
仙台市学校給食施設 基本方針 (中間素案)

(令和 6 年 10 月)
仙台市教育委員会

目次

1	はじめに	1
	(1) 方針策定の背景	1
	(2) 方針の検討経過	2
	(3) 方針の位置付け	2
2	現状	3
	(1) 実施方式等	3
	(2) 調理体制	4
	(3) 栄養管理・食育指導	4
	①栄養教諭等の配置	4
	②栄養管理	5
	③食育指導	5
	(4) 食物アレルギー対応	5
3	課題	6
	(1) 児童生徒数の減少	6
	(2) 給食施設の老朽化	6
	①学校	6
	②学校給食センター	7
	(3) 給食単価の差異	7
	(4) 人材不足等による人的リスクの高まり	8
	(5) まとめ	9
4	各実施方式の検討	10
	(1) 各実施方式の比較	10
	(2) 各実施方式に対する各立場の視点・役割	12
5	基本方針	13
	(1) 基本方針	13
	(2) 実施期間	14
6	学校給食の充実に向けて	15
	(1) 食育の推進	15
	(2) 地場産物の積極的な活用	15
	(3) 児童生徒に喜ばれる学校給食の実施	15

1 はじめに

(1) 方針策定の背景

学校給食は、学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号）において、児童生徒の心身の健全な発達や、食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものとされています。成長期にある児童生徒へ栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図ることはもちろんのこと、食に関する指導を効果的に進めるための「生きた教材」として、学校生活に欠かせないものとなっています。

本市の学校給食は、昭和 7 年に欠食児童対策として発足後、昭和 26 年に全ての小学校で完全給食を開始し、共同調理場（以下「学校給食センター」という。）方式の導入により、昭和 45 年には全ての中学校で完全給食を開始しました。現在は、全ての小・中・特別支援学校・定時制高等学校・中等教育学校（前期課程）において、完全給食を実施しています。

近年、学校給食を取り巻く環境は大きく変化しており、食育の推進や増加する食物アレルギーを有する児童生徒への対応等、学校給食のより一層の充実が求められる一方で、本市の将来人口推計より、今後児童生徒数が減少していく見込みであること、給食施設の老朽化が進むこと、生産年齢人口の割合の減少等により、給食調理に従事する人材確保が年々困難になるおそれがあること等の様々な課題を抱えています。

このような課題等に対応し、安全で安心な学校給食を将来にわたって安定的に実施するため、給食施設全体における効率的な運営体制及び将来のあり方を検討し、その基本的な方向性を定めるものとして、「仙台市学校給食施設基本方針（以下「本方針」という。）」を策定することとしました。

（参考）学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号）における学校給食の目標
（学校給食の目標）

- 第二条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。
- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
 - 二 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。
 - 三 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。
 - 四 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。
 - 五 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。
 - 六 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。
 - 七 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。

（２）方針の検討経過

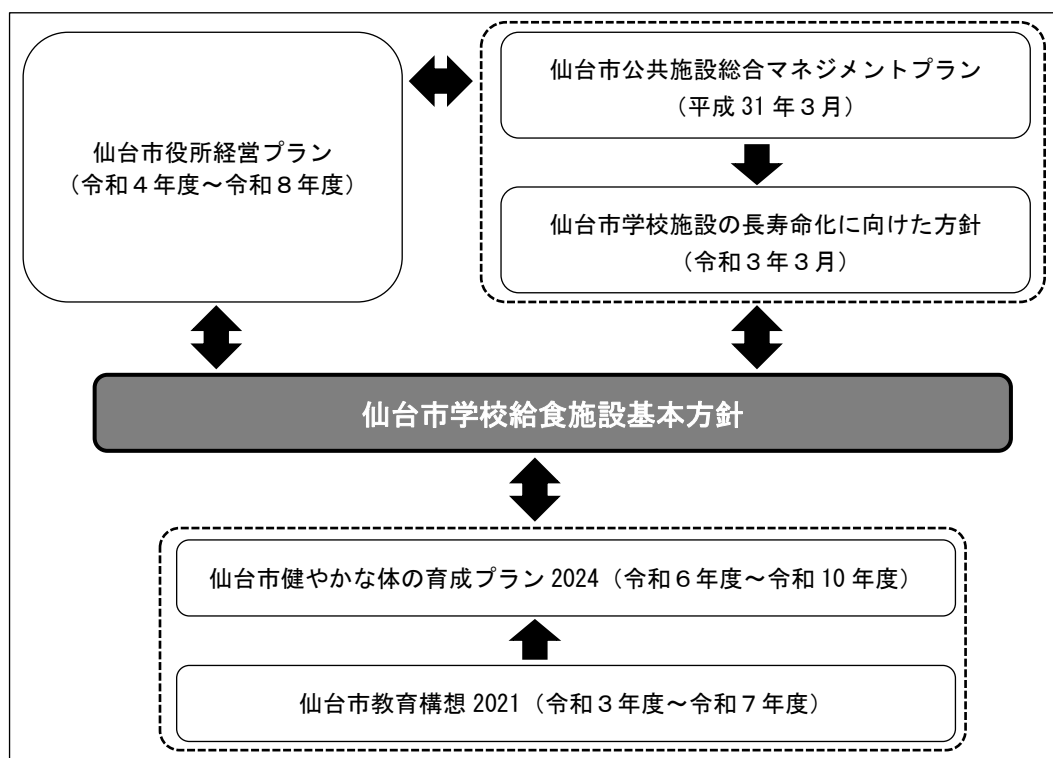
本方針の策定にあたっては、令和５年１月に、教育委員会より仙台市学校給食運営審議会へ「給食施設のあり方（給食施設全体における効率的な運営体制及び将来のあり方）」について諮問し、学識経験者、学校長・学校給食研究会代表者、児童生徒の保護者を委員として構成する分科会を設置の上、様々な視点から検討を行いました。

分科会では、現在の本市の学校給食の実施形態に至った変遷から遡り、現状及び課題を把握し、児童生徒やその保護者、学校給食に関係する様々な立場の視点・役割等を踏まえながら、学校給食の将来的な方向性について、全市的な観点からあり方を整理しました。

（３）方針の位置付け

本方針は、持続可能な学校給食の実施体制の実現に資する方針とし、本市の経営理念や目指す姿を定めた「仙台市役所経営プラン」（令和４年３月）、公共施設のマネジメントにおける本市の基本的な考え方や取組方策を示す「仙台市公共施設総合マネジメントプラン」（平成３１年３月）及びその個別施設計画である「仙台市学校施設の長寿命化に向けた方針」（令和３年３月）等の関連計画との整合を図ります。

また、本市教育行政の基本的な方針である「仙台市教育構想 2021」（令和３年３月）及び児童生徒の健やかな体の育成に向けた方向性を示す「仙台市健やかな体の育成プラン 2024」（令和６年４月）の各施策を推進するものとします。



【図：方針の位置付けイメージ】

2 現状

(1) 実施方式等

本市では、小・中・特別支援学校・定時制高校・中等教育学校（前期課程）において、単独調理校方式、親子方式及び学校給食センター方式により学校給食を実施しており、令和6年5月時点で186校の児童生徒約7.6万人に対し給食を提供しています。

【表：各実施方式の概要】

実施方式	概要
単独調理校方式	調理設備のある学校で調理を行い、当該学校の児童生徒に給食を提供する方式
親子方式	調理設備のある学校で調理を行い、当該学校（親校）及びその近隣の学校（子校）の児童生徒に給食を提供する方式
学校給食センター方式	学校給食センターで調理を行い、複数の学校の児童生徒に給食を提供する方式

【表：各実施方式の校数及び児童生徒数（令和6年5月時点）】

	校数						児童 生徒数
	小学校	中学校	特別支 援学校	定時制 高校	中等教 育学校	合計	
単独調理校 ¹	64校	12校	1校	2校		79校	33,680人
親子方式校	(親)2校 (子)1校	(子)1校				4校	268人
学校給食センター対象校	51校	51校			1校	103校	42,112人
太白学校給食センター	7校	9校				16校	8,271人
荒巻学校給食センター	8校	10校				18校	8,337人
野村学校給食センター	18校	5校				23校	8,485人
高砂学校給食センター	9校	12校				21校	9,173人
南吉成学校給食センター	9校	15校			1校	25校	7,846人
合計	118校	64校	1校	2校	1校	186校	76,060人

¹ 大規模改修等により学校給食センターから代替提供中の単独調理校を含む。

(2) 調理体制

単独調理校及び親子方式の親校では、本市の調理員等を配置し、学校給食センターでは、民間事業者への委託により、給食調理・食器等の洗浄作業を行っています。

また、親子方式の子校及び学校給食センター対象校には、学校内での食缶等の搬送を行う本市の職員を配置しています。

【表：調理員等配置状況²（令和6年度当初）（単位：人）】

	学校数	調理員等			
		正職員	会計年度任用職員	給食パート職員 ³	計
単独調理校	77	96	55	350	501
親子方式校	4	1	3	9	13
学校給食センター対象校	105	—	—	219	219

(3) 栄養管理・食育指導

①栄養教諭等の配置

単独調理校及び親子方式の親校には、原則として栄養教諭又は学校栄養職員（栄養士）（以下、「栄養教諭等」という。）のいずれか1名を配置し、献立作成や衛生管理等の給食管理のほか、教科や特別活動等の「食に関する指導」を行っています。

親子方式の子校及び学校給食センター対象校には、親校及び学校給食センターに配置した栄養教諭等が食育指導等を行っています。

【表：栄養教諭等配置状況²（令和6年度当初）（単位：人）】

	施設数	栄養教諭等	（参考）国の配置基準 ⁴
単独調理校	77	79	児童又は生徒数が ・ 550 人未満の学校：4 校に 1 人 ・ 550 人以上の学校：1 人
親子方式校（親校）	2	2	
学校給食センター	5	33	児童又は生徒数が ・ 1,500 人以下：1 人 ・ 1,501～6,000 人：2 人 ・ 6,001 人以上：3 人
太白学校給食センター	1	6	
荒巻学校給食センター	1	6	
野村学校給食センター	1	7	
高砂学校給食センター	1	7	
南吉成学校給食センター	1	7	

² 大規模改修等により学校給食センターから代替提供中の単独調理校は、令和6年度当初時点の実施方式に計上。

³ 学校給食作業に従事するパートタイムの会計年度任用職員のうち、1日あたりの勤務時間が5時間以下の者をいい、その担当業務や配置校により、下記に区分される。

単独調理校及び親子方式の親校：調理洗浄業務

親子方式の子校及び学校給食センター対象校：搬送業務

なお、これらの職員等が休暇等により勤務できない時に代替要員として勤務する代替パート職員は含まない。

⁴ 公立義務教育諸学校の学級編制及び教職員定数の標準に関する法律（昭和33年法律第116号）に定める配置基準。

②栄養管理

学校給食の献立は、学校給食摂取基準⁵に基づき、成長期にある児童生徒の健康の保持増進を図り、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よう、多様な食品を組み合わせ、栄養のバランスのとれた給食を提供できるよう工夫しています。

③食育指導

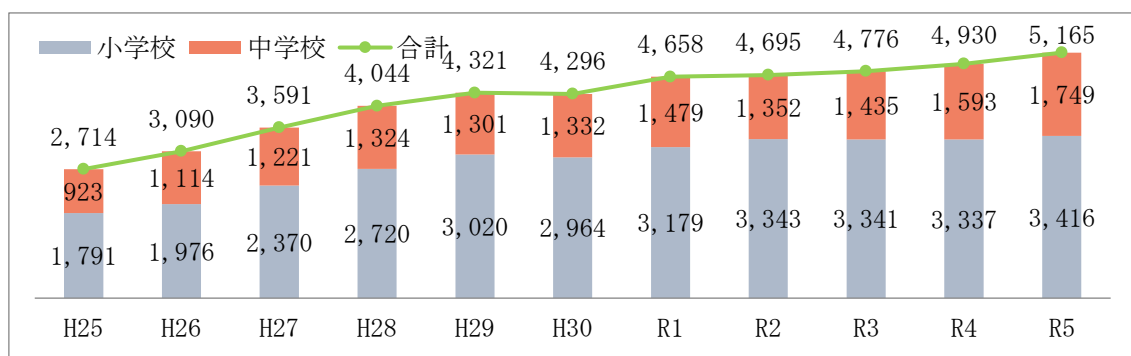
本市では、「仙台市食に関する指導の手引 第二次改訂版」（令和4年3月）⁶を活用し、学校ごとに食に関する指導計画を策定し、各学年に応じた指導の目標を立てるなど、計画的に食育に取り組んでいます。

学校給食は、食育の中心的な役割を担う「生きた教材」であり、給食時間における指導に加え、関連教科や特別活動の中で、食や健康に関する学びを取り入れています。

（４）食物アレルギー対応

本市の食物アレルギーを有する児童生徒数は年々増加傾向にあります。

本市では、食物アレルギーを有する児童生徒が学校生活を円滑に送り、給食時間を楽しく過ごすことができるよう、平成17年度に「食物アレルギー対応の手引」⁷を作成しており、現在、全ての単独調理校と学校給食センター対象校において、食物アレルギー対応食として除去食や代替食の提供が可能となっています。



【図：食物アレルギーを有する児童生徒数の推移】

⁵ 学校給食実施基準（平成21年3月31日文部科学省告示第61号）第4条に定める児童又は生徒一人一回当たりの学校給食に供する食物の栄養内容の基準。

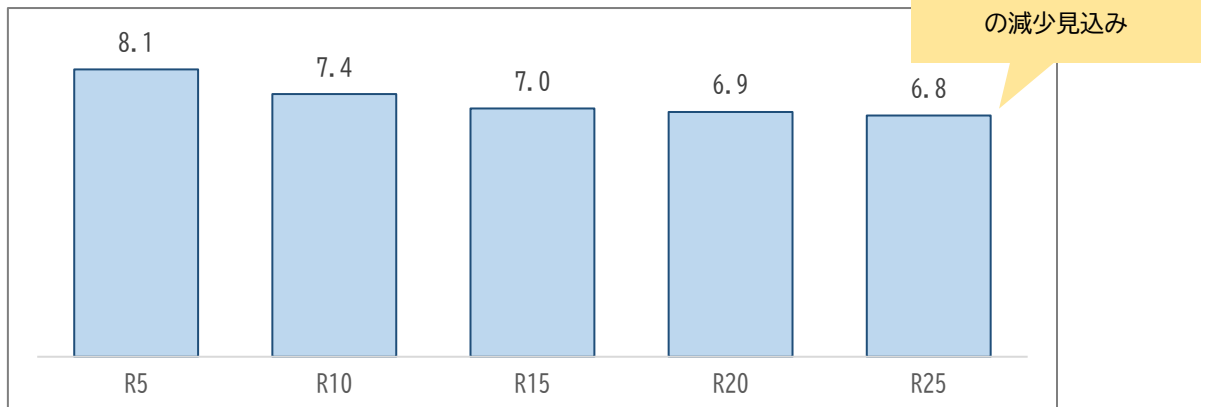
⁶ 各学校における食に関する指導の充実を図ることを目的に、給食指導や教科等と関連を図った指導等、食に関する具体的・実践的な指導方法や指導案を掲載した手引。

⁷ 各学校における食物アレルギー対応の推進を図ることを目的に、食物アレルギーの定義や除去食等の対応、緊急時の対応等をまとめた手引。

3 課題

(1) 児童生徒数の減少

本市の6～14歳の子ども数は年々減少し、令和25年には約6.8万人となる見込みです。1施設で調理する給食数が減少することにより、施設の稼働率の低下が見込まれるため、効率的な給食実施体制を検討する必要があります。



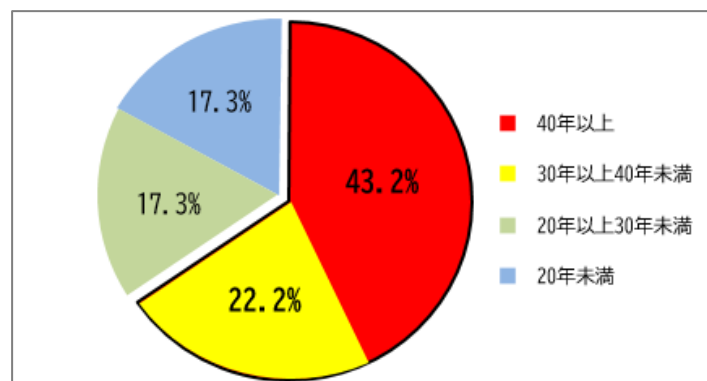
資料：令和2年国勢調査に基づく仙台市の将来人口推計（令和4年3月推計）

【図：6～14歳の児童生徒の将来人口推計（単位：万人）】

(2) 給食施設の老朽化

① 学校

単独調理校（79校）及び親子方式の親校（2校）のうち、築後30年以上経過する学校は53校と全体の約65%を占めており、老朽化が進行している状況です。「仙台市公共施設総合マネジメントプラン」（平成31年3月）や「仙台市学校施設の長寿命化に向けた方針」（令和3年3月）に基づき、順次改築や大規模改修を進めていますが、特殊な設備や多数の調理機器を有する調理場においては、顕在化する劣化や不具合への対応の困難さが増している現状にあります。



【図：築年数別の単独調理校等割合（令和6年度末時点）】

②学校給食センター

本市の5つの学校給食センターのうち、最も早期に整備された太白学校給食センターは築後27年を経過します。今後、学校給食センターも順次老朽化が進んでいくため、施設の劣化状況等を踏まえ、適切な対応を検討していく必要があります。

【表：学校給食センターの築年数（令和6年度末時点）】

学校給食センター	竣工	築年数
太白学校給食センター	平成10年2月10日	築27年
荒巻学校給食センター	平成15年3月20日	築22年
野村学校給食センター	平成20年2月29日	築17年
高砂学校給食センター	平成22年2月28日	築15年
南吉成学校給食センター	平成28年7月15日	築8年

（3）給食単価の差異

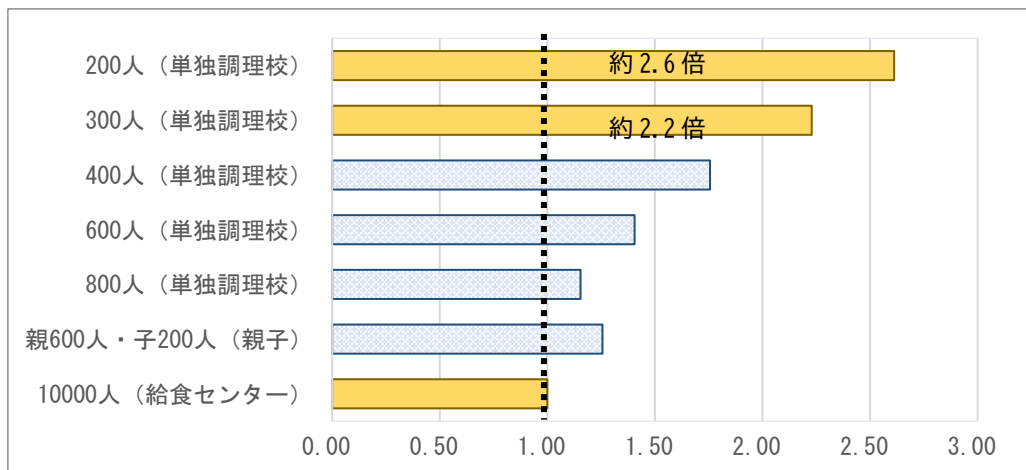
親子方式及び学校給食センター方式の児童生徒1日1人あたりに係る給食施設の整備や維持管理運営に要する費用⁸（以下「給食単価」という。）は、単独調理校方式の費用と比較し、割安となっています。

学校給食センター方式の費用と比較し、児童生徒数200人規模の単独調理校方式の場合には約2.6倍、児童生徒数300人規模の同方式の場合には約2.2倍の差が生じることとなります。

【表：各実施方式の給食単価】

	単独調理校					親子	学校給食センター
児童生徒数	200人	300人	400人	600人	800人	親600人 子200人	10,000人
給食単価	1,050円	896円	706円	565円	464円	505円	402円

⁸ 保護者負担である給食費を財源とする賄材料費を除く「ライフサイクルコスト（施設整備費等のイニシャルコスト＋維持管理運営費のランニングコスト）」から算出



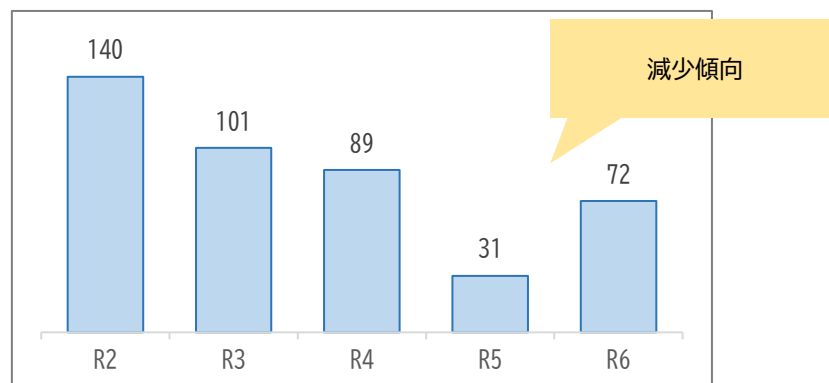
【図：学校給食センター方式に対する実施方式ごとの給食単価の比率】

(4) 人材不足等による人的リスクの高まり

近年、単独調理校においては調理・洗浄業務に従事する給食パート職員、学校給食センター対象校においては搬送業務に従事する給食パート職員について、欠員発生時等に対応可能な任用候補者数が減少傾向にあり、調理員等の人材不足が顕在化しています。

これは、生産年齢人口の割合の減少等、複合的な要因によるものと考えられます。

本市の将来人口推計に基づくと、児童生徒だけではなく、生産年齢人口も減少していく見込みであり、調理員等の欠員による影響が比較的大きい小規模な単独調理校の安定的な給食提供に支障をきたすおそれがあります。



【図：給食パート職員採用年度当初待機者数⁹推移 (単位：人)】

⁹ 採用試験合格となった者のうち、年度当初に配置先が決まらず待機となる任用候補者数。

（５）まとめ

（１）～（４）より、学校給食の実施方式のうち、特に単独調理校方式においては、その規模が小さくなるほど、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇、欠員による給食提供体制への影響といった人的リスクの高まり等の課題を抱えています。

今後も持続可能な学校給食の提供を実現するためには、一定規模を下回る単独調理校の実施方式の見直しを検討する必要があります。

4 各実施方式の検討

(1) 各実施方式の比較

給食施設の効率的な運営体制及び将来のあり方の検討にあたり、本市が実施している各実施方式についての特徴や役割を下表に整理しました。

【表：各実施方式の主な特徴】

	単独調理校方式	親子方式	学校給食センター方式
衛生管理	学校給食衛生管理基準等を踏まえ、調理等を行っている。	同左	同左
食育	学校内に栄養教諭等が配置されているため、学校の栄養教諭等が、給食の時間等に食に関するきめ細やかな指導を行っている。	親校の栄養教諭等が、給食の時間等に自校及び子校の児童生徒に対して食に関する指導を行っている。	学校給食センターの栄養士が適宜対象校へ訪問し、食に関する指導を行っている。
食物アレルギー対応	保護者との面談等を通し、除去食を基準にアレルギー対応食を提供している。	同左	保護者との面談等を通し、専用の調理室を設け、除去食を基準にアレルギー対応食を調理している。
提供時間・温度	同一敷地内で調理するため、調理から給食提供までの時間が学校給食センターと比較して短い。	近隣の子校に搬送しているため、調理から給食提供までの時間が学校給食センターと比較して短い。	交通渋滞等の影響を受けるおそれもあるが、保温食缶を使用しているため、一定の温度での提供ができて ¹⁰ いる。

¹⁰ 提供温度測定サンプル調査結果（令和5年2月24日～同年3月9日実施）
 （主菜平均）単独調理校：28℃ 学校給食センター：38℃
 （汁物平均）単独調理校：67℃ 学校給食センター：65℃

	単独調理校方式	親子方式	学校給食センター方式
給食単価	人員体制等に起因し、児童生徒数が少ない学校ほど割高となる傾向にある。	1つの施設で複数校分の給食調理を行うため、児童生徒数が少ない単独調理校と比し割安となる傾向にある。	1つの施設で複数校分の給食調理を行うため、単独調理校と比し割安となる傾向にある。
リスク管理 (ハード面)	同一敷地内で調理するため、搬送遅延のおそれなく、学校給食センターと比較して、災害等による影響が小さい。	近隣の子校に搬送しているため、搬送遅延のおそれが少なく、学校給食センターと比較して、災害等による影響が小さい。	複数の学校に給食を提供しているため、単独調理校と比較して、災害等による影響が大きい。
リスク管理 (ソフト面)	栄養教諭等は、学校に1人配置となっているため、学校給食センターと比較して、休暇時等のカバー（献立作成等）がしにくい。	栄養教諭等は、親校に1人配置となっているため、学校給食センターと比較して、休暇時等のカバー（献立作成等）がしにくい。	栄養士は、複数人配置となっているため、単独調理校と比較して、休暇時等のカバー（献立作成等）がしやすい。
その他	<p>東日本大震災時には、一部の単独調理校では、給食関係の職員による避難所の炊き出し協力や避難所等へ食材の提供等を行う一方、市内6か所の学校給食センターでは、市内医療機関や近隣の避難所等へ食材の提供を行った。</p> <p>また、学校給食センターは、単独調理校が災害で給食の実施が困難となった際や、学校の改修等に伴い給食室が使用できない際など、一時的に代替提供を行う役割も担っている。</p>		

（２）各実施方式に対する各立場の視点・役割

児童生徒やその保護者等、学校給食に関係する様々な立場の視点・役割等を踏まえながら検討するため、本市が実施している学校給食の各実施方式について、各立場の視点や各々の役割等を整理しました。

児童生徒及び保護者	学校・学校給食センター関係者
<ul style="list-style-type: none">●単独調理校は、「味がおいしく、温かい給食が提供される」との思いがあり、児童生徒と給食従事者の関わり等により、児童生徒の食への関心が高まりやすいと考えられる。●学校給食センター対象校は、給食従事者との直接的な関わりが少なくなってしまう傾向にある。●親子方式は、親校から近隣校である子校に給食を搬送するため、単独調理校に近い性質を持つと考えられる。	<ul style="list-style-type: none">●単独調理校は、児童生徒の顔が見え、やりがい等を感じやすい面がある一方、学校給食センターは、栄養士等の休暇時のフォロー等がしやすい面がある。●校長等の役割として、単独調理校は、欠員やトラブル発生時等、難しい業務管理を担っている。●親子方式の親校は単独調理校と同様の性質を持ち、子校は親校よりも校長等の負担が生じにくくなる。
地域住民（農家等）	行政（教育委員会）
<ul style="list-style-type: none">●単独調理校は、人数規模がさほど大きくないことから、柔軟に食材が調達しやすい面があり、地元農家の販売ルートの１つとなり、地産地消や児童生徒との関わりを推進しやすい。●学校給食センターは、食材を大量調達する必要があるため、地元農家が直接入札に参加することが難しく、単独調理校と比較すると地産地消や児童生徒との関わりが行いにくい面がある。●親子方式校は、単独調理校と同様の性質を持ち、地産地消や児童生徒との関わりを推進しやすい。	<ul style="list-style-type: none">●安全で安心な学校給食を前提に、単独調理校方式・親子方式・学校給食センター方式のそれぞれの特性を活かし、将来にわたって持続可能な給食提供を行っていく必要がある。●児童生徒及び保護者、学校関係者、地域住民等の視点・考え方を踏まえ、適切な栄養摂取や教育的視点、地域との繋がりを含む食育の推進、学校の人事労務等の管理、財政状況等を総合的に考慮して、給食施設のあり方を検討する役割を担っている。

5 基本方針

(1) 基本方針

本市では、単独調理校方式・親子方式・学校給食センター方式を組み合わせることで、早期に完全給食の実現が図られ、災害や学校の改修等に伴い給食室が使用できない場合等にも、学校給食を継続して実施する体制が構築されています。

現状と課題より、単独調理校方式は、頻度の高い食育指導の実施が可能であること、地場産物を取り入れやすいこと、搬送遅延がないこと等の特徴を持ち、様々な利点がある一方で、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇、人的リスクの高まり等の課題を抱えています。

したがって、これまで整理した各実施方式の比較や様々な立場の視点等を総合的に考慮した上で、本市の学校給食施設に関し、次のとおり基本方針を掲げることとします。

基本方針

- 単独調理校方式・親子方式・学校給食センター方式それぞれの提供方式の特性を活かしながら、安全で安心な学校給食を将来にわたり安定的に実施します。
- 学校給食施設全体における効率的な運営体制を図るため、児童生徒数が一定規模を下回る単独調理校は、親子方式への移行を進めます。
- 学校給食センターの有効活用の観点も踏まえ、一定規模を下回る単独調理校で親子方式への移行が困難である場合には、学校給食センター方式への移行を進めます。
- ただし、上記を基本としながらも、児童生徒数の増減状況や近隣の給食施設整備状況等を踏まえ、地理的条件、調理設備能力や人員体制等を考慮の上で対応を検討します。

一定規模を下回る単独調理校については、「仙台市立小・中学校の一定規模確保に向けた基本方針」（平成 27 年 7 月）に定める学校として必要な一定規模の基準（小学校 12 学級以上、中学校 9 学級以上¹¹）を参考としながら、将来的な児童生徒数の増減見込み等も踏まえて判断します。

また、移行時期については、給食施設の老朽化の状況や「仙台市学校施設の長寿命化に向けた方針」（令和 3 年 3 月）に基づき実施される学校の改築や大規模改修の計画、近隣の給食施設の整備状況等を勘案しながら、順次移行を進めます。

なお、移行を進める単独調理校以外の学校について、改築等の際には、従前の実施方式を引き継ぐことを基本としながら、本市全体で効率的な運営体制を検討します。

¹¹ いずれも特別支援学級は含まない学級数。

（２）実施期間

本方針の実施期間は令和７年度からとし、終期は定めず長期的な方針とします。

ただし、今後、社会経済情勢等を踏まえて、必要に応じ本方針の見直しを行うこととします。

6 学校給食の充実に向けて

今後、親子方式等への移行を進めるにあたり、より一層の学校給食の充実を図るため、下記の事項も併せて検討を進めます。

（１）食育の推進

学校給食は、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材として、給食の時間はもとより各教科や総合的な学習の時間、特別活動等において活用することができるものであり、大きな教育的意義を有しています。

今後、学校給食を活用した食育をより一層推進するため、給食提供を行う親校や学校給食センターとの連携を密にし、学校訪問や ICT の活用等により食育指導の機会を増やし、学校給食を「生きた教材」として効果的に活用します。

また、給食の試食会等を通じて、保護者にも給食提供を行う親校や学校給食センターを身近に感じてもらえるような取組みを実施します。

（２）地場産物の積極的な活用

学校給食での地場産物の活用は、児童生徒がより身近に、実感を持って地域の食や食文化等について理解を深めることや、食料の生産、流通に関わる人々に対する感謝の気持ちを育むことにもつながります。

地場産物を活用しやすい設備や環境の整備、献立作りの工夫や地元農家の方々との連携等により、これまで以上に地場産物の積極的な活用を図ります。

（３）児童生徒に喜ばれる学校給食の実施

学校給食は、成長期にある児童生徒へ栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することに加え、食べる楽しさを感じてもらい、食への関心を育む上でも重要な役割を担っています。

親子方式及び学校給食センター方式の学校においては、温かいものは温かい状態でおいしく食べることができるよう、搬送時間を考慮し、保温機能のある食缶を採用することとします。

また、給食提供を受ける学校の要望を取り入れたリクエスト献立を実施する等、児童生徒に喜んでもらえるような献立内容の充実を図ります。