

令和6年度 三条市学校給食の概要

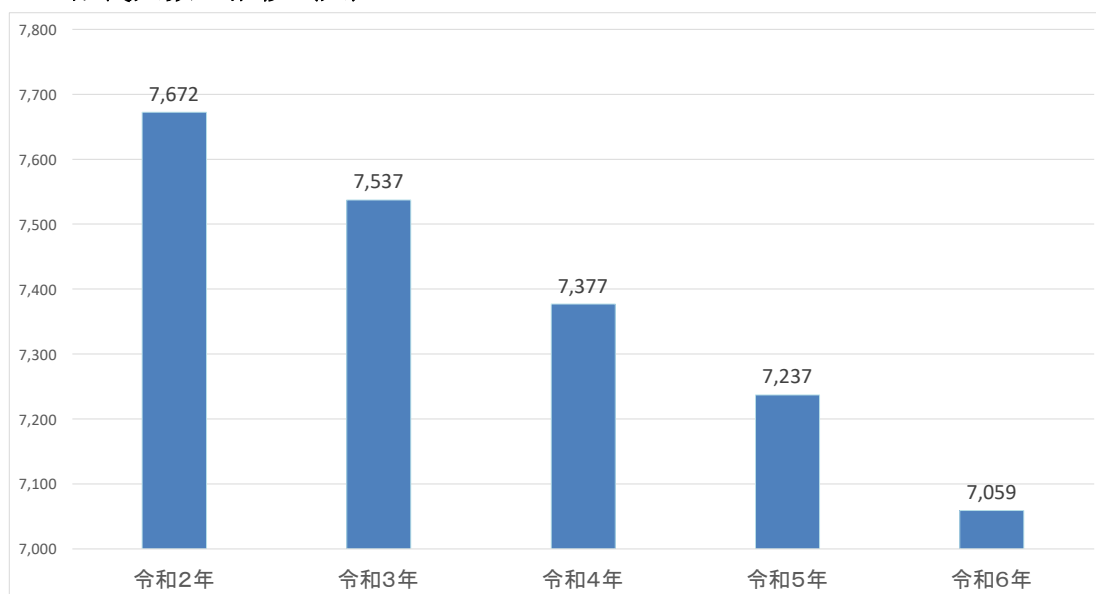
I 学校給食実施状況

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	913	784	459	378	617	833	552	4,536
	中学校	475	359	309	216	320	447	290	2,416
	調理場	17	17	11	10	16	21	15	107
		(株)オーシャンシステム社員							
	合計		1,405	1,160	779	604	953	1,301	857

※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6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 m ² (1階 1,176 m ² 2階 259 m ²)
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・コンテナ方式
調理業務等の民間委託の状況	受託業者：(株)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 (株)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	186	17	203
旭 小 学 校	56	13	69
西鱒田小学校	191	19	210
月 岡 小 学 校	290	23	313
保 内 小 学 校	104	14	118
小学校計	827	86	913
第 四 中 学 校	200	20	220
本成寺中学校	232	23	255
中学校計	432	43	475
調 理 場 (委託業者社員)		17	17
合 計	1259	146	1405

※栄養教諭 (2人) は配属校 (西鱒田小学校) 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プン	2		
食缶消毒保管庫	3		

2 裏館学校給食共同調理場

令和6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 m ²
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）1人、栄養主査（県費負担）1人

対象校

学 校 名	児童生徒数	職員数	合計
裏館小学校	455	37	492
上林小学校	98	14	112
大島小学校	50	10	60
須頃小学校	106	14	120
小学校計	709	75	784
第三中学校	256	25	281
大島中学校	65	13	78
中学校計	321	38	359
調理場 (委託業者社員)		17	17
合 計	1030	130	1160

※栄養教諭（1人）・栄養主査（1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		コンビオープン	1
コンビオープン	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6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 m ² (1階 526 m ² 、2階 98 m ²)
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：(株)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 (株)オーシャンシステム社員 11 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	202	17	219
栄北小学校	89	12	101
大面小学校	124	15	139
小学校計	415	44	459
栄中学校	285	24	309
調理場 (委託業者社員)		11	11
合 計	700	79	779

※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		フライヤー	1
球根皮剥機	1	ガス回転釜	2
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プン	1	浸透槽付食器洗浄機	1
ボイラー	2	食器消毒保管庫	3

4 下田学校給食共同調理場

令和6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 m ² (1階 579 m ² 2階 96 m ²)
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：(株)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 (株)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	82	17	99
笹 岡 小 学 校	40	10	50
大 浦 小 学 校	41	9	50
森 町 小 学 校	68	13	81
飯 田 小 学 校	84	14	98
小学校計	315	63	378
下 田 中 学 校	196	20	216
調 理 場 (委託業者社員)		10	10
合 計	511	93	604

※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プン	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6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 m ²
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：(株)オーシャンシステム 契約期間：令和6年4月1日～令和11年3月31日
職員体制	調理業務受託業者 (株)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	574	43	617
第二中学校	292	28	320
調 理 場 (委託業者社員)		16	16
合 計	866	87	953

※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	配膳室・コンテナプール	
米専用保冷库	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6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 m ²
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：(株)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 (株)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	784	49	833
第 一 中 学 校	414	33	447
調 理 場 (委託業者社員)		21	21
合 計	1198	103	1301

※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	I H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	牛乳保冷库	2
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プン	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6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 m ²
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：(株)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 (株)オーシャンシステム社員 15 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	518	34	552
大崎学園後期課程	265	25	290
調 理 場		15	15
合 計	783	74	857

※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
テーブル型器具消毒保管機	1	アレルギー食調理室	
高速度ミキサー	1	テーブル型冷蔵庫	1
パススルー冷蔵庫	1	電気式食器消毒保管機	1
魚肉下処理室		コンテナプール	
パススルー冷蔵庫	2	検食用冷凍庫	1
プレハブ冷凍庫	1	洗浄室	
器具消毒保管機	2	自動食缶洗浄機	1
パススルーラックイン冷蔵庫	1	食器洗浄機	1
洗米室・炊飯室		電気式食器消毒保管機	3
米用冷蔵庫	1	電気式食缶消毒保管機	4
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