

学校給食センター施設再編行動計画(案)

1. 計画の目的

本行動計画は、公共施設適正配置計画（以下「適正配置計画」という。）に基づき、学校給食センター施設の再編・再配置を進めるにあたり、諸課題を整理するとともに、課題解決に向けて市等が取り組む具体的な方策やスケジュール等を示し、保護者、学校など関係者と情報の共有化を図り、合意形成のもと、着実に公共施設の再編・再配置を進めることを目的とします。

2. 学校給食センター施設再編の対応方針及び対象施設の状況の再検証

適正配置計画第2章「施設分類ごとの適正配置方針」に示すように、学校給食法に基づき、市内小中学校の児童・生徒等に給食を提供するために設置する5か所の学校給食センターを対象とし、再編・再配置の対応を検討します。

このため、食の安全性の確保を前提とし、今後の小中学校施設統合の見通しと既存の学校給食センターの調理能力、また、効率的な管理運営の観点から、対象施設の状況等について再検証します。

(1) 対象施設の状況（詳細は、適正配置計画 293～297 ページを参照してください。）

施設名	地域	築年数 (年)	延床面積 (㎡)	今後の方針		調理数/ 調理可能食数	職員配置 状況
				機能	施設		
① 郡上市八幡学校給食センター	八幡	13	821.49	継続	検討	1410/1700	正:1 会:13 県:1 計:15
② 郡上市大和学校給食センター	大和	16	555.00	継続	検討	651/1000	県:1 会:7 計:8
③ 郡上市白鳥学校給食センター	白鳥	17	774.78	継続	検討	904/1800	正:1 会:10 県:1 計:12
④ 郡上市高鷲学校給食センター	高鷲	18	337.00	継続	検討	272/500	県:1 会:5 計:6
⑤ 郡上市美並学校給食センター	美並	14	481.50	継続	検討	396/500	県:1 会:5 計:6

※公共施設適正配置計画より。築年数は、2019年（令和元年）現在。

なお、職員配置状況の記載は次のとおり。（正：正職員 県：県費負担職員 会：会計年度任用職員）

(2) 郡上市公共施設適正配置計画における対応方針

郡上市の学校給食は、センター方式（石徹白小学校と小川小学校を除く）で、稼働日数は、年間225日（調理日が約205日、清掃日等が約20日）稼働時間は、8時から16時30分までです。（センターにより15分程度前後します）。年間延べ調理食数は約689,700食で、1日当たり調理可能数5,500食に対して実際の調理数は約3,630食（約66%）となっています。

管理運営のうち、調理業務は直営で行い、配送業務をシルバー人材センターや民間業者に委託して実施し、給食調理員の人件費や委託料を含む管理運営費の総額は約361,500千円で、給食費保護者負担金や県の特別支援学校からの受託金などで約199,300千円の収入があります。

なお、学校給食法では、食材費については保護者負担とし、調理や運搬に係る経費については公費負担となっています。

管理運営について、配送業務は民間委託を行っているものの、調理業務については市が様々な雇用形態のもと直営で行い、調理員の確保が課題になっていることから、食の安全性の確保を前提に、民間活力の活用についての検討が必要です。

こうしたことから、適正配置計画では、学校給食センターについて以下の考え方を基本として再編・再配置を進めることとしています。

学校給食法の規定に基づき、小中学校の児童生徒等への給食の提供は自治体の役割となっていることから、学校給食の機能については継続します。

しかしながら、学校給食センターの配置については、1日当たりの調理能力に対する実際の調理実数は5つのセンターのすべてで下回っていることから、小中学校の適正規模、適正配置の検討に合わせ、配送時間の基準などを視野に入れつつ、学校給食センター配置の在り方を検討します。

施設については、耐震基準を満たしており、配置の在り方の検討にあわせ、予防保全を含む計画的な改修計画を策定するとともに、調理器具の更新計画の作成を進めます。

管理運営面については、給食調理員の確保が課題となっており、食の安全性の確保を前提に調理業務への民間活力の活用について、先進事例などを調査し、費用対効果を含めて検討します。

(3) 対象施設の利用実態及び課題（令和元年度）

後述する「3. 再編・再配置のシナリオとスケジュール」において、個々の施設の最終的な再編の取組みの妥当性を検証するため、現時点（令和元年度実績）における各施設で実施している施策や事業内容、及び課題について整理します。

① 郡上市八幡学校給食センター

八幡学校給食センターは、鉄骨造平屋建て、延床面積821㎡。平成18年に新耐震基準で建設した建物で、建築から13年経過しています。都市計画上の用途地域（住宅専用）に設置しており、増築や改築は制限されています。

施設は調理室、洗浄室、検収室などで構成し、1日の調理能力1,700食に対して、実際の調理数は1,410食（約83%）で、八幡・明宝・和良地域の小学校6校、中学校4校、幼稚園1園へ給食を提供するとともに、県からの委託を受けて特別支援学校1校へも提供しています。

年間の管理運営費（食材購入費を除く）は、正規職員と栄養士（県費負担職員）、調理業務や事務を行う職員（会計年度任用職員13人）の人件費や施設の維持管理費、配送に係る業務委託費を含め年間約53,929千円となっています（県費負担職員の人件費は除く。以下すべてのセンターで同じ）。

食材購入費は、給食費（保護者負担）で賄うこととされており、年間約63,522千円を徴収し、食材購入費に充当しています。また、特別支援学校給食委託金として県から約1,800千円の収入があります。

② 郡上市大和学校給食センター

大和学校給食センターは、鉄骨造2階建て、延床面積555㎡。平成15年に新耐震基準で建設した建物で、建築から16年経過しています。

施設は調理室、洗浄室、検収室などで構成し、1日の調理能力1,000食に対して、実際の調理数は651食（約65%）で、大和地域の小学校4校、中学校1校へ給食を提供するとともに、県からの委託を受けて特別支援学校1校へも提供しています。

年間の管理運営費（食材購入費を除く）は、栄養士（県費負担職員）と調理業務を行う職員（会計年度任用職員7人）の人件費や施設の維持管理費、配送に係る業務委託費を含め年間約25,401千円となっています。

食材購入費は、給食費（保護者負担）で賄うこととされており、年間約31,273千円を徴収し、食材購入費に充当しています。また、特別支援学校給食委託金として県から約1,826千円の収入があります。

③ 郡上市白鳥学校給食センター

白鳥学校給食センターは、鉄骨造平屋建て、延床面積775㎡。平成14年に新耐震基準で建設した建物で、建築から17年経過しています。

施設は調理室、洗浄室、下処理室などで構成し、1日の調理能力1,800食に対して、実際の調理数は904食（約50%）で、白鳥地域の小学校5校（自校調理を行う石徹白小学校を除く）、中学校1校へ給食を提供するとともに、国の構造改革特区の認定を受け北濃保育園へも提供しています。

年間の管理運営費（食材購入費を除く）は、正規職員と栄養士（県費負担職員）、調理業務を行う職員（会計年度任用職員 10 人）の person 費や施設の維持管理費、配送に係る業務委託費を含め年間約 40,492 千円となっています。

食材購入費は、給食費（保護者負担）で賄うこととされており、年間約 42,777 千円を徴収し、食材購入費に充当しています。

④ 郡上市高鷲学校給食センター

高鷲学校給食センターは、鉄骨造2階建て、延床面積337㎡。平成13年に新耐震基準で建設した建物で、建築から18年経過しています。

施設は調理室、洗浄室、検収室などで構成し、1日の調理能力500食に対して、実際の調理数は272食（約54%）で、高鷲地域の小学校2校、中学校1校へ提供しています。なお、近隣のたかす保育園では、国の構造改革特区の認定を受け調理した給食をたかす北保育園へ提供しており、この配送業務を高鷲給食センターが行っています。

年間の管理運営費（食材購入費を除く）は、栄養士（県費負担職員）と調理業務を行う職員（会計年度任用職員5人）の person 費や施設の維持管理費、配送に係る業務委託費を含め年間約 16,588 千円となっています。

食材購入費は、給食費（保護者負担）で賄うこととされており、年間約14,015千円を徴収し、食材購入費に充当しています。

⑤ 郡上市美並学校給食センター

美並学校給食センターは、鉄骨造平屋建て、延床面積 482 ㎡。平成 17 年に新耐震基準で建設した建物で、建築から 14 年経過しています。

施設は調理室、洗浄室、配膳室などで構成し、1日の調理能力 500 食に対して、実際の調理数は 396 食（約 79%）で、美並地域の小学校 2 校、中学校 1 校へ提供しています。

年間の管理運営費（食材購入費を除く）は、栄養士（県費負担職員）と調理業務を行う職員（会計年度任用職員 5 人）の person 費や施設の維持管理費、配送に係る業務委託費を含め年間約 20,197 千円となっています。

食材購入費は、給食費（保護者負担）で賄うこととされており、年間約18,393千円を徴収し、食材購入費に充当しています。

上記のように、5つの学校給食センターの稼働は、適正配置計画の基本方針でも示すとおり調理能力に余剰が生じている一方、調理器具の乾燥機や配膳コンテナ設置スペースには余裕がない状況となっています。

3. 各施設の再編・再配置のシナリオとスケジュール

適正配置計画における対応方針と対象施設の再検証の状況から、郡上市の教育施設のあり方にかかる検討課題を以下のポイントで整理し、全体的な方向性を示したうえで、個々の建物の具体的な再編・再配置のシナリオを示します。

(1) 全体的な方向性について

食の安全性の確保を前提に、小中学校の適正規模・適正配置の取組みにあわせ給食センターの集約化について検討するとともに、給食調理業務の安定かつ効率的な運営の観点から、管理運営の手法のあり方について検討します。

(2) 全体の方向性を踏まえた各施設個別の取組みについて

【適正配置計画における対応方針】

- 学校給食の提供機能は継続しますが、小中学校の適正規模・適正配置の検討に合わせ、学校給食センターの集約化を検討します。
- 施設は、配置のあり方の検討結果を踏まえながら、予防保全を含め計画的な改修を行い、長寿命化を図るとともに、調理器具の計画的な更新に取り組みます。
- 管理運営について、食の安全性の確保を前提に、費用対効果を検証しつつ、民間活力の活用について検討します。

【行動計画】

- ①郡上市八幡学校給食センター ②郡上市大和学校給食センター
 ③郡上市白鳥学校給食センター ④郡上市高鷲学校給食センター
 ⑤郡上市美並学校給食センター

- 当面は、「今後 10 年の間に統合を目指す学校」の進捗に合わせ、学校給食センターの集約化を検討します。また、「今後 10 年の間に統合の時期等について検討を進める学校」や「10 年後以降に統合の検討を始める学校」についても、学校統合の検討に合わせて、学校給食センターの集約方法も検討します。
- 郡上市八幡学校給食センターは、小川小学校の統合に伴い、小川小学校単独調理場で使用していた備品の有効活用を検討します。
- 郡上市大和学校給食センターは、大和地域の 4 つの小学校統合を見据えた備品の更新や配送方法の見直しを検討し、対応を図ります。
- 施設は、配置のあり方の検討結果を踏まえながら、予防保全を含め計画的な改修を行い、長寿命化を図るとともに、調理器具の計画的な更新に取り組みます。
- 管理運営について、食の安全性の確保を前提に、調理業務の安定性と費用対効果を検証しつつ、調理業務への民間活力の活用について検討します。

(3) スケジュール（ロードマップ）

施設名等		R3年度	R4年度	R5年度	R6年度	R7年度	R8年度～R10年度
全体事項	施設配置の検討				→→→→→→→→		
	保全計画の策定	→→→ 保全計画の策定			→→→→→→→→ 計画に基づく対応		
	調理機器等の更新	→→→ ・食器、配送車両の更新計画の更新、変更 ・調理器具の修繕計画作成			→→→→→→ 計画に基づく対応		
	管理運営の見直し	→→→ 調理業務の民間活力の活用についての検討			→→→→→→ 検討結果に基づく対応		
①八幡学校給食センター	→→→ 小川小単独調理場備品の利用についての検討及び検討結果に基づく対応			→→→→→→ 美並学校給食センターとの集約検討			
②大和学校給食センター	→→→ 学校統合を見据えた備品更新・購入・配送計画の策定			→→→→→→ 計画に基づく対応			
				→→→→→→ 白鳥学校給食センターとの集約検討			

施設名等	R3年度	R4年度	R5年度	R6年度	R7年度	R8年度～R10年度
③白鳥学校給食センター					→→→→→	大和学校給食センター、高鷲学校給食センターとの集約検討
④高鷲学校給食センター					→→→→→	白鳥学校給食センターとの集約検討
⑤美並学校給食センター					→→→→→	八幡学校給食センターとの集約検討

4. 再編・再配置に向けて

「3. 各施設の再編・再配置のシナリオとスケジュール」に示すように、各施設の具体的な取り組みと工程表を示しましたが、この再編・再配置を進めていくうえでは、以下の課題への対応と同時に、地域住民・関係者との合意形成が重要となります。

諸課題に対する対応の方向性とスケジュールを示すとともに、上記に記載のロードマップに基づき、以下のように関係団体等と協議のうえ合意形成を図り、令和10年度までの再編を図ります。

(1) 諸課題への対応

① 保全計画の策定

市が保有する施設で、今後も維持する施設のうち、法定耐用年数を超えて使用する施設については、予防保全を含め、計画的な改修を行い、長寿命化を図ることにしています。

この長寿命化を図るための大規模な改修には多くの財源が必要となることから、劣化度の調査や改修の内容、実施時期などを明確にした郡上市公共施設保全計画（仮称）を、令和4年度までに策定します。

② 設備機器の更新計画

各給食センターは、平成13年から18年にかけて順次建設し、令和3年度には建築から15～20年経過します。

給食調理場を運営するために必要な空調設備、ボイラー、調理機器等の設備機器は、一般的に設置からおよそ20年が耐用年数とされており、これまで抜本的な改修等を見送ってきていることから、今後、一斉に更新時期を迎えます。

このため、空調設備やボイラー設備などの施設改修が伴う更新工事については、上記保全計画の中で一体的に対応します。それ以外の調理器具等の設備機器については、別途、更新計画を策定し計画的な対応を図ります。

配送車については、平成11年度から令和3年度にかけて購入したもので、『購入後15年以上、または、走行距離20万km以上』を目安に更新計画を策定し、それぞれの状態を見ながら対応を図ります。

食器(備品)は、メーカー推奨の使用期間が5年間となっています。安全な給食を提供していくため更新計画を策定し、コーティングの剥がれや汚れの付着状況を見ながら、計画的な対応を図ります。

③ 調理業務の民間委託化の検討

現在、一部の学校を除き5つのセンターで学校給食を提供し、調理業務は、会計年度任用職員を雇用して直営で行っています。また、配送業務は、シルバー人材センター等に業務委託して実施しています。

学校給食は、子ども達の健やかな成長を担うとともに、食育の観点からも学校運営には必要不可欠な機能であり、緊急事態が生じても安定して学校給食を提供していくことが求められます。このためには、調理業務を行う調理員の安定確保は重要な課題であり、食の安全性の確保を前提に、労務管理の面を含めて民間活力の活用の可能性について、メリット・デメリット、費用対効果を検証し、管理運営手法のあり方について検討します。

(2) 関係団体等との協議

本行動計画を着実に推進していくためには、市民・地域との合意形成が不可欠です。

令和3年4月以降、関係団体への説明会を早期に開催するほか、下記の諸団体との協議をきめ細かく進めます。

団体等	説明・協議内容
校長会	行動計画の内容と今後の進め方など
栄養教諭部会	行動計画の内容と今後の進め方など
学校給食会	行動計画の内容と今後の進め方など
PTA 連合会	行動計画の内容と今後の進め方など
関保健所	行動計画の内容と今後の進め方など
地域説明会	行動計画の内容と今後の進め方など
地域協議会	行動計画の内容と今後の進め方など

参考：庁内検討体制

項目	分野	課名
責任課 (取りまとめ)	全体調整、地域・団体等調整、 施設運営管理統括	学校教育課 教育総務課 各地域の振興課
主幹課 (施設利用)	①八幡学校給食センター	学校教育課 八幡小学校
	②大和学校給食センター	学校教育課 大和中学校
	③白鳥学校給食センター	学校教育課 大中小学校
	④高鷲学校給食センター	学校教育課 高鷲小学校
	⑤美並学校給食センター	学校教育課 郡南中学校
関係課 (全体調整)	財政計画、予算	総務部 財政課
	公共施設管理	総務部 契約管財課
	譲渡の条件設定	企画課(必要に応じて公共施設アドバイザー)
	適正配置計画の進捗管理	企画課(必要に応じて公共施設アドバイザー)