

第3次
天草市学校給食基本計画

令和5年5月

天草市教育委員会

目 次

I 計画の策定	1
1 計画策定の背景・趣旨	
2 計画の位置付け	
3 計画の期間	
II 現状と課題	3
1 学校給食の現状	
（1）児童生徒数の減少	
（2）学校給食の実施状況	
（3）学校給食調理場の施設の老朽化	
（4）設備の老朽化	
（5）学校給食衛生管理基準への適合化	
2 学校給食の課題	
（1）学校給食調理場の施設・設備の整備	
（2）地産地消の推進	
（3）より安全な食材の使用	
（4）食物アレルギーへの対応	
（5）学校給食調理業務などの民間委託の推進	
（6）学校給食費の未納対策	
III 基本方針	10
1 食育の推進	
2 学校給食の内容の充実	
3 地産地消の推進	
4 安全管理・衛生管理の徹底	
5 学校給食調理場の統廃合の推進	
6 学校給食調理業務などの民間委託の推進	

IV 具体的な施策・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・12

- 1 食育の推進
 - (1) 食に関する指導の研究・実践活動の推進
 - (2) 学校・家庭・地域との連携
- 2 学校給食の内容の充実
 - (1) 献立の充実
 - (2) 良質な食材の使用
 - (3) 食物アレルギーへのきめ細かな対応
- 3 地産地消の推進
- 4 安全管理・衛生管理の徹底
 - (1) 「学校給食衛生管理マニュアル」の作成及び徹底
 - (2) 学校給食施設・設備の整備
 - (3) 食品の検査
- 5 学校給食費の未納対策の徹底
- 6 学校給食調理場の統廃合の推進
 - (1) 本渡・新和地区
 - (2) 牛深・河浦地区
 - (3) 御所浦地区
 - (4) 倉岳・栖本地区
 - (5) 五和地区
 - (6) 天草地区
 - (7) 有明地区
- 7 学校給食調理業務などの民間委託の推進

I 計画の策定

1 計画策定の背景・趣旨

学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達のために栄養バランスのとれた食事の提供はもとより、配膳・会食・後片付けを通じた協調心や社会性の涵養、食事マナーの習得、食べることの大切さや食べ物への感謝など、食に関する「生きた教材」として、学校教育活動の一環として重要な役割を担っています。

学校給食の教育的効果をより高めるためには、家庭・学校・地域が連携し、「知育、徳育、体育」という教育における三本柱の基礎となる「食育」を推進していくことが必要です。

天草市教育委員会では、平成25年3月に「第1次天草市学校給食基本計画」、平成29年7月に「第2次天草市学校給食基本計画」を策定し、食育の推進、学校給食の内容の充実、地産地消の推進、安全管理・衛生管理の徹底、学校給食施設の統廃合、給食業務の民間委託等の具体的方針を定め、学校給食の充実に取り組んできました。

そのような中であって、今後も文部科学省が定める「学校給食衛生管理基準」に適合し、「安全・安心でおいしい給食」を提供するためには、学校給食施設の改築や大規模な改修が喫緊の課題です。また、各種厨房機器なども経年劣化が進んでおり、計画的に機器等の更新を図っていく必要があります。

さらに、「学校給食調理業務などの民間委託」については、一部の学校給食調理場で実施していますが、段階的に民間委託を推進していく必要があります。

「安全・安心でおいしい給食」を提供していくために、引き続き、学校給食の充実に取り組む必要があることから、令和5年度を初年度とする「第3次天草市学校給食基本計画」を策定する必要があります。

2 計画の位置付け

本計画は、学校給食法第5条(注)に規定する「学校給食の普及と児童生徒の心身の健全な発達を図る」ことを目的として策定するもので、学校給食の基本方針、施策の方向性、具体的な施策などを示したもので、今後の学校給食を運営するうえでの基本的な指針となります。

また、国の関係法令や第3次天草市総合計画などの各種関連計画との整合を図りながら策定するものです。

(注)「学校給食法第5条」：国及び地方公共団体は、学校給食の普及と健全な発達を図るよう努めなければならない。

3 計画の期間

「第3次天草市総合計画」の計画期間は、令和5年度から令和11年度までとなっており、「第3次天草市教育振興基本計画」も「第3次天草市総合計画」に併せて令和11年度までとなっていることから、本計画の期間も、令和5年度から令和11年度までの7年間とします。

なお、本計画の実施状況、社会経済情勢の変化、国や県の新たな施策などを勘案し、必要に応じて計画の見直しを行います。

令和5年度 (2023年度)	6 (2024)	7 (2025)	8 (2026)	9 (2027)	10 (2028)	11 (2029)
総合計画						
第3次天草市総合計画						
前期基本計画（3年）			後期基本計画（4年）			
第3次天草市教育振興基本計画						
第3次天草市学校給食基本計画						

II 現状と課題

1 学校給食の現状

(1) 児童生徒数の減少

令和5年5月1日現在の児童生徒数は5,155人ですが、令和11年度は4,081人となり、令和5年度と比較して1,074人（20.8%）減少する見込みです。

令和5年5月1日現在

地区	学校名	令和5年度	令和6年度	令和7年度	令和8年度	令和9年度	令和10年度	令和11年度
本渡	本渡南小学校	415	408	410	396	355	343	320
	本渡北小学校	754	768	757	718	703	700	713
	亀川小学校	376	378	357	335	329	313	289
	本渡東小学校	196	192	182	186	170	157	147
	楠浦小学校	106	98	97	95	84	82	73
	本町小学校	64	63	58	49	43	36	30
	佐伊津小学校	158	165	163	156	148	138	121
	本渡中学校	764	752	721	706	730	729	703
	本渡東中学校	128	126	119	98	99	93	100
	稜南中学校	283	286	266	250	245	245	235
牛深	牛深小学校	230	216	205	213	201	192	175
	牛深東小学校	98	88	88	77	72	70	65
	牛深中学校	143	137	135	121	114	95	105
	牛深東中学校	53	60	59	68	50	49	36
有明	有明小学校	160	154	141	125	109	94	92
	有明中学校	91	99	89	93	89	89	70
御所浦	御所浦小学校	71	67	69	69	66	58	51
	御所浦中学校	28	34	34	33	28	38	38
倉岳	倉岳小学校	65	64	59	57	55	54	42
	倉岳中学校	55	39	40	35	34	26	32
栖本	栖本小学校	68	67	59	61	60	51	51
	栖本中学校	38	34	42	35	37	30	32
新和	新和小学校	84	78	74	72	73	62	58
	新和中学校	49	45	53	40	40	42	40
五和	五和小学校	258	238	206	190	180	154	141
	五和中学校	135	149	146	143	132	127	117
天草	天草小学校	53	50	49	44	43	43	38
	天草中学校	37	39	32	28	23	26	26
河浦	河浦小学校	122	119	112	108	98	84	67
	河浦中学校	73	59	55	49	64	67	74
合計		5,155	5,072	4,877	4,650	4,474	4,287	4,081

<市教育委員会調べ>

(2) 学校給食の実施状況

令和5年5月1日現在、小学校17校・中学校13校・幼稚園3園の5,205人の子どもたちに給食を提供しています。

(令和5年5月1日現在)

区分	学校数	児童・生徒数	給食実施状況		給食実施率(%)
			学校数	児童生徒数	
小学校	17	3,278	17	3,278	100.00
中学校	13	1,877	13	1,877	100.00
幼稚園	3	50	3	50	100.00
計	33	5,205	33	5,205	100.00

(3) 学校給食調理場の施設の老朽化

本市には「共同調理場方式(給食センター方式)」が6施設、「単独調理場方式(自校方式)」が2施設の合計8施設の学校給食調理場が存在し、共同調理場(以下「学校給食センター」という。)6施設のうち4施設が建築後20年以上を経過し、内2施設が35年以上経過するなど施設の老朽化が進んでいます。

学校給食センター別内訳

(令和5年5月1日現在)

	施設名称	建築年月	処理能力(食/日)	現在供給数(食/日)	担当学校等数及び児童生徒等数		職員数			民間委託調理員
					学校等数	児童等数	栄養士	調理員	その他	
1	本渡学校給食センター	令和4年6月	4,500	3,832	15	3,427	3	38	6	
2	牛深学校給食センター	平成20年3月	2,000	851	6	719	1	0	1	18
3	御所浦学校給食センター	昭和62年3月	600	132	2	99	1	0	1	5
4	栖本学校給食センター	平成14年12月	500	288	4	226	1	0	1	9
5	五和学校給食センター	平成11年2月	1,500	451	2	393	1	0	1	11
6	天草学校給食センター	昭和56年3月	500	123	2	90	1	6	1	
	計		9,600	5,677	31	4,954	8	44	11	43

※供給数には、教職員、司書、ALT等を含む。調理員には、会計年度任用職員を含む。

単独調理場別内訳

(令和5年5月1日現在)

	施設名称	建築年月	処理能力(食/日)	現在供給数(食/日)	担当学校等数及び児童生徒等数		職員数		
					学校等数	児童等数	栄養士	調理員	その他
1	有明小学校調理場	平成30年3月	250	182	1	160	0	5	0
2	有明中学校調理場	平成17年3月	250	109	1	91	0	4	0
	計		500	291	2	251	0	9	0

※供給数には、教職員、司書、ALT等を含む。調理員には、会計年度任用職員を含む。

(4) 設備の老朽化

調理場機器などの設備の多くが耐用年数を経過しており、修理費が年々かさむとともに、故障しても交換部品が製造されていないなど、最悪の場合は学校給食を停止せざるを得ないケースも想定されます。

(5) 学校給食衛生管理基準への適合化

本市の学校給食調理場8施設のうち、2施設がウエットシステム（注1）となっています。

文部科学省が定める「学校給食衛生管理基準」では、汚染作業区域と非汚染作業区域の区分、ドライシステム（注2）の導入又はドライ運用、調理室内の適切な温度・湿度の管理、調理後の食品の保冷・保温などが求められています。

（注1）「ウエットシステム」とは、調理場の床に水を撒き、汚れを洗い流す方法です。常に床が濡れている状態にあり、水溜りの水はねなどにより細菌の繁殖や食品汚染の原因となる可能性があります。また、調理員の転倒や高温多湿による健康上の問題もあります。

なお、現状はウエットシステムの調理場であっても、調理場の床を極力濡らさないように作業を行なう「ドライ運用」を実施しています。

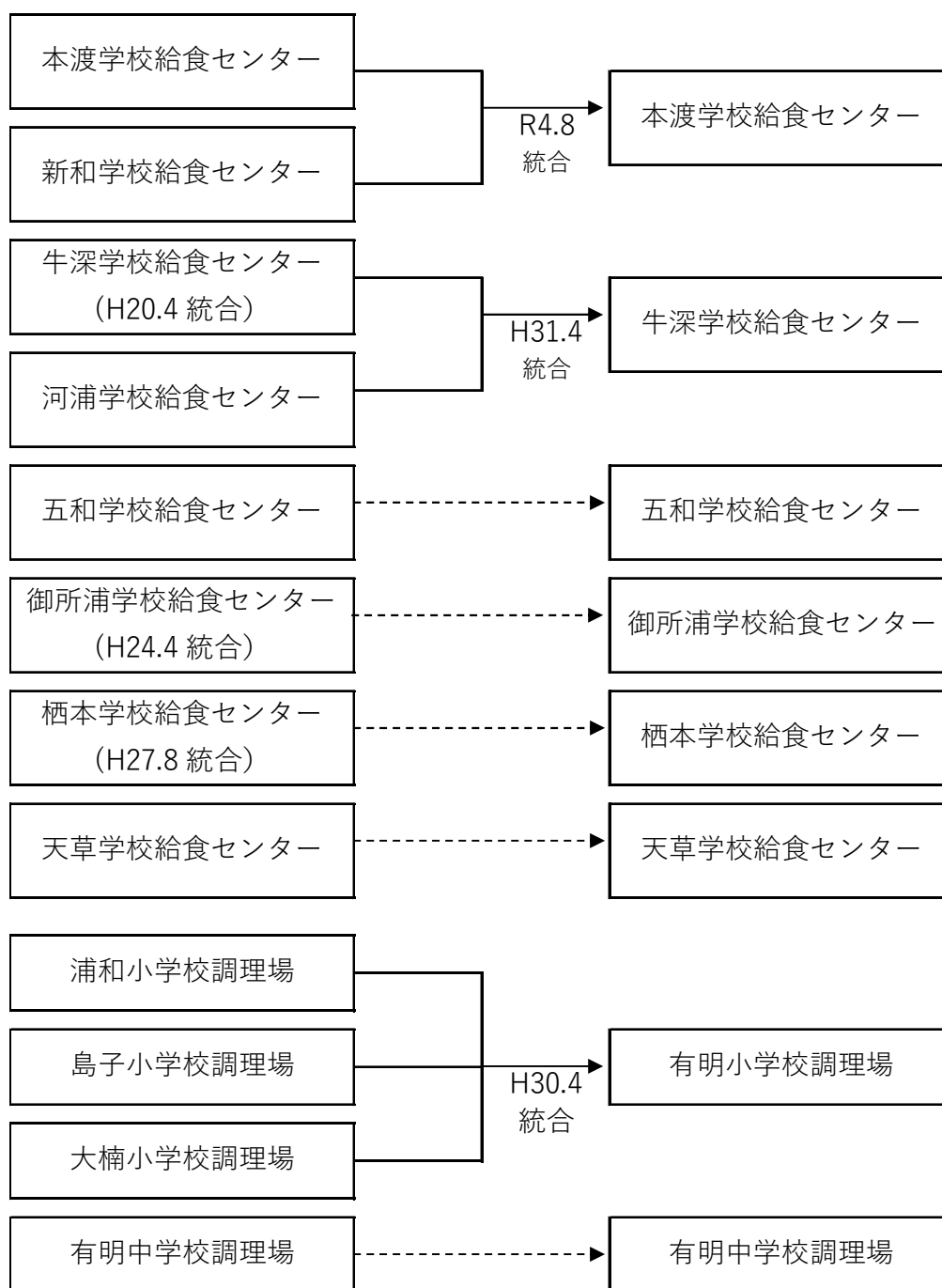
（注2）「ドライシステム」とは、調理場の床面を乾燥した状態で使用するもので、「ウエットシステム」よりも室内湿度が低く保たれ、細菌の繁殖を抑えることができます。また、調理場の床面に水が流れていないので、はね水による汚染や食材からの2次汚染を防止できます。さらには、「ウエットシステム」よりも調理場が高温多湿でないため、調理員の身体的負担が少なくなります。

2 学校給食の課題

(1) 学校給食調理場の施設・設備の整備

学校給食調理場の設備の故障による事故や、文部科学省が定める「学校給食衛生管理基準」への不適合から生じる事故を未然に防止するため、また、効率的な給食提供を図るため、計画的に老朽化した給食調理設備の整備や学校給食調理場の統廃合を図る必要があります。

学校給食調理場の統廃合



(2) 地産地消の推進

食の安全性を確保するため、地場産食材の活用を図っていますが、これまで以上に安全・安心な学校給食を提供するため、安定的な地場産食材の供給システムを確立する必要があります。

なお、本市の学校給食における地産地消率の推移は、次の表のとおりです。

<熊本県内産（品目ベース）地産地消率（熊本県調べ）>

年度	総品目数	熊本県内産 品目数	県内産 地産地消率	天草産 地産地消率
平成30年度	1,572	813	51.72%	24.55%
令和元年度	1,355	702	51.81%	22.88%
令和2年度	1,427	820	57.46%	23.13%
令和3年度	1,525	809	53.05%	22.69%
令和4年度	1,367	711	52.01%	21.80%

<熊本県内産（重量ベース）地産地消率（天草市調べ）>

年度	県内産 地産地消率	天草産 地産地消率
令和4年度	83.84%	35.55%

※調味料等を除く

<熊本県内産（金額ベース）地産地消率（天草市調べ）>

年度	県内産 地産地消率	天草産 地産地消率
令和4年度	85.54%	37.29%

※調味料等を除く

(3) より安全な食材の使用

O-157(病原性大腸菌)、BSE(牛海綿状脳症)、放射性物質付着、残留農薬や食品表示問題など食をめぐる安全性が揺らいでおり、より安全な食材を使用する必要があります。

(4) 食物アレルギーへの対応

牛乳やエビ・カニなどの食物アレルギーを有する児童生徒への対応は、令和5年4月現在63人となっており、令和2年1月に作成された「学校における食物アレルギー基本方針」に基づき対応していますが、食物アレルギーを有する児童生徒は年々増加する傾向にあるため、施設や設備を整備する必要があります。

(5) 学校給食調理業務などの民間委託の推進

平成18年3月の市町合併後、「定員適正化計画」及び「財政健全化計画」を推進して行く中で、技能労務職の現場では職員の採用はなく、年々減少しています。

そのような中であって、「安全・安心でおいしい給食」を提供するために、民間企業が有するノウハウや専門性・柔軟性を取り入れて、学校給食の内容をより一層充実する必要があります。

このことから、平成28年4月から一部の学校給食センターで学校給食調理業務などの民間委託を実施してきました。今後も職員数の推移を見ながら、他の給食調理場についても段階的に実施していく必要があります。

なお、「技能労務職員数の推移」は、次の表のとおりです。

<技能労務職員数（病院会計を除く）の推移>

<総務課調べ>

令和5年4月1日現在（単位：人）

年度	学校給食調理	清掃	保育所給食調理	学校主事	その他	合計	うち再任用
令和5	15 (4)	5 (1)	2	3	2 (1)	27	(6)
6	15 (4)	4	2	3	2 (1)	26	(5)
7	12 (2)	4	2 (1)	3 (1)	1	22	(4)
8	12 (2)	4	2 (1)	3 (1)	1	22	(4)
9	12 (3)	4	2 (1)	3 (2)	1	22	(6)
10	11 (2)	4	2 (1)	3 (2)	1	21	(5)
11	10 (3)	4	1	2 (1)	1	18	(4)
12	9 (2)	4	1	1	1	16	(2)
13	7 (3)	4 (2)	1 (1)	1	1	14	(6)
14	4	2	0	1	1	8	
15	4	2	0	1	1	8	
16	4	2	0	1	1	8	
17	3	1	0	1	1	6	
18	3	1	0	1	1	6	
19	3	1	0	1	1	6	

※「その他」は、秘書課及び道路整備課に勤務する技能労務職員数です。

※（ ）は職員のうちの再任用職員数。

(6) 学校給食費の未納対策

学校給食費は、令和2年度から学校の教職員の負担軽減を図るため、「私会計」から「公会計」に移行しました。また、令和3年度の新入学生からは児童手当からの代理納付の同意書を徴収し、滞納がある場合は、児童手当からも徴収できるように対策を講じています。

学校給食に関する法令の規定により、学校給食費は保護者負担であり、口座振替を基本とし学校との連携を図り、学校給食費の未納の解消に向けた対策を講じる必要があります。

◆未納対策

- ・児童手当からの代理納付（滞納がある場合）
- ・未納通知の送付（現年度分の未納は毎月、過年度分の未納は年1回）
- ・電話及び訪問等による納付の催促

III 基本方針

1 食育の推進

学校給食は、身体の発育期にある児童生徒に、バランスのとれた栄養のある食事を提供して、健康の増進及び体位の向上を図るとともに、食に関する指導を効果的に進めるなど、教育の一環として活用できる教材と考えられています。

また、学校給食は、児童生徒が食事を共にしながら、好ましい人間関係を形成し正しい食事のマナーを身に着け、さらには、食料の生産・流通・消費に対する正しい理解や知識の習得などを目指すものです。

食育基本法や国の食育推進基本計画では、国民運動として食育を推進していくこととされており、学校においては、栄養教諭の全校配置の促進など指導体制の充実、食に関する指導内容の充実、学校給食の普及充実と「生きた教材」としての学校給食の活用などの施策に取り組むこととされています。

このようなことから、学校・家庭・地域が連携して学校給食を通じた「食育の推進」に積極的に取り組みます。

2 学校給食の内容の充実

学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達を目的とするため、献立内容の充実を図り、食育の推進、地元産や国内産の食材の使用の推進、食物アレルギーへの対応など、内容の充実を図ります。

3 地産地消の推進

本市の豊かな食材を学校給食に生かしながら、安全・安心で季節感のある、おいしい学校給食を提供します。

また、米を主食に、大豆・野菜・魚などを副食とした伝統的な食生活である「日本型食生活」の良さを見直すとともに、地場産食材の活用を推進するため、関係機関と連携しながら食材の供給システムの構築、拡大に向けて取り組みます。

4 安全管理・衛生管理の徹底

安全で衛生的な給食を安定的に提供するため、文部科学省が定める「学校給食衛生管理基準」への適合を進め、学校給食施設・設備の整備、調理場のドライシステム化、安全・安心な食材の使用など、学校給食の安全管理・衛生管理に努めます。

5 学校給食調理場の統廃合の推進

学校給食調理場には、各学校に調理場を設けて調理する単独調理場方式（自校方式）と専用の調理場を設けて一括して調理し各学校に配送する共同調理場方式（給食センター方式）があります。

文部科学省が定める「学校給食衛生管理基準」に適合し、安全・安心な給食を提供するためには、学校給食調理場の改築や大規模な改修が必要となります。しかしながら、将来的に児童生徒数や技能労務職員数の減少が予測される中、今後のランニングコスト等の縮減も見据えた効率的な学校給食の提供や学校給食調理場の運営が必要となっています。

このようなことから、給食の配送に要する時間、児童生徒数の今後の推移などを総合的に勘案しながら、学校給食調理場の統廃合を検討します。

6 学校給食調理業務などの民間委託の推進

民間企業が有するノウハウや専門性・柔軟性を取り入れて、学校給食の内容をより一層充実するため、民間に委託する目的・内容・効果について保護者などに十分説明をしたうえで、今後も学校給食調理業務などの民間委託を段階的に推進します。

IV 具体的な施策

1 食育の推進

(1) 食に関する指導の研究・実践活動の推進

- ◆義務教育の9年間を通して、食育による児童生徒の健康づくりや栄養管理などに対する意識の向上を図るために、給食の時間と教科及び特別活動などを関連させて、食育の推進のための調査・研究や実践的な活動に取り組みます。
- ◆食に関する指導をより一層推進するため、栄養教諭の配置について熊本県に要望するとともに、栄養教諭・学校栄養職員を中心に、専門的な知識を持った人材の積極的な活用を図ります。

(2) 学校・家庭・地域との連携

- ◆学校給食における食育は、児童生徒の「生きる力」を育み、心豊かな児童生徒を育てるための教育活動の一環と位置付けられています。そのため、基本的な生活習慣である「早寝、早起き、朝ごはん」のような児童生徒の生活リズムを向上するための普及啓発活動を展開し、朝食を欠食する児童生徒をなくすよう努めます。
- ◆学校給食を通して食に対する理解を促すため、地域に開かれた試食会、就学前の子どもや保護者を対象とした試食会などを幅広く開催します。
- ◆学校給食だよりや、試食会・PTA活動などの機会をとらえて、食生活の基盤である食に関する情報提供を行います。
- ◆農家の方々の指導による学校農園での野菜づくりや、高齢者を招いた「ふれあい給食」、地元産食材の活用など、地域全体での総合的な食育を推進します。

2 学校給食の内容の充実

(1) 献立の充実

- ◆学校給食そのものを「生きた教材」として活用できるような献立づくり、主食・主菜・副菜をそろえた献立づくりを行い、のぞましい食事のモデルとして提供します。
- ◆日本の伝統的な食文化を取り入れながら、より一層栄養バランスに富んだ献立づくりを行います。
- ◆地場産の食材を活用したメニューの研究や食味を向上させる調理の工夫など、給食従事者の資質の向上を図ります。

(2) 良質な食材の使用

学校給食の食材は、「安全性の確保」が必要不可欠であり、様々な献立に対応できるような良質なものである必要があります。食材の安全性を確認するとともに、その食材が安全かつ衛生的に納品されるよう、指定納入業者への指導を徹底します。

(3) 食物アレルギーへのきめ細かな対応

「天草市学校給食センターにおける食物アレルギー対応マニュアル」に基づき、食物アレルギーを有する児童生徒については、児童生徒の食物アレルギーの状況調査を行うなど保護者や学校との連携を密にし、きめ細かに対応します。

3 地産地消の推進

地元生産者や関係機関と十分連携し、計画的・安定的に地場産の食材を活用できる体制を確立して、天草産の品目ベースの地産地消率を本計画期間内において30%を目指します。

4 安全管理・衛生管理の徹底

(1) 「学校給食衛生管理マニュアル」の作成及び徹底

学校給食の安全性を確保するため、各学校給食施設において「学校給食衛生管理マニュアル」を作成し、給食従事者に対する衛生管理教育の実施など、衛生管理を徹底します。

(2) 学校給食施設・設備の整備

食中毒を未然に防止するため、文部科学省が定める「学校給食衛生管理基準」に沿った対応ができるよう、学校給食施設・設備の整備を行います。

(3) 食品の検査

定期的に原材料及び加工食品について、微生物検査及び理化学検査を行います。また、すべての給食センターにおいて1年間に少なくとも1回は、定期的な検査を実施します。

5 学校給食費の未納対策の徹底

学校給食費は、学校給食に関する法令の規定により保護者が負担することとされているため、公平性の確保などの観点から、令和5年度中に「学校給食費未納対応マニュアル」を作成し、未納対策を徹底します。

6 学校給食調理場の統廃合の推進

学校給食調理場の統廃合などを次のように推進します。

なお、各施設の「建築後の経過年数」は令和5年4月1日現在、「供給数」は令和5年5月1日現在のものです。

(1) 本渡・新和地区

建築後42年が経過し、老朽化が著しい本渡学校給食センターは、移転改築を行い、新和学校給食センターを統合し、令和4年8月に運用を開始しました。

本渡学校給食センターは、そのまま存続します。

◆本渡学校給食センター

- 建築年月 令和4年6月
- 処理能力 4,500食
- 供給数 3,832食
- 対象校 15校・園（幼稚園3・小学校8・中学校4）

(2) 牛深・河浦地区

平成31年度に河浦学校給食センターを廃止し、牛深学校給食センターに統合しました。

牛深学校給食センターは、建築後15年が経過し調理機器等は耐用年数を超え建物自体も修理が必要なため、大規模改修を行いそのまま存続します。

◆牛深学校給食センター

- 建築年月 平成20年3月（15年経過）
- 処理能力 2,000食
- 供給数 851食
- 対象校 6校（小学校3・中学校3）

(3) 御所浦地区

御所浦学校給食センターは、建築後36年が経過し老朽化が著しいため、大規模改修を行いそのまま存続します。

◆御所浦学校給食センター

- 建築年月 昭和62年3月（36年経過）
- 処理能力 600食
- 供給数 132食
- 対象校 2校（小学校1・中学校1）

(4) 倉岳・栖本地区

平成27年8月に、栖本学校給食センターの大規模改修等を行い、倉岳学校給食センターを統合しました。

栖本学校給食センターは、機械器具について耐用年数を見ながら常時更新を行い、現状のまま存続します。

◆栖本学校給食センター

- 建築年月 平成14年12月(20年経過) 平成27年増築
- 処理能力 500食
- 供給数 288食
- 対象校 4校(小学校2・中学校2)

(5) 五和地区

五和学校給食センターは、現状のまま存続しますが、今後、施設・調理機などの大規模改修が必要な場合及び大幅な児童生徒の減少等があった場合は統合も視野に入れ検討します。

また、積み込み方式による配送を、コンテナによる配送に変更するか検討する必要があります。

◆五和学校給食センター

- 建築年月 平成11年2月(24年経過)
- 処理能力 1,500食
- 供給数 451食
- 対象校 2校(小学校1・中学校1)

(6) 天草地区

建築後42年が経過している天草学校給食センターは、平成15年に大規模改修等を行っており、現状のまま存続します。ただし、改修後20年が経過しているため、再度の改修を検討する必要があります。その際は、児童生徒数の減少など現状を見据えたうえで検討を行います。

◆天草学校給食センター

- 建築年月 昭和56年3月(42年経過)
- 処理能力 500食
- 供給数 123食
- 対象校 2校(小学校1・中学校1)

(7) 有明地区

有明地区の小学校及び中学校は、市町合併前から単独調理方式（自校方式）です。平成30年4月に有明地区の3小学校が統合し、有明小学校となり調理場も新しくなりました。

有明小・中学校の調理場については、児童生徒数の減少や調理場・調理機の老朽化により大規模改修が必要になる場合は、小・中学校調理場の統合を検討します。

◆有明小学校調理場

○建築年月 平成30年3月（5年経過）

○処理能力 250食

○供給数 182食

◆有明中学校調理場

○建築年月 平成17年3月（18年経過）

○処理能力 250食

○供給数 109食

7 学校給食調理業務などの民間委託の推進

平成28年4月から牛深、御所浦及び五和学校給食センター、平成30年4月から栖本学校給食センターを、保護者をはじめ市民に説明を行い、学校給食調理業務と配送業務の民間委託を実施しています。

本渡学校給食センターについては、令和7年4月開始を目標に学校給食調理業務と配送業務の民間委託の実施を検討します。

天草学校給食センター、有明小学校調理場、有明中学校調理場については、調理業務の正規職員数の状況を見ながら民間委託について検討を行います。

◆民間委託は、次の業務などに限定して行います。

○食材の検収

○学校給食の調理

○学校給食の配送

○食器具・調理場の洗浄・清掃

◆次の業務などは、従来どおり市が責任を持って行います。

○献立の作成

○食材の購入

○施設の維持管理

◆学校給食の調理は、栄養教諭・学校栄養職員の指導のもと、市で定めた調理法と衛生管理基準などのマニュアルに従って市の学校給食調理場において行います。