

阿賀野市学校給食運営再編計画

2022年 - 2026年

令和 4 年 7 月

阿賀野市教育委員会

学校教育課

目 次

1. 再編計画の必要性及び位置づけ・・・・・・・・・・・・・・・・・・1
2. 阿賀野市学校給食の現状と課題・・・・・・・・・・・・・・・・・・2
3. 今後の学校給食運営方針・・・・・・・・・・・・・・・・・・6
4. 再編による効果・・・・・・・・・・・・・・・・・・10
5. 再編スケジュール・・・・・・・・・・・・・・・・・・12

1. 再編計画の必要性及び位置づけ

学校給食は、安心安全で栄養バランスのとれた食事の提供によって、児童生徒の心身の健全な発達や健康増進に寄与するとともに、正しい食習慣の形成や好ましい人間関係の育成といった食育的側面も担うことから、教育活動の一環として位置づけられています。また、近年では、子供の貧困や生活習慣病の若年化、SDGs といった社会情勢の変化から、学校教育の一環として行われる学校給食の重要性は、これまで以上に増していくと考えられています。

阿賀野市においても、合併前より、安田学校給食センター及び各学校調理場（以下、単独調理場という）において、50年以上にわたり市立学校に通う児童生徒への安心安全な学校給食の提供を通して学校教育の一端を担ってまいりました。そして、現在では、市立小中学校12校のうち、3校が安田学校給食センターによる共同調理場方式、9校が単独調理場による自校調理方式で運営を行っています。

当市の単独調理場の多くは、築40年以上が経過して施設・設備の老朽化が進んでおり、衛生管理上の課題から改修の必要性が生じています。しかしながら、学校給食衛生管理基準（平成21年度改訂・文部科学省）により厳格化された安全基準を満たす施設へ改善するためには、単独調理場の現有面積が不足しており、改修のみで対応することが難しい状況です。このため、現行の衛生基準に即した施設による給食提供を実現するための方策を検討する必要があります。

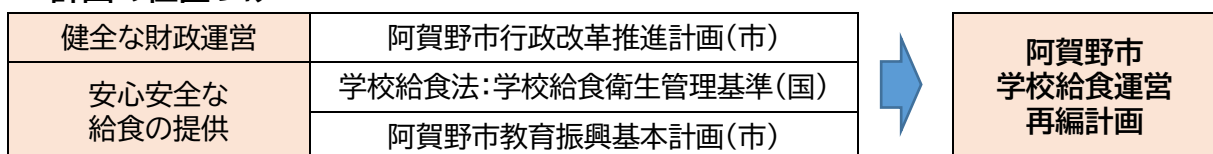
また、少子化による厳しい財政状況の中、今後に渡っても児童生徒に安心安全な給食の提供を継続するためには、学校給食施設を再編し、効率的な運営を目指す必要があります。

本計画は、「学校給食衛生管理基準」に基づいた衛生的な学校給食施設の整備を目指し、かつ、「阿賀野市行政改革推進計画」における「経常経費の削減」と「公共施設等の最適化と有効活用」の考え方に基づいて、これまで以上に安心安全でよりよい学校給食を、将来に渡り安定的に提供できる体制を構築するために策定するものです。

【 阿賀野市が目指す学校給食 】

- 適切な衛生管理・食物アレルギー対応。
- 給食内容・地産地消・食育の充実。
- 適正な施設運用による、安定的な給食提供体制の継続。

< 計画の位置づけ >



< 計画期間 >

令和4年度（2022年）～令和8年度（2026年）とします。

2. 阿賀野市学校給食の現状と課題

2.1 施設・設備の老朽化等

単独調理場のうち、京ヶ瀬小学校、京ヶ瀬中学校、安野小学校、笹岡小学校、神山小学校、笹神中学校の6つの調理場は築年数が40年程度経過し、毎年、多額の修繕費用が発生するなど、施設・設備の老朽化が課題となっています。また、このうち京ヶ瀬小・中学校を除く4つの調理場では、「学校給食衛生管理基準」が求めるドライシステム*ではなく、ウェットシステムとなっており、「ドライ運用」にて対応しています。

※ドライシステムとは

全ての調理機器からの排水を、機器等に接続される配水管を通りして流す方式。
一方、常に調理場内が水に濡れることを前提にした施設・設備の状態での運用をウェットシステムといい、こういった施設では「ドライ運用」といわれる、排水等を床に極力落とさないように工夫する作業が求められている。

《ドライシステムによりもたらされる効果》

- ・細菌の増殖防止（跳ね水や多湿による食中毒リスクの低下）
- ・安全な作業環境の確保（労災防止、高温多湿の解消）
- ・設備の老朽化防止（機械設備のサビ減少）
- ・節水（経費削減）

さらに、多くの単独調理場では、アレルギー専用調理スペースがないことも課題です。現在は、作業工程の工夫によってアレルギーの混入が起こらないよう注意していますが、安心安全な給食の提供を続けるためには、専用調理スペースの設置による施設面の充実も望まれます。

このほか、京ヶ瀬小学校においては、調理能力の課題も抱えています。もともと300食程度を想定して整備された調理場ですが、駒林小学校や前山小学校との統合により、350食を超える食数となっています。現在、調理工程を工夫することで対応していますが、今後は新たな宅地開発により、今以上の食数となることが予測されます。これに対応するため、京ヶ瀬小学校給食室は調理能力を増やす必要があります。

【阿賀野市学校給食施設の現状(令和4年時点)】

築10年未満	安田学校給食センター、水原中学校
築20～30年	水原小学校（令和3年度改修）
築30～40年	京ヶ瀬小学校
築40～50年	京ヶ瀬中学校、安野小学校、笹岡小学校、神山小学校、笹神中学校

単独調理場を改修する場合、他市の工事事例を基に概算費用を算出すると調理場毎に1億円前後の費用が必要になります。しかしながら、先にも述べたように学校給食衛生管理基準を満たすための改修には、下処理室スペースの拡充等、今以上の調理場面積が必要となり、対応が難しい状況です。

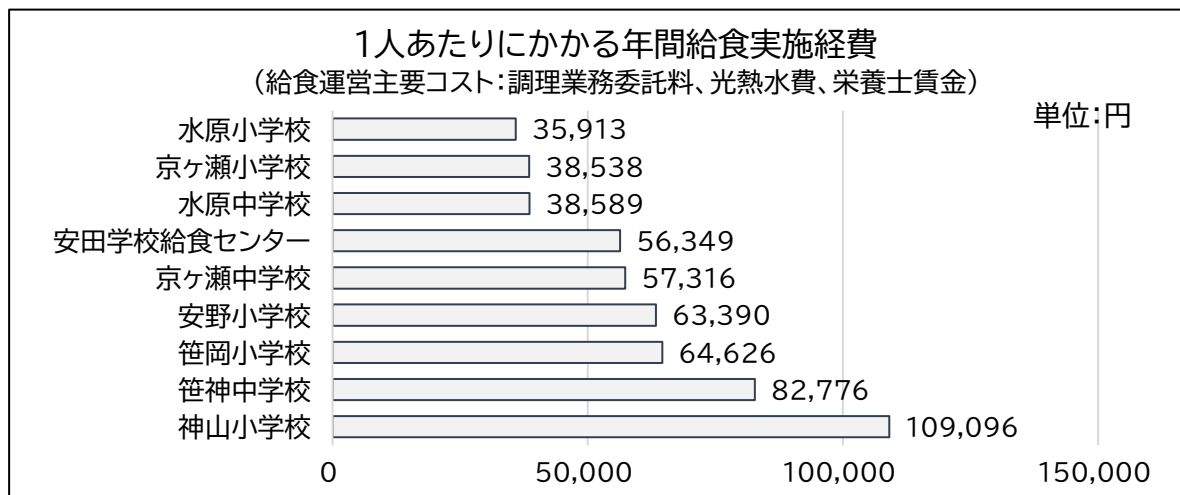
【単独調理場 概算改修費用】

	京ヶ瀬小学校	京ヶ瀬中学校	安野小学校	笹岡小学校	神山小学校	笹神中学校
建築年	昭和58年	昭和56年	昭和48年	昭和56年	昭和52年	昭和48年
R3食数	367	182	211	212	98	154
厨房方式	ドライ	ドライ	ウェット	ウェット	ウェット	ウェット
面積(m ²)	182	175	114	158	137	161
改修費※ (千円)	121,940	117,250	76,380	105,860	91,790	107,870

※他市における令和2年度以前の単独調理場改修工事費を参考に平米単価を設定して算出。

2.2 給食における少子化対策

給食運営においては、調理場毎に調理業務委託料や光熱水費等といった経常経費が生じます。少子化により児童生徒数が減少するほど、児童生徒1人あたりにかかる経費が割高になるため、小規模校での自校調理方式の継続は非効率な運営となります。

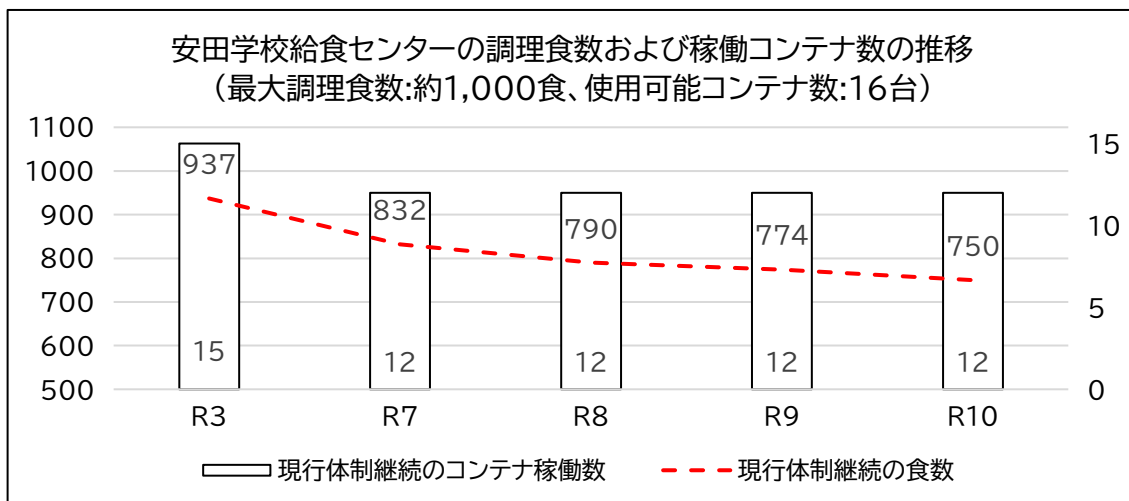


※費用は令和2年度の実績から、食数は令和3年度の人員から計算。

※安野小と神山小は、現在、市職調理員による直営方式だが、比較のため委託したこととして計算。

一方、安田学校給食センターにおいても、約1,000食の調理能力と配送用コンテナ16台という配送能力がありますが、児童生徒数の減少により、余剰能力が生じて稼働効率が低下することが予測されます。

今後、その余剰能力を無駄にしないためにも、現在、自校調理方式が行われている学校をセンター調理方式へ移行し、安田学校給食センターからの給食配送を検討する必要があります。



このほか、食材購入については食材価格が年々高騰する状況が続いており、食数の少ない単独調理場では食材購入時のスケールメリットが見込めないため、難しい献立作成・給食費運営となっています。この結果、市内同一の給食費でありながら調理場毎で給食内容に格差が生じるといった課題がみられています。

【食数(児童生徒数+職員数)予測】

	R3	R4	R5	R6	R7	R8	R9
安田小学校	425	416	390	373	347	325	313
安田中学校	251	238	234	225	239	227	226
県立駒林特別支援学校	80	80	80	80	80	80	80
堀越小学校	136	142	172	162	143	135	132
分田小学校	60	58	R5 堀越小学校統合予定				
笹神中学校	150	159	166	169	166	161	145
笹岡小学校	207	201	195	178	165	152	143
神山小学校	95	92	90	87	90	90	92
京ヶ瀬小学校	366	363	377	389	401	400	408
京ヶ瀬中学校	190	189	200	202	197	190	195
安野小学校	207	209	208	188	185	177	177
水原小学校	599	608	604	575	546	531	529
水原中学校	544	535	512	522	532	531	478
合計	3,310	3,290	3,228	3,150	3,091	2,999	2,918

※令和3年4月の住民数(子どもの数)から予想した食数。なお、京ヶ瀬小学校、京ヶ瀬中学校は宅地開発による児童生徒数増加見込数を加えた予測値。

※県立駒林特別支援学校は安田学校給食センターから給食を配送している。食数は、令和3年度の食数を以降の数値にも計上。

2.3 その他、学校給食運営・食育に関する課題

学校給食に係る法令等においては、衛生管理やアレルギー対応の徹底だけでなく、食育や地産地消のさらなる充実が求められている状況です。

学校における食育に関しては、「食に関する指導の手引き（第二次改訂版 平成31年3月文部科学省）」において、「栄養教諭が中心となって取り組まれること」と述べられている一方、県費負担職員である栄養教諭は、県教育委員会の判断により市内全ての学校に配置されていないのが現状です。

当市においては、栄養教諭が配置されていない学校には、市費負担職員の栄養士を配置し、栄養教諭と遜色なく衛生管理や献立作成といった給食管理を行っています。しかしながら、食育に関しては教員免許を有する栄養教諭の方が幅広い知見によって有意義な取り組みを行っているのが現状であり、栄養教諭の配置の有無による食育面の差が生じていると言えます。

3. 今後の学校給食運営方針

人口減少による厳しい財政状況の中、市民に良質な行政サービスを提供し続けるためには、効率的な運営を基本としなければなりません。

学校給食においても、前述の課題を解決し、衛生管理体制及び食育面の充実したよりよい学校給食を提供するためには、少子化による児童生徒数の減少に合わせて給食施設を集約し、より効率的かつ持続可能な運営体制を構築する必要があります。

そこで、今後の児童生徒数の減少によって予測される安田学校給食センターの余剰調理・配送能力の活用を中心に、単独調理場の集約を含めた施設改修等の運営方針を策定します。

3.1 安田学校給食センターの運営方針

安田学校給食センターは、平成30年4月に供用を開始した施設です。学校給食衛生管理基準に基づいて整備されており、衛生管理の観点からは非常に優れた施設となっています。

現在の給食受配校は、安田小学校、堀越小学校、安田中学校、安田幼稚園、県立駒林特別支援学校の5校です。1日あたり1,000食の調理能力に対して、提供食数は令和3年4月時点で約940食、稼働している給食配送用コンテナは16台中15台となっています。

【安田学校給食センター概要】

調理能力	約1,000食	令和3年度：約940食
配送能力 (配送用コンテナ収容数)	16台	令和3年度：15台

今後は、児童生徒数の減少により令和7年度に150食程度、令和8年度に200食程度の余剰調理能力が生じる見込みです。少子化の中、この数は年次的に増加すると考えられます。

また、配送能力についても、現行の給食受配校のクラス数の減少等により、余剰能力が発生すると想定されます。

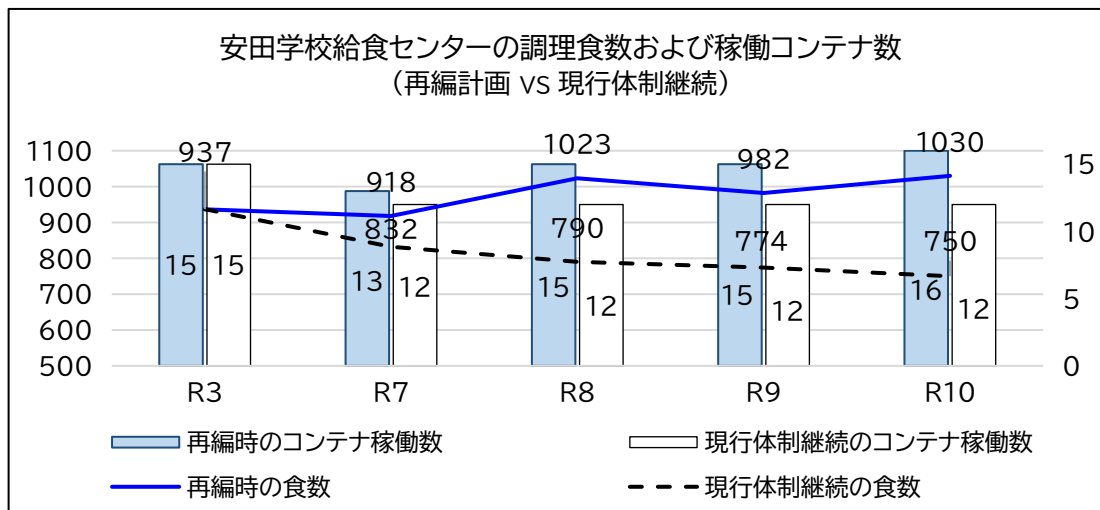
これらのことから、配送経路を考慮して笹神中学校、笹岡小学校、神山小学校を、順次、安田学校給食センターからのセンター調理方式へ切り替える方針とします。

センター調理方式への移行は、調理場の老朽化が著しい笹神中学校を令和7年度からとし、その後、令和8年度に笹岡小学校の給食をセンター調理方式に切り替えます。神山小学校については、令和10年度以降の児童生徒数の状況に応じて時期を決定します。

【安田学校給食センター 今後の運営方針】

令和7年度	笹神中学校への給食配送開始
令和8年度	笹岡小学校への給食配送開始
令和10年度以降	神山小学校への給食配送開始

笹神地区3校の追加により、当面の間、安田学校給食センターは、調理能力及び配送能力の両方で100%に近い状態で稼働することができます。



※仮に神山小学校へ令和10年度から配送する場合の食数。

3.2 水原小学校、水原中学校の運営方針

水原小学校及び水原中学校の調理場については、施設設備の状況が良好であり、また、調理食数が多く、1人あたりにかかる年間給食実施経費（3ページ参照）から見ても、効率的な運営状況であると判断できます。このことから、この2校については自校調理方式の継続を基本方針とします。

3.3 その他の単独調理場の運営方針 – 京ヶ瀬学校給食センターの設置 –

京ヶ瀬小学校、京ヶ瀬中学校、安野小学校については、いずれの調理場も現有面積が不足して、衛生基準を満たす清潔及び汚染区域分け等の改修が難しい状況です。このため、時代に即した衛生的な施設による給食提供を実現するためには新たな給食施設を整備する必要があります。

また、新たな給食施設の整備にあたっては、上記3つの調理場を集約して小規模な学校給食センターを設置することで、経常経費の削減及び、栄養教諭配置による食育の充実というメリットが得られると考えます。

そこで、京ヶ瀬小学校の調理場とランチルームからなる給食棟を改修し、学校併設型給食センターの設置を計画します。

京ヶ瀬学校給食センターの給食受配校は、京ヶ瀬小学校、京ヶ瀬中学校、安野小学校に加え、現在、安田学校給食センターから給食を調理・配送している県立駒林特別支援学校についても、配送距離が近くなる利点から、京ヶ瀬学校給食センターへ移管することとします。

【小規模学校給食センターの設置可能性】

	京ヶ瀬小学校	京ヶ瀬中学校	安野小学校
調理場面積	○ ランチルームを含めると面積が確保可能	○ ランチルームを含めると面積が確保可能	× 調理場面積が狭く、敷地内にも拡張不可
配送トラックの発着場所の確保	○	×	×
その他	京ヶ瀬小学校は3校の中で最も食数が多く、併設校となれば配送にかかる経費・時間を短縮できるメリットがある。		

【京ヶ瀬学校給食センター 施設整備計画】

併設校		京ヶ瀬小学校		
提供可能食数		1日あたり約1,000食		
京ヶ瀬小学校分の収容可能食缶数		16クラス分		
配送能力（収容可能コンテナ数）		6台		
配送校 ・ 配送距離	安野小学校	2.7km	必要な コンテナ 数	2台
	京ヶ瀬中学校	0.3km		3台
	県立駒林特別支援学校	3.1km		1台
整備基本方針				
<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食衛生管理基準に則った施設・設備とする。 （ドライシステムの導入、清潔・汚染作業区域の最適なゾーニングをする。 ・アレルギー対応食専用調理コーナーを設置する。 ・今後の人口減少を考慮し、配送能力（収容コンテナ数）は必要最小限にする。 				

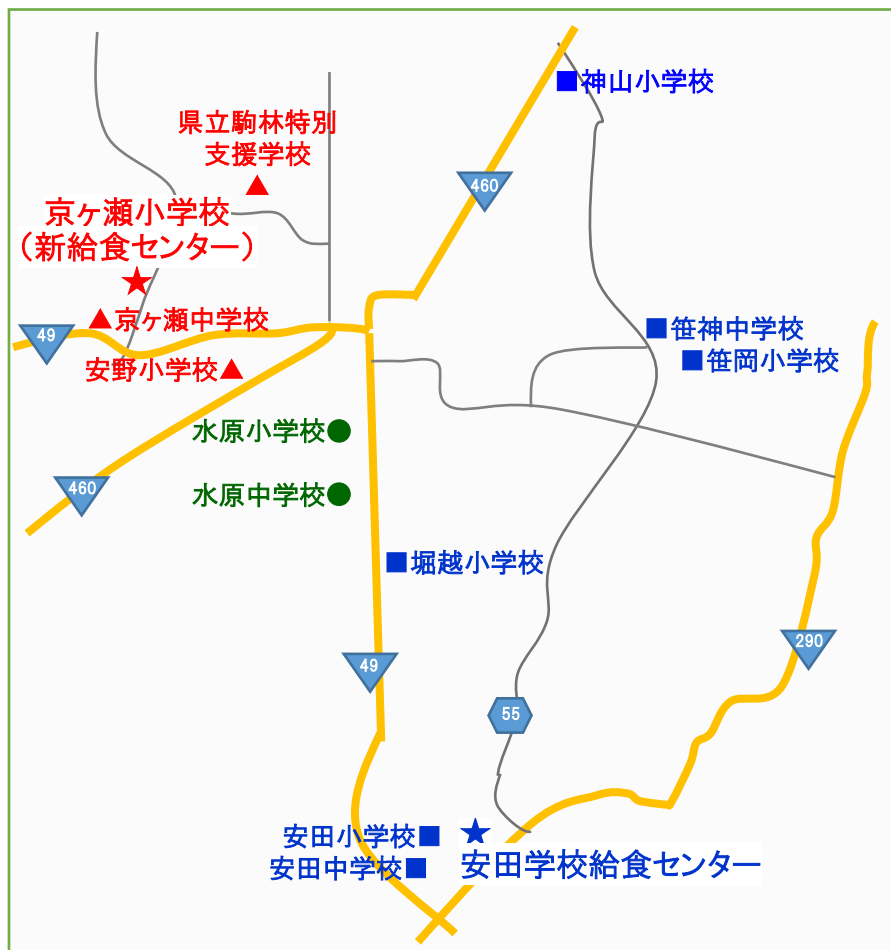
再編における食数の推移

令和6年度	令和7年度	令和8年度	令和9年度	令和10年度
安田センター 793食	安田センター 918食	安田センター 1,023食	安田センター 982食	安田センター 1,030食
笹神中学校 169食	笹岡小学校 165食	神山小学校 90食	神山小学校 92食	京ヶ瀬センター 870食
笹岡小学校 178食	神山小学校 90食	京ヶ瀬センター 847食	京ヶ瀬センター 860食	水原小学校 520食
神山小学校 87食	京ヶ瀬センター 863食	水原小学校 531食	水原小学校 529食	水原中学校 470食
京ヶ瀬センター 859食	水原小学校 546食	水原中学校 531食	水原中学校 478食	
水原小学校 575食	水原中学校 532食			
水原中学校 522食				

※令和3年4月の住民数（子どもの数）から予想した食数。なお、京ヶ瀬小学校、京ヶ瀬中学校は宅地開発による児童生徒数増加見込数を加えた予測値。

3.4 阿賀野市学校給食運営 再編方針イメージ

現行体制		再編後	
安田学校給食センター 安田小学校／安田中 学校／堀越小学校		安田学校給食センター 安田小学校／安田中 学校／堀越小学校／ 笹神中学校／笹岡小 学校／神山小学校	
笹神中学校		京ヶ瀬学校給食センター ・併設校:京ヶ瀬小学校 ・京ヶ瀬中学校 ・安野小学校	
笹岡小学校			
神山小学校			
京ヶ瀬小学校			
京ヶ瀬中学校		R6	水原小学校
安野小学校			
水原小学校			水原中学校
水原中学校			
調理場数:9 施設			調理場数:4施設



阿賀野市給食施設再編方針整理図

▲：京ヶ瀬学校給食センター給食受配校 ■：安田学校給食センター給食受配校

4. 再編による効果

4.1 食の安全性の確保

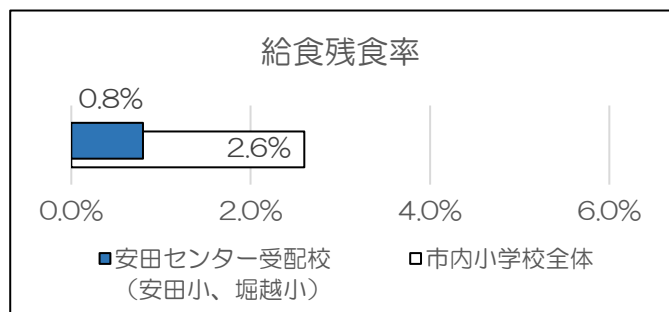
安田学校給食センターは、現代の衛生基準に基づいた非常に衛生的な施設であるため、新たに給食配送校となる笹神地区の学校に対しても安全な給食提供が行えます。

また、新たに設置する京ヶ瀬学校給食センターにおいても、衛生基準に基づいた区域分けやアレルギー専用調理コーナーの設置等を行い時代に即した衛生的な調理場を整備することで、これまで以上に安心安全な学校給食の提供ができるようにします。

4.2 自校調理方式と変わらない「おいしい給食」

再編によって、自校調理方式からセンター調理方式へ切り替わる学校が増えますが、給食のおいしさは変えません。センター調理方式においては、保温食缶を整備することで、温かい給食が提供できるようにします。

令和3年度に市内全校で実施した給食残食量調査では安田学校給食センターの給食配送校の残食率は市平均よりも低く、自校調理方式と遜色のない、おいしい給食が提供されています。京ヶ瀬学校給食センターにおいても、安田学校給食センターと同様の食事提供を目指します。



4.3 給食内容の充実

施設集約により食数が増えるので、単独調理場それぞれが食材を購入するよりも食材購入時のスケールメリットが期待されます。これにより食材内容が充実して子供たちによりよい栄養価の給食を提供できます。

食材価格は年々高騰しており、今後の少子化の中では保護者負担（給食費）を考慮すると、センター調理方式に優位性があります。



（安田学校給食センターの充実した給食）

4.4 食育・栄養教育の充実

再編により調理場に栄養教諭が配置され、巡回給食指導による食育の推進が期待されます。これまで栄養教諭がいなかった学校でも一層の食育推進が図られます。

また、安田小学校は令和3年度に、学校での食育について文部科学省学校給食優良学校を受賞しています。センター調理方式の学校でも、学校給食と連携し、かつ、学校独自で優れた食育が行われており、新設する京ヶ瀬学校給食センターにおいても、同様の取り組みを目指してまいります。

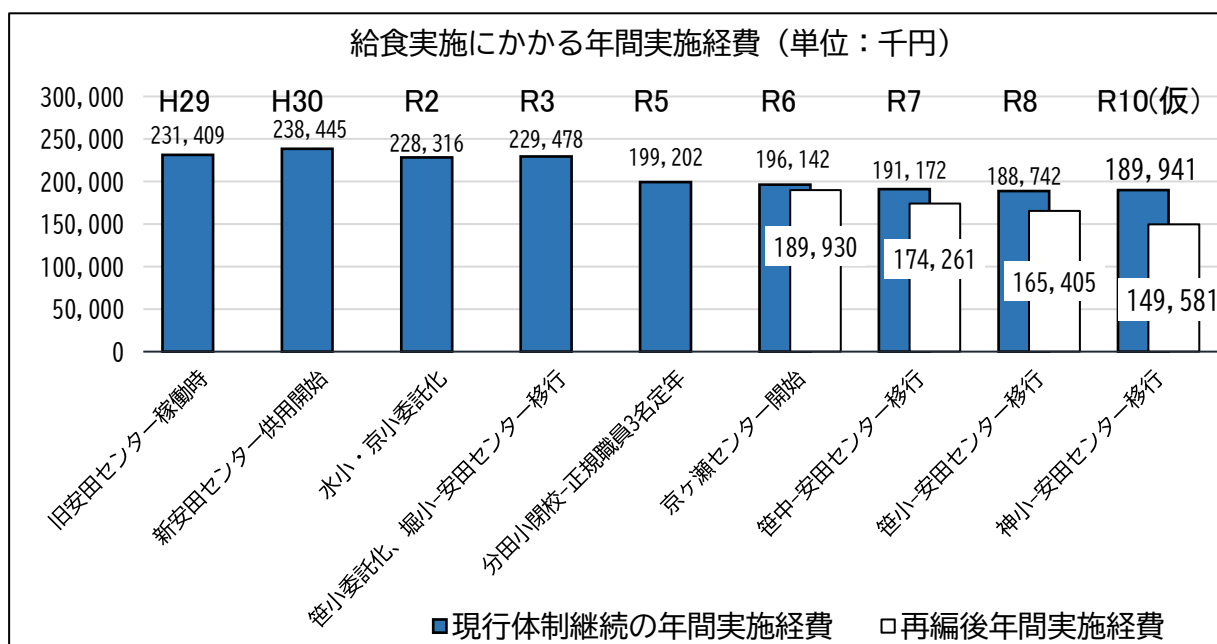
4.5 地産地消の推進

施設集約によって、地場産野菜の購入量増加による地産地消の推進が期待できます。

4.6 調理場改修費・経常経費の削減

再編計画による安田学校給食センターへの給食配送校追加や京ヶ瀬学校給食センターの設置等にかかる費用は、現行体制を継続するとして老朽化した6つの単独調理場を個々に改修した場合に比べ、2億円程度削減できると考えます。

また、経常経費では、調理場を集約することによって現行体制と比較して年間約4千万円の削減が見込めます。



5. 再編スケジュール

令和5年度内に京ヶ瀬学校給食センターが竣工し、令和6年度当初から京ヶ瀬小学校及び、安野小学校、京ヶ瀬中学校、県立駒林特別支援学校へ給食配送を開始します。

笹神地区の3校については、令和7年度以降に順次安田学校給食センターからのセンター調理方式に移行します。

令和4年度	<ul style="list-style-type: none">京ヶ瀬学校給食センター設計。
令和5年度	<ul style="list-style-type: none">京ヶ瀬学校給食センター改修工事。安野小学校及び京ヶ瀬中学校への給食搬出入口設置。 ※長期休業中に実施
令和6年度	<ul style="list-style-type: none">京ヶ瀬学校給食センター供用開始。笹神中学校への給食搬出入口設置。 ※長期休業中に実施
令和7年度	<ul style="list-style-type: none">安田学校給食センターから笹神中学校への給食配送開始。笹岡小学校への給食搬出入口設置。 ※長期休暇中に実施
令和8年度	<ul style="list-style-type: none">安田学校給食センターから笹岡小学校への給食配送開始。
令和9年度以降 (仮)	<ul style="list-style-type: none">神山小学校への給食搬出入口設置 (仮)。 ※長期休業中に実施
令和10年度以降 (仮)	<ul style="list-style-type: none">安田学校給食センターから神山小学校への給食配送開始 (仮)。

阿賀野市学校給食運営再編計画

令和 4年 7月 策定

阿賀野市教育委員会 学校教育課

TEL : 0250-62-2790

FAX : 0250-63-2115