

札幌市の学校給食の現状、課題、今後の方向性について

「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」調査結果概要(抜粋)

1. 学校給食の概要

(1) 札幌市における学校給食の歴史

1. 学校給食の概要

札幌市における学校給食は、以下のような経緯で実施されてきた。

| 実施年 | 実施事項 |
|-------|--|
| 大正11年 | 札幌市で市制が施行 |
| 昭和26年 | 【札幌市】 小学校にてコッペパンと汁物を中心としたおかずによる週5回の給食が開始 |
| 昭和29年 | 「学校給食法」が制定 |
| 昭和30年 | 【札幌市】 脱脂粉乳の提供を開始 |
| 昭和36年 | 【札幌市】 中学校にて給食が開始 |
| 昭和40年 | 【札幌市】 脱脂粉乳に代わって週2回の牛乳提供が開始・袋入り麺の提供が開始 |
| 昭和47年 | 【札幌市】 すべての小学校で完全給食を実施 |
| 平成5年 | 【札幌市】 すべての中学校で完全給食を実施 |
| 平成8年 | 腸管出血性大腸菌O157による食中毒事件により各地で大きな被害が発生 |
| 平成9年 | 文科省にて「学校給食衛生管理の基準」が定められる。 |
| 平成11年 | 【札幌市】 市内初のドライシステム校が稼働開始・磁器食器の使用を開始 |
| 平成17年 | 「食育基本法」が制定 |
| 平成21年 | 学校給食法が一部改正 |
| 平成27年 | 文科省より「学校給食における食物アレルギー対応指針」が発行 |
| 令和4年 | 【札幌市】 樹脂食器(丼)の使用開始 |
| 令和5年 | 【札幌市】 学校給食費を公会計化 |

(2) 学校給食の概要

1. 学校給食の概要

学校給食の実施は、学校給食法において以下7つの目標を達成されるよう努めなければならないとされている。

学校給食法 第2条

- ① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること
- ② 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと
- ③ 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと
- ④ 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと
- ⑤ 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと
- ⑥ 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること
- ⑦ 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと

これらの目標の達成に向け、以下の事項をはじめとした学校給食の実施に関し必要な事項が定められている。

| 条項 | 規定内容 |
|------------|--|
| 第4条 | 義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。 |
| 第6条 | 義務教育諸学校の設置者は、その設置する義務教育諸学校の学校給食を実施するための施設として、二以上の義務教育諸学校の学校給食の実施に必要な施設(以下「共同調理場」という。)を設けることができる。 |
| 第8条 第2項 | 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食実施基準に照らして適切な学校給食の実施に努めるものとする。 |
| 第9条 第2項 | 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。 |

学校給食実施基準

児童又は生徒に必要な栄養量や実施回数など、学校給食を適切に実施するために必要な事項について、維持されることが望ましい基準として、文科省が示したもの

学校給食衛生管理基準

学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準として、文科省が示したもの

2. 学校給食の提供状況

2. 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、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。
- 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。(※令和6年度時点)

| 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

- 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 |

- 全298校の調理方式の内訳は右表のとおり。
- 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。

(※令和6年度時点)

| | 提供区分 | 校数 | 割合 |
|----------------|-------|------|-------|
| 単独調理方式 | 単独調理校 | 31校 | 10.4% |
| 親子調理方式 | 親学校 | 133校 | 44.6% |
| | 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% |

3. 学校給食の提供内容

2. 学校給食の提供状況

(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

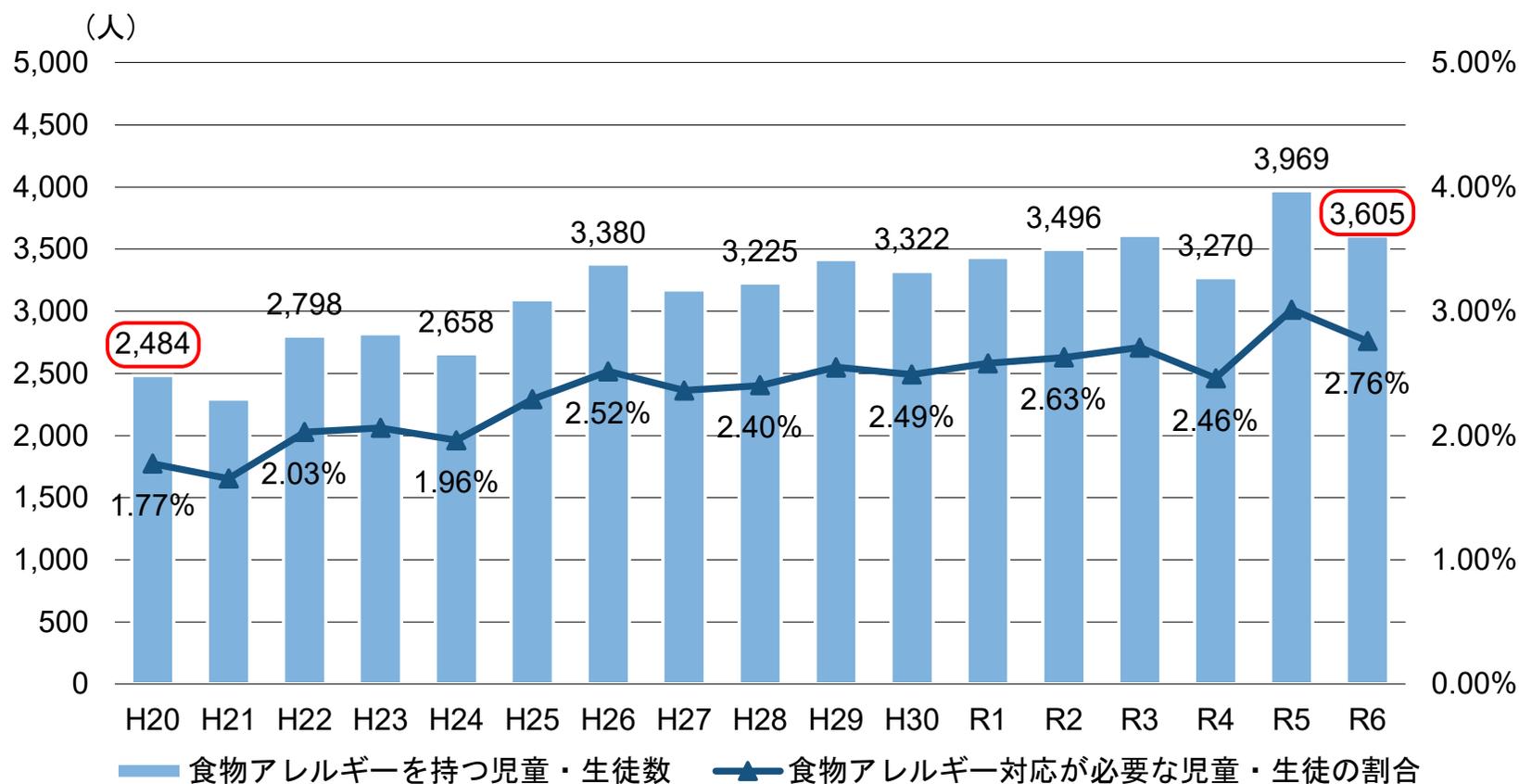
- 北海道の郷土料理、北海道で生まれた料理や食材を利用した「どさんこメニュー」など、多様なメニューを提供。
- 使用する食材は、可能な限り北海道産の食品を使用。
※(公財)札幌市学校給食会、(公財)北海道学校給食会等を通して、安全安心な食材を調達。

| | | | |
|-------------|--|--|--|
| 北海道の郷土料理(例) | <ul style="list-style-type: none">■ ジンギスカン■ いももち■ とりめし | <ul style="list-style-type: none">■ 石狩鍋■ ザンギ■ 芋団子汁 | <ul style="list-style-type: none">■ 鮭のチャンチャン焼き■ 三平汁■ 豚丼■ 赤飯(甘納豆) |
| どさんこメニュー(例) | <ul style="list-style-type: none">■ スープカレー■ ガタタンラーメン■ かにめし | <ul style="list-style-type: none">■ ほたてごはん■ エスカロップ■ みそバターコーンラーメン■ カレーラーメン | <ul style="list-style-type: none">■ ラーメンサラダ■ 昆布の佃煮■ たけのこ(細竹)ごはん■ 味噌ラーメン |

2. 学校給食の提供状況

(3) 食物アレルギーへの対応

- 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。
- 学校給食においては、一部の料理や食品について、可能な範囲での除去食の提供と代替食の提供を実施。
- 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。



4. 札幌市における学校給食の課題

4. 札幌市における学校給食の課題

札幌市における学校給食の提供に当たっては、以下4点の課題がある。

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

(1)給食施設の老朽化対策

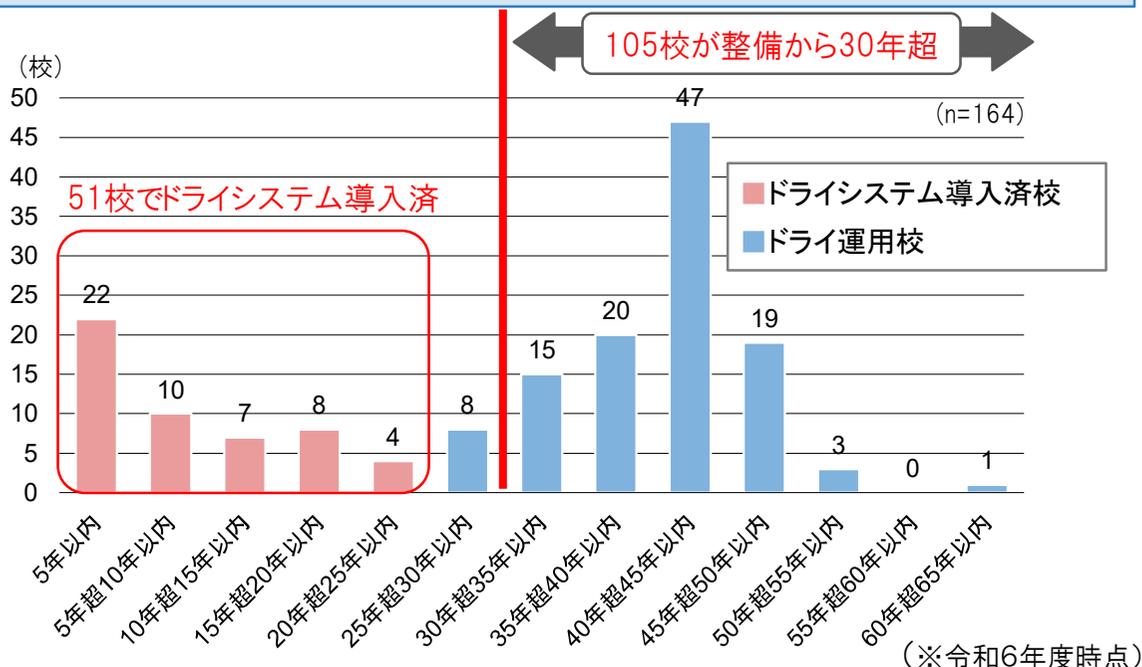
4. 札幌市における学校給食の課題

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。
- 昭和50年代に整備された学校が多く、40年超45年以内の学校が全体の30%程度。
- 平成11年以降に給食室が設置された学校は、ドライシステムが導入されている。

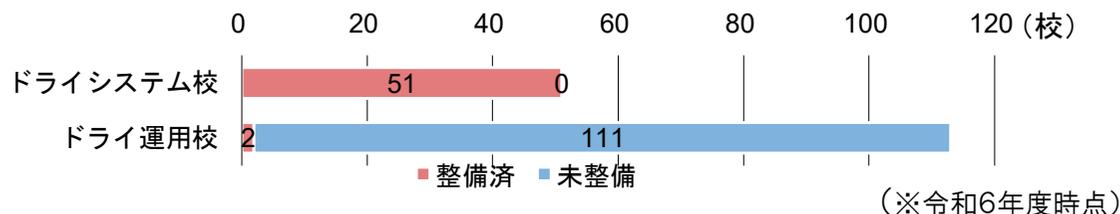
設備の故障等の発生状況

- 令和5年度は、延べ37校(調理校19校、子学校18校)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実施された。



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。
- 111校のドライ運用校では冷房設備が未整備。



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、老朽化対応を要する給食室の数が多数。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。

(2)より安全・安心な給食調理環境の整備

4. 札幌市における学校給食の課題

ドライシステムの導入状況

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

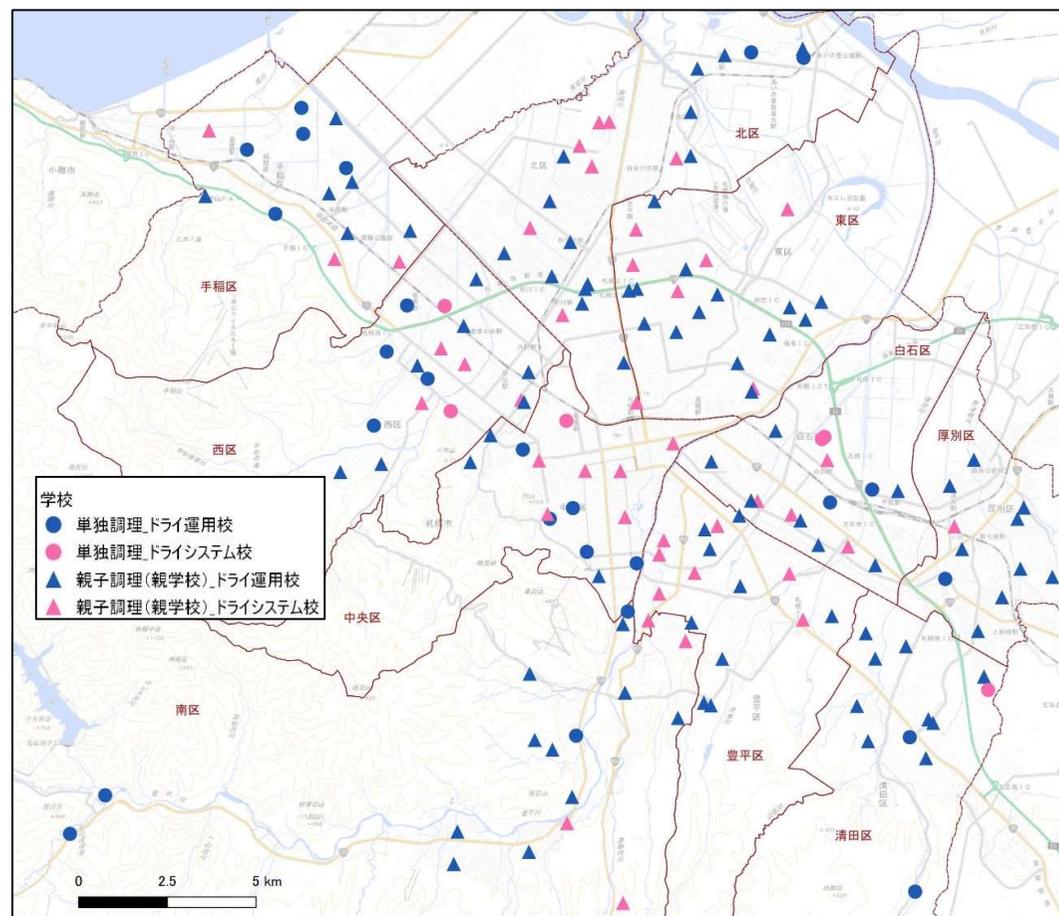
ドライ運用

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。

| 種類 | 校数 |
|----------|------|
| ドライシステム校 | 51校 |
| ドライ運用校 | 113校 |
| 合計 | 164校 |

(※令和6年度時点)



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)

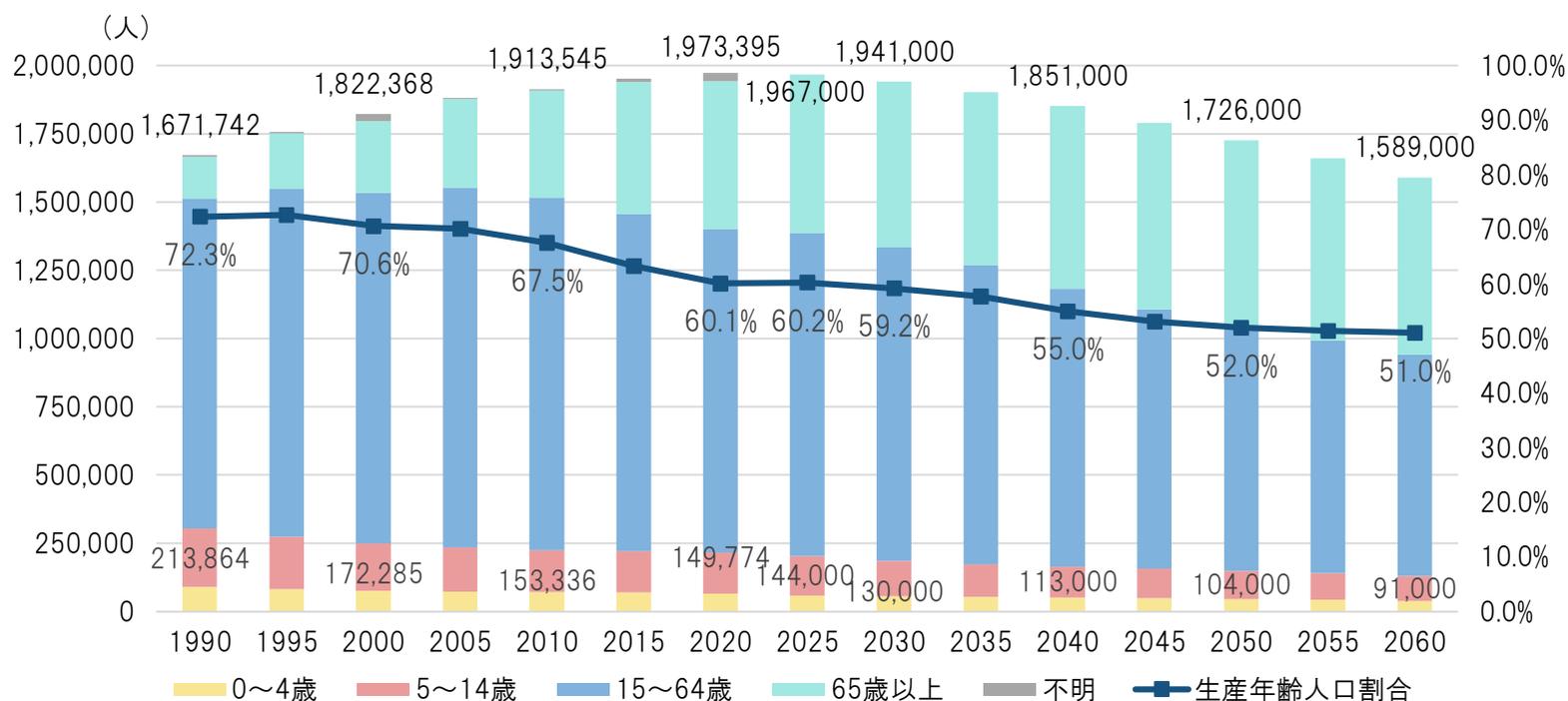
ドライ運用(ソフト面での対応)にとどまらず、ハード面での給食調理環境の整備を行う必要がある。

(3) 提供食数の減少を見据えた適切な設備整備

4. 札幌市における学校給食の課題

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。
- これにより、提供食数が減少することが見込まれる。



(出典)国勢調査及び札幌市将来推計人口より

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。

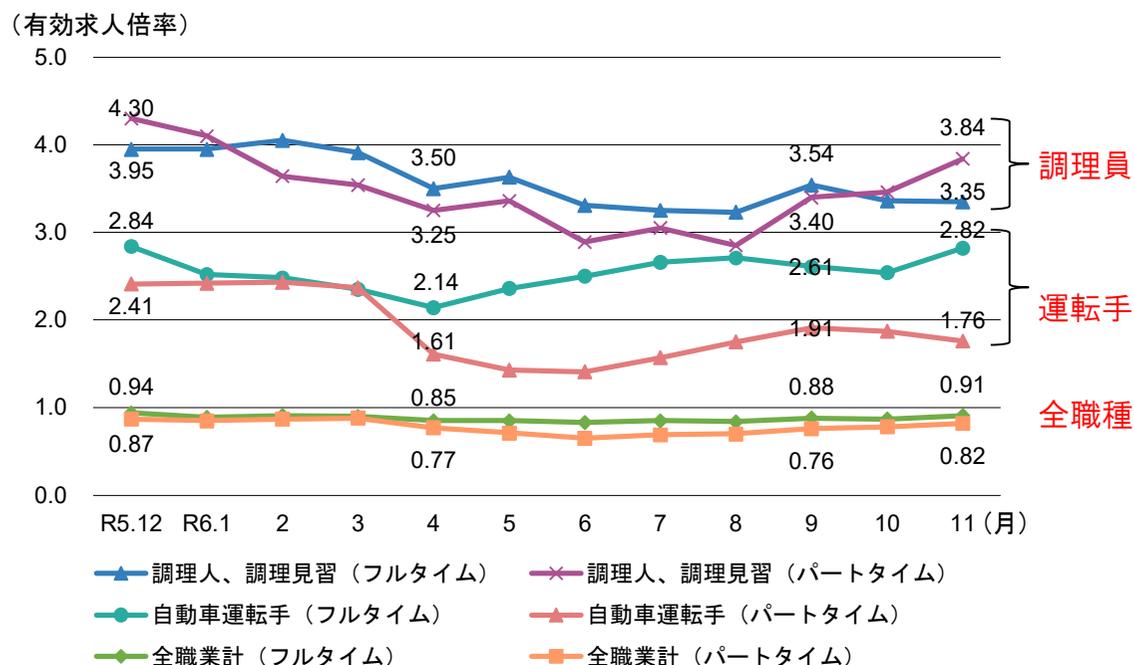
(4) 安定的な人材確保

4. 札幌市における学校給食の課題

調理作業従事者・配送ドライバーの不足

- 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

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。

5. 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

5. 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

- 札幌市における学校給食提供に係る現状と課題、これまでの学校給食に係る考え方や取組等を踏まえ、札幌市が今後の学校給食提供において重視するポイントは、以下の内容が望ましいと考えられる。
- これらのポイントを踏まえ、今後の給食提供環境の整備について検討する。

(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れます。

(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。

6. 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

6. 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

概要

- 現在、札幌市で導入している提供方式
- いずれも学校内の給食室で給食調理を行い、単独調理方式の場合は当該校のみ、親子調理方式の場合は当該校と近隣にある他の学校に配送して提供

現在の施設整備方針

「札幌市学校施設維持更新基本計画」(令和6年12月改定)における考え方

今後の給食室の整備における基本的な考え方として以下が示されている

- 校舎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こと
- リニューアル改修や保全整備において、ドライ運用の給食調理に必要な機能を維持させるための改修を行うこと

学校給食衛生管理基準への対応

- 学校給食衛生管理基準においては、「ドライシステムを導入するよう努めること」とされているほか、作業区域の区分を行うことなどが示されている
- 現在の札幌市のドライ運用校においては、面積の不足等が要因となり、作業区域の区分等ができていない。その中で、現場における努力や工夫のもとで、衛生環境を保っている状態にある。

 **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**

※「札幌市学校施設維持更新基本計画」における学校施設の改築工事に併せて、給食室の面積を拡大したうえで整備

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

 **55年以上**

③ 給食センター方式

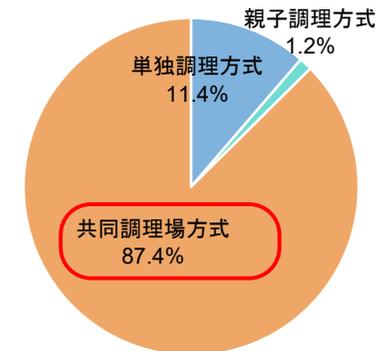
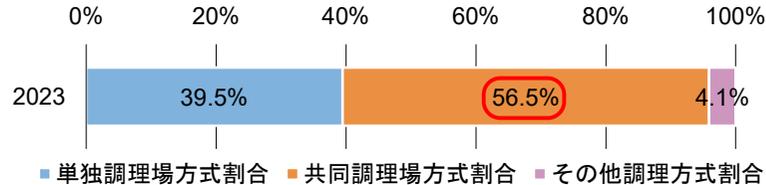
6. 各給食提供方式の概要・札幌市での導入に向けた留意点等

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**方式

他都市における動向

- 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。
- 5,000食以上の大規模な施設が増加傾向にあり、政令市での近年の整備規模は15,000食程度。
- 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



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。
- 現行の親子調理方式における配送状況や、道央都市圏での冬期の移動所要時間の傾向を参考に設定する必要がある。

夏期の平均配送時間
約12分

約1.3倍

冬期の平均配送時間
約16分

※令和6年度実績

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、引き続き、適切な保温に向けた対応を検討すること。
- 道内の給食センターの事例や、厨房機器会社が実施している保温・保冷性能の実験結果などを参考としながら、採用する保温食缶の検討が必要である。

導入までの期間

- 他都市の事例等から、1施設の供用開始まで、**契約・設計・施工に5年程度**を要する

④デリバリー方式

6. 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

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。

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が求められる。

他方式と異なるポイント

- 民間事業者が保有する既存の調理施設を活用する場合と、給食提供を受託するにあたり新たに施設を確保する場合がある。
- 必ずしも学校給食調理の専用施設となる訳ではなく、他の配食事業などの製造が同施設で実施される可能性がある。
- 衛生管理手法については、学校給食衛生管理基準や大量調理衛生管理マニュアル等を踏まえ、市側と事業者とで協議し決定される。
- 栄養教諭、栄養士の配置について、国の配置基準では、デリバリー方式においては「配置なし」とされている。

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**。
- 導入には数年を要する見通し。(整備完了次第、実現可能。)

各提供方式にかかる概算費用

6. 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

■ 計算条件を一致させるため、15,000食／日を提供する場合に必要な施設や設備の整備、運営等を想定し、費用を概算する。

| | 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 |
|-----------------|---|--|--------------------------|
| 整備・運営経費 (概算) | <p>24.4億円／年(※)</p> <p>(安全・安心な給食提供の観点から、給食室の単独整備を想定)</p> <p>整備・運営経費に対し、国庫負担あり</p> <p>(※)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</p> | <p>21.6億円／年(※)</p> <p>整備・運営経費の国庫負担なし</p> <p>(※)他都市事例を踏まえた15,000食/日の提供に要する経費の年額</p> | <p>23.9億円／年(※)</p> |
| 1食あたり 経費 | <p>836円</p> <p>うち347円が食材費相当</p> | <p>739円</p> <p>うち347円が食材費相当</p> | <p>819円</p> <p>食材費込み</p> |

7. 各学校給食提供方式の評価

資料2別紙② 参照

8. 持続可能な給食提供の在り方に関する方向性

8. 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で、多くの給食室で老朽化が進行している。
- 今後、児童生徒数や生産年齢人口の大幅な減少等、人口減少に伴う様々な影響が見込まれるなか、単独調理方式・親子調理方式のみを前提とした現行の給食提供方式は、将来にわたる持続可能な学校給食提供という観点からはリスクがあるものと考えられる。よって、**今後は、多様な給食提供方式を組み合わせ、それぞれのメリットを取り入れながら持続可能な給食提供体制を構築していくことが望ましい。**
- そのうえで、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、給食センターの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鑑みると、学校給食の安定供給を継続するためには、「学校施設維持更新基本計画」を踏まえ、**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さらに活用することや、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(献立作成、食指導、食物アレルギー対応など)への対応については、合わせて検討が必要と考えられる。