

# 江別市学校給食の在り方【基本構想】(案)(概要版) 令和7年11月

## 1 現状と課題

江別市の学校給食は、昭和37年に自校方式で始まり、昭和49年には、対雁調理場、平成13年には、元野幌のセンター調理場が整備され、令和7年度現在、センター方式により市内小中学校25校に対し、完全給食(主食・副食・牛乳)を直営調理体制で提供しています。

|           | センター調理場                 | 対雁調理場                 |
|-----------|-------------------------|-----------------------|
| 所在地       | 江別市元野幌741番地の2           | 江別市工栄町9番地の10          |
| 建物面積      | 2,151m <sup>2</sup>     | 975m <sup>2</sup>     |
| 給食開始      | 平成13年4月(24年目)           | 昭和49年11月(51年目)        |
| 供給学校数     | 小学校 11校<br>中学校 5校 計 16校 | 小学校 6校<br>中学校 3校 計 9校 |
| 調理食数      | 約6,500食                 | 約2,700食               |
| 道費栄養教諭配置数 | 3人                      | 2人                    |

そのような中、学校給食を取り巻く環境は、少子化、物価高騰、施設老朽化、人手不足、災害時対応など、多種多様な課題に直面しており、江別市においても例外ではなく、特に、人手不足と施設老朽化は、喫緊の課題となっています。

### ① 人材不足(調理員等不足)

江別市においては、正職員の調理員と、会計年度任用職員の調理補助員による直営体制で給食を提供しています。正職員の定年退職等が生じた際には、会計年度任用職員である調理補助員を配置することで、体制維持を図ってきましたが、衛生管理基準が改正されるなど、細やかな対応が求められており、また労働人口の減少により、人材の確保が難しくなっているなど、安定した調理補助員の確保が喫緊の課題となっています。

そのような中、全国的な人手不足は否めず、とりわけ調理員の確保の難しさは、有効求人倍率の状況からも見えてくるとおり、他の職種と比較しても、倍率は高い状況であり、安定した調理員等の確保は、より難しい状況となっています。

### ② 施設老朽化

2つの共同調理場のうち、対雁調理場は、築51年目であり、道内市においても50年を超える共同調理場はなく、建物及び各種設備の経年劣化による老朽化が進んでいる状況です。

20年後には、もうひとつの調理場であるセンター調理場においても、築年数の経過から、建て替え等を検討していく必要性が生じるなど、施設更新の在り方についても、考えいかなければなりません。

## 2 江別市学校給食の在り方検討委員会

安全・安心・安定した学校給食の必要性、そして、教育の一環としての学校給食の重要性が、より増していく中、これからも安全で安心なおいしい給食を安定的に提供し続けるための「江別市の学校給食の在り方」を検討することを目的として、令和6年1月に、8名の委員から構成される「江別市学校給食の在り方検討委員会」を設置し、6月に第1回検討委員会を開催しました。

検討委員会では、江別市学校給食の現状、サウンディング型市場調査の結果、児童生徒・保護者・教職員に対するアンケート調査の結果、他自治体への視察情報等をもとに議論が行われ、給食提供手法に関しては、5案から2案に絞っていただきました、提言書を取りまとめていただきました。

- ＜主な提言＞
- ・子どもたちの笑顔があふれる、安全で安心な学校給食を提供する。
  - ・安定した調理体制の確保は最優先事項であり、直営体制の規模縮小はやむを得ない
  - ・センター調理場は、現施設での直営体制を維持した上で、  
① 対雁調理場新築(調理体制は、委託も可) ② 中学生への民間事業者デリバリー方式導入

## 3 基本方針

学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達に資するものであり、児童生徒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であります。江別市においても学校給食法の制度に則り、今後も市の責任において、学校給食として国が認める方式で提供していくべきものと考えております。

～江別市の学校給食が在るべき姿～

子どもたちの笑顔があふれる、安全で安心な給食

～江別市の学校給食の特徴～

・食育の推進

・地場産品(野菜)の活用

## (1) 安全で安心な学校給食を、安定的に提供していきます。

子ども達が食する学校給食は、安全・安心が大前提です。「衛生管理基準」に沿った調理による食の安全を第一とした学校給食、「地産地消の旬の食材を使い、適切な栄養が保たれた安心な学校給食」を提供してまいります。

学校給食を安定して提供していくためには、安定した調理体制が必要不可欠です。市の実情や課題に対応した調理体制を確立していきます。

## (2) 「食育の推進」「地場産品の活用」を発展させていきます。

地場産野菜の使用率は、例年40%程度で推移しており、石狩管内の各市町村と比較しても高い数値となっていることは、市の学校給食の強みと言えるため、今後も高い水準で地場産品を活用できる取り組みを進めます。

また、食育については、以下の体制構築を図り、より発展させていきます。

- ・栄養教諭・栄養士等の適正な配置
- ・府内外における各分野で食育を推進している部署等の組織横断的の対応
- ・児童生徒・保護者・学校・生産者等とのより深い連携

## 4 給食提供手法(事業手法の検討)

検討委員会において、江別市の学校給食の提供手法は、「センター調理場は、現施設での直営体制を維持した上で、対雁調理場を新築し、調理体制は、直営又は委託とする案」と、「民間の調理場を活用して、中学生を対象に民間事業者デリバリー方式を導入する案」のいずれかの手法が望ましいとされました。調理場を新たに建設するに当たり、「民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律」に基づき、從来方式も含めた民間活力を導入した場合の事業手法について比較検討した上で、より望ましい給食提供手法を選択する必要があると考えました。

また、「地方公共団体向けサービス購入型 PFI 事業実施手続き簡易化マニュアル」に示されているとおり、給食センターの施設等整備事業は、過去に同種事業の実績が数多く存在する事業であり、基本構想段階で、事業手法の検討を併せて行うことができるところから、人手不足と施設の老朽化が喫緊の課題となっている当市においては、最良であると考えられます。

以上のことから、事業手法を比較検討し、最適事業手法の総合評価を行いました。

### 【検討委員会による給食提供手法に係る提言】

センター調理場は、現施設での直営体制を維持した上で、

・対雁調理場新築(調理体制は、委託も可) / ・中学生への民間事業者デリバリー方式導入

### 【定性的な評価】

・検討委員会提言内容(表1及び②) ・事業用地に関する検討  
「給食の質」「衛生管理」に差は生じない上で、民設民営方式(民間事業者デリバリー方式)を一部導入することは、官民連携により、将来的な児童生徒数の減少に対する食数調整等、起こり得るリスクに柔軟に対応でき、未来へ続く安定した給食提供体制を確立できると考えました。

また、民間施設や用地を活用する手法は、事業用地の候補を広げることができ、優位性があります。

### 【定量的な評価】

VFM(財政負担縮減効果) <参考:市の財政状況> ※VFMは裏面参照

老朽化が進行している対雁調理場の更新は、避けられない課題であり、人手不足の課題を含め、早期に対応していく必要がありますが、物価高が続く現状や、市の財政状況が厳しい見通しの中においては、事業費全体を抑えていくことが次世代への負担軽減となり、15年先、20年先の未来を見据えた、事業の安定した継続につながります。

VFMにおいては、数値が高く出ている民設民営方式に優位性があります。

### 【調理体制の検討】

直営体制の規模縮小及び民間事業者への調理委託の導入

調理体制については、これまでの直営体制を、できる限り継続することが望まれますが、全国的な人手不足の状況においては、安定した調理体制の構築に、民間事業者の活力の活用が不可欠であり、双方を両立させる手法として、直営体制を縮小しつつ、中学生給食へ民間調理委託を導入し、直営体制と委託調理の両輪で進めていくことが効果的と考えました。

### 【事業手法の実現性】

民間事業者への意向調査(サウンディング型市場調査)

検討委員会からの提言にある2案(対雁調理場新築、中学生への民間事業者デリバリー方式導入)については、定性的な評価及びサウンディング型市場調査の結果から、いずれの案においても、これまでと同様な給食提供が実現可能です。

江別市の児童生徒へ、安全で安心な学校給食を安定的に提供する事業手法  
人手不足と施設の老朽化の課題を一體的に解決でき、財政負担にも配慮できる手法

### 【最適事業手法】

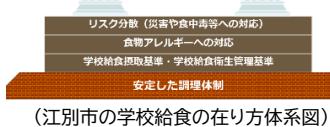
中学生への民設民営方式(民間事業者デリバリー方式) 導入

基本方針に示すとおり、民間の活力を活用しながらも献立作成は市が実施し、市の責任において、これまでと変わらない給食の質、衛生管理による学校給食を提供します。

### ＜中学生給食への導入とする理由＞

小学生は、センター調理場において直営調理体制で、中学生は、民設民営方式で提供することにより、小学生間・中学生間で調理手法に差を生じさせず実施することができます。

子どもの笑顔があふれる、安全で安心な江別市の給食



## 5 事業実施に向けた考え方

### 【考え方① 民設民営方式(民間事業者デリバリー方式)の優位性】

民間導入により、民間ノウハウを生かすことで、サービスの向上、災害時のリスク分散、官民連携による食育の推進、財政負担の軽減などが、より考慮された運営ができます。

民設民営方式(民間事業者デリバリー方式)では、民間事業者の施設を活用することになるため、付帯事業(配食サービス等)の展開により、住民サービスの向上・新たな雇用の創出・学校の長期休業期間中の施設の有効活用などが期待できます。

なお、検討委員会での意見として、「衛生管理面からも調理においては、学校給食専用が良い」とあることから、学校校給食以外の活用については、慎重に検討を行います。

### 【考え方② 官民の役割分担】

調理委託に関しては、国の通知「学校給食業務の運営の合理化について」(昭和60年1月21日付文体給第57号)において、地域の実状等応じて適正化を図るとされており、委託は可能ですが、献立の作成については、「設置者が直接責任をもって実施すべきものであるから、委託の対象にしないこと」とされており、引き続き、学校給食法に則った学校給食を提供していくため、今後も市において実施します。

なお、各校での配膳業務は、人手不足等の実情にあわせて、必要に応じて、民間事業者と協議するものとします。

### 【考え方③ 給食施設の設置】

民間事業者の給食施設は、以下の留意点により、市内に設置することとする。

- ・学校給食衛生管理基準において、「調理後2時間以内で喫食できるよう努めること」、「検食は、学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、あらかじめ責任者を定めて児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行うこと。」とされている。
- ・当市の学校給食の特徴として「地場産野菜の活用率の高さ」が挙げられ、今後も継続して地場産品を活用していくためには、納品のしやすさが重要視される。

### 【考え方④ リスク等の配慮事項】

PFI方式や民設民営方式(民間事業者デリバリー方式)導入に当たっては、施設建設から維持管理・運営までを15~20年程度の事業期間として契約し、長期となるため、運営期間中のリスクへの対応や契約期間終了後の取り扱いについて、想定しておく必要があります。

| 配慮事項     | 想定される対応                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 質の担保     | 施設・衛生管理・財務状況に関して、定期的にモニタリングを実施する。 <ul style="list-style-type: none"><li>・地場産品の使用、安全性の高い食材の提供について、市の要求水準どおりとなっているか、業務日報、例月報告書等により確認する。</li><li>・提供校に対して、アンケート調査を実施し、調査結果を検証する。</li><li>・市と学校による連絡会議等を実施し、実施状況について確認、意見交換を行う。</li></ul> ⇒民間事業者による履行状況が不良で、指導してもなお改善が見られない場合には、委託料の減額等の措置を講じる。 |
| 倒産・撤退リスク | 財務状況を定期的にモニタリングし、万一、事業継続が困難になった場合には、契約を解除し、市に建物を譲渡するよう契約条件に盛り込む。<br><その他考えられる対応> <ul style="list-style-type: none"><li>・代行運営企業となる保証人(運営企業)の配置を義務化</li><li>・市と融資する金融機関の双方で事業をモニタリング</li><li>・契約の部分解除(運営業務だけの解除)を行い、施設所有は当該民間事業者が継続し、市が代替の運営企業を選定する。</li></ul>                                |
| 法令変更等    | 災害、法令・規則の制定・改廃等の不可抗力事由や、市の意向によるサービス内容の変更等があった場合には、双方で協議できるものとする。<br>※原則、市に帰責事由がある場合には、市が経費負担することとなる。                                                                                                                                                                                        |
| 契約期間終了後  | 契約期間終了後の給食提供に係る事業手法については、事業期間終了の5年前から行うこととする。                                                                                                                                                                                                                                               |

## 6 事業実施に向けた課題

### 【課題① 事業スキームの構築】

民設民営方式(民間事業者デリバリー方式)による給食提供を、より確実に実施するため、また現在の給食提供の仕組みからスムーズに移行できるよう、引き続き検討していく必要があります。

特に、直営規模の縮小や道費栄養教諭の配置数の減が生じた場合には、混乱が生じないよう進める必要があり、直営の調理員をセンター調理場に集約する方法や、市費の栄養教諭・栄養士を採用する手法について検討してまいります。

### 【課題② 要求水準書の作成】

民間事業者に求める性能を規定した要求水準書等を作成する必要がありますが、検討委員会からの提言・提言に係る付帯意見・アンケート調査結果・サウンディング型市場調査の結果が反映されるよう進めることが重要となります。

### 【課題③ 既存施設(対雁調理場)の跡地利用】

同一敷地内に新調理場を建設する場合は、跡地利用の課題はありませんが、民間事業者の調理施設を活用する場合や民間事業者の土地に新設される場合は、既存施設の跡地をどう有効活用していくかが、整備後の課題となります。

### 【課題④ 民設民営方式(民間事業者デリバリー方式)導入の効果検証】

「給食の質」「衛生管理」に差は生じないものの、これまでと異なる給食提供手法になるため、児童生徒等へのアンケートや民間事業者へのモニタリング等を通して、導入効果について検証していく必要があります。

### 【課題⑤ センター調理場の調理体制及び更新】

元野幌にあるセンター調理場は、直営体制による調理体制を継続するものの、依然として全国的な人手不足や正職員である調理員の退職に伴う課題が残るため、適宜調理体制の見直しを行っていく必要があります。

また、施設は築24年目であり、約20年後には、今回の対雁調理場と同様な課題が生じるため、新たな調理場の建設を含めた、江別市の学校給食の提供手法について、検討していく必要があります。

## 7 事業スケジュール

市が抱える人手不足と施設の老朽化の課題は、喫緊の課題となっており、検討期間の長期化は避けるべきであるため、PFI事業実施手続き簡易化の方策に沿って、事業契約の締結に至るまでの期間を短縮できるよう進めます。

中学生への民設民営方式(民間事業者デリバリー方式)導入時期は、令和10年4月が想定されますが、正職員である調理員の退職状況※1及び対雁調理場の状況※2に影響されることから、調理体制と施設更新の全体を見定めた事業スケジュールの検討が必要です。

昨今、公共事業においても、資材の高騰や建築技術者等が確保できないなどの理由により、事業実施が後ろ倒しになる事例も散見されることから、スケジュール検討に当たっては、留意する必要があります。

※1 現在在職する正職員の調理員は、令和10年度には定年退職等により半数となる見込みである。

※2 築51年を経過するものの、直ちに使用不能となることは想定されないが、早期の更新が望ましい。

### 参考 VFM(コスト削減率)

|                      | 従来方式    | DB方式    | DBO方式   | PFI方式   | 民設民営方式(デリバリー方式) |
|----------------------|---------|---------|---------|---------|-----------------|
| 市の財政負担額(20年内に要するコスト) | 122.4億円 | 116.9億円 | 113.7億円 | 114.6億円 | 102.7億円         |
| VFM(コスト削減率)          | —       | 4.5%    | 7.1%    | 6.4%    | 16.1%           |
| 財政負担縮減効果             | —       | ○       | ○       | ○       | ◎               |

※過去の事例による参考VFM及び検討委員会における事業費試算を基に算出

○：従来方式と比較して効果がある。 ◎：従来方式と比較して大きく効果がある。