

# 草津市中学校給食実施基本計画(案) 【概要版】

## 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、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ます。

しかしながら、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、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。

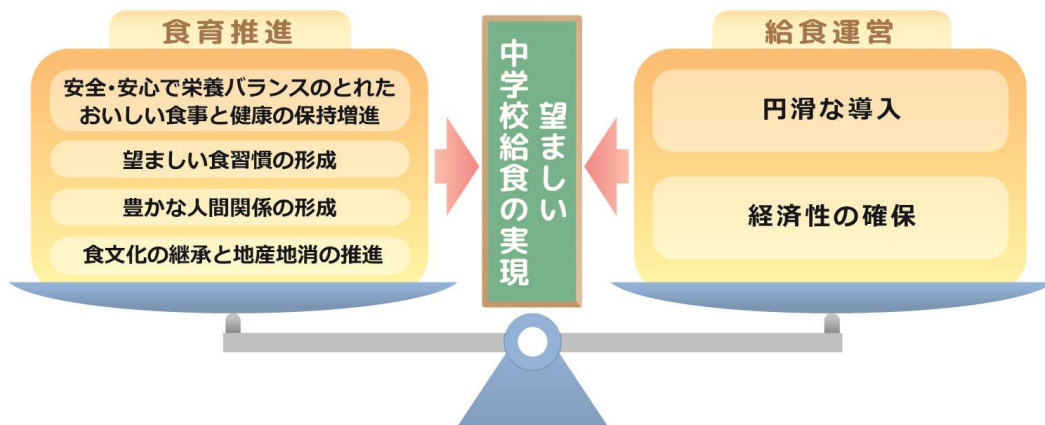
## 2. 本計画の位置づけ

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

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、

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。



## 4. 中学校給食の現状

平成 26 年 5 月 1 日現在の全国の公立中学校の給食実施率は 93.7%を占める一方、滋賀県の公立中学校における給食実施率は 63.0%と、他都道府県に比べて低い状況です。なお、平成 25 年 5 月 1 日現在の滋賀県の給食実施率は 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。

本市では、昭和 48 年に「完全給食」を開始しましたが、その後、社会情勢や学校運営などの状況変化に伴い、平成 2 年から「家庭弁当持参制」を基本としています。また、様々な事情により家庭弁当を持参できない場合の補完制度として、平成 22 年からスクールランチ制度を運用しています。

## 5. 実施方式の検討

### ● 給食実施方式の種類

**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

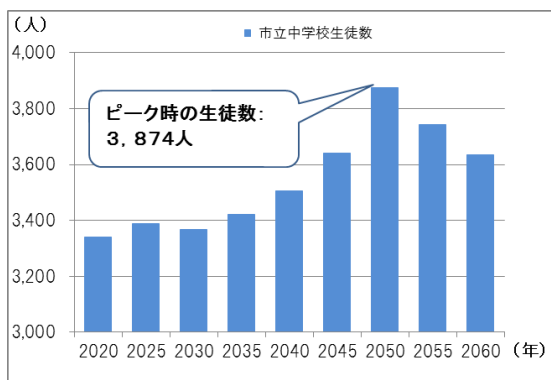
**センター方式** : 給食センターで複数校の給食を調理し、対象校への配送、食器の回収、洗浄、保管等を一括で行う方式

**デリバリー方式** : 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

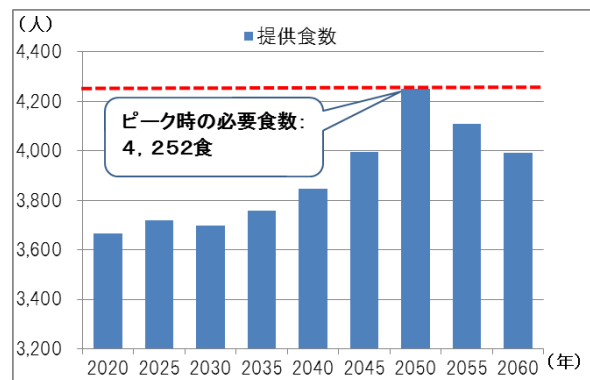
### ● 必要食数の設定

中学校生徒数は、2050 年にピークを迎えて 3,874 人となる見込みです。

給食を実施するにあたっては、必要食数の設定が必要です。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、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基準の食数とします。



中学校生徒数の推移



センター方式の提供食数の推移

センター方式の場合は、生徒数がピークを迎える 2050 年の提供食数が基準となり、必要食数は 4,252 食です。自校方式も同様に 2050 年が基準となり、中学校ごとに必要食数が決まります。

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が必要食数になります。

#### 自校方式の場合の必要食数（2050 年のピーク生徒数基準）

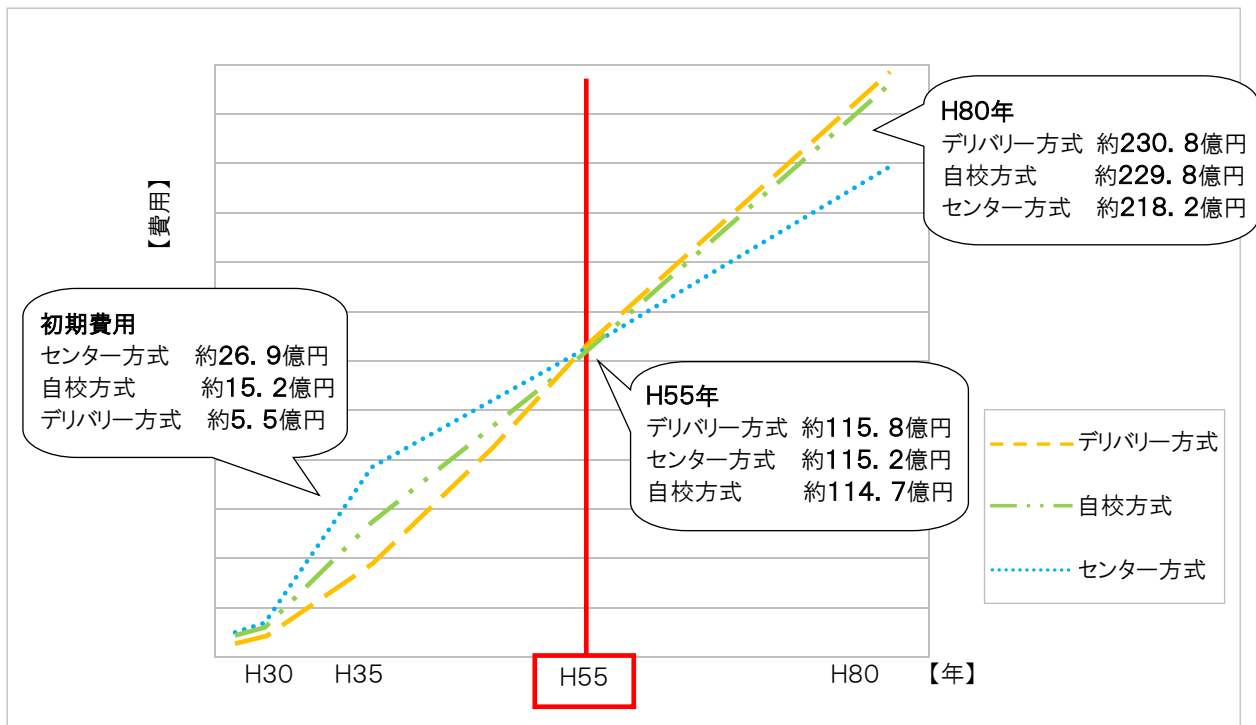
高穂	草津	老上	玉川	松原	新堂
1,066 食	1,014 食	557 食	602 食	498 食	549 食

#### デリバリー方式の場合の必要食数（2020 年～2060 年の生徒数基準）

2020 年	2025 年	2030 年	2035 年	2040 年	2045 年	2050 年	2055 年	2060 年
3,642 食	3,697 食	3,674 食	3,733 食	3,824 食	3,970 食	4,225 食	4,083 食	3,965 食

## ● 概算事業費用

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実施方式別に試算しました。



初期費用は、センター方式が最も高く、デリバリー方式が最も安くなります。センター方式は用地取得や給食センターの整備が必要のため初期費用は高いですが、運営費用が安いので、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80年まで運用すると、デリバリー方式が最も高く、センター方式が最も安くなります。

## ● 事業スケジュールの比較

自校方式では、調理施設建設工事を行う際の周辺環境への配慮や、国庫財源を効果的に活用することを考慮すると、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。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、さらに年数が必要です。

デリバリー方式では平成31年度、センター方式では平成32年度の運用開始を想定します。

## ● 中学校の施設状況

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旧配膳室がありますが、その面積は最大で60㎡です。他市事例を参考にすると、本市と同等規模の中学校における自校方式の調理室は約200㎡～300㎡の面積が必要のため、旧配膳室は調理のための十分な広さがありません。また、各校敷地内の既存施設やスペースを考慮すると、調理室設置のためのスペース確保は非常に困難な状況です。

また、旧配膳室の多くが現在は他の用途に使用されており、配膳室への転用が困難な箇所もあることから、センター方式やデリバリー方式においては、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。

## ● 実施方式の特徴の比較

比較項目	自校方式		センター方式（食缶）		デリバリー方式（フジッコ）	
最短導入時期	平成33年度～	△	平成32年度～	○	平成31年度～	◎
学校現場への影響	配膳時間が比較的長く、日課の変更が必要。	△	配膳時間が比較的長く、日課の変更が必要。	△	配膳時間が比較的短く、日課への影響が少ない。	○
長期的コスト	初期費用：中、運営費用：高	△	初期費用：高、運営費用：低	○	初期費用：低、運営費用：高	△
おいしさ	調理後から喫食までの時間が最短で、温かくおいしい給食の提供が可能。	◎	調理後2時間以内の喫食ができ、温かくおいしい給食の提供が可能。	○	調理後2時間以内の喫食は不可。冷却処理後に配送のため、再加熱が必要。	△
実現可能性	各校の現状では必要なスペース確保が困難。	△	導入実績・ノウハウがあり、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。継続的な安定運営に不安がある。	△
その他	栄養教諭配置基準に該当。調理施設が各校にあり、食育推進に好影響を与えるが、安全衛生管理水準にばらつきが出る可能性あり。	○	栄養教諭配置基準に該当。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。	○	栄養教諭配置基準に該当しない。	△
総評	おいしさや食育推進の点で優れる。調理施設を整備するための必要スペースの確保ができない。	△	小学校給食の実施方式であり、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、継続的な安定運営が見込める。長期的コストが最も低い。	○	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。	△

## 6. 草津市における実施方式の決定

様々な角度から比較検討した結果、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）**を従来方式にて実施することとします。

### 施設整備

- ・現給食センターでは、小学校給食に加えて中学校給食に必要な食数を調理することができないため、中学校給食のために新たな給食センターの建設が必要です。
- ・各中学校敷地内に配膳室の整備が必要です。また、配膳等に要する時間をできる限り短縮するため、配膳室は2階より上階にも整備することを検討します。

### 用地取得

- ・施設規模や必要なインフラの状況等を考慮し、早急に建設用地を選定します。

### 運営

- ・新たな給食センターは、民間事業者への委託を前提とし、現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。また、各中学校では、各階に配膳支援員を設置するなど、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。
- ・小学校からの切れ目ない食育の推進を行います。
- ・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。
- ・食の重要性、必要性等への理解を深め、残食量の抑制に向けた対策を講じていきます。
- ・中学校給食は、平成32年度の運用開始を目指します。

▶中学校給食は、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あることに十分配慮しながら、給食実施に向けた取り組みを進めていきます。

▶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、給食実施によって学校教育にひずみを生じることのないよう、給食運営にあたっては学校現場の声を十分に聞きながら、給食実施の成果の検証等を通じて継続的に課題解決に努めていきます。