

# 中学校給食実施方式別メリット・デメリット考察シート(各委員意見まとめ)

項目	現地視察の視点	備考・ポイント	自校調理方式	
			メリット	デメリット
衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒が発生した場合の被害はどうか。</li> <li>・調理場の衛生管理の徹底が図れるか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒リスクの発生確率及び食中毒が発生した場合の被害範囲</li> <li>・学校給食衛生管理基準に沿った衛生管理面の徹底と効率性</li> </ul>	<p>【衛生管理】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・新築給食室の場合、汚染区域・非汚染区域、配膳区域などが区切られ衛生的であり、作業動線が明確になる。</li> <li>・衛生管理が徹底しやすい。</li> <li>・配送にかかる衛生管理が不要である。</li> </ul> <p>【食中毒拡散リスク】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒が発生した場合、被害は自校のみであり、拡大しにくい。</li> </ul> <p>【従事員の労務管理】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理業務を委託する場合、行政が労務管理を必要としない。併せて安定した職員が配置される。</li> </ul>	<p>【衛生管理】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・配置人数にもよるが少数で衛生管理を徹底することに課題がある。</li> <li>・障壁による汚染区域と非汚染区域の明確化は学校敷地スペースに余裕がない場合は困難。</li> </ul>
適温提供・喫食までの時間	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理から喫食まで時間がかかるか。</li> <li>・適温での給食提供が可能か。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・喫食までの時間を縮減できる工夫や可能性</li> <li>・保温・保冷に優れた食缶の活用</li> </ul>	<p>【温度管理等】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理後すぐ配膳できるため適温提供が可能である。</li> <li>・調理後、喫食までの時間が短いため安全である。</li> <li>・仕上げ後、すぐに提供が可能であるため、献立内容が多様化できる。</li> <li>・暑い時期にデザート(ヨーグルト、ゼリー、冷凍みかん、抹茶わらびもち)などが適温提供できる。</li> </ul>	
アレルギー対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食物アレルギーへのきめ細かい対応が可能か。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・専用の調理室(スペース)や専用の容器での対応</li> <li>・アレルギー源の混入防止対策(アレルギー食専用の調理室設置や複数の専任調理師の配置)実施の可能性</li> <li>・誤配食防止対応</li> </ul>	<p>【アレルギー対応】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理対象人数が学校単位であり、生徒の個別等への対応は取り組みやすい。</li> <li>・誤配食防止に目配りがしやすい。</li> <li>・栄養教諭が配置され、アレルギーにきめ細かく迅速に対応できる。</li> <li>・現在実施している小学校と同じ対応が可能になる。</li> </ul> <p>どの実施方式であっても、</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・<u>誤配食しない仕組みづくり</u> ・<u>アレルギー物質は極力使用しない</u> ・<u>除去食提供の場合は増量する</u> という工夫が必要であるという意見がありました。</li> </ul>	<p>【アレルギー対応室等】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・限られたスペースで、専用調理室の確保が難しい。</li> <li>・専任調理員の配置が難しい。</li> </ul>

# 中学校給食実施方式別メリット・デメリット考察シート(各委員意見まとめ)

項目	現地視察の視点	備考・ポイント	自校調理方式	
			メリット	デメリット
食育	<ul style="list-style-type: none"> <li>各学校の食育活動と連携した取り組みが可能か。</li> <li>生徒と調理師との交流が可能か。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食育活動の取り組みやすさや、生徒と調理師の交流の行いやすさ</li> <li>家庭や地域を巻き込んだ食育の機能</li> <li>栄養教諭の配置</li> </ul>	<b>【食育の取り組み】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>栄養士、調理員からのメッセージ等生徒との交流が良好になる。</li> <li>栄養教諭の配置が可能であるため、食育の取り組みがしやすい。</li> <li>家庭や地域との距離が近いと職員や生徒を巻き込んだ食育交流も可能。</li> <li>調理員との交流がしやすく直接感謝の気持ちを伝えやすい。</li> <li>学校単位であるため地産地消への取り組みも可能</li> <li>食育への取り組み等各校ごとの特徴を出しやすい</li> <li>豊富なメニュー展開が可能で、食に対する興味関心が深まる。</li> </ul>	
残食量の調整	<ul style="list-style-type: none"> <li>柔軟に量を調整することはできるか。</li> <li>残食への対応・取り組みなどが実施できるか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>個々に合わせた配膳量の調整</li> <li>残食をデータ化することによる調理方法の工夫</li> </ul>	<b>【量の調整】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>量の調整がしやすい。</li> </ul> <b>【残食の調整等】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>全体の残食把握や個別の残食把握がしやすい。</li> <li>直接給食室へ返却に行くため、残さない様に意識し、なるべく全部食べるよう努力できる。</li> <li>生徒、先生、保護者の声が直接聞けるため、改善はしやすい。</li> <li>残食もよく把握できるので、メニュー変更も可能になり、生徒の好みに合わせたメニューになり、残食も減る。</li> </ul>	<b>【その他】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>市内で味を統一することは多少難しい。</li> </ul>
学校運営上の影響等	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食の準備・片づけが速やかにできるか。</li> <li>工事により学習活動に影響がないか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>準備・片づけ時間の確保による時間割やクラブ活動等の調整</li> <li>授業や行事、クラブ活動など工事中の影響</li> </ul>	<b>【学校運営上の影響】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>急な変更(学校行事等)が比較的容易である。</li> <li>給食室へ取りにいき、返却する、配膳する、というのが小学校と同じスタイルであるため、生徒はスムーズである。</li> </ul>	<b>【給食室設置に伴う影響】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>残飯のにおい、衛生管理(はえ等)、調理等で生じる音への環境対策が必要。</li> <li>他方式と比べ、多くの人が入り出すことから、校門の開錠など安全面で課題がある。</li> <li>給食室建設は大規模な工事となるため、工事中は学習活動に影響する。</li> </ul>

どの方式であっても、

- 配膳時間確保のため、校時表の見直しが必要
- 給食係用の白衣やエプロンの課題(個人持ちにさせるのか等)
- 学校に配膳室を確保する必要がある
- 生徒は配膳や片づけは当番制で協力することで短時間で行える

という意見がありました。

# 中学校給食実施方式別メリット・デメリット考察シート(各委員意見まとめ)

項目	現地視察の視点	備考・ポイント	自校調理方式	
			メリット	デメリット
教育環境への影響等	<ul style="list-style-type: none"> <li>教育環境等に支障なく施設用地が確保できるか。</li> <li>配送車の動線が確保できるか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>学校環境への影響</li> <li>用途地域による建築物の用途制限</li> <li>校内における動線の分離</li> </ul>	<p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>多目的ホールやランチルームなどの設置が可能であれば、バイキング給食や学年毎との食育も可能。多目的にも使用ができる。</li> </ul>	<p>【給食室スペース確保の影響】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>自校に調理施設が必要となり、学校内に敷地および調理スペースの確保が必要。</li> <li>用地及び調理スペースの確保が必要</li> <li>調理室として約 400 m<sup>2</sup> (36m×11m 約 6 教室分) を確保する必要があるが、配管設備や排気、校舎耐震性の課題から現在の校舎内での建設は技術的に困難。そのような中では運動場での確保が必須となってしまうため、教育活動上大きな支障となる。</li> </ul> <p>【工事期間の影響】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>工事期間も長くかかるため、工事区画の仕切りや関係業者の出入りなどが生じ、日常の教育活動が大きく制限される。</li> <li>各校とも複数年に渡って完了した耐震化工事で学校周辺に影響(騒音や工事車両の通行等)を与えた。再度の工事は、再度周辺住民に影響を与える。</li> </ul> <p>【経費】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>多額の費用が発生する。</li> </ul>
<p>どの方式であっても、</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>配送車両が生徒の活動に影響しない環境にする必要がある という意見がありました。</li> </ul>				
その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>その他、上記までの項目以外で気が付いた点</li> </ul>		<p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>搬送に係る費用が不要、また搬送時の事故等の問題は生じない。</li> <li>明るくて広いランチルームがあれば、いつもと違った雰囲気楽しく食べられるのではないかと。多目的にも使用できる。</li> <li>福岡県宗像市で給食の安全対策向上(規模縮小によるリスクの軽減)を図るため、共同調理場方式から単独校調理場方式に転換したことを評価する。</li> </ul>	<p>【経費およびかかる期間】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>各学校ごとの建設及び設備費用が必要</li> <li>財政面等から、他市でも「長い期間をかけて数校づつ」しか整備できない実態がある中で、尼崎市の 17 校でも同様のことが想定され、公平性の観点から課題がある。</li> <li>他の実施方式と比較して全校実施となるまでに一番時間がかかる。</li> </ul>

