

宇治市立中学校における給食の検討について
報告書（案）

令和 年 月

宇治市中学校給食検討委員会

目 次

1. 学校給食に関する基本的事項の共有について	1
1.1. 学校給食法及び学校給食実施基準について	1
1.2. 学校給食の区分と内容について	2
1.3. 全国及び京都府内の中学校給食の実施状況について	2
2. 中学校給食の実施方式に関する基本的な事項について	3
2.1. 4つの実施方式の概要について	3
2.2. 学校給食衛生管理基準について	3
2.3. 学校給食に関する栄養教諭の配置基準について	3
2.4. 用途地域について	4
3. 中学校給食の実施方式の検討について	5
3.1. 事例視察の実施	5
3.2. アンケート調査について	5
3.3. 宇治市立中学校における現地調査について	5
3.3.1. 調査概要	5
3.3.2. 調査結果	5
3.4. 各実施方式について	7
3.4.1. 中学校給食実施にあたっての配慮事項等について	7
3.4.2. 各実施方式のメリット・デメリットについて	7
(1) 自校方式	8
(2) 給食センター方式	8
(3) 親子方式（小 中、中 中）	9
4. 望ましい中学校給食の実施に向けた方向性について	11
4.1. これまでの協議内容を踏まえた中学校給食の方向性について	11
(1) 「安全・安心な学校給食」	11
(2) 「食育の推進」	11
(3) 「学校運営・学校環境への影響の軽減」	11
(4) 「学校給食の実施時期」	11
4.2. 実施方式の選定について	11
5. 検討報告まとめ	12

1. 学校給食に関する基本的事項の共有について

検討委員会として、まずは全委員が学校給食に関する基本的な事項について共通理解を図るとともに、全国及び京都府内の中学校給食の実施状況などの情報を共有しました。

1.1. 学校給食法及び学校給食実施基準について

学校給食は、学校給食法、学校給食実施基準に基づき、実施することとなっています。

学校給食法（昭和 29 年 6 月 3 日法律第 160 号）のうち主な条文

（この法律の目的）

第 1 条 この法律は、学校給食が児童及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。

（学校給食の目標）

第 2 条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 2 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 3 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 4 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 5 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 6 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 7 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

（義務教育諸学校の設置者の任務）

第 4 条 義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。

（学校給食実施基準）

第 8 条 文部科学大臣は、児童又は生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するために必要な事項について維持されることが望ましい基準を定めるものとする。

（経費の負担）

第 11 条 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。

- 2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費（以下「学校給食費」という。）は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第 16 条に規定する保護者の負担とする。

学校給食実施基準（平成 21 年 3 月 31 日文部科学省告示第 61 号）のうち主なもの

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又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

1.2. 学校給食の区分と内容について

学校給食は学校給食法施行規則第 1 条により、次の 3 種類に分類されています。

区分	内容
完全給食	パン又は米飯、ミルク及びおかず
補食給食	ミルク及びおかず等
ミルク給食	ミルクのみ

1.3. 全国及び京都府内の中学校給食の実施状況について

全国及び京都府内の中学校給食の実施状況は次のとおりとなっています。

公立中学校数ベースの完全給食実施状況

年度	平成 28 年度
全国	90.2%
京都府	71.8%

京都府内の公立中学校完全給食の実施状況（平成 29 年 6 月現在）

実施状況	自治体数
給食実施済み	9 市、7 町、1 村
実施に向けて準備中	3 市、2 町
実施の方針を出したが時期が未定	1 町
給食以外の昼食（未実施）	3 市

上記のとおり、学校給食法には、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達や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、また、学校給食実施基準には、全ての児童生徒に対して実施することが規定されていることなどについて、検討委員会として共通理解を図りました。

また、宇治市における望ましい中学校給食の実施方式については、全国及び京都府内の中学校給食で採用されている自校方式・給食センター方式・親子方式・デリバリー弁当方式の 4 つの実施方式で検討することを確認しました。

2. 中学校給食の実施方式に関する基本的な事項について

4つの実施方式を検討するにあたり、まずは基本的な事項について確認を行いました。

2.1. 4つの実施方式の概要について

4つの実施方式の概要は次のとおりです。

実施方式	概要
自校方式	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	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	民間事業者の調理施設で調理したものを各校に配送する方式

2.2. 学校給食衛生管理基準について

学校給食衛生管理基準は、学校給食の衛生管理をはじめとする必要な事項について、維持することが望ましい基準・規定であり、学校給食の実施者は、同基準に基づき学校給食施設及び設備、調理の過程、衛生管理体制等について適切な衛生管理に努め、食中毒等の発生を防止することが求められています。なお、本基準はいずれの実施方式を採用する場合においても適用されるものです。

2.3. 学校給食に関する栄養教諭の配置基準について

学校における食育推進の中核的な役割を担っているのが栄養教諭であり、国の配置基準（公立義務教育諸学校の学級編制及び教職員定数の標準に関する法律）は次のとおりとなっています。

実施方式	配置基準
自校方式	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
親子方式	調理場がある親校のみに下記の基準で配置されるが、子校には配置なし ・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
デリバリー弁当方式	配置なし

2.4. 用途地域について

給食の実施に向けた関連施設の整備にあたり、用途地域による制限が生じます。ただし、整備をする上で周辺環境に影響がないと判断される場合には、この限りではない場合があります。

実施方式	給食室	各中学校の配膳室
自校方式	・制限なし	
給食センター方式	・原則、工業系の用途地域のみ建設可能	・制限なし
親子方式	・親校の給食室は工場扱いとなり、住居系の用途地域では原則建設できない	・制限なし
デリバリー弁当方式	・原則、工業系の用途地域のみ建設可能であるが、民間業者の調理場から配送されるため、特に影響なし	・制限なし

* 参考（用途地域の区分）

- 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

3. 中学校給食の実施方式の検討について

中学校給食の実施方式の検討にあたり、デリバリー弁当方式は、温かくておいしい給食提供や予定食数に対応できる民間事業者の確保の課題などの観点から、宇治市の中学校給食として相応しくないと判断し、検討からは除くこととしました。

そのため、検討委員会としては、自校方式、給食センター方式、親子方式の3つの実施方式で検討を進めることとしました。

3.1. 事例視察の実施

実施方式を具体的に検討するにあたり、自校方式については、宇治市内の小学校（小倉小学校）、給食センター方式については、近隣及び近年、他自治体で実施された宇治市と同規模の食数を提供している給食センターを視察することとしました。

事例視察時には、施設責任者や栄養教諭に対して質疑応答を行い、自校方式と給食センター方式に対する状況や課題等に対して共有しました。

なお、親子方式については、視察を行った自校方式の調理環境と給食センター方式の配送機能を踏まえ、書類にて方式の概要と一般的なメリット・デメリットを把握しました。

3.2. アンケート調査について

中学校給食の導入について、下記に示す対象者及び期間で実施したアンケート調査の内容について、意見交換を行い、味がおいしく栄養バランスのよい昼食提供、保護者の負担軽減など児童・生徒及び保護者の中学校給食の導入にあたってのニーズを把握しました。

実施日	平成30年11月26日（月）～平成30年11月30日（金）
対象者	宇治市内の小学校（22校）に通う小学6年生の児童及びその保護者
	宇治市内の中学校（10校）に通う生徒及びその保護者、教諭

3.3. 宇治市立中学校における現地調査について

実施方式を検討するにあたり、現在の中学校における給食室及び配膳室の設置スペースについて、現地調査の結果を確認しました。

3.3.1. 調査概要

- 整備は既存施設を維持するものとし、学校敷地外の土地の買収やフェンス等の撤去は視野に含めない。
- 狭小の敷地であることや生徒の配膳ルートを考慮し、**やむを得ない**場合、植栽等の撤去や老朽化しているプレハブ等と合わせた整備を視野に入れる。
- 給食室の規模は他事例の延床面積と宇治市の中学校の規模を勘案して目安値を設定。
- 配膳室については、既存の教室を配膳室に改修する。

3.3.2. 調査結果

多くの中学校において、給食室を校舎付近に整備できる程敷地に余裕がなく、現状でも学校

行事やクラブ活動を工夫しながら実施していることなど、宇治市の中学校の現状について確認しました。

宇治中学校

- 現状で給食室を整備することは困難
- グラウンドは校舎とレベル差が大きいため、配膳の動線を考慮するとグラウンドへの整備は困難
- 新設されたクラブの倉庫と駐車場の移設が必要

北宇治中学校

- 現状で給食室を整備することは困難
- スペースがないため、グラウンドに整備
- クラブ活動や学校運営に支障をきたす

横島中学校

- スペースはあるが、圧迫感がある
- 現プレハブ校舎の解体 給食室と合わせた新設も考えられるが、費用がかかる
- 食缶を取りにくる生徒の動線が長くなり、準備がかかる
- 親校とする場合は、敷地西側の駐車場に整備

西小倉中学校

- 駐車場として一部使用しているため、別途確保が必要
- 植栽の撤去、渡り廊下の設置が必要

西宇治中学校

- 現状で給食室を整備することは困難
- 校舎棟北側は雨水貯留施設が地下にあるため、現技術棟の解体 給食室と合わせた新設となるため、費用がかかる

南宇治中学校

- **敷地南側の駐車場に整備**
- 親校とする場合も同場所に設置

広野中学校

- 現状で給食室を整備することは困難
- 現技術棟の解体 給食室と合わせた新設となるため、費用がかかる
- 土砂災害警戒区域に定められているため、建築面積を確保できない

東宇治中学校

- 現状で給食室を整備することは困難
- 現プレハブ校舎の解体 給食室と合わせた新設となるため、費用がかかる
- 新館棟の南側については、採光が懸念

木幡中学校

- ・ 現状で給食室を整備することは困難
- ・ 現プレハブ校舎の解体 給食室と合わせた新設となるため、費用がかかる
- ・ 上記以外にグラウンドを整備することが考えられるが、体育大会の開催が出来なくなり、車両動線の確保が必要

黄檗中学校

- ・ 既存の給食室（宇治小学校）を活用
- ・ 小学校と中学校で2回転させる必要がある

3.4. 各実施方式について

事例視察や検討委員会での議論を踏まえ、中学校給食を実施する上での配慮事項等を協議し、3つの実施方式における課題点などについて意見交換を行いました。

3.4.1. 中学校給食実施にあたっての配慮事項等について

全体的なことについて

- ・ 各実施方式のよい部分を取り入れながら、おいしい給食の提供がしたい。
- ・ 中学校給食の実施にあたっては、さまざまな課題が考えられるが、そういった課題を踏まえながら中学生や保護者、学校現場にとって最適な実施方式の選択について議論していきたい。
- ・ 市の実情に応じた実施方式の選択が必要である。

衛生管理について

- ・ 実施方式に係らず、中学校給食の実施においては徹底した衛生管理を行う必要があり、より適切なマニュアル・管理体制・リスクの分散で食中毒の防止等を図る必要がある。

アレルギー対応について

- ・ 小学校給食で実施されているアレルギー対応を中学校でも実施していく必要がある。

食育等について

- ・ 中学生の発育段階に応じた食育や健やかな生活を送るための食育に取り組み、将来の体作りに必要な食事のあり方を身につける必要がある。

学校運営、教育環境等について

- ・ 中学校給食の実施にあたっては、学校行事やクラブ活動などの教育活動への影響も踏まえた検討が必要である。
- ・ 配膳時間や喫食時間などを考慮した校時の調整が必要である。

3.4.2. 各実施方式のメリット・デメリットについて

前項までの検討を踏まえて、検討委員会として考える各実施方式のメリット・デメリットについて、整理しました。

(1) 自校方式

衛生管理

- ・ 食中毒発生時には自校のみとなるため被害の広がりが抑えられる反面、衛生面での一元管理ができないため食中毒の発生確率は高くなる。
- ・ 食中毒の原因が特定しやすい反面、施設（設備）更新が順次に必要となり、学校間で調理環境に差異が生じる。

適温提供・喫食までの時間

- ・ 交通事情等の影響を受けず、出来立ての温かい給食が提供できる。

アレルギー対応

- ・ 学校毎のアレルギー対応の人員が必要となるが、臨機応変に細かい対応が可能。
- ・ アレルギー事故の際には、学校（＝調理現場）と保護者のやりとりが直接できる。

食育

- ・ 栄養教諭等確保の課題はあるが、各校配置により、調理現場との交流がし易く、きめ細かな対応ができる。
- ・ 実態に応じた取組を行いやすい反面、学校ごとで食育の状況に差が生じる。

残食量の調整

- ・ クラスごとに配膳量の調整ができる反面、一元把握と処理に手間がかかる。

学校運営上の影響

- ・ 各校の行事などに応じた対応ができる反面、工事が長期間に亘り、学習活動や周辺地域に影響が及ぶ。
- ・ 全校導入までの調整が難しい。

教育環境への影響等

- ・ 新しい用地を確保する必要がない反面、学校の環境が大きく変わる可能性がある（給食室までの動線の整備が必要）
- ・ 生徒数は減少傾向にあり、将来的に施設規模が過剰になる可能性がある。

初期経費・維持管理・運営経費

- ・ 10校分の整備費は高くなり、中長期的にもコストを抑制できない。
- ・ 1校ずつの細かい管理が必要になるため、維持管理の手間がかかる。

(2) 給食センター方式

衛生管理

- ・ 衛生面での一元管理ができるため、食中毒の発生リスクは抑えられるが、発生時は被害の範囲は大きくなる。
- ・ 施設が1箇所集中しているため、衛生管理基準の改定等に対して対応しやすいが、配送等による喫食までの工程が多いため、感染源が確定しにくい。

適温提供・喫食までの時間

- ・ 保温器具による適温維持が十分可能だが、交通事情等の影響を受けるため、調理後2時間以内の喫食が懸念される。
- ・ 学校の時間にあわせた細かい調理・配送が難しい。

アレルギー対応

- ・ アレルギー対応がしっかりできる反面、対応食のバリエーションが限られる。
- ・ 保護者 学校 給食センターのやりとりに時間がかかる。

食育

- ・ 栄養教諭等が各校に配置されないものの、全体に統一した食育の実施が可能。
- ・ 見せるための動線の確保により、児童・生徒のみならず、保護者等の施設見学など効果的な食育活動を展開できる。（保護者への食育など対象・内容が拡大）

残食量の調整

- ・ 一元的に効率的かつきめ細かく把握できる反面、クラスごとなど残食量にあわせた配膳量が調整しにくい。

学校運営上の影響

- ・ 配食の時間調整をどこまでできるかにもよるが、行事等の時間調節は配送順の変更で対応が可能。
- ・ 全校導入がしやすく、工事による授業やクラブ活動への影響はないが、給食センター周辺地域には騒音等影響が及ぶ。

教育環境への影響等

- ・ 施設整備が少なく、教育環境への影響が生じにくい。
- ・ 新たな用地の確保が必要となり、配膳室の施設配置によっては車両動線等により、教育活動に影響がでる可能性がある。

初期経費・維持管理・運営経費

- ・ 相当な大きさの施設のため、各校整備と違い、初期経費が大きくなるが、一元管理により維持管理・運営経費が抑えられる。

(3) 親子方式（小 中、中 中）

衛生管理

- ・ 食中毒発生時には被害の広がりがある程度で抑えられる反面、衛生面での一元管理ができないため食中毒の発生確率は高くなる。
- ・ センターに比べ、食中毒の原因が特定しやすいと思われるが、親子組み合わせの数が増えると感染源の特定は困難になる。
- ・ 現在の小学校施設のままでは衛生面がクリアできないため、かなりの改善が必要。

適温提供・喫食までの時間

- ・ 保温器具による適温維持が十分可能だが、交通事情等の影響を受けるため、調理後 2 時間以内の喫食が懸念される。

アレルギー対応

- ・ 小学校からの申し送りが細かくできるものの、自校調理方式と比べ連絡調整が不安。ただし、センター方式よりも細かな対応が可能。

食育

- ・ 小中一貫ブロックの活用により、小学校から中学校まで継続した食育が可能。
- ・ 栄養教諭等確保の課題、学校ごとの食育の状況に差異が生じる（給食施設の有無）。

残食量の調整

- ・ ある程度クラスごとに配膳量の調整ができる反面、自校管理していないため、調整が中途半端になる可能性がある。

学校運営上の影響

- ・ 親校となる学校には、施設整備・管理運営、職員配置など負担がかかり、子校にも車両の出入等の対応が必要となる。
- ・ 給食センターよりも各校の行事などに応じた調整がしやすい反面、親校には工事により学習活動や周辺地域に影響が及ぶ。

教育環境への影響等

- ・ 自校と比べると工事等の影響が抑えられるが、現在の小学校給食室を活用できないのであれば、多くの学校で施設整備が必要となり、教育環境への影響がでる。（親校では給食室までの動線の整備、子校では配膳室の整備が必要）
- ・ 新たな用地を確保する必要はないが、施設配置によっても車両動線等により、教育活動に影響がでる可能性がある。

初期経費・維持管理・運営経費

- ・ 自校調理方式よりも安価になるが、維持管理・運営費は負担が大きくなる。
- ・ 親校も子校も給食室又は配膳室の改修・整備が必要になるが、小学校の給食室の改善を長期的に計画するのであればメリットはある。

4. 望ましい中学校給食の実施に向けた方向性について

中学校給食の実施方式を選定するにあたり、宇治市にとって望ましい中学校給食の実施に向けた方向性について、議論した結果、次の4項目を基本方針として位置づけ、その項目ごとに内容を整理しました。

4.1. これまでの協議内容を踏まえた中学校給食の方向性について

(1) 「安全・安心な学校給食」

- ・ 食物アレルギー対応調理が高い水準で可能となるよう施設や設備の整備を検討するとともにアレルギー対応の体制整備を図るため、中学校給食においてもアレルギー対応指針のほか、各種マニュアルを整備すること。
- ・ 万全な衛生管理を行うとともに、リスクの分散を図る等、食中毒の徹底した防止を図ること。
- ・ おいしい学校給食の実現のため、温かいものは温かく、冷たいものは冷たい状態で喫食できるよう、適温での提供を図ること。

(2) 「食育の推進」

- ・ 食に関する感謝の気持ちを養うとともに、健全な食生活を営み、健康の保持増進を目指し、効果的に食育を推進するための施設や設備の整備を検討するとともに人的配置を含めた体制の整備を図ること。
- ・ 残食量を把握することにより、配膳量の調整等、残食の減少を図ること。
- ・ 積極的に地元産の食材を選定するなど、地産地消の推進を図ること。

(3) 「学校運営・学校環境への影響の軽減」

- ・ 中学校給食の実施にあたり、学校運営や教育環境への影響を最小限に抑え、生徒の学習活動に支障が生じないよう十分に配慮すること。
- ・ 給食関係車両の通行等、新たな環境変化に対する生徒の安全確保について、学校現場の状況を踏まえた十分な対応を図ること。

(4) 「学校給食の実施時期」

- ・ 上記の(1)～(3)を踏まえ、可能な限り早期に中学校給食を実施することはもとより、公平性の観点から、学校間に著しく実施時期に差異が生じないよう努めること。

4.2. 実施方式の選定について

上記の中学校給食の方向性を踏まえ、検討に上がった自校方式、給食センター方式、親子方式のうち、土地の確保や食中毒の拡散リスクはあるものの、中学校の限られた敷地や小学校給食室の老朽化等の課題、生徒数の減少を見据えた施設規模の検討、安全・安心な給食提供や効果的な食育の実施、早期の給食実施、全中学校での給食開始時期に差異が生じないことなど、総合的な観点から、「宇治市の中学校給食は給食センター方式による実施が望ましい」として意見がまとまりました。

5. 検討報告まとめ

本検討委員会は、平成 30 年 7 月に宇治市教育委員会から、宇治市の中学校給食について望ましい実施方式をはじめ、給食実施にあたっての留意点や創意工夫により善処できる点などについて、様々な視点から検討を行うよう依頼を受け、これまで協議を重ね、鋭意検討してまいりました。

その結果、成長期にある中学生の心身の健全な発達には、望ましい食習慣の形成と栄養バランスに配慮した食事を摂ることが必要であることから、本検討委員会としては「完全給食」の実施と、学校給食実施基準の趣旨及び食育を推進する教育的観点に鑑み、「全員喫食」による中学校給食の実施、また、給食の実施方式については、それぞれにメリットやデメリットがあることから、衛生管理をはじめ、適温提供、喫食までの時間、食育の取組、学校環境・学校運営への影響、給食の開始時期などを中心に協議を重ね、どの実施方式が宇治市にとって望ましいかという絞り込みを行いました。

この絞り込みにあたっては、検討した実施方式のうち、自校方式、給食センター方式、親子方式の 3 つの方式が候補に挙がりましたが、本検討委員会としては「給食センター方式による実施が望ましい。」と集約するに至りました。

給食センター方式による中学校給食の実施において、成長期である生徒に対し、安全でおいしい給食の提供、保護者負担の軽減、学校現場への配慮、調理室の土地確保、多額の財源確保が必要となることから、宇治市の将来を担う中学生が心身ともに健やかに育つよう、本検討委員会として以下の内容に配慮するよう提言します。

- 中学校給食の実施に向け、調理後 2 時間以内に喫食できるよう交通事情や地理的状况を踏まえ、適切な場所に用地を確保すること。
- アレルゲンや食中毒に対し、一元管理できるメリットはあるものの、万が一の場合に備え、マニュアル等の作成・研修を実施するとともに、食中毒においては、拡散リスクの低減を図り、食材の仕入れ先の分散、調理系統の複数化や施設の分散などを検討すること。また、現場の教職員等が、正しい知識を学び迅速な対応がとれるよう研修に努めること。
- 給食センターならではの食育を推進するとともに、可能な限り、現場の調理員と生徒が交流できる場を設けること。
- 残食量については、可能な限りきめ細かに管理するとともに、残食を軽減させる工夫について、検討すること。
- 給食センターからの車両動線や配膳に必要な動線については、学校現場と綿密に調整・検討するとともに、可能な限り、クラブ活動や生徒の安全に配慮するよう検討すること。
- 各中学校において、配膳員、栄養教諭等の配置を検討するとともに、生徒が配膳しやすいよう施設改修を図るなど教職員の負担軽減に努めること。