

中学校給食導入に向けた今後の検討内容について

1. 中学校給食の実施方法について

(1) 学校給食の実施区分

学校給食法（昭和29年6月3日）（法律第160号）第1条

この法律は、学校給食が児童および生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

学校給食実施基準（平成21年4月1日全部改正施行）

学校給食の実施対象等（第1条、第2条）

対象 在学するすべての児童または生徒に対して実施

回数 年間を通じ、原則として毎週5回、授業日の昼食時に実施

（ただし、一部の市において、給食又は持参した弁当等のいずれかを選んで喫食（1ヶ月単位での選択が一般的）する形態で実施している。）

実施区分

完全給食：給食内容がパン又は米飯、ミルク及びおかずである給食

補食給食：給食内容がミルク及びおかず等である給食

ミルク給食：給食内容がミルクのみである給食

(2) 学校給食の実施方式

自校調理方式：学校内の給食室で調理したものを当該校の生徒が喫食する方式

給食センター方式：学校給食センターで調理した給食を各校に配送する方式

親子方式：近隣の学校の給食室で調理した給食を配送する方式

デリバリー弁当方式：民間の調理場で調理したものを各校に配送する方式

2. 中学校給食実施方式別メリット・デメリットについて

(1) 中学校給食実施方式別メリット・デメリット考察シート（案）

メリット・デメリット考察シート（案）のとおり

(2) 基本情報

学校給食衛生管理基準

学校給食の衛生管理を適切に行うために、文部科学省が定めている基準である。

学校給食の実施者は、同基準に基づき、施設設備、調理の過程、衛生管理体制等について、衛生管理に努め、食中毒等の発生を防止することが求められる。（いずれの給食実施方式においても遵守しなければならない）

アレルギー対応

- a.除去食：アレルギーの原因となる食材を除いて調理をする。
 b.代替食：アレルギーの原因となる食材の代わりに他の食材を用いて調理をする。

栄養教諭の配置基準（国）

実施方式	配置基準
自校調理方式	調理場がある学校に下記の基準で配置 ・児童または生徒数 550 人未満の学校：4 校に 1 人 ・児童または生徒数 550 人以上の学校：1 人
給食センター方式	給食センターにのみ下記の基準で配置 ・児童または生徒数 1,500 人以下：1 人 ・児童または生徒数 1,501 人～6,000 人：2 人 ・児童または生徒数 6,001 人以上：3 人
デリバリー弁当方式	学校や調理場への配置なし
親子方式	調理場がある親校にのみ下記の基準で配置 ・児童または生徒数 550 人未満の学校：4 校に 1 人 ・児童または生徒数 550 人以上の学校：1 人

用途地域

a.住居系

- 第 1 種低層住居専用地域、第 2 種低層住居専用地域、
 第 1 種中高層住居専用地域、第 2 種中高層住居専用地域
 第 1 種住居地域、第 2 種住居地域、準住居地域

b.商業系

- 近隣商業地域、商業地域

c.工業系

- 準工業地域、工業地域、工業専用地域

	自校調理方式	給食センター方式	デリバリー弁当方式	親子方式
調理場	・学校の機能の一部とみなされるため、各学校の敷内に設置可能なスペースがあれば建設可能	・原則、工業系のみ建設可能であるため、工業系でセンターを建設するための用地確保が必要	・原則、工業系のみ建設可能であるが、民間企業の調理場から弁当を配送されるため、用途地域変更は不要	・原則、工業系にしか建設できないため、親校は工業系に立地する学校に設置する必要があり、その他の用途地域の場合は用途地域変更が必要
各校配膳室	・用途地域の制限なし	・用途地域の制限なし	・用途地域の制限なし	・用途地域の制限なし

建築基準法第 48 条には、例外的に、利害関係者からの公聴会を行い、建築審査会の同意を得たうえで設置の許可を得ることができる旨が規定されているが、その場合でも、他の代替方法がないか等の要件が必要となる。