

1. 学校給食の提供状況

(1)学校給食提供食数の状況

- 札幌市では、令和6年度時点で、小学校、中学校、義務教育学校、中等教育学校(前期課程)及び特別支援学校を対象に、学校給食を提供している。
- 令和6年5月1日時点において、学校給食提供を行う対象となる学校数、学級数及び児童生徒数は以下のとおり。教職員等も含め、一日当たり約143,000食が提供されている。

学校区分	校数	学級数	児童生徒数	教職員等	一日あたり提供食数 合計
小学校	196校	3,467クラス	86,697名	約12,000 食	約143,000 食／日
中学校	95校	1,507クラス	43,384名		
義務教育学校	1校	9クラス	100名		
中等教育学校	1校	12クラス	479名		
特別支援学校	5校	62クラス	341名		
合計	298校	5,057クラス	131,001名		

(2)給食提供方式

- 令和6年度現在、札幌市における給食提供方式は以下のとおり。

単独調理方式	学校の給食室で調理した給食を、当該校に提供する方式
親子調理方式	学校の給食室で調理した給食を、別の学校に食缶等に入れて配送する方式

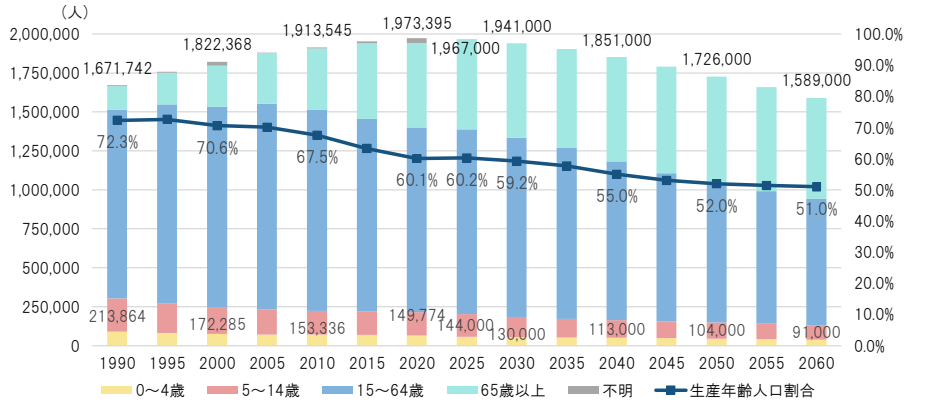
【令和6年度の実施状況】

- 全298校のうち、単独調理校方式で提供されている学校は31校(10.4%)で、親子調理方式で提供されている学校は267校(89.6%)である。
- 給食調理を行っている学校は164校で、全体の55%を占めている。

	提供区分	校数	割合
単独調理方式	単独調理校	31校	10.4%
	親学校	133校	44.6%
親子調理方式	子学校	134校	45.0%
	合計	298校	100%
調理校(単独調理校+親学校)		164校	55.0%

市内人口の推移

- 札幌市の将来人口推計では、小・中学校に通学する年齢層である5～14歳人口は単調に減少し、2060年には2025年の数に対し約6割まで減少する見込み。15～64歳の生産年齢人口割合も51.0%まで低下すると推計。
- これにより、提供食数が減少することに加え、調理、配送の担い手の確保がこれまで以上に困難となる可能性がある。

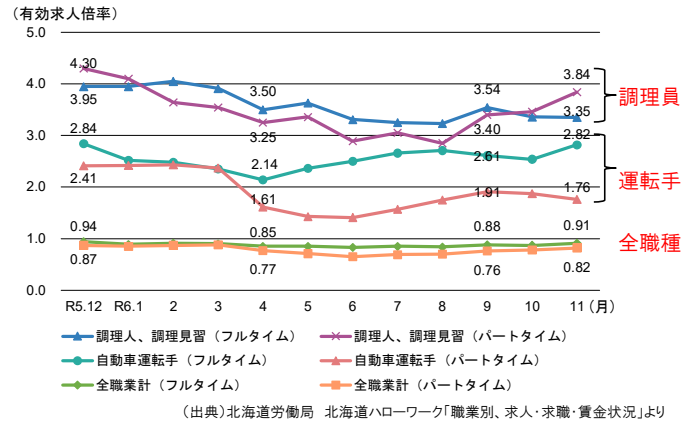


(出典)国勢調査及び札幌市将来推計人口より

担い手の状況

- 札幌圏では、調理作業従事者の人手不足が続いている。
- 札幌圏における職業別の求人・求職状況では、令和5年12月以降の1年間で、調理員の有効求人倍率が概ね3倍～4倍となっている。
- トラックのドライバーが該当する自動車運転手の有効求人倍率は概ね2倍～3倍となっている。

⇒全職業の平均が1倍以下であることを踏まえると、人手不足の状況がうかがえる。



(出典)北海道労働局 北海道ハローワーク「職業別、求人・求職・賃金状況」より

2. 学校給食の提供内容等

(1)統一基準献立について

- 札幌市学校給食摂取基準(児童・生徒の健康の増進及び食育の推進を図るために望ましい栄養量)に沿って作成。
- 市の栄養教諭・栄養士が検討した献立案を、附属機関である「札幌市学校給食運営委員会」の意見を踏まえ決定。(献立は小学校と中学校で別々に作成。)

(2)郷土料理・地場産物の提供

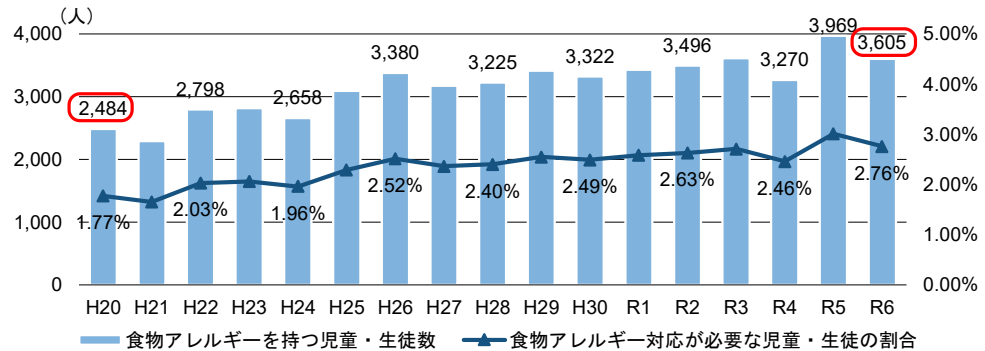
- 北海道の郷土料理、季節ごとの行事食など多様なメニューを提供。
 - 使用する食材は、可能な限り北海道産の食品を使用。
- ※(公財)札幌市学校給食会、(公財)北海道学校給食会等を通して、安全安心な食材を調達。

北海道の郷土料理(例)

- ジンギスカン
- ザンギ
- 豚丼
- 石狩鍋
- 芋団子汁
- 三平汁
- 鮭のチャンチャン焼き

(3)学校給食における食物アレルギー対応

- 札幌市での統一した手順等を定めた「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」を踏まえ対応。
- ここ15年で、学校給食において食物アレルギー対応を行う児童生徒数は1,000人以上増加。



3. 給食提供に係る施設・設備の状況

(1)給食室の老朽化の状況

- 給食室設置後の経過年数が30年を超える学校は100校以上となっている。昭和50年台に整備された学校が多く、40年超45年以内の学校が47校と全体の30%程度を占めている。
- 平成11年以降に給食室が設置された51校では、ドライシステムが導入されている。

(2)設備の故障等の発生状況

- 調理設備の故障等により、給食提供に影響が生じるケースもあり、令和5年度は延べ37校(調理校19校、子学校18校)で計86日にわたり、給食の提供中止や簡易給食提供、献立変更などの対応が行われた。(特にボイラーの故障・不具合に起因するケースが多い。)

(3)ドライシステムの導入状況

- 学校給食衛生管理基準(平成21年文科省告示第64号)において、調理環境として「ドライシステムの導入に努めること」とされている。

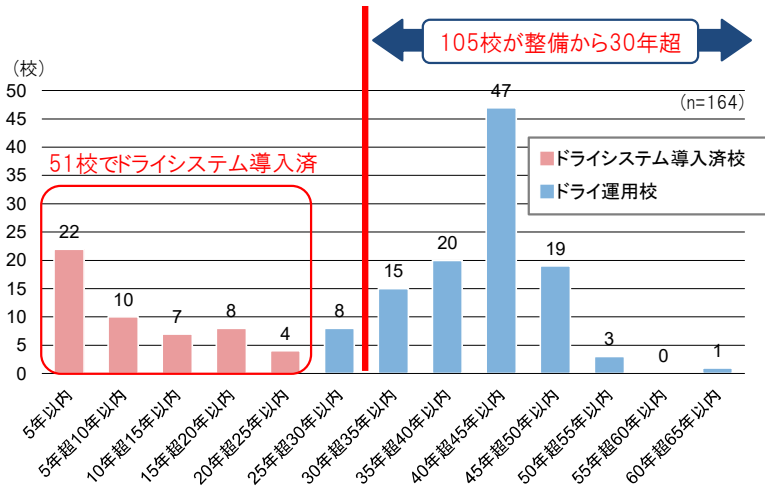
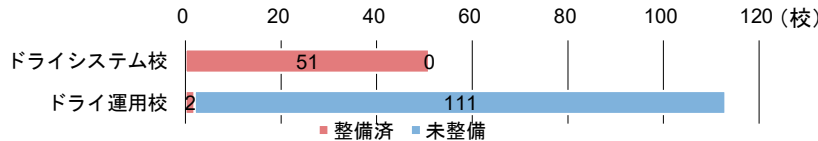
ドライシステム	床に水が落ちない構造の施設・設備、機械・器具を使用し、床が乾いた状態で作業するシステム
ドライ運用	ウエットシステムの調理場においてもドライシステムと同様、床を乾かした状態で使うこと

- 調理校におけるドライシステム／ドライ運用の内訳は以下のとおりで、調理校のうち、約70%でドライ運用が行われている状態である。

種類	校数	児童生徒数
ドライシステム校	51校	46,107名
単独調理校	6校	2,641名
親学校	45校	43,466名
ドライ運用校	113校	84,894名
単独調理校	25校	12,906名
親学校	88校	71,988名
合計	164校	131,001名

(4)給食室の冷房設備の整備状況

- ドライシステム校51校に加え、ドライ運用校2校に冷房設備が整備されている一方、111校のドライ運用校では冷房設備の整備がなされていない。



4. 学校給食に要する経費 (概算)

- 令和6年度、札幌市全体では、学校給食の提供にあたり、給食費(食材購入に係る費用に相当)と運営費(調理・配送等の運営に係る費用に相当)と合わせ計205億円程度の費用を要する見通し。
- このうち、給食費の一部(物価高騰分など)及び運営費全額を公費で負担している。(公費負担額は138億円程度)

【令和6年度の給食運営に要する経費概算】

	金額(千円)	うち公費負担分
合計	20,511,236	13,827,991
給食費(食材購入関係)	8,843,103	2,159,858
運営費(調理・配送など)	11,668,133	11,668,133

<参考:近年の動向>

昨今の物価上昇に伴う、食材購入費や調理・配送等に要する各種費用の高騰が、経費の増加要因となっている。

5. 札幌市の学校給食提供における今後の課題

課題① 給食施設の老朽化対策

- 調理校(164校)のうち100校以上で給食室が整備から30年を超えている。**老朽化対応を要する給食室の数が大変多い。**
- 施設・設備の老朽化に伴う不具合を防ぎ、安定的な給食提供を行い、また、調理員の労働環境を改善するためにも、給食施設の老朽化への対策が急務となっている。

課題② より安全・安心な給食調理環境の整備

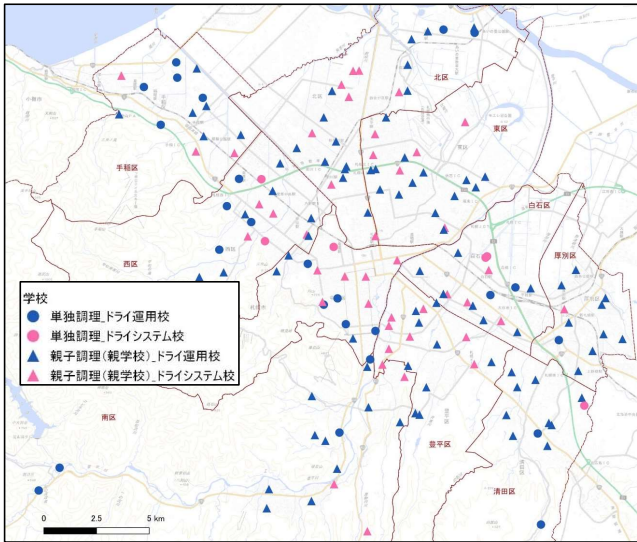
- 設置年次の古い給食室(※)では、**ドライシステムが導入されておらず、ドライ運用のもとで調理。**(※国の衛生管理基準で、ドライシステムの導入が示される前に整備した給食室)
- ドライ運用(ソフト面での対応)にとどまらず、ハード面での給食調理環境の整備を行う必要がある。

課題③ 提供食数の減少を見据えた適切な設備整備

- 将来人口推計では、小・中学校に通学する年齢層(5～14歳)の人口が、2060年には2025年の数に対して約6割まで減少するとされている。
- このため、**各学校において提供が必要な食数も減少**することが見込まれることを踏まえ、今後の施設整備を行う必要がある。

課題④ 安定的な人材確保

- 札幌市の人口は、数年前から減少が続いており、少子高齢化による生産年齢人口の減少はますます進んでいくと推計されている。
- また、札幌圏では、**調理作業従事者、配達を担う自動車運転従事者の人手不足**が続いている。
- 今後も、調理員等の人手不足が予測されるなか、持続可能な学校給食提供を行うため、効率的な体制のもとで必要な人員を安定的に確保することが求められる。



6. 札幌市における今後の学校給食提供において重視するポイント

(1) 安全・安心な給食の提供	- 給食で使用する食材の調達にあたっては、安全で良質な食材を選定します。 - 異物混入や食中毒等の発生を防ぐため、調理及び配食等の過程における衛生管理を徹底します。 - 食物アレルギーを有する児童生徒が給食を安全に喫食できるよう、「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」を踏まえ対応を行います。 - 施設整備にあたっては、学校給食衛生管理基準や調理員の働きやすさ等を考慮したうえで適切な整備を行います。
(2) 給食を活用した食育の推進	- 栄養バランスや味付け等に配慮した給食提供を行うことで、児童生徒の心身の健全な発達を促すとともに、食に関する正しい理解を深め、望ましい食習慣を形成します。 - 地場産物や郷土料理、季節ごとの行事食など、多様な献立による給食提供を通じて、児童生徒の食に関する興味関心を高め、食文化を学ぶ機会をつくります。
(3) 将来にわたる安定的な給食提供	- 給食施設・設備の老朽化や、今後における調理、配送の担い手不足の懸念、児童生徒数の見通し等を踏まえ、施設・設備の整備、維持管理、運営を適切に行い、今後も切れ目なく安定的に給食を提供します。 - 調理施設の老朽化に伴い、調理等作業に支障が生じる際も、給食提供を可能な限り継続できるよう努めます。

これらを踏まえ、今後の給食提供方式について、以下の4方式を比較検討

① 単独調理方式

学校の給食室で調理した給食を、当該校に提供する方式。
現在札幌市で導入。

② 親子調理方式

学校の給食室で調理した給食を、当該校と近隣にある他の学校に食缶等に入れて配送する方式。
現在札幌市で導入。

③ 給食センター方式

複数の学校の給食を給食センターにおいて共同で調理し、食缶等に入れて提供先の学校に配送する方式。

④ デリバリー方式

民間事業者に給食の調理等を委託し、民間事業者の保有する調理場等で調理した給食を、食缶等に入れて提供先の学校に配送する方式。

7. 各給食提供方式の概要・札幌市での導入に向けた留意点等

① 単独調理方式 ・ ② 親子調理方式		③ 給食センター方式	④ デリバリー方式
特徴・導入までの期間	概要 現在、札幌市で導入している提供方式である。	概要 - 札幌市では導入していないが、全国で広く取り入れられている。 - 令和5年度時点で、全国の56.5%の学校が給食センター方式を採用しており、政令市では13市で72施設が稼働。 - 道内で完全給食を実施している学校(札幌市を除く)のうち、87.4%の学校で給食センター方式を採用	概要 - 札幌市では導入していないが、全国では一部自治体で取り入れられている。 - 元々は給食提供を実施していなかった自治体で給食提供を開始する場合に導入する事例などが見られる。 - また、給食調理施設の建て替えが困難である等の事情がある自治体にて、デリバリー方式での給食提供に移行する例もみられる。
	現在の施設整備方針 - 学校の改築に併せてドライシステムの給食室を整備していくとともに、リニューアル改修などにおいて既存の給食室の改修を行う。 - 学校改築は各年度2校ずつ実施していく ※「札幌市学校施設維持更新基本計画」(令和6年12月改定)より引用 ➡ ドライシステムの導入は、学校の改築に併せて、各年度2校実施	導入に向けての留意点(例) - 冬期の配送への配慮 - 調理後2時間以内に喫食ができるよう、特に冬期の道路交通の混雑を考慮した配送範囲を設定すること。(道内給食センターの事例や、道央都市圏での冬期の自動車の所要時間の傾向を参考に) - 適温の保持 - 現行の親子調理方式よりも配送距離が長くなることが想定されるなか、引き続き、適切な保温に向けた対応を検討すること。(道内給食センターでの事例等を参考に)	導入に向けての留意点(例) 給食センター方式と同様、冬期の配送、適温の保持に配慮し、必要な対応を行うこと。
	ドライシステム導入にかかる期間 ドライシステム未導入の全調理校113校(令和6年度時点)に、学校改築に併せて年2校ペースで導入する場合には、55年以上の期間を要する。	導入までの期間 他都市の事例等から、契約・設計・施工に5年程度を要する見通し。	導入までの期間 事業者の意見を踏まえると、施設の新規整備が必要と見込まれるが、導入には数年を要する見通し。(整備完了次第、実現可能。)
概算費用(年額)	- 整備・運営経費(概算)は24.4億円/年(※) 1食あたり経費は、836円(うち347円が食材費相当) (安全安心な給食提供の観点から給食室単独整備を想定)	- 整備・運営経費(概算)は21.6億円/年(※) 1食あたり経費は、739円(うち347円が食材費相当)	- 整備・運営経費(概算)は23.9億円(※) 1食あたり経費は、819円(食材費込み)
	※15,000食/日の提供を仮定した場合の経費	整備・運営経費に対する国庫負担あり。(施設整備費、人件費) (※)15,000食/日の調理を仮定し、それに要する施設整備費と整備後40年間の運営経費の合計額を40(年)で割った1年あたり経費。	整備・運営経費に対する国庫負担はなし。 (※)他都市事例を踏まえ15,000食/日の提供に要する経費の年額を試算。

8. 各学校給食提供方式の評価

定性的評価

(1)安全・安心な給食の提供

食材調達	いずれの方式でも安全で良質な食材の調達が可能。(単独・親子調理方式及び給食センター方式では市で食材調達を行うが、デリバリー方式では、事業者で食材調達を行う場合もある。)
衛生管理	①単独調理方式・②親子調理方式 ③給食センター方式 単独・親子調理方式及び給食センター方式では、市の栄養教諭・栄養士を調理施設に日常的に配置し、調理作業等を管理し、施設の状況も含め把握することができる。こうした体制の中で、学校給食衛生管理基準に沿った対応を実施できる。
食物アレルギー対応	③給食センター方式 - 現在の単独・親子調理方式では食物アレルギー調理の専用スペースの設置は困難。 - 給食センター方式では専用スペースの設置が可能。 - デリバリー方式では、事業者側の対応次第であり、他の方式と比較して優劣を評価することは難しい。
食中毒のリスク	- 万が一発生した場合、大量調理を行う給食センター方式・デリバリー方式では影響範囲がより広い。 - 一方、現行の単独・親子調理方式においても、施設老朽化、ドライシステム未導入などの事情がある中、現場の工夫や努力により、衛生環境を保っている。 ⇒ 方式別の優劣を評価することは難しい。

▶ 単独調理方式・親子調理方式・給食センター方式の優位性が高いと評価される。

(2)給食を活用した食育の推進

栄養バランスに配慮した多様な献立の提供	いずれの方式でも、栄養バランスに配慮した多様な献立の提供が可能。(デリバリー方式では、食材調達や献立の裁量が事業者にある場合、市の意向を十分に反映してもらうことが重要。)
食育の機会提供	①単独調理方式・②親子調理方式 ③給食センター方式 - 単独・親子調理方式では、各学校の食育の計画を踏まえた給食提供を比較的实施しやすい。 - 給食センター方式では見学通路などの附帯機能を設けることで、施設を効果的に活用した食育が可能。
栄養教諭・栄養士による食指導	①単独調理方式・②親子調理方式 ③給食センター方式 - 食指導については、各提供方式の状況に応じ、栄養教諭・栄養士が対応。 - デリバリー方式において、他の方式と同様に、栄養教諭・栄養士を配置するには、自治体が独自財源で雇用する等の対応が必要(国の配置基準上「配置なし」)

▶ 単独調理方式、親子調理方式、給食センター方式の優位性が高いと評価される。

(3)将来にわたる安定的な給食提供

調理環境の整備	③給食センター方式 ④デリバリー方式 - 単独・親子調理方式では、給食室の改修・改築に時間がかかり、その間にも給食提供に支障が出るケースの発生が危惧される。 - 給食センター方式およびデリバリー方式は、より早く、より多くの学校の安定的な調理環境を確保することができると思込まれる。
調理、配送の担い手確保	③給食センター方式 ④デリバリー方式 給食センター方式およびデリバリー方式においては、施設集約化に伴い、効率的な調理、配送体制を整備しやすい。
事業継続の安定性	①単独調理方式・②親子調理方式 ③給食センター方式 - 単独・親子調理方式、給食センター方式では、市が調理施設を所有するため、調理員を継続確保できれば、給食提供の継続が可能。 - デリバリー方式では、事業者が学校給食事業から撤退する場合、給食提供の継続にあたり調理施設を市が新たに確保することも必要。

▶ 給食センター方式の優位性が高いと評価される。

定量的評価

1食あたり費用(概算)

①単独調理方式・②親子調理方式

836円

③給食センター方式

739円

④デリバリー方式

819円

▶ 1食あたりの給食提供に係る費用としては、給食センターの優位性が最も高いと評価される。

9. 持続可能な給食提供の在り方に関する方向性(考察)

- 札幌市では、かつての児童生徒急増期に学校整備を進め、その際に学校に給食室を設置してきたが、現在は人口減少局面に転じるなか、多くの給食室で老朽化が進行している。
- 人口減少により、今後、児童生徒数や生産年齢人口の大幅な減少など様々な影響が見込まれるなか、自校・親子調理方式のみを前提とした現行の給食提供方式は、安全安心で将来にわたり持続可能な学校給食提供という観点からは現実的ではないと考えられる。
- そのため、札幌市の食数や老朽化等の対応を要する施設数を踏まえると、**今後、給食センター方式を導入していくことが望ましい。**
- 給食センターについては複数整備していくことが望ましいが、整備に適した土地の確保は容易ではないこと等から、整備には一定の期間を要することが見込まれる。そうした中、給食室の老朽化状況を踏まえると、給食の安定供給を継続するためには、**今後の改築対象校におけるドライシステム給食室の整備を並行して行うことも検討が必要である。**
- なお、施設の整備により、実際に給食提供への影響が生じることが見込まれる場合等には、児童生徒数の減少に応じ既存の給食室を可能な範囲で更に活用することや、デリバリー方式を活用することについても、給食提供を切れ目なく継続するための対応として考えられる。
- 今後、給食センター方式の導入やデリバリー方式の活用により給食提供手法を多様化する場合には、各種提供手法が当面併存する形が見込まれるが、その際に想定される課題への対応については併せて検討が必要と考えられる。