

江別市学校給食の在り方検討委員会 比較検討資料

令和6年12月12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	
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 両調理場の廃止	中学生に導入（対雁廃止） ※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）	70億円		55億円		25億円		15億円		—	—
学校施設環境改善交付金（試算値）	5億6,000万円		4億5,000万円		1億8,000万円		5,300万円		—	—
20年間で要するコスト（施設建設費含む）	204億2,990万円	211億9,870万円	141億2,470万円	136億2,420万円	122億4,080万円	119億2,120万円	106億9,850万円	101億9,800万円	98億8,970万円	102億7,470万円
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	直営調理	調理委託	調理なし	センター調理場直営
	※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。									
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）
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）		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。		運営方法に変更が生じる場合がある。	
	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23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。		全面導入した場合は、献立作成が困難。	
	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。		栄養教諭の配置減に伴い、食育に工夫が必要。	
	事業期間がとて長い。		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。			
	事業期間が長い。		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。			
1食単価（税込） ※食材費	小学校低学年 317円 中学年 320円 高学年 323円 中学校 385円	小学校低学年 295円 中学年 317円 高学年 338円 中学校 360円	小学校低学年 317円 中学年 320円 高学年 323円 中学校 360円							
アレルギー対応	パンの代替品 卵製品・カップ納豆の代替品 卵料理の除去食		パンの代替品 卵製品・カップ納豆の代替品 卵料理の除去食		パンの代替品 卵製品・カップ納豆の代替品 卵料理の除去食		パンの代替品 卵製品・カップ納豆の代替品 卵料理の除去食		（参考：他自治体事例） 除去対応・28品目アレルギー代替・28品目アレルギー以外代替	

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）

