

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 | 給食センター方式 | |
|--------------|---|--|---|---|
| | | | 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>【衛生管理】</p> <ul style="list-style-type: none"> 施設が独立しており汚染区域、非汚染区域、配膳スペースなどが障壁で区切られ、外部と隔離され、密閉空間の中で作業が行われるため衛生的である。 清掃、消毒は速やかに行われ、ダクトの清掃は、専門業者に依頼することで衛生が保たれ効率的である。 衛生管理が徹底し易い。 <p>【ヒヤリハット時の対応】</p> <ul style="list-style-type: none"> 原則 1ヶ所に集約できるため、ヒヤリハット事例の予防対策の徹底や改善が容易である。 原則 1カ所に集中して、衛生管理を図り、一括管理をすることでコスト削減が可能である。 <p>【施設の特徴】</p> <ul style="list-style-type: none"> 作業動線が明確である。 カメラ設置等により、作業の可視化がしやすく、作業工程の管理や衛生面のチェックがしやすい。 | <p>【食中毒拡散リスク・衛生管理】</p> <ul style="list-style-type: none"> 大量調理のため、食中毒発生時に被害が拡散する。 運搬時の配送業者の衛生管理を徹底させる必要がある。（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"> 専門機器が多く、調理員が慣れるのに時間がかかる。 パートなどが増えることが想定されるため、機器の使用方法、衛生管理の指導などにその都度時間を要する。 |
| 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・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>【調理時間】</p> <ul style="list-style-type: none"> 調理時間は最新の大量調理機器使用により短縮できる。 <p>【調理体制】</p> <ul style="list-style-type: none"> 調理分担シフトは徐々に移動、当日も下処理から調理に応援移動が可能で臨機応変な体制が可能である。 <p>【配送時間】</p> <ul style="list-style-type: none"> 学校行事などによる学校単位での配送時間変更は事前の調整により可能である。 | <p>【温度管理】</p> <ul style="list-style-type: none"> 保温・保冷に優れた食缶は重く、高額であり、取り扱いに注意が必要である。 <p>【配送時間と適温提供】</p> <ul style="list-style-type: none"> 配送時間の関係上、交通事情も勘案すると 11 時までには調理を終える必要があるため、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。 調理後配送に時間がかかるため、厳密な衛生管理体制が必要。 配送先までの距離によって時間を要することから、先に調理したものと最後に調理したもので、多少喫食時の温度差が生じる。 <p>【献立等への影響】</p> <ul style="list-style-type: none"> 麺類などの献立は工夫が必要である。 給食センターからの一括配送の場合、小学校で提供しているアイスクリームなどの提供が品質上難しい。 |

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 | 給食センター方式 | |
|---|---|--|--|--|
| | | | 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"> 市内全体で一括したアレルギー対応ができ、対応食の管理も一括管理が可能である。 <p>【アレルギー対応室】</p> <ul style="list-style-type: none"> 専用の調理室、専任の調理員等の確保により、効率的・安全にアレルギー対応を行うことができ、専任調理員等のスキルの向上が図れる。 | <p>【アレルギー対応】</p> <ul style="list-style-type: none"> 大量調理のため、個々の状況に応じた細かな対応が困難である。 提供する側と受け取る側が離れているので、対応の内容が複雑になるとさらに細かい連携が必要となってくる。 |
| <p>どの実施方式であっても、</p> <ul style="list-style-type: none"> 誤配食しない仕組みづくり（食器を変える、対象生徒が直接受け取る等） 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 <p>という意見がありました。</p> | | | | |
| 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"> 給食室は学校にはないが、配膳・下膳の協力は食育に繋がる。 食育活動を前提としたスペースを確保できれば、食育活動や学習の場として活用が可能である。地域に開放されたスペースとしての運用を図れば、更に栄養教育等の食育推進に活用可能となる。活用によっては災害時における食事(炊き出し)提供の拠点となる。 地産地消への取り組みは大量調理のため食材の確保等において、計画的(地域の旬の食材等)に取り組みれば可能である。 給食センターに栄養教諭や栄養士が集中することで、献立等の検討を随時活発に行うことが可能であり、地域や外国の献立などの共同研究や検討が可能である。 | <p>【食育の取り組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> 給食センターの受け入れ体制上、一部の学校・学年・クラスなどのみの対応となり、系統だった食育活動ができない可能性がある。 <p>【生徒と調理場との距離】</p> <ul style="list-style-type: none"> 調理員が日常的に給食を作っている姿を見ることができず、調理のにおい等が直接伝わりにくく、配膳室に置かれた食缶を運んで配膳するだけになるため課題がある。 調理員からの日常的な発信そのものが食育を充実させるため、離れた給食センターでは課題がある。 調理員との交流が難しい。 調理員への日々の感謝の気持ちが伝えにくい。 各校の食育取り組みの特徴を出すことは困難である。 |

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 | 給食センター方式 | |
|-----------|--|---|---|--|
| | | | メリット | デメリット |
| 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"> 量の調整は一定可能であり、各クラスで配膳量が調整できる。 給食センターで把握した数、量で配膳されるため集中管理が容易である。 <p>【残食の管理】</p> <ul style="list-style-type: none"> 日々の管理を行えば、残食量の管理と調整は可能である。 各校から残食が回収されるためデータ化が可能となり、各校の比較検討ができる。 <p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> 味の統一が容易である。 | <p>【量の調整】</p> <ul style="list-style-type: none"> 柔軟に量や味の調節ができないため、体格に合わせた料理等の提供が困難である。 <p>【残食の管理】</p> <ul style="list-style-type: none"> 個別の残食把握はできない。 残食に対する生徒への指導が直接できないため、自校調理方式に比べると難しい。 積極的に各校の情報収集を行わないと、各校ごとの細かな対応は難しい。 <p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> 幼稚園にも提供しているため。献立や切り方などで小さい子供には大きくなってしまう。 |
| 学校運営上の影響 | <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的の影響 | <p>【学校運営上の影響】</p> <ul style="list-style-type: none"> 各校の設備やシステムを整えることで、学校運営への影響は最小限に抑えることが可能である。 | <p>【学校への配送・受け入れ】</p> <ul style="list-style-type: none"> 道路事情等により、配送時間が遅れることのないように配慮する必要がある。 配送の荷受の担当者が学校側に必要である。 |
| | | | <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できる <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 | <p>【給食関係スペース】</p> <ul style="list-style-type: none"> 給食室を学校に建設しないため、学校活動やクラブ活動への影響や周囲環境への影響が少なくすむ。 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。 | <p>【給食関係スペース】</p> <ul style="list-style-type: none"> 給食センター用地の確保が必要である。 学校内において配膳台車の搬入箇所、配膳台車を保管しておく場所等の確保や動線の確保が必要である。 <p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> 災害等により給食センター自身が被災した場合、すべての学校へ給食提供が停止するため、影響が拡大する。 |
| | | | <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 <p>という意見がありました。</p> | |

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 | 給食センター方式 | |
|-----|-----------------------|---|--|-------|
| | | | 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>【経費負担の軽減】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・PPP 官民連携による BTO 方式で予算の平準化ができる。 ・人員を集約できるので人件費の削減が可能である。 ・コストを抑えながらも様々な管理を一括して行うことができる。 (機器のメンテナンスを専門の業者に一括委託する等) <p>【施設の活用】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・将来的に生徒数が減った場合など、給食センターで高齢者へのサービス提供の検討余地がある。 ・太陽光発電設置などの環境への配慮が可能である。 ・調理職員が一同に勤務しているため市の給食への方針等、情報を共有し、周知することが容易である。 <p>【施設の管理】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自校調理方式では学校代休日にも学校管理運営上、誰かが出勤して解錠し、物資を受けとらねばならないが、給食センター式ではその心配がない。 ・自校調理方式では、給食調理中や洗浄中など一定時間帯、多量の水道水を使用するので、学校によっては校務員業務や、プールの水の供給に支障が出ることがあるが、給食センター方式ではその心配がない。 | <p>【配送車両のトラブル時の対応】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・搬送車両に事故等が発生した場合の対応が困難である。 <p><各方式共通></p> <ul style="list-style-type: none"> ・食缶を運ぶ際にひっくり返したり、こぼした場合には、予備のものがない。 (尼崎市の小学校を含め、いずれの方式であっても各クラスの量を調整して対応するケースが一般的) | |

