令和5年度　三条市学校給食の概要

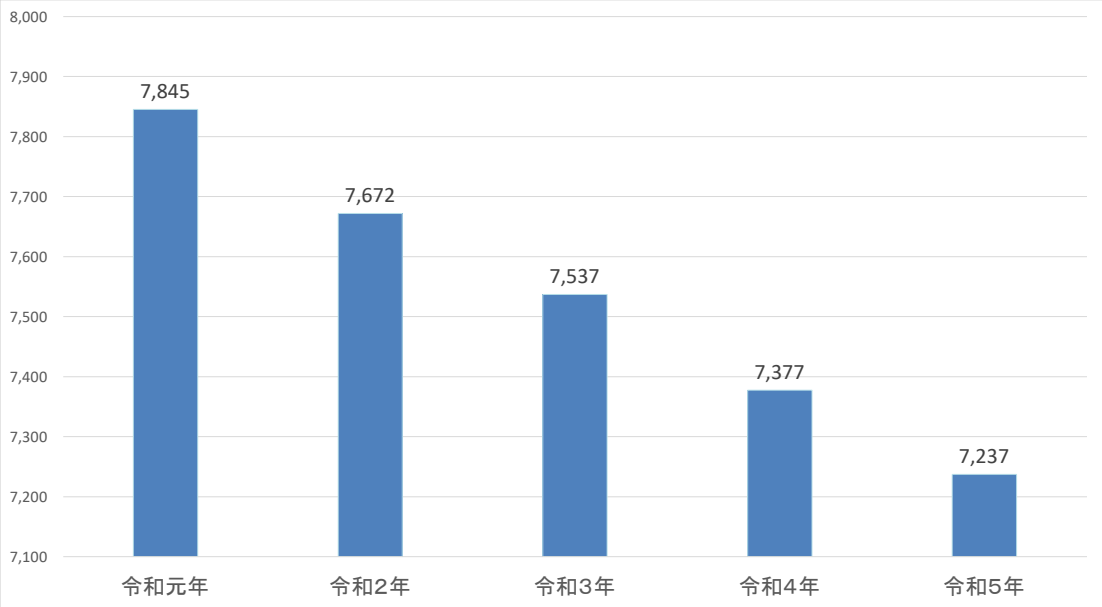
Ⅰ　学校給食実施状況

1　配食校数、配食人数及び調理場職員の内訳

		共同調理場				単独調理場			合計
		嵐南	裏館	栄	下田	一ノ木戸小	嵐南小	大崎学園	
配食校数	小学校	5	4	3	5	1	1		19
	中学校	2	2	1	1	1	1		8
	義務教育学校							1	1
	合計	7	6	4	6	2	2	1	28
配食人数	小学校	912	798	491	401	639	851	559	4, 651
	中学校	526	345	308	220	331	473	278	2, 481
	調理場	17	17	10	10	16	21	14	
		㈱オーシャンシステム社員							105
	合計	1, 455	1, 160	809	631	986	1, 345	851	7, 237

※大崎学園については、前期課程（小学校）・後期課程（中学校）の配食人数

2　配食人数の推移（人）



3　給食費

項目	小学校（大崎学園前期課程）	中学校（大崎学園後期課程）
給食費	5, 540円／月	6, 390円／月
	※10か月徴収（８月・３月を除く。）	
一食単価	284円	329円

4　給食費の推移

		平成18年度～平成26年度	平成27年度～令和３年度	令和４年度～
給食月額	小学校	4, 700円	5, 170円	5, 540円
	中学校	5, 500円	5, 970円	6, 390円
給食費一食単価	小学校	250円	276円	284円
	中学校	300円	322円	329円

Ⅱ　調理場の概要

1　嵐南学校給食共同調理場

令和５年５月１日現在

所　在　地	〒955－0823　三条市東本成寺８番 50 号
建物面積	1,435 ㎡（１階 1,176 ㎡　２階 259 ㎡）
給食開始	平成５年９月
対　象　校	７校（小学校５校、中学校２校）
配送方法	業者委託・コンテナー方式
調理業務等の民間委託の状況	受託業者：㈱オーシャンシステム 契約期間：令和５年４月１日～令和 10 年３月 31 日
職員体制	場長１人（兼任）
	調理業務受託業者　㈱オーシャンシステム社員 17 人
	栄養教諭（県費負担）２人

対象校

学校名	児童生徒数	職員数	合計
井栗小学校	204	18	222
旭小学校	50	11	61
西鱈田小学校	189	19	208
月岡小学校	280	24	304
保内小学校	102	15	117
小学校計	825	87	912
第四中学校	214	22	236
本成寺中学校	264	26	290
中学校計	478	48	526
調理場（委託業者社員）		17	17
合　計	1303	152	1455

※栄養教諭（２人）は配属校（西鱈田小学校）の職員数に含めて計上

主な設備（ドライ運用）

品　　名	数量	品　　名	数量
下処理室		**洗浄室**	
球根皮剥機	1	食缶下洗い装置	1
包丁まな板殺菌庫	2	食缶洗浄機	1
冷凍室	1	トレイ洗浄機	1
冷蔵室	1	トレイ自動受取装置	1
冷蔵庫	1	食器自動供給装置	1
エアカーテン	2	浸透槽付食器洗浄機	1
調理室		食器自動受取装置	1
フードスライサー	2	スプーン洗浄機	2
さいの目切り機	1	コンテナー消毒保管室	1式
合成調理機	1	食器消毒保管庫	3
高速度ミキサー	1	トレイ消毒保管庫	3
フードカッター	1		
ライスボイラー	3		
レボル釜	3		
ガス回転釜	4		
真空冷却機	1		
プレート殺菌庫	2		
スチームコンベクションオーブン	2		
食缶消毒保管庫	3		

２　裏館学校給食共同調理場

令和５年５月１日現在

所　在　地	〒955－0081　三条市東裏館三丁目２番 67 号
建物面積	952 ㎡
給食開始	平成 25 年９月
対象校	６校（小学校４校、中学校２校）
配送方法	業者委託・コンテナー方式
調理業務等の民間委託の状況	受託業者：㈱オーシャンシステム 契約期間：令和３年４月１日～令和８年３月 31 日
職員体制	場長１人（兼任）
	調理業務受託業者　㈱オーシャンシステム社員 17 人
	栄養教諭（県費負担）２人

対象校

学校名	児童生徒数	職員数	合計
裏館小学校	458	39	497
上林小学校	106	14	120
大島小学校	52	11	63
須頃小学校	104	14	118
小学校計	720	78	798
第三中学校	233	26	259
大島中学校	74	12	86
中学校計	307	38	345
調理場（委託業者社員）		17	17
合計	1027	133	1160

※栄養教諭（２人）は配属校（裏館小学校）の職員数に含めて計上

主な設備（ドライシステム）

品　　名	数　量	品　　名	数　量
検収室		**アレルギー対応室**	
ドライ対応型球根皮剥機	1	ガス調理器	1
器具消毒保管庫	2	冷蔵庫	1
検食保存用冷凍庫	1	オーブンレンジ	1
野菜下処理室、魚肉下処理室、調味料計量室		**和え物室**	
冷凍庫	1	真空低温冷却機	1
冷蔵庫	5	冷蔵庫	1
器具消毒保管庫	2	冷凍庫	1
庖丁・まな板消毒保管機	2	保管庫	2
調理室		コンビオーブン	1
コンビオーブン	1	**配膳室・コンテナプール**	
高速度ミキサー	1	牛乳冷蔵庫	1
フードスライサー	1	デザート用冷蔵庫	1
ステンレス製回転釜	5	食器、アレルギー保管庫	3
庖丁・まな板消毒保管機	1	昇降式コンテナ保管庫	8
器具消毒保管庫	5	**洗浄室**	
フライヤー	2	自動食器洗浄機	1
前室		自動食缶洗浄機	1
衣類殺菌庫	4	自動食器浸漬機	1
シューズ殺菌庫	2	各種受取装置	1
エアシャワー	1		

３　栄学校給食共同調理場

令和５年５月１日現在

所　在　地	〒959－1145　三条市福島新田丙 1578 番地
建物面積	624 ㎡　（１階 526 ㎡、２階 98 ㎡）
給食開始	昭和 60 年４月
対象校	４校（小学校３校、中学校１校）
配送方法	業者委託・コンテナー方式（配送車２台所有）
調理業務等の民間委託の状況	受託業者：㈱オーシャンシステム 契約期間：令和２年４月１日～令和７年３月 31 日
職員体制	場長１人（兼任）
	調理業務受託業者　㈱オーシャンシステム社員 10 人
	栄養教諭（県費負担）１人

対象校

学校名	児童生徒数	職員数	合計
栄中央小学校	213	18	231
栄北小学校	93	15	108
大面小学校	136	16	152
小学校計	442	49	491
栄中学校	283	25	308
調理場（委託業者社員）		10	10
合計	725	84	809

※栄養教諭（１人）は配属校（大面小学校）の職員数に含めて計上

主な設備（ドライ運用）

品　　名	数量	品　　名	数量
下処理室		ボイラー	2
球根皮剥機	1	ガス回転釜	3
冷凍室	1	食缶消毒保管庫	2
冷蔵室	1	蒸気回転釜	1
調理室		カートイン消毒保管庫	2
冷凍庫	1	器具消毒保管機	2
冷蔵庫	2	電磁調理機	1
包丁まな板殺菌庫	1	消毒保管庫	1
フードスライサー	1	コールドテーブル	1
高速度ミキサー	1	オーブンレンジ	1
真空冷却機	1	**洗浄室**	
全自動煮炊機	1	食缶洗浄機	1
スチームコンベクションオーブン	1	浸透槽付食器洗浄機	1
		スプーン洗浄機	1
		食器消毒保管庫	3

４　下田学校給食共同調理場

令和５年５月１日現在

所　在　地	〒955－0152　三条市笹岡 356 番地
建物面積	675 ㎡　（１階 579 ㎡　２階 96 ㎡）
給食開始	昭和 58 年４月
対象校	６校（小学校５校、中学校１校）
配送方法	業者委託・コンテナー方式（下田中学校のみ直送） （配送車２台保有）
調理業務等の民間委託の状況	受託業者：㈱オーシャンシステム 契約期間：令和３年４月１日～令和８年３月 31 日
職員体制	場長１人（兼任）
	調理業務受託業者　㈱オーシャンシステム社員　10 人
	栄養教諭（県費負担）１人

対象校

学校名	児童生徒数	職員数	合計
長沢小学校	86	17	103
笹岡小学校	47	11	58
大浦小学校	40	11	51
森町小学校	77	14	91
飯田小学校	83	15	98
小学校計	333	68	401
下田中学校	200	20	220
調理場（委託業者社員）		10	10
合計	533	98	631

※栄養教諭（１人）は配属校（長沢小学校）の職員数に含めて計上

主な設備（ドライ運用）

品　　名	数量	品　　名	数量
下処理室		**洗浄室**	
球根皮剥機	1	食缶洗浄機	1
３槽シンク	1	食缶浸漬槽	1
冷凍庫	1	食器洗浄機	1
冷蔵庫	1	食器浸漬槽	1
エアカーテン	2	スプーンシンク	3
調理室		食器消毒保管庫	4
フードスライサー	1	器具消毒保管庫	2
蒸気全自動煮炊機	1		
上洗いシンク	2		
高速度ミキサー	1		
ライスボイラー	1		
ガス回転釜	2		
ガス式コンベクションオーブン	1		
ガス連続フライヤー	1		
食缶消毒保管庫	4		
冷凍庫	1		
冷蔵庫	2		
包丁まな板殺菌庫	1		
調理台	3		
作業台	6		
移動式作業台	14		
真空冷却機	1		

5　一ノ木戸小学校給食調理場（単独調理場方式）

令和５年５月１日現在

所　在　地	〒955－0046　三条市興野一丁目 18 番１号
建物面積	511 ㎡
給食開始	平成 24 年９月
対　象　校	２校（小学校１校、中学校１校）
調理業務等の民間委託の状況	受託業者：㈱オーシャンシステム 契約期間：平成 31 年４月１日～令和６年３月 31 日
職員体制	調理業務受託業者　㈱オーシャンシステム社員　16 人
	栄養教諭（県費負担）１人

対象校

学校名	児童生徒数	職員数	合計
一ノ木戸小学校	595	44	639
第二中学校	308	23	331
調理場（委託業者社員）		16	16
合　計	903	83	986

※栄養教諭（１人）は配属校（一ノ木戸小学校）の職員数に含めて計上

主な設備（ドライシステム）

品　　名	数　量	品　　名	数　量
検収室		**アレルギー対応室**	
ドライ対応型球根皮剥機	1	電磁調理器	1
検食保存用冷凍庫	2	冷凍冷蔵庫	1
野菜下処理室、魚肉下処理室		庖丁・まな板消毒保管庫	1
冷凍冷蔵庫	1	オーブンレンジ	1
冷凍庫	1	**和え物室**	
冷蔵庫	3	真空低温冷却機	1
器具消毒保管庫	2	検食保存用冷凍庫	1
庖丁・まな板消毒保管機	1	冷蔵庫	1
食品庫、洗米室		ステンレス製回転釜	1
冷蔵庫	1	**配膳車・コンテナプール**	
米専用保冷庫	1	牛乳冷蔵庫	4
電動水圧洗米機	1	デザート用冷蔵庫	1
調理室		棚昇降式電気食缶消毒保管機	7
コンビネーションフライヤー	1	器具消毒保管庫	1
コンビオーブン	1	**洗浄室**	
高速度ミキサー	1	自動食器洗浄機	1
フードスライサー	1	自動食缶洗浄機	1
ステンレス製回転釜	5	**前室**	
プレート殺菌庫	1	衣類殺菌庫	3
器具消毒保管機	2	シューズ殺菌庫	3
小型充填機	1	エアシャワー	1
マイコン式立体炊飯器	4		
反転機	1		
ライスチェッカー	1		

6　嵐南小学校給食調理場（単独調理場方式）

令和５年５月１日現在

所　在　地	〒955－0852　三条市南四日町一丁目１番１号
建物面積	629 ㎡
給食開始	平成 26 年４月
対　象　校	２校（小学校１校、中学校１校）
調理業務等の民間委託の状況	受託業者：㈱オーシャンシステム 契約期間：令和５年４月１日～令和 10 年３月 31 日
職員体制	調理業務受託業者　㈱オーシャンシステム社員　21 人
	栄養教諭（県費負担）１人

対象校

学校名	児童生徒数	職員数	合計
嵐南小学校	798	53	851
第一中学校	440	33	473
調理場（委託業者社員）		21	21
合　計	1,238	107	1,345

※栄養教諭（１人）は配属校（嵐南小学校）の職員数に含めて計上

主な設備（ドライシステム）

品　　名	数　量	品　　名	数　量
検収室		反転ほぐし機	1
ドライ対応型球根皮剥機	1	米飯計量機	1
器具消毒保管庫	1	水圧洗米機	2
プレハブ冷凍庫	1	**アレルギー対応室**	
プレハブ冷蔵庫	1	コールドテーブル	1
エアカーテン	1	ＩＨテーブル	1
食品庫		電気消毒保管庫	1
サイロ	2	**和え物室**	
下処理室		真空低温冷却機	1
器具消毒保管庫	2	パススルー冷蔵庫	1
検食保存用冷凍庫	1	冷却機能付回転釜	2
パススルー冷蔵庫	1	**配膳室**	
包丁まな板殺菌庫	1	牛乳保冷庫	8
調理室		検食保存用冷凍庫	1
包丁まな板殺菌庫	1	**洗浄室**	
合成調理機	1	自動食器洗浄機	1
さいの目切り機	1	自動食缶・トレイ洗浄機	1
高速度ミキサー	1	棚昇降式電気食缶消毒保管機	7
フードスライサー	1	カートイン消毒保管庫	5
器具消毒保管庫	2	**前室・休憩室**	
ステンレス製ガス回転釜	6	クリーンロッカー	11
スチームコンベクションオーブン	2	エアシャワー	1
連続フライヤー	1		
ガス自動炊飯器	8		
自動缶切機	1		

7　大崎学園給食調理場（単独調理場方式）

令和５年５月１日現在

所　　在　　地	〒955-0032 三条市東大崎一丁目 14 番 74 号
建　物　面　積	613 ㎡
給　食　開　始	平成 30 年４月
対　　象　　校	１校（義務教育学校前期課程・後期課程）
調理業務等の民間委託の状況	受託業者：㈱オーシャンシステム 契約期間：令和２年４月１日～令和７年３月 31 日
職　員　体　制	調理業務受託業者　㈱オーシャンシステム社員　14 人
	栄養教諭（県費負担）１人

対象校

学　校　名	児童生徒数	職員数	合計
大崎学園前期課程	523	36	559
大崎学園後期課程	254	24	278
調　　理　　場		14	14
合　計	777	74	851

※栄養教諭（１人）は配属校(大崎学園前期課程)の職員数に含めて計上

主な設備（ドライシステム）

品　　名	数　量	品　　名	数　量
検収室		連続炊飯機	1
ドライ対応型球根皮剥機	1	炊飯計量器	1
冷凍冷蔵庫	1	**調理室**	
器具消毒保管機	1	器具消毒保管機	3
検食用冷凍庫	1	包丁・まな板・プレート消毒保管機	1
荷受室		フードスライサー	1
エアカーテン	1	ガス揚げ物器	1
牛乳・デザート荷受室		コンビオーブン	1
エアカーテン	1	ステンレス製ガス式回転釜	4
野菜下処理室		**和え物室**	
包丁・まな板消毒保管機	1	真空冷却機	1
パススルー冷蔵庫	1	器具消毒保管機	1
器具消毒保管機	2	和え物用回転釜	1
食品庫・計量室		パススルー冷蔵庫	1
缶切機	1	**アレルギー食調理室**	
テーブル型器具消毒保管機	1	テーブル型冷蔵庫	1
高速度ミキサー	1	電気式食器消毒保管機	1
パススルー冷蔵庫	1	**コンテナプール**	
魚肉下処理室		検食用冷凍庫	1
パススルー冷蔵庫	2	**洗浄室**	
プレハブ冷凍庫	1	自動食缶洗浄機	1
器具消毒保管機	2	食器洗浄機	1
パススルーラックイン冷蔵庫	1	電気式食器消毒保管機	3
洗米室・炊飯室		電気式食缶消毒保管機	4
米用冷蔵庫	1	高圧洗浄機	1
電動水圧洗米機	1	**前室**	
自動反転ほぐし機	1	衣類殺菌庫	5
小型充填機	1	シューズ殺菌庫	3