

神栖市立第一学校給食共同調理場の整備方針見直しについて

令和8年5月28日
神栖市教育委員会

1 整備方針の変更

(1) 変更の背景と経緯

神栖市立第一学校給食共同調理場は、平成3年の供用開始から30年以上が経過し、施設の老朽化が著しい状況にあります。また、平成21年に改正された「学校給食衛生管理基準」に完全に準拠するには、現在の施設規模では手狭な状況が続いていました。これらの課題を解決するため、令和6年2月に新調理場の建設を前提とした基本計画を策定いたしました。

しかし、昨今の社会経済情勢の変化を受け、新設計画ありきではなく、現在の施設を可能な限り有効活用できないか検討してまいりました。

「安全・安心な給食提供を止めることなく継続する」ことを大前提に、既存施設を継続して使用できる可能性を改めて調査した結果、大規模改修により15年間の長寿命化が十分に可能であるとの見通しを得ました。さらに、これにより財政負担の大幅な抑制が見込まれたことから、既存施設の改修による対応へと方針を見直すことといたしました。

(2) 新たな整備方針

子どもたちへの「安全・安心な給食の継続」と「給食提供の完全ノンストップ（停止しない）」を大前提とし、新築計画を、『既存施設を改修して15年間継続使用（長寿命化）する方針』へと転換します。

2 変更に伴う財政負担の大幅な軽減

既存施設の改修へ切り替えることで多額の公費負担を抑制し、市の財政再建に大きく貢献いたします。

(1) 15年間の財政負担を約28.5億円抑制

(2) 直近2か年の支出（令和9・10年度）を約6.6億円軽減

3 学校給食の安全性・安定性の確保

施設の抱える課題などについては、以下のとおり万全の対策を講じ、安全・安心な給食提供を継続いたします。

(1) 工事期間中の給食提供継続

夏休み等の長期休業期間を活用して段階的に工事を行い、給食提供は一切停止いたしません。

(2) 必要な施設の改修

屋上防水、外壁、配管・空調・ボイラーの更新、厨房設備の刷新、手洗い設備の改修、トイレの移設など、衛生管理や機能維持に必要な改修を徹底します。

(3) 運用面での安全確保

施設改修だけでは対応が難しい「荷受・検収スペースの区分」や「アレルギー対応」については、各種マニュアルの厳格な運用と現場の工夫により、安全・安心な給食提供体制を確保いたします。

(4) 調理規模の最適化

他調理場との配送校の調整を行い、調理規模を2,200食へ縮小します。これにより、施設への負荷を軽減し、ゆとりのある安全な調理スペースを確保いたします。

4 中長期的な将来への位置づけ

本市では、少子化に伴い2042年までに1,100人以上の児童生徒数が減少すると推計されています。

今回の「15年間の継続使用」は、単なる目先の費用削減ではございません。この間に、今後の児童生徒数の推移や学校再編の動向を慎重に見極め、将来の神栖市にとって最適な給食提供体制として、例えば市内全3調理場の集約・再編といった多様な可能性を探りながら、中長期的に検討・構築してまいります。