

多治見市学校給食調理場整備計画

平成 30 年度改定版

(案)

平成 30 年 月

多治見市教育委員会

目 次

第1章	はじめに	1
第2章	見直しにあたって	
1	これまでの経緯	2
2	調理場のこれまでの歩み	
3	現在の施設状況 (H29. 4. 1)	
(1)	施設概要	3
(2)	施設配置と給食の受配グループ (H29. 4. 1)	4
4	見直しの背景	
(1)	見直しの趣旨及び計画の位置づけ	5
(2)	見直しの必要性	
5	見直しの進め方	
(1)	見直しのプロセス	7
(2)	調理場整備3原則の堅持	
第3章	整備方針	
1	施設整備方針	
(1)	方針	8
(2)	スケジュール	
(3)	建設用地	
(4)	新たな調理場の果たすべき役割	
(5)	今後の施設配置と給食の受配グループ	9
2	調理場整備3原則の検証	
(1)	喫食時間の基準	10
(2)	アレルギー対応の実施	
(3)	食育の推進	
3	経費試算	
(1)	建設費 (イニシャルコスト)	11
(2)	運営費 (ランニングコスト)	12
(3)	総コスト	
第4章	おわりに	13
参考		14

第1章 はじめに

1 はじめに

多治見市では、手づくり給食にこだわり、これまで児童生徒に安心・安全でおいしい給食を届けられるよう取組んできました。そのような給食への取組みは、数々の受賞歴を誇るなど、内外からも評価されるとともに、長きにわたり連綿と受け継がれ、多治見市の伝統ある学校給食が生まれてきました。


今回の調理場整備計画の見直しは、今後建設予定の調理場について、近接校対応調理場方式または単独校調理場方式から、食育の推進拠点となる（仮）食育センター（センター方式調理場）とするものであり、多治見市にとって大きな方針転換と言えます。そういった大きな方針転換をするにあたって、市の内部のみならず、様々な立場の皆様にご議論に参加いただき、特に市議会においては慎重かつ熱心な議論をいただきました。

今般の調理場整備計画の見直しにより、調理場の整備方針が大きく変わることとなりますが、これまで受け継いできた多治見市の学校給食の伝統を大切にし、今後も安心・安全な給食の提供に努めていきます。

2 見直しの概要

(1) 方針

市北部地域の今後建設予定の調理場については、近接校対応調理場方式又は単独校調理場方式から、センター方式調理場へと整備方針を変更します。

これまでの計画（H25年度策定）		今後の計画
① 精華小学校調理場		① （仮）食育センター （センター方式調理場）
② 小泉小学校調理場		
③ 根本小学校調理場		改築を行わず、隣接校方式のまま運用
④ 北栄小学校調理場改築		

(2) 見直しに係る主な背景

① 現施設の老朽化

現在稼働中の大畑調理場、共栄調理場の老朽化は極めて深刻で、衛生面の課題も多いことから、安全・安心な給食の提供のために、できるだけ早期の整備が必要となっています。

② アレルギー対応の早期実現

除去食などのアレルギー対応を市内全体で実現するためには、最新設備を備えた調理場を早期に整備する必要に迫られています。

③ ファシリティマネジメントの視点

児童生徒の減少が進む中で、安定した給食の供給に向けて、長期的視点に立った施設のあり方が求められています。

④ その他

従来の計画では、学校敷地内に調理場を建設することとなっており、運動場が狭くなるなどの課題が発生します。

第2章 見直しにあたって

1 これまでの経緯

多治見市では、文部科学省が示す基準である調理後2時間以内の喫食を実現するため、平成14年に策定した学校給食基本方針において、それまでの共同調理場方式から、単独校調理場方式又は親子式調理場方式へと方針を変更しました。更に平成20年には、アレルギー対応の実施に向けて、単独校方式へと本方針を変更しました。これらにより、滝呂小学校建設に伴う単独校調理場、北栄小学校近接校対応調理場、池田小学校建替えに伴う単独校調理場の整備を行ってきました。

平成25年には、大畑調理場及び共栄調理場の老朽化が進んでいることや、早期の計画実現、アレルギー対応及び食育の推進を実現するため、小学校を中心とした単独校調理場又は近接校対応調理場の整備を主な内容とする調理場整備計画を策定しました。

それ以降、当該整備計画に基づき、平成28年8月に養正小学校近接校対応調理場を開設したほか、現在建設を進めている昭和小学校近接校対応調理場は、平成30年8月の開設を予定しています。

更に、当該整備計画では昭和小学校以降、精華小学校、小泉小学校に近接校対応調理場、根本小学校に単独校調理場を建設し、近接校対応調理場にするために北栄小隣接校対応調理場の改築を行うこととしていました。また、これらの調理場の整備に合わせて、大畑調理場及び共栄調理場を順次閉鎖していく予定としていました。

2 調理場のこれまでの歩み

年月	できごと
昭和41年5月	笠原小学校調理場 開設（旧笠原町）
昭和47年7月	高根調理場 開設 中学校完全給食の実施。
昭和51年8月	笠原中学校調理場 開設（旧笠原町）
昭和53年4月	大畑調理場 開設
昭和58年8月	共栄調理場 開設 （市内小学校11校、中学校6校、幼稚園5園すべてがセンター方式へ移行）
平成元年11月	食器洗浄センター 開設
平成14年3月	学校給食基本方針 策定（単独校方式または親子調理場方式へ）
平成18年1月	笠原町と合併
平成18年4月	滝呂小学校調理場 開設
平成20年4月	学校給食基本方針 改定（アレルギー対応のため単独校調理場方式へ）
平成21年9月	北栄小・北陵中隣接校対応調理場 開設 高根調理場 閉鎖
平成25年4月	池田小学校調理場 開設
平成25年5月	調理場整備計画 策定 学校給食基本方針 改定（単独校方式または近接校対応調理場方式へ）
平成28年8月	養正小学校近接校対応調理場 開設
平成30年8月	昭和小学校近接校対応調理場 開設予定

3 現在の施設状況（H29. 4. 1 現在）

（1）施設概要

ア 共同調理場（近接校方式を除く）

	大畑調理場	食器洗浄センター	共栄調理場
所在地	大畑町 3-114-2		虎溪山町 7-4-2
開設	S53. 4. 1	H6. 7. 1	S58. 8. 1
構造	鉄骨造平屋建	鉄骨造地上 2 階地下 1 階	鉄骨造平屋建
総面積	1,364 m ²	2,798 m ²	961 m ²
能力	副食：4,500 食 炊飯：4,500 食	強化磁器食器 60,000 点を約 2 時間で洗浄	副食：4,500 食
敷地面積	6,225.60 m ²		3,490.18 m ²
運営形態	直営	直営	委託

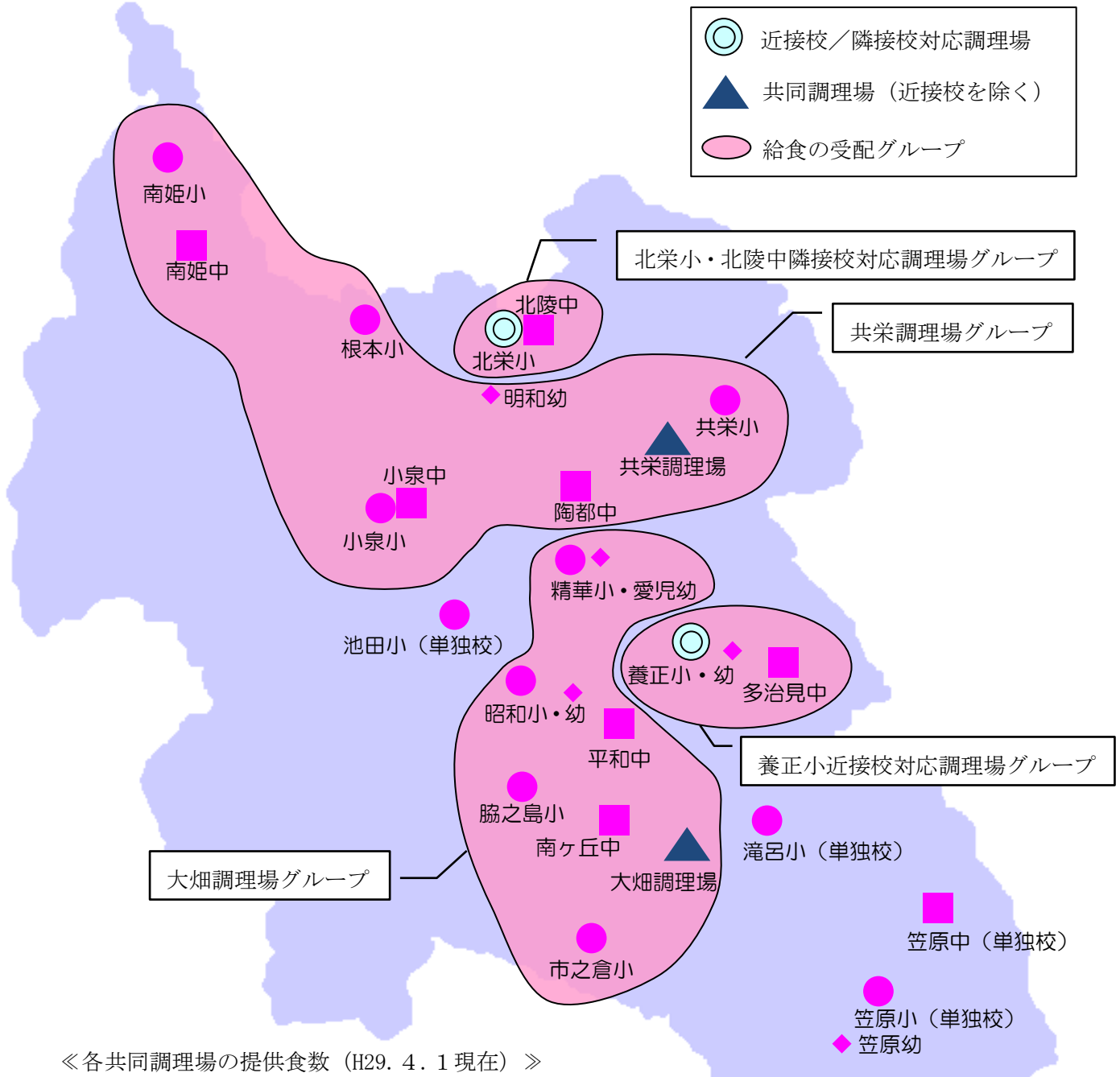
イ 隣接校対応調理場、近接校対応調理場

	北栄小・北陵中隣接校対応調理場	養正小学校近接校対応調理場
所在地	旭ヶ丘 10-6-82	平野町 2-80
開設	H21. 9. 1	H28. 8. 1
構造	鉄骨造 2 階建	鉄骨造一部鉄筋コンクリート造 1 階建 エレベーター棟：鉄骨造 4 階建
総面積	671.23 m ²	993.31 m ²
能力	副食：1,500 食	副食：1,000 食 炊飯：1,000 食
敷地面積	－（学校敷地内）	－（学校敷地内）
運営形態	委託	委託

ウ 単独校調理場

	滝呂小学校	池田小学校	笠原小学校	笠原中学校
所在地	滝呂町 12-186-4	池田町 6-25	笠原町 3387-9	笠原町 2455-12
開設	H18. 4. 1	H25. 4	S41. 5	S51. 8 7
構造	鉄骨造 2 階建	鉄骨造 2 階建	コンクリート造 一部鉄骨造 2 階建	鉄骨造 2 階建
総面積	443 m ²	408 m ²	246 m ²	192 m ²
能力	副食：800 食 炊飯：800 食	副食：500 食 炊飯：500 食	副食：800 食	副食：400 食
敷地面積	－（学校敷地内）	－（学校敷地内）	－（学校敷地内）	－（学校敷地内）
運営形態	直営	委託	直営	直営

(2) 施設配置と給食の受配グループ (H29. 4. 1 現在)



《各共同調理場の提供食数 (H29. 4. 1 現在)》

大畑調理場	
● 昭和小	345 食
● 精華小	832 食
● 市之倉小	267 食
● 脇之島小	232 食
■ 平和中	183 食
■ 南ヶ丘中	293 食
◆ 愛児幼	119 食
◆ 昭和幼	81 食
合計	2,352 食

共栄調理場	
● 共栄小	439 食
● 根本小	634 食
● 小泉小	697 食
● 南姫小	214 食
■ 陶都中	644 食
■ 小泉中	531 食
■ 南姫中	167 食
◆ 明和幼	155 食
合計	3,481 食

養正小近接校対応調理場	
● 養正小	397 食
■ 多治見中	470 食
◆ 養正幼	77 食
合計	944 食

4 見直しの背景

(1) 見直しの趣旨及び計画の位置づけ

それまで単独校方式を基本方針として調理場整備を進めてきた中、課題等への対応のために平成 25 年度に調理場整備計画を策定してから、約 4 年が経過しました。これまで当該計画に基づき調理場の整備を進めてきましたが、現在稼働中の施設の老朽度合が極めて深刻な状況であることや、建築基準法の手続などにより今後も当初の予定どおりに進めていくことが難しいこと、調理場による学校への影響など、計画を推進する上での課題が明らかになってきました。

また、アレルギー対応など、これまで共同調理場方式では実現が難しいと考えられていたことが、現在では可能になるなど前提条件が変わってきたことや、多治見市の公共施設に対する方針が明確化されるなど、調理場整備を取り巻く背景も大きく変わってきています。

そこで、これらの課題や変化を十分に踏まえた上で、更にアレルギー対応などの調理場に期待する機能を早期に実現し、将来的に安心・安全で児童・生徒にとってより良い給食を提供していくことを目的として、調理場整備計画の見直しを行うこととしました。

なお、本計画は第 7 次多治見市総合計画の下位計画として、学校給食調理場の整備方針を定めるものです。

(2) 見直しの必要性

ア 現施設の老朽化

平成 25 年度策定の調理場整備計画では、大畑調理場及び共栄調理場は、近接校対応調理場又は単独校調理場が整備された段階で、順次閉鎖していくこととしています。

当該計画に基づき調理場整備を進めた場合、今後建設又は改修することとしている 4 施設のうち 3 施設で、建築基準法第 48 条第 5 項ただし書^(※)に基づき、公聴会の開催などの手続が必要です。昭和小学校近接校対応調理場では、本手続に予定以上に時間を要しており、今後整備する 3 施設においても、同様に時間を要する可能性があります。施設整備に時間を要すれば、その間大畑調理場又は共栄調理場をそれだけ長く稼働させる必要が生じます。

一方で、大畑調理場及び共栄調理場は、ともに建設後 35 年以上経過しており、老朽度合は極めて深刻です。必要な修繕を行い施設の維持管理に努めていますが、給食の提供に影響するような大規模な改修工事は難しく、抜本的な老朽化対策は困難な状況です。また建設後に衛生基準が変更等されたこともあり、現在の衛生基準に適合しない項目も多く見られます。

現在は、大畑調理場及び共栄調理場の調理現場においては、確認項目を増やすなど細心の注意を払い運用を続けていますが、この状態を長く続ければ、学校給食で最も大切にすべき、安心・安全な給食の提供を揺るがしかねない状況となります。また、本市の学校給食の伝統である手づくりメニューの一部が提供できない状況も発生しています。

できる限り早く老朽化した調理場から、衛生基準を満たした新たな調理場へと移行することで、子どもたちに安全・安心な給食を安定的に提供できる体制を構築するとともに、多治見市の伝統の手づくり給食を守っていくことが大切です。

(※) 近接校対応調理場は、建築基準法では工場とみなされます。従って、都市計画法上の用途地域により建築物が制限されている精華小、小泉小、北栄小には、原則、近接校対応調理場は建てられません。ただし、利害関係者を対象とした公聴会を開催し、県の許可を得ることで、例外的に建築を認める旨を定めています。

イ アレルギー対応の早期実現

平成 25 年度に策定した調理場整備計画に基づき、調理場の整備を進めた場合、建築基準法第 48 条第 5 項ただし書による手続、限られた財源の中から 4 つの施設を建設または改築するための予算を継続的に確保していくこととなることから、事業の実施には、相当程度時間を要することが想定されます。

一方、多治見市では、平成 28 年度に全市のアレルギー対応方針を定め、アレルギー対応実施に向けた準備を進めてきています。アレルギー対応は、現在の老朽化した施設で実施することは難しく、新たな調理場を建設することで、初めて実施に向けた準備が進められます。従って、調理場の建設が遅れば、一部の学校でのアレルギー対応の導入が遅れていくこととなります。

アレルギー調理室などの機能を有した調理場をできる限り早期に整備し、アレルギー対応実施に向けた体制を整備することで、食物アレルギーを有する児童生徒にも、多治見市のアレルギー対応方針に則して給食を提供していくことが求められています。

ウ ファシリティマネジメントの視点

多治見市の公共施設白書（平成 29 年 12 月策定）によると、人口減少及び財政状況から、今後 40 年の経過の中では、現在保有する公共施設のすべてをこれまでと同じ規模で維持・更新していくことは不可能であることがわかります。多治見市では、あらゆる公共施設のあり方を根本的に見直し、人口減少が進む将来の財政負担に備える必要性に迫られています。

平成 28 年度に開園した星ヶ台保育園や、現在建設中の精華小学校附属愛児幼稚園は、それぞれ 2 園を統合しているほか、児童館や公民館なども複合施設化を基本方針とするなど、ファシリティマネジメントの視点を取り入れた取組に着手している状況です。

一方、小中学校などの学校教育系施設は、公共施設全体の約 38%（総延床面積）と極めて高い数値となっており、調理場もその中に含まれることとなります。限られた財源の中で、将来にわたって子どもたちのために様々な事業を実施していけるようにするためにも、ファシリティマネジメントの視点を欠かすことはできません。

調理場においても、長期的視点に立った施設のあり方が求められます。

エ その他

平成 25 年度策定の調理場整備計画において、この先近接校対応調理場を建設する予定である精華小学校、小泉小学校の児童数は、当面、現在と同水準で推移することが想定されます。児童一人あたりの運動場面積は、市内 13 小学校のうち、最も狭い 2 校に位置づけられており、両校の敷地面積は必ずしも十分とは言えない状況です。

そのような状況にある 2 校に調理場を建設すれば、更に運動場の面積を狭めることにつながります。食育の推進に寄与するとはいえ、運動場が更に狭くなることで、児童が休み時間などに元気に遊ぶ場所が減ってしまうこととなります。

また、共栄小学校等に配送をすることとなる北栄小学校では、食数が増えるため増築が必要となりますが、十分な土地が無く、増築が難しいことも判明しています。

5 見直しの進め方

(1) 見直しのプロセス

調理場整備計画は、毎日給食を喫食する児童生徒はもとより、保護者や教職員などの学校関係者、一般の市民からも関心の深い事柄です。加えて、近年食育の推進の重要性が認識されてきましたが、給食はまさに食育における教材として中心的な役割を果たしているといえます。また、食物アレルギーを有する児童生徒やその保護者にとっても、重要な側面を含んでいます。

こういった給食の多面性や重要性に鑑み、調理場整備計画の見直しに当たっては、見直し方針を素案の段階から早くに提示することにより、様々な立場の方からの意見をいただきながら、最終的な見直し方針を検討していくこととしました。

これにより、従来よりも計画の根本的な部分からじっくりと議論を深めることができるほか、方針の決定に至る過程も可視化することができます。

《意見聴取の実績》

年 月	対 象
平成 29 年 6 月 27 日	市議会全員協議会
7 月 19 日	第 1 回アレルギー検討委員会
7 月 21 日	調理員全体研修会
7 月 26 日	第 1 回学校給食運営委員会
7 月 31 日	学校給食栄養士説明会
8 月 29 日	連合 P T A 役員会
9 月 1 日	市議会厚生環境教育・総務連合常任委員会協議会
9 月 5 日	連合 P T A 理事会
10 月 11 日	第 2 回アレルギー検討委員会
10 月 12 日	第 2 回学校給食運営委員会
10 月 24 日	市議会全員協議会
12 月 22 日	市議会全員協議会
平成 30 年 1 月 23 日	パブリック・コメントの実施（～2 月 21 日）
6 月	市議会に総合計画基本計画の変更を上程予定

(2) 調理場整備 3 原則の堅持

本市はこれまで、文部科学省が示す喫食時間の基準（調理後 2 時間以内の喫食）の達成、アレルギー対応の実施、食育の推進の 3 項目（以下、「調理場整備 3 原則」という。）の実現を目指して調理場整備を進めてきました。

これらは、本市の調理場整備における一貫した原則であり、この先においても、調理場整備 3 原則が損なわれることがあってはなりません。

今般の計画見直しにおいても、これらの取組みが後退することのないよう、調理場整備 3 原則を堅持したものとします。

第3章 整備方針

1 施設整備方針

(1) 方針

これまでの平成 25 年度策定の調理場整備計画において、今後整備することとされている市北部地域の調理場については、これまでの近接校対応調理場方式又は単独校調理場方式から方針を変更し、食育の推進拠点となる（仮）食育センター（センター方式調理場）の整備を行う方針とします。

具体的には、精華小学校隣接校対応調理場、小泉小学校隣接校対応調理場、根本小学校単独校調理場の建設及び北栄小隣接校対応調理場の改築を取りやめ、それらが担うこととされていた給食を提供するための調理場を新たに整備します。

また、新調理場の完成を待って、大畑調理場、食器洗浄センター及び共栄調理場を閉鎖することとします。

これまでの計画（H25 年度策定）		今後の計画
① 精華小学校調理場	➔	①（仮）食育センター （センター方式調理場）
② 小泉小学校調理場		
③ 根本小学校調理場		改築を行わず、隣接校方式のまま運用
④ 北栄小学校調理場改築		

(2) スケジュール

	30 年度	31 年度	32 年度	33 年度	34 年度
新調理場					
大畑調理場 共栄調理場 食器洗浄センター					

(3) 建設用地

（仮）食育センターの建設にあたっては、土地の選定を行う必要があります。教育委員会の調査では、市北部のいずれの場所に建設しても、喫食時間の基準を満たすことは十分に可能である旨確認されています。ただし、私有地とした場合には、交渉に係る時間や購入費など、計画の見直しによるメリットを減少させてしまうことも懸念されることから、市が保有する用地を最優先に選定を進めることとします。

(4) 新たな調理場（（仮）食育センター）の果たすべき役割

ア 安全・安心な給食の提供

学校給食において最も大切なことは、安全・安心な給食を継続的に提供していくことです。優れた設備等により高い衛生管理を行い、それを実行していくことが、（仮）食育センターの第一義的な役割といえます。

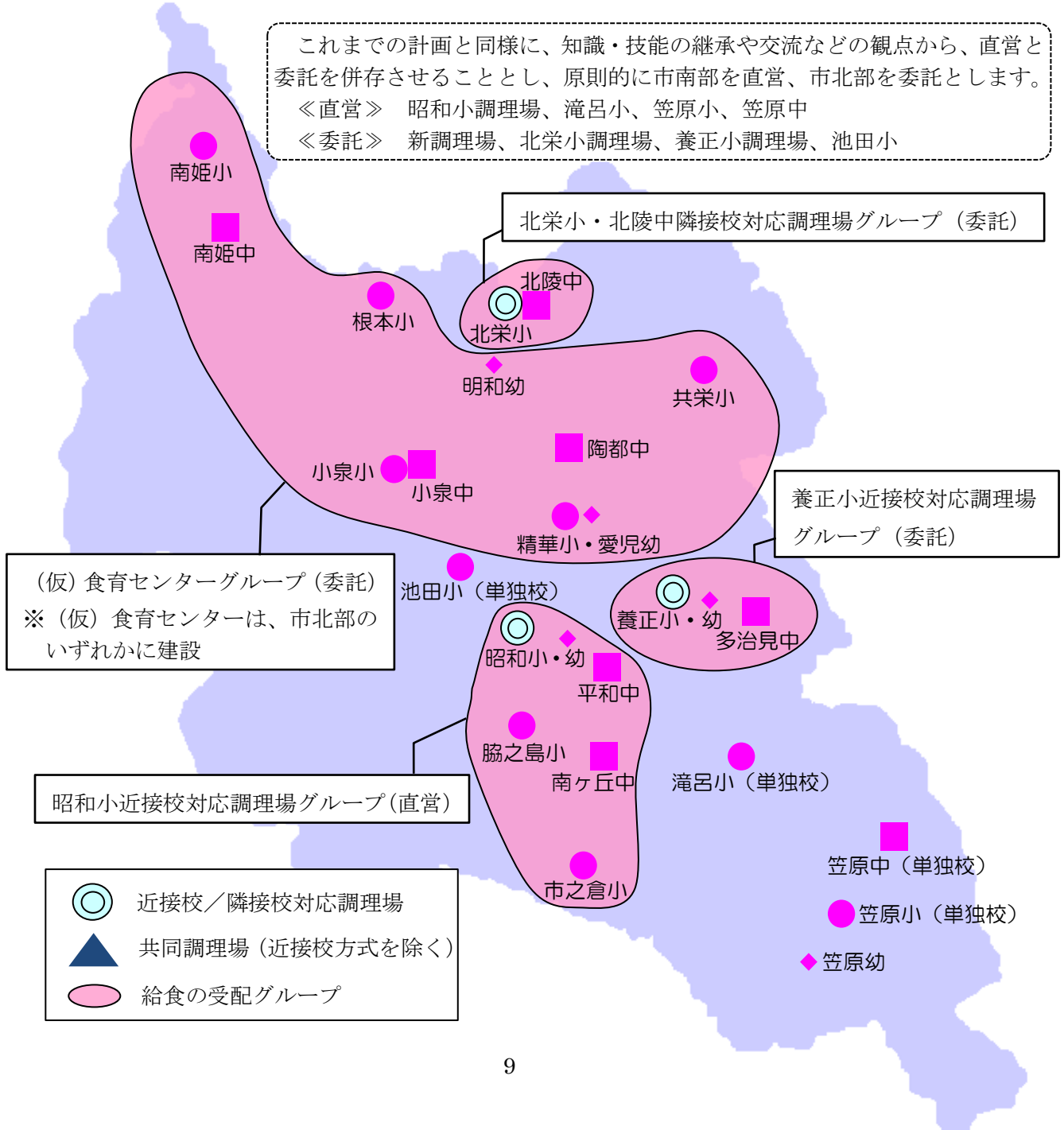
イ 食育の推進拠点

(仮) 食育センターでは、児童生徒が給食の調理過程を学ぶことができるような見学機能や、保護者も含めて食について学ぶことのできる調理実習室などの研修機能を整備し、食育推進の拠点施設としての役割を担います。

ウ 将来的な老朽化への対応

今回の計画見直しにより、当面の間、多治見市では単独校方式、隣接校対応方式、近接校対応方式及びセンター方式が併存する形となります。しかし、その中には建築年度の古いものや老朽化が進んできている施設もあることから、新たに整備する調理場には、今後老朽化等により閉鎖することとなる施設に代わり、給食を提供していくことも期待されます。

(5) 今後の施設配置と給食の受配グループ



2 調理場整備3原則の検証

(1) 喫食時間の基準

文部科学省が示す喫食時間の基準では、調理後2時間以内に喫食することとされています。(仮)食育センターでは、近接校対応調理場方式又は単独校方式に比べ、喫食時間を短縮することはできませんが、検証の結果、北部のいずれの場所に建設した場合においても、文部科学省が示す喫食時間の基準(調理後2時間)は、十分に達成可能です。

また、食缶の保温性も飛躍的に進歩しており、熱いものは熱いまま、冷たいものは冷たいまま提供することも十分に可能です。

なお、現在の大畑調理場、共栄調理場の体制においても、本基準は達成しています。

(2) アレルギー対応の実施

これまでは、多治見市が目指すべきアレルギー対応のレベルが必ずしも明確ではなかったため、食物アレルギーを有する児童生徒それぞれに合わせた多様なメニュー提供を想定し、近接校対応調理場又は単独校調理場を整備してきました。

しかし、平成28年度に策定した本市のアレルギー対応方針では、児童生徒それぞれに合わせたものではなく、共通した除去食を中心として、給食を提供することとしました。共通した除去食の提供については、数多くの自治体でも取り組んでおり、それら先進自治体の事例を参考にするほか、近年標準化してきた給食管理ソフトウェアを活用することで、センター方式でのアレルギー対応は十分に可能です。

加えてセンター方式とすることで、アレルギー対応の施設体制が早期に整い、スピード感を持ったアレルギー対応の展開が可能となります。

(3) 食育の推進

調理場を建設する予定であった学校(精華小・小泉小・根本小)では、身近な場所での調理ができなくなります。これにより、給食調理時のかおろを感じるができなくなるほか、調理員との距離ができるため、給食を身近に感じることは難しくなります。ただし、これらのメリットは、一部の学校に限られたものという課題もありました。

また、これまでの近接校対応調理場や単独校調理場では、学校敷地内の限られた場所に建設することから、十分な見学施設や研修機能を設けることが難しいという課題もありました。加えて、配送を受けている学校が調理場のある学校に見学に行くためには、学校間の調整が必要となることや、駐車場などの課題もあります。

今回の見直しにより新たに整備する(仮)食育センター(センター方式調理場)では、駐車スペースはもとより、調理場の見学や調理実習室などの食育・研修機能を充実させることができます。また、特定の学校に限定することなく、保護者まで含めた幅広い人々を対象に食育を推進することが可能となります。

また、食育の推進は、その中心的な役割を担う栄養士や、給食を活用した教職員の日常的な取組が欠かせません。更なる食育の推進に向け、栄養士の配置数や学校における取組などについて、継続的に検討していく必要があります。

3 経費試算

今後も厳しい財政状況が予想される中、調理場の建設費や運営費において、過度な財政負担を強いることとなつては、安全安心な給食を将来にわたり安定的に提供していくという、学校給食の根底を揺るがしかねません。給食以外にも、将来の子どもたちのためには、さまざまな事業が必要となつてきます。教育とコストはなじまないイメージがありますが、将来の子どもたちのためにも、コストを重要な要素として捉え、しっかり検討することが重要です。

コスト比較では、これまでの近接校対応調理場方式及び単独校調理場方式を進めた場合と、本方針により（仮）食育センター（センター方式調理場）を建設した場合の、建設費及び市全体の調理場運営費を比較しました。

(1) 建設費（イニシャルコスト）

(単位：千円)					
【これまでの計画】	床面積	工事費	厨房機器等	設計・監理費	合計
北栄小増築改修	160 m ² 増築	6,000	54,000	3,000	117,000
小泉小近接校対応調理場	1,250 m ²	436,250	309,474	32,719	778,443
根本小単独校調理場	550 m ²	211,200	143,550	15,840	370,590
精華小近接校対応調理場	1,300 m ²	554,400	311,958	27,720	907,938
共栄調理場 解体	—	45,000	0	0	45,000
合 計					2,218,971


↓

(単位：千円)					
【見直し後の計画】	床面積	工事費	厨房機器等	設計・監理費	合計
北栄小増築改修	—	0	0	0	0
小泉小近接校対応調理場	—	0	0	0	0
根本小単独校調理場	—	0	0	0	0
精華小近接校対応調理場	—	0	0	0	0
（仮）食育センター	2,500 m ²	1,006,200	675,594	75,465	1,757,259
共栄調理場 解体	—	45,000	0	0	45,000
合 計					1,802,259

これまでの近接校対応調理場方式及び単独校調理場方式を進めた場合と、本方針により（仮）食育センター（センター方式調理場）を建設した場合の建設費を比較した場合、（仮）食育センターを建設する方が、約4.1億円建設費が安くなる見込みです。

これは、調理場を1カ所に集約することで、調理場の延床面積が圧縮されること、厨房機器の数が減るなどの合理化が図られるためです。

(2) 運営費（ランニングコスト）

	H30～40年度の合計経費	H40年度（単年度）の経費
これまでの計画	7,252,567千円	627,503千円
		
見直し後の計画	6,711,982千円	565,658千円
差	540,585千円	61,845千円

- 1) これまでの計画の経費算出にあたっては、これまでの計画にできる限り沿ったスケジュールで事業が進行したものとし、建築基準法の手続による計画の遅延等は考慮していません。
- 2) 電気料金、水道料金、消耗品等については、今後建設する調理場は養正小学校近接校対応調理場を、既設調理場はこれまでの実績を基礎とし、食数及び調理場の面積により算出しました。
- 3) 配送委託料、教育総務課予算については、いずれの場合も大きな削減は見込めないことから、平成40年度まで、これまでの実績額としました。
- 4) 調理洗浄業務委託料は、昨今の人件費の高騰から大きな減額は難しいと判断し、委託事業者が負担する運営費及び人件費の合計額に対し、管理費として5%を乗じたものを加算し、算出しました。
- 5) 新調理場の建設用地は、市有地を優先的に検討することとしており土地購入費は含んでいません。また、土地造成費も含んでいません。

これまでの近接校対応調理場方式及び単独校調理場方式を進めた場合と、本方針に（仮）食育センター（センター方式調理場）を建設した場合の運営費（ランニングコスト）を比較した場合、平成30年度から平成40年度までの11年間の合計額は、（仮）食育センターの方が、5億4千万円程度低く抑えることができる見込みです。また、平成40年度単年度の運営費では、約6千万円のコストを抑制することができ、平成41年度以降も年間6千万円程度のコスト差が生じていくことが見込まれます。

運営費の差が生まれた理由は、センター方式とすることで、配膳員の配置数が増えるなどコストが増加する部分もありますが、それ以上に調理員数を減らすことができること、電気料、水道料などの光熱水費が抑えられるためと考えられます。

(3) 総コスト

建設費及び運営費の合計では、これまでの近接校対応調理場方式及び単独校調理場方式を進めた場合と、本方針により（仮）食育センター（センター方式調理場）を建設した場合では、平成40年度までで、約9億6千万円の差が生まれる見込みです。また、運営費については、平成41年度以降も年間6千万円程度の差が生じていくこととなります。更に今後、施設の老朽化が進めば、大規模改修においても、大きな差が生ずることも考えられます。

また、本試算には含まれていませんが、施設の維持管理、労務管理などの側面からも、センター化により調理場を集約することで効率化が図られます。

今回の見直しにより削減できた財源により、他の教育環境の整備、充実を図っていくことが可能となります。

第4章 おわりに

本計画に基づき、新たな調理場を整備した後には、それほど遠くない将来に、現在稼働している調理場も老朽化を迎え、新たな調理場体制を検討していく必要が生じる時期がやってきます。また、今後、財政状況や児童生徒数など、学校給食を取り巻く環境も、大きく変化していくことが想定されます。

学校給食は、将来にわたり終わることなく続いていき、それと共に食の安全・安心への不断の努力が求められ続けます。加えて、これまでに培った多治見市の学校給食の伝統を守り、育てていくことも必要です。本計画に基づき、(仮)食育センター(センター方式調理場)を建設することで、本調理場整備計画は完了となります。しかし、そういった学校給食を取り巻く環境の変化を踏まえ、学校給食に求められ続ける継続性や安全性への期待に応え続け、多治見市の学校給食の伝統を守り、育てていくためにも、今後も継続的に、適時適切に調理場のあり方を検討していくことが必要です。

参考 1：児童生徒数の将来推計

	H30	H31	H32	H33	H34	H35	H36	H37	H38	H39	H40
養正小	369	383	370	364	353	333	314	287	276	253	246
精華小	840	859	893	937	944	918	899	884	855	822	774
共栄小	393	377	363	351	311	297	288	282	276	262	271
昭和小	330	334	347	354	347	335	330	313	287	280	259
小泉小	697	717	711	704	725	712	684	661	663	645	626
池田小	367	364	365	363	377	393	377	371	373	363	340
市之倉小	234	216	201	190	162	146	140	135	133	124	123
滝呂小	640	622	582	532	474	430	390	374	357	355	366
南姫小	190	182	194	182	189	181	174	164	154	156	136
根本小	584	568	537	508	486	474	455	439	431	417	412
北栄小	511	497	459	441	407	388	355	340	323	316	312
脇之島小	223	212	199	203	204	188	170	166	163	145	134
笠原小	328	332	340	344	343	325	313	292	282	267	260
合計	5,706	5,663	5,561	5,473	5,322	5,120	4,889	4,708	4,573	4,405	4,259

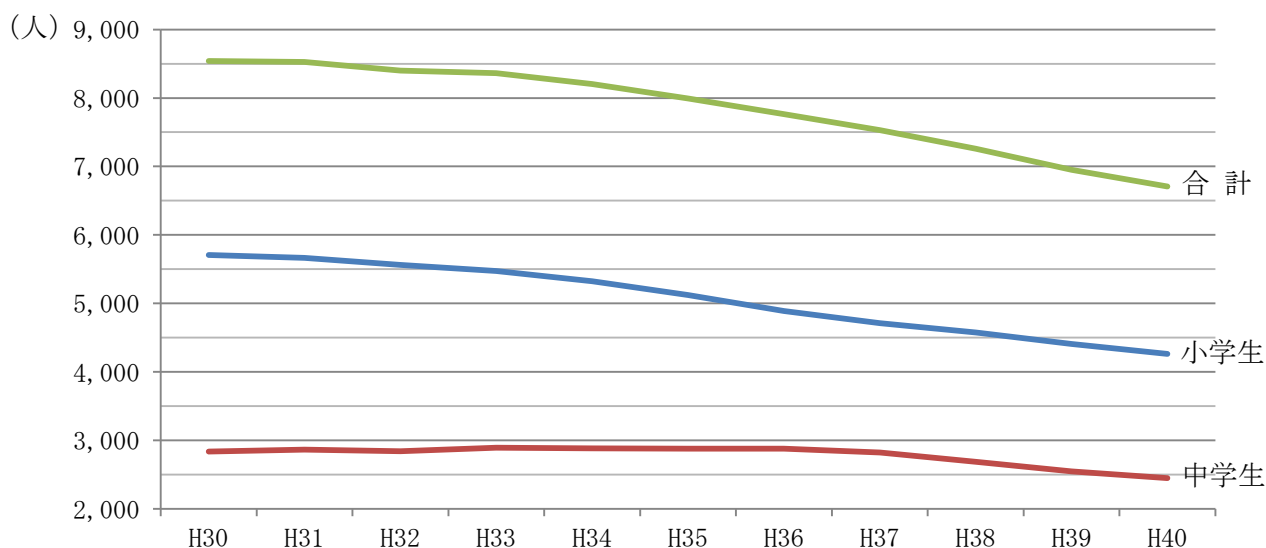
	H30	H31	H32	H33	H34	H35	H36	H37	H38	H39	H40
陶都中	618	637	658	664	687	704	702	659	617	596	600
多治見中	446	456	472	504	509	496	485	478	438	396	337
平和中	173	192	188	196	205	209	218	209	218	208	213
小泉中	472	470	464	501	503	498	496	513	499	482	480
南ヶ丘中	273	281	279	280	267	271	265	252	227	228	220
北陵中	487	477	491	472	459	414	420	407	395	358	332
南姫中	134	146	119	120	113	124	122	120	120	107	111
笠原中	233	203	168	153	140	159	167	184	173	171	153
合計	2,836	2,862	2,839	2,890	2,883	2,875	2,875	2,822	2,687	2,546	2,446

※ 平成 28 年度に教育推進課が作成した推計です。

※ 特別支援学級に在籍する生徒も含みます。

※ 精華小学校及び陶都中学校については、住吉土地区画整理事業に伴う児童生徒数の増加を加味しています。

児童生徒数の将来推計のグラフ



参考 2：県費栄養士の配置基準

県内自治体には、調理場の設置状況により、岐阜県から栄養士（栄養教諭又は栄養職員）が配置されます。平成 29 年度時点で、多治見市には 9 名の栄養士が配置されています。

《岐阜県による栄養士の配置基準》

種別	児童・生徒数	県による栄養士の配置数
単独校調理場	549 人以下	4 校で 1 人
	550 人以上	1 人
共同調理場	1,500 人未満	1 人
	1,500 人～6,000 人未満	2 人
	6,000 人以上	3 人