

協議 3

三次学校給食共同調理場の運営に係る今後の方針（案）について

三次学校給食共同調理場の運営に係る今後の方針（案）について、意見を求めます。

令和 7 年 3 月 2 1 日提出

三次市教育委員会教育長 迫 田 隆 範

三次市学校給食共同調理場の運営に係る

今後の方針について(案)

令和7年3月

三次市教育委員会

1 主な経過

三次市では、安全・安心な給食を市内すべての児童・生徒に可能な限り同じ条件で安定的に継続して提供していくため、平成30年3月に「三次市学校給食調理場再編基本計画」を示しました。この再編計画に基づき、平成30年9月には三良坂学校給食共同調理場を吉舎学校給食共同調理場へ統合しました。また、令和5年9月からは旧三次市内における6つの調理場を統合した「三次学校給食センター」が稼働し、市内すべての児童生徒に完全給食の提供を開始したところです。

また、令和6年度において、衛生面で課題のある君田と三和学校給食共同調理場の三次学校給食センターへの統合に向け、関係小中学校の保護者会等への説明会や関係者との調整を行いました。三和学校給食共同調理場については水道用ポンプ等の故障もあったことから、令和6年9月9日より急きょ三次学校給食センターからの給食提供に切り替えたところです。君田学校給食共同調理場については、令和7年4月から三次学校給食センターへ統合します。

その他の4つの学校給食共同調理場(布野、作木、吉舎、甲奴)についても、築後22年から26年以上が経過しており、修繕等を繰り返しながら運営を行っていますが、施設・設備の老朽化の進行や衛生面の課題等があり、順次三次学校給食センターへの計画的な統合を行います。

- ・平成30年9月 三良坂学校給食共同調理場を吉舎学校給食共同調理場へ統合
- ・令和5年9月 旧三次市内6つの調理場を再編し三次学校給食センター供用開始
- ・令和6年9月 三和学校給食共同調理場を三次学校給食センターへ統合
- ・令和7年4月 君田学校給食共同調理場を三次学校給食センターへ統合

2 給食調理における現状と課題

(1) 現状

① 施設面

調理場名	建設年月	経過年数	床の仕様	施設面積	調理食数	備考
三次学校給食センター	R5.6	1年	ドライ	3,237㎡	2,961	※最大調理能力4,000食
君田学校給食共同調理場	H7.3	29年	ウエット	230㎡	84	※令和7年度統合
布野学校給食共同調理場	H14.3	22年	ドライ	458㎡	97	(株)布野特産センター委託(調理業務)
作木学校給食共同調理場	H11.11	24年	ドライ	271㎡	79	NPO 法人元気むらさき委託(調理業務)
吉舎学校給食共同調理場	H10.3	26年	ドライ	452㎡	412	
三和学校給食共同調理場	H8.3	28年	ウエット	251㎡	123	※統合済
甲奴学校給食共同調理場	H12.2	24年	ドライ	432㎡	142	

※耐震基準は全ての学校給食共同調理場で満たしている。

※調理食数は、令和6年5月1日現在。

② コスト面

調理場名	運営経費 R6予算ベース	1食当たり のコスト	備考
三次学校給食センター	199,046千円	340円	※人件費は平均額により人数割、修繕料、工事請負費、備品購入費は各調理場で均等割している。
君田学校給食共同調理場	13,566千円	816円	
布野学校給食共同調理場	16,348千円	851円	
作木学校給食共同調理場	13,743千円	879円	
吉舎学校給食共同調理場	38,237千円	469円	
甲奴学校給食共同調理場	19,489千円	693円	
三和学校給食共同調理場	10,753千円	442円	
計	311,231千円		※端数の関係で各調理場の合計とは不一致

③ 給食費の状況

調理場名	一食当たりの給食費	
三次学校給食センター	小学校 260円	中学校 290円
君田学校給食共同調理場	小学校 260円	中学校 290円
布野学校給食共同調理場	小学校 260円	中学校 290円
作木学校給食共同調理場	小学校 260円	中学校 290円
吉舎学校給食共同調理場	小学校 270円	中学校 300円
甲奴学校給食共同調理場	小学校 260円	中学校 295円

(2) 課題

① 施設・設備について

4つの学校給食共同調理場(布野、作木、吉舎、甲奴)は、築後22年から26年以上が経過し、老朽化が顕著になっています。調理機器や空調設備等については、毎日使用するものであり、毎年定期的に保守点検等を実施していますが、修繕が多く発生する状況となっています。また、給湯設備や厨房機器の中には耐用年数を超えて使用し続けているものもあり、修繕の際に部品が入手困難の場合があります。

施設・設備とも、老朽化が著しく進み、今後修繕がさらに増加することが見込まれます。

② 衛生面について

学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理については、学校給食衛生管理基準(平成21年文部省告示第64号)において基準が定められています。

4つの学校給食共同調理場(布野、作木、吉舎、甲奴)は、学校給食衛生管理基準制定以前に建設されており、食材ごとに荷受室が区分されていない、また各調理の作業も区分されていないなど、衛生上改善することが望ましい課題が多くあります。

こうした状況下においても、作業動線を考慮した時間配分や作業方法、清掃作業等のソフト面での工夫により、安全・安心な給食提供に努め、衛生管理の徹底を図っています。

③ その他(給食費、地産地消の推進等)

各学校給食共同調理場では、運営委員会で給食費を決定しています。できるだけ地元の食材納入業者を利用し、地場産物の活用促進を図りながら献立を作成していますが、物価高騰や少子化の進行による発注量の減少等の課題もあり、現状では調理場ごとに給食費が異なっています(小学校260円～270円、中学校290円～300円)。給食費の市内統一化や、地場産物を取り入れた献立充実のため、スケールメリットを生かした、食材の安定納入ができる仕組みづくりが必要です。

3 運営に係る今後の方針について

○4つの学校給食共同調理場(布野、作木、吉舎、甲奴)は、施設・設備の老朽化等の課題を踏まえ、三次学校給食センターへ統合します。また、学校給食の提供体制を持続可能なものとするため、調理業務における民間委託についても検討します。

① 統合時期(予定)

- ・令和8年度～ 甲奴学校給食共同調理場を三次学校給食センターへ統合
 - ・令和9年度～ 吉舎学校給食共同調理場を三次学校給食センターへ統合
 - ・令和10年度～ 布野・作木学校給食共同調理場を三次学校給食センターへ統合
- ※大規模修繕等が発生した場合は、給食提供を継続するための最小限の対応にとどめ、統合を優先的に検討・実施します。
- ※児童生徒数の減少の状況によっては、統合時期を変更する場合があります。

② 統合に向けた検討・調整事項

- ・保護者会や関係者及び関係各所等への説明及び合意形成に向けた協議、調整
- ・備品や消耗品の整備
- ・配送ルートの検討、調整
- ・給食受配校の受入れ環境調査・整備

4 その他

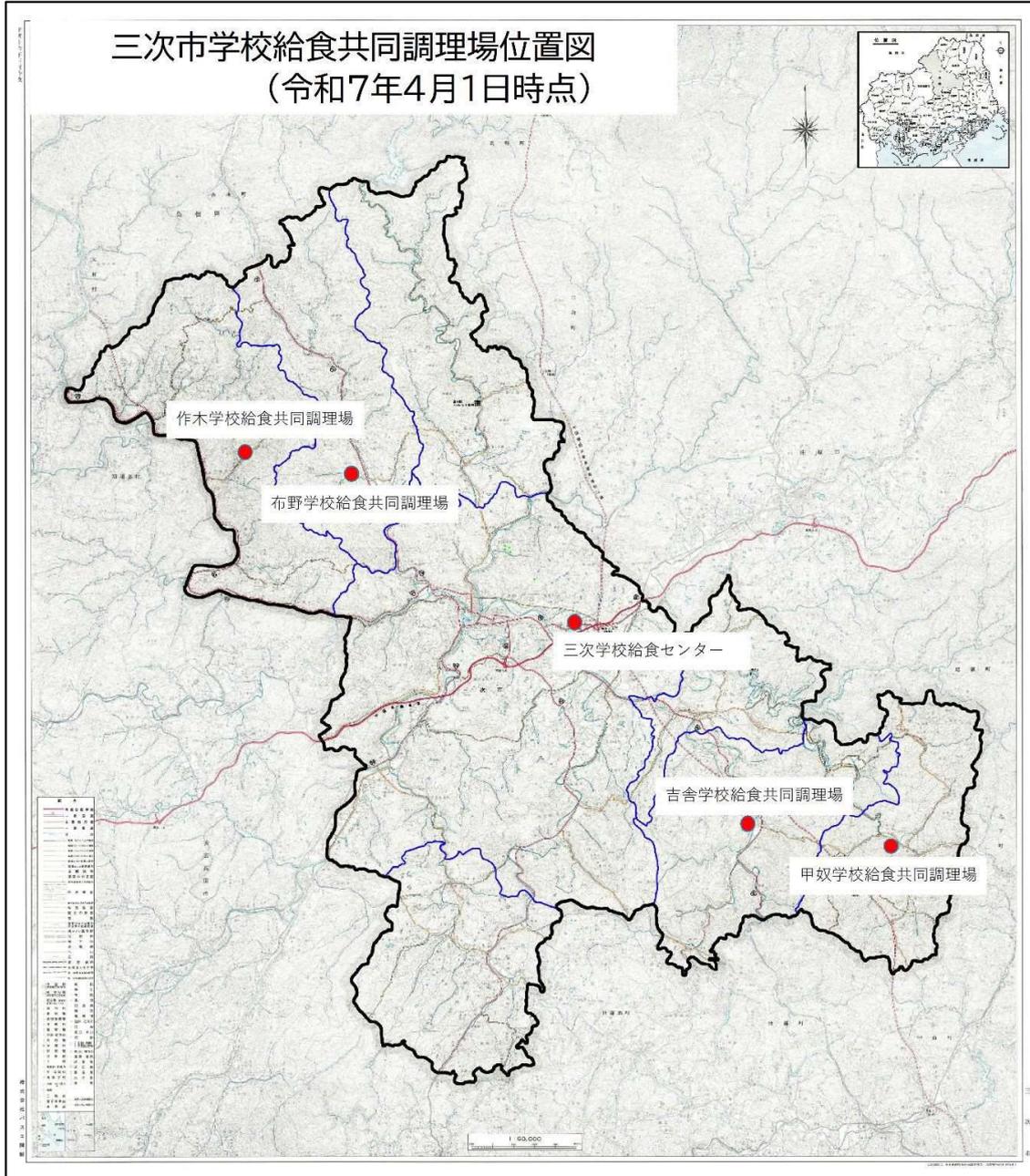
○上位計画との整合性

(三次市公共施設等総合管理計画(令和4年7月改訂)における学校教育系施設「その他教育施設」の管理に関する基本方針)

「学校給食調理場については、既存施設の活用を基本に長寿命化を図るとともに、提供給食数の減少や設備の老朽化を踏まえ、更新の際は提供エリアの見直しによる統廃合や集約化を行い、民間委託による効率的な運営をめざします。」

【参考】

三次市学校給食共同調理場位置図 (令和7年4月1日時点)



三次学校給食センター	三次市四拾貫町 10145 番地1
布野学校給食共同調理場	三次市布野町上布野 1194 番地1
作木学校給食共同調理場	三次市作木町下作木 905 番地
吉舎学校給食共同調理場	三次市吉舎町吉舎 542 番地1
甲奴学校給食共同調理場	三次市甲奴町梶田 2288 番地1