

実施方式の比較検討一覧

◎：良い ○：普通 △：課題有り

No.	柱	検討内容	自校調理方式	給食センター調理方式	親子方式	デリバリー弁当方式
1	完全給食及び全員喫食の実施	「完全給食」及び「全員喫食」の実施	◎ ・「完全給食」「全員喫食」が可能である。	◎ ・「完全給食」「全員喫食」が可能である。	◎ ・「完全給食」「全員喫食」が可能である。	△ ・「完全給食」「全員喫食」の実施にあたり、近隣で本市の予定食数を弁当箱形式で提供できる民間事業者の確保に課題がある。
2	安全・安心な学校給食の提供	調理施設・中学校配膳室の衛生管理	◎ ・各中学校ごとの給食室に文部科学省が定める学校給食衛生管理基準に基づく衛生管理が求められるが、汚染作業区域、非汚染作業区域の区分けなどには一定のスペースが必要となり、多くの中学校で課題がある。	◎ ・文部科学省が定める学校給食衛生管理基準に基づく衛生管理が求められるが、集中した衛生管理が可能である。	○ ・親校（小学校）と子校（中学校）2校分を親校の給食室で調理を行うため、作業工程が複雑化し、作業時間の延長や衛生管理上のリスクが高まる懸念がある。 ・子校に配送するためのコンテナを洗浄・消毒する設備が親校の給食室ではなく、新たに整備するスペースの確保にも課題がある。	△ ・民間事業者が所有する調理施設となるため、常時、衛生管理状況を把握することに課題がある。
3		食中毒発生時の拡散リスク	◎ ・各中学校ごとの給食室での調理となるため、食中毒が発生した場合、被害範囲は最小限にとどまる。	○ ・大量調理となるため、食中毒が発生した場合、被害範囲が広がる懸念がある。	◎ ・親校ごとの給食室での調理となるため、食中毒が発生した場合、被害範囲は最小限にとどまる。	△ ・民間事業者の調理施設が複数箇所になる可能性があり、食中毒が発生した場合の被害範囲が広がる懸念がある。 ・民間事業者の調理施設は他の受注もあるため、他の受注要因による食中毒リスクが懸念される。
4		調理後2時間以内の喫食	◎ ・各中学校ごとの給食室での調理となるため、調理後2時間以内の喫食が可能である。	○ ・市内での給食センター建設となるため、配送車両の台数の工夫により、調理後2時間以内の喫食は可能である。	○ ・親校ごとの給食室での調理となり、親校と子校の組み合わせなど配送の工夫などが必要であるが、調理後2時間以内の喫食は可能である。	△ ・弁当箱への盛付けに要する時間、配送時間を考慮する必要があるが、一定規模の調理が可能な民間事業者を近隣で確保することに課題があり、2時間以内の喫食は困難なことが想定される。
5		食物アレルギー対応	◎ ・小学校給食と同様の食物アレルギー対応が可能である。 ・各中学校ごとで可能な対応に差が生じる場合がある。	◎ ・食物アレルギー対応専用調理室を設けることで、専門の調理員による調理や、市内で統一的な対応が可能である。	◎ ・小学校給食と同様の食物アレルギー対応が可能であるが、親校は子校のアレルギー対応食の調理も行うことになるため、負担増となる。	△ ・民間事業者の調理場は他の受注面で多種多様な調理を行っているため、食物アレルギー対応は困難であり、コンタミネーションの危険性が懸念される。
6		適温提供	◎ ・各中学校ごとの給食室での調理となるため、適温での給食提供が可能である。	○ ・調理後、各中学校への配送が必要となるが、保温・保冷に優れた食缶を使用すれば、適温提供が可能である。	○ ・親校での調理後、中学校への配送が必要となるが、保温・保冷に優れた食缶を使用すれば、適温提供が可能である。	△ ・弁当箱による提供のため、食中毒発生防止の観点から副食（おかず）は10度以下に冷却して提供する必要があり、適温提供は困難である。 ・副食の冷たさが「美味しくない」という評価につながり、残食の課題につながる可能性が懸念される。
7	適温による給食提供等	提供献立内容	◎ ・各中学校ごとの給食室での調理となるため、小学校と同様の献立の提供が可能である。	◎ ・給食センターでも小学校と同様の献立の提供が可能である。	○ ・限られた時間内で2校分の給食調理を完了させるため、小学校の献立内容の見直しが必要になる可能性がある。	△ ・弁当箱への盛付けとなるため、献立に制約がある。 ・複数業者委託の可能性が高く、保有している調理備品が異なるため、市が指示する献立の調理が難しい可能性がある。
8		体格差などによる量の調整	◎ ・配膳で量の調整は一定可能である。	◎ ・配膳で量の調整は一定可能である。	◎ ・配膳で量の調整は一定可能である。	△ ・副食（おかず）の量の調整は困難である。 ・主食（ごはん）の量の選択も現実的には困難である。

実施方式の比較検討一覧

◎：良い ○：普通 △：課題有り

No.	柱	検討内容	自校調理方式	給食センター調理方式	親子方式	デリバリー弁当方式
9	食育の推進	食育の推進	◎	◎	○	△
			・各中学校ごとの給食室での調理となるため、調理員との交流や栄養教諭等による食育の取組が行いやすい。	・給食センターを食育の拠点とし、生徒の発達段階に応じた献立の研究、栄養教諭による各中学校での食育指導が可能である。 ・見学施設として広く市民に食に関する講義を行うなどの施設活用が可能である。	・子校には栄養教諭が配置されないため、食育の取組みには工夫が必要となる。 ・親校の栄養教諭の負担が大きくなる。	・民間事業者の調理員との交流が難しく、栄養教諭等の配置もないため、食育の取組みには課題がある。
10	学校運営影響・学校環境への軽減	給食室、配膳室整備にあたっての影響	△	◎	△	◎
			・中学校敷地内に一定規模の給食室を整備する必要があるが、生徒動線や食材業者の車両搬入経路等を考慮した建設スペースを確保することに多くの学校で課題がある。また、給食室新設に伴いスペースが狭くなることで、生徒の教育活動のスペースが狭められるなどの影響が懸念される。	・各中学校は配膳室のみの整備となるため、影響は最小限に抑えられる。	・子校には配膳室のみの整備となるため、子校の影響は最小限に抑えられる。 ・親校では給食室増築、配送用コンテナ保管スペースなどが必要となるため、親校におけるスペースの確保に課題がある。 ・親校は、当該校以外の給食を調理し、配送することになるため、「工場」扱いとなり、建築基準法上の用途地域の変更や同法第48条の特例許可を受ける必要があり、課題がある。	・各中学校は配膳室のみの整備となるため、影響は最小限に抑えられる。
11	開始時期等	給食提供開始までのスピード	△	△	△	◎
			・順次、各中学校の給食室の整備を行うことになるが、全ての中学校で同時に整備を行うには施工業者の確保等に課題があり、早期の実施は困難である。	・給食センター用地の確保や、その土地にかかる条件整理や受け入れ校の配膳室の整備等、大規模な施設整備が必要なことから、一定の時間がかかる。	・親校である小学校給食室の整備、受け入れ校の配膳室、コンテナスペースの整備等を行うには、施工業者の確保等に課題があり、早期の実施は困難である。	・各中学校の配膳室のみの整備となるため、早期の実施が可能である。
12		給食提供開始時期の公平性	△	◎	△	◎
			・全ての中学校で同時に整備を行うには施工業者の確保等に課題があり、一斉の実施は困難である。	・給食センター整備に一定の時間がかかるものの、各中学校の配膳室の整備を並行して行うことで、全ての中学校で一斉の実施が可能である。	・親校である小学校給食室の整備、厨房機器の入れ替え、コンテナスペースの整備等を行うことになるが、同時に整備を行うには施工業者の確保等に課題があり、一斉の実施は困難である。	・各中学校の配膳室のみの整備となるため、一斉の実施が可能である。
13	実施に伴う財政負担	初期経費・運営経費	△	○	△	◎
			・10校分を整備・管理・運営していくことから、初期経費、運営経費が高くなる。	・初期経費、運営経費ともにデリバリー弁当方式以外の方式と比べると比較的低く抑えられる。	・新たに中学校分を調理するための厨房機器の増設・入れ替えといった改修・増築工事が必要となる。 ・運営経費として子校への配送経費、親校での調理業務が必要となる。	・初期経費が低く抑えられ、運営経費は他方式と比較すると安価である。