

全員制中学校給食実施に係る検討経過及び「基本的な考え方（案）」について

1 経過

- (1) 本市では、近隣の他都市に先駆けて、平成12年度から、学校給食と家庭弁当の両方の良さを活かした選択制の中学校給食を導入し、この間、献立内容の充実や利便性の向上に努めてきた。
- (2) 令和5年1月、共働き世帯の増加や、家庭環境の変化等を踏まえ、国において、次元の異なるレベルでの子育て支援・少子化対策の取組を推進することが示されたことを受け、本市においても子育て環境をより一層充実させ、子どもたちの健やかな育ちと学びや、子育て家庭を支援するため、持続可能で最適な全員制中学校給食の実施に向けた検討に着手した。
- (3) 検討に当たり、専門業者による実現可能性や概算経費等の調査や、生徒、保護者等へのアンケートを実施するとともに、学識経験者やPTA代表等からなる検討会議を開催して多角的な視点から御議論いただき、この度、こうした検討の経過を踏まえ、本市として、全員制中学校給食の実施に係る基本方針となる「基本的な考え方（案）」を作成した。

2 専門業者による調査

(1) 委託業者

株式会社 長大 大阪支社(公募型プロポーザルを実施。応募2社の中から選定)

(2) 委託期間

令和5年5月23日～11月30日

(3) 委託内容

- ア 前提条件の整理（関連法令、学校施設の現状等）
- イ 自校調理・親子調理・給食センター・民間調理場活用の各方式の検討比較（実現可能性、概算事業費、スケジュール検討等）
- ウ 本市にとって最も効果的な事業手法の提案

(4) 調査方法

ア 実現可能性

- (ア) 自校調理方式では、施設台帳や現地調査等により、各中学校の敷地内に、必要な調理能力を有した規模の給食調理室が配置可能かどうかを検証。
- (イ) 親子調理A（小学校で調理し、中学校へ配送）方式では、小学校の給食調理室を活用し、余剰部分で親校として中学校に配送可能かを検証。また親子調理B（中学校で調理し、別の中学校へ配送）方式では、中学校で自校調理方式の設置が可能な

学校(上記(ア))において、親子調理の親校としての給食調理室が配置可能か検証。

なお、管理運営面などを考慮し、親子の組合せは同じ行政区内とし、親校1校に対して子校1校で検討。

- (ウ) 給食センター方式では、整備場所が確定していないが、仮に、配送が必要なエリアの中心付近(京都駅を起点)に給食センターを整備した場合、すべての対象となる中学校へ調理後2時間以内に喫食可能となることを確認。
- (エ) 民間調理場活用方式では、現在の選択制中学校給食の調理を委託している業者も含め、市内デリバリー弁当事業者に対してヒアリングを行い、全員制給食の可能性について、意向を確認。

イ 概算事業費の算出

近年の他都市実績や民間業者に見積りを徴取するなどして算出された。

項目		算出根拠
主なイニシャルコスト		
	設計・工事監理費	・国土交通省告示第98号(平成31年)に定める算出式より算出
工事費	建設費	・近年の実績値により設定した建設単価に物価上昇を勘案し、延床面積を乗じて算出
	調理設備・備品費	・調理設備・備品費に対して民間見積りより設定
	配送車両調達費	・近年の実績値により車両調達に関する費用を設定
	開業準備費	・開業までの準備(各種設備・備品等の試運転、台帳作成、研修、給食提供訓練等)に係る費用について、近年の実績を踏まえて算出
主なランニングコスト(単年)		
	運営・配膳・配送費 (調理・洗浄・配送等業務費)	・民間見積りより設定
維持管理費	建物保守費	・警備、清掃、点検、外構保守管理などについて、近年の実績を踏まえて設定
	建築物・建築設備修繕費・調理設備・備品等修繕費	・近年の実績より初期費用に対し、修繕に対する費用割合を算出し、各実施方式で実施した場合のイニシャルコストに当該割合を乗じて算出

(5) 調査結果の概要

ア 実現可能性

- (ア) 自校調理方式は、実現可能性があるのは6校のみであり、市立中学校全体(全72校。但し、施設一体型の小中学校等を除く63校を母数)の9割に当たる57校で、校内に新たに給食調理室を整備する敷地を確保することができないため、実施は困難と判断された。
- (イ) 親子調理方式(A・B両方)を中心に、一部自校調理方式を組み合わせた場合でも、実現可能性があるのは16校(親子調理A6校、親子調理B8校、自校調理2校)であり、必要な食数に対応できる学校は限定的であることなどから、全体の7割以上に当たる47校で実施することが困難と判断された。
- (ウ) 給食センター方式は一定規模のセンターがあれば全員喫食可能。
- (エ) 民間調理場活用方式は、事業者へのヒアリングの結果、新たな投資コストや温かい給食を提供するための食缶等の保管場所の確保等に課題があることから、実現困難との回答。

イ 定性面の比較検討

- (ア) 「自校調理方式」や「自校調理と他の方式の組合せ」では、給食調理室が身近に

あることによる食育の面での利点は考えられるが、給食の施設や運営管理の責任者である中学校長をはじめ、給食調理室を設置した学校において、施設の衛生管理等の新たな責務が付加されることとなり、学校の負担増に係る課題が生じる。

- (イ) 「給食センター方式」では、より高度な衛生管理や、中学校給食独自の献立の実施も可能であり、また、今後よりきめ細かなアレルギー対応の実施も検討できる施設を整備しておくことが可能になるといった利点もある。また、生徒への食育等の面では、他都市事例にもあるように、生徒が見学可能な施設上の工夫を行うことで、日頃の中学校給食を身近に感じる取組も可能となる。
- (ウ) 「給食センター方式と他の方式の組合せ」では、方式の違いにより、学校間で、提供する献立や可能なアレルギー対応が異なることが懸念される。

ウ 事業費概算

初期コストとランニングコスト（設備等の耐用年数や他都市の同様の調査事例なども踏まえて「15年間」に設定）の合計の比較では、給食センター方式で実施する場合は約441億円と最もコストを抑えることができる。

（単位：千円）

金額は千円未満を切り捨てて表示しているため、合計と一致しない場合がある。

実施方式		①自校調理方式	②親子調理方式 (一部自校含む)	③給食センター方式
イニシャル	設計・工事監理費	4,490,784	2,809,916	2,586,800
	工事費(調理設備・配膳室等含む)	20,106,925	14,056,093	13,457,719
	開業準備費	226,400	216,000	208,000
	合計	24,824,109	17,082,009	16,252,519
ランニング	運営・配膳・配送費	2,156,695	2,212,490	1,625,267
	維持管理費(建物・設備等含む)	359,030	418,123	231,270
	合計(単年度)	2,515,725	2,630,613	1,856,537
	15年間	37,735,875	39,459,195	27,848,061
総事業費 (イニシャル+ランニング)		62,559,984	56,541,204	44,100,581

①②は実現可能性を考慮せず、仮に全校で自校または親子方式で実施した場合の概算。

実施方式		④民間調理場活用 方式	⑤自校調理 +給食センター方式	⑥自校調理+親子調理 +給食センター方式
イニシャル	設計・工事監理費	—	2,751,376	2,492,015
	工事費(調理設備・配膳室等含む)	1,053,280	13,925,321	14,028,925
	開業準備費	—	208,000	204,000
	合計	1,053,280	16,884,697	16,724,940
ランニング	運営・配膳・配送費	3,144,130	1,700,141	1,772,878
	維持管理費(建物・設備等含む)	23,108	242,744	240,560
	合計(単年度)	3,167,238	1,942,885	2,013,438
	15年間	47,508,570	29,143,270	30,201,574
総事業費 (イニシャル+ランニング)		48,561,850	46,027,967	46,926,514

④は実現可能性を考慮しない場合の概算。

エ 実施時期の目安

実施方式	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R16	
①自校方式 (実現可能性×) ※	計画	設計	施工	◆	校数が多いため8グループに分けて実施することを想定					◆
②親子(一部自校)方式 (実現可能性×) ※	計画	設計	施工	◆	校数が多いため8グループに分けて実施することを想定					◆
③センター方式 (実現可能性○)	事業者募集		設計	施工	◆					
④民間調理場活用方式 (実現可能性×) ※	事業者募集		◆							
⑤自校+センター方式 (実現可能性○)	計画	設計	施工	◆	自校調理方式	センター方式				
⑥自校+親子+センター方式 (実現可能性△)	計画	設計	施工	◆	自校調理方式	親子調理方式	校数が多いため2グループに分けて実施することを想定		◆	
		計画	設計	施工	◆	センター方式			◆: 供用開始	

※ ①②④実現可能性を考慮せず、最短で実施した場合の目安。

オ 委託事業者からの実施方式の比較検討のまとめ

「実現可能性や定性面、事業コスト面、実施時期の目安等についての総合評価により、京都市での全員制中学校給食の実施方式は、「給食センター方式」が最も望ましいと評価する。」とされた。

3 アンケートの実施について

(1) 実施概要

区分	対象	方法	項目数	期間
生徒	各校で、各学年から任意の1クラスを抽出	Forms (GIGA 端末を活用し校内で実施)	10問(選択制給食実施校)	8/28(月) ~ 9/20(水)
保護者	上記生徒の保護者	Forms (スクリレを活用して実施)	5問(施設一体型小中学校)	
学校	全中・小中学校(洛友中と西京附属中は別途検討のため除く※)	文書処理システムで回答	6問	9/15(金) 〆

※洛友中学校(夜間部)は午後からの授業実施。西京高校附属中は食堂の利用が可能

(2) 主な結果概要

ア 小学校の給食について

選択制給食実施校では、生徒・保護者の約8割以上が「とても良い」又は「良い」(生徒79%・保護者89%)と答えており、その理由として、「おいしいこと(生徒38%)」、「温かいものが食べられること(生徒28%・保護者34%)」、「色々なものが食べられること(保護者27%)」が多く選ばれた。

イ 食缶方式かランチボックス形式のどちらが良いかについて

選択制給食実施校では、生徒は「どちらでも良い(46%)」が最も多く、「食缶方式が良い(27%)」と「ランチボックス方式が良い(27%)」は同じ割合に、また、保護者は「食缶方式が良い(44%)」が最も多く、次いで「どちらでも良い(31%)」となった。

施設一体型小中学校では、生徒・保護者とも「食缶方式が良い(生徒40%・保護者69%)」が最も多く、次いで「どちらでも良い(生徒36%・保護者23%)」となった。

ウ 中学校給食で特に大切にすべきと思うことについて

生徒・保護者共通して、「栄養バランスの良い献立であること」、「温かいものであること」、「安心・安全に提供されること」が多く選ばれた。

※選択制給食実施校：「栄養バランスの良い献立であること(生徒27%・保護者36%)」、「温かいものであること(生徒22%・保護者18%)」、「安心・安全に提供されること(生徒18%・保護者21%)」

施設一体型小中学校：「栄養バランスの良い献立であること(生徒34%・保護者43%)」、「安心・安全に提供されること(生徒23%・保護者29%)」

エ 全員制中学校給食への移行で、特に不安に思うこと

生徒は「苦手な食材や献立が出ないかどうか(29%)」が最も多く、次いで「昼食時間が十分かどうか(26%)」となった。また、保護者は「昼食時間が十分かどうか(32%)」が最も多く、次いで「使用される食材の安全面(22%)」となった。

オ 昼食に必要な時間(準備・片づけを含まない)について

生徒・保護者は、ともに「20分」が最も多く、学校も「15分(47%)」や「20分(43%)」が多かった。

※選択制給食実施校：「20分(生徒33%・保護者39%)」

施設一体型小中学校：「20分(生徒25%・保護者33%)」

4 検討会議の開催

(1) 構成メンバー

分野等		氏名	所属・役職等
学識 経験者 等	(食文化)	園部 晋吾	NPO法人日本料理アカデミー 理事 (山ばな平八茶屋主人)
	(栄養)	中山 玲子	京都女子大学 副学長 (名誉教授)
	(教育)	山下 和美	京都教育大学 教職キャリア高度化センター 教授
保護者代表		塩見 葉子	京都市小学校PTA連絡協議会 副会長
		藤下 洋明	京都市立中学校PTA連絡協議会 会長
学校 代表	(校長会)	國重 初美	京都市小学校長会 会長 (京都市立西院小学校長)
		山崎 良一	京都市立中学校長会 会長 (京都市立春日丘中学校長)
	〔給食管理・ 食育に 携わる 教諭等〕	今川 早紀	中学校教育研究会食教育部会 (京都市立桂川中学校 教諭)
		尾崎 利奈	小学校学校給食・食育研究会 (京都市立深草小学校 教諭)
		梶浦 祥代	小学校栄養教諭 (京都市立高倉小学校 栄養教諭)
市民公募		米田 未晴	—

(2) 開催日及び協議内容

- 第1回 開催日：令和5年6月26日（月）
協議内容：座長の選出、「全員制の中学校給食」に期待すること 等
- 第2回 開催日：令和5年7月28日（金）
協議内容：アンケートの実施について、給食の各実施方式について 等
- 第3回 開催日：令和5年9月29日（金）
協議内容：アンケート調査の実施状況、食育の充実及び食文化の視点について、
他都市等の実施方式の事例紹介について 等
- 第4回 開催日：令和5年10月16日（月）
協議内容：アンケート結果について、調査結果報告書（概要版）について、
基本的な考え方素案（実施方式除く）について
- 第5回 開催日：令和5年10月30日（月）
協議内容：基本的な考え方（案）について

<試食会、他都市視察等>

ア 選択制中学校給食（現行方式）

日時 令和5年8月30日（水）

場所 京都市立岡崎中学校

イ 親子調理方式

日時 令和5年9月4日（月）

場所 大阪府高槻市（高槻市立玉川小学校、柳川中学校）

ウ 給食センター方式

日時 令和5年9月11日（月）

場所 滋賀県草津市（草津市第二給食センター）及び、大津市（大津市東部学校給食共同調理場）

5 基本的な考え方（案）

専門業者による調査、アンケート調査の結果及び検討会議での御意見を踏まえ、本市として、改めて、全員制中学校給食の実施に向けた基本方針を検討し、**別紙**「基本的な考え方（案）」をまとめた。

6 給食センターの整備

- (1) 約 26,000 食の給食を調理、配送するために必要な用地を確保でき、調理後 2 時間以内に喫食可能となる位置関係や工業地域としての用途地域等の条件にも合致する塔南高校跡地に整備することで計画を進める。
- (2) 塔南高校跡地約 34,000 m²のうち、給食センターについては、施設の規模や道路状況等を鑑み、第 1 グラウンド（約 16,000 m²）に整備する。第 1 グラウンド北側部分約 10,000 m²は、塔南高校の教育活動に使用してきたが、公園（東吉祥院公園）にあたることから、説明会の開催等、公園廃止に向けた手続を進める。なお、公園廃止に当たっては、塔南高校跡地をはじめ市内において代替公園の確保を計画する。

《参考資料》

- 資料 1** 全員制中学校給食の実施方式等検討調査業務「調査結果報告書《概要版》」
（令和5年10月13日付け株式会社「長大」からの提供資料）
- 資料 2** 全員制中学校給食の実施方式等検討調査業務「業務報告書」
（令和5年10月31日付け株式会社「長大」からの提供資料）
- 資料 3** 自校調理方式の実施可否に係る施設台帳上での検討例（サンプル）
- 資料 4** 「全員制中学校給食」に関するアンケート調査結果について
- 資料 5** 塔南高校跡地航空図

全員制中学校給食の実施に向けた「基本的な考え方」について（案）

令和5年1月、共働き世帯の増加や、家庭環境の変化等を踏まえ、国において、次元の異なるレベルでの子育て支援・少子化対策の取組を推進することが示されたことを受け、本市においても、子育て環境を一層充実させ、子どもたちの健やかな育ちと学び、子育て家庭の支援のため、全員制中学校給食の実施に向けた検討に着手いたしました。

検討に当たり、専門業者による実現可能性や概算経費等に関する調査や、生徒、保護者等へのアンケートを実施するとともに、学識経験者やPTA代表等からなる検討会議を開催し、多角的な視点から御議論いただきました。

こうした調査の結果や検討会議での御意見を踏まえ、本市の全員制中学校給食の実施に係る基本方針となる「基本的な考え方」について、次のとおり定めます。

京都市教育委員会

1 安全・安心な給食

学校給食衛生管理基準等を遵守した施設整備及び徹底した衛生管理による運営の下、生徒・保護者にとって安全・安心な中学校給食を提供する。

2 栄養バランスのとれた温かい給食

成長期の中学生にふさわしい栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、汁物の提供をはじめ、温かいものは温かいまま、冷たいものは冷たく、適温で提供することにより、できたての風味や食感を味わうことができる、温かくておいしい小学校給食のような中学校給食を実現する。

3 アレルギーの対応

食物アレルギー対応が可能となる施設・設備を整備することで、除去食や代替食を充実するとともに、各校の運営面においても、教職員の適切な食物アレルギーや誤食防止についての認識を一層高め、アレルギー対応食を安全に提供できるような校内体制等を整えるなど、アレルギー対応の充実を図る。

4 食育の充実

生徒が正しい食事のとり方や望ましい食習慣を主体的に身に付け、感謝の気持ちを大切にする心を育み、将来にわたって健やかな心身と豊かな人間性を培うために、小学校から積み上げてきた食育を中学校でも継続できるよう、皆が同じものを食べ、学校給食という「生きた教材」を活用し、給食時間や各教科等での学習など学校教育活動全体として、食育の充実を図る。

5 和食を中心とした食文化を活かした献立

子どもたちが楽しく食べることができるとともに、地（知）産地（知）消に努め、京都の豊かな食文化を学び、次代に継承していくことができるよう、京都ならではの和食を中心とした献立の充実を図る。

6 適切な給食時間の確保や学校運営に留意した給食管理

生徒が落ち着いた雰囲気の中で食事ができ、食に関する学びが深められるようゆとりのある給食時間の確保を図る。また、全員制給食の実施に伴い、時間割の変更や学校現場の給食管理にも変更が生じることから、教職員に過度な負担が生じないよう配慮する。

7 実施方式について

実施方式については、高度な衛生管理や、中学校給食独自の献立、きめ細やかなアレルギー対応、一斉開始が可能な点、事業コストが他の方式に比べて低いこと等を総合的に勘案し、給食センター方式を導入する。導入に当たっては、小学校給食で積み上げてきた手作り給食の良さや、選択制中学校給食の献立や使用食材の多様性を生かし、調理を身近に感じることができる設備上の工夫を取り入れるなど、温かみのある中学校給食の実現に留意する。

8 建設予定地について

建設予定地については、市有地の中から適切な場所を選定する。また、建設予定地においては、食に関する学びが深められ、食文化の発信や防災・被災者支援の拠点となるとともに、地域の活性化や文化的で豊かな生活に資する場となるよう取り組む。

9 早期の実現

上記の1～8及び専門業者の調査結果を踏まえ、令和10年度中の実施を目標として、可能な限り早期に全員制中学校給食の実現を目指すとともに、学校給食の重要性を鑑みて、将来にわたって安定的に給食を提供していくことができるよう持続可能な給食運営を行う。また、公平性の観点から、学校間に給食の開始時期に著しく差が生じないように取り組む。