

学校給食における スクールランチの導入

留萌市教育委員会
学校給食センター

企業誘致・スクールランチの導入について（案）

概要

- 現在の留萌市学校給食センター（H3.1供用開始）について、建物・土地・施設内の調理機器等のすべてを民間の食品製造業者に売却し、業者側では施設を一部改修した上で他の自治体も含む給食調理・配食サービス等の製造拠点を形成する。
従来の市町村にある小中学校の学校給食のみを扱う民間企業委託方式とは、まったく異なるもの。
- これまでの市内小中学校の学校給食の提供については売却先の事業者が提供する給食事業『(仮称)スクールランチ』に移行・導入

学校給食が抱える課題

1. 給食センター施設の老朽化

- ・施設の長寿命化を図るための経費の増加(約2億円)
- ・引き続き児童生徒数の減少が見込まれる中、将来的な全面建替の行政負担(約15億円)

2. 安定的な調理体制の確保

- ・慢性的な調理員の不足(欠員)により調理業務に苦慮

3. 物価高騰に伴う給食費への影響

- ・食材や光熱費高騰の影響による給食費への反映(保護者負担の増)

4. アレルギーを持つ児童生徒への対応

- ・食物アレルギーの児童生徒へのアレルギー対応給食の提供

5. 給食費の管理徴収業務の軽減

- ・給食費の管理徴収業務における教職員の業務負担軽減

6. 少子化の進行による地元業者への影響

- ・少子化の進行による児童生徒への給食提供数の減少に伴う、地元業者による調理や食材調達への減少

民間事業者への移行の効果

1. 市の財政負担の軽減

- ・これまで学校給食の運営に要していた行政経費年間 約9,000万円からコスト軽減が図られる。(人件費、施設管理費等)
- ・今後見込まれる給食センターの大規模改修・整備や将来的な全面建替の行政負担が事業者側に移行

2. 雇用と関係人口の増による調理体制の安定的確保等

- ・民間食品製造事業者の製造拠点となる施設として常時稼働になり、待遇改善にもつながるとともに、地元雇用の拡大と関係人口の増加が図られる。

3. 保護者負担の軽減

- ・学校給食の運営に要していた人件費や施設管理費等の予算を有効活用し、給食費の保護者負担軽減やアレルギー対応食の提供に充てることができる。

4. アレルギー対応給食の提供が可能

- ・他自治体の給食提供などで行っている実績から「アレルギー代替給食」による給食提供が可能となる。

5. 給食費管理徴収業務に係る学校現場の負担軽減

- ・教職員の働き改革として求められている給食費管理徴収の負担軽減についても、給食費徴収は事業者側が実施することから業務負担の軽減が図られる。

6. 少子化による地元業者への影響緩和

- ・他自治体の給食や幼稚園、高校などの給食開始による給食数確保により食材調達減少の緩和が図られる。

更に期待される効果

① 子どもたちが喜ぶ美味しくて豊富なメニュー

- ・スクールランチの献立メニューは、残食が少なくなるように工夫が凝らされており、多彩で豊富な子どもたちが喜ぶメニューとなっている。
- ・毎月管理栄養士の監修により充分な栄養を摂取できるよう配慮。地元食材を使った献立を積極的に取り入れ、子どもたちに味わってもらい地域を学ぶ機会となる。

② 幼稚園等への給食提供による子育て支援

- ・幼稚園、保育園や高等学校への給食提供が可能となる等、新たなサービス向上による子育て支援が図られる。(7/19 市内幼稚園から「要望書」提出あり)

③ 食育の取組の推進・強化

- ・小中一貫(6年+3年)の食育プログラムによる食育の推進・強化(各学校の食育計画に基づく学年や成長に応じた食育指導や地元食材による地域を学ぶ食育の推進など)

④ 地元業者との共存共栄

- ・少子化による給食数の減少により、地元業者による調理や食材調達の減少が進んでいく中、他自治体の給食調理を担うことで給食数の維持から増加が見込まれるとともに、新たなサービスの展開を担う製造拠点となることで、さらなるビジネスチャンスにつながることを期待される。

1. 企業誘致・スクールランチの導入

【概要】

- 現在の留萌市学校給食センター（H3年供用開始）について、建物・土地・調理機器等のすべてを民間事業者に売却し、学校給食センターに係る国への起債償還、補助金・交付金の返還に充てる。
- その後、事業者側が施設を一部改修した上で「他の自治体も含む学校への給食提供」や「給食以外の配食サービス」などを行う製造拠点を形成

1. 企業誘致・スクールランチの導入

○これまでの市内小中学校の給食提供については
売却先の事業者が提供する

『スクールランチ(仮称)』を導入



他の自治体で行われている学校給食のみの調理・配送等
を扱う民間委託とは異なる新たな方式

2. 現状・課題

1. 給食センター施設の老朽化

- ・施設の長寿命化を図るための経費増加(約2億円)
- ・引き続き児童生徒数の減少が見込まれる中、将来的な全面建替の行政負担(約15億円)



2. 安定的な調理体制の確保

- ・慢性的な調理員の不足・欠員により調理業務に苦慮

3. 物価高騰に伴う給食費への影響

- ・食材価格や光熱費高騰による給食費への影響
(保護者負担の増)

2. 現状・課題

4. アレルギーを持つ児童生徒への対応

- ・ 食物アレルギーの児童生徒へのアレルギー対応給食の提供について、現状の施設・設備、体制では困難

5. 給食費の管理徴収業務の軽減

- ・ 給食費の管理徴収業務における教職員の業務負担軽減（働き方改革）

6. 少子化の進行による地元業者への影響

- ・ 少子化の進行による児童生徒への給食提供数の減少に伴う地元業者による調理や食材調達の減少

3. 効果

1. 市の財政負担の軽減

- これまで学校給食の運営に要していた行政経費 **年間 約9,000万円からコスト軽減**が図られる。
- 今後見込まれる給食センターの大規模改修・整備や **将来的な全面建替の行政負担が事業者側に移行**

2. 雇用と関係人口の増による調理体制の安定的確保

- 民間食品製造事業者の製造拠点となる施設として常時稼働になり、**待遇改善**にもつながるとともに、**地元雇用の拡大と関係人口の増加**が図られる。

3. 効果

3. 保護者負担の軽減

- ・ 学校給食の運営に要していた人件費や施設管理費等の予算を有効活用し、給食費の保護者負担軽減やアレルギー対応食の提供に充てることができる。

4. アレルギー対応給食の提供が可能

- ・ 他自治体の給食提供などの実績から「アレルギー代替給食」による給食提供が可能となる。

5. 給食費管理徴収に係る学校現場の負担軽減

- ・ 教職員の働き改革として求められている給食費管理徴収の負担軽減についても、給食費徴収は事業者が行うことから業務負担の軽減が図られる。

3. 効果

6. 少子化による地元業者への影響緩和

- ・他自治体の学校給食や幼稚園、高校等の給食導入による給食数確保により食材調達や調理・加工賃の減少緩和が図られる。

さらに期待される効果として

① 子どもたちが喜ぶ美味しくて豊富なメニュー

- ・スクールランチの献立メニューは、残食が少なくなるように工夫が凝らされており、多彩で豊富な子どもたちが喜ぶメニューとなっている。
- ・地元食材を使った献立を積極的に取り入れ、子どもたちに味わってもらい地域を学ぶ機会となる。

3. 効果

② 幼稚園等への給食提供による子育て支援

- ・ 幼稚園や高校などへの給食提供も可能となり、
新たなサービス展開による
子育て支援が図られる。

(7/19 市内幼稚園から「要望書」提出あり)



③ 食育の取組の推進・強化

- ・ 小中一貫(6年+3年)の**食育プログラムによる食育**
の推進・強化 (各学校の食育計画に基づく学年や成長に応じた食育指導や地元食材による地域を学ぶ食育の推進など)

3. 効果

④ 地元業者との共存共栄

- ・ 少子化の進行による給食数の減少により、地元業者による調理や食材調達の減少が進んでいく中、他自治体の給食調理を担うことで給食数の維持～増加が見込まれるとともに、新たなサービス展開を担う製造拠点となることで、さらなるビジネスチャンスにつながることが期待される。

人口減少や財政難が深刻化する中、子どもたちへの給食提供を安定的に続けていくための新たな仕組みとなるもの

4. スクールランチとは

スクールランチとは

- ①学校や幼稚園・保育園の給食提供について、**民間事業者が設置者から委託**を受け、給食メニュー提供する方式
- ②子どもたちが心身ともに健康で育つことができるよう**安全で栄養バランスを考えられた献立**を提供
- ③市が導入を検討している「**スクールランチ**」は**これまでと同様に主食・副食と牛乳がセット**になった献立です。



4. スクールランチとは

子どもたちが喜ぶ豊富なメニュー

スクールランチの献立は、残食が少なくなるように様々な工夫が凝らされており、多彩で豊富な子どもが喜ぶメニューとなっています。



貝だくさんな
シーフード和風スパゲッティ

地元食材の積極的な活用

「地産地消」の大切さを伝えるため、地元食材を活用した献立を積極的に取り入れ、子どもたちが味わうことにより地域を学ぶ機会になります。



様子町の地元食材「天然秋鮭」を
使ったメニュー

食育活動の推進・強化

小中一貫（6年＋3年）の食育プログラムにより、各学校の食育計画に基づく食育授業や食育だよりの発行など、食育に関する活動の充実が図られます。



家庭科の調理実習による食育指導

4. スクールランチとは

食物アレルギーにも対応

アレルギー対応設備により、アレルギー物質の混入を防ぎ品質管理を徹底。「アレルギー代替食」の対応が可能となります。

(アレルギー代替食の追加料金は公費負担を予定)



幼稚園等への給食提供による子育て支援

幼稚園・保育園や高校への給食提供が可能となる等、新たなサービスによる子育て支援につながります。

(市内幼稚園から保護者の負担軽減に向けた給食提供の「要望書」の提出をいただきました。)



道内スクールランチ導入自治体

様似町(R3.9)、愛別町(R4.4)、初山別村(R4.4)

道外スクールランチ導入自治体

新潟市、名古屋市、京都市、大阪市
広島市、横浜市、川崎市、相模原市 など

4. スクールランチとは

学校給食は「学校給食法」によって、安全で栄養バランスの優れた献立が提供されるように定められていますが「**スクールランチ**」も**文部科学省**における**学校給食の考え方と同様**です。

優れた栄養バランス

「学校給食実施基準」等により、子どもたちの発達段階に応じて必要な栄養をバランス良くとることができるよう、毎日の献立が作られます。

徹底した衛生管理

「学校給食衛生管理基準」等により、食品選定から子どもたちへ給食が届くまで、食中毒などの事故が起こらないよう徹底した管理がなされます。

メニューへのこだわり

献立メニューは残食が少なくなるよう工夫を凝らし、多彩で豊富な子どもたちが喜ぶメニューとなります。専任の管理栄養士の監修により十分な栄養を摂取できるように配慮しながら、各市町村の「地産地消」の取組にも対応します。

食育の取組の推進

小中一貫(6年+3年)の食育プログラムにより食育の推進・強化を図るとともに、各学校の食育計画に基づく、学年や成長に応じた食育指導や地元食材、旬の食材を積極的に活用し、子どもたちに味わってもらい地域を学ぶ機会となります。