

## 宇治市学校給食の概要について

## 1 . 宇治市の学校給食の経緯

### ( 1 ) 小学校給食

昭和 2 6 年	宇治市制施行 最初の完全給食実施 ( 菟道小・宇治小 )
昭和 5 5 年	米飯給食開始 ( 週 1 回。昭和 6 2 年より週 2 回。平成 1 1 年より週 3 回。 )
昭和 6 0 年	文部省「学校給食業務の運営の合理化について」通知
平成 1 1 年	学校給食調理民間委託の実施方針 直営単独校調理方式から、一部を「自校民間委託調理方式」へ移行 平成 1 7 年度までに 7 校を委託化 ( 直営 1 3 校委託 7 校 )
平成 1 9 年	第 2 次学校給食調理民間委託の実施方針 平成 2 4 年度までに 7 校を委託化 ( 直営 6 校委託 1 4 校 )
平成 2 4 年	「第 2 次学校給食調理民間委託の総括」及び「今後の宇治市学校給食調理業務について」( 直営 6 校委託 1 4 校 )
現 在	<u>自校調理</u> 方式で直営 6 校・委託 1 4 校( 山間部 2 校は親子方式にて実施 )

### ( 2 ) 中学校給食

平成 2 3 年	中学校昼食提供事業 試行実施
平成 2 5 年	中学校昼食提供事業 全校での事業実施
平成 2 9 年	教育委員会会議 ( 平成 29 年 1 月 24 日 ) において「家庭からの持参弁当」から「学校給食方式」に見直す方向性の確認
平成 3 0 年	中学校給食検討委員会開催 ( 翌令和元年 7 月まで )
令和 元年	中学校給食検討委員会からの報告書 ( 令和元年 8 月 )
令和 2 年	宇治市中学校給食基本構想 <u>給食センター</u> 方式による給食を実施する予定。 給食センターの最大調理能力を約 6 , 0 0 0 食と想定。
令和 4 年	建設候補地の決定。開始目標を令和 8 年度早期とする。
現 在	給食センター建設の準備中

## \* 経緯の一覧

	小学校給食	中学校給食
昭和26年	最初の完全給食実施（菟道小・宇治小）	
昭和55年	米飯給食開始	
昭和60年	文部省「学校給食業務の運営の合理化について」通知	
平成11年	学校給食調理民間委託の実施方針	
平成19年	第2次学校給食調理民間委託の実施方針	
平成23年		中学校昼食提供事業 試行実施
平成24年	「第2次学校給食調理民間委託の総括」 「今後の宇治市学校給食調理業務について」	
平成25年		中学校昼食提供事業 全校実施
平成29年		「家庭からの持参弁当」から「学校給食方式」に見直す方向性確認
平成30年		中学校給食検討委員会
令和元年		中学校給食検討委員会報告書
令和2年		宇治市中学校給食基本構想
現在	自校方式20校（うち直営校6校、委託校14校）、親子方式2校で給食実施	給食センター方式での給食実施準備中（令和8年度早期に開始予定）

## ２． 児童・生徒数の推計

### ( １ ) 宇治市立小学校の給食食数 ( 児童数+教職員数 ) の推移

各校児童数	R3.5.1(現在)	R4.5.1(推計)	R5.5.1(推計)	R6.5.1(推計)	R7.5.1(推計)	R8.5.1(推計)	R9.5.1(推計)
菟道小	260	280	266	266	269	252	240
菟道第二小	585	586	570	547	522	488	472
神明小	485	469	476	484	503	507	502
槇島小	497	498	482	461	441	403	371
北槇島小	291	294	302	292	302	302	291
小倉小	655	640	632	622	607	607	602
伊勢田小	413	400	405	395	397	386	378
西小倉小	313	322	305	306	311	293	293
北小倉小	233	210	191	173	157	149	136
南小倉小	220	212	209	210	201	210	203
大久保小	812	800	745	721	690	667	641
大開小	409	398	405	405	394	414	387
西大久保小	346	349	350	348	348	340	330
平盛小	144	136	127	127	125	114	106
宇治小	745	742	715	720	699	684	663
三室戸小	432	413	405	378	369	360	337
南部小	423	403	391	374	355	334	331
岡屋小	363	359	353	346	328	318	331
木幡小	714	706	680	707	690	688	676
御蔵山小	722	647	624	580	566	508	472
笠取小	18	16	14	9	8	4	2
笠取第二小	10	13	14	10	12	15	15
児童数計	9,090	8,893	8,661	8,481	8,294	8,043	7,779
全校教職員数	675	675	675	675	675	675	675
<b>合計(食数)</b>	<b>9,765</b>	<b>9,568</b>	<b>9,336</b>	<b>9,156</b>	<b>8,969</b>	<b>8,718</b>	<b>8,454</b>

\* 児童数は R3 児童・生徒数推計 ( 確定版 ) より

\* 教職員数は R3.5 月月報の数字を各年度に準用

## (2) 宇治市立中学校の給食食数(生徒数+教職員数)の推移

各校生徒数	R3.5.1(現在)	R4.5.1(推計)	R5.5.1(推計)	R6.5.1(推計)	R7.5.1(推計)	R8.5.1(推計)	R9.5.1(推計)
宇治中	540	496	501	507	510	516	495
北宇治中	526	531	496	486	465	428	404
槇島中	309	288	264	258	248	267	256
西小倉中	260	259	266	258	261	236	234
西宇治中	450	433	419	385	366	351	359
南宇治中	249	250	232	233	215	216	219
広野中	641	597	593	556	563	543	550
東宇治中	551	556	537	536	510	490	452
木幡中	869	856	800	791	751	715	685
黄檗中	350	339	343	352	363	348	336
生徒数計	4,745	4,605	4,451	4,362	4,252	4,110	3,990
全校教職員数	440	440	440	440	440	440	440
<b>合計(食数)</b>	<b>5,185</b>	<b>5,045</b>	<b>4,891</b>	<b>4,802</b>	<b>4,692</b>	<b>4,550</b>	<b>4,430</b>

\* センターの調理食数は、約6,000食を想定

\* 生徒数はR3児童・生徒数推計(確定版)より

\* 教職員数はR3.5月月報の数字を各年度に準用

### 参考：中学校給食基本構想における記述

#### 第2章 基本構想の位置づけ より

～略～

また、小学校給食の施設改修や公会計化などについて、今後検討する際には、検討委員会の意見や基本構想の内容を参考にするとともに補完的な役割を含め、状況に応じて中学校給食と一体的に検討するよう努めます。

#### 第4章 施設整備等に関する方向性

##### 4.1 施設整備の考え方

##### (1) 食数の設定

生徒数については、短期的には増加すると見られる学校があるものの、長期的・全体的には、減少傾向にあることから、将来へのフレキシブルな対応やメニューの多様化、厨房設備のトラブル等への対応余力を考慮した調理能力を設定しておく必要もあります。

そのため、将来にわたって無理なく安定して給食を供給することや、自然災害を始めとする不測の事態に対応することなどを踏まえ、約6,000食/日を給食センターの最大調理能力として設定します。

なお、将来的には人口動態や児童生徒数の動向を踏まえ、更なる施設の有効活用などについて検討するものとします。

### 3. 現在の小学校給食における課題

#### (1) 給食施設の老朽化

	学校名	給食室新築年度	築年数 (2022年度現在)	給食室面積	備考
1	菟道小	1966年度	56年	169m <sup>2</sup>	
2	菟道第二小	1979年度	43年	197m <sup>2</sup>	
3	神明小	1971年度	51年	166m <sup>2</sup>	
4	槇島小	1968年度	54年	158m <sup>2</sup>	
5	北槇島小	1982年度	40年	233m <sup>2</sup>	
6	小倉小	2016年度	6年	449m <sup>2</sup>	ドライシステム導入
7	伊勢田小	1973年度	49年	193m <sup>2</sup>	
8	西小倉小	1969年度	53年	157m <sup>2</sup>	
9	北小倉小	1972年度	50年	165m <sup>2</sup>	
10	南小倉小	1977年度	45年	180m <sup>2</sup>	
11	大久保小	2007年度	15年	355m <sup>2</sup>	ドライシステム導入
12	大開小	1975年度	47年	195m <sup>2</sup>	
13	西大久保小	1970年度	52年	167m <sup>2</sup>	
14	平盛小	1974年度	48年	213m <sup>2</sup>	
15	宇治小	2011年度	11年	403m <sup>2</sup>	ドライシステム導入
16	三室戸小	1974年度	48年	173m <sup>2</sup>	笠取小・笠取第二小分も調理
17	南部小	1971年度	51年	158m <sup>2</sup>	
18	岡屋小	1973年度	49年	173m <sup>2</sup>	
19	木幡小	1967年度	55年	178m <sup>2</sup>	
20	御蔵山小	1972年度	50年	241m <sup>2</sup>	
21	笠取小	-	-	-	
22	笠取第二小	-	-	-	

小学校給食室の様子





## (2) HACCP及び「ドライシステム」と「ドライ運用」

### 位置づけ

学校給食を実施する教育委員会等の責務を定める「学校給食衛生管理基準」(学校給食法第9条第1項の規定に基づく)(平成21年4月1日施行)による

#### 《総 則》

学校給食の衛生管理は、HACCPの考え方に基づく

#### 《学校給食施設》

「学校給食施設の区分」について、「汚染作業区域」「非汚染作業区域」及び「その他の区域」等区域の整理をし、その他に前室を加えることとしたドライシステムについて、「導入するよう努めること」、またウエットシステムについては「ドライ運用を図る」ことを明記したこと。

#### HACCP(ハセップまたはハサップ)

「Hazard Analysis and Critical Control Points」の略語で、危害分析(HA)と重要管理点(CCP)による衛生管理の方法です。原料の入荷から製造・出荷の工程で、たとえば加熱によって食中毒菌を滅菌するなどの衛生管理上重要な工程を重点的・継続的に管理することで、すべての最終製品の安全性を保証しようという考え方です。

\* 文部科学省資料「公立学校施設の給食調理場調査結果について」より

#### ドライシステムとは・・・

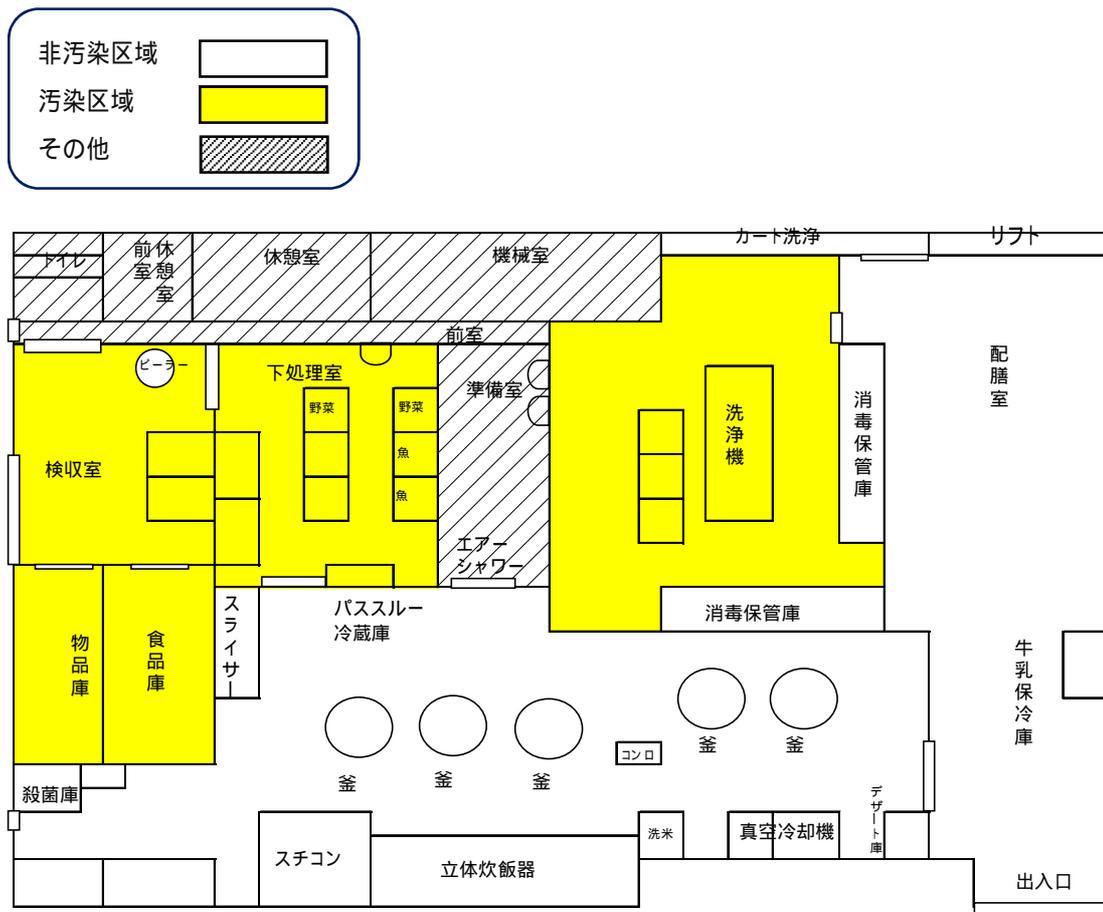
調理機器から床に水を落とさない構造とすることで、床を常に乾いた状態とし、調理場内の湿気を少なくすることで細菌の繁殖を防止するとともに、水はねによる二次感染を防止するシステムをいう。

#### ◆ドライシステムとウエットシステム(湿式)の主な比較

	ドライシステム	ウエットシステム
床の状態	常に乾いている	濡れている
床の傾斜	平坦	排水のための傾斜あり
清掃方法	掃き取り、拭き取り	水まきによる清掃
湿 気	少ない	多い



## ドライシステムの給食室（例）



なお、施設がドライシステムではない（=ウェット方式）場合に、極力床を水でぬらさないよう気をつけて運用することを**ドライ運用**といいます。

### 宇治市小学校給食室の状況（令和4年6月現在）

小学校給食室数			ドライシステム導入率
	うちドライシステム	うちドライ運用	
20施設	3施設	17施設	15%

### 全国の状況（令和2年9月1日現在）

	調理場数				ドライシステム導入率
		うちドライシステム	うちドライ運用	うちウェット方式	
単独調理場	10,218施設	3,263施設	6,154施設	801施設	32%
共同調理場	3,333施設	1,758施設	1,348施設	227施設	53%

\*文部科学省資料 「公立学校施設の給食調理場調査結果について」より