

中学校給食全員喫食制への移行に向けた取り組み

1. 調理体制の確保に向けた考え方

- ・「中学校給食の全員喫食制への移行に向けた基本方針」（令和3年9月）に基づき、実現可能性や費用対効果、効率性等の観点を踏まえ、給食センター方式と民間デリバリー（民間調理施設）方式を組み合わせることを基本とし、親子調理方式の実施を補完的に検討することで、全員喫食制に必要な調理体制（約37,000食）を確保する。

2. 給食センターの整備について

(1) (仮称) 神戸市第一学校給食センター

- ・所在地：垂水区狩口台3丁目1-3（旧青陽西養護学校跡地）
- ・調理能力：1日あたり最大9,000食程度
- ・配送エリア：主に須磨・垂水区
- ・選定事業者：(株)神戸垂水学校給食サービス（代表企業：(株)東洋食品）
- ・スケジュール：令和4年12月～令和6年10月 設計・建設
令和7年1月 供用開始

(2) (仮称) 神戸市第二学校給食センター

①整備計画の改定

- ・建設予定地を変更し、令和4年12月に「神戸市学校給食センター整備計画」を改定した。
- ・垂水区内の6小学校に給食提供を行っている「神戸市立垂水学校給食共同調理場」の老朽化に伴い、新たに整備する給食センターに機能を集約する。

②施設概要

- ・所在地：西区見津が丘7丁目（神戸テクノ・ロジスティックパーク内）
- ・調理能力：1日あたり最大15,000食程度
（うち中学校給食分11,000食、小学校給食分4,000食）
- ・配送エリア：(1)中学校給食 灘・中央・兵庫・北・長田区のうち11,000食分
(2)小学校給食 垂水区

③整備・運営事業者の公募手続き

- ・令和5年3月から、PFI手法による事業者の公募・選定手続きを行う。
- ・令和5年9月頃 落札者決定予定

④供用開始時における献立の考え方

- ・小学校給食と中学校給食を同じ施設で調理するにあたり、小学校・中学校を統一献立（副食は3品）とし、毎日2献立（7,500食×2献立）を調理することとする。

※全員喫食制移行後は、給食調理施設（共同調理場、学校調理室等）の状況等を踏まえ、可能なところから順次、献立を合わせていく。（副食を3品とする。）

3. 民間調理施設方式における事業者公募について

- ・民間事業者の調理施設で調理した給食を各校に配送する委託事業者の公募・選定を、公募型プロポーザル方式により行う。

①民間調理施設を活用した給食の食数は合計17,000食を上限とする。

②スケジュール：令和5年3月下旬 プロポーザル実施公表

5月頃 選定委員会

6月頃 結果の公表

4. 親子調理方式の対象候補校

- ・小学校給食室の余力や、施設・設備の状況に係る現地調査の結果等を踏まえ、他の方式と比較して費用対効果や配送面も含めた効率性等の観点から検討を行い、総合的に判断した結果、4校を対象候補校とし、設備改修等を行う。

◆対象候補校

区	提供元小学校	提供先中学校	提供開始時期
中央	上筒井小	筒井台中	令和6年10月 (予定)
須磨	南落合小	友が丘中	
	花谷小	東落合中	
	若草小	須磨北中	

※対象校について、民間調理施設方式の事業者公募の結果を踏まえ、最終的に決定する。

※提供元となる小学校については、令和6年度から民間委託を行う。

5. 八多中学校での全員喫食開始

- ・令和5年4月の義務教育学校「八多学園」の開校に合わせて、小学校と同様の食缶方式による全員喫食の給食を開始する。
- ・副食の献立は小学校の献立を基本に、量や献立内容（必要に応じて1品を追加）を工夫して提供する。



<給食提供イメージ>

6. 食缶を活用した温かい給食の提供

- ・全員喫食制への移行までの間、保温食缶を活用した温かい主菜の提供をできるだけ増やし、これまでのレトルトメニュー等の献立とあわせて、週1回は何らかの形で温かい給食を食べることができるよう取り組んでいく。

[喫食率の推移]

元年度 32.6% ⇒ 2年度 39.3% ⇒ 3年度 43.6% ⇒ 4年度 48.0%(2月まで)