

あきる野市学校給食センター運営協議会会議録

日 時：令和5年11月17日（金）午前9時00分（終了：午前9時45分）

会 場：あきる野市役所 本庁舎 5階 503会議室

参加者：委員14人（欠席5人）

職 員：教育部長、学校給食課長、秋川学校給食センター係長、
学校給食センター建設準備担当課長、学校給食センター建設準備係長

- 次 第：1 開会
2 挨拶
3 委員自己紹介
4 議題
（1）委員長の互選について
（2）副委員長の互選について
5 報告事項
（1）給食費の状況について
（2）新学校給食センターについて
6 閉会

会議内容

- ・教育部長挨拶
- ・委員及び事務局自己紹介
- ・委員の半数以上が出席のため、会議の成立を確認

議題（1）委員長の互選について

- ・互選の結果、市議会議員選出委員に決定。
- ・委員長挨拶

議題（2）副委員長の互選について

- ・互選の結果、学校長選出委員に決定。
- ・副委員長挨拶

報告事項（1）給食費の状況について

○委員長

- （1）給食費の状況について、事務局からの説明を求める。

○学校給食課長

- ・「令和5年度あきる野市の学校給食」と「給食費の現状について」。本来であれば、この場に栄養士が同席する予定だったが、事情により出席できなかったため、課長が説明する。
- ・資料1「令和5年度あきる野市の学校給食」について、現在の施設状況や献立、アレルギー、栄養摂取の基準等を説明。
- ・現在、秋川第1学校給食センターでは、旧秋川地区の小学校の給食を約3,100食、秋

川第2学校給食センターでは、旧秋川地区の中学校の給食を約1,800食、五日市学校給食センターでは、旧五日市地区の小中学校の給食を約1,600食を調理し、合計で約6,500食を各学校へ配送している。

・「給食の献立」については、栄養士が栄養価等を計算した上で、和食を中心とした献立を作成しているが、食育の一環として通常の献立のほかに、行事食や郷土料理、世界の料理、旬の食材や地場産物などを活用した献立などを作成し、時期を捉えて提供している。子どもたちに提供する学校給食については、施設や設備の老朽化という課題を抱えているが、こうした中でも栄養士が中心となり、栄養バランスのとれた、おいしくて安心・安全な給食の提供を目指しているところ。

・アレルギーの対応については、現在の施設環境ではアレルギー対応給食の提供ができない状況にあることから、「献立の詳細な調理指示書、配合表の配布」を行い、保護者の皆様と学校、給食センターが、情報を共有すること、牛乳にアレルギーや乳糖不耐症がある児童・生徒には、医師の指示により「牛乳の一時中止」を行うこと、食物アレルギー対応パンの提供などを行うなど、アレルギーによる事故を防ぐよう努めている。

・栄養摂取の基準については、表のとおり、文部科学省の「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」に従い、献立を作成し、給食を提供している。

・資料2「給食費の現状について」について説明。現状として、学校給食センターでは、学校給食法等に基づき、適切な栄養摂取による健康の保持増進など、成長期の児童・生徒の心身の健全な発達に資するため、献立づくり、食材の厳選及び入札、調理方法などを含めて、安全・安心で栄養バランスの取れたおいしい給食の提供に努めている。

・給食費については、平成22年度と平成29年度に学習指導要領の改訂、授業時数の増加に伴う給食回数の増加や、食材の価格上昇及び牛乳の値上げにより改定を行った。近年の不安定な社会情勢により、原油や小麦などの国際相場や、さらに円安による輸入価格の高騰などから、現在、国内の物価は全体的に上昇傾向が続いている状況にある。この状況下において、現在の給食費で給食の質や量を維持することは困難であるため、令和4年9月から支援策として、市の財源を食材費に充当している。

・現在の給食費は、小学校は低学年、中学年、高学年の3段階、中学校は全学年の金額設定で、内訳は、小学校低学年が、1食単価240円、月額4,000円、年額44,000円、小学校中学年が、1食単価255円、月額4,250円、年額46,750円、小学校高学年が、1食単価270円、月額4,500円、年額49,500円、中学校は全学年、1食単価295円、月額4,800円、年額52,800円となっている。なお、1食単価と表記しているが、確定単価ということではなく、1食あたりに要する費用として設定している金額である。

・「牛乳保護者負担額の比較（平成28年度と令和5年度の比較）」について、平成28年度から令和4年度までは、1パック当たりの牛乳単価が毎年1円程度の上昇だったが、令和5年度には一気に5円値上りしており、前回の改定時から比べて約10円ほど高くなっている。

・給食費に対する補助の状況については、物価高騰の長期化に伴い、保護者の皆様に負担していただいている給食費だけで食材を調達することが不可能となっている。この状況を踏まえ、市の支援策として令和4年9月から給食の食材費に対する補助を行い、市の財源

を食材費に充当することで、給食費の料金改訂は行っていない。

・令和4年度の補助の内容は、令和4年5月の総務省統計局発表の消費者物価指数（東京都区部）4.3%を基に算出した結果、1人1食当たり13円の補助を行った。月額にすると、1人約230円、半年で約1,600円の補助を行ったことになる。

・今年度については、令和4年4月から11月までの平均消費者物価指数（東京都区部）などを基に、当初予算の段階で、1人1食当たり14円、総額で約1,600万円を食材費に充当し、運営してきた。しかし、食材費の物価変動を予測することは難しい中で、現在、更に約470万円の不足が見込まれている。そのため、12月議会の補正予算で、不足分を計上する予定。このことにより、今年度の支援としては、1人1食当たり18円、総額で約2,100万円の市の財源を食材費に充当して負担を抑制する予定となっている。月額にすると、1人約300円、年額で約3,300円の補助を行うことになる。

・今後の給食費については、給食費を設定するための算出に当たり、物価高騰に伴う実績や上昇率などを基に1食当たりの単価を算出するとともに、今後の状況を見ながら適正に判断していく必要がある。このような中ではあるが、市の支援策として、来年度についても給食費の料金改定は行わず、不足する食材の調達費用は、市の財源を充当することで保護者の負担を抑制する予定。その一方で、現在、国において給食費の無償化を検討していることから、その動向を注視しながら対応していく。

○委員長

今の説明について、質問等があれば挙手を。

質問がないようなので、次の報告に移る。

報告事項（2）新学校給食センターについて

○委員長

（2）新学校給食センターについて、担当課長からの説明を求める。

○学校給食センター建設準備担当課長

・新学校給食センターについては、今年3月の末にあきる野市と日の出町で「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）」を策定し、4月から具体的に動き出した。これを「実施計画」と表現して説明させていただく。

・実施計画の策定後、設計業者をプロポーザルにより選定し、7月に株式会社楠山設計と設計の業務委託契約を結んだ。現在は、あきる野市と日の出町で協議をしながら、設計業者と設計の条件を調整している最中。

・新センターの基本的な内容については、3月末策定の「実施計画」に基づいているため、本日は、この実施計画の概要版に基づいて説明をさせていただく。

・1の「共同整備・運営方針（実施計画）の目的」について。

この「実施計画」については、新学校給食センターの共同整備に向けた日の出町との協議の結果として、本年3月に策定したもの。内容については、共同整備を進めるに当たっての、基本的な取組方針を定めている。この実施計画に基づき、現在、具体的な内容について、「給食事業」「総務財政」「建設」の3つの専門部会を設けて協議を進めている。日の出町との協議の最中であることから、まだ具体的なところまで話せないところが多くあるが、ご理解願いたい。

・ 2の「学校給食センターの現状と課題」について。

統合整備する4センターの現状を中段の表にまとめている。いずれの施設も建築から40年以上が経過し、老朽化が進んでいることから、早急な対応が必要となっている。下段に、課題をまとめている。左側の、施設については、学校給食衛生管理基準等への適合、食物アレルギーへの対応などが課題となる。また、右側の、管理・運営では、整備手法や運営方式、広域連携の手法などが課題となる。

・ 3の「新学校給食センターにおける基本理念と基本方針」について。

上段の基本理念については、令和3年8月に締結した「基本協定書」に掲げた7項目について、改めて確認をするとともに、この理念を実現するための方策として、基本方針を定めた。基本方針の主な項目は記載のとおりだが、詳細な内容については、今後、協議を継続して具体化させていく。

・ 4の「新学校給食センターにおける施設整備等の内容」について。

新学校給食センターの建設予定地や提供可能食数、施設規模などの想定と合わせて、施設整備に関する具体の検討方針などを示している。

・ 5の「新学校給食センターの整備手法及び運営方式」について。

新学校給食センターの整備手法及び運営方式については、基本的に公設公営で整備・運営することとし、専門分野の調理業務等については民間の力を活用することで、両市町が主体性を持ちながら、効果的な運営を目指すこととしている。

・ 6の「新学校給食センターの広域連携の手法等」について。

広域連携の手法については、新学校給食センターへの移行を円滑に行うため、あきる野市と日の出町が主体的に管理及び運営を行うことができる「協議会」方式によることとしている。この「協議会」という方法は、関係の自治体、今回で言えば、あきる野市と日の出町が、関係自治体の議会の議決を経た規約に基づいて、共同で給食事業を担っていくものとなる。地方自治法で定められた制度だが、法人格は持たないものとなる。

・ 資金調達については、国の「学校施設環境改善交付金」を活用するとともに、東京都に対しても、広域連携事業に対する支援を要望していく。スケジュールについては、7月12日に設計業務の委託契約を行い、現在、設計業務に着手している状態で、日の出と協議しながら設計に盛り込む条件を検討しており、令和6年度末までに基本設計と実施設計を終え、令和7年度に着工して令和8年度中の稼働を目指している。

・ 概算事業費については、正式には基本設計段階で算出することとなるが、現時点では、設計、建設、備品など、総額で46億円程度の事業費を想定している。ただし、今後の社会情勢の変化等によっては、見直しの必要が生じる可能性もあるので、注意を要する。

・ 7の「負担割合」について。

両市町の負担割合については、大きくは、イニシャルコストとランニングコストに分けて設定する。具体的には、基本設計による概算事業費の試算及び運営開始時の提供食数の割合を用いて、協議により詳細な負担割合を定めていくが、令和5年度予算の日の出町負担金の計上に当たり、暫定的に設定したイニシャルコストの負担率は、あきる野市が約72%、日の出町が約28%となっている。なお、最終的に負担率が確定した段階で精算手続きを行う予定。

・ 8の「新学校給食センター稼働までの対応」について。

新学校給食センターが稼働するまでの間は、既存の施設を適切に維持管理するとともに、調理員の人員を確実に確保するなど、安全・安心な学校給食を安定的に供給できるよう努めることとしている。

・以上が「実施計画」の概要だが、現在、専門部会を設置して詳細な協議を行っている。部会の中で調整中のため、現時点ではお話しできないことも多く、いただいた意見等については、両市町で取りまとめを行い、専門部会での詳細な協議の中で、検討させていただきたいと考えている。

○委員長

今の説明について、質問等があれば挙手を。

○委員

牛乳パックの処理方法について、新センターではどうなるのか。羽村・瑞穂では、センターで一括処理しているが、今後、どのように進めていくのか。

○学校給食センター建設準備担当課長

牛乳のアレルギーも含めて課題と捉えている。今後、検討していくことになる。

○委員

現在、専門部会で協議中で要望等について反映とのことだが、新センターができるということで気にしている市民が多いと思う。要望や意見等は、これから出しても専門部会等に諮ってもらえるのか。

○学校給食センター建設準備担当課長

現在、設計に向けて協議等を日々進めている状況にある。いつまでなら大丈夫とは申し上げられないが、ご意見をいただいた際には、間に合うものについては協議の中に入れていきたいと思う。

○委員

新センター建設後、配送や使用する用具はどうなるのか。それに伴い、学校側の配膳室や配膳システムの変更があるのか。

○学校給食センター建設準備担当課長

こちらについても、これから協議していくということになる。設計によって変わってくると思うが、基本的には現在と同じ方向で考えている。

○委員長

他に質問等はないか。

質問等がないようですので、本日の議事は終了する。協力に対して感謝。

閉会

○事務局

閉会の言葉を副委員長にお願いします。

○副委員長挨拶

令和5年度あきる野市学校給食センター運営協議会委員出欠名簿

開催日：令和5年11月17日

	選 出 区 分	出欠席
1	市議会議員	出席
2	市議会議員	出席
3	市議会議員	出席
4	西秋留小学校長	出席
5	南秋留小学校長	出席
6	草花小学校長	出席
7	一の谷小学校長	出席
8	五日市小学校長	欠席
9	秋多中学校長	出席
10	御堂中学校長	欠席
11	増戸中学校長	出席
12	東秋留小学校PTA会長	欠席
13	多西小学校PTA会長	出席
14	屋城小学校PTA会長	欠席
15	前田小学校PTA会長	出席
16	増戸小学校PTA会長	出席
17	東中学校PTA会長	出席
18	西中学校PTA会長	出席
19	五日市中学校PTA会長	欠席

令和5年度 あきる野市の学校給食

あきる野市教育委員会
教育部 学校給食課

あきる野市の学校給食は、学校給食センターで調理したものを各学校に配送しています。



●施設について

施設名	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
所在地	草花2892番地	草花2862番地	五日市319番地
電話番号	042-558-1123	※事務所は第一センターのみ	042-595-0817
FAX番号	042-559-8008	※事務所は第一センターのみ	042-595-2600
担当学校	東秋留小 多西小 西秋留小 屋城小 南秋留小 草花小 一の谷小 前田小	秋多中 東中 御堂中 西中	増戸小 五日市小 増戸中 五日市中

●給食の献立について

栄養バランスのとれた、おいしくて安心・安全な給食を目指しています。

和食を中心とし、各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史などを知るために行事食、郷土料理、世界の料理、旬の食材、地場産物などを活用した献立を計画的に取り入れています。献立表で紹介していますので、ぜひご覧ください。

◇主食 ご飯を中心にして、パンやめん類も提供します。

◇牛乳 牛乳は、大切なカルシウム源で吸収率もよいため、ほとんど毎日つきます。月1回程度、ヨーグルトドリンクやミルクコーヒー等を提供します。成長期の児童・生徒は、丈夫で強い骨や歯をつくるためにカルシウムを多く必要としています。1日2本を目安に、家庭でもう1本飲むように心がけましょう。

◇主菜 主に肉や魚、卵や豆腐を中心としたおかずで、たんぱく質が摂取できます。給食センターでは、冷凍コロッケやハンバーグなどの半調理品を使用することもあります。国産原料を使用しているものを優先し、食材の配合・作業工程ともに安全が確認された食品を使用しています。

◇副菜 主に野菜や海藻を中心としたおかずで、ビタミンやミネラル、食物繊維を摂取できます。

◇果物 原則として、その時期の旬の国産品を使用しています。

●食物アレルギー対応について

本市の学校給食は、アレルギー対応食を提供できる環境にないため、希望者に対して次の対応を行っております。

①献立の詳細な調理指示書、配合表の配布

◇調理指示書…使用食材の分量を記したもの

◇配合表…加工品の原材料を記したもの

②飲用牛乳の一時中止

食物アレルギーにより「学校生活管理指導表」を提出、または、乳糖不耐症等その他の医学的な根拠に基づいた診断がされている「医師の診断書」を提出した申請者に対し、飲用牛乳の提供を中止し、給食費の減額を行っています。

③食物アレルギー対応パンの提供

アレルギー対応パン希望者には、「乳・乳製品、卵」を除去したアレルギー対応パンの提供を行っています。通常パンの種類に関わらず、毎回、乳・乳製品、卵を除去した味のついていないパンが提供されます。

対応の詳細につきましては、学校または学校給食センターにお問い合わせください。

なお、学校給食センター調理場内、食材の製造工場内や生産ラインで、意図しない混入（コンタミネーション）が生じる可能性もありますのでご了承ください。

●栄養摂取の基準

学校給食の栄養摂取基準は、小学校は（1・2年）と（3・4年）と（5・6年）に分かれています。各学年別の児童又は生徒一人一回当りの栄養摂取の基準は次のとおりです。

児童又は生徒一人一回当りの学校給食摂取基準

区 分	小 学 校			中 学 校
	低（1・2年）	中（3・4年）	高（5・6年）	
エネルギー kcal	530	650	780	830
たんぱく質 g	学校給食による摂取エネルギー全体の13～20%			
脂 質 g	学校給食による摂取エネルギー全体の20～30%			
ナトリウム （食塩相当量） g	1.5未満	2未満	2未満	2.5未満
カルシウム mg	290	350	360	450

参考文献：文部科学省 「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」令和3年4月1日施行

◇小学校中学年（3・4年生）を基準にして、低学年（1・2年生）が約0.9倍、高学年（5・6年生）が約1.1倍で、中学校は小学校中学年の約1.26倍となるように量を調整しています。

◇給食では食品を3つの食品群（黄：主にエネルギーのもとになる食品・赤：主に体をつくるもとになる食品・緑：主に体の調子をととのえる食品）に分け、偏りの無いように献立を考えています。

◇日本人に不足しがちなカルシウム、鉄分、食物繊維などの栄養を補うために、胡麻やアーモンドなどの種実類、わかめやひじきなどの藻類、しらすやししゃもなどの小魚類、大豆や大豆製品などを取り入れています。



給食費の現状について

2023.11.17

【現状】

学校給食センターでは、学校給食法等に基づき、適切な栄養摂取による健康の保持増進など、成長期の児童・生徒の心身の健全な発達に資するため、献立づくり、食材の厳選及び入札、調理方法などを含め、安全・安心で栄養バランスの取れたおいしい学校給食の提供に努めております。

給食費については、平成22年度と平成29年度に学習指導要領の改訂、授業時数の増加に伴う給食回数の増加や、学校給食食材の価格上昇及び牛乳の値上げにより改定を行いました。

近年、不安定な社会情勢により、原油や小麦などの国際相場や、円安による輸入価格の高騰などから、国内の物価は全体的に上昇傾向が続いています。

これらのことから、現在の給食費で給食の質や量を維持することは困難なため、令和4年9月から市の財源を食材費に充当することで給食費の料金改定は行わず、保護者の負担を抑制している状況にあります。

1 現在の給食費（単価表）

	学年	1食単価	月 額	年 額
小学校	低学年	240円	4,000円	44,000円
	中学年	255円	4,250円	46,750円
	高学年	270円	4,500円	49,500円
中学校	全学年	295円	4,800円	52,800円

2 牛乳保護者負担額の比較（平成28年度と令和5年度の比較）

年 度	保護者負担額（円）／1パック当たり	前年度との差額
平成28年度	53.11	—
平成29年度	53.33	0.22円
平成30年度	53.89	0.56円
平成31年度	55.11	1.22円
令和2年度	56.50	1.39円
令和3年度	57.05	0.55円
令和4年度	58.03	0.98円
令和5年度	63.05	5.02円

- 平成28年度と令和5年度の単価を比較すると、1パック当たりの牛乳単価が9.94円上昇している。

3 給食費に対する補助の状況

令和4年度

	学年	1食単価	補助単価	補助総額
小学校	低学年	240円	13円	10,709,000円
	中学年	255円		
	高学年	270円		
中学校	全学年	295円		

- 令和4年5月の消費者物価指数（東京都区部）4.3%を基に算出した結果、1食当たり13円の補助を行った。

令和5年度（当初）

	学年	1食単価	補助単価	補助総額
小学校	低学年	240円	14円	16,347,000円
	中学年	255円		
	高学年	270円		
中学校	全学年	295円		

- 令和4年4月から11月までの平均消費者物価指数（東京都区部）4.86%を基に算出した結果、1食当たり14円となる。

また、令和4年度の実績額から算出した上昇率は2.3%であり、令和5年度の物価上昇率（予測）の平均2.15%と合わせ算出すると1食当たり14円となる。

このため、令和5年度当初から、1食当たり14円の補助を行った。

令和5年度（12月補正）予定

	学年	1食単価	補助単価	補助総額
小学校	低学年	240円	4円	4,671,000円
	中学年	255円		
	高学年	270円		
中学校	全学年	295円		

- 今年度も物価上昇が続いているため、年度当初からの不足分1.5%により算出すると、1食当たり4円となる。このため、12月の補正予算で1年分の追加補助を行う。

令和5年度（合計）

	学年	1食単価	補助単価	補助総額
小学校	低学年	240円	18円	21,018,000円
	中学年	255円		
	高学年	270円		
中学校	全学年	295円		

- 給食費に対する今年度の補助額は、1食当たり18円、総額で約2,100万円の補助を行う予定である。

4 今後の給食費について

給食費の算出に当たっては、物価高騰に伴う実績や上昇率などを基に1食当たりの単価を算出するとともに、今後の状況を見ながら適正に判断していく必要があるが、市の支援策として来年度の給食費についても料金改定は行わず、市の財源を食材費に充当することで保護者の負担を抑制する予定です。

なお、現在、国において給食費の無償化を検討していることから、その動向を注視しながら対応していく予定です。

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）概要版

1 共同整備・運営方針（実施計画）の目的

あきる野市及び日の出町は、学校給食センターの老朽化という共通の課題に対処するため、広域連携による効率的かつ効果的な共同整備に向けて、「新学校給食センターの建設及び運営に関する合意書」を締結しました。その上で、両市町は、事業を円滑に実施するため、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、協議を進めてきました。

本方針は、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ことを目的としています。

2 学校給食センターの現状と課題

■現状

あきる野市は、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、日の出町は、日の出町学校給食センターの1施設で学校給食事業を実施しています。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が増加傾向にあります。

		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

■課題

施設の課題	管理・運営の課題
<ul style="list-style-type: none"> ● 学校給食衛生管理基準等の諸基準への適合 ● 適当な建設用地の確保 ● 食物アレルギー対応専用調理室の整備 ● 炊飯機能の整備 ● 災害時における機能の確保 ● 地球環境へ配慮した設備等の導入 ● 食育の更なる推進 	<ul style="list-style-type: none"> ● 共同整備による効果的な整備手法及び運営方式の検討 ● 学校給食の目的に即した適切な広域連携の手法の検討 ● 施設の集約・統合による業務改善及び効率的な運営 ● 適切な人員の配置と民間の力の更なる活用 ● 共同整備による効果的な資金計画の検討 ● 関係機関と連携した地場産物等の更なる活用

3 新学校給食センター整備における基本理念と基本方針

基本理念

- | |
|---------------------|
| 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 |

基本方針

■施設の集約及び効率的な管理・運営

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、コストの削減、事務の効率化及び維持管理・運営全般にわたるコストの低減を図ります。

■学校給食衛生管理基準への適合

学校給食施設の区分に従ったレイアウト、HACCPの考え方に基づく衛生管理、ドライシステムの導入など、学校給食衛生管理基準に適合した施設として整備します。

■災害時への対応

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ります。

■アレルギー対応食の提供

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、実施します。

■食育への対応

見学施設、ICT機器等を活用した設備等の食育を推進する設備等の整備を図ります。

■環境への配慮

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ります。

■地場産物・有機野菜等の活用

食育の観点から積極的に活用し、有機野菜の活用は先進事例等の調査・研究を進めます。

■将来的な児童・生徒数の減少への対応

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します。

■公共施設等の適正管理

適切かつ効率的な設備の修繕、施設改修等の実施が可能な施設として整備します。

■地域資源の活用

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します。

■民間の力の活用

調理、配送、配膳、施設の維持管理等の一部業務を委託するなど、民間の力を活用します。

4 新学校給食センターにおける施設整備等の内容

■建設予定地

建設用地は、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、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す。

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%

■提供可能食数及び施設の規模

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（8,060食）をもって最大食数とし、施設の規模については、先進事例等から、現時点では、延べ床面積4,000㎡程度（鉄骨造、2階建て）を想定しています。

■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、小学校1献立、中学校1献立の2献立を基本とします。また、献立内容は、主食（米飯、パン又は麺）、主菜・副菜（一汁二菜）及び牛乳を基本とします。

■食器

食器は、安全面、衛生面はもとより、食育の観点から、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します。

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PEN樹脂製を基本とします。

■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、整備することとします。

■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します。

■環境への配慮

地球環境及び周辺環境への配慮については、建物の省エネルギー化及び再生可能エネルギー設備の導入を図り、費用対効果や運用方法などを考慮して整備することとします。また、残菜、廃油、牛乳パック等の処理については、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します。

■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ため、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します。

■食育関連設備

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します。

5 新学校給食センターの整備手法及び運営方式

■整備手法

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なことから、直接公共が発注し、建設する手法とします。

■運営方式

新学校給食センターの運営については、基本理念の実現に向け、両市町が主体性を持ち、かつ、柔軟な対応を図るため、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します。

6 新学校給食センターの広域連携の手法等

■広域連携の手法

新学校給食センターの管理及び運営については、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及び運営を行える「協議会」により広域連携を図ります。

■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）」があります。

この補助の活用を図った上で、その他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ます。

■想定スケジュール及び概算事業費

想定スケジュールは、令和5年度に設計業務を開始した場合、令和8年度の稼働が想定されます。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りますが、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、46億円程度を想定しています。ただし、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に遅れが生じることが懸念され、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ます。

これらのことから、新学校給食センターの整備は、早期稼働を目指して推進しますが、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ります。

	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					

7 負担割合

■負担割合の考え方

施設整備に係るイン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、次のように整理します。

- ・インシャルコスト 両市町が単独で整備した場合の建設費の割合とします。
- ・ランニングコスト 施設管理に当たる経費等をイン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します。

■負担割合の算定

実際に使用するインシャルコストの負担割合は、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します。

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は、別途協議します。負担割合の具体的な内容は、協議が整った際に改めて協定書を取り交わします。

8 新学校給食センター稼働までの対応

■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します。

■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します。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します。