

給食センター方式・自校調理方式の特徴（メリット・デメリット）

1．平成11年9月 宇治市学校給食調理方式見直し懇話会答申書より抜粋

| | メリット | デメリット |
|--------|---|---|
| 自校方式 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 温かい給食 ・ 見える給食 | <ul style="list-style-type: none"> ・ (コスト面の課題) |
| センター方式 | <ul style="list-style-type: none"> ・ スケールメリットにより全市画一化が図れる。 ・ 焼き魚等の多様な給食が可能となる | <ul style="list-style-type: none"> ・ 冷めた給食への対策を要する ・ 見えにくい給食への取組みを要する |

2．令和元年8月 宇治市中学校給食検討委員会報告書より抜粋

| | メリット | デメリット |
|--------|---|--|
| 自校方式 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 食中毒発生時に自校のみになるので広がりが少ない。 ・ 出来たての温かい給食が食べられる。 ・ 交通事情等に影響されない。 ・ 食育において各校の実態に応じた独自の取組を行いやすい。 ・ 調理や処理など実際の様子を生で見られ、交流しやすい。 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 衛生面での一元管理ができないため食中毒の発生確率が高くなる。 ・ 学校ごとで食育の教育状況に差が出る。 ・ 生徒数は減少しており施設が過大なものにならないか。 ・ 中長期的にもコストを抑制できない。 |
| センター方式 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 衛生面について一元管理可能。 ・ 施設が1ヶ所に集中しているため改善が対応しやすい。 ・ (温かい給食について)配送面、保温技術も高く、問題ない(保 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 食中毒の被害の範囲が大きくなる。 ・ 校時に合わせた細かい調理が難しい。 ・ 配膳室までの動線整備が必要。 |

| | |
|--|--|
| <p>温(冷)食缶の使用でむしろいい状態ではないか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・市内全域に効果的に食育活動を展開できる。 ・観せる動線により調理・物流などの施設見学が可能になる。 ・一元管理により維持・運営コストが低く抑制可能。 | <ul style="list-style-type: none"> ・初期経費が大きい。 |
|--|--|

* 第4回中学校給食検討委員会(平成30年11月26日)で視察した兵庫県伊丹市立中学校給食センターの様子(見学通路より)





