

# 仙台市学校給食施設基本方針（中間案）概要版

## 策定の背景及び検討経過

### 学校給食に係る本市の課題

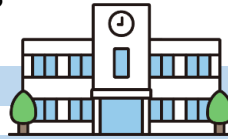
児童生徒数の減少

給食施設の老朽化

人材不足等

安全で安心な学校給食を将来にわたって安定的に実施するため、**給食施設全体における効率的な運営体制及び将来のあり方**を検討

学識経験者・学校長・学校給食研究会代表者・児童生徒の保護者等  
様々な立場の視点・役割等を踏まえながら  
**学校給食施設基本方針を策定**



## 現状

### 本市の実施方式

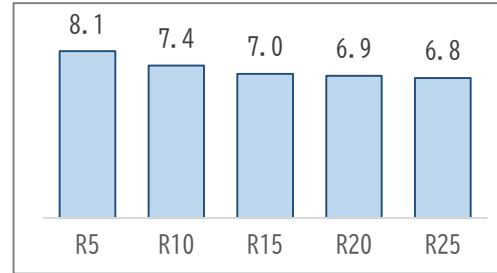
単独調理校方式 (79校)	調理設備のある学校で調理を行い、当該学校の児童生徒に給食を提供する方式
親子方式 (4校)	調理設備のある学校で調理を行い、当該学校（親校）及び近隣の学校（子校）の児童生徒に給食を提供する方式
学校給食センター方式 (103校)	学校給食センターで調理を行い、複数の学校の児童生徒に給食を提供する方式

小・中・特別支援学校・定時制高校・中等教育学校（前期課程）の186校の児童生徒約7.6万人（R6.5月時点）に対し、学校給食を実施

## 課題

### 児童生徒数の減少

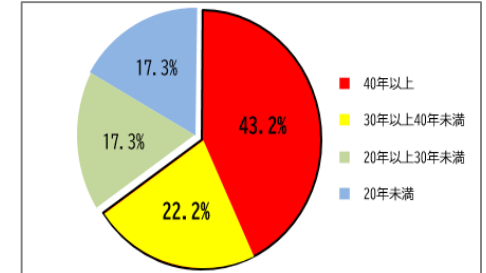
本市の6～14歳の子ども数は年々減少し、令和25年には約6.8万人となる見込み（15%以上減少）



【6～14歳の児童生徒の将来人口推計（単位：万人）】

### 給食施設の老朽化

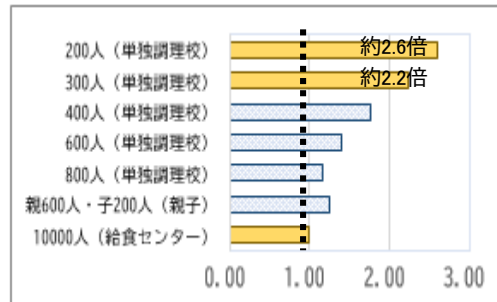
単独調理校及び親子方式の親校のうち、築後30年以上経過する学校が約65%を占めており、学校給食センターも老朽化が進んでいく



【築年数別の単独調理校等数割合】

### 給食単価の差異

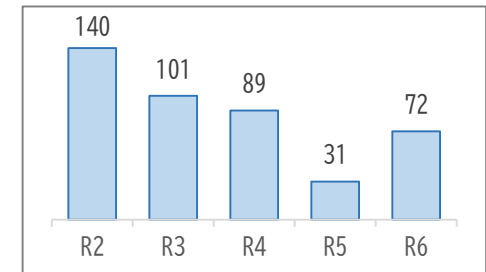
児童生徒1日1人当たりに係る給食施設の整備や維持管理運営に要する費用（給食単価）について、親子方式・学校給食センター方式は単独調理校方式と比較し、割安となっている



【学校給食センター方式に対する実施方式ごとの給食単価の比率】

### 人材不足等による人的リスクの高まり

調理員等の人材不足が顕在化しており、調理員等の欠員による影響が比較的大きい小規模な単独調理校の安定的な給食提供に支障をきたすおそれがある



【給食パート職員採用年度当初待機者数推移（単位：人）】

# 仙台市学校給食施設基本方針（中間案）概要版

## 各実施方式の検討

単独調理校方式・親子方式・学校給食センター方式の主な特徴を比較

衛生管理	食育	食物アレルギー対応
提供温度・時間	給食単価	リスク管理

学校給食に関係する様々な立場の視点・役割等を整理

### 児童生徒及び保護者



- ・ 単独調理校は、児童生徒と給食従事者の関わり等により、食への関心が高まりやすいと考えられる
- ・ 親子方式は、親校から近隣校である子校に給食を搬送するため、単独調理校に近い性質を持つと考えられる
- ・ いずれの実施方式でも、安定して給食が提供されることが重要である

### 地域住民（農家等）



- ・ 単独調理校は柔軟に食材が調達しやすい面があり、地産地消や児童生徒との関わりを推進しやすい
- ・ 学校給食センターは、食材を大量調達する必要があるため、地元農家が直接入札に参加することが難しく、単独調理校と比較すると地産地消や児童生徒との関わりが行いにくい面がある

### 学校・学校給食センター関係者



- ・ 単独調理校は、やりがい等を感じやすい面がある一方、学校給食センターは栄養士等の休暇時のフォロー等がしやすい面がある
- ・ いずれの実施方式でも、学校給食は栄養バランスのとれた食事の提供だけでなく、食育の観点で重要な教育活動の一つである

### 行政（教育委員会）



- ・ 安全で安心な学校給食を前提に、それぞれの提供方式の特性を活かし、将来にわたって持続可能な給食提供を行っていく必要がある
- ・ 様々な立場の視点・考え方を踏まえ、適切な栄養摂取や教育的視点、地域の繋がりを含む食育の推進、人事労務等の管理、財政状況等を総合的に考慮して検討する役割を担っている

## 基本方針

単独調理校方式は、様々な利点がある一方で、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇、人的リスクの高まり等の課題を抱えている

各実施方式の比較や様々な立場の視点等を総合的に考慮した本市の学校給食施設に関する基本方針

- ・ 単独調理校方式・親子方式・学校給食センター方式それぞれの実施方式の特性を活かしながら、安全で安心な学校給食を将来にわたり安定的に実施する
- ・ 学校給食施設全体における効率的な運営体制を図るため、児童生徒数が一定規模を下回る単独調理校※は、親子方式への移行を進める
- ・ 学校給食センターの有効活用の観点も踏まえ、一定規模を下回る単独調理校で親子方式への移行が困難である場合には、学校給食センター方式への移行を進める
- ・ ただし、上記を基本としながらも、児童生徒数の増減状況や近隣の給食施設整備状況等を踏まえ、地理的条件、調理設備能力や人員体制等を考慮の上で対応を検討する

※「仙台市立小・中学校の一定規模確保に向けた基本方針」に定める学校として必要な一定規模の基準（小学校12学級以上、中学校9学級以上（いずれも特別支援学級は含まない学級数））を参考としながら、将来的な児童生徒数の増減見込み等も踏まえて判断

## 学校給食の充実に向けて

親子方式等への移行を進めるにあたり、より一層の学校給食の充実を図るための検討事項



食育の推進	給食提供を行う親校や学校給食センターとの連携を密にし、学校訪問やICTの活用等により、食育指導の機会を増やす
地場産物の積極的な活用	設備や環境の整備、献立作りの工夫や地元農家の方々との連携等により、地場産物の積極的な活用を図る
児童生徒に喜ばれる学校給食の実施	保温機能のある食缶の採用や、給食提供を受ける学校の要望を取り入れた献立の実施等により、学校給食の充実を図る
環境整備及び実施体制の充実	働きやすい職場環境や効果的な人員体制・設備配置の検討等により、実施体制の充実を図る