

平成 30 年 3 月 28 日
教育委員会 3 月臨時会
議案第 18 号 別冊
学校教育部学校給食担当

(仮称) 横須賀市学校給食センター基本計画

平成 30 年 (2018 年) 3 月 28 日

横須賀市教育委員会

【目次】

1	基本事項	1
	(1) 検討経過	1
	(2) 用地	1
	(3) 事業手法	3
	(4) 整備スケジュール	3
2	基本的な考え方	4
3	基本項目	6
	(1) 食数	6
	(2) 稼働日数	6
	(3) 献立	7
	(4) 炊飯	8
	(5) 食物アレルギー対応	8
	(6) 食器・食缶等	9
	(7) 食育	11
	(8) 諸室等の整備	12
	(9) 災害時の対応	16
	(10) 衛生管理	17
	(11) 環境への配慮	18

1 基本事項

(1) 検討経過

現在、横須賀市立の中学校では弁当持参を基本としたミルクのみの給食を行っていますが、完全給食（主食・おかず・牛乳）の実施について保護者を中心とした市民の皆様や市議会等からご要望をいただけてきました。

教育委員会では、スクールランチ充実の取り組みやアンケートの実施などを経て検討を重ね、平成 28 年 7 月 8 日に開催した平成 28 年度第 1 回総合教育会議において市長と教育委員会で協議した結果、平成 28 年 6 月 27 日に教育委員会で決定した「中学校の昼食のあり方に関する基本方針及び行動計画」を踏まえ、市立全中学校で全員喫食による完全給食を実施することを決定しました。

実施方式については、中学校の現地調査などを調査会社への業務委託により行うとともに、市議会に設置された「中学校完全給食実施等検討特別委員会」、庁内の検討組織の「中学校完全給食推進本部」、「同専門部会」、教職員や保護者と教育委員会事務局とで構成する「中学校完全給食推進連絡協議会」などにおいて意見をいただき、検討を行いました。

平成 29 年 7 月 18 日に開催した平成 29 年度第 1 回総合教育会議において、市長と教育委員会で協議を経て、同年 7 月 21 日に開催した教育委員会定例会において、中学校完全給食の実施方式を「センター方式」とし、給食センターを 1 カ所整備することを決定しました。

(2) 用地

用地については、平成 29 年 9 月 15 日に開催した教育委員会 9 月定例会で、他の利用計画等の有無、配送所要時間、開始時期への影響、立地環境の観点から旧平作小学校を選定し、教育委員会から市長に確保を依頼しました。同年 10 月 17 日、市長、副市長や関係部局長等により、市政の基本方針及び重要施策について審議するために設置する企画調整会議を開催し、給食センターの用地を旧平作小学校とする方針を決定しました。

ア 旧平作小学校について

旧平作小学校の概況は次のとおりです。

項目	内容
所在地	横須賀市平作5丁目1221番20
地目	学校用地
土地面積	実測 14,984.34 m ² 、公簿 14,984.00 m ²
用途地域等	第1種中高層住居専用地域、第1種住居地域
所有者	横須賀市
既存建築物	校舎、体育館、プール等
現在の状況	<ul style="list-style-type: none">・平成25年4月に池上小学校に統合後、学校開放施設として平日夜間、休日にグラウンド、体育館を使用中・現在は広域避難地、震災時避難所、風水害時避難所として指定

【位置図】



イ 建築基準法第 48 条ただし書の許可について

旧平作小学校の都市計画法上の用途は、第 1 種中高層住居専用地域及び第 1 種住居地域であることから、同地に給食センターを建設するためには、建築基準法第 48 条ただし書の許可を得る必要があります。

利害関係人への公聴会を行った上で、建築審査会の同意が必要となります。また、特定行政庁の許可にあたっては、良好な住居の環境を害するおそれがないと認められること、または公益上やむを得ないと認められることが必要となります。

(3) 事業手法

事業手法については、平成 29 年 4 月に定められた「横須賀市 PPP/PFI 手法の導入に関する優先的検討方針」に基づき、従来方式、DBO 方式及び PFI (BT0) 方式について、PFI 等導入可能性調査を実施するとともに、各検討組織等でいただいた意見等を踏まえ、比較検討を行いました。

その結果、給食センターの施設整備及び運営管理に係る事業手法は、DBO 方式とし、設計・建設・運営を一括して発注することとします。

(4) 整備スケジュール

導入可能性調査の結果等を踏まえ、現時点で想定する整備スケジュールは次のとおりです。

項目	想定時期
地質調査	平成 30 年 6 月～8 月
実施方針等の公表	平成 30 年度後半
事業者選定	平成 31 年度前半
既存施設等の解体	平成 31 年度前半
契約締結	平成 31 年 10 月頃
設計・建設期間	平成 31 年 11 月～平成 33 年 6 月 (約 20 カ月間)
開業準備期間	平成 33 年 7 月～平成 33 年 8 月中旬 (約 2 カ月間)
維持管理・運営期間	平成 33 年 8 月下旬～平成 48 年 7 月 (約 15 年間)

2 基本的な考え方

給食センターの施設整備及び運営管理にあたっては、次の基本的な考え方に従って進めます。

安全・安心な給食を提供できるよう、衛生管理を徹底します

安全・安心な学校給食を提供するため、「学校給食衛生管理基準」(文部科学省)、「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚生労働省)に適合し、食品衛生管理の国際標準である HACCP (ハサップ) の概念に基づいた衛生水準を確保できる施設とします。

生徒が楽しく食事をすることができるよう、温かく、おいしい給食を提供します

生徒が適切な栄養を摂取できるよう、献立を充実させ、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、おいしい給食を提供します。

また、給食センターを食育の拠点施設の一つとして位置づけ、食への関心を高める取り組みなどを通して、生徒にとって食事は楽しいと感じることができるよう、学校における食育の推進に寄与します。

食物アレルギーに対応します

食物アレルギーを有する生徒も安全・安心な給食を食べられるよう、食物アレルギー対応食を提供するための専用の調理室を設置します。施設の整備から調理、配送などの運営面や学校との連絡体制も含めて事故を起こさない体制を作ります。

環境に配慮した施設整備と運営管理を行います

地域にお住まいの方々の生活環境に十分配慮し、臭気・騒音対策や安全な交通環境の確保に努めるとともに、環境負荷を低減し、地球環境にやさしい施設整備・運営管理を行います。

災害時の対応を考慮した施設整備と運営管理を行います

大規模災害が発生した際は地域住民への炊き出し等の応急給食が提供できる施設とします。また、学校給食が早期に再開できるよう災害に強い施設とします。

長期的な視点も含め財政負担の軽減を図ります

給食センターの耐用年数は、一般的に建物は30年以上、機器類は10年から15年程度とされています。初期整備費と運営管理費のそれぞれを総合的に考慮したライフサイクルコストの観点から、財政負担の軽減を図ります。

子どもたち、地域、市民に愛される給食センターを目指します

本市にとって初めて整備する学校給食センターとなります。子どもたちはもちろん、地域の皆様、市民の皆様から愛される施設を目指します。

学校給食や食育に関する情報発信を積極的に行うとともに、見学機会などを通して、給食センターが身近な存在となるよう取り組みます。また、市内経済に良い影響となるような工夫をします。

3 基本項目

(1) 食数

対象は市内全 23 校の市立中学校とし、提供可能食数は、今後の生徒数、教職員数等の推移を踏まえ、1日あたり 10,000 食とします。

給食センターの供用開始年度は平成 33 年度中を見込んでおり、平成 33 年度以降も生徒数が毎年減少していく推計であるため、平成 33 年度の生徒数や教職員数を基準として、給食センターの食数規模を検討し提供可能食数を 10,000 食と設定しました。

想定食数の推移

年度	想定食数	内訳※		
		生徒数 (人)	教職員数 (人)	左記以外
平成 30 年度	10,394	9,578	566	250
平成 31 年度	10,126	9,320	556	250
平成 32 年度	9,978	9,177	551	250
平成 33 年度	9,937	9,137	550	250
平成 34 年度	9,659	8,864	545	250
平成 35 年度	9,551	8,755	546	250

※「教職員数」は、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より算出した基礎定数

「左記以外」は、用務員、ALT（外国語指導助手）、介助員等と、試食会等での喫食を想定した食数

(2) 稼働日数

給食センター稼働日数は、中学校の授業日数を勘案して年間最大 200 日とします。給食実施日については、学校行事やテスト等の日程を考慮し、学校と協議の上、基準となる日数を検討します。

(3) 献立

ア 献立数

食材調達や機器の整備等を考慮し、2献立2コースとします。

中学校23校を2ブロックに分け、それぞれ5,000食程度になるよう設定します。(ブロック①で月曜日に提供した献立をブロック②では別の日に提供するような運用を行います。)

1献立とした場合、1度に10,000食分の食材が必要となり、食材によっては調達が難しいことも考えられ、焼物機、揚物機などの厨房機器等の設備もすべて10,000食に対応できる規模の整備が必要となります。また万一、食中毒などが発生した場合、すべての学校に影響が及びます。

一方、2献立とした場合、1献立よりも食材を揃えやすくなり、献立を工夫することで厨房機器の数量等を抑えることができます。(ブロック①で焼物、ブロック②で揚物というように、2献立の組み合わせを工夫することで、効率的な機器配置を行います。)また、食中毒などのリスクを分散できることが考えられ、他都市の同規模の給食センターでも2献立としている事例が多くなっています。

イ 献立内容

主食(米飯、パン、麺)、おかず(主菜、副菜、デザート)、牛乳を基本とします。なお、パン、牛乳や一部のデザート類は納入事業者が学校へ直接配送します。

(4) 炊飯

より多くの献立（炊き込みご飯など）への対応や、災害時における炊き出し対応を可能とするため、米飯については、連続式炊飯システムなどの機器を設置して、給食センターで炊飯し、他のおかずとともに中学校に配送することを想定しています。

[献立について]

給食センターで炊飯を行う場合、センターで調理した具材を使用した炊き込みご飯など幅広い献立の提供が可能となり、主食も含めて栄養バランスを考えながら献立を作成することができます。

[災害用の備蓄として]

炊飯を給食センターで行う場合、常時一定量の米を給食センターに備えておくこととなります。通常は給食提供のために使用しますが、災害時は炊き出し用に使用することも可能となり、備蓄米としての活用ができます。

(5) 食物アレルギー対応

食物アレルギーを有する生徒も安心して楽しく給食を食べることができるよう、食物アレルギー対応食の提供ができる施設とします。食物アレルギー対応食を調理する場所は、独立した部屋として区切り、専用の調理機器及び器具を設置します。

卵、乳については対応するものとし、他の品目への対応についても検討します。対応食数は、対応品目と併せて引き続き検討します。

施設の整備から調理、配送などの運営面や学校との連絡体制も含めて事故を起こさない体制を作ります。

(6) 食器・食缶等

ア 食器の材質

重さや取り扱いのしやすさ等を考慮して、PEN（ポリエチレンナフタレート）樹脂を使用します。

配送時や校内での運搬時の作業を考慮すると、軽い材質を使用した方が、配送・運搬時の人的及び費用面での負担を抑えることができます。PEN 樹脂は比較的軽く、かつ丈夫な材質なので、生徒にとっての安全性や使いやすさ、配送・運搬時の負担などを考慮しても優れています。また、食器への色移りもしにくいため、耐久性も期待できます。なお、PEN 樹脂は現在小学校でも使用しているため、生徒にとっても使い慣れている材質です。

主な食器材質の比較

材質	PEN 樹脂(ポリエチレンナフタレート)	強化磁器	PP 樹脂(ポリプロピレン)
硬さ	やや硬い	非常に硬い	やや柔らかい
重さ	やや軽い	重い	軽い
※ボール(大)の重さ 例・1個あたり ・40個重ねた場合	(90g) (3,600g)	(199g) (7,960g)	(72g) (2,880g)
落下した場合	壊れない*	壊れやすい	壊れない*
食器に色移りしやすい食材	なし	なし	トマトケチャップ、スイカなど
価格 ※ボール(大)1個の 価格例	(1,160円)	(1,210円)	(850円)

* 1枚落としても壊れないが、一度にまとまった量を落とすと壊れる場合がある。

イ 食器・食具の種類・組み合わせ

生徒に必要な栄養量の確保、献立の充実及び食育の推進を目指し、食器は、飯椀・汁椀などの4種類とし、最大4点を同時に使用します。また、食具は箸、フォーク、スプーンの3種類を献立に合わせて使用します。

ウ トレイ

喫食時間を確保するために配膳を短時間で効率的に行うことや、配膳時の安全面、喫食時の衛生面等を考慮し、トレイを導入します。

トレイの導入有無による違い

	トレイあり (中学校)	トレイなし (小学校)
配膳方法	<p>教室内に配膳台を配置し、待機生徒がトレイをとり、並ぶ。</p> <p>↓</p> <p>当番生徒から盛り付けられた器を受け取る。</p> <p>↓</p> <p>自席に戻る。</p> <p>⇒各生徒が効率よく動くことで配膳に要する時間を短縮させることができる。</p>	<p>待機生徒は、家庭からナフキン(敷物)を持参し、机上に敷く。</p> <p>↓</p> <p>当番生徒は配膳台にて皿へ盛り付けた後、配膳盆を使用し自席に座っている生徒の机へ一人分ずつ直接配る。</p>
生徒の動き	<ul style="list-style-type: none"> ・当番生徒は配膳台で配食のみ行う。(動かない) ・待機生徒は、配膳台で自分の分の給食を受け取ったら自席に戻る。 <p>⇒生徒の動きに一連の流れを作ることで、安全面を確保し、教室内のスペースの確保についても影響を抑えられる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・当番生徒は、配膳台で器に盛り付けを行い、盛り付け後、机の間を歩きながら配る。 ・待機生徒は自席に着席。(動かない)
衛生面	<p>トレイは食器と同様に給食センターで洗浄する。 (衛生管理は給食センター)</p> <p>⇒衛生面は給食センターの一元管理となる。</p>	<p>ナフキン(敷物)は家庭から持参する。 (衛生管理は家庭)</p>

エ 食缶等

配送に使用する食缶等は、衛生面を考慮して、あらゆる調理済食品の温度管理を適切に行うため、保温 65℃以上、保冷 10℃以下を 2 時間以上保持できる機能を有する二重食缶とします。