

# 名護市学校給食施設再整備基本計画

平成 21 年 3 月

名護市教育委員会



## 目 次

はじめに .....	1
第1章 基本理念 .....	2
第2章 再整備の必要性 .....	3
1 名護市学校給食施設の現状 .....	3
2 名護市学校給食施設の課題 .....	5
3 これまでの経緯 .....	6
4 再整備における保護者ニーズと社会的要請 .....	9
第3章 学校給食施設再整備計画 .....	12
1 学校給食施設再整備の基本方針 .....	12
2 機能について .....	12
3 規模について .....	15
4 配置について .....	19
5 再整備スケジュール .....	21
第4章 (仮称) 第一学校給食センターの整備計画 (案) .....	22
1 再整備に係る法令等 .....	22
2 モデルプラン .....	23
3 事業計画 .....	26



## はじめに

現在、本市の学校給食は、5箇所为学校給食施設により、安全で栄養バランスのとれたおいしい学校給食を小中学校に提供しており、子どもたちの心身の成長や発達、望ましい食習慣の形成に寄与している。しかしながら、本市における学校給食施設は老朽化が進行し、増築や改修を重ねて対応しているのが現状である。現在は、栄養教諭や学校栄養職員、調理員等の徹底した衛生管理により安全性を確保しているが、今後、調理環境や衛生管理、安全面において支障を来たすおそれが生じている。

このような状況から、学校給食の質の向上と管理運営の効率化を図るため、平成13年の庁議決定、平成15年の名護市学校給食センター運営委員会答申において、学校給食施設を2施設へ統合する旨の決定がなされた。

また、第3次名護市総合計画後期基本計画においては、学校給食を充実させるための取組として、給食の安定供給と施設の充実・効率化を図るため、給食施設の統合と給食業務の一部民間委託（配送業務）を進めることとしている。

教育委員会は、これらの方針を受けてこれまで学校給食施設の再整備に取り組んできた。しかし、平成17年には食育基本法が施行され、さらに、平成21年4月に施行される改正学校給食法においては、学校給食の目標が栄養改善に加えて食育にも重点が置かれるなど、食育に対する社会の関心が高まってきている。また、食中毒や異物混入、食品偽装といった問題が相次ぎ、食の安全に対する不安が広がってきている。さらに、日本の食料自給率は39%にまで低下し輸入に大きく依存していることから、安全で良質な食糧確保のため地産地消への関心も高まってきている。

また、平成19年に行われた久志学校給食センター廃止の保護者説明会では、庁議決定や答申で示されている2施設への統合について意見・要望が相次いだ。

このような、近年における食や学校給食に関する情勢や市民ニーズの変化を踏まえ、庁議決定や答申の内容に新たな視点を加えた上で学校給食施設再整備について再検討する必要性が生じた。そこで、本市の学校給食施設再整備における基本的な考え方を整理することを目的として、「名護市学校給食施設再整備基本計画」を策定することとする。また本計画は、学校給食施設再整備に取り組むための指針としての役割を担うものであり、今後は、本計画に基づき計画的かつ早期に事業を進めていくものとする。

## 第1章 基本理念

私たちにとって「食」とは、生命活動の根幹を成す普遍の営みであり、活動する上で必要なエネルギー源であるとともに、バランスのとれた栄養による健康づくりの源となるものである。また、食べることをとおして、健全な心身を育むとともに、食文化や食に係る経済活動などの社会の仕組みを学んでいくものである。

このことから、心身の成長・発達の著しい時期にある子供たちにとって、「食」は重要なものであり、子供たちの1年間の食事回数である1,095食の内、約200食、おおむね5分の1を占める学校給食もまた、重要な役割を果たすものである。

また、平成21年4月に施行される改正学校給食法によれば、学校給食は、子供たちの心身の健全な発達に資するものであり、かつ、子供たち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とされている。

これら学校給食の目的の達成については、学校と学校給食施設との連携によりなされるものであり、その連携の中で学校給食施設が担う最大の役割は、「生きた教材」としての学校給食の提供であり、「食の安全・安心」をはじめとする様々な社会的要請に最大限応えるものでなければならない。

本計画では上記の基本理念を基に、第2章以降において学校給食施設の再整備について検証していくものとする。

## 第2章 再整備の必要性

### 1 名護市学校給食施設の現状

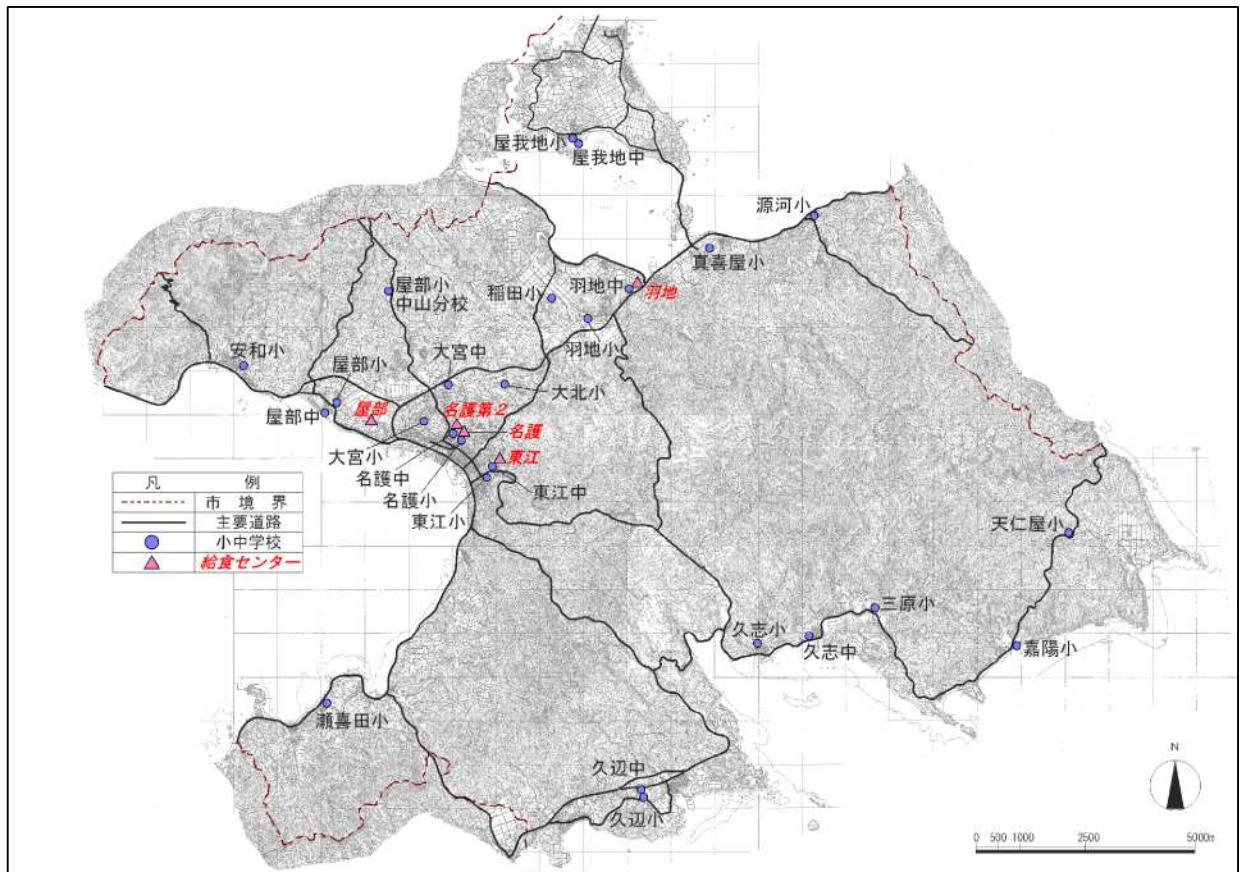
本市の学校給食施設は、現在以下の5箇所で開催しており、いずれも開設から27年以上が経過している。今後、施設や設備の老朽化により、調理環境の悪化や衛生管理、安全面において支障を来たすおそれがある。

〈名護市学校給食施設の概要〉

施設名称	開設年月	築年数(年)	敷地面積(m <sup>2</sup> )	延床面積(m <sup>2</sup> )
羽地	昭和45年9月	38	1,274	428
東江	昭和53年3月	31	617	350
屋部	昭和54年3月	30	1,276	350
名護	昭和57年3月	27	小学校敷地内	204
名護第2	昭和53年3月	31	中学校敷地内	261

※ 平成21年3月現在

〈名護市学校給食施設と小中学校の立地状況〉



※ 三原小、嘉陽小、天仁屋小は、平成21年4月1日から久志小へ統合する。

〈調理食数と担当学校〉

現在、5箇所の学校給食施設において、分校1校を含む小学校18校、中学校8校の計26校に対し、合計7,241食の給食を提供している。各施設の調理能力は1,500食～2,000食となっており、1施設当たり最大約2,000食の給食が調理されている。

施設名称	調理能力(食)	提供学校	供給食数(食)			
			小学校	中学校	教職員	計
羽地	1,500	屋我地	86	44	32	162
		源河	45	—	11	56
		真喜屋	130	—	18	148
		羽地	339	335	54	728
		稲田	121	—	15	136
		センター職員	—	—	13	13
		計	721	394	128	1,243
東江	2,000	東江	692	320	69	1,081
		瀬喜田	71	—	16	87
		久辺	178	120	39	337
		センター職員	—	—	13	13
		計	941	440	137	1,518
屋部	2,000	安和	86	—	17	103
		屋部	364	229	48	641
		中山分校	18	—	7	25
		大宮	875	—	50	925
		天仁屋	7	—	8	15
		三原	31	—	11	42
		嘉陽	11	—	8	19
		久志	59	47	30	136
		センター職員	—	—	16	16
		計	1,451	276	195	1,922
名護	1,500	名護	734	—	41	775
		大北	581	—	43	624
		センター職員	—	—	11	11
		計	1,315	—	95	1,410
名護第2	1,500	名護	—	618	46	664
		大宮	—	436	38	474
		センター職員	—	—	10	10
		計	—	1,054	94	1,148
計	8,500	—	4,428	2,164	649	7,241

※ 平成20年6月現在

〈食数の考え方について〉

学校給食施設において実際に献立を調理する際には、中学生の量を1食/人として、小学校高学年を0.85食/人、小学校中学年を0.75食/人、小学校低学年を0.65食/人(大規模校では0.6食/人)として計算する(北部栄養士会の基準)。しかし、本計画においては、学年を考慮せず一律で児童生徒1人に対し1食として計算することとする。

## 2 名護市学校給食施設の課題

現在、本市で運営している5箇所の学校給食施設には、以下のとおり課題がある。

### (1) 施設の老朽化

本市の学校給食施設は、いずれも開設から27年以上が経過し、今後、老朽化することを視野に入れ、全体的な計画を策定する必要がある。

特に、羽地学校給食センターについては、昭和45年9月の開設から38年が経過しており、市内5箇所の学校給食施設の中で最も古い施設となっている。建物全体に老朽化が見られ、調理機器も古く、修繕・増改築を行いながら維持している状況にある。そのため、今後、調理環境や衛生管理、安全面において支障をきたすおそれがあることから、早急に対応を行う必要がある。

### (2) 学校給食衛生管理の基準への対応

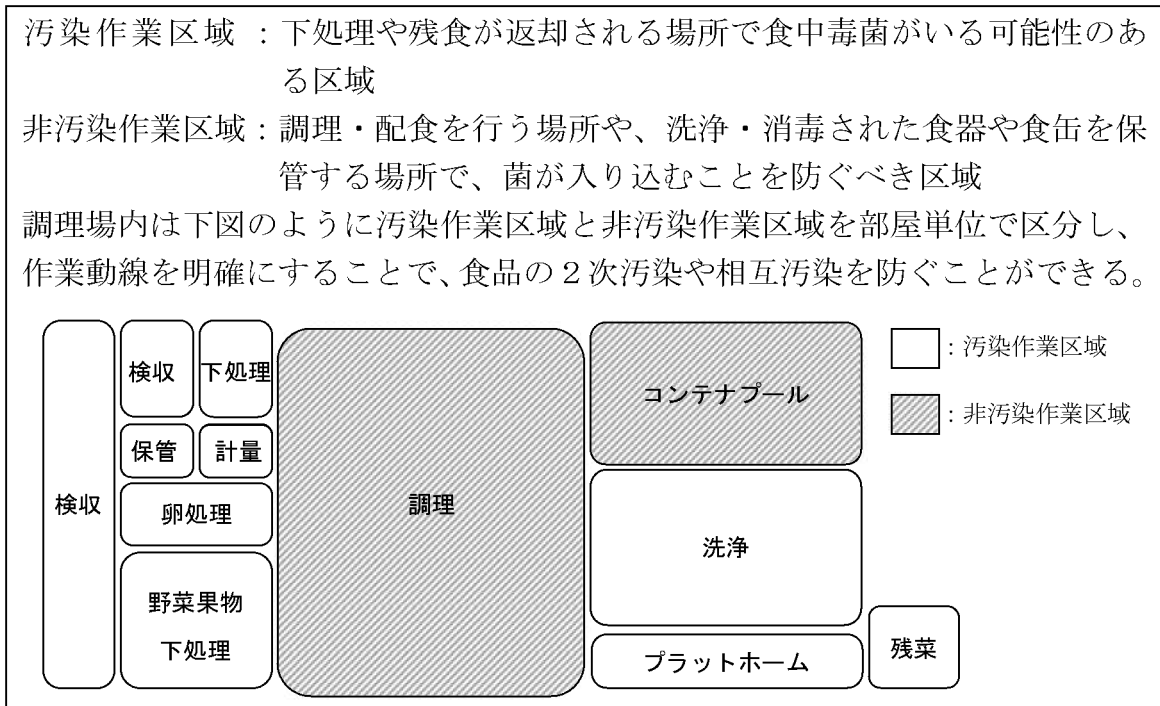
学校給食衛生管理の基準とは、平成8年に学校給食を原因として相次いで発生した腸管出血性大腸菌O157による食中毒を契機に、文部科学省が策定したものであり、学校保健法の趣旨を踏まえ、学校給食における衛生管理の徹底を図るための重要事項について示したものである。

現在本市の学校給食施設は、この基準で定められている「汚染作業区域と非汚染作業区域の区分」(注1)や「ドライシステムの導入」(注2)を実施していないため、早急な対応が必要となっている。しかし、現施設において敷地面積、建物面積が共に狭小のため、大規模な改修・増築を行い、学校給食衛生管理の基準を達成することは、極めて困難である。

### (3) 財政的な課題

本市の学校給食施設は、5箇所に点在しており、幾つかの施設においては、老朽化が進行していることから維持管理費の効率化が図れない。また、敷地や施設がいずれも狭小であることから、調理室の大幅な改修が行えず、最新の調理機器の導入も遅れていることから、他市町村と比較して光熱水費が高い割合を占めている。

(注1) 汚染作業区域と非汚染作業区域について



(注2) ウエットシステムとドライシステムについて

調理場の作業環境にはドライシステムとウエットシステムがある。ウエットシステムは、床に水を流すため、常に床が濡れている状態で、たまった水を放置することにより細菌が増殖するおそれがある。

一方、ドライシステムは、床に細菌が増える原因となる水を流さない方法で、汚染された跳ね水が食品等に飛ぶことがない衛生的な方法である。ウエットシステムと比較してドライシステムの利点は以下のとおりである。

- ・ 床面からの跳ね水による2次汚染を防ぐことができる。
- ・ 室内湿度が低く保たれ、細菌の繁殖を抑えることができる。
- ・ 室内が高温・多湿にならないため、調理環境が向上する。
- ・ 調理員が軽装で作業できるため、作業効率が上がる。
- ・ 設備の老朽化防止（サビの防止）につながる。
- ・ 節水や空調等の経費節減につながる。

### 3 これまでの経緯

前述の課題から、名護市学校給食施設再整備については、これまで様々な取組がなされてきた。ここでは、名護市学校給食施設再整備についてのこれまでの経緯を整理する。

(1) 名護市学校給食施設管理運営検討部会報告（平成13年1月17日）

平成12年1月17日に第3次名護市行政改革大綱が制定され、学校給食施設の管理運営合理化は行政改革の主要事項として推進していくことになった。行

政改革推進本部の中の学校給食施設管理運営検討部会において調査研究が行われ、下記のとおり報告が行われた。

ア 施設について

効率的な管理運営と各学校給食センターの老朽化を解消するために、現況の6施設から、2施設（近代的調理施設の導入）への統合を図ること。

イ 組織・定数・職員配置について

施設の統合・規模拡大に伴って、組織再編並びに定数・職員配置の適正化を図ること。

ウ 質の向上について

十分な栄養価とバランスの取れた給食をおいしく提供するために、配送時間の短縮や調理方法の改善に努めること。

エ 安全衛生について

「学校給食施設の安全衛生に関する基準」（現「学校給食衛生管理の基準」）を満たすために近代的なフルドライシステムを導入し、より安全で衛生的な給食を提供すること。

オ 管理運営について

施設の統合・近代化を進め、人件費はじめ光熱水費などの施設運営に係る経常経費の効率的運営に努めること。

(2) 名護市庁議の結果（平成13年2月5日）

学校給食施設管理運営検討部会報告を受け、名護市庁議において、部会の検討した結果のとおり、今後の管理運営の方向性が承認された。

(3) 名護市学校給食センター運営委員会による統合についての答申（平成15年11月6日）

前述の部会報告と庁議の結果を受け、教育委員会は、名護市学校給食センター運営委員会に学校給食センターの在り方を諮問し、下記のとおり答申を受けた。

ア 学校給食衛生管理の基準を満たすため、調理方式は、フルドライシステムとする。

イ 施設は2ヶ所に配置し、配食数は按分に近づけること。

(ア) 羽地支所跡地を利用する。

(イ) 二見三叉路付近とする。

ウ 組織については、安全、安心して食べられる給食を基本とするため、適正配置に努めること。

エ 平成13年2月5日庁議における、答申については、保護者への説明責任に努めること。

(4) 久志学校給食センター廃止における保護者からの意見・要望

教育委員会は、前述の答申等を受け学校給食施設再整備の準備を進めてきた。しかし、その間にも学校給食施設の老朽化は進んでおり、特に久志学校給食セ

ンターは、昭和 42 年 12 月に建設され、築 40 年を経過しておりその対応が課題となっていた。教育委員会は、再整備を終えるまで久志学校給食センターを継続使用することは困難と判断し、その対応について検討を行った。

その結果、平成元年以降、市内の児童生徒数が約 1,700 人減少する中、久志学校給食センターの分を屋部と東江の学校給食センターで担ったとしても、対応能力に余裕があることから久志学校給食センターを廃止することを決定し、保護者等へ説明会を行った。

その説明会において、前述の答申等に基づく学校給食施設再整備について、保護者から下記のとおり意見・要望があった。

- ア 現在の学校給食施設と比較して規模が大きくなることから、給食の質が低下したり、食育や地産地消ができなくなるのではないかという不安がある。再整備の際には、現在提供している献立の質を落とさないようにしてほしい。
- イ 久志地域から公共施設を無くさないでほしい。現在の久志学校給食センターの位置に建て替えてほしい。

(5) 名護市学校給食施設再整備検討市民懇話会による名護市学校給食施設再整備に向けた提言（平成 20 年 9 月 17 日）

久志学校給食センター廃止説明会による保護者からの意見・要望を受け、教育委員会は、食や学校給食に関する情勢が大きく変化しており、前述の答申等について再度検討を行う必要があると判断した。そこで、学校関係者、保護者、有識者等で構成された名護市学校給食施設再整備検討市民懇話会を設置し、名護市学校給食施設再整備の在り方について検討を行った。

市民懇話会は、平成 20 年 1 月から 8 月にかけて全 8 回開催し、以下のとおり提言を行った。なお、本基本計画については、この提言を尊重し、それを基に作成を行っている。

### 名護市学校給食施設再整備に向けた提言

「名護市学校給食施設再整備検討市民懇話会」において名護市学校給食施設再整備の基本方針（機能・規模・建設場所）を以下のように提言する。

#### 1 機能

名護市学校給食施設再整備においては、以下の 5 つの機能を満たすように提言する。

- (1) 「学校給食衛生管理の基準」を満たした施設であること。
- (2) これまで提供してきた献立を維持・向上できる施設であること。
  - ・ 最新調理設備を適正数導入、調理員を適正数配置すること。
- (3) 食育が推進できる施設であること。
  - ・ 見学用コース・展示用スペース・研修室を設置すること。
- (4) 合理的に運営ができる施設であること。

- ・ 建設費・管理運営費を低く抑えることのできる配置計画にすること。
- (5) 地産地消が推進できる施設であること。
- ・ 市内産の野菜類を1次加工できる施設を検討すること。

## 2 規模

名護市学校給食施設再整備における1施設の規模（調理能力）を、以下のよう  
に設定し再整備するよう提言する。

- (1) 名護市全体における学校給食施設が担う総調理能力を、平成20年5月1日  
現在、名護市の小中学校の児童・生徒及び教職員の総数が7,241人であるこ  
とを鑑み、8,000食と設定する。
- (2) 学校給食施設の1施設当たりの標準規模を、現在の屋部学校給食センター  
の調理能力である2,000食とする。
- (3) 調理能力が2,000食を超える学校給食施設を整備する場合、複数ラインの  
調理室の整備（複数献立の実施）を行う。

## 3 建設場所（配置）

名護市学校給食施設再整備における各施設の建設場所（配置）については、以  
下のような考えのもと行うことを提言する。

- (1) 再整備の1施設目は久志地域とし、調理能力は2,000食+2,000食の2調理  
ラインを有した施設を配置する。
- (2) 再整備の2施設目以降の配置については、久志の機能状況を踏まえ、市の  
財政状況や社会状況の変化等も考慮し、以下の2つのパターンから選択する。
  - ・ 再整備の2施設目は羽地地域とし、調理能力は2,000食+2,000食の2調  
理ラインを有した施設を配置する。
  - ・ 2施設目の調理能力を2,000食とし羽地地域に配置した後、屋部地域に調  
理能力2,000食の施設を3施設目として配置する。
- (3) 単独調理場については、食育等の観点から共同調理場方式と比較してメリ  
ットが多い。そのため、市の財政状況や社会状況の変化等を考慮し、遠隔地  
の学校において単独調理場の設置を検討すること。

## 4 再整備における保護者ニーズと社会的要請

### (1) 保護者ニーズ

学校給食施設に対する保護者の一般的なニーズは、安全で栄養バランスの取  
れたおいしい給食を提供してほしいということである。

一方、学校給食施設再整備に対する保護者のニーズについては、過去におい  
て調査を行った事例はない。しかし、久志学校給食センター廃止の保護者説明  
会において、学校給食施設再整備についての不安が聞かれた。久志地域の保護  
者からの聞き取りではあるが、名護市全体の保護者のニーズとしてとらえるこ  
とができるものと判断する。

## ア 学校給食施設再整備に対する保護者の不安

平成 13 年の庁議決定、平成 15 年の答申のように学校給食施設を 2 施設（1 施設 4,000 食規模）へ統合した場合、現在運営している学校給食センターの施設規模より大きくなることから、以下のとおり大量調理への不安が聞かれた。

(ア) 現在よりも規模が大きくなるため、学校給食における食の安全安心が保たれないのではないかという不安

(イ) 再整備をすることで、現在提供している学校給食と比較して質が低下するのではないかという不安

- ・ 献立内容に制約が生じるのではないか。
- ・ 使用する食材の種類に制約が生じるのではないか。
- ・ きめ細かな料理ができないのではないか。
- ・ 既製品の食品に頼ることになるのではないか。

(ウ) 再整備をすることで、食育がおろそかになるのではないかという不安

## イ 不安から読み取れる再整備に対する保護者のニーズ

現在提供している学校給食については、一定の評価をしているが、再整備をすることで学校給食の質が低下するのではないかとの不安があり、再整備の際には、現在提供している学校給食の質（安全安心、献立等）の維持が求められている。

また、食育に対する関心も高いことから、食育を推進できる学校給食施設が求められている。

## (2) 社会的要請

### ア 食の安全・安心

子供たちが喫食する学校給食については、栄養バランスの取れたおいしいものであることと同時に、安全で安心なものでなければならない。

輸入食材への依存が高まり食糧自給率が低下している中で、遺伝子組換え食品や B S E、加工食品における有害物質等の混入、産地偽装といった問題が発生しており、食に対する不信や不安が広まってきている。

学校給食においては、平成 8 年の腸管出血性大腸菌 O157 による大規模食中毒事故をきっかけに、学校給食施設の衛生管理を充実させることを目的として、学校給食衛生管理の基準が制定された。平成 20 年 7 月には食品偽装問題等を受け、学校給食衛生管理の基準に加工食品に関する事項が追加され、平成 21 年 4 月に施行される改正学校給食法においては、これまで局長通知として自治体や学校に委ねられてきた衛生管理の対策を徹底するため、学校給食衛生管理の基準を遵守すべき旨が示されている。

また、学校給食施設再整備に当たっては、厚生労働省における H A C C P の概念に基づき作成された「大量調理施設管理マニュアル」にも対応していく必要がある。

## イ 食育

子供たちの食習慣や家庭の食に対する考え方の変化、地域の食文化の喪失等の危機的状況により、社会全体から食育に対する関心が高まり、食育の目的や各々の役割が示された「食育基本法」が平成 17 年 7 月に施行された。その中で、子どもの食育における基本理念として、家庭と教育関係者が食育における役割の重要性を十分に自覚し、積極的に食育の推進に取り組むことが示されている。また、食育基本法の施行を受けて、国及び県は食育に関連する計画を策定している。さらに改正学校給食法においては、学校給食の目的に食育の観点が加わり、食の大切さや文化、栄養のバランスなどを学ぶ場として、学校給食が明確に位置づけられている。

このように食育に対する関心が高まる中、学校給食施設が食育において担うべき役割を整理し、それに対応する設備の設置が求められている。

## ウ 地産地消

食の安全は近年大きな社会問題となっている。学校給食における安全性の確保を図るため、生産者の顔が見える地元産食材の利用促進が求められている。

また、農林水産業やその他関連産業の振興が求められている中、大量の食材を利用する学校給食において、地元産食材の利用促進を図ることで、地元産業の振興に寄与することが望まれる。

さらに、「生きた教材」として地元産食材を活用することで、子供たちが地域の自然や文化、産業等に関する理解を深めると共に、それらの生産等に携わる人の努力を身近に感じ、食への感謝の念をはぐくむことができる。

これらのことより、再整備を行う学校給食施設においては、これまで以上に地産地消を促進していくため、生産者と学校給食施設が情報共有等を行える仕組みづくりが求められている。

## エ 合理化

現在の学校給食施設は、老朽化により維持管理費の効率化が図れず、最新の調理機器の導入が遅れ、非効率化が生じている。このため、現在提供されている学校給食の質を維持した上で、最新の調理機器や空調等の設備が整った施設整備により経済効率性を高め、管理運営費の合理化を図る必要がある。一方、最新設備の導入は調理員の労働環境向上にもつながる。

また、広域な市域に点在している学校給食施設を統合し、効率的な規模及び配置による再整備を行い、建設費の低減と管理運営費の効率化を図ることが求められている。

## 第3章 学校給食施設再整備計画

### 1 学校給食施設再整備の基本方針

本市学校給食施設の現状や課題、これまでの経緯、保護者のニーズや社会的要請をもとに、次の5つの項目を学校給食施設再整備における基本方針とする。

- (1) 学校給食衛生管理の基準を満たした施設であること。
- (2) これまで提供してきた献立を維持・向上できる施設であること。
- (3) 食育が推進できる施設であること。
- (4) 合理的に運営ができる施設であること。
- (5) 地産地消が推進できる施設であること。

### 2 機能について

学校給食施設再整備基本方針を基に、必要な機能を以下に整理する。

- (1) 学校給食衛生管理の基準を満たした施設であること。

平成21年4月に施行される改正学校給食法では、学校給食施設は学校給食衛生管理の基準と照らして適切な衛生管理に努めることが明記されている。児童生徒に安心安全な学校給食を提供するため、学校給食衛生管理の基準及び大量調理施設衛生管理マニュアル等に基づき、衛生管理の徹底を図る。

具体的には、調理室へのドライシステムの導入、汚染作業区域と非汚染作業区域の明確な区分・区画等を行い、調理場内を一定の温度、湿度に保ち、細菌繁殖の防止と2次汚染防止を図る。また、供給食数や献立等に応じた作業空間と機能性を持たせ、調理の流れに沿った作業が適切に行えるよう、調理員の安全・健康管理、作業効率の向上を図る。

- (2) これまで提供してきた献立を維持・向上できる施設であること。

調理員の適正配置等によって、現在の献立水準を維持しつつ、学校給食衛生管理の基準に基づいた施設整備や最新の調理設備を導入し、作業環境の向上と作業の効率化を行うことで、献立の向上を図る。

さらに、野菜の1次加工（洗浄、カット等）を行う施設を設置し、これまで当日行ってきた野菜類の下処理作業を前日の午後等に行う。これにより当日下処理作業に取られていた時間と労力を、手作り献立やメニューの充実に振り分けることが可能となり、更なる献立の向上が期待できる。

- (3) 食育が推進できる施設であること。

児童生徒が普段給食しているものが、どのような施設や過程で調理されてい

るのか実際に見学し学習することは、食育の推進に大変重要である。そのため、児童生徒や保護者、市民等が調理工程を見学できる見学スペースや、給食に関する展示用スペースを設置する。また、給食に関する講習会や関係職員の研修等を行うことができる研修室を設置する。



うるま市学校給食センター第1調理場  
(見学用スペース、研修室)



中城村学校給食共同調理場  
(見学用スペース)

#### (4) 合理的に運営ができる施設であること。

食の安全、献立の維持・向上を前提とした上で、経費を削減し合理的な運営を行うため、現在5箇所ある学校給食施設を再整備することにより、管理運営費の改善を進める。

また、それぞれの施設で行っている学校給食の食器洗浄業務を一元化し、配送業務の民間委託を行うことによって更なる合理化を図る。

##### ア 食器洗浄業務を一元化する利点

食器洗浄機能は、一般的に各学校給食施設に分散されているが、それを1つに集約することにより、作業量（人件費）や光熱水費の軽減が図られる。また、調理師免許を必要としないために、地元の雇用創出につながる。

さらに、現在稼働している5箇所の学校給食施設は、調理室が狭小だという課題がある。しかしながら、再整備の過程において幾つかの学校給食施設は今後も稼働する必要があることから、それらの施設の食器洗浄設備を省くことにより、調理作業スペースの拡大を図ることができる。

##### 〈食器洗浄センターの設置事例（東京都府中市）〉

食器の安全性を高めるとともに、献立に合わせて使用する食器を選択し給食をより家庭に近い状態で提供するため、強化磁器の食器に切り替えたことを背景として学校給食洗浄センターが設置された。市内の全小中学校に給食を提供している2つの給食センターと隣接した場所に立地し、洗浄業務を一括で管理することで効率化が図られている。

(5) 地産地消が推進できる施設であること。

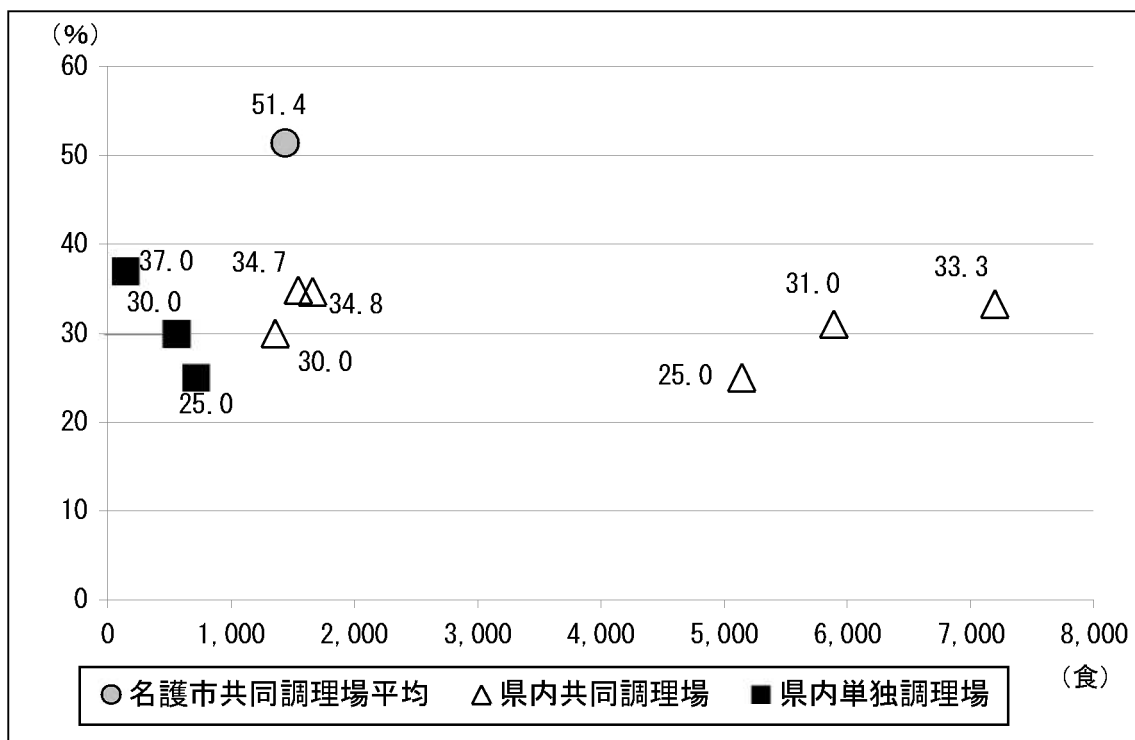
現在名護市では、各学校給食施設が業者から個別に購入し、地産地消についても個別に対応している状況である。

県内学校給食施設の事例調査によると、平成 19 年度県内産野菜の使用率は、名護市平均で 51.4%と高い水準にある。また、調理食数と地産地消率に相関性は見られないことから、調理食数が多くなれば地産地消率が低下する訳ではないことが分かった（下図参照）。

今後、さらに地産地消を推進するためには、名護市全体の地産地消システムを構築し、生産者（納入業者）と学校給食施設が情報共有を密にすることが必要となる。生産者（納入業者）においては、品揃えや作期、量、価格等の情報を学校給食施設に随時提供することで、学校給食施設は市内産食材を最大限に活用した献立作成を行うことができる。一方、学校給食施設は、学校給食ソフトを活用した献立の早期作成により、必要な食材の種類、量を早い時期に納入業者に提供することで、納入業者は学校給食用の地元産食材の調達が容易となる。さらに、どの時期にどの種類の食材をどれだけの量使用しているか、などのデータを蓄積し生産者に提供することで、生産者が年間をとおして計画的に生産することが可能となり、学校給食施設は安定して必要量の食材を確保することが可能になる。

さらに生産者（納入業者）との連携を強化するため食材調達のコーディネーターの設置の検討や、前述した野菜の 1 次加工（洗浄、カット等）施設において、積極的に地元産野菜類を活用することで地産地消の推進に努める。

〈平成 19 年度県内産野菜の使用率と調理食数〉



### 3 規模について

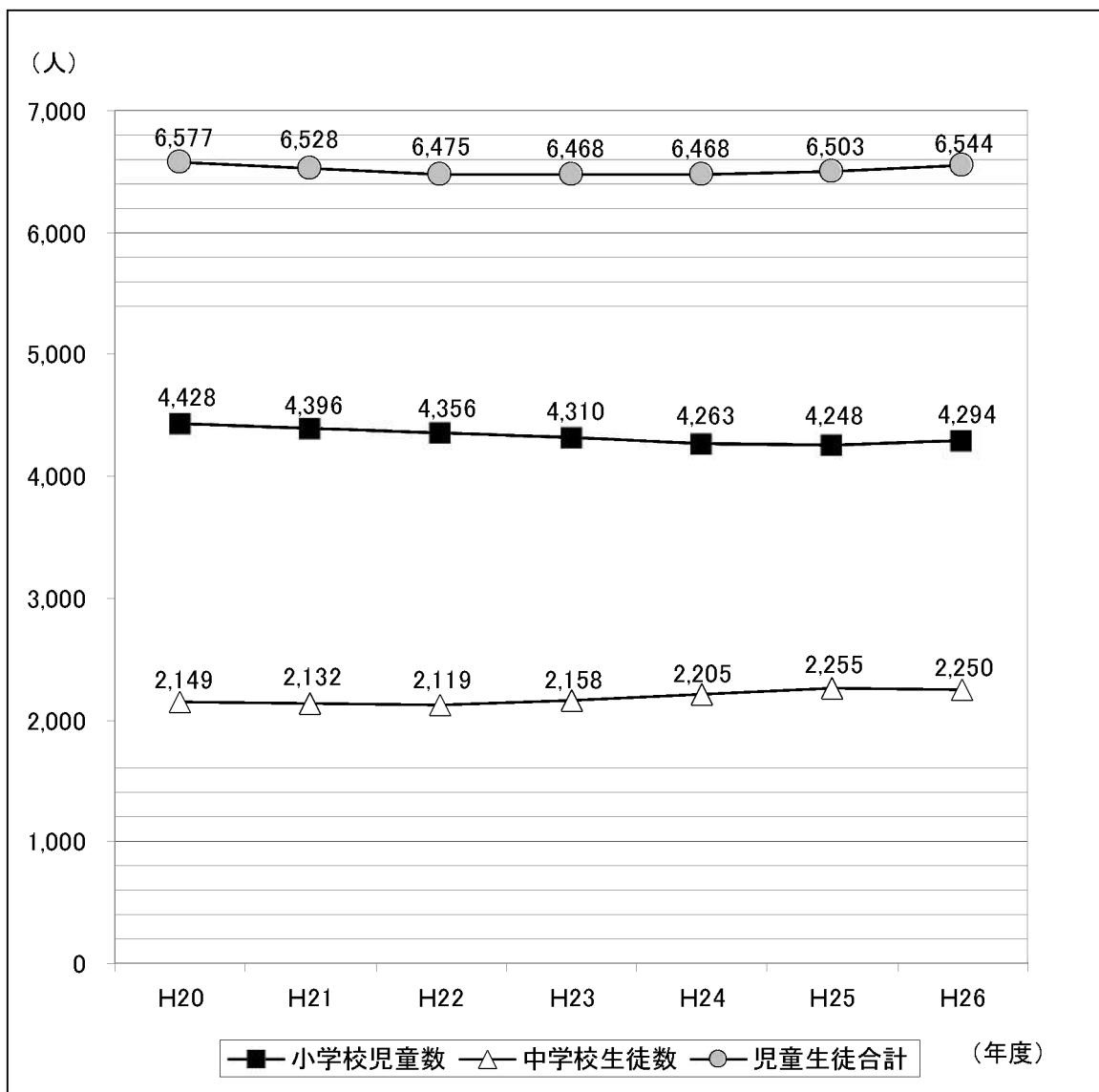
児童生徒数の動向とこれまでの検討の経緯などから、学校給食施設の適正規模を設定する。

#### (1) 名護市全体の学校給食食数について

学校給食の提供を受けている対象者は、児童生徒、教職員、学校給食施設職員である。

次図は、平成 20 年度から 26 年度までの児童生徒数の推計である。この表の結果から児童生徒数は 33 人減小の 6,544 人となり、当面の間大幅な増減はないと予測できる。今後、児童生徒の増加は見込めないことより、平成 20 年 6 月現在の学校給食食数である 7,241 食を基準とし、将来は、幼稚園児にも給食を提供することを視野に入れ、名護市全体の学校給食食数を 8,000 食と設定する。

〈名護市児童生徒数の推計（平成 20 年度～平成 26 年度）〉



(2) 調理場方式について

学校給食施設の方式には、単独校調理場方式と共同調理場方式がある。単独調理場方式とは、学校内に調理場を配置し、その学校のみ給食を提供する方式である。一方、共同調理場方式とは、複数の学校の給食を一括で調理し配送する方式である。

現在、名護市では、5箇所の共同調理場により給食が提供されている。名護市の小中学校（分校含む）は合わせて26校（平成21年4月より23校）設置されており、全小中学校に単独調理場を設置していくことは、建設費、維持管理費の面で極めて困難である。また、学校敷地内に単独調理場を建設するだけの面積を保有していない学校もあり、敷地の買い増しなど多大な費用を要する。

そのため、学校給食施設の再整備においては、市内の老朽化した施設を早期に建て替えていくために、また、建設費や維持管理費等で合理的な運営が可能であることから共同調理場方式を採用することとする。

(3) 共同調理場の適正規模について

平成13年の庁議決定及び平成15年の名護市学校給食センター運営委員会答申において、名護市の学校給食施設を2箇所に統合することが決定・答申されている。名護市全体の学校給食食数は8,000食のため、この決定・答申に従うと1施設当たり4,000食規模の学校給食施設となる。

しかし、この決定・答申については、久志学校給食センター廃止説明会において、現在の学校給食施設と比較して規模が大きくなるとの理由で、保護者から不安が聞かれたため、教育委員会は、この決定・答申を再度検討し直すこととした。

全国の学校給食施設の事例を見てみると、500食以下の極小規模な施設から10,000食を超える大規模な施設までその規模は様々である。これは、各自治体によってそれぞれ条件（児童生徒数、学校数、市町村面積、財政状況、給食施設配置状況等）が異なっているためであり、県内においても同様の傾向にある。そのため、現在の名護市の状況等を加味し、名護市独自の適正規模を設定する必要があった。

現在、名護市の学校給食施設で一番食数が多いのは屋部学校給食センター（2,000食）であり、他の4施設と同様に安全でおいしい給食を達成できているという現場職員や試食会を実施した際の保護者からの意見があった。このため、名護市学校給食施設再整備検討市民懇話会では、屋部学校給食センターと同規模である2,000食規模であれば、これまで提供してきた献立を維持・向上し、なおかつ合理的に運営ができるとの結論に至っており、本計画においても市民懇話会の提言を尊重し、共同調理場の適正規模を2,000食とする。

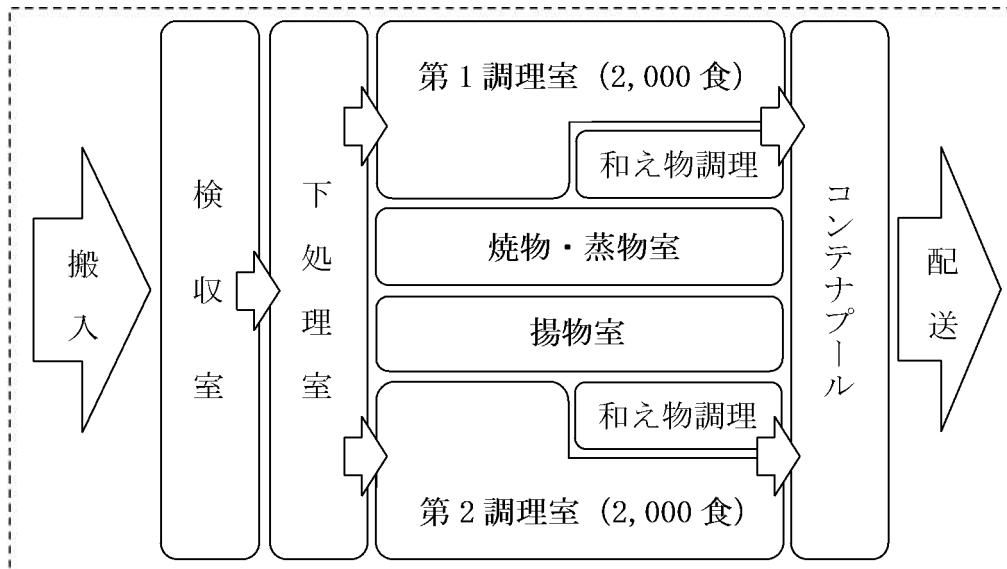
(4) 2調理ライン（複数献立）について

名護市全体の学校給食食数は、8,000食と設定されているため、2,000食規模の共同調理場を整備すると4つの共同調理場が必要になる。しかし、建設費

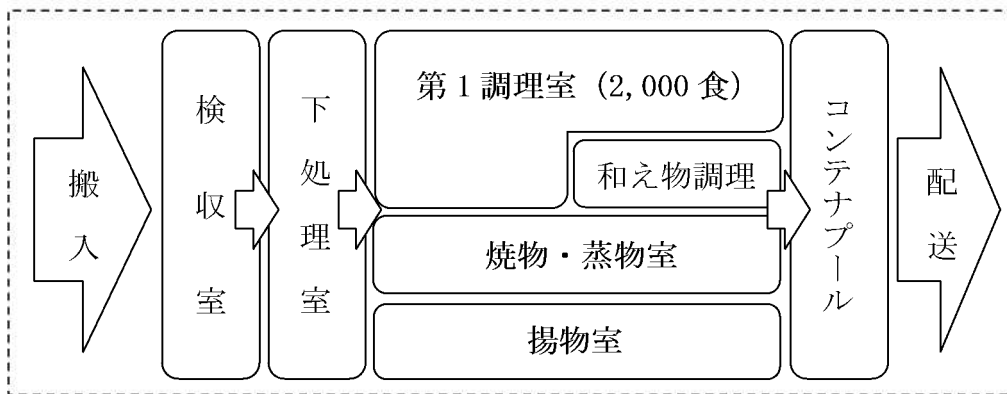
等の削減、合理的に運営する上でのメリット等があることから、2調理ライン（複数献立）の導入を図る。

2調理ライン（複数献立）とは、1つの共同調理場内に2,000食規模の調理ラインを2つ設置し、それぞれのラインで異なった献立を調理する方法である。

〈2調理ライン（2,000食+2,000食）のイメージ図〉



〈1調理ライン（2,000食）のイメージ図〉



#### ア 2調理ライン（複数献立）のメリット

##### (ア) 建設費の削減が可能

2,000食規模の学校給食施設を別の場所に2つ設置するよりも、2,000食+2,000食規模の2調理ラインとして1施設に集約することにより、適正規模である2,000食の調理水準が実現できるとともに、共用部分等の建設費を削減することができる。

##### (イ) 効率的な運営が可能

1施設に集約し調理に係る部分以外の共用を行うことで、人件費や光熱水費等の効率的な運営が可能となる。

(ウ) 万が一の事故の被害を低く抑えることが可能

4,000食を一括して調理する場合と比べ、2,000食+2,000食規模の2調理ラインに調理室を区分することにより、食中毒などの万が一の事故被害を低く抑えることができる。

(エ) 調理機器を共有することにより効率化が可能

学校給食施設では、献立によってその日全く使用しない調理機（揚物機、焼物・蒸物機）が存在する。2調理ラインの学校給食施設では、1日に2つの献立を調理するため、例えばA献立で揚物機を使用する献立にし、B献立で焼物・蒸物機を使用する献立にするなど、工夫することで揚物機と焼物・蒸物機を効率的に使用することができる。

〈2,000食+2,000食規模の2調理ラインの学校給食施設と2,000食規模の学校給食施設を2つ設置した場合の調理機器整備の比較〉

調理機器等	2,000食規模の学校給食施設を2つ整備		2,000食+2,000食規模の2調理ライン	
	A施設	B施設	A献立	B献立
釜	2,000食	2,000食	2,000食	2,000食
揚物機	2,000食	2,000食	2,000食	
焼物・蒸物機	2,000食	2,000食		2,000食
和え物室	2,000食	2,000食	2,000食	2,000食

(オ) 献立によって調理員が柔軟に対応することが可能

2つの献立（A献立・B献立）を担当する調理員の数は基本的に同じである。しかし、例えばA献立が人手の要する献立であれば、そこに人員を多く振り分けるなど柔軟に対応することができる。

(5) 規模のまとめ

これまでの検討結果から、名護市における共同調理場1施設当たりの適正規模を、2,000食規模の調理ラインを2つ有した2,000食+2,000食規模とする。

また、現在、名護市全体の学校給食食数は約8,000食であることから、再整備においては、共同調理場を2施設配置することとし、1施設目を適正規模である2,000食+2,000食規模とする。2施設目の規模については、今後の児童生徒数を考慮し検討することとする。

#### 4 配置について

法的規制等の条件整理から、学校給食施設の配置について設定する。

##### (1) 条件整理

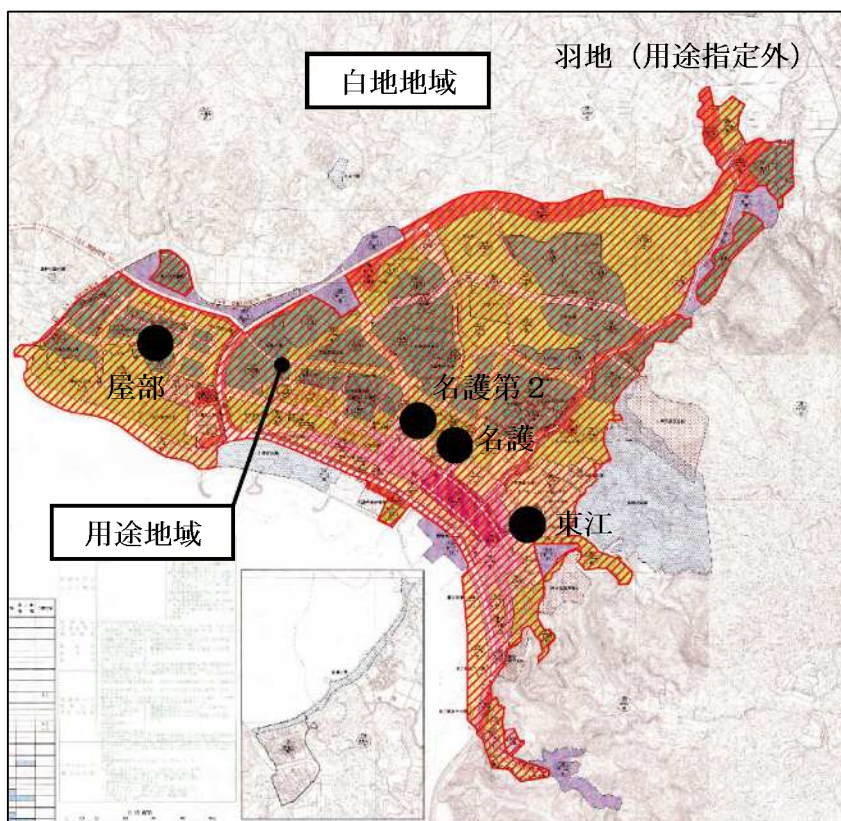
###### ア 都市計画法（用途地域）による条件

都市計画法では、用途地域によって建設可能な建物の種類が制限されている。共同調理場は「危険性や環境を悪化させるおそれが非常に少ない工場」に該当するため、市内で立地が可能な地域は、用途地域外の「白地地域」か用途地域内では「準工業地域」のみとなっている。

現在運営している羽地以外の名護、名護第2、東江、屋部学校給食センターの敷地は、第一種中高層住居専用地域等に定められており、現位置又は隣接しての再整備は極めて困難である。

※ 都市計画法とは、都市計画の内容及びその決定手続、都市計画制限、都市計画事業その他都市計画に関し必要な事項を定めることにより、都市の健全な発展と秩序ある整備を図り、もって国土の均衡ある発展と公共の福祉の増進に寄与することを目的とした法律である。

〈名護市都市計画図（用途地域図）と現学校給食施設位置〉



※ 斜線部分は、用途地域によって建設可能な種類が制限されているため、共同調理場の建設はできない。

## イ 再整備に必要な敷地面積による条件

再整備を行う際には、「学校給食衛生管理の基準」を満たした施設を建設する必要がある。そのため、現在と比較して施設面積を広くなり、現位置での学校給食施設敷地面積では5施設とも建築が非常に困難である。

### 〈学校給食施設の立地状況〉

調理場名	開設年月	調理能力 (食)	敷地面積 (㎡)	延床面積 (㎡)	用途地域	必要敷地面積 (㎡)
羽地	昭和 45 年 9 月	1,500	1,274	428	白地地域	2,620
東江	昭和 53 年 3 月	2,000	617	350	第二種中高層 住居専用地域	2,924
屋部	昭和 54 年 3 月	2,000	1,276	350	第一種中高層 住居専用地域	2,924
名護	昭和 57 年 3 月	1,500	小学校 敷地内	204	第一種中高層 住居専用地域	2,620
名護第2	昭和 53 年 3 月	1,500	中学校 敷地内	261	第一種中高層 住居専用地域	2,620

※ 必要敷地面積は全国の学校給食施設の事例を参考に算出

## ウ その他考慮すべき敷地条件

その他、学校給食の配送を行うため交通アクセスの良い地域や、森林地域（森林法）や農振農用地区域（農振法）などの法規制や傾斜地などの地形条件を考慮する必要がある。また、財政面において、早期整備が可能な地域であることが条件である。

## エ 条件のまとめ

前述までの条件を整理すると、配置候補地については、以下の条件を備えた地域でなければいけない。

- (ア) 「白地地域」か「準工業地域」
- (イ) 交通アクセスが良い地域
- (ウ) まとまった土地が確保できる地域
- (エ) 用地購入や財政面において早期整備が可能な地域

## (2) 配置計画

### ア 1施設目（（仮称）第一学校給食センター）

市内において前述の条件を考察した場合、その最有力候補地として久志地域が挙げられる。久志地域については、下記のとおり条件が整っていることから、1施設目を久志地域に配置し、第4次名護市総合計画前期基本計画の期間内に建設する。

#### (ア) 久志地域を1施設目とする理由

久志地域は用途地域等の市街地と異なり、まとまった土地が比較的安価に確保しやすい。また、県道 18 号線が整備されたことにより、久志地域

と市街地間の移動時間の大幅な短縮が図られ、他地域の小中学校への給食配送も可能である。

さらに、「名護市東海岸地域（二見以北10区）における地域交流拠点整備事業」との連携により、地域の活性化につながる施設としての活用による相乗効果が期待できる。また、早期整備の実現性についても、他地域より可能性が高い。

イ 2施設目（（仮称）第二学校給食センター）

2施設目となる（仮称）第二学校給食センターの建設時期については、羽地学校給食センター以外の学校給食施設が運営可能であることから、それら給食センターの老朽化等の状況を見て判断することとする。

そのため、場所については、建設計画時に土地の確保がしやすいなど、条件の良い地域へ配置を行うこととする。また、規模については、今後の児童生徒数を考慮して検討することとする。

なお、単独調理場については、時代の要請等を考慮し、メリット・デメリットを検証し、検討することとする。

5 再整備スケジュール

名護市の学校給食施設再整備スケジュールは、以下のとおりである。

今後、当該計画については、市のホームページや市広報誌「市民のひろば」への掲載、保護者や関係機関等を対象とした説明会等を開催し、十分なコンセンサスを得ながら実施していく。

〈学校給食施設再整備スケジュール〉

	第4次名護市総合計画前期基本計画	第4次名護市総合計画後期基本計画～
（仮称） 第一学校給食センター 【2,000食+2,000食規模 久志地域】	基本設計～設計工事 →	
（仮称） 第二学校給食センター （規模・場所未定）		配置場所・規模の検討 → 基本設計～設計工事 →

## 第4章 (仮称) 第一学校給食センターの整備計画 (案)

ここでは、学校給食施設再整備の1施設目となる、久志地域に配置する(仮称)第一学校給食センターの整備計画案を示す。

### 1 再整備に係る法令等

学校給食施設再整備に当たって、遵守すべき法令等は以下のとおりである。

#### (1) 関係法令

##### ア 給食・食品関係

- (ア) 学校給食法
- (イ) 学校保健法
- (ウ) 食育基本法
- (エ) 食品衛生法

##### イ 都市計画・建築関係

- (ア) 都市計画法
- (イ) 建築基準法
- (ウ) 農業振興地域の整備に関する法律
- (エ) 高齢者、身体障害者等が円滑に利用できる特定建築物の建築の促進に関する法律
- (オ) 消防法
- (カ) 下水道法
- (キ) 水道法

##### ウ 環境関係

- (ア) 水質汚濁防止法
- (イ) 廃棄物の処理及び清掃に関する法律
- (ウ) 大気汚染防止法
- (エ) 騒音規制法
- (オ) 振動規制法

#### (2) 基準等

- (ア) 学校給食衛生管理の基準
- (イ) 大量調理施設衛生管理マニュアル
- (ウ) HACCP

## 2 モデルプラン

(仮称)第一学校給食センターの調理設備は2,000食+2,000規模の2調理ライン(複数献立)とし、野菜の1次加工(洗浄、カット等)施設と市全体の食器洗浄業務を一元化した洗浄室を設置する。また、調理エリア上部の2階には見学者ルート、研修室、調理員休憩室等を設置する。

### (1) 計画内容

- ア 建物構造・階数：鉄筋コンクリート造一部2階建て
- イ 建築面積：約2,600㎡
- ウ 延床面積：約3,300㎡(1階：約2,600㎡、2階：約700㎡)
- エ 敷地面積：約10,000㎡
- オ 調理能力：2,000食+2,000食/日
- カ 厨房方式：ドライシステム
- キ 2調理ラインの設置
- ク 野菜の1次加工(洗浄、カット等)施設の設置
- ケ 市内の食器洗浄業務を一元化した洗浄室を設置  
(洗浄能力：8,000食)
- コ 見学者ルート、研修室の設置
- サ 駐車場台数：40台(うち身障者用2台)

### (2) ゾーニング及び動線計画の留意点

上記計画内容を基に、以下の留意点を踏まえ、ゾーニング及び動線計画を行う。

- ア 食材の搬入から調理、配送までの食品の流れや調理員の作業諸室への動線がスムーズなレイアウトとする。
- イ 作業区域は、汚染作業区域と非汚染作業区域とを明確に区分し、各区域の境界には、隔壁、扉又は床面の色別表示等により、2次汚染のないよう配慮する。
- ウ 調理員と外来者の動線は交わらないように配慮する。
- エ 第1調理ラインと第2調理ラインは、相互の行き来を行うことができない配置とする。
- オ 野菜の1次加工(洗浄、カット等)施設は中央部に配置し、2つの調理ラインへ食材の移動を可能とする。

### (3) その他の留意点

その他、以下のような留意点を踏まえ施設整備を行う。

#### ア 労働環境の向上

- (ア) 空調設備により室内を適切な温度・湿度に保つことで、調理員の労働環境に配慮する。
- (イ) 調理員等と調整しながら、調理員が作業しやすい設備配置や作業空間の創出、清掃や保守管理が容易に行える施設整備に配慮する。

(ウ) 調理作業状況の確認が容易にできる施設整備とする。

イ 環境への配慮

(ア) 周辺環境や立地特性との調和に配慮し、建物の配置や高さ、色彩や建材等の外観等を工夫する。

(イ) 適切な排水処理による臭気の拡散防止や設備機器や配送作業時の騒音抑制などの対策を図る。

(ウ) 光熱水費の省エネルギー化、省資源・長寿命化、残渣などのリサイクル化等に配慮した建物整備とする。

(エ) 施設内の適切な緑化に努める。

ウ 防災・防犯の向上

(ア) 各室や建物外までの安全な避難路を確保する。

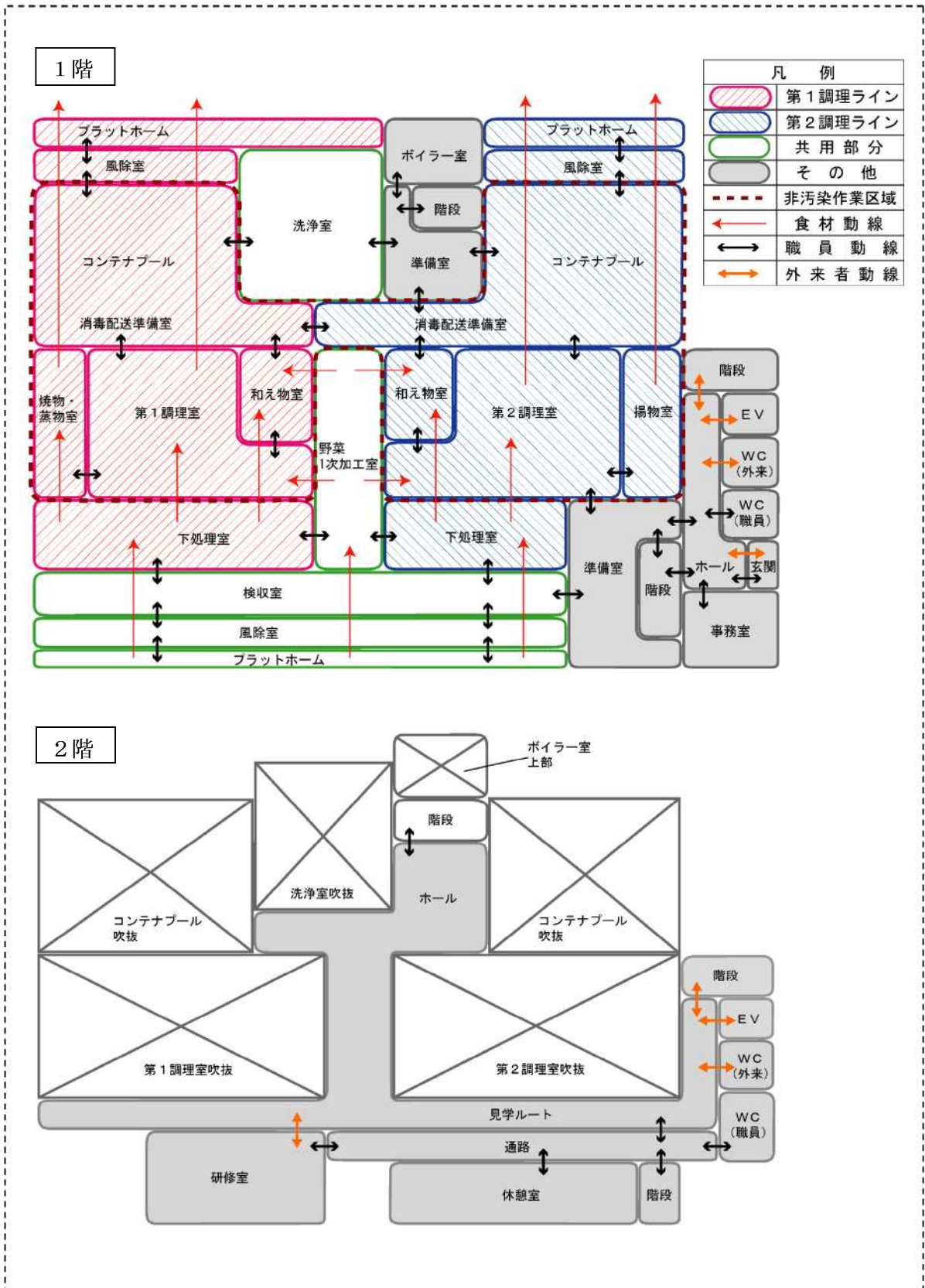
(イ) 火災の未然防止や消火設備の充実、地震や風水害に耐える施設整備とする。

(ウ) セキュリティー対策が整った施設整備とする。

エ バリアフリーの導入

手すり、スロープ、多目的トイレ、エレベーター等の設置により、高齢者や身体障害者に留意した施設整備とする。

〈ゾーニング及び動線のイメージ図〉



### 3 事業計画

#### (1) 概算事業費

(仮称) 第一学校給食センターのモデルプランにおける概算事業費を算出する。

収入財源として考えられる文部科学省の国庫補助金については、県内事例より建物建設費と厨房設備費の15%と設定し算出する。

〈概算事業費の内訳（百万円）〉

内 訳	市負担	補助金	合計
建物建設費	842	149	990
厨房設備費	640	113	753
用地購入費	110	0	110
合 計	1,592	261	1,853

#### (2) 事業スケジュール

現在の名護市内の学校給食センターの老朽化の状況から、(仮称) 第一学校給食センターの早期建設が必要である。

今後は市民への説明責任を果たし、第4次名護市総合計画前期基本計画の期間内の建設に向けた取組を進める。

〈事業スケジュール〉

	初年度	2年目	3年目	4年目
計画・設計	基本設計 造成設計	実施設計 外構設計	監理	
用地取得	用地調査及び交渉 用地購入等			
工事・設備		開発申請・造成工事	建築工事 外構工事 設備設置	試運転 運用開始

