

行政視察報告書

令和5年8月1日

視察委員会名	教育民生委員会		
報告書作成者	副委員長 今岡 翔平		
出席者氏名	委員長 櫻井 清蔵	副委員長 今岡 翔平	
	委員 櫻木 善仁	草川 卓也	
	新 秀隆	福沢 美由紀	
欠席者氏名	なし		
所管職員氏名	教育委員会事務局 教育部長 亀山 隆	随行職員氏名	議会事務局 事務局長 渡邊 靖文 主任主査 西口 幸伸

視 察 日	視 察 先	視 察 目 的
7月10日	四日市市 学校給食センター	学校給食センターについて
7月18日	志摩市 学校給食センター	学校給食センターについて

(四日市市)

7月10日に令和5年4月から稼働している四日市市学校給食センターを視察し、PFI方式による建設の経緯や施設の概要、調理過程などについて説明を受けた。

【中学校給食実施までの経緯について】

デリバリー給食の喫食率、利用率の低迷（20～30%程度）を受けて、中学校給食については、平成28年3月に中学校給食検討会から、「より良い中学校給食の在り方を食育推進の観点等から見れば、将来的に「食缶方式」の導入を目指して検討をはじめることが望ましい」との提言を受けた。

【新しい中学校給食の特徴】

- 1 全員喫食による完全給食（みんな同じ内容の昼食）
生徒全員が栄養バランスに配慮した昼食を取る。
毎年継続した指導や小学校と中学校の9年間を通した食に関する指導が可能となる。
家庭での弁当づくりの負担軽減につながる。
地元産の食材を取り入れやすい。
- 2 食缶方式による給食
温かいものは温かいまま、冷たいものは冷たいままの状態を維持できる。

【基本構想・基本計画】

基本理念は、「未来のよっかいちを担う中学生の健やかな心と体をはぐくむ、安全・安心で魅力的な学校給食」としている。

基本方針1として、適切な衛生管理環境の構築と食物アレルギー対応（卵、乳、小麦など特定原材料8品目）を掲げる。

基本方針2として、栄養バランスの優れた魅力的な学校給食①中学生にふさわしい独自の献立、②健全な食生活の基礎づくり（ごはんを中心に主食＋牛乳＋副食3品を基本）、③適温での提供（保温保冷に優れた二重食缶）を掲げる。

基本方針3として、食育・地産地消の推進①生きた食材としての学校給食、②地域とつながる学校給食を掲げる。

実施方針として、持続可能な学校給食の提供、周辺環境への配慮（騒音・臭気、車両の出入）、早期実施、全校一斉導入、円滑な導入を掲げる。

実施方式として、1箇所センター方式を選択したため、安心・安全を最優先に考え、集中的な衛生管理が可能。経済性、合理性に配慮し、持続可能な学校給食の提供が可能である。また、用地取得費が不要かつ早期に実現が期待できる市所有地で、大規模な造成工事が必要ない土地から選定した。

市内22中学校へ配送しており、最遠校で40～50分で届けることができる。専用のトラック12台で配送している。配送した給食を運び込むため、各中学校に配膳室等を整備する費用が別途必要であるが、既存の設備をある程度活用することができた。

【事業概要】

農業センター敷地約11,500㎡、建築面積約3,850㎡の2階建てで建設し、最大2献立9,000食の調理が可能である。PFI方式による設計、建設、維持管理、運営等を特別目的会社と15年一括契約をしている。

全体費用120億円のうち、建設で42億円（30億円は一括支払い）、残りの費用は15年の維持管理を含み、分割で支払いを行う。一括支払いの30億円の内訳は、地方債4億円、国庫補助金7億円、一般財源19億円である。PFI方式のメリットは一括での支払いが少なく済むことである。

市の行う業務は、献立作成、調理指示、食材調達・検収、食数調整、給食費徴収、食育及び広報である。

【施設概要】

学校給食センターの主な施設概要は、次のとおりである。

竣工年：令和5年

総事業費：約120億円

調理能力：最大9,000食/日（アレルギー対応食100食/日）

建築構造：鉄骨造2階建

敷地面積：11,516.07㎡

交差汚染がないよう動線のワンウェイ化（荷受⇒検収⇒下処理⇒調理⇒積込⇒配送）、汚染と非汚染作業区域の分離（食材のみを受け渡し、調理員は行き来しない）、アレルギー対応調理室の分離（除去食対応）、床のドライシステムの導入（細菌の繁殖防止）がある。

【食育】

- 1 見学コースを設置し、大きな窓から調理場を見る事ができる。調理の手順に沿って見学ができ、見えない部分はモニターでフォローできる。
- 2 調理実習室を設置し、新たな献立の検討ができる。
- 3 農業センターが併設されており、地元産の食材が活用できる。

【職員等の配置】

学校給食センターには、栄養教諭3人が配置されている。給食状況調査は、栄養教諭3人が生徒たちに聞き取りを行っている。

委託先事業者では正規職員13人、その他はパート労働者で勤務時間は違っており、センター全体で約70人が働いている。

【所感】

- ・基本計画の策定から約6年で給食が実施されており、財政豊かな自治体ならではの思い切った建設の進め方と感じた。
- ・センターには、良好な見学コースが完備され、中学生や小学生の食育にも貢献できる施設になっていることに感心した。
- ・県下でも最大級の食数を調理できるセンターであり、亀山市とは規模が違うが、一番新しく、これからセンターを建設する上で参考になった。
- ・建設地には市が保有する土地を利用して取得費を抑制し、早期実現に向けて大規模な造成工事を避ける点はとても参考になった。また、民間事業者のノウハウや技術的能力を活用したPFI方式を採用されたことは大変勉強になった。
- ・運營業務を委託すると、市が直接雇用状況を把握することが難しくなる。また、9,000食もの給食を一つの給食センターに集中させることは、リスク管理の面から少し課題があると感じた。



(志摩市)

7月18日に志摩市学校給食センターを視察し、建設の経緯や施設の概要、調理過程などについて説明を受けた。

【建設までの経緯】

合併前の旧5町それぞれに給食センターがあり、各施設とも老朽化が進んでいたため、市内全ての小中学校に給食を提供する給食センターを建設することになった。そこで、市の中心に位置する阿児町にセンターを建設することとし、市担当課及び各給食センターの栄養士や調理員で構成する検討会を複数回開催した。

使用する調理器具や食器、食缶等の検討を行ったほか、各学校の改修方法についても検討した。

【給食の特徴】

パンまたは米飯、ミルク及びおかずで構成されている完全給食であり、文部科学省の基準に基づき実施している。食事の提供形態は主食、主菜、副菜、牛乳のセットメニューとしている。

【事業概要】

給食センターから小学校7校、中学校6校、計13校に供給している。配送は市の西部・東部に分けて2社と委託契約している。遠方の学校から順番に配送している。

【施設概要】

竣工年：平成25年

総事業費：約14億円（うち合併特例債12億円）

調理能力：最大4,500食/日（現在は2,900食/日で稼働）

建築構造：鉄筋コンクリート造2階建

敷地面積：9484.31㎡

【食育】

学校の要望に基づき、栄養教諭が家庭科や総合的学習時間に食育の授業や給食の喫食指導を行っている。地場産物を使用した献立を提供する日には、市内の小中学校に生産者を招き、児童との交流を実施している。

栄養教諭が学校を訪問した際に、児童・生徒及び教員からの給食に関する意見を聞き取りしている。また、数年に一度給食に関するアンケート調査を実施している。

【衛生管理】

パン及び米飯は三重県学校給食会から購入し、市内にある委託加工工場から各学校に配送されている。牛乳は三重県が決定した供給事業者から各学校に配送され、牛乳保冷庫に保管されている。その他の食材は市の要綱・規程に基づき入札により、登録業者等から購入している。青果物は使用前日の午後、肉は使用当日の朝、乾物は使用前週の木曜日に納品され、冷凍、冷蔵、常温でそれぞれ適切に管理している。

調理方法や品質管理については学校給食衛生管理基準に従って実施されている。

アレルギー対応室で調理したものは、専用の容器に入れ、学校単位に色分けして名札を付けている。アレルギー対応は最大100食まで対応可能で、除去食及び代替食にてできる範囲で対応している。

学校給食衛生管理基準に従い対応している。感染、非感染作業区域の分離するため、床の色分けやエプロンの色分け、靴にて作業者を分けている。

病気や感染症予防のため、健康チェックを実施している。2回/月の検便実施、10月～3月はノロウイルス対策として1回/月の確認を行っている。

【職員等の配置】

所長1名、事務職員1名、栄養教諭1名（臨時で2名）、調理員17名（市職員4名、会計年度任用職員13名）で構成している。

委託業者の調理員は最大で12名勤務する体制であり、調理作業及び洗浄、清掃作業の一部を委託している。また、配送事業者では24名が対応している。

【その他】

給食費は小中学校で無償化されている。その原資は、ふるさと納税基金からの支出である。

残食は毎日計量し、今後のメニューに反映するようにしている。

オール電化の施設であるため、非常用電源はあるが、停電時に調理はできない。

施設が大きいため空調が効きにくい場所ができてしまう。

一日の作業工程は、7時作業スタート（牛乳検収、調理用具準備）、7時30分（肉検収、調理作業開始）、9時（体操打合せ）、9時30分（食器配送）、9時40分（食缶配送）、12時（昼休憩）、13時ミーティング、13時20分（洗浄）、14時30分（物資検収）、16時退庁となっている。

【所感】

- ・市長の選挙公約により「給食費の無償化」を行ったほか、新たに給食統括監の職を設置するなど、首長のリーダーシップの必要性を感じた。「給食」は、組織体制を変更してまで取り組まなければならない重要課題であることを再認識した。
- ・志摩市も四日市市と同様に、市有地を活用して土地の取得費や造成費を抑制しており、亀山市においても参考にすべき点である。
- ・給食の配送業務委託について、学校までの配送だけでなく、別途トラックから各クラスにカートを移動させる業務の委託を行っており、他にあまり例のない特徴的な取組である。
- ・給食調理員が多数退職したことから、新たな給食センターでは業務委託を選択されており、センターを直営により運営するためには、調理員の人員確保が大きな課題であると感じた。

