

## 別府市学校給食施設のあり方検討委員会意見書資料

- P 1 別府市の各給食施設の状況
- P 2 学校給食運営状況
- P 3 学校給食施設決算状況
- P 4 児童・生徒数の推移
- P 5 大分県学校給食調理場運営状況
- P 6 学校給食調理場の運営方式の比較
- P 7 単独調理場方式の課題解決案
- P 8 共同調理場方式の課題解決案
- P 9 栄養教諭等の配置について  
現調理場を起点とした単独調理場までの距離と時間
- P 10 栄養教諭と学校栄養職員の職務内容対比
- P 11 別府市内幼・小・中学校配置図

## 別府市の各給食施設の状況

学校給食は、教育の一環であり、生きる力を育む健康教育と位置づけられ、バランスのとれた栄養豊かな食事を提供することにより、成長期にある子どもたちの心身の健全な発達、健康保持増進と体力の向上を図るという重要な取組みです。

現在、別府市の学校給食施設及び設備は、老朽化が深刻な状況で耐震性も不明な施設もあり、また、給食衛生管理基準を満たすために、早急な改築が必要です。

しかし、基準を満たすドライシステム化の施設にするためには、別表1のと通りの面積が必要となり現在の敷地内での改築も困難な状況です。

別表1

施設名称	管理形態	食数	建築年	築年数(年)	構造	設置	耐震性	現状面積(m <sup>2</sup> )	ドライ化基準面積(m <sup>2</sup> )
境川小学校	直営	538	昭和35年	58	鉄筋コンクリート	校舎内	○	83	322
南立石小学校	直営	415	昭和44年	49	鉄筋コンクリート	校舎内	○	63	253
亀川小学校	直営	472	昭和41年	52	鉄筋コンクリート	校舎内	○	95	253
朝日小学校	直営	687	昭和47年	46	鉄筋コンクリート	校舎内	○	105	322
石垣小学校	直営	585	昭和41年	52	鉄筋コンクリート	別棟	不明	180	322
上人小学校	直営	367	昭和44年	49	鉄骨造	別棟	不明	114	253
鶴見小学校	直営	526	昭和49年	44	鉄骨造	別棟	不明	140	322
春木川小学校	直営	369	昭和50年	43	鉄骨造	別棟	不明	140	253
緑丘小学校	直営	354	昭和53年	40	鉄骨造	別棟	不明	140	253
大平山小学校	直営	387	昭和54年	39	鉄骨造	別棟	不明	140	253
南小学校	直営	335	平成16年	14	鉄筋コンクリート	校舎内	○	161	253
別府中央小学校	直営	349	昭和63年	30	鉄筋コンクリート	校舎内	○	399	253
山の手小学校	直営	630	平成2年	18	鉄骨造	別棟	○	168	322
共同調理場	直営	2818	昭和47年	46	鉄骨造	別棟	×	1,263	2,500

## 学校給食衛生管理基準を満たす施設の改築について（概算）

(百万円)

施設	規模	面積	建設費用	備品費	計	備考
単独調理場	400食	253m <sup>2</sup>	222	73	295	1校あたり
単独調理場13校改築した場合 合計					3,835	
共同調理場	4,000食	2,500m <sup>2</sup>	1,512	572	2,084	
共同調理場及び単独調理場13校合計					5,919	

(注) ① 場所は未定。

② 見積り金額は建物のみとし、建物周りの配管等は含んでいない。

③ 施行実施想定年度は平成31年度。

④ 合計はすべて400食対応施設

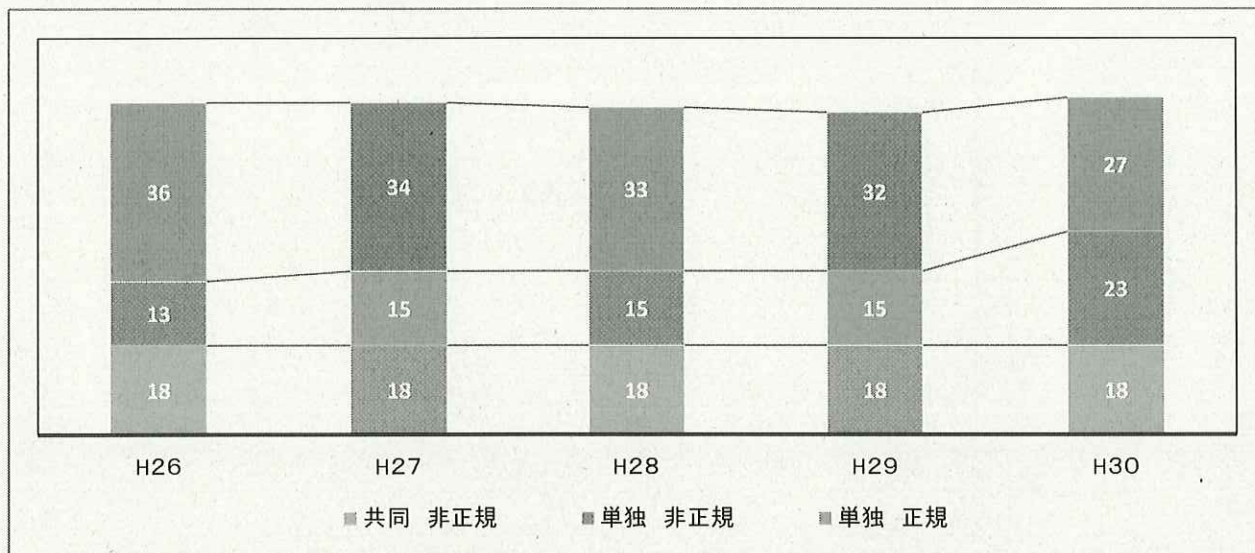
## 学校給食運営状況

### 【平成30年度 調理員配置状況】

(H30.4)

学校名	食数	調理員配置		
		正規	非正規	合計
境川小学校	538	2	2	4
南立石小学校	415	2	1	3
亀川小学校	472	2	2	4
朝日小学校	687	2	3	5
石垣小学校	585	2	2	4
上人小学校	367	2	1	3
鶴見小学校	526	2	2	4
春木川小学校	369	2	1	3
緑丘小学校	354	2	1	3
大平山小学校	387	3	1	4
南小学校	335	2	2	4
別府中央小学校	349	2	2	4
山の手小学校	630	2	3	5
合計	6,014	27	23	50
共同調理場	2,818	0	18	18
総計	8,832	27	41	68

### 【単独・共同調理場調理員の推移】



### 【学校給食非正規調理の給与の状況】

職種	現員数	賃金	勤務日数
単独 正規職員	27名	平均給与年額 5,037,000円	
単独 非正規職員	23名	125,000円 ~ 136,000円 (月額)	月16日勤務・20日勤務
共同 非正規職員	18名	135,000円 ~ 137,000円(月額)	月16日勤務

\* 正規職員について 給与: 給料+手当(退職手当を除く)

学校給食施設決算状況

(単位:千円)

		27年度	28年度	29年度	
共同調理場	食数	2,988	2,959	2,813	
	職員	正規職員数	—	—	—
		非正規職員数	29	29	29
	収 入				
	使用料	—	—	—	
	施設に係る経費				
	人件費	51,803	48,271	52,703	
	光熱水費	9,883	9,762	9,872	
	修繕料	2,467	2,083	2,671	
	役務費	565	591	617	
委託料	1,911	2,066	2,389		
工事請負費	391	2,263	760		
その他の支出	6,173	6,939	6,290		
指定管理料	—	—	—		
合計	73,193	71,975	75,302		

		27年度	28年度	29年度	
単独調理場	食数	6,134	6,134	6,121	
	調理員	正規職員数	34	33	32
		非正規職員数	15	15	15
	収 入				
	使用料	—	—	—	
	施設に係る経費				
	人件費	222,042	218,234	216,873	
	光熱水費	25,444	23,091	23,717	
	修繕料	2,450	1,984	2,077	
	役務費	765	738	745	
委託料	3,531	3,169	3,595		
工事請負費	11,153	10,430	9,078		
その他の支出	9,460	8,198	9,142		
指定管理料	—	—	—		
合計	274,845	265,844	265,227		

総 計	348,038	337,819	340,529
-----	---------	---------	---------

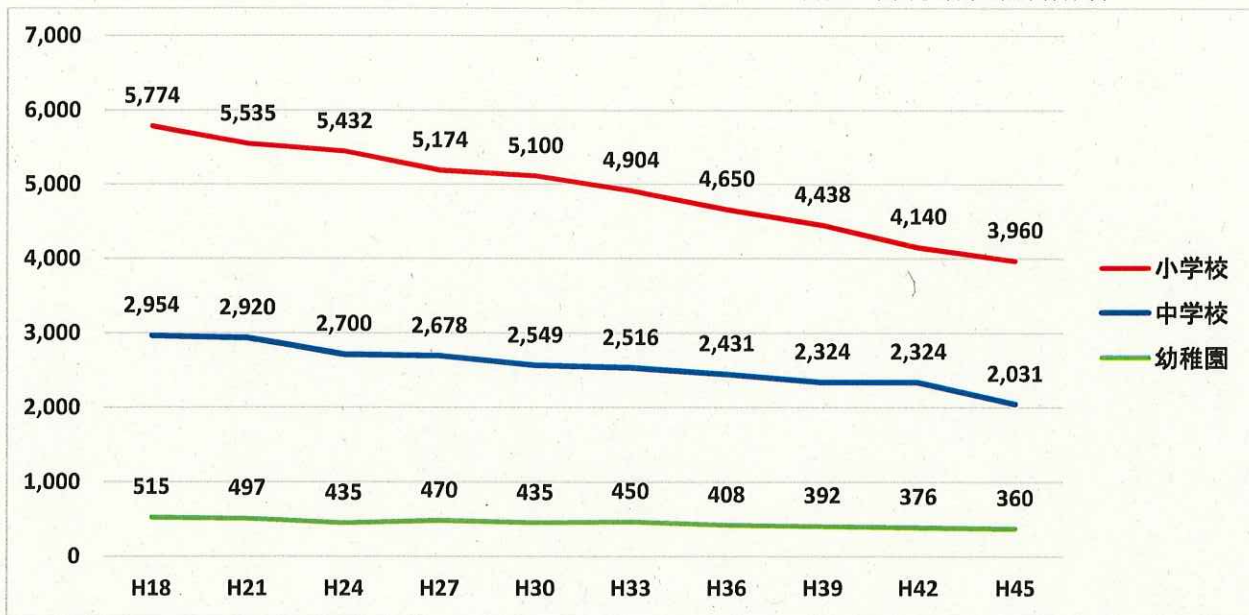
【参考】

(円)

小学校 (給食費 4,500円)	収 入	305,616,789	306,333,773	306,087,314
	材 料 費 等	305,616,789	306,333,773	306,087,314
	差 し 引 き 額	0	0	0
中学校 (給食費 4,800円)	収 入	149,031,507	146,356,068	139,428,133
	材 料 費 等	149,031,507	146,356,068	139,428,133
	差 し 引 き 額	0	0	0

## 児童・生徒数の推移

年度別公立園児児童生徒数計  
平成29年度教育政策課作成成分



	H18	→	H30	→	H45
児童生徒総数	9,243	→	8,084	→	6,351
	約10%減		約20%減		

## 学校給食実施数の推移



	H18	→	H30	→	H45
給食実施総数	1,862,806	→	1,681,312	→	1,342,477
	約10%減		約20%減		

# 大分県学校給食調理場運営状況

	市町村名	給食費		単独調理場		共同調理場		
		単独	共同	学校数	運 営	施設数	学校数	運 営
1	中 津 市	4,400	4,900			2	9	直 営
						2	22	民間委託
2	豊 後 高 田 市	4,000	4,500			1	17	民間委託
3	宇 佐 市	4,200	4,700			2	32	直 営
4	杵 築 市	4,400	4,800			2	13	直 営
5	別 府 市	4,500	4,800	13	直 営	1	9	直 営
6	国 東 市	4,100	4,500			3	15	直 営
7	大 分 市	各学校	4,900	39	直 営	2	31	民間委託
				11	民 間			
8	臼 杵 市	4,200	4,700			2	18	直 営
9	津 久 見 市	3,900	4,300	4	直 営	1	3	直 営
10	由 布 市	4,100	4,500			1	14	直 営
11	佐 伯 市	4,100~ 4,400	4,600~ 5,000	3	民 間	8	27	民間委託
12	竹 田 市	4,000	4,200			3	20	民間委託
13	豊 後 大 野 市	4,000	4,200			2	18	民間委託
14	日 田 市	4,200	4,700			4	10	直 営
						1	20	民間委託
合 計		直 営		56		18	123	
		民 間		14		19	155	

## 調理方式別実施状況

	単独調理場方式		共同調理場方式		計	
	学校数	児童生徒数	学校数	児童生徒数	学校数	児童生徒数
小学校	69 (29.4%)	31,790 (54.6%)	166 (70.6%)	26,444 (45.4%)	235 (100%)	58,234 (100%)
中学校	1 (0.9%)	125 (0.5%)	112 (99.1%)	27,486 (99.5%)	113 (100%)	27,611 (100%)
計	70 (20.1%)	31,915 (37.2%)	278 (79.9%)	53,930 (62.8%)	348 (100%)	85,845 (100%)

\* 大分県の共同調理場方式実施率(学校数) .. 79.9%

\* 大分県の共同調理場対象者率(児童生徒数) .. 62.8%

## 調理場民間委託状況

	単独調理場		共同調理場		合計	
	直営	民間委託	直営	民間委託	直営	民間委託
小学校	55 (79.7%)	14 (20.3%)	83 (50.0%)	83 (50.0%)	138 (58.7%)	97 (41.3%)
中学校	1 (100.0%)	-	40 (35.7%)	72 (64.3%)	41 (36.3%)	72 (63.7%)
計	56 (80.0%)	14 (20.0%)	123 (44.2%)	155 (55.8%)	179 (51.4%)	169 (48.6%)

\* 大分県の共同調理場民間委託実施率(学校数) .. 55.8%

## 学校給食調理場の運営方式の比較

### 【定性的評価】

		A 単独調理場方式	B 共同調理場方式
運営方式		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 市内13の単独校を学校給食衛生管理基準を満たした施設に改修し運営を継続する。</li> <li>○ 共同調理場は現状の規模で建替えをする。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 別府市内すべての幼・小・中学校に給食を提供する。</li> </ul>
調理・衛生面	メリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>・喫食直前まで調理ができるため、温かい、冷たい給食が提供ができる。</li> <li>・食中毒が発生した場合被害範囲が最小限にとどまる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・喫食まで適温で給食の提供ができる。</li> <li>・大量調理のため、作業効率がよい。</li> <li>・調理業務の完全分業化ができる。</li> <li>・汚染区域の仕事と非汚染区域の仕事を分業できるため、衛生管理が図れる。</li> <li>・アレルギー対応の専用室が設置しやすく、食物アレルギー担当の調理員の専従ができる。</li> </ul>
	デメリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>・規模が小さいため、機器の自動化が図れず、労働依存型になりやすい。</li> <li>・面積が小さいため、食物アレルギー対応の専用室を設置することが難しい。</li> <li>・汚染区域の仕事と非汚染区域の仕事を兼ねることがある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒が発生した場合、全校へ広がる懸念がある。</li> <li>・給食の配缶時間及び配送の時間が必要である。</li> <li>・食数が多くなると献立に制限がある。</li> </ul>
アレルギー対応	メリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養士、教諭、保護者の連携がとれやすい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・単独校と比べ、アレルギー対応の効率化を図ることが可能で、調理員の負担が少ない。(安全面の確保)</li> </ul>
	デメリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各学校にアレルギー対応の専用の調理担当者が配置できない。</li> <li>・食物アレルギー対応の専用室が設置できない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理場と保護者の連携が、やや、とりにくい。ため学校と調理場の連携が必要となる。</li> </ul>
体制面	メリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養・給食指導等の食育に関する指導が単独で行える。</li> <li>・学校行事への時間対応が可能となる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・集中管理により、事務労働、労務管理、衛生管理の合理化が図れる。</li> <li>・センター長を中心とした組織体制が可能である。</li> </ul>
	デメリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養事務、労務管理、衛生管理等を各学校で行わなければならない。</li> <li>・小規模分散のため休暇取得等の代替調理員が必要となる。</li> </ul>	
維持・管理・運営面	メリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送経費及び時間がかからない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理機器設備が1ヶ所のみであり、維持管理の効率化が図れる。</li> <li>・給食施設の集約により人件費・維持管理費が抑制できる。</li> </ul>
	デメリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校ごとに、備品を購入しなければならない。</li> <li>・学校ごとに、施設の維持管理が必要となる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食の受け渡し等の職員が必要となる。</li> </ul>
施設・整備面	メリット		<ul style="list-style-type: none"> <li>・集約的な調理を行うため、施設整備費などのコスト縮減が可能である。</li> </ul>
	デメリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>・建築コストが他の方式に比べると高額となる。</li> <li>・改築のための学校敷地内での用地を確保することが困難である。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・一定規模の用地が必要である。</li> <li>・受け入れ学校に配送受け渡し室やプラットホームの整備が必要である。</li> </ul>

		A 単独調理場(自校方式)	B 共同調理場(センター方式)
食 育	メリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校、学年、クラス単位での地域連携による食育が可能である。</li> <li>・調理員との交流などの体験の場を作りやすい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・市で統一された食育環境をつくることができる。</li> <li>・地域全体を巻き込んだの地産地消による連携等が可能である。</li> <li>・センターでの見学、体験等のプログラムが可能である。</li> <li>・全ての学校に対して、同じ水準で指導をすることができる。</li> </ul>
	デメリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校間で食育面の差異がでる可能性がある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・受配校が多くなるほど1校に対する栄養教諭等が学校訪問をする時間が少なくなり、食育は行われにくくなる。</li> <li>・学校独自のメニュー作りなどは取組みにくい。</li> </ul>

## 【定量的評価】

※一定の仮条件による概算額であり、施設整備条件、敷地条件、業務内容等によって変動する。

	A 単独調理場方式	B 共同調理場方式
初期費用 (施設整備費)	約59億円	約35億円
運営費用 (単年度)	約4億5千万円	約3億4千万円(約2億8千万円)
今後15年間の トータルコスト	約126億5千万円	約86億円(約77億円)
今後30年間の トータルコスト	約194億円	約137億円(約119億円)

(概算の条件)

1. Aは、中学校共同調理場を同規模で建替え、小学校13校の単独調理場を施設更新。
2. Bは、小学校と中学校の給食を一元的に調理し、各校へ配送する共同調理場を建設。
3. 施設規模及び運営体制等は平成31年4月1日現在の食数及び配置人数をもとに仮定。
4. Aの初期費用は、単独調理場400食規模で13校分、共同調理場は4,000規模で算出。
5. Bの初期費用は、共同調理場8,500食規模。ABともに建物本体工事費(備品費含む)
6. 運営費用は、人件費及び管理運営費を算出。管理運営費は過去の実績ベースで調整。
7. 人件費は、給与、期末・退職手当その他共済費等の総計をモデル的に平準化して算出。
8. Bの括弧書きは、民間委託した時の運営費用を近隣自治体の同規模施設を参考に算出。
9. 初期費用には、土地取得費及び学校の敷地条件等は考慮せず施設整備費のみで算出。



## A 単独調理場方式の課題解決案

- 運営方式
- 市内13の単独校を学校給食衛生管理基準を満たした施設に改修し運営を継続する。
  - 共同調理場は現状の規模で建替えをする。

### (1) 調理・衛生面

課 題	課題解決
規模が小さいため、機器の自動化が図れず、労働依存型になりやすい。	施設を改修し、フードスライサー等の機器の導入をする。ただし(5)施設・整備面の課題解決が前提となる。
汚染区域の仕事と非汚染区域の仕事を兼ねることがある。	施設を改修し、調理員の配置基準を見直す。ただし(5)施設・整備面の課題解決が前提となる。

### (2) アレルギー対応

課 題	課題解決
各学校にアレルギー対応の専用の調理担当者が配置できない。	調理員の配置基準を見直す。
食物アレルギー対応の専用室が設置できない。	施設の改修に伴いアレルギー対応室を設ける。

### (3) 体制面

課 題	課題解決
栄養事務、労務管理、衛生管理等を各学校で行わなければならない。	現行どおり
小規模分散のため休暇取得等のための代替調理員の確保が必要となる。	現行どおり

### (4) 維持・管理・運営面

課 題	課題解決
学校ごとに、備品の購入や施設の維持管理が必要となる。	年次計画を策定し、一時的な財政負担を軽減する。

### (5) 施設・整備面

課 題	課題解決
建築コストが他の方式に比べると高額となる。	全校改修のために多額な財源確保が必要であり、別府市の財政力から長期計画となる。
改築のための学校敷地内での用地を確保することが困難である。	学校敷地内(グラウンド等)の用地確保が必要だが、教育活動への影響が懸念される。また、学校周辺の民有地取得等は現実的に困難である。

### (6) 食育

課 題	課題解決
学校間で食育面の差異がでる可能性がある。	各学校での食に関する指導目標等により実践し、一定の水準を満たせば、学校間での差異は問題ない。

## B 共同調理場方式の課題解決案

運営方式 ○ 別府市内すべての幼・小・中学校に給食を提供する共同調理場を新設する。

### (1) 調理・衛生面

課 題	課題解決
食中毒が発生した場合、全校へ広がる懸念がある。	提供する給食を2献立制にすることで、食中毒の発生した場合のルートの解明や早急な対応を図る。
給食の配缶時間及び配送の時間が必要である。	2時間以内喫食(学校給食衛生管理基準)のためのルートの設定。(別府市内は20分以内での配送は可能)
食数が多くなると献立に制限がある。	2献立制の採用と調理器具(フードスライサー・スチームコンベクション・真空冷却機)の整備により、調理時間の短縮と献立の制限を緩和する。

### (2) アレルギー対応

課 題	課題解決
調理場と保護者の連携が、やや、とりにくいため学校と調理場の連携が必要となる。	現行どおり各学校のアレルギー対応委員会で教職員等と保護者による面談等を行えば、連携できる。

### (3) 維持・管理・運営面

課 題	課題解決案
給食の受け渡し等の職員が必要となる。	学校教職員等による対応。

### (4) 施設・整備面

課 題	課題解決
一定規模の用地が必要である。	未利用の市有地を活用する。
受け入れ学校に配送受け渡し室やプラットホームの整備が必要である。	昇降式配送車から給食室へのコンテナ移動・保管ルート等を整備する。

### (5) 食 育

課 題	課題解決
受配校が多くなるほど1校に対する栄養教諭等が学校訪問をする時間が少なくなり、食育は行われにくくなる。	大分県教委への栄養教諭複数配置の要望と、別府市の食育推進のために、市教委が主体となり栄養教諭の活動が円滑に実施されるための支援体制の整備等に取り組む。
学校独自のメニュー作りなどは取組みにくい。	児童、生徒及び教職員、保護者へのアンケート調査や献立協議会での検討等により、別府市としてメニュー作り等取り組んで行く。

# 学校栄養教諭等の配置について

【平成31年度 配置状況】

(H30.4)

学校名	食数	県費		市費	
		栄養教諭	栄養職員	正規	非正規
境川小学校	538		1		
南立石小学校	415			1	
亀川小学校	472			1	
朝日小学校	687		1		
石垣小学校	585	1			
上人小学校	367				1
鶴見小学校	526		1		
春木川小学校	369				1
緑丘小学校	354				1
大平山小学校	387				1
南小学校	335			1	
別府中央小学校	349				1
山の手小学校	630		1		
合計	6,014	1	4	3	5
共同調理場	2,818	1	1		
総計	8,832	2	5	3	5

## 【大分県定数の基準】

単独校	550人以上の学校	1人
	549人以下の学校	4校に1人
共同調理場	1,500人以下の共同調理場	1人
	1501～6,000人の共同調理場	2人
	6,000人以上の共同調理場	3人

## 現共同調理場を起点とした各単独調理場までの距離と所要時間

	小学校名	距離	所要時間	備考
学校給食 共同調理場 別府市南荘園町1	境川小学校	1.3km	6分	
	南立石小学校	1.0km	4分	
	亀川小学校	6.3km	19分	
	朝日小学校	2.7km	9分	
	石垣小学校	2.8km	8分	
	東山小学校	9.4km	17分	
	上人小学校	3.8km	13分	
	鶴見小学校	1.9km	6分	
	春木川小学校	4.2km	13分	
	緑丘小学校	2.0km	6分	
	大平山小学校	2.9km	10分	
	南小学校	3.6km	12分	
	別府中央小学校	2.8km	10分	
山の手小学校	2.2km	6分		

(GoogleMap調べ)

# 栄養教諭と学校栄養職員の職務内容対比

大分県教育庁

## 学校栄養職員

栄養に関する専門的事項をつかさどる「職員」

## 栄養教諭

栄養の指導及び管理をつかさどる「教育職員」

- 1 学校給食に関する基本計画
- 2 栄養管理
  - ・ 献立の作成及び調理等の指導
- 3 衛生管理
  - ・ 調理従事員の衛生、施設設備の衛生
- 4 物資管理
  - ・ 学校給食用物資の選定、購入、検収及び保管
- 5 調査研究等
  - ・ 食事内容及び食生活の改善のための調査研究

### ○学校給食指導

- ・ 望ましい食生活に関し、専門的立場から担任教諭等を補佐して、児童生徒に対して集団又は個別の指導を行う。
- ・ 学校給食を通じて、家庭及び地域との連携を推進を図る。

- 1 学校給食に関する基本計画
- 2 栄養管理
  - ・ 献立の作成及び調理等の指導
- 3 衛生管理
  - ・ 調理従事員の衛生、施設設備の衛生
- 4 物資管理
  - ・ 学校給食用物資の選定、購入、検収及び保管
- 5 調査研究等
  - ・ 食事内容及び食生活の改善のための調査研究

### 1 児童生徒への個別的な相談指導 (食のカウンセラー)

- ・ 偏食傾向、肥満傾向、食物アレルギー等の児童生徒に対する個別の指導
- ・ 保護者に対する個別相談

### 2 児童生徒への教科・特別活動等における教育指導(教育指導)

- ・ 学級活動及び給食の時間における指導
- ・ 教科や総合学習等の学級担任と連携した指導
- ・ 指導案作成、教材・資料作成

### 3 食に関する指導の連携・調整 (食のコーディネーター)

[校内における連携・調整]

- ・ 食に関する指導年間指導計画策定への参画
- ・ 学級担任、養護教諭等との連携・調整
- ・ 研究授業の企画立案、校内研修への参加

[家庭・地域との連携・調整]

- ・ 給食だよりの発行、試食会、料理教室等の実施

東山小中学校

【幼・小学校】			
焼川小	506	32	538
南立石小	402	13	415
島川小	421	50	471
朝日小	637	50	687
石垣小	526	58	584
上人小	332	35	367
鶴見小	476	50	526
香木川小	346	23	369
緑丘小	315	39	354
大平山小	357	30	387
南小	313	22	335
別府中央	392	24	326
山の手小	585	45	630
【中学校】			
山の手中	855	492	
青山中	483	75	
中部中	507		433
北部中	340		
系館中	133		

