

今後の学校給食提供の在り方に関する意見書

令和7年（2025年）12月11日

札幌市持続可能な学校給食提供の在り方検討会議

はじめに

現在、札幌市は、学校の給食室で調理した給食を、当該校に提供する「単独調理方式」と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「親子調理方式」の２種類の方式によって、小・中学校等 297 校、児童生徒と教職員等を合わせて一日あたり約 14 万食の学校給食を提供しています。

これまで学校給食を支えてきた各学校の給食室は、設置から 30 年を超えているものが約 6 割（100 校程度）あり、ボイラー等の施設・設備の老朽化に伴う不具合が発生しており、安定的な給食提供を継続していくにあたり、施設・設備の更新を行っていくことが急務となっています。

そのため、令和 7 年 6 月に、持続可能な学校給食のあるべき姿について検討するため、札幌市持続可能な学校給食提供の在り方検討会議が設置され、他都市の給食センターや学校給食調理校の視察を含め、延べ 5 回にわたって議論を重ねてきました。

当検討会議では、今後の学校給食提供の在り方を考えていくに当たり、現状や課題を踏まえ、今後、重視すべきポイントを挙げ、今後の学校給食提供方式の在り方とそれに対する留意事項等を明らかにし、この度、本意見書を取りまとめました。

札幌市におかれましては、この意見書の趣旨を踏まえ、安全安心で将来にわたり安定的に学校給食提供を継続されることを要望します。

令和 7 年（2025 年）12 月 11 日

札幌市持続可能な学校給食提供の在り方検討会議

議長 田中 義直

1 現状・課題

(1) 学校給食提供食の状況

令和7年度時点で、小学校 195 校、中学校 94 校、義務教育学校 2 校、中等教育学校 1 校及び特別支援学校 5 校の計 297 校、児童生徒と教職員等を合わせて一日あたり約 14 万食の学校給食を提供。

給食提供方式としては、単独調理方式 24 校、親子調理方式 136 校を採用。

(2) 給食施設の老朽化などの施設的な課題

給食室では、日々、加熱調理などの工程で高温多湿となり、その環境下で多種多様な機器、設備を活用し調理を行う関係から、同じ校舎にある普通教室等と比べ、施設・設備の寿命が短い傾向にある。

本市の調理校における給食室は、設置から 30 年を超えているものが約 6 割（100 校程度）あり、ボイラー等の施設・設備の老朽化に伴う不具合の発生によって、給食提供に影響が生じる事態がたびたび発生しており、安定的な給食提供を継続していくにあたり、施設・設備の更新を行っていくことが急務となっている。

また、設置年次の古い給食室（100 校程度）に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がなされている。また、こうした調理校では、給食室への冷房整備が進んでおらず、調理員の労働環境が年々過酷さを増している。

(3) 人口減少に伴う給食提供数の減少と働き手の確保

札幌市の人口は、数年前から減少が続いており、今後、少子高齢化はますます進み生産年齢人口は減少していくと推計されている。

小学校・中学校に通学する年齢層である 5～14 歳の人口は、2060 年には 2025 年の数に対して約 6 割まで減少すると推計されており、各学校における提供が必要な食数も減少し、全市で散発的に学校数も減少していくことが見込まれる。

また、今後、調理、配送の担い手が不足することが予測されるなか、持続可能な学校給食提供を行うためには、効率的な人員体制のもとで、必要な人員を安定的に確保することが求められる。

2 札幌市における持続可能な学校給食提供の在り方について

(1) 今後の学校給食提供方式について

給食施設の老朽化や人口減少等の課題があるなか、最も重視すべきは、児童生徒の健全な心身の成長のため、安全安心な給食を安定的に供給できる仕組みを構築することである。

そのうえで、札幌市の現状を踏まえると、今後は、給食センター方式を導入し、現行方式とのハイブリット型で給食提供を行うことが望ましい。

(2) 重視すべきポイント

ア 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、安全で安心な食材を選定する。
- ・ 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する。
- ・ 食物アレルギーを有する児童生徒が給食を安全に喫食することができるよう、「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」を踏まえ対応を行う。
- ・ 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う。

イ 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する。
- ・ 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る。

ウ 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、運営を適切に行うとともに、必要な人材確保に努め、今後も切れ目なく安定的に給食を提供する。

- ・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る。

エ 子どもの将来を見据えた学校給食

- ・学校給食は生きた教材であり、子どもが大人になった時に、食に関する正しい知識と判断力を身につけ、健全な食生活を実現することを見据え、給食の提供、食育等に取り組む。

(3) 留意事項

ア 全市的な老朽化対応の観点から以下について留意すること

- ・老朽化への対応は猶予がない状況であり、供給可能な食数規模の大きい給食センターをスピード感をもって効果的に配置展開できるよう検討を行うこと。
- ・給食センターの新設や学校給食室の整備、修繕の継続、既存の施設・設備でのサポート体制の構築など、給食センターと学校給食室を効果的に活用し、給食の安定供給に努めること。

イ 給食センターの導入にあたっては、以下の点に留意すること

- ・出汁や手作り調理など現行方式における献立や調理工程を踏まえ、多彩な献立や温かく栄養バランスの取れた給食の質の確保に努めること
- ・安全な食材選定を念頭に、地産地消に配慮すること
- ・複数の献立を設けるなど、安定的な食材確保に努めること
- ・ドライシステムの導入などハード面での衛生管理環境の整備を進めること
- ・積雪寒冷地であることを踏まえ、冬季間も含めて調理後2時間以内に喫食できるよう配送すること
- ・立地場所の選定にあたっては効率的な配送ができるよう努めること
- ・今までは整備が難しかった機能を設けることなど、調理機能の集約化により新たに可能となることにも着目した検討を行うこと
- ・アレルギー対応の更なる充実など、給食センターのメリットを十分に活かせるよう検討すること
- ・施設の整備、運用にあたっては、各関係者から十分に意見聴取すること

- ・各学校の食育が確実に行われる仕組みを整え、充実を図ること
- ・各学校の教育課程に配慮した運用を検討すること

ウ その他

- ・施設の複合化・集約化による効率的な機能整備の観点も検討が必要であること

資料：札幌市持続可能な学校給食提供の在り方検討会議について

(1) 委員

	氏名	所属
議 長	たなか よしなお 田中 義直	札幌市立緑丘小学校 校長
副議長	さきな たかのぶ 先名 孝亘	札幌市 PTA 協議会 副会長
委 員	ありつか ひろゆき 有塚 広之	公財) 札幌市学校給食会 常務理事
	いとう みちえ 伊東 美智恵	札幌市立元町中学校 校長
	おおた よしのり 太田 良則	公財) 北海道学校給食会 事務局長
	すぎむら る み こ 杉村 留美子	酪農学園大学 農食環境学群 准教授
	たかはし のりこ 高橋 のり子	札幌市立元町北小学校 調理員
	はしもと まさゆき 橋本 正行	札幌市 PTA 協議会 監事
	まつみや みちこ 松宮 路子	札幌市立中央小学校 栄養教諭
	わたなべ のりひろ 渡部 典大	北海道大学 大学院工学研究院 准教授

(2) 審議経過

回	開催日	議事及び主な内容
第1回	令和7年(2025年) 6月18日	(1)議長・副議長の選任について (2)会議の議事等の取り扱いについて (3)札幌市の学校給食の現状、課題、今後の方向性について (4)検討会議での検討事項について
第2回	令和7年(2025年) 7月14日	給食センターの現状確認 (北広島市防災食育センターの現地視察)
第3回	令和7年(2025年) 8月28日	給食調理校の現状確認 (札幌市立元町北小学校の現地視察)
第4回	令和7年(2025年) 9月18日	(1)視察概要について(北広島市防災食育センター・札幌市立元町北小学校) (2)学校給食の課題解決の方向性について
第5回	令和7年(2025年) 11月18日	(1)他都市視察の結果報告 (2)札幌市持続可能な学校給食提供の在り方検討会議における意見のとりまとめ