

合志市学校給食施設及び運営検討委員会

検討内容報告書

令和 5 年 1 月 26 日

合志市学校給食施設及び運営検討委員会

目次

(1) 本検討委員会の検討結果の概要	1 ページ
(2) 本検討委員会の設置目的及び所掌事務	2 ページ
(3) 本検討委員会の検討スケジュール及び検討内容に関する主な意見	2～5 ページ
(4) 全4回の検討委員会での検討資料の抜粋	6～59 ページ
・第1回検討委員会	6～23 ページ
自校方式での建替イニシャルコスト試算	7 ページ
今後10年間での食数推移試算	15 ページ
センター方式での建替イニシャルコスト試算	17 ページ
合志市学校給食施設の運営についてのまとめ	23 ページ
・第2回検討委員会	24～39 ページ
・概要版	40～41 ページ
・第3回検討委員会	42～52 ページ
・第4回検討委員会	53～59 ページ
(5) 市執行部としての事業スケジュール案	60～61 ページ
(6) 本検討委員会の設置要綱	62～63 ページ
(7) 本検討委員会の構成員	64 ページ

(1)本検討委員会の検討結果の概要：

1、西合志地域の今後の施設の建替(更新)については、センター方式での建替とする。

その施設の運営については、開設に合わせて一部業務委託を導入する。

2、合志市立学校給食センター(合志地区)の施設の運営については、直営から一部業務委託に変更する。

3、現在、合志楓の森小・中学校の学校給食の施設運営で導入している一部業務委託については、西合志地域のセンター方式の施設の建替までは継続する。

西合志地域のセンター開設に合わせて、合志楓の森小・中学校の学校給食施設運営については、一部業務委託から直営に変更する。

※ 西合志地域のセンターの施設の数については、用地確保の観点、イニシャルコストの観点、ランニングコストの観点、栄養教諭及び学校栄養職員の配置の観点、センター内の施設運営に関連する厨房機器及び献立数の観点等の諸条件を総合的に判断した上で、『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続けるために』を反映した整備計画を企図していただくよう、本検討委員会としては、市執行部に一任します。

※ 各施設の運営の一部業務委託化または直営での運営については、常勤給食調理員の人員管理計画を基に、働く現場の職員の立場に立った観点で、しかるべき時期に、計画的に進めていくように、市執行部に一任します。

(2) 本検討委員会の設置目的：

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にあたり、将来にわたる学校給食の在り方等について検討する。

本検討委員会の所掌事務：

- 1、西合志地域の自校方式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）の今後の施設の建替（更新）計画及び施設運営について
- 2、合志市立学校給食センターの施設運営について
- 3、その他学校給食の運営に関し、必要と認められる事項に関することについて
これらのことについて本検討委員会で協議を行い、その結果を市長に報告する。

(3) 本検討委員会の検討スケジュール及び検討内容に

関する主な意見

令和4年8月22日 第1回検討委員会

- 委嘱状交付
- 自校方式での施設建替（更新）の検証、センター方式での施設建替（更新）の検証について
- 合志市学校給食施設の運営について（西合志地域の施設、合志給食センター、合志楓の森小・中学校学校給食施設）
- 現「自校方式」の各施設の現状について説明、整備当時の食数と現状の食数とを比較するといずれも約2倍以上となっており、手狭なスペースでの給食提供を余儀なくされている状況を説明。
- 10年後の児童生徒数推移について、現在の年平均増加人数が引き続く見通しであり、各既設施設では供給が難しくなること、衛生管理基準の観点から施設のドライ化（ドライ方式）が必須であるが、各既設施設の現状ウェット方式施設面積の2倍以上の面積が必要である状況を説明。
- アレルギー食対応の将来を見越した体制づくりが必要であることを説明。
- 各学校敷地内で、校舎増築の必要な学校もある中で、現在の給食提供を止めることなく、その建替敷地を確保することが難しく、学校敷地の拡張する場合であっても「自校方式」のメリットを生かせることができない状況を説明。
- 「自校方式」での建替イニシャルコスト、「センター方式 一つのセンター」での建替イニシャルコスト、「センター方式 二つのセンター」での建替イニシャルコスト

について説明。

- 諸条件を整理していくと、施設の建替について「自校方式」から「センター方式」への変更の必要性が大きい状況となっている。
- 令和3年度より合志楓の森小・中学校の開校時に合わせて、給食提供のための一部業務委託を本市として初めて導入をしているが、将来的な学校給食の運営体制について、現合志給食センターや西合志地域の施設の建替（更新）時期に合わせ、一部業務委託を拡大していくことが必要と説明。
一方で、現「常勤給食調理員」の働く場を確保することも並行して必要と説明。
- 約8年前の事業の説明の状況について、どうして「センター方式」で話が進まなかったのか、もう少し詳しい情報を説明して欲しい。
- 「自校方式」での建替が難しい要因となるような各学校の校舎等の増築計画等を次回説明をして欲しい。
- 食数規模などについて、今回示してある近い将来、10年先程度の見通しよりももっと先、人口増加のピークアウトがいつになるのかの見通しは立てられないか。
- 今回の資料では、イニシャルコストの説明はしてあるが、ランニングコストの比較も必要ではないか、「自校方式」「センター方式」双方のランニングコスト試算が出せるなら次回説明をして欲しい。

令和4年9月29日 第2回検討委員会

- 第1回配付資料についての質疑応答及び追加説明
- 第1回検討委員会での事務局からの説明についての質疑応答及び追加説明
- 約8年前の平成26年度当時、西合志地域の施設の建替の結論が出せなかった状況を説明。
- 人口増に伴う各学校における校舎の近年の増築計画予定を説明。
- 50年後の人口推移についての見通しは、市の土地利用計画次第のところもあり、現時点で説明が難しいと説明。
- 「自校方式」と「センター方式」双方でランニングコストの比較を説明。
- 「自校方式」での建替が現実的に無理ならば、「センター方式」で理解を求めるしかないのではないか。
- 「自校方式」の用地拡張の交渉はしているのか、6施設の建替を同時進行で進めることができるのか、それぞれの土地の諸条件が関係してくるし、TSMC進出に関連して、周辺地域の合志市としても地価高騰も影響するかもしれない、合志市内での用地の確保、一団の土地を確保することができるのであればそちらが現実的ではないか。
- 「自校方式」と「センター方式」の方式による学校給食の差異があるかを実際に体験することとなり、試食会を開催することとなった。
- これまでの検討結果の経過を全保護者向けに情報発信することが必要であり、「概要

版」として事務局から発行することとなった。

その「概要版」を通して、保護者からの意見・反応を確かめることが必要であり、「整備の方式」を問うような保護者アンケートは、実施しないこととなった。

令和 4 年 10 月 11 日 先進地事例現場視察

- 長崎県諫早市「諫早市東部学校給食センター」へ栄養教諭代表と事務局で視察

令和 4 年 10 月 21 日 学校給食試食会

- 西合志南中にて「自校方式」の学校給食の試食会を実施

令和 4 年 10 月 28 日 学校給食試食会

- 合志南小学校にて「センター方式」の学校給食の試食会を実施

令和 4 年 10 月 31 日 本検討委員会の検討内容の途中経過の「概要版」を全保護者に向けて安心・安全メールでの情報発信

- 合志市内の全 12 小中学校の保護者の登録メールアドレス、総計 11,431 件に配信
- 保護者数は、P 数としては 5,755 件（長子かつ 1 世帯のうち保護者を 1 とカウントする場合）
- 合志市の現状を踏まえ検討してきた内容の「概要版」に対する意見は 4 件あり、自校方式の存続についての意見が主なもの。

令和 4 年 11 月 10 日 第 3 回検討委員会

- 「概要版」に対する意見を含めた情報発信の状況を説明。
- 10 月の 2 回に分けておこなった「自校方式」「センター方式」両方の試食会の状況報告の説明。
- 「センター方式」での建替になるとしても、作り手の顔が見えにくくなる懸念があるので、調理員と交流できる場、仕組みも残せるような形が望まれるのではないかな。
- 先進地事例視察の報告を行い、西合志地域のセンターについては、将来的な食数の推移、現在の食数規模からも「1 つのセンター」での施設の建替、施設の集約化は可能であることを説明。
- 熊本地震後の対応として、合志市内の避難所での炊き出しなど、非常時での対応が求められる、常勤調理員の採用をこれから先のしない場合でも、その非常時体制がとれるような委託のあり方も必要ではないかな。
- 「1 つのセンター」とする場合、施設の運営に関係してくる厨房機器、施設の動線を検討するに関連した献立数について、「1 献立」又は「2 献立」の説明。
- 検討委員会の第 3 回までの結論としては、施設の建替は「センター方式」での更新で

決定する。

また、施設の数「1センター」か「2センター」及び「献立数」について、現場で働く立場の方々の意見を聞いた上で協議することとし、第4回検討委員会での継続協議となる。

- 施設の運営について、現合志学校給食センター（合志地区）は、令和6年8月以降、直営から一部業務委託に切り替える。

現合志楓の森小・中学校について、現在の一部業務委託の契約が令和6年3月末に満了するが、西合志地域のセンター方式の施設の建替までは、再度、一部業務委託の選定、契約を行う。西合志地域のセンター開設に合わせて、合志楓の森小・中学校の学校給食施設運営については、一部業務委託から直営に変更する。

西合志地域のセンター開設に合わせて、一部業務委託を導入する。

令和4年11月15日 市栄養部会にて、センター施設数・献立数についての意見聴取

令和4年12月14日 市常勤給食調理員対象、同上についての意見聴取

令和4年12月21日 第4回検討委員会

- 「2つのセンター」の場合、栄養教諭及び学校栄養職員の配置が、文科省から示してある食数規模の基準によると3人であり、「1つのセンター」の場合は同基準によると2人となる。
現場の運営上としては、食育の面を含めて「2つのセンター」での配置数が望ましい。
- イニシャルコストで約5.5億円、20年周期のランニングコストで約3.0億円の合計約8.5億円が、「2つのセンター」よりも「1つのセンター」の場合に有利となる。
- 学校課業日の午前中のうちに各学校に給食を届けることが必要であり、「1つのセンター」の場合では、献立の数については、「2献立方式」で運営を考えるのが現実的、ただし、「1献立方式」と比較して、「2献立方式」が必要人員はより多く必要となる。
- 「1つのセンター」で考える場合は、「ハードの面」では厨房機器の充実や動線の工夫を含めた施設のレイアウト、「ソフトの面」では栄養教諭及び学校栄養職員の3人以上の配置、献立方式に応じた適正な給食調理員の配置が必要であり、ハード・ソフト両面にわたる運営体制づくりが必要。
- 本検討委員会としての結論は、施設の建替について「センター方式」とし、施設の数については、用地確保の観点、イニシャルコストの観点、ランニングコストの観点、栄養教諭及び学校栄養職員の配置の観点、センター内の施設運営に関連する厨房機器及び献立数の観点等の諸条件を総合的に判断した上で、『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続けるために』を反映した整備計画を市執行部で決めていただきたい。

（４）全４回の検討委員会での検討資料の抜粋

第１回検討委員会（抜粋）

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きています。

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

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	・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 ・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	・合志小 ・合志南小 ・南ヶ丘小 ・合志中

2

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	・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。	・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	・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。	・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）

3

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(億円)	用地費(億円)	給食・その他設備関係更新(億円)	合計額(億円)	備考 増築年度 給食棟更新 施工年度
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/㎡
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/㎡
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/㎡
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/㎡
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/㎡
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/㎡
			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	—	—	—				
合志風の森	R2	1	492	ドライ		1,000	—	—	—				

4

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。

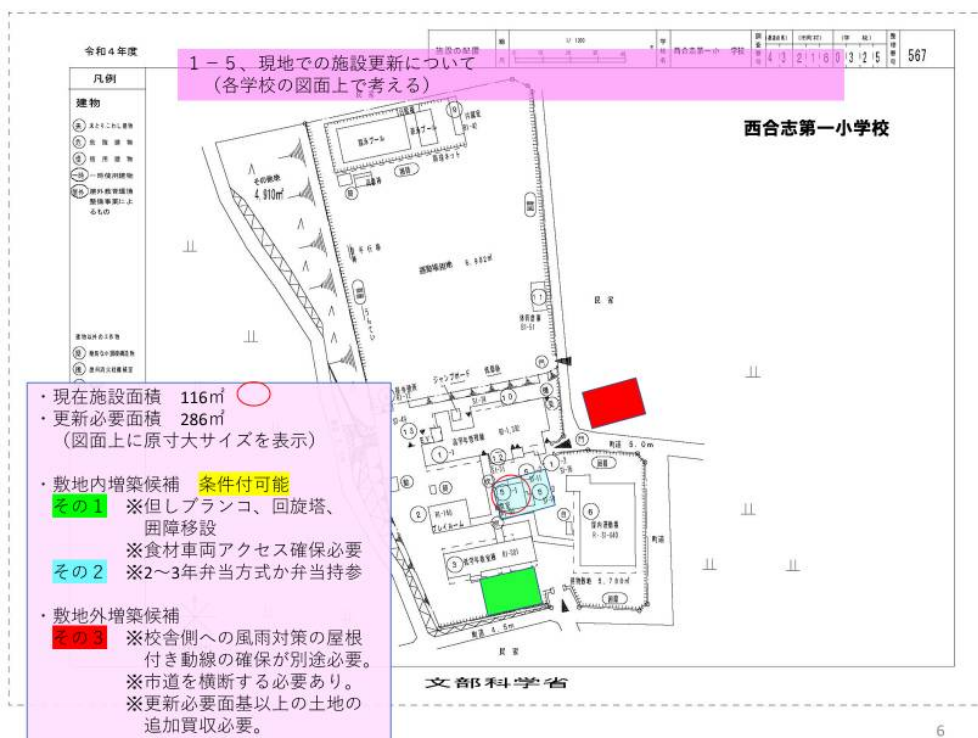
調理の行程上、また施設の衛生面の関係で、施設の必要面積と比較すると、同じ食数規模の条件下において、ドライ式はウェット式の約1.5倍～2.0倍程度の面積を確保する必要があります。

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。

5



6



7



8



9



10



11

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㎡→286㎡(2.4倍)、最大：西合志南小166㎡→585㎡(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㎡→526㎡(2.7倍)】
- ③ 連続炊飯器を設置している合志給食センター、合志風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。

12

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。

13

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、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。

14

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)

16

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。

17

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

18

1-8、は省略

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年間の児童生徒数の増の年平均140人が、これからの10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

25

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バルクタンク・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

26

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/㎡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/㎡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。

27

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

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

二つのセンター

南部	北部
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	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	

28

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。

29

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。

31

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。

32

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
横の森		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
横の森		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
合計		208,807,480	208,807,480	203,514,360	200,228,360	195,864,360	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。

33

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。

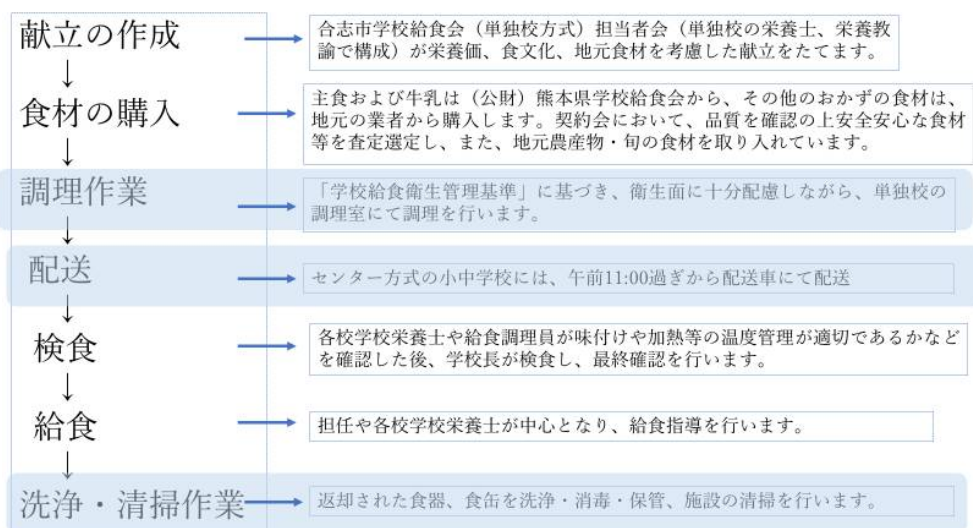
ここでいわれる「民間委託等」とは、いわゆる「民営化」だけを指すものではなく、自治体の責任と主体性のもと、学校給食の調理等の業務の一部を民間企業などに委託するものも含めています。

34

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。



35

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。	

38

2－5、は省略

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。

44

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に、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。

第2回検討委員会（抜粋）

第2回 合志市学校給食施設及び運営検討委員会資料

（第1回 合志市学校給食施設及び運営検討委員会が出た質疑意見について）

開催日時：令和4年8月22日 19:00～21:15

開催場所：合志市役所合志庁舎1階避難所①

質問1 現在の自校方式の給食室内に、給食メニューの充実や、調理員の仕事の省力化に寄与が図れるような設備・機器を導入できないものなのか？

回答1 現在の自校方式の施設が、西合志中央小を除きウェット方式の施設です。

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。

施設の運用上で、ドライ運用をしています。

施設更新をする上では、ドライ方式での更新が必要であり、併せて、明確な汚染地域・非汚染地域を分けた上での設備・機器の導入が前提です。

そういったことから、単純に今の施設内に設備・機器を入れることは難しい状況にあります。

質問2 合志楓の森小・中学校が自校方式に決定した理由や経緯を知りたい。

回答2 現在より約8年前、平成25～26年度にかけて、西合志地域の給食施設の施設更新について当時の各学校のPTA役員を始め、保護者への説明会をしています。

当時の資料から、その際、保護者からの意見は、施設のセンター化について反対の意見が多く、その時点では施設の更新の結論が出ていません。

並行して、本市の南部地域の生徒児童数の増の状況が顕著で、教室不足、既設校の大規模化の余地の限界など、「学校」そのものを新規で建設する必要性があり、合志楓の森小中学校を建設することになりました。

西合志地域の施設更新の方針が決まっていなかったこと、合志給食センターの供給能力では、合志楓の森小中学校の食数規模までは、まかなえないことが明確でしたので、合志楓の森小中学校は自己完結できる形での自校方式を採用した経緯となっています。

質問3 その約8年前の時点で、結論がでなかった理由が何であったのか、その理由を知

りたい。

回答 3 当時の各校説明会において、行政の説明資料について、単独校のセンター化と民間委託の2つについて、結論ありきの資料という参加者からの意見・評価が多く、かつ、反対意見が多かったため、結論が出ませんでした。

また、当時において、結論が出ませんでした旨の事後報告もなされていませんでした。保護者の不安解消となる丁寧な説明が重要です。

当時の保護者説明会の結果概要

	開催日 西合志東小以外 は夜間実施	参加 人数	単独校給食室老朽化対策の検証結果 (主な意見)	正規調理員退職者不補充による調理 員減少に伴う民間委託等の検証結果 (主な意見)
合志小学校	H27.2.2	6 人	・本来であれば、現状維持と単独校の 建替えとセンター方式の三つを比較 検討すべき。 ・結論ありきの資料	・保護者に説明する場合は、給食が安 全に調理されるか、給食費が適正に 使われているかの二つしかない。 ・民間委託は、管理体制について十分 な検討をお願いしたい。
合志南小学校	H27.2.9	7 人	・単独校の更新について、特に意見な し。	・民間委託したら、地元野菜の使用は どうなるのか、給食費はあがらない のか。 ・現在の正規調理員は民間委託にな ったらどうなるのか。
南ヶ丘小学校	H27.1.20	11 人	・昨今の異物混入事案を受け、大量調 理のセンター方式に不安がある。 ・食中毒事故を想定した場合、リスク を最小限に留めることのできる単独 校方式の方がいい。	・大手の調理業者が入ってくれば、添 加物の使用が増え、地産地消が失わ れるのではないかと。 ・民間委託になって栄養士の先生が 多忙になり、アレルギー対応につい て、密に連絡を取り合ええなくな るか心配。
合志中	H27.1.29	6 人	・単独校の更新について、特に意見な し。	・民間委託に不安のある保護者もい るかと思うが、公務員の調理が民間 委託より優れているとは思わない。 民間委託に移行してもアレルギー対 策等をしっかりやってくれればい い。
西合志第一小学校	H27.1.27	16 人	・調理場の老朽化を放置したままに していたのは納得いかない。 ・給食センター建設ありきで協議さ	・調理員の先生にも細やかに対応し てもらっているの、それが無くなる のは納得できない。

			れている。 ・子どもの数が増えてから協議を始めても遅い。	・検討会のメンバーになぜ PTA が入っていないのか。 ・センターになったら、誰が調理しているのかわからないので食育ができない。
西合志中央小学校	H27.2.5	22 人	・子ども達にはできるだけ温かい給食を食べさせたい。 ・資料を見ると、給食センター以外の選択肢はない、というような誘導する書き方になっている。 ・忙しい保護者にとって、家庭的な単独校方式の給食はありがたい。	・民間委託になった場合、食中毒が出た時等の責任の所在が不明。 ・集中改革プランの人件費抑制策として、人員削減とのことだが、行政としては子どもや子を持つ親へのお金の使い方を考えて欲しい。
西合志中学校	H27.2.3	7 人	・「一応説明会をやりました」で進めるのはどうかと思う。 ・合志市は子育て支援一のまちで、さらに単独校方式の給食がおいしいということで熊本市内から移り住んできた人もいる。	・単独校の更新の意見が多く、民間委託についての意見は特になし。
西合志南小学校	H27.2.10	26 人	・建設、ランニングコスト、人件費の中に、配送に係る人員と配送車の分は入っているのか。 ・保護者の意見を汲んでいただける機会を設けて欲しい。	・技能労務職員の退職者不補充の方針を変えることはできないか。 ・民間委託になっても地産地消の取り組みや熊さんデーの実施は継続されるのか。
西合志東小学校	H27.2.27 授業参観 日に開催	65 人	・保護者の意見を掘り起こす努力をもっとして欲しい。 ・今後の協議には、市の職員だけでなく、保護者や有識者も構成メンバーに入れて欲しい。 ・学童クラブが建ったために給食室が建てられないのは納得がいかない。	・単独校の更新の意見が多く、民間委託についての意見は特になし。
西合志南中学校	H27.2.12	10 人	・大規模校化する西南小、東小、西南中の 3 校のみを集約したセンターを建設し、北部の 3 校は単独校として残すような案はあるのか。 ・中央小は平成 16 年度にドライ方式	・人件費削減のために民間委託するということだが、今働いている非常勤職員さんたちは委託業者に再雇用されるとある、その場合、給料はどうなるのか。人件費削減のためという

			に改修されているが、そこも含めて給食センターに統一するのか。	ことは今以下の給料でしか雇用されないということか。
--	--	--	--------------------------------	---------------------------

合計 176 人

※H26 当時の検討会のメンバーは、市行政（学校教育課、総務課、財政課、政策課の 8 名とオブザーバー 3 名（教育長、教育部長、総務部長）の合計 11 名でした。

平成 26 年度当時の疑問に対して、改めて説明します。

R4 年度の本検討委員会は、学校給食に関係するいろいろな立場の方を構成メンバーとして組織化しています。（学校長、各校 PTA 会長、直営調理員、幼保代表、栄養教諭、市職員組合、事務局行政）

それぞれの立場、また様々な視点・観点から本市の学校給食の将来について検討をしていくものです。

施設更新については、現時点では「結論ありき」にはしていません。将来を考えるにあたり、現状分析は必要なため、客観的状況を中心に検討委員会の中で認識を共有していくものです。

施設の更新について、自校方式・センター方式いずれにしても、学校給食の本分である「安心・安全でおいしい学校給食」を安定的に供給できるかが最重要であり、かつ「実現可能性」「継続可能性」といった持続可能な開発目標である SDGs の観点により、進めていきます。

また、施設の運営で懸念される意見、直接運営と比較して、一部民間委託が「いわゆる、調理している人の顔がみえない、管理が及ばなくなる等」の意見がある一方、平成 8 年（西暦 1996 年）5 月に岡山で起きた「病原性大腸菌 O157 事件」を契機に、その他ノロウイルスなど、かつて見慣れなかったウイルスや細菌による食中毒を始めとする「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ました。

直営・一部民間委託を問わず、各現場において、食材の仕入れ段階から異物混入の有無を確認しており、その後の調理行程での異物混入の有無、最後に子ども達の口に入るまで、各行程での責任の明確化を行うことにより、食の安全を守っています。

また、「食育」は五感（視覚、聴覚、触覚、味覚、嗅覚）だけではなく、食べ方・噛み方の作法や、栄養学、食を通じた暮らし方、食文化を通じた長寿など、食を取り巻く、総合的な取り組みであり、自校方式・センター方式という施設の種類の、大きな違いがあるものではないと考えます。

施設の更新と施設の運営について、最優先事項は、安心・安全であり、衛生管理は設備対応が基本で、その上で、それらの設備機器を使う調理員の丁寧確実な手順が求められます。

施設の運営について、施設の小規模と大規模では調理過程、時間、リスクも変わります。

本市において、自校方式の更新が待ったなしの時期に来ていることは間違いありません。

質問 4 資料 4 中にある、各小中学校の敷地内あるいは隣接地の敷地外も含めて、給食施設を更新する可能性について言及してあるが、隣接地の公共用地ではないそれぞれの場所について、地権者に打診してある実効性のある段階なのか、机上段階の話なのか。

回答 4 検討する段階の状況ですので、机上段階での話です。用地の打診をしているわけではありません。

質問 5 資料 4 にあるデリバリー方式について、近隣事例も含めて、実際あるのか。

回答 5 過去、大津町のセンター建て替え時期において、いわゆる弁当事業者によるデリバリー方式の給食提供を行っていた状況があります。

追加補足：菊陽町の自校方式のドライ化更新に合わせて、給食供給がストップしていた時期は、大津町と同じようにデリバリー方式の給食提供が行われていました。

全国的に大都市である、大阪、横浜などでもデリバリー方式の給食供給が行われていますが、冷めたご飯での供給もあり、結果、残食率も高くなる傾向にあるようです。

質問 6 実際に食べる主体者である子ども達の気持ちも知りたい。

それと、約 8 年前の状況、進まなかった経緯を詳しく知りたい。

さらに、センター方式での懸念する点を知りたい。

回答 6 一つ目、子ども達の気持ちを知るためにアンケート等を実施するかどうか。

二つ目、約 8 年前の状況については、回答 3 に同じです。

三つ目、センター方式での懸念する点について、下記表により、追加説明します。

追加説明

方式	メリット・利点	デメリット・課題
自校方式	①運搬時間がかからないため、温かいもの、冷たいもの、汁物など適時適温で提供できる。 ②調理者と児童生徒の距離感が近い。 ③事故（食中毒、機器トラブル等）が発生した場合、食数規模が小さいため当該校のみのリスク対応となる。 ④災害時、調理施設の設備は専門的な取扱いが必要であり、市民の立ち入りを制限することになるので、直接的な利用は想定しませんが、一部、移動可能な炊き出し用大型釜などを更新時に導入することで使用は可能。 ⑤建設費に国の交付金が活用できる。（補助の基準金額は若干センター方式が有利）	①全校の敷地内に調理施設用のスペースが必要となる。 ②全校に調理施設を建設するため、建設費、厨房機器の設置基数などの集約化ができないので、イニシャルコストが高くなる。 ③全校で給食施設の建設が必要となるため、用地取得を含めて、全校で実施するまでの足並みが揃わず、かつ相当な期間が必要となる。 ④全校への設置が完了するまで現在の施設も並行して稼働する必要あり、運営コストが二重にかかる。 ⑤個別分散型であり運営コストがセンターに比較して高くなる。 ⑥各学校で管理運営するため学校側の負担がセンターに比べて多い。 ⑦550食未満の学校について、県費での栄養教諭・学校栄養職員の配置ができない。
センター方式	①人的配置、食材一括購入等の効率的運営が可能。 ②人材、施設ともに集中的な管理の一元化により、衛生管理、食物アレルギー対応、異物混入の防止等について、より徹底・統一した予防対策が実施することができる。 ③災害時、調理施設の設備は専門的な取扱いが必要であり、市	①2時間以内に喫食できる地域に、一団の土地を確保することが必要となる。 ②調理者と児童生徒の距離が離れるため、交流はほとんどない。（見学スペース・見学会など意図する施設的な対応が必要） ③大規模調理のため、事故（食中毒、機器トラブル等）は発生したときの影響が大きくなる恐れがあ

	民の立ち入りを制限することになるので、直接的な利用は想定しませんが、一部、移動可能な炊き出し用大型釜などを更新時に導入することで使用は可能。 ④将来的な児童生徒数の増減や、学校の統廃合への柔軟な対応が可能。 ⑤建設費に国の交付金が活用できる。(補助の基準金額は若干センター方式が有利)	る。 ④調理から喫食までの時間は自校式より長くなる。 ⑤複数校を一括管理することから、学校行事等の個々の状況に即した対応には一定の制限がある。
--	---	--

質問 7 資料 4 にある普通教室の増築スペースについて、各学校の個別の状況、どの部分の状況が厳しいのか、それを知りたい。

それと、自校方式で更新する場合、その期間デリバリー方式となる場合、給食費の値段は上がるのか。

回答 7 増築スペースに関する資料は、第 1 回の資料 4 のスライド 6 ～ 11 を参照。

スライド 8 の西合志中学校について、令和 4 年度に特別支援教室 4 教室を増築工事予定です。(2 教室の 2 階建て)(この工事に関して、敷地拡張はせずに可能)

スライド 7 の西合志中央小学校について、令和 5 年度に普通教室 2 教室を増築工事予定です。(2 教室の 1 階建て)(この工事に関して、敷地拡張はせずに可能)

スライド 9 の西合志南小学校について、令和 5 年度に普通教室 10 教室と学童 2 室の合計 12 教室を増築工事予定です。

(現在の低学年棟を解体撤去し、その場所に 6 教室の 2 階建てで建て直し)、
(この工事に関して、敷地拡張はせずに可能)

また、各学校について、住民基本台帳上での児童生徒数の推移で計画・想定しており、とりわけ、現在の学校敷地の広さがギリギリの状況にある西合志中央小学校については、社会増(転入による増)が上乗せで発生する場合は、学校用地の拡張が必要になり、さらなる増築等の対応が必要になってきます。

デリバリー方式の値上げの件については、大津町の事例においては、給食費よりも割高になる部分の差額を町が補填するような支援策をとっていたと聞いています。

施設更新は、施設設置者としての取り組みであり、保護者にその責はないので、差額を保護者に求めることはできないと現時点では考えます。

質問 8 この検討委員会の目的を改めて確認したい。

回答 8 目的は大きく二つあります。

一つは、西合志地域の施設の更新、自校方式によるものか、センター方式によるものかの方針を決定することです。

二つ目は、合志給食センターの運営をどうしていくかの方針を決めること、併せて、西合志地域の更新後の施設の運営をどのようにしていくか、さらには現職の公営の給食調理員の働き方についての方針を決めていくことです。

質問 9 児童生徒数の将来のピークアウトは、どの時期に来るのかと現状で認識は市としてあるのか。

回答 9 児童生徒数の将来のピークアウトについて、市として西暦 2030 年には人口 7 万人を突破する試算があります。その以降の推移については、これからの本市の全体的な土地利用や都市計画の基本的な方針・計画に影響されるものであり、はっきり説明できるピークアウトは、現時点では不明です。

質問 10 施設運営について、一般的に、自校方式では 100 食に 1 人の調理員を聞いたことがあるが、自校方式とセンター方式での所要人員を知りたい。

回答 10 本市の基本的な基準としては、自校方式においては調理員 1 人あたり 100 食であり、センター方式においては調理員 1 人あたり 120 食程度です。

これはセンター方式の方が、大規模食数となるので、調理設備・機器の大型化、調理行程の効率化が図ることができ、同じ食数でみると、センター方式の方が、全体の調理員の人数は少なく運営できることとなります。

ただし、センター方式の場合は、各学校に運ぶ車両と人員が別途発生します。

次ページ、運営のランニングコスト試算表を示します。

直接運営での試算

前提条件：合志給食センターと同食数規模（3,500 食）の自校方式 3 校（3,500 食）比較
食数合計 3,500 食

1、人件費コスト

人員：常勤職員 450 万円/人、会計年度任用職員 250 万円/人、

自校方式 35 人（常勤 6 人、会計年度 29 人） 3,500 食/100 食・人

センター方式 30 人（常勤 6 人、会計年度 24 人） 3,500 食/120 食・人

運搬車両 4 人（会計年度 4 人）

2、配送コスト

運搬車両 4t×2 台（センターの場合）

運搬車両関係ランニングコスト

車両代減価償却 15 年：（イニシャルコスト 2,000 万円×2 台）/15 年→年間 267 万円

燃料代：年間 12 万円×2 台→年間 24 万円

維持・保険等：年間 5 万円×2 台→年間 10 万円

3、厨房機器更新コスト

15 年で厨房機器の入れ替えを行う。

自校方式 1 校当り（1,000 食規模 1 億 2,000 万円/15 年→年間 800 万円）×3 校

センター方式（3,500 食規模 4 億円/15 年→年間 2,670 万円）

4、厨房機器維持経費コスト

大小問わない不具合の修繕費

自校方式の 1 校当り 80 万円/年間×3 校

センター方式 100 万円/年間

方式	自校方式（3 校 合計 3,500 食）	センター方式（合計 3,500 食）
1、人件費コスト	99,500,000 円	97,000,000 円
2、配送コスト（車両のみ）	0 円	3,010,000 円
3、厨房機器コスト	24,000,000 円	26,700,000 円
4、厨房維持コスト	2,400,000 円	1,000,000 円
合計	125,900,000 円	127,710,000 円
差額	181 万円	

※再掲 前回資料より施設のイニシャルコストは、

スライド 4 自校方式 6 施設 合計 29.5 億円

スライド 28 2 センター 合計 32.3 億円

スライド 28 1 センター 合計 27.3 億円

質問 1 1 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るのか。

併せて、直営で作るのと一部業務委託で作るので変わるのか。

さらに、自校方式とセンター方式とで給食費は変わるのか。

回答 1 1 自校方式とセンター方式で、何ら変わらない給食が提供できます。

直営、一部業務委託という作り手が違っても、同じものが提供できます。

方式次第での給食費の差ありません。現在も合志市では自校方式もセンター方式も同額です。

質問 1 2 受益者である子ども達のためになるように、が第一義である。

合志楓の森の子ども達が、全て経験しているのではないか、施設方式で言えば、合志楓の森開校前の自校方式、センター方式であるし、施設運営方式で言えば、直営運営、一部業務委託運営を経験している。

受益者、子ども達に意向アンケートをとって確認するのが良いのではないか。

回答 1 2 アンケートを準備する予定です。→検討委員会の結果、アンケートは実施しない。

質問 1 3 この検討委員会として、自校方式とセンター方式の双方の試食を実際してみ
た方がいいのではないか。

回答 1 3 検討します。

以上

令和4年8月22日開催 第1回 合志市学校給食施設及び運営検討委員会での事務局からの説明内容について、質問・意見等入力シート9月2日〆切 意見は事務局到着順です。

意見 1

自由記述：膨大な資料及び丁寧な説明ありがとうございました。

旧西合志町の小中学校の自校給食の継続がとても厳しい状況になっていることがよくわかりました。

新しく給食センターを建設し対応していかなければいけないことも理解できました。地域住民への丁寧な説明と理解を求めなければならないと思います。

そのなかで気になるのが、給食センターで作った給食を受け取るためのしっかりとした施設ができるのかということです。

大規模校の場合、トラックで運ばれた給食を入れたコンテナを受けとり、生徒が運びやすいように配列します。この過程でつぎの3つの質問があります。

- ①大きなトラックがスムーズに入れる通路が確保できるか。
- ②トラックからコンテナを受け取る際に、プラットホームのようなものを建設する必要があります。このことについてどのように検討されているか。
- ③サラダなどを冷やして保管する事を考えてあるか。

よろしく願いいたします。

→事務局からの説明

仮にセンターで事業を進める場合は、センターの設計に合わせて、①～③について、受配校への配送計画、配送整備計画も含めた設計・施工を行っていくこととなります。

自由記述：

- 会議中に「市はセンター式ありきで話を進めている印象を受けた」との意見がありました。私は、そのような印象は受けませんでした。自校式を継続する方法をご提示されて、それを見た委員が自校式を継続するには課題が多い、と感じた結果、上記の印象を受けられたのでは？資料を客観的に見れば、市は中立的にご提案されていたと感じた。
- センター式を導入した場合、配送にかかる人員数や費用を試算する必要があると感じた。
→事務局からの説明、第2回で提示します。
- 会議中に質問がありましたが、「食数推移」の R13 年以降のデータが提示されると良いと感じた。10 年後を見越した自校 or センターを立て、20 年後どのようなようになるのでしょうか？また、その建物はさらに 30 年稼働します。50 年後までのデータが提示されると助かります。
→事務局からの説明、第2回で提示します。
- 会議中に「エンドユーザーである子供たちの意見を聴取してみては？」との意見がありました。私は、その必要はないと思います。本件は子供の意見も周囲が十分考慮した上で、大人の意見のみで検討して良い課題だと思います。例えば、子供が理解できるように、どのような説明と設問を設定するのでしょうか？私も試しに中3・1、小3の子供に対し聴取しましたが、意見は出ませんでした。私の問いかけの内容や方法、あるいは子供の理解力に起因したのでしょうか？学齢・発達が異なる児童の個々に対し、具体的にどのような事前説明と設問の設定が必要なのでしょうか。その事前説明と設問の熟案は市の役目でしょうか？仮に子供から得られた結果を、どの様に解釈し検討結果に利用されるのですか？体裁を整える、形式だけの「子供からも意見を聴取しました」は必要ないと思います。
→事務局からの説明、第2回で案を提示します。
当日の検討委員会の中で実施有無を決めていただきます。
- 「敷地内増築候補」の「2～3 年弁当方式か弁当持参」という選択肢をご提示いただきましたが、現実性はないと考えます。今後 50 年の為とはいえ、偶然のその時期を過ごす児童・保護者に、この 2～3 年の条件・負担を担っていただくような選択肢を、現時点で選択できかねる。よって、「候補地内増設候補」の水色部分は、ないと考えた方が良いと感じた。結果、施設内候補の「条件付き可能」が「困難」になる学校もあるのではないかと。

自由記述：

現在の給食センターの問題点を改善し、新設給食センターに移行する場合にも、安心・安全に提供出来る基盤を確立したい。**停電時に備え発電機の設置**

現在の自校式給食提供事情では、既に提供食数当初を大幅に上回っている。施設の耐用年数的にはまた猶予があるが、現場の声を反映するには、ウエットからドライへの条件をクリアしなくてはならない。→**難題**

自校式を継続していくか**現状の視察**をし、問題点・改善点を明確にした方が現状の解っていない委員が検討出来ないのではないかと思う。

現実的には、自校式はセンター式に移行すべきではないか、新設給食センター稼働までの期間自校式を続け、建設予定地が確保出来なければ土地の買収からとなると2～3年の弁当持参では終わらない可能性が高い。

学校次第では入学から卒業まで給食の提供がないのでは？

国の方針で普通教室（35 人学級）の確保を優先して給食移設（ドライ方式）の敷地面積が余裕のある学校がどれだけあるのか。

食数が稼働当初の設定より、西中央小（420 食）※ドライ、西中（180 食）、西南小（360 食）、西東小（70 食）、西南中（50 食）計 1,080 食が増えている、今後更に増加傾向にあり、現場の作業に影響が無いのか、設備の老朽、ヒューマンエラーの心配

合志市集中改革プランは、全国的に少子化で学校の統合や廃校になっている自治体が行う事で、合志市は逆行して人口増加のために増設している、正職を減らし非常勤を増加して、人数の確保が出来なければ安定的な給食提供に支障の不安がある。合志市は特例、若しくは、独自の体制が出来ないのか。平成 18 年とは違いプランの見直しが必要ではないか。

施設更新にあたって、『7 つのコンセプト』をクリアするには、センター方式で市有地がユーパレス弁天付近に在れば、二階建てでアレルギー食対応を区分出来る設計、自校式の給食施設に車輛の搬入、コンテナ置き場に更新。

トータルコストを最小限に抑えた、安心・安全・安定プラン

自由記述：

事務局様から丁寧な説明をいただき感謝申し上げます。

本施設でも給食については、安全でしかも栄養価も高く美味しいものを提供できるようにと考えております。

センター方式にしても自校方式にしても、施設の設備等がより良くなることはとても重要であり、合志市の意向が保護者や地域の理解が得られる方法でと考えられていることは素晴らしいと思いました。

今後の市の人口推移や財政的な問題も関係してくる中、それを保護者とどこまで情報共有でき、納得できる方法として決定するのか難しさも感じました。

合志市の小中学校の給食施設の現状について知ることができ良かったです。

お手伝いできることがあればどうぞお知らせください。

意見 5

先日の委員会は、お疲れさまでした。

委員会後に、保護者向けにアンケートを実施しました。P 数全件のうち約 50% の回答がありました。どちらか考えの近い方を選んでもらいました。その約 50% の内訳結果 自校方式 48% センター方式 52% 数字上はこのような結果です

ただ、率直なご意見、保護者の生の声も頂いておりますので、ご報告いたします

自校方式

- ・子どもと調理をしてくださる先生と身近で、給食や食べ物について話せる環境があるのは小中の間だけしか経験できないのでそこは大切にしたい
- ・給食提供時間が短いので、できたてを早期に提供できる
- ・地域の方とつながりが密で地元でとれた野菜を給食で使ったりできるのは自校のよさである。建て替えの場合 2-3 年給食がストップする可能性とありますが、同じような事例で他の市町村や他県では給食を継続された所はないでしょうか？またその間、他の給食センターに依頼するなどできないのか。数年弁当持参は保護者の負担が大きいし、デリバリーは栄養面で不安です。市としてもっといろいろ調査してほしい
- ・温かくおいしい給食をこれまで通りの形で続けてほしい、作り手の顔を見て給食を頂くことで、残さず感謝して食べる気持ちが芽生えると思う 建て替えの間だけでセンター方式を利用できないか検討してほしい
- ・自校で作られる安心感、給食のにおいなど食育にもつながる気がして自校方式、ただ、一番は安心安全で先生方にも負担のない方を決定して頂ければと考えます

センター方式

- ・自校が良いが数年弁当持参やデリバリーは避けたい。そもそもそのような状況をあらかじめ説明される時点でセンター方式を推進しているようなものなのでは・・・？今後アレルギー対応が必要な子供は増加してくると思われる。管理された設備のもと栄養士が常駐する中でマニュアルに沿った対応ができるのはセンター方式だと思う。マニュアルはしっかり整備してほしい。食育に関してはセンター方式にしても栄養士の出張授業をしたり見学に行く等すればカバーできる
- ・自校が理想だが、弁当やデリバリーを考えるとセンター方式かな
- ・弁当持参やデリバリーは大変そうなのでセンター方式がよさそう
- ・何年も給食がストップする学校が出てくるのは申し訳なく思うので、自校方式がおいしく食べれそうと思いますが仕方ないかなと思います
- ・本当は自校方式が良いですが、建て替えて 2-3 年弁当持参になる可能性があるならセンター方式
- ・個人的には自校方式が好きですが、異物混入防止やアレルギー対応等学校給食に求められるものは益々厳しくなってくると思われます。自校方式でそれを維持していくのは大変なご苦勞があると予測されますので、センター方式により合志市教育委員会で管理の一元化されるのは親として安心です。ただ給食には食育の目的も大きくあると思います、自校方式のメリット調理員とのコミュニケーション（子が感謝の気持ちをもつ伝える）が減るのは容易に想像できるので、そのような場をいかに作っていくかを教育委員会、担当部署とともにご検討頂けると有難いです

以上のような、意見がありましたのであえてそのままの声を報告いたします

センター方式が数字上、多数ですが、けしてポジティブな動機ではなく、弁当持参の負担感が強くセンター方式かなという考えが多数派です。私の個人的な意見ですがセンター方式にして、業務効率化できるのであれば、中学校までの給食費の無料化を検討して頂きたいと思います。そのくらいのメリットがこちらにもあつていいと思いますし、無料となればセンター化もやむなしではと思います。給食を食べる本人子どもたちには、センター方式になるメリットは感じられません。

自由記述：

・前回(第1回)の説明を聞いて、率直な感想なのですが、実現可能な選択肢として自校方式を考えてもよいのでしょうか？

前回の説明を聞く限り、自校方式での更新は現実的ではない印象を受けました。

・前回の説明内容を所属学校の PTA 役員に説明したところ、説明資料の内容を理解していただき、センター方式でもよいとの意見が多数でした。

・子どもたちに、これまで(自校方式)と同じ美味しさ、温かさ、安全な給食が提供できれば、方式はどちらでもよいというのが私個人の率直な意見です。

概要版

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
- 9月29日 第2回検討委員会
- 10月21日 検討委員会による学校給食試食会（自校方式）
- 10月28日 検討委員会による学校給食試食会（センター方式）
- 10月中 この概要版を全保護者向けに情報発信する
- 11月10日 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

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、近年では閉町時代への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、①1ウェット方式
の施設のみです。
現在整備基準の②2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
いるため、その確保、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は、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、窮乏になっており、再度、更新（建替）が必要になっています。

①1ウェット方式と②2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、床からの鉄板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③3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、床を乾かす。
3、床、壁を清掃しやすい仕様にする。
4、室内の湿度湿度を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
スペースが窮乏となっています。

③3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
機器類への工夫を行い、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、
移動台に受け皿を設けたり、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（騒音の作業）
設備の老朽化防止（サビ減少）、経費削減による省エネ
と省資源（節水）が図れます。

（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）3月に岡山で、また同年7月に大阪府で起きた「病原性大腸菌O157（O-157）事件」
を知り、また「クロウリス等の、それまでは見ら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定により、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。

2

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ヵ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」を各学校に配達する（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、合志風の森小・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

合志風の森小・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されており、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、合志風の森小・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が？

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。
施設の間でも、運営の間でも、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る皆様の理解を得て、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年代の合志中武進増棟、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、PIA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、合志風の森小・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、検査、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、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、長年の経験を持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とで運営しています。
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も、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、母体の運営について結論が求められています。

資料中のイラストは、学校給食のサンプルイラスト（フリー素材）を使用しています。

第 3 回検討委員会（抜粋）

概要版についての意見・提言・質問について

概要版の発信について

発信日時：令和 4 年 10 月 31 日 18 時に送信設定し、安心・安全メールに登録されている登録メールアドレス総数 11,431 件に送信し、タイムラグがあるものの順次送信され、同日 18 時 43 分までに送信完了しました。

不通件数：11,431 件のうち 13 件についてメールが送れていません。

考えられるのは、両親で複数のメールアドレスを当時、登録していたが、現在は使用していないメールアドレス宛によるものと推測されます。

その他：念のため、メール不通の方で、実際に概要版を見れなかった方も想定し、市ホームページに同じ記事を同日の 18 時 20 分以降、掲載しています。

さらに、現在までの検討委員会で説明・検討してきた資料についても同じ記事内に掲載しており、11 月 8 日 17 時現在で 493 件（うち市職員 64 件）の記事の閲覧数となっています。

下記にまとめている、今回、頂いた意見・提言については、事務局としても貴重な意見・提言として認識していますし、質問については、丁寧に回答しています。

記

通し 番号	日時	意見・提言・質問（原文まま）	事務局としての見解・回答
1	10/31 19:43	"お世話になっております。 常日頃より子ども達の為に様々な思案ありがとうございます。 一つの案としてですが、特にウェット方式であれば、紫外線照射はいかがでしょうか？ 電池のスイッチの切り替えで紫外線照射できる方法があります。 具体的には、給食の業務終了後に電気をオフにし	貴重なご意見として、施設更新（建替）の際には、参考にしたいと思います。

		ます。 電灯はオフになり、紫外線がオンになります。 紫外線照射は細菌やウイルスに有効です。 ヒトは、直接紫外線照射を見ると目が悪くなる等の影響はありますが業務終了後にオンにすれば問題ないかと思います。 デメリットは紫外線を長時間照射することで調理器具がサビやすいなどがあります。 ただ、ステンレスの素材であれば問題はないかと思います。 学校の給食のおかげで子どもは食べられなかった物が食べられるようになりました。 これまでも、そしてこれからの学校給食が安心、安全でありますように少しでも参考にして頂けたら幸いです。 今回の検討事項とは的を得ていない回答をし申し訳ありません。 中央小学校保護者より。"	
2	11/1 8:45	10 月末給食費の振替口座への未入金だったため、未納通知発行する前に窓口に払いに来る方からのついで質問、子どもが西合志中央小と西合志中に在学しているのだが、施設の更新をするならば弁当を作らないといけない。期間はいつからかという問い合わせあり。	現在も検討委員会で検討の途中段階であり、決定はしていません。 自校方式で既設の給食室を解体撤去の上、その場所に建替する場合は、約2ヵ年間、各家庭の協力をいただくか、弁当の給食を購入することになるかなども含めて検討中です。と回答しました。
3	11/2 8:21	"中央小学校に1年生と6年生の子どもがいる保護者です。 子ども達に給食のセンターと自校の概要だけを伝えた上でどちらを望むか訊きました。 6年生の子どもは「自校式。理由は、作る人の顔が見えるから。」 1年生の子どもは「自校式。だって、給食室からいい匂いがするから。」 答えは、いつもシンプル	合志地域ではセンター方式で運営しており、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。

		です。 大人だけが頭で考え複雑にしていくように感じます。 安心,安全が声高に言われて久しいですが、本当に安心安全の意味を理解している人はどれだけいるのだろう、と思いました。 安心...心が安らかな状態 安全...“全”とは欠点が無く備わっている様子。 子ども達は、単に物質的な食料を肉体に取り入れているのでは無く、作る人の雰囲気や、作る過程における香りや給食室で調理師さん方から受け取る食缶に詰まった想いを小さな身体の中にある無限に拡がる心で敏感に受け止めていると私は解釈しています。 送られてきた安心安全メールの内容は、既にセンター式ありきの点のみを強調していますが、知恵を出し合えば、自校式の可能性は高まっていきます。 また、共働きが当たり前のような時代になり、普段の家族の食卓さえも、時短が求められ、冷食や簡易調理されたものが多くなる中... 今ほど 食べる意味を考える時代はないように思います。 ただ食べれば良いならば、言葉は良くないですが、動物とさして変わりません。 人間が食べ物を戴くのは、そこに想いがあり、想いを受け入れて育った子どもは、やがて この社会を この世界を 美しいものにしたいと喜んで働いていくのでは無いでしょうか。 安心安全“全”とは欠点が無く備わっている様子 給食室が、学校から無くなったら大切な場所が欠けていくように感じますが、いかがでしょうか。 目に見える物ばかりで判断されがちな時代だからこそ、私は、あえて、このような意見を述べさせて戴きました。	自校方式を否定するものではありません。 概要版でも示していますが、本検討委員会で検討していただいた中で、人口増が続く本市を取り巻く諸条件や、安心安全な学校給食をこれからも引き続き提供していくためには、総合的な判断として、センター方式での施設建替を考えるものです。
--	--	---	---

4	11/9 14:24	給食施設についての報告拝見致しました。 自校方式という素晴らしい給食方式は、未来をつくる子どもたちのために守っていくべきものだと考えます。 お昼近くになり、給食のにおいがしてくると、調理員の方、栄養士の方と時には顔を合わせ、「美味しかったです。ごちそうさまでした。」 そのような、五感で感じるものや、人と人との触れ合いは、とても大切なことだと思います。 財政上の問題もあるかと思います。 ですが、これからの未来は、子どもたちがつくっていきます。 自校方式という素晴らしいものを継続することは、これからの社会にとっても、素晴らしい財産となるように思います。 そしてセンター方式をとっている地域においても、自校方式に変換していければ、またそれも素晴らしいことだと思います。 食が人をつくる わたしたちは、紛れもなく食べたものでできています。 こどもたちのためにどうぞ、宜しくお願い致します。	自校方式を否定するものではありません。 概要版でも示していますが、本検討委員会で検討していただいた中で、人口増が続く本市を取り巻く諸条件や、安心安全な学校給食をこれからも引き続き提供していくためには、総合的な判断として、センター方式での施設建替を考えるものです。
---	------------	--	---

合志市学校給食施設及び運営検討委員会の学校給食試食会記録

(西合志南中 令和4年10月21日)

12:20～12:40

自校方式

10月21日のメニュー：

- ・ごはん
- ・のっぺい汁
- ・さんまの甘露煮
- ・ひじきの和え物
- ・牛乳

(合志南小 令和4年10月28日)

12:15～12:35

センター方式

10月28日のメニュー

- ・麦ごはん
- ・みそおでん
- ・梅干し
- ・りっちゃんの元気サラダ
- ・牛乳



10月21日
自校方式



10月28日
センター方式



10月21日 西合志南中 のっぺい汁、中心温度65.7度
写真は中心温度の数値を表示



10月28日 合志南小 みそおでん、中心温度65.9度
写真は中心温度の数値を表示



10月21日 西合志南中 ごはん、中心温度39.9度
写真は中心温度の数値を表示



10月28日 合志南小 麦ごはん、中心温度54.6度
写真は中心温度の数値を表示



10月21日 西合志南中 ひじきの和え物、中心温度17.1度
写真は中心温度の数値を表示



10月28日 合志南小 リっちゃんの元気サラダ、中心温度19.3度
写真は中心温度の数値を表示

試食会まとめ

参加者

10月21日（自校方式）...田中亮（西合志南中PTA）、松永勇（合志小PTA）、
川畑愛子（合志南小PTA）、合志一馬（合志中PTA）、
松岡祥仁（西合志東小PTA）
以上5名の委員+事務局3名 合計8名参加

10月28日（センター方式）...田中亮（西合志南中PTA）、
合志一馬（合志中PTA）、羽田野亜矢（西合志中央小PTA）
以上3名の委員+事務局3名 合計6名参加
川畑愛子（合志南小）委員が、話のみ参加していただきました。

10月21日（自校方式）参加者のコメント（抜粋）

- ・汁物の温かさはとても強く感じました。
一口目をおいしくいただきました。
おかずの種類が少ないのは、最近はこのものかなと思いつつ、でもそれを感じさせないように工夫されていたと思います。
ありがとうございました。
- ・味付けがとても良い。
- ・とてもおいしかったです。
- ・量については、子どもによって異なると思うので、自分たちで調整できるのであればありがたいです。
温度は特に問題がなかったです。
- ・とてもおいしく、久しぶりに食べて、なつかしかったです。
ただ、全体的に量は丁度よいと思いますが、中3の男子には少ないのではないかと感じました。

10月28日（センター方式）参加者のコメント（抜粋）

- ・とてもおいしかったです。
- ・とってもおいしくいただきました。温度もまったく変わらなかった。
- ・見た感じで少なそうに見えたのですが、充分お腹いっぱいになるボリュームで根菜類もたくさん入っており、温かさに関してもびっくりするほど温かく、給食として提供するのに充分だと思いました。

総括

両日ともに、温かいものは温かいままで、冷たいものは冷たいままで、おいしくいただくことができました。

参加者のコメントにもあった通り、施設の方式による給食の差異は感じられず、両方ともにおいしく、遜色なく学校給食が提供できるものであると判断できました。

一つのセンター、二つのセンターについて

学校給食センターの規模については、熊本県外、九州の範囲においては、福岡市の10,000食規模の3つのセンターや、大分県別府市の8,500食規模のセンター、長崎県諫早市の東部給食センター6,000食規模などを始め、本市の規模以上の事例が多くあります。

10月11日に学校教育課と栄養教諭代表と合同で、長崎県諫早市の東部給食センターに現地視察に行ってきました。

最大食数8,000食、16小学校8中学校、合計24校の約6,200食。2献立。

この事例を見る中で、イメージできたのが、1つのセンターの中に、2センター分の設備があるものです。

それぞれの作業レーンがあり、同時進行で調理していくことで、また運営の主体である人員の配置も、アレルギー対応を含めて集中化でき、専門性が特化でき、運営方法の最適化により、スムーズに運営できるものと感じることができました。

大規模であるのが理由で、食育の取り組みまで十分にできていないというわけではなく、本市の施設規模をよりよく運営するための施設・施設内の動線づくり、厨房機器の導入、栄養教諭などの専門職を含めた人員体制及び運営体制の構築をしっかり進めていくことにより、今回の具体的な事例を見てきたことで、1センターでの施設の建替、施設の集約化が可能であるとわかりました。

事業費について試算ですが、1つのセンターの場合の約27.3億円、2つのセンターの場合の約32.8億円の差額5.5億円を検討していくと、保護者を含めた、全市民の税金を投じて建替を行う事業としては妥当であると考えられます。

施設運営の方向性について

・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に、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（センター化）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。

第4回検討委員会（抜粋）

●栄養教諭・学校栄養職員の意見

令和4年11月15日 栄養部会での聞き取り

食育の担い手

現場の意見としては、「1つのセンター」と「2つのセンター」の比較として、まず「食に関する指導」の面からは、栄養教諭・学校栄養職員の配置数が、「1つのセンター」は2人、「2つのセンター」は3人（北部1人、南部2人）が基本となります。

※文部科学省「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」に基づく栄養教諭及び学校栄養職員の定数算定の標準について、センター施設において、児童生徒数の食数（教職員は含まず）1,500食以下1人、1,501食～6,000食以下2人、6,001食以上3人。

学校においては、これまでも、給食の時間や教科等の時間を通じて、食に関する指導を行ってきました。食育を一層推進するため、学校給食の教育的意義を改めて認識しつつ、学校の教育活動全体で食に関する指導の充実に努めていくことが大切です。（文部科学省 平成31年3月「食に関する指導の手引き 第二次改訂版」）

給食施設の運営

5,000～6,000食規模の施設運営について、いずれも未経験、未知であり、施設稼働の準備期間の立ち上げ、シミュレーション、想定外に起きる様々なことへの対応に不安があります。

リスク管理上も「1つのセンター」と「2つのセンター」を比較すると、規模が大きい分「1つのセンター」の方がより影響が大きくなります。

「1つのセンター」の運営は「可能」、九州内にも5,000食以上のセンターがいくつもあり、長崎県諫早市の東諫早学校給食センターの好事例も実際に見ました。

「1つのセンター」で、リスク管理の影響を最小限に抑え、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続けるために、具体的には、ハードの面では厨房機器の充実や動線の工夫を含めた施設のレイアウト、ソフトの面では栄養教諭及び学校栄養職員の3名の配置や給食調理員の適正な配置、両面にわたる運営体制づくりが必要です。

●給食調理員の意見

令和 4 年 12 月 14 日 常勤給食調理員への聞き取り

将来的な食数の推移とセンターの数について

事務局の学校教育課の説明で、現時点での西合志地域の新施設の稼働開始時期は令和 8 年 9 月以降で、食数は約 4,300 食でスタート。

最大食数規模の想定は約 6,000 食。

総事業費（イニシャルコスト、ランニングコスト）の面や、まとまった面積の用地確保の面など、総合的に考えるならば、1 センターが現実的。

調理員の立場からは、その食数規模となると、2 献立で対応するのが現実的だと思います。また、人員の面でみると、1 献立と比べると作業行程の種類が増えるので、その分余計に人数が必要です。

●その他

以下の 2 点の参考意見については、令和 5 年度以降の施設設計の際に、事務局として反映していきます。

新施設の厨房機器の配置計画・仕様等について

現在の自校方式（単独校）の給食室で使用している各種厨房機器の性能・仕様について年数が経過しており、また、現合志給食センターも供用開始から約 10 年経過しています。

厨房メーカー各々で、機器の特長・使い勝手が違うところがあるので、詳しい部分の説明を聞かないとわからない部分が多くある、現時点では、この機能を持たせて欲しいと具体的には言えません。

ただし、共通して言えるのは、自校方式のいずれもが手狭なスペースの中で運営しているので、新施設は、厨房機器のレイアウトや調理員の従事業務の動線について、広さに余裕スペースを十分に取って欲しい点です。

なおさら、合志市の将来の児童・生徒数の増加傾向が続く見込みであるならば、その推移をも踏まえたものでないといけないと思います。

食缶や食器カゴなどを積み込むコンテナを置く場所、コンテナプールを中心としたいわゆる輸送ターミナルも、食数増を踏まえた余裕スペースの確保が必要です。

また、検収室や下処理室（冷蔵庫・冷凍庫を含めた）のスペースも余裕を持たせることが必要です。

さらに、器具洗淨室・切菜室のスペースも余裕を持たせることが必要です。

以上、東諫早学校給食センターの図面を基に、意見をいただきました。

新施設から配送校（配送先）の将来の見通しについて

自校方式からセンター方式に切り替えるにあたって、各学校側の敷地内にコンテナを置くスペースが新しく必要となります。

新施設建設に並行して、現在の西合志地域の自校方式 6 校の敷地内にそれぞれコンテナ受入のスペースの整備工事をするようになると思いますが、学校によっては、そのコンテナ受入スペースの敷地を十分に確保できるのか、これからの設計次第になると思われますが、6 校全部に同時期に、新施設から配送できないことも想定した準備が必要に思います。

併せて、現在の合志楓の森小・中学校の給食室は、最大食数は 1,400 食とのことです。状況次第ではすぐにその最大食数に達する、あるいは超える場合も想定が必要に思います。

その上で、合志市全体としての給食提供の体制、配送先の再編成（西合志地域の新施設、現合志給食センター、合志楓の森小・中学校の施設）の検討を行った上で、必要に応じて、西合志地域の新施設の運営の中で対応が必要になってくると思います。

一部業務委託の中にその部分も盛り込む必要があると思います。

●新センター施設の概要：

施設編	センター施設が1つの場合	センター施設が2つの場合
想定食数規模 参考：現合志給食センター 現在提供 約2,700食	4,170食→4,620食 (+450食) (R3) (R13) 食数規模…想定 R3→R13の10カ年の間に引続き児童生徒数が年平均140人増の場合、市全体で1,400人増。 (内訳：西合志地域において450人増) (内訳：現合志給食センターで490人、合志楓の森小・中で460人増と想定)	北部センター 1,290食→1,435食(+145食) 南部センター 2,880食→3,185食(+305食) (R3) (R13) 同左条件
整備最大食数 規模 参考：現合志給食センター 3,500食	6,000食	2,000食 (北部) 4,000食 (南部)
敷地面積 参考：現合志給食センター 4,677㎡	約8,000㎡	約2,500㎡ (北部) 約5,000㎡ (南部)
延床面積 参考：現合志給食センター 2,216㎡	平屋建 1 献立 約3,200㎡ 2 献立 約3,200㎡ 2 階建 1 献立 約3,500㎡ 2 献立 約3,500㎡	北部 1 献立 約1,400㎡ 南部 1 献立 約2,800㎡

イニシャルコスト 概算

	センター施設が1つの場合		センター施設が2つの場合
イニシャルコスト 概算	約 24.9 億円～27.3 億円 ※令和4年度物価高騰考慮なし		北部 約 11 億円 南部 約 21.8 億円 合計 32.8 億円 ※同左
配送車両	3 台 A コース（第一小・中央小、西中）大型車 1 B コース（西合志東小、西合志南中）大型車 1 C コース（西南小、西合志南中サブ）中型車 1		4 台 北部 2 台（第一小、中央小、西中）中型車 2 南部 2 台（西南小）中型車 1、（西合志東小、西合志南中）大型車 1
調理員配置目安	1 献立 39 人 (4,700 食)	2 献立 39 人+2 人 (4,700 食)	15 人（北部 1,500 食として） 27 人（南部 3,200 食として） 合計 42 人
栄養教諭・学校栄養職員配置目安 6,001 食以上 3 人 1,501～6,000 食 2 人 1,500 人以下 1 人	2 人+加配があるかどうか	2 人+加配があるかどうか	北部 1 人 南部 2 人 +加配があるかどうか

ランニングコスト 概算

	センター施設が1つの場合		センター施設が2つの場合
施設設備分 (減価償却)	1 献立 70,100,000 円/年 約 10.5 億円の 15 年 周期更新	2 献立 66,000,000 円/年 約 9.9 億円の 15 年 周期更新	北部 36,000,000 円/年 南部 40,000,000 円/年 合計 76,000,000 円/年 北部 約 5.4 億円の 15 年周期更新 南部 約 6 億円の 15 年周期更新 合計 11.4 億円

	センター施設が 1 つの場合		センター施設が 2 つの場合
施設設備分 (維持分)	1 献立 3,300,000 円/年 約 4,970 万円の 15 年間	2 献立 3,300,000 円/年 約 4,970 万円の 15 年間	北部 2,000,000 円/年 南部 2,000,000 円/年 合計 4,000,000 円/年 約 3,000 万円×2 施設の 15 年間
配送コスト 第 2 回資料より	1 献立 3 台 4,500,000 円/年	2 献立 3 台 4,500,000 円/年	北部 2 台 3,000,000 円/年 南部 2 台 3,000,000 円/年 合計 6,000,000 円/年
人件費分 正社員 450 万円/人 パート 250 万円/人 参考①: 合志楓の森 17 人 (正 8 人、パート 9 人…正社員率 47%) 参考②: 東諫早市 正社員率 48%	正 20 人 90,000,000 円、 パート 19 人 47,500,000 円 正社員率 51% 合計 39 人 合計 137,500,000 円/年	正 20 人 90,000,000 円、 パート 21 人 52,500,000 円 正社員率 49% 合計 41 人 合計 142,500,000 円/年	北部 正 7 人 31,500,000 円 パート 8 人 20,000,000 円 南部 正 13 人 58,500,000 円 パート 14 人 35,000,000 円 正社員率 47% 合計 42 人 合計 145,000,000 円/年
ランニングコスト合計	215,400,000 円/年	216,300,000 円/年	231,000,000 円/年
施設編まとめ ※イニシャルコストは 1 センター (1 献立・2 献立どちらでも) が 5.5 億円有利。 ※ランニングコストは 1 センター 1 献立が一番有利、ただし 1 センター 2 献立との差は年間 90 万円、また 2 センターとの差は年間 1,560 万円。 ※イニシャルとランニングを踏まえたトータルコストでみても、2 センターが 1 センターに追いつかない。			

運営編 献立の数 現合志給食センター1 献立	一施設の食数規模が 3,500 食以上になると、全国的にも、九州内でも 2 献立の施設が多くなる。		
	評価の基準 ◎…より優位 ○…優位		
○比較事項	1 献立	比較	2 献立
衛生管理	調理後から喫食までの温度管理及び時間短縮 (1 品当りの食数の絶対数が 2 献立の方が少なく有利)		
	○	<	◎
リスク発生時の被害	食材由来のリスクの回避 (食数の絶対数が分散化されるため 2 献立が有利)		
	○	<	◎
食材調達	地場産食材等の確保 (食数の絶対数が分散化されるため 2 献立が有利)		
	○	<	◎
献立作成	献立作成の作業量 (2 日間を一単位とし、2 献立の中で交互にローリングするので作業量の手間は変わらない)		
	○	=	○
調理作業	調理作業の作業量 (2 献立の方が調理行程の種別が増えるので、必要人員は 2 献立の方が多くなる、各々の作業量は減る。)		
	○	=	○
初期コスト	初期コストの抑制 (1 献立の方が厨房機器の大型化につながり、それに伴い有効スペースをより広く取る必要がある)		
	○	<	◎
運営コスト(人件費)	運営経費コストの抑制 (2 献立の方が調理行程の種別が増えるので、必要人員は 2 献立の方が多くなる。)		
	◎	>	○
厨房機器トラブル発生時の臨機対応のし易さ	厨房機器トラブルによる緊急対応が必要な時の対応 (機器が複数あるので、分散化の対応がしやすい)		
	○	<	◎

運営編まとめ ※西合志地域のセンター施設の規模を想定するにあたり、2 献立の方が有利。

(5) 市執行部としての事業スケジュール案

(仮称) 新給食センターの事業スケジュール

	所要期間	実施予定期間	R4年度 2022	R5年度 2023	R6年度 2024	R7年度 2025	R8年度 2026
基本方針の策定	8カ月	R4.8月~R5.3月	→				
地質調査業務 300万円 (R5年度6月補正予算)	2ヶ月	R5.9月~10月		→			
用地測量業務 300万円 (R5年度6月補正予算)	2ヶ月	R5.9月~10月		→			
用地買収 4,000万円 (R5年度6月補正予算)	4カ月	R5.11月~R6.2月		→			
工事関係設計業務 9,700万円+900万円 (R5年度6月補正予算)	12カ月	R5.11月~R6.10月		→			
建築工事 入札(仮契約) 議会議決 工事	3カ月 1カ月 21カ月	R6.11~R7.2月上旬 R7.3月下旬 R7.4月~R8.12月			→ ~3月議決	→	→
建築工事監理委託 (1.06億円に含)	21カ月	R7.4月~R8.12月				→	→
厨房機器購入 (27.3億円に含)	21カ月	R7.4月~R8.12月				→	→

15

(仮称) 新給食センターの事業スケジュール

	所要期間	実施予定期間	R4年度 2022	R5年度 2023	R6年度 2024	R7年度 2025	R8年度 2026
食器・食缶・その他 備品購入 (27.3億円に含)	11カ月	R8.2月~R8.12月					→
配送車購入 (27.3億円に含)	11カ月	R8.2月~R8.12月					→
配送車のプラットフォーム 設置工事 (別途予算計上)	11カ月	R8.2月~R8.12月					→
施設運営一部業 務委託選定契約 (別途予算計上)	11ヵ月	R8.3月~R9.1月					→
施設運営一部業 務委託 (別途予算計上)	5ヵ年	R9.4月~R15.3月					→
既設施設 解体工事設計業 務	未定	未定					→
既設施設 解体工事	未定	未定					→

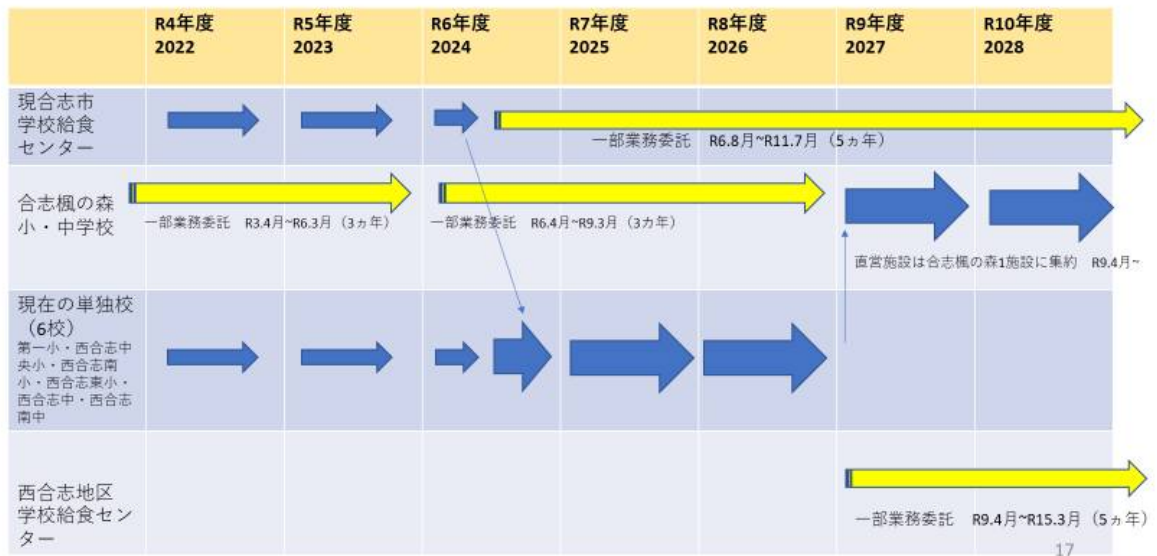
まとめ：施設更新についてSDGsの観点から「実現可能性」「継続可能性」の視点が重要です。

16

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（増員）する。
- ・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9年3月末までの3年間を、一部業務委託の契約を行う。
令和9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9年4月以降は、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、西合志地区学校給食センター施設として1つに集約し、6校に給食を提供していくこととし、その施設運営については、令和9年4月以降、一部業務委託を行う。



(6) 本検討委員会の設置要綱：

合志市学校給食施設及び運営検討委員会設置要綱

令和4年6月29日告示第22号の3

合志市学校給食施設及び運営検討委員会設置要綱

(設置)

第1条 本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にあたり、将来にわたる学校給食の在り方等について検討するため、合志市学校給食施設及び運営検討委員会（以下「検討委員会」という。）を設置する。

(所掌事務)

第2条 検討委員会は、次の各号に掲げる事項について協議を行い、その結果を市長に報告する。

- (1) 合志市立学校給食センターの施設運営方針に関すること。
- (2) 自校方式学校給食施設の今後の施設更新計画及び施設運営に関すること。
- (3) その他学校給食の運営に関し、必要と認められる事項に関すること。

(組織)

第3条 検討委員会は、委員30人以内をもって組織する。

(委員)

第4条 委員は、次の各号に掲げる者のうちから、市長が委嘱する。

- (1) 市立小中学校の代表
- (2) 市立小中学校の各PTA会長
- (3) 市内保育園および幼稚園園長の代表
- (4) 市学校給食調理員
- (5) 栄養教諭または学校栄養職員の代表
- (6) 市職員組合代表
- (7) その他必要と認める者

(委員長及び副委員長)

第5条 検討委員会に委員長及び副委員長各1人を置き、委員の互選により選出する。

- (1) 委員長は検討委員会を代表し、会務を総理する。
- (2) 副委員長は委員長を補佐し、委員長が欠けたときは又は事故があるときは、その職務を代理する。

(会議)

第6条 検討委員会は、必要に応じて委員長が招集し、委員長がその議長となる。

2 委員長は、必要があると認めるときは、議事に関係ある者の出席を求め、その意見又は説明を聴くことができる。

(事務局)

第7条 検討委員会の事務局は、合志市教育委員会事務局学校教育課に置く。

(補則)

第8条 この要綱に定めるもののほか、検討委員会の運営に関し必要な事項は、委員長が別に定める。

附 則

(施行期日)

1 この要綱は、令和4年7月1日から施行する。

(失効)

2 この要綱は、令和5年3月31日限り、その効力を失う。

(7) 本検討委員会の構成員名簿：

合志市学校給食施設及び運営検討委員会						
番号	所属	所属	役職名	氏名	本委員会役職	備考
1	校長代表	合志小学校	校長	ドイ ショウコ 土井 昭子		令和4年度学校給食担当校長
2		合志中学校	校長	サカイ ケイイチロウ 境 敬一郎		
3		合志楓の森小学校	校長	ツノダ ケンジ 角田 賢治		
4		西合志南中学校	校長	ナカハタ キミヒロ 中畑 公宏		令和4年度市校長会会長
5	PTA会長	合志小学校	PTA会長	マツナガ イサム 松永 勇		センター方式、直営運営校
6		合志南小学校	PTA会長	カワバタ アイコ 川畑 愛子		センター方式、直営運営校
7		南ヶ丘小学校	PTA会長	ミヤザキ オサム 宮崎 修	副委員長	センター方式、直営運営校
8		合志中学校	PTA会長	コウシ カズマ 合志 一馬		センター方式、直営運営校
9		西合志第一小学校	PTA会長	ナカシマ ヒロタカ 中島 広隆		単独校方式、直営運営校
10		西合志中央小学校	PTA会長	ハダシ アヤ 羽田野 亜矢		単独校方式、直営運営校
11		西合志中学校	PTA会長	ヤマシタ サトシ 山下 智		単独校方式、直営運営校
12		西合志南小学校	PTA会長	サカタ アキラ 坂田 亮		単独校方式、直営運営校
13		西合志東小学校	PTA会長	マツオカ ヨシヒト 松岡 祥仁		単独校方式、直営運営校
14		西合志南中学校	PTA会長	タナカ リョウ 田中 亮	委員長	単独校方式、直営運営校
15		合志楓の森小学校	PTA会長	ナガタ シンイチ 永田 慎一		単独校方式、一部民間委託校
16		合志楓の森中学校	PTA会長	ナガキヨ カズヒロ 永清 和寛		単独校方式、一部民間委託校
17	幼保代表	西合志中央保育園	理事長園長	マエノウ イクサ 彌頭 幾久雄		保育園代表
18		杉並台幼稚園	園長	サトウ サトミ 佐藤 諭美		幼稚園代表
19	給食調理員代表	西合志南小学校	常勤給食調理員	スザキ めぐみ 須崎 めぐみ		
20		西合志東小学校	常勤給食調理員	ナカオカ マサノリ 中岡 正典		
21		合志市給食センター	常勤給食調理員	サカタ タケル 坂田 健		
22	栄養教諭・学校栄養職員代表	西合志中央小学校	主任技師、栄養士	フルカワ サキ コ 古川 早紀子		
23		合志市給食センター	技術主任、栄養士	ツカワキ ユウ キ 塚脇 優樹		
24	職員組合代表	合志市職員組合	執行委員長	ハシモト タケカズ 橋本 武和		
25		合志市職員組合	書記長	キベ モトヒサ 木部 幹久		
		事務局	教育部長	イワオ タツヒコ 岩男 竜彦		
		学校教育課	教育審議員	クサバ ヒロシ 草場 博志		
			指導主事	コバヤシ シンイチ 小林 信一		
			指導主事	セキ ヨシタニ 関 嘉晋		
			課長	クリキ キヨトモ 栗木 清智		
			総務施設班長	ウタノ マサフミ 歌野 雅文		
			合志給食センター所長	タカオカ ヒデユキ 高岡 英之		
			学校給食班長	ヨシオカ トシオ 吉岡 敏夫		

