

表 実施方式別の一般的特徴と評価

|                                                                                                              | 自校方式                                                                                                                                                                      |   | センター方式                                                                                                                                                                                                             |   | デリバリー（ランチボックス）方式                                                                                                                                         |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 施設整備                                                                                                         | △各学校敷地内に調理施設を整備するため、広い場所の確保が必要で、整備費が高くなる傾向がある。<br><br>△各学校での工期が最も長く、工事の騒音、臭気等の配慮や、工事時期の調整が必要で、給食実施に最も時間がかかる傾向がある。                                                         | △ | ○調理施設整備は学校外の一箇所または数箇所でのよいので、整備費が安くなる傾向がある。<br><br>○各学校での工期は自校方式より短い。<br><br>△用地確保が必要。                                                                                                                              | ○ | ○施設整備のために確保しなければならない場所が最も少ないため、初期費用が安い。<br><br>○各学校での工期が自校方式より短く、最も早期に給食を実施できる。<br><br>△再加熱する場合、各学校内に再加熱機器の設置が必要。                                        | ○ |
| 運営                                                                                                           | △各学校に調理員等の配置をするため、人員の確保が必要で、人件費が高くなる傾向がある。                                                                                                                                | △ | ○調理員等を集中的に配置するため、人件費が安くなる傾向がある。                                                                                                                                                                                    | ○ | ○各学校に調理員等の配置をしなくてよい。                                                                                                                                     | ○ |
| 安全性                                                                                                          | ○食中毒が発生した場合、該当校のみの被害に抑えられる。また、配送が無く喫食までの時間が短いことは、食中毒の予防になる。<br><br>△管理施設が多いため、リスクの数が多い。<br><br>△各学校で安全衛生管理の水準にばらつきが出る可能性がある。                                              | ○ | △食中毒が発生した場合、全給食が停止する可能性がある。<br><br>○管理施設数が少なく、集中しているため、合理的な管理を行いやすい。<br><br>○安全衛生管理の平準化を行いやすい。                                                                                                                     | ○ | △管理施設数は委託業者の数による。<br><br>○安全衛生管理は、市の基準の遵守を条件に委託するため、必要水準は確保可能。                                                                                           | △ |
| 調理                                                                                                           | ○配送が無いため、調理時間を長くとることができ、多様な献立が可能。<br><br>○配送が無いため、温かい給食を提供できる。                                                                                                            | ○ | △配送があるため、調理時間および調理内容に制限がある。<br><br>△配送があるため、自校方式よりは温かくない。                                                                                                                                                          | △ | ・おかずを冷やして配送しなければならないため、再加熱しなければ冷たいおかずの提供になるが、再加熱をすれば温かいおかずの提供が可能。                                                                                        | △ |
| 防災                                                                                                           | ○学校自体が避難所でもあり、災害時には食料供給のための炊き出し施設として、地域の実情に応じた柔軟な対応が可能。                                                                                                                   | ○ | ○災害時に食料供給のための炊き出し施設としての対応が可能。                                                                                                                                                                                      | ○ | △災害時の食料供給は期待できない。                                                                                                                                        | △ |
| 現場の受入体制                                                                                                      | △配膳室での見張りが必要。<br><br>△配膳時の指導が必要。<br><br>△配膳により給食時間が長くなり、掃除も必要。他の授業や部活動、帰宅時間への影響が出る可能性がある。                                                                                 | △ | △配膳室での見張りが必要。<br><br>△配膳時の指導が必要。<br><br>△配膳により給食時間が長くなり、掃除も必要。他の授業や部活動、帰宅時間への影響が出る可能性がある。                                                                                                                          | △ | △配膳室での見張りが必要。<br><br>○食缶での配膳に比べて、配膳時の指導は容易。<br><br>○給食時間への影響は少ないと考えられる。                                                                                  | ○ |
| 残食                                                                                                           | ○残食量が少ない傾向。                                                                                                                                                               | ○ | ○残食量は自校方式よりも多く、デリバリー（ランチボックス）方式よりも少ない傾向。                                                                                                                                                                           | ○ | △残食量が多い傾向。<br><br>△ランチボックスのため、個々の食べられる量に調節できない。<br><br>△食後にランチボックスの蓋を閉じてしまうため、残食量の把握がしづらい。その結果、残食の指導がしづらく、生徒の関心が薄れがちになる。                                 | △ |
| 食物アレルギー                                                                                                      | ○個別の除去食・代替食対応が行いやすい。<br><br>△各学校へのアレルギー対応設備の整備は、費用が高く、場所の確保が困難。専用室を整備できない場合、アレルギー食材混入の恐れが高まる。また、複数の栄養士による点検ができないため、安全衛生管理上のリスクが高い。                                        | ○ | △センターでの一元的な対応となるので、すべての原因食物には対応できない。<br><br>△個別の除去食、代替食対応を行う場合、学校との連携が必要だが、給食センター・学校・学級で対応への考え方に温度差がある場合がある。<br><br>○アレルギー食対応設備の導入と人員配置を経済的に行える。専用室を設けやすいため、アレルギー食材混入の恐れが低くなる。また、複数の栄養士による点検もできるため、安全衛生管理上のリスクが低い。 | ○ | △食物アレルギーへの対応は、対応できる業者がいるかどうかによるが、多岐にわたる原因食物に対応できる業者が少ないまたは無いため、除去食・代替食には対応しない場合が多い。                                                                      | △ |
| 食育                                                                                                           | ○調理員との距離が近く、調理室等の見学ができる。<br><br>○学校行事に合わせた独自の献立をつくることができる。<br><br>○地元農家からの食材調達等により、地産地消の食育ができる。<br><br>△他の授業が多く、食育時間の確保が困難。<br><br>○栄養教諭等が所属する委員会等の組織により指導内容を検討していることが多い。 | ○ | ○給食センターの見学ができる。<br><br>△すべての学校で同一の献立になる。<br><br>○地元農家からの食材調達等により、地産地消の食育ができる。<br><br>△他の授業が多く、食育時間の確保が困難。<br><br>○栄養教諭等が所属する委員会等の組織により指導内容を検討していることが多い。                                                            | ○ | △調理の様子の見学がしにくい。<br><br><br><br><br><br><br><br>△学校内や自治体内に、指導内容を検討する委員会が無いことが多い。                                                                          | △ |
| (各方式共通)<br>・栄養教諭や栄養士が所属する学校としない学校がある。所属しない学校では、学校からの要請時に栄養教諭等が出向き、指導を行うが、食育実施方針は各学校によって異なることが多いため、指導の回数も異なる。 |                                                                                                                                                                           |   |                                                                                                                                                                                                                    |   |                                                                                                                                                          |   |
| 方式採用理由                                                                                                       | ・提供直前に調理を終了し仕上げができるので、おいしく温かい給食が提供できると考えたため。<br><br>・開校当初から自校方式を採用していた。                                                                                                   | - | ・自校方式も検討したが、各学校の施設整備費と場所の確保が困難だったため。<br>・調理施設が多いと統一的な取扱いができず、リスクが増えると考えたため。<br><br>・自校方式と比較して、建設費・ランニングコストが低額であり、施設が集約されているため調理機器の保守・改修を迅速かつ効率よく行うことができるため。<br>・人件費等経費の合理化を図ることができるため。                             | - | ・自校方式やセンター方式を実施するための場所の確保が困難だったため。<br><br>・早期に給食を開始したかったため、民間調理場を活用する方式とした。<br><br>・給食開始時期を統一したかったため。<br><br>・中学校での配膳時間を考慮し、食缶による配膳ではなくランチボックス形式を採用したため。 | - |