
1. 基本方針の策定

1.1 「学校給食整備基本計画」策定の趣旨

松山市の学校給食は、18 場の学校給食共同調理場、離島地域の 2 場の自校式調理場（怒和小学校、津和地小学校）で調理を行い、日々約 4 万人の子どもたちに安全で安心な学校給食を提供しています。

また、本市といたしましては、「松山市学校給食衛生管理基準」、「松山市学校給食衛生管理マニュアル」等に基づき、調理場の衛生管理を行っていますが、平成 21 年 4 月に文部科学省より新たな学校給食衛生管理基準が示され、HACCP¹の考え方に基づいた施設及び設備等の整備が求められるようになりました。本市の 18 共同調理場のうち 16 共同調理場は現在の学校給食衛生管理基準が示される以前に建築されており、また、半数の 9 場が築 35 年を経過し、施設の老朽化が顕著に見受けられることから、今後、学校給食に求められている衛生管理を行うためには、HACCP の考え方に基づいた施設整備や老朽化対策が必要となってきます。

このような学校給食を取り巻く環境の変化に対応していくため、また、本市の厳しい財政状況を考慮し、今後の施設整備を計画的に行っていく必要があるため、今回、本市の学校給食調理場の全体的な整備計画を策定するものです。

¹ HACCP とは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析（Hazard Analysis）し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点（Critical Control Point）を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。また、この手法は国連の国連食糧農業（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。

1.2 基本理念

学校給食法第2条に規定されている「学校給食の目標」を達成し、本市の将来を担う児童生徒に安全で安心な学校給食を安定的に提供していくために、3つの基本理念を掲げます。

安全で安心な学校給食の提供をしていきます
衛生管理基準に基づいた安全衛生管理の徹底をしていきます
効率的かつ適正な運営をしていきます

この基本理念のもと、食に関する指導の「生きた教材」として、今後も学校給食を提供していきます。また、本市は、「地元産を含めた学校給食食材への地産地消のより一層の推進」、「より安心・安全でおいしい給食が提供できる環境の整備」、「食育のより一層の充実と教育環境の整備」、「アレルギー対応食など多様化する給食への対応」の4つの重点施策を掲げた「よりよい学校給食推進計画」を策定しており、この計画に基づき、「よりよい学校給食」の実現に取り組んでいきます。

参考 学校給食法第2条

- (1) 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること
- (2) 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
- (3) 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
- (4) 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
- (5) 食生活が食にかかわ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
- (6) 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
- (7) 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

1.3 本市の学校給食の現状

松山市の学校給食は、18場の学校給食共同調理場、離島地域の2場の自校式調理場（怒和小学校、津和地小学校）で調理を行い、日々約4万人の子どもたちに安全で安心な学校給食を提供しています。

表 1-1 本市の学校給食全体概要（平成28年5月1日時点）

区分	形式	実施校		人員	1食当たり給食費
小学校	完全給食	55校（100%）		26,631人	230円 （※250円）
中学校	完全給食	30校（100%）		12,854人	280円
幼稚園	—	5園（100%）		342人	210円
調理形態	共同調理場 18場	小学校	53校	県立松山西中等教育学校を含む ※人員は定員である480人にて算出	
		中学校	30校		
		幼稚園	5園		
	自校式調理場 2場	小学校	2校	中島地域の離島（小学校2校）	

※中島地域の小学校3校

表 1-2 本市の共同調理場

調理場名称	運営形態	延床面積 敷地面積	建築年 構造	配送小学校	配送中学校	配送幼稚園
興居島 共同調理場	直営	252 m ² 504 m ²	S47年度 鉄骨(1階建)	興居島小	興居島中	—
たちばな 共同調理場	直営	520 m ² 1,350 m ²	S49年度 鉄骨(1階建)	たちばな小 双葉小 雄郡小	市立西中	—
日浦 共同調理場	直営	90 m ² 90 m ²	S49年度 鉄骨(1階建)	日浦小 五明小	日浦中	五明幼稚園
浮穴 共同調理場	直営	621 m ² 1,192 m ²	S52年度 鉄骨(1階建)	浮穴小 坂本小 荏原小	南第二中 久谷中	荏原幼稚園 坂本幼稚園
垣生 共同調理場	直営	602 m ² 1,124 m ²	S52年度 鉄骨(1階建)	垣生小 さくら小	余土中 垣生中	—
湯山 共同調理場	直営	515 m ² 1,299 m ²	S53年度 鉄骨(1階建)	湯山小 伊台小 素鷲小	旭中 湯山中	—

調理場名称	運営形態	延床面積 敷地面積	建築年 構造	配送小学校	配送中学校	配送幼稚園
久米 共同調理場	民間	725 m ² 1,816 m ²	S53 年度 鉄骨(1 階建)	窪田小 久米小 小野小	久米中 小野中	—
和気 共同調理場	直営	744 m ² 1,768 m ²	S54 年度 鉄骨(1 階建)	堀江小 和気小	内宮中 北中	—
八坂 共同調理場	直営	374 m ² 871 m ²	S55 年度 鉄骨(1 階建)	八坂小 東雲小	東中	—
三津浜 共同調理場	民間	857 m ² 2,198 m ²	S57 年度 鉄筋(2 階建)	三津浜小 高浜小 宮前小	三津浜中 高浜中	三津浜幼稚園
桑原 共同調理場	民間	1,799 m ² 3,894 m ²	S57 年度 鉄筋(2 階建)	桑原小 北久米小 福音小 道後小 湯築小	桑原中 拓南中 道後中	—
新玉 共同調理場	民間	773 m ² 1,241 m ²	S59 年度 鉄筋(2 階建)	新玉小 味酒小	城西中 雄新中	—
中島 共同調理場	直営	352 m ² 430 m ²	S61 年度 鉄骨(1 階建)	中島小	中島中	—
味生 共同調理場	民間	880 m ² 2,627 m ²	S61 年度 鉄筋(1 階建)	味生小 生石小 味生第二小	津田中	—
城北 共同調理場	直営	1,303 m ² 4,543 m ²	H11 年度 鉄骨(2 階建)	清水小 姫山小 番町小	勝山中 県立西中	—
久枝 共同調理場	直営			久枝小 潮見小 みどり小	鴨川中	—
松山南 共同調理場	民間	3,254 m ² 4,447 m ²	H22 年度 鉄骨(2 階建)	石井小 余土小 石井東小 椿小 石井北小	椿中 南中	石井幼稚園

調理場名称	運営形態	延床面積 敷地面積	建築年 構造	配送小学校	配送中学校	配送幼稚園
北条 共同調理場	民間	2,110 m ² 3,928 m ²	H25 年度 鉄骨(2 階建)	北条小 浅海小 難波小 正岡小 河野小 立岩小 栗井小	北条北中 北条南中	—

1.4 調理場の老朽度合・老朽化対策

1.4.1 調理場の耐用年数

学校給食共同調理場の施設耐用年数は、構造種別（鉄骨造、鉄筋コンクリート造等）により異なりますが、減価償却資産の耐用年数等に関する省令（財務省）等を参照すると、一般的に 40 年程度とされています。学校給食調理場は他の施設と異なり、調理のために蒸気や大量の水を使用することから、同じ構造の他の施設より耐用年数が短くなります。本市の共同調理場も、築 30 年を経過している施設は、蒸気、給水・給湯配管に老朽化が見受けられ、施設設備の状況等を踏まえると、概ね 40～50 年を目安として更新が必要であると考えます。

1.4.2 耐力度調査目的

平成 27 年度に旧耐震基準にて建設されている 9 調理場（興居島、たちばな、日浦、浮穴、垣生、湯山、久米、和気、八坂調理場）について、耐力度調査を実施し、施設の老朽状況の把握に努めるとともに、耐震改修の実施や今後の対応について、専門業者の意見を求めることとしました。

1.4.3 耐力度調査結果（※平成 27 年度時点の結果）

調査した 9 調理場については、昭和 40 年代から 50 年代にかけて建設され、新築時から 35 年以上経過していましたが、全体的に修繕工事等が行われ、外観・内観ともに比較的維持・管理が適切になされていました。しかしながら、以下の理由（①～③）から、すべての調理場において、改築又は長寿命化の必要性があると思われるとの結果が出されました。

- ①学校給食共同調理場の耐用年数が概ね 40 年であり、9 調理場のうち、4 調理場が既に耐用年数を経過しており、残りの調理場についても今後 5 年以内に耐用年数に達するため
- ②耐震改修では、当面の地震に対する抵抗力は確保することができるが、建物自体の耐用年数を延ばすことができないため
- ③全ての調理場が、学校給食施設補助交付要綱に基づく判断基準である 5,500 点を下回っているため

また、同規模における耐震改修と改築について、トータルコストを独自に試算した結果、改築を行う方が、現実的であり、費用対効果においても優れていることも確認できたため、改築が適当であるとの意見がありました。

1.4.4 老朽化対策

平成 27 年度に実施した耐力度調査結果を踏まえ、本市としては、調理場の老朽化対策が必要であると判断し、安定的な学校給食の提供を継続していくために、計画的な老朽化対策を実施していきます。また、調理場にはボイラーなどの大型設備機器、炊飯システムなどの大型厨房機器が存在し、今回調査した調理場については、それらのほとんどが、耐用年数を経過しており、今後更新していく必要があります。さらに、学校給食の提供を継続し、調理場の老朽化対策を実施していく場合は、夏休みの期間を除いては、十分な対策期間を確保することができないため、日浦・中島・興居島を除く、おおむね 1,000 食以上を調理する調理場は、建て替えによる整備を実施していくことが効果的であると考えます。

表 1-3 耐力度調査結果

名称	構造	階数	築年数	評点	今後の対応 (案)	学校給食施設 補助交付要綱
			(年)	(点)		5,500 点以下
湯山 調理場	鉄骨	1	昭和 54	3,102	改築又は長寿命化	該当
日浦 調理場	鉄骨	1	昭和 50	5,499	改築又は長寿命化	該当
久米 調理場	鉄骨	1	昭和 54	2,797	改築又は長寿命化	該当
八坂 調理場	鉄筋, コンクリー トブロック	1	昭和 44	4,213	改築又は長寿命化	該当
	鉄骨		昭和 56	2,708		
浮穴 調理場	鉄骨	1	昭和 53	4,888	改築又は長寿命化	該当
和気 調理場	鉄骨	1	昭和 55	3,097	改築又は長寿命化	該当
たちばな 調理場	鉄骨	1	昭和 50	4,432	改築又は長寿命化	該当
興居島 調理場	鉄骨	1	昭和 48	2,606	改築又は長寿命化	該当
垣生 調理場	鉄骨	1	昭和 53	3,200	改築又は長寿命化	該当

1.5 保護者アンケート調査結果

1.5.1 調査目的

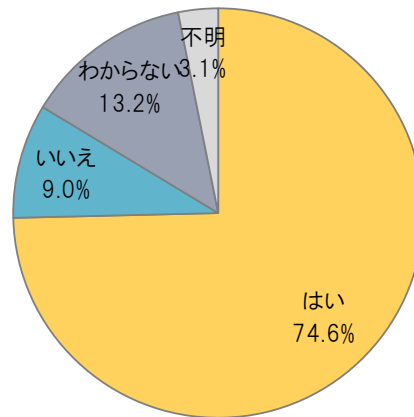
学校給食共同調理場を整備していくにあたり、保護者が本市の学校給食をどのように評価し、何を重要視しているかを適切に把握することを目的とし、平成 28 年 9 月に、市内の小学校 10 校、中学校 9 校、幼稚園 2 校の計 21 校の約 6,000 人の児童・生徒・園児の保護者を対象としたアンケート調査を実施しました。

1.5.2 調査結果

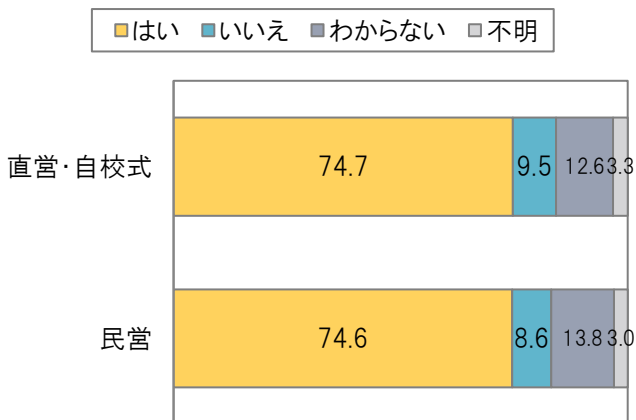
- (1) 問 1 保護者のみなさまからみて、お子さんは、給食を楽しみにしていますか。
(1つに○)

子どもたちの 74.6%が、「楽しみにしている」との回答があり、調理場の運営方式による差異はほとんどありませんでした。多くの子どもたちが学校給食を楽しみにしていることから、学校給食を安定的に提供していくために、老朽化している調理場の整備を計画的に実施していきます。

問1 給食を楽しみにしているか



[調理場運営方式別]



[学校種別]

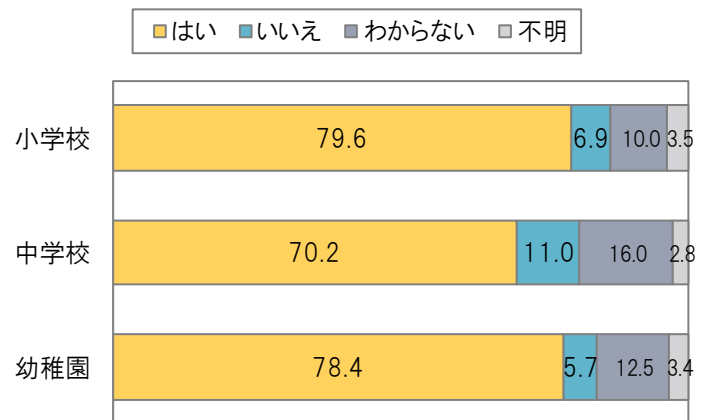


図 1-1 保護者アンケート（問 1：給食を楽しみにしているか）

※数値の合計が端数処理の関係上 100 とならない場合があります

(2) 問2 学校給食のよいところは何だと思えますか。以下の選択肢から3つ以内で選び、重要度の高い順に下の□に番号をご記入ください。

1位を3点、2位を2点、3位を1点として得点化したところ、「栄養バランスのとれた食事が提供されている」という点が最も評価されていることがわかりました。続いて、「食べ物の好き嫌いが改善される」「経済的である」「安心安全な食事が提供されている」が評価されていました。

この結果により、学校給食のバランスのとれた献立について高い評価を得ていることがわかったため、今後も引き続き、栄養教諭等を中心に、栄養バランスのとれた献立を考案していきます。

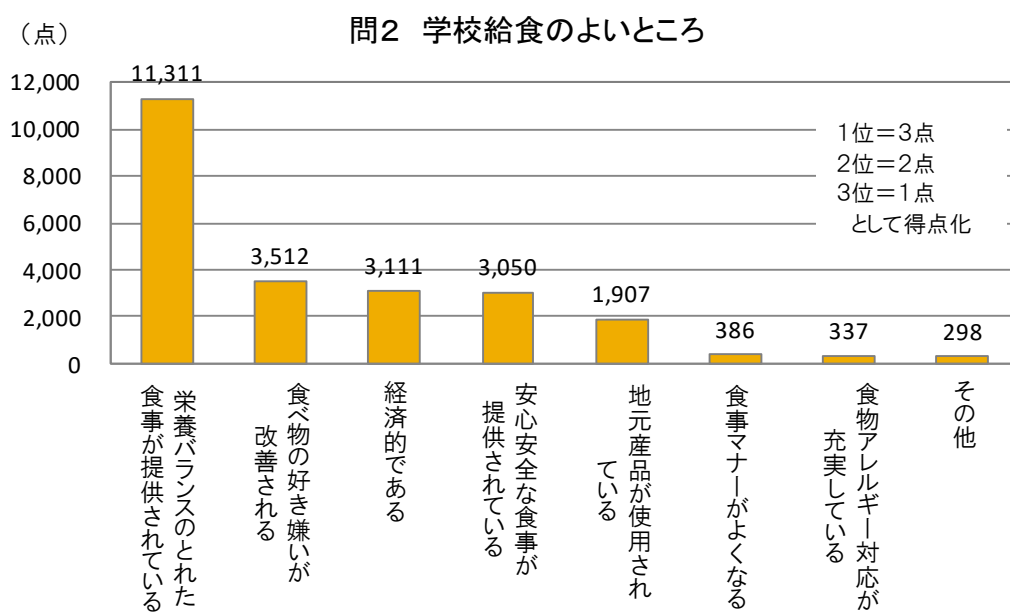


図 1-2 保護者アンケート（問2：学校給食のよいところ）

(3) 問3 学校給食についてどのようなことを重視してもらいたいですか。以下の選択肢から3つ以内で選んで、重要度の高い順に下の□に選択肢の番号をご記入ください。

学校給食について重視してもらいたいことは、「栄養バランスのとれた献立」が最も多く、続いて、「安全な食材の使用」「調理場の衛生管理」であり安全・安心につながる項目でした。

また、「調理場の衛生管理」について、45.5%が重要視してもらいたいと回答していたため、衛生管理についても関心が高いことがわかりました。さらに、「食物アレルギー対応の充実」について、食物アレルギー対応を希望する児童・生徒等数が1,004人（平成28年6月1日時点）であり、全体の約2.6%であることを踏まえると、食物アレルギーの症状がある子どもの保護者の多くが、「食物アレルギー対応の充実」を望んでいることが推測されます。この結果を踏まえて、共同調理場を整備していく際には、衛生管理、食物アレルギー対応を充実させていきます。

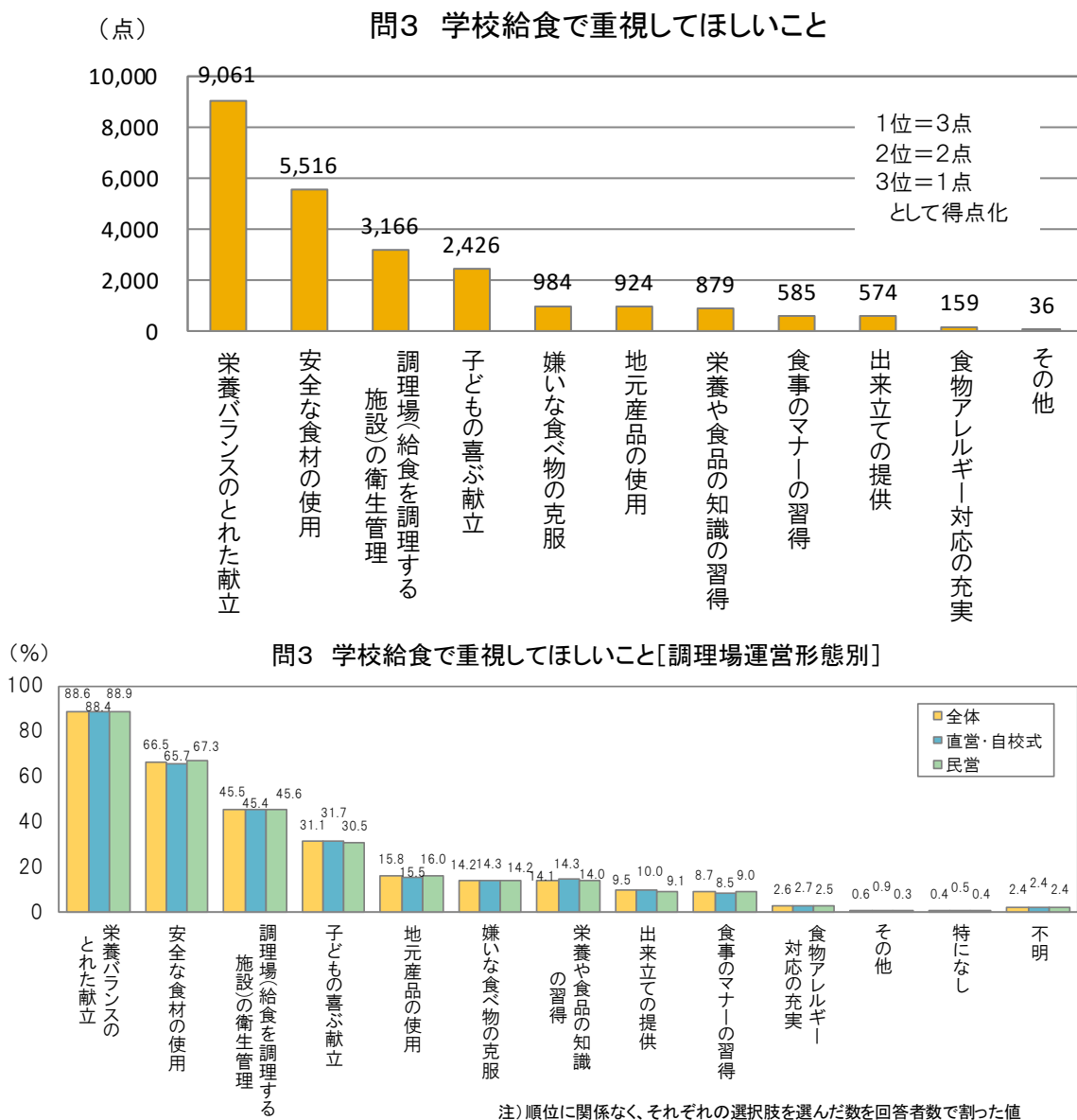


図 1-3 保護者アンケート（問3：学校給食で重視してほしいこと）

(4) 問4 今の学校給食についてどのように評価しますか。(1つに○)

今の学校給食に「満足」している保護者と、「まあ満足」している保護者を合わせると 90.4% となり、大多数が学校給食に満足していることがわかりました。このことを踏まえて、学校給食の質の現状維持に努めつつ、老朽化した調理場の施設整備を図っていきます。

問4 今の学校給食に対する評価

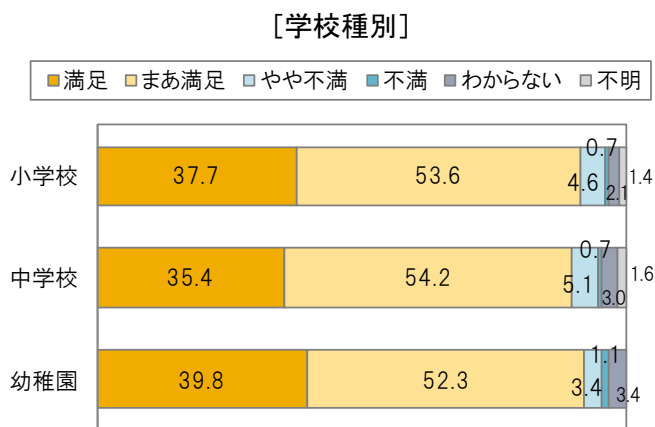
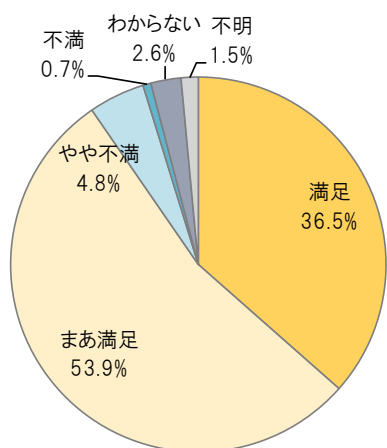
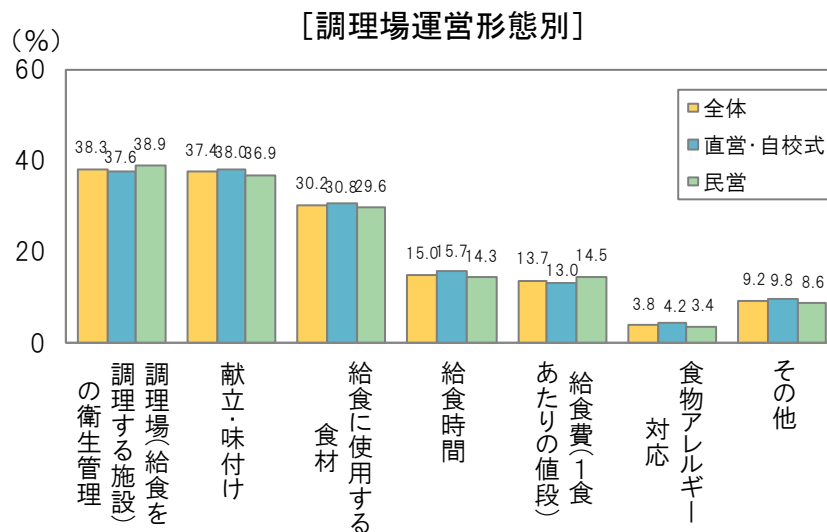
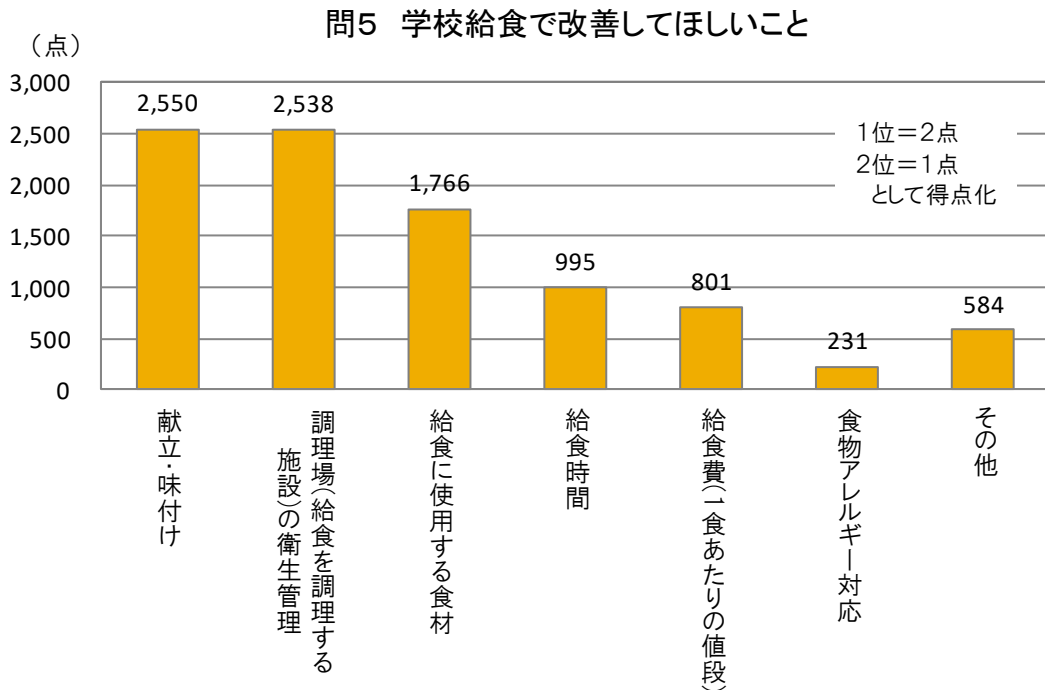


図 1-4 保護者アンケート（問4：今の学校給食に対する評価）

※数値の合計が端数処理の関係上 100 とならない場合があります

(5) 問5 学校給食について改善してもらいたいことはありますか。以下の選択肢から2つ以内で選んで、重要度の高い順に下の□に選択肢の番号をご記入ください。

学校給食で改善してほしい項目としては、「献立・味付け」と「調理場の衛生管理」が重要度の高い項目でした。問2により、学校給食の献立について栄養等の面で高い評価を得ている一方で、改善してほしいことの1位が「献立・味付け」となっているため、今後も栄養教諭を中心に食材の組み合わせや調理方法の工夫をしていきます。また、「調理場の衛生管理」についても、保護者の関心が高いため、調理場を整備していく際は、衛生管理の強化に努めていきます。



注) 順位に関係なく、それぞれの選択肢を選んだ数を回答者数で割った値

図 1-5 保護者アンケート (問5: 学校給食で改善してほしいこと)

(6) 問6 今後調理場を建て替える場合、その期間（3年間程度）のお子さんの昼食について、どう考えますか。（1つに○）

「建て替え期間中も給食を提供してほしい」という回答が92.0%で、大多数を占めました。学校給食の継続が強く望まれていますので、学校給食調理場の整備を実施する際は、その期間の学校給食を中断しない工夫をしていきます。

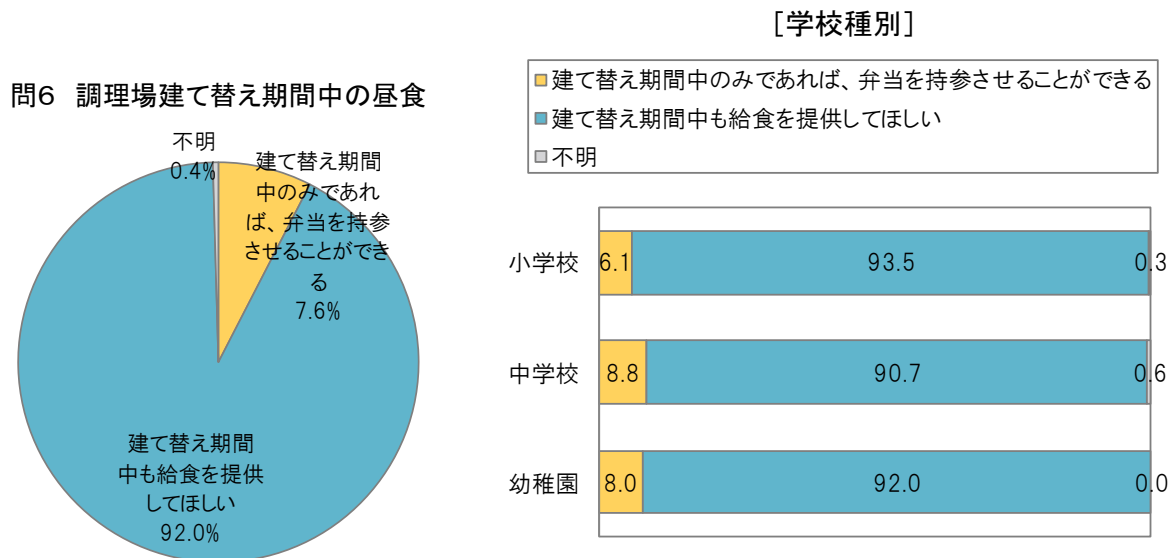


図 1-6 保護者アンケート（問6：調理場建て替え期間中の昼食）

※数値の合計が端数処理の関係上 100 とならない場合があります

(7) 問7 調理場を建て替え又は整備していくにあたって、希望することはありますか。(1つに○)

調理場を建て替え又は整備するにあたって希望することとしては、「衛生管理が徹底できる最新の施設にしてもらいたい」という回答が66.8%で最も多い結果となりました。また、その他の項目はいずれも、希望する人は1割に満たず、「調理場の衛生管理」について、保護者のニーズが非常に高いことが顕著となりました。そのため、調理場を整備していく際は、衛生管理の強化に努めていきます。

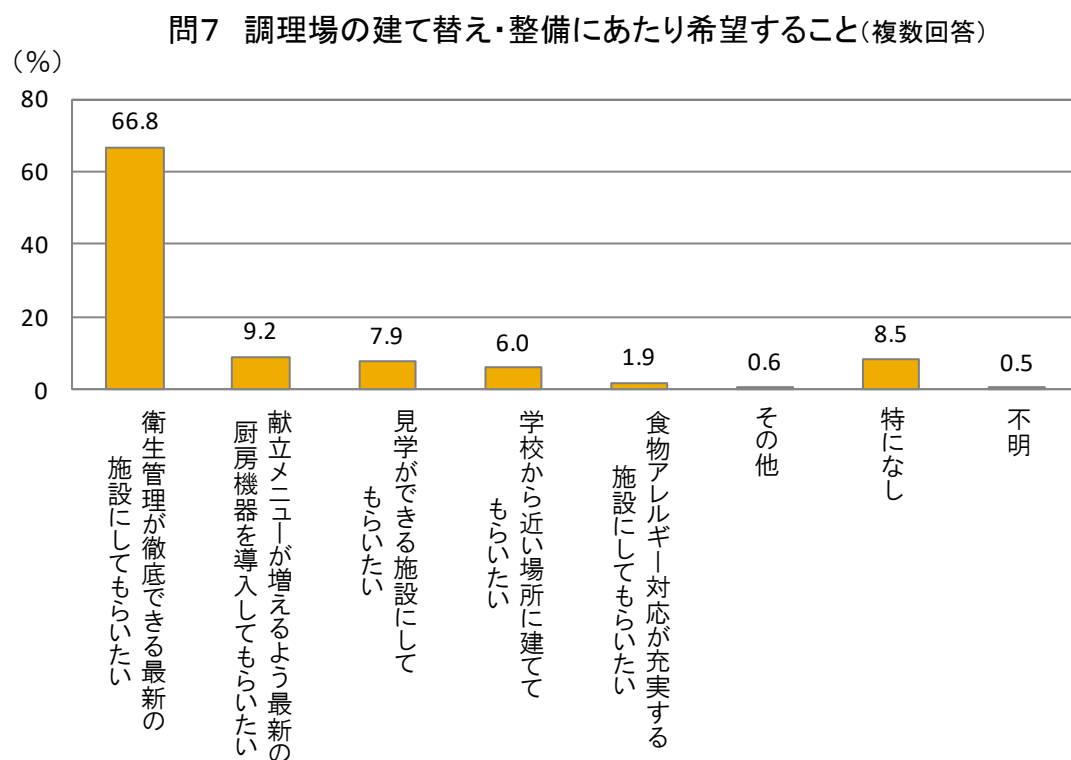


図 1-7 保護者アンケート (問7: 調理場の建て替え・整備にあたり希望すること)

1.6 基本方針

平成 28 年 9 月に実施した保護者アンケート調査結果等を踏まえ、今後の学校給食共同調理場の整備を実施していくにあたっての基本方針を策定します。

1. 学校給食の提供の継続

調理場の整備を実施していくにあたり、原則、学校給食の提供を中止せず、食に関する指導の「生きた教材」として学校給食の提供を継続し、保護者の負担軽減にも努めていきます。

2. 衛生管理の強化

ドライ運用や汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分する等、文部科学省が示す「学校給食衛生管理基準」、本市が策定している「松山市学校給食衛生管理基準」「松山市学校給食衛生管理マニュアル」を基本とした施設整備に努めていきます。

3. 調理場施設数・規模の適正化

平成 26 年 2 月に策定された「松山市公共施設マネジメント基本方針」、学校給食の特異性を踏まえたうえで、減少傾向にある本市の児童・生徒等の推移を把握し、調理場の統廃合に努めていく一方、緊急事案が発生した場合も可能な限り通常通りの給食を提供できる調理場施設・規模を確保していきます。また、食材の搬入効率が向上することで地場産物の利用促進が図られることや、統廃合等を行い、調理規模を拡大させることによるスケールメリットの効果などが期待できるため、離島地域の学校を除いては、共同調理場方式を継続して採用していきます。

4. 食物アレルギー対応の強化

食物アレルギー対応については、アレルギー対応食の専用調理コーナーを設けるなど、安全を最優先とした食物アレルギー対応が可能となる施設整備に努めていきます。