

裾野市学校給食施設整備基本構想

令和7年3月

裾野市教育委員会

—目次—

1.はじめに.....	2
1-1 基本構想の位置付けと体系.....	2
1-2 当市における学校給食施設の現状と課題.....	3
1-3 当市における児童生徒数の推移（現状と将来推計）.....	6
1-4 基本方針.....	6
2.学校給食の基本的な考え方.....	8
2-1 学校給食法について.....	8
2-2 学校給食実施基準について.....	9
2-3 学校給食実施方式について.....	9
3.新学校給食センターの整備.....	11
3-1 規模について.....	11
3-2 米飯の提供について.....	11
3-3 事業方式について.....	12
4.建設地の検討.....	13
4-1 建設候補地について.....	13
5.今後の予定.....	14
5-1 事業スケジュールについて.....	14

1. はじめに

裾野市（以下「本市」という。）では、学校の敷地内に調理場があり、その学校分のみを調理する方式（以下「自校方式」という。）で小学校7校、複数の学校の給食を学校給食センターで調理し、給食時間までに配送する方式（以下「センター方式」という。）で中学校5校と小学校2校の学校給食を提供しています。

しかし、各給食施設は老朽化が進行するとともに、平成21年に施行された「学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省告示第64号）」を満たしていない状況です。

また、近年、学校給食を取り巻く環境は大きく変化し、児童生徒数の減少や働き手（給食調理員）の減少に対して、持続可能な学校給食の実施体制が求められているとともに、食物アレルギー対応の重要性が高まっています。

本基本構想は、これらの課題に対応し、安全・安心でおいしい学校給食の安定した提供を実現するため、本市の学校給食施設の整備についての構想を示したものです。

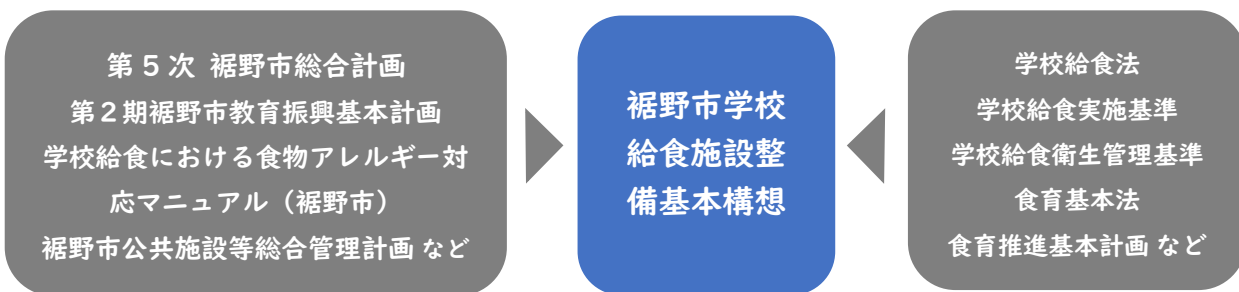
1-1 基本構想の位置付けと体系

本基本構想は、「学校給食法」や「学校給食実施基準」、「学校給食衛生管理基準」、「食育基本法」、「食育推進基本計画」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」など学校給食に関する法令や基準をはじめ、HACCP※に基づく衛生管理との整合を図ります。

また、「学校給食における食物アレルギー対応指針」では、学校や調理場における食物アレルギー事故防止に取り組むこととされ、学校給食は安心・安全な実施という観点からも位置付けられています。

本市では、最上位計画である「第5次裾野市総合計画」において、安心安全な学校給食の提供を主な取組の一つとして掲げており、さらには「第2期裾野市教育振興基本計画」において、健やかな成長の推進として、安心・安全な学校給食と食育の推進を図るため、食に関する指導の実施や老朽化の進んでいる給食施設の今後の方向性を検討し、それを見据えた対応、取組みが必要であると掲げており、本基本構想ではこれらの計画との整合も図ります。

<基本構想の位置付け>



※HACCP（ハサップ：危害分析重要管理点方式）

食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法。

1-2 当市における学校給食施設の現状と課題

① 自校方式給食室

本市の自校方式学校給食施設は老朽化が進んでいます。特に、富岡第一小学校では、築50年を経過しており、他の小学校においても築40年以上経過した学校が4校、築30年を経過した学校が2校となっています。これまで、経過年数や施設の状況等を考慮しながら修繕工事を行ってきましたが、近いうちに大規模改修もしくは建て替えが必要な時期を迎えます。また、工事期間中は給食を提供することができないといった課題があります。

学校給食における衛生管理を徹底するため、学校給食衛生管理基準が定められていますが、現在の施設は基準が定められる前に建設されており、基準を満たしていません。基準に適合させるためには、施設の拡大等を含めた追加の対応をする必要がありますが、既存の建物配置及び敷地形状の制約の下では、施設の拡大は困難です。現在は、作業方法の工夫等により適切な管理に努めているため、調理作業の負担が大きくなっています。

② 学校給食センター

学校給食センターは、平成5年度に整備され、1日に約1,800食の給食を調理して中学校5校と小学校2校に配送しています。自校方式給食室に比べると築年数は浅いものの、30年を経過し老朽化が進んでおり、特に、給排水設備等は耐用年数を超過しており、安全面・衛生面で改善が求められています。このまま施設を使用するためには大規模改修等をしなければならない時期になっていますが、現在の学校給食衛生管理基準を満たしていない部分もあり、大規模改修の際には基準に適合させるため、施設の拡大だけではなく敷地の拡大等を含めた追加の対応をする必要があります。

③ 学校給食衛生管理基準

学校給食衛生管理基準では、衛生面・労働環境面で優れたドライシステムを導入するよう努めることとされていますが、自校方式の給食施設はウェットシステムで整備されており、ドライ運用を行っているものの、衛生面や安全面で多くの課題を抱えています。

また、給食施設の面積が狭いことやすべての部屋に空調設備が整備されていない施設もあり、衛生管理面だけでなく、効率的な調理作業の面や、調理員の労働環境としても好ましくない状況にあります。

④ 食物アレルギー対応

食物アレルギーのある児童生徒は年々増加傾向にあり、対応も複雑多岐にわたっています。学校職員と栄養士が保護者面談を行い対応していますが、施設面では他の調理から区分されたアレルギー食専用の調理スペースが確保できていないため、調理員の工夫で安全を確保している状況です。

各給食施設一覧（概要）

施設名	所在地	建築年度	経過 年数	床 面積	調理食数 (R6.5)	対象校・方式
学校給食センター	深良 2363	平成 5 年度 (1993 年度)	31 年	1,040 m ²	1,850 食	中学校 5 校 (東・西・深良・富岡・須山) 小学校 2 校 (富岡第二・南)
東小学校	茶畑 399	昭和 52 年度 (1977 年度)	47 年	209 m ²	603 食	自校方式
西小学校	佐野 1143	昭和 55 年度 (1980 年度)	44 年	180 m ²	763 食	自校方式
深良小学校	深良 655	昭和 56 年度 (1981 年度)	43 年	154 m ²	240 食	自校方式
富岡第一小学校	御宿 600	昭和 47 年度 (1972 年度)	52 年	174 m ²	487 食	自校方式
須山小学校	須山 165	昭和 56 年度 (1981 年度)	43 年	147 m ²	110 食	自校方式
向田小学校	茶畑 1133	昭和 63 年度 (1988 年度)	36 年	150 m ²	101 食	自校方式
千福が丘小学校	千福が丘 4-12-1	平成元年度 (1989 年度)	35 年	149 m ²	119 食	自校方式

※合計 4,273 食(児童生徒 3,815 食+教職員等 458 食)

各給食施設一覧（学校給食衛生管理基準への適合状況）

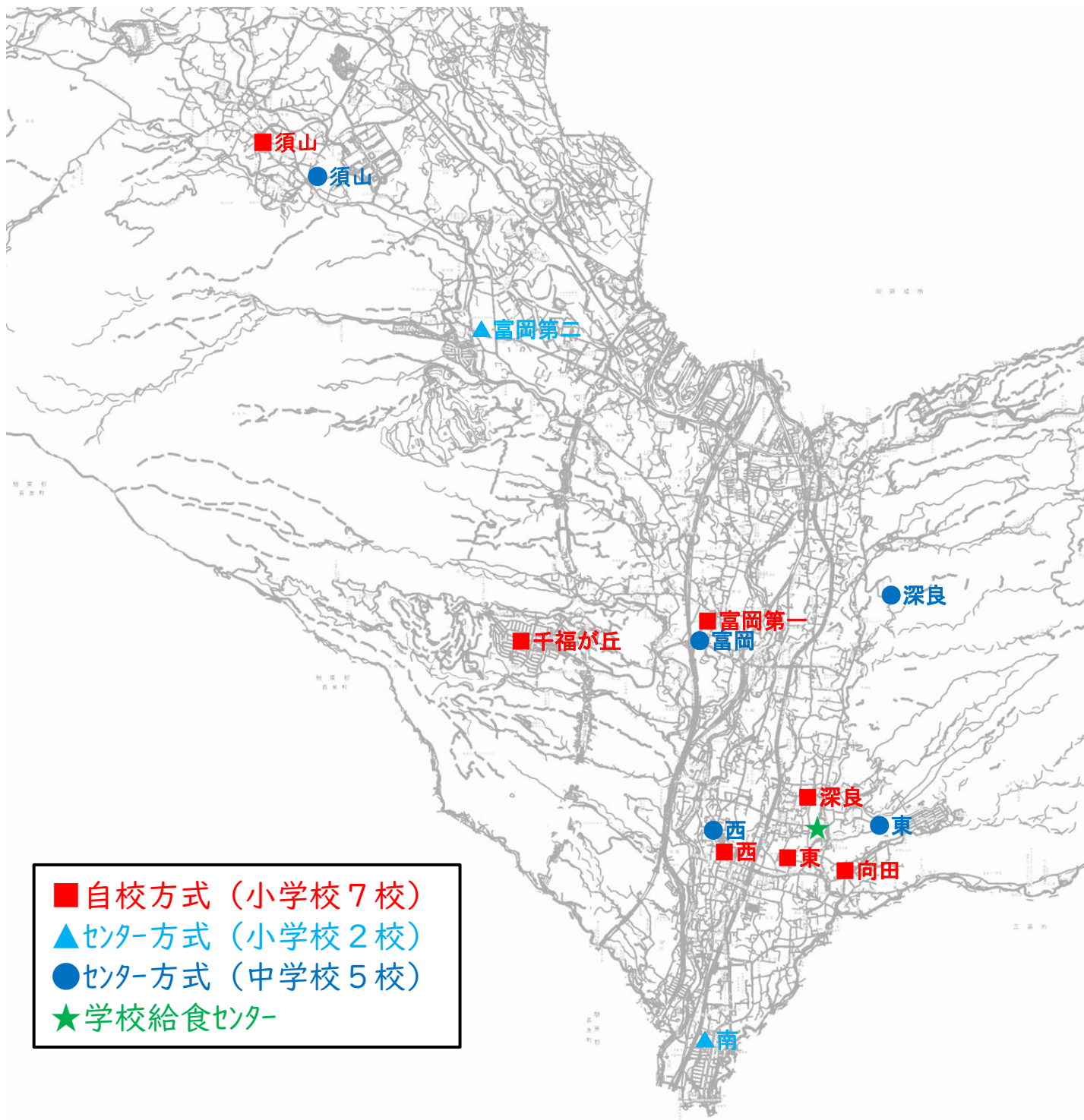
施設名	作業方式	※ 区域区分 ①	※ 区域区分 ②	3 槽※ シンク (下処理室)	空調		
					調理室・ 洗浄室	配膳室	検収室
学校給食センター	ドライ	△	○	○	○	○	○
東小学校	ドライ運用	△	○	×	○	○	×
西小学校	ドライ運用	△	×	×	○	○	×
深良小学校	ドライ運用	△	×	×	○	×	×
富岡第一小学校	ドライ運用	△	○	×	○	×	×
須山小学校	ドライ運用	×	×	×	○		×
向田小学校	ドライ運用	△	×	×	○	×	○
千福が丘小学校	ドライ運用	×	×	×	○	×	×

※区域区分①：検収室と下処理室が区分されておらず、兼用している場合…×

：検収室と下処理室の調理員出入り口を兼用としている場合…△

※区域区分②：調理室と洗浄室の区分がされておらず、洗浄室が調理室内に設置されている場合…×

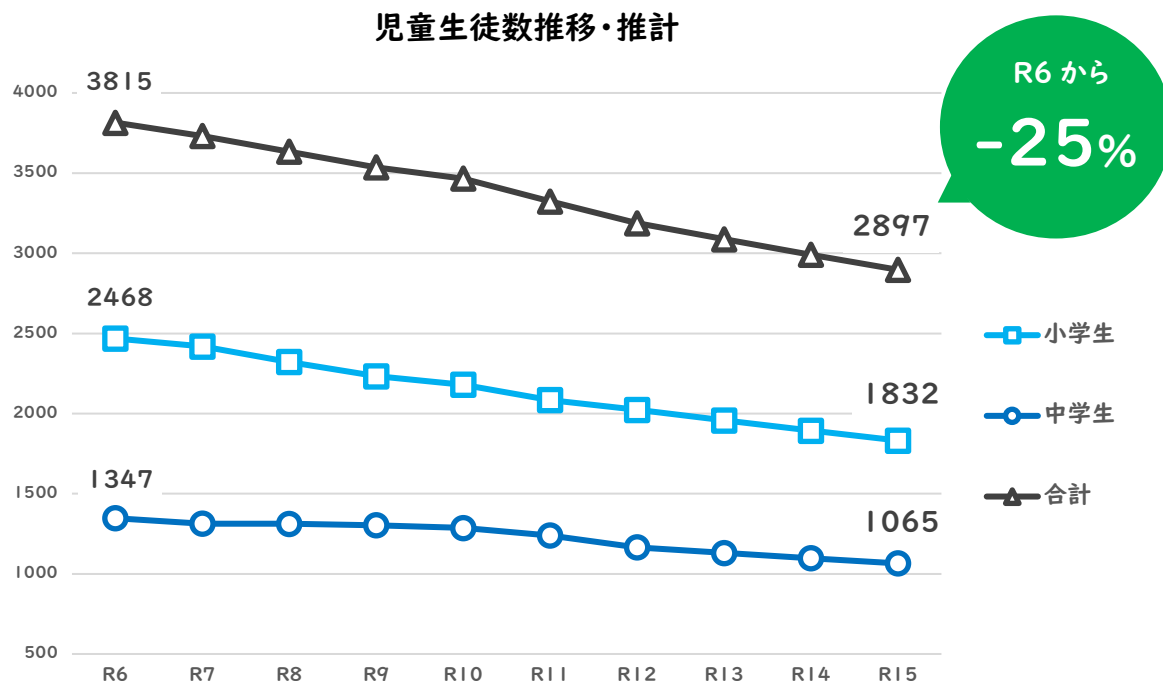
※3 槽シンク：下処理室内に 3 槽シンクが整備されていない（整備が難しい）場合…×



※裾野市学校教育施設再編基本計画（令和 5 年 3 月）に基づく学校再編の進捗状況により、
学校の数及び場所の変更があります。

1-3 当市における児童生徒数の推移（現状と将来推計）

令和6年度における市内の小学校児童は2,468人、中学校生徒は1,347人、合計3,815人となっていますが、今後も減少が続き、令和15年度には小学校児童は1,832人、中学校生徒は1,065人、合計2,897人ほどになり、今より25%程度減少すると推計しています。



1-4 基本方針

① 学校給食衛生管理基準への適合

ア 汚染・非汚染作業区域の明確化

二次汚染防止のため、汚染作業区域（検収室、食品保管室、下処理室）、非汚染作業区域（調理室、配膳室、食品・食缶の搬出場）、洗浄室及びその他の区域を部屋単位で明確に区分します。

イ 交差汚染を防止するための作業動線

検収から下処理まで汚染度が高い食材が、他の食材と交差することがないように動線を確保します。また、調理中の食材の移動は、逆戻りすることがない一方通行の動線を確保する機器レイアウトとします。

ウ ドライシステムの導入

細菌の繁殖を防止するため、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システムとします。

エ 適切な温度湿度環境の維持

エリアごとに適した空調機器を導入し、食品の衛生を保つとともに、調理員の適正な労働環境を維持します。

オ 適正な厨房機器の導入

調理後2時間喫食を実施するため、操作性、作業安全性に優れ、清掃や分解、洗浄が容易にできる等、一定の能力を有する機器を導入します。

② 食物アレルギー対応給食の提供

ア 対応調理室

食物アレルギーのある児童生徒に対して、除去食を調理する「アレルギー食対応調理室」を整備するものとします。

イ 対応給食提供

市の「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」に基づき、保護者、学校、学校給食センターが連携し、より安全に児童生徒に対応給食を提供するものとします。

③ 環境負荷の低減に配慮

ア 環境への配慮

省エネルギー設備の導入を図り、環境に配慮した施設の整備に努めるものとします。

イ 環境負荷の低減

臭気・防音対策など生活環境負荷の低減を図るものとします。

④ 次世代に負担を残さない施設整備

ア 効率的な学校給食の提供

既存施設の老朽化が進み、近いうちに大規模改修もしくは建て替えが必要な時期を迎えます。しかしながら、今後も児童生徒数の減少が予想されることから、建設時の提供食数が最大となり、減少後は余剰施設となることが想定されます。

そのため、今後のライフサイクルコストの縮減も見据えた効率的な学校給食の提供と施設の運営を検討するものとします。

イ 建設場所

配送時間や周辺環境、市財政への負担等を考慮し、既存の市有地への建設を前提として検討するものとします。

ウ 事業方式

施設整備の段階から、維持管理・修繕・施設運営全般にわたり、将来的なコストの縮減に努めるものとし、事業方式については、調理から配送までの業務、工事の発注方法や将来の運営を総合的に踏まえて検討するものとします。

2. 学校給食の基本的な考え方

2-1 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必要な事項を定め、もつ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。

（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。

2-2 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。

2-3 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
自校方式	学校内の給食室で調理したものを当該校の児童等が喫食する方式 （市内小学校7校で実施）
親子方式	自校方式の給食室で調理したものを別の学校にも配送する方式
センター方式	学校給食センターで調理した給食を各校に配送する方式 （市内中学校5校、小学校2校で実施）
デリバリー方式	民間事業者調理を依頼し、弁当形式で提供する方式

① 実施方式の比較検討

各実施方式の一般的な特徴を踏まえ、市で学校給食を実施する場合の実施方式別の比較検討を行いました。

デリバリー方式については、衛生管理上、一旦おかずを冷やして提供しなければならないため温かい給食の提供が不可能です。また、アレルギー対応では除去食等の提供が難しく、現在の給食の質を維持できないため、検討から除外しました。

ア 自校方式

メリットとして、食中毒発生時には自校のみとなるため被害の広がりが抑えられる、喫食までの時間が短く作り立ての給食が提供できる、配送がなく交通事情等の影響を受ける心配がない、学校行事との調整がしやすい、などがあげられます。

一方、学校給食衛生管理基準に適合した施設にするには、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域を部屋単位で区分するなど、現在の給食室の1.5～2倍程度の床面積が必要となりますが、既存の建物配置及び敷地形状の制約の下ではスペースの確保が困難であり、学校の環境が大きく変わる可能性があることや、建替えの際、長期間給食の提供ができないなどの課題があります。

イ 親子方式

この方式は建築基準法上「工場」とみなされるため、学校と区画（異種用途区画）するための改修工事が必要となります。また、調理スペースや食器食缶の保管スペース確保、配送施設の整備のために増築や大規模改修工事が必要となり、単独の給食室を学校給食衛生管理基準に適合させる以上に床面積が必要になることから、既存の学校の給食室に新たに設置することは困難です。

ウ センター方式

メリットとして、一元管理ができるため、アレルギー対応食の統一した基準や異物混入防止などの衛生管理の徹底、食材の一括購入や調理の効率化によるコストの削減、調理や配膳のプロセスが標準化されることによる業務効率化、学校給食衛生管理基準の改定等に対して対応しやすいなどがあります。

一方、食中毒発生時には、広範囲に被害が及ぶ可能性があること、適温提供のため保温及び保冷性能に優れた食缶を使用する必要があること、複数校を一括管理するため個々の学校の状況に即した対応には一定の制限が出ることなどの課題があります。

なお、学校給食衛生管理基準に適合した施設にするには、施設の拡大だけではなく敷地の拡大等を含めた追加の対応をする必要があります。

② 採用する学校給食の実施方式

市の実情や課題に対応し、学校給食衛生管理基準へ適合させ、長期にわたり安定的に安全・安心な学校給食を提供していくことができるよう、以下の理由から全校においてセンター方式を採用し、新たに建設することとします。

ア 集中的な衛生管理による安全・安心な学校給食が提供できること

集中管理による高度な衛生管理の徹底により、食中毒発生リスクや拡散リスクを低減させることが可能です。また、食物アレルギー対応専用の調理室を設けることで安全な対応が可能になります。

イ 敷地の確保が容易かつ借地の解消が図れること

自校方式の学校にとっては既存施設の拡大が不要となるため、教育活動への影響が少なくなります。

現在の学校給食センターは借地であるため、敷地の拡大には新たな借地や購入が必要となりますが、条件を満たす市有地を活用することにより借地の解消を図ることも可能です。

ウ 市内各校に同品質の給食を提供できること

新学校給食センターの整備と並行して、自校方式の学校の既存施設を利用して搬入口を整備することにより、市内各校へ均等に同品質の給食を提供することが可能になります。

エ 将来の財政負担が比較的少ないこと

自校方式からセンター方式へ一元管理することにより、調理員や栄養士の人的集中による人件費の抑制だけでなく、設備費・維持管理・運営経費も抑えることができ、厳しい財政状況の中で将来の財政負担の軽減を図ることが可能になります。

3. 新学校給食センターの整備

3-1 規模について

① 計画食数の決定

新学校給食センターにおける計画食数は、児童生徒に加え、教職員、学校給食センターにおける調理従事者、検食、予備食（以下、「教職員等」という。）を含めた値となります。

新学校給食センターが最短で開設できると見込まれる令和13年度における児童生徒数は3,088人であり、教職員等は約450食と見込まれることから、計画食数は3,538食/日と予想します。

② 新学校給食センターの提供能力の決定及び残す自校方式校の決定

令和13年度に約3,500食規模の学校給食センターを建設した場合、その後も児童生徒数の減少が予想されることから、3,500食をピークに毎年100食程度の余剰が発生することになります。

また、調理機器等の規格は1,000食区切りで変わるため、3,500食規模ではなく、3,000食規模の学校給食センターを建設することにより、施設の延床面積や敷地面積を縮小することができ、より効率的な学校給食の提供が可能となります。

令和13年度に不足する538食については、特定校のみセンター方式を採用せず自校方式を継続することで余剰施設を極力少なくし、ライフサイクルコストの縮減を図ります。

令和13年度に538食以上の食数がある学校は東小学校と西小学校になりますが、東小学校の調理場は場内に段差があり、作業効率が西小学校よりも劣ることや、調理食数の多い学校の方が輸送コストの削減が見込めることから、西小学校の自校方式を継続することとします。

西小学校の令和13年度における児童及び教職員の数は640人と見込まれるため、2,900食規模の学校給食センターを建設すれば充足しますが、調理機器等は1,000食区切りで換算すること及び西小学校についても早期にセンター方式を採用する必要があることから、新学校給食センターの提供能力は3,000食/日とします。

西小学校については、市全体の児童生徒の減少数を注視し、センター方式への統合が可能な食数となった時点でセンター方式を採用します。なお、閉鎖する自校方式の調理機器等の中で比較的新しいものについては、西小学校の調理機器等と交換することで、コストの縮減、効率的な学校給食の提供及び施設の運営を図ります。

区分	推計										
	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17
計画食数	4,182	4,084	3,986	3,916	3,773	3,638	3,538	3,441	3,347	3,257	3,170
うち 東小学校	677	645	614	596	586	554	539	524	510	497	483
うち 西小学校	754	744	720	709	681	658	640	622	605	588	572
うち 深良小学校	248	225	214	206	190	190	185	180	176	171	167
うち 富岡第一小学校	489	480	541	543	523	523	508	494	481	468	455
うち 須山小学校	114	102	102	97	95	90	88	86	84	82	81
うち 千福が丘小学校	116	108	101	89	84	83	81	79	78	76	75
西小学校分を 引いた食数	3,428	3,340	3,266	3,207	3,092	2,980	2,898	2,819	2,742	2,669	2,598

※西小学校統合時は、調理方法や献立の工夫等により、提供能力の1割増まで提供できるよう検討します

3-2 米飯の提供について

① 提供方式の比較

提供方式には学校給食センターで炊飯する方式と外注する方式の2種類がありますが、それぞれの一般的な特徴を踏まえ、市で学校給食を実施する場合の実施方式別の比較検討を行いました。

ア 炊飯あり

施設整備とその維持管理が必要となりますが、炊込みご飯や混ぜご飯など、多様な献立提供できるうえに、安定した供給が可能です。

イ 炊飯なし

施設整備とその維持管理は不要ですが、炊きあがったご飯を買い入れるため、保護者負担分の経費の割合が高くなり、おらずに充てられる費用が少なくなります。また、事業者の撤退などの不安もあります。

② 採用する提供方式

安定供給が最重要と考え、提供方式は炊飯ありとします。

3-3 事業方式について

学校給食センターの整備方式は、以下のパターンに整理されます。従来の公設公営方式から、近年はPFI手法のBT0方式や、PFI的手法のDB0方式を選択する行政庁が増えています。

① 事業方式の比較

手法	事業方式	資金調達	設計 建設	維持管理 運営	施設所有	
					運営中	事業終了後
公設公営方式（従来方式）		公				
公設民営方式		公		民間	公	
PFI 手法	BT0方式 Build-Transfer-Operate	民間			公	
	BOT方式 Build-Operate-Transfer	民間				公
	B00方式 Build-Own-Operate	民間				—
PFI 的 手法	DB方式 Design-Build	公	民間	公		
	DB+0方式 Design-Build +Operate	公	民間		公	
	DB0方式 Design-Build-Operate	公	民間		公	
民設民営方式		民間				
リース方式		民間		公と民間	民間	

② 事業方式の決定方法

従来方式にとらわれず、民間事業者のノウハウを活用できるいくつかの方式を比較検討することから民間活力導入可能性調査を実施し、当市にとって最適な事業方式を選定することとします。

この中で、配置平面計画や概算事業費を含めたVFM※の算出などについて調査を実施します。

※VFM (Value for Money)

支払 (Money) に対して最も価値の高いサービス (Value) を提供するという考え方。

従来方式と比べて PFI 方式の方が総事業費をどれだけ削減できるかを示す割合。

4. 建設地の検討

4-1 建設候補地について

新学校給食センターの建設にあたって必要となる面積は、3,000食/日の場合、他市町の実績から、延床面積は2,500㎡程度、敷地面積は従業員の駐車場を含めて6,000㎡～8,000㎡程度とされています。（現学校給食センターの敷地面積は4,327.84㎡）

現在の市有地において6,000㎡以上を確保するには、令和5年3月策定の「裾野市学校教育施設再編基本計画」により、再編後廃校になる学校敷地が最適と考えます。

令和10年度に東中学校が向田小学校跡地へ移転すること及び東中学校跡地からであれば調理後2時間喫食を実施できることから、東中学校の跡地を建設候補地として検討します。

5. 今後の予定

5-1 事業スケジュールについて

令和13年度の夏休み明けの開設を目指します。なお、選定する事業手法によりスケジュールが前後することが想定されるため、基本計画策定時にあらためてスケジュールを示すこととします。

年度	実施内容	備考
令和7年度	民間活力導入可能性調査	調査業務委託発注 最適な事業方式を決定
	基本計画策定	
令和8年度	仕様書のまとめ・作成 事業者選定・決定	PFI方式を採用の場合、 アドバイザー業務委託発注 東中移転（令和10年4月）
令和9年度		
令和10年度		
令和11年度	設計	
令和12年度	建設工事（各学校の搬入口含む）	
令和13年度	開設（夏休み明け～）	夏休み中に各学校の搬入口を整備
令和15年度 ～ 令和17年度	西小学校のセンター方式の採用 （夏休み明け～）	夏休み中に西小学校の搬入口を整備