

栃木市学校給食調理場整備基本計画

2018 年(平成 30 年)3 月

2020 年(令和 2 年)1 月 改訂

2022 年(令和 4 年)4 月 改訂

栃木市・栃木市教育委員会

目 次

第1章 基本計画策定にあたって	2
1 趣 旨	
2 学校給食の現状と整備の必要性	
3 計画期間	
4 計画策定の方針	
第2章 学校給食調理場の現状	6
1 各調理場の状況	
2 小・中学校及び学校給食共同調理場位置図	
3 各地域の調理場の状況	
第3章 調理場整備における課題	18
1 学校給食運営上の課題	
2 市の他の方針等との整合性	
第4章 学校給食調理場整備の基本方針	25
1 調理場整備における調理場運営方針の基本的な考え方	
2 各調理場の整備計画	
3 整備計画に基づく整備・組み換え後の調理場の状況	
4 整備計画に基づく調理場の整備・組み換え方法	

第1章 基本計画策定にあたって

1 趣 旨

本市学校給食調理場の現状及び課題を把握し、調理場の再編や整備改修の必要性を検証して、今後の計画的な調理場整備を進めるため、「栃木市学校給食調理場整備基本計画」を策定するもの。

2 学校給食の現状と整備の必要性

(1) 学校給食を取り巻く状況

子どもを取り巻く食の環境は、近年大きく変化しています。食に対する不安や偏食による栄養バランスの崩れなど、危機感を持つ社会環境の中、平成17年に制定の食育基本法、平成18年に策定した国の食育基本計画などを受け、平成21年4月に、学校給食法の大規模な改正が行われました。その主要目的に「学校における食育の推進」が加えられ、学校給食の目標も、従来の「栄養改善」に代って、食の大切さや文化、栄養のバランスなどを学ぶ「食育」へと重点が置かれました。

また、従来、学校給食における衛生管理のガイドラインであった「学校給食衛生管理基準（文部科学省）」（以下「新基準」という。）も、平成21年4月に学校給食法（第9条第1項）に位置付けられ、学校給食の設置者に対し、さらなる衛生管理の徹底に努めるよう求められました。

さらに、平成27年3月には、文部科学省より「学校給食における食物アレルギー対応指針」が示され、食物アレルギーを有する児童生徒にも学校給食を提供することとされました。

(2) 合併後の調理場の整備経過

平成22年3月の1市3町の合併後、平成24年9月に栃木中央小学校給食共同調理場が開設、平成26年9月には大平学校給食センターが開設して、それぞれ旧施設から新施設になりました。これは、合併前から整備計画中であった調理場を順次整備したものであります。

(3) 整備の必要性

今後、老朽化が著しく、新基準に適合していない調理場については、計画的に整備を進めるとともに、児童生徒数の変動や食育の推進等、学校給食の現状及び今後の動向等に合わせて、調理方式等を検討し、整備を進める必要があります。

3 計画期間

2018年度（平成30年度）から栃木市公共施設適正配置計画（第1期）の最終年度である2025年度（令和7年度）までの8年間

4 計画策定の方針

(1) 計画の基本方針

学校給食の目的である食育の推進を図り、衛生管理の徹底した安全・安心で栄養のバランスのとれたおいしい学校給食を提供する調理場の整備を図ることを目的とします。

(2) 基本方針と上位計画等との関係

計画の基本方針を踏まえ、以下の上位計画等に基づき、計画を策定します。

① 栃木市総合計画に基づく計画の策定

栃木市総合計画（前期計画）及び今年度策定の同計画（後期計画）に基づき計画を策定します。

② 栃木市教育計画に基づく計画の策定

栃木市教育計画（平成25年3月策定）及び今年度策定の同計画に基づき、給食調理場の整備の在り方を検討の上、策定します。

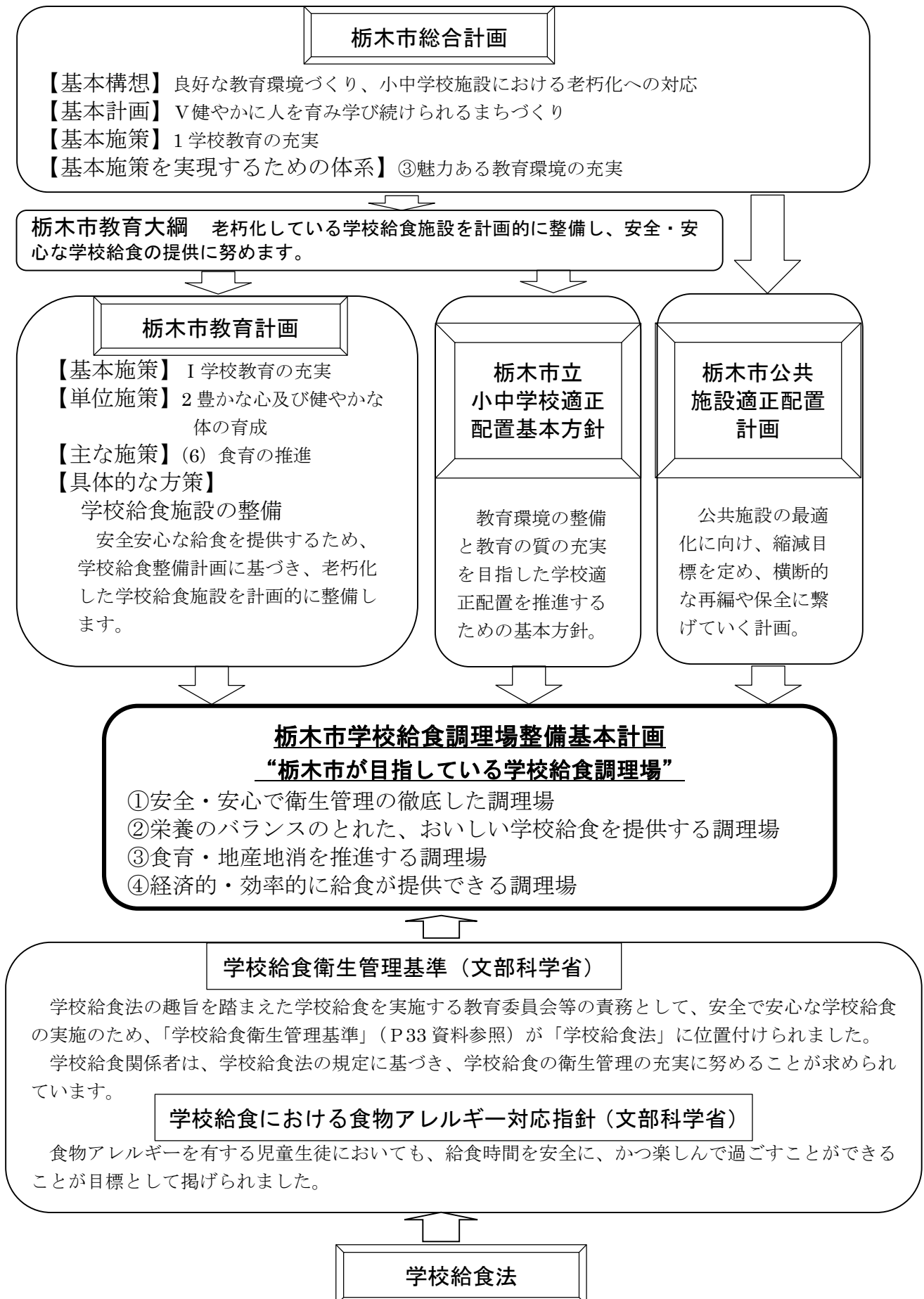
③ 栃木市立小中学校適正配置基本方針との整合性

平成28年2月策定の栃木市立小中学校適正配置基本方針（以下「小中学校適正配置基本方針」という。）において、今後も児童生徒数の減少が予想される中において、本市における学校適正規模の考え方が示されました。当基本方針との整合性を図りながら、調理場整備について検討の上、策定します。

④ 栃木市公共施設適正配置計画(第1期計画)との整合性

平成28年2月策定の公共施設のあり方ガイドラインに基づき策定された、平成29年3月策定の栃木市公共施設適正配置計画（以下「公共施設適正配置計画」という。）との整合性を図りながら、調理場整備について検討の上、策定します。

《上位計画等との関係》



(3) 栃木市が目指している学校給食調理場

① 安全・安心で衛生管理の徹底した調理場

- ア 学校給食衛生管理基準に適合していること
- イ 食物アレルギー対応が安全にできること
- ウ 調理から喫食までの時間を短くでき食中毒の予防ができること
- エ 感染症等が発生した場合、被害が大きくなること

② 栄養のバランスのとれた、おいしい学校給食を提供する調理場

- ア 栄養のバランスのとれた学校給食を提供できること
- イ 検収により食材の交換が必要な場合に迅速な対応ができること
- ウ 栄養教諭等が配置されていること
- エ 温かくておいしい学校給食を提供できること
- オ 炊きたてのごはんが提供できること
- カ 手作りの料理を提供できること

③ 食育・地産地消を推進する調理場

- ア 学校の教育目標や行事に対応できること
- イ 栃木市の特産品のいちごやぶどう等を提供できること
- ウ 「食に関する指導の目標」(文部科学省 食に関する指導の手引(平成 22 年)) が達成できること

＝食育の視点＝

- 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。【**食事の重要性**】
- 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。【**心身の健康**】
- 正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。【**食品を選択する能力**】
- 食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝の心をもつ。
【**感謝の心**】
- 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。【**社会性**】
- 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。
【**食文化**】

④ 経済的・効率的に給食が提供できる調理場

- ア イニシャルコスト及びランニングコストに配慮していること
- イ 調理場の維持補修、経理事務、労務管理等が効率的にできること


第2章 学校給食調理場の現状

1 各調理場の状況

平成29年5月1日現在

調理場等名称	調理方式	供給学校	児童数 生徒数 (人)	食数 教職員含 (食)	調理 能力 (食)	【栄養教諭 栄養職員】 調理員数 (人)	建築 年次	構造	延床 面積 (㎡)	炊飯 施設	食物アレ ルギー 対応室	備考
栃木中央小学校 給食共同調理場	親	栃木中央小	564	862	950	【1】 7	平成 24年	RC造	405	-	コーナ-	
	子	南小	228					平屋建				
栃木第三小学校 給食共同調理場	親	栃木第三小	389	730	750	【1】 8	昭和 62年	RC造	195	-	備品	老朽化 手狭
	子	栃木東中	277					平屋建				
栃木第四小学校 給食共同調理場	親	栃木第四小	192	563	700	【1】 6	平成 13年	RC造	331	-	備品	
	子	大宮南小	67					平屋建				
	子	栃木南中	246									
栃木第五小学校 給食共同調理場	親	栃木第五小	491	1,030	1,000	【1】 8	平成 14年	RC造	348	-	備品	
	子	栃木西中	472					平屋建				
大宮北小学校 給食共同調理場	親	大宮北小	741	853	700	【1】 9	昭和 52年	S造	175	-	-	老朽化 手狭
	子	国府南小	44					平屋建				
吹上小学校 給食共同調理場	親	吹上小	313	620	700	【1】 7	昭和 55年	S造	155	-	-	R3 開設
	子	吹上中	253					平屋建				
千塚小学校 給食共同調理場	親	千塚小	149	461	600	【1】 5	平成 12年	RC造	310	有	備品	
	子	皆川城東小	167					平屋建		-		
	子	皆川中	93									
寺尾小学校 給食共同調理場	親	寺尾小	86	165	500	【1】 3	平成 12年	RC造	252	-	備品	
	子	寺尾中	44					平屋建				
国府北小学校 給食共同調理場	親	国府北小	303	1,017	750	【1】 11	平成 4年	RC造	194	-	備品	手狭 老朽化
	子	東陽中	636					平屋建				
大平学校給食 センター	センター方式	大平東小	294	2,731	3,000	【2】 25	平成 26年	S造	1,902	有	専用室	
		大平南小	352					2階建				
		大平西小	392									
		大平中央小	646									
		大平中	326									
		大平南中	533									
藤岡学校給食 センター	センター方式	藤岡小	240	1,208	1,300	【1】 13	昭和 63年	S造	1,041	-	コーナ-	老朽化
		部屋小	117					2階建				
		赤麻小	161									
		三鴨小	187									
		藤岡第一中	321									
		藤岡第二中	42									

調理場等名	調理方式	供給学校	児童数 生徒数 (人)	食数 教職員含 (食)	調理 能力 (食)	【栄養教諭 栄養職員】 調理員数 (人)	建築 年次	構造	延床 面積 (㎡)	炊飯 施設	食物アレ ルギー 対応室	備考
都賀学校給食 センター	センター方式	合戦場小	352	1,120	1,500	【1】 【加配1】 15	平成 14年 平成 22年 増築	S造 2階建	1,067	有	コーナ	
		家中小	166									
		赤津小	127									
		都賀中	362									
西方小学校 給食共同調理場	親子方式	西方小	235	508	700	【1】 9	平成 23年	S造 2階建	569	有	コーナ	
		真名子小	42									
		西方中	165									
岩舟小学校	単独校方式	岩舟小	435	470	500	【0】 6	昭和 57年	S造 平屋建	269	—	—	老朽化
静和小学校		静和小	226	249	350	【0】 5	昭和 59年	S造 平屋建	205	—	—	老朽化
小野寺南小学校		小野寺南小	74	91	100	【0】 2	昭和 62年	S造 平屋建	88	—	—	老朽化
小野寺北小学校		小野寺北小	25	40	100	【0】 2	平成 元年	RC造 平屋建	94	—	—	老朽化
岩舟中学校		岩舟中	373	413	500	【1】 6	昭和 53年	S造 平屋建	247	—	—	老朽化

 新基準に適合していない給食施設

【調理方式】

親：親子方式の親学校

子：親子方式の子学校

(※)調理方式

- ・単独校方式(自校方式):学校内の敷地に調理施設があり、その学校分のみを調理。
- ・親子方式：調理場をもつ単独校方式の学校(親)が調理場をもたない学校(子)の給食調理も
行い、給食時間までに配送。条例により設置。
- ・センター方式:複数の学校の給食を一括して調理し、給食時間までに配送。条例により設置。

【構造】

RC造：鉄筋コンクリート造

S造：鉄骨造

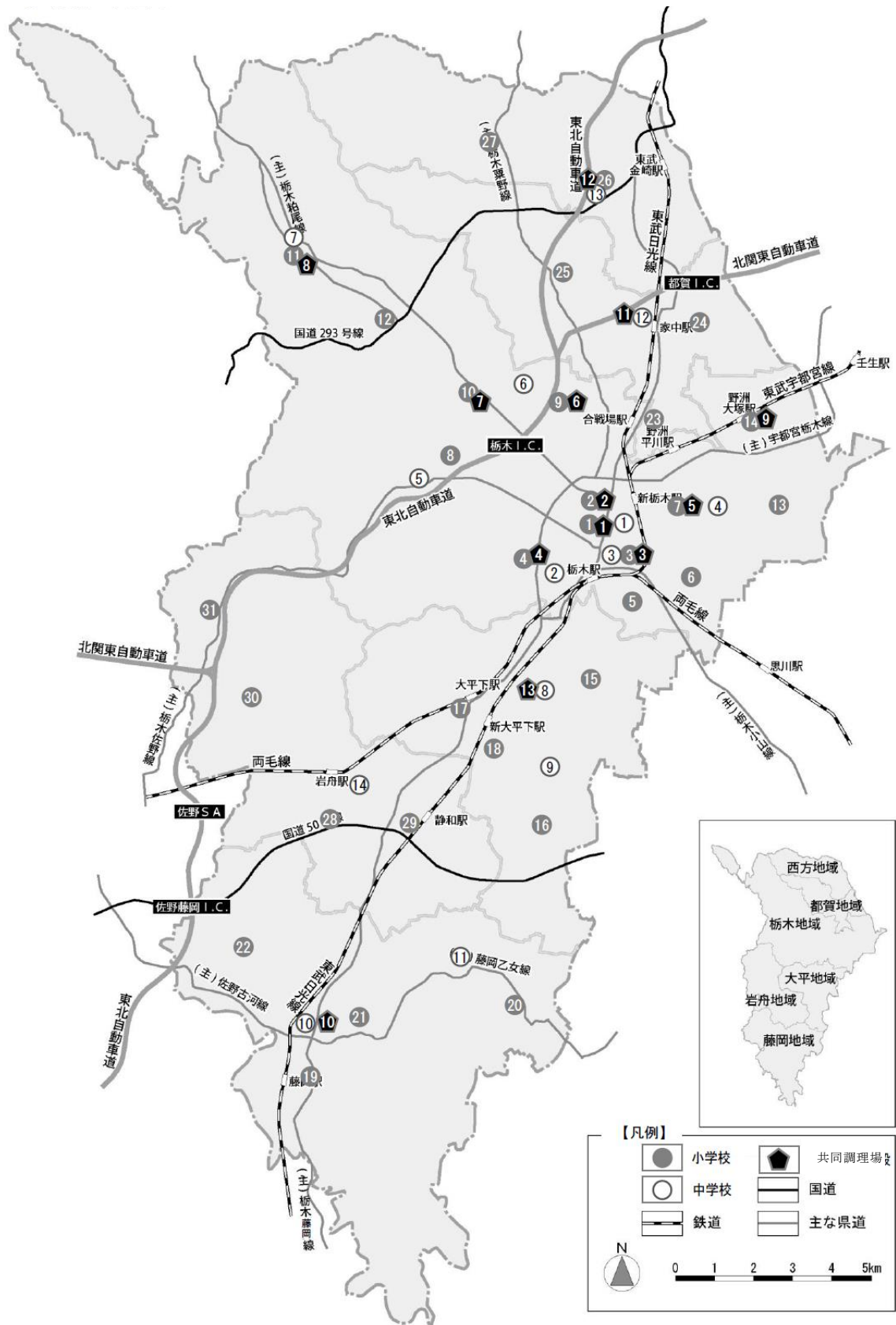
【食物アレルギー対応】

専用室：食物アレルギー対応の専用室有り

コーナー：食物アレルギー対応コーナー有り

備品：食物アレルギー対応コーナーは無いが、電子レンジ等の対応用の備品有り

2 小・中学校及び学校給食共同調理場位置図



分類	No.	施設名	分類	No.	施設名
小学校	1	栃木中央小学校	中学校	1	栃木東中学校
	2	栃木第三小学校		2	栃木西中学校
	3	栃木第四小学校		3	栃木南中学校
	4	栃木第五小学校		4	東陽中学校
	5	南小学校		5	皆川中学校
	6	大宮南小学校		6	吹上中学校
	7	大宮北小学校		7	寺尾中学校
	8	皆川城東小学校		8	大平中学校
	9	吹上小学校		9	大平南中学校
	10	千塚小学校		10	藤岡第一中学校
	11	寺尾小学校		11	藤岡第二中学校
	12	旧寺尾南小学校		12	都賀中学校
	13	国府南小学校		13	西方中学校
	14	国府北小学校		14	岩舟中学校(単独調理場)
	15	大平東小学校			
	16	大平南小学校	学校給食共同調理場	1	栃木中央小学校給食共同調理場
	17	大平西小学校		2	栃木第三小学校給食共同調理場
	18	大平中央小学校		3	栃木第四小学校給食共同調理場
	19	藤岡小学校		4	栃木第五小学校給食共同調理場
	20	部屋小学校		5	大宮北小学校給食共同調理場
	21	赤麻小学校		6	吹上小学校給食共同調理場
	22	三鴨小学校		7	千塚小学校給食共同調理場
	23	合戦場小学校		8	寺尾小学校給食共同調理場
	24	家中小学校		9	国府北小学校給食共同調理場
	25	赤津小学校		10	藤岡学校給食センター
	26	西方小学校		11	都賀学校給食センター
	27	真名子小学校		12	西方小学校給食共同調理場
	28	岩舟小学校(単独調理場)		13	大平学校給食センター
	29	静和小学校(単独調理場)			
	30	小野寺南小学校(単独調理場)			
	31	小野寺北小学校(単独調理場)			

3 各地域の調理場の状況

(1) 栃木地域

現 状

栃木地域においては、9施設がいずれも親子方式の調理場であり、小学校13校及び中学校7校へ給食の調理配送をしています。

施設の建築時期が様々であり、平成24年に開設された栃木中央小学校給食共同調理場では、新基準による給食調理設備の他、アレルギー食対応コーナーの設置もあります。比較的新しい栃木第四小学校、栃木第五小学校、千塚小学校、寺尾小学校の各学校給食共同調理場についても、新基準に適合しています。

栃木中央小学校給食共同調理場 (左：外観、右：内部の様子)



栃木第四小学校給食共同調理場

栃木第五小学校給食共同調理場



千塚小学校給食共同調理場

寺尾小学校給食共同調理場



課題

吹上小学校、大宮北小学校及び栃木第三小学校の学校給食共同調理場は、非汚染区域と汚染区域の区分がされていない等、新基準に適合していません。施設及び設備が老朽化しているとともに、調理室が手狭となっています。なお、吹上小学校については、建て替えの事業化が決定しています。

また、国府北小学校給食共同調理場については、特に子学校の生徒数が多い東陽中学校分を賄っていることから、大変手狭で作業効率が悪く、老朽化が進んでいるとともに、新基準に適合していません。

建て替え予定の**吹上小学校給食共同調理場**（左：外観、右：内部）



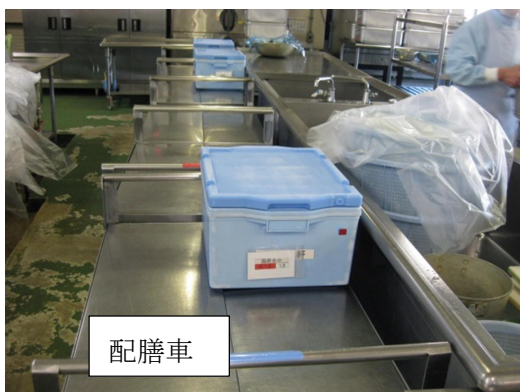
老朽化が著しい**大宮北小学校給食共同調理場**（上左：外観、上右：内部
下左：狭い調理室 下右：床が老朽化している）



栃木第三小学校給食共同調理場 (左：外観、右：内部 狭い調理室)



国府北小学校給食共同調理場 (上左：外観、上右：食物アレルギー対応の器具はあるが狭い
下：食数に対して調理室が狭いので、シンクの横に配膳車を置いたり、シンクの中に食材を置いている)



(2) 大平地域

現 状

大平地域においては、小学校4校及び中学校2校を対象としたセンター方式による調理場1か所で運営し、給食を調理配送しています。

旧大平学校給食センターの老朽化に伴い、従来と同じセンター方式により、平成26年7月に新しい大平学校給食センターが完成しました。新基準による給食調理設備や食物アレルギー対応専用室が設置されました。

課 題

新しい施設で、衛生管理上の問題はありませんが、食数が多く、調理機械が専門的になり修理ができる人が少なく、壊れた時の修理代が高みます。また、2階建てのためエレベーターがあり、保守点検料等のランニングコストが高くなっています。

新築された**大平学校給食センター**（上左：外観、上右：下処理室
中左：調理室 中右：食物アレルギー対応室 下左：連続炊飯機 下右：洗浄室）



(3) 藤岡地域

現 状

藤岡地域においては、小学校4校及び中学校2校を対象としたセンター方式による調理場1か所で運営し、給食を調理配送しています。

課 題

藤岡学校給食センターは、昭和63年に開設され、建築後29年が経過しており、老朽化しています。食物アレルギー対応のコーナーを設置しましたが、トイレ内に手洗い施設が無いことや非汚染区域と汚染区域の区分がされていない等、新基準に適合していません。

藤岡学校給食センター (左：屋根や煙突が錆びている

右：洗浄室と配膳室が同じ区域にある<洗浄室は汚染区域・配膳室は非汚染区域>)



(4) 都賀地域

現 状

都賀地域においては、小学校3校及び中学校1校を対象としたセンター方式による調理場1か所で運営しています。

都賀学校給食センターは、平成14年に開設され、新基準に適合しているとともに、食物アレルギー対応のコーナー及び炊飯施設を設置しました。

課 題

新しい施設で、衛生上の問題等はありません。家庭用炊飯器の更新の時期を迎え、順次買い替え中であります。

都賀学校給食センター (左：外観 右：食物アレルギー対応コーナー)



(5) 西方地域

現 状

西方地域においては、3校による親子方式の調理場1所で運営しています。西方小学校給食共同調理場は、平成23年に開設され、西方小学校の他、真名子小学校及び西方中学校に給食を調理配送しています。新基準に適合しており、また開設当初から食物アレルギー対応のコーナーが設置されています。

課 題

新しい施設で、特に問題はありません。

西方小学校給食共同調理場 (上左：外観 上右：食物アレルギー対応コーナー
下左：飯缶方式の炊飯器 下右：クラス別の食缶にご飯を配缶)



(6) 岩舟地域

現 状

岩舟地域においては、小学校4校と中学校1校の給食調理施設がいずれも単独校方式の調理場です。

課 題

岩舟地域は、給食調理場について単独校方式により各学校に設置していますが、それぞれ建築の年数が長くなり老朽化していることから、部分的に補修をしてきました。しかし、狭くて食物アレルギー対応のコーナーの設置ができないこと、トイレ内に手洗い施設が無いことや、非汚染区域と汚染区域の区分がされていないため、非汚染区域内に汚染区域にあるべき洗浄機や検収口（パンやごはんを納入するところ）などが設置されているなど、新基準に適合していません。

また、岩舟地域は単独校方式で、すべての調理場において児童生徒数が550人未満であるため、県費負担の栄養教諭・学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）の配置については、地域内全小中学校5学校で岩舟中学校に1人のみとなっています。負担が大きいため、市費で岩舟中学校に栄養士を配置しています。

また、岩舟地域の全小学校の調理場には、栄養教諭等や市費の栄養士が在籍していないため、食材の検収時の不良品の対応や災害時の危機管理に時間がかかってしまいます。

さらに、栄養教諭等の食に関する指導については、岩舟地域の5校を1人の栄養教諭等で実施しており、担当学校数が多く指導が限られています。

【栄養教諭・学校栄養職員配当基準表】 出典：平成29年度教職員配当基準（栃木県）

区 分	配置数（人）	学校給食を受ける児童生徒数
単独実施校	1	550人以上
共同調理場	1	1,500人以下
	2	1,501人以上 6,000人まで
	3	6,001人以上

- ・配当基準に満たない単独実施校については、各市町ごとの配置率及び児童生徒数を考慮し配置校を決定する。
- ・義務教育学校の単独実施校では、前期課程と後期課程に分けて配置数を算出する。

岩舟小学校給食調理場（左：外観 右：調理と洗浄が同じ区域で近接している）



静和小学校給食調理場（左：外観 右：外から調理室に直接納品する構造）



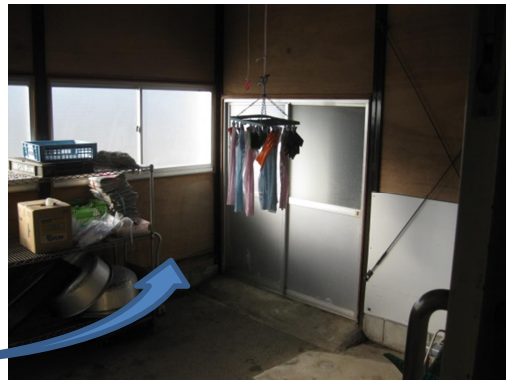
小野寺南小学校給食調理場 (左：外観 右：外から調理室に直接納品する構造)



小野寺北小学校給食調理場 (左：外観 右：下処理室で検収をしている。水槽が1槽式)



岩舟中学校給食調理場 (左：外観、右：検収室と物置を兼ねている)



第3章 調理場整備における課題

1 学校給食運営上の課題

(1) 調理場の運営方式

学校給食調理場の運営方式には大きく、単独校方式、センター方式、親子方式、及びデリバリー方式の4形態があります。

なお、民間業者の調理済の弁当を購入するデリバリー方式は、温かい給食の提供が難しく残食が多いことなど、他県で取り入れている市町の現状等を鑑みると、好ましくなく、本市で今までに導入はしていません。県内市町においても、現在、デリバリー方式を導入しているところはありません。

① 単独校方式

《メリット》

毎年示される学校経営方針に従い、食に関する指導計画が立てられ、それに沿った給食提供及び食育指導ができます。他の方式に比べきめ細かな調理が可能なため、各学校の特色を生かした農業体験等地域と連携した食育も可能です。また、適正な面積があれば、食物アレルギー対応などの個別の支援もしやすい方式です。

《デメリット》

栄養教諭等は児童生徒数が550人以上の学校に県費負担の栄養士が配置されます。550人未満の学校は栄養教諭が配置されず、1人の栄養教諭が多数の小中学校調理場を兼務しなければなりません。

また、経費的には、市全体における建築コストが他の方式に比べると多くなることや、配送経費はかからないが、調理員の数が多くなるなど、運営経費も多くなります。

② センター方式

《メリット》

市全体では、調理場が集約されるため、建築費が他の方式に比べると有利です。

また、大量の食材を大型・自動化機器の導入により調理することから、食材の調達コストの削減や作業の効率化により、調理員の数を抑えることができるなど、運営経費の軽減を図ることができます。

《デメリット》

各学校の経営方針に基づいた食に関する指導は、構成する学校数が多くなるほど困難となります。

また、地元産の農産物を取り入れる地産地消の取り組みでは、食数が多くなると同じ産地の食材を揃えることが困難となります。

献立面では、大量の食数を調理するとともに、配送時間の確保が必要なため、調

理時間の制約が生じることからバラエティーに富んだ献立は制限されます。

また、万一食中毒等が発生すると、被害は構成する受配校全体まで拡大します。

③ 親子方式

全体的な費用負担等においては、大規模なセンター方式が有利であり、食育の推進や食物アレルギー対応などの細やかな対応では、規模の小さい単独校方式が有利となり、親子方式はいずれもその中間と言えます。

一方、調理場の運営には、栄養教諭等の配置が不可欠ですが、規模の小さい単独校方式調理場や大規模なセンター方式調理場においては、配置基準上、栄養教諭等の配置が十分と言えない状況です。その点、親子方式の調理場には、構成する学校の児童生徒数が少ない場合でも県費負担栄養教諭等が配置されます。

別表 単独校方式、親子方式、センター方式のメリット・デメリット

※ ◎メリット ○工夫すればメリットになる △デメリット (対策が必要)

運営方式 項目	単独校方式 (岩舟地域)	親子方式 小規模センター方式 (市内親子方式共同調理場 及び給食センター)	大規模センター方式 (市外大規模給食センター)	
① 安全・安心で衛生管理の徹底した調理場	ア 学校給食衛生管理基準に適合していること	△調理員の人数が少ないので、汚染区域の仕事と、非汚染区域の仕事とを兼ねることがある	○調理員の人数が少ない場合は、汚染区域の仕事と、非汚染区域の仕事とを兼ねることがある	◎調理員の人数が多いので、汚染区域の仕事と、非汚染区域の仕事とを区分できる
	イ 食物アレルギー対応が安全にできること	△対象者が少なく、また面積が小さいため、食物アレルギー対応の専用室を設置するのが難しい	◎食物アレルギー対応の専用室又はコーナーが設置しやすく、食物アレルギー担当の調理員の専従ができる	
		◎調理から喫食までの受け渡しができる	○調理から喫食までの受け渡しのミスが起きやすいので対策が必要となる	
		◎対象者が少ないので、栄養教諭等の配置があれば、食物アレルギー対応も個別の対応がしやすい	○対象者が多いので、食物アレルギー対応をする食数も多くなり、ミスが起きやすいので、対策が必要となる	
	ウ 調理から喫食までの時間を短くでき食中毒の予防ができること	◎調理から喫食までの時間が短いので、食中毒の予防が図られる	○調理から喫食までの時間が長いので、食中毒の予防対策が必要となる	
		◎食中毒が発生した場合、被害の規模が小さい	○食中毒が発生した場合、大規模センター方式より被害の規模が小さい	△食中毒が発生した場合、大量調理のため被害の規模が大きくなる可能性がある
エ 感染症が発生した場合、被害が大きくなること	◎ノロウイルス等の感染症の被害の規模が小さい	○ノロウイルス等の感染症が1校で発生した場合、給食を介して他学校へ感染する可能性が高くなる。		
	◎調理場で事故があっても、小規模なら代替食品の対応がしやすい(食中毒・調理機器の破損・急停止)	○調理場で事故などがあつた時に、大規模では代替する食品が、食数が多いと揃えるのが難しく対応がしにくいことから、給食停止の可能性が高い。学校数や食数が少なければ、対応が可能になる		
② 栄養バランスのとれた学校給食を提供できること、おいしい給食を提供	ア 栄養バランスのとれた学校給食を提供できること	◎成長段階に応じた栄養量を充足することが容易である	○1つの献立で小学校、中学校に供給するのは、成長段階に応じた栄養量を充足することが困難であるが、同じ校種であれば対応できる	△1つの献立で小学校、中学校に供給するのは、成長段階に応じた栄養量を充足することが難しい
	イ 検収により食材の交換が必要な場合に迅速に対応できること	◎食数が少ないので、検収で不備がある場合に直ぐに対応できる	○検収で不備がある場合に、比較的対応がしやすい	△食数が多いと、検収時に不備があつた場合、対応がしにくい
	ウ 栄養教諭が配置されていること	△県費負担の栄養教諭等は、550人以上でないと配置にならない。市費で配置することが必要となる	◎県費負担の栄養教諭等が、食数が少なくても、全調理場に配置できる	○センターの規模が大きくなると、栄養教諭等の配置割合が少なくなる
	エ 温かくておいしい給食を提供できること	◎調理終了から食事までの時間が短いので、作りたてを食べることができる	○親学校は作りたてを食べることができる。子学校も適温での供給が、食缶等の工夫により可能	△大量調理のため調理開始時間が早くなり、配送時間を確保するため、早めに調理を終了しなければならないため、作りたてが食べられないが、適温での供給は、食缶などの工夫により可能
	オ 炊きたてのごはんを提供できること			

する調理場	カ 手作りの料理を提供できること	◎きめ細やかな調理ができ、手作りの料理も可能で、献立や料理の幅が広がり、献立に学校の特徴を出しやすい ◎児童生徒の反応等を掴みやすいため、献立に反映しやすい	○あまり食数を多くしなければ、きめ細やかな調理ができ、手作りの料理も可能で、献立や料理の幅が広がり、献立に学校の特徴を出しやすい ◎親学校は、児童生徒の反応等を掴みやすいため、献立に反映しやすい	△大量調理のため、機械処理や加工品の活用が多くなる △手作りの料理が難しく、同じような献立や料理になりやすい。いかにおいしい料理を作るかではなく、いかに効率的に作るかになり、作業的になってしまう可能性がある
③ 食育・地産地消を推進する調理場	ア 学校の教育目標や行事に対応できること	◎学校の教育目標の下、食に関する指導計画が立てられ、それに沿った給食提供と学校給食を生かした指導ができる	○栄養教諭等が多数の学校を持っているので、学校の教育目標の下の指導がしにくい、同じ校種の組み合わせなら、栄養教諭等が調整しやすい	
		◎学校行事等に合わせた給食内容、時間の対応がしやすい	○同じ校種の親子方式ならば、学校行事等に合わせた対応が可能	△受配校が複数であるため、個々の学校行事等への対応が難しい
		◎土曜・日曜の給食は他校と合わせる必要が無く、比較的対応しやすい	○土曜・日曜の給食は、親学校と子学校、受配校同士の調整が難しいが、同じ校種の組み合わせならば、調整しやすい	
イ 栃木市の特産品のいちごやぶどうを提供できること	ウ 「食に関する指導の目標」を達成できること	◎子どもが、生産者が納品する時などに顔が見られるので、生産者に親しみがある	○子どもは、給食だよりなどによる生産者の紹介をしないと親しみがわからない	△子どもは、自分の学区以外の生産者には親しみが薄くなる
		◎子どもの実態が把握しやすく、実態に応じた指導ができる	○子どもの実態が把握しにくく、実態に応じた指導が難しいが、学校数や食数が少なければ、対応が可能になる	
		◎子どもが、給食を作る過程や働く姿を身近で見ることができ、食に対する関心が高まる	○子学校の子どもが食べる側のみに、食に対する関心を高めにくい	△子どもが食べる側のみに、食に対する関心を高めるための対策が必要となる
		◎栄養教諭等が教職員との連絡調整がしやすい	○親学校は、栄養教諭等が教職員との連絡調整がしやすい	△栄養教諭等が学校へ出向かなくてはならないので、連絡調整がしにくい
④ 経済的・効率的に給食を提供できる調理場	ア インシャルコスト及びランニングコストに配慮していること	△調理場が学校数分あり、整備する施設が多いため、施設整備費が最も多くなる	○共同調理場ごとに施設整備をするため、施設整備費が少なくなる	◎整備する施設が少ないため、施設整備費が少なくなる
		△調理場数が多いため、調理委託料と施設の維持管理費が、最も高くなる	○共同調理場ごとの調理委託料と施設の維持管理費となるため、安くなる	◎調理委託料と施設の維持管理費が、調理場数が少ないため、安くなる
		◎調理場用地が大きな面積を必要としない	○調理場用地がセンター方式よりは大きな面積を必要としない	△調理場用地が大きな面積を必要とする
		◎学校施設であり、都市計画の用途地域に制限されない	△都市計画の用途地域により親子方式や給食センターの建設が難しい地域がある	
	イ 調理場の維持補修、経理事務、労務管理等が効率的にできること	△集中管理による、施設の整備・維持補修、経理事務、労務管理等の合理化と、衛生管理の徹底が図りにくい	○集中管理により、施設の整備・維持補修、経理事務、労務管理等の合理化と、衛生管理の徹底が比較的図られる	◎集中管理により、施設の整備・維持補修、経理事務、労務管理等の合理化と、衛生管理の徹底が図られる

(2) 必要な調理場機能

ア 学校給食衛生管理基準に基づく整備

衛生管理については新基準に基づき、厨房は汚染区域と非汚染区域の部屋の区分、ドライシステムの導入、生野菜や生果物専用ラインの水槽等の設置が必要となります。

また、調理から喫食までの時間が短くなり食中毒の予防ができる調理場や、感染症等が発生した場合、被害が大きくなるような調理場とする必要があります。

イ 食物アレルギー対応に伴う整備

食物アレルギー対応の給食提供に関して、文部科学省より平成27年3月に、「学校給食における食物アレルギー対応指針」が示され、事故防止のため、アレルギー対応食を調理する作業の差別化を図ることとされています。

これにより、食物アレルギー対応食のための専用室又は専用の調理スペースの確保や、専用の調理器具の設置が必要となります。

なお、平成25年に、指針に沿った『栃木市学校給食における食物アレルギー対応マニュアル』を作成し、適切な食物アレルギー対応を図るとともに、平成26年に整備した本市で一番新しい調理場である大平学校給食センターは、食物アレルギー対応のための専用室を設置し、食物アレルギー対応食の調理に取り組んでいます。

ウ 米飯炊飯設備の整備

学校給食は、パン食から始まった経緯があり、多くの調理場は副食のみの調理を担ってきました。

近年になり、文部科学省より平成21年3月に「学校における米飯給食の推進について」の通知があり、「食品の安心・安全の確保、食料自給率の向上や環境への配慮などの観点も勘案し、一層の推進について配慮するよう」に示されました。

現在、本市の調理場から米飯の調理提供を受けている小中学校は、14校のみであり、残る30校で炊飯委託先からの提供を受けています。学校給食の提供においては、調理後できるだけ短時間に適温で提供することが必要ですが、炊飯委託先は、市内の炊飯業者が廃業し、宇都宮市や佐野市の炊飯業者に委託していることから、短時間での提供が難しい状況となっています。

今後の調理場整備にあたっては、炊飯設備を整備することが、望ましいものと考えます。現在、栃木市の米飯炊飯は、炊飯器方式、飯缶方式、委託による弁当箱方式があります。一人分ずつ炊飯する方式に比べ、効率的でおいしい混ぜごはんもできるなどの利点を考え、現在の西方小学校給食共同調理場で採用している飯缶方式による炊飯を推進していきます。

(3) 食に関する指導について

ア 学校給食における栄養教諭等の役割

昭和29年に学校給食法が制定された当時は、食育を目標としつつも学校給食は児童生徒の身体の健全な発達を図ることが、主な目的でした。

その後、時代の変化に応じて、平成17年に制定された食育基本法をきっかけに食に関する指導充実が大きく図られるようになりました。学校栄養職員が担ってきた衛生管理や栄養管理に加えて、食育の授業の必要性から、同年、栄養教諭制度もスタートしました。

平成21年の改正学校給食法では、健全な発達に加え、児童生徒の食に関する正しい知識と適切な判断力を養うこと、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て、食育の推進を図ることが目的とされました。

また、食物アレルギー疾患のある児童生徒が年々増えており、食物アレルギー専用の調理スペースや人員体制など、食物アレルギー対策が今日的課題となっています。

このように、施設の衛生管理、栄養管理に加えて、食育の推進や食物アレルギー対応食に関する調整など、栄養教諭等の所管する業務が多岐に渡っており、学校給食における役割が大きくなっています。

イ 食育推進上望ましい運営方法

今日の学校給食において、栄養教諭等の役割が大変重要となっていることから、栄養教諭等の配置については、食育の一層の推進や食物アレルギー対応等を考慮して、栄養教諭等1人当たりの学校数を3校までとし、栄養教諭等1人当たりの児童生徒数を1,000人以下に抑えることが望ましいと考えます。

また、学校給食の実施においては、献立のねらいを明確にし、献立と各教科等における食に関する指導を関連させた指導計画を作成することが望ましく、その実現のためにも調理場からの受配校をなるべく少なくするよう配慮が必要です。

本市においては、栄養教諭等の配置の基準となる児童生徒数が550人以上の小中学校が少なく、比較的小規模であることから、栄養教諭等の配置を考慮して、食育推進の観点から、単独方式ではなく、2,3校で構成する親子方式の調理場を中心に運営することが望ましいと考えます。

センター方式の調理場の場合は、大規模な施設における栄養教諭等の配置の問題や食育推進の観点から、なるべく小規模に抑える配慮が必要です。本市の既存のセンター方式調理場を見ると大平学校給食センターと藤岡学校給食センターにおける構成学校数はそれぞれ6校ありますが、これを上限とすることが妥当と思われる。

2 市の他の方針等との整合性

新しく調理場を整備する際には、一度建築すると30年以上の稼働期間が想定されることから、将来に亘って施設が有効活用できるようにする必要があります。

本市においては、合併後における適正規模を勘案した統廃合や同種類の施設の削減が求められており、市の他の方針等との整合性を図りながら、調理場のあり方を検討する必要があります。

(1) 栃木市立小中学校適正配置基本方針との整合性

本市においては、年々児童生徒数の減少が見られ、それに伴い、学校の小規模化が進んでいます。

「小中学校適正配置基本方針」においては、今後も児童生徒数の減少が予想される中であって、『小学校においては、まず、6学級未満の学校及び18学級を超える学校を対象として適正配置を検討する。中学校においては、6学級未満の学校を対象として適正配置を検討する。』と、本市における学校適正規模の考え方が示されました。

調理場の整備に当たっては、当方針の考え方との整合性を図りながら、検討していく必要があります。

(2) 栃木市公共施設適正配置計画との整合性

本市は、1市5町による合併を経て現在に至り、類似施設を含む多数の公共施設が点在しています。

これらの施設は、老朽化や性能・機能の低下等が進み、今後、本格的な大規模改修や建築の時期を迎え、膨大な財政負担が必要となります。このように公共施設更新の深刻な問題が生じていることから、課題解決を図り、適切な再配置を進めるため、「公共施設のあり方ガイドライン」及び「公共施設適正配置計画」が示されました。

学校給食調理場は、学校給食法に基づき、児童生徒に提供するための必要数に応じた給食施設の整備を行っており、これまでも重複施設や過剰な整備は行われていません。

今後は、児童生徒数に応じて、スクラップ&ビルドにより、新基準に満たない調理場を統廃合しながら、整備をしていく必要があります。

また、新基準に適合し、継続して使用する必要のある調理場においては、適切な維持管理、修繕等行うことにより、長寿命化を図っていく必要があります。

第4章 学校給食調理場整備の基本方針

1 調理場整備における調理場運営方針の基本的な考え方

調理場の整備に当たっては、第3章 調理場整備における課題での検証を踏まえた

新基準に基づき、効率的かつ効果的な管理運営ができる調理場の整備を進めることが必要です。

調理場の運営方式については、学校や地域の実情を踏まえ、必ずしも市内統一の運営方式としないで、次の順により検討し決定するものとします。

(1) 親子方式における運営方針

親子方式においては、栄養教諭等配置基準を考慮し、構成学校数を2～3校、児童生徒数1,000人以下程度を目安とします。これより学校数や児童生徒数が増える場合は、栄養教諭等の加配が必要となります。

受配校の組み合わせについては、献立作成、食材購入、調理作業、緊急時対応、新基準で求められる調理後2時間以内の喫食を可能とする配送の問題や、各学校への食育指導の円滑な実施等を勘案し、学校給食調理場を中心に、隣接する学校同士又は同じ校種により構成することを基本とします。

また、「小中学校適正配置基本方針」を踏まえて、児童生徒数に応じた受配校の組み合わせによる親子方式の共同調理場を整備するものとします。

(2) センター方式における運営方針

センター方式による場合は、受配校が7校以下、児童生徒数が2,000人程度とします。なお、これより児童生徒数や学校数が増える場合は、栄養教諭等の加配が必要となります。

また、受配校の組み合わせについては、親子方式と同様とします。

(3) 単独校方式における運営方針

単独校方式は、インシヤルコストやランニングコストが他方式より高くなることや、調理場の集中管理による効率化、合理化が図れないこと、また、栄養教諭等の配置が難しいため、原則導入しない方針とします。

2 各調理場の整備計画

(1) 新基準に適合していない調理場の整備計画

本計画により、2025年度(令和7年度)までに整備又は整備予定とする調理場は、以下の調理場の順により、計画的に整備を進めることとします。

ア 栃木地域の整備計画

栃木地域では、大宮北小学校給食共同調理場(昭和52年建築)、吹上小学校給食共同調理場(昭和55年建築)、栃木第三小学校給食共同調理場(昭和62年建築)及び国府北小学校給食共同調理場(平成4年建築)が、新基準に適合していません。このことから、栃木地域では、これらの4か所の調理場と関係する受配校を優先して整備していくものとします。

① 吹上小学校給食共同調理場

吹上小学校給食共同調理場は、建物の老朽化が進んでいるとともに、新基準に適合していないことから、2016年度(平成28年度)に基本計画を策定し、現調理場と同様に吹上小学校に併設して、吹上中学校との親子方式による施設整備を行います。2017年度(平成29年度)から基本設計・実施設計に着手し、建築工事を経て、2021年度に新調理場を開設する予定です。

② (仮称)栃木東地域学校給食センター

大宮北小学校給食共同調理場は、老朽化が著しく新基準に適合していません。また、国府北小学校給食共同調理場も、子学校の生徒数が多い東陽中学校分を賄っていて大変手狭で作業効率が悪く、老朽化が進んでいるとともに、新基準に適合していないことから、両調理場とも早急に建て替えをする必要があります。当初の計画では、両調理場とも、受配校の組み換えをして親子方式において、それぞれ改築及び新築を予定しておりましたが、建築費及び維持管理費等総合的に検討した結果、計画している2調理場を統合し、栃木東地域に1施設の学校給食センターを新たに整備するものとします。

さらに、親子の組み換えをし、栃木東中学校と栃木南中学校も本給食センターの受配校とし、老朽化が著しく、新基準に適合していない栃木第三小学校給食共同調理場と大宮北小学校給食共同調理場と国府北小学校給食共同調理場は廃止とします。

③ 栃木第三小学校給食共同調理場

栃木第三小学校給食共同調理場は、建築後の年数が長期になり、老朽化していることから廃止をし、栃木中央小学校給食共同調理場の子学校として、組み換え後、解体するものとします。

④ 国府北小学校給食共同調理場

国府北小学校は、新たな(仮称)栃木東地域学校給食センターの建築時に、同調理場の子学校として組み換えし、国府北小学校給食共同調理場を解体するものとします。

イ 岩舟地域の整備計画

① (仮称)岩舟中学校給食共同調理場又は岩舟学校給食センター

岩舟地域内の小中学校4校の調理場《岩舟小学校(昭和57年建築)・静和小学校(昭和59年建築)・小野寺小学校(昭和62年建築)・岩舟中学校(昭和53年建築)》は、いずれも老朽化しているとともに、新基準に適合していません。

新たに整備する調理場については、小中学校適正配置基本方針に基づく統合等の動向に応じて、岩舟地域の小中学校の給食施設の建築を進めます。現時点では、栄養教諭等の配置により、小中学校全体の給食管理運営が効率的かつ適切にできるよう、当地域内の小中学校を対象とした親子方式又はセンター方式による、新基準に適合した調理場として整備し、岩舟地域全小中学校に配送します。

ウ 藤岡地域の整備計画

① 藤岡学校給食センター

藤岡地域においては、藤岡小学校、部屋小学校、赤麻小学校、三鴨小学校の4か所の小学校、及び藤岡第一中学校、藤岡第二中学校の2か所の中学校を受配校とする藤岡学校給食センター(昭和63年建築)が設置されています。

老朽化が進んでいること、また、新基準に適合していない施設であることから、本計画の整備検討の対象とします。

現在の藤岡学校給食センター敷地は、給食提供を継続しながら、同地での建て替えをするための敷地が無いため、新たに用地を確保し建設する必要があります。

藤岡学校給食センターの移転により、新基準に適合した学校給食センター又は学校給食共同調理場を新たに整備し、藤岡地域全小中学校に配送します。

(2) 新基準に適合している調理場の整備計画

ア 栃木地域の整備計画

① 栃木中央小学校給食共同調理場

栃木中央小学校給食共同調理場(平成24年建築)は、現在、親学校が栃木中央小学校で、子学校が南小学校となっていますが、親子の組み換えをして、子学校を栃木第三小学校とします。

また、長寿命化を図るため、適切な施設・設備等の保守管理及び床やトイレ等の維持補修、修繕等を実施していくものとします。

② 栃木第四小学校給食共同調理場

栃木第四小学校給食共同調理場は、現在、親学校が栃木第四小学校、子学校が大宮南小学校と栃木南中学校ですが、子学校の組み換えにより、子学校を南小学校とします。

また、栃木第四小学校給食共同調理場（平成13年建築）は、長寿命化を図るため、適切な施設・設備等の保守管理及び床やトイレ等の維持補修等を実施していくものとします。

③ 栃木第五小学校給食共同調理場・千塚小学校給食共同調理場

・寺尾小学校給食共同調理場

栃木第五小学校給食共同調理場（平成14年建築）、千塚小学校給食共同調理場（平成12年建築）及び寺尾小学校給食共同調理場（平成12年建築）は、長寿命化を図るため、適切な施設・設備等の保守管理及び床やトイレ等の維持補修等を実施していくものとします。

イ 大平地域の整備計画

大平学校給食センター（平成26年建築）は、長寿命化を図るため、適切な施設・設備等の保守管理及び維持補修等を実施していくものとします。

ウ 都賀地域の整備計画

都賀学校給食センター（平成14年建築）は、長寿命化を図るため、適切な施設・設備等の保守管理及び床やトイレ等の維持補修等を実施していくものとします。

エ 西方地域の整備計画

西方小学校給食共同調理場（平成23年建築）は、長寿命化を図るため、適切な施設・設備等の保守管理及び維持補修等を実施していくものとします。

(3) 本計画の見直しと次期整備基本計画の策定について


本計画については、小中学校適正配置基本方針と公共施設適正配置計画に基づく、小中学校の統廃合等の状況に応じて、適宜、見直しを図っていきます。

また、隣接する学校同士又は同じ校種により構成することを基本とした、親子方式の組み換えやセンター方式の受配校の変更、米飯炊飯設備の整備等については、児童生徒数の動向を踏まえて、次期学校給食調理場整備基本計画の策定において、引き続き検討していくこととします。

3. 整備計画に基づく整備・組み換え後の調理場の状況

調理場名	供給学校	児童生徒数(人)			食数(食)		建築年次	構造	延床面積 (㎡)
		2017年 (H29)	2023年 (R5) 見込		2017年 (H29)	2023年 (R5) 見込			
栃木中央小学校 給食共同調理場	栃木中央小	564	495	851	862	936	平成 24 年	RC造 平屋建	405
	栃木第三小	389	356						
栃木第三小学校 給食共同調理場							→廃止		
栃木第四小学校 給食共同調理場	栃木第四小	192	189	452	563	497	平成 13 年	RC造 平屋建	369
	南小	228	175						
栃木第五小学校 給食共同調理場	栃木第五小	491	403	809	1,030	890	平成 14 年	RC造 平屋建	375
	栃木西中	472	406						
大宮北小学校 給食共同調理場							→廃止		
吹上小学校 給食共同調理場	吹上小	313	264	481	620	529	→R3 改築		
	吹上中	253	217						
千塚小学校 給食共同調理場	千塚小	149	112	334	461	367	平成 12 年	RC造 平屋建	310
	皆川城東小	167	142						
	皆川中	93	80						
寺尾小学校 給食共同調理場	寺尾小	86	73	111	165	122	平成 12 年	RC造 平屋建	252
	寺尾中	44	38						
国府北小学校 給食共同調理場							→廃止		
栃木東地域学校 給食センター (仮称)	東陽中	636	540	1,972		2,185	→新築		
	栃木東中	277	230						
	栃木南中	246	213						
	大宮南小	67	88						
	大宮北小	741	592						
	国府北小	303	254						
	国府南小	44	55						
大平学校給食 センター	大平東小	294	200	2,078	2,731	2,286	平成 26 年	S造 2階建	1,900
	大平南小	352	313						
	大平西小	392	303						
	大平中央小	646	522						
	大平中	326	280						
	大平南中	533	460						

調理場名	供給学校	児童生徒数(人)			食数(食)		建築年次	構造	延床面積 (㎡)
		2017年 (H29)	2023年 (R5) 見込		2017年 (H29)	2023年 (R5) 見込			
藤岡学校給食 センター	藤岡小	240	179	873	1,208	960	昭和63年 →新築	S造 2階建	961
	部屋小	117	83						
	赤麻小	161	128						
	三鴨小	187	173						
	藤岡第一中	321	272						
	藤岡第二中	42	38						
都賀学校給食 センター	合戦場小	352	274	829	1,120	912	平成14年 平成19年 増築	S造 2階建	1,067
	家中小	166	144						
	赤津小	127	103						
	都賀中	362	308						
西方小学校 給食共同調理場	西方小	235	183	347	508	382	平成23年	RC造 2階建	570
	真名子小	42	25						
	西方中	165	139						
岩舟小学校 給食調理場					470		昭和57年 →廃止	S造 平屋建	269
静和小学校 給食調理場					249		昭和59年 →廃止	S造 平屋建	205
小野寺南小学校 給食調理場					91		昭和62年 →廃止	S造 平屋建	88
小野寺北小学校 給食調理場					40		平成元年 →廃止	RC造 平屋建	94
岩舟中学校給食 共同調理場又は 岩舟学校給食セ ンター (仮称)	岩舟中	373	316	924	413	1,016	昭和53年 →新築	S造 平屋建	247
	岩舟小	435	329						
	静和小	226	189						
	小野寺小	99	90						

 当計画で新築・改築・解体する調理場