

西条市学校給食施設整備基本計画の方向性について

～子どもたちの健やかな成長のために～

安全・安心で
栄養バランスのとれた
おいしい学校給食をめざして！！



西条市教育委員会

★目次

- 1 なぜ給食施設の更新が必要なのか
- 2 どのような検討がされてきたか
- 3 学校給食運営検討委員会からの意見
- 4 どのような施設を目指すのか <基本構想より>
- 5 自校方式の継続が困難な理由
- 6 施設整備の実行可能性の比較**
- 7 段階的な集約のイメージ**
- 8 施設整備計画の検討状況**
- 9 学校給食施設整備の整備目標 <基本構想より>**
- 10 概算事業費**

【資料 1】用語の説明

(1) 自校（単独）方式

学校敷地内に給食室を設置して調理・配食する方式のこと。

- ・西条地域、東予地域で採用している。

(2) 親子方式

親校で調理を行い、子校（管轄校）へ配送する方式。

(3) 給食センター方式

一カ所の調理場から各学校へ配送する方式。

- ・小松・丹原学校給食センターで同方式を採用している。

※共同調理場とは、親子方式及び給食センター方式を総称したものの

1 なぜ給食施設の更新が必要なのか

①施設・設備の老朽化が進んでいます

- ・市内27施設中、23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えています。
- ・設備や厨房機器も老朽化しており、調理に支障が出る可能性があります。

②衛生管理基準が厳しくなりました（平成21年の学校給食法改正）

- ・基準を満たすドライ方式の給食施設は2施設（神拝小、東予東中）のみです。他の施設はドライ運用で対応。

③施設の耐震性や作業環境の向上が必要です

- ・4施設は旧耐震の建物（飯岡小、多賀小、庄内小、丹原C）です。
- ・空調設備がなく、湿度80%以内、室温25℃以下を保っていません。

※ドライ方式とは・・・調理場の床が乾いた状態で使用する方式で、室内の湿度が低く保たれ、はね水による2次汚染の防止ができるなどのメリットがある。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いる。

【資料2-1】 学校給食施設の現況①

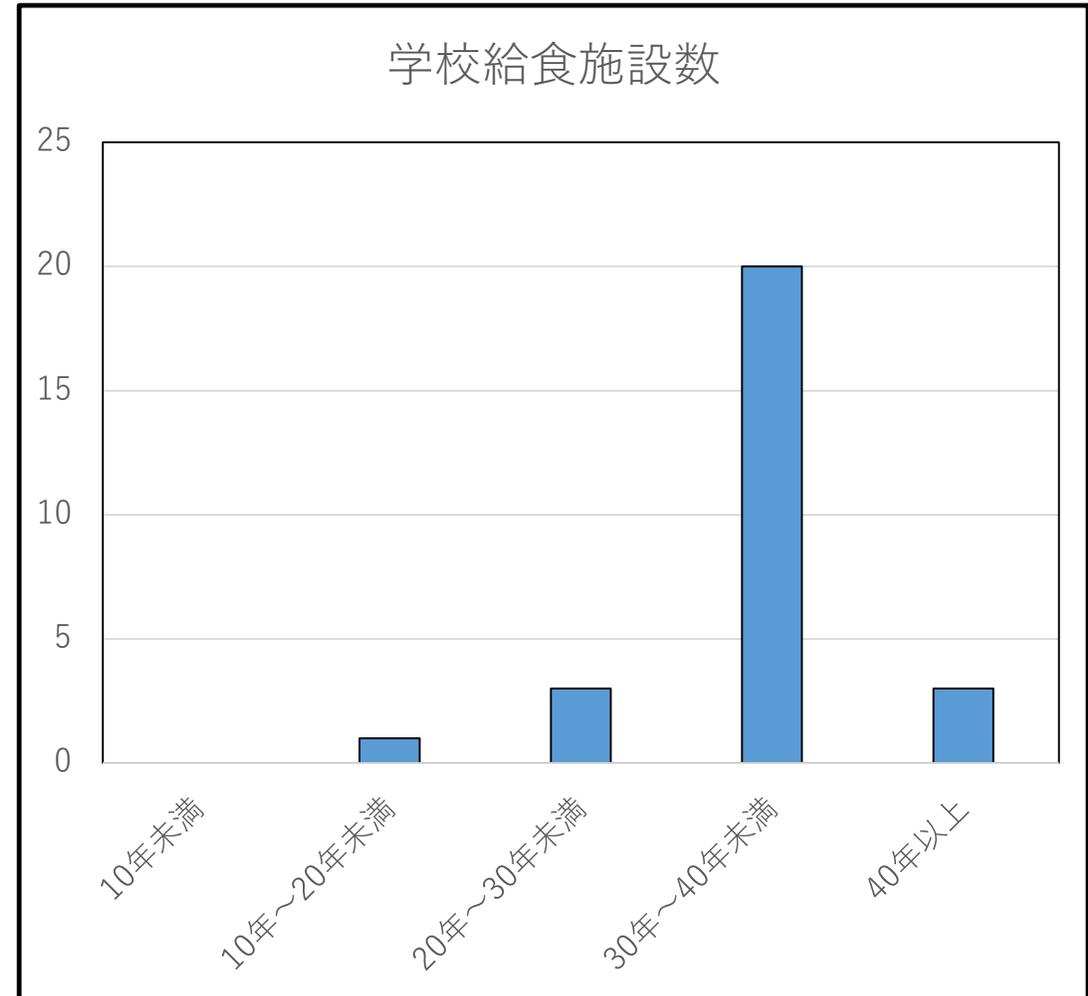
| 施設名 | 建設年月 | 経過年数 | 調理環境 | 耐震基準 |
|--------|--------|------|------------|------|
| 西条小学校 | S59.3 | 36年 | ウェット | |
| 神拝小学校 | H17.3 | 15年 | ドライ | |
| 大町小学校 | S58.12 | 36年 | ウェット | |
| 玉津小学校 | S59.3 | 36年 | ウェット | |
| 飯岡小学校 | S49.1 | 46年 | ウェット | 旧耐震 |
| 神戸小学校 | S60.2 | 35年 | ウェット | |
| 禎瑞小学校 | S60.2 | 35年 | ウェット | |
| 橘小学校 | S62.3 | 33年 | ウェット | |
| 氷見小学校 | S57.10 | 37年 | ウェット | |
| 西条東中学校 | S58.1 | 37年 | ウェット | |
| 西条西中学校 | S58.2 | 37年 | ウェット | |
| 西条南中学校 | S57.3 | 38年 | ウェット | |
| 西条北中学校 | S57.3 | 38年 | ウェット | |
| | | | | |

| 施設名 | 建設年月 | 経過年数 | 調理環境 | 耐震基準 |
|--------|--------|------|------------|------|
| 壬生川小学校 | S60.3 | 35年 | ウェット | |
| 周布小学校 | S61.3 | 34年 | ウェット | |
| 吉井小学校 | H3.3 | 29年 | ウェット | |
| 多賀小学校 | S54.12 | 40年 | ウェット | 旧耐震 |
| 国安小学校 | S57.12 | 38年 | ウェット | |
| 吉岡小学校 | H4.3 | 28年 | ウェット | |
| 三芳小学校 | S62.3 | 33年 | ウェット | |
| 楠河小学校 | S58.3 | 37年 | ウェット | |
| 庄内小学校 | S56.3 | 39年 | ウェット | 旧耐震 |
| 東予東中学校 | H11.2 | 21年 | ドライ | |
| 東予西中学校 | H2.3 | 30年 | ウェット | |
| 河北中学校 | S63.3 | 32年 | ウェット | |
| 丹原給食C | S55.3 | 40年 | ウェット | 旧耐震 |
| 小松給食C | S57.3 | 38年 | ウェット | |

※令和2年3月31日現在

【資料2-2】 学校給食施設の現況②

| 経過年数 | 学校給食施設数 |
|-----------|---------|
| 10年未満 | 0 |
| 10年～20年未満 | 1 |
| 20年～30年未満 | 3 |
| 30年～40年未満 | 20 |
| 40年以上 | 3 |
| 計 | 27 |



2 どのような検討がされてきたか

西条市学校給食の在り方について（意見書）

～子どもたちの健やかな成長のために～

西条市学校給食運営検討委員会（令和元年12月）



今後の西条市の学校給食の進むべき大きな方向性（施設整備や運営の在り方）

西条市学校給食基本構想＜西条市学校給食基本方針＞

- 方針1 安全で安心な学校給食
- 方針2 栄養バランスのとれたおいしい給食の提供
- 方針3 食育・地産地消など推進できる体制の構築
- 方針4 適切な食物アレルギー対応の実施
- 方針5 将来にわたり安定かつ効率的な給食体制の構築



施設整備に関する具体的な検討

関係者への説明や意見聴取

西条市学校給食施設整備基本計画

～安全で安心な給食の提供を第一目標として、施設整備を行います～

- 施設計画
- 整備スケジュール
- 概算工事費
- 配送計画
- 事業手法
- 運営方法など

3 学校給食運営検討委員会からの意見(令和元年12月) ～学校給食の基本的な考え方について～

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。施設の老朽化が進む中、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についても、早期に施設の更新等を行い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

成長期にある子どもたちに、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

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。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

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。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。

3 学校給食運営検討委員会からの意見(令和元年12月) ～付帯意見～

1 自校方式の良さについて

「自校方式」の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、施設整備計画を策定する際には、これらの特別給食（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。

4 どのような施設を目指すのか<基本構想より> ～施設整備の方向性～

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。**

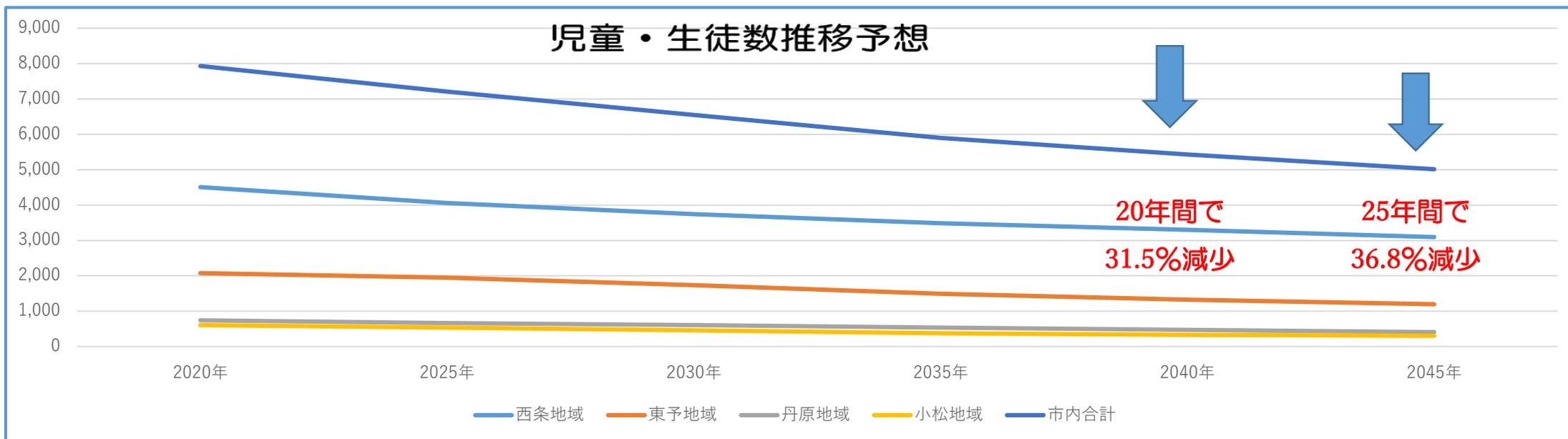
なお、今後は、既存の施設を利活用しながら**段階的に集約を進める**こととする。

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。

【資料3】 将来の児童・生徒数の見通し

児童・生徒数推移予想 ※基本構想より抜粋

| 経過年数 | 現在 | 5年後 | 10年後 | 15年後 | 20年後 | 25年後 |
|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 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 |



5 自校（単独）方式の継続が困難な理由

①建替えの敷地の確保が難しい

- ・新基準の施設は、現在の施設面積の1.5～2倍程度の用地が必要となる。

②すべての施設を整備するには長期間かかる

- ・27施設を順次更新するには、20年以上を要する。

③児童・生徒数が大幅に減少し、非効率な施設となる

- ・今後25年の間に、市全体で2,920名の減少が想定される。

④整備費が多額となり、財政負担が大きい

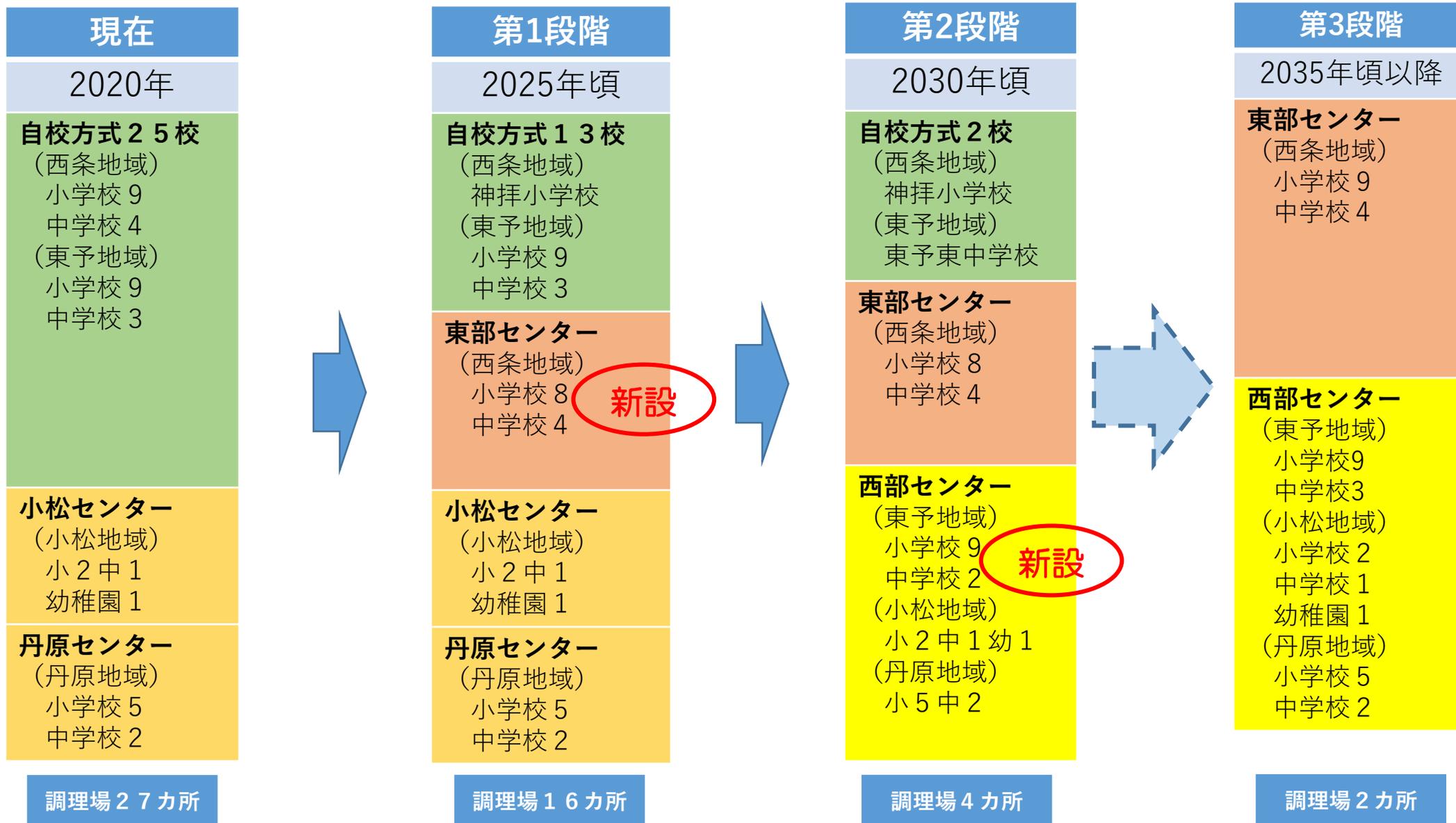
- ・27施設の概算更新費は約87億円（用地費を除く）を要する。

6 施設整備の実行可能性の比較

| 区分 | 小規模C/親子方式 (市内8か所) 800食～1,500食 | 中規模センター方式 (市内2か所) 4,000食程度 | 大規模センター方式 (市内1か所) 8,000食 |
|-------|-------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| 建設難易度 | 原則、工業系の用途地域 親子は学校への隣接地 | 原則、工業系の用途地域 | 原則、工業系の用途地域 |
| 用地面 | 用地選定の箇所数が多く困難 | 用地選定の箇所数が少ない 計画的な整備が可能 | 市の中心部に1万㎡以上の用地 が必要、用地選定が困難 |
| 配送対応 | 2時間喫食可能 ※親校は配送なし | 2時間喫食可能 | 2時間喫食が困難 |
| 維持管理 | 調理場の数が多くなり、修繕 等の負担が大きい | 効率的な維持管理ができる | 効率的な維持管理ができる |
| 整備期間 | 長期間(4年×8か所) | 10年程度(5年×2か所) | 短期間(6年) |
| 概算整備費 | 78億円+用地費 | 43億円+用地費 | 33億円+用地費 |

※市内の食数を8,000食と仮定した場合、概算整備費は総合コンサルタント試算

7 段階的な集約のイメージ



8-1 施設整備計画の検討状況

1 設置数：市内2カ所へ給食センターを新設する

【市内2カ所とした理由】

- ①早急な施設整備が必要であり、整備期間を短くできる
 - ・2カ所で10年以内の整備を目指すことができる
- ②建設可能な用途地域が限られている
 - ・候補地の選定に要する時間を短くできる
- ③2カ所の配送エリアで2時間以内の喫食が可能である
 - ・衛生基準に適合した温かい給食を提供できる
- ④将来の児童数等の減少を勘案し、効率的な施設体制となる
 - ・財政負担が少なく、次世代への負担(借金)が少ない

※用途地域は、地域における住環境の保護または業務の利便の増進を図るために、市街地の類型に応じて建築を規制するべく指定する地域で、全部で13種類があり、種類ごとに建築できる建物の用途、容積率、建ぺい率などの建築規制が定められている。

8-2 施設整備計画の検討状況

2 配送エリア：

(仮称) 東部給食センター：西条地域の小学校9校、中学校4校

(仮称) 西部給食センター：東予地域の小学校9校、中学校3校

丹原地域の小学校5校、中学校2校

小松地域の小学校2校、中学校1校、幼稚園1園

※ただし、当面の間、ドライ方式に適合している神拝小給食室と東予東中給食室は、
継続して使用する。

3 施設規模：

(仮称) 東部給食センター：最大調理能力4,500食規模/日

(仮称) 西部給食センター：最大調理能力3,000食規模/日

8-3 施設整備計画の検討状況

4 事業スケジュール：

| 経過年数 | 1年目 | 2年目 | 3年目 | 4年目 | 5年目 | 6年目 | 7年目 | 8年目 | 9年目 | 10年目 |
|------------|--------------------|-------|-------|-------|-------------|--------------------|-------|--------|--------|-------------|
| 年度 | 令和3年度 | 令和4年度 | 令和5年度 | 令和6年度 | 令和7年度 | 令和8年度 | 令和9年度 | 令和10年度 | 令和11年度 | 令和12年度 |
| 東部C | 用地選定 事業方式 選定 | 設計 | 建設 | 建設 | 供用準備・ 開始 | | | | | |
| 西部C | | | | | | 用地選定 事業方式 選定 | 設計 | 建設 | 建設 | 供用準備・ 開始 |
| 調理場 稼働数 | 27施設 | 27施設 | 27施設 | 27施設 | 16施設 | 16施設 | 16施設 | 16施設 | 16施設 | 4施設 |

- ①早急な施設整備が必要であるため、2カ所で10年以内の整備を目指します
- ②ドライ方式に適合している2校の給食調理室は、当面の間、継続して使用することで、児童・生徒数等の減少に対応した効率的な施設整備を行います
- ③二つの配送エリアのうち児童・生徒数等の減少幅が比較して少なく、また、エリア内に築46年を経過した給食調理室を有する（仮称）東部給食センターから事業着手します

8-4 施設整備計画の検討状況

5 用地選定：

- ・ 配送校へ調理後2時間以内に喫食ができるよう配送可能な用地
- ・ 配送車や食材運搬車の出入りに適した幅員を有する道路へ接道がある用地
- ・ 給食センターは、法的には工場に区分される施設であるため、工業系の用途地域で建築が可能な用地
- ・ 敷地面積は、4,500食規模で6,000㎡程度、3,000食規模で5,000㎡程度を想定

6 事業方式の検討：

- ・ 施設整備には多くの費用が必要であり、今後、P F I方式、D B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についても、継続して検討を進めていく必要がある。

【資料4】 事業方式の比較

| 事業方式 | 概要 |
|---------|---|
| ①従来方式 | 公共が主体となって資金調達・建設を行い、建設後、維持管理・運営を行う方式 |
| ②DB+O方式 | DB+O方式（Design Build + Operate）は、公共が資金調達し、設計と施工を一括して民間事業者が発注する方式。運営業務については、別契約で、建設後民間事業者に包括的に業務を委託することも可能である |
| ③リース方式 | リース方式は、リース会社の資金調達により建設を行い、リース会社から公共へ施設をリースし、維持管理は主にリース会社が行なう方式 |
| ④PFI方式 | PFI方式（Private Finance Initiative）は、PFI法に基づいた事業方式であり、補助金を除いた事業当初の資金調達を含めて、建設から維持管理運営全てを一括して民間事業者が行なう方式 |

★全国的な傾向

これまで給食施設の整備は従来方式での実施が主流であったが、全国的にはDB方式やPFI方式の採用が増加している。DB方式では、設計と施工を一括で発注することから、工期の短縮や費用の圧縮が図られる。また、PFI方式では、施設整備と運営管理を一体で民間事業者が行うことで、効率的かつ安定的に事業運営が実施できることや、民間資金を活用することで、財政負担の平準化ができるメリットがある。

9 学校給食施設整備の整備目標<基本構想より>

■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、大量調理施設衛生管理マニュアルに適合した施設
- ②HACCP（危害分析重要管理点方式）に対応した施設
- ③安全性・快適性を備えた働きやすい施設整備
- ④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厨房設備や機器の充実を行い、多彩なメニューに対応できる施設整備
- ②温かいものは温かく、冷たいものは冷く提供できる施設備品や配送体制
- 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

■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づくり

■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）

【資料5】 施設整備において特に注意すべき事項

| 項目 | 対応方針 |
|--------------------|--|
| (1)食育の推進 | 県配置の栄養教諭を中心として実施することとし、市雇用の栄養士を補佐として活用、市内各小中学校における食育活動の平準化及び全体の底上げを行う。 |
| (2)アレルギー対策 | 新規施設や調理体制に応じた食物アレルギー対応に見直すとともに、安全性を第一に各学校への食物アレルギーの取組支援を強化する。 |
| (3)地産地消の推進 | 地場産物や特産品を積極的に使用できる仕組みづくりを構築するとともに、食材の購入において、食材業者や生産者団体などと情報交換や連携を強化する。 |
| (4)特別給食への対応 | リクエスト給食や行事食などにもしっかりと対応していく。 |
| (5)適温かつ調理後2時間以内の給食 | 2段階配送など配送方法の工夫と適切な備品選定の実施 |
| (6)児童と調理従事者とのふれあい | 定期的な交流ができる仕組みづくりや施設の整備 |
| (7)災害時にも対応できる施設 | 大規模災害において、市内避難所への食料供給が可能となるような施設づくり |

目標1：安全で安心な学校給食の提供が可能な施設整備

■ ドライシステム導入

・ 明確なゾーニングと安全面、作業性について、調理の流れに応じた作業を適切に行うことができ、衛生管理基準に適合した施設となる。

■ HACCP（危害分析重要管理点方式）

・ HACCPの考え方に基づく衛生管理の導入により、物や人の流れを各段階において、あらかじめ危害の恐れを分析し、重要管理点を定めて、監視することで異物混入や食中毒事故の発生を未然に防ぐことができる。

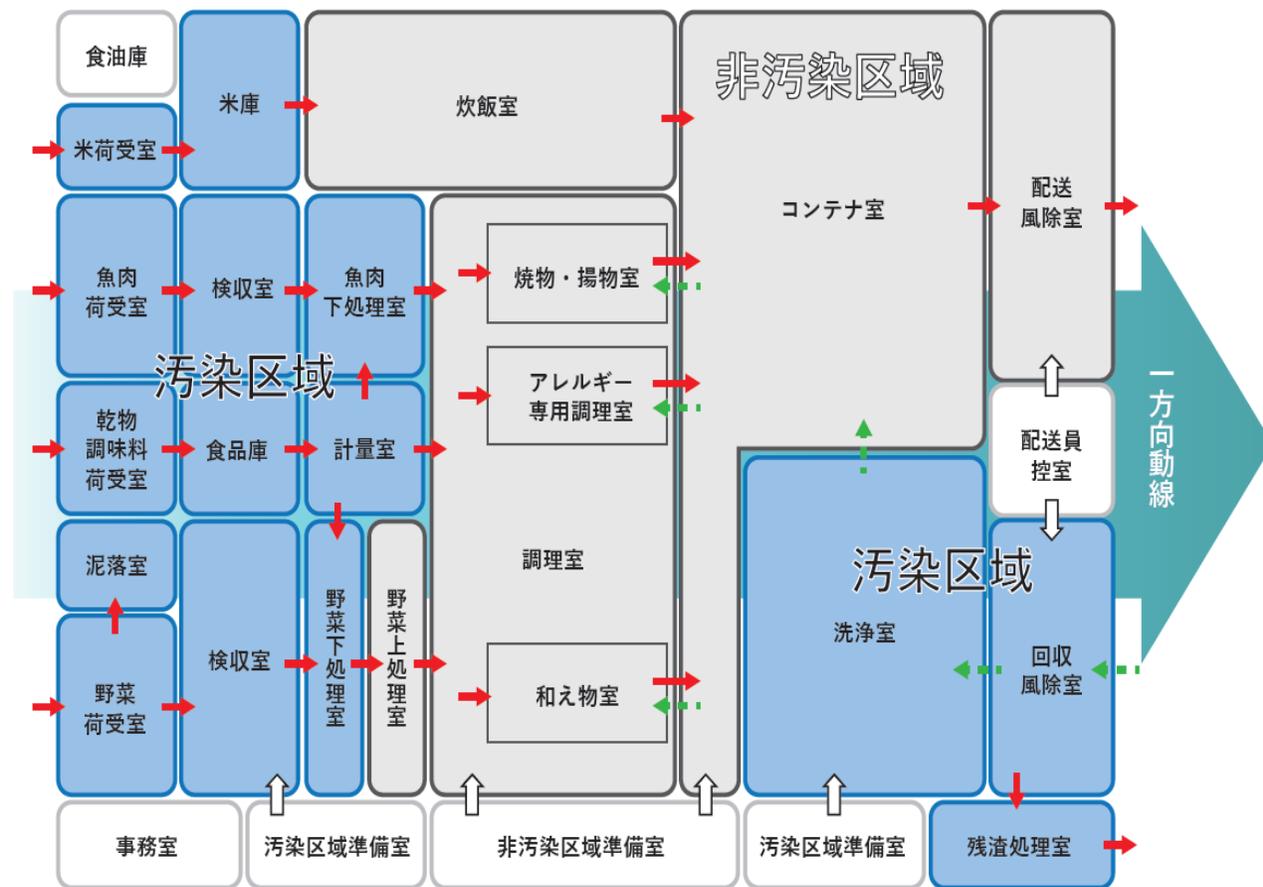
■ 空調設備の整備

・ 調理場の空調環境を適切に管理することで、食品の安全性や調理従事者の健康面が保たれる。

■ 災害に対応した施設体制

・ 大規模な災害を想定し、避難所と連携した炊き出し機能や食品備蓄、非常用エネルギーの確保についても検討する。

※汚染、非汚染のゾーニングのイメージ図



目標2 多彩なメニューやおいしい給食ができる施設

- 厨房設備や機器の充実を行い、多彩なメニューに対応できる施設整備
 - ・ スチームコンベクションオーブン、真空冷却機など
- 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・備品や体制
 - ・ 高性能保温食缶、配送時間の短縮など
- その他、手作りのメニューやリクエスト給食など特別給食に対応できる施設や人員体制の整備



①スチームコンベクションオーブン



②真空冷却機



③高性能保温食缶

①スチームコンベクションオーブン
(ふんわりやわらかく焼ける他、蒸し物、煮物、炊く、炒めるなどが出来る。)

②真空冷却機
(食品を短時間で中心まで均一に冷却することが可能となるため、非常に衛生的です。)

③高性能保温食缶
(従来のアルミ二重食缶に比べ2時間後で25℃以上も保温効力に優れています。)

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 (第3次西条市食育推進計画より)

■ 学校給食は「生きた教材」として活用することが大切であり、地域の自然や文化、産業等に関する理解を深め、生産者の努力や、食に関する感謝の気持ちをはぐくむことが重要である。また、近年食の安全に対する関心の高まりから、外国食材の使用を抑えて、できる限り国産品の使用を心がけることが大切であると考えます。

■ 市の食育推進計画※1では、地産地消を積極的に進めることとしており、地場産物を効率的に使用できる施設整備や仕組みづくり、人員体制の整備が必要である。

■ 県配置栄養教諭等を中心に「食の指導」体制の充実と、市雇用栄養士の充実を行い、食材業者等と綿密な連携が行えるよう、施設及び人員体制の強化が必要と考えている。

※1：市全体で食育を推進するため、行政及び関係機関の実践目標や計画などを定めたもの。

★具体的な取組について

- ・地場産物や西条産特産物の積極的な使用(受け入れ施設の整備、食材調達方法の工夫)
- ・市内食材業者との連携(市内業者との定期的な情報交換、JAとの連携強化)
- ・食育推進活動の充実(見学通路の設置、研修室の整備、調理を身近に感じる工夫)
- ・献立の工夫(手作りメニューの実施、特別給食、行事食への対応など)
- ・市栄養士の充実(献立の充実、衛生管理の徹底、県栄養教諭の補助)

目標4 適正な食物アレルギー対応

■ 「学校給食における食物アレルギー対応指針」（平成27年3月文部科学省）や「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」（平成29年1月改訂西条市教育委員会）の考え方を基本としながら、食物アレルギーを持つ児童・生徒への給食の提供に対応した施設とし、これに対応する給食提供システムを構築する。

具体的には、**食物アレルギー専用の調理室の設置**や**アレルギー専用食器**、配送受け渡しのシステムの構築など、安全面に最大限配慮したハード面・ソフト面の整備を行う。

給食センター
専用調理室・食器
(専用的人员)



・食物アレルギー相談
(詳細献立・事前相談)

情報共有・連携強化

・食物アレルギー対応食
(除去食・代替食など)



各小中学校
各教室 (担任)



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

■ 我が国は、人口減少社会を迎えており、本市においても子どもの数は、年々減少傾向にあり、今後も減少していくことが見込まれている。また、調理現場では調理員の高齢化や担い手の不足が課題となっている状況である。

既存の給食施設が建設された昭和50～60年代の安定経済成長時代と、コロナウイルスの流行など先行きが不透明で経済が停滞する現在では社会状況は大きく異なっている。

このような状況の中、市では将来世代に過度の負担を残さないことを念頭に、市の財政面にも配慮しつつ効率的で持続可能な給食の運営できる施設整備を目指す。

10 概算事業費

単位：千円

| 区分 | | (仮称) 東部給食センター | (仮称) 西部給食センター | 備 考 |
|----------|--------|------------------|------------------|---------------------|
| 構造等 | | S造（鉄骨造一部2階） | S造（鉄骨造一部2階） | |
| 規 模 | | 4, 500食 | 3, 000食 | 最大調理能力 |
| 敷地面積 | | 約6, 000㎡ | 約5, 000㎡ | |
| 配送校（予定） | | 13校 | 22校+1園 | 神拝小、東予東中は当面は自校方式 |
| 初期 投資 | 本体等整備費 | 1, 960, 000 | 1, 630, 000 | 設計、造成、本体、厨房機器他 |
| | その他 | 390, 000 | 320, 000 | 付帯施設（水道、排水施設、屋外施設等） |
| 合計 | | 2, 350, 000 | 1, 950, 000 | ※概算工事費（厨房機器含む） |

★合計事業費：約43億円

※用地費除く、R元年度の建築資材、労務費等を基に試算

ご清聴ありがとうございました。

給食当番

