

岡山市学校給食調理場再整備指針

(案)

令和５年７月
岡山市教育委員会

目次

◇はじめに（指針策定の趣旨）	3
1 岡山市の給食調理場の現況と課題.....	3
(1) 現況.....	3
(2) 課題.....	5
2 これまでに確認された方向性.....	6
(1) 給食調理場の老朽化対応や集約化に関する主な意見（要旨）	6
(2) 大きな方向性として確認された事項等.....	6
(3) 今後の検討課題とされた事項.....	7
3 給食調理場の再整備にあたっての基本的な考え方（再整備指針）	8
(1) 各給食調理場の再整備の基本的な考え方（中学校・小学校・学校給食センター） ..	8
(2) その他の基本的な考え方.....	8
【参考】	
図表3 「自校調理場の基本的考え方」と「学校給食センターの各エリアと自校調理場分布状況」	10
別表1 給食調理場の現況.....	11

◇はじめに（指針策定の趣旨）

本市の学校給食は、8施設の「学校給食センター」と91施設の「自校調理場（各学校内にある調理場）」により、日々約53,000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。

しかし、これらの学校給食調理場（以下「給食調理場」という。）の半数近くが既に築41年以上を経過していることから、老朽化への対応が迫られています。

また、人々の食生活の変化や少子化による児童生徒数の減少など、学校給食を取り巻く環境は変化してきており、こうした中、「食育」が積極的に推進され、「食物アレルギー対応」の研究が進むとともに、給食提供の方法も時代とともに変化してきました。

さらに、過去の食中毒事例などを教訓として、平成21年4月に文部科学省より示された「学校給食衛生管理基準」では、HACCP^{*1}の考え方に基づいた、より厳格な衛生管理を求められるとともに、施設の新増築、改築、修理など必要な措置を講じるように規定されています。

本市のほとんどの給食調理場は、現在の「学校給食衛生管理基準」が示される以前に建築しており、今後の老朽化への対応に併せて、学校給食に求められる衛生管理のさらなる徹底を図るためには「学校給食衛生管理基準」に基づいた施設の新増築、改築などが必要となっています。

岡山市教育委員会では、こうした状況や課題等を踏まえながら、計画的かつ円滑に給食調理場の再整備を進めるため、「岡山市学校給食調理場再整備計画」（仮称）の策定を目指しています。

本指針は、計画策定に向け、基本的な考え方をまとめたものです。

1 岡山市の給食調理場の現況と課題

（1）現況

本市の給食調理場は、昭和40年代から60年代に整備されたものが多く、築後経過年数が築後21年以上に偏っています。

小学校の自校調理場は、建築年のピークの時期が二つある状況となっており、中学校は、23施設の自校調理場のうち、21施設が築31年以上を経過している状況となっています。学校給食センターは、7施設が築後26年以上を経過している状況ですが、岡山学校給食センターについては、現在、移転建替えに向けて新岡山学校給食センター（仮称）整備運営事業を進めているところです。

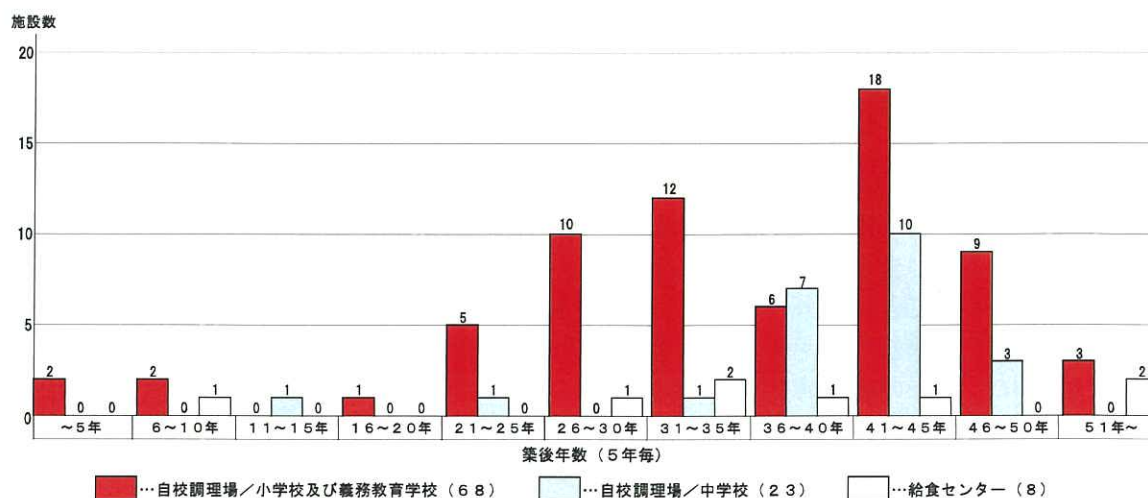
なお、新岡山学校給食センター（仮称）は整備に際して、受配校を現在の中学校5校から、新たに中学校7校を加えて集約化を図ることとしています。

ほとんどの給食調理場は、「学校給食衛生管理基準」が示される以前に建築していることから、ドライシステム^{*2}を導入している給食調理場は少なく、ほとんどがウェットシステム^{*2}となっています。

（ただし、すべてドライ運用^{*2}を図ることによって対応しています。）

- ・各給食調理場の現況は、別表1（P11～13）のとおり
- ・築後年数の5年毎での給食調理場数は、図表1のとおり

図表 1 岡山市学校給食調理場 築後年数（5 年毎）別施設数（令和 5 年 5 月現在）



給食調理場の老朽化対応の検討時期

構造の種別（鉄骨造(S)、鉄筋コンクリート造(RC)等）によって建物の耐用年数は異なりますが、「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、給食調理場の老朽化対応の検討対象となる目安は、築 40 年からと考える。

このことから、さらに築年区分を 3 期に分けて考察します。（図表 2）

図表 2 「3 期区分による給食調理場数」と「老朽化対応の考察」

No.	築年区分	給食調理場数	内 訳			
			小学校	中学校	義務教育学校	給食センター
1	築 41 年以上	46	30	13	—	3
2	築 21 年～築 40 年	46	33	9	—	4
3	築 21 年未満	7	4	1	1	1
計		99	67	23	1	8

< 3 期区分による老朽化対応の考察 >

- ・第 1 グループ（築 41 年以上）は、「何らかの老朽化対応が必要となっているもの」
- ・第 2 グループ（築 21 年～40 年）は、「第 1 グループが老朽化対応をしている間に、対応が必要となってくるもの」
- ・第 3 グループ（築 21 年未満）は、「当面、老朽化対応を考えなくてもよいもの」

第 1、第 2 グループとも全体の半数近くを占めます。

従って、「老朽化対応が必要となっているもの」及び「それに間断なく続く、老朽化対応の検討を始めなければならないもの」を合わせると、全体の約 93% を占めているということになります。

(2) 課題

現況で示すとおり、今後の老朽化への対応が喫緊の課題となっており、更新時期（建替え、大規模改修等）が集中する懸念があります。

「学校給食衛生管理基準」で求められる望ましい水準を満たすためには、現在の各給食調理場の床面積から1.5倍程度の広さが必要となり、現状の床面積では不十分なため、「建替え」又は「増築」となります。

また、給食を中断せずに建替えや増築を実施しようとするれば、仮設の給食調理場が必要となり、事業用地の確保や事業費が高額になるなどの課題が生じます。

以上のことから

給食調理場すべてを現在の配置のままで「建替え」又は「増築」を行おうとすれば、多大な財政負担等が一時的でなく相当期間続くことになります。
また、40～50年後には、同じ事態に直面することになります。

そのため、本市の給食調理場は、老朽化への対応や衛生管理基準への適合が急務となっています。

また、今日の学校給食を取り巻く環境は大きく変化しており、「食育の充実」や「食物アレルギー対応」に対する社会的要請、少子化の進行に伴う児童生徒数の減少等の課題にも配慮しながら、今後も将来に渡って安全で安心な学校給食を安定的、継続的に提供できる体制を整える必要があります。

2 これまでに確認された方向性

岡山市学校給食運営検討委員会[※]において、以下のとおり運営面も考慮しながら、「今後の給食調理場のあり方」について集中的に議論いただいています。

「今後の給食調理場のあり方」について、岡山市の学校給食が直面する諸課題（給食調理場の老朽化を含む）と給食調理場の集約化を主なテーマとして、2回にわたり議論いただいた。（令和2年2月13日及び同年7月22日開催）

（1）給食調理場の老朽化対応や集約化に関する主な意見（要旨）

- ・給食調理場の老朽化が進む中、現場の職員は頑張って衛生的に使っており、何とかしてあげたいという思い。給食調理場を集約化するというのは、そのための一つの考え方だと思う。
- ・これまで培われた色々な知見を取り入れて、給食調理場を新たにリニューアルしてやっていくことと、それによる財政負担をはかりにかけた時に、状況的に必要であれば、集約化された給食調理場というものも、子どもたちにとっては総合的にはプラスになるのではないかな。

（以下は、集約するなら小学校より中学校が向いているという考え方に対して）

- ・財政的なこともあり、集約化は仕方ないと思うが、小学校での給食で、子どもたちが身に付けた感謝の思いや食の力を中学校卒業までは是非続けていただけるような方策を考えていただきたい。
- ・中学校になると、ある程度食に関する情報も蓄積できているので、集約化というのはやむを得ないと思うが、小学校のうちはできたら、やはり自校調理場で、お昼時間になったら給食の匂いがしてくるような、そういう環境で育っていったくれたほうが情緒的にはよいのかな、という感想は持っている。

* 令和2年度第1回岡山市学校給食運営検討委員会資料及び令和2年8月28日子ども・文教委員会（市議会常任委員会）資料から抽出

（2）大きな方向性として確認された事項等

- ・給食調理場については、ある程度の集約化を新たな方向として、今後、具体的に検討を進めていくこと。
- ・給食調理場の集約化を進めるにあたっては、小学校・中学校で検討する場合は、中学校の方がより向いているという考え方で進めていくこと。
- ・岡山学校給食センターの移転建替えについて、（市側が示した）「新たに中学校を受配校として取り込むという案」は、本日確認された議論ときれいに一致していると考えて問題ないと思う。是非ここでの議論の方向性を活用いただき、しっかりと手順を踏んで、よりよい形に進めていただきたい。

* 同上子ども・文教委員会資料より

(3) 今後の検討課題とされた事項

- ・旭川から西の市域については、中学校の受配校取り込みを図る「新たな学校給食センター」の整備を検討していく。

(補足)

- 中学校の給食調理場の集約を行っていくなら当然必要となる施設。配送範囲内の小学校自校調理場の建替えや増築等の施工期間中の支援(一時的な配送を行うことで仮設の給食調理場の設営が不要となること)も期待できる。

- ・小学校は単独自校方式を原則とするが、小規模校については、取り扱いをさらに検討していく。

(補足)

- 内閣府の「少子化社会対策白書(令和4年版)」によれば、2020年の年少人口(0~14歳)は1,503万人で、これが2065年には898万人となり、約4割減少すると推計されている。
今後の将来的な児童数の減少に備えて、小規模校については整備費や運営費の縮減が期待できるとともに、食数調整が効き、柔軟な人員配置が施しやすいセンター化等への移行を検討すべきではないかと提示したもの。

- ・周辺地域にある学校給食センターについては、近くの学校の新たな受配校化や建替え時の統合を状況に応じて検討していく。

(補足)

- 周辺地域にある学校給食センターは、岡山市との合併時、旧町が保有していた施設をそのまま活用して稼働させているものがほとんどであり、岡山学校給食センター以外は、1中学校区だけのエリアの中学校・小学校が各学校給食センターから受配している状況。
児童生徒数の減少が顕著なところも多く、近隣の中学校区も視野に入れ、広域的な視点や中長期的な視点で検討する必要があると考えられる。

3 給食調理場の再整備にあたっての基本的な考え方（再整備指針）

「岡山市の給食調理場の現況と課題」及び「これまで確認された方向性等」を踏まえ、以下のとおり給食調理場の再整備にあたっての基本的な考え方として、再整備指針をまとめました。

（１）各給食調理場の再整備の基本的な考え方（中学校・小学校・学校給食センター）

中学校自校調理場

- 単独調理場は原則廃止し、センター受配か親子方式^{※4}とする。

小学校自校調理場

- 引き続き、存続を原則とする。
 - ・単独棟（校舎等とは独立している給食調理場）については、築年の古い順に建替えや増築の検討に入り、条件が整ったところから順次、再整備に着手していく。
 - ・校舎等と一体化している給食調理場については、可能な限り長寿命化を経て、本体または併施設ととともに建替えの方向で検討を行っていく。
- ただし、小規模校^{※5}以下の学校については、児童数の今後の推移予測や親子方式の適用効果等をより詳しく分析しながら、どこまでを対象とするかも含めて、センター化、親子化の検討を行っていく。

学校給食センター

- 旭川から西の市域について、中学校の受配校取り込みを図る「新たな学校給食センター」の整備を検討する。
- 周辺地域にある学校給食センターについては、特に将来にわたる児童生徒数の減少状況を踏まえ、近くの学校の新たな受配校化や建替え時の統合等、再整備の検討を行っていく。
- 各学校給食センターは、周辺の小学校自校調理場の建替工事期間や不測の事態発生時の給食配送支援の役割を担う。

（２）その他の基本的な考え方

- 本指針を基に再整備計画を策定し、計画的かつ円滑に給食調理場の再整備を進めていく。
- 安全性に支障のない範囲で、既存の給食調理場をできる限り活用する方向で考える。
- 各給食調理場の再整備にあたっては、「ドライシステムの採用」や「温度管理・湿度管理を適切に行う空調設備の設置」、「食物アレルギーに対応する居室・設備等の整備」を検討するとともに、学校給食センターについては、「食育に関する機能の充実等」も考慮した上で、再整備を進めていく。

- 個々の具体的な給食調理場の再整備にあたっては、各々の地域、学校の実情等も踏まえたうえで進めていく。
- 老朽化が著しく、早急に対応が必要な給食調理場については、再整備計画の策定を待つことなく、本指針を踏まえながら個別に対応していく。

図表3 「自校調理場の基本的考え方」と「学校給食センターの各エリアと自校調理場分布状況」



別表1 給食調理場の現況

◇学校給食センター

整理 No.	センター名	築年月	築後 (R5.5時点)	構造	ウェット/ド ライ方式	床面積 (㎡)	配送校 ※下線が中学校	対象児童生 徒数(R5.5)	特記事項等
1	岡山	S46.6	51	S 一部RC	ウェット	1,437	岡郷、真山、埴山、 倉津、上南	2,273	新センターへ移転建替え
2	御津	S59.3	39	RC 一部S	ウェット	780	御津、御津南、五城	499	
3	建部	S46.12	51	S	ウェット	267	倉部、 建部、竹枝、福渡	274	
4	足守	H26.2	9	S	ドライ	254	足守、堂明	224	
5	上道	H6.8	28	RC	ウェット	381	上道、浮田、城東台、 御休、角山	855	
6	瀬戸	S55.3	43	RC	ウェット	583	瀬戸、 千種、江西	1,175	
7	興除	H2.5	33	RC	ウェット	250	興除、興除	645	
8	灘崎	H1.3	34	RC	ウェット	530	灘崎、灘崎、迫川分校、 七区、彦崎	989	

◇中学校自校調理場

整理 No.	学校名	築年月	築後 (R5.5時点)	構造	ウェット/ド ライ方式	床面積 (㎡)	形態 * 単独棟か校舎等と 一体(複合)か	現生徒数 (R5.5)	特記事項等
1	岡山中央	H22.12	12	S	ドライ	242	単独棟	382	
2	岡北	H10.8	24	RC	ドライ	239	単独棟	418	
3	京山	S50.2	48	RC	ウェット	223	複合	851	
4	桑田	S53.2	45	S	ウェット	317	単独棟	826	
5	香和	S62.3	36	RC	ウェット	207	単独棟	439	
6	石井	S52.3	46	RC	ウェット	210	複合	418	
7	御南	S53.3	45	RC	ウェット	240	複合	834	
8	中山	S55.3	43	RC	ウェット	212	単独棟	466	
9	高松	S58.3	40	RC	ウェット	215	複合	477	
10	吉備	S57.4	41	S	ウェット	215	単独棟	943	
11	操南	S57.8	40	RC	ウェット	234	単独棟	844	新センターの受配校へ
12	富山	S61.8	36	RC	ウェット	214	単独棟	345	新センターの受配校へ
13	高島	S56.7	41	RC	ウェット	214	単独棟	521	新センターの受配校へ
14	旭東	S60.3	38	RC	ウェット	243	単独棟	732	新センターの受配校へ
15	西大寺	S56.3	42	RC	ウェット	232	単独棟	496	新センターの受配校へ
16	福浜	S54.3	44	RC	ウェット	210	単独棟	609	新センターの受配校へ
17	福南	S52.4	46	RC	ウェット	255	複合	418	新センターの受配校へ
18	芳泉	S55.6	42	RC	ウェット	245	複合	895	
19	芳田	S60.1	38	RC	ウェット	232	単独棟	427	
20	光南台	S54.8	43	RC	ウェット	185	単独棟	100	親子方式の親校 子校は甲浦小と小串小
21	妹尾	S58.3	40	RC	ウェット	194	単独棟	345	
22	福田	S55.3	43	RC	ウェット	162	単独棟	374	
23	藤田	S63.8	34	RC	ウェット	196	単独棟	320	

◇小学校自校調理場

整理 No.	学校名	中学校区	築年月	築後 (R5.5時点)	構造	ウェット/ドライ方式	床面積 (㎡)	形態 * 単独棟か校舎等と 一体(複合)か	現児童数 (R5.5)	特記事項等
1	岡山中央	中央	H17.2	18	RC	ドライ	311	複合 (体育館)	732	
2	御野	岡北	H6.11	28	RC	ウェット	221	複合	629	
3	牧石		H7.7	27	RC	ウェット	194	単独棟	239	
4	伊島	京山	S51.7	46	RC	ウェット	201	複合	777	
5	津島		S46.3	52	RC	ウェット	199	単独棟	731	
6	鹿田	桑田	H30.2	5	RC	ドライ	514	複合	879	
7	大元		S48.8	49	RC	ウェット	231	複合	923	
8	清輝	岡輝	H11.11	23	RC	ドライ	269	複合 (プール)	114	
9	岡南		S63.8	34	RC	ウェット	263	複合 (体育館)	432	
10	野谷	香和	S56.1	42	RC	ウェット	232	複合	133	
11	横井		S53.1	45	RC	ウェット	204	単独棟	819	
12	馬屋上		S58.3	40	RC	ウェット	118	単独棟	24	
13	石井	石井	S48.12	49	RC	ウェット	227	複合	441	
14	大野		H13.8	21	RC	ウェット	216	複合	435	
15	三門		H1.10	33	RC	ウェット	213	単独棟	278	
16	西	御南	H29.2	6	RC	ドライ	383	複合	1,229	
17	御南		H6.3	29	RC	ウェット	238	単独棟	774	
18	中山	中山	S54.8	43	RC	ウェット	335	複合	653	
19	馬屋下		S53.8	44	RC	ウェット	216	複合	148	
20	桃丘		H2.2	33	RC	ウェット	186	単独棟	143	
21	平津		S50.2	48	RC	ウェット	165	単独棟	167	
22	庄内	高松	H5.3	30	RC	ウェット	185	単独棟	492	
23	加茂		H1.3	34	RC	ウェット	155	単独棟	210	
24	鯉山		H4.11	30	RC	ウェット	168	単独棟	179	
25	陵南	吉備	S55.6	42	RC	ウェット	200	単独棟	820	
26	吉備		H6.1	29	RC	ウェット	255	複合	1,344	
27	足守	足守	H1.3	34	RC	ウェット	149	単独棟	113	
28	旭東	東山	S52.6	45	RC	ウェット	198	複合	123	
29	平井		S61.3	37	RC	ウェット	198	単独棟	711	
30	三敷	操山	S53.3	45	RC	ウェット	208	単独棟	543	
31	宇野		H4.10	30	RC	ウェット	261	複合	869	
32	操南	操南	S56.7	41	RC	ウェット	219	単独棟	532	
33	操明		H8.3	27	RC	ウェット	284	複合	582	
34	旭操		S54.7	43	RC	ウェット	353	複合	537	
35	富山	富山	S41.3	57	S	ウェット	185	単独棟	688	

◇小学校自校調理場(続き)

整理 No.	学校名	中学校 校区	築年月	築後 (R5.5時点)	構造	ウェット/ドラ イ方式	床面積 (㎡)	形態 * 単独棟か校舎等と 一体(複合)か	現児童数 (R5.5)	特記事項等
36	財田	竜操	S44.2	54	S	ウェット	182	単独棟	471	
37	竜之口		S56.3	42	RC	ウェット	257	複合	455	
38	幡多		S58.10	39	RC	ウェット	319	単独棟	898	
39	旭竜	高島	S52.8	45	RC	ウェット	221	複合	145	
40	高島		S49.4	49	RC	ウェット	184	複合	1,189	
41	古都	旭東	S49.10	48	RC	ウェット	182	複合	198	
42	可知		S58.3	40	RC	ウェット	220	単独棟	397	
43	芥子山		S54.7	43	RC	ウェット	295	複合	769	
44	西大寺	西大寺	H27.3	8	RC	ドライ	397	複合	470	
45	西大寺南		S54.10	43	RC	ウェット	154	複合	187	
46	雄神		S56.3	42	RC	ウェット	152	複合	70	
47	豊		H4.3	31	RC	ウェット	170	単独棟	215	
48	政田	上南	H3.8	31	RC	ウェット	171	単独棟	172	
49	開成		H4.8	30	RC	ウェット	170	単独棟	126	
50	平島	上道	S56.3	42	RC	ウェット	249	単独棟	231	
51	福浜	福浜	S52.3	46	RC	ウェット	231	単独棟	791	
52	平福		S50.8	47	RC	ウェット	207	複合	488	
53	福島	福南	H12.12	22	S	ドライ	285	単独棟	303	
54	南輝		S48.8	49	RC	ウェット	245	複合	507	
55	芳泉	芳泉	S53.7	44	RC	ウェット	236	複合	824	
56	ひばり分校	芳泉	H2.3	33	RC	ウェット	189	複合 (プール)	333	
57	浦安	芳泉	S62.2	36	RC	ウェット	207	単独棟	609	
58	芳田	芳田	H11.3	24	S	ドライ	308	単独棟	481	
59	芳明		S57.3	41	RC	ウェット	280	単独棟	574	
60	妹尾	妹尾	H9.9	25	RC	ウェット	253	単独棟	457	
61	箕島		H3.6	31	RC	ウェット	172	単独棟	352	
62	福田	福田	S61.3	37	RC	ウェット	216	単独棟	773	
63	曾根	興除	H3.10	31	RC	ウェット	145	単独棟	138	
64	東睦		S57.2	41	RC	ウェット	220	単独棟	406	
65	第一藤田	藤田	H3.6	31	RC	ウェット	175	単独棟	228	
66	第二藤田		H2.3	33	RC	ウェット	178	単独棟	311	
67	第三藤田		H5.3	30	RC	ウェット	176	単独棟	146	

◇義務教育学校自校調理場

整理 No.	学校名	築年月	築後 (R5.5時点)	構造	ウェット/ドラ イ方式	床面積 (㎡)	形態 * 単独棟か校舎等と 一体(複合)か	児童生徒数 (R5.5)	特記事項等
1	山南学園	R4.3	1	S	ドライ	264	複合	398	

脚注

※1 HACCP(ハサップ) : Hazard Analysis and Critical Control Point

食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷にいたる全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法

※2 ドライシステム／ウェットシステム／ドライ運用

ドライシステムとは、細菌の繁殖を防止するため、床に水が落ちない構造の施設・設備、機械・器具を使用し、床が乾いた状態で作業するシステム。一方ウェットシステムは、作業過程で使用する水や湯を直接床に流し、床の勾配によって排水溝に集め排水するシステム。

ドライ運用とは、ウェットシステムの給食調理場においてもドライシステムと同様、床を乾かした状態で使用するもの。床に有機物や水分を落とさないため細菌の繁殖を防止できるとともに、床からの跳ね水による食品の汚染も防止できる。また、ドライシステム同様、長い前掛けや長靴を着用する必要がなく、調理従事者の負担軽減にも繋がる。

：

※3 岡山市学校給食運営検討委員会

学校給食の運営について調査審議するための条例設置の委員会。学識経験者やPTA協議会役員、小中学校の各校長会代表などで構成する。

※4 親子方式

学校給食の実施方式の一つで、給食調理場を持つ自校方式の学校(親校)が、給食調理場を持たない学校(子校)の給食調理も行い、子校へ配送するもの。

※5 小規模校

【小・中学校】・・・7学級以上11学級以下の学校 (なお、6学級以下の学校は、過小規模校)

※「学級」の数は標準学級の数で特別支援学級を含まない

《「岡山市立学校の適正規模化についての基本的な考え方(改訂版)」による》