

伊賀市の小学校給食について  
(基本方針)

伊賀市教育委員会

## 目 次

1. 小学校給食の現状	1
(1) 食数の推移	1
(2) 施設状況	2
(3) 給食従事職員の状況	3
(4) 食物アレルギーのある児童の対応	4
(5) 給食実施に係る主な内容	5
(6) 学校給食実施方式の比較	5
2. 給食実施の主たる問題点について	7
(1) 経費の比較等	7
(2) 給食調理員	8
3. 小学校給食施設の整備方針について	9
(1) 学校給食の意義と目標	9
(2) 給食指導の内容、考え方	9
(3) 給食業務の今日的課題	9
(4) 小学校給食施設の設置方法の比較検討	9
(5) 具体的な学校給食施設の整備について	11
4. 資料	
(1) 「伊賀市の小学校給食について」(中間案) にかかるとアンケート調査	14

## 1. 小学校給食の現状

### (1) 食数の推移

今後 10 年間の児童数は、平成 27 年度の 4,548 人から 4,048 人へと 500 人減少することが見込まれます。

上野東小、上野西小、久米小など市街地部の児童数が増加する一方、他の学校では減少が見込まれます。

児童が減少する学校では、過大な調理能力を有する施設を継続して管理する必要があり、増加する学校では施設能力を超える調理が必要となってきます。

適正な学校規模確保のため校区再編も進められており、統合や児童数減に対応した効率的な給食提供環境を整える必要があります。

《小学校児童数の推移》 【平成 27 年度の数値を基本として算出】

学校名	H27	H28	人数差	H31	人数差 累計	H34	人数差 累計	H37	人数差 累計
上野東	522	506	△16	583	61	608	86	575	53
上野西	755	759	4	752	△3	768	13	786	31
久米	188	182	△6	214	26	237	49	231	43
長田	51	52	1	51	0	41	△10	39	△12
新居	160	153	△7	157	△3	149	△11	128	△32
府中	202	207	5	226	24	216	14	216	14
中瀬	113	116	3	99	△14	101	△12	107	△6
友生	681	652	△29	550	△131	450	△231	415	△266
依那古	110	108	△2	91	△19	69	△41	53	△57
神戸	71	69	△2	56	△15	51	△20	41	△30
成和東	89	99	10	104	15	88	△1	78	△11
成和西	88	88	0	90	2	80	△8	72	△16
三訪	93	81	△12	81	△12	104	11	118	25
柘植	123	122	△1	104	△19	96	△27	103	△20
西柘植	104	105	1	107	3	108	4	122	18
壬生野	187	197	10	181	△6	148	△39	131	△56
島ヶ原	87	75	△12	68	△19	65	△22	55	△32
玉滝	52	54	2	55	3	45	△7	33	△19
鞆田	50	51	1	50	0	53	3	61	11
阿山	208	210	2	194	△14	172	△36	169	△39
大山田	229	218	△11	203	△26	205	△24	211	△18
青山	385	394	9	374	△11	327	△58	304	△81
合計	4,548	4,498	△50	4,390	△158	4,181	△367	4,048	△500

過去の 児童数	H18	H19	H20	H21	H22	H23	H24	H25	H26
	5,255	5,207	5,154	5,038	4,941	4,871	4,776	4,633	4,625

## (2) 施設状況

伊賀市は、合併後全中学校でいがっこ給食センター夢での完全給食が実施されています。

一方、小学校については、6校（一部センター利用の友生小学校を含む）が阿山と大山田の給食センターで、残りの17校（一部自校方式の友生小学校を含む）が自校で給食を調理しています。

小学校給食施設の多くは、校舎の建設にあわせて昭和30年代から50年代に整備したものであることから、建設後30年から50年が経過しており、随時施設の改修や設備の更新を行い、衛生管理に支障をきたさないように運営しています。

しかし、施設・設備の老朽化が進行し、大規模な改修が必要となっているものもあります。

また、学校給食衛生管理基準（以下「衛生管理基準」という。）では、施設の新設・改築にあたって衛生面・労働環境面で優れたドライシステムを導入するよう努めることとされていますが、多くの小学校給食施設はウェット方式で整備されたものであるため、ドライ運用を行っているものの、衛生面や安全面で多くの課題を抱えています。

その他、面積が狭いことや空調設備の問題など施設課題は多く、その対応に苦慮しています。

### 《小学校の調理室の現状》 【平成27年5月】

自校方式	経過年数	校数	方式数	備考
	～5年			
	～10年	2	ドライ2校	
	～20年	4	ドライ3校 ウェット1校	ドライ運用
	～30年	3	ウェット3校	ドライ運用
	～40年	6	ウェット6校	ドライ運用
	～50年	1	ウェット1校	ドライ運用
	～60年	1	ウェット1校	ドライ運用
	60年～			
阿山給食センター	32年	4	ウェット	ドライ運用
大山田給食センター	24年	2	ウェット	ドライ運用

※友生は1・2年が大山田給食C、3年以上が自校

※各校の詳細は別紙4

- ・阿山給食センター、大山田給食センターの現状（別紙3参照）

### 《中学校の調理場の現状》

- ・いがっこ給食センター夢（別紙3参照）

### (3) 給食従事職員の状況

衛生管理基準では、学校給食施設に衛生管理責任者を置くことが定められており、栄養教諭がこれを担い、栄養教諭が配置されていない施設は、調理師資格を有する給食調理員等がこれにあたることになっています。

現在、学校給食施設の衛生管理責任者は、栄養教諭が本務校として配置されている8校（センター）は栄養教諭が、残り11校は給食調理員が担っています。

給食調理員については、市の行財政改革による職員適正化の視点から、技能労務職員の正規採用が見送られており、退職による欠員補充は臨時職員で対応していることから、正規職員・責任者の負担が大きくなっています。

#### 《栄養教諭・学校栄養職員の配置状況》 【平成27年度】

配置校	栄養教諭 等人数	配置校	栄養教諭 等人数
上野東小学校 (長田小・久米小)	1人	阿山小学校 (阿山給食センター)	1人
上野西小学校 (新居小・島ヶ原小中)	1人	大山田小学校 (大山田給食センター)	1人
中瀬小学校 (成和東小・成和西小・三訪小)	1人	青山小学校 (依那古小・神戸小)	1人
友生小学校	1人	緑ヶ丘中学校 (いがっこ給食センター夢)	1人
柘植小学校 (西柘植小・壬生野小)	1人	緑ヶ丘中学校 (いがっこ給食センター夢)	1人

#### 自校・阿山給食センター・大山田給食センターの現状と予測

##### 《小学校給食の状況》 【平成27年5月】

	調理規模	校数	調理員数	備考
自校方式	～100食	3	7 (正規4、臨時3)	
	～200食	8	19 (正規10、臨時9)	
	～300食	2	6 (正規4、臨時2)	
	～400食	0		
	～500食	2	11 (正規6、臨時5)	
	500食～	2	13 (正規7、臨時6)	
阿山給食センター	569食	4	10 (正規5、臨時5)	
大山田給食センター	474食	2	8 (正規5、臨時3)	
計	4,974食	22	74人 (正規41、臨時33)	

※友生は1・2年が大山田給食センター、3年以上が自校

※各校の詳細は別紙1

《小学校給食の予測》 【平成 32 年】

	調理規模	校数	調理員数	備考
自校方式	～100食	5	10（正規5、臨時5）	
	～200食	7	16（正規7、臨時9）	
	～300食	1	3（正規1、臨時2）	
	～400食	2	10（正規2、臨時8）	
	～500食	0		
	500食～	2	13（正規2、臨時11）	
阿山給食センター	570食	4	7（正規1、臨時6）	
大山田給食センター	376食	2	6（正規1、臨時5）	
計	4,733食	22	65人（正規19、臨時46）	

※友生は1・2年が大山田給食センター、3年以上が自校

※現在の学校数で考察シミュレーションしています。

※各校の詳細は別紙2

（4）食物アレルギーのある児童の対応

近年、食物アレルギーを持つ児童生徒の数は増加傾向にあります。

アレルギーの要因も多様化し、症状も軽いものから、生命に関わる重い症状までさまざまです。

学校給食においても、アレルギーを持つ児童生徒に対する細やかな対応が求められていますが、面積が狭い施設では専用調理室の設置ができないため、給食調理員の工夫や注意によりアレルギー食に対応しているのが現状です。

《アレルギー対応状況》 【平成 26 年度】

小学校	29人	中学校	13人	合計	42人
アナフィラキシーなど	20人	備考		小学校で1人弁当持参	

※各校の状況は別紙5

《原因食品別の状況》 【平成 26 年度】

	卵	エビ	カニ	牛乳	ソバ	落花生	イカ	その他	計
小学生	20人	6人	6人	6人	5人	7人	4人	40人	94人
中学生	2人	4人	4人	2人	3人	1人	3人	12人	31人
計	22人	10人	10人	8人	8人	8人	7人	52人	125人
構成比	17.5%	8.0%	8.0%	6.4%	6.4%	6.4%	5.6%	41.7%	

※原因食品の集計なので児童・生徒数と一致しません。

※全原因食品別の状況は別紙6

### (5) 給食実施に係る主な内容

	業 務	主な内容
1	献立作成	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 2ヶ月ごとに献立を作成</li> <li>・ 栄養教諭等が献立原案を作成</li> <li>・ 献立会議（栄養教諭、学校給食主任等で構成）で献立決定</li> </ul>
2	食材の調達	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食材選定会議（栄養教諭、学校給食主任等で構成）を経て、入札により選定</li> <li>・ 主食（米、パン、麺類）及び牛乳は県学校給食会と契約</li> </ul>
3	給食調理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 栄養教諭等の指示で、調理員が給食を調理する。</li> <li>・ 調理場では副食を調理</li> <li>・ 米の炊飯は、8校が業者委託、17校は自校炊飯</li> </ul>
4	配 送	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 上野地区の一部、阿山地区、大山田地区は専用車で配送</li> </ul>
5	回 収	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 上野地区の一部、阿山地区、大山田地区は専用車が回収</li> </ul>
6	洗 浄	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食缶類、食器類の洗浄、消毒、保管</li> </ul>

### (6) 学校給食実施方式の比較

#### ①給食調理施設の整備について

自校方式	センター方式
各校に調理施設を整備するため、敷地確保や多額の経費が必要である。	施設数を絞れるため、施設整備の合理化が図れる。

#### ②給食調理施設の運営管理について

自校方式	センター方式
機器などの更新の際は、小規模なので経費や期間などが短くて済むが、全校の状態を一定レベルに保つことは困難である。	機器などの更新の際は、規模が大きいので経費・期間などを要するが、状態把握などの管理を集中して行える。
各校に調理員が必要になり、その人員も少人数のため休暇取得などが困難になる。規模が小さいため自動化が進まず、労働依存型になりやすい。衛生管理、労務管理、事務管理を各校でする必要がある。	調理員の急な休みに対しても弾力的な対応ができる。調理や洗浄作業に、大型・自動化機器の導入ができ、作業の合理化が図れる。衛生管理、労務管理、事務管理の効率化が図れる。
地産地消やモデル校の指定など、弾力的な運用ができる。	1回の調理に多量の食材を必要とするので、代替品の確保が困難になる。
物資の配送コストが割高になる。	物資の配送コストが割安になる。

#### ③調理から配送について

自校方式	センター方式
調理後の配送時間が短いので、温かさなどの食感の問題が少ない。	調理後の配送時間が長くなるので、温かさなどの食感の問題が多くなる。各校への配送経費が必要になる。

④食中毒発生時などの対応について

自校方式	センター方式
食中毒発生時、操業停止が1校ですむ。	食中毒発生時は規模が大きくなり、操業停止期間中は全校に給食を提供できない。

⑤アレルギー対応について

自校方式	センター方式
各校の給食調理室にアレルギー対応食調理専用スペース、専門調理員を設置するのは困難である。 調理後の配送ミスは起こりにくい。	アレルギー対応食調理専用スペース、専門調理員の設置が可能である。 配送ミス対策が必要である。

## 2. 給食実施の主たる問題点について

### (1) 経費の比較等

現在、市内の小学校給食は自校方式とセンター方式で実施していますが、平成 25 年度の実績で比較すると、自校方式の学校では 1 食あたりの経費が 446 円～2,248 円、阿山給食センター572 円、大山田給食センター595 円となっています。

参考として、いがっこ給食センター夢は 232 円となっています。

年間経費としては、自校方式の学校では 17,194 千円～71,484 千円、阿山給食センター77,468 千円、大山田給食センター73,897 千円となっています。

参考として、いがっこ給食センター夢は 120,806 千円となっています。

自校方式の調理数 791,879 食で年間経費 556,470 千円、小学校給食を調理している阿山・大山田給食センターでは調理数 259,778 食で年間経費は 151,363 千円、いがっこ給食センター夢では調理数 521,100 食で年間経費は 120,806 千円となっています。

ただし、阿山・大山田給食センターでは保育所の給食調理を行っていること、いがっこ給食センター夢は調理業務を外部委託していることに特徴があります。

#### 《 1 食あたりの調理にかかる経費》 【平成 25 年度】

施設区分	年間調理数（食）	年間経費（千円）	1 食の調理経費（円）
自校方式	7,720～ 149,382	17,194～ 71,484	446～ 2,248
上野東	107,501	54,775	510
上野西	149,382	71,484	479
久米	40,530	34,185	843
友生	96,500	53,337	553
中瀬	26,827	19,688	734
長田	10,422	17,407	1,670
新居	34,547	19,938	577
三田	19,879	17,824	897
丸柱	11,580	17,667	1,526
花之木	12,931	17,646	1,365
猪田	14,668	17,707	1,207
花垣	9,457	17,194	1,818
古山	7,720	17,354	2,248
依那古	24,511	18,227	744
神戸	17,949	17,918	998
柘植	28,757	19,964	694
西柘植	21,616	17,746	821
壬生野	38,021	33,588	883
島ヶ原小中	31,652	33,845	1,069

	青山	87,429	38,986	446
	阿山給食センター	135,486	77,468	572
	大山田給食センター	124,292	73,897	595
	いがっこ給食センター夢	521,100	120,806	232

## (2) 給食調理員

給食調理員の人員配置規準は、伊賀市の場合調理食数に応じて定められています。

退職者不補充の状況下において、校区再編を勘案しても、今後ますます各学校に配置することができる正職員の割合は低下します。

これは、前述のとおり給食調理員が調理だけでなく、衛生管理責任者兼務といった実態であることから、給食調理現場の維持が困難になってくるということです。

給食調理員が現在の人員で推移していくと、現状の給食調理現場を維持するとした場合、平成30年度から正規職員の割合が3分の1を下まわることになります。

### 3. 小学校給食施設の整備方針について

伊賀市では、合併前に旧青山町で、合併直後に旧大山田村で小学校を統合しました。

平成 19 年 4 月 1 日に依那古小と比自岐小が暫定統合、27 年 4 月 1 日には猪田小と古山小が統合し成和東小学校、また花之木小と花垣小が統合し成和西小学校、三田小と丸柱小（諏訪地区）が統合し三訪小学校、河合小と丸柱小（丸柱・音羽地区）が統合し阿山小学校となりました。

今後も小学校の統合が見込まれる中で、安定的に給食を実施していくため、その方法を検討していく必要があります。

#### （1）学校給食の意義と目標

「学校給食法」に基づき、子どもの心身の健全な発達に資し、国民の日常の食生活の改善に寄与する。（学校教育の一環である。）

##### 目標

- ①食事の正しい理解と望ましい食習慣の形成
- ②楽しい学校生活、明るい人間関係の形成
- ③食生活の合理化、栄養改善、健康の増進

\*経費の負担（法に明記）

食材費は保護者の負担…全国的に、1食あたり 200 円～300 円  
月額で 4,000 円前後

#### （2）給食指導の内容、考え方

- ①近年、食生活の乱れが深刻化（「早寝、早起き、朝ご飯」の全国運動）  
望ましい食習慣の形成が国民的課題となり食育基本法が成立
- ②食育指導の充実が求められている。
- ③地域の食文化と地産地消の学習の推進
- ④学校栄養職員（県費負担職員）と学級担任の共同指導（チームティーチング）による指導の充実及び「栄養教諭制度」の新設

#### （3）給食業務の今日的課題

市町村は、学校給食業務の合理化のため、パートタイム職員の活用や共同調理方式、民間委託などの方法で経費の縮減を図ること。

※上記にかかる国等の通知文

- イ) 昭和 60 年 文部省「学校給食業務の運営の合理化について」
- ロ) 平成 15 年 文部科学省「学校給食の運営の合理化について」  
これを受けて県教育委員会も同趣旨の通知を发出

#### （4）小学校給食施設の設置方式の比較検討

給食調理員の人数、施設の老朽化と更新、食物アレルギーの対応といったことの対応を、市の行財政改革を考慮して検討し、中長期的にみて安定した方法を決定する必要があります。

小学校給食施設の設置方式については、現状の施設や給食調理員の状況などから、自校方式・親子方式・センター方式・デリバリーの各方式、直営・業務委託・購入の業務実施主体を合わせて勘案する必要があります。

平成17年度に学校給食のあり方について方向性を定めた中では、「小学校は、給食を重要な学校教育活動の一部として位置付け、児童の「食育」の観点からも自校方式で調理現場とより身近な接点の持てる「自校方式」を採用する。」としています。

しかし、平成17年から10年が経過し、近年より顕著になってきた給食施設・設備の改修費用の財政的負担、給食調理員不補充の方針が打ち出されたことは今後の給食実施に大きな影響があります。

市としては、前述の財政的観点、給食調理員不補充に対応しつつ、今後も給食実施していくことが不可欠です。

衛生基準に対応していくために将来的に増大していく施設・設備改修、施設・設備そのものの老朽化は避けて通ることはできず、現状の自校方式の施設・設備を一定レベルの水準に保つための財政的負担は、今後ますます大きくなります。

現在進めている校区再編により、多少対象施設数は減りますが、給食施設全体を一定レベルに保つことは金銭的にも技術的にも難しいものとなります。

また、正規給食調理員が減少していく中で、現状の給食施設数を維持していくことは、調理や食材調達等の面で、正規職員の負担がますます大きくなっていきます。

これらのことから、施設に対する投資や、衛生基準等に照らして施設レベルを保っていくことを勘案し、将来にわたって安定的な小学校給食を児童に提供していくため、給食センターを中心とした施設で給食を実施していきます。

これは、現状の自校方式とセンター方式での給食実施を継続しつつ、施設の現状を勘案して自校方式とセンター方式の小学校の割合を見直すものです。

具体的には、現在の大山田給食センターは当面の間存続し、現状の業務を継続します。

現在の阿山給食センターは、老朽化しているため、代替施設として新しい給食センターを整備します。

建設年度が新しい小学校では、給食調理室がドライ方式に対応しており、今後も給食調理に使用できることから、当面は該当する施設を継続して使用することとします。

これは、既存の小学校施設を活用することで、将来的なこどもの減を考慮した給食センターの規模設定ができることとなります。

将来的にはこどもの数は減少することが明白であるので、給食センターの稼働率は低下していきますが、自校方式からの変更により給食センター施設の稼働率と能力との乖離が少なくなると考えています。

ただし、食育という観点や1の(6)学校給食実施方式の比較でも挙げたセンター方式のデメリットを勘案する必要があり、その対応が不可欠となります。

### (5) 具体的な学校給食施設の整備について

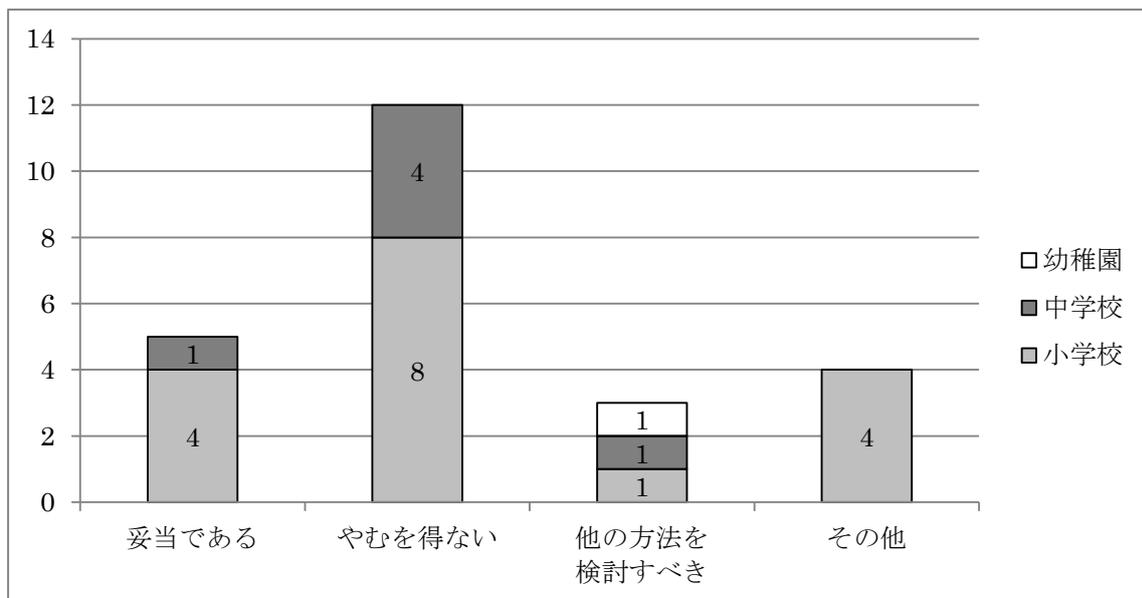
教育委員会では本方針を策定するにあたり、本年9月から10月にかけてPTA組織に「伊賀市の小学校給食について」（中間案）にかかるアンケートを依頼しました。アンケートでは、学校給食に求めるもの、給食調理経費格差について、新しい給食センターを建設することについての各項目に対して、回答の選択や自由筆記をしていただきました。

学校給食に求めるものでは、特に「安全・安心」「適切な栄養摂取」が多くを占めました。選択の理由では、安全であることは絶対である、適切な栄養摂取は家庭ではなかなか難しい、などが挙げられています。これらのことは、今後の施設整備を考えていくうえでは、最優先するべき事項であると考えています。

給食調理経費格差については、「経費格差は止むを得ない」が多くを占めました。選択の理由では、規模が違いすぎる、食材費はあまり差がないからといったことが挙げられています。効率・非効率の問題は、保護者負担である食材費の多寡を中心に判断され、食材費の3倍近くかかっている市費投入分についてはあまり顧みられない回答が多数でした。

新しい給食センターを建設することについては、「やむを得ない」が多くを占めました。選択の理由では、基準に満たない学校全てを改築する事は財政面を考えると不可能、古い施設では衛生管理にも限度がある、などが挙げられています。「学校給食に求めること」では「安全・安心」が最も高いニーズであることを踏まえ、より安全な施設で調理を行い、子どもたちに安定して給食を提供する体制整備を進めます。

新しく給食センターを建設するという考えに対する回答  
全体集計



## 【基本的な考え方】

○建築年度が新しくドライ方式の給食調理室がある小学校は、自校方式を継続します。

それ以外の小学校は給食センター方式とし、既存の給食センターと新設する給食センターで調理する小学校を下表のとおり再編します。

また、平成 32 年度の正規の調理員を 19 名と想定し、正規の給食調理員は小学校に配置、給食センターは業務委託します。

## 【給食実施施設案】

### 《自校方式継続》

上野東小学校 上野西小学校 久米小学校 友生小学校  
島ヶ原小学校 青山小学校

### 《給食センター継続》

府中小学校 友生小学校（1・2年生）  
阿山小学校 玉滝小学校 鞆田小学校  
大山田小学校

### 《自校方式から給食センターへの変更》

中瀬小学校 長田小学校 新居小学校 三訪小学校 成和東小学校  
成和西小学校 依那古小学校 神戸小学校  
柘植小学校 西柘植小学校 壬生野小学校

※上記の小学校は、大山田給食センターと仮称小学校給食センターで給食調理を行い配送します。

※友生小学校 1・2年生の対応などは、給食センター運用開始時の児童数などにより変更することがあります。

### ①上記の考え方による給食実施の時期

小学校給食センターで給食調理を開始する時期は、平成 32 年度からとします。

現在のところ、上野地区の校区再編により統合校が開校する時期は、平成 27 年度から順次となっていますが、現在想定している最後の統合小学校を開校する平成 32 年度から小学校給食センターで調理実施を開始します。

## ②具体的な施設整備

- 新設する小学校給食センターは、建設場所を旧府中小学校とします。
- 施設規模や、施設・設備の性能、配送ルート等は、別途基本計画策定時に内容を検討します。食育や地産地消の取組み、アレルギー対応についても同様とします。
- 既存の大山田給食センターは、性能向上のための改修を行います。
- 自校方式を継続する小学校の給食調理室は、当面必要な修繕を継続します。

資料 「伊賀市の小学校給食について」（中間案）にかかるアンケート調査

《アンケートの実施概要》

アンケート依頼対象	小学校PTA22 組織 中学校PTA10 組織 幼稚園PTA1 組織          合計 33 組織
調査期間	9月16日～10月8日
調査方法	伊賀市PTA連合会代議員会で、伊賀市小学校給食のあり方について（中間案）を説明、中間案に対するアンケート協力を依頼しました。アンケートは、PTA組織として回答していただくよう依頼しました。
アンケート内容	設問1 学校給食に求めるもの（大切なもの）を順に3つ選択してください。（9項目から選択） 設問2 本方針で、1食あたりの調理経費格差を主たる問題点の一つとしていますが、このことをどのように思いますか。（3択） 設問3 本方針で、新しく給食センターを建設するという考えに対して、どのように思いますか。（4択） 設問4 新しい給食センターの建設に対する不安や問題点（自由筆記） 設問5 本方針や学校給食に対してのご意見（自由筆記）
その他	小学校PTAから中間案の説明要請があった場合は、該当校で説明会を実施

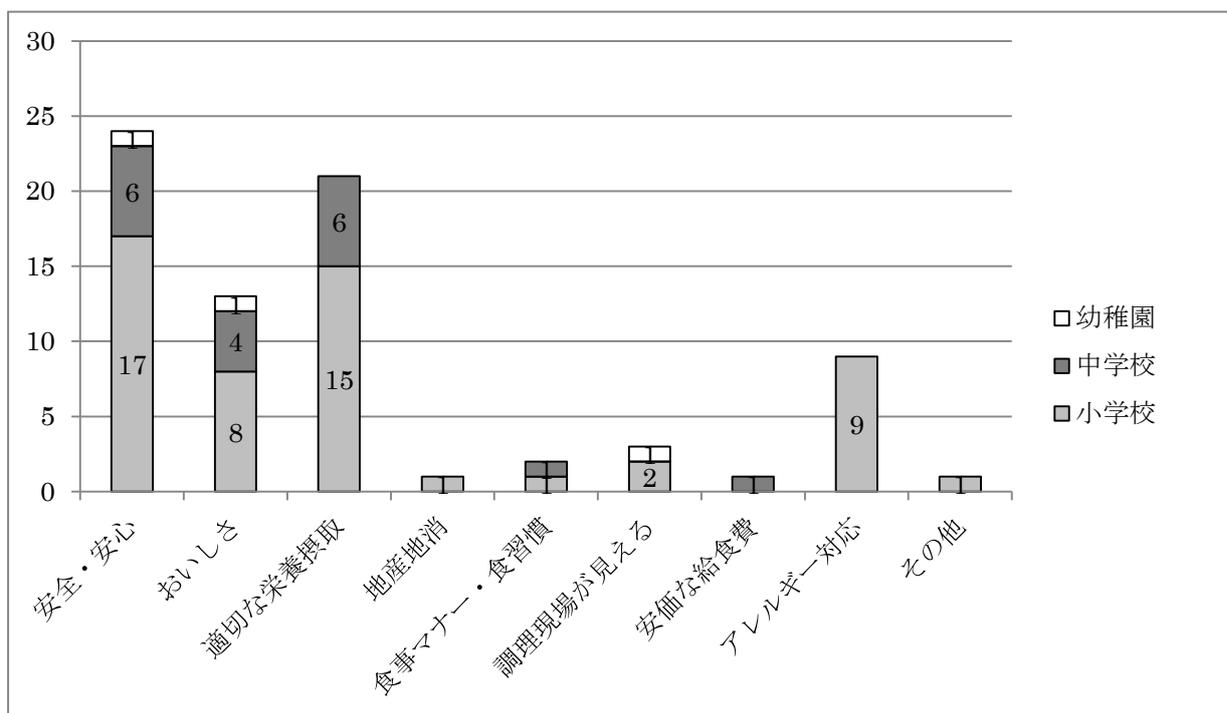
《回答状況》

回答数	小学校PTA18 組織 中学校PTA6 組織 幼稚園PTA1 組織          合計 25 組織
回答状況	小学校PTA組織 81.8% 自校調理継続予定5校（6校中） 次期センター調理予定8校（11校中） センター調理継続予定5校（5校中） 中学校PTA組織 60.0% 幼稚園PTA組織 100%
その他	中間案の説明を希望された小学校PTA1 組織

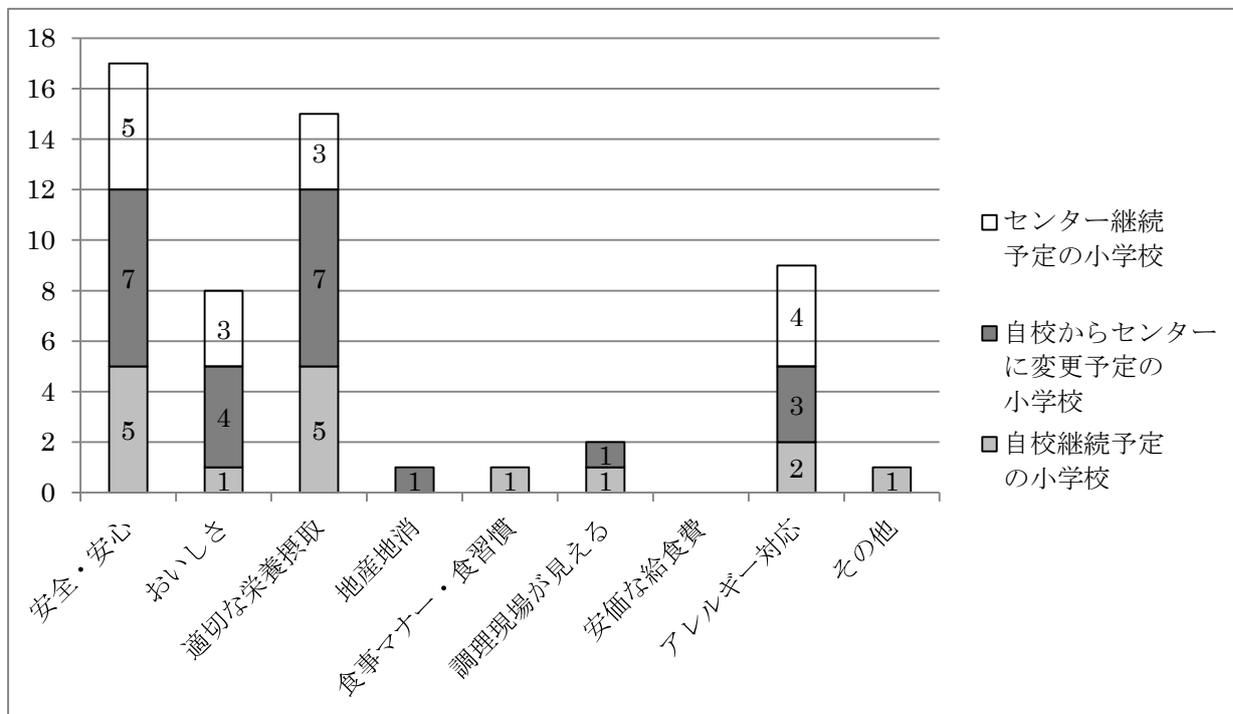
### 設問1

次の中から、学校給食に求めるもの(大切なもの)を順に3つ選択してください。

#### 全体集計



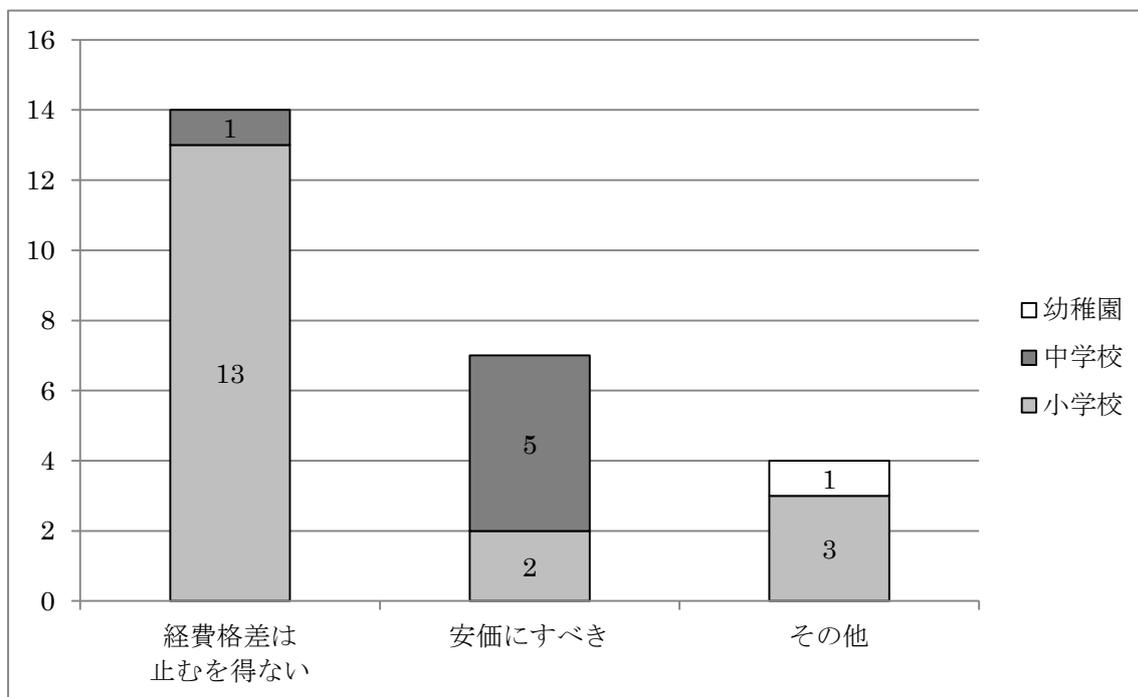
#### 小学校のみの集計



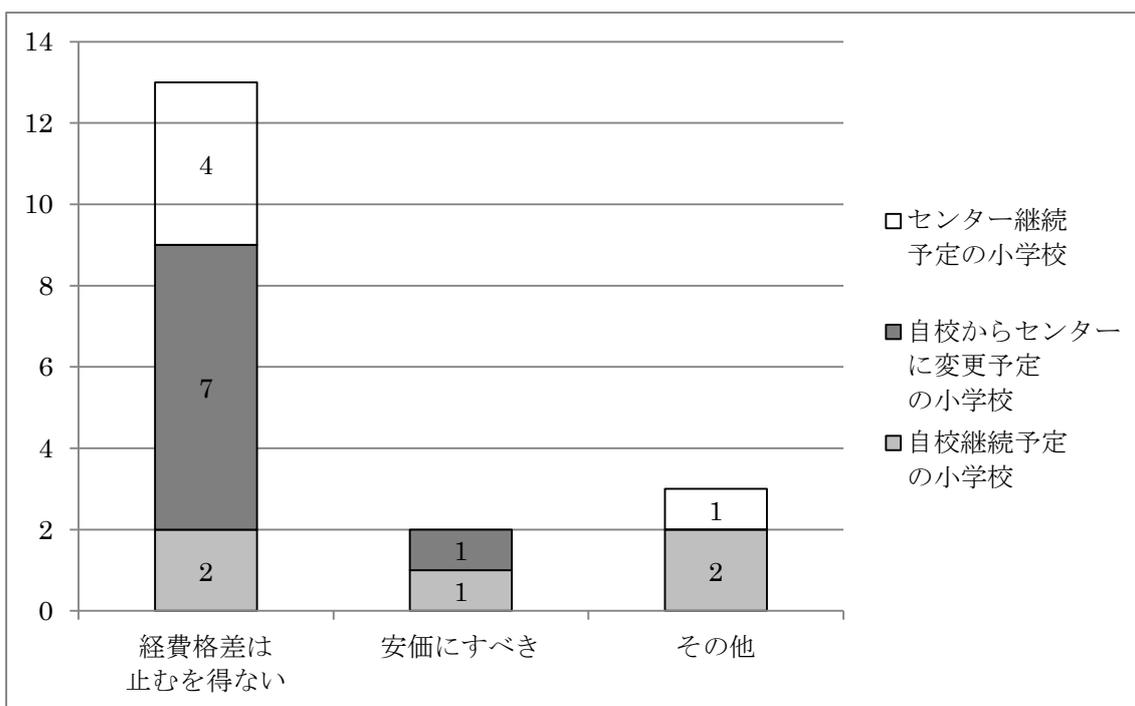
## 設問2

教育委員会が提示した中間案では、行財政改革の視点から、1食あたりの調理経費格差（伊賀市の小学校給食について（中間案）P7～8 参照）を主たる問題点の一つとしています。このことについて、どのように思いますか。

### 全体集計



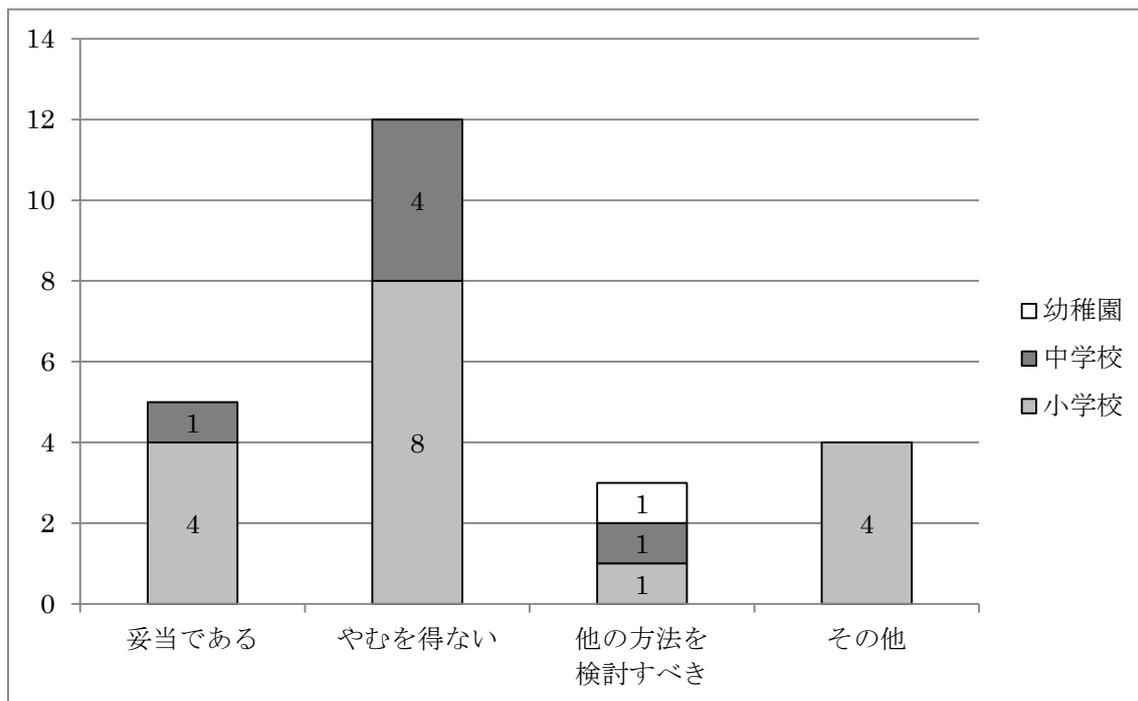
### 小学校のみの集計



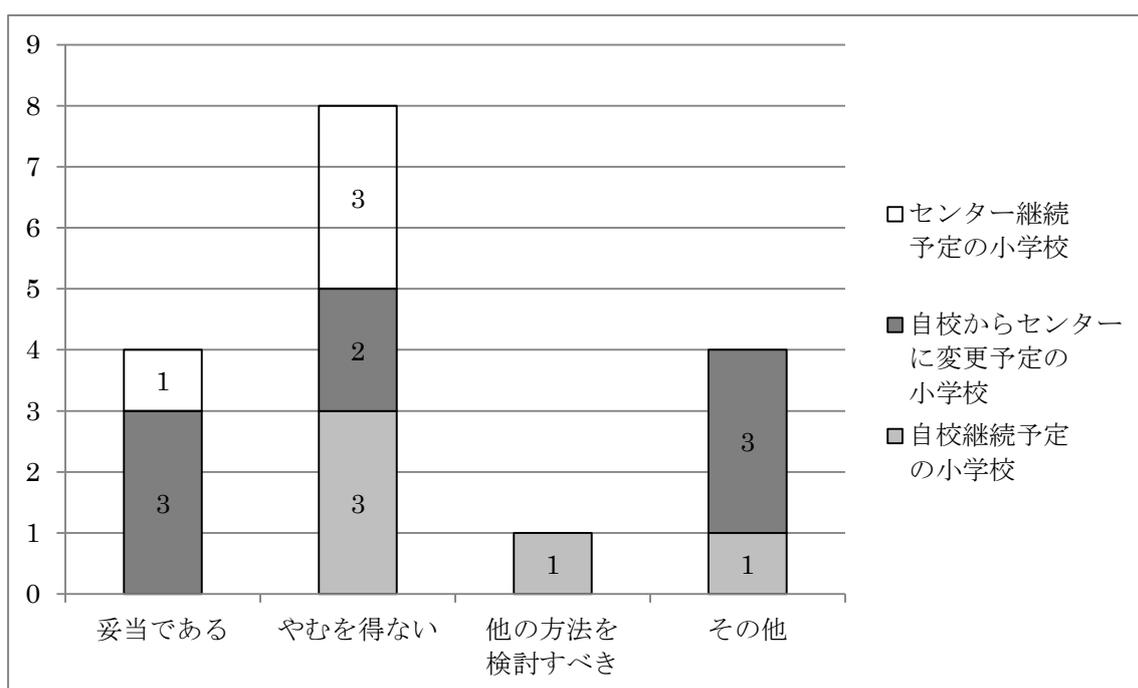
### 設問3

安全・安心な給食を提供するためには、施設面の衛生管理も非常に重要です。しかし、市内小学校給食施設では、伊賀市の小学校給食について（中間案）P2に示したとおり、築後、相当期間経過した施設もあります。市の財政面も考慮し、これらに対応するため、新しく給食センターを建設するという考えに対してどのように思われますか。

#### 全体集計



#### 小学校のみの集計



小学校給食の状況【平成 27 年 5 月】

別紙 1

校名		食数	実施状況	調理員数	備考	
上野	上野東	561	自校方式	6 (正 3、臨 3)		
	上野西	805	自校方式	7 (正 4、臨 3)		
	久米	205	自校方式	3 (正 2、臨 1)		
	友生	1・2年	224	大山田給食C	8 (正 5、臨 3) (※1)	
		3年以上	500	自校方式	5 (正 3、臨 2)	
	中瀬	131	自校方式	3 (正 1、臨 2)		
	長田	61	自校方式	2 (正 1、臨 1)		
	新居	175	自校方式	3 (正 2、臨 1)		
	三訪	106	自校方式	2 (正 1、臨 1)		
	成和西	101	自校方式	2 (正 1、臨 1)		
	成和東	102	自校方式	2 (正 1、臨 1)		
	依那古	123	自校方式	2 (正 1、臨 1)		
	神戸	83	自校方式	2 (正 1、臨 1)		
	府中	218	阿山給食C	10 (※2) (正 5、臨 5)		
伊賀	柘植	143	自校方式	3 (正 2、臨 1)		
	西柘植	119	自校方式	2 (正 1、臨 1)		
	壬生野	201	自校方式	3 (正 2、臨 1)		
	島ヶ原	99	自校方式	3 (正 2、臨 1) (※3)		
阿山	阿山	228	阿山給食C	10 (正 5、臨 5) (※2)		
	玉滝	61	阿山給食C			
	鞆田	62	阿山給食C			
	大山田	250	大山田給食C	8 (正 5、臨 3) (※1)		
	青山	416	自校方式	6 (正 3、臨 3)		
計		4974		74人		
22校				正規 41人 臨時 33人		
自校方式		3931人				
17校(友生含) 77%		79.03%				
阿山給食C		569人				
4校 18%		11.44%				
大山田給食C		474人				
2校(友生含) 9%		9.53%				

(※1) …友生 1・2年生と大山田は 8人で調理 (大山田保育所分含)

(※2) …府中、阿山、玉滝、鞆田は 10人で調理 (あやま・ともだ・たまたき・まるばしら保育所分含)

(※3) …島ヶ原は中学校の分も 3人で調理

小学校給食の予測【平成 32 年】

別紙 2

校名		食数	実施状況	調理員数	備考	
上野	上野東	615	自校方式	6 (正 1、臨 5)		
	上野西	802	自校方式	7 (正 1、臨 6)		
	久米	233	自校方式	3 (正 1、臨 2)		
	友生	1・2年	161	大山田給食C	6 (正 1、臨 5) (※1)	
		3年以上	395	自校方式	6 (正 1、臨 5)	
	中瀬	119	自校方式	2 (正 1、臨 1)		
	長田	57	自校方式	2 (正 1、臨 1)		
	新居	167	自校方式	3 (正 1、臨 2)		
	三訪	97	自校方式	2 (正 1、臨 1)		
	成和西	101	自校方式	2 (正 1、臨 1)		
	成和東	118	自校方式	2 (正 1、臨 1)		
	依那古	99	自校方式	2 (正 1、臨 1)		
	神戸	71	自校方式	2 (正 1、臨 1)		
	府中	238	阿山給食C	7 (正 1、臨 6) (※2)		
伊賀	柘植	118	自校方式	2 (正 1、臨 1)		
	西柘植	121	自校方式	2 (正 1、臨 1)		
	壬生野	193	自校方式	3 (正 1、臨 2)		
	島ヶ原	82	自校方式	2 (正 1、臨 1) (※3)		
阿山	阿山	204	阿山給食C	7 (正 1、臨 6) (※2)		
	玉滝	63	阿山給食C			
	鞆田	65	阿山給食C			
	大山田	215	大山田給食C	6 (正 1、臨 5) (※1)		
	青山	399	自校方式	4 (正 1、臨 3)		
計 22校		4733		65人 正規 19人 臨時 46人		
自校方式 20校 (友生含) 77%		3787人 80.01%				
阿山給食C 4校 18%		570人 12.04%				
大山田給食C 2校 (友生含) 9%		376人 7.95%				

(※1) …友生1・2年生と大山田は6人で調理 (大山田保育所分含)

(※2) …府中、阿山、玉滝、鞆田は7人で調理 (あやま・ともだ・たまたき・まるばしら保育所分含)

(※3) …島ヶ原は中学校の分も2人で調理

## 伊賀市給食センター施設

別紙 3

項目	いがっこ給食センター夢	阿山給食センター	大山田給食センター
設置年度	平成 18 年度	昭和 58 年度	平成 3 年度
所在地	ゆめが丘 七丁目9番地の4	馬場 997 番地の6	平田 3147 番地
敷地面積	7,165 m <sup>2</sup>	1,685 m <sup>2</sup>	4,605 m <sup>2</sup>
構造	鉄骨造一部2階建	鉄骨造一部2階建	鉄骨造平屋建
床面積	1,870 m <sup>2</sup> 1階 1,552 m <sup>2</sup> 2階 318 m <sup>2</sup>	592 m <sup>2</sup> 1階 456 m <sup>2</sup> 2階 136 m <sup>2</sup>	557 m <sup>2</sup>
厨房設備	ドライ方式	ウェット方式を ドライ運用	ウェット方式を ドライ運用
能力（最大）	3,000 食/日	1,800 食/日	1,500 食/日
現在の提供先	【9校】 崇広中学校 緑ヶ丘中学校 城東中学校 上野南中学校 柘植中学校 霊峰中学校 阿山中学校 大山田中学校 青山中学校	【4校】 府中小学校 阿山小学校 玉滝小学校 鞆田小学校 【4所】 あやま保育所 ともだ保育所 たまたき保育所 まるばしら保育所	【2校】 大山田小学校 友生小学校 (1・2年生) 【1園】 大山田保育園
現在の実施食数	【9校】 2730 食 計 2730 食	【4校】 529 食 【4所】 168 食 計 697 食	【2校】 525 食 【1園】 128 食 計 653 食

小学校給食施設の状況(平成27年5月)

別紙 4

種類	学校名	建設年度(経過年)	面積	方式等
自校方式	上野東	H19. 4月(8年)	395㎡	ドライ
	上野西	H8. 4月(19年)	203㎡	ウェットのドライ運用
	久米	H15. 3月(12年)	136㎡	ドライ
	友生(3~6年生)	H17. 2月(10年)	186㎡	ドライ
	中瀬	S49. 3月(41年)	107㎡	ウェットのドライ運用
	長田	S60. 3月(30年)	80㎡	ウェットのドライ運用
	新居	S51. 3月(31年) S59 施設更新	117㎡	ウェットのドライ運用
	三訪	S62. 2月(28年)	80㎡	ウェットのドライ運用
	成和西	S61. 3月(29年)	80㎡	ウェットのドライ運用
	成和東	S51. 3月(39年)	139㎡	ウェットのドライ運用
	依那古	S54. 3月(36年)	121㎡	ウェットのドライ運用
	神戸	S32. 3月(58年)	105㎡	ウェットのドライ運用
	柘植	S54. 2月(36年)	129㎡	ウェットのドライ運用
	西柘植	S56. 2月(34年)	104㎡	ウェットのドライ運用
	壬生野	S57. 2月(33年)	159㎡	ウェットのドライ運用
	センター方式 阿山給食センター	島ヶ原	H16. 10月(11年)	254㎡
青山		H16. 7月(11年)	299㎡	ドライ
センター方式 大山田給食センター	府中 阿山 玉滝 鞆田	S58. 11月(32年)	592㎡	ウェット方式のドライ運用
センター方式 大山田給食センター	友生(1・2年生) 大山田	H3. 12月(24年)	557㎡	ウェット方式のドライ運用

## 学校給食アレルギー対応状況 【平成 26 年度】

小学校名	1年生	2年生	3年生	4年生	5年生	6年生	内アナフィ ラキシー	備考
	人数							
上野東 6人	1	3	1		1		2人	1人弁 当持参
上野西 1人				1				
新居 1人	1							
三田 4人		1		1	1	1		
中瀬 1人					1		1人	
友生 6人	1	1	3	1			3人	
府中 2人	1					1	2人	
壬生野 1人				1			1人	
河合 1人	1						1人	
鞆田 1人			1				1人	
大山田 2人		1	1				1人	
青山 3人		2			1		2人	
計	5	8	6	4	4	2	14人	
総計	29人							

## 学校給食アレルギー対応状況 【平成 26 年度】

中学校名	1年生	2年生	3年生	内アナフィラ キシー	備考
	人数				
崇広 2人	2				
緑ヶ丘 1人	1				
城東 1人	1			1人	
上野南	2			2人	
島ヶ原 1人		1		1人	
霊峰 1人	1				
阿山 1人	1				
大山田 1人	1				
青山 3人	2	1		2人	
計	11	2		6人	
総計	13人				

## 原因食品別の状況 【平成 26 年度】

原因食品	小学校：人						中学校：人			計 人	割合 %
	1年	2年	3年	4年	5年	6年	1年	2年	3年		
アサリ	1					1				2	1.6
アジ	1			1						2	1.6
イカ	1	1	1			1	3			7	5.6
オレンジ			1							1	0.8
エビ	2		1		2	1	4			10	8.0
貝							1			1	0.8
カキ							1			1	0.8
カニ	2		2		2		4			10	8.0
キウイ			2		1					3	2.4
牛肉	1									1	0.8
牛乳	1		2		2	1	2			8	6.4
魚卵				1						1	0.8
果物全般			1							1	0.8
クルミ					1					1	0.8
ゴマ			1	1				1		3	2.4
小麦（麦類）			1		1					2	1.6
米粉								1		1	0.8
魚（魚介類、生魚）			1	1	1					3	2.4
里芋			1							1	0.8
シラス	1									1	0.8
ソバ	1	1	2		1		3			8	6.4
大豆			2							2	1.6
タコ	1	1					1			3	2.4
卵	1	6	6	2	4	1	2			22	17.6
タラコ	1									1	0.8
トウモロコシ								1		1	0.8
トマト			1				1			2	1.6
パイナップル				1						1	0.8
バナナ		1	1				1			3	2.4
ピーナッツ	1		2	1	3			1		8	6.4
ホタテ	1						1			2	1.6
長芋	1									1	0.8
ナッツ類		1		1						2	1.6
乳製品							1			1	0.8
糠								1		1	0.8

原因食品	小学校						中学校			計	割合
	1年	2年	3年	4年	5年	6年	1年	2年	3年		
ブリ（ツバス、ワカナ、ハマチ、メジロ）				1		1	1			3	2.4
マヨネーズ				1						1	0.8
桃			1							1	0.8
山芋		1	1							2	1.6
計	17	12	30	11	18	6	26	5		125	
総計	94						31			125	

※原因食品の集計なので児童・生徒数と一致しません。