

令和6年度第2回

鶴岡市学校給食センター運営委員会

日 時：令和7年2月25日（火）

午後3時～

場 所：鶴岡市学校給食センター会議室

《 会 議 次 第 》

1. 開 会

2. あいさつ

教育委員会教育長

3. 報 告

報告第1号 令和6年度学校給食センターの運営状況について

報告第2号 令和7年度学校給食費について

4. 協 議

議第1号 令和7年度学校給食センターの運営方針（案）について

5. 意見交換

鶴岡市学校給食センターの整備について

6. そ の 他

7. 閉 会

鶴岡市学校給食センター運営委員会委員

任期：令和6年7月1日から令和8年6月30日

| No. | 氏 名 | 役 職 名 | 区分※ | 備 考 |
|-----|---------------------------|---------------|-----|------|
| 1 | かぎ ま しげ ひこ 風 間 成 彦 | 大泉小学校校長 | 1号 | 副委員長 |
| 2 | い だ み き 伊 田 美 紀 | 広瀬小学校校長 | 1号 | |
| 3 | は が え み 芳 賀 恵 美 | 榎引東小学校校長 | 1号 | |
| 4 | さ とう ひで よ 佐 藤 英 与 | あさひ小学校校長 | 1号 | |
| 5 | さい とう まさ こ 齋 藤 優 子 | 鼠ヶ関小学校校長 | 1号 | |
| 6 | わたな べ さとし 渡 邊 智 | 羽黒中学校校長 | 1号 | |
| 7 | あお やぎ けい 青 柳 圭 | 榎引東小学校給食主任 | 1号 | |
| 8 | さ とう じゅん 佐 藤 純 | 豊浦中学校給食主任 | 1号 | |
| 9 | ふく はら あき こ 福 原 晶 子 | 鶴岡地区医師会会長 | 2号 | 欠 席 |
| 10 | かな うち かず と 金 内 一 人 | 黄金小学校PTA会長 | 3号 | 欠 席 |
| 11 | さ が え ゆ か 寒 河 江 結 香 | 羽黒中学校PTA副会長 | 3号 | 委員長 |
| 12 | ちよう なん え り か 長 南 恵 梨 香 | 榎引南小学校PTA副会長 | 3号 | |
| 13 | いく た ま ち こ 生 田 真 知 子 | 朝日中学校PTA副会長 | 3号 | |
| 14 | さ とう ゆう や 佐 藤 佑 哉 | あつみ小学校PTA会長 | 3号 | |
| 15 | くろ た のぶ ひこ 黒 田 伸 彦 | 庄内保健所生活衛生課長補佐 | 4号 | |

※鶴岡市学校給食センター条例施行規則における委嘱区分

- 1号 小、中学校の校長及び教職員
- 2号 学校保健会の役員
- 3号 小、中学校のP. T. A. の役員
- 4号 学識経験者

教育委員会

| | | | |
|----|--------|---|--|
| 1 | 布川 敦 | 教育長 | |
| 2 | 永壽祥司 | 教育部長 | |
| 3 | 今野新一 | 学校教育課長 | |
| 4 | 小林尚志 | 鶴岡市学校給食センター所長 (兼)櫛引学校給食センター所長 (兼)あさひ給食センター所長 (兼)あつみっこ給食センター所長 (兼)藤島ふれあい食センター所長 | |
| 5 | 飯野 剛 | 鶴岡市学校給食センター 所長補佐 (兼)櫛引学校給食センター 所長補佐 (兼)あさひ給食センター 所長補佐 (兼)あつみっこ給食センター 所長補佐 (兼)藤島ふれあい食センター 所長補佐 | |
| 6 | 疋田 美由紀 | 鶴岡市学校給食センター 管理栄養主査 | |
| 7 | 菅原 純子 | 鶴岡市学校給食センター 学校給食主査 | |
| 8 | 佐藤 衣梨 | 鶴岡市学校給食センター 栄養士 | |
| 9 | 五十嵐 裕佳 | 鶴岡市学校給食センター 栄養教諭 | |
| 10 | 三浦 慶子 | 鶴岡市学校給食センター 栄養教諭 | |
| 11 | 阿部 広子 | 鶴岡市学校給食センター 栄養教諭 | |
| 12 | 渡部 克巳 | 鶴岡市学校給食センター 統括技能主査 | |
| 13 | 太田 美紀 | 鶴岡市学校給食センター 統括技能主査 | |
| 14 | 押切 陽子 | 櫛引学校給食センター 主査 (兼)あさひ給食センター 主査 | |
| 15 | 五十嵐 博子 | 櫛引学校給食センター 栄養教諭 | |
| 16 | 本間 早苗 | あさひ給食センター 栄養教諭 | |
| 17 | 庄司 益美 | あつみっこ給食センター 事業推進主査 | |
| 18 | 三浦 裕美子 | あつみっこ給食センター 栄養教諭 | |

報告第1号

令和6年度 鶴岡市学校給食センター運営状況について

1. 学校給食の実施

(1) 実施校数並びに給食数（児童・生徒及び教職員の食数） 令和6年5月1日現在

| | 鶴岡・羽黒地域 | | 櫛引地域 | | 朝日地域 | | 温海地域 | | 計 | |
|-----|---------|-------|------|-----|------|-----|------|-----|----|-------|
| | 校数 | 食数 | 校数 | 食数 | 校数 | 食数 | 校数 | 食数 | 校数 | 食数 |
| 小学校 | 17 | 4,546 | 3 | 378 | 1 | 123 | 2 | 195 | 23 | 5,242 |
| 中学校 | 8 | 2,630 | 1 | 180 | 1 | 89 | 1 | 126 | 11 | 3,025 |
| 計 | 25 | 7,235 | 4 | 570 | 2 | 223 | 3 | 331 | 34 | 8,267 |

※ 前年度比 △201人 (△2.3%)

参考

| | 令和元年度 | | 令和2年度 | | 令和3年度 | | 令和4年度 | | 令和5年度 | |
|-----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | 校数 | 食数 | 校数 | 食数 | 校数 | 食数 | 校数 | 食数 | 校数 | 食数 |
| 小学校 | 23 | 5,921 | 23 | 5,834 | 23 | 5,674 | 23 | 5,611 | 23 | 5,458 |
| 中学校 | 10 | 3,226 | 10 | 3,206 | 10 | 3,155 | 10 | 3,036 | 10 | 2,988 |
| 計 | 33 | 9,147 | 33 | 9,040 | 33 | 8,829 | 33 | 8,647 | 33 | 8,446 |

(2) 実施形態

米飯給食 週4～5回
 パン給食 月2回
 米粉パン給食 年6回

(3) 学校訪問の実施

令和7年1月末日現在

| 鶴岡・羽黒地域 | | 櫛引地域 | | 朝日地域 | | 温海地域 | | 計 | |
|---------|------|------|------|------|------|------|------|-----|------|
| 学校数 | 実施回数 | 学校数 | 実施回数 | 学校数 | 実施回数 | 学校数 | 実施回数 | 学校数 | 実施回数 |
| 25 | 132 | 4 | 24 | 2 | 9 | 3 | 12 | 34 | 177 |

(4) 学校給食だより等の発行

| 鶴岡・羽黒地域 | 櫛引地域 | 朝日地域 | 温海地域 |
|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| ○給食だより(献立表・食品分類・産直情報など)年12回 | ○給食だより(献立表・食品分類・産直情報など)年12回 | ○給食だより(献立表・食品分類・産直情報など)年12回 | ○給食だより(献立表・食品分類・産直情報など)年12回 |
| ○ホームページに献立表を毎月掲載 | ○ホームページに献立表を毎月掲載 | ○ホームページに献立表を毎月掲載 | ○ホームページに献立表を毎月掲載 |
| ○ホームページに給食レシピを掲載 | ○心を育む給食週間に掲示資料を配布 | ○心を育む給食週間に掲示資料を配布 | ○ミニきゅうしょくだより(献立一口) |

| | | | |
|--|--|--|-------------------|
| | | | メモ)を給食実施日に学校へ情報提供 |
|--|--|--|-------------------|

(5) 栄養摂取等の状況について

学校給食摂取基準をもとに献立を作成しているが、基準値はあくまで全国的な平均値であり、家庭での摂取量が少ないものは基準値が高くなっている。このため、基準値だけではなく、地域の食生活の実態等に配慮し、弾力的に運用することとなっている。

令和6年度については、基準値に比べ小、中学校で食物繊維とカルシウムが満たないことと、減塩が課題となっている。また、食品としては種実類、果物の摂取量を増やすことが課題である。

今後、地域の食生活の実態に配慮しながらも、残食量や食べやすさなどを考慮した上で、出来るだけ基準値に近づけるよう献立作成を行う。

2. 給食内容の充実

献立に児童・生徒等の意見を取り入れるため、給食主任による献立作成会議（書面会議）を開催した。学校の希望献立、記念日献立、行事食を取り入れた献立や6年生お楽しみ給食、昔の給食献立、地産地消給食なども実施した。郷土食、地場産物の採用を図りながら和食を中心に栄養バランスに配慮した安全でおいしい給食提供に努めるとともに、櫛引、朝日、温海及び羽黒地域においては食物アレルギー児童生徒に応じた給食提供の実施に努めた。

食材の生産農家を招いた食育・地産地消給食会については、一部地域のみとした。

(1) 献立作成会議の開催

| 鶴岡・羽黒地域 | 櫛引地域 | 朝日地域 | 温海地域 |
|--------------------|------------------|-------------------|--------------------------|
| 4校の給食主任と書面会議で年6回実施 | 4校の給食主任と毎月書面で打合せ | 2校の給食主任と年6回書面で打合せ | 3校の給食主任と年4回開催（うち2回は書面開催） |

(2) 学校給食主任会議の開催

学校給食業務の円滑化を図るため、学校給食主任会議を地域単位で開催し、学校と給食センターの連携を図った。

(3) 特別献立の実施

| 鶴岡・羽黒地域 | 櫛引地域 | 朝日地域 | 温海地域 |
|----------------------------|----------------------------|--|---|
| ① 学校の希望献立 年5回 | ① 学校の希望献立 年4回 | ① 学校の希望献立 年2回 | ① 学校の希望献立 年3回 |
| ② 記念日献立 ・学校給食記念日 12月 | ② 記念日献立 ・学校給食記念日 12月 | ② 記念日献立 ・給食センター開設 記念日 8月 ・学校給食記念日 | ② 記念日献立 ・学校給食記念日 12月 ・給食センター開設 |

| | | | |
|---|---|---|--|
| <p>③ 行事食</p> <ul style="list-style-type: none"> ・お花見 4月 ・入学進級おめでとう 4月 ・子どもの日 5月 ・かむ献立 6月 ・七夕 7月 ・お月見 9月 ・防災の日 9月 ・和食の日 11月 ・鹿児島兄弟都市献立 11月 ・SDGs 献立 11月 ・冬至 12月 ・昔の給食 12月 ・大黒様の御歳夜 12月 ・小正月 1月 ・受験生応援献立 1月 ・節分 2月 ・ひなまつり 3月 ・北海道木古内町姉妹都市献立 3月 ・卒業おめでとう 3月 | <p>③ 行事食</p> <ul style="list-style-type: none"> ・お花見 4月 ・入学進級おめでとう 4月 ・子どもの日献立 5月 ・かむ献立 6月 ・七夕 7月 ・防災の日 9月 ・お月見（十五夜） 9月 ・お月見（十三夜） 10月 ・ハロウィン献立 10月 ・和食の日 11月 ・冬至 12月 ・昔の給食 12月 ・大黒様 12月 ・観音様 12月 ・昭和30年代の給食 12月 ・正月 1月 ・節分 2月 ・ひなまつり 3月 ・受験生応援献立 1・3月 ・卒業おめでとう 3月 | <p>12月</p> <p>③ 行事食</p> <ul style="list-style-type: none"> ・お花見 4月 ・入学進学おめでとう 4月 ・子どもの日 5月 ・七夕 7月 ・お月見 9月 ・和食の日 11月 ・冬至 12月 ・昔の食事 12月 ・大黒様 12月 ・昭和40年代の給食 12月 ・タイ「子どもの村学園」との交流事業献立 1月 ・節分 2月 ・ひなまつり 3月 ・受験生応援献立 3月 ・卒業おめでとう 3月 | <p>記念日 2月</p> <p>③ 行事食</p> <ul style="list-style-type: none"> ・入学お祝い 4月 ・お花見 4月 ・こどもの日 5月 ・かむ献立 6月 ・七夕 7月 ・お月見 9月 ・防災の日 9月 ・ハロウィン 10月 ・田の神上げ 11月 ・和食の日 11月 ・冬至 12月 ・山の神 12月 ・昭和30年代の給食 12月 ・大黒様 12月 ・昔の給食 12月 ・受験生応援献立 1月・3月 ・節分 2月 ・ひなまつり 3月 ・卒業おめでとう 3月 |
| <p>② 鶴岡いっぱいウィーク 11月</p> | | <p>④ 地産地消給食 12月</p> | <p>④ 地場産を使った温海ふるさと給食 12月</p> |
| <p>⑤ 食文化創造都市特別献立 10月</p> | <p>④ 食文化創造都市献立 12月 1月 2月</p> | <p>⑤ 食文化創造都市献立 12月</p> | <p>⑤ 食文化創造都市献立 12月</p> |

(4) 研修会等の参加

| 鶴岡・羽黒地域 | 櫛引 | 朝日 | 温海 |
|--|----|----|----|
| ① 山形県学校栄養教諭、学校栄養士研修会（6月天童市、10月山形市） | | | |
| ② 災害時等の健康危機管理に資す栄養・食生活支援を考える研修会（9月三川町） | | | |
| ③ 食育推進講習会（10月東京都） | | | |
| ④ 研究授業方式による衛生管理研究会（10月酒田市） | | | |
| ⑤ 山形県学校栄養教諭、学校栄養士 鶴岡田川地区研修会（12月鶴岡市） | | | |

3. 安全衛生と事故防止

新型コロナウイルス感染症対策のほか、インフルエンザやノロウイルスによる食中毒、感染性胃腸炎の未然防止のため、手洗いや健康チェックを徹底し防止に努めた。

また、腸管出血性大腸菌等による食中毒防止として毎月2回の検便検査を実施したほか、12月～2月の期間は、ノロウイルス対策の検便検査も追加して行った。

さらに、調理場内の細菌検査を実施するなど衛生管理の徹底を図った。

このほか、職員の健康管理や事故防止、安全衛生対策の強化を図る研修会を実施した。

食物アレルギーについては、国の食物アレルギー対応指針や本市策定の食物アレルギー対応マニュアルに沿って取り組んでいる。対象の児童生徒には事前に詳細な献立表を提示し安全には十分配慮をしているが、過去に運動誘発性アナフィラキシー症状で医療機関に搬送された事例や対象者以外にも喫食後のアレルギー症状により治療を受けた事例もあることから、今後も学校、家庭、給食センター、医療機関等関係団体が連携し、安全・安心な給食の提供と食物アレルギー対応の現状を整理し、安全性を最優先として取り組んでいく。

異物混入では、髪の毛や小虫などの混入のほか、納入業者による異物混入も発生している。幸いにも健康被害には至っていないものの、あってはならないことであり、異物混入対応マニュアルに基づき原因究明と作業手順や確認作業などの安全対策をしっかりと行い、再発防止を徹底する。

【会議・研修・啓発活動】

| 鶴岡 | 櫛引 | 朝日 | 温海 |
|---------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| ① 安全衛生委員会 開催(毎月) | ① 食材納入業者へ 衛生管理啓発 | ① 食材納入業者へ 衛生管理啓発 | ① 食材納入業者へ 衛生管理啓発 |
| ② 食材納入業者へ 衛生管理啓発 | ② 調理業務委託業 者職員安全衛生 研修会 | ② 調理業務委託業 者職員安全衛生 研修会 | ② 調理業務委託業 者職員安全衛生 研修会 |
| ③ 職員安全衛生研 修会開催 | | | |
| ④ 職員衛生管理・ 研修 | | | |

4. 給食施設・設備の整備

学校給食の安全衛生の確保並びに調理業務の円滑化を図るため、日常点検・保守点検を充実するとともに厨房機械設備等老朽化した施設、設備の更新、修理等を実施し維持管理

に努めた。

| 所 管 | 主な更新、修繕内容 |
|-----|--|
| 鶴 岡 | 東棟熱風消毒庫No.1電磁弁交換修繕、西棟プレハブ冷蔵庫用冷凍機交換修繕、蒸煮冷却器扉パッキン・扉制御弁等交換修繕、蒸煮冷却器常圧復帰フィルター等交換修繕、東棟食缶洗浄機フットスイッチ交換修繕、東棟及び西棟洗浄室エアカーテン交換修繕、東棟調理室排風機交換修繕、東棟及び西棟調理室床張替修繕、東棟残菜庫階上外壁重ね張り修繕、電気室天井貼り修繕 |
| 櫛引 | 調理室エアコン修繕、食缶洗浄機修繕、ボイラー薬注ポンプ交換修繕、貯湯槽温度調節器交換修繕、電磁弁交換修繕 |
| 朝日 | 下処理室エアコン設置工事、パススルー冷凍庫更新、配送車フレーム修繕、配送リヤシャッター修繕、移動シンクキャスター修繕、 |
| 温海 | 蒸煮冷却機ドレン排出弁交換修繕、排水処理施設汚泥濃縮貯留槽仕切壁補修修繕、ボイラー室蒸気配管漏れ修繕、蒸煮冷却機スイッチングパワーサプライ交換修繕、排水処理設備散気用ブロワ(No.1)交換修繕、貫流ボイラー(BS-1)蒸気漏れ修繕、ごみ置き場のサッシ交換修繕、調理室床張替修繕 |

5. 地産地消の推進

ご飯については、鶴岡産はえぬきを使用している。鶴岡産はえぬき以外の使用としては、県の補助を受けて山形県産つや姫1回と雪若丸2回、鶴岡市有機農業推進協議会の支援を受けて鶴岡産有機米つや姫・コシヒカリをそれぞれ1回ずつ使用した。また、給食センターの残渣からつくる堆肥を使って栽培した鶴岡エコ米のはえぬきを使用した。

大豆のほぼ全て鶴岡産を使用し、大豆製品（味噌、豆腐、生揚げ）は冷凍豆腐・冷凍油揚げを除きほぼ鶴岡産を使用した。

豚肉は山形県産、庄内産（鶴岡産）を使用し、鶏卵はほぼ鶴岡産を使用した。

なお、一部鶏卵については、障害者自立支援事業者より優先調達に取り組んでいる。

野菜については、JA鶴岡、JA庄内たがわ、旬菜倶楽部と栽培品目及び納入価格について「協定書」を締結、(株)産直あぐりとは地場産食材の利用拡大に関する「協定書」を締結し、品目や納入量の拡大に努めた。また、生産者との研修や圃場巡回などを通して情報交換を行い地産地消の推進に努めている。

令和6年度（12月末現在）の鶴岡産野菜の使用率は27.0%で前年度比0.8%増加、魚介類については26.1%で前年度比9.7%減少した。今後も鶴岡産野菜使用率50%、地場産魚介類使用率30%の目標達成・維持に努める。

6. 地域の特色ある給食の提供

鶴岡・羽黒地域では、地場産食材を多く使用した「鶴岡いっぱいウィーク」の実施や食文化創造都市特別献立として芋煮や雛菓子の「練り切り」、給食記念日には「からからせんべい」を提供した。

櫛引地域では、産直を活用して地場産品を献立に取り入れた。また、地元産の花見だんご、りんご、柿を提供するなど積極的な地域の特産品の提供に努めた。さらに、食育・地産地消推進事業では櫛引地域内4校で稲作と野菜・果樹生産者の各2名が講師となり、授業と交流給食を実施し、食を通じて命の大切さを伝えた。

朝日地域では、朝日産山ぶどうジュースで作ったシャーベットや1年を通して山菜を使用するなど、地域の特産、食文化を生かした給食を提供した。また、地元生産者グループからの提供を受け地場産野菜の利用向上を図ったほか、あさひ小児童が考案し地元鮮魚店で商品化している「魚の餃子」も提供した。

温海地域では、年間を通し、地元生産者グループの地場産野菜や山菜を積極的に使用するとともに、ハンバーグ・さばのみそ煮・揚げパンなどを手作りし、給食に取り入れている。また、早田もうそう、あつみかぶ、しそ巻、温海温泉まんじゅう、元禄もちなどの地元特産品の提供に努めた。

全センターの取り組みとして、毎月（4月と3月除く）郷土料理や地域の食材を使用した統一メニューを実施した。

7. 給食費の無償化の実施

物価高騰による保護者負担を軽減するため、令和4年11月から全児童生徒を対象に給食費の全額を無償とした。

8. 学校給食アンケートの実施

献立作成等に児童・生徒の意見を反映するため、小学3・6年生、中学2年生を対象に学校給食に関してオンラインによりアンケートを実施した。（令和3年度から実施）

9. リサイクルの取組

給食センターから出る野菜の切りくずや食用廃油や、学校から出る食べ残しや牛乳パックについて、業者を通じてリサイクルを行った。

野菜の切りくずと食べ残しは堆肥化し、その堆肥を使って栽培したはえぬきを「SDGs 鶴岡エコ米」として学校給食に年1回提供した。

10. 給食費の未納対策の実施

令和5年度からの給食費の完全無償化により新たな未納は発生していない。

令和4年度までの給食費未納分については、文書により催告するとともに、随時電話や面談により納付相談を実施し収納率の向上に努めた。

給食費の過年度未納額〈平成10年度～令和4年度分〉

令和7年1月31日現在

| センター名 | 給食費未納額 | 令和6年度収納額 | 差引未納額 |
|--------------|------------|----------|------------|
| 鶴岡市学校給食センター分 | 3,166,500円 | 15,000円 | 3,151,500円 |

令和7年度学校給食費の改定について
(市外在住の児童・生徒及び教職員が対象)

1. 令和6年度の学校給食費

| | |
|-------|--------------------------|
| 小学校 | 310円 |
| 中学校 | 375円 |
| 加重平均額 | 335円 (小中校生の人数を考慮した平均額) ① |

2. 令和7年度における1食あたりの給食費(試算)

○消費者物価指数の上昇幅 (R5.9月～1年間) 4.0ポイントアップ

| | |
|------|---|
| ごはん | 11.2円 (R6 上半期から下半期の上昇分) |
| 牛乳 | 5.0円 (過去2か年分から推計) |
| 上記以外 | 7.7円 ((335円 - ごはん 74.7円 - 牛乳 66.7円) × 0.04) |
| 合計 | 23.9円 |

小学校 335円 (+25円)

中学校 400円 (+25円) ※端数調整後

【参考】

令和6年度における1食あたりの給食費(4月～1月)

1食あたり給食費 340円 (①から+5円)

【参考】学校給食用基本物資価格の年度推移

(円)

| | | H30 | | R1 | | R2 | | R3 | | R4 | | R5 | | R6 | | R7 | |
|------|-----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|----|
| | | 前期 | 後期 | 前期 | 後期 | 前期 | 後期 | 前期 | 後期 | 前期 | 後期 | 前期 | 後期 | 前期 | 後期 | 前期 | 後期 |
| 普通パン | 40g | 45.98 | | 48.81 | | 58.96 | | 60.12 | | 61.75 | | 63.24 | | 65.86 | | 71.53 | |
| | 50g | 48.69 | | 51.55 | | 61.7 | | 62.87 | | 64.75 | | 66.56 | | 69.31 | | 75.09 | |
| | 60g | 51.58 | | 54.48 | | 64.63 | | 65.82 | | 67.95 | | 70.08 | | 73.03 | | 78.94 | |
| | 70g | 53.86 | | 56.79 | | 66.96 | | 68.15 | | 70.51 | | 72.87 | | 76.11 | | 82.22 | |
| 米飯 | 50g | 55.29 | 55.45 | 58.53 | 58.53 | 63.16 | 62.94 | 63.16 | 62.61 | 62.82 | 63.43 | 63.64 | 64.56 | 66.7 | 73.7 | 87.09 | |
| | 60g | 58.7 | 58.89 | 62.05 | 62.05 | 66.99 | 66.74 | 66.96 | 66.3 | 66.52 | 67.24 | 67.46 | 68.54 | 70.7 | 79.09 | 94.17 | |
| | 70g | 62.11 | 62.34 | 65.57 | 65.57 | 70.84 | 70.55 | 70.76 | 69.99 | 70.21 | 71.04 | 71.26 | 72.52 | 74.68 | 84.48 | 101.2 | |
| | 80g | 65.52 | 65.78 | 69.09 | 69.09 | 74.68 | 74.35 | 74.56 | 73.68 | 73.89 | 74.85 | 75.07 | 76.51 | 78.67 | 89.87 | 108.3 | |
| | 90g | 68.94 | 69.23 | 72.61 | 72.61 | 78.53 | 78.14 | 78.35 | 77.37 | 77.59 | 78.67 | 78.88 | 80.5 | 82.66 | 95.26 | 115.4 | |
| 牛乳 | | 50.89 | | 53.45 | | 54.35 | | 54.6 | | 56.06 | | 61.86 | | 66.65 | | | |

直前期との差

(円)

| | | H30 | | R1 | | R2 | | R3 | | R4 | | R5 | | R6 | | R7 | |
|------|-----|------|-----|-----|-----|------|------|-----|------|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|----|
| | | 前期 | 後期 | 前期 | 後期 | 前期 | 後期 | 前期 | 後期 | 前期 | 後期 | 前期 | 後期 | 前期 | 後期 | 前期 | 後期 |
| 普通パン | 40g | 1.3 | | 2.8 | | 10.2 | | 1.2 | | 1.6 | | 1.5 | | 2.6 | | 5.7 | |
| | 50g | 1.4 | | 2.9 | | 10.2 | | 1.2 | | 1.9 | | 1.8 | | 2.8 | | 5.8 | |
| | 60g | 1.5 | | 2.9 | | 10.2 | | 1.2 | | 2.1 | | 2.1 | | 3.0 | | 5.9 | |
| | 70g | 1.5 | | 2.9 | | 10.2 | | 1.2 | | 2.4 | | 2.4 | | 3.2 | | 6.1 | |
| 米飯 | 50g | 1.14 | 0.2 | 3.1 | 0.0 | 4.6 | -0.2 | 0.2 | -0.5 | 0.2 | 0.6 | 0.2 | 0.9 | 2.1 | 7.0 | 13.4 | |
| | 60g | 1.15 | 0.2 | 3.2 | 0.0 | 4.9 | -0.3 | 0.2 | -0.7 | 0.2 | 0.7 | 0.2 | 1.1 | 2.2 | 8.4 | 15.1 | |
| | 70g | 1.15 | 0.2 | 3.2 | 0.0 | 5.3 | -0.3 | 0.2 | -0.8 | 0.2 | 0.8 | 0.2 | 1.3 | 2.2 | 9.8 | 16.8 | |
| | 80g | 1.16 | 0.3 | 3.3 | 0.0 | 5.6 | -0.3 | 0.2 | -0.9 | 0.2 | 1.0 | 0.2 | 1.4 | 2.2 | 11.2 | 18.4 | |
| | 90g | 1.18 | 0.3 | 3.4 | 0.0 | 5.9 | -0.4 | 0.2 | -1.0 | 0.2 | 1.1 | 0.2 | 1.6 | 2.2 | 12.6 | 20.1 | |
| 牛乳 | | 0.4 | | 2.6 | | 0.9 | | 0.3 | | 1.5 | | 5.8 | | 4.8 | | | |

令和7年度 鶴岡市学校給食センターの運営方針について

「逞しさ・優しさ・賢さを育む学校教育」を基本方針とし、栄養バランスのとれた安全でおいしい給食の提供により、心身ともに健やかな子どもの成長を育みます。

また、学校、家庭と連携し、食事の大切さや食に対する感謝の気持ちを醸成するなど食育の充実を図り、健康的な食習慣の育成とともに地域の行事食や郷土食を提供しながら、学校給食発祥の地、ユネスコ食文化創造都市にふさわしい食育・食文化の継承に努めます。

1. 給食内容の充実

- (1) 「鶴岡産はえぬき」による米飯を主食とし、栄養バランスのとれた和食を基本に米飯給食を週4～5回、パン給食を月2回程度実施します。

また、鶴岡産米を使用した米粉パンや県産米粉食材も取り入れるとともに、関係機関や関係団体と連携しながら「つや姫」、「雪若丸」をそれぞれ月1回以上提供します。

- (2) 献立作成にあたっては、児童・生徒や学校の意見を取り入れるため、給食主任による献立作成会議を開催しながら、多様な食品を組み合わせ、地域の特性や伝統を生かした行事食や郷土食、各種記念日の特別献立、希望献立を継続して実施するなど、魅力ある給食の提供に努めます。

- (3) ユネスコ食文化創造都市として地域の行事食や郷土食を鶴岡の食文化を学び継承するため献立に取り入れるとともに、食文化創造都市への加盟の意義と制度の理解を深めるため「給食だより」等で情報提供を行います。

- (4) 食物アレルギーについては、安全を最優先し各センターの施設条件に応じた対応とするとともに、学校から提出される個別取組プランをもとに、家庭・学校・給食センターで情報を共有するなどして連携を強化し取り組みを進めます。

- (5) 給食費については、基本物資とされる米飯、パン、牛乳や主菜副菜の加工品等の価格動向を見据えながら、改定の必要について毎年検討します。

なお、昨今の物価高騰により基本物資や食材費が値上がりし、これまでの単価では給食の量・質を維持することが困難となったことから、増額改定します。

2. 栄養指導、食育の充実

- (1) 生涯にわたって健康で生き生きとした生活を送ることを目指し、児童・生徒が食事のあり方や望ましい食生活を身につけると共に、食事を通じて自らの健康管理が出来るよう各校と協力し、学校訪問や保健委員会等における栄養指導の充実に努めます。
- (2) 子どもたちが食に関する正しい知識・マナーを習得するためには、家庭における食のあり方が大切です。家庭の役割が十分に発揮出来るよう、給食だよりや市ホームページ等で情報発信するほか、給食レシピを紹介するなどして食育の充実に努めます。

3. 地産地消の推進

- (1) 本年3月に策定する「第2次鶴岡市食文化創造都市推進プラン」に沿って、その目的と効果達成のため、鶴岡いっぱいウィークの実施や地産地消給食の推進を図ると共に、生産者や関係団体と連携し、協定品目の拡大に努めます。
- (2) 地場産農林水産物の生産や加工に関わる団体・企業等と連携し、新たな献立導入に向け、メニューの開発に取り組みます。
また、給食センターの残渣からつくる堆肥を使って栽培した特栽米のはえぬきを「SDGs 鶴岡エコ米」として提供します。

4. 安全な食材の確保と安全衛生管理の徹底

- (1) 食品・食材の確保については、栄養バランスに十分留意し、生産・流通経路が明確であり、安全かつ良質な国産の食品・食材の使用に努めます。
- (2) 安全衛生管理を徹底するため、「大量調理施設衛生管理マニュアル」や「学校給食衛生管理基準」に基づき食品・食材の検収、調理、洗浄、保管を確実に実施するとともに、調理機器、厨房器具の日常点検と細菌検査等による衛生管理の徹底により食中毒、異物混入の防止に努めます。

また、衛生管理基準で望ましいとされている調理後2時間以内の喫食となるよう、施設設備の整備や調理体制の充実に努め、搬送順路の見直しや搬送時間の短縮などに取り組みます。

ノロウイルスなどの感染症対策としては、感染者が多数となる事例もあることから、関係職員全員の検査を実施する他、衛生研修において感染防止対

策の周知を図ると共に、委託先へも情報提供を行い、万全な衛生管理に努めます。

(3) 職員はもとより、調理従事者及び食品納入業者を対象とした研修会等を開催し、安全衛生意識の向上を図ります。

(4) 異物混入については、令和3年1月に改定した「異物混入対応マニュアル」に沿って異物混入の防止に最善を尽くすとともに、混入時には適切かつ迅速な対応を行います。

5. 施設設備の維持管理の強化

(1) 各給食センターの施設設備、調理機器については、職員による日常点検や保守点検に努め、必要な機械・設備については計画的に更新及び修繕を行い、給食調理機能の維持・向上に努めます。

また、鶴岡センターは令和12年の改築を目指し、子どもたちに安全・安心でおいしい給食を提供するための検討を進めます。

(2) 調理業務委託業者にも設備機器の使用について、危険予知活動の取り入れや労働安全の意識向上を図るなど、適切な指導を実施します。

6. 給食費の適切な管理

給食費については、適正で堅実な管理を行う他、給食費の公平性を損なうことのないよう未納分については、学校、給食センター、教育委員会が連携して納付相談や督促を行い、適切な管理に努めます。

7. 子育て世代の教育費の負担軽減

子育て世代の教育費の負担軽減策として、平成30年度から第3子以降の給食費の無償化を実施し、令和4年11月からは市内全ての児童・生徒の無償化を実施しています。物価高騰が続く中、実質的に経済的負担が増している子育て世代への支援を引き続き実施します。

8. その他

(1) 新入生などに対する箸箱、スプーンの無料配布を継続します。

(2) 非常食を備蓄し、防災意識の啓発のため防災の日に給食として提供します。

新鶴岡市学校給食センター整備
基本計画(案)

令和 7 年 3 月

鶴 岡 市

目 次

| | |
|--|----|
| はじめに | 1 |
| 1 基本方針の概要 | 2 |
| 2 建設地の概要 | |
| 1 建設候補地 | |
| （1）基本的な考え方 | 7 |
| （2）用地選定の条件 | 7 |
| （3）建設候補地のエリア選定 | 7 |
| （4）建設候補地 | |
| ア 建設候補地の検討 | 8 |
| イ 建設候補地の概要 | 9 |
| 3 施設整備・運営内容の検討 | |
| 1 導入機能・規模・運営内容の検討施設概要 | |
| （1）設備の構造と階数 | 10 |
| （2）施設構成と動線 | |
| ア 衛生管理の基本事項 | 10 |
| イ 衛生区分と動線計画 | 11 |
| （3）つるおからしい特色のある給食の提供 | |
| ア 地産地消の推進 | 12 |
| イ ユネスコ食文化創造都市としての取組 | 12 |
| ウ 学校給食発祥の地としての取組 | 12 |
| エ 栄養教諭等による食に関する指導 | 12 |
| （4）主要設備等 | |
| ア 炊飯機能 | 12 |
| イ 食物アレルギーに対応した専用調理室 | 12 |
| ① 食物アレルギーに対応した専用調理室の整備 | 13 |
| ② 食物アレルギー専用の提供容器を使用 | 13 |
| ③ 食物アレルギー対応マニュアルの徹底 | 13 |
| ウ 食育機能、情報発信機能の充実 | |
| ① 学校と連携した食育活動 | 14 |
| ② 地場産農産物等を学校給食へ積極的に活用 | 14 |
| ③ 食育を推進する施設整備の考え方 | 14 |
| エ 廃棄物処理 | 15 |
| オ その他導入機能 | |
| ① HACCP の概念に基づいた衛生環境を構築しつつ、 調理従事者の労務負担を軽減 | 16 |
| ② 異物混入の防止 | 16 |
| ③ 環境負荷低減機能 | 16 |

| | |
|---------------------------|----|
| ④ ユニバーサルデザインの概念を取り入れた施設計画 | 16 |
| カ 調理設備の熱源方式 | 17 |
| キ 食器・食缶 | |
| ① 食器の検討 | 17 |
| ② 食缶の検討 | 17 |
| 4 新給食センター整備の計画 | |
| 1 施設設備における基本条件 | 18 |
| 2 配置計画・建設計画 | |
| (1) 配置プランイメージ | 19 |
| (2) 平面プランイメージ | 19 |
| 5 事業手法の検討 | |
| 1 主な事業手法の概要 | |
| (1) 従来方式 | 20 |
| (2) DB方式 | 20 |
| (3) DBM方式 | 21 |
| (4) DBO方式 | 22 |
| (5) PFI方式 | 22 |
| 2 概算事業費とVFMの算定 | |
| (1) 概算事業費 | 23 |
| (2) 事業方式ごとの概算事業費とVFM算定結果 | 23 |
| 3 定量的評価・定性的評価 | |
| (1) 定量的評価 | 25 |
| (2) 定性的評価 | 25 |
| 4 運營業務等に関する要件 | 27 |
| 6 総合評価 | 28 |
| 7 事業スケジュール | 29 |
| 8 今後の対応 | 30 |

はじめに

本計画は、令和5年3月に策定した「鶴岡市新学校給食センター施設整備基本構想（以下「基本構想」という。）」における基本方針に基づき、令和5年度に実施した民間活力等導入可能性調査及び令和6年度に実施したPFI導入可能性調査を踏まえ、整備の方針、建設候補地の選定、施設の内容、事業手法や運営等について検討を行い、求められる機能を備えた施設整備に必要となる基本的な事項を取りまとめ、「鶴岡市新学校給食センター施設整備基本計画（以下「基本計画」という。）」として策定しました。

1 基本方針の概要

基本構想では、目指す新センター像の基本目標を『食文化を継承し、児童生徒の笑顔あふれる安心・安全な学校給食の提供』とし、その目標を達成するための5つの基本方針を次のとおり決めました。

【基本方針1】衛生管理の徹底と安心・安全な給食の提供

(1) 学校給食衛生管理基準に基づいた衛生管理の徹底

ア「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」など、関係法令等に適合した施設整備

① 衛生区分・動線計画

調理員、食材、機器類等が交差することなく、食材の搬入から給食発送までの作業工程が一方通行となるよう諸室を配置します。

また、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分し、汚染作業区域・非汚染作業区域の前にそれぞれ専用の準備室を設置します。

② ドライシステム

室内の湿度を低く保つことで細菌やカビの繁殖を抑制し、床からの跳ね水による食中毒菌などの二次感染を防ぐことができる「ドライシステム」を導入します。

③ 温度・湿度の管理

調理場内の温度・湿度管理を適切に行うため、「学校給食衛生管理基準」に準じて、湿度 80%以下、温度 25℃以下に保つことのできる空調および換気設備を導入します。

④ 異物混入の防止

衣服への異物の付着や虫等が調理場内へ侵入しないよう、調理場の入口等へエアシャワーやエアカーテン等の設備を設置します。

イ HACCP の概念に基づく徹底した衛生管理とリスク分散

「学校給食衛生管理基準」に基づく施設整備により食材の2次汚染を防止し、食材の搬入から検収、調理、食器回収などの一連的な作業工程では HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を実施します。

(2) 作業効率や安全性等を向上させた働きやすい調理環境の確立

ア 機能性に優れた空調設備や作業を効率的かつ安全に行うための機器の導入

真空冷却器やスチームコンベクションオーブンなど、メニューの充実を図るための施設設備を導入するとともに、作業や清掃の効率向上のため、最新の調理設備機器の導入や快適な作業環境を確保した施設設備を整備します。

イ 移動しやすい作業動線の確保等により、安全で快適な労働環境の整備

調理員の作業動線を一方向とすることで作業効率を高め、調理員が安全で快適に作業ができる労働環境の整備を図ります。

(3) 食物アレルギー対応指針等に基づいた施設の整備

ア 食物アレルギーに対応した専用調理室の整備・拡充

「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づきアレルギー食専用調理室を設けることにより、アレルギー物質の特定原材料7品目の除去対応を段階的に充実し、全ての児童生徒に対し安全・安心な学校給食の提供を目指します。

イ 食物アレルギー対応マニュアルに基づき、学校や関係機関等と密接に連携して、リスクの回避

学校や関係機関等と密接に連携し、食物アレルギーに対する学校の対応手順や指導等をまとめた「鶴岡市食物アレルギー対応マニュアル」を徹底し、リスクを回避します。

【基本方針2】栄養バランスのとれた魅力ある給食の提供

(1) 栄養バランスに配慮した献立づくり

ア 栄養教諭等による栄養バランスに配慮した献立作成

児童生徒の心身、健康の保持・増進に資するため、適切な栄養バランスの取れた献立を作成します。

イ 新しい機能的な調理機器の導入と適温での給食提供

調理作業を効率的に行うことができる最新の設備・機器の導入により、多様な調理方法や様々な献立に対応できる調理環境を構築するとともに、適温が保持できる食缶や使いやすく多様な食器を導入することにより、おいしくて安心で安全な給食の提供に努めます。

(2) 食文化を継承した献立づくり

ア 郷土食や伝統料理等の食文化を伝承した、鶴岡ならではの魅力ある給食提供

地域の郷土食や伝統料理等、ユネスコ食文化創造都市として食文化を伝承した献立づくりを進め、児童生徒が本市の食の豊かさの魅力を感じる給食を提供します。

イ 児童生徒や市民と連携した新規献立の開発

児童生徒や保護者をはじめ、広く市民が新たに給食として献立を提案できるような仕組みづくりを進めます。

【基本方針3】つるおからしい食育の推進

(1) 栄養教諭等による学校訪問による食に関する指導

ア 食習慣の形成や食への理解の促進のため、学校給食を「身近な教材」として活用

栄養教諭等が学校を訪問し、児童生徒との交流を通じて給食献立のねらいや調理方法、地元産を使った食材等について、児童生徒に紹介することで「食」への関心を促します。

また、給食だよりや給食センターのホームページ等を活用し、学校給食における栄養管理や食材の知識などの「食」に関する情報発信を充実させることにより、児童生徒及び保護者の「食」に対する理解を促進します。

(2) 地場産農産物等を学校給食へ積極的に活用

ア 食材を通じた地域の自然や文化、産業に関する理解深化の推進

地元生産者やJA等と連携を図りながら、本市産の食材を使用した献立の日を定期的に設けるなど学校給食への活用を積極的に進めることにより、児童生徒に対して本市の主要産業である農林水産業についての理解を深めます。

イ 生産者等への感謝の気持ちの育みを推進

生産者等との対話の機会を設けるなど、「いのちや自然を大切にする」、「生産者や調理員など給食を作る人々に感謝する」気持ちを育む取組を進めます。

ウ 地産地消による農林水産業の進展に寄与

地元生産者等と食材提供に関する協定を締結するほか、関係機関等と連携して積極的に地場産食材を利用することにより、農林水産業の進展に努めます。

(3) 学校給食発祥の地やユネスコ食文化創造都市を紹介する展示場の設置

ア 学校給食発祥の歴史や地域の行事食、伝統食、在来野菜などの食文化の魅力をだれでも学習できる展示場の設置

本市の食文化について、児童生徒や保護者のみならず一般市民が気軽に食に関する学習ができる展示場を設置します。

(4) 施設見学や試食会などができるユーティリティスペースの確保

ア 様々な調理工程が見学できる見学スペースの設置

給食を生きた教材として活用しながら食育を推進できるよう、様々な工程が見学できる見学スペースや、給食調理の疑似体験ができるスペースを設置します。

イ 料理教室などが開催できる調理実習室の設置

誰でも給食に関するメニューや食文化について学べるよう、料理教室等が開催できる調理実習室を設置します。

ウ 給食試食会やSDGsなどの学習ができる研修・交流スペースの設置

本市の給食に関心のある方に対し給食試食会を開催するとともに、食やSDGsなどに関する学習ができる研修・交流スペースを設置します。

【基本方針4】将来にわたり安定的な給食供給体制の構築

(1) 合理的で効率的な施設整備と運営

ア 人口減少を見据え、長期的な視点で合理的・効率的な施設整備と運営

今後の少子化を見据え、有利な財源の活用や経済性に配慮して可能な限り施設整備費や維持管理等の運営費の縮減を図り、安定的に学校給食が提供できる体制整備や運営の効率化を図ります。

また、省エネルギー機器（LED 照明等）や耐久性の高い建築部材を採用することで、施設整備から維持管理においてライフサイクルコストの低減が可能な施設とします。

（２）省エネルギーな設備・調理機器や再生可能エネルギー活用設備の導入

ア 鶴岡市環境基本計画に従い、省エネ対策や再生可能エネルギーの導入を推進

環境に対する負荷に配慮し、省エネルギーで効率的に作業ができる設備・調理機器や再生可能エネルギー活用設備を導入します。

（３）SDGs への積極的な対応

ア 調理残さや食べ残しなど食品廃棄物の発生抑制と再資源化

最新の残さ処理システムの導入を検討し、食品廃棄物の発生抑制と再資源化を進めます。

イ 周辺住民への臭気、騒音及び振動対策、水質保全などの「生活環境保全」に配慮

脱臭装置を設置するなど臭いや音漏れ、振動防止、水質保全に配慮し、生活環境の保全に努めます。

ウ 緩衝緑地の設置などにより環境負荷の低減と周辺環境との調和の推進

近隣及び地域との調和を図る外観にするなど、環境負荷の低減と周辺景観に配慮します。

【基本方針５】災害への備えと対応の強化

（１）災害時の給食提供等の強化

ア ハザードマップや強固な地盤を考慮した建設地の選定

ハザードマップや地盤調査によりあらかじめ災害等のリスクを検討することにより、より安全な建設地を選定することで災害等のリスク回避に努めます。

イ 躯体の強靱化と災害に強いエネルギー源の採用

建物の主要構造部や非構造部材などの耐震性を確保し、災害に強いエネルギー源の採用を総合的に検討します。

ウ 学校給食用保存食の常備

防災用のレトルト食品を確保して給食停止に備えるほか、「防災の日」に給食として提供する機会を設けるなど、児童生徒に対して防災意識を啓発させる取組を検討します。

上記の基本方針１～５の中でも、本市の独自性や優位性についてさらに発展させ、「つるおからしい特色ある給食の提供」を実現していくため、関連する以下の事項について重点的に取り組みます。

(1) 地産地消の推進

地産地消の拡大のため、JA や漁協、生産者、県、庁内関係課との連携を図るとともに、本市の特徴的な食材を積極的に給食に取り入れます。

また、関係機関と連携して二次加工するなどして、旬の食材を長期的に利用できるよう検討を進めます。

(2) ユネスコ食文化創造都市としての取組

郷土食・行事食を取り入れ地域の食文化の継承を推進するとともに、地域の特産品を積極的に提供します。

(3) 学校給食発祥の地としての取組

学校給食発祥の地について積極的に発信するとともに、学校給食のはじまりや歴史について学ぶことで子どもたちの慈しみや感謝の心を育みます。

(4) 栄養教諭等による学校訪問による食に関する指導

栄養教諭等が学校を訪問し、児童生徒との交流を通じて給食献立のねらいや調理方法、地元産を使った食材等について、児童生徒に紹介することで「食」への関心を促します。

また、給食だよりや給食センターのホームページ等を活用し、学校給食における栄養管理や食材の知識などの「食」に関する情報発信を充実させることにより、児童生徒及び保護者の「食」に対する理解を促進します。

2 建設用地の概要

1 建設候補地

(1) 基本的な考え方

基本構想及び令和5年度に実施した「鶴岡市新学校給食センター整備課題調査」により施設規模の想定を以下のとおりとしました。

| | | |
|---|-------|---------------|
| ア | 提供食数 | 7,000食/日 |
| イ | 施設面積 | 建築面積 2,700㎡程度 |
| | 延べ床面積 | 3,500㎡程度 |
| | 敷地面積 | 7,000㎡以上 |

(※堆雪場所や付帯設備等についても考慮が必要)

(2) 用地選定の条件

新学校給食センターの用地は、以下の条件を考慮して選定します。

| No | 検討項目 | 検討内容 |
|----|----------|--|
| 1 | 用途地域 | 複数校に学校給食を提供する共同調理場は、都市計画法により建設可能な用途地域に限られます。建設可能な対象地域は市街化調整区域と、市街化区域内の準工業地域・工業地域・工業専用地域となります。上記以外の地域に共同調理場を建設する場合は、建築基準法の例外的な取り扱いのため建築審査会の同意が必要となります。 |
| 2 | 災害等の危険性 | 候補エリアを鶴岡市で公表している洪水・土砂災害・津波・ため池・地震のハザードマップの状況を確認し適正に評価を行います。 |
| 3 | 周辺環境 | 学校給食センターの稼働に伴い、配送車両や納入車両等による交通量の増加や、調理に伴い発生する臭気などが想定されます。対応策の検討とあわせて、住宅地や小学校・幼稚園・保育園等から離れた位置に計画するなど、周辺環境への配慮が必要となります。 |
| 4 | インフラ整備状況 | 電気・ガス・上下水道のインフラ状況など、施設整備費に影響を与える条件も加味し候補エリア評価を行います。 |
| 5 | 地盤 | 公開されている近隣のボーリングデータ等より候補エリアの地盤状況の推定を行い、候補エリア評価を行います。具体的な建設候補地決定後に改めて調査を行い、地盤状況の確認が必要となります。 |
| 6 | 配送時間／距離 | 小学校と中学校の喫食開始時間が異なっているため、同地区の小学校と中学校をグループ化することにより効率的な配送が可能です。 冬季の積雪を考慮し、最短距離の搬送ルートではなく2番目に距離の短い搬送ルートでの検証を行い、評価を行います。 また、将来的に市内全校を対象とした場合を想定し、搬送距離が最長の鼠ヶ関小学校を対象とした評価を行います。 |

(3) 建設候補地のエリア選定

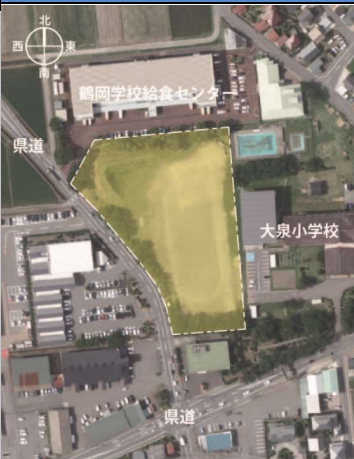


旧鶴岡市中心部とその周辺で、配送に有利な幹線道路に近く、高速道路利用も想定しインターチェンジに近く、他団体の先行事例より約 7,000 m²以上のまとまった敷地が確保可能なエリアを条件としました。

上記の条件に合致する現在地周辺エリアと市内北部エリアについて、上記の評価項目に沿った比較検討を行いました。総合的に判断すると、現在地周辺エリアの方がより好条件であり、課題が少ないと考えます。

(4) 建設候補地

ア 建設候補地の検討

エリア選定の結果より現在地周辺エリアで必要面積を確保している以下の3候補地について、用途地域、災害等の危険性、周辺環境、インフラ整備状況、地盤、接道状況、既存施設撤去、雪対策、配送距離等の11の評価項目を設定し検討しました。

| 建設候補地 | 建設候補地A | 建設候補地B | 建設候補地C |
|-------|---|--|---|
| | 大泉小学校グラウンド | 現鶴岡学校給食センター北隣 | JA 鶴岡生活配送センター |
| 現況 |  |  |  |
| 所在地 | 鶴岡市白山字西野 148 | 鶴岡市矢馳金光寺 | 鶴岡市白山字西野 188、189 |
| 敷地面積 | 約 9,000 m ² | 約 12,500 m ² | 約 7,150 m ² |
| 現状 | 大泉小学校グラウンド | 田一部、公衆用道路 | JA 鶴岡生活配送センター、JA 鶴岡大泉倉庫 |

その結果、建設候補地A、B、Cは概ね同じ候補地条件である一方、建設候補地A、Cは既存施設の撤去工事の費用が必要となります。

建設候補地A、Bは新センターの配置検討は容易であるものの、建設候補地Cは敷地が他の候補地よりも狭隘で、新センターの配置検討に制約があり、堆雪スペースの確保も難しいことが懸念されます。

建設候補地Bは、最も広く、納品や配送の際の搬送車の安全な動線の確保が可能であり、各比較検討項目における懸念事項は最も少なくなっています。

以上のことから、建設候補地Bは、建設予定地としての妥当性が最も高いと判断できるため、建設予定地を建設候補地Bの現センター北隣とします。

イ 建設候補地の概要

| 項目 | 内容 |
|------------|---|
| 所在地 | 鶴岡市矢馳字金光寺 |
| 所有者 | 一部民地を含む |
| 敷地面積 | 約 12,500 m ² |
| 地目 | 田一部、公衆用道路 |
| 接道 | 前面道路：あり 西側：幅員約 7.0m（県道 338） 東側：幅員約 6.0m（市道 2-150） |
| 用途地域 | 市街化調整区域（用途地域の指定のない区域） |
| 地区計画 | 指定なし |
| 建蔽率/容積率 | 容積率 200%、建ぺい率 70% |
| 日影規制 | 規制なし |
| 外壁後退距離 | 指定なし |
| 高さ制限 | 指定なし |
| インフラ | 上水：有、下水：有、電気：有り、ガス：プロパンガス |
| 計画地周囲の状況 | 北側：国道、南側：現センター |
| 災害等の危険性 | 3 m程度の浸水の恐れがあり※盛土により対策可能 |
| 今後の検討・協議事項 | 地目が農地のため、農地転用の手続きが必要となる |

3 施設整備・運営内容の検討

1 導入機能・規模・運営内容の検討施設概要

(1) 施設の構造と階数

新センターは、大地震時において高い耐震性を確保し、調理機能の一部を維持するため、「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」に基づき、構造体耐震安全性の分類Ⅱ類、非構造部材耐震安全性能の分類B類、建築設備耐震安全性の分類乙類とし、次の基準に準じた施設とします。

| 部位 | 分類 | 耐震安全性の目標 |
|---------|------------|--|
| 構造体 | Ⅰ類 | 大地震動後、構造体の補修をすることなく建築物を使用できることを目標とし、人命の安全確保に加えて十分な機能確保が図られている |
| | Ⅱ類 | 大地震動後、構造体の大きな補修をすることなく建築物を使用できることを目標とし、人命の安全確保に加えて十分な機能確保が図られている |
| | Ⅲ類 | 大地震動により構造体の部分的な損傷は生ずるが、建築物全体の耐力の低下は著しくないことを目標とし、人命の安全確保が図られている |
| 建築非構造部材 | A類の外部及び特定室 | 大地震動後、災害応急対策活動等を円滑に行ううえ、又は危険物の管理のうえで支障となる建築非構造部材の損傷、移動等が発生しないことを目標とし、人命の安全確保と二次災害の防止に加えて十分な機能確保が図られている |
| | B類及びA類の一般室 | 大地震動により建築非構造部材の損傷、移動等が発生する場合でも、人命の安全確保と二次災害の防止が図られている |
| 建築設備 | 甲類 | 大地震動後の人命の安全確保及び二次災害の防止が図られているとともに、大きな補修をすることなく、必要な設備機能を相当期間継続できる |
| | 乙類 | 大地震動後の人命の安全確保及び二次災害の防止が図られている |

なお、新センターの階数は、コンパクトな施設計画とすることから2階建てを想定します。

(2) 施設構成と動線

安全・安心な給食を提供するため、学校給食衛生管理基準及び大量調理施設衛生管理マニュアル等の関係基準を遵守し、HACCP※の概念に基づいた衛生管理が可能な施設を整備します。

※ HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Points: 危害要因重要管理点)とは、食品を製造する際の衛生管理手法を示す。食の安全を阻害する要因を分析し、食材の搬入から下処理・上処理、配送までの一連の工程の中で、食の安全を阻害する要因を継続的に管理し、食品の安全を確保する方法。

ア 衛生管理の基本事項

食中毒菌は、温度・水分・栄養分の3条件が整うことで、細菌の生育に最適な状況となり、爆発的に増殖します。

新センターにおいては、調理作業中は調理室内の床面に水を流さず、衛生面に優れたドライシステムを基本とし、HACCP の概念を取り入れ、食材の搬入から調理済み食品の配送までの衛生管理を徹底するため、次の点に配慮した施設を整備することとします。

| 項目 | 内容 |
|------------------|---|
| ドライシステム | ドライシステムの導入、切屑等の汚れの飛散防止、排水による床面を濡らさない構造とすることで、二次汚染を防止 |
| 給食エリアの衛生区分の区画方法等 | 給食エリアの衛生区分を明確化し、汚染作業区域（食材搬入、下処理等）、非汚染作業区域（調理室等）をそれぞれ壁で区画床の色分け等で、汚染作業区域と非汚染作業区域の区分の明確化 |
| | 食材の搬入から調理・配送までの食材・食器の流れ、調理従事者の作業動線が一方通行となるような諸室配置とし、交差汚染の発生を防止 |
| | 衛生区分の異なる作業区域間の食材の受け渡しは、パススルー方式の調理設備やカウンターハッチを設ける |
| | トイレは汚染及び非汚染作業区域の食材・食器等を扱う調理作業区域から3m以上の離隔を確保して配置する |
| 調理設備 | 調理設備の構造及び材質により、食中毒菌の増殖を防止 |
| 外装仕上げ | 昆虫類、鳥類、鼠等が侵入できない構造 |

イ 衛生区分と動線計画

安全安心な学校給食を調理・提供するため、効率的な作業環境の確保及び交差汚染の発生予防の観点から、新センターは、食材の受け入れから給食コンテナの配送・回収、洗浄などの作業を行う「給食エリア」、事務室などの「事務・管理エリア」、見学スペース、廊下、トイレなどの共用部分による「一般エリア」、駐車場などの「付帯施設」に分けて計画します。

特に給食エリアは、学校給食衛生管理基準に基づき、作業内容によって必要となる清浄度の高低による衛生区分で明確に分けます。

食材の受け入れから下処理などを行う「汚染作業区域」、調理室などの「非汚染作業区域」、調理従事者が各作業区域へ入室する際の手洗い・消毒などを行う「その他区域」に分け、衛生管理を徹底します。

| ゾーニング | | 主な用途 | |
|-------|----------|-------------------------|--------------------------------------|
| 共同調理場 | 給食エリア | 汚染作業区域 | ・検収、下処理、洗浄エリア |
| | | 非汚染作業区域 | ・調理及び調理後の食品の盛り付けや配食 ・洗浄後の食器・食缶の消毒 |
| | | その他区域 | ・調理従事者が各作業区域に入室する前の手洗い及び消毒など |
| | 事務・管理エリア | 調理従事者エリア | ・調理従事者の更衣、休憩、調理服の洗濯など |
| | | 事務エリア | ・事務室、倉庫等、会議など |
| 一般エリア | | ・来客の見学、研修、会議など | |
| 付帯施設 | 設備 | ・厨房除害設備などの設備機械とその設置スペース | |
| | その他 | ・配送車庫、駐車場、駐輪場、洗車スペースなど | |

以上の諸室ゾーニングの考え方にに基づき、調理従事者、食材などが交差することなく、食材の搬入から給食発送までの作業動線が後戻りせず一方通行となる諸室配置とします。

(3) つるおからしい特色のある給食の提供

ア 地産地消の推進

地産地消の拡大のため、JA や漁協、生産者、庁内関係課との連携を図るとともに、山菜・どんごいなどの希少野菜やただちや豆などの本市の特徴的な食材を積極的に給食に取り入れます。

また、関係機関と連携して、たけのこご飯のもとなど旬食材の2次加工した原料調達を進めます。

イ ユネスコ食文化創造都市としての取組

郷土食・行事食を積極的に取り入れて地域の食文化の継承を推進するとともに、温海かぶや笹巻などの特産品を提供します。

ウ 学校給食発祥の地としての取組

学校給食発祥の地について積極的に発信するとともに、学校給食のはじまりや歴史について学ぶことで子どもたちの慈しみや感謝の心を育みます。

エ 栄養教諭等による食に関する指導

児童生徒に対して給食献立のねらいや調理方法、地元産を使った食材等について、紹介することで「食」への関心を促します。

(4) 主要設備等

ア 炊飯機能

現在、学校給食2週間のうち、米飯9日、パン1日のサイクルで、山形県学校給食会の指定業者から提供を受けています。

炊飯機能については、直ちに新たに整備するのではなく、山形県学校給食会の指定業者の施設を活用していくことで、主食は、引き続き、その指定業者から提供を受けることとします。

イ 食物アレルギーに対応した専用調理室

新センターで調理する給食のアレルギー食対応レベルは、レベル3の除去食対応を基本とします。なお、アレルギー食対応レベルの考え方は、次のとおりです。

▷レベル1（詳細な献立表対応）

給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配布し、それをもとに保護者や担任などの指示又は児童生徒自身の判断で、給食から原因食品を除いて食べる対応

▷レベル2（弁当対応）

食物アレルギー対応が困難なため、献立の一部又は全部について弁当を持参する。

▷レベル3（除去食対応）

原因食物を給食から除いて提供する対応。単品の果物等の提供を行わない対応のほか、調理過程で特定の原材料を除いた給食を提供する対応（かき玉汁に卵を入れないなど）

▷レベル4（代替食対応）

除去した食物に対して何らかの食材を代替して提供する対応

① 食物アレルギーに対応した専用調理室の整備

新センターにおいて、アレルギー食専用調理室を設けることにより、アレルギー物質の特定原材料7品目の除去対応を段階的に充実し、すべての児童・生徒に対し安全・安心な学校給食の提供を目指します。

アレルギー対応食の調理に使用する食材と通常食用の食材は、検収から下処理までは同一動線を基本としますが、調理過程における偶発的なアレルゲンの混入を防止するため、通常食の調理室から隔離したアレルギー対応食専用調理室を設けます。

以後の工程では、アレルギー対応食は通常食と隔離し、配送から配膳・喫食まで確実に識別していく計画とします。

アレルギー対応食専用調理室は、衛生管理やアレルゲンの混入防止の観点から、盛り付け時に容器を無理なく配置できる調理台等の作業スペースを適切に計画します。

また、アレルギー対応食の調理は、多品種少量の調理が可能な調理環境が必要となるため、個別対応が可能な専用の調理設備を設けます。

② 食物アレルギー専用の提供容器を使用

アレルギー対応食は専用の容器を使用して、提供することとします。

専用の提供容器を用意することで、アレルギー対応食を個人別又はメニュー別の識別がしやすく、偶発的なアレルゲンの混入を未然に防止します。

また、通常食との差別感を無くすため、喫食の際に専用の提供容器から通常食の食器に移すなどの工夫が考えられますが、実施については継続して検討することとします。

③ 食物アレルギー対応マニュアルの徹底

食物アレルギーの摂取によるアレルギー事故の発生を未然に防ぐためには、食物アレルギーの児童・生徒に対応しうる学校職員と新センター関係者のアレルギー対応食などに対する共通理解が必要となります。アレルギー対応食を管理する栄養教諭、調理する調理従事者、学校職員などによるチェック体制を確立することが重要です。

学校や関係機関等と密接に連携し、食物アレルギーに対する学校の対応手順や指導等をまとめた「鶴岡市食物アレルギー対応マニュアル」を徹底し、リスク回避を行います。

ウ 食育機能、情報発信機能の充実

① 学校と連携した食育活動

a 食習慣の形成や食への理解の促進のため、学校給食を「身近な教材」として活用

栄養教諭や調理員が学校を訪問し、児童生徒との交流を通じて給食献立のねらいや調理方法、地元産を使った食材などについて、児童生徒に発信することで「食」への関心を促すこととします。

また、給食だよりや給食センターホームページなどを活用し、学校給食における栄養管理や食材の知識などの「食」に関する情報発信を充実させることにより、児童生徒及び保護者の「食」に対する理解を促進します。

② 地場産農産物等を学校給食へ積極的に活用

a 食材を通じた地域の自然や文化、産業に関する理解深化の推進

地元生産者やJA等と連携を図りながら、鶴岡市産の食材を使用した献立の日を定期的に設けるなど学校給食への活用を積極的に進めることにより児童生徒に対して本市の主要産業である農林水産業についての理解を深めます。

b 生産者等への感謝の気持ちの育みを推進

生産者等との対話の機会を設けるなど、「いのちや自然を大切にする」、「生産者や調理員など給食を作る人々に感謝する」気持ちを育む取組を行います。

c 地産地消による農林水産業の進展に寄与

地元生産者等と食材提供に関する協定を締結するなど、関係機関等と連携して積極的に地場産食材を利用するとともに、有機農産物の利用機会を増やすことにより、農林水産業の進展に努めます。

③ 食育を推進する施設整備の考え方

昨今、新たに整備される学校給食センターは、食育の教育拠点として位置付け、児童・生徒の見学を受け入れるための見学スペースの他、様々な講習・研修の場として会議室などの機能を付加するなど、「調理機能」の他、「食育機能」を兼ね備えた施設として整備されることが主流となっています。

本市は学校給食発祥の地であり、ユネスコ食文化創造都市に認定されていることから、未来の鶴岡を担う児童・生徒の「食」に対する興味・関心を高める教育環境として必要となる機能を次のとおりとします。

a 学校給食発祥の歴史や地域の行事食、伝統食、在来野菜などの食文化の魅力をだれでも学習できる展示スペースの設置

本市の食文化について、児童・生徒や保護者のみならず一般市民が気軽に食に関する学習ができる展示スペースを計画します。

b 様々な調理工程が見学できる見学スペース

給食を生きた教材として活用しながら食育を推進できるよう、様々な工程が見学できる見学スペースや、給食調理の疑似体験が可能なスペースを計画します。

具体的には、食材の搬入から給食の配送・回収の工程が理解できるように、施設周囲に安全に見学可能なスペースを計画します。

また、児童・生徒および保護者などが、見学窓により調理室を望めるスペースを計画します。調理工程等に興味を持ち、調理室の機能が理解できるように工夫します。

c 給食試食会やSDGsなどの学習ができる研修・交流スペース

本市の給食に関心のある方が実食できるような給食試食会を開催するとともに、食やSDGsなどに関する学習ができる研修・交流スペースを計画します。

児童・生徒及び市民、栄養教諭等の職員が会議・研修の利用ができる広さを確保し、講習用のプロジェクター及びスクリーンなどの設備を備えた研修室を計画します。

d ICT技術を活用した食育環境の構築

遠隔・オンライン教育による食育学習が可能な設備環境を整えます。その他、ICT技術を活用し、調理に対する理解を深める学習形態を検討します。

エ 廃棄物処理

学校給食センターから排出される調理くずや給食の食べ残し（以下「食品残渣」という。）等ごみの減量化が求められており、食品残渣等が非汚染作業区域を経由せずに屋外へ搬出されるような動線とします。また、食品残渣の減量及び減容化を図るため、厨芥処理システムや残菜計量システム等の導入を検討します。

調理エリア内の排水を場外に排出する配管は、グリストラップを介して排水処理施設に接続します。

オ その他導入機能

① HACCP の概念に基づいた衛生環境を構築しつつ、調理従事者の労務負担を軽減

給食エリア内の温度・湿度管理を適切に行うため、「学校給食衛生管理基準」に準じて、湿度 80%以下、温度 25℃以下に保つことのできる空調および換気設備を計画することとします。

また、調理従事者専用の休憩室を計画するなど、適切な労働環境を整備します。

② 異物混入の防止

調理衣への異物の付着や虫等が調理場内に侵入しないよう、給食エリアの入口等へエアシャワーやエアカーテン等の設備を計画します。

③ 環境負荷低減機能

共同調理場の整備においては、省エネルギー設備及び再生可能エネルギー設備等の導入や、持続可能な脱炭素社会と資源循環社会を形成する取組の推進を検討します。環境負荷低減を実現する基本的な要件は次のとおりです。

| 番号 | 項目 |
|----|---|
| 1 | 施設の高断熱・高气密化等、熱負荷を低減できる設計 |
| 2 | 調理・衛生環境に配慮しつつ、自然光・風等を活用したランニングコスト削減の工夫 |
| 3 | 省エネルギーに配慮した設備システムや設備機器の導入 |
| 4 | 太陽光発電など、再生可能エネルギー活用 |
| 5 | 地域産材等の内装材への活用等による循環型社会の推進 |
| 6 | エコマテリアルの積極的な採用による環境配慮 |
| 7 | LCCO ₂ （ライフサイクル CO ₂ ）削減による環境負荷低減 |
| 8 | 3R（リデュース、リユース、リサイクル）を考慮した計画で廃棄物の発生を抑制 |

④ ユニバーサルデザインの概念を取り入れた施設計画

様々な施設見学者・利用者を想定し、ユニバーサルデザインの概念に基づいた施設計画とします。

カ 調理設備の熱源方式

学校給食衛生管理基準では、食中毒の発生予防のため、調理場は換気を行い、湿度80%以下、温度を25℃以下に保つように努めることとしています。

調理室は、給食エリア内の給湯需要が大きい他、調理室や洗浄室などの室内は、調理や洗浄によって発生する熱や水蒸気により高温・多湿となり、適切な温湿度環境を保つための空調負荷が大きくなるため、一定時間内に空調設備の電力使用が集中する傾向にあります。

そのため、エネルギー消費の傾向を踏まえた上で、調理設備の熱源方式ごとの特徴を考慮した施設計画の検討が必要となります。新センターに導入する熱源方式は、今後実施する設計段階で各熱源のイニシャルコストやランニングコストを比較検討の上、決定するものとします。

キ 食器・食缶

① 食器の検討

児童・生徒が鶴岡の食文化を継承し、食事マナーを習得するため、学校給食をとおして、直接手で触れる食器の果たす役割は大きいと考えます。

本市では、現在、比較的軽量で耐久性が高く、取扱いが容易であることから、主にPEN（ポリエチレンナフタレート）樹脂製の食器を使用しており、今後も継続して採用します。

米飯、汁物、主菜、副菜の提供を想定し、食器の種類はごはん椀、汁椀、おかず皿、カレー皿、はし、スプーンを組み合わせて給食を提供することとします。

② 食缶の検討

食缶は、大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）において、「調理後直ちに提供される食品以外の食品は病原菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要である」とされているため、ステンレス製の二重食缶など保温保冷に優れた食缶とします。

食缶は、米飯、汁物、主菜、副菜、デザート別に用意し、給食コンテナへの収納性を考慮した形状のものを採用します。

その他に、トレイ、食器かご、アレルギー対応食用の容器を用意することとします。

4 新給食センター整備の計画

1 施設整備における基本条件

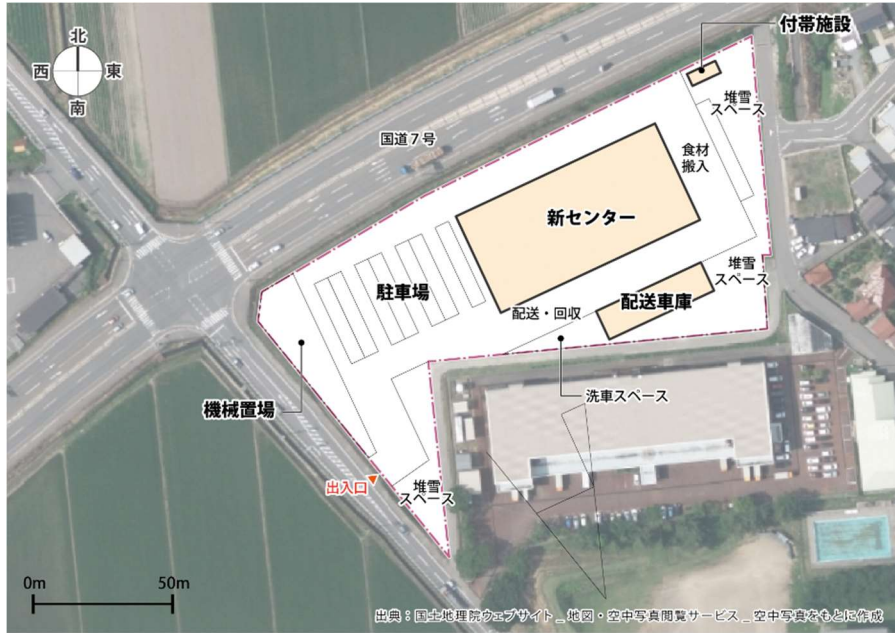
新設する学校給食センターの基本条件を以下に示します。

| 項目 | | 内容 | |
|---------|--|---|---------------------------------------|
| 運営 | 調理能力 | 7,000食/日 | |
| | 稼働日数 | 概ね210日/年（施設の保守点検等を除く） ・土日祝日や長期休暇期間（夏休み、冬休み等）は休業 | |
| | 提供先 | 鶴岡・羽黒地域の市立小学校17校、市立中学校8校、 県立中学校1校 | |
| | 献立数 | 2献立 副食3品とし、主食（米飯又はパン）、副食（一汁二菜）、牛乳を基本とする（米飯9回・パン1回/2週） | |
| | 配送・回収 | 給食配送車両11台程度 | |
| | その他 | 主食及び牛乳は委託業者から学校へ直接配送 | |
| 施設設備 | 延床面積 | 7,000食/日を円滑に供給でき、食育機能を満たす面積 3,500㎡程度に加え、気象条件・敷地形状を考慮し、3,900㎡ 程度を想定 | |
| | 建築構造 | 官庁施設の総合耐震・対津波計画基準等に準拠した構造 | |
| | 省エネ化 | 省エネルギー設備及び再生可能エネルギー設備等の積極的な導入 | |
| | 必要諸室 | 必要諸室 | 「学校給食衛生管理基準」等を遵守した配置 |
| | | 炊飯施設 | 設置しない |
| | | 食物アレルギー対応 | アレルギー専用調理室を設置 対応食数は70食程度 |
| | | 食育 | 調理作業が見学できるスペース（見学通路）、食育活動の場となるスペースを設置 |
| | 調理室の作業環境 | ドライシステム | |
| | HACCP対応 | 文部科学省策定「学校給食衛生管理基準」及び厚生労働省策定「大量調理施設衛生管理マニュアル」を満たすと ともに、HACCPの概念に基づいた施設 | |
| | 調理機器、備品類 | 7,000食/日を供給可能な調理機器及び備品類を設置 | |
| 廃棄物処理 | 厨芥処理や残渣処理、排水処理ができる施設を整備 | | |
| 駐車スペース等 | 駐車場（来客・公用車・職員等）70台、給食配送車両駐 車スペース11台、見学用バス3台 | | |
| 外構 | 構内道路、工作・整備室、門扉、フェンス、植栽、太陽 光発電等 | | |

2 配置計画・建設計画案

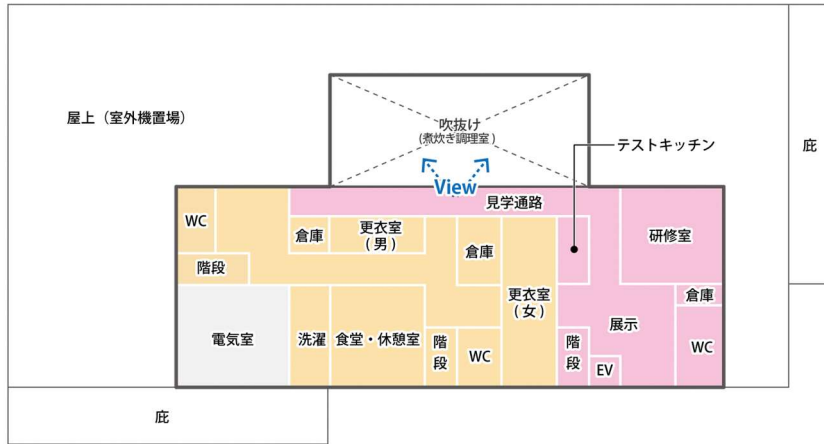
施設整備における基本条件に基づいた配置プランイメージを以下に示します。

(1) 配置プランイメージ

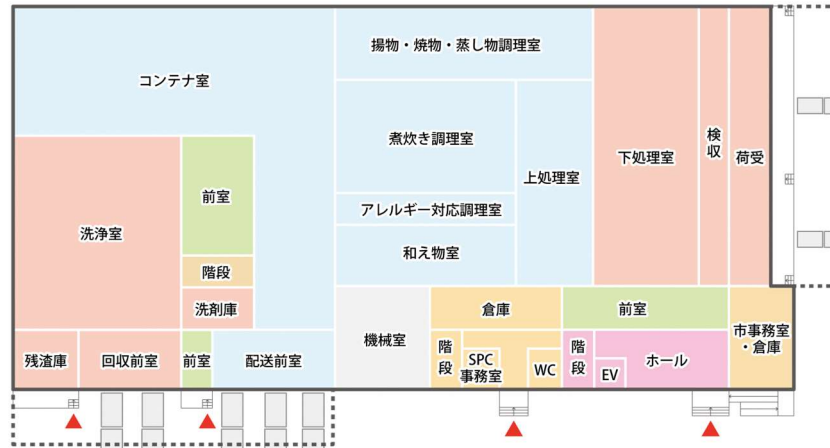


(2) 平面プランイメージ

2階



1階



凡 例



5 事業手法の検討

1 主な事業手法の概要

本事業において導入が想定される事業方式のうち、主なものを整理すると以下のようになります。

(1) 従来方式

現在実施している事業手法であり、資金調達や調理員等の確保を含め、設計から建設、維持管理・運営のすべてにおいて、公共が主体となって行う事業手法です。

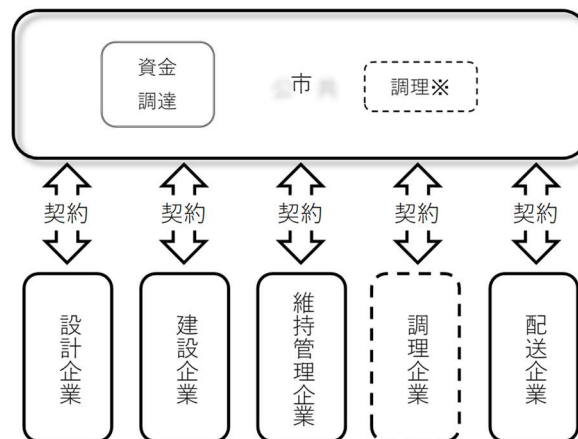
※調理業務は、直営と委託の場合があります。

ア メリット

- ・業務に対する指揮命令が各個人に直接行えるので、業務が速やかに行える。

イ デメリット

- ・分離分割かつ仕様発注契約を原則としているため、民間事業者の相互協働によるスケールメリットは発揮しづらい。
- ・調理業務を直営とする場合は、調理員の直接雇用や労務管理等が必要。



(2) DB方式

公共が資金調達し、設計・建設の各業務を民間に一括発注することで民間活力の導入を図り、運營業務は公共が担う事業手法です。

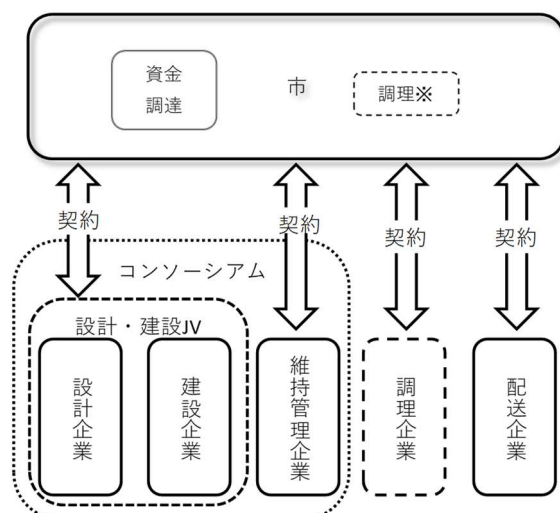
※調理業務は、直営と委託の場合があります。

ア メリット

- ・設計及び建設を一括契約で行うため、民間ノウハウによる経費削減が期待できる。
- ・設計及び建設の工程調整を一括して民間事業者が主導することにより、工期の短縮が可能。
- ・学校施設環境改善交付金の活用可能。

イ デメリット

- ・一括契約に伴う事業者募集に関する資料の作成や事業者選定など、準備期間と経費が必要。
- ・調理業務を直営とする場合は、調理員の直接雇用や労務管理等が必要。



(3) DBM方式

公共が資金調達を行い、施設の設計・建設を民間事業者へ発注する。公共が施設を所有し、施設の運営を行うが、施設運営のうち運転管理を除く維持管理（施設設備の補修等機能維持）を民間へ委託する。

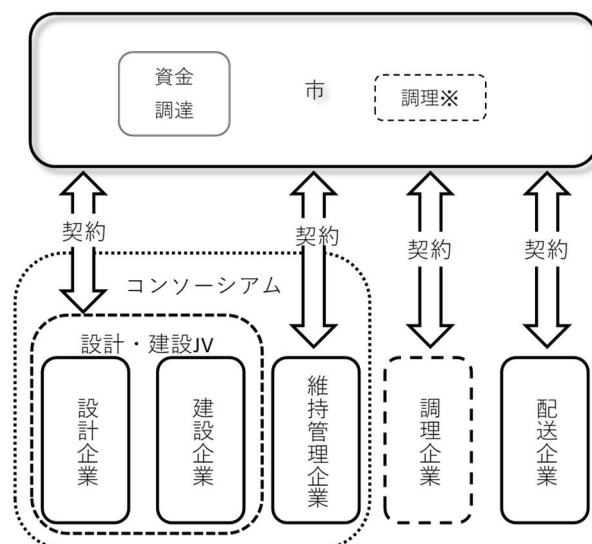
※調理業務は、直営と委託の場合があります。

ア メリット

- ・長期及びメンテナンスを含む包括的な委託により、財政支出を削減可能。
- ・施設の運営は含まないため、DBOに比べて事業者選定や契約までの手続きは容易。
- ・公共が資金調達を行うことにより、民間事業者が資金調達を行うPFIと比較し、一般的に低金利での借入が可能。

イ デメリット

- ・定期点検、補修等の維持管理を長期契約するものとなり、委託の内容によっては運営側と維持管理側の責任範囲が曖昧となる可能性がある。



(4) DBO方式

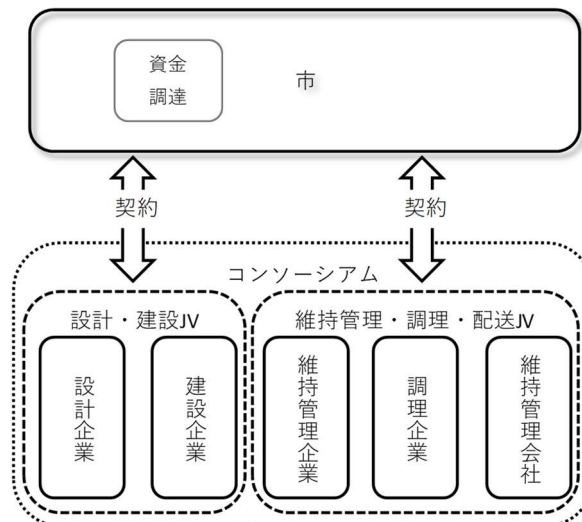
公共が資金調達し、設計・建設から維持管理・運営までを、一括して民間事業者に発注する事業手法です。

ア メリット

- ・設計・建設の工程調整を一括して民間事業者が主導して実施することで、供用開始時期が徹底できる。
- ・設計・建設の一括契約を原則としており、経費削減が期待できる。
- ・民間による資金調達を活用するよりも、金利負担が軽減される。

イ デメリット

- ・仕様発注契約と異なり、募集要項や満たすべきサービス水準の作成、参加企業の選定など、準備期間、調査・選定経費が必要となる。



(5) PFI (BTO) 方式

補助金を除いた事業当初の資金調達も含めて、設計・建設から維持管理・運営までのすべてを一括して民間事業者が行う事業手法です。PFIの事業方式としては、BTO、BOT、BOOがあります。

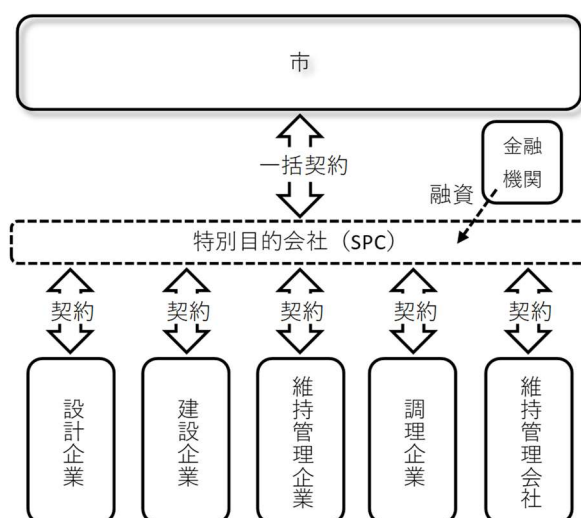
ア メリット

- ・設計・建設の工程調整を一括して民間事業者が主導して実施することで、供用開始時期が徹底できる。
- ・要求水準書や事業契約書等において、役割（リスク）の分担が明示される。
- ・設計・建設から維持管理・運営までを一括契約するため、経費削減が期待できる。

イ デメリット

- ・仕様発注契約と異なり、募集要項や満たすべきサービス水準の作成、参加企業の選定など、準備期間、調査・選定経費が必要となる。

- ・民間による資金調達となるため、起債に比べて金利負担が大きくなる。



2 概算事業費とVFMの算定

(1) 概算事業費

新センターの建設に関わる概算工事費（従来方式の場合）は次のとおりです。

| 項目 | 金額(百万円) | 備考 |
|--------------|---------|--|
| 設計・監理費 | 95 | ・調査費及び設計、工事監理費を含む ※告示 98 号により算出 |
| 建設工事費 | 4,499 | ・長さ 15mの既製杭を想定※砂質地盤による地下水位が高く、液状化対策を考慮 ・電気設備費、機械設備工事費を含む ・外構工事費を含む ・配送車庫を含む |
| 調理設備及び調理備品等費 | 823 | ・調理設備、食器、食缶を含む |
| 開業準備費 | 125 | |
| 合計 | 5,542 | (税込) |

(2) 事業方式ごとの概算事業費とVFM評価の結果

事業手法ごとの概算事業費とVFM評価の結果について、次に示します。

なお、維持管理・運営(調理・配送)に係る費用は15年間とし、他の方式も同様の期間で財政縮減効果を算出しています。

概算事業費とVFM評価の結果

(単位：百万円)

| 項目 方式 | 事業者等への支払額(実額) | | | | 事業者等への支払額(現在価値) | | | | VFM |
|------------------------|--------------------------|-------------|--------------------------|-----------|--------------------------|-------------|--------------------------|-------------|--------|
| | 施設整備 借入金利・起 債金利を含む | 維持管理 運 営 | その他※ 交付金・起債 額・起債償還 | 実合 額 計 | 施設整備 借入金利・起 債金利を含む | 維持管理 運 営 | その他※ 交付金・起債 額・起債償還 | 現在価値 合 計 | |
| 従来方式 (直営)※ | 6,419 | 10,054 | -225 | 16,247 | 6,128 | 8,705 | -960 | 13,874 | — |
| 従来方式 (委託)※ | 6,374 | 7,663 | -225 | 13,811 | 6,085 | 6,635 | -960 | 11,760 | 15.24% |
| DB方式 (直営) | 6,073 | 10,054 | -225 | 15,902 | 5,799 | 8,705 | -916 | 13,589 | 2.06% |
| DB方式 (委託) | 6,028 | 7,663 | -225 | 13,465 | 5,755 | 6,635 | -916 | 11,475 | 17.29% |
| DBM方式 (直営) | 6,079 | 9,969 | -225 | 15,822 | 5,805 | 8,631 | -916 | 13,521 | 2.55% |
| DBM方式 (委託) | 6,034 | 7,578 | -225 | 13,386 | 5,761 | 6,561 | -916 | 11,407 | 17.78% |
| DBO方式 (事業)※ | 6,092 | 7,365 | -225 | 13,232 | 5,818 | 6,377 | -916 | 11,279 | 18.70% |
| PFI (BTM)方式 (直営) | 6,274 | 10,218 | -225 | 16,267 | 5,962 | 8,847 | -916 | 13,894 | -0.15% |
| PFI (BTM)方式 (委託) | 6,222 | 8,146 | -225 | 14,143 | 5,918 | 7,053 | -916 | 12,055 | 13.11% |
| PFI (BTO)方式 (事業) | 5,938 | 7,414 | -225 | 13,127 | 5,648 | 6,419 | -883 | 11,184 | 19.39% |

※直 営：学校給食における調理・洗浄・残渣処理の業務を市が行う場合

※委 託：学校給食における調理・洗浄・残渣処理の業務を市から民間事業者へ委託する場合

※事 業：学校給食における調理・洗浄・残渣処理の業務を、建設・維持管理・運営を含めた一括発注先の事業者が行う場合

※その他：「その他(実 額)」は、起債額と起債償還を相殺し、交付金を収入(－)として計上した。

「その他(現在価値)」は、起債額(収入)と起債償還(支払)の発生時期の違いによる差異(差額)と交付金が収入(－)として計上した。

3 定量的評価・定性的評価

事業ごとに定量的評価と定性的評価において比較検討を行った結果は以下のとおりです。

(1) 定量的評価

定量的評価は、各種方式をVFM (Value for Money) で数値的に評価したものです。

VFMとは、「支払いに対して最も価値の高いサービスを調達する」という考え方です。

| 方 式 | 従来方式 (直営) | DB方式 (直営) | DBM方式 (直営) | — | PFI(BTM)方式 (直営) |
|----------------------|---|--------------|---------------|----------------|---------------------|
| VFM 運営業務は市直営 | — | 2.06% | 2.55% | — | -0.150% |
| 方 式 | 従来方式 (委託) | DB方式 (委託) | DBM方式 (委託) | — | PFI(BTM)方式 (委託) |
| VFM 運営業務は委託 | 15.24% | 17.29% | 17.78% | — | 13.11% |
| 方 式 | — | — | — | DBO方式 (事業者) | PFI(BTO)方式 (事業者) |
| VFM 運営業務は事業者 | — | — | — | 18.7% | 19.39% |
| 定量的評価の 結果 | 定量的評価として、事業方式の比較検討による財政縮減効果は、PFI方式(BTO)が最も高く、次いでDBO方式、DBM方式(委託)の順となっています。 | | | | |

(2) 定性的評価

定性的評価は、各種方式を定量的(数値的)に評価することが困難な項目について、相対的に比較評価したものです。

| ◎特に優れている ○優れている △課題がある | | | | | |
|------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|--|--|------------------------------------|
| | 従来方式 | DB方式 | DBM方式 | DBO方式 | PFI方式 |
| 財政負担の平準化 | △ | △ | △ | △ | ○ |
| | 事業開始当初に施設整備費等として支払う初期投資費の負担が大きい。 | | | | 民間事業者の資金調達により、他方式に比べ財政負担をより平準化できる。 |
| 事業の効率化 | △ | ○ | ○ | ◎ | ◎ |
| | 民間事業者の創意工夫やノウハウを導入できる範囲が少ない。 | 施設整備業務において、民間事業者の創意工夫やノウハウが導入できる。 | 施設整備業務、維持管理業務において、民間事業者の創意工夫やノウハウが導入できる。 | 施設整備業務、維持管理業務、運営業務において、民間事業者の創意工夫やノウハウが導入できるとともに、施設整備業務と維持管理運営業務の連携が強化できる。 | |

| | 従来方式 | DB方式 | DBM方式 | DBO方式 | PFI方式 |
|----------------|--|---|---|--|---|
| 「つるおからしい給食」の実現 | ◎ | ◎ | ◎ | △ | △ |
| | 民間委託する場合は、運営について市の施策や市民の意向が反映しやすく、契約更新等の際に必要な見直しが行われ、「つるおからしい給食」の提供が可能となる。 | | | 民間事業者の創意工夫やノウハウの導入は期待できるが、長期間の事業契約となることから、市の施策等に対する柔軟な対応がしにくい。 | |
| 施設・設備の長寿命化 | △ | ○ | ◎ | ◎ | ◎ |
| | 設計業務、建設業務、維持管理業務が全て分離発注となるため、それぞれの業務間での連携が取りにくい。 | 設計段階で建築、設備業者の考え方が反映されることにより、施設の長寿命化が期待できる。 | 施設の維持管理業務が施設整備業務と一括発注となり、これらの業務間で連携が図れるため、施設の長寿命化が期待できる。 | 施設の維持管理業務が運営業務と一括発注となり、これらの業務間で連携が図れるため、施設の長寿命化が期待できる。 | 施設の維持管理業務が施設整備業務、運営業務と一括発注となり、これらの業務間で強い連携が図れるため、施設の長寿命化が期待できる。 |
| 地元企業の参画のしやすさ | ◎ | ○ | ○ | △ | △ |
| | 設計・建設JV、コンソーシアムの組成が必要ないため、参画しやすい。 | 設計・建設JVの組成は必要であるが、コンソーシアムの組成は必要ない。 | コンソーシアムの組成が必要のため、参画に一定のハードルがある。地元企業が積極的に参加できる工夫が求められる。 | | |
| 行政事務の効率化 | △ | ○ | ◎ | ◎ | ◎ |
| | 設計、施工、維持管理、調理業務、それぞれの段階において、発注手続きが必要となるため、行政内の事務が煩雑となる。 | 施設整備に係る発注は一括発注となるものの、調理器具整備、維持管理、調理業務に関する発注手続きを行う必要がある。 | 施設整備に係る発注は一括発注となり、さらに発注手続きが多い調理器具整備、施設維持管理業務についても同時発注となるため、行政事務の効率化の効果が大きい。 | | |
| 社会情勢等の変動等への対応性 | ◎ | ◎ | ◎ | △ | △ |
| | 少子化による給食提供数の減少や物価変動などの不透明なリスクに対し、運営について契約更新等の際に必要な見直しを行うことで柔軟に対応することができる。 | | | 契約時に見通すことが難しい将来のリスクに対し、長期間の委託契約となることから、柔軟に対応しにくい。 | |
| 定性的評価結果 | ◎ 3 ○ 0 △ 4 | ◎ 2 ○ 4 △ 1 | ◎ 4 ○ 2 △ 1 | ◎ 3 ○ 0 △ 4 | ◎ 3 ○ 1 △ 3 |

4 運営業務等に関する要件

学校給食運営を適正かつ円滑に運営するためには、国が示した「学校給食業務の運営の合理化通知」に基づき、効率的で効果的な行財政運営を目指して、民間事業者の技術力や経営理念等を導入して合理化を図り経費の削減に努めることが必要です。

民間事業者は、学校給食の調理や管理に特化したノウハウを持っており、衛生管理や機器の維持管理など、専門的な知識や技術を活かしたサービス提供が可能であるとともに、

柔軟な事業運営が可能となるため、専門性や効率性が発揮できる業務については民間事業者へ委託します。

また、民間事業者を活用することで栄養教諭の業務が軽減されるため、各小中学校で実施している食育指導の拡充を図ります。

学校給食業務には、献立作成、食材調達、調理、配送回収、維持管理などがあります。業務ごとの役割分担は以下のとおりであり、つるおからしい給食の提供のためには、献立作成や食材の購入等は、これまでどおり市が責任を持って行うこととし、調理配送業務などの委託事業者は適切な時期に決定します。

なお、現在の給食センターの職員については、新センター移行後の他の職種も含む従事業務等に関する意向を確認し、新センターでの継続勤務を希望する職員の意向を踏まえ従事業務を検討します。

【業務ごとの役割分担比較】

| | | 献立 作成 | 食材 調達 | 納品 検収 | 食育 指導 | 調理 洗浄 | 配送 回収 | 残渣 処理 | 維持 管理 |
|--------|----|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| 現 状 | 市 | ◎ | ○ | ○ | ○ | ○ | | | |
| | 民間 | | | | | | ○ | ○ | ○ |
| 今 後 | 市 | ◎ | ○ | ○ | ○ | | | | |
| | 民間 | | | | | ○ | ○ | ○ | ○ |

※◎は、国において行政が業務を行うとされているもの。

6 総合評価

定量的評価として、事業方式の比較検討による財政縮減効果は、P F I方式（B T O）が最も高く、次いでD B O方式、D B M方式（委託）の順となっています。従来方式やD B方式は、調理業務を民間委託することで、相当程度の財政縮減効果があります。

定性的評価として、D B方式は、設計及び建設について一括した施設整備期間の調整ができるとともに、事業者側にとっても事務手続き等が少ないため、地元企業の参画が期待できます。

D B M方式、D B O方式やP F I方式（B T O）は、事業者の選定、事前手続き等に要する業務に多くの時間を必要としますが、市の財政縮減効果の他、民間事業者のノウハウや工夫が反映され、効率的かつ効果的な給食の提供が期待できます。

D B O方式、P F I方式（B T O）では、委託費の大部分を運営費が占め、契約期間は15年程度となることから、契約時に見通すことが難しい将来のリスクに対し、柔軟な対応がしにくくなることが懸念されます。

一方で、D B方式、D B M方式は、運営について市の施策や市民の意向が反映しやすく、契約更新等の際に必要な見直しが行われ、「つるおからしい給食」の提供が可能となります。

以上の検討結果をふまえ、財政削減効果が比較的高く、「つるおからしい給食」の実現や社会情勢への変化にも対応しやすいD B M方式により新センターの整備を進めることとします。

7 事業スケジュール

今後の事業スケジュールは下図に示すとおりです。用地取得に係る手続きや造成工事等の期間を十分に確保できるよう、また運営準備期間は可能な限り給食の提供を休止しないよう配慮し、令和12年9月の供用開始を目標に計画を進めます。

| 事業内容 | 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 |
|-------------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|
| 建設地取得・造成 | → | | | | | |
| 事業者募集準備 | → | | | | | |
| 事業者募集・選定・契約 | | → | | | | |
| 基本設計・実施設計 | | | → | | | |
| 建設工事 | | | | → | | |
| 供用開始準備 | | | | | | → |
| 供用開始 | | | | | | → |

8 今後の対応

1 運営準備委員会の設置

市民からの意見を反映しながら、本計画を踏まえた新センターの整備と運営内容の具体化を図るため、「運営準備委員会（仮称）」を設置します。

2 用地の取得

事業全体を円滑に実施するため、用地の取得に向けた地権者交渉、用地測量や地質調査等を実施します。

また、施設周辺の環境整備については地域住民、関係機関と調整・協議を図ります。

3 要求水準及び公募条件の検討

新学校給食センター整備の基本方針を実現し、民間事業者が有するノウハウや創意工夫を最大限に発揮するためには、運営業務を複数事業者が行うことを前提とした一定程度汎用性のある施設・設備を整備するための要求水準が重要です。このため、事業者から優れた提案を引き出すとともに、地元企業が参加しやすい条件設定を検討し、事業者公募手続きを実施します。

4 跡地の利活用

新学校給食センターの整備に伴い、既存施設の調理場及び車庫等の付帯設備は解体撤去を予定しています。跡地については、効果的な利活用の方策について検討します。

5 施設統合など給食センターのあり方の検討

配送距離と所要時間を重視し、施設の老朽化や財政支出の縮減等の観点も踏まえつつ、児童生徒数の推移や各センターの稼働状況及び給食を取り巻く社会情勢等を考慮に入れながら、将来的な施設統合など給食センターのあり方を検討します。