

中学校全員喫食制給食実施に係る 基本的な計画

令和5年11月
亀山市教育委員会

目 次

1. 亀山市の学校給食に関する経緯及び基本的な計画について	・・・ 1
2. 前提条件	・・・ 2
(1) 学校給食に係る法令等	
(2) 市の上位計画・関連計画について	
3. 亀山市の学校給食の現状	・・・ 4
(1) 給食提供について	
(2) 給食施設の現状について	
(3) 学校給食にかかる費用（ランニングコスト）について	
(4) 人口・世帯数・生徒数の現状と将来的な推移について	
4. 亀山市の学校給食における課題	・・・ 12
5. 給食提供における基本的な考え方	・・・ 14
(1) 基本理念	
(2) 基本方針	
6. 想定した施設整備規模等	・・・ 16
(1) 想定した各小中学校給食施設に係る方向性	
(2) 想定される給食調理施設	
(3) 候補地	
(4) 事業費及びランニングコストの試算	
(5) 事業手法	
(6) 給食調理施設にかかる課題について	
7. 事業実施方式の再検討とその結果	・・・ 25
(1) 事業方法の再検討	
(2) 事業実施にかかる再検討結果	
8. 中学校全員喫食制給食実施に係る新たな手法について	・・・ 30
(1) 基本理念及び基本方針との整合性について	
(2) 各小中学校給食施設に係る方向性との整合について	
(3) 事業費について	
(4) 外部調理委託による食缶搬入方式導入に伴う学校給食への影響について	
(5) 他市類似事例の状況について	

（６）それぞれの懸念事項に対する対策について	
９．中学校全員喫食制給食実施事業の進め方	・・・37
10．スケジュール	・・・38

参考資料

1. 亀山市の学校給食に関する経緯及び基本的な計画について

亀山市の学校給食については、平成17（2005）年の市町合併前より、旧亀山市の小学校9校と旧関町の小・中学校3校は自校・センター方式による全員喫食制給食を、旧亀山市の中学校2校では、弁当持参で牛乳のみ提供するミルク給食を実施してきました。

その中で、平成19（2007）年に亀山市学校給食検討委員会から「亀山市における中学校給食実施に関する意見書」が提出されたことを受けて、弁当方式（ランチボックス）のデリバリー方式（弁当方式との選択制。以下「デリバリー給食」と言います。）による給食実施を基本方針とする「亀山市中学校給食の実施について」を策定し、中部中学校では平成21（2009）年度から、亀山中学校では平成23（2011）年度からそれぞれ現在に至るまで、デリバリー給食を実施しているところです。

その後、平成27（2015）年に同委員会から亀山中学校及び中部中学校についても「完全給食」の実施が望ましいとの第二次意見書が提出され、教育委員会では「学校給食に関する方針について」を策定するとともに、第2次亀山市総合計画前期基本計画において、中学校給食の完全実施に向けた多面的な検討を行うことを位置づけました。これを受けて教育委員会内でその在り方について調査・検討を行ってきました。

また、令和2年度には「学校給食の在り方について」の検討を行い、亀山中学校及び中部中学校への提供を軸としたセンター方式が望ましいとする「学校給食提供に関する今後の方向性」を策定しました。

このような背景を受けて、今般、様々な教育課題との優先度を勘案しながら、第2次亀山市総合計画後期基本計画において、中学校全員喫食制給食の実施に向けて具体的施策が位置付けられました。しかしながら、教育委員会において検討を進める中で、建設用地について様々な要件が伴うこと、また、急激な社会情勢の変化等により事業費が当初計画から、かなりの費用を要する見込みとなること等により、事業の早期実現や持続的展開が困難と見込まれたことから、本事業の実施内容等について、全体的により慎重な検討が必要となりました。

以上のことから、本計画は、地方教育行政の組織及び運営に関する法律（昭和31年法律第162号）第21条第11号の規定に基づき、これまでの検討結果の内容を踏まえつつ、中学校全員喫食制給食の実施に向けて、事業実施に係る課題を洗い出し、基本的な事項及びその方向性について示すことを目的とするものです。

2. 前提条件

(1) 学校給食に係る法令等

中学校全員喫食制給食の実施にあたり、関連する法令等を下記に示します。本事業を進めるにあたっては、原則これらの法令等を遵守し、進めます。

●学校給食に関する法令等

学校給食法、学校教育法、学校保健法、食品衛生法、食品循環資源の再利用等の促進に関する法律、食育基本法、学校給食衛生管理基準、学校給食実施基準、学校環境衛生の基準

●施設整備に関する法令等

建築基準法、都市計画法、高齢者、障害者等の移動等の円滑化の推進に関する法律、消防法、下水道法、水道法、水質汚濁法、健康増進法、景観法、大気汚染防止法、騒音規制法、建設業法、警備業法、振動規制法、労働安全衛生法、工場立地法、文化財保護法、廃棄物の処理及び清掃に関する法律、建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律、循環型社会形成推進基本法、資源の有効な利用の促進に関する法律、エネルギーの使用の合理化に関する法律、亀山市建築基準法施行細則、亀山市火災予防条例、亀山市公共下水道条例、亀山市景観条例、亀山市環境基本条例

(2) 市の上位計画・関連計画について

①第2次亀山市総合計画後期基本計画（計画期間：令和4年度～令和7年度）

基本施策の大綱「子育てと子どもの成長を支える環境の充実」、基本施策「子どもたちの豊かな学びと成長を支える環境の充実」において、「子どもたちの良好な健康状態の維持に配慮した取り組みを進める必要があること」、中学校における「全員喫食制の給食実施については、他の様々な教育課題の解決に向けた取り組みとの調整を行いつつ、着実に進める必要があること」を課題として明記し、施策の方向として「給食環境の充実を図るとともに、現在の亀山中学校・中部中学校のデリバリー給食を継続しながら、中学校における全員喫食制の給食実施に向け取り組む」こととしています。

②第2次亀山市総合計画後期基本計画実施計画（計画期間：令和4年度～令和7年度）

○事業の目的

亀山中学校及び中部中学校において、全ての生徒が同じ給食を一緒に食べることができる体制を整えます。

○事業の内容

亀山中学校及び中部中学校における全員喫食制給食の実施に向け、給食センターを整備するとともに、中学校2校の給食受け入れ環境の整備を行います。

○総事業費 878,700千円

③亀山市学校教育ビジョン（計画期間：令和4年度～令和8年度）

○学校における子どもたちの生活環境の充実を図るため、令和3年3月に策定した「学校給食の在り方について」及び「学校給食提供に関する今後の方向性」に基づき、全員喫食制給食の実施に向けた取組を進めます。

④学校給食提供に関する今後の方向性（令和3年3月24日）

○亀山中学校・中部中学校への提供を軸とした給食センター方式の給食調理施設を建設することが望ましいと考えます。

⑤亀山市公共施設等総合管理計画

○文部科学省及び三重県教育委員会が示す手引を参考にしながら、人口の推移、地域の状況や特性を十分考慮して、小中学校や学校給食センターの施設整備を行います。

○周辺施設との複合化や類似施設との集約化を視野に入れ、防災上の安全確保を図りながら、施設の再編を行います。

⑥公共建築物個別施設計画

（小学校）

○給食調理室について、老朽化等により使用に支障をきたした場合には、親子方式（拠点校における複数校調理）の採用など、調理方式について検討を行います。

（中学校）

○中学校給食については、総合計画前期基本計画に記述する「完全実施に向けた多面的な検討」の結果を踏まえた取組を進めます。

3. 亀山市の学校給食の現状

(1) 給食提供について

亀山市内小中学校における給食の状況について、表1及び表2に示します。今回対象とする亀山中学校及び中部中学校については、デリバリー給食と弁当等の選択方式を採用しており、毎年おおよそ30%の生徒がデリバリー給食を利用しています。

【表1 市内小中学校における給食の状況】

施設名	食数(食)	給食提供方式
亀山中学校	-	デリバリー給食と弁当等の選択方式
中部中学校	-	デリバリー給食と弁当等の選択方式
亀山西小学校	578	自校方式
亀山東小学校	482	自校方式
亀山南小学校	127	自校方式
昼生小学校	59	自校方式
井田川小学校	800	自校方式
川崎小学校	481	自校方式
野登小学校	78	自校方式
白川小学校	54	自校方式
神辺小学校	147	自校方式
関小学校	462	センター方式
加太小学校		センター方式
関中学校		センター方式

*食数については、令和5年4月現在のものです。

【表2 亀山中学校・中部中学校におけるデリバリー給食喫食率の推移】

(単位：%)

	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4
亀山	34	38	39	37	36	35	32	33	32	31	26	27
中部	34	33	35	37	37	37	33	29	29	29	30	30
平均	34	36	37	37	37	36	33	31	31	30	28	29

旧亀山市の各小学校9校については自校方式、旧関地区の小中学校3校についてはセンター方式を採用しており、基本的には市町合併以前からの方式を継続しています。

一方、このような給食提供方法が併存することの是非については、令和2年10月にアンケートを実施していますが、当時の小学6年生の保護者の67.1%、亀山中学校及び中部中学校2年生の保護者の59.6%、関中学校2年生の保護者の40%が、「問題がある」または「少し問題がある」と感じています。これに対して、亀山中学校及び中部中学校の2年生は25.7%、関中学校の2年生は14%、中学校教職員は37.3%が同様に感じている結果となっており、保護者と児童生徒等の間には意識に差が生じている結果となっています。

また、「どのような給食がよいか」という質問に対しては（複数回答可としたことから、回答割合の合計が100%を超えます。）、同じく当時の亀山中学校及び中部中学校2年生で全員喫食制の給食が67.9%、家から持ってくる弁当が50.6%、デリバリー給食・弁当の選択制が35.3%、小学6年生で全員喫食制の給食が48.4%、家から持ってくる弁当が33.1%、デリバリー給食・弁当の選択制が31.2%というような結果となっています。一方、亀山中学校及び中部中学校2年生、小学6年生の保護者のいずれも約90%が全員喫食制の給食の実施を望んでおり、こちらも保護者と児童生徒の意識が一致していないことを示しています。アンケート結果については表3のとおりです。

【表3 亀山中学校・中部中学校生徒へのデリバリー給食に関するアンケート調査結果】

(実施：令和2年10月) (単位：%)

	小学6年生		亀山・中部中2年生		関中2年生	
	児童	保護者	生徒	保護者	生徒	保護者
小学校のような給食	48.4	89.8	67.9	89.5	93.0	100.0
デリバリー給食	6.4	22.5	8.2	16.0	30.2	20.0
家から持ってくる弁当	33.1	14.4	50.6	26.1	16.3	2.9
デリバリー給食・弁当選択制	31.2	22.7	35.3	21.4	14.0	5.7

次に、全国の給食施設が採用している給食方式の状況としては、令和3年度に文部科学省が学校給食実施状況等調査を実施していますが、その結果は表4のとおりです。

公立中学校では単独調理場方式23.8%、共同調理場方式61.7%、その他調理方式14.5%がそれぞれ採用されています。なお、三重県では単独調理場方式13.3%、共同調理場方式62.2%、その他の調理方式24.5%となっています。令

和4年度以降の調査結果は公表されていませんが、過去の傾向から見ると、この年度までは年々、単独調理場方式は減少傾向、その他の調理方式は増加傾向にあります。一方、共同調理場方式は、比率としては減少傾向となっていますが、校数についてはおおよそ増加傾向から横ばい傾向にあります。このようなことから、公立中学校給食の全国的な流れの想定として、単独調理場方式、または共同調理場方式を以前から採用している学校は継続してそれぞれの方式を採用している一方で、例えば老朽化等による建て替えの段階で、共同調理場方式やその他の調理方式への方式変更を行った学校が一定数あったと考えられます。

*本文は文部科学省学校給食実施等調査による名称、数値を引用しています。単独調理場方式は本計画の自校方式、共同調理場方式はセンター方式のことを言います。

*「その他の調理方式」とは、単独調理場方式、共同調理場方式以外の全ての方式の事を指し、親子方式、デリバリー方式、外部調理委託方式等のことを言います。

【表4 調理方式別学校給食実施状況 文部科学省学校給食実施等調査（公立中学校）】

	学校数 (校)	回答数 (校) (回答率)	単独調理場方式		共同調理場方式		その他の調理場方式	
			学校数 (校)	比率 (%)	学校数 (校)	比率 (%)	学校数 (校)	比率 (%)
平成22年度	9,982	8,179 (81.9%)	2,355	28.8	5,288	64.7	536	6.6
平成24年度	—	8,214 (—)	2,328	28.3	5,297	64.5	589	7.2
平成26年度	—	8,439 (—)	2,364	28.0	5,292	62.7	783	9.3
平成28年度	9,555	8,431 (88.2%)	2,265	26.9	5,242	62.2	924	11.0
平成30年度	9,421	8,741 (92.8%)	2,227	25.5	5,458	62.4	1,056	12.1
令和3年度	—	8,814	2,097	23.8	5,441	61.7	1,276	14.5

*全国的に中学校数が減少傾向にある中で、回答学校数は増加傾向にあります。本調査の実施状況によるものと考えられるため、本計画では比率にて考察を行っています。

*各年度の学校数については、文部科学統計要覧によります。

(2) 給食施設の現状について

亀山中学校及び中部中学校については、デリバリー給食と弁当等の選択方式を採用しているため、市所有の関連施設はありませんが、参考として、市内小学校の給食施設及び関学校給食センターの施設の現状について表5に示します。

亀山市の公共施設については、平成29（2017）年3月策定の「亀山市公共施設等総合管理計画」において、長寿命化が推進され、学校施設（他の施設も同様です。）の目標耐用年数を60年としています。また、令和2年2月に策定された「公共建築物個別施設計画」においては、予防保全型管理による長寿命化を推進し、耐用年数の延伸を図るとともに、将来的な小学校の給食施設の更新時については、いわゆる親子方式などの採用についての検討を行うこととしています。

このような中、それぞれの給食施設は、法定耐用年数から判断すると老朽化が進んでいる施設が多くあり、定期的な修繕等を要することとなっています。近年の給食施設における主な改修工事については表6のとおりです。構造的な部分の改修もありますが、設備的な部分については、先んじて改修を要することが多く、電気設備や給食設備の老朽化に伴い、継続的な更新を行っています。

一方、学校給食衛生管理基準に関する対策については、ドライシステムの対応、食物アレルギー対応食調理の対応、調理・作業環境の確保（温湿度管理）、衛生区分の明確化、一方向の作業動線設定等が求められますが、ハード面における対応として完備されておらず、ソフト面において対応している施設も多くあり、今後の中長期的な改修時において対応が必要となっています。

【表5 市内給食施設の現状】（令和5年4月現在）

施設名	建設年度	経過年数	構造	建物面積(m ²)	食数	調理システム	熱源	アレルギー対応調理室
亀山西小学校	2006	17	R	225	578	乾式	LPG	無
亀山東小学校	1988	35	R	134	482	湿式(ドライ運用)	LPG	無
亀山南小学校	1982	41	S	109	127	湿式(ドライ運用)	LPG	無
昼生小学校	1990	33	S	89	59	湿式(ドライ運用)	LPG	無
井田川小学校	1979	44	R	202	800	湿式(ドライ運用)	LPG	無
川崎小学校	2017	6	R	480	481	乾式	LPG	有
野登小学校	1978	45	S	111	78	湿式(ドライ運用)	LPG	無
白川小学校	1993	30	S	89	54	湿式(ドライ運用)	LPG	無
神辺小学校	1997	26	R	124	147	湿式(ドライ運用)	LPG	無
関学校給食センター	2005	18	S	445	462	乾式	LPG	無

*「構造」欄のうち、「R」は鉄筋コンクリート造を、「S」は鉄骨造を示します。

【表6 給食施設における主な改修工事】

年度	改修内容	費用(千円)
R1	昼生小学校給食用リフト改修工事	2,486
	井田川小学校給食室(洗浄室)増築工事	8,635
R2	野登小学校給食室休憩室便所改修工事	1,628
	関学校給食センター給湯器修繕	2,145
R3	関学校給食センター空調機更新工事	22,000
R4	亀山南小学校給食室便所改修工事	946

(3) 学校給食にかかる費用（ランニングコスト）について

表7に亀山中学校及び中部中学校の学校給食にかかる決算額を示します。デリバリー給食にかかるランニングコストについては、表2のとおりデリバリー給食の喫食率はおおよそ30%程度であり、その状況における単価となりますが、基本的には大部分が委託料と人件費であり、デリバリー給食1食あたりの費用はおおよそ743円/食（*）となっています。

*令和4年度実績によるもので、決算額をデリバリー給食の年間のべ食数で除しています。

47,588,000円/64,035食≒743円/食

なお、参考となりますが「学校給食の在り方について」では喫食率が100%の場合、1食あたりの単価が現状の7割程度となることが試算されており、例えば中学校全員喫食制給食をデリバリー方式にて実施した場合、現状より一定程度安価となることが想定できます。ただし、喫食率に伴い固定費も増加することから、事業費自体も増加します。

一方、表8及び9に各小学校給食施設及び関学校給食センターの学校給食にかかる決算額を示します。それぞれのランニングコストについては、給食1食あたりの費用はそれぞれ259円/食、294円/食（*）となっています。

*令和4年度実績によるもので、決算額を給食年間日数と食数を乗じた数値で除しています。

小学校：140,005,000円/(2,903人×186日)≒259円/食

センター：25,320,000円/(463人×186日)≒294円/食

*年間ランニングコストの算出であり、建設費にかかる償却分については加味されていません。

ただし、各小学校給食施設の食数は表5に示すとおり54～800食と幅広く、関学校給食センターよりも食数の多い給食施設も含まれているため、単に上記の算出結果から、必ずしも自校方式の方がセンター方式より安価となるものではありません。また、デリバリー給食についても、喫食数により単価が変わるため同様のことが言えます。

【表7 学校給食にかかる決算額（亀山中学校及び中部中学校）】 (単位：千円)

予算科目		令和2年度	令和3年度	令和4年度
給食関係	委託料	41,552	40,513	41,871
	印刷製本費	217	211	217
	人件費	5,487	5,532	5,500
施設関係	修繕費	150	0	0
	備品購入費	0	0	0
合計		47,406	46,256	47,588

【表8 学校給食にかかる決算額（小学校）】

（単位：千円）

予算科目		令和2年度	令和3年度	令和4年度
給食関係	人件費（正規）	39,327	42,294	37,962
	人件費（非常勤）	36,767	37,915	36,834
	法定福利費	13,752	14,536	13,581
	その他	7,868	6,149	5,403
施設関係	消耗品費	1,634	1,248	1,165
	燃料費	6,858	8,267	10,056
	光熱水費（電気）	10,362	11,558	16,512
	光熱水費（水道）	4,537	5,038	5,340
	修繕費	2,309	2,040	3,605
	役務費	107	145	148
	委託料	4,803	4,607	5,003
	備品購入費	6,823	4,018	4,396
	合 計	135,147	137,815	140,005

*光熱水費等については、学校施設全体の決算額を給食施設と給食施設以外の施設の使用を算定式にて算出しており、実際の使用額とは異なる可能性があります。表9についても同様です。

*決算額に給食調理施設整備時のイニシャルコストの償却分は含まれていません。同じく表9についても同様です。

【表9 関学校給食センター給食にかかる決算額】

（単位：千円）

予算科目		令和2年度	令和3年度	令和4年度
給食関係	人件費（正規）	4,370	4,699	4,218
	人件費（非常勤）	10,044	9,755	11,066
	法定福利費	2,526	2,546	2,691
	その他	124	1,343	213
施設関係	消耗品費	650	1,811	550
	燃料費	2,457	1,629	1,595
	光熱水費（電気）	1,644	1,834	2,619
	光熱水費（水道）	720	800	847
	修繕費	3,045	349	394
	役務費	22	47	40
	委託料	1,546	1,240	1,087
	備品購入費	0	0	0
	合 計	27,148	26,053	25,320

（4）人口・世帯数・生徒数の現状と将来的な推移について

市内中学校における生徒数を表10に示します。令和5年度までは実績、その後は推移となっていますが、亀山中学校及び中部中学校とも一時的な変動はあるものの、おおよそ横ばいで推移しています。

【表10 市内中学校における生徒数推移】

(単位：人)

学校名	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7
亀山中学校	560	556	601	585	612	569	580
中部中学校	554	571	552	600	630	641	615
関中学校	151	135	127	135	134	138	131
中学校合計	1,265	1,262	1,280	1,320	1,376	1,348	1,326

学校名	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14
亀山中学校	575	590	608	614	609	612	600
中部中学校	599	612	603	616	609	624	567
関中学校	127	137	137	136	119	99	91
中学校合計	1,301	1,339	1,348	1,366	1,337	1,335	1,258

*R5までの実績については、いずれも5月1日現在の生徒数です。

*R6以降の生徒数推移については、「10年推計」から引用しています。

また、令和14年度以降の児童生徒数の推移については、表11の亀山市の人口推移並びに図1及び図2の亀山市における将来的な人口の推移から判断すると、将来的に生徒数は微減傾向にあると考えられます。

【表11 亀山市の人口推移】

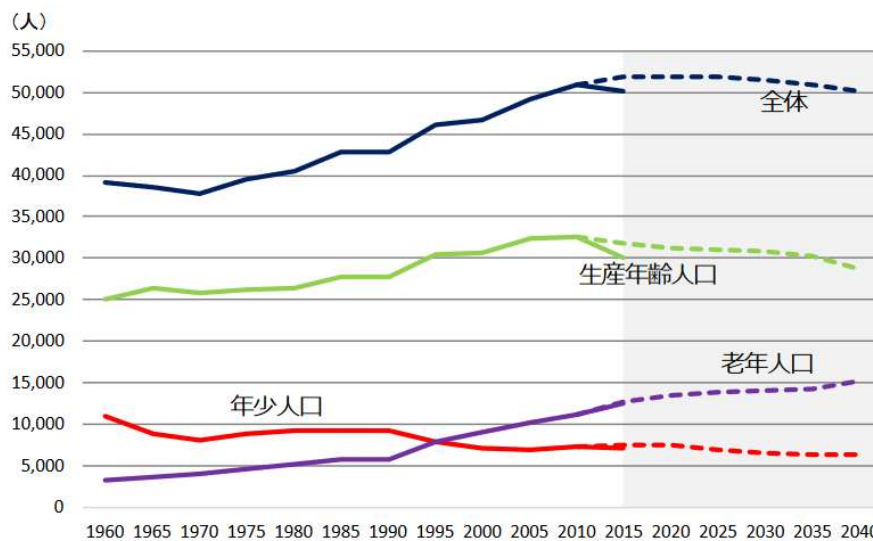
(単位：人)

年齢	R1	R2	R3	R4	R5
0～4歳	2,166	2,102	1,993	1,944	1,793
5～9歳	2,464	2,431	2,393	2,399	2,299
10～14歳	2,355	2,412	2,485	2,467	2,503
15歳以上	42,690	42,670	42,683	42,678	42,729
合計	49,675	49,615	49,554	49,488	49,324

*いずれも5月1日現在の人口です。

【図1 亀山市における将来的な人口推移 亀山市人口ビジョンより】

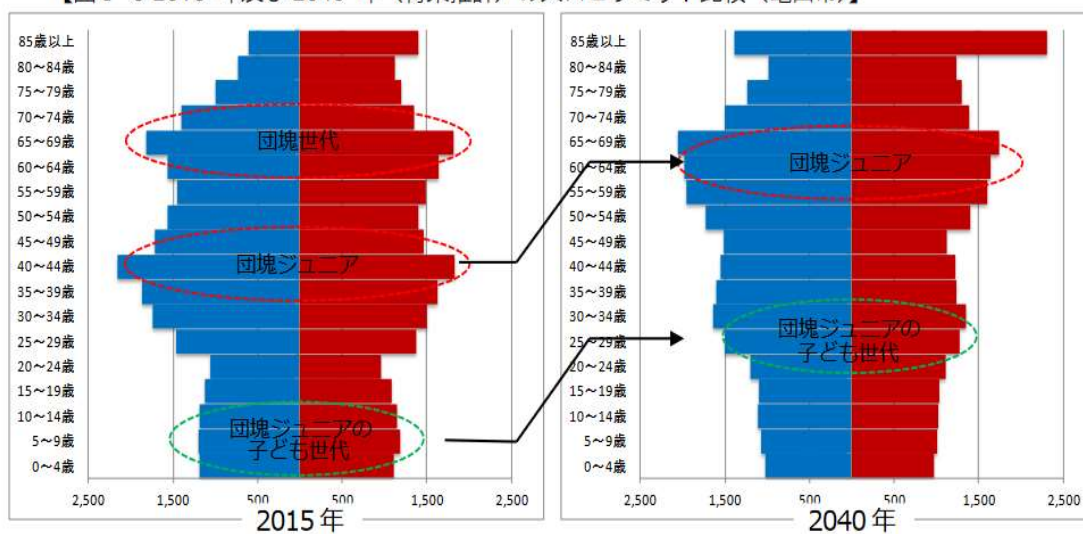
【図 I-2 年齢3 区分別人口の推移(亀山市)】



出典：国勢調査（実線）、社人研推計（点線）

【図2 亀山市における将来的な人口ピラミッド比較 亀山市人口ビジョンより】

【図 I-5 2015 年及び 2040 年（将来推計）の人口ピラミッド比較（亀山市）】



4. 亀山市の学校給食における課題

学校給食における課題については、「学校給食の在り方について」において既に洗い出しが行われています。その概要については、下記のとおりです。

- ①自校方式等様々な給食提供の手法のうち、センター方式が最も短期的にデリバリー給食からの移行を進めることが可能な方式とした場合、中長期的に亀山市全体の学校給食最大分の5,300食程度を想定する、または老朽化している小学校給食施設更新時の代替や統合分を含んだ、例えば2,000食程度の施設を想定する必要があります。
- ②小学校児童数全体としては微減傾向を示し、特に小規模小学校においては現在の半分程度にまで大きく減少する学校も見込まれ、学校間の差は著しくなる可能性があります。一方、中学校生徒数は現状とほとんど増減することなく推移する可能性があります。
- ③学校施設の更新について、「亀山市公共施設等総合管理計画」において長寿命化が推進されており、また「公共建築物個別施設計画」においては長寿命化に加えて、将来的な小学校給食施設の更新時については、いわゆる親子方式などの採用についての検討を行うこととしています。

その中で、給食施設全体的な課題として、予防保全型管理を進め長寿命化による施設耐用年数の延伸が必要であり、中長期的な学校施設全体の管理計画を策定し、個々の施設について年次的に改修・更新を図るとともに、計画等による更新等の時期に関わらず、学校の管理運営上必要となる修繕等については、遅滞なく進めていく必要があります。

- ④年間20回程度の「かめやまっ子給食」が実施されています。亀山市域産食材の利用を進めるには、引き続き「かめやまっ子給食」を実施していく必要がありますが、生産者・市場・納入業者との関係性を安定的に持続するためには現在の状況を維持することが適策であり、大きな構造変化は難しいと考えられます。

今後も、学校給食での地域食材の使用に関して、亀山市域産・県内産食材を持続的かつ安定的に供給できるように柔軟な対応が必要となります。

- ⑤日常的な給食指導をはじめ、「かめやまっ子給食」や総合的な学習の時間における農業体験生産物の使用など地域とのつながりや、栄養バランスなども含めて栄養教諭などによる、食育に関する年間指導計画に基づいた継続的な食育指導の積み上げを行っており、この実績を大切に、引き続き体系的な食育指導を継続していく必要があります。

また、上記の課題に加えて、「3. 亀山市の学校給食の現状」の内容を踏まえると次のような留意事項も見えます。

①献立の公平性について

中学校において、センター方式、デリバリー給食と弁当等の選択方式の複数の方式が採用されており、学校間または生徒間において献立が異なるため、生徒それぞれの家庭環境などを含めた細やかな配慮をする必要があります。

②公費の負担について

「学校給食の在り方について」で示されているとおり、デリバリー給食においては、1食当たりの単価は喫食率によって大きく異なりますが、基本的には年間を通して毎年、人件費、食材費、諸経費等を含め委託料として固定的な公費の負担が継続的に発生します。

③関学校給食センター施設について

平成18（2006）年の供用開始以来、現在のところ特に老朽化が見られるものではありませんが、継続的な施設活用を行っていくため、定期的な修繕等と併せて将来的には更新が必要となります。

同時に、アレルギー対応専用室の設置等についても、将来的に対応が必要です。

④小学校給食施設について

施設の多くは、学校給食衛生管理基準が施行される以前に建設された施設が多く、築後30～40年以上経過しています。今後策定予定の学校施設等長寿命化計画の内容にもよりますが、将来的には建替等の対応が必要となることが想定され、現在は運用等により対応を行っている学校給食衛生管理基準への適合についても、同時に対応することが求められます。

⑤給食調理員の安定的確保及び勤務体制の改善について

飲食物調理従事者の有効求人倍率は令和5年4月時点で全国の2.47倍となっており、市内小学校においても欠員補充ができない状況が続いている状況です。安定的な人員確保のためには、外部委託を含めて勤務体制の抜本的な対策が必要です。

⑥食材発注の煩雑さ・公会計化に関する課題について

学校給食に使用する食材の発注は、献立作成や予算配分と密接な関連があり、複雑な計算が必要となります。食材価格が高騰した場合には、栄養価を維持しながら一食単価を抑えるようにやり繰りしている状況です。

また、学校給食費の徴収業務は原則として市が行っていますが、中学校における全員喫食制給食の実施により、学校での各生徒の喫食・欠食の管理や教育委員会事務局において滞納金の徴収業務が増加します。

いずれも、増加する業務を担当する職員の配置を検討する必要があります。

5. 給食提供における基本的な考え方

(1) 基本理念

全員喫食制給食を「全員が同じものを食べることができる」教育環境として位置づけ、これまでの多面的な検討経緯や法令、各種計画等に基づく諸条件を含め、教育的配慮、亀山市における学校給食の現状、課題等を踏まえ、中学校全員喫食制給食の実施にあたり、亀山市の学校給食提供に関する基本理念を下記のとおりとします。

安全安心 健康はぐくむ みんなで食べる 学校給食

(2) 基本方針

①安全安心な給食の提供

安全安心な給食を安定的・持続的に提供するため、その体制整備と施設の改修などに際して学校給食衛生管理基準に適合し、HACCP^(*)の考え方を取り入れた施設を目指します。

(*) HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)

国連食糧農業機関 (FAO) と世界保健機関 (WHO) の合同機関である食品規格 (コーデックス) 委員会から発表された衛生管理の手法。

食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因 (ハザード) を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとするもの。

②食育の推進

学校給食を活用した食育の取組を推進するため、亀山市域産・県内産食材を使用した「かめやまっ子給食」など地域食材の活用推進や持続可能な食材供給にかかる社会の取り組みとその啓発を図ることを目指します。

③職場環境負荷への配慮

安全安心な給食の提供等に必要な機能と体制をしっかりと確保した上で、配置職員が働きやすく快適な職場環境の整備を行うとともに、効率的な作業空間の確保を目指します。

④災害対策・対応

すべての学校給食調理施設において、施設等の耐震性を確保した上で、設備機器等を含めた非構造部材の耐震性についてもしっかりと確保し、地震等による天

井材やダクトの落下、設備機器の転倒等による二次災害を防止できる施設を目指します。

一方、災害時の対応として、学校への給食提供を行うための速やかな復旧対応が行える施設を目指します。

6. 想定した施設整備規模等

1～5に記述された内容を踏襲し、新たなセンター方式による給食調理施設の整備を想定した施設、候補地、事業費等については、下記のとおりです。

(1) 想定した各小中学校給食施設に係る方向性

「学校給食提供に関する今後の方向性」（令和3年3月24日）に示された亀山市の給食施設における今後の方向性について、表12に示します。

【表12 市内小中学校給食に係る今後の方向性（令和3年3月24日）】

学校	短期的	中長期的
亀山中学校 中部中学校	センター方式の給食調理施設の建設により対応	センター方式の給食調理施設の建設により対応
関中学校	センター方式 (関学校給食センター)	センター方式(関学校給食センター)。ただし、施設の老朽化状況をみて中学校給食の統合等を検討
旧亀山市内9小学校	現行の自校方式	自校方式。ただし、施設の老朽化状況をみて親子方式など他方式への移行を検討
関小学校 加太小学校	現行のセンター方式 (関学校給食センター)	センター方式(関学校給食センター)。ただし、施設の老朽化状況をみて自校方式など他方式への移行を検討

* 関学校給食センターの更新時期については、平成26(2014)年3月に作成された「亀山市公共施設白書」によると令和21年(2039年)と想定されています(法定耐用年数34年)。

(2) 想定される給食調理施設

①調理能力

亀山中学校及び中部中学校に給食提供を行う場合は、当初1,500食程度の供給に対応した施設と想定しました。しかしながら、亀山中学校及び中部中学校の将来的な生徒数を勘案するとともに、中長期的な背景からの関中学校の生徒数、将来的な小学校給食施設の老朽化による改修時の対応を視野に入れ、提供能力は2,200食とすることが望ましいと考えられます。内訳は表13のとおりです。(詳細については参考資料P5「参考3」参照)

なお、中長期的な背景からの関中学校の食数については、今後の亀山市の人口及び児童生徒数の減少傾向を勘案すると、同表の食数内で対応が可能です。

【表13 調理能力の前提条件案の内訳】

亀山中学校	728食(職員数を含む)
中部中学校	741食(職員数を含む)
他の給食調理施設老朽化対応分	751食(職員数を含む)
合計	2,220食(≒2,200食)

②施設規模

「①調理能力」を基本として、かつ延床面積については事務室や廊下等の必要な面積を考慮し、また敷地面積については設備の規模や車両の出入り等を考慮し、それぞれ表14のと通りの規模が望ましいと考えられます。（詳細については参考資料P7「参考4」参照）

【表14 給食調理施設の整備規模】

延床面積	敷地面積
1,500 m ² 程度	4,000 m ² 程度 (うち緑地 800 m ² 程度)

※緑地面積は工場立地法準則に準拠

③施設の構造、概要、必要諸室等

施設の構造、概要、必要諸室等については、参考資料P8「参考5」のとおりです。

(3) 候補地

「(1) 想定される給食調理施設」を踏まえ、候補地については、市の所有地のうち必要面積をおおむね確保でき、給食調理施設の整備が一定程度可能とみられる候補地を選定しました。その中で、前面の道路幅員、対象校へのアクセス性、周辺環境への配慮の必要性、インフラ整備の必要性等について調査、比較検討を行いました。その候補地及び検討結果については表15及び参考資料P12「参考6」のとおりです。

【表 15 検討した候補地】

候補地	ア	イ	ウ	エ（住山住宅用地）	オ	中部中学校内
敷地面積（㎡）	2,500	3,200	4,600	5,000	4,900	3,000
用途区域	用途指定無	用途指定無	第2種中高層住居 専用地域	用途指定無	第1種住居専用地域	用途指定無
ハザードマップ	ハザード無	ハザード無	ハザード無	ハザード無	ハザード無	一部、土砂災害（特別）警戒区域内
利 点	<ul style="list-style-type: none"> • 用地が平坦である。 • 2中学校へのアクセス性がよい。 	<ul style="list-style-type: none"> • 2中学校へのアクセス性がよい。 • 住宅地から一定程度の距離を有する。 	<ul style="list-style-type: none"> • 用地が平坦であり、面積に余裕がある。 	<ul style="list-style-type: none"> • 用地が平坦であり、面積に余裕がある。 • 2中学校へのアクセス性がよい。 • 住宅地から一定程度の距離を有する。 	<ul style="list-style-type: none"> • 用地が平坦であり、面積に余裕がある。 	<ul style="list-style-type: none"> • 中部中学校は自校方式となり、亀山中学校へのアクセス性もよい。
主な懸念事項	<ul style="list-style-type: none"> • 面積がやや不足しており、隣接地の追加確保や屋上緑化等の対策を要する。 • 必要な水量の給水は非常に困難であることから、別途給水配管の敷設が必要。 • 公道と高低差がある。 	<ul style="list-style-type: none"> • 面積がやや不足しており、隣接地の確保や屋上緑化等の対策を要する。 • 高低差のある用地であり、敷地造成を要する。 	<ul style="list-style-type: none"> • 用途区域の関係で、建築基準法上の許可を要し、早期実現が困難な場合がある。 • 周辺の道路幅員が狭い。 • 周辺が住宅地であり、環境配慮が必要である。 	<ul style="list-style-type: none"> • 必要な水量の給水のため、別途配水本管の増径工事を要する。 • 水道引込工事については、市の道路復旧基準により、隣接する市道において、埋設配管（水道管等）を道路完成後3年間は敷設できないため早期実現が困難である。 	<ul style="list-style-type: none"> • 用途区域の関係で、建築基準法上の許可を要し、早期実現が困難な場合がある。 • 周辺の道路幅員が狭い。 • 周辺が住宅地であり、環境配慮が必要である。 	<ul style="list-style-type: none"> • 面積がやや不足しており、隣接地の確保や屋上緑化等の対策を要する。 • 高低差のある用地であり、敷地造成を要する。 • 学校活動に支障を来たすことなく施設配置を行うことが困難である。 • 一部、土砂災害（特別）警戒区域内である。

結果、表 1 5 及び参考資料 P 1 2「参考 6」のとおり客観的な判断から候補地「エ（住山住宅用地）」が、候補地の中では優位とみることができます。しかしながら、必要な給水量を確保するため、配水本管の引込工事が必要となるための工事費増、また、市の道路復旧基準により道路工事完成後 3 年間は埋設配管等の敷設ができない中で、一定程度の工程の延長が発生すること等の懸念事項があります。また、どの候補地もそれぞれ懸念事項を伴っており、加えて、その懸念事項の中には、別途事業費を伴う項目もあり、次の「（４）事業費及びランニングコストの試算」の結果を踏まえる必要があります。

以上のことから、この候補地 6 カ所の中で整備用地としての決定は困難と判断いたしました。改めて、整備用地については、事業費内での施設整備の可能性、また、一部の私有地の確保又は私有地での再検討等を含め、総合的に判断する必要があります。

なお、中部中学校及び「エ（住山住宅用地）」以外の候補地については、前述のとおり、どの候補地も適地と判断していない中で、将来的に市が進める市有地の売却や他の用途での利用など、他の事業に影響を与える可能性があること、またその周辺も含めた土地評価等に影響を与える懸念があること等から、「ア」～「オ」としていません。

（４）事業費及びランニングコストの試算

①事業費

給食調理施設整備の概算事業費について、「（１）想定される給食調理施設」等に基づき算出した結果は、表 1 6 のとおりです。

「（２）候補地」に示すとおり、整備用地が決定しない中で、令和 4 年度の段階で概算工事費を算出していますが、「エ（住山住宅用地）」における整備が客観的な判断から優位とみることができることから、その用地において、令和 5 年度に改めて市建設部等担当部署や専門業者による試算を実施しました。結果、後期基本計画実施計画における事業費と比較して大幅な増額となりました。

なお、事業費の算出にあたる諸条件等については、次のとおりです。

- ・「当初」の延べ床面積 1,200 m²は「学校給食の在り方について」における想定面積にて算出していますが、「R 5」の延べ床面積 1,500 m²は前述の施設規模等における想定面積を基準として算出しています。
- ・物価上昇率については、国土交通省建築着工統計及び公共工事設計労務単価による伸び率を参照しています。
- ・その他詳細については参考資料 P 1 8「参考 7」参照

【表 16 概算事業費】

項目	概算事業費（千円）	
	当初（延べ床面積 1,200㎡）	R5（延べ床面積 1,500㎡）
造成費	6,273	20,610
水道管引込工事費	—	191,900
建設工事費（排水除外施設費を含む）	511,855	838,900
杭工事費	—	24,100
排水除外施設費	—	120,610
外構費	14,636	45,430
厨房設備費（その他備品を含む）	156,364	439,390
中学校工事（昇降機、配膳室の改修を含む）	64,818	444,550
測量・調査費	1,091	5,370
設計費	28,069	51,100
監理費	6,626	12,190
その他	9,055	7,480
小計	798,787	2,201,630
消費税	79,879	220,163
合計	878,666	2,421,793

*当初は給食用エレベーターを想定していましたが、検討段階において、運用上、乗用エレベーターの設置が望ましいと考えられたため、その費用分の上昇が、「R5」の「2 中学校工事費（昇降機、配膳室の改修を含む）」の項目で見込まれています。

②交付金、起債等

本事業は学校施設環境改善交付金の対象となり、国の予算状況にもよりますが、交付金対象経費の13%程度となる306,264千円（給食調理施設及び各中学校における給食搬送用のエレベーター分）の交付金が見込めます。（参考資料P18「参考7」参照）

また、起債については、地方債として学校教育施設等整備事業債の活用が可能となります。その内訳は、表17のとおりです。

【表 17 財源内訳】

(単位：千円)

	内 訳	備 考
給食調理施設整備事業費	2,421,793 千円	
国庫補助金対象経費	612,528 千円	
国庫補助金	306,264 千円	
地方債（交付税措置有）	275,600 千円	充当率90%
一般財源	30,664 千円	
市単経費(一般財源)	452,365 千円	
地方債（交付税措置無）	1,356,900 千円	充当率75%

また、令和5年度の試算により給食調理施設整備を行った場合の市債を含めた中長期的な財政見通しを表18に示します。

【表18 給食調理施設整備を行った場合の中長期的な財政見通し】

(給食調理施設整備分)

(単位：千円)

	R7	R8	R9	R10	R11	R12~17 (R11に同じ)	R18	合計
建設事業費	93,016	2,328,777						2,421,793
国庫補助金(+)		306,264						306,264
地方債(+)	69,700	1,562,800						1,632,500
一般財源(+) ^①	23,316	459,713						483,029
公債費 (-) ^②		697	16,325	24,737	213,352	1,280,111	204,243	1,739,465
公債費負担比率 への影響 (%)	0	0	0.1	0.2	1.3	1.3	1.3	-
交付税措置(+) ^③			2,287	2,287	2,287	13,722	2,287	2,2870
経常的経費(-) ^④			145,925	145,925	145,925	875,550	145,925	1,459,250
一般管理費			95,050	95,050	95,050	570,300	95,050	950,500
施設管理費			50,875	50,875	50,875	305,250	50,875	508,750
市費合計 ^{①+②-③+④}	23,316	46,410	159,963	168,375	356,990	2,141,939	347,881	3,658,874

*学校教育施設等整備事業債：1,632,500千円のうち、
275,600千円：充当率90%、交付税措置有(8.3%分)
1,356,900千円：充当率75%、交付税措置無
償還期間：10年 据置期間：2年 利率：1%で試算しています。

*公債費負担比率については、一般財源額によって変動することから、令和4年度決算額と同額として算出しています。

(現行)

(単位：千円)

	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12
中学校デリバリー給食実施事業	46,300	46,300	46,300	46,300	0	0	0	0

*令和4年度の喫食率：28.54%を全生徒数に乗じて算出しています。

③ランニングコスト

年間のランニングコストについては、業者見積りや他市事例を参照し、表19のとおりと想定されます。

【表19 給食調理施設1年間の想定施設運営及び維持管理費】

項目	事業費（千円）
人件費（正規調理員3名、調理業務委託含む）	76,689
配送業務費	9,720
光熱水費	23,000
施設維持管理費	23,250
小計	132,659
消費税	13,266
合計	145,925

* 公設公営（一部委託を含む）方式にて算出を行っています。

（5）事業手法

給食調理施設整備については、大別すると、設計・建設・維持管理の各業務に分類され、事業手法としては、表20のとおり公設公営方式、公設民営方式、PFI手法、PFI的手法等様々な方式が考えられます。

これらの方式の中で、「（3）事業費及びランニングコストの試算」において試算した事業費から、各事業手法を選択した場合の総事業費削減効果を含めて、当該施設の想定規模等から検討した結果、公設のうえで民間を活用する方式（一部委託を含む）が適した手法であると想定しました。

【表20 事業手法前提条件案の概要】

手法	事業方式	資金調達	設計・建設	維持管理	運営	施設の所有権	
						運営中	事業完了後
公設公営方式		市	市	市 （一部委託）	市 （一部委託）	市	市
公設民営方式		市	市	市または 一部委託	委託	市	市
PFI 手法	BTO方式	民間	民間	民間	民間	市	市
	BOT方式	民間	民間	民間	民間	民間	市
	BOO方式	民間	民間	民間	民間	民間	民間または 撤去
PFI 的手法	DB方式	市	民間	市	市	市	市
	DBO方式	市	民間	民間	民間	市	市

【手法の想定理由】（詳細については参考資料P20「参考8」参照）

- PFI手法及びPFI的手法を導入した場合の総額費用は、通常おおよそ5～10%削減が見込まれますが、今回想定した給食調理施設の規模では、費用の削減効果は見込まれません。（業者見積りやヒアリング実施によります。）

- ・今回想定した給食調理施設と同等規模の施設において、PFI手法及びPFI的手法の導入実績は全国的にもほとんどありません。
- ・運営・サービス等への市の意向の反映や民間ノウハウの導入、リスク分担等各項目において比較検討を行った結果として、公設のうえで民間を活用する方式（一部委託を含む）が適した手法と考えられます。

なお、公設公営方式において、どの程度の業務を委託するかについては、運営開始段階の情勢をみて選択することが望ましいと考えますが、下記の理由により、現段階においては、完全な直営方式より民間を活用した方式の方がより望ましい手法と想定しています。

- ・市では給食調理員不足は恒常的な問題となっており、人員確保が困難な状況であること。
- ・一部委託で行った場合、委託業者の持つ施設運営のノウハウの活用が可能であり、かつ安定的な人員確保が見込まれること。
- ・民間を活用した場合でも、献立の決定や材料調達等は市の管理栄養士や学校の栄養教諭が行うことにより、基本的には市主導で給食事業を展開できること。

（６）給食調理施設にかかる課題について

給食調理施設による中学校全員喫食制給食実施の手法を模索してきた中で、教育委員会として整理した手法では、下記のとおり大きく二つの課題があることが明らかになりました。

①給食調理施設整備に適した用地について

「学校給食の在り方について」では、立地条件等により用地取得にかかる経費が大きく変動することから、市所有地での整備を前提に試算などを行っており、令和４年度以降の検討にあたってはこの考え方を踏襲しています。

整備用地の検討に際しては、先に示した複数の市所有地での検討を行いました。どの用地についても一定の条件が必要となる結果となり、想定事業費内での給食調理施設整備の可能性と中学校全員喫食制給食の早期実現の点で、候補地６カ所の中で整備用地の決定は困難でした。

②事業実施に係る財源の確保について

本事業については、当初「学校給食の在り方について」の策定にあたり、自校方式やデリバリー方式等各手法にてランニングコストを含めた総事業費を比較した結果、センター方式による事業実施が望ましいとの見解を示しています。その内容を踏まえ、本事業にかかる経費として、「第２次亀山市総合計画後期基本計

画」実施計画では、令和2年度の試算をもとに約8億8千万円を想定しました。その後、令和4年度以降の検討における給食調理施設の試算では、総事業費が24億円程度（国の交付金を除く一般財源は、21億円程度）が必要となることが想定され、実施計画に基づく事業の実施が非常に困難な状況となりました。

事業費が当初計画から大きく増大した要因については、次の点が挙げられます。

ア 実施計画策定時における試算の精度

実施計画策定時における事業費の算出にあたっては、令和2年度に策定した「学校給食の在り方について」段階での試算をもとに行いましたが、施設等の諸条件が明確でない中での試算であったことと、その後の物価動向などが反映されていないものであったことから、結果として試算の精度が低くなったことは否めません。

イ 資材費などの高騰

建築資材費、人件費等は現在も引き続き高騰しており、今後も更に高騰する可能性があります。また、その高騰の度合いについては予測が困難であり、事業費算出については、過去の高騰傾向が今後も継続することを前提に行っています。

ウ 事業内容精査による必要設備などの増加

他市の整備事例や食に関わりを持つあらゆる分野の専門家や有識者などで構成した組織が発行している資料等を踏まえて、より詳細な検討を行った結果、施設規模（面積）や設備の増加、建設単価等の見直し等が必要となりました。

以上の状況から判断して、令和4年度から積み上げてきた計画案のままでは、中学校全員喫食制給食以外の教育活動に係る人件費などの経常的経費の増加や老朽化した学校施設の改修・更新などの様々な教育課題に対しての将来的な財源確保の観点からも早期実現に向けた給食調理施設による実施は困難であると考えられます。

7. 事業実施方式の再検討とその結果

(1) 事業方法の再検討

「6(5)給食調理施設にかかる課題について」に記述のとおり、事業実施にあたっては、適切な用地の選定及び物価高騰等による事業費拡大といった課題があり、事業の再検討を行いました。

その中で、まずは事業費縮減策として、センター方式に拘らず親子方式、自校＋親子方式、外部調理委託方式等様々な手法について再度検討を行いました。その結果について、表21に示します。(詳細については、参考資料P23「参考9」参照) (「学校給食の在り方について」では、トータルコストの試算の結果、センター方式が最も望ましいとしましたが、その事業費の大幅な増大が見受けられた中で、再度、それぞれの方式について、試算・検討を行うものです。)

【表21 再検討結果】

案	現行案	縮小案	A案
方式	センター方式	センター方式	主に親子方式
内容	提供食数 2,200 食の給食調理施設を整備する案	提供食数 1,500 食（中学校 2 校分のみ）給食調理施設を整備する案	川崎小学校を改修して中部中学校分を賄い、関小学校給食センターを亀山中学校の給食室へ転用、関小学校に関小学校、加太小学校、関中学校分の親子方式とした給食室を新規に設置する案
イニシャルコスト	2,298,375 千円 (R5算出の場合 2,421,793 千円)	2,008,896 千円 (R5算出の場合 ー)	1,222,472 千円 (R5算出の場合 ー)
ランニングコスト	145,925 千円	127,533 千円	181,481 千円
30年間トータルコスト	6,676,125 千円	5,834,886 千円	6,666,902 千円
懸念事項	<ul style="list-style-type: none"> 当該事業の事業費の範囲内で事業実施を行うことができない。 最適な用地の選定を決定する必要がある。 	<ul style="list-style-type: none"> 当該事業の事業費の範囲内で事業実施を行うことができない。 最適な用地の選定を決定する必要がある。 今後老朽化が想定される小学校給食調理施設の改修または緊急対応等が難しい。 	<ul style="list-style-type: none"> 当該事業の事業費の範囲内で事業実施を行うことができない。 関小学校において、学校運営に対する支障を勘案すると、民有地を含めた学校施設外の用地の確保が必要である。 関小学校において、周辺が住宅地であり、周辺環境に配慮する必要がある 建築基準法上の手続きを要する。 川崎小学校において、下処理室の面積が不足しており、3槽シンクの設置について対策を行う必要がある。 今後老朽化が想定される小学校給食調理施設の改修または緊急対応等が難しい。

案	B案	C案	D案
方式	自校方式＋親子方式	外部調理委託方式（弁当）	外部調理委託方式（食缶）
内容	川崎小学校調理施設を改修して中部中学校分を、亀山中学校の周辺市有地（例：旧亀山斎場跡地）に調理施設を整備して亀山中学校分の調理を行う案	両校とも外部調理委託による弁当型での給食提供方式を導入する案	両校とも外部調理委託による食缶型での給食提供方式を導入する案
イニシャルコスト	1,392,917 千円 (R5算出の場合 ー)	396,759 千円 (R5算出の場合 502,460 千円)	396,759 千円 (R5算出の場合 502,460 千円)
ランニングコスト	181,481 千円	194,456 千円	163,119 千円
30年間トータルコスト	6,837,347 千円	6,230,439 千円	5,235,956 千円
懸念事項	<ul style="list-style-type: none"> 当該事業の事業費の範囲内で事業実施を行うことができない。 川崎小学校において、下処理室の面積が不足しており、3槽シンクの設置について対策を行う必要がある。 周辺市有地（旧亀山斎場跡地）において、用地に高低差があり、車両の進入経路を含めて、必要に応じた造成が必要となる。 今後老朽化が想定される小学校給食調理施設の改修または緊急対応等が難しい。 	<ul style="list-style-type: none"> 小学校・関学校給食センターと共通の献立（全市内共通）ができない。 調理箇所によっては搬送に一定の時間を要する可能性がある。 搬入校に衛生管理、残食検査、アレルギー対応を含めた配膳指導を行う職員配置が必要となる。 	<ul style="list-style-type: none"> 小学校、関学校給食センターと共通の献立（全市内共通）が可能であるが、食材や作業工程が異なる場合がある。 調理箇所によっては搬送に一定の時間を要する可能性がある。 搬入校に衛生管理、残食検査、アレルギー対応を含めた配膳指導を行う職員配置が必要となる。

(2) 事業実施にかかる再検討結果

再検討の結果、A案のように民有地の別途取得が必要と判断されるもの、A案及びB案のように今後の小学校給食施設改修時の対応が難しいもの等それぞれ懸念事項があり、ハード整備による手法において早期実現と当初計画事業費内で満足な成果を得ることは非常に難しいと考えられます。

このことから、多くの保護者が望んでいる全員喫食制給食の早期実現のためには、親子方式等による他の方式を含め給食調理施設整備による事業実施では、事業費の問題も含め、現段階においては、諸課題の解決が難しい状況という結果となりました。

以上のことから、今後の方向性としては、本事業の趣旨を鑑み、引き続き諸課題の解決について検討しつつ、加えて今後策定予定の学校施設等長寿命化計画に基づく学校改築等との事業複合化等による事業費削減を視野に入れながら、給食調理施設整備を目指すことが望ましいと考えます。

一方、中学校全員喫食制給食の開始時期については、引き続き早期実現を目指す必要があります。外部調理委託方式については、配送時間など一部懸念事項があるものの、まずは適切な整備用地の選定が必要なく、当初想定した当該事業の事業費の範囲内で事業実施を行うことが可能であるため、D案（外部調理委託による食缶搬入方式）での全員喫食制給食の早期実施を図ることが現時点では適切と考えられます。

なお、D案について、基本理念及び基本方針といった本事業に係る方向性に対する整合性等に関する検証については後述のとおりです。

【参考 現行給食と外部調理委託による食缶搬入方式の対比表】

提供方法 要件	小学校自校方式	関学校給食 センター	デリバリー給食	外部調理委託 食缶搬入方式
調理主体	市（直営）	市（直営）	民間事業者	民間事業者
調理場所	学校内給食調理 施設	市内共同調理場	市外民間事業者 調理場	民間事業者調理場
献立	栄養教諭が作成し 献立検討会で決定 した共通献立	栄養教諭が作成し 献立検討会で決定 した共通献立	教育委員会と民間 事業者が協議の上 決定した献立	栄養教諭が作成し 献立検討会で決定 した共通献立をも とに、業者と協議 の上決定した献立
アレルギー対応	卵、乳、小麦の三 大アレルギーを中 心に可能な範囲で 除去食対応	卵、乳、小麦の三 大アレルギーを中 心に可能な範囲で 除去食対応	除去食対応は不可	卵、乳、小麦の三 大アレルギーを中 心に可能な範囲で 除去食対応
食材調達	各学校で発注し公 会計処理	各学校で発注し公 会計処理	献立に基づき民間 事業者が発注	献立に基づき民間 事業者が発注
検食	学校管理職等	学校管理職等	学校管理職等	学校管理職等
配膳	食缶により各学級 において配膳	食缶により各学級 において配膳	配膳室から注文者 が受け取り	食缶により各学級 において配膳
配膳指導	教職員	教職員	なし	学校配置の専門職 員
残食確認	給食調理員等	給食調理員等	民間事業者	学校配置の専門職 員
残食処理	回収委託した民間 事業者	回収委託した民間 事業者	民間事業者	民間事業者
給食費の納入	公会計により口座 振替	公会計により口座 振替	喫食実績により振 込	公会計により口座 振替

8. 中学校全員喫食制給食実施に係る新たな手法について

(1) 基本理念及び基本方針との整合性について

外部調理委託による食缶搬入方式を実施するにあたり、「5. 給食提供における基本的な考え方」で示した基本理念「安全安心 健康はぐくむ みんなで食べる 学校給食」については、後述の表24の献立、食の安全性、食育、アレルギー対応等の項目で示しているとおり、「学校給食の在り方について」に示す教育的配慮を含め、給食調理施設による事業とおおよそ同等程度の給食実施が可能であり、整合性について問題ないと考えられます。

また、それぞれの基本方針については基本理念と同様に表24の内容から、施設整備に関する事項については、外部調理委託による食缶搬入方式の仕様書等により整合性が図れるものと考えられます。

(2) 各小中学校給食施設に係る方向性との整合について

短期的に見ると、事業方式が異なることとなりますが、中学校における全員喫食制給食の早期実現については、更に開始時期を早められることが可能となります。

また、中長期的には、事業の方向性を変えずに引き続きセンター方式による給食調理施設の整備を目指すこととしています。加えて、他の給食施設等の老朽化状況等を鑑み、それぞれの施設を含めた中長期的な展望を勘案して整備を行うことができるため、学校給食全体的な課題解決に向けても有効的な手法であると言えます。

なお、小学校給食については、引き続き自校方式及び関学校給食センターによるセンター方式を維持しつつ、中長期的には自校方式を原則とした中で中学校給食を含めた全体的な整備について検討することから、その方向性については整合が図られていると考えられます。

(3) 事業費について

「学校給食の在り方について」では、その時点での判断としてセンター方式が望ましいとしましたが、今回、事業費の増大が見られた中で、再度、試算・検討を実施しています。

その結果、「7. 事業実施方法の再検討」に記述したとおり、外部調理委託による食缶搬入方式については、現行の本事業範囲内予算にて実施が可能であるとともに、トータルコストについても、最も低く抑えられることができます。

また、将来的な給食調理施設の整備を引き続き目指す中で、本案については、2中学校における配膳室や給食用エレベーター設置といった最低限の施設整備で実施が可能となり、今後の他の給食調理施設の改修事業等との整合性を図ることが可能となっています。改めて事業費について表22に示します。

【表 22 外部調理委託による食缶搬入方式にかかる事業費の妥当性】

	当初計画事業費	給食調理施設	外部調理委託方式（食缶）
イニシャルコスト	878,700 千円	2,421,793 千円	502,460 千円
ランニングコスト	—	145,925 千円	163,119 千円
トータルコスト (30 年間)	—	6,799,543 千円	5,396,046 千円

一方、起債等を含めた給食調理施設整備との比較を表 23（給食調理施設については、表 18 の抜粋）に示します。市費については、給食調理施設整備 483,029 千円（令和 7 年度 23,316 千円と令和 8 年度 459,713 千円の合算）に対して、外部調理委託方式による食缶搬入方式は、起債を利用せずとも 456,980 千円であり、こちらも財政的に有利であると考えられます。

【表 23 外部調理委託による食缶搬入方式にかかる事業費（市費）の妥当性】

(給食調理施設整備)

(単位：千円)

	R7	R8	R9	R10	R11	R12~17 (R11に同じ)	R18	合計
建設事業費	93,016	2,328,777						2,421,793
国庫補助金(+)		306,264						306,264
地方債(+)	69,700	1,562,800						1,632,500
一般財源(+) ^①	23,316	459,713						483,029
公債費 (-) ^②		697	16,325	24,737	213,352	1,280,111	204,243	1,739,465
公債費負担比率 への影響 (%)	0	0	0.1	0.2	1.3	1.3	1.3	—
交付税措置(+) ^③			2,287	2,287	2,287	13,722	2,287	2,2870
経常的経費(-) ^④			145,925	145,925	145,925	875,550	145,925	1,459,250
一般管理費			95,050	95,050	95,050	570,300	95,050	950,500
施設管理費			50,875	50,875	50,875	305,250	50,875	508,750
市費合計 ①+②-③+④	23,316	46,410	159,963	168,375	356,990	2,141,939	347,881	3,658,874

* 学校教育施設等整備事業債：1,632,500 千円のうち、
 275,600 千円：充当率 90%、交付税措置有（8.3%分）
 1,356,900 千円：充当率 75%、交付税措置無
 償還期間：10 年 据置期間：2 年 利率：1%で試算しています。

(外部調理委託による食缶搬入方式)

(単位：千円)

	R7	R8	R9	R10~18 (R9に同じ)	合計
工事請負費	502,460				502,460
国庫補助金(+)	45,480				45,480
一般財源(+) ^①	456,980				456,980
経常的経費(-) ^②		108,746	163,119	1,468,071	1,739,936
市費合計 ^{①+②}	456,980	108,746	163,119	1,468,071	2,196,916

なお、令和4年5月の「第2次亀山市総合計画後期基本計画実施計画」策定段階において、膨大な建設費用と維持費が必要な給食センターの設置に拘らず、寸胴型デリバリー給食による早期実現を検討すべきとの議会意見に対して、「学校給食の在り方について」で検討した、現行デリバリーによる全員喫食制給食の実施は、食数が増えるとその分経費が増加し、長期的にはセンター整備費を上回ると想定されることから給食センター整備が妥当と判断した旨を回答しています。

この点については、「学校給食の在り方について」では、給食調理施設の整備事業費を6億2,300万円、年間運営経費を5,516万円と想定しており、概ね30年間で想定した長期的な現行デリバリー給食の喫食率を100%と想定した場合、長期的には公費負担が増加するものと試算していました。この試算と併せて、現行デリバリー給食の市内中学校での献立の統一性の課題もあることから、給食調理施設整備の手法を想定していました。しかしながら、今回の再検討の結果、給食調理施設整備の事業費と併せて年間管理運営経費の試算結果からトータルコストが給食調理施設の整備に比べて抑制が可能と考えられました。

(4) 外部調理委託による食缶搬入方式導入に伴う学校給食への影響について

本事業における方向性としてはセンター方式による給食調理施設の整備であり、その運営方法については、「6(4)事業手法」にて、公設のうえで民間を活用する方式(一部委託を含む)が適した手法であると想定しました。この手法と外部調理委託による食缶搬入方式についての給食提供にかかる各種比較について、表24のとおり整理しました。

その結果、献立作成と栄養管理の主体は市であるため、給食調理施設整備による事業と同等程度の事業実施が可能です。また、全員喫食制給食の早期実現といった事業の目的を鑑み、開始時期を遅延させない、又は早めることが可能な手法でもあります。

【表 2.4 それぞれの手法による給食提供にかかる各種比較表】

	センター方式による給食調理施設	外部調理委託方式（食缶）
給食調理主体	市職員及び委託業者	委託業者
給食運搬主体	委託業者	委託業者
給食配食主体	中学生	中学生
食器洗浄主体	市職員及び委託業者	委託業者
献立作成主体	市職員	市職員
栄養管理主体	市職員（県職員）	市職員（県職員）
トラブル対応主体	市が中心となり、委託業者と連携	市及び委託業者
給食を作ってから食べるまでの時間	市内への施設整備を想定すると、数十分程度	市内であれば同様に数十分程度、市外であれば、場所によるが基準を満たす 2 時間以内
献立	市内小中学校における統一した献立が可能であるが、食数が多いことから一部のメニューや使用する食材が異なる可能性がある。	市内小中学校における統一した献立が可能であるが、食数が多いことから一部のメニュー等が異なる可能性がある。
ご飯・パン	小学校・関学校給食センターと同様に別途契約により外部業者から搬入	同様に外部業者からの搬入、または外部調理委託業者からの搬入
地産地消（かめやまっ子給食）	市内産食材は使用可能であるが、市内の食材生産量の観点から小学校のような食材確保が非常に難しい。	県内産食材の使用は可能。
食の安全性	学校給食衛生管理基準及び大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理を実施	仕様書等により学校給食衛生管理基準及び大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理の実施を求める。
食育	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養教諭等の配置により実勢に即した方法で実施が可能 ・給食調理施設に設置予定の見学スペース等により対応可能 	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養教諭等の配置により実勢に即した方法で実施が可能 ・業者提案となるが、調理施設の社会見学等により対応可能
アレルギー対応	学校給食における食物アレルギー対応指針に基づく除去食対応を実施	仕様書等により学校給食における食物アレルギー対応指針に準じた除去食対応の実施を求める（基本的には別途経費を要する）
大規模災害対応	基本的には市対応となる。	業者提案となるが、他地域の系列施設との相互応援により迅速な復旧が可能となる。
持続性	委託業者が経営破綻等により業務の継続が困難な状況に陥るリスクがある。	委託業者が経営破綻等により業務の継続が困難な状況に陥るリスクがある。
給食提供開始予定時期	令和 9 年度第 1 学期	令和 8 年度第 2 学期

(5) 他市類似事例の状況について

外部調理委託による食缶搬入方式を導入している大阪府泉大津市等 3 市への視察を実施しました。

視察の状況については、表 25 に示します。

【表 25 中学校全員喫食制の給食を食缶方式・業務委託で行っている自治体の比較表】

	泉大津市(大阪府)	逗子市(神奈川県)	甲府市(山梨県)
食数(1日あたり)	市内 3 校、約 1,800 食	市内 3 校、約 1,200 食	市内 11 校、約 4,000 食
価格	300 円/食 (主食、おかず、牛乳込み) ※特別献立の場合は別途市が負担	350 円/食 (主食、おかず、牛乳込み)	330 円/食 (主食、おかず、牛乳込み)
給食費の徴収	公会計	教育委員会が保護者指定の口座より口座振替を行っている。市の会計とは別に管理している給食用の口座に集め、賄材料費の支払いを行っている。今後公会計化する予定。	公会計
契約期間	3 年	5 年	1 年
業者選定方法	プロポーザル方式	一般競争入札	随意契約
業務内容	調理、配送(配膳室まで)、クラス分け、食缶・食器回収、洗浄・保管、食材の選定、発注 ※市の定めた仕様書により食材を選定し発注	調理、配送(配膳室まで)、クラス分け、食缶・食器回収、洗浄・保管 ※食材の選定、発注は市が行っている。	調理、配送(配膳室まで)、クラス分け、食缶・食器回収、洗浄・保管、発注 ※市の定めた仕様書により食材を選定し発注
食缶の購入等	業務内容に含む	市がリース契約している	市が購入している
委託先	業者 1 社	業者 1 社(デリバリー弁当方式の時から委託している業者へ食缶方式に変更後も委託している。)	協同組合(業者 2 社)(デリバリー弁当方式の時から委託している業者へ食缶方式に変更後も委託している。)
配送方法	委託業者のトラックで配送 2 便に分けて食器等と食缶等を配送。保温食缶使用	委託業者のトラックで配送 2 便に分けて食器等と食缶等を配送。保温食缶使用	委託業者のトラックで配送。1 便で食器等と食缶等を配送。保温食缶使用
献立作成	委託業者が原案を作成し、市の栄養教諭等協議の上決定する。(小学校とは別献立)	市の管理栄養士が原案を作成し、委託業者と協議の上決定する。(小学校とは別献立)	市の管理栄養士が原案を作成し、委託業者と協議の上決定する。(小学校とは別献立)

アレルギー対応	卵の除去のみ対応している。 ※小学校と同様の対応	卵、小麦、乳、エビ、カニの5品目の除去食を可能な範囲で行っている。代替食は行っていない。	除去食や代替食などのアレルギー対応はしていない。 ※小学校と同様の対応
教室までの運搬方法	配膳専用のエレベーターを3校に設置、配膳員が配膳室へ運搬する。配膳室にクラスごとに配置された食缶等を生徒が各クラスへ運んでいる。	配膳室にクラスごとに配置された食缶等を、生徒が各クラスへ運ぶ。2階以上のクラスも生徒が手運びで運搬しており、配膳専用のエレベーターの設置はない。	配膳室にクラスごとに配置された食缶等を、生徒が各クラスへ運んでいる。2階以上のクラスも生徒が手運びで運搬しており、配膳専用のエレベーターの設置はない。
給食時間	12:30~13:00	12:40~13:10	12:40~13:10
委託業者の経営状況の確認等	プロポーザルによる業者選定時に決算書類などの提出を求めている。	代理人による保証制度を契約に付記することで調整している。	食材調達を含め、多種業務の実績があり、安定して給食が提供できる組合と契約している。
現在の方式の課題	給食時間が短い。保温食缶に入っていないおかずは冷たいとの意見がある。	学校からエレベーターの設置を求められている。	給食時間が短い。 現在、委託している協同組合加入業者のうち、調理可能な業者は2社のみであるため、調理配送可能な業者の増加を希望している。

(6) それぞれの懸念事項に対する対策について

表25の内容をはじめ、外部調理委託による食缶搬入方式の実施にあたっての懸念事項については、下記のとおりの方策を視野に入れます。

- 配送時間 調理後2時間以内の喫食に努めることとします。
- 地産地消 業者選定にあたっては、「県内産食材の活用」など地産地消の推進に取り組めます。
- 衛生管理 学校給食衛生管理基準に準拠して、委託業務実施時に、委託業者に対して定期的な検査指導を行います。
- 食育 栄養教諭等の配置により中学校における実勢に即した方法で実施します。
- 委託業者の持続安定等 業者選定時や契約更新時の審査を経営基盤、体制などの状況を踏まえて適切に行うとともに、定期的な経営状況把握を行います。
- 学校配膳室の整備 安全安心な学校給食の供給は、配送過程を経て生徒が喫食するまでの保管方法、配食作業等においても適

切な対応が求められています。その中で、学校と連携を図りながら、配膳室の整理整頓を常に心がけ、清潔を保つよう、衛生管理の徹底に努めます。

9. 中学校全員喫食制給食実施事業の進め方

前項のような懸念事項に対する対策を配慮した上で、本事業における進め方は下記のとおりとします。

- ①外部調理委託による食缶搬入方式での中学校全員喫食制給食の提供を行います。
- ②令和8年度2学期の全員喫食制給食の提供開始を目指します。
- ③提供する給食は、アレルギーなどへの対応可能なものとします。また、アレルギーなどへの対応は、市教育委員会、学校、保護者、調理委託事業者が一体となった取組が必要であり、かつ慎重な対応が求められるため、諸課題の整理、検討を行い、密接な連携の下で実施します。
- ④搬入校に日常的な衛生管理や残食確認、アレルギー対応食管理や配膳指導、食育促進のために栄養教諭や給食調理員などの職員配置を目指します。また、中学校の教育課程に沿い、主体的に「食」を考える力を身に着けることができるよう、栄養教諭等による食育の推進に取り組みます。
- ⑤子どもたちにとって、より望ましい給食が提供できるよう、原則、自校及び関学校給食センターにおいて提供される給食と共通献立とし、市内小中学校において統一を図るものとします。また、市内産や県内産食材の利用など地産地消の推進に取り組みます。
- ⑥委託業者については、業務を継続して安定的に確実に履行する能力が重要であるため、業務遂行、業務継続力について審査のうえ、適した者を選定します。
- ⑦食缶配送については、学校給食衛生管理基準に基づき調理後2時間以内に喫食できるように努めます。また、このための配食・配送計画を協議し、これに基づき、温度管理可能な食缶及び配送校のプラットホームや施設構造等に適した車両を使用するなどの配慮の下で配送を行います。
- ⑧搬入校には、学校現場の実情を踏まえ、教育環境への影響を十分に配慮したうえで、配膳室や昇降機など必要な設備を設けるものとし、プラットホームの設置など可能な限り効率的な受け入れができるよう検討を行います。
- ⑨中長期的な視点から、引き続き給食調理施設の整備を目指すものとします。その方式についてはセンター方式に限るものではなく、関学校給食センターや大規模小学校の調理施設の改修・更新などの機会において、その時々为学校給食の在り方についても注視しつつ、将来的な財源、人材の確保等を含めたその時々社会情勢に即し、改めて検討するものとします。
- ⑩学校給食の目標の達成に努めるため、行政、学校、保護者、地域の密接な連携を図り、今後も、学校給食の充実に向け全力で取り組みます。

10. スケジュール

中学校全員喫食制給食の実施に係るスケジュールは以下のとおりとします。

		令和5年度						令和6年度						令和7年度						令和8年度					
		4	6	8	10	12	2	4	6	8	10	12	2	4	6	8	10	12	2	4	6	8	10	12	2
【給食提供外部委託】																									
業者選定	業務仕様検討・決定			←			→																		
	委員会要綱制定			←	→																				
	プロポーザル				←		→																		
	委託業者選定									←	→														
委託業務	準備										←		→												
	給食提供																							←	→
【学校施設】																									
設計	設計業務							←				→													
	建築確認申請・検査										←	→											←	→	
	埋蔵文化財調査業務													←											
工事	工事												←												
備品	備品購入																						←	→	

*破線部については、契約事務等期間を想定しています。

【参考資料】

本参考資料は、令和4～5年度において給食調理施設を整備した場合を想定して検討を行った根拠資料等で
す。本計画「9. 中学校全員喫食制給食実施事業の進め方」で示す今後策定予定の学校施設等長寿命化計画に
基づく学校改築等との事業複合化等により本事業を実施する場合に、その段階における情勢等を勘案した上
で、本資料を検討の基礎資料として活用を図ることを目的として掲示するものです。

参考1	本事業にかかる提言等について	・・・	3
参考2	検討経緯	・・・	4
参考3	給食調理施設の調理能力について	・・・	5
参考4	給食調理施設の施設規模について	・・・	7
参考5	給食調理施設の必要な機能・設備、諸室構成等	・・・	8
参考6	候補地	・・・	12
参考7	事業費の試算	・・・	16
参考8	事業手法の検討	・・・	20
参考9	再検討した主な手法について	・・・	23

参考1 本事業にかかる提言等について

本事業の実施にあたっては、下記のとおり亀山市議会からご意見等をいただいています。事業の進め方はこれらの内容を踏まえたものとなっています。

(1) 令和5年亀山市議会9月定例会における論点について

令和5年亀山市議会9月定例会においての質疑にかかる論点は次のとおりでした。（教育委員会所管分）

- ① 実施計画において「給食センター整備」としていたものを変更した妥当性
- ② 教育委員会の方針決定にあたって、非公開会議とした妥当性
- ③ 教育委員会が試算した整備事業費の根拠の妥当性
- ④ 教育委員会が検討した候補地の検討結果の妥当性
- ⑤ 教育委員会が検討した候補地を公表しないことの妥当性
- ⑥ 本事業に係る財源に関して市債活用の是非とその試算
- ⑦ 「実施計画」策定時に否定していた食缶方式を採用した妥当性
- ⑧ 将来的な給食調理施設整備の想定時期とその手法
- ⑨ 外部調理委託にかかる食の質と安全性の担保
- ⑩ 外部調理委託にかかる食育と地産地消の考え方
- ⑪ 外部調理委託における持続性の担保

(2) 教育民生委員会所管事務調査報告における提言事項

令和5年9月25日に市議会本会議で報告された、教育民生委員会の所管事務調査結果に基づく市長への提言内容は下記のとおりでした。

- 1 正規の給食調理員の不足を会計年度任用職員や代替職員で補う状況を改善し、現場で働く給食調理員のシフト体制を見直すなど快適な労働環境を構築するとともに、給食調理員の確保と処遇改善に努めること。
- 2 安心・安全な給食を提供するため学校給食センターには、調理現場の声を反映し、食材の搬入から調理、配送までの流れに対応できる適切な設備を整えること。
- 3 学校給食センターには、アレルギー対応の専用区分を設け、除去食または弁当・副食持参での対応を見直し、代替食の提供を可能とすること。
- 4 児童・生徒が食に関する感謝の念を育み、本市の自然や文化、産業、生産者の努力や食に関する理解を深めるため、栄養教諭及び栄養職員の配置状況を改善して、給食の調理を見学できる環境を整えるなど食育に関する取組を充実させるとともに、食育に対する学校間の格差を解消すること。
- 5 教育委員会と農業政策部署が庁内連携を密にして、学校給食関係者と農業者、農業者団体等で地産地消による食材の提供体制を推進すること。

(3) 申し入れ事項

令和5年9月22日に議長・副議長から教育長にあった申し入れ事項は次のとおりです。

- ① 給食センターの建設事業費について、改めて専門家等により算出された概算事業費を提出すること。（表16）
- ② 財源については、総務財政部と協議の上、交付税措置のない地方債も財源として含め、その場合の償還額等の資料を提出すること。（表18）
- ③ 建設候補地の検討結果について、詳細な資料を提出すること。（表15）

参考2 検討経緯

本事業が、具体的施策として第2次亀山市総合計画後期基本計画に「中学校における全員喫食制の給食実施に向け取り組みます」と位置付けられて以降、教育委員会内で実施した検討の内容、経緯等協議経過について下記に示します。

日程	会議名	検討した主な内容
令和4年7月22日	7月協議会	事業内容、スケジュール
令和4年8月10日	第5回臨時会	基本計画の構成、スケジュール 等
令和4年8月23日	8月定例会	給食に関する亀山市の現状把握 課題、整備の方向性（対象校、想定規模等） 等
令和4年9月13日	献立検討会	栄養教諭等へ今後の方向性について説明
令和4年9月26日	9月定例会	給食に関する亀山市の現状把握 課題、整備の方向性、計画地の条件 等
令和4年9月28日	中学校全員喫食 制給食実施事業 に係る検討事項 の協議について	給食調理員へ今後の方向性について説明
令和4年10月21日	10月定例会	給食に関する亀山市の現状把握 基本理念、基本方針、必要諸室、配置計画 運営手法 等
令和4年11月24日	11月定例会 11月協議会	中間報告案にかかる全体調整 概算費用、維持管理費用、運営手法 等
令和4年12月22日	12月定例会 12月協議会	中間報告案にかかる全体調整 概算費用、運営手法 等
令和5年1月24日	1月協議会	中間報告案にかかる全体調整
令和5年2月10日	2月協議会	中間報告案にかかる全体調整
令和5年4月19日	4月協議会	課題整理の方向性について
令和5年5月16日	5月協議会	実施手法について
令和5年6月23日	6月協議会	実施手法について
令和5年7月21日	7月協議会	実施手法について
令和5年8月9日	8月協議会	再検討結果の報告について
令和5年9月28日	9月協議会	市議会9月定例会における論点について
令和5年10月17日	視察	大阪府泉大津市
令和5年10月20日	10月定例会	基本的な計画（案）について
令和5年10月25日 26日	視察	神奈川県逗子市、山梨県甲府市
令和5年11月10日	第5回臨時会	基本的な計画（案）について
令和5年11月22日	11月定例会	基本的な計画の策定について

参考3 給食調理施設の調理能力について

(1) 整備の対象とする学校

各計画等における総合的な方向性を踏まえ、対象校は亀山中学校及び中部中学校とします。また、関中学校については、引き続き関学校給食センターによるセンター方式としますが、中長期的には、関学校給食センターの施設状況を鑑み、給食調理施設によるセンター方式の採用を視野に入れることとします。

一方、旧亀山市の小学校については自校方式を継続することとしますが、本計画P12「4 亀山市の学校給食にかかる課題」にあるとおり、老朽化の状況、また学校給食衛生管理基準との適合性に関する課題を勘案する必要があります。

以上のことから、整備する給食調理施設については、小学校給食施設の将来的な更新を視野に入れ、亀山中学校及び中部中学校に加え、小学校給食施設の更新期間における代替施設としての調理能力や機能を有する施設とします。

なお、通常運用である中学校2校用のみの給食数と小学校給食施設の更新時等における対象の小学校を含めた給食数では、大きく異なることとなります。ただ、食数に応じた必要な諸室等の大きさを施設整備後に変更することは非常に困難となります。よって、整備の考え方としては、建築物としては当初から必要面積を見込む一方、設備機能については、小学校給食施設の更新時に対応できるものについては、その段階において随時対応を行うこととします。

(2) 調理能力の検討

亀山中学校及び中部中学校を対象校とする中で、2校の生徒数の推移をみると、表Aのとおりとなっています。令和5年度で合計1,243人となっており、以降は横ばい傾向にあるものの、令和9年度以降では令和13年度で生徒数の合計が最も多く1,236人となっています。本計画P11「図1」及び「図2」の今後の人口推計からも極端な生徒数の増加は見込まれないことから、中学校2校においては、この生徒数を基本として算出することとします。

また、中長期的な視点での関中学校の生徒数については、本計画P9「3(4)人口・世帯数・生徒数の現状と将来的な推移について」で示したとおり、亀山市の人口が将来的に微減傾向となることから、上記2校に加えた生徒数を加味しなくとも対応可能と判断します。

【表A 亀山中学校及び中部中学校における生徒数推移(表10抜粋)】 (単位:人)

施設名	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7
亀山中学校	560	556	601	585	613	569	580
中部中学校	554	571	552	600	630	641	615
中学校合計	1,114	1,127	1,153	1,185	1,243	1,210	1,195

施設名	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14
亀山中学校	575	590	608	614	609	612	600
中部中学校	599	612	603	616	609	624	567
中学校合計	1,174	1,202	1,211	1,230	1,218	1,236	1,167

*R5までの実績については、いずれも5月1日現在の生徒数です。

*R6以降の生徒数推移については、「10年推計」から引用しています。

また、小学校給食施設の老朽化に伴い、施設更新時の代替施設として、あるいは設備機器等の緊急時対応も視野に入れて調理能力を算出するにあたり、建築後相当の年数が経過しており施設の老朽化が見られる小学校として、亀山東小学校、昼生小学校、白川小学校、亀山南小学校、野登小学校、井田川小学校が挙げられています。

上記6校における給食施設については、本計画P7「表5」のとおり建設年度が比較的近い学校もありますが、基本的には施設の状況を勘案し順次改築を行うことを想定しています。その中で、6校のうち児童数の最も多い井田川小学校の代替施設として機能できる調理能力を有することにより、他校の対応も可能になります。今後策定する学校施設等長寿命化計画にて、おおよその更新時期が示されることとなりますが、緊急時対

応を含め、井田川小学校において、令和9年以降で最も児童数が多い633人（令和9年度）を基本として調理能力を算出します。（井田川小学校における児童数の推移は表Bのとおりです。）

【表B 井田川小学校における児童数推移】

（単位：人）

R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7
785	794	803	775	746	741	711

R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14
668	633	613	560	542	527	518

*R5までの実績については、いずれも5月1日現在の児童数です。

*R6以降の生徒数推移については、「10年推計」から引用しています。

以上のことから、給食調理施設に必要な調理能力については、下記のとおり（内訳は表Cのとおり）とします。

$$\text{調理能力} = (\text{児童生徒数} 1,869 \text{人} + \text{教職員数} 100 \text{人}) \times 1.1 \text{ (余裕率)} \\ \div 2, 200 \text{食}$$

*余裕率(1.1)については、児童生徒数の見込みはあるもの、想定外の団地造成等による大幅な児童生徒の増加を見込んだものです。

対象校	調理能力	(うちアレルギー対応食数)
亀山中学校、中部中学校 (小学校の代替機能：井田川小学校想定)	2,200食	40食

【表C 調理能力の前提条件案の内訳】

亀山中学校	728食（職員数を含む）
中部中学校	741食（職員数を含む）
老朽化対応分（井田川小学校想定）	751食（職員数を含む）
合計	2,220食（≒2,200食）

参考4 給食調理施設の施設規模について

近年の他市の学校給食センターの施設面積は、学校給食衛生管理基準等における諸条件（作業区域の明確化、専用区域の設定、配置職員の動線分離等）や食育機能を満たすため、拡大傾向にあります。これらの条件を考慮した食数に対する必要面積の目安を表Dに示します。

【表D 食数毎の建物規模及び敷地規模参考値】

食数	建築面積（炊飯無） (㎡)	外構面積 (㎡)	緑地面積 (㎡)	必要敷地面積 (㎡)
500人以下	540	700	310	1,550
501～1,000人	680	880	390	1,950
1,001～2,000人	1,020	1,320	590	2,920
2,001～3,000人	1,280	1,650	740	3,660
3,001～4,000人	1,550	2,000	890	4,430
4,001～5,000人	1,820	2,340	1,040	5,200
5,001～6,000人	2,080	2,680	1,190	5,950
6,001～7,000人	2,350	3,030	1,350	6,720

* 建築面積には、事務室・会議室・食堂・廊下・更衣室・休憩室等は含まれていません。

* 緑地面積については、給食センターは建築基準法上の「工場」にあたることから、工場立地法に基づき敷地面積の20%として算出しています。

* それぞれの面積は、「学校給食施設計画の手引き」（食に関わりを持つあらゆる分野の専門家や有識者などで構成した組織〈電化厨房フォーラム21〉が発行）を参照しています。

表Dを参照しつつ、延床面積については事務室や廊下、休憩室及び食育に関する会議室等の面積を考慮し、また敷地面積については設備の規模、車両の出入りなど荷受スペースや車路等を考慮し、それぞれの必要面積を下記のとおりとします。

延床面積	敷地面積
1,500㎡程度	4,000㎡程度 (うち緑地 800㎡程度)

参考5 給食調理施設の必要な機能・設備、諸室構成等

(1) 施設の構造等

施設規模、調理室等の空間性、施工性等を勘案し、構造は鉄骨造とし、1階に調理スペースを、2階に会議室等を設置する2階建てを基本的な構造とします。

また、耐震性能については、災害時において給食調理施設の調理機能を可能な限り維持するため、「官庁施設の総合耐震計画基準」に基づき、「多数の者が利用する施設」基準である建築構造体Ⅱ類、建築非構造部材B類、建築設備乙類の耐震安全性を確保することとします。

(2) 施設概要

給食調理施設のその他の施設概要は表Eを基本的な条件としました。

【表E 給食調理施設の概要】

献立方式	<ul style="list-style-type: none"> ・中学校給食用及び代替時又は緊急対応時の小学校給食用を基本とします。 ・いずれも主食（パン又はご飯・麺）及び副食（2～3品）と牛乳を基本とします。 ・主食（パン又はご飯・麺）及び牛乳については別途外注とし、給食調理施設において調理等は行わないこととします。
年間給食回数	年185回程度とします。
熱源	ガス（LPG）を基本とします。
ゾーニング	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食衛生管理基準に基づき、調理区域において汚染作業区域と非汚染作業区域に明確に区分することとします。 ・調理区域以外の区域は、配置職員使用区域（事務室・トイレ・更衣室等）、一般開放区域（エントランス等）及びその他の区域（機械室等）とします。
配送方式	<p>給食配送車による各校への配送とします。なお、コンテナのサイズは、幅1,200mm×奥行750mm×高さ1,500mm程度とします。</p> <p>また、学校給食衛生管理基準に基づき、調理後の食品について適切な温度管理を行い配送することとします。</p>

(3) 必要諸室等

①調理区域（汚染作業区域）

給食調理施設における調理区域（汚染作業区域）の主な必要諸室及び用途について、表Fに示します。基本的にはこれらの必要諸室にて構成することとしますが、必要諸室以外にも必要と判断される空間については設置するものとし、必要諸室における空間合併等について検討するものとします。

【表F 調理区域（汚染作業区域）における必要諸室及び用途】

必要諸室	用途
風除室	配送車からコンテナ、食器、食缶等の積み下ろしを行う部屋
荷受室	食品の納入・荷受け作業
検収室	食材の納品状態の確認及び根菜類の処理
食品庫	調味料・乾物類の保管
計量室	調理に使用する調味料を釜毎に計量
ピーラー室	根菜類の皮剥作業
野菜下処理室	野菜類の洗浄及び荒切り作業
肉魚下処理室	加熱処理前の下ごしらえ、味付け作業
卵処理室	全卵の場合の割卵・仕分 作業（液卵時は仕分作業）
冷凍庫・冷蔵庫	野菜類、魚肉卵類の冷蔵、冷凍食品の保管
器具洗浄室	汚染作業区域で使用した調理器具や容器類の洗浄

食油庫	揚物用油の保管・使用済み揚物用油の保管
廃棄庫	納入梱包材や下処理で発生した残菜の保管
備品庫	場内で使用する備品等の保管
洗浄室	食器・食缶・コンテナ・小物洗浄作業
洗浄雑品庫	洗剤室で使用する備品等の保管
残菜庫	調理くず及び残菜の脱水・保管

②調理区域（非汚染作業区域）

給食調理施設における調理区域（非汚染作業区域）の主な必要諸室及び用途について、表Gに示します。基本的にはこれらの必要諸室にて構成することとしますが、必要諸室以外にも必要と判断される空間については設置するものとし、必要諸室における空間合併等について検討するものとします。

【表G 調理区域（非汚染作業区域）における必要諸室及び用途】

必要諸室	用途
調理室（上処理）	野菜類の裁断、乾物の戻し作業
調理室	煮物、炒め物調理作業 調理後の食缶への配缶
揚物・焼物・調理室	揚物、焼物、蒸物調理 調理後の食缶への配缶
和え物室	加熱調理された食材の和え調理、調理後の食缶への配缶、デザート等の配缶
食物アレルギー食調理室	食物アレルギー対応食を調理（除去食）及び個人配缶
器具洗浄室	非汚染作業区域で使用した調理器具や容器類の洗浄・消毒
コンテナ室	コンテナの消毒保管
保冷库	果物（トマト等含む）を洗浄後、配缶し、配送まで保冷保管を行う
配送風除室	コンテナを配送車両に積み込む

③配置職員使用区域

給食調理施設における配置職員使用区域における主な必要諸室及び用途について、表Hに示します。基本的にはこれらの必要諸室にて構成することとしますが、必要諸室以外にも必要と判断される空間については設置するものとし、必要諸室における空間合併等について検討するものとします。

なお、トイレ、休憩室、更衣室等については、男性職員、女性職員共にそれぞれが利用可能な空間として構成することとします。

【表H 配置職員使用区域における必要諸室及び用途】

必要諸室	用途
職員用玄関	職員用玄関
倉庫	調理作業区域内で使用する用品の保管
トイレ	職員・調理員用トイレ
休憩室	調理員の休憩
更衣室	職員の更衣
シャワー室	職員のシャワー
洗濯乾燥室	調理員の調理衣等を洗濯

④一般開放区域

給食調理施設における一般開放区域における主な必要諸室及び用途について、表Iに示します。基本的にはこれらの必要諸室にて構成することとしますが、必要諸室以外にも必要と判断される空間については設置するものとし、必要諸室における空間合併等について検討するものとします。

【表1 一般開放区域における必要諸室及び用途】

必要諸室	用途
玄関	外来者、見学者の出入口
事務室	市または委託用事務室を設ける
給湯室	職員用の給湯室
外来者用トイレ	外来者・見学者用のトイレ（小・中学生、男性、女性、幼児等にも配慮する）
多機能トイレ	福祉用トイレ
見学通路	施設を見学するスペース
倉庫	一般区域で使用する倉庫
配送員控室	配送車両の運転員の控室・事務室
会議室	見学者の研修・食事、職員の会議、来訪者の対応、食育スペース等

⑤その他、外構

給食調理施設におけるその他必要な諸室、外構設備等は下記のとおりです。基本的にはこれらの必要諸室、外構設備等にて構成することとしますが、下記以外にも必要と判断される空間については設置するものとし、必要諸室における空間合併等について検討するものとします。

【その他、外構の必要諸室等】

設備機器室、ボイラー室、エレベーター、小荷物昇降機(給食配膳用)等、非常用電源設備、プラウトホーム、見学者バス駐車場、公用車・来場者駐車場、駐輪場、ごみ置き場、排水処理施設、受水槽等

(4) 敷地内のゾーニング

給食調理施設整備にあたり、敷地内の配置計画については、以下の内容について留意することとします。

- ①接する道路について、適切な位置に施設出入口を設置し、配送車両の錯綜が生じないように計画することとします。
- ②敷地内の通用道路は、建物や設備の保全、メンテナンスを考慮した動線とし、通常の配送車両との錯綜が極力生じないように計画することとします。
- ③配送車両が円滑に建物に接車できるとともに、円滑に通行及び荷積み荷降ろし作業が出来るよう十分なトラックヤードを確保することとします。
- ④それぞれの動線に合わせ、給食調理員・職員用、外来用、配送車用に区分して駐車場を配置することとします。
- ⑤事務室から材料等納入業者や来客等の敷地内進入が把握できる配置とします。
- ⑥配置する緑地については、建物から一定程度離し、給食の衛生管理の観点から花や実、虫付きの少ない種類を選定して植えることとします。
- ⑦近隣への日照、騒音、振動、臭気等の影響を配慮した計画とします。
- ⑧特にトラックヤードにおける荷積み荷降ろし作業等を考慮し、敷地の風向きについて配慮した計画とします。
- ⑨将来的な建物、設備等の更新（工事）を考慮し、出入口は大型車両が余裕をもって出入りできる幅を有することとします。

(5) 建物内のゾーニング

給食調理施設整備にあたり、建物内の配置計画については、以下の内容について留意することとします。

- ①調理作業区域とその他の区域を明確に分離することとします。
- ②食材の搬入、調理、配送までの食材、食器、調理員の流れに基づき、諸室の動線が一方通行となるようにレイアウトすることとします。
- ③食材だけでなく、調理員が効率的な作業を行なえるようにレイアウトすることとします。
- ④各区域をそれぞれ壁で区画し、床面及び壁面などの色分けをすることとします。
- ⑤サラダ・和え物室など微生物等による汚染を避ける必要のある作業区域は、魚肉類の扱いや高温となる作業区域から極力隔離することとします。
- ⑥下処理室と調理室の境にはカウンター等を設けるなど、食品のみが移動するよう工夫することとします。

- ⑦排水溝は、詰まりや逆流が起きにくく、排水が飛散しない構造・配置であることとします。
- ⑧一般開放区域は、職員と見学者を分離することとします。
- ⑨トラックヤードは、搬出される給食の動線と使用後のトレイ等が搬入される動線が極力交差しないようにレイアウトすることとします。
- ⑩トイレは、汚染及び非汚染作業区域の食材・食器等を扱う作業区域から3m以上隔離することとします。

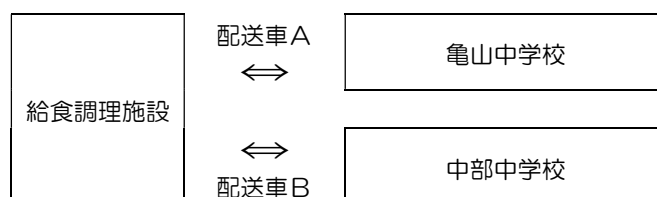
(6) 学校施設の改修

亀山中学校及び中部中学校における給食受入れ側の対応については、配膳室、エレベーター、また付随する備品等が必要となります。この改修内容については、本計画策定後、埋蔵文化財の調査結果（亀山中学校）や各校舎・敷地の状況等を把握し、状況によっては別途業務の中で決定していくこととします。

(7) 配送方法と配送計画

給食の配送にあたっては、下記の方法を基本として行うこととします。

- ①現在、小学校給食で使用している主な食器類は、ボール（14cm）2種類、深皿（17cm）、トレイ（35cm）、はし、スプーン等となっています。食器や配送コンテナについては、これらの食器類を基本として、献立の内容や洗浄機などの厨房機器に合わせて種類やサイズを選定することとします。
- ②食器類は、クラス別にカゴに入れ、コンテナに格納することとします。
- ③調理された給食（主菜・副菜等）については、クラス別に食缶に入れ、コンテナに格納することとします。（牛乳・米飯・パンについては、納入業者から各学校へ直接配送します。）
- ④配送車については、2台運用を想定しています。また、コンテナの重量は、食器や献立によって変わりますが、通常は500kg以下となるため、3t積みの車両が必要となります。加えて、搬入・搬出口と高さを合わせるためのリフト装置とコンテナの固定、衛生管理ができる内装付のアルミバンが必要です。
- ⑤調理から喫食までの時間をできるだけ短くするために、以下の方法による配送を想定しています。



【午前】第1便 食器の配送 【午後】第3便 食器の回収
 第2便 給食の配送

参考6 候補地

(1) 計画地の条件

給食調理施設の整備地については、原則、市有地の中で候補地を選定することとし、整備後の施設運営や工事施工等を勘案し、表Jに示す各項目について比較検討を行い、決定することとします。

【表J 給食調理施設敷地条件】

敷地面積	・ 4, 000㎡程度の敷地面積が確保できること
敷地形状	・ 施設の使い勝手を考慮し、長方形であること ・ 給食の配送・回収スペースが十分に確保できること ・ 学校給食衛生管理基準を勘案した調理工程などに適した形状であること ・ 軟弱地盤でないこと
用途地域	・ 建築基準法上、都市計画上の用途地域のうち工業専用地域、または準工業地域であること。若しくは用途区域が指定されていない区域であること
前面の道路幅員	・ 2t～3tトラックがスムーズに通行できるよう、一定程度の幅員を持つ道路と接していること ・ 配送車が給食調理施設に容易に出入りできる接道幅員が確保されていること
対象校へのアクセス	・ 学校給食衛生管理基準上、調理後2時間以内の給食が可能であること。 （喫食30分前の責任者による検食を考慮すること） ・ 主要道路への高いアクセス性が確保されていること
周辺環境への配慮	・ 調理中の換気による臭気や、設備機器等の騒音などにより周辺環境への影響が少ない区域であること
工事施工の容易さ	・ 造成費・地盤改良費、樹木伐採等の施設整備費が極力少ない用地であること
インフラ整備	・ 電気、上下水道等のインフラが整備済みであること
災害対応	・ 河川の洪水浸水想定区域や土砂災害（特別）警戒区域でないこと

(2) 候補地

市有地において想定されている候補地は、表Kのとおりです。また、「(1) 計画地の条件」に示す条件の各項目についての比較検討内容については、表Lのとおりです。

【表K 給食調理施設候補地】

候補地	ア	イ	ウ	エ (住山住宅用地)	オ	中部中学校
敷地面積 (㎡)	2,500	3,200	4,600	5,000	4,900	3,000
用途区域	用途指定無	用途指定無	第2種中高層 住居専用地域	用途指定無	第1種住居専 用地域	用途指定無
ハザードマップ	ハザード無	ハザード無	ハザード無	ハザード無	ハザード無	一部、土砂災 害（特別）警 戒区域内

【表L 給食調理施設整備候補地比較検討表】

候補地	ア		イ		ウ		エ（住山住宅用地）		オ		中部中学校	
敷地面積	×	2,500㎡ 必要面積と比較して不足している。周辺用地の一部買収や建物の屋上緑化等の対策を検討する必要がある。	△	3,200㎡ 必要面積と比較してやや不足している。周辺用地の一部買収や建物の屋上緑化等の対策を検討する必要がある。	◎	4,600㎡ 特に問題はない。	◎	5,000㎡ 特に問題はない。	◎	4,900㎡ 特に問題はない。	◎	4,000㎡ 学校運営に対する配慮は必要となるが、敷地全体として十分な面積を有している学校であり、単純に必要な面積を確保できる。
敷地形状	◎	おおよそ長方形の平地であり、特に問題はない。	△	おおよそ長方形であるが、高低差があり、使用勝手が悪い。必要に応じて整形を要する。	◎	おおよそ長方形の平地であり、特に問題はない。	◎	おおよそ長方形の平地であり、特に問題はない。	◎	おおよそ長方形の平地であり、特に問題はない。	○	敷地全体としては高低差もあるが、それぞれの段の面積も広く、おおよそ長方形の用地を確保することは可能と判断できる。 また、場所によっては、擁壁等対策や竹やぶ等の造成が必要となる。
用途地域	◎	用途指定のない区域であり、問題はない。	◎	用途指定のない区域であり、問題はない。	△	第2種中高層住居専用地域であり、建設する場合は、建築基準法第48条ただし書の許可を要する。	◎	用途指定のない区域であり、問題はない。	△	第1種住居専用地域であり、建設する場合は、建築基準法第48条ただし書の許可を要する。	◎	用途指定のない区域であり、問題はない。
前面の道路幅員	△	4m程度の坂道の接道となっており、やや狭い。都市計画法に基づく幅員を有する接道を確保するための工事が必要となる。	◎	片道1車線道路と接道しており、問題はない。 接道の幅員は確保可能である。	△	4m程度の道路と接道しており、やや狭い。住宅地のため、都市計画法に基づく幅員を有する接道を確保することが非常に困難である。	◎	今後完成予定の片道1車線の市道と接道することとなり、問題はない。 接道の幅員は確保可能である。	△	4m程度の急な坂道の接道となっており、やや狭い。住宅地のため、都市計画法に基づく幅員を有する接道を確保する	△	4m程度の道路と接道しており、やや狭い。都市計画法に基づく幅員を有する接道を確保するための工事が必要となる。

		また、その道路から片道 1 車線の県道へ接道されているが、やや出にくい。 接道の幅員は確保可能である。			その後も同様の道路が続く。 接道の幅員は確保可能である。			ことが非常に困難である。 接道の幅員は確保可能である。		接道の幅員は確保がやや難しい。		
対象校へのアクセス	◎	片道 1 車線の県道へ速やかに出られること、その後主要道路へも繋がっていることから、スムーズなアクセスが可能である。 また、対象校との距離についても大きな問題はない。	◎	片道 1 車線の県道と接していること、その後主要道路へも繋がっていることから、スムーズなアクセスが可能である。 また、対象校との距離についても大きな問題はない。	○	4m程度の道路が一定区間続き、主要道路へ出するのにやや時間を要してしまう。 対象校との距離については大きな問題はない。	◎	片道 1 車線の市道と接することとなり、その後主要道路へも繋がっていることから、スムーズなアクセスが可能である。 また、対象校との距離についてもおおよそ中間に位置し、大きな問題はない。	○	一定程度の距離において、その後主要道路へも繋がっていることから、スムーズなアクセスが可能である。 また、対象校との距離についても大きな問題はないが、他箇所と比べて一番配送時間を要すると考えられる。	◎	片道 1 車線の国道へ速やかに出られること、その後主要道路へも繋がっていることから、スムーズなアクセスが可能である。 また、対象校の 1 校は自校方式と同様の距離となり、全体的には他箇所と比較して一番配送距離が短い。
周辺環境への配慮	○	東側に住宅地があり、一定程度の配慮が必要となる。	◎	住宅地から一定の距離を有しており、特別な配慮は必要とされない。	△	住宅地やコミュニティセンターと隣接しており、十分な配慮が必要となる。	◎	住宅地から一定の距離を有しており、特別な配慮は必要とされない。	△	住宅地や保育所と隣接しており、十分な配慮が必要となる。	○	周辺に住宅地があり、また学校敷地内となることから一定程度の配慮が必要となる。
工事施工の容易さ	○	平地の工事となり、比較的容易な工事となる。 周辺の住宅地への配慮が必要となる。	△	高低差のある用地での工事となり、造成や擁壁設置等の工事が必要となる可能性がある。 市中心部に近い場所での工事となり、工事車両通行の配慮が必要となる。	△	平地の工事となり、比較的容易な工事となる。 周辺の住宅地への配慮が必要となる。 住宅地内での工事となり、工事車両通行の配慮が必要となる。	◎	平地の工事となり、比較的容易な工事となる。	○	平地の工事となり、比較的容易な工事となる。 4m程度の道路が続く、工事車両の制限が出る可能性がある。	△	高低差のある用地での工事となり、造成や擁壁設置等の工事が必要となる可能性がある。 学校用地内での工事となり、授業、通学等の配慮が必要となる。

					4m程度の道路が 続き、工事車両の制 限が出る可能性がある。					一部、土砂災害（特 別）警戒区域にかかっ ており、工事施工が可 能かどうか、綿密な協 議が必要となる。		
インフラ 整備	×	周辺まで電気・水 道の供給はあるが、 必要な水量の給水 は不可である。 下水は浄化槽を 設置する必要がある。	○	周辺まで電気・水 道の供給はあるが、 使用水量により水道 工事を要する。 下水は浄化槽を設 置する必要がある。	○	周辺まで電気・水 道の供給はあるが、 使用水量により水道 工事を要する。 下水は浄化槽を設 置する必要がある。	△	周辺まで電気・水 道の供給はあるが、 必要な水量の給水の ため、配水本管の増 径工事を要する。 下水は浄化槽を設 置する必要がある。	○	周辺まで電気・水 道の供給はあるが、 使用水量により水道 工事を要する。 下水は浄化槽を設 置する必要がある。	○	周辺まで電気・水道 の供給はあるが、使用 水量により水道工事を 要する。 下水は浄化槽を設置 する必要がある。
災害対応	◎	ハザード外であ り、特に問題はない。	◎	ハザード外であ り、特に問題はない。	◎	ハザード外であ り、特に問題はない。	◎	ハザード外であ り、特に問題はない。	◎	ハザード外であ り、特に問題はない。	△	一部、土砂災害警戒 区域に入る箇所がある ため、擁壁等、災害対応 の検討が必要となる。

参考7 事業費の試算

(1) 概算工事費

給食調理施設の概算工事費について、表Mに示します。

なお、当該算出は公設公営（民営）を前提としたものです。他市の事例から、給食センター整備におけるPFI方式を導入した場合の総額費用は、おおよそ5～10%削減が見込まれますが、給食調理施設については比較的小規模であることから業者見積りやヒアリング実施の上、費用の削減効果は見込まれないと判断されます。

【表M 給食調理施設概算工事費】

項目	事業費 (千円)	算出根拠	物価 上昇率
造成費	149,031	H25年度関南部コミュニティセンター建設工事単価参照 (22,880円/㎡) *市の類似工事のうち、擁壁工事等を実施した比較的大きな規模の 工事を選択 22,880円/㎡×4,000㎡	1.6284
建設工事費	1,007,130	他市平均㎡単価参照 *山口県美弥市、徳島県美馬市等12自治体の基本計画策定時の試 算単価の平均値を参照 (569千円/㎡)×1,500㎡	1.18
排水除外 施設費	118,000	業者ヒアリングによる	1.18
外構費	48,203	国土交通省R5新営予算単価「第3-1-2-(4)-ア、ウ」参照 (外構工事7,000円+構内舗装9,340円/㎡)×(4,000- 1,500)㎡	1.18
厨房設備費 (その他備品を 含む)	382,000	他市給食センター事例による *徳島県美馬市、香川県三木町等1,500~2,500程度の食数を有 する4自治体の基本計画策定時の試算単価の平均値を参照	1.00
中学校工事	322,140	乗用エレベーター設置+配膳室(業者ヒアリングによる)	1.18
測量・埋 文調査費	6,328	国土交通省R5新営予算単価「第3-1-2-(4)-エ」参照及び業者ヒ アリングによる	1.13
設計費	36,917	R4国交省設計委託費精算 S造1,500㎡(工場)	1.13
監理費	8,475	R4国交省設計委託費精算 S造1,500㎡(工場)	1.13
地質調査 業務費	10,170	主要事業シート資料による(2中学校含め9本×1,000千円)	1.13
開発許可 申請業務	600	主要事業シート資料による	1.00
建築確認 申請費	438	主要事業シート資料による	1.00
小計	2,089,432	—	—
消費税	208,943	—	—
合計	2,298,375	—	—

*物価上昇率については、国土交通省建築着工統計及び公共工事設計労務単価による伸び率を参照してい
ます。令和4年度を基準として令和8年度における倍数を表しています。

*造成工事については、盛土、切土、擁壁設置等の各種工事が含まれ、整備用地によって費用が異なるこ
ととなります。現段階では用地を確定していない段階であるため、市の類似工事のうち、擁壁工事等を

実施した比較的大きな規模の工事費を参照しています。以上のことから、決定する用地によっては工事費の削減は見込めますが、どの用地であっても一定程度の費用が必要です。

- 本表には、6(2)候補地で示したそれぞれの懸念事項にかかる事業費の増額分は見込んでいません。特に給水関係の算出は非常に困難となりますが、おおそ候補地「ア」であれば数億円程度、候補地「工」(住山住宅用地)であれば211,090千円の増額が見込まれることとなります。

一方、市建設部等担当部署や専門業者による試算、ヒアリング等を実施しつつ、また候補地「工」(住山住宅用地)を想定し試算した概算工事費について、表Nに示します。本計画においては、この概算事業費をベースとし、それぞれ試算等を行っています。

【表N 給食調理施設概算工事費2】

項目	事業費	表Mとの差額	算出根拠	物価上昇率
造成費	20,610	▲128,421	住山住宅用地で検討(土工、張コン、張芝)	1.18
水道管引込工事	191,900	191,900	(46,746千円+132,129千円) / 110×100	1.18
建設工事費	838,900	▲144,130	栃木県栃木市のヒアリングにより最新単価を基準として検証(省エネ、太陽光等の環境配慮型)	1.18
杭工事費	24,100			1.18
排水除外施設費	120,610	2,610	厨房排水 101,210千円、合併槽 10人槽 1,000千円	1.18
外構費	45,430	▲2,773	住山住宅用地で検討(フェンス、排水、舗装、区画線、花壇、門扉)	1.18
厨房設備費(その他備品を含む)	439,390	57,390	栃木県栃木市のヒアリング結果による	1.18
中学校工事費	444,550	122,410	設計事務所により見積(EV、配膳室)	1.18
測量・埋文調査費	5,370	▲958	測量済箇所であるため分筆登記費用及びR5田茂遺跡調査費単価42,500円×100m ²	1.13
設計費	51,100	14,183	再積算の結果による(S造:1,500m ² 、EV棟他)	1.13
工事監理費	12,190	3,715	再積算の結果による(S造:1,500m ² 、EV棟他)	1.13
地質調査費業務費	6,010	▲4,160	一部既存の調査データを流用(5本×15m/本)	1.13
開発許可申請業務	550	▲50	委託費460千円+申請手数料65千円=550千円	1.00
建築確認申請費	920	482	構造・省エネ法適合性判定見直し、配膳室30m ² 以上見直し等	1.00
小計	2,201,630	112,198		
消費税	220,163	11,220		
合計	2,421,793	123,418		

(2) 交付金

給食調理施設の整備にあたっては、文部科学省の学校施設環境改善交付金の対象となり、その見込みは表Oのとおりです。

【表O 交付金見込み額】

項目		単位		備考	
共同調理場施設 (鉄骨造)	基準面積	m ²	1,288	生徒数 2,001~3,000 人	
	建設単価	m ² /円	361,700	令和5年度建設単価(共同調理場・鉄骨)三重県	
	基準金額	千円	465,869		
付帯施設	調理設備等	基準金額	千円	35,700	生徒数 2,001~3,000 人
	排水処理施設	基準金額	千円	20,000	
基準金額合計		千円	521,569		
補助率		—	1/2		
交付金額		千円	260,784		

項目		単位		備考
エレベーター設備分	基準	基	3	
	建設単価	基/円	19,484.4	学校施設環境改善交付金の配分基礎額(令和5年度)
	基準金額	千円	58,453	
建築分	基準面積	m ²	135	15 m ² ×3 階×3 基
	建設単価	m ² /円	240,800	令和5年度建設単価(校舎・鉄骨)三重県
	基準金額	千円	32,508	
基準金額合計		千円	90,961	上限 200,000 千円
補助率		—	1/2	
交付金額		千円	45,480	

(3) 運営及び維持管理費

給食調理施設の想定される運営及び維持管理費について、表Pに示します。

【表P 給食調理施設運営及び維持管理費費(1年間)】

項目	事業費 (千円)	積算根拠
人件費 (調理業務)	76,689	見積による(2,000食想定)
配送業務費	9,720	見積による(2,000食想定)
光熱水費	23,000	「学校給食の在り方について」における光熱水費試算及び同程度の延べ床面積の他市町計画参照
施設維持管理費	23,250	他市給食センター事例参照(15.5千円/m ²)
小計	132,659	—
消費税	13,266	—
合計	145,925	—

また、表Nの内容を基に給食調理施設の1食当たりの費用を算出すると表Qのとおりとなります。比較の参考として、デリバリー給食方式にかかる費用についても記述します。

結果、デリバリー給食方式より3割程度安価となり、費用面においてセンター方式の方が有効的であると考えられます。

【表Q 各方式にかかるそれぞれの費用】

※食材料費は含みません

	要する年間費用 (千円)	1食当たりの費用 (円/食)	備考
センター方式 (給食調理施設)	145,925	359	1年間の維持管理費/(調理能力2,200食*年間給食日数185日)
デリバリー給食方式 現在 (喫食率 約30%)	46,256	817	令和3年度実績に基づく算出(3(3)学校給食にかかる費用(ランニングコスト)参照)
デリバリー給食方式 全員喫食制の場合 (喫食率100%)	197,138	484	2,200食*年間185日(食缶での配送、小中学校共通献立、アレルギー対応、関中学校との差額負担含む)

一方、センター方式については、表Nのとおり工事費用として2,421,793千円を要することとなります。工事費用を含めてデリバリー給食との比較を行った場合は、採算が合うのに47年程度を要することになります。また、運営及び維持管理費には整備以降の大規模的な設備更新費等は見込んでいないことから、実際に採算が合うのには更に長期間を要することが想定されます。

以上のことから、市費により給食調理施設を整備する場合の採算性については、大きな効果は見込めないと判断されます。

*概算工事費2,421,793千円/(年間デリバリー給食費197,138千円-給食調理施設運営及び維持管理費145,925千円)≒47年

参考8 事業手法の検討

(1) 事業手法の概要

本事業の手法を大別すると、設計・建設・維持管理の各業務に分類されますが、事業手法は様々であり、資金調達、整備の主体、所有権の移転のタイミング等が異なります。主な事業手法について、表Rに示します。

【表R 事業手法の概要】

手法	事業方式	資金調達	設計・建設	維持管理	運営	施設の所有権	
						運営中	事業完了後
公設公営方式		市	市	市	市	市	市
公設民営方式		市	市	市または一部委託	委託	市	市
PFI 手法	BTO方式	民間	民間	民間	民間	市	市
	BOT方式	民間	民間	民間	民間	民間	市
	BOO方式	民間	民間	民間	民間	民間	民間または撤去
PFI的 手法	DB方式	市	民間	市	市	市	市
	DBO方式	市	民間	民間	民間	市	市

*PFI手法とは、設計、建設、維持管理及び運営に、民間の資金とノウハウを活用し、公共サービスの提供を民間主導で行い、効率的かつ効果的な公共サービスの提供を図るという考え方です。

*PFI的手法とは、PFI手法とは類似していますが、市が資金調達を負担し、設計・建設、運営等を民間が行う方式のことです。民間の提供するサービスに応じて公共が料金を支払います。

(2) 各事業手法のメリット・デメリット

表Qに示された各事業手法におけるメリット・デメリットについて、表Sに示します。

【表S 各事業手法における比較表】

事業手法	公設公営方式 公設民営方式	PFI方式	DB方式	DBO方式
発注方式	【分離発注方式】 設計・工事・維持管理・運営等の全部又は一部について基本的には分離発注とする。	【一括発注方式】 設計・工事・維持管理・運営等について一括発注する。	【一括発注方式】 設計・工事を一括発注する。維持管理、運営については、事情に合わせて選択する。	【一括発注方式】 設計・工事・維持管理・運営等について一括発注する。
契約方式	発注は仕様方式となり、設計、工事等それぞれの業務に合わせて、委託や工事請負の契約を締結する。	発注は性能方式となり、設計・工事・維持管理・運営等の一括契約を締結する。	発注は性能方式となり、設計と工事を併せた設計施工請負の契約を締結する。維持管理、運営については、事情に合わせて契約を締結する。	発注は性能方式となり、基本的には設計工事請負と維持管理運営委託の契約をそれぞれ締結するが、共同企業体の組成によっては、別手法も可能である。
費用	— 【一般的】 それぞれ分離発注で行うため、スケールメリットが発揮しづらい。 【(仮称)給食センター】 上記と同様	— 【一般的】 一括発注を行う中で、維持管理・運営を含め、DB方式より更にスケールメリットを発揮しやすい。 選択する方式によっては補助金等を受けられない可能性がある。 【給食調理施設】 当該規模施設においては、費用の削減効果は見込まれないと判断される。	— 【一般的】 一括発注を行う中で、スケールメリットを発揮しやすい。 【給食調理施設】 当該規模施設においては、費用の削減効果は見込まれないと判断される。	— 【一般的】 一括発注を行う中で、維持管理・運営を含め、DB方式より更にスケールメリットを発揮しやすい。 【給食調理施設】 当該規模施設においては、費用の削減効果は見込まれないと判断される。
運営・サービス等への市の意向の反映	◎ 基本的に市の考え方に沿った計画及び仕様で発注が可能である。 運営については、市の考え方に沿って、迅速な対応が可能である。	○ 市の基本的な考え方を踏まえて業務を行うことが可能である。	◎ 基本的に市の考え方に沿った計画及び仕様で発注が可能である。 運営については、市の考え方に沿って、迅速な対応が可能である。	○ 市の基本的な考え方を踏まえ、業務を行うことが可能である。

運営・サービス等への民間のノウハウの導入	○	市の考え方に沿った計画及び仕様に準じて業務を行うため、一定程度の民間のノウハウの導入に限られる。	◎	各種維持管理業務・運営とも、企業ノウハウを導入し、対応することが可能である。 一括発注のため、業務の効率化と更なるサービス水準の向上が期待できる。	○	市の考え方に沿った計画及び仕様に準じて業務を行うため、一定程度の民間のノウハウの導入に限られる。	◎	各種維持管理業務・運営とも、企業ノウハウを導入し、対応することが可能である。 一括発注のため、業務の効率化と更なるサービス水準の向上が期待できる。
リスク分担	△	基本的には全て市の負担となる。(公設民営の場合は、維持管理・運営部分において一部受注者に移転できる)	○	受注者側に設計にかかるリスクをある程度移転できる。 維持管理・運営についても、一部受注者に移転できる。 選択する方式によっては、施設が受注者の所有となるため、市の関与が困難となる可能性がある。	○	受注者側に設計にかかるリスクをある程度移転できる。	◎	受注者側に設計にかかるリスクをある程度移転できる。 維持管理・運営についても、一部受注者に移転できる。
災害等有事の対応	◎	市主導で迅速に対応が可能である。また、本事業を超えた対応についても可能である。(公設民営の場合は、受注者と協議が必要である。)	△	平常時以外の対応業務となり、受注者と事前に内容や金額、条件等を協議する必要がある。	◎	市主導で迅速に対応が可能である。また、本事業を超えた対応についても可能である。	△	平常時以外の対応業務となり、受注者と事前に内容や金額、条件等を協議する必要がある。
事業手法の実現性	◎	他市事例多数あり	△	1,500食程度の小規模の給食センターにおける実績は見受けられない。	△	1,500食程度の小規模の給食センターにおける実績は見受けられない。	△	1,500食程度の小規模の給食センターにおける実績は見受けられない。

参考9 再検討した主な手法について

(1) 各事業実施方式にかかる検証

①親子方式による事業実施案について

亀山中学校及び中部中学校それぞれに既存の施設を利用して給食を提供する手法です。その案については表Tのとおりです。

【表T 親子方式案】

案	Z案		A案	
	考え方	川崎小学校調理施設を改修して中部中学校分を、関学校給食センターを改修して亀山中学校分の調理を行う方式 なお、旧関学校給食センターの活用も想定されますが、旧耐震基準の建物であり、耐震工事等を要する可能性があること、建物面積が小さく(300㎡程度)、学校給食衛生環境基準を満足できないことから使用不可。		川崎小学校(中部中学校)については、Z案と同様。関学校給食センターを亀山中学校の給食室へ転用、関小学校に関小学校、加太小学校、関中学校分の親子方式とした給食室を新規に設置する案。 また、関小学校の敷地面積、建築面積は、「学校給食施設設計画の手引き」を参照した必要規模。
提供数(食)	川崎小学校	関学校給食センター	川崎小学校	関小学校
	750	750	750	500
敷地面積(㎡)	—	—	—	1,700
建築面積(㎡)	—	—	—	600

上記案の概算事業費及び給食の状況、懸念事項等については、表Uのとおりです。

【表U Z、A案における事業費、給食の状況等】

案	Z案		A案	
	対象施設	川崎小学校	関学校給食センター	川崎小学校
概算事業費(千円)	244,872	—	244,872	977,600
	—(案として成立せず)		合計 1,222,472	
ランニングコスト(千円)	—(案として成立せず)		181,481/年	

給食に関する状況	<ul style="list-style-type: none"> ・小学校・関学校給食センターと共通の献立（全市内共通）が可能。 ・近距離配送のため配送時間は短くてすむ。 ・アレルギー対応が可能。 ・市内産食材の使用（かめやまっ子給食）が可能。 ・保護者負担額は関中学校と同額。 ・より自校方式に近い方法。 ・搬入校に衛生管理、残食検査、アレルギー対応を含めた配膳指導を行う職員配置が必要。 	<ul style="list-style-type: none"> ・小学校・関学校給食センターと共通の献立（全市内共通）が可能。 ・近距離配送のため配送時間は短くてすむ。 ・アレルギー対応が可能。 ・市内産食材の使用（かめやまっ子給食）が可能。 ・保護者負担額は関中学校と同額。 ・より自校方式に近い方法。 ・搬入校に衛生管理、残食検査、アレルギー対応を含めた配膳指導を行う職員配置が必要。 	
敷地	<ul style="list-style-type: none"> ・基本的には対応可能であるが、750食の提供数増について、満足できる面積を有しているとは言えない。 ・下処理室の面積が不足しており、3槽シンクの設置について対策を行う必要がある。 ・適正な給食提供を勘案し、管理栄養士等と協議を進める必要がある。 	<p>関学校給食センターにおける給食提供数の増については、施設自体を増設する必要があり、敷地の広さ、形状から不可能。</p>	<p>敷地面積の余裕がなく、給食施設整備箇所の代替地を敷地内外での確保または給食施設用地として民有地を含めた学校施設外の用地を確保する必要がある。</p>
用途地域	—	—	Z案と同じ。
前面の道路幅員	特に問題なし。	—	4m程度の道路と接道しており、やや狭い。
対象校へのアクセス性	特に問題なし。	—	特に問題なし。
周辺環境への配慮	特に問題なし。	—	敷地周辺に住宅地があり、給食室設置箇所によっては、住民等と調整が必要。
工事施工の容易性	<ul style="list-style-type: none"> ・施設内の改修であり、給食業務と改修工事の取り合い調整が必要。 ・学校用地内での工事となり、授業、通学等への配慮が必要。 	—	<ul style="list-style-type: none"> ・周辺の住宅地への配慮が必要。 ・学校用地内での工事となり、授業、通学等への配慮が必要。
インフラ整備	特に問題なし。	—	使用水量により水道工事を要する可能性がある。
災害対応	特に問題なし。	—	一部土砂災害（特別）警戒区域に入る箇所があるため、整備箇所によっては災害対応の検討が必要。
その他	必要最低限の食数を確保する案であり、他の小学校給食調理施設改修時などにおける対応については、基本的に対応不可。		

②自校＋親子方式による事業実施案について

一方の中学校については自校方式を、もう1校については現行給食施設を活用した親子方式とする手法です。その案については表Vのとおりです。

【表V 自校＋親子方式案】

案	B案	
	考え方	川崎小学校調理施設を改修して中部中学校分を、旧亀山斎場跡地に調理施設を整備して亀山中学校分の調理を行う方式 川崎小学校についてはA案と同様。
提供数（食）	旧亀山斎場跡地	川崎小学校
	750	750
敷地面積（㎡）	1,700	—
建築面積（㎡）	800	—

*川崎小学校にて中学校1校分を、もう1校分を他の小学校の給食室または校内敷地を利用する案も検討しましたが、小学校運営への影響、費用等を考えるとメリットが非常に少ないと判断されるため、案として計上していません。

*旧亀山斎場跡地については、「6（2）候補地」にあるとおり、亀山中学校内に給食施設を整備することが難しい中で、学校周辺の近隣市有地として選定したものです。

同様に、上記案の概算事業費及び給食の状況、懸念事項等については、表Wのとおりです。

【表W B案における事業費、給食の状況等】

案	B案	
	対象施設	旧亀山斎場跡地
概算事業費（千円）	1,148,045	244,872
	合計 1,392,917	
ランニングコスト（千円）	181,481/年	
給食に関する状況	<ul style="list-style-type: none"> ・小学校・関中学校給食センターと共通の献立（全市内共通）が可能。 ・近距離配送のため配送時間は短くてすむ。 ・アレルギー対応が可能。 ・市内産食材の使用（かめやまっ子給食）が可能。 ・保護者負担額は関中学校と同額。 ・より自校方式に近い方法。 ・搬入校に衛生管理、残食検査、アレルギー対応を含めた配膳指導を行う職員配置が必要。 	
敷地	用地に高低差があり、車両の進入経路を含めて、必要に応じた造成が必要となる。	<ul style="list-style-type: none"> ・基本的には対応可能であるが、750食の提供数増について、必要な面積を有していない。 ・下処理室の面積が不足しており、3槽シンクの設置について対策を行う必要がある。

		・適正な給食提供を勘案し、管理栄養士等と協議を進める必要がある。
用途地域	—	—
前面の道路幅員	特に問題なし。	特に問題なし。
対象校へのアクセス性	特に問題なし。	特に問題なし。
周辺環境への配慮	特に問題なし。	特に問題なし。
工事施工の容易性	・高低差のある用地での工事となり、造成や擁壁設置等の工事が必要。 ・市中心部に近い場所での工事となり、工事車両通行の配慮が必要。	・施設内の改修であり、給食業務と改修工事の取り合い調整が必要。 ・学校用地内での工事となり、授業、通学等への配慮が必要。
インフラ整備	・使用水量により水道工事が必要。 ・下水は浄化槽の設置が必要。	特に問題なし。
災害対応	特に問題なし	特に問題なし。
その他	必要最低限の食数を確保する案であり、他の小学校給食調理施設改修時などにおける対応については、基本的に対応不可。	

③外部調理委託方式による事業実施案について

両中学校において外部委託による給食提供とする手法です。その案については表Xのとおりです。

【表X 外部調理委託方式案】

案	C案	D案
考え方	両校とも外部調理委託による弁当型での給食提供方式	両校とも外部調理委託による食缶型での給食提供方式
提供数(食)	750×2校=1,500	750×2校=1,500
敷地面積(m ²)	—	—
建築面積(m ²)	—	—

*外部調理委託方式のため、敷地面積及び建築面積は「—」としています。ただし、両中学校とも給食受入れに伴う配膳室等は必要となります。

同様に、上記案の概算事業費及び給食の状況、懸念事項等については表Yのとおりです。

【表Y C、D案における事業費、給食の状況等】

案	C案	D案
概算事業費(千円)	396,759	396,759
ランニングコスト(千円)	194,456/年	163,119/年
給食に関する状況	・現行の2種類の献立を選択する方式から1種類の献立に移行。	・献立は1種類。 ・生徒個々の喫食量の調整が可能

	<ul style="list-style-type: none"> • 小学校・関学校給食センターと共通の献立（全市内共通）は不可。 • 調理箇所によっては搬送に一定の時間を要する可能性がある。 • アレルギー対応可能。 • 県内産食材は使用可能。 • 前倒し実施について委託事業者との調整可能。（準備期間2年程度） • 搬入校に衛生管理、残食検査、アレルギー対応を含めた配膳指導を行う職員配置が必要。 	<ul style="list-style-type: none"> • 小学校、関学校給食センターと共通の献立（全市内共通）が可能であるが食材や作業工程が異なる場合がある。 • 調理箇所によっては搬送に一定の時間を要する可能性がある。 • アレルギー対応可能。 • 県内産食材は使用可能。 • 前倒し実施について委託事業者との調整可能。（準備期間2年程度） • 搬入校に衛生管理、残食検査、アレルギー対応を含めた配膳指導を行う職員配置が必要。
その他	<ul style="list-style-type: none"> • 保護者負担額を関中学校と同額にする経費年間 12,375 千円を含む。 • アレルギー対応経費 2,691 千円を含む。 	<ul style="list-style-type: none"> • 小中共通献立で保護者負担額を関中と同額にする経費年間 20,700 千円を含む。 • 小中共通献立、アレルギー対応経費 4,149 千円を含む。