

今後の中学校給食について

藤沢市の中学校給食は、平成25年に示された藤沢市中学校給食検討委員会による検討結果報告を受けて同年に教育委員会が策定した「中学校給食実施にあたっての基本方針」に基づき、平成26年からランチボックスによる選択制デリバリー方式により提供してきました。

この度、本市における中学校給食の喫食率の高まりや国による給食費無償化の動きを受け、開始から10年を越えた中学校給食のあり方について、藤沢市中学校給食検討委員会からの検討結果報告を踏まえ検討してきました。

合わせて、学校給食センターの整備について、藤沢市市政運営の総合指針2028の重点事業及び第4次藤沢市公共施設再整備プランの短期プランの検討事業に位置付け検討してきたことから、その結果について報告するものです。

1 中学校給食検討委員会による検討について

(1) 会議の開催

令和7年5月から10月までの間、全4回開催。

(2) 委員の構成

学識経験者、保護者代表、小中学校長代表、小中学校教員代表、栄養教諭

(3) 委員会の検討結果報告書

資料2のとおり。

(4) 検討結果報告書の概要

ア 選択制か全員制かについて

小学校からの6年間に引き続き、義務教育の9年間継続した食育を実施する必要があり、そのため、生徒が食に関する知識を正しく身に着けるため、生きた教材としての給食が大変重要であることなどから、全員制に移行することに伴うアレルギー対応・日課見直し・教職員への負担など詳細に検討すべき課題はあるものの、全員制が望ましい。

イ 給食実施方式

自校方式、親子方式、センター方式、デリバリー方式の4方式がある中で、デリバリー方式については、全員制で実施するのに必要な食数を確保できないことから、除外した。

自校方式及び親子方式については、中学校及び小学校の敷地に余地がない学校があり全校での実現が困難な状況にある。

センター方式については、現行のデリバリー方式との併用により全員制の実現が可能となる。

なお、デリバリー方式では食缶形式を取り入れられないことから、食缶形式よりランチボックス形式の方が、全生徒へ同一の献立の提供が行えるため統一的な食育が実施しやすいなどの優位性がある。

これらのことから、全員が同じ給食を食べることによる食育の推進と学校現場への過度な負担とならない配慮、またなるべく早い全員給食の実施に向けた期間や費用面を考慮した方式が望ましく、給食センターを整備し、センター方式とデリバリー方式を併用した、ランチボックス形式による全員制給食が望ましい。

2 本市立中学校給食のあり方について

中学校給食検討委員会の検討結果を踏まえた本市に適した中学校給食のあり方について、資料3のとおり取りまとめました。

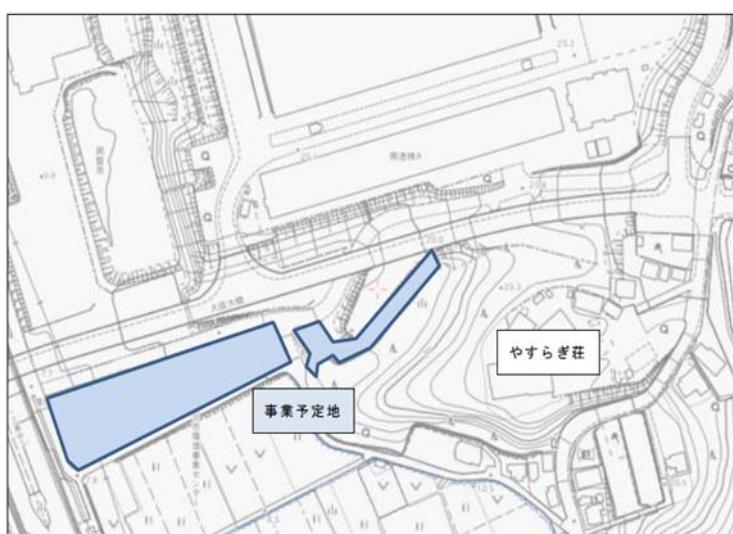
(1) 今後の中学校給食について

センター方式とデリバリー方式を併用することで、ランチボックス形式による全員制給食を実施することとしました。

(2) 学校給食センター整備について

全員制給食の実施に向け学校給食センターが必置となることから、第4次藤沢市公共施設再整備プランの短期プランにおいては実施事業としました。

ア 事業対象地



地名	地番	藤沢市稻荷412-1、他
事業面積	5,266 m ²	
用途地域等	準工業地域 建ぺい率60% 容積率200%	

イ 学校給食センターの基本条件

提供能力	約6,000食/日(アレルギー対応献立を含む) ※現在の調理業務委託による提供数と合わせると中学校全生徒分の給食提供が可能となります。
------	--

食物アレルギー除去食	中学校全校分をセンターで作成し、全校に配達します。
提 供 方 式	ランチボックス形式

ウ 事業実施手法

事業方式は、従来手法、DB 方式、DBO 方式、PFI 方式、民設民営方式を比較した結果、施設整備費相当額を事業期間にわたり平準化して支払うことができ、財政負担の軽減が図られる等 PFI 方式が優位であることから、PFI 方式 (BT0) を採用します。

エ 供用開始予定

令和 12 年 4 月

オ 概算総事業費（15年間）

138 億円（施設整備費 51 億円 その他管理・運営費 87 億円）

カ 選定の方式

公募型プロポーザル方式

3 今後のスケジュール（予定）

令和 8 年 4 月～5 月 実施方針公表資料作成

6 月 市議会 6 月定例会（【報告】実施方針）

7 月 実施方針の公表

8 月 PFI 法に基づく特定事業選定・公表

9 月 市議会 9 月定例会（【議案】債務負担行為の設定）

プロポーザル募集公告

令和 9 年 2 月 事業者選定後、基本協定の締結

4 月 仮契約の締結

6 月 市議会 6 月定例会（【議案】事業契約の締結）

7 月から 設計、既存施設解体、新施設建設

（令和 11 年度まで）

以 上

（事務担当：教育部学校給食課）

2月藤沢市教育委員会定例会
その他（1）資料2

藤沢市中学校給食検討委員会
～検討結果報告～

2025年(令和7年) 12月

目 次

1 はじめに	P1
2 現行方式の給食導入の経過	P2
3 藤沢市の中学校給食の現状	P4
4 アンケートの実施	P5
5 課題分析	P10
6 学校給食を取り巻く現状	P12
7 当委員会の結論	P13
8 付帯意見	P18

(参考資料)

・藤沢市中学校給食検討委員会設置要綱	P20
・藤沢市中学校給食検討委員会委員名簿	P22
・藤沢市中学校給食検討委員会開催経過	P23
・中学校給食に関するアンケート内容及び結果	P24

1 はじめに

藤沢市の中学校給食は、2013年(平成25年)に示された藤沢市中学校給食検討委員会による検討結果報告を受けて、同年に藤沢市教育委員会が策定した「中学校給食実施にあたっての基本方針」に基づき、2014年(平成26年)からランチボックスによる選択制デリバリー方式により開始されました。

当委員会は、中学校給食の喫食率の高まりや国による給食費無償化の動きを受け、開始から10年を越えた中学校給食のあり方を今一度検討するため、設置されました。

当委員会では、藤沢市立中学校に在籍する生徒の食をとりまく現状、中学校給食の現状と方向性、その他の中学校給食における食育の課題整理などを行い、中学生や保護者、教職員に給食アンケートを実施するとともに、今後の中学校給食について議論を重ねてまいりました。

これら検討の内容を踏まえ、報告書として提出いたします。

2 現行方式の給食導入の経過

(1) 導入前の歴史

藤沢市の中学校給食は、1964年(昭和39年)にミルク給食が開始され、その後市内に設置された4つの給食センターから13校中7校に完全給食が提供され、6校ではミルク給食が実施されていました。

1979年(昭和54年)に示された藤沢市新総合計画のなかで、小学校の給食について、単独調理場方式で進める方針が打ち出されました。中学校給食は、これを受けた検討の結果、次の理由により中止されることとなりました。

- ①喫食時間が短いこと、一部女子生徒の過度な痩身思考による残食が多く、給食を続けていくほど残菜が増えることが見込まれること、
- ②給食実施校と未実施校で配膳時間が異なることによる日課表の差、
- ③小学校の単独校化や小中学校の新設に多額の費用が掛かり、既存未実施校や新設校での給食実施が見込めない、

のことから、藤沢市における中学校の完全給食は1980年(昭和55年)3月で中止となり、同年4月よりすべての中学校でミルク給食となりました。

(2) 導入の経過

2011年(平成23年)、全国の82.4%で実施されていた中学校給食に関する藤沢市の現状整理や共働き世帯増加により給食実施の要望が増えたことなどを受け、藤沢市中学校給食検討委員会が設置され、中学生を取り巻く食環境や給食が担う役割、実現可能な実施方法等が検討されました。

その結果、単独校方式、センター方式及びデリバリー方式の3つの方式が詳細に比較されたものの、それぞれにメリットもデメリットもあったことから、同委員会の結論では、一つの方式に絞り込むことはされませんでした。

それを受け、市教育委員会で検討された結果、次の理由から現行の選択制デリバリー方式での給食が選択されました。

- ①給食を希望する声がある一方で、長年藤沢市の中学校生活の基本として広く定着していることから、弁当を通した子どもとの関わりを希望する保護者への配慮
- ②平成24年度に中学校において新学習指導要領が全面実施され、授業時間数が増加したことにより配膳や片付けの時間を確保することが非常に困難であること
- ③藤沢市役所本庁舎の建て替えをはじめとする公共施設の老朽化対策や社会保障費の増加、災害対策など財政面への配慮

この検討委員会からの報告を受け、2013年(平成25年)に藤沢市教育委員会は、「中学校給食実施にあたっての基本方針」を策定し、2014年(平成26年)11月から順次各校での選択制デリバリー給食を開始しました。

(3)導入後の拡大の経過

2014年(平成26年)に2校の試行から始まった選択制デリバリー給食は、安定した供給をするために調理業者の供給能力や喫食率の見込みなどを勘案しながら、毎年2~3校ずつ提供が開始され、2019年(令和元年)に全19校での提供に至りました。市内を南部と北部にわけ、2017年度からは調理業務を担う業者についても1社から2社に拡大し、安全な給食提供環境が整いました。

3 藤沢市の中学校給食の現状

(1) 現在の実施内容

藤沢市の中学校給食は、「選択制デリバリー方式」により実施されています。この方式は、調理業務を委託された民間業者が調理を行い、ランチボックスに一人分が盛り付けられた状態で生徒へ提供されます。

栄養バランスに配慮した献立で、望ましい食習慣の育成や食育が推進されています。パソコンやスマートフォンで1日単位から予約できるため、給食と持参弁当を家庭の都合に合わせて選択できます。

献立の作成は、市の栄養士が行っており、使用する食材も原則として小学校と同じものが使用されています。単一の献立により提供されているため、食物アレルギーや宗教上の理由により喫食できない献立の日は、給食を選ぶことはできません。ただし、食物アレルギーに関しては、同じアレルゲンが続けて特定の生徒が喫食できない日が続くことがないよう、献立で配慮されています。

(2) 喫食率の推移

中学校給食の喫食率は、令和3年度から令和6年度までの年間平均が 25.2%、26.5%、29.6%、36.6%、令和7年度は4月時点で 40.6%と、右肩上がりに推移しています。

令和3年度は、新型コロナウイルス感染症の対策のため、保護者や生徒を対象にした試食会の実施を控えていましたが、令和4年度以降は試食会を再開し、以降は徐々に喫食率が上昇しています。

(3) 食育の取組

平成26年度に中学校給食が始まったのち、平成28年度に学習指導要領が改訂され、学校における食育の推進が明確に位置付けられました。

中学校での食育については、年間指導計画を作成し、栄養教諭を中心とした教職員で計画的に実施しています。具体的には家庭科での食育や、栄養教諭による朝食の講話、年4回発行する食育だよりなどが挙げられます。

中学校での給食の時間における食に関する指導は、具体的には献立表での食育情報の掲載や月4回程度の校内放送の実施をしています。

(4) 昼食時間の現状

本市の中学校の昼食時間は、学校によって差はありますが、15分確保している学校が最も多くなっています。昼食時間は15分でも、4時間目から昼食時間までの準備時間や、その後の昼休み、5時間目までの時間を合わせると45～50分は確保されています。昼食時間を過ぎて昼休みに入っても食事を続けてよいことにしている学校もありますが、実際にはいったん「ごちそうさま」をして昼食時間が終わり、周りの生徒が休み時間を自由に過ごしている中で食べ続けるのは難しい雰囲気もうかがえます。一方で、最終下校時刻が決まっている中で、昼食時間を延ばすことは、部活動を含む様々な教育活動時間の短縮に直結することから、学校にとって簡単なことではありません。

昼食時間については、学年が上がるにつれて学校生活にも慣れ、食べる時間としてはちょうどよいと感じる生徒もいる一方で、時間内に食べきれないと感じる生徒もいるのが現状となっています。

4 アンケートの実施

(1) 調査の目的

藤沢市中学校給食検討委員会において、これからの中学校給食の方向性を考えるうえで、生徒や保護者の意見や考えを把握し、検討の基礎資料とするためにアンケート調査を実施しました。

(2) アンケート調査実施状況

①調査方法: 生徒、保護者、教職員に向けてGoogleフォームのURLを配布し、回答を依頼

②調査期間: 2025年(令和7年)6月23日～7月11日

③回答状況: 生徒(市内全19校の生徒) 8,841人
保護者(市内全19校の保護者) 4,306人
教職員(市内全19校の教職員) 309人

(3) 調査結果の注意事項

①回答の中に、各質問項目において未記入等の箇所があるため、各質問における総数と有力回答数が合致しない場合がある。

②回答率については、小数第2位を四捨五入しているため、回答率の合計が100%とならない場合がある。

③複数回答を求めた質問では、回答者数を基数として回答率を算出しているため回答率の合計は100%を超える。

(4) アンケート調査結果について(抜粋)

アンケートの質問数は生徒12問、保護者7問、教職員2問で実施しました。(集計結果については参考資料参照) 報告書では一部を抜粋して以下に掲載します。

①現状の喫食状況、給食に関する意見について

- ・昼食に主に何を食べていますか

【生徒(回答8, 810人)】

	(カッコ内順位)
家庭で作ったお弁当	56.0% (1)
給食(デリバリー給食)	43.5% (2)
市販のおにぎり、パン	0.3% (3)
市販のお弁当	0.1% (4)

「家庭で作ったお弁当」を選択している生徒の 56.0%に次いで、「給食(デリバリー給食)」を選択している生徒が 43.5%となりました。

- ・給食を選択している理由を教えてください(複数回答)

【給食を食べていると回答した生徒(回答3, 802人)】

【お子様が給食を食べていると回答した保護者(回答2, 092人)】

	生徒 (カッコ内順位)	保護者 (カッコ内順位)
おいしいから	25.8% (4)	9.2% (7)
栄養バランスがいいから	39.6% (3)	69.6% (2)
持ち物が軽くなるから	42.6% (2)	33.7% (3)
家庭や友人などからすすめられたから	15.0% (6)	1.1% (9)
衛生的だと思うから	5.4% (9)	24.1% (5)
安いから	24.3% (5)	27.1% (4)
好きだから	8.8% (7)	-
子どもが給食を希望するから	-	10.1% (6)
家庭弁当を作る負担を減らしたいから	66.1% (1)	86.1% (1)
周りが食べているから	5.5% (8)	1.6% (8)

【生徒】

「家庭弁当を作る負担を減らしたいから」(66.1%)、「持ち物が軽くなるから」(42.6%)が上位という結果になりました。次いで「栄養バランスがいいから」、「おいしいから」が選

定理由として上がっていることから、本市の給食は栄養バランスがよく、おいしい給食であるという評価を生徒から得られていることが分かりました。

【保護者】

「家庭弁当を作る負担を減らしたいから」(86.1%)という結果となり、給食提供によって、保護者の家事の負担軽減に寄与しているという結果になりました。また次いで「栄養バランスがいいから」が選定理由として上がっており、本市の給食が保護者目線でも栄養バランスのよい給食として評価を得ていることが分かりました。

- ・給食を食べていない(選択していない)理由を教えてください(複数回答)

【給食を食べないと回答した生徒(回答4, 572人)】

【お子様が給食を選択していないと回答した保護者(回答2, 188人)】

	生徒 (カッコ内順位)	保護者 (カッコ内順位)
家庭弁当を用意してくれるから	55.7% (1)	-
子どもが家庭弁当を希望するから	-	66.1% (1)
家の弁当等が好きだから	55.3% (2)	-
急な注文、キャンセルができないから	-	35.1% (2)
予約や入金が面倒だから	-	25.4% (3)
好き嫌いがあるから	32.3% (3)	19.8% (6)
おいしくなさそうだから	22.7% (4)	20.2% (5)
量が多いから	20.6% (5)	11.1% (8)
おかずが冷たいから	20.1% (6)	13.0% (7)
給食時間が短いから	15.8% (7)	20.3% (4)
取りに行くのが面倒だから	7.0% (8)	-
量が少ないから	3.5% (9)	3.0% (11)
周りが食べていないから	2.8% (10)	9.6% (9)
子どもが口にするものは家庭で用意したいから	-	3.9% (10)
食物アレルギーがあるから	2.6% (11)	2.2% (12)

【生徒】

「家庭弁当を用意してくれるから」(55.7%)、「家の弁当等が好きだから」(55.3%)が上位であり、生徒にとって家庭弁当と給食を比較した場合、家庭弁当が選ばれる傾向にあると分かりました。

【保護者】

「子どもが家庭弁当を希望するから」(66.1%)が最も多い回答でした。

②今後の給食の在り方について

- ・給食を通して知ったこと、学んだことは何ですか(複数回答)

【生徒(回答3, 798人)】

	(カッコ内順位)
偏りがなく栄養バランスのとれた食事をする大切さ	46.8% (1)
特にない	31.8% (2)
みんなで楽しく食べることの大切さ	29.1% (3)
季節の旬のものや調理方法、献立のたて方など食材に関する知識	19.6% (4)
地産地消について	19.0% (5)
自然の恩恵や食に関わる人たちへの感謝の気持ち	18.0% (6)
日本の行事食や地域の郷土料理、特産物などの食文化	14.3% (7)
その他	1.8% (8)

「偏りがなく栄養バランスのとれた食事をする大切さ」が 46.8%と最多ではありますが、次いで「特にない」が 31.8%という結果になりました。

③今後の改善点について

- ・今後の給食をより良くするために、変わって欲しいと思うことはどれですか(複数回答)

【給食を食べていると回答した生徒(回答3, 720人)】

【お子様が給食を食べていると回答した保護者(回答2, 021人)】

	生徒 (カッコ内順位)	保護者 (カッコ内順位)
おかずの温度	52.7% (1)	44.1% (2)
給食時間の長さ	49.9% (2)	47.4% (1)
味つけ	43.4% (3)	33.9% (3)
量の調整	35.0% (4)	23.8% (4)

「給食時間の長さ」、「おかずの温度」と回答した人は生徒、保護者ともに多いという結果でした。次いで「味つけ」、「量の調整」となりました。

- ・ごはんやおかずの量はどうです(どうでした)か

【給食を食べていると回答した生徒(回答3, 825人)】

	(カッコ内順位)
ちょうどよい	63.1% (1)

多い	25.0% (2)
少ない	11.8% (3)

ごはんやおかずの量についての回答でも「ちょうどよい」が 63.1%と過半数である一方、「多い」「少ない」という回答を合わせると 36.8%という結果になりました。

- ・今の給食で、何が改善されたら食べさせたいと思いますか(複数回答)

【お子様が給食を食べていないと回答した保護者(回答2, 144人)】

	(カッコ内順位)
全員が食べるようになったら	47.8% (1)
注文の予約の締め切り期限や払い込みの方法が変わったら	35.3% (2)
おかずが温かくなったら	28.5% (3)
給食時間が長くなったら	26.4% (4)
味つけが良くなったら	24.1% (5)
その他	15.2% (6)
量が調整できるようになったら	14.7% (7)
見た目(いろどり)が良くなったら	7.1% (8)

「全員が給食を食べるようになったら」(47.8%)が最も多いという結果となりました。

- ・「栄養バランスが良いこと」や「安全安心であること」に加え、藤沢市の中学校給食に求めることは何ですか(複数回答)

【生徒(回答8, 733人)】

【保護者(回答4, 294人)】

	生徒 (カッコ内順位)	保護者 (カッコ内順位)
おいしいこと	62.9% (1)	71.8% (1)
自分に合った量を食べられること	49.5% (2)	25.7% (5)
温かいこと	49.4% (3)	48.0% (3)
食べる時間が十分にあること	47.2% (4)	51.1% (2)
注文がしやすいこと	-	35.5% (4)
アレルギーへの対応があること	15.7% (5)	5.6% (8)
おかずの数が多いこと	11.9% (6)	12.2% (6)

給食の準備時間が短く済むこと	10.4% (7)	-
その他	2.2% (8)	5.8% (7)

【生徒】

「おいしいこと」(62.9%)、「自分に合った量が食べられること」(49.5%)、「温かいこと」(49.4%)、「食べる時間が十分にあること」(47.2%)が上位であることが分かりました。

【保護者】

生徒と同じく「おいしいこと」(71.8%)、「食べる時間が十分にあること」(51.1%)、「温かいこと」(48.0%)が入ってくることに加え、次いで「注文がしやすいこと」が求めることが上がる事が分かりました。

5 課題分析

(1) 喫食率の上昇と提供体制のひつ迫

中学校給食の喫食率は徐々に増加しており、2025年(令和7年)4月の喫食率は40.6%でした。調理業務は、藤沢市を南部9校、北部10校に分けて調理業者2社に業務を委託しています。令和6年度の平均注文数は北部 1,580 食、南部 1,870 食でした。

各業者の調理限度食数は、北部で 2,000 食、南部で 2,300 食です。喫食率の上昇に伴い、調理限度食数を超える日もあります。現在は調理限度食数を超える日が連日ではないことや、調理や盛り付けの負担が大きい献立が続かないように設定したり、また盛り付け担当者の人員を調整する等の業者の工夫等で対応している状況です。また、配送可能な範囲内に同規模の提供が可能な調理業者もありません。

これらのことから、今後さらに喫食率が上がり、調理限度食数を常に超えるような状況になると、中学校給食を希望する生徒全員に届けることができなくなるおそれがあります。

(2) 食育の推進

中学校での給食の時間における食に関する指導は、選択制のため全員が同じ昼食を取っている状況にないことから、小学校と同様の指導まではできておらず、献立表での食育情報の掲載や月4回程度の校内放送の実施をしています。

「食に関する指導の手引き第2次改訂版(平成31年3月文部科学省)」では、学年段階ごとの目指す資質・能力の中で、中学校及び小学校において習得すべき項目が示されており、小中学校で切れ目のない食育の推進が求められていますが、これが実現されているとは言い難い状況です。

また、令和7年度中学校給食アンケートの結果によると、「給食を通して知ったこと、

「学んだことは何ですか」という問い合わせに対して 31.8%の生徒が「特になし」と回答しており、給食の時間における食に関する指導については、内容の面からも結果の面からも不十分であることを裏付ける結果になりました。

(3) 昼食時間

本市の中学校の昼食時間は、15 分を設定している学校が最も多くなっています。食缶形式の給食を実施している他市の中学校では、20 分から 35 分の学校が多い中で、短い時間といえます。

デリバリー方式の給食では、食缶形式と比較すると、配膳などの準備にほとんど時間がかかるため、短い時間で給食を食べ始めることができます。それでも、中学校給食に関するアンケートの中にも、「今の給食を良くするために変わってほしいと思うことはどれですか」という質問に対して「給食時間の長さ」と回答した方が、生徒、保護者ともに多く見られました。

(4) 食物アレルギーへの対応

現状は、3(1)に記載のとおり、です。

アンケートでは、「給食を食べていない(選択していない)理由を教えてください。」という質問に対して、「食物アレルギーがあるから」と答えたのが、生徒で 2.6%、保護者で 2.2%となっています。さらに、「藤沢市の中学校給食に求めること」という質問に対して、「アレルギーへの対応があること」と答えたのが、生徒で 15.7%、保護者で 5.6%となっています。食物アレルギーが、給食を食べていない理由としてはそれほど高くないものの、今後のさらなる対応を望む意見が少くないことがうかがえます。

また「学校給食における食物アレルギー対応指針」(平成 27 年 3 月文部科学省策定)でも、学校給食における食物アレルギー対応の大原則として「食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。」「学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み無理な(過度に複雑な)対応は行わない。」とされていることから、アレルギーを有する児童生徒にも無理・過度ではない限り、給食提供を求められています。

6 学校給食を取り巻く現状

(1) 全国・県内他市町村の実施状況

全国の公立中学校の生徒数に対する完全給食実施状況は、令和6年度学校給食実施状況調査の結果によると、学校数ベースでは 98%です。ただし一部の自治体で選択制の学校給食を実施していることと、重度のアレルギー等の理由から弁当を持参している生徒が存在していることから、喫食数ベースでは 89.2%となっています。

神奈川県内の給食実施状況は、藤沢市と同様の選択制デリバリー方式を実施している自治体が 7 市、全員喫食の食缶形式は 11 市 11 町、ミルク給食は 2 町です。

選択制デリバリー方式 (7市)	横浜市(R8 年度全員制の移行予定) 相模原市(R8 年度全員制の食缶形式に移行予定、現在は学校ごとにデリバリーとセンターの併用)
食缶形式	鎌倉市 茅ヶ崎市(R7 年 5 月から全校実施開始) 座間市 伊勢原市 藤沢市
全員給食 (11 市 11 町)	川崎市 横須賀市 厚木市 大和市 平塚市 三浦市 逗子市 海老名市 小田原市 秦野市 南足柄市 葉山町 寒川町 中井町 大井町 松田町 山北町 愛川町 二宮町 開成町 箱根町 湯河原町
ミルク給食(2町)	大磯町 真鶴町

(2) 無償化への体制整備

2025 年(令和 7 年)2 月 25 日の自由民主党、公明党及び日本維新の会の合意において、「給食無償化は小学校を念頭に、地方の実情等を踏まえ 26 年度に実現する。中学校への拡大もできるだけ速やかに実現する。」とされています。

また、同年 6 月 13 日に閣議決定された、いわゆる「骨太の方針」では、給食費の無償化について「令和8年度予算の編成過程において成案を得て、実現する。」とされています。

これらのことから、将来、国によって中学校給食も無償化されることも念頭に置いておく必要があります。

中学校給食が無償化された場合には、公平性の観点から全員制への移行が必須となることから、その状況にも対応できる体制の構築が必要です。

7 当委員会の結論

(1) 選択制か全員制かについて

当委員会では、5課題分析のうちの「(2) 食育の推進」に関し、生徒に対するアンケート結果で、「給食を通して知ったこと、学んだこと」が「特にない」との回答が31.8%に上ったことを大変重く受け止めました。中学校給食導入時に教育委員会が策定した「中学校給食実施にあたっての基本方針」では、中学校給食の実施目的として「給食を通しての食育の推進」が掲げられていますが、十分な食育の推進がされたとは言えない状況にあります。

この状況を踏まえると、当委員会としては、小学校からの6年間に引き続き、義務教育の9年間継続した食育を実施する必要があり、そのため、生徒が食に関する知識を正しく身に着けるため、生きた教材としての給食が大変重要であると考えます。

また、保護者へのアンケート項目の「今の給食で、何が改善されたら食べさせたいと思いますか」という問い合わせに対し、回答者の約半数が「全員が食べるようになったら」という回答を選択しており、全員制を望む声が多いことが伺えます。また、35.3%の回答者が「注文の予約の締め切り期限や払い込みの方法が変わったら食べさせたい」と回答していますが、全員制に移行することで、煩雑だった予約が不要となり、支払いが簡素化できる利点も挙げられます。

さらに、国による無償化も視野に入れると、ここで全員制へ移行することでその体制の整備もすることができます。

以上のことから、当委員会としては、全員制に移行することに伴うアレルギー対応・日課見直し・教職員への負担などの課題についてつぶさに検討できたわけではないものの、少なくともこれらの点においては全員制が望ましいと考えます。

(2) 実施方法の比較

次に、全員制で実施することを前提に、実施方法を比較します。

実施方法には、主に自校方式、親子方式、センター方式、デリバリー方式があります。ただし、「5課題分析」で分析したように、調理業者のみで提供するデリバリー方式は、全員制で実施するのに必要となる提供数を確保できないことから、除外します。

なお、当委員会における各実施方式の概要は次のとおりです。

方式	概要
自校方式	中学校内の給食室で調理、配送なし 食缶での提供
親子方式	小学校内の給食室(親)で調理し、近隣の中学校(子)へ配送 食缶での提供
センター方式	給食センターで調理し、各中学校へ配送

	食缶またはランチボックスでの提供
デリバリー方式	調理業者の調理場で調理し、ランチボックスに盛付後、各中学校へ配達 ランチボックスでの提供

ア 自校方式

すべての中学校に新たに調理場を整備する必要がありますが、大半の中学校では、現状の敷地内にその余地がありません。

また、それ以外の中学校についても、車両の動線について、安全性確保の観点からの生徒の活動動線との関係も含めて詳細に検討する必要があり、その結果、実現不可となる可能性もあります。

以上のことから、全校での自校方式の実現は、困難な状況にあります。

イ 親子方式

親となる小学校の大半で調理場を拡張する必要がありますが、そのための敷地の余地がない小学校があることから、現状の小学校の敷地では、すべての中学校に親となる小学校を組み合わせることができません。また、仮に敷地の問題がクリアできたとしても、拡張工事期間中はその小学校の給食提供を一時停止する必要があるという課題もあります。

これらのことから、全校での親子方式の実現も困難な状況にあります。

ウ センター方式

(ア)調理業者のデリバリー方式との併用による実現可能性

市では、環境事業センター旧南部収集事務所跡地を候補地として、学校給食センターの整備について検討されており、これが実現すれば6,000食規模の提供が可能となります。

全員への提供には 10,000 食の提供体制が必要となることから、学校給食センター単体では賄うことができませんが、現状の調理業務の委託によるデリバリー方式も継続することで、全員制の実現が可能となります。

(イ)食缶形式とランチボックス形式の比較

食缶形式は、主食、主菜、副菜のすべてを温かい状態で提供できることや小学校と同様であることから、中学校に関してもこれを望む声が根強くあります。ただ、デリバリー方式では取り入れることができないことから、全員制の実施にはセンター方式とデリバリー方式を併用せざるを得ない中では、全校で食缶形式を実施することはできません。

全校で実施できなければ、全校で統一的な食育を行うことが難しくなることや、学
校間で授業や部活動時間に差が生じる等の支障があることから、消極的にならざる
を得ません。また、各フロアへの運搬時間や配食時間がかかり日課に大きな影響を
与えること及び食缶を荷受けするための大規模な改修工事が必要な配膳室が多数
あり移行に時間を要することが課題です。これに対して、ランチボックス形式は、全
生徒へ同一の献立の提供が行えるため統一的な食育が実施しやすいこと、配膳室
の大規模な改修が不要であること、日課への影響が食缶形式と比較して小さいこと
等の点が、食缶形式と比べて優位であると言えます。

なお、各実施方式の内容比較は次のとおりとなります。

比較項目	自校方式 (食缶形式)	親子方式 (食缶形式)	センター方式 (食缶形式)	センター方式とデリバリー方式 の併用 (ランチボックス形式)
イニシャル	88 億円	98 億円	100 億円～112 億円	50 億円
ランニング(15 年間)	148 億円	152 億円	135 億円～154 億円	151 億円
想定費用合計(税抜)	236 億円	250 億円	235 億円～266 億円	201 億円
特記事項			センター方式(食缶)は、自校方式か親子方式と組み合わせる、またはセンターを2つ整備することで全員分の調理が可能なため、金額に幅があります	調理業者のデリバリー方式とセンター方式のランチボックス形式の併用
アレルギー対応	対応可能だが、施設や人員により対応限界がある		対応可能だが、対応アレルギーの品目に制限がある	
学校ごとの献立	各校それぞれの行事に合わせた対応が可能	小中学校での行事に違いがあるため難しい	統一献立のため対応は難しい	統一献立のため対応は難しい
配膳方法	クラスでの盛付けが必要	クラスでの盛付けが必要	クラスでの盛付けが必要	盛付けられたものを受け取る
日課への影響	配膳時間への考慮が必要	配膳時間への考慮が必要	配膳時間への考慮が必要	比較的少ない
献立内容	量:調整可能 温度:温かい 品数:品数はランチボックス形式より少ない			量:一食分の量を盛り付けて提供 温度:食中毒防止のため、おかずは冷却 汁物とご飯は温かい 品数:品数が多い
実現可能性	×	×	△	○

(3) 結論

以上のことから、全員制を実現するための方式については、全員が同じ給食を食べることによる食育の推進と学校現場への過度な負担とならない配慮、またなるべく早い全員給食の実施に向けた期間や費用面を考慮した方式が望ましく、給食センターを整備してのデリバリー方式が望ましいと考えます。

また、実現にあたってはアレルギーがある生徒への対応や喫食時間に対する配慮など、当委員会の議論の中で上がった課題について、中学校給食運用に関する多角的な精査が行われることを望みます。

8 付帯意見

検討委員会での審議において、中学生の食を取り巻く環境を整理し、健全な食に関する知識を培うこと、また安心で安全な給食を継続的に提供できる環境を整えるため、給食センターの新設による給食提供の安定化を図り、全員制の給食を実現することで食育を進めていくことについて報告がありましたが、加えて次の3点についても付記し意見とします。

(1)給食運営の構築

全員喫食を実施するに当たり、学校現場に過度な負担とならないよう十分に意見を聞いた上で方針を決定するとともに、配慮を持って給食運営の制度を構築すること。

(2)食物アレルギーへの対応

給食の提供に食物アレルギー対応が加わる際には、課題を整理し十分に準備を行い、安全な提供体制を講じること。

(3)給食時間の確保について

生徒及び保護者へのアンケートに、「給食時間を延ばしてほしい」という旨の意見が多く見られること、また食育の充実を図るため、各校の状況にあわせ可能な範囲で十分な給食時間を確保するよう努めること。

以上

(参考資料)

- ・藤沢市中学校給食検討委員会設置要綱
- ・藤沢市中学校給食検討委員会委員名簿
- ・藤沢市中学校給食検討委員会開催経過
- ・中学校給食に関するアンケート内容及び結果

藤沢市中学校給食検討委員会設置要綱

(目的及び設置)

第1条 藤沢市立中学校（以下「中学校」という。）に在籍する生徒の食をとりまく現状、中学校給食の現状と方向性その他の中学校給食における食育の課題整理などを行い、さらに今後の中学校給食について検討・協議を行い、具体的な方向性を示すことを目的として、藤沢市中学校給食検討委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

(所掌事務)

第2条 委員会は、次に掲げる事項を所掌する。

- (1) 中学生をとりまく食の現状を資料、現地調査等で充分に検証し、課題や状況を理解し把握すること。
- (2) 中学校の学校給食のあり方について、他市の状況等を調査し、検討・協議を行うこと。
- (3) 調査した内容を充分に審議し、中学校給食のあり方について具体的な方向性を示すこと。
- (4) その他委員長が必要と認めた事項について、調査・検討・協議すること。

(組織)

第3条 委員会は、別表の委員をもって組織する。

(委員長及び職務代理)

第4条 委員会に委員長を1名置き、委員がこれを互選する。

- 2 委員長は、委員会を代表し、会務を総括する。
- 3 委員長に事故あるときは、あらかじめ委員長の指名する委員がその職務を代理する。

(会議)

第5条 委員会の会議は、必要により委員長が招集する。ただし、この要綱の施行後最初の会議は、教育長が招集する。

- 2 委員会は、委員長を含め委員の3分の2以上の出席により成立する。
- 3 委員会の議事は、出席者の過半数をもって決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

(任期)

第6条 委員長及び委員の任期は、令和7年5月30日から令和8年3月31日までとする。

(関係者の出席)

第7条 委員長は、必要と認める時は、事案に関係する者を委員会に出席させ、説明を求め、意見を聞く事ができる。

(事務局)

第8条 委員会に関する庶務は、学校給食課が行う。

(委任)

第9条 この要綱に定めるもののほか、委員会の運営に必要な事項は、委員会が別に定める。

附 則

この要綱は、令和7年5月30日から施行する。

別表（第3条関係）

選出区分	人数
学識経験者	1人
藤沢市立小中学校校長会	2人
栄養教諭	1人
小中学校教諭	2人
保護者代表	2人

藤沢市中学校給食検討委員会 委員名簿

	役職	氏名	所属
1	委員	秋吉 美穂子	文教大学教授
2	委員	近藤 千鶴	大鋸小学校 校長
3	委員	加瀬 晶	六会中学校 校長
4	委員	副田 寛之	六会小学校 教諭
5	委員	東海林 元	善行中学校 教諭
6	委員	柳澤 望	藤沢の子どもたちのためにつながる会
7	委員	金田 久美子	藤沢の子どもたちのためにつながる会
8	委員	中澤 淑美	栄養教諭

事務局：藤沢市教育委員会 学校給食課

藤沢市中学校給食検討委員会 開催経過

第1回 藤沢市中学校給食検討委員会

開催日:2025年(令和7年)5月30日(金)

【議事】

各委員自己紹介の後、藤沢市中学校給食検討委員会設置要綱第4条に基づき、委員長に文教大学教授 秋吉美穂子委員を互選で選出し、委員長の指名により職務代理人に加瀬委員を指名。

- ①藤沢市中学校給食検討委員会について
- ②本市の中学校給食の状況について
- ③アンケートの実施について

第2回 藤沢市中学校給食検討委員会

開催日:2025年(令和7年)7月30日(水)

【議事】

- ①アンケート結果の報告について
- ②中学校給食の実施方式について

第3回 藤沢市中学校給食検討委員会

開催日:2025年(令和7年)9月10日(水)

【議事】

- ①中学校給食の実施方針の検討について
- ②検討結果報告書の骨子(案)について

第4回 藤沢市中学校給食検討委員会

開催日:2025年(令和7年)10月29日(水)

【議事】

- ①検討結果報告書の内容(案)について
- ②今後のスケジュールについて

朝食及び中学校給食に関するアンケート (生徒)

このアンケートは、朝食及び中学校給食についての状況を把握するために行うものです。
なお、中学校給食のアンケート結果は、今後の中学校給食について検討する上での参考とします。
ご協力くださいますよう、よろしくお願ひいたします。

*必須の質問です

1. 学校はどこですか*

1つだけマークしてください。

- 第一
- 明治
- 鶴沼
- 六会
- 片瀬
- 御所見
- 湘洋
- 長後
- 藤ヶ岡
- 高浜
- 善行
- 秋葉台
- 大庭
- 村岡
- 湘南台
- 高倉
- 滝の沢
- 大清水
- 羽鳥

 Dropdown

2. 何年生ですか*

1つだけマークしてください。

- 1年生
- 2年生
- 3年生

ここからは、朝食についての質問です

3. 学校に来ている5日間は朝食を食べていますか*

1つだけマークしてください。

- 1.毎日食べる 質問 5 にスキップします
- 2.食べる日が多い 質問 4 にスキップします
- 3.食べない日が多い 質問 4 にスキップします
- 4.食べない 質問 4 にスキップします

質問 4 にスキップします

2.食べる日が多い、3.食べない日が多い、4.食べない を選んだ人にお聞きします

4. 朝食を食べない理由は何ですか？あてはまるものすべてにチェックをしてください。

当てはまるものをすべて選択してください。

- 1.食べる時間がない
- 2.食欲がない
- 3.食事の用意がない
- その他: _____

今日の朝食はどんなものを食べましたか。食べたものすべてにチェックをしてください。

5. 主食*

当てはまるものをすべて選択してください。

- 1.ごはん（おにぎり・もちなど）
- 2.食パン・ロールパン
- 3.調理パン(サンドイッチ・ピザなど)
- 4.菓子パン(メロンパン・クリームパンなど)
- 5.シリアル
- 6.めん類
- 7.主食なし

その他: _____

8. 乳製品

当てはまるものをすべて選択してください。

- 1.牛乳
- 2.ヨーグルト・チーズ
- 3.乳製品なし

9. その他

6. 主菜*

当てはまるものをすべて選択してください。

- 1.ウインナー・ハムなど
- 2.卵料理
- 3.肉類
- 4.魚類
- 5.納豆
- 6.煮物（カレー・シチュー・肉じゃがなど）
- 7.主菜なし

その他: _____

ここからは、中学校給食についての質問です。

中学校給食のアンケート結果は、今後の中学校給食について検討する上での参考とします。

ご協力くださいよう、よろしくお願ひいたします。

10. 昼食に主に何を食べていますか

1つだけマークしてください。

- 給食（デリバリー給食） 質問 13 にスキップします
- 家庭で作ったお弁当 質問 11 にスキップします
- 市販のお弁当 質問 11 にスキップします
- 市販のおにぎり、パン 質問 11 にスキップします

7. 副菜*

当てはまるものをすべて選択してください。

- 1.野菜類（おひたし・サラダなど）
- 2.汁物(スープ・みそ汁など)
- 3.くだもの
- 4.副菜なし

その他: _____

主に給食を食べていない方にお聞きします

11. 給食を食べていない理由を教えてください 【3つ以内で選んでください】

当てはまるものをすべて選択してください。

- 周りが食べていないから
- 好き嫌いがあるから
- 取りに行くのが面倒だから
- 給食時間が短いから
- 食物アレルギーがあるから
- 家庭弁当を用意してくれるから
- 家の弁当等が好きだから
- 量が多いから
- 量が少ないから
- おかずが冷たいから
- おいしくなさそうだから

12. 全員が給食を食べることになるしたらどう思いますか

1つだけマークしてください。

- よいと思う
- 選択できる方がよい
- 給食はやめてほしい

質問 19 にスキップします

主に給食を食べている方にお聞きします

13. 給食を食べている理由を教えてください 【3つ以内で選んでください】

当てはまるものをすべて選択してください。

- おいしいから
- 栄養バランスがいいから
- 持ち物が軽くなるから
- 家族や友人などからすすめられたから
- 衛生的だと思うから
- 安いから
- 好きだから
- 家庭弁当を作る負担を減らしたいから
- 周りが食べているから

14. 味はおいしい（おいしかった）ですか

1つだけマークしてください。

- おいしい 質問 16 にスキップします
- ふつう 質問 16 にスキップします
- おいしくない 質問 15 にスキップします

おいしくないを選択した方に質問です

15. 「おいしくない（なかった）」主な理由を1つ教えてください

1つだけマークしてください。

- 苦手な食材が多いから
- 味が合わない（うすい、こい）から
- おかずが温かくないから
- 好きな献立が少ないから

16. ごはんやおかずの量はどうです（どうでした）か

1つだけマークしてください。

- 多い
- ちょうどよい
- 少ない

17. 給食を通して知ったこと、学んだことは何ですか (複数回答可)

当てはまるものをすべて選択してください。

- 偏りがなく栄養バランスのとれた食事をする大切さ
- みんなで楽しく食べることの大切さ
- 季節の匂いのものや調理方法、献立のたて方など食材に関する知識
- 自然の恩恵や食に関わる人たちへの感謝の気持ち
- 日本の行事食や地域の郷土料理、特産物などの食文化
- 地産地消について
- 特になし
- その他: _____

ここからは 中学校給食で好きな料理についての質問です

20. 給食を食べたことはありますか

※ここから先の質問の結果は後期の給食にてリクエストメニューを出す際の参考にします

1つだけマークしてください。

- はい 質問 21 にスキップします
- いいえ セクション 10 () にスキップ

給食を食べたことがある方に質問です

18. 今の給食をより良くするために、変わってほしいと思うことはどれですか (複数回答可)

当てはまるものをすべて選択してください。

- 味つけ
- 量の調整
- 給食時間の長さ
- おかずの温度
- 見た目 (いろどり)
- その他: _____

質問 19 にスキップします

ここからはみなさんにお聞きします

19. 「栄養バランスが良いこと」や「安全安心であること」に加え、藤沢市の中学校給食に求めることは何ですか 【3つ以内で選択してください】

当てはまるものをすべて選択してください。

- 自分に合った量を食べられること
- 温かいこと
- おかずの数が多いこと
- 給食の準備時間が短く済むこと
- 食べる時間が十分にあること
- おいしいこと
- アレルギーへの対応があること
- その他: _____

21. 主食で好きな料理は何ですか 【3つまで選択できます】

当てはまるものをすべて選択してください。

- カレーライス
- ドライカレー
- ビビンバ
- 焼肉丼
- チキンライス
- そぼろごはん
- 菜飯 (ツアイフアン)
- ガパオライス
- カレーピラフのクリームソースかけ
- ハヤシライス
- ソフトめんミートソース
- ソフトめんジャージャーめん
- パン
- パン (ジャム付き)
- ごはん・ぶりかけ
- 特になし
- その他: _____

22. 肉料理で好きな料理はなんですか 【3つまで選択できます】

当てはまるものをすべて選択してください。

- チキンチキンごぼう
- 鶏肉の唐揚げ
- タンドリーチキン
- 炒り鶏
- 鶏肉のはちみつしょうが焼き
- ハンバーグ
- プレコギ
- ミートボール（甘酢あん、ケチャップあえ）
- 揚げぎょうざ
- 鶏肉のアーモンドからめ
- 照り焼きチキン
- 豚肉のカレー煮
- 豚肉のしょうが煮
- 特になし
- その他: _____

24. 汁物で好きな料理は何ですか 【3つまで選択できます】

当てはまるものをすべて選択してください。

- みそ汁
- けんちん汁
- かきたまスープ
- ABCスープ
- コーンスープ
- ミネストローネ
- ジュリアンスープ
- 春雨スープ
- わかめスープ
- おでん
- パンブキンスープ
- 吉野汁
- 特になし
- その他: _____

23. 魚料理で好きな料理は何ですか 【3つまで選択できます】

当てはまるものをすべて選択してください。

- 鮭のチーズ焼き
- 鮭の塩焼き
- メリルーサのチーズ焼き
- 魚のフライ
- さわらのみそ焼き
- さばのヤンニョムカンジャンかけ
- いわしのかば焼き
- さばの塩焼き
- 太刀魚のバーベキュース
- みそマヨネーズ焼き（白糸鰯、鮭など）
- 香草焼き（赤魚など）
- 特になし
- その他: _____

25. 副菜等で好きな料理は何ですか 【3つまで選択できます】

当てはまるものをすべて選択してください。

- マッシュポテト
- ツナポテト
- ベベロンチーノ
- ミートポテト
- コーン＆ワインナー
- 揚げじゃがいものそぼろ煮
- えびと小松菜の塩炒め
- 野菜の辛子じょうゆあえ
- 野菜のごまあえ
- チンジャオロースー
- キャベツのナムル
- かぼちゃの塩バターあえ
- アーモンドフィッシュ
- きゅうりの香りづけ
- うずら卵と野菜の五目煮
- 鶏肉と大豆のうま煮
- かき揚げ
- こんにゃくの土佐煮
- しゃきしゃきそぼろ
- 大豆のカレー煮
- 特になし
- その他: _____

質問は以上です。
ご協力いただきありがとうございました。

このコンテンツは Google が作成または承認したものではありません。

Google フォーム

26. 好きなデザートは何ですか 【3つまで選択できます】

当てはまるものをすべて選択してください。

- フルーツあえ
- 冷凍みかん
- ゼリー
- ミニ揚げパン
- みたらしだんご
- 黒ごまだんご
- あずきもち
- 大芋いも
- ブルーン

セクション 10 () にスキップ

中学校給食に関するアンケート（保護者）

このアンケートは、今後の中学校給食の方向性について考えるうえでの基礎資料とするために行うものです。
ご協力くださいますよう、よろしくお願ひいたします。

1. お子様は昼食に主に何を食べていますか
※土日祝日を除く

1つだけマークしてください。

- 給食（デリバリー給食） 質問 4 にスキップします
- 家庭で作ったお弁当 質問 2 にスキップします
- 市販のお弁当 質問 2 にスキップします
- 市販のおにぎり、パン 質問 2 にスキップします

給食以外のものを選択した方にお聞きします

2. 給食を選択していない理由を教えてください 【3つ以内で選んでください】

当てはまるものをすべて選択してください。

- 周りが食べていないから
- 好き嫌いがあるから
- 食物アレルギーがあるから
- 子どもが家庭弁当を希望するから
- 子どもが口にするものは家庭で用意したいから
- 量が多いから
- 量が少ないので
- おかずが冷たいから
- おいしくなさそうだから
- 給食時間が短いから
- 急な注文、キャンセルができないから
- 予約や入金が面倒だから

3. 今の給食で、何が改善されたら食べさせたいと思いますか （複数選択可）

当てはまるものをすべて選択してください。

- 味つけが良くなったら
- 給食時間が長くなったら
- 量が調整できるようになったら
- おかずが温かくなったら
- 見た目（いろどり）が良くなったら
- 全員が食べるようになったら
- 注文の予約の締め切り期限や払い込みの方法が変わったら
- その他: _____

質問 6 にスキップします

給食を選択した方にお聞きします

4. 給食を選択している理由を教えてください 【3つ以内で選んでください】

当てはまるものをすべて選択してください。

- おいしいから
- 栄養バランスがいいから
- 持ち物が軽くなるから
- 家族や友人などからすすめられたから
- 衛生的だと思うから
- 安いから
- 子どもが給食を希望するから
- 家庭弁当を作る負担を減らしたいから
- 周りが食べているから

5. 今の給食をより良くするために、変わってほしいと思うことはどれですか（複数回答可）

当てはまるものをすべて選択してください。

- 味つけ
- 量の調整
- おかずの温度
- 給食時間の長さ
- 見た目（いろどり）
- 予約の締切期限や給食費の払い込み方法
- その他: _____

質問は以上です。
ご協力いただきありがとうございました。

このコンテンツは Google が作成または承認したものではありません。

Google フォーム

質問 6 にスキップします

ここからはみなさんにお聞きします

6. 「栄養バランスが良いこと」や「安全安心であること」に加え、藤沢市の中学校給食に求めることは何ですか【3つ以内で選択してください】

当てはまるものをすべて選択してください。

- 自分に合った量を食べられること
- 温かいこと
- おかずの数が多いこと
- 食べる時間が十分にあること
- おいしいこと
- アレルギーへの対応があること
- 注文がしやすいこと
- その他: _____

7. 家庭からみた給食の良い面は何ですか（複数回答可）

当てはまるものをすべて選択してください。

- お弁当作りの負担がなくなる
- 年齢に応じた栄養バランスの良い食事がとれる
- 給食を通じて家族の話題が増える
- 献立表などを通じて家庭での日々の献立作りに役立つ
- 食事時のあいさつなどの食事マナーが身につく
- みんなで同じものを食べることができる
- その他: _____

中学校給食に関するアンケート（教職員）

現在、藤沢市の中学校では選択制デリバリー方式の給食を実施しております。
今年度、藤沢市教育委員会では学識経験者や教員、保護者等からなる中学校給食検討委員会で中学校での昼食のあり方について様々な検討を行っております。
このアンケートは中学校給食検討委員会が、今後の中学校給食の方向性について考えるうえでの基礎資料とするために行うものです。
ご協力くださいますよう、よろしくお願ひいたします。

1. 「栄養バランスが良いこと」や「安全安心であること」に加え、生徒にとって藤沢市の中学校給食に必要なことは何ですか【3つ以内で選択してください】

当てはまるものをすべて選択してください。

- おいしいこと
- 食べる量の調整ができること
- 温かいこと
- アレルギーへの対応があること
- 注文がしやすいこと
- 地場産や季節の食材が取り入れられていること
- 給食の準備時間が短く済むこと
- 食べる時間が十分にあること
- その他: _____

2. 給食を通して、生徒に伝えることができる食育はどのようなことがあると考えていますか

1つだけマークしてください。

- 偏りがなく栄養バランスのとれた食事をする大切さ
- みんなで楽しく食べることの大切さ
- 季節や旬のものや調理方法、献立のたて方など食材に関する知識
- 自然の恩恵や食に関わる人たちへの感謝の気持ち
- 日本の行事食や地域の郷土料理、特産物などの食文化
- 地産地消について
- 特がない
- その他: _____

質問は以上です。
ご協力いただきありがとうございます。

このコンテンツは Google が作成または承認したものではありません。

Google フォーム

藤沢市中学校給食アンケート(生徒) 集計結果

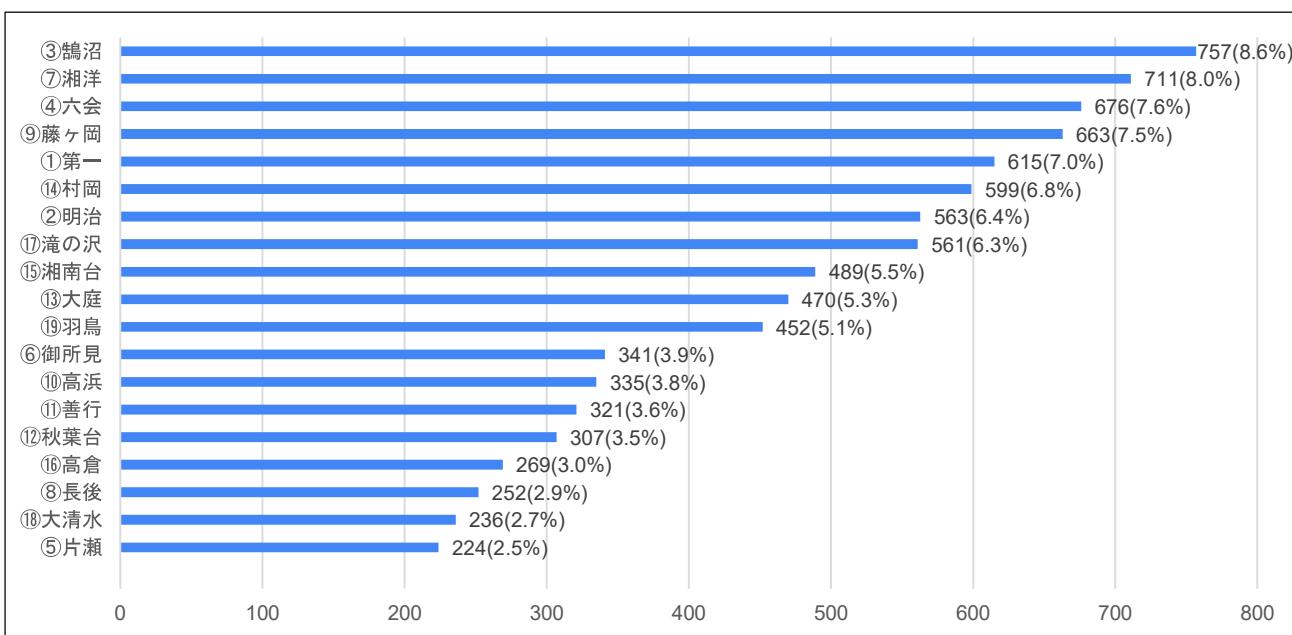
回答数: 8, 841人

Q1.学校はどこですか

8841件の回答

多い順に表記

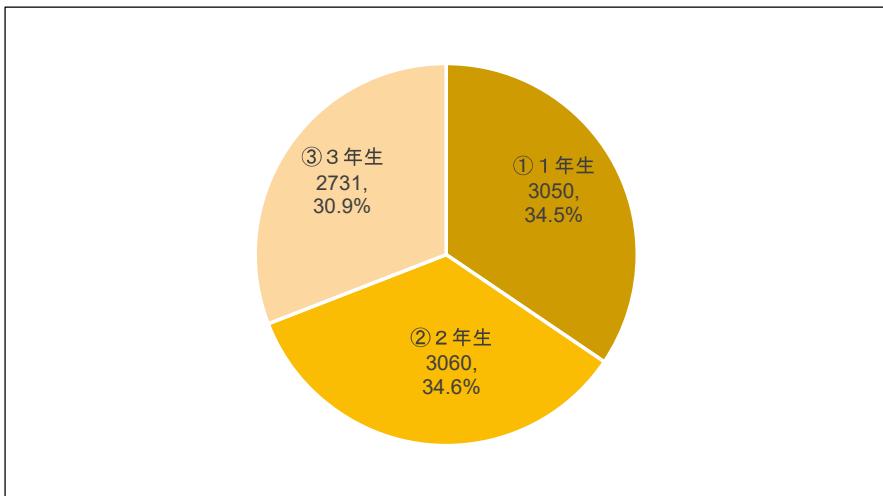
③鵠沼	757	8.6%
⑦湘洋	711	8.0%
④六会	676	7.6%
⑨藤ヶ岡	663	7.5%
①第一	615	7.0%
⑯村岡	599	6.8%
②明治	563	6.4%
⑰滝の沢	561	6.3%
⑮湘南台	489	5.5%
⑬大庭	470	5.3%
⑲羽鳥	452	5.1%
⑥御所見	341	3.9%
⑩高浜	335	3.8%
⑪善行	321	3.6%
⑫秋葉台	307	3.5%
⑯高倉	269	3.0%
⑧長後	252	2.9%
⑱大清水	236	2.7%
⑤片瀬	224	2.5%



Q2.何年生ですか

8841件の回答

①1年生	3,050	34.5%
②2年生	3,060	34.6%
③3年生	2,731	30.9%



Q3.昼食に主に何を食べていますか

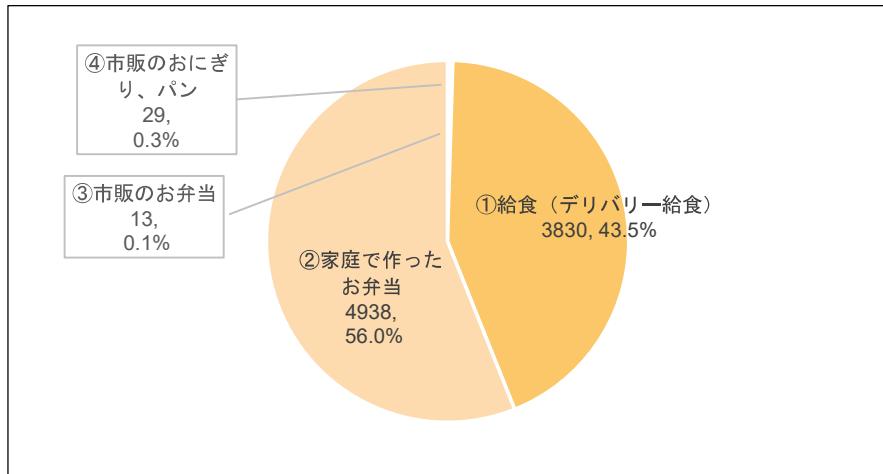
昼食に主に食べているものについては、家庭弁当が56%と最多。

次いでデリバリー給食が43.5%との結果になりました。

この数字は喫食率ともおおむね合致します。(2025年6月喫食率:41.9%)

8810件の回答

	多い順に表記
②家庭で作ったお弁当	4,938
①給食(デリバリー給食)	3,830
④市販のおにぎり、パン	29
③市販のお弁当	13



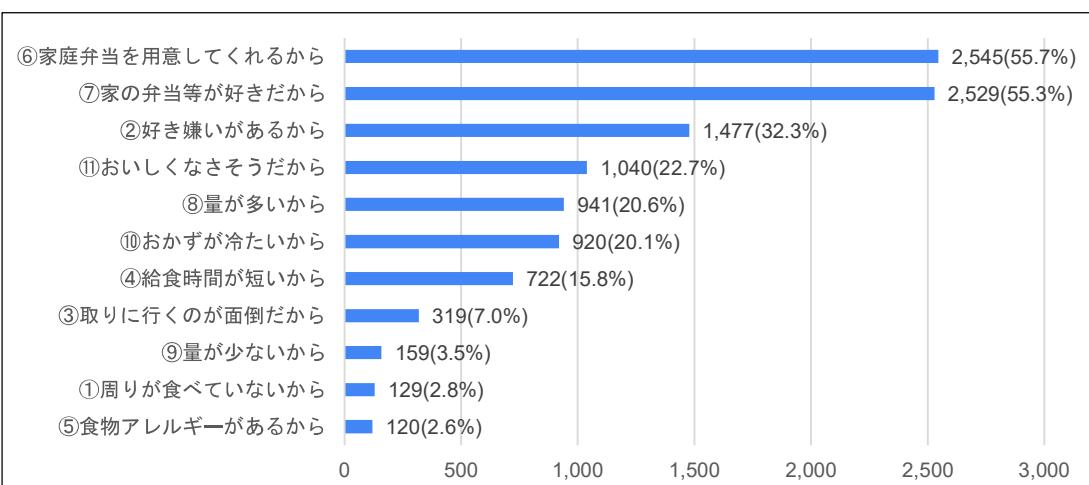
Q4.給食を食べていない理由を教えてください(3つ以内)

※Q3で給食以外を選択した方

「家庭弁当を用意してくれるから」「家の弁当等が好きだから」が上位に挙がりました。
生徒にとっては家庭弁当と給食を比較すると、家庭弁当が選ばれる傾向にあることがわかります。

4572件の回答

	多い順に表記	
⑥家庭弁当を用意してくれるから	2,545	55.7%
⑦家の弁当等が好きだから	2,529	55.3%
②好き嫌いがあるから	1,477	32.3%
⑪おいしくなさそうだから	1,040	22.7%
⑧量が多いから	941	20.6%
⑩おかずが冷たいから	920	20.1%
④給食時間が短いから	722	15.8%
③取りに行くのが面倒だから	319	7.0%
⑨量が少ないから	159	3.5%
①周りが食べていないから	129	2.8%
⑤食物アレルギーがあるから	120	2.6%



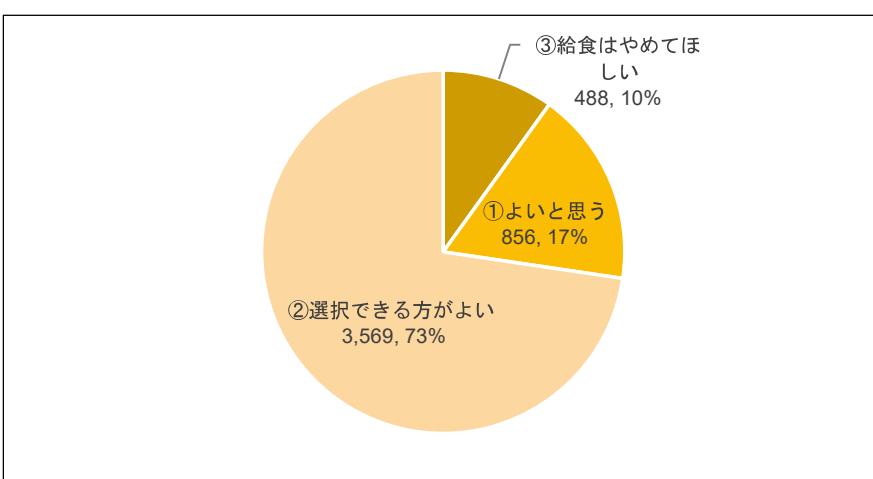
Q5.全員が給食を食べることになるとしたらどう思いますか

※Q3で給食以外を選択した方

給食以外を食べている方への質問では「選択できる方がよい」が最多でした。
次いで「よいと思う」の回答が17.4%でした。

4913件の回答

	多い順に表記	
②選択できる方がよい	3,569	72.6%
①よいと思う	856	17.4%
③給食はやめてほしい	488	9.9%



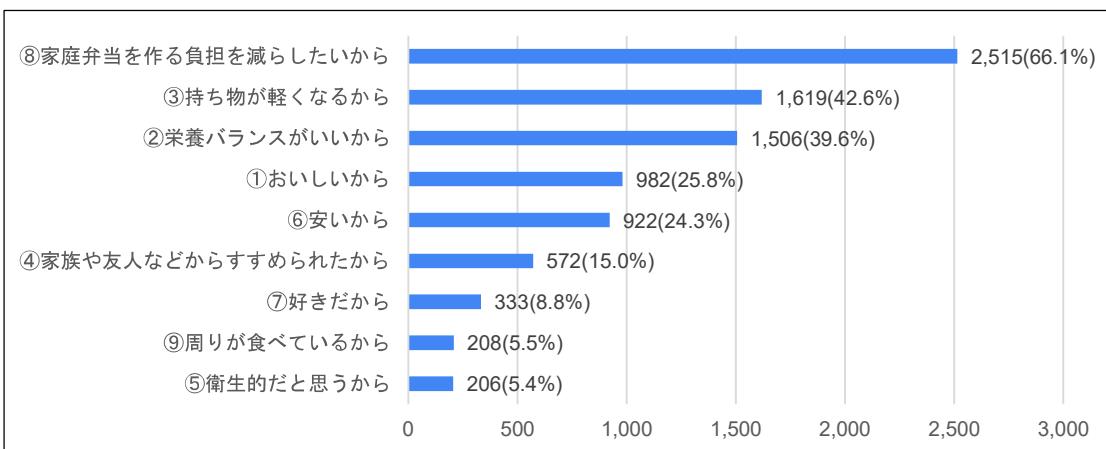
Q6.給食を食べている理由を教えてください(3つ以内)

※Q3で給食を食べていると選択した方

「家庭弁当を作る負担を減らしたいから」が最多でした。
食べている理由は様々ありますが、「栄養バランスがいい」「おいしい」「安い」など
給食を好意的に捉えた意見もありました。

3802件の回答

	多い順に表記
⑧家庭弁当を作る負担を減らしたいから	2,515
③持ち物が軽くなるから	1,619
②栄養バランスがいいから	1,506
①おいしいから	982
⑥安いから	922
④家族や友人などからすすめられたから	572
⑦好きだから	333
⑨周りが食べているから	208
⑤衛生的だと思うから	206



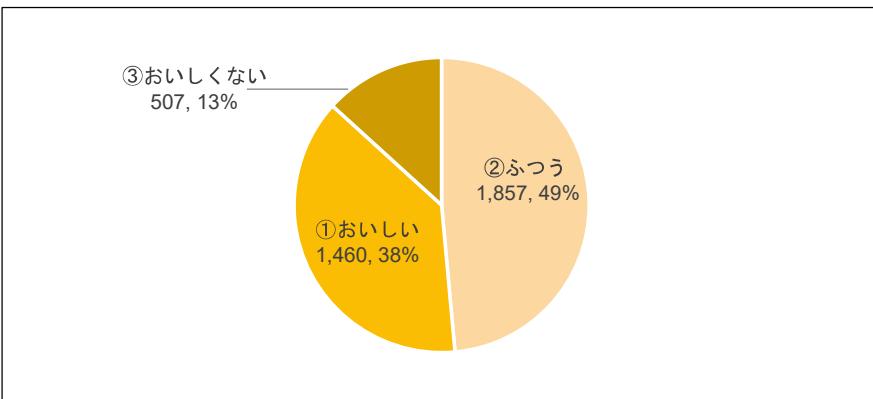
Q7.味はおいしい(おいしかった)ですか
※Q3で給食を食べていると選択した方

86.8%の方が「おいしい」「ふつう」と回答しています。
「おいしくない」と答えた方の主な理由は「おかずが温かくない」「味が合わない」でした。

※Q7,Q8共通の所感

3824件の回答

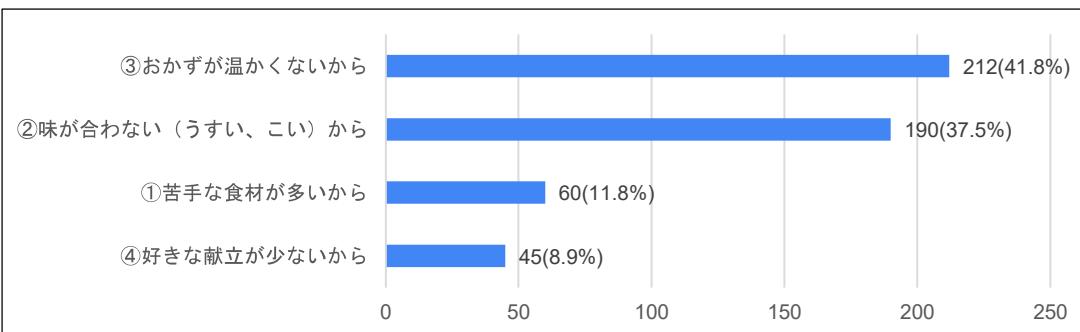
	多い順に表記
②ふつう	1,857
①おいしい	1,460
③おいしくない	507



Q8.「おいしくない(なかった)」主な理由を1つ教えてください
※Q3で給食を食べている、Q7でおいしくないと選択した方

507件の回答

	多い順に表記
③おかずが温かくないから	212
②味が合わない(うすい、こい)から	190
①苦手な食材が多いから	60
④好きな献立が少ないから	45

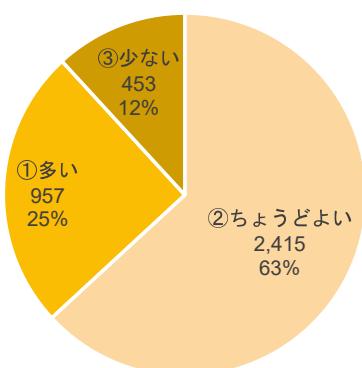


Q9.ごはんやおかずの量はどうです(どうでした)か
※Q3で給食を食べていると選択した方

ごはんやおかずの量について「ちょうどよい」が63.1%と過半数である一方で、「多い」「少ない」を合わせると36.8%という結果になりました。

3825件の回答

	多い順に表記	
②ちょうどよい	2,415	63.1%
①多い	957	25.0%
③少ない	453	11.8%



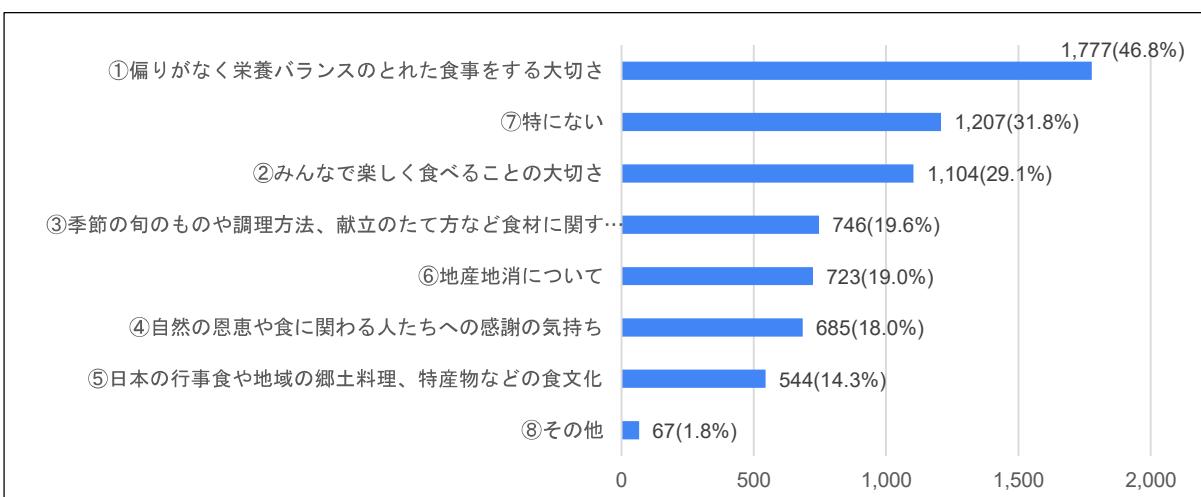
Q10.給食を通して知ったこと、学んだことは何ですか(複数回答可)

※Q3で給食を食べていると選択した方

「偏りがなく栄養バランスのとれた食事をする大切さ」が46.8%と最多でした。
次いで「特になし」が31.8%となりました。

3798件の回答

	多い順に表記
①偏りがなく栄養バランスのとれた食事をする大切さ	1,777
⑦特になし	1,207
②みんなで楽しく食べることの大切さ	1,104
③季節の旬のものや調理方法、献立のたて方など食材に関する知識	746
⑥地産地消について	723
④自然の恩恵や食に関わる人たちへの感謝の気持ち	685
⑤日本の行事食や地域の郷土料理、特産物などの食文化	544
⑧その他	67



「その他」について(抜粋)

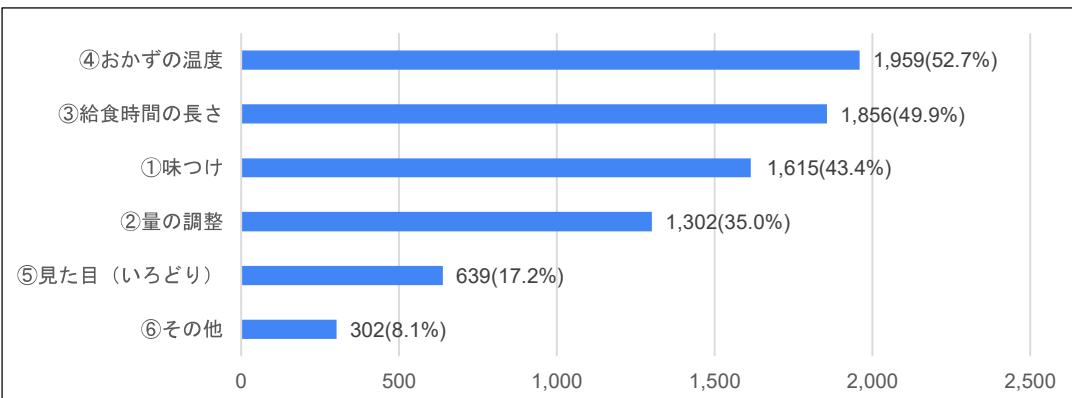
- ・美味しいものを食べると、その後の5、6時間目も耐えれる。
- ・食べ物は温かいほうが美味しいということ
- ・美味しく食べていられる人生の楽しさ
- ・家のご飯に感謝
- ・弁当のありがたさ
- ・米の価格が高騰していても値段が変わらない事

Q11.今の給食をより良くするために、変わってほしいと思うことはどれですか(複数回答可)
※Q3で給食を食べていると選択した方

変わったほしいと思うことは「おかずの温度」が最多、次に「給食時間の長さ」「味つけ」となりました。

3720件の回答

	多い順に表記
④おかずの温度	1,959
③給食時間の長さ	1,856
①味つけ	1,615
②量の調整	1,302
⑤見た目(いろどり)	639
⑥その他	302



「その他」について(抜粋)

特になし(26件)

- ・特になし
- ・特にない。今そのままが一番満足

容器の形、匂いなど(15件)

- ・汁の蓋を開けたときに水になった湯気が垂れてくるのをどうにかしてほしい
- ・保冷剤がくさい。汁物の蓋が閉まりきっていない、果物がぬるい
- ・ご飯が入っている入れ物 食べにくい

自校式、小学校と同じ給食になったら(7件)

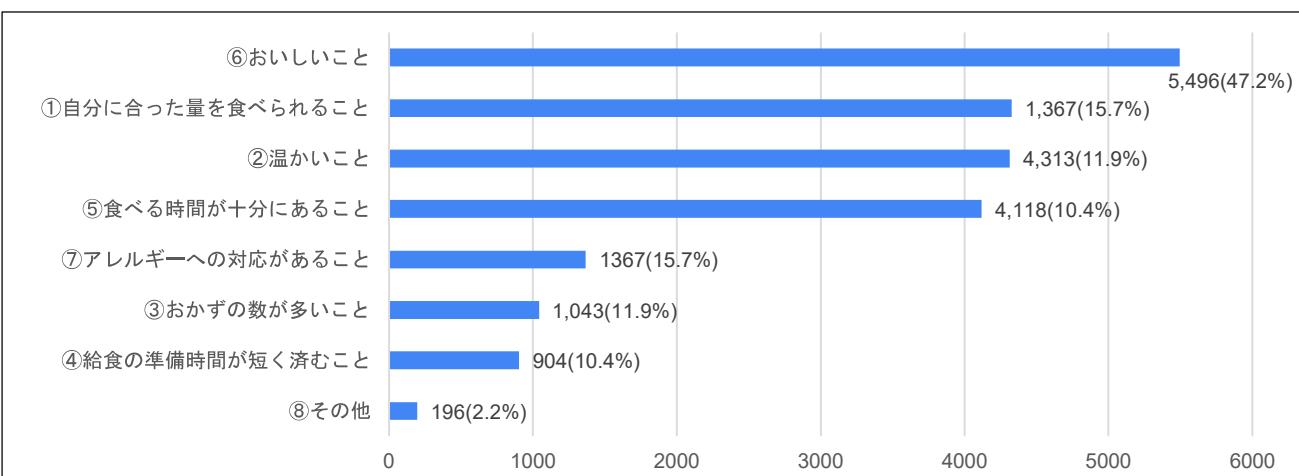
- ・小学校みたいに給食室を作ってほしい。 理由おかずが冷たいから。
- ・小学校の給食と同じ味がいい

Q12.「栄養バランスが良いこと」や「安全安心であること」に加え、藤沢市の中学校給食に求めることは何ですか(3つ以内)

「おいしいこと」「自分に合った量を食べられること」「温かいこと」「食べる時間が十分にあること」の4項目が上位に挙がりました。

8733件の回答

	多い順に表記
⑥おいしいこと	5,496
①自分に合った量を食べられること	4,326
②温かいこと	4,313
⑤食べる時間が十分にあること	4,118
⑦アレルギーへの対応があること	1,367
③おかずの数が多いこと	1,043
④給食の準備時間が短く済むこと	904
⑧その他	196



「その他」について(抜粋)

特になし(14件)

小学校のような給食(4件)

- 小学校の給食みたいに各中学校で給食を作ること
- ○○中学校に給食室みたいなものが欲しい。

その他(抜粋)

- 放送委員でお弁当を持って移動があるのでおぼんとかほしいです。
- 自分でメニューを作りたい
- おかずが皿から取り出しやすいこと。
- 日によってあるものからセレクトできる

藤沢市中学校給食アンケート(保護者) 集計結果

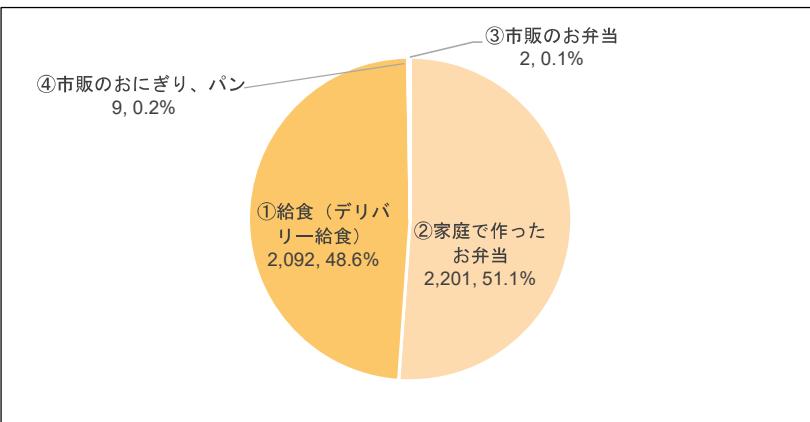
回答数: 4,306人

Q1.お子様は昼食に主に何を食べていますか
※土日祝日を除く

家庭弁当が51.1%、給食が48.6%という結果になりました。
生徒の回答ともおおむね一致しています。

4304件の回答

	多い順に表記
②家庭で作ったお弁当	2,201
①給食(デリバリー給食)	2,092
④市販のおにぎり、パン	9
③市販のお弁当	2



Q2. 給食を選択していない理由を教えてください(3つ以内)

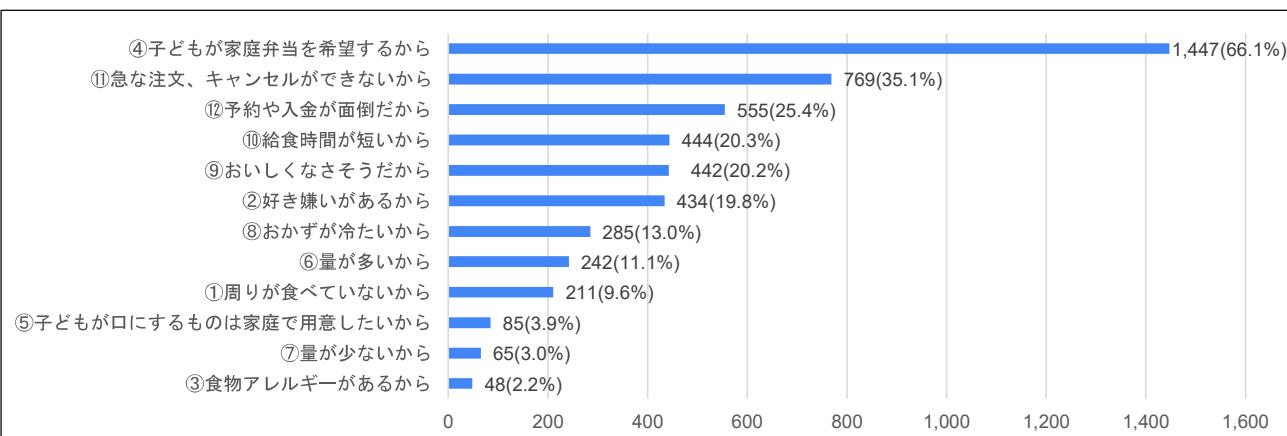
※Q1で給食以外を選択した方

給食を選択していない理由は「子どもが家庭弁当を希望するから」が最も多く、66.1%の方が回答しました。
また、何が改善されたら給食を食べさせたいかの問い合わせでは「全員が食べるようになったら」が最も多く、47.8%の方が回答しました。

※Q2Q3共通

2188件の回答

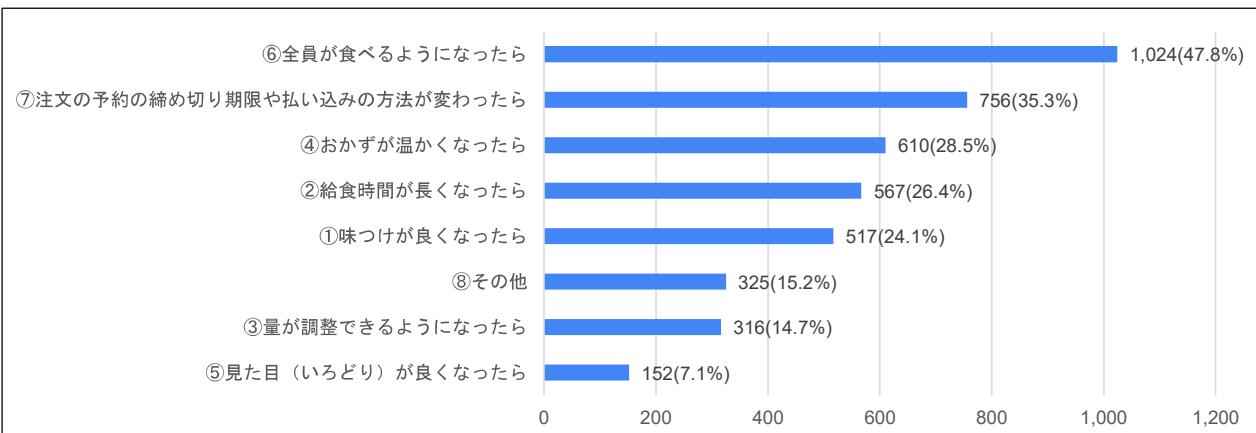
	多い順に表記
④子どもが家庭弁当を希望するから	1,447
⑪急な注文、キャンセルができないから	769
⑫予約や入金が面倒だから	555
⑩給食時間が短いから	444
⑨おいしくなさそうだから	442
②好き嫌いがあるから	434
⑧おかずが冷たいから	285
⑥量が多いから	242
①周りが食べていないから	211
⑤子どもが口にするものは家庭で用意したいから	85
⑦量が少ないから	65
③食物アレルギーがあるから	48



Q3. 今の給食で、何が改善されたら食べさせたいと思いますか(複数選択可)
 ※Q1で給食以外を選択した方

2144件の回答

	多い順に表記
⑥全員が食べるようになったら	1,024
⑦注文の予約の締め切り期限や払い込みの方法が変わったら	756
④おかげが温かくなったら	610
②給食時間が長くなったら	567
①味つけが良くなったら	517
⑧その他	325
③量が調整できるようになったら	316
⑤見た目(いろどり)が良くなったら	152



「その他」で回答があつたものから抜粋

給食内容(おいしくなつたら、〇〇になつたら等) 63件

- ・普通盛りご飯で多い、小盛り、普通盛り、大盛りの3択にして欲しい。
- ・子どもが食べなくなるようなメニュー
- ・アレルギー対応がなされていればありがたいです

自校式、小学校と同じ給食になつたら 42件

- ・小学校のように学校で作る給食室があつたら
- ・小学校の給食が好きすぎて、中学校の給食は、食べたがらない。
- ・小学校の校内調理で作られる給食が非常に優秀なため(温かさ美味しさ量の調整等)、比較されるとなかなか回答が難しい

子どもが希望したら 23件

- ・子どもが給食食べたいと言つたら
- ・子どもが食べると言ってくれたら食べさせたい

無償化になつたら、価格が安くなつたら 15件

- ・給食費が無料
- ・値段が安くなつたら

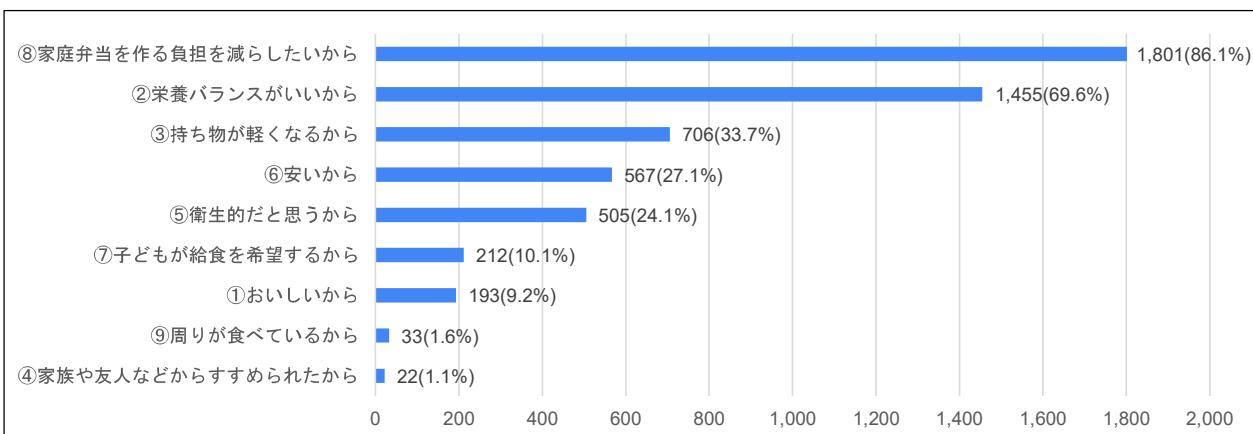
Q4.給食を選択している理由を教えてください(3つ以内)

※Q1で給食を選択した方

給食を選んでいる理由は「家庭弁当を作る負担を減らしたいから」「栄養バランスがいいから」に多くの回答がありました。

2092件の回答

	多い順に表記
⑧家庭弁当を作る負担を減らしたいから	1,801
②栄養バランスがいいから	1,455
③持ち物が軽くなるから	706
⑥安いから	567
⑤衛生的だと思うから	505
⑦子どもが給食を希望するから	212
①おいしいから	193
⑨周りが食べているから	33
④家族や友人などからすすめられたから	22

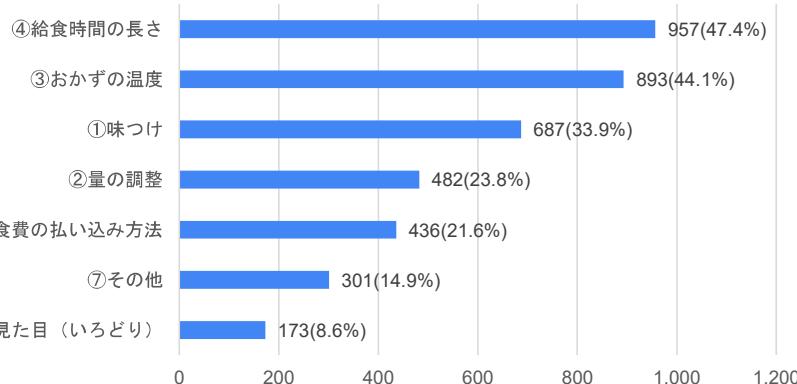


Q5.今の給食をより良くするために、変わってほしいと思うことはどれですか(複数回答可)
※Q1で給食を選択した方

変わってほしいと思うことは「給食時間の長さ」「おかずの温度」「味つけ」が上位となりました。
この結果は生徒とも一致しました。

2021件の回答

	多い順に表記
④給食時間の長さ	957
③おかずの温度	893
①味つけ	687
②量の調整	482
⑥予約の締切期限や給食費の払い込み方法	436
⑦その他	301
⑤見た目(いどり)	173



「その他」について(抜粋)

自校式、小学校と同じ給食になつたら 28件

- ・小学校のようなできたての給食を全員で食べてほしい。栄養教諭による食育をしてほしい。
- ・学校で作って温かい物出して欲しい

特になし、満足している 25件

- ・子供も満足しております、特にありません
- ・特に子供から不満を言わていません。むしろよかったです感想しかいつも聞かないので私からは金額も合わせてもう十分だと思ってます。
- ・お弁当を作る手間がなくありがとうございます。

実施日について 7件

- ・学校行事で半日授業の日に申し込めなくなるが、部活のある子は申し込めるようにしてもらえないか。
- ・テスト期間や面談期間、放課後に部活があれば給食が必要なのに、学校都合で一律全員給食なしとされるが、必要に応じてその期間も給食を頼みたい
- ・給食実施日の増加

異物混入、容器の問題など 6件

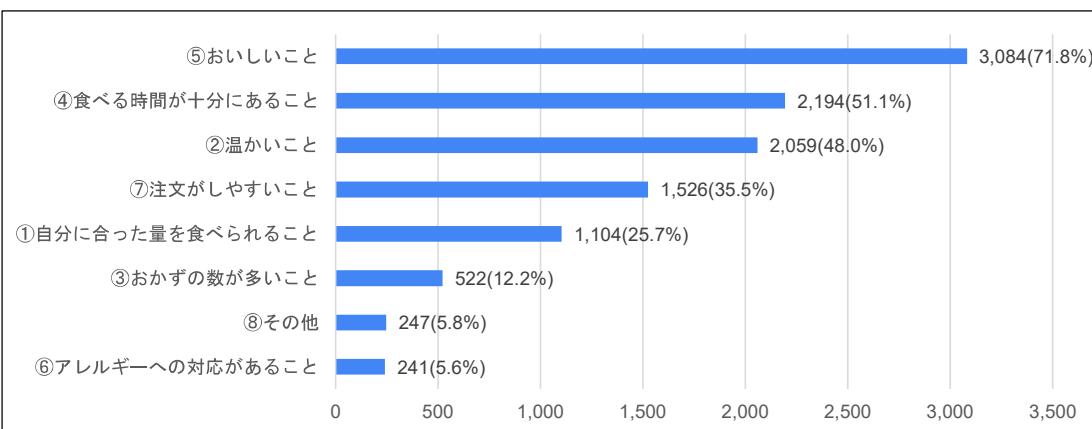
- ・におい 蓋を開けた時おかずの混じったにおいが良くないと言っている
- ・異物混入の事例があり改善対策をしてほしい

Q6.「栄養バランスが良いこと」や「安全安心であること」に加え、藤沢市の中学校給食に求めることは何ですか(3つ以内)

「おいしいこと」「食べる時間が十分にあること」「温かいこと」「注文がしやすいこと」の4項目が上位に挙がりました。

4294件の回答

	多い順に表記
⑤おいしいこと	3,084
④食べる時間が十分にあること	2,194
②温かいこと	2,059
⑦注文がしやすいこと	1,526
①自分に合った量を食べられること	1,104
③おかずの数が多いこと	522
⑧その他	247
⑥アレルギーへの対応があること	241



「その他」について(抜粋)

小学校のような給食 36件

- ・完全給食。できれば自校式。小学校と同レベルの給食を求めます。
- ・小学校のようにできたての給食をみんなで食べること
- ・仕出し弁当の形ではなく小学校と同様の給食形式

食材へのこだわり、地産地消、食の安全について 17件

- ・子供達には美味しい日本のお米や地元の野菜など素材にこだわって欲しい
- ・原材料が安心なものであること
- ・育ち盛りの子供たちのために安心安全な食事

価格、料金について 10件

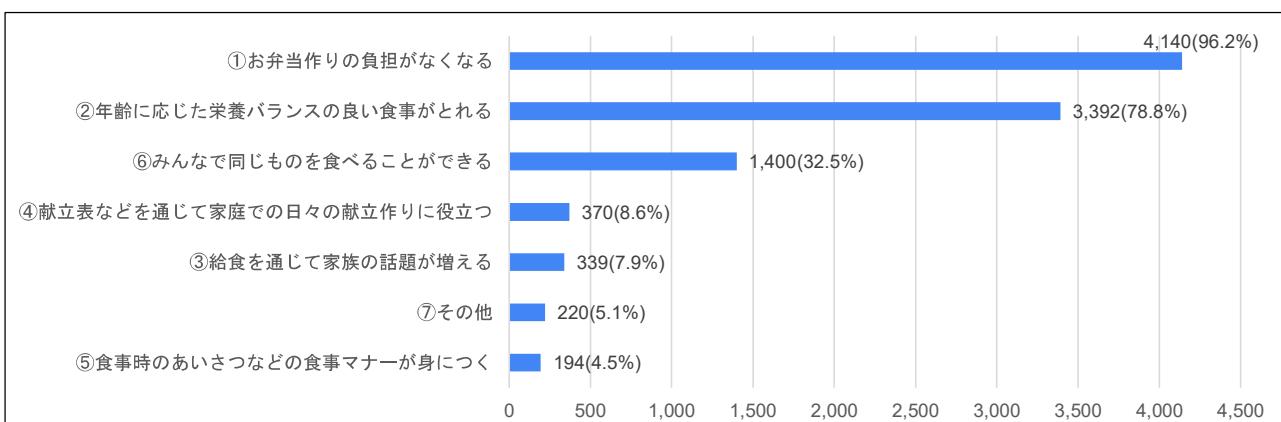
- ・各家庭負担ではなく公費でお願いしたい
- ・無償化希望
- ・給食費が補助されること

Q7.家庭から見た給食の良い面は何ですか(複数回答可)

「お弁当作りの負担がなくなる」が最多で、次いで「年齢に応じた栄養バランスの良い食事がとれる」この2項目の回答が上位に挙がりました。

4305件の回答

	多い順に表記
①お弁当作りの負担がなくなる	4,140
②年齢に応じた栄養バランスの良い食事がとれる	3,392
⑥みんなで同じものを食べることができる	1,400
④献立表などを通じて家庭での日々の献立作りに役立つ	370
③給食を通じて家族の話題が増える	339
⑦その他	220
⑤食事時のあいさつなどの食事マナーが身につく	194



「その他」について(抜粋)

食中毒の心配がない、衛生的 30件

- ・お弁当を持参する時に腐敗や食中毒が心配なので給食だと安心して食べさせられるので
- ・特に夏場の衛生面での心配がなくなる
- ・食中毒の心配が減る（夏場のみ給食にしようと思っています）

多様な料理が食べられる 29件

- ・家でのレパートリーにない料理が食べられる
- ・色々な料理が食べれる。弁当だとどうしても作る人の好みになってしまふ。
- ・家庭では出さないおかずがあると、味を知る良い経験になる

好き嫌いの克服になる 10件

- ・苦手があっても、給食だと食べれる
- ・苦手なものを挑戦するきっかけになる

荷物が減る 8件

- ・荷物が軽くなる。その他の教科書類が重すぎるので、少しでも荷物を減らしてあげたい。
- ・部活の日の荷物が減る

藤沢市中学校給食アンケート(教職員) 集計結果

回答数:309人

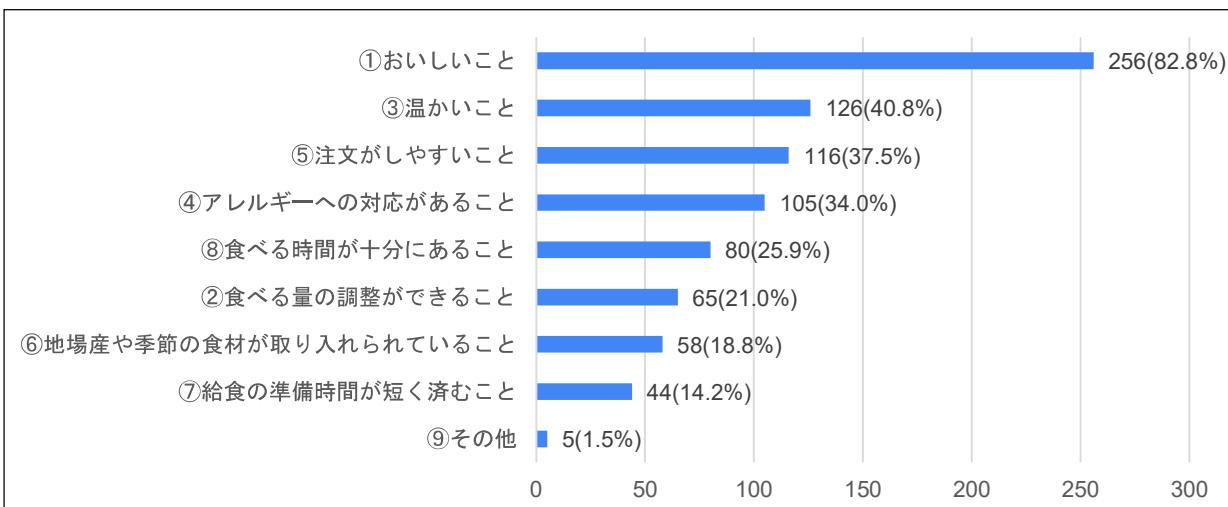
「おいしいこと」が82.8%と最も多く、次いで「温かいこと」「注文がしやすいこと」「アレルギーへの対応があること」という結果になりました。

Q1.「栄養バランスが良いこと」や「安全安心であること」に加え、生徒にとって藤沢市の中学校給食に必要なことは何ですか【3つ以内で選択してください】

309件の回答	多い順に表記
①おいしいこと	256
③温かいこと	126
⑤注文がしやすいこと	116
④アレルギーへの対応があること	105
⑧食べる時間が十分にあること	80
②食べる量の調整ができること	65
⑥地場産や季節の食材が取り入れられていること	58
⑦給食の準備時間が短く済むこと	44
⑨その他	5

「その他」で回答があったもの

- ・料金が安価であること
- ・申し込みが緊急でもできたりすること
- ・(抜粋)準保、生保の家庭は給食費が支給されることの周知
- ・脂っこくなくさっぱりしている
- ・食器での給食にしてほしい



Q2.給食を通して、生徒に伝えることができる食育はどのようなことがあると考えていますか

「偏りがなく栄養バランスのとれた食事をする大切さ」が54.1%と過半数の方が回答しました。

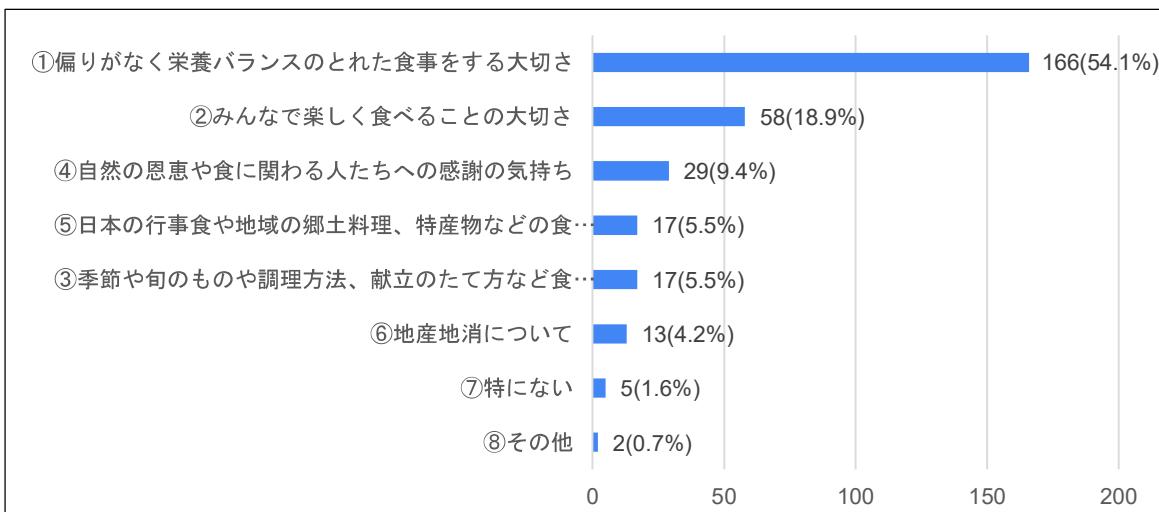
307件の回答

多い順に表記

①偏りがなく栄養バランスのとれた食事をする大切さ	166	54.1%
②みんなで楽しく食べることの大切さ	58	18.9%
④自然の恩恵や食に関わる人たちへの感謝の気持ち	29	9.4%
③季節や旬のものや調理方法、献立のたて方など食材に関する知識	17	5.5%
⑤日本の行事食や地域の郷土料理、特産物などの食文化	17	5.5%
⑥地産地消について	13	4.2%
⑦特にない	5	1.6%
⑧その他	2	0.7%

「その他」で回答があったもの

- ・「フードロス」予備の米やスープ、欠席した人のおかずなど残すのはもったいない。
食べたい人がいるなら良いのではないか。
- ・上記のものならば、「栄養バランス」と「旬」の両方



2月藤沢市教育委員会定例会

その他（1） 資料3

藤沢市立中学校給食のあり方について

2026年（令和8年）2月

藤沢市教育委員会

目次

I はじめに	1
1 目的	1
2 対象校の整理	2
II 学校給食に関わる法令等	4
1 食育基本法について	4
2 学校給食法について	5
3 学校給食実施基準について	7
4 中学校学習指導要領について	8
5 食に関する指導の手引について	9
6 学校給食衛生管理基準について	9
7 栄養士等の配置基準について	9
8 学校給食に必要な施設の設置制限について	11
9 学校施設環境改善交付金適用の有無について	11
III 藤沢市の関連計画等	12
1 第4次藤沢市食育推進計画「生涯健康！ふじさわ食育プラン」	12
2 第4次藤沢市公共施設再整備プラン	12
3 藤沢市公共施設等総合管理計画	12
IV 中学校給食の現状	13
1 全国及び神奈川県の中学校給食の実施状況	13
2 神奈川県の完全給食の実施状況	13
3 本市における中学校給食の現状	14
4 中学校給食についてのアンケート結果	15
5 本市の中学校給食を取り巻く現状	20
V 本市における中学校給食のあり方	23
1 今後の中学校給食としてのあり方	23
2 中学校給食の3つの基本方針	23
VI 学校給食実施方式の検討	25
1 検討する給食実施方式の特徴	25
2 実施方式の検討に向けたパターン	26
3 センター方式の実現可能性	29
4 自校方式の実現可能性	41
5 親子方式の実現可能性	45
6 実施方式の検討結果	50
VII 各実施方式パターンの概算事業費	52

1 センター方式の概算事業費	52
2 自校方式の概算事業費	56
3 親子方式の概算事業費	58
4 デリバリ一方式の概算事業費	62
5 学校施設環境改善交付金について	62
6 栄養士の追加配置について	63
7 概算事業費の検討結果	65
VIII センター方式における事業手法の比較	67
1 事業手法の整理	67
2 各事業方式の概要と特徴	68
3 事業類型	72
4 従来手法及び各種民間活力導入手法の比較	73
5 事業範囲	75
6 事業期間	77
7 資金調達	78
8 事業スケジュール	79
9 官民リスク分担	79
10 VFM の算定	85
IX 民間事業者の導入可能性調査	91
1 調査実施方法	91
2 調査対象企業	91
3 調査結果	92
X 総合評価	96
1 最適事業手法の選定に係る総合評価結果	96
2 実施に向けた課題整理	96

I はじめに

1 目的

藤沢市（以下、「本市」という。）の中学校における給食は、現状、主食・副食・牛乳の完全給食を選択制デリバリー方式で提供しています。

しかしながら近年給食に関しては、共働き等ライフスタイルの変化や経済的事情により、喫食率が著しく上昇しており、現状委託している2工場での対応が難しくなっている状況です。また2005年（平成17年）7月の食育基本法の制定を背景に、2008年（平成20年）6月の学校給食法の改正や2017年（平成29年）7月の中学校学習指導要領の改訂により、従来の「学校給食の実施」のみならず「学校給食を活用した食に関する指導の実施」という目的が加わり、従来以上に明確化されました。学校給食は、学校における食育の推進、及び児童生徒の心身の健全な発達に資するものであり、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す。特に、成長期にある中学生のとる昼食は大変重要であることから、本市においても給食を通して適切な栄養を摂取することや望ましい食習慣を身に付けさせるため、安全で安心な栄養バランスのとれた昼食の提供と食育の推進をする必要があります。

こうしたことから、本市においては、市内全19校の中学校給食に対して、実施の方式や給食の提供方法、その他中学校給食のあり方等について調査、検討する「藤沢市中学校給食検討委員会」（以下、「検討委員会」という。）を2025年（令和7年）5月に設置しました。検討委員会では、関係課職員及び学校関係者からなる各委員等が、他自治体へのヒアリング、学校運営上の課題の抽出及び取りまとめ、一部の生徒及びそれら保護者を対象としたアンケート等を実施し、それぞれの立場で様々な角度から意見等を述べ合い、多くの課題に対し議論を重ねました。本書は、学校給食法第2条の学校給食の目標に基づき、また本市の「第4次藤沢市公共施設再整備プラン」を踏まえ、調査検討を進めた検討委員会が出した方向性に基づき、藤沢市教育委員会が本市に適した市立中学校給食のあり方についてまとめたものです。

2 対象校の整理

本市立中学校は全 19 校であり、前提条件の整理においては全校を調査対象としました。令和 7 年度における生徒数は表 I-1、配置図は図 I- 1 のとおりです。

表 I-1 市立中学校一覧（2025 年（令和 7 年）5 月 1 日時点）

No.	学校名	生徒数※1	クラス数※1	教職員数※2
1	第一中学校	714	22	47
2	明治中学校	624	18	39
3	鵠沼中学校	849	25	52
4	六会中学校	752	21	47
5	片瀬中学校	432	15	35
6	御所見中学校	393	13	32
7	湘洋中学校	816	22	49
8	長後中学校	403	14	31
9	藤ヶ岡中学校	821	22	49
10	高浜中学校	418	14	30
11	善行中学校	365	11	29
12	秋葉台中学校	344	11	28
13	大庭中学校	546	18	41
14	村岡中学校	695	21	43
15	湘南台中学校	581	18	42
16	高倉中学校	366	13	30
17	滝の沢中学校	636	20	47
18	大清水中学校	311	11	28
19	羽鳥中学校	512	17	39
合計		10,578	326	738

※1 特別支援学級の生徒数及び学級数を含む。

※2 令和6年度の実績値である。

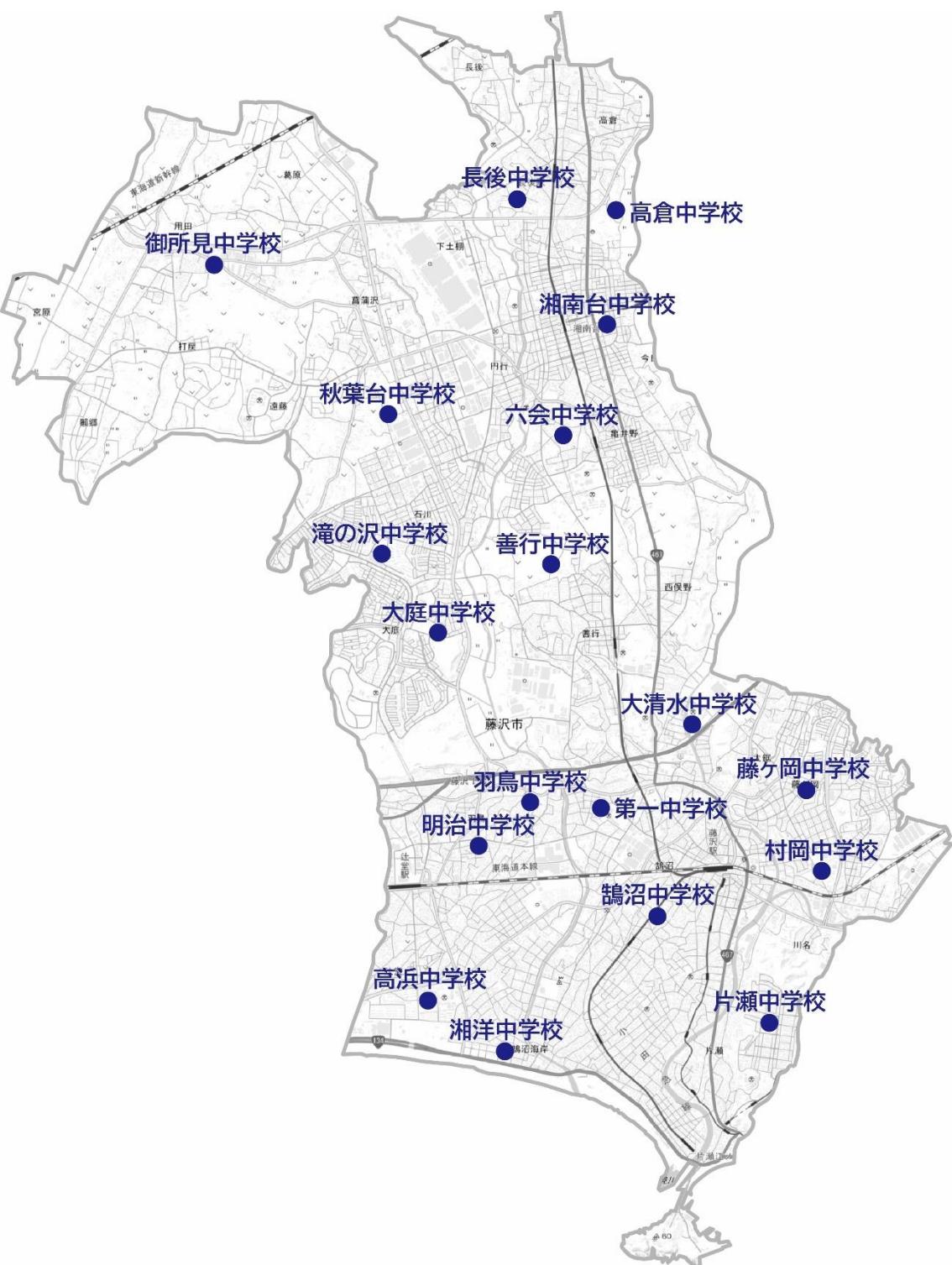


図 I-1 調査対象校の配置図

II 学校給食に関する法令等

1 食育基本法について

食育基本法（平成 17 年法律第 63 号）は、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことができるようにするため、食育を総合的、計画的に推進するためには制定された法律です。「食」を大切にする心の欠如や、肥満や生活習慣病の増加、伝統ある食文化の喪失等の社会問題に対する抜本的な対策として、国民運動としての食育を推進するための法律として制定されました。

食育基本法（平成 17 年法律第 63 号）（抜粋）

（前文）

二十一世紀における我が国の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるようになるとともに、すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようになることが大切である。

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、德育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。

・・・（略）・・・

ここに、食育について、基本理念を明らかにしてその方向性を示し、国、地方公共団体及び国民の食育の推進に関する取組を総合的かつ計画的に推進するため、この法律を制定する。

第一章 総則

（食に関する感謝の念と理解）

第三条 食育の推進に当たっては、国民の食生活が、自然の恩恵の上に成り立っており、また、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、感謝の念や理解が深まるよう配慮されなければならない。

（子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割）

第五条 食育は、父母その他の保護者にあっては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者にあっては、教

育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。

(地方公共団体の責務)

第十条 地方公共団体は、基本理念にのっとり、食育の推進に関し、国との連携を図りつつ、その地方公共団体の区域の特性を生かした自主的な施策を策定し、及び実施する責務を有する。

第二章 食育推進基本計画等

(学校、保育所等における食育の推進)

第二十条 国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の瘦そう身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

2 学校給食法について

学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号）及び学校給食法施行令（昭和 29 年政令第 212 号）は、学校給食を普及充実させるために定められた法律です。2008 年（平成 20 年）の改正では、法の目的として「学校における食育の推進」を明確に位置付けるとともに、学校給食を活用した食に関する指導の充実のため、栄養教諭、学校栄養職員（以下、「栄養士等」という。）の役割も明記されています。

学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号）（抜粋）

第一章 総則

(この法律の目的)

第一条 この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び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ることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

(学校給食の目標)

第二条 学校給食を実施するに当たつては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 五 食生活が食にかかる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

(義務教育諸学校の設置者の任務)

第四条 義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。

第二章 学校給食の実施に関する基本的な事項

(二以上の義務教育諸学校の学校給食の実施に必要な施設)

第六条 義務教育諸学校の設置者は、その設置する義務教育諸学校の学校給食を実施するための施設として、二以上の義務教育諸学校の学校給食の実施に必要な施設(以下「共同調理場」という。)を設けることができる。

(学校給食実施基準)

第八条 文部科学大臣は、児童又は生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するために必要な事項(次条第一項に規定する事項を除く。)について維持されることが望ましい基準(次項において「学校給食実施基準」という。)を定めるものとする。

(学校給食衛生管理基準)

第九条 文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準(以下この条において「学校給食衛生管理基準」という。)を定めるものとする。

- 2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。

第三章 学校給食を活用した食に関する指導

第十条 栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態

- 度を養うため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする。この場合において、校長は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における食に関する指導の全体的な計画を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。
- 2 栄養教諭が前項前段の指導を行うに当たっては、当該義務教育諸学校が所在する地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行い、当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めるものとする。

第四章 雜則

(経費の負担)

第十一条 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。

- 2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費（以下「学校給食費」という。）は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条に規定する保護者の負担とする。

3 学校給食実施基準について

学校給食実施基準は学校給食法第9条第1項の規定に基づき、文部科学省が児童生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するために必要な事項について定めたものです。

学校給食実施基準（平成21年文部科学省告示第61号）（抜粋）

(学校給食の実施対象等)

第一条 学校給食（学校給食法第三条第一項に規定する「学校給食」をいう。以下同じ。）は、これを実施する学校においては、当該学校に在学するすべての児童又は生徒に対し実施されるものとする。

(学校給食の実施回数等)

第二条 学校給食は、年間を通じ、原則として毎週五回、授業日の昼食時に実施されるものとする。

(児童生徒の個別の健康状態への配慮)

第三条 学校給食の実施に当たっては、児童又は生徒の個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に配慮するものとする。

(学校給食に供する食物の栄養内容)

第四条 学校給食に供する食物の栄養内容の基準は、別表に掲げる児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準とする。

別表（第四条関係）児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

区分	基準値			
	児童（6～7歳）の場合	児童（8～9歳）の場合	児童（10～11歳）の場合	生徒（12～14歳）の場合
エネルギー (kcal)	530	650	780	830
たんぱく質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13%～20%			
脂質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20%～30%			
ナトリウム (g) (食塩相当量)	1.5未満	2未満	2未満	2.5未満
カルシウム (mg)	290	350	360	450
マグネシウム (mg)	40	50	70	120
鉄 (mg)	2	3	3.5	4.5
ビタミンA (μgRAE)	160	200	240	300
ビタミンB ₁ (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB ₂ (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC (mg)	20	25	30	35
食物繊維 (g)	4以上	4.5以上	5以上	7以上

(2021年(令和3年)2月12日改訂版)

4 中学校学習指導要領について

2017年(平成29年)7月に告示された文部科学省「中学校学習指導要領」において、学校給食に関する項目として次のとおり明記され、学校における食育の推進がこれまで以上に明確に位置付けられました。

中学校学習指導要領「生きる力」第5章 特別活動 第2 各活動・学校行事の目標及び内容（抜粋）	
1 目標	学級や学校での生活をよりよくするための課題を見いだし、解決するために話し合い、合意形成し、役割を分担して協力して実践したり、学級での話合いを生かして自己の課題の解決及び将来の生き方を描くために意思決定して実践したりすることに、自主的、実践的に取り組むことを通じて、第1の目標に掲げる資質・能力を育成することを目指す。
2 内容	1の資質・能力を育成するため、全ての学年において、次の各活動を通して、それぞれの活動の意義及び活動を行う上で必要となることについて理解し、主体的に考えて実践できるよう指導する。 ・・・(略)・・・ (2) 日常の生活や学習への適応と自己の成長及び健康安全

・・・(略)・・・

才 食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成

給食の時間を中心としながら、成長や健康管理を意識するなど、望ましい食習慣の形成を図るとともに、食事を通して人間関係をよりよくすること。

5 食に関する指導の手引について

2019年(平成31年)3月に文部科学省により改定された食に関する指導の手引き(第二次改訂版)では、中学校における学年ごとの目指す資質や能力について次のとおり挙げられている。(以下は一部抜粋である。)

- ・ 食環境と自分の食生活との関わりを理解できる。
- ・ 自ら献立を立て、調理することができる。
- ・ 食品中の栄養素の働きが分かり、かつ品質を見分け、適切な選択ができる。
- ・ 環境や資源に配慮した食生活を実現しようとすることができる。
- ・ 食事を通してよりよい人間関係を構築できるよう工夫することができる。
- ・ 健康や食習慣の正しい知識が大切であることを理解し、給食の時間の衛生的で共同的な楽しい食事のあり方等を工夫するとともに、自らの生活や将来の生活と食生活の関係について考えることができる。

6 学校給食衛生管理基準について

学校給食衛生管理基準は、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す。学校給食実施者は、HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) の考え方に基づき、安全な学校給食の実施のために必要な措置を講じるよう努めなければならないとされています。

※HACCP : Hazard Analysis and Critical Control Point (危害分析・重要管理点) の頭文字。食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法のこと。

7 栄養士等の配置基準について

学校給食には、主に表 II-1 の方式が考えられます。学校給食センターは健康増進法(平成14年法律第103号)に基づく健康増進施設に該当するため、次のとおり管理栄養士を置く必要があります。また、公立義務教育諸学校の学級編制及び教職員定数の標準に関する法律(昭和33年法律第106号)で定められる、栄養士等の配置基準は下表のとおりです。

健康増進法（平成14年法律第103号）（抜粋）

第五章 特定給食施設

（特定給食施設の届出）

第二十条 特定給食施設（特定かつ多数の者に対して継続的に食事を供給する施設のうち栄養管理が必要なものとして厚生労働省令で定めるものをいう。以下同じ。）を設置した者は、その事業の開始の日から一月以内に、その施設の所在地の都道府県知事に、厚生労働省令で定める事項を届け出なければならない。

- 2 前項の規定による届出をした者は、同項の厚生労働省令で定める事項に変更を生じたときは、変更の日から一月以内に、その旨を当該都道府県知事に届け出なければならない。その事業を休止し、又は廃止したときも、同様とする。

（特定給食施設における栄養管理）

第二十一条 特定給食施設であつて特別の栄養管理が必要なものとして厚生労働省令で定めるところにより都道府県知事が指定するものの設置者は、当該特定給食施設に管理栄養士を置かなければならぬ。

- 2 前項に規定する特定給食施設以外の特定給食施設の設置者は、厚生労働省令で定めるところにより、当該特定給食施設に栄養士又は管理栄養士を置くように努めなければならない。
- 3 特定給食施設の設置者は、前二項に定めるもののほか、厚生労働省令で定める基準に従つて、適切な栄養管理を行わなければならない。

表 II-1 実施方式による栄養士等の配置基準

実施方式	内容	栄養士等配置基準
自校方式	学校敷地内に給食調理場を新築し、給食調理場で調理した給食を当該校の生徒が喫食する方式	<ul style="list-style-type: none"> ・児童/生徒数550人未満：4校に1人 ・児童/生徒数550人以上：1人
親子方式	「親」となる小学校で調理した給食を「子」となる中学校へ配送する方式	<p>親子方式の場合、明確な配置基準はないことから、親校で作る食数に応じて配置されるものと想定。</p> <p>共同調理場が設置されている親校のみ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・児童/生徒数550人未満：4校に1人 ・児童/生徒数550人以上：1人
センター方式	給食センターを建設・運営し、調理した給食を対象校に配送する方式	<ul style="list-style-type: none"> ・児童/生徒数1500人以下：1人 ・児童/生徒数1501人から6000人：2人 ・児童/生徒数6001人以上：3人
デリバリー方式	民間事業者の調理施設で調理した給食を対象校に配送する方式	基準なし

※実施方式としては、「兄弟方式」もありますが、本市では該当しないため上表からは除外しています。

8 学校給食に必要な施設の設置制限について

建築基準法(昭和25年法律第201号)第48条で定める用途地域の建築制限により、市街化区域内では建築可能な建築物が定められています。

自校方式における給食調理場は、学校機能の一部として扱うため、用途地域についての課題はありませんが、親子方式の親校となる共同調理場は原則、工業系(工業専用地域、工業地域又は準工業地域)の用途地域にしか建てることができません。例外として、周辺住民等への公聴会を実施し、その公聴会の意見も踏まえて建築審査会の同意を得て許可された場合には建設可能となります。

また、センター方式の場合も同様に工業系以外の用途地域では建築基準法第48条ただし書の許可を得なければなりません。デリバリー方式では民間事業者の調理施設を利用しますが、近隣の市町も含め、配送可能な工場が無い場合は自治体が用地を確保し、貸付などで民間事業者を誘致する等の対応も検討することが求められます。

9 学校施設環境改善交付金適用の有無について

学校給食施設設備の整備に係る国の補助は、学校施設環境改善交付金交付要綱(平成23年文科施第3号文部科学大臣裁定、最終改正令和6年文科施第971号)に定められています。趣旨は、学校給食の普及充実及び安全な学校給食の実施を図るため、公立の義務教育諸学校における学校給食施設(炊飯給食施設を含む。)の整備に要する経費の一部を国庫補助し、その促進を図るもので

区分や申請事務の手続等については、「学校施設環境改善交付金交付要綱」及び「公立学校施設費国庫負担金等に関する関係法令等の運用細目」等に定められています。

学校施設環境改善交付金における交付金額の算定割合は、学校給食施設の新築、増築、改築によって表II-2のとおり設定されており、民間事業者の調理施設を利用するデリバリー方式においては、学校施設環境改善交付金は適用されません。

表II-2 学校施設環境改善交付金における交付金額の算定割合

事業区分	算定割合	概要
学校給食施設の新增築	1/2	学校給食を開設するため給食施設をドライシステムにより新增築する事業
炊飯給食施設の新增築	1/2	炊飯給食を実施するため炊飯給食施設をドライシステムにより新增築する事業
食物アレルギー対策室の新增改築	新增築:1/2 改築:1/3	学校給食における食物アレルギー対応のため食物アレルギー対策室をドライシステムにより新增改築する事業
学校給食施設の改築	1/3	老朽化等により給食施設をドライシステムにより改築する事業

III 藤沢市の関連計画等

1 第4次藤沢市食育推進計画 生涯健康！ふじさわ食育プラン」

本市では食育基本法に基づき、市民一人ひとりが生涯にわたって健康で心豊かに暮らすことができる社会の実現をめざし、食育の推進に取り組んでいくため、令和7年度に「第4次藤沢市食育推進計画 生涯健康！ふじさわ食育プラン」を策定しました。大目標を「市民一人ひとりが生涯健康するために、自分に適した食生活を送る力を育む」としたうえで、重点目標として①生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進、②持続可能な食を支える食育の推進が定められています。

2 第4次藤沢市公共施設再整備プラン

2025年(令和7年)3月に策定された第4次藤沢市公共施設再整備プランにおいて、学校給食に関して次のとおり記載されています。

現状・課題	中学校給食の喫食率が上昇傾向にあり、委託事業者の供給体制がひつ迫してきています。また、本市の食数に対応可能な規模の調理工場が市内になく、調理後2時間以内で喫食するためには、配達時間に課題があることから事業者の確保が困難な状況にあります。
機能の必要性	今後も共働き世帯などの増加で喫食率の上昇が想定される中、給食における供給体制の破綻回避ができるとともに、アレルギー除去食にも対応ができます。さらに、給食センターを建設することで、将来国が給食費無償化を実施する際、全員制給食への対応が可能となります。

3 藤沢市公共施設等総合管理計画

2015年(平成27年)3月(2022年(令和4年)3月改定)の藤沢市公共施設等総合管理計画において、公共施設等の管理に関する基本的な考え方として、次のとおり記載されています。

4 施設類型ごとの管理に関する基本的な方針

(1) 公共建築物

キ 長寿命化の実施方針

今後、公共施設の長寿命化と将来的な維持管理コストの縮減及び計画的な支出による財政の平準化を目指し、公共施設の保全に当たっては、従来の事後保全型の維持管理から予防保全型の維持管理に、財政状況を見極めながら順次移行します。

IV 中学校給食の現状

1 全国及び神奈川県の中学校給食の実施状況

全国及び神奈川県の中学校給食の実施状況は表 IV-1 に示すとおりです。平成 28 年度以降、全国では完全給食の実施率が 90% を超えており、また神奈川県でも令和 5 年度以降、完全給食実施率が 90% を超えている状況です。

表 IV-1 全国及び神奈川県の公立中学校給食の実施状況

区分	単位	年度										
		H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H30	R3	R5	
完全 給食	全国	実施率 (%)	82.4	83.2	83.8	86.0	87.5	88.8	90.2	93.2	95.3	97.1
	神奈川県	実施率 (%)	16.4	21.4	24.9	25.0	24.4	25.7	27.3	44.5	82.3	90.4
		学校数 (校)	68	89	104	104	101	106	112	183	335	367

出典：学校給食実施状況等調査（文部科学省）

2 神奈川県の完全給食の実施状況

(1) 県内の中学校給食の実施状況の整理

神奈川県で完全給食を実施している中学校数、及び給食実施方式ごとの実施状況を表IV-2 に示します。2023 年（令和 5 年）5 月 1 日時点で 406 校あるうち 367 校が完全給食を実施しており、増加傾向にあることがわかります。近年、実施の際に選択されている方式としては、その他の調理方式（デリバリー方式等）が多く選択されています（令和 5 年度の調査において、完全給食を実施している 367 校のうち、およそ 6 割にあたる 220 校でその他の調理方式が採用されています。）。

表 IV-2 神奈川県における完全給食実施状況

区分	年度				
	H26	H28	H30	R3	R5
完全給食実施学校数 (校)	101	112	183	335	367
単独調理場方式 (校)	8	9	12	11	11
共同調理場方式 (校)	54	54	102	100	136
その他の調理方式 (校)	39	49	69	224	220

出典：学校給食実施状況等調査（文部科学省）

(2) 県内の自治体における中学校給食実施方式の一覧

神奈川県内各自治体の中学校給食実施方式を表 IV-3 に示します。県内の全 33 自治体のうち全員喫食としている自治体は全 24 自治体（12 市 11 町 1 村）であり、約 7 割を占めます。また現在選択制を採用している横浜市と相模原市においても令和

8年度に全員喫食に移行することを表明しており、県内全体で中学校給食に関しては全員喫食とする、もしくはその方針としている自治体が多い状況です。また県内において食缶形式とランチボックス形式を併用している自治体は現時点では横浜市（2026年（令和8年）から汁物のみ食缶形式での提供開始）と相模原市（令和12年12月からの食缶形式での全員喫食実現に向けて2施設整備中）のみとなっています。

表 IV-3 神奈川県内の中学校給食実施状況

項目		自校方式	親子方式	センター方式	デリバリー方式
完全給食	全員喫食 (12市11町 1村)	南足柄市 松田町 山北町 開成町 箱根町	湯河原町 愛川町	川崎市、横須賀市 厚木市、大和市 平塚市、三浦市 逗子市、海老名市 小田原市、秦野市 綾瀬市、葉山町 二宮町、中井町 大井町、清川村	—
	選択制 (7市)	—	—	—	横浜市※1 相模原市※2 鎌倉市 茅ヶ崎市※3 座間市 伊勢原市 本市
ミルク給食(2町)		大磯町※4、真鶴町※5			

※1 横浜市：令和8年度全員喫食に移行

※2 相模原市：令和8年度全員制移行予定であり、現在は学校ごとにデリバリーとセンターの併用

※3 茅ヶ崎市：令和7年度5月から全校実施開始

※4 大磯町：自校方式導入を目指して準備中

※5 真鶴町：公約では全員喫食を目指す

3 本市における中学校給食の現状

次の表 IV-4 に本市における中学校給食の概要を整理します。なお現在提供されている中学校給食の提供例は図 IV-1 のとおりです。

表 IV-4 本市における現状の中学校給食について

提供方式	選択式デリバリー方式
開始時期	2014年（平成26年）11月から順次試行 2019年（平成31年）10月から全校実施
提供内容	主食、副食、牛乳の完全給食（学校給食法施行規則で規定）
利用方法	予約システムから普通盛、おかずの大盛、牛乳ありなしを選択し、6平日前の締切までに予約・入金する
年間実施回数	平均約170回（献立作成回数は190回、各校で回数は異なる）
給食費	330円（牛乳込み）、400円（おかずの大盛・牛乳込み）

	(ただし、物価高騰による公費負担有)
給食時間	20～25分（準備～片付けまでの時間、喫食時間は概ね15分）
配膳方法	各校配属の配膳員により各フロア指定の場所へ配膳し、各クラスの担当生徒がクラスまで移動喫食後、各フロア指定場所まで返却し、配膳員が回収、配送担当者へ渡し、調理場へ持ち帰る

大盛増量の日 大盛プラスの日



図 IV-1 中学校給食の提供イメージ（本市 HP）

4 中学校給食についてのアンケート結果

市立中学校における学校給食を実施するにあたり、中学校給食の方式、提供の方法やの中学校給食のあり方について検討する上で、市立中学校の昼食の実態や、給食を実施した場合に期待されること等を把握するため、アンケートを実施しました。

(1)アンケート調査実施状況

調査方法 : 生徒、保護者、教職員に向けて Google フォームの URL を配布し、回答を依頼

調査期間 : 2025 年（令和 7 年）6 月 23 日～7 月 11 日

回答状況 生徒（市内全 19 校の生徒） : 8,841 名

保護者（市内全 19 校の保護者） : 4,306 名

教職員（市内全 19 校の教職員） : 309 名

(2)調査結果の注意事項

- 回答の中に、各質問項目において未記入等の箇所があるため、各質問における総数と有力回答数が合致しない場合があります。
- 回答率については、小数第 2 位を四捨五入しているため、回答率の合計が 100% とならない場合があります。

- 複数回答を求めた質問では、回答者数を基数として回答率を算出しているため、回答率の合計は100%を超えます。

(3)結果の概要

ア 現状の昼食の喫食状況とその給食に関する意見

- (ア)現在、昼食に何を食べているか。

対象とした全中学校の生徒に、現在昼食時に何を食べているか、聞きました。

(単独回答)

選択肢	生徒：8,810名（カッコ内順位）
家庭で作ったお弁当	56.0% (1)
給食（デリバリー給食）	43.5% (2)
市販のおにぎり、パン	0.3% (3)
市販のお弁当	0.1% (4)

「家庭で作ったお弁当」を選択している生徒の56.0%に次いで、「給食（デリバリー給食）」を選択している生徒が43.5%となりました。

- (イ)給食を食べている理由は何か。

(ア)で給食を食べていると回答した生徒とその保護者に対して、給食を食べている理由について聞きました。(3つ以内の複数回答可)

選択肢	生徒：3,802 件 (カッコ内順位)	保護者：2,092 件 (カッコ内順位)
おいしいから	25.8% (4)	9.2% (7)
栄養バランスがいいから	39.6% (3)	69.6% (2)
持ち物が軽くなるから	42.6% (2)	33.7% (3)
家族や友人などからすすめられたから	15.0% (6)	1.1% (9)
衛生的だと思うから	5.4% (9)	24.1% (5)
安いから	24.3% (5)	27.1% (4)
子どもが給食を希望するから	—	10.1% (6)
家庭弁当を作る負担を減らしたいから	66.1% (1)	86.1% (1)
周りが食べているから	5.5% (8)	1.6% (8)
好きだから	8.8% (7)	

生徒：「家庭弁当を作る負担を減らしたいから（66.1%）」、「持ち物が軽くなるから（42.6%）」が上位という結果になりました。次いで「栄養バランスがいいから」、「おいしいから」が選定理由として上がっていることから、本市の給食は栄養バランスがよく、おいしい給食であるという評価を生徒から得られていることが分かりました。

保護者：「家庭弁当を作る負担を減らしたいから（86.1%）」という結果となり、給食提供によって、保護者の家事の負担軽減に寄与しているという結果になりました。また次いで「栄養バランスがいいから」が選定理由として上がっており、本市の給食が保護者目線でも栄養バランスのよい給食として評価を得ていることが分かりました。

イ 本市における今後の給食のあり方について

(ア)給食を通して知ったこと、学んだこと

アで給食を食べていると回答した生徒に対して、給食を通して知ったことや学んだことについて聞きました。（複数選択可）

選択肢	生徒：3,798 件 (カッコ内順位)
偏りがなく栄養バランスのとれた食事をする大切さ	46.8% (1)
特ない	31.8% (2)
みんなで楽しく食べることの大切さ	29.1% (3)
季節の旬のものや調理方法、献立のたて方など食材に関する知識	19.6% (4)
地産地消について	19.0% (5)
自然の恩恵や食に関わる人たちへの感謝の気持ち	18.0% (6)
日本の行事食や地域の郷土料理、特産物などの食文化	14.3% (7)
その他	1.8% (8)

給食を通して、知ったことや学んだこととして、「偏りがなく栄養バランスのとれた食事をする大切さ（46.8%）」、「みんなで楽しく食べることの大切さ（29.1%）」が上位の回答となっており生徒は給食を通して多様な内容を学んでいることが分かりました。一方、「特ない（31.8%）」という回答もあり、給食を通した食育の効果は生徒によって差があることが分かりました。

(イ)本市における中学校給食の改善点

アで給食を食べていると回答した生徒とその保護者に対して、今の給食が今後よりよくなるために変わってほしいことについて聞きました。（複数選択可）

選択肢	生徒：3,720 件 (カッコ内順位)	保護者：2,021 件 (カッコ内順位)
味つけ	43.4% (3)	33.9% (3)
量の調整	35.0% (4)	23.8% (4)
おかずの温度	52.7% (1)	44.1% (2)
給食時間の長さ	49.9% (2)	47.4% (1)
見た目（いろどり）	17.2% (5)	8.6% (7)
予約の締切期限や給食費の 払い込み方法	—	21.6% (5)
その他	8.1% (6)	14.9% (6)

生徒：給食に直接関係する内容としては「おかずの温度」が 52.7%、「味つけ」が 43.4%、給食に対する学校体制としては「給食時間の長さ」が 49.9%という結果になりました。

保護者：生徒の回答結果と同様、給食に対する学校体制として「給食時間の長さ」が47.4%、給食に関する内容として「おかずの温度」が44.1%、「味付け」が33.9%という結果になりました。

(ウ)本市の中学校給食に求めること

全生徒とその保護者、教職員に対して「栄養バランスが良いこと」や「安全安心であること」に加え、本市の給食に求めることについて聞きました。（3つ以内の複数選択可）

選択肢	生徒：8,733件 (カッコ内順位)	保護者：4,294件 (カッコ内順位)	教職員：309人 (カッコ内順位)
自分に合った量を食べられること	49.5%（2）	25.7%（5）	—
温かいこと	49.4%（3）	48.0%（3）	40.8%（2）
おかずの数が多いこと	11.9%（6）	12.2%（6）	
食べる時間が十分にあること	47.2%（4）	51.1%（2）	25.9%（5）
おいしいこと	62.9%（1）	71.8%（1）	82.8%（1）
アレルギーへの対応があること	15.7%（5）	5.6%（8）	34.0%（4）
給食の準備時間が短く済むこと	10.4%（7）	—	14.2%（8）
注文がしやすいこと	—	35.5%（4）	37.5%（3）
食べる量の調整ができること	—	—	21.0%（6）
地場産や季節の食材が取り入れられていること	—	—	18.8%（7）
その他	2.2%（8）	5.8%（7）	1.5%（9）

生徒：「おいしいこと（62.9%）」に次いで「自分に合った量を食べられること（49.5%）」となりました。現状も普通盛りと大盛の2種類の給食を提供していますが、自身の食欲や体調に合わせて、さらに柔軟に量を調整できる仕組みへの期待が示されました。

保護者：生徒同様、「おいしいこと（71.8%）」が最も上位という結果を得られました。次いで、「食べる時間が十分にあること（51.1%）」という結果となり、各学校の日課を調整する必要があることを示唆しています。

教職員：生徒、保護者同様、「おいしいこと（82.8%）」が最も上位という結果を得られました。次いで、「温かいこと（40.8%）」という結果となりました。

(工)保護者が思う給食の改善点

今給食を食べていない子を持つ保護者に対して、今の給食から何が改善されたら食べさせたいと思うか、聞きました。（複数選択可）

選択肢	保護者：2,144 件 (カッコ内順位)
全員が食べるようになったら	47.8% (1)
注文の予約の締め切り期限や払い込みの方法が変わったら	35.3% (2)
おかずが温かくなったら	28.5% (3)
給食時間が長くなったら	26.4% (4)
味付けが良くなったら	24.1% (5)
その他	15.2% (6)
量が調整できるようになったら	14.7% (7)
見た目（いろどり）が良くなったら	7.1% (8)

最も上位となったのは、「全員が食べるようになったら（47.8%）」という結果となりました。

5 本市の中学校給食を取り巻く現状

(1) 喫食率の上昇

図 IV- 2 のとおり、本市における喫食率は年々上昇しています。令和4年度における年平均が 26.5% であったのに対して、令和7年度の喫食率 41.9% であり、新型コロナウイルス感染症が落ち着き試食会を再開した令和4年度以降、喫食率は約 15% 上昇しています。なお令和7年は4月から12月までの平均値です。

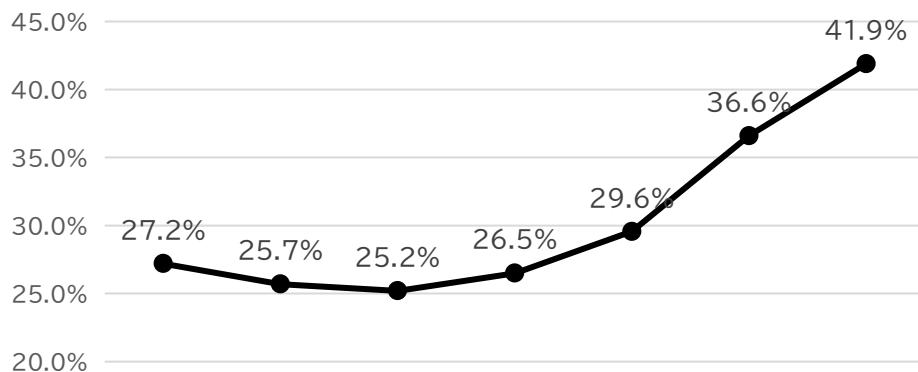


図 IV- 2 令和元年度から令和7年度の喫食率推移

(2)現在の調理業者の最大調理可能食数

表 IV-5 のとおり、現在本市における中学校給食の調理業務は北部 10 校、南部 9 校に分けて調理業者 2 社に委託しています。前述の喫食率の上昇に伴い、1 日の調理食数が現在調理業務を委託している 2 社の提供限界に近くなる給食提供日も増えてきており、2 工場の調理能力が逼迫し始めている現状です。

表 IV-5 本市における中学校給食の調理業務の現状

業務委託地区	提供学校数	最大調理可能食数
北部地区	10 校	約 2,400 食
南部地区	9 校	約 2,700 食

(3)給食無償化を見据えた国としての全員喫食の方向性

2025 年（令和 7 年）12 月 18 日、自由民主党、公明党、日本維新の会による、無償化を含む多様で質の高い教育の在り方に関する検討チームにおいて、「学校給食費の抜本的な負担軽減（いわゆる給食無償化）について」が合意されました。さらに、同合意を踏まえ、2025 年（令和 7 年）12 月 19 日には「いわゆる教育無償化に関する国と地方の協議の場」が開催され、地方公共団体との協議を経て、文部科学省・総務省・財務省の連名による「三党合意に基づくいわゆる教育無償化に向けた対応について」が決定されました。同方針では、令和 8 年（2026 年）4 月から小学校段階において学校給食費の抜本的な負担軽減に取り組むこととされています。あわせて、中学校給食についても、小中学校における給食実施状況の違い等を踏まえた課題整理を行った上で検討を進める旨が記載されています。

以上から、中学校給食が無償化された場合には、公平性の観点から全員制への移行を検討する必要があり、その状況にも対応できる体制の構築が必要となります。

(4)日課の状況

本市の中学校の昼食時間は、表 IV-6 のとおり「15 分」を設定している学校が最も多い状況です。ランチボックス形式の給食は、食缶形式と比較すると配膳などの準備にほとんど時間がかかるため、短い時間で給食を食べ始めることが可能です。

一方で、食缶形式の給食を実施している他市の中学校では配膳室から教室への生徒による給食の運搬、各教室での配膳時間を加味して、「20 分から 35 分」の学校が多くなっています。提供方式の変更には、時間割を変更する必要性や放課後の部活動・委員会活動等にも支障がでる可能性があるため、学校・保護者・生徒へ理解を求める必要があります。

表 IV-6 対象校の昼食時間一覧

学校名	昼食時間	昼休み	昼食時間 (分)	昼休み (分)
第一中学校	12:55~13:10	13:10~13:30	15	20
明治中学校	12:55~13:10	13:10~13:30	15	20
鵠沼中学校	12:50~13:10	13:10~13:25	20	15
六会中学校	12:45~13:05	13:05~13:30	20	25
片瀬中学校	12:55~13:10	13:10~13:30	15	20
御所見中学校	12:50~13:05	13:05~13:25	15	20
湘洋中学校	12:50~13:05	13:05~13:25	15	20
長後中学校	12:45~13:00	13:00~13:20	15	20
藤ヶ岡中学校	12:55~13:10	13:10~13:30	15	20
高浜中学校	12:50~13:05	13:05~13:25	15	20
善行中学校	12:52~13:07	13:07~13:25	15	18
秋葉台中学校	12:45~13:00	13:00~13:20	15	20
大庭中学校	12:55~13:10	13:10~13:25	15	15
村岡中学校	12:50~13:10	13:10~13:30	20	20
湘南台中学校	12:55~13:10	13:10~13:30	15	20
高倉中学校	12:45~13:00	13:00~13:20	15	20
滝の沢中学校	12:55~13:10	13:10~13:30	15	20
大清水中学校	12:45~13:10	13:10~13:30	25	20
羽鳥中学校	12:50~13:05	13:05~13:25	15	20

(5)検討委員会からの報告事項

検討委員会の検討結果報告にて、次のとおり報告されました。

- ・ 小学校からの6年間に引き続き、義務教育の9年間継続した食育を実施する必要がある。そのため、生徒が食に関する知識を正しく身に着けるため、生きた教材としての給食が大変重要であることなどから、全員制が望ましい。
- ・ 生徒に対するアンケート結果にて「給食を通して知ったこと、学んだこと」が「特がない」との回答が31.8%に上ったことを重大に受け止めており、十分な食育が推進されているとは言えない。
- ・ 保護者へのアンケート項目の「今の給食で、何が改善されたら食べさせたいと思いますか」という問い合わせに対し、回答者の約半数が「全員が食べるようになつたら」という回答を選択しており、全員制を望む声が多い。
- ・ また上記同様の設問で、35.3%の回答者が「注文の予約の締め切り期限や払い込みの方法が変わつたら」食べさせたいと回答しており、全員制に移行することで、煩雑だった予約が不要となり、支払いの簡素化が予想される。

Ⅴ 本市における中学校給食のあり方

前章までの整理をもとに本市における今後の中学校給食のあり方と基本的な方針を次のとおり整理しました。

1 今後の中学校給食としてのあり方

本市における中学校給食の現状を踏まえ、今後は次のとおり移行することが望ましいと判断します。提供方式（ランチボックス形式もしくは食缶形式）は統一します。

なお、全員喫食及び選択制喫食の主な良い点・配慮が必要な点については表 V-1 のとおりです。



表 V-1 全員喫食・選択制喫食の良い点と配慮が必要な点

項目	良い点	配慮が必要な点
全員喫食	<ul style="list-style-type: none">・喫食者全員に栄養バランスの良い給食を提供可能・喫食者全員に授業等と連携した統一的な食育が推進可能	<ul style="list-style-type: none">・食物アレルギーや宗教上の配慮が必要な生徒等への対応・個々の成育に合わせた食事量の調整について配慮が必要
選択制喫食 (現行)	<ul style="list-style-type: none">・家庭の弁当を希望する生徒等への対応が可能・食物アレルギーや個人の嗜好など個々の判断に委ねられる	<ul style="list-style-type: none">・生徒全員への栄養バランスの良い給食の提供が確保されない・生徒全員に授業等と連携した統一的な食育が行えない

2 中学校給食の3つの基本方針

基本方針1) 安全・安心な学校給食の提供

1. HACCPの考え方沿った工程管理を導入し、徹底した衛生管理を実現するため、衛生管理システムを構築します。
2. ドライシステムを導入するとともに、作業動線が交差しない作業形態とし、施設内の「汚染作業区域」・「非汚染作業区域」・「その他の区域」を明確に分離します。
3. 食物アレルギーのある生徒に学校給食を提供できるよう、食物アレルギーに対応するための調理施設や体制等を整えます。

基本方針2) 食育の推進

1. 食に対する正しい理解や望ましい食習慣を養うことが可能となるよう、食育を推進します。
2. 地場産食材や地域の特色のある食材を積極的に取り入れることで地域の自然や文化等への理解を深め、郷土を愛する心を育みます。

基本方針3) 持続可能な学校給食の提供

1. 学校給食サービスの質の確保及び持続的に安定して提供するために適正な事業規模を維持し、官民が適正な役割分担のもと、民間活力の有効活用を目指します。
2. 調理ごみや残渣のたい肥化等を推進し、地域循環型社会に貢献します。

VI 学校給食実施方式の検討

1 検討する給食実施方式の特徴

適用可能性のある学校給食実施方式及び本市で適用する場合における各実施方式の一般的な特徴を表 VI-1 に示します。

表 VI-1 各実施方式の特徴

	施設整備・管理	安全・衛生管理	運営管理
自校方式	<ul style="list-style-type: none"> 各中学校の運営状況や市の考え方を反映した施設整備が可能 敷地内に用地の確保が必要 整備に係る期間を要する 厨房機器等の維持管理が煩雑 配膳室の整備・改修が必要 	<ul style="list-style-type: none"> 速やかに配膳が可能なため、適温で提供可能 食中毒等の影響は自校のみ 学校ごとの衛生管理が必要 	<ul style="list-style-type: none"> 設備の充実により個別の食物アレルギー対応が可能 給食数や献立変更への対応が比較的容易 栄養士等や調理従業者の確保が課題 子校1校に対して複数の親校からの配達を検討する場合、献立調整やリスク管理に工夫が必要
親子方式	<ul style="list-style-type: none"> 敷地内に新增築のための用地確保が必要 既存の給食調理場は工事中に使用できない場合がある 配達校の受け入れ室の整備が必要 	<ul style="list-style-type: none"> 親である小学校ごとの衛生管理 食中毒等の影響は親・子校のみ 	<ul style="list-style-type: none"> 食物アレルギー対応、給食数、献立変更には各校の連携が必要
センター方式	<ul style="list-style-type: none"> 工場を建築可能な用地の確保が必要 市の考え方を施設整備に反映できる 管理施設数が少ないため、手間が少ない 配達校の受け入れ室の整備が必要 	<ul style="list-style-type: none"> 衛生管理の平準化は行いやすい 食中毒等の影響は全ての配達校 	<ul style="list-style-type: none"> 栄養士等、調理従業者や配膳員の確保が課題となる 個別の食物アレルギー対応が可能 献立変更への柔軟な対応は難しい
デリバリーカー方式	<ul style="list-style-type: none"> 民間事業者の調理施設を活用するため、市が整備する必要がない 民間事業者による敷地確保が必要となる 市の考え方を施設整備に反映しにくい 配達校の受け入れ室の整備が必要 	<ul style="list-style-type: none"> 民間事業者の衛生管理状況の確認のため、体制を整える必要がある 食中毒等の影響は全ての配達校 	<ul style="list-style-type: none"> 個別に食物アレルギー対応が可能な調理施設を有する民間事業者を選ぶ必要がある 献立変更への柔軟な対応は難しい

また、提供方式には、ランチボックス形式と食缶形式があり、その特徴を次の表 VI-2 のとおり整理しました。全方式共通として、敷地内での物理的な実現可能性、日課や部活動等生徒の学校生活への影響及び整備に係るコストや時期等を総合的に勘案し、本市における中学校給食的方式として最適と考えられる方式を選択する必要があります。

表 VI-2 提供方式の特徴と課題

ランチボックス形式	食缶形式
○配膳時間がかかるない	●配膳する必要がある（給食当番が配食）
○おかずの品数が多い（4～5品）	●品数はデリバリーより少ない（3品以上は難しい） ※冷却をしない場合、加熱終了後、2時間以内の喫食が原則であるため調理工程上可能な品数に限りがある
○一つのランチボックス形式に複数のおかずを盛り付けるので冷却が必要となる。また冷却することで色味や食感が良くなるおかずもある ※冷却しない場合、加熱終了後、2時間以内の喫食が原則であるため	○食缶形式配食のため温かい
●量は盛り切りのため調整が難しい	○量の調整が可能（盛り付ける量で調整可） ○食器を用いるためごはんやおかずが食べやすい

凡例 ○：長所 (+) ●：短所 (-)

2 実施方式の検討に向けたパターン

(1)計画食数

表 VI-3 は令和7年度以降の中学校における必要食数です。前述の今後の中学校給食のあり方に則り、全員喫食制の中学校給食の提供開始時期を令和12年（2030年）4月として想定し、令和12年度における生徒数（特別支援学級の生徒数を含む。）と教職員数（令和6年度実績値）の合計により計画食数を「11,000 食」を設定しました。

表 VI-3 令和7年度以降の中学校における必要食数

（2025年（令和7年）5月1日時点版）

年度	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18	R19
必要食数	11,133	11,223	11,176	11,205	11,218	11,074	10,828	10,571	10,243	9,940	9,483	9,100	8,616

※教職員数については、令和6年度の実績値を採用しているため、生徒数の減少に応じて減少する可能性がある。

(2)検討パターンの設定

ア 前提条件

前章のとおり定めた「同じ提供方式での全員制喫食へ移行する」という今後の中学校給食のあり方のもと、次の2つの前提条件を設定し、計画食数である 11,000

食を賄う給食提供のパターンを検討します。

(ア)現在委託している中学校給食の提供を継続すること

現在本市で現在給食を提供している 2 調理業者をはじめ、市内外で弁当調理事業等を営む民間事業者にヒアリングを実施したところ、本市近郊に適当な工場を有している、もしくは現状有している工場から提供余剰能力を有していると回答した民間事業者は存在しませんでした。そのため、本検討においてデリバリー方式の食数は、現在の概ねの最大調理可能食数である 5,000 食を最大とします。

(イ)旧南部収集事務所跡地を有効活用すること

現時点では、後述する旧南部収集事務所跡地以外に有効活用可能な敷地は見つかっておらず、新たにまとまった規模の敷地が見つかる具体的な見込みもないことから、同跡地を有効に活用する必要があります。

イ 検討パターン

上記の前提条件を踏まえ、実施方式の検討パターンを表 VI-4 のとおり設定します。検討パターンの設定においては、市内中学校の全生徒に同じ提供方式で給食を提供することを前提としました。

なお表 VI-4 内の「センター方式」に係る「6,000 食」という値は、前述した計画食数 11,000 食から、現在の調理業者 2 社の最大調理可能食数を減算した食数から設定しました。

表 VI-4 検討パターン

パターン	実施方式	食数内訳	提供方式	条件① 委託継続	条件② 敷地の有効活用
1	センター方式	6,000	ランチボックス	○	○
	デリバリー方式	5,000			
2	自校方式	11,000	食缶	×	
3	親子方式	11,000	食缶	×	
4	A センター方式 (1センター)	11,000	ランチボックス	×	×※
	B 食缶		食缶	×	×※
4	C センター方式 (2センター)	6,000	ランチボックス	×	○
		5,000			
	D 食缶	6,000	食缶	×	○
		5,000			
5	センター方式	6,000	食缶	×	○
	自校方式	5,000			
6	センター方式	6,000	食缶	×	○
	親子方式	5,000			

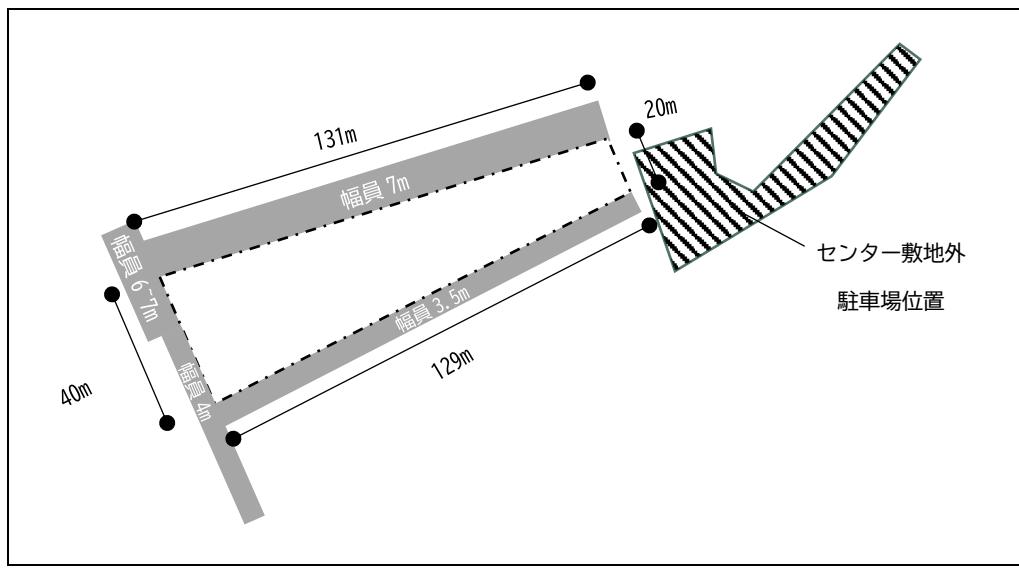
※11,000 食の施設規模については、後述する民間事業者等へのヒアリングにより、旧南部収集事務所跡地への建設は「極めて困難」との結果が得られたため、「×」と記している。

(3) 敷地条件の整理

前提条件の（イ）とした旧南部収集事務所跡地の概要は表 VI-5 のとおりです。

表 VI-5 事業敷地の概要

所在地	藤沢市稻荷 412-1 (旧南部収集事務所跡地)
所有	藤沢市
事業面積	約 5,266 m ² (センター敷地外の駐車場面積も含む)
用途地域等	準工業地域
容積率	200%
建ぺい率	60%
接道条件	西側道路北側に接道あり (幅員 6m以上)
インフラ等	上水道 : 側道路 φ50 下水道 : 西側道路 φ200、東側と南側の道路交差点 φ350 都市ガス : 低圧管 200mm



また建設候補地の北側には湘南藤沢地方卸売市場が位置していることから、給食センターの食材搬入時などを市場の稼働時間帯と調整し、両施設にとって交通面で支障とならない工夫が必要となります。

3 センター方式の実現可能性

パターン1、4-A、4-B、4-C、4-D、5及び6の検討にあたり、旧南部収集事務所跡地に対して、6,000 食規模と 11,000 食規模の学校給食センターの実現可能性について検討します。

(1) 6,000 食規模の場合

ア 配送校の種別

建設候補地（旧南部収集事務所跡地）と本市内の中学校の位置関係から、本市内の中学校を表 VI-6 のとおり区分します。区分ごとの配置と各校の令和 12 年度における生徒推計数はそれぞれ図 VI-1、表 VI-7 のとおりです。

なお現在は全市において、現在の調理委託工場はアレルギー品目に対応した中学校給食を提供することができていません。そのため、配送校の種別によらずアレルギー対応食については旧南部収集事務所跡地で想定する学校給食センターから全市の中学校に配送することとします。

表 VI-6 配送校の区分

中学校種別	校数	詳細	通常給食の配送元
通常給食配送校	8校	通常給食及びアレルギー対応食を本センターから配送する学校	旧南部収集事務所跡地で想定するセンター
アレルギー対応食のみ配送校	11校	通常給食は現在の調理委託工場から配送し、アレルギー対応食のみ本センターから配送する学校	現在の調理委託工場

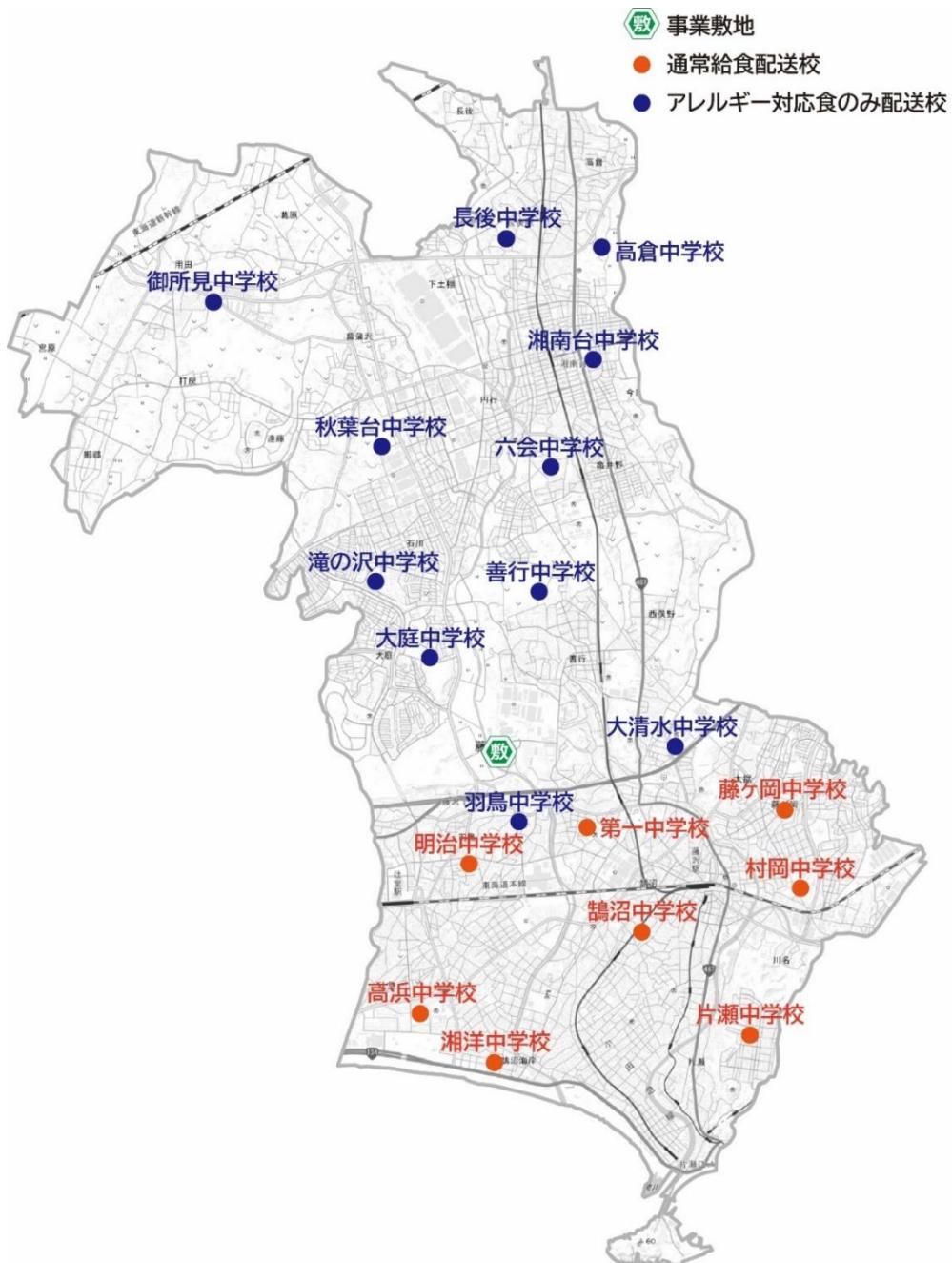


図 VI-1 事業敷地と種別ごとの配達校の配置関係

表 VI-7 配送対象校一覧

(2025年(令和7年)5月1日時点版)

No.	学校名	生徒数 ※1	学級数 ※1、2	職員数 ※3	配送校種別	
					通常給食 配送校	アレルギー対象食のみ 配送校
1	第一中学校	589	18	47	○	
2	明治中学校	696	21	39	○	
3	鵠沼中学校	881	28	52	○	
4	六会中学校	738	23	47		○
5	片瀬中学校	476	15	35	○	
6	御所見中学校	325	11	32		○
7	湘洋中学校	894	27	49	○	
8	長後中学校	367	12	31		○
9	藤ヶ岡中学校	787	24	49	○	
10	高浜中学校	396	13	30	○	
11	善行中学校	410	12	29		○
12	秋葉台中学校	318	10	28		○
13	大庭中学校	510	16	41		○
14	村岡中学校	715	22	43	○	
15	湘南台中学校	524	16	42		○
16	高倉中学校	361	12	30		○
17	滝の沢中学校	606	19	47		○
18	大清水中学校	356	12	28		○
19	羽鳥中学校	387	12	39		○
合計		10,336	323	738		

※1：令和12年度の生徒数推計値であり、特別支援学級の生徒数及び学級数を含む。

※2：35人学級でのクラス数である。

※3：令和6年度の実績値である。

イ センター方式とした場合の施設整備方針

センター方式とした場合の施設整備方針を次の表 VI-8 に示します。

表 VI-8 施設整備方針

提供能力	<ul style="list-style-type: none"> 約 6,000 食／日(アレルギー対応献立を含む) HACCP 対応のドライシステムとする 学校給食衛生管理基準を遵守する
食物アレルギー対応食	<ul style="list-style-type: none"> 卵、乳、魚介(えび・かに)、アーモンドの4品目を除去 (提供は1パターンを想定) 最大 110 食／日(計画食数の 11,000 食に対する「1%」を想定) 代替食は提供しない
献立等	<p>1献立(副食3~4種類)</p> <ul style="list-style-type: none"> 炊飯設備あり パン、麺、牛乳は別途外部業者による直送を想定 手作り調理(揚げ物衣付け、ルー作り、揚げ餃子・春巻き、デザート(ベイクドチーズケーキ))の実施
防災機能	給食センターの機能に支障がない範囲で、次の防災機能を想定 <ul style="list-style-type: none"> 災害時にはプロパンガスによる炊飯設備や煮炊き用釜を使用し炊き出しを行う。
提供方式	<ul style="list-style-type: none"> ランチボックス形式方式/食缶形式
見学機能	<ul style="list-style-type: none"> カメラでの見学でも可
その他	—

補足事項	・ 将来的に必要食数が減少し、新設する中学校給食センターでの調理食数に余裕がでた際には、市内小学校調理場の改修開始から終了まで該当校へ給食を提供することとする。これらの具体的な設定については市と事業者で協議することとし、必要に応じて契約変更することとする。
------	--

ウ 諸室の構成

「学校給食衛生管理基準」に沿った諸室の構成を表 VI-9 に示します。

表 VI-9 諸室構成

区域区分	諸室等	備考
外構	来客者用駐車場	5台以上
	来客者用多目的駐車場	1台
	事業者用駐車場	
	駐輪場	適宜
その他	市専用部分 備蓄倉庫（災害用）	センター稼働に支障のない範囲で対応
	見学設備	カメラでの見学を許容
	共用部分 一般利用者玄関	下足箱：40名分、手洗い器1台
	事務従事者用便所	男女別1以上
	来客用便所	男女別個室2以上
	多目的便所	1以上
	廊下等	適宜
	事業者専用部分 事業者専用玄関	手洗い器1~2台
	事業者用事務所	
	事業者用更衣室	男女別
調理場	洗濯・乾燥室	
	調理員用便所	
	休憩室・食堂	
	運転手休憩室	
	物品倉庫	調理作業区域内で使用する備品等の収納
	機械室・電気室・ボイラー室等	適宜
	汚染作業区域 検収室（野菜/肉魚卵）	
	泥落とし室・皮むき室	泥付きの野菜を扱う
	食品庫	
	調味料庫・計量スペース	
	冷蔵庫	
	野菜下処理室	
	魚肉類処理室	
	貯米庫・洗米室	
汚染作業区域 洗浄ゾーン	容器・器具・運搬用力一ト等洗浄室	適宜
	可燃物庫・不燃物庫	
	油庫	
	器具類洗浄室	
	回収用プラットホーム	風除室
	洗浄室	
	重汚物特別洗浄室	
	残渣庫	

調理場	非汚染作業区域 調理ゾーン	野菜切裁スペース	
		揚物・焼物・蒸し物調理室	
		煮炊き調理室	
		和え物室	
		和え物準備室	
		和え物用冷蔵庫	
		炊飯室	
		アレルギー用調理室	
		容器・器具・運搬用カート等洗浄室	
		コントロール室	※食缶形式の場合
		盛付室	※ランチボックス形式の場合
	配送ゾーン	配送用プラットホーム	
		配送前室	

工 想定する食器・食具等

センター方式における2つの提供方式において、想定する食器・食具（食缶形式の場合は、食缶を含む。）は表 VI-10、表 VI-11 のとおりです。

表 VI-10 ランチボックス形式における食器・食具の想定

項目	食器・食具の種類	サイズ	備考
食器	ごはん容器（蓋付）	166×120×47(H)	
	おかず容器（蓋付、普通盛）	208×170×48(H)	喫食率 80%を想定
	おかず容器（蓋付、大盛）	208×170×48(H)	喫食率 20%を想定
	汁物カップ（蓋付）	Φ97×66(H)	
食具	箸	220mm	
	スプーン	150mm	

表 VI-11 食缶形式における食缶形式・食器・食具の想定

項目	食器・食具の種類	サイズ	備考
食缶	角型食缶（主菜用・和え物用）	13ℓ	ステンレス製 二重食缶
	角型食缶（汁物用）	7ℓ	二重食缶
	角型食缶（ご飯用）	7ℓ	二重食缶
	アレルギー専用食缶		
食器	飯碗・汁碗	130Φ×H32mm	
	角仕切皿	170×210×H28mm	
	深皿	200Φ×H38mm	
	長方形トレイ	370mm × 270mm × 17mm	
食具	箸	220mm	
	スプーン	150mm	

オ 配送計画

(ア)配送計画の検討に関する与条件

a 配送計画の前提事項

各配送対象校へ搬入するコンテナ数や配送トラックの仕様、学校側の給食開始時間や配膳業務時間等を踏まえ、学校給食衛生管理基準で求められる2時間喫食を目指す配送計画を検討しました。

なお、現状のデリバリー式の委託事業者に対しては、衛生上の観点から、可能な限り2時間喫食を順守する体制を求めていました。

b 配送車

配送車について、提供方式によらず、現状と同様ハイルーフと2tトラックを併用することを想定します。

また、誤配送の防止や配送計画を簡略化することを目的として、1つの中学校にはできる限り1回で配送することを想定しています。なお配送車の大きさを考慮して、食数の多い鶴沼中学校と湘洋中学校については2回での配送を想定します。

c 配送時間

配送時間の検討は、次の条件を設定しました。

- ・提供方式を問わず、給食開始30分前までに到着する。
- ・積込み・積み下ろし時間は15分考慮する（※アレルギー食のみ配送対象校は配送食数、キャリー数が少ないため10分とする）
- ・回収過程に関して、回収開始時間を13時半から、センター到着時間を最遅で15時程度とする。

(イ)検討結果

前述の前提条件を踏まえ検討した結果、図 VI-2、図 VI-3のとおりランチボックス形式と食缶形式のそれぞれで、配送車12台、14台を配置することによって、前述の与条件を満たしたうえで、市内全中学校への配食、生徒の喫食が可能であることを確認しました。

a ランチボックス形式における配送計画の検討結果

配送計画表										
1号車	ハイルーフ	センター 11:25	→ 0:18	長後中 11:43 11:53	→ 0:04	高倉中 11:57 12:07	→ 0:04	湘南台中 12:11 12:21		
2号車	ハイルーフ	センター 11:50	→ 0:10	六会中 12:00 12:10	→ 0:06	善行中 12:16 12:26				
3号車	ハイルーフ	センター 11:50	→ 0:10	秋葉台中 12:00 12:10	→ 0:07	御所見中 12:17 12:27				
4号車	ハイルーフ	センター 12:00	→ 0:06	大庭中 12:06 12:16	→ 0:04	滝の沢中 12:20 12:30				
5号車	2tトラック	センター 11:50	→ 0:09	天清水中 11:59 12:09	→ 0:12	藤ヶ岡中 12:21 12:36				
6号車	2tトラック	センター 12:05	→ 0:05	羽鳥中 12:10 12:20	→ 0:03	明治中 12:23 12:38				
7号車	2tトラック	センター 11:50	→ 0:12	湘洋中 12:02 12:17						
8号車	2tトラック	センター 11:30	→ 0:12	高浜中 11:42 11:57	→ 0:05	湘洋中 12:02 12:17				
9号車	2tトラック	センター 11:25	→ 0:16	片瀬中 11:41 11:56	→ 0:08	鵜沼中 12:04 12:19				
10号車	2tトラック	センター 11:50	→ 0:14	村岡中 12:04 12:19						
11号車	2tトラック	センター 11:50	→ 0:12	鵜沼中 12:02 12:17						
12号車	2tトラック	センター 12:00	→ 0:05	第一中 12:05 12:20						

回収計画表										
1号車	ハイルーフ	最終配送校の周辺で待機	湘南台中 13:30 13:40	→ 0:04	高倉中 13:44 13:54	→ 0:04	長後中 13:58 14:08	→ 0:18	センター 14:26	
2号車	ハイルーフ		善行中 13:30 13:40	→ 0:06	六会中 13:46 13:56	→ 0:10			センター 14:06	
3号車	ハイルーフ		御所見中 13:30 13:40	→ 0:07	秋葉台中 13:47 13:57	→ 0:10			センター 14:07	
4号車	ハイルーフ		滝の沢中 13:30 13:40	→ 0:04	大庭中 13:44 13:54	→ 0:06			センター 14:00	
5号車	2tトラック		藤ヶ岡中 13:30 13:45	→ 0:12	天清水中 13:57 14:07	→ 0:09			センター 14:16	
6号車	2tトラック		明治中 13:30 13:45	→ 0:03	羽鳥中 13:48 13:58	→ 0:05			センター 14:03	
7号車	2tトラック		湘洋中 13:30 13:45	→ 0:12					センター 13:57	
8号車	2tトラック		湘洋中 13:30 13:45	→ 0:05	高浜中 13:50 14:05	→ 0:12			センター 14:17	
9号車	2tトラック		鵜沼中 13:30 13:45	→ 0:08	片瀬中 13:53 14:08	→ 0:12			センター 14:20	
10号車	2tトラック		村岡中 13:30 13:45	→ 0:14					センター 13:59	
11号車	2tトラック		鵜沼中 13:30 13:45	→ 0:12					センター 13:57	
12号車	2tトラック		51 第一中:19 13:30 13:45	→ 0:05					センター 13:50	

図 VI-2 ランチボックス形式における配送計画の検討結果

b 食缶形式における配送計画の検討結果

配送計画表											
1号車	ハイルーフ	センター 11:25	→	長後中 11:43 11:53	→	高倉中 11:57 12:07	→	湘南台中 12:11 12:21			
2号車	ハイルーフ	センター 11:50	→ 0:10	六会中 12:00 12:10	→ 0:06	善行中 12:16 12:26					
3号車	ハイルーフ	センター 11:50	→ 0:10	秋葉台中 12:00 12:10	→ 0:07	御所見中 12:17 12:27					
4号車	ハイルーフ	センター 12:00	→ 0:06	大庭中 12:06 12:16	→ 0:04	滝の沢中 12:20 12:30					
5号車	2tトラック	センター 11:50	→ 0:09	大清水中 11:59 12:09	→ 0:12	藤ヶ岡中 12:21 12:36					
6号車	2tトラック	センター 11:50	→ 0:05	羽鳥中 11:55 12:05	→ 0:12	高浜中 12:17 12:32					
7号車	2tトラック	センター 11:45	→ 0:14	村岡中 11:59 12:14	→ 0:04	藤ヶ岡中 12:18 12:33					
8号車	2tトラック	センター 11:40	→ 0:14	村岡中 11:54 12:09	→ 0:14	明治中 12:23 12:38					
9号車	2tトラック	センター 11:40	→ 0:12	鶴沼中 11:52 12:07	→ 0:08	湘洋中 12:15 12:30					
10号車	2tトラック	センター 12:00	→ 0:12	鶴沼中 12:12 12:27							
11号車	2tトラック	センター 12:15	→ 0:07	明治中 12:22 12:37							
12号車	2tトラック	センター 12:00	→ 0:12	湘洋中 12:12 12:27							
13号車	2tトラック	センター 12:15	→ 0:05	第一中 12:20 12:35							
14号車	2tトラック	センター 12:05	→ 0:16	片瀬中 12:21 12:36							

回収計画表											
1号車	ハイルーフ	最終配送校の周辺で待機	湘南台中 13:30 13:40	→ 0:04	高倉中 13:44 13:54	→ 0:04	長後中 13:58 14:08	→ 0:18	センター 14:26		
2号車	ハイルーフ		善行中 13:30 13:40	→ 0:06	六会中 13:46 13:56	→ 0:10			センター 14:06		
3号車	ハイルーフ		御所見中 13:30 13:40	→ 0:07	秋葉台中 13:47 13:57	→ 0:10			センター 14:07		
4号車	ハイルーフ		滝の沢中 13:30 13:40	→ 0:04	大庭中 13:44 13:54	→ 0:06			センター 14:00		
5号車	2tトラック		藤ヶ岡中 13:30 13:45	→ 0:12	大清水中 13:57 14:07	→ 0:09			センター 14:16		
6号車	2tトラック		高浜中 13:30 13:45	→ 0:12	羽鳥中 13:57 14:07	→ 0:05			センター 14:12		
7号車	2tトラック		藤ヶ岡中 13:30 13:45	→ 0:04	村岡中 13:49 14:04	→ 0:14			センター 14:18		
8号車	2tトラック		明治中 13:30 13:45	→ 0:14	村岡中 13:59 14:14	→ 0:14			センター 14:28		
9号車	2tトラック		湘洋中 13:30 13:45	→ 0:08	鶴沼中 13:53 14:08	→ 0:12			センター 14:20		
10号車	2tトラック		鶴沼中 13:30 13:45	→ 0:12					センター 13:57		
11号車	2tトラック		明治中 13:30 13:45	→ 0:07					センター 13:52		
12号車	2tトラック		湘洋中 13:30 13:45	→ 0:12					センター 13:57		
13号車	2tトラック		第一中 13:30 13:45	→ 0:05					センター 13:50		
14号車	2tトラック		片瀬中 13:30 13:45	→ 0:16					センター 14:01		

図 VI-3 食缶形式における配送計画の検討結果

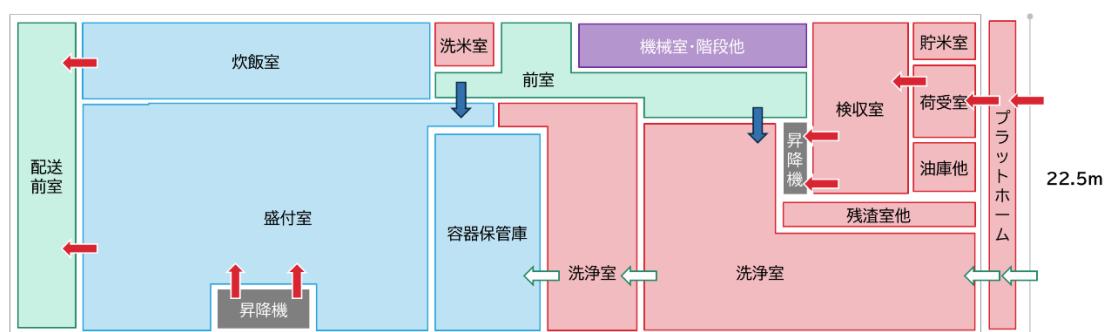
力 平面計画の作成

施設整備に係る要件を踏まえ、各提供方式について平面計画を作成しました。本敷地においては、敷地面積にはあまり余裕がないため、民間事業者のヒアリングも踏まえて複層階プランとしました。また給食調理エリアの汚染区分や調理動線に配慮し、汚染作業区域、非汚染作業区域の各作業室を完全に仕切る計画としました。

a ランチボックス形式における平面計画

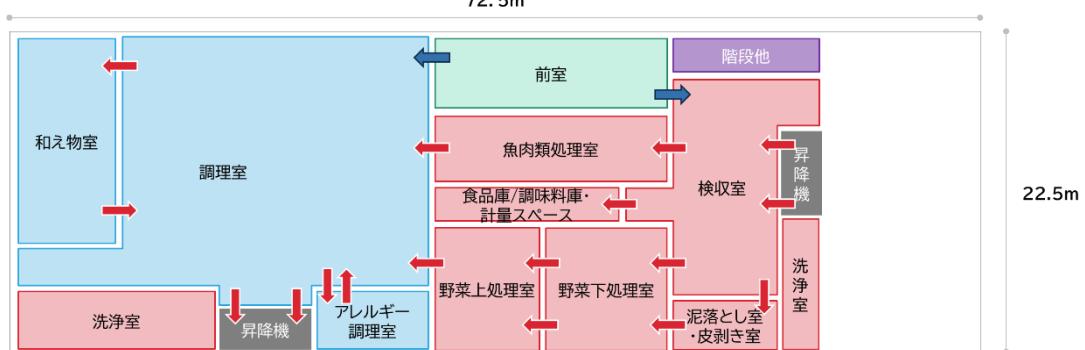
1階	約 1,570 m ²
2 階	約 1,310 m ²
3 階	約 440 m ²
延べ床面積 合計	約 3,210 m ²

72.5m



1階平面図

72.5m

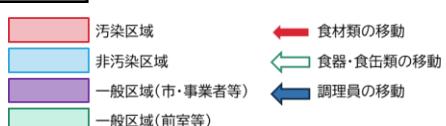


2階平面図

72.5m

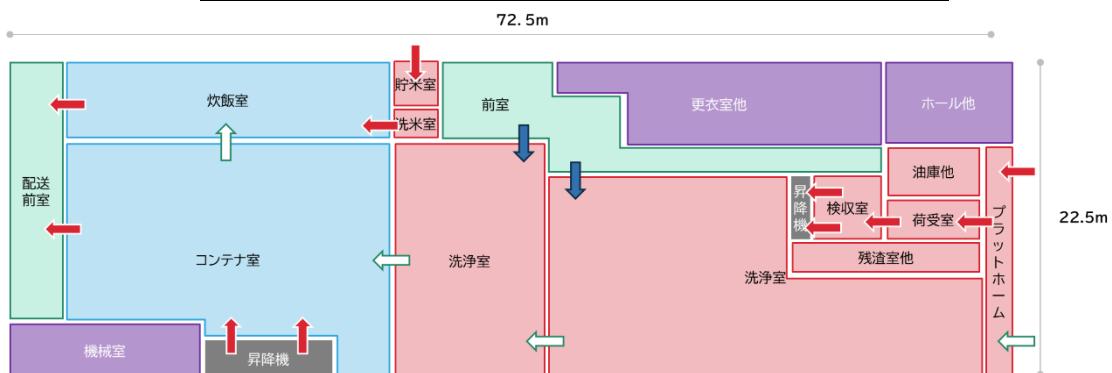


3階平面図

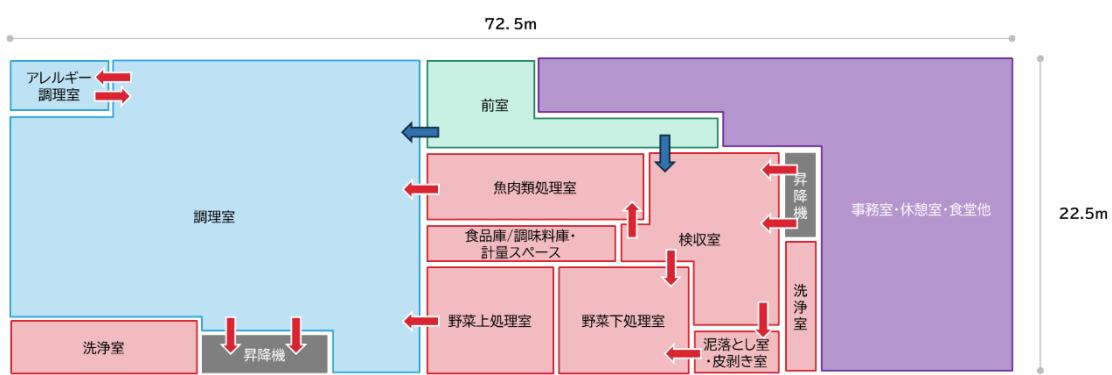


b 食缶形式における平面計画

1階	約 1,580 m ²
2階	約 1,630 m ²
延べ床面積 合計	約 3,210 m ²



1階平面図



■ 汚染区域	← 食材類の移動
■ 非汚染区域	← 食器・食缶類の移動
■ 一般区域(市・事業者等)	← 調理員の移動
■ 一般区域(前室等)	

キ 配膳室改修の検討

(ア)ランチボックス形式における配膳室改修の検討

ランチボックス形式における各中学校の配膳室改修について検討します。エレベーター（EV）・小荷物専用昇降機等の昇降設備については各中学校に設置されている設備を使用する想定とします。

現状本市の中学校給食は選択式デリバリー方式を採用しているため、各中学校には配膳室が存在しています。現状は配膳員が配送されたキャリーを配膳員から配膳室で受け取り、その後配膳員が各クラスまで運搬することになっています。現状と同様の配膳方法を仮定して、令和12年度にランチボックス形式で全員喫食を開始した場合に配膳室が必要面積を充足するか、次の順で検討しました。

- ・ 令和12年度の生徒推計値（特別支援学級の生徒数及び令和6年度実績の教職員数を含む。）に対して、35人学級数に教職員1人を加えた計36人を1キャリー、その他の教職員数の1キャリーで配膳する想定として、「令和12年度の必要キャリーカー数」を算出。
- ・ キャリーの大きさは、現状と同じ721mm×412mmとして、「令和12年度の必要キャリーカー数」が現状の配膳室に収まるか否かについて、検討。

以上の検討の流れに従い、令和12年度のキャリーカー数が現配膳室に収まらない場合は改修・増築の必要があると判断しました。具体的な検討結果は表VI-12であり、現状の配膳室面積では令和12年度の推定キャリーカー数を荷受けできないと判断したのは、3校という結果となりました。

表 VI-12 ランチボックス形式における配膳室改修可能性検討結果

学校名	現配膳室面積 (単位:m ²)	令和12年度における 必要キャリー数	配膳室改修の検討結果
第一中学校	10	19	改修の必要性あり
明治中学校	30	22	改修必要なし
鶴沼中学校	41	29	改修必要なし
六会中学校	37	24	改修必要なし
片瀬中学校	31	16	改修必要なし
御所見中学校	26	12	改修必要なし
湘洋中学校	21	28	改修の必要性あり
長後中学校	28	13	改修必要なし
藤ヶ岡中学校	22	25	改修の必要性あり
高浜中学校	35	14	改修必要なし
善行中学校	60	13	改修必要なし
秋葉台中学校	25	11	改修必要なし
大庭中学校	22	17	改修必要なし
村岡中学校	29	23	改修必要なし
湘南台中学校	34	17	改修必要なし
高倉中学校	24	13	改修必要なし
滝の沢中学校	32	20	改修必要なし
大清水中学校	23	13	改修必要なし
羽鳥中学校	16	13	改修必要なし

配膳室改修の必要があると判断した中学校（第一中学校、湘洋中学校、藤ヶ岡中学校）の配膳室の改修・増築の選択肢を表 VI-13 のとおり示します。なお今回の検討は物理的なスペースが確保できるかを示したものであり、もとの用途を他の場所に転用する必要があるなどの詳細検討が必要となるため、確定したものではありません。

表 VI-13 「改修」が必要と判断した3校の配膳室追加設置検討箇所

中学校	現時点で不足と判断した中学校の追加設置検討箇所（現在の配膳室は継続して使用する想定）
第一中学校	配膳室前スペース（1階）
湘洋中学校	配膳室隣の更衣室（1階）
藤ヶ岡中学校	倉庫（1階）

※EVについては現状各学校に設置されており新たに整備しない。

※追加面積を確保する想定場所として取り上げた箇所の現実的な転用可能性については未検討である。

(イ)食缶形式における配膳室改修可能性の検討

食缶形式における各中学校の配膳室の改修可能性について検討します。ランチボックス形式における検討と同様、エレベーター（EV）・小荷物専用昇降機等の昇降設備については各中学校に設置されている設備を使用する想定とします。対象校の食数や教室配置にも影響されますが、通常食缶形式の運用としては1階では配送車両で運搬された食缶形式が入ったコンテナを受け入れ、配膳用

ワゴンへと移し替える必要があります。その後、配膳員が各階の配膳室にそのワゴンを移動させ、昼食時間になると生徒が配膳室に移動し各クラスにワゴンを運搬するのが一般的です。そのためランチボックス形式とは異なり、1階に荷受けするスペースを有する配膳室と、各階のクラス数から算出したワゴンを昼食時間まで保管するスペースを有する配膳室が必要であると想定します。

他市の配膳室整備実績から、1コンテナに5クラス分の食缶形式等が積載できるものとして、令和12年度の各中学校想定クラス数から、必要コンテナ数を求めます。当該コンテナを収容するための配膳室の設置可能性について検討した結果、必要な配膳室面積を充足できる学校はありませんでした。そのため現在の諸室等を配膳室として転用する必要が生じます。その実現には、転用する室機能の移転場所や配膳ルート上の段差の有無等の詳細検討が求められるため、配膳室改修の点からも食缶形式への移行が現実的ではありません。

(2) 11,000食規模の場合

他都市の同種類似事例の実績がある厨房機器メーカーにヒアリングした結果、提供方式を問わず、旧南部収集事務所跡地に約11,000食の学校給食センターを建設することは、施設の使い勝手や食材や調理員の動線の観点から、「極めて困難」であるという回答が得られました。

4 自校方式の実現可能性

パターン2及び5の検討にあたり、各中学校の敷地内に調理場を建設する自校方式の実現可能性について検討します。パターン5については、アレルギー対応食のみ配送校が対象です。なお配膳室改修の検討については、センター方式における食缶形式と同様の結果です。

(1) 施設規模の設定

新たに中学校の敷地内に調理場を建設する検討条件は次の表VI-14のとおりとして、調理場のモデルプランを図VI-4から図VI-7までのとおり設定しました。

表 VI-14 自校方式の検討条件

1	完全ドライシステム
2	炊飯設備あり
3	副食数:3~4
4	食缶形式方式・配膳用ワゴンによる配膳方式
5	パン、麺、牛乳は別途外部委託事業者による直送を想定
6	食物アレルギー対応:小麦・乳・卵・甲殻の4品目は除去食で対応(代替食提供なし)

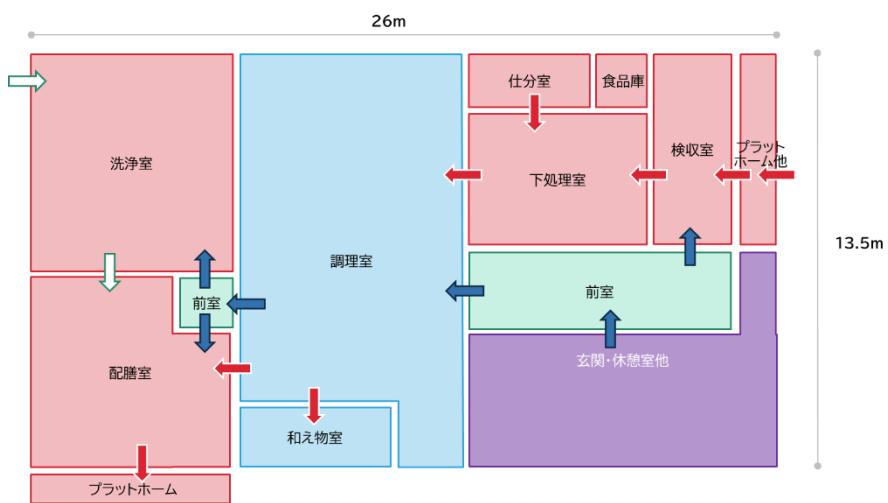


図 VI-4 400 食調理場モデルプラン

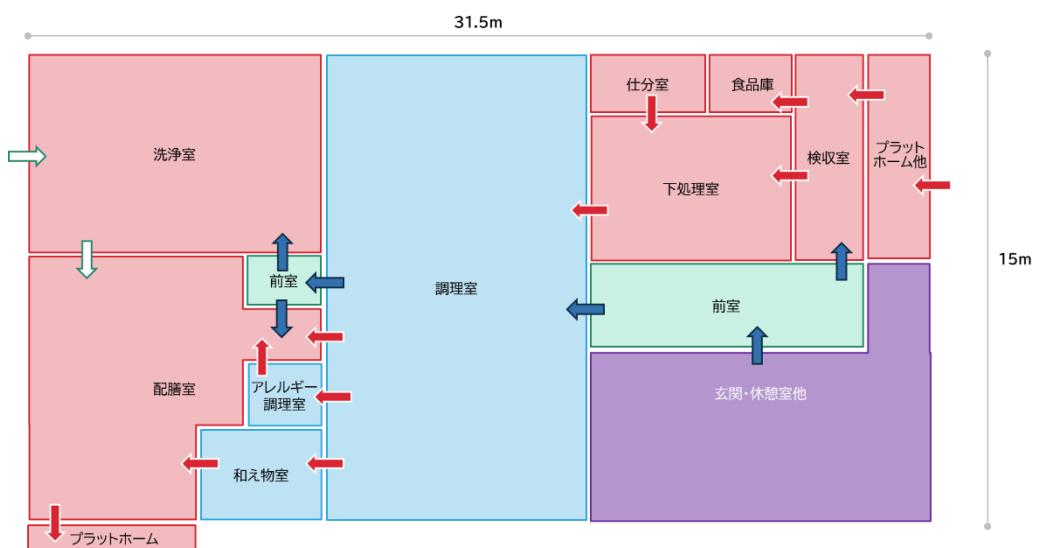


図 VI-5 600 食調理場モデルプラン



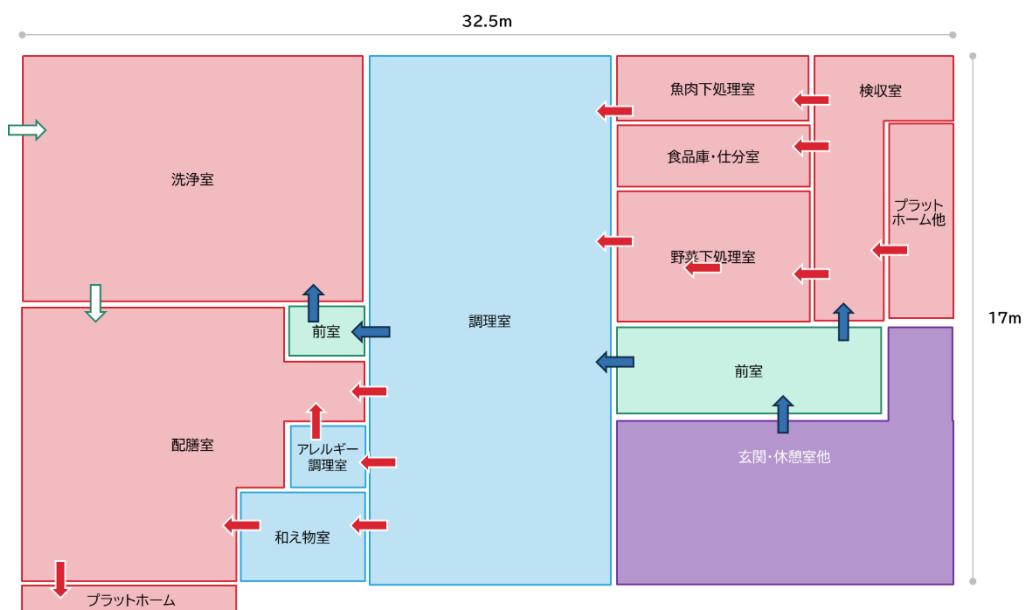


図 VI- 6 800 食調理場モデルプラン

■ 汚染区域	← 食材類の移動
■ 非汚染区域	← 食器・食缶類の移動
■ 一般区域(市・事業者等)	← 調理員の移動
■ 一般区域(前室等)	

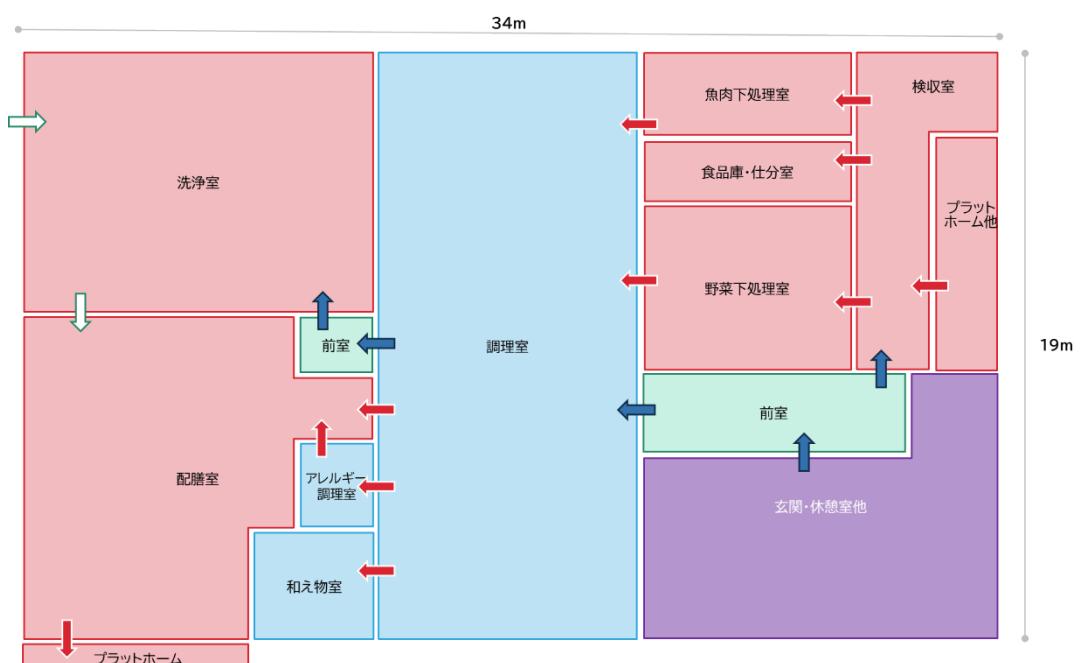


図 VI- 7 1,000 食調理場モデルプラン

■ 汚染区域	← 食材類の移動
■ 非汚染区域	← 食器・食缶類の移動
■ 一般区域(市・事業者等)	← 調理員の移動
■ 一般区域(前室等)	

以上から、各中学校の必要食数と自校式調理場の想定規模は表 VI-15 のとおりです。なお各中学校の計画食数については、食数の余裕分を見込み、令和 12 年度想定生徒数（教職員を含む）を切り上げ、モデルプランを採用します。（例：令和 12 年度の生徒数+教職員数の合計が 636 食である第一中学校の場合、800 食の自校式調理場を整備すると仮定します。）

表 VI-15 自校式調理場の必要面積

学校名	アレルギー対応食のみ配送校	令和 12 年度 必要食数※	自校方式調理場 計画食数（食）	自校方式調理場 面積（m ² ）
第一中学校		636	800	560
明治中学校		735	800	560
鶴沼中学校		933	1,000	648
六会中学校	○	785	800	560
片瀬中学校		511	600	478
御所見中学校	○	357	400	356
湘洋中学校		943	1,000	648
長後中学校	○	398	400	356
藤ヶ岡中学校		836	1,000	648
高浜中学校		426	600	478
善行中学校	○	439	600	478
秋葉台中学校	○	346	400	356
大庭中学校	○	551	600	478
村岡中学校		758	800	560
湘南台中学校	○	566	600	478
高倉中学校	○	391	400	356
滝の沢中学校	○	653	800	560
大清水中学校	○	384	400	356
羽鳥中学校	○	426	600	478

※特別支援学級の生徒数、教職員数（令和 6 年度実績値）を含む数である。

（2）整備可能性の検討

対象とする市立中学校の令和 12 年度の必要食数に応じて設定した調理場面積に相当する建築面積を、中学校敷地内に確保できるかどうか検討した結果を表 VI-16 に示します。現状の校舎等は、給食調理場を新たに建設することを想定して配置されているわけではないため、完全に用地が空いている中学校はありません。そのため次のとおり、現状の利用状況によらず、次の観点から検討しました。

- ・ 中学校敷地内に調理場を建築できる面積確保可否（前述の表 VI-15 にて検討したモデルプラン面積）
- ・ 配送車動線を考慮した自校式調理場の面積確保可否
- ・ 配送車動線が確保可能な場合、校舎へのアプローチを考慮した実現可能の可否

検討の結果、設置不可の学校が8校、建築スペースを確保できる学校は11校となりました。建築スペースを確保できるとした学校についても、対象箇所はテニスコートや駐車場などであり、現状の中学校運営に対して支障を及ぼす可能性があることから自校方式の実現は現実的ではありません。

表 VI-16 各中学校の調理場整備の可能性

学校名	自校方式の実現可能性	
	建築スペースとしての面積確保の可否	備考
第一中学校	① 広場 もしくは ② 駐車場敷地	① 駐車場と配送車の動線が干渉し、移設・撤去する必要がある ② 撤去検討は可能性無し また①・②ともに敷地内高低差があるため実現は困難。
明治中学校	テニスコート敷地	撤去の可能性無し
鶴沼中学校	運動場一部	運動場の面積縮減は可能性無し
六会中学校	広場	配膳動線を別途整備する必要があり、実現は困難。
片瀬中学校	設置不可	
御所見中学校	設置不可	
湘洋中学校	テニスコート	撤去検討は可能性無し
長後中学校	テニスコート	撤去検討は可能性無し
藤ヶ岡中学校	駐車場	撤去検討は可能性無し
高浜中学校	テニスコート敷地	撤去検討は可能性無し
善行中学校	設置不可	
秋葉台中学校	テニスコート敷地	撤去検討は可能性無し
大庭中学校	設置不可	
村岡中学校	設置不可	
湘南台中学校	テニスコート敷地	撤去検討は可能性無し
高倉中学校	設置不可	
滝の沢中学校	設置不可	
大清水中学校	駐車場	撤去検討は可能性無し
羽鳥中学校	設置不可	

5 親子方式の実現可能性

パターン3及び6の検討にあたり、各中学校の敷地内に調理場を建設する親子方式の実現可能性について検討します。パターン6については、アレルギー対応食のみ配達校が対象です。なお配膳室改修の検討については、センター方式における食缶形式と同様の結果です。

(1) 親子方式の組み合わせ例

親子方式の検討にあたり、学区や配送距離などを考慮し、藤沢市内小・中学校の組み合わせを一例として図 VI-8、表 VI-17 のとおり設定しました。

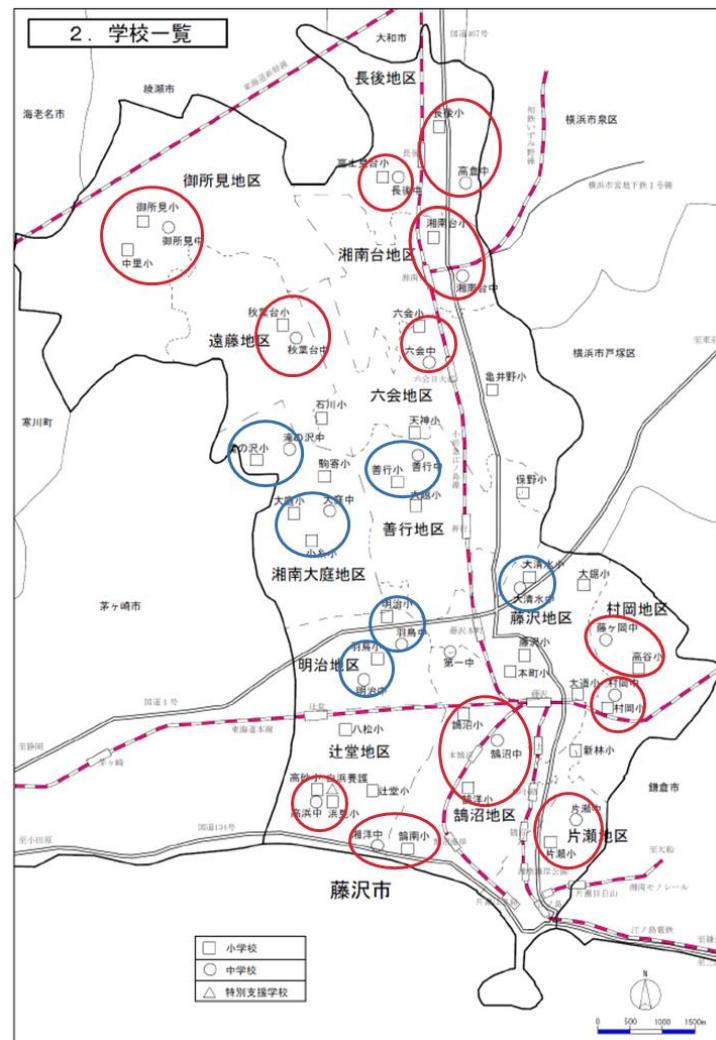


図 VI-8 親子方式の組み合わせ例

表 VI-17 親子方式の組み合わせ一覧

中学校名 (子校)	アレルギー対応食のみ配送校	親校と仮定した 小学校(親校)
第一中学校		藤沢小
		本町小
明治中学校		羽鳥小
鵠沼中学校		鵠沼小
		鵠洋小
六会中学校	○	六会小
片瀬中学校		片瀬小
御所見中学校	○	御所見小
		中里小
湘洋中学校		鵠南小
		辻堂小
長後中学校	○	富士見台小
藤ヶ岡中学校		高谷小
高浜中学校		高砂小
		浜見小
善行中学校	○	善行小
秋葉台中学校	○	秋葉台小
大庭中学校	○	大庭小
		小糸小
村岡中学校		村岡小
湘南台中学校	○	湘南台小
高倉中学校	○	長後小
滝の沢中学校	○	滝の沢小
大清水中学校	○	大清水小
羽鳥中学校	○	明治小

(2)現親校調理場の余剰調理能力の検討

各小学校を親校とし、子校となる中学校給食の必要食数を含めた調理場の整備可能性を検討しました。既存の小学校の調理場の限界調理食数を平成9年度以降（新設・改修した学校は竣工後以降）の最大食数と仮定し、令和12年度における小学校の児童数推計値と中学校の生徒数推計値を比較し、小学校の調理場で中学校給食分を調理できるか確認しました。

表 VI-18 のとおり令和12年度時点での小学校の調理場全体での余裕調理可能数は4,729食となり、中学校全19校の令和12年度の生徒推計値である10,338人を現状の小学校の調理場で賄うことはできません。

表 VI-18 児童数と余剰食数の比較

限界調理食数 (R9 以降最大値) …ア	R12 必要食数…イ	余裕調理可能数(中学生換算) …(ア-イ) /1.3※
25,888 (食)	19,724 (食)	4,729 (食)

※文部科学省「学校給食実施基準」におけるエネルギー必要量

(児童:660 kcal、生徒:850 kcal の比較から、算出)

(3)施設規模の設定

ア 計画食数の設定

親子方式の検討においては、親校の既存調理場を解体し、親校と子校の食数を充足する調理場を新たに建設する設定とします。

表 VI-19 のとおり、親校は令和 12 年度推計生徒数（藤沢市立学校適正規模・適正配置に関する基本方針（令和 4 年 4 月））、子校は藤沢市が推計した令和 12 年度生徒推計値により、親子方式における計画食数を設定しました。なお親校と子校とともに教職員は、令和 6 年度の実績値を採用しています。

表 VI-19 親子方式検討における食数一覧

中学校名 (子校)	子校の令和 12 年度 必要食数※1	親校と仮定した 小学校(親校)	親校の令和 12 年度 必要食数※1
第一中学校	636	藤沢小	550
		本町小	692
明治中学校	735	羽鳥小	752
		鵠沼小	918
鵠沼中学校	933	鵠洋小	1026
		六会小	952
片瀬中学校	511	片瀬小	556
御所見中学校	357	御所見小	321
		中里小	234
湘洋中学校	943	鵠南小	494
		辻堂小	1164
長後中学校	398	富士見台小	597
藤ヶ岡中学校	836	高谷小	719
高浜中学校	426	高砂小	661
		浜見小	288
善行中学校	439	善行小	431
秋葉台中学校	346	秋葉台小	656
大庭中学校	551	大庭小	388
		小糸小	244
村岡中学校	758	村岡小	538
湘南台中学校	566	湘南台小	792
高倉中学校	391	長後小	814
滝の沢中学校	653	滝の沢小	389
大清水中学校	384	大清水小	323
羽鳥中学校	426	明治小	941

※1 教職員（令和 6 年度実績値）を含む。

イ 新築調理場の面積算定

小学校給食室の限界調理食数を平成 9 年度以降（新設・改修した学校は工事以降）の最大食数と仮定し、親校の児童数推計値と中学校の生徒数推計値（令和 12 年）を比較し、整備面積を算出しました。なお整備方法には既存調理場の解体後に親校と子校の食数が調理可能な調理場を建設することを想定しています。親子方式の

実現に向けた小学校の必要調理場面積は表 VI-20 のとおりです。

表 VI-20 親子方式における改築後の調理場面積

中学校名 (子校)	親校と仮定した 小学校(親校)	親校の既存 調理場面積(m ²)	親校調理場の 限界調理食数	計画食数	親子方式の 調理場面積(m ²)
第一中学校	藤沢小	294	599	1186	582
	本町小	678	804	1328	1120
明治中学校	羽鳥小	321	1048	1487	455
鵠沼中学校	鵠沼小	402	946	1851	787
	鵠洋小	297	1251	1959	465
六会中学校	六会小	384	1316	1737	507
片瀬中学校	片瀬小	372	907	1067	438
御所見中学校	御所見小	273	504	678	367
	中里小	322	365	591	521
湘洋中学校	鵠南小	657	752	1437	1255
	辻堂小	310	1296	2107	504
長後中学校	富士見台小	315	691	995	454
藤ヶ岡中学校	高谷小	367	906	1555	630
高浜中学校	高砂小	324	665	1087	530
	浜見小	368	410	714	641
善行中学校	善行小	465	487	870	831
秋葉台中学校	秋葉台小	301	852	1002	354
大庭中学校	大庭小	546	545	939	941
	小糸小	280	436	795	511
村岡中学校	村岡小	194	584	1296	431
湘南台中学校	湘南台小	329	890	1358	502
高倉中学校	長後小	311	1025	1205	366
滝の沢中学校	滝の沢小	451	679	1042	692
大清水中学校	大清水小	496	366	707	958
羽鳥中学校	明治小	286	1029	1367	380

(4)整備可能性の検討

親子方式の計画食数が調理可能な調理場の整備可能性についての検討結果を表 VI-21 に示します。小学校敷地に対して、十分な面積が確保できない場合、「困難」であると判断しました。

また「条件付きで可能性あり」とした中学校については、敷地自体は確保できますが、新たに調理場を建設する場合は小学校に対して開業準備等の期間には給食停止となることや、整備面積確保に伴う駐車場等の面積が縮小となること、建築基準法への適合させが必要となります。このように親子方式の実現には多くの課題が存在し、実現は現実的ではありません。

なお辻堂小学校については、2028年（令和10年）9月供用開始を目指して現在計画が進行中であるため、「検討不適」としました。

表 VI-21 小学校の調理場における増築可能性の検討

中学校名 (子校)	小学校名（親校） (学区・配送距離から想定)	物理的な実現可能性
第一中学校	藤沢小	条件付きで可能性あり
	本町小	困難
明治中学校	羽鳥小	困難
鶴沼中学校	鶴沼小	条件付きで可能性あり
	鶴洋小	条件付きで可能性あり
片瀬中学校	片瀬小	困難
湘洋中学校	鶴南小	困難
	辻堂小	検討不適
藤ヶ岡中学校	高谷小	条件付きで可能性あり
高浜中学校	高砂小	条件付きで可能性あり
	浜見小	条件付きで可能性あり
村岡中学校	村岡小	条件付きで可能性あり
六会中学校	六会小	条件付きで可能性あり
御所見中学校	御所見小	条件付きで可能性あり
	中里小	条件付きで可能性あり
長後中学校	富士見台小	困難
善行中学校	善行小	困難
秋葉台中学校	秋葉台小	困難
大庭中学校	大庭小	困難
	小糸小	困難
湘南台中学校	湘南台小	条件付きで可能性あり
高倉中学校	長後小	困難
滝の沢中学校	滝の沢小	困難
大清水中学校	大清水小	困難
羽鳥中学校	明治小	困難

6 実施方式の検討結果

前節までの検討を踏まえて、表VI-22 のとおり検討パターンの実現可能性を整理しました。なお、パターン5と6については、センター方式と自校方式、親子方式を併用したパターンであるため割愛します。

各パターンの物理的な実現可能性を比較すると、パターン1「センター方式（ランチボックス形式・6,000食）+デリバリー方式」が、配膳室の改修については一定対応する必要がありますが、全市的に同一の提供方式で中学校給食を実施する案として、最も実現可能性が高いと考えられます。

表 VI-22 実施の実現可能性の検討結果

パターン		1	2	3	4			
					A	B	C	D
実施方式		センター方式(6,000食) デリバリー方式(5,000食)	自校方式(11,000食)	親子方式(11,000食)	センター方式(11,000食)	センター方式(11,000食)	センター方式(6,000食) センター方式(5,000食)	センター方式(6,000食) センター方式(5,000食)
提供方式		ランチボックス形式	食缶形式	食缶形式	ランチボックス形式	食缶形式	ランチボックス形式	食缶形式
学校ごとの献立		統一献立のため対応は難しい	各校それぞれの行事に合わせた対応が可能	小中学校での行事に違いがあるため難しい	統一献立のため対応は難しい	統一献立のため対応は難しい	統一献立のため対応は難しい	統一献立のため対応は難しい
配膳方法		盛付けられたものを受け取る	クラスでの盛付けが必要	クラスでの盛付けが必要	盛付けられたものを受け取る	クラスでの盛付けが必要	盛付けられたものを受け取る	クラスでの盛付けが必要
日課への影響		比較的少ない	配膳時間への考慮が必要	配膳時間への考慮が必要	比較的少ない	配膳時間への考慮が必要	比較的少ない	配膳時間への考慮が必要
献立内容	量	一食分の量を盛り付けて提供	調整可能	調整可能	一食分の量を盛り付けて提供	調整可能	一食分の量を盛り付けて提供	調整可能
	温度	温かい食中毒防止のため、おかずは冷却汁物とご飯は温かい	温かい	温かい	温かい食中毒防止のため、おかずは冷却汁物とご飯は温かい	温かい	温かい食中毒防止のため、おかずは冷却汁物とご飯は温かい	温かい
施設整備		<ul style="list-style-type: none"> ・旧南部収集事務所跡地に6,000食規模のセンターは整備可能 ・配膳室改修は必要あり(3校) <p>(VI-3 センター方式の検討、VI-3 配膳室改修可能性の検討 参照)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・調理場整備が難しい。(全19校中8校は確保 자체が難しく、残りの11校についても確保できるが運営に支障を及ぼす可能性がある) ・配膳室改修の必要あり(全19校) <p>(VI-4 自校方式の検討、VI-3 配膳室改修可能性の検討 参照)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・親校と子校の食数を調理できる調理場の建設するスペースを有している学校はない ・配膳室改修の必要あり(全19校) <p>(VI-5 親子方式の検討、VI-3 センター方式の検討、VI-3 配膳室改修可能性の検討 参照)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・旧南部収集事務所跡地に11,000食の施設規模のセンターの建設は極めて困難 ・配膳室改修の必要あり(全19校) <p>(VI-3 センター方式の検討、VI-3 配膳室改修可能性の検討 参照)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・旧南部収集事務所跡地に6,000食規模のセンターは整備可能 ・5,000食のセンターの建設用地を新たに見つける必要がある ・配膳室改修の必要あり(3校) <p>(VI-3 センター方式の検討、VI-3 配膳室改修可能性の検討 参照)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・旧南部収集事務所跡地に6,000食規模のセンターは整備可能 ・5,000食のセンターの建設用地を新たに見つける必要がある ・配膳室改修の必要あり(全19校) <p>(VI-3 センター方式の検討、VI-3 配膳室改修可能性の検討 参照)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・旧南部収集事務所跡地に6,000食規模のセンターは整備可能 ・5,000食のセンターの建設用地を新たに見つける必要がある ・配膳室改修の必要あり(全19校) <p>(VI-3 センター方式の検討、VI-3 配膳室改修可能性の検討 参照)</p>
衛生管理		<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理の平準化は行いやすい ・食中毒等の影響は全ての配達校 	<ul style="list-style-type: none"> ・速やかに配膳が可能なため、適温で提供可能 ・食中毒等の影響は自校のみ ・学校ごとの衛生管理が必要 	<ul style="list-style-type: none"> ・親である小学校ごとの衛生管理 ・食中毒等の影響は親・子校のみ 	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理の平準化は行いやすい ・食中毒等の影響は全ての配達校 	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理の平準化は行いやすい ・食中毒等の影響は全ての配達校 	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理の平準化は行いやすい ・食中毒等の影響は全ての配達校 	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理の平準化は行いやすい ・食中毒等の影響は全ての配達校
献立変更への対応		給食センター、配達校との綿密な連携によって、ある程度柔軟に対応可能	柔軟に対応可能	子校との連携により、柔軟な対応が可能	給食センター、配達校との綿密な連携によって、ある程度柔軟に対応可能	給食センター、配達校との綿密な連携によって、ある程度柔軟に対応可能	給食センター、配達校との綿密な連携によって、ある程度柔軟に対応可能	給食センター、配達校との綿密な連携によって、ある程度柔軟に対応可能
食育		<ul style="list-style-type: none"> ・センターに栄養教諭が配置されるため、食育の検討が容易 ・見学コーナーや研修室などを設けることが可能 	自校に栄養教諭が配置されるため、食育を行いやすい	<ul style="list-style-type: none"> ・近隣に栄養教諭が配置されるため、食育を行いやすい ・親校と子校の連携が必須 	<ul style="list-style-type: none"> ・センターに栄養教諭が配置されるため、食育の検討が容易 ・見学コーナーや研修室などを設けることが可能 	<ul style="list-style-type: none"> ・センターに栄養教諭が配置されるため、食育の検討が容易 ・見学コーナーや研修室などを設けることが可能 	<ul style="list-style-type: none"> ・センターに栄養教諭が配置されるため、食育の検討が容易 ・見学コーナーや研修室などを設けることが可能 	<ul style="list-style-type: none"> ・センターに栄養教諭が配置されるため、食育の検討が容易 ・見学コーナーや研修室などを設けることが可能
食物アレルギーへの対応		・アレルギー対応食専用の部屋やコーナー、設備を整備し、人員を増加させることができれば、一定の除去食対応が可能	アレルギー対応食コーナーを整備し、人員を増加させることができれば、一定の除去食対応が可能	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー対応食専用の部屋やコーナーを整備し、人員を増加させることができれば、一定の除去食対応が可能 ・親校と子校の連携が必須 	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー対応食専用の部屋やコーナー、設備を整備し、人員を増加させることができれば、一定の除去食対応が可能 	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー対応食専用の部屋やコーナー、設備を整備し、人員を増加させることができれば、一定の除去食対応が可能 	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー対応食専用の部屋やコーナー、設備を整備し、人員を増加させることができれば、一定の除去食対応が可能 	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー対応食専用の部屋やコーナー、設備を整備し、人員を増加させなければならない
スケジュール		6,000食規模の施設が開業以降、全市的に給食提供が可能	各年度の整備可能学校により、一斉の全員喫食実現は困難	各年度の整備可能学校により、一斉の全員喫食実現は困難	11,000食規模のセンターが建設可能な敷地を新たに見つける必要があり、令和12年4月からの給食提供は極めて困難	11,000食規模のセンターが建設可能な敷地を新たに見つける必要があり、令和12年4月からの給食提供は極めて困難	5,000食規模のセンターが建設可能な敷地を旧南部収集事務所跡地のほかに新たに見つける必要があり、令和12年4月からの給食提供は極めて困難	5,000食規模のセンターが建設可能な敷地を旧南部収集事務所跡地のほかに新たに見つける必要があり、令和12年4月からの給食提供は極めて困難

VII 各実施方式パターンの概算事業費

本章では各パターンの施設整備及び維持管理運営に係る費用を算出し、概算事業費を整理します。

施設整備に係る費用の算出に当たっては、物理的な実現可能性や各中学校の個別具体的な施設状況等は考慮せずに、あくまで標準的なモデルプランを前提としています。また維持管理運営に係る費用の算出時の維持管理・運営期間は15年間を想定しています。

1 センター方式の概算事業費

パターン1、4-A、4-B、4-C、4-D、5及び6の概算事業費を算出するにあたり、算出時の単価設定等に係る基本的な考え方を整理しました。

なお都市ガス（低圧管）を想定したモデルプランであり、仮に中圧管引き込みをするとそれに伴う変更や引き込み費用が別途必要となる可能性があります。またプランによってはEV追加設置費用やメンテナンスなどに追加費用が必要となる場合があります。

(1) 施設整備に係る費用の算出根拠

施設整備に係る費用を算出する際の算出根拠は表VII-1のとおりです。

表 VII-1 センター方式における施設整備に係る費用の算出根拠

費目	主たる算出根拠	備考
既存施設解体費用	事業者からの見積りにより算定、同種事業事例データ×対象面積	現南部事務所と車庫が対象
その他撤去費用	事業者からの見積りにより算定、同種事業事例データ	・杭抜き撤去 ・既存アスファルト舗装、既存植栽、既存コンクリート塀・既存フェンス及び既存照明灯が該当
敷地造成費	モデルプラン面積により対象面積を仮定し、国土交通省の新営予算単価を用いて算出	
事前調査費	国土交通省の新営予算単価、同種事業事例データ	敷地現状に応じて金額の変動可能性あり
設計費 工事監理費	国土交通省告示第98号及び2024年（令和6年）改定の官庁施設の設計業務等積算要領により算定	—
建設費	同種事業事例データから設定した単価（物価上昇を考慮）×モデルプランの延床面積	従来型発注落札額を参照し、同種事業事例データから工事単価を設定
建物基礎工事	国土交通省の新営予算単価	—
ZEB導入費	モデルプラン面積から対象面積を仮定し、建設費から当該面積按分した金額の12%	環境省資料により算出根拠を設定
外構工事費用	国土交通省の新営予算単価	—
太陽光発電設置費用	国土交通省の新営予算単価	—
雨水処理施設設置費用	同種事業事例データ×モデルプランの延べ床面積から算出した外構面積	—

排水処理施設設置費用	同種事業事例データ	学校からセンターに牛乳を持ち帰って処理する場合は、排水処理能力が高い設備が必要となるため、今後牛乳の処理方法によっては金額が変動する可能性が生じます。
厨房整備調達費用	調理設備企業の見積りにより算定	同種事業事例データから対食数比を設定
食器・食器調達費用		
調理備品調達費用		
配膳室改修費用	同種事業事例データから設定した単価(物価上昇を考慮) × モデルプランの延床面積	従来型発注落札額、同種事業事例データから工事単価を設定 ランチボックス形式については、改修の必要があると判断した3校(第一中学校、湘洋中学校、藤ヶ岡中学校)が該当、食缶形式については全校が該当します。

(2)維持管理運営に係る費用の算出根拠

維持管理運営に係る費用を算出する際の算出根拠は表 VII-2 のとおりです。

表 VII-2 センター方式における維持管理運営に係る費用の算出根拠

費目	主たる算出根拠	備考
開業準備費	同種事業事例のデータから、対通常期間の比率を求めて設定	該当項目の2か月分の金額
維持管理費	同種事業事例データから設定した単価 × モデルプランの延床面積	—
食器・食缶形式費	厨房機器メーカーの見積り	15年間に途中1回更新を想定
厨房機器修繕・更新費	先行同種事業事例データから、対厨房機器調達費比率を計算し算定	—
調理備品更新費	先行同種事業事例データから、対調理備品調達費比率を計算し算定	—
大規模改修費	先行同種事業事例データから、対工事費比率を計算し算定	—
配送車リース費	調理企業の見積りにより算定	—
調理業務費	現市業務委託費により食数按分して算出	—
光熱水費	調理企業の見積りにより算定	—
その他運営費用	調理企業の見積りにより算定	—
排水処理施設メンテナンス費用	同種事業事例データ	—

(3)6,000 食規模における概算事業費

ア ランチボックス形式

表 VII-3 のとおり、施設整備に係る費用は既存施設の解体費用を含めて約49.8億円、15年間の維持管理運営に係る費用は総額約87.1億円となり、1年間あたりに割り戻すと約5.8億円となりました。

表 VII-3 ランチボックス形式におけるセンター方式（従来）の費用整理

●センター方式(従来)【ランチボックス形式】

施設整備に係る費用		維持管理運営に係る費用【15年合計】	
試算項目	概算費用	試算項目	概算費用
既存施設解体撤去費用	96,900	開業準備費	93,400
その他既存物撤去費用	31,300	維持管理費	394,500
事前調査費	14,300	食器・食器更新費用	32,600
敷地造成費	36,900	厨房機器修繕・更新費	138,100
設計費・工事監理費	127,100	調理備品更新費	25,500
建設費	3,662,800	大規模改修費	146,200
外構工事費用	52,800	調理業務費	5,347,500
太陽光発電設置費用	16,300	配送車リース費	342,000
排水処理施設設置費用	140,000	光熱水費	540,000
雨水処理施設設置費用	66,600	その他運営費用	1,423,500
新設フェンス設置費用	9,100	排水処理施設メンテナンス費用	229,500
厨房機器調達費用	605,200		
食器・食器調達費用	32,600		
調理備品調達費用	31,600		
配膳室改修費用	55,300		
合計	4,978,800	合計(15年間)	8,712,800
		1年間あたり	580,853

※単位:千円(税抜き)

※各項目は物価上昇は見込んでいないため、整備時期に応じて見込む必要があり

イ 食缶形式

表 VII-4 のとおり、施設整備に係る費用は、既存施設の解体費用を含めて約 58.6 億円、15 年間の維持管理運営に係る費用は総額約 80.4 億円となり、1 年間あたりに割り戻すと約 5.4 億円となりました。

表 VII-4 食缶形式におけるセンター方式（従来）の費用整理

●センター方式(従来)【食缶形式】

施設整備に係る費用		維持管理運営に係る費用【15年合計】	
試算項目	概算費用	試算項目	概算費用
既存施設解体撤去費用	96,900	開業準備費	84,900
その他既存物撤去費用	31,300	維持管理費	394,500
事前調査費	14,300	食器・食器更新費用	131,600
敷地造成費	36,900	厨房機器修繕・更新費	155,400
設計費・工事監理費	127,100	調理備品更新費	22,200
建設費	3,662,800	大規模改修費	146,200
外構工事費用	52,800	調理業務費	4,665,000
太陽光発電設置費用	16,300	配送車リース費	340,500
排水処理施設設置費用	140,000	光熱水費	540,000
雨水処理施設設置費用	66,600	その他運営費用	1,333,500
新設フェンス設置費用	9,100	排水処理施設メンテナンス費用	229,500
厨房機器調達費用	681,100		
食器・食器調達費用	131,600		
調理備品調達費用	27,550		
配膳室改修費用	770,400		
合計	5,864,750	合計(15年間)	8,043,300
		1年間あたり	536,220

※単位:千円(税抜き)

※各項目は物価上昇は見込んでいないため、整備時期に応じて見込む必要があり

(4) 6,000 食規模以外の概算事業費

ア 算定方法

センター方式に係る 6,000 食以外の概算事業費については、前述の 6,000 食規模における概算事業費を基準として、表 VII-5 の算定方法を用いて比例に応じて算定します。

表 VII-5 概算事業費算出の算定方法

費目	算定方法	費目	算定方法
施設整備に係る費用		維持管理運営に関する費用	
事前調査費	6,000 食と同様	開業準備費	食数比例
設計費	食数比例	維持管理費	食数比例
工事監理費			
建設費	延床面積比例	食器・食缶形式費	食数比例
建物基礎工事	6,000 食と同様※	厨房機器修繕・更新費	食数比例
ZEB 導入費	延床面積比例	調理備品更新費	延床面積比例
外構工事費用	6,000 食と同様※	大規模改修費	延床面積比例
太陽光発電設置費用	食数比例	配達車リース費	食数比例
雨水処理施設設置費用	6,000 食と同様※	調理業務費	食数比例
排水処理施設設置費用	食数比例	光熱水費	食数比例
厨房整備調達費用	食数比例	その他運営費用	食数比例
食器・食器調達費用	食数比例	排水処理施設メンテナ ンス費用	食数比例
調理備品調達費用	食数比例		
配膳室改修費用	6,000 食と同様		
既存施設解体費用	6,000 食と同様		
その他撤去費用	6,000 食と同様		

※6,000 食規模以外の総事業費の算出にあたり、建築面積は 6,000 食の施設規模と同様とした。

イ 概算事業費の算出

アを踏まえたパターン 5-A・B の 11,000 食、パターン 5-C・D の 5,000 食の施設規模における各提供方式における概算事業費は表 VII-6 のとおりです。

表 VII-6 6,000 食を基準とした 11,000 食と 5,000 食の概算事業費

	11,000 食	5,000 食※2		
	ランチボックス形式	食缶形式	ランチボックス形式	食缶形式
施設整備に係る費用	87.4	119.7	41.0※1	59.6※1
維持管理運営に係る費用	159.3	147.8	72.6	71.0

※1 5,000 食については旧南部収集事務所跡地以外の敷地における整備を想定しているため、既存施設撤去費用等は想定しない。

※2 旧南部収集事務所跡地以外の敷地は現時点では見つかっていないので、土地の状況によっては土地購入費や造成費等の追加が必要となる可能性がある。

2 自校方式の概算事業費

パターン 2 及び 6 の概算事業費を算出するにあたり、算出時の単価設定等に係る基本的な考え方を整理しました。

(1) 施設整備に係る費用の算出根拠

施設整備に係る費用を算出する際の算出根拠は表 VII-7 のとおりです。

表 VII-7 自校方式における施設整備に係る費用の算出根拠

費目	主たる算出根拠	備考
設計費 工事監理費	センター方式と同様	
建設費	同種事業事例データから設定した単価(物価上昇を考慮) × モデルプランの延床面積	モデルプラン面積については、前述箇所参照
厨房整備調達費用 食器・食器調達費用 調理備品調達費用	事業者からの見積りを食数按分	—
配膳室改修費用	センター方式と同様	—

(2)維持管理運営に係る費用の算出根拠

維持管理運営に係る費用を算出する際の算出根拠は表 VII-8 のとおりです。

表 VII-8 自校方式における維持管理運営に係る費用の算出根拠

費目	主たる算出根拠	備考
開業準備費	センター方式と同様	該当項目の1か月分の金額
維持管理費		
食器・食缶形式費		
厨房機器修繕・更新費		
調理備品更新費		
大規模改修費		
調理業務費		
光熱水費		

(3)自校方式における概算事業費

ア 施設整備に係る費用

表 VII-9 のとおり、自校方式における施設整備に係る費用は約 88.3 億円となりました。なおパターン 5 のアレルギー対応食のみ配達校は○が付いている中学校です。

表 VII-9 自校方式の施設整備に係る費用の整理

●施設整備に係る費用【自校方式】

学校名	アレルギー対応食のみ配送校	設計費(千円)	工事監理費(千円)	建設費(千円)	厨房機器調達費(千円)	食器食缶調達費(千円)	調理備品調達費(千円)	配膳室改修費(千円)	小計(千円)
第一中学校		37,400	8,200	339,600	72,200	13,900	2,900	59,000	533,200
明治中学校		37,400	8,200	339,600	83,400	16,100	3,400	36,100	524,200
鶴沼中学校		40,700	9,200	393,300	105,900	20,500	4,300	62,100	636,000
六会中学校	○	37,400	8,200	339,600	89,100	17,200	3,600	5,800	500,900
片瀬中学校		34,300	7,700	290,100	58,000	11,200	2,300	31,500	435,100
御所見中学校	○	29,000	6,500	215,800	40,500	7,800	1,600	39,700	340,900
湘洋中学校		40,700	9,200	393,300	107,000	20,700	4,300	73,200	648,400
長後中学校	○	29,000	6,500	215,800	45,200	8,700	1,800	22,700	329,700
藤ヶ岡中学校		40,700	9,200	393,300	94,900	18,300	3,800	76,200	636,400
高浜中学校		34,300	7,700	290,100	48,400	9,300	2,000	21,600	413,400
善行中学校	○	34,300	7,700	290,100	49,800	9,600	2,000	1,200	394,700
秋葉台中学校	○	29,000	6,500	215,800	39,300	7,600	1,600	38,600	338,400
大庭中学校	○	34,300	7,700	290,100	62,500	12,100	2,500	40,200	449,400
村岡中学校		37,400	8,200	339,600	86,000	16,600	3,500	62,100	553,400
湘南台中学校	○	34,300	7,700	290,100	64,300	12,400	2,600	68,900	480,300
高倉中学校	○	29,000	6,500	215,800	44,400	8,600	1,800	36,300	342,400
滝の沢中学校	○	37,400	8,200	339,600	74,100	14,300	3,000	65,700	542,300
大清水中学校	○	29,000	6,500	215,800	43,600	8,400	1,800	6,300	311,400
羽鳥中学校	○	34,300	7,700	290,100	48,400	9,300	2,000	23,200	415,000
合計(千円)		659,900	147,300	5,697,500	1,257,000	242,600	50,800	770,400	8,825,500

費用はすべて税抜き金額である。

物価上昇は整備時期に応じて、別途見込む必要がある。

イ 維持管理運営に係る費用

表 VII-10 のとおり、15 年間の維持管理運営に係る費用は約 146.8 億円となり、1 年間あたりに割り戻すと約 9.8 億円となりました。なおパターン 5 のアレルギー対応食のみ配送校は○が付いている中学校です。

表 VII-10 自校方式の維持管理運営に係る費用の整理

●維持管理運営に係る費用【自校方式】

学校名	アレルギー対応食のみ配送校	15年間合計金額								
		開業準備費(千円)	維持管理費(千円)	食器食缶更新費(千円)	厨房機器修繕・更新費(千円)	調理備品更新費(千円)	大規模改修費(千円)	調理業務費(千円)	光熱水費(千円)	小計(千円)
第一中学校		4,600	66,000	13,900	16,500	2,300	12,800	672,000	57,000	845,100
明治中学校		5,200	66,000	16,100	19,000	2,700	12,800	775,500	66,000	963,300
鶴沼中学校		6,600	76,500	20,500	24,200	3,500	14,800	985,500	84,000	1,215,600
六会中学校	○	5,600	66,000	17,200	20,300	2,900	12,800	829,500	70,500	1,024,800
片瀬中学校		3,700	57,000	11,200	13,200	1,900	10,900	540,000	46,500	684,400
御所見中学校	○	2,600	42,000	7,800	9,200	1,300	8,100	376,500	33,000	480,500
湘洋中学校		6,700	76,500	20,700	24,400	3,500	14,800	996,000	85,500	1,228,100
長後中学校	○	2,900	42,000	8,700	10,300	1,400	8,100	420,000	36,000	529,400
藤ヶ岡中学校		6,000	76,500	18,300	21,600	3,100	14,800	883,500	76,500	1,100,300
高浜中学校		3,200	57,000	9,300	11,000	1,600	10,900	450,000	39,000	582,000
善行中学校	○	3,200	57,000	9,600	11,400	1,600	10,900	463,500	40,500	597,700
秋葉台中学校	○	2,500	42,000	7,600	9,000	1,300	8,100	366,000	31,500	468,000
大庭中学校	○	4,000	57,000	12,100	14,300	2,000	10,900	582,000	49,500	731,800
村岡中学校		5,400	66,000	16,600	19,600	2,800	12,800	801,000	69,000	993,200
湘南台中学校	○	4,100	57,000	12,400	14,700	2,100	10,900	598,500	51,000	750,700
高倉中学校	○	2,800	42,000	8,600	10,100	1,400	8,100	412,500	36,000	521,500
滝の沢中学校	○	4,700	66,000	14,300	16,900	2,400	12,800	690,000	58,500	865,600
大清水中学校	○	2,800	42,000	8,400	9,900	1,400	8,100	405,000	34,500	512,100
羽鳥中学校	○	3,200	57,000	9,300	11,000	1,600	10,900	450,000	39,000	582,000
小計(千円)		79,800	1,111,500	242,600	286,600	40,800	214,300	11,697,000	1,003,500	14,676,100 978,400

費用はすべて税抜き金額である。

物価上昇は整備時期に応じて、別途見込む必要がある。

3 親子方式の概算事業費

パターン 3 及び 6 の概算事業費を算出するにあたり、算出時の単価設定等に係る基本的な考え方を整理しました。

(1)概算事業費算出のための親子方式の組合せ例の設定

前述のとおり配達距離や学区により親子方式の組合せを検討すると、1つの子校に対して、複数の親校の可能性が考えられるパターンがあります。その場合は親子方式の計画食数が調理可能な調理場面積の実現可能性から判断し、実現可能性が同じである場合は概算算出上、新築後の調理場面積が小さくなる親校を採用しています。その結果を表 VII-11 に示します。

表 VII-11 概算事業費算出のための親校方式の組合せ例

中学校名(子校)	親子方式の総事業費算出のため、 親校と仮定した小学校(親校)
第一中学校	藤沢小
	本町小
明治中学校	羽鳥小
鵠沼中学校	鵠沼小
	鵠洋小
六会中学校	六会小
片瀬中学校	片瀬小
御所見中学校	御所見小
	中里小
湘洋中学校	鵠南小
	辻堂小
長後中学校	富士見台小
藤ヶ岡中学校	高谷小
高浜中学校	高砂小
	浜見小
善行中学校	善行小
秋葉台中学校	秋葉台小
大庭中学校	大庭小
	小糸小
村岡中学校	村岡小
湘南台中学校	湘南台小
高倉中学校	長後小
滝の沢中学校	滝の沢小
大清水中学校	大清水小
羽鳥中学校	明治小

(2)施設整備に係る費用の算出根拠

施設整備に係る費用を算出する際の算出根拠は表 VII-12 のとおりです。

表 VII-12 親子方式における施設整備に係る費用の算出根拠

費目	主たる算出根拠	備考
既存給食調理場・解体費用	先行事例を基に工事単価を設定×小学校の既存調理場面積	—
設計費 工事監理費 建設費	自校方式と同様の工事単価×現小学校の調理場における限界調理食数から算出した延床面積	本来は親校・子校を合わせた食数を満たす該当金額が発生しますが、中学校給食の提供食数を比較するため、食数按分している
厨房整備調達費用 食器・食器調達費用 調理備品調達費用	自校方式と同様	
配膳室改修費用	自校方式と同様	—

(3)維持管理運営に係る費用の算出根拠

維持管理運営に係る費用を算出する際の算出根拠は表 VII-13 のとおりです。

表 VII-13 親子方式における維持管理運営に係る費用の算出根拠

費目	主たる算出根拠
開業準備費	
維持管理費	
食器・食缶形式費	
厨房機器修繕・更新費	自校方式と同様
調理備品更新費	
大規模改修費	
調理業務費	
光熱水費	
配送費（配送車リース代を含む）	事業者からの見積りを全 19 校で平準化した

(4)親子方式における概算事業費

ア 施設整備に係る費用

表 VII-14 のとおり、親子方式の施設整備に係る費用は約 98.3 億円となりました。

なおパターン 6 のアレルギー対応食のみ配達校は○が付いている中学校です。

表 VII-14 親子方式の施設整備に係る費用の整理

●施設整備に係る費用【親子方式】										
学校名(子校)	アレルギー対応食のみ配達校	既存給食調理場・解体費用(千円)	設計費(千円)※1	工事監理費(千円)※1	建設費(千円)※1	厨房機器調達費(千円)※2	食器食缶調達費(千円)※2	調理備品調達費(千円)※2	配膳室改修費(千円)	小計(千円)
第一中学校		2,400	38,400	8,700	353,300	72,200	13,900	2,900	59,000	550,800
明治中学校		2,600	32,700	7,200	276,500	83,400	16,100	3,400	36,100	458,000
鶴沼中学校		2,400	34,000	7,700	282,300	105,900	20,500	4,300	62,100	519,200
六会中学校	○	3,100	35,300	7,700	307,700	89,100	17,200	3,600	5,800	469,500
片瀬中学校		3,000	32,200	7,200	265,600	58,000	11,200	2,300	31,500	411,000
御所見中学校	○	2,600	36,100	8,200	316,500	40,500	7,800	1,600	39,700	453,000
湘洋中学校		5,300	59,700	13,300	762,100	107,000	20,700	4,300	73,200	1,045,600
長後中学校	○	2,500	32,700	7,200	275,300	45,200	8,700	1,800	22,700	396,100
藤ヶ岡中学校		2,900	39,700	8,700	382,300	94,900	18,300	3,800	76,200	626,800
高浜中学校		2,600	36,300	8,200	321,500	48,400	9,300	2,000	21,600	449,900
善行中学校	○	3,700	47,000	10,600	504,200	49,800	9,600	2,000	1,200	628,100
秋葉台中学校	○	2,400	29,000	6,500	214,900	39,300	7,600	1,600	38,600	339,900
大庭中学校	○	2,200	35,300	7,700	309,900	62,500	12,100	2,500	40,200	472,400
村岡中学校		1,600	32,100	7,200	261,300	86,000	16,600	3,500	62,100	470,400
湘南台中学校	○	2,600	35,100	7,700	304,700	64,300	12,400	2,600	68,900	498,300
高倉中学校	○	2,500	29,500	6,500	221,900	44,400	8,600	1,800	36,300	351,500
滝の沢中学校	○	3,600	42,400	9,400	420,100	74,100	14,300	3,000	65,700	632,600
大清水中学校	○	4,000	50,600	11,100	581,600	43,600	8,400	1,800	6,300	707,400
羽鳥中学校	○	2,300	29,900	6,800	230,600	48,400	9,300	2,000	23,200	352,500
合計(千円)		54,300	708,000	157,600	6,592,300	1,257,000	242,600	50,800	770,400	9,833,000

※1:親子方式を実現する調理場の建設に係る費用であるため、小学校の食数分も含む。
※2:親子方式の実現には本来親校・子校を合わせた食数に合わせて費用が発生するが、子校に該当する金額のみを抽出している。
費用はすべて税抜き金額である。
物価上昇は整備時期に応じて、別途見込む必要がある。

イ 維持管理運営に係る費用

表 VII-15 のとおり、15 年間の維持管理運営費用の総額は約 146.3 億円となり、1 年間あたりに割り戻すと約 9.8 億円となりました。なおパターン 6 のアレルギー対応食のみ配達校は○が付いている中学校です。

表 VII-15 親子方式の維持管理運営に係る費用の整理

●維持管理運営に係る費用【親子方式】												
学校名(子校)	アレルギー対応食のみ配達校	親校と仮定した小学校	開業準備費(千円)※1-2	維持管理費(千円)	食器食缶更新費(千円)※2	厨房機器修繕・更新費(千円)※2	調理備品更新費(千円)※2	大規模改修費(千円)※1	調理業務費(千円)※2	光熱水費(千円)※2	配送車両費用(千円)	小計(15年間)(千円)
第一中学校		藤沢小	4,000	37,500	13,900	16,500	2,300	13,300	672,000	57,000	20,200	836,700
明治中学校		羽鳥小	4,500	27,000	16,100	19,000	2,700	10,400	775,500	66,000	20,200	941,400
鶴沼中学校		鶴洋小	5,600	27,000	20,500	24,200	3,500	10,700	985,500	84,000	20,200	1,181,200
六会中学校	○	六会小	4,800	27,000	17,200	20,300	2,900	11,600	829,500	70,500	20,200	1,004,000
片瀬中学校		片瀬小	3,200	25,500	11,200	13,200	1,900	10,000	540,000	46,500	20,200	671,700
御所見中学校	○	中里小	2,400	37,500	7,800	9,200	1,300	11,900	376,500	33,000	20,200	499,800
湘洋中学校		鶴南小	6,200	97,500	20,700	24,400	3,500	28,800	996,000	85,500	20,200	1,282,800
長後中学校	○	富士見台小	2,500	21,000	8,700	10,300	1,400	10,400	420,000	36,000	20,200	530,500
藤ヶ岡中学校		高谷小	5,200	40,500	18,300	21,600	3,100	14,400	883,500	76,500	20,200	1,083,300
高浜中学校		高砂小	2,700	24,000	9,300	11,000	1,600	12,100	450,000	39,000	20,200	569,900
善行中学校	○	善行小	2,900	49,500	9,600	11,400	1,600	10,700	463,500	40,500	20,200	609,900
秋葉台中学校	○	秋葉台小	2,200	15,000	7,600	9,000	1,300	9,100	366,000	31,500	20,200	461,900
大庭中学校	○	小糸小	3,500	42,000	12,100	14,300	2,000	11,700	582,000	49,500	20,200	737,300
村岡中学校		村岡小	4,600	30,000	16,600	19,600	2,800	9,900	801,000	69,000	20,200	973,700
湘南台中学校	○	湘南台小	3,500	25,500	12,400	14,700	2,100	11,500	598,500	51,000	20,200	739,400
高倉中学校	○	長後小	2,500	13,500	8,600	10,100	1,400	8,400	412,500	36,000	20,200	513,200
滝の沢中学校	○	滝沢小	4,200	51,000	14,300	16,900	2,400	15,900	690,000	58,500	20,200	873,400
大清水中学校	○	大清水小	2,800	61,500	8,400	9,900	1,400	21,900	405,000	34,500	20,200	565,600
羽鳥中学校	○	明治小	2,700	13,500	9,300	11,000	1,600	8,700	450,000	39,000	20,200	556,000
小計(千円)			70,000	666,000	242,600	286,600	40,800	241,400	11,697,000	1,003,500	384,000	14,631,700

1年間あたり 975,400
※1:親子方式を実現する調理場の建設に係る費用であるため、小学校の食数分も含む。
※2:親子方式の実現には本来親校・子校を合わせた食数に合わせて費用が発生するが、子校に該当する金額のみを抽出している。
費用はすべて税抜き金額である。
物価上昇は整備時期に応じて、別途見込む必要がある。

4 デリバリ一方式の概算事業費

パターン 1 のデリバリ一方式の概算事業費については次のとおりです。

(1)施設整備に係る費用

施設整備に係る費用は現状の調理委託を継続し、新たな施設整備は想定しないこととします。

(2)維持管理運営に係る費用

維持管理運営費用について、現在調理業務を委託している 2 業者の委託料（時点更新済み）により、1 食あたりの単価を 467.5 円/食と算出し、パターン 1 における 5,000 食のデリバリ一方式における 15 年間の維持管理運営に係る費用は総額約 80.4 億円となり、1 年間あたりに割り戻すと約 5.4 億円となりました。

また現状の委託費により算出したため、維持管理運営費用の中に施設整備費の一部が含まれていることが想定されますが、詳細項目が判断不可であったため除外しておりません。なお一般的にデリバリ一方式の運用には事前予約システム等構築費やその運営費用が必要となります。それらについては現状と同様のシステムを採用するとし、上記費用には含んでいません。

5 学校施設環境改善交付金について

義務教育諸学校等の施設費の国庫負担等に関する法律（昭和 33 年法律第 81 号）第 12 条、学校施設環境改善交付金交付要綱に基づき、学校給食施設を新設もしくは改築に際しては、その実施に要する経費の一部を、国から交付金として地方公共団体に交付されます。自校方式、親子方式、センター方式、デリバリ一方式における交付金額を概算すると、表 VII-16 のとおりとなり、実質的に市の負担額を減算することは可能です。

表 VII-16 各実施方式の学校施設環境改善交付金の概算

パターン		実施方式	食数内訳	提供方式	学校施設環境改善交付金の概算(単位:千円(税抜))	
1		センター方式	6,000	ランチボックス	524,300	
		デリバリー方式	5,000			
2		自校方式	11,000	食缶形式	1,230,100	
3		親子方式	11,000	食缶形式	530,200※1	
4	A	センター方式 (1センター)	11,000	ランチボックス	867,000	
	B			食缶形式	867,000	
4	C	センター方式 (2センター)	6,000	ランチボックス	524,300	
	D		5,000	ランチボックス	459,100	
			6,000	食缶形式	524,300	
			5,000	食缶形式	459,100	
5		センター方式	6,000	食缶形式	524,300	
		自校方式	5,000	食缶形式	639,300	
6		センター方式	6,000	食缶形式	524,300	
		親子方式	5,000	食缶形式	292,800※1	

※1 親子方式においては、計画食数を調理可能な調理場の整備に対して、学校施設環境改善交付金の金額が算出されるが、中学校給食に対しての費用算出のため、合計金額に対して令和 12 年度における中学校の食数按分によって算出している。

6 栄養士の追加配置について

(1)配置人数

中学校給食の提供に関する検討に際して、「公立義務教育諸学校の学級編制及び教職員定数の標準に関する法律（昭和 33 年法律第 116 号）」に伴い、各実施方式にて栄養士を配置する必要があります。本市における管理栄養士等の配置人数、神奈川県と藤沢市の負担区分は表 VII-17 のとおりです。

表 VII-17 管理栄養士等の配置基準と本市における配置人数

実施方式	配置基準
自校方式	生徒数 550 人未満の学校:4 校に 1 人、生徒数 550 人以上の学校:1 人
	全校に 1 人配置
親子方式	配置基準については上記の自校方式と同様であるが、小学校(自校方式)の栄養士による管理となるため追加の配置は必要ない。
センター方式	・生徒数 1,500 人以下:1 人 ・生徒数 1,500 人~6,000 人:2 人 ・生徒数 6,000 人以上:3 人
デリバリー方式	配置なし

(2)管理栄養士の追加配置に伴う雇用額

前述の表 VII-18 のとおり管理栄養士の追加配置に伴う人件費が発生します。上表の負担区分に従い、追加配置による雇用額(円/年・人)を表 VII-18 のとおり算出しました。

表 VII-18 負担区分による雇用額

負担区分	単価(千円/年)	設定根拠
神奈川県	7,164	「令和 7 年 藤沢市職員の給与等に関する報告及び給与改定に関する勧告」における教育職平均により算出。なお、内訳を確認し賞与等が含まれていなかったため、藤沢市と同等の賞与額を加算して設定。
藤沢市	6,791	「令和 7 年度 市職員の給与等の状況について」における行政職平均により設定。

(3)追加配置に伴う市の負担額

各実施方式における管理栄養士の追加配置に伴う市の負担額は表 VII-19 のとおりです。なお、負担額は 15 年間の合計金額です。

表 VII-19 各方式における管理栄養士の配置人数と負担額

パターン	実施方式	食数内訳	配置人数	雇用に伴う市負担額 (単位:億円)	(参考)県の負担額 (単位:億円)
1	センター方式	6,000	2人		2.1
	デリバリー方式	5,000	追加配置は無く、市の負担は発生しない。		
2	自校方式	11,000	19人	9.2	10.7
			10人		10.7
3	親子方式	11,000	追加配置は無く、市の負担は発生しない。		
4	A B	センター方式(1 センター)	11,000	2人	2.1
				2人	2.1
	C D	センター方式 (2センター)	6,000	2人	2.1
			5,000	2人	2.1
			6,000	2人	2.1
			5,000	2人	2.1
5	センター方式	6,000	2人		2.1
	自校方式	5,000	11人	1.0	10.7
			6人		6.4
6	センター方式	6,000	2人		2.1
	親子方式	5,000	追加配置は無く、市の負担は発生しない。		

7 概算事業費の検討結果

前節までの検討を踏まえて、表 VII-20 のとおり全検討パターンの概算事業費を整理しました。各パターンの概算事業費を比較すると、最もコストが低いのは、パターン1「センター方式 (ランチボックス形式・6,000 食) + デリバリー方式」という結果になりました。

表 VII-20 全検討パターンの概算事業費

パターン	実施方式	提供方式	想定食数	概算事業費(15年間)(単位:億円・税抜)					
				施設整備に 係る費用	維持管理運営に 係る費用	補助金	管理栄養士の配置に 係る市負担額	実質市負担額	
1	センター方式	ランチボックス	6,000	49.8	167.5	5.2	0	212.1	
	デリバリー方式(調理委託)		5,000						
2	自校方式	食缶形式	11,000	88.3	146.8	12.3	0~9.2	223.8~233.0	
3	親子方式	食缶形式	11,000	98.3	146.3	5.3	0	239.3	
4	A	センター方式	ランチボックス	11,000	87.4	159.7	8.7	0	238.4
	B		食缶形式	11,000	119.7	147.5	8.7	0	258.5
4	C	センター方式	ランチボックス	6,000	90.8	159.7	9.8	0	240.7
	D		食缶	5,000					
			6,000	118.2	151.4	9.8	0	259.7	
			5,000						
5	センター方式	食缶形式	6,000	103.1	151.0	11.6	1.1	243.6	
	自校方式		5,000						
6	センター方式	食缶形式	6,000	111.6	151.3	8.2	0	254.8	
	親子方式		5,000						

※パターン5の自校方式、パターン6の親子方式の総事業費については、パターン1とパターン2に対して「アレルギー対応食のみ配送校」の食数に按分して概算事業費を算出した。

以上により、各検討パターンの実現可能性（VIが該当）と、概算事業費（VIIが該当）を総合的に評価した結果、今後の本市における中学校給食の実施方式として、パターン1の「センター方式（ランチボックス形式・6,000食）+デリバリー方式（調理委託）」とします。

VIII センター方式における事業手法の比較

本章にて、パターン1における旧南部収集事務所跡地への6,000食規模の学校給食センターを建設するための事業手法について検討します。

1 事業手法の整理

表VIII-1にて本事業に適用の可能性の高い整備手法の特徴を整理しました。

表VIII-1 事業方式の整理

事業手法	内容	事業形態				
		資金調達	建設	所有	維持管理・運営	
設計・施工分離発注方式 (従来方式)	公共が資金調達し、施設の「設計」「建設」「維持管理・運営」について、業務毎に仕様を定めて、民間事業者に個別に発注等を行う方式。	市	市	市	市 (※1)	
設計・施工一括発注方式(DB方式) (※3)	公共が資金調達し、民間事業者が施設の「設計」「建設」を一括して行う方式。公共が施設の所有権を有し、「維持管理・運営」は、別途個別発注を行う。	市	民間	市	市 (※1)	
設計・施工・維持管理・運営一括発注方式(DBO方式) (※3)	公共が資金調達し、公共が施設の所有権を有したまま、民間事業者が施設の「設計」「建設」「維持管理・運営」を一括して行う方式。	市	民間	市	民間	
PFI方式 (※4)	BTO (※3)	民間事業者が資金調達(※2)し、施設の「設計」「建設」「維持管理・運営」を一括して行う方式。施設完成後、所有権は公共に引き渡される。	民間 (※2)	民間	市	民間
	BOT (※3)	民間事業者が資金調達(※2)し、施設の「設計」「建設」「維持管理・運営」を一括して行う方式。施設完成後、民間事業者は契約期間にわたり施設を所有する。事業終了後、施設所有権は公共に引き渡される。	民間 (※2)	民間	民間	民間
	BTM (※3)	民間事業者が資金調達(※2)し、施設の「設計」「建設」「維持管理」を一括して行う方式。「運営」は別途個別発注を行う。施設完成後、所有権は公共に引き渡される。	民間 (※2)	民間	市	民間
定期借地権方式	事業敷地に定期借地権を設定し、民間事業者と契約を締結する。その後の施設の「設計」「建設」「維持管理・運営」は民間事業者に委ねる。	民間	民間	民間	民間	

※1：市が直接維持管理することに限らず、民間委託や指定管理者制度の活用などによる維持管理も含む。

※2：市側の裁量により、民間資金以外に市債を活用することも可能。

※3:D(Design:設計)、B(Build:建設)、T(Transfer:移転)、O(Operate:維持管理・運営)、M(Maintenance:維持管理)

※4:PFI(Private Finance Initiative)

民間の資金を経営能力及び技術力(ノウハウ)を活用し、施設の設計、施工、維持管理、運営の業務を行う。良質で低成本での公共サービスの提供を実現するための手法。「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(通称:PFI法)(平成11年法律第117号)」に基づく。

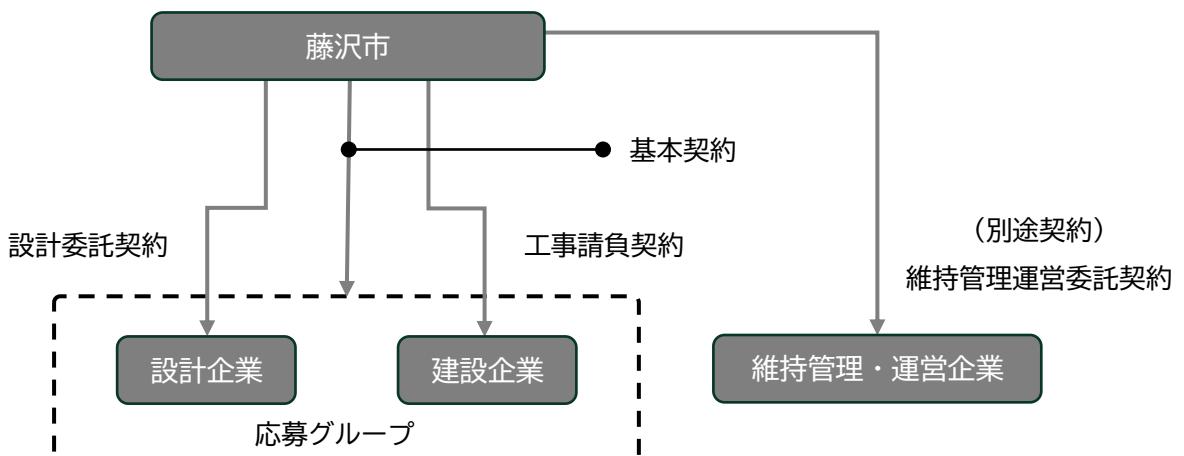
2 各事業方式の概要と特徴

(1) 設計・施工分離発注方式（従来方式）

市が直接、施設の設計及び施工を分離して発注し、維持管理及び運営を直営または民間委託により実施する方式です。なお、資金は公的資金を活用するため、施設の建設時に一括して支出する必要があります。

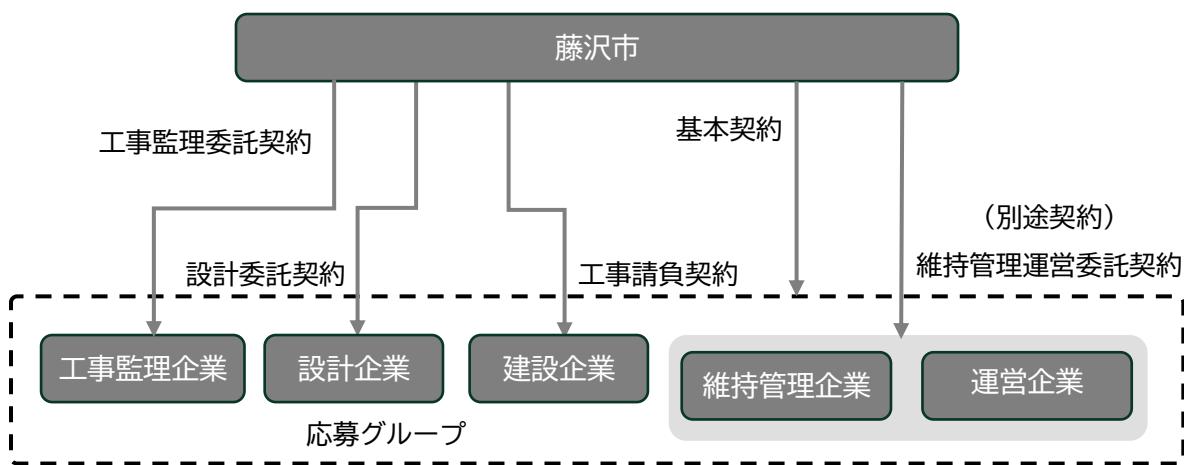
(2) 設計・施工一括発注方式（DB 方式）

市が施設の設計と施工を一括して一事業者（応募グループ）に発注する方式です。設計者と施工者が相互にノウハウを活用することにより、施設の品質向上やコスト削減が期待されます。なお維持管理及び運営については、別途事業者を選定し業務を委託することになり、運営を見越した設計・施工は難しくなる方式です。



(3) 設計・施工・維持管理・運営一括発注方式（DBO 方式）

設計・施工・維持管理・運営を一括して発注する方式であり、設計者と施工者と維持管理者が互いにフィードバックすることで、維持管理・運営の品質向上やコストの削減が期待できます。資金調達は従来どおり公共が行うため、資金調達を目的としてSPC（特別目的会社）を設置する必要はありませんが、事業のマネジメントを目的としてSPCを設置する事例もあります。（ただし、SPCを設置する場合は、財政負担削減の効果が低減します。）契約形態としては、DB部分については、設計付請負契約、維持管理・運営については別途委託契約を結び、これら2つの契約を協定で取りまとめるといった形で実施しているものが多くあります。しかしながら、DBO方式には次の点で制約や課題があります。



- ア レンダー（金融機関等）による事業モニタリングが行われません。市が同水準の専門的なモニタリングを行うことは困難を伴います。
- イ DBO方式では、SPCを設立しても、建設業法で要求される資格を持たないSPCに発注できないことが制約となり、市と事業者の契約関係は少なくとも2本立てとなります。契約関係の複雑化や管理の難しさが問題とされており、事業全体のマネジメントは困難なものとなります。
- ウ 維持管理・運営部分についてSPCを設立することによって、維持管理・運営業務でクローズした限定的な倒産隔離やリスクマネジメントを図ることはできますが、PFI(BT0)方式のような事業全体をカバーする形とはなりません。

(4) PFI (BT0、BOT) 方式

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（平成11年法律第117号）に則り、設計・施工・維持管理運営に係る事業契約を一括発注し、その費用も民間事業者が調達します。事業者の募集・選定は性能発注となるため、民間事業者が自らの得意な分野の技術を活用し提案を行います。また、長期契約であり、事業者は事業期間を通じた業務改善等を図ることができます。

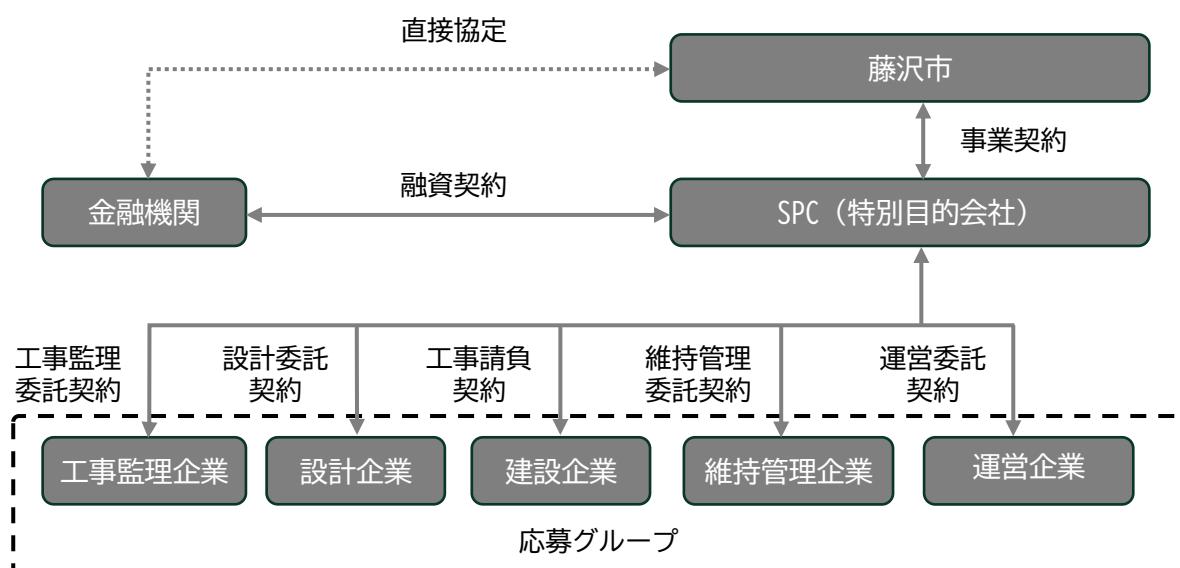
以上により、PFI (BT0) 方式では質の高いサービスの提供とコストの削減が期待でき、施設整備費は事業期間を通じ公共から民間事業者にサービス対価として支払われるため公共の支出の平準化も期待できます。

また、PFI (BOT) 方式の場合は、PFI (BT0) 方式と異なり、民間事業者が施設所有に関するリスクや租税を負担する必要があります。この税負担分は、市が支払うサービス対価に上乗せされ、さらに本事業で活用を想定する交付金は、建設時には交付されません。

PFI (BT0) 方式の定性的な特徴として、次の点が挙げられます。これらの特徴を踏まえ、近年の大規模な学校給食センター整備事業については、PFI (BT0) 方式の適用事例が多くなっています。

- ア 財政負担の平準化：従来型発注方式やDBO方式は、施設整備段階の初期費用として、多額の一般財源を要しますが、PFI（BT0）方式は初期費用の平準化が可能です。
- イ 倒産隔離：PFI（BT0）方式においては、必須ではないがSPC（特別目的会社）を設立して事業を実施することが一般的です。SPC（特別目的会社）を設立することによる倒産隔離は、事業の継続性を重視する学校給食事業において重要であり、市にとって大きなメリットとなります。
- ウ リスク遮断：SPC（特別目的会社）の出資者の有限責任が担保されれば、SPC構成企業にとっては事業に係るリスク負担を一定の範囲に限定（リスク遮断）できるというメリットとなります。さらには結果として、民間企業の事業参画意欲が向上し、競争性が期待できることにもなるので、市のメリットにもなります。
- エ 契約管理・リスクマネジメント：基本的には、SPC（特別目的会社）と単一の事業契約に基づき事業が実施されるため、良好な契約管理、リスクマネジメントを期待することができます。市が複数の業務契約の隙間のリスクを負担するおそれは相当小さいと考えられます。
- オ レンダー（金融機関等）によるモニタリング：レンダーによるモニタリングが期待できます。モニタリングは財務面及び技術面のモニタリングがあり、具体的な内容は融資契約で定められ、財務モニタリングの手段は、資金収支状況の直接監視、及びコベナンツ（財務制限条項）※によるものがあります。

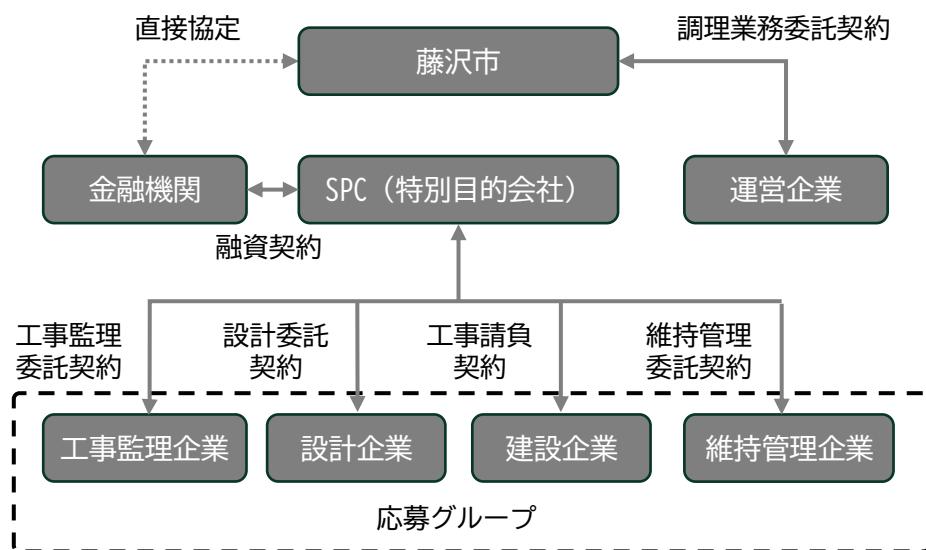
※資金収支状況の直接監視、及びコベナンツ（財務制限条項）SPCに対する財務指標の設定と遵守状況監視など



(5) PFI (BTM) 方式

設計・施工・維持管理に係る事業を一括して民間事業者に発注し、その費用についても民間事業者が調達するが、運営に係る業務は別途個別発注する方式です。

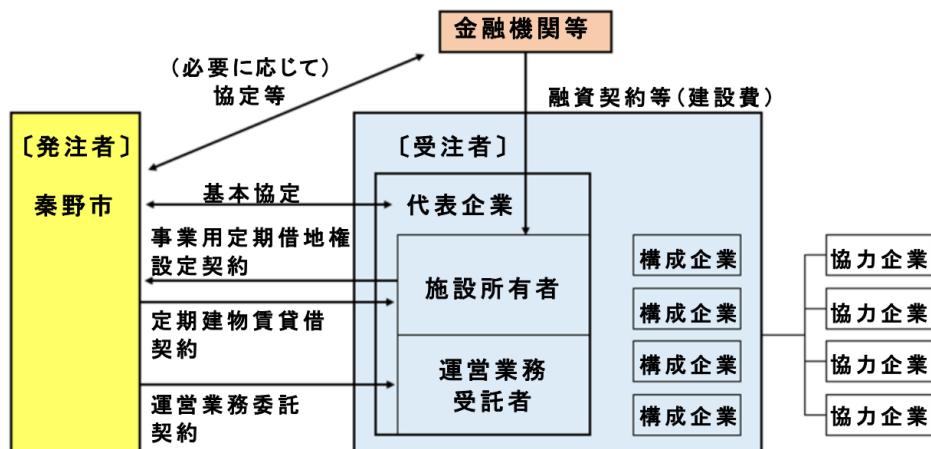
(4) の PFI(BTO、BOT)方式と同様、事業者の募集・選定は性能発注となるため、民間事業者は自らの得意分野の技術や知見を活用して提案を行うが、運営業務に係るノウハウは設計や施工への反映が難しい方式です。



(6) 民設民営方式（定期借地権設定方式）

事業敷地に対して（事業用もしくは一般）定期借地権を設定し、民間事業者（代表企業）と設定に伴う契約と事業契約を締結します。その契約に基づき民間事業者（代表企業）は各契約を個々の企業と締結して実行する方式です。民間事業者による裁量が大きいことが特徴の必要です。

近年、神奈川県秦野市において PFI 法に基づかない PPP（公民連携）方式が活用され、給食センターが整備されました。具体的には公民連携の代表的手法である PFI 方式の仕組みを一部に取り入れながらも、業務量の負担を抑制し、契約変更等の柔軟性を確保することを目的として取り入れられた事業方式です。市は受注者に対して、施設賃借料と運営委託料を支払うことになり、支出の平準化が実現できます。市と受注者は事業用定期借地権設定契約と定期建物賃貸借契約、運営業務委託契約を締結することになります。



出典：秦野市学校給食施設整備・運営事業実施方針（令和元年（2019年）5月17日）

3 事業類型

PFI 方式における事業類型は、表 VIII-2 のとおり対価の支払形態によって「サービス購入型」、「ジョイントベンチャー型」、「独立採算型」の3つに分類することができます。学校給食共同調理場事業の多くは、市が給食費を徴収して食材調達を行っています。また、学校給食以外の収益事業を実施する事例は少なく、事業者の得る収入は市からのサービス購入料のみとなり、典型的な「サービス購入型」です。

「独立採算型」は利用料収入に基づく採算性の高い事業に用いられる事業類型であり、学校給食共同調理場での実施例はありません。また、本事業に関して、学校給食事業に収入補填ができる付帯収益事業は見出すことができず、「ジョイントベンチャー型」の想定も困難です。

表 VIII-2 事業類型の比較

	事業類型		
	サービス購入型	ジョイントベンチャー型	独立採算型
概要	民間事業者が公共施設に関する「設計・建設・維持管理・運営」を担い、その提供するサービスに対して公共側が対価を支払うことで、事業者が費用を回収する	利用者からの料金収入等だけでは事業費を賄えない場合、市が不足分について財政的な支援を行う	公共主体が民間事業者に対して施工や運営を行う権限を付与し、民間事業者は利用者からの料金収入等によって事業費を回収する
	<pre> graph TD Public[Public] -- "サービス対価" --> Citizen[Citizen] Citizen -- "利用料金徴収" --> Operator[Operator] Operator -- "公共サービス" --> User[User] User -- "利用料金徴収代行" --> Operator </pre>	<pre> graph TD Public[Public] -- "サービス対価" --> Citizen[Citizen] Citizen -- "利用料金徴収" --> Operator[Operator] Operator -- "公共サービス" --> User[User] User -- "利用料金徴収" --> Operator </pre>	<pre> graph TD Public[Public] -- "事業許可" --> Operator[Operator] Operator -- "公共サービス" --> User[User] User -- "利用料金徴収" --> Operator </pre>
採用事例	学校給食共同調理場 賃貸住宅 など	スポーツ施設 教育・文化関連施設 など	駐車場 空港 観光施設 など
評価	事業の採算性を考慮し、サービスの購入方式を採用することで、民間事業者が安定して運営できる体制を整えることが可能	収益性の高い付帯事業の展開が可能な場合には効果的であるが、本事業では適用されない	民間事業者が独立採算で事業を運営し、収益を上げることはほとんど見込めず、市の金銭的支援が不可欠である
	◎	×	×

4 従来手法及び各種民間活力導入手法の比較

本事業に対する各事業手法の適用性の比較を表 VIII-3 に示します。各手法を比較・評価すると PFI (BTO) 方式が有力な事業方式であると考えられます。

表 VIII-3 学校給食センター整備事業に関する事業手法の比較

項目	従来型発注手法	DB方式	DBO方式	PFI(BTO)方式	PFI(BTM)方式	民設民営方式
業務の一体性	×	△	○	○	○	○
	設計・施工・維持管理・運営が分離発注となる	維持管理・運営の課題を見据えた施設整備段階で取り組みは限定的	設計段階において、施工や維持管理・運営を見越した計画とすることが可能	設計段階において、施工や維持管理・運営を見越した計画とすることが可能	維持管理・運営の課題を見据えた施設整備段階で取り組みは限定的	最大限民間事業者のノウハウを活用することが可能
市の手続き軽減	×	△	○	○	○	○
	業務ごとに発注手続や業務管理が必要	設計・施工は一括発注のため一定の軽減は可能	設計・施工・維持管理・運営を一括発注であるため軽減可能	設計・施工・維持管理・運営を一括発注であるため軽減可能	設計・施工・維持管理を一括発注であるため軽減可能	設計・施工・維持管理・運営を一括発注であるため軽減可能
整備期間の短縮	△	○	○	○	○	○
	業務ごとに発注手続や業務管理が必要	設計着手までの期間が短い上、工事発注手続きを要さず、供用開始までの期間短縮が可能	事業者が設計、施工、工事監理を横断的に実施するため、工事期間を短縮することが可能	事業者が設計、施工、工事監理を横断的に実施するため、工事期間を短縮することが可能	事業者が設計、施工、工事監理を横断的に実施するため、工事期間を短縮することが可能	事業者が設計、施工、工事監理を横断的に実施するため、工事期間を短縮することが可能
市の財政負担縮減	×	△	○	○	△	○
	市の財政負担を縮減することは期待できない	設計施工に係る課題解決を要する場合はコスト削減の可能性がある	一括発注、長期契約、民間の知見や技術の活用などにより、費用削減を期待することが可能	一括発注、長期契約、民間の知見や技術の活用などにより、費用削減を期待することが可能	設計施工に係る課題解決を要する場合はコスト削減の可能性がある	一括発注、長期契約、施設の整備内容、民間の知見や技術の活用などにより、費用削減を期待することが可能
財政負担の平準化	×	×	×	○	○	○
	イニシャルコストの平準化が部分的に不可（相当額の一般財源を集中して負担）	事業契約ごとに支払いが発生するため、平準化は難しい	事業契約ごとに支払いが発生するため、平準化は難しい	事業期間を通じて支払の平準化が可能	事業期間を通じて支払の平準化が可能	給食提供に係る費用を委託料として民間事業者に支払うため、平準化が可能
交付金の使用可能性	○	○	○	○	○	×
交付金の使用可能性	文科省の学校施設改善交付金が活用可能	文科省の学校施設改善交付金が活用可能	文科省の学校施設改善交付金が活用可能	文科省の学校施設改善交付金が活用可能	文科省の学校施設改善交付金が活用可能	文科省の学校施設改善交付金は活用できない
資金調達コスト	○	○	○	○	○	×
資金調達コスト	市の起債等による低金利での借入が可能	市の起債等による低金利での借入が可能	市の起債等による低金利での借入が可能	民間による資金調達。市の起債も可	民間による資金調達。市の起債も可	民間による資金調達となり、市の起債は活用できない。
維持管理の内容	×	×	○	○	○	○
	維持管理・運営は市が担う。また事後修繕が中心。	設計や運営者の考えを踏まえた修繕計画に基づいて、予防保全も含めた事業期間を通じて適切な維持管理が可能	設計や運営者の考えを踏まえた修繕計画に基づいて、予防保全も含めた事業期間を通じて適切な維持管理が可能	設計や運営者の考えを踏まえた修繕計画に基づいて、予防保全も含めた事業期間を通じて適切な維持管理が可能	設計や運営者の考えを踏まえた修繕計画に基づいて、予防保全も含めた事業期間を通じて適切な維持管理が可能	施設整備と維持管理の包括契約となるため、事業期間を通して適切な維持管理が可能となる。
リスク移転 リスク管理	×	×	△	○	○	○
	市が管理	市が管理	設計施工と維持管理、それぞれの契約の境界領域で生じるリスクの管理は困難、市が負担となる可能性	リスクの多くは民間に移転され、契約に基づき管理される。また不可抗力リスクについては市の負うことになる。	リスクの多くは民間に移転され、契約に基づき管理される。また不可抗力リスクについては市の負うことになる。	リスクは民間負担
事業内容の変更等への柔軟な対応	○	○	△	△	△	×
	個別発注のため、柔軟な対応が容易	個別発注のため、柔軟な対応が容易	一括契約のため柔軟な対応は難しく、民間事業者との協議が必要	一括契約のため柔軟な対応は難しく、民間事業者との協議が必要	一括契約のため柔軟な対応は難しく、民間事業者との協議が必要	施設整備と維持管理の包括契約と調理に関する契約となるため、個別案件での対応は難しい
金融機関による事業モニタリング	×	×	×	○	○	△
金融機関による事業モニタリング	別途契約が必要	別途契約が必要	別途契約が必要	期待できる	期待できる	民間事業者の契約次第
倒産隔離	×	×	△	○	○	×
	倒産隔離は不可。その場合は学校給食が一定期間停止するリスクがある	倒産隔離は不可。その場合は学校給食が一定期間停止するリスクがある	SPCを設立する場合は、部分的に倒産隔離が可能	倒産隔離が可能	倒産隔離が可能	運営を民間委託する場合、倒産隔離は不可。その場合は学校給食が一定期間停止するリスクがある

5 事業範囲

表 VIII-4 のとおり、前節において導入可能性が高いと判断した PFI (BT0) 方式の場合について、市と事業者の業務範囲の分担案を示します。

(1) 民活方式導入の場合の事業範囲に係る論点整理

学校給食共同調理場整備事業に PFI (BT0) 方式等の民活方式を導入する場合、「献立作成・栄養管理」「食材調達」「食材検収」「食数調整」「検食」「食育」については、通常、民活事業の範囲に含まず市が実施します。学校給食センターの民活事業事例においては、これら以外にも多くの業務項目に関して、官民の役割分担が固定的な扱いとなっていますが、大きな問題は生じていません。しかしながら、次に示す業務項目については、官民間の業務分担のあり方が論点となり、発注者によって判断が分かれるところとなっています。

ア 光熱水費の負担

市の予算作成のプロセスにおいて、物価変動を示す指標値が実際の支払いに反映されるためには、半年から 1 年半タイムラグが生じることが発生します。事業者にとっては、前年度 10 月あるいは 11 月の物価指標に基づき、次年度の支払い額改定の判定を行うことが理由で、光熱水費負担が過大なリスク負担と認識されています。

本市における他事業（指定管理業務等）において光熱水費の負担を民間事業者負担としている実情を踏まえ、本事業においても光熱水費は民間事業者負担とします。ただし、物価変動に伴う対価改定の頻度を増やすなど、民間事業者側のリスク軽減を図ることが重要です。

イ 食器・食缶の調達・更新

食器・食缶が指定されると、事業者による工夫の余地はほとんどなくなります。また、学校内での破損の多くは、児童生徒によるものであり、事業者側でコントロールできません。一方、事業者側で食器・食缶形式の調達・更新を行うことすれば、財政負担の平準化ができるこや、市の発注事務業務を軽減することができます。

ウ 配膳業務

配膳業務を民間事業者の役割とする効果は、給食の調理から児童生徒の喫食に至るまで、民間事業者の管理するところとなり、責任を明確化することができる点にあります。しかし、追加的な経費が発生することもあり配膳業務は事業者の工夫の余地は小さいと考えられます。

工 廃棄物関連業務

これまでの学校給食センターPFI事業においては、廃棄物関連業務の一部あるいはすべてを事業者の業務範囲とする事例が多くあります。事業者負担とするケースにおいては、処理処分方法に関して脱水、減量化を求める例は多いですが、堆肥化等の具体的かつ詳細な方法まで規定して最終処分まで求める事例は少数です。市内での処理・処分を求める場合には、処理・処分を実施可能かつ事業参画意欲のある事業者が市内に複数存在し、事業者間の競争が成立することが重要な条件となります。

才 大規模修繕

事業期間中に大規模修繕が万一発生する場合、その業務分担の整理が必要です。こうした問題を回避する目的で、大規模修繕が発生しない事業期間を設定する事例が多くなっています。

(2) 民活方式導入の場合の官民の業務分担案

その他、前述の論点や既往同種事業の事例等を踏まえ、表 VIII-4 のとおり民活方式の中でも適用事例の多い PFI (BTO) 方式の場合について、市と事業者の業務範囲の分担案を示します。

表 VIII-4 事業範囲（案）

	事業者が実施する業務	市が実施する業務
施設整備業務	<ul style="list-style-type: none">・調査業務及び関連業務・設計業務及び関連業務・建設業務及び関連業務・現施設解体業務・調理設備設置・調達業務・施設設備品調達業務・調理備品（食器）の調達業務・工事監理業務・周辺家屋影響調査・対策・電波障害調査・対策・近隣対応・対策・所有権移転業務・上記各項目に伴う各種申請等業務	<ul style="list-style-type: none">・各配達対象校の配膳室改修業務 ※必要に応じて

維持管理業務	<ul style="list-style-type: none"> ・建築物保守管理業務（修繕業務・大規模修繕を含む） ・建築設備保守管理業務（修繕業務・大規模修繕を含む） ・附帯施設保守管理業務（修繕業務・大規模修繕を含む） ・調理設備・施設備品・調理備品保守管理業務（調理設備の修繕業務、施設備品の修繕更新を含む） ・清掃業務 ・警備業務 ・上記各項目に伴う各種申請等業務 	
運営業務	<ul style="list-style-type: none"> ・開業準備業務 ・食材検収業務 ・給食調理業務（アレルギー対応食を含む） ・給食検食 ・給食費の徴収管理 ・衛生管理業務 ・配送・配膳・回収業務 ・残渣処理、計量業務 ・廃棄物收集、処理、処分運搬業務 ・運営備品調達・更新業務 ・献立作成支援業務 ・食育支援業務 ・光熱水費負担 ・上記各項目に伴う各種申請等業務 	<ul style="list-style-type: none"> ・献立作成、栄養管理 ・食材選定、調達 ・食育 ・給食検食の支援

6 事業期間

PFI (BT0) 方式においては、市の単年度の負担額を軽減しながら事業者が投資として妥当な利益回収を行える期間が設定されます。また、LCC※低減に資する民間のノウハウを発揮できるよう、PFI (BT0) 方式では一般的に 10~30 年間の維持管理・運営期間を設定し、これに設計・建設期間を加えて事業期間とすることが一般的です。事業期間の設定に係る次の留意点を踏まえ、本事業に民活手法を適用する場合の事業期間は、維持管理運営期間を約 15 年間とし、これに施設整備に要する期間を加えた期間とします。

※LCC：Life Cycle Cost のことであり、建物の施設整備から維持管理運営、解体までに要するコストのこと

(1) 大規模修繕の必要性

事業期間中に大規模修繕が発生することは想定されますが、その際の業務範囲の明確化やリスク分担の整理が必要となります。また将来における修繕内容を想定し、事前に発生費用を算定することは困難です。特に、PFI (BT0) 方式にて計画修繕を想定する場合、大規模修繕が発生しない事業期間を設定することが重要です。大規模修繕は竣工後 15~20 年目に実施する場合が多いことから、大規模修繕が必要となる期間より短く設定することが望ましいです。

(2) 将来のニーズ変化への対応

令和 12 年 4 月の時点では本市では生徒の推計において大幅な減少は見られませんが、事業期間が長期間であればあるほど、事業者にとっても将来のニーズを想定した施設計画

等を検討することが難しくなります。

(3) 民間事業者のリスク予見可能期間

前述した将来の不確定要素については、民間事業者にとっても予見不可能であり、長期になるほど、リスクプレミアムが上乗せされることになり、結果として VFM が悪化することになります。

(4) 資金調達返済期間

PFI 導入当初は、20~30 年の長期間の事業も見られましたが、近年は事業者の資金調達において 20 年以上の長期は調達しにくい状況も踏まえ、事業者が参画しやすい事業期間は 15~20 年程度と考えられます。

(5) 先行事例

既往の学校給食共同調理場整備 PFI 事業においては、維持管理・運営期間は 13~15 年間と設定されています。

7 資金調達

事業方式別に想定する主たる資金調達方法を表 VIII-5 に整理します。近年、起債償還利率が著しく低い水準にあることから、財政負担削減を目的として PFI (BT0) 方式の事業においても、民間の資金調達に頼らず、起債を使用して資金調達する事例が増えています。民間の優先ローンに関しては米国における金利上昇や、日本における低金利政策解除の思惑から、15 年の長期ローンの金利が上昇しています。民間資金調達を前提とした事業者募集とする場合は、10 年目の借り換えを許容することによって、過大なリスクが金利に織り込まれないようになることが有効であると考えます。

表 VIII-5 事業方式別の主要な資金調達方法

	公的資金			民間資金		
	一般財源	交付金	起債	出資	優先ローン	劣後ローン
従来	○	○	○	—	—	—
DB	○	○	○	—	—	—
DB0	○	○	○	—	—	—
PFI(BT0)	—	○	△	○	○	○
PFI(BTM)	—	○	△	○	○	—
民設民営	—	—	—	○	○	○

8 事業スケジュール

近年の中学校給食における喫食率の上昇により、調理業務を委託している 2 工場において最大調理可能食数に迫る日も発生しており、中学校給食における新センター整備は喫緊の課題であり、早期供用開始が待ち望まれます。一方で、働き方改革を推進するための関係法律の整備に関する法律（平成 30 年法律第 71 号）の制定・施行により、労働基準法（昭和 22 年法律第 49 号）や労働安全衛生法（昭和 47 年法律第 57 号）などの法律が改正されました。建設業においては、猶予されていた時間外労働上限規制が 2024 年 4 月から適用され、従業員に今までのような長時間労働をさせることができなくなり、労働力が不足する「2024 年問題」に直面しています。これらの状況を踏まえ、現時点での事業スケジュール（案）を表 VIII-6 のとおり想定していますが、事業者にとって無理のない工程となるよう検討していきます。

表 VIII-6 本事業の事業スケジュール（案）

年度	内容
令和7年度	実施方式の決定
令和8年度～ 令和9年度	実施方針等の公表
	事業者募集、選定 事業契約締結
令和9年度～ 令和12年3月	設計・建設等 開業準備
令和12年4月から	供用開始

9 官民リスク分担

PFI 方式においては、施設の「設計」、「建設」、「維持管理」、「運営」に関し、市側と事業者との間で適切かつ詳細なリスク分担を決め、それを事業契約の条項として具体的に反映させることにより、市側においてはより低廉な負担で質の高い公共サービスの提供を実現することが可能となります。リスクの分担については、PFI 基本方針において示されている「リスクを最もよく管理することができる者が当該リスクを分担する」という考え方に基づき、想定されるリスクをできる限り明確化した上で、リスクの性格と官民の特徴を勘案して判断する必要があります。適切でないリスク分担や過度なリスク移転がなされると、それらへの対応に要する経費が上乗せされ、結果的に総事業費の増大を招くという認識が必要です。このような観点で適切なリスク分担を設定することにより、リスク管理コストを含む事業コストの最適化が図られ、また、リスクが顕在化した場合においても、当該リスクの管理にふさわしい者がリスクに対処し費用を負担することになるため、結果として、市側の財政負担の抑制が図られることが期待されます。

これまで多くの学校給食共同調理場整備事業が実施されており、先行事例からもリスク分担はほぼ確立されつつあります。また、学校給食共同調理場に関わらず、他の PFI 事業と共通するリスクも多く、これまでの動向を踏まえて設定することが重要です。

(1)異物混入・食中毒リスク

異物混入・食中毒リスクは最も回避すべきリスクとして、市側と事業者側との業務範囲及びリスク分担の設定を明確にすること重要であり、リスク分担の考え方は表 VIII-7 のとおりとします。

表 VIII-7 異物混入リスクに掛かる分担

業務範囲	リスク分担
調達食材自体あるいは食材の調達から事業者に引き渡すまでの間の業務に起因するもの	市
検収後の保存方法に起因する調達食材の異常	事業者
検収日と給食提供日の時間差に起因するもの	市
調理業務に起因するもの（調理時における加熱不足）	事業者
配送業務に起因するもの	事業者
配膳室で食缶形式を給食当番生徒に引き渡した後における学校内での配膳に関する業務に起因するもの	市

一方、当該事象が発生した場合の混入経路特定の原因究明が実務上難しいとの指摘もあり、混入経路の特定等の原因究明に対応しやすい運用ルールを予め検討しておくことも重要です。

(2)物価変動リスク

従来型公共工事においては、2008年以降の建設工事費の高騰に伴い、工事期間中の物価変動に対応したスライド条項が適用されています。PFI事業等の民活事業においても、近年の急激な建設物価上昇を踏まえ、これまでの多くにおいては、建設工事費に対する物価変動リスクは市負担としている例が多く、本事業においても、維持管理・運営期間中の物価変動リスクと同様に、一定以上の割合の物価変動が発現した場合は、市負担とする方針を基本とします。

(3)事業期間中の食数変動リスク

学校給食整備事業においては、既往のいずれの事業においても生徒数の減少に伴う提供食数の減少が想定されています。事業契約段階において、提供食数の減少の時期も含めて確定することが可能である場合には、一定範囲内は事業者のリスクとすることも考えられますが、減少時期が流動的な場合には、事業者によるコントロールが困難であるため、市のリスクとすることを基本とします。

なお、事業契約段階においては、予め食数変動に対するリスク負担のルールを事業者と協議の上で規定する方針を基本とします。

また、この食数変動に対するルール（例えば、○%以上の食数が変動した場合にサービ

ス対価の算定基準を改定する等)を提案審査段階での審査対象とすることで、事業者の積極的な一部リスク負担を促すことも有効となります。

(4)リスク分担の整理（案）

以上を踏まえて本事業におけるリスク分担（案）は表 VIII-8 のとおり整理します。

表 VIII-8 リスク分担(案)

【共通】

リスク項目	No.	リスク内容	リスク分担	
			市	事業者
政策転換リスク	1	市の政策変更による事業の変更・中断・中止等に関するもの	●	
制度関連リスク	2	本事業に直接係わる法制度等の新設・変更等に関するもの	●	
	3	上記以外のもの		●
	4	消費税の範囲や税率の変更に関するもの	●	
	5	その他の税制変更に関するもの (例：法人税率の変更)		●
	6	許認可の遅延に関するもの (市で取得するもの)	●	
	7	許認可の遅延に関するもの (市で取得するもの以外)		●
	8	本件施設の設置・運営に関する反対運動の訴訟・要望に関するもの	●	
社会リスク	9	上記以外のもの (事業者が行う調査、建設、維持管理・運営に関するもの)		●
	10	事業者が行う業務に起因する有害物質の排出・漏洩や騒音・振動・光・臭気に関するもの		●
	11	事業者が行う業務に起因する第三者への賠償		●
第三者賠償リスク	12	施設の劣化及び維持管理の不備による第三者への賠償		●
	13	市の責に帰すべき事由による債務不履行に関するもの	●	
債務不履行リスク	14	事業者の事業放棄、破綻に関するもの		●
	15	事業者の提供するサービスの品質が要求水準書の示す一定のレベルを満たしていないことに関するもの		●
不可抗力リスク	16	不可抗力に起因する増加費用及び事業の中斷に伴う増加費用その他損害に関するものの内、一定の金額まで、又、保険等の措置により合理的にカバーされる損害の範囲を超えるもの	●	

	17	不可抗力に起因する増加費用及び事業の中止に伴う増加費用その他損害に関するもの内、一定の金額まで、又、保険等の措置により合理的にカバーされる損害の範囲のもの		●
物価変動リスク	18	建設期間中における一定の範囲を超える資材物価変動に伴う事業者の費用の増減	●	
	19	維持管理・運営期間における一定の範囲を超える物価変動（インフレ・デフレ）に伴う事業者の費用の増減	●	
要求水準未達リスク	20	要求水準の不適合に関するもの		●
入札説明書リスク	21	入札説明書等の誤り、内容の変更に関するもの	●	
入札リスク	22	入札費用の負担に関するもの		●
契約締結リスク	23	事業者と契約が結べない、又は契約手続きに時間がかかる場合	●※1	●※1
資金調達リスク	24	市が調達する必要な資金の確保に関するもの	●	
	25	事業者が調達する必要な資金の確保に関するもの		●

※1 契約が結べない場合、それまでに官民各々にかかった費用は各々が負担

【設計・施工段階】

リスク項目	No.	リスク内容	リスク分担	
			市	事業者
設計・調査リスク	調査リスク	26 市が実施した測量・調査に誤りがあったことに起因するリスク	●	
		27 上記以外の測量、調査に起因するリスク		●
	設計リスク	28 市の指示・判断の不備・変更に関するもの（コスト増加や完工の遅延）	●	
		29 上記以外の要因による不備・変更に関するもの（コスト増加や完工の遅延）		●
	発注者責任リスク	30 事業者の発注による工事請負契約の内容及びその変更に関するもの		●
		31 市の要求による工事請負契約の内容及びその変更に関するもの	●	
	用地リスク	32 建設に要する仮設、資材置場に関するもの		●
		33 事業用地の土壤汚染及び地中障害物等に関するもの（市が公表した資料に示されたもの又は市が公表した資料から合理的に予測できる土壤汚染及び地中障害物は除く）	●※2	△※2
		34 事業用地の土壤汚染及び地中障害物等に関するもの（市が公表した資料から合理的に予測できる土壤汚染及び地中障害物に限る）		●
工事遅延・未完工リスク	35	市の要求による設計変更により契約に定める工期より遅延する又は完工しないことに関するもの	●	
	36	建設従事者等に新型コロナウイルス感染症等の感染者及び感染疑いの者が発生した際、保健所等の指示により工事を休止した場合に生じた対応費用の負担	●	△※3
	37	上記以外の要因により契約に定める工期より遅延する		●

		又は完工しないことに関するもの		
工事費増大リスク	38	市の指示による工事費の増大に関するもの	●	
	39	上記以外の要因による工事費の増大に関するもの		●
工事監理リスク	40	事業者が実施する工事監理の不備により工事内容・工期等に不具合が発生したことによるもの		●
	41	事業者が実施する工事監理や現場管理の不備により使用前に工事目的物、材料、その他関連工事に関して生じた損害に関するもの		●
施設損傷リスク	42	上記以外の要因により、使用前に工事目的物、材料、その他関連工事に関して生じた損害に関するもの	●	
	43	市が調達する什器備品等の調達・納品遅延に起因するもの	●	
什器備品等調達・納品遅延リスク	44	事業者が調達する什器備品等の調達・納品遅延に起因するもの		●

※2 市は対応費用の負担等について協議できるものとする。

※3 事業者が基本的な感染防止対策を行っていなかったと考えられる場合には、市は対応費用の負担等について協議できるものとする。

【維持管理・運営段階】

リスク項目	No.	リスク内容	リスク分担	
			市	事業者
コストリスク	45	市の責に帰する事業内容・用途の変更に起因する業務量及び費用の増大	●	
	46	事業者の責に帰する事業内容・用途の変更に起因する業務量及び費用の増大		●
技術革新リスク	47	技術革新等に伴う施設・設備の陳腐化の内、市の指示により発生する増加費用	●	
	48	上記以外の技術革新等に伴う施設・設備の陳腐化により発生する増加費用		●
施設瑕疵リスク	49	契約不適合責任期間中に施設に隠れた瑕疵が見つかったことに関するもの		●
	50	契約不適合責任期間外に施設に隠れた瑕疵が見つかったことに関するもの	●※4	
施設の性能維持リスク	51	事業期間中における施設の性能確保に関するもの		●
施設損傷リスク	52	施設の劣化に対して、事業者が適切な維持管理業務を実施しなかったこと及び維持管理の不備に起因するもの		●
	53	事業者の善管注意義務違反、管理義務の懈怠によって引き起こされた事故・火災等による施設の損傷		●
	54	第三者（本件施設の利用者を含む）による施設の損傷	●※5	●※5
修繕費コストリスク	55	事業期間内に発生した修繕で、事業者が当初に想定した修繕費が予想を上回ったことに関するもの		●
事故リスク	56	市が行う業務に関する事故等に起因するもの又は市の責に帰すべき事由によるもの	●	
	57	事業者が行う業務に関する事故等に起因するもの又は事業者の責に帰すべき事由によるもの		●

給食数増減リスク (需要変動リスク)	58	市の要請による給食数増加に伴い事業者に生じた増加費用の負担	●	
	59	本施設の業務従事者に新型コロナウイルス感染症等の感染者及び感染疑いの者が発生した際、保健所等の指示・方針により給食の提供を停止した場合に生じた対応費用の負担	●	△※3
	60	生徒数の減少に伴い給食数の減少による運営業務自体の収益の増減	△※4	●
	61	市の要請による給食中止時等の未配送の給食等による残渣の変動	△※6	●
異物混入リスク (食中毒リスク)	62	市実施の食材調達・検収業務における調達食材の異常、異物混入等	●	
	63	検収日と給食提供日の時間差に起因する調達食材の異常	●	
	64	検収後の保存方法に起因する調達食材の異常		●
	65	調理時における加熱等が不十分に起因する異常		●
	66	調理、配達業務における異物混入等		●
	67	事業者が実施する配達業務以外に起因する配達対象校内での異物混入等	●	
食物アレルギー対応リスク	68	アレルギー生徒の情報収集不備、食材調達時の誤り、校内での配食ミス、除去食対応時の献立作成ミス等による発症や突発的な発症(事前の把握が困難なアレルギー物質による)	●	
	69	調理段階における禁忌物質の混入による発症や配達先の誤り等事業者の責による誤食での発症		●
	70	市から事業者への情報の伝達不完全(送付漏れ・紛失等)による発症	●	
	71	事業者内での、収集した情報の伝達不完全(送付漏れ・紛失等)による発症やアレルギー生徒の個人情報の流失		●
配達及び配膳遅延リスク	72	市や食材納入業者等の責による配達及び配膳の遅延により市及び事業者に生じた増加費用・損害の負担	●	
	73	事業者の責による配達の遅延により市及び事業者に生じた増加費用・損害の負担		●
運搬費用増大リスク	74	物価、計画変更等以外の要因による運搬費用の増大(交通事情悪化による運送費増加など)		●
食器等損傷リスク	75	児童生徒等による通常使用時の食器等の破損に関するもの	●	
	76	児童生徒等が故意に食器等を破損させた際に発生した損害		●
残渣処理リスク	77	児童生徒等が配膳室に返却するまでの残渣の分別	●	
	78	給食センターまでの残渣搬送		●
	79	給食センターにおける残渣の分別及び計量		●
	80	給食センターから処理施設までの搬送		●

※3 事業者が基本的な感染防止対策を行っていなかったと考えられる場合には、市は対応費用の負担等について協議できるものとする。

- ※4 当該瑕疵について事業者に帰責性がある場合には事業者のリスク負担とする。
- ※5 事業者の善管注意義務違反、管理義務の懈怠によって引き起こされた第三者の施設損傷リスクは事業者、それ以外は市の負担とする。
- ※6 事業期間中に一定以上の給食数が増減する場合は、サービス購入費の見直しについて協議する

【事業終了段階】

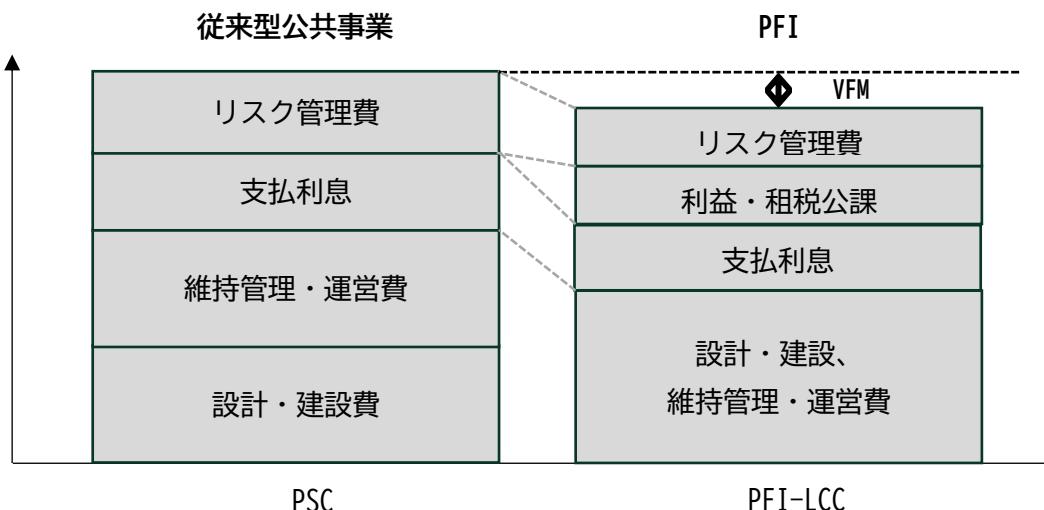
リスク項目	No.	リスク内容	リスク分担	
			市	事業者
事業の中途終了リスク	81	市の債務不履行に起因する契約解除	●	
	82	事業者の債務不履行に起因する契約の解除（一部解除を含む）		●
施設の性能確保リスク	83	事業終了時における施設の性能確保に関するもの		●
移管手続きリスク	84	事業契約満了時の移管手続き、業務引継ぎ及び事業者側の清算手続きに要する費用に関するもの		●

10 VFM の算定

(1)VFMについての考え方

VFM は、公共が自ら実施した場合の事業期間全体を通しての財政負担額(PSC※)と PFI 事業として実施した場合の事業期間全体を通しての財政負担額(PFI[LCC])から算出し、VFM がプラスになることをもって、「VFM が発現する」と表現します。

※PSC (Public Sector Comparator)：公共が自ら実施する場合の事業期間全体を通じた公的財政負担の見込額の現在価値のこと



出典：内閣府 PFI 推進室作成資料

PFI-LCC は、PSC に対して民間活力を導入して PFI 事業を実施することによる削減効果を見込み、一方で、PFI (BTO) 方式により実施することによる追加コスト (SPC 組成費や維持費等) を付加して算出します。

追加コストが、PFI（BTO）方式を実施することにより削減効果が見込まれる設計・建設・維持管理費の削減費用を上回ると、VFMは発現しません。つまり、VFMの発現のためには、

- ①一定程度の事業規模（設計・建設・維持管理費）
- ②①が確保された上で民間の創意工夫により十分な削減効果が得られる事業条件の設定が必要となります。

(2)VFM計算の前提条件

ア 事業概要

本事業の事業類型はサービス購入型とし、事業期間 15 年(維持管理・運営期間)、検討する事業方式は PFI（BTO）方式とします。

イ 割引率

「VFM(Value For Money)に関するガイドライン(平成 13 年7月 27 日内閣府PFI推進委員会)」において、割引率は、リスクフリーレートを用いることが適当であり、その例として長期国債利回りの過去の平均値をリスクフリーレートとする方法が示されています。本事業では、過去 15 年度平均の国債発行利回りからGDPデフレーターを差し引いた実質国債利回り 0.802%と設定します。

ウ 費用削減率

本調査では、施設整備費（設計費・工事監理費、建設費）、維持管理費および運営費について、従来方式で実施した場合の費用と PFI（BTO）方式で実施した場合の費用をそれぞれ事業者からの見積りや過去の同種類似事例等に基づいて設定することします。表 VIII-9 のとおり PFI 方式の場合に設定する費用削減率を示します。

表 VIII-9 費用削減率の設定

項目	費用削減率	設定根拠となる考え方
設計費・工事監理費	10%	包括契約や事前提案、設計と建設の一体的整備により建設事業者との意思の疎通が容易となるなど、業務の省力化が期待できる。
建設費※	10%	建設に配慮した設計の実施、性能発注による民間事業者のノウハウ活用により工事費の削減が期待できる。
維持管理費	10%	包括契約や性能発注により維持管理を考慮した計画がされること、長期契約により安定した業務受注が可能なため営業経費等の削減効果が期待できる。
運営費	10%	効率的な運営を考慮した計画、長期契約によるノウハウ活用により運営費の削減が期待できる。

※解体に関する各種工事については、従来発注方式と特段工事内容や各種手続きに関して差異はないと判断し、削減率は見込んでいません。

工 起債条件

本事業において活用が想定される、「学校教育施設等整備事業債」の起債条件は、表 VIII-10 のとおり設定します。

表 VIII-10 地方債の発行条件

◆国庫補助分	
充当率	90%
返済期間	15年(うち据置き3年)
返済方法	(元利均等返済)
利率	1.30%
◆継ぎ足し単独分	
充当率	75%
返済期間	15年(うち据置き3年)
返済方法	(元利均等返済)
利率	1.30%

オ 割賦金利

民間資金調達の長期借入金は、返済期間を維持管理・運営期間と同じ15年の元利均等返済を想定し、1.8%とします。

カ 出資者期待利回り

日本では、PFI(BTO)方式の多くは低リスク低リターンの事業であるため、SPCへ出資した構成企業に関する出資者期待利回りの実勢値は小さな値となります。こうした状況を踏まえ、本検討での出資者期待利回りは5.0%とします。

キ 建中金利

建中の借り入れは1年以内の短期借り入れであるため、借入金利は短期プライムレート（最頻値）2025年7月10日時点1.875%に、長期融資（融資期間3年未満）の金利として0.3%を加えた2.175%とします。

ク 事業採算性指標

SPCまたは民間企業が企業として適正な利益を出すとともに、金融機関に対して融資返済の確実性を担保する必要があるため、次の指標に関する全ての条件を満たす利益が

なければ、事業者が事業に参入しないこととなります。各指標についての概要と基準値については表 VIII-11 のとおりです。

表 VIII-11 事業採算性指標の基準値とその概要

事業採算性指標	評価基準	概要
E-IRR	>出資者期待利回り (5.0%)	出資額に対して将来受け取る配当金等が、年利回りに換算してどのくらいになるかを数値化したもの。本事業では、出資額に対して期待利回り(5.0%)以上収益性が確保できない場合は、出資者が現れることから、事業者が資金調達できず、事業に参画できることとなる。
DSCR	≥1.01	年度ごとの元利金支払に充当可能なキャッシュフローが、元利金返済必要額の何倍となっているかを表すもの。これが1.0を下回る場合は、その年度のキャッシュフローで当該年度の借入金の返済ができないことになる。
LLCR	≥1.1	借入期間全体にわたる元利金返済前キャッシュフローの現在価値が、借入元本の何倍であるかを表すもの。これが1.0を下回る場合は、事業期間に生み出す事業のキャッシュフロー総額で借入金全額の返済ができないことになる。

ケ SPC 出資金

適切とされる出資金の額は、劣後ローン等を活用した民間事業者の資金調達方法、事業の内容や方式、公民のリスク分担のあり方を金融機関がどのように評価するか等によって異なるため、実際には出資金の額に相応の幅が出ると考えられます。本事業では、他事例等を参考に10,000千円と想定します。

コ SPC 設立費用

法人登記登録免許税、融資組成料、株式払込事務手数料、設立事務費等として40,000千円を設定しました。なおこの設定金額には、民間側の法律等アドバイザー費である法人登記司法書士手数料、契約書作成等弁護士手数料等が含まれています。

サ 公共側アドバイザー費

事業者の募集・選定にかかるアドバイザリー費用や整備モニタリング費用として24,000千円を設定しました。

シ 管理運営モニタリング費

事業者の管理運営状況をモニタリングする業務委託費用として事業期間合計で、

37,500 千円を設定しました。

ス SPC 管理費（維持管理運営期間中）

維持管理・運営期間中の SPC の管理委託費、事業マネジメント費等として事業期間合計で、14,500 千円を設定した。

(3)VFM 計算結果

PFI (BTO) 方式を本事業に導入することにより、市の財政負担は従来型発注方式と比較して、現在価値ベースで約 6.3%、約 9.3 億円の削減が見込まれることが表 VIII-12 のとおり示されました。

表 VIII-12 VFM 計算結果

(仮称)藤沢市新学校給食センター整備運営事業に係るVFM (千円・税抜)

項目	PSC(従来手法)	PFI (単独地方債あり)
①施設整備に係る経費(設計・建設)	5,193,600	4,687,940
事前調査費用	14,300	12,870
工事監理費	24,400	21,960
設計費	111,200	100,080
解体工事費(杭抜き費用を含む)	128,600	128,600
その他既存設置物解体費用	8,400	8,400
敷地造成費(整地費、土盛費を含む)	38,600	34,740
建物基礎費	41,100	36,990
工事費	3,734,200	3,360,780
ZEBReady 導入費	97,900	88,110
外構工事費	54,200	48,780
太陽光発電設備	17,100	15,390
雨水抑制施設	68,300	61,470
新設フェンス設置費	9,400	8,460
排水処理施設	148,300	133,470
厨房設備整備費	629,500	566,550
食缶・食器・食具等調達費	35,600	32,040
その他調理備品調達費	32,500	29,250
②開業準備費	98,500	88,600
開業準備費	98,500	88,600
③運営費	8,307,000	7,476,300
人件費(福利厚生費を含む)	5,659,500	5,093,550
車両リース	343,500	309,150
光熱水費(ガス、水道、電気)	567,000	510,300
その他(保険、衛生、事務費、管理費等)	1,488,000	1,339,200
排水処理施設メンテナンス費用	249,000	224,100
④維持管理費	780,100	702,090
建物保守管理、清掃、警備業務費	418,500	376,650
食缶(事業期間を通じて1回更新)	35,600	32,040
その他調理備品	26,500	23,850
厨房機器修繕・更新	144,000	129,600
建物修繕費	155,500	139,950
⑤その他費用 ※債務負担対象	1,437,920	1,841,197
SPC初期費用・SPC管理費	0	238,000
建中金利・建中法人税	0	7,903
消費税	1,437,920	1,373,235
施設整備費等(利息分)	0	166,059
税金・利益	0	56,000
①+②+③+④+⑤債務負担額	15,817,120	14,796,127
⑥その他費用 ※債務負担対象外	4,017,279	3,680,295
設計・建設・運営モニタリング費	0	84,128
起債元金返済	3,568,800	3,194,700
起債利息負担	448,479	401,467
①+②+③+④+⑤+⑥支出	19,834,399	18,476,422
⑦収入	4,276,186	3,930,096
交付金	524,300	524,300
補助裏地方債	471,900	471,900
単独地方債	3,096,900	2,722,800
法人市民税	0	2,847
事業所税	0	27,918
消費税	183,086	180,331
⑧市の財政負担(①+②+③+④+⑤+⑥-⑦)	15,558,213	14,546,326
PSC(従来手法)との差額	-	-1,011,887
現在価値化前VFM	-	6.5%
市の財政負担(現在価値化後)	14,670,849	13,742,966
PSC(従来手法)との差額	-	-927,883
現在価値化後VFM	-	6.3%

IX 民間事業者の導入可能性調査

1 調査実施方法

- ・ 調査方式:アンケート調査
- ・ 実施時期:2025年(令和7年)11月

2 調査対象企業

同種 PFI 事業の実績を有する企業にアンケート調査を行ったところ、表 IX-1 の 16 社から回答があった。

表 IX-1 調査対象企業の種別

種別	調査対象	回答数
調理企業	7社	6社
厨房機器メーカー	5社	3社
食器・食具メーカー	2社	2社
設計企業	3社	2社
建設企業	7社	2社
その他(金融)	1社	1社
合計	25社	16社

3 調査結果

(1)事業への参画意欲について

回答が得られた 14 社（該当項目が未回答であった 2 社を除く）のうち、「関心がある」もしくは「条件が合えば参画したい」と回答した事業者は 11 社であり、本事業に対する積極的な参画意向が確認されました。

(2)事業方式について

PFI (BTO) に対する支持が強く、設計・建設・運営を一体的に実施できる点が評価されています。また現在の中学校給食における事業方式がデリバリー方式であるため、市有地であっても定期借地権の設定等によって、民設民営方式として事業を行うメリットも大きいという意見を頂戴しました。

事業種	回答内容
運営企業	【PFI (BTO) もしくは民設民営方式を評価】前者は事業者側の統制が取りやすい。後者は本市における先行事業のノウハウを活用できる。
厨房機器メーカー	【いずれの方式でも参画は可能】PFI (BTO) や民設民営方式であれば敷地条件が厳しい中で運営企業の意見を取り入れることが可能。
設計企業・建設企業	【PFI (BTO) を一定評価】 <ul style="list-style-type: none">・維持管理運営段階まで見据えた施設整備計画となる。一方で価格変動やリスク負担の観点から条件の整理が必要。・事業期間については大規模修繕を含まない 15 年間程度が望ましい。

(3)本業務の業務内容について

事業内容（主にアレルギー対応食の配送）について事業者が負担するリスクを明確にする必要性が指摘されました。また、光熱水費を含む業務分担や災害時の対応などの責任範囲も整理が求められています。

事業種	回答内容
運営企業	<ul style="list-style-type: none">・既存施設の解体業務について本事業から分離することが望ましい。・手作り調理の調理工程や提供頻度などの明確化が必要。・アレルギー対応食について、現状の委託事業者との連携が必須となるためあらかじめルールを設定することが必要。・光熱水費について市の負担とすることが望ましい。もしくは項目ごとに改定指標を設定してほしい・付帯事業は可能な限り、給食調理・提供に対して安全性や衛生品質を損なわせる可能性があるため除いてほしい。
厨房機器メーカー	<ul style="list-style-type: none">・給食提供について、1つの学校に2か所から給食が提供されることは誤配送のもとにつながる。(アレルギー対応食のみ配送校が該当)・手作り調理の調理工程や提供頻度、防災時の対応などの明確化が必要。
設計企業・建設企業	<ul style="list-style-type: none">・建設物価の変動リスクについて、原材料費や労務単価の高騰等による物価上昇が大きいため、適切な官民リスク負担を検討することが必要。・光熱水費について市の負担とすることが望ましい。・各配送校の配膳室改修については、本事業から分離するか、含む場合は要求水準書等にて明確に規定することが必要。

(4)事業スケジュールについて

主に開業準備期間について十分な期間を確保する事業スケジュールとすることが求められました。

事業種	回答内容
運営企業	<ul style="list-style-type: none">・令和 12 年 4 月開業は問題なし。・募集要項の公表から提案書の提出までは 4 カ月を希望・従業員の研修時間の確保や備品の調達のため、開業準備期間には 2 カ月間を想定してほしい。
調理器メーカー	<ul style="list-style-type: none">・開業準備期間には 2 カ月間ほしい。・事業者選定を令和 8 年度末から開始すれば想定スケジュール感で問題はない。
設計企業	<ul style="list-style-type: none">・設計期間として、基本設計 3 ヶ月、実施設計 4 ヶ月、法令対応 5 ヶ月、合計 12 か月程度は見込んでほしい。・既存施設のアスベスト調査や土壤汚染調査等を市で実施してほしい。

(5)公募条件について

地元企業の参画に対して市の事業であるために必要であることは把握しているが、競争性を確保するという観点から、加点項目等としながら必須としないことが要望として挙げられた。

事業種	回答内容
運営企業	<ul style="list-style-type: none">・地元企業の参画を必須とせず、加点項目としてほしい。
厨房機器メーカー	<ul style="list-style-type: none">・市事業として地元企業の参画は必須。応募条件や審査基準を工夫することで、積極的な地元企業の参入につながる。
設計企業・建設企業	<ul style="list-style-type: none">・本事業と類似事業の実績のみとすると事業者が限定されてしまうため、JV が望ましいと考える。・市内事業者を必須とすることは避けるべき。

(6)取りまとめ

本事業における導入可能性調査を次のとおり取りまとめました。

- ・ 本事業に対して、参画意向は概ね前向きであることが確認された。
- ・ 建設・設計・運営事業者からは、提案準備のための公募スケジュールや開業準備を含む事業スケジュールについて十分な期間を確保する必要があるとの意見が多かった。
- ・ 事業方式は PFI (BT0) を基本としつつ、現状と同じ民設民営方式も選択肢として検討してほしいとの要望があった。ただし本事業における公平性や競争性の観点から事業方式の選定について懸念を示している事業者も存在する。
- ・ 既存施設の解体、学校配膳室の改修については本事業と分離させすることが要望として挙がったため、事業者の参画可能性を高める事業とさせるよう検討することが必要である。
- ・ 光熱水費の負担方式や物価スライド制度の検討については、事業継続性を確保するうえで不可欠な要素である。
- ・ 手作り調理や防災時の対応に関する業務内容や役割分担・評価指標等については、早期に整理・提示することが必要である。
- ・ 市の事業である以上、地元事業者の参画は必要であるが、過度な条件設定は市の思い描く事業の実現性や事業者の参画のハードルとなりうる。

X 総合評価

本市が今後実施する中学校給食センター整備事業に関して、これまでの検討内容を総括し、最適事業手法の選定について検討結果をとりまとめます。

1 最適事業手法の選定に係る総合評価結果

市の財政負担削減と事業継続性の確保を両立させるために、適切な手法の選択が極めて重要です。予算規模の大きな本事業において、市の「財政負担」の軽減は最重要課題であり、PFI（BTO）方式を本事業に導入することにより、市の財政負担は従来型発注方式と比較して、現在価値ベースで6.3%、約9.3億円の削減が見込まれることが示されました。定性的にも民間事業者の知見、経験やノウハウを活用して、質の高いサービス提供が期待できます。

また、PFI（BTO）方式は、契約管理やリスク管理の視点において優れた事業方式であることが示されました。事業者にとっては、「リスク遮断」が可能となることに加えて、市にとっては「倒産隔離」、「レンダーによるモニタリング」、また「財政負担額の平準化」を期待することが可能となり、給食を安定的に継続して提供できる仕組みを構築できる事業手法です。

民間企業への事業参画意向調査においても、PFI（BTO）方式の導入を求める意見があり、また近年の大規模な学校給食センター整備事業の事業方式としてもPFI（BTO）方式の適用事例が主流であるため、本市においても安心して適用できる事業方式であると考えられます。

これらを総合的に評価し、本事業についての最適な事業手法はPFI（BTO）方式であると評価します。

2 実施に向けた課題整理

事業実施に向けて検討すべき主な課題は次のとおりです。

(1)市内企業の活用について

PFI方式の導入によって熾烈な競争が生み出され、大手企業が業務を独占し、地元企業が事業に参画できないのではないかという意見があります。しかしながら、事業者の選定基準において、地元経済の振興や地元企業の活用を審査項目とし、これらの配点を高くすることによって、課題を解消することができます。一方で、市内企業からは、構成員になることに対する責任の重さや自社の施工能力を超えた業務の割当てが発生するという意見もあり、地元企業に負担を生じさせないよう、審査基準のバランスに留意する必要があります。

(2)事業条件に即した要求水準の作成

PFI（BTO）方式を導入した既往事例においては、事業契約締結後に新たな要求事項が示され、提案内容からの調整や変更が必要となるケースがあるため、こうした変更ができる限り少なくすることが必要です。市にとっても実際に勤務される現場職員の意見が反映さ

れない施設では、効率的な事業実施ができないため、次のステップとなるアドバイザー業務の中で十分に現場職員等の要望を把握した上要求水準に反映していくことが重要です。

特に手作り給食（内容および提供頻度）については、既往事例において事業者から詳細な情報の提示を求める意見が多く寄せられています。そのため、実現可能性を踏まえて業務範囲に含めるかどうかを検討するだけでなく、業務範囲に含める場合には、その詳細を要求水準書に盛り込むとともに、提案を評価対象とするかどうか、評価する場合の基準および評価の重み付け等について検討しておく必要があります。

このように手作り調理の内容に限らず、事業者募集時において可能な範囲で募集条件として開示し、事業期間中の変更協議を円滑に進められるようにしておくことが重要です。