

四日市市中学校給食基本構想・基本計画

平成 30 年 12 月
四日市市教育委員会

— 目 次 —

1. はじめに.....	1
2. 基本構想・基本計画策定の背景.....	2
2.1. 学校給食について.....	2
2.2. 中学校給食の現状.....	6
2.3. 新たな中学校給食の必要性.....	8
3. 中学校給食の基本的な考え方.....	9
3.1. 上位関連計画と学校給食との関連性.....	9
3.2. 中学校給食の基本理念及び基本方針.....	10
4. 中学校給食実施方式の検討.....	12
4.1. 中学校給食実施方式の検討の流れ.....	12
4.2. 中学校給食実施方式の検討結果.....	15
4.3. 中学校給食実施方式の評価.....	17
5. 給食センターの候補地及び整備数の検討.....	23
5.1. 給食センターの候補地及び整備数について.....	23
6. 安全・安心で魅力的な中学校給食の実施に向けた取組みについて.....	34
6.1. 給食の運用.....	34
6.2. 食育・地産地消.....	36
6.3. その他.....	37
7. 施設整備計画.....	38
7.1. 給食センターに必要な機能.....	38
7.2. 各エリアの基本的な考え方.....	39
7.3. 諸室の要件.....	39
7.4. 受入校の整備について.....	41
8. 事業手法の検討.....	42
8.1. 事業手法について.....	42
9. 事業スケジュール.....	47

1. はじめに

食は、子どもたちの心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い、豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものです。

学校における食育は、子どもたちが食に関する正しい知識を身につけ、自らの食生活を考え、望ましい食習慣を実践することができることを目指して取り組まれています。それらを効果的に進めるうえで学校給食は重要であると言えます。

近年、共働き世帯の増加や保護者の就労形態の多様化などの社会環境の変化とともに、食生活を取り巻く環境が大きく変化し、朝食の欠食や不規則な食生活、偏った栄養摂取などによって、過度の体重増加や痩身、生活習慣病などが見られるなど、食生活・食習慣の乱れが大きな問題となっています。特に、成長期にある中学生に対しては、栄養バランスに配慮した食事を摂ることが、健康な心身をはぐくむためには欠かせない状況となっています。

平成 17 年の食育基本法の制定を受けて平成 20 年に学校給食法が改正されたことにとともに、「学校給食を活用した食に関する指導の実施」という目的が加わりました。また、同年に改正された学習指導要領の中でも「食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成」が掲げられ、学校給食が果たす役割は以前にも増して大きくなっています。

四日市市における中学校の昼食は、家庭弁当を持参することから始まりましたが、平成 20 年度から「家庭弁当を基本としたデリバリー方式の給食（併用制）」を開始し、平成 24 年度には、市内全中学校において実施する運びとなりました。

現行の中学校給食は、これまで、より良い給食、利用しやすい給食を目指して改善を重ねてきました。一定の評価が得られるようになった一方で、喫食率・利用率の低迷等が課題となっていました。このような状況から、平成 25、26 年度には「四日市市中学校給食懇談会」、平成 27 年度には「四日市市中学校給食検討会（以下、「検討会」という。）」を設置し、将来を見据えた本市の中学校給食のあり方についての検討を進め、平成 28 年 3 月には『将来的に「食缶方式」の導入を目指して、検討を始めることが望ましい。』との提言が検討会より出されました。

本市は、検討会の提言を実現するため、平成 29 年度に四日市市中学校給食基本構想・基本計画策定委員会（以下、「策定委員会」という。）を設置し、本市にとって望ましい中学校給食の実施方式の検討を中心に、中学生にとってより良い給食の実施に向けた検討を進めてまいりました。

今回、四日市市教育委員会では、策定委員会の検討結果等を踏まえ、新たな中学校給食の基本理念及び基本方針、学校給食実施方式等についてとりまとめた基本構想、及び新たな中学校給食の実施方法や学校給食施設に関する計画をとりまとめた基本計画を「四日市市中学校給食基本構想・基本計画」として策定致しました。なお、本基本構想・基本計画は新たな中学校給食の導入に向けた指針となるものです。

2. 基本構想・基本計画策定の背景

2.1. 学校給食について

2.1.1. 学校給食法について

学校給食法は、昭和 29 年に制定され、学校給食の普及充実を図るために、学校給食の実施に関して必要な事項が定められました。

平成 20 年の改正では、目的規定に「学校における食育の推進」が明確に位置付けられ、学校給食を活用した食に関する指導の実施に関して必要な事項が新たに定められました。

学校給食法（昭和 29 年 6 月 3 日法律第 160 号）（抜粋）

（この法律の目的）

第 1 条 この法律は、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て必要な事項を定め、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。

（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。

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 2 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。
- 3 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。
- 4 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。
- 5 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。
- 6 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。
- 7 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。

（義務教育諸学校の設置者の任務）

第 4 条 義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。

（学校給食実施基準）

第 8 条 文部科学大臣は、児童又は生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するために必要な事項について維持されることが望ましい基準を定めるものとする。

（学校給食衛生管理基準）

第 9 条 文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の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を定めるものとする。

- 2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。

学校給食法（昭和 29 年 6 月 3 日法律第 160 号）（抜粋）

（経費の負担）

第 11 条 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。

2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第 16 条に規定する保護者の負担とする。

2.1.2. 学校給食実施基準について

学校給食実施基準とは、学校給食を適正に実施するために文部科学省が定めている基準です。

学校給食実施基準（平成 21 年 3 月 31 日文部科学省告示第 61 号）（抜粋）

（学校給食の実施対象等）

- ・対象：在学するすべての児童又は生徒に対して実施
- ・回数：年間を通じ、原則として毎週 5 回、授業日の昼食時に実施
- ・栄養内容：栄養内容の基準は、学校給食摂取基準のとおりとする。

2.1.3. 学校給食の区分と内容について

学校給食は学校給食法施行規則第 1 条により、次の 3 種類に分類されています。

区分	内容
完全給食	パン又は米飯、ミルク及びおかず
補食給食	ミルク及びおかず等
ミルク給食	ミルクのみ

2.1.4. 学校給食実施方式について

学校給食には次に示す 4 つの方式があります。

区分	内容
自校調理方式	学校内の給食室で調理したものを当該校の生徒が喫食する方式
親子調理方式	近隣の学校の給食室で調理した給食を配送する方式
デリバリー方式	民間事業者の調理施設で調理したものを各校に配送する方式
センター方式	給食センターで調理した給食を各校に配送する方式

2.1.5. 学校給食衛生管理基準について

学校給食衛生管理基準とは、学校給食の衛生管理を適切に行うために文部科学省が定めている基準であり、学校給食の実施者は、同基準に基づき学校給食施設及び設備、調理の過程、衛生管理体制等について適切な衛生管理に努め、食中毒等の発生を防止することが求められています。なお、本基準は 2.1.4. に示すいずれの実施方式を採用する場合においても遵守しなければなりません。

2.1.6. 学校給食に関する栄養教諭等の配置基準について

学校における食育推進の中核的な役割を担っているのが栄養教諭等^{※1}であり、国の配置基準(公立義務教育諸学校の学級編制及び教職員定数の標準に関する法律)は次のとおりとなっています。

区分	配置基準
自校調理方式	調理場がある学校に下記の基準で配置 ・児童または生徒数 550 人未満の学校：4 校に 1 人 ・児童または生徒数 550 人以上の学校：1 人
親子調理方式	調理場がある親校のみに下記の基準で配置されるが、子校には配置なし ・児童または生徒数 550 人未満の学校：4 校に 1 人 ・児童または生徒数 550 人以上の学校：1 人
デリバリー方式	配置なし
センター方式	給食センターに下記の基準で配置 ・児童または生徒数 1,500 人以下：1 人 ・児童または生徒数 1,501 人～6,000 人：2 人 ・児童または生徒数 6,001 人以上：3 人

※1：栄養教諭等とは、栄養の指導及び管理をつかさどる主幹教諭、栄養教諭並びに学校栄養職員をいう

2.1.7. 学校給食施設について

学校給食施設^{※1}は、整備にあたり、建築基準法第 48 条における用途地域によって次に示す内容の制限を受ける場合があります。ただし、例外的に利害関係者の出席を求めて公聴会を行い、建築審査会の同意を得た上で設置の許可を得ることができる旨が規定されています。

区分	制限内容	
	調理場	各校の配膳室
自校調理方式	制限なし	-
親子調理方式	親校の調理場は工場扱いとなり、住居系の用途地域では原則、建設できない	制限なし
デリバリー方式	原則、工業系の用途地域のみ建設可能であるが、民間事業者の調理場から配送されるため、特に影響なし	制限なし
センター方式	給食センターは工場扱いとなり、住居系の用途地域では原則、建設できない	制限なし

※1：学校給食実施基準において「学校給食の実施に必要な施設」と定義される

【参考：用途地域】

住居系	第 1 種低層住居専用地域、第 2 種低層住居専用地域、第 1 種中高層住居専用地域、第 2 種中高層住居専用地域、第 1 種住居地域、第 2 種住居地域、準住居地域
商業系	近隣商業地域、商業地域
工業系	準工業地域、工業地域、工業専用地域

2.1.8. 食育基本法について

国民の食生活において、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身志向などを含めた「食」に関する様々な問題への抜本的な対策として、食育を強力に推進するために平成17年に制定されました。

食育基本法（平成17年6月17日法律第63号）（抜粋）

（前文）

二十一世紀における我が国の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるようにするとともに、すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにすることが大切である。

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。

（子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割）

第5条 食育は、父母その他の保護者にあつては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者にあつては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。

（学校、保育所等における食育の推進）

第20条 国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の痩身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

2.2. 中学校給食の現状

2.2.1. 全国及び三重県の中学校給食の実施状況

全国及び三重県の公立中学校給食の実施状況は次のとおりです。全国、三重県ともに、完全給食の実施率は上昇傾向にあります。

表 2-1：公立中学校における学校給食実施状況

区分		実施率（学校数比）							
		平成 21年度	平成 22年度	平成 23年度	平成 24年度	平成 25年度	平成 26年度	平成 27年度	平成 28年度
完全 給食	全国	81.6%	82.4%	83.2%	83.8%	86.0%	87.5%	88.8%	90.2%
	(前年比)	-	0.8%	0.8%	0.6%	2.2%	1.5%	1.3%	1.4%
	三重県	53.6%	57.8%	66.5%	66.3%	66.5%	66.0%	74.7%	91.7%
	(前年比)	-	4.2%	8.7%	▲0.2%	0.2%	▲0.5%	8.7%	17.0%
補食 給食	全国	0.6%	0.6%	0.5%	0.6%	0.5%	0.5%	0.4%	0.4%
	(前年比)	-	-	▲0.1%	0.1%	▲0.1%	-	▲0.1%	-
	三重県	0.6%	0.6%	0.6%	0.6%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
	(前年比)	-	-	-	-	▲0.6%	-	-	-
ミルク 給食	全国	8.6%	7.8%	6.7%	6.6%	6.0%	5.6%	4.9%	4.4%
	(前年比)	-	▲0.8%	▲1.1%	▲0.1%	▲0.6%	▲0.4%	▲0.7%	▲0.5%
	三重県	22.3%	11.4%	9.0%	9.0%	9.1%	9.4%	3.2%	3.2%
	(前年比)	-	▲10.9%	▲2.4%	-	0.1%	0.3%	▲6.2%	-

(出典：「学校給食実施状況調査結果」(文部科学省発出))

2.2.2. 三重県の完全給食の実施状況

三重県において完全給食を実施している中学校数、及び給食実施方式毎の実施状況は次のとおりです。平成28年5月1日時点で157校あるうちの144校が完全給食を実施しています。

表 2-2：三重県における完全給食実施状況

区分	実施率（学校数比）							
	平成 21年度	平成 22年度	平成 23年度	平成 24年度	平成 25年度	平成 26年度	平成 27年度	平成 28年度
単独調理場方式	-	25.0%	-	22.7%	-	22.9%	-	14.6%
共同調理場方式	-	67.7%	-	70.9%	-	70.5%	-	64.6%
その他調理方式	-	7.3%	-	6.4%	-	6.6%	-	20.8%
完全給食を実施している 中学校数	-	96校	-	110校	-	105校	-	144校
公立中学校総数	-	166校	-	166校	-	159校	-	157校

(出典：「学校給食実施状況調査結果」(文部科学省発出))

2.2.3. 本市の中学校給食の現状

(1) 経緯

年 月	給 食 費	摘 要
昭和 40 年 4 月	年額 3,850 円	全中学校ミルク給食開始
昭和 56 年 5 月	年額 4,000 円	-
昭和 59 年 6 月	年額 4,300 円	-
平成 20 年 11 月	1 食 300 円	中部中・山手中・三滝中・大池中・三重平中でデリバリー方式の給食開始
平成 21 年 12 月	-	デリバリー方式の給食開始に伴い全中学校ミルク給食廃止
平成 22 年 1 月	1 食 300 円	橋北中、港中、塩浜中、富洲原中、富田中、笹川中、南中、西陵中、朝明中、保々中、常磐中、西笹川中、羽津中、西朝明中、桜中、内部中でデリバリー方式の給食開始
平成 24 年 4 月	1 食 300 円	楠中でデリバリー方式の給食開始

(2) 実施概要

本市では市内全 22 校において、家庭弁当かデリバリー方式の給食かを選択できる併用制で学校給食を実施しています。デリバリー方式の給食は、A 献立、B 献立の 2 献立から選んで注文可能であり、家庭弁当を選択した場合においても、牛乳を注文できる方式となっています。

献立は学校給食実施基準に基づき、教育委員会の栄養士が作成しています。また、市の基準による食材選定と文部科学省や市の基準に基づく衛生管理を事業者へ指導し、安全で安心な学校給食を提供しています。

2.3. 新たな中学校給食の必要性

2.3.1. 全員喫食による完全給食

学校給食法や食育基本法の趣旨を踏まえると、中学校の昼食は、生徒の心身の健全な発達に資することや学校における食育を推進できるものであることが望ましいといえます。その観点からすると、現在の家庭弁当かデリバリー方式の給食かを選択できる併用制は、生徒が家庭弁当を選択した場合、栄養の偏りが懸念される生徒がいることや生徒ごとに内容が異なるため、昼食を教材とした食に関する指導が難しく、食育の推進を図りづらい状況だといえます。

一方で、全員喫食による完全給食は、生徒全員が栄養バランスに配慮した昼食の提供を受けることができ、昼食時における指導や関連教科等において、同じ内容の昼食を「生きた教材」として活用し、毎日継続して指導に取り組むことや、小学校と中学校の9年間を見通した食に関する指導が可能となります。これらのことから、中学校の昼食は、全員喫食による完全給食を実施することが望ましいといえます。

また、全員喫食の給食は、共働き夫婦等の家庭弁当作りの負担を軽減することができるほか、朝の時間に余裕ができることにより、家族で朝食をとる機会が増えるなど、子育ての支援に大きくつながります。

2.3.2. 食缶方式による給食

現行のデリバリー方式の給食は開始直後、味、量、おかずの温度について、生徒や保護者より様々なご意見をいただいたことから、献立の内容等について利用者のニーズに応えられるよう改善を重ねてきました。しかしながら、ランチボックスでの提供のため、衛生管理上、調理後冷却する必要があることから適温での提供が困難であり、また、食べる量の調整が難しいなどの課題を抱えていました。

このような状況の中、将来に向けた中学校給食のあり方についての検討を進めてきた四日市市中学校給食検討会から出された提言を尊重し、中学校においても食缶方式によるあたたかい給食の提供が望ましいといえます。

以上のことから、本市の中学校の昼食においては、食缶方式による全員喫食の完全給食が望ましいと考え、新たな中学校給食について検討を行うこととしました。

3. 中学校給食の基本的な考え方

3.1. 上位関連計画と学校給食との関連性

新たな中学校給食の基本的な考え方は、「四日市市総合計画（計画期間：平成23年度～平成32年度）」等の上位関連計画から、市の目指す姿を基本理念として掲げ、具体的な考え方を基本方針として整理します。

四日市市総合計画 (平成22年12月策定 / 計画期間：平成23年度～平成32年度)

■目指すべき都市像

みんなが誇りを持てるまち四日市

安心 元気・魅力 絆

■基本目標4
市民が支えあい健康で自分らしく暮らせるまち

一人ひとりが自らの食生活を含めた、身体と心の健康に高い意識を持ち、生涯を通じて心身ともに健康で暮らすことのできるまちを目指します。

■基本目標5
心豊かな“よっかいち人”を育むまち

市民が心の豊かさを実感できるとともに、自らの地域に誇りを持ち、さらに外に向かって積極的にアピールすることのできる“よっかいち人”を育みます。

□基本的政策3
子どもから高齢者まで元気で暮らせる健康づくり
◆食を通じた健康づくりの促進

食生活の基礎ができる小中学生に対して、学校給食を通じて正しい食習慣やバランスの取れた食事の大切さを知らせるとともに、その知識や経験を家庭へと波及させることにより保護者にもその重要性を啓発します。

地元食材をできる限り活用するため食材供給・調達制度を工夫するなど、地域で収穫された安全で安心な食材にふれる機会を積極的に提供していきます。

四日市市教育大綱
(平成27年11月策定 / 計画期間：平成28年度～平成32年度)

■理念1
社会人になっても通用する問題解決能力の養成

■理念2
豊かな人間性と健やかな体の育成

■理念3
夢や志の実現に向け、自ら学び続ける意欲・態度の涵養

■理念4
家庭、地域、学校・行政が連携・協働した教育の実現

■理念5
都市の特長を生かした四日市ならではの教育の推進

第2次四日市市保健医療推進プラン
(平成30年3月策定 / 計画期間：平成30年度～平成34年度)

■基本理念
市民が支えあい健康で自分らしく暮らせるまち

■基本方針(1)
あらゆる世代が元気に暮らせる健康づくり

施策の方向1) 子どもの健やかな成長

妊娠期からの正しい食習慣の普及
園・学校においては、子どもたちが自らの健康を管理することができるよう、教科と関連させた食の指導など、あらゆる機会を捉えた更なる取り組みを進めます。

施策の方向2) よりよい生活習慣の定着

望ましい食習慣の実践支援
主食・主菜・副菜をそろえた食事の意識、1食の野菜量の目安や共食を啓発するイベントの開催など、生涯を通じた望ましい食生活の実践に向け、健康ボランティアや学校及び市内事業所等と連携し、互いの取り組みや課題を共有しながら市民に対する周知・啓発を進めます。

第3次四日市市学校教育ビジョン
(平成28年1月策定 / 計画期間：平成28年度～平成32年度)

■基本目標3 健康・体力の向上

基本目標3-③：食育の推進

(1) 学校給食の充実

■成長期にふさわしい献立作成や食材の選定に努め、学校給食の充実を図ります。

■地産地消の考えをもとに、地場産物を食材として積極的に利用し、地域の文化や伝統等への関心と理解を深めます。

■学校における給食指導や、家庭との連携を効果的に進めるため、給食だよりや給食指導資料の内容の充実を図ります。

(2) 専門性を生かした食に関する指導及び指導内容の充実

■専門性を生かした食に関する指導や体験的な活動の充実を図るため、栄養教諭等の資質向上及び関係機関との連携推進に努めます。

■食育担当者研修会を実施し、食育担当者としての自覚を促すとともに、幼稚園及び小・中学校における実践事例等の情報共有を行うことで、指導内容の充実を図ります。

施策の方向4) 心身を育む食生活の推進

地産物の認知度向上と利用の促進
学校給食においては、給食だよりで四日市市産の食材の栽培の様子を紹介し、更に給食指導資料に献立に使用される地産物の情報を掲載するなど、子どもたちが地元の食材への興味・関心や理解を深められるよう働きかけます。

地元食材の活用拡大
学校給食での地元食材の利用割合を拡大するため、給食等地産地消コーディネーターを委嘱し、給食の献立と生産者の出荷計画の調整を図ります。また、給食食材を出荷する生産者と児童との交流会を通じて、子どもたちに食の大切さや感謝の気持ちをはぐくみ、食育の推進を図ります。

行事食や郷土料理の継承支援
園や学校給食へ市内及び県内の郷土料理や日本伝統の行事食を積極的に取り入れ、給食時間や食に関する指導の時間等に食文化の継承や地域の伝統文化への興味関心を高めるよう働きかけます。

伝統を活かした食事の実践
市内事業所や給食施設、健康ボランティア等の関係団体との連携を図り、和食の良さを取り入れた栄養バランスの良い献立などについての周知・啓発活動を継続します。

3.2. 中学校給食の基本理念及び基本方針

3.2.1. 基本理念

中学校給食の基本理念を次のとおり定めます。

基本理念

未来のよっかいちを担う中学生の健やかな心と体をはぐくむ、
安全・安心で魅力的な学校給食

3.2.2. 基本方針

基本理念実現のために、中学校給食の基本方針を次のとおり定めます。

(1) 安全・安心な学校給食の提供

① 適切な衛生管理環境の構築

安全で安心な学校給食を提供するため、「学校給食衛生管理基準（文部科学省発出）」に基づいた衛生管理体制を構築します。

② 食物アレルギー対応

食物アレルギーのある生徒に学校給食を提供できるよう、食物アレルギーに対応するための体制、施設等を整備します。

(2) 栄養バランスの優れた魅力的な学校給食

① 中学生にふさわしい献立

中学生は、心身の成長が著しい時期であり、必要な栄養を適正にバランスよく摂取するとともに、健全な食生活の基礎をつくりあげる必要があります。小学生とは必要となる栄養バランスが異なるため、中学生にふさわしい独自の献立を実現します。

② 健全な食生活の基礎づくり

生徒が将来に向けて、自らの食事を自ら選択し、管理していく力を養えるよう、学校給食が健全な食生活の良き手本となることを目指します。そのため、主食+牛乳+副食3品を基本とし、「日本型食生活」※¹を取り入れ、ごはんを中心とした献立とします。

③ 適温での提供

献立、食材に適した調理を行い、調理後の食品を適切に温度管理できる食缶類を使用する等、あたたかくて、おいしい学校給食を提供できるよう努めます。

※1：「日本型食生活」

昭和50年代ごろの食生活のこと。ごはんを主食としながら、主菜・副菜に加え、適度に牛乳・乳製品や果物が加わった、バランスのとれた食事です。日本が世界有数の長寿国である理由は、こうした優れた食事内容にあると国際的にも評価されていました。（出典：農林水産省 HP）

(3) 食育・地産地消の推進

① 生きた教材としての学校給食

食育は、生涯にわたり健やかな心と身体を培い、豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものです。そのため、義務教育の9年間で、学校給食を生きた教材として活用し、教育活動全体を通じた実践的な食の指導を展開することで、自分の食生活を見直し、自ら改善して、生涯にわたる望ましい食習慣の形成を図るとともに、食事を通してよりよい人間関係を身につけることを目指します。

② 地域とつながる学校給食

四日市市産や三重県産の旬な食材を積極的に取り入れ、素材の良さを引き出した季節感のある献立を提供することにより、地域の自然や文化、産業等への理解を深め、郷土を愛する心をはぐくみます。

3.2.3. 実施方針

中学校給食の基本理念及び基本方針実現のために、次に示す4つの実施方針を定めます。

(1) 持続可能な学校給食の提供

長期にわたり安定的に持続可能な学校給食が提供できるよう、経済性、合理性に配慮し、市にとって最適な学校給食の実現を目指します。

(2) 周辺環境への配慮

新たな中学校給食の導入においては、周辺環境に配慮したまちづくりに努めます。

(3) 早期実施、一斉導入

食缶方式による全員喫食の完全給食を早期実施します。また、公平性の観点からも、全校一斉導入を目指します。

(4) 円滑な導入

新たな中学校給食を円滑に導入するために、学校現場の実情を踏まえながら、教育環境への影響を十分に配慮します。

4. 中学校給食実施方式の検討

4.1. 中学校給食実施方式の検討の流れ

中学校給食実施方式は、2.1.4. に示す実施方式のうち、自校調理方式、親子調理方式、センター方式の実現可能性について次表に示すとおり、検討を行いました。

表 4-1：中学校給食実施方式の検討の流れ

検討段階		検討内容
①	前提条件の設定	食数の設定 対象の 22 校について、平成 29 年 5 月時点の生徒数と、平成 31 年～38 年までの生徒数の推計値（市作成）を比較し、各校の必要食数を設定しました。
	学校給食施設規模の設定	設定食数を基に、全国事例から、自校調理方式における給食室、親子調理方式における調理場の規模を設定しました。
②	現地調査	対象の 22 校において、下記項目の調査を行いました。 <ul style="list-style-type: none">・敷地内の利用状況について・周辺道路について・生徒の動線について・学校給食施設の配置可能性について・既存配膳室の活用可能性について・配送車輛の動線について・昇降機の利用について
③	自校調理方式の検討	現地調査の結果、給食室を配置できる対象校は自校調理方式として、残りの対象校はセンター方式の配送校として整理しました。本検討結果を A 案としています。
④	親子調理方式の検討	検討段階③の結果より、自校調理方式が可能な対象校において、親子調理方式における親校、子校の組み合わせ、調理場の配置可能性を検討しました。調理場が配置できない対象校は、センター方式の配送校として整理しました。本検討結果を B 案としています。
⑤	センター方式の検討	現地調査の結果、対象の 22 校は、センターから配送される給食を受け入れることが可能でした。対象の 22 校を全てセンター方式の配送校として整理しました。本検討結果を C 案としています。

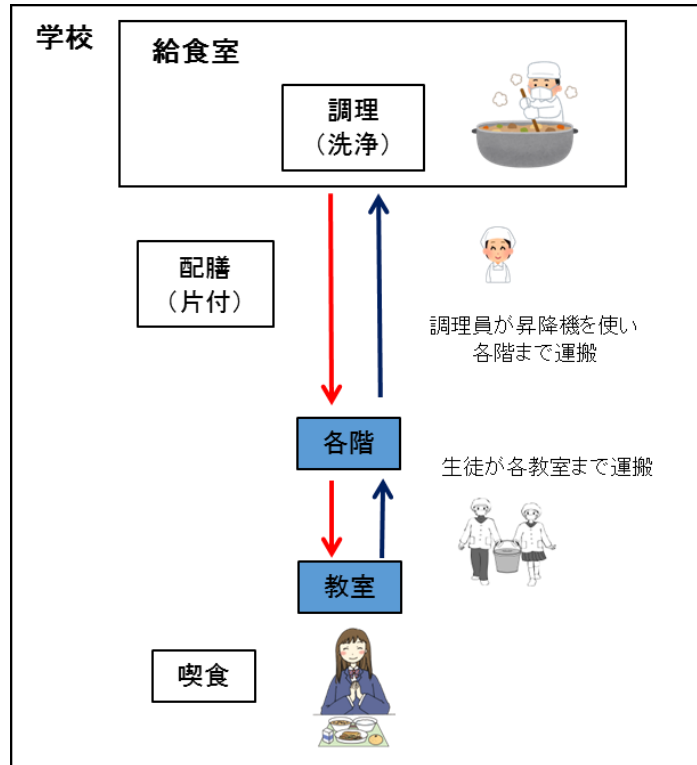


図 4-1：自校調理方式のイメージ

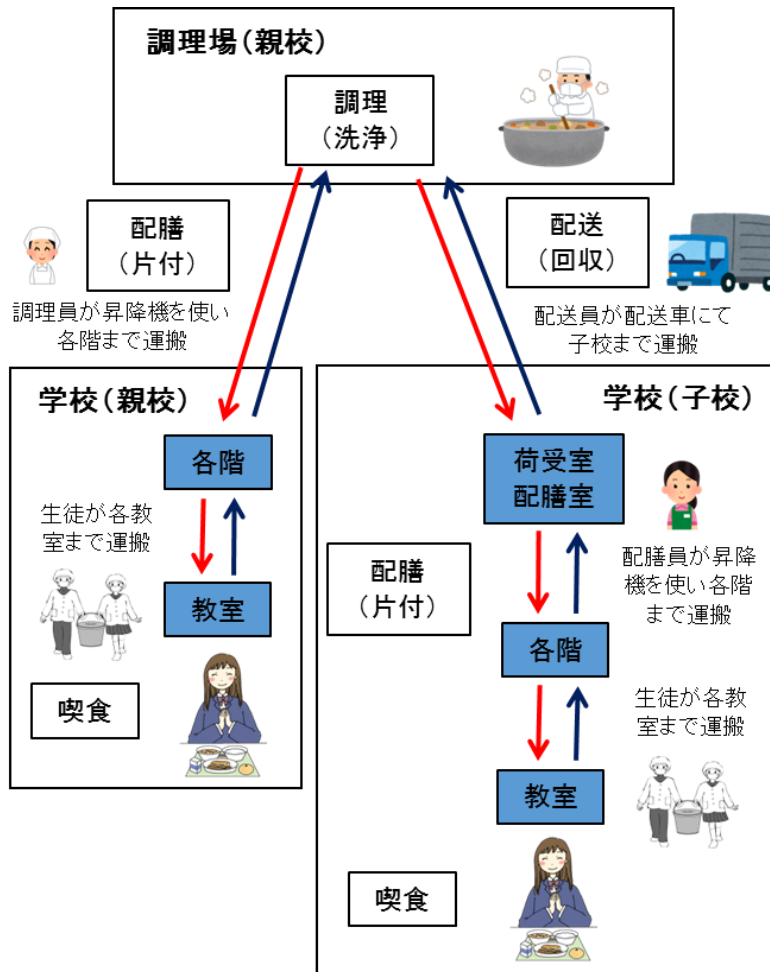


図 4-2：親子調理方式のイメージ

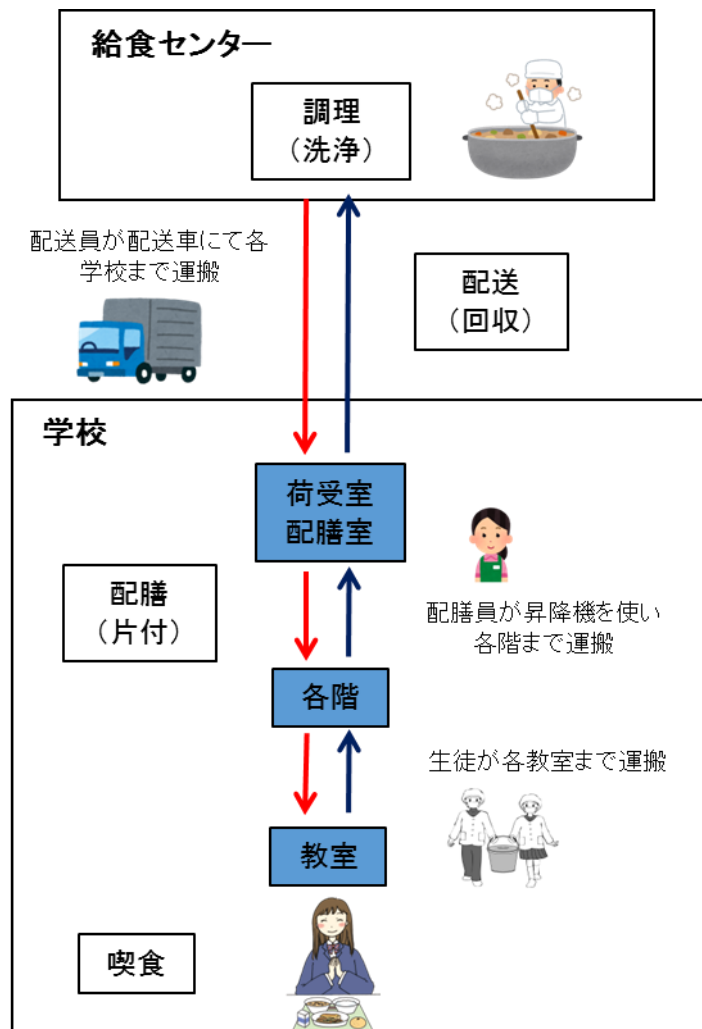


図 4-3 : センター方式のイメージ

4.2. 中学校給食実施方式の検討結果

4.2.1. A 案（自校調理方式＋センター方式）

対象校の条件			前提条件の設定						A 案	
番号	学校名	用途地域	設定食数の検討（※1）					給食施設規模（㎡）	給食室の設置検討	給食実施方式の検討
			生徒数（※2）	最大生徒数（推計値）（A）	教職員数（B）	食数計（A+B）	設定食数			
201	中部	第2種住居地域	322	330	37	367	350	300	×	センター方式（配送校）
202	橋北	第2種住居地域	98	94	16	110	100	150	○	自校方式
203	港	準工業地域	243	240	24	264	250	200	×	センター方式（配送校）
204	塩浜	第2種住居地域	102	106	17	123	100	150	○	自校方式
205	山手	第2種住居地域 準住居地域	681	644	48	692	700	400	×	センター方式（配送校）
206	富田	準工業地域	359	337	28	365	350	300	×	センター方式（配送校）
207	富洲原	第1種住居地域	263	217	25	242	250	200	×	センター方式（配送校）
208	笹川	第2種中高層住居専用地域	475	438	37	475	500	300	×	センター方式（配送校）
209	南	第2種中高層住居専用地域	552	582	40	622	600	400	×	センター方式（配送校）
210	三滝	市街化調整区域	480	458	35	493	500	300	×	センター方式（配送校）
211	大池	市街化調整区域	540	506	38	544	550	400	×	センター方式（配送校）
212	朝明	第2種中高層住居専用地域	623	586	48	634	650	400	×	センター方式（配送校）
213	保々	市街化調整区域	242	198	23	221	200	200	○	自校方式
214	常磐	市街化調整区域	656	662	56	718	700	400	×	センター方式（配送校）
215	西陵	市街化調整区域	198	163	20	183	200	200	○	自校方式
216	西笹川	第1種中高層住居専用地域	209	190	28	218	200	200	×	センター方式（配送校）
217	三重平	第1種中高層住居専用地域	265	243	28	271	250	200	×	センター方式（配送校）
218	羽津	第1種住居地域	515	566	36	602	600	400	×	センター方式（配送校）
219	西朝明	市街化調整区域	281	328	28	356	350	300	×	センター方式（配送校）
220	桜	市街化調整区域	346	325	30	355	350	300	×	センター方式（配送校）
221	内部	市街化調整区域	556	568	38	606	600	400	×	センター方式（配送校）
222	楠	第1種住居地域	339	280	30	310	300	200	×	センター方式（配送校）
市全体の設定食数						約 9,000 食				

※1：設定食数は、平成31年から平成38年までの生徒数の推計値における最大生徒数と教職員数の合計より50食単位で設定

※2：平成29年5月時点

【凡例（A案）】○：給食室が設置可能 / ×：給食室が設置不可

4.2.2. B 案（親子調理方式＋センター方式）

4.2.3. C 案（センター方式）

対象校の条件		B 案						C 案		
番号	学校名	親子調理方式（親校）の検討				子校の検討	給食実施方式の 組み合わせ検討	備考	受け入れ体制の検討	給食実施方式の検討
		A案を踏まえた 前提条件	給食施設規模 (㎡)	許容可能な食数	共同調理場の 設置検討					
201	中部	親子方式 (子校)	-	-	-		親子方式 (子校)	-	○	センター方式 (配送校)
202	橋北	親子方式 (親校)	300	500	○	中部 350 食	親子方式 (親校)	※3	○	センター方式 (配送校)
203	港	親子方式 (子校)	-	-	-	-	センター方式 (配送校)	-	○	センター方式 (配送校)
204	塩浜	親子方式 (親校)	300	500	○	楠 300 食	親子方式 (親校)	※3	○	センター方式 (配送校)
205	山手	親子方式 (子校)	-	-	-	-	センター方式 (配送校)	-	○	センター方式 (配送校)
206	富田	親子方式 (子校)	-	-	-	-	センター方式 (配送校)	-	○	センター方式 (配送校)
207	富洲原	親子方式 (子校)	-	-	-	-	センター方式 (配送校)	-	○	センター方式 (配送校)
208	笹川	親子方式 (子校)	-	-	-	-	センター方式 (配送校)	-	○	センター方式 (配送校)
209	南	親子方式 (子校)	-	-	-	-	センター方式 (配送校)	-	○	センター方式 (配送校)
210	三滝	親子方式 (子校)	-	-	-	-	センター方式 (配送校)	-	○	センター方式 (配送校)
211	大池	親子方式 (子校)	-	-	-	-	センター方式 (配送校)	-	○	センター方式 (配送校)
212	朝明	親子方式 (子校)	-	-	-	-	センター方式 (配送校)	-	○	センター方式 (配送校)
213	保々	親子方式 (親校)	400	700	○	西朝明 350 食	親子方式 (親校)	-	○	センター方式 (配送校)
214	常磐	親子方式 (子校)	-	-	-	-	センター方式 (配送校)	-	○	センター方式 (配送校)
215	西陵	親子方式 (親校)	400	700	○	桜 350 食	親子方式 (親校)	-	○	センター方式 (配送校)
216	西笹川	親子方式 (子校)	-	-	-	-	センター方式 (配送校)	-	○	センター方式 (配送校)
217	三重平	親子方式 (子校)	-	-	-	-	センター方式 (配送校)	-	○	センター方式 (配送校)
218	羽津	親子方式 (子校)	-	-	-	-	センター方式 (配送校)	-	○	センター方式 (配送校)
219	西朝明	親子方式 (子校)	-	-	-	-	親子方式 (子校)	-	○	センター方式 (配送校)
220	桜	親子方式 (子校)	-	-	-	-	親子方式 (子校)	-	○	センター方式 (配送校)
221	内部	親子方式 (子校)	-	-	-	-	センター方式 (配送校)	-	○	センター方式 (配送校)
222	楠	親子方式 (子校)	-	-	-	-	親子方式 (子校)	-	○	センター方式 (配送校)

※3：建築基準法第 48 条ただし書きによる建築審査会の同意が必要

【凡例（B 案）】○：共同調理場が設置可能

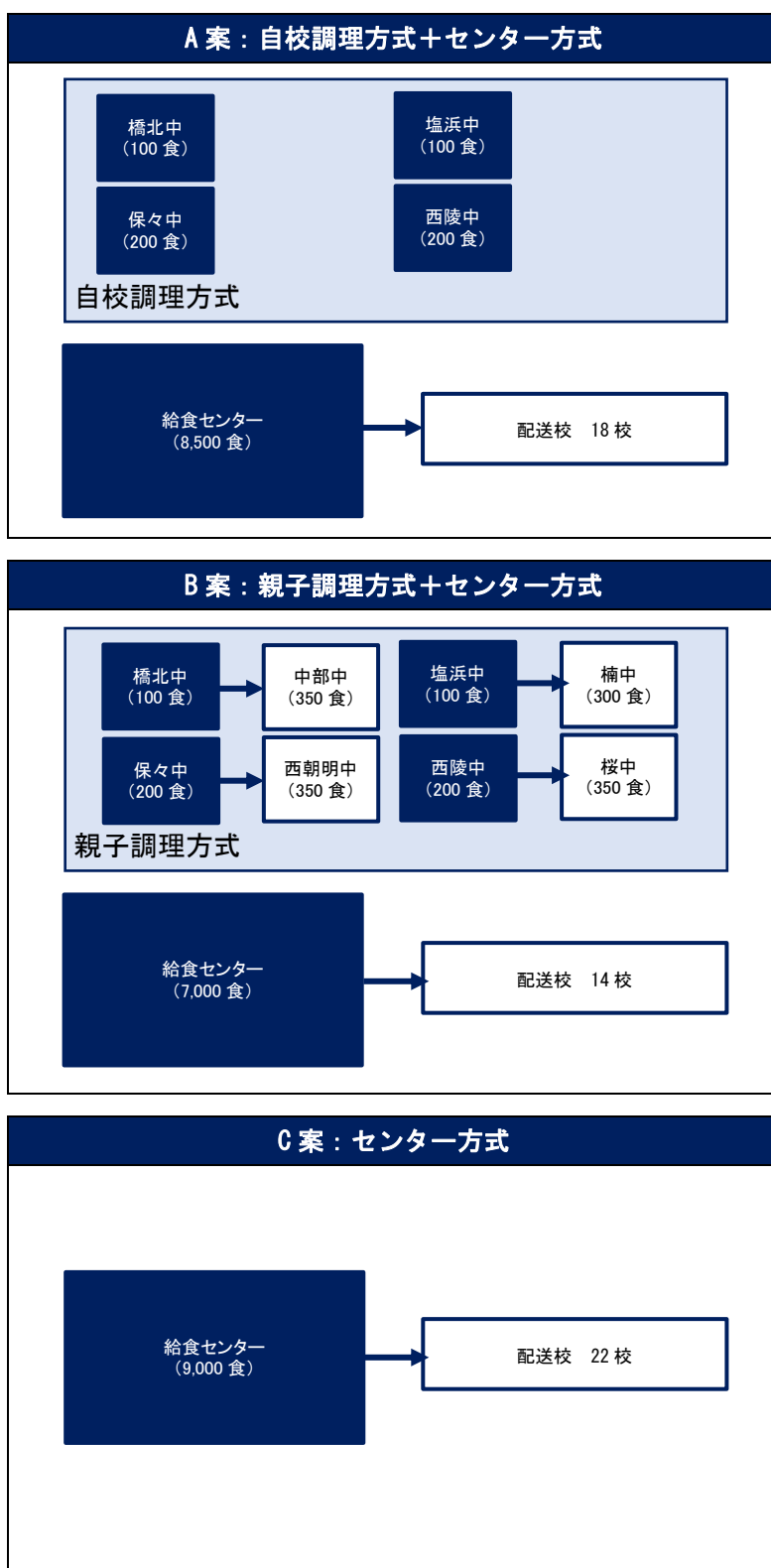
【凡例（C 案）】○：センターから配送される給食を受け入れることが可能

4.3. 中学校給食実施方式の評価

4.2. において導出された3つの組み合わせ案について、定性的、定量的評価を行いました。なお、検討においては、A案、B案、C案ともセンターは1箇所を想定しています。

4.3.1. 中学校給食実施方式の組み合わせ検討結果

4.2. において導出された3つの組み合わせ案は下図のとおりです。(※括弧内は設定食数を表します)



4.3.2. 定性的評価（1）（「中学校給食の基本的な考え方」基本方針より）

3つの組み合わせ案について、基本方針に適しているかどうかの評価を行いました。

項 目		A 案：自校調理方式＋センター方式
(1) 安全・安心な学校給食の提供	衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・自校4校とセンターにおいて事故予防対策は可能だが、分散した衛生管理となるため、事故（食中毒等）発生リスクが高まる。 <p style="text-align: center;">(○)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・万一、事故（食中毒等）が発生した場合、自校方式の4校は影響が自校のみである。センター方式の18校は影響がすべての配送校に及ぶ可能性もあるが、センターと学校との連絡体制を確立することにより、被害の拡大を防ぐことができる。
	食物アレルギー対応	<ul style="list-style-type: none"> ・自校方式の4校については、専用調理室の設置によって食物アレルギー対応が可能であり、個別の対応も行うことができる。センター方式の18校については、C案と同様である。 <p style="text-align: center;">(○)</p>
(2) 栄養バランスの優れた魅力的な学校給食	献立	<ul style="list-style-type: none"> ・中学生にふさわしい栄養バランスの優れた献立が可能である。 <p style="text-align: center;">(○)</p>
	適温提供	<ul style="list-style-type: none"> ・自校方式の4校については、自校で調理しているため、速やかに適温での提供が可能である。センター方式の18校については、C案と同様である。 <p style="text-align: center;">(○)</p>
(3) 食育・地産地消の推進	食育	<ul style="list-style-type: none"> ・学校やセンターに配置される栄養教諭等と連携しながら、給食の時間はもとより、教育活動全体を通じた食育を進めていくことが可能である。 ・自校方式の4校は、調理員との交流を図りやすく給食室が身近な教材となる。 ・栄養教諭等の配置人数：4人（自校1人＋センター3人） <p style="text-align: center;">(○)</p>
	地産地消	<ul style="list-style-type: none"> ・生産者や関係団体と連携することにより、食材を供給する仕組みを作ることにより四日市市産や三重県産の旬な食材を取り入れることが可能となる。 ・生産者との交流等を通して地元の農産物への理解と関心を深め、郷土を愛する心をはぐくむことができる。 <p style="text-align: center;">(○)</p>

評価記号	概 要
◎	評価項目に適しており、特に優れている
○	評価項目に適している
△	評価項目に適しているが、基本理念の実現に向けて課題を有している

B案：親子調理方式＋センター方式	C案：センター方式
<ul style="list-style-type: none"> 親校 4 校とセンターにおいて事故予防対策は可能だが、分散した衛生管理となるため、事故（食中毒等）発生リスクが高まる。 <p style="text-align: center;">(○)</p>	<ul style="list-style-type: none"> センターのみのため、人材、施設共に集中的な管理を行うことが可能となり徹底した予防対策ができる。 <p style="text-align: center;">(◎)</p>
<ul style="list-style-type: none"> 万一、事故（食中毒等）が発生した場合、親子方式の 8 校は影響が親校、子校のみである。センター方式の 14 校は影響がすべての配送校に及ぶ可能性もあるが、センターと学校との連絡体制を確立することにより、被害の拡大を防ぐことができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 万一、事故（食中毒等）が発生した場合、影響はすべての配送校に及ぶ可能性もあるが、センターと学校との連絡体制を確立することにより、被害の拡大を防ぐことができる。
<ul style="list-style-type: none"> 親子方式の親校 4 校については、自校方式と同様であり、子校 4 校とは十分な連携により個別の対応を行うことができる。センター方式の 14 校については、C 案と同様である。 <p style="text-align: center;">(○)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 学校との十分な連携により個別の対応を行うことができ、専用調理室の設置、専用調理員の配置によって食物アレルギー対応が可能である。 <p style="text-align: center;">(○)</p>
<ul style="list-style-type: none"> 中学生にふさわしい栄養バランスの優れた献立が可能である。 <p style="text-align: center;">(○)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 中学生にふさわしい栄養バランスの優れた献立が可能である。 <p style="text-align: center;">(○)</p>
<ul style="list-style-type: none"> 親子方式の親校 4 校については、A 案と同様である。子校 4 校及びセンター方式の 14 校については、C 案と同様である。 <p style="text-align: center;">(○)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 配送時間が生じるものの、優れた保温食缶の活用によりあたたかい給食の提供が可能である。 <p style="text-align: center;">(○)</p>
<ul style="list-style-type: none"> 学校やセンターに配置される栄養教諭等と連携しながら、給食の時間はもとより、教育活動全体を通じた食育を進めていくことが可能である。 親校の 4 校は、調理員との交流を図りやすく共同調理場が身近な教材となる。 栄養教諭等の配置人数：4 人（親校 1 人＋センター 3 人） <p style="text-align: center;">(○)</p>	<ul style="list-style-type: none"> センターに配置される栄養教諭等と連携しながら、給食の時間はもとより、教育活動全体を通じた食育を進めていくことが可能である。 栄養教諭等の配置人数：3 人 <p style="text-align: center;">(○)</p>
<ul style="list-style-type: none"> 生産者や関係団体と連携することにより、食材を供給する仕組みを作ることで四日市市産や三重県産の旬な食材を取り入れることが可能となる。 生産者との交流等を通して地元の農産物への理解と関心を深め、郷土を愛する心をはぐくむことができる。 <p style="text-align: center;">(○)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 生産者や関係団体と連携することにより、食材を供給する仕組みを作ることで四日市市産や三重県産の旬な食材を取り入れることが可能となる。 生産者との交流等を通して地元の農産物への理解と関心を深め、郷土を愛する心をはぐくむことができる。 <p style="text-align: center;">(○)</p>

評価記号	概要
◎	評価項目に適しており、特に優れている
○	評価項目に適している
△	評価項目に適しているが、基本理念の実現に向けて課題を有している

4.3.3. 定性的評価 (2) (「中学校給食の基本的な考え方」実施方針より)

3つの組み合わせ案について、実施方針に適しているかどうかの評価を行いました。

項目		A案：自校調理方式＋センター方式
(1) 持続可能な学校給食の提供	経済性、合理性	<ul style="list-style-type: none"> 給食調理施設について、自校方式の4校とセンターとの分散管理となる。異なる方式が併存するため施設・設備の整備や維持管理、調理員の確保や食材調達などハード・ソフト両面において効率性に劣る。 自校のうち2校は、生徒数の減少により全校生徒が100名程度の小規模な学校となっている。このような状況にある学校において、新たに給食施設を整備することが経済性、合理性の点から最適かどうか懸念がある。 <p>(△)</p>
	将来的な生徒数の増減への対応	<ul style="list-style-type: none"> 将来的な生徒数の増減や学校の統廃合への対応が難しくなる可能性がある。 <p>(△)</p>
(2) 周辺環境への配慮		<ul style="list-style-type: none"> 自校方式の4校のうち橋北中、塩浜中は、周辺に民家があり、臭気や騒音の影響が懸念されるが、施設整備要件として事業者を求めることで対策が可能である。 センターは、C案と同様である。 <p>(○)</p>
(3) 早期実施、一斉導入		<ul style="list-style-type: none"> 自校方式の4校に給食室の整備工事が必要となり、学校との調整等に時間を要することが想定される。また、4校の給食室とセンターの歩調を合わせながら同時に整備することになるため、早期の一斉導入が難しい。 <p>(△)</p>
(4) 円滑な導入		<ul style="list-style-type: none"> 自校方式の4校に給食室の整備工事が必要となるため、工事の際、騒音や安全面など教育環境に影響を与える可能性がある。また、給食実施後は施設管理など学校現場への負担が大きくなる。 <p>(△)</p>

評価記号	概要
◎	評価項目に適しており、特に優れている
○	評価項目に適している
△	評価項目に適しているが、基本理念の実現に向けて課題を有している

B 案：親子調理方式＋センター方式	C 案：センター方式
<ul style="list-style-type: none"> 給食調理施設について、親校の 4 校と給食センターとの分散管理となる。異なる方式が併存するため施設・設備の整備や維持管理、調理員の確保や食材調達などハード・ソフト両面において効率性に劣る。 親校のうち 2 校は、生徒数の減少により全校生徒が 100 名程度の小規模な学校となっている。このような状況にある学校において、新たに給食施設を整備することが経済性、合理性の点から最適かどうか懸念がある。 <p style="text-align: center;">(△)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 給食調理施設がセンターのみとなるため施設・設備の整備や維持管理、調理員の確保や食材調達などハード・ソフト両面において集中的な管理が可能となり効率性に優る。 <p style="text-align: center;">(◎)</p>
<ul style="list-style-type: none"> 将来的な生徒数の増減や学校の統廃合への対応が難しくなる可能性がある。 <p style="text-align: center;">(△)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 将来的な生徒数の増減や学校の統廃合への柔軟な対応が可能である。 <p style="text-align: center;">(◎)</p>
<ul style="list-style-type: none"> 親校の 4 校のうち橋北中、塩浜中は、周辺に民家があり、臭気や騒音の影響が懸念される。また、親校から子校への配送・回収車輛の出入についても影響が懸念されるが、施設整備要件として事業者を求めることで対策が可能である。 センターは、C 案と同様である。 <p style="text-align: center;">(○)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 建設予定地によっては、臭気や騒音、配送・回収車輛の出入について周辺環境への影響が懸念されるが、施設整備要件として事業者を求めることで対策が可能である。 <p style="text-align: center;">(○)</p>
<ul style="list-style-type: none"> 親校の 4 校に共同調理場の整備工事が必要となり、学校との調整等に時間を要することが想定される。また、4 校の共同調理場とセンターの歩調を合わせながら同時に整備することになるため、早期の一斉導入が難しい。 <p style="text-align: center;">(△)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 用地確保の状況、事業手法によっては早期実施、一斉導入の可能性が高い。 <p style="text-align: center;">(○)</p>
<ul style="list-style-type: none"> 親子方式の親校 4 校については、A 案と同様である。 親子方式における調理場は用途地域上、工場扱いとなるため橋北中、塩浜中に建設の際には、建築基準法第 48 条ただし書きに規定される建築審査会の同意が必要となる。 <p style="text-align: center;">(△)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 教育環境への影響、学校現場への負担が少なく、円滑な導入が可能である。 <p style="text-align: center;">(○)</p>

評価記号	概要
◎	評価項目に適しており、特に優れている
○	評価項目に適している
△	評価項目に適しているが、基本理念の実現に向けて課題を有している

4.3.4. 定性的評価の整理（まとめ）

「中学校給食の基本的な考え方」を具体化する上で、必須となる項目を重要度の高い項目として設定し、次のとおり整理を行いました。

重要度	項目		A案 自校+センター方式	B案 親子+センター方式	C案 センター方式
★★★★	基本方針 1 安全・安心な学校給食の提供	・衛生管理	○	○	◎
		・食物アレルギー対応	○	○	○
	実施方針 1 持続可能な学校給食の提供	・経済性、合理性	△	△	◎
		・将来的な生徒数の増減への対応	△	△	◎
★★★	実施方針 3 早期実施、一斉導入	・早期実施、一斉導入	△	△	○
	実施方針 4 円滑な導入	・円滑な導入	△	△	○
★	基本方針 2 栄養バランスの優れた魅力的な学校給食	・献立	○	○	○
		・適温提供	○	○	○
	基本方針 3 食育・地産地消の推進	・食育	○	○	○
		・地産地消	○	○	○
実施方針 2 周辺環境への配慮	・周辺環境への配慮	○	○	○	

4.3.5. 定量的評価

3つの組み合わせ案について、概算事業費（20年間）の試算を行った結果、次の結果を得ました。

項目	A案 自校+センター方式	B案 親子+センター方式	C案 センター方式
概算事業費 <施設整備費+運営費 (20年間)>	約 195 億円	約 201 億円	約 184 億円

※施設整備費は、主に給食施設整備費、調理設備費と各学校の受入施設（配膳室、昇降機等）の整備費を、運営費は、主に調理業務費、配送回収業務費と建物、調理設備等の修繕更新費を表します。

※試算にあたっては、A案、B案、C案ともセンターは1箇所を想定しています。なお、試算結果に用地取得費、造成費は含みません。

4.3.6. 総合評価

以上より、新たな中学校給食実施方式は、子どもたちの生命にかかわる「安全・安心」な学校給食を、長期にわたり安定的に提供することができ、教育環境への負荷を抑えながら早期実施、一斉導入することが最も期待できる方式として、**C案：センター方式が望ましい**と考えます。

なお、センターの建設予定地については、基本方針の「安全・安心な学校給食の提供」、実施方針の「持続可能な学校給食の提供」「早期実施、一斉導入」を尊重し、市所有地のうち大規模な造成工事が必要でない用地（他市の事例より約9,000～10,000㎡）を選定していきます。

5. 給食センターの候補地及び整備数の検討

5.1. 給食センターの候補地及び整備数について

この検討は、中学校給食の基本的な考え方に沿った中学校給食の実施に向けて、本市にとって最も適正な給食センターの候補地を選定することを目的に行います。

5.1.1. 給食センターの条件整理

給食センター整備の諸条件を次のとおり整理します。

- ① 給食センターの設定食数：9,000食/日 ⇒ 本市の今後10年間の生徒数の推計値を基に算出
- ② 給食センターの施設規模及び敷地面積 ⇒ 他市の先行事例を参考に算出
- ③ 施設規模及び必要となる敷地面積 ⇒ 次表のとおり設定

規模（食/日）	1階面積（㎡）	2階面積（㎡）	延床面積（㎡）	敷地面積（㎡）
9,000食	3,290	1,000	4,290	9,830

5.1.2. 候補地選定の考え方

給食センターは、中学校給食の基本理念及び基本方針に示すとおり、安全・安心な学校給食を提供することを第一としています。そのため、安定的に2時間以内の給食が可能で、災害危険性が低い土地が望ましいと考えます。

また、中学校給食の実施方針に示すとおり、長期にわたり安定的に持続可能な学校給食が提供できるよう、経済性、合理性に配慮し、取得費が不要かつ早期の実施が期待できる市所有地のうち大規模な造成工事が必要でない土地から選定をします。

5.1.3. 候補地の選定方針

中学校給食の基本的な考え方に沿って候補地の選定方針を次のとおり設定します。

No.	項目	選定方針
1	用途地域	工業地域、準工業地域、または市街化調整区域（※）であること。
2	敷地面積	給食センターが整備可能な敷地面積を確保できること。
3	配送時間	学校給食衛生管理基準に規定される調理後2時間以内の給食が可能であること。
4	災害危険性	土砂災害や津波などの災害による危険性が低いこと。
5	道路状況	車輛の円滑な出入りができる幅員の道路に面し、配送の遅延につながるような周辺道路の渋滞が少ないこと。

※市街化調整区域は原則、土地利用を制限するものとなっていますが、市が条例に基づいて設置する給食センターなどの公益施設等については建設が可能となっています。

5.1.4. 給食センターの候補地及び評価一覧

市所有地のうち、(1) 大規模な造成工事が必要でない土地、(2) 遊休地または利用が見込める土地、(3) 9,830 m² (9,000 食規模の敷地面積) 以上の土地をリストアップし、5.1.3 候補地の選定方針に基づいて、次のとおり評価を行いました。

No.	名称	候補地の選定方針に基づいた評価					総合評価
		用途地域	敷地面積	配送時間	災害危険性	道路状況	
1	笹川西小学校	第一種中高層住居専用地域	約 19,000 m ² (うちグラウンド部分約 5,000 m ²)	最長 45 分 (富洲原中)	低い	良い	×
		×※1	×※2	○	○	○	
2	農業センター	市街化調整区域	約 21,000 m ²	最長 45 分 (塩浜中、楠中)	低い	良い	○
		○	○	○	○	○	

【凡例】 ○：評価項目に適している / ×：評価項目に適していない

※1：給食センターが整備できる用途地域は、原則として工業系（工業地域、準工業地域）及び市街化調整区域のみである。

※2：当該敷地のうち早期に活用できる敷地はグラウンド部分（約 5,000 m²）のみである。

5.1.5. 給食センター候補地の選定

以上の検討により、給食センター候補地として、「農業センター」を選定しました。

また、農業センターについては、現在、商工農水部にてあり方検討を行っており、「食育」や「地産地消」の面などから中学校給食を検討する中での重要な視点が共通しており、敷地や施設を共用し、一体的な整備をすることで相乗効果が見込まれることも選定の大きな要素となりました。

名称	用途地域	面積	必要となる敷地面積	施設規模
農業センター	市街化調整区域	約 21,000 m ²	9,830 m ²	9,000 食

5.1.6. 給食センター（4,000食規模、5,000食規模）の条件整理

次に、仮に給食センターを2箇所整備した場合（4,000食規模+5,000食規模）についても検討を行います。4,000食規模、5,000食規模の給食センターの施設規模及び敷地面積を他市の先行事例より次のとおり整理します。

規模（食/日）	1階面積（㎡）	2階面積（㎡）	延床面積（㎡）	敷地面積（㎡）
4,000食	1,880	640	2,520	5,540

規模（食/日）	1階面積（㎡）	2階面積（㎡）	延床面積（㎡）	敷地面積（㎡）
5,000食	2,160	670	2,830	6,400

5.1.7. 給食センター（4,000食規模、5,000食規模）の候補地及び評価一覧

市所有地のうち、(1) 大規模な造成工事が必要でない土地、(2) 遊休地または利用が見込める土地、(3) 5,540㎡（4,000食規模の敷地面積）以上の土地をリストアップし、「候補地の選定方針」に基づいて、次のとおり評価を行いました。

No.	名称	候補地の選定方針に基づいた評価					総合評価
		用途地域	敷地面積	配送時間	災害危険性	道路状況	
1	大型作業場	市街化調整区域	約 6,000 ㎡ (うち高台部分 約 1,500 ㎡)	最長 40 分 (楠中)	低い	良い	×
		○	×※1	○	○	○	
2	道路補修用 資材置き場	市街化調整区域	約 6,000 ㎡	最長 35 分 (楠中、富洲原中)	低い	良い	○
		○	○	○	○※2	○	

【凡例】 ○：評価項目に適している / ×：評価項目に適していない

※1：当該敷地のうち早期に活用できる敷地は既存建物のある高台部分（約 1,500 ㎡）のみである。

また、敷地自体の高低差が大きく、敷地全体を整地するには大規模な造成工事が必要となる。

※2：当該敷地は本市の防災マップによれば浸水の恐れがあるが、建物の構造検討（かさ上げ等）により対策が可能。

5.1.8. 給食センター（4,000食規模、5,000食規模）候補地の選定

以上の検討により、4,000食規模、5,000食規模の給食センター候補地として、「道路補修用資材置き場」及び、5.1.5.の結果より「農業センター」を選定しました。

名称	用途地域	面積		必要となる敷地面積	施設規模
道路補修用資材置き場	市街化調整区域	約 6,000 m ²	➡	5,540 m ²	4,000 食
農業センター	市街化調整区域	約 21,000 m ²	➡	6,400 m ²	5,000 食

5.1.9. 給食センター候補地の組み合わせ案の作成

次のとおり給食センター候補地の組み合わせ案を作成しました。

給食センター1箇所案	農業センター（9,000食）
給食センター2箇所案	農業センター（5,000食）＋道路補修用資材置き場（4,000食）

なお、候補地の位置は次図のとおりです。

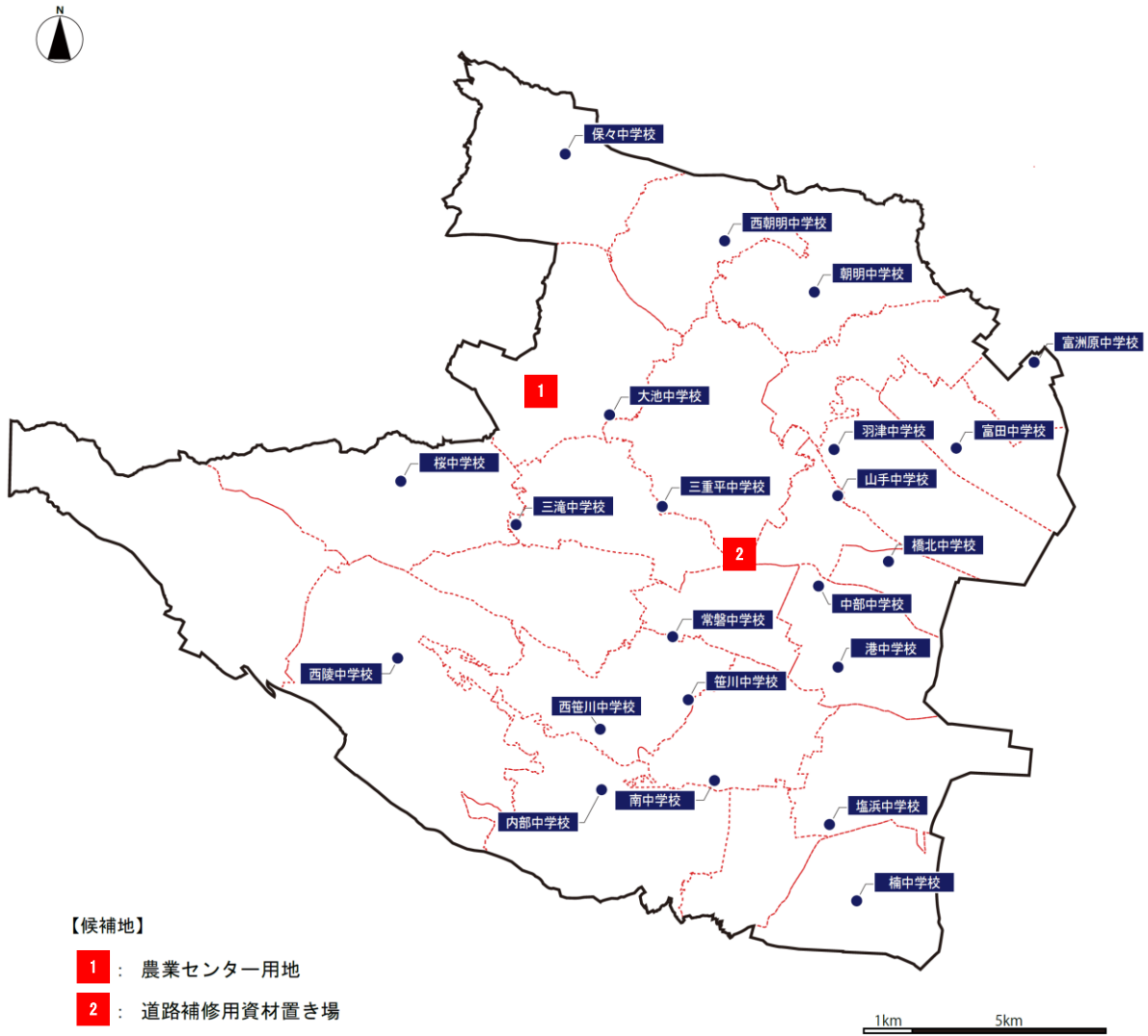
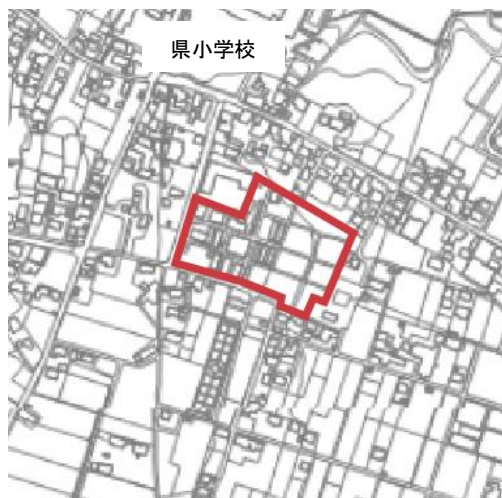


図 5-1 候補地の位置図



赤水町

図 5-2 候補地（農業センター）



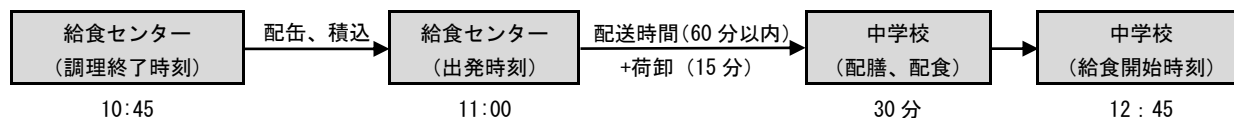
生桑町

図 5-3 候補地（道路補修用資材置き場）

5.1.10. 配送時間の検討

(1) 配送時間の設定

文部科学省の定める学校給食衛生管理基準には「調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること」とされています。一般的な給食センターにおける作業工程では配送に活用できる時間は60分程度であるため、2時間以内の給食のためには、60分以内に配送を行う必要があります。



(2) 配送時間の検討

給食センターの候補地から各学校への配送時間を検討しました。配送時間は民間の経路検索システムを活用し、次に示す条件下で調査を行いました。

- ① 候補地からの出発時刻は11時とする。
- ② 経路検索システムの曜日、時間指定機能を活用し月曜日から金曜日まで1週分調査を行う。
- ③ 調査の結果、最長となる時間を配送時間として設定する。

※検証のため実際に走行して時間を計測し、次表の配送時間と実際の計測時間との差異がないことを確認しています。

検討の結果、候補地の組み合わせ案の配送時間は次のとおりとなりました。

■給食センター1箇所案

名称	配送時間(分)												配送校
	~5	~10	~15	~20	~25	~30	~35	~40	~45	~50	~55	~60	
農業センター (9,000食)	大池中	-	保々中 三滝中 桜中 三重平中	朝明中 常磐中	西陵中 西朝明中 中部中 西笹川中	山手中 笹川中 橋北中 内部中 羽津中 南中	港中 富田中	富洲原中	塩浜中 楠中	-	-	-	22校

■給食センター2箇所案

名称	配送時間(分)												配送校
	~5	~10	~15	~20	~25	~30	~35	~40	~45	~50	~55	~60	
農業センター (5,000食)	大池中	-	保々中 三滝中 桜中 三重平中	朝明中	西陵中 西朝明中 西笹川中	笹川中 内部中 南中	-	-	-	-	-	-	12校
道路補修用 資材置き場 (4,000食)	-	中部中	山手中 橋北中	常磐中 羽津中 港中	富田中	塩浜中	楠中 富洲原中	-	-	-	-	-	10校

いずれの案も調理後2時間以内の給食の提供は十分に可能です。なお、給食センター1箇所案の最長配送距離は楠中学校の15.3km、給食センター2箇所案の最長配送距離は富洲原中学校の11.1kmでした。

実際の配送計画にあたっては、配送車両台数及び配送に係るランニングコスト削減のため、配送車両1台で2つの学校を配送する場合がありますが、その場合においても、調理後2時間以内の給食の提供は十分に可能です。

5.1.11. 施設整備数の評価

(1) 定性的評価

「中学校給食の基本的な考え方」に沿った中学校給食の実施に向けて、必須となる項目を重要度の高い項目として設定し、給食センター1箇所及び2箇所について、「中学校給食の基本的な考え方」に基づく評価を行いました。

重要度	項目		給食センター1箇所	給食センター2箇所
★★★★ 極めて重要	基本方針1 安全・安心な学校給食の提供	衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> 衛生管理については、<u>食中毒を発生させないための予防対策が最も重要である。</u> <u>1センターのため、人材、施設共に集中的な管理を行うことが可能となり徹底した予防対策ができる。</u> (◎)	<ul style="list-style-type: none"> 人材、施設共に2箇所の管理が必要となるため、1センターに比べ予防対策の面で劣る。 (○)
		食中毒が発生した場合の影響	<ul style="list-style-type: none"> 万一、事故(食中毒等)が発生した場合、影響はすべての配送校に及ぶ可能性がある。 (△)	<ul style="list-style-type: none"> 万一、事故(食中毒等)が発生した場合、1センターに比べ、影響は少なくなる可能性がある。 (○)
		食物アレルギー対応	<ul style="list-style-type: none"> 学校との十分な連携により個別の対応を行うことができ、専用調理室の設置、専用調理員の配置によって食物アレルギー対応が可能であるが、2センターより食数が多いことから、きめ細やかな対応という点では、2センターにやや劣る。 (○)	<ul style="list-style-type: none"> 学校との十分な連携により個別の対応を行うことができ、専用調理室の設置、専用調理員の配置によって食物アレルギー対応が可能である。1センターより食数が少ないことから、きめ細やかな対応という点では、1センターにやや優る。 (○)
	実施方針1 持続可能な学校給食の提供	経済性、合理性	<ul style="list-style-type: none"> <u>1センターのため、施設・設備の整備や維持管理、調理員の確保や食材調達などハード・ソフト両面において効率性に優る。</u> 1センターのため、将来的な生徒数の減少に対応できる。 (◎)	<ul style="list-style-type: none"> 2センターのため、施設・設備の整備や維持管理、調理員の確保や食材調達などハード・ソフト両面において効率性に劣る。 将来的な生徒数の減少への対応については、2センターのため、維持管理費が大きな財政負担となる可能性がある。 (△)
★★ 最重要	基本方針2 栄養バランスの優れた魅力的な学校給食	適温提供 (配送時間)	<ul style="list-style-type: none"> 2センターに比べ配送校への配送時間は長くなるが、優れた保温食缶の活用によりあたたかい給食の提供が可能である。 (○)	<ul style="list-style-type: none"> 1センターに比べ配送校への配送時間は短くなる。 優れた保温食缶の活用によりあたたかい給食の提供が可能である。 (○)
	実施方針3 早期実施、一斉導入	早期実施、一斉導入	<ul style="list-style-type: none"> 早期実施、一斉導入の可能性は高い。 (○)	<ul style="list-style-type: none"> 早期実施、一斉導入の可能性は高い。 (○)
	実施方針4 円滑な導入	円滑な導入	<ul style="list-style-type: none"> 教育環境への影響、学校現場への負担が少なく、円滑な導入が可能である (○)	<ul style="list-style-type: none"> 教育環境への影響、学校現場への負担が少なく、円滑な導入が可能である (○)

評価記号	概要
◎	評価項目に適しており、特に優れている
○	評価項目に適している
△	評価項目に適しているが、基本理念の実現に向けて課題を有している

重要度	項目		給食センター1箇所	給食センター2箇所
★ 重要	基本方針 2 栄養バランスの優れた魅力的な学校給食	献立	<ul style="list-style-type: none"> 中学生にふさわしい栄養バランスの優れた献立が可能である。 (○)	<ul style="list-style-type: none"> 中学生にふさわしい栄養バランスの優れた献立が可能である。 (○)
	基本方針 3 食育・地産地消の推進	食育	<ul style="list-style-type: none"> センターに配置される栄養教諭等と連携しながら、給食の時間はもとより、教育活動全体を通じた食育を進めていくことが可能である。 (○)	<ul style="list-style-type: none"> センターに配置される栄養教諭等と連携しながら、給食の時間はもとより、教育活動全体を通じた食育を進めていくことが可能である。 (○)
		地産地消	<ul style="list-style-type: none"> 生産者や関係団体と連携することにより、食材を供給する仕組みを作ることで四日市市産や三重県産の旬な食材を取り入れることが可能となる。 生産者との交流等を通して地元の農産物への理解と関心を深め、郷土を愛する心をはぐくむことができる。 (○)	<ul style="list-style-type: none"> 生産者や関係団体と連携することにより、食材を供給する仕組みを作ることで四日市市産や三重県産の旬な食材を取り入れることが可能となる。 生産者との交流等を通して地元の農産物への理解と関心を深め、郷土を愛する心をはぐくむことができる。 (○)
	実施方針 2 周辺環境への配慮	周辺環境への配慮	<ul style="list-style-type: none"> 臭気や騒音について、周辺環境への影響が懸念されるが、1箇所であるため2箇所に比べ影響はやや小さい。 配送・回収車両の出入について、周辺環境への影響が懸念され、2センターに比べ車両台数が多いため影響はやや大きい。 いずれも施設整備要件として事業者を求めることで対策が可能である。 (○)	<ul style="list-style-type: none"> 臭気や騒音について、周辺環境への影響が懸念されるが、2箇所になるため1箇所に比べ影響はやや大きい。 配送・回収車両の出入について、周辺環境への影響が懸念され、1センターに比べ車両台数が少ないため影響はやや小さい。 いずれも施設整備要件として事業者を求めることで対策が可能である。 (○)

評価記号	概要
◎	評価項目に適しており、特に優れている
○	評価項目に適している
△	評価項目に適しているが、基本理念の実現に向けて課題を有している

(2) 定性的評価のまとめ

中学校給食の実施にあたっては、基本方針及び実施方針のうち「安全・安心な学校給食の提供」、「持続可能な学校給食の提供」が極めて重要だと考え、評価を行いました。

特に「衛生管理」について、食中毒等の事故は、もし発生してしまったらよりも、事故を発生させないための徹底した予防対策が最も重要であり、一元的に集中的な衛生管理を行うことが最も効果的なことから、「安全・安心な学校給食の提供」という点から、人材・施設共に集中的な管理を行うことができる給食センター1箇所の方が優位だと評価しました。

また、生徒数の減少に伴い、給食センター2箇所では将来的に維持管理費が大きな財政負担になる可能性もあり、「持続可能な学校給食の提供」という点からも給食センター1箇所の方が優位だと評価しました。

食中毒等の事故に関しては、給食センター1箇所だと、万一、事故が発生した場合に影響がすべての配送校に及ぶ可能性があります。

給食センターが2箇所あると、事故が発生した場合の影響が限定的になる可能性はあるものの、リスクを管理する箇所は2箇所になります。

前述のとおり、衛生管理において最も重要なことは、事故を発生させないための徹底した予防対策であり、給食センター1箇所であれば、人材・施設共に一元的に集中的な管理を行うことが可能です。

例えば、給食センター1箇所であれば1箇所に調理員や配送員が集まるため調理員や配送員の資質向上や意思の伝達を図りやすくなります。

その特徴を生かすことにより、調理員や配送員の体調管理や工程の確認を徹底するとともに、調理機器の不具合等があった場合に問題発生箇所へ調理員を集中的に投入したり、配送にトラブルがあった場合に予備の配送車や配送員を活用したりするなど、予測不能な事態にも早期の解決が図れます。

このように給食センター1箇所であれば、人材・施設共に一元的に集中的な管理が行うことができるとともに指揮命令系統が一つに明確化され、日常の業務を円滑に遂行することが可能です。

また、万一のトラブル等にも大きな混乱を生じることなく迅速に対処できる点が給食センター1箇所の大きな特徴であり、その特徴を生かしていくことが、「安全・安心な学校給食の提供」につながると考えています。

(3) 定量的評価

概算事業費の試算を行いました。

項目		給食センター1 箇所		給食センター2 箇所			
		9,000 食		5,000 食		4,000 食	
イニシャル コスト	センター整備費	45.3 億円		30.1 億円		24.7 億円	
	配膳室(受入校)整備費	5.8 億円		3.2 億円		2.6 億円	
	昇降機(受入校)整備費	10.5 億円		5.8 億円		4.7 億円	
	小計	61.6 億円		39.1 億円		32.0 億円	
	計	61.6 億円		71.1 億円			
ランニング コスト (20 年間)	修繕・更新費	27.3 億円		16.5 億円		13.9 億円	
	運営費	101.2 億円		65.3 億円		57.1 億円	
	小計	128.4 億円		81.8 億円		71.0 億円	
	計	128.4 億円		152.8 億円			
合計		190.0 億円		223.9 億円			

※消費税は10%として計上。端数処理のため、合計と内訳が一致しないことがある。

(4) 定量的評価のまとめ

項目	給食センター1 箇所		給食センター2 箇所			
	9,000 食		5,000 食		4,000 食	
20 年間の概算事業費 (税込)	190.0 億円		223.9 億円			
1 食あたりのコスト (※)	556 円		655 円			

※20年間の概算事業費÷20年間の食数(計算値:3,420万食=9,000食/日×年間190日×20年)より算出

- ・給食センター1 箇所と給食センター2 箇所の20年間の概算事業費の差は、約34億円となっており、そのうち、ランニングコストの差は約24億円となっています。
- ・ランニングコストは20年後以降も負担し続けなければならないため、特に給食センター2 箇所については、持続可能な学校給食の提供という点で課題を有しています。

(5) 総合評価

定性的評価及び定量的評価の結果、給食センター1 箇所は、給食センター2 箇所よりも、「安全・安心を最優先に考え、集中的な衛生管理が可能」、「経済性、合理性に配慮し、持続可能な学校給食の提供が可能」であることから、総合的に判断し給食センター1 箇所が望ましいと評価しました。

5.1.12. 給食センターの候補地及び整備数の検討結果

5.1.9.給食センター候補地の組み合わせ案の作成、5.1.10.配送時間の検討及び5.1.11.施設整備数の評価から、給食センター1 箇所を現在の農業センター敷地内に整備し、中学校給食を実施していきます。

給食センターを農業センター敷地内に整備するにあたってのレイアウトイメージは次のとおりです。なお、下図は、給食センターと新農業センターを一体的に整備することを理想的に示したもので、整備に向けた具体的な検討の中で変更される可能性があります。

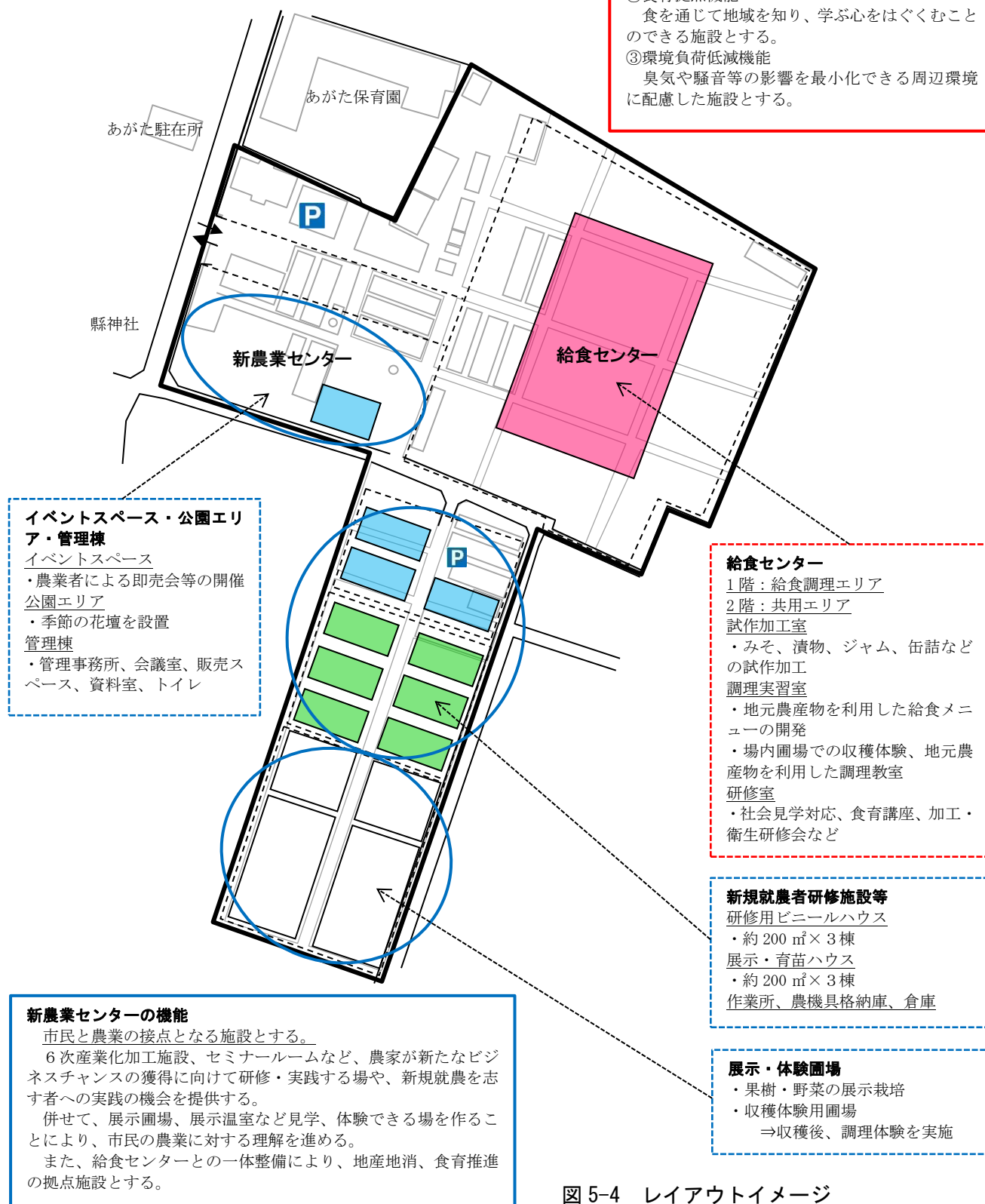
コンセプト

本市の中学生に給食を提供する給食センターと本市の農業の起点となる新農業センターとを一体的に整備することにより、地元の食と農を知り、体験できる施設とする。

給食センターの機能

「安全・安心で魅力的な給食」を調理・提供する施設とする。

- ①学校給食機能
高度な衛生管理体制を確保できる施設とする。
- ②食育拠点機能
食を通じて地域を知り、学ぶ心をはぐくむことのできる施設とする。
- ③環境負荷低減機能
臭気や騒音等の影響を最小化できる周辺環境に配慮した施設とする。



イベントスペース・公園エリア・管理棟

- イベントスペース
・農業者による即売会等の開催
- 公園エリア
・季節の花壇を設置
- 管理棟
・管理事務所、会議室、販売スペース、資料室、トイレ

給食センター

- 1階：給食調理エリア
- 2階：共用エリア
- 試作加工室
・みそ、漬物、ジャム、缶詰などの試作加工
- 調理実習室
・地元農産物を利用した給食メニューの開発
- ・場内圃場での収穫体験、地元農産物を利用した調理教室
- 研修室
・社会見学対応、食育講座、加工・衛生研修会など

新規就農者研修施設等

- 研修用ビニールハウス
・約 200㎡×3棟
- 展示・育苗ハウス
・約 200㎡×3棟
- 作業所、農機具格納庫、倉庫

展示・体験圃場

- ・果樹・野菜の展示栽培
- ・収穫体験用圃場
⇒収穫後、調理体験を実施

新農業センターの機能

市民と農業の接点となる施設とする。
6次産業化加工施設、セミナールームなど、農家が新たなビジネスチャンスの獲得に向けて研修・実践する場や、新規就農を志す者への実践の機会を提供する。
併せて、展示圃場、展示温室など見学、体験できる場を作ることにより、市民の農業に対する理解を進める。
また、給食センターとの一体整備により、地産地消、食育推進の拠点施設とする。

図 5-4 レイアウトイメージ

6. 安全・安心で魅力的な中学校給食の実施に向けた取組みについて

6.1. 給食の運用

安全・安心で魅力的な中学校給食を実現するため、質の高い衛生環境を整備するとともに、食材の持ち味を活かした豊富な献立による季節感のある手作り給食を大切に、あたたかいものはあたたかく、冷たいものは冷たく、おいしい給食の提供を目指します。

中学校給食の実施にあたっては、今後、学校現場と調整を図るとともに関係各所と協議を重ねる必要がありますが、次のとおり整理をし、取組みを進めていきます。

6.1.1. 献立

(1) 調理

おいしい給食を推進するため、冷凍の二次加工品をなるべく使用せずに食材から作る手作り給食を大切にし、削り節・煮干しなどを使ってだしを取るなど、食材の持ち味を活かした調理を行います。

また、スチームコンベクションオーブンなど効率よく調理できる機器を導入するとともに、地元の郷土食や四季折々の行事食、国際理解につながる外国の料理も織り交ぜるなど、バリエーションに富んだ豊富な献立による魅力的な給食を提供します。

(2) 献立作成

献立については、栄養教諭が中心となり文部科学省の基準に基づいた栄養バランスの整った中学生にふさわしい独自の献立を作成します。

また、生徒や保護者はもちろんのこと、例えば生産者や関係機関と連携するなどして、新たな献立の開発にも積極的に取り組んでいきます。

(3) 献立数

献立数については、安定的な食材の調達や地産地消の推進、調理時間短縮の観点から、中学校 22 校を 2 つのブロックに分け、「2 献立」を採用することを基本とします。

例えば、市内を A ブロックと B ブロックに分け、A ブロックで月曜日に提供した献立を B ブロックでは火曜日に提供するような運用を行います。

6.1.2. 米飯給食

米飯給食については、日本の伝統的な食生活の基本である米飯を中心とした食習慣の形成や地域の食文化を通じた郷土への関心を深めることなどの教育的意義を踏まえ、週 4 回程度の米飯給食を実施します。炊飯については、現在の小学校給食と同様に委託炊飯とします。

6.1.3. 食器・食缶等

(1) 食器

重さや取り扱いのしやすさ等を考慮して、樹脂製食器を使用します。

配送時や校内での運搬時の作業を考慮すると、軽い材質を使用した方が、配送・運搬時の人的及び費用面での負担を抑えることができます。

(2) トレイ

喫食時間を確保するために配膳を短時間で効率的に行うことや、配膳時の安全面、喫食時の衛生面等を考慮し、トレイを導入します。

(3) 食缶

配送に使用する食缶は、衛生面を考慮し、調理済食品の温度管理を適切に行うため、つくりたての味を保持したまま提供できるステンレス製の二重食缶など保温保冷に優れた食缶を使用します。

6.1.4. 食物アレルギー対応

学校給食における食物アレルギー対応については、生徒が安心して楽しく給食を食べることができるよう、安全性を最優先に、関係者が相互に連携し、組織的に対応することが不可欠です。

給食センターには、アレルギー対応食専用調理室を設け、他の調理作業と区分し、アレルギー対応食を提供します。なお、専用調理室は、調理する場所を独立した部屋として区切り、専用の調理機器及び器具を設置し、専用調理員が調理を行います。

また、アレルギー対応食を入れる容器については、誤った配膳を防ぐため、生徒名が入った保温保冷に優れた専用容器を使用し、給食センターでの調理や配送のそれぞれの工程においても複数人でのチェックを徹底するなど事故の防止に努めます。

各学校の対応については、「学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省）」等を活用し、アレルギー対応食の配膳や教室でのチェック方法、学校での体制づくりなど中学校に適した対応マニュアルを策定するとともに、研修会等を通じて、教職員への周知を徹底するなど、食物アレルギーのある生徒が安心してアレルギー対応食を喫食できる環境を整えていきます。

なお、アレルギー対応食については、除去食を基本とした提供を考えていますが、該当の生徒分のみ別の食材調達が必要となることや、給食費への影響などといった課題の整理を行いながら、他市での先進的な取り組みを調査し、代替食での対応も引き続き検討を行っていきます。

6.1.5. 給食センターと学校との連絡体制

万一、事故が発生した場合や、その疑いがある場合に迅速に対応するための連絡体制については、各学校と給食センター及び教育委員会がどの段階で、どこにどのように連絡するかを食中毒の疑いや食物アレルギー対応などの事例ごとに明確に示したマニュアルを作成し、各学校に速やかに連絡できるような体制を整えます。

6.1.6. 日課

学校の日課については、基本となる日課の案を示したうえで、各校の実情に応じた望ましい日課を検討していきます。

6.1.7. 給食物資の選定・調達

市の責任において物資選定委員会を設け、食材の安全性や品質、価格等を確認して選定することにより、安全・安心で安定した物資の調達を行います。

6.1.8. 給食費

給食に係る経費のうち、食材料費については学校給食法の規定に基づき、保護者負担とし、それ以外の調理施設・設備に係る経費、人件費などの管理運営に係る費用は市が負担します。

なお、給食費の額については、学校給食摂取基準や他自治体の状況、社会経済情勢等を勘案し、献立内容と併せて給食実施までに決定し、周知します。

6.2. 食育・地産地消

給食センターを食育の拠点施設と位置付け、給食を「生きた教材」として活用し、学校における食育と地産地消を推進します。

6.2.1. 学校と連携した食育

子どもたちに対する食育は、心身の成長や人格の形成に大きな影響を与え、生涯にわたって健全な心と身体を培い、豊かな人間性をはぐくむ基礎となります。

学校においては、栄養教諭等と連携しながら、教科や特別活動における学校給食と関連させた食に関する指導や、給食の準備や片づけ等の共同作業や同じ食事を一緒に食べる共食による食育に取り組みます。

給食センターでは、児童生徒及び保護者等が学校給食の調理過程を見学できるスペースを設置するとともに、調理室や研修室を設置し、体験学習や調理実習などができる施設とすることを検討します。

さらに、給食センターが広く市民に開かれた食育の拠点となるよう、市民向けの試食会や、親子料理教室等を開催するとともに、給食センターだよりの発行などを通じた食育や学校給食に関する情報の発信や、学校現場や家庭・地域と連携した食育の取り組みについても検討します。

また、給食センターを農業センター内に整備することにより、学校給食を通じて日常の「食」を支える地域の農業を知ることや体験することができる取り組みについても検討し、子どもたちの食育につなげていきます。

6.2.2. 地産地消の推進

給食の食材として積極的に地場産物を使用し、地域の食材・食文化への理解を深められるよう地産地消の推進について検討します。

また、地域の生産者や地場産業と連携できるしくみづくりを検討し、生徒が地元へ愛着を深め、四日市の食文化に誇りを持てるような四日市らしい魅力的な給食を目指します。

6.3. その他

6.3.1. 環境への配慮について

(1) 臭気・騒音対策

地域の生活環境に十分配慮し、給食センターの建設工事中の騒音や稼働後の臭気・騒音などの対策を十分に行います。

(2) 交通安全対策

給食センターでは、各中学校への給食の配送、回収のためのトラックが一日に複数回往來することとなります。また、食材の納入事業者や廃棄物の回収事業者のほか、従業員や公用車の出入りもあるため、車輛の出入り、走行にあたっては、事故がないよう十分注意します。

(3) 地球環境への配慮

給食センターの整備・運営にあたっては、地球温暖化対策やエネルギー対策の推進、ごみの減量化・資源化、適正処理の推進について、十分検討を行うこととします。

ア 地球温暖化対策の推進

温室効果ガスの削減、地球温暖化適応策の推進について配慮した施設整備、運営を行います。

イ エネルギー対策の推進

施設の省エネルギー設計に努めるとともに、エネルギー消費を低減する高効率の空調・給湯機器の導入や、照明機器のLED化などを検討します。

ウ ごみの減量化・資源化、適正処理の推進

調理ごみの処理については、食品リサイクル法により再資源化が望まれるところであり、再資源化及びその方法について検討します。

6.3.2. 災害対応について

給食センターは高い耐震性を確保することにより災害に強い給食センターにします。

災害発生時には、早期に給食が届けられるよう給食センター本来の機能の復旧に注力することが最も重要であり、学校再開時には、給食が提供できることを目指します。

7. 施設整備計画

給食センターはドライシステム(※1)を導入するなど「学校給食衛生管理基準(文部科学省)」に準拠し、HACCP(※2)の考え方に基づく徹底した衛生管理を図ります。

※1：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、水が飛び散らず、床が乾いた状態で作業が出来るシステム

※2：HACCP（ハサップ）

原料の入荷から製造・出荷までのすべての工程において、あらかじめ危害を予測し、その危害を防止するための重要管理点を特定して、そのポイントを継続的に監視・記録し、異状発見時にはすぐに対策を取り解決する方法

7.1. 給食センターに必要な機能

中学校給食の基本的な考え方を体現するために、次の機能を導入します。

(1) 学校給食機能

安全・安心な学校給食を調理・提供する施設とするため、交差汚染防止及び効率的な作業環境の確保の観点から、施設内の作業区域を明確にし、食材の移動、人の移動を一方通行とします。また、ドライシステムによる施設運用、アレルギー対応食の個別調理、食材等の適切な温度管理等、高度な衛生管理体制を確保できる施設とします。

(2) 食育拠点機能

多様な展示も計画可能な見学スペース、調理実習室等を設置します。また、食育の拠点として、子どもたちが食を通じて地域を知り、学ぶ心や環境を大切にする態度をはぐくむため、施設内の研修室や調理実習室を活用します。また、農業センターと連携した食育の取り組みについても検討します。

(3) 環境負荷低減機能

給食センター特有の課題である臭気や騒音等の影響を最小化できる周辺環境に配慮した施設とします。また、高効率な熱源や設備機器を採用し、ライフサイクルコストの低減を図ります。

食材の切り方や季節に応じた献立構成等、おいしい学校給食提供のための工夫を凝らし、残滓等の発生を抑制するとともに、食を通じた環境教育に資する施設とします。

7.2. 各エリアの基本的な考え方

給食センターは、食材の検収、調理、食器・食缶の配送・回収・洗浄等を行う給食エリア、事務室などが設置される事務エリア、排水処理施設、ゴミ置場、駐車場などの附帯施設が設置される附帯エリアに分け、計画します。

このうち、給食エリアは、「学校給食衛生管理基準」に基づき汚染区域、非汚染区域の2区域に分け、衛生管理を徹底するとともに、床の色分け等で汚染区域として明確な区分を行います。

給食エリアの基本的な考え方は次のとおりです。

表 7-1：給食エリアの基本的な考え方

区域・エリア		基本的な考え方
汚染区域	検収エリア	・自動扉を基本とし、エアカーテン、床の色分け等で汚染区域として明確な区分を行う。
	下処理エリア	・受け渡しカウンター等により、食材納入業者等の立ち入り防止を行う。
	洗浄エリア	・食材が直接床面に接触しないよう、ラックや台車を用いる。
非汚染区域	調理エリア	・自動扉を基本とし、エアシャワー、床の色分け等で非汚染区域として明確な区分を行う。 ・床面は耐久性、耐摩擦性に優れ、滑りにくく、清掃が容易に行える構造とする。 ・配管・ダクト・照明器具類は清掃が容易に行えるよう、基本的に露出しない構造とする。 ・最適な室温状態を管理できる設備とする。
	消毒・保管エリア	・自動扉を基本とし、エアカーテン、床の色分け等で非汚染区域として明確な区分を行う。 ・適切な積載スペースを確保する。 ・最適な室温状態を管理できる設備とする。

7.3. 諸室の要件

7.3.1. 作業動線の基本的な考え方

(1) 調理員の動線

調理員は汚染区域、非汚染区域の各作業区域のみで業務に従事することを原則とし、他の作業区域を通ることなく目的の作業区域へ行くことが可能な諸室構成とします。また、事務機能区域（事務室、汚染区域準備室、非汚染区域準備室等）から汚染区域及び非汚染区域へ入る際には靴の履き替えや、手洗い・消毒などを行う前室を通過する諸室構成とし、非汚染区域準備室から作業エリアへ入る開口部にはエアシャワーを設置して衛生管理を徹底します。

(2) 食材の動線

食材の流れが衛生管理の程度の高い作業区域から低い区域へと逆戻りしないような諸室構成とします。また、各作業区域は壁で区画し、食器や容器等がパススルー機器等によって受け渡される諸室構成とします。

廃棄物は、区域区分ごとに搬出可能とし、衛生管理の程度の低い区域から高い区域を通る搬出ルートは避けます。

7.3.2. 諸室の構成

各エリア、及び作業動線の基本的な考え方に基づく給食センターの施設の諸室構成イメージは次図のとおりです。

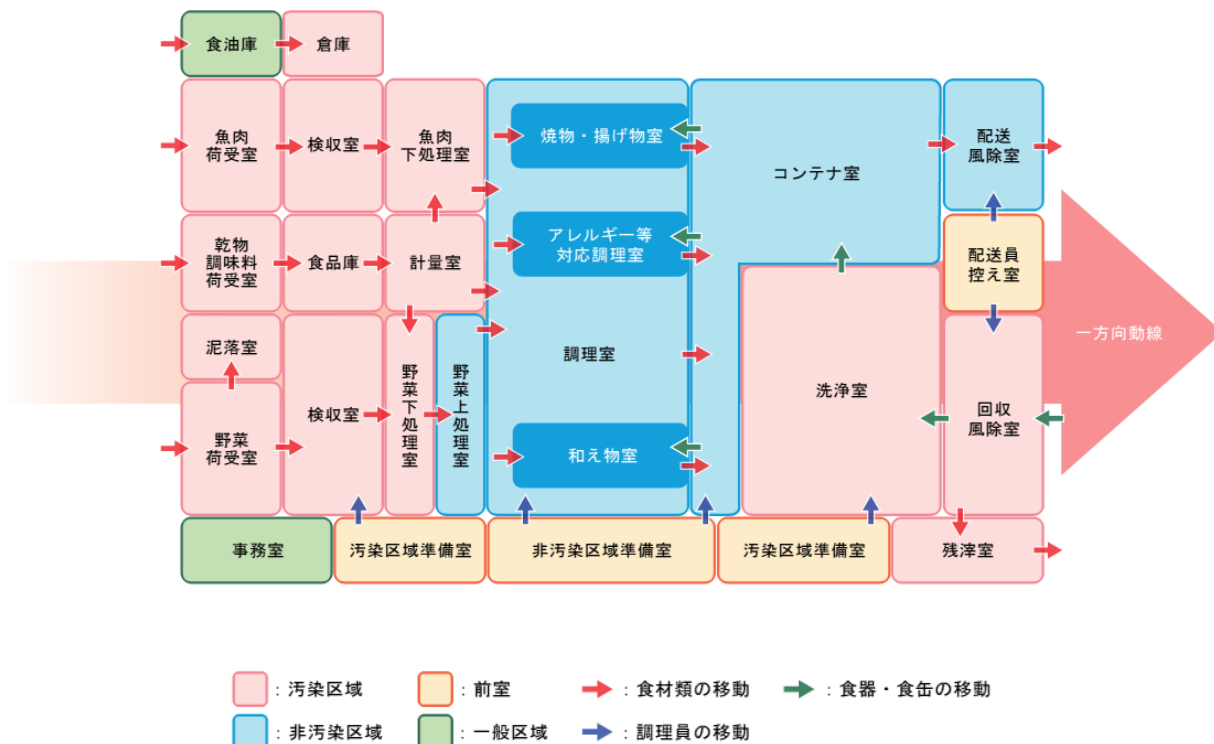


図 7-2 : 施設の諸室構成イメージ

7.3.3. 諸室の要件

以上の内容を踏まえた必要諸室の概要は次表のとおりとなります。

表 7-2 : 諸室の概要

区域区分	諸室名	概要
汚染作業区域	荷受室 (泥落室)	・搬入口から搬入された食材の荷受、仕分けを行う室
	検収室	・搬入された食材を検収し、鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行うとともに、専用容器に食材を移し替える作業を行う室
	魚肉下処理室	・食材の選別等を行う室 ・交差汚染を防ぐための肉・魚・卵専用の下処理室
	野菜下処理室	・食材の選別、皮むき、洗浄等を行う室 ・交差汚染を防ぐための野菜専用の下処理室
	食品庫	・乾物、調味料等を保管・保存する室 (庫)
	計量室	・調理工程や調理容量ごとの材料や調味料の仕分け等を行う室
	食油庫	・揚物機等に使用する油の保管・保存及び廃油の保管を行う室 (庫)
	倉庫	・物品を保管する室 (庫)

区域区分	諸室名	概要
汚染作業区域	洗浄室	・回収したコンテナ、食器・食缶等を、それぞれの専用洗浄機で洗浄する室
	残滓室	・残滓を保管する室（庫）
	回収風除室	・配送車からコンテナ、食器・食缶等の積み下ろしを行う室 ・搬入口の開閉時に、外部から虫、砂塵等が侵入することを防止するため、ドックシェルターを設置
非汚染作業区域	野菜上処理室	・野菜を切裁、仕分けし、各調理室に送るための室
	調理室	・煮物、炒め物等の調理を行い、配食する室
	焼物・揚げ物室	・揚物、焼物、蒸し物の調理を行い、配食する室
	アレルギー対応調理室	・食物アレルギーをもつ生徒のアレルギー対応食を調理する室
	和え物室	・和え物の調理、冷却、配食を行う室
	コンテナ室	・洗浄したコンテナ、食器・食缶等を消毒、保管する室（庫）
	配送風除室	・配送車にコンテナを積み込む室 ・搬入口の開閉時に、外部から虫、砂塵等が侵入することを防止するため、ドックシェルターを設置
一般区域	汚染作業区域準備室	・汚染作業区域への入退場の際、靴の履き替え、エプロンの着脱、着衣のローラーかけ等を行う室
	非汚染作業区域準備室	・非汚染作業区域への入退場の際、靴の履き替え、エプロンの着脱、着衣のローラーかけ等を行う室
	配送員控え室	・配送業務の従事者が、配送開始前等に待機する室

7.4. 受入校の整備について

受入校の整備については、学校現場の実情を踏まえながら、教育環境への影響を十分に配慮します。また、全ての中学校には、配膳室及びエレベーターを整備し、給食センターから配送されてきた給食をスムーズに受け入れられる体制を整えます。なお、配膳室には、安全に給食を提供するための配膳員を配置します。

7.4.1. 配膳室の整備

配膳室の整備は、できる限り既存の配膳室を改修して対応します。また、改修により対応できない学校については、増改築や空き教室等の有効活用を検討します。

7.4.2. エレベーターの整備

給食用に人も乗れるエレベーターを全校に整備します。

8. 事業手法の検討

8.1. 事業手法について

給食センターを含む公共施設の整備・運営については従来、設計業務、建設業務、維持管理業務、運営業務を個々に市が発注して民間事業者が実施する方式（以下、「従来方式」）が用いられています。

平成 27 年 12 月に内閣府及び総務省から「多様な PPP/PFI 手法導入を優先的に検討するための指針」が出され、人口 20 万人以上の地方公共団体においては、事業費の総額が 10 億円以上の整備を対象に、民間の資金・ノウハウの活用が効率的・効果的な事業について、PPP/PFI 手法（※1、※2）導入を優先的に検討することになりました。

この指針を受けて、本市においても平成 29 年 4 月に「PPP/PFI 手法導入優先的検討要綱」を定めたことから、この要綱に基づき PPP/PFI 手法導入の優先的検討を行います。

※1：PPP（Public Private Partnership=官民連携）

PPP とは、公共施設等の設計、建設、維持管理、運営等を行政と民間が連携して行うことにより、民間の創意工夫等を活用し、財政資金の効率的使用や行政の効率化等を図るものであり、PFI はその一類型です。PPP には、民間事業者が担う業務範囲等により多くの手法があります。

※2：PFI（Private Finance Initiative）

PFI 法に基づき、公共施設等の建設、維持管理、運営等を民間の資金、経営能力及び技術的能力を活用して行う手法です。PFI 手法にも様々な方式がありますが、ここでは他市の給食センターの整備、運営について多く採用されている BTO 方式（民間事業者が施設を設計・建設し、施設完成後に公共側に施設の所有権を移転し、民間事業者が維持管理・運営等を行う方式）にて検討を行います。

8.1.1 PPP/PFI 手法の特徴

(1) 設計・建設・維持管理・運營業務の「一括発注」、「長期契約」

従来型手法とは、設計、建設、維持管理、運営という各業務を分割し、年度ごとに発注する手法です。

一方、PPP/PFI 手法は、設計、建設、維持管理、運営の全ての業務を長期の契約として一括して発注することになります。これにより、業務を一括して発注することでライフサイクルコストの縮減が期待できるとともに、長期契約となることから、長期的な観点で計画的に給食センターの修繕を実施することができ、施設・設備の長寿命化を図ることができます。

(2) 創意工夫の発揮を促す「性能発注」

従来型手法は、市が作成する詳細な業務仕様書に基づき発注する手法です。

一方、PPP/PFI 手法は、給食センターを維持管理・運営する民間企業と給食センターを設計・建設する民間企業がグループとなって異業種のノウハウを出し合い、市の求める施設性能、業務水準に応えることから、民間企業の創意工夫の発揮を促すことのできる手法といえます。

8.1.2. 先行事例における PPP/PFI 手法の導入理由

他市の給食センターの整備、運営においても、次の理由により、PPP/PFI 手法を採用する事例が多く見られます。

- ・ 一括発注・性能発注により、実際に施設を使用し、調理を行う運営企業の意向やノウハウを施設計画段階から反映させることができる。
- ・ 長期契約を締結することにより、長期的な観点で調理設備等の修繕を行うことで、施設・設備の性能確保や長寿命化を図ることができる。
- ・ 市が契約に基づいて業務の履行状況を監視・指導することができる。

8.1.3. 事業手法の定性的評価

近年の給食センター整備事業の事例を参考に、採用する可能性のある事業方式について比較を行いました。

項目	従来型手法
	①従来方式
概念図	
概要	<ul style="list-style-type: none"> 設計企業、建設企業、維持管理企業、運営企業に対してそれぞれ個別に発注する方式
資金調達	市
施設所有	市
「一括発注」「長期契約」の効果	<ul style="list-style-type: none"> 個別発注、年度ごとの発注のため、経費削減は期待できない。(×)
「性能発注」の効果	<ul style="list-style-type: none"> 仕様発注契約のため、民間の創意工夫の余地は少ない。(×)
補助金の適用	<ul style="list-style-type: none"> 施設を市が所有するため、補助金の適用が可能。(○)
財政負担の平準化	<ul style="list-style-type: none"> 施設整備費の支払いが建設期間に集中し、財政負担の平準化ができない。(×)
金利などの追加費用	<ul style="list-style-type: none"> 起債により低金利での資金調達が可能。(○)
財務モニタリング	<ul style="list-style-type: none"> 金融機関による財務モニタリングは無い。民間事業者自らの自己統制による。(×)

官民連携手法

②DBO（設計・建設・維持管理・運営）方式	③PFI（BT0）方式
<ul style="list-style-type: none"> 設計業務・建設業務・維持管理業務・運營業務を一括して発注する方式 維持管理企業・運営企業のノウハウを活かして施設整備を実施 グループとの基本契約の他に施設整備企業、維持管理企業、運営企業とそれぞれ契約を締結 	<ul style="list-style-type: none"> 設計業務・建設業務・維持管理業務・運營業務を一括して発注する方式 維持管理企業・運営企業のノウハウを活かして施設整備を実施 民間資金を活用し、本事業のため特別目的会社（以下、「SPC」）を設立 市とSPCの契約が一本化される
市	民間
市	市
<ul style="list-style-type: none"> 一括発注、長期契約により経費削減が期待できる。(○) 長期契約により、施設・設備の性能確保や長寿命化が期待できる。(○) 	<ul style="list-style-type: none"> 一括発注、長期契約により経費削減が期待できる。(○) 長期契約により、施設・設備の性能確保や長寿命化が期待できる。(○)
<ul style="list-style-type: none"> 仕様発注契約ではなく、業務を包括化した性能発注により、民間の創意工夫を活用でき、業務の一貫性と品質の向上、経費削減が期待できる。(○) 	<ul style="list-style-type: none"> 仕様発注契約ではなく、業務を包括化した性能発注により、民間の創意工夫を活用でき、業務の一貫性と品質の向上、経費削減が期待できる。(○)
<ul style="list-style-type: none"> 施設を市が所有するため、補助金の適用が可能。(○) 	<ul style="list-style-type: none"> 施設を市が所有するため、補助金の適用が可能。(○)
<ul style="list-style-type: none"> 施設整備費の支払いが建設期間に集中し、財政負担の平準化ができない。(×) 	<ul style="list-style-type: none"> 契約期間全体にわたって財政負担を平準化した形で民間事業者にサービスの対価として支払うことができ、建設期間における多額の財政支出を緩和することができる。(○)
<ul style="list-style-type: none"> 起債により低金利での資金調達が可能。(○) 	<ul style="list-style-type: none"> 金融機関からの借り入れ分については、起債より若干高金利となる。(△) SPC設立・運営費が発生する。(△)
<ul style="list-style-type: none"> 金融機関による財務モニタリングは無い。民間事業者自らの自己統制による。(×) 	<ul style="list-style-type: none"> 業務を実施する民間事業者とは別に、金融機関による財務モニタリングが可能となる。第三者的な視点によって民間事業者の財務状況や業務状況を監視することで、健全な事業継続に寄与できる。(○)

8.1.4. 事業手法の定量的評価

概算事業費について、①従来方式、②DBO方式、③PFI（BTO）方式の比較を行いました。

本項に示す試算結果は、PFI事業の一般的な事業期間である15年に合わせ、4.3.5.における概算事業費（センター整備費、受入校整備費、維持管理費、運営費等）を基に、維持管理、運営業務期間を15年として算出をしました。また、②DBO方式、③PFI（BTO）方式については、民間ノウハウの活用による経費削減効果を反映させました。

事業方式	①従来方式	②DBO方式	③PFI（BTO）方式
概算事業費（試算）	約155億円	約143億円	約145億円

試算の結果、①従来方式と比較して、②DBO方式、③PFI（BTO）方式いずれの場合も概算事業費の削減効果が見られました。

8.1.3.事業手法の定性的評価より、②DBO方式と③PFI（BTO）方式は、①従来方式と比較して、業務の質を向上させる定性的な効果も見られたことから、②DBO方式と③PFI（BTO）方式に絞り込み、次のとおり比較検討を行いました。

8.1.5. 事業手法の総合評価

②DBO方式と③PFI（BTO）方式について、「中学校給食の基本的な考え方」に基づき「安全・安心で魅力的な学校給食の提供」及び「持続可能な学校給食の提供」の視点から検討を行いました。

比較項目		②DBO方式	③PFI（BTO）方式
基本方針 1 安全・安心で魅力的な学校給食の提供	運営企業の意向・ノウハウが設計段階から最大限に反映され、事業全体の安全性が向上する	○	○
	衛生管理や調理方法に関する民間ノウハウの活用により品質が向上する	○	○
	市と事業者のリスク分担が明確化され、事業全体のリスクを未然に防止することができる	△ ※市と事業者の業務契約ごとのリスク管理となる	○ ※市とSPCのリスク分担が事業全体となる
	責任の所在が明確であり、設備の不具合や故障等が発生した場合、迅速かつ円滑な対応を行うことができる	× ※設計・建設、維持管理、運営と分離しての契約締結になるため、責任の所在が曖昧になる	○ ※設備の不具合や故障等が発生した場合、SPCにより迅速かつ円滑な対応が可能となる
実施方針 1 持続可能な学校給食の提供	長期契約によりライフサイクルコストが削減される	○	△ ※金利及びSPCの設立費、運営費が発生する
	長期的な観点で計画的に修繕が実施され、施設・設備の長寿命化を図ることができる	○	○
	財政負担が平準化できる	× ※施設整備費の支払いが建設期間に集中する	○
	金融機関による財務モニタリングが行われる	×	○

【凡例】 ○：優れている／△：やや優れている／×：劣っている

総合評価の結果より、「SPC による業務全体の効率性や最適性を見据えた管理・運営の実施」、
「市と SPC の契約が一本化されるため、問題が生じた場合の責任の所在や官民の業務分担が明確」
という特性を有する③PFI (BTO) 方式が②DBO 方式に比べて優位であることから、**本事業の事業方式は、③PFI (BTO) 方式が望ましい**といえます。

また、市の財政負担が平準化されることや金融機関による財務モニタリングがあることも③PFI (BTO) 方式の優位な点であるといえます。

なお、受入校の整備については、学校によって配膳室やエレベーターを設置する場所や内容が異なることや、整備する時期についても各校の状況を考慮しながら進めていく必要があることから、従来方式により整備を行います。

9. 事業スケジュール

現時点で想定する事業スケジュールは次のとおりです。

年度	概要
平成 29 年度～平成 30 年度	基本構想・基本計画の策定
平成 31 年度～平成 32 年度	公表資料の作成、事業者選定
平成 33 年度～平成 34 年度	設計、建設、開業準備
平成 35 年 4 月	供用開始

資料 四日市市中学校給食基本構想・基本計画策定委員会

四日市市中学校給食基本構想・基本計画策定委員会は、四日市市中学校給食基本構想・基本計画を策定するにあたり、学識経験者、保護者代表、教職員代表等から意見を聴取し、協議を行うことを目的に平成29年8月に設置しました。

四日市市中学校給食基本構想・基本計画策定委員会委員名簿

委員名	備考	役職
富田 与	四日市大学総合政策学部 教授	委員長
加藤 義人	三菱UFJリサーチ&コンサルティング(株) 執行役員 岐阜大学 客員教授 中部PFI/PPP研究会 顧問	委員長代理
宇佐見 靖夫	ユマニテク調理製菓専門学校 校長	
伊藤 紅己子	四日市市PTA連絡協議会 相談役	
井上 綾子	四日市市PTA連絡協議会 副会長	
浅川 由子	四日市市立三重平中学校 校長	
森田 定 加藤 公章	四日市市立桜中学校 校長（～第4回） 四日市市立港中学校 校長（第5回～）	
倉田 文美	四日市市立浜田小学校 校長	
山本 絢子	四日市市立常磐西小学校 栄養教諭	
西尾 雅紀	四日市市立富田中学校 教諭	
上浦 健治 廣瀬 琢也	四日市市教育委員会 教育監（～第4回） 四日市市教育委員会 教育監（第5回～）	

四日市市中学校給食基本構想・基本計画策定委員会の開催結果

回	開催日	議題
第1回	平成29年8月18日(金)	<ul style="list-style-type: none"> これまでの経緯について 基本構想・基本計画の策定スケジュールについて 中学校給食の基本的な考え方について 給食実施方式別の一般的特徴について
第2回	平成29年10月25日(水)	<ul style="list-style-type: none"> 中学校給食の基本的な考え方の確認 学校給食実施方式の組み合わせ(案)について
第3回	平成29年12月12日(火)	<ul style="list-style-type: none"> 学校給食実施方式の評価・検討 基本構想中間報告(案)について
第4回	平成30年1月26日(金)	<ul style="list-style-type: none"> 基本構想中間報告について 基本構想(素案)について
視察	平成30年5月7日(月)	<ul style="list-style-type: none"> 松阪市学校給食センター
第5回	平成30年5月23日(水)	<ul style="list-style-type: none"> これまでの経緯と今後の予定について 中学校給食の実施に向けた取組みについて 受入校の整備について 候補地の選定について 視察報告について
第6回	平成30年7月2日(月)	<ul style="list-style-type: none"> 中学校給食の実施に向けた取組みについて 給食センター候補地及び整備数の検討について
第7回	平成30年7月23日(月)	<ul style="list-style-type: none"> 基本構想・基本計画について(中間まとめ案)
第8回	平成30年10月10日(水)	<ul style="list-style-type: none"> 中学校給食の実施に向けた取組みについて 施設整備計画について 事業手法の比較検討について
第9回	平成30年10月17日(水)	<ul style="list-style-type: none"> 事業手法の比較検討について
第10回	平成30年12月27日(木)	<ul style="list-style-type: none"> 四日市市中学校給食基本構想・基本計画(案)について

四日市市中学校給食基本構想・基本計画

平成30年12月

四日市市教育委員会

〒510-8601 四日市市諏訪町1番5号

電話 059-354-8252