葉山町学校給食基本構想
（改定版）

―　おいしい　栄養　安心安全　―

平成 30 年２月

葉山町教育委員会

はじめに

本書は、これまでいただいた学校給食センターの建設に関する様々な指摘を踏まえつつ、平成 28 年９月に策定した「葉山町学校給食基本構想 －学校給食センターの建設に向けてー」の一部を見直したものです。

本書の第１章では、中学校と小学校に区別されていた学校給食のあり方を「葉山町の学校給食のあり方」として整理しました。

本書の第２章は、学校給食の実施方法について、これまでの説明や指摘事項を整理し、追加しました。

本書の第３章では、「給食センターの整備」のうち、施設整備に係る内容を整理しました。

本書の第４章では、「給食センターの整備」のうち、施設の運用に関する内容を整理しました。

県内では、中学校における完全給食は標準化しつつあります。一方で、小学校の給食施設の継続的利用には厳しいものがあります。今回の学校給食センターの建設については、「葉山給食の未来品質 ～ 中学校にも給食 小学校給食もっと安心安全でおいしく」を目指して、最善の努力を重ねてまいります。

教育委員会では、引き続き積極的に説明を行い、学校給食センター建設の着実な前進、そして、学校給食そのものの充実に向けて専心努力し、皆様のご理解とご協力がいただけますよう全力を尽くしてまいります。

目次

第1章　学校給食のあり方

1　学校給食法 1
2　中学校給食の状況 2
3　小学校給食の状況 4
4　葉山町の学校給食のあり方 6

第2章　センター方式の選択について

1　学校給食の主な実施方式 7
2　実施方式の比較検討にあたって 7
3　学校給食施設の面積 9
4　自校方式における施設の必要面積 10
5　学校給食施設のコスト 11
6　自校方式・親子方式・センター方式の特徴と評価（まとめ） 13

第3章　学校給食センターの整備

1　建設予定地 ～ 葉山中学校法面 14
2　整備スケジュール 15
3　概算整備費 16
4　整備方針 17

第4章　学校給食センターの運営方法等

1　学校給食の基本理念 18
2　献立数・副食数と、給食の量 19
3　衛生管理 20
4　食物アレルギーへの対応 22
5　その他の運営方法 23
6　食育と、「学校給食基本計画（仮称）」の策定 24

第１章

学校給食のあり方

1 学校給食法

平成 20 年６月、学校給食法が「学校における食育の推進」の観点から大幅に改正され、学校給食を取り巻く環境が大きく変わりました。この改正では、第１条（この法律の目的）、第２条（学校給食の目標）など、制度の根幹部分が見直されました。

また、学校給食法には、小学校、中学校の区別はなく、義務教育諸学校の設置者の任務として、学校給食の実施を求めています。

学校給食法

改正後	改正前
（この法律の目的） 第一条　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。	（この法律の目的） 第一条　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し、かつ、国民の食生活の改善に寄与するものであることにかんがみ、学校給食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を図ることを目的とする。
（学校給食の目標） 第二条　学校給食を実施するに当たつては、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。	（学校給食の目標） 第二条　条学校給食については、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次の各号に掲げる目標の達成に努めなければならない。
一　適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。	（新設）
二　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。	一　日常生活における食事について、正しい理解と望ましい習慣を養うこと。
三　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。	二　学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと。
四　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。	（新設）
五　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。	（新設）
六　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。	（新設）
（削除）	三　食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること。
七　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。	四　食糧の生産、配分及び消費について、正しい理解に導くこと。
（略）	（略）
（義務教育諸学校の設置者の任務） 第四条　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。	（義務教育諸学校の設置者の任務） 第四条　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。

２ 中学校給食の状況

（１）公立中学校における完全給食の実施状況

公立中学校における完全給食の実施状況は、平成 26 年５月１日現在、全国平均で 87.5％、神奈川県では 24.4％です。また、神奈川県において完全給食を実施（一部を含む）している自治体は、平成 27 年５月１日現在、19 市 13 町１村中、10 市８町１村です。

都道府県別学校給食実施状況（公立中学校数）

平成２６年５月１日現在

都道府県名		総数	完全給食		補食給食		ミルク給食		計	
			学校数	百分比	学校数	百分比	学校数	百分比	学校数	百分比
1	北海道	619	592	95.6	12	1.9	11	1.8	615	99.4
2	青森県	163	150	92.0	1	0.6	12	7.4	163	100.0
3	岩手県	168	147	87.5	4	2.4	17	10.1	168	100.0
4	宮城県	206	198	96.1	6	2.9	1	0.5	205	99.5
5	秋田県	121	120	99.2	－	－	－	－	120	99.2
6	山形県	103	96	93.2	6	5.8	－	－	102	99.0
7	福島県	226	222	98.2	－	－	4	1.8	226	100.0
8	茨城県	228	225	98.7	3	1.3	－	－	228	100.0
9	栃木県	165	160	97.0	－	－	－	－	160	97.0
10	群馬県	169	165	97.6	－	－	1	0.6	166	98.2
11	埼玉県	420	418	99.5	－	－	1	0.2	419	99.8
12	千葉県	382	382	100.0	－	－	－	－	382	100.0
13	東京都	629	617	98.1	－	－	9	1.4	626	99.5
14	神奈川県	414	101	24.4	－	－	162	39.1	263	63.5
15	新潟県	238	235	98.7	1	0.4	1	0.4	237	99.6
16	富山県	81	80	98.8	－	－	－	－	80	98.8
17	石川県	89	87	97.8	－	－	1	1.1	88	98.9
18	福井県	75	72	96.0	3	4.0	－	－	75	100.0
19	山梨県	86	84	97.7	－	－	－	－	84	97.7
20	長野県	191	186	97.4	－	－	2	1.0	188	98.4
21	岐阜県	185	184	99.5	－	－	－	－	184	99.5
22	静岡県	264	255	96.6	1	0.4	7	2.7	263	99.6
23	愛知県	418	417	99.8	－	－	－	－	417	99.8
24	三重県	159	105	66.0	－	－	15	9.4	120	75.5
25	滋賀県	100	58	58.0	2	2.0	3	3.0	63	63.0
26	京都府	169	121	71.6	－	－	5	3.0	126	74.6
27	大阪府	465	297	63.9	3	0.6	18	3.9	318	68.4
28	兵庫県	349	194	55.6	1	0.3	98	28.1	293	84.0
29	奈良県	105	76	72.4	－	－	4	3.8	80	76.2
30	和歌山県	126	94	74.6	－	－	－	－	94	74.6
31	鳥取県	61	47	77.0	－	－	12	19.7	59	96.7
32	島根県	99	93	93.9	－	－	4	4.0	97	98.0
33	岡山県	160	155	96.9	－	－	3	1.9	158	98.8
34	広島県	238	169	71.0	6	2.5	52	21.8	227	95.4
35	山口県	156	155	99.4	－	－	－	－	155	99.4
36	徳島県	85	84	98.8	－	－	－	－	84	98.8
37	香川県	70	70	100.0	－	－	－	－	70	100.0
38	愛媛県	137	136	99.3	－	－	－	－	136	99.3
39	高知県	108	67	62.0	－	－	22	20.4	89	82.4
40	福岡県	342	293	85.7	－	－	49	14.3	342	100.0
41	佐賀県	92	69	75.0	2	2.2	20	21.7	91	98.9
42	長崎県	177	166	93.8	－	－	10	5.6	176	99.4
43	熊本県	169	163	96.4	1	0.6	－	－	164	97.0
44	大分県	128	126	98.4	－	－	1	0.8	127	99.2
45	宮崎県	136	133	97.8	－	－	－	－	133	97.8
46	鹿児島県	228	227	99.6	－	－	－	－	227	99.6
47	沖縄県	149	148	99.3	－	－	－	－	148	99.3
計		9,648	8,439	87.5	52	0.5	545	5.6	9,036	93.7

（HP「政府統計の総合窓口」より）

（２）葉山町立中学校の給食

本町の中学校では、昭和 40 年代前半からミルク給食を実施しています。

また、生徒が弁当を持参できないときは、当日注文による仕出し弁当により対応しています。

仕出し弁当の注文数は、１日平均で葉山中学校 4.5 食、南郷中学校 16.5 食です。

葉山中学校と南郷中学校の食数が大きく異なる理由は、仕出し弁当を開始した経緯と周知方法にあります。葉山中学校は非常時の対応として開始周知されたのに対し、南郷中学校はパン注文の代替として開始周知されています。

〈仕出し弁当の注文数等〉

調査期間等	葉山中学校	南郷中学校
第１回　H23.２.14～H23.３.25（延 29 日間）	102 食	410 食
第２回　H23.10.11～H23.11.30（延 36 日間）	195 食	663 食
１日の平均食数	4.5 食	16.5 食
H23.５.１現在の生徒数	494 人	266 人
１日の平均喫食率	0.9%	6.2%
生徒用仕出し弁当の価格（教師用）	500 円（500 円）	400 円（500 円）

〈アンケート〉

実　施　日　：　平成 24 年 12 月３日～12 月７日

対　　　象　：　小学６年生 290 人及びその保護者 290 人

　　　　　　　　中学２年生 269 人及びその保護者 269 人

結果の概要　：　質問１「中学校での昼食はどのような方法が良いと思いますか」

	弁当を持っていくのが良い	弁当が良いが、弁当・給食のどちらも選べると良い	弁当・給食のどちらも選べると良い	給食が良いが、弁当・給食のどちらも選べると良い	給食が良い
小学生	41%	30%	3%	6%	20%
中学生	34%	33%	5%	6%	23%
小学生保護者	6%	12%	3%	8%	70%
中学生保護者	12%	15%	9%	4%	60%

＊ 小数点以下を四捨五入して記載、そのため合計が 100%になっていない場合があります。

３ 小学校給食の状況

（１）小学校給食施設の現状

現在の小学校給食は、献立、材料、味付け等について一定の評価があるほか、“栄養士や調理員とのふれあいがある”、“調理をする匂いがする”など、校内に調理場があることにメリットを感じている人々も少なくありません。

しかし、その一方、小学校の給食施設は、昭和 40 年代から 50 年代の人口急増期に建築されたもので、建築後 30 年以上が経過し、大規模な改修や建替が必要な時期を迎えています。また、旧来の基準によって整備されたウエットシステムの床については、細菌の繁殖を防ぐドライ化も懸案となっています。

建替については、下表の「小学校の給食施設の建築年月等」に記載の給食施設の面積と、「建築面積の目安」に記載の「他地域の実例」の面積を比べてみると、葉山小学校（約 740 食×0.8 ㎡＝592 ㎡）では約 2.3 倍、長柄小学校（510 食×0.8 ㎡＝408 ㎡）では約 1.5 倍、一色小学校（520 食×0.8 ㎡＝416 ㎡）では約 1.6 倍もの面積が必要となります。上山口小学校では約 0.7 倍（170 食×0.8 ㎡＝136 ㎡）となり、現在の面積で十分余裕がありますが、他の３小学校では、グラウンドなど学校敷地利用への影響が懸念されます。

小学校の給食施設の建築年月等

学校	建築年月	面積（㎡）	食数	床
葉山小学校	昭和 53 年 1 月	262	約 740 食	ウエットシステム
上山口小学校	昭和 49 年 10 月	205	約 170 食	
長柄小学校	昭和 51 年 3 月	267	約 510 食	
一色小学校	昭和 58 年 11 月	256	約 520 食	

＊ 面積は、公立学校施設台帳記載の面積です。

建築面積の目安

児童・生徒等の数	「学校給食施設設計の手引き」記載面積		他地域の実例
	文部科学省による補助金対象面積（炊飯あり）	「実際の調理面積」（炊飯あり）	
500 人以下	278 ㎡（0.556 ㎡／1 食）	650 ㎡（1.3 ㎡／1 食）	文部科学省による補助金対象面積を上回り、「学校給食施設設計の手引き」記載の「実際の調理面積」を下回る場合が多い。（0.8 ㎡／1 食）程度が多い。
501 人～1,000 人	356 ㎡	800 ㎡	

＊ 「学校給食施設設計の手引き」とは、平成 22 年 10 月 29 日、有識者や厨房・建築の専門家等で構成される「電化厨房フォーラム 21」学校部会で作成した学校給食衛生管理基準を踏まえた調理場建設、改築の手引書です。

（２）小学校給食に従事する職員等

葉山町の小学校において、１日に必要となる給食数は約 2,000 食です。また、平成 27 年３月１日現在、小学校給食に従事する職員等は 29 名（県費職員１名を含む。）です。

給食センターの整備にあたっては、現在、小学校給食に従事している職員等の状況や、現行の学校給食衛生管理基準（平成 21 年４月１日改正施行）を満たす神奈川県内の給食センター（公設公営）の従事者数等を参考にしながら、計画的、かつ、慎重に経営効率を高めていかなければなりません。

小学校給食従事者数　　平成 27 年 3 月 1 日現在

	栄養士･栄養教諭	調理職員	調理非常勤嘱託員	ｱﾙﾊﾞｲﾄ調理員	計
葉山小学校	１人	３人	５人	１人	10 人
上山口小学校	１人 (非常勤)	２人	１人	１人	５人
長柄小学校	１人 (県費)	２人	３人	１人	７人
一色小学校	１人	２人	４人	―	７人
計	４人	９人	13 人	３人	29 人

４ 葉山町の学校給食のあり方

現在、小学校４校では、校内で調理する「自校方式」を採用していますが、各給食室は、昭和 40 年代から 50 年代に建築されたもので、改修や建替の時期を迎えつつあります。

また、中学校２校では、牛乳だけを提供する「ミルク給食」を実施していますが、中学校の完全給食は、全国的には標準的なものであり、ここ数年、近隣の逗子市や鎌倉市でも完全給食を実施し、横須賀市でも実施準備が進んでいます。

そこで、このたび、教育委員会では、小学校と中学校の完全給食の実施方法を合わせて検討し、次の方式により、２つの問題の解決を図るものとします。

葉山町が、学校給食センターを建設し、直営により
小学校と中学校の完全給食を保温食缶で提供する

第２章

センター方式の選択について

１　学校給食の主な実施方式

学校給食の実施方式について、葉山町の学校施設・給食施設の状況を踏まえたうえで考えられる方式は、次のとおりです。

自校方式	親子方式	センター方式	ランチボックス方式
小学校の給食室を改修または建替し、また、中学校にも給食室を建てて校内で調理、運搬する。	給食室のある近隣校で調理し、給食室のない学校へ給食（食缶）を配送する。	学校給食センターで調理した給食（食缶）を小学校・中学校へ配送する。	民間の調理施設を活用し、小学校・中学校へランチボックスを配送する。

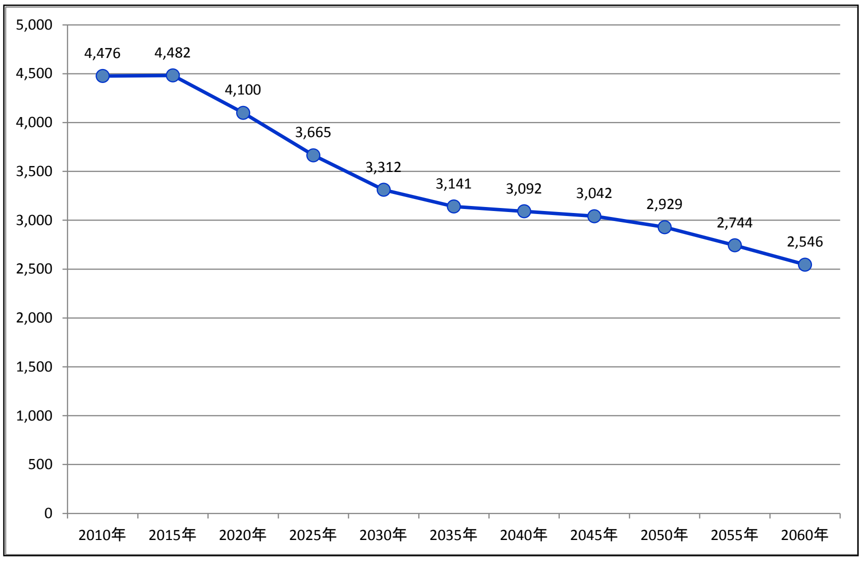
上記の方式のうち、ランチボックス方式については、平成 26 年５月までの検討において、適温提供に難がある、給食単価が高くなることによる保護者の負担が増す、選択型にした場合の喫食率に問題があるとの理由から、選択肢から除外しています。

２　実施方式の比較検討にあたって

実施方式の比較検討にあたっては、それぞれの実施方式の特徴だけを比較するのではなく、葉山町の実情を踏まえた総合的な判断が必要です。
ここでは、葉山町の児童生徒数の見通しと、学校の配置と規模について整理します。

（１）児童生徒数の見通し

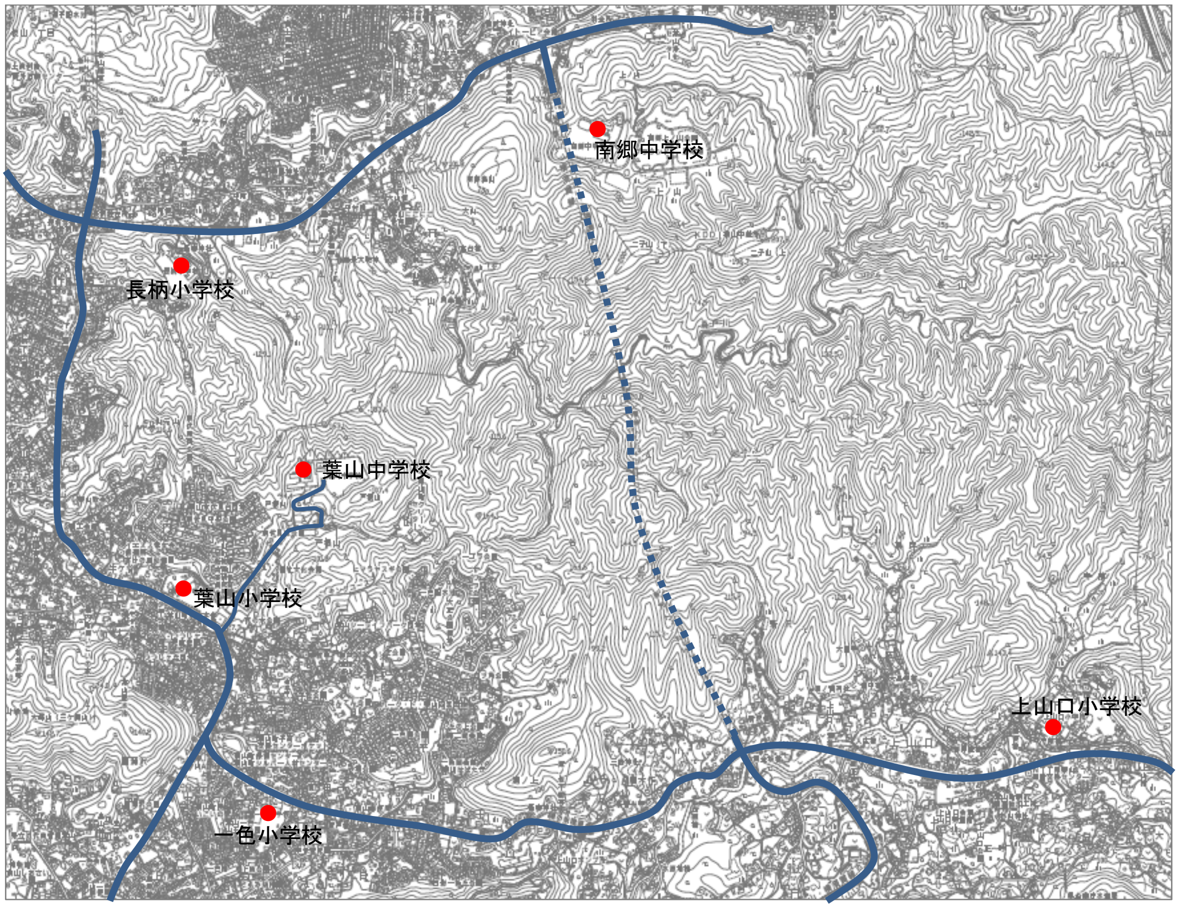
国立社会保障・人口問題研究所の推計値によれば、葉山町の年少人口（0～14 歳）は、減少が見込まれています。
特に、2015 年から 2035 年にかけては、約３割の減少が見込まれています。



（2010 年までは国勢調査、2015 年からは国立社会保障・人口問題研究所の推計値）

（２）学校の配置と規模

児童生徒数の多い葉山小学校、葉山中学校、一色小学校が、比較的近い位置関係にあります。また、町の面積は、17.04 平方キロメートルとコンパクトであり、配送を伴う学校給食が、大きな自治体に比べて実施しやすい状況にあります。



平成 28 年５月１日時点の児童生徒数

学　校		児童生徒数
小学校	葉山小学校	688
	上山口小学校	149
	長柄小学校	468
	一色小学校	484
中学校	葉山中学校	538
	南郷中学校	273
合　計		2600

３ 学校給食施設の面積

学校給食法第９条第１項の規定に基づく「学校給食衛生管理基準」では、学校給食施設の広さを「食数に適した広さとすること」と定めています。また、「食数に適した広さ」は、給食にかかわるそれぞれの部屋を、どれだけしっかりと区分するかで大きく変わってきます。

当然のことですが、学校給食施設は、数十年にわたって使用するものであり、調理作業は毎日のように行われるものです。学校給食施設の面積は、こうした長期的、反復的な業務に大きな影響を与えるものであり、葉山町では、一般の調理スペースと、アレルギー対応をする調理スペースの区分をはじめ、できるだけ国の規準を満たす施設を整備したいと考えています。

学校給食法第９条第１項の規定に基づく「学校給食衛生管理基準」

> 第２　学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準
>
> １ 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。
>
> （１）学校給食施設
>
> ①共通事項
>
> 一　**学校給食施設は、衛生的な場所に設置し、食数に適した広さとすること。**また、随時施設の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、施設の新増築、改築、修理その他の必要な措置を講じること。
>
> 二　学校給食施設は、別添の「学校給食施設の区分」に従い区分することとし、調理場（学校給食調理員が調理又は休憩等を行う場所であって、別添中区分の欄に示す「調理場」をいう。以下同じ。）は、二次汚染防止の観点から、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域（それぞれ別添中区分の欄に示す「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」及び「その他の区域（事務室等を除く。）」をいう。以下同じ。）に部屋単位で区分すること。ただし、洗浄室は、使用状況に応じて汚染作業区域又は非汚染作業区域に区分することが適当であることから、別途区分すること。また、**検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域並びに更衣休憩にあてる区域及び前室に区分するよう努めること。**
>
> 三　ドライシステムを導入するよう努めること。また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること。

＊ 下線及び太字は、引用者によります。

４ 自校方式における施設の必要面積

葉山町学校給食基本構想（平成28年９月）では、自校方式における学校給食施設の必要面積として、「１食あたり0.8㎡」という積算の基礎を示しています。学校給食施設の面積の基準や、それに対する教育委員会の考えは前項のとおりですが、ここでは、「１食あたり0.8㎡」の妥当性を検証するため、横須賀市が実施した「横須賀市立中学校完全給食実施方式検討に係る調査報告書（平成29年３月）」（注）のデータと比較します。

横須賀市の報告書は、食数規模が200食ごとなので正確な比較はできませんが、学校給食の適切な衛生管理を図るうえで必要な基準を満たすためには、横須賀市も葉山町が考える程度の広さを想定していることがうかがえます。

給食室の必要面積

		葉山小学校 740 食	上山口小学校 170 食	長柄小学校 510 食	一色小学校 520 食	葉山中学校 570 食	南郷中学校 290 食
現在の給食室		262 ㎡	205 ㎡	267 ㎡	256 ㎡	―	―
基本構想で示した床面積 １食あたり 0.8 ㎡		592 ㎡ **＋330 ㎡**	136 ㎡ **−69 ㎡**	408 ㎡ **＋141 ㎡**	416 ㎡ **＋160 ㎡**	456 ㎡	232 ㎡
横須賀市モデル面積	200 食ﾓﾃﾞﾙ 294.84 ㎡ (1 食あたり 1.47 ㎡)		249.9 ㎡ **＋44.9 ㎡**				426.3 ㎡
	400 食ﾓﾃﾞﾙ 336.96 ㎡ (1 食あたり 0.84 ㎡)			428.4 ㎡ **＋161.4 ㎡**	436.8 ㎡ **＋180.8 ㎡**	478.8 ㎡	243.6 ㎡
	600 食ﾓﾃﾞﾙ 414.72 ㎡ (1 食あたり 0.69 ㎡)			351.9 ㎡ **＋84.9 ㎡**	358.8 ㎡ **＋102.8 ㎡**	393.3 ㎡	
	800 食ﾓﾃﾞﾙ 495.72 ㎡ (1 食あたり 0.61 ㎡)	451.4 ㎡ **＋189.4 ㎡**					

＊ ±のついている太字の面積は、現在の給食室との比較です。
＊ 横須賀市モデル面積は、アレルギー専用コーナー、炊飯専用設備の設置を想定しています。

〈親子方式は、さらに広い面積が必要〉

横須賀市の調査報告書では、親子方式について、「親子方式は小学校の既存の給食室を改修または増築する前提であるため、自校・センター方式とは異なり、給食の提供が可能な場合であっても、現行の学校給食衛生管理基準に沿うような最新の給食施設を整備することにはならない。」としています。

葉山町でも、小学校の敷地に余裕はなく、横須賀市と同様に、学校給食衛生管理基準を満たすことは困難であると考えます。

（注）横須賀市が、中学校における完全給食の実施について具体的な検討を進めるために実施した調査。
履行期間は H28.9.29～H29.3.10。受託事業者は（株）長大 南関東支店。契約額は 20,196,000 円。

５ 学校給食施設のコスト

他市町村が HP で公表している情報や、厨房機器メーカーや設計業者等から提供された情報をもとに、学校給食施設のコストについて整理します。

（１）自校方式とセンター方式の比較

自校方式とセンター方式の主なコストは、以下のとおりです。親子方式は、前項のとおり学校給食衛生管理基準を満たすことが困難であり、コストの算出条件が設定できないため、建設費を記載していません。また、自校方式については、現在の小学校給食室の現状を踏まえ、建替を前提とします。

建設費の比較

<table>
<tr><th rowspan="2"></th><th rowspan="2">センター方式</th><th colspan="6">自校方式</th></tr>
<tr><th>葉山小学校</th><th>上山口小学校</th><th>長柄小学校</th><th>一色小学校</th><th>葉山中学校</th><th>南郷中学校</th></tr>
<tr><td>食　　数</td><td>2800 食</td><td>740 食</td><td>170 食</td><td>510 食</td><td>520 食</td><td>570 食</td><td>290 食</td></tr>
<tr><td rowspan="2">施 設 面 積</td><td rowspan="2">1840 ㎡
(1 食 0.66 ㎡)</td><td>592 ㎡</td><td>136 ㎡</td><td>408 ㎡</td><td>416 ㎡</td><td>456 ㎡</td><td>232 ㎡</td></tr>
<tr><td colspan="6">2240 ㎡ （1 食 0.8 ㎡）</td></tr>
<tr><td>建設工事費</td><td>1,500,000 千円</td><td colspan="6">1,344,000 千円 (600 千円/㎡)＋その他の整備費
＊「その他の整備費」とは、解体費、校舎改修費、敷地造成費など、現実的・具体的には掛かる整備費です。</td></tr>
<tr><td>厨　房　費</td><td>224,000 千円
（1 食 80 千円）</td><td colspan="6">336,000 千円　（1 食 120 千円）</td></tr>
<tr><td>計</td><td>1,724,000 千円</td><td colspan="6">1,680,000 千円　（－44,000 千円）＋その他の整備費</td></tr>
</table>

＊ センター方式の施設面積及び建設工事費は、「学校給食センター建設調査業務委託」の成果を踏まえたものです。

調理員・栄養士の比較

<table>
<tr><th rowspan="2" colspan="2"></th><th rowspan="2">センター方式</th><th colspan="6">自校方式</th></tr>
<tr><th>葉山小学校</th><th>上山口小学校</th><th>長柄小学校</th><th>一色小学校</th><th>葉山中学校</th><th>南郷中学校</th></tr>
<tr><td rowspan="3">調理員</td><td rowspan="2">人　数</td><td rowspan="2">25 人</td><td>8 人</td><td>3 人</td><td>5 人</td><td>6 人</td><td>6 人</td><td>4 人</td></tr>
<tr><td colspan="6">32 人</td></tr>
<tr><td>年　間
人件費</td><td>100,000 千円</td><td colspan="6">128,000 千円（＋28,000 千円）</td></tr>
<tr><td rowspan="2">栄養士</td><td>人　数</td><td>3 人</td><td>1 人</td><td>1 人</td><td>1 人</td><td>1 人</td><td>1 人</td><td>1 人</td></tr>
<tr><td>年　間
人件費</td><td>町費負担
5,500 千円(1 人)</td><td colspan="6">町費負担 22,000 千円（4 人）</td></tr>
<tr><td colspan="2">計</td><td>105,500 千円</td><td colspan="6">150,000 千円（＋44,500 千円）</td></tr>
</table>

＊ センター方式の調理員数は、「学校給食センター建設調査業務委託」の成果を踏まえたものです。

＊ 人件費は、葉山町の平成 28 年度実績を参考に算出しています。

＊ 栄養士等は、児童生徒数 1501～6000 人の給食センターで 2 人、550 人以上の単独校に 1 人・549 人以下の単独校 4 校に 1 人が県費負担です。

＊ センター方式では、町費負担で栄養士 1 人の加配を考えています。

（２）他市の実例等

ここ数年のうち、県内で建設された、または、近隣自治体で検討（調査）報告された学校給食センターの建設費等は以下のとおりです。

葉山町の斜面地に建設する案は、建設工事費は他市より高額ですが、土地購入費がないため、総額では、鎌倉市の試算と同程度になっています。

	相模原市 （鉄骨造）	鎌倉市 （鉄骨造）	横須賀市 （鉄骨造）
仕様	敷地面積　4995.84 ㎡ 延床面積　1996.79 ㎡ 調理能力　3000 食／日 （炊飯あり）	敷地面積　不明 延床面積　1500 ㎡ 調理能力　4000 食／日 （炊飯不明）	敷地面積　5200 ㎡ 延床面積　2600 ㎡ 調理能力　4000 食／日 （炊飯あり）
設計費等	44,300 千円	（建設工事費に含む）	49,000 千円
建設工事費	1,287,048 千円	1,200,000 千円	1,197,700 千円
備品費等	61,807 千円 （厨房費は建設工事費に含む）	500,000 千円	752,000 千円
土地購入費	建替	240,000 千円	421,200 千円
荷受室整備費	―	（建設工事費・備品費等に含む）	89,704 千円
計	1,393,155 千円	1,940,000 千円	2,509,604 千円

＊ 相模原市は、平成 26 年１月に完成した「上溝学校給食センター」の実績です。

＊ 鎌倉市は、「鎌倉市中学校給食庁内検討委員会報告書（平成 25 年３月）」によります。

＊ 横須賀市は、「横須賀市立中学校完全給食実施方式検討に係る調査報告書（平成 29 年３月）」によります。

６ 自校方式・親子方式・センター方式の特徴と評価（まとめ）

<table>
<tr><th>項目</th><th>自校方式</th><th>親子方式</th><th>センター方式</th></tr>
<tr><td>適温提供</td><td>調理から喫食までの時間が短いので、給食を適温で提供できる。</td><td colspan="2">配送にある程度時間がかかるが、保温食缶を使用することで、給食を適温で提供できる。</td></tr>
<tr><td>献　　立</td><td>小学校と中学校で別献立が可能になる。</td><td colspan="2">小学校と中学校が統一献立になる。</td></tr>
<tr><td rowspan="2">建設用地</td><td>学校給食衛生管理基準に基づき、「検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域並びに更衣休憩にあてる区域及び前室に区分するよう努めること」を遵守すると、今の給食室の敷地だけでは建替られない。
学校敷地内の子どもの動線を考えると、校舎の位置を変更せず、給食室を建てるのは困難。
また、中学校は、校舎に隣接する平地に余裕はない。</td><td>自校方式よりも、さらに建設用地の確保が困難。</td><td rowspan="2">住居系の用途地域には建設できないため、市街化調整区域内で用地確保が必要。</td></tr>
<tr><td colspan="2">極端に狭い面積で自校方式や親子方式を実現している例では、様々な事情を背景に、部屋の区分が徹底されておらず、また、作業スペースも狭い。</td></tr>
<tr><td>業務管理</td><td colspan="2">「葉山町立小学校及び中学校の管理運営に関する規則」等により、栄養教諭・栄養士、調理員は、校長の監督を受け、業務に従事することが規定されているため、多くの校務を抱える校長の負担が大きい。</td><td>給食業務専任の管理者を設置することにより、きめ細かい業務管理ができる。</td></tr>
<tr><td>建設工事費
＋
厨房機器</td><td>1,680,000 千円
＋その他の整備費（Ｐ11 参照）</td><td>小学校の給食室の改築または増築が困難な中、建設工事費の算出は困難</td><td>1,724,000 千円</td></tr>
<tr><td>国庫補助金</td><td>小学校は不採択、中学校は採択の可能性が高い（約 69,000 千円）</td><td>―</td><td><u>採択の可能性が高い
（約 237,000 千円）</u></td></tr>
<tr><td>調 理 員
（人件費）</td><td>32 人
（128,000 千円／年）</td><td>―</td><td>25 人
（100,000 千円／年）</td></tr>
<tr><td>栄養士等
（人件費）</td><td>県費２人／町費４人
（22,000 千円／年）</td><td>―</td><td>県費２人／町費１人
（5,500 千円／年）</td></tr>
<tr><td>評　　価</td><td>いずれにしても多額の事業費を投入する事業において、安全性や作業性に影響がでるほど、施設面積を抑えて、自校方式を継続することは避けるべきである。
また、業務管理については、栄養教諭や栄養士の献身的な働きによって成り立っているが、見方を変えれば、組織的・安定的な業務管理ができていないと言わざるを得ない。この点は、自校方式の大きな問題である。</td><td>親子方式は、既存の小学校の給食室の改修で中学校の給食が調理できれば大きなメリットがあるが、給食室の建替が前提では、複数の小規模な学校給食センターを建設することと変わらない。また、一部の学校で、自校方式よりも広い建設用地が必要になるため、困難度は自校方式よりも高い。
業務管理には、自校方式と同じ問題がある。</td><td>一般的に、自校方式と比較して、児童生徒とのふれあいに課題があると言われている。また、配送が生じる点にも課題がある。
しかし、いずれの課題も建設用地や業務管理に関する問題のように困難度が高いものではなく、運用の工夫で対応できる範囲のものである。
また、葉山町の児童生徒数や交通事情を踏まえて考えると、センター方式がもっとも合理的であると考えられる。</td></tr>
</table>

＊ センター方式の建設費及び調理員（人件費）は、「学校給食センター建設調査業務委託」の結果を踏まえたものですが、自校方式・親子方式は、解体費、校舎改修費、敷地造成費、用地取得費など、現実的・具体的な条件を考慮していません。

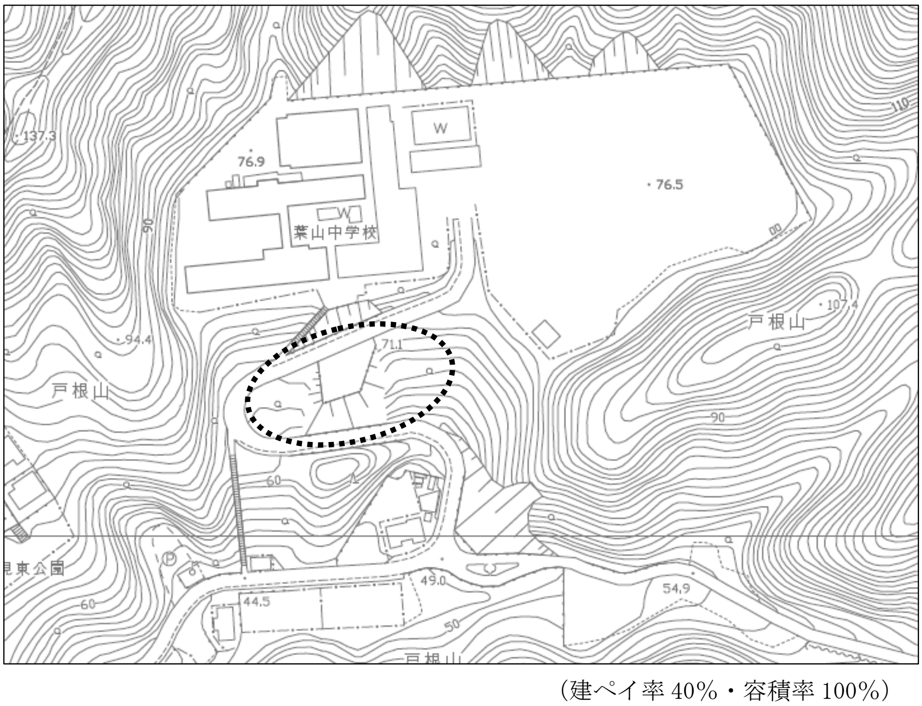
第３章

学校給食センターの整備

1　建設予定地 ～ 葉山中学校法面

葉山中学校法面は、周辺に学校規模の大きい葉山小学校や葉山中学校があるので配送の効率性がよく、近隣に住宅が少なく、歩道と車道が分離されている道路が整備されているので、住環境への影響を最小限に抑えることができます。
　また、公共下水道や都市ガスの利用も可能であるため、イニシャルコストやランニングコストの削減が期待できます。

　さらに、当該地を含む地域は、葉山町の中心にあり、平成 28 年１月に改定された「葉山町都市計画マスタープラン」において「中心交流拠点（公共施設が集中する業務地）」に位置づけられていることから、長期的なまちづくりの観点からも適地であると考えられます。



（建ペイ率 40%・容積率 100%）

２ 整備スケジュール

給食センターの供用開始は、以下のとおり平成 32～33 年度までを目指します。
ただし、平成 30 年度に実施する「学校給食センター基本設計・実施設計」の結果によっては、供用開始の時期を先送りする場合があります。

年度	項目
平成 29 年度	葉山町学校給食基本構想（改定版）の策定
平成 30 年度	学校給食センター基本設計・実施設計
平成 31 年度 ～ 平成 33 年度	学校給食センター整備工事 小学校・中学校の荷受室の設計と、整備工事 設備備品等の整備 学校給食センター供用開始（平成 33 年）

＊ 小学校の給食を中断せず、夏休み期間中に荷受室の整備や調理員の研修を実施しようとすると、供用開始は９月が望ましいと言えます。

３ 概算整備費

学校給食センターの概算整備費は、以下のとおりです。

学校給食センターの初期費用

項目	費用	備考
建設工事費	1,500,000 千円	「学校給食センター建設調査業務委託」による
厨房機器	224,000 千円	80,000 円×2800 食
設計委託料	71,000 千円	国土交通省告示第 15 号業務報酬基準により算出
監理委託料	16,000 千円	
備品購入費	10,000 千円	事務用机椅子・会議室備品等
調理備品購入費	44,800 千円	食器・食缶等　　厨房機器×20％
車両	13,000 千円	6,500,000 円×2 台
計	1,878,800 千円	
〈条件〉 調理能力 2800 食／日、延床面積 1840 ㎡、鉄筋コンクリート造（ＲＣ造）		

小学校・中学校の荷受室整備

項目	費用	備考
建設工事費	15,000 千円	
小学校	10,000 千円	床張替・壁塗替・天井塗替等
中学校	5,000 千円	床張替・壁塗替・天井塗替等
設計委託料	11,800 千円	
小学校	7,500 千円	国土交通省告示第 15 号業務報酬基準により算出
中学校	4,300 千円	
計	26,800 千円	

その他

項目	費用	備考
下水道整備	54,000 千円	135,000 円／ｍ×400m

４ 整備方針

学校給食センターの基本的な整備方針は、「学校給食センター建設調査業務委託」の結果を踏まえ、以下のとおりとします。

- 法面を建築物で留めながら、学校給食センターを建設する。
- 作業性を重視し、調理を中心としたエリアと、洗浄・食器食缶保管を中心としたエリアは、技術的・財政的に無理がない範囲で、同一階に設けることを目指す。
- 採光・防湿・通風の確保のため、ドライエリアを設けるなどの対策を図る。
- 葉山町地域防災計画を踏まえ、災害時の熱源確保及び熱源に応じた厨房機器の整備または備蓄を検討する。
- 給食調理の使用熱源は、電気と都市ガスのベストミックスを検討する。

＊ 整備方針を定めるにあたってシミュレーションした配置図、平面図、断面図等は、「学校給食センター建設調査業務委託」報告書のとおりです。

また、学校給食センターの運営方法等に関連する整備方針は、以下のとおりとします。

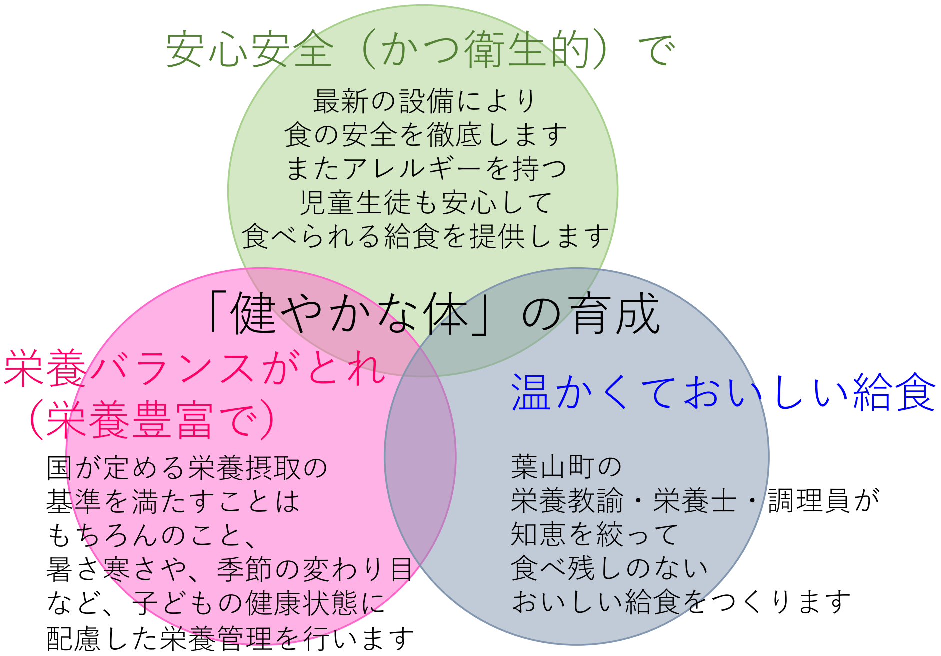
- 虫やほこり等の異物混入対策を図ります。
- 葉山町一般廃棄物処理実施計画に従い、事業系一般廃棄物の資源化・減量化を進めます。
- 配送トラックは、２t トラック２台とします。

第４章

学校給食センターの運営方法等

１　学校給食の基本理念

これまで築き上げてきた学校給食のよい点を尊重、継承しながら、「健やかな体の育成」のため、学校給食の基本理念を次のとおり３つに整理します。また、３つの基本理念に基づく給食については、学校からの要望をはじめ、様々な社会的ニーズにも積極的に対応します。



2 献立数・副食数と、給食の量

献立数については、１日当たり最大 2800 食という給食センターの規模から、１献立を基本とします。ただし、厨房機器については、メニューの選択幅が広げられるような機種や配置を検討します。また、副食については、小学校において実施されている２品もしくは３品を基本とします。

なお、年齢段階に合わせた給食の量については、「児童又は生徒１人１回当たりの学校給食摂取基準」（下表）をもとに適切に調整します。

区分	基準値			
	児童(6～7 歳)の場合	児童(8～9 歳)の場合	児童(10～11 歳)の場合	生徒(12～14 歳)の場合
エネルギー(K cal)	530	640	750	820
たんぱく質(g) 範囲　＊1	20 16～26	24 18～32	28 22～38	30 25～40
脂質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の 25%～30%			
ナトリウム(食塩相当量)(g)	2 未満	2.5 未満	2.5 未満	3 未満
カルシウム(mg)	300	350	400	450
鉄(mg)	2	3	4	4
ビタミン A(μg RE)	150	170	200	300
ビタミン B1(mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミン B2(mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミン C (mg)	20	20	25	35
食物繊維(g)	4	5	6	6.5

（注）　1　表に掲げるもののほか、次に掲げるものについてもそれぞれ示した摂取について配慮すること。

マグネシウム……児童（6 歳～7 歳）70mg、児童（8 歳～9 歳）80mg、児童（10 歳～11 歳）110mg、生徒（12 歳～14 歳）140mg

亜鉛………………児童（6 歳～7 歳）2mg、児童（8 歳～9 歳）2mg、児童（10 歳～11 歳）3mg、生徒（12 歳～14 歳）3 mg

2　この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

＊1　範囲…………示した値の内に納めることが望ましい範囲

（学校給食法第８条第１項の規定に基づく「学校給食実施基準」より）

〈炊飯〉

米飯給食については、委託炊飯方式を採用している自治体もありますが、葉山町では、給食費を抑えつつ、米飯給食の内容と回数の充実を図るため、給食センターにおいて炊飯します。

〈地産地消〉

地産地消については、自校方式において積み重ねられてきた献立や生産者との交流を継承し、さらに、その拡充を目指します。

３ 衛生管理

学校給食センターは、「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）に則して、汚染作業区域（食材の検収室・保管室・下処理室、食缶の返却場等）、非汚染作業区域（調理場、配膳室、食缶の搬出場等）、その他の区域（更衣室、会議室等）を、壁等により明確に区分けします。

また、学校給食の衛生管理は、「HACCP の考え方」に基づきます。

（１）学校給食法第９条第１項の規定に基づく「学校給食衛生管理基準」（再掲）

第２　学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

１ 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

（１）学校給食施設

①共通事項

一　**学校給食施設は、衛生的な場所に設置し、食数に適した広さとすること。**また、随時施設の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、施設の新増築、改築、修理その他の必要な措置を講じること。

二　学校給食施設は、別添の「学校給食施設の区分」に従い区分することとし、調理場（学校給食調理員が調理又は休憩等を行う場所であって、別添中区分の欄に示す「調理場」をいう。以下同じ。）は、二次汚染防止の観点から、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域（それぞれ別添中区分の欄に示す「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」及び「その他の区域（事務室等を除く。）」をいう。以下同じ。）に部屋単位で区分すること。ただし、洗浄室は、使用状況に応じて汚染作業区域又は非汚染作業区域に区分することが適当であることから、別途区分すること。また、**検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域並びに更衣休憩にあてる区域及び前室に区分するよう努めること。**

三　ドライシステムを導入するよう努めること。また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること。

＊ 下線及び太字は、引用者によります。

（２）ＨＡＣＣＰ（ハサップ）による衛生管理

HACCP とは？
Ｈａｚａｒｄ　Ａｎａｌｙｓｉｓ　ａｎｄ　Ｃｒｉｔｉｃａｌ　Ｃｏｎｔｒｏｌ　Ｐｏｉｎｔ

HACCP とは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析（ Hazard Analysis ）し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという 重要管理点（ Critical Control Point ）を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。

この手法は 国連の国連食糧農業機関（ FAO ）と世界保健機関（ WHO ）の合同機関である食品規格（コーデックス） 委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。

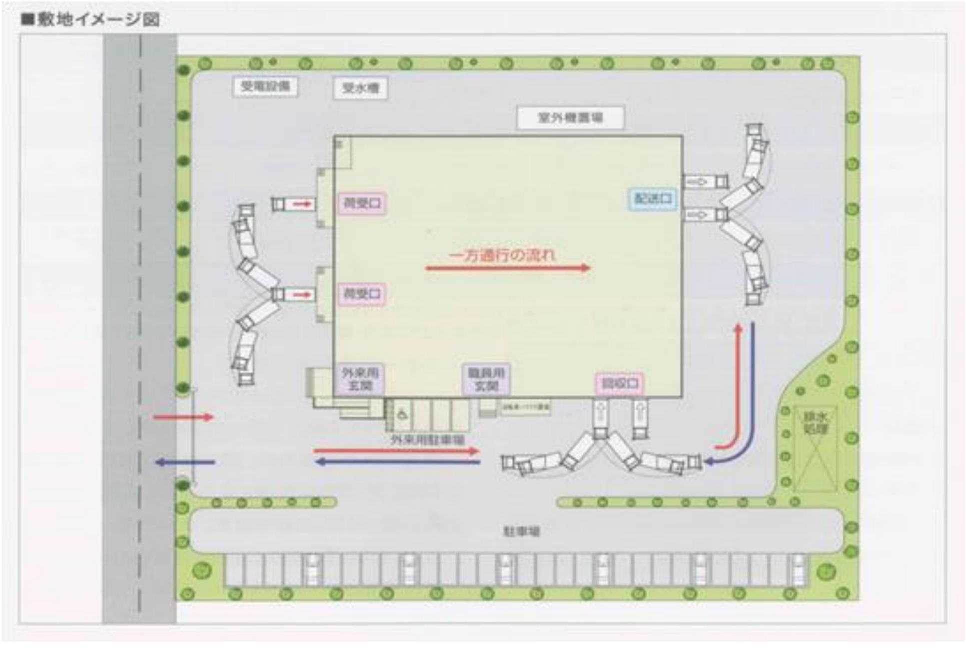
コーデックスのガイドライン

食品衛生の一般原則（GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CAC/RCP 1-1969
別添： HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）システムとその適用のためのガイドライン

（厚生労働省 HP より）

〈ＨＡＣＣＰの考えに基づく施設整備のイメージ〉

食品の汚染防止のため、食品の搬入・搬出は一方通行の流れ（ワンウェイ方式）とする。



（「学校給食施設設計の手引き」（電化厨房フォーラム 21）より）

４ 食物アレルギーへの対応

平成 27 年３月に文部科学省が作成した「学校給食における食物アレルギー対応指針」に即したアレルギー対応を図るため、「学校給食における食物アレルギー対応の手引き（仮称）」を、学校給食センターの供用開始までに策定します。

なお、策定にあたっては、より確実な食物アレルギー対応を実現するため、保護者や学校関係者との意見調整を十分に図るものとします。

＊ 平成 28 年度は、校長、教頭、保護者、栄養教諭、栄養士、給食担当教諭、教育委員会事務局職員が参加する葉山町食物アレルギー対応指針策定懇話会を５回開催しました。

〈学校給食における食物アレルギー対応の大原則〉

- 食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。
- 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
- 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。
- 学校及び調理場※１の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
- 教育委員会等※２は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

※１ 本指針において「調理場」とは、特段の区分がない限り、単独校調理場・共同調理場等を含む、学校給食調理施設全体を指す。

※２ 本指針において「教育委員会等」とは、公立学校における教育委員会のほか、国立大学附属学校における国立大学法人、私立学校における学校法人等、学校の設置者を指す。

（「学校給食における食物アレルギー対応指針」（文部科学省）より）

5 その他の運営方法

（１）職員の配置

管理職（所長）と給食に専任する事務職を配置することによって、これまで学校と教育委員会にまたがっていた予算執行や人事管理などの一元化を図り、給食職場の主体性や規律性を高めます。

また、栄養士等は、県費負担で２名配置されますが、葉山町では、食物アレルギー対応や食育の充実を図るため、町費負担で栄養士１名を加配します。

（２）給食の役割の広がり

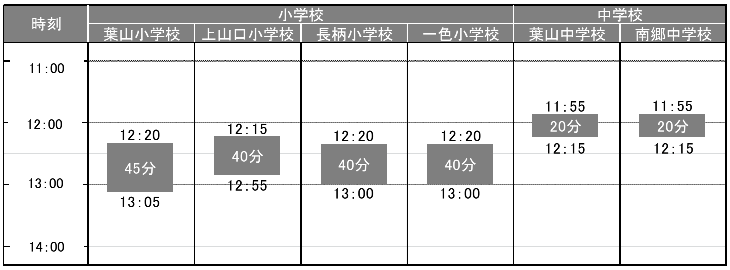
他の自治体では、給食をつかって高齢者の孤立を防ぐ取り組みや、休日に地域のみんなで給食を食べる交流会など、給食の役割を広げる様々な模索が進んでいます。

葉山町においても、給食センターの利用価値の最大化を目指し、高齢化対策、保幼小連携、地域防災、地域の活性化など、給食（配食）を地域課題の解決に役立てることを関係部局に働きかけます。

（３）時間割

中学校については、昼食（給食）時間の拡大が必要です。中学校の時間割については、部活動時間への影響も念頭に置きつつ、学校給食センター方式を採用している他地域の事例等を調査研究し、一定の方向性を示すことによって各中学校の主体的な検討を促進します。

（現行）



（４）校内運搬・配送等

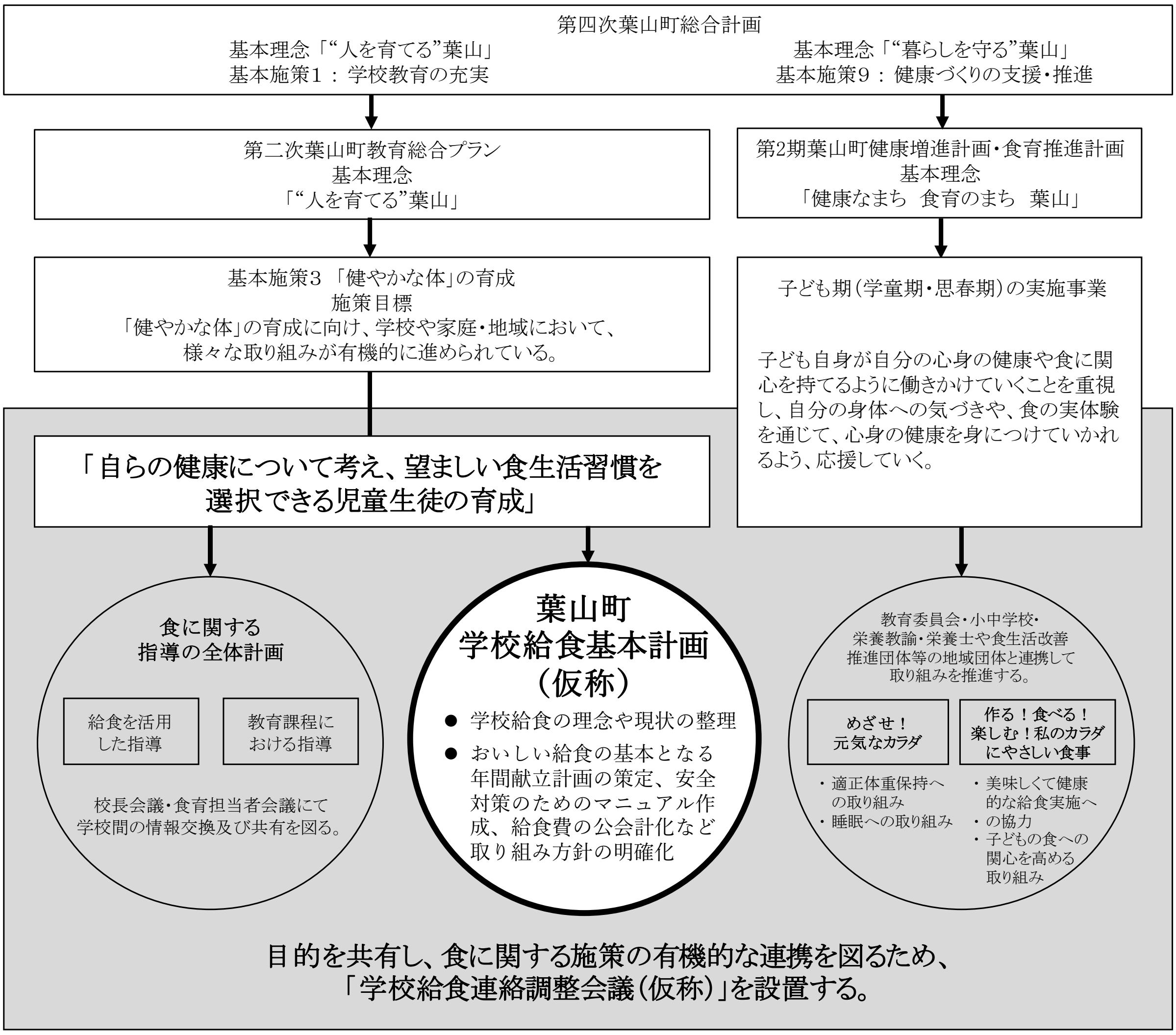
小学校において実施されているワゴンの児童への手渡しについては、今後も継続されるよう各階に人員を配置します。

また、給食の配送及び受け渡しに係る業務等については、作業の安全性が確保できる年齢制限の設定があることを前提に、『一般財団法人　葉山町シルバー人材センター』への委託を検討します。

６ 食育と、「学校給食基本計画（仮称）」の策定

教育委員会と学校、さらに町の食育担当部局（町民健康課）では、下図のとおり食育に関する目的を共有し、具体的な施策の連携を図ります。

なお、教育委員会が策定する「学校給食基本計画（仮称）」については、学校給食センターが供用開始するまでに策定します。



＊ 「食に関する指導の全体計画」とは、「食に関する指導の手引（平成 22 年３月 文部科学省）」に基づき、各学校が作成する計画です。

＊ 「第２期葉山町健康増進計画・食育推進計画」とは、健康増進法第８条及び食育基本法第 18 条の規定に基づき、町が作成する計画です。

〈「学校給食基本計画（仮称）」の施策体系イメージ〉

基本施策	単位施策
1 学校給食のかたち	完全給食
	実施回数
2 おいしい献立	年間献立計画
	食材の選定
	地産地消
	要望調査
3 栄養	健康診断結果の反映
	町部局との連携
4 安全安心	調理
	アレルギー対応
	危機管理対応
5 食育	食に関する指導の支援
	給食時間の充実
6 給食費	給食費の公会計化
7 家庭との連携	広報の充実
	試食会の実施

＊「基本施策」と「単位施策」は、「学校給食基本計画（仮称）」の検討において見直す場合があります。

〈推進体制と、主な取り組み〉

学校給食については、教育委員会や校長の監督のもとで栄養教諭や栄養士、調理員が業務を遂行する公的な体制と、学校給食会を中心とする私的（準公的）な組織が、それぞれに管理・運営にあたってきました。
今後は、学校給食に対する様々な社会的ニーズに、教育委員会が全責任をもって対応することができる組織・体制を構築し、以下のとおり施策の充実を図ります。

基本施策 １・２・３ から	おいしい給食をつくります

おいしく栄養のある給食は、まさに学校給食の基礎基本です。他地域や他団体の様々な先進的取り組みを研究し、メニューやレシピの開発を積極的に行い、スタッフをはじめ関係者一同力を合わせて、おいしい給食をつくります。

基本施策 ４ から	安全対策をしっかり整備します

給食調理やアレルギー対応などにおける安全対策については、「児童生徒の安全性の確保」を最優先し、各種マニュアル等を作成します。また、それに基づく業務従事者の指導監督も徹底します。

基本施策 ５ から	食育の充実を図ります

食育の基本的な担い手は学校ですが、「学校給食基本計画（仮称）」の策定は、学校給食を活かした食育の充実に向けた大きな一歩になります。今後は献立を通して学校における食育を支援するほか、給食時間の過ごし方などについても、学校に様々な提案を行っていきます。

（提案例）

- 給食時間に栄養教諭・栄養士を派遣し、担任教諭とともに給食指導にあたる。
- 「朝会講話」「出前授業」等に栄養教諭・栄養士・調理員を派遣する。
- 児童生徒の給食センター見学会を実施する。
- 体験学習等の成果物や行事食等を給食に取り入れる（学校別ローテーションも可）。

基本施策 ６ から	学校給食費の公会計化を進めます

学校給食費の集金、食材の購入、支払いについては、学校の大きな事務負担になっています。また、取り扱う金額も大きいため、資金管理はより厳しいものでなければなりません。教育委員会では、平成 33 年度までに学校給食費の公会計化実現を目指します。

基本施策 ７ から	積極的に情報を発信します

「給食センターたより（仮称）」を発行するほか、インスタグラム等の活用を検討し、給食センターの取り組みを広く紹介します。また、家庭で給食メニューを再現できるように、民間業者と連携する方法を検討します。

葉山町学校給食基本構想
（改定版）

平成 30 年２月 発行

発 行 葉山町教育委員会
〒240-0112
神奈川県三浦郡葉山町堀内 2050 番地の９
TEL 046（876）1111（代表）
FAX 046（876）1861
ＨＰ http://www.town.hayama.lg.jp/

編 集 葉山町教育委員会教育部
教育総務課・学校教育課