

西条市学校給食施設整備基本計画



令和3年5月
西条市・西条市教育委員会

目 次

第 1 章 基本計画の策定	1
1 基本計画の位置づけ	
2 施設整備の基本的な考え方	
3 施設整備の方向性	
4 施設整備の目標	
第 2 章 施設集約の方向性	5
1 前提条件	
2 実行可能性の比較	
3 段階的な集約のイメージ	
第 3 章 施設整備計画	11
1 設置数	
2 配送エリア	
3 施設規模	
4 概算事業費	
5 事業スケジュール	
6 用地選定	
第 4 章 導入機能の検討	15
1 安全で安心な学校給食	
2 多彩なメニューやおいしい給食	
3 食育や地産地消の推進	
4 適正な食物アレルギー対応	
5 安定かつ効率的な給食施設	
第 5 章 事業手法の検討	21
1 事業手法の比較	
2 事業手法の検討	
3 事業方式による責任の分担	

【参考資料】

- ・施設整備において特に注意すべき事項
- ・西条市学校給食施設整備基本計画の方向性に関する説明会
意見聴取・アンケート結果

第1章 基本計画の策定

1 基本計画の位置づけ

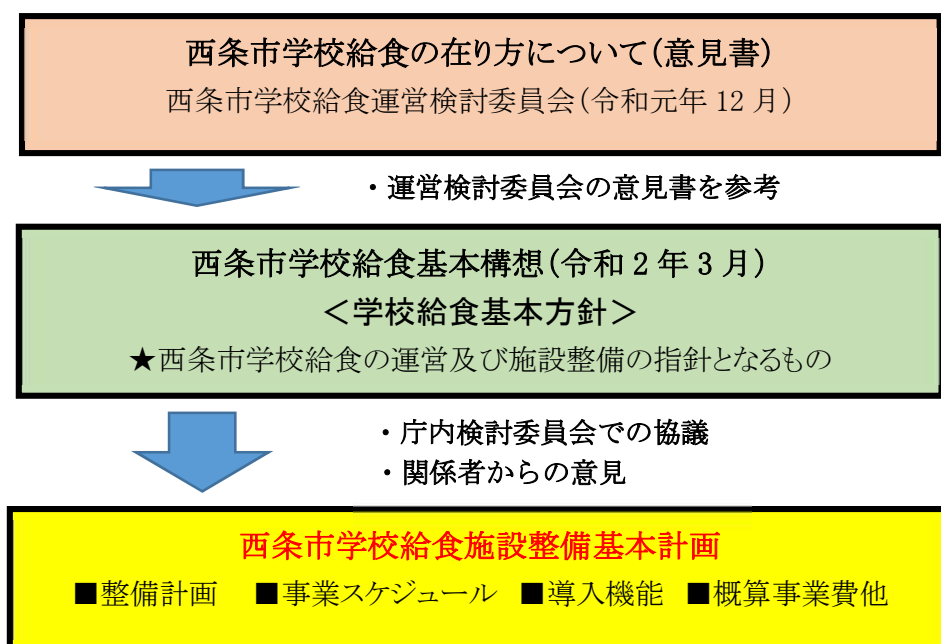
本市の学校給食は、自校方式 25 校、給食センター（共同調理場）2 か所で運営により提供しており、小学校 25 校、中学校 10 校、幼稚園 1 園に 1 日約 9,000 食の完全給食を提供している。

現在稼働中の 27 施設の内、24 施設が築後 30 年以上を経過しているため、施設設備の老朽化が著しく、維持管理が困難となってきた。また、平成 21 年の学校給食法改正に伴い制定された「学校給食衛生管理基準（平成 21 年文部科学省告示第 64 号）や「大量調理施設衛生管理マニュアル（平成 9 年 3 月 24 日付け厚生労働省衛食第 85 号別添、平成 29 年 6 月 16 日最終改正）等（以下「衛生管理基準」という。）に基づき、食の安全に向けたより厳しい衛生管理が求められる中、当該基準を満たす「ドライ方式」の施設は 2 か所で、残り 25 施設は作業の工夫によって、できるだけ床を濡らさない「ドライ運用」で対応している。

このような中、平成 31 年 2 月に学校関係者、有識者、市民代表などで組織する「西条市学校給食運営検討委員会」を設置し、学校給食に係る施設整備や運営上の課題について、様々な検討を行い、令和元年 12 月に「西条市学校給食の在り方について（意見書）」が取りまとめられ教育委員会へ提出された。

教育委員会では、意見書を参考として、学校給食における課題解決のため、将来の西条市学校給食の在るべき姿（目標）として、令和 2 年 3 月に「西条市学校給食基本構想」を策定した。

本基本計画は「西条市学校給食基本構想」の方針に従い、安全・安心で栄養バランスの取れたおいしい給食の提供を目的に、施設整備に向けて必要な基本事項を取りまとめたものである。



2 施設整備の基本的な考え方

基本構想において、学校給食の目標及び施設整備の基本的な考え方について整理し、「西条市学校給食基本方針」を示している。

(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や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 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。

(3) 西条市学校給食基本方針

安全・安心な給食を提供するため、衛生管理基準に基づいた施設の整備に努め、栄養バランスに配慮した献立の作成を行う。また、適切な人員配置を行い、食育・地産地消にも取り組むこととし、効率的な給食体制を目指す。

- 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

以上の方針を掲げ、持続可能で適切な学校給食事業を実現するための、施設整備と運営充実を図ることとしている。

3 施設整備の方向性

基本構想では、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）方式の給食施設の運営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としている。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方向性を示している。

また、共同調理場の規模や統合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給食センター（共同調理場）への統合を目指すこととしている。

【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。
 - ・ 衛生管理基準に準拠した新基準の施設は、現在の施設面積の 1.5～2 倍程度の用地が必要となるため、ほとんどの学校で敷地内での整備は困難であり、新たに隣接地を購入する必要がある。
- 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。

4 施設整備の目標

基本構想では、次のとおり「学校給食施設の整備目標」を掲げており、これを踏まえた基本計画とする。

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衛生管理基準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が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）

第2章 施設集約の方向性

1 前提条件

(1) 学校給食施設の現状

本市の給食施設は、自校（単独）方式が 25 か所、給食センター（共同調理場）方式が 2 か所、合計 27 か所で稼働しているが、昭和 50 年代後半から 60 年代に建築した施設が多く、経過年数が 30 年以上の施設が 24 か所となっている。

その内、最も古い施設は 46 年経過（昭和 62 年に一部増築）している。市内全体の給食施設の平均築年数は 34 年となっている。

衛生管理基準を満たす「ドライ方式」の施設は 2 か所で、残り 25 施設はウエット方式の「ドライ運用」で対応している。また、旧耐震の施設が 4 か所ある。

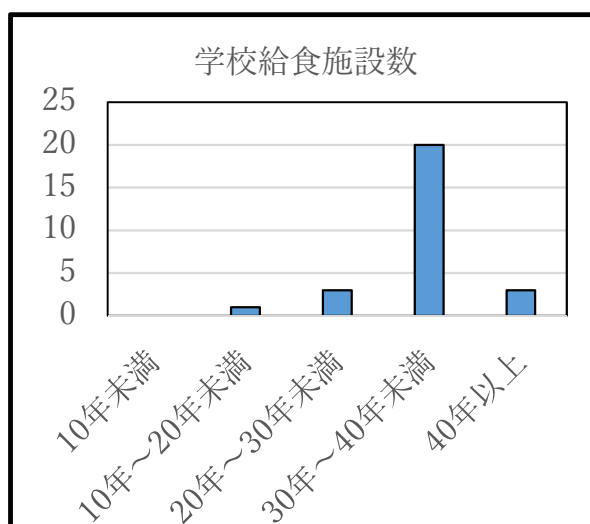
※ドライ方式…調理場の床が乾いた状態で使用する方式で、室内の湿度が低く保たれ、はね水による 2 次汚染の防止ができるなどのメリットがある。現在の衛生管理基準ではドライ方式を採用することとされている。

※ドライ運用…ウエット方式の調理場で、床からの水のはねあげ防止と湿度の高まりによるカビや細菌の発生を抑止するため、可能な限り床をぬらさずに調理及び洗浄作業を行う運用のこと。

全ての施設に空調設備がないため、湿度 80% 以内、室温 25 度以下の作業環境を保てていない状況であり、調理員の身体的負担は大きくなっている。

現在は、栄養教諭や調理員の工夫や対応で安全安心な給食の提供ができているが、施設や設備の老朽化が進行しており、早急な施設整備が必要となっている。

経過年数	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) 給食提供対象

現在、市内の小・中学校 35 校の児童・生徒及び小松幼稚園の園児に対して、完全給食を提供しており、今後も継続して提供する。また、小松幼稚園以外の市立幼稚園につ

いては、こども園化された幼稚園では自園調理となっており、こども園化されていない「ひまわり幼稚園」、「多賀幼稚園」について、給食提供を検討することとする。

① 給食提供対象（令和 3 年 4 月 1 日現在）

施設名	所在地	提供食数	R3. 4. 1 現在
西条小学校	西条市神拝乙 112 番地	566 食	西条地域 計 5,233 食
神拝小学校	西条市神拝甲 427 番地	749 食	
大町小学校	西条市大町 992 番地 2	601 食	
玉津小学校	西条市玉津 200 番地 1	520 食	
飯岡小学校	西条市飯岡 2124 番地	350 食	
神戸小学校	西条市洲之内甲 200 番地	235 食	
禎瑞小学校	西条市禎瑞 1829 番地	78 食	
橘小学校	西条市西泉乙 417 番地	113 食	
氷見小学校	西条市氷見乙 1143 番地 2	184 食	
西条東中学校	西条市下島山甲 865 番地	479 食	
西条西中学校	西条市氷見乙 558 番地	194 食	
西条南中学校	西条市大町 1120 番地	468 食	
西条北中学校	西条市朔日市 400 番地 1	696 食	
壬生川小学校	西条市壬生川 425 番地 2	293 食	東予地域 計 2,308 食
周布小学校	西条市周布 1521 番地	178 食	
吉井小学校	西条市玉之江 235 番地 1	153 食	
多賀小学校	西条市北条 1504 番地	280 食	
国安小学校	西条市桑村 131 番地	208 食	
吉岡小学校	西条市広岡甲 116 番地 1	159 食	
三芳小学校	西条市三芳 1217 番地	99 食	
楠河小学校	西条市河原津甲 464 番地 1	111 食	
庄内小学校	西条市旦之上甲 618 番地	91 食	
東予東中学校	西条市周布 160 番地	420 食	
東予西中学校	西条市国安 996 番地	153 食	
河北中学校	西条市宮之内 284 番地	163 食	
丹原学校給食センター	西条市丹原町来見 224 番地 1	856 食（配送先：丹原小、徳田小、田滝小、田野小、中川小、丹原東中、丹原西中）	
小松学校給食センター	西条市小松町新屋敷甲 2210 番地 2	720 食（配送先：小松小学校、石根小学校、小松中学校、小松幼稚園）	
給食提供対象数 小学校 25 校、中学校 10 校、幼稚園 1 園		合計 9, 1 1 7 食	

② 市立幼稚園の状況

幼稚園名	所在地	定員	給食対応	給食センター 給食提供
ひまわり幼稚園	氷見乙 639 番地 2	90 人	週 2 回業者弁当 その他 弁当持参	要検討
多賀幼稚園	北条 1504 番地	105 人	週 2 回業者弁当 その他 弁当持参	要検討
国安幼稚園	国安 178 番地 1	105 人	週 2 回業者弁当 その他 弁当持参	必要なし ※こども園整備中
小松幼稚園	小松町新屋敷 甲 2210 番地 1	70 人	小松給食センター配送	実施中

※保育・幼稚園課：資料提供

ひまわり幼稚園、多賀幼稚園の 2 園については、昼食を業者弁当と保護者の持参弁当で対応している状況である。両幼稚園とも近くに小・中学校があり、食数も限定的であることから、配送校に加えることは可能であると考え。また、市内幼稚園におけるサービスの平準化が図られることや保護者の負担軽減など、一定のメリットも考えられる。

その一方で、弁当業者への配慮や幼児期における保護者の持参弁当の温かみなど、幼稚園経営方針との整合性への課題、また、大量調理における幼稚園から中学生までの献立の在り方など課題も多く、慎重な議論が必要であると考え。

幼稚園の給食については、法的な基準はなく各園の運営判断にゆだねられており、今後は、関係者や該当幼稚園、保護者との協議を慎重に行い、学校給食からの給食提供について検討することとする。

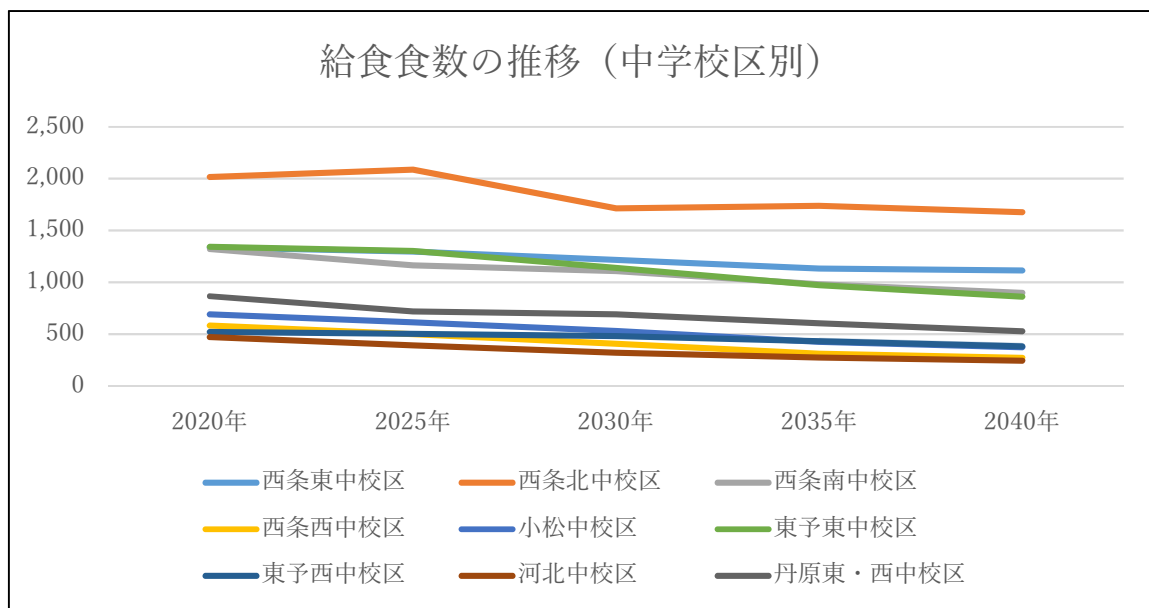
(3) 給食提供数の推移

今後 20 年間の給食提供食数の推移について、西条市自治政策研究所が 2010 年及び 2015 年国勢調査を参考に作成した児童生徒数の推移から見てみると、全体で 30.6%減少すると推定されており、特に西条西中学校校区、河北中学校区、小松中学校校区の減少率が大きい。また、20 年間で給食提供数が 2,800 食程度減少することが想定されることから、施設整備の規模が過大とならないよう留意する必要がある。

校 区	2020 年	2025 年	2030 年	2035 年	2040 年	減少率
西条東中校区	1,336	1,298	1,216	1,134	1,114	▲ 16.6
西条北中校区	2,015	2,087	1,715	1,738	1,677	▲ 16.8
西条南中校区	1,320	1,163	1,107	983	899	▲ 31.9
西条西中校区	583	500	408	311	273	▲ 53.2

小松中校区	691	614	513	425	373	▲ 46.0
東予東中校区	1,343	1,304	1,139	971	861	▲ 35.9
東予西中校区	522	504	482	431	382	▲ 26.8
河北中校区	471	393	322	273	244	▲ 48.2
丹原東・西中校区	866	718	692	604	527	▲ 39.1
合計	9,147	8,581	7,594	6,870	6,350	▲ 30.6

※小・中学生児童生徒のみ



2 実行可能性の比較

給食センター（共同調理場）の規模については、基本構想や前提条件を基に、全国自治体の整備事例などを参考として、建設の難易度、用地面、配送対応、整備期間等について比較し、施設整備の実行可能性の観点から検討を行った。

給食センター（共同調理場）を①小規模センター方式、②中規模センター方式、③大規模センター方式で比較すると、各方式とも、建築基準法上の用途は「工場」となり、原則、工業系の用途地域にしか建設できないこととなる。

①小規模センター方式（親子方式※親校から子校へ配送する仕組み）では、配送面でやや有利であるが、整備箇所数が多くなることで、用地の確保や整備期間が長期になるなど、現実的には事業実施が困難であると考えられる。

②中規模センター方式と ③大規模センター方式の比較では、整備期間や整備費は③大規模センター方式が有利となるが、市内の中心部に、工業系の用途地域で1万㎡以上の用地が必要なことや、小中学校35校と幼稚園1園で配送箇所が36カ所となり、2時間喫食が困難なことなどから、現実的ではないと考えられる。

以上のことから ② 中規模センター方式（市内2カ所で4,000食程度）が実行可能性の高い妥当な方式であると判断した。

【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

※全国自治体の先進整備事例より

【近隣自治体の中規模学校給食センターの事例】

■四国中央市	東部給食センター	令和元年3月完成	4,500食
■東温市	学校給食センター	平成19年3月完成	4,000食
■伊予市	学校給食センター	平成28年3月完成	4,000食
■観音寺市(仮称)	新学校給食センター	令和5年4月運用予定	5,000食

3 段階的な集約のイメージ

基本構想では、「既存の施設を利活用しながら段階的に集約を進める」としており、今回の基本計画では、中規模センターへの段階的な集約について検討した。

第1段階として、東部にセンターを新設し、西条地域の小・中学校12校を集約する。ただし、神拝小学校はドライ方式が整備されており、当面の間は現在の調理場で継続することとする。この時点で市内の調理場は、自校式13校、給食センター3か所の16か所となる。

第2段階として、西部にセンターを新設し、東予地域の小・中学校11校、小松給食センター、丹原給食センターを集約する。ただし、東予東中学校もドライ方式が整備されているため、当面の間は現在の調理場で継続することとする。この時点で、市内の調理場は、自校式2校、給食センター2か所の4か所となる。

その後、将来的には、神拝小学校、東予東中学校の調理場においても老朽化や児童生徒数の減少を勘案し、市内2か所の給食センターに集約する。

神拝小学校、東予東中学校の調理場を当面の間使用することで、2か所へ新設する新給食センターの建設時の食数・規模を抑えることができる効果があり、財政負担の軽減や余剰施設発生防止の防止にもつながる。

【段階的な集約のイメージ】



第3章 施設整備計画

基本構想に示された施設整備の方向性や前章における前提条件等を総合的に判断し、基本構想に掲げられた施設整備の目標を達成するため、本市の学校給食施設の整備計画は、以下のとおりとする。

1 設置数

小規模センター方式、中規模センター方式、大規模センター方式の比較検討を行った結果、段階的に集約して、最終的に市内2か所に中規模給食センターを新設することとする。

【市内2か所とした理由】

- 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か所で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。
- ③ 2か所の配送エリアで調理後2時間以内の喫食が可能である。
 - ・衛生管理基準に適合した温かい給食を提供できる
- ④ 将来の児童・生徒数等の減少を勘案することにより、効率的な施設体制となる。
 - ・財政負担や次世代への負担（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。

2 配送エリア

配送エリアについては、衛生管理基準で調理後2時間以内に児童・生徒が喫食できるよう規定されているため、配送時間が概ね30分以内となる立地条件や地域性などから、次のとおりとする。

（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

小松地域の小学校2校、中学校1校、幼稚園1園

丹原地域の小学校5校、中学校2校

※ただし、当面の間、ドライ方式に適合している神拝小学校調理場と東予東中学校調理場は、継続して使用する。

※ひまわり幼稚園、多賀幼稚園については検討中としている。

【配送方法】

配送する時間が長くなるほど、温かさやできたて感が損なわれることから、可能な限り短時間で効率的な配送計画（配送方法・人員・体制）を検討することとする。

コンテナ積載方法は、混載（食器と食缶を同時に運ぶ）と別載（食器と食缶を別々に運ぶ）があり、別載では、先に食器のみを先行配送し、その後食缶等を配送するため「二段階配送」とも呼ばれている。「混載」の場合には配送車両の必要台数が増えることや積み下ろしの時間が長くなるなどの理由から「別載」の採用が多くなっている。

また、現在、小松・丹原学校給食センターでは、市でトラックを購入し運転手を雇用して配送を実施しているが、今後は、トラックの台数や運転手の人数も多くなることから、民間事業者への業務委託についても検討することとする。

3 施設規模

配送エリアを考慮すると、配送校の合計食数は下記のとおりとなることから、各施設の規模については、次のとおりとする。

（仮称）東部給食センター：最大調理能力 1 日当たり 4,500 食規模

（仮称）西部給食センター：最大調理能力 1 日当たり 3,000 食規模

標準的な給食センターの床面積等

（単位㎡）

食数	床面積	敷地面積
2, 0 0 0	1, 658	4, 227
2, 5 0 0	1, 819	4, 638
3, 0 0 0	1, 980	5, 048
3, 5 0 0	2, 141	5, 459
4, 0 0 0	2, 302	5, 870
4, 5 0 0	2, 589	6, 603

※全国の実例事例から算出（支援コンサルタント 2019 年資料提供）

4 概算事業費

施設整備の概算事業費（設計、建設費等の初期投資）は、総工費約 43 億円（用地費を除く）と想定している。

なお、配送校における受け入れ室の整備や既存給食室の撤去費等は、別途に小・中学校施設長寿命化事業による校舎改修等と関連した検討を行うこととしている。

また、施設の維持管理や運営費は、第 5 章における事業手法と併せて検討することとしている。

単位：千円

区分	(仮称) 東部センター	(仮称) 西部センター
構造等	鉄骨造 2 階建	鉄骨造 2 階建
規 模	4,500 食	3,000 食
敷地面積	約 6,000 m ²	約 5,000 m ²
配送校（予定）	13 校	22 校+1 園
概算事業費	2,341,900	1,956,600

※全国の実進事例から平均単価を算出して積算（支援コンサルタント 2019 年資料提供）事業費については、今後の建築資材や人件費等の条件により、増加する可能性がある。

5 事業スケジュール

これまでの検討から、最終的には市内 2 カ所に給食センターを新設することが最も優位性があると判断しており、事業規模、必要経費、事務量等を勘案すると、市内一斉に実施することは難しいため、整備のスケジュール（優先順位）について検討した。

優先順位の決定には、既存施設の老朽化状況や今後の児童・生徒の減少数を勘案する必要があるが、整備時期によって給食センターの規模（食数）が決定するため、それに伴う整備費や既存施設の維持改修費が増減することとなる。

これらのことから市内の状況を見ると、東部エリア（西条地域）は、児童・生徒の減少率が比較的少なく、既存施設の平均年数が 38.7 年であり、西部エリア（東予・丹原・小松地域）より平均年数が 3 年程度多く経過していることや、市内で最も古い築 45 年経過の小学校を含むことから、東部エリア（西条地域）の（仮称）東部給食センターから整備を行うこととする。

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	令和 17 年度 以降
(仮称)東部 給食センター	用地・事業方式 選定	設計	建設	建設	供用準備・開始						神拝小学校統合
(仮称)西部 給食センター						用地・事業方式選定	設計	建設	建設	供用準備・開始	東予東中学校統合
施設稼働数	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	2 施設

6 用地選定

新設する給食センターの候補地選定にあたっては、次の条件に適合する用地を選定する必要がある。また、市有地を活用することで用地費等の経費負担が減少することから、市有地を優先した候補地の検討を行うこととする。

① 法的条件

給食センターは建築基準法では「工場」に分類され、建築できる用途地域については、工業専用地域・工業地域・準工業地域となる。これ以外の用途地域については、原則、建築は認められていない。

② 配送条件

配送については、調理後 2 時間以内に喫食する必要があるため、配送時間が概ね 30 分以内となるよう配送車がすれちがうことができる道路へ接道できることや幹線道路へのアクセスが良いことなどが条件となる。

③ 敷地の形状及び面積

敷地の形状は正方形又は長方形が望ましく、フラットで構造物がない状態が造成面で有利である。また、3,000 食程度の給食センターの場合、敷地面積は 5,000 m²程度の面積が必要となる。

④ インフラの条件

給食センターでは多くの水や電気を使用することから、上下水道や電気などの設備が整っていることが望ましい。また、上水道の供用区域でない場合は、良質な地下水が確保できる区域が条件となる。

⑤ その他の条件

給食センターでは大型のボイラーや調理機器が稼働することから、騒音や臭気が発生することも予想されるため、周辺住民への影響がない立地が望まれる。また、配送車や食材業者などのトラックの往来があることから、近隣の交通環境への配慮が必要である。

その他、地震による津波や台風、豪雨災害などの影響を考慮し、浸水区域以外のところへの立地も条件となる。

第4章 導入機能の検討

1 安全で安心な学校給食

安全安心な給食を児童生徒に届けるためには、衛生管理基準やHACCP（ハサップ：危害分析重要管理点方式）の考え方に基づき、「ドライシステムの導入」や「汚染・非汚染作業区域の明確なゾーニング」を行う必要がある。

調理施設を汚染作業区域（検収室、下処理室、洗浄室など）と非汚染作業区域（調理室、配膳室など）の2つに明確に区分し、物資の検収・搬入から調理、配送及び食器・食缶などの洗浄・消毒までの一連の作業がスムーズに行えるようなレイアウトとする。

ドライシステムの導入については、調理排水などを直接排水管に流すことで、調理室内の床面等を乾いた状態に保ち、微生物の増殖を抑えることが出来る。

また、常に乾いた状態で調理や洗浄作業を行うことにより、湿度の上昇が抑えられ、害虫や細菌の繁殖を無くし、また床面からの跳ね水による食材への二次汚染の防止が図られるなど、衛生管理がより徹底される。

その他、調理室内の衛生管理を行なう上で、適切な温湿度環境を維持することは不可欠であるため、各調理エリアに適した空調機器を導入し、経済的で効率的な施設・設備を備える計画とする。

衛生管理基準に適合した施設整備を実施して、異物混入や食中毒事故の発生を未然に防ぎ、より完全な衛生管理ができるよう施設整備を実施したい。

※HACCP の事例

○施設・設備のドライ化や作業動線の見直しで調理環境の整備を図る

生物的危害を防止することが安全面での大前提であり、食品の交互汚染を防ぐことで、GMP（適正製造基準）を改善する。食品の受け取り、保管、準備、調理、保温・冷却保管、再加熱など、施設のドライ化や作業動線の見直しにより、食材を分けて管理することで安全性が保たれる。

○洗浄・殺菌作業など従業員の衛生管理の向上をマニュアルで確実に実施する

調理員の手指の洗浄殺菌、調理エリアごとのユニフォームや帽子の着用、調理シューズの履き替えなど、健康管理と報告業務を遵守し、日頃からトレーニングで個人の衛生観念を高めるとともに、衛生調理マニュアルを確実に実施する。

※汚染、非汚染のゾーニングの検討

■施設内のゾーニングの主な要件

- ・調理場は、衛生度に応じて調理作業区域とその他を明確に分離する。
- ・食材搬入から調理・配送までの流れに基づき、諸室の動線を逆送や曲がり角が少なく一方通行になるように配置する。
- ・人同士や食材・器材及び容器によって交差汚染が生じないよう、作業上の動線計画及び調理員の動線を十分に考慮する。
- ・調理員が異なる衛生度の作業区域を直接経由しないように、通路や準備室を配置する。

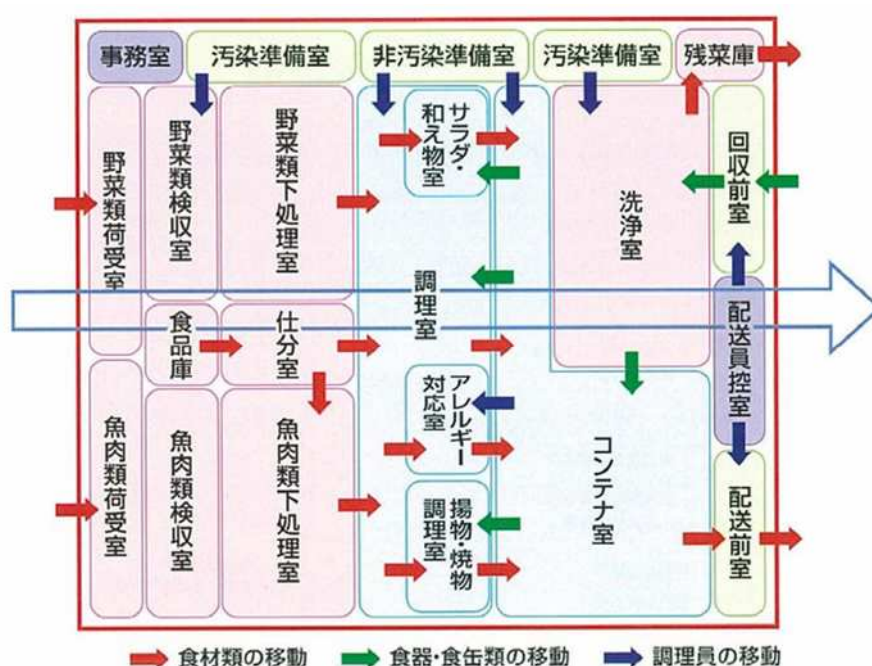


図 給食センターの施設内レイアウトイメージ

出典：「学校給食施設計画の手引」電化厨房フォーラム 21 より抜粋

【具体的な取組】

・ドライシステム導入

安全性や作業性を考慮したゾーニングにより、流れに応じた調理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。また床が乾いた状態が保たれることにより、調理員の服装の負担軽減や水道使用量の節減、水濡れや湿度による電子部品の不具合の防止などの効果がある。

・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、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、温度や湿度が適正に保たれ、食品の安全性の向上や調理員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についても検討する。

2 多彩なメニューやおいしい給食

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）を行う。また、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（保温食管の使用）や体制（配送時間の短縮など）整備についても検討する。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を行う。

(1) 厨房機器・配送備品の充実

これまで自校（単独）調理場では、回転釜やオーブンなど必要最小限の機器で、工夫して調理してきたが、新規給食センターでは多機能・短時間で大量調理が可能な機器や設備を導入することとなる。これらの機器を駆使することにより、多彩なメニューやばらつきがないおいしい給食が提供できる。

【具体的な取組】

- ・スチームコンベクションオーブン

蒸気を用いて焼く、蒸す、茹でる、煮るなどができる多機能型のオーブン。短時間で大量の食材を調理することができる。水分を失わずふんわり仕上がり、食材の香りを残した調理が特徴である。

- ・真空冷却機

細菌の増殖が発生する温度帯（20℃～50℃）を、短時間で中心まで均一に冷却する装置。一気に冷却することで衛生的かつおいしさを失わない調理ができる。サラダやおひたしの調理に必要とされている。

- ・高性能保温・保冷食缶

二重構造により、食材の温度変化を抑えることができ、保温（65℃以上）、保冷（10℃以下）を2時間以上キープすることで、適温での給食提供が可能となる。

- ・配送時間の短縮

配送用トラックの台数や配送ルートを検討により、配送時間の短縮を図る。

(2) 2 献立制の検討及び調理技術の向上

新規給食センターでは、2 献立制を採用することにより、手作りのメニューの提供や地元食材の調達、調理時間の短縮など多くのメリットがあることから、2 献立制の導入について検討を行う。また、喫食時間に最適な状態で提供できるように調理方法を工夫することも大切であるため、献立開発や調理技術の向上を目的とした、研修室や調理実習室を整備することとする。

3 食育や地産地消の推進

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する。

市の食育推進計画では、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。

調理場の整備にあたっては、調理エリアの見学スペースや子どもたちや保護者による料理教室や試食会が開催可能な実習スペースの設置が必要である。また、市雇用の栄養士の増員を図り、県配置栄養教諭の積極的な食育指導を展開することとする。

【具体的な取組】

- ・地場産物や西条産特産物の積極的な使用

地場産物や特産物の受け入れスペースや保管備品の充実（冷凍・冷蔵庫等の整備）、不揃いな食材の活用方法の工夫などを実施する。

- ・市内食材業者との連携

市内の食材業者との定期的な情報交換を行い、流通量や価格、旬の野菜を把握し、新鮮で適正価格の食材を購入する。また、地元 JA との連携強化を図り、生産者とのつながり・食材購入を通じて、学校給食への理解を深める。

- ・食育推進活動の充実

センター内に調理風景が見学できる通路の設置や研修室を整備して、社会見学や食育授業に活用する。また、調理実習室や各種展示コーナー、ICT 機器の活用し各学校や保護者等への情報発信を行い、食育の推進を図る。

- ・献立の工夫

ハンバーグやグラタンなど手間のかかる手作りのメニューの献立やリクエスト給食、マナー給食などの特別給食の実施、郷土食、行事食への対応などを実施する。

- ・市栄養士の充実

市で管理栄養士又は栄養士を雇用して、県配置の栄養教諭等と協力しながら、衛生管理や献立作成を行う。

4 適正な食物アレルギー対応

食物アレルギーは、学校活動の中でも学校給食に関わる部分が多く占められており、児童生徒に給食を提供する場合、アナフィラキシーショックなど、生命に関わる重大リスクがあるため、特に慎重に対応する必要がある。

文部科学省では「食物アレルギーに対応するため、人的、物理的環境の整備を図ることが大切である」としており、西条市では、「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」（令和 2 年 12 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、給食の提供を実施してきたところである。

今後は、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などの整備を行うとともに、配送時の受け渡しシステムの構築や学校との連携強化を行い、安全面に最大限配慮したハード面・ソフト面の整備を実施する予定である。

施設整備後は、施設の状態や人員体制に応じて、「食物アレルギー対応マニュアル」を改訂し、対応アレルギー品目などを定め、アレルギー専門の調理員や管理栄養士等の配置を行う。各学校での食物アレルギー対応については、学校・保護者・給食センターが連携を強化するとともに、各学校の給食対応については、専門職員による支援を行うこととする。

【具体的な取組】

・食物アレルギー対応

除去食及び代替食の提供を基本とし、対象とする品目は、特定原材料 7 品目（卵・乳・小麦・えび・かに・落花生・そば）の中から人員体制などを考慮して、数品目からスタートすることとする。

・食物アレルギー対応食

食物アレルギー対応食数は全体食数の 1%程度とし、（仮称）東部給食センターでは 40 食～50 食程度、（仮称）西部給食センターでは 30 食～40 食程度を想定している。

・食物アレルギー対応専用の調理室の整備

食物アレルギー対応食の調理のため、専用の調理室を整備する。専門の調理員を配置して、安全性を最優先とした調理体制の確立を行う。

・配食について

誤配、誤飲食を防止するため、個別に専用の保温保冷容器等を使用して、児童・生徒名を明記するなど、安全に提供するために工夫する。

5 安定かつ効率的な給食施設

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、第 2 期西条市総合計画後期基本計画で掲げている「西条市 SDGs の推進」を基本理念に、将来世代に過度の負担を残さないことを念頭に置いて、行政・民間事業者・市民が協働し、財政面にも配慮しつつ効率的で持続可能な給食の運営ができる施設整備を目指すこととする。

【具体的な取組】

- ・作業空間と機能性の確保

提供食数や献立に応じた作業空間と機能性があり、経済性・効率性に配慮した施設を整備する。また、作業効率の向上と働きやすい調理環境の整備を行う。

- ・環境への配慮

施設の稼働にあたり、ライフサイクルコストやCO₂の低減を考慮した施設の整備や維持管理など、事業実施における省エネルギー化を図る取組を実施する。

- ・将来世代へ過度の負担を残さない施設

施設整備の段階から、維持管理や将来の運営コストの縮減を念頭に置き、将来世代への過度な負担を残さないよう、施設の建設や運営手法等について総合的に検討する。

第5章 事業手法の検討

1 事業手法の比較

学校給食施設整備の事業手法を検討する上で、民間のノウハウの導入が想定される施設整備・維持管理運営手法は以下のようなものがある。

■施設整備・管理運営手法の比較

項目	資金 調達	施設		維持管理		運営		民間 活用
		所有	建設			調理	配送	
①従来（一部委託）方式	公共	公共	公共	公共	民間	公共/民間	民間	
②DB+O 方式	公共	公共	公共	公共	民間	公共/民間	民間	
③リース方式	民間	民間	民間	公共	民間	公共/民間	民間	
④PFI 方式	民間	公共/民間	民間	民間		民間	民間	

事業手法	概要
①従来（一部委託）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・運営に関する業務を一部民間事業者に長期かつ包括的に委託する方式。
②DB+O 方式 （公設民営方式）	DB+O 方式（Design Build + Operate）は、公共が資金調達し、施設を建設する点は外部委託方式と同様であるが、建設時に Design（設計）と Build（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、設計・施工と別契約で、建設後民間事業者に長期かつ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。運営業務については、建設後民間事業者に長期かつ包括的に業務を委託することも可能である。
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。施設建設後、所有権を公共に移す方式である BTO 方式（Build Transfer and Operate）と、施設建設後、一定の事業期間にわたって維持管理運営を行い、期間終了後に所有権を公共に移す BOT 方式（Build Operate and Transfer）がある。

各事業手法の比較

	比較項目	従来方式 (又は DB+O 方式)	リース方式	PFI 方式
財政面	交付金 補助金	交付される	交付されない	交付される
	財政負担 平準化	起債が活用できればある程度の平準化は可能	平準化が可能	平準化が可能
	金利	起債によるため低金利	民間金融機関からの借入金利となる	PFI 法に基づく資金調達となる民間金利
	事業・運営におけるコストの削減効果	・設計施工一括発注方式等でコスト削減が可能 (DB の場合) ・維持管理運営を包括的契約によってコスト削減が可能 (DBO の場合)	・性能発注により民間が設計施工を行うため建設費のコスト削減が発揮される ・運営部分は従来と同様 ・従来方式よりも安くなる傾向	・建設から維持管理運営までの包括長期契約によりコスト削減が発揮される ・別途アドバイザリー、モニタリング費用などが必要 ・従来方式よりも安くなる傾向 ・施設規模が小さい場合は事業成立が困難
	トータルコスト	—	民間活用により、建設費及び運営費のコスト削減効果が期待される。 ※専門機関による事業費積算が必要	
事業面	行政の関与、指導	従来通り可能	要求水準書などで一定水準が担保される	要求水準書などで一定水準が担保されるとともに PFI 法に基づきモニタリングが行われる
	事業スケジュール	選定手続きの制約がないため、短期間で可能であるが、事業者の状況で入札状況等が不明瞭となる	選定手続きに一定の時間を要する。ただし、従来方式より契約回数が少なく短期間で整備できる	可能性調査、アドバイザリー業務などが必要となり他の方式よりも長期間となるが、安定した事業運営となる
	事務効率	部分発注となり、仕様検討、リスク整理などの事務負担が増える	仕様検討、リスク整理などの事務負担が増えるが契約が少なくなるため簡素化が図られる	PFI 法による段階的な手続き・発注などの事務手続きが必要。アドバイザリーにより、仕様検討、リスク整理など行うため、事務負担は減少する
実現性		従来方式であり実現可能	リース会社へ事業の可否を確認することが必要	コストの削減効果・事業者の参画等に関する可能性調査が必要
		建設コストの高騰や人材不足が懸念されているため、建設費の積算、工程には十分な検討が必要		

2 事業手法の検討

本市の給食センター建設にあたっては、様々な課題に対応するため、早急に施設整備を達成することが必須であり、確実な事業実施が見込める方式を採用することとする。

民間活用については、建設における性能発注方式の採用や、業務の一部民間委託などを検討して、事業者の創意工夫や豊富なノウハウを活用することで事業コストの削減や質の高い公共サービスを期待することができると考えている。

本計画では、効率的で持続可能な給食運営を目指すために、民間資金の活用による財政負担の平準化や給食調理や配送などの民間事業者のノウハウ活用した事業手法について検討を行うこととしており、DB+0方式、リース方式、PFI方式など、今後専門事業者による検討を進めていくこととする。

3 事業方式による責任の分担

学校給食施設の運営は、「献立作成」「食材購入」「食材検収」「調理」「配送」「洗浄業務」「その他業務」と大きく区分できるが、事業方式を検討する際、PFI方式等の検討過程において「調理」「配缶」「配送」「洗浄業務」については、民間業者への業務委託について検討することとなる。

この場合においても、学校給食の根幹となる「献立作成」や「食材購入」については、衛生管理や安全対策などを含め、これまでどおり市が責任をもって実施することとなる。

市と事業者との責任分担により、民間事業者の得意とする調理・配送の技術や経験、人員管理システムの活用が図られ、安定した学校給食の品質を確保することが可能であると考えている。

区分	従来方式	PFI方式等
献立作成	市	市
食材購入	市	市
食材検収	市	市/事業者
調理	市	事業者
配送	市	事業者
洗浄作業	市	事業者
その他業務	市	市/事業者

※その他業務とは、食数の把握や食物アレルギー相談、給食費等の関係業務、施設の維持管理や修繕業務など

【参考資料】

- ・資料１：施設整備において特に注意すべき事項
- ・資料２：西条市学校給食施設整備基本計画の方向性に関する説明会
意見聴取・アンケート結果

資料 1： 施設整備において特に注意すべき事項

給食センターへの統合について、学校関係者や保護者への説明会を実施したところ、給食センターの実際の稼働時において、次の点が心配であるとの意見が寄せられた。施設整備に関連する部分も含めて、特に重点を置くこととし、今後、関係者と綿密な調整を行い慎重に対応する。

【注意すべき事項】

項 目	内 容
(1)食育の推進	・県配置の栄養教諭を中心として実施、市雇用の栄養士が補佐 ・市内各小中学校における食育活動の機会の均等化、全体の充実 ・給食センターの施設を活用して、社会見学や料理教室など、学校・家庭と連携して積極的な食育活動を推進
(2)アレルギー対策	・食物アレルギー専用調理室の設置や専用食器を導入 ・新給食センターの施設や設備、調理体制に応じた食物アレルギー対応マニュアルの改訂 ・安全性を第一とした学校・家庭・給食センターの連携強化 ・専門職員による食物アレルギー対応の支援体制
(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 ・食材業者や生産者団体などとの情報交換や連携を強化
(4)特別給食への対応	・リクエスト給食や郷土料理等の特別給食の実施 ・旬の食材の使用や行事食の充実を図り、学習面への対応
(5)適温かつ調理後 2 時間以内の給食	・2献立の検討など、調理時間の短縮 ・食器類と食缶等の 2 段階配送の実施による配送時間の短縮と適温で安全な配送備品の導入と選定の実施
(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づくり ・給食センターを身近に感じるよう ICT を活用した情報発信
(7)災害時にも対応できる施設	・早期に給食センターとして供給が可能となるような施設づくり ・大規模災害等における避難所等への食料供給の仕組み
(8)警報時の連絡体制等	・給食センター配送校で組織する(仮称)連絡協議会の設置 ・警報発令時などを想定し、緊急時の給食実施について事前に協議するとともに配送校への連絡体制の整備を行う

資料2 西条市学校給食施設整備基本計画の方向性に関する説明会 意見聴取・アンケート結果

【目 的】 市民・保護者・関係者の意見を聴取し、基本計画等、今後の学校給食施設整備に反映することを目的として実施。

【期 間】 令和2年11月19日 ～ 令和3年2月21日

【実施回数】 10 回 （別途、関係機関・食材関係者等への個別説明も実施）

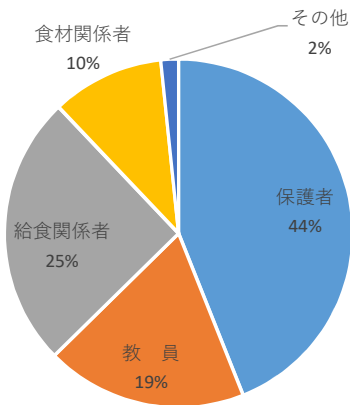
【アンケート実施方法】

説明会の参加者と個別に説明を行った関係者等にアンケートを配付し回収。

【回収結果】

説明会参加者等 237 人 アンケート回収 182人 （回収率 76.8 %）

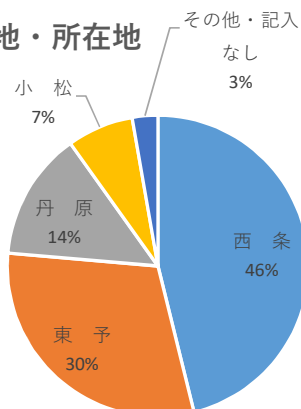
アンケート回答者



アンケート回答者内訳

保護者	80 人
教 員	34 人
給食関係者	46 人
食材関係者	19 人
その他	3 人
合計	182 人

住所・勤務地・所在地

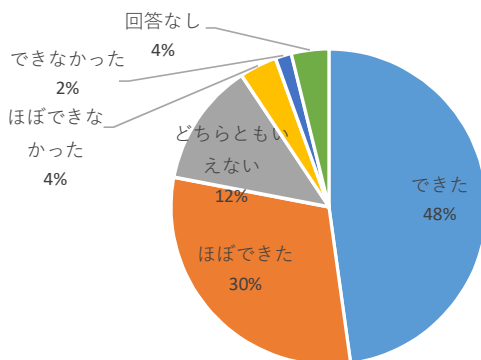


住所・勤務地・所在地

西 条	84 人
東 予	55 人
丹 原	25 人
小 松	13 人
その他・記入なし	5 人
合 計	182 人

※ 保護者、その他は住所、教員・給食関係者は勤務地、食材関係者は事業所の所在地を記入。

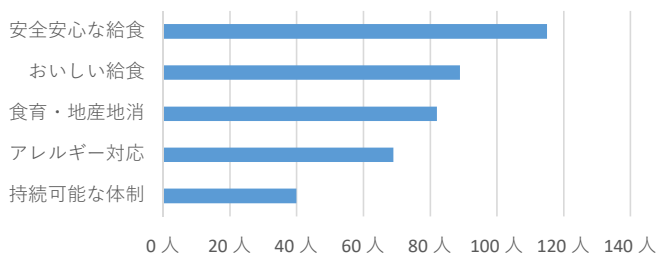
説明会は理解できたか



説明会は理解できたか

できた	87 人
ほぼできた	55 人
どちらともいえない	23 人
ほぼできなかった	7 人
できなかった	3 人
回答なし	7 人
合計	182 人

特に関心がある項目（複数回答）



特に関心がある項目（複数回答）

安全安心な給食	115 人
おいしい給食	89 人
食育・地産地消	82 人
アレルギー対応	69 人
持続可能な体制	40 人
合計	395 人

説明会の意見聴取／アンケートの感想・自由意見（概要）

【説明・意見聴取について】

36 件

- 施設整備についてよく理解できた。整備目標が聞けてよかった。
(保護者)
- 反対が想定されるため、市が保護者や食材業者に丁寧な説明をしてほしい。
(教員)
- 基本計画に記載することにより、保護者が過大な期待を持ってしまうこともある。
(給食関係者)
- 様々なことが決ってない段階で資料に書いてあるので信ぴょう性に欠ける。
(給食関係者)
- 方向性への話の持って行き方がヘタ。市は2か所で進める、この中でどうすればうまくいくのか意見をください、といった方向性ですすめればどうか。
(保護者)
- 関係者・保護者・市民・子供達など、多くの声を集約してほしい。取り入れてほしい。
(保護者・給食関係者)
- センター化をしている他市町の課題も聞けるとよいと思う。
(教員)
- アンケート内容・説明会の意見を公開してほしい。
(保護者)
- 今後も説明会や意見聴取の場を設けてほしい。
(保護者・一般参加者)

【方向性について】

12 件

- 学校における給食関連事務の効率化を含めて計画を。
(教員)
- 西条市独自性の継承を。学校給食甲子園の受賞のように、学校ごとの多彩なメニュー、地産地消の取組などは西条市の、集える場所のある街づくりに寄与していて誇らしい。
(食材関係者)
- 説明された内容を実施できる予算は確保できるのか。長期にわたる計画性が必要。
(保護者・教員・給食関係者)
- 子供たちにとっていい食事・食育環境が整えばいい。
(給食関係者・一般参加者)
- 例えば、ごみが有料になっても水道代を払っても子供たちのために予算を使おうと試行錯誤して考えてほしい。その結果のセンターであれば保護者への伝わり方も違うと思う。
(保護者)

【施設整備・センター方式について】

29 件

- 老朽化した施設を新しくするのは良い。
(教員)
- 施設の老朽化・少子化を踏まえ、合理化した計画になるのは当然。2か所のセンターでよい。
(教員)
- 自校方式を大切にすべき。施設の老朽化はわかっていたはず。納得できない内容だった。
(保護者)
- センター方式でよい。施設整備を上手にしてほしい。
(保護者)
- センター2か所はしかたがない。安心安全で子供達が楽しみな給食を提供できる施設の整備を望む。
(教員・保護者)
- センター給食で育った。新しいセンターも楽しみだ。新しいセンターは機材が充実してよくなると考えてよいのか。
(保護者)
- 給食施設の更新は必要だが、災害対応機器の故障・食中毒のリスクの観点から2つのセンターで新設することには、納得できない。
(食材関係者)
- 多彩なメニュー・地産地消・アレルギー対応の観点から、この規模の2センターでは厳しくないか。
(保護者)
- 2000食のセンターを4つ（2施設内に2併設など）つくってはどうか。
(保護者)
- センター方式は反対。しなければならないのなら、3～4か所のセンターで有機食材の使用などを行えば多くの人が賛成すると思う。
(保護者)
- 具体的な内容が決まっていないままの説明会で、大規模のセンターと民間委託は不安。センターの小規模化・直営をお願いしたい。
(保護者)
- 先進地のデメリットを調べ、できること・できないことの精査・検証を。
(保護者)
- 自校方式を守ってほしい。社会性を身につけるのに役立つ。
(保護者)
- センター反対派だったが、説明会で現状を知り、西条市の今後の財政を考えれば、効率的で安心安全なセンターを期待する。
(保護者)

【事業の進め方・スケジュールなど】	15 件	
自校と比較してデメリットを抑え、つぶしながら計画してほしい。		(保護者)
他市の良い所を取り入れつつ西条市独自の取り組みを。		(保護者)
コンサルタントではなく現場の意見をもとに事業の実施を。		(保護者)
将来においては新しいルールや概念が生まれる可能性も。アップデートできるような制度設計を。		(保護者)
基本計画には現場の意見は反映されるのか。決まったことは掲載してほしい。		(一般参加者)
パブリックコメントはどのような形で募集するのか。ラインなどの利用を。		(一般参加者)
事業方式はいつごろ決定するのか。検討結果は事業方式決定後に公表するのか。		(一般参加者)
【事業方式について】	18 件	
大きな予算を伴うのでPFI・委託もよい。民間の資本は入れるべき。西条市は公共施設が多すぎて、将来の財政が心配。		(保護者)
民間委託の場合は、市の管理を徹底してほしい。		(保護者)
民間委託になったら、利益重視のため、食材、地産地消、手作りの面で不安。		(教員・保護者)
センター方式は反対しないが、直営希望。		(給食関係者)
現職の給食調理員の経験を活かし安心安全でおいしい給食の提供を行えるよう直営を希望する。		(給食関係者)
民間委託は反対。市の職員が減って楽になりたいと聞こえる。		(保護者)
【用地について】	6 件	
防災の観点から、用地は内陸のほうがよい。		(保護者)
建設用地は、関係各所と協議して柔軟な対応をしてほしい。市有地活用の検討を。		(保護者)
【整備する施設内容について】	9 件	
2献立にしてほしい。2時間喫食や手作り給食に近づく。		(給食関係者)
センターに児童生徒などの見学施設を。		(保護者)
給食の受け入れにかかる道や施設等の整備も必要だと思う。市と大きな政策・事業なので、将来に向けて恥ずかしくないような事業にしてほしい。		(教員)
2時間喫食は、衛生管理基準では”望ましい”となっている。難しいと思うので検証を。予算を多く使っても2時間喫食を守れる施設整備をするのか。		(給食関係者)
施設整備に際しては先進地の事例を示し、現場の意見を取り入れてほしい。		(給食関係者)
【人員・雇用について】	18 件	
事業方式が未定だが、給食調理員の今後の雇用はどうなるのか。		(一般参加者)
欠員が多い中で熟練の非正規の調理員の力は大きい。今後も雇用を守ってほしい。		(給食関係者)
安全安心の面から、計画の中に根拠を持った栄養士・調理員の定数を位置付けるべき。		(保護者)
調理員の人員の確保や業務のスキルアップやサポート等の検討を。		(教員)
栄養士の確保をしてほしい。今でも栄養教諭がいない学校は負担が多い。隣市は、各校に栄養士を配置し給食を大切にしている。		(教員・一般参加者)
【食材・献立について】	18 件	
献立には西条の特色を生かしてほしい。		(保護者)
「多彩な手作り・バイキング給食」「特別給食」は難しいと思う。		(給食関係者・一般参加者)
食材について情報公開のシステムを作してほしい。		(保護者)
有機食材を取り入れ、持続可能な地域づくりを。移住者の意向もある。		(保護者)
他市の献立では西条市より一品少ないところがある。西条市でそうなるなら子供達がかawaiiそう。		(給食関係者)
4500食では食材の確保が困難だが、地産地消の推進についての対策は。		(保護者)
地産地消は何パーセントを目標としているのか。		(保護者)

【食育関係】	7 件	
より良い食育ができるよう検討してほしい。		(保護者)
子供たちが作った食材を利用した給食や、郷土食、行事食などは継続できるのか。		(保護者)
食育は計画的に授業などを実施すれば、底上げができる。		(教員)
今治市のように教室のモニターで生産者情報を流すなど食育に取り組んでほしい。		(保護者)
【アレルギー対応について】	11 件	
対象児童の親の意見を聞いて、アレルギー対応を充実してほしい。		(保護者)
アレルギー対応について、スムーズな連絡調整ができるのか不安である。		(教員)
専用のアレルギー室や担当がいても対応は大変。可能だと思えない。経口試験をした児童生徒だけ給食対応するなど考えてもいいのではないか。		(給食関係者)
丹原学校給食センターでは問題なくアレルギー対応してくれている。今後もできるのか。		(一般参加者)
アレルギー専用調理室をつくるということ、とてもよいと思う。対応してくれる人員を多くすることなども含めて考えてほしい。		(一般参加者)
対応については、保護者の心構えもあるので早めに知らせてほしい。		(一般参加者)
【食材納入業者について】	8 件	
地元の納入業者や生産者を優先・大切にしてほしい。センターでは食材の確保が難しい。		(食材関係者)
生産者が申し出れば、学校給食部会などを立ち上げて食材を利用してもらうことはできるのか。		(一般参加者)
【運営内容・そのほか】	25 件	
異物混入などがないように取り組んでほしい。		(保護者)
食中毒が出た場合の保護者の負担はどうなるのか。		(保護者)
学校行事・警報時等の際の柔軟な対応を希望する。		(教員)
公会計を希望する。		(教員)
災害時の避難所の食材提供についてはどうするのか。		(教員)
幼稚園をセンターに入れることは、配送時間も切り方も、学校と異なる対応が必要なので反対。取り込むなら1つのセンターで。		(給食関係者)
給食費は上がらないのか。		(保護者)
子ども食堂的な利用はできるのか。		(保護者)
循環型社会への寄与を。(食品ロス・残菜利用等)		(保護者)
施設整備基本計画庁内検討委員会に栄養士・調理員を参加させてほしい。		(給食関係者)
責任ある事柄を決めるので透明性を出すよう施設整備基本計画庁内検討委員会のメンバーの名前を公表してほしい。		(給食関係者)