【資料４】

葉山中学区　義務教育学校
給食施設の整備の考え方
（案）

令和7年2月26日

村山市教育委員会

【資料４】

1 村山市の給食事業 ～小･中学校の給食調理方法と「食育」重視～ 2024.4.12

【担当】庶務係（内線：323・324）

1.給食の実施 （R2からは全学校で完全給食へ）～学校給食は「食育」重視～

■学校給食法における「学校給食」～義務教育諸学校で提供される給食
■方式～（学校給食法施行規則第1条） ～下記の3つの方式がある。
(1)完全給食 (2)補食給食 (3)ミルク給食
◎村山市の学校では、令和2年度から「完全給食」となった。
完全給食は、【米飯（またはパン）+ミルク＋おかず】の3つがそろった給食のこと
⇒実施は、1主食 2主菜 3副菜 4牛乳・乳製品 5果物 （右の写真）

2.給食の委託 ～調理の方式～

R2年度より
小中全校で完全給食

校種（方式）	調理の方法	学校	委託先
小学校 （単独調理方式：（自校方式））	委託方式 （調理（人材派遣）） （令和6年～8年度）3年間	楯岡・西郷・袖崎・ 大久保・冨本・戸沢・富並 ＝全7校＝ （委託：R元年度～：楯岡・袖崎・大久保・戸沢・富並/R5年度～：冨本/R6年度～：西郷）それ以前は、自校単独の直営方式だった。	株式会社メフォス 東北事業部山形支店 「単独調理方式×人材委託方式」 （調理人を派遣してもらい（＝人材派遣委託）学校内で調理をする方式） ※楯岡小のご飯炊飯のみ、 「山形広域炊飯施設」に委託（R4～）
中学校 （食缶 デリバリー方式）	委託方式 （調理・運搬・回収） （令和2年～6年度）5年間	楯岡中・葉山中 R元までは副食（補食）給食 （ご飯のみ持参する方式） R2年度以後、完全給食	株式会社 天童給食センター 東根工場（本社天童市） （給食を工場で作り、食缶に入れて学校に運搬し提供する方式）

3.連絡協議会と衛生委員会の設置

①学校給食連絡協議会の設置 （会議 年1回（5月）開催）
＝学校給食調理業務の民間委託を円滑に行うため、学校給食連絡協議会を設置
・委員：副市長、教育長、関係校（中学校を含む）校長、委託業者代表

②学校給食衛生委員会の設置 （ 会議 年2回（4月及び11月）開催）
＝より安全で安心な給食の提供のための対策及び衛生管理の徹底を図るため、学校給食衛生委員会を設置
・委員：学校教育課長、給食担当校長、保健課長、関係校教頭、栄養教諭又は学校栄養士、総括責任者、村山保健所職員

2 学校給食の現状（学校別整理表）～各小中学校の「給食事情」～

■村山市立小中学校の給食の現状

【担当】庶務係（内線：323・324）

区分	学校		給食開始	経過	委託	R6
小学校	楯岡小	東学区	H5：給食施設新築 H6年4月：給食開始 *（・・・これを以て、市内全小学校で給食開始）*	H6～H30：直営（25年間） R4～：炊飯のみ「山形広域炊飯施設」に委託（それ以前は、民間業者に委託）	R元年度～：調理委託（人材派遣） **【単独調理×人材委託方式】** （調理人を派遣してもらい（＝人材派遣を委託）学校内で調理をする方式）	R6～R8：3年間（小学校全校委託の初年度） 給食委託会社：㈱メフォス（＝メディカルMedical フードfood サービスService） 【単独調理方式】×【人材委託方式】 ＊メフォスは、全国550か所の運営実績（2024年）（学校給食委託：50年以上のキャリアあり）
	西郷小		S38年9月：給食調理室新築 S39年6月：　同上　増築 **S39年6月：完全給食実施**	S53年6月：米飯給食実施（週1/㈭）/H元年：学校給食優良校/（県知事表彰） ～R5：直営（60年間）	**R6年度～：同上**	
	袖崎小		**H5年4月：完全給食実施**	H5：給食室・調理室完成 ～H30：直営（26年間）	R元年度～：同上	
	大久保小	西学区	**H5年4月：完全給食実施** （給食調理室・ランチルーム完成）	H9年：学校給食優良校 ～H30：直営（26年間）	R元年度～：同上	
	冨本小		調査中	～R4：直営/子ども園との親子給食のため	R5のみ：㈱ベスト（鶴岡市）に委託	
	戸沢小		S39年：給食室新築 （創立25周年記念事業）	～H30：直営（54年間）	R元年度～：調理委託（人材派遣）	
	富並小		調査中	～H30：直営	R元年度～：調理委託（人材派遣）	
中学校	楯岡中		**H17年開校/給食開始** （**【副食給食方式】**おかずのみ、ご飯弁当持参）（29年経過）	（受託）みちのく村山農協 **H17～R元まで：副食給食** （ご飯のみ持参する方式）	**R2年度以後、完全給食** （㈱天童給食センター東根工場） **【食缶デリバリー方式】** （給食を工場で作り、食缶に入れて学校に運搬し提供する方式）	R2～R6： （5年間の最終年度） ㈱天童給食センター東根工場
	葉山中		**H16年開校/給食開始** （**【副食給食方式】**おかずのみ、ご飯弁当持参）（20年経過）	同上 **H16～R元まで：副食給食** （H16年12月：ノロウイルスによる集団食中毒発生/一時休止）		

3-1

給食の実施方式A ～給食調理の「4つ」の方式～

【担当】庶務係（内線：323）
2025.2.26

	1.単独校調理方式（自校方式）	2.親子方式（兄弟方式（＝複数校分調理））	3.共同調理場方式（センター方式）	4.民間調理配達方式（デリバリー方式）
概要	◆学校の敷地内等に給食調理場を設置し、そこで当該学校分のみの調理をする方式	◆調理場を持つ自校方式の学校（親）が調理場を持たない学校（子）の給食調理も行い、給食時間までに配送する方式	◆学校外に給食調理施設を建設し、複数の学校の給食を一括調理して、各学校に配送する方式	◆民間事業者が持つ調理施設で給食を調理し、食缶あるいは弁当箱で各学校に届ける方式
現状	【小学校】6校	【小学校】西郷小（西郷こども園との親子方式/但し、令和〇年まで）	－ （東根・尾花沢（2校以外）・大石田）	【中学校】全2校
メリット	①給食を適温で提供できる ②衛生管理や個別アレルギー対応が可能 ③配送の手間がない ④児童生徒と調理員とのコミュニケーションがとれ調理員の苦労が理解されやすい ⑤調理～喫食の時間が短い ⑥学校独自メニューの対応可	①保温性に優れた食缶を使うことで、比較的適温で提供が可能 ②親の給食調理場を使うため、初期費用や維持費用が低く抑えられる。 ③食中毒の際は、親子間だけの被害で抑えられる。	①大量調理のため、作業効率がよい ②統一した衛生管理と調理員の育成指導ができる。 ⑥市独自のメニューに対応可能 ⑦多様な給食が可能	 ⑦短期間での給食導入が可能 ⑧校時への影響がない ⑨初期投資（設備設置）、維持経費とも最小限で済む
デメリット	①配膳・残食・衛生面など生徒指導上の教師負担が増える ②給食調理室の敷地確保と施設・設備投資が必要 ③最も多くの調理人員が必要 ④各校で衛生管理が必要 ⑤食材管理等による事務職員の負担増 ⑥中長期的にもコスト抑制不可	①同左 ⑤同左 ⑥給食運搬費（親→子）が必要（配送車・配送人員） ⑦受入側（子）の配膳室が必要 ⑧児童生徒と調理員等の触れ合いがなくなる。 ⑨受入側（子）独自メニューが困難	②まとまった用地確保が必要（用地建設の場合）/初期費用が大きい ⑩食中毒が発生した場合、食数が多いため被害が大きくなる可能性がある。（⇔自校方式は、最小が可） ⑫冷めない給食への対策が必要	⑩食中毒被害が大きくなる可能性 ⑪業者選定手続きが必要/業者への衛生管理の指導徹底が必要 ⑫おかずは一旦10℃以下に冷やされて運ばれる。 ⑬事故等で配送が遅れるリスク有
コスト	【初期投資】 ①施設整備費　②食器等 【維持費】①調理員等人件費 ②施設整備改修費	【初期投資】 なし 【維持費】 ③配送料　のみ	【初期投資】 1.（自校方式）に同じ 【維持費】左記①～③＋④施設運営費（光熱費等）	【初期投資】①受入設備等 【維持費】④委託料
摘要	■ケース1 A：楯岡小 C：葉山義教校	■ケース1B A：（親）楯岡小→B：（子）楯岡中	■ケース3：楯岡小に近いところに新設/西郷小跡地付近に新設/葉山義教校付近に新設・・・	■ケース1A：楯岡小学校＋義教校分は、1とし、楯岡中分は、デリバリー方式とする。

3-2 給食の実施方式B ～4方式の長所短所整理表～

【担当】庶務係（内線：323）
2025.2.25

方式 メリット(長所)・デメリット(短所)	1.単独校調理方式 (自校方式)		2.親子方式 (兄弟方式もある)	3.共同調理場方式 (センター方式)		4.民間調理配達方式 (デリバリー方式)
概 要	◆学校の敷地内等に給食調理場を設置し、そこで調理する方式		◆調理場を持つ学校(親)食室で調理し、近くの学校(子)に配食する方式 (但し、1のサブ方式)	◆給食共同調理場(公営・民営)から複数の学校に配食する方式		◆民間事業者が持つ調理施設で給食を調理し、食缶あるいは弁当箱で各学校に届ける方式
	直営	委託		公営	民営	
1.多様な献立や、温かい給食の提供	◎		○	○		△
2.食中毒が発生した際に被害を最小限に抑制できる	◎		○	×		×
3.食品アレルギーについての個別対応が可能	◎		◎	○		×
4.よりきめ細かな「食育」を推進できる（作り手の姿が見える等）	◎		○	×		×
5.集約することで無駄を減らせる	×		○	◎		−
6.人件費がほかの方式に比して、あまりかからない	×	○	○	×	◎	−
7.維持経費(ランニングコスト)が他の方式に比して、あまりかからない	×	◎	○	×	○	×
8.初期投資(イニシャルコスト)が他の方式に比して、あまりかからない	×		○	○		◎
9.給食準備や後片付けにあまり時間がかからず、昼休みを確保しやすい	×		×	×		◎
10.早期導入が可能	○		△	×		◎
問題点・関連法令等	※直営の場合、学校管理職に負担がかかる。〔出退勤・休暇等の管理〕(委託の場合は、その分はやや軽減)		※学校給食法第9条第1条で「学校給食衛生管理基準」が定められており、食器、容器、調理器具のための消毒保管庫塔の設置(給食室・電気工事等)が必要。	※給食センターは「工場」となることから、建設地は工業及び準工業用地を確保しなければならない。但し、建築基準法第48条第14項(用地域等)の規定で建築可となる場合あり。		※学校給食法ではなく、「大量調理施設衛生管理マニュアル」の適用を受ける(「昼食の提供」にあたり、民間仕出しと同様)。運搬・保管には一定の規制がある。(温度、喫食までの時間等)

4 学校給食の将来像～小学校統合（R10/11年）以降の給食の在り方～

【担当】庶務係（内線：323・324）

■村山市立小中学校の給食の在り方（３年後以降）

区分	地区	学校	令和9年度	令和10年度	令和11年度	備考
小学校	東	楯岡小	業者委託（現在はメフォス/～R8）（自校方式）	←同左（最終年）	楯岡小学校に統合	■将来的に、市全体でどうするかの検討と合わせての判断が必要
		西郷小	同上（自校方式）〖親子給食〗（親）	←同上（最終年）	業者委託（単独校調理方式（自校方式））	
		袖崎小	同上（自校方式）	←同上（最終年）		⇒（給食の将来） ①センター方式（市で1か所）にするか？ ②分離型（自校方式）にするか？
	西	大久保小	業者委託（自校方式）（最終年）	葉山義務教育学校（1年～9年生） 業者委託（単独校調理方式）は継続したい ※施設をどうするかが大きな課題		↧ （検討） A:令和10年度の開校までには、大久保小の給食室の改修補強で対応する（案）
		冨本小	同上			
		戸沢小	同上			
		富並小	同上			
中学校	西	葉山中	天童給食センター（デリバリー方式）			
	東	楯岡中	同上	天童給食センター（デリバリー方式）	①天童給食センター（デリバリー方式） または ②楯岡小学校からの親子方式	B:葉山中校舎敷地内に、給食施設を新規で設置する（案） →上記①の選択を排除してしまう・・・

5「給食施設」の基本的な考え方(1)

(1)【給食施設の現在】(現状)

①**小学校**:「自校方式」であるため、各小学校ごとに給食施設がある。

②**中学校**:外部委託で、㈱天童給食センターからの「デリバリー方式」(給食配送方式)をとっている。

(2)【給食施設のタイプ】(大きく4タイプに分類)～将来の市全体の給食施設の在り方を考慮して～

①自校方式A　－単独自校方式(自校のみの調理)

②自校方式B　－親子方式/兄弟方式もある(自校方式の応用～基本に「自校方式」があってのサブ方式)

③センター方式　－市で1か所の共同調理場を設置し、そこで、市内全部の給食をまかなう。

④デリバリー方式　－現行では、楯岡・葉山の両中学校が採用。楯岡中をどうする可能検討が必要。

(3)【給食施設の決定にあたって(方針をどうするか？)】

《参考》大久保小学校:平成26年(2014年)12月に新校舎開校　＝建築総額【約10億円】

まだ10年程度しか経過していない**施設の有効活用的な観点**からの検討も必要・・・

(現大久保小の建築費:①校舎改築主体工事6.5億+②電気設備工事0.9億+③機械設備工事0.91億+外構・解体≒10億)

№	項目	利活用案	説明	写真等
1	給食施設	校舎西側にある、調理室を改修・拡張の上活用する。 (ランチルームの一部を調理室に改修) **【準自校給食方式】**葉山中敷地内に作るより安価だが、運搬費が課題	○現在の給食施設（調理室・ランチルーム）：平成5（1993）年1月竣工。現時点で31年経過。統合時、35年経過。 ○改修には、**約5千万円。** **施設管理費が必要。** （現在の調理室のみの改修） ⇒義務教育学校分のみの調理 （現在：大久保小約90食→約250食）	

コラム　**■保護者が、「自校方式」を望む理由　～　子どもに"温かい給食"を食べさせたい　～**

■**学校給食の方式**には、**①自校方式、②センター方式、③親子方式、④デリバリー方式**と主要な4つの方式があります。『**給食の謎**』（幻冬舎,2023.11刊）によると、「自校方式の学校は半数以下。自校方式以外の方式を採用している小学校が53.6%、中学校では76.2%。自校方式の割合は今後も減っていくことになりそう。**ただ、多くの保護者は自校方式を求めています。子どもたちに温かい給食を食べてほしいというのがその理由です。**センター方式でもごはんや汁物・カレーのルウなどは保温食缶を使用しているので温かいまま提供可能ですが、おかずはどうしても冷めてしまいます。」とあります。

⇒**「自校方式」が望まれる理由**：「温かいものが温かいまま食べられる」ということが大きな理由であるとしたら、自校方式でなくとも、「温かいものが食べられるのであればいい」という解も見いだせよう。

自校方式を採用できるに越したことはないが、さまざまな諸事情、経費等を考慮した結果、**限りなく自校方式に近いやり方**　(≒**【準自校方式】**)あれば、そこに妥協点をみいだすことは可能なのではないだろうか。(作り手の顔、食育、ランチルーム等々)

6 給食施設(給食室・調理室)整備の課題等

学校教育課　2025.2.26

■課題 (「新設」と「既存施設活用」等の比較)

①【初期費用】《新設》葉山中敷地内に、給食施設を新設すると多額の費用が必要である。
②【場所問題】《新設》葉山中敷地内に、給食施設を新設するとしたら場所をどこにするか。
③【経費比較】《A》既存の給食施設(大久保小施設等)を利用する方法　と　《B》新設(葉山中内に)　との経費比較検討。
④【市全体1】給食施設を単独(義教校のみ)だけで考えるか、東部地区学区(楠岡小・楠岡中)も含めて考えるか。
⑤【市全体2】(将来)給食センターを設置し、市全校分の給食を作り、そこから配食する。(そういう選択の可能性も…)

■検討 ⇒これらの上記の課題を考慮し、給食施設をどうするかを検討する。

№	方法	メリット	デメリット	選択案
1	**【既存給食施設活用】** **大久保小の給食施設を活用する方法**	◎新設だと多額が見込まれる**初期費用があまりかからない。**(修繕費のみ(約5千万)で可)・既存施設が利用可で、短期間で実施可能	△距離があるので「運搬」が必要 △学校まで距離があるので、「運搬経費」がこの方式を続ける限り、ずっと必要	現状比較 ○ 経費・施設活用
2	**【給食室等敷地内新設】** 葉山中敷地内に給食施設を新設	◎自前の給食施設であることから自校に合わせた給食実施が可能 **◎運搬の必要なし**(時間・費用) ◎個別対応(アレルギー)が可能	**×多額の設置費用(施設・設備)～初期投資が多額(約2-3億)** **△一定の敷地が必要** △維持管理費用が必要	△ 経費・将来計画
3	**【給食センターを新設】** 給食センターを設置し配食を受ける	◎**スケールメリット**がある ◎1か所で給食を大量につくるので、効率的に作ることが可	**×多額の設置費用～初期投資が多額(約5億以上)場所をどこに？** **×施設完成まで一定期間が必要** △維持管理費用が必要	△ 経費・将来計画
4	**【民間給食の活用】** 民間の給食(配達)を活用する方法	◎維持管理経費が不要 ◎比較的短期間での導入が可能	×個別対応(アレルギー等)が不可 △食中毒発生時に大規模になる可能性	△ 受入企業が少ない

－【義務教育学校におけ給食整備に関する方針】－

(1)基本：当面は、大久保小学校の既存給食施設を活用する。(但し、必要な改修は行う。)
(2)(将来的に)東部地区の給食も含め、給食センター／自校方式等　より良い方法を検討していく。