

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）

項目	現地視察に向けた視点	備考・ポイント	自校調理方式		給食センター方式	
			メリット	デメリット	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 				
<参考> 資料-5 2.(2)基本情報						
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 				
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員の配置）実施の可能性 ・誤配食防止対応 				
<参考> 資料-5 2.(2)基本情報						
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。 ・生徒と調理員との交流が可能か。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食育活動の取り組みやすさや、生徒と調理員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 ・栄養教諭等の配置 				
<参考> 資料-5 2.(2)基本情報						
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 				

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）

項目	現地視察に向けた視点	備考・ポイント	自校調理方式		給食センター方式	
			メリット	デメリット	メリット	デメリット
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の影響 				
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。 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 5px;"> <参考> 資料-5 2.(2)基本情報 </div>	<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 				
初期経費・維持管理・運営経費	<ul style="list-style-type: none"> 整備にかかる経費はどうか 維持管理・運営経費はどうか 	<ul style="list-style-type: none"> 導入する実施方式によって異なる初期経費や維持管理・運営経費 本市の財政状況 				
実施時期	<ul style="list-style-type: none"> 全校導入までにどれほどの期間を要するか。 	<ul style="list-style-type: none"> 市民サービスの公平性の観点 				
その他	<ul style="list-style-type: none"> その他、上記までの項目以外で気が付いた点 					

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）の使用方法について

項目	現地視察に向けた視点	備考・ポイント	①自校調理方式		②給食センター方式	
			メリット	デメリット	メリット	デメリット
衛生管理	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。 <参考> ※資料-4 2.①	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。 ②基本情報①				
適温提供・喫食までの時間	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。	・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。				
アレルギー対応	食物アレルギーへのきめ細かい対応が可能か。 <参考> ※資料-4 2.①	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。				
食育	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。 <参考> ※資料-4 2.②	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。				
残食量の調整	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。	・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。				

・「現地視察に向けた視点」や「備考・ポイント」を踏まえ、現地視察で感じた各方式のメリット・デメリットを記入してください。

・記入していただく際は宇治市で実施する場合ではどうかということを念頭に置きながら記入してください。

・「備考・ポイント」には視察の視点とした理由や補足説明などを記載しています。

・現地視察の際は「現地視察に向けた視点」を参考にしてください。