



第2回

江別市学校給食の在り方検討委員会

目次

- 第1回在り方検討委員会の振り返り - - - 2
- これまでに実施した情報収集 - - - 6
- 「安全性の確保」「児童生徒の安心」
につながる取り組み - - - 13
- 安定して学校給食を提供する手法 - - - 16
- 今後のスケジュール - - - 19

第1回在り方検討委員会の振り返り

安心

給食に地産地消の旬の食材を使い、地元地域の食、食文化を土台にした上で、適切な栄養の摂取による健康の維持増進を図る。

安全

より高い衛生管理基準に沿った調理により、食の安全を第一とした学校給食を提供する。また、各種感染症や異物混入など、食の安全性を脅かす状況に対応できる体制づくりを行う。

安定

人手不足が深刻化するなど、様々な課題がある中でも、児童生徒数の状況に応じて、安定して学校給食を提供する。

検討課題

江別市学校給食の在り方の方向性を示すために、課題の中から、特に検討が必要と考えられるものにポイントを絞って、論点を整理する。

・ 人材不足（調理員等不足）

・ 施設老朽化

考慮すべき背景

- ・ 少子化（児童生徒数の減）
- ・ 主食調理・配送の今後
- ・ 財政面

江別市学校給食の在り方

江別市の給食（9000食）を提供するための選択肢は何があるか。

様々な角度、目線から選択肢を広げていく必要がある。

他市町村の実施状況・民間事業者の意見や事業提案を把握する。

他市町村への聞き取り・視察

サウンディング型市場調査

これまでに実施した情報収集

他自治体への視察

近隣市の実施状況や、他市の運営方法を確認するため視察を実施した。

委託業者、地元生産者への聞き取り

学校給食の提供に係る現状を確認するため、聞き取りを実施した。

現場の声を確認

調理現場の現状を確認するため、栄養教諭や調理員への聞き取りを実施した。

サウンディング型市場調査

民間事業者視点の意見や提案を把握するため、サウンディング型市場調査を実施した。

■ 視察概要

各自治体の運営方法（直営体制による調理、外部団体への調理委託、民間事業者への調理委託、デリバリー方式による学校給食の導入検討）や施設整備状況（給食センター建て替えへの対応等）を確認するため、視察を実施した。

■ 視察実績【8市町】

（令和6年8月27日現在）

視察先	運営方法	施設整備
北広島市	民間事業者への調理委託	令和6年8月開設
恵庭市	外部団体への調理委託 （一般財団法人恵庭市学校給食協会）	
千歳市	民間事業者への調理委託	新センター建設を検討中
石狩市	外部団体への調理委託 （石狩市公務サービス株式会社）	平成29年4月開設
旭川市	直営体制による調理	令和2年1月開設
帯広市	直営体制による調理	平成27年4月開設
留萌市	デリバリー方式による学校給食を導入検討中	
白老町	民間事業者への調理委託	平成27年4月開設

■ 委託業者 曲

- ・施設の老朽化が進んでいる。
- ・欠員は生じているが、人手が足りていないというところには至っていない。
- ・1献立9000食への対応は難しい。追加で機器等を置くとしてもスペースがない。
- ・献立を調整してもらえると助かるところはある。

■ 地元生産者 ぶ

- ・学校給食において、地産地消の割合が高いことは誇らしい。
- ・農業体験や教育実習などは、今後も受け入れていきたい。
- ・規格外の野菜を受け入れてもらえると助かる。
- ・数か月先の献立に対して、野菜の生産、確保を行うため、苦慮する面はある。
- ・まとまった量を適正な単価で発注してもらえることは、ありがたい。

■ 栄養教諭

- ・ 2 場体制により、食材の融通がきくことがある。
- ・ 調理能力、設備能力により、献立に制限があるなど、調整が必要となっている。
- ・ 災害や食中毒のリスクを考えると、2 献立や2 場体制とした方が良いのではないか。
- ・ 1 献立とした場合に、業者が、9000食分の食材を納品するのは難しいのではないか。
- ・ 小学校センター、中学校センターなど、調理場は、分かれていた方が良いと思う。
- ・ アレルギー対応で、品目を増やすことはリスクでもあるので、慎重に考えるべき。 等

■ 調理員

- ・ 調理員、調理補助員の区分等の制度変更を踏まえて、体制維持に努めている。
- ・ 調理作業、洗浄作業等は重労働であり、身体が痛い。
- ・ 調理従事者の確保が困難で、現場にかかる負担があるため、給食の質の低下を懸念している。調理場がまとまれば負担軽減になるのではないか。
- ・ 調理員（正職員）の退職に伴い、経験値が落ちてくることが考えられるため、調理補助員（会計年度任用職員）の育成を進めていきたい。
- ・ 施設を更新した場合でも、調理がしにくい調理場では困る。 等

■ 調査概要

民間活力を活用した場合の手法や効果について把握するため、民間事業者との対話（サウンディング型市場調査）を実施した。

■ 調査項目

- 1 給食の質の維持・向上、安全性の確保につながる取り組み
- 2 食育や地産地消の推進など、児童生徒等の安心につながる取り組み
- 3 老朽化が進んでいる施設・設備の更新及び管理手法
- 4 人口減少に伴う人手不足の中でも、安定的に学校給食を提供する手法
- 5 最近のトレンドなど、学校給食を取り巻く状況に関する情報
- 6 その他自由なアイデア

調査結果

参加事業者数 14社

(調理業者、厨房業者、給食提供業者、コンサルタント業者、建設業者など)

結果の詳細は、別冊の結果報告書を参照

結果報告書
「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の結果」

令和6年7月 江別市教育給食センター	
「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」の結果	
1.調査の概要	
(1)調査の名称 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	
(2)調査対象	
名称	位置
江別市立学校給食センター	江別市元野幌741番地の2
江別市立学校給食センター対照調理場	江別市工業団9番地の10
上記における、施設・設備の更新及び管理手法や給食提供手法など	
(3)調査の背景と目的 江別市の学校給食の現状として、センター調理場は、第23年、対照調理場は、第50年であり、特に、対照調理場は老朽化が進んでいます。 また、調理業務は、現在、市が任用する正職員及び会計年度任用職員による、直営で実施していますが、今後においては、人口減少による人手不足が懸念されます。 学校給食を取り巻く状況は、ますます厳しくなっていくことが予想されますが、そうした中でも、安全で安心な給食を、安定的に提供するため、今後の江別市学校給食の在り方を検討することを目的とした「江別市学校給食の在り方検討委員会」を設置しました。 検討委員会において、あらゆる可能性の中から、施設・設備の更新及び管理手法や給食提供手法などについて検討していくことから、民間活力を活用した場合の手法や効果について把握するため、民間事業者との対話（サウンディング型市場調査）を実施しました。	
(4)調査の経過	
日 程	内 容
令和6年6月21日	調査実施の公表（市ホームページ等）
令和6年6月21日～7月2日	参加受付
令和6年6月26日～7月24日	調査実施（事業者との対話）

「安全性の確保」 「児童生徒の安心」 につながる取り組み

安全

より高い衛生管理基準に沿った調理により、食の安全を第一とした学校給食を提供する。また、各種感染症や異物混入など、食の安全性を脅かす状況に対応できる体制づくりを行う。

▶ 江別市の取り組み（在り方）

- ・ 学校給食衛生管理基準等に基づいた施設・設備の整備のほか、食品の取扱いや調理作業における、**衛生管理体制を徹底**する。
- ・ **安定した調理体制**（施設・設備、調理従事者等）を確保する。
- ・ **災害や食中毒等のリスクに対応**できる体制を構築する。
- ・ 内部環境（現場の声）や外部環境（委託業者、地元生産者）等を踏まえて**運営体制を構築**する。



現場や地元生産者等の声は、江別市特有の、江別市にしかないものである。

安心

給食に地産地消の旬の食材を使い、地元地域の食、食文化を土台にした上で、適切な栄養の摂取による健康の維持増進を図る。

▶ 江別市の取り組み（在り方）

- ・ 学校給食摂取基準を満たした、**適切な栄養価**の給食を提供する。
- ・ **アレルギー対応**が十分に考慮された給食を提供する。
- ・ **地場産食材**等の質にこだわった食材を活用する。
- ・ **児童生徒とのつながり**を深める。
- ・ 内部環境（現場の声）や外部環境（委託業者、地元生産者）等を踏まえて**運営体制を構築**する。



現場や地元生産者等の声は、江別市特有の、江別市にしかないものである。

安定して学校給食を提供する手法

江別市学校給食の提供手法に係る比較検討資料（別紙参照）

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		対雇調理場新築案		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雇調理場を含築 ・現施設の廃止		対雇調理場食数分の調理場を新築		センター調理場に対雇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 対雇調理場を廃止 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（対雇調理場） +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（概換）	—		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 対雇調理場のみ委託		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	朝食時間に合わせた調理が可能。 遠かい給食が提供しやすい。 事故が起きた際に、被害は最小限になる。		席数の都合により、運営費の削減が見込まれる。 現状の課題等の解決につながる施設を建設できる。 新機能、新設備を追加しやすい。 米飯を自炊化しやすい。		現状の運営体制から変更が生じない。 ※設置場所によっては、配送距離等に変更が生じる。 リスク分散（食中毒、災害等）ができる。		席数の都合により、運営費の削減が見込まれる。 建設コストは他の施設整備手法より安価となる。		民間事業者の食育ノウハウを活用できる。 施設維持に係るコストを削減できる。 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。			
	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。 学校ごとに建設スペース、人材確保が必要。 建設費・調理機器等購入費・人件費など一書コストがかかる。 給食センター独自に改築計画を策定できない。 事業期間がとて長い。		建設コストが最も高い。 配送距離が長くなる場合がある。 現センター調理場（築23年）の処分費用がかかる。 1駅立とした場合、米飯業者の調理能力、食材供給が課題。 栄養教諭の減に伴い、食育に工夫が必要。 事業期間が長い。		人件費、運営費において削減は見込めない。 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。） ・労働人口減少に伴う、人材の確保が困難。 ・児童生徒数の減少に合わせた、規模の縮小を行っていく。 ・今後の統合は困難。 事業期間が長い。		給食の供給停止（3か月程度）が生じる。 継ぎ足となるため、調理・洗浄等で効率的な運営は望めない。 雇員の環境整備（トイレ、休憩室、駐車場等）が課題。 1駅立とした場合、米飯業者の調理能力、食材供給が課題。 仕様が確定しないため、建設コストが見込みにくい。		調理委託と同様なデメリットが生じる。 道内での導入事例が少ない。 運営方法に変更が生じる場合がある。 全面導入した場合は、献立作成が困難。 栄養教諭の配置減に伴い、食育に工夫が必要。		
		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2.5億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。 ・経験や技術が継承しやすい。				・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。 ・調理員の休職や欠員に伴う補充が柔軟に入らず、適正な配置が実現できない場合がある。 ・人件費や運営費の削減が見込みにくい。				・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。							

献立作成における留意点

文部省の学校給食業務の運営の合理化通知（S60.1.21）において、「献立の作成は、設置者が直接責任をもって実施すべきものであるから、委託の対象にしないこと。」と記載がある。

今後の進め方

■ 比較検討

これまでの情報収集により、江別市における学校給食の提供手法（施設整備、調理等の運営方法等）の選択肢が見えてきたため、次回の在り方検討委員会で議論を深め、方向性を決めていく。

■ 情報収集

比較検討の議論をより深めるため、引き続き情報収集を行う。

また、江別市学校給食に対する思い等を確認するため、児童生徒及び保護者に対して、アンケートを実施し、今後の在り方検討の中で反映させていく。

今後のスケジュール

日程	内容
6月5日	第1回江別市学校給食の在り方検討委員会
第1回終了後	サウンディング型市場調査
8月27日	第2回江別市学校給食の在り方検討委員会
第2回終了後	保護者向けアンケート実施
10月下旬	第3回江別市学校給食の在り方検討委員会