

1、合志市 学校給食施設の更新について

1-1、施設更新の方向性を考えるにあたって

自校方式（単独校方式のこと、以下「自校方式」と記載）の6施設の施設更新については、西合志中央小を除き、それぞれ昭和50年代に整備された

※1 ウェット方式の施設であり、施設の老朽化が進んでいます。

また、本市の特殊事情、合併時から現在も継続的に続く人口増による「施設の必要面積を満たしていない現場」です。

合志市誕生（平成18年2月末）からの15年間で約2,100人の児童生徒数が増加しています。

この状況は現時点で終わるものではなく、この先も増加見込みがあります。

引き続き食の安心・安全を守り、安定的でおいしい学校給食を届け続けるために、施設の更新時期を考える時期に来ています。

現在は、ウェット方式の施設については、ドライ運用で運営しています。

現在の衛生管理基準を満たすために、ウェット方式の施設については、

※1 ドライ方式に更新する必要がありますが、建築面積にして2倍以上相当の面積が必要で、現在の各学校の敷地内にそれらのスペースが確保できない状況にあります。

であるため、人口増が続く本市の状況を踏まえた、さらなる児童生徒数の増加が見込まれる状況下において、将来的な学校給食の供給体制を構築する必要があります。

1 - 2、学校給食の実施方式について

学校給食には次に示す4つの方式があります。

区分	内容	現在の合志市内における対象施設
自校方式	学校内の給食室で調理したものを当該校の生徒が喫食する方式	<ul style="list-style-type: none">・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・合志楓の森小中
親子方式	近隣の学校の給食室で調理した給食を配送する方式	※ある意味においては <ul style="list-style-type: none">・合志楓の森小中
デリバリー方式	民間事業者の調理施設で調理したものを各校に配送する方式	なし
センター方式	給食センターで調理した給食を各校に配送する方式	<ul style="list-style-type: none">・合志小・合志南小・南ヶ丘小・合志中

1-3、自校方式とセンター方式の違い、メリット・デメリット

合志市内にある2つの方式の違い、主なものは以下のとおりです。

区分	メリット	デメリット
自校方式	<ul style="list-style-type: none">・学校内に調理場を有しているため、喫食時間に合わせた調理ができる。 (調理からのタイムラグが短い)・児童生徒の身近で調理が行われていることから、調理員とのコミュニケーションがとれやすく、学校給食における食育において有効な面がある。・配送の手間が少ない。	<ul style="list-style-type: none">・衛生管理、食物アレルギー対応、異物混入の防止等について学校ごとの個別管理の徹底が必要になる。・併せて、供給体制についても、一校単位で完結する必要があるため、調理の作業人工(にんく)が多くなる。・敷地について、空きスペースのある学校に限定されるため、計画的な更新整備ができない場合がある。
センター方式	<ul style="list-style-type: none">・管理の一元化により、衛生管理、食物アレルギー対応、異物混入の防止等の実施について徹底することができる。・大量調理のため作業効率、人員の配置の効率性が図れる。・一団の土地を想定し整備することで、計画的な更新整備を図ることができる。	<ul style="list-style-type: none">・自校方式と比較して、配送する時間が必要な分、早めに調理を終わらせる必要がある。 (保温保冷の対策が必要)※スライド19～24参照・児童生徒と調理員とのコミュニケーションが自校方式と比較してとりづらい。・配送の手間が別途必要 (車両、人員)

1 - 4、各施設の現状について（一覧表）

既存施設の現状（施設整備年・食数・更新目安）

令和4年8月時点

学校名	建築年	経過年数	施設面積 (m ²)	調理場方式	食数 (当時)	食数 (現在)	国庫基準面積 (m ²)	必要想定面積 (m ²)	給食棟更新費用概算 (億円)	用地費概算 (億円)	動線・その他設備関係概算 (億円)	合計額 (億円)	備考 増築履歴 給食棟更新 施工単価
西合志第一小	S53	43	116	ウエット ※1	200以下	90	170	286	2.5	0.09	0.5	3.09	H11増築 @874,000円/m ²
西合志中央小	H16	17	195	ドライ ※1	201～400	820	319	526	4.4	0.23	0.5	5.13	@836,000円/m ²
西合志中学校	S56	40	120	ウエット	200以下	380	213	356	3.1	0.13	0.5	3.73	@870,000円/m ²
西合志南小	S52	44	166	ウエット	401～600	960	361	585	4.9	0.45	0.5	5.85	H22改修 @837,000円/m ²
西合志東小	S58	38	221	ウエット	601～900	970	361	585	4.9	0.45	0.5	5.85	H14増築 @837,000円/m ²
西合志南中	S55	41	219	ウエット	601～900	950	361	585	4.9	0.45	0.5	5.85	H6増築 @837,000円/m ²
			1,037	合計		4,170		2,923	24.7	1.8	3.0	29.5	
給食センター	H24	9	1,815	ドライ		2,700	—	—	—				
合志楓の森	R2	1	492	ドライ		1,000	—	—	—				

用語の補足

※1 ウェット方式、ドライ方式

ウェット式とは、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。

平成21年4月の学校給食法の改正により、ドライ式の導入が努力目標とされました。

また、ウェット式においてはドライ運用を図ること、とされました。

調理の行程上、また施設の衛生面の関係で、施設の必要面積で比較すると、同じ食数規模の条件下において、ドライ式はウェット式の約1.5倍～2.0倍程度の面積を確保する必要があります。

ドライ運用とは、ウェット式の施設において、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、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の運用など。

ドライ式によりもたらされる効果…ドライ式により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。

縮尺	1/1200	学校名	西合志第一小学校	調査番号	413	(市町村)	2116	(学 校)	013215	整理番号	567
----	--------	-----	----------	------	-----	-------	------	-------	--------	------	-----

1-5、現地での施設更新について
(各学校の図面上で考える)

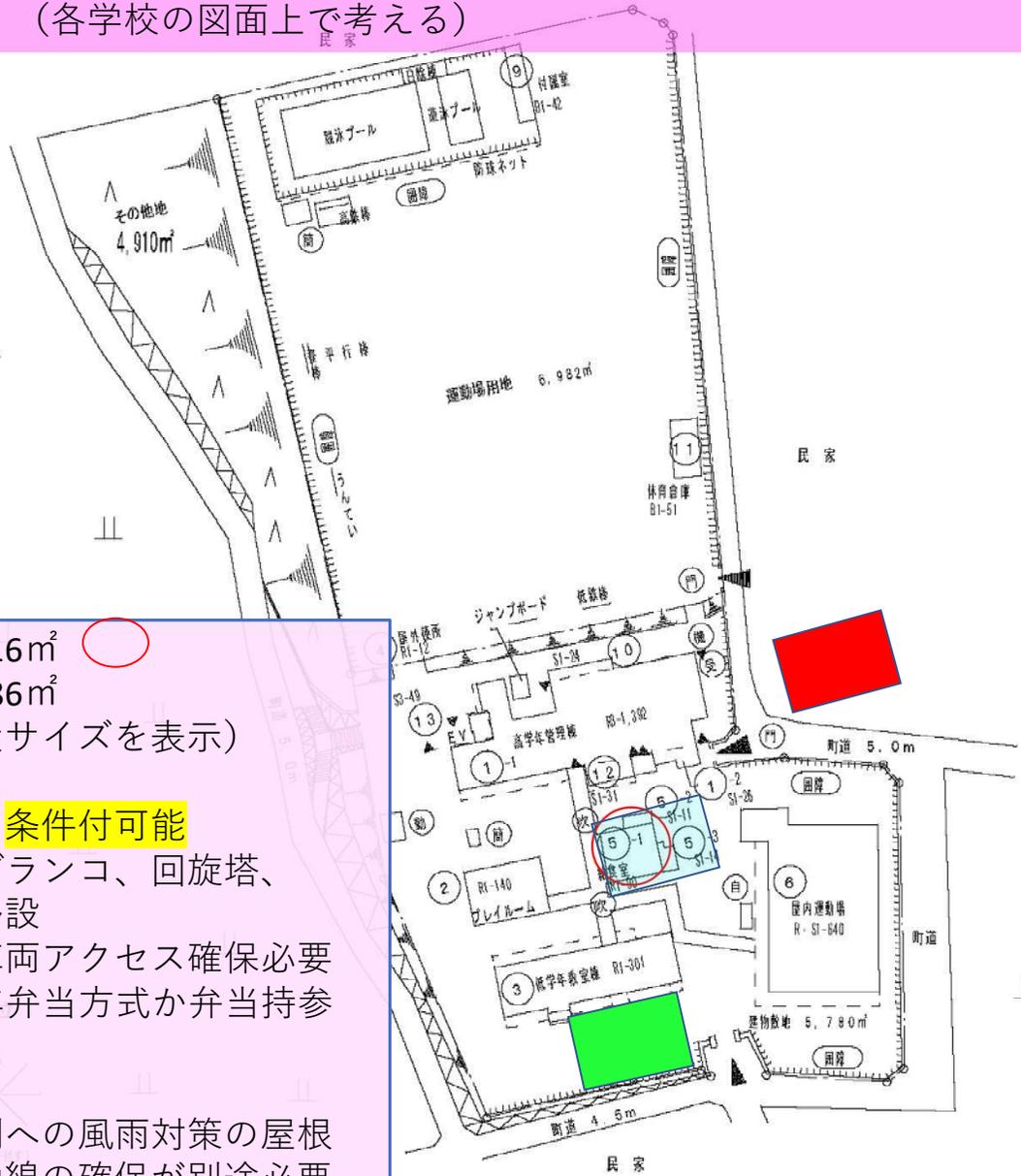
凡例

建物

- 未 未とりこわし建物
- 危 危険建物
- 借 借用建物
- 一 一時使用建物
- 屋外 屋外教育環境整備事業によるもの

建物以外の工作物

- 簡 簡易な小規模構造物
- 機 屋内用支柱機減室



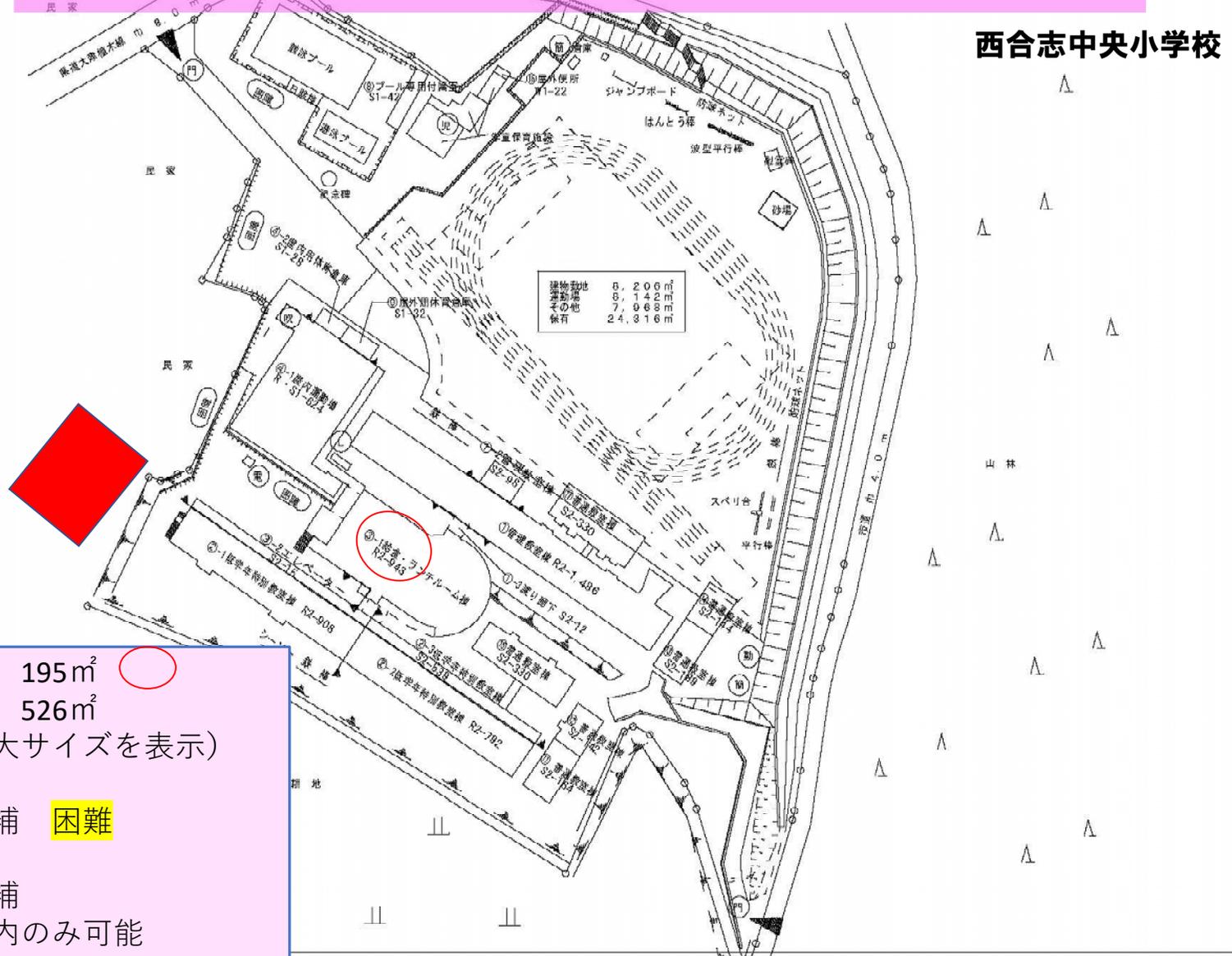
西合志第一小学校

- ・ 現在施設面積 116㎡
- ・ 更新必要面積 286㎡
(図面上に原寸大サイズを表示)
- ・ 敷地内増築候補 **条件付可能**
 - その1** ※但しブランコ、回旋塔、
 囲障移設
 ※食材車両アクセス確保必要
 - その2** ※2~3年弁当方式か弁当持参
- ・ 敷地外増築候補
 - その3** ※校舎側への風雨対策の屋根
 付き動線の確保が別途必要。
 ※市道を横断する必要あり。
 ※更新必要面基以上の土地の
 追加買収必要。

文部科学省

1-5、現地での施設更新について
(各学校の図面上で考える)

縮尺	1/100	学校名	西合志中央小学校	児童数	(普通科) 43	(特別科) 2	(学 校) 60	設置年度	54
----	-------	-----	----------	-----	----------	---------	----------	------	----



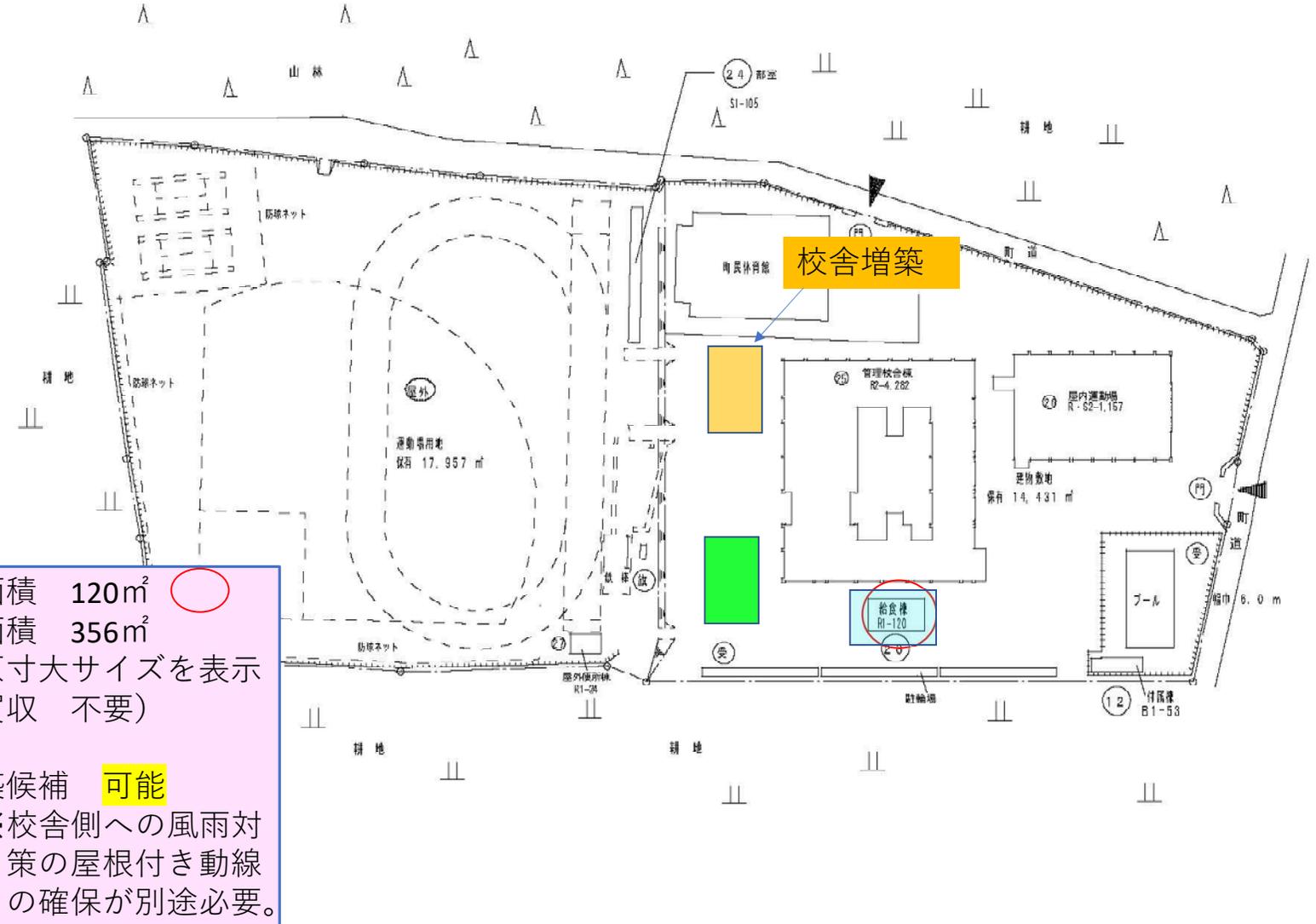
西合志中央小学校

- ・ 現在施設面積 195m² ○
- ・ 更新必要面積 526m²
(図面上に原寸大サイズを表示)
- ・ 敷地内増築候補 困難
- ・ 敷地外増築候補
追加買収敷地内のみ可能
※校舎側への風雨対策の屋根付き動線の確保が別途必要。
※食材車両アクセス確保必要。
※敷地高低差の対応必要。

1-5、現地での施設更新について
(各学校の図面上で考える)

西合志中学校

- 凡例
- 建物
- (赤) 未とりこわし建物
 - (危) 危険建物
 - (借) 借用建物
 - (時) 時使用建物
 - (屋外) 屋外教育環境整備事業によるもの
- 建物以外の工作物
- (水) 湧水橋
 - (電) 高圧変電機
 - (自) 自転車置場
 - (旗) 旗杆
 - (旗) 国旗掲揚台



- ・ 現在施設面積 120㎡
- ・ 更新必要面積 356㎡
(図面上に原寸大サイズを表示追加用地買収 不要)
- ・ 敷地内増築候補 **可能**
 - その1** ※校舎側への風雨対策の屋根付き動線の確保が別途必要。
 - その2** ※2~3年弁当方式か弁当持参。

令和4年度

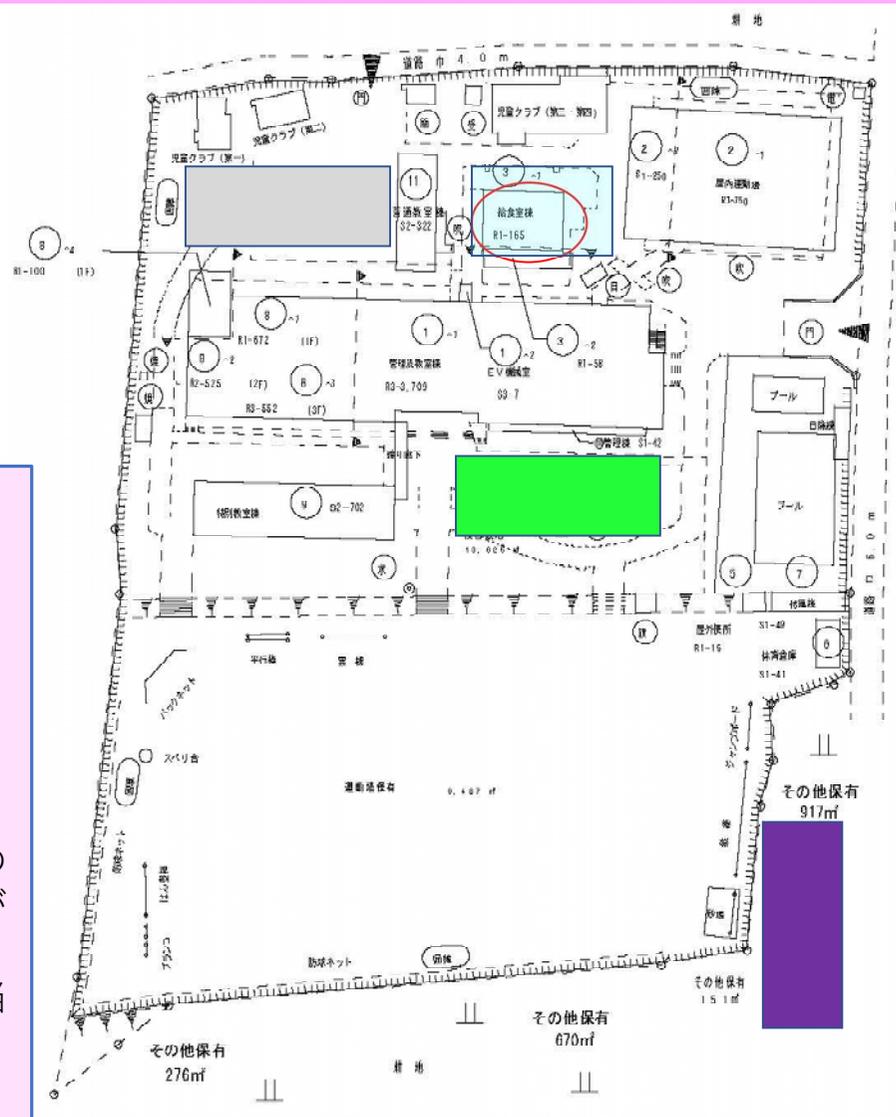
1-5、現地での施設更新について (各学校の図面上で考える)

縮尺	1/1500	学校名	西合志東小学校	調査年度	令和4年度	調査地区	(市町村)	(学校)	面積	570				
0	10	20	30	40	4	3	2	1	6	0	6	4	9	570

凡例

建物

- 半とりこなし建物は
- 危険建物
- 指定建物
- 防犯用建物
- 敷地外増築候補整備事業によるもの

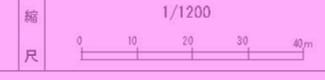


西合志東小学校

文部科学省

- ・ 現在施設面積 221㎡ ○
- ・ 更新必要面積 585㎡
(図面上に原寸大サイズを表示)
- ・ 敷地内増築候補 **条件付可能**
 - その1** ※ザイルクライミング撤去。
 - その2** ※北側駐車場撤去
 - その3** ※校舎側への風雨対策の屋根付き動線の確保が別途必要。
 - その4** ※2~3年弁当方式か弁当持参。
- ・ 敷地外増築候補
 - ※隣接地の追加用地確保は困難。

1-5、現地での施設更新について (各学校の図面上で考える)



縮尺	1/1200	学校名	西合志南中学校	調査番号	432163802	整理番号	572
----	--------	-----	---------	------	-----------	------	-----

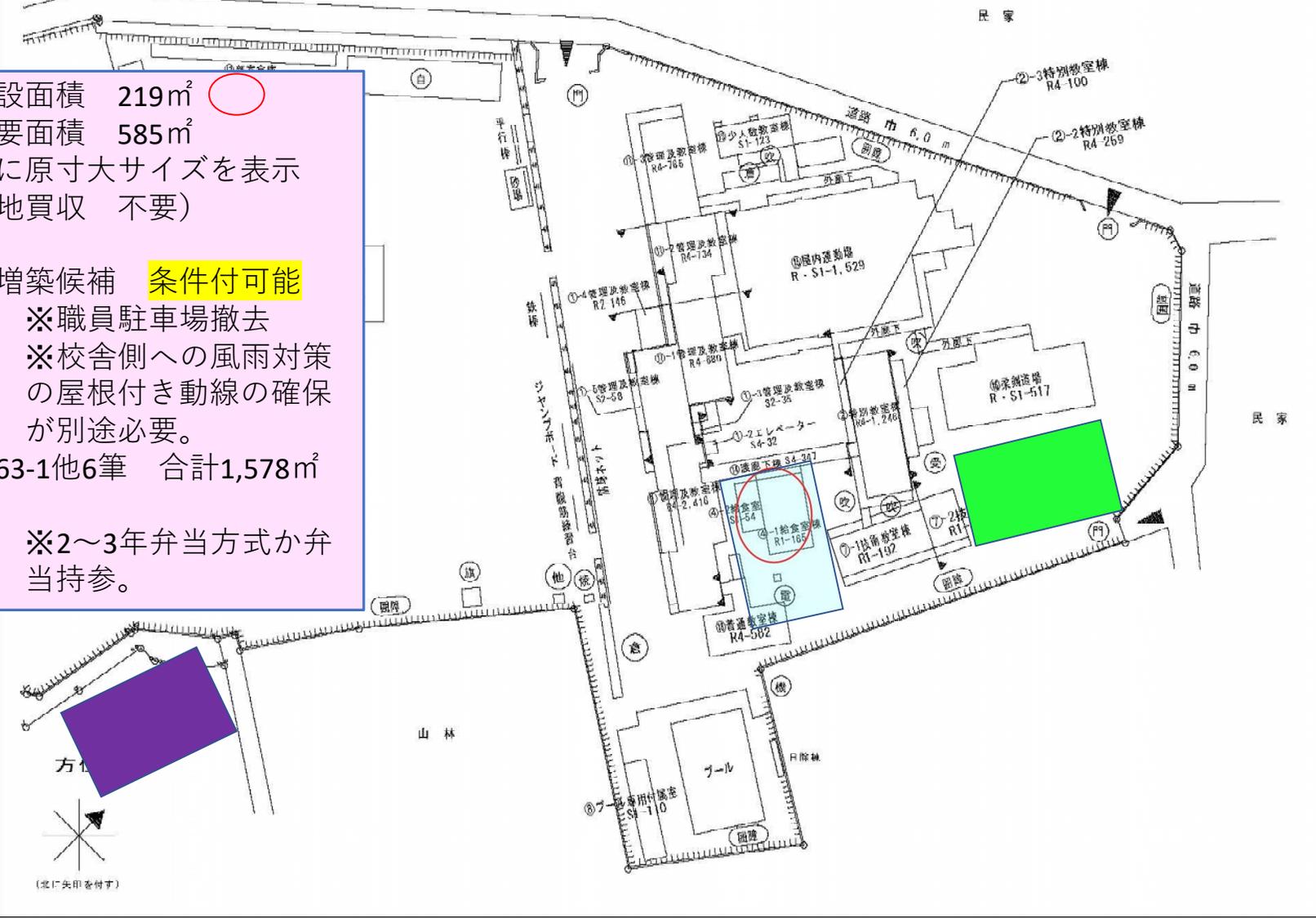
凡例

建物

- 木とり・わし線帯
- 危険建物

西合志南中学校

- ・ 現在施設面積 **219m²**
- ・ 更新必要面積 **585m²**
(図面上に原寸大サイズを表示
追加用地買収 不要)
- ・ 敷地内増築候補 **条件付可能**
 - その1** ※職員駐車場撤去
 - その2** ※校舎側への風雨対策の屋根付き動線の確保が別途必要。
須屋1763-1他6筆 合計1,578m²
 - その3** ※2~3年弁当方式か弁当持参。



1 - 6、自校方式で更新するにあたっての諸条件の整理：①～⑨

- ① 自校方式6施設ともに生徒児童数の増を踏まえた食数規模での更新が必要です。
- ② 自校方式5施設（中央小除く）の更新にあたってはドライ化する場合、現状面積の2.4倍～3.5倍の敷地が必要です。
【最小：西合志第一小 $116\text{m}^2 \rightarrow 286\text{m}^2$ (2.4倍)、最大：西合志南小 $166\text{m}^2 \rightarrow 585\text{m}^2$ (3.5倍)】
また、中央小のH16年度のドライ化も、当時400人規模での面積で更新しているものの、現在800人超の規模となっており、施設面積規模が不足しているドライ施設なので、再度ドライ施設への増床が必要です。
【中央小 $195\text{m}^2 \rightarrow 526\text{m}^2$ (2.7倍)】
- ③ 連続炊飯器を設置している合志給食センター、合志楓の森小中学校については自炊米飯の拡大のための体制がとれる状況です。
(現在、合志市全体では週3回米飯、週2回パン食で運用)
米飯給食を拡大する国の流れからも、それらの設備機械の設置の余裕面積を確保したいところです。)
- ④ 食育を展開する上で、国内外の多種多様な幅広いメニュー展開をするために、スチームコンベクション等の『焼き』・『蒸し』が一度に大量に調理できる設備機械が有効で導入したいところですが、更新する施設の面積規模の上限、広さとの兼ね合いもあり、導入見送りなどの妥協が余儀なくされるかもしれません。

1-6、自校方式で更新するにあたっての諸条件の整理：①～⑨

- ⑤ アレルギー食対応（病気による特別食も含）の供給体制について、安心安全を盤石にするために、各施設において、実食するまでに複数のチェック体制で対応していますが、各施設の全体食数と給食調理従事者の人員の影響、対応の多様化・対応件数の増加の影響も考慮する必要があります。

【令和4年5月現在、合志市全体で116件。】

内訳：給食センター1施設40件、自校方式7施設76件（第一小1件、中央小16件、西中3件、西南小4件、西合志東小18件、西南中19件、合志楓の森小中15件）】

※現在、それぞれの施設単位でアレルギー等対応するにあたり、人員体制について、現状では対応できているものの、将来的に増える場合に懸念されます。

- ⑥ 施設更新にあたって、既設施設からの給食供給は止めない場合、つまり、追加買収用地に施設を建設する場合、校舎棟までの距離がこれまでよりも離れるため、各教室までの動線上、屋根付きの渡り廊下を整備することが別途必要です。

その場合、『食缶』は密閉式のため、雨の流入は防げるものの、屋根付きではあっても雨の日は、『食器カゴ』は濡れてしまう恐れがあります。

衛生管理上の懸念。

食器カゴは実食後、食器を洗浄するため、構造上オープンになります。

食器カゴを濡らさないために、密閉コンテナに食器カゴごと入れる方法は、運搬の手間、運搬の安全性の課題は発生します。

1 - 6、自校方式で更新するにあたっての諸条件の整理：①～⑨

- ⑦ 施設更新にあたって、各種公害面の観点からの対策が必要です。
例えば、調理している時間帯の『おいしそうな香り』も立場が変われば、各学校の近隣在住者にとっては、『臭い』の迷惑施設になる場合があるため、臭気脱臭設備を追加で整備する必要性もあります。

自校方式のメリットと感じられていた部分が、新しい自校方式給食棟が校舎側から離れれば離れるほど、メリットが薄れていきます。

また、騒音・振動面において、自校方式、センター方式いずれの場合でも、食材の運搬車両や、センターからの運搬車両の出入り時への対策が必要です。

- ⑧ 施設更新にあたって、既設施設の敷地を利用、給食の供給を止める場合、既設施設の解体から新施設の稼働するまでの約2～3ヵ年の複数年度に渡って、保護者をも含めた理解が得られるかです。

具体的には、その期間において給食の提供ができないので、弁当持参の協力が前提条件となります。

あるいは、先に挙げた、「デリバリー方式」にて民間事業者の調理施設で調理したものの、いわゆる「弁当」を各校に配送する手段により提供することとなります。

1 - 6、自校方式で更新するにあたっての諸条件の整理：①～⑨

- ⑨ 国（文部科学省）の方針により、公立義務教育諸学校の学級編成及び教職員定数の標準に関する法律の一部改正により、公立学校の全学年で1クラスの上限人数が35人となりました。

2021年度から2025年度までに段階的に「35人学級」へ移行することに伴い、本市でも、学校敷地内においては、普通教室の整備が優先します。

教室不足への対応が課題となっている中で、各学校敷地内での新たな給食施設の整備は、現在の敷地内では困難な状況です。

仮に、別の場所で新しい給食センターを整備した場合、学校内に存在していた厨房施設スペースの跡地利用については、センターから運んでくる車両搬入スペースとコンテナ置き場は必要になりますが、その残地については、普通教室など他の施設に転用できます。

1 - 7、施設更新をセンター方式で考えるにあたって

○施設の基本理念 (自校方式においても共通です。)

安心・安全な給食を安定的に届けていく、という3つの基本的な理念を土台とした上で、食育を進めていきます。

安心・・・地産地消、旬の食材を基本に据え、地元地域の食、食文化を土台にした上で、国際的な食文化・交流をも通じた適切な栄養の摂取による健康の維持増進を図ります。

安全・・・高い衛生水準の調理により、食の安全安心を第一とする学校給食を提供します。
また、異物混入や各種感染症など食の安全性を脅かす状況に対応できる体制づくりを図ります。

安定・・・人口増が続く本市の特性により、学校における児童生徒数の状況に応じられる学校給食を提供する体制づくりが必要です。
また、学校給食を提供する体制づくりについて、各人員の働き方に臨機応変に対応できること、非常時に対応できること、食に携わるプロとして、日々の研鑽・研修教育を通じた体制づくりを図ります。

食育・・・義務教育9年間の学校給食を通じ、「何をたべるか」のみではなく「どう食べるか（良い食べ方）」という「生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進」を図ります。

(第4次食育推進基本計画より)

1 - 7、施設更新をセンター方式で考えるにあたって

○施設の7つのコンセプト（自校方式においても共通です。）

①安全・安心な学校給食が提供できる施設

HACCP（下記※）の概念を取り入れて、ドライシステム及び汚染・非汚染区域の明確なゾーニングを導入し、学校給食法第9条「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」を遵守した確実な衛生管理が図れる施設であること。

②おいしく、楽しい学校給食を提供でき、地元産の食材を主に取り入れた学校給食づくりに適した施設

地元の旬の食材を使用したメニューを基本にしつつも、メニューの多様化にも工夫し、より豊かでおいしい学校給食を安定的に供給するため、各種調理法（焼く・煮る・茹でる・蒸す・揚げる・和える・炒めるなど）に対応できる設備とすること。

③個々に対応したきめ細やかな給食調理が可能な施設

アレルギー対応食の需要に対して特別な調理が対応可能な調理室を設けること。
除去食材の混入や動線が交差せずに無理なく調理できる施設とすること。

④作業効率が良く、快適な作業環境を実現した施設

作業領域は1フロアのストレートフロアとし、食材搬入及び学校給食搬出のためのスムーズな物流を確保、交差などがしないこと。

また、円滑に作業が行える調理環境を整備し、空調設備等、作業員に最適な環境を確保すること。

1 - 7、施設更新をセンター方式で考えるにあたって

○施設の7つのコンセプト（自校方式においても共通です。）

⑤環境負荷の低減・コスト縮減の追求をした施設

生ごみの減量化及び再資源化への対応、臭気・騒音が高度に抑制できる装置を設け、環境負荷の低減を図るとともに、省エネルギー設備の導入により、イニシャルコスト及びランニングコストの縮減を図ること。

⑥災害に強く、防災機能を持つ施設

建築構造体や設備等は「官庁施設の総合耐震計画基準」に従い、耐震性の確保を図るとともに、天井や設備機器の落下・転倒等の二次被害を防止する措置を講じること。

また、被災時に食の防災拠点として備蓄・炊き出し等の対応が可能であること。

発災直後から回転釜による加熱処理及び炊飯施設が稼働できるよう自家用発電設備をはじめ、貯水槽、LPGバルクタンク等を配置。

なお、調理規模については政府推奨の備蓄期間である発災後3日間×2,000食×昼夜炊き出し対応を可能とする。

⑦食の学びの場としての施設

食育推進の一環として、児童生徒・保護者等の施設見学や研修が可能な施設とし、食に関わる教育・学習を通じて興味・関心を高揚させることが出来ること。

※HACCP・・・食品等事業者が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衛生管理の手法

1 - 8、センター方式の単純な疑問点。

いただきますの時に、冷めていないのか？を検証。

1 - 3、自校方式とセンター方式の違い、メリット・デメリットより。

学校給食の喫食状況記録

(合志南小 令和元年11月28日)

この日のメニュー：

『世界ハンドボール選手権』開催期に合わせた世界の食べもの
(アルゼンチンメニュー)

- ・ギソ (トマトスープ煮)
- ・チョリゾ (ウインナーとブロッコリーの炒め物)
- ・ミルクパン
- ・牛乳

この日の時間の流れ

- | | |
|------------------------|--------------|
| ・給食センターからの食缶食器搬入時間 | 午前11:30 |
| ・給食当番の受け取り | 昼12:30 |
| ・この日喫食した6年4組の配膳時間 | 昼12:35～12:53 |
| ・「いただきます」から「ごちそうさまでした」 | 昼12:53～13:15 |
| ・食缶食器のかたづけ | 昼13:15 |





この日、給食センターからの食缶到着がAM11:30頃、
牛乳とミルクパンはそれよりも前に既に納品済。



コンテナには、クラス表示およびアレルギー食を食べる子どものメッセージを表示。







ギソ (トマトスープ煮)
表面温度 51.9度、中心温度70.1度 写真は中心温度の数値を表示

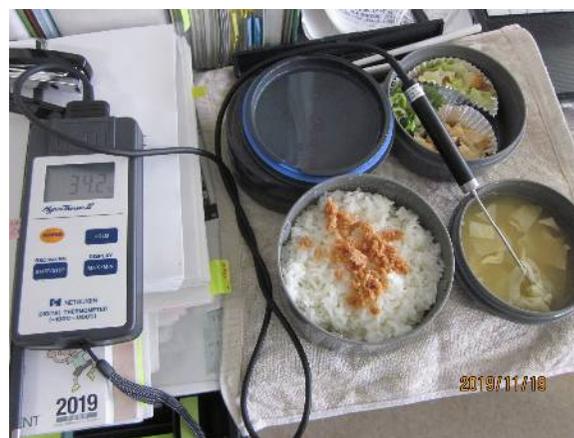


チョリゾ (ウインナーとブロッコリーの炒め物)
表面温度 36.7度、中心温度37.4度
写真は中心温度の数値を表示



以下 参考値
 ミルクパン
 表面温度 17.4度、
 中心温度18.7度

牛乳
 表面温度9.4度、
 中心温度9.3度 写真はミルク
 パンの中心温度を表示



比較対象

令和元年11月19日昼12:00 撮影
 保温保冷対応ランチボックス

(THERMOS JBG-1801)

条件

- ※ 弁当詰めた時間がAM7:00のため、5時間経過した状態。
- ※ ごはんは、その日の炊き立て、味噌汁は常温、ごはんの余熱で味噌汁があたためられる構造

- ごはん
 表面温度 30.2度、中心温度 35.2度
- 味噌汁
 表面温度 33.0度、中心温度 34.2度

1 - 9、合志市の将来の食数推移試算

※この試算は、これまでの15ヵ年間の児童生徒数の増の年平均140人が、これからの10ヵ年間も引き続き、続いたと仮定した場合の試算。

食数	R3年度 2021	R4年度 2022	R5年度 2023	R6年度 2024	R7年度 2025	R8年度 2026	R9年度 2027	R10年度 2028	R11年度 2029	R12年度 2030	R13年度 2031
センター	2,700	2,700	2,765	2,830	2,895	2,960	3,025	3,090	3,150	3,170	3,190
小計	2,700	2,700	2,765	2,830	2,895	2,960	3,025	3,090	3,150	3,170	3,190
楓の森	1,000	1,100	1,150	1,200	1,250	1,300	1,350	1,400	1,420	1,440	1,460
小計	1,000	1,100	1,150	1,200	1,250	1,300	1,350	1,400	1,420	1,440	1,460
第一小	90	90	90	90	90	90	90	90	100	105	110
西合志中央小	820	830	835	840	845	850	855	860	870	875	880
西合志南小	960	970	975	980	985	990	995	1,000	1,010	1,030	1,050
西合志東小	970	980	985	990	995	1,000	1,005	1,010	1,020	1,040	1,060
西合志中	380	385	390	395	400	405	410	415	425	435	445
西合志南中	950	955	960	965	970	975	980	985	995	1,035	1,075
小計	4,170	4,210	4,235	4,260	4,285	4,310	4,335	4,360	4,420	4,520	4,620
総合計	7,870	8,010	8,150	8,290	8,430	8,570	8,710	8,850	8,990	9,130	9,270

1-10、建設コストの最近相場

近年の熊本県内の学校給食施設の事業費の事例

(R8. 8月 学校教育課調べ)

	益城町	宇城市	嘉島町	荒尾市 ・長洲町	過去： 合志市	参考： 東京 武蔵村山市
竣工時期	2019.2月 平成31年2月	2021.3月 令和3年3月	2022.3月 令和4年3月	2022.9月 令和4年9月	2012.4月 平成24年4月	2025.4月 令和7年4月
食数規模	3,350食	4,500食	1,500食	6,000食	3,500食	6,700食
施設方式	センター	センター	センター	センター	センター	センター
公設・民設	公設	公設	公設	公設	公設	不明
総事業費	20.5億円	31億円	15億円	27.5億円	9.4億円	42.8億円
うち用地	0.66億円	0.34億円	公有地	公有地	公有地	不明
うち建物	13億円	22.7億円	不明	不明	3.3億円	不明
うち設備	5.1億円	5.6億円	不明	不明	5.5億円	不明
構造	鉄骨 (S)	鉄骨 (S)	鉄骨 (S)	鉄骨 (S)	鉄骨 (S)	不明
延床面積	2,705㎡	3,812㎡	1,378㎡	3,387㎡	1,896㎡	2,500㎡
旧施設との差 (延床)	4倍	不明	不明	2.4倍	2.3倍	不明
事業費単価 (総事業費/食数規模)	@612,000円	@689,000円	@1,000,000円	@459,000円	@269,000円	@639,000円
事業費単価 (総事業費/延床面積)	@758,000円	@813,000円	@1,088,000円	@812,000円	@500,000円	@1,712,000円
運営方式	民間委託	民間委託	直営	民間委託	直営	不明
敷地面積	10,300㎡	6,628㎡	不明	不明	4,677㎡	不明
旧施設との差 (敷地)	6倍	不明	不明	不明	2.26倍	不明
その他	災害時対応・オール電化・施設見学スペース	災害時対応・LPGハルタク・施設見学スペース	防災備蓄倉庫のみ	災害時対応	オール電化・太陽光発電	防災食育センター・米軍横田基地防衛省補助金
国費額 (災害復旧)	4億円	—	—	—	—	—
国費額 (通常)	2.2億円	2.2億円	1.8億円	不明	0.65億円	不明
事業費に占める国費率	10.7%	7.1%	12%	不明	6.9%	不明

1-10、建設コストの最近相場

施設更新費用について、自校方式（6施設合計）とセンター方式との比較試算を過去に行っていますが（平成26年度（2014）、令和2年度（2020）、用地の取得費用等も含め、大きな差異はないです。

また、平成24年度（2012年）しゅん工の合志市給食センターの施工単価が、@500,000円/m²でしたが、その後の物価上昇・東日本大震災・熊本地震・東京オリンピック等の資材需要高騰化が進んでおり、近年の他自治体の事例からみると、概ね@800,000~1,000,000円/m²で推移しています。

施工単価の差については、施設の付加価値としての差であり、例えば、防災機能をどの程度もたせるか、食育の拠点としての展示・見学・研修等スペースの有無、によるものです。

事業費について、従来どおりの手法として、「公設」の場合、国の補助金は事業費に対しての1割未満。残りは起債によるものです。合志市の中長期の財政計画に大きく影響していきます。

併せて一旦施設を建設した場合、耐用年数後の施設の解体・処分等の費用も発生していきます。

「民設」の場合（PPP、PFI等）、総事業費を15~20年割賦で平準化するものや、また物件をリースにより調達する手法等が考えられます。

施設が公有でないことが、食の安心安全に結びつくかどうかは、委託する側、公のモニタリング能力次第ですが、保護者の不安がある場合は、自宅から弁当持参する選択肢を残すことも考えられます。

それらを踏まえて、本市としては、建設については自校方式であれセンター方式であれ、「公設」で検討しています。

1-11、西合志地域において、「一つのセンター」か「二つのセンター」について

一つのセンター

二つのセンター

① (仮称) 合志市
 第2学校給食センター
 (西合志南小1,050食)
 (西合志東小1,060食)
 (西合志南中1,075食)
 (第一小110食)
 (西合志中央小880食)
 (西合志中445食)
 合計4,620食
 (6校教職員分500食含)

規模合計4,700~5,000食

延床面積概算
 約3,200~3,500㎡
 (平屋or一部2階建)

敷地面積概算
 約8,000㎡

施工単価概算
 @780,000円/㎡

事業費概算 約24.9~27.3億円

南部
 ① (仮称) 合志市
 第2学校給食センター
 (西合志南小1,050食)
 (西合志東小1,060食)
 (西合志南中1,075食)
 合計3,185食
 (3校教職員分335食含)

規模合計3,200~3,500食

延床面積概算
 約2,800㎡
 敷地面積概算
 約5,000㎡

施工単価概算
 @780,000円/㎡

事業費概算 約21.8億円

北部
 ② (仮称) 合志市
 第3学校給食センター
 (第一小110食)
 (西合志中央小880食)
 (西合志中445食)
 合計1,435食
 (3校教職員分165食含)

規模合計1,500食

延床面積概算
 約1,400㎡
 敷地面積概算
 約2,500㎡

施工単価概算
 @780,000円/㎡

事業費概算 約11億円

二つのセンター 合計額32.8億円

1-11、西合志地域において、 「一つのセンター」か「二つのセンター」について

西合志地域に「一つのセンター」か「二つのセンター」を検討するにあたり、食数における施設の規模の感覚としては、「二つのセンター」の場合の「南部のセンター」が、現在の合志給食センター（最大3,500食）と同規模で、「北部のセンター」が現在の合志楓の森小中学校（最大1,400食）と同規模となります。

これまでに述べてきた、「自校方式での更新するにあたっての諸条件の整理（該当スライド番号9～12）」：①～⑨のうち、以下の4つの視点

- ① 自校方式6施設ともに生徒児童数の増を踏まえた食数規模での更新が必要。
→将来的には人口減少社会も踏まえた、中長期にみた全体として配送食数のやりくりの有効性。
- ② 自校方式5施設（中央小除く）の更新にあたってはドライ化する場合、現状面積の2.4倍～3.5倍の敷地が必要。
→特に南部地域の一団の土地としての敷地確保の困難さ、土地取得費の高額化。
- ⑤ アレルギー食対応（病気による特別食も含）の供給体制について、安心安全を盤石にするため。
→令和4年5月現在、合志市全体で116件。将来的にも食数増に伴い、その対応体制の充実化を図るためにも、分散化よりも集約・集中化で体制を整える考え方があります。
- ⑦ 施設更新にあたって、各種公害面の観点からの対策が必要。

以上、主に4つの視点から、「二つのセンター」よりも「一つのセンター」が有効と考えられます。

併せて、総事業費の面からは「二つのセンター」よりも「一つのセンター」が有利と考えられ、行政としては、地方自治の本旨である「最小の経費で最大の効果を」企図できるものと考えられます。

1-12、 合志市 学校給食施設の更新についてのまとめ

- 自校方式、センター方式を問わず、学校給食の命題「いかに安心・安全な給食を、安定的に届けていくかです。また、+αの価値観として、いかに食育を進めていくかです。」
- **SDGs**（持続可能な開発目標）の観点からも、「実現可能性」「継続可能性」の視点が重要です。

2、合志市 学校給食施設の運営について

2-1、合志市全体の給食調理員の人員体制・運営体制について

行政改革、行政の効率化、※2 下記 合志市集中改革プランにより、常勤職員の削減目標（一般行政職員に技能労務職も含めた341人）を踏まえた上で、合志市が誕生する平成17年度以前から、常勤の給食調理員の退職後の不補充の方針をとってきました。

その代替措置として非常勤職員の採用を行うことで給食調理員を確保してきました。

また、給食調理員数の目安（フルタイム勤務）として100食あたり1人で運用しておりますが、近年のアレルギー食への個別対応の増加、非常勤職員の勤務時間上限規制や、各々の働き方・勤務時間の多様性等が影響し、人員が不足する傾向にありました。

これらの事項が複数にからんで、人員不足の傾向が続いていました。

2-1、合志市全体の給食調理員の人員体制・運営体制について

具体的には平成29年4月1日時点で8人の不足、平成30年4月1日時点で4人の不足、直近、令和元年5月時点の合志市全体の必要目安人員合計数82人に対して、平成31年4月1日時点での給食調理員の人員状況は、正規職員14人、再任用の正規職員5人、非常勤職員50人、の合計69人であり、合志市全体で、13人の不足の事態となりました。

その中でも特に、自校方式3校（西合志南小、西合志中央小、西合志東小）については、週3回行っている米飯の日に「自炊要員」が不足しますので、給食停止の状況を避けるため、緊急対策として5月以降、県学校給食会から米飯（炊飯された米飯の現物納品）を購入しました。

人員不足の対策として、時給単価の見直し増額を行い、募集をした結果、令和2年4月には、自炊提供ができるように、人員確保が一旦できましたが、このような状況を受けて、総合的に判断し、令和3年4月開校の合志楓の森小・中学校の運営について、一部業務委託を導入しています。

2-2、職員の推移

給食調理人数比較(現状)																
項目	年度	R3	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17
直営	正職	13	13	12	11	10	8	8	8	8	8	5	5	4	4	4
	再任用	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	非常勤	69	69	72	74	75	79	79	79	79	79	85	85	87	87	87
	計	86	86	87	88	88	90	90	90	90	90	93	93	94	94	94
楓の森	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16

給食調理人件費比較(現状)																
項目	年度	R3	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17
直営	正職	70,785,000	70,785,000	65,340,000	59,895,000	54,450,000	43,560,000	43,560,000	43,560,000	43,560,000	43,560,000	27,225,000	27,225,000	21,780,000	21,780,000	21,780,000
	再任用	12,352,480	12,352,480	9,264,360	9,264,360	9,264,360	9,264,360	9,264,360	9,264,360	9,264,360	9,264,360	9,264,360	9,264,360	9,264,360	9,264,360	9,264,360
	非常勤	74,520,000	74,520,000	77,760,000	79,920,000	81,000,000	85,320,000	85,320,000	85,320,000	85,320,000	85,320,000	91,800,000	91,800,000	93,960,000	93,960,000	93,960,000
	計	157,657,480	157,657,480	152,364,360	149,079,360	144,714,360	138,144,360	138,144,360	138,144,360	138,144,360	138,144,360	128,289,360	128,289,360	125,004,360	125,004,360	125,004,360
楓の森	51,150,000	51,150,000	51,150,000	51,150,000	51,150,000	51,150,000	51,150,000	51,150,000	51,150,000	51,150,000	51,150,000	51,150,000	51,150,000	51,150,000	51,150,000	51,150,000
合計	208,807,480	208,807,480	203,514,360	200,229,360	195,864,360	189,294,360	189,294,360	189,294,360	189,294,360	189,294,360	189,294,360	179,439,360	179,439,360	176,154,360	176,154,360	176,154,360

用語の補足

※2 合志市集中改革プラン

国が示した「地方公共団体における行政改革の推進のための新たな指針：平成17年3月29日総務省」に基づき、合志市行政改革大綱に掲げた内容から、今すぐに取り組むべき事項を可能な限り目標の数値化や具体的指標を用いて市民にわかりやすく明示することを基本に作成したもの)において、「職員の定員管理（給食調理員を含む）」と「学校給食の効率的な運営」の項目により、総合的な判断として、学校給食調理員については、平成18年2月の合併時（実際は合併前）から給食調理員の正規職員の雇用を行っておりません。

2-3、 学校給食の実施主体

学校給食は、学校の設置者が実施し、その責任主体となります。

【学校給食法第4条】

また、学校給食の実施に必要な施設運営費、人件費等の運営経費は学校設置者の負担とされ、食材費は保護者負担とすることが定められています。

【同法第11条】

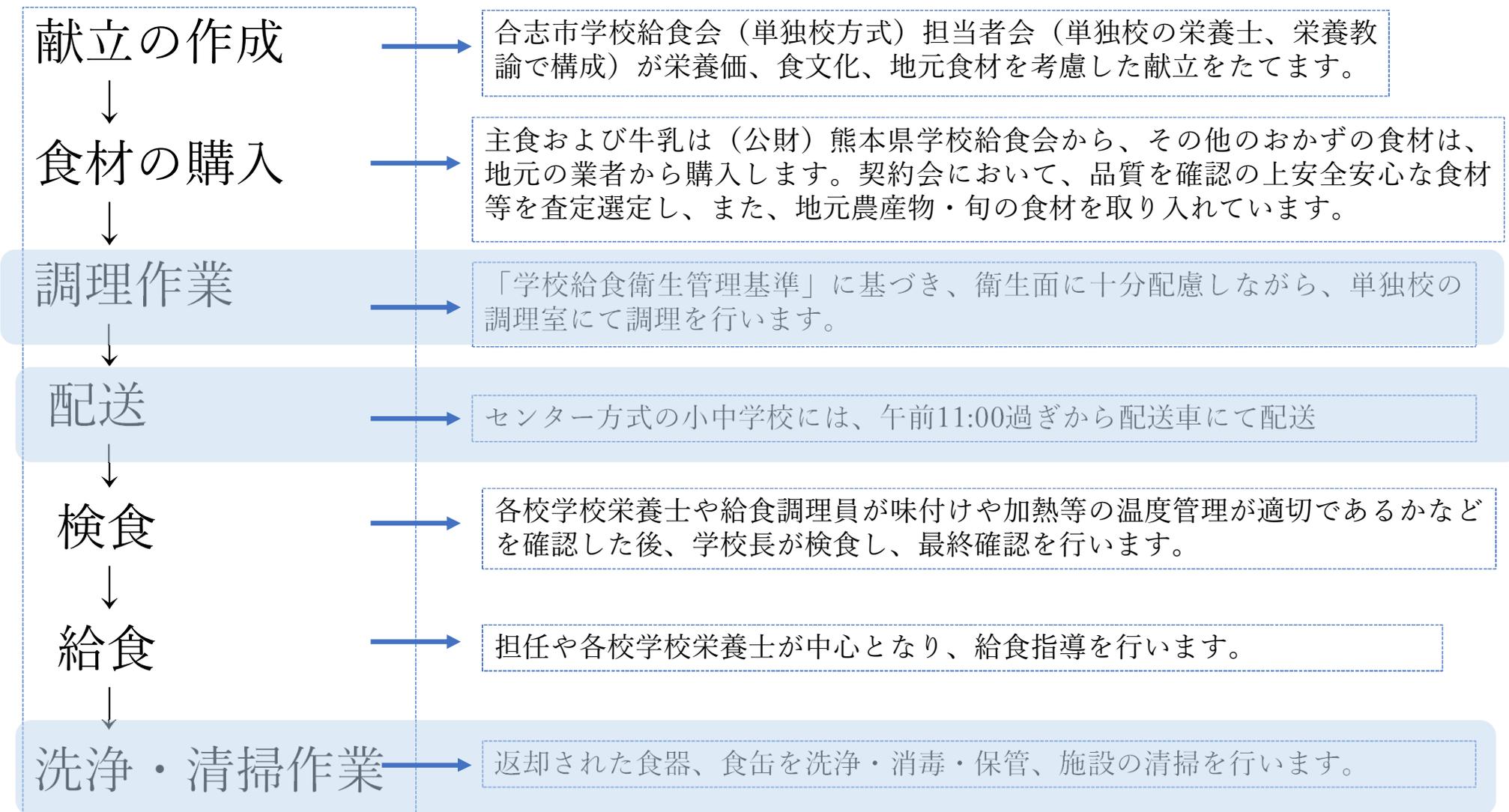
さらに、当時の文部省昭和60年1月21日体育局長により、「学校給食業務の運営の合理化について」の通知がなされ、学校給食の質の低下を招くことのないよう十分配慮した上で、地域の実状等に応じた適切な方法により運営の合理化を推進するよう指導・周知徹底がなされています。

この通知により、具体的には、パートタイム職員の活用、共同調理場方式（センター方式）、民間委託等の方法により、人件費等の経常経費の適正化を図っているところです。

ここでいわれる「民間委託等」とは、いわゆる「民営化」だけを指すものではなく、自治体の責任と主体性のもと、学校給食の調理等の業務の一部を民間企業などに委託するものも含めています。

2-4、一部業務委託による学校給食ができるまでの流れ

- ※ 今回の一部の業務を委託することを組み合わせた直営
- ※ 今回の一部業務委託は、直色部分です。



2-5、 合志市学校給食の全体的な運営体制についての基本的な方向性

人員の確保をどの方法に求めるのか。以下、4つの方向性が考えられます。

- ア、直営の正規職員の増員。
- イ、現在の運用体制を堅持する。（正規職員＋直接雇用の非常勤）
- ウ、現在の運用体制を堅持する。（正規職員＋人材派遣の非常勤）
- エ、一部の業務を委託する。

ア、直営の正規職員の増員。 について

市町村合併時からの方針を大転換することが必要です。

本市は、全国的にも稀な「人口増が続く自治体」であるので、その特殊性、理由にはなります。

ただし、全国的には、人口減少社会となっているため、人口増の自治体に対しての国の支援措置が、相対的に期待できない状況は続く見込みです。

平成17年3月の総務省「地方公共団体における行政改革の推進のための新たな指針」における行政改革推進上の主要事項にある「民間委託等の推進」には逆行することとなります。

新規採用するとして、その職員が即戦力であることが求められます。

2-5、 合志市学校給食の全体的な運営体制についての基本的な方向性

イ、現在の運用体制を堅持する。（正規職員＋直接雇用の非常勤） 及び
ウ、現在の運用体制を堅持する。（正規職員＋人材派遣の非常勤） について
市町村合併時からの方針を維持します。

正規職員の新規雇用を行っていないため、令和元年度（2019年度）時点で、14人の正規職員、5人の再任用の職員の19人の体制となっています。

（これは給食食数 約7,400食における必要目安人員82人の23%にあたり、残りの非常勤職員が77%）

スライド32にあるとおり、5カ年後、令和6年度（2024年度）で、11人の正規職員、再任用の職員は未定なので、11人体制の見込みです。

（給食食数のこれまでの増加推移が続くと仮定したら年140食×5カ年＝700食の増、約8,300食となる）

さらに5カ年後、令和11年度（2029年度）で、8人の正規職員での体制見こみ。（同給食食数推計約9,000食となる）

イ、とう、との比較においては、派遣事業者が間に入る分の間接的なコストがウ、には発生するのでより高くなります。

エ、一部の業務を委託する。 について

市町村合併時からの方針を維持し、いわゆる「民営化」ではない、自治体の責任と主体性のもと、学校給食の調理等の業務の一部を民間企業などに委託するものです。いずれの方向性にしても、現有の雇用を維持するという前提で、これからの体制を構築しなければなりません。

人員確保方法のコスト比較（例 合志楓の森小・中学校 試算1,000食～1,400食）

- ア、直営の正規職員の増員。 →合計 約8,250万円/年間
- イ、現在の運用体制堅持。（正規職員3人＋直接雇用の非常勤12人と仮定）
→合計 約2,900万円/年間
※人員が集まらない場合、米飯購入などの代替措置も追加が必要。
- ウ、現在の運用体制堅持。（正規職員3人＋人材派遣の非常勤12人と仮定）
→合計 約3,600万円/年間
※人員が集まらない場合、米飯購入などの代替措置も追加が必要。
- エ、一部の業務を委託（人件費と事業者の管理費まで含）
→合計 5,115万円/年間（税込）
※業務内容（衛生管理責任者等常駐、配送有無、職員教育等の諸々の仕様書）次第で、委託料の高低の差は出てきます。
※専門的、ノウハウを持つ事業者に委託することで雇用の安定が期待できます。

●ア～エの4つの人員確保方法についての条件整理

	ア、イ、ウ	エ
雇用・人員管理	長期休暇や、休職・退職等に伴い、雇用に関する業務およびコストが都度、発生する。	人員管理も含めて委託するので、委託期間においては、新たな業務・コストは発生しない。
職員教育・研修	職員の教育・研修を企画・マネジメントを担う職員について、調理員・栄養教諭等が兼務で担う必要がある。	研修・職員教育も含めて委託するので、委託期間においては、新たな業務・コストは発生しない。

「職員教育・研修」について、一部業務委託の仕様書により期待できる効果（次ページ）

●職員教育・研修等の実際

合志楓の森小中学校（受託者：ハーベストネクスト株式会社）

年月	テーマ	実際の内容
令和3年4月	マニュアル、仕様書の確認	<ul style="list-style-type: none"> ・ 保存食の取る種類、取り方 ・ 野菜洗浄時の手洗いの仕方 ・ 休憩室の清掃の仕方 ・ 手袋を使用する時の破損確認 ・ 日常清掃記録表の書き方
同5月	マニュアル、仕様書の確認	<ul style="list-style-type: none"> ・ 給食の意義と従業者の役割 ・ その他の関係者の役割
同6月	調理員の健康管理	<ul style="list-style-type: none"> ・ 日常生活におけるの注意点 ・ 調理場の注意点 ・ 日々の健康管理 ・ 体調不良時の報告 ・ 検便、健康診断について
同7月	下処理マニュアル改正	<ul style="list-style-type: none"> ・ 下処理のルール
同8月	衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食中毒について ・ 調理従業者の健康管理 ・ HACCP（ハサップ） ・ 基礎から学ぶ学校給食における衛生管理 ・ ほうれんそう（報告・連絡・相談）の大切さ
同9月	衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・ 各作業における注意点（検収・下処理・上処理・調理・配缶）
同10月	衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・ 洗剤、消毒剤の使用上の注意 ・ 食品、設備、器具、機械等の洗浄と消毒方法

●職員教育・研修等の実際

合志楓の森小中学校（受託者：ハーベストネクスト株式会社）

年月	テーマ	実際の内容
同11月	衛生管理	・吐しゃ物処理研修（OJT研修）
同12月	衛生管理	・みんなで覚えよう！給食知識！ ・ドライ運用
令和4年1月	衛生管理	・従業員に現在疑問に思っていることをアンケートで聞き込み。 ・伝わっていなかったルールは再度徹底周知。 ・きちんとルールが決まっていなかった作業に関し話し合い、決まったルールを周知。
同2月	行程表・動線図研修	・行程表、動線図のポイントと注意点。
同3月	行程表・動線図研修	・情報共有の重要性（ヒヤリハット、インシデント、アクシデント等） ・現場での整理整頓について

●職員教育・研修等の実際

合志楓の森小中学校（受託者：ハーベストネクスト株式会社）

日時	検査種別	結果
R3.5.17	手指検査	A判定
R3.5.17	調理器具検査	A判定
R3.6.16	手指検査	A判定
R3.6.16	調理器具検査	A判定
R3.7.9	調理器具検査	一部B及びC判定→ 処置後再度検査結果A判定
R3.9.16	手指検査（抜き打ち検査）	A判定
R3.10.29～ 11.12	調理器具検査	一部B及びC判定→ 処置後再度検査結果A判定
R3.12.16～ 12.22	調理器具検査	一部B及びC判定→ 処置後再度検査結果A判定
R4.2.28	調理器具検査	A判定

●職員教育・研修等の実際

合志楓の森小中学校（受託者：ハーベストネクスト株式会社）

日時	ハラスメント研修	内容
R3.12.27	正社員・パート全員に個人面談を実施	<p>人間関係の問題、体調面の状態、作業についての悩み、その他相談事について、個別に面談をすることにより、早期の問題把握と解決に対応。</p> <p>→作業面での問題について、性格、能力、価値観の差などで2名程悩み事があると相談があったが、チーフと会社からのヒアリングに基づいた対応により、現在は改善できている。</p>
R4.3.28	熊本労働局雇用環境・均等室「職場におけるパワーハラスメント防止対策について」の動画鑑賞。	<ul style="list-style-type: none"> ・パワーハラスメントの現状 ・パワーハラスメント対策の強化 ・パワーハラスメント防止対策の法制化 ・用語の説明、行為の類型化 ・パワーハラスメント防止措置、取組 ・パワーハラスメントに関する相談の流れ <p>→グループディスカッション 現場としては楽しく雰囲気がいい職場で人間関係も良好であるという意見が多数だった。</p>

2-6、合志市学校給食運営計画

学校給食の命題

「いかに安心・安全な給食を、安定的に届けていくかです。」

また、 $+ \alpha$ の価値観として、いかに食育を進めていくかです。」

結論：

これまでに述べてきたことを踏まえ、総合的に判断すると、既設の「合志市学校給食センター」及び施設を更新する「西合志地域の給食施設」の運営について、安心・安全な給食を、安定的に届けていくために必要な部分、一部の業務を委託することを組み合わせた直営方式を「導入する」ものです。

2 - 7、施設運営の全国的な情勢について

施設更新に関連する運営体制（人員関係）について、施設における調理行程の性質上、ウェット方式での必要人員とドライ方式の必要人員との比較では、現行法規での基準施設のドライ方式の方が、より多くの必要人員を必要とします。（概ね1.5倍）

先に述べましたが、本市は総合的に判断し、常勤の給食調理員の退職後の不補充の方針をとり将来的には民間委託等の検討を踏まえることとしておりました。

また、文部省昭和60年1月21日体育局長により、「学校給食業務の運営の合理化について」の通知を受けて、全国的には施設としてはセンター方式が増加する傾向、施設運営に関する人的要素としては、民間委託等（一部業務委託や包括的業務委託）が広がる傾向にあります。

文部科学省が毎年実施している、「学校給食実施状況等調査」によると、合志市が誕生した平成18年と、13年経過した直近の平成30年を比較した状況については、共同調理場（センター方式）の施設数が、557（関係学校数3,812校）→1,239（関係学校数8,773校）と推移しています。

同様に、13年間における民間委託等（一部業務委託や包括的業務委託）の比較比率が、21.3%→50.6%の推移です。

令和元年5月総務省自治財政局 地方財政関係資料の中において、「トップランナー方式」と呼ばれる、地方自治体の歳出の効率化を推進する観点から、民間委託等の業務改革を実施している地方団体の経費水準を地方交付税の基準財政需要額の算定に反映するものがあります。

具体的には、本庁舎清掃、本庁舎夜間警備、公用車運転などを始めとした18業務が対象の業務にあたり、その中で学校給食（調理）、学校給食（運搬）という項目もあります。

2-8、 合志市 学校給食施設の運営についてのまとめ

○施設運営の方向性

- ・ 現合志市学校給食センター（合志地区）は、令和6年8月以降、一部業務委託を行う。それまでセンターに配置している常勤職員は、令和6年8月に単独校（6校）に再配置する。
また、センター勤務の会計年度任用職員については、可能な限り一部業務委託の受託事業者へ、雇用の継承がスムーズに行われるように市として関与していく。
- ・ 現合志楓の森小・中学校については、令和6年3月に一部業務委託の契約が満了する。令和6年4月から令和8年7月末までの2年4カ月間を、一部業務委託の契約を行う。令和8年度当初において、合志市全体での給食調理の常勤職員の人員が8名になる状況を踏まえ、令和8年8月以降は、市直営施設は合志楓の森の1施設に集約し、会計年度任用職員の人員と併せて運営する。
- ・ 現在の単独校（6校）については、施設の更新に合わせて、その施設運営については、現在の合志楓の森小・中学校の運営形態である一部業務委託を行う。