

# 学校給食浅科センター・望月センターの集約化について

## 1 はじめに

学校給食は、児童・生徒に栄養バランスのとれた食事を提供することはもとより、心身の健全な発達に資するとともに、食生活の改善に寄与することを目的に学校教育活動の一環として実施しています。

また、給食は、適切な栄養摂取による健康の保持増進に加え、食事に関する正しい理解を深めることや、食生活が多くの人の協力（勤労）により支えられていることを理解し、感謝することなど、「食育」の推進も求められています。

市及び教育委員会では、学校給食の安定かつ効率的な運営のため、給食施設、厨房機器の計画的な更新・整備を行い、児童・生徒の皆さんに安全安心でおいしい給食を安定して提供しています。

## 2 施設の概要

区 分	浅科センター	望月センター
建築年	昭和 57 年 (40 年経過)	平成 16 年 (18 年経過)
建物構造	RC 造平屋建て 260 m <sup>2</sup>	鉄骨造 2 階建て 749 m <sup>2</sup>
提供校	浅科小学校 浅科中学校	望月小学校 望月中学校
児童生徒数	417 人	487 人
調理能力	700 食/日	1,100 食/日
提供食数	500 食/日	550 食/日
職員配置	—	—
事務職員	正職 0.5 人 (望月兼務) 会計年度任用職員 1 人	正職 0.5 人 (浅科兼務)
栄養士	県職員 1 人 会計年度任用職員 1 人	県職員 1 人 会計年度任用職員 1 人
調理員	正職 1 人 会計年度任用職員 5 人	正職 2 人 会計年度任用職員 6 人
配送	会計年度任用職員 1 人	会計年度任用職員 2 人
センターの特徴	五郎兵衛米を使用  浅科小の敷地に併設	望月産米コシヒカリを使用  望月中の敷地に併設

※児童生徒数等は、令和 4 年度ベースの数値

## 3 学校給食浅科センターの現状

学校給食浅科センターは、昭和 57 年 4 月から運用を開始して、令和 4 年度で 40 年が経過します。この間において、施設及び厨房機器の維持管理や更新を行いながら、浅科小学校、浅科中学校の児童生徒の皆さんに給食を提供してきました。

学校給食を提供するうえで大きな課題としまして、学校給食の施設について細かく基準が示されている「学校給食衛生管理基準」に係る適切な対応があります。

浅科センターはこの基準が適用される前に建設されたため、基準を十分満たしているとは言えません。また、必要な施設規模と敷地の制約等から、当該基準に基づいた改修が行われなかったのが実情です。このような状況において、調理作業を工夫し、栄養教諭等及び調理員が衛生管理を徹底することで、大きな事故もなく給食の提供を行っているのが現状です。

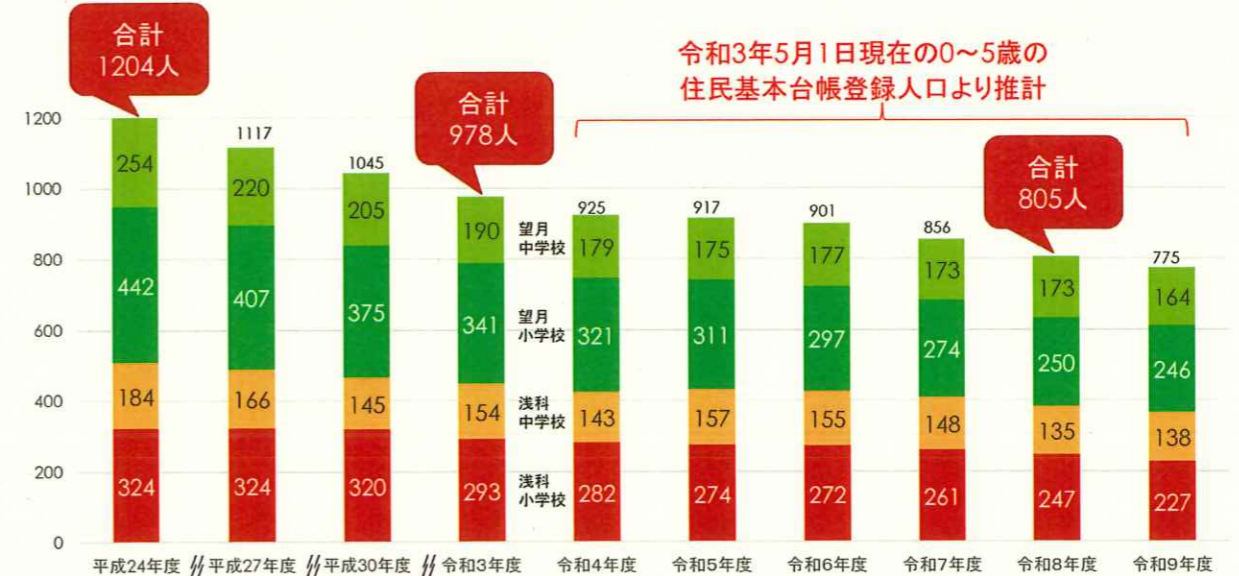
しかしながら、施設・設備の老朽化により、センターを使い続けることにも限界が生じています。栄養教諭や調理員等が衛生管理の徹底を行っていても、感染症や食中毒等の発生と隣り合わせとなっている状況であることから、浅科センターの今後の方向性を早期に検討する必要があります。

※：「学校給食衛生管理基準」とは…

平成 8 年に学校給食を原因とした腸管出血性大腸菌 O-157 食中毒が全国で発生し、児童の命が失われました。この事態を重視した文部科学省は、現場に即した衛生管理の指針となる「学校給食衛生管理基準」を平成 9 年に施行し、平成 21 年に一部改正して現在に至っています。施設改善の主な点として、調理場での作業において、食材を下処理する「汚染作業区域」と調理を行う「非汚染作業区域」及び「その他の区域」に区分し、各区域内食品のみを移動させ、調理員が往来できないように施設改善を行うことが求められました。

仮に浅科センターを改築する場合、上記の衛生管理基準を満たすには現況の 2 倍以上の建築面積が必要となります。(別図①10 ページ参照) さらには、給食提供業務を継続させながらの敷地内の現地建て替えは難しいため、小学校敷地外に用地の確保などが必要となります。

【参考：浅科・望月地区の児童生徒数の推移】



浅科・望月地区の児童生徒数は、今後減少傾向にあり、令和 8 年度には 805 人 (令和 3 年度比 Δ173 人 Δ18%) となることが見込まれます。なお、望月センターの給食提供数(能力)は、1,100 食/日となっています。

※令和 3 年度の実績を基準とした将来推計

#### 4 集約化に向けての市の方針

##### 学校給食センターの個別施設計画の策定

市では、少子化による人口減少などに伴い、厳しい財政状況が見込まれる中で、公共施設等の適正な配置や管理の効率化を図る必要があることから、平成29年3月に策定した「佐久市公共施設等総合管理計画」を令和4年3月に改訂しました。

本計画の基本方針に定めた「量的見直し」「質の見直し」「費用負担の見直し」「管理体制の見直し」の4つの視点に基づく具体的な取り組みを着実に進めていくため、各施設における今後の方向性等を定めた個別施設計画の策定を進めてきました。

学校給食浅科センター・望月センターの個別施設計画につきましては、施設及び厨房機器等の老朽化、学校給食衛生管理基準を考慮するとともに、児童生徒数の将来推計、他の給食センターの状況等、施設の有効活用、コスト面などから判断して、望月センターへの集約化を方針としてお示したところです。

そして...

- 令和4年度において、この市の方針を関係者、保護者、地域住民等の皆様に説明をさせていただきながら、協議を行いご理解を深めていただく中で、個別施設計画を策定していくことといたしました。

学校給食浅科センターの現状

関係の皆様のご理解

集約化に向けての市の方針

浅科センターと望月センターの集約化

集約化の実施目標年度:令和8年度

(浅科センター外観)



#### 5 課題と改善策

##### (1) 配送について

各センター統一方針として、「温かいものは温かく、冷たいものは冷たく」適温でおいしい給食の提供に努めています。

学校給食衛生管理基準の中に、「調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること」といった努力基準があることから、調理完成から喫食までの時間をできる限り短縮するよう努めます。



いずれの学校へも1往復で配送するために、コンテナ6台収納可能な配送車(2tロング)を2台導入することにより、より短時間で適温を保った給食を提供します。(※浅科小・中学校の給食には、コンテナ6台分の容量がそれぞれ必要)



〈参考〉市内他センターにおいて、配送時間が最も長い学校では累計約45分要しています。

待機時間を極力短縮する工夫・努力はしてはいますが、現実的には次の要素があり、限界があることもご理解いただきたいと思います。

①給食センターでは、工程上予期せぬトラブルや遅延を避けるために余裕をもって調理・配送したい。

②学校給食衛生管理基準において児童生徒が食べる30分前までに学校の責任者(校長)が検食を行うこととなっており、待機時間等を含め最低30分を確保する必要がある。

さらに学校及び現場職員と話を詰める中で、最善の方法を検討してまいります。 ※別表(13ページ)に、集約前(ある1日の例)と集約後(想定)の浅科中学校の配送時間を比較しましたので、参考にご覧ください。

## (2) 食育について

栄養教諭等が、学校で食育授業や学校給食を活用した食育指導などを、学校と給食現場が連携して行っています。

学校PTAによる試食会を実施し、栄養教諭等から調理状況や食材、メニュー等について説明を行っています。(コロナ禍においては実施を見合わせています。)

浅科小学校にあっては、学校に隣接した給食センターがなくなり、給食が作られていることを直接的に感じるができなくなります。また、給食を取りに来た児童に対し、必要に応じて給食の準備について調理員がアドバイスを行っています。集約後は調理員による対応はできなくなります。

しかし、別の視点から「食育」の機会を創出していきます。

集約後は・・・

- ・学校での食育授業や学校給食を活用した食育指導などを、学校と栄養教諭等で連携して行っていきます。
- ・学校給食応援団との交流なども積極的に行い、食への関心を高めていただきます。
- ・浅科センターは、平屋建てで調理しているところを横から一部の場所しか見ることができませんでしたが、望月センターは2階から調理室全体を見下ろすことができ、給食がどのように作られているかを児童生徒が見学することができます。

※市内の学校に併設されていない他の給食センターにおいても、栄養教諭等による取り組み、交流などを積極的に行い、児童生徒の食への関心を高めています。

### 【取り組み事例】

#### ★その1「ぴんぴんキラリ食」

「ぴんぴんキラリ食」は、カロリーや塩分を控えて、地元の食材を取り入れた健康長寿食「びんころ食」をアレンジした給食です。

・写真は望月センターが「全国学校給食甲子園」に長野県代表で選ばれた時のメニューです。

・基本的に年4回、各センターで特色あるメニューを考案し提供しております。栄養士の学校訪問の際に健康ポイントミニ講座も実施しています。



「全国学校給食甲子園」…食育を啓発することと地産地消の奨励を目的とした事業  
(2017年12月 望月センター)

## ★その2「読書旬間コラボ給食」

・特別メニューとして、浅科センター独自の取り組みである、読書旬間にあわせて本にちなんだメニュー等を出す「読書旬間コラボ給食」を年に9回実施しています。このような好評の取り組みは、集約後も浅科・望月の全児童生徒を対象に継続していくよう努めます。

【令和3年度の例】

☐『天気の子』に登場する陽菜が帆高に振舞った料理…「豆苗ポテチチャーハン」

☐『かいけつゾロリ』に登場するイシシの大好物…「メロンパン」

☐『こまったさんのサラダ』に出てくるレシピをもとに…「ポテトサラダ」

☐『はれときどきぶた』ででてくる料理をヒントにアレンジ…「鉛筆の天ぷら」

☐『鬼滅の刃』に登場する富岡義勇の好物…「鮭大根」

など、児童生徒のリクエストに応じたメニューとなっています。

・その他希望献立や学校行事にあわせ、特別メニューなども随時提供してまいります。



## 6 課題整理とメリット

### (1) 学校給食応援団について

地産地消による食育の取り組みとして、市内5つの学校給食センターごとに平成28年度から「学校給食応援団」が設団され、地元農家の皆様に大切に育てられた安全で安心な食材を提供していただいています。また、応援団員の皆様が学校に訪問して一緒に給食を食べる会食会や、応援団の畑での種まきから収穫までの交流を行うなど、食材生産者との触れ合いにより「食育」活動の一環としても重要な役割を担っていただいております。

集約後は・・・

これまで実施してきた応援団と学校、児童生徒との交流などの食育活動は継続してまいります。

両学校給食応援団との連携により、児童生徒に提供される地元農産物の幅が増え、給食のさらなる充実につながることから、引き続き当該活動を継続していただき、安全安心な給食提供と農産物等の地産地消を推進します。

わかりやすい例として、米飯については、浅科産である五郎兵衛米と、望月産米コシヒカリを、計画的に(交互に)提供するなど、より幅広い地元産を体感していくことも食育の一つと考えます。

なお、両応援団様には、一定のご理解をいただいております、集約後の運用については今後協議してまいります。

※米については、現在は両応援団様からの提供はありませんが、上記はわかりやすい例としてあげています。浅科の特産としては白土馬鈴薯、凍み豆腐など、望月の特産としては高原野菜、雁喰味噌などが挙げられます。

### (2) アレルギー対応について

アレルギー対応食については、保護者、学校及び給食センターの専任の栄養士が、詳細な懇談を行い、安全安心なアレルギー対応食の提供を行っています。

(センター毎に市費によるアレルギー専門の栄養士を1名配属)

しかしながら、アレルギー専用調理室は両センターとも未整備であり、通常の調理室の一角で、混入を防ぐための細心の注意を払いながらアレルギー対応食の提供を行っています。

集約後は…

集約化に伴い、望月センターに新たに「アレルギー専用調理室」を設置します。アレルギー専用調理室を設けることにより、完全に別ラインでの調理が実現し、アレルギー原因食材の混入等のリスクを避けることができ、より安全安心が確保されます。

近年増加傾向\*にあるアレルギー対応食数にも、ハード・ソフト両面で万全な体制を整えます。

(※：浅科・望月地区の対応食数の推移：R3=34食/日 H27=23食/日 対H27比+47.8%。佐久市全体の推移は以下の参考グラフのとおり。)

### 【参考】

佐久市内 アレルギー対応食提供数の推移(人)



### 【アレルギー対応専用調理室について】

望月センターに導入しようとする専用室は、北部センターの規模を参考としています。令和3年度の浅科と望月センターの対応食数は合わせて34食/日程度ですが、北部センターは73食/日分対応しているため、現行の2倍までは増加に耐えうる規模となります(写真は北部センターの完全個室で対応しているアレルギー調理室。)



### (3) ランチルームについて

調理場横に併設されている「ランチルーム」は、市内公立小学校で唯一の施設であり、浅科小学校の特徴の一つとなっています。

児童が一堂に会し給食を食べることができるこの施設は、普段交流のない他の学級と給食を食べることができることなど、「食育」を行う上でも主要な場となっています。また、工作など広いスペースが必要な授業、学年集会、またはPTAの会合など、多くのシーンで有効活用されています。

しかし、築40年を迎え施設の老朽化が目立っており、改修の検討をする時期となっています。

集約後は…

集約化に伴い、浅科小学校の「ランチルーム」をリニューアルします。より快適に給食を楽しむ場を確保し、栄養教諭との交流も深めるなど、「食育」の分野においても有効に活用できます。さらにイベントスペースや発表ができる環境など、多目的な用途に対応します。また、保護者や地域の皆様との交流の場としてもご活用いただけます。

(ランチルーム外観及び室内)



### 【工事の主な内容】

#### ★長寿命化改修で安全・安心な仕上がり！

・この工事は、学校施設の老朽化に伴う「長寿命化改修」の一環として、内装(見た目)のみならず、外装、屋根の吹き替えなどのリフォームを行い、安全確保を図る目的でもあります。今後、学校施設は順次この長寿命化改修を行う予定ですが、当該ランチルームにあつては、この集約化に合わせて、先行して工事を行うものです。(ただし、調理場稼働中は工事ができませんので、集約した後の年度の着手となります。)

#### ★エアコン等完備！より快適空間を提供します。

・夏場の暑さで利用頻度が落ちているという要因もあることから、エアコンを完備し快適空間を提供します。また、換気機能にも配慮し、ウィズコロナ時代に見合った安全な空間を確保します。

(4) コストについて

○単独で存続する場合

区分	浅科センター	望月センター	計
① 施設整備費	約7億8,000万円	—	約7億8,000万円
	改築費用 (設計監理・用地費*は除く。)	当面は現状維持	
② ランニングコスト	約2,000万円/年 (R2決算額)	約3,300万円/年 (R2決算額)	約5,300万円/年
③ 必要人員	10.5人 (R4体制)	12.5人 (R4体制)	23人

※仮に浅科センターを改築する場合、上記の衛生管理基準を満たすには現況の2倍以上の建築面積が必要となります。(別図①10ページ参照)さらには、給食提供業務を継続させながらの敷地内の現地建て替えは難しいため、小学校敷地外に用地の確保が必要となります。

○集約化する場合

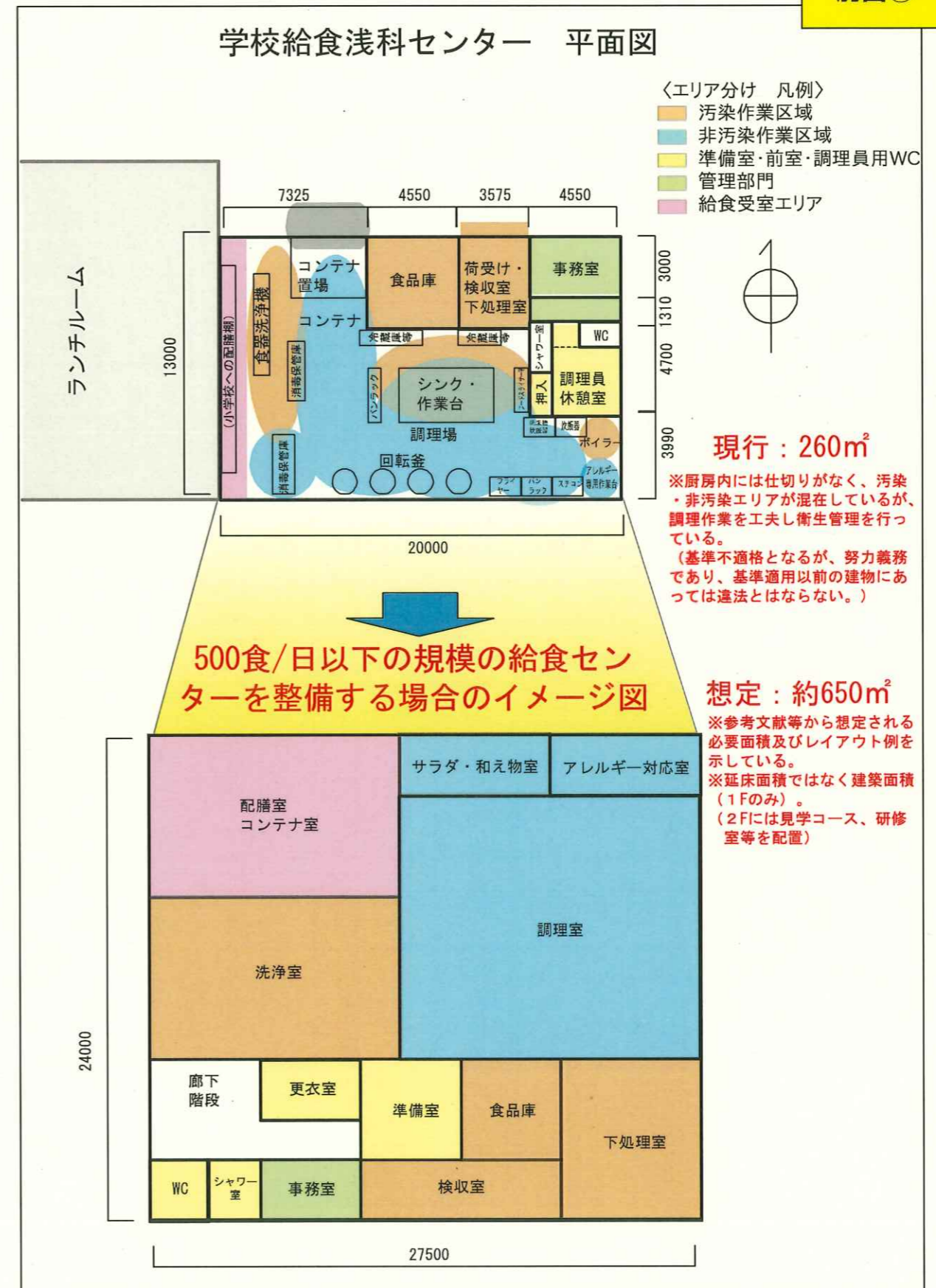
区分	浅科センター	望月センター	計
①施設整備費	約2億2,600万円 (別図②11ページ)	約1億円 (別図③12ページ)	約3億2,600万円
※当該事業費には設計監理費等も見込む。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・厨房機器撤去、解体</li> <li>・給食受室新設</li> <li>・給食受室仮設工事*1 (約9,300万円)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルギー専用調理室改修</li> <li>・コンテナ室増築</li> <li>・プラットホーム増築 (約7,500万円)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>*1:浅科センターにおいて、解体から給食受室新設までの間、仮設の給食受室の設置が必要となることから、当該仮設工事を追加した。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ランチルームリニューアル(長寿命化改修)*2 (約1億2,500万円)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・車両、備品等購入費 (約2,500万円)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>*2:ランチルームの改修費用も含めて算出した。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・浅科中学校給食受室改修*3 (約800万円)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>*3:2tトラック導入にあたり、給食受室の車両進入口を、当該車両の車長・車高にあわせて改修の必要性が生じた。</li> </ul>
②ランニングコスト	約3,800万円/年 (R2決算 同規模センターを参照)		約3,800万円/年
③必要人員	15人 (R4 同規模センターを参照)		15人

集約後は...

集約化により、施設整備で約4億5,400万円の削減が見込まれます。ランニングコストで約1,500万円/年の削減が見込まれます。  
(※いずれも概算数値であり、浅科センター建て替えの用地費等が見込めないなど単純比較ができません。あくまでも参考値(目安)となります。)

【仮に学校給食浅科センターを改築する場合のイメージ図】

別図①

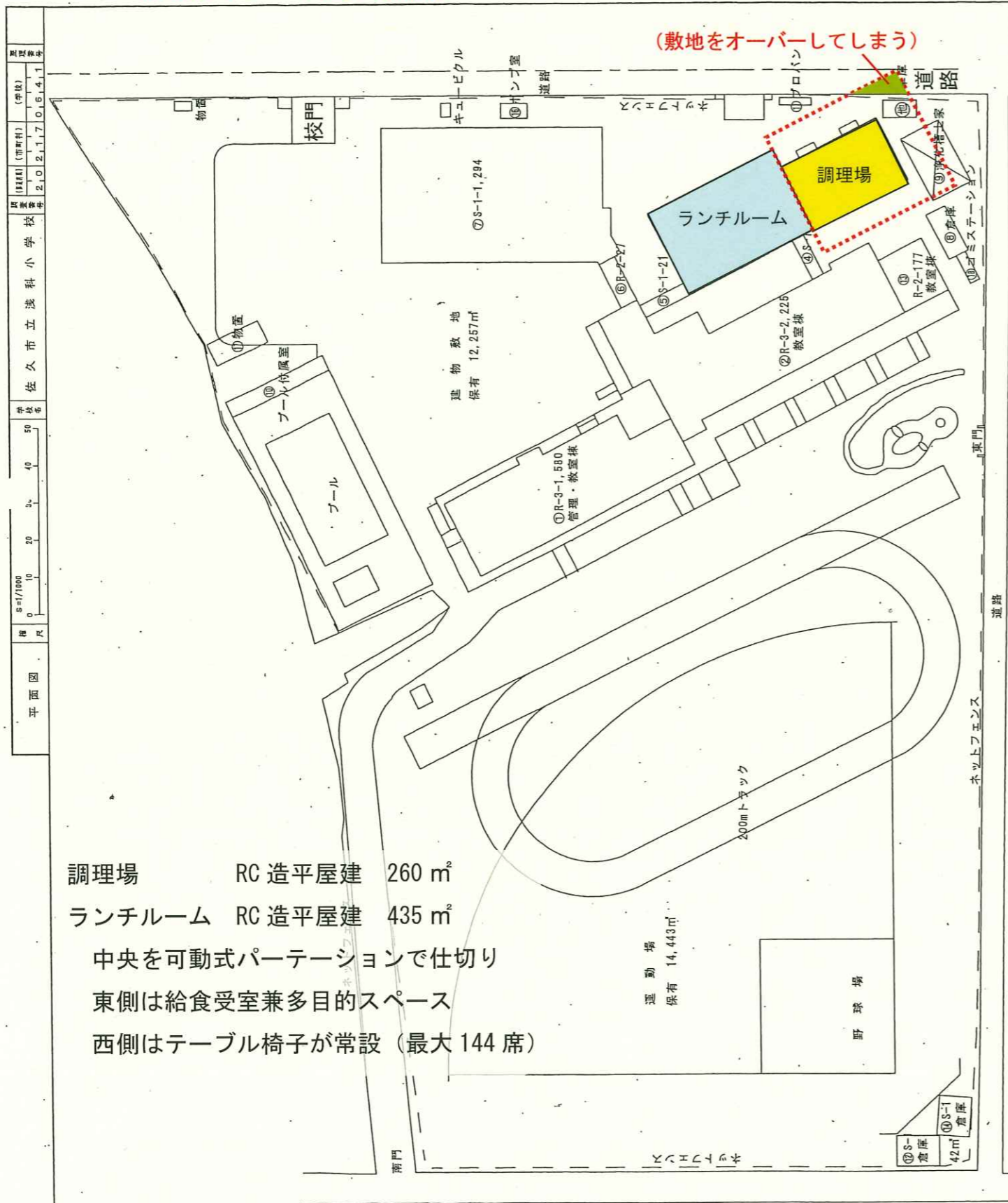


※改築イメージ図の面積根拠は、参考文献「学校給食施設計画の手引き」より、現行の衛生管理基準を満たした「実際の調理面積(炊飯あり)」として、規模が500人以下の場合650m<sup>2</sup>となることから想定しています。なお、2階部分の見学コースなども含めた延床面積は800m<sup>2</sup>と想定されます。

**別図②**

**【学校給食浅科センター現況平面図】**

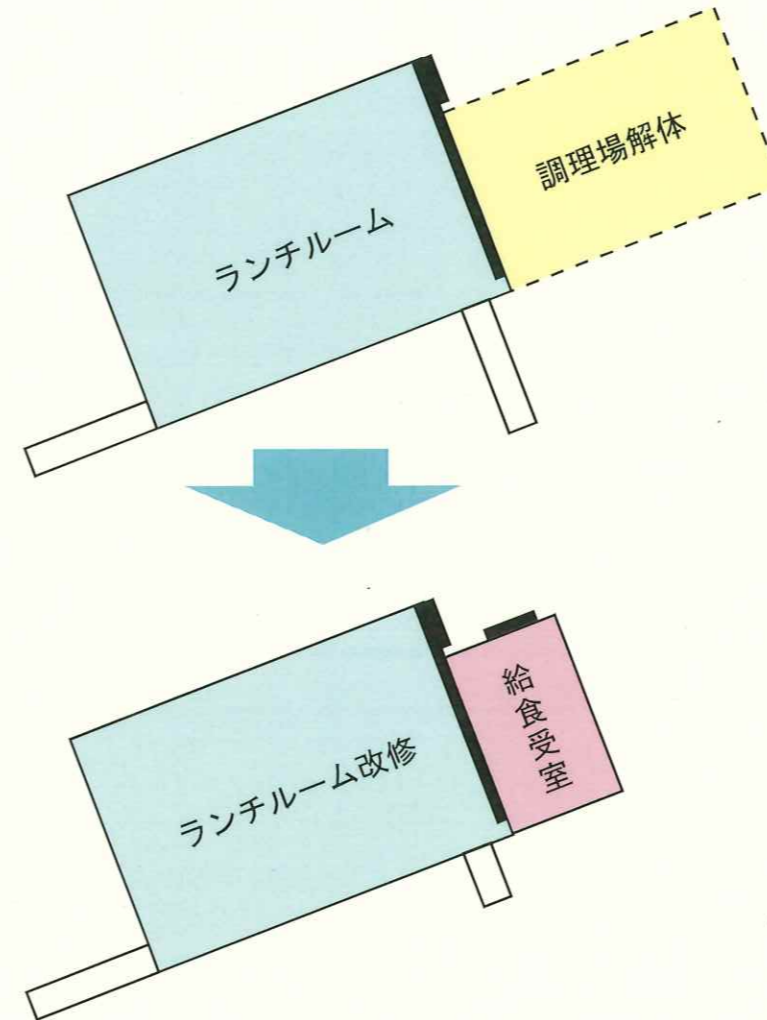
※赤の破線枠は前ページの「浅科センターを改築する場合のイメージ図」の輪郭



**【学校給食浅科センター 集約する場合の施設整備】**

**【改修案】**

浅科センター当改修及びランチルームリニューアル



厨房機器撤去 解体  
 (RC 造平屋建 260 m<sup>2</sup>)  
 14,000,000 円

給食受室新設までの仮設工事  
 30,000,000 円

給食受室新設 (S 造 50 m<sup>2</sup>)  
 ※既存施設への影響含  
 45,000,000 円

設計監理費 4,000,000 円

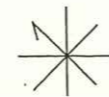
ランチルームリニューアル (435 m<sup>2</sup>)  
 ※長寿命化改修 (設計管理費含む)  
 125,000,000 円

浅科中学校給食受室改修

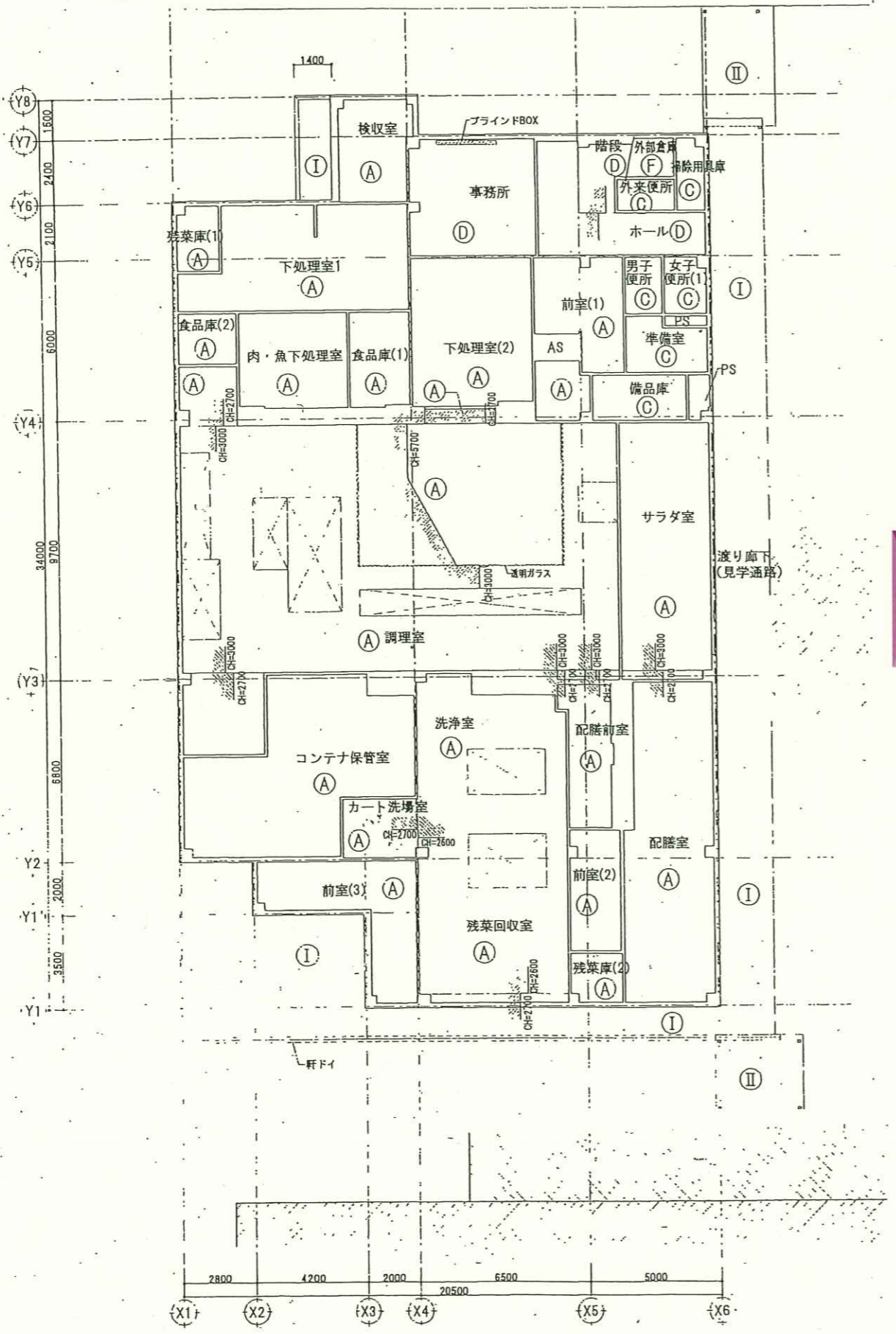
2 t ロングトラック車導入にあたり、給食受室の車両進入口を、  
 当該車両の車長、車高にあわせて改修の必要性が生じる。

(設計管理費含む) 8,000,000 円

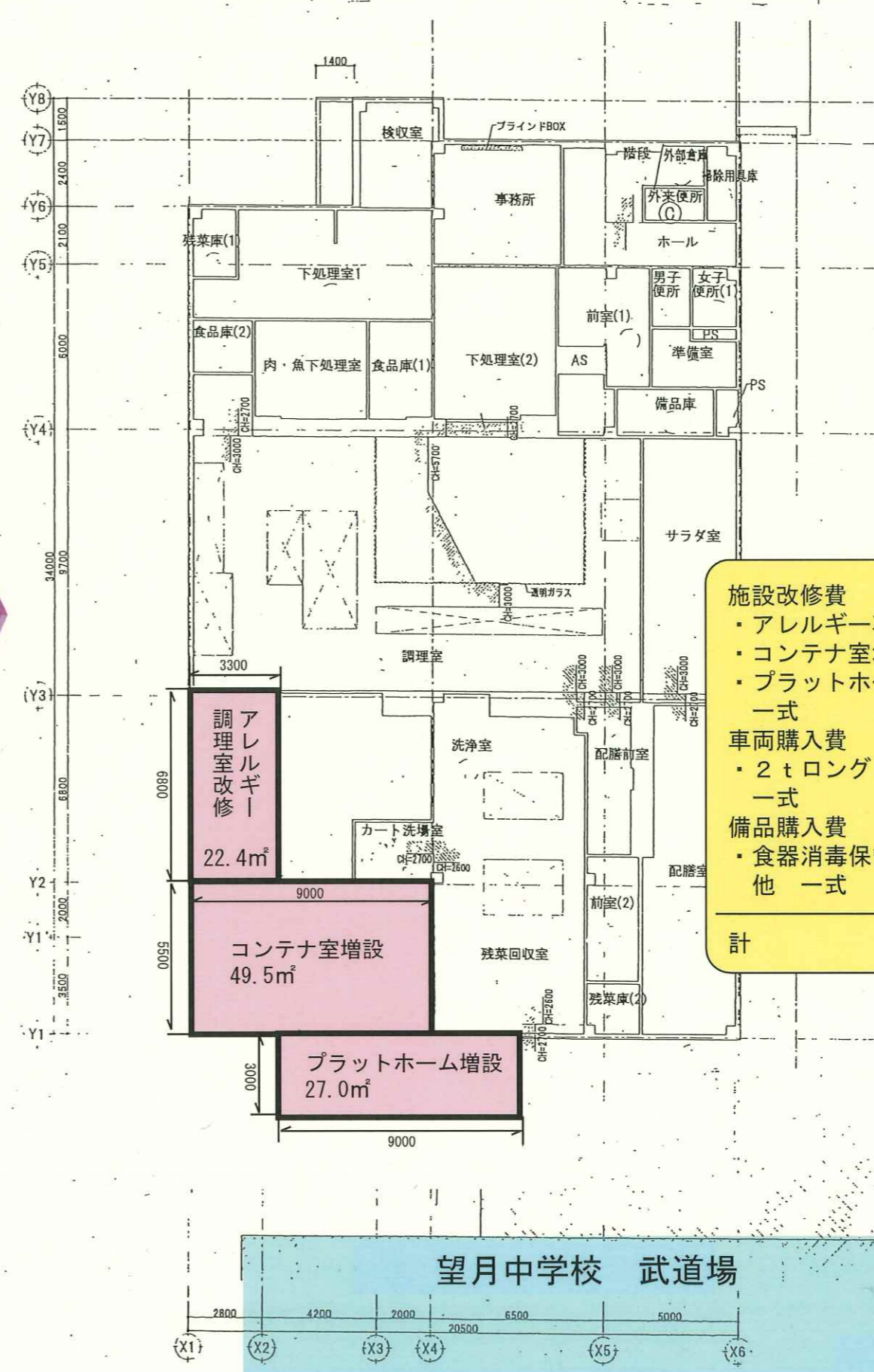
※望月小学校の給食受室は改修の必要性なし



学校給食望月センター 改修前配置図



学校給食望月センター 改修後配置図



施設改修費	
・アレルギー専用調理室改修	
・コンテナ室増築	
・プラットホーム増築	
一式	75,000,000円
車両購入費	
・2tロング 2台	
一式	16,000,000円
備品購入費	
・食器消毒保管庫、コンテナ	
他 一式	9,000,000円
計	100,000,000円



**別表**

**集約前の配送時間**

**現行(浅科中学校のある1日の例)**

ステップ	実際の時間	所要時間
給食完成	12:00	
↓		5
待機(配送準備等)	12:05	
↓		5
配送	12:10	
↓		5
待機(保留)	12:15	
↓		20
給食開始(チャイム)	12:35	
↓		15
喫食開始(いただきます)	12:50	
トータル		50

**集約後の配送時間(想定)**

**★望月小学校(2号車)**

ステップ	実際の時間	所要時間
給食完成	11:45	
↓		2
待機(配送準備等)	11:47	
↓		3
配送	11:50	
↓		5
待機(保留)	11:55	
↓		35
給食開始(チャイム)	12:30	
↓		20
喫食開始(いただきます)	12:50	
トータル		65

**★浅科中学校(2号車)**

ステップ	実際の時間	所要時間
左記の望月小学校の動き (給食完成~待機(配送準備等)~配送)	11:45	2
	11:47	3
	11:50	5
荷下し・復路・配送準備	11:55	
↓		10
配送	12:05	
↓		15
待機(保留)	12:20	
↓		15
給食開始(チャイム)	12:35	
↓		15
喫食開始(いただきます)	12:50	
トータル		65

**これまでとの比較では  
約15分の差**

待機時間を極力短縮する工夫・努力はしていくが、現実的には次の要素がありむずかしい。

①給食センターサイドでは、工程上予期せぬトラブルや遅延を避けるために余裕をもって配送したい。

②学校給食衛生管理基準において児童生徒が食べる30分前までに学校の責任者(校長)が検食を行うこととなっており、待機時間等含め最低30分を確保する必要がある。