

西条市学校給食基本構想

西条市教育委員会

令和2年3月

目 次

第1章 基本構想の策定にあたって	1
1.学校給食を取り巻く状況	1
2.基本構想の策定目的	1
3.基本構想の位置づけ	1
4.継続的な検討	1
 第2章 西条市学校給食の現状と課題	3
1.市内の学校給食施設の状況	3
2.学校給食運営状況	11
3.学校給食における課題の整理	26
 第3章 学校給食基本方針	27
1.学校給食の目標	27
2.施設整備の基本的な考え方	27
 第4章 施設整備の方向性について	29
1.学校給食施設の検討について	29
2.学校給食施設整備の方向性について	31
3.学校給食施設整備基本計画の策定について ...	32
 ○参考資料:	
西条市学校給食の在り方について(意見書)	33

第1章 基本構想の策定にあたって

1. 学校給食を取り巻く状況

学校給食は、学校給食法に基づき、児童・生徒の心身の健全な発達に資するために、必要な栄養を適切に摂取するとともに、食に関する正しい理解と適切な判断力を養う学校教育の一環として大切な役割を担っている。

西条市の学校給食は、合併前からの旧市町の施設や運営体制を引き継ぎ、西条地域、東予地域は自校（単独）方式、丹原地域、小松地域はセンター方式により、市内小中学校35校（単独調理場25か所、給食センター2か所）で1日最大約9,300食の完全給食を実施している。

衛生管理基準に対応した施設整備が求められている中、平成21年の学校給食法改正に伴い、学校給食衛生管理基準（以下「衛生管理基準」という。）が制定され、食の安全に向けてより厳しい衛生管理が求められるようになってきた。

本市の給食施設は、27施設中22施設が築後30年以上経過し、老朽化が進んでいる状況で、施設の整備が急務となっている。また、正規調理員の減少や近年増加傾向にある食物アレルギー対応など、運営面においても様々な課題が山積しており、早急な給食施設の整備と併せて、学校給食の実施体制の見直しが必要である。

2. 基本構想策定の目的

市では学校給食の様々な課題に対応するため、平成30年度末に有識者や学校関係者、給食調理員等で構成する「西条市学校給食運営検討委員会」を立ち上げ、今後の施設整備や運営方法などの検討を行い、令和元年12月に「学校給食の在り方」について、意見書を取りまとめたところである。

これを受けて、今後、想定される人口減少、市税の減収等、市を取り巻く情勢や少子化などの社会状況を踏まえ、安全安心で持続可能な完全給食の実現のため、将来の西条市の学校給食の在り方について整理し、「西条市学校給食基本構想」として取りまとめた。

3. 基本構想の位置づけ

本基本構想は、「西条市総合計画」「西条市教育大綱」「西条市の教育基本方針」の上位計画に沿ったもので、平成31年2月から実施してきた西条市学校給食運営検討委員会の「西条市学校給食の在り方について（意見書）」を参考として、策定したものである。

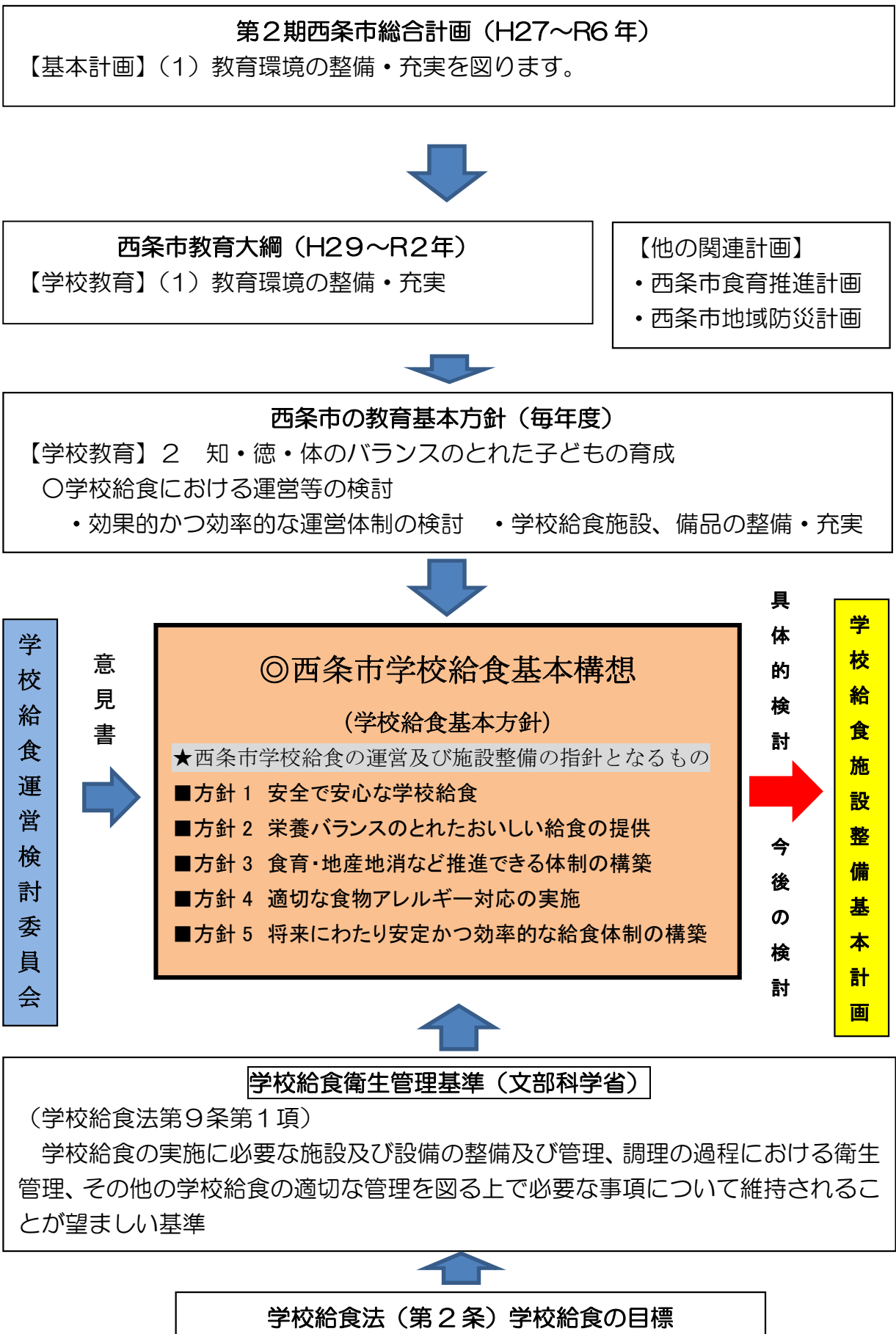
なお、本構想を将来の西条市学校給食の在るべき姿（目標）と位置づけ、今後の学校給食の施設整備基本計画策定や運営体制の指標とするものである。

※基本構想と上位計画等の関係参照

4. 継続的な検討

西条市自治政策研究所が発表した「西条市の将来人口推計」によると、今後西条市の人口は大幅に減少し、児童・生徒数も同様に減少が見込まれている。今後、基本構想は社会情勢の変化やその他要因により、見直しの必要性が生じた場合は、適宜改訂することとする。

《基本構想と上位計画等の関係》



第2章 西条市学校給食の現状と課題

1.市内の学校給食施設の状況

(1)学校給食事業の実施状況

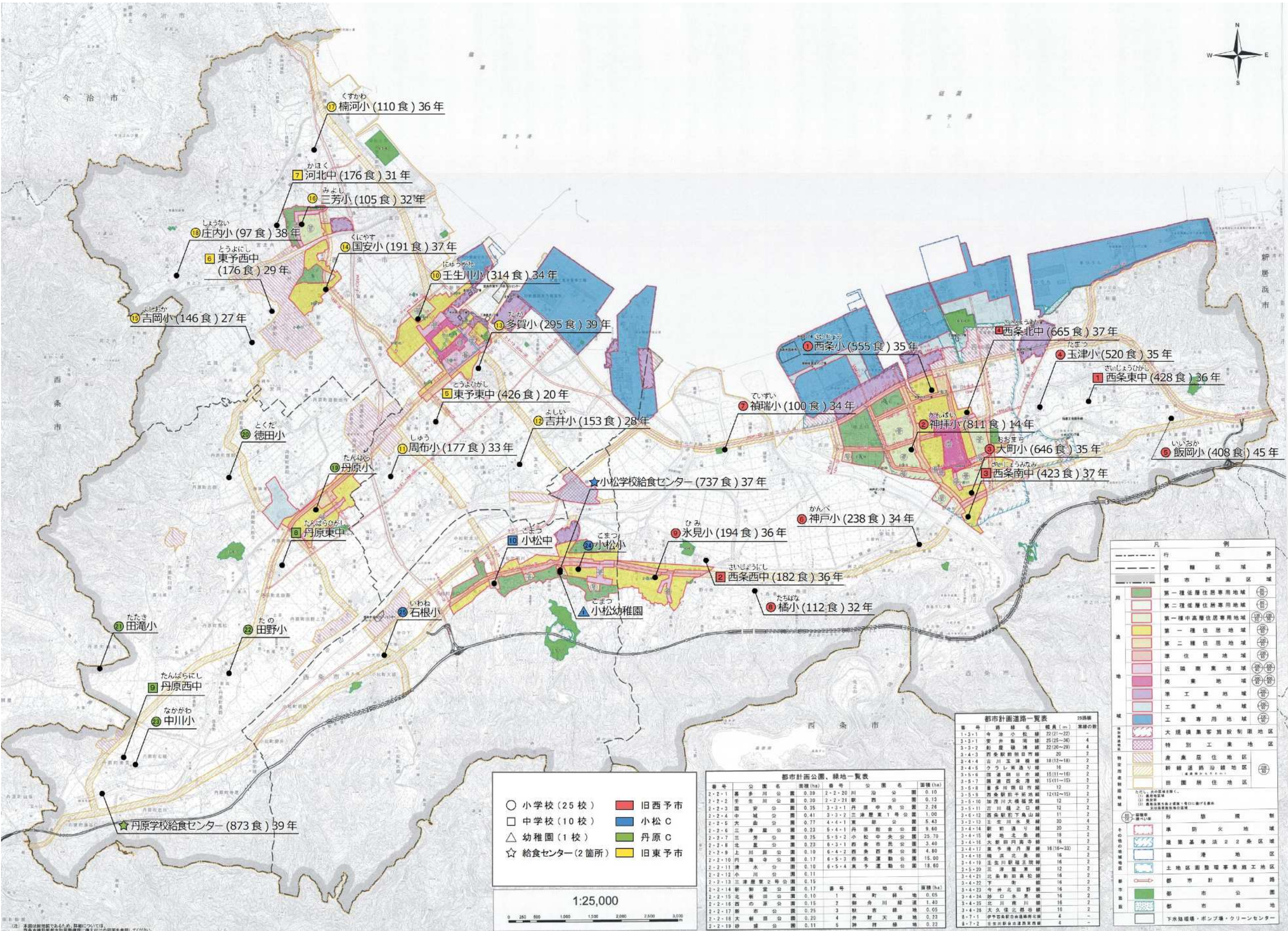
- 西条市では、合併前の給食方式をそのまま引き継ぎ、自校方式（25 施設）とセンター方式（2 施設）により、市内の児童生徒等 9,258 人（35 校 1 園）に対し、完全給食を提供している。

施設名		所在地		施設方式（提供食数）※平成 31 年 4 月 1 日現在	
西条小学校		西条市神拝乙 112 番地		自校方式（555 食）	
神拝小学校		西条市神拝甲 427 番地		自校方式（811 食）	
大町小学校		西条市大町 992 番地 2		自校方式（646 食）	
玉津小学校		西条市玉津 200 番地 1		自校方式（520 食）	
飯岡小学校		西条市飯岡 2124 番地		自校方式（408 食）	
神戸小学校		西条市洲之内甲 200 番地		自校方式（238 食）	
禎瑞小学校		西条市禎瑞 1829 番地		自校方式（100 食）	
橘小学校		西条市西泉乙 417 番地		自校方式（112 食）	
氷見小学校		西条市氷見乙 1143 番地 2		自校方式（194 食）	
西条東中学校		西条市下島山甲 865 番地		自校方式（428 食）	
西条西中学校		西条市氷見乙 558 番地		自校方式（182 食）	
西条南中学校		西条市大町 1120 番地		自校方式（423 食）	
西条北中学校		西条市朔日市 400 番地 1		自校方式（665 食）	
壬生川小学校		西条市壬生川 425 番地 2		自校方式（314 食）	
周布小学校		西条市周布 1521 番地		自校方式（177 食）	
吉井小学校		西条市玉之江 235 番地 1		自校方式（153 食）	
多賀小学校		西条市北条 1504 番地		自校方式（295 食）	
国安小学校		西条市桑村 131 番地		自校方式（191 食）	
吉岡小学校		西条市広岡甲 116 番地 1		自校方式（146 食）	
三芳小学校		西条市三芳 1217 番地		自校方式（105 食）	
楠河小学校		西条市河原津甲 464 番地 1		自校方式（110 食）	
庄内小学校		西条市旦之上甲 618 番地		自校方式（97 食）	
東予東中学校		西条市周布 160 番地		自校方式（426 食）	
東予西中学校		西条市国安 996 番地		自校方式（176 食）	
河北中学校		西条市宮之内 284 番地		自校方式（176 食）	
丹原学校給食センター		西条市丹原町来見 224 番地 1		センター方式（873 食）※配送先：丹原小学校，徳田小学校，田滝小学校，田野小学校，中川小学校，丹原東中学校，丹原西中学校	
小松学校給食センター		西条市小松町新屋敷甲 2210 番地 2		センター方式（737 食）※配送先：小松小学校，石根小学校，小松中学校，小松幼稚園	
地域	旧西条市	旧東予市	旧丹原町	旧小松町	

給食内容	完全給食（主食、牛乳、主菜、副菜外） パン：週 2 回、米飯：週 3 回
------	--------------------------------------

自校方式：学校の敷地内に調理室を設置し、専属の調理員がその学校の児童・生徒及び教職員に給食を提供。
センター方式：集中調理施設を設け、複数の学校給食を一括して調理し各学校に配送。
※提供食数：児童・生徒及び教職員に提供する 1 日あたりの最大提供数

各学校・学校給食施設位置



(2)学校給食施設の状況

- 22施設が建設から30年以上経過しており、耐用年数の目安を超過している。
- 衛生管理基準を満たすドライ方式の導入は、神拝小学校・東予東中学校である。
- 飯岡小学校、多賀小学校、庄内小学校、丹原学校給食センターは旧耐震の建物となっている。

H31.3.31 現在

施設名	建設 年月	経過 年数	構造※2・階・耐震	調理 環境	施設 面積
西条小学校	S59.3	35年	S造・1階建・耐震	ウエット※3	168 m ²
神拝小学校	H17.3	14年	S造・1階建・耐震	ドライ	491 m ²
大町小学校	S58.12 H5.8※1	35年	S造・1階建・耐震	ウエット※3	194 m ²
玉津小学校	S59.3 H5.8※1	35年	S造・1階建・耐震	ウエット※3	143 m ²
飯岡小学校	S49.1 S62.3	45年	RC造・1階建・旧耐震 S造・1階建・耐震	ウエット※3	100 m ² 85 m ²
神戸小学校	S60.2	34年	S造・1階建・耐震	ウエット※3	112 m ²
禎瑞小学校	S60.2	34年	S造・1階建・耐震	ウエット※3	88 m ²
橘小学校	S62.3	32年	S造・1階建・耐震	ウエット※3	88 m ²
氷見小学校	S57.10	36年	S造・1階建・耐震	ウエット※3	140 m ²
西条東中学校	S58.1 H5.8※1	36年	S造・1階建・耐震	ウエット※3	175 m ²
西条西中学校	S58.2	36年	S造・1階建・耐震	ウエット※3	140 m ²
西条南中学校	S57.3	37年	S造・1階建・耐震	ウエット※3	168 m ²
西条北中学校	S57.3 H5.8※1	37年	S造・1階建・耐震	ウエット※3	171 m ²
壬生川小学校	S60.3	34年	S造・1階建・耐震	ウエット※3	140 m ²
周布小学校	S61.3	33年	S造・1階建・耐震	ウエット※3	107 m ²
吉井小学校	H3.3	28年	S造・1階建・耐震	ウエット※3	115 m ²
多賀小学校	S54.12	39年	S・1階建・旧耐震	ウエット※3	107 m ²
国安小学校	S57.12	37年	S造・1階建・耐震	ウエット※3	125 m ²
吉岡小学校	H4.3	27年	S造・1階建・耐震	ウエット※3	100 m ²
三芳小学校	S62.3	32年	S造・1階建・耐震	ウエット※3	100 m ²
楠河小学校	S58.3	36年	S造・1階建・耐震	ウエット※3	107 m ²
庄内小学校	S56.3	38年	S造・1階建・旧耐震	ウエット※3	86 m ²
東予東中学校	H11.2	20年	S造・1階建・耐震	ドライ	310 m ²
東予西中学校	H2.3	29年	S造・1階建・耐震	ウエット※3	115 m ²
河北中学校	S63.3	31年	S造・1階建・耐震	ウエット※3	140 m ²
丹原学校給食 センター	S55.3 H14.3※1	39年	S造・2階建・旧耐震	ウエット※3	744 m ²
小松学校給食 センター	S57.3 H14.3※1	37年	S造・1階建・耐震	ウエット※3	584 m ²

※1：増築年月，※2：構造（S造：鉄骨造，RC造：鉄筋コンクリート造）

※3：ウエット方式のドライ運用

耐用年数の目安は，財務省令「減価償却試算の耐用年数等に関する省令」より，S造31年、RC造41年

○地域別給食施設の現状

【西条地域】

すべての学校（小学校 9 校、中学校 4 校の計 13 校）が自校調理方式で、平成 16 年度に改築した神拝小学校を除き、他の学校はすべて 30 年以上経過している。施設の老朽化が顕著となっており、作業スペースも狭く、現在の衛生管理基準に適合していない状況となっている。また、調理備品や設備についても、耐用年数を経過したものが多く、修繕費の増加や故障による給食調理への影響が懸念されている。

（西条小学校 給食室）



（神拝小学校 給食室）



（西条北中学校 給食室）



【東予地域】

すべての学校（小学校 9 校、中学校 3 校の計 12 校）が自校調理方式となっており、平成 10 年度に改築した東予東中学校を除き、おおむね 30 年以上経過したウェット方式の施設となっている。施設の老朽化が顕著で衛生管理基準に達していない状況となっている。

（壬生川小学校 給食室）



（東予東中学校 給食室）



（河北中学校 給食室）



【小松地域】

合併前よりセンター方式（小学校 2 校、中学校 1 校、幼稚園 1 園の計 4 施設）で実施している。施設は 37 年経過しており、施設設備の老朽化が進んでいる。また、研修室、下処理室、調理室等に区分されているが、ウエット方式となっているため、現在の衛生管理基準は満たしていない。鉄骨造の共同施設の耐用年数はおおむね 30 年程度とされており、今後、大規模改修や改築の必要がある。

（小松学校給食センター）



【丹原地域】

合併前よりセンター方式（小学校 5 校、中学校 2 校の計 7 校）で実施している。施設は 39 年経過しており、平成 15 年度に床改修及びプラットホーム等の修繕を実施している。研修室、下処理室、調理室等は区分されているが、ウェット方式となっているため、現在の衛生管理基準は満たしていない。鉄骨造の共同施設の耐用年数はおおむね 30 年程度とされており、今後、大規模改修や改築の必要がある。

（丹原学校給食センター）



(3)給食設備の状況

- 開設当初より使用している設備・機器が多く、計画的な更新が難しいため、老朽化している状況である。交換部品がない設備・機器も多く、学校給食用の厨房機器の標準的な耐用年数（12 年）を経過している調理機器が多い。
- 調理機器の故障の際に、業者による修理や部品の調達に時間がかかる場合、やむを得ずメニューの変更を余儀なくされることがある。

◎主な調理機器等の設置数及び概算更新経費

R2.3.1.現在

No.	品名	全体 台数	耐用年数 経過台数	平均単価 (千円)	概算更新経費 (千円)	備考
1	ガス立体炊飯器	59	31	400	12,400	12 年
2	コンベクションオープン	28	16	1,300	20,800	12 年
3	業務用冷蔵庫、冷凍庫	84	53	400	21,200	12 年
4	ガス回転釜	105	93	500	46,500	15 年
5	ボイラー、給湯器	29	17	1,000	17,000	12 年
6	フライヤー	27	26	500	13,000	12 年
7	消毒保管庫	83	73	1,200	87,600	15 年
8	食器洗浄機	29	28	3,500	98,000	12 年
9	配送車	3	2	6,500	13,000	12 年
	合計	447	339	-	329,500	

※備考欄は耐用年数：厨房機器はメーカー調べ、配送車はトラック協会 HP より

補足説明

■ ドライ方式とウェット方式

「ドライ方式」とは、調理場の床面を乾燥した状態で使用するもので「ウェット方式」よりも室内湿度が低く保たれ、細菌の繁殖を抑えることができるとされる。また、調理場の床面に水がないため、はね水による 2 次汚染を防止でき、調理員はゴム前掛けや長靴着用の必要がないことから身体的負担が少なくなる。現在の衛生管理基準では、ドライ方式を採用することとされており、西条市のウェットの施設では「ドライ運用」で実施している。

■ 学校給食法「学校給食衛生管理基準」

学校給食における衛生管理の徹底を図るため、学校給食施設の整備基準や従事者、献立、食品に関することや、調理・配送に関する基準などの重要事項について示したもの。

2.学校給食運営状況

(1)学校給食事業の沿革

西条市学校給食事業の沿革（合併前）

平成元年	完全給食実施校全てで米飯給食週3回実施（西）
平成2年	- 完全給食実施校全てで米飯給食週3回実施（東） - 学校給食用燃料費を一般会計で支出（西） - 完全給食実施校全てで「はし」導入（西）
平成4年	- 新食器モデル校（西条小学校・氷見小学校・西条南中学校） - 全校が米飯給食週3回実施（丹）
平成5年	- 浦山小学校がC型（週3回）完全給食実施（神戸小学校から給食専用車で運搬） - 完全給食実施校全ての小・中学校に新食器・スプーン導入（西） - 新食器に伴う給食室の施設改修及び備品等の購入（西）
平成6年	浦山小学校がA型（週5回）完全給食実施（神戸小学校から給食専用車で運搬）
平成8年	- 大阪でO-157発生。この対応（西）施設の改善整備、保存食用冷凍庫の整備 - 給食従事職員の月2回「病原性大腸菌O-157」の検便実施 - O-157への対応として丹原給食センターに真空冷却機購入
平成10年	- O-157などの食中毒の予防に伴うドライ方式化への施設改善及び機器等の整備開始（小） - 全校に、はし（ハイロンバシ）導入（丹） - 地元産米（コシヒカリ）の導入、地域産米との価格差を一般会計で支出（西） - 東予東中学校給食室改築（ドライ方式） - 保存食の食材費相当額を一般会計で支出（丹・小）
平成11年	- 学校給食会計への補助金制度導入、学校給食用米価格の30%補助（小） - 給食室にオゾン殺菌システム設置（西）
平成12年	- 中間冷蔵庫の整備（西） - 環境ホルモンへの対応 完全給食実施校全てに新食器購入（丹） - 環境ホルモンへの対応 完全給食実施校全てに新食器購入（小）
平成13年	「三訂 学校給食衛生管理の手引き」作成（西） - 学校給食用燃料費を全額補助金に変更（東） - 地元産米（あきたこまち）の導入、地域産米との価格差を補助（東） - 学校給食共同調理場に生ゴミ処理機導入（小）
平成15年	- 小松町学校給食調理場に連続炊飯システム備品購入（更新） - 全校にコンベクションオープン設置（東） - 地元産米（あきたこまち）の導入（丹） - 地元産米（愛のゆめ）の導入（小）
平成16年	東予南幼稚園で給食（おかずのみ提供）実施

（西：旧西条市，東：旧東予市，丹：旧丹原町，小：旧小松町）

西条市学校給食事業の沿革（合併後）

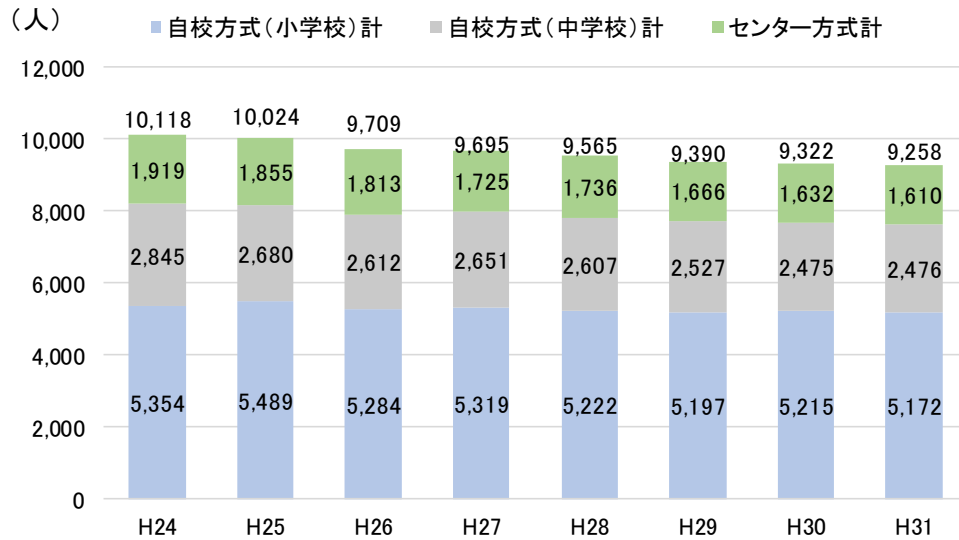
平成 17 年	・ 西条市、東予市、小松町、丹原町の 2 市 2 町合併
	・ 神拝小学校給食室を改築（ドライ方式） ・ 学校給食用燃料費を一般会計で支出（丹・小）、補助金から一般会計での支出に変更（東） ・ 地元産米と地域産米の価格差を補助（丹）、一般会計での支出から補助金に変更（西） ・ 米価格の 30％補助から地元産米と地域産米の価格差補助に変更（小） ・ 保存食用食材費相当額を補助（西・東）、一般会計での支出から補助金に変更（丹・小）
平成 18 年	・ 学校給食費統一（一食当たり小学校 2 3 0 円、中学校 2 7 0 円） ・ 地元産米を（愛のゆめ）から（あきたこまち）へ変更（小）
平成 21 年	・ 学校給食法改正：学校給食衛生管理基準の制定
平成 22 年	・ 浦山小学校休校
平成 25 年	・ 西条市学校給食運営検討委員会を設置
平成 26 年	・ 学校給食費改定（一食当たり小学校 2 4 0 円、中学校 2 8 0 円） ・ 品目指定した地元農産物（果物等）代金を補助金で支出 ・ 新食器購入（全小中学校統一）9 月導入 ポリエチレンナフタレート（P E N）〔ボール、菜皿、深皿〕
平成 30 年	・ 地元産米を「にこまる」に変更 ・ 繊維強化プラスチック製トレイ購入（東・小）、アミハード六角箸購入（西） ・ 幼稚園に関する事務を市長部局へ委任 ・ 学校給食運営検討委員会 再組織
平成 31 年 令和元年	・ 学校給食費改定（一食当たり小学校 2 6 0 円、中学校 3 0 0 円） ・ 繊維強化プラスチック製トレイ（西）

（西：西条地域，東：東予地域，丹：丹原地域，小：小松地域）

(2)給食提供者数の推移

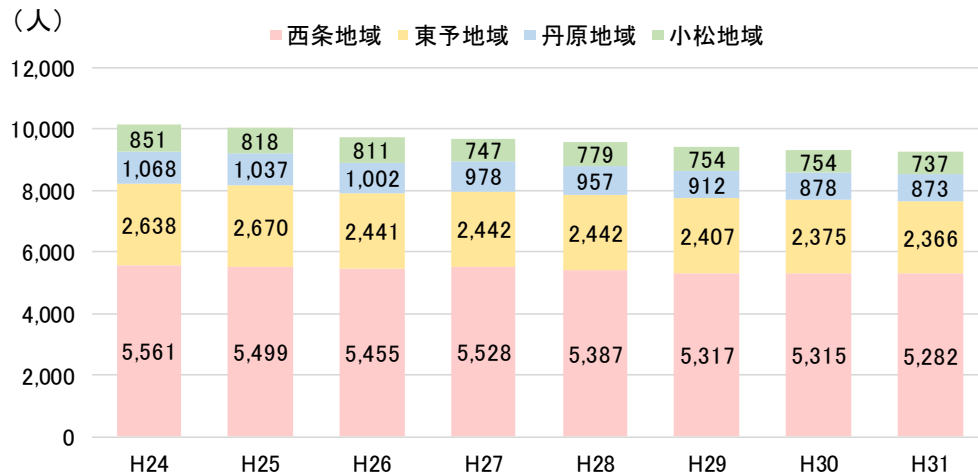
- 少子化による児童生徒数の減少により、学校給食事業全体での給食提供対象者数は年々減少傾向にある。

給食提供対象者数の推移（施設区分別）



※給食提供対象者には、児童・生徒等の他、各提供校の教職員数、各調理場の調理員数を含む。

給食提供対象者数の推移（地域別）



※給食提供対象者には、児童・生徒等の他、各提供校の教職員数、各調理場の調理員数を含む。

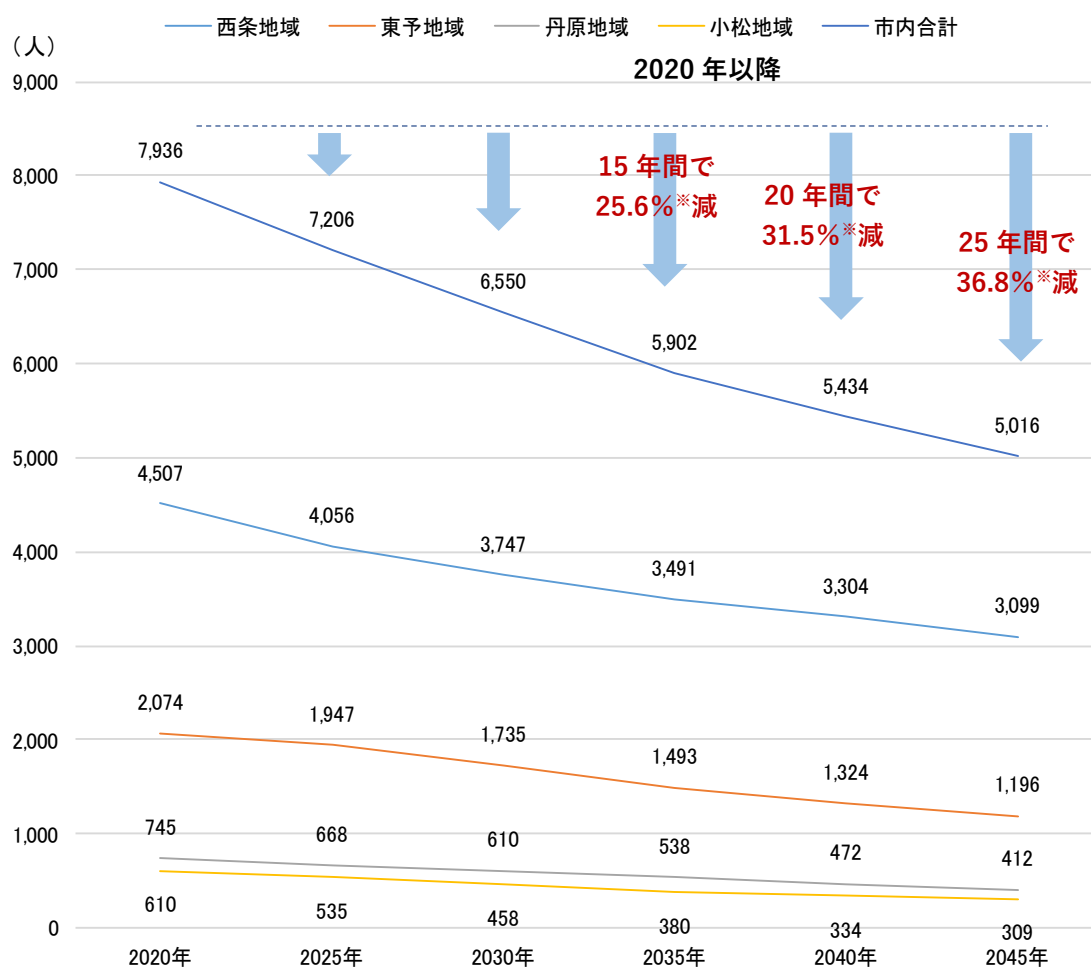
(3)将来の児童・生徒数の見通し

➤ 少子化の影響により、今後も児童生徒数の減少が見込まれている。

児童・生徒数推移（2020-2045）予想

小学校区	2020 年	2025 年	2030 年	2035 年	2040 年	2045 年
西条地域	4,507	4,056	3,747	3,491	3,304	3,099
東予地域	2,074	1,947	1,735	1,493	1,324	1,196
丹原地域	745	668	610	538	472	412
小松地域	610	535	458	380	334	309
市内合計	7,936	7,206	6,550	5,902	5,434	5,016

児童・生徒数推移（2020年～2045年）

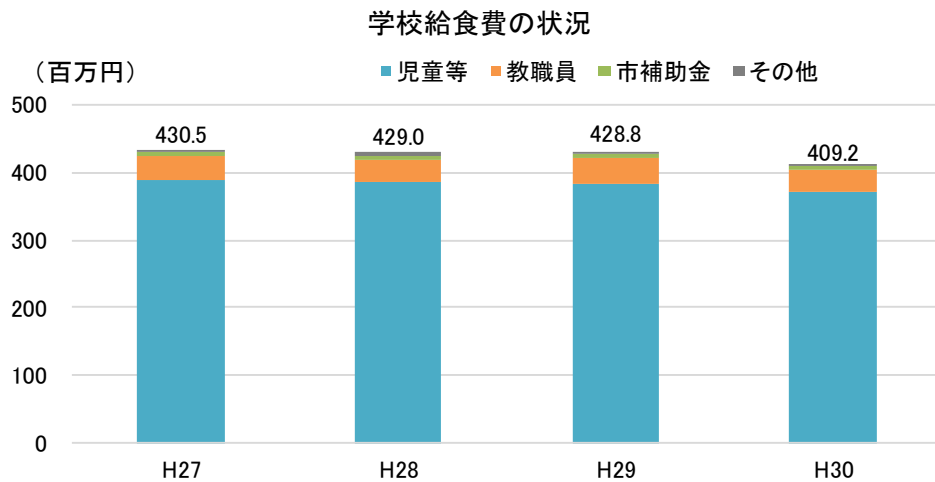


※増減率

資料：～西条市の人口をめぐる動向と未来予想～

(4)学校給食費の状況

- 学校給食の経費は、学校給食法第 11 条により費用区分が決まっており、『給食の食材料費は保護者が負担し、それ以外の施設整備費や光熱費・人件費は市が負担する』と規定されている。保護者が負担する給食費は、全額食材費に充てられている。
- 令和元年度、1 食あたりの給食費は、幼稚園・小学校が 260 円、中学校が 300 円で、市は「西条市学校給食補助金交付要綱」に基づき、「市内の各小・中学校に設置する学校給食会が行う学校給食物資の購入に要する経費」の一部に対し補助を実施している。
- 市全体の学校給食費（合計額）は年間 4 億円程度である。



※市補助金：①標準米差額補助 ②保存食補助 ③地元産農産物補助の合計額，その他：繰越金及び預金利息等

参考：学校給食事業実施経費の負担区分

市負担（設置者負担）	調理員等の人件費，施設設備整備費，修繕費，配送費，光熱水費等
保護者等負担	学校給食費（食材費）

出典：学校給食法第 11 条より

(5)調理体制（学校給食調理員配置）

- 調理体制は市の直営で、令和元年度現在、正規職員 43 名（内再任用 7 名）であり、その他、非正規職員 82 名（嘱託 9 名、パート 73 名）を雇用している。
- 調理員の代員の必要性が生じた場合は、代替パート（非常勤職員）が勤務する体制としている。

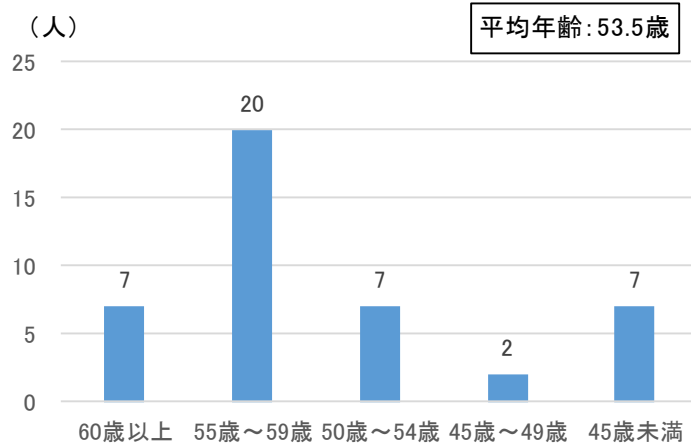
学校給食調理員職員配置

施設名	給食数	常勤職員					職員 1 人 あたり食数
		正規職員		非正規職員		計	
		正規職員	再任用	嘱託	パート		
西条小学校	555 食	2 名	－	－	5 名	7 名	79.3 食/人
神拝小学校	811 食	1 名	－	1 名	9 名	11 名	73.7 食/人
大町小学校	646 食	1 名	1 名	－	6 名	8 名	80.8 食/人
玉津小学校	520 食	1 名	1 名	－	4 名	6 名	86.7 食/人
飯岡小学校	408 食	2 名	－	－	3 名	5 名	81.6 食/人
神戸小学校	238 食	2 名	－	－	1 名	3 名	79.3 食/人
禎瑞小学校	100 食	1 名	－	－	1 名	2 名	50.0 食/人
橘小学校	112 食	1 名	－	－	1 名	2 名	56.0 食/人
氷見小学校	194 食	2 名	－	－	1 名	3 名	64.7 食/人
西条東中学校	428 食	2 名	－	－	3 名	5 名	85.6 食/人
西条西中学校	182 食	1 名	1 名	－	1 名	3 名	60.7 食/人
西条南中学校	423 食	1 名	－	1 名	3 名	5 名	84.6 食/人
西条北中学校	665 食	2 名	－	－	7 名	9 名	73.9 食/人
壬生川小学校	314 食	1 名	－	1 名	2 名	4 名	78.5 食/人
周布小学校	177 食	1 名	1 名	－	1 名	3 名	59.0 食/人
吉井小学校	153 食	1 名	－	1 名	－	2 名	76.5 食/人
多賀小学校	295 食	1 名	－	1 名	2 名	4 名	73.8 食/人
国安小学校	191 食	1 名	－	1 名	1 名	3 名	63.7 食/人
吉岡小学校	146 食	2 名	－	－	－	2 名	73.0 食/人
三芳小学校	105 食	1 名	1 名	－	－	2 名	52.5 食/人
楠河小学校	110 食	1 名	1 名	－	－	2 名	55.0 食/人
庄内小学校	97 食	1 名	1 名	－	－	2 名	48.5 食/人
東予東中学校	426 食	2 名	－	－	5 名	7 名	60.9 食/人
東予西中学校	176 食	1 名	－	1 名	1 名	3 名	58.7 食/人
河北中学校	176 食	1 名	－	1 名	1 名	3 名	58.7 食/人
丹原学校給食 センター	873 食	1 名	－	1 名	9 名	11 名	79.4 食/人
小松学校給食 センター	737 食	2 名	－	－	6 名	8 名	92.1 食/人
計	9,258 食	36 名	7 名	9 名	73 名	125 名	74.1 食/人
		43 名		82 名			
							(施設平均) 69.9 食/人

(平成 31 年 4 月 1 日現在)

- 給食調理員（正規）の年齢構成は年々高くなっており、令和元年度現在の調理員の平均年齢は 53.5 歳である。

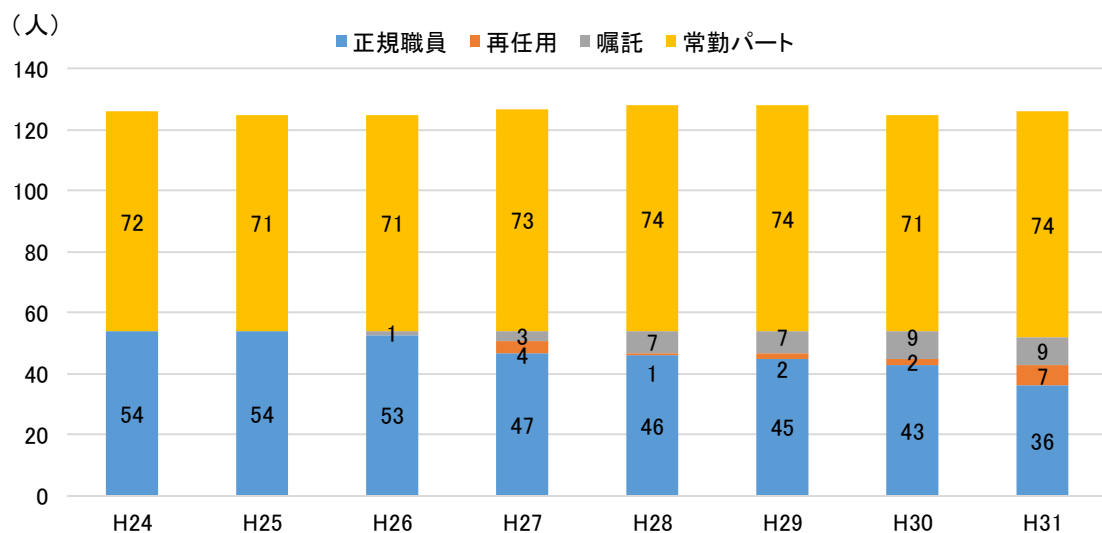
給食調理員年齢構成



（平成 31 年 4 月 1 日現在）

- 正規職員数は、定年退職により年々減少している。その結果、10 校（自校方式）1 施設（センター方式）で正規調理員 1 名体制が取られており、このままの状況で推移した場合、令和 3 年度には、すべての調理場で正規職員が 1 名となる予定である。
- 栄養士未配置の調理場では、正規職員が衛生管理責任者となっており、今後の正規職員の減少により、衛生管理や安全管理面においても支障が出る恐れがある。

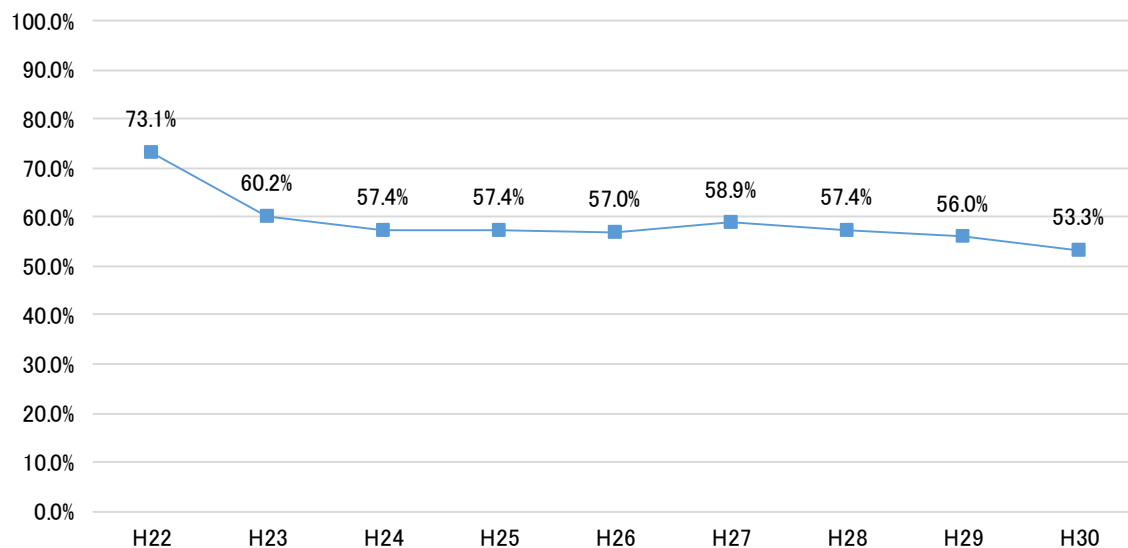
給食調理員数の推移（内訳）



（平成 31 年 4 月 1 日現在）

- 正規職員数の減少により、調理員全体に占める調理師免許保有者数の割合は減少傾向にあり、調理技術の伝承や給食調理の運営などに支障をきたす恐れがある。

学校給食調理員（全体）に占める調理師免許保有者数の推移



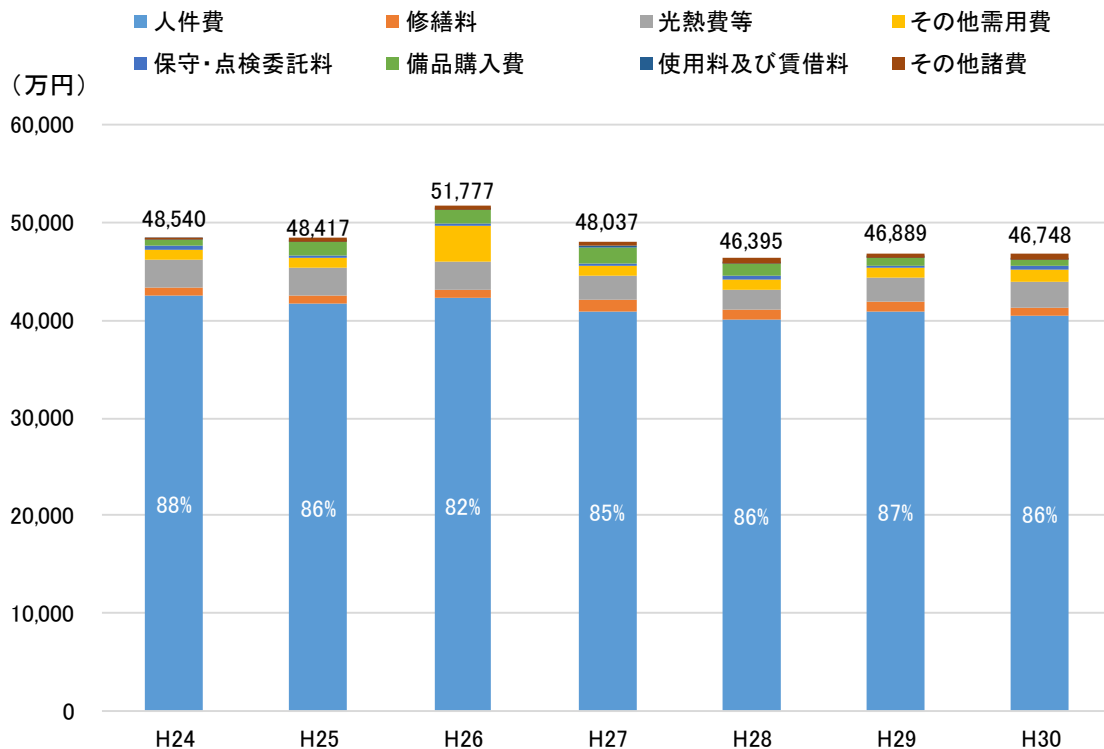
出典：学校給食実施状況調査（西条市） 様式 3-学校給食調理員配置状況より

(6)学校給食事業に係る歳出状況

- 学校給食事業に係る歳出（食材費等補助金等を除く）は、年間約 5 億円程度で推移しており、歳出の約 9 割は人件費が占める状況である。
- 非正規職員数の増加により人件費は年々減少傾向にある一方で、施設の老朽化に伴い、年間 1,000 万円程度の修繕料が毎年発生している。

学校給食事業に係る歳出状況

	(万円)							
	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	7カ年平均
人件費	42,525	41,752	42,222	40,789	39,969	40,979	40,416	41,236
修繕料	880	796	882	1,316	1,020	868	956	960
光熱費等	2,798	2,768	2,844	2,402	2,221	2,485	2,498	2,574
その他需用費	1,077	1,057	3,707	1,026	1,002	977	1,354	1,457
保守・点検委託料	312	315	317	305	291	298	299	305
備品購入費	561	1,325	1,292	1,698	1,341	796	702	1,102
使用料及び賃借料	11	11	11	6	6	6	6	8
その他諸費	376	393	504	495	543	480	517	472
計	48,540	48,417	51,777	48,037	46,395	46,889	46,748	48,115



※注：県学校給食センター協議会負担金，地元産米米飯給食実施補助金，学校給食保存用食材費補助金，学校給食地元産品食材費補助金を除く。

※人件費：報酬・給与・職員手当・共済費・賃金の計

※修繕料：施設修繕料・備品修繕料・車両修繕料の計

※光熱水費等：燃料費・電気料金・水道料金の計

※その他需用費：消耗品費・印刷製本費の計

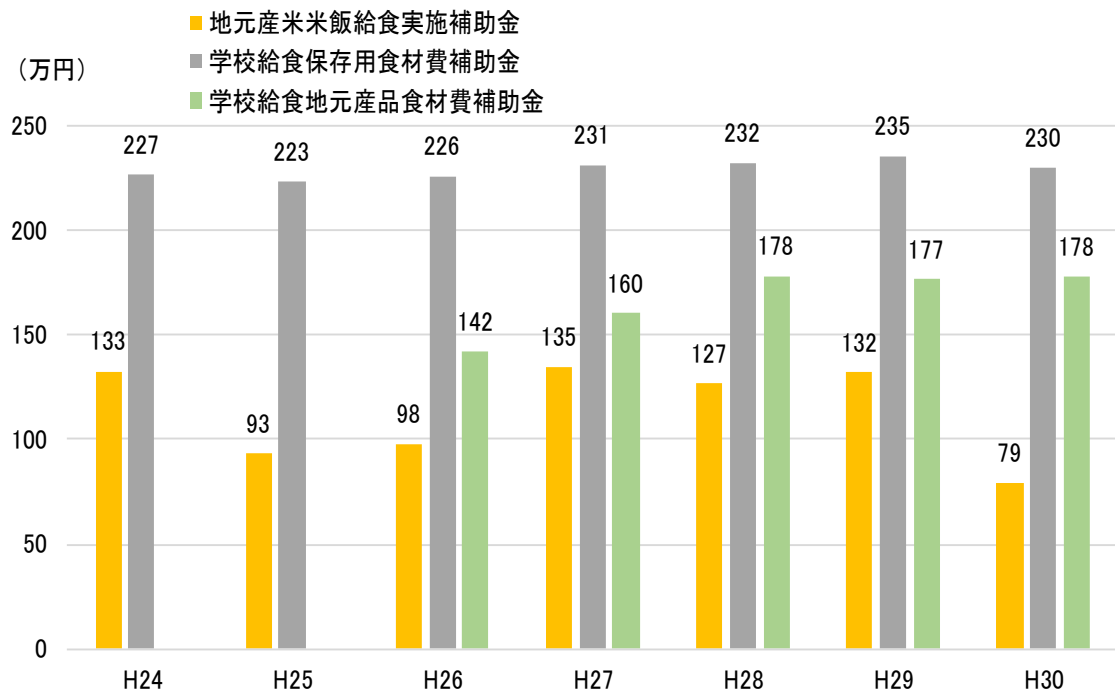
※その他諸費：報償費・旅費・役務費・公課費の計

(7)給食食材費の状況

西条市では、調理場ごとに地元商店や食材卸業者と契約を行い、給食食材を購入している。台風時のキャンセルや少量の注文にも対応できる反面、購入量が少ないことからスケールメリットが活かされていない。近年の野菜の高騰などの理由により、給食会計は厳しい状態である。

- 平成 28 年度から調味料や油などについて、市学校給食会で単価契約を実施しているが、給食経費全体からすると、数パーセントの割合で食材費の抑制には至っていない。
- 肉や野菜など、市全体での入札制度などの導入を検討した経緯があるが、業者にとって小規模調理場が多く、配送面や納品ロットが少ないことから実施に至っていない。

食材費補助金の推移



出典：一般会計歳入歳出決算書（平成 24 年度～平成 30 年度）より

(8)学校給食における食育への取り組み

学校給食は、成長期にある児童・生徒の心身の健全な発達に資するものであり、食育を推進するうえでも、中心的な役割を果たすものである。

食育基本法に基づき、第2次西条市食育推進計画（平成27年度～令和元年度）を策定しており、学校給食を「生きた教材」として効果的に活用することにより、地産地消の推進を目指すこととして、様々な取り組みを実施している。

西条市での学校給食における食育の主な取り組み

○学校給食旬菜レシピ集

西条市栄養職員部会が中心となって、「食べることは、生きること。生きるとは、食べること。」という言葉をもとにしたレシピ集を作成。「レシピ集」と併せて「家庭用リーフレット」を各家庭へ配布し、「食育」の改革に繋げることを目的としている。各レシピは、西条市のホームページで公開している。



減塩レシピ集〔給食編〕と春の減塩料理の例

学校給食旬菜レシピ

○学校給食レシピコンクール

「レシピコンクール」は西条市産の農産物を活用した学校給食メニューを考え、「食」の大切さを実感するとともに、地元産食材への愛着心を育むことを目的として、小中学生から地元のおいしい野菜・食材を使った学校給食メニューを募集するコンクール。

最終審査を通過したチームが、クッキングスタジオで家族や審査員が見守る中、腕をふるい地元産食材を使ったオリジナリティあふれる料理を披露する。これらの料理は、アレンジを加え、西条市全体の小中学校の給食メニューとして取り入れられる。



レシピコンクールの開催風景（四国電力あかりちゃんクッキングスタジオ）

○七草給食

毎年1月に、全国的にも有名な西条市産の七草を使用して、市内の小・中学校の学校給食に取り入れている。当日は、七草雑炊として学校給食のメニューの一品としてふるまわれ、JA生産者部会から七草の出前授業が実施される。児童たちは生産者の方から、七草の栽培や出荷に関する話を聞いたり、クイズを行うなど楽しみながら学びを深めている。



七草の授業風景・七草給食（七草雑炊）

○学校給食試食会

西条市の食材を使った学校給食を一般の方に体験して頂くことにより、学校給食に対する理解を深め、地産地消の良さを知ってもらうことを目的としている。市内各学校での食育参観日として、保護者対象の給食試食会を毎年開催している。



【参考】上位関連計画における食育(学校給食事業の位置づけ)

■ 第2期 西条市総合計画（平成27年度～平成36年度）：平成27年3月策定

基本構想（施策の大編） 「6 活力あふれる産業振興のまちづくり」	（1）農業の振興 「地産地消」と連携した「食育」を促進する
基本計画 第6章 活力あふれる産業振興のまちづくり 第1節 農業の振興	施策内容 （4）地産地消や食育，都市と農村の交流などを推進します。 ③地元の農産物の素晴らしさを理解してもらうため，学校や生活研究グループなどの食育活動を支援します。 基本事業「地産地消の推進」 <u>学校給食における地元農産物の利用率の向上などを支援。</u>

■ 第2次西条市食育推進計画（平成27年度～平成31年度） 平成27年3月策定

IV 食育推進の評価指標（指標目標）

地元でとれた食材を活かした料理を積極的に学校給食の献立に取り入れることにより、地域の食文化や産業に関する理解を深め、自然の恵みに感謝する心を育み、食への関心を高めるなど、学校給食を「生きた教材」としてより効果的に活用し、地産地消の推進をめざす。

目標項目	現状値	目標値 (平成31年度)
(8) 学校給食における地場産物を使用する割合の増加	31.1%	35.5%

VI. 食育推進の具体的な方策

豊かな心を育む	○各行事を通して、食べたいものや好きなものが増えていくようにし、身近な人と一緒に食べる楽しさを味わってもらい、楽しく食べる子どもを育てる。 ○各種便りを発行し、食育に関する情報を積極的に発信する。 ○給食調理員や地域の生産者と交流を図りながら、食への関心を深め、食事マナーも伝えていく。 ○郷土料理や行事食を献立に取り入れ、子どもたちの食の学びを高めるとともに、地域の食文化の継承を図る。 ○保護者に向けて、給食参観、試食会、料理教室を開催する。
生涯にわたって健康な身体を保つ	○家庭との連携を図り、子どもの生活リズムを整えていく。 ○各種便りを通して、生活習慣・食習慣についての情報を積極的に発信していく。 ○基本的な生活習慣を定着させるため「早寝・早起き・朝ごはん」運動を継続的に実施する。 ○栄養教諭等の未配置校における「食育応援隊」出前授業を実施し、指導の充実を図る。
西条市の豊かな恵みを生かす	○地場産物・旬の食べ物の大切さについて伝える。 ○給食で地元食材の活用を推進する。 ○「給食だより」で、地場産物の活用を啓発していく。 ○命の尊さや食べ物の大切さを知ることができるよう、農作物の栽培や収穫などの体験学習を充実させる。 ○食べ物の大切さを伝え、食べ残しや食品の廃棄を少なくする。 ○地場産物を活用した事業(七草給食、小中学生料理コンクール)を実施する ○学校給食で地元食材が安定して供給できるよう、体制を構築する。

保育所(園)・幼稚園・学校における取り組み
行政における取り組み

(9)栄養士の配置状況

市内の27施設では、県配置栄養教諭等11名（各学校配属）が配置され、市内統一献立の作成や衛生管理の指導、食物アレルギーへの対応など、給食運営の指導に対応している。また、平成17年度から栄養教諭制度がスタートし、給食運營業務以外の食育の授業や学校業務などを担当している。

- 栄養士の未配置校では、給食調理員や学校長、養護教諭等が衛生管理や異物混入への対応、地産地消への取り組みなどの役割を負うこととなるが、衛生管理の指導や食育授業への取り組み等について十分な対応ができない。配置校と未配置校との間に明確な差が生じている状況である。
- 令和元年度より、栄養士未配置校の対応を行うため、市費の栄養士を試験導入している。

各施設の栄養士配置状況

施設名	栄養士	参考：児童生徒数	
西条小学校	1名（県配置）	510人	4,856人
神拝小学校	1名（県配置）	754人	
大町小学校	1名（県配置）	605人	
玉津小学校	1名（県配置）	489人	
飯岡小学校	未配属	381人	
神戸小学校	未配属	218人	
禎瑞小学校	1名（市配置）※1	85人	
橘小学校	1名（市配置）※1	96人	
氷見小学校	未配属	176人	
西条東中学校	未配属	390人	
西条西中学校	未配属	156人	
西条南中学校	1名（県配置）	391人	
西条北中学校	1名（県配置）	605人	
壬生川小学校	1名（県配置）	284人	2,101人
周布小学校	未配属	160人	
吉井小学校	未配属	138人	
多賀小学校	未配属	263人	
国安小学校	1名（県配置）	172人	
吉岡小学校	未配属	129人	
三芳小学校	未配属	90人	
楠河小学校	未配属	95人	
庄内小学校	未配属	81人	
東予東中学校	1名（県配置）	386人	
東予西中学校	未配属	151人	
河北中学校	未配属	152人	
丹原学校給食センター	1名（県配置）	758人	758人
小松学校給食センター	1名（県配置）	614人	614人
計	11名（県） 2名（市）	—	8,329人
地域	旧西条市	旧東予市	旧丹原町
			旧小松町

※1：市費栄養士：令和元年度は橘小学校、禎瑞小学校に配置
 学校給食調理員配置（令和元年度）、園児児童生徒数は令和元年5月1日現在

(10)食物アレルギーへの対応

近年、食物アレルギーを持つ児童生徒数は増加傾向にあり、症状も複雑化する状況の中、市では「学校給食における食物アレルギー対応指針」（文部科学省 平成 27 年 3 月）に基づき、平成 29 年 1 月に「学校給食における食物アレルギー児童生徒への対応マニュアル」を作成し、食物アレルギー対策に取り組んでいる。

- 学校給食における食物アレルギー対応は、専門的な知識を持つ栄養士が行うことが望ましいが、未配置校では、調理員や教諭がおこなっており、大きな負担となっている。
- 食物アレルギーへの対応として、給食調理を伴わない食品（牛乳，デザート，添加物）については、代替対応を実施しているが、給食調理を伴うものについては、給食施設的环境（専用調理室の未設置等）により、レベル 3「除去食対応」までを基本としている。

西条市の学校給食における食物アレルギー対応方針

- ① 食物アレルギーを有する児童・生徒にも学校給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。
- ② 各学校は、食物アレルギー対応委員会等を設置して組織的に対応し、保護者の理解を求める。
- ③ 食物アレルギー対応は、必ず医師の診断によることとし、「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
- ④ 原因物質の完全除去（提供するかしないか）を原則とする。
- ⑤ 教育委員会は、各学校の食物アレルギーの対応について把握して、必要な指導及び支援をおこなう。
- ⑥ 教育委員会は、学校給食関係者が正しい理解を得るため、食物アレルギー研修を実施する。
- ⑦ 学校・家庭・教育委員会等、すべての関係機関が連携を密にし、適切な食物アレルギー対応をおこなうこととする。

資料：西条市学校給食における食物アレルギー児童生徒への対応マニュアルより

参考：学校給食における食物アレルギー対応人数（平成 30 年度）

	小学生	中学生	合 計
レベル 1（詳細な献立表による対応）	9	1	10
レベル 2（完全弁当対応）	1	0	1
レベル 2（一部弁当対応）	9	9	18
レベル 3（除去食対応）	27	0	27
レベル 4（代替食対応）	19	6	25
その他の対応	0	2	2
合 計	65	18	83

資料：愛媛県 平成 30 年度アレルギー対応状況調査（西条市）

3.学校給食における課題の整理

課題 1：衛生・危機管理体制の徹底（食の安全性の確保）

- ・ 全ての児童・生徒が、学校給食衛生管理基準に準拠した施設から提供される給食を喫食できる体制を構築していく必要がある。
【ドライ方式の導入、HACCP（危害分析重要管理点方式）の概念を取り入れた作業動線・調理環境の確保等】
- ・ 食中毒や異物混入等の人為的過誤を防止するためにも安全で作業しやすい調理環境と徹底した衛生管理体制の構築が必要である。
- ・ アレルギー事故防止のためにも、確実に安全・安心な除去食・代替食が提供できる調理環境と栄養士等の人的環境を確保する必要がある。

課題 2：施設の早急な更新（老朽化・衛生管理基準への対応）

- ・ 安全な給食の提供に加え、調理員の労働環境の観点からも、老朽化する施設では、施設・設備の早急な更新が必要である。
- ・ 自校方式の施設の新設を行う場合、現施設より 1.5～2 倍程度の建築面積が必要となるため、施設の統合等を含めた全市的な検討が必要である。

課題 3：工夫あふれる学校給食が提供できる体制づくり

- ・ これまで培われてきた栄養士・調理員等の連携体制のもと、さらに栄養バランスのとれたおいしい給食を提供するためには、温かい料理は温かく、冷たい料理は冷たいままに提供できる環境や、多彩な献立が実現できる調理機器等の充実が必要である。
- ・ 地元産品や県産品の食材が恒常的に利用できる仕組みづくりや、質・量を確保しながら低価格で購入できる体制の確保が必要である。

課題 4：学校給食を通じた食育推進と家庭との連携

- ・ 子どもたちの食生活改善や正しい生活習慣の形成に向けての「生きた教材」として活用していくためには、適切な栄養士を確保することが大切である。
- ・ 各家庭と学校教育現場とがこれまで以上に密接に連携した、学校給食を通じた食育活動の推進が必要であり、学校給食を通じた家庭での食育推進ができる体制を確保していく必要がある。

課題 5：安定的かつ安心できる事業運営

- ・ 正規調理員数の減少や定年退職等を踏まえ、調理員への運営・管理面での大きな負担が生じることなく、これまで培われてきた調理技術を伝承しながら、安定的に調理できる体制を構築していく必要がある。
- ・ 市の財政状況や将来の児童生徒数の動向も踏まえながら、無駄や非効率が生じない施設整備や運営体制の構築を検討していく必要がある。

第3章 学校給食基本方針

第2章で述べたように、西条市の学校給食については、施設の老朽化や衛生管理基準への対応、給食調理の人員体制など様々な課題があることから、学校給食法第2条に規定する「学校給食の目標」及び、「西条市学校給食運営検討委員会」の意見書を参考として、次のとおり基本方針を掲げることとする。

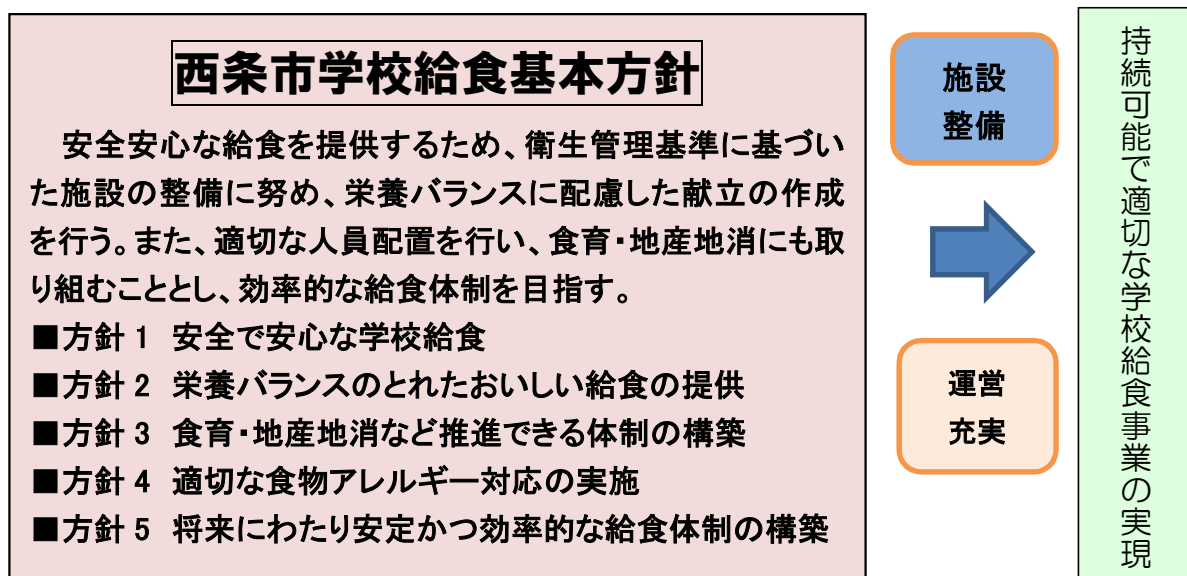
1. 学校給食の目標

- 安全・安心で栄養バランスを考慮した、おいしい給食の提供をめざす。
- 衛生管理体制の強化を図り、作業効率の高い施設・調理体制の整備をめざす。
- 食育の推進や地産地消の取り組みなど、学校給食の充実を図る。

2. 施設整備の基本的な考え方

- ① 安全・安心な学校給食ドライ方式の導入や汚染・非汚染作業区域の部屋単位での区分など、衛生管理基準に基づいた整備を行い、安全で安心な給食が提供できる、作業効率の良い施設の整備に努める。また、食物アレルギーに対応した給食を提供できる調理設備を整備し、全ての児童生徒に対して安全・安心な学校給食の提供に努める。
- ② 栄養バランスに配慮した、おいしい学校給食、適切な栄養の摂取による健康の増進を図るため、栄養バランスに配慮した献立の作成に努めるとともに、調理器具を充実し、多彩な献立に対応できる施設整備をめざす。
- ③ 食育の推進、児童生徒や保護者に対し、食育の啓発・推進を図るため、調理場の見学や栄養士・調理員との交流などを通して、食育に関する諸活動に取り組むことができる施設の整備に努める。

以上の学校給食の目標及び施設整備の基本的な考え方に基づき、本市の現状と課題を受けて、本来のあるべき学校給食の在り方について、西条市学校給食の基本方針を整理する。



基本方針の具体的な考え方は次のとおりである。

■方針 1 安全で安心な学校給食

「学校給食衛生管理基準」や「大量調理施設衛生管理マニュアル」に適合した施設を整備し、食材の2次汚染を防止し、食材の搬入から検収～調理～食器回収などの一体の作業過程においてはHACCP（危害分析重要管理点方式）に対応した衛生管理を実施する。

また、学校給食は調理員によって作られるため、調理員が安心して仕事のしやすい環境で作業することが食の安全やおいしい給食につながる。そのため、適切な調理人員の確保を図りながら、作業効率性や安全性など施設整備を向上させた働きやすい調理場の運営体制を整備する。

■方針 2 栄養バランスのとれたおいしい給食の提供

学校給食は、成長期にある子どもたちの健康保持や心身の健全な発達、正しい食習慣の形成に大きな役割を果たす。そのため、栄養バランスのとれた給食の提供や、調理方法の工夫によりおいしい給食を提供する。そのため、温かいものは温かく、冷たいものは冷たいままの状態で給食を提供する。

■方針 3 食育・地産地消など推進できる体制の構築

本市では学校給食を「生きた教材」としてより効果的に活用することを目指しており、そのため、学校や関係機関との連携を図り、地場産物の積極的な活用や、地域の食文化の伝承を進めていく等ハードとソフトの両面から積極的に進めていく。また、「レシピの公開」や「給食試食会」等を通じて地域への食育や地産地消の促進のための取り組みを推進する。

加えて食材の調達については、地域と協力しながら、生産者の顔が見え安全なものが納入されるように、適切な食材調達方法を選定する。

■方針 4 適正な食物アレルギー対応の実施

子どもたちに安全な給食を実施していくために、食物アレルギーに対して、学校と連携を図り、除去食対応や代替食対応など、対応レベルを検討しながら進めていく。

また、栄養士の充実を図り、適切なアレルギー対応が実施できる体制整備を行う。

■方針 5 将来にわたり安定かつ効率的な給食体制の構築

本市の子ども数は今後減少していくことが見込まれているとともに、調理員の高齢化、担い手の減少が顕著である。また、市の財政状況を鑑み、施設の集約を図り、効率的な給食が運営できる給食体制や施設づくりを進める。

ただし、効率性のみを優先するのではなく、上記の方針と調整を図るとともに、事故等の不測の事態が発生した場合を想定し、可能な限りリスク回避が出来る施設や体制づくりを行う。

第4章 施設整備の方向性について

1. 学校給食施設の検討について

学校給食施設の整備について、「西条市学校給食運営検討委員会」の意見書を参考としつつ、本市の学校給食施設の現状と課題から給食方式を検討することとし、安全で安心な給食の提供を第一目標として、施設整備を行うこととする。

(1) 自校(単独)方式

旧西条地区、旧東予地区の小中学校25校で採用している自校方式では、学校敷地内の給食室で調理・配食していることから、温かく出来立ての給食を提供することが可能であり、調理員の顔が見えることや学校行事等に合わせた小回りの利く給食運営が実施できるなど、多くのメリットがある。その反面、自校方式の給食施設を更新する場合、衛生管理基準に適合する施設を整備すると、現在の施設面積の約1.5～2倍程度の用地が必要となることから、各学校とも適切な用地を確保することが非常に難しい状況にある。その他、市周辺部の小規模校では、今後も児童生徒数が減少することから、非効率な施設となり、整備費用、維持コスト、調理員確保等の問題も生じてくることが予想される。

(2) 親子方式

西条市で親子方式の実績はない。親子方式の特徴としては、親校で調理を行い、子校(管轄校)へ配送する仕組みで、自校(単独)方式とセンター方式の中間的な方式といえる。親校では、自校方式と同様のメリットがあり、子校への配送も比較的近いことから、配送面でもセンター方式に比べて有利とされる。しかしその反面、共同調理場となるため、工場扱いとなり建築許可が必要となることや自校方式と同様で学校敷地に隣接した用地の確保が必要となる。また、学校内での整備が可能な場合でも、配送車や食材業者のトラックの出入りがあることから、専用出入り口やトラックの回転エリアの設置が必要となる。

(3) 給食センター方式

本市では、合併以前より、小松・丹原学校給食センターで同方式を採用している。一カ所の調理場から各学校へ配送することから、自校方式に比べて、人件費や施設の維持管理費で有利とされ、効率面でメリットがある。また、大量の食材を使用することから入札制度を導入できることや調理作業が分担されることで調理員の負担が軽減される。しかし、喫食まで時間を要することや給食のできたて感、調理員への感謝の気持ちが薄れるなど、食育推進面や配送経費がデメリットとされている。

以上、学校給食の一般的な給食方式において比較すると、それぞれにメリット、デメリットがあり、学校給食検討委員会でも様々な議論が展開されたところである。

西条市におけるそれぞれの方式での、施設整備面、維持管理運営面、食育面、その他については次のとおりである。

◎給食方式の比較

	名称	自校(単独)方式	親子方式	センター方式
① 施設 整備 面	建築関係	× 学校敷地内に建替が可能な敷地の確保が問題	△ 工場扱いとなり、工業系の用地以外は原則不可、建築特別許可が必要	△ 工場扱いとなり、工業系の用地以外は原則不可、建築特別許可が必要
	整備期間	× 2年程度/箇所 学校数による(長期間必要)	△ 2～3年程度/箇所 ※許認可の有無による	○ 5年程度/1カ所 ※許認可の有無による
	整備費	× 多額の経費が必要	△ 自校方式よりは少額	○ 経費は抑えられる
② 維持 管理 ・ 運 営 面	調理業務	○ 給食の時間に合わせた調理が実施できる(配送不要)	△ 子校は配送するため、調理を早める必要がある	× 配送時間を考慮して、2時間喫食の条件を守る必要がある
	調理員配置	× 規模が小さいため、多くの調理員の確保が必要、人件費も多額となる	△ 子校が集約されるため、自校方式より少ない人員配置となる	◎ 調理が分業化され、効率的な配置が可能、人件費も抑えることができる
	栄養教諭の配置	× 550人以上の学校で1名、他は4校に1名の配置	○ 親校には配置できるが、子校には配置なし	△ 規模により数名の配置が可能、管轄校には配置なし
	維持管理	× 調理場の数が多くなり、修繕等の負担が大きい、機器等の更新経費も多額となる	△ 親校のみの維持管理の負担となり、自校式に比べると効率化される	○ 効率的な維持管理ができる、機器等は大型化されるため、業者委託等が必要となる
	運営の柔軟性	◎ 短縮授業や学校行事等の個々の学校事情に即した給食運営ができる	△ 親校では可能。ただし、直前の大幅な食数減等の場合は対応が難しくなる	× 給食数の調整を各学校と行う必要があるため、直前の大幅な変更は対応が難しくなる
③ 食 育 面	食育推進	◎ 児童生徒の身近なところで調理が行われ、食育の観点で最も有効である	○ 親校では自校式と同様、子校では難しい、サービスの偏りが生じる	△ 身近な調理はできない。施設見学や見学スペースの設置により、対応可能である。
	おいしい給食	◎ 調理から喫食までの時間が短く、出来たての温かい給食を提供することが可能	△ 親校では自校と同様であるが、子校喫食までの時間が、自校方式より長くなる	△ 調理から喫食までの時間は、自校・親子方式よりも長くなるが、最新の機器でカバー
	手作り給食の提供	◎ 学校ごとに献立の工夫が可能で、個性化が図れる	△ 調理食数が自校方式より多くなり、対応が難しい	△ 調理食数が多く、対応は困難である
④ そ の 他	食中毒等リスク	○ 食中毒等の被害は最小限、しかし、調理場数が多くなり、発生確率は高くなる	△ 食中毒等が発生した場合、被害は自校方式よりやや大きくなる	× 食中毒等の被害は管轄校全体にリスクが及ぶ可能性がある
	食物アレルギー対応	△ 食数が少なく容易であるが、学校で対応するため、担当者の負担は大きい。	△ 自校方式よりは多いものの、食数が比較的少ないため対応は比較的容易である。	○ 管理を一元化してできるため、最も経済的であるが、受け渡しを慎重に行う必要あり
	食材の購入	× 各校ごとに行うため、入札などができない	△ ある程度可能	◎ 入札制度が導入できる。大手業者の参入が可能

◎非常に優れている ○優れている △普通 ×非常に困難(不可能)

2.学校給食施設整備の方向性について

学校給食施設の整備については、将来的に安定して給食運営ができることが重要であり、これまでの検討から、自校（単独）方式の給食施設の継続は困難であると判断し、老朽化した自校（単独）方式の学校給食施設は、順次統合することとする。なお、今後は、既存の施設を利活用しながら段階的に集約を進めることとする。

また、共同調理場の規模や管轄エリア等については、地域性や今後の児童・生徒数の減少、食育推進や配送面などを考慮して協議を重ね、最終的には市内数カ所の共同調理場への統合を目指すこととする。

○学校給食施設の整備目標

安全安心な学校給食の提供を第一として、衛生管理基準に基づいた施設の整備を行い、栄養バランスのとれたおいしい給食が可能な施設整備を行う。さらに、食育推進・地産地消にも取り組むことができ、作業効率の良い施設整備を実施して安全で効率的な施設体制を目指す。

■目標 1 安全で安心な学校給食の提供が可能な施設整備

- ①学校給食衛生管理基準や大量調理施設衛生管理マニュアルに適合した施設整備
- ②食材の搬入から検収、調理、配缶などの一連の作業過程においては HACCP（危害分析重要管理点方式）に対応した衛生管理を可能とした施設
- ③給食調理の作業効率性や安全性、快適性を向上させた働きやすい施設整備
- ④事故等の不測の事態を想定し、可能な限りリスク回避が出来る施設・設備

■目標 2 多彩なメニューやおいしい給食ができる施設

- ①厨房設備の充実をおこない、多彩なメニューに対応できる施設
- ②温かいものは温かく、冷たいものは冷たいままの状態を提供できる施設・備品
- ③手作りのメニューやバイキング給食など特別給食に対応できる施設や人員体制

■目標 3 食育や地産地消など学習面においても推進できる施設体制の構築

- ①地場産物の利用や西条の特産品を積極的に使用できる施設体制
- ②地域の食文化や伝統料理など、学習面においても活用できる施設
- ③レシピの公開や試食会等を通じて、地域への食育や地産地消の促進できる施設体制

■目標 4 適正な食物アレルギー対応

- ①文部科学省「食物アレルギー対応指針」に基づいた施設整備
- ②食物アレルギー対応が可能な施設（除去食、代替食など）

■目標 5 将来にわたり安定かつ効率的な給食施設の体制づくり

- ①今後の児童・生徒の減少に対応した適正規模の施設整備
- ②調理員の高齢化、担い手の減少に対応するため、施設の集約を図り、効率的で持続可能な給食が運営できる施設体制
- ③財政面に配慮した段階的な給食施設の整備（財政負担の平準化）

3.学校給食施設整備基本計画の策定について

本基本構想では、学校給食の在り方を検討するとともに、施設整備の方向性を示したものである。今後は施設整備を具体化していくため、継続的により詳細な協議が必要であり、これらの内容をまとめた「西条市学校給食施設整備基本計画」（仮称）を策定する。

また、運営体制についても、担当部局との調整や人員の適正配置が必要である。

- ・ 個別施設の改修計画 ・ 新設共同調理場の候補地選定、施設計画、概算工事費
- ・ 配送計画 ・ 人口減少に伴う食数検討 ・ 事業手法 ・ 整備スケジュール
- ・ 集約後の給食施設運営体制表

なお、基本計画の策定について、以下の点が重要である。

■社会情勢や地域の状況を踏まえた計画の立案と着実な推進

本市を取り巻く社会情勢や財政状況を勘案し、基本構想に基づき着実に実施していくことが大切である。また、検討に際しては学校現場や保護者の声を聞き、給食を提供される人たちにとって有用な施設を目指すこととする。

- ・ 給食関係者意見聴取 ・ パブリックコメント

■法規制、周辺環境等への配慮

学校給食施設のうち、給食センター等は工場扱いとなるため、建築制限に対応する手続きが必要となる。関係機関と調整しながら進めていく。

- ・ 配食エリア再編に向けた協議先 ・ 遵守法令一覧

■民間資金、ノウハウの活用

本基本構想では施設整備の方向性として「段階的な集約」を示したが、施設整備には多くの費用が必要である。他市の事例では、PFI方式、DB方式、リース方式など、民間資金やノウハウを活用した施設整備の可能性もあることから、これらも踏まえて検討を進めていく必要がある。

- ・ 民間活用プロポーザル検討

参考資料： 西条市学校給食運営検討委員会概要

■西条市学校給食の在り方について 意見書

西条市学校給食の在り方について

意見書

令和元年12月

西条市学校給食運営検討委員会

はじめに

学校給食は、学校給食法に基づき、児童・生徒の心身の健全な発達に資するために、必要な栄養を適切に摂取するとともに、食に関する正しい理解と適切な判断力を養う学校教育の一環として大切な役割を担っている。

西条市では、市内小中学校35校で完全給食を実施し、単独調理場25か所、給食センター2か所で、1日最大約9,300食の学校給食を提供している。

しかしながら、市内の給食施設の大部分は合併後、改修等が行われておらず、経年劣化による老朽化が著しいなど、現在の学校給食衛生管理基準（以下衛生管理基準）に適合していない状況であること、また、調理人員の問題や近年増加傾向である食物アレルギー対応など、学校給食現場では様々な問題が山積しており、給食施設の整備や運営体制の早急な見直しが必要である。

このような状況の下、「西条市学校給食運営検討委員会」は、平成31年2月22日に教育委員会より、今後の西条市の学校給食の運営及び施設整備の在り方について意見を求められ、これまでに6回の検討会を開催して、委員12名による活発な意見交換や市内給食施設の見学、伊予市学校給食センターへの先進地視察など、様々な検討を進めてきたところである。

この意見書は、西条市の将来の子どもたちの健やかな成長に資することや施設整備や運営の在り方について、委員の意見をとりまとめたもので、今後の西条市の学校給食の進むべき大きな方向性について、意見を述べるものである。

西条市学校給食運営検討委員会
委員長 鈴鹿 基廣

◎学校給食の基本的な考え方について

西条市学校給食運営検討委員会では、様々な立場の委員から学校給食の在り方について意見をいただいた。その意見を集約して、次のとおり5項目の学校給食の基本的な考え方についてとりまとめたので、今後の給食体制見直しの参考としていただきたい。

1 安全で安心な学校給食

現在の学校給食施設は、昭和50年代に建設されたものが多く、文部科学省の「衛生管理基準」や「大量調理施設衛生管理マニュアル」に適合していないなど、施設の老朽化が進んでいる状況である。給食関係者の努力により、安全な学校給食の提供が行われているが、早急な施設面の整備が必要である。

また、食物アレルギーへの適切な対応が求められる中で、現在の施設、人員体制では安全で安心な学校給食を提供するには限界が来ていると考えられ、早期に施設の更新や大規模修繕等を行い、基準への適合、適正な食物アレルギー対応により、子どもたちにより安全安心な学校給食を提供できるよう対応を希望する。

2 栄養バランスのとれたおいしい学校給食

学校給食は、成長期にある子どもたちの健康保持や心身の健全な発達、正しい食習慣の形成に大きな役割を果たしている。

そのため、栄養バランスのとれた給食を提供するとともに、調理方法を工夫することや温かいものは温かく、冷たいものは冷たいままの状態を提供できる施設や体制を構築することで、おいしい学校給食を提供することができる。

3 食育・地産地消の推進

本市では第2次西条市食育推進計画（平成27年度～平成31年度）において学校給食を「生きた教材」としてより効果的に活用することを目指しており、各学校の給食施設や学校給食センターにおいても特徴的な食育を行ってきているところである。

今後も学校や関係機関との連携を図り、地産地消の積極的な推進や、地域の食文化の伝承を進めていくため、ハードとソフトの両面から積極的に食育・地産地消を進める必要がある。

4 働く人の環境に配慮した施設整備

学校給食は多くのスタッフによって作られているが、安全で仕事のしやすい環境を提供することが食の安全やおいしい給食につながる。さらには新たな人員の確保にも寄与する可能性があり、将来に渡って安定的に安全な給食を提供できることにもつながる。

そのため、関係スタッフの安全確保を第一としながら、さらには、作業効率性や快適性を向上させた働きやすい施設整備を要望する。

5 将来にわたる安定かつ効率的な体制の構築

本市の子どもの数は今後減少していくことが見込まれているとともに、調理員の高齢化、働き手の減少が顕著である。また、市の財政状況も年々厳しくなる状況である。

これらを総合的に鑑みると、施設の集約を図り、効率的な給食が運営できる給食体制や施設づくりを進める必要がある。ただし、効率性のみを優先するのではなく、上に示した考え方と調整を図る必要がある。また、施設事故等の不測の事態が発生した場合を想定し、可能な限りリスク回避ができる給食の施設や体制を構築する必要がある。

今後の施設の設置方式については、単独調理場（自校方式）、共同調理場（センター方式）について検討した結果、旧西条地域や旧東予地域で実施してきた「単独調理場」は、建替えの際の用地の確保や建設コスト、過大な人的負担面などから継続は困難な状況であると考えられる。そのため、現実的な施設の設置方式を検討することとし、委員会では「ある程度の規模での施設の集約は必要」との結論に至ったところである。

◎付帯意見

1 単独調理場方式の良さについて

委員会の協議の中で、委員より数々の「単独調理場」の長所について意見が出された。長所である温かい給食の提供や調理を身近に感じる環境、特別食（バイキング、リクエスト給食）、学校行事等に合わせた給食への対応など、今後、市において施設整備計画を策定する際には、これらの意見も尊重した計画の策定にあたっていただきたい。

2 給食現場の意見反映と説明責任について

施設整備を進めていくにあたっては、実際に働く栄養士や調理員等、現場の意見を十分に反映していただきたい。また、学校、地域、関係者等への丁寧な説明を行うとともに、十分な理解を得るよう努力すること。

その他、現場から要望のある栄養士未配置校への対応についても検討していただきたい。

3 防災面への対応について

近年、日本中で自然災害が頻発しており、南海トラフ巨大地震への懸念など、西条市においてもいつどこで災害が発生するかもしれない状況である。そこで、給食施設の整備にあたっては、災害に対応した施設づくりを検討されたい。

◎あとながき

西条市では、合併前の旧自治体の給食施設や体制をそのまま引き継ぎ、現在まで児童生徒に学校給食を提供してきたが、施設の老朽化や正規調理員の減少、食育・地産地消の推進など、学校給食を実施する上での課題が山積している。

しかしながら、先にも述べたように学校給食は、児童・生徒の健やかな成長と、食に関する知識を得ることで生き抜く力を得る大切な教育活動である。西条市の責任として十分に検討を重ね、早急かつ真摯に学校給食の充実を図っていただきたいと願っている。

西条市学校給食運営検討委員会委員名簿

平成31年1月15日～令和3年1月14日

	氏 名	選出区分	備考
1	鈴 鹿 基 廣	校長会学校給食会担当	委員長
2	石 丸 敬 二	校長会学校給食会担当	
	(越 智 英 治)	校長会学校給食会担当	R元. 5. 19まで
3	高 瀬 昌 典	西条市PTA連合会	
4	斎 藤 宣 昭	西条市PTA連合会	
	(處 淳 子)	西条市PTA連合会	R元. 5. 19まで
5	茨 木 仁 美	栄養教諭	
6	横 井 三 枝	給食調理員	
7	福 田 亜 弓	教育委員	
8	藤 田 正 隆	学識経験者：今治明德短期大学教授	
9	河 内 俊 樹	学識経験者：松山大学准教授	
10	飯 尾 涉	有識者：学校業務改善コーディネーター	副委員長
11	尾 野 忠 雄	市民代表	
12	中 川 雄 介	市民代表	

※任期は2年、() は前任委員

学校給食運営検討委員会開催状況

西条市教育委員会

	時期	内容	詳細
第1回	2/22(金) 15:00～	役員選任、現状報告、問題点整理、今後の進め方など	1.開会 2.委員委嘱、任命 3.教育長あいさつ 4.役員選任(委員長、副委員長) 5.会の進め方、日程、規約等説明 6.議事(現状説明、問題点、今後の日程等) 7.閉会
第2回	6/24(月) 15:00～	西条市での運営体制検討(自校、センター)①	1.委員長あいさつ 2.議事 (1)現在の給食体制の問題点について (2)県内他市の状況について (3)今後の給食運営・施設整備について 3.その他
	6/24(月) 17:00～	市内調理場見学	神拝小学校給食室 大町小学校給食室
第3回	8/8(木) 15:00～	西条市での運営体制検討(自校、センター)②	1.委員長あいさつ 2.議事 (1)市内調理場の現状について (2)施設整備の方向性について (3)その他の給食運営について 3.閉会
第4回	10/8(火) 10:00～	先進地視察研修(伊予市学校給食センター)	1.視察研修 ・施設見学、質疑応答、給食試食他 2.議事 (1)委員長あいさつ (2)今後のスケジュール (3)その他の課題について 3.閉会
第5回	11/19(火) 17:00～	西条市での運営体制検討(自校、センター)③	1.委員長あいさつ 2.議事 (1)先進地視察研修について (2)意見のとりまとめについて (3)その他について 3.閉会
第6回	12/25(火) 18:00～	意見書とりまとめ、決議	1.委員長あいさつ 2.議事 (1)意見書の決議について (2)その他について (3)今後の予定について 3.管理部長お礼のあいさつ 4.閉会

※会議は委員長が招集(初回は教育長)

※事務局は教育総務課

■委員会規約

西条市学校給食運営検討委員会設置要綱

(設置)

第1条 学校給食をより効果的かつ効率的に実施し、将来にわたる学校給食の在り方について検討するため、西条市学校給食運営検討委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

(検討事項)

第2条 委員会は、次に掲げる事項を検討する。

- (1) 学校給食の効率的な運営体制に関すること。
- (2) 学校給食の現状及び課題に関すること。
- (3) その他学校給食に関すること。

(組織)

第3条 委員会は、12人以内の委員をもって組織し、次に掲げる者の内から教育委員会が委嘱し、又は任命する。

- (1) 小中学校長
- (2) 小中学校PTA
- (3) 栄養教諭・学校栄養職員
- (4) 給食調理員
- (5) その他教育委員会が必要と認める者

(任期)

第4条 委員の任期は、2年とする。ただし、再任は妨げない。

2 委員が欠けた場合における補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(委員長及び副委員長)

第5条 委員会に委員長及び副委員長を置き、委員の互選によりこれを選出する。

- 2 委員長は、委員会を代表し、会務を処理する。
- 3 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故があるとき、又は委員長が欠けたときは、その職務を代理する。

(会議)

第6条 委員会は、委員長が招集し、委員長が議長となる。

- 2 委員会は、委員の過半数が出席しなければ会議を開くことができない。
- 3 委員会の議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

(関係者の出席)

第7条 委員会は、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、説明又は意見を聴くことができる。

(庶務)

第8条 委員会の庶務は、教育委員会管理部教育総務課において処理する。

(その他)

第9条 この要綱に定めるもののほか、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、平成25年10月10日から施行する。

(任期の特例)

2 この要綱の施行の日以後初めて委嘱される委員の任期は、第4条の規定にかかわらず、平成27年3月31日までとする。