

古河市自校給食室統合計画

令和 3 年 4 月
古河市教育委員会

目 次

1 章	自校給食室の統合計画策定の経緯	1
1.	自校給食室の統合計画の趣旨と背景	1
2.	自校給食施設の現状と課題	1
3.	自校給食室の老朽化による修繕状況と更新の必要性	2
4.	自校給食室の調理運営状況と運営リスク	3
2 章	自校給食施設の長期統合計画	5
1.	自校給食施設に関係する市計画の概要	5
2.	給食センターと自校給食室の食数と施設容量	6
3.	自校給食室の長寿命化と統合の検討	7
4.	自校給食室の統合手法の検討・比較	8
5.	自校給食室の運営内容の検討	9
6.	自校給食室の調理主体および運営方法の検討・比較	11
3 章	自校給食施設の短期統合計画	13
1.	自校給食施設の短期的統合に係る計画食数の検討	13
2.	短期統合に係る給食センターの整備	14
3.	短期統合に係る自校配膳室の整備	14
4.	短期統合に係る配送計画の検討	14
4 章	統合後の給食施設の利活用	15
1.	統合した給食施設の利活用	15
5 章	短期統合の実施に向けて	15
1.	事業スケジュール	15
2.	概算事業費（R2 予算基準増減）	16
6 章	事業実施に向けた今後の進め方と課題	17
1.	事業実施の今後の進め方	17
2.	今後の課題	17

参考資料

●古河市学校給食各施設概要	18
●給食センター・自校給食室統合計画スケジュール	19

第1章 自校給食室の統合計画策定の経緯

1 自校給食室の統合計画の趣旨と背景

古河市教育委員会では、老朽化の著しい自校給食の給食室について、設備や本体施設更新にあたって、長期的な視点で施設や運営の抜本的な変更が必要と考え、基本的な考え方について整理・検討を行いました。

平成29年4月に「古河市教育振興基本計画」および令和2年3月に「第2次古河市総合計画第Ⅱ期基本計画（2020～2023）」並びに「古河市公共施設適正配置基本計画（2020年度～2029年度）」が策定され、「自校給食施設の老朽化の対応」が位置づけされたところです。

自校給食室については、長期的には長寿命化を図りながら、段階的に給食センター等へ統合する方針となっていますが、自校給食室7校を人口自然減少により給食センターへ統合する場合、相当な年数が必要となります。

そのため、短期的な統合（移行・集約）も検討する必要性があります。

このことを踏まえ、自校給食室の長期的な統合計画と短期的な統合計画を策定いたします。

2 自校給食施設の現状と課題

本市の学校給食は、現在、1つの共同調理場方式（給食センター）と7つの単独調理場方式（自校給食室）との併用により、市内小中学校32校および中等教育学校1校の児童生徒等に約12,000食（うち、給食センター1つで約9,000食。自校給食室7つで約3,000食。【令和2年時点】）を完全給食として提供しています。

その中で自校給食室の課題としては主に下記の2点が挙げられます。

1点目は、自校給食施設（7給食室）については、すべて耐震基準を満たし、現在の衛生管理基準に基づいた建築となっているものの、建築後4年～17年【令和2年時点】経過しており、調理釜・真空冷却器などの※基幹設備機器の老朽化のため、修繕や計画的な設備更新が必要となっていることです。

2点目は、正規調理員の不在により、衛生管理などの専門的な知識や調理経験の蓄積・伝達が十分ではないため、市直営での調理業務が難しくなっていることです。また、近年、市による調理員確保が難しくなっていることから、安全安心・安定的な調理室の運営や雇用確保が喫緊の課題となっています。

なお、給食センターについては、安全安心・安定的給食提供のため、既に民間委託を実施しています。

※基幹設備機器…調理釜や真空冷却機、食器洗浄機などの調理の中心となる機器類

3 自校給食室の老朽化による修繕状況と更新の必要性

自校給食室建築からの経過年数は次のようになっています。

【自校給食室施設・設備の経過年数】

学校名	建築年	経過年数（年）
古河第一小学校	H27（設備は H15）	4（設備は 16）
古河第二小学校	H23	8
古河第三小学校	H14	17
古河第四小学校	H20	11
古河第五小学校	H14	17
古河第六小学校	H19	12
古河第七小学校	H15	16

（R1 末時点）

「古河市公共施設適正配置基本計画（2020 年度～2029 年度）」では、30 年経過で大規模改修・60 年経過で建替えとなっており、最も早い建物で 13 年後に大規模改修となります。そのため、当面は建物については修繕を施し、長寿命化を実施することとなります。

しかしながら、厨房設備については耐用年数が概ね 15 年程度であり、15 年を超えている 3 校を含め、全体的に頻繁に設備の不具合が発生しているため、基幹設備機器の更新が必要な時期となっています。

また、直近 5 年間における自校給食室 7 校の修繕金額は次のようになっています。

【自校給食室の施設・設備の修繕実績】

年度	施設・備品修繕金額（千円）
H27	2,194
H28	3,457
H29	8,051
H30	5,958
R 1	5,392

施設や設備機器の老朽化に伴い頻繁に修繕を施していますが、年間の平均額は約 480 万円となっており、特に直近 5 年で基幹設備機器が 15 年を超える設備は、修繕費用が今後増大していくことが予想されます。

なお、設備機器の更新基準を 20 年とした場合、今後の更新費用は次のようになると考えられます。これは厨房の点検時に状態の良くない設備機器を更新した場合の積算で算出しています。

【自校給食室の機器の更新概算金額】

更新予定年度	学校名	更新概算金額（千円）
R 4	古河第三小学校	25, 190
R 4	古河第五小学校	23, 045
R 5	古河第一小学校	31, 669
R 5	古河第七小学校	33, 462
R 9	古河第六小学校	33, 748
R10	古河第四小学校	35, 068
R13	古河第二小学校	31, 350

更新については、最も早い学校で令和 4 年度に 2 校分（約 4,800 万円）の実施が必要となります。

4 自校給食室の調理運営状況と運営リスク

自校給食室の調理運営状況および離職記録ならびに労災事故は次のようになっています。

【令和 2 年度の給食室運営状況】

	一小	二小	三小	四小	五小	六小	七小
常駐栄養士 雇用形態	1 名 県栄養士	0 名 非正規	0 名 非正規	1 名 県栄養士	0 名 非正規	0 名 非正規	1 名 県栄養士
調理員 (調理員定数) 雇用形態	4 名 (5 名) 非正規	5 名 (5 名) 非正規	4 名 (5 名) 非正規	4 名 (6 名) 非正規	3 名 (3 名) 非正規	6 名 (6 名) 非正規	5 名 (6 名) 非正規
見込み食数	370 食	490 食	360 食	500 食	150 食	530 食	600 食

(R2. 11 月末時点)

【直近 5 年間の離職記録】

年度	調理員離職人数
H27	10
H28	15
H29	13
H30	4
R 1	8

【自校給食室での直近 5 年間の調理員の労災事故一覧】

年度	事故概要
H28	電動スライサーの操作ミスにより右中指一部切断
H30	食缶洗浄機の点検ミスによる首の打撲
H30	食器洗浄機の点検ミスによる頭部打撲・頭蓋骨折
H30	フライヤー周りの油の床清掃不十分による転倒骨折
R 2	野菜の電動スライサーの確認ミスによる右手中指の切傷

調理員については全員が非正規雇用となっており、退職や採用を繰り返している状況となっています。非正規職員は R2 年 4 月までの直近 5 年間で 50 人が退職しています。そのため、調理の知識・技術の伝達が十分に行われず、調理現場の運営が安定しない状態となっています。また、調理責任者がいないため、調理現場の監督や突発的な対応などに苦慮しています。

併せて、管理・指導できる正規調理員がいないため、調理現場での事故が発生しており、現場の安全性確保と調理員の育成が難しい状態となっています。

現在の調理員数をみても、予定人員より不足している状態であり、市での調理員の確保ができなくなりつつあります。

調理現場における運営リスクは非常に高いものとなっており、喫緊の課題といえます。

第2章 自校給食施設の長期統合計画

1 自校給食施設に関する市計画の概要

自校給食施設の課題解決のため、長期的計画として「古河市教育振興基本計画」および「第2次古河市総合計画第Ⅱ期基本計画（2020～2023）」並びに「古河市公共施設適正配置基本計画（2020年度～2029年度）」では次のように示しています。

■「古河市教育振興基本計画」より抜粋

【施策の方向】

- ①自校給食室の円滑な運営を図ります。
- ②自校給食室の施設・設備の適切な維持管理に努めます。
- ③将来的な自校給食室の運営方式（調理の民間委託）について検討します。
- ④自校給食施設の老朽化による大規模改修が必要な場合は、段階的に学校給食センターへの移行を検討します。

■「第2次古河市総合計画第Ⅱ期基本計画」より抜粋

②自校給食室の運営管理

古河地区小学校の自校給食室を学校給食センターへと段階的に統合することについて、関係機関と連携し、協議を進めていきます。統合までは、運営手法の検討や施設・設備の適切な維持管理に努め、自校給食事業の円滑な運営を行います。

■「古河市公共施設適正配置基本計画」より抜粋

【基本的な考え方】

- 学校給食法に基づき学校給食を調理・提供する機能は継続します。
- 自校方式給食室は、施設の改修、設備の更新時期を見据え、給食センターへの集約を計画的に進めます。なお、集約が実現するまでの間、必要な設備機器の更新、衛生・労働環境の整備対策を行います。
- 給食センターは、自校方式給食室の集約を見据え、現施設の規模のあり方について整備手法を含め検討します。
- 安定的な給食提供のため、自校方式給食室の管理運営については、調理業務の民間委託を検討します。

自校給食施設については、長寿命化を図りながら、段階的に給食センター等へ統合（移行・集約）を実施することとなっています。

また、安定的な給食提供のため、民間事業者への委託を検討することとなっています。

2 給食センターと自校給食室の食数と施設容量

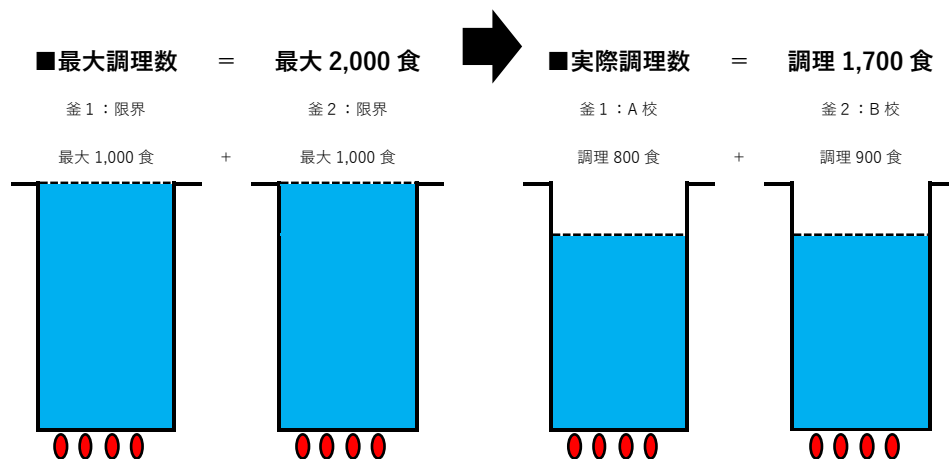
自校給食室を、現在の給食センターへ統合（移行・集約）する場合は、それぞれの食数や施設容量を考えていく必要があります。

自校給食室の場合、施設内の調理器具を1学校分の割り当てに使用でき、配送の都合を考えることは不要ですが、給食センターの場合、献立や学校毎に調理器具の割り振りが必要であったり、配送コンテナ数などを考慮する必要があります。

- ・給食センターの調理可能数の考え方（設備機器割り振りや突発的な対応を考慮）
最大調理数 12,000 食 × 稼働率 80～85% = 9,600～10,200 食
（最大調理数の図解は下記のとおり）

最大調理数の図解

例. 調理釜の釜割り



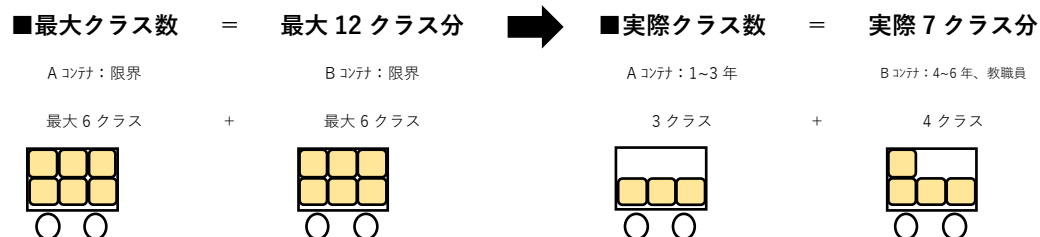
- ・給食センターの配送可能数の考え方

1 コンテナ（最大 6 クラス分） × コンテナ保管器具 79 ヲ所 = 474 クラス
理論上は 474 クラス分ですが、実際には学校毎に割り振るため、1 学校 2～4 コンテナを必要とします。

令和 2 年度時点では、給食センター受配校 26 校で 284 クラス 74 コンテナを使用しています。（コンテナの図解は下記のとおり）

コンテナの図解

例. コンテナの積載量



令和 2 年度時点の必要コンテナ数の現状は以下のとおりとなっています。

【自校給食校の食数および現在使用（将来必要）コンテナ数】

学校名	食数	調理可能食数	クラス数	使用（必要）コンテナ	残り使用可能コンテナ
古河第一小学校	370	500	13	3	
古河第二小学校	484	600	15	3	
古河第三小学校	356	500	13	3	
古河第四小学校	494	700	15	3	
古河第五小学校	153	300	7	2	
古河第六小学校	525	700	16	3	
古河第七小学校	600	600	18	4	
給食センター	8,985	10,200	284	74	5（1～2 校分）

（R2.11 月末時点）

3 自校給食室の長寿命化と統合の検討

①基準となる統合手法についての検討

自校給食室の長寿命化と統合については、様々な整備手法が想定できますが、基準となる手法として、現在の施設を活用し、人口の自然減少による統合を図った場合について考えてみました。

「日本の市町村別将来人口推計人口」の古河市（平成 25 年 3 月）を基に、0 歳～19 歳の 5 年毎の人口増減率の算出を行います。

【今後 25 年間の若年層の人口推移】

年 度 （推計値）	0～19 歳推計人口	R2 からの増減率（％）
R 2	22,574	100.0
R 7	20,816	92.2
R12	19,225	85.2
R17	17,878	79.2
R22	16,562	73.4
R27	15,453	68.5

人口増減率を、令和 2 年の市内全体の給食提供数に反映させ、今後必要となる市内全体のコンテナ数を算出します。

【今後 25 年間の給食センターへの統合とコンテナ数の相関】

年 度	自校給食室 コンテナ	給食センター コンテナ	合計必要 コンテナ	給食センター コンテナ保管上限
R 2	21	74	95	79
R 7	21	74	95	79
R12	19	72	91	79
R17	18	70	88	79
R22	18	68	86	79
R27	17	65	82	79

給食センターコンテナ保管数上限に対して、25 年後の推計値でも 3 コンテナ分不足しているため、人口減少による現給食センターへの統合は相当年数が必要となります。

現状では、給食センターへの統合は、1 校ないし 2 校となります。

また、3 校目以降の統合は 10 年後の令和 12 年以降となります。

そのため、短期的には 1 校ないし 2 校の統合を行い、令和 12 年まで設備の長寿命化を図っていくという手法を基準とします。

これを「統合方式 A」とします。

この手法の場合、既存施設を活かしているため統合コストは低くなりますが、長寿命化のランニングコストが発生してきます。また、統合までに長期の年数を必要とします。

4 自校給食室の統合手法の検討・比較

現在の施設を活用し、人口の自然減少による統合による「統合方式 A」と、それ以外の手法の統合検討と比較について考えてみました。

①短期的視点と長期的視点に分けて考えます。

- ・短期的視点は今後の動向や推移が予測しやすく、長期的視点になるほど、予測不可能な要素が多くなるため、視点を 2 つに切り分けて考えています。

②短期的視点による統合手法

- ・短期的には「統合方式 A」により、現給食センターへ統合可能な給食室を統合した方が、その分の修繕・更新等のランニングコストが発生しないため、費用対効果に優れているといえます。

③長期的視点による統合手法

- ・長期的な視点からは、統合手法を次のように A～D の 4 つの方式に場合分けし、比較・検討を行いました。

【自校給食室統合の整備手法】

方式区分	統合方式 A 人口減自然統合方式	統合方式 B 現センター拡張方式	統合方式 C 現センター別棟新設方式	統合方式 D 古河地区新設方式
比較事項	・ 工期中影響なし ・ 初期費用は低め ・ 維持管理費低め ・ 配送費用は高め ・ 調理時間は中程度 ・ 配送時間は中程度	・ 工期中給食停止 ・ 初期費用は低め ・ 維持管理費低め ・ 配送費用は高め ・ 調理時間は長め ・ 配送時間は長め	・ 工期中影響なし ・ 初期費用は中程度 ・ 維持管理費中程度 ・ 配送費用は高め ・ 調理時間は中程度 ・ 配送時間は中程度	・ 工期中影響なし ・ 初期費用は高め ・ 維持管理費高め ・ 配送費用は低め ・ 調理時間は短め ・ 配送時間は短め
土地	現有地のみで 対応可	本体建物の南東 隣接地に拡張が 必要	センター隣接地に 拡張が必要	市内に土地の確保 が必要
給食処理 能力	・ 調理能力は現状 のまま ・ コンテナは現状のまま	・ 調理能力は現状 のまま ・ 配送コンテナはプラス 20	・ 調理配送は最大 3,500 食	・ 調理配送は最大 3,500 食
建物・ 設備等概算	新規建築等なし	約 5 億円以上 (R1 時価)	約 18 億円前後 (R1 時価)	最低 18 億円以上 (R1 時価)
実現期間	25 年以上必要	工期は 1 年程度	工期は 2 年程度	工期は 2 年以上

「統合方式 A」は、期間は要するものの費用対効果に優れています。

「統合方式 B」は、工期中は給食提供ができなくなり、特定の土地の取得が必要となりますが、7 校統合を最も早期に実現できます。また、費用負担も他と比較すると低めです。

「統合方式 C」は、特定の土地の取得が必要となり、比較的費用負担が高いですが、早めに 7 校統合が可能となります。

「統合方式 D」は、古河地区内に土地が必要かつ費用負担が高くなりますが、配送面で優れているため、適温での給食を提供しやすい環境といえます。

どの方式も一長一短がありますので、今後の社会および市の情勢や給食に係る状況をみながら、随時検討をしていきます。

なお、アレルギー除去食の対応については、対応可能なアレルゲンの種類や食数などの課題があります。

5 自校給食室の運営内容の検討

自校給食室の望ましい運営について検討してみました。
給食室の運営については、次の条件を満たすことが必要と考えます。

- ①安全安心な給食の提供のため、事故や調理ミスのない運営が出来ること。栄養士や調理員による衛生管理が充分であること。

また、栄養士の献立や指示を的確に遂行可能な運営が出来ること。

②安定的な給食の提供のため、調理員の欠員対応など現場管理の行き届いた調理体制が構築出来ることや、調理員の育成・指導が出来る体制であること。

また、献立に則した給食調理のために、調理知識や技術の伝達が出来ること。

6 自校給食室の調理主体および運営方法の検討・比較

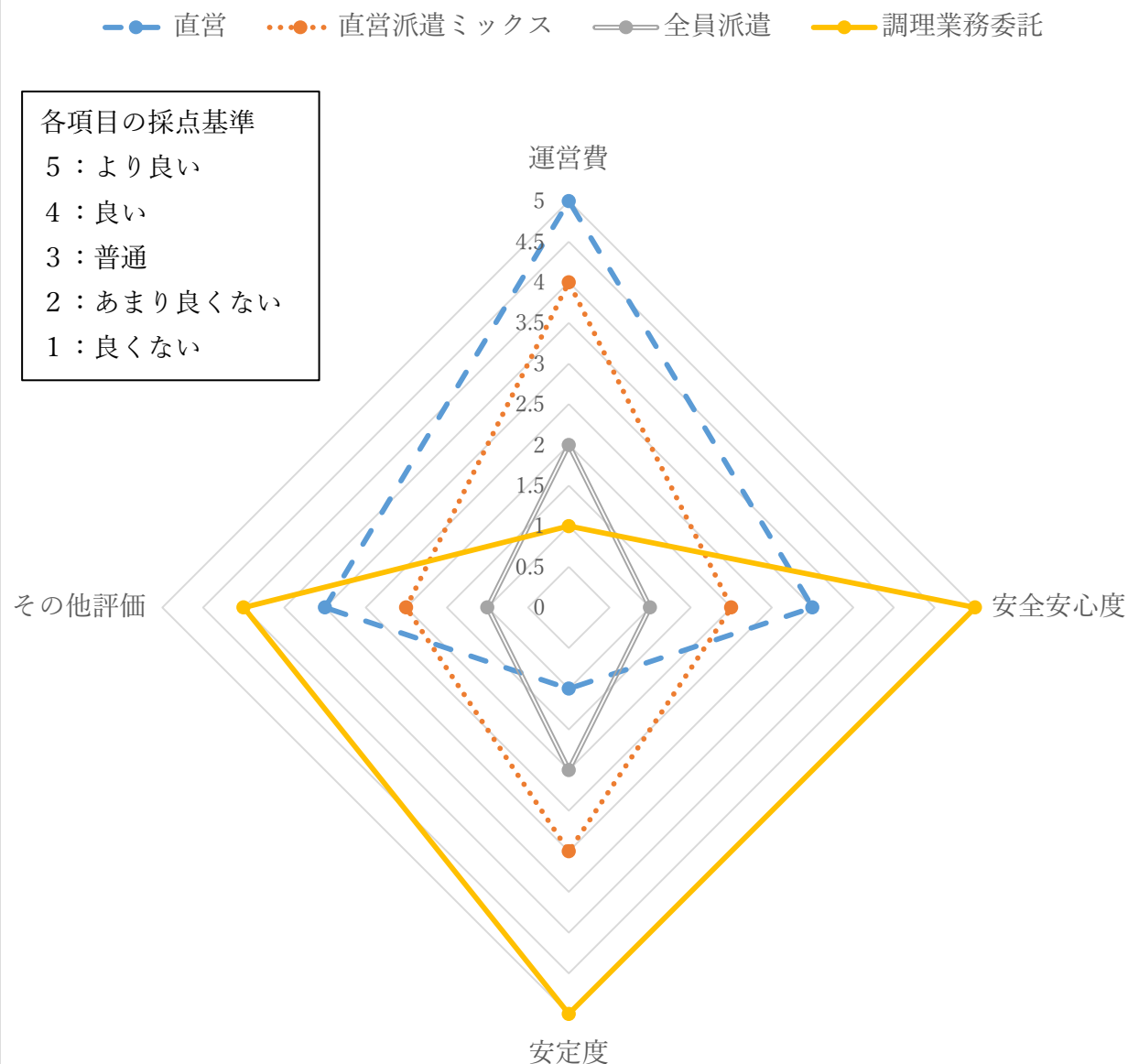
項目5で述べた安全安心・安定的な給食の提供のため、自校給食室の調理主体および運営方法の検討・比較について次のとおりとなります。

なお、献立作成業務については、調理業務の範囲としないことから、検討・比較から除外いたします。

【給食室の調理主体および運営方法の比較】

調理主体 運営方法	市会計年度職員 直営	市会計年度職員 直営派遣ミックス	派遣職員 全員派遣	民間事業者 調理業務委託
概要	・調理員を非正規雇用で運営	・調理員を非正規雇用で運営 ・不足分を派遣依頼	・派遣会社に全員派遣依頼	・民間事業者へ調理業務を委託
特徴	①運営費 ・調理責任に対して、会計年度職員の賃金が安い ②安全安心度 ・過去に事故が発生している ・調理員の育成や指導が出来ない ③安定度 ・調理員欠員により常に給食停止と隣り合わせ ④その他 ・人員が集まりにくい	①運営費 ・派遣調理員は会計年度職員より時給が高い ②安全安心度 ・派遣調理員は日替わり運営 ・調理員の育成や指導が出来ない ③安定度 ・派遣や会計年度職員に運営責任はない ④その他 ・現場の指揮命令（監督）者が必要	①運営費 ・時給が高い ②安全安心度 ・全員日替わり運営 ・管理者や指導者がいない ③安定度 ・派遣職員に運営責任はない ④その他 ・現職調理員は1年間は派遣職員として勤務できない ・現場の指揮命令（監督）が必要	①運営費 ・正規職員がいる ②安全安心度 ・衛生管理度が高い ・責任者のもと、栄養士の指示を適切な人員配置により実行 ③安定度 ・欠員等は事業者内部で対応 ・技術や知識の伝達出来る ④その他 ・望ましい調理体制を構築しやすい
7校運営 概算費用 (3年間)	約2億7千万円 36名会計年度職員 (R2現在)	約2億8千万円 32名会計年度+4名派遣 (R2現在)	約3億7千万円 36名派遣 (R2現在)	約4億1千万円 49名業務委託 (R2現在)
比較評価	△ 事故や欠員などによる運営リスクが高い。 また、安定性に欠ける。	△ 非正規雇用職員に派遣職員の指揮命令を実施させることになる。 また運営リスクが高い。	× 現場の指揮命令や指導者がいないため、現場の運営や管理が不可能。	○ コストは高いが、安全安心・安定的な給食提供が可能。

運営方法別評価のレーダー比較



給食においては、児童生徒への安全安心・安定的な給食提供が最も大切な事項であると考え、運営方法の比較評価をすると、調理業務委託による運営が優れていると判断できます。

業務委託の場合、選定方法については、随意契約（プロポーザル方式）または指名競争入札のどちらかが候補となりますが、安全安心・安定的な給食提供を考慮すると、業務に対する事業者の取り組みや実態が分かりやすい随意契約（プロポーザル方式）による方法が望ましいと考えます。

第3章 自校給食施設の短期統合計画

自校給食室の短期統合は次の4項目となります。

1 自校給食施設の短期的統合に係る計画食数の検討

短期的統合を実施するにあたり、学校給食センターでの計画食数やコンテナ等の容量などを検討する必要があります。

短期的には、2章の項目2・3で記載しているように、現実的には500食～1,000食かつ1校～2校が限界となります。最大限費用対効果を発揮させるためには、2校統合を実施すること望ましいと考えます。ただし、1,000食分まで統合すると※親子給食等の実施が困難となるため、調理配送能力に余裕を持たせることも考慮すべき点です。

現実的な運用としては、現在食数に600食程度を統合し、400食程度は余力を持たせることが必要であると考えます。これは、各学校で同時に親子給食が1学年分発生（約400食）した場合を想定しています。

統合する給食室を決める要因としては下記の2点となります。

- ①2校で600食程度になる組み合わせである。
- ②費用対効果のため施設設備の劣化による更新(予定)時期が近い給食室である。

①2校で600食程度になる組み合わせは次のとおりです。

- 1. 古河第一小学校（370食）と古河第三小学校（356食）＝726食
- 2. 古河第一小学校（370食）と古河第五小学校（153食）＝523食
- 3. 古河第二小学校（484食）と古河第五小学校（153食）＝637食
- 4. 古河第三小学校（356食）と古河第五小学校（153食）＝509食
- 5. 古河第四小学校（494食）と古河第五小学校（153食）＝647食
- 6. 古河第五小学校（153食）と古河第六小学校（525食）＝678食

②上記の組み合わせによる設備の更新(予定)時期は次のとおりです。

- 1. R6とR4 2. R6とR4 3. R13とR4 4. R4とR4 5. R12とR4 6. R4とR7

学校名	更新時期
古河第一小学校	R 6
古河第二小学校	R13
古河第三小学校	R 4
古河第四小学校	R12
古河第五小学校	R 4
古河第六小学校	R 7
古河第七小学校	R 5

上記2点の要因を総合的に判断すると、「4. 古河第三小学校給食室と古河第五小学校給食室」の統合が妥当であると判断できます。

※親子給食等…児童生徒と保護者による親子での喫食や家庭教育学級活動による保護者の喫食など、一時的に給食増となる。

2 短期統合に係る給食センターの整備

自校給食室を統合する場合、併せて学校給食センター側での準備が必要となります。準備する内容として挙げられるのは、次のとおりです。

新規に準備するものとして、配送用コンテナ、配送車、配送車運転手・助手、一部食器類、食缶類、食缶用器具保管庫などが必要となります。なお、食器については自校給食室と同じものを使用しているため、一部は移行により準備可能です。また、調理員については、現在の給食センターの作業人数により対応が可能です。

給食献立については、設備等の都合により、給食センターの献立を採用することとなります。

3 短期統合に係る自校配膳室の整備

自校給食室を統合する場合、統合対象校の給食配膳室での準備が必要となります。準備する内容として挙げられるのは、次のとおりです。

新規に準備するものとして、給食配膳員、配膳室用台車、配膳室用冷凍庫および冷蔵庫、配膳室用棚などの備品が必要となります。

また、学校によっては配送車用プラットフォームの整備が必要となります。

4 短期統合に係る配送計画の検討

自校給食室を統合した場合の配送・回収計画について検討してみました。

現在の給食センターの配送は、配送車 9 台と予備車 1 台により「調理終了後 2 時間以内の喫食」を、綿密な計画のもと実施しています。予備車は車検や配送トラブルの際に必要となるため、通常時には使用不可となります。

そのため、現在の状態で自校給食室統合を実施した場合、法令の順守や給食時間に間に合う提供ができないこととなります。

自校給食室の統合の際には、必要コンテナ数に応じて、配送車を新たに用意する必要が生じます。

第4章 統合後の給食施設の利活用

1 統合した給食施設の利活用

統合した後の給食室については、空きスペースとなりますが、「古河市公共施設適正配置基本計画」に基づき、全庁的な利活用について、施設の耐久性や劣化度合いを考慮しながら、子育てや教育施設等として利活用できるよう検討することが必要です。

利活用の例としては、児童クラブ施設のスペースへの転用などが考えられます。

第5章 短期統合の実施に向けて

1 事業スケジュール

短期的には、調理業務委託を実施し、古河第三小学校給食室および古河第五小学校給食室の統合の実施が妥当であると考えます。

そのための事業スケジュールを、下記の予定としました。

【短期統合までのスケジュール】

	R2 年度	R3 年度	R4 年度	R5 年度	R6 年度以降
R2 計画策定					
R3 調理業務委託予算措置					
R3 調理業務委託（ﾌﾟﾛﾎﾟ）					
R3 調理業務委託準備期間					
R3 調理業務委託開始					
R3 学校・保護者統合説明					
R3 実施計画					
R3 統合予算措置・準備					
R4 統合予算措置・準備					
R4 対象校 2 校統合					
教育委員会	議案と決定 				
学校給食運営審議会	諮問と答申 				
議会（全協）		報告 			

2 概算事業費 (R2 予算基準増減)

調理業務委託化および統合による事業費の概算については、令和2年度の当初予算を基準として、新規計上分と減額分が考えられます。

【新規計上分】

年度	項目	内訳	金額 (千円)	備考
R3	調理委託	人件費	138,125	正社員・パート・社保等
		消耗品・他経費		消耗品・営業経費等
		保菌等検査費		衛生検査費等
	配送車購入	3t車(特注架装)	10,000	給食用配送車(特注)1台
	コンテナ購入	三小・五小分	6,000	コンテナ6台
	食器等購入	三小・五小分	6,000	三小・五小分の食缶等
	備品等購入	三小・五小分	3,000	冷蔵庫・冷凍庫・什器等
R4	調理委託	人件費	116,979	正社員・パート・社保等
		消耗品・他経費		消耗品・営業経費等
		保菌等検査費		衛生検査費等
	配送車維持費	車検等維持費	500	配送車維持費
	配送員	シバ-配送員2名	2,700	三小と五小用配送員
	配膳員	配膳員4名	3,828	三小・五小配膳員4名
R5	調理委託	人件費	106,406	正社員・パート・社保等
		消耗品・他経費		消耗品・営業経費等
		保菌等検査費		衛生検査費等
	配送車維持費	車検等維持費	500	配送車維持費
	配送員	シバ-配送員2名	2,700	三小と五小用配送員
	配膳員	配膳員4名	3,828	三小・五小配膳員4名
R6	調理委託	人件費	106,406	正社員・パート・社保等
		消耗品・他経費		消耗品・営業経費等
		保菌等検査費		衛生検査費等
	配送車維持費	車検等維持費	500	配送車維持費
	配送員	シバ-配送員2名	2,700	三小と五小用配送員
	配膳員	配膳員4名	3,828	三小・五小配膳員4名

【減額分】

年度	項目	内訳	金額 (千円)	備考
R3	会計年度 職員減額 (調理員)	人件費	▲85,595	会計年度職員・社保等
		消耗品	▲3,866	消耗品
		保菌等検査費	▲1,504	衛生検査費等
R4	会計年度 職員減額 (調理員)	人件費	▲85,595	会計年度職員・社保等
		消耗品	▲3,866	消耗品
		保菌等検査費	▲1,504	衛生検査費等
R5	会計年度 職員減額	人件費	▲85,595	会計年度職員・社保等
		消耗品	▲3,866	消耗品

	(調理員)	保菌等検査費	▲1,504	衛生検査費等
	給食室減額	他需用費、委託等	▲1,100	三小・五小運営費減額
	学校分減額	光熱水費等	▲4,800	三小・五小学校減額分
R6	会計年度 職員減額 (調理員)	人件費	▲85,595	会計年度職員・社保等
		消耗品	▲3,866	消耗品
		保菌等検査費	▲1,504	衛生検査費等
	給食室減額	他需用費、委託等	▲1,100	三小・五小運営費減額
	学校分減額	光熱水費等	▲4,800	三小・五小学校減額分

【新規分と減額分の差額（R2予算額を基準とした場合）】

年度	新規分 (千円)	減額分 (千円)	差額 (千円)	備考
R3	163,125	▲90,965	72,160	
R4	124,007	▲90,965	33,042	
R5	113,434	▲96,865	16,569	
R6	113,434	▲96,865	16,569	

第6章 事業実施に向けた今後の進め方と課題

1 事業実施の今後の進め方

給食室の統合にあたっては、学校および関係者の理解が必要と考えます。

このことから、関係者等へ周知を図りながら計画を進めていきます。

また、短期統合後、人口の自然減少による現給食センターへの統合は、相当期間を要することから、長期計画の随時見直しを行う必要があります。

2 今後の課題

短期統合以外の給食室については、児童生徒数の減少具合など今後の古河市の給食に関わる動向を踏まえ、こういった手法で統合を進めていくか検討していく必要があります。