

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	親子方式	
			メリット	デメリット
衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> 食中毒が発生した場合の被害はどうか。 調理場の衛生管理の徹底が図れるか。 	<ul style="list-style-type: none"> 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 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 	<p>【食中毒拡散リスク】</p> <ul style="list-style-type: none"> 食中毒発生の場合、親校とその子校の範囲内での被害となるため、給食センター方式と比較すると被害が少ない。 	<p>【食中毒拡散リスク・衛生管理】</p> <ul style="list-style-type: none"> 市内同一献立の場合、食中毒の原因が食材による場合は全市に及ぶ。 運搬時には配送業者の衛生管理の徹底が必要である。（手の消毒、マスクやエプロン使用の徹底） <p>【施設の特徴】</p> <ul style="list-style-type: none"> 既存の小学校調理室を活用する場合、汚染区域、非汚染区域が明確でない可能性がある。新たに障壁の設置はスペース的に困難。 中学生用の配膳カートはスペース上、屋外に設置する可能性が高いが、風が強い時などは衛生上問題がある。生徒が取りに来る時も同じことが言える。 親校の調理室が古い場合は温度管理や排気ダクト等衛生管理が十分でない可能性がある。 新たに中学校分の調理も行うことになるため、スペース上、食器洗浄機の横で調理作業をするなどの影響が生じる。 先に調理したものと後から調理したものと時間差により、衛生面の確保が困難(器具の洗浄等)。 子校の行事等で早く配送をしないとイケない場合、多忙となり安全管理面で課題がある。 食数が増えるので、それに対応できる機器への変更(交換)をしなければ、衛生管理にも支障が出てくる。
適温提供・喫食までの時間	<ul style="list-style-type: none"> 調理から喫食まで時間がかかるか。 適温での給食提供が可能か。 	<ul style="list-style-type: none"> 喫食までの時間を縮減できる工夫や可能性 保温・保冷に優れた食缶の活用 	<p>【温度管理】</p> <ul style="list-style-type: none"> 保温や保冷に優れた食缶の活用により、適温での給食提供が可能になっている。 	<p>【配送時間と適温提供】</p> <ul style="list-style-type: none"> 食数の調整により親校と子校の組み合わせが決められ、同校区内でない場合もあり、配送時間が長くなる可能性がある。 食数が増えることから、既存の給食室内に設置されている回転釜では対応が難しくなり釜数を補充する、といった対応となる可能性が高いため、調理時間が長くなり、人員も必要となり、動線も複雑となる。 子校への配送には時間を要するため保温性や保冷性のある食缶を活用する必要がある。 給食後の洗浄で、中学校の分を回収してからの作業になるので、終了時刻がこれまでよりも遅くなる。 配送時間の関係上、学校給食衛生管理基準における「調理後2時間以内の喫食に努める」ことに対して、課題がある。 <p>【献立への影響等】</p> <ul style="list-style-type: none"> アイスクリームは一括配送で、各中学校の配膳室で管理が難しいため課題がある。

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	親子方式	
			メリット	デメリット
アレルギー対応	<ul style="list-style-type: none"> 食物アレルギーへのきめ細かい対応が可能か。 	<ul style="list-style-type: none"> 専用の調理室（スペース）や専用の容器での対応 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 誤配食防止対応 	<p>【アレルギー対応】</p> <ul style="list-style-type: none"> 小学校からの情報があるので、取り組みやすい。 親校と子校のいずれにも栄養教諭が配置されればきめ細かい対応が可能。 	<p>【アレルギー対応】</p> <ul style="list-style-type: none"> 親校の栄養教諭が、子校も担当することになるため、アレルギー対象者が増えた場合、かなり多忙となり、きめ細かくミスのない対応ができない可能性がある。 <p>【アレルギー対応室】</p> <ul style="list-style-type: none"> 親校では食物アレルギー専用の室が設置できない。
どの方式であっても、 <u>・誤配食しない仕組みづくり</u> ・アレルギー物質は極力使用しない ・除去食提供の場合は増量する という工夫が必要である という意見がありました。				
食育	<ul style="list-style-type: none"> 各学校の食育活動と連携した取り組みが可能か。 生徒と調理師との交流が可能か。 	<ul style="list-style-type: none"> 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 家庭や地域を巻き込んだ食育の機能 栄養教諭の配置 	<p>【食育の取り組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> 自分たちが通っていた小学校から給食が運ばれてくる、というつながりを生かせれば、食育を学びやすい。 親校と子校が小中連携で交流しやすいので、食育活動も進めやすい。 	<p>【生徒と調理場の距離等】</p> <ul style="list-style-type: none"> 配送は委託業者であり、生徒と調理員の交流は難しい。 子校では調理現場を見ることができないため、食育への取り組みは調理員との交流の仕方を工夫する必要がある。 <p>【栄養教諭の配置】</p> <ul style="list-style-type: none"> 栄養教諭が親校には配置されているが、子校には配置されないため、連携は現実的には難しいことから、子校への栄養教諭の配置が必須となる。親校の栄養教諭のみでは現実的に困難。
残食量の調整	<ul style="list-style-type: none"> 柔軟に量を調整することはできるか。 残食への対応・取り組みなどが実施できるか。 	<ul style="list-style-type: none"> 個々に合わせた配膳量の調整 残食をデータ化することによる調理方法の工夫 	<p>【量の調整】</p> <ul style="list-style-type: none"> 量の調整はできる。 <p>【残食の把握】</p> <ul style="list-style-type: none"> 全体の残食把握はでき、中学校側の要望を聞くことができ、対応も可能である。 	<p>【残食の把握、原因】</p> <ul style="list-style-type: none"> 個別の残食把握はできない。 中学生はどういった経緯で給食が届くのか理解できていないことから、残食が多くなる可能性がある。 親校（小学校）の献立内容と基本的には一緒であり、中学生は小学校のときと同じか、という思いになってしまいがちであることから、残食の多さの一因になっているのではないかと。 子校の生徒たちの給食に関する感想が調理員まで届いているのかが課題である。 <p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> 親校の献立から子校の献立展開が制約される可能性がある。（調理施設の能力の限界）

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	親子方式	
			メリット	デメリット
学校運営上の影響等	<ul style="list-style-type: none"> 給食の準備・片づけが速やかにできるか。 工事により学習活動に影響がないか。 	<ul style="list-style-type: none"> 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 授業や行事、クラブ活動など工事中の影響 	【学校運営上の影響】 <ul style="list-style-type: none"> 子校では給食室を建設しないため、大規模な改修工事等はない(配膳室工事有) 	【学校運営上の影響】 <ul style="list-style-type: none"> 親校の大規模改修工事が必要(調理機器能力の確認) 子からの返却時間によるが、同時に食器洗浄等ができない場合は2度手間となる。 【親校と子校の調整】 <ul style="list-style-type: none"> 親校、子校共に、相手校の日程等の都合を把握する必要がある。 【学校への配送】 <ul style="list-style-type: none"> 配送遅延がないようにすることが課題。(給食センター方式も同様) 配送に係る費用が発生する。
<p>どの方式であっても、</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>という意見がありました。</p>				
教育環境への影響等	<ul style="list-style-type: none"> 教育環境等に支障なく施設用地が確保できるか。 配送車の動線が確保できるか。 	<ul style="list-style-type: none"> 学校環境への影響 用途地域による建築物の用途制限 校内における動線の分離 	【給食関係スペース】 <ul style="list-style-type: none"> 子校の中学校では給食室を建設しないため、学校環境への影響はない。 子校の各中学校は配膳室のみの整備で済むため、工事による影響が少ない。 	【給食関係スペース】 <ul style="list-style-type: none"> 親校では調理施設が狭くなり、衛生上に問題が生じる。 親校では給食室付近に中学校配送用のコンテナを置くための場所の確保とそのための財源の確保が課題であり、小学校に影響が出る。 親校は、子校のために調理設備を整えなければならない。(機器が新しくなるメリットもある)あるいはすでに購入済みの調理機器を大きなものに入れ替えるなどの必要が生じる。(尼崎市の小学校ではほぼドライ化整備および機器新設を終えていることへの課題) 小学校と中学校の食器の大きさも異なるため、既存の設備では対応が困難な場合がある。 既存の校舍配置からの後付けになるため、動線の確保や、効率的な設備配置が難しい場合も考えられる。 【親校への影響】 <ul style="list-style-type: none"> 小学校給食が、給食室再整備の期間、一時的にストップする可能性がある。
<p>どの方式であっても、</p> <ul style="list-style-type: none"> 配送車動線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。 				

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	親子方式	
			メリット	デメリット
その他	・その他、上記までの項目以外で気が付いた点	<p>【給食スペース】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・子校は配膳室施設の確保等配膳対応のみで済む。 <p>【給食実施にかかる期間】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・受け入れ可能な小学校があれば、短期間で中学校給食が開始できる。 <p>【親校の調理施設の改修】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・親校では子校の分の調理のため、調理設備を新たに整えねばならないが、親校の老朽化が進んでいけば、調理施設が新しくなる、いうメリットもある。） 	<p>【親校と子校の調整】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小学校、中学校は、行事によって調理する日、しない日があるため、各学校ごとに調整に労力がかかる。 <p>【親校の負担・影響】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・親校の施設の拡充が必ず必要となる。 ・小学校分より中学校分を献立を1品多くするなどの対応をしなければならぬため、現在の小学校の調理行程の見直しが必要。これまでは時間的に小学校給食で調理可能だった献立も難しくなるケースも想定され、献立内容を見直す可能性も生じる。 <p>【従来の献立への影響】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・高槻市では「遺伝子組換していないものをできるだけ使用します。」としているが、食数が多く、遺伝子組換食材を使用せざるを得ないのが現実のようであり、課題である。 <p>【実施方式の公平性】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小学校から中学校への対応が難しい場合、その中学校分のみ別方式を選択せざるを得ないことも想定され、公平性の観点から課題が生じる。 <p>【建築基準法上の課題】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・親となる学校が立地する地域の用途地域の変更か、建築基準法第48条の特例許可を受けるか、の課題がある。 	

