

他都市における実施方式

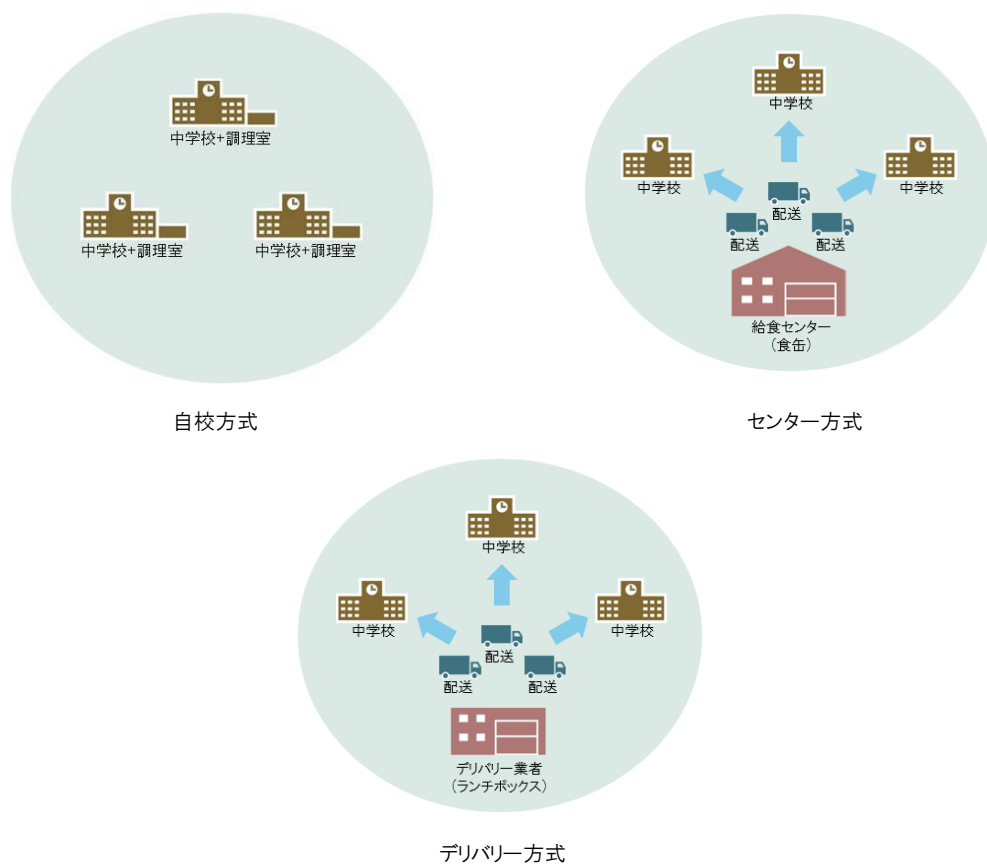
1. 事例調査

(1) 実施方式の概要と一般的特徴

実施方式の種類には自校方式、センター方式、デリバリー方式があります。各方式の概要と一般的な特徴は表の通りです。

表 実施方式の概要

自校方式	自校に調理室を設置し、給食の提供、食器の洗浄、保管等を行う方式
センター方式	給食センターで複数校の給食を調理し、対象校への配送、食器の回収、洗浄、保管等を一括で行う方式
デリバリー方式	デリバリー業者が調理した給食をランチボックスで対象校へ配送し、回収する方式 ※食缶の調理・配送を行っている業者もありますが、今回の計画ではランチボックスによる配送方式を検討対象とします



実施方式の模式図

表 実施方式別の一般的特徴

	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	<p>△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。</p> <p>△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。</p>	<p>○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。</p> <p>○各学校での工期は自校方式より短い。</p> <p>△用地確保が必要。</p>	<p>○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。</p> <p>○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。</p> <p>△再加熱する場合、各学校内に再加熱機器の設置が必要。</p>
運営	<p>△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。</p>	<p>○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。</p>	<p>○各学校に調理員等の配置をしなくてよい。</p>
安全性	<p>○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。</p> <p>△管理施設が多いため、リスクの数が多い。</p> <p>△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。</p>	<p>△食中毒が発生した場合、全給食が停止する可能性がある。</p> <p>○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。</p> <p>○安全衛生管理の平準化を行いやすい。</p>	<p>△管理施設数は委託業者の数による。</p> <p>○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。</p>
調理	<p>○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。</p> <p>○配送が無いため、温かい給食を提供できる。</p>	<p>△配送があるため、調理時間および調理内容に制限がある。</p> <p>△配送があるため、自校方式よりは温かくない。</p>	<p>・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。</p>
防災	<p>○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。</p>	<p>○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。</p>	<p>△災害時の食料供給は期待できない。</p>
現場の受入体制	<p>△配膳室での見張りが必要。</p> <p>△配膳時の指導が必要。</p> <p>△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。</p>	<p>△配膳室での見張りが必要。</p> <p>△配膳時の指導が必要。</p> <p>△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。</p>	<p>△配膳室での見張りが必要。</p> <p>○食缶での配膳に比べて、配膳時の指導は容易。</p> <p>○給食時間への影響は少ないと考えられる。</p>
食物アレルギー	<p>○個別の除去食・代替食対応が行いやすい。</p> <p>△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。</p>	<p>△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。</p> <p>○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。</p>	
食育	<p>○調理員との距離が近く、調理室等の見学ができる。</p> <p>○学校行事に合わせた独自の献立をつくらることができる。</p> <p>○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。</p>	<p>○給食センターの見学ができる。</p> <p>△すべての学校で同一の献立になる。</p> <p>○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。</p>	<p>△調理の様子の見学がしにくい。</p>

(2) 事例調査

①調査の目的

実施方式の選定にあたっては、方式別の一般的特徴の評価とともに、草津市の現状および近年の学校給食の動向を踏まえ、草津市としてどのような形の中学校給食が望ましいか検討する必要があります。そのため、他の自治体が近年の様々な課題に対してどのような対応をしているか把握・整理し、その結果に基づき検討を行っていくため、事例調査を実施しました。

②調査対象と手法

調査対象は、草津市の属する「類似団体(※1)」を中心に調査票によるアンケート調査を実施し、回答のあった自治体のうち、下記の自治体にヒアリング調査を行いました。

自校方式	埼玉県坂戸市、大阪府門真市、千葉県我孫子市
センター方式	滋賀県近江八幡市、大阪府泉佐野市、千葉県木更津市
デリバリー方式	三重県桑名市、東京都国分寺市、広島県尾道市

③調査項目

調査項目は下記の通りです。

ア 運営概要(平成27年度) ＜全方式＞ 公立中学校数(給食提供対象の公立中学校数)、調理業務(直営または委託方式)、給食時間、給食費、給食開始年月、対象学校数、対象生徒数 ＜自校方式・センター方式＞ 調理能力(施設が提供できる最大の食数)、平均食数(施設が平均的に提供している食数)、年間給食実施回数、厨房方式、給食業務の人員体制 ＜デリバリー方式＞ 平均注文数、利用率、注文申込締切、申込方式、献立作成者、平均的な献立内容
イ 残食への対応 残食量、残食の処理方法、対応状況と課題
ウ 食物アレルギーへの対応 食物アレルギーに対する対応方法(※2)、対象生徒数、対応している原因食物、対応状況と課題
エ 食育推進への対応 食に関する指導の内容、栄養教諭の指導内容
オ 評判等 保護者および生徒からの味や安全性に対する評判
カ 今後の方針 現行の方式の継続予定

(※1)総務省の公表する、人口規模と産業構造による全国の自治体の分類。

(※2) 食物アレルギーへの対応は、4つのレベルに大別されます。

① 詳細な献立表対応：学校給食の原材料を詳細に記入した献立表を家庭に事前に配布し、それを元に保護者や担任などの指示もしくは児童生徒自身の判断で学校給食から原因食物を除外しながら食べる対策

② 弁当対応：全ての学校給食に対して弁当を持参させる“完全弁当対応”と、普段除去食や代替食対応をしている中で、除去が困難で、どうしても対応が困難な料理において弁当を持参させる
“一部弁当対応”があります。

③ 除去食：申請のあった原因食物を除いた学校給食を指します。

④ 代替食：申請のあった原因食物を学校給食から除き、除かれることによって失われる栄養価を別の食品を用いて補って提供される学校給食

このうち③と④がアレルギー食対応といわれ、学校給食における食物アレルギー対応の望ましい形といえます。しかしその対応には人的かつ物理的環境の整備が必要となってくることから、各自治体においては、現状で行える最良の方策を検討するとともに、より望ましい方策を取ることができるよう、関係者の共通理解を醸成しつつ、条件整備を図っていくことが望まれます。（「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」(H20.3 日本学校保健会)）

④調査結果

ア 自校方式の事例

<事例1>埼玉県坂戸市

(1)運営概要 (全体)	公立中学校数	7校	調理業務	委託
	給食時間 (配膳から片付まで)	30分以下:1校、35分以下:4校、40分以下:2校 (掃除等を含む可能性有)		
	給食費	289円/食		

(1)運営概要 (平均的な3校)		自校 学校①	自校 学校②	自校 学校③
	給食開始年月	不明	不明	不明
	対象生徒数	526人	492人	534人
	調理能力	不明	不明	不明
	平均食数	570食/日	535食/日	570食/日
	年間給食 実施回数	190回	190回	190回
	厨房方式	ウェットシステム (ドライ運用)	ウェットシステム (ドライ運用)	ウェットシステム (ドライ運用)
	給食業務の 人員体制	事務職員(常勤)1人、 学校栄養職員(非常勤)1人、 調理員(常勤)7人	事務職員(常勤)1人、 栄養教諭(兼任)1人、 調理員(常勤)9人	事務職員(常勤)1人、 栄養教諭(兼任)1人、 調理員(常勤)7人

	残食量	5.8g/人・日 (1.1kg/人・年)	処理方法	市が回収し、生ゴミ廃棄			
(2)残食への対応	対応状況	<p>・今までは各学校に学校全体の残食量を通知していたが、生徒数が多いために残食量が多いのか、一人あたりの量が多いのかわかりづらかった。昨年からは一人あたりの量に換算して通知するようにし、意識啓発を図った。</p> <p>・社会見学で、ゴミ処理施設を見学している。</p> <p>・献立を工夫している。例えば、8枚切り食パンを2枚提供していたのを、4枚切り1枚に変更すると食パンの残食が減少した。</p> <p>・各学校によって残食量は異なるが、以前より残食量は減少していると感じており、小学校からの継続した食育の効果ではないかと思う。担任の教諭の力量によるところも大きい。給食時間が短い学校が残食量が多いとは限らない。</p>					
(3)アレルギーへの対応	対応方法	詳細な献立表対応	対象生徒数	12人			
	対応原因食物	鶏卵	牛乳・乳製品	小麦	ソバ	ピーナッツ	種実類・木の実類
		○	○	○	○	○	○
		甲殻類(エビ・カニ)	果物類	魚類	肉類	その他	
○	○	○	○	○			
対応状況	<p>・アレルギーを有する生徒への対応として、今は調理員向けの調理指示書をそのまま渡しているが、献立表のみでわかるように変更する予定。</p> <p>○課題</p> <p>・「学校生活管理指導表」は医師が判断し記入するため、時間と費用がかかり、軽度のアレルギーの生徒の中には指導表を提出しない子もいる。</p> <p>・自校方式のため各学校に調理施設があり、すべてをアレルギー対応に改修するのは費用の確保面でも困難なため、現在のところ除去食や代替食へ対応する計画はない。</p>						
(4)食育推進	栄養教諭の配置	1人(7校のうち1校は小中一貫校のため、小学校の栄養教諭が担当)					
	食に関する指導	<p>・栄養に関する指導、食物アレルギーに関する指導を各学校の方針に基づいて実施。</p> <p>・坂戸市食育プログラムの実施</p> <p>教育委員会、女子栄養大学、各学校の教諭から成る委員会を組織し、食育の内容について検討している。対象は小学校5年生から中学校2年生までの児童・生徒とし、家庭科・保健・総合学習等の授業を利用し、年1～2回、すべての学校で食育授業を行っている。10年程前から継続しており、適宜内容は再検討する。</p>					
	栄養指導	<p>・学校からの要請があった時に適宜現場に行き、指導にあたる。</p> <p>そのため、学校の方針によって指導の回数は異なる。</p>					
(5)評判等	<p>・行事給食(※1)、試食会をすべての学校で実施している。また交流給食(※2)、招待給食(※3)を実施している学校もある。転校してきた生徒の保護者の中にはセンター方式を経験している方もおり、「おいしい」「野菜のシャキシャキ感が違う」等の評判がある。自校方式は調理後の出来立てを食べられるため、食感が良いと思われる。</p> <p>・他校から異動してきた教諭からも評判が良い。</p> <p>・献立内容としては手作りの多さにこだわっており、あまり冷凍食品は使用しない。調理は委託だが、仕様書の段階で手作りが多いことを明記している。</p> <p>(※1)伝統行事や学校行事に合わせた給食 例:雛祭りのちらし寿司、冬至のカボチャ等 (※2)上学年と下学年が一緒に食べ、交流する給食 (※3)食材納入業者や学校応援団等の地域の方を招待して交流する給食</p>						
(6)今後の方針	自校方式を継続						

<事例2>大阪府門真市

(1)運営概要 (全体)	公立中学校数	6校	調理業務	委託
	給食時間 (配膳から片付まで)	30分以下:6校		
	給食費	267円/食		

(1)運営概要 (平均的な3校)		自校 学校①	自校 学校②	自校 学校③
	給食開始年月	昭和38年9月	昭和48年4月	昭和53年4月
	対象生徒数	535人	591人	432人
	調理能力	1,050食/日	1,225食/日	1,050食/日
	平均食数	580食/日	630食/日	465食/日
	年間給食 実施回数	190回	190回	190回
	厨房方式	ドライシステム	ドライシステム	ドライシステム
	給食業務の 人員体制	事務職員(常勤)1人、 調理員(常勤)3人、調 理員(非常勤)9人	事務職員(常勤)1人、 学校栄養職員(非常 勤)1人、 調理員(常勤)3人、 調理員(非常勤)9人	事務職員(常勤)1人、 調理員(常勤)4人、 調理員(非常勤)4人

(2)残食への対応	残食量	不明	処理方法	市が回収し、生ゴミ廃棄			
	対応状況	・各学校、学年によって残食量の傾向は異なり、個人差も大きい。					
(3)アレルギーへの対応	対応方法	除去食		対象生徒数	65人		
	対応原因食物	鶏卵	牛乳・乳製品	小麦	ソバ	ピーナッツ	種実類・木の実類
		○	○	○	×	○	○
		甲殻類(エビ・カニ)	果物類	魚類	肉類	その他	
		○	○	○	×	○	
対応状況	<p>・市のアレルギー対応マニュアルに基づいて対応している。</p> <p>・全中学校で、アレルギー対応専用の調理室または調理エリアで調理している。</p> <p>・安全性に関する工夫 例えばエビが原因食物の生徒と、カニが原因食物の生徒がおり、献立に両方の食物が入っている場合、除去食の取り違いを防ぐため、エビもカニも両方除去する。エビだけ、カニだけ、という対応はせず、間違いのないものを作る。</p> <p>○課題 ・年々除去食対応生徒数が増加し、アレルゲンの種類も複雑化している。 学校側で対応できない原因食物を持つ生徒もおり、その原因食物を含む献立の日は弁当を持参してもらっている。</p> <p>・「学校生活管理指導表」を提出しない生徒がいる。</p>						
(4)食育推進	栄養教諭の配置	7人(非常勤2人を含む)					
	食に関する指導	<p>・栄養に関する指導、地産地消に関する指導を学校の方針に基づいて実施。</p> <p>・「給食選手権」の実施 夏休みの宿題として、生徒に給食の献立を考えてもらい、選手権を実施する。優秀者の献立は実際のメニューに採用され、表彰も行う。食育時間の確保が困難な中、夏休みを利用して食育ができる。</p> <p>○課題 ・授業数が多く、食育時間の確保が困難。</p>					
	栄養教諭の指導	<p>・全6校のうち3校には栄養教諭が所属し、指導を実施。</p> <p>・栄養教諭が所属していない学校では、食育担当の教諭(家庭科教諭等)が指導を実施。指導内容は市の教育研究会(食育に限らず、教育内容を検討する委員会)で検討されている。</p>					
(5)評判等	・行事給食、試食会をすべての学校で実施しているが、給食を開始してから長い年月が経っているからか、以前よりも保護者の参加は減少しており、あまり評判を聞かない。						
(6)今後の方針	自校方式を継続するが、生徒数の減少により統廃合が起こった時にどうするかという課題がある。						

<事例3>千葉県我孫子市

(1)運営概要 (全体)	公立中学校数	6校	調理業務	委託
	給食時間 (配膳から片付まで)	35分以下:6校		
	給食費	310円/食		

(1)運営概要 (平均的な3校)		自校 学校①	自校 学校②	自校 学校③
	給食開始年月	平成11年4月	平成11年4月	平成5年5月
	対象生徒数	444人	534人	701人
	調理能力	不明	不明	不明
	平均食数	490食/日	583食/日	765食/日
	年間給食 実施回数	184回	184回	184回
	厨房方式	ドライシステム	ドライシステム	ドライシステム
	給食業務の 人員体制	事務職員(常勤)1人、 学校栄養職員(常勤) 1人、 調理員(常勤)2人、 調理員(非常勤)6人	事務職員(常勤)1人、 栄養教諭(専任)1人、 調理員(常勤)3人、 調理員(非常勤)5人	事務職員(常勤)1人、 学校栄養職員(常勤) 1人、 調理員(常勤)2人、 調理員(非常勤)7人

(2)残食への対応	残食量	不明	処理方法	市のクリーンセンターで肥料化			
	対応状況	<ul style="list-style-type: none"> 全体では集計していないが、各学級やクラスで把握している。 毎年11月の食育月間中は、各クラスで残食調査を行っている。校内で公表する学校もあり、職員の意識啓発にも繋がっている。 以前、各小学校・中学校の栄養士の中から当番を決め、年10回程「統一献立」を作成し、そのうち8回は栄養士の調理実習を行っていた。栄養士の勉強会として意識や技術の高めあいになり、残食の低減にも効果があったと思われる。 					
(3)アレルギーへの対応	対応方法	除去食		対象生徒数	不明		
	対応原因食物	鶏卵	牛乳・乳製品	小麦	ソバ	ピーナッツ	種実類・木の実類
		-	-	-	-	-	-
		甲殻類(エビ・カニ)	果物類	魚類	肉類	その他	
		-	-	-	-	-	-
対応状況	<ul style="list-style-type: none"> 対応しない原因食物はなく、アレルギーの重症度で判断している。重症のアレルギーを有する生徒には弁当持参にしろ、比較的軽症の生徒は個別に対応する。 ○課題 専用の対応室が無く、区画もされていないため、アレルギー食材の混入の恐れがある。 						
(4)食育推進	栄養教諭の配置	7人(小学校含む)※小中19校に一人ずつ栄養教諭または栄養士が所属。					
	食に関する指導	<ul style="list-style-type: none"> 栄養、地産地消、残食に関する指導をすべての学校で実施。 各学校設置の推進委員会等で指導内容を検討している。 3つの地区毎に毎年親子料理会を実施(1つの地区に約6校)。各学校毎で実施するのは栄養士の負担が大きいため、地区毎で開催している。 年間指導計画の作成段階で食育のための時間を検討することが必要。この段階で検討ができないと、授業に組み込むことができない。 					
	栄養教諭の指導	各学校に栄養教諭または栄養士が所属しており、指導にあたる。					
(5)評判	<ul style="list-style-type: none"> 行事給食、試食会をすべての学校で実施しており、味、栄養、食の安全・安心に関して、概ね高い評価を得ている。給食費についても、平成26年度から値上げしたが苦情はない。 						
(6)今後の方針	自校方式を継続						

イ センター方式の事例

<事例1> 滋賀県近江八幡市

(1)運営概要 (全体)	公立中学校数	4校	調理業務	委託
	給食時間 (配膳から片付まで)	30分以下:4校		
	給食費	4,430円/月×11カ月 (約261円/食)		

(1)運営概要 (センター)		センター
	給食開始年月	平成25年8月
	対象学校数	4校
	対象生徒数	2062人
	調理能力	9,000食/日 (小学校、幼稚園を含む)
	平均食数	2,200食/日
	年間給食 実施回数	187回
	厨房方式	ドライシステム
	給食業務の 人員体制	事務職員(常勤)2人、栄養職員(常勤)2人、 調理員(常勤)17人、調理員(非常勤)33人、 ボイラー技士1人、その他(常勤栄養士)3人

(2)残食への対応	残食量	34.6g/人・日 (6.5kg/人・年)		処理方法	消滅型生ゴミ処理機 (生ゴミを水と炭酸ガスに分解する機器)		
	対応状況	<p>・毎日の残食量データを、毎月各校園へ周知している。</p> <p>・残食量の現状や今後の指導方法等について、校長会や食育主任会などで周知、協議等を行っている。</p> <p>○課題</p> <p>・小学校よりも、中学校の方が残食量が多い。小学校からの継続した食育指導により、食べる力はあると思うが、中学生の発達段階の生徒への指導に難しさを感じる。食べ物や調理に携わっている方への感謝の気持ちや、病気と食生活について等の指導の必要性を感じる。</p> <p>・中学校の方が小学校より給食時間が短いため、中学1年生の中には短い給食時間に慣れず、食べきれない生徒がいる。</p> <p>・教室での配膳時に、配缶している量を配りきる指導が必要と感じる。</p>					
(3)アレルギーへの対応	対応方法	代替食、除去食、献立表		対象生徒数	26人		
	対応原因食物	鶏卵	牛乳・乳製品	小麦	ソバ	ピーナッツ	種実類・木の実類
		○	○	○	×	×	○
		甲殻類 (エビ・カニ)	果物類	魚類	肉類	その他	
		○	○	○	×	いか・たこ、貝類、山芋、たけのこ	
対応状況	<p>・給食センター、学校、保護者で対応内容を共有するとともに、学校での対応手順をマニュアル化することで、事故防止に努めている。</p> <p>・「食物アレルギー対応検討委員会」(委員:学校医、校園長、養護教諭、栄養教諭)で対応方針やマニュアル改正等について協議、決定している。</p>						
(4)食育推進	栄養教諭の配置	2人(1人は小学校との兼任)					
	食に関する指導の内容	<p>・栄養、地産地消、残食に関する指導を各学校で実施。</p> <p>・全4校のうち2校では、専門の食育推進委員会を設置し指導内容を検討している。他の2校では、既存の給食関係組織等を活用し、指導内容を検討している。</p>					
	栄養教諭の指導	<p>・全4校のうち1校は専任の栄養教諭が担当。他の3校を2人で分担する。</p> <p>・食育出前教室の実施 学年ごとにテーマを設定し各校へ周知し、栄養教諭と担任等のTTで授業を行っている。</p>					
(5)評判等	<p>・献立内容を検討する「献立検討委員会」(委員:給食主任、保護者、栄養教諭)では、味や安全性などについての要望などは特にない。</p>						
(6)今後の方針	センター方式を継続						

<事例2> 大阪府泉佐野市

(1)運営概要 (全体)	公立中学校数	5校	調理業務	委託
	給食時間 (昼休みも含む)	50分以下:5校		
	給食費	4,600円/月×11カ月 (約284円/食)		

(1)運営概要 (センター)		センター
	給食開始年月	平成27年4月
	対象学校数	5校
	対象生徒数	3,000人
	調理能力	3,500食/日
	平均食数	2,500食/日
	年間給食 実施回数	178回
	厨房方式	ドライシステム
	給食業務の 人員体制	事務職員(常勤)2人、栄養教諭(常勤)2人、調理員(常勤)13人、 調理員(非常勤)12人、ボイラー技士1人、その他 11人 (市の発注担当の管理栄養士1人、検収・栄養教諭補助2人、 委託業者管理栄養士2人、その他6人)

	残食量	33.7g/人・日 (6.0kg/人・年)	処理方法	中間処理後、生ゴミ廃棄			
(2)残食への対応	対応状況	○課題 ・現在、残食を生ゴミとして廃棄しているので、食品リサイクルの観点から再利用等の検討が必要と感じる。					
(3)アレルギーへの対応	対応方法	未対応			対象生徒数	-	
	対応原因食物	鶏卵	牛乳・乳製品	小麦	ソバ	ピーナッツ	種実類・木の実類
		-	-	-	-	-	-
		甲殻類 (エビ・カニ)	果物類	魚類	肉類	その他	
		-	-	-	-	-	
対応状況	・中学校の給食センターをつくる時に、既存の小学校給食センターがアレルギー対応をしていなかった。小学生の中にもアレルギーを持つ児童が多い中、中学校が先にアレルギー対応をするわけにいかず、対応していない。 今後、小学校のセンターを移設する計画があるため、移設時に対応を検討する予定。						
(4)食育推進	栄養教諭の配置	2人					
	食に関する指導の内容	・栄養、残食に関する指導をすべての学校で実施。 ・市の食育研究会で内容を検討し、指導にあたる。研究会は小学校・中学校の栄養教諭、幼稚園・小学校・中学校の各校の教諭で組織されている。 ○課題 ・栄養教諭は生徒への指導の他、給食センターでの調理管理、献立作成、衛生管理等の業務を受け持っており、食指導時間の不足を感じる。栄養教諭の配置を増やしたいが、市費では財政的に厳しく、府費では配置基準があるため、困難な状況。					
	栄養教諭の指導	全5校のうち、2校に専任で所属し、週1回、給食時間を利用して生徒に食指導を行っている。 他の3校には月1回の食指導を行っている。					
(5)評判等	味は好評、食の安全・安心についても、国産の優先などを情報開示しており、理解を得られている。						
(6)今後の方針	センター方式を継続						

< 事例 3 > 千葉県木更津市

(1)運営概要 (全体)	公立中学校数	4校	調理業務	委託
	給食時間 (配膳から片付けまで)	50分以下:1校、55分以下:3校		
	給食費	305円/食		

(1)運営概要 (センター)		センター
	給食開始年月	平成21年4月
	対象学校数	4校
	対象生徒数	1,609人
	調理能力	6,000食/日 (小学校を含む)
	平均食数	1,780食/日
	年間給食 実施回数	199回
	厨房方式	ドライシステム
	給食業務の 人員体制	事務職員(常勤)2人、栄養職員(常勤)2人、栄養職員(非常勤)1人、 調理員(常勤)15人、調理員(非常勤)19人

	残食量	115.7g/人・日 (23.0kg/人・年)	処理方法	民間業者に委託			
(2)残食への対応	対応状況	○課題 特になし					
(3)アレルギーへの対応	対応方法	除去食、献立表	対象生徒数	14人			
	対応原因食物	鶏卵	牛乳・乳製品	小麦	ソバ	ピーナッツ	種実類・木の実類
		○	○	×	○	○	○
		甲殻類 (エビ・カニ)	果物類	魚類	肉類	その他	
		○	○	×	×	×	
対応状況	<p>・除去食対応の生徒の保護者には、毎月、除去品目書類を提出してもらっている。</p> <p>○課題</p> <p>・除去食対応の生徒の中には、完全除去が必要でない生徒(少量であれば食べられる等)もあり、そのような生徒への対応が複雑であり、安全性に課題がある。</p> <p>・除去食対応品目を義務表示7品目としているが、人や場所等を考慮すると、品目が多い。</p> <p>・対応するにあたり、学校との温度差を感じる。(対応に関してあまり積極的でない学校がある。)</p>						
(4)食育推進	栄養教諭の配置	昨年度、今年度は配置なし					
	指食導の内容に関する	<p>・各学校に常勤の栄養職員がいないため、食に関する指導内容の検討は栄養職員以外の職員が行い、学校から依頼があった時に随時給食センターの栄養士が出向き、指導を行う。</p> <p>平成27年度は、4校中1校で栄養に関する指導を行った。</p> <p>○課題</p> <p>・自校方式の学校では栄養士が常駐する一方で、給食センター方式では配食校に栄養士が配置されないため、センターに所属する栄養士の人数では配食校すべてに対しての十分な食育が実施できていない。給食センター方式における食育方針を検討する必要性を感じる。</p>					
(5)評判等	<p>アンケート調査により、以下のような意見が得られている。</p> <p><味> 「おいしい」5割超、「普通」約4割 (生徒より)</p> <p><栄養> 「バランスがとれている」「栄養を考えていただき感謝している」との意見 (保護者より)</p> <p><食の安全・安心> …「センター内の見学をしたら、とても衛生的で安心した」「センターのお浸しをつくる設備は衛生的で素晴らしい」との意見 (保護者より)</p> <p><給食費> 「適当な額」約7割、「安い」約2割、「高い」約1割 (保護者より)</p>						
(6)今後の方針	センター方式を継続						

ウ デリバリー方式の事例

<事例1> 三重県桑名市

(1)運営概要 (全体)	公立中学校数	10校	調理業務	委託
	給食時間 (配膳から片付まで)	25分以下:7校		
	給食費	280円/食		

(1)運営概要 (デリバリー)		デリバリー		
	給食開始年月	平成19年6月		
	対象学校数	7校		
	対象生徒数	3,266人		
	平均注文数	1,974食/日		
	利用率	61.18% (家庭弁当併用制)		
	注文申込締切	8日前まで		
	申込方式	オンライン、専用用紙		
	献立作成者	市の栄養士		
	平均的な 献立内容	主食、主菜1品、副菜3品、牛乳		

(2)残食への対応	残食量	不明	処理方法	デリバリー業者			
	対応状況	<p>・重さでは把握していないが、各学校で毎日20食程を抽出して残食を確認している。</p> <p>・一時期、残食が多かったが、栄養教諭の指導や残食の多い献立の改良により、現在は完食している生徒が多いと感じる。</p> <p>○課題</p> <p>・弁当形式のため蓋を閉じてしまえば終了し、残食しているのかどうか把握できない。生徒も残食への関心が薄くなる傾向があった。</p>					
(3)アレルギーへの対応	対応方法	詳細な献立表		対象生徒数	16人		
	対応原因食物	鶏卵	牛乳・乳製品	小麦	ソバ	ピーナッツ	種実類・木の実類
		○	○	○	○	○	○
		甲殻類(エビ・カニ)	果物類	魚類	肉類	その他	
	○	○	○	○	○		
対応状況	・多岐にわたるアレルギーに対応するのは困難なため、除去食・代替食には対応していない。						
(4)食育推進	栄養教諭の配置	7人(小学校と兼任)					
	食育推進に関する指導内容	<p>・栄養に関する指導をすべての学校で実施。</p> <p>・専門の委員会等は無く、各学校で栄養教諭と学校職員が内容を検討し、指導を行っている。</p>					
	栄養教諭の指導	小学校との兼務で、各栄養教諭が1~2校の中学校を受け持ち、生徒への指導を行っている。					
(5)評判等	<p>・試食会をすべての学校で実施。</p> <p>・弁当を再加熱しないため、特に冬は「冷たい」との声がある。月1回はカレー等の温かい弁当も提供して対応している。</p>						
(6)今後の方針	デリバリー方式を継続						

< 事例 2 > 東京都国分寺市

(1)運営概要 (全体)	公立中学校数	5校	調理業務	委託
	給食時間 (配膳から片付まで)	25分以下:5校		
	給食費	258円/食		

(1)運営概要 (デリバリー)		デリバリー
	給食開始年月	平成19年10月
	対象学校数	5校
	対象生徒数	2,285人
	平均注文数	2,000食/日
	利用率	約80%(家庭弁当併用制)
	注文申込締切	学期ごと
	申込方式	保護者が学校に申請
	献立作成者	市の栄養士
	平均的な 献立内容	主食、主菜1品、副菜5品、牛乳

(2)残食への対応	残食量	102.8g/人・日 (18.5kg/人・年)		処理方法	業者による堆肥化		
	対応状況	<p>・導入当初は生徒から「おいしくない」等の評判があったが、市の栄養士が業者と連携し、献立の改良を適宜行った。</p> <p>○課題</p> <p>・弁当形式で量が一定のため、個々の食べられる量を調整することができない。</p> <p>・食べ終わると蓋をしてしまうため、生徒がどのくらい食べているか把握することができず、給食指導がしづらいという声がある。</p>					
(3)アレルギーへの対応	対応方法	未対応		対象生徒数	-		
	対応原因食物	鶏卵	牛乳・乳製品	小麦	ソバ	ピーナッツ	種実類・木の実類
		-	-	-	-	-	-
		甲殻類 (エビ・カニ)	果物類	魚類	肉類	その他	
		-	-	-	-	-	
対応状況	<p>・多岐にわたるアレルギーに対応するのは困難なため、除去食・代替食には対応していない。</p> <p>・除去食・代替食に対応できる業者がない。</p>						
(4)食育推進	栄養教諭の配置	無					
	食育推進に関する指導内容	<p>・栄養、残食に関する指導をすべての学校で実施している。</p> <p>・一部の学校では、災害時の栄養摂取に関する指導、健康的な食生活に関する指導等を実施している。</p>					
	栄養教諭の指導	・栄養教諭の配置はなく、市の栄養士2人が指導を実施している。					
(5)評判等	<p>・弁当は再加熱しておらず、小学校では自校方式の温かい給食を提供していることもあり、弁当が「冷たい」との声もある。</p> <p>・小学校の給食や家庭とは違う食べ慣れない味、冷たいおかずに対して、おいしくないと感じる生徒も多い。</p> <p>・保護者を対象とした試食会では、味も良く、色々な食材を使用して栄養バランスのよい献立と評判。食材は国産・無添加を基本とした食材を使用し、定期的に放射能測定を実施している。</p>						
(6)今後の方針	デリバリー方式を継続						

< 事例 3 > 広島県尾道市

(1)運営概要 (全体)	公立中学校数	8校	調理業務	委託
	給食時間 (昼休みを含める)	25分以下:2校、40分以下:4校、50分以下:2校		
	給食費	270円/食		

(1)運営概要 (デリバリー)		デリバリー
	給食開始年月	平成27年3月
	対象学校数	8校
	対象生徒数	1,932人
	平均注文数	335食/日
	利用率	約20%(家庭弁当併用制)
	注文申込締切	14日前まで
	申込方式	専用用紙
	献立作成者	市の栄養士
	平均的な 献立内容	主食、主菜1品、副菜2~3品、牛乳

(1)運営概要 (全体)	公立中学校数	8校	調理業務	委託			
	給食時間 (昼休みを含める)	25分以下:2校、40分以下:4校、50分以下:2校					
	給食費	270円/食					
(2)残食への 対応	残食量	63.0g/人・日 (11.3kg/人・年)	処理方法	デリバリー業者			
	状況	○課題 ・野菜の残食が多い。					
(3)アレルギーへの 対応	対応方法	詳細な献立表		対象生徒数	-		
	対応原因 食物	鶏卵	牛乳・ 乳製品	小麦	ソバ	ピーナッツ	種実類・ 木の実類
		-	-	-	-	-	-
		甲殻類 (エビ・カニ)	果物類	魚類	肉類	その他	
	状況	- -					
状況	・多岐にわたるアレルギーに対応するのは困難なため、除去食・代替食には対応していない。 ・アレルギーを有する生徒数は把握しているが、献立毎の対象者数は把握していない。詳細な献立表を全員に配布している。						
(4)食育推進	栄養教諭の配置	無					
	指導に関する 内容	・各学校内に委員会等の組織はないが、学校の要請により県設置の栄養教諭が食指導を行うことがある。					
	栄養教諭 の指導	・中学校では栄養教諭の配置は無いが、小学校に配置されている栄養教諭が必要に応じて指導を行っている。					
(5)評判等	・一部の学校で試食会を実施している。保護者からは、栄養バランスが十分考えられていて良いとの評判である。						
(6)今後の方針	給食を早期に実施するためデリバリー方式の選択制とした。利用率が低い中、現行方式の継続か、全員給食方式が良いか検討する必要があるが、具体的な計画はない。						

(3) 調査結果のまとめ

事例調査結果および実施方式の一般的特徴をもとに、実施方式の運営上の評価を行います。

① 食育推進について

一般的に自校方式は、調理室の見学が可能で調理員との距離が近く、学校行事に合わせた献立を提供できるので、すべての学校で同じ献立のセンター方式、調理見学自体が困難なデリバリー方式に比べて、食育の面では有利と考えられます。しかし調査結果から、中学校は他の授業や部活動が忙しく、食育の実施内容は各学校の方針によって異なる傾向にあることがわかりました。また課題として、学校職員の食育への意識の違いが挙げられています。このことから、食育推進のためには、各学校職員への意識啓発が重要と考えられます。

食育推進体制としては、栄養教諭を含む委員会等の組織により内容を検討し、各学校所属の栄養教諭または兼任栄養教諭の訪問により指導を行う傾向がありますが、デリバリー方式では委員会等の組織自体が無いという傾向が見られました。

② 食物アレルギーについて

自校方式は各学校敷地内に調理施設が必要なため、アレルギー対応を行う場合も、対応施設を学校数分整備しなければなりません。場所が確保できずアレルギー対応専用室が設置できない場合は、予期せぬアレルギー食材の混入の恐れがあります。また施設数が多いこと、各施設の人員がセンター方式よりも少ないこと、施設によって教育度合がばらつく可能性があることから、安全衛生管理上もリスクが多いと言えます。

一方でセンター方式は、管理を一元的に行えることなどから、一般的に安全衛生上はリスクが少なく、自校方式よりも優れています。しかし、給食をつくる場所と配膳場所が異なり、学校現場ごとでアレルギー対応への考え方に温度差が生じる可能性があることから、それぞれの学校現場における管理体制が不十分になることがあるとの意見も挙がっています。これに対して調査事例では、マニュアルの徹底等により情報の共有を図っているとの例があります。

対応内容に関する調査結果としては、自校方式の事例で、対応できない原因食物は原則無く、重症度によって判断するという例に見られるように、個別の対応は自校方式の方がきめ細やかにできる可能性があります。しかし、すべての自校方式の学校で個別対応をしているわけではなく、センター方式の事例でも、1年毎に対応食物を見直している例もありました。デリバリー方式では、対応可能な業者がない等の理由で、除去食・代替食への対応は困難とのことでした。

③残食について

自校方式で残食量を把握していた事例は、全事例の中で最も残食量が少なく、デリバリー方式の残食量が多い傾向にありました。調査対象が少ないため、一概には言えませんが、自校方式では配送が無いため、温かく多様な献立の給食を提供できます。事例調査からも、できたてを食べられることによる食感の良さが保護者からの意見として挙がっており、「おいしさ」の面で自校方式は有利であり、残食量にも影響していると考えられます。

一方で、自校、センター両方式においても、学校での指導と継続した食育が残食量に影響するとの意見が複数の学校から挙がっており、学校職員への意識啓発、小学校との連携した指導内容の検討が必要だと考えられます。

デリバリー方式ではおかずを冷まして配送するため、再加熱しない限り冷たいおかずの提供となります。またランチボックスでの配膳となるので残食量の把握がしづらく指導もしづらいという意見もあります。しかしデリバリー方式においても、ランチボックスを抽出して残食量および内容を把握し、献立の改良や指導に生かすことで、残食を減少させられる可能性があります。

2. 近隣市の実施動向

①大津市

大津市では、2校を除き中学校昼食は家庭弁当持参制を基本としていましたが、社会情勢の変化等により、家庭弁当を持参することが難しい生徒がいるといった問題や、県内をはじめ全国的に中学校給食を実施する動きが見られること、保護者から中学校給食を望む声があることなどの背景があったことから、中学校給食の実施について調査・検討を行い、平成26年12月に「大津市中学校昼食のあり方検討調査報告書」をまとめました。報告書を基に議論を行い、翌1月に「大津市立中学校給食の基本方針」を定め、その中で早期の中学校完全給食を実施する方針を固めました。平成27年6月からは、東部学校給食共同調理場移転新築事業における民間活力の導入を踏まえた整備計画の作成に着手し、このほど当事業をPFIにより実施することといたしました。

現在(平成28年5月現在)、PFIアドバイザー業務の委託業者をプロポーザル方式によって選定を行うところです。

② 守山市

守山市では、平成27年度から教育委員会内に「中学校昼食検討委員会」を立ち上げ、中学校昼食のあり方の検討を進めています。検討の一部として、10月に小学生5～6年生全員、中学生1～3年生全員、およびそれぞれの保護者全員、中学校の教職員全員を対象に意識調査を実施しました。また、11月には、2,000人の市民を抽出し、意識調査を実施しました。

平成28年度は、学識者、保護者代表、市民代表、中学校長、栄養教諭ら10人からなる「守山市中学校昼食外部検討委員会」を設置し、委員会では、①子どもの心身の健全な育成②保護者支援③学校の教育活動のあり方④市の諸施策の実施計画の観点を中心に、前年度に行った意識調査の結果を踏まえながら、中学校における昼食のあり方について検討していきます。

③栗東市

栗東市では、「残食量が多くなったこと」、「弁当による親子のふれあいや食育の推進が期待できること」等を理由に、平成21年4月に中学校給食を廃止しています。しかし、全国的に中学校給食の実施が進んでいることや、保護者から中学校給食を望む声があがっていることなどもあり、学校給食共同調理場の施設更新に合わせ、中学校給食実施の可否について検討を進めてきました。平成27年5月に中学校1校の2年生、3年生に対し1週間給食を提供し、モニタリングアンケートを行うなどして、中学校給食の実施について検討を進めた結果、平成30年9月より中学校給食を再開する方針を固めました。中学校給食の提供は週4日で、保育園、幼稚園、小学校、中学校に向け、1日最大8,000食を提供します。小学校および中学校では、弁当作りが保護者と児童・生徒のコミュニケーションとなっていることから、週1回弁当持参の日を設けることを決定しました。

平成28年度は、平成27年度に決定した方針に基づく基本設計・実施設計を行い、併せて埋蔵文化財発掘調査および造成工事を実施する予定です。