

特集 日本海振興と留萌地域活性化に向けた 5つの「核・拠点形成」づくり シリーズ最終

民間企業等と連携した「①アウトドア観光の拠点」「②未来志向型教育の拠点」「③食料安全保障の拠点」「④再生可能エネルギーの拠点」「⑤食品製造の拠点」といった5つの核・拠点形成づくりによる新しい産業の創出と雇用・関係人口増に向けてチャレンジし、本市の持続的な発展を目指します。シリーズ最終となる10月号では、「⑤食品製造の拠点」について掲載します。

問 市・政策調整課

TEL 42-1809

問 市・学校給食センター

TEL 42-2079

5 子育て支援と食品製造の拠点

■背景

- ①学校給食センターの老朽化
- ②給食調理員の不足
- ③物価高騰に伴う給食費への影響
- ④施設の余剰能力の有効活用



学校給食センターの民営化による食品製造の拠点づくり

学校給食センターの民営化については、R5.8末現在、教育委員会において協議・検討中

現在の学校給食センターの建物・土地・調理機器等を民間事業者へ有償譲渡し、給食調理・提供など、学校給食事業の民営化を図り、施設の余剰能力を有効活用をすることにより、食品製造の拠点化を形成する。

子育て支援

・学校給食事業の民営化によって生じる財政効果額を活用し、給食費保護者負担額の軽減やアレルギー代替食の提供、地元食材の活用拡大などの子育て支援事業の充実が期待できます。

食品製造の拠点

・施設の余剰能力の有効活用（稼働率の向上）による要望のある幼稚園の他、高校への給食提供、高齢者などへの給食・配食サービス事業が展開・拡大されることにより、食品製造の拠点化が図られます。

■期待される効果

- ★施設の大規模改修費用や将来的な全面建替えに伴う行政負担の軽減が図られます。
- ★財政効果額の活用による学校給食費保護者負担額の軽減、アレルギー代替給食の提供、地元食材の活用拡大を図ります。
- ★事業者が必要な人員を確保することから、給食調理体制の安定的確保が図られます。
- ★事業者との協力・連携による栄養バランスの取れた豊富で多彩な給食を提供します。
- ★教職員の給食費管理徴収業務の軽減が図られます。
- ★要望のある幼稚園の他、高校への給食提供、高齢者などへの配食サービス事業が展開・拡大されることにより、新たな雇用創出や関係人口の増加が図られます。

所在地 留萌市東雲町1丁目76番地4
 名称 留萌市学校給食センター
 施設 ①敷地面積 2,365㎡
 ②建築面積 984.04㎡
 ③構造 鉄筋コンクリート平屋建
 ④供用開始 平成3年1月
 ⑤調理能力 ※建設当時 5,000食/日
 現在 2,000食/日

職員体制 (R5.8末現在)

正職員2名 栄養教諭1名
 会計年度職員12(内調理員8)名



■おしえて、学校給食事業の民営化

Q 給食費はいくらになるの？

A 物価高騰の影響により、学校給食の食材費も高騰しており、このような状況が続いた場合には、給食費を値上げしなければなりません。民営化した場合には、導入効果額の活用により、現在の保護者負担額を維持します。

現行の学校給食費	
小学生一食あたり	270円
中学生一食あたり	312円

Q 給食はどんな内容になるの？

A これまで通り、主食(米飯・パン・麺)、副食、牛乳が提供され、各学校へ温かい状態で配送されます。

Q アレルギー代替食はどんな内容なの？

A 代替食の対象となる品目は、卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば、くるみの特定原材料8品目と特定原材料に準じる、アーモンド、ごま、いか、さけ、さば、オレンジ、バナナ、りんご、牛肉、鶏肉、豚肉、大豆などの20品目を考えています。



令和5年度 かずのご給食

Q いつからはじまるの？

A 現在、教育委員会において協議している段階であり、具体的な実施時期は、決まっていません。(R5.8末現在)

持続可能な学校給食の提供へ

現在、学校給食センターは、施設の老朽化や調理員不足、物価高騰など、多岐にわたる課題を抱えており、子どもたちのために一日でも早く解決できる課題から、整理する必要があるとあります。

今後の児童生徒数の減少を見据えた効率的な事業運営や財政負担を考慮した場合、学校給食センターを民間事業者へ有償譲渡し、民間活力やノウハウを導入した学校給食事業の民営化が、抱える課題に対しての解決や子ども達にとって最善の方策であると判断しており、小中学校の学校給食の充実が図られるとともに施設の余剰能力を活用することで、新たな給食・配食サービス事業が展開され、食品製造の拠点化が図られるものと考えています。

今後子どもたちにとって安全・安心で持続可能な給食提供となるよう学校給食事業の民営化を検討していきます。