

**あきる野市・日の出町新学校給食センター
共同整備・運営方針（実施計画）**

令和5年3月

あきる野市・日の出町

目次

はじめに.....	5
第1章 学校給食センターの現状と課題.....	6
1 現状.....	6
2 課題.....	7
(1) 施設について.....	7
(2) 管理・運営について.....	8
3 法令、関連計画等について.....	9
(1) 国の関係法令等.....	9
(2) 東京都の関連計画.....	12
(3) あきる野市の関連計画等.....	12
(4) 日の出町の関連計画等.....	14
(5) SDGs との関係.....	16
4 広域連携及び施設の集約化・複合化等について.....	17
(1) 新学校給食センターの建設及び運営に関する基本合意.....	17
(2) あきる野市・日の出町新学校給食センター共同整備に関する基本協定... 17	
第2章 新学校給食センター整備における基本理念と基本方針.....	18
1 整備の目的.....	18
2 基本理念.....	18
3 基本方針.....	19
(1) 施設の集約・統合及び効率的な管理・運営.....	19
(2) 学校給食衛生管理基準への適合.....	19
(3) 災害時への対応.....	21
(4) アレルギー対応食の提供.....	21
(5) 食育への対応.....	22
(6) 環境への配慮.....	22
(7) 地場産物・有機野菜等の活用.....	22
(8) 農福連携の取組.....	22
(9) 将来的な児童・生徒数の減少への対応.....	22
(10) 公共施設等の適正管理.....	22
(11) 地域資源の活用.....	23
(12) 民間の力の活用.....	23
第3章 新学校給食センターにおける施設整備等の内容.....	24
1 建設用地確保について.....	24
(1) 配送条件.....	24
(2) 法的要件.....	24
(3) 敷地形状・規模.....	24
(4) インフラ条件.....	25

(5) 環境条件.....	25
2 建設予定地について.....	26
(1) 建設予定地の状況.....	26
(2) 隣接地の状況.....	26
(3) インフラ整備状況.....	26
(4) 立地のメリット.....	26
3 施設等の想定について.....	28
(1) 提供可能食数.....	28
(2) 献立.....	29
(3) 食器.....	30
(4) 施設の構造と階数.....	31
(5) 施設の規模及び配置.....	32
(6) 施設構成と動線.....	32
(7) 導入諸室.....	33
(8) アレルギー対応専用調理室.....	33
(9) 炊飯設備.....	33
(10) 環境への配慮.....	34
(11) 熱源方式.....	36
(12) 食育関連設備.....	36
(13) 通信システム設備.....	36
(14) メンテナンス性能の確保.....	36
(15) 設備の継続使用等.....	36
第4章 新学校給食センターの整備手法及び運営方式.....	37
1 整備手法について.....	37
2 運営方式について.....	38
第5章 新学校給食センターの広域連携の手法等.....	40
1 広域連携の手法について.....	40
2 資金調達について.....	43
3 想定スケジュール及び概算事業費.....	44
第6章 新学校給食センターの共同整備における対応等.....	45
1 負担割合について.....	45
(1) 負担割合の考え方.....	45
(2) 負担割合の算定.....	45
2 管理・運営について.....	46
(1) 災害時の対応.....	46
(2) 地場産物の活用.....	46
(3) 技能労務職員の任用等.....	46
(4) 調理業務等の委託範囲.....	46

(5) 建設用地の費用負担.....	47
(6) 共同で処理する事務の範囲.....	47
(7) その他の事項.....	47
3 新学校給食センター稼働までの対応.....	48
(1) 施設及び設備.....	48
(2) 調理員の確保.....	48
(3) 広域連携に係る事務手続き.....	48
(4) アレルギー対応の協議.....	48
資料編.....	49
資料1 …新学校給食センター建設準備の経過.....	50
資料2 …あきる野市・日の出町新学校給食センター共同整備検討委員会会則.....	51
資料3 …あきる野市・日の出町新学校給食センター共同整備検討委員会委員名簿	53
資料4 …基本合意文書.....	54
資料5 …基本協定文書.....	55

はじめに

現代社会においては、食生活が豊かになった反面、偏った栄養の摂取、生活習慣病の増加や若年齢化等、食に起因する新たな健康課題が増加しており、欠食や過剰なダイエット、孤食等、食生活の乱れも問題となっている。そのような中、学校給食については、食育の一環として、適切な食習慣を小・中学生のうちに身に付けることなどの役割を担うことに期待が寄せられている。

その期待に応えるべく、学校給食をめぐる情勢も大きく変化し、「食育基本法」の制定（平成17年）とそれに伴う食育推進基本計画の策定（平成18年）及び「学校給食法」の改正（平成20年）により、学校給食の主な目標が「栄養改善」から「食育」へと方向転換された。また、衛生面においても「学校給食衛生管理基準」が施行（平成21年）され、より厳しい衛生管理が求められるようになった。

現在の学校給食センターの設置状況は、あきる野市が秋川地区に2施設、五日市地区に1施設、日の出町が1施設であり、センター（共同調理場）方式で運営しているが、4施設とも建設から40年以上経過しており、建物、設備の著しい老朽化への対応が課題となっている。

あきる野市及び日の出町の両市町（以下「両市町」という。）は、この課題に対処するため、人口減少などの社会情勢の変化や国における地方創生の取組を踏まえ、広域連携による4施設を集約・統合した「新学校給食センター」の効率的かつ効果的な共同整備及び運営に向け、「新学校給食センターの建設及び運営に関する基本合意書」を締結した。

また、この新学校給食センター整備事業の円滑な実施のため、両市町は、あきる野市・日の出町新学校給食センター共同整備検討委員会（以下「検討委員会」という。）を設置するとともに、新学校給食センターの共同整備に係る基本理念、基本的事項等について「あきる野市・日の出町新学校給食センター共同整備に関する基本協定書」を締結した。

あきる野市・日の出町新学校給食センター共同整備・運営方針（実施計画）（以下「本方針」という。）は、学校給食法、食育基本法、学校給食衛生管理基準等の関係法令、あきる野市学校給食センター整備計画、日の出町学校給食センター整備基本方針等を踏まえ、先に締結した基本合意書及び基本協定書に基づいて両市町の学校給食センターの現状や課題を整理し、共同整備及び運営に係る基本方針、施設内容、運営方式等の方向性を示すものである。

第1章 学校給食センターの現状と課題

1 現状

あきる野市の学校給食センターは、秋川第一学校給食センター、秋川第二学校給食センター、五日市学校給食センターの3施設、日の出町の学校給食センターは、日の出町学校給食センターの1施設である。これら4つの施設は、建築から40年以上が経過しており、老朽化のため、不具合等による設備の修繕は増加傾向にある。

また、両市町ともに学校給食センターに配属されている正規調理員については、「技能労務職員等の給与等の見直しに向けた取組方針」（あきる野市：平成20年3月、日の出町：平成21年6月）により、定年退職等に伴う欠員を不補充としている。そのため、調理等の体制については、減少した調理員を一般職員の配置、会計年度任用職員の任用、民間調理員の派遣等により補完し、学校給食センターの機能を維持している。

【表-1】 学校給食センターの現状

		秋川第一学校 給食センター	秋川第二学校 給食センター	五日市学校 給食センター	日の出町学校 給食センター
建築年次		昭和45年	昭和51年	昭和47年	昭和54年
延べ床面積		947.40㎡	571.90㎡	666.86㎡	591.00㎡
敷地面積		1,366.4㎡	1,359.17㎡	1,551.00㎡	1618.45㎡
調理能力 (給食数)		4,000食 (3,500食)	2,000食 (1,800食)	2,500食 (1,600食)	2,500食 (1,800食)
配 送 校		小学校8校	中学校4校	小学校2校 中学校2校	小学校3校 中学校2校
調 理 員	正規職員	2人	1人	2人	6人
	再任用職員	0人	1人	1人	0人
	民間派遣職員	4人	2人	1人	0人
	会計年度任用職員	10人	6人	9人	11人
配 送 員		配送業務を民間委託			4人
配 膳 員 (会計年度任用職員)		26人		8人	10人
栄 養 士	東京都栄養教諭	1人			0人
	東京都栄養士	2人		1人	1人
	会計年度任用職員	1人		1人	1人

※会計年度任用職員の調理員及び配膳員は1日に勤務する延べ人数を表している。

2 課題

(1) 施設について

ア 現在の両市町の学校給食センターについては、学校給食衛生管理基準等が規定される前に建築された施設であることから、諸基準に適合できていない部分があり、適切な衛生管理に努めて運営しているが、諸基準に適合させるためには、抜本的な対策が必要である。

イ 現在のあきる野市の学校給食センターは、3施設あることから、各施設において、学校給食衛生管理基準等へ適合させることが難しく、また、維持管理・運営など全般的に非効率であることから、集約・統合を検討する必要がある。

ウ 現在の日の出町学校給食センターを建て替える場合、学校給食衛生管理基準へ適合させるためには、現在の施設より大きくする必要があり、現在の敷地では面積が足りないため、新たな建設用地を確保する必要がある。

エ 現在のあきる野市3施設については、炊飯施設を有していないことから、専門業者へ発注しているが、米飯給食の献立作成における選択肢の拡大、炊飯に係る委託費用の削減による材料購入費の抑制などの観点から、新学校給食センターにおいては、炊飯機能の整備を検討する必要がある。

オ 学校給食については、食物アレルギーを有する児童・生徒にも安全に給食の提供ができるよう求められているが、現在、両市町では対応できていないことから、新学校給食センターにおいては、専用の調理室を整備するなどの対応が必要である。

カ 公共施設である新学校給食センターの整備に当たっては、地域の拠点として、災害時等における付帯機能について検討する必要がある。

キ 新学校給食センターの整備については、地球環境へ配慮した設備等の導入を検討する必要がある。

ク 新学校給食センターについては、学校と連携した食育の更なる推進を図るため、見学施設の整備、ICT機器の活用等を検討する必要がある。

(2) 管理・運営について

ア 新学校給食センターの整備については、共同整備による最大の効果を上げるため、適当な整備手法及び運営方式を検討する必要がある。

イ 新学校給食センターの共同整備及び運営に当たっては、学校給食の目的に即した適切な広域連携の手法を検討する必要がある。

ウ 新学校給食センターにおいては、施設の集約・統合に伴い、業務の見直し、適切な人員の配置等による効率的な運営を図る必要がある。

エ 新学校給食センターにおける現職員の任用方法等については、広域連携の手法の選択と併せて検討する必要がある。

オ 両市町の学校給食センターについては、定年退職等に伴う欠員を不補充としており、調理員の確保が難しい状況であることから、新学校給食センターの運営においては、民間の力の更なる活用を検討する必要がある。

カ 新学校給食センター整備における国の補助等の活用については、両市町において最大限活用するため、事務手続を適切に進める必要がある。

キ 新学校給食センターについては、共同による整備及び運営のスケールメリット等を整理し、両市町の適切な負担割合を定める必要がある。

ク 地場産物等の活用については、食育、地産地消等を推進し、安全・安心なおいしい学校給食を安定的に提供するため、農業政策担当部署、JAあきがわ、生産者等と更なる連携を図る必要がある。

3 法令、関連計画等について

学校給食に係る各種法令、両市町の関連計画等は、次のとおりである。

(1) 国の関係法令等

ア 学校給食法

(ア) この法律の目的（第1条）

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、もっ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。

(イ) 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。

- a 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- b 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。
- c 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。
- d 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。
- e 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。
- f 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。
- g 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。

イ 学校給食衛生管理基準

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。

この基準への適合及びHACCP（ハサップ）の考え方に基づく衛生管理を徹底する。

※ HACCPとは、製造における重要な工程を連続的に監視することによって、一つ一つの製品の安全性を保証しようとする衛生管理手法で、以下の7原則から成り立っている。

【表-2】 HACCPの7原則

7 原則		説明
1	危害要因分析の実施	製造工程ごとの危害要因（有害な微生物、化学物質、硬質異物など）を検証する。
2	重要管理点（CCP）の決定	健康被害の発生を防止する上で、特に嚴重に管理しなければならない工程を決定する。
3	管理基準（許容限界）の設定	2で決定した工程を管理するための基準を決定する。
4	重要管理点をモニタリングするシステムの設定	3で設定した基準が常に達成されているかを確認する方法を決定する。
5	重要管理点における管理が逸脱した時に取るべき是正措置の設定	管理基準が守られなかった場合の製品の取扱いや機械のトラブルを元に戻す方法をあらかじめ設定する。
6	HACCP手法が効果的に機能していることを確認するための検証手順の設定	ここまでのHACCPプランが有効に機能しているのかを見直す。
7	文書化及び記録保管の設定	各工程の管理状況を記録する。

※ HACCP導入の普及推進について（厚生労働省）

ウ 食育基本法

目的（第1条）

この法律は、近年における国民の食生活をめぐる環境の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進することが緊要な課題となっていることにかんがみ、食育に関し、基本理念を定め、及び国、地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することを目的とする。

エ 食育推進基本計画

国民の健康や食を取り巻く環境の変化、社会のデジタル化など、食育をめぐる状況を踏まえ、第4次食育推進基本計画では、基本的な方針として次の3つを重点事項として、令和3年度からおおむね5年間の計画期間で総合的に推進している。

【表-3】 食育推進基本計画の重点事項

【重点事項】	
1	生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進（国民の健康の視点）
2	持続可能な食を支える食育の推進（社会・環境・文化の視点）
3	「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進（横断的な視点）

(2) 東京都の関連計画

東京都食育推進計画 令和3年度～令和7年度

食育は、食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現することにより、心身の健康の増進と豊かな人間形成に役立つものである。

また、食育を推進するに当たっては、毎日の食生活が自然の恩恵の上に成り立っていることや、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、感謝の念や理解が深まる機会となることも大切であることから、こうした理念の下、次の3つの方向性から、食育を推進していくこととしている。

【表-4】 東京都食育推進計画の方向性

【方向性】	
1	健康長寿を実現するライフスタイルに応じた食育の推進
2	「生産」から「流通」「消費」まで体験を通じた食育の推進
3	SDGsの達成に貢献する食育の推進

(3) あきる野市の関連計画等

ア 第2次あきる野市総合計画 令和4年度～令和13年度

あきる野市では、当該計画において、学校給食等を通じた食育に取り組むとともに、研修等を通じた教員の資質・能力の向上と働き方改革、さらに、ICT環境の整備、学校保健の充実、安全の確保など、児童・生徒を取り巻く教育環境及び新たな学校給食センターの整備に取り組むこととしている。

(1) 食育の推進

学校における食育の推進については、学校給食等を通じ、豊かな食生活への知識を深めるとともに、家庭、地域及び関係機関の連携により児童・生徒に望ましい食習慣を身に付けさせるなど、組織的・計画的な食

育を推進することとしている。

(2) 新学校給食センターの整備

新学校給食センター整備の推進については、日の出町との広域連携に係る基本合意書に基づき、整備手法、運営形態等についての協議を進めるなど、早期完成に向けて取り組むこととしている。

イ あきる野市教育基本計画（第3次計画）令和4年度～令和8年度

当該計画において、老朽化が進む学校給食センターの建替について、隣接する日の出町との広域連携による新学校給食センターの共同整備に関する協定書が締結されたことから、この協定書に基づき、安全・安心なおいしい学校給食を安定的に提供できる施設の整備を進めることとしている。

また、安全衛生管理の強化や食物アレルギー事故防止を図ることとしている。

ウ あきる野市公共施設等総合管理計画 平成27年度～令和7年度

学校給食センターの現行3施設については、1施設への集約・統合を推進することとしている。

また、広域行政の強化と関係自治体との連携が掲げられている。

エ あきる野市農業振興計画

当該計画では、新たな農業の切り拓きとして、食育や食文化の継承において、学校給食への地場産農産物の導入し、学校給食での使用品目・使用量を拡大することとしている。

今後の取組として学校給食等での地場産農産物の使用の維持拡大、イベント的な完全地元産農畜産物の使用等について検討・協議することとしている。

オ あきる野市地域防災計画

当該計画において、炊き出しの実施については、原則として学校給食施設を使用することとしている。

(4) 日の出町の関連計画等

ア 第五次日の出町長期総合計画 令和2年度～令和7年度

学校給食については、施策の17「学校教育の充実」において、「施策展開」及び「主要事業」として、「食育の推進」及び「新学校給食センター施設の整備」を掲げている。

また、国が進める地方創生の取組や将来的な更なる人口減少を見据えた取組の必要性による広域連携への期待の高まりから、施策26「自立した自治体経営の推進」では、施策展開の中で「広域行政・広域連携の推進」を掲げている。

イ 教育目標

「基本方針4 「町民の教育参加」と「学校経営の改革」の推進」では、「安全・安心な学校給食の提供を目的として、あきる野市との広域連携による新学校給食センター整備に向け、基本合意に基づき食の安全性、地場産食材の活用、整備手法、運営形態等について協議、調整を推進する。」と目標を掲げている。

ウ 日の出町公共施設等総合管理計画（ガイドライン）

新学校給食センターの整備に向けてあきる野市と協議を進めるとともに、それまでに更新の必要な設備は、費用対効果を考慮し必要最低限の整備とすることとしている。

エ 日の出町公共施設等長期保全計画（ロードマップ）

「公共施設等長期保全計画（ロードマップ）」では、様々な検討の中から学校給食センターについては大規模修繕の必要性や年少人口の減少が見込まれる中、共通の課題に共同で取り組み、効率化を図ることが目的を達成するための、ひとつの手段であることから「広域連携」がふさわしいとした方針を示している。

オ 日の出町農業振興基本計画

地産地消の推進の具体的施策として、学校給食は、児童・生徒が地元農産物を知る機会となることから、日の出町農産物の学校給食での活用の拡大を図ることとしている。

(5) SDGs との関係

平成27年(2015年)9月の国連サミットで採択されたSDGsは、17の目標と169の具体的目標で構成された国際社会共通の目標であり、「誰一人取り残さない」社会の実現を目指し、経済・社会・環境をめぐる広範な課題に総合的に取り組むこととしている。

本方針の推進に当たっては、持続可能な学校給食事業の実現に向け、SDGsを推進する取組が必要となる。

【図-1】 SDGsの17の目標



※出典：国際連合広報センター

4 広域連携及び施設の集約化・複合化等について

あきる野市では、平成28年3月に「公共施設等総合管理計画」を、日の出町では、平成31年2月に「公共施設等長期保全計画（ロードマップ）」を策定し、施設規模、運営等の公共施設の在り方、広域連携の方向性等を示しており、学校給食センターの再編については、両計画との整合を図る必要がある。

一方、国においては、公共施設等の適正管理の推進の一環として、平成29年度に「公共施設等適正管理推進事業債」を創設し、施設の集約化・複合化、広域連携事業等を対象とした補助を行っている。また、他自治体の学校給食センター整備等の事例では、複数自治体による広域連携が見受けられる。

これらを踏まえて両市町は、学校給食センターの単独による建替に対して、広域連携による共同整備及び運営の優位性等について検証した。その結果、共同整備は、スケールメリットによる財政負担の削減、施設の集約化・複合化による管理・運営機能の向上などが図られるとして、学校給食の目標達成に向けて次のとおり基本合意書締結の上、必要事項を定める基本協定書を締結した。

(1) 新学校給食センターの建設及び運営に関する基本合意

両市町は、それぞれの学校給食センター建替に当たり、安全・安心なおいしい学校給食の提供を安定的に行うことを目的に、新学校給食センターの建設及び運営を共同で推進することとし、令和3年2月に基本合意書を締結した。

(2) あきる野市・日の出町新学校給食センター共同整備に関する基本協定

両市町は、新学校給食センターを効果的かつ効率的に建設及び運営を共同で行い、安全・安心なおいしい学校給食を安定的に提供するため、必要な事項を定めることで事業の円滑な実施に資することを目的に、令和3年8月に基本協定書を締結した。

第2章 新学校給食センター整備における基本理念と基本方針

1 整備の目的

学校給食の目標は、食育の推進を図るとともに、栄養バランスの取れた安全・安心なおいしい学校給食を安定的に提供することで、子供たちの心身の健全な育成を図ることにある。また、学校給食センターの整備においては、「学校給食衛生管理基準」等に適合した衛生管理体制の構築、アレルギー対応食を必要とする児童・生徒への給食提供等を可能とする調理場の整備及びそれらを適切に運営する人材の確保が重要である。

新学校給食センター整備の目的は、これらを踏まえて第1章に掲げる課題への対応を図り、学校給食の目標を達成するため、あきる野市3か所、日の出町1か所の学校給食センター施設を集約・統合するものである。

2 基本理念

新学校給食センター整備における基本理念については、「あきる野市・日の出町新学校給食センター共同整備に関する基本協定書」において、次の7つの事項を掲げている。

- (1) 安全・安心なおいしい学校給食の提供
- (2) 安全衛生管理の強化
- (3) 地産地消の推進と促進
- (4) 食育の充実及び推進
- (5) 農福連携事業の促進
- (6) 地域資源の活用推進
- (7) 民間の力の活用

3 基本方針

(1) 施設の集約・統合及び効率的な管理・運営

新学校給食センターは、老朽化が進むあきる野市(3施設)と日の出町(1施設)の給食センター施設を1か所に集約・統合し、広域連携により共同整備及び管理・運営することで、施設建設コストの削減、事務の効率化及び維持管理・運営全般にわたるライフサイクルコストの低減を図ることとする。

(2) 学校給食衛生管理基準への適合

ア 「学校給食施設の区分」に従ったレイアウト

新学校給食センターは、学校給食衛生管理基準に定められた「学校給食施設の区分」に従って汚染作業区域と非汚染作業区域を部屋単位で明確に区分し、給食の搬出と回収が別々の場所となることなどに配慮することで衛生機能を高めたものとする。

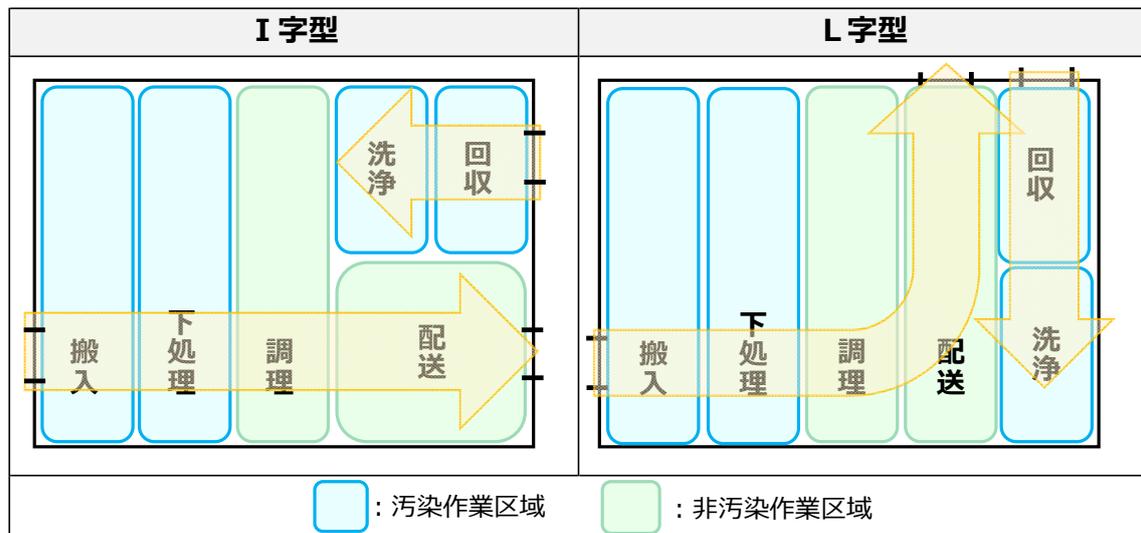
また、施設のレイアウトは、物資の検収・搬入から調理、給食の配送及び食器・食缶等の洗浄・消毒までの一連の作業をスムーズに行うことができるものとする。

【表-5】 学校給食施設の区分

区 分			内 容
学 校 給 食 施 設	調 理 場 域	作 業 区 域 汚染作業区域	検 収 室 - 原材料の鮮度等の確認及び 根菜類等の処理を行う場所 食品の保管室 - 食品の保管場所 下 処 理 室 - 食品の選別、剥皮、洗浄等 を行う場所 返却された食器・食缶等の搬入場 ----- 洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前）
		非汚染作業区域	調 理 室 - 食品の切裁等を行う場所 - 煮る、揚げる、焼く等の加熱処理を行う 場所 - 加熱処理した食品の冷却等を行う場所 - 食品を食缶に配食する場所 配膳室 食品・食缶の搬出場 ----- 洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒後）
	そ の 他	更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等 事務室等（学校給食調理員が通常、出入りしない区域）	

※資料：「学校給食衛生管理基準（文部科学省）」

【図-2】 配置パターンのイメージ



イ HACCP（ハサップ）の考え方に基づく衛生管理

新学校給食センターの衛生管理については、徹底した管理体制の構築を目指し、HACCP（ハサップ）の概念を取り入れることで、異物混入や食中毒事故などの発生を防ぎ、物の流れ（食材、調理したもの、食缶・コンテナ、配送車両、回収した食器など）や人の流れ（調理員、栄養士、物資納入業者など）について、明確かつ厳密な管理区分を設けるものとする。

ウ ドライシステムの導入

ドライシステムとは、調理室の床面を水でぬらさずに常に乾いた状態で調理や洗浄作業を行うことができる給食施設の仕組みである。

調理場は、このドライシステムの導入により、床面からの跳ね水による食材への二次汚染を防止し、施設内の湿度及び細菌等の繁殖を抑制することで、作業環境の衛生管理及び調理員の安全管理の向上が更に図られたものとする。

（３）災害時への対応

災害時への対応については、両市町の災害対応等における計画等に即して、学校給食の安定的な運営のための備蓄等を有効に活用できる体制整備を図ることとする。

（４）アレルギー対応食の提供

アレルギー対応食の提供については、食物アレルギーを有する児童・生徒への対応を図るため、食物アレルギー対応専用調理室を整備し、実施することとする。

(5) 食育への対応

学校給食については、健康教育、食の教育、環境教育など、食育に関する生きた教材として、更なる活用が期待されている。また、食育への取組が明確に位置付けられたことから、近年の学校給食センターでは、食育推進業務を担う事例が多くあり、様々な取組が行われている。これらのことから、新学校給食センターには、見学施設、ICT機器等を活用した食育を推進する設備等の整備を図ることとする。

(6) 環境への配慮

新学校給食センターには、省エネルギー設備を導入することで、環境負荷の低減を図ることとする。また、調理残渣や食べ残しについては、「食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針（令和元年7月12日告示）」（以下「食品循環資源基本方針」という。）に基づいて適切に処理することとする。

(7) 地場産物・有機野菜等の活用

地場産物については、食育の観点から積極的に活用し、有機野菜の活用については、先進事例等について調査・研究を進めることとする。

(8) 農福連携の取組

農福連携の取組については、障がい者と農業従事者との情報交換やマッチング等を支援するため、関係機関との連携を図ることとする。

(9) 将来的な児童・生徒数の減少への対応

新学校給食センターは、稼働後に予測される、児童・生徒数の減少に対する将来的な規模縮小、機能転換等にも対応可能な施設として整備することとする。

(10) 公共施設等の適正管理

新学校給食センターは、上記の事項に十分配慮した上で、公共施設等の適正管理の考え方を取り入れ、ライフサイクルコストを意識した適切かつ効

率的な設備の修繕、施設改修、施設更新等の実施が可能な施設として整備することとする。

(11) 地域資源の活用

新学校給食センターでは、両市町の共同による広域的な運営のメリットを生かし、地域雇用の促進を図るとともに、多摩産材等の地域資源の活用を推進することとする。

(12) 民間の力の活用

新学校給食センターについては、調理、配送、配膳、施設の維持管理等の一部の業務を可能な限り地域の民間企業に委託するなど、民間の力の活用を推進することとする。

第3章 新学校給食センターにおける施設整備等の内容

1 建設用地確保について

新学校給食センターの建設用地については、「あきる野市学校給食センター整備計画」に基づいて武蔵引田駅北口土地区画整理事業地内に8,801㎡の敷地を確保しており、次に掲げる条件等に合致している。

(1) 配送条件

- ア 全ての小・中学校で、調理後2時間以内に給食できること。
- イ 配送車や食材搬入車の出入りに適した幅員を有する道路への接道があること。

(2) 法的要件

学校給食センターは、建築基準法では工場に区分される施設であることから、用途地域は、原則として工業地域又は準工業地域であること。

(3) 敷地形状・規模

- ア 学校給食センターは、食材搬入から配送回収までの工程において効率的な動線の確保が必要なため、基本的に長方形の整形敷地であること。
- イ 敷地（必要面積）は、施設の建築面積、建蔽率、必要緑化面積及び屋外施設面積（駐車場、配送車車庫など）が適切に確保できる規模であること。

【表-6】 施設面積・敷地面積の目安

	施設規模	1F面積	2F面積	延べ床面積	敷地面積
共同調理場 (炊飯あり)	1,500食	1,387㎡	414㎡	1,801㎡	3,467㎡
	3,000食	2,126㎡	501㎡	2,626㎡	5,314㎡
	5,000食	2,933㎡	769㎡	3,701㎡	7,331㎡
	8,000食	3,714㎡	1,135㎡	4,849㎡	9,286㎡
	10,000食	4,236㎡	1,202㎡	5,437㎡	10,589㎡

※出典：「学校給食施設計画の手引き」 美味しい学校給食施設研究委員会 編著

(4) インフラ条件

学校給食センターは、エネルギー消費が大きい施設であることから、インフラ条件については、電気、ガス、水道、下水道等が整っていること。

(5) 環境条件

学校給食センターは、車両の出入り、調理による臭気、騒音等が発生するおそれのある施設であるため、周辺環境に影響が少ない立地であること。

2 建設予定地について

(1) 建設予定地の状況

【表-7】 建設予定地の状況

項目	内 容		
所在地	あきる野市		
面積	8,801㎡（仮換地）		
用途地域	準工業地域		
防火指定	準防火地域		
容積率	200%	建蔽率	60%

(2) 隣接地の状況

東側：第1種中高層住宅専用地域、第1種低層住宅専用地域

西側：農地（市街化調整区域）

南側：JR五日市線

北側：準工業地域（物流倉庫）

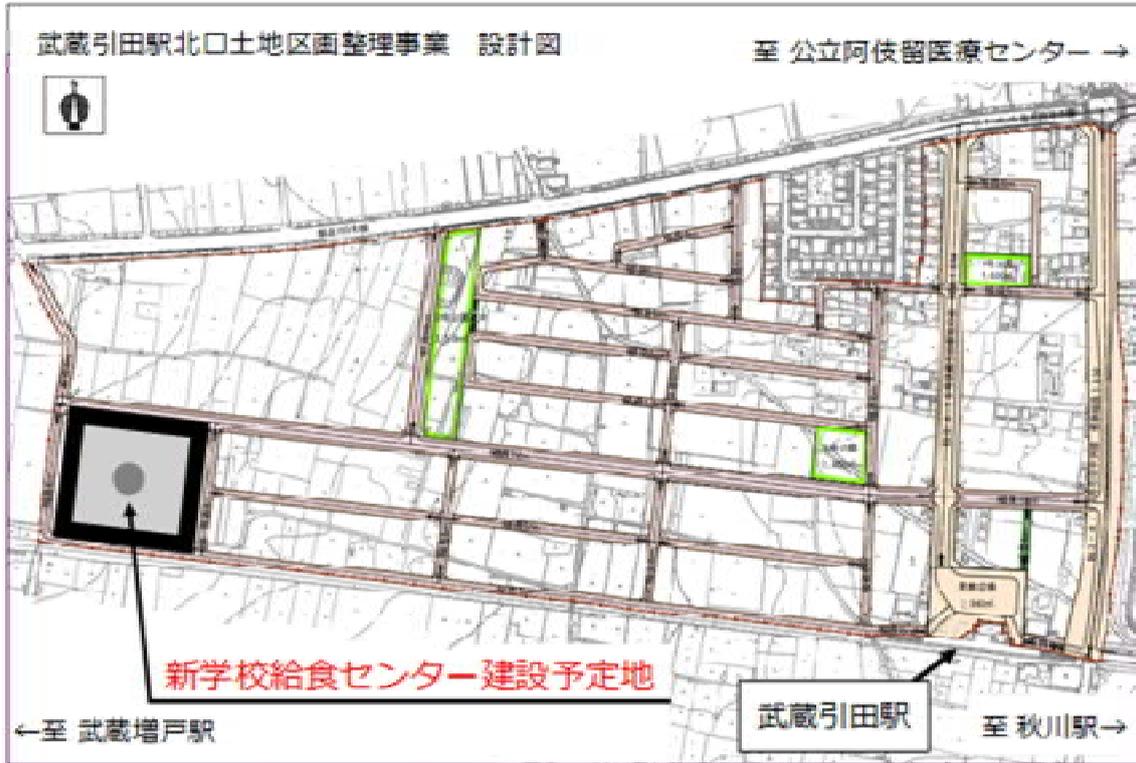
(3) インフラ整備状況

水道管、下水道管、雨水管、ガス及び電気については、区画整理事業の一環として道路内に整備されている。

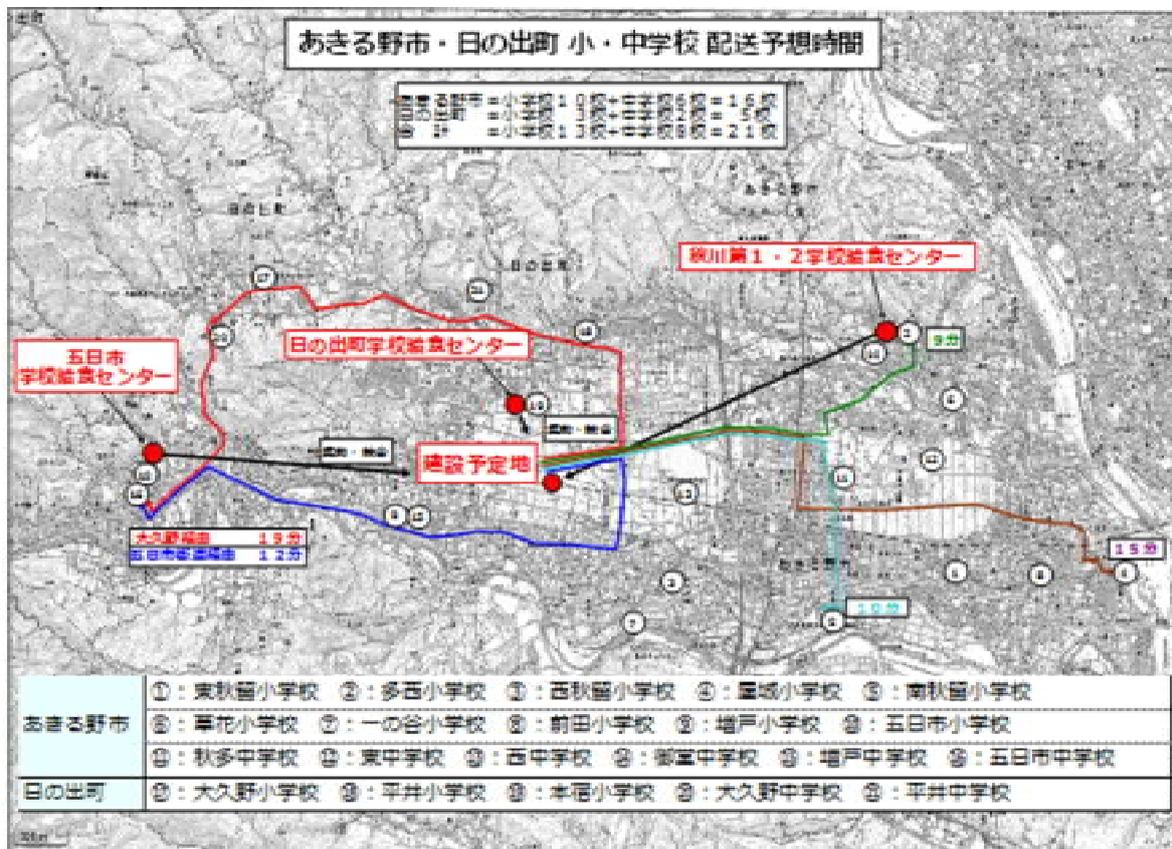
(4) 立地のメリット

建設予定地は、あきる野市においては、市の東西に位置する小・中学校のおおよそ中央付近に位置し、日の出町においては、現給食センターから至近に位置するため、両市町による共同運営に適した立地である。

【図-3】 建設予定地位置図



【図-4】 配送予想図



3 施設等の想定について

(1) 提供可能食数

両市町の児童・生徒数の将来予測は減少傾向であることから、提供可能食数は、稼働予定年度（令和8年度）の推計値をもって最大食数とすることとする。

【表-8】 食数推計

	あ き る 野 市			日 の 出 町			両 市 町 計		
	児 童 ・ 生 徒 数	教 職 員 等	小 計	児 童 ・ 生 徒 数	教 職 員 等	小 計	児 童 ・ 生 徒 数	教 職 員 等	合 計
令和8年	5,628	675	6,303	1,529	228	1,757	7,157	903	8,060
令和9年	5,501	671	6,172	1,500	226	1,726	7,001	897	7,898
令和10年	5,388	668	6,056	1,475	224	1,699	6,863	892	7,755
令和11年	5,287	665	5,952	1,456	222	1,678	6,743	887	7,630
令和12年	5,199	663	5,862	1,442	220	1,662	6,641	883	7,524
令和13年	5,203	659	5,862	1,442	218	1,660	6,645	877	7,522
令和14年	5,158	657	5,815	1,426	216	1,642	6,584	873	7,457
令和15年	5,126	655	5,781	1,414	214	1,628	6,540	869	7,409
令和16年	5,108	653	5,761	1,408	213	1,621	6,516	866	7,382
令和17年	5,102	651	5,753	1,407	212	1,619	6,509	863	7,372
令和18年	5,084	649	5,733	1,411	211	1,622	6,495	860	7,355
令和19年	5,029	647	5,676	1,400	210	1,610	6,429	857	7,286
令和20年	4,987	635	5,622	1,394	209	1,603	6,381	844	7,225
令和21年	4,959	633	5,592	1,394	208	1,602	6,353	841	7,194
令和22年	4,943	631	5,574	1,398	207	1,605	6,341	838	7,179
令和23年	4,936	629	5,565	1,402	206	1,608	6,338	835	7,173
令和24年	4,878	618	5,496	1,393	205	1,598	6,271	823	7,094
令和25年	4,833	616	5,449	1,389	204	1,593	6,222	820	7,042
令和26年	4,802	614	5,416	1,389	203	1,592	6,191	817	7,008
令和27年	4,784	612	5,396	1,393	202	1,595	6,177	814	6,991

※国立社会保障・人口問題研究所「日本の将来推計人口（平成30年）」等を基に推計

※教職員等には、教職員・講師・会計年度任用職員・学校給食センター職員等を含む

【図-5】 食数推計グラフ



※【表-8】 食数推計を基に作成

(2) 献立

献立は、適切な調理員の配置、調理における衛生管理、地場産物の活用などを考慮し、安全・安心なおいしい学校給食を安定的に提供するため、小学校1献立、中学校1献立の2献立を基本とする。また、献立内容は、主食（米飯、パン又は麺）、主菜・副菜（一汁二菜）及び牛乳を基本とする。

■ 本方針中における複数献立の定義

各学校において1か月間に提供する統一的内容の献立を作成した上で、日程を組み替えた異なる献立を複数作成するもの。

小学校1献立、中学校1献立の計2献立の場合、小学校と中学校において、1か月間で提供する献立の全体としての内容は同じだが、提供する日が異なる。

【表-9】 献立数の比較

	メリット	デメリット
1 献立	<ul style="list-style-type: none"> 調理における衛生管理を一元的に実施できる。 調理員の配置人数が複数献立に比べて少ない。 	<ul style="list-style-type: none"> 食中毒、異物混入が発生した際のリスクが高い。 すべての食材を8,000食分用意する必要があるため、活用できる地場産物に制限がある。 厨房機器全てが食数分必要となる。
2 献立	<ul style="list-style-type: none"> 1 献立当たりの食数が減ることにより、更なる地場産物の活用が期待できる。 食中毒、異物混入が発生した際のリスクを1 献立より低くできる。 献立の工夫により、一部の厨房機器の対応食数を小さくできる。 	<ul style="list-style-type: none"> 調理における衛生管理リスクが1 献立に比べて高くなる。 調理員の配置人数が1 献立に比べて多い。
3 献立	<ul style="list-style-type: none"> 1 献立当たりの食数が減ることにより、更なる地場産物の活用が期待できる。 食中毒、異物混入が発生した際のリスクを2 献立より低くできる。 献立の工夫により、一部の厨房機器の対応食数を小さくできる。 	<ul style="list-style-type: none"> 調理における衛生管理リスクが2 献立に比べて高くなる。 調理員の配置人数が2 献立に比べて多い。

(3) 食器

食器は、安全面、衛生面はもとより、食育の観点から、家庭における食器に近い感覚で使用することができ、食事作法等も身に付けやすい、茶わん（飯わん）、汁わん、皿等の個々食器を採用し、箸、スプーン及びフォークについても複数の使用を可能とした構成を基本とする。

【表-10】 食器構成と用途

食器	用途
トレイ	配膳用
飯わん	ごはん用
汁わん	味噌汁やスープなど
仕切皿	主菜や副菜など
深皿	カレーや丼物など

食器の材質は、安全面、衛生面等を考慮し、小学校低学年の児童でも容易に運べる重さで、落としても割れない耐久性があり、環境ホルモンが検出されないPE N樹脂製を基本とする。

【表-11】 食器材質の比較

◎：優れている ○：普通 △：劣っている

	樹脂食器		磁器食器
	PP (ポリプロピレン)	PEN (ポリエチレンナフタレート)	強化磁器
安全面 (化学物質 の溶出)	安全性が確認されている	安全性が確認されている	安全性が確認されている
	○	○	○
衛生面	樹脂食器の中でも柔らかく、表面に傷が付きやすい	樹脂食器の中では硬く、表面に傷が付きにくい	表面には傷が付きにくい
	△	○	◎
食育面	落としても割れず物の大切さが伝わらない	落としても割れず物の大切さが伝わらない	家庭に近い感覚で使用でき、望ましい食習慣を学習できる
	△	△	◎
重さ	非常に軽い	軽い	重い
	◎	○	△
耐久性	基本的に落下等による破損はないが、4～5年で交換が必要	基本的に落下等による破損はないが、7～8年で交換が必要	落下や配送における食器同士の強い接触により破損のおそれがあるが破損するまで使用可能
	○	◎	△
イニシャル コスト	安い	樹脂食器の中では高い	高い
	◎	○	△
ランニング コスト	傷等による交換頻度が樹脂食器の中では高く、使用期間が中期	傷等による交換頻度が低く、使用期間が長期	破損等により毎年15～20%程度の補充が必要
	○	◎	△

※ 耐用年数については、使用頻度、洗浄、消毒保管（熱風消毒等）等の状況により、メーカー参考耐用年数よりも早まる場合がある。

（４）施設の構造と階数

施設は、回転釜を設置する煮炊き調理室等において柱のない大空間を必要とするため、鉄骨造が想定される。また、「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」等により耐震性の確保が求められていることから、構造体・建築非構造部材・建築設備については、適切な構造となるよう設計段

階において検討することとする。

なお、施設の階数については、効率性及び機能上の観点から1階に調理関連諸室及び管理諸室、2階に見学関連諸室等を配置した2階建てを基本とする。

(5) 施設の規模及び配置

施設は、学校給食衛生管理基準に適合し、児童・生徒数の将来推計から最大で8,000食程度の給食が提供可能な規模とするため、延べ床面積は、4,000㎡程度を想定することとする。

なお、必要食数は、長期的な推計において減少傾向にあることから、新学校給食センターは、将来的な給食規模の縮小に対応した必要最低限度の施設とする。

(6) 施設構成と動線

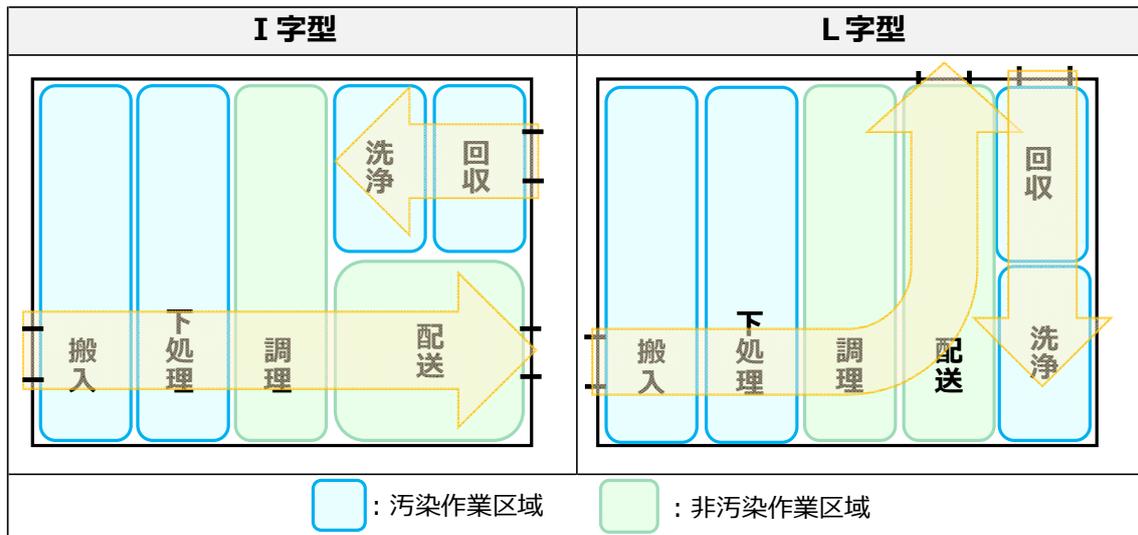
ア 施設構成

施設については、「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成29年6月改正）等の諸基準に基づいて構成等を計画することとする。

イ 施設内動線

施設内の動線は、汚染作業区域と非汚染作業区域、その他の区域（一般居室等）を明確に分離し、食材受入から調理、配送までの流れがワンウェイ（一方通行）となるように計画することとする。

【図-2（再掲）】 配置パターンのイメージ



(7) 導入諸室

調理場、職員事務室等の導入諸室については、「学校給食衛生管理基準」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」等の諸基準に基づいて衛生管理の徹底が図れるものとし、その必要性、効率性、経済性などについても検討の上、効率的かつ効果的に整備することとする。

(8) アレルギー対応専用調理室

アレルギー対応専用調理室は、両市町のアレルギーを有する児童・生徒数、学校給食で対応するアレルギー品目等を勘案し、整備することとする。

(9) 炊飯設備

炊飯機能の整備については、献立面、食育面、災害対応等において、様々な対応の幅が広がるなどのメリットが大きいことから、炊飯施設を設置することとする。

【表-12】 炊飯設備整備のメリット

項 目	メ リ ッ ト
食育・献立面	<ul style="list-style-type: none"> ・ 他の調理との連携による献立作成の自由度が高い。 （炊き込み御飯やピラフなど、多彩な献立に対応できる。） ・ 米の購入費のみとなるので、差額分を材料購入費に充当でき、メニューの幅が広がる。 ・ 本センターの見学時において、炊飯調理の流れも見学できる。
防災面 （災害時炊き出しなど）	<ul style="list-style-type: none"> ・ 災害時における本センターの炊き出し等の防災機能設置が可能である。

（10）環境への配慮

新学校給食センターの整備、管理及び運営において、地球環境及び周辺環境への配慮に関する方向性等については、次に掲げる項目のとおりとする。

ア 建物の省エネルギー化

外壁、屋根、建具等の断熱性能の強化及び高効率型の空調、LED照明等の設備類の導入については、省エネルギーに配慮して進めることとする。

イ 残菜等の処理

学校給食センターから出される調理残渣や食べ残し等の残菜については、食品循環資源基本方針に基づいて、生ごみの減量を目的とした消滅処理、飼料や肥料への再生利用など、様々な方法を検討し、適切に処理することとする。

ウ 牛乳パックの処理

牛乳パックについては、アレルギーを有する児童・生徒への対応や処理水による排出汚水への影響などを考慮すると、各学校において洗浄、分別等の処理をすることが困難なため、洗浄破碎機の設置を基本に、処理後の再生利用等についても検討し、適切に処理することとする。

エ 廃食油の再生利用

学校給食センターから出される廃食油については、食品循環資源基本方針に基づいて、再生利用など様々な処理方法を検討し、適切に処理することとする。

オ 再生可能エネルギー設備

地球温暖化対策及びゼロエミッション東京戦略の推進を図るため、太陽光発電システムや蓄電池などの再生可能エネルギー設備の導入については、基本設計の段階で検討し、費用対効果や運用方法などを考慮して整備することとする。

カ 雨水利用及び屋上・壁面緑化

学校給食センターは、衛生面を最重要視する施設であることから、屋内施設での雨水利用は避け、屋外の植栽や清掃などに限って利用することとする。また、虫等が集まらないよう、建物の屋上や壁面の緑化は行わず、外構の植栽等に関しては、鳥や虫が寄りつきにくい樹種を選定するなどの工夫をすることとする。

キ 配送車

配送車については、地球温暖化対策及びゼロエミッション東京戦略の推進を図るため、基本設計の段階でZEV等の導入を検討し、費用対効果や運用方法などを考慮して選択することとする。

※ ZEVとは、走行時にCO₂等の排出ガスを出さない電気自動車や燃料電池自動車、プラグインハイブリッド自動車のこと。

(11) 熱源方式

厨房機器に利用される熱源は、電気、ガス、石油等があり、これらの併用が想定されることから、基本設計の段階で効率性、安全性、環境への配慮などの面から総合的に検討し、最適な熱源方式を選定することとする。

(12) 食育関連設備

新学校給食センターについては、食育の充実及び推進の観点から、ICT機器の活用、カメラ・モニター等の設置などについても検討した上で、見学施設、会議室、栄養指導室等の食育関連設備を整備することとする。

(13) 通信システム設備

通信システム設備については、両市町が共同で行う事務の範囲により、必要なシステム、ネットワーク回線等が変化するため、新学校給食センターにおける広域連携の手法、職員の配置等の検討と併せて共同事務の範囲についても調整を図り、通信システム設備を整備することとする。

(14) メンテナンス性能の確保

新学校給食センターは、保全、メンテナンス等を考慮し、合理的・経済的に更新可能な設備等の選定や構内通路等を確保するなど、効率的な設備の修繕、施設改修等の実施が可能な施設整備を図ることとする。

(15) 設備の継続使用等

新学校給食センターの設備の設置等については、現在、両市町で使用している設備等の移設による継続使用や新規設備のリース契約などによる合理的かつ効果的な設備の導入について、SDGsの推進、ライフサイクルコストの低減、事業費の平準化などを図るため、様々な視点から比較検証することとする。

第4章 新学校給食センターの整備手法及び運営方式

1 整備手法について

あきる野市が平成24年度に策定した「あきる野市学校給食センター整備計画」では、民間のノウハウ等を活用し、低廉で良質なサービスの提供が期待できること、財政支出を平準化できること、設計から運営までを一体的に扱うことでコストの削減が期待できることなどから、単独事業によるPFI方式の導入が適切であるとしていた。

しかしながら、新学校給食センターの建設については、令和元年9月の当該計画の改定において、国が公共施設等の適正管理の推進の一環として、平成29年度に「公共施設等適正管理推進事業債」を創設したことや社会情勢の変化などを受け、広域連携の可能性の模索や財政面、運営面等で、より高い優位性が認められる整備手法等を選定するなど、更なる検証を行う必要があるとしている。

PFI方式のメリットは、設計、建設、施設の維持管理及び運営を一体的に扱うことによる事業コストの削減が図れることなどが挙げられる。

しかしながら、市場金利の上昇気運、資材の高騰など、社会情勢は変化しており、景気の長期的な展望が見通せない状況においては、民間委託によるコストメリットは薄れている。

さらに、学校給食の管理・運営において、学校給食センターの事業主体と実際に給食を実施する現場である学校との関わり方などを考察すると、学校給食事業については、PFI方式の概念に全面的にかなうものではない。

また、両市町が掲げる基本理念を実現するためには、新学校給食センターの整備及び運営について、両市町が主体性を持ち、かつ、柔軟な対応を図ることで適切に事業を実施していくことが重要となる。

これらのことから総合的に判断し、新学校給食センターの整備手法については、共同整備による最大限の効果を発揮するため、直接公共が発注し、建設する手法とする。

2 運営方式について

学校給食センターの運営については、行財政改革の推進等の考え方を踏まえ、民間の力の活用などにより、効果的かつ効率的な運営が求められているが、学校給食の目標である安全・安心なおいしい学校給食を安定的に提供するため、食材の調達、検収、献立作成など、学校給食事業の安全性の確保に関する重要な部分については、公共が担わなければならないとされている。

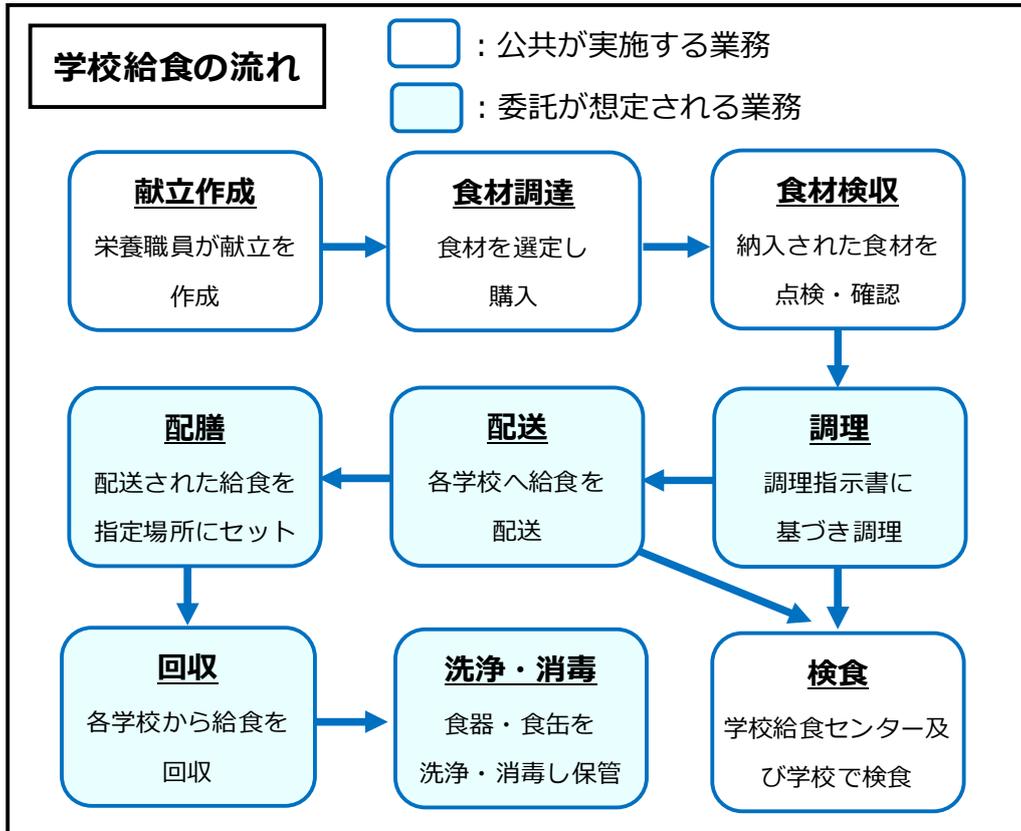
新学校給食センターの整備については、「整備手法について」に記述したとおり、直接公共が発注し、建設する手法としており、運営方式についても、この手法のメリットを生かし、共同整備による最大の効果を上げる必要がある。

このような中、正規調理員については、両市町ともに、定年退職等に伴う欠員は不補充としており、一部の業務を一般職員、会計年度任用職員又は民間調理員の派遣で対応しているが、個別の求人による調理員の確保は難しい状況となっている。

これまでも、あきる野市では、給食配送業務について、民間委託を実施してきているが、新学校給食センターにおける「学校給食衛生管理基準」等に則した適切な施設運営の実施に当たっては、より多くの人員が必要となる。

そのため、新学校給食センターの運営については、両市町が主体となり、基本理念である安全・安心なおいしい学校給食を安定的に提供すること、民間の力を活用することなどの実現に向けて、調理等の一部業務を一括して民間に委託することを基本とする。

【図-6】 学校給食の流れ



第5章 新学校給食センターの広域連携の手法等

1 広域連携の手法について

地方自治法に基づく広域連携の手法としては、特別地方公共団体を設置する「一部事務組合」「広域連合」と、特別地方公共団体を設置しない「連携協約」「協議会」「機関等の共同設置」「事務の委託」「事務の代替執行」の7つがある。

学校給食においては、主に「一部事務組合」「広域連合」「協議会」「事務の委託」が全国で実施されているが、本事業においては、両市町が新学校給食センターを共同で整備及び運営を行う目的からすると「一部事務組合」又は「協議会」による広域連携が想定される。

「一部事務組合」については、財産の保有や職員の採用が可能であり、責任の所在が明確であるというメリットはあるが、運営や存在が住民から見えにくいといった側面もある。対して、「協議会」は、「一部事務組合」にある法人格を持つメリットはないが、組織する団体が主体性を維持したまま事務処理を行うことが可能である。

新学校給食センターの管理・運営については、それぞれの市町で培われた安全・安心なおいしい学校給食への取組等を承継し、共同整備の利点を生かした効率的かつ効果的な運営を円滑に行うため、両市町が主体的に管理・運営を行える「協議会」により広域連携を図ることとする。

【表-13】 広域連携の手法

共同処理制度		制度の概要	学校給食の状況 (設置数)	
			R3	H30
法人 の 簡便な 立 仕 組 み し な い	連携協約	地方公共団体が、連携して事務を処理するに当たっての基本的な方針及び役割分担を定めるための制度。	-	-
	協議会	地方公共団体が、共同して管理執行、連絡調整、計画作成を行うための制度。	8件	7件
	機関等の共同設置	地方公共団体の委員会又は委員、行政機関、長の内部組織等を複数の地方公共団体が共同で設置する制度。	-	-
	事務の委託	地方公共団体の事務の一部の管理・執行を当該地方公共団体に委ねる制度。	27件	23件
	事務の代替執行	地方公共団体の事務の一部の管理・執行を当該地方公共団体の名において他の地方公共団体に行わせる制度。	-	-
要法 す 人 の 仕 設 組 立 み を	一部事務組合	地方公共団体が、その事務の一部を共同して処理するために設ける特別地方公共団体。	16件	18件
	広域連合	地方公共団体が、広域にわたり処理することが適当であると認められる事務を処理するために設ける特別地方公共団体。国又は都道府県から直接に権限や事務の委譲を受けることができる。	2件	2件

※資料：「地方公共団体間の事務の共同処理の状況調（総務省）」

「広域連携の仕組みと運用について（総務省）」

【表-14】 一部事務組合と協議会

	一部事務組合	協議会
根拠法令 (地方自治法)	第284条～第291条	第252条の2の2 ～第252条の6の2
制度の概要	地方公共団体がその事務の一部を共同して処理するために、構成団体の議会の議決を経て、協議により規約を定め、都道府県が加入するものにあつては総務大臣、その他のものにあつては都道府県知事の許可を得て設ける特別地方公共団体である。 一部事務組合が成立すると、共同処理するとされた事務は、構成団体の権能から除外され、一部事務組合に引き継がれる。	普通地方公共団体の協議により定められる規約で設置される組織であるが、法人格を有せず、協議会固有の財産又は職員を有さない。
経費の負担	①負担金②手数料③その他（地方債など） ※税による収入はなし。交付税は、構成団体に対して交付。	協議会の経費は、関係普通地方公共団体が負担・支弁し、その方法は規約で定める。
必要な手続	関係地方公共団体において、議会の議決を経る前に、組合の運営方針や規約内容について協議（事実上の協議）を行った上で、それぞれの議会の議決を経て行う協議（法定上の協議）により規約を定め、都道府県が加入するもの及び数都道府県にわたるものにあつては総務大臣、その他のものにあつては都道府県知事の許可を得なければならない。	協議会を設立するときは、関係地方公共団体において事実上の協議を行った上で、それぞれの議会の議決を経て行う協議により規約を定め、協議会を設置した旨及びその規約を告示するとともに、都道府県知事が加入するものにあつては総務大臣に、その他のものにあつては知事に届け出なければならない。
メリット	●法人格を有するため財産の保有や職員の採用が可能 ●組合議会や組合管理者、監査委員が設置され、責任の所在が明確	●管理者の設置を要しない簡素で効率的な事務処理の方式 ●組織する団体が各々の主体性を維持したまま広域的に事務処理可能
デメリット	●迅速な意思決定が困難 ●運営や存在が住民から見えにくい。	●法人格がないため、財産保有等の事務を行えない。 ●責任の帰属が第一義的に問われる事務には向かない。
運用状況 (R3.7.1 現在)	16件 羽村・瑞穂地区学校給食組合等	8件 広陵町・香芝市学校給食センター協議会等

2 資金調達について

学校給食センターの整備に対する国の補助としては、学校給食の開設に必要な共同調理場施設の整備、附属施設の整備に要する経費を補助する文部科学省の「学校施設環境改善交付金（学校給食施設整備事業）」がある。資金調達については、この補助の活用を図った上で、その他の関連する補助制度を検証し、更に東京都に対しては、広域連携による整備事業であることを踏まえた補助制度の創設や既存制度の拡充等の支援要望を継続していくこととする。

また、財政負担の平準化等を図るため、「公共施設等適正管理推進事業債（集約化・複合化事業）」や「学校教育施設等整備事業債」などの地方債を積極的に活用することとする。

【表-15】 学校施設環境改善交付金

名 称	概 要	管 轄
学校施設環境改善交付金	学校給食の開設に必要な共同調理場施設の整備、附属施設の整備に要する経費を補助	文部 科学省

【表-16】 地方債

名 称	概 要
公共施設等適正管理事業債 （集約化・複合化事業）	公共施設等総合管理計画に基づいて行われる公共施設等の整備事業のうち集約化・複合化事業の一部を対象に、集約化により建物の延べ床面積が減少したり、維持管理経費等が減少したりする事業に対して行われる貸付け
学校教育施設等整備事業債	公立の小中学校等の校舎、屋内運動場、水泳プール及び給食施設の新増改築等の整備事業を対象に行われる貸付け

3 想定スケジュール及び概算事業費

第4章の記述のとおり、公設公営による一部民間委託で新学校給食センターの整備及び運営を行う場合の想定スケジュールは、表-17に示すとおりであり、令和5年度に設計業務を開始した場合、令和5年度及び令和6年度で基本設計及び実施設計、令和7年度から令和8年度で建設工事及び稼働が想定される。

また、概算事業費については、基本設計段階で積算することとなるが、現時点では、設計、工事監理、建設工事（建築・設備、厨房設備）、外構工事、厨房備品等を含め、46億円程度と想定している。

ただし、想定スケジュール及び概算事業費については、昨今のウクライナ問題、円安、物価上昇、建設資材の高騰・高止まりなどの影響により、工事の遅れ、事業費の増額等が生じることが懸念される。また、国からは、適切な工期の確保及び適正な価格の設定が求められている。

これらのことから、新学校給食センターの整備については、早期稼働を目指して推進するが、今後の社会情勢の変化によっては、工期、事業費等の見直しが生じる可能性があることから、動向を見極め、柔軟かつ適切な対応を図ることとする。

【表-17】 想定スケジュール

	1年目	2年目	3年目	4年目	5年目
1 設計	■				
2 建設			■		
3 維持管理・ 運営				■	

第6章 新学校給食センターの共同整備における対応等

1 負担割合について

(1) 負担割合の考え方

負担割合の考え方については、施設整備に係るイニシャルコストと給食事業の運営に係るランニングコストに分け、次のとおり整理することとする。

ア イニシャルコスト

イニシャルコストについては、両市町が単独で整備した場合の建設費の割合とする。

イ ランニングコスト

ランニングコストについては、施設管理に当たる経費等をイニシャルコストの負担割合で按分し、それ以外の経費を両市町の食数割合で按分することを基本とする。

(2) 負担割合の算定

実際に使用するイニシャルコストの負担割合については、新学校給食センター整備の基本設計段階において、両市町が単独で整備する場合を仮定し、同水準・同条件で算出した建設費を用いて算定することとする。

また、ランニングコストに係る負担割合の算定における、食数の算出方法、経費の分類等の詳細については、別途協議することとする。

なお、負担割合の具体的な内容については、協議が整った際に改めて確認書等を取り交わすこととする。

2 管理・運営について

(1) 災害時の対応

新学校給食センターは、災害時において、通常時の安定的な学校給食の運営のために確保している、備蓄米や水などを活用し、炊き出しの拠点として運用することとする。

【表-18】 通常時の備蓄

米	8,000食 × 3日分 を基本とする。
水 (受水槽)	設計において適切な量を確保する。

(2) 地場産物の活用

新学校給食センターにおける地場産物の活用については、広域連携による対象地域の拡大等の利点を生かし、積極的に活用することとする。なお、詳細については、農業政策担当部署、JAあきがわ等と協議・調整することとする。

(3) 技能労務職員の任用等

新学校給食センターにおける技能労務職員の任用については、現在の両市町における学校給食事業の特色や、技能労務職員の経験や技術を承継することなどを考慮して調整することとする。

(4) 調理業務等の委託範囲

業務の委託については、民間の力の活用などにより、できる限り効果的かつ効率的に行うことが求められていることから、調理、配送、配膳等の一部業務について、一括して民間に委託することを基本とし、検討委員会及び専門部会において、詳細を協議することとする。

(5) 建設用地の費用負担

建設用地については、両市町がそれぞれ、建設に係る費用の負担割合をもって所有することとする。

なお、費用負担の具体的な内容については、別途協議し、改めて確認書等を取り交わすこととする。

(6) 共同で処理する事務の範囲

両市町が共同で処理する事務については、学校給食費の管理及び徴収を除く、学校給食センターの維持管理・運営に関することを基本とし、詳細は別途協議することとする。

【表-19】 共同で処理する事務の範囲

共同で処理する事務	単独で処理する事務
<ul style="list-style-type: none">■ 学校給食センターの維持管理・運営・ 学校給食の提供 →献立作成、食材調達、調理 等・ 施設の維持管理・ その他維持管理・運営に必要な事務■ 共同で行うことを想定している事務	<ul style="list-style-type: none">■ 学校給食費の管理・徴収・ 学校給食費の管理 →納付状況整理 等・ 学校給食費の徴収 →納付書作成、訪問徴収 等・ その他管理・徴収に必要な事務■ 単独で行うことを想定している事務

※共同で処理する事務の方針（食材調達における、農薬、輸入品、遺伝子組み換え、放射性物質、トレーサビリティ等の取扱等）については、別途協議することとする。

(7) その他の事項

共同整備及び運営に関する重要な事項について、本方針に記載のない検討課題、調整項目が生じた場合は、検討委員会及び専門部会において協議の上、確認書等を取り交わすこととする。

3 新学校給食センター稼働までの対応

(1) 施設及び設備

現在の学校給食センターについては、新学校給食センター稼働までの間、安全・安心なおいしい学校給食を安定的に提供するため、必要な施設及び設備の維持管理を適切に行い、設備の入替えについては、リース等を検討の上、費用対効果を考慮して実施することとする。

(2) 調理員の確保

調理員については、正規の調理員及び会計年度任用職員により確保することを基本とする。ただし、技能労務職員については定年退職等に伴う欠員を補充しないため、正規の調理員に不足が生じた場合は、再任用制度の活用、一般事務職員からの補充及び民間調理員の派遣等により人員を確保することとする。

(3) 広域連携に係る事務手続き

広域連携に係る事務手続きについては、基本設計及び実施設計と同時進行で、検討委員会及び専門部会において、詳細を協議することとする。

(4) アレルギー対応の協議

新学校給食センターにおけるアレルギー対応については、検討委員会及び専門部会において、除去食、代替食、アレルギー対応品目、配膳方法、学校の対応等の詳細を協議することとする。

資料編

資料 1 …新学校給食センター建設準備の経過

資料 2 …あきる野市・日の出町新学校給食センター共同整備
検討委員会会則

資料 3 …あきる野市・日の出町新学校給食センター共同整備
検討委員会委員名簿

資料 4 …基本合意文書

資料 5 …基本協定文書

新学校給食センター建設準備の経過

年・月	経 過	
	あきる野市	日の出町
平成25年 3月	「あきる野市学校給食センター整備計画」を策定	
令和元年 9月	「あきる野市学校給食センター整備計画」を改定	
令和3年 2月		「日の出町学校給食センター整備基本方針」を策定
	「新学校給食センターの建設及び運営に関する基本合意書」を締結	
令和3年 7月	基本合意に基づき、「あきる野市・日の出町新学校給食センター共同整備検討委員会」を設置	
令和3年 8月	共同整備の基本理念、基本的事項等について「あきる野市・日の出町新学校給食センターの共同整備に関する基本協定書」を締結	
～現在	共同整備における施設の整備方針、整備手法、運営方式等について協議・調整中	

あきる野市・日の出町新学校給食センター共同整備検討委員会会則

(名称)

第1条 この委員会は、あきる野市・日の出町新学校給食センター共同整備検討委員会（以下「委員会」という。）という。

(目的)

第2条 委員会は、(仮称)あきる野市・日の出町新学校給食センター（以下「新学校給食センター」という。）を効果的かつ効率的に共同で建設及び運営を行うため、必要な事項を定めることで事業の円滑な実施に資することを目的とする。

(所掌事項)

第3条 委員会は、新学校給食センターの建設及び運営に向けて次に掲げる事項について協議及び検討する。

- (1) 計画に関すること。
- (2) 建設に関すること。
- (3) 運営に関すること。
- (4) その他必要な事項に関すること。

(組織)

第4条 委員会は、次に掲げる者をもって組織する。

- (1) 委員長 あきる野市教育長
- (2) 副委員長 日の出町教育長
- (3) 委員 別表のとおり。ただし、必要に応じて追加できるものとする。

(役員の職務)

第5条 委員長は、会務を総括し、委員会を代表する。

2 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故があるときは、その職務を代理する。

(会議)

第6条 委員会は、必要の都度開催するものとし、委員長が招集する。

- 2 委員長は、委員が会議を欠席する場合には、当該委員の代理者の出席を求めることができる。
- 3 委員長は、会議の運営上必要があると認めるときは、委員以外の者を会議に

出席させ、その説明又は意見を聴くことができる。

(専門部会)

第7条 委員会は、所掌事項を遂行するため、必要に応じ、専門部会を設けることができる。

2 前項の専門部会は、委員会の指示に基づいて、委員会が必要とする業務を処理する。

3 専門部会の組織及び業務は、委員会が協議の上、決定する。

(任期)

第8条 委員の任期は、整備及び運営の方針が決定し、新学校給食センターの運用が開始されるまでとする。

(庶務)

第9条 委員会及び専門部会の庶務は、あきる野市教育総務課学校給食センター建設準備係及び日の出町学校給食センター管理係において処理する。

(その他)

第10条 この会則に定めるもののほか、委員会及び専門部会の運営に関し必要な事項は、委員会が協議の上、決定する。

附則

この会則は、令和3年7月29日から施行する。

附則

この会則は、令和5年1月12日から施行する。

別表

あきる野市	日の出町
教育部長 企画政策課長 財政課長 教育総務課長 学校給食課長	企画財政課長 学校教育課長 学校給食センター所長

●事務局：あきる野市教育総務課及び日の出町学校給食センター

あきる野市・日の出町新学校給食センター共同整備検討委員会 委員名簿

◎：委員長、○：副委員長

あきる野市	日の出町
◎教育長 教育部長 企画政策課長 財政課長 教育総務課長（会則改正後） 学校給食課長	○教育長 企画財政課長 企画財政担当課長（R4.3.31まで） 学校教育課長 学校給食センター所長（会則改正後）

あきる野市・日の出町新学校給食センター共同整備検討委員会 開催日

	開催期日	備考
第1回	令和3年 7月29日	
第2回	令和3年10月22日	
第3回	令和5年 1月 5日	書面開催
第4回	令和5年 1月23日	
第5回	令和5年 3月28日	

新学校給食センターの建設及び運営に関する 基本合意書

東京都あきる野市（以下「甲」という。）及び東京都西多摩郡日の出町（以下「乙」という。）は、「新学校給食センター」（以下「新センター」という。）の建設及び運営に関して、次のとおり基本合意書を締結する。

- 1 甲及び乙は、それぞれの学校給食センターの建て替えに当たり、安全・安心なおいしい学校給食の提供を安定的に行うことを目的に、新センターの建設及び運営を共同で推進することとする。
- 2 甲及び乙は、新センターの建設及び運営の検討を進めるに当たり、協議体を設置することとし、その所管をそれぞれの教育委員会とする。

この基本合意書の締結を証するため本書 2 通を作成し、署名押印の上、各自 1 通を保有する。

令和 3 年 2 月 5 日

甲 東京都あきる野市
あきる野市長

乙 東京都西多摩郡日の出町
日の出町長職務代理者
日の出町副町長

あきる野市・日の出町新学校給食センター共同整備に関する基本協定書

東京都あきる野市（以下「甲」という。）及び東京都西多摩郡日の出町（以下「乙」という。）は、「新学校給食センター」（以下「新センター」という。）の建設及び運営を共同で行うことに関する基本的事項について、次のとおり協定を締結する。

（目的）

第1条 この協定は、甲及び乙が、安全・安心なおいしい学校給食の提供を安定的に行うとともに、新センターの建設及び運営を効果的かつ効率的に共同で行うために必要な事項を定めることにより、事業の円滑な実施に資することを目的とする。

（基本理念）

第2条 甲及び乙は、新センターの建設及び運営にあたり、次の各号の取組を共同で行うものとする。

- （1）安全・安心なおいしい学校給食の提供
- （2）安全衛生管理の強化
- （3）地産地消の推進と促進
- （4）食育の充実及び推進
- （5）農福連携事業の促進
- （6）地域資源の活用推進
- （7）民間の力の活用

（実施方法）

第3条 建設及び運営の実施方法等については、甲及び乙が協議の上、これを定めるものとする。

（事務の執行及び費用負担）

第4条 甲及び乙は、新センターの建設及び運営のため、共同で事務の執行に当たるものとする。

- 2 建設用地に関する費用については、甲及び乙でそれぞれ負担するものとし、負担割合は、甲及び乙が協議の上、これを定めるものとする。
- 3 共同で行う設計や調査等に必要費用は、甲及び乙でそれぞれ負担するものとし、負担割合は、甲及び乙が協議の上、これを定めるものとする。
- 4 共同で行う建設に必要な費用は、甲及び乙でそれぞれ負担するものとし、負担割合は、甲及び乙が協議の上、これを定めるものとする。

- 5 共同で行う運営に必要な費用は、甲及び乙でそれぞれ負担するものとし、負担割合は、甲及び乙が協議の上、これを定めるものとする。
- 6 その他、各種負担が発生した場合は、甲及び乙が協議の上、これを定めるものとする。

(協定の変更)

第5条 この協定を変更する場合は、甲及び乙が協議の上、これを定めるものとする。

(協定の解消)

第6条 この協定を解消しようとする場合は、甲及び乙による協議の上、合意を得るものとする。

(定めのない事項等の処理)

第7条 この協定に定めのない事項又はこの協定の条項に疑義が生じた場合は、甲及び乙が協議の上、これを定めるものとする。

この協定の締結を証するため、本書2通を作成し、署名の上、各自1通を保有する。

令和3年8月24日

甲 東京都あきる野市
あきる野市長

乙 東京都西多摩郡日の出町
日の出町長

あきる野市・日の出町新学校給食センター

共同整備・運営方針（実施計画）

編集 令和5年3月

あきる野市・日の出町