

中学校給食実施方式に関する比較検討資料

比較項目	自校方式	センター方式（食缶）	デリバリー方式（ランチボックス）
最短導入時期	◆平成33年度～ ・各校に調理室の整備が必要。 ・国の交付金を効果的に取り入れるためには年次計画を立てて、順次調理室を整備していく必要がある。 ・調理室整備のための用地取得、校舎大規模改造が必要となる場合は、さらに年数が必要となる。	◆平成32年度～ ・学校の配膳施設の整備が必要。 ・用地取得、センター建設が必要。	◆平成31年度～ ・受託可能業者の確保が必要。 ・学校の配膳施設の整備が必要。 ・受託業者による施設整備などの準備が必要。
学校現場への影響	◆配膳に係る時間が比較的長く、現在の日課のまま実施できない。昼食時間を延長して日課を変更する必要がある。 ・配膳時間等を確保する必要がある、日課への影響が生じる。	◆配膳に係る時間が比較的長く、現在の日課のまま実施できない。昼食時間を延長して日課を変更する必要がある。 ・配膳時間等を確保する必要がある、日課への影響が生じる。	◆配膳に係る時間が比較的短く、日課への影響が少ない。 ・現状の日課から大きく変更する必要はなく、給食実施にかかる学校現場への負担が最も少ない。
長期的コスト	◆初期費用：中、運営費用：高 ・学校敷地内への設置を想定した場合、用地取得は不要であり、センター方式よりも初期費用は低くなる。 ・各調理室の調理委託を行う場合、運営費用は比較的高い。	◆初期費用：高、運営費用：低 ・用地取得が必要であり初期費用は高くなるが、運営経費は比較的安く、3方式の中で最も長期的コストが低い。 ・公設公営施設の場合、施設改修や調理機器のメンテナンス、修理が必要となる。	◆初期費用：低、運営費用：高 ・民間業者の調理施設で調理するため、公共の調理施設を整備する必要がないことから、初期費用は低くなる。 ・ランチボックスへの盛り付けに要する費用が生じるため、運営費用は比較的高くなる。
おいしさ	◆配送が不要であるため、調理後から喫食までの時間が最短である。調理時間を長くとることが可能であることから、温かくおいしい給食の提供が可能。 ・各校に設置する調理室で、当該校分のみ給食を調理することから、きめ細かな調理が可能。	◆調理後2時間以内の喫食が可能であり、温かくおいしい給食の提供が可能。 ・現給食センターで調理する給食は、おいしいと評判の声が多いことから、現給食センターと同等の設備や調理を行うことでおいしさは確保される。	◆調理後2時間以内の喫食ができないため、冷却処理後に配送される。おいしさ・温かさの確保のためには学校配送後の再加熱が必要。 ※大阪市ではデリバリー方式を多く採用していたが、再加熱なしで配膳されていたこともあり、「冷たい」「おいしくない」との声を受けて、平成28年2月に学校で調理する方式に移行する方針を示された。
実現可能性	◆調理室は、提供食数500～1,000食程度の場合、建築面積200㎡～300㎡の調理室が必要となるが、各校の現状では必要なスペースを確保することが困難である。	◆用地取得や施設建設は必要であるが、現給食センターを整備・運営している実績・ノウハウがある。 ◆将来にわたって継続的な安定運営が見込める。	◆受託可能業者が限定的であり、中学校給食の継続的な安定運営に不安がある。
その他	◆栄養教諭の配置基準に該当する。 ◆調理室が各校にあることで、食育推進に好影響を与える。 ◆調理施設が市内で6か所になるため、各施設で安全衛生管理の水準にばらつきが出る可能性がある。	◆栄養教諭の配置基準に該当する。 ◆小学校で採用している方式であり、導入が比較的円滑に行われると考えられる。 ◆小学校から一貫した食育の取り組みを行うのに適している。	◆栄養教諭の配置基準に該当しない。
総評	<b>自校方式</b>	<b>センター方式（食缶）</b>	<b>デリバリー方式（ランチボックス）</b>
	・おいしさや、食育推進の点で他の方式より優れる。 ・必要とする調理施設を整備できるスペースが、現状のままでは各校に確保できない。	・小学校で運用している実施方式であり、小学校から一貫した食育の取り組みを行うのに適している。 ・実現可能性が高く、将来にわたって継続的な安定運営が見込める。 ・用地取得や施設整備等が必要となるが、長期的コストが最も低くなる見込みである。	・最短導入時期や、学校現場への影響が少ない点で他の方式より優れる。 ・調理施設を保有する受託可能業者が限定的であることから、中学校給食の継続的な安定運営に不安がある。

【その他の方式（参考）】

- ・親子方式：調理場がある学校が、調理場がない学校の給食調理も行い配送する方式であるため、調理場の有無によって学校の施設や調理から喫食までのプロセス等が異なり、食育推進等の面で公平性が確保されない。
- ・センター方式（ランチボックス）：給食センターにてランチボックスへの盛り付け作業が必要でありコストが高額となる。全国的にも導入例が非常に少ない。
- ・デリバリー方式（食缶）：ランチボックスによるデリバリー方式と同じく、調理施設を保有する受託可能業者が限定的であり、中学校給食の継続的な安定運営に不安がある。