

報 告 事 項
令和 8 年 2 月 25 日
学 校 保 健 給 食 課

学校給食施設再編整備計画について

「下関市学校給食施設再編整備計画」について、下記のとおり報告します。

記

- 1 下関市学校給食施設再編整備計画
別添 1 のとおり
- 2 パブリックコメントの実施結果
別添 2 のとおり
- 3 子供パブリックコメントの実施結果
別添 3 のとおり
- 4 新旧対照表
別添 4 のとおり



案

下関市学校給食施設再編整備計画

令和 8 年 月

下関市



序章 はじめに

序-1 背景・目的	1
序-2 検討フロー	1

第1章 現状及び課題整理

1-1 学校給食施設再編整備計画の位置付け	
(1) 関連計画等の整理	2
1-2 市域全体の現状把握	
(1) 法規制の指定状況	9
(2) 浸水想定区域・土砂災害警戒区域の指定状況	10
1-3 学校給食施設の現状把握	
(1) 各施設の概要	12
(2) 学校給食衛生管理基準への対応	14
(3) 将来の提供食数の見込み	17
(4) 食物アレルギー対応	18
(5) 学校給食施設の現状の整理	19
1-4 学校給食施設の課題まとめ	
(1) 学校給食施設の課題まとめ	19

第2章 再編整備の方向性の検討

2-1 各施設の方向性の検討	
(1) 提供方式の比較検討	20
2-2 再編整備の指針	
(1) 再編整備の基本的な考え方と基本方針	21
2-3 各施設の方向性の策定	
(1) 基本方針に基づいた実施方針の策定	22
2-4 提供方式の策定	
(1) 定性的評価について	23
(2) 定性的評価の比較検討結果	24
(3) 定性的評価のまとめ	25
(4) 定量的評価について	25
(5) 定量的評価の比較検討結果及びまとめ	25
(6) 総合評価及びまとめ	26

第3章 再編整備の検討

3-1 各学校配置の把握及び再編計画について	
(1) 各学校配置について	27
3-2 再編区域の策定	
(1) 再編区域の検討について	28
(2) 配送ルート検討について	29
(3) 再編区域図について（案A・案B）	30
(4) 再編区域の比較検討	34
(5) 概算事業費算出	35
(6) 再編区域の比較検討結果及びまとめ	36
(7) 給食施設の集約化について	37



第4章 施設整備計画等の検討

4-1 施設整備計画等について

- (1) 新施設についての諸元整理.....38
- (2) 新施設の必要諸室・諸室機能の整理.....39
- (3) 新施設の機能領域・建築規模の整理.....41

第5章 事業スキーム及びスケジュールの検討

5-1 事業スキームの検討について

- (1) 事業スキームについて.....43

5-2 事業スキーム別スケジュールの検討について

- (1) 事業スキーム別スケジュールについて.....44

第6章 まとめ

6-1 まとめ

- (1) まとめ.....45

序章 はじめに



序-1

序.1.1. 背景・目的

■ 背景・目的

- ・本市では、すべての市立小中学校（64校）で、子供たちに完全給食（パン又は米飯、ミルク及びおかずである給食）を提供しています。老朽化していた共同調理場や単独調理場をひとつにまとめた新下関学校給食センターを令和6年4月から稼働し、現在は23校に給食を提供しています。
- ・残りの41校では、現在も共同調理場7施設と単独調理場16施設から給食を提供しています。しかし、どの施設も年月の経過による老朽化が進んでおり、また、学校給食の衛生管理基準により適した形にしていく必要があるなど、改善が望まれる状況です。
- ・これからも、子供たちに安全で安心な学校給食を安定して提供し続けるために、学校給食施設の再編・整備に関する全体的な計画を策定します。

序-2

序.2.1. 検討フロー

■ 検討フロー

検討フローは以下のとおりです。

第1章

現状及び課題整理

- ・学校給食施設再編整備計画の位置付け
- ・学校給食施設の現状把握
- ・市域全体の現状把握

第2章

再編整備の方向性の検討

- ・各施設の方向性の検討
- ・再編整備の指針
- ・各施設方向性の策定
- ・提供方式の策定

第3章

再編区域の検討

- ・各学校配置の把握及び再編計画について
- ・再編区域の策定

第4章

施設整備計画等の検討

- ・施設整備計画等について

第5章

事業スキーム及びスケジュールの検討

- ・事業スキームの検討について
- ・事業スキーム別スケジュールの検討について

第6章

まとめ

- ・まとめ

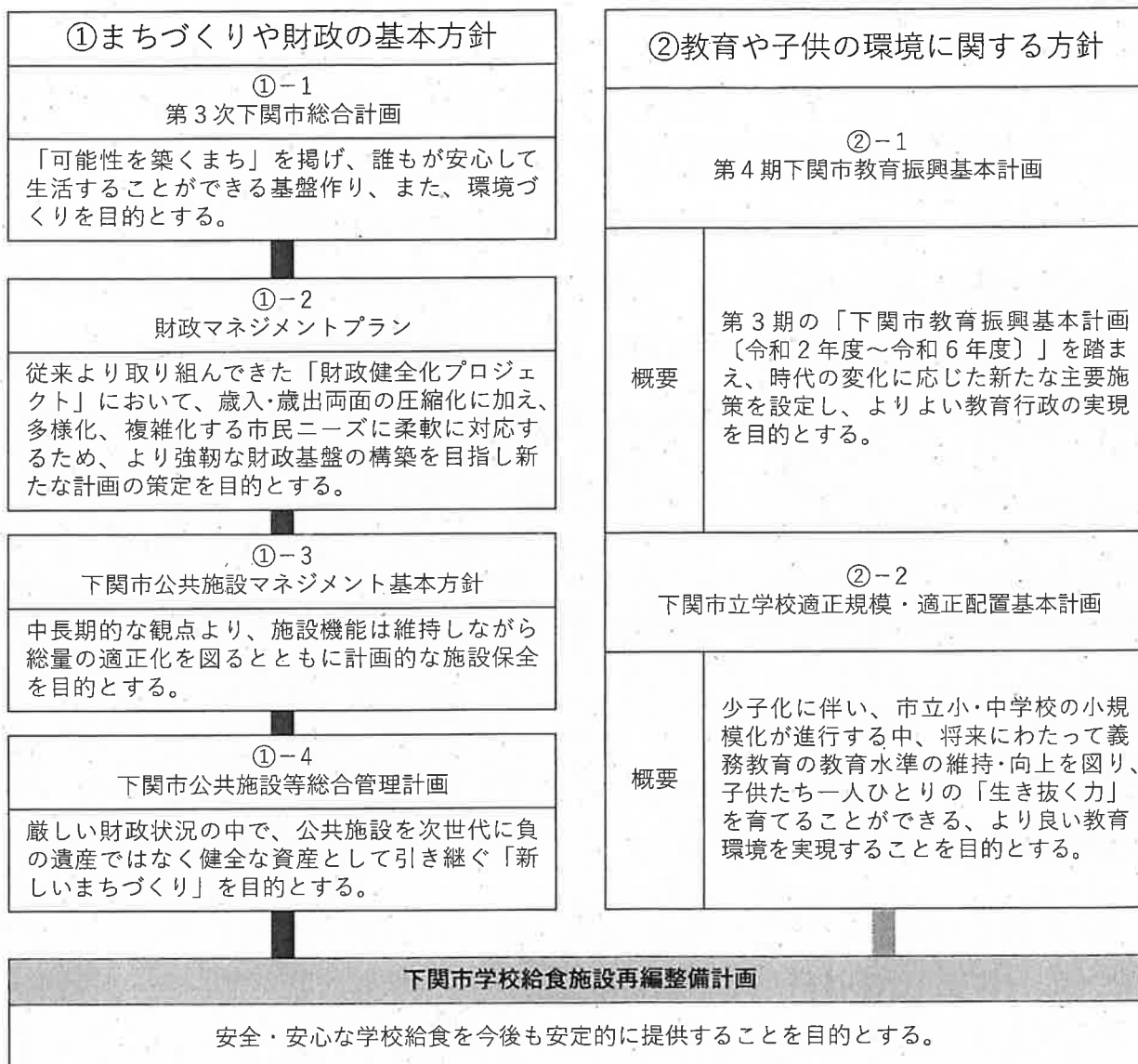
第1章 現状及び課題整理

1-1 学校給食施設再編整備計画の位置付け



(1) 関連計画等の整理

本計画は、中長期的視点に立ち、学校給食施設を更新するに当たり、新たに整備すべき学校給食施設の配置を定めるとともに、今後の学校給食施設整備の基礎的な計画として位置付けるものです。個別具体的な整備・運営内容及び事業手法については、本計画を踏まえ、個々に計画策定・検討を進めます。



第1章 現状及び課題整理

1-1 学校給食施設再編整備計画の位置付け

(1) 関連計画等の整理

①-1 第3次下関市総合計画																																																								
策定年月	2025年（R7）3月																																																							
計画期間	2025(R7)年度～2034(R16)年度までの10年間																																																							
目的・概要	「可能性を築くまち」を掲げ、誰もが安心して暮らすことができる基盤づくりまた、環境づくりを目的とする。																																																							
学校給食に係る 内容	第1部 序論 計画策定の背景 4. 将来人口の推移																																																							
	下関市の将来人口（年齢3区分別人口） <table><thead><tr><th>年</th><th>年少人口 (0～14歳)</th><th>生産年齢人口 (15～64歳)</th><th>老年人口 (65歳以上)</th><th>生産年齢人口 (15～64歳) の比率</th></tr></thead><tbody><tr><td>2020年 (R2)</td><td>28,194 (11.1%)</td><td>135,647 (53.2%)</td><td>91,210 (35.8%)</td><td>53.2%</td></tr><tr><td>2025年 (R7)</td><td>24,285 (10.2%)</td><td>124,114 (52.2%)</td><td>89,320 (37.6%)</td><td>52.2%</td></tr><tr><td>2030年 (R12)</td><td>20,424 (9.2%)</td><td>117,102 (52.7%)</td><td>84,867 (38.2%)</td><td>52.7%</td></tr><tr><td>2035年 (R17)</td><td>18,067 (8.7%)</td><td>108,151 (52.2%)</td><td>80,944 (39.1%)</td><td>52.2%</td></tr><tr><td>2040年 (R22)</td><td>17,096 (8.9%)</td><td>95,475 (49.7%)</td><td>79,650 (41.4%)</td><td>49.7%</td></tr><tr><td>2045年 (R27)</td><td>16,167 (9.1%)</td><td>85,269 (47.9%)</td><td>76,500 (43.0%)</td><td>47.9%</td></tr><tr><td>2050年 (R32)</td><td>14,965 (9.1%)</td><td>77,242 (46.9%)</td><td>72,543 (44.0%)</td><td>46.9%</td></tr><tr><td>2055年 (R37)</td><td>13,556 (8.9%)</td><td>71,278 (46.9%)</td><td>67,277 (44.2%)</td><td>46.9%</td></tr><tr><td>2060年 (R42)</td><td>12,086 (8.7%)</td><td>66,572 (47.7%)</td><td>60,977 (43.7%)</td><td>47.7%</td></tr><tr><td>2065年 (R47)</td><td>10,757 (8.5%)</td><td>61,550 (48.4%)</td><td>54,935 (43.2%)</td><td>48.4%</td></tr></tbody></table>	年	年少人口 (0～14歳)	生産年齢人口 (15～64歳)	老年人口 (65歳以上)	生産年齢人口 (15～64歳) の比率	2020年 (R2)	28,194 (11.1%)	135,647 (53.2%)	91,210 (35.8%)	53.2%	2025年 (R7)	24,285 (10.2%)	124,114 (52.2%)	89,320 (37.6%)	52.2%	2030年 (R12)	20,424 (9.2%)	117,102 (52.7%)	84,867 (38.2%)	52.7%	2035年 (R17)	18,067 (8.7%)	108,151 (52.2%)	80,944 (39.1%)	52.2%	2040年 (R22)	17,096 (8.9%)	95,475 (49.7%)	79,650 (41.4%)	49.7%	2045年 (R27)	16,167 (9.1%)	85,269 (47.9%)	76,500 (43.0%)	47.9%	2050年 (R32)	14,965 (9.1%)	77,242 (46.9%)	72,543 (44.0%)	46.9%	2055年 (R37)	13,556 (8.9%)	71,278 (46.9%)	67,277 (44.2%)	46.9%	2060年 (R42)	12,086 (8.7%)	66,572 (47.7%)	60,977 (43.7%)	47.7%	2065年 (R47)	10,757 (8.5%)	61,550 (48.4%)	54,935 (43.2%)	48.4%
	年	年少人口 (0～14歳)	生産年齢人口 (15～64歳)	老年人口 (65歳以上)	生産年齢人口 (15～64歳) の比率																																																			
	2020年 (R2)	28,194 (11.1%)	135,647 (53.2%)	91,210 (35.8%)	53.2%																																																			
	2025年 (R7)	24,285 (10.2%)	124,114 (52.2%)	89,320 (37.6%)	52.2%																																																			
	2030年 (R12)	20,424 (9.2%)	117,102 (52.7%)	84,867 (38.2%)	52.7%																																																			
	2035年 (R17)	18,067 (8.7%)	108,151 (52.2%)	80,944 (39.1%)	52.2%																																																			
	2040年 (R22)	17,096 (8.9%)	95,475 (49.7%)	79,650 (41.4%)	49.7%																																																			
	2045年 (R27)	16,167 (9.1%)	85,269 (47.9%)	76,500 (43.0%)	47.9%																																																			
	2050年 (R32)	14,965 (9.1%)	77,242 (46.9%)	72,543 (44.0%)	46.9%																																																			
2055年 (R37)	13,556 (8.9%)	71,278 (46.9%)	67,277 (44.2%)	46.9%																																																				
2060年 (R42)	12,086 (8.7%)	66,572 (47.7%)	60,977 (43.7%)	47.7%																																																				
2065年 (R47)	10,757 (8.5%)	61,550 (48.4%)	54,935 (43.2%)	48.4%																																																				
第3部 基本計画																																																								
第3章 こども・子育て・教育																																																								
第2節 教育の振興																																																								
老朽化が著しい学校施設については、長寿命化や大規模改修の継続的な実施、ならびに給食施設の集約化や給食業務の民間委託化を図る必要があります。																																																								
(3) 健やかな体の育成																																																								
③ 食育の推進																																																								
食に関する正しい理解と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、各教科や総合的な学習の時間、学校給食等を活用するとともに、栄養教諭を中核として学校・家庭・地域の連携を図った食育を推進していきます。また、学校給食では、地場産食材の積極的な利用に努めます。																																																								
(8) 教育環境の整備																																																								
③ 学校給食施設再編整備の推進																																																								
施設、設備の老朽化が著しい給食施設について、学校給食施設再編整備の検討を行い、集約化や民間委託化を図ります。																																																								

第1章 現状及び課題整理

1-1 学校給食施設再編整備計画の位置付け

(1) 関連計画等の整理

①-2 財政マネジメントプラン																																					
策定年月	2025年（R7）2月																																				
計画期間	2025(R7)年度～2029(R11)年度までの5年間																																				
目的・概要	従来より取り組んできた「財政健全化プロジェクト」において、歳入・歳出両面から財源不足の圧縮に取り組み、多様化、複雑化する市民ニーズに柔軟に対応するため、より強靱な財政基盤の構築を目指し新たな計画の策定を目的とする。																																				
学校給食に係る 内容	I 本市の財政運営上の課題 2 公共施設の老朽化 高度成長期以降に整備された公共施設が、老朽化により一斉に更新期を迎えることが全国的に大きな課題となっています。加えて、本市においては市民1人当たりの公共施設延床面積が中核市の中でも突出しているため、公共施設の更新費用や維持管理費用が、本市の財政に与える影響が非常に大きくなっています。また、人口減少が進む中で全ての施設を保有したまま最適な状態で維持していくことはとても困難です。 このような状況の中で、本市では「下関市公共施設等総合管理計画」を策定し、公共施設の総合的かつ計画的な管理を行っています。本計画に基づき、令和16年度までに公共施設延床面積を最低30％縮減することを目標に、施設の集約化・複合化の推進や更新を真に必要な施設に限ることで、更新費用の抑制と維持管理費用の縮減に取り組む必要があります。																																				
	(単位:億円) 将来の更新費用の推計 <table border="1"><caption>将来の更新費用の推計 (単位:億円)</caption><thead><tr><th>年度</th><th>土木インフラ施設</th><th>公共施設</th></tr></thead><tbody><tr><td>R6</td><td>30</td><td>120</td></tr><tr><td>R7</td><td>30</td><td>100</td></tr><tr><td>R8</td><td>30</td><td>110</td></tr><tr><td>R9</td><td>30</td><td>100</td></tr><tr><td>R10</td><td>30</td><td>120</td></tr><tr><td>R11</td><td>30</td><td>160</td></tr><tr><td>R12</td><td>30</td><td>190</td></tr><tr><td>R13</td><td>30</td><td>170</td></tr><tr><td>R14</td><td>30</td><td>230</td></tr><tr><td>R15</td><td>30</td><td>140</td></tr><tr><td>R16</td><td>30</td><td>170</td></tr></tbody></table>	年度	土木インフラ施設	公共施設	R6	30	120	R7	30	100	R8	30	110	R9	30	100	R10	30	120	R11	30	160	R12	30	190	R13	30	170	R14	30	230	R15	30	140	R16	30	170
	年度	土木インフラ施設	公共施設																																		
	R6	30	120																																		
	R7	30	100																																		
R8	30	110																																			
R9	30	100																																			
R10	30	120																																			
R11	30	160																																			
R12	30	190																																			
R13	30	170																																			
R14	30	230																																			
R15	30	140																																			
R16	30	170																																			
II プラン策定の基本的な考え方（趣旨） 3 目標指標 (1) 施設規模 令和11年度末の公共施設の維持管理経費、10億円縮減。																																					
III 体系と取組項目 1 公共施設マネジメント 施設の適正配置と施設総量の縮減等を目的とした、公共施設マネジメントの推進を図ります。																																					



(1) 関連計画等の整理

①-3 下関市公共施設マネジメント基本方針	
策定年月	2015年（H27）3月
目的・概要	今後の施設の維持管理及び更新等のあり方を方向づけるために策定。
学校給食に係る 内容	3. 公共施設マネジメントの基本方針 方針1：施設の適正配置と施設総量の縮減 方針2：施設の予防保全による長寿命化 方針3：施設の効率的かつ効果的な運営
	基本方針イメージ 現在の公共施設の総量 将来の公共施設の総量 施設総量の縮減 将来余剰の縮減 長寿命化 量、質、運営コスト等の最適化に取組む 複合施設 集約施設 新たな市民ニーズ 効率的かつ効果的な運営



(1) 関連計画等の整理

①-4 下関市公共施設等総合管理計画	
策定年月	2016年（H28）2月 改訂：2021年（R3）2月
計画期間	2015（H27）年度～2034（R16）年度までの20年間
目的・概要	「下関市公共施設マネジメント基本方針」における3つの基本方針を軸に、総合的かつ計画的に管理を行い、「新しいまちづくり」に取り組むことを目的とする。
学校給食に係る 内容	第3章 基本的な方針 3.2 基本的な方針 (1) 公共施設の基本方針 ☐ 公共施設マネジメント事前協議制度の実施 基本方針との整合を図りながら関係課との協議を経て、他の公共施設との複合化や集約化等を促進し、新規整備の抑制、余剰施設の有効利用等を図ることで施設総量の縮減を行います。 複合化・集約化のイメージ 「複合化」 利用用途（機能）が異なる複数の施設を一つの施設にまとめること 「集約化」 同一又は類似の利用用途（機能）を有する複数の施設を一つの施設にまとめること 第4章 施設用途別の方針 4.1 公共施設 (11) 学校教育施設 ☐ 施設の現状と課題 学校給食施設については、現在の施設では現行の衛生基準を満たすことが困難であること、耐震改修を予定していない単独調理場が12施設（小学校10施設、中学校2施設）あること、児童・生徒の食物アレルギーへの対応等の必要性が年々増加していることから、給食の安全・安心を確保していくために、早急に、また計画的に施設の改善を進めていく必要があります。 ☐ 今後のマネジメント方針 学校給食施設については、学校給食共同調理場の改築及び集約化を検討します。



(1) 関連計画等の整理

②-1 第4期下関市教育振興基本計画 (令和7年度(2025年度)～令和11年度(2029年度))	
策定年月	2025年(R7)5月
計画期間	2025(R7)年度～2029(R11)年度までの5年間
目的・概要	第3期「下関市教育振興基本計画〔令和2年度～令和6年度〕」を踏まえ、時代の変化に応じた新たな主要施策を設定し、より良い教育行政の実現を目的とする。
給食関係部分の 抜粋	基本目標1 教育の振興を図ります 基本方針3 健やかな体の育成 主要施策③ 食育の推進 食に関する正しい理解と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、栄養教諭を中核として学校・家庭・地域の連携を図った食育を推進していきます。また、学校給食では、地場産食材の積極的な利用に努めます。 ① 地場産食材の利用 地場産食材を使用した学校給食を通じて、地元の農林水産物への理解と郷土愛の醸成に努めます。 ② 食育推進ボランティアの活用 食育推進ボランティアによる講話や食育実践活動を通じて、子供たちの食や農業漁業に関する理解が深まるよう支援を行います。 ③ 食に関する授業や指導の充実 学級・教科担任等と栄養教諭・学校栄養職員が連携しながら、食に関する指導の充実に努めます。 ④ 学校給食の充実 食に関する指導への活用や、適切な栄養の摂取による健康の維持増進のため、イベント給食を含めた献立内容の充実に努めます。
	基本方針8 教育環境の整備 主要施策① 市立学校の適正規模・適正配置の推進 小・中学校の教育環境の現状について、地域と保護者、教育委員会が情報を共有し、意見交換等を行いながら下関市立学校適正規模・適正配置基本計画に基づいて教育環境の改善に努めます。 ① 基本計画に基づく教育環境の改善 将来にわたって義務教育の教育水準の維持・向上を図り、子供たち一人ひとりの「生き抜く力」を育てることができる、よりよい教育環境を目指します。
	主要施策③ 学校給食施設再編整備の推進 施設、設備の老朽化が著しい給食施設について、学校給食施設再編整備の検討を行い、集約化や民間委託化を図ります。 ① 給食施設の集約化・民間委託化 学校給食施設再編整備計画を策定し、給食施設の集約化・民間委託化を計画的に取り組めます。 ② 学校給食施設の衛生管理 子供たちに安全で安心な学校給食を提供するために、調理機器や衛生機器の改善を図り、衛生管理の徹底に努めます。

第1章 現状及び課題整理

1-1 学校給食施設再編整備計画の位置付け

(1) 関連計画等の整理

②-2 下関市立学校適正規模・適正配置基本計画

策定年月	2025年（R7）8月
計画期間	2025(R7)年度～2029(R11)年度までの5年間
目的・概要	少子化に伴い、市立小・中学校の小規模化が進行する中、将来にわたって義務教育の教育水準の維持・向上を図り、子供たち一人ひとりの「生き抜く力」を育てることができる、よりよい教育環境を実現することを目的とする。

IV 適正化の具体的な方策

4 適正化の組み合わせ

下関市教育委員会が望ましいと考える学校の適正化の組み合わせや適正化後の学校位置を、次のとおり「適正化の組み合わせ」として示します。

「適正化の組み合わせ」の対象校については、原則として「学校統合」について優先的に取り組むものとし、一部対象校については「学校統合」と一体的に「小中一貫教育」を推進していきます。

また、「適正化の対象校が3校以上の適正化の組み合わせにおいて、段階的に適正化を進めること」、「施設分離型の小中一貫教育が示されている適正化の組み合わせにおいて、施設一体型の小中一貫教育を検討すること」、「小学校又は中学校同士の統合が示されている地域で、さらに小中一貫教育の推進を検討すること」など、よりよい教育環境を目指して地域の状況に応じた柔軟な対応に努めることとします。

これらを踏まえ、下関市教育委員会では、学校の小規模化が加速化する中、「適正化の組み合わせ」に沿って学校の適正化に向け取り組むこととします。

【適正化の組み合わせ】

		対象校	小中一貫教育	学校位置※1
旧下関市中心部	①	文洋中 向洋中		旧神田小学校 (西神田町5-1)
	②	関西小 桜山小		桜山小
	③	本村小 西山小 玄洋中	○	玄洋中
	④	吉田小 王喜小 木屋川中	○	王喜小 木屋川中
旧下関市周辺部	⑤	楷崎小 岡枝小		岡枝小
	⑥	豊田下小 西市小 豊田中	○	西市小 豊田中
	⑦	室津小 誠意小 豊洋中	○	誠意小 豊洋中
	⑧	宇賀小 小串小 川棚小		川棚小
	⑨	豊北小 豊北中	○	豊北中

(備考)

※1 学校位置は、統合前の学校名による位置のみを示したものです（校名は統合前の名称）。

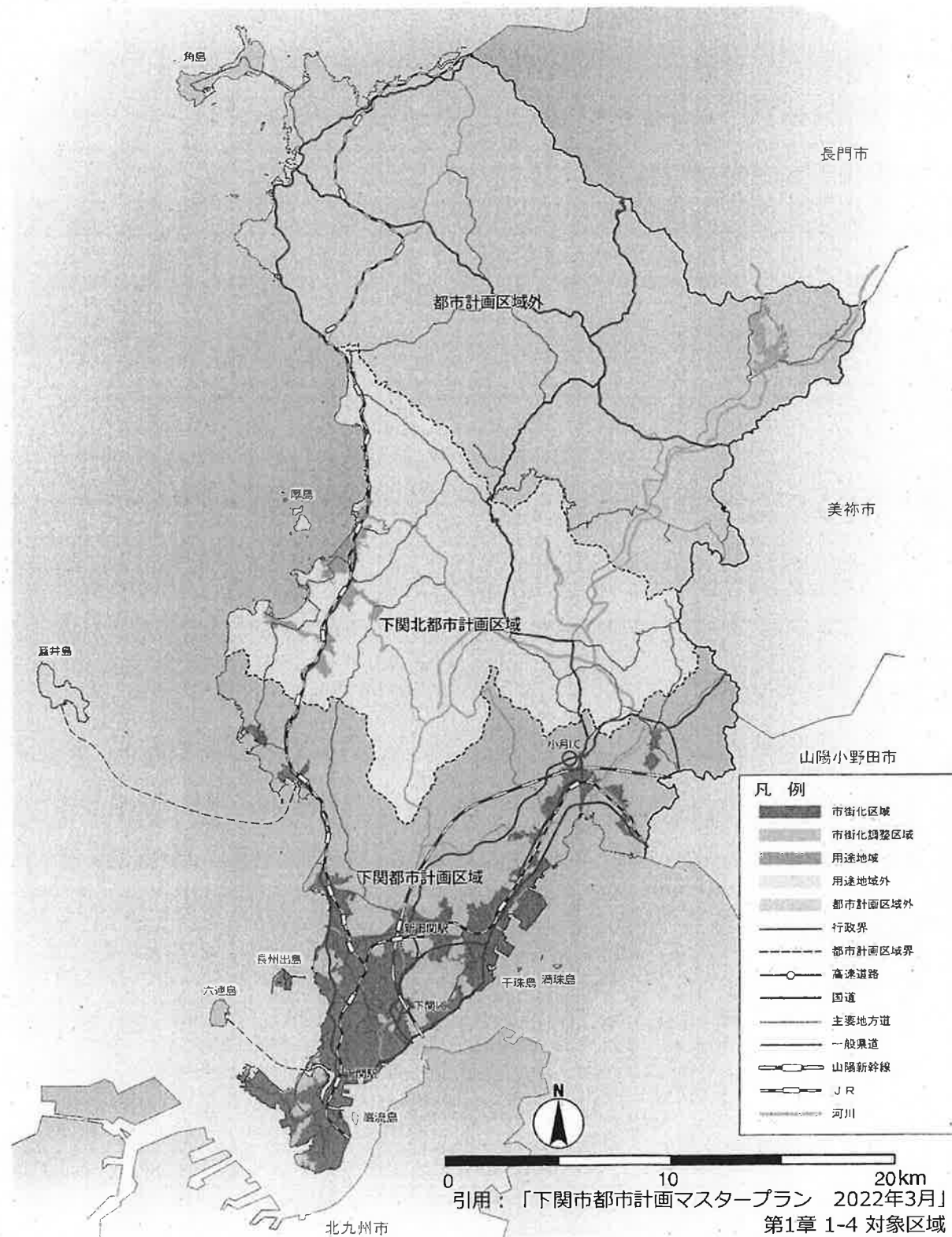
給食関係部分
の抜粋



(1) 法規制の指定状況（都市計画区域）

■ 法規制の指定状況

この地図は、下関市の土地の使い方を示したものです。色分けされた部分は「都市計画区域」といって、住宅や商業、工業など、どんな建物を建てられるかの目安になっています。市の南側（市街地）には住宅や商業のエリアが集中し、北側は自然や農地が多い地域になっています。こうした区分けは、暮らしやすいまちづくりのために決められています。





(2).1 浸水想定区域・土砂災害警戒区域の指定状況（洪水）

■ 浸水想定区域の指定状況

この地図は、想定最大規模降雨により、河川が氾濫した場合に浸水が想定される区域、浸水した場合に想定される水深を示しています。色が濃いところほど、浸水の深さが大きくなる可能性があります（最大で約5メートル）。こうした情報は、施設の整備地を検討するための目安になります。





(2).2 浸水想定区域・土砂災害警戒区域の指定状況（土砂災害）

■ 浸水想定区域の指定状況

この地図は、大雨などで土砂崩れが起きやすい場所を色分けして示しています。
黄色や茶色の線や面があるところは、土砂災害の危険が高い区域です。



第1章 現状及び課題整理

1-3 学校給食施設の現状把握

(1).1 各施設の概要

■ 健全度評価一覧表（令和5年度実施「下関市学校給食施設の再編に関する基礎調査」より抜粋）

この一覧は、市内の学校給食施設について、建物の広さや築年数、耐震性などをまとめたものです。右端の色分けは「建物の健全性の評価」で、Aが安全性が高く、Dは建て替えが必要な状態を示しています。この情報を基に、子供たちに安全で安心な給食を提供するため、施設の整備を進めていきます。

番号	施設名	構造	面積 ㎡	建築年	R5年 度	新耐震 基準 評価	部位評価			算定点	健全度 評価
							外部 評価	内部 評価	建築 設備 評価		
1	下関市立中部学校給食 共同調理場	S	867	H2.4	33	○	C 1960	B 1688	D 235	40.9	C
2	下関市立吉見学校給食 共同調理場	S	185	S57.3	42	○	D 490	B 1688	D 235	25.4	D
3	下関市立木屋川学校給食 共同調理場	S	130	S58.1	41	○	D 490	B 1688	D 235	25.4	D
4	下関市立豊田町学校給食 共同調理場	S	487	H4.3	32	○	C 1960	B 1688	D 235	40.9	C
5	下関市立豊浦町学校給食 共同調理場	S	620	H5.3	31	○	D 490	A 2250	D 235	31.3	D
6	下関市立黒井学校給食 共同調理場	S	176	S55.9	43	X	D 490	B 1688	D 235	25.4	D
7	下関市立滝部学校給食 共同調理場	RC	413	H17.12	18	○	B 3675	A 2250	C 940	72.3	B
8	下関市立山の田小学校	S	228	S42.3	57	X	D 490	B 1688	D 235	25.4	D
9	下関市立豊浦小学校	S	456	S51.3	48	X	D 490	B 1688	D 235	25.4	D
10	下関市立小月小学校	S	230	S58.3	41	○	D 490	C 900	D 235	17.1	D
11	下関市立清未小学校	S	143	S28.1	71	X	D 490	B 1688	D 235	25.4	D
12	下関市立東部中学校	S	255	S58.1	41	○	D 490	B 1688	D 235	25.4	D
13	下関市立王司小学校	S	213	S53.3	46	X	D 490	C 900	D 235	17.1	D
14	下関市立王喜小学校	RC	75	S47.3	52	X 耐震改修済	D 490	B 1688	D 235	25.4	D
15	下関市立一の宮小学校	RC	288	S61.3	38	○	B 3675	B 1688	D 235	58.9	B
16	下関市立内日小学校	S	174	S56.3	43	X	D 490	B 1688	D 235	25.4	D
17	下関市立熊野小学校	RC	262	H2.3	34	○	B 3675	B 1688	D 235	58.9	B
18	下関市立安岡小学校	S	290	S50.3	49	X	D 490	B 1688	D 235	25.4	D
19	下関市立安岡中学校	S	246	S59.3	40	○	D 490	B 1688	D 235	25.4	D
20	下関市立葦井小学校	S	32	S51.1	48	X 耐震改修済	B 3675	A 2250	D 235	64.8	B
21	下関市立豊東小学校	S	122	S63.2	36	○	D 490	A 2250	D 235	31.3	D
22	下関市立岡枝小学校	RC	116	S57.3	42	○	C 1960	B 1688	D 235	40.9	C
23	下関市立捨崎小学校	RC	80	S59.2	40	○	B 3675	B 1688	D 235	58.9	B
24	下関市立菊川中学校	S	127	H5.3	31	○	C 1960	A 2250	D 235	46.8	C
25	下関市立宇賀小学校	RC	135	H11.8	24	○	B 3675	A 2250	D 235	64.8	B

※健全度評価に対する評価基準

健全度評価は、下記に示すとおりAからDの判定とする。

下記については、各評価に対する施設の現状を示すものとする。

- ☐ A評価（軽度）：概ね良好。
- ☐ B評価（中度）：部分的に老朽化している為、一部改修が必要である。
- ☐ C評価（中度）：広範囲に老朽化していて全面改修が必要である。
- ☐ D評価（重度）：建て替えが必要。（安全上・機能上問題あり）

第1章 現状及び課題整理

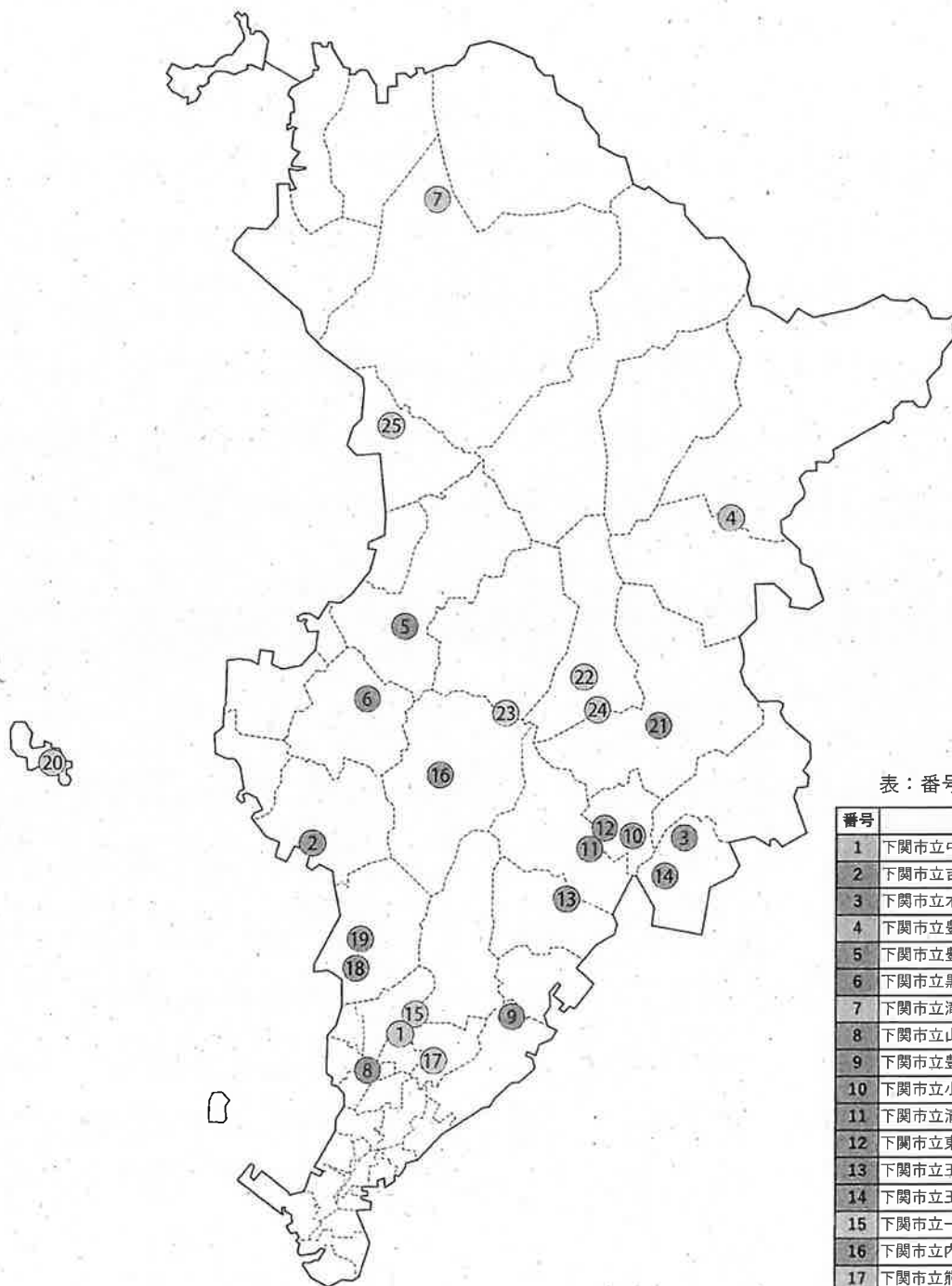
1-3 学校給食施設の現状把握



(1).2 各施設の概要

■ 施設位置図

健全度評価別に色分けした施設の位置を示しています。



表：番号と施設名対応表

番号	施設名
1	下関市立中部学校給食共同調理場
2	下関市立吉見学校給食共同調理場
3	下関市立木屋川学校給食共同調理場
4	下関市立豊浦町学校給食共同調理場
5	下関市立豊浦町学校給食共同調理場
6	下関市立黒井学校給食共同調理場
7	下関市立滝部学校給食共同調理場
8	下関市立山の田小学校（廃止済）
9	下関市立豊浦小学校
10	下関市立小月小学校
11	下関市立清末小学校
12	下関市立東部中学校
13	下関市立王司小学校
14	下関市立王喜小学校
15	下関市立一の宮小学校
16	下関市立内日小学校
17	下関市立熊野小学校
18	下関市立安岡小学校
19	下関市立安岡中学校
20	下関市立壺井小学校
21	下関市立豊東小学校
22	下関市立岡枝小学校
23	下関市立檜崎小学校（廃止済）
24	下関市立菊川中学校
25	下関市立宇賀小学校

表：それぞれの評価の校数

評価	校数
A	0
B	6
C	4
D	15

第1章 現状及び課題整理

1-3 学校給食施設の現状把握

(2).1 学校給食衛生管理基準への対応

■ 学校給食衛生管理基準への対応

この一覧表は、学校給食施設が「学校給食衛生管理基準」にどれくらい対応できているかを示しています。平成21年に学校給食法が改正され、同法第9条に基づく「学校給食衛生管理基準」が施行されました。調理室の区分けやドライシステム（床を乾いた状態に保つ仕組み）や空調等機械設備の整備などが基準に含まれます。

本市の既存施設は、昭和40年代から昭和50年代に建設された施設が多く、新下関学校給食センターと滝部学校給食共同調理場を除き、ほとんどの施設が学校給食衛生管理基準に適合していない状況です。

表：学校給食衛生管理基準への対応状況

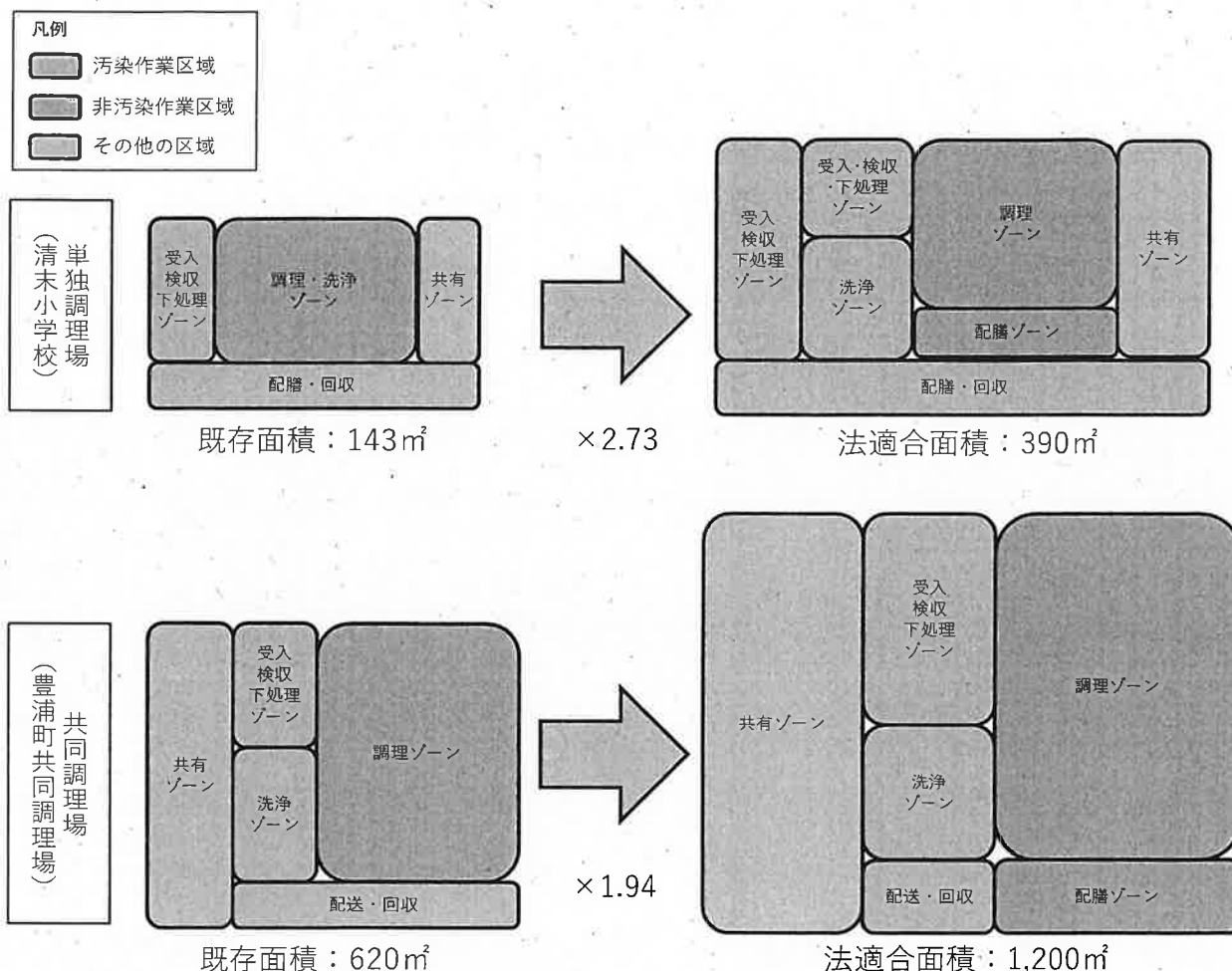
番号	施設名	汚染作業区域と 非汚染作業区域の区分	ドライシステムの 導入状況	空調等を備えた構造
0	新下関学校給食センター	対応	対応	設置
1	下関市立中部学校給食共同調理場	非対応	非対応	未設置
2	下関市立吉見学校給食共同調理場	非対応	非対応	未設置
3	下関市立木屋川学校給食共同調理場	非対応	非対応	未設置
4	下関市立豊田町学校給食共同調理場	非対応	非対応	未設置
5	下関市立豊浦町学校給食共同調理場	非対応	非対応	未設置
6	下関市立黒井学校給食共同調理場	非対応	非対応	未設置
7	下関市立滝部学校給食共同調理場	対応	対応	設置
8	下関市立山の田小学校（廃止済）	非対応	非対応	未設置
9	下関市立豊浦小学校	非対応	非対応	未設置
10	下関市立小月小学校	非対応	非対応	未設置
11	下関市立清末小学校	非対応	非対応	未設置
12	下関市立東部中学校	非対応	非対応	未設置
13	下関市立王司小学校	非対応	非対応	未設置
14	下関市立王喜小学校	非対応	非対応	未設置
15	下関市立一の宮小学校	非対応	非対応	未設置
16	下関市立内日小学校	非対応	非対応	未設置
17	下関市立熊野小学校	非対応	非対応	未設置
18	下関市立安岡小学校	非対応	非対応	未設置
19	下関市立安岡中学校	非対応	非対応	未設置
20	下関市立蓋井小学校	非対応	非対応	未設置
21	下関市立豊東小学校	非対応	非対応	未設置
22	下関市立岡枝小学校	非対応	非対応	未設置
23	下関市立檜崎小学校（廃止済）	非対応	非対応	未設置
24	下関市立菊川中学校	非対応	非対応	未設置
25	下関市立宇賀小学校	対応	非対応	未設置



(2).2 既存施設を学校給食衛生管理基準へ適合させた場合について（例）

■ 既存施設を当該衛生管理基準に適合させた場合の施設規模について

この図は、現在の給食施設の広さと、法律で求められる基準に合わせた場合の広さを比べています。基準に沿うためには、調理や洗浄のスペースを分けたり、食材の受け入れや下処理のための専用ゾーンを設ける必要があります。そのため、施設の面積は今よりも大きくなります（例：143㎡ → 390㎡、620㎡ → 1,200㎡）。



* 補足事項－学校給食衛生管理基準について

注 1）作業区域の区分について（汚染作業区域・非汚染作業区域）

作業区域の区分けについては、汚染物質などの混入防止の観点から設定されており、安全な給食提供のためには必要不可欠である。その区分けは汚染作業区域と非汚染作業区域に分けられ、汚染作業区域は、異物（埃や土など）や有害微生物が付着している食品を取り扱う（下処理を行う）場所であり、非汚染作業区域は、下処理された食材等を調理から配送に向かうまでの一連の作業を行う場所である。

注 2）二次汚染防止によるドライシステムの導入

ドライシステム導入により、常時床を乾燥状態で使用することが可能となり、床からの跳ね水による二次汚染を防ぐことができる。具体的には、床が濡れた状態にならない構造の設備や機械等を使用することで、床を乾燥状態に保つことができる。また湿度管理の可能化により、細菌増殖の抑制ができ、食中毒の発生要因の防止が可能となる。以上より、施設の新築、改築、改修においては、ドライシステムの導入が示されている。（未導入の調理場については、ドライ運用を図ること）

注 3）調理職員及び食材の安全を確保するため空調等機械設備を備えた構造

給食調理施設においては、調理作業時に発生する熱や蒸気（湿気）をできるだけ速やかに排除する機械設備を備えた構造にする必要がある。高温多湿の状況が続くと、調理職員の体調面の悪化にとどまらず、食材に細菌が増殖しやすい環境となるため、作業中も温度25℃以下、湿度80％以下を保つように空調等機械設備を備えるよう努めることが示されている。

第1章 現状及び課題整理

1-3 学校給食施設の現状把握



(2).3 既存施設を学校給食衛生管理基準に適合させた場合について（面積比較表）

■ 既存施設を当該衛生管理基準の規模とした場合の面積比較

この表は、今ある給食施設の面積と、法律で定められた衛生管理基準に合わせた場合の必要面積を比べています。多くの施設では、基準を満たすために1.5倍から3倍程度の広さが必要になります。これは、調理や洗浄のスペースをしっかりと分けて、より安全で衛生的な給食を提供するためです。

表：既存床面積と学校衛生管理基準適合面積の面積比較表

番号	施設名	既存面積 (㎡)	学校給食衛生管理基準 適合面積 (㎡)	増築率 (倍)
1	下関市立中部学校給食共同調理場	867㎡	1,600㎡	1.85
2	下関市立吉見学校給食共同調理場	185㎡	600㎡	3.24
3	下関市立木屋川学校給食共同調理場	130㎡	600㎡	4.62
4	下関市立豊田町学校給食共同調理場	487㎡	600㎡	1.23
5	下関市立豊浦町学校給食共同調理場	620㎡	1,200㎡	1.94
6	下関市立黒井学校給食共同調理場	176㎡	600㎡	3.41
7	下関市立滝部学校給食共同調理場	413㎡	600㎡	1.45
8	下関市立山の田小学校（廃止済）	228㎡	390㎡	1.71
9	下関市立豊浦小学校	456㎡	510㎡	1.12
10	下関市立小月小学校	230㎡	310㎡	1.35
11	下関市立清末小学校	143㎡	390㎡	2.73
12	下関市立東部中学校	255㎡	390㎡	1.53
13	下関市立王司小学校	213㎡	350㎡	1.64
14	下関市立王喜小学校	75㎡	220㎡	2.93
15	下関市立一の宮小学校	288㎡	350㎡	1.22
16	下関市立内日小学校	174㎡	180㎡	1.03
17	下関市立熊野小学校	262㎡	430㎡	1.64
18	下関市立安岡小学校	290㎡	470㎡	1.62
19	下関市立安岡中学校	246㎡	310㎡	1.26
20	下関市立蓋井小学校	32㎡	180㎡	5.63
21	下関市立豊東小学校	122㎡	220㎡	1.80
22	下関市立岡枝小学校	116㎡	180㎡	1.55
23	下関市立檜崎小学校（廃止済）	80㎡	180㎡	2.25
24	下関市立菊川中学校	127㎡	220㎡	1.73
25	下関市立宇賀小学校	135㎡	180㎡	1.33

第1章 現状及び課題整理

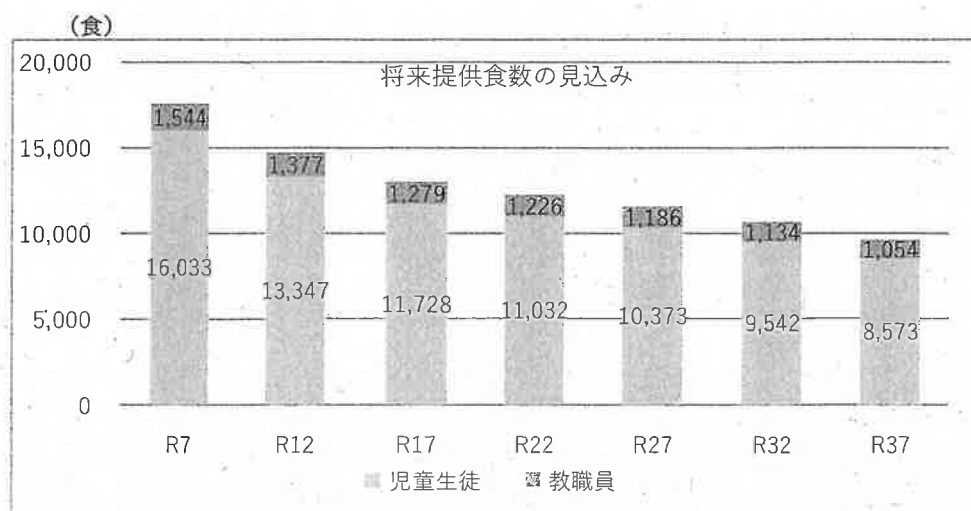
1-3 学校給食施設の現状把握



(3) 将来の提供食数の見込み

将来の提供食数の推計に当たっては、下関市地区別人口ビジョン（R7年3月）の年少人口（0～14歳）の5年毎の推移を基に各学校の児童生徒数を推計し、これを基に教職員数を予測しました。

結果は、以下のとおりです。15年後の令和22年度は12,258食となり約30%の減少、30年後の令和37年度は9,627食となり、約45%減少する見込みとなります。



(人)

区分	R7 (2025)	R12 (2030)	R17 (2035)	R22 (2040)	R27 (2045)	R32 (2050)	R37 (2055)
児童生徒数	16,033	13,347	11,728	11,032	10,373	9,542	8,573
教職員数	1,544	1,377	1,279	1,226	1,186	1,134	1,054
合計	17,577	14,724	13,007	12,258	11,559	10,676	9,627
増減率(対R7)	-	-16.2%	-26.0%	-30.3%	-34.2%	-39.3%	-45.2%

参考：下関市人口ビジョン（R7.3）

(人)

年齢区分	R7 (2025)	R12 (2030)	R17 (2035)	R22 (2040)	R27 (2045)	R32 (2050)	R37 (2055)
0～14歳	24,285	20,424	18,067	17,096	16,167	14,965	13,556
15～64歳	124,114	117,102	108,151	95,475	85,269	77,242	71,278
65歳以上	89,320	84,867	80,944	79,650	76,500	72,543	67,277
合 計	237,719	222,393	207,162	192,221	177,936	164,750	152,111

第1章 現状及び課題整理

1-3 学校給食施設の現状把握



(4) 食物アレルギー対応

■ 食物アレルギー対応

学校給食における食物アレルギー対応は、国の「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づき、以下の4段階で行われます。この表は、学校給食でのアレルギー対応の状況をまとめています。市内の多くの施設は「レベル2（弁当対応）」、新下関学校給食センターは「レベル3（除去食対応）」の対応をしています。

表：食物アレルギー対応状況

施設名	食物アレルギー対応
新下関学校給食センター	レベル3
その他の施設	レベル2

レベル1 詳細な献立対応（自己除去対応）

方法	材料が詳細に記載された献立を事前に配布し、保護者の指示を担任が確認し、児童生徒が自分自身で原因食品を除去しながら食べる。
留意点	・ 除去する原因食品について、必ず本人と保護者が確認しておく。学校へも事前に連絡する。 ・ 担任が原因食品を正しく理解し、必要であれば他の児童生徒にも指導する。 ・ 誤食してしまった場合の対応を全教員で確認しておく。 ・ 最も誤食事故が起きやすい対応であり、特に担任は給食内容と除去食品を日々確認する。 ※この根拠となるものは学校生活管理指導票であるため、自己除去対応であっても必ずこの提出を求める。

レベル2 弁当対応（完全除去対応・一部弁当対応）

方法	完全除去対応・・・給食の献立はすべて除去し、持参した弁当を食べる。 一部弁当対応・・・原因食品を含む献立のみを除去し弁当に置き換えて食べる。
留意点	・ 持参する弁当の内容について、必ず本人と保護者が確認しておく。学校へも事前に連絡する。 ・ 担任が対応する献立と日付を確実に把握し、本人が給食当番等でアレルギーに触れることがないよう配慮する。 ・ 安全で衛生的な弁当の保管に留意する。

レベル3 除去食対応

方法	原因食品を除いた給食を提供する。 例：単品の果物を提供しない、かき玉汁に卵を入れない等
留意点	・ 基本献立を基に、除去献立を作成し、併せて作業分担、調理指示書や作業工程表、動線図を作成し、危機管理体制を確立する。 ・ 混入がないよう、上記書面等を用いて栄養教諭・調理員等が詳細に打ち合わせを行う。 ・ 配食、配膳、配送について点検や管理等、連絡調整を確認する。 ・ 対応する献立について、保護者や学級担任などへ書面で配布する。 ・ 最終的には学級担任が給食内容を確認し誤食事故を防ぐ。 ・ 検食や保存食についても対応する。

レベル4 代替食対応

方法	申請のあった原因食品を給食から除き、それに代わる食材を加えた給食を提供する。
留意点	・ レベル3の各項目と同じだが、基本献立とは全く別に調理作業が行えるよう、作業分担調理指示書や作業工程等、動線図を作成し、危機管理体制を確立する。 ・ 検食や保存食についても対応する。

第1章 現状及び課題整理

1-3 学校給食施設の現状把握



(5) 学校給食施設の現状の整理

本市の学校給食は、新下関学校給食センター、共同調理場7施設、単独調理場16施設で提供していますが、ほとんどの施設が築40年を経過し老朽化が進んでおり、また、学校給食衛生管理基準に適合していない状況です。特に、調理室の区分けやドライシステムが整っていない施設が多く改善が必要です。

今後の人口減少に伴い、大幅な提供食数の減少も見込まれています。

アレルギー対応については、新下関学校給食センターは除去食対応ですが、その他の施設は弁当対応であり保護者への負担が生じています。

1-4 学校給食施設の課題まとめ

(1) 学校給食施設の課題まとめ

①学校給食衛生管理基準への対応

- ・「学校給食衛生管理基準」では、学校給食における遺漏のない衛生管理に取り組むこととされている。
- ・平成21年の施行から16年が経過するが、22施設が学校給食衛生管理基準に適合していない。
- ・21施設が汚染作業区域と非汚染作業区域の区分がされていない。
- ・22施設が温度25℃以下及び湿度80%以下を保つ管理が適切に行える空調等を備えた構造ではない。
- ・22施設がドライシステムの導入が未対応の状態である。

②適正な施設の検討

- ・本市の0歳～14歳までの人口は、令和7年からの30年間で約45%の減少が見込まれ、大幅な給食食数の減少が予想される。大幅な減少により、施設の規模と食数が不釣り合いなものとなり、給食施設の運営が困難になる。
- ・「第3次下関市総合計画」「下関市教育振興基本計画」において、学校給食施設については、学校給食調理場の改築及び集約化の検討を掲げている。
- ・学校適正規模・適正配置基本計画では適正化の具体的方策が示されている。

③食物アレルギー対応が可能な施設の整備

- ・「学校給食における食物アレルギー対応指針」では、学校や調理場における食物アレルギー事故防止に取り組むこととされている。しかし、新下関学校給食センター以外の23施設ではアレルギー対応食専用調理室がないため、弁当対応により食物アレルギー対応を行っている状況である。
- ・アレルギーを有する児童生徒にも給食を提供できるよう、除去食を調理するための専用の調理室を設置することが必要となる。

第2章 再編整備の方向性の検討

2-1 各施設の方向性の検討



(1) 提供方式の比較検討

■ 単独調理場と共同調理場の比較検討について

本市では、単独調理場16施設と新下関学校給食センター及び共同調理場7施設で給食提供を行っています。

以下に単独調理場と共同調理場の比較を示します。

- ・単独調理場方式：各学校に調理場を設けて給食を提供する方式
- ・共同調理場方式：複数校分の給食を調理できる調理場を設けて各学校に給食を提供する方式

	単独調理場	共同調理場
食育	・各学校で食育活動と連携した取組が可能。 ・児童及び生徒と調理員とのコミュニケーションが取り易く感謝の気持ち等の育成が生まれやすい。 ・学校栄養職員等の配置されていない学校には、巡回して食育を行っている。	・学校栄養職員等が複数の学校を担当して食育を行うため、均一な食育が行われる。 ・調理エリアに見学スペースや研修室等を設置することで食育に資することは可能。 ・児童生徒と調理員が交流しにくい。
衛生管理	・施設ごとに衛生管理・異物混入の防止等の管理が必要。 ・1施設あたりの人数が少ない施設は、作業効率が低くなる。	・管理の一元化により、衛生管理・異物混入の防止等の実施が可能。 ・作業区域の区分により、動線の交差を防ぎ、二次汚染防止が可能。
配送時間	・自校で調理することにより、喫食時間に合わせた調理が可能。 ・配送経費が掛からない。	・配送時間が必要であるが、幹線道路を利用することにより、喫食時間に合わせた配送が可能。 ・配送経費が掛かる。
適温提供	・調理から喫食までの時間を短縮できるため、適温での提供が比較的容易である。	・配送時間が必要となるため調理から喫食まで一定の時間を要するが、保温性に優れた食缶の使用により適温での提供は可能。
地産地消	・調達量が少ない為、調達が容易。 ・調達量が少量となるため食材が割高になる可能性有り。	・一括で多量に調達するため調達コストが安くなる。 ・調達量が多いため、対応可能な調達先の確保が必要。
アレルギー対応	・除去食対応するには、人員配置や専用室設置が必要。	・アレルギー専用調理室の設置等により、アレルギー対応が可能。 ・各保護者及び学校との密な連携が必要。



(1) 再編整備の基本的な考え方と基本方針

■ 再編整備の基本的な考え方と基本方針

本市の学校給食における現状と課題を踏まえ、再編整備に関する基本的な考え方と基本方針を以下のように定めます。

□ 基本的な考え方

安全・安心で持続可能なおいしい学校給食の提供

□ 基本方針

① 学校給食衛生管理基準への適合

本市の学校給食施設の多くが現行の学校給食衛生管理基準に適合していないため、作業方法の工夫など運用により対応しているのが現状であるが、温湿度管理を適切に行える空調等機械設備が整備されておらず、食品衛生管理や労働環境の観点から改善すべき状況にある。

学校給食衛生管理基準に適合させるためには、作業区域の区分、ドライシステム化、空調等機械設備の整備など大規模な改修が必要であるが、既存の施設では構造や必要面積の不足といった問題により困難な状況にある。

今後、集約化に当たっては新たな施設の整備を想定した検討を行う。

② 将来食数を踏まえた施設規模及び配置

学校ごとの児童生徒数及び教職員数については30年後までの推計を行った上で、学校給食施設の適正な規模及び配置について検討する。

検討では、下関市立学校適正規模・適正配置基本計画において想定されている将来的な学校の統廃合の可能性を踏まえた検討を行う。

今後、集約化の対象となる学校は、調理後2時間喫食が可能な区域の範囲とする。

③ 新下関学校給食センターの最大限の活用

新下関学校給食センターは、令和6年度から稼働を開始した新しい施設であり、現在、小学校17校及び中学校6校、計23校の配送校に対して給食の提供を行っている。

当該センター配送校の児童生徒数が減少することを踏まえ、再編整備に当たっては、当該センターを最大限活用することを前提に、配送可能区域にある単独調理場や中部学校給食共同調理場を当該給食センターへ集約化することを優先的に検討する。

④ 学校給食調理員の適正配置と民間委託化の推進

学校給食調理員については退職補充をせず、会計年度任用職員の活用や、定年などで退職する人数に見合った範囲での民間委託化を進めてきたところであるが、調理員の高齢化が進んでおり今後大幅な人員不足も予想されるため、集約化と並行して民間委託化についても検討する。

第2章 再編整備の方向性の検討

2-3 各施設の方向性の策定



(1) 基本方針に基づいた実施方針の策定

■ 実施方針について

本計画では、基本方針の実現に向けて、9項目の実施方針で構成しています。

基本方針に位置づけた実施方針の体系図は、次のとおりです。

基本方針	実施方針	実施内容
基本方針① 学校給食衛生管理基準への適合	実施方針1-1 学校給食衛生管理基準に適合した施設整備	「安全・安心な学校給食の提供」を実現させるため、学校給食衛生管理基準に適合させた施設整備を行う。
	実施方針1-2 集約化による施設整備	学校給食衛生管理基準に適合していない施設について、改築・増築・新築での対応が困難な場合、集約化により、施設整備を行う。
基本方針② 将来食数を踏まえた施設規模及び配置	実施方針2-1 将来食数に応じた適正な規模の施設整備	少子化等による、児童及び生徒の減少を考慮した適正な規模の施設整備を行う。
	実施方針2-2 2時間喫食を遵守した施設の適正配置	給食を調理後、2時間以内に給食提供が可能な施設配置を行う。
	実施方針2-3 適温給食の提供	調理後の給食を適切に温度管理できる食缶類を使用するなど、温かい給食を提供する。
基本方針③ 新下関学校給食センターの最大限の活用	実施方針3-1 供給能力に応じた提供食数の確保	新下関学校給食センターを有効活用し、供給能力に応じた提供食数を確保する。
	実施方針3-2 段階的な集約化	新下関学校給食センターの供給能力を考慮した段階的な集約化を計画する。
基本方針④ 学校給食調理員の適正配置と民間委託化の推進	実施方針4-1 学校給食調理員の確保	調理員の高齢化に伴い、民間委託化を前提に、学校給食調理員の確保を計画する。
	実施方針4-2 施設規模に応じた学校給食調理員の配置	施設規模に応じて学校給食調理員数の適正化を計画する。

第2章 再編整備の方向性の検討

2-4 提供方式の策定



(1) 定性的評価について

■ 提供方式の比較検討について

「既存調理場継続利用」と「共同調理場へ集約化」について定性的・定量的に比較検討を行います。

■ 定性的評価

定性的評価に当たっては、基本方針と実施方針を評価指標とします。ここでは特に提供方式の比較に当たり、比較結果の差が明瞭な4つの項目を選定して評価指標とします。

評価指標項目

基本方針	実施方針	評価指標項目
基本方針① 学校給食衛生管理基準への適合	実施方針1-1 学校給食衛生管理基準に適合した施設整備	●
	実施方針1-2 集約化による施設整備	—
基本方針② 将来食数を踏まえた施設規模及び配置	実施方針2-1 将来食数に応じた施設の適正配置	●
	実施方針2-2 2時間喫食を遵守した施設の適正配置	—
	実施方針2-3 適温給食の提供	●
基本方針③ 新下関学校給食センターの最大限の活用	実施方針3-1 供給能力に応じた提供食数の確保	—
	実施方針3-2 段階的な集約化	—
基本方針④ 学校給食調理員の適正配置と民間委託化の推進	実施方針4-1 学校給食調理員の確保	●
	実施方針4-2 施設規模に応じた学校給食調理員の配置	—

上記のほか、今後の施設整備に要する期間の面から「早期実施の適否」と学校給食施設の課題において取り上げている「食物アレルギー対応」の2項目の評価指標を加えた6項目で比較検討します。

比較検討評価指標

No	評価指標	評価内容
①	学校給食衛生管理基準に適合した施設整備	安全・安心な学校給食の提供を実現させるため、学校給食衛生管理基準に適合することは可能か。
②	将来食数に応じた施設の適正配置	将来食数の減少を踏まえた施設の適正配置は可能か。
③	適温給食の提供	調理後の給食を適切に温度管理できる食缶類を使用するなど、温かい給食を提供することは可能か。
④	学校給食調理員の確保	学校給食調理員の確保は可能か。
⑤	早期実施の可否	学校給食衛生管理基準へ適合した給食施設の整備が、早期に実施可能か。
⑥	食物アレルギー対応	アレルギー食への対応を図るため、施設整備やアレルギー専用調理室の設置等が可能か。



(2) 定性的評価の比較検討結果

■ 定性的比較検討結果について

評価指標に基づき「既存調理場を継続利用する場合」と「共同調理場へ集約化する場合」を比べて、どちらがより安全で効率的かを評価した結果は、次のとおりです。

定性的比較検討結果

No	評価指標	既存調理場継続利用		共同調理場へ集約化	
①	学校給食衛生管理基準に適合した施設整備	衛生管理基準を満たすには施設を拡張しなければならないが、学校敷地内に十分な敷地がない状況である。	×	適切な場所（位置・面積等）を確保することにより、衛生管理基準に完全に適合した施設を整備することが可能。	○
②	将来食数に応じた施設の適正配置	将来食数の大幅な減少により、それぞれの施設の運営効率が悪化する。（将来的に過剰な規模の施設を多く保有することとなる。）	△	段階的な集約化により施設規模を最小限に抑えるなど、ある程度将来食数を踏まえた施設整備が可能。	△
③	適温給食の提供	調理から喫食までの時間を短縮できるため、調理直後の適温での提供が比較的容易である。	○	配送時間が必要となるため調理から喫食まで一定の時間を要するが、保温性に優れた食缶の使用により適温での提供は可能。	△
④	学校給食調理員の確保	多数の施設にそれぞれ調理員を配置しなければならず、将来的には非効率な人数配置となる。	△	施設数が少なくなるため、調理員の確保は比較的容易である。1施設の調理員数も多くなるため、効率的な作業が可能。	○
⑤	早期実施の可否	施設を改修する間の代替施設や配膳室を確保する必要があり、施設の数も多いことから、早期の実施が困難。	×	既存の施設における調理を継続したまま新施設の整備を行うことができるため、比較的早期の実施が可能。	○
⑥	食物アレルギー対応	面積が狭小の場合、食物アレルギー専用調理室を設置することはできない。	×	アレルギー専用調理室の設置により、アレルギー除去食の提供が可能。	○

第2章 再編整備の方向性の検討

2-4 提供方式の策定



(3) 定性的評価のまとめ

■ 定性的評価まとめ

学校給食の提供方法について、「既存調理場継続利用」と「共同調理場へ集約化」を比較検討した結果、「学校給食衛生管理基準に適合した施設整備」、「学校給食調理員の確保」、「早期実施の適否」、「食物アレルギー対応」の観点から、共同調理場へ集約化が優位であると判断できます。

共同調理場方式は、調理室の区分けやドライシステムなどの衛生管理を徹底でき、最新設備で安全性を高めることができます。また、アレルギー専用の調理室を設けることで、より安全で安心な対応が可能になります。さらに、調理員の確保や施設整備の早期実現の点でも有利です。

□ 共同調理場へ集約化が優位と評価した内容

① 学校給食衛生管理基準への適合

- ・既存調理場継続利用については、衛生管理基準に適合した施設整備をするには、増築・改築が必要となり施設を拡張しなければなりません。学校敷地内に十分な敷地がありません。グラウンド等に整備した場合には教育活動等への影響が大きくなります。
- ・共同調理場へ集約化については、適切な場所を確保することにより、学校給食衛生管理基準に適合した施設整備が可能です。

④ 学校給食員の確保

- ・既存調理場継続利用については、多数の施設にそれぞれ調理員を配置する必要があります。また、施設ごとの人員も少ないため、作業効率も低下する恐れがあります。将来的には、食数が減少していく中で非効率な人員配置となります。
- ・共同調理場へ集約化については、集約化に伴い施設数が少なくなるため、調理員の確保は比較的容易となります。1施設の調理員数も多くなるため、効率的な作業が可能となります。

⑤ 早期実施の可否

- ・既存調理場継続利用については、施設を改修する間の代替施設や配膳室を確保する必要があります。全施設を学校給食衛生管理基準へ適合させる場合、各施設に合わせた個別の設計や工事が必要となり、設計・建設期間が想定を超えるなどのリスクがあり、早期の実施は困難となります。
- ・共同調理場へ集約化については、既存の施設における調理を継続したまま新施設の整備を行うことができるため、比較的早期の実施が可能です。

⑥ アレルギー対応

- ・既存調理場継続利用については、面積が狭小の場合、食物アレルギー専用調理室を設置することができず、アレルギーを有する児童生徒に対してアレルギー除去食対応ができないという課題があります。
- ・共同調理場へ集約化については、アレルギー専用調理室の設置により、アレルギーを有する児童生徒にアレルギー除去食の提供が可能です。

(4) 定量的評価について

■ 定量的評価

概算事業費を定量的評価指針とし、以下の3つのパターンで算出しました。

- ① 既存調理場継続利用（学校給食衛生管理基準適合化）
- ② 共同調理場へ集約化（案A）
- ③ 共同調理場へ集約化（案B）

比較結果を以下に示す。

(5) 定量的評価の比較検討結果及びまとめ

定量的比較結果（施設整備費による比較）

項目	① 既存調理場継続利用 (学校給食衛生管理基準適合化)	② 共同調理場へ集約化 (案A)	③ 共同調理場へ集約化 (案B)
概算事業費	141.6億円	71.4億円	61.3億円

※①については、令和5年度実施の下関市学校給食施設の再編に関する基礎調査時に算定した金額に物価上昇を考慮して算出。②③については第3章で説明（P35参照）。

■ 定量評価まとめ

- ①既存調理場継続利用より、②・③共同調理場へ集約化の方が優位と判断しました。



(6) 総合評価及びまとめ

■ 各評価結果及び総合評価

定性評価及び定量評価を踏まえた、総合評価は以下のとおりです。

各評価結果及び総合評価表

検討項目	内容	検討結果概要
定性的評価	提供方式を「既存調理場継続利用」と「共同調理場へ集約化」に分け、基本方針と実施方針等の実現可能性の観点から定性的に比較検討する。	・共同調理場へ集約化は、「学校給食衛生管理基準への適合」「学校給食調理員の確保」「早期実施の適否」「アレルギー対応」の観点から優位である。 ・既存調理場継続利用は、「2時間喫食を遵守した施設の適正配置」の観点のみ優位である。
定量的評価	① 既存調理場継続利用 (学校衛生管理基準適合化) ② 共同調理場へ集約化 (案A) ③ 共同調理場へ集約化 (案B) 以上の3つに分け、概算事業費の観点から定量的に比較検討する。	①・・・141.6億円 ②・・・71.4億円 ③・・・61.3億円 以上より、共同調理場へ集約化が優位である。
総合評価	定性的評価と定量的評価の各検討結果より総合評価を行う。	定性的・定量的観点から提供方式を比較した結果「共同調理場へ集約化」が優位であると判断する。

■ 比較検討結果まとめ

学校給食の提供方法について「既存調理場継続利用」と「共同調理場へ集約化」を比べ、総合的に評価しました。

評価は、衛生管理やアレルギー対応などの質的な面（定性的評価）と、概算事業費の数値的な面（定量的評価）の両方から行っています。

その結果、共同調理場に集約する方法は、衛生管理の基準にしっかり対応できること、調理員の確保がしやすいこと、早期に実施できること、そして食物アレルギーへの対応が充実できることなどの観点で優れています。さらに、定量評価では、施設の整備コストの面でも、財政負担が少なく、将来世代への負担も少なくなります。

こうした理由から、「安全で安心な給食を、子供たちに安定して届ける」ために、共同調理場への集約化を進める方針です。

第3章 再編整備の検討

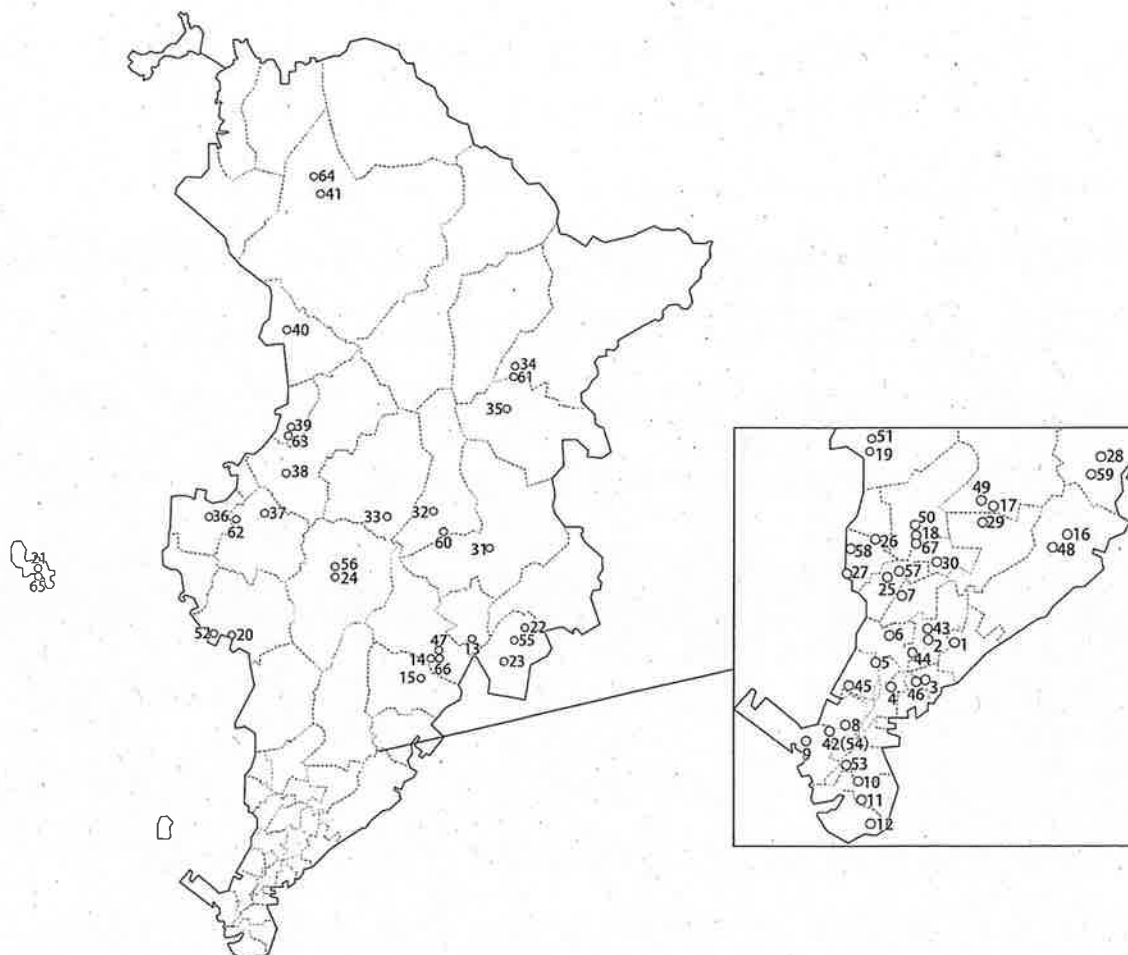
3-1 各学校配置の把握及び再編計画について

(1) 各学校配置について

■ 学校配置図

各小・中学校の配置は下図のとおりです。

現在、「66 清末幼稚園」は清末小学校から、「67 川中幼稚園」は中部共同調理場から給食（副食）を提供しています。



番号	学校名	番号	学校名	番号	学校名	番号	学校名	番号	学校名	番号	学校名
1	養治小学校	12	向井小学校	23	王喜小学校	34	西市小学校	45	文洋中学校	56	内日中学校
2	文関小学校	13	小月小学校	24	内日小学校	35	豊田下小学校	46	名陵中学校	57	山の田中学校
3	名陵小学校	14	清末小学校	25	山の田小学校	36	室津小学校	47	東部中学校	58	垢田中学校
4	関西小学校	15	王司小学校	26	川中西小学校	37	誠意小学校	48	長府中学校	59	長成中学校
5	桜山小学校	16	豊浦小学校	27	垢田小学校	38	川棚小学校	49	勝山中学校	60	菊川中学校
6	向山小学校	17	勝山小学校	28	長府小学校	39	小串小学校	50	川中中学校	61	豊田中学校
7	生野小学校	18	川中小学校	29	一の宮小学校	40	宇賀小学校	51	安岡中学校	62	豊洋中学校
8	本村小学校	19	安岡小学校	30	熊野小学校	41	豊北小学校	52	吉見中学校	63	夢が丘中学校
9	西山小学校	20	吉見小学校	31	豊東小学校	42	本村小+西山小	53	彦島中学校	64	豊北中学校
10	江浦小学校	21	蓋井小学校	32	岡枝小学校	43	日新中学校	54	玄洋中学校	65	蓋井中学校
11	角倉小学校	22	吉田小学校	33	檜崎小学校	44	向洋中学校	55	木屋川中学校	66	清末幼稚園
										67	川中幼稚園



(1) 再編区域の検討について

本市の学校給食施設はいずれも施設・設備が老朽化しているため、早期の施設整備が必要となっております。今後は、将来的な人口減少や市の財政状況を鑑み、効率的かつ安定的な運営を図る必要があります。

基本方針を踏まえ、今後15年間（令和22年度まで）の再編整備について配送時間において実現性が高いと思われる以下の2案で検討を行いました。

なお、再編区域策定においては、令和6年度に稼働の新下関学校給食センター、平成17年建設の滝部共同調理場は継続利用とし、さらに、単独調理場の一の宮小学校及び熊野小学校の2校については、令和5年度に実施した「下関市学校給食施設の再編に関する基礎調査」において健全度評価が「B」であることから、今後15年間は継続利用する計画とします。

また、蓋井小中学校は離島であるため、集約化対象外としています。

※「下関市学校給食施設の再編に関する基礎調査」における健全度評価についてはP12参照

●案A：地域単位で5施設に集約化

新下関学校給食センター	単独調理場、中部共同調理場を集約
東部調理場（新）	東部5地区、長府地区を集約
菊川調理場（新）	菊川地区、豊田地区、内日地区を集約
豊浦調理場（新）	豊浦地区、吉見地区を集約
滝部共同調理場	

●案B：将来食数を踏まえ、効率的かつ安定的な運営を図るため4施設で集約化

新下関学校給食センター	単独調理場、中部共同調理場を集約
東部調理場（新）	東部5地区、長府地区の一部、菊川地区、内日地区を集約
豊浦調理場（新）	豊浦地区、吉見地区を集約
滝部共同調理場	豊田地区を集約

第3章 再編整備の検討

3-2 再編区域の策定

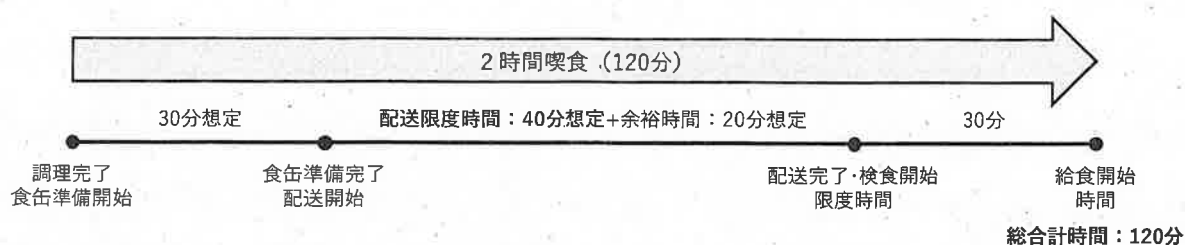


(2) 配送ルートの検討について

■ 配送計画

学校給食衛生管理基準において、「調理後2時間以内で喫食できるよう努めること。」と定められています。この2時間喫食を満たし、温かく安全な学校給食を提供するために、所要時間での配送が可能な計画を検討します。

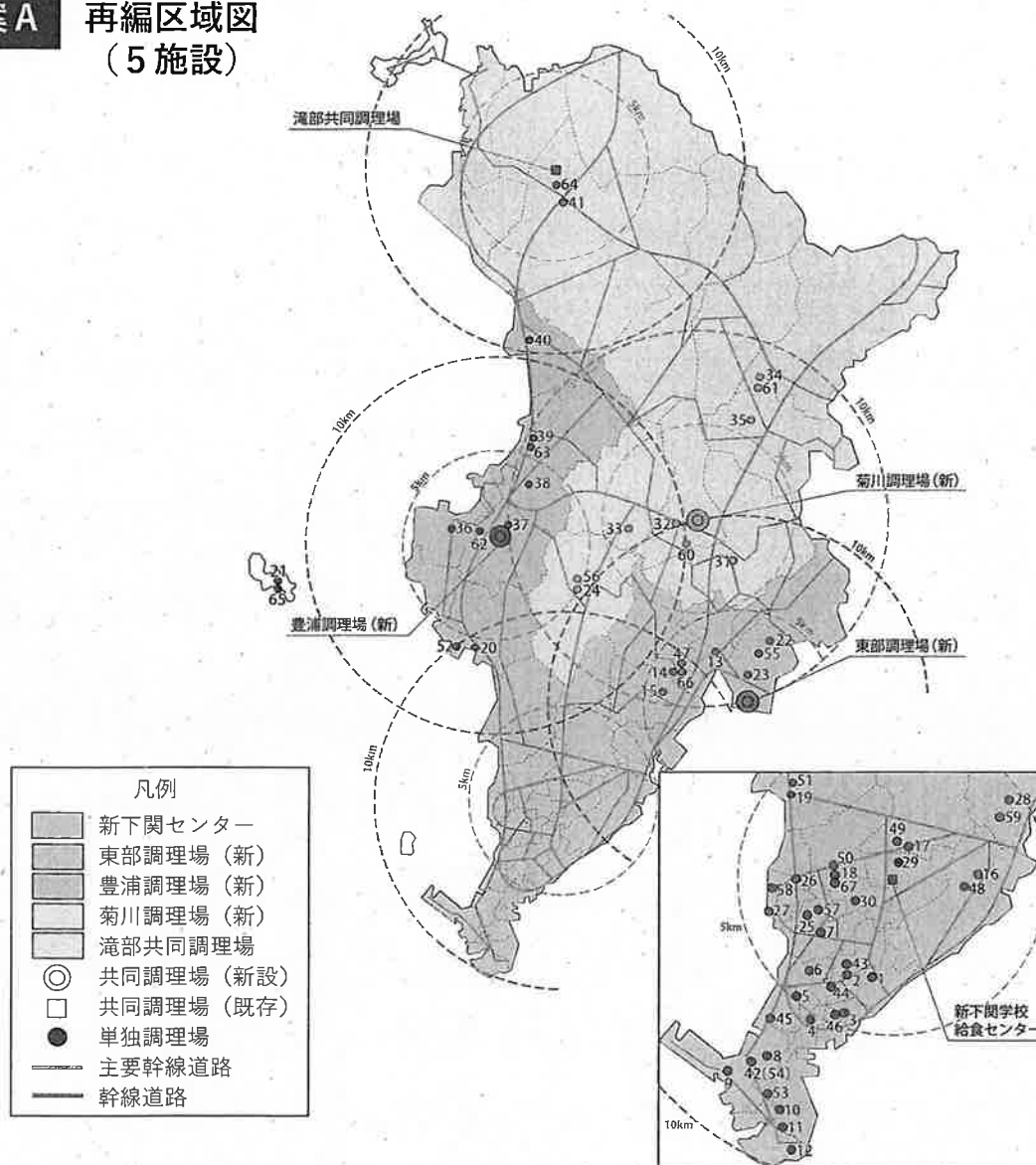
調理終了後から給食開始までの2時間喫食のタイムスケジュールを整理すると、概ね下図のようになり、学校給食の配送にかけることができる時間は約40分となります。





(3).1 再編区域図 (案A) について

案A 再編区域図
(5施設)



番号	学校名	番号	学校名	番号	学校名	番号	学校名	番号	学校名
1	養治小学校	12	向井小学校	23	王喜小学校	34	西市小学校	45	文洋中学校
2	文関小学校	13	小月小学校	24	内日小学校	35	豊田下小学校	46	名陵中学校
3	名陵小学校	14	清末小学校	25	山の田小学校	36	室津小学校	47	東部中学校
4	関西小学校	15	王司小学校	26	川中西小学校	37	誠意小学校	48	長府中学校
5	桜山小学校	16	豊浦小学校	27	坂田小学校	38	川棚小学校	49	勝山中学校
6	向山小学校	17	勝山小学校	28	長府小学校	39	小串小学校	50	川中中学校
7	生野小学校	18	川中小学校	29	一の宮小学校	40	宇賀小学校	51	安岡中学校
8	本村小学校	19	安岡小学校	30	熊野小学校	41	豊北小学校	52	吉見中学校
9	西山小学校	20	吉見小学校	31	豊東小学校	42	本村小+西山小	53	彦島中学校
10	江浦小学校	21	蓋井小学校	32	岡枝小学校	43	日新中学校	54	玄洋中学校
11	角倉小学校	22	吉田小学校	33	檜崎小学校	44	向洋中学校	55	木屋川中学校
								56	内日中学校
								57	山の田中学校
								58	坂田中学校
								59	長成中学校
								60	菊川中学校
								61	豊田中学校
								62	豊洋中学校
								63	夢が丘中学校
								64	豊北中学校
								65	蓋井中学校
								66	清末幼稚園
								67	川中幼稚園

第3章 再編整備の検討

3-2 再編区域の策定



(3).1 再編区域計画（案A）について

■ 段階的集約化

再編区域策定においては、新下関学校給食センター、滝部共同調理場、一の宮小学校及び熊野小学校は継続利用する計画とし、以下のとおり3段階に分けて段階的に集約化していきます。

第1期（R8～R12）

- ・順次、一部の単独調理場を中部共同調理場へ、一部の中部共同調理場配送校を新下関学校給食センターへ集約する。

第2段階（R13～R17）

- ・東部調理場を新設し、東部5地区と長府地区を集約する。
- ・順次、一部の単独調理場及び中部共同調理場配給校を新下関学校給食センターへ集約する。

第3段階（R18～R22）

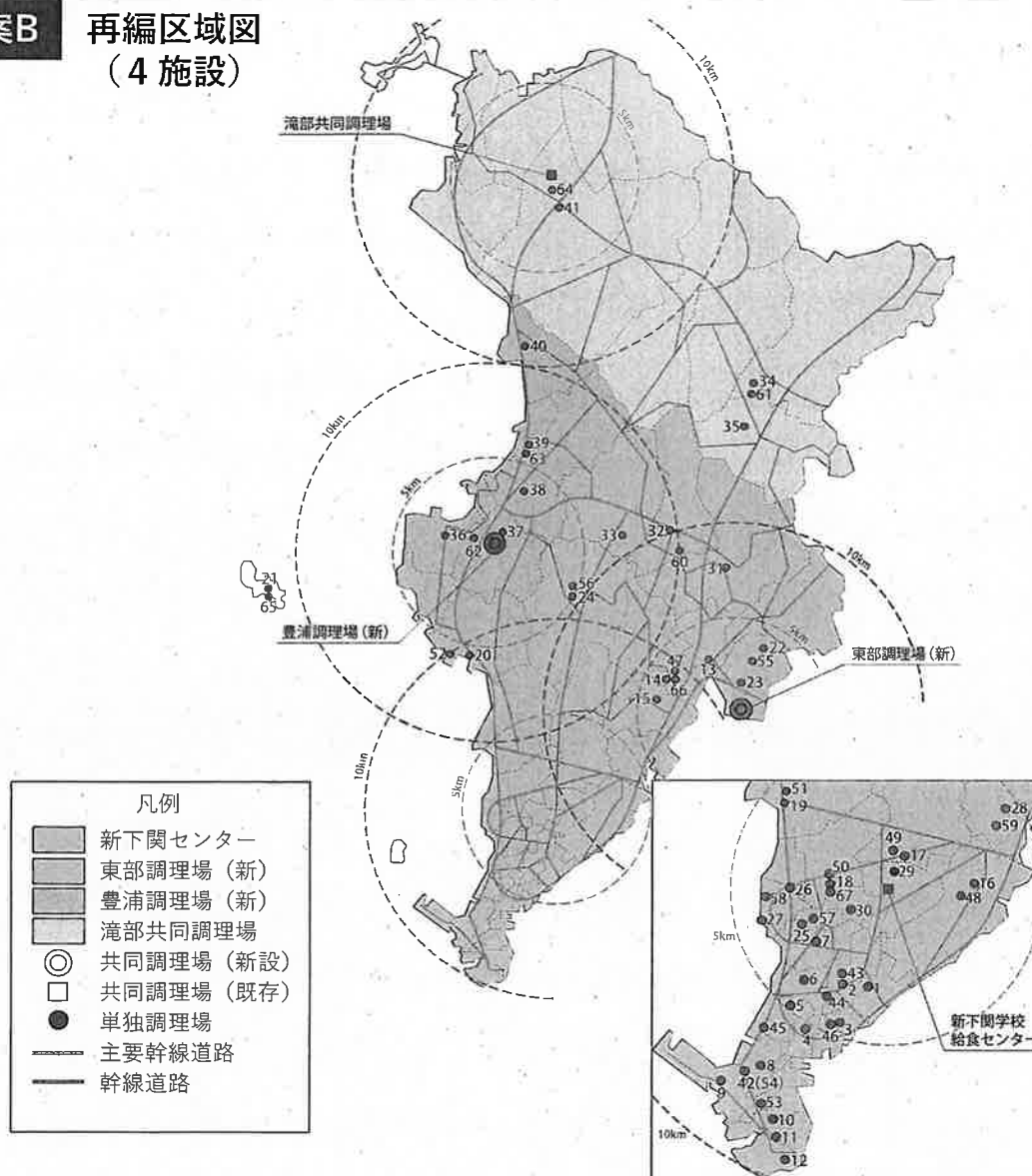
- ・中部共同調理場配送校を新下関学校給食センターへ集約する。
- ・菊川調理場を新設し、菊川地区、豊田地区と内日地区を集約する。
- ・豊浦調理場を新設し、豊浦地区と吉見地区を集約する。

その後、将来的には、単独調理場（一の宮小学校・熊野小学校）を新下関学校給食センターへ集約することで、市全域を集約化することができます。



(3).2 再編区域図 (案B) について

案B 再編区域図
(4施設)



番号	学校名	番号	学校名	番号	学校名	番号	学校名	番号	学校名	番号	学校名
1	養治小学校	12	向井小学校	23	王喜小学校	34	西市小学校	45	文洋中学校	56	内日中学校
2	文関小学校	13	小月小学校	24	内日小学校	35	豊田下小学校	46	名陵中学校	57	山の田中学校
3	名陵小学校	14	清末小学校	25	山の田小学校	36	室津小学校	47	東部中学校	58	垢田中学校
4	関西小学校	15	王司小学校	26	川中西小学校	37	誠意小学校	48	長府中学校	59	長成中学校
5	桜山小学校	16	豊浦小学校	27	垢田小学校	38	川棚小学校	49	勝山中学校	60	菊川中学校
6	向山小学校	17	勝山小学校	28	長府小学校	39	小串小学校	50	川中中学校	61	豊田中学校
7	生野小学校	18	川中小学校	29	一の宮小学校	40	宇賀小学校	51	安岡中学校	62	豊洋中学校
8	本村小学校	19	安岡小学校	30	熊野小学校	41	豊北小学校	52	吉見中学校	63	夢が丘中学校
9	西山小学校	20	吉見小学校	31	豊東小学校	42	本村小+西山小	53	彦島中学校	64	豊北中学校
10	江浦小学校	21	蓋井小学校	32	岡枝小学校	43	日新中学校	54	玄洋中学校	65	蓋井中学校
11	角倉小学校	22	吉田小学校	33	檜崎小学校	44	向洋中学校	55	木屋川中学校	66	清末幼稚園
										67	川中幼稚園

第3章 再編整備の検討

3-2 再編区域の策定



(3).2 再編区域計画（案B）について

■ 再編区域案

案Bについては、以下のとおりです。

第1期（R8～R12）

- ・順次、一部の単独調理場を中部共同調理場へ、一部の中部共同調理場配送校を新下関学校給食センターへ集約する。

第2段階（R13～R17）

- ・東部調理場を新設し、東部5地区、長府地区の一部を集約する。
- ・順次、一部の単独調理場及び共同調理場配給校を新下関学校給食センターへ集約する。

第3段階（R18～R22）

- ・中部共同調理場配送校を新下関学校給食センターへ集約する。
- ・菊川地区と内日地区を東部調理場へ集約する。
- ・豊浦調理場を新設し、豊浦地区と吉見地区を集約する。
- ・豊田地区を滝部共同調理場へ集約する。

その後、将来的には、単独調理場（一の宮小学校・熊野小学校）を新下関学校給食センターへ集約することで、市全域を集約化することができます。

第3章 再編整備の検討

3-2 再編区域の策定

(4) 再編区域の比較検討

■ 再編区域の比較検討

学校給食施設を5施設で集約化した案Aと4施設で集約化した案Bについて、施設運営・配送計画・災害事故リスク、コストの観点から比較検討しました。
比較検討は以下のとおりです。

再編区域案比較表

		案A	案B	
整備方針		5 施設	4 施設	
整備概要	南部	・新下関学校給食センター 継続利用、設備更新 ・単独調理場（一の宮小学校・熊野小学校） R23年以降に新下関学校給食センターへ集約化	・新下関学校給食センター 継続利用、設備更新 ・単独調理場（一の宮小学校・熊野小学校） R23年以降に新下関学校給食センターへ集約化	
	東部	・東部調理場（新） 新設【供給能力3500食】 ・菊川調理場（新） 新設【供給能力500食】	・東部調理場（新） 新設【供給能力3500食】	
	西部	・豊浦調理場（新） 新設【供給能力1000食】	・豊浦調理場（新） 新設【供給能力1000食】	
	北部	・滝部共同調理場 継続利用、建物改修及び設備更新	・滝部共同調理場 継続利用、建物改修及び設備更新	
施設運営	今後の食数減少を踏まえると、1000食以下の比較的小規模な施設を2施設新設することは人員や維持管理等の運営面で課題がある。	△	案Aと比較すると、新設される比較的小規模な施設は1施設のみであり、全体として効率的な運営が見込まれる。	○
配送計画	施設が各地域に分散するため、配送ルートの構築がしやすい。	○	施設の分布が広域に及ぶため、配送ルートの構築が複雑化する恐れはあるが、2時間喫食は可能である。	△
災害事故リスク	施設が増えることで、災害・事故リスクは分散されるが、菊川地区において災害想定区域外での整備候補地の確保が課題となる。	△	施設が集約されることで、災害・事故リスクは分散されないが、東部調理場について災害想定区域外を整備候補地とすることでリスクは低くなる。	△
概算事業費	127.5億円	×	107.7億円	○

※概算事業費の詳細は次頁（P35）に掲載

第3章 再編整備の検討

3-2 再編区域の策定



(5) 概算事業費算出

案Aと案Bについて、概算事業費を算出し評価します。

概算事業費は、新施設については維持管理・運営期間を15年と仮定し、施設整備費（イニシャルコスト）、運営維持管理費（ランニングコスト）により算定し、改修する施設については改修費用により算定しました。

案A 総事業費＝127.5億円

イニシャルコスト

概算事業費内訳表【案A】

(税抜き)

施設名	供給食数	延床面積 (㎡)	建設事業費 (千円)	厨房事業費 (千円)	施設整備費 (千円)	計 (千円)
新 東部調理場	3500食	2,400	2,728,800	671,000	3,399,800	7,134,101
新 豊浦調理場	1000食	1,000	1,435,000	250,000	1,685,000	
新 菊川調理場	500食	600	861,000	151,000	1,012,000	
改 滝部共同調理場		413	204,022	95,850	299,872	
改 一の宮小学校		288	100,512	84,500	185,012	
改 熊野小学校		262	91,438	91,800	183,238	
新 給食受入配膳室	-	-	369,179	-	369,179	

ランニングコスト

施設名	供給食数	延床面積 (㎡)	運営費 (千円)	維持管理費 (千円)	運営維持費 (千円)	計 (千円)
新 東部調理場	3500食	2,400	2,658,000	625,824	3,283,824	5,619,418
新 豊浦調理場	1000食	1,000	1,092,000	269,893	1,361,893	
新 菊川調理場	500食	600	786,000	187,701	973,701	

案B 総事業費＝107.7億円

イニシャルコスト

概算事業費内訳表【案B】

(税抜き)

施設名	供給食数	延床面積 (㎡)	建設事業費 (千円)	厨房事業費 (千円)	施設整備費 (千円)	計 (千円)
新 東部調理場	3500食	2,400	2,728,800	671,000	3,399,800	6,122,101
新 豊浦調理場	1000食	1,000	1,435,000	250,000	1,685,000	
改 滝部共同調理場		413	204,022	95,850	299,872	
改 一の宮小学校		288	100,512	84,500	185,012	
改 熊野小学校		262	91,438	91,800	183,238	
新 給食受入配膳室	-	-	369,179	-	369,179	

ランニングコスト

施設名	供給食数	延床面積 (㎡)	運営費 (千円)	維持管理費 (千円)	運営維持費 (千円)	計 (千円)
新 東部調理場	3500食	2,400	2,658,000	625,824	3,283,824	4,645,717
新 豊浦調理場	1000食	1,000	1,092,000	269,893	1,361,893	



(6) 再編区域の比較検討結果及びまとめ

■ 再編区域の比較検討結果

学校給食施設をどのように配置するのが良いか、2つの案を比べた結果をまとめています。

□ 施設の配置と運営効率

案Aは施設が広く分散していて、比較的小規模な施設が多くなるため、運営効率や人員配置に課題があり、コストが高くなる傾向があります。案Bは施設を集約することで、管理や運営の効率が高まり、コストも抑えやすくなります。

□ 配送計画

案Aは分散配置のため、配送ルートはシンプルで管理が効率的です。案Bは施設を集約するため、配送ルートはやや複雑になりますが、2時間喫食は可能です。

□ 災害事故リスク

案Aは施設数が多いため、災害・事故は分散されますが、整備候補地の検討が必要となります。案Bは集約化されることで災害・事故リスクは分散されませんが、東部調理場（新）について、災害想定区域外を整備候補地とすることでリスクは低くなります。

□ 概算事業費の比較

案Aは約127.5億円、案Bは約107.7億円と試算されており、案Bの方がコスト面で大きく優れています。施設を集約によるスケールメリットが反映され、財政負担が軽減されます。

■ 再編区域の比較検討結果まとめ

○ 案Aの特徴

施設が各地区に分散しているため、配送ルートの管理が効率的であるというメリットはありますが、比較的小規模な施設が多くなるため、運営効率や人員配置に課題があり、費用が高くなります。

○ 案Bの特徴

施設を集約することで、配送ルートはやや複雑になりますが、2時間喫食な施設配置となっています。施設の効率的な運営が見込まれ、費用面でも案Aと比較すると大幅な削減が可能となります。

○ 総合評価

菊川地区の将来食数を考慮したときの施設整備の費用対効果及び東部調理場から菊川地区への配送も可能であることから、学校給食施設の再編整備については、案Bを基本として計画を検討していきます。

第3章 再編整備の検討

3-2 再編区域の策定



(7) 給食施設の集約化について

今後の給食施設は、将来食数を踏まえて、新下関学校給食センターへの集約化、東部調理場（新）、豊浦調理場（新）の整備及び既存の滝部共同調理場の改修・集約化を段階的に行っていきます。

段階的集約化表

		基準年度	第1期	第2期	第3期
新下関学校給食センター		R7	R8～R12	R13～R17	R18～R22
		食数	最大食数 7564	最大食数 7222	最大食数 7440
令和7年度配送料	2 文関小学校	429			
	3 名蔵小学校	251			
	4 関西小学校	47			
	5 桜山小学校	150			
	6 向山小学校	272			
	7 生野小学校	295			
	8.9 本村・西山小学校	270			
	10 江浦小学校	259			
	11 角倉小学校	170			
	12 向井小学校	201			
	17 勝山小学校	831			
	18 川中小学校	626			
	25 山の田小学校	621			
	26 川中西小学校	408			
	27 坂田小学校	235			
	45 文洋中学校	123			
	48 長府中学校	453			
	49 勝山中学校	617			
	53 彦島中学校	324			
	54 玄洋中学校	125			
中部共同調理場	28 長府小学校	438			
	59 長成中学校	257			
	1 善治小学校	117			
	43 日新中学校	313			
	44 向洋中学校	170			
	46 名蔵中学校	131			
	50 川中中学校	756			
	57 山の田中学校	433			
	58 坂田中学校	347			
	19 安岡小学校	859			
単独校	29 一の宮小学校	476			
	30 熊野小学校	685			
	51 安岡中学校	392			
東部調理場（新）		R7	R8～R12	R13～R17	R18～R22
		食数		最大食数 3243	最大食数 3494
単独校	22 吉田小学校	36			
	55 木屋川中学校	110			
	13 小月小学校	310			
	14 清来小学校	463			
	15 王司小学校	483			
	16 豊浦小学校	899			
	23 王喜小学校	167			
	47 東部中学校	654			
	28 長府小学校	438			
	59 長成中学校	257			
単独校	32 岡枝小学校（R8～岡枝共同調理場配送料）	130			
	33 植崎小学校（R8～岡枝共同調理場配送料）	38			
	24 うつ小中学校	62			
	31 豊東小学校	198			
単独校	60 菊川中学校	213			
豊浦調理場（新）		R7	R8～R12	R13～R17	R18～R22
		食数			最大食数 725
豊浦調理場	20 吉見小学校	158			
	52 吉見中学校	88			
	38 川棚小学校	334			
	39 小串小学校	27			
	62 豊洋中学校	96			
	63 夢が丘中学校	246			
	36 室津小学校	30			
	37 誠意小学校	172			
	40 宇賀小学校	28			
滝部共同調理場		R7	R8～R12	R13～R17	R18～R22
		食数	最大食数 255	最大食数 178	最大食数 218
滝部共同調理場	41 豊北小学校	159			
	64 豊北中学校	114			
	34 西市小学校	96			
	35 豊田小学校	40			
	61 豊田中学校	67			



(1) 新施設についての諸元整理

■ 新学校給食施設の基本条件

この表は、これから整備する新しい給食センターにどのような機能や設備が必要かをまとめたものです。大きく分けて、立地条件、施設・設備条件、運営条件の3つの視点があります。

立地条件では、災害時にも安全な場所にあることや、地域の交通に配慮した位置にすることが重要です。

施設条件では、最新の衛生管理システム（HACCP対応）、アレルギー専用の調理スペース等、子供たちの安全と安心を守るための設備を整えます。

運営条件では、給食の供給能力、配送の効率、そして災害時にも対応できる体制が求められます。こうした条件を満たすことで、子供たちに「安全で安心な給食」を安定して届けることができます。

新施設についての諸元整理表

区分	項目	概要
立地条件	災害リスク	ハザードマップの想定区域外の用地
	敷地面積	円滑に供給可能な敷地面積を確保
	延床面積	最大提供食数を円滑に供給可能な面積を確保
	インフラ整備	電気・上下水道・ガス・道路
施設・設備条件	建築構造	官庁施設の総合耐震・対津波計画基準等に準拠した構造
	建築設備	省エネ設備機器の導入・再生可能エネルギーの導入
	必要諸室	学校給食衛生管理基準等を遵守した設定
	食物アレルギー対応食	専用調理室を設置
	厨房機器・備品類	円滑に供給可能な厨房設備及び備品類を設置
	HACCP対応	「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に適合し、HACCPの概念に基づいた施設
	駐車スペース	配送トラック・従業員・来客・駐輪場
運営条件	運営日	約200日/年
	実施日数	小学校 約195日/年・中学校 約180日/年
	献立形態	1 献立
	厨房機器の作業環境	ドライシステム
	配送	外部委託
その他	付帯機能	・食育推進：見学スペースや実習スペース ・保存食等の備蓄機能 ・災害時の炊き出し機能 ・自家発電機能

※「その他」については個別施設の基本計画で検討

第4章 施設整備計画等の検討

4-1 施設整備計画等について

(2).1 新施設の必要諸室の整理

■ 諸室の概要

新施設の必要諸室は、以下のとおりです。調理室や下処理室、冷蔵庫などの基本設備に加え、衛生管理やアレルギー対応の専用スペースも整備します。

効率的で安全な給食を提供するため、規模に応じた計画を進めます。

エリア	区域	諸室名	概要
給食作業エリア	汚染作業区域	荷受室 (魚肉類、野菜類)	・ 搬入された食材の荷受けと仕分けを行う室
		検収室 (魚肉類、野菜類)	・ 搬入された食材を検収して鮮度等の確認と根菜類等の泥落とし処理を行う室 ・ 専用容器に食材を移し替える作業を行う室
		冷蔵室	・ 冷蔵保管の必要な食材を保管する室
		冷凍室	・ 冷凍保管の必要な食材を保管する室
		下処理室 (魚肉類、野菜類)	・ 食材の選別と洗浄等を行う室 ・ 交差汚染を防ぐための専用の下処理室
		割卵室	・ 割卵を行う室
		ピーラー室	・ 食材の皮むきや下処理を行う室
		器具洗浄室	・ 調理に使用した器具を消毒・洗浄する室
		残菜処理室	・ 調理くずや食べ残しを粉碎・減容化し処理する室
		洗浄室	・ 回収したコンテナ、食器・食缶を洗浄する室
		仕分室	・ 調理済みの給食を各コンテナに仕分けする室
		食品庫	・ 乾物、調味料等を保管・保存する室
		回収前室	・ 配送車からコンテナ、食器・食缶等の積み下ろしを行う室 ・ 搬入口の開閉時に虫や砂塵等が侵入することを防ぐため、ドックシェルターを設置する室
	非汚染作業区域	器具洗浄室	・ 調理に使用した器具を消毒・洗浄する室
		焼物・揚物室	・ 焼物・揚物（蒸物）の調理を行い配食する室
		煮炊き調理室	・ 汁物・煮物・炒め物等を大量に調理を行う室
		和え物室	・ サラダや和え物の冷菜の調理を行う室 ・ 食材の下茹でや真空冷却等を行う室
		炊飯室	・ 炊飯を大量に行い配食する室
		アレルギー室	・ 食物アレルギーを有する児童生徒のアレルギー対応食の調理を行う室
		コンテナプール	・ 洗浄したコンテナ、食器・食缶等を消毒し保管を行う室
		配送前室	・ 配送車にコンテナの積み込みを行う室 ・ 搬入口の開閉時に虫や砂塵等が侵入することを防ぐため、ドックシェルターを設置する室
事務・その他	その他の区域	事務室	・ 職員の執務に使用する室
		調理員用食堂 兼研修室兼試作室	・ 調理員や職員の食堂としての機能と研修実習や料理の試作を行う室
		見学スペース	・ 調理の工程や施設給食設備などを児童、生徒や保護者等が見学できるスペース
		休憩室	・ 調理員が調理業務の合間に休憩をとるための室
		更衣室	・ 調理員が白衣等に着替える室
		ランドリー室	・ 調理員の白衣などの洗濯・乾燥を行う室
		共用管理関連諸室	・ 複数の人が共有するスペース(廊下・昇降路・WC等)

第4章 施設整備計画等の検討

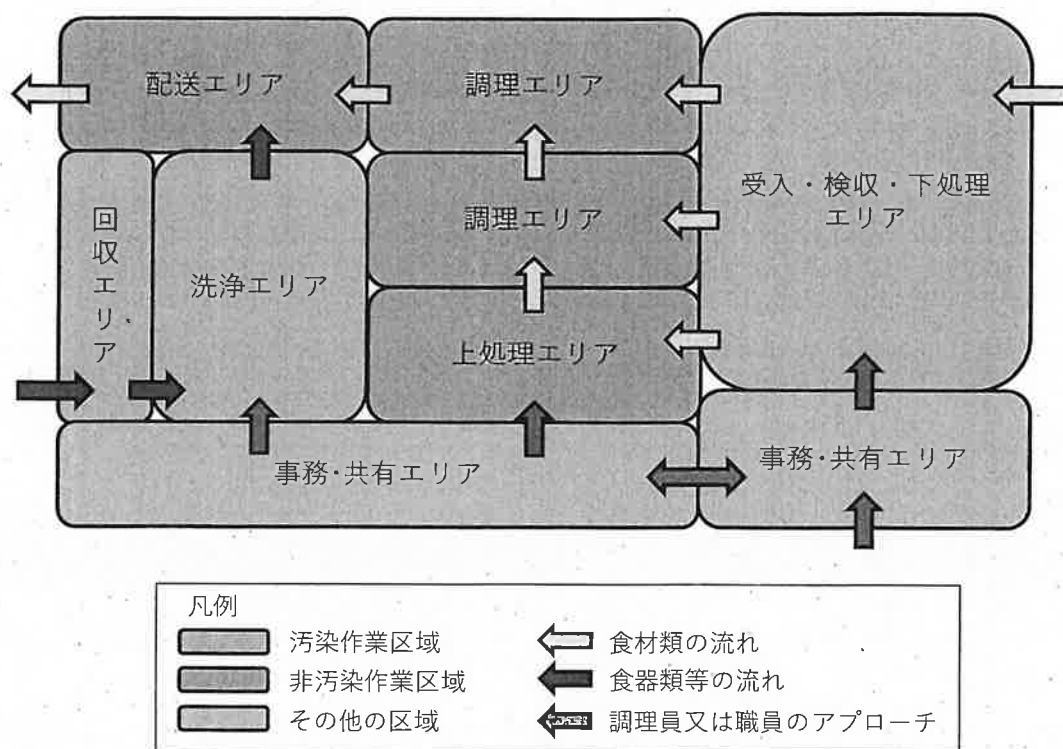
4-1 施設整備計画等について

(2).2 新施設の諸室機能の整理

■ 施設の機能動線について（機能図）

この図は、給食を安全に作るために施設内でどのように作業エリアを分けるかを示しています。食材を受け入れて下処理するエリア、調理するエリア、盛り付けや配送準備をするエリアなどを分けることで、衛生管理を徹底し、食材や調理済み食品が交差しないようにしています。こうした仕組みにより、食中毒のリスクを減らし、安全な給食を提供することができます。

諸室エリア機能図



■ 衛生管理の考え方

上記の図に伴い、衛生管理面について整理した内容を以下に示します。

項目	概要
作業区域	汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分。 各区域の境界には隔壁や扉又は床面の色別表示等により、交差汚染のない配慮を行う。 (洗浄度区域及び同一洗浄度の異なる作業区域も同等)
エリア区分	給食エリアと事務エリアの明確な区分を行う。 基本的に、下処理エリア・上処理エリア・調理エリア・洗浄エリア・前室等にエリア区分を行う。
動線	食材の搬入から調理・搬出までの給食調理と食品の流れを円滑に行えるよう、作業諸室への動線が一方向となるようにレイアウトを行う。
衛生管理システム	ドライシステムでの運用を行う。
配送・回収	搬入出入口は円滑に行えるように十分な個所を設け、それに対応した洗浄室・コンテナエリアのレイアウトを行う。
廃棄物	作業区域ごとに排出を可能な動線とし、汚染作業区域・非汚染作業区域を跨ぐ排出ルートは避ける。

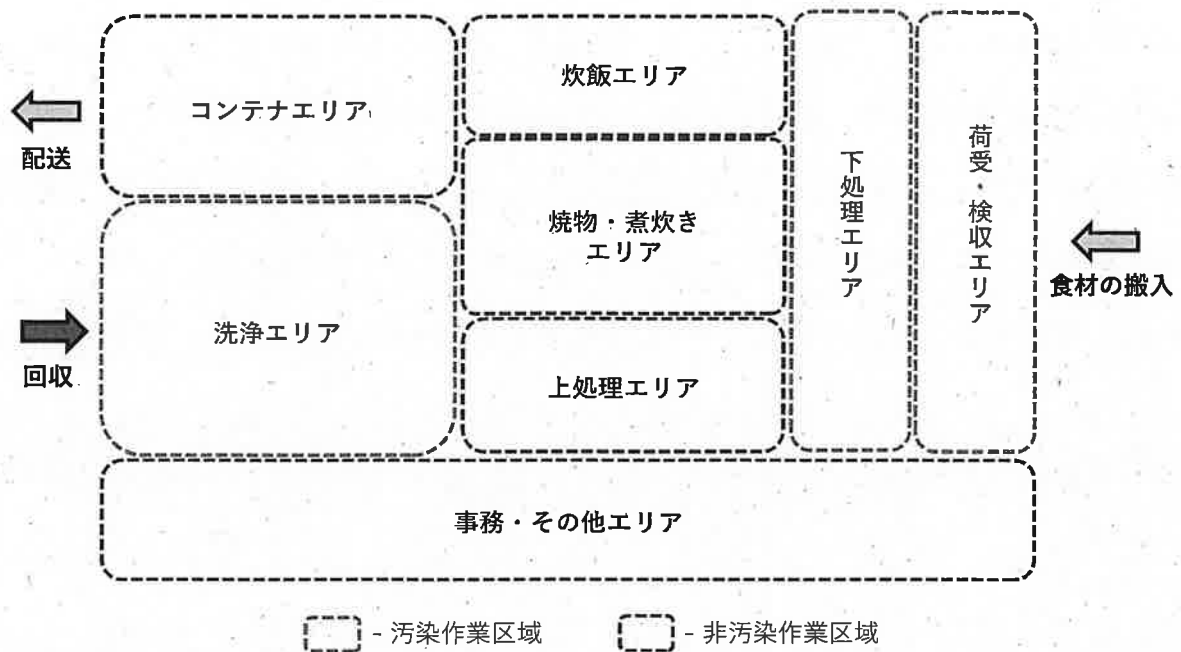


(3).1 新施設の機能領域の整理（ゾーニング）

■ 施設の機能領域について（ゾーニング図）

この図は、給食を安全に作るために施設内の作業エリアを分ける仕組みを示しています。食材を受け入れて下処理するエリア、調理や加熱を行うエリア、盛り付けやコンテナ準備をするエリア、そして洗浄や回収を行うエリアを分けることで、衛生管理を徹底します。

こうしたゾーニングにより、食材と調理済み食品が交差しないようにし、食中毒のリスクを減らして、子供たちに安全な給食を届ける体制を整えます。



第4章 施設整備計画等の検討

4-1 施設整備計画等について

(3).2 新施設の建築規模の整理（グリッドプラン）

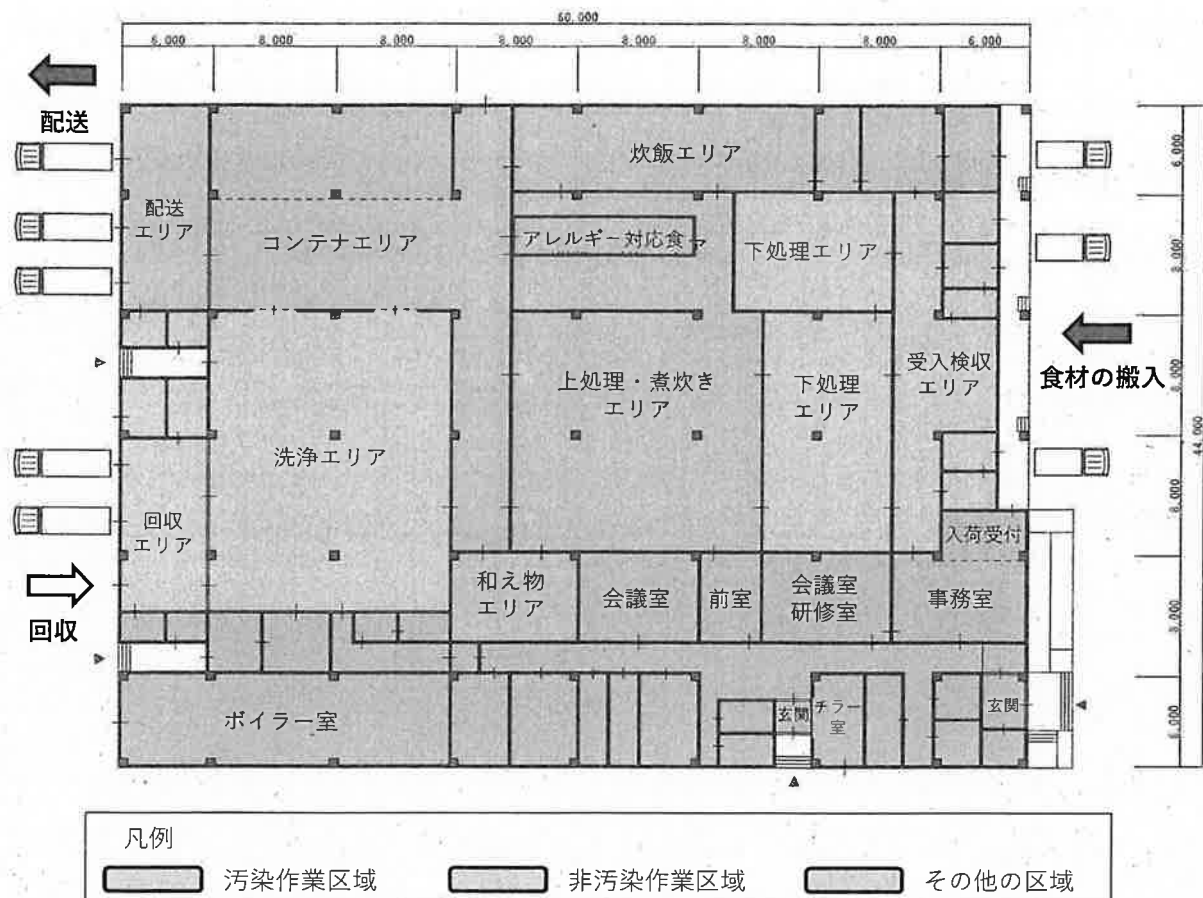
■ 新施設のグリッドプランについて

この図は、給食施設の中でどのように作業エリアを配置するかを示しています。

食材を受け入れる場所から、下処理、調理、盛り付け、コンテナ準備、そして洗浄や回収まで作業の流れに沿ってエリアを分けています。

こうした配置により、食材と調理済み食品が交差しないようにし、衛生管理を徹底します。

さらに、効率的な動線を確保することで、スムーズな作業と安全な給食提供を実現します。



第5章 事業スキーム及びスケジュールの検討

5-1 事業スキームの検討について

(1) 事業スキームについて

■ 事業手法に於ける概要及び特徴について

この表は、給食施設を整備・運営するための仕組みをいくつかの方法で比べています。

PFI方式（BTM・BTO）及びDBM方式は、民間事業者が施設の建設や運営に関わる方法で、効率や専門性を活かせるのが特徴です。

従来方式は、市が直接建設・運営を行う方法で、安定性がありますが、負担が大きくなります。

リース方式や民設民営方式は、民間の力をより活用し、柔軟な運営が可能です。

それぞれの方法には、費用負担や管理の仕組みに違いがあり、今後最適な方法を検討していきます。

事業手法に於ける概要及び特徴について

方式	概要	事業スキーム	建物所有者	資金調達
PFI方式	BTM PFI法に基づき、民間事業者が自ら資金を調達し新たに施設を整備した後、市に所有権を移転し、一定期間、維持管理を行う方式。運営は市が行う。		市	民間事業者
	BTO PFI法に基づき、民間事業者が自ら資金を調達し新たに施設を整備した後、市に所有権を移転し、一定期間、維持管理と運営を行う方式。		市	民間事業者
DBM	市が資金調達し民間業者が設計・建設・維持管理を行う方式。市が所有し、自らが施設の運営を行う方式。		市	市
従来方式	市が資金調達し施設を整備・所有し、維持管理等業務は直営もしくは別途発注する。設計・施工・維持管理はそれぞれ別業務として発注を行う方式。		市	市
リース方式	民間事業者が資金調達を行い、設計・建設を行った施設を市に長期リースし、投資資金回収後、市に施設所有権を移転する。		民間事業者 ↓ 市	民間事業者
民設民営方式	民間事業者が資金調達を行い、設計・建設を行った施設は民間事業者が全て保有し、市は民間事業者へサービス提供に関する契約を結ぶ。		民間事業者	民間事業者

第5章 事業スキーム及びスケジュールの検討



5-2 事業スキーム別スケジュールの検討について

(1) 事業スキーム別スケジュールについて

■ 事業手法におけるスケジュールについて

民間活力の導入（PFI方式等）により整備を進めることを想定した場合、又は、従来方式の場合の今後の学校給食施設整備における事業スケジュールは、以下のとおりです。

ただし、建設候補地によっては、建築審査会に諮るなど所定の手続きが必要となる場合がありますので、期間が延びる可能性もあります。

PFI (BTM・BTO) 方式

	n 年度	n+1 年度	n+2 年度	n+3 年度	n+4 年度	n+5 年度	n+6 年度
基本計画	→						
PFI導入可能性調査	→						
特定事業選定・事業者募集		→	→				
基本設計・実施設計			→	→	→		
建設工事					→	→	
開業準備						→	
供用開始							→

従来方式

	n 年度	n+1 年度	n+2 年度	n+3 年度	n+4 年度	n+5 年度	n+6 年度
基本計画	→						
PFI導入可能性調査	→						
基本設計・実施設計		→	→	→	→		
建設工事				→	→	→	
開業準備						→	
供用開始							→

(1) まとめ

ここまで、学校給食施設の現状と課題を整理し、今後の方向性を検討しました。

古い施設は衛生管理の基準に合わない部分があり、改修や再編が必要です。また、調理員の確保やアレルギー対応、災害時の対応など、安全で安心な給食を続けるための課題もあります。

また、学校における食育については、子供が発達段階に応じて食生活に対する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校教育活動全体で食に関する指導に当たり、家庭や地域との連携を深め、食育の推進を図っています。学校給食においても地場産物や国産食材の活用及び伝統的な食文化についての理解を深めるための取組を引き続き推進していきます。

安全安心な学校給食の提供を第一として、学校給食衛生管理基準に基づいた施設整備を行うとともに、食育推進・地産地消にも取り組み、作業効率の良い施設整備を実施して安全で効率的な施設体制を目指していきます。

今後の進め方

新下関学校給食センターからの配送が困難な山陽地区の学校を集約した東部調理場（新）について、建設候補地を早急に決定し、基本計画の策定と事業手法の検討を行います。基本計画の策定においては、食育に関しては、見学スペースや研修室の設置、ICT技術の活用等食育を推進するための機能について、また、アレルギー対応及び災害時の対応等安全で安心な給食を提供する上での課題について、他市の先行事例を参考にしながら、栄養教諭をはじめとする関係者の意見を取り入れ検討していきます。

また、その他新学校給食施設についても、学校適正規模・適正配置基本計画や児童生徒数の推移等、本市の教育を取り巻く環境を注視し、必要な規模（提供食数）を見定めつつ、建設候補地の選定、基本計画、事業手法の検討を並行して進め、新たな学校給食施設で安全・安心な学校給食が長期にわたり安定して提供できる環境づくりに努めます。



下関市学校給食施設再編整備計画
令和 年 月

発行 下関市教育委員会
〒
TEL:
FAX:

「下関市学校給食施設再編整備計画（案）」に対するパブリックコメントの実施結果

別添2

1. 意見募集期間

令和8年1月5日から令和8年2月4日まで

2. 意見応募状況

応募者数： 7名／意見件数 26件（ 2/12 時点の整理）

3. 計画への反映状況

A：3件 B：0件 C：10件 D：13件 E：0件 F：0件

4. 意見の要旨と教育委員会の考え方

A： 意見を踏まえて施策を補足修正、または追加した
B： 軽微な文言修正を行った
C： 施策の補足修正、追加を行わなかった
D： 施策実施に当たって考慮すべき事項として参考とした
E： パブリックコメントの対象外の意見として扱った
F： 公表しない意見

番号	該当ページ	第1章 現状及び課題整理	意見の要旨（仮）	教育委員会の考え方	反映区分
1	2～19	第1章 現状及び課題整理	学校給食法の改正により衛生管理基準が施行されたのは平成21年であるのに、17年もたっているのに「ほとんどの施設が学校給食衛生管理基準に適合していない状況」になっているのはなぜなのか。	本市の給食施設は昭和40年代から昭和50年代に建設された施設が多く、ほとんどの施設が現行の学校給食衛生管理基準に適合していない状況です。既存施設において、学校給食衛生管理基準に適合しようとした場合、現在の施設面積の1.5倍から3倍程度の用地が必要となり、学校敷地内に十分な敷地がないことにより、既存施設の建替は困難な状況です。 給食施設については、施設の老朽化、学校給食衛生管理基準への適合、今後の児童生徒数の減少及び食物アレルギー対応など複数の課題を抱えており、こうした課題を総合的に解決し、児童生徒に安全・安心で持続可能な学校給食の提供を行っていくために集約化を図るものです。	C： 施策の補足修正、追加を行わなかった
2	2～19	第1章 現状及び課題整理	学校施設長寿化計画との整合性について 学校施設長寿化計画による施設整備が今後されていくと思うが、給食施設も一緒に考えていくことはしないのか。少子化により食数減少し、学校の存続も不安定というものが集約化の基本方針に関係していると思うが、当面児童数が確保されている学校（安岡・豊瀬など）は残せるのではないのか。	学校内にある給食施設は学校施設の一部であるため、学校施設長寿化計画の中で整備計画を行っていくものと考えていますが、学校敷地内に十分な敷地面積がないことにより既存施設の建替は困難な状況です。また、給食施設では衛生管理基準に適合した施設整備が必要であるため、学校施設長寿化計画とは異なる観点での策定をする必要があります。	C： 施策の補足修正、追加を行わなかった
3	20～26	第2章 再編整備の方向性の検討	提供方式の比較検討で触れられていない「食費」について。 一般論としての比較ではなく、「均一な食費」が現状としてできているのかが不明。老朽化への対応、衛生管理基準への対応が必要であることは理解する。しかしそこばかり強調されていることで、実態がこの計画ではみえにくくなっているように感じる。	自校方式、センター方式に関わらず、学校における食育は各学校で組織的に実施しています。 いただいたご意見については、P45の「(1)まとめ」に以下のとおり追記します。 「また、学校における食育については、子供が発達段階に応じて食生活に対する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校教育活動全体で食に関する指導に当たり、家庭や地域との連携を深め、食育の推進を図っています。学校給食においても地産地消や国産食材の活用及び伝統的な食文化についての理解を深めるための取組を引き続き推進してまいります。」	A： 意見を踏まえて施策を補足修正、または追加した

番号	該当ページ	項目等	意見の要旨（仮）	教育委員会の考え方	反映区分
4	20	第2章 再編整備の方向性の検討 2-1 各施設の方角性の検討 (1) 提供方式の比較検討 ■単独調理場と共同調理場の比較検討について 食育	○自校給食の教育的価値と食育への影響について 食育（共同調理場について）「学校栄養職員等が複数の学校を担当して食育を行うため、均一な食育が行われる。」とされているが、集約化により栄養教諭の配置が減少すれば、食育の機会には減る上に、学校の実情にあった食育を進めることができない形式のものをにならざるを得ない。食育を推進するために中核となる栄養教諭の定数を維持するべきではないか。また、下関市の食育の進め方を検討してほしい。 現在、下関市には単独調理場（自校給食）の学校が多い。（12頁「各施設の概要」）自校給食は食育を進める上で以下の利点がある。 ・調理の様子子どもたちの目撃にある。 （給食を作っている姿や調理する時の匂い） ・残食量や反応を即座に献立へ反映できる。 ・栄養教諭が学校給食活動と運動した指導を行える。	自校方式、センター方式。学校における食育は各学校で組織的に実施しています。 栄養教諭の定数については、人員配置を含め、今後の個別施設の基本計画において検討してまいります。 いただいたご意見については、P45の「(1)まとめ」に以下のように追記します。 「また、学校における食育については、子供が発達段階に応じて食生活に対する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校給食活動全体で食に関する指導に当たり、家庭や地域との連携を深め、食育の推進を図っています。学校給食においても地場産物や国産食材の活用及び伝統的な食文化についての理解を深めるための取組を引き続き推進してまいります。」	A：意見を踏まえて施策を補正、または追加した
5	20	第2章 再編整備の方向性の検討 2-1 各施設の方角性の検討 (1) 提供方式の比較検討 ■単独調理場と共同調理場の比較検討について 地産地消	○地産地消・地域とのつながりへの影響について 地元の農林水産業と結びついた給食は、単なる調達ではなく、地域を学ぶ教育そのものである。農産物がそろわないことが多いことが現状であるが、地場産物の確保について、計画を示してほしい。 関連計画等の整理（3頁、7頁）では、地場産食材の活用と食育の推進が明確に位置づけられている。 しかし、今回の計画のような大規模集約化は、 ・大量一括調達 ・広域業者依存 を招きやすく、地産地消の実効性が更に低下する懸念がある。	本計画は施設のハード面をどのように整備し、段階的に集約化していくかを策定したものです。 地場産物の活用は、食育の観点からも重要なことであると考えており、本市では、JA山口県、青果の卸業者、仲卸業者、栄養教諭及び関係部署で地場産物学校給食連絡会を定期的に開催してまいります。この連絡会で地場産物を学校給食にどのように取り入れていくかを協議し、地場産物の活用を図っています。今後も、地場産物の確保に向けた、生産者等関係者と連携して、学校給食での地場産物の積極的な活用に努めてまいります。	D：施策実施に当たって考慮すべき事項として参考とした
6	21	第2章 再編整備の方向性の検討 2-1 再編整備の指針 (1) 再編整備の基本的な考え方と基本方針	基本方針や評価指標に教育（食育等）の項目がなく、本計画は、調理場の老朽化、食数減少に対応しており、学校給食を「調理・配送システム」としてのみ捉え、教育的価値・安全性・リソース管理の観点から反映されていまいと思われる。教育の目的を実現するために必要な施設として、施設の集約化による効率性や費用面だけでなく、将来を担う子供たちに食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けさせるなど、学校給食の目標を達成するための教育的意義が活かすことが可能な再編整備計画としてほしい。	子供たちに安全安心な学校給食を習得にわたって積極的に提供するものが最も重要であると考えております。本計画は、給食施設の老朽化、学校給食衛生管理基準への適合、今後の児童生徒数の減少及び食物アレルギー対応など複数の課題を抱えており、こうした課題を総合的に解決し、児童生徒に安全・安心で持続可能な学校給食の提供を行っていくために策定するものです。 自校方式、センター方式に問わず、学校における食育は各学校で組織的に実施してまいります。 いただいたご意見については、P45の「(1)まとめ」に以下のように追記します。 「また、学校における食育については、子供が発達段階に応じて食生活に対する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校給食活動全体で食に関する指導に当たり、家庭や地域との連携を深め、食育の推進を図っています。学校給食においても地場産物や国産食材の活用及び伝統的な食文化についての理解を深めるための取組を引き続き推進してまいります。」	A：意見を踏まえて施策を補正、または追加した

番号	該当ページ	項目等	意見の要旨（仮）	教育委員会の考え方	反映区分
7	21, 34	第2章 再編整備の方向性の検討 2-1 再編整備の指針 (1) 再編整備の基本的な考え方と基本方針 第3章 再編整備の検討 3-2 再編区域の策定 (4) 再編区域の比較検討	本計画は、施設の集約化による効率性を重視しているが、災害時のリスク分散という視点が不十分だと思う。 大規模調理場に依存する体制では、 ・ 一施設の被災で広範囲が給食停止 ・ 配送網寸断による供給不能 といった事態が想定される。 地域ごとに自校給食・小規模調理場が存在することは、非常時のバックアップ機能として極めて重要だと思う。	災害リスクについては、案A（5施設）と案B（4施設）で△の評価です。災害のリスク分散は一草一短ありますが、整備可能性を考慮して案Bを基本として計画を策定しました。 新たな給食施設については、災害想定区域域外を整備候補地とするのとともに、高い耐震性を確保することにより、災害に強い施設を整備する必要があります。災害時に備えて、保存食等の備蓄機能、炊き出し機能、自家発電機能などのような機能が必要かは今後の個別の基本計画において、関係者の意見を踏まえ検討してまいります。 自校方式については、学校給食衛生管理基準に適合しようとした場合、現在の施設面積の1.5倍から3倍程度の用地が必要となり学校敷地内に十分な敷地がないことにより、既存施設の建替は困難な状況です。	D：施策実施に当たって考慮すべき事柄として参考とした
8	22	第2章 再編整備の方向性の検討 2-3 各施設の方向性の策定 (1) 基本方針に基づいた実施方針の策定	地域に密着した小規模施設であれば、地域住民を調理員として確保できる可能性が高く、人材も確保しやすいと考ええる。また地域の方が調理員であれば、災害時に給食施設での炊き出しなどもスムーズに行う事ができるのではないかと。 大規模施設での安心安全な学校給食の提供には、衛生管理責任者だけでなく一定数の大量調理経験者を要する。人数は確保できているのか。また、経験の少ない調理員では、人数が確保できても、安心安全な学校給食の提供は難しい。	調理員の人員確保や人員配置も視野に入れながら、今後の個別施設の基本計画において事業方式を検討してまいります。	D：施策実施に当たって考慮すべき事柄として参考とした
9	24	第2章 再編整備の方向性の検討 2-4 提供方式の策定 (2) 定性的評価の比較検討結果 ⑤早期実施の可否	新施設の整備とは、自校調理場を新しく整備するというところもあったのではないのか。新下関学校給食センターの計画が出た際、理由の1つに「前教育委員は「（条件が整った）自校方式の給食調理場を整備するため。」と言われた。調理場の建て替え中に給食を中止しないよう、受け皿となる大きな施設が必要であるとのことだった。（教師気質No.50 令和3年2月25日より） 長府中学校区の長府中学校は、現在新下関学校給食センターの配送校であり、給食施設を整備するにあたって、給食を中止せずすむ。現在生徒数もかなり減少し、敷地に余裕があり、給食施設を整備することは可能なのではないか。	本計画は、給食施設の老朽化、学校給食衛生管理基準への適合、今後の児童生徒数の減少及び食物アレルギー対応など複数の課題を抱えており、こうした課題を総合的に解決し、児童生徒に安全・安心で持続可能な学校給食の提供を行っていくために集約化を図っていくものです。 自校方式の整備は将来食数の大幅な減少により、将来的に過剰な規模の施設となり、人員や維持管理等の運営効率が悪化し、財政面においても負担が増加することで、将来世代への負担を生じさせると考えます。	C：施策の補正・追加を行わなかった

番号	該当ページ	項目等	意見の要旨（仮）	教育委員会の方針	反映区分
10	24	第2章 再編整備の方向性の検討 2-4 提供方式の策定 (2) 定性的評価の比較検討結果 ⑥食物アレルギー対応	本計画では、食物アレルギー対応の強化が課題として挙げられ、除去食対応可能な施設整備の必要性が示されている（18頁、19頁「食物アレルギー対応」「課題まとめ」）。しかし、大規模化が進むことにより、アレルギー事故のリスクがむしろ高まる可能性については、十分な検討がなされていない。 大規模調理場では、 ・調理工程が複雑化する ・同時に多数の献立・食数を扱う ・人員の入れ替わりが多くなる といった特性がある。 特に、 ・食材の取り換え ・調理器具の交差使用 ・盛り付け ・配送段階での誤配 は、どれほどマニュアルを整備しても「ゼロ」にすることはできない。一度事故が起これば、命に直結する重大事案となるのが食物アレルギーである。 一方、自校給食や小規模調理場では、 ・児童生徒の顔と名前、症状を把握した職員配置 ・学校側との即時の情報共有 が可能であり、リスクの早期発見・回避がしやすい体制と言える。 23頁の食物アレルギー対応の評価指標について評価内容が「アレルギー食への対応を図るため、施設設備やアレルギー専用調理室への設置等が可能か」といった内容だけで評価されている事からも「専用調理室を設ければ安全」という単純な発想ではなく、規模拡大そのものが内包するリスクについて、より慎重な評価が必要だと考える。	食物アレルギーの対応は、文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」及び（公財）日本学校保健会「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」を基本とし、各学校に食物アレルギー対応校内委員会を設置し、組織的対応を行い、対応内容の確認は保護者（児童生徒）、学校・給食センターで連携して行っています。施設規模の大小にかかわらず、アレルギー対応の専用調理室を設置し、その専用調理室では専用の調理員が、専用の調理器具を使用して調理し、アレルギー対応食専用容器へ配膳することで安全なアレルギー対応が可能であると考えます。また、専用容器には、児童生徒の学校名・氏名・アレルギーの原因となる食品名などの情報を貼付し、給食センターでの調理・配膳や配送、学校での受け渡しなどそれぞれ、給食センター間の関係者が相互に連携してチェック体制を徹底し組織的な対応により事故防止に取り組んでいます。	C：施策の補正、追加を行わなかった
11	27～37	第3章 再編整備の検討	市内を4カ所のセンターで調理・配送するという計画をつくる過程に納入業者や配送業者はどこまでかわっているのか。学校栄養職員や調理員はどうかかわっているのか。令和6年度から稼働しているセンターの評価と課題については記載がないので不明だが、現状の評価をおこない関係者と共有はしているのか。先行事例があることで参考になることが多いかと思う。その評価をおこなったうえでこうした計画が出てくるべきではないか。	本計画は施設のハード面をどのように整備し、段階的に集約化していくかを策定したものです。今後の個別施設の基本計画において、給食関係者の意見を踏まえ検討してまいります。	D：施策実施に当たって考慮すべき事柄として参考とした
12	29	第3章 再編整備の検討 3-2 再編区域の策定 (2) 配送ルートの検討について	本計画では、給食施設の集約化に伴い、共同調理場から各学校への配送を前提とした体制が示されている。 業案では、調理終了から給食開始までの工程整理が示されており、配送に充てられる時間は約40分程度であるとされている。 しかし、これはあくまで理想的・机上の想定で、 ・交通渋滞（高瀬道路通行止めの影響等） ・悪天候（豪雨・積雪・台風等） ・配送車両トラブル ・学校側の受け入れ遅延 といった現実的な要因を考慮すると、常時この時間内に収めることは極めて困難である。	学校給食衛生管理基準で「調理後2時間以内で喫食できるような努め」と定められています。配送開始から配送完了までの時間は「配送開始時間40分＋余裕時間20分」を想定しています。給食施設の集約化に当たっては、十分なシミュレーションを行い、配送エリア及び配送計画を検証していますので、2時間以内の給食提供は可能であると考えています。	D：施策実施に当たって考慮すべき事柄として参考とした

番号	該当ページ	項目等	意見の要旨(仮)	教育委員会の考え方	反映区分
13	28, 30～34	第3章 再編整備の検討 3-2 再編区域の策定	2時間以内喫食を遵守するために、1校1台の配送車の確保をお願いしたい。 2時間以内喫食を前提とした計画が破綻すれば、 ・ 温度管理の不十分な給食提供 ・ 衛生管理基準を満たさない運用の常態化 につながる、「安全・安心な給食の提供」という計画目的(概要版1頁)そのものを損なう結果となる。 自校給食であれば生じないリスクを、あえて拡大させる計画である点は重大な問題である。 実際、現在稼働している新下関学校給食センターも当初は2時間喫食が可能との計画だった。	学校給食衛生管理基準で「調理後2時間以内で喫食できるとする」と定められています。配送開始から配送完了までの時間は配送開始時間40分+余裕時間20分を想定しています。 給食施設の集約化に当たっては、十分なシミュレーションを行い、配送エリア及び配送計画を検証しています。 供は可能であると考えています。 配送車の台数につきましては、今後の個別施設の基本計画において、検討してまいります。	D：施策実施に当たって考慮すべき事柄として参考とした
14	35	第3章 再編整備の検討 3-2 再編区域の策定 (5) 概算事業費算出	概算事業費の算出において、給食受入配膳室に係る事業費が計上されているが、当該配膳室は、配送車となる学校において必要とされる十分な広さを確保し、かつ適切な温度管理が可能な設備を備えてほしい。 現状として、新下関学校給食センターからの配送を受けている学校では、配膳室が狭いため、コンテナから食事を取り出して郷に並べるなど、本来不要と考えられる作業が発生している。また、空調設備が整っていないことから、適切な温度管理が十分に行われていない状況も見受けられる。	給食受入配膳室は、新たに整備される給食施設の配送校となる学校で整備する予定です。当該配膳室は配送校のにおいて必要とされる十分な広さを確保し、かつ適切な温度管理が可能な設備を備えた施設を整備してまいります。	D：施策実施に当たって考慮すべき事柄として参考とした
15	38～42	第4章 施設整備計画等の検討	「災害時にも安全な場所にある」とあるが、災害時の施設の活用はどのような考えをもっているのか。耐震化や施設が安全な場所にあることは大いなる設備があることは有益な点である。これらまでの震災の事例では、周囲の道が寸断されて孤立したり、液状化によって通行できないということが起きていた。そうした実態からみて「安全な場所にある」というのはアピールポイントとしては薄く感じる。 一方で、5カ所のA案との比較では「施設が増えることで、災害・事故リスクは分散される」とあり、リスク分散については認識されていると思える。どちらであっても「利点」になるような記載については本当に災害時の視点で考えているのか疑問を感じる。	災害リスクについては、案A(5施設)と案B(4施設)で△の評価です。災害のリスク分散は一長一短ありますが、整備候補地の検討において、災害想定区域の指定状況や安全性・実現可能性を考慮して案Bを基本として計画を策定しました。 新たな給食施設については、災害想定区域外を整備候補地とする必要があり、高い耐震性を確保することにより、災害時に強い施設を整備する必要があると考えます。災害時に備えて、保存食等の備蓄機能、炊き出し機能、自家発電機能等どのような機能が必要かは今後の個別の基本計画において、関係者の意見を踏まえ検討してまいります。	D：施策実施に当たって考慮すべき事柄として参考とした
16	43	第5章 事業スキーム及びスケジュールの検討 5-1 事業スキームの検討について (1) 事業スキームについて	現在稼働している新下関学校給食センターは民営方式のため栄養教諭の定数はゼロである。今後検討していく際は食育を推進していくためにも栄養教諭定数のある事業手法にしてほしい。	栄養教諭の定数については、人員配置を含め、今後の個別施設の基本計画において検討してまいります。	D：施策実施に当たって考慮すべき事柄として参考とした

番号	該当ページ	その他ご意見	項目等	意見の要旨（仮）	教育委員会の考え方	反政区分
17		その他ご意見	学校給食は、効率性やコスト削減のみで評価されるべきものではなく、子どもの命・健康・教育・地域を支える公共インフラだと考える。 ・ 配送時間が現実的に成り立たない可能性 ・ 大規模調理場におけるアレルギー対応リスク ・ 栄養教諭配置の後退による食育の質の低下 ・ 災害時の脆弱性 ・ 地産地消への影響 これらを総合的に考えれば、本計画は再検討を要する部分が極めて多いと言わざるを得ない。 将来を担う子供を中心に据えた学校給食のあり方に立ち返り、自校給食の価値を含めた多様な選択肢を残す方向での再検討を強く求める。	意見の要旨（仮） 学校給食を提供するために当たっては、おいしい給食であることはもちろんのこと、学校給食衛生管理基準に従い、食品事故を起こさないための安全管理が極めて重要である。既存の給食施設は老朽化が進んでいること、学校給食衛生管理基準に適合していないことと共に関後30年後には児童生徒数はおよそ半分になる見込みであること等複数の課題があります。既存施設において、学校給食衛生管理基準に適合しようとした場合、現在の施設面積の1.5倍から3倍程度の用地が必要となりますが、学校の敷地内に十分な敷地はなく、グラウンド等に整備した場合には教育活動等への悪影響が懸念されます。費用に關しませんが、既存施設を建て替えた場合は集約化した場合よりも増大し、将来世代への負担となってしまいます。 本市は、将来を担う子供たちに安全・安心な学校給食を將來にわたって持続的に安定的に提供していくために集約化を進めていく判断をしました。	C：施策の補正修正、追加を行わなかった	
18		その他ご意見	数年前から学校給食をめぐるさまざまな議論になってきました。しかし、結局いつも市の方針が「決定事項」となって出てくるのが非常に残念です。今回もこの内容は財政的な事情が優先されています。老朽化対応も衛生管理も大事ですが、「衛生」を掲げた新センターでも異物混入は起きており新しくしたから絶対に安全という点でもありません。衛生面は重視しながら現状を適正に評価し、子どもたちにとって最適な環境に近づけていく努力が必要なのだと思います。調理員が体調が心配されるほどの環境も、再編整備計画とは関係なく進めてこなければならぬものでした。なぜか必要なのかわかりにくく市民に納得してもらいたいという記述に感じますが、そうではなく、学校給食の原点や教育的意義に立ち返り、関係者の知議や経験に学んで計画に反映していただければと思います。	意見の要旨（仮） 子供たちに安全安心な学校給食を將來にわたって持続的に提供することが最も重要であると考えられています。学校給食衛生管理基準への適合、今後の子供たちの健康の確保、学校給食の老朽化・対応など複数の課題を抱えており、こころうして課題を総合的に解決し、児童生徒に安全・安心で持続可能な学校給食の提供を行っていくために集約化を図っていくものです。 子供たちにとってよりよい環境を整えていくために、今後の個別施設の基本計画において、関係者の意見を踏まえ検討してまいります。	D：施策実施に当たって考慮すべき事柄として参考とした	
19		その他ご意見	現状がどのようなものであるかは理解し、集約化してもいいように思うが、言葉だけではよくわからない。いろいろな問題があるのだろうけど、中学生にもなるんだが給食のありがたさがわかってきた。食べられるだけだとしても感謝している。財政が厳しくなっても給食を食べさせてもらえるのなら、給食を作ってくれ人の意見をよく聞いてぜひ作りやすくていいほしい。	意見の要旨（仮） 將來にわたって、安全・安心でおいしい学校給食の提供ができるよう努力していきます。 今後作っていく個別施設の基本計画において、関係者の意見をよく聞いて検討していきます。	D：施策実施に当たって考慮すべき事柄として参考とした	
20		その他ご意見	その地域ごとに給食を作ってもらい、温かくできていて近いものを食べさせてもらえるのはすごいことだし、給食を作ってくれる人がよりよくなるように、早くすすめてほしい。難しいことは中学生にはわからないから、得意な人にまかせたい。こどもの意見を聞いてくれるのなら、自分が一番強く意見したいのは「施設や基準の問題ではなく（給食を食べない児童が多い、廃棄が多かった）もっと別のところを改善してほしい」ということ。	意見の要旨（仮） 將來にわたって、安全・安心でおいしい学校給食の提供ができるよう努力していきます。 今後作っていく個別施設の基本計画において、関係者の意見をよく聞いて検討していきます。	D：施策実施に当たって考慮すべき事柄として参考とした	

番号	該当ページ	項目等	意見の要旨（仮）	教育委員会の方	反映区分
21		その他ご意見	最近“効率”とよく言われています。私は“効率”より“おいしくあたたかいたい給食”こそ重要だと思います。給食のあたたかさに人を感じる。食べたい（調理員・栄養士）直接感謝の気持ちを伝えることが重要だと考えています。以前は自校給食でそのことが可能となっていました。給食の配膳、配膳して食べて片づけるという流れだと思っています。集約せず自校給食復活、存続を強く要望します。給食調理場では規格外の野菜（皮むき）は機械でするため、機械にかからない小さい野菜は使われないとのこと。SDGs上も問題だと思っています。ぜひ温かく作り手の見える給食を子どもたちにも食べてもらいたいと思います。	現在の給食施設は老朽化が進んでいること、学校給食衛生管理基準に適合していないことと、共に今後30年後には児童生徒数はおよそ半分に減る見込みであること等増築の課題があります。既存施設において、学校給食衛生管理基準に適合しようとした場合、学校敷地内に十分な敷地はなく、グラウンド等に整備した場合には教育活動等への悪影響が懸念されます。費用に関しても、既存施設を建て替える場合は集約化した場合よりも増大し、将来世代への負担となってしまいます。本市は、安全・安心な学校給食を将来にわたって持続的に安定的に提供していくために集約化を進めていく判断をしました。給食を食べたあと、調理員や栄養士に直接感謝の気持ちを伝えることは食育の一環としての大切なことだと考えます。各学校において、子供が発達段階に応じて食生活に対する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校教育活動全体で食に関する指導に当たり、家庭や地域との連携を深め、食育の推進を図っております。学校給食においても地産地消や国産食材の活用及び伝統的な食文化についての理解を深める取組を引き続き推進してまいります。新下関市学校給食センター（以下「給食センター」といいます。）は、調理員の作業負担軽減のため規格外の野菜は使用しておりません。新下関市学校給食センターの一部規格外の野菜を使用しており、新たな地場産物の活用を図っております。	C：施策の補足修正、追加を行わなかった
22		その他ご意見	少子化に対応するには悪くないとは思いますが、こまやかなアレルギーなどに本当に対応ができるのか？	食物アレルギー対応については、アレルギー対応食調理室を設け、他の調理作業と区分し、アレルギー対応食の提供していく予定で、食物アレルギー対応は児童生徒の安全性を最優先として、国の「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づき、保護者との面談をはじめ、調理から配膳に至る過程において関係者が相互に連携し継続的に対応してまいります。	C：施策の補足修正、追加を行わなかった
23		その他ご意見	ノロウイルスに対して、一せいの食事が対応はできない。	衛生管理については、食中毒を発生させないための予防対策が最も重要だと考えています。安全安心な学校給食を提供するために、学校給食衛生管理基準に適合し、適切な衛生管理環境や体制を構築し徹底した衛生管理を実施してまいります。	C：施策の補足修正、追加を行わなかった
24		その他ご意見	給食員さんを増やしていく為に、給料UP・設備完備（段階的に）	調理員の人員確保や人員配置も視野に入れながら、今後の個別施設の基本計画において事業方式を検討してまいります。	D：施策実施に当たって考慮すべき事項として参考とした

番号	該当ページ	その他ご意見	項目等	意見の要旨（仮）	教育委員会の考え方	反映区分
25		近隣農家さんと連携し、お野菜の確保。農家さんにしつかり適正価格を支払い、担い手不足を緩和。子供達と共に農家さん支援。体験を積み（お野菜を作る、料理を作る、食の大事さを知る）。イベント事ではなく毎日。班ごとに、予算を組むではなく、先ずこれらに投資。必須事項。汚職政治家は罰金制にし、これらに当てる。			学校給食における地場産物の活用は、地産地消や食育の観点から重要なものと考えております。本市では、J A山口県、青果の卸業者、仲卸業者、栄養教諭及び関係部署で地場産物活用推進連絡会を定期的に開催しています。この連絡会で下関産品を学校給食にどのように取り入れていくかを協議し、下関産品の活用を図っています。今後、学校給食での地場産物の積極的な活用に向けてまいります。また、各学校において、子供が発達段階に応じて食生活に対する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校給食活動全体で食に関する指導に当たり、家庭や地域との連携を高め、食育の推進を図っております。学校給食においても地場産物や国産食材の活用及び伝統的な食文化についての理解を深める取組を引き続き推進してまいります。	C：施策の補足修正、追加を行わなかった
26		再編とは名ばかりで行政がいかに行き、市の費用を減らす事に向っていると思います。将来ある子どもたちのために合理化が優先しかとれません。以前と違いアレルギーの児童は益々増え続けているように感じます。働き行政からは二時間以内の心配でなりませんか。合理化のみを市民たちは見抜いているので反対するのです。給食で一日をくいつないでいる子どもたちもたくさんいます。市民一人一人の親の立場に立ち返り、少子化であればなおのこと、再考をお願いします。		現在の給食施設は老朽化が進んでいること、学校給食衛生管理基準に適合しないことと今後30年後には児童生徒数はおよそ半分に減る見込みであること等複数の課題があります。既存施設において、学校給食衛生管理基準に適合しようにとした場合、現在の施設面積の1.5倍から3倍程度の用地が必要となりますが、学校給食内には十分な敷地はなく、グラウンド等に整備した場合には教育活動等への悪影響が懸念されます。費用に限りなく増大し、将来世代への負担となってしまう集約化した場合より増大し、安全・安心な学校給食を将来にわたって持続的に提供していくために集約化を進めていく判断をいたしました。また、食物アレルギー対応については、アレルギー対応専用調理室を設け、他の調理作業と区分し、アレルギー対応食の提供を行います。食物アレルギー対応は児童生徒の安全性を最優先として、国の「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づき、保護者との面談をはじめ、調理から配膳に至る過程において関係者が相互に連携し組織的に対応していきます。なお、学校給食衛生管理基準で「調理後2時間以内で廃棄できるような努めること。」と定められています。配送開始から配送完了までの時間は配送制限時間40分余裕時間20分を想定しています。給食施設の集約化に当たっては、十分なコミュニケーションを行い、配送エリア及び配膳計画を検証してまいりますので、2時間以内の給食提供は可能であると考えています。	C：施策の補足修正、追加を行わなかった	

子供パブリックコメントの実施結果

下関市学校給食施設再編整備計画のパブリックコメントとあわせて、別添資料により中学生を対象とした子供パブリックコメントを実施した。

タブレット等を活用したWebによる無記名回答。回答者属性（学校名、学年）を選択するほかは、自由記述のみとした。

区分	意見分類	件数	割合
a	集約化に賛成	56	14.7%
b	集約化に反対（単独調理場を希望など）	3	0.8%
c	その他意見（条件付き賛成、献立への要望など）	115	30.1%
d	感謝、お礼、味の評価等	33	8.6%
e	特になし、どっちでもいい等	47	12.3%
f	無回答（空欄）	128	33.5%
計		382	100.0%

※集約化に賛成だが案B以外（案A、拠点増、独自配置）を望むものは「c その他意見」に分類

たくさんの意見ありがとうございます。中学生の皆さんが学校給食をどのように考えているか知ることができて大変参考になりました。
ひとりひとりの意見はとても貴重なものですので、皆さんの意見を少しでも反映できるよう、今後の計画や給食運営に役立てていきたいと考えています。

いただいた意見は、以下のとおり内容ごとに分類したのでお知らせします。

区分	回答 a
a	計画案を見てくれてありがとうございます。老朽化した学校給食施設の問題を解決し、将来の子供たちにも給食を出せるようにするために、新しい共同調理場の案を計画しました。 衛生管理の強化はもちろん、少しでも多くの子供たちが給食を食べることができるようアレルギー対応に力を入れるなど、共同調理場のメリットを最大限生かしていきたいと思います。 施設の具体的な計画はこれからですが、何よりも安全・安心でおいしい給食を届けられるよう、関係者が連携して取り組んでいきます。 これからも気付いたことがあれば、いつでも教えてください。

番号	意見 a
1	賛成です。
2	全て共同調理場にして良いと思う
3	いいと思う
4	とてもいいと思う。
5	特に問題は無いと思います。新しい工場にリフォームするのは、衛生的にもいい事だと思いました。
6	いいと思う。
7	安心安全な給食が作れる
8	4つの給食センターで良いと思いました。今後子供が減る中で一つ一つの学校に給食を作るところを作らなくてもいいと思います。子供が減ると学校もなくなるところがあると思いました。
9	将来的な30年間などを予測して作っていくのは良いと思う。
10	給食センターがまとまることでアレルギーの対応ができることがすごいと思います。私はアレルギーではないけど、ある子にとってはありがたいと思います。
11	いいと思います！
12	下関市学校給食施設再編整備計画は今後の生徒数も考えていい案だと思いました。
13	現状維持をすると、2つの調理場で市内全体の給食を作り、届けるのは大変だと思うので、4、5カ所にするのはいい案だと思います。
14	給食センターを作って欲しい
15	アレルギーに対応した給食を作れるようになるのが良いと思う。
16	いいと思います
17	いいとおもいます
18	いいと思います
19	将来的なことを考えていいと思いました。
20	いいと思う
21	将来性があっていいと思いました。
22	給食センターを集約するのは良い案だと思った。だけどその給食センターが何かしらで使えなくなったりしたら、センターを少なくした分困ったりしないのかなと少し思った。
23	いいと思います。
24	共同給食センターが僕はいいと思っていて、まずこの理由にした大きな物は人件費。いわゆる人間についてです。人件費が高騰すると学校の大きな負担となるが、共同給食センターにすることで人件費を削減するというメリットが出てくる。その二番目に僕が大事だと思っているのがアレルギー。アレルギーはアレルギーに該当する以外の人が触ったり食べても大丈夫だが、該当する人はその食べ物が乗ったお盆でさえ危ないという人もいます。(事例:アレルギーの人がいたとすると、配膳の人はその料理を取らずにその人に一番に配膳することが必要となってくる。それを配膳の人が間違えてその皿をお盆のうえに乗せ、そのあとその配膳の人が料理をお盆のうえに乗せた瞬間に気づき、その皿を配膳台にのせ、アレルギー物質が入った料理がないようになったが、そのことを学年主任が注意した。) この事例から、共同給食センターにアレルギー物質はいらない部屋を作ることにより賛成及び共同給食センターを作ることにより賛成する。
25	案Bの方が効率的で良いと思います。配送ルートが複雑でも何回かやったら慣れそうだからです。お金も安く済み、案Aよりいいところが多いから。
26	B案がいいと思う。 少子高齢化が進んでいるため、施設数は少なくいいと思う。予算もBの方が安い。配送ルートが複雑化する可能性があるが、2時間以内には配達し終わられると思うのであまり問題ないと思う。施設数を少なくし、一つの施設の設備を整えた方がいいと思う。災害事故リスクも、災害想定区域外に給食センターを設置すれば問題ないと思う。
27	案B 少子化に伴い5つの施設よりも4つの施設の方が将来的にも効率的に生産でき、維持費など案Bの方が案Aよりも金額が抑えられる点があると思う。だが4つの施設にすることで、移動の時間が前よりもかかるかなと思います。
28	B案は費用がA案よりも安く済み、効率的な運営が可能のためより良いと思った。 そしてA案は人員配置や効率などのマイナス課題が目立ってしまう。それに加えてB案は大きな課題がありません。
29	子供が少なくなっているし、Aはお金がたくさんかかるから増やす意味はないと思いました。
30	案Bが良いと思います。 効率的な運営が見込まれているのと、少子化が進んで学校の数が減るから給食センター5個は少し多い気がします。

番号	意見 a
31	案Bを提案します。下関は北部に行くほど山が多く、学校が少なくなるといいます。学校が少ないので給食センターも増やす必要がないと思います。ですが案Bだったら給食センターから学校までの距離が長いから冷めることもあると思います。冷めることもあると思いますが、冷めることをなくするという案を重視すると給食センターではなく学校自体に置いている調理場で調理するのが1番いいと思います。ですが老朽化なども含め給食センターにするのがいいと思います。案Aと案Bの費用を比べるととてもない金額の差があります。給食をなくし弁当にするという意見もありますが、朝からお弁当を作る時間やご飯の偏りのデメリットもあると思います。これらを含め私は案Bを提案します。
32	僕はB案がいいと思いました。何故なら年が進んでいくにつれて生徒数や人口が少なくなっていき、A案だと設備費用が税金では足りなくなってきたりしてしまうかもしれないからです。
33	私はB案を提案します。A案よりB案のほうがかけるお金が少なく済むからです。
34	私は案Bがいいと思います。案Bは施設を集約することで、運営が公立的になり、事業費も抑えられると思うからです。将来の児童生徒数を考えると、安定した給食提供ができる案Bが適していると思います。
35	私は案Bが良いと思いました。まず初めに私たちや市民のみんなの税金が給食センターを立てるからといって増えるのは嫌です。それにこれから子供は減ると言われているのにわざわざ多く建てる必要はないと思います。案Aはあたたかいものが市の学校全部が食べれるというのがメリットですが、あたたかいものを食べたいのならその学校で給食を作ればいいしでもその学校で給食を、作ると今の学校で給食を作ると衛生の面で問題が出てきます。少し冷めても少しだけあたたかい給食を食べるか衛生面でリスクがある学校で給食を作って食べるという天秤にかけた時私は案Bの方がいいと思いました。
36	単独調理場は、一つの学校にしか給食が届かないけど、共同調理場は、事故が起きたら多くの学校に給食が届かないというデメリットがあるが、多くの学校に給食が届くというメリットから共同調理場がいいと思いました。
37	給食施設を作り直すのは良い案だと思います。下関市の予算も考慮して、長年使える安心安全な建物を作ってほしいです。案であった、今の給食施設の課題もしっかり解決できる施設を期待しています。
38	もし給食調理場を作り変えたとしたら共同調理場がいいと思います。どうしてかと言うと、共同調理場の方が食材を仕入れる時、安くなったり施設が一つの方が費用が安いと思ったからです。
39	調理員さんたちのためにも、新しい調理場を作った方が良くと思います
40	一気に集約したり新しく施設を作るのではなくて今後の子供の数の増減に合わせて段階的に行っていくのはいいなと思った。
41	沢山給食センターがあるより一つにまとめて沢山の学校に届ける。私はとても良いと思うし助かると思います。
42	アレルギーの人たちが安心して食べれるのでいいと思います。
43	みんなが考えるデメリットにも対策しているからいいと思います。
44	全体的に子供の数が少なくなっている時代だからいいと思う
45	これからも安全で安心な給食を食べられるので良いと思います。
46	給食が冷めにくく、アレルギー対応のできる共同調理場の方が安心して給食を食べることができると思う。
47	共同調理場ではアレルギーの人専用の施設があるからアレルギーのある人でもみんなと同じような給食を食べることができて良いと思う
48	給食の温度などデメリットの対策もしていいと思います。
49	美味しい給食を安全にあったかく食べれるので良いと思った。特にアレルギー対策はすごく良いと思った。
50	給食センターの方がメリットが多いと思うからいいと思う
51	アレルギーがある人のための場所が確保できるっていうのが共同調理場のいいところだと思うからすごく良い案だと思う。
52	共同調理場の案はいい案だと思います。 アレルギーがある人も、みんなと同じような給食が食べることができてアレルギーがある人も嬉しいと思ったからです。
53	給食のコストが下がるのでいいと思います
54	共同調理場にする事で、アレルギーのある子への対応を充分にできるため、単独調理場と比べて、より安心安全な給食時間になると思うので良いと思います。
55	アレルギー対応がセンターの方では、可能なので良いと思いました。
56	事故への処理が早い単独調理場の方がいいと思ったけどアレルギー対応や財政の負担が小さい共同調理場がいいと思います。

区分	回答 b
b	学校で作ったできたての給食が好き、身近で作るから食育につながる、という声を大切に受け止めています。給食の提供方法に違いはあっても、子供たちが食に関する理解を深め、望ましい食習慣を身に付けられるよう、これまでどおり食育の推進を図っていきます。 集約化を進める理由は、衛生面の強化、アレルギー対応、施設の老朽化への対応、人員・費用の確保などです。これらをバランスよく解決するための方法として共同調理場を選びました。 学校の調理場と違って配送に一定の時間はかかりますが、温かい給食の提供は二重食缶の活用などで実績がありますし、食べるときにちょうどよい食感となるような調理の工夫なども行っています。 これからも気付いたことがあれば、いつでも教えてください。

番号	意見 b
1	学校で作った方がいいと思います。 きゅうしょくは出来たての方が美味しいと思うし、お腹がすいたときに給食のいい匂いがしてきたらあと少しで給食だと思う気持ちにもなるし、身近に給食があることで給食を作ってくれる方への感謝の気持ちや給食への興味がわくなど食育にもなると思うので東部中学校で給食を作った方がいいと思います。
2	自分の学校で作られた給食の方が美味しいから1つの施設にまとめたくない
3	給食を食べられる時間が大きく変わるし、自分たちで作った食べ物を使ってもらえて嬉しかったからそれがなくなるのは寂しいです。

区分	回答 c
c	おいしい給食を食べたい、これからも給食を食べたい、という意見が特に多くありました。安全・安心でおいしい給食を継続していくことは、学校給食を提供する側の私たちに課せられた重要な使命です。多くの子供たちにおいしいと思ってもらえるよう、その他寄せられた要望もあわせて関係者で共有し、必要な改善を図っていきたくと考えています。 また、施設の数や配送区域に関するものなど、施設整備に関する提案も受けました。真剣に考えてくれてありがとうございます。 おいしい給食を提供すると同時に、将来世代に過度な経済的負担を残さないようにすることも重要だと考えていますが、下関市は面積が広く、地域によって人口の偏りがあるため、学校ごとに子供の数や教職員の数を推計して将来の給食提供数を予測し、必要最小限の施設整備で済むように、段階的な集約化を行う案を作成しました。あわせて配送区域やルートなどの検証も行っていますが、計画を進めるに当たってはより詳細な検討を行っていきます。 これからも気付いたことがあれば、いつでも教えてください。

番号	意見 c
1	給食出たらいいと思う
2	給食の量が多い
3	美味しく食べれるようにお願いします
4	美味しい給食が食べたいです。
5	贅沢な給食を食べたいです。
6	もっとおいしい給食が食べたいです
7	パンの日を増やしてほしい
8	おいしい給食食べたいです
9	施設を増やした方が負担が少なくなるので良いと思った。
10	美味しい給食が食べたい
11	南の方にもう一つつくるのもいいと思います
12	おいしいきゅうしょくが食べたいので新しく作って欲しいです。
13	美味しい給食が食べたい。炊き込みご飯の量が白ごはんに比べて多いです
14	毎日ご飯がいい
15	美味しいものがいい
16	もっと美味しい給食を食べたいです！・祝日の次の日はデザートをつけて欲しいです！
17	温かくて美味しいものがいい
18	なるべく暖かいままのものが食べたい
19	健康でバランスの良いご飯がいいです
20	暖かい給食がいいです。
21	暖かくて、美味しい給食を食べたい。
22	美味しく食べれたらよい
23	あったかくて美味しいものがいいです
24	みんなが安全に食べることができるようになっていただくと嬉しい。
25	安全でおいしいものがいい
26	温食が熱いからあんまり温めすぎないようにしてほしい
27	温食がたまに熱い時があるから、あまり熱くない温食にして欲しい。
28	4つではなくて5つがいい(北部にもう一つ設置)
29	美味しい給食が食べれたらそれでいいです。
30	給食の量が多かったり少なかったりの時があるので、できればちゃんとした量を測って欲しいです。
31	給食センターを新しく作ると、材料を沢山調達でき価格が割安になるが、流通が少ない材料の調達が難しくなるとありましたが、私は給食が本当に大好きなので、毎週とは言いませんが半年に数回は流通量の少ない材料を給食に取り入れていただきたいです。
32	パンがもっともちもちしたのがいい。 温食が熱すぎる。 給食の量をもうちょっと減らして欲しい。
33	みんなが安心して使える、衛生面がしっかりしたのがいいと思います。
34	集約化し給食センターをまとめるのであれば、遠い学校にも温かい給食が届く工夫をして欲しい。今は給食センターから届く給食が冷たいことがある。
35	4つの共同調理場になることで、1つひとつの調理場が大変になるということはないのか。 単独調理場であると、調理実習の時などの調整がしやすいのではないか。 暖かくておいしい給食をこれからも待ってます！
36	美味しいものがいい
37	暖かいご飯を食べたいです
38	3学期給食委員になったから頑張りたい 古いから買えて欲しい
39	これからもおいしい給食が食べたいです
40	給食が食べたいです。
41	お弁当より給食が食べたいです。
42	アレルギーを取り除くというものが難しいと思う。取り除く方法でたとえばその学校に1人アレルギー持ちならそれをなくすとかないけるかもただ どしたら栄養バランスをどうするのかと思う
43	これからも給食食べたいです
44	給食が1番の楽しみなのでこれからも給食を食べたいです
45	美味しいご飯が食べたいです
46	これからも美味しい給食を食べたいです。

番号	意見 c
47	給食で嫌いなものを克服するために、給食はいる。
48	給食食べたいです
49	給食は美味しいし、給食がなくなると親に毎日負担がかかるのであった方がいいと思います。
50	いつも給食を楽しみにしているのだから美味しい給食を食べたいです！
51	これからも給食食べたいです。
52	給食食べたいです。
53	強いて言えば毎日美味しいご飯が食べたいです。
54	美味しい給食が食べたい
55	材料費が浮いて少し豪華になるならいいと思います。
56	給食美味しかったからまだ食べたいです。
57	家で毎日母にお弁当を作ってもらうのは大変だし、学校で給食を食べるのが好きなのでこれからも美味しい給食を食べたいです。
58	デメリットによってはやらない方が良くと思う
59	いつも給食美味しいので毎日食べたいです
60	施設場所変えたい
61	最終的に、共同調理場になるといっていましたが、1カ所に集めるということなので、もし新下関できたとしたら豊北中学校などの生徒に届ける時、交通渋滞などがあつたら遅れて学校給食を食べれないということがあるかもしれないですし、調理師さん方も以前よりかなり早起きをする方も増えると思いますので調理師さんへの負担が大きいのだと思いますが、そのこととどうでしょうか？
62	温食が麺類のときに普通のお玉だとつぎにくい。
63	前より全体的に量が多い 食器は汁が溢れることがよくあるからこぼれないようにして欲しい パンの種類が前より少ないからもうちょっと増やして欲しい
64	八宝菜がうずらの卵ないからやだ
65	パンがバサバサする
66	コーヒー牛乳が飲みたいと思った。
67	パンを食パンばかりでなく、違うパンも出して欲しい。
68	中華丼？みたいなものからウズラの卵が消えたのが悲しい
69	たまにパンが硬かった
70	揚げパンが欲しい
71	前の給食はしゃもじを水で濡らせてたけど今はないからご飯がベタつくので改善して欲しい。 前の給食に比べて味が薄くなったから改善して欲しい。
72	パンにいろんな種類がほしいです。
73	パンが硬い時がある
74	前のセンターから変わってデザートとミルクの頻度が減ったから頻度を少し多くして欲しい
75	今と前の給食を比べると前の給食の時に出ていたボール（ご飯の時の）が欲しいと思いました。
76	給食センターが変わって、味付けが変わったり、パンがバサバサする
77	給食が多い
78	ごはんうどんなど、栄養に偏りがある日がある。
79	温かい給食が欲しい
80	和食、中華など、いろんな種類のメニューをバランスよく出して欲しいです。
81	デザートの日ふやす
82	スイーツをもっと増やしてほしいです
83	たまに切ってないデカイものがある
84	皿が汚い
85	皿汚い味が薄いから濃くして
86	魚の骨がめっちゃ入っているので取ってください。
87	給食をもっと豪華にしてほしい 例えば年に一回か2回くらいに豪華にしてほしい。 小野茶ムースを増やして欲しい
88	共同調理場を大きくして、共同で使う学校を増やす。 あまり使われていない調理場を、壊す。 同じ敷地に何個もの調理場を作って（アレルギーに配慮したのを作るところなど）何かあった時の被害を防げると思う。
89	単独調理場に欠員が出た時に共同調理場の人が行って協力できるようにする
90	案A 施設が各地域に分散するため、配送ルートの構築がしやすく効率的だから。
91	自分は案Aの計画に賛成です。案Bだと一つの施設で問題が起きた場合対応できない可能性があり配送などに時間がかかるなどの問題があるのでAにした方がいいと思いました。Bの方がお金がかからないなどありますが今後30年のことを考えているならお金は使った方がいいと思います。Aのメリットは配送などが早くなります。
92	調理員さんに負担がかかりすぎないようにした方がいい。（エアコンの設置など）
93	できれば、デザートを増やしてください
94	パンの日を増やして欲しい(週2回)
95	いつも美味しいです！時々ジャガイモが硬い時があるからそこを直して欲しいです
96	コッペパンが硬いときがあるため、もっと柔らかくしてほしい。
97	ご飯の日を伸ばしてほしい。
98	パンの日を増やして欲しい。 黒糖パンやきな粉パンを増やして欲しい。

番号	意見 c
99	食物アレルギーなどがある人もいるのでその人のためにデザートなどではできるだけアレルギーではない人と同じ見た目のデザートにしてアレルギーの人が『私はアレルギーだから食べれないんだ』みたいにアレルギーのことで人と違うということで悲しむ人を少なくしたい
100	自分はA案、B案でもないC案がいいと思いました。そのC案とは抽象的にいうと学校の給食をなくし弁当にするということです。給食をなくすことで大きな費用をなくすことができ、その大きな費用を外部講師を招く費用に使ったり、学用品・教材費にあてたり、バリアフリー化をするためにエレベーターなどに当てたりすることで、教育環境がよくなる期待が高まると思いました。また、弁当は各家庭で作ってもらい学校に持って行くということをしてもらえればいいと思いました。しかし、各家庭で弁当を作るのが困難な場合は、市に申し出てもらい補助金をもらう制度を作ったらいと思いました。ですが、これには条件があります。その条件は月収30万円以下の人たちに限ります。
101	施設を動かして範囲を広くする
102	A案 案Bにしたら滝部共同調理場が運ぶのが大変で一番遠い所だったらすごく時間がかかって運ぶ人も大変で、案Aも菊川調理場が運ぶ距離が長いから案Aで滝部共同調理場の範囲を少し広くしたら平等に同じ距離になると思いました。そして、調理場を減らしたら職を失う人や、仕事場が遠くなる人が出てくるからです。
103	僕は、AとB以外の提案をします。 僕は基本の安心、安全の給食を提供するために、給食センターの場所を見直す必要があると思いました。 温かい給食をいただくには、配送のスピードが大切だと考えました。そこで、五つの給食センターのところを六つにすることがいいと思いました。配送に時間がかかると、運転手も大変であり、コストもかかってしまいます。だから、給食センターを増やすことと、今ある五つの給食センターを改良することにお金を使った方がいいと思いました。
104	私は、B案の調理場を2つ新設する案が良いと思いました。 ただし、A案の菊川調理場で届けるところを東部調理場と滝部共同調理場で分担して運ぶ方が良いと思いました。 そのようにすれば、調理場を建てる費用や将来の修繕費を削減でき、災害にやや弱い、経路が複雑になる、といったB案のデメリットをある程度軽減しつつ、B案のメリットも両立できると思ったからです。
105	もっと給食を冷めにくくして欲しい
106	ランチルームが暑いので扇風機を置いて欲しい。
107	給食をつくる際に暑いようなので、扇風機を増やしたり、首にネッククーラーなどを付けて暑さをしのぐといいと思います。
108	給食をもう少し豪華にしてほしい。
109	生徒数も減っていくので共同調理場の場所を増やしていったらいいと思います。あと、共同調理場だと効率がいい気がします。
110	広い施設を作ることにより多くの量を作れたりすると思います。 冷房などを設置して調理員さんの安全を確保する。
111	エアコンをつける
112	これからもおいしい給食が食べたいです。
113	よく出る汁の味が気になる
114	この2年、センターの給食を食べてきて、野菜が全然ない日や、おかずが全然ない日があり給食が楽しくない日があったのでそれさえ無くなれば全然いいと思う
115	各学校の生徒の中でアレルギーを持っている子どもたちの給食を各学校の給食室で作るのが良いと思いました。

区分	回答 d
d	たくさん「おいしい」「ありがとう」の言葉をありがとうございます。給食を通じて子供たちが食べ物に対する感謝の気持ちを持つことは食育を進めていく上でとても重要なことですし、何より調理員をはじめ、給食に関わる人たちの大きな励みになります。 これからも安心安全で、皆さんが楽しみになるような給食を届けたいと思いますので、気づいたことがあればいつでも教えてください。

番号	意見 d
1	いつも美味しい給食を作ってください本当にありがとうございます！！
2	頑張ってください
3	今の給食は美味しいです。
4	今まで通りのおいしい給食が食べたいです。よろしくお願いします。
5	今までの給食施設のようにしていただけたら、ありがたいです。
6	引き続き美味しい給食を作ってください！
7	特に無いです いつも美味しい給食をありがとうございます。
8	給食ありがとうございます。
9	いつも美味しい給食をありがとうございます。
10	いつも美味しい給食をありがとうございます。
11	いつも美味しい給食を作っていただけてありがとうございます
12	特にないです。 いつも美味しい給食ありがとうございます。
13	いつも美味しい給食ありがとうございます
14	特にないです。 いつも美味しい給食をありがとうございます！
15	いつも美味しい給食をありがとうございます。
16	いつも美味しい給食をありがとうございます。
17	特にありません。 いつもおいしい給食をありがとうございます。
18	いつも美味しい給食ありがとうございます。 これからもよろしくお願いします！
19	いつも美味しい給食を作ってくれてありがとうございます。これからも美味しい給食を作ってってください。
20	美味しい給食いつもありがとうございます
21	めっちゃ美味しいです
22	いつも暖かく美味である給食を作っていただき、ありがとうございます。正直私は、あまり計画を知っているわけではないので、案などは特にありませんので、施設の皆様に感謝の言葉だけ伝えさせていただきます。ありがとうございます。
23	お弁当よりもっとおいしい給食を食べたいです！ 今、おいしい給食を食べれていることにとても感謝しています。 これからも私はおいしい給食を食べたいです。
24	壁を塗って欲しいです。 いつもお忙しい中美味しいご飯をありがとうございます。
25	いつも美味しい給食をありがとうございます。給食のおかげでいつも元気が出て午後の授業も頑張れます。毎日つがれたものを減らさずに食べています。どんなに量が多くても全て食べられるように努力しています。でも給食がやっぱり残ってしまうので、すごく頑張ってくださいのにごめんなさい。でもいつも給食で出るご飯は不味いと思った事はありません！！毎回美味しく本当に尊敬です。毎日、毎日作ってくれて感謝しかないです。この気持ちをいかしていつも給食が全てなくなるように頑張って食べようと思います。本当にいつもありがとうございます！そしてこれからも美味しい給食をよろしくお願いします！！
26	これからも美味しい給食を作ってください
27	とても美味しいのでこれからもよろしくお願いします
28	おいしい
29	美味しい
30	おいしいです。
31	美味しい給食をありがとうございます
32	パンの日を増やす例えば、月曜日、水曜日、金曜日など パンの種類を増やす例えば、黒糖パン、アップルパイ いつも美味しい給食ありがとうございます。
33	給食が時間をかけて運んでいるはずなのに美味しい。

区分	回答 e
e	参加してくれてありがとうございます。あまり興味が持てない問題だったかもしれませんが、今後も給食に関する情報をできる限りわかりやすく伝えられるよう工夫していきます。 今は意見がないかもしれませんが、気付いたことがあればいつでも教えてください。

番号	意見 e
1	まだ食べてません。
2	特になし
3	特にない
4	特に無い
5	ないです
6	どちらでもいいです
7	特にない
8	特にないです。
9	特にありません。
10	ありません
11	特にないです
12	特になし
13	なし
14	ありません
15	特にないです。
16	特にありません
17	特にはありません
18	特に無し
19	特になし
20	ありません
21	ない
22	ないです。
23	なし
24	ないです
25	特にないです。
26	特にない
27	特にないです。
28	ない
29	特にありません。
30	特にありません。
31	ない
32	ないです
33	特になし 反対はしていない
34	特に無し
35	特にない
36	特にないです
37	特にない
38	ないです
39	特にない
40	なし
41	なし
42	なし
43	「下関市学校給食施設再編整備計画」が何か分かりません。
44	特に無し
45	特になし
46	特になし
47	ない

区分	回答 f
f	※無回答128人 今回は回答がなくても大丈夫です。給食や施設について、いつでも意見や質問を受け付けています。 アンケートを取ることもあるので、その際に気になることがあったら遠慮なく教えてください。

子供パブリックコメント ～これからの学校給食施設の計画について～

パブリックコメントとは、市が新しい制度や計画などの案を作成した際に、市民から広く意見を募集する手続きのことです。このたび、これからの学校給食施設の計画についての案を作成したので、中学生の皆さんも興味があったら意見を出してみませんか。 ※意見は無記名で実施していますので、誰がどんな意見を出したかわからないようになっていきます。

【パブコメはこちら】

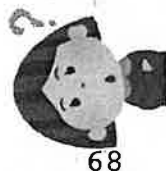
※令和8年2月4日まで QRコード→



(概要版) https://www.city.shimonoseki.lg.jp/uploaded/life/142233_361005_misc.pdf

<https://shinsei.pref.yamaguchi.lg.jp/H16J3bie>

(本 編) https://www.city.shimonoseki.lg.jp/uploaded/life/142233_361003_misc.pdf



なぜ給食施設の計画を作る必要があるのですか

給食施設の多くが古くなって
いるため、このままにしておく
と将来給食を提供することが
難しくなるからです

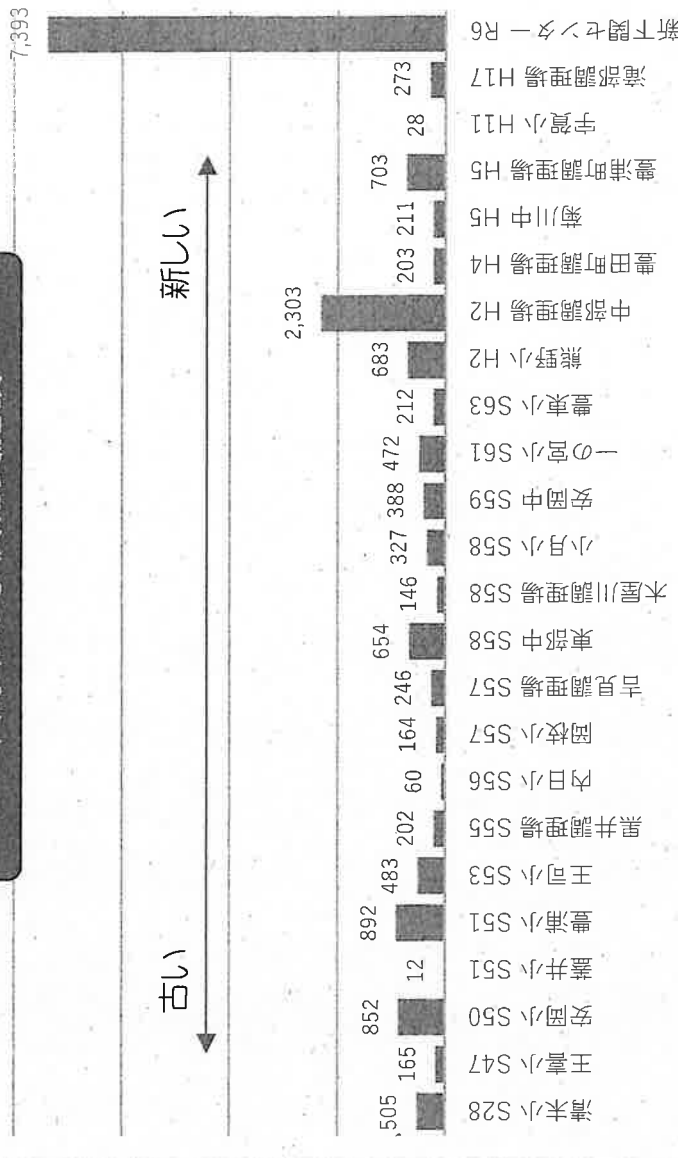


下関市にはどんな給食施設が
ありますか

その学校の給食を作る「単独調
理場」と、複数の学校の給食を
作る「共同調理場」があります



下関市の学校給食施設



※グラフの上の数字は対象学校の児童生徒と教職員の数
※新下関センターは民間の施設



どんな計画案を作ったのですか

施設の「現状と課題」をふまえて「再編整備の方向性」を設定しました
これをもとに、古い施設を廃止し、最終的には4つの共同調理場に集約することを目指す案を作成しました



単独調理場は残らないのですか

安全な給食のために国が定めた基準で施設をつくる場合、今ある施設より大きな面積が必要であるため、学校敷地内での改修や建て替えは難しいと考えています



なぜ今より大きな面積が必要となるのですか

安全性を高めるために、仕入れた食材を受け取ったり洗ったりする場所、食材を切ったり調理したりする場所、食器を洗って保管する場所など、それぞれ部屋を分けて作業動線を明確にする必要があるからです



現状と課題

- (1) 学校給食衛生管理基準（国が定めた基準）への対応
 - ・ 汚染作業区域（食品検収室、保管室、下処理室）、非汚染作業区域（調理室、配膳室、食品・食缶の搬出場）が部屋で分かれていない
 - ・ 温度25℃以下、湿度80%以下を保つ空調設備がない
 - ・ 床がドライシステム（調理の際に水を流さない乾燥した床）となっていない
- (2) 適正な施設の規模や配置
 - ・ 児童生徒数は今後15年間で約30%、30年間では約45%減少する見込みであるため、将来の提供食数に見合った規模や配置の施設を検討する必要がある
- (3) 食物アレルギー対応が可能な施設の整備
 - ・ 食物アレルギーに対応するための専用調理室を設置し、より多くの子供たちが給食を食べられるようにする必要がある



再編整備の方向性

○基本的な考え方

「安全・安心で持続可能な学校給食の提供」

○基本方針

- (1) 学校給食衛生管理基準に適合した施設とする
- (2) 将来食数を踏まえた施設規模や配置とする
- (3) 新しい新下関学校給食センターは優先活用する
- (4) 給食調理員を適切に配置するため、民間委託も行う

どのように給食施設を集約していく計画ですか

新しく施設をつくる場合、少なくとも30年以上はその施設を使うこととなるため、今後30年間の子供の数を予測して集約化を検討しました
また、すべての学校をいっぺんに集約するのではなく、子供の数の減少に合わせて、段階的に集約する計画です

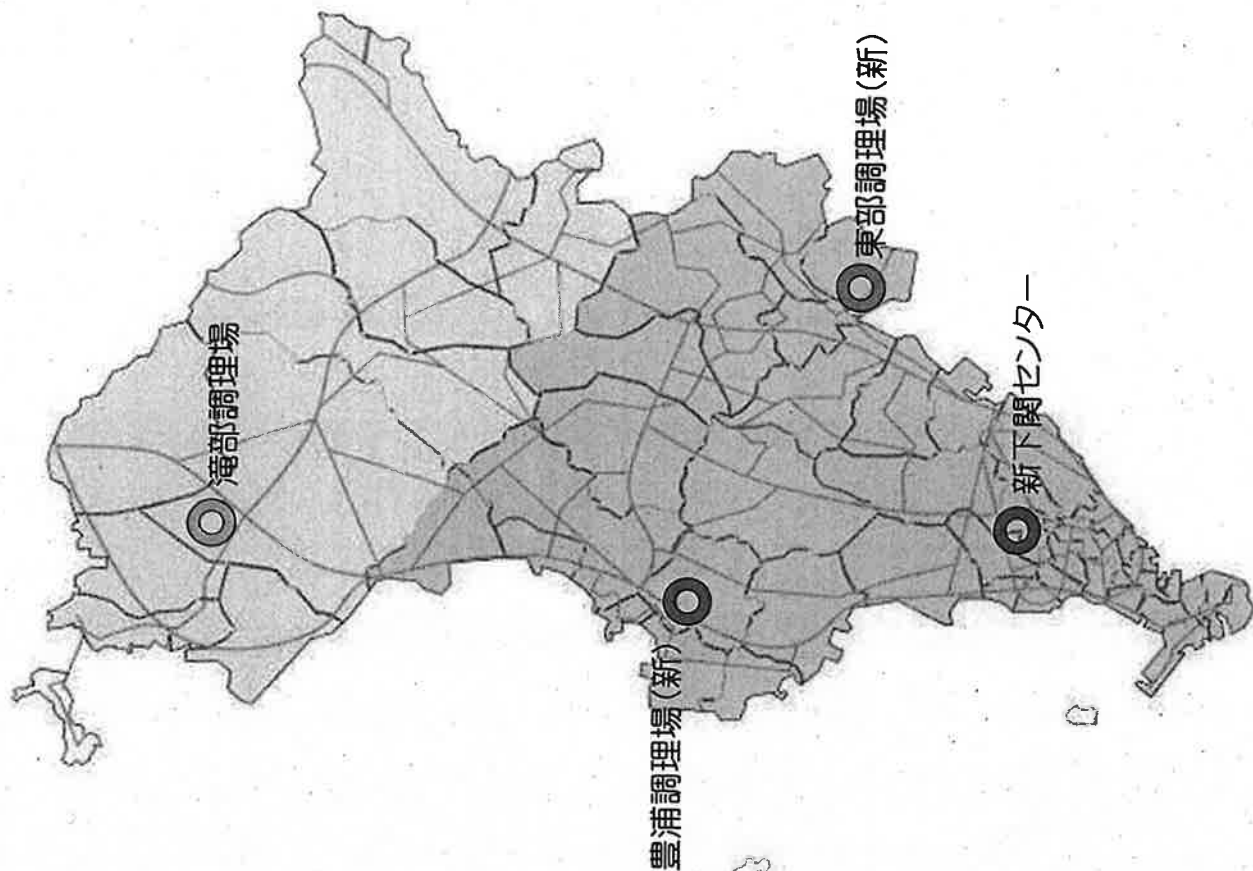
新しい調理場をつくる場合、場所はどうやって決めるのですか

調理場の場所は、学校との距離、敷地の形や大きさ、周辺の環境、災害リスクなど様々な条件を考慮して決めることとなります

単独調理場と共同調理場ではどのような違いがありますか

どちらにもメリット、デメリットがありますが、いずれにおいても安全・安心でおいしい給食を提供するよう努めています
主な違いについては、次のページの比較表を見てください

再編区域(集約化イメージ)



【参考】 単独調理場と共同調理場の違い

以下、単独調理場と共同調理場の主な違いについて比較しています。

項目	単独調理場	共同調理場
実 施 方 式	学校内に給食室を設置して給食を調理する	複数の学校の給食を1つの調理場(センター)で調理する
配 膳 や 配 缶	給食室(配膳室)の配膳棚に食器や食缶を並べる	配膳棚の機能を持つコンテナに食器や食缶を載せて、専用の配送車で各学校の配膳室に運搬する
給 食 の 温 度	学校内で調理するため運搬が不要で、調理から食べるまでの時間が短く冷めにくい	運搬するための時間がかかるが、ステンレス製の二重食缶などに入れて運ぶため冷めにくい
食 育 へ の 影 響	児童生徒が調理員との交流を通じて食に対する感謝の念や理解を深めやすい	児童生徒にとって調理員の姿が見えにくい(調理の様子を見学できるような機能を持った調理場の事例も多くある)
事 故 の 影 響	単独の学校のみに給食を提供しているため、事故があった場合の影響が小さい	事故があった場合の影響が全ての配送校に及び可能性がある
食 材 の 調 達	必要な量が少ないため、生産量や流通量の少ない食材の調達が比較的容易だが、価格は割高になる可能性がある	多量に調達するため一般的に価格は割安になるが、生産量や流通量の少ない食材については、全量の調達が難しい
アレルギー対応	アレルギー専用の調理室を作ることが難しいためアレルギー除去食の提供が困難	新しく施設を作る際にはアレルギー専用の調理室を整備することで、原因食品を除いた給食を提供することが可能となる
調理員の配置	提供食数が比較的少ないため、調理員の配置人数が少なく、作業の分業化や急な欠員等への対応が難しい	提供食数が比較的多いため、調理員の配置人数が多く、作業の分業化や急な欠員等の対応が容易
施 設 の 場 所	限られた学校の敷地内で必要な面積、形状の建設場所を確保する必要がある	学校との位置関係や周辺環境などを考慮の上、適切な場所を選定する必要がある
施 設 の 整 備	提供食数は比較的少ないが、衛生管理基準に合った施設とするために既存の2~3倍程度の大きさで整備する必要がある	整備に適した場所を確保した上で、必要な規模、機能の施設を整備する必要がある
財 政 負 担	施設整備費や人件費等の財政負担が大さい	施設整備費や人件費等の財政負担が小さい

○下関市学校給食施設再編整備計画の修正について

別添 4

次の表の修正前の欄に掲げる内容を同表の修正後の欄に掲げる内容に下線で示すように修正する。

修正前	修正後
(19頁) 第1章 現状及び課題整理 1-4 学校給食施設の課題まとめ (1) 学校給食施設の課題まとめ ① 学校給食衛生管理基準への対応 ・平成22年の施行から16年が経過するが、22施設が学校給食衛生管理基準に適合していない。	(19頁) 第1章 現状及び課題整理 1-4 学校給食施設の課題まとめ (1) 学校給食施設の課題まとめ ① 学校給食衛生管理基準への対応 ・平成21年の施行から16年が経過するが、22施設が学校給食衛生管理基準に適合していない。
(21頁) 第2章 再編整備の方向性の検討 2-2 再編整備の指針 (1) 再編整備の基本的な考え方と基本方針 安全・安心で持続可能な学校給食の提供 (45頁) 第6章 まとめ 6-1 まとめ (1) まとめ ここまでに、学校給食施設の現状と課題を整理し、今後の方向性を検討しました。 古い施設は衛生管理の基準に合わない部分があり、改修や再編が必要です。また、調理員の確保やアレルギー対応、災害時の対応など、安全で安心な給食を続けるための課題もあります。	(21頁) 第2章 再編整備の方向性の検討 2-2 再編整備の指針 (1) 再編整備の基本的な考え方と基本方針 安全・安心で持続可能な<u>おいしい</u>学校給食の提供 (45頁) 第6章 まとめ 6-1 まとめ (1) まとめ ここまでに、学校給食施設の現状と課題を整理し、今後の方向性を検討しました。 古い施設は衛生管理の基準に合わない部分があり、改修や再編が必要です。また、調理員の確保やアレルギー対応、災害時の対応など、安全で安心な給食を続けるための課題もあります。 また、学校における食育については、子供が発達段階に応じて食生活に対する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校教育活動全体で食に関する指導に当たり、家庭や地域との連携を深め、食育の推進を図っていきます。学校給食においても地場産物や国産食材の活用及び伝統的な食文化についての理解を深めるための取組を引き続き推進していきます。 安全安心な学校給食の提供を第一として、<u>学校給食衛生管理基準に基づいた施設整備を行うとともに、食育推進・地産地消にも取り組み、作業効率の良い施設整備を実施して安全で効率的な施設体制を目指していきます。</u>

○下関市学校給食施設再編整備計画の修正について

次の表の修正前の欄に掲げる内容を同表の修正後の欄に掲げる内容に下線で示すように修正する。

修正前	修正後
(45頁) 第6章 まとめ 6-1 まとめ (1) まとめ 今後の進め方	(45頁) 第6章 まとめ 6-1 まとめ (1) まとめ 今後の進め方
新下関学校給食センターからの配送が困難な山陽地区の学校を集約した東部調理場（新）について、建設候補地を早急に決定し、基本計画の策定と事業手法の検討を行います。 また、その他新学校給食施設についても、学校適正規模・適正配置基本計画や児童生徒数の推移等、本市の教育を取り巻く環境を注視し、必要な規模（提供食数）を見定めつつ、建設候補地の選定、基本計画、事業手法の検討を並行して進め、新たな学校給食施設で安全・安心な学校給食が長期にわたり安定して提供できる環境づくりに努めます。	新下関学校給食センターからの配送が困難な山陽地区の学校を集約した東部調理場（新）について、建設候補地を早急に決定し、基本計画の策定と事業手法の検討を行います。基本計画の策定においては、食育に関しては、見学スペースや研修室の設置、ICT技術の活用等食育を推進するための機能について、また、アレルギー対応及び災害時の対応等安全で安心な給食を提供する上での課題について、他市の先行事例を参考にしながら、栄養教諭をはじめとする関係者の意見を取り入れ検討していきます。 また、その他新学校給食施設についても、学校適正規模・適正配置基本計画や児童生徒数の推移等、本市の教育を取り巻く環境を注視し、必要な規模（提供食数）を見定めつつ、建設候補地の選定、基本計画、事業手法の検討を並行して進め、新たな学校給食施設で安全・安心な学校給食が長期にわたり安定して提供できる環境づくりに努めます。