

根室市学校給食について

根室市学校給食調理施設の整備・運営事業に関する サウンディング型市場調査

資料 1

令和 7 年 8 月

根室市学校給食の現状

01.提供食数

- 市内 10 校 1,246 名の児童生徒に加え教職員約 270 名の約 1,500 食を提供。

学校区分	学校数	児童生徒数	教職員数
小学校	4 校	695 名	約 270 名
中学校	2 校	344 名	
義務教育学校	4 校	207 名	
合計	10 校	1,246 名	約 1,500 食

02.提供方法

- 給食は以下の市内 3 か所の学校に併設された共同調理場により調理。

	北斗学校給食 共同調理場	成央学校給食 共同調理場	光洋学校給食 共同調理場
建築年月	昭和 41 年 11 月	昭和 43 年 12 月	昭和 47 年 11 月
主構造	鉄筋コンクリート	鉄筋コンクリート	鉄骨造
耐震性能	旧耐震	旧耐震	旧耐震
延床面積	167.00㎡	171.00㎡	309.00㎡
供給 学校等	北斗小学校 (313 食) 歯舞学園 (155 食) 厚床小中学校 (52 食) 520 食	成央小学校 (332 食) 花咲港小学校 (19 食) おちいし義務教育学校 (51 食) 海星学校 (45 食) 447 食	光洋中 (239 食) 柏陵中 (159 食) 花咲小 (148 食) 546 食
調理方法	直 営		

- 主食（米飯・パン）は市内 2 か所の指定工場が用意。
- 運搬委託業者が指定工場・共同調理場から給食を回収し各校へ配送。
- 牛乳は道指定業者が学校へ直接配送。
- 運搬委託業者が使用後の食缶食器を回収。共同調理場へ配送・洗浄消毒。

今後 20 年間の児童生徒数等の推移の見込み

表 1 / 高校生推計									
卒業入学年次 (年度)	中 3 卒 (a)	高校入学 (b)	根室進学率 (b)/(a)	全校生徒 (d)	教職員 (e)	減少率 (e)	合計 (d)+(e)		
R3卒/R4入	203	168	82.8%	485	55		540		
R4卒/R5入	191	151	79.1%	469	55		524		
R5卒/R6入	180	140	77.8%	459	55	100.0%	514		
R6卒/R7入	155	116	74.8%	407	55	100.0%	462		
R7卒/R8入	138	110	80.0%	367	54	97.7%	421		
R8卒/R9入	152	122	80.0%	348	53	95.5%	401		
R9卒/R10入	136	109	80.0%	341	52	93.2%	393		
R10卒/R11入	161	129	80.0%	360	51	90.9%	411		
R11卒/R12入	141	113	80.0%	351	49	88.7%	400		
R12卒/R13入	155	124	80.0%	366	48	86.4%	414		
R13卒/R14入	137	110	80.0%	347	47	84.2%	394		
R14卒/R15入	111	89	80.0%	323	46	81.9%	369		
R15卒/R16入	115	92	80.0%	291	44	79.6%	335		
R16卒/R17入	119	95	80.0%	276	43	77.4%	319		
R17卒/R18入	106	85	80.0%	272	42	75.1%	314		
R18卒/R19入	99	79	80.0%	260	41	72.8%	301		
R19卒/R20入	93	74	80.0%	239	39	70.6%	278		
R20卒/R21入	87	70	80.0%	224	38	68.3%	262		
R21卒/R22入	82	66	80.0%	210	37	66.1%	247		
R22卒/R23入	77	62	80.0%	197	36	63.8%	233		
R23卒/R24入	72	58	80.0%	185	34	61.5%	219		
R24卒/R25入	68	54	80.0%	174	33	59.3%	207		
R25卒/R26入	64	51	80.0%	164	32	57.0%	196		

※R7-R17の中小義務教育学校の推計については、令和7年度作成の推計によるもの。
※R18-R26の中小義務教育学校の推計については、直近（R13～R17）の平均減少率（小：7.88% 中：6.13%）により減少した場合で試算。
※高校入学者推計については、過去実績より約80%が入学すると見込み、3か年分を加算して試算。
※高校の教職員数については、小中教職員数の減少率（令和7年度比較で令和26年度57.08%減少≒57%を基本（平均2.15%減）で推計したもの。

根室市学校給食の主な課題

01.施設の老朽化

- 現在の共同調理場はいずれも建設から50年以上が経過。
- 修繕等の維持コストが発生。
- 衛生管理・異物混入のリスク増。
- 児童生徒数が減る中、施設の集約化が求められる。

02.給食内容・食育の影響

- 専用の作業スペースを確保できず、食物アレルギー対応食の提供ができていない。
- 使用できる食材、調理方法が限られ、地場産品の活用を有効活用できていない。

03.災害時の対応力不足

- 非常用の電源・食材・水等の供給体制が整っていない。
- 施設・設備が脆弱なため、大規模災害時に「炊き出し拠点」としての役割を期待できない。

新たな学校給食調理施設の整備・運営を検討する中で目指すもの

01.安心・安全・安定した学校給食の提供

- 衛生管理の徹底を図るとともに、食物アレルギー対応食の提供を可能にし、全ての児童生徒に安心・安全な給食を提供する。
- 調理作業等の効率化・労働環境の向上を図り、安定的な人材の確保に努める。

02.おいしい魅力ある学校給食の提供

- 地場産食材をできる限り使用し、水産都市・根室市らしい魅力あふれるおいしい給食の実現を図る。
- 学校給食の教育的意義を果たすため、食を通じた教育活動の充実に努める。

03.市中経済・地域への配慮

- これまで根室市の学校給食を支えてきた地元事業者の受注機会の維持に努める。
- 調理等を担う人材について、地域での雇用・育成に努める。

04.地域にもたす価値

- 児童生徒数が減少する中、将来にわたり持続可能な学校給食の提供を目指すうえで、学校給食事業の実施を前提に施設を活用した附帯事業の展開を目指す。

05.防災機能

- 災害発生リスクの高い地域性を鑑み、有事の際には、被災者向け給食拠点としての機能を果たせる仕組みを目指す。

根室市立学校位置図

