

# 伊勢市小學校給食運営方針

令和6年6月

伊勢市教育委員会

# 目 次

1	はじめに	1
2	学校給食の現状	2
	（1）学校給食の概要	
	（2）児童生徒数の推移	
3	小学校給食運営における課題	3
	（1）調理士の人員確保	
	（2）給食室の老朽化及び適正な調理能力への対応	
4	小学校給食運営方針	4
	（1）運営方針の比較	
	（2）課題解決に向けた運営方針	
5	運営方針の実施方法	5
	（1）グループ方式の考え方	
	（2）経過措置（調理業務委託の併用）	
	（3）その他留意事項	
6	まとめ	7

## 参考資料

- 主な用語解説
- 伊勢市小学校給食の運営に関する意見書

## 1 はじめに

---

現在、伊勢市では小学校で単独自校方式、中学校で共同調理方式により完全給食を実施しているところです。なかでも小学校給食は、学校内の給食室で調理したできたての給食を子どもたちに提供できるとともに、調理に携わる人々と直にふれ合う機会が得られるなどの良さがあることから、単独自校方式での運営に努めてまいりました。

しかし、給食調理士の恒常的な人員不足や施設の老朽化、食数に適した調理設備の整備など様々な課題を抱えており、現行の給食運営を続けていくことが困難な見通しであることから、今後の給食運営について検討が必要な状況となりました。また、一方では、近年の少子化の進行により学校の小規模化が進んでいることから、より望ましい教育環境の構築と教育の質の向上を図るため、小中学校の適正規模化・適正配置の取組を進めているところです。

これらのことから、本市の小学校における給食運営の課題を明確にし、その課題解決を行うため、「伊勢市学校給食運営委員会」からのご意見をいただき、小学校給食の運営方針をここにまとめました。

## 2 学校給食の現状

### (1) 学校給食の概要

本市では安全安心な学校給食の実施を通し、子どもたちに適切な栄養の摂取、心身の健康の保持増進が図れるよう努めています。地場産物の積極的な活用、旬の食材や行事食、郷土食を取り入れることで、食に対する関心と理解を深めます。

	小学校	中学校
学校数	22校	10校
調理方式	単独自校方式	共同調理（センター）方式
運営方法	直営	業務委託（調理業務、配送業務）
給食施設の状況	ドライ施設 5校 ドライ運用(ウエット施設) 17校	中学校給食共同調理場 ドライ施設 1場
調理食数 (教職員分を含む)	約6,300食	約3,200食
献立作成	栄養教諭・臨時学校栄養職員	栄養教諭・臨時学校栄養職員
アレルギー対応	除去食	除去食、代替食

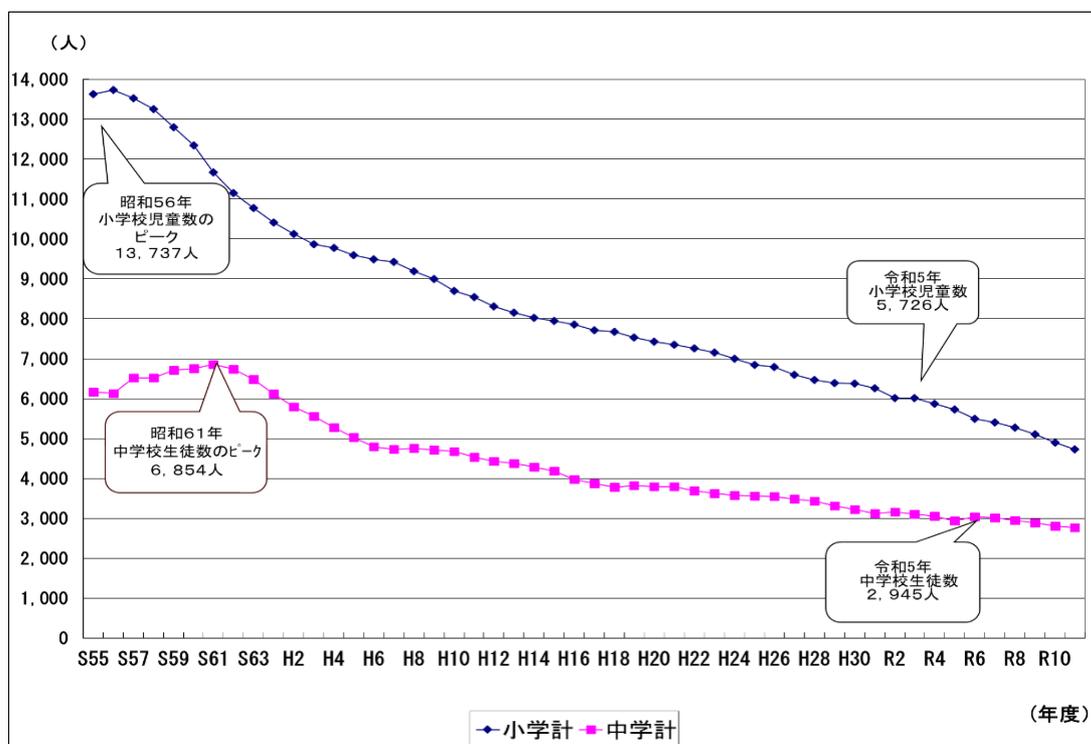
### (2) 児童生徒数の推移

小中学校の児童生徒数は減少傾向にあり、今後の推計においても減少と見込まれます。

令和5年度推計児童数（各年度5月1日現在）

	H30	R元	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10
児童数	6,381	6,260	6,020	6,014	5,877	5,726	5,498	5,402	5,280	5,100	4,905

※令和6年度以降は伊勢市住民基本台帳から予測される数値



### 3 小学校給食運営における課題

#### (1) 調理士の人員確保

小学校給食においては、食数規模に応じ給食調理士を配置していますが、近年、恒常的に調理士（会計年度任用職員）の人員不足が生じています。継続的に雇用募集を行っているところですが、欠員数を補う人数の雇用に繋がらない状況が続いております。

特に、急病や感染症等により欠員が長期に及ぶと、調理士の配置が少ない学校では給食提供が困難となり、状況によっては給食運営に大きな影響が生じる場合があります。

#### (2) 給食室の老朽化及び適正な調理能力への対応

新改築した一部の学校を除き、施設の老朽化が課題となっています。ドライ施設への改修が未実施の給食室については、学校給食衛生管理基準に基づいたドライ施設への改修が望ましいところです。しかしながら、多くの学校では築年数が40年を超過しており、全ての学校の改修には多額の費用と時間が掛かる状況です。

また、調理能力の面においても、市全体の児童生徒数は減少傾向ですが、明野小学校では近年児童数が増加しており、既存施設で調理を続けるのは困難となることが予測されます。

	学校名	ドライ施設	給食室面積	給食室築年数	児童数（人）				中学校区
					H5	H15	H25	R5	
1	進修小		88 m <sup>2</sup>	49年	293	211	157	174	五十鈴
2	修道小		222 m <sup>2</sup>	48年	556	406	330	356	五十鈴
3	有緝小	○	250 m <sup>2</sup>	17年	761	563	593	463	倉田山
4	早修小	○	218 m <sup>2</sup>	23年	378	249	97	116	伊勢宮川
5	中島小		158 m <sup>2</sup>	37年	541	361	292	246	伊勢宮川
6	明倫小		239 m <sup>2</sup>	36年	594	468	380	273	倉田山
7	厚生小		222 m <sup>2</sup>	28年	627	480	335	295	厚生
8	佐八小		135 m <sup>2</sup>	35年	157	129	110	47	伊勢宮川
9	宮山小	○	240 m <sup>2</sup>	19年	177	296	223	248	厚生
10	浜郷小		131 m <sup>2</sup>	45年	422	343	334	248	港
11	四郷小		134 m <sup>2</sup>	42年	347	226	144	124	五十鈴
12	豊浜東小		99 m <sup>2</sup>	47年	203	156	91	51	桜浜
13	豊浜西小		92 m <sup>2</sup>	48年	300	231	157	125	桜浜
14	北浜小		90 m <sup>2</sup>	53年	295	237	162	87	桜浜
15	東大淀小		85 m <sup>2</sup>	51年	179	159	145	72	桜浜
16	城田小		149 m <sup>2</sup>	44年	369	402	357	283	城田
17	上野小		101 m <sup>2</sup>	40年	178	146	86	87	伊勢宮川
18	小俣小		162 m <sup>2</sup>	52年	827	693	722	680	小俣
19	明野小		190 m <sup>2</sup>	43年	542	489	547	756	小俣
20	御菌小		243 m <sup>2</sup>	50年	535	574	528	373	御菌
21	二見浦小	○	314 m <sup>2</sup>	1年	-	-	-	352	二見
22	みなと小	○	270 m <sup>2</sup>	3年	-	-	-	270	港
	計				8,281	6,819	5,790	5,726	

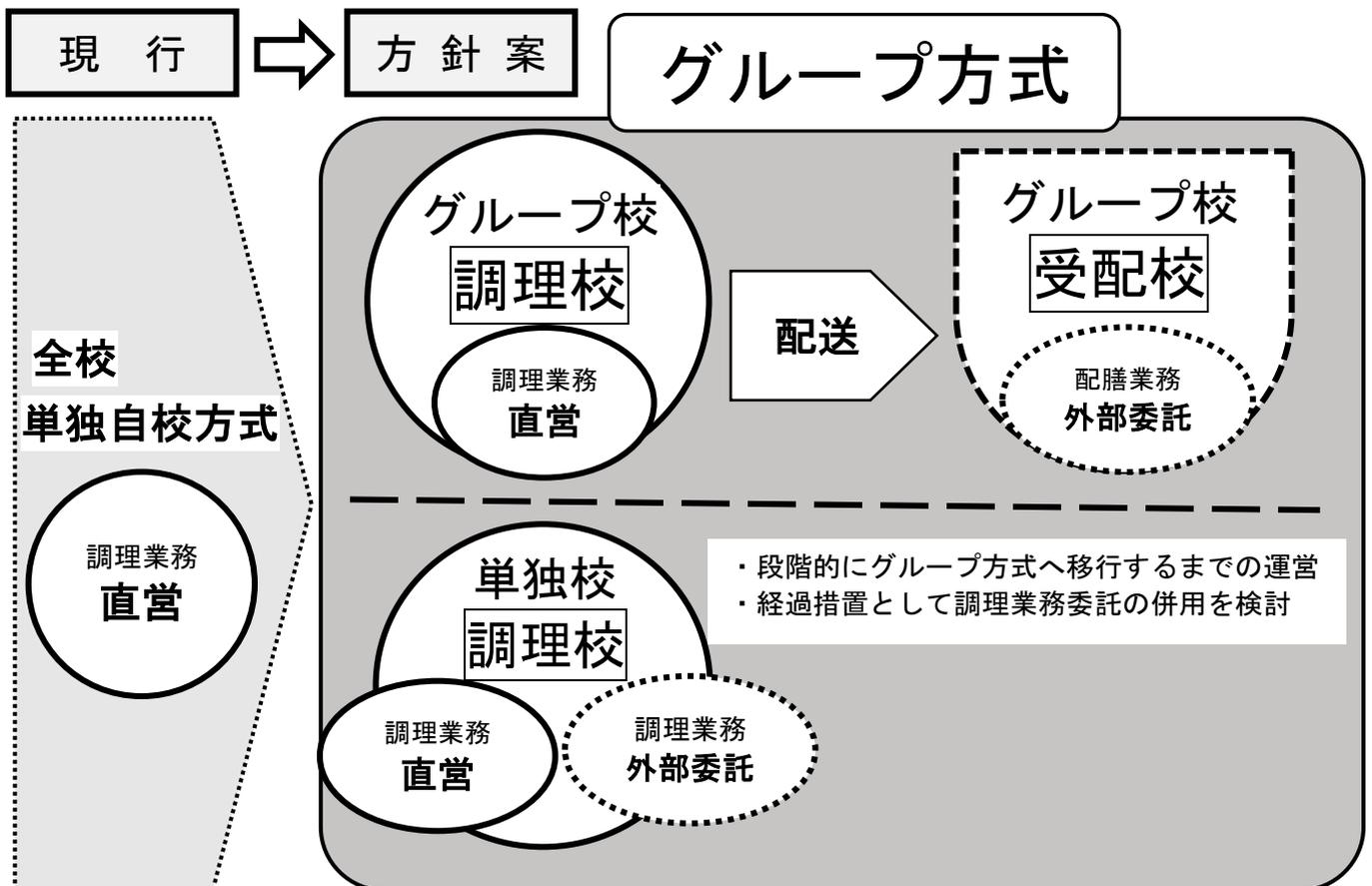
(令和5年5月1日現在)

#### 4 小学校給食の運営方針

##### (1) 運営方針の比較

項目	単独自校方式 [直営]	単独自校方式 [業務委託]	グループ方式 (親子給食)	共同調理(センター)方式
イメージ				
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校内給食室で自校分のみ調理</li> <li>・調理にかかる一連の作業を担う調理士は市が直接雇用</li> </ul> <p>【現行の給食提供】</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校内給食室で自校分のみ調理</li> <li>・調理にかかる一連の業務を民間事業者へ委託</li> </ul> <p>【人員不足の解消】</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理施設のある学校でグループ校分の給食を調理、保温食缶を積荷し受配校へ配送</li> </ul> <p>【人員と施設の集約化】</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・共同調理場内で全校分一括調理し、保温食缶を積荷し配送</li> </ul> <p>【大規模調理により衛生的かつ効率的】</p>

##### (2) 課題解決に向けた運営方針



## 5 運営方針の実施方法

### (1) グループ方式の考え方

小学校給食運営における課題解決のため、グループ方式による運営の導入を進めます。グループ方式とは、一般的には親子給食（親子調理方式）といわれる運営方式で、隣接する複数の学校でグループを組み、調理を担う学校から給食を他校へ配送する運営方式です。グループ内で調理を担う「調理校」と、配送された給食を受け入れる「受配校」に分けることで、人員と調理設備の集約を図ります。また、グループ方式移行後においても、実施状況を検証し、課題の把握と解消に努めます。

### ■ グループ方式の考え方

#### [1]食数や距離などを考慮のうえ、グループ校を検討します。

児童数の推移に伴う食数規模、給食室の調理能力および学校間の距離を考慮し、グループ校の組み合わせを計画します。組み合わせを計画するにあたり、学校給食衛生管理基準に基づく適切な温度管理ならびに調理後2時間以内に給食ができるよう、配送時間を検証しながら検討します。

#### [2]ドライ施設は、「受配校」への配送ができるよう必要な整備を行います。

既存のドライ施設については、原則として「調理校」と位置づけ、安全かつ衛生的に給食を搬出するための設備を整備し、受配校への配送に備えます。また、食数に適した調理機器等を必要に応じて整備します。

#### [3]ドライ運用(ウエット施設)の学校については、「調理校」または「受配校」としての設備を整備します。

ドライ運用（ウエット施設）の学校のうち、「調理校」と位置づける学校についてはドライ化改修を行います。「受配校」と位置づける学校は、調理校からの給食を受入できるよう配膳室などを整備します。

#### [4]「調理校」において、グループ校全体の調理が適切に行えることを基本に、移行時期を検討します。

グループ方式への移行時期は、「調理校」において、グループ校全体の食数など適切に調理が行えることを基本とします。移行まで当面の間は、単独校による調理提供を継続します。

#### [5]適正規模化・適正配置基本計画等の対象校は、状況に応じ検討します。

適正規模化・適正配置基本計画の対象校は、当面の間、単独自校方式を基本としつつ、継続します。状況に応じ、随時検討していきます。

## (2) 経過措置（調理業務委託の併用）

グループ方式への移行は、児童数等の状況を確認しながら段階的に行うことから、移行までの間、人員不足等により安定した給食の提供ができなくなる事態を避けるため、必要に応じて調理業務の外部委託を検討します。

ただし、現在雇用している調理士への影響を考慮し、関係部署と協議のうえ行います。

## (3) その他留意事項

### ①グループ校の給食実施調整

学校間における給食実施日や献立作成について綿密な調整を行い、特色ある学校運営が実施できるよう柔軟な対応に努めます。

### ②アレルギー対応

従来通り、安全性を最優先とした除去食での対応を行います。グループ校での一括除去対応となりますので、学校および保護者に対する事前調整など、丁寧な説明を行います。

### ③栄養教諭・臨時学校栄養職員の配置

献立作成や衛生管理等といった学校給食の管理、食に関する指導など、栄養教諭が担う業務は多岐にわたります。関係部署と連携し、適切な人員配置を要望していきます。

### ④食育の充実

受配校においても、給食調理風景や調理現場の様子を知る機会が継続できるよう、教材などを工夫して取り組みます。

### ⑤給食室施設整備

学校給食衛生管理基準に基づいた調理機器等の更新や設備の充実を図り、児童数に適した調理施設の整備を計画するとともに、学校施設全体の老朽化対策と合わせた対策を検討します。

## 配送イメージ



## 6 まとめ

---

子どもたちに、安全安心でおいしい学校給食を持続的に提供するため、本方針を基に関係機関と調整を重ね、安定した学校給食の運営を目指します。

学校給食の持つ本来の目的を逸することなく、給食を通して子どもたちに適切な栄養の摂取がなされ、心身の健康の保持増進が図れるよう努めるとともに、食育などの生きた教材として学校給食の更なる充実に努めてまいります。

参考 ●主な用語解説

用語	説明
ドライ施設・ ドライシステム	床に水が落ちない構造の施設・設備、機械器具を使用し、床が乾いた状態で作業ができる施設構造です。
ドライ運用 (ウェット施設)	ウェット施設（床に水や食品などが落ちる施設構造）の調理場において、ドライ施設と同様に床を乾かした状態で使うことです。床に有機物や水分を落とさないため、細菌の繁殖を防止できるとともに、床からの跳ね水による食品の汚染も防止できます。また、ドライ運用は、長いゴム前掛や長靴の必要がないため、調理従事者の身体の負担軽減にもなります。
除去食	アレルギー対応方法として、アレルギー原因食材を除去して調理し、提供する方法です。伊勢市では、小学校、中学校の給食で実施しています。
代替食	アレルギー対応方法として、アレルギー原因食材に替わって他の食材を使用して提供する方法です。伊勢市では、中学校の給食で実施しています。
グループ方式	隣接する複数の学校でグループを組み、食数規模等に応じた適切な調理施設のある学校で調理し、他校へ配送する給食の運営方式です。「親子方式・親子給食」と同様に扱います。伊勢市では、調理を行う学校を「調理校」、給食受け入れる側の学校「受配校」と位置付けます。
調理校	自校分とグループ内「受配校」の給食を調理する学校をさします。
受配校	グループ内「調理校」で調理された給食を受け入れる学校をさします。
配膳室	他校で調理された給食を受け取り、教室へ運ぶための準備を行う部屋をさします。
食缶	調理済みの給食を保温しながら運搬するための容器。二重構造であれば特に保温性に優れ、こぼれづらいため運搬に適しています。

施設イメージ



食缶・運搬用コンテナ



令和6年3月28日

伊勢市教育委員会  
教育長 岡 俊晴 様

伊勢市学校給食運営委員会  
委員長 服部 知美

伊勢市小学校給食の運営に関する意見書

1 はじめに

伊勢市小学校においては自校直営で給食を実施しているが、給食調理士の人員不足及び給食室の老朽化など、運用面と設備面にそれぞれ課題があり、現状のままでは、給食運営の継続が難しくなることが想定されるため、早急な見直しが必要と考える。

この意見書は、課題の解決にむけて、今後の給食運営の考え方や方向性について本委員会の意見をまとめたものである。

2 課題とその対応について

(1) 調理士の人員確保

- ・人員不足の原因を検証し、意欲を保ち働き続けられる処遇改善を考えてはどうか。
- ・調理業務部門の民間委託も検討すべきである。
- ・人員確保の課題解消に、リソースの集約は有効な手段である。

(2) 小学校給食室の老朽化への対応

- ・小学校の多くは築40年以上経過していることから、施設老朽化の状況に応じ、給食室ならびに校舎において適切な整備が必要である。
- ・現有施設における調理作業は運用面で工夫し衛生保持が徹底できているが、衛生管理に適合した施設への改修が望ましい。
- ・学校統合の対象校は大規模な改修に踏みきれないと推察するが、適正規模化・適正配置基本計画と調整を図り、検討されたい。

(3) 給食室調理能力への対応

- ・児童数の増加が見込まれる明野小学校は、調理能力や作業スペースの不足が懸念されることから喫緊の改修が必要である。担当部署と連携し整備を計画されたい。

3 伊勢市小学校給食運営の方向性について

- ・小学校給食の抱える課題を解消するには、運営方針の見直しが不可欠であり、人員及び施設を集約する取り組みが妥当と考える。
- ・「親子方式（グループ給食）」は、人員及び施設を集約において比較的早期に着手可能な方式と考えるが、運用開始までの期間に人員不足を要因とした給食運営の維持が危惧される場合、民間活用による「調理業務委託」の併用も考え得る。
- ・方針の決定においては、学校給食に関わる現場の調理士等の意見を聞く場を設けてほしい。

・現状の小学校給食運営から「自校方式」の良い面を汲み取り、中学校給食の「センター方式」から実情の把握・検証を重ね、柔軟に運営方針を検討されたい。

#### 4 付帯意見

・食育の観点や温かい給食提供、きめ細やかな対応ができるメリットを考えた場合、自校での給食調理を維持することも望ましい。

・センター方式はコスト高や準備期間を長く要し、食中毒発生時の被害拡大リスクの面はあるものの、オートメーション化や衛生面から好ましい方式でもある。将来的に選択肢として残しても良いと思う。

・災害を想定したセンター（備蓄、太陽光等）の建設・運用も考えてはどうか。

・親子方式を実施する場合、学校間で給食提供日を調整することで、特色ある学校運営に配慮したグループの組み合わせを検討してほしい。

・親子方式の運営は規模の小さいセンター方式と思えば、中学校給食のノウハウを活かせる。献立作成において、自校方式とは別で考えることも必要になる。

・親子給食の場合は栄養教諭の配置が減ることが懸念されるが、食育を担当する学校数は変わらないため、栄養教諭等を確保するための方策を検討してほしい。

・アレルギー対応について、対象校保護者や学校関係者等の不安を軽減するために丁寧な説明をするとともに、栄養教諭の担当校などを熟考し、アレルギー対応等や指導ができるように配慮されたい。

#### 5 おわりに

伊勢市教育委員会におかれては、本意見を参考にしたうえで、現状の課題を補完すべき手法等を十分に検討しながら、学校給食の運営方式を選択していくことが肝要と考える。

子どもたちに安全・安心な学校給食の実施を通して適切な栄養の摂取がなされ、心身の健康を保持増進するだけでなく、学校給食を生きた教材とした食育についても更なる充実を図り、学校給食をより良くするため、速やかな取り組みに期待する。

#### <参考資料>

・令和5年度第1回伊勢市学校給食運営委員会資料