

第2・3回 みどり市笠懸地区学校給食提供方式検討委員会 次第

【第2回】

日時：令和2年9月30日（水）

午後2時00分から

場所：大間々学校給食センター会議室

【第3回】

日時：令和2年10月29日（木）

正午から

場所：笠懸小学校 第1多目的室

1 開 会

2 視 察

第2回：大間々学校給食センター

第3回：笠懸小学校（給食試食含む）

3 議 題

【第2回】

1 保護者等の意見の整理について

2 みどり市の学校給食の提供方式の比較

(1) 栄養バランスに配慮した美味しい給食

(2) 安全安心な給食の提供

(3) 食物アレルギーへの対応

(4) 食育の推進

(5) 地産地消の推進

(6) 災害時の対応

【第3回】

3 給食提供方式の概算費用の比較

(1) 初期投資・維持管理運営費にかかる費用の検証

(2) 概算費用の比較の整理

4 評価項目の検討について

5 その他

4 そ の 他

次回の会議 令和 年 月 日 () 時 分～

5 閉 会

<第3回>
みどり市笠懸地区
学校給食提供方式検討委員会



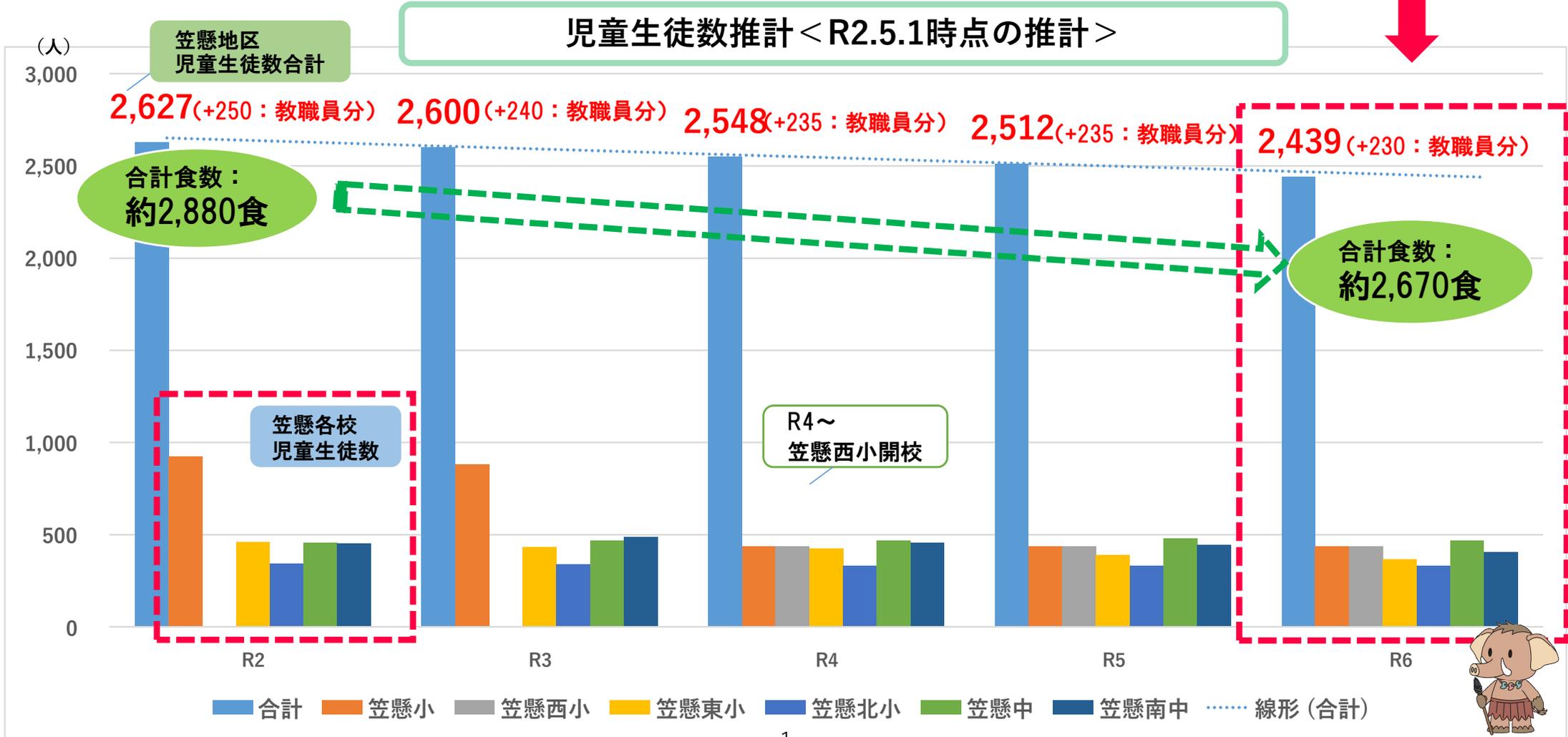
開催日時：令和2年10月29日(木) 12時00分から
開催場所：みどり市笠懸小学校 第1多目的室



3. 給食提供方式の概算費用の比較

(1) 初期投資・維持管理運営費にかかる費用の検証 ～前提条件の整理①～

◆ **前提条件①：児童生徒数の推移を踏まえた施設規模とする**
 ⇒ 笠懸地区における児童生徒数の推移（下記グラフ参照）から、**適正規模の施設(R6年基準)**で「自校方式として建て替え」もしくは「センター方式で新築」することを前提条件とする。





3. 給食提供方式の概算費用の比較

(1) 初期投資・維持管理運営費にかかる費用の検証 ～前提条件の整理②～

◆ **前提条件②：建て替え・新築を行う場所（用地）**
⇒ 必要な用地については、新たに用地を購入する場合、または、市有地（各学校敷地や使わなくなった施設の跡地等）を利用する場合が想定される。

自校方式継続（建て替え）

センター方式導入（新築）

【新たに用地を購入する場合】

◆ 現在の学校敷地内に建て替えする場合には、笠南中と笠懸西小（新設校）を除き、用地が不足する見込み。
◆ **不足分の用地（給食室を駐車場等に建てた場合に不足する面積を500㎡として想定）を購入**
⇒ 固定資産税評価をもとに各校（4校）周辺の駐車場用地等の土地購入費を算定。

◆ **約3,000食の提供能力を有するセンターが建設できる用地（約5,500㎡を想定）を購入**
⇒ 固定資産税評価をもとに笠懸地区の土地購入費を算定。

【市有地を活用する場合】

◆ **新たに用地を購入せずに、現在の学校敷地内に建て替えを行う。** ※ただし、児童の教育活動に支障が出てしまう（運動場が狭くなるなど）
⇒ 自校方式建て替えに必要な面積を500㎡として想定し、その整地費用を算定。

◆ **新たに用地を購入せずに、使わなくなった市有施設の跡地等を活用。**
⇒ センター新築に必要な面積を約5,500㎡として想定し、その整地費用を算定。

※上記面積・食数等の条件については、実際（将来）の建設設計時の状況に応じて、再検討を行うこととなります。





3. 給食提供方式の概算費用の比較

(1) 初期投資・維持管理運営費にかかる費用の検証 ～前提条件の整理③～

◆ **前提条件③：アレルギー対応室設置の有無**
 ⇒ 笠懸地区における「自校方式継続」・「センター方式導入」の想定に加え、アレルギー対応方法の観点等を踏まえ、下記の**3パターンを基本条件**とする。

	①-A 【自校アレルギー対応室有】	①-B 【自校アレルギー対応室無】	② 【センター方式】
	自校方式継続 (各校給食室を学校敷地内で建て替え・新築)		センター方式導入 (新築)
給食施設建築方法	◆ 既存5校給食室(笠小・笠東小・笠北小・笠中・笠南中)の敷地内及び隣接地における建替 ◆ 新設校(笠懸西小)の敷地内における給食室新築		◆ 笠懸センター新築 児童生徒数の推移から 3,000食規模 として設定(R6年度想定)
アレルギー対応室新設	○ (新設する)	× (新設しない)	○ (新設する)
アレルギー食調理(配送)	各学校で調理	大間々学校給食センターで調理(配送)	笠懸学校給食センターで調理(配送)
延床面積	笠懸小(370㎡)、笠懸東小(370㎡)、笠懸北小(340㎡)、笠懸中(370㎡)、笠懸南中(370㎡)、笠懸西小(370㎡)		約2,000㎡

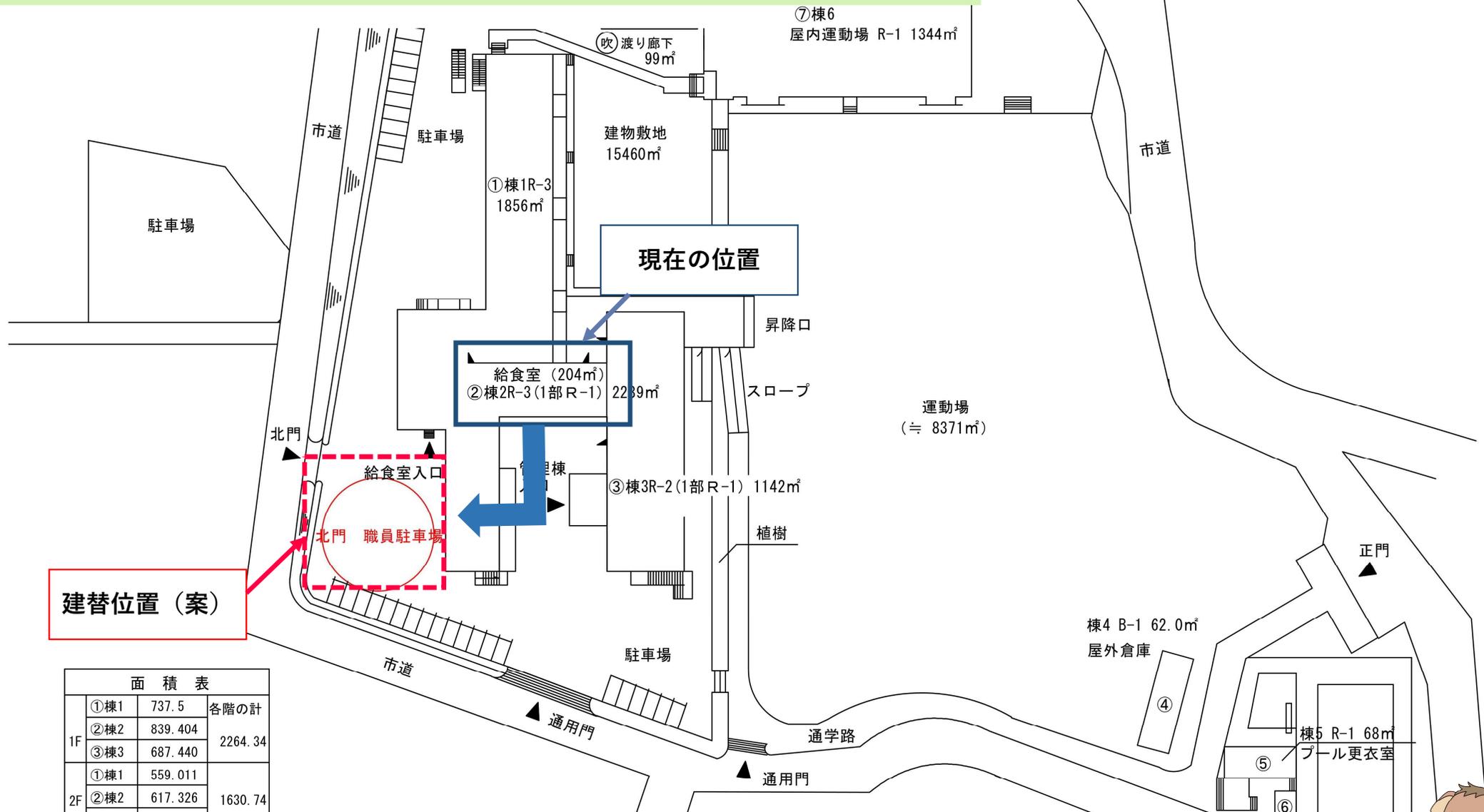
★ これまでに示した前提条件(児童生徒数・用地・アレルギー対応室有無)をもとに、イニシャルコスト(建設費用や調理器具等)・ランニングコスト(人件費・維持管理費等)を算出し、費用概算を比較する。



<参考 ①> 自校方式建替場所 (案) ※ 笠懸東小の例

資料No.1-4

【延床面積：約204㎡ ⇒ **約370㎡**】 【調理数：約500食】



建替位置 (案)

面積表			
1F	①棟1	737.5	各階の計 2264.34
	②棟2	839.404	
	③棟3	687.440	
2F	①棟1	559.011	1630.74
	②棟2	617.326	
合計		5032.60m	

◆ 「ドライシステムを導入」、「食数規模」、「児童の教育活動に支障が出ない範囲 (運動場などを狭めないなど)」を踏まえ、**上記図の位置に約370㎡の給食室**を建設することを想定します (※建物参考図は次項)



<参考 ②>自校方式建替イメージ（新築：厨房設備会社による参考図）

資料No.1-5

【延床面積：約370㎡】 【調理数：約500食】

- 食 数：500食(うち特別食10食)
- ク ラ ス 数：18クラス
- 献 立：1コース
- 使用 食 器：樹脂食器3点、トレイ(飯椀・汁椀・角仕切り皿またはカレー皿)
- 使用 食 缶：角型二重食缶3点、フライパット1点
- 配 膳 車：18台
- 階 数・構 造：地上1階(鉄骨造)
- 1 階 面 積：370㎡
- 熱 源：電気

- 衛生管理の向上
- 作業性・作業環境の向上
- 環境性能の向上
- 設置効率の向上



◆建て替えを行った場合には「ドライ方式を採用した衛生環境に優れた施設」が可能となります。
 ※センター方式と比べると面積の都合上、施設設備に一部制限が出る可能性があります。



【延床面積：約251m²】 【調理数：約370食】 【稼働開始：H25年4月】

【エアシャワー】



◆調理室入り口にはエアシャワーが設置されている。

【調理場】



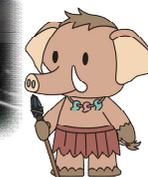
◆釜一つ一つに専用の排水が設けられている。
⇒床を塗らさず衛生的

【IHコンロ】



◆個別コンロやスチームコンベクションの設置により、アレルギー食の対応やスチームなどの調理方法が可能となっている。

【スチームコンベクション】



【延床面積：約292㎡】 【調理数：約440食】 【稼働開始：H30年4月】

【外観】



【調理場】



【ドライ式シンク】



◆建て替えにより、ドライシステムを採用（釜一つ一つに専用の排水、水はけのよい床面、水がこぼれにくいドライ式シンクなど）衛生的な施設となっている。

【エアシャワー】



【自動水栓】



【スチームコンベクション】



◆その他設備も最新のものが導入されており、衛生的な調理環境が整っている。



【延床面積：約1,815m²】 【調理数 約1,500食/調理能力 3,000食】

ドライシステム
を採用した施設

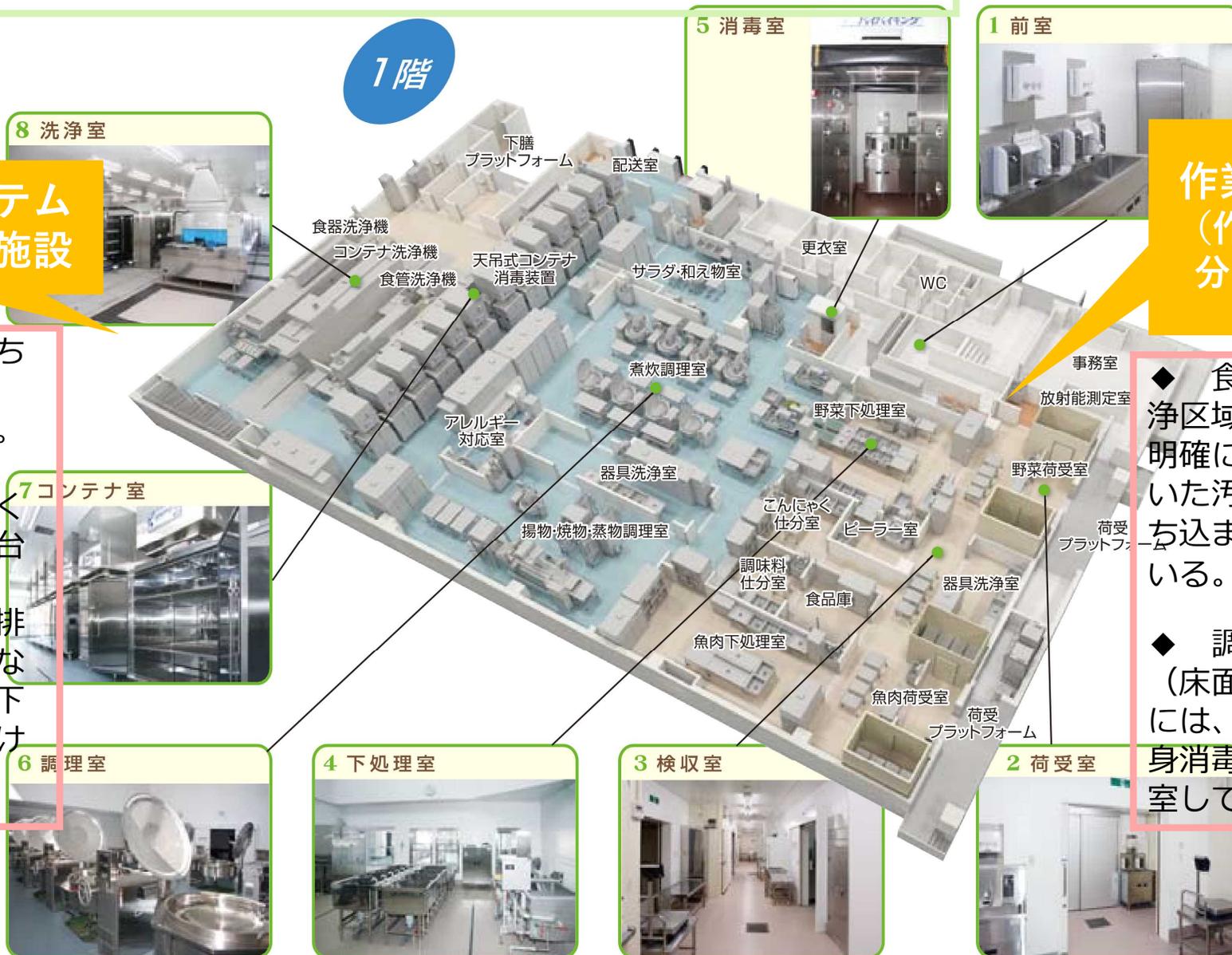
◆ 床に水が落ちにくい構造の施設・設備を使用。

※水がこぼれにくいシンクや調理台の使用。
※調理釜からの排水時に床が濡れないように釜の真下に排水口をもうけている。など

作業区域の分離
(作業毎で部屋が分かれている)

◆ 食材搬入場所・洗浄区域・調理区域等を明確に分け、食材に付いた汚れを調理室に持ち込まないようにしている。

◆ 調理を行う部屋 (床面が青色の部屋) には、消毒専用室で全身消毒を行ってから入室している。





3. 給食提供方式の概算費用の比較

資料No. 1 -9

(1) 初期投資・維持管理運営費にかかる費用の検証～初期投資費・維持管理運営費の検証～

◆ 各パターンにおけるイニシャルコスト・ランニングコストを想定すると下記のとおりとなる。

		①-A 【自校アレルギー-対応室有】	①-B 【自校アレルギー-対応室無】	② 【センター方式】
イニシャルコスト		● 自校方式継続 【建替え】 (アレルギー対応室を設置)	● 自校方式継続 【建替え】 (アレルギー対応室は設置しない)	● 笠懸地区にセンターを建設 (アレルギー対応室を設置)
用地	用地新規購入費用 (市有地活用時 整備費)	約4,700万円 <small>◆用地購入費⇒笠小(1,300万円) 笠東小(1,000万円) 笠北小(1,100万) 笠中(1,300万円) ※購入敷地各500㎡とし、固定資産税評価をもとに試算。※笠懸南中・新設校は現敷地内で整備可</small>	約4,700万円	約1.4億円 <small>◆購入想定敷地：5,500㎡</small>
	解体・建設・設備費	(約1,600万円) 新設校含む6校分として想定 約13.9億円	(約1,600万円) 新設校含む6校分として想定 約13.7億円	(約5,300万円) 児童生徒数の推移から3,000食として設定 約11億円
	調理器具費	約3.1億円	約3億円	約3億円
	合計	約17.4億円 (約17.1億円)	約17.1億円 (約16.8億円)	約15.4億円 (約14.6億円)
ランニングコスト (年間)		★次項以降では用地を新規購入するケース (上段：赤字) で今後の推計を比較する。		
	人件費	約1.5億円 (調理員：計48名)	約1.1億円 (調理員：計36名)	約8,000万円 (調理員・ドライバー：計30名)
	光熱水費	約4,000万円	約3,500万円	約2,600万円
	維持管理費	約1,550万円	約1,500万円	約1,200万円
	合計	約2億円	約1.6億円	約1.2億円
総合計 (初年度)		約19.4億円	約18.7億円	約16.6億円

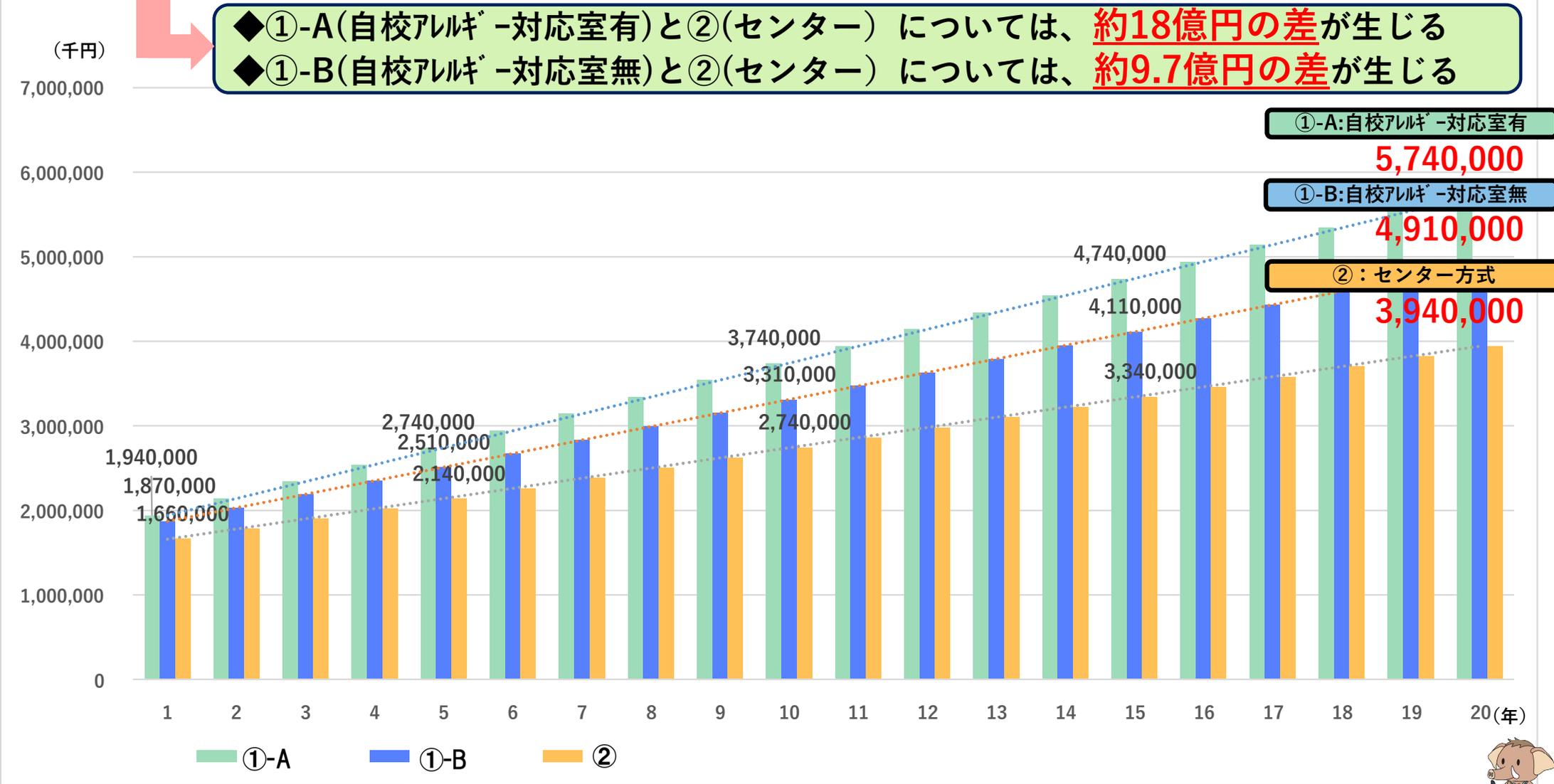


3. 給食提供方式の概算費用の比較

(2) 概算費用の比較の整理

◆各パターンにおける今後20年の費用推計を比較

◆①-A(自校アレルギー-対応室有)と②(センター) については、**約18億円の差**が生じる
 ◆①-B(自校アレルギー-対応室無)と②(センター) については、**約9.7億円の差**が生じる



①-A:自校アレルギー-対応室有
5,740,000

①-B:自校アレルギー-対応室無
4,910,000

②:センター方式
3,940,000

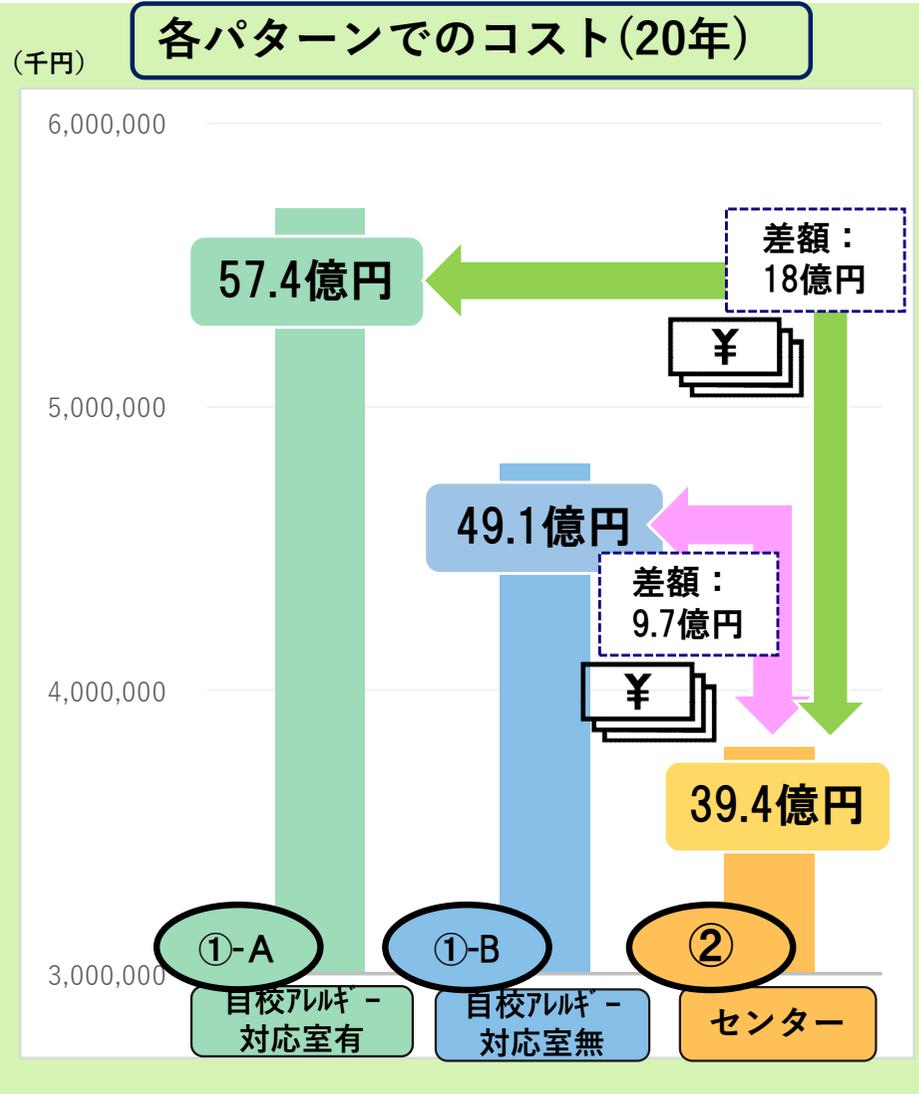




3. 給食提供方式の概算費用の比較

(2) 概算費用の比較の整理

◆ 「コストの比較」と「自校方式の良さ」を整理すると下記のとおりとなる。

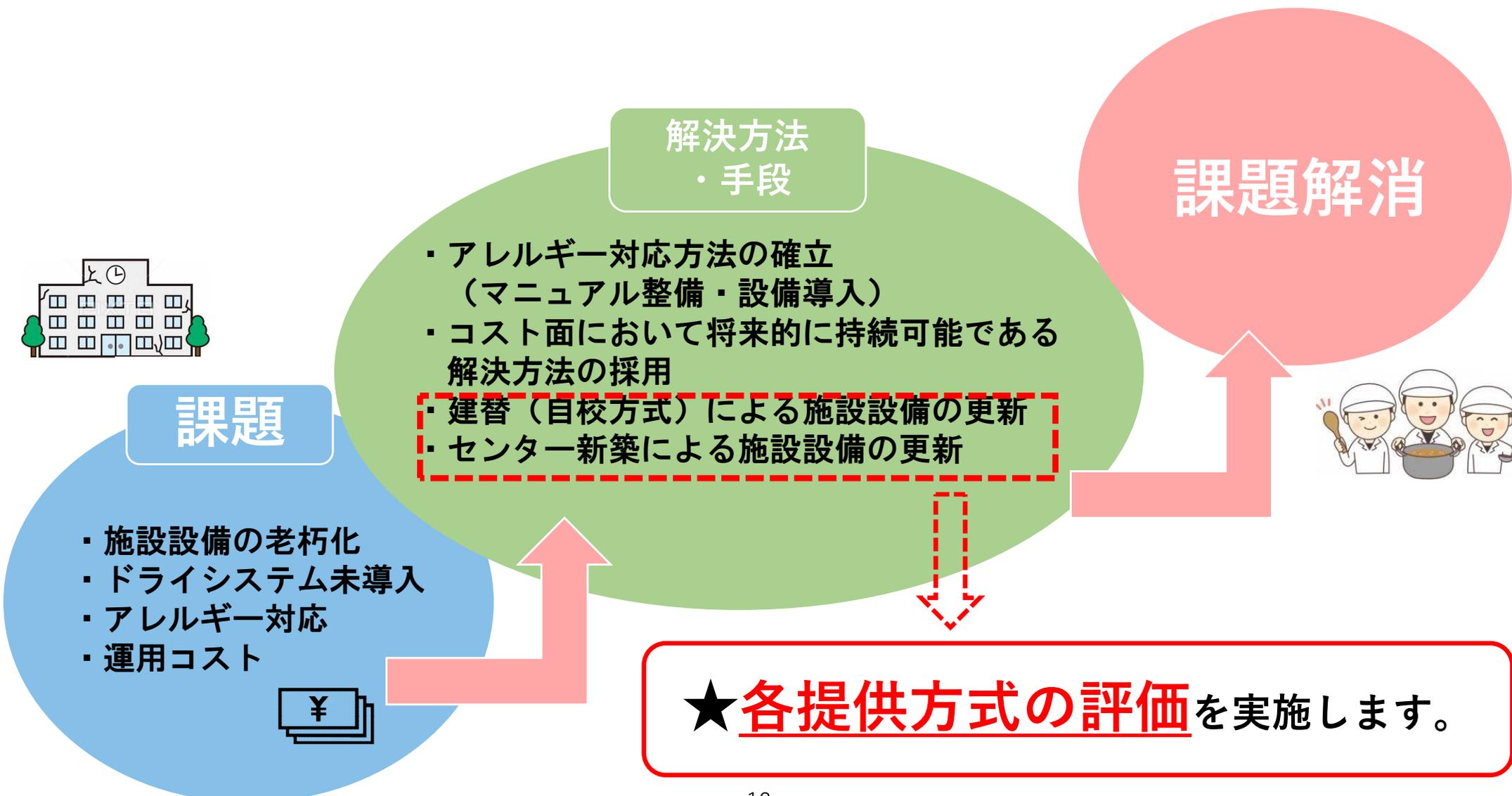


	①-A 【自校アレルギー対応室有】	①-B 【自校アレルギー対応室無】
自校方式の良さ	●自校方式継続【建替え】 (アレルギー対応室を設置)	●自校方式継続【建替え】 (アレルギー対応室は設置しない)
①時間	◆調理終了後から給食開始までの「時間」が短い。	
②食育	◆調理員との距離が近い。匂いを感じることができる。	
③リスク	◆事故(食中毒など)が起きた場合のリスクが分散出来る。	
④アレルギー対応	◆各学校(自校方式)でアレルギー対応を行うため、献立面においては細かい対応が可能となる。(※ただし、施設面積等の条件により、対応室内のアレルギー食用専用冷蔵庫や容器保管庫等の設置は難しい。)	※アレルギー対応室設置なし ⇒センターから配送



まとめ（笠懸地区給食提供方式検討の評価に向けて）

◆ これまでに示した「学校給食の提供方式の比較」、「概算費用の比較」をもとに、笠懸地区における学校給食の課題解消のための検討結果・評価を行うこととなります。



課題

- ・ 施設設備の老朽化
- ・ ドライシステム未導入
- ・ アレルギー対応
- ・ 運用コスト



解決方法 ・手段

- ・ アレルギー対応方法の確立
（マニュアル整備・設備導入）
- ・ コスト面において将来的に持続可能である
解決方法の採用
- ・ 建替（自校方式）による施設設備の更新
- ・ センター新築による施設設備の更新

課題解消



★各提供方式の評価を実施します。

みどり市笠懸地区学校給食提供方式 評価項目（案）

No	評価項目		評価事項 ・ 評価基準
	大項目	小項目	
			<p>※自校方式では「新たに建て替えた場合」、 センター方式では「新規に建設した場合」を想定して評価をお願いいたします。</p>
1	栄養バランスに配慮した美味しい給食	(1)栄養バランス	①「学校給食実施基準」で示されている1食当たりの摂取基準を満たしている。 ②献立について、複数人で協力して作成するなど、メニューや栄養価のバランスに配慮した作成を行っている。
		(2)適温状態での喫食	③「調理後2時間以内の給食」（国が示す基準）を行っている。 ④加熱調理した食品について、給食開始までの時間を考慮した保存（保温容器を使用するなど）をしている。
		(3)味・調理員の工夫等	⑤各調理場の特性（調理機器の種類や提供方式）を踏まえた上で、児童生徒の食欲が増すような美味しい給食が提供できるよう、調理方法の工夫等を行っている。
2	安全安心な給食の提供	(1)調理過程	⑥「学校給食衛生管理基準」で示されている調理過程等における衛生上の基準等にもとづいた調理作業を行っている。 ⑦ドライシステムを導入している。（導入ができる）
		(2)食中毒や異物混入への対応	⑧異物混入や食中毒などの衛生事故が発生した場合に、教育委員会や学校が連携して迅速な対応を行っている。
		(3)調理器機、職員の事故等	⑨健康管理チェックを毎日確実に行うなど、給食従事者の体調が原因となる事故を未然に防いでいる。 ⑩不測の事故等が発生した際に、代替人員の対応や主食（ご飯・パン）提供業者の協力等により、極力欠食を防ぐ体制を整えている。

No	評価項目		評価事項 ・ 評価基準
	大項目	小項目	
			<p>※自校方式では「新たに建て替えた場合」、 センター方式では「新規に建設した場合」を想定して評価をお願いいたします。</p>
3	食物アレルギーへの対応	(1)学校と保護者及び医療機関との連携	①学校・保護者・医師と連携をしている。（アレルギー対応を希望する保護者から「アレルギー疾患用学校生活管理指導表」（主治医の記載がされたもの）の提出を必須とするなど） ②アレルギー対応の内容について、学校と調理場（センター）間の情報共有を確実にやっている。（希望者毎に個別取り組みプランの作成を行い、その内容を情報共有するなど）
		(2)アレルギー対応食の調理	③アレルギー調理を安全に行うための施設が整っている。（整えることができる） ④アレルギー調理・運搬について、事故を防ぐように作業を行っている。（作業を行うことができる。）
		(3)安全な配食体制の構築	⑤給食室（センター）と学校間でアレルギー対応方法の協力体制や情報共有を行っている。
4	食育の推進	(1)栄養士等による指導	⑥栄養教諭・栄養職員による直接指導（学校訪問指導など）を行うなどの積極的な食育指導を行っている。 ⑦地元産食材の提供による郷土料理や地元食材への理解を図っている。
		(2)調理員との交流	⑧調理員と児童生徒の交流を図る機会を設けている。（設けることができる）
5	地産地消の推進	(1)地場産食材の使用	⑨地元食材の積極的な使用をしている。（することができる）
		(2)地元業者との関わり	⑩業者登録制度等により、公平な発注をしている。
6	災害時の対応	(1)調理委託業者との協力体制	⑪災害時における調理委託業者との協力体制を整えている。