

山都町学校給食体制に関する報告書

令和6年3月18日

山都町学校給食体制検討委員会

目 次

背景と目的	1
第1章 学校給食施設に関する国等の考え方	2
第2章 学校給食調理場の現状と課題	4
1. 学校給食調理場の現状	4
(1) 学校給食施設の状況	
(2) 各学校給食施設の概況	
2. 学校給食の運営状況	7
(1) 調理体制	7
①山都町の給食調理場における調理師の配置基準	
②現行（令和5年度）の体制	
③次年度（令和6年度）の体制（予定。生徒数はRO6.3.6時点）	
④今後の調理師数	
(2) 給食の運営状況	9
(3) 給食費	11
(4) 食育体制について	12
第3章 施設整備の方向性	13
1. 給食調理場整備の必要性	13
2. 学校給食施設に求められる衛生管理	13
3. 施設整備の種類	14
(1) 給食施設整備について	
(2) 各条件での改修費用等	
4. 学校給食施設整備の方向性	19
第4章 調理人員の確保	21
第5章 山都町学校給食費公会計化	21
1. 現状	21
2. 公会計化のメリット	21
3. 公会計化のデメリット	21
4. 今後について	21

背景と目的

山都町は、平成 17 年 2 月に矢部町、清和村、蘇陽町の 3 町村が合併した時点で、小学校 19 校と中学校 3 校を抱えていた。しかし、その後の見直しにより、学校統廃合が進行。令和 5 年度時点で、小学校は 6 校、中学校は 3 校となる。このうち 1 つの小学校は令和 5 年度末に統廃合される。

それぞれの小学校と中学校では、自校式の調理場を持ち、給食を提供しています。給食は、山都町の児童・生徒の健康を維持する上で重要な役割を果たしており、地域の健康の基盤とも言える存在である。

しかしながら、この調理場の多くが建設当時の「学校給食衛生管理基準」に基づいて設計・設置されており、その結果、平成 21 年 4 月に施行された新たな「学校給食衛生管理基準」には適合していない。この事態には現場の調理員たちが、自らの努力と工夫により最大限衛生的な環境で調理を行うことで補っている。

それに加え、調理場自体が老朽化してきており、機能はもとより、安全性にも疑問が出てきている。そのため、施設及び設備の大規模改修が必要となっており、同時に新たな衛生基準への対応や効率的な運用方法を模索することも求められている。

このような現状を踏まえ、現施設の状態や児童・生徒数の動向を考慮しつつ、施設の在り方について総合的に検証し、新たな方針を定める必要がある。これは、今後も山都町の児童・生徒に対して安全で信頼性の高い給食を継続的に提供するための措置であり、地域の健康を維持するためには必要不可欠なステップとなる。また、検討を進めるにあたり、保護者等の幅広い意見を集めることにより、より地域に寄り添った学校給食が維持され、山都町の未来を担う児童・生徒たちの健康と安全に寄与し続けることを期待する。

第1章 学校給食施設に関する国等の考え方

学校給食は、学校給食法（昭和29年法律第160号。以下「法」という。）において、学校給食の目的や目標を明確にしている。平成21年には大改正が行われ、「7つの目標」が掲げられている。

法2条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 2 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 3 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 4 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 5 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 6 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 7 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

法第9条をもとに、「学校給食衛生管理基準」が定められ、学校給食を運営する上で教育委員会の責務や、給食施設、調理過程や衛生管理体制など、より安全な学校給食の基準が示されている。

法第9条 文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準（以下この条において「学校給食衛生管理基準」という。）を定めるものとする。

- 2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。
- 3 ~省略~

※学校給食衛生管理基準の概要

総則 法の趣旨を踏まえた学校給食を実施する教育委員会等の責務。学校給食の衛生管理は「HACCPの考え方」に基づくこと

第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

学校給食施設、学校給食設備並びに学校給食施設及び設備の衛生管理に関する基準

第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

献立作成、学校給食用食品の購入、食品の検収・保管等、調理過程、配送及び配食並びに検食及び保存食等に関する基準

第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

衛生管理体制、学校給食従事者の衛生管理、学校給食従事者の健康管理及び食中毒の集団発生の際の措置に関する基準

第5 日常及び臨時の衛生検査

日常及び臨時の衛生検査を行うべき項目等

※HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

食品の安全管理手法の一つで、食品の生産から消費までの全過程において危害要因（ハザード）を同定し、これらの要因が実際に問題となる可能性のあるポイント（クリティカルコントロールポイント）を特定し、そのポイントにおいて予防措置をすることで、食品の安全性を確保するもの。

第 2 章 学校給食調理場の現状と課題

1. 学校給食調理場の現状

(1) 学校給食施設の状況


本町の学校は、小学校 6 校、中学校は 3 校で、全て自校式にて給食を提供しています。令和 6 年度は、潤徳小学校が矢部小学校に統合され、小学校 5 校、中学校 3 校となります。



(2) 各学校給食施設の概況

学校名	中島小学校	矢部小学校
外観		
建築年度	平成2年3月	昭和59年10月
所在地	山都町北中島 2333-1	山都町下馬尾 17
構造	鉄骨造	鉄筋コンクリート造
方式	ウェット	ウェット
建物面積	110㎡	157㎡
食数	46	211
汚染・非汚染区分	作業区域区分なし	作業区域区分なし

学校名	清和小学校	蘇陽小学校
外観		
建築年度	昭和49年6月	平成3年2月
所在地	山都町仮屋 384	山都町柏 981-3
構造	鉄筋コンクリート造	鉄筋コンクリート造
方式	ウェット	ウェット
建物面積	76㎡	106㎡
食数	111	63
汚染・非汚染区分	作業区域区分なし	作業区域区分なし

学校名	蘇陽南小学校	矢部中学校
外観		
建築年度	平成 13 年 2 月	昭和 63 年 12 月
所在地	山都町馬見原 165	山都町城平 527
構造	鉄骨造	鉄骨造
方式	ドライ	ウェット
建物面積	132 m ²	182 m ²
食数	107	263
汚染・非汚染区分	作業区域区分あり	作業区域区分なし

学校名	清和中学校	蘇陽中学校
外観		
建築年度	昭和 56 年 11 月	昭和 55 年 3 月
所在地	山都町大平 410	山都町今 450-1
構造	鉄骨造	鉄筋コンクリート造
方式	ウェット	ウェット
建物面積	130 m ²	112 m ²
食数	70	120
汚染・非汚染区分	作業区域区分なし	作業区域区分なし

蘇陽南小学校の給食室は、比較的新しく設置された給食室であり、その施設は現代の衛生基準を考慮して設計されている。蘇陽南小学校の給食室では、汚染作業区域と非汚染作業区域が区分されており、町内の他の学校の給食室とは違い、この区分が明確にされている。

こうした区分けは食中毒防止対策の一環となる。外部から持ち込まれる可能性のある汚染源と、食材や調理済みの食品が接触する場所を物理的に分けることで、感染のリスクを減少させることが可能となる。また、これらの区域間の往来を制限す

ることで、この効果はさらに増大する。

さらに、蘇陽南小学校以外の給食室ではウェット式のシステムが採用されているが、これを見直しドライ式にすることも検討すべきである。調理機器の下部から直接床へと水が落ちない作りにすれば、床の表面を乾燥状態に保つことが可能となり、結果として湿度が低下する。湿度が低い環境は不適切な繁殖を防止し、二次感染を防止できる。

現状の町内の他の学校の給食室は、学校給食法第9条第1項に基づく学校給食衛生管理基準第2学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準を十分に満たしているとは言い難い状況である。

現在の施設では、汚染作業区域と非汚染作業区域の区分けがされておらず、ウェット式のシステムが採用されているため、細菌の繁殖を助けてしまう可能性がある。これらの問題に対する解決策として、給食施設の改修や新設、ウェット式からドライ式へのシフトといった方法が考えられる。

2. 学校給食の運営状況

(1) 調理体制

①山都町の給食調理場における調理師の配置基準

令和元年12月に、教育委員会教育長、山都町職員組合現業評議会で協定が締結されており、次の配置基準となっている。

山都町学校給食調理師配置基準

食数	配置基準 (会計年度任用職員含む)	うち正職配置基準
～99食	2	1
～150食	3	2
～200食	4	3
～300食	5	3
301食～	6	3

※正規職員と会計年度任用職員の数、学校ごとに、同数又は正規職員を多く配置。

②現行（令和5年度）の体制

現在の学校及び食数を踏まえると、正職員は16名必要となりますが、現員は15名で、不足分の1名は、会計年度任用職員を充てている。

令和5年度 山都町学校給食配置状況

学校	子の数	教員数	食数	調理師（協定）		現在の配置	
				必要数	正職員	正職員	会計年
中島小学校	33	13	46	2	1	1	1
矢部小学校	186	25	211	5	3	3	2
潤徳小学校	22	11	33	2	1	1	1
清和小学校	92	19	111	3	2	2	1
蘇陽小学校	59	14	63	2	1	1	1
蘇陽南小学校	89	18	107	3	2	2	1
矢部中学校	181	28	263	5	3	2	3
清和中学校	40	18	70	2	1	1	1
蘇陽中学校	79	17	120	3	2	2	1
合計	781	163	1,024	27	16	15	12

※中学校の生徒の食数は、生徒数×1.3

教員は、非常勤講師、教員業務支援員、教育支援センター支援員を除く。

③次年度（令和6年度）の体制（予定。生徒数はR06.3.6時点）

潤徳小学校の統廃合により、協定の調理師配置は正常となる。

令和6年度 山都町学校給食配置状況

学校	子の数	教員数	食数	調理師（協定）		配置予定	
				必要数	正職員	正職員	会計年
中島小学校	32	13	45	2	1	1	1
矢部小学校	212	28	240	5	3	3	2
清和小学校	87	19	106	3	2	2	1
蘇陽小学校	51	14	65	2	1	1	1
蘇陽南小学校	92	18	110	3	2	2	1
矢部中学校	152	28	226	5	3	3	2
清和中学校	38	18	67	2	1	1	1
蘇陽中学校	83	17	125	3	2	2	1
合計	747	155	984	25	15	15	10

※潤徳小が、矢部小に統合 ※教員数は、令和5年度の数値を参考とする。

※矢部小の教員数は、潤徳小の教諭3名追加。 中学校の生徒の食数は、生徒数×1.3

④今後の調理師数

令和5年4月1日から地方公務員の定年が引き上げられるとともに、65歳までの再任用又は定年前再任用により任用できたとしても、現在の正職員数15名を維持できるのは令和9年度までで、その後は減少する。新規採用についても募集しても応募がない状況が続いている。

山都町年度別学校給食調理師数

年度	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14
定年年齢 R5年齢	60	61	62	62	63	63	64	64	65	65
61	2	2	2	2	2					
60	1	1	1	1	1	1				
59	1	1	1	1	1	1	1			
58	2	2	2	2	2	2	2	2		
57										
56	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
55	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
54	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
53未満	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
合計	15	15	15	15	15	13	12	11	9	9

※赤塗潰 定年年齢、黄塗潰 定年前再任用（切替可能）、緑塗潰 再任用

※合計欄は、現在の調理員が65歳まで再任用又は定年前再任用により任用されていることを前提としたものである。

(2) 給食の運営状況

町は、法第11条第1項に基づき、施設と設備に要する経費や給食を実際に調理・提供する調理師の person 費、さらに施設や設備の維持修繕に必要な費用を町の予算から捻出し、負担している。

法第11条 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。

※学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるもの（法施行令第2条）

学校給食に従事する職員の person 費、学校給食の実施に必要な施設及び設備の修繕費

しかし、近年では、経済環境や社会情勢の変化による通常経費の値上がり、施設の経年劣化が深刻な問題となりつつある。食材の値上がりや雇用そのものの上昇は避けようがなく、さらに時代が進むにつれて、施設等の維持にかかる経費も年々上昇している。

具体的には、調理施設の修繕、厨房の機械の更新や修理などに伴う修繕・更新費用で、これらは安全な学校給食の提供、そして子どもたちの健康を守るために必須の経費であり、放置できない。

これらの問題に対して、財源の確保に加え、財政負担を減らすための効率化などの対策も必要となる。また、老朽化に伴う設備の更新や人員の募集など、長期的視野で考える必要性も強まっている。

各学校の経費は次のとおり。

令和4年度 山都町学校給食経費

(単位:千円)

	中島小学校	矢部小学校	潤徳小学校	清和小学校	蘇陽小学校	蘇陽南小学校	矢部中学校	清和中学校	蘇陽中学校	小中合計
調理師数	2	5	2	3	2	3	5	2	3	27
人件費	6,106	19,407	8,137	12,139	7,067	14,327	14,806	8,357	14,462	104,808
共済等町負担分	1,694	5,831	2,464	3,809	1,778	4,609	4,160	2,539	4,658	31,542
旅費	3	6	1	5	1	2	4	1	0	23
需用費	831	1,587	501	752	637	1,069	2,095	848	916	9,236
役務費	54	160	54	80	54	80	137	55	98	772
委託料	83	164	148	86	202	108	172	154	84	1,201
工事請負費	0	0	0	0	0	0	0	0	4,378	4,378
備品購入費	132	947	34	193	0	2,308	982	225	0	4,821
合計	8,903	28,102	11,339	17,064	9,739	22,503	22,356	12,179	24,596	156,781

【参考】令和4年度 各学校電気代及び水道代（校舎及び給食室全額） (単位:千円)

	中島小学校	矢部小学校	潤徳小学校	清和小学校	蘇陽小学校	蘇陽南小学校	矢部中学校	清和中学校	蘇陽中学校	小中合計
電気代	1,660	2,969	1,331	1,676	2,161	2,877	3,691	1,876	2,285	20,526
水道料	227	1,070	297	501	355	408	1,215	271	718	5,062
合計	1,887	4,039	1,628	2,177	2,516	3,285	22,356	12,179	24,596	74,663

※電気代と水道料は、学校と一体となっているため、切り分けができない。

【参考】H31 から R04 までの給食室備品購入・工事・修繕 (単位:円)

年度	備品		工事		修繕	
	件数	金額	件数	金額	件数	金額
H31	9	2,800,284	0	0	2	274,700
R02	34	6,164,496	0	0	4	604,950
R03	11	4,519,724	0	0	4	425,282
R04	17	4,821,410	3	15,598,000	7	338,084
合計	71	18,305,914	3	15,598,000	17	1,643,016

(3) 給食費

学校給食に対する調理施設の運営費など基本的な費用は町が負担しているが、食材費等の具体的な給食に要する経費は、法第11条第2項により、保護者による負担となっている。

法第11条

2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費（以下「学校給食費」という。）は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第16条に規定する保護者の負担とする。

本町では、各学校PTAで学校給食を運営しており、給食費の徴収には学校で調整している。納入は、主に口座振替により対応している。（未納者へは、学校PTAにおいて対応。）実際には学校事務職員が徴収業務を担当しており、大きな負担となっている。

また、2020年からの新型コロナウイルス感染症の流行に端を発した物価高騰により、学校給食食材価格も年々高騰しており、食材の見直し等により給食費の増額を防いでいたものの、食材が限られることによる児童生徒に必要な栄養が不足する可能性もあった。そこで令和4年度から国の電力・ガス・食料品等価格高騰重点支援助地方交付金（新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金）を活用し、給食費の一部を負担することで給食費の増額を防いでいる。しかし、この補助金は限定的なもののため、今後も物価高騰が続けば経済的な課題は解決できない。そのため、町は持続的に給食費の値上げを防ぐための対策を持続的に検討していく必要がある。

令和5年度 給食費の状況

学校名	給食費（月額）	徴収回数	給食費（年額）
中島小学校	4,500円	11回	49,500円
矢部小学校	4,400円	11回	48,400円
潤徳小学校	4,400円	11回	48,400円
清和小学校	4,300円	11回	47,300円
蘇陽小学校	4,800円	10回	48,000円
蘇陽南小学校	5,000円	10回	50,000円
矢部中学校	5,100円	11回	56,100円
清和中学校	5,000円	11回	55,000円
蘇陽中学校	5,000円	11回	55,000円

※R05は上記に加え、給食費の10%追加補助を実施。

年間合計（R5当初、小中学校） 40,033千円

1人当たり1食分の額 小学校児童 平均248円、中学校 平均281円

(4) 食育体制について

山都町総合計画では、地域資源の活用と地域経済の振興を目指し、食育や地産地消の推進を基本施策の一角として位置づけている。地元産の野菜を用いた食事を通じて、地域の特性や自然環境の恵みについて学び、農業の大切さを理解することを目指し、次世代への伝承を図っている。

「食育」の推進については、特に栄養教諭が中心となり、地元産の野菜を用いたレシピの考案を行い、その結果を子どもたちの食育に活かしている。

また、各学校の担当教諭も食育の推進に取り組んでおり、総合学習やSDGsの授業を通じて食に対する理解を深める教育を行い、食の大切さや美味しさを感じてもらうとともに、地元の農産物への理解や農業の尊さを学ぶ取り組みを行っている。

こうした活動により、子供たちは食材に対する理解を深め、手作りの料理の楽しさや、食事を通じた地域への愛着を育んでいる。また、農業に対する理解も深まり、農家の方々の労働と地元の食材の価値を知ることで、地産地消の大切さについて実感する機会にもなっている。今後も、地産地消と食育の推進を通じた地域振興を引き続き推進していく必要がある。

第3章 施設整備の方向性

1. 給食調理場整備の必要性

第2章で説明したとおり、蘇陽南小学校を除いた矢部小学校、中島小学校、清和小学校、蘇陽小学校、矢部中学校、清和中学校、蘇陽中学校は、改修等による対策が必要となる。また、町内小中学校の義務教育学校化も控えていることも考慮する必要がある。

2. 学校給食施設に求められる衛生管理

学校給食法第9条に基づく「学校給食衛生管理基準」には、調理から提供までの様々なステップ、その中で食材の取り扱いや個々の調理器具の使い方、そして衛生施設の状態と管理についての要件が示されている。具体的には、食材の保存方法、調理場の清掃方法、調理者の衛生訓練、食事提供の最適なタイミングなどについての記載されている。

学校給食施設に関しては、大まかに以下の対応が求められる。

〈施設〉

- ① 食数に適した広さにする。
- ② 調理場は、汚染作業区域、非汚染作業区域、その他区域に部屋単位で区分する。
- ③ ドライシステムを導入する。
- ④ エアカーテンの設置。
- ⑤ 食品を取り扱う場所は、温度湿度管理ができる空調設備を備える。

〈設備〉

- ① 機械設備は作業動線に合わせることができるようにする。
- ② 移動性の器具等は、衛生的な保管のため、汚染されない保管設備を設ける。
- ③ 給水設備は肘等で操作できるレバー等にする。

また、食物アレルギーについても、平成27年3月の国の指針をもとに、山都町学校給食食物アレルギーマニュアルを作成して対応しているが、より安全な食物アレルギー対応を行うためには給食施設に食物アレルギー対応専用の部屋を設置するのが望ましい。

令和05年度 山都町食物アレルギー対応状況まとめ

(1) 学校ごとアレルギー対応人数

(人)

学校名	中島小	矢部小	潤徳小	清和小	蘇陽小	蘇陽南小	矢部中	清和中	蘇陽中	合計
生徒数	33	186	22	92	59	89	181	40	79	781
アレルギー対応者数	0	3	0	1	1	2	10	0	4	21

(2) アレルギー原因食品

(件)

果物計	甲殻類等	ナッツ	そば	野菜	その他	合計
9	11	6	1	1	1	29

※延べ数

3. 施設整備の種類

(1) 給食施設整備について

さまざまな方法が考えられるが、大まかに以下のパターンを検討する。

- ① 各学校既存給食室改築
- ② 各学校既存給食室改築+増築
- ③ 各学校給食室新築
- ④ 学校統合後、給食室新築
- ⑤ 給食センター建設

(2) 各条件での改修費用等

① 各学校既存給食室改築

給食室の床面積を変えず、外部・内部の改修及びウェット→ドライ方式への改修。機器についてもドライ用の設備にする必要があるため、厨房機器の費用も必要となる。

面積と動線の問題から、汚染作業区域と非汚染作業区域とは壁による区分はできないため、衝立等により区域を分ける必要がある。

各学校別々に施工可能ですが、工事期間の給食提供はできないため、仮設の給食室を設置するか、近隣の学校から給食を運ぶ必要がある。

調理人員数は現在と変わらない。

〈各学校既存給食室改築費用〉

名称		中島 小学校	矢部 小学校	清和 小学校	蘇陽 小学校	蘇陽南 小学校	矢部 中学校	清和 中学校	蘇陽 中学校	合計
食数		45食	240食	106食	65食	110食	226食	67食	125食	984食
既存延床面積(m ²)		110 m ²	157 m ²	76 m ²	106 m ²	132 m ²	182 m ²	130 m ²	112 m ²	
外部	外壁改修	80	必要	必要	必要	必要	不要	必要	必要	必要
	屋根改修	50	必要	必要	不要	必要	不要	必要	必要	必要
内部	床ドライ改修	80	必要	必要	必要	必要	不要	必要	必要	必要
	壁塗装改修	30	必要	必要	必要	必要	不要	必要	必要	必要
	天井改修	70	必要	必要	必要	必要	不要	必要	必要	必要
	給排水改修	150	必要	必要	必要	必要	不要	必要	必要	必要
	照明改修	30	必要	必要	必要	必要	不要	必要	必要	必要
フード改修	20	必要	不要	不要	不要	不要	不要	必要	不要	
m ² 単価合計(千円)		510	490	440	490	0	490	510	490	
改修コスト(千円)		56,100	76,930	33,440	51,940	0	89,180	66,300	54,880	428,770
厨房機器(千円)		21,453	30,408	25,290	25,290	0	27,521	21,453	25,290	176,705
コスト計(千円)		77,553	107,338	58,730	77,230	0	116,701	87,753	80,170	605,475

※消費税別 ※エアコン設置費用については別途必要

② 各学校既存給食室改築+増築

各学校既存給食室改築に加え、35㎡程度増築することにより、汚染作業区 域と非汚染作業区域の区分を行う。

<各学校既存給食室改築+増築>

名称	中島 小学校	矢部 小学校	清和 小学校	蘇陽 小学校	蘇陽南 小学校	矢部 中学校	清和 中学校	蘇陽 中学校	合計
食数	45食	240食	106食	65食	110食	226食	67食	125食	984食
既存延床面積(㎡)	110㎡	157㎡	76㎡	106㎡	132㎡	182㎡	130㎡	112㎡	
改修コスト(千円)	56,100	76,930	33,440	51,940	0	89,180	66,300	54,880	428,770
増築面積(㎡)	35㎡	35㎡	35㎡	35㎡		35㎡	35㎡	35㎡	245㎡
増築コスト(千円)	29,750	29,750	29,750	29,750		29,750	29,750	29,750	208,250
厨房機器(千円)	21,453	30,408	25,290	25,290	0	27,521	21,453	25,290	176,705
コスト計(千円)	107,303	137,088	88,480	106,980	0	146,451	117,502	109,920	813,724

※消費税別 ※エアコン設置費用については別途必要

③ 各学校給食室新築

給食室を新築することで、衛生基準を完全に満たした給食室にする。

衛生基準は満たせるものの、食数が少ない学校でも基準を満たすために面積が広くなるため、最も高額。

<各学校給食室新築>

名称	中島 小学校	矢部 小学校	清和 小学校	蘇陽 小学校	蘇陽南 小学校	矢部 中学校	清和 中学校	蘇陽 中学校	合計
食数	45食	240食	106食	65食	110食	226食	67食	125食	984食
既存延床面積	110㎡	157㎡	76㎡	106㎡	132㎡	182㎡	130㎡	112㎡	
想定延床面積	143㎡	271㎡	216㎡	143㎡		255㎡	143㎡	216㎡	
新築コスト(千円)	121,550	230,350	183,600	121,550	0	216,750	121,550	183,600	1,178,950
㎡単価(千円)	850	850	850	850		850	850	850	
厨房機器(千円)	35,754	50,680	42,150	35,754		45,868	35,754	42,150	288,110
既存解体(千円)	5,500	7,850	3,800	5,500		9,100	6,500	5,600	43,850
コスト計(千円)	162,804	288,880	229,550	162,804	0	271,718	163,804	231,350	1,510,910

※消費税別 ※エアコン設置費用については別途必要

④ 学校統合後、給食室新築

山都町では、各小中学校を統合し、義務教育学校の設立を目指している。最終的な学校数は、2校又は3校になる可能性がある。このときに給食室を新築した場合の費用。また、調理師数が変わるため、人件費についても記載する。

(ア) 3校の場合

矢部・清和・蘇陽各地区に、自校式の給食室を建設した場合。

<学校統合後、給食室新築 3校案>

名称	矢部地区	清和地区	蘇陽地区	合計
食数	511食	173食	300食	984食
給食室規模	500食	200食	300食	-
想定延床面積	285㎡	255㎡	271㎡	
新築コスト(千円)	242,250	216,750	230,350	689,350
㎡単価(千円)	850	850	850	
厨房機器(千円)	61,751	45,869	50,680	158,300
コスト計(千円)	304,001	262,619	281,030	847,650

人件費

必要人数	6	4	5	15
給与等 (共済費含む)	44,220	29,480	36,850	110,550

※消費税別 ※エアコン設置費用については別途必要

(イ) 2校の場合

矢部地区及び清和蘇陽地区に、自校式の給食室を建設した場合。

<学校統合後、給食室新築 2校案>

名称	矢部地区	清和蘇陽地区	合計
食数	511食	473食	984食
給食室規模	500食	500食	-
想定延床面積	285㎡	285㎡	
新築コスト(千円)	242,250	242,250	484,500
㎡単価(千円)	850	850	
厨房機器(千円)	61,751	61,751	123,502
コスト計(千円)	304,001	304,001	608,002
人件費			
必要人数	6	6	12
給与等 (共済費含む)	44,220	44,220	88,440

※消費税別 ※エアコン設置費用については別途必要

⑤ 給食センター建設

新たに給食センターを導入すると、運営・管理を一元化することができるため衛生管理、アレルギー対応等の実施の徹底を図ることができる。

敷地の選定にあたっては、まとまった敷地が必要となり、配送時間を考慮しなければならない。

学校での受入れについては、生徒の動線が確保されている給食室を改修し、受入施設として配膳に利用する計画としている。学校側では職員等による受入れ時の対応が必要。

(ア) 給食センター本体

1000人規模の給食センターを建設する場合。

名称	山都町学校 給食センター(仮)
食数	984
給食室規模	1000食
想定延床面積(m ²)	942 m ²
新築コスト(千円)	800,700
m ² 単価(千円)	850
厨房機器(千円)	197,652
コスト計(千円)	998,352

※消費税別 ※エアコン設置費用については別途必要

(イ) 受け入れ施設

給食センター方式とした場合、給食センターから配送してきたコンテナを受け入れ、保管するスペースが必要となるため、以下の改修が必要。

改修内容

- 配送車受入の屋根
- プラットホーム
- 建具改修
- 厨房機器等の撤去
- 段差解消、床の改修

名称	中島 小学校	矢部 小学校	清和 小学校	蘇陽 小学校	蘇陽南 小学校	矢部 中学校	清和 中学校	蘇陽 中学校	合計
既存延床面積(m ²)	110 m ²	157 m ²	76 m ²	106 m ²	132 m ²	182 m ²	130 m ²	112 m ²	
m ² 単価(千円)	250	250	250	250	250	250	250	250	
改修コスト(千円)	27,500	39,250	19,000	26,500	33,000	45,500	32,500	28,000	251,250

(ウ) 人件費

給食センターに移行するメリットとして、作業人員を削減することができることが挙げられる。現在の作業人員は潤徳小学校を除くと合計 25 名だが、想定する給食センターの作業人員は 15 名から 17 名程度となる。

配送は山都町の広さを考慮すると 3 台の運搬トラックが必要となり、ドライバーも 3 名必要。

調理師必要人数	17名	※別途受け入れ学校側の職員が必要。 ※配送時の助手は、調理職員。 ※配送ドライバーはシルバー人材での算定 日当12千円(経費込み) 200日
給与等(千円) (共済費含む)	125,290	
配送ドライバー	3名	
給与等(千円)	7,200	

※学校給食施設パターン別費用一覧

(千円)

		建物等	厨房機器	解体等	合計
①	各学校既存給食室改築	428,770	176,705		605,475
②	各学校既存給食室改築+増築	637,020	176,705		813,725
③	各学校給食室新築	1,178,950	288,110	43,850	1,510,910
④	学校統合後、給食室新築(3校)	689,350	158,300	※1	847,650
④	学校統合後、給食室新築(2校)	484,500	123,502	※1	608,002
⑤	給食センター建設	1,051,950	197,652		1,249,602

※1 解体が確定している部分のみ記載。

※ 消費税別 ※ エアコン設置費用については別途必要

4. 学校給食施設整備の方向性

3. で各条件のもと費用を示したが、それぞれ以下のような状況である。

①各学校既存給食室改築

存在する給食室の構造限界により、汚染と非汚染の作業エリアを十分に区分けできない可能性がある。更に、スペースが物理的に限られているため、必要な作業スペースが確保できない問題もある。また、労働力の削減も課題となっている。これらは衛生管理や効率的な作業が難しいという問題を引き起こす。

また、ほとんどの給食室が、屋根、壁、天井の改修に加え、ウエットからドライへの改修があること、厨房機器はドライ用に入れ替える必要があることなどから費用的には高額になる。

②各学校既存給食室改築+増築

上記に増築分を追加。室内に余裕ができ、①に比べると汚染・非汚染の区分はしやすいものの、既存給食室の立地条件や構造により、増築しても有効な運用が難しい場合がある。（増築部分の設置場所次第では、動線が長くなるなど。）

元の給食室の条件に限られるために改善の余地が少なく、人員削減の難しさという問題も解決できない。

また①よりも高額となる。

③学校給食室新築

新たな給食室を作ることによって②の問題を解決できる可能性があるが、コストがかなり高額となる。義務教育学校の整備を予定しているため、後年度の利用を考えると現実的ではない。また、人員を縮小するのも難しい。

④学校統合後、給食室新築

2校案・3校案どちらも、給食センター建設よりも費用が安くなる。（配送用のプラットホーム等受け入れ施設建設含む）人員削減も可能。ただし、児童生徒の減少が確実なため、給食室の規模を定めることが難しい状況。

また、新たな給食室が完成するまでの間の供給体制の検討が必要。

⑤給食センター建設

費用が非常に高額となり規模な建設用地が必要となる。集中型の給食センターにより効率化が期待されるものの、配送車とドライバーの費用が追加でかかるとともに、コンテナ重量が300kgから500kgあることから、配送時の事故等にも注意が必要。

以上、各選択肢にはそれぞれ問題点があるが、特に①から③については、大規模な改修あるいは新築を行ったにもかかわらず、数年後には使用しなくなる可能性があるという点が大きな不安要素となる。また、⑤の給食センターについても同様に、配送先が少なくなれば給食センターである必要はなくなる。

上記により、今後の学校給食施設は、④が最善の選択であると考えられる。
その理由は、以下のとおり。

(1) コスト効率性

複数の小規模な給食室を改修または増築することや大規模な給食センターを建設するよりも、統合学校の給食室を新築した方が長期的にはコスト効率が良いと思われる。特にこれまでの給食室は場所や設備に多くの制限があり、一から新たに給食室を作ることによって、それらの問題点を解消でき、給食の提供がより効率的になると考えられる。

(2) 適正人員の確保

学校が少なくなった場合、給食センターよりも人員が少なくなる。また、給食センターは面積が広くなるため、児童生徒の減少時には大きな影響を受け、必要以上に人手がいることになるが、自校式給食室ではそこまでの影響はない。

(3) 給食提供の質の確保

一から新しく給食室を建設することで、給食の質と安全性を一層高めることが可能。これは、学校給食が子供たちの健康や成長に大きな影響を及ぼすため、非常に重要な点。

上記の理由から、④学校統合後の給食室新築が、今後の学校給食体制において最も適していると考えられる。学校統合までの対応については、既存給食室を数年使い続ける必要があるため、排水溝の虫の侵入防止や汚水対応、皮むき等の場所を作る等、衛生管理基準を十分満たせないまでも、より衛生的な学校給食を運営するために、補修や修繕の対応が必要となる。

第4章 調理人員の確保

地域社会が高齢化していく中で、学校給食でも同様の問題が進行している。現状では、令和5年時点での15名の正職員が令和13年には9名まで減少するという予測となっている。しかも、これは現在の調理師が65歳まで再任用または定年前再任用されているという前提のもとでの話であり、実際にはこれ以上に調理師数の減少が見込まれる。さらに、調理業界全体の人手不足も深刻な問題となっており、新しく採用を試みても応募者がほとんどいないという厳しい状況が続いている。

この問題に対処するためには、まず労働条件の改善が求められる。エアコンは、学校統合を待たずに進める必要がある。スライサーなどの機械も導入し、少ない人数でも給食を提供できるように努めなければならない。

また、将来的には委託についても検討する必要があるが、事業者の破綻、サービス品質の低下など、あらゆるリスクを考慮して慎重な判断が求められる。

第5章 山都町学校給食費公会計化

1. 現状

各学校の校長が徴収・管理する「私会計」方式。事務担当者が現金または引落にて児童生徒保護者より徴収し、口座に収める形となっている。食材費の支払いは学校口座から支払われている。

2. 公会計化のメリット

- 保護者の口座振替の際、町指定の複数金融機関から選択できるように利便性が向上
- 学校給食費を町の予算に計上することで会計の透明性を高めることができる
- 現金紛失等の事故防止
- 学校給食費の徴収・管理業務の効率化
- 学校現場の業務負担の軽減

3. 公会計化のデメリット

- 給食費滞納者の増加のリスク大
- 未納者への対応（滞納処分が難しい）
- 専属町職員の確保

4. 今後について

公会計化のためには新たなシステムの導入が必須となるが、山都町の収納等のシステムとの連携が重要となる。このためシステム事業者を確認したところ、全国的に行われている支払い等の標準化により、新たにシステムを導入・調整する余力がなく、

令和 8 年度から(開始は令和 9 年度)の対応となることから、事業者の状況を踏まえ、開始時期を検討していく。

また、他市町村では公会計化へ移行したときに、滞納者の割合が大幅に増えたという事例があります。第一に考えるべきは、期限内にきちんと納付される保護者ですので、滞納については速やかに対応していく必要がある。

加えて、全国的には学校給食の無償化が求められているが、町単独による無償化は財政的にも難しいと思われる。国県の動向を確認しながら、より良い方法を検討する必要がある。