

令和元年 市議会全員協議会

学校給食施設の整備運営に係る
方針決定について

令和元年8月26日
スポーツ健康課

別府市中学校共同調理場の現状





共同調理場の内部

昭和47年開設（築後47年経過）
施設及び設備の老朽化が深刻化

平成22年度に耐震診断実施

- ・耐震基準を満たしていない
- ・耐震補強工事を行うことができない

平成28年熊本地震で天井の一部が破損

- ・2週間給食停止

学校給食衛生管理基準を満たしていない

現状の施設面積 1, 263m²

ドライシステム化に必要な面積 2, 500m²

別府市単独調理場の状況

境川小学校





境川小調理場の内部

昭和35年開設（築後59年経過）
施設及び設備の老朽化が深刻化
学校給食衛生管理基準を満たしていない
管理教室棟にあるため耐震性はある

現状の施設面積	83m ²
ドライシステム化に必要な面積	322m ²



1 3校の単独調理場の多くが築40年以上
施設改築（ドライシステム化）
2～4倍の面積が必要

別府市の学校給食施設の現状

施設設備の経年劣化による老朽化
耐震性の不足又は不明
学校給食衛生管理基準に不適合



共同調理場及び単独調理場ともに
施設及び設備の更新が急務である

別府市学校給食施設のあり方検討委員会

委員10名で構成

有識者、保護者、学校長、給食関係者、行政

平成31年1月～令和元年5月（計6回開催）

給食施設の現状と課題を客観的に把握

別府市共同調理場、境川小単独調理場を視察

大分市西部共同調理場を視察

単独調理場方式と共同調理場方式を比較検討

実施方式の比較検討結果（1）

定性的評価

単独調理場は食育等において優位

- ・喫食までの時間が短い
- ・食育指導がしやすい

共同調理場は安全衛生管理において優位

- ・調理業務を完全分業できる
- ・アレルギー対応専用室を設置できる

（課題）

単独調理場は敷地内の施設拡張が困難

共同調理場は配缶・配送の時間が必要

実施方式の比較検討結果（2）

定量的評価

単独調理場の初期費用は約 59億円

今後15年間の合計費用は約126億5千万円

今後30年間の合計費用は約194億円

共同調理場の初期費用は約 35億円

今後15年間の合計費用は約 86億円

今後30年間の合計費用は約137億円

※一定の仮条件による概算額。初期費用は建物と主な備品費のみ。造成費等は含まない。よって費用は整備条件、敷地条件、業務内容等によって変動する。

実施方式の比較検討結果（まとめ）

単独調理場方式

ドライシステム化が敷地面から困難
財政負担が大きく整備時期が長期化

共同調理場方式

安全管理・衛生管理システムを構築
整備費や維持管理費のコスト削減



学校間の公平性・次世代の財政負担



共同調理場方式への一元化

検討委員会の提言（今後の方向性）

（令和元年5月28日）

学校給食施設の現状を早急に改善するため、**安全で安心な給食の提供を最優先に早期に整備計画を具体化し事業に着手することを強く求める。**

共同調理場方式への一元化がより効率的で実現性が高く、これまで以上に安全で安心な学校給食のシステムに新しく作り変えていくことができる。

教育委員会の基本的な考え方

(令和元年6月25日)

- (1) 方針決定にあたっては、**意見書を尊重する**
方針決定前に保護者や関係者等に**説明会を開催する**
十分な意見等の聴取に努める
- (2) 市長と教育委員会が**総合教育会議を開催する**
意思の疎通を図り、課題と目指す姿を共有する
- (3) **早急な計画策定は教育委員会の責務である**
子どもの最善の利益を念頭に置く
教育委員会の方針を年内の早い時期に決定する

保護者等への説明会の開催

(令和元年7月～8月)

保護者等説明会を小学校で4回開催 81名参加
学校関係者等説明会を3回実施 153名参加

(主な意見や要望)

- ・ 細やかな対応ができる**単独調理場を強く望む**
- ・ 学校敷地に余裕がなく**一元化はやむを得ない**
- ・ **食育の面やアレルギー対応等の充実**を求める
- ・ 一元化した場合は**保温や配送の工夫**等を望む
- ・ **安全でおいしい学校給食**を実現してほしい
- ・ 今後も**保護者等の声を広く取り入れてほしい**

総合教育会議の開催

(令和元年8月20日)

(教育委員会の意見)

- ・ 子どもの安全・安心を最優先に一元化
- ・ 食中毒防止、アレルギー対応等の徹底
- ・ HACCPを取り入れた安全衛生管理
- ・ 試食会、調理実習などの新たな取組み
- ・ 一刻も早い施設整備計画策定への着手
- ・ 建設用地は一定規模以上の市有地確保

(市長の意見)

- ・ 安全安心を最優先に教育委員会の方針を尊重

学校給食施設の整備運営にかかる基本方針

(令和元年8月21日)

中学校の共同調理場を建替えではなく新築
小学校の単独調理場を共同調理場へ一元化



新耐震基準及び学校給食衛生管理基準に適合
ドライシステム導入・アレルギー対応専用室

HACCPハサップによる運用

(改正食品衛生法により2020年6月施行)



安全衛生管理の徹底と食育等の推進

実施方式の移行に伴う課題を解決

これまでの成果を上回る施設の整備と運営

新共同調理場の基本計画を策定

【目的】 小中学校及び幼稚園を対象に
安全で安心な学校給食を安定的に提供する

【内容】

- (1) 学校給食提供に係る基本理念
- (2) 新共同調理場の基本性能
食数、献立、食缶、食育、衛生管理等
- (3) 整備予定地の整理と概算事業費の算定
- (4) 事業手法の比較検討・評価
- (5) 事業条件及び事業スケジュールの精査

令和元年度9月補正（案）追加上程予定

- ・ 基本計画策定等経費 19,117千円
（うち債務負担行為18,920千円）
- ・ 開設目標年度 令和5年度9月

スケジュールの目安

令和元年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度
	基本計画 策定	発注 準備	基本設計・実施設計 建設工事	