

江別市学校給食の提供手法に係る比較検討資料

令和6年8月27日時点

	自校・親子方式案		統合センター新築案		対雁調理場新築案			センター調理場の増築案		民間事業者デリバリー方式導入案	
共同調理場体制	共同調理場なし		1場体制		2 場体制			1場体制		市所有調理場なし	1場体制
改修等概要	各小中学校の改築にあわせて順次切り替え。		・センター調理場及び対雁調理場を合築 ・現施設の廃止		対雁調理場食数分の調理場を新築			センター調理場に対雁調理場食数分の機能を増		小中学生に導入 両調理場を廃止	中学生に導入 対雁調理場を廃止 ※小学生はセンター調理場から学校給食を提供
食数	9200食 （各学校調理）		9200食 （統合センター）		2700食（対雁調理場） +6500食（センター調理場）			9200食 （センター調理場）		9200食 （デリバリー方式）	6200食 （センター調理場） +3000食 （デリバリー方式）
建設費用概算（税抜）	—		5 5 億円		2 5 億円			1 5 億円		—	—
※運営方法	直営調理	調理委託	直営調理	調理委託	2 場直営調理	対雁調理場のみ委託	2 場調理委託	直営調理	調理委託	調理なし	センター調理場直営調理
栄養教諭の配置	8 名（+ 3 名）		3 名（△ 2 名）		5 名（± 0 名）			3 名（△ 2 名）		配置なし	3 名（△ 2 名）
施設整備に伴う給食提供	継続		継続		継続			3 か月程度停止		継続	
メリット	喫食時間に合わせた調理が可能。		施設の統合により、運営費の削減が見込まれる。		現状の運営体制から変更が生じない。			施設の統合により、運営費の削減が見込まれる。		民間事業者の食育ノウハウを活用できる。	
	温かい給食が提供しやすい。		現状の課題等の解決につながる施設を建設できる。		※設置場所によっては、配送距離等に変更が生じる。			建設コストは他の施設整備手法より安価となる。		施設維持に係るコストを削減できる。	
	事故が起きた際に、被害は最小限になる。		新機能、新設備を追加しやすい。		リスク分散（食中毒、災害等）ができる。					児童生徒数の増減、将来的なセンター調理場の建て替えに柔軟に対応できる。	
			米飯を自炊化しやすい。							リスク分散（食中毒、災害等）ができる。	
デメリット	衛生管理等について学校ごとの個別管理の徹底が必要。		建設コストが最も高い。		人件費、運営費において削減は見込めない。			給食の供給停止（3 カ月程度）が生じる。		調理委託と同様なデメリットが生じる。	
	学校ごとに建設スペース、人材確保が必要。		配送距離が長くなる場合がある。		環境変化に対応しにくい。 （今後も2 場体制を維持・継続が必要となる。）			継ぎはぎとなるため、調理・洗浄等で効率的運営は望めない。		道内での導入事例が少ない。	
	建設費・調理機器等購入費・人件費など一番コストがかかる		現センター調理場（築2 3 年）の処分に課題が残る。		・労働人口減少に伴う、人材の確保が困難。			職員の環境整備（トイレ、休憩室、駐車場等）が課題。		運営方法に変更が生じる場合がある。	
	給食センター独自に改築計画を策定できない。		1 献立とした場合、米飯業者の調理能力、食材納品が課題。		・児童生徒数の減少に合わせた、規模の縮小を行いにくい。			1 献立とした場合、米飯業者の調理能力、食材納品が課題。		全面導入した場合は、献立作成が困難。	
	事業期間がとても長い。		栄養教諭の減に伴い、食育に工夫が必要。		・今後の統合は困難。			仕様が確定しないため、建設コストが見込みにくい。		栄養教諭の配置減に伴い、食育に工夫が必要。	
			事業期間が長い。		事業期間が長い。			栄養教諭の減に伴い、食育に工夫が必要。			

大規模修繕	今後、築20年を超えるセンター調理場の大規模修繕を検討していく必要がある。 大規模修繕に係る費用は、概ね25億円程度と試算される。（新築する場合の6割程度）
-------	---

※	直営調理	調理委託
	直営調理、調理委託において、「給食の質」「衛生管理」に差は生じない。	
メリット	・現在いる調理員の雇用継続を図りやすい。 ・栄養教諭と調理員とが柔軟に連携をとることができる。 ・経験や技術が継続されやすい。	・民間活力の活用による効率的な運営で、費用削減や効果的な運用が見込める。 ・人員管理に係る採用コスト、業務負担の軽減が図れる。 ・栄養教諭が、食育推進に十分な時間をとることができる。
デメリット	・人員管理に係る採用コスト、業務負担が生じる。 ・調理員の休暇や欠員に伴う補充が柔軟に行えず、適正な配置が実現できない場合がある。 ・人件費や運営費の縮減が見込みにくい。	・職員間の関係構築に時間がかかる。 ・調理員に対して、直接的な指導は行えない。 ・調理員の入れ替わりによって、経験や能力が発揮されない場合がある。