

松本市学校給食センター再整備基本方針

2022(令和4)年11月

松 本 市

1 基本方針策定の目的

(1) 目的

本市では、現在小学校28校、中学校19校を対象として安全安心をモットーに給食を提供しています。

現在、安曇小中学校、大野川小中学校及び奈川小中学校は親子方式の調理場で給食を提供しており、他の学校は、西部学校給食センター、東部学校給食センター、波田学校給食センター、梓川学校給食センター及び四賀学校給食センターの5つの学校給食センターにより約19,000食の給食を提供しています。

これらの学校給食センターのうち、四賀を除く4つの学校給食センターは建設から年数が経過し、老朽化が課題となっています。とりわけ、波田学校給食センターは建築後50年、梓川学校給食センターは建築後33年が経過しており、早急に対応を検討しなければならない状況にあります。また西部学校給食センターも大規模改修の時期を迎えています。

上記のことから、引き続き安全安心で美味しい給食を効率的に提供するため、学校給食センターの再整備基本計画が必要となっており、そのための基本方針をこのたび策定するものです。

(2) これまでの経過

平成29年1月	PTA10人及び学校長等、計18人で組織する条例設置の「学校給食センター運営委員会」に対し、平成28年1月に諮問した「学校給食センターの適正配置」について、同委員会から答申 答申では、付帯意見で「安定した給食提供に影響を及ぼすため早急な対応が必要」とされたものの、適正配置に関しての具体的な内容は示されなかった。
平成31年3月	平成29年9月に、外部の有識者等10人で構成する「松本市給食のあり方研究会」を立ち上げ、10回にわたる研究会により、提言書が提出される。
令和元年 12月	市議会12月定例会での青木崇議員の一般質問への答弁において、「新給食センターを1か所整備し、西部・東部学校給食センターと合わせた3センター方式で整備することを検討中」と表明
令和3年6月	市長が市議会6月定例会において「松本市給食のあり方研究会の提言を基本にゼロベースに立ち返り、年度内に方向性を示して基本方針を策定する」ことを表明
令和4年3月	市議会の経済文教委員協議会において、ゼロベースで検討した再整備プランを示し、基本的な考え方について協議し、了承される。
令和4年6月 から7月	西部・東部・波田・梓川学校給食センターのエリアごとに保護者・学校関係者を対象にした説明会を6回開催するとともに、全市民向けの説明会を開催
令和4年9月	市長が市議会9月定例会において、中規模センターによる再整備を基本に、よりきめ細かい調理による給食提供を行うため、1,500食4ラインでの調理について検討を行うことを表明

2 学校給食センターの現状

(1) 学校給食センターの概況

松本市の学校給食センターは、西部学校給食センター、東部学校給食センター、波田学校給食センター、梓川学校給食センター及び四賀学校給食センターの5か所があります。施設の概況は、次の表のとおりです。

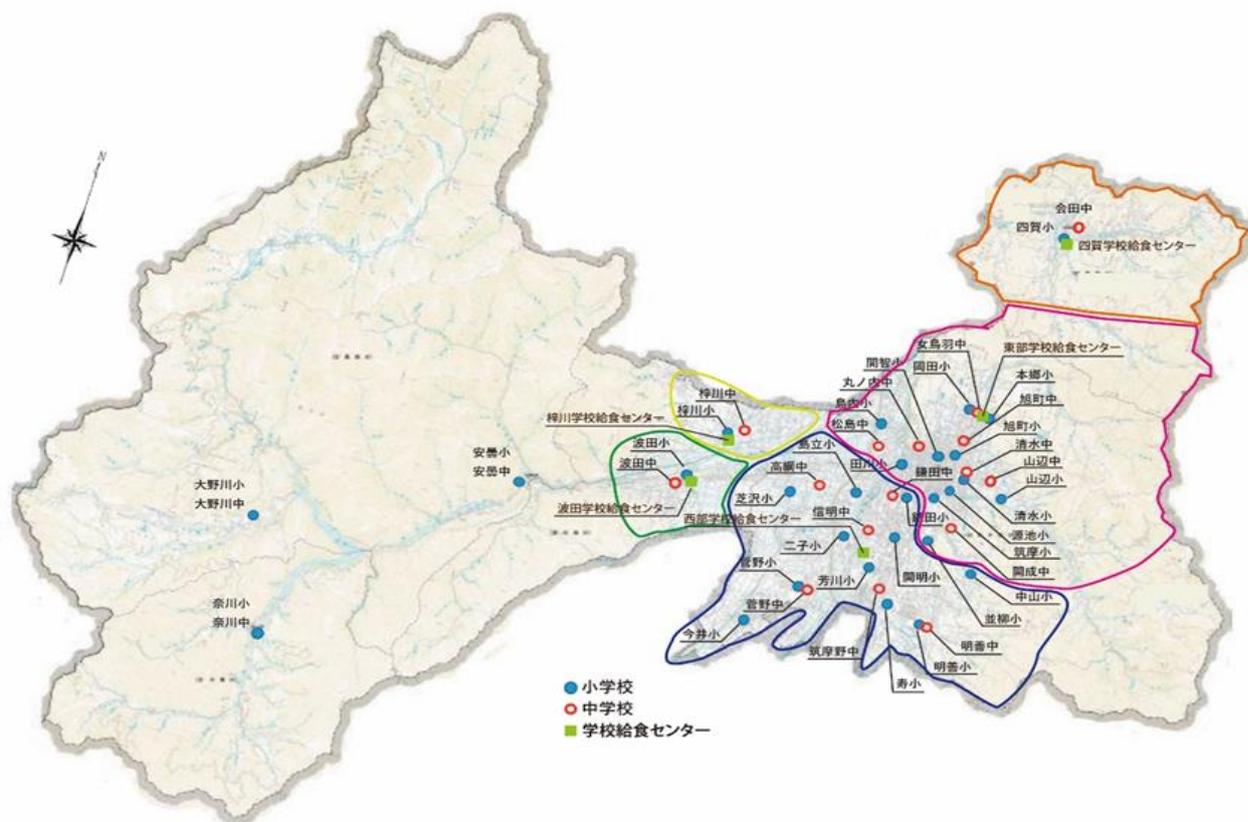
施設名称	所在地	建築年度	食数	構造	建物延床面積	敷地面積
西部学校給食センター	野溝西3-6-1	平成13年度	8,500食	鉄骨造 2階	4,010.23㎡	6,969.2㎡
東部学校給食センター	原7-1	平成21年度	7,700食	鉄骨造 2階	4,062.46㎡	7,705.9㎡
波田学校給食センター	波田10268-1	昭和46年度	1,450食	鉄骨造 平屋	546.35㎡	学校敷地
梓川学校給食センター	梓川755	昭和63年度	1,360食	鉄骨造 平屋	820.55㎡	1,140.55㎡
四賀学校給食センター	会田1113	平成25年度	230食	鉄骨造 平屋	393㎡	学校敷地

(2) 配送状況

現在、西部学校給食センター、東部学校給食センター、波田学校給食センター、梓川学校給食センター及び四賀学校給食センターの各センターから配送される小中学校は、以下のとおりです。なお、西部及び東部学校給食センターの配送は外部委託により行われています。

名称	配送校数	配送先
西部学校給食センター	17校	○小学校11校 鎌田、開明、中山、明善、寿、芳川、今井、菅野、二子、芝沢、島立 ○中学校6校 鎌田、明善、筑摩野、菅野、信明、高綱
東部学校給食センター	18校	○小学校11校 本郷、旭町、山辺、清水、源池、筑摩、並柳、田川、島内、開智、岡田 ○中学校7校 旭町、清水、山辺、開成、松島、丸ノ内、女鳥羽
波田学校給食センター	2校	○小学校1校 波田 ○中学校1校 波田
梓川学校給食センター	2校	○小学校1校 梓川 ○中学校1校 梓川
四賀学校給食センター	2校	○小学校1校 四賀 ○中学校1校 会田

給食施設の位置及び各センターの配送区域図



3 学校給食センターの課題

(1) 波田学校給食センター

旧波田町学校給食共同調理場として昭和46年に開設し、昭和52年・57年・60年に増改築工事を行い、平成23年に耐震改修工事を実施しました。

建築後50年が経過し老朽化が著しく、また、平成21年に改正された学校給食衛生管理基準を満たした施設でないことから、早急な対応が必要となっています。

(2) 梓川学校給食センター

旧梓川村学校給食共同調理場として昭和63年に梓川小学校内に開設し、平成21年には調理機器等の大規模な更新を実施しました。

建築後33年が経過し基幹設備(空調・配管等)の老朽化が進んでおり、また波田学校給食センターと同様に学校給食衛生管理基準を満たした施設でないことから、波田学校給食センターと合わせ何らかの対応が必要になっています。

(3) 西部・東部学校給食センター

西部学校給食センターは平成13年に、東部学校給食センターは平成21年に開設し、大規模センターとして、2センター合わせて約16,200食の給食を提供しています。

西部学校給食センターは建築後20年が経過し、老朽化が進んでおり、加えて、調理機器の更新など大規模改修の時期を迎えています。

また、東部学校給食センターも建築後20年の大規模改修に向けて計画を策定する必要があります。

4 再整備プラン(案)作成に当たっての基本的な考え方

再整備プラン(案)の作成に当たっては、次の「基本方針」と「基本要件」の2つの事項を前提に検討を行いました。

(1) 基本方針

ア **松本市学校給食の理念である「5つの重点」を柱とする。**

- (ア) 家で不足がちなビタミン・ミネラルを補うなどの栄養についての配慮
- (イ) 調理方法の工夫による豊かで多様な献立の提供
- (ウ) 旬の地元野菜を使用するなど、地産地消や季節の重視
- (エ) より安全で安心な食事となるよう、食材の安全確認の徹底
- (オ) 大量であっても丁寧な調理を心がけ、心のこもった給食を提供

イ **松本市給食のあり方研究会から出された提言をできる限り反映する。**

【提言内容:学校給食が目指すもの(ソフト面)】

- (ア) 食育の推進 (イ) 地産地消の推進 (ウ) 学校給食摂取基準に沿った給食提供
- (エ) アレルギー対応食の提供 (オ) 危機管理対策

【提言内容:センター整備に向けての方向性(ハード面)】

- (ア) 公平性、経費、既存施設の有効活用、整備に要する期間等を総合的に判断
- (イ) 梓川・波田センターの給食提供の質を維持し、新たな学校給食センターを適地に適正な規模で建設
- (ウ) 松本市が目指す学校給食の理念を確立し、自校給食の良さを取り入れた学校給食センターの実現

(2) 基本要件

ア **提供食数を18,000食とする。**

再整備プラン(案)検討に当たり、最も早いセンターの稼働時期を令和9年度に設定し、松本市の年齢別人口(令和3年4月1日現在)を基に、令和9年度の児童・生徒数を推計しました。この結果、令和9年度の提供食数を、児童・生徒に教職員数と学校給食職員を加えて、約17,200食(四賀・安曇・奈川・大野川を除く。)と推計し、18,000食(四賀・安曇・奈川・大野川を除く。)の調理能力でセンター再整備プラン案を検討しました。

イ **2本献立(2コース)による調理の実施を基本要件とする。**

現在、西部・東部学校給食センターで行っている3本献立(3コース)での調理は、工程や衛生管理が複雑で人手がかかることから、幅広いメニュー提供ができません。このようなことから、幅広い手づくりメニューの提供や規格が不揃いな地元野菜の調理が可能であり、調理動線の交錯や調理工程の複雑さを避けることができる2本献立の調理を基本に検討しました。

※3本献立の調理とは、1日に調理する献立が3つ(中学校1コース、小学校2コース)あるということです。コース分けをする理由は、現在の東西の給食センターにおいて、限られた時間内で同じメニューを大量に作るには、調理機器の能力に限界があるためです。そのため、いくつかの工程に分けて違うものを作らざるを得ない状況で、その結果、工程や動線が複雑になり、調理員の数は分散され、かけられる手間は制限されてしまいます。このことによって、多彩な献立を立てにくい、栄養摂取基準に沿った給食提供がしにくいという状況にあります。

ウ 将来、西部学校給食センターは廃止し、東部は改修して延命化する。

東部学校給食センターは新センターと同規模で、できる限り同等の機能(高機能)になるよう大規模改修を行います。一方、西部学校給食センターは、新センターが全て稼働し、東部学校給食センターの再稼働後に廃止することとします。

5 「松本市給食のあり方研究会」提言の反映内容

「基本方針」「基本要件」を前提に、松本市給食のあり方研究会の提言内容を反映するためにどのような具体策が必要か検討しました。

ア ソフト面の検討内容

食育の推進	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養士を増員し食育に関する指導の回数を増やすことなどにより食育を推進 ・業者委託による主食メニューの多様化を検討
地産地消の推進	<ul style="list-style-type: none"> ・農政課、民間と連携して、給食用作物の計画的な作付け等により、松本産農産物を使用できる仕組み作りを推進 ・学校給食課職員を中心としたコーディネートにより地元生産者との直接契約を推進
栄養摂取基準に沿った給食提供	<ul style="list-style-type: none"> ・高機能センター(効率的な調理動線、高機能調理機器の導入)により3本献立解消 ・バラエティーに富んだ献立作成などにより学校給食栄養摂取基準に基づいた適切な栄養管理ができる。
アレルギー対応食の提供	<ul style="list-style-type: none"> ・対象者を減少させるための関係機関との協力体制の継続 ・栄養士を増員により新入児童の対応食提供の早期開始(7月提供から5月提供へ)に向けての取組み
危機管理対策	<ul style="list-style-type: none"> ・災害や事故の時など備蓄給食で対応、災害時マニュアルの作成 ・早期に学校給食を再開することを最優先

イ ハード面での検討内容

公平性、経費、既存施設の有効活用、整備に要する期間等を総合的に判断	<ul style="list-style-type: none"> ・規模別のセンター方式による運営と自校給食による運営について検討 ・整備に要する期間、建築コスト、人件費、その他コストを算出 ・配送距離と時間を基に建設候補地を選定 ・西部学校給食センターと東部学校給食センターの今後の活用方法について検討
梓川・波田センターの給食提供の質を維持	<p>温かさ、冷たさ</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 汁缶・サラダバットを二重食缶にして料理の温度を確保 ○ 配送トラックを増やすことによる配送時間の短縮 ○ サラダを和える作業をコンテナに収める直前に行い、冷たさを保つ
自校給食の良さを取り入れた学校給食センターの実現	<p>地場産物の活用</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 「主菜・副菜・汁物」に加え、松本地域産のりんご・ぶどう・なしなどの果物を提供 ○ 冷凍・カット野菜をなるべく使わずに、旬の地場産の野菜を調理 ○ 調理時間を確保し、規格外の小さい野菜も使用 <p>手作り</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 高機能な調理機器のスチームコンベクションオープンなどの導入により、加熱調理の時間短縮が出来ることから、肉・魚のパン粉付け、唐揚げや山賊焼の下味付け、ミートローフ等の手づくり料理が可能 ○ ルウを作る釜の導入により、手づくりカレー、ホワイトルウの調理が可能

6 令和4年3月の経済文教委員協議会に示した再整備プラン案の内容

4及び5の内容を前提にゼロベースで検討を行い、次の4つのプランを作成して、整備に係る期間や費用、ランニングコストなど実現性に係る評価を行いました。この結果に基づき、令和4年3月の経済文教委員協議会では、プラン①と②が現実的であるとの市の基本的な考え方を示し、保護者などを対象とした市民説明会で意見聴取を十分に行ったうえで最終的な基本方針案を決定していくことについて了承されました。

<p>プラン① 高機能大規模 センター建設 2センター方式</p>	<p>12,000食(3,000食4ライン調理)の大規模センター建設。東部学校給食センターを6,000食(3,000食2ライン調理)の高機能に大規模改修 計画期間は着工から5年(東部建築後18年で改修、西部建築後27年で廃止) 建設工事費47.5億円、人件費6.7億円(職員184人)、建設用地を1か所取得 調理員の人数は154人で、現在の職員数152人とほぼ同じ</p>
<p>プラン② 高機能中規模 センター2施設建設 3センター方式</p>	<p>6,000食(3,000食2ライン調理)の中規模センター2施設建設。東部学校給食センターを6,000食(3,000食2ライン調理)の高機能に大規模改修 計画期間は着工から8年(東部建築後21年で改修、西部建築後30年で廃止) 建設工事費56.8億円(2センター)、人件費7.2億円(職員190人)、建設用地を2か所取得 調理員の人数は162人で、現在の職員数152人から10名の増</p>
<p>プラン③ 高機能小規模 センター5施設建設 6センター方式</p>	<p>3,000食(1ライン調理)の小規模センターを5施設建設。東部学校給食センターを3,000食の高機能に大規模改修 計画期間は着工から16年(東部建築後29年で改修、西部建築後38年で廃止) 建設工事費85.5億円(5センター)、人件費10.8億円(職員258人)、建設用地を5か所取得 調理員の人数は216人で、現在の職員数152人から64名の増</p>
<p>プラン④ 自校給食方式</p>	<p>自校給食施設を40校(小学校24校、中学校16校)に新設 計画期間は3年で4校新設と計画した場合30年(西部・東部学校給食センターとも計画中に機能維持困難の可能性大) 建設工事費160億円(平均1施設4億円)、人件費15.9億円(職員329人)、建設用地取得不要 調理員の人数は284人で、現在の職員数152人から132名の増</p>

実現性に係る評価

<p>プラン① 高機能大規模 センター建設 2センター方式</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 建設用地の確保が1か所であること、計画期間が短く事業コストが小さいこと等のメリットがある。 ○ 12,000食と大規模であるが、調理を3,000食4ラインで行うことにより、2本献立の調理が可能になり、6,000食規模のセンターと同等の質の給食提供が可能になる。 ○ 西部センターの機能維持ができ、東部センターの改修が可能である。
<p>プラン② 高機能中規模 センター2施設建設 3センター方式</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ プラン①と計画期間・事業コストに大きな差がなく、西部センターの機能維持と東部センターの大規模改修が可能である。 ○ センターを分散化することにより、災害や事故があった時などの給食提供休止(プラン①は最大12,000食、プラン②は6,000食)の影響が小さくなるメリットがある。 ○ 調理員の人数が10人増となるが、募集条件の工夫などで充足可能である。
<p>プラン③ 高機能小規模 センター5施設建設 6センター方式</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 3,000食規模であることから、1本献立による調理が可能になる。 ○ 配送校区域の適正な位置に建設用地を5か所確保することが困難である。 ○ 計画期間が長く、西部センターの大きな改修ができず、計画期間内での機能維持が困難で給食提供が出来なくなる可能性がある。 ○ 調理員の人数が64人増となることから、職員が確保できるか懸念される。
<p>プラン④ 自校給食方式</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 現状では適正な位置に建設場所が確保できないなどの課題があり、施設が設置できる可能性がある学校が40校中9校である。 ○ 計画期間が長く、西部・東部センターの大きな改修ができず機能維持ができなくなり、計画期間中に給食の提供ができなくなる可能性が大きい。 ○ 調理員の人数が132人増と、現在の職員のほぼ倍の人数が必要になることから、直営での職員確保には限界があり、他都市でみられる民営化の検討も必要

7 市民意見を反映するための再検討及びその検討結果

令和4年6月から7月にかけて計7回開催した市民説明会等においては、特に、波田・梓川の保護者や学校関係者などから、現在の給食提供の質を維持してもらいたいとの意見が多数寄せられたほか、大規模センターにおける給食提供の質や災害時等のリスクを懸念する意見が寄せられました。

また、自校給食施設による給食提供を要望する意見や自校給食と給食センター併用での給食提供を検討してほしいとの意見も寄せられました。

これらの意見を反映するための検討を行った結果、プラン②の高機能中規模センター方式において、1ラインの調理方式を3,000食から1,500食に変更することで、現在の波田・梓川と同等のより質の高い給食提供が実現でき、また将来的な調理工程の弾力性やコスト及び計画期間などからも、次のプランが最適であるとの結論に至りました。

「プラン②高機能中規模センター2施設建設3センター方式」見直し案

<p>プラン②-2 高機能中規模 センター2施設建設 3センター 4ライン調理方式</p>	<p>プラン②同じ6,000食の中規模センターを2施設建設し、調理方式を1,500食4ライン調理とし、よりきめ細やかな調理を実施。東部センターも4ライン調理ができるよう大規模改修 計画期間はプラン②と同様で着工から8年(東部建築後21年で改修、西部建築後30年で廃止) 建設工事費61.2億円(2センター)、人件費7.7億円、(職員数235人)、建設用地を2か所取得 調理員の人数は207人で、現在の職員数152人から55人の増</p>
---	--

実現性にかかる評価

<p>プラン②-2 高機能中規模 センター2施設建設 3センター 4ライン調理方式</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 4ライン調理方式にすることにより、プラン②より調理時間を短縮することができ、調理前作業(手作り)の時間をさらに増やすことができる。 ○ 1ライン1,500食調理により調理工程の弾力性が向上し、メニューの幅が広がる。 ○ 計画期間はプラン②と同様で短く、更にリスク分散が図れる。 ○ 4ライン化で、プラン②よりも建設工事費・人件費合わせて約4.9億円の増になり、また敷地面積も1,000㎡増となる。 ○ 調理員の人数が55人増となることから、職員が確保できるか懸念される。
---	---

また、要望のあった自校給食と給食センター併用による給食提供についても、プラン④の自校給食方式を基に建設条件など改めて精査をしたうえで検討を行いました。整備に係る期間や費用、ランニングコストに加え、将来的に施設の弾力的運用が難しいなど、課題が多いことから、実現性が低いと判断しました。

<p>プラン④-2 自校給食 給食センター 併用方式</p>	<p>6,000食と3,000食センターを建設後、建設可能な9校に自校給食施設を建設(小学校1校、中学校8校)。東部を高機能に大規模改修。 計画期間は最短(自校を3年で9校新設)で13年(東部建築後26年で改修、西部建築後35年で廃止) 建設工事費83.7億円(2センター)、人件費8.9億円(職員249名)、建設用地2か所取得 調理員の人数は225人で、現在の職員数152人から73人の増</p>
--	---

実現性にかかる評価

<p>プラン④-2 自校給食 給食センター 併用方式</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 自校給食を実施できない学校が31校あり、給食提供の方式が異なってしまう。 ○ 児童・生徒数の減少が見込まれる状況で、将来的に自校給食施設の運用が課題 ○ 計画期間が長く、西部センターの機能維持が困難で給食提供が出来なくなる可能性がある。 ○ 調理員の人数が73人増となることから、職員の確保できるか懸念される。
--	--

8 再整備基本方針

以上の検討結果から、松本市学校給食センターの再整備基本方針を次のとおり定めました。

(1) センター方式での再整備

【最新の設備・効率的な調理導線を備えた高機能センターを整備】

- ア 最大調理能力6,000食の高機能中規模センターを適地に2施設建設しリスク分散
- イ パススルー方式のスチームコンベクションオープン等の高機能調理機を導入し効率的な調理を実施
- ウ 東部学校給食センターを新学校給食センターと同様な機能を持つ、6,000食規模の学校給食センターに大規模改修。改修稼働後に西部学校給食センターを廃止
- エ 1か所目のセンターを建設後、波田学校給食センター、梓川学校給食センターを廃止

(2) 質の高い学校給食の実現

【波田・梓川学校給食センターの給食提供の質を維持】

- ア 地場産品の活用や手作りメニューの提供などにおいて、現在の波田・梓川センターの給食提供の質を取り入れるため、1,500食4ライン調理を基本に、2本献立(2コース)の調理を実施
- イ 調理時間の短縮により、調理前の手作り作業の時間を増やし、メニューの多様化(手捏ね、野菜の手切り、焼き物の味付け、手作りソース等)
- ウ 調理食数を1,500食にすることにより、地元で採れた野菜・果物などの使用増
- エ 栄養士増員により食育をさらに充実させ、また新入児童のアレルギー対応食について、現在東部・西部学校給食センターで行っている7月からの提供を遅くとも5月開始になるよう改善

(3) 直営による運営

【安全・安心な給食提供の継続】

昭和43年2月に最初の学校給食センターを開設して以来、現在まで児童・生徒に安全・安心な給食を提供してきたこれまでの方針を継承し、今後も公設・公営を継続