

与謝野町公共施設白書

施設カテゴリー編

24

給食センター

2 4 給食センター

その1 施設の概要

給食センターは昭和 48 年に設立され、旧加悦町・旧野田川町の学校給食の調理・配送を行ってきました。運営は「加悦谷学校給食組合」という一部事務組合が行っており、平成 18 年の合併とともに組合は廃止になりました。合併後は町直営で運営され、平成 24 年には橋立中学校もセンター方式に移行し、町内の 8 小学校（岩滝小学校を除く全て）、3 中学校、1 幼稚園の給食をまかっています。岩滝小学校のみが単独調理方式（自校方式）を実施しています。

【給食センター施設一覧】

施設名	所在地	面積 (㎡)		建築年	運営形態
		敷地	延床		
給食センター	四辻153番地	1,985.0㎡	764.0㎡	S48	直営

【施設位置図】



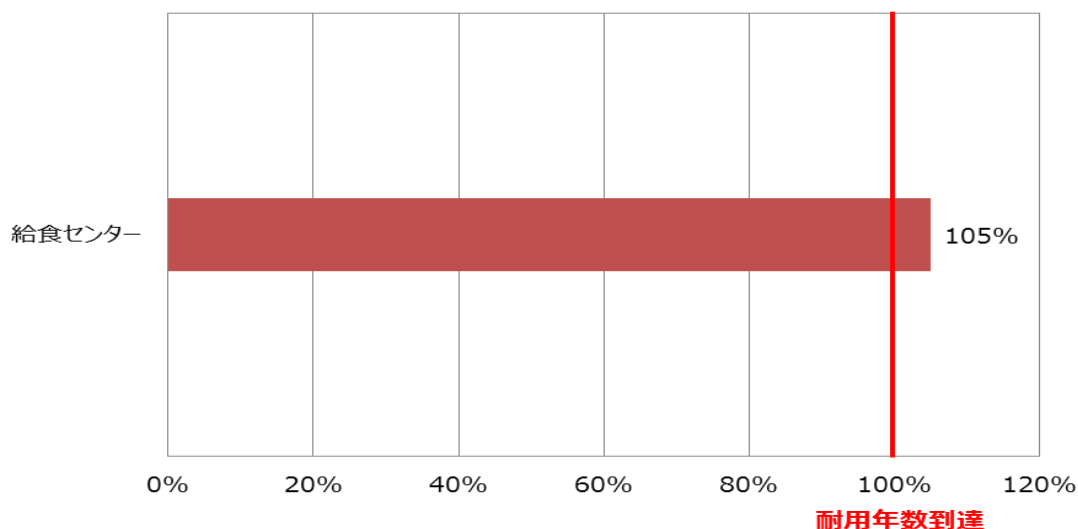
その2 施設の状況

① 老朽化の状況

給食センターの建物は建築から40年経過し耐用年数を超過している状況です。平成14・15年度に屋根や外壁の改修を行っています（耐用年数には考慮していません）。現在のところ主要な構造体には老朽化している形跡はなく、もうしばらくはメンテナンスに配慮しながら十分に利用していくことができるという見解です。

【給食センター施設老朽化状況】

施設名	構造	老朽化状況			耐震性
		建築年	耐用年数到達	老朽化率	
給食センター	鉄骨造1階建て	S48	H25	105%	有



② 配置人員・運営状況

給食センターの配置人員・運営状況は以下のとおりです。

- 利用日数：約 200 日
- 職員数：27 人（内訳は以下のとおり）

【給食センター職員配置状況（H25）】

区分	正職員	嘱託職員	臨時職員	その他	配置人数	備考
事務職員	2人	-	-	-	2人	
栄養士	-	-	1人	1人	2人	その他は府教職員で給食センター勤務
調理員	7人	5人	9人	-	21人	
配送員	-	-	2人	-	2人	
計	9人	5人	12人	1人	27人	

- 対象校：小学校 8 校、中学校 3 校、幼稚園 1 園 計 12
- 提供食数：約 1,800 食/日（児童生徒分のみ。教職員等は除く）
- 運営方式：直営
- 調理方式：共同調理場方式

③ 防災に関する状況

給食センターの防災状況は以下のとおりです。

【給食センター施設防災状況】

施設名	避難所指定		警戒区域の指定		
	水害	地震	浸水想定区域	土砂災害（特別）警戒区域	
				急傾斜地の崩壊	土石流
給食センター	-	-	0.5未満	-	-

その3 施設の利用状況

給食センターの利用状況としては、毎年の提供食数をお示します。平成24年度から橋立中学校の給食が開始されています。

【給食提供食数推移】

施設名	H21	H22	H23	H24	H25
給食センター	346,999食	336,191食	324,422食	387,150食	365,100食

米飯給食中心の現在の形式になってから最も多かった平成2年度は、年間約450,000食を提供していました。少子化の影響でその頃よりも約-18.9%、年間約85,000食減少しています。今後も減少傾向が続く見込みです。

その4 コスト状況

① 管理・運営コスト

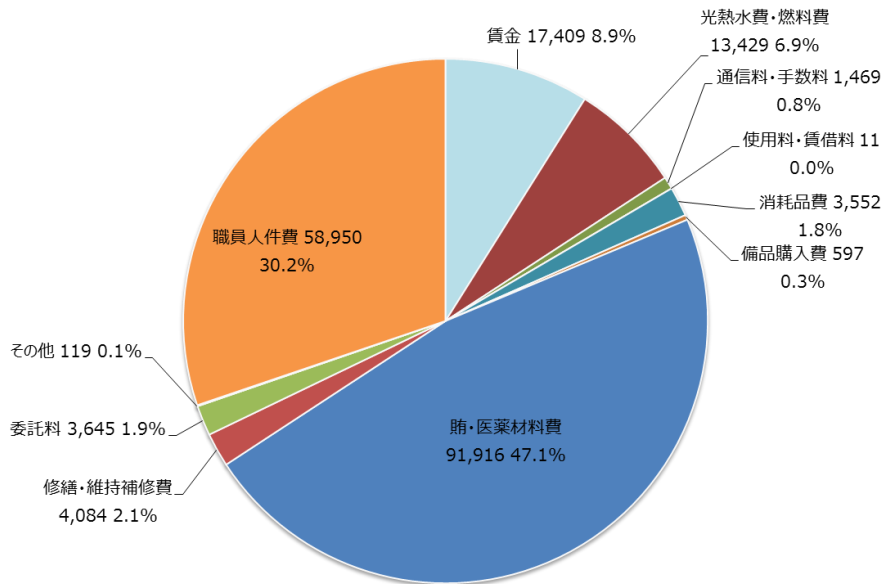
給食センターの管理・運営に係る年間コストは以下のとおりです。

【給食センター施設管理・運営コスト一覧】 単位：千円

項目	給食センター
賃金	17,409
光熱水費・燃料費	13,429
通信料・手数料	1,469
使用料・賃借料	11
消耗品費	3,552
備品購入費	597
賄・医薬材料費	91,916
修繕・維持補修費	4,084
委託料	3,645
指定管理料	0
その他	119
合計	136,231
参考：職員人件費	58,950
合計	195,181

※金額は平成25年度の実績額です。

【給食センター施設管理・運営コスト内訳グラフ】



給食センターのコストはやはり給食食材などの賄材料費が大きな割合を占めています。次いで職員人件費、賃金が大きくなっています。全体のコストを給食費と中学校組合からの負担金でまかっています。

【参考：給食センター収入（平成25年度）】

単位：千円

給食費（滞納繰越分含む）	橋立中学校からの負担金（給食運営分）
91,577	16,342

合計 107,919

② 整備コスト（建替え・解体コスト）

【整備時期の考え方】

- ☆耐用年数到達年に同等施設（同じ延床面積）に建替え。
- ☆耐用年数経過している建物は5年以内に同等施設（同じ延床面積）に建替え。
- ☆建替える必要性がないと考えられる建物は耐用年数到達年に解体（耐用年数が既に到来している場合は5年以内に解体）

【コストの考え方】

建替えコストは総務省明示のコストを参考に単価を設定しました。

- 建替えコスト・・・33万円/m²（解体費含む：学校教育系施設）
- 解体コスト・・・3万円/m²

これらの単価に現在の延床面積を乗じて算出したコストは以下のとおりです。

【給食センター施設整備等コスト一覧】

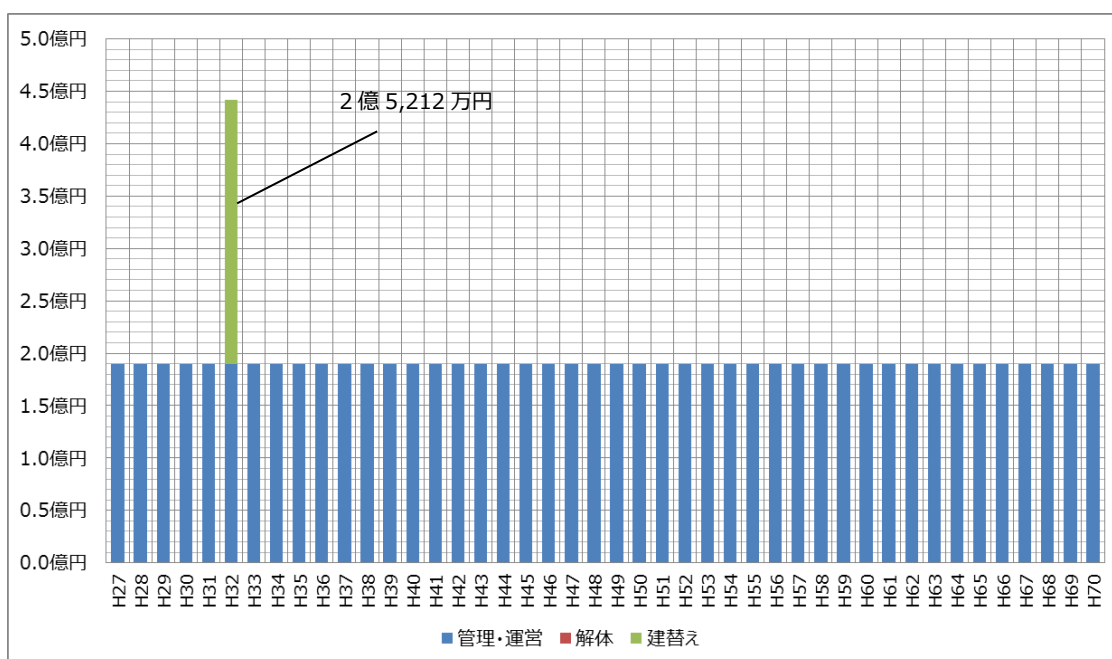
単位：千円

施設名	建築年	耐用年数	当初建設費	建替え		解体	
				実施年度	コスト	実施年度	コスト
給食センター	S48	40年	98,882	H32	252,120	参考	22,920
				合計	252,120	合計	22,920

※解体コストは参考です。

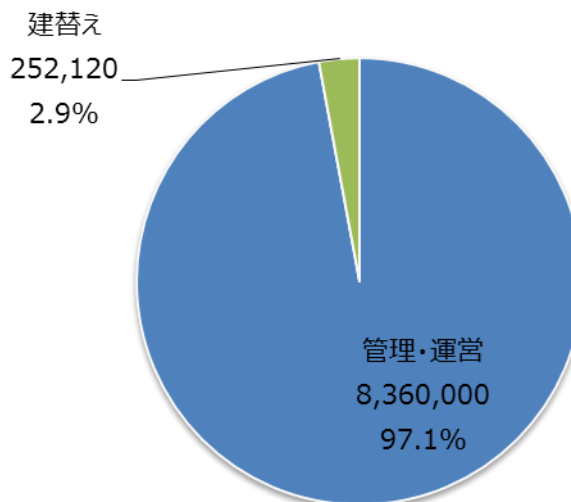
管理・運営コストも含めた将来コストの推移は以下のとおりです。

【給食センター施設将来コスト推移表】



コスト総額約 86.1 億円 (整備 2.5 億円、解体 0 億円、管理・運営 83.6 億円)

【給食センター将来コスト内訳グラフ】



その5 まとめ

1 現状・課題

●利用状況

平成 24 年度から橋立中学校がセンター方式給食を導入しましたので町内 8 小学校、3 中学校、1 幼稚園の児童生徒（教職員含む）1,800 人分の給食をまかっています。比較していました平成 2 年度は約 2,400 人ということなので、橋立中学校が給食を開始したとはいえ、少子化の影響で減少していることが分かります。

●施設状況

建築から 40 年が経過し、鉄骨造の耐用年数（想定 40 年）は超えているものと考えられますが、平成 14・15 年度で屋根・外壁の改修工事を実施していますので、一度老朽化度合いを調査することも考えられます。給食センターの運営においてメインになるのは調理設備であり、こちらの方は安全衛生上の観点から整備・修繕・点検を定期的に行っており、入れ物である建物の方はそれほど老朽化していないであろうという見解です。

バリアフリー化については不特定多数の方が利用する施設ではないので完全に徹底しなくても問題がないという見解です。

●コスト状況

管理・運営コストは当然ですが給食食材の賄材料費が大きな割合になっています。全体で約 1 億 9,500 万円かかっていますが建物の管理だけでは約 2,700 万円となっています。

整備コストですが、このまま施設を利用して耐用年数到来時に建替えた場合、約 2.5 億円かかる見込みです。

●現状のまとめと今後の展望

給食センターは岩滝小学校以外の小中学校に給食を供給しており、合併後も重要な施設となっています。地理的にもまちの中央に位置し、給食の供給には適した配置と言えます。

老朽化の度合いが気になる場所ですが、給食を作る機械設備自体は定期的に更新・修繕・点検を行っており、その入れ物である建物状況はすぐに倒壊するといった危険にさらされている状況ではありません。老朽化の状況についてはあらためて点検等を行うべきであるという状況です。

今後の在り方について考える時に大きな影響を受けるのが、小学校統合の問題です。現状は学校統合しても自校給食に移行することは考えにくいですが、どういった方針になるか未定です。現在自校給食を実施している岩滝小学校については、他校との統合の予定はないため、各統廃合による提供給食数の大きな増減はありません。一方で、提供される児童数は今後も減少していきそうですが、給食はクラスごとに分けて配膳されるため、給食センターに要求されるキャパシティに関してはクラス数の増減による影響が大きいと言えます。そういう意味では、小学校が統廃合されると、クラス数は減少するので、配送に必要な容器数や手間がある程度軽減されることが予想されます。いずれにしても現状の規模で十分やっていけるといえます。

また、給食センターの位置は中央公民館や野田川体育館のエリアに含まれますので、これらの施設のあり方によってそちらにも影響を受ける可能性があります。

その6 参考事項

給食センターの運営方式について一般的な事例を紹介します。

その1 調理方式による分類

○単独調理方式（自校方式：岩滝小学校）

学校に給食室を設置して給食を調理する方式。

○共同調理場方式（給食センター方式）

複数の学校の給食を1つの調理場で調理し、専用の配送車で各学校へ配食する方式。

【給食センター調理方式比較表（一般的な見解です）】

	単独調理方式（自校方式）	共同調理場方式（給食センター方式）
利点	<p>食物アレルギーの児童生徒への個々の対応が可能</p> <p>調理後喫食までの時間が短いので食中毒予防やメニューの幅が広がる</p> <p>調理員を民間委託に切り替え可能で運営費の削減が可能</p> <p>配送費用が不要</p> <p>災害時等の避難場所として食事の提供が用意</p> <p>教職員との連携が取れ、食指導の推進が可能</p>	<p>施設設備及び運営経費の節減と合理化が図れる</p> <p>物資の一括配送及び大量発注のため、調達コストが安く済む</p> <p>集中管理により事務管理、労務管理、衛生管理の合理化が図れる</p> <p>調理、洗浄作業に大型・自動化機器の導入が可能で作業の合理化が図れる</p> <p>教職員の給食に対する事務負担が軽減され、教育活動に専念できる</p> <p>調理員の急な休みに対しても弾力的な対応が可能</p>
欠点	<p>調理場施設設備の整備に多額の経費が必要</p> <p>各学校で調理員が必要となり人件費が増額</p> <p>物資が各校配送となり調達コストが高くなり保護者の負担が増す</p> <p>事務管理、労務管理、衛生管理等を各学校で行う必要がある</p> <p>調理員が少ないため、休暇取得が難しく代替要員が必要</p> <p>食材の納品が早朝のため、検収、適正保存などの衛生管理ができない恐れがある</p>	<p>学校栄養教員と学校との連携がとりにくく、食指導が浸透しにくい</p> <p>一回の調理に多量の食材を必要とするので地産池消の推進が難しい</p> <p>配送の関係等で調理内容や時間の制約が大きい</p> <p>食物アレルギー児童生徒への個々の対応が難しい</p> <p>調理後喫食までの時間が長いため、食物が冷めるなどの問題がある</p> <p>正規職員が多く民間委託への切り替えが困難となる</p>

その2 運営方式による分類

○直営方式

対象集団の組織が直接に給食業務を運営・管理する方式。

○外部委託方式

自治体が委託した給食業者が給食業務の全部または一部（調理・配膳・食器洗浄）を運営・管理する方式。

【給食センター運営方式比較表】

	直営方式	外部委託方式
利点	<p>中途退職が少なく、業務に対し熟練される</p> <p>業務に対する指揮命令が各個人に直接行えるので、業務が速やかに行える</p>	<p>民間の経済効果により活性化が図れる</p> <p>契約関係のため、使用の水準は確保しつつコストの縮小効果が期待できる</p>
欠点	<p>長期雇用となり高齢化等により人件費が高くなる</p> <p>労働管理等に相当な事務が必要となる</p> <p>勤務時間が短い業務であっても、年間給与のため人件費が高くなる</p> <p>前例踏襲的な考えが強く、縦割りの業務体制が多くなる</p> <p>人事異動による業務水準の低下の恐れがある</p>	<p>町職員の直接の指揮命令が各個人に行えない</p> <p>業務の停滞を防ぐため特命契約が多くなり、割高な契約となりうる</p> <p>詳細な仕様書が必要となる</p> <p>町職員の給食運営に対する知識が蓄積されなくなる</p> <p>業務員の変更による業務水準の低下の恐れがある</p>