

中学校給食の実施に関して

(目的)

心身ともに大きく変化する、大人への大事な成長期である中学生徒に対し、健康の保持増進を図り、心身の成長に寄与するとともに、望ましい食習慣を養う。また、明るい社交性や協同の精神を養うことにより、すべての生徒が豊かな学校生活を送れるようにする。

(経過)

- H22.10.5～11.30 デリバリーランチの施行
- H23.3月ごろ 中学校給食の実施について検討開始
- H23.5月 「公立中学校の給食に関する特別委員会」が設置される
- H23.6月 中学校給食PT立ち上げ、議論開始(～H24.3月11回)
- H23.8月 中学校給食の実施について政策決定(政策会議)
- H23.9月 ランチボックス方式による予算案を9月議会に計上するも否決
- H24.5月 「中学校給食の実施に関する特別委員会」設置
- H24.7月 第1回特別委員会で大東方式を紹介
- H24.9月 自校方式に関する検討結果を特別委員会に報告
- H24.10月 (仮称)大東ホット給食方式を特別委員会で視察
特別委員会で(仮称)大東ホット給食方式の方向でまとめ

(実施方式に関して柱となる留意事項、目標)

- ①学校給食法第2条に定める学校給食の目標が達成できるものであること。
- ②中学校給食実施の目的に鑑み、全員喫食とする。
- ③学校間で不公平が生じないように全校一斉導入に努めるものとする。
- ④中学校給食が生徒の心身の健全な発達に資することに鑑み、早期実施を旨とする。平成25年9月の実施を目指す。

(検討)

- ①各方式の比較は別紙のとおり。
- ②各々の方式にメリット、デメリットがある。
- ③温かくて、安全性も遜色なく、現実的に達成可能な方法としては、最終的に自校調理方式か温給食方式かの二者択一となる。
 - ・センター方式は、場所選定の点で不確定要素が多く、工期が長くかかる。
 - ・親子方式は、小学校調理室が工場扱いとなり、「公聴会」で同意を得る手続きが必要であり、不確定要素が多い。
 - ・ランチボックス方式および大東方式は、おかずが冷たいという点で温給食方式に劣る。
- ④どちらの方式も、運用を工夫することにより学校給食法に定める目標を達成できる
- ⑤自校調理方式は、小学校で実施している方式であり、
 - ・調理後短時間で配膳が可能であり、適温で提供できる
 - ・きめ細かいアレルギー対応ができる
 - ・量の調整が可能などのメリットがある
- ⑥温給食方式は、全国的にも先駆け的な方式であるが
 - ・各学校に調理場を建設する必要がなく、イニシャルコストが抑制されるとともに、建設に伴い犠牲となる学校スペースが少なく済む
 - ・早期に一斉導入が可能である
 - ・長期的に見れば、投入する一般財源(税等)が少ない
 - ・学校でおかずを温めることにより、温かい給食の提供が可能
 - ・方式検討により、相当のアレルギー対応が可能などのメリットがある
- ⑦特別委員会から「早期実施、全校一斉」の提言がある。
- ⑧特別委員会から(仮称)大東ホット給食方式の実施が提言されている。
 - ・(仮称)大東ホット給食方式とは、平成24年10月に特別委員会で視察を行った方式で、温かくしたほうがおいしいおかずを学校で温めて、生徒に温かい状態で提供する方式

※以上を踏まえて、方式を決定する

提供方式	自校調理方式	共同調理場方式	親子方式	民間調理場活用方式		
調理場所	中学校	給食センター	小・中学校	民間調理場		
配膳方法	*食缶	食缶・弁当箱	食缶	ランチボックス	食缶	弁当斡旋
適温提供	可	やや可(配送方式による)				不可
アレルギー等対応	可	やや可	やや可	別途調整要		
昼食時間の延長	10~20分	10~20分	10~20分	延長軽微	10~20分	無
調理場	新設6教室程度 (400㎡)	建物1,800㎡ 敷地5,000㎡	*大規模改修 (800㎡)	不要		
配膳室(中学校)		1教室(63㎡)程度	1教室(63㎡)程度	0.5教室	1教室(63㎡) 程度	不要
プラットフォーム等	不要	要	要	不要	要	不要
導入期間(標準)	2年	28ヶ月	2年	10ヶ月	10ヶ月	
イニシャルコスト (百万円)	1,744	1,200 (用地取得費別途750)	2,072	133	280	
府補助金 (百万円)	840	840	840	64	140	
ランニングコスト (百万円)	160	120	89	217	160	
実施自治体	門真市他	四條畷市他	箕面市	吹田市他		堺市他(モデル 実施)
主なメリット	○適温提供、種類・汁物などの提供が容易	○大規模調理場ならではの効率的な運用が可能	○比較的適温提供が容易	○短期に全校一斉導入が可能		
	○最もきめ細やかなアレルギー対応が可能	○最も衛生管理に優れる	○アレルギー対応が可能	○イニシャルコストが抑えられる		
	○栄養士・調理員が身近にいる	○食缶・弁当方式のいずれも対応が可能		○日課等の見直しは軽微		
主なデメリット	○一般的な方式なので受け入れ易い	○アレルギー対応が可能		○将来の食数変化に対応が容易		
	○給食調理場の設置場所の確保	○工業系の広大な用地取得が必要	○法令上の規制(工場扱い)	○適温提供が困難	○一般的でない	○学校給食ではない
	○早期実施が困難	○早期実施が困難	○給食調理場の設置場所の確保	○業者が限定される	○新たな設備投資要	○補助金対象外である
			○早期実施が困難	○アレルギー対応は別途調整		○本市ではH22モデル実施した

注)1 何れ的方式でも生徒・保護者・学校の全面協力が必須である

2 <学校給食法に基づく学校給食>
補助要件;「学校給食実施基準(栄養の基準等)」「学校給食衛生管理基準」を満たすこと。
完全給食;パン又は米飯、ミルク及びおかず。
市栄養士が献立作成・管理に関わること。

3 中学校8校3,920食分として算定。
コストは実施自治体の事例より試算。したがって超概算費用である。
別途就学援助約66百万円必要。
方式により人数が異なるが、栄養士増員要。
給食食材費;保護者負担300円/1食を想定。

* 食缶;小学校などで提供している教室で器によい分ける方式。

* 現在の基準ではドライシステムへの転換が必要なので大規模改修となる。
また、全校住居系区域なので法令上規制(工場扱い)がかかる。

	自校調理方式	温給食方式	弁当型提供方式
調理場	各中学校	民間調理場	民間調理場
提供方法	食缶提供	弁当・食缶提供	弁当提供
特徴	・適温提供 ・個別に量の調整可能 ・小学校と同程度のアレルギー対応可能	・やや温かい ・量の調整(ご飯・汁もの)可能 ・アレルギー対応やや可 ・新設の調理場不要 ・早期一斉導入可能	・イニシャルコスト低 ・早期一斉導入可能 ・カリキュラムへの影響少
課題点	・昼食時間の延長が必要 ・調理場設置場所の確保	・昼食時間の調整 ・エレベーター・プラットフォームの設置	・個別の量の調整困難 ・冷たい給食
イニシャル	調理場:12.52億円 エレベーター(2校):1億円 備品:2.98億円 消耗品:7,800万円 集金システム構築:400万 合計=17.32億円 (市負担7.9億円)	配膳室:8校×800万円=6,400万 エレベーター(2校):1億円 備品・消耗品:7,800万円 集金システム構築:400万 合計=2.46億円	配膳室:8校×500万=4,000万 食器類:1,510万 配膳室備品:2,000万 集金システム構築:400万 合計=7,910万円
ランニング	栄養士:3,200万(4名) 委託料:10,107万 事務員:400万 運営経費(水道光熱費、修繕費管理費):4,665万 合計=1.84億円	栄養士:1,600万(2名) 委託料:21,692万 集金システム:2,000万 事務員:400万 合計=2.53億円	栄養士:1,600万(2名) 委託料:17,550万 集金システム:2,000万 事務員:400万 合計=2.16億円