

将来の合志市の学校給食施設及び運営について検討中で、その概要をお知らせします。

検討している組織：合志市学校給食施設及び運営検討委員会

この検討委員会の目的：

合志市の学校給食について、これからも安心・安全に安定的に
おいしい給食を提供し続けるために、次に挙げる2つの方針につ
いて検討し、その結果を市長に報告する。

1、現在稼働している自校方式給食の6施設（西合志第一小、
西合志中央小、西合志中、西合志南小、西合志東小、
西合志南中）の将来の施設の更新（建替）計画及び施設運
営に関すること。

2、現在稼働している合志学校給食センターの施設運営の
将来の方針に関すること。

組織の構成員：全25名

（内訳：合志市立の全12小中学校のPTA会長12名、
給食調理員から代表3名、
栄養教諭・学校栄養職員から代表2名、
合志市立の小中学校の校長から代表4名、
合志市内の保育園及び幼稚園から代表2名、
合志市職員組合から代表2名）

事務局：合志市教育委員会 学校教育課 学校給食班

1、の検討内容：

- ①人口増の続く合志市の他の市町村と異なる事情。
- ②昭和50年代に整備した自校方式給食施設の課題。
- ③安心安全な学校給食を提供するための衛生管理の重要性。
- ④学校給食施設を建て替える場合の課題。

ア、給食提供を続けながらの用地拡張・整備の場合：現実的ではありません。
イ、建替えの場合：施設の取り壊しと建替えの期間は、給食提供ができません。
ウ、本市でも35人学級を達成するために、校舎増築を行います。

詳細は次ページ以降に続く



令和4年10月発行

合志市学校給食施設及び運営検討委員会
発行

事務局（問い合わせ先）
合志市教育委員会
学校教育課 学校給食班
TEL：096-248-2366（課代表）
FAX：096-248-2377
E-mail:kyoiku@city.koshi.lg.jp

検討スケジュール

- 令和4年8月22日 第1回検討委員会
- 〳9月29日 第2回検討委員会
- 〳10月21日 検討委員会による学校給食試食会（自校方式）
- 〳10月28日 検討委員会による学校給食試食会（センター方式）
- 〳10月中 この概要版を全保護者向けに情報発信する
- 〳11月10日夜 第3回検討委員会

・・・
この後も検討を重ね、令和4年度末（令和5年3月末）までに
検討委員会としての検討結果を市長に報告します。
報告を受けて、市長が決定し、市議会に報告をしていきます。



1、検討内容：検討会資料から抜粋

①人口増の続く合志市の他の市町村と異なる事情。

合志市が誕生して、16年間で市全体で約2,250人（年平均140人）の児童生徒が増え続けています。教職員約600人を含めた現在の市全体の食数は、約8,000食です。出生数だけでなく、転入による社会増を含めると、近年では菊陽町へのTSMC工場進出に伴う周辺地域として、関連企業の進出も影響することが想定され、この先も人口増（児童生徒数の増）が続く見込みがあります。年平均140人の増が続く場合、令和13年度には、市の食数全体で、約9,300食を想定しています。

②昭和50年代に整備した自校方式給食施設の課題。

自校方式で運営する西合志地域の6つの小中学校の給食室について、西合志中央小を除いて、※1ウェット方式の施設のままで。

現在整備基準の※2ドライ方式での面積比では1.5～2倍の広さが必要、かつ、食数自体も右肩上がりが増えていくため、その結果、2倍以上の面積を必要とします。

安心・安全で安定的においしい学校給食を提供していますが、旧式の施設、かつ限られたスペースでの厨房機器の現在の運用方法のままで、給食調理業務を担う調理員への負担が年々大きくなっており、現場の調理員の声からも、施設更新の必要性を受けています。

また、ドライ化が平成16年度に完了している西合志中央小についても、その当時の児童想定数は500食程度であったため、現在は800食を超える食数規模になって、窮屈になっており、再度、更新（建替）が必要になっています。

※1ウェット方式と※2ドライ方式とは：
ウェット方式とは、常に施設（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いいます。
一方、ドライ方式は施設内の床を乾いた状態で使用し、床からの跳ね水などによる二次汚染を防止するため、シンクやスライサーなどからの排水は床下の排水管に直接接続するなど、施設・設備面での対応がとられた状態での運用をいいます。



これからも安心・安全で安定的においしい学校給食を提供しつづけるために

③安心安全な学校給食を提供するための衛生管理の重要性。

ウェット方式の施設は、衛生管理基準で言う、汚染地域・非汚染地域を部屋ごとの明確な仕切りができていません。

ウェット方式の施設は、施設の運用上で※3ドライ運用をしています。

基本的に床を乾燥させた状態を保つことによって、細菌の繁殖を防止し、衛生的な調理環境を整えるために、4つの留意点が必要です。

- 1、床に水を落とさない。
- 2、床を乾きやすくする。
- 3、床、壁を清掃しやすい仕上げにする。
- 4、室内の温度湿度を25℃・80%以下に保つ。



ウェット方式施設でのドライ運用について、対応に限界があり、また、食数そのものが増加し続けているためスペースが窮屈となっています。

（補足）衛生管理の重要性の発端となった事故・・・
平成8年（西暦1996年）5月に岡山で、また同年7月に大阪堺市で起きた「病原性大腸菌O157（オ・157）事件」を契機に、またノロウイルス等の、それまでは見慣れなかったウイルスや細菌による食中毒事件を受けて、「食の安全を取り巻く環境」「衛生管理のさらなる厳格化」が学校給食には求められることとなり、平成21年4月の学校給食法の改正により、ドライ方式の導入が施設更新の努力目標となり、国庫補助金事業の対象となりました。

※3ウェット方式施設でのドライ運用とは：
ウェット方式での施設において、作業面や作業用備品類への工夫を行い、できるだけ床を水で濡らさない状態での運用をいいます。
例えば、下処理後の野菜の水が床にたれないように、移動台に水受けを設けたり、ザルは水受け用バケツとセットで使用するなど。

（補足）ドライ方式によりもたらされる効果：
安全な作業環境の確保（労災事故の減少・高温多湿の解消）、細菌の増殖防止、作業負担の軽減（軽装での作業）、設備の老朽化防止（サビ減少）、経費節減による省エネ・省資源（節水）が図れます。

④学校給食施設を建て替える場合の課題。

ア、給食提供を続けながらの用地拡張・整備の場合：現実的ではありません。

現在のウェット方式の施設で、給食提供を続けながら、自校方式のドライ方式の施設を新しく建設していく場合は、前提条件として、建てる敷地について、これまでの2倍以上の面積が必要になります。

現在の学校敷地内の余裕スペースの有無を自校方式の6施設で考えると、西合志中学校が、建設のための敷地を確保できます。

他の5施設は現在の職員駐車場や遊具等を撤去・移設しないと確保できません。

あるいは、学校隣接地を学校用地として拡張し、その場所に建設した場合、教室までの距離が離れることになり、その動線上における屋根付き渡り廊下の整備、高低差が生まれる場合はその解消、食器類の雨風対策が必要など、さらに衛生管理面の経費が必要となります。

イ、建替えの場合：施設の取り壊しと建替えの期間は、給食提供ができません。

自校方式給食の施設である給食室を現地で建替する場合、既存施設の解体から新施設が稼働するまでの約2カ年間は給食提供ができません。

その間、各家庭の協力をいただき、弁当持参（給食費は徴収しない）をしていただくか、民間事業者の調理施設で調理したいいわゆる「弁当」を各学校に配送する（給食費を徴収する）手段により提供することとなります。民間事業者次第ですが、購入する弁当方式の給食によっては「あたたかいご飯」が提供できないかもしれません。

ウ、本市でも35人学級を達成するために、校舎増築を行います。

国の方針に沿って、本市でも1クラス35人学級を進めており、普通教室の整備が急務です。令和4年度に西合志中学校を4教室、令和5年度に西合志中央小に2教室、と西合志南小に現在の低学年棟を解体した上で、6教室2階建ての12教室を増築工事が予定されています。

④に関連する更新(建替)整備費用について

保護者を始め、合志市民の皆様からお預かりする税金を使って、学校給食施設を更新（建替）整備するにあたって、合志市では、公設での更新（建替）整備を考えられており、更新費用の概算について、次のような説明がありました。

○自校方式での更新の場合、約29.5億円。（④のア、に記載した追加の衛生管理の経費は含まない）

○センター方式の場合、中学校単位（西合志中学校校区と西合志南中学校校区）での2センターの場合、約32.8億円。

○6小中学校を全て網羅する1センターの場合、約27.3億円。

行政・地方自治の本旨である「最小の経費で最大の効果」を企図するとのことで、西合志地域の施設の更新については、施設のセンター化、かつ1つのセンター方式で集約化することを、合志市から提案・説明を受けています。

結果、合志市の施設数は現合志給食センター、合志楓の森小・中学校、西合志地域の（仮称）新給食センターの3施設になるそうです。

以上の点を総合的に考慮すると、自校方式（6校の）の施設の更新（建替）については、これからも安心・安全で安定的においしい学校給食を提供しつづけるためには、本検討委員会としては、センター方式（1施設か2施設）による更新（建替）が望ましいと考え、さらに検討していきます。

1、と2、の両方に関係する検討内容：施設の運営について

合志楓の森小・中学校では、「学校給食の全体の業務」のうち、「一部の業務を委託する方式」で開校時の令和3年度以降、委託業務によって運営が行われていますが、その「一部の業務を委託する方式」を合志市全体において、拡大する方向で説明があっており、本検討委員会としても検討しています。

施設更新案のとおり、施設として3つに集約されるのであれば、市からの説明では、

- ①令和6年8月以降、現合志給食センターの一部業務委託を開始。
- ②早ければ令和8年8月以降、西合志地域の（仮称）新給食センターの施設しゅん工と同時に一部業務委託を開始。
- ③現在、各施設で勤務している学校給食調理員（常勤職員）と 市会計年度任用職員の一部が、引き続き、勤務する現場を確保するために、①と②の動きに連動して、合志楓の森小・中学校を一部業務委託から直営に変更し、運営する。
という説明を受けています。

よくある質問、Q & A 主なもの

Q1：8年前にもおなじような説明があったと記憶していますか？

A1：8年前に、センター化について、各小中学校単位で説明会をしていきましたが、参加者が全保護者の一部であったこと、当時の検討委員会の説明は不十分で理解が得られず、現在にいたっています。

今回改めて、学校給食の関係者で組織した本検討委員会で検討しています。

施設の面でも、運営の面でも、これ以上、結論を先に延ばすことは避けなければなりません。

検討委員会で十分議論を重ね皆様の理解を得て、決定したいと考えています。

Q4：自校方式とセンター方式とで、変わらない給食を提供できますか？

方式により、給食費に差はでませんか？

A4：自校方式とセンター方式、どちらも変わらない給食が提供できます。食缶の保温保冷機能により、温かいものは温かいままで、冷たいものは冷たいままで提供できます。

また、運営方式での給食費の差は、合志市においてはありません。

Q2：自校方式からセンター方式にされるのは、私たち保護者の目が届かないので、心配ですが？

A2：合志地域では、これまで2回のセンターの建設、1回目は昭和50年代の合志中武道場横、2回目は現在の合志小北側の給食センターとして運営しており、合志地域で育った保護者の意見からも、自校方式と遜色ない「安心安全で安定的においしい学校給食」を提供できていると判断しています。

施設の見学や実際に提供している給食の試食について、必要に応じ、PTAの代表等を対象に行っています。

何よりも、西合志地域のウェット方式の施設を早急にドライ方式に更新することが求められています。

Q5：一部の業務委託とは何ですか？

A4：合志市が現在、合志楓の森小・中学校で行っている一部の業務委託とは、子ども達が給食を食べるまでの全行程（献立の作成、食材の購入、配送、調理作業、検食、給食、洗浄・清掃作業）のうち、調理作業、洗浄・清掃作業を委託しています。

現給食センターや（仮称）新給食センターについて、委託する業務で想定するのは、全行程のうち、調理作業、配送、洗浄・清掃作業の部分になります。

Q3：センター方式になると、使用する食材は外国産や冷凍ものばかりにならないか、効率性から安全性や質が疎かにならないか？

A3：現在、合志給食センターでも自校方式の学校でも、食材の調達は、合志市が担っており、栄養教諭等が、季節・旬のもの・作物の産地により、合志市産、菊池地域産、県内産、国内産の優先順で仕入れるようにしています。安心安全で安定的においしい学校給食を提供できています。

Q6：直営と一部の業務委託の違いは何ですか？

A6：合志市で行っている直営は、長年の経験を培った常勤の給食調理員と、会計年度任用職員の給食調理員の両方で運営しています。

一方、一部の業務委託を行うにあたって、衛生管理基準の遵守・たゆまない人材育成を含めた業務の仕様で、学校給食専門業者への委託を行っており、直営・一部業務委託という作り手が違って、安心安全で安定的においしい学校給食を提供しています。

（補足）直営について、市町村合併前から、常勤職員の定年退職後の不補充の方針をとっており、将来の運営について結論が求められています。