

## 第5章 学校給食の運営管理

### 第1節 学校給食の運営

#### 学校給食の運営組織

学校給食の運営は単独校調理場方式によるものと共同調理場方式によるものがあります。学校給食が円滑に運営されるためには、それぞれの給食形態に即した運営組織を確立して、効果的に機能させる必要があります。

学校給食の運営組織は、学校規模・職員構成・施設設備・地域社会等の実態によって定められますが、すべての職員が学校給食の意義と全体機構を理解し、一人一人の能力や特性が十分発揮されるように組織されなければなりません。

また、学校給食の運営を円滑・効果的に行うためには、学校内の協力だけでなく、保護者や地域の協力を得ることも大切です。それらの人々を含めた組織を設けることなども考慮する必要があります。

児童生徒の参加についても、児童会・生徒会活動の中に給食委員会や給食部を設けるなど、学校給食の運営と児童生徒の自主的活動とを関連付けることが大切です。

#### 1 単独校調理場方式における運営組織

単独校調理場方式における学校給食は、学校運営の組織全体の中で行われるものであり、教育の一環として、実施し目的を達成するためには、各学校の実情に即した運営機構を確立する必要があります。

##### (1) 運営について

学校給食の実施については、実施者である市町教育委員会の指導助言により、当該学校の校長が計画・管理し、職員を指導監督して行います。

学校の職員は、それぞれの職務に応じて、学校給食に関する事項を分担し校内の給食が円滑に行うことができるよう共通理解を図りながら行います。

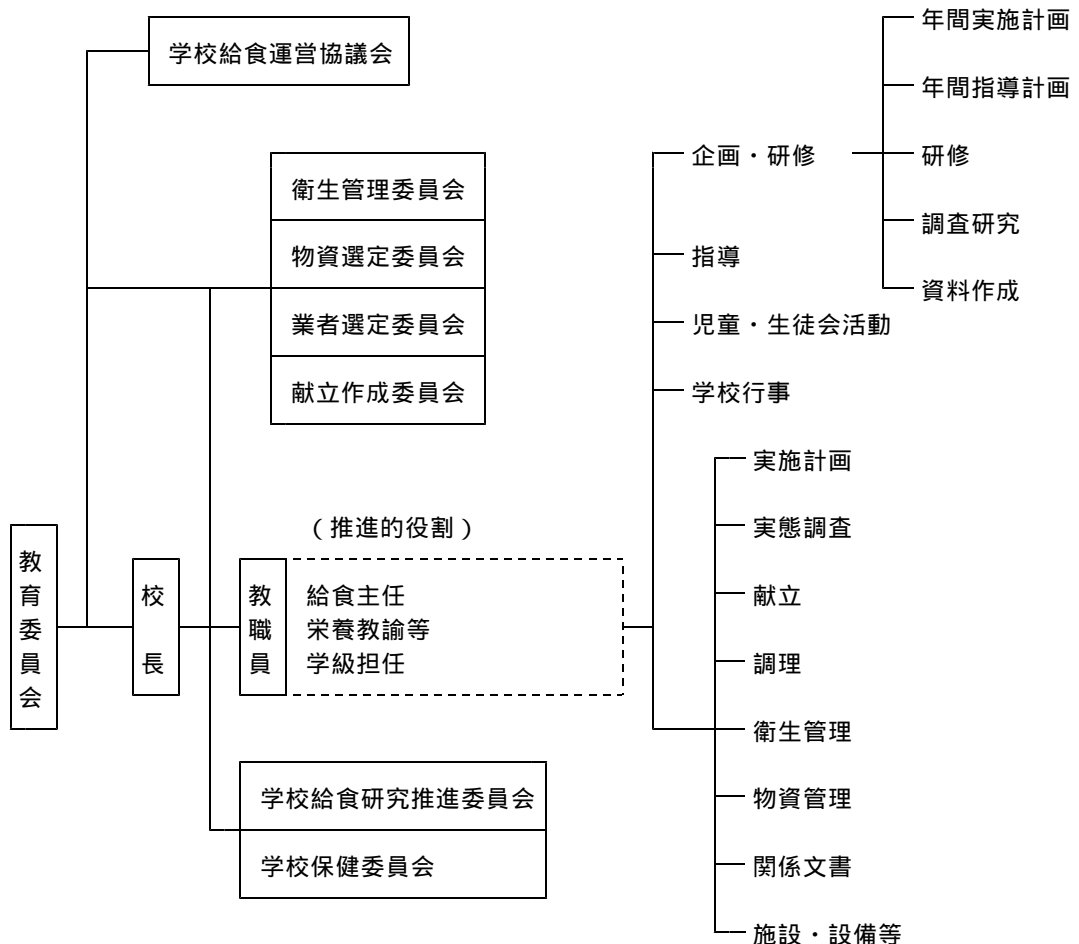
また、職員は学校給食に関する研修に努め、評価を活かしながら給食計画の改善向上を図る必要があります。

給食の運営は、児童生徒の保護者の協力により効果的に行われるものですので、その連携を図るため給食運営のための組織をつくり、その適切な運営を図ることが必要です。

(2) 組織について

学校給食の校内組織は、学校の規模・地域性などによってそれぞれ異なりますが、一般的な形態としては次の形式が考えられます。

【単独校調理場方式】(運営組織例)



なお、小規模校においては、給食主任が管理及び指導主任を兼ねるなど、一人で複数の係をもつ場合もありますが、給食会計における収入係と支払い係は分離させます。

2 共同調理場方式における運営組織

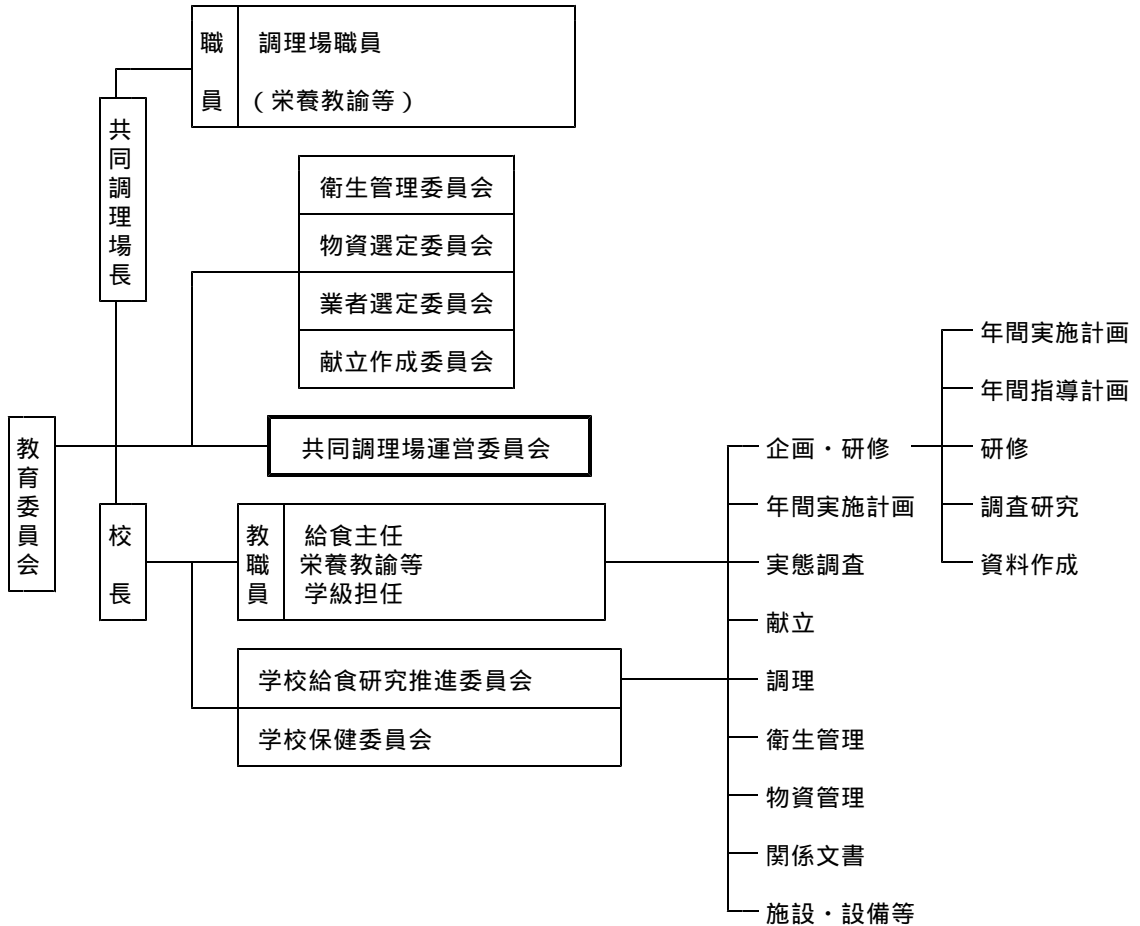
(1) 運営について

学校給食共同調理場の設置は、学校給食法第6条に規定されており、また、地方教育行政の組織及び運営に関する法律第30条にいう教育機関にあたるので、同条の規定に基づき条例により設置することになっています。そのため、共同調理場を設置する市町は条例を制定し、条例に基づく運営委員会をおくことになります。運営委員会は、共同調理場の運営に関する重要な事項の審議及びこれに必要な調査研究等を行い、共同調理場の場長に助言する機関です。

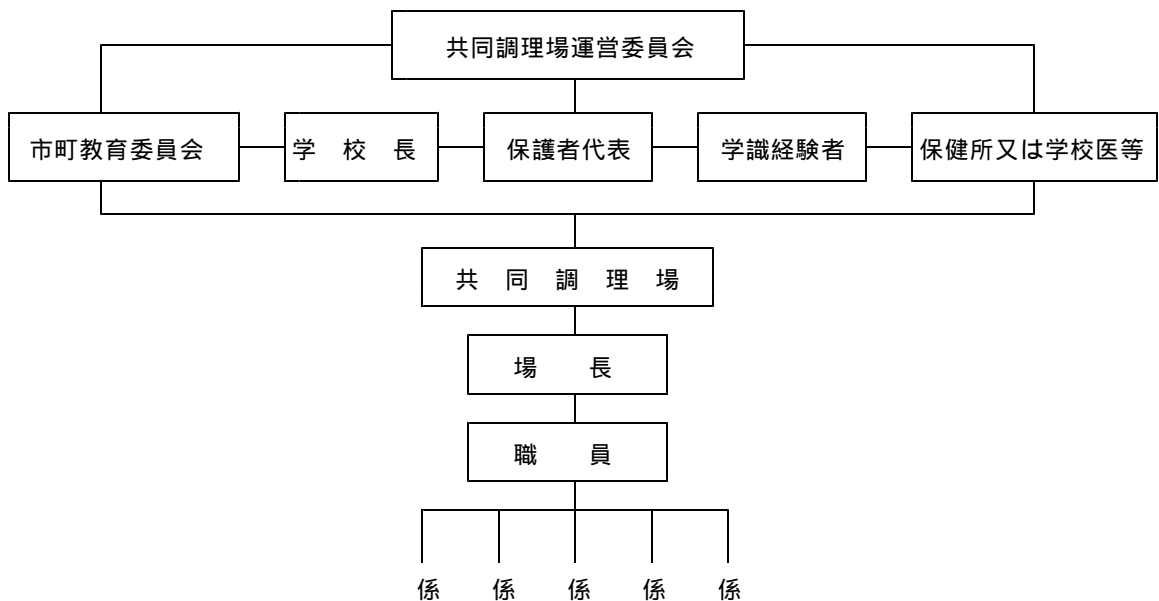
共同調理場の運営においては、特に、学校との連携・協力が大切です。  
 関係学校との連携を図るために、運営委員会とは別に、給食主任及び児童  
 生徒との対話を定期的に行う必要があります。

(2) 組織について

【共同調理場方式】(運営組織例)



共同調理場運営委員会組織 (参考例)



(学校給食共同調理場の設置等について〔昭三九・九・二文体給二六一〕)

## 学校給食共同調理場設置条例(参考例)

(目的)

第1条 市は、小学校、小学校及び中学校の学校給食のため、その調理等の業務を一括処理する施設として、学校給食共同調理場(以下「共同調理場」という。)を設置する。

(位置)

第2条 共同調理場は、市町番地に置く。

(職員)

第3条 共同調理場には、次の職員を置く。

所長	1名
事務職員	名
学校栄養士	名
調理員	名
運転手	名

(職務)

第4条 所長は、共同調理場に属する業務を掌り、所属職員を監督する。

- 2 事務職員は、事務に従事する。
- 3 学校栄養士は、献立の作成その他栄養に関する業務に従事する。
- 4 調理員は、調理等に従事する。
- 5 運転手は、運搬車の運転その他給食物の運搬に従事する。

(運営委員会)

第5条 共同調理場には、その運営を適正かつ円滑にならしめるため、共同調理場運営委員会を置く。

- 2 運営委員会は、共同調理場の運営に関する重要な事項について審議し、所長に助言する。
- 3 前項の審議を行うため、これに必要な調査、研究等を行う。

(委員)

第6条 運営委員会の委員は、次の各号に掲げる者を、教育委員会が委嘱するものとする。

- 1 教育長
- 2 所長
- 3 小学校長
- 4 小学校長
- 5 中学校長
- 6 小学校PTA会長
- 7 小学校PTA会長
- 8 中学校長PTA会長
- 9 保健所長
- 10 学識経験者

附則

この条例は、平成 年 月 日から施行する。

## 学校給食費

### 1 学校給食費の算定

諸物価の高騰、家計への影響などからすれば、給食費はできるだけ安くしたいという考えがありますが、発育盛りの児童生徒の栄養量を確保し、かつ魅力ある食事にするためには、地域の食生活水準に即応した適正な額の給食費でなければなりません。

給食費の決定に当たっては、ただ周囲の他の学校の給食額をそのまま用いたり、最初に月額給食費の枠を決め、それから1人1食当たりの単価を割り出すようでは、適正な給食費を決めることはできません。

設定に当たっては、年間の給食実施回数、物価の変動などの見通しを立てて、一定の額を設定することが望まれます。

#### (1) 学校給食費の法的根拠

給食費の内容については、学校給食法第11条に規定されていますが、それによると、学校給食の運営に必要な施設・設備の整備費、調理従事員等の人件費については学校の設置者が、それ以外の経費(食材料費、光熱水費等)については、保護者の負担とされています。学校給食法第11条では単なる経費の区分を示したものであり、学校の設置者が光熱水費の一部又は全部を負担することはなんら差し支えがなく、むしろ、給食費にかかる保護者の負担軽減という見地からすれば、その方が望ましいことは明白です。

給食費の法的性格として、給食費の取扱い方法には、公会計(市町の収入とし、納入業者に対する支払いについても市町の予算を組んでその支出として支払う方法)と、私会計(学校長または共同調理場長の責任で管理し、徴収・支払いをする方法)があります。どちらの方法をとるかは、市町の実情に応じて市町の判断に任されています。

	経費区分	負担区分	法的根拠	内 訳	備 考
学校給食に要する経費	食材料費	保護者	学校給食法第11条第2項	米飯、パン、牛乳、副食等	1 通常「給食費」といわれるもの。
	光熱水費	保護者又は設置者		調理、洗浄等の経費	1 管理的経費の性格が強いため設置者負担が望ましい
	施設設備費	設置者	学校給食法第11条第1項	学校給食施設設備費	1 運営管理に要する経費。 2 経費区分は左欄通りであるが、給食費を保護者に代わって設置者が負担することは禁止していない。
	修繕費	設置者	学校給食法第11条第1項、同法施行令第2条2号	学校給食施設設備の修繕費	
	人件費	設置者	学校給食法第11条第1項、同法施行令第2条1号	学校給食に従事する職員に要する給与等	

この経費区分は、特別支援学校の幼稚部及び高等部における学校給食に関する法律第5条、夜間課程を置く高等学校における学校給食に関する法律第5条でも同じような負担区分を示しています。

(2) 算定に当たっての要素

適正な給食費の設定に当たっては、年間あるいは年度間を見通して一定の額を定めることが、給食の計画並びに保護者の経費支出の面などから最も望ましいことですが、社会情勢の変動などにより物価が大きく左右されることもあるので、学期単位による給食費の決定、あるいは物価の変動によるスライド制を採用することもあります。

ア 適正給食費算出に係る諸要素

給食費の算出の基礎となる要素は、国が示す学校給食における児童生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準と、これに基づく標準食品構成表ですが、その他に下記の(ウ)以下の要素をも勘案して算出することが望ましいです。

(ア) 児童生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準

(イ) 児童生徒1人1回当たりの標準食品構成表

(ウ) 食品の廃棄率

(エ) 前年度に使用した食品の品目、数量及び使用頻度の実態

(オ) 前年度に使用した各食品別又は食品分類別の年間平均購入価格及び過去数カ年間における食料費上昇率の推移

(カ) 食事内容の充実、特に質及び分量の向上の配慮

(キ) 行事食などの考慮

(ク) 年間の給食実施回数との関係

(ケ) 給食物資購入の方法、地域の食生活の実態など

## イ 適正給食費算出の順序

### 1. 1人1回当たりの食品群別使用 予定数量を算出する

前年度1年間の実施献立について年間に使用した各食品群別の正味使用量を、年間給食回数で割ったものを1人1回当たりの食品群別使用予定数量とする（栄養上問題点がある場合は補正をする）

### 2. 当該年度における使用食品の 予想価格（単価）を算出する

前年度の各使用食品群別の年間平均購入価格に、過去数カ年間の食料費の平均上昇率をかけて、当該年度における各使用食品群別の予想価格（単価）表を作成する。（平均上昇率については総務省統計局発表の家計調査報告を参照）

### 3. 1人1回当たりの各使用食品別の 価格と、年間基本必要額を算出する

（1）で得た食品群別使用予定数に（2）で算出された予想価格（単価）をかけて、1人1回当たりの食品群別の価格を算出する。

各々の食品群別価格を合計して、1日分（1食分）予定価格を得る。次に年間給食日数をかけ年間基本必要額を算出する。

### 4. 食事内容の向上、行事食な どを考慮する

食事内容の向上・良質食品への切り替え、行事食・バイキング給食等を実施するために必要な金額を出す。

### 5. 年間給食費と平均月額給食費 を算出する

（3）で得た年間基本必要額に（4）の金額を加え年間給食費を算出する。その額を月割りにして平均月額給食費を決定する。

(参考例)

学校給食費試算表(1人1食当り)

食品郡別	1g単価 (A) 円	小 学 校					中 学 校					
		文科省 基準量(g)	摂取量(g)	金額円	上昇率%	予定価格	文科省 基準量(g)	摂取量(g)	金額円	上昇率%	予定価格	
			(B)	(A) × (B)				(B)	(A) × (B)			
小麦粉及びその製品	0.46	5	5	2.3		2.3	0.46	9	9	4.14		4.14
芋及び澱粉	0.30	38	38	11.40		11.40	0.30	44	44	13.20		13.20
砂糖類	0.20	3	3	0.60	2	0.61	0.20	4	4	0.80	2	0.82
豆類	0.38	6	6	2.28		2.28	0.38	6	6	2.28		2.28
豆製品類	0.41	20	20	8.20		8.20	0.41	22	22	9.02		9.02
種実類	1.52	3.5	3.5	5.32	-1	5.27	1.52	3.5	3.5	5.32	-1	5.27
緑黄色野菜類	0.39	23	23	8.97		8.97	0.39	35	35	13.65		13.65
その他の野菜	0.25	70	70	17.50		17.50	0.25	82	82	20.50		20.50
果物類	0.34	32	32	10.88		10.88	0.34	40	40	15.30		15.30
きのこ類	1.55	4	4	6.20		6.20	1.55	4	4	6.20		6.20
藻類	4.01	2	2	8.02		8.02	4.01	4	4	16.04		16.04
魚介類	1.27	16	16	20.32		20.32	1.27	21	21	21.59		21.59
小魚類	3.10	3	3	9.30		9.30	3.10	4	4	12.40		12.40
肉類	1.38	15	15	20.7		20.7	1.38	19	19	26.22		26.22
卵類	0.62	6	6	3.72		3.72	0.62	14	14	8.68		8.68
乳類	0.58	4	4	2.32		2.32	0.58	6	6	3.48		3.48
油脂類	0.21	3	3	0.63		0.63	0.21	4	4	0.84		0.84
調味料類	2.21	3	3	6.63		6.63	2.21	7.8	7.8	17.24		17.24
副 食 費 計				145.29		145.25				196.90		196.87

小学校給食費 算出例

パン代	44.97円	米代	23.37円
牛乳代	42.26円	牛乳代	42.26円
副食代	145.25円	副食代	145.25円
合計	232.48円	合計	210.88円

年間パン回数 77回 × 232.48円 = 17,900.96円  
 年間米飯回数 110回 × 210.88円 = 23,196.80円  
 年間給食費・・・ 17,900.96円 + 23,196.80円 = 41,097.76円  
 月額・・・41,097.76円 ÷ 11ヶ月 = 3,736.16円

**1食単価・・・41,097.76円 ÷ 187回 = 219.77円**



|

## 2 学校給食費の取扱い方

### (1) 給食費徴収方法の決定

給食費の徴収や、購入した物資の支払いが円滑に行われるためには、徴収金額・徴収回数・徴収方法が十分検討され、決定することが必要です。

学校給食費は、各学校が児童生徒の保護者から徴収し、校長（共同調理場長）が管理し、必要に応じて業者等に支払うこととなります。この場合、学校及び共同調理場においては、金融機関に口座を設けて、収入・支出が行われるのが一般的です。（私会計の場合）

なお、文部省体育局長名で出された行政実例によると、学校給食費は学校長限りの責任で管理してもよいとしながらも、一方では、市町村の歳入歳出として、徴収・支払いを行ってもよいというきわめて弾力的な考え方が示されていて、各市町の実情に応じてそれぞれの判断に委ねられています。

#### 給食費の徴収方法

児童生徒から直接徴収	P T A の係から徴収	保護者が振込む	保護者口座から自動振替
保護者	保護者	保護者 (振込用紙)	保護者の銀行口座
児童生徒	P T A の係	金融機関	(指定日)
学級担任	収入係	給食費の口座	給食費の口座
収入係			

## 施設・設備

### 1 調理場施設

調理場施設内の環境が悪ければ、そこで働く調理従事員の健康管理、作業効率、衛生管理の充実も図れません。また、調理施設内で取り扱う食品類に対しても、細菌の繁殖も増進するものと考えられます。

施設内の調理従事員や食品に関与する主な条件として、気温・湿度・気流・炭酸ガス・塵埃・空中落下菌・照度（明るさ）などがあります。細菌の繁殖ということを考えると、気温 25 以上、湿度 80 % 以上の環境では、増殖の好条件の場所となります。排水や換気についても、特に心掛けなければなりません。

作業効率から考えても、多くの調理従事員が仕事を分担して調理作業をするので、作業動線に従って適当な作業空間が保たれることは、職員の健康管理、作業の効率化、食中毒防止対策面から大切なことです。

関係者が調理施設整備の意義を十分理解し、取り組むことが重要です。また、国の補助制度等についても研究し、積極的に活用していくことが望まれます。学校給食法第9条において、学校給食衛生管理基準を遵守するための、学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者の責務が定められています。

## 2 ドライシステム

ドライシステムとは、調理場内の床を乾燥した状態に保つことによって、跳ね水による二次汚染を防ぎ、また、調理場内の湿度を低く保ち、細菌・カビ・衛生害虫の生存や繁殖がしにくい環境を作り、食中毒の発生要因を少なくする方式を指します。

細菌・カビ・衛生害虫の成育条件は温度・湿度と関係するので、ドライシステムにより、施設の構造面から温度・湿度を管理して、衛生管理を確保しようとしています。ドライシステムでは、調理機器からの排水は、全て機器等に接続される排水管を通して、床下に設けた排水管に流す方式になっています。また、施設についても、シンクや釜蓋等から水が床に落ちないようにするため、ドライシステム対応の機械等を整備する必要があります。水気がある食品を調理場内で運搬するため、専用の台車が必要です。

衛生管理基準の遵守のために必要に応じて早急に計画を策定し、施設の新築、改築、改修に当たってのドライシステム方式の導入が求められます。また、ウェットシステムの調理場については、ドライ運用を図ることが定められています。ドライ運用のポイントとしては、調理機器等を改善すること、作業方法の工夫をすることが挙げられます。

## ドライシステムとウェットシステムの比較

「学校給食衛生管理基準の解説 - 学校給食における食中毒防止の手引 - 」より

区 分	ドライシステム	ウェットシステム
微生物の繁殖	・細菌、かび等が繁殖しにくい環境が保たれる。	・高温多湿のため、細菌、かび等の繁殖に好適な環境となる。
作業環境	・床は塗り床か張り床 ・水平に近い勾配 ・床が水に濡れていないため滑りにくく安全	・床はコンクリートやタイル等 ・床は排水勾配 ・床が水に濡れているため滑りやすく危険 ・冬季は底冷えにより、腰痛、リウマチ、関節炎になりやすい。
作業性	・布製のエプロンに短靴といった軽装で作業ができるため、体への負担がかからない。 ・専用の水切り台やコンベアの利用が多くなるので作業が楽	・ゴムエプロンにゴム長靴といった重装備のため、疲れやすい。 ・水や食品くずが周囲に飛散しても気にしないで作業するため、作業が粗雑になりやすい。
施設・設備	・直接給水ホースで機器に水をかけないので、漏電トラブルが少ない。	・床からの跳ね水がかかる。 ・調理室全体が常に高温多湿になるため機器が腐食し、漏電しやすい。
水使用量	・ウェットシステムに対して水の使用量が少ない。	・水の使用量が多い。
床の洗浄	・毎日の洗浄はモップ等水拭きをし、週1回程度洗浄剤を使用して洗浄する。	・毎日、洗浄剤と水を使用してブラシ等でこすり洗いが必要

### 【ポイント】

ドライシステムは、「調理場の床が乾いている」状態で作業することです。

「床が乾いている」とは、

床に水がこぼれないこと。

車輪・靴底等、床に接地する物が濡れていないこと。

結露や多湿状態等により床が湿っていないこと。

(2) 学校給食施設基準 公立学校施設費国庫負担金等に関する関係法令等の運用細目 (平成21年4月1日改正)

単独校調理場

児童等の数	基準面積
200人以下	96㎡
201人～400人	120㎡
401人～600人	150㎡
601人～900人	180㎡
901人～1,200人	204㎡
1,201人～1,500人	216㎡
1,501人以上	228㎡に1,501人を越える 300人ごとに12㎡を加えた面積

共同調理場

児童生徒の数	基準面積
500人以下	253㎡
501人～1,000人	322㎡
1,001人～2,000人	483㎡
2,001人～3,000人	609㎡
3,001人～4,000人	736㎡
4,001人～5,000人	862㎡
5,001人～6,000人	989㎡
6,001人～7,000人	1,115㎡
7,001人以上	1,242㎡に7,001人を越える 1,000人ごとに126㎡を加えた面積

3 設備・器具

学校給食の衛生管理が行き届いた多様な食事内容に十分対応できるように、調理ラインの複数化や食品の保温・保冷のための設備・器具類の整備充実を図ることが必要です。

調理用機器は可動式にするなど、調理過程にあった作業動線となるよう配慮して設置します。

機械・器具の選定に当たっては、その食数に対応した能力や調理品の出来をよくするものを選ぶのはもちろんですが、使用後に分解して清掃できる機器を選ぶことが、衛生的にも大変重要な条件です。

シンクについては、「下処理室」においては、加熱調理用食品、非加熱調理用食品及び器具の洗浄に用いるシンクを別々に設置し三槽式構造とすること、また「調理室」においては、食品及び器具等の洗浄用シンクを設置し、共用しないことに注意します。洗浄・消毒が効果的にできるように、シンクの数、大きさ、排水口の大きさなど、合理的・理想的に選定します。

冷蔵及び冷凍設備については、「原材料用」及び「調理用等」に整備し、共用を避けます。

学校給食従事者の専用手洗い設備については、「温水に対応した方式」とし、「前室」、「便所の個室」に設置するとともに、作業区分ごとに使用しやすい位置に設置します。