

令和2年1月17日
文教福祉常任委員会資料
教育部 学校管理課

宇治市中学校給食基本構想（初案）への 意見募集結果及び最終案について

宇治市中学校給食基本構想（初案）について、市民の皆様からご意見を募集しました結果、次のとおりとなりましたのでご報告いたしますとともに、最終案を取りまとめましたので、併せてご報告いたします。

1. 意見募集の結果について

- (1) 募集期間：令和元年11月14日～令和元年12月13日（30日間）
 (2) 提出者数：145人（市民145人、団体0団体）

提出区分	人数
① 窓口へ持参	24人
② 郵送	6人
③ FAX	80人
④ 電子メール	14人
⑤ 「市民の声」投書箱への投函	21人
計	145人

- (3) 意見数：175件 資料1

意見区分	件数
I. 自校方式又は親子方式での実施に関する意見	131件
1. 衛生管理を理由として	22件
2. 食育を理由として	16件
3. 早期実施を理由として	78件
4. 費用を理由として	11件
5. その他	4件
II. センター方式での実施に関する意見	3件
III. 学校現場の負担に関する意見	5件
IV. 災害時対応についての意見	9件
V. 検討手法や今後のスケジュール等に関する意見	16件
VI. 給食実施の意義についての意見	11件
計	175件

2. 宇治市中学校給食基本構想（最終案）について 資料2

I. 自校方式又は親子方式での実施に関する意見

1. 衛生管理を理由として

No.	ご意見等の内容	ご意見等に対する市教育委員会の考え方	修正の有無
1	センター1カ所だけでは、食中毒拡散などのリスクが大きいのではないかと感じています。	食中毒をはじめ、様々なリスクにいかに対応するかと所に集中するメリットを活かして万全になります。	無
2	アレルギー対策・対応（アレルギーについての相談、子どもへの丁寧な配慮等）など心配なことがあります。	また、アレルギー対応指針や各種マニュアルを整備するなどしておられます。	無
3	給食センター方式では、センターに食中毒や災害が発生した時に宇治市中学校全校の給食がストップしてしまう。	現状の校舎等の立地状況などを踏まえ、自校調理方式は非常に困難であると考えています。給食センター方式においても、おいしい学校給食の実現のため、適温で提供します。	無
4	おいしさや、保温の問題など、給食センターからの配送ではなく、各中学校に給食室があつた方がよいと思います。		

2. 教育を理由として

No.	ご意見等の内容	ご意見等に対する市教育委員会の考え方	修正の有無
1	給食は教育のために必要。教育の推進を考えても、センター方式より自校又は親子方式が優れています。	積極的に地元産の食材を選定することにより、地産地消の推進や食を取り巻く働く人の感謝の気持ちを醸成できます。	無
2	一所懸命心をこめて給食をつくる調理師さんの思いを感じながら、給食を食べさせてあげたい。	また、教育のみならず、物資の搬入搬出等が見学できるよう、調理工程のみならず、施設構成とし、給食時間を中心とした学校における食育とともに、給食センターとの連携を含めた教育を行います。	無
3	地元の食材を使用したり、子どもたちの状況に合わせた食事を提供するためには自校給食が良いと思っています。		無

3. 早期実施を理由として

No.	ご意見等の内容	ご意見等に対する市教育委員会の考え方	修正の有無
1	センター方式の計画では遅すぎるので、今的小学校の児童が減っていくこと等からも、親子方式が賢明だと思います。	学校運営や教育活動への影響、児童・生徒数の減少傾向を踏まえた対応、全中学校での給食開始時期に差異がないことなど、総合的な観点から、給食センターによる実施が望ましいと考えております。	無
2	中学校給食を自校方式または親子方式若しくはその併用で、早急に実施してほしい。	一日も早く自校方式の中学校給食の実現をお願いします。	無
3	6千食を1カ所でつくるセンター方式にこだわるから用地確保、イシフラ整備等に時間がかかる。	自校方式や親子方式で実施した他市などは、この方式で決めてから早期に実施できている。	無
4		それぞれの学校を取り巻く状況は異なると思われますが、他市町の事例についても参考にしつつ、早期実施に向けて取り組んでまいります。	
5			

4. 費用を理由として

No.	ご意見等の内容	ご意見等に対する市教育委員会の考え方	修正の有無
1	検討委員会で示した参考資料の見積もりはあまりにも概算すぎます。	検討委員会の中でお示しした概算経費につきましてはあくまで条件を統一設定した上での試算であり、参考資料とお示ししたものです。実際に必要となる経費につきましては用地を選定し、設計等を行う中で、精査してまいります。今後検討してまいります。	無
2	給食センターの場所の決定、建設するまでに、時間や余分な費用が必要になる。	今の小学校の調理室を活用して中学校へ運ぶのなら、コストも少なくて済むはずである。小学校の調理室がいずれ改修しなければならないなら、親子方式の方が安くできるのではないか。	無
3			

5. その他

No.	ご意見等の内容	ご意見等に対する市教育委員会の考え方	修正の有無
1	センター方式は効率・経済優先、子どもが毎日食べるものとしては望ましいものではない。	給食センター方式での実施は、効率性・経済性だけではなく、学校運営や教育活動への影響など総合的に判断したもののです。	無
2	試食会に参加したことがあるが、宇治市の自校方式の給食は美味しいかった。あたかくておいしい給食を提供してきた歴史を大切にしたい意味でも、各校での自校方式か、親子方式を実施してもらいたい。	給食センター方式においても、安全で安心な、おいしい給食を提供してまいります。	無
3	市内10校の2時間以内とありますが、配送回収の人員確保や校長による検食時間の確保などに前もって回るのは非効率なのではないか。	学校給食衛生管理基準を順守しつつ、検食や配膳などの時間を確保した上で、配送や回収を含めた効率的な運用を図ってまいります。	無

II センターワーク方式での実施に関する意見

No.	ご意見等の内容	ご意見等に対する市教育委員会の考え方	修正の有無
1	給食センター方式になることに異論はございませんが、リスクの検討とアレルギー対応の検討を願います。		無
2	大切なことは、急ぎすぎるより、生徒にとって本当に良い給食を提供することだとと思いまますので、今の方針を貫いてください。	食中毒の未然防止やアレルギー対応に向けてのマニュアル整備などを踏まえ、安全で安心な、おいしい給食を提供してまいります。	無
3	中学校の給食センターによる給食開始に向けたの取り組み、とてもありがたいです。		無

III. 学校現場の負担に関する意見

No.	ご意見等の内容	ご意見等に対する市教育委員会の考え方	修正の有無
1	給食を実施するとなると、中学校の先生方の負担がとても大きくなります。働き方改革が叫ばれている中、今以上に先生方の負担が増えることについて懸念します。	教職員の働き方改革全体を通して、給食業務についても調整してまいります。	無

IV. 災害時対応についての意見

No.	ご意見等の内容	ご意見等に対する市教育委員会の考え方	修正の有無
1	大きな災害は宇治市においても無縁ではない。学校教育だけではなく、福祉的な役割からも災害時の炊き出し等がもっと必要だと思います。	災害時においても一定規模の炊き出し等を行えるような設備を導入してまいります。	無

V. 検討手法や今後のスケジュール等に関する意見

No.	ご意見等の内容	ご意見等に対する市教育委員会の考え方	修正の有無
1	このような意見を募集していることについて、大勢の人間に周知できているのか。小学校・幼稚園・保育所を通じて広く意見を求めるべき。	ペブリックコメントの実施につきましては、市政だよりやホームページの他、広く意見を募集するため、小学校や中学校を通じて周知をさせていただきました。	無
2	結論が先にありきといふ形で進められているようと思えてならない。自校方式、親子方式、センターワーク方式の3方法をしつかり検討したのではなく、親子方式で始めたところが近くにありますから見学・調査に行っていないことに疑問を感じる。	中学校給食検討員会では、センターア方式と自校調理方式の施設、中学校への配達・配膳の様子などをそれぞれ観察し、親子方式についても、自校方式での調理と中学校への配達・配膳の様子から、同様にメリット・デメリットについて議論してきたところです。	無
3	市長公約でありながら、検討に時間がかかりすぎている。	パブリックコメントも含め、事業の実施に必要なプロセスとして考えております。	無
4	すべての家庭が給食がよいと思っているわけではない。実施するなら一番費用のかからない方式を。	中学校給食の実施に必要となります施設整備や運用経費など可能な限り精査に努めてまいります。	無

VI. 給食実施の意義についての意見

No.	ご意見等の内容	ご意見等に対する市教育委員会の考え方	修正の有無
1	健康寿命を延ばすこと、食の安全や適応などの観点からも、子ども時代に給食の体験を増やしておくことが効果的。	食育においては、食品を選択する力を養うことや規則正しい食生活をとることなど食事の重要性を認識することは非常に重要な目的としており、学校給食の果たす役割は非常に重要だと考えております。	無
2	若い親の共働きが多い。朝食がたべられない、昼食の準備ができるないといった家庭の状況がある中で、給食の意味は大きい。	令和5年度中を実施目標としておりますが、一日も早い中学校給食の実現に向けて取り組んでまいります。	無
3	市長の公約では、中学校給食の実現がかかるげられています。宇治市で子育てをしたいと思っている人を、これ以上減らさないためにも給食の実施で子育てをして良かったと思える宇治市の教育行政のためにも給食が必要。		無

宇治市中学校給食基本構想 (最終案)

令和 2 年 1 月
宇治市教育委員会

一 目 次 一

第 1 章 はじめに	1
第 2 章 基本構想の位置づけ	2
第 3 章 中学校給食実施にあたっての基本的な考え方	2
3. 1. 基本理念	2
3. 2. 基本的な方向性	2
(1) 完全給食及び全員喫食の実施	2
(2) 安全・安心な給食提供	3
(3) 食育の推進	3
(4) 学校運営・教育環境への影響の軽減	3
(5) 円滑な導入	4
(6) 公会計の検討	4
3. 3. 実施目標	4
3. 4. 実施方式	4
第 4 章 施設整備等に関する方向性	4
4. 1. 施設整備の考え方	4
(1) 食数の設定	5
(2) 敷地面積	5
(3) 給食センターに必要な機能	5
(4) 各エリア構成等	6
(5) ドライシステムの導入	8
(6) 給食センターの建設候補地	8
4. 2. 整備・運営手法	8
(1) 給食センターの整備・運営手法	8
(2) 各中学校の配膳室の整備等	8
(3) 栄養士等の配置	9

第1章 はじめに

食は、子どもたちの心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性を育んでいく基礎となるものです。

近年、食生活を取り巻く環境が大きく変化し、朝食の欠食や不規則な食生活、偏った栄養摂取などによって、過度の体重増加や痩身、生活習慣病など、食生活・食習慣の乱れが大きな問題となっています。

学校における食育は、子どもたちが食に関する正しい知識を身につけ、自らの食生活を考え、望ましい食習慣を実践することができることを目指して取り組まれていますが、それらを効果的に進めるために、学校給食は非常に重要なものとなります。

平成20年に学校給食法が改正され、「学校給食を活用した食に関する指導の実施」という目的が加わり、また、学習指導要領の中でも「食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成」が掲げられ、学校給食が果たす役割は以前にも増して大きくなっています。

本市におきましては、平成29年1月24日の教育委員会会議において、中学校の昼食は、これまでの「家庭からの持参弁当」方式から、「学校給食」方式に見直し、実施していく方向性が確認され、平成30年7月から学識経験者や学校長、栄養教諭、保護者等で構成する宇治市中学校給食検討委員会（以下、「検討委員会」という。）において、中学生にとって望ましい給食の実施に向けた検討を行うため、本市や他自治体の学校給食施設等の視察やアンケート調査を含め、協議を重ねてこられました。

検討委員会では、4つの実施方式（自校調理方式、給食センター方式、親子方式、デリバリー弁当方式）の検討を行い、衛生管理をはじめ、適温での給食提供、喫食までの時間、食育の取組み、学校運営・教育環境への影響、給食の開始時期などを中心に、メリットやデメリットなどの比較検討を行われ、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」として意見をまとめられ、令和元年8月23日に報告書を提出いただいたところです。

以上を踏まえ、検討委員会の報告書を最大限尊重しつつ、様々な角度から検討を加え、本市の望ましい中学校給食の実施に向けた基本的な方向性を示す「宇治市中学校給食基本構想」（以下「基本構想」という。）をここに策定するものです。

第 2 章 基本構想の位置づけ

本基本構想は、学校給食法や食育基本法、学校給食実施基準など、学校給食及び食に係る法律や基準をはじめ、宇治市総合計画や宇治市教育振興基本計画等との整合を図るとともに、将来にわたり、持続可能な運営ができるよう、宇治市公共施設等総合管理計画の考え方なども踏まえ、望ましい中学校給食の実施に向けた基本的な考え方や取組み等についてまとめるものです。

中学校給食の実施にあたっては、学校現場での給食指導や安全管理などの運用面のほか、厳しい財政状況の中で、施設整備や安定的な運営のために必要となる経費の確保など、十分な準備や調整が必要となります。安全・安心に配慮しつつ、栄養バランスのとれた給食を安定して提供できるよう、この基本構想に沿って取組みを進めていきます。

また、小学校給食の施設改修や公会計化などについて、今後検討する際には、検討委員会の意見や基本構想の内容を参考にするとともに補完的な役割を含め、状況に応じて中学校給食と一緒に検討するよう努めます。

第 3 章 中学校給食実施にあたっての基本的な考え方

3.1. 基本理念

成長期にある生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた給食を提供することにより、健康の保持増進、体位の向上を図るとともに、学校給食を生きた教材として活用しながら食育の推進に取り組むことにより、食生活に対する正しい理解と望ましい食習慣を身に付けることを目指します。

3.2. 基本的な方向性

中学校給食を実施するための基本的な方向性として、上記の基本理念とも照らし合わせ、次のとおり整理しました。

(1) 完全給食及び全員喫食の実施

- ・ 栄養バランスのとれた給食を提供するとともに、望ましい食習慣を形成し、生徒の健全な心身を育むため、完全給食を実施します。
- ・ 生徒が同じ環境で給食を食べることにより、コミュニケーションを深め、統一的な食育指導ができるといった教育的意義を踏まえ、全員喫食により実施します。
- ・ 全国及び京都府内の給食回数や給食費の状況を踏まえ、本市の教育課程や献立等に応じた回数や金額を検討します。

表. 平成 30 年度の全国等の状況

	中学校		(参考) 小学校		
	全国平均	京都府平均	全国平均	京都府平均	宇治市
給食回数	186 回	178 回	191 回	191 回	182 回
給食費	292 円/食	296 円/食	250 円/食	253 円/食	240 円/食

(2) 安全・安心な給食提供

- ・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します。
- ・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ります。
- ・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、適温で提供します。

(3) 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ります。
- ・残食量を把握し、配膳量を調整するなど残食の減少に努めます。
- ・積極的に地元産の食材を選定するなど、地産地消を推進します。
- ・物資の搬入搬出・調理工程等が見学できるような施設構成にすることにより、多様な食育の実施に努めます。
- ・各教科との連携を含めた食に関する指導の内容を検討します。

(4) 学校運営・教育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、生徒の教育活動に支障が生じないよう配慮します。
- ・給食関係車両の通行等、学校現場の状況を踏まえて、新たな環境変化に対する生徒の安全確保に努めます。
- ・配膳・喫食時間の確保を含めた時間割等を検討します。

(5) 円滑な導入

- 可能な限り早期かつ円滑に、全校で給食を提供できるよう取り組みます。

(6) 公会計の検討

- 令和元年7月に策定された「学校給食費徴収・管理に関するガイドライン」を踏まえ、公会計の導入を検討します。

3.3. 実施目標

用地確保をはじめ、様々な前提条件や整理すべき課題^{*}があるものの、基本理念や基本的な方向性を踏まえ、令和5年度中に中学校給食を提供することを目標とします。

また、ホームページや広報紙等を通じ、事業の状況等について、生徒・保護者等への周知に努めます。

※様々な前提条件や整理すべき課題（主なもの）

- 調理後2時間以内の喫食が可能な用地の確保が速やかにできること。
- 当該用地に電気・水道・ガスなどのインフラが整備されていること。
- 用地形状に問題がなく、大規模な造成工事や既存建築物の解体等が不要であること。
- 周辺整備や各種手続き等の調整に時間を要しないこと。

3.4. 実施方式

全国的に実施されている学校給食の主な調理方式は、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となっています。

本市の中学校給食の実施にあたり、前述のとおり、効果的な食育の推進を主眼におきつつ、学校運営や教育環境への影響を最小限に抑えるなどの基本的な方向性や令和5年度中を目標とする実施目標、中学校給食検討委員会からの報告書などを踏まえ、給食センター方式を採用することとします。

第4章 施設整備等に関する方向性

4.1. 施設整備の考え方

学校給食は、極めて高度な衛生管理が求められることから、給食センターの施設・設備の整備にあたっては、学校給食衛生管理基準及び大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき、HACCP^{*}の考えを取り入れ、食品の流れと人の流れ（動線計画）について明確かつ厳密に計画することとします。

※HACCP（ハセップまたはハサップ）

「Hazard Analysis and Critical Control Points」の略語で、危害分析(HA)と重要管理点(CCP)による衛生管理の方法です。原料の入荷から製造・出荷の工程で、たとえば加熱によって食中毒菌を滅菌するなどの衛生管理上重要な工程を重点的・継続的に管理することで、すべての最終製品の安全性を保証しようという考え方です。

(1) 食数の設定

令和元年5月1日時点の対象食数としては、市内10中学校の生徒4,945人に教職員を加えた約5,500食／日となっています。

生徒数については、短期的には増加すると見られる学校があるものの、長期的・全体的には、減少傾向にあることから、将来へのフレキシブルな対応やメニューの多様化、厨房設備のトラブル等への対応余力を考慮した調理能力を設定しておく必要があります。

そのため、将来にわたって無理なく安定して給食を供給することや、自然災害を始めとする不測の事態に対応することなどを踏まえ、約6,000食／日を給食センターの最大調理能力として設定します。

なお、将来的には人口動態や児童生徒数の動向を踏まえ、更なる施設の有効活用などについて検討するものとします。

(2) 敷地面積

給食センターは、食材の納品から給食の搬出までの調理工程を平面的に行うことを中心とし、場内経路や駐車場、その他必要な設備等の設置スペースを確保するため、他市の同程度の食数帯における給食センターの敷地面積を参考に、用地形状などにもよりますが、上記の食数に対応する施設整備に必要な敷地面積を5,000m²～7,000m²程度として設定します。

(3) 給食センターに必要な機能

給食センターに必要な次の機能の整備を計画します。

■ 学校給食機能

安全・安心でおいしい学校給食を提供するため、高度な衛生管理体制を確保し、食中毒や異物混入の発生リスクを抑えた施設にするとともに、保温性の高い二重食缶を採用するなど、安定的に質の高い給食を提供できるようにします。

■ 食育推進機能

生徒が学校給食を通じて食の大切さや地域とのつながりを感じ、生涯にわたり健全な食生活を営み、健康の保持増進を図ることができるよう、搬入・搬出をはじめ、調理工程などを容易に見ることの出来る経路等を確保し、給食センターならではの食育を推進します。

■ 事務機能

献立作成や食材選定など、給食センターにおいて事務を処理することにより、調理現場との円滑な連絡調整を図ります。

また、給食エリアと職員や来客が出入りする事務エリアを明確に区分することで、人による汚染拡大を防止し、徹底した衛生管理を図ります。

■ 省資源・省エネルギー推進機能

光熱水費をはじめとする施設の維持管理コストを軽減できるような設備や機能を導入します。

■ 食中毒対策機能

学校現場においてノロウイルスなどの感染症が疑われる場合、他の食器具とは区分して、適切に洗浄・消毒を行うための区域を設け、ウイルスの拡散を防止します。

■ 異物混入対策機能

外来者が給食エリアに容易に立ち入ることができないよう完全に区分するとともに、施錠システムを設けるなど、衛生面及び防犯機能に配慮した整備をします。

■ 災害対応機能

災害時においても一定規模の炊き出し等を行えるような設備を導入します。

(4) 各エリア構成等

給食センターは、食材の検収、調理、食器・食缶の配送・回収・洗浄などを行う諸室を有する給食エリア、事務室などの諸室を有する事務エリア、排水処理施設、ゴミ置き場、駐車場などの設備を有する附帯エリアに分けて整備します。

給食エリアは汚染区域・非汚染区域・その他の区域に分類し、作業区域を部屋単位で区分します。

表. 給食エリアの作業区域の区分イメージ

区分	内容
給食エリア	<ul style="list-style-type: none"> 【荷受室、検収室】原材料の荷受、鮮度等の確認及び根菜類の処理を行う場所 【食品庫、計量室、食油庫、米庫】食品の保管、計量場所 【下処理室（肉魚/野菜）】食品の選別、皮むき、洗浄等を行う場所 【洗米室】米を洗う場所 【器具洗浄室】汚染区域の器具類の洗浄、消毒場所 【回収風除室】返却された食器・食缶等の搬入場所 【洗浄室】食器、食缶類の洗浄場所（洗浄・消毒前）
	<ul style="list-style-type: none"> 【調理室】食品の切裁、煮炊き調理、配缶場所 【焼物、揚物室】焼物、揚物、蒸物の調理、配缶場所 【炊飯室】炊飯、配缶場所 【和え物室】加熱及び冷却、調味、果物の切裁、配缶場所 【アレルギー等対応調理室】アレルギー食を調理する場所 【コンテナ室】食品・食缶の搬出場所 【器具洗浄室】非汚染区域の器具類の洗浄、消毒 【配送風除室】食品・食缶等の搬出場所

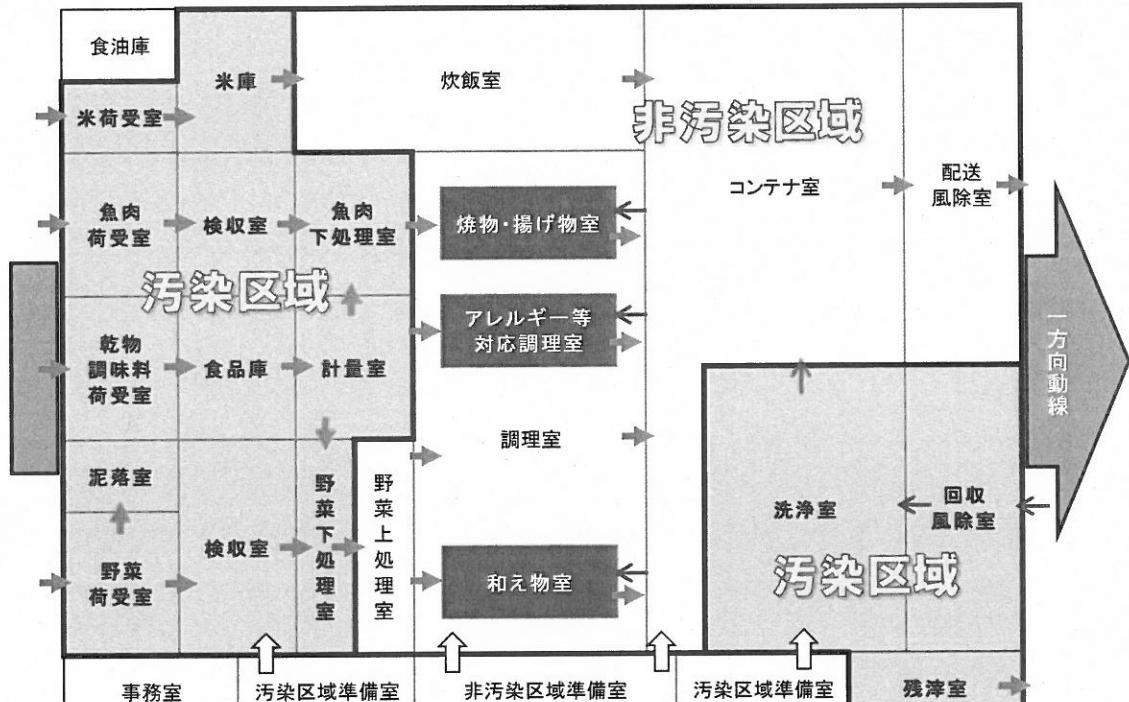


図. 給食エリアにおける作業動線イメージ
(→ 食材等の動き → 食缶等の動き ⇔ 人の動き)

(5) ドライシステムの導入

ドライシステム（全ての調理機器からの排水が機器等に接続される排水管を通して流すことにより、床が乾いた状態で調理する仕組み）での調理環境を整備することにより、床からの跳ね水による二次汚染を防ぎ、調理場内の湿度を低く保つことで、細菌の増殖を抑え、食中毒の発生要因を抑えます。

(6) 給食センターの建設候補地

給食センターは、建築基準法上、「工場」として位置付けられ、基本的には工業系の用途地域（準工業地域、工業地域、工業専用地域）に整備する必要があります（ただし、整備をする上で周辺環境に影響がないと判断できる場合には、この限りではありません。）。

また、本市は市域の中央を宇治川が流れ、東西の交通については、限られた橋梁等によることから、調理後 2 時間以内に喫食するために、配送時間などを考慮し、敷地面積が確保できる建設候補地について選定する必要があります。

4.2. 整備・運営手法

(1) 給食センターの整備・運営手法

給食センターの整備については、従来方式（公設公営方式）のほか、公設民営方式、PFI 方式などの官民連携手法が考えられます。

他自治体の事例を参考にしつつ、民間活力の活用を基本に、本市の厳しい財政状況を踏まえつつ、用地の確保や事業全体の経費、実施時期など総合的な観点から、今後、府内協議を進めていく必要があります。

(2) 各中学校の配膳室の整備等

全ての中学校に配膳室を整備します。配膳室は普通教室約 1 教室分とし、配送の関係上、原則として既存校舎内 1 階に確保するよう各中学校と調整し、搬入経路等を検討します。

配膳室には、給食センターからの食缶等の受け入れや回収などのための配膳員を配置するものとします。

なお、各中学校における小荷物昇降機等の整備については、学校によって校舎配置の状況、渡り廊下の有無及び状況などが異なることから、現時点においては、配膳室から各教室までの食缶の運搬及び回収については、生徒自らが行うものとし、小荷物昇降機等の整備については、別途検討するものとします。

(3) 栄養士等の配置

栄養士等の配置については、中学校給食における献立作成や給食センターとあわせた各校での食育内容と調整しながら、各給食実施方式による配置基準などを踏まえ検討します。