

(案)

鳥取市の学校給食の基本構想

令和2年3月

鳥取市 教育委員会

鳥取市の学校給食の基本構想

はじめに

| | |
|---------------------------------|----|
| 1 目的 | 1 |
| 2 改訂までの経過 | 1 |
| 3 基本構想の位置づけ | 2 |
| 4 学校給食を取り巻く現状 | |
| (1) 児童・生徒数の状況 | 3 |
| (2) 学校給食センターの施設等の状況 | 3 |
| (3) 食物アレルギー対応の状況 | 7 |
| (4) 学校給食のニーズの把握 | 7 |
| (5) 地産地消の状況 | 8 |
| (6) 民間委託の状況 | 8 |
| (7) 労働力人口の状況 | 9 |
| 5 学校給食の課題 | |
| (1) 安全・安心な学校給食の提供 | 11 |
| (2) 更なる食育の充実と地産地消の推進 | 11 |
| (3) 老朽化・陳腐化した施設・設備の更新 | 11 |
| 6 学校給食がめざす基本方針 | |
| (1) 基本方針1：安全・安心な学校給食の持続可能な提供 | 12 |
| (2) 基本方針2：食育の充実と地産地消の推進 | 13 |
| (3) 基本方針3：次世代に負担を残さない学校給食センター設置 | 14 |
| (4) 基本方針4：効果的で安定した業務体制の確立 | 15 |

〈参考資料〉

| | |
|--|----|
| ・関係法令及び市の関連計画等 | 16 |
| ・鳥取市学校給食センター施設の 統廃合・再配置計画に係るサウンディング型市場調査の結果概要 | 22 |

はじめに

学校給食は、児童・生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事の提供はもとより、「生きた教材」として食育に努めるなど、教育活動の一環として重要な役割を担っています。

本市においては、よりよい学校給食の実現をめざし、平成20年3月に「鳥取市の学校給食の基本構想（以下、「基本構想」という。）」を策定し、基本構想に沿って学校給食を安定的かつ効率的に実施するため、調理業務の民間委託や施設の統廃合などに取り組んできました。

しかし、食を取り巻く社会環境が大きく変化し、食に関する価値観や食生活が多様化する中で、子どもたちの食生活の乱れや健康課題が指摘されており、学校・家庭・地域が連携して次世代を担う子どもたちの望ましい食習慣の形成に努める必要があります。

また、児童・生徒数の減少や学校の統廃合、公共施設の更新（老朽化）問題、働き手の減少など社会情勢の変化を踏まえ、鳥取市総合計画に基づき、地産地消の推進や食物アレルギー対応など、安全な学校給食の推進を図るとともに、今後の人口減少や財政状況を踏まえ、公共サービスの維持・向上に努めながら、公共施設の効果的な更新を行い、施設の総量や生涯経費の縮減を図る必要があります。

このような学校給食を取り巻く状況や、新たな諸課題へ対応するため、取組みの指針となる基本構想を改訂しました。

1 目的

この基本構想は、児童・生徒の心身の健全な発達に資するため、子どもの食を取り巻く状況や、食をめぐる課題に対応し、安全・安心な栄養バランスに優れた学校給食を安定的かつ効率的に実施するための方策や、学校給食を通じた食育の推進を図るための方策などを定め、これからのよりよい学校給食に取り組む指針となるものです。

2 改訂までの経過

本市では、今後の学校給食のあり方について検討を行うため、学校関係者、保護者の代表、学識経験者等で検討委員会を組織し、基本構想について次のとおり検討、協議を行いました。

【経過】

- | | | | |
|-------|---------|------------------------|--|
| 平成31年 | 3月25日 | 第1回検討委員会 | <ul style="list-style-type: none">・学校給食の現状について・学校給食を取り巻く諸情勢・「鳥取市の学校給食の基本構想」改訂の重点項目について |
| 令和元年 | 5月31日 | 第2回検討委員会 | <ul style="list-style-type: none">・「鳥取市の学校給食の基本構想」の改訂について・学校給食センター施設の方向性について・民間委託の方向性について |
| | 7月2日 | 栄養教諭、学校栄養職員研修会 | |
| | 7月9日 | 姫路市立北部学校給食センター視察（検討委員） | |
| | 8月5日～7日 | サウンディング型市場調査（対話） | 学校給食センターの整備や運営において民間活力の導入と整備・運営手法等を検討するにあたり、民間事業者と直接対話を実施しました。 |
| | 10月10日 | サウンディング型市場調査（結果公表） | |
| | 11月1日 | 第3回検討委員会 | <ul style="list-style-type: none">・サウンディング型市場調査の結果について・栄養教諭・学校栄養職員の意見について・「鳥取市の学校給食の基本構想（素案）」の概要について |
| | 11月21日 | 総合教育会議 | |
| | 11月29日 | 第4回検討委員会 | <ul style="list-style-type: none">・「鳥取市の学校給食の基本構想（素案）」について |
| | 12月18日 | 市民政策コメントの実施 | 基本構想について、市民等からの意見、要望等を受け、提出された意見等の概要及び提出された意見 |

等に対する市の考え方を公表する。

(2月) 市民政策コメントの結果公表

意見等： 件

2月●●日 第5回検討委員会

・市民政策コメントの結果について

・「鳥取市の学校給食の基本構想(案)」について

(3月) 「鳥取市の学校給食の基本構想」改訂版の策定

《鳥取市学校給食検討委員会委員構成》

学校関係者 2人(小学校長、中学校長)

保護者代表 2人(小・中PTA連合会)

学識経験者 1人

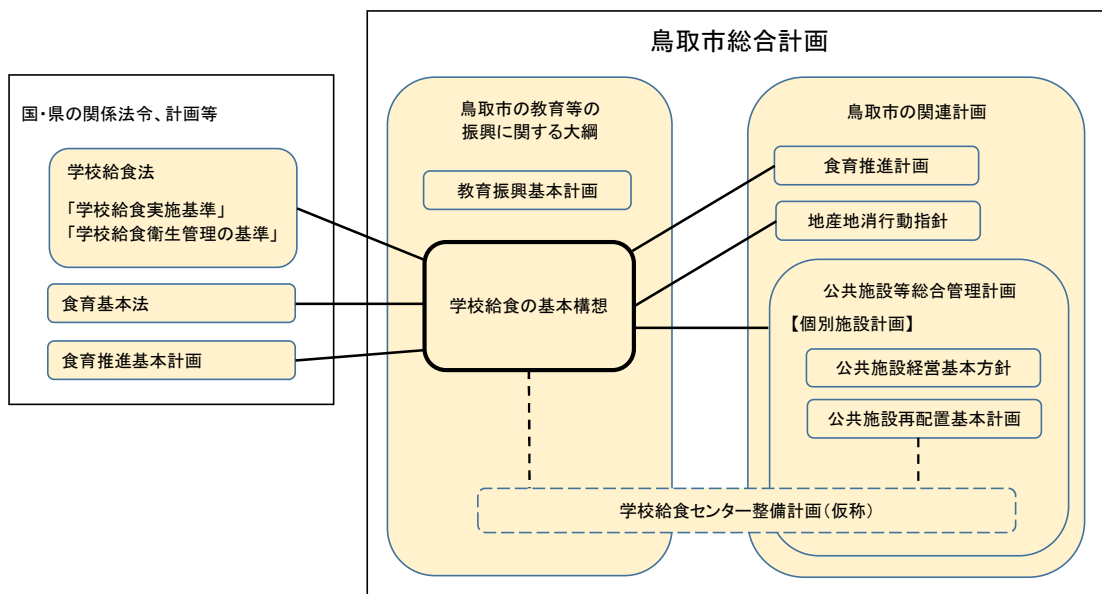
行政代表 1人

3 基本構想の位置づけ

この基本構想は、鳥取市総合計画、鳥取市の教育等の振興に関する大綱、鳥取市公共施設等総合管理計画等の関連計画との整合を図り、鳥取市教育振興基本計画に沿った基本的な方向性と施策を示します。

また、「学校給食センター整備計画(仮称)」は、学校給食の基本構想及び公共施設再配置基本計画をもとに策定するものです。

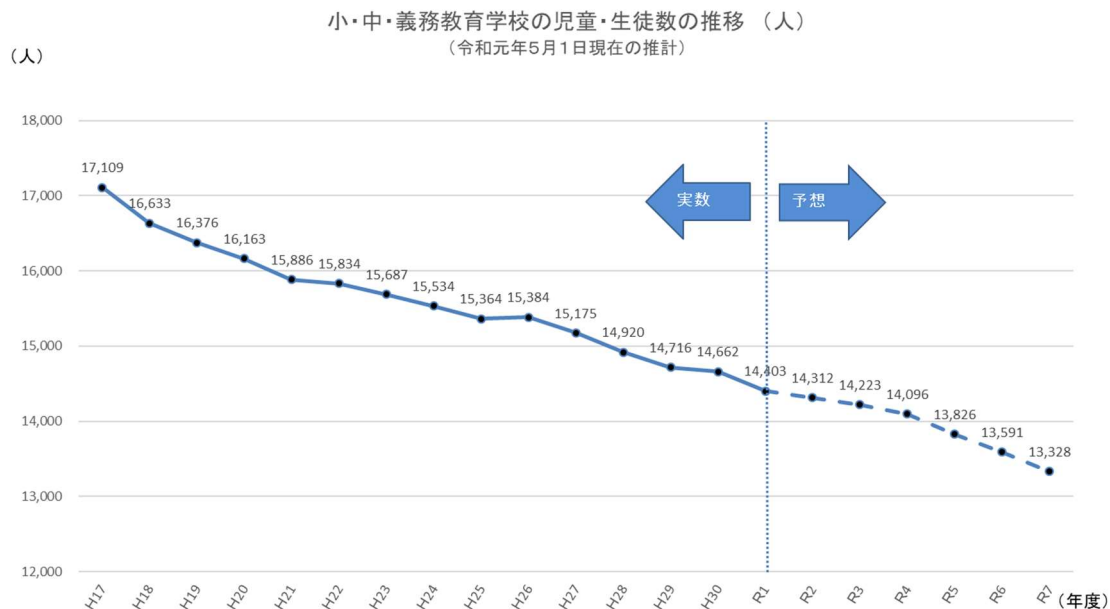
【体系図】



4 学校給食を取り巻く現状

(1) 児童・生徒数の状況

鳥取市内の児童・生徒数は、一部地域において微増の年度はありますが、今後は、全体として減少していく傾向にあります。



※ R1までの実数は、毎年度5月1日現在の市立小・中・義務教育学校の児童・生徒数

※ 住民基本台帳の数値を参考とする

(2) 学校給食センターの施設等の状況

① 建物の状況

ア) 建築後30年を経過し、大規模改修等が必要なセンターがあります。

イ) 日々調理を行う施設という性質上、各センターとも施設や設備の劣化進行が早く、併せて設備の陳腐化が進んでいます。

ウ) 床はドライシステムが推奨されていますが、ウェットシステムの床をドライ運用することで対応しています。

エ) アレルギー対応を行う専用室が未整備のため、場内の一角をパーティションで仕切り、アレルギー食の調理を行っています。

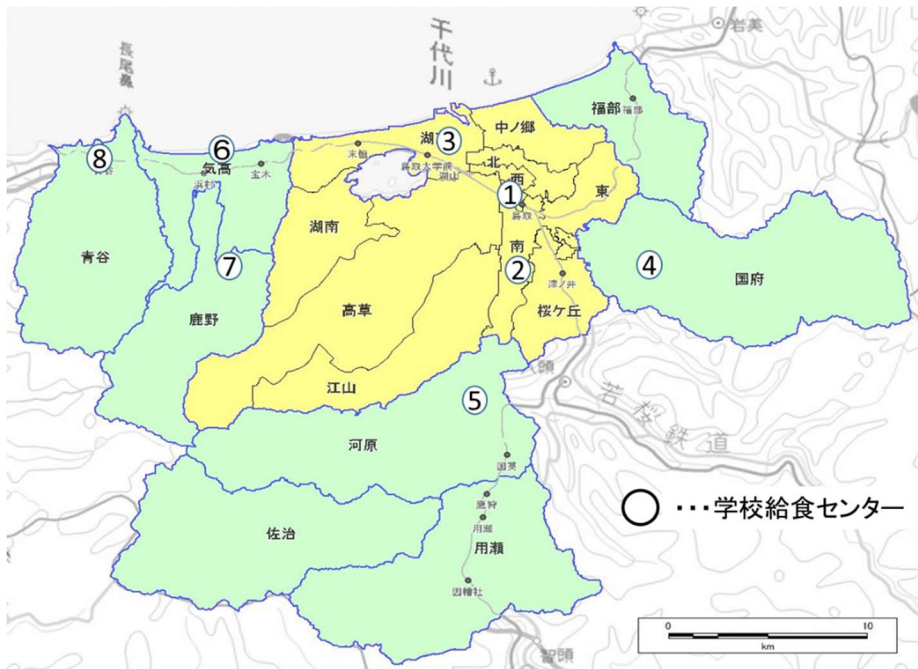
※陳腐化：ある製品や設備が時代遅れになったり、効率が悪くなったりしたため、価値が減少してしまうことです。

※ドライシステム：床に水が落ちない構造の施設・設備、機械・器具を使用し、床が乾いた状態で作業するシステムです。ドライ運用とは、ウェットシステムの調理場においてもドライシステムと同様、床を乾かした状態で使うことです。このことで床に有機物や水分を落とさないため細菌の繁殖を防止できるとともに、床からの跳ね水による食品の汚染も防止できます。

② センター数の推移

平成20年3月の基本構想策定時には10センターでしたが、現在は8センターで運営しています。(基本構想に基づき、平成20年度に用瀬学校給食センター、平成25年度に佐治学校給食センターを廃止し、河原学校給食センターへ移行)

【学校給食センターの位置図】



※鳥取地域 (Yellow) : ①第一・②第二・③湖東センター管内

新市域 (Green) : ④国府・⑤河原・⑥気高・⑦鹿野・⑧青谷センター管内

③ 提供食数

1センターあたりの提供食数は、約300食から5,200食、受配校数は、2校から17校と大きな違いがあります。

④ 職員体制

各センターに、栄養教諭・学校栄養職員を配置し、受配校に対する食育を進めていますが、1人が受け持つ学校数に偏りがあり、きめ細やかな食の指導が難しい状況です。

また、提供食数、受配校数により調理員数に違いがあります。

⑤ 米飯の提供

鳥取地域の米飯については、業者に委託しており、新市域については、センター内で炊飯を行っています。

⑥ 物資調達

学校給食に使用する食材について、鳥取地域では、大量に必要な食材を一括で共同購入し効率的、安定的に物資調達を行っています。新市域では、センターごとに物資調達を行っています。

学校給食センターの概要

令和元年5月31日現在

| 名称 | 1 | 2 | 3 | 4 |
|-------------|-------------|------------|------------------|------------|
| | 第一学校給食センター | 第二学校給食センター | 湖東学校給食センター | 国府学校給食センター |
| 所在地 | 鳥取市行徳1丁目210 | 鳥取市蔵田93-2 | 鳥取市湖山町北6丁目330-30 | 国府町谷2-3 |
| 竣工年月日 | 昭和63年3月 | 平成2年4月 | 平成元年4月 | 平成17年8月 |
| 築年数 | 30年 | 28年 | 29年 | 13年 |
| 建築面積 | 1,000㎡ | 1,083.9㎡ | 691㎡ | 517.8㎡ |
| 鉄筋構造 | 平屋建一部2階建 | 平屋建一部2階建 | 平屋建 | 平屋建 |
| 方式 | ウエット | ウエット | ウエット | ドライ |
| 米飯炊飯器具等の有無 | 無 | 無 | 無 | 有 |
| アレルギー対応室の設置 | 無 | 無 | 無 | 無 |
| 提供能力 | 8,000食 | 8,000食 | 4,000食 | 1,000食 |
| 提供食数 | 4,789食 | 5,130食 | 2,951食 | 1,022食 |
| 受配校 | 15校 | 17校 | 8校 | 9校 |
| | 小学校 | 11校 | 13校 | 6校 |
| | 中学校 | 4校 | 4校 | 2校 |
| 職員構成 | 所長・事務(市嘱託員) | 2人 | 2人 | 2人 |
| | 学校栄養職員(県費) | 3人 | 3人 | 3人 |
| | 調理員(パート含む) | 40人 | 36人 | 20人 |
| 委託実施 の状況 | 米飯の調達 | ○ | ○ | ○ |
| | 物資(食材)の調達 | ○ | ○ | ○ |
| | 配送委託業者 | ○ | ○ | ○ |
| | | | | × |
| | | | | × |
| | | | | ○ |

学校給食センターの概要

令和元年5月31日現在

| 名称 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|-------------|-------------|-------------|------------|-------------|
| | 河原学校給食センター | 気高学校給食センター | 鹿野学校給食センター | 青谷学校給食センター |
| 所在地 | 河原町曳田20-2 | 気高町浜村784-51 | 鹿野町鹿野896 | 青谷町青谷4190-1 |
| 竣工年月日 | 平成9年3月 | 平成7年3月 | 平成元年4月 | 平成6年4月 |
| 築年数 | 21年 | 23年 | 29年 | 24年 |
| 建築面積 | 497㎡ | 558㎡ | 426㎡ | 495㎡ |
| 鉄筋構造 | 平屋建 | 2階建 | 2階建 | 2階建 |
| 方式 | ドライ | ドライ | ドライ | ドライ |
| 米飯炊飯器具等の有無 | 有 | 有 | 有 | 有 |
| アレルギー対応室の設置 | 無 | 無 | 無 | 無 |
| 提供能力 | 1,200食 | 1,800食 | 1,000食 | 1,500食 |
| 提供食数 | 889食 | 647食 | 273食 | 343食 |
| 受配校 | 7校 | 5校 | 2校 | 2校 |
| | 小学校 | 5校 | 4校 | 1校 |
| | 中学校 | 2校 | 1校 | 1校 |
| 職員構成 | 所長・事務(市嘱託員) | 1人 | 1人 | 1人 |
| | 学校栄養職員(県費) | 1人 | 1人 | 1人 |
| | 調理員(パート含む) | 18人 | 14人 | 6人 |
| 委託実施 の状況 | 米飯の調達 | × | × | × |
| | 物資(食材)の調達 | × | × | × |
| | 配送委託業者 | ○ | ○ | ○ |

(3) 食物アレルギー対応の状況

平成26年10月に卵（鶏卵）の除去食・代替食の対応を開始し、翌年27年10月には乳を追加して実施しています。

対応が必要な児童・生徒数は年々増加傾向にあります。

(4) 学校給食のニーズの把握

「食生活と学校給食に関するアンケート調査」を定期的実施し、学校教育における食育活動の評価と課題の把握を行っています。

この調査は、鳥取市内の公立小学校（44校）5年生の児童および公立中学校（17校）2年生の生徒とその保護者を対象に、ふだんの食生活や学校給食についてアンケートを行い、学校給食における食育の充実や学校給食運営に関する改善に向けた検討資料としています。

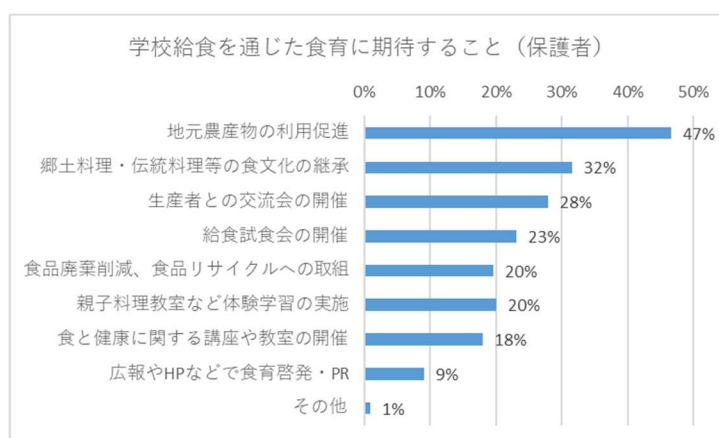
（義務教育学校については、前期課程を小学校、後期課程を中学校に含めています）

◇学校給食に希望すること（児童・生徒、保護者）



- ・「学校給食に希望すること」では、主な回答として、児童・生徒は「メニューを増やしてほしい」「給食時間を延長してほしい」、保護者は、「安全安心な食材の使用」「地元野菜の使用」でした。

◇鳥取市の学校給食を通じた食育に期待すること（保護者）



- ・「学校給食を通じた食育に期待すること」では、主な回答として「地元農産物の利用促進」「郷土料理・伝統料理等の食文化の継承」「生産者との交流会」でした。

(5) 地産地消の状況

本市において、学校給食に使用される県内で生産された農林水産物の使用状況は、65%前後を推移しています。

◇県内産食材の使用状況

(単位:%)

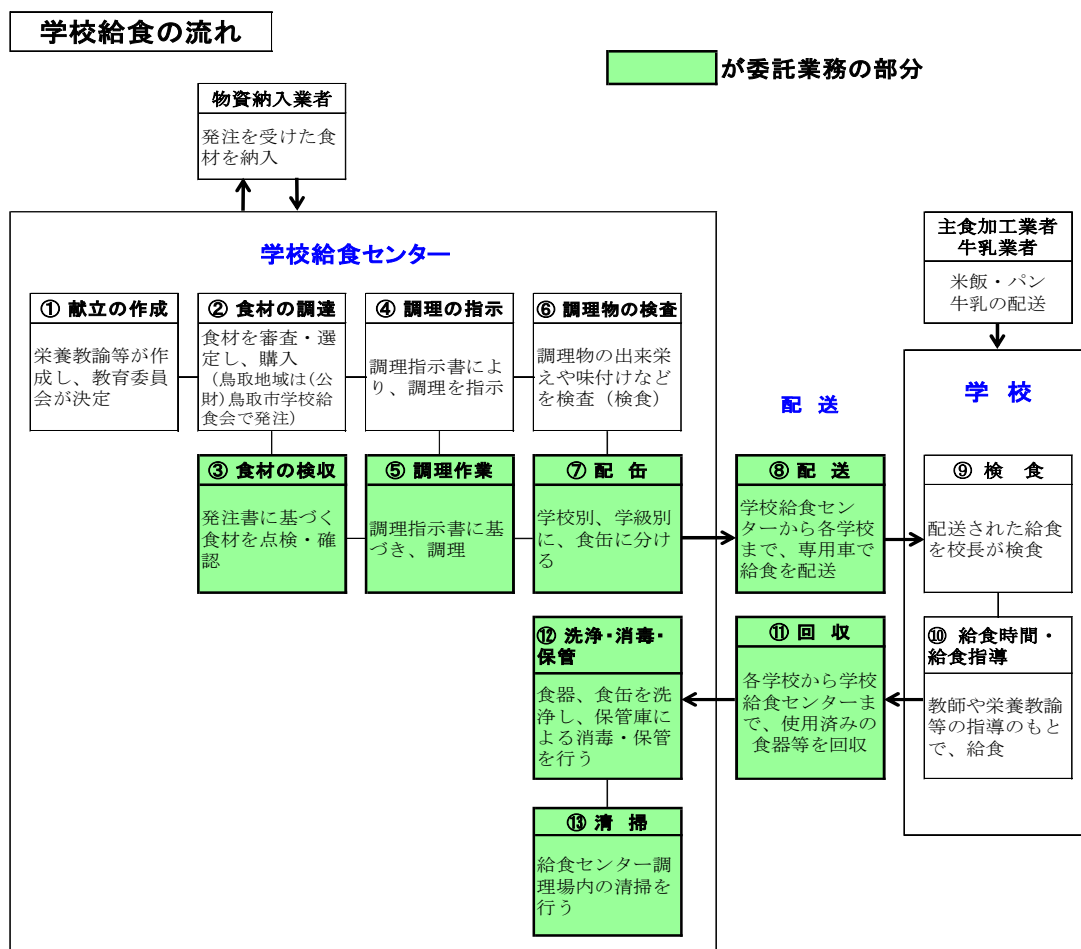
| 区分 | 鳥取市 | 県全体 |
|--------|-----|-----|
| 平成30年度 | 65 | 69 |
| 平成29年度 | 64 | 65 |
| 平成28年度 | 64 | 63 |

※「県学校給食用食材の生産地別使用状況調査より(県内加工品使用率除く)」

(6) 民間委託の状況

学校給食センターの調理等業務委託において、平成21年度より公募型プロポーザル(企画提案型)方式による民間委託業者等の募集を実施し、全センターにおいて選定された事業者が調理業務を受託しています。

委託後は、調理指示書や委託業務点検表などの書類作成等の事務は増えましたが、栄養教諭等が行う学校訪問、授業の準備や打ち合わせなど、食に関する指導のための時間が確保できるようになりました。



(7) 労働力人口の状況

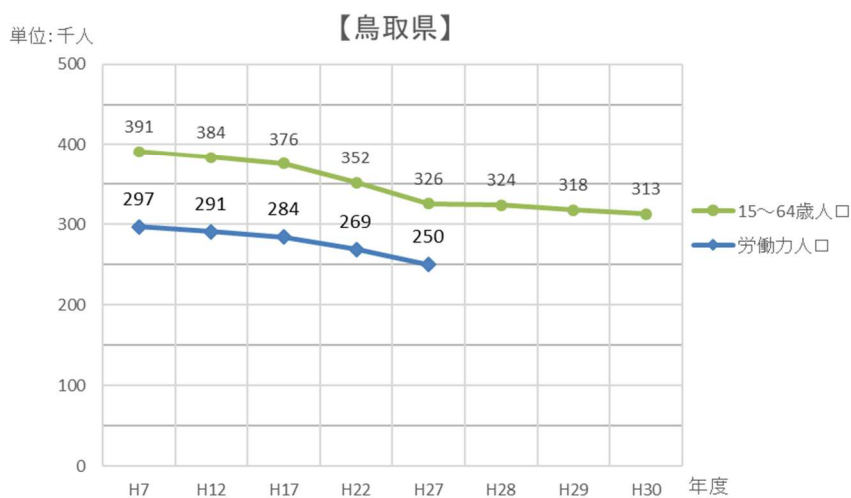
本市では、学校給食における調理、配送業務を委託していますが、全国的に生産年齢人口、労働力人口が減少の傾向にあり、鳥取県においても同様の状況があります。

調理業務、配送業務などの労働力が不足気味（人員確保が困難）となっており、特に農業者（生産者）の高齢化や後継者（担い手）不足が進んでいます。

15歳～64歳人口：生産年齢人口

労働力人口：15歳以上人口のうち、就業者と完全失業者を合わせたものです。

◇労働力人口の状況

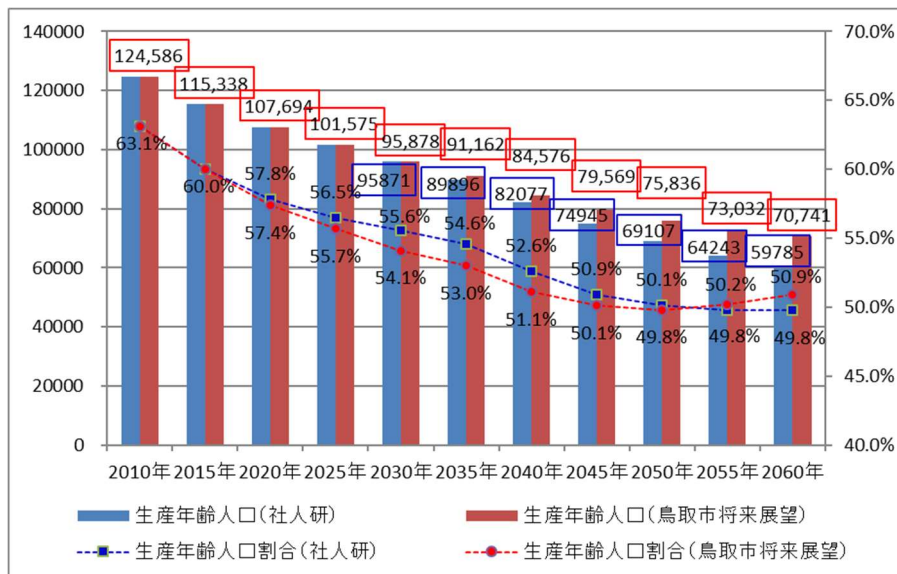


※ 平成27年までは国勢調査（15～64歳人口は、人口等基本集計、労働力人口は就業状態等基本集計）

※ 平成28年以降は人口推計の数値

◇鳥取市の人口ビジョン（平成 27 年 9 月）

【図表 32 将来展望の生産年齢人口（15～64 歳）の推移・比較】



※ 社人研：厚生労働省に所属する国立の研究機関で「国立社会保障・人口問題研究所」の略称

◇市勢要覧 2019（4 農林業）

4-3 農家人口・農業従事者・農業就業人口「農林業センサス」

(単位：人)

| 区分 | | 農家人口 | | | 農業に従事した世帯員数 | | | 農業就業人口 | | |
|-----|------|---------|---------|---------|-------------|---------|---------|---------|-------|---------|
| | | 総数 | 男 | 女 | 総数 | 男 | 女 | 総数 | 男 | 女 |
| 実数 | 平成7年 | 19,914 | 9,662 | 10,252 | 11,584 | 6,113 | 5,471 | 5,373 | 2,100 | 3,273 |
| | 12 | 41,665 | 20,182 | 21,483 | 27,137 | 14,016 | 13,121 | 10,646 | 4,453 | 6,193 |
| | 17 | 26,434 | 12,855 | 13,579 | 17,740 | 9,225 | 8,515 | 9,481 | 4,132 | 5,349 |
| | 22 | 21,127 | 10,321 | 10,806 | 14,150 | 7,713 | 6,437 | 7,244 | 3,440 | 3,804 |
| | 27 | 16,337 | 8,044 | 8,293 | 11,686 | 6,438 | 5,248 | 5,975 | 2,986 | 2,989 |
| 増減数 | 平成7年 | △ 2,266 | △ 1,110 | △ 1,156 | △ 1,598 | △ 583 | △ 1,015 | △ 687 | △ 90 | △ 597 |
| | 12 | 21,751 | 10,520 | 11,231 | 15,553 | 7,903 | 7,650 | - | - | - |
| | 17 | - | - | - | - | - | - | △ 1,165 | △ 321 | △ 844 |
| | 22 | △ 5,307 | △ 2,534 | △ 2,773 | △ 3,590 | △ 1,512 | △ 2,078 | △ 2,237 | △ 692 | △ 1,545 |
| | 27 | △ 4,790 | △ 2,277 | △ 2,513 | △ 2,464 | △ 1,275 | △ 1,189 | △ 1,269 | △ 454 | △ 815 |

(注1) 平成12、17年調査は、農業就業人口の内訳を販売農家のみ把握しているため、増減数は算出不可。また、平成17年調査の農家人口も販売農家のみ把握しているため、増減数は算出不可。

(注2) 平成12年調査は、合併町村を含む合計値

5 学校給食の課題

(1) 安全・安心な学校給食の提供

学校給食衛生管理基準に示されているHACCP（ハサップ）の対応や食物アレルギー対応など、変化する社会情勢に即した衛生基準を確保するため、安全・安心な給食提供に向けた環境の整備が必要です。

また、食材調達にあたり1センターあたりの提供食数が少ない場合、食材単価が高くなる傾向があり、学校給食運営に苦慮する場合があります。このことから、一定以上の食材を一括発注することで、食材の価格を抑え、収支バランスの取れた持続可能で安定した学校給食の提供や調理する食数を確保することで効果的な調理業務を行う必要があります。併せて、学校給食センターごとに差がある給食費の平準化が課題となっています。

(2) 更なる食育の充実と地産地消の推進

学校・家庭・地域が一体となって学校給食を通じた食育の推進を進めるため、栄養教諭を中心として各学校、各学校給食センターにおいて食の指導等を行っていますが、栄養教諭、学校栄養職員の配置人数や受け持つ学校数に違いがあり、指導の体制が課題となっています。

食の安全確保や新鮮な旬の食材の提供、地元産業の活性化、地域の生産者に支えられていることや食に対する感謝の気持ちを育むため、「地産地消」を推進しています。現在は、学校給食センターごとに献立内容が違うことから、食材調達の違いにより地産地消率が異なっていることや、学校規模の違いによる地元生産者との交流の機会が異なっていることが課題となっています。

定期的実施している児童生徒、保護者への調査などを通じ、家庭での食生活の実態、学校給食の評価や理解状況を把握し、調査結果を食育指導や望ましい食習慣の改善などに活かしていく必要があります。

(3) 老朽化・陳腐化した施設・設備の更新

施設の老朽化や設備の陳腐化が進み、調理に携わる職員の労働環境の悪化や効率的な作業の妨げ等に繋がっています。本市の財政状況や『公共施設の総量縮減・再配置の推進』の方針を踏まえ、学校給食センター施設について、より適正な数・配置となるよう検討していく必要があります。

費用対効果の高い施設・設備の更新や運営を進めるため、様々な手法等を検討する必要があります。

※HACCP（ハサップ）：食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。（厚生労働省HPより）

6 学校給食がめざす基本方針

学校給食を取り巻く現状と課題を踏まえ、これから学校給食に求められる役割を果たし、将来の鳥取市を担う子どもたちの健やかな成長のため、学校給食がめざす4つの基本方針をまとめました。この基本方針に沿って具体的な取組みを展開します。

(1) 基本方針1：安全・安心な学校給食の持続可能な提供

《方向性》

社会情勢に即した衛生管理基準の確立や食物アレルギー対応等の対策を強化し、安全・安心で持続可能な学校給食の提供を図ります。

《具体的な施策》

- ①学校給食現場における高度な衛生基準を確保するため、HACCPの考えに基づき、調理環境等の改善を進めます。
- ②「鳥取市の学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」に基づき、学校でのアレルギー対応を実施します。増加傾向にある食物アレルギー児童・生徒の対応について、食物アレルギー対応検討委員会等で検証・評価等を行い、それに基づき、研修、学校の体制の強化や対応について定期的に協議・検討を行います。(必要に応じて施設整備も実施します)
- ③食中毒を防止するため、学校給食センター及び学校での衛生管理を徹底するとともに、事象が発生する恐れがある場合または発生した場合においては、マニュアルに沿って初動対応を行い、事象の拡大防止に努めます。また、異物混入等への防止・初動対応についても、発生事案に応じて適切に行動します。
- ④「学校給食の指導計画・献立作成計画」に準じて、統一的な献立となるよう整合を図ります。(「学校給食の指導計画・献立作成計画」は、学校、生産者などの意見も反映して、定期的に見直しを行います。)
- ⑤将来にわたって持続可能な学校給食の提供を実現するため、給食費(収入)と調理コスト(支出)とのバランスが取れるよう、経済的で効果的な学校給食運営を展開します。
- ⑥炊飯業務は、学校給食センター整備計画(仮称)を策定する中で、より経済的かつ安定的に調達できる事業内容を検討します。
- ⑦食材の調達方法見直しや給食施設の整備等を踏まえ、違いがあることに合理性がある事項を除いて、給食費単価の統一を図るよう検討します。

(2) 基本方針2：食育の充実と地産地消の推進

《方向性》

食の大切さ、正しい食習慣等を養い、学校・家庭・地域が一体となった食育の推進を図るとともに、地元食材を活用した献立を作成するなど、地産地消の推進を図ります。

《具体的な施策》

- ①学校全体で食育を効果的に行うため、各学校の教育目標、児童・生徒の実態、地域の特性を考慮して、食に関する指導目標や各学年の発達段階に応じた食指導が計画的かつ円滑に実施される指導体制を確立します。
- ②児童・生徒、保護者、教職員等を対象としたアンケートを定期的に実施し、調査結果を食育や学校給食を取り巻く環境改善に活かします。
- ③食の大切さを伝え、残菜等の削減、給食時間の確保など、子どもたちが完食できる環境づくりをめざします。
- ④学校給食ホームページや食育だより、献立表の配布等を通じた正しい食習慣等の形成に向けた啓発を強化します。
- ⑤生産者、保護者等参加の試食会を開催するなど、食育と学校給食の啓発に努めます。
- ⑥食育を強力に推進していくため、栄養教諭・学校栄養職員の配置数が増えるよう継続的に要望します。
- ⑦農林水産団体、商工団体、流通団体などで構成される「鳥取市地産地消推進協議会」に参画するなど、関係機関・団体と連携して地産地消を推進し、共通理解を深め、諸課題の解決に向けた検討・協議を行います。
- ⑧鳥取市地産地消行動指針に基づき、学校給食用食材の県内産食材使用率の目標値を76%に定め取組みを進めます。
- ⑨地元産食材の活用を図るため、学校、生産者などの意見を踏まえ、物資調達日に配慮し、実施曜日などの調整等を検討します。
- ⑩地元産食材の安定供給ができる体制を検討し、安全・安心な学校給食の提供に努めます。(地産地消の推進を踏まえつつ、食材調達の本格化を検討します。)

※県内産食材：鳥取県内で生産された農林水産物

※地元産食材：鳥取市内で生産された農林水産物

(3) 基本方針3：次世代に負担を残さない学校給食センター設置

《方向性》

安全・安心な学校給食の提供のため、学校給食施設・設備の充実を図り、次世代に負担を残さないよう、施設・事業運営を踏まえ施設の配置を検討します。

《具体的な施策》

- ①「鳥取市公共施設再配置計画」を踏まえ、提供食数の推移（児童・生徒数の見込）や移動条件（配送に要する距離・時間等）を総合的に考慮して、学校給食センターの統合等に向けた「学校給食センター整備計画（仮称）」を策定します。
- ②給食を提供しながら施設更新等を行う必要があることから、施設の更新等に当たっては、段階的に行います。
- ③安定した学校給食の提供を行う上で、災害や設備不具合、食中毒など各種リスクに備えるため、施設数は複数を確保します。
- ④学校給食が効率的に提供でき、かつ、持続可能な運営となるよう、1センターあたりの提供食数や配送に要する距離・時間等を総合的に考慮し、センター数を検討します。
- ⑤施設建設用地は、市財政への負担等を考慮し、既存の市有地を前提とし、配送時間や周辺環境等を考慮して選定します。
- ⑥施設整備にあたっては、調理から配送までの業務、工事の発注方法や将来の運営を総合的に踏まえて事業手法等を検討します。

(4)基本方針4:効果的で安定した業務体制の確立

《方向性》

安定した業務体制を確立するとともに、委託事業者（民間）のノウハウや経験を活かした効果的で安定した給食運営を図ります。

《具体的な施策》

- ①献立の作成、食材の調達、調理の指示、調理物の検査、給食時間や給食指導等については、教育委員会が責任をもって実施します。
- ②調理作業、配缶作業、洗浄・消毒作業、配送・回収作業などの業務は、委託事業者へ委託します。
- ③委託する業務等における衛生、安全の確保については、教育委員会の意向を十分反映できる管理体制を設けます。
- ④効果的で安定的な学校給食センター運営を確保するため、施設の整備状況（衛生管理基準への適応状況）、施設・器具・備品等の整備計画の状況等を勘案の上で、民間委託実施の効果を検証し、その後の取組みに活かします。

【参考資料】

学校給食法

学校給食法は、学校給食の普及充実を図るために、学校給食の実施に関して必要な事項が定められました。平成21年に「学校給食法」が改正され、学校給食の目的を①「食育」の観点から見直され、②給食内容の水準確保のために「学校給食実施基準」、③安全安心のために「学校給食衛生管理基準」、④食に関する指導の全体計画の作成や学校栄養教諭の役割が法として位置づけられました。

学校給食法（昭和二十九年六月三日 法律第百六十号）

（この法律の目的）

第1条 この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

（学校給食の目標）

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

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

（義務教育諸学校の設置者の任務）

第4条 義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。

（学校給食実施基準）

第8条 文部科学大臣は、児童又は生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するために必要な事項（次条第一項に規定する事項を除く。）について維持されることが望ましい基準（次項において「学校給食実施基準」という。）を定めるものとする。

2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食実施基準に照らして適切な学校給食の実施に努めるものとする。

（学校給食衛生管理基準）

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

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

第10条栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする。この場合において、校長は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における食に関する指導の全体的な計画を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。

2 栄養教諭が前項前段の指導を行うに当たっては、当該義務教育諸学校が所在する地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行い、当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めるものとする。

（経費の負担）

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

2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費（以下「学校給食費」という。）は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条に規定する保護者の負担とする。

学校給食実施基準

学校給食実施基準は、学校給食を適切に実施するために文部科学省が定めている基準です。

学校給食実施基準（平成二十一年三月三十一日 文部科学省告示第六十一号）

（学校給食の実施の対象）

第1条学校給食（学校給食法第三条第一項に規定する「学校給食」をいう。以下同じ。）は、これを実施する学校においては、当該学校に在学するすべての児童又は生徒に対し実施されるものとする。

（学校給食の実施回数等）

第2条学校給食は、年間を通じ、原則として毎週五回、授業日の昼食時に実施されるものとする。

（学校給食に供する食物の栄養内容）

第4条学校給食に供する食物の栄養内容の基準は、別表に掲げる児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準とする。

学校給食衛生管理基準

学校給食衛生管理基準は、学校給食の衛生管理を適切に行うために文部科学省が定めている基準で、学校給食の実施者は、①学校給食施設及び設備の整備及び管理、②調理の過程、③衛生管理体制等について適切な衛生管理に努め、併せて食中毒等の発生防止に努めることが定められています。

食育基本法

食育基本法は、国民の食生活において、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身志向などを含めた「食」に関する様々な問題への抜本的な対策として、食育を強力に推進するために制定されました。

食育基本法（平成十七年六月十七日 法律第六十三号）

（前文）

二十一世紀における我が国の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるようにするとともに、すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにすることが大切である。

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。

（子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割）

第5条食育は、父母その他の保護者にあつては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者にあつては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。

（学校、保育所等における食育の推進）

第20条国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の痩身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要

な施策を講ずるものとする。

第10次鳥取市総合計画

鳥取市総合計画は、本市のめざす将来像とその実現に向けた「まちづくりの目標」を推進するために取り組む施策を明らかにしたものです。

第10次鳥取市総合計画 平成28年4月（～H37）

第2章 施策等の展開

まちづくりの目標1 安心して出産・子育てができ、すべてのひとが住みやすいまち

政策1 豊かな心をもった、たくましいひとづくり

施策2 教育の充実・郷土愛の醸成（抜粋）

（3）施策の主な内容

⑤ 安全な学校給食の推進

・食物アレルギー対策の実施など、安全な学校給食の供給を図ります。

まちづくりの目標5 まちづくりを支える自立した自治体経営

方針5 ファシリティマネジメントの推進

（1）基本的考え方

公共施設の更新問題に対応し、長期的に安定した自治体経営を行うため、ファシリティマネジメント（公共施設経営）の推進体制を充実強化し、全市を挙げて積極的に取組を進めます。

（2）具体的な取組

① 公共施設の総量縮減・再配置の推進

・施設の複合化による機能向上、公民連携による施設の整備・活用、遊休資産の売却等を推進し、市が保有する財産（施設）を最大限に生かします。

・今後の人口減少や財政規模をふまえ、公共サービスの維持・向上に努めながら、公共施設の効果的な更新を行い、施設の総量や生涯経費の縮減を図ります。

・多極ネットワーク型のコンパクトなまちづくりに併せ、中長期的な視点から公共施設の再配置を図ります。

鳥取市の教育等の振興に関する大綱

鳥取市の教育等の振興に関する大綱は、本市の教育に関する施策の方向性を示したものです。

鳥取市の教育等の振興に関する大綱 平成28年4月（～H32）

5 推進施策

Ⅲ. 未来を創造する健やかな体を育みます！

①子どもの健全な食生活の推進

○栄養バランスのとれたおいしい給食を提供するとともに、地元食材を活用した献立を作成するなど、地産地消を推進し、子どもの心身の健康の保持増進を図ります。

○学校給食施設・設備の充実や、食物アレルギー対応を推進し、安全で安心な学校給食の提供を図ります。

○食の大切さ、正しい食習慣等を養うとともに、学校・家庭・地域が一体となった学習・体験・交流による食育の推進を図ります。

鳥取市教育振興基本計画

鳥取市教育振興基本計画は、鳥取市の教育等の振興に関する大綱に定められた基本方針について、より具体的な方針を示すものです。

鳥取市教育振興基本計画 平成28年4月（～H32）

5. 今後5年間の施策の推進

基本方針Ⅲ. 未来を創造する健やかな体を育みます！

推進施策1 子供の健全な食生活の推進

2. 学校給食施設・設備の充実や、食物アレルギー対応を推進し、安全で安心な学校給食の提供を図ります。

■具体的な取り組み

○学校給食センター整備計画の策定

「鳥取市公共施設等総合管理計画」及び、「学校給食基本構想」に基づき整備計画を策定します。

鳥取市公共施設再配置基本計画

鳥取市公共施設再配置基本計画は、“鳥取市公共施設の経営基本方針”に基づき、“将来に過度な負担を残さず、公共サービスを維持・向上させるために、どのような公共施設の見直しが必要か”という視点で公共施設の方向性について、施設ごとに本市としての考え方をまとめたものです。

鳥取市公共施設再配置基本計画 平成28年3月（～2054）

第5章 今後の施設の方向性（更新時の考え方等）

1.8 学校関連施設

(3) 学校給食センター（所管：学校保健給食課）

◆位置付け

学校給食を共同調理するため設置

◆サービス提供の方針

安全・安心な給食を継続的かつ安定して提供します。

◆基本的な考え方

更新時の方向性 ①必要な規模を確保します。

②民間活力を活用した更新を検討します。

配置の考え方 ・提供食数の推移（見込み）や移動条件（給食配送）等をふまえ、可能な限り統合を検討します。

特記事項

◆個別の建物（施設）について

財務省令基準により算出した建物の更新等を検討する（耐用年数を迎える）時期は下記のとおりです。なお、実際に更新を検討する時期は、施設の性質上、衛生管理基準への対応状況、施設設備の劣化状況などを勘案する必要があるため、更新等検討時期に関わらず、基本的な考え方をふまえ第1期内に方向性を検討します。

| 第1期 (2016～) | 第2期 (2025～) | 第3期 (2035～) | 第4期 (2045～) |
|----------------|----------------|--|--------------------------|
| | | 第一学校給食センター 第二学校給食センター 湖東学校給食センター 気高学校給食センター 鹿野学校給食センター 青谷学校給食センター | 国府学校給食センター 河原学校給食センター |

鳥取市学校給食センター施設の統廃合・再配置計画に係るサウンディング型市場調査の結果概要・内容

建物・設備が老朽化・陳腐化している鳥取市学校給食センター施設の統廃合・再配置計画に関し、学校給食センターの再整備や運営の参考とするため、民間事業者と対話しました。その対話の概要を以下のとおり公表します。

1 調査の経過

| 内容 | 時期 |
|-----------|-----------------------|
| 調査の公表 | 令和元年6月20日(木) |
| 参加受付 | 令和元年6月20日(木)～7月19日(金) |
| 調査(対話)の実施 | 令和元年8月5日(月)～7日(水) |

2 参加状況 4者(業者別内訳:設計1、建設1、設備1、運営1)

3 対話の概要

(1) 事業全体について

- ・設計、整備(建設)、維持管理、運営を一括して発注することが多い
- ・DBO方式が近年増加傾向
- ・DB方式は設計と建設企業で実施できるのでより多くの企業が参画しやすい
- ・事業契約期間としては、10年間で望ましい(金利、大規模修繕等を考慮)

(2) センター整備について

- ・食数規模として効率的なのは、5,000～8,000食
- ・センター数としては2～4か所(2時間喫食の遵守)
- ・1センターは現実的ではない(食中毒発生のリスク、2時間喫食の遵守)
- ・熱源は電気とガスのミックスが望ましい
- ・周辺環境への配慮(臭気、騒音、排水)
- ・駐車スペースの確保(配送車の車庫・搬出入等、従業員の駐車スペース)

(3) その他

- ・炊飯設備があるセンターは全国的にも少ない
- ・炊飯設備を導入すると、建築面積、機器・設備費、光熱水費、人件費等が増加
- ・給食調理以外の付加機能については、衛生管理上望ましくない
- ・アレルギーの対応品目が多くなると調理スペース、調理設置機器が多くなる。併せて対応が複雑化するため事故のリスクが増える。
- ・災害の拠点施設の位置づけよりも、給食を持続的に提供できるよう考えるべき