

1. 札幌市における学校給食の課題について

- 札幌市持続可能な学校給食提供の在り方検討会議 第1回会議において、令和6年度に実施した「札幌市における持続可能な学校給食提供の在り方に関する方向性調査業務」の調査結果として、札幌市における学校給食の提供にかかる4つの課題を示した。
- そのうち、3つの課題については、給食施設や設備、それらによって整えられる給食調理環境といった、ハード面の課題であり、**特に築年数の古い施設や設備の老朽化が、早急に対策を要する、重要な問題**と考えられる。

課題①
給食施設の老朽化対策

課題②
より安全・安心な
給食調理環境の整備

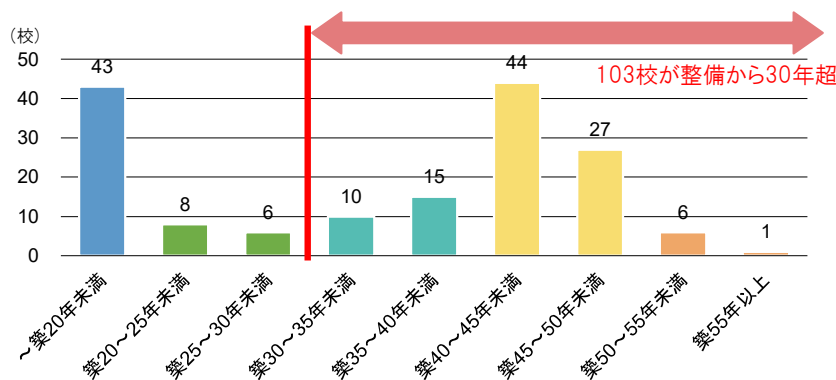
課題③
提供食数の減少を見据えた
適切な設備整備

課題④
安定的な人材確保

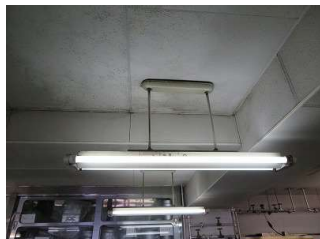
2. 給食施設の老朽化の現状について

(1)札幌市における給食施設の老朽化について

- 札幌市においては、給食室のある“調理校”(160校)のうち、**給食室設置後の経過年数が30年を超える学校は調理校の60%以上(100校以上)**に上る。これら給食室設置後の経過年数の大きな調理校においては、給食室の建物や設備の老朽化が目立ってきている。



【札幌市における給食施設の老朽化の状況】



※写真撮影当時の給食室の築年数：主に築40年程度

(2)他自治体における給食施設の老朽化への対応状況

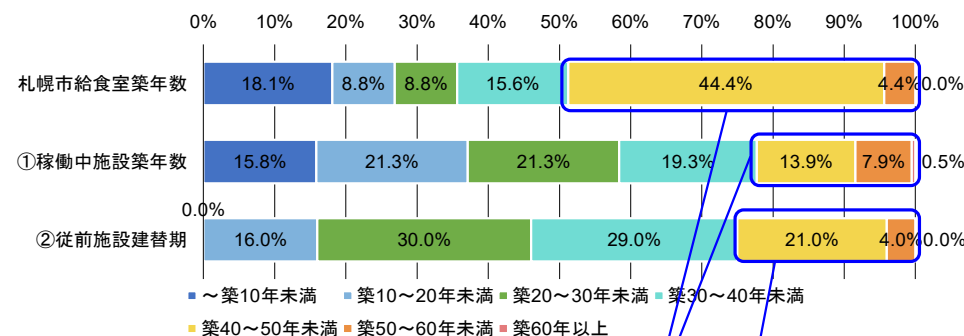
- 札幌市の給食施設の現状に対して、他自治体における給食施設の築年数やドライシステムの導入状況は、以下の通り。(北海道内の共同調理場に関する集計においては、札幌市は除く。)

①北海道内における共同調理場の築年数

- 令和6年度時点で稼働している202施設について、**平均築年数は約27年**。
- 約59%が築30年未満であり、**50年を超えて稼働しているのは9%に満たず、17施設のみ**。
- **現在稼働している最長年数の施設が築62年**。(羽幌町)
- 石狩管内では、江別市立学校給食センター対雁調理場が築51年で稼働中。現在老朽化対応に向けた在り方検討を実施。

②北海道内の共同調理場の建替えまでの稼働年数

- 既に建替えを実施済みの全100施設について、**建替え前の共同調理場の平均稼働年数は約31.3年**。
- 最大で56年経過後に再整備した事例がある(八雲町)。



道内他自治体に比べ、
札幌市の給食室は老朽化が進んでいる

③北海道外(福岡市)における共同調理場の築年数

- 福岡市では昭和40～50年代に給食センターを4か所整備していたが、老朽化対策、衛生管理基準への対応のため、平成26年度以降に、3施設に再編。
- **当初整備された共同調理場の稼働年数は、30～40年**。

④北海道内の共同調理場におけるドライシステムの導入状況

- 道内の共同調理場 202施設のうち、既に147施設でドライシステムを導入済み。**導入率73%**。
- 札幌市内の導入率は約33%にとどまり、道内の共同調理場と比べて大きく差が開いている。

3. 給食施設の老朽化に伴う学校給食提供への影響について

- 札幌市では、給食施設の老朽化による機械・設備等の故障により、給食提供の停止や簡易給食（パン・牛乳など調理を要しない品目）の提供を行うなど、一定期間にわたり臨時対応を行うケースが複数発生

【特に大きな影響があった事例】

- 調理校（親学校）で、ボイラーが破損し、復旧まで半年程度を要した
- 親学校・子学校で毎日計1,000食程度を調理していたところ、調理が困難となった
- この間の臨時対応として、簡易給食の実施に加え、数か月にわたり他の単独調理校2校から給食提供を行うことで、何とか給食提供を継続することが可能となった。

➡ 約100日間、延べ10万食程度の給食提供に影響

- 今後、全市的な老朽化の進展により、最悪の場合、こうした事例が同時多発的に発生することが危惧される。その場合、近隣の調理校によるフォローには限界が生じ、**長期にわたり給食提供が困難になる可能性もある**。

4. 札幌市における給食施設の築年数シミュレーション

- 以下の条件で札幌市の調理校の築年数をシミュレーションした
 - ・学校施設維持更新基本計画を踏まえ、年2校ペースで新たな給食室を整備
 - ・現在の調理校数を前提に、築年数が最も古い調理校から給食室の稼働を年2校ペースで停止

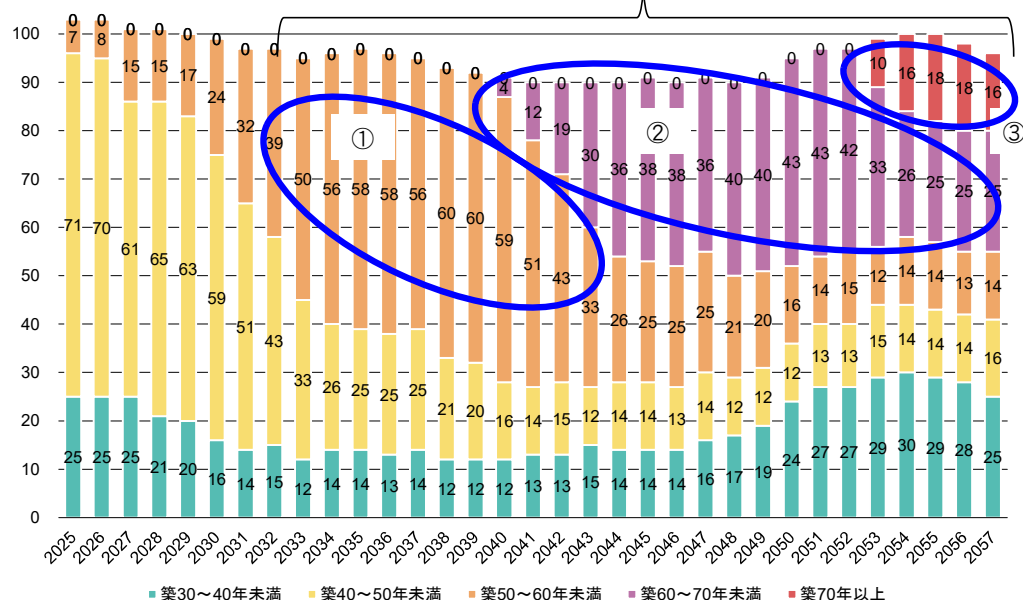
調理校の築年数想定（年2校ペースで新たな給食室を整備する場合）

- ここ10年以内に築50年超えの調理校が増加(①)し、2040年には築60年を超える給食室が出始め(②)、2053年には築70年を超える給食室が生じる(③)。
- 現時点で老朽化による影響が出ている中、築60年、70年を超えての稼働継続は困難と見込まれる。

【築30年以上の調理校数】

(校)110

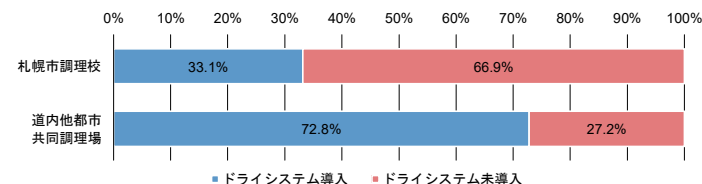
築50年以上の増加を抑制し、将来的な60年超え、70年超えを防ぐことが必要



5. ドライシステム、冷房設備の導入状況

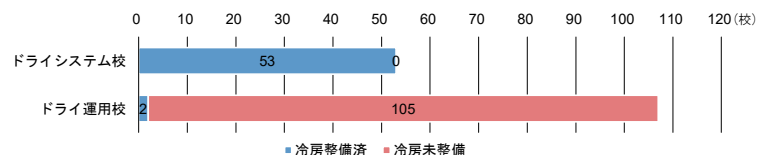
(1) ドライシステムの導入状況

- 現時点で、53の調理校でドライシステムが導入されており、**導入率は約33%**。道内の他都市共同調理場では、導入率が約73%となっており、札幌市は導入率が低い。
- 未導入の学校では、学校施設の新改築に併せて導入される予定



(2) 給食室への冷房設備の整備状況

- ドライシステム校53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、105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。
- 学校の新改築に併せて整備するドライシステム校にはエアコンが配備される一方、既存のドライ運用校では、給食室内(天井など)に既に存在する各種設備等との関係から設置のハードルがあることや、工事期間中の給食調理が困難となる等の課題がある。（今後の導入は、現時点で未定）



6. 課題解決の方向性について

※札幌市の現状・課題を踏まえ、課題解決の視点から、以下についてご意見をいただき、検討会議として取りまとめていただくことを想定しています。

【主な課題】

- 給食室の老朽化
- 人口減少に伴う影響（給食提供食数の減少、働き手の確保）

【ご意見いただきたい点】

○札幌市として学校給食において重視すべきと考えられるポイントについて

- ・安全・安心な給食の提供
- ・給食を活用した食育の推進
- ・将来にわたる安定的な給食提供

○札幌市における今後の学校給食提供方式の在り方について

- ・上記の課題（給食室の老朽化、人口減少）に対する考え方
- ・提供方式（単独・親子方式 / 給食センター方式 / デリバリー方式）
- ・留意事項（献立 / 配送 / 施設規模・食数 / 施設整備のスピード / 働き手確保 など）