

# 鹿屋市学校給食共同調理場整備実施計画

## = 目指す方向 =

安定した学校給食の推進  
安全・安心でおいしい学校給食の推進  
食育のさらなる充実の推進  
効率的な運営の推進

平成 20 年 5 月 7 日

---

鹿屋市教育委員会

---

~ 目 次 ~

はじめに	P 1
推進イメージ図	P 2
<b>第 章 計画の趣旨及び背景</b>	
1 計画策定の趣旨	P 3
2 改革の前提条件	P 3
(1) 学校給食の目標	
(2) 学校給食の施設の形態	
(3) 調理方式に左右されない食に関する指導	
(4) 地域の実情に応じた給食方式の選択	
(5) 改革の進め方に関する指導	
3 改革の背景	P 4
(1) 学校給食衛生管理の基準の強化	
(2) 学校給食の運営の合理化に関する国の動向	
(3) 本市の財政状況	
(4) 全国や県内の状況	
(5) 地域の実情	
4 これまでの検討経緯	P 6
<b>第 章 学校給食の現状と課題</b>	
1 給食施設の現状と課題	P 7
(1) 単独校調理場の課題	
(2) 共同調理場の課題	
2 衛生管理基準への適応状況と課題	P 7
3 児童生徒数と給食コストの現状と課題	P 8
(1) 児童生徒数の推移	
(2) 調理員の配置	
(3) 調理員一人当たりの調理食数	
(4) 調理員一食当たりの調理コスト	
4 食に関する教育、食の安全の現状と課題	P 9
(1) 食に関する教育	
(2) 食の安全	
<b>第 章 学校給食調理方式の比較</b>	
1 単独校調理場方式と共同調理場方式の長所・短所	P 12
2 単独校調理場方式と共同調理場方式の主要事項の比較	P 13
(1) 学校給食の目標は達成されるか（各学校の特色ある取り組みは低下しないか）	
(2) 改革の前提条件となる地域の実情は何か	

- (3) 衛生管理基準の達成は可能か
- (4) 食事内容の充実が可能か
- (5) アレルギー対策など栄養・健康に配慮した取り組みは可能か
- (6) 地産地消の取り組みは推進できるのか
- (7) 建設費の比較はどうなるのか
- (8) 校舎の配置などに対応した給食施設の速やかな整備は可能か
- (9) 職員数、調理員数はどうなるのか（調理員一人当たりの調理食数）
- (10) 調理員等の人件費はどうなるのか（一食当たりの人件費）
- (11) 長期的な視点での比較はどうなるのか

## 第 章 学校給食の充実に向けた基本的方向と推進方策

- 1 基本的方向 . . . . . P 16
- 2 推進方策 . . . . . P 16
  - (1) 安定した学校給食の推進方策
  - (2) 安全・安心でおいしい学校給食の推進方策
  - (3) 食育のさらなる充実の推進方策
  - (4) 効率的な運営の推進方策

## 第 章 新たに整備する共同調理場の方向性

- 1 新たに整備する共同調理場の考え方 . . . . . P 18
  - (1) 理念と目的
  - (2) 目指す方向
  - (3) 新センターの概要
- 2 現共同調理場の取扱い . . . . . P 20
  - (1) 輝北・串良センター
  - (2) 吾平センター
- 3 事業運営計画 . . . . . P 21
  - (1) 新センターの運営
  - (2) 受配施設運営
- 4 施設建設計画 . . . . . P 21
  - (1) 建設予定地
  - (2) 敷地面積と施設規模
  - (3) 所要室
  - (4) 事業費
  - (5) 財政計画
- 5 事業推進計画 . . . . . P 22
  - (1) 整備スケジュール
  - (2) 事業推進の手順
  - (3) 実施設計者の選定方法

---

---

## はじめに

---

---

平成18年1月1日、旧鹿屋市、輝北町、串良町、吾平町が合併して、新鹿屋市がスタートし、2年ほど経過しました。

本市の学校給食は、旧鹿屋市が単独校調理場方式、旧3町が共同調理場方式であり、施設設備の老朽化、衛生管理基準への対応、児童生徒数の減少、給食コストの適正化、行財政改革などへの早急な対応が求められており、これまでも、国からの運営合理化に関する指導に基づき各種の取り組みを行ってきたところです。

特に旧鹿屋市教育委員会においては、

鹿屋東中学校における調理業務の民間委託、平成12年度に「多方面からの検討を望む」という決算特別委員会委員長報告がなされたことを受け、教育委員会事務局内に検討のための組織を設置し、調査・検討を始め、

平成15年7月定例教育委員会において、共同調理場（センター）の整備と調理業務の外部委託などを中心とする「学校給食制度改革基本方針等について」を決定し、

平成15年11月に「鹿屋市行財政改革実施計画」の中に「共同調理場の整備」と「調理業務の外部委託の検討」が盛り込まれたところです。

この「学校給食制度改革基本方針等について」は、平成16、17年度に設置した、外部委員等も交えた「学校給食改革推進検討委員会」、「学校給食改革プラン策定委員会」において、詳細に検討を行い、平成17年12月に「学校給食制度改革に関する調査・検討結果報告書」をまとめ、新市に引き継いだところです。

新市教育委員会では、

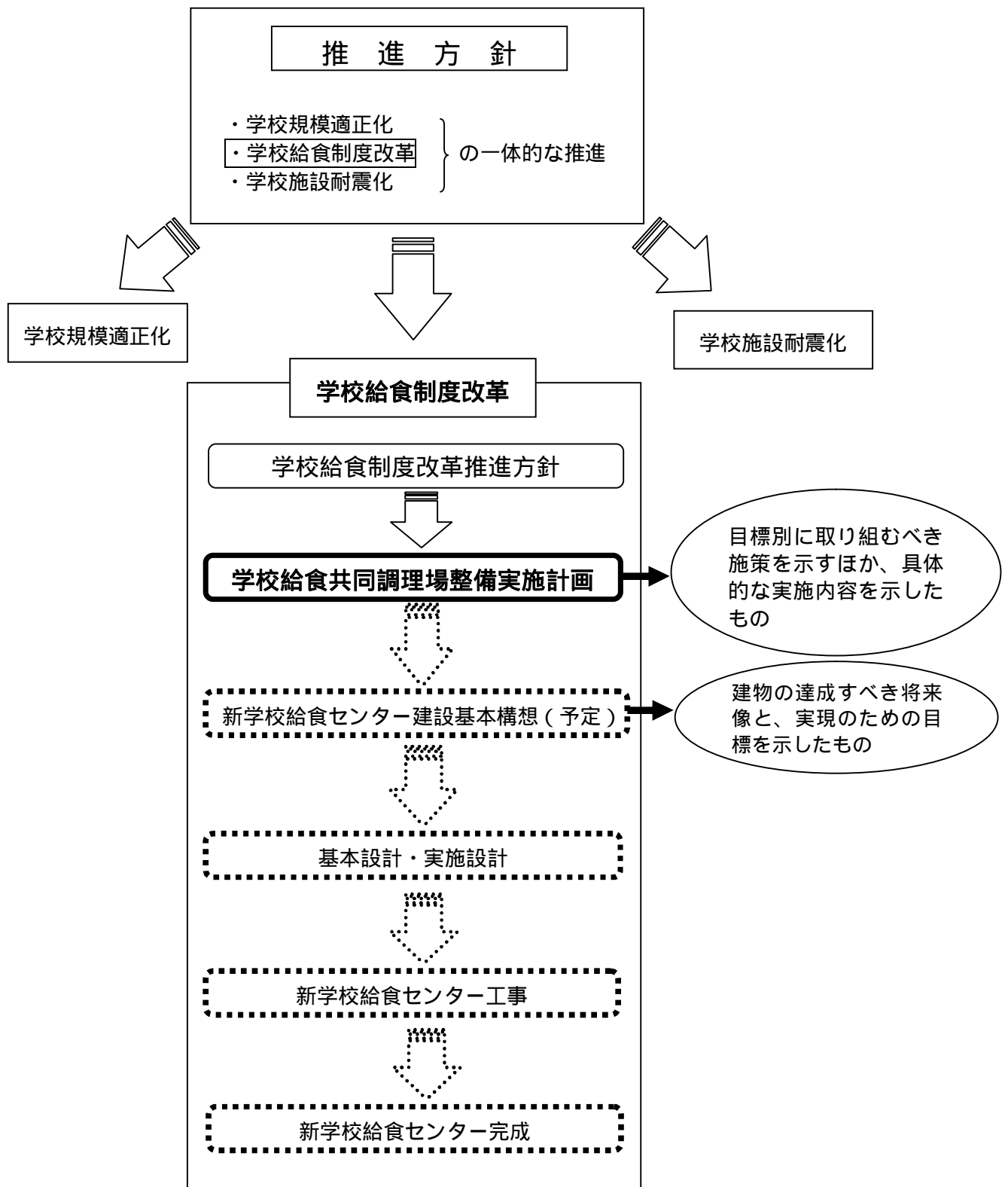
これまでの検討結果、議会で出された学校統廃合や安全・安心な学校施設耐震化などの教育行政に関する意見、さらに輝北・串良・吾平地区の共同調理場が抱えている課題などを踏まえ、「全市的な観点から改革をさらに推進すべきである。」との方向性を確認し、平成18年11月に「今後の学校給食制度改革の取組について」を決定しました。

また、この決定に基づき、平成20年3月に「学校給食のさらなる充実」と「行財政改革の一環」としての具現化に向け、新たな共同調理場の整備を中心とする「学校給食制度改革推進方針」を決定しました。

一方、この間国においては、とりわけ未来を担う子どもたちの食の乱れについて高い問題意識を持ち、栄養教諭制度の創設（平成17年4月）、食育基本法の施行（平成17年7月）、そして食育推進基本計画の策定（平成18年3月）など、「食育」を核とした取り組みを推進してきており、本市においても、これらの食環境の変化に対応する必要があります。

本計画は、これらのことを踏まえ、鹿屋市における新たな共同調理場の目指す方向、給食施設の整備についてまとめるものですが、地産地消の取組および食育等の具体的な推進策については、今後の計画の策定や事務事業により、実効性の確保に努めるものとします。

# 推進イメージ図



## 第 章 計画の趣旨及び背景

### 1 計画策定の趣旨

本市の学校給食は、合併前の状況を引き継ぎ、鹿屋地区が単独校調理場方式、輝北・串良・吾平地区が共同調理場方式で実施しています。

これまで、国からの運営合理化に関する指導や強化された衛生管理基準への対応として、各種の取り組みを行ってきたところですが、児童生徒数の減少や小規模校の進展があるなか、施設の老朽化、衛生管理基準への対応、食の安全、食に関する教育の充実、給食コストの適正化、行財政改革など抜本的な問題を抱えており、早急な対応が求められています。

本計画は、本市教育委員会が、安全・安心でおいしい学校給食の提供を安定的に行うとともに、食育の推進に資するため、また本市が厳しい財政状況にあることから、行財政改革の一環として取り組むため、新たな共同調理場の整備を中心とした学校給食制度改革を確実に、かつ速やかに推進し、実効性を高めるために策定するものです。

### 2 改革の前提条件

#### (1) 学校給食の目標

学校給食法第 2 条では、学校給食の目標として次の 4 項目を挙げています。

日常生活における食事についての正しい理解と望ましい食習慣を養うこと。

学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと。

食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること。

食糧の生産、配分及び消費について、正しい理解に導くこと。

#### (2) 学校給食の施設の形態

学校給食法第 4 条では、学校の設置者は、当該学校において学校給食が実施されるよう努めなければならないとされており、また、第 5 条の 2 では、二つ以上の学校の学校給食を実施するための施設として共同調理場を設置することができるかとされています。

したがって、単独校調理場（各学校に設置する給食室）、共同調理場のいずれも学校給食法に基づく学校給食施設です。

#### (3) 調理方式に左右されない食に関する指導

学校給食法や学習指導要領に基づき、食に関する指導は、学校設置者がどのような施設形態を選択するかにかかわらず、学校教育活動の一環として、各学校の実情に応じ、食に関する年間指導計画を作成し、主に学級担任が中心になって、栄養教諭等と連携しながら、給食の時間だけでなく、各教科、道徳、特別活動等の全教育活動を通じて行っています。

各学校は、それぞれの学校の置かれている状況に基づき、適切な指導方法を考えますので、調理方式により「食に関する指導」に格差が生じることはありません。

また、550人以上の規模の学校には栄養教諭等が配置されますが、共同調理場も図書館や公民館と同じ「教育機関」であり、献立の作成や学校と連携して食に関する指導を行う栄養教諭等が規模に応じて配置されますので、学校にも出向いて、クラス担任と連携し、食に関する指導を行います。

#### (4) 地域の実情に応じた給食方式の選択

学校給食をいかなる形態で実施するか、共同調理場方式か単独校調理場方式あるいは調理業務等の委託を行うかなどについては、文部科学省の通知においても、各市町村の実情に応じて適切な対応をするよう指導されていますので、学校給食の設置者である各市町村が、学校の実情、あるいはその地域の実情に応じて判断すべきものです。

#### (5) 改革の進め方に関する指導

学校給食は学校教育の一環として実施されることから、文部省、文部科学省の学校給食合理化に関する通達においても、次のことを市町村教育委員会に要請しています。

学校給食改革は、地域の実情に応じた適切な方法により運営の合理化を推進し、学校給食が学校教育活動の一環として実施されていることに鑑み、これを円滑に行うことを基本とする。

合理化の実施は、学校給食の質の低下を招くことがないように十分配慮する。

### 3 改革の背景

学校給食制度改革については、平成8年のO157発生以降、強化された衛生管理基準への対応のほか、昭和60年の文部省の学校給食合理化に関する通知、平成15年の財務省の予算執行調査結果の公表、及びこの調査に基づく文部科学省の合理化に関する再度の通知、総務省の学校給食に係る地方交付税の算定方式の見直しなど、地方財政上、避けられない方針が示されています。

#### (1) 学校給食衛生管理の基準の強化（資料1）

平成8年のO157発生以降、厚生労働省は大規模調理施設での衛生管理基準の見直しを行いました。

文部科学省も、これに合わせて、学校給食施設についても衛生管理基準の強化を図り、全国の市町村教育委員会に通知しました。しかしながら、本市の学校給食設備は、この基準の強化以前に整備されているため、平成11、12年に校舎の大規模改造を行った野里小学校、西原小学校や平成10年度に建設した吾平学校給食センターを除き、ほとんどの施設がこの基準に適合していません。

このため、食品衛生法による保健所の指導に対しても、専ら運用上の改善で対応していますが、この方法では限界があり、基準に適合する施設への抜本的な改善による給食の実施が、最大の課題となっています。

(2) 学校給食の運営の合理化に関する国の動向（資料2～5）

学校給食の運営については、国による合理化への指導や調査公表などがこれまで行われてきています。主な内容は、共同調理場方式、民間委託等による人件費等の適正化、小中学校の学校給食業務における地方交付税算定の見直しなどです。

文部省の合理化通知（S60.1）

財務省の学校給食事業についての全国的な財務調査公表（H15.6）

文部科学省の再度の合理化通知（H15.7）

総務省の地方交付税算定の見直し（H16.1）

(3) 本市の財政状況

本市の合併後の財政は、各市町の合併前と同様に、自主財源に乏しく、国県支出金、地方交付税や市債などの財源に依存する割合が高い歳入構造となっており、加えて景気の影響により市税収入の安定した伸びも期待できないなど、厳しい状況にあります。

また、基金残高は、バブル崩壊後に景気浮揚策として国を挙げて行った社会資本整備に伴う公債費負担の増加や、少子高齢化による社会保障費の累増に対応するため、加えて歳入面で、国の「三位一体改革」による一般財源総額の減少や、景気低迷に伴う市税収入の伸び悩みによる財源不足を補うため、各種の基金で対応する必要があったことから、減少傾向にあります。

さらには、合併により、新市の一体性の速やかな確立と、均衡ある発展に資する事業を推進する経費を確保するために経常経費の見直しを行う必要が高まっており、行財政改革の一環として、学校給食についても、さらに効率的な運営が求められています。

(4) 全国や県内の状況（資料6～8）

鹿児島県は学校の約半分近くがへき地にあり、小規模校が多いため、全国平均より共同調理場の割合が高いと考えられます。（共同調理場：単独校調理場＝約7：3）

また、県内の17市では、本市を含めた6市（鹿児島市、曾於市、霧島市、日置市、奄美市）が共同調理場方式と単独校調理場方式の併用を採用しています。

最近の事例では、指宿市が平成15年度に単独校調理場方式から共同調理場方式に移行し、垂水市は平成15年度に共同調理場を新設し、老朽化した共同調理場を統廃合しました。

なお、大隅地域で両方式を併用しているのは、鹿屋市と曾於市のみであり、他市町は、共同調理場方式を採用しています。

(5) 地域の実情

全国の調理方式の割合、財務省の予算執行調査の結果などから、一般的に小規模校を抱える自治体では、共同調理場方式での改革を進め、大都市圏の学校など学校規模が大きく、かつ一定の規模の学校がまとまっている場合には、単独校調理場方式での改革が

有利であると考えられます。本市教育委員会が調査した首都圏の自治体（さいたま市、西東京市など）でも単独校調理場方式での学校給食改革を進めています。

また、共同調理場は、都市計画法上、用途地域内では近隣商業・商業・準工業・工場・工業専用地域しか建設できません。したがって、大都市圏の自治体では共同調理場の用地確保が課題となる場合があります。

#### 4 これまでの検討経緯

旧鹿屋市教育委員会においては、下記の経緯を踏まえてきたところです。

鹿屋東中学校における調理業務の民間委託や、平成 12 年度に「多方面からの検討を望む」という決算特別委員会委員長報告がなされたことを受け、教育委員会事務局内に検討のための組織を設置し、調査・検討を始めた。

平成 15 年 7 月定例教育委員会において、共同調理場（センター）の整備と調理業務の外部委託などを中心とする「学校給食制度改革基本方針等について」を決定した。

平成 15 年 11 月に、「鹿屋市行財政改革実施計画」の中に「共同調理場の整備」と「調理業務の外部委託」が盛り込まれた。

この「学校給食制度改革基本方針等について」は、平成 16、17 年度に外部委員等も交えて設置した「学校給食改革推進検討委員会」、「学校給食改革プラン策定委員会」において詳細に検討を行い、平成 17 年 12 月に「学校給食制度改革に関する調査・検討結果報告書」をまとめ、「学校給食制度改革基本方針等について」と併せて新市に引き継いだところです。

新市教育委員会では、

これまでの検討の結果、議会で出された学校統廃合や学校施設耐震化などの教育行政に関する意見、さらに輝北・串良・吾平地区の共同調理場が抱えている課題などを踏まえ、「全市的な観点から改革をさらに推進すべきである。」との方向性を確認し、平成 18 年 11 月に「今後の学校給食制度改革の取組みについて」を決定しました。

また、この決定に基づき、平成 20 年 3 月に「学校給食の更なる充実」と「行財政改革の一環」としての具現化に向け、新たな共同調理場の整備を中心とした「学校給食制度改革推進方針」を決定しました。

---

---

## 第 4 章 学校給食の現状と課題

---

---

本市の学校給食は、小・中学校 45 校中、鹿屋地区の 28 校が単独校調理場、また、輝北・串良・吾平地区の 17 校が共同調理場となっており、単独校調理場と共同調理場が混在しています。

児童生徒数の減少や小規模校の進展があるなか、施設設備の老朽化、衛生管理基準への

対応、食の安全、食に関する教育の充実、給食コストの適正化、行財政改革など、抜本的な課題を抱えており、その対応が求められています。

## 1 給食施設の現状と課題（資料 9）

単独校調理場は、平成 19 年 5 月現在で、30 年以上経過した施設が 11 箇所（39.3%）、20 年以上 29 年未満が 10 箇所（35.7%）となっており、共同調理場の輝北センターは建設後 30 年、串良センターも、建設後 27 年が経過しています。

このように、給食施設の老朽化が進んでいることから、建替えの時期にきています。

### (1) 単独校調理場の課題

単独校調理場の場合、次の課題があります。

校舎の配置計画と耐震化対策の一体的な整備が不可欠であり、増改築が長期間にわたる。

衛生管理基準に適合する施設への増改築には、西原小学校の面積を参考にすると、現在の約 1.6 倍以上の面積が必要となり、概ね合致している西原小、野里小を除いた 26 箇所を改築するための経費は少なくとも約 26.4 億円かかる見込みである。

児童生徒数にかかわらず、最低整備すべきものがあり、文部科学省の基準において、200 人以下のどんなに小さい学校でも基準面積は同じになる。

鉄筋コンクリートの建物の耐用年数が 47 年であるため、今後の児童生徒数の減少を考慮すると小規模校での増改築は、非効率である。

### (2) 共同調理場の課題

共同調理場の場合、次の課題があります。

輝北・串良センターは、老朽化が進んでいるため、衛生管理基準に適合する施設への建替えに要する経費が約 7 億 7 千万円（輝北：約 2 億 9 千万円、串良：約 4 億 8 千万円）と試算されることに加え、代替地も必要となることから改築が困難である。

吾平センターは、建築後 9 年と比較的新しいものの、空調設備（冷房）の未設置、作業動線上の不具合、検収室の狭隘などがあるため、改修に要する経費が約 1 千万円と試算されることや増改築を行うにしても、運営しながらの工事となるため困難である。

## 2 衛生管理基準への適応状況と課題（資料 1）

本市の 28 箇所の単独校調理場は、文部科学省の衛生管理基準に対し、主要項目で 4～25%しか適合していません。

一方、共同調理場のうち、輝北・串良センターは、汚染区域、非汚染区域の部屋単位での作業区分、専用食品保管庫、ドライシステムなどが基準に適合していない状況です。

現在の給食施設での衛生管理基準への対応は、給食施設の構造、面積の不足などから多くの課題があり困難な状況にあります。

### 3 児童生徒数と給食コストの現状と課題

#### (1) 児童生徒数の推移（資料 10）

本市の児童生徒数は、昭和 37 年の 26,201 人（旧 3 町含む）をピークに年々減少してきており、平成 9 年が 12,587 人、平成 19 年が 10,064 人で、10 年間に 2,523 人の減少（20.0%）、今後 5 年間についても 414 人、4.1%の減少が見込まれており、今後ますます児童生徒数は減少する傾向にあります。

#### (2) 調理員の配置（資料 11）

本市では、単独校調理場と共同調理場にそれぞれ職員と嘱託職員などを配置して運営しています。調理日数は年間概ね 190 日となっています。

#### (3) 調理員一人当たりの調理食数（H18 年度決算、資料 12）

調理業務を民間委託している鹿屋東中を除く単独校調理場は、調理員一人当たりの調理食数は 88 食ですが、今後の児童生徒数の減少にかかわらず、一人配置校ではこれ以上調理員を削減することができないため、調理員一人当たり食数はさらに減少する見込みです。

また、共同調理場は、輝北センター68食、串良センター113食、吾平センター137食とばらつきがあるとともに、単独校調理場同様に児童生徒数の減少により調理員一人当たりの調理食数も減少する見込みです。

このように、単独校調理場、共同調理場にかかわらず、調理員一人当たりの調理食数は、今後ますます減少することが予測されることに加え、配送区域や学校規模にばらつきが生じていることから、調理員一人当たりの調理食数に大きな格差が生じています。

#### (4) 調理員一食当たりの調理コスト（H18 年度決算、資料 12）

単独校調理場における人件費は（配送にかかる経費は含まず）、直営方式で年間約 3 億 1 千 5 百万円となり、一食当たり 214 円となっています。

共同調理場における人件費は、輝北センターで約 2 千 5 百万円（一食当たり 316 円）、串良センターで約 4 千 6 百万円（一食当たり 164 円）、吾平センターで約 1 千 3 百万円（一食当たり 82 円）となり、直営方式である輝北センターの一食当たりの人件費は、調理員が嘱託職員のみとなっている吾平センターの約 3.9 倍となっています。

また、直営方式（鹿屋東中を除く単独校調理場 27 箇所、輝北・串良・吾平センター）の人件費は、年間約 3 億 9 千 8 百万円で一食あたり 200 円となっています。

財務省の平成 15 年度予算執行調査によると、一食当たりの調理コストは、直営方式が 190 円、民間委託方式が 138 円となり、直営方式は 1.4 倍割高となっています。

#### 4 食に関する教育、食の安全の現状と課題

##### (1) 食に関する教育

朝食の欠食や孤食の増加など、子どもたちを取り巻く食生活の乱れが深刻になってきているなかで、望ましい食習慣の形成を促すことが重要であり、ますます学校給食の果たす役割（健康教育、食育、食文化の継承など）が重要視されています。本市においても、学校教育の一環として、各学校の実情に応じ、栄養教諭等と連携しながら、給食の時間だけでなく全教育活動を通じて行っていますが、例えば、多様な学校給食の機会を提供するため、各学校にランチルームを整備するなど、ソフト面だけでなく、ハード面からの取り組みをより一層推進する必要があります。

##### (2) 食の安全

食生活は、子どもたちの健康な生活の基礎をなす重要なものです、また、食品の安全に対する保護者の関心もますます高まっているため、子どもたちに安心して給食を提供する必要があります。

本市においても、各単独校調理場、共同調理場において、市内の業者から可能な限り優先的に地元産食材を購入したり、アレルギー食への対応等、食の安全に取り組んだりしています。今後はさらに地産地消へのより一層の取り組み等、食の安全を推進する必要があります。

以上のように、本市の現状と課題を踏まえた上で、これまでの検討結果を考慮すると、山積している課題を早急かつ一体的に解決するためには、新たな共同調理場を整備し、食育の推進を図っていくことが望ましいと考えられます。

#### 要 点

##### 1 給食施設の現状と課題

老朽化が進んでおり、建替えの時期に来ている。

- ・単独校調理場……30年以上(11箇所・39.3%)、20年以上29年未満(10箇所・35.7%)
- ・共同調理場……輝北センター(30年)、串良センター(27年)

##### (1)単独校調理場の課題

- ・ 学校施設配置計画と耐震補強工事的な一体的な整備が不可欠であり、増改築が長期間にわたること。
- ・ 現行施設を衛生管理基準に適合させるには、現行施設面積の約1.6倍が必要であり加えて整備費が約26億4千万円必要なこと。
- ・ 単独校調理場を整備する場合、基準面積が200人以下96㎡となり非効率であること。
- ・ 今後の児童生徒数の減少を考慮すると小規模校での増改築は、非効率であること。

## (2)共同調理場の課題

- ・輝北、串良センター…建替えに要する経費が約7億2千万円であり、代替地が必要となるため、改築が困難であること。  
(輝北：約2億9千万円、串良：約4億8千万円)
- ・吾平センター…一部不具合があるため、増改築を行うにしても、運営しながらであるため困難であること。

## 2 衛生管理基準への適合状況と課題

単独校調理場（鹿屋地区）の現状 基準に全て適合…西原小

区 分	学校数（適合率）
・部屋単位での作業区分	2校（7%）
・検収室設置	7校（25%）
・専用食品保管庫	2校（7%）
・下処理・調理室の区分	6校（21%）
・機械器具の可動性	1校（4%）
・エアーカーテン	2校（7%）
・ドライシステム	2校（7%）

エアーカーテンとは…床に向かって風を送り、内外の空気の移動を遮断する空気の壁のことです。物理的な壁や仕切りを設けることなく、高温と低温のエアを分割し、室内に虫などの害虫が侵入しにくい機能になっています。

ドライシステムとは…水分を厨房の床から排除して、床の食中毒菌の繁殖を抑制する事を目的としています。

共同調理場の現状（輝北・串良地区）

- ・老朽化、汚染区域、非汚染区域の部屋単位での作業区分、専用食品保管庫、ドライシステム等に対応していない。

### 課 題

- ・現行施設での、衛生管理基準への対応は困難

## 3 児童生徒数と給食コストの現状と課題

### (1) 児童生徒数の推移

次のとおり、10年間で20%減少しており、今後も減少傾向にある。

平成 9年	12,857人（旧3町含む）	
平成 19年	10,064人（新市）	
平成 24年	9,650人（推計）	S37 26,201人がピーク(旧3町含む)

(2) 調理員の配置（平成 19 年 5 月 1 日現在）

区 分	職 員	嘱託員	小計
鹿屋	35 人	27 人	62 人
輝北	4 人	1 人	5 人
串良	4 人	9 人	13 人
吾平	0	6 人	6 人
計	43 人	43 人	86 人

米飯、揚物等のメニュー時に、代替パートを 1~2 名活用  
調理日数……年間約 190 日

(3) 調理員一人当たりの調理食数（平成 18 年度決算）

区 分	最大	最小	平均
鹿屋	177 食	20 食	88 食
輝北			68 食
串良			113 食
吾平			137 食

(4) 調理員一食当たりの調理コスト（平成 18 年度決算）

区 分		人件費	一食当たりコスト
鹿 屋	直 営	315,006 千円	214 円
	委 託	11,697 千円	70 円
輝 北		24,595 千円	316 円
串 良		45,686 千円	164 円
吾 平		12,746 千円	82 円
計		409,730 千円	
財務省調査	直 営	全国平均	190 円
	委 託		138 円

財務省調査：平成 15 年 5 月 1 日  
直営方式（単独校調理場 27 箇所、3 センター）の人件費は、398,033 千円、  
一食当たりのコストは 200 円  
人件費は調理員のみで配送にかかる経費は含まず

4 食に関する教育、食の安全の現状と課題

- (1) 食に関する教育……学校給食の果たす役割は重要であり、本市においても、ソフト面、ハード面からのより一層の取り組みを推進する必要がある。
- (2) 食の安全……食品の安全に対する保護者の関心が高まっている。本市においても、地産地消へのより一層の取り組み等、食の安全を推進する必要がある。

## 第 章 学校給食調理方式の比較

### 1 単独校調理場方式と共同調理場方式の長所・短所

本市の実情や課題を踏まえた場合、各調理方式の長所と短所は、以下のとおりです。

	単独校調理場方式	共同調理場方式
長 所	<p>(ハード面)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>学校敷地内に設置するため、都市計画法上の制約を受けないこと。</li> <li>配食までの時間が短く、温かい食事を提供するための特別な設備が不要なこと。</li> </ul>	<p>(ハード面)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食の安全上、速やかに衛生管理基準に適合する施設・設備の整備ができること。</li> </ul>
	<p>(ソフト面)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>長年定着してきたシステムであり安心感があること。</li> <li>小規模校では学校行事に合わせたきめ細かな対応が可能であること。</li> <li>地元商店からの食材購入、地産地消など地域との密着度が高いこと。</li> <li>規模が小さいため、食材の検収時間が短いこと。</li> <li>毎日の残食を学校毎にきめ細かにチェックすることが可能であること。</li> </ul>	<p>(ソフト面)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>規模のメリットを生かしたメニューの多様化に充分対応できる施設設備の充実が可能となり、給食の質的向上が図れる。</li> <li>地域の地産地消と一体的な取り組みが可能であり、産地や生産者との連携が図れる。</li> <li>調理員一人当たりの調理食数、一食当たりの人件費など、地方交付税削減のなかでの学校給食運営の適正化が達成できること。</li> <li>食材購入事務の効率化が図れる。</li> </ul>
短 所	<p>(ハード面)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>老朽化した施設の改善は、校舎の増改築計画と併せて行うことが望ましく、衛生管理基準への適合など設置者の責任が長期間解決できないこと。</li> <li>整備が終わるまでの間、長期的な修繕費や維持費の負担が生じ、空調設備などの職場環境整備が遅れること。</li> <li>給食施設の新設は、規模のメリットが生かせず、また、児童生徒数の減少傾向にある中、小規模校での新設は施設の耐用年数の面からも非効率である(200人以下はどのような小規模校でも基準面積は一定で小さくならない)こと。</li> </ul>	<p>(ハード面)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>都市計画法上、工場とみなされるため、建設場所が制限されること。</li> <li>新たな用地の確保が必要であること。</li> <li>各学校に受配用の施設が必要となること。</li> <li>短期間に多額の事業費がかかるため、計画的な財源確保が必要であること。</li> </ul>
	<p>(ソフト面)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>小規模校では、地方交付税の減少のなかで調理員一人当たり調理食数、一食当たり人件費などが適正化できないこと。</li> <li>一人勤務体制に伴う衛生管理体制などの課題解決が困難であること。</li> <li>栄養教諭等の配置されていない学校では、献立作成、伝票事務、統計調査などの業務負担が大きいこと。</li> </ul>	<p>(ソフト面)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>新しいシステムであり、慣れるまで時間を要すること。</li> <li>栄養教諭等の配置数が現状より少なくなるため、食教育に関する充実を図る体制づくりが必要であること。</li> <li>配送費が必要であること。</li> </ul>

2 単独校調理場方式と共同調理場方式の主要事項の比較

主要項目	前提条件	単独校調理場方式	共同調理場方式
(1)学校給食の目標は達成されるか(各学校の特色ある取り組みは低下しないか)	学校給食の目標は、調理方式に左右されず、学習指導要領に基づく各学校の教育課程全般、年間指導計画により達成されるもの。(給食の時間、特別活動、各教科、総合的な学習の時間など各学校の教育課程全般) 調理業務の民間委託においても、献立作成、食材検収、安全衛生、食に関する指導のための学校との連携、地産地消などの取り組みは管理者である教育委員会が実施 いずれの形態においても、設置者、学校において、学校給食の目標達成のため努力すべきことは変わらない。	文部大臣の優良学校表彰は、学校をあげての取り組みが評価されたもの。 菅原小(H11年度) 大黒小(H16年度) 各学校の教育課程全般、年間指導計画により、給食の時間、特別活動、各教科、総合的な学習の時間など各学校の教育課程全般を通して実施している。	先進地では様々な方法で地域、学校と連携した特色のある取り組みを行っており、集約化、規模拡大により学校給食の目標や食に関する教育に格差が生じることはない。 ア 学校菜園の食材を共同調理場で利用 イ 地元農家グループとの連携体制を整備 ウ 給食時間での農家との交流 優良学校等表彰は学校給食の充実を図っている学校や共同調理場が例年受賞しており、県内の共同調理場も受賞 H14年度～大口市立学校給食センター H15年度～霧島市立隼人学校給食センター H17年度～霧島市立溝辺学校給食センター H18年度～曾於市立財部学校給食センター
(2)改革の前提条件となる地域の実情は何か	単独校調理場方式、共同調理場方式も学校給食法に定められた施設であり、学校給食をいかなる形態で実施するかは学校の実態あるいは地域の実情に応じ学校の設置者が判断すべきもの。 学校給食業務運営の合理化は、学校給食が学校教育の一環として実施されていることを踏まえ、これを円滑に行うことを基本に、学校給食の質の低下を招かないよう配慮すること。(文部科学省)	単独校調理場方式が有利な場合 ア 大都市圏など学校規模が12学級以上など一定規模で揃っている場合 イ まとまった用地が確保できない場合 (共同調理場は用途地域内では、近隣商業、商業、準工業、工業専用地域にしか設置できない。) 大都市圏では単独校調理場方式に移行してから、調理業務等の民間委託を目指している事例もある。 一定規模以上では、単独校調理場方式でも、調理業務等の民間委託などの取組が可能であるが、本市は16校が10学級以下である。	離島、へき地の多い本県では約7割が共同調理場方式 指宿市、垂水市は老朽化を解決するため、共同調理場を整備 その他県内でこれまで単独校調理場方式を実施してきた市の中でも集約化への取り組みが始まっている。 県内では共同調理場の調理業務等の民間委託への移行を推進する事例もある。 本市のなかでも輝北・吾平・串良地区は共同調理場方式を採用しており、実績がある。
(3)衛生管理基準の達成は可能か	文部科学省は平成9年に「学校給食衛生管理の基準」を制定(学校給食実施者の責任の明確化が規定され、速やかに基準に適合する施設へ改善することは設置者の責任) いずれの方式でも、適応される衛生基準は変わらない。 各学校の給食室は西原小を除いてほとんど衛生管理基準に適合していない。 平成9年、10年に保健所の改善勧告を受けたが、施設の老朽化、面積不足のため抜本的な改善ができず、運用面での作業改善で対応している。(ドライ運用など)	保健所の改善勧告に対する運用面での改善には限界があり、あくまで基準に適合する施設への計画的な改善が不可欠 ア 汚染・非汚染区域の区別が明確でなく、設備や器具の併用が多く、相互汚染や細菌の付着等が心配 イ 空調設備がないため、細菌の繁殖を防ぐ適切な温度・湿度管理が難しく作業効率が悪い。 ウ 作業動線に配慮した機械器具の設置や食数に適した最新の機械器具の設置が困難 老朽化、面積不足のため、衛生管理基準に適合する施設への改善のためには、現状の約1.6倍の増改築が必要	年次的な整備計画に基づき、短期間に速やかに衛生管理基準に適合する施設を整備し、安全・安心な学校給食を提供することが可能 先進地の共同調理場では、最新の食缶による温度管理、消毒・洗浄、調理後2時間以内の喫食など安全・衛生管理の充実を実現
(4)食事内容の充実が可能か	年間を通した献立の作成により、食に関する指導の生きた教材として活用できること、行事食、バイキング、セレクト、郷土食など食事内容の一層の充実を図ることが必要	食事内容の充実のため、一人配置校を含めて事実上、基準より1人多い調理員を配置し改善を図ってきたが、児童生徒数の減少の中でこれ以上の充実は困難 現状では、施設の老朽化、面積不足などにより、食事内容の充実のための設備の改善には限界がある。 ア バイキングの実施率は約6割 イ 焼き物、蒸し物等は一部実施	集約化と規模拡大により、調理員配置が適正化され、食事内容の充実のための全学的な取組が可能 先進地の共同調理場の事例では、安全な施設の整備や調理の多様化のための専用のラインの整備などにより、サラダ、果物、地場食材を活用した焼き物など充実したメニューへの取組が可能
(5)アレルギー対策など栄養・健康に配慮した取り組みは可能か	食物アレルギー等を持つ児童生徒への適切な対応、健康に配慮した調理方法などの対策を一層推進することが必要	一部の学校で除去食などの取り組みを実施しているが、施設設備、人員配置の制約から積極的な取り組みは限界がある。	先進地の共同調理場では、最新の施設設備の整備、学校栄養教諭等の取り組みによりアレルギー対策に成果をあげているところもある。 先進地の共同調理場でも、学校栄養教諭等が味付けなどで児童生徒の健康に配慮した対策を実施

主要項目	前提条件	単独校調理場方式	共同調理場方式												
(6)地産地消の取り組みは推進できるのか	郷土料理や地場産品の学校給食での活用により、食材に関する調べ学習、体験学習、伝統的な食文化への理解、生産者との交流等教育課程全般において学校給食の目標達成に役立てることが必要 冷凍食品、輸入食材についての調査では調理方式にかかわらず同じような状況であり、献立の多様化、食事内容の充実のため、材料、成分、栄養、安全面から十分調査検討されたものを端境期などを考慮し最小限使用することが必要	地場産品の学校給食での活用は県内平均より高いが、一層の促進のためには、供給量の安定確保、品質の安定化、価格の安定化、納入時間の厳守などの課題を解決するため、生産団体や関係機関との連携が必要であり、全市的な取り組みには至っていない。	本市の吾平センターをはじめ、輝北・串良センターでも地元の食材調達に努め、相応の実績を上げている。 先進地の共同調理場では、まとまった量の購入が継続して期待できることから、生産団体との連携による地場産品の供給体制が整備され、また、焼き物機などの最新の設備導入により地産地消が一層進んだ事例がある。 先進地の共同調理場では、児童生徒の生産した学校農園の食材を共同調理場で活用したり、生産者との交流を実施したりしている事例がある。												
(7)建設費の比較はどうか	本市における給食施設は、衛生管理基準への適合、児童生徒数の減少などの課題を抜本的に解決するとともに、食事内容の充実や地場産品の活用などの取り組みが一層推進されるような機能を有することが望ましい。	衛生管理基準への適合のため、西原小の保有面積や単独校調理場を整備した先進地の事例から、基準面積の約1.5倍、保有面積の約1.6倍がそれぞれ必要であり、合計5,000㎡が必要 国の補助対象となる基準面積は、200人規模が最低で、それ以下はどんなに小規模でも基準面積は変わらず、耐用年数からも小規模校の単独校調理場整備は非効率 基準面積は、単独校調理場で共同調理場の約2倍必要で、小規模校の多い本市では効率が悪い。 衛生管理基準に適合する施設に一齐に増改築する場合、建設単価は先進地の事例から、約52万円となり、用地費、解体費を含めると、約60万円と試算され、建設費は合計約26.4億円になると見込まれる。	先進地の共同調理場の事例では、衛生管理基準への対応だけでなく、食事内容の充実、アレルギー対策などの機能を付加しており、必要とされる面積は、基準面積の約1.6倍から3倍の面積となっている。 建設費は、設備内容や設置箇所数により異なるが、試算では2箇所程度で約22.3億円程度。また他市の例では ア 11,000食1ヶ所(荒巻市)約38億円 イ 6,000食2ヶ所(富山市)約29億円 ウ 4,000食3ヶ所(南アルプス市)約34.6億円 などとなっている。 このほかに、用地費や各学校の受配施設の整備に約3.2億円かかると見込まれる。 設置箇所数によって異なるが、先進地の事例から単独校調理場方式より共同調理場方式の方が建設費は安いと見込まれる。												
(8)校舎の配置などに対応した給食施設の速やかな整備は可能か	校舎の整備は、各学校の教育目標に即して、地元や学校、PTAの意見を踏まえ、整備することが必要であるため、単独校調理場方式での給食施設の増改築は、建設費の比較だけでなく、将来における校舎の配置や整備までの期間など、地域や学校の実情を総合的に判断することが必要	単独校調理場方式の場合、保有面積の約1.6倍の面積を要するため校舎の配置と一体的な検討が不可欠 衛生管理基準に適合させるには、校舎配置計画や財源確保を含めて、学校施設整備補助金による校舎の耐震化対策と一体的に整備することが望ましいため、極めて長い期間が必要 学校の増改築と別途に単独で給食室を整備することは、校舎配置との一体性がとれないだけでなく、学校施設整備が耐震化に重点が置かれているため、財源確保の面でも課題が大きい。	短期間に多額の財源確保を必要とするが、国の改革の方針に沿った改革であり、他自治体の事例でも必要な財源確保がなされている。												
(9)職員数、調理員数はどうか(調理員一人当たりの調理食数)	給食調理員の配置については、文部科学省の基準に準じ、学校給食の質を低下させないための配置を行うことが必要 児童生徒数や地方交付税の減少の中で、集約化、規模拡大による給食調理員一人当たり調理食数の改善を図ることが必要 年間調理日数が約190日	県費栄養教諭等15人及び給食調理職員35人、臨時職員27人に代替パート調理員を含めた94人程度の調理員数が必要 調理員一人当たり調理食数 ア 大規模校で約100食から160食 イ 小規模校で約20食から40食 ウ 平均で88食 児童生徒数が減少しても小規模校での配置数は変わらないため、調理員一人当たり調理食数の平均は、現状の88食より改善することは難しい。	輝北・串良・吾平センターでは、 ア 所長、事務職員 各1~2人 イ 栄養教諭等 各1人 ウ 調理員(嘱託・臨時・代替パート) H19年5月 <table border="1"> <thead> <tr> <th>センター</th> <th>調理員</th> <th>1人当たり食数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>輝北</td> <td>6人</td> <td>64食</td> </tr> <tr> <td>串良</td> <td>14人</td> <td>100食</td> </tr> <tr> <td>吾平</td> <td>6人</td> <td>133食</td> </tr> </tbody> </table> 集約するセンターの箇所数により異なるが、他市の例で ア 所長、事務職員 各3~4人 イ 栄養教諭等 各2人程度 ウ 調理員 合計43~57人程度 エ 配送部門 合計8~10人 が必要になるものと試算され、調理員一人当たりの調理食数は約160食~約250食で現状の約1.8倍~約2.9倍 文部省の配置基準では集約化、規模拡大により調理員一人当たりの調理食数は、現状の約2倍程度に改善される見込 財務省調査でも調理員一人当たり調理食数は、500~1000食規模で300食以下の約1.7倍となっている。	センター	調理員	1人当たり食数	輝北	6人	64食	串良	14人	100食	吾平	6人	133食
センター	調理員	1人当たり食数													
輝北	6人	64食													
串良	14人	100食													
吾平	6人	133食													

主要項目	前提条件	単独校調理場方式	共同調理場方式
(10)調理員等の人件費はどうなるのか(一食当たりの人件費)	<p>国の三位一体の改革で地方交付税は年々減少            学校給食にかかる交付税措置についても、児童生徒数の減少と交付税算定方式の改正などにより年々減少            (H15年とH19年の児童・生徒数は約7%の減少)            一食当たりの人件費の適正化のため            集約化と規模拡大による調理員一人あたり調理食数の改善</p> <p>「一食当たりの人件費」は、「調理員一人当たりの人件費」を「調理員一人あたり調理食数」で割ったものであり、分母の「調理員一人当たりの調理食数」が多くなり、分子の「調理員一人当たりの人件費」が減少すれば、「一食当たりの人件費」は少なくなる。</p> $\text{一食当たりの人件費} = \frac{\text{調理員一人当たりの人件費}}{\text{調理員一人当たりの調理食数}}$	<p>小規模校が多い本市の現状では、調理員一人あたり調理食数は平均88食で改善は難しい。            一食当たりの人件費は            H18年度 約214円            H17年度 約229円            H16年度 約223円            H15年度 約221円            今後もH19～H24年で約1.2%程度の児童生徒が減少するが、調理員一人あたりの調理食数の改善や人件費の適正化は難しいと見込まれる。</p>	<p>集約化、規模拡大により、調理員数も今後の児童生徒数の減少に柔軟に対応することが可能で、他市の事例でも調理員一人当たりの調理食数は、少なくとも現状の約1.8倍程度には改善できると見込まれる。            集約化、規模拡大によるメリットを生かして、人件費の適正化を図りながら、同時に食事内容の充実のための体制の整備が可能となると見込まれる。</p>
(11)長期的な視点での比較はどうなるのか	<p>鉄筋コンクリート造の建築物の耐用年数は、47年であるため、児童生徒数の減少傾向を考慮した適正な施設整備の必要がある。            児童生徒数の減少傾向を踏まえ、調理員一人当たりの調理食数の改善を図る必要がある。</p>	<p>建設費は合計で約26.4億円と試算されるが、小規模校での整備は耐用年数の関係から効率が悪い。            衛生管理基準に適合する速やかな整備は難しい。            一食当たりの人件費の改善は困難で、児童生徒数の減少傾向を考慮すると地方交付税措置との格差が益々拡大していくと見込まれる。</p>	<p>メニュー内容を充実するための機能を付加しても、先進地の事例から共同調理場方式の方が建設整備費が割安となる。            他自治体の事例では、集約化により調理員一人あたり調理食数が約1.8倍程度に改善されるなど、長期的に大きなメリットがある。</p>

---

---

## 第 章 学校給食の充実に向けた基本的方向と推進方策

---

---

### 1 基本的方向

本市は、学校給食法が求める目標達成に加え、公立の幼稚園から中学校までの子どもを対象に、安全・安心でおいしい学校給食を実施し、食生活の基礎・基本を身につけた心身ともにたくましく元気な子どもの育成を目指します。また、文部科学省の指導にもあるように、地域の実情に応じた適切な方法により運営の合理化を推進し、学校給食の質の低下を招くことがないように十分配慮して進めます。

### 2 推進方策

#### (1) 安定した学校給食の推進方策

##### 新たな共同調理場の整備

学校給食を安定して提供するため、新たな共同調理場を2箇所整備します。

##### 受配施設の整備

共同調理場の整備に併せて鹿屋地区の小中学校と輝北地区の百引小学校に搬入のための受配施設の整備を行います。ただし、給食室等を改造して受配施設として活用できる施設については、積極的に活用します。

##### 物資購入システムの構築

農業、漁業および商工関係者と協働して、地産地消の仕組みづくりに取り組み、献立にあった物資購入システムの構築を図ります。

#### (2) 安全・安心でおいしい学校給食の推進方策

##### 安全で安心できる給食の提供

- ア 学校給食衛生管理の基準、大量調理マニュアルの徹底および点検の実施
- イ ドライシステムの採用
- ウ 衛生管理研究・研修の充実
- エ 食材の細菌検査、ふき取り検査等、環境衛生検査の充実
- オ 除去食を中心としたアレルギー食への対応

##### 学校給食食材への地産地消のより一層の推進

- ア 地元米を使った米飯給食の推進
- イ 地場産物、地元加工品の食材への活用
- ウ 旬の食材を使用した献立の工夫

##### よりおいしい給食の提供

- ア バイキング給食、リクエスト給食の実施や和え物等、変化に富んだ献立の作成
- イ 給食の適温管理への対応

保護者等への情報発信

- ア 献立表、給食だよりや学校給食通信の配布
- イ ホームページによる情報の提供
- ウ 給食関連イベントなど、啓発事業の実施

(3) 食育のさらなる充実の推進方策

栄養バランスのとれた豊かな学校給食での食育

- ア 食への関心をよせる献立
- イ 献立表や給食だよりの工夫
- ウ 地場産物生産者等との協働・連携による幅広い情報提供

望ましい食習慣を形成する食育

- ア 教材の研究および作成
- イ 家庭・学校の連携による総合的な食育の推進

多様な教育効果のある食育

- ア 児童生徒と調理員の交流（調理場の見学、行事への調理員の参加等）

(4) 効率的な運営の推進方策

民間委託の導入の検討

学校給食は子どもの心身の健全な育成、食生活の改善に寄与することを目的に、学校教育の一環として実施しており、学校生活に不可欠なものとして定着していますが、業務運営については、行財政改革の推進の中で合理化の必要性が指摘されてきました。

このため、学校給食の質の低下を招くことがないように十分配慮しながら、より効率的な学校給食の運営を実現していくための方策として、民間の技術力や経営感覚等の導入が考えられます。

学校給食の献立作成、物資購入、検収、検食、学校と連携した食に関する指導は、設置者である市が責任をもって行います。また、調理・配膳・洗浄・消毒・清掃・運搬・回収といった給食業務の一部については、他自治体の効率的な共同調理場運営の事例等を参照しながら、民間委託の手法を導入することも含めて検討を行い、効率的な運営を目指します。

## 第 章 新たに整備する共同調理場の方向性

### 1 新たに整備する共同調理場の考え方

#### (1) 理念と目的

##### 基本理念

新たに整備する共同調理場（以下「新センター」）は、基本理念として次の3項目を掲げます。

- |  |
|--|
| ア 衛生管理基準の徹底と安全・安心でおいしく栄養バランスを考慮した給食の提供 |
| イ 食育の推進、情報発信機能の導入                      |
| ウ 効率的な運営                               |

##### 設置目的

21世紀における本市の新しい学校給食の拠点施設として、安全・安心でおいしく栄養バランスを考慮した学校給食の提供や見学通路を設置するなど、食育の機会を提供するとともに、家庭、学校、地域などに給食情報、食情報を発信するなどし、より良い給食と食生活改善などに寄与することを設置の目的とし、具体的には次のことを目指します。

#### (2) 目指す方向

##### 安全・安心な最新のセンター

##### (ハード面)

##### ア 汚染・非汚染区域の区画化と調理工程別の区画化

二次汚染の防止等に関し、食中毒菌の汚染作業区域（検収室、下処理室、洗浄室など）と非汚染作業区域（調理室、盛付室など）を明確に区画・区分するものとします。

##### イ ドライシステムの導入

床を水で濡らさないドライシステムを導入し、調理場内を一定の湿度、温度に保ち、細菌繁殖の防止と二次汚染防止を図るとともに調理員の安全・健康管理、作業効率の向上に配慮したセンターとします。

##### ウ ハサップ（危害分析重要管理点方式）の導入

食中毒の防止などについては、ハサップの考え方を取り入れ、調理工程別段階での安全確認を行うセンターとします。

##### エ 最新の厨房機器と作業効率化の徹底

最新の厨房機器を取り入れ、衛生管理面の効率化に配慮したセンターとします。

#### オ 望ましい給食食器・食缶

食器・食缶については、「安全で衛生的」「おいしく楽しい食事」「作業の効率性」「保温・保冷性」などに配慮したセンターとします。

#### カ 配送体制

厚生労働省の配送基準では、調理食品は 10 以下又は 65 以上で管理し、調理終了後 2 時間以内に喫食することが望ましいとなっていますが、新センターでは、1 時間以内での配送を目指し、配送車や配送ルート、コンテナ、食缶等に配慮したセンターとします。

### (ソフト面)

#### ア 栄養教諭等の配置

栄養教諭等は鹿児島県教育委員会の配置基準に基づき、一センターにつき 2 人配置され、栄養のバランスに配慮した献立の作成や調理工程における安全の確認、検食の実施など専門的知識を活用して、学校給食が果たす役割を積極的に推進します。

#### イ 食材の手配

献立の食材の手配は、安全性の確認されたものを使用することとし、食材の発注、検収については、すべて栄養教諭等によって行い、一括購入のメリットを生かし、献立の充実を図ります。

#### ウ 地場産品の活用

学校給食で使用する食材は、地元生産者の協力を得て、新鮮で安全な産品の確保に努め、生産者の見える食材として地場産品の積極的な活用を図ります。

#### エ アレルギー対応

食物アレルギーを有する児童生徒については、生命に係る重要な事項であることから、これまでどおり、関係学校と十分連携の上、除去食など可能な限り個々の実情にあった対応を行います。

#### オ 多様な給食の提供

バイキング・リクエスト給食など特色ある学校給食の充実を積極的に図ります。

#### 学習するセンター

学校給食は健康教育、食教育、環境教育などの生きた教材としての活用が期待されるため、学習、食教育機能として、見学通路、調理体験室、研修室、ランチルームなどを整備したセンターを目指します。

#### 情報発信するセンター

食情報発信機能として、コンピューター機器などを整備し、給食情報などを学校、家庭、地域に発信し、より良い給食と食教育の充実等につなげることのできるセンターを目指します。

### (3) 新センターの概要

新センターの概要は次のとおりです。

#### 箇所数と位置

児童生徒数の推移、本市の地理的条件、配送時間の短縮化、食中毒等発生した場合のリスク分散、整備費・維持管理費等の財政負担、食教育の充実等、教育的視点や行財政改革の視点から総合的に判断し、北部地区と南部地区にそれぞれ1箇所ずつ、計2箇所を整備します。

#### 調理能力

児童生徒数の推移から、教職員も含めて全市的な必要給食数を11,000食と想定しており、本市の地理的条件や配送時間等を考慮して、南部センターを一日あたり6,000食、北部センターを一日あたり5,000食とします。

#### 供用開始時期と配送区域

衛生管理基準への早急な対応が求められていますが、本市の厳しい財政状況を考慮し、平成22年度に南部センターを、平成25年度に北部センターを供用開始することとします。

なお、本事業は合併前からの取り組みであり、まずは施設の老朽化や小規模校があるなど、多くの課題を抱えている鹿屋地区の単独校調理場の整備から進める必要があるため、南部センターの配送区域は鹿屋地区4校(鹿屋東中、寿北小、西原小、野里小)を除いた24校を対象とし、北部センターの供用開始時に配送区域については、再度調整を行うものとします。

## 2 現共同調理場の取扱い

### (1) 輝北・串良センター

建築後、輝北センターは30年、串良センターは27年経過しており、建物の老朽化が進んでいます。加えて、衛生管理基準への一部不適合などの課題もありますが、本市の厳しい財政状況を考慮して、新学校給食センターが全て稼動するまでの間活用します。

### (2) 吾平センター

調理能力に余裕がない、空調設備(冷房)がない、作業動線上の不具合、検収室の狭隘などの課題はありますが、建築後9年と比較的新しく、衛生管理基準におおむね合致しており、地産地消での取り組み実績などもあるため、全施設稼動時までには活用します。

### 3 事業運営計画

#### (1) 新センターの運営

##### 管理事務の業務

センター所長以下、事務職員、栄養教諭等で献立の作成、食材の購入、発注、食材の検収、検食などの一連の作業と管理事務を行います。

##### 調理・配送業務等

調理・配膳・洗浄・消毒・清掃・運搬・回収の給食業務の一部については、外部委託の手法を導入することも含め、効率的な運営について検討することとします。配送業務は配送コンテナ車を使って、センターから各学校の受配施設に食缶等を配送し、喫食後に同コンテナ車で回収します。

##### 情報発信業務

学校内 LAN とセンターをネットワーク化し、献立表、給食だより、残食率等の情報の一元的な管理により献立の充実、栄養バランス等の適切な指導を実施します。

#### (2) 受配施設運営

鹿屋地区の小中学校及び百引小に、安全で温度管理や衛生管理に配慮した受配施設を整備して運営します。ただし、給食室等を改造して受配施設として活用できる施設については、積極的に活用します。なお、輝北・串良・吾平地区については、原則、既存施設を活用します。

### 4 施設建設計画

#### (1) 建設予定地

新センターの建設予定地は、本市の地理的条件、児童生徒数の推移、地域バランス、配送時間、危機管理への対応などを考慮し、南部地区と北部地区に建設を予定していません。

#### (2) 敷地面積と施設規模

新センターの敷地は、1箇所あたり約 6,000～7,000 m<sup>2</sup>を予定しています。施設規模は、鉄骨造一部2階建ての延べ床面積1箇所あたり約 2,000～2,300 m<sup>2</sup>程度とします。

また、鹿屋地区の小中学校と輝北地区の百引小に整備する受配施設は、約 15～60 m<sup>2</sup>程度とし、温度、湿度管理、安全性、衛生管理などに配慮した施設とします。

#### (3) 所要室

##### 新センター

検収室、準備室、下処理室、調理室、サラダ室、洗浄室、コンテナ室、事務室、見学通路等、調理実習(兼食育研修)室、大会議室(兼ランチルーム)、小会議室、男・

女休憩室、コンテナスペース、共用部分（ローカ、階段、トイレ、エレベーター（身障者対応））、車庫など

受配施設

牛乳用冷蔵庫、パン棚、コンテナ収容室など

(4) 事業費

事業費は、おおむね次のとおり試算しています。

整備費（受配施設整備含む）	約 25 億 5 千万円（2 箇所合計）
年間運営費	約 4 億 4 千万円

(5) 財政計画

財政効果

整備費の比較については、単独校調理場と輝北・串良センターを再整備した方が約 8 億 6 千万円割高と試算されます。また、年間の運営費の比較については、新センター（2 箇所）の年間運営費の方が約 8 千万円割安と試算されます。

これらを総合的に考慮すると、新センター（2 箇所）の方が整備費・年間運営費とも割安となり、財政効果があると考えられます。

項目 経費	単独校調理場、輝北・串良センターの再整備に要する経費(A)	新センター(2 箇所)と受配施設の整備費 (B)	(A) -(B)
整備費	約 34 億 1 千万円	約 25 億 5 千万円	約 8 億 6 千万円
年間運営費	約 5 億 2 千万円	約 4 億 4 千万円	約 8 千万円

財源対策

本市財政の厳しい状況等を十分踏まえ、文部科学省補助金、合併特例債による最も有利な財源の確保に努めるとともに、速やかな事業の推進を目指します。

5 事業推進計画

(1) 整備スケジュール

南部・北部	平成 20 年度	学校給食共同調理場整備実施計画(素案)意見公募手続(パブリックコメント)の実施 新学校給食センター建設基本構想策定
南部	平成 20 年度	用地購入、厨房機種業者選定、基本設計、地質調査、実施設計、用地造成設計、造成工事
	平成 21 年度	本体工事、監理業務、大型厨房設備整備、基本・実施設計（受配施設）

	平成 22 年度	受配施設整備、備品（配送車等）購入、供用開始
北部	平成 22 年度	用地購入
	平成 23 年度	厨房機種業者選定、基本設計、地質調査、実施設計、用地造成設計、造成工事
	平成 24 年度	本体工事、監理業務、大型厨房設備整備、基本・実施設計（受配施設）
	平成 25 年度	受配施設整備、備品（配送車等）購入、供用開始

## (2) 事業推進の手順

新センター（受配施設を含む）の建設計画は、「建設基本構想」「基本設計」「実施設計」の手順をもって推進します。

## (3) 実施設計者の選定方法

実施設計者の選定に際しては、センターが特殊な性格を有する建築物であることから設計者と十分協議を重ねることができ、従事者、設置管理者双方の視点を建築に反映させることができることから、プロポーザル方式とします。

プロポーザル方式とは、施設の概要のみを提示し、提案書やヒアリング等によって設計者を選定する方式。