

草津市中学校給食実施基本計画 (案)

平成28年12月

草津市中学校給食実施方式等検討委員会

目 次

1. 本計画策定の背景と目的	1
2. 本計画の位置づけ.....	1
3. 中学校給食の実施に向けた基本的な考え方について.....	1
4. 中学校給食の現状.....	4
4-1. 近年の学校給食の動向.....	4
(1) 国の学校給食関連制度の動向.....	4
(2) 中学校給食の動向.....	5
4-2. 草津市の児童・生徒数の推移	9
(1) 市内中学校の生徒数の推移.....	9
(2) 市内小学校の児童数の推移.....	10
4-3. 関連法令等および草津市の関連計画.....	11
(1) 関連法令等.....	11
(2) 草津市の関連計画.....	13
5. 実施方式の検討.....	15
5-1. 実施方式の概要.....	15
5-2. 中学校給食に関する事例調査.....	17
(1) 調査の目的.....	17
(2) 調査対象と手法.....	17
(3) 調査項目.....	17
(4) 調査結果のまとめ.....	18
5-3. 必要食数の設定.....	20
(1) 草津市立小中学校の児童・生徒数の推移.....	20
(2) 必要食数の設定.....	21
5-4. 概算事業費用の検討.....	24
(1) 基本条件.....	24
(2) 概算事業費用の試算.....	25

5-5.	事業スケジュールの比較	27
5-6.	事業手法について	28
(1)	事業手法の種類	28
(2)	事業手法の比較	28
(3)	実施方式別の事業手法の検討	29
5-7.	中学校の施設状況	30
5-8.	実施方式の特徴の比較	31
6.	草津市における実施方式の決定	32
6-1.	実施方式の決定	32
6-2.	実施方式の基本条件	33
(1)	施設整備について	33
(2)	用地確保について	34
(3)	運営について	35
おわりに	37

1. 本計画策定の背景と目的

本市の中学校昼食は、昭和48年9月から主食・おかず・牛乳を提供する「完全給食」を実施していましたが、給食を実施する中で、急激な生徒数の増加や残食の多さ、給食を使っていたはずが増加したこと等を受け、昭和61年4月に牛乳のみを提供する「ミルク給食」に移行し、平成2年4月には「ミルク給食」を廃止し、現在は、家庭弁当持参制を基本として、様々な事情により家庭弁当が持参できない場合の補完制度としてスクールランチ制度を運用しているところです。

しかしながら、平成17年に食育基本法が制定されたことを受けて学校給食法が改正されたことを契機として、全国的に中学校給食の実施が進んでいることや、県内の中学校給食の実施状況、本市における中学校給食を望む保護者の声や、市議会での請願の採択などといった社会情勢の変化等を踏まえ、さらなる教育環境の向上と食育の推進を図ることを目的として、平成27年12月に中学校給食を実施する方針を決定し、本市に最も適した実施方式等について、公募市民や有識者、学校・保護者の代表者等で構成する草津市中学校給食実施方式等検討委員会を平成28年度に設置して検討を行ってきました。

本計画は、これらの検討結果を受けて、草津市立中学校における望ましい給食を実現するために策定したものです。

2. 本計画の位置づけ

本計画は、平成27年12月に本市が決定した中学校給食の実施に係る方針に基づき、中学校給食を実現するため、学校給食法や学校給食実施基準を踏まえるとともに、第5次草津市総合計画や草津市教育振興基本計画（第2期）をはじめとした関連計画と整合性を図りながら、草津市立中学校における望ましい給食の実現に向けた考え方や、取り組み等についてまとめたものです。

3. 中学校給食の実施に向けた基本的な考え方について

中学校給食の実施にあたっては、学校給食法に規定される学校給食の目標の達成に努める必要があります。また、学校給食実施基準に適合する必要があります。

こうしたことを踏まえ、本市の中学校給食の実施に係る方針のもと、中学校給食の実施に向けた基本的な考え方を次のとおり設定し、重視しながら取り組みを進めていきます。

中学校給食の実施に係る方針（草津市）

- 1 給食は、単なる食事ではなく、成長期における健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養い、心身の健全な発達に資するものであることから、全国の導入状況、保護者の就労状況など社会情勢の変化も踏まえ、本市の市立中学校において学校給食を実施します。
- 2 中学校給食の実施方式等については、今後、コスト比較等の検討を行うとともに、有識者や関係者、市民等で構成する外部委員会の意見を踏まえ、判断します。

学校給食法「学校給食の目標」（文部科学省）

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 2 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 3 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 4 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 5 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 6 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 7 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

学校給食実施基準 抜粋（文部科学省）

第2条（学校給食の実施の対象）

学校給食は、当該学校に在学するすべての児童又は生徒に対し実施されるものとする。

第3条（学校給食の実施回数等）

学校給食は、年間を通じ、原則として毎週5回以上、授業日の昼食時に実施されるものとする。

第4条（学校給食に供する食物の栄養内容）

学校給食に供する食物の栄養内容は、第一号表に掲げる児童又は生徒一人1回当りの平均所要栄養量の基準による。

第5条（学校給食施設）

学校給食の実施に必要な施設は、保健衛生上及び管理上適切なものでなければならない。

【中学校給食の実施に向けた基本的な考え方】

次代を担う子どもたちの健全な心身を育み、健やかな成長と学びを支えるとともに、子どもたちが食に関して自ら考え、実践していける姿勢を養っていくことができるよう、給食を生きた教材として活用しながら食育推進に取り組むものとします。また、給食の円滑な導入や、経済性を確保しながら、学校、保護者、地域、行政等が協働して給食運営に取り組むものとします。

本市では、これらをバランスよく取り組むことで、草津市らしい中学校給食を実現します。

<食育推進に向けて>

◆安全・安心で栄養バランスのとれたおいしい食事と健康の保持増進

学校給食法などの関係法令に基づく施設整備や運営を行うとともに、衛生的で栄養バランスのとれたおいしい食事を提供し、生徒の健康の保持増進を図ります。

◆望ましい食習慣の形成

食事が心身の健康に欠かせないものであることを理解し、日常生活において望ましい食習慣が養えるものとします。

◆豊かな人間関係の形成

食生活が自然の恩恵の上に成り立ち、食に関わる人々の様々な活動により支えられていることなどに理解を深めるとともに、社会性を養えるものとします。

◆食文化の継承と地産地消の推進

地域の優れた伝統的な食文化について理解を深めるとともに、地産地消を通じて、草津に愛着を持てる子どもを育てます。

<給食運営に向けて>

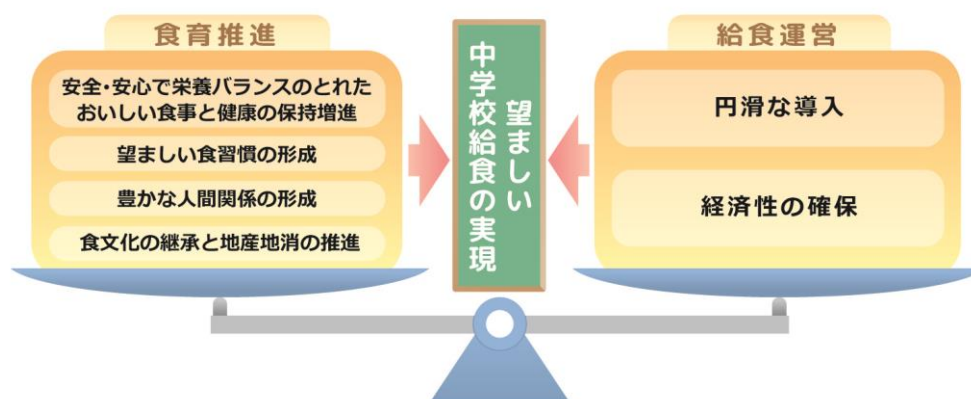
◆円滑な導入

学校給食法に基づき実施する中学校給食として公平性を重視しつつ、学校、保護者、地域、行政等が協働して、早期かつ円滑に給食が実施できるよう努めます。

◆経済性の確保

施設整備や運営方法は、市の財政状況や将来への負担を考慮した内容とし、安定的で持続可能な運営に努めます。

図表1 中学校給食の実施に向けた基本的な考え方



4. 中学校給食の現状

4-1. 近年の学校給食の動向

(1) 国の学校給食関連制度の動向

① 食育推進を受けた学校給食法の改正

近年、偏った栄養摂取、朝食欠食など食生活の乱れや肥満・痩身傾向など、子どもたちの健康を取り巻く問題が深刻化していると言われています。また、食を通じて地域等を理解することや、食文化の継承を図ること、自然の恵みや勤労の大切さなどを理解することも重要です。

こうした近年の状況を踏まえ、平成17年7月に食育基本法が、平成18年3月には食育推進基本計画が制定されました。

これを受けて、平成21年に施行された改正学校給食法では、従来の法の目的である「学校給食の普及充実」に加え、「学校における食育の推進を図ること」を目的として定め、法第2条に「学校給食の目標」が規定されています。

② 栄養教諭制度の創設

学校において食育を推進するための指導体制として、平成17年4月に「栄養教諭」制度が開始されました。栄養教諭は食育推進の中心的な役割を担う職務とされ、食育推進基本計画(平成18年3月)では、全都道府県における栄養教諭の早期の配置を求めています。

栄養教諭の配置が進むことにより、各学校において、食に関する指導に係る全体計画が作成されることや、その取り組みが体系的・継続的な学校全体のものとなることが期待されています。

③ 食物アレルギー対応指針の制定

平成24年に、食物アレルギーのある児童が、学校給食終了後にアナフィラキシーショックの疑いにより亡くなるという事故が発生しました。この事故を受けて、こうした事故を2度と起こさないよう制定された指針が「学校給食における食物アレルギー対応指針(平成27年3月)」です。

この指針では、各学校設置者(教育委員会等)が、所管する学校や調理場等における食物アレルギー対応の方針を定め、学校等を支援すること、各学校及び調理場は、この指針及び学校設置者が定める方針を踏まえ、地域や学校の状況に応じた対応マニュアル等を策定することが必要とし、策定の際の基本的な考え方や留意すべき事項等を示しています。

(2) 中学校給食の動向

① 全国の中学校給食の現状

平成26年5月1日現在の全国の中学校給食の現状を見ると、公立中学校の給食実施率は93.7%です。また公立中学校で、「完全給食(パン又は米飯、ミルク及びおかず)」を実施している学校は87.5%を占めています。

近隣府県別でみると、滋賀県の公立中学校における給食実施率は63.0%と他府県に比べて低い状況となっています。なお、平成25年5月1日現在の給食実施率は60.0%であったため、県内の給食実施は増加傾向にあります。

図表2 全国の中学校給食の現状

平成26年5月1日現在

区分	全国総数	A.完全給食		B.補食給食		C.ミルク給食		計	
		実施数	割合(%)	実施数	割合(%)	実施数	割合(%)	実施数	割合(%)
国立	学校数(校)	73	23.3	0	0.0	33	45.2	50	68.5
	生徒数(人)	31,220	21.7	0	0.0	13,562	43.4	20,337	65.1
公立	学校数(校)	9,648	87.5	52	0.5	545	5.6	9,036	93.7
	生徒数(人)	3,238,163	81.5	9,590	0.3	202,863	6.3	2,850,771	88.0
私立	学校数(校)	741	10.5	0	0.0	46	6.2	124	16.7
	生徒数(人)	245,800	7.1	0	0.0	7,534	3.1	24,959	10.2
計	学校数(校)	10,482	81.4	52	0.5	624	6.0	9,210	87.9
	生徒数(人)	3,520,730	75.6	9,590	0.3	223,959	6.4	2,896,067	82.3

※中学校には中等教育学校前期課程を含む。

※A:パン又は米飯、ミルク及びおかず

B:完全給食以外で、ミルク及びおかず

C:ミルクのみ

資料:学校給食実施状況等調査(平成26年度、文部科学省)

図表3 近隣府県の公立中学校給食の現状

平成26年5月1日現在

近隣府県	中学校数(校)	A.完全給食		B.補食給食		C.ミルク給食		計	
		実施数	割合(%)	実施数	割合(%)	実施数	割合(%)	実施数	割合(%)
岐阜県	185	184	99.5	-	-	-	-	184	99.5
静岡県	264	255	96.6	1	0.4	7	2.7	263	99.6
愛知県	418	417	99.8	-	-	-	-	417	99.8
三重県	159	105	66.0	-	-	15	9.4	120	75.5
滋賀県	100	58	58.0	2	2.0	3	3.0	63	63.0
京都府	169	121	71.6	-	-	5	3.0	126	74.6
大阪府	465	297	63.9	3	0.6	18	3.9	318	68.4
兵庫県	349	194	55.6	1	0.3	98	28.1	293	84.0
奈良県	105	76	72.4	-	-	4	3.8	80	76.2
和歌山県	126	94	74.6	-	-	-	-	94	74.6

※A:パン又は米飯、ミルク及びおかず

B:完全給食以外で、ミルク及びおかず

C:ミルクのみ

資料:学校給食実施状況等調査(平成26年度、文部科学省)

近隣府県の公立中学校給食における調理方式をみると、京都府、大阪府を除いて、ほとんどが「共同調理場方式」を採用しています。

滋賀県で給食を実施している公立中学校のうち、「共同調理場方式」を採用しているのは58校中53校であり、91.4%を占めています。

図表4 近隣府県の公立中学校給食における調理方式

平成26年5月1日現在

都道府県名	学校数	単独調理場方式		共同調理場方式		その他調理方式	
		実施数	割合(%)	実施数	割合(%)	実施数	割合(%)
岐阜県	184	41	22.3	143	77.7	-	-
静岡県	255	83	32.5	160	62.7	12	4.7
愛知県	417	48	11.5	262	62.8	107	25.7
三重県	105	24	22.9	74	70.5	7	6.7
滋賀県	58	5	8.6	53	91.4	-	-
京都府	121	15	12.4	35	28.9	71	58.7
大阪府	297	58	19.5	27	9.1	212	71.4
兵庫県	194	37	19.1	121	62.4	36	18.6
奈良県	76	32	42.1	44	57.9	-	-
和歌山県	94	22	23.4	52	55.3	20	21.3

資料：学校給食実施状況等調査(平成26年度、文部科学省)

② 県内の中学校給食の現状

図表5 市町別学校給食実施状況集計(中学校)

平成 26 年 5 月 1 日現在

	給食区分	調理場形態	学校数	生徒数 (人)	実際の食数	給食回数 (回)	月額 (円)	1食当たりの給食費 (円)	米飯給食			備考	
									1週間当たりの回数 (回)	内訳			
										委託 (回)	自校 (回)		持参 (回)
大津市	未実施		16	8,505									
	完全	単独	1	8	8	186	4,400	260.00	3		3		葛川中
	完全	単独	1	630	630	186	4,400	260.00	3	3			志賀中
彦根市	完全	単独	1	378	378	185	4,400	261.62	3.5	2.5	1		稲枝中
	未実施		6	2,943									
長浜市	(長浜)	完全	共同	6	2,349	2,349	196	4,200	235.71	3.75		3.75	
	(浅井)	完全	共同	1	499	499	196	4,400	246.94	3.25		3.25	
	(湖北)	補食	単独	1	279	279	196	4,300	241.33	4	1		3
	(高月)	完全	共同	1	308	308	196	4,500	252.55	3.5		3.5	
	(木之元)	完全	共同	3	298	297	196	4,300	241.33	3.5		3.5	
	(西浅井)	完全	共同	1	142	142	196	4,500	252.55	4.25		4.25	
近江八幡市	完全	共同	4	2,013	2,013	191	4,430	255.00	3.5		3.5		
東近江市	(五個荘)	完全	共同	1	418	418	185	4,500	267.57	3.75	3.75		
	(能登川)	完全	共同	3	1,122	1,122	185	4,500	267.57	3.75		3.75	
	(蒲生)	完全	共同	5	1,963	1,962	185	4,500	267.57	3.75		3.75	
草津市	未実施		6	3,266									
守山市	未実施		4	2,592									
栗東市	未実施		3	2,090									
野洲市	完全	共同	3	1,392	1,392	175	4,300	270.29	4		4		
湖南市	(石部)	完全	単独	1	355	355	189	4,100	238.62	2.75	2.75		
	(湖南)	完全	共同	3	1,240	1,240	189	4,100	238.62	2.5	2.5		
甲賀市	(水口)	完全	共同	2	1,280	1,280	194	4,000	226.80	3.25	3.25		
	(東部)	完全	共同	3	1,159	1,144	194	4,000	226.80	3		3	
	(信楽)	完全	共同	1	333	333	194	4,000	226.80	3.25	3.25		
高島市	(マキノ)	完全	共同	1	144	144	195	4,200	236.92	4.25		4.25	
	(今津)	完全	共同	1	374	373	195	4,200	236.92	4.25		4.25	
	(安曇川)	完全	共同	3	564	560	195	4,200	236.92	4.25		4.25	
	(新旭)	完全	共同	1	341	341	195	4,200	236.92	4.5		4.5	
米原市	(東部)	完全	共同	5	691	691	195	4,400	248.21	3.98		3.98	
	(西部)	完全	共同	2	555	555	195	4,400	248.21	3.98		3.98	
日野町	完全	単独	1	582	581	184	4,500	269.02	3.5		3.5		
竜王町	完全	共同	1	325	325	192	4,600	263.54	4		4		
愛荘町	完全	共同	2	645	645	193	4,200	250.00	4.5		4.5		
豊郷町	未実施		1	200									
甲良町	補食	共同	1	202	202	175	4,000	251.43	3			3	
多賀町	ミルク	その他	1	206	206								
滋賀県	ミルク		2	476	465	299							
	未実施		1	239									

(合計)

区分	市町数	校数	生徒数	実数
完全	13	58	20,108	20,085
補食	2	2	481	481
ミルク	1	3	682	671
計	16	63	21,271	21,237
未実施		37	19,835	0

(完全給食)

区分	市町数	校数	実数
単独	4	5	1,952
共同	10	53	18,133

(注) 実際の食数(実数)とは、生徒数から食物アレルギー等により受ける予定のない人数を人数を引いた人数である。

図表6 学校給食実施状況総括(中学校)

区分	年度	総数	完全給食		補食給食		ミルク給食		合計		アレルギー等による欠食数		未実施	
			実施数	比率(%)	実施数	比率(%)	実施数	比率(%)	実施数	比率(%)	人	比率(%)	未実施数	比率(%)
学校数(校)	25	100	55	55.0	2	2.0	3	3.0	60	60.0			40	40.0
	26	100	58	58.0	2	2.0	3	3.0	63	63.0			37	37.0
生徒数(人)	25	41,219	18,644	45.2	458	1.1	678	1.6	19,780	47.99	23	0.06	21,416	51.96
	26	41,106	20,085	48.9	481	1.2	671	1.6	21,237	51.66	23	0.06	19,835	48.25

資料: 滋賀の給食(平成 26 年度、滋賀県)

③ 草津市の中学校昼食の変遷

本市の中学校昼食においては、昭和48年に「完全給食」を開始しました。その後、社会情勢や学校運営などのさまざまな状況により、変更や改善などが行われ、現在、「家庭弁当持参制」を基本としたうえで、「スクールランチ制度」を取り入れた運用を行っています。

図表7 草津市の中学校昼食の変遷

年月	できごと
昭和48年 9月	主食・おかず・牛乳を提供する「 完全給食 」を開始
昭和61年 4月	牛乳のみを提供する「 ミルク給食 」へ変更 ※急激に生徒数が増加する中、中学生においては残食が多いこと、また給食を使っていたはずが発生したことによる。
平成 2年 4月	「 ミルク給食 」を廃止し、「 家庭弁当持参制 」へ変更 ※牛乳パックを使っていたはずの増加による。
平成 22年度	業者弁当を活用した「 スクールランチ制度 」の開始 ※家庭の事情で弁当を持参しにくい生徒があることによる。
平成 26年度	「 新しいスクールランチ制度 」の開催 (中学生向けのメニューや容器への改善、当日申込みを可能等) ※成人向けに作られたメニューが栄養面で問題視されたことによる。
平成 27年度	メニューの改善等
平成 27年 9月	月1回の「 スクールランチの日 」を設定 ※認知の向上と更なる利用促進を図るため、通常400円/食を300円/食。
平成 27年12月	中学校給食の実施に係る方針を決定
平成 28年 4月	スクールランチ利用促進のため、料金を300円/食に変更

4-2. 草津市の児童・生徒数の推移

(1) 市内中学校の生徒数の推移

市内中学校の全生徒数(合計)を過去5年間でみると、平成23年から平成26年にかけて減少傾向であったものの、平成27年には増加し、5年前の平成23年とほぼ同数となっています。

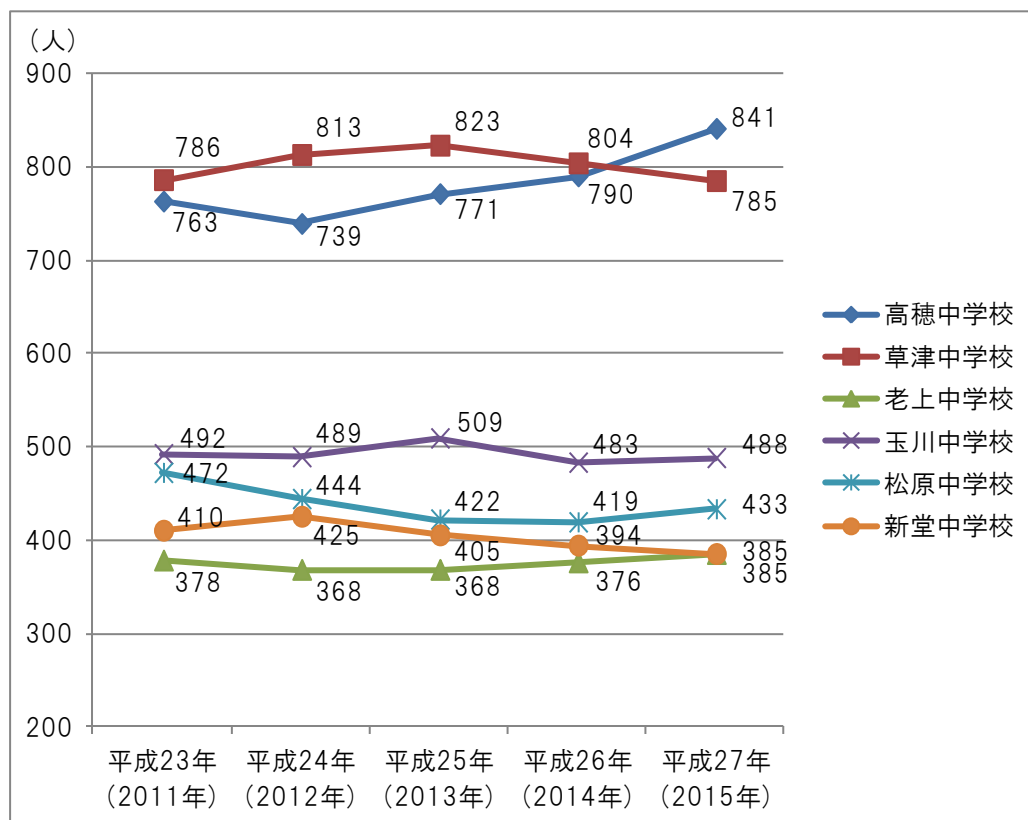
また、学校別にみると、高穂中学校は増加傾向ですが、その他の5つの中学校では微増減を繰り返し、ほぼ横ばい状態です。

図表8 市内中学校の生徒数の推移

中学校名	平成23年 (2011年)	平成24年 (2012年)	平成25年 (2013年)	平成26年 (2014年)	平成27年 (2015年)
高穂中学校	763	739	771	790	841
草津中学校	786	813	823	804	785
老上中学校	378	368	368	376	385
玉川中学校	492	489	509	483	488
松原中学校	472	444	422	419	433
新堂中学校	410	425	405	394	385
合計	3,301	3,278	3,298	3,266	3,317

※資料:「草津市統計書(平成23年版～平成27年版)」

図表9 市内中学校の生徒数の推移



(2) 市内小学校の児童数の推移

市内小学校の全児童数(合計)を過去5年間でみると増加傾向です。

特に、平成26年から平成27年の増加数は148人で、その伸び率は約102.0%となっています。

一方、小学校別の推移を、それぞれの小学校区が包括される中学校区単位でまとめると、図表10のとおりです。

高穂中学校区(志津小学校、志津南小学校、矢倉小学校)の児童数の合計は伸びをみせており、また小学校別に見てもそれぞれ増加傾向です。

草津中学校区(草津小学校、草津第二小学校、渋川小学校)の児童数の合計は減少傾向にあります。一方、小学校別では、それぞれが微増減しており、平成26年から平成27年においては、渋川小学校のみが増加しています。

老上中学校区(老上小学校、老上西小学校(平成28年4月開校))の児童数は、近年急激に増加しており、特に、平成26年から平成27年の増加数は99人、その伸び率は約109.2%となっています。

玉川中学校区(玉川小学校、南笠東小学校)の児童数の合計は微減しています。小学校別にみると、南笠東小学校は微増減を繰り返すものの、玉川小学校は減少傾向にあります。

松原中学校区(山田小学校、笠縫小学校)の児童数の合計は微増しています。小学校別にみると、笠縫小学校は微増していますが、山田小学校はほぼ横ばい状態です。

新堂中学校区(笠縫東小学校、常盤小学校)の児童数の合計は微減しています。小学校別にみると、常盤小学校はほぼ横ばい状態ですが、笠縫東小学校が減少しています。

図表10 市内小学校の児童数の推移

関連 中学校区	小学校名	平成23年 (2011年)	平成24年 (2012年)	平成25年 (2013年)	平成26年 (2014年)	平成27年 (2015年)
高穂中学校	志津小学校	757	574	752	770	790
	志津南小学校	365	403	447	524	573
	矢倉小学校	631	622	621	643	663
草津中学校	草津小学校	572	557	565	542	519
	草津第二小学校	740	724	734	700	667
	渋川小学校	571	580	559	525	568
老上中学校	老上小学校	914	949	1012	1071	1170
	老上西小学校	新設学校(平成28年(2016)開校)				
玉川中学校	玉川小学校	654	655	649	632	603
	南笠東小学校	416	405	405	416	407
松原中学校	山田小学校	375	356	368	361	376
	笠縫小学校	528	552	572	575	593
新堂中学校	笠縫東小学校	599	554	551	543	519
	常盤小学校	256	254	260	265	267
	合計	7,378	7,185	7,495	7,567	7,715

※資料:「草津市統計書(平成23年版～平成27年版)」

※老上西小学校(新設)は、平成28年(2016)に開校

4-3. 関連法令等および草津市の関連計画

(1) 関連法令等

① 学校給食に関連する法令

○学校給食法(昭和29年法律第160号)

学校給食制度の法的根拠となる法律です。法の目的および目標については、前掲の「4. 中学校給食の現状 4-1. 近年の学校給食の動向 (1)国の学校給食関連制度の動向」を参照ください。

○食品衛生法(昭和22年法律第233号)

食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制等を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とする法律です。

学校給食に関しては、都道府県知事等に対して、食品衛生監視員に学校給食施設の衛生監視指導を行わせることを求めています。

○食育基本法(平成17年法律第63号)

近年における国民の食生活をめぐる環境の変化等を受け、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進すること等を目的とした法律です。この法律により、国は食育推進基本計画を作成し、都道府県および市町村は、国の計画を基本とした食育推進計画の作成を求められています。

<第3次食育推進基本計画(平成28年度～平成32年度)の重点課題>

- (1) 若い世代を中心とした食育の推進
- (2) 多様な暮らしに対応した食育の推進
- (3) 健康寿命の延伸につながる食育の推進
- (4) 食の循環や環境を意識した食育の推進
- (5) 食文化の継承に向けた食育の推進

○学校保健安全法 (昭和33年法律第56号)

学校における児童生徒等及び職員の健康の保持増進や、安全な環境での教育活動の実施が図られるよう、学校における保健管理や安全管理に関し必要な事項を定めた法律です。

平成21年4月には、食物アレルギーのある児童生徒等の増加や、学校における食育の推進の観点から見た学校給食の重要性の高まりなど、近年の児童生徒等の健康・安全を取り巻く状況の変化にかんがみ、学校給食を活用した食に関する指導の充実を図る等の措置を講ずるものとして改正法が施行されました。

○その他の関連基準および指針等

・学校給食実施基準(文部科学省)

学校給食を適切に実施するために維持されることが望ましい基準であり、学校給食は「すべての児童または生徒を対象とすること」、「年間を通じ毎週5日以上、授業日の昼食時に実施されること」としています。また、学校給食に供する食物の栄養内容の基準として、「学校給食摂取基準」を定めています。

・学校給食衛生管理基準(文部科学省)

学校給食における衛生管理に関する基準です。この基準において、学校給食の衛生管理はHACCP(※1)の考え方に基づくことや、厨房においてはドライシステム(※2)を導入するよう努め、ウェットシステム(※3)の場合はドライ運用(※4)を図ることとしています。

・学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン(日本学校保健会)

「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」を用いて、学校・教育委員会が食物アレルギーのある児童・生徒を把握し適切な対応を行うよう求めています。

・食物アレルギー対応指針(文部科学省)

食物アレルギー事故防止の徹底を図るため、学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方や留意すべき事項等を示した指針です。

・大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)

集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項を示したものです。

② 施設整備に関連する法令

○建築基準法(昭和25年法律第201号)

建築物の敷地、構造、設備及び用途に関して守るべき最低の基準です。

(※1)食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法。

(※2)床に水が落ちない構造の施設・設備、機械・器具を使用し、床が乾いた状態で作業するシステム。床に有機物や水分を落とさないため細菌の繁殖を防止できるとともに、床からの跳ね水による食品の汚染も防止できる。

(※3)床が濡れた状態で作業するシステム。

(※4)ウェットシステムの調理場においてもドライシステムと同様、床を乾かした状態で使うこと。

○都市計画法（昭和43年法律第100号）

都市計画の内容、都市計画制限や都市計画事業等、都市計画に関する事項を規定しています。

○消防法（昭和23年法律第186号）

火災予防のため、建築物等に設置すべき消防用設備等について規定しています。

○水質汚濁防止法（昭和45年法律第138号）

工場及び事業場から公共用水域に排出される水の排出及び地下に浸透する水の浸透の規制等について規定しています。

○大気汚染防止法（昭和43年法律第97号）

工場及び事業場における事業活動並びに建築物等の解体等に伴うばい煙、揮発性有機化合物及び粉じんの排出等の規制等について規定しています。

○景観法（平成16年法律第110号）

都市、農山漁村等における良好な景観の形成を促進するため景観計画の策定その他の施策の実施について、国、地方公共団体および事業者の責務等を規定しています。

○廃棄物の処理及び清掃に関する法律（昭和45年法律第137号）

一般廃棄物および産業廃棄物の処理方法や、国、地方公共団体および事業者の責務等について規定しています。

(2) 草津市の関連計画

本計画は、本市の関連計画と整合性を図ります。

○**第5次草津市総合計画 基本構想、第2期基本計画(平成25年度～平成28年度)**

本市のまちづくりの基本となる計画です。

<関連施策>

分野	基本方針	施策
教育・青少年	児童・生徒の支援体制の充実	・安全で安心な教育環境の確保

※第3期基本計画(平成29年度～平成32年度)は平成28年度末に策定予定です。

○草津市教育振興基本計画[第2期](平成27年度～平成31年度)

教育基本法第17条第2項に基づく教育振興基本計画として、平成25年6月に策定された国の第2期教育振興基本計画（平成25年度～平成29年度）を参酌しつつ、本市の教育の振興を図るために定められた基本的な計画です。

<関連施策>

第5章 1. 子どもの生きる力を育む

目標	施策
1. 豊かな心と健やかな体の育成	6. 子どもの健やかな体づくりを進めます。 ◇学校での食育と家庭での食生活のあり方を啓発するとともに、地産地消の推進と食文化の継承に努めます。

○第2次草津市食育推進計画(平成26年度～平成29年度)

食育基本法第18条第1項に基づく市町村食育推進計画です。食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進するための総合的な指針とし、国や県の食育推進計画などと相互に関連づけ、整合性を図りながら、効果的な食育の取り組みの推進を目標としています。

<関連施策>

第5章 食育推進の施策展開

基本方針	目標	施策
2. カラダを育む	(1)望ましい食習慣の形成とバランスのとれた食事の実践	・中学校スクールランチ事業 ・給食の試食会、給食だよりの発行 ・栄養教諭・学校栄養職員による食に関する指導
3. 地域を育む	(1)食文化の継承と地産地消の推進	・小中学校における食育の推進 (家庭科の授業等における取り組み)

5. 実施方式の検討

5-1. 実施方式の概要

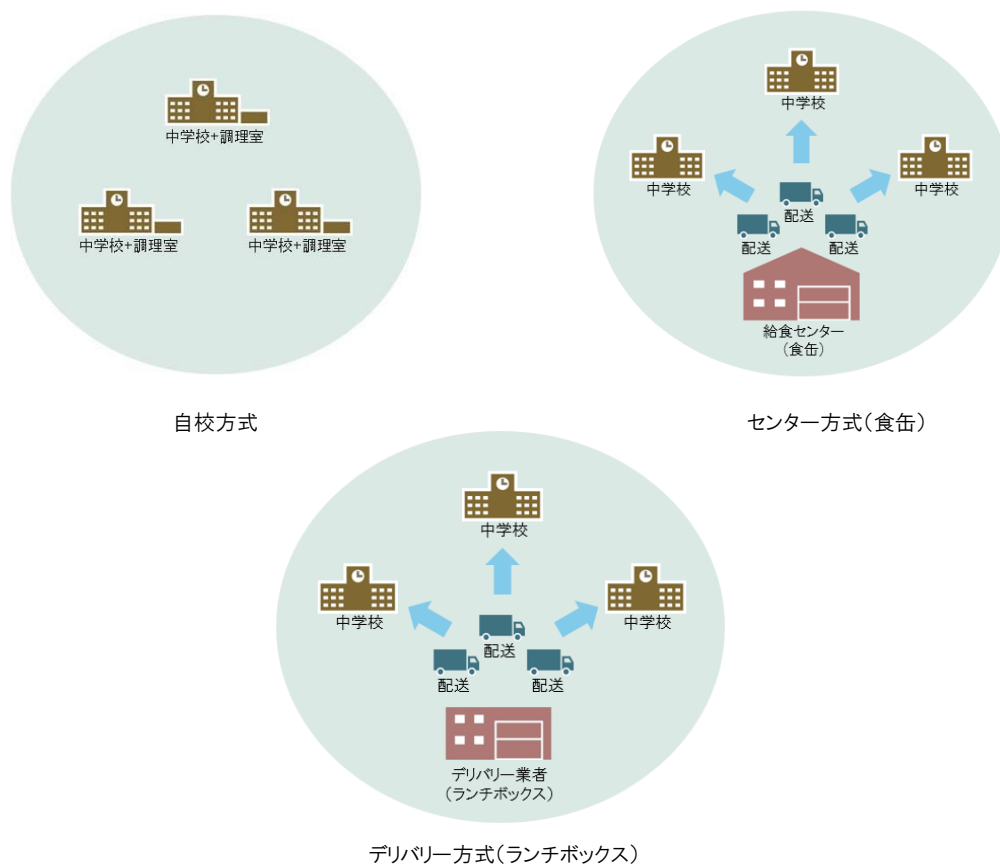
実施方式の種類には、大きく分類すると自校方式、センター方式（食缶）、デリバリー方式（ランチボックス）があります。各方式の概要と一般的な特徴は次の図表のとおりです。

各方式にそれぞれメリット・デメリットがありますが、本市の中学校給食実施に向けた基本的な考え方とも照らし合わせた上で、どの方式を採用すべきか検討を行っていきます。

図表11 実施方式の概要

方式	概要
自校方式	自校に調理室を設置し、給食の提供、食器の洗浄、保管等を行う方式
センター方式 (食缶)	給食センターで複数校の給食を調理し、対象校への配送、食器の回収、洗浄、保管等を一括で行う方式
デリバリー方式 (ランチボックス)	デリバリー業者が調理した給食をランチボックスで対象校へ配送し、回収する方式

図表12 実施方式の仕組み



図表13 実施方式別の一般的特徴

	自校方式	センター方式(食缶)	デリバリー方式(ランチボックス)
施設整備	<p>△各学校敷地内に調理施設を整備するため、広い場所の確保が必要で、整備費が高くなる傾向がある。</p> <p>△各学校での工期が最も長く、工事の騒音、臭気等の配慮や、工事時期の調整が必要で、給食実施までに最も時間がかかる傾向。</p>	<p>○調理施設整備は学校外の一箇所または数箇所でのよいので、整備費が安くなる傾向がある。</p> <p>○各学校での工期は自校方式より短い。</p> <p>△用地確保が必要。</p>	<p>○施設整備のために確保しなければならない場所が最も少ないため、初期費用が安い。</p> <p>○各学校での工期が自校方式より短く、最も早期に給食を実施できる。</p> <p>△再加熱する場合、各学校内に再加熱機器の設置が必要。</p>
運営	<p>△各学校に調理員等の配置をするため、人員の確保が必要で、人件費が高くなる傾向がある。</p>	<p>○調理員等を集中的に配置するため、人件費が安くなる傾向がある。</p>	<p>○各学校に調理員等の配置をしなくてよい。</p>
安全性	<p>○食中毒が発生した場合、該当校のみの被害に抑えられる。また、配送が無く喫食までの時間が短いことは、食中毒の予防になる。</p> <p>△管理施設が多いため、リスクの数が多。</p> <p>△各学校で安全衛生管理の水準にばらつきが出る可能性がある。</p>	<p>△食中毒が発生した場合、全給食が停止する可能性がある。</p> <p>○管理施設数が少なく、集中しているため、合理的な管理を行いやすい。</p> <p>○安全衛生管理の平準化を行いやすい。</p>	<p>△管理施設数は委託業者の数による。</p> <p>○安全衛生管理は、市の基準の遵守を条件に委託するため、必要水準は確保可能。</p>
調理	<p>○配送が無いため、調理時間を長くとることができ、多様な献立が可能。</p> <p>○配送が無いため、温かい給食を提供できる。</p>	<p>△配送があるため、調理時間および調理内容に制限がある。</p> <p>△配送があるため、自校方式よりは温かくない。</p>	<p>・おかずを冷やして配送しなければならぬため、再加熱しなければ冷たいおかずの提供になるが、再加熱すれば温かいおかずの提供が可能。</p>
防災	<p>○学校自体が避難所でもあり、災害時には食料供給のための炊き出し施設として、地域の実情に応じた柔軟な対応が可能。</p>	<p>○災害時に食料供給のための炊き出し施設としての対応が可能。</p>	<p>△災害時の食料供給は期待できない。</p>
現場の受入体制	<p>△調理室、配膳室での安全衛生管理が必要。</p> <p>△配膳時の指導が必要。</p> <p>△配膳により給食時間が長くなり、掃除も必要。他の授業や部活動、帰宅時間への影響が出る可能性がある。</p>	<p>△配膳室での安全衛生管理が必要。</p> <p>△配膳時の指導が必要。</p> <p>△配膳により給食時間が長くなり、掃除も必要。他の授業や部活動、帰宅時間への影響が出る可能性がある。</p>	<p>△配膳室での安全衛生管理が必要。</p> <p>○食缶での配膳に比べて、配膳時の指導は容易。</p> <p>○給食時間への影響は少ないと考えられる。</p>
食物アレルギー	<p>○個別の除去食・代替食対応が行いやすい。</p> <p>△各学校への食物アレルギー対応設備の整備は、費用が高く、場所の確保が困難。専用室を整備できない場合、アレルギー食材混入の恐れが高まる。また、複数の栄養士による点検ができない。</p>	<p>△個別の除去食、代替食対応を行う場合、学校との連携が必要。</p> <p>○アレルギー食対応設備の導入と人員配置を経済的に行える。また、複数の栄養士による点検もできる。</p>	<p>△委託業者の対応状況による。</p>
食育	<p>○調理員との距離が近く、調理室等の見学ができる。</p> <p>○学校行事に合わせた独自の献立をつくることことができる。</p> <p>○地元農家からの食材調達等により、地産地消の食育ができる。</p>	<p>○給食センターの見学ができる。</p> <p>△すべての学校で同一の献立になる。</p> <p>○地元農家からの食材調達等により、地産地消の食育ができる。</p>	<p>△調理の様子の見学がしにくい。</p>

5-2. 中学校給食に関する事例調査

(1) 調査の目的

実施方式の選定にあたっては、方式の一般的特徴に加えて、本市の現状および近年の学校給食の動向を踏まえ、本市としてどのような形の中学校給食が望ましいか検討する必要があります。そのため、他の自治体における中学校給食に関する事例を把握・整理するため、調査を実施しました。

(2) 調査対象と手法

調査対象は、最新の先進自治体や、草津市の属する類似団体(※1)に、アンケート調査やヒアリング調査を実施しました。

自校方式	奈良県奈良市、大阪府和泉市、埼玉県坂戸市、大阪府門真市、千葉県我孫子市
センター方式	滋賀県彦根市、滋賀県近江八幡市、大阪府泉佐野市、千葉県木更津市
デリバリー方式	大阪府大東市、大阪府寝屋川市、三重県桑名市、東京都国分寺市、広島県尾道市

(3) 調査項目

主な調査項目は下記のとおりです。

ア 運営概要(平成27年度) <全方式> 公立中学校数(給食提供対象の公立中学校数)、調理業務(直営または委託方式)、給食時間、給食費、給食開始年月、対象学校数、対象生徒数 <自校方式・センター方式> 調理能力(施設が提供できる最大の食数)、平均食数(施設が平均的に提供している食数)、年間給食実施回数、厨房方式、給食業務の人員体制 <デリバリー方式> 平均注文数、利用率、注文申込締切、申込方式、献立作成者、平均的な献立内容
イ 残食への対応 残食量、残食の処理方法、対応状況と課題
ウ 食物アレルギーへの対応 食物アレルギーに対する対応方法(※2)、対象生徒数、対応している原因食物、対応状況と課題
エ 食育推進への対応 食に関する指導の内容、栄養教諭の指導内容
オ 評判等 保護者および生徒からの味や安全性に対する評判
カ 今後の方針 現行の方式の継続予定

(※1)総務省の公表する、人口規模と産業構造による全国の自治体の分類。

(※2) 食物アレルギーへの対応は、4つのレベルに大別されます。

- ① 詳細な献立表対応：学校給食の原材料を詳細に記入した献立表を家庭に事前に配布し、それを元に保護者や担任などの指示もしくは児童生徒自身の判断で学校給食から原因食物を除外しながら食べる対策
- ② 弁当対応：全ての学校給食に対して弁当を持参させる“完全弁当対応”と、普段除去食や代替食対応をしている中で、除去が困難で、どうしても対応が困難な料理において弁当を持参させる“一部弁当対応”があります。
- ③ 除去食：申請のあった原因食物を除いた学校給食を指します。
- ④ 代替食：申請のあった原因食物を学校給食から除き、除かれることによって失われる栄養価を別の食品を用いて補って提供される学校給食

このうち③と④がアレルギー食対応といわれ、学校給食における食物アレルギー対応の望ましい形といえます。しかしその対応には人的かつ物理的環境の整備が必要となってくることから、各自治体においては、現状で行える最良の方策を検討するとともに、より望ましい方策を取ることができるよう、関係者の共通理解を醸成しつつ、条件整備を図っていくことが望まれます。(「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」(H20.3 日本学校保健会))

(4) 調査結果のまとめ

調査結果をもとに、中学校給食に関する事例の整理を行います。

① 食育推進について

調査結果から、中学校では多くの授業や部活動の時間を確保する必要があり、食育の実施内容は各学校の方針によって異なる傾向にあることがわかりました。また、いずれの方式においても、課題として、教職員の食育への意識の違いが挙げられており、教職員への意識啓発が食育推進にとってより重要と考えられています。

食育の面では、自校方式は、調理室の見学が可能で生徒と調理員の距離が近く、学校行事に合わせた献立を提供している事例もあり、すべての学校で同じ献立のセンター方式や、調理見学自体が困難なデリバリー方式に比べて有利と考えられています。

食育推進体制としては、自校方式やセンター方式では、栄養教諭を中心とした食育推進のための組織を設置するとともに、各学校所属の栄養教諭または兼任栄養教諭が指導を行う傾向がありますが、デリバリー方式では食育推進のための組織自体が無いという傾向が見られました。

② 食物アレルギーについて

食物アレルギーの対応については、自校方式は、各学校敷地内に調理施設が必要なため、対応施設を学校数分整備しなければなりません。安全衛生管理の徹底のため、食物アレルギー対応専用室を設けることが望ましいですが、場所や費用の問題で専用室を設けられない場合は、予期せぬアレルギー食材の混入の恐れがあります。また施設数が多いこと、各施設の人員がセンター方式よりも少ないこと、施設によって安全衛生管理の水準にばらつきが出る可能性があることから、安全衛生管理上のリスクが高いと言えます。また、生徒一人一人の状況に応じて対応を判断するという例がありました。

センター方式は、管理を一元的に行えることなどから、安全衛生管理上は自校方式よりも優れていると言われていています。しかし、調査対象の自治体からは、給食をつくる場所と配膳場所が異なり、学校現場ごとで食物アレルギー対応への考え方に温度差が生じる可能性があることから、それぞれの学校現場における管理体制が不十分になることがあるとの意見も挙がっています。この課題に対する対応としては、マニュアルの徹底等により情報の共有を図っているという例があります。また、除去食、代替食による対応例が見受けられましたが、対応食物を毎年見直すなど、食物アレルギーのある生徒の状況に応じて見直しを行いながら実施している例も見られました。

デリバリー方式では、対応可能な業者がない等の理由で、除去食・代替食への対応は困難と考えられています。

③ 残食について

残食量については、自校、センター両方式において、学校での指導と継続した食育が残食量に影響するとの意見が複数の学校から挙がっており、教職員への意識啓発、小学校と連携した指導内容の検討が必要だと考えられています。

事例では、自校方式が最も残食量が少ない傾向にありました。自校方式では配送が無いため、温かく多様な献立の給食を提供できます。事例調査では、できたてを食べられることによる食感の良さが保護者からの意見として挙がっており、「おいしさ」の面で自校方式は有利であり、残食量にも影響していると考えられます。

一方、デリバリー方式では、残食量が多い傾向にありました。衛生管理上、おかずを冷まして配送することが多いため、再加熱しない限り冷たいおかずの提供となります。また、ランチボックスでの配膳となるので残食量の把握がしづらく、指導もしづらいという意見もあります。しかし、ランチボックスを何個か抽出して残食量および内容を把握し、献立の改良や指導に生かしているという事例もあり、このような対応によって残食を減少させられる可能性があります。

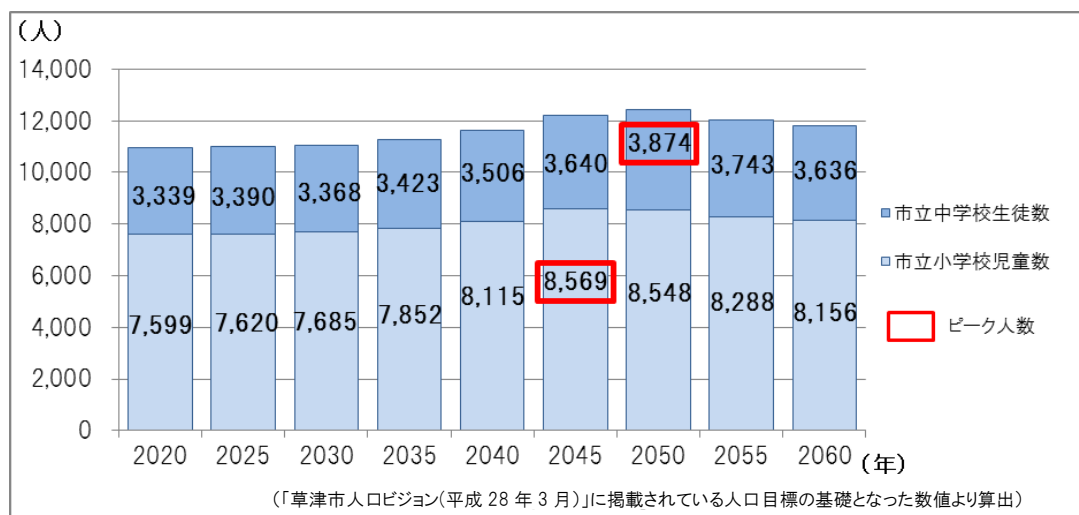
5-3. 必要食数の設定

調理施設の規模等の検討のため、必要食数を設定します。

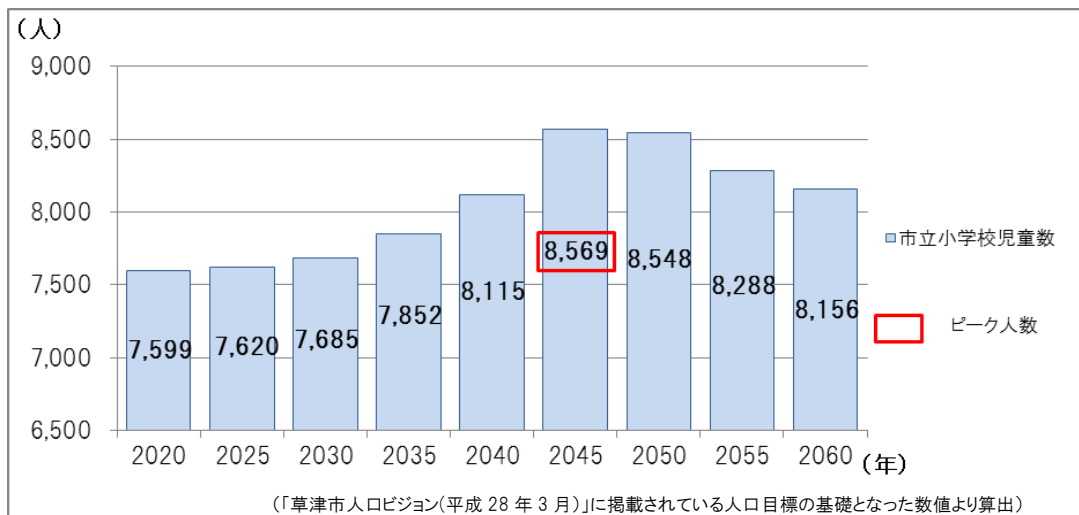
(1) 草津市立小中学校の児童・生徒数の推移

草津市立小中学校の児童・生徒数について、2020年から2060年までの5年毎の推移(図表14)を見ると、2020年以降、小学生児童数はゆるやかに増加を続け、2045年にピークを迎えます。中学生生徒数はしばらくは微増減傾向が続きますが、2035年以降、増加傾向となり、2050年にピークを迎えます。ピーク時の人数は小学生児童数が8,569人、中学生生徒数が3,874人となっています。中学校別の内訳では、高徳中学校の生徒数が最も多く、ピーク時の生徒数は964人となります。

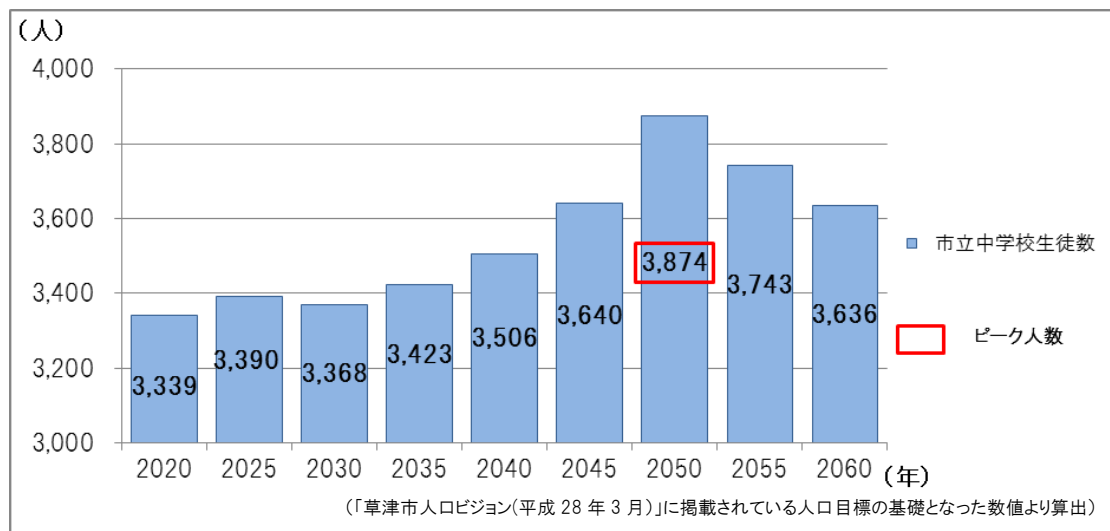
図表14 市立小中学校の児童・生徒数の推移(2020年～2060年)



図表15 市立小学校の児童数の推移(2020年～2060年)



図表16 市立中学校の生徒数の推移(2020年～2060年)



(2) 必要食数の設定

① 必要食数の考え方

自校方式およびセンター方式の場合は、生徒数に学校教職員・調理員等の推計人数を加えた数量を給食の必要食数とします。

デリバリー方式の場合は、生徒数に学校教職員の推計人数を加えた数量を必要食数とします。

② センター方式および自校方式

2020年から2060年までの生徒数の推移値を基準とした、センター方式および自校方式の場合の必要食数を以下により設定します。

図表17 必要食数(総数)の推移(2020年～2060年)

	2020年	2025年	2030年	2035年	2040年	2045年	2050年	2055年	2060年
中学校必要食数(食)	3,665	3,720	3,697	3,756	3,848	3,995	4,252	4,108	3,990
(内訳)									
①生徒	3,339	3,390	3,368	3,423	3,506	3,640	3,874	3,743	3,636
②学校教職員	303	307	306	310	318	330	352	340	329
③調理員等	23	23	23	23	24	25	26	25	25

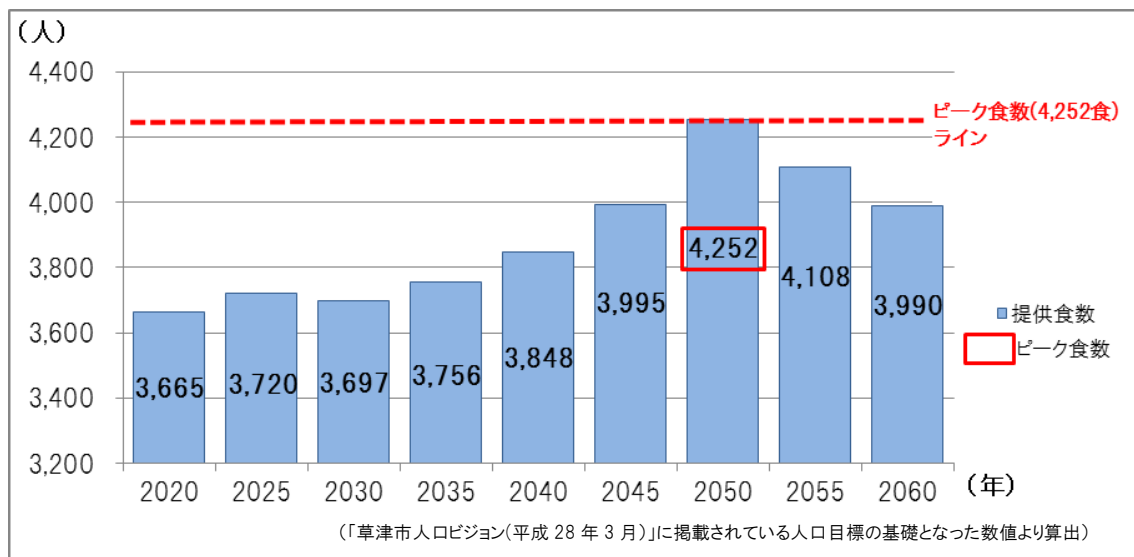
①: 公立中学校生徒数の推移値(2050年)

②: 2016年の公立小中学校生徒数および教職員数の実績値より、教職員数の生徒数に対する割合を算出し、①の推移値に乗じて算出

③: センター方式: 2016年の小学校給食センターの職員数の実績値と提供食数より、1食あたりの職員数を算出し、①と②の合計に乗じて算出

中学生生徒数のピークは2050年のため、必要食数も同年にピークを迎え、その食数は4,252食となります。

図表18 市立中学校の基準食数の推移(2020年～2060年)



自校方式の場合についても、2050年のピーク生徒数を基準に中学校ごとの必要食数を算出します。

以上より、センター方式・自校方式を想定する場合には、生徒数がピークとなる2050年の必要食数を基準に給食施設の調理能力を設定する必要があります。

センター方式の場合の必要食数、自校方式の場合の各校のピーク生徒数を基準とした必要食数は図表19のとおりです。

図表19 必要食数の設定(2050年の中学生ピーク生徒数基準)【センター方式・自校方式】

	センター	自校						
		高穂	草津	老上	玉川	松原	新堂	
提供食数(食)	4,252	1,066	1,014	557	602	498	549	
(内訳)	①生徒	3,874	964	917	503	545	449	496
	②学校教職員	352	88	83	46	49	41	45
	③④調理員等	26	14	14	8	8	8	8

①: 公立中学校生徒数の推移値(2050年)

②: 2016年の公立中学校生徒数および教職員数の実績値より、教職員数の生徒数に対する割合を算出し、①の推移値に乘じて算出

③: センター方式: 2016年の小学校給食センターの職員数の実績値と提供食数より、1食あたりの職員数を算出し、①と②の合計に乘じて算出

④: 自校方式: 他都市の事例を参考に算出

③ デリバリー方式

デリバリー方式では、その年の生徒数・学校教職員数に応じた食数を用意することになります。

デリバリー方式の場合、必要食数の考え方で自校方式およびセンター方式と異なる点は、調理員等の食数を見込む必要がないことであり、図表20のとおり、①生徒・②学校教職員の合計が必要食数となります。

図表20 必要食数の推移(2020年～2060年)[デリバリー方式]

	2020年	2025年	2030年	2035年	2040年	2045年	2050年	2055年	2060年
必要食数(食)	3,642	3,697	3,674	3,733	3,824	3,970	4,225	4,083	3,965
(内訳)									
①生徒	3,339	3,390	3,368	3,423	3,506	3,640	3,874	3,743	3,636
②学校教職員	303	307	306	310	318	330	351	340	329

①:公立中学校生徒数の推移値(2020年～2060年)

②:2016年の公立中学校生徒数および教職員数の実績値より、教職員数の生徒数に対する割合を算出し、①の推移値に乗じて算出

5-4. 概算事業費用の検討

実施方式毎の必要食数等に基づき、概算事業費用を検討します。

(1) 基本条件

施設整備の基本条件を図表21に整理します。

図表21 施設整備の基本条件

項目		自校方式	センター方式 (食缶)	デリバリー方式 (ランチボックス)
用地取得		無	有(約5,000㎡)	- (業者による)
調理 施設	場所	各学校敷地内(6校)	学校外の1箇所	- (業者による)
	規模	約500~1,000食/校	4,500食~5,000食	- (業者による)
設備備品		食器・食缶等×食数分	食器・食缶等×食数分	ランチボックス×食数分 再加熱機(※1)×6校分
配膳室		各学校に整備(※2)		

(※1) デリバリー方式の再加熱機について

デリバリー方式では、調理施設で調理したおかずを各学校に冷却配送することが多く、そのまま提供すると冷たいおかずを生徒が喫食することになります。事例調査でも、デリバリー方式は残食量が多い傾向であり、この原因は給食の温度にもあると考えられます。

したがって、本市でこの方式を実施する場合は、各学校に再加熱機を導入し、喫食前に温めなおすことで、おいしさの確保を図ることを想定します。

(※2) 配膳室の整備について

給食を実施するためには配膳や片付けの時間を要することから、現在の昼食時間を長くする必要があります。昼食時間の延長は、授業や部活動等の日課へ影響するため、できる限り配膳の手間を省き現場の負担を軽減するため、配膳室は各階に整備し、配膳支援員の配置を想定します。支援員は配膳室ごとに配置する想定とし、人数は全方式共通とします。

(2) 概算事業費用の試算

調理施設を新設した場合の施設の耐用年数を約50年と想定し、平成29年から平成80年までの累計概算費用を試算します。

図表22 実施方式別の概算事業費用の試算

単位:百万円

		自校方式	センター(食缶)方式	デリバリー (ランチボックス)方式
初期費用		1,521	2,694	552
(内訳)	①用地取得費	-	150	-
	②造成設計費	-	5	-
	③造成工事費	-	118	-
	④調理施設設計費	27	42	-
	⑤調理施設工事費	906	1,886	-
	⑥調理機器費	114	79	-
	⑦設備備品費(食器等)	70	9	148
	⑧配膳室整備費	404	404	404
運営費用(単年)		447	399	460
(内訳)	①調理委託費等	203	154	247
	②食材費	185	185	185
	③人件費(配膳支援員)	21	21	21
	④人件費(嘱託栄養士)	-	-	5
	⑤備品更新費	1	1	3
	⑥施設保全費	38	38	-
平成80年までの 累計概算費用		22,980	21,820	23,080

※端数処理により、内訳の計と合計が一致しない場合があります。

【初期費用について】

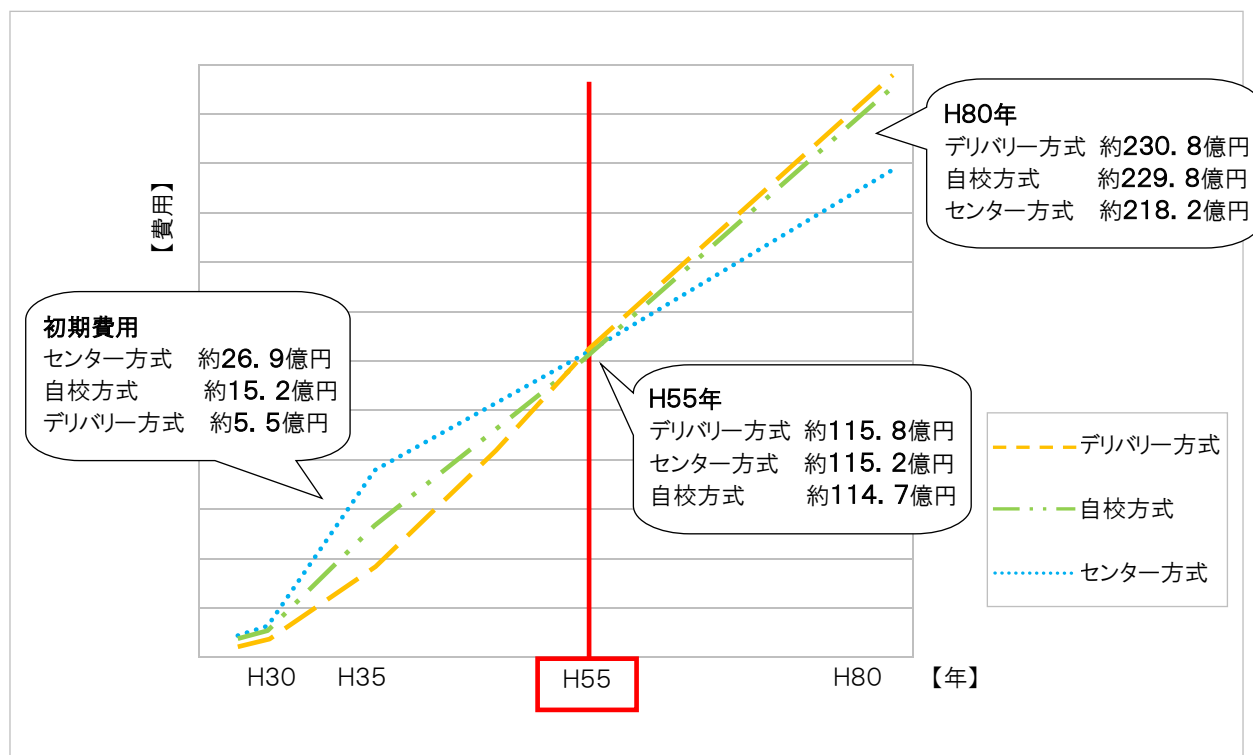
- ①②③:本市の市有地には、現状、適地が無いため、新たに用地取得が必要。
④⑤⑥:デリバリー方式では業者による整備となるので、初期費用としては発生しない。

【運営費用について】

- ①:自校方式及びセンター方式の調理は外部委託を想定し算出。光熱水費を含む。
②:4,200円×11カ月×4,000食で想定。(牛乳を含む。)
③:小学校における配膳支援員の報酬実績から算出。
④:自校方式及びセンター方式は、「公立義務教育諸学校の学級編制及び教職員定数の標準に関する法律(昭和33年)」の基準により栄養教諭が配置されるが、デリバリー方式は基準の対象とならないため、市が嘱託職員として栄養士を配置することを想定。
⑤:自校方式及びセンター方式では、食器の使用開始3年後から毎年、500食(必要食数の1/8)分ずつ更新すると想定。デリバリー方式では、ランチボックスの使用開始4年後から毎年、400食(必要食数の1/10)分ずつ更新すると想定。(耐用年数が異なるため、更新開始時期が異なる。)
⑥:自校方式とセンター方式は、「草津市ファンリティマネジメント推進基本方針(平成23年3月)」、「草津市公共施設保全指針(平成23年3月)」、「草津市公共施設白書(平成26年度)」に準拠し、保全費用を想定。年度毎に保全費用は異なるが、図表22では単年の平均費用を記載。

概算事業費用は図表23のように推移します。

図表23 実施方式別の累計概算費用の推移



運用開始時期は、センター方式が平成32年、デリバリー方式が平成31年を想定しています。自校方式については、各学校の運用開始時期が異なるため、最も早く開始する学校と最も遅い学校の間をとり、便宜上、平成32年を運用開始として算出しています。

初期費用は、最も高いセンター方式が約26.9億円、自校方式が約15.2億円、最も安いデリバリー方式が約5.5億円となります。年間の運営費用は、最も高いデリバリー方式が約4.6億円、自校方式が約4.5億円、最も安いセンター方式が約4.0億円となります。

センター方式は用地取得や給食センターの整備が必要なため、初期費用は高いですが、運営費用が安いため、運用期間が長くなるほど、運営費用の高いデリバリー方式との累計概算費用の差が小さくなっていきます。平成55年まで運用すると、デリバリー方式とセンター方式の累積事業費用が逆転します。

平成80年まで運用した際の累計概算費用を見ると、デリバリー方式が最も高く約230.8億円、自校方式が約229.8億円、センター方式が約218.2億円となり、デリバリー方式とセンター方式の差は約12.6億円となります。

5-5. 事業スケジュールの比較

実施方式別に事業スケジュールを検討します。

図表24 実施方式別のスケジュール(案)

	H28年度	H29年度	H30年度	H31年度	H32年度	H33年度
自校方式		調整	調整状況を見極めながら、設計・工事・運用準備を行い、整備が整った学校から順次、運用開始			全ての学校で運用開始
センター方式	基本計画策定	用地取得、造成設計、基本設計	造成工事、実施設計	建設工事 運用準備	運用開始	
デリバリー方式		業者決定 現場調整、業者調整	実施業者による施設・設備等の準備	運用準備	運用開始	

自校方式では、調理施設建設工事を行う際の周辺環境や現場への影響を抑えるとともに、国庫財源を効果的に活用しながら整備することを考慮する必要があります。そのため、6校すべてを一度に工事するのではなく、順次整備を進めることが望ましいと言えます。

自校方式では、滞りなく計画が進捗した場合、平成30年度から平成32年度にかけて順次工事を行い、平成33年度までに6校が順次運用を開始することを想定します。なお、調理場建設のための用地取得や校舎の大規模改造が必要となる場合は、さらに年数が必要になることが考えられます。

デリバリー方式では平成31年度に、センター方式では平成32年度に、それぞれ全学校一斉に運用を開始することを想定します。

5-6. 事業手法について

公共事業の事業手法は、市が直接維持管理・運営を行う従来方式と、PFI方式といった民間ノウハウを活用する方式に大きく分類できます。民間活力を用いた手法は、PFI方式の他にも挙げられますが、ここでは、他自治体の中学校給食実施に関する事例として見受けられる従来方式とPFI方式の特徴を整理し、事業手法について検討します。

(1) 事業手法の種類

① 従来方式(公設公営方式)

自治体の資金によって、必要な業務ごとに分割して発注することで設計・建設を行い、自治体の直営方式により維持管理・運営を行う手法です。

設計、建設、維持管理、運営等は自治体が作成する仕様に基づき発注されます。

② PFI方式

PFI (Private Finance Initiative) は、公共施設等の設計、建設、改修、維持管理もしくは運営又はこれらに関する企画の全部又は一部に、民間の資金、経営能力及び技術的能力を活用することにより事業を実施する手法で、PFI法に基づくものです。

PFIの事業方式は施設の所有権移転時期により分類され、施設整備完了時点で移転されるBTO (Build Transfer Operate) 方式と、事業期間終了時点で移転されるBOT (Build Operate Transfer) 方式があります。

(2) 事業手法の比較

① 財政負担の比較

従来方式では資金調達を自治体が行うものであり、施設整備に伴う初期段階の財政負担が大きくなります。PFI方式では資金調達を民間が行うこととなりますが、自治体としては事業者選定の前に行う導入可能性調査等の手続きに要する費用が必要となる一方、施設整備時には性能発注・一括発注によるコスト削減メリットのほか、分割払いによる財政支出の平準化というメリットが考えられます。

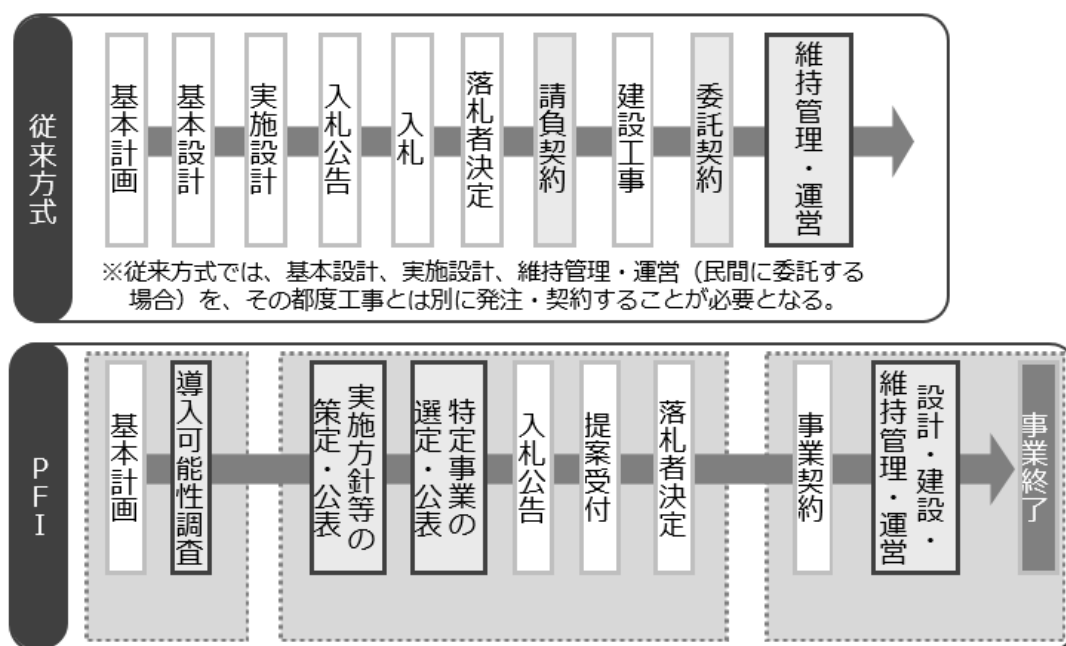
なお、いずれの方式においても国の財政支援等を積極的、効果的に活用することが必要です。

② 手続きの比較

従来方式では、施設整備・維持管理・運営ごとに、その都度発注・契約が必要となりますが、施設整備までに要する期間はPFI方式と比較して短くなります。

PFI方式では、図表25のとおり、事業者選定・施設整備の前に導入可能性調査等の手続きが必要となり、相応の期間が必要です。事業によって必要な期間は異なりますが、給食センターの整備を例にとると、施設整備の前の準備期間に2年程度要することが一般的です。

図表25 従来方式とPFIの手続き



(3) 実施方式別の事業手法の検討

デリバリー方式の場合、調理は民間調理場で行われることから、公共の施設整備は主に各学校の配膳室に限られ、新たに民間ノウハウを必要とするような整備ではありません。そのため、デリバリー方式におけるPFI方式の導入は検討から除外します。

自校方式やセンター方式の場合、PFI方式では、性能発注・一括発注による一定のコスト削減や、財政支出の平準化というメリットがあるものの、導入可能性調査等の手続きに要する費用が必要となります。また、手続き面でも、導入可能性調査の実施期間のほか、事業者の選定から建設完了までに相当の期間を要するというデメリットがあります。

中学校給食の早期かつ円滑な実施を目指す本市の状況を勘案すると、本市の中学校給食実施に向けては、自校方式及びセンター方式の場合、従来方式が望ましいと考えられます。

5-7. 中学校の施設状況

給食実施に向けて、各中学校での施設整備が必要になるため、現状の学校施設の状況を調査しました。

本市の市立中学校には、平成4年に開校した玉川中学校を除き、以前に学校給食で使用していた配膳室がありましたが、その多くが、現在は他の用途に使用されている状況です。

図表26 各中学校の旧配膳室の規模と現状の用途

位置	高穂		草津		老上	
	規模	用途	規模	用途	規模	用途
4階	1.3㎡	空きスペース	25.0㎡	楽器置場	11.8㎡	空きスペース
3階	12.1㎡	倉庫	25.0㎡	教具庫	11.8㎡	空きスペース
2階	12.1㎡	書類棚	25.0㎡	美術倉庫	56.2㎡	放送室
1階	57.6㎡	倉庫	47.5㎡	倉庫	56.2㎡	倉庫

位置	玉川		松原		新堂	
	規模	用途	規模	用途	規模	用途
4階	-	-	18.0㎡	教師控室	4.6㎡	空きスペース
3階	-	-	18.0㎡	教師控室	4.6㎡	空きスペース
2階	-	-	18.0㎡	教師控室	4.6㎡	空きスペース
1階	-	-	45.0㎡	倉庫	60.0㎡	倉庫

他市事例を参考にすると、必要食数が500～1,000食程度の、本市と同等規模の中学校における自校方式の調理施設は、約200㎡～300㎡の面積が必要です。各中学校の旧配膳室の面積は、新堂中学校の60.0㎡が最大であり、改築を行っても、現状の旧配膳室で調理を実施することはできません。また、ごみ置き場や残渣リサイクル設備等の設置にはさらに面積を要するため、生徒数や既存の施設の使用状況、敷地内のスペースの使われ方等を考慮すると、調理施設設置のために既存施設の改修や敷地内への増築によるスペース確保を行うことも、非常に困難な状況であると判明しました。

センター方式やデリバリー方式において必要となる配膳室については、過去の給食実施時に活用していた旧配膳室の多くが他の用途に使用されており、現状を踏まえると配膳室への転用が困難な箇所もあることから、旧配膳室以外の既存施設の活用や敷地内への増築によるスペース確保を視野に入れた検討が必要です。

5-8. 実施方式の特徴の比較

これまでの検討や事例調査及び一般的な特徴を踏まえ、本市で実施する場合の方式別の特徴を整理します。

図表27 実施方式別の特徴(本市で実施する場合)

比較項目	自校方式	センター方式(食缶)	デリバリー方式(ランチボックス)
最短導入時期	◆平成33年度～ ・各校に調理施設の整備が必要。 ・国の交付金を効果的に取り入れるためには年次計画を立てて、順次調理施設を整備していく必要がある。 ・調理施設整備のための用地取得、校舎大規模改造が必要となる場合は、さらに年数が必要となる。	◆平成32年度～ ・学校の配膳施設の整備が必要。 ・用地取得、センター建設が必要。	◆平成31年度～ ・受託可能業者の確保が必要。 ・学校の配膳施設の整備が必要。 ・受託業者による施設整備などの準備が必要。
学校現場への影響	◆配膳に係る時間が比較的長く、現在の日課のまま実施できない。 昼食時間を延長して日課を変更する必要がある。 ・配膳時間等を確保する必要がある、日課への影響が生じる。	◆配膳に係る時間が比較的長く、現在の日課のまま実施できない。 昼食時間を延長して日課を変更する必要がある。 ・配膳時間等を確保する必要がある、日課への影響が生じる。	◆配膳に係る時間が比較的短く、日課への影響が少ない。 ・現状の日課から大きく変更する必要はなく、給食実施にかかる学校現場への負担が最も少ない。
長期的コスト	◆初期費用：中、運営費用：高 ・学校敷地内への設置を想定した場合、用地取得は不要であり、センター方式よりも初期費用は低くなる。 ・各調理施設の調理委託を行う場合、運営費用は比較的高い。	◆初期費用：高、運営費用：低 ・用地取得が必要であり初期費用は高くなるが、運営経費は比較的安く、3方式の中で最も長期的コストが低い。 ・公設公営施設の場合、施設改修や調理機器のメンテナンス、修理が必要となる。	◆初期費用：低、運営費用：高 ・民間業者の調理施設で調理するため、公共の調理施設を整備する必要がないことから、初期費用は低くなる。 ・ランチボックスへの盛り付けに要する費用が生じるため、運営費用は比較的高くなる。
おいしさ	◆配送が不要であるため、調理後から喫食までの時間が最短である。調理時間を長くとることが可能であることから、温かくおいしい給食の提供が可能。 ・各校に設置する調理施設で、当該校分のみ給食を調理することから、きめ細かな調理が可能。	◆調理後2時間以内の喫食が可能であり、温かくおいしい給食の提供が可能。 ・現給食センターで調理する給食は、おいしいと評判の声が多いことから、現給食センターと同等の設備や調理を行うことでおいしさは確保される。	◆調理後2時間以内の喫食ができないため、冷却処理後に配送される。おいしさ・温かさの確保のためには学校配送後の再加熱が必要。
実現可能性	◆調理施設は、提供食数500～1,000食程度の場合、建築面積200㎡～300㎡の調理施設が必要となるが、各校の現状では必要なスペースを確保することが困難である。	◆用地取得や施設建設は必要であるが、現給食センターを整備・運営している実績・ノウハウがある。 ◆将来にわたって継続的な安定運営が見込める。	◆調理施設を保有する受託可能業者が限定的であり、中学校給食の継続的な安定運営に不安がある。
その他	◆栄養教諭の配置基準に該当する。 ◆調理施設が各校にあることで、食育推進に好影響を与える。 ◆調理施設が市内で6か所になるため、各施設で安全衛生管理の水準にばらつきが出る可能性がある。	◆栄養教諭の配置基準に該当する。 ◆小学校で採用している方式であり、導入が比較的円滑に行われると考えられる。 ◆小学校から一貫した食育の取り組みを行うのに適している。	◆栄養教諭の配置基準に該当しない。
総評	自校方式：△	センター方式(食缶)：○	デリバリー方式(ランチボックス)：△
	・おいしさや、食育推進の点で他の方式より優れる。 ・必要とする調理施設を整備できるスペースが、現状のままでは各校に確保できない。	・小学校で運用している実施方式であり、小学校から一貫した食育の取り組みを行うのに適している。 ・実現可能性が高く、将来にわたって継続的な安定運営が見込める。 ・用地取得や施設整備等が必要となるが、長期的コストが最も低くなる見込みである。	・最短導入時期や、学校現場への影響が少ない点で他の方式より優れる。 ・調理施設を保有する受託可能業者が限定的であることから、中学校給食の継続的な安定運営に不安がある。

【その他の方式(参考)】

- ・親子方式：調理場がある学校が、調理場がない学校の給食調理も行い配送する方式であるため、調理場の有無によって学校の施設や調理から喫食までのプロセス等が異なり、食育推進等の面で公平性が確保されない。
- ・センター方式(ランチボックス)：給食センターにてランチボックスへの盛り付け作業が必要でありコストが高額となる。全国的にも導入例が非常に少ない。
- ・デリバリー方式(食缶)：ランチボックスによるデリバリー方式と同じく、調理施設を保有する受託可能業者が限定的であり、中学校給食の継続的な安定運営に不安がある。

6. 草津市における実施方式の決定

6-1. 実施方式の決定

これまでの検討を踏まえ、自校方式、センター方式（食缶）、デリバリー方式（ランチボックス）ごとの総合的な評価を行い、比較検討を行います。

実施方式ごとにメリット・デメリットがありますが、食育面で優れる自校方式については、各校に調理施設を設置するためのスペース確保が困難であること、また、最短導入時期や学校現場への影響の面で優れるデリバリー方式（ランチボックス）については、調理施設を保有する受託可能業者が限定的であるため、中学校給食の継続的な安定運営に不安があるといった課題があります。

一方、センター方式（食缶）は、センター建設のための用地取得や施設整備が必要になることや、配膳時間に伴う日課変更等といった課題は残るものの、小学校で運用している実施方式であり、小学校から一貫した食育の取り組みを行うのに適していることや、長期運用した場合の事業費用が3方式のうち最も安価であること、小学校給食での実績・ノウハウがあるため実現可能性が高く、将来にわたって中学校給食を継続して安定運営できる見込みが高いことなど、他の実施方式より優れるメリットが明らかになりました。

様々な角度から各実施方式を比較検討した結果、本市の市立中学校における学校給食の実施方式は、「センター方式（食缶）」にて実施することとします。

6-2. 実施方式の基本条件

(1) 施設整備について

本市の小学校給食センターの調理能力は9,000食ですが、将来推計に基づく小学校児童数と中学校生徒数を考慮すると、現状の給食センターでは、小学校給食に加え、中学校給食に必要な食数を調理することはできません。したがって、センター方式を採用するには新たな給食センターの建設が必要です。

図表28 調理施設の基本条件

規模	調理能力	約4,500食/日
	提供対象校	市内6市立中学校
	延床面積	約2,500㎡
基本機能	献立数	1献立
	炊飯設備	有
	厨房方式	ドライシステム
	衛生管理	・「学校給食衛生管理基準」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に適合すること。 ・HACCPの概念に基づくこと。

また、給食センターから配送する給食を、各校で受け入れるための配膳室を1階に整備する必要があります。過去の給食廃止後に開校した玉川中学校を除く5校の旧配膳室は、各校の現状を踏まえると配膳室としての復旧は困難であり、各校敷地内への増築によるスペース確保が必要です。

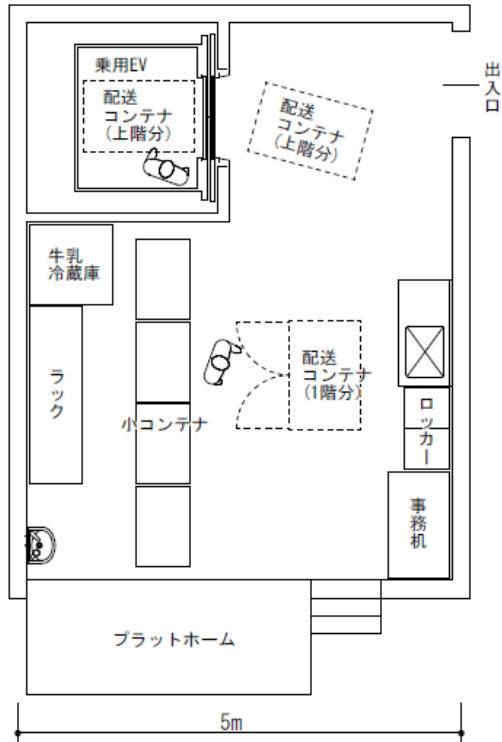
また、給食を実施するためには配膳や片付けの時間を要するため、これらの時間を含めた昼食時間の延長が必要となります。昼食時間の延長は、授業だけでなく部活動・生徒会活動等の課外活動や下校時間にも影響を及ぼすため、できるだけ配膳等に要する時間を短縮することが必要です。このため、2階より上階にも、各階に配膳室を整備することが求められます。

図表29 配膳室の基本条件

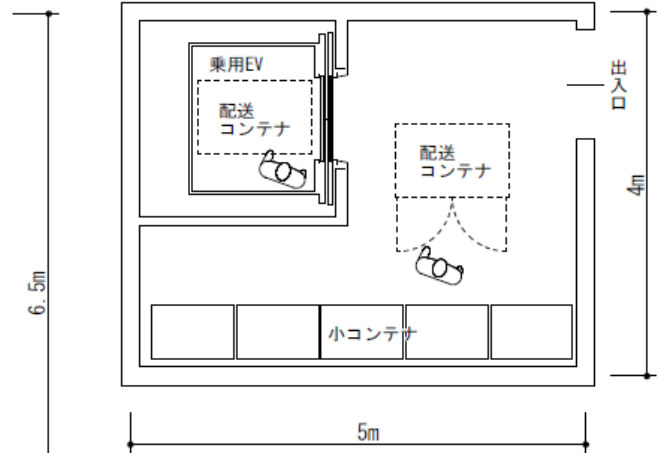
規模	設置対象校と必要面積	各校6市立中学校の必要食数に基づく機器の数量等に応じて想定		
			1階	2階以降各階
		高穂中学校	約45㎡	約35㎡
		草津中学校(前館)	約35㎡	約20㎡
		草津中学校(後館)	約35㎡	約20㎡
		老上中学校	約35㎡	約20㎡
		玉川中学校	約35㎡	約20㎡
		松原中学校	約35㎡	約20㎡
		新堂中学校	約35㎡	約20㎡
		※人荷用エレベーター、1階プラットフォームの必要面積を含む		
	必要機器等	冷蔵庫、シンク、事務机、事務ロッカー、ラック、配膳用コンテナ など		

図表30 配膳室配置例(参考図)

(1階)



(上階)



(2) 用地確保について

給食センターを建設するためには、建設用地を確保する必要があります。建設用地については、施設規模や必要なインフラの状況等を考慮し、早急を選定します。

図表31 用地の選定条件

法の制限	給食センターは、建築基準法上の「工場」に位置付けられるため、都市計画区域の用途地域内においては、原則、「準工業地域」、「工業地域」、または「工業専用地域」に位置すること。 (草津市は全域が都市計画区域の用途地域内)
配送	・調理後 2 時間以内の喫食が可能な場所に位置すること。 ・配送時のリスク分担のため、迂回ルートを想定できることが望ましい。
接道	食材や給食の配送車両の搬出入の出入りを考慮し、敷地に接道する道路は、一定の幅員を有すること。
インフラ	調理や清掃等に必要水量の供給や排水等が可能な上下水道、電気、ガス等のインフラが整備されていることが望ましい。
コスト	用地取得費や造成費をできるだけ抑えられる敷地が望ましい。
近隣環境	騒音、臭気、車両の出入りの近隣への影響が少ない、又は対策が可能な場所であること。

(3) 運営について

① 運営方式について

本市の小学校給食センターの調理・配送等は民間事業者へ委託しており、円滑な運営が一定の評価を得ています。したがって、民間ノウハウを活用した円滑な運営を図るため、新設する給食センターにおいても民間事業者への委託を前提とします。また、現状の給食センターのノウハウを参照するとともに、中学校の実情に合わせた運営を行います。

② 円滑な運営に向けて

給食実施に伴い、配膳や片付けに要する時間が必要になりますが、日課への影響をできる限り抑えるため、各学校の各階への配膳室設置や、配膳支援員の配置など、学校の実情に応じて円滑に運営できる体制づくりを検討していきます。

また、望ましい中学校給食の実現に向けて、学校や保護者をはじめ、市民に対して給食運営に関する情報を積極的に提供するとともに、学校、保護者、地域、行政等が連携、協力しながら、協働により取り組んでいきます。

③ 食育の推進

食育基本法や、第2次草津市食育推進計画の趣旨に照らし、中学校給食の実施にあたっては食育推進は重視すべきものです。

本市の小学校では、栄養教諭が学級担任と連携して、児童に食に関する指導を行っています。また、和食給食、減塩給食、手作り給食を推進しており、全国的にも一定の評価を得ているところです。

中学校給食については、小学校からの一貫・継続した食育推進が重要になることから、小学校給食と同様に学校給食を生きた教材として活用するとともに、小学校から切れ目ない食育推進を行うため、新たに配置が見込まれる栄養教諭と学校が連携して食に関する指導を行います。また、これらの取り組みは、保護者への情報提供により、家庭での食育推進につなげます。

④ 食物アレルギーのある生徒への対応

平成27年3月に文部科学省で決定された「学校給食における食物アレルギー対応指針」には、食物アレルギー対応は安全性を最優先する必要があることなどが示されています。

食物アレルギーは、生命に関わる重篤な事故につながる可能性があり、全国的には平成24年に、食物アレルギーのある小学生が誤って原因食物を含む給食を食べた後、死亡するという事故も起きています。

現在、本市の小学校において食物アレルギーの届け出がある児童は350人を超えており、

該当するアレルギー対象品目は多岐にわたっています。小学生が進級して中学生になった場合、中学校給食実施時に食物アレルギーに対応する必要がある人数は概ね150人以上と見込まれ、県内他自治体のアレルギー食対応数よりも大幅に多くなることが見込まれます。

アレルギー対応食を提供するためには、食材の調達から調理、生徒が食するまで（調理現場、配送段階、学校現場）の一連の徹底した安全管理が必要です。

文部科学省の「学校給食における食物アレルギー対応指針」においては、安全性を最優先するとともに、原因食物の完全除去対応を原則とすることが示されていますが、本市の状況を考慮して中学校給食でのアレルギー対応食を想定した場合、各生徒の実態に合わせた給食のアレルギー原因物質の除去等に関する全てのリスクを回避することは困難です。

これらの状況を総合的に考慮し、中学校給食においては、食物アレルギーのある生徒の安全確保を最優先に対応します。具体的には、本市の小学校給食における食物アレルギー対応に準じ、以下の考え方を基本として運用することとします。

- ・食物アレルギー対応は、生徒の安全確保を最優先に考えます。
- ・物資選定時において、食物アレルギー原因食物の少ない物資を優先します。
- ・食物アレルギー原因の特定原材料の品目を含む献立を、1日1品目までとします。
- ・食物アレルギーのある生徒の保護者には、学校給食用物資配合表などを提供します。
- ・アレルギー対応食（除去食、代替食）は実施しませんが、給食の一部を食べることができない生徒については、生徒の実態に応じた対応を行うとともに、家庭弁当を持参いただくことも可能とします。

⑤ 残食への対応

本市の小学校給食での残食状況を見ると、子どもたちは、脂質が多いものや味付けが濃いものを好む傾向があります。本市の中学生の食の嗜好に関するデータはないものの、子どもの頃に身についた味覚や食習慣は一生続くとも言われており、小・中学生の時期に、四季折々の素材の味や、うま味をおいしいと感じる味覚を養うことで、脂質が少なく、栄養バランスが良い食習慣を身に着けることが重要です。









本市の小学校給食では和食給食を推進しており、生涯にわたって重要となる味覚を養うことで、食べ物そのものの味をおいしいと感じる豊かな心と体を育む取り組みを行っています。

中学校給食においても、小学校から継続した食育の推進を通じて、正しい食習慣や味覚を養うとともに、食の重要性、必要性についての理解を深め、残食量の抑制につなげます。

⑥ 事業スケジュールについて

平成32年度の運用開始を目指します。平成29年度は用地取得や給食センターの基本設計、各校配膳室の実施設計などに取り組みます。

図表32 事業スケジュール

	H29年度	H30年度	H31年度	H32年度
給食センター	 用地取得 造成設計 建設基本設計	 造成工事 建設実施設計	 建設工事 運用準備	
各校配膳室	 各校調整 実施設計	 建設工事	 運用準備	

おわりに

中学校給食は、教職員、生徒の皆さんを含む学校現場だけでなく、保護者や地域の皆様、行政が、ともに力を合わせて協働により実現しようとするものであるとともに、市民の皆様の理解によって支えられるものです。給食実施に向けては、この点に十分配慮しながら取り組みを進めてまいります。

また、中学校給食の実現に向けては、小学校給食からの一貫・継続した食育推進を行うとともに、給食実施にあたって教育現場等に過度な負担がかかることで、学校教育にひずみを生じることのないよう、適切な負担軽減策を講じることが求められています。

本市の市立中学校では、長年、給食を実施していなかったことから、給食実施に伴い、施設整備や運営面において学校現場には大きな負担をかけることとなります。このため、円滑な給食の導入に向けて、人員の確保、予算の確保等、様々な課題が考えられますが、市関係部局や学校現場との調整を適切に行うとともに、連携を強化継続しながら、課題解決に努めてまいります。