

1. 加西市立学校給食センターの概要

1

(1) 学校給食センターの沿革

- ・平成26年、北部学校給食センター稼動
市立の小中・特別支援学校の完全給食が実現
- ・令和3年、南部学校給食センター稼動
単独調理場を集約し、2センター方式で提供開始
- ・令和4年、学校給食費の無償化開始



北部学校給食センター



南部学校給食センター

2

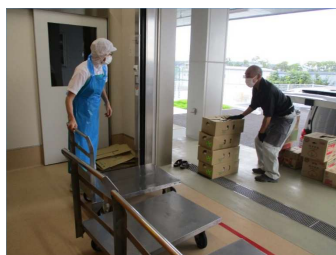
(2) 各センターの規模

	北部給食センター	南部給食センター
所在地	加西市北条町北条600	加西市上宮木町524 - 14
受配校	7校（小5、中1、特支1）	9校（小6、中3）
食数	1,500食	1,800食
職員数	22人	24人

3

(3) 給食調理作業の流れ

荷受、検収



下処理



4

調理



5

(4) 食物アレルギー対応

アレルギー食調理室にて専用の調理器具や容器で卵除去食を提供



アレルギー食調理室



卵除去食保温容器



卵除去食専用食缶

6

（５）地産地消・地元食材の活用

地元ＪＡ・生産者と連携して

野菜や特産品を中心に地産地消・地元食材の活用を推進

ＪＡ兵庫みらい	……………	加西産ヒノヒカリ
愛菜館	……………	じゃがいも、玉ねぎ、トマト、アスパラなど約20種の野菜
播磨農業高校	……………	キャベツ、白菜、白ネギなど約8種の野菜及び有機米、豚肉
神戸大学食資源教育研究センター	……………	さつまいも、キャベツ、柿、梨
加西ブランド協議会	……………	ダークホース（かぼちゃ）
各栽培農家	……………	里芋、ハリマ王にんにく、なす、黒枝豆、とうもろこし
合同会社モリモト	……………	山田錦せんべい
伊東電機株式会社	……………	リーフレタス

7

2. 給食センターの民間委託

8

（１）令和6年4月現在の職員数 （ ）は正規職員の内数

食数	北部給食センター	南部給食センター
職員総数	22（3）	24（2）
所長	1（0）	1（0）
栄養教諭〔県職〕	2（2）	2（2）
事務・管理栄養士	1（0）	1（0）
調理員	18（1）	20（0）

9

（２）給食調理業務の比較

	直営	委託
運営方法	・調理業務に携わる調理員を市職員として採用し、運営する方法。 ・調理員人件費のほか、調理に係る消耗品費、光熱水費等を市が負担する。	・調理業務を事業者に業務委託し、運営する方法。 ・市は事業者に対し業務委託料を支払い、調理員人件費のほか調理に係る消耗品費等を委託事業者が負担する。 ・光熱水費等は市が負担する。
メリット	・教育委員会、学校との連携のしやすさ	・民間活力の活用 ・人員管理に係る事務の軽減
デメリット	・人員管理にかかる事務負担 ・経験に基づいた技術の継続性が困難	・教育委員会、学校との連携の難しさ

10

(3) 県下の委託状況（令和6年）

市町名	事業者	備考
尼崎市	一富士フードサービス外6社	中学校のみ
伊丹市	東洋食品	
洲本市	東洋食品、シダックス大新東ヒューマンサービス	
西脇市	東洋食品	
豊岡市	ハーベストネクスコ	
芦屋市	南テストィパル	中学校のみ
川西市	日本国民食	
三木市	東洋食品、メフォス外3社	
高砂市	一富士フードサービス、東洋食品、葉隠勇進、ハーベストネクスコ	
加古川市	東洋食品（SPC）、コーベフーズ外数社	
明石市	東洋食品、シダックス大新東ヒューマンサービス、一富士フードサービス外3社	
多可町	東洋食品	
神戸市	多数	
姫路市	多数	

11

(4) 学校給食の役割分担

献立

原案を栄養教諭が作成します。

献立原案をもとに献立検討会(栄養教諭、学校給食センター職員)で献立を決定します。

食材選定

栄養教諭、学校給食センター職員が物資を選定します。

発注

学校給食センター職員が一括して食材料を発注します。

検収（⇐ 委託会社が担当）

調理員が食材料の品質をチェックします。

調理（⇐ 委託会社が担当）

調理員が調理作業を行います。

12

調理中の検査

栄養教諭がチェックします。

検食

栄養教諭が出来上がった給食を最終チェックし、学校給食センター職員（所長）が検食をします。

運搬（⇐ 委託会社が担当）

配達員が学校ごとに運搬します。別途、民間委託を行っています。

給食指導

教育の一環として教諭や栄養教諭が食に関する指導を行います。

洗浄・清掃作業（⇐ 委託会社が担当）

調理員が食器、食缶等の洗浄消毒・保管並びに調理室及び配膳室の清掃消毒を行います。

13

（５）学校給食調理委託に関するQ&A

給食の内容は変わりません

- ・献立は市内統一です。
- ・教育委員会が運営する献立検討会で決定します。
- ・食材は栄養教諭が選定し、一括購入します。
- ・民間委託を行うのは調理業務とそれに付随する洗浄・清掃等の業務です。
- ・調理作業は栄養教諭が作成した調理業務発注書に基づいて委託会社が行います。
- ・出来上がった給食は給食センター所長と栄養教諭が検査や検食をします。

14

給食費は変わりません

- ・加西市では令和4年度から学校給食費の無償化を実施しています。
- ・学校給食にかかる食材費、光熱水費、施設の維持管理費、人件費、委託費など学校給食の運営に係る経費は今までと同様に市が負担します。

安全、衛生管理は教育委員会が責任を持って行います

- ・民間委託後も今までと同様に、給食室の管理は教育委員会が責任を持って行います。委託会社の調理員も、市の調理員と同様の細菌検査等を定期的
に実施し、衛生管理の徹底を図ります。
- ・保健所による検査等もこれまでと同様に実施されます。

15

(6) 今後のスケジュール (案)

令和7年度	令和8年度	令和9年度
検討委員会の開催	事業者公募・移行準備	民間委託開始

16

施設位置図



西 脇 市



市

川

町

多 可 郡
八 千 代 町

西在田小学

泉中学校

宇仁小学校

泉小学校

日吉小学校

北条中学校

北条小学校

富田小学校

北部給食センター

富合小学校

北条東小学校

賀茂小学校

南部給食センター

加西中学校

善防中学校

九会小学校

加西特別支援学校

下里小学校

小学校 11 校
中学校 4 校
特別支援学校 1 校