

令和8年度 第2回上富良野町学校給食のあり方検討委員会

日時：令和8年8月3日（月） 18時00分～

場所：上富良野町社会教育総合センター 大集会室

1 委員長挨拶

2 協議事項

- ・協議事項① 議論のフレーム（再確認）

- ・協議事項② 提言書のイメージ（提言書の参考例）

- ・協議事項③ 手法の検討（手法の検討項目）

- (1)現給食センターの大規模改修

- (2)改築（新築）

- ・協議事項④ 学校給食アンケートについて

3 その他

※次回開催日：令和8年 月 日

協議事項①

議論のフレーム（再確認）



○前回の検討委員会での議論においてあらかじめ**方向性**や**ゴール**の確認・共有したい



方向性の確認



①建替えや改修を前提とした議論ではありません。

建替えや改修以外の提供方法は限られますが、対象となる手法すべてについて議論

②現状の課題が解消可能な提供方法について、意見交換を行い、検証します。

対象となる手法について、課題の解決となり得るものかチェックしていきます。

③評価・検証したものを「**提言書**」として取りまとめます。

最終的な「提言書」の記載内容は、学校給食の望ましい提供のありかたを手法の数にこだわらず、検討委員会の意見として取りまとめます。

手法の絞り込み(事務局案)

現給食センターの大改修



新たな場所による改築



民間デリバリー(スクールランチ)の導入



富良野広域連合からの配送



前回お示した「運営手法に係る検討案」から4つの手法に絞り込み

- ① 現給食センターの大規模改修
- ② 改築・新設(設置の公設民設、運営の公設民設を問わず)
- ③ 民間デリバリー(スクールランチ)方式
- ④ 富良野給食センターからの提供配送

これらの手法を、**人材不足、広域連合による運営、食育の推進、地場産食材の活用、アレルギー対応、建設・運営コスト、メリットデメリット**など項目ごとに検証します。

協議事項②

提言書のイメージ

提言書の参考例

令和6年から令和7年にかけて行われた 江別市の「学校給食のあり方検討委員会」提言書を参考にして、進めます。

江別市学校給食の在り方について

提 言 書

令和7年3月

江別市学校給食の在り方検討委員会

目 次

1	はじめに・・・・・・・・・・・・・・・・	2
2	検討経過・・・・・・・・・・・・・・・・	3
3	江別市学校給食の在り方・・・・・・・・	5
4	学校給食の提供手法に係る比較検討経過・・・・・・・・	6
5	学校給食の提供手法に係る提言・・・・・・・・	7
6	学校給食の提供手法に係る提言＜付帯意見＞・・・・・・・・	10
7	提言＜まとめ＞・・・・・・・・	11

<参考資料>

江別市学校給食の在り方検討委員会設置要綱・・・・・・・・	12
江別市学校給食の在り方検討委員会委員名簿・・・・・・・・	14

1 はじめに

江別市の学校給食は、昭和37年に自校方式で始まりました。昭和44年には、共同調理場が整備され、市内全校に対し、学校給食が提供されることとなりました。昭和49年に、現在も稼働している対雁調理場が整備され、平成13年に、元野幌のセンター調理場が整備されることで、現在の調理場体制となり、市内の市立小中学校25校（小学校17校、中学校8校）に対し、直営調理体制により、給食提供を行ってきているところです。

国においては、学校給食衛生管理の基準の制定（平成9年）、食育基本法の制定（平成17年）、学校給食法の改正（平成20年ほか）など、学校給食に関する法整備が行われていますが、その一方で、学校給食を取り巻く環境は、少子化、物価高騰、施設老朽化、人手不足、災害時対応、食品ロスなど、多種多様な課題に直面しており、江別市においても例外ではなく、特に、人手不足と施設老朽化は、喫緊の課題となっています。

安全・安心・安定した学校給食の必要性、そして、教育の一環としての学校給食の重要性が、より増していく中、これからも安全で安心なおいしい給食を安定的に提供し続けるための「江別市の学校給食の在り方」を検討するため、令和6年1月に、8名の委員から構成される「江別市学校給食の在り方検討委員会」を設置し、6月に第1回検討委員会を開催して以降、検討を重ねてきました。

本委員会では、江別市学校給食の現状、サウンディング型市場調査の結果、児童生徒・保護者・教職員に対するアンケート調査の結果、他自治体への視察情報等をもとに、学校給食の在り方や給食提供手法について、議論してきました。

この度、一定の結論を得ましたので、ここに提言書としてまとめます。

今後、江別市において、学校給食の提供手法等、市の方針を検討していくに当たり、参考とされることを期待します。

令和7年3月
江別市の学校給食の在り方検討委員会
委員長 小林 道

2 江別市学校給食の在り方検討委員会検討経過

No.	開催日時等	内容
1	令和6年6月5日（水） 18時15分開始 江別市教育庁舎 大会議室	第1回江別市学校給食の在り方検討委員会 1 委嘱状の交付 2 委員自己紹介 3 教育委員会職員紹介 4 開 会 5 教育長あいさつ 6 委員長及び副委員長の選出 7 議 題 (1) 江別市学校給食の現状について (2) 現状を踏まえた検討課題について (3) サウンディング型市場調査の実施について 8 その他 9 閉 会
2	令和6年6月26日（水）～ 令和6年7月24日（水）	江別市立学校給食センターの学校給食提供事業に関するサウンディング型市場調査（参加事業者数：14社）
3	令和6年8月27日（火） 15時00分開始 江別市立学校給食センター 2階研修会議室	第2回江別市学校給食の在り方検討委員会 ◎ 報 告 (1) これまでに実施した情報収集について ◎ 議 題 (1) 「安全性の確保」「児童生徒の安心」につながる取り組みについて (2) 安定して学校給食を提供する手法について ◎ その他
4	令和6年9月20日（金）～ 令和6年10月10日（木）	江別市学校給食アンケート調査 児童生徒 1,531件/8,752人 (17.5%) 保護者 1,805件/6,020世帯 (30.0%) 教職員 365件/648人 (56.3%)
5	令和6年11月8日（金） 15時00分開始 江別市立学校給食センター 2階研修会議室	第3回江別市学校給食の在り方検討委員会 ◎ 報 告 (1) 「安全性の確保につながる取り組み」及び「児童生徒の安心につながる取り組み」について（第2回在り方検討委員会検討事項） (2) 学校給食アンケートの結果報告 ◎ 議 題 (1) 江別市学校給食の提供手法に係る比較検討 ◎ その他

No.	開催日時等	内容
6	令和6年12月12日(木) 18時30分開始 江別市立学校給食センター 2階研修会議室	第4回江別市学校給食の在り方検討委員会 ◎ 議 題 (1) 民間事業者デリバリー方式導入案に係る検討について ・ 民間施設で調理された給食の試食 ・ 試食提供者(民間事業者)への質疑応答 ◎ その他
7	令和6年12月26日(木) 15時00分開始 江別市立学校給食センター 2階研修会議室	第5回江別市学校給食の在り方検討委員会 ◎ 報 告 (1) 市民団体からの要望書の提出について (2) 第4回在り方検討委員会(試食会)の質疑応答及びアンケート結果について ◎ 議 題 (1) 江別市学校給食の提供手法に係る比較検討 ◎ その他
8	令和7年2月4日(火) 15時30分開始 江別市立学校給食センター 2階研修会議室	第6回江別市学校給食の在り方検討委員会 ◎ 議 題 (1) 江別市学校給食の提供手法に係る比較検討 ◎ その他
9	令和7年3月17日(月) 15時00分開始 江別市立学校給食センター 2階研修会議室	第7回江別市学校給食の在り方検討委員会 ◎ 議 題 (1) 江別市学校給食の提供手法に係る比較検討 (2) 江別市学校給食の在り方に係る提言について ◎ その他
10	以降、開催状況に応じて追記	
11	令和7年〇月〇日(〇)	江別市教育委員会へ提言書を提出

全〇回の検討委員会を開催し、江別市学校給食の現状、サウンディング型市場調査結果、児童生徒・保護者・教職員に対するアンケート調査結果、他自治体への視察情報等を基に、学校給食の在り方や給食提供手法について、議論してきました。

3 江別市学校給食の在り方

江別市の学校給食が在るべき姿は、

子どもたちの笑顔があふれる、安全で安心な学校給食

であると考え、市の学校給食の特徴としては、

・ 食育の推進 ・ 地場産品(野菜)の活用

の2点があり、市の学校給食として守っていくべきものであると、検討委員会委員の総意となりました。

特に、地場産野菜の使用率は、例年40%程度で推移しており、石狩管内の各市町村と比較しても高い数値となっていることは、市の学校給食の強みと言えます。地元生産者と給食センターとで、地場産野菜に係る会議を開くなど、生産者との連携体制があつてのことだと考えますので、継続をお願いいたします。

また、食育に関しても、食育基本法の主旨に則り、継続して推進されるべきものであり、現状維持ではなく、更に発展させていくことを望みます。

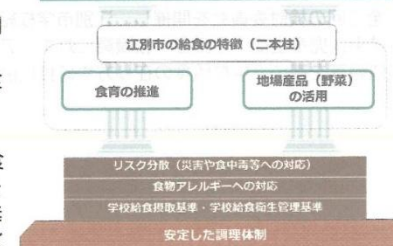
そのためには、各分野で食育を推進している部署が組織横断的に対応することや、栄養教諭・栄養士等の適正な配置、そして、児童生徒・保護者・学校・生産者等とのより深い連携が必要になると考えます。

こうした取り組みを進める上では、「江別市健康都市宣言」「江別市子どもが主役のまち宣言」の主旨に沿って実践されていく必要があると考えます。

江別市の学校給食の在るべき姿と特徴を守っていくためには、まず、給食提供の土台となる「安定した調理体制の確立」が必要不可欠です。安定した調理体制がなければ、給食を継続的に提供できません。

調理体制を整えた上で、学校給食摂取基準や学校給食衛生管理基準を遵守し、リスク分散(災害や食中毒等)、食物アレルギーへ対応していくことで、市が目指すべき学校給食が実現されるものと考えます。

子どもたちの笑顔があふれる、安全で安心な江別市の給食



(図示) 江別市の学校給食の在り方

4 学校給食の提供手法に係る比較検討経過

前段の「江別市の学校給食の在り方」を実現するための手段として、学校給食の提供手法について議論しましたので、以下に経過を記します。

給食提供に当たっては、あらゆる可能性から議論していくこととし、市が抱える課題である「人手不足」と「施設老朽化」の観点から、調理体制と施設更新について検討してきました。

調理体制

江別市は、これまで正職員の調理員と、会計年度任用職員の調理補助員による直営体制で給食を提供してきました。正職員の定年退職等が生じた際には、会計年度任用職員である調理補助員を配置することで、これまで体制維持を図ってきましたが、全国的な人手不足の問題により、安定した調理補助員の確保が難しい状況となっていることが伺えます。

人手不足は、全国的な問題であり、とりわけ調理員の確保の難しさは、有効求人倍率の状況からも見えてきます。安定した調理員等の確保による、調理体制の安定化は、喫緊の課題と言えます。

今後の安定した調理体制構築のため、現在の市の体制である「直営調理」と、他市町村で実施事例がある「調理委託」について、比較検討しました。

施設更新

江別市の共同調理場は、元野幌のセンター調理場が築23年、対雁調理場が築50年であり、他市町村の調理場と比較しても、対雁調理場の老朽化は、大きく進行している状況です。

安定した給食提供のためには、施設の更新を考えていく必要があります。更新方法として、①自校・親子方式 ②統合センター新築 ③対雁調理場新築 ④センター調理場の増築 ⑤民間事業者デリバリー方式導入の5つの案を比較検討しました。

安全・安心・安定の観点から、人手不足や施設更新に対する課題や給食提供の実現性等を整理した上で、評価項目を設定し、多角的な評価を行いました。

また、調理体制と施設更新は、個別に検討する事項でありつつも、相互に関係する事項でもあるため、今後の調理体制の検討と並行して、どの施設更新方法が望ましいか比較検討しました。

5-1 学校給食の提供手法に係る提言①

調理体制

「直営調理」と「調理委託」を比較検討した結果、

- ・直営調理は、経験と技術が継続されやすいメリットはあるが、調理員の欠員に伴う補充が柔軟に行いにくいなどのデメリットがあります。
- ・調理委託は、栄養教諭が食育に十分な時間ととることができるメリットはあるが、請負契約の関係上、調理員に対して、直接的な指導は行えないなどのデメリットなどがあります。

いずれの調理体制も、給食の質、衛生管理に差は生じないことを確認しました。

これまで江別市が培ってきた直営体制によるノウハウを生かすためには、できる限り直営体制を維持することが望ましいと考えられるが、人手不足に関する客観的データや他市町村へのヒアリングの結果から、現在実施している9000食を、直営体制を維持しながら提供していくことは、そう遠くない時期に困難になると思われる。

安定した調理体制の確保は最優先事項であり、直営体制の規模縮小はやむを得ないものとし、民間事業者の活用も視野に入れた体制構築が必要と考えます。

施設更新

施設更新手法として、①自校・親子方式 ②統合センター新築 ③対雁調理場新築 ④センター調理場の増築 ⑤民間事業者デリバリー方式導入の5つを比較検討した結果、以下の3つの案は、今後の施設更新手法としては望ましくないと考えます。

①自校・親子方式

学校内のスペースの問題や費用面の課題が大きく、実現性は極めて低い

②統合センター新築

全面直営または全面委託の調理体制となる施設更新手法は、直営体制の規模縮小や安定した給食提供の体制構築の観点から難しい

④センター調理場の増築

増築後の調理場は、調理作業の動線確保に課題が残り、安全面及び安定した給食提供のリスクとなる

上段の調理体制に対する提言も踏まえ、江別市の学校給食の提供手法は、センター調理場は、現施設での直営体制を維持した上で、③対雁調理場新築（調理体制は、委託）⑤中学生への民間事業者デリバリー方式導入のいずれかの手法が望ましいとの結論に至りました。

5-2 学校給食の提供手法に係る提言②

本委員会では、各給食提供手法について、メリット・デメリットや実現性等を比較検討し、センター調理場は、現施設での直営体制を維持した上で、対雇調理場新築（調理体制は、委託）、または、中学生への民間事業者デリバリー方式導入のいずれかが望ましいとしましたが、これ以上の議論を進めるためには、コスト面での比較は避けられないと考えます。

しかし、本委員会において、江別市の財政状況を踏まえて議論を進めることは困難であるとの見解に達したため、ここでは、先述の2案に対する比較検討材料を示すこととし、今後は、市において、施設建設費や財政状況等を含めて、慎重に議論した上で、学校給食の提供手法を決定することを望みます。

→2案の比較表は、P.9

5-3 学校給食の提供手法に係る提言③

給食提供手法の2案について、評価項目を設定し、評価したものを掲載します。

評価項目		対雇調理場新築 (調理体制は、委託)	中学生への民間事業者 デリバリー方式導入
安全 安定	人手不足への対応	△ これまでどおり調理場運営が2か所であるため、人員確保に改善は見込めない。	○ 市による調理場運営が1か所になるため、これまでよりも人員の確保が行いやすい。
	施設老朽化への対応	○ 対雇調理場を新築するため、対雇調理場の老朽化解消につながる。ただし、センター調理場は築年数が進む。	○ 対雇調理場を廃止するため、対雇調理場の老朽化解消につながる。ただし、センター調理場は築年数が進む。
安心	食育	○ 栄養教諭の配置人数は現状維持となるため、現状と同様な食育の推進ができる。	△ 栄養教諭の配置人数が減る見込みであるため、食育推進に工夫が必要である。
	アレルギー対応	○ これまでどおりのアレルギー対応ができる。	○ これまでのアレルギー対応に加え、対応品目数増の余地がある。
その他	雇用継続（正職員）	○ これまでどおりの体制であるため、雇用の継続が図られる。	○ 市所有施設からの提供食数が減り、安定した調理体制を維持しやすい。職員の集約により、雇用の継続が図られる。
	建設費・運営費	○ 3000食規模の調理場を新築する建設費がかかる。これまでと同様の運営費が見込まれる。	◎ 民設民営により、効率的な運営が行われる。センター調理場は、これまでと同様の運営費が見込まれる。
	将来性・柔軟性	△ 将来的なセンター調理場の改築時に柔軟に対応できない。センター調理場の改築まで、2場体制の維持が必須となる。	◎ 将来的なセンター調理場の改築時に柔軟に対応できる。市と民間による運営を併用することで、リスクが分散される。
	実現性	○ 老朽化した対雇調理場を建て替えるだけであるため、建替方法にもよるが、実現性は高い。	○ センター調理場に職員を集約することで、雇用継続や体制安定が図られ、費用面での優位性もあり、実現性は高い。

※ どちらの手法においても、センター調理場は、現施設での直営体制を維持

※ 評価の基準・目安

「◎」大きく改善が見込まれるもの 「○」現状維持、ややプラスのもの
「△」やや後退するもの 「×」現実的でないものや学校給食が大きく損なわれるもの

江別市学校給食の在り方検討委員会 給食提供手法比較表

令和7年3月17日時点

	対雇調理場新築 (調理体制は、委託)	中学生への民間事業者 デリバリー方式導入案
概要	対雇調理場食数分の調理場を新築 ・取立作成は、小・中学生ともに市の責任において実施 ・センター調理場は、直営調理 ・新築調理場は、調理委託	民間施設を活用して、中学生の給食を提供 ・取立作成は、小・中学生ともに市の責任において実施 ・小学生は、センター調理場で調理・提供（直営調理） ・中学生は、民間施設で調理・提供
調理場体制	＜直営調理＞ センター調理場 ＜調理委託＞ センター調理場	＜直営調理＞ センター調理場 ＜調理委託＞ 民間施設
運営栄養教諭の基準上の配置	5名（取立からの増減±0名）	3名（取立からの増減±2名）
栄養教諭の配置に係る対応	取立作成や食育推進等のために、運営栄養教諭の配置で不足する場合は、市費栄養教諭、栄養士を配置する。	取立は、栄養教諭による作成・チェック体制により実施し、市の責任において給食を提供する。
調理のチェック体制	両調理場の調理に対しては、栄養教諭が、衛生管理基準等に則り、調理員や現場責任者等と連携し、チェックする。	民間施設での調理に対しても、栄養教諭が調理場へ赴き、衛生管理基準等に則り、現場責任者等と連携し、チェックする。
食育の推進	・栄養教諭の適切な配置 ・食育を所管する部署との組織横断的な対応（他部署が実施する生活習慣予防教室、農業体験学習等との連携） ・民間企業の食育ノウハウを活用した事業を展開（民間企業が持つ食育プログラム等） 等により、これまでの食育の推進を維持・向上することができる。	・民間施設での調理に対しても、栄養教諭が調理場へ赴き、衛生管理基準等に則り、現場責任者等と連携し、チェックする。
地場産食材の活用	食材調達等の運営方法は大きく変わらないため、これまでと同様に、地場産食材を活用することができる。	調理場の市内設置や、業務委託時に市と同様の食材調達基準を設ける等により、これまでと同様に、地場産食材を活用することができる。
「食育の推進」「地場産食材の活用」への対応	江別市の学校給食の特徴である「食育の推進」と「地場産食材の活用」を維持・向上していくためには、市の責任において実施し、この2点をしっかりと守っていく姿勢が、何よりも重要である。	江別市の学校給食の特徴である「食育の推進」と「地場産食材の活用」を維持・向上していくためには、市の責任において実施し、この2点をしっかりと守っていく姿勢が、何よりも重要である。
配送距離・施設立地条件	各学校への配送距離や、地場産食材等の納品を考慮すると、江別市内での設置を第一優先とする。	各学校への配送距離や、地場産食材等の納品を考慮すると、江別市内での設置を第一優先とする。
リスク分散	食中毒や災害リスクの分散の観点から、2場体制となることは望ましい。調理員の確保や調理体制を官民で分散し、包括協定等により災害に備えることは、強みになる。	民間施設を含め、2場体制となることは望ましい。食材調達、調理員の確保、調理体制を官民で分散し、包括協定等により災害に備えることは、強みになる。
防災機能への考え方	市の防災担当部署と協議し、給食センターが担うべき防災の役割を整理し、建て替え時に機能として盛り込む。	民間施設においては、災害時にも、継続して給食を提供できるよう、自家発電を備えることや、予備調理員の動員に関して取り決めるなど、災害に強い体制を要する。
将来的な「児童生徒数の減少」や「センター調理場の改築」に対する視点	現状の児童生徒数に比べて、建て替えることになるため、児童生徒数が減少した場合は、センター調理場を改築するまで、両調理場とも適度な施設となる。	児童生徒数が減少した場合は、センター調理場を改築するまで、センター調理場のみ、適度な施設となる。
事業（移行）期間	新調理場は、建て替えまで5年程度要するため、業務の運営時期と調理委託の開始時期は、個別に考え、人手不足による給食停止が生じないように進める必要がある。	体制移行には最低2年程度要する。民間施設新設に係る工期が伸びた場合は、事業期間も含めて延びる可能性がある。
1食単価（食材費）	現状と同額	中学生は、現状よりも下がる場合がある。
アレルギー対応	パンの代替品、穀品・カップ麺の代替品、調味料の除去品	（参考：他自治体事例） 除去対応・2.8品目744代替・2.8品目744代以外代替
メリット	一部調理委託となるものの、現状の運営体制から大きく変更が生じない。	官民によるリスク分散に際して優位性がある。 将来的なセンター調理場の改築を柔軟に検討しやすくなる。 施設維持に係るコストを削減できる。
デメリット	人件費、運営費の削減は見込めない 2場体制を維持・継続が必要、既設の先送りとも見える。	食材調達や調理委託と運営時に発生した費用、対応が必要となる。 運営栄養教諭は配置しない。
物価高騰・建設費高騰	今後物価高騰が考えられるため、建設費等の高騰に与える影響は大きい。調理委託料への影響も考えられる。	今後物価高騰が考えられるため、業務委託料への影響が考えられる。
参考	建設費用概算（税抜） 年間運営経費 20年間で要するコスト（施設建設費含む）	25億円 4億8,010万円 119億2,120万円
		5億1,370万円 102億7,470万円

※ 資料は、令和6年11月時点

6 学校給食の提供手法に係る提言＜付帯意見＞

今後、江別市において、給食提供手法に係る方針を決定していくに当たって、

- ・更に検討を深めていただきたい内容
- ・議論を進める中で委員から出た意見を付帯意見として挙げます。

2案に対する付帯意見
子どもたちのことを第一に考え、安全で安心な給食を安定的に提供する手法とすること。
学校給食は「教育の一環」であり、市の責任において提供すること。
江別市の学校給食として、守っていくべきものを明確にした上で、検討を進めること。 本委員会において、江別市の学校給食は、「食育の推進」と「地場産食材の活用」が大きな特徴であり、更に発展させていくことが必要との意見があったことに留意いただきたい。
献立作成に当たっては、栄養教諭と連携ができる体制や、食材選定、調理内容については、栄養教諭や市が確認できるチェック体制を構築するよう進めること。
財政面での視点においては、保護者への負担及び行政への負担を考慮すること。
江別市健康都市宣言、江別市子どもが主役のまち宣言の主旨に沿った方針とすること。
将来的な「児童生徒数の減少」、「センター調理場の改築」等を踏まえて検討すること。
配送距離、リスク分散（食中毒、災害等）、防災機能等を十分に検討した方針とすること。
施設更新や調理委託を進める際は、他市町村の導入事例を情報収集し、仕様を作ること。
委託業者の選定については、過去の実績や経験を確認し、給食提供に係る必要な事項を仕様盛りに盛り込み、委託業者から詳細なマニュアル等が提示されるようにするなど、信頼のおける業者に委託できるよう、選定条件を慎重に検討すること。

7 提言（まとめ）

江別市学校給食の在り方

「食育の推進」及び「地場産品（野菜）の活用」の維持・向上を図りつつ、**子どもたちの笑顔があふれる、安全で安心な学校給食を提供する。**

→詳細は、P.5

調理体制

直営体制と調理委託のいずれの調理方法においても、給食の質、衛生管理に差は生じないことを確認しました。

これまで江別市が培ってきた直営体制によるノウハウを生かすためには、できる限り直営体制を維持することが望ましいが、人手不足に関する客観的データ等からも、現在の直営体制の維持は、そう遠くない時期に困難になると考えられます。

安定した調理体制の確保は最優先事項であり、直営体制の規模縮小はやむを得ないものとし、民間事業者の活用も視野に入れた体制構築が必要と考えます。

→詳細は、P.7

施設更新

江別市の学校給食の提供手法は、**センター調理場は、現施設での直営体制を維持した上で、**

- ・対応調理場新築（調理体制は、委託）
- ・中学生への民間事業者デリバリー方式導入

いずれかの手法が、望ましいと考えます。

今後は、江別市において、先述した2案の比較検討材料や付帯意見等を更に検証した上で、給食提供手法の方針を決定していただきたい。

→詳細は、P.7

以上を、江別市学校給食の在り方検討委員会からの提言といたします。

多様な立場の委員による、多角的な視点から議論を進めてきましたが、本委員会の性質上、コスト面での比較などは十分に議論することが難しく、一義的な結論とならなかったことをご理解ください。

本提言が、江別市の方針決定の一助となることを期待し、子どもたちの笑顔があふれる、安全かつ安心で、安定した学校給食の提供につながることを望みます。

協議資料③

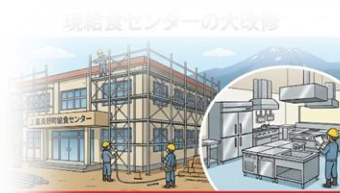
手法の検討

手法の検討項目

- ①現給食センターの大規模改修
- ②改築(新設)

次回検討委員会協議事項

- ③デリバリー方式(スクールランチ)の導入
- ④富良野学校給食センターからの提供(広域連合)



提供手法①

現給食センターの大規模改修

概要

既存施設・骨組み(躯体)を維持したまま、内部設備、配管、ボイラー、および調理環境を全面的に刷新し、現代の衛生基準に適合させる手法であり、新設(建て替え)に比べて初期投資を抑えることができます。

	大規模改修	改築(新設)
耐用年数	長寿命化 現在の建物寿命の一時的延命を図るもの(一般的には15~20年)	60年(長寿命を前提)

大規模改修により現在の「ウェット方式」から「ドライシステム」へ改修しても、構造上の理由(床面積の制約)から完全な衛生管理(HACCP)に対応できない可能性がある。

また、改修工事期間(1年程度)中の給食提供体制については検討しなければなりません。

食育の推進に関すること

これまでの食育の取組みのほか、より推進を図るため「見学窓」や「食育展示スペース」を設置することが望ましいですが、大規模改修では困難といえます。

栄養教諭の配置に関すること

学校給食法および北海道の定数配置基準に基づき、共同調理場(1,500人以下)として栄養教諭1名を引き続き配置となります。学校給食摂取基準に基づいた、安全で栄養バランスの良い献立作成を継続することができる。

地場産食材の活用に関すること

食材保管スペースを設けることで、富良野圏域、地元業者からの受け入れ体制・環境を緩和することになり、さらなる地場産食材の活用が可能と考えられます。

ただし、大規模改修であり、保管スペースとしてどの程度面積を確保できるかが課題となります。

調理員確保(人材不足)に関すること

少人数でも効率的かつ安全に調理ができる環境は整えることができますが、現在の施設衛生基準を満たした施設の規模であると現在の調理員数と同等の調理員が求められ、雇用の機会は確保されますが、慢性的な人員不足の解消につながらないことが懸念されます。

調理業務の委託が解決するための方策の一つとして考えなければなりません。

広域連合運営に関すること

平成21年(2009年)より富良野広域連合による運営に移行しており、現在も自賄い方式で継続しています。現在地での大規模改修となるため自賄い方式が基本と考えられ、調理面積や調理可能食数も上限があるため連合内市町村への提供は、設備規模、人材確保の面から難しいものと思われます。また、大規模改修期間中の富良野学校給食センターからの給食提供は、(この先)数年は難しいと判断されます。

アレルギー対応に関すること

1日調理食数が1,000食以内であれば、目安となるアレルギー対応調理室(スペース)は10㎡～20㎡となることから、アレルギー保有児童生徒に対する安全かつ確実な代替食を提供できることが可能となります。

ただし、アレルギー調理は、当町の給食センターでは初めてとなるので調理する従事者の技術や知識、高い安全意識を合わせた資質が求められ、十分な従業員教育が必須となります。

コストに関すること

	大規模改修	改築(新設)
建設コスト	改築した場合の5～7割程度	18億円～20億円 (用地取得は含まれない)

新設(改築)コストに対して5～7割程度(10億円前後)となり、初期投資を抑えることが可能となりますが、築47年を経過した当学校給食センターの一時的な延命を図るものであり、十数年後には改めて建設に関する議論が生じてきます。

運営コストは、現在の公設公営の方式であれば、年間1億6千万円～1億7千万円(人件費相当分5千万円、調理等運営相当分1億1千万円～1億2千万円)

※将来的なコスト上昇分は含まれていない。

メリット・デメリット

【メリット】

- ①新設(建替え)に比べて、建物自体の建設費(初期投資)を抑えられる。
- ②既存の配送ルートや学校との連携体制をそのまま維持できる。
- ③衛生管理面での改善が図られる。

【デメリット】

- ①既存の柱や梁、狭隘な敷地制限があるため、完全なHACCPの構築がむずかしい。
- ②建物自体の躯体は築47年を経過しているため、将来的な耐震性や建物全体の寿命に不安が残る。

道内自治体の類似手法による事例

○【部分・設備の大規模改修】新ひだか町

概 要: 施設の長寿命化を目的とした段階的な大規模改修。

主な修繕内容: 近年、給食センター内の老朽化した「食器洗浄設備」や、衛生管理に不可欠な「電解次亜水貯水槽設備」などの基幹設備の更新・大規模改修工事を順次実施。建物自体の建て替えではなく、内部の調理・衛生クオリティを維持するための実用的な大規模修繕

2024年 空調設備及びボイラー設備の大規模改修

2026年 衛生管理設備及び防災火災報知システムの大規模改修

○【調理室の床面改修】砂川市

概 要: 2022年に「学校給食センター調理室等床改修工事」を実施。

主な修繕内容:「ウェットシステム(床に水を流して掃除する方式)」では、経年劣化によりコンクリート床にひび割れが生じ、地下への水漏れや雑菌繁殖の原因になるため耐久性に優れた塗床(ぬりゆか)への改修工事を実施。



評価のポイント(参考)

- ・大規模改修は、現在の敷地や躯体を活用することから改修の内容に制限が生じる。
特にHACCPの完全対応は、難しいものと判断される。
- ・アレルギー専用調理室の設置は可能となる。
- ・建設コストは、費用分散の面から抑えられるが、一定期間を経過後には同様の問題が生じてくる。

提供手法②

改築(新設)

概要

現在の敷地では、十分な床面積(特に調理に要する面積)を確保できないため別の用地での改築が基本となります。

HACCP(衛生管理体制)の完全対応となると調理作業に必要となる面積は1日1,000食未満の提供で800㎡(現センター230㎡)と見込まれる。

改築工事期間(1年～)中は、現給食センター施設で引き続き給食提供を行える。

	改築(新設)	大規模改修
耐用年数	60年(長寿命を前提として建設)	長寿命化 現在の建物寿命の一時的延命を図るもの (一般的には15～20年)

食育の推進に関すること

設計段階において「見学窓」や「食育展示スペース」を設置することが可能となり、給食センターそのものを食育活動の教科書として活用できることから食育活動の推進の幅が広がります。

栄養教諭の配置に関すること

学校給食法および北海道の定数配置基準に基づき、共同調理場(1,500人以下)として栄養教諭1名を引き続き配置となります。学校給食摂取基準に基づいた、安全で栄養バランスの良い献立作成を継続することができる。

地場産食材の活用に関すること

食材保管スペースを設けることで、地元業者からの受け入れ体制・環境を緩和することになり、さらなる地場産食材のを推進が可能となります。

調理員確保(人材不足)に関すること

少人数でも効率的かつ安全に調理ができる環境は整えることができますが、現在の施設衛生基準を満たした施設の規模であると現在の調理員数と同等の調理員が求められ、雇用の機会は確保されますが、慢性的な人員不足の解消につながらないことが懸念されます。

調理業務の委託が解決するための方策の一つとして考えなければなりません。

広域連合運営に関すること

平成21年(2009年)より富良野広域連合による運営に移行しており、現在も自賄い方式で継続していますが、改築の場合にあっては、連合内市町村への給食提供の是非などの議論が生じます。

アレルギー対応に関すること

専用のアレルギー対応調理室(スペース)を設けることで、アレルギー保有児童生徒に対する安全かつ確実な代替食を提供できることが可能となります。

ただし、アレルギー調理は、当町の給食センターでは初めてとなるので調理する従事者の技術や知識、高い安全意識を合わせた資質が求められ、十分な従業員教育が必須となります。

コストに関すること

	改築(新設)	大規模改修
建設コスト	18億円～20億円 (用地取得は含まれない)	改築した場合の5～7割程度

新設(改築)に要するコストは、想定する施設規模で18億円から20億円となり、初期投資が大きい。広域連合内での提供連携がある場合は、建設コストを分担し、負担を抑えられる。

運営コストは、現在の公設公営の方式であれば、年間1億6千万円～1億7千万円(人件費相当分5千万円、調理等運営相当分1億1千万円～1億2千万円)

※将来的なコスト上昇分は含まれていない。

メリット・デメリット

【メリット】

- ①衛生管理や食材の選定、保管など安全な基準遵守と品質管理が実現可能となる。
- ②アレルギー調理が可能になることで、個々のニーズに対応できる。

【デメリット】

- ①多額の初期投資を要することから、資金調達(計画)に困難が生じる場合がある。

道内自治体の類似手法による事例

○北広島市防災食育センター

概 要:令和6年6月竣工

主な施設概要:学校給食と災害時の避難所生活における炊き出し機能を兼ね備えた多機能施設
 平時は、市内小学校8校、特別支援学校1校に提供。調理能力は日／3,000食

2階には1階の調理作業を見学できる防災食育ホールを整備

延べ床面積は3,798㎡、建設費は32億4千万円



○白老町食育防災センター

概 要:平成27年4月供用開始

主な施設概要:上記と同様に学校給食と災害時の避難所生活における炊き出し機能を兼ね備えた多機能施設

調理能力は日／1,300食

延べ床面積は1,715㎡、建設費は約13億円



○深川市北空知圏学校給食センター～きたそランチ～

概 要:平成27年4月供用開始

主な施設概要:深川市、妹背牛町、秩父別町、北竜町、沼田町の5自治体による共同運営で小中学校合わせて16校への給食提供を行っている。

調理能力は、日／2,200食

延べ床面積は1,745㎡、建設費は12億2千万円



評価のポイント(参考)

- ・改築(新設)は、基本設計から始まり供用開始までは5年程度かかるものと見込まれる。
- ・課題となる衛生基準、就労環境の改善やアレルギー対応については解消

協議資料④

学校給食アンケートについて

学校給食に関するアンケート調査の実施について

1. 調査の目的

本アンケートは、児童生徒、保護者及び教職員が持つ「学校給食」に対する思いや考え方を把握し、老朽化が進む給食センターの今後のあり方（施設の改修・建て替え、アレルギー対応の充実、安全・安心な運営手法など）を検討するための基礎資料とすることを目的とします。

2. 調査の概要

実施時期：令和8年8月以降に実施し、9月中旬までを集約期間とします。

対 象 者：町内小中学校4校及び上富良野高校1校の児童生徒（小学2年生～高校3年生）、保護者、並びに教職員
※小学1年生については、設問理解やWEB回答の難易度を考慮し、児童生徒用アンケートの対象からは除外（保護者用アンケートにて意見を補完）します。

3. 調査の手法

学校を通じてQRコードを記載した案内文書を配付し、スマートフォンやタブレット、パソコン等のWEBフォームからの回答とします。

4. アンケートの設問

別紙のとおり（児童生徒用、保護者用、教職員用の3種類）。

※実際のWEBフォーム公開の際は、対象学年に応じた「ふりがな（ルビ）」を振り、分かりやすい漢字表記とするよう配慮します。



児童生徒向けアンケート

(対象：小学2年生～高校3年生)

みなさん、こんにちは

みなさんが毎日食べている「学校給食(がっこうきゅうしょく)」について、みなさんの気持ちをおしえてください。このアンケートは、これからの給食をもっとおいしく、もっと安全(あんぜん)にするための参考にします。正直(しょうじき)な気持ちをこたえてくださいね。

【質問1】あなたの学校と学年をおしえてください。

- ・学校名:[小学校・中学校・上富良野高校]
- ・学年:[小2・小3・小4・小5・小6・中1・中2・中3・高1・高2・高3]

【質問2】あなたは、給食が好きですか。(1つだけ)

1. 好き 2. どちらかといえば好き 3. どちらかといえば嫌い 4. 嫌い

【質問3】給食の「量(りょう)」はどうですか。(1つだけ)

1. 多い(いつもお腹がいっぱいになる、残してしまう) 2. ちょうどよい 3. 少ない(もっと食べたい)

【質問4】みそ汁やスープ、おかずなどの「温かいメニュー」の温かさはどうですか。(1つだけ)

1. 熱すぎる 2. ちょうどよい(温かくておいしい) 3. ぬるい(もっと温かいほうがよい)

【質問5】サラダや和え物、デザートなどの「冷たいメニュー」の冷たさはどうですか。
(1つだけ)

1. 冷たすぎる 2. ちょうどよい(冷たくておいしい) 3. ぬるい(もっと冷たいほうがよい)

【質問6】給食の「味(あじ)」はどうですか。(1つだけ)

1. おいしい 2. どちらかといえばおいしい 3. どちらかといえばおいしくない 4. おいしくない

【質問7】給食の「献立(メニュー)」についてどう思いますか。(1つだけ)

1. バリエティ豊かで、好きなメニューが多い 2. ふつう
3. 好きなメニューが少ない(もっと増やしてほしいメニューがある)

【質問8】給食の時間(準備、食べる時間、片付け)は足りていますか。(1つだけ)

1. 十分足りている 2. ちょうどよい 3. 少し足りない(急いで食べている) 4. まったく足りない

【質問9】あなたは、給食をいつも全部食べますか(完食しますか)。(1つだけ)

1. いつも全部食べる(残さない) 2. ときどき残す 3. いつも残す

【質問10】あなたは、給食を配膳するとき(つぎ分けるとき)に、量を減らしてもらうことがありますか。(1つだけ)

1. よく減らしてもらう 2. ときどき減らしてもらう 3. 減らしてもらうことはない(いつも普通の量)

【質問11】(質問9で「2」または「3」と答えた人へ)残してしまう理由は何ですか。
(いくつ選んでもよい)

1. 量が多すぎるから(減らしてもらっても食べきれない)
2. 苦手な食べ物(嫌いなおかずや野菜など)が入っているから
3. 食べる時間が足りないから
4. その日の体調や気分によるから
5. その他(具体的に:

)

【質問9】これからの給食に期待することや、給食センターの人へのメッセージがあれば自由に書いてください。

〔自由記述欄〕

保護者・教職員向けアンケート

保護者・教職員の皆様へ

アンケート実施中

上富良野町学校給食のあり方について

老朽化が進む
給食センター

子どもたちの
健やかな成長



食育の推進



日頃のご意見・ご要望をお伺いし

保護者の皆様、教職員の皆様におかれましては、日頃より本町の教育行政および学校給食へのご理解とご協力をいただき、心より感謝申し上げます。

上富良野町教育委員会では、子どもたちの健やかな成長を支える食育の推進や、安全・安心で魅力ある学校給食を将来にわたって持続的に提供するため、学識経験者、PTA関係者、学校関係者等からなる「上富良野町学校給食のあり方検討委員会」を令和7年度に設置し、これからの「学校給食のあり方」について総合的な検討を重ねております。

その検討における重要な議題の一つとして、建設から47年が経過し老朽化が進む「学校給食センター」の今後のあり方についても議論を進めています。

本アンケートは、日頃の学校給食に対する皆様のご意見やご要望を幅広くお伺いし、上富良野町における「学校給食のあり方」の方向性を定め、学校給食の提供方法を決めるための重要な基礎資料とするために実施いたします。

お忙しいところ大変恐縮ですが、子どもたちの未来の食とはぐくみのため、ご協力をお願い申し上げます。

※本アンケートの結果はすべて統計的に処理され、個人が特定されることはありません。

【質問1】あなたの属性について教えてください。

1. 小学校保護者(学年： 年)
2. 中学校保護者(学年： 年)
3. 高校保護者(学年： 年)
4. 教職員(勤務先：小学校・中学校・高校)

【質問2】日頃、お子様から給食についてどのような話を聞きますか。(複数回答可)

1. 「美味しい」「給食が楽しみ」など、肯定的な話
2. 「メニューが豊富」「好きなものが出た」という話
3. 「量が多すぎる(または少なすぎる)」という話
4. 「ぬるい(冷めている)」など、温度に関する話
5. 「食べる時間が足りない(準備や片付けに時間にかかる)」という話
6. 給食に関する話はほとんどしない
7. その他(具体的に：)

【質問3】現在の学校給食の「献立(メニュー)」や「栄養バランス」についてどう感じていますか。(1つだけ)

1. 大変満足している 2. おおむね満足している 3. やや不満がある 4. 不満がある

【質問4】学校での給食指導(残さず食べることや、食事マナーの指導等)について、どのように考えますか。(1つだけ)

1. 学校でもできるだけ残さず食べるよう、しっかり指導してほしい
2. 無理に食べさせず、子どものペースや体調を尊重してほしい
3. 特にこだわりはない
4. その他(具体的に: _____)

【質問5】ご家庭において、食物アレルギー対応(除去食や代替食など)が必要なお子様はいらっしゃいますか。(1つだけ)

1. いる 2. いない

※教職員の方は「担任するクラスや部活動等にアレルギー対応が必要な生徒が【1. いる】【2. いない】」でお答えください。

【質問6】(質問5で「1. いる」と答えた方へ)現在の給食におけるアレルギー対応(代替品の提供方法、連絡体制など)について、ご意見や今後望む対応、お困りごとがあればご自由にご記入ください。

[自由記述欄]

【質問7】これからの上富良野町の学校給食(新施設や運営方法)において、特に重視すべきだと思うものは何ですか。(複数回答可)

1. 徹底した衛生管理(HACCP基準に準拠した最新施設の整備)
2. 食物アレルギー対応の強化(完全分離された専用調理室の設置)
3. 適温給食の提供(温かいものは温かく、冷たいものは冷たいまま届ける設備)
4. 地元産(上富良野産・北海道産)食材の積極的な活用(地産地消の推進)
5. 多様なメニューの提供(行事食、郷土料理、国際理解に資するメニューなど)
6. 災害時における避難所等への炊き出し対応(防災拠点としての機能)
7. 施設見学スペースや食育セミナー室の設置(食育・地域交流の拠点化)
8. 効率的な施設運営によるコスト(経費)の削減
9. その他(具体的に: _____)

【質問8】これからの上富良野町の学校給食や給食センターのあり方について、ご意見やご要望がございましたらご自由にご記入ください。

[自由記述欄]