# 第４回 みどり市笠懸地区学校給食提供方式検討委員会　次第

日時：令和２年１２月１６日（水）
　　午後３時３０分から
場所：教育庁舎　３階　第１会議室

１　開　　会

２　議　　題

　検討内容の評価について

３　そ の 他

４　閉　　会

# みどり市笠懸地区学校給食提供方式　評価表【会議用】

<採点基準>
10・・・各検討内容について、全て「無理や支障なく」実現が可能
8・・・各検討内容について、概ね「運用の工夫」により実現が可能
6・・・各検討内容について、一部は「運用の工夫」により実現が可能
4・・・各検討内容について、いずれも実現するのはやや難しい（検討の余地がある）
2・・・各検討内容について、いずれも実現するのはかなり難しい（検討の余地がほとんど無い）
0・・・各検討内容について、全て実現することは不可能

【委員名：　　】

## 【1.学校給食に求められている項目】

| No | 評価項目 | 【検討内容】<br>（評価内容） | ＜補足事項＞<br>（評価基準）<br>自校方式（給食室を建替えた場合）<br>※アレルギー室設置 | ＜補足事項＞<br>（評価基準）<br>センター方式（センターを新設した場合）<br>※アレルギー室設置 | 評価<br>自校方式<br>（アレルギー室設置） | 評価<br>センター方式<br>（アレルギー室設置） |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 栄養バランスに配慮した美味しい給食 | ①「学校給食実施基準」で示されている1食当たりの摂取基準を満たすことができるか。 | ◆いずれの方式でも、検討内容について「無理や支障なく」実現することが可能である。 | | /10 | /10 |
| | | ②献立について、複数人で協力して作成するなど、メニューや栄養価のバランスに配慮した作成が行えるか。 | ◆いずれの方式でも、検討内容について「無理や支障なく」実現することが可能である。 | | | |
| | | ③「調理後２時間以内の給食」（国が示す基準）を行うことができるか。 | ◆いずれの方式でも、検討内容について「無理や支障なく」実現することが可能である。 | | | |
| | | ④スープなどを“温かい”状態で提供することができるか。 | ◆自校方式では、調理終了後から短い時間で提供が出来るため、温かい状態で提供することができる。 | ◆センター方式では、調理終了後から提供まで時間がかかるが、移送時間等を考慮した保温性の高い二重食缶を使用することで、温かい状態で提供することができる。 | | |
| | | ⑤各調理場の特性（調理機器の種類や提供方式）を踏まえた調理方法等により、児童生徒の食欲が増すような工夫ができるか。 | ◆自校方式では、一部の食材（じゃがいもなど）は手切りをすることにより大きく切り、煮崩れしないような調理ができる。また、「スチームコンベクション(※1)」や「真空冷却器」等の機器を導入した場合には、食材の持ち味を十分に引き出しながら、作りたてと変わらない食感の給食を提供することができる。 | ◆センター方式では、移送時間等を考慮してスパゲッティの麺を固めに茹でておき、喫食時には丁度良い堅さで食べられるような工夫をすることができる。また、「スチームコンベクション」や「真空冷却器」等の機器を使用することで、食材の持ち味を十分に引き出しながら、作りたてと変わらない食感の給食を提供することができる。 | | |
| 2 | 安全安心な給食の提供 | ⑥荷受け室を２つ（肉専用・野菜専用）設けて確実に区別した荷受け作業を行うことや、部屋を確実に区分して下処理作業を行うなど、汚染度が異なる食材（「肉・魚・卵類」と「野菜類や果物類」）について、食材間での汚染防止を行うことができるか。 | ◆想定される建設面積(340～370㎡）では、荷受け室が1つになることや、各工程毎の確実な区分が出来ないことなどの施設上の制限がある。 | ◆施設規模を大きくすることができるため、荷受け室を２つ設けることや、各工程毎に部屋を区分することが可能である。 | /10 | /10 |
| | | ⑦一般的に細菌等の繁殖リスクが高いとされる（汚染度高い）肉・魚・卵類の従事者を専任とすることができるか。 | ◆施設規模や調理数から、調理員の配置に限りがある（1施設４名～８名程度）ため、汚染度が高い食材の従事者は、通常食材の従事者と兼任となる。（ただし、人件費増による、増員対応は可能） | ◆施設規模や調理数から余裕をもって調理員を配置（30名程度）できることから、汚染度が高い食材の従事者を専任とするなど、人員を作業区域ごとに明確に分けることが可能である。 | | |
| | | ⑧異物混入や食中毒などの衛生事故が発生した場合の被害拡大を抑えることができるか。 | ◆異物混入や食中毒などの事故が発生した場合、調理食数が少ないため、被害は最小限（事故が発生した学校のみ）に抑えられる。 | ◆異物混入や食中毒などの事故が発生した場合、調理食数が多いため、被害は多く（対象校や対象学級が多く）なる可能性がある。 | | |
| | | ⑨異物混入や食中毒などの衛生事故が発生した場合に、教育委員会や学校が連携した迅速な対応を行えるか。 | ◆いずれの方式でも、検討内容について「無理や支障なく」実現することが可能である。 | | | |
| | | ⑩給食調理施設に、管理者・栄養士・調理員が常時配置されており、調理中の緊急時の対応を迅速に行えるか。 | ◆全ての学校への栄養教諭・栄養職員の専属配置ができないため、栄養教諭・栄養職員が不在となる学校があり（管理者である学校長は常時配置）、緊急時の連絡や報告に遅れが生じる可能性がある。<br>◎現状では栄養教諭・栄養職員は県費配置であるため、笠懸北小・笠懸中の２校については、他校との兼務により「常時配置」となっていない。 | ◆センターには、管理者である所長、栄養教諭が常時配置されているため、調理中の緊急時の連絡や報告を迅速に行うことができる。 | | |
| 3 | 食物アレルギーへの対応 | ⑪アレルギー対応の内容について、学校と調理場（センター）間の情報共有を確実に行えるか。（学校と保護者で個別取り組みプランの作成を行い、その内容を情報共有するなど） | ◆いずれの方式でも、検討内容について「無理や支障なく」実現することが可能である。 | | /10 | /10 |
| | | ⑫アレルギー対応食調理の従事者を専任とすることができるか。 | ◆通常の調理員人数ではアレルギー対応食の従事者は専任とならないが、コスト増（2名×6施設=12名）により専任を確保することができる。 | ◆通常の調理員人数ではアレルギー対応食の従事者は専任とならないが、コスト増（3名～4名）により専任を確保することができる。 | | |
| | | ⑬アレルギー食運搬時の通常給食との交差やコンタミネーション（※2）防止など、人員の往来や食材の交差による汚染防止などの二次汚染防止（※3）を図ることができるか。 | ◆想定される建設面積(340～370㎡）では、アレルギー食運搬や食材の交差、コンタミネーションなどによる二次汚染防止を図るための動線を確実に確保するには、施設面積が小さい。 | ◆施設規模・面積を大きくすることができる（約2,000㎡）ため、アレルギー食運搬などを考慮した動線とすることが可能であり、交差やコンタミネーション防止などの二次汚染防止を図ることができる。 | | |
| | | ⑭アレルギー調理を行うための「専用室」を設け、容器や食器類の専用洗浄コーナーや保管機を設置することができるか。 | ◆想定される建設面積(340～370㎡）では施設規模・面積に制限があるため、「アレルギー対応室」よりも簡易的な「アレルギーコーナー」の設置となる（IHコンロなどの設置のみであり、食器類の専用洗浄コーナーや保管機は設置されていない） | ◆施設規模・面積を大きくすることができる（約2,000㎡）ため、施設・設備の整った「アレルギー対応室」を設置することが可能であり、容器や食器類は専用の洗浄コーナー、保管機を設置することができる。 | | |
| | | ⑮アレルギー調理を行うための「専用室」内において、複数品目のアレルゲン調理を行うことができるか。 | ◆想定される建設面積(340～370㎡）では施設規模・面積に制限があるため、「アレルギー対応室」よりも簡易的な「アレルギーコーナー」の設置となり、同日においては原則1品目対応となる。 | ◆施設規模・面積を大きくすることができる（約2,000㎡）ため、施設・設備の整った「アレルギー対応室」を設置することが可能であり、複数の品目対応が可能。（ただし、同日での複数品目対応はリスクが高いため、慎重な対応が必要） | | |

※1 スチームコンベクション・・・熱風・蒸気により、「焼く」、「蒸す」などの調理が可能である調理機器
※2 コンタミネーション・・・調理等作業の際に、アレルギー物質を原材料として使用していないにもかかわらず、アレルギー物質が微量混入してしまうこと。
※3 二次汚染・・・調理中の食品がまな板や調理器具、人の手などを介して細菌やウイルスに汚染されること。

# みどり市笠懸地区学校給食提供方式　評価表【会議用】

<採点基準>
10・・・各検討内容について、全て「無理や支障なく」実現が可能
8・・・各検討内容について、概ね「運用の工夫」により実現が可能
6・・・各検討内容について、一部は「運用の工夫」により実現が可能
4・・・各検討内容について、いずれも実現するのはやや難しい（検討の余地がある）
2・・・各検討内容について、いずれも実現するのはかなり難しい（検討の余地がほとんど無い）
0・・・各検討内容について、全て実現することは不可能

【委員名：　　】

## 【1.学校給食に求められている項目】

| No | 評価項目 | 【検討内容】（評価内容） | ＜補足事項＞（評価基準）自校方式（給食室を建替えた場合）※アレルギー室設置 | ＜補足事項＞（評価基準）センター方式（センターを新設した場合）※アレルギー室設置 | 評価 自校方式（アレルギー室設置） | 評価 センター方式（アレルギー室設置） |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | 食育の推進 | ⑯地元産食材の積極的な活用（地元産米や郷土料理である「おっきりこみ」などの提供）により、地元産食材の種類や収穫時期、郷土料理への知識を深めることができる。 | ◆いずれの方式でも、検討内容について「無理や支障なく」実現することが可能である。 | | /10 | /10 |
| | | ⑰食育指導に必要な栄養教諭・栄養職員の人数が確保され、直接指導（学校訪問指導など）を行うなどの積極的な食育指導を行えるか。 | ◆現状と同数（計３名）の県費栄養教諭・栄養職員が確保されるため、これまで通り積極的な食育指導が行える。 | ◆施設の集約により、県費栄養教諭・栄養職員が減員（現３名⇒２名に減）となるため、これまで通りの食育指導を行うには、市費栄養士配置（人件費増）による補填が必要。※栄養士配置基準から、食数に応じた人数が定められている。 | | |
| | | ⑱調理中の場内見学を常に行えるか。 | ◆学校敷地内に給食施設があるため、見学会などの設定が容易である。 | ◆学校敷地内に給食施設がないため、校外学習などによる見学会を行う場合は日時が限られるが、食育専用のホールやスペースの確保が可能。また、今後は調理中の映像配信などによる補完が可能である。 | | |
| | | ⑲給食室からのにおいを感じることができる（食欲をそそる）など、給食を特別な時間として楽しむことが出来るか。また、その“特別感”を引き継いでいるか。 | ◆給食室の更新に伴う密閉度の向上により、調理中のにおいを感じることは現状に比べるとほとんど無いが、すぐ近くで調理をしていることや、調理後、短い時間で給食が提供されるなどの“特別感”を感じることができる。 | ◆給食はセンター調理である（学校敷地外での調理である）ため、調理中のにおいを感じることはないが、献立の工夫や二重食缶の使用による温かい給食の提供などにより、給食の時間を楽しむことができる。 | | |
| | | ⑳栄養教諭等・調理員と児童生徒の交流・触れ合いを多くすることができるか。 | ◆学校敷地内に常時栄養教諭等・調理員が在籍しているため、交流や触れ合いの機会が多い。（調理員のモチベーション向上等につながりやすい） | ◆学校敷地内に常時栄養教諭等・調理員は在籍していないが、調理中の映像配信やタブレットなどの通信機器による調理員との会話や交流の機会を設けることにより、補完が可能である。 | | |

| 小計（１～４の合計） | |
|---|---|
| /40 | /40 |

## 【2.コストに関する項目】

| No | 評価項目 | 【検討内容】 | ＜補足事項＞自校方式（給食室を建替えた場合）※アレルギー室設置 | ＜補足事項＞センター方式（センターを新設した場合）※アレルギー室設置 | 評価 自校方式（アレルギー室設置） | 評価 センター方式（アレルギー室設置） |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 5 | 概算費用等 | ㉑食材の一括購入等により、食材購入単価を抑えることができるか。 | ◆各施設毎での発注になるため、通常の単価での購入となる（ただし、笠懸全校を統一献立にするなどの運用上の工夫をすれば単価を抑えられる可能性がある。） | ◆センターでの一括発注になるため、単価を抑えることが可能である。 | /10 | /10 |
| | | ㉒更新の初期投資コストを抑えることができるか。 | ◆概算算出による初期投資コストは初年度で「約19.4億円」である。（ただし、施設規模の縮小やスチームコンベクションなど厨房機器の削減などを行えばコストダウンが可能。） | ◆概算算出による初期投資コストは初年度で「約16.6億円」である。 | | |
| | | ㉓年間運用コストを抑え、財政面を考慮したコストバランスを取ることができるか。 | ◆概算算出による年間運用コストは「約2億円」（20年間では約57.4億円）である。 | ◆概算算出による年間運用コストは「約1.2億円」（20年間では約39.4億円）である。 | | |
| | | ㉔単年度の財政負担を抑えることができるか。（複数年の財政負担により平準化が図れるか） | ◆各学校の給食施設更新時期をずらすことにより、複数年の財政負担とすることができる。 | ◆１施設の建設事業であるが、起債等により複数年の財政負担での事業を行うことができる。 | | |
| | | ㉕合併特例債（R7年度までに事業完了が条件）を活用し、財政運営の効率を考慮した建設事業を行うことができるか。 | ◆複数施設の建設事業であるため、比較的長期間での設計・建設となるため、R7年度以降の事業完了となる。 | ◆１施設の建設事業であるため、比較的短期間での設計・建設が可能であり、R7年度までの事業完了が可能である。 | | |

**【アレルギー室設置について】**
**笠懸地区において、給食施設の更新後も安定したアレルギー対応食の提供を行う必要があることや、今後は食物アレルギー対象者の増加が見込まれることから、アレルギー対応食の調理能力が現状よりも必要と考えられるため、いずれの方式においても「アレルギー室設置」を条件としました。**

| 総合計（１～５の合計） | |
|---|---|
| /50 | /50 |

# みどり市笠懸地区学校給食提供方式　評価表　【事前送付 事前採点用】

**<採点基準>**

10・・・「無理や支障なく」実現が可能
8・・・「運用の工夫」により実現が可能
6・・・「運用の工夫やコスト増」により実現が可能
4・・・実現するのはやや難しい（検討の余地がある）
2・・・実現するのはかなり難しい（検討の余地がほとんど無い）
0・・・実現することは不可能

**【委員名：　　】**

## 【1.学校給食に求められている項目】

| No | 評価項目 | 【検討内容】<br>（評価内容） | ＜評価基準＞<br>自校方式（給食室を建替えた場合）<br>【アレルギー室設置】 | 評価 | 小計<br>（A） | センター方式（センターを新設した場合）<br>【アレルギー室設置】 | 評価 | 小計<br>（B） | 小計(A)と(B)の点数をそれぞれ2倍し、100点満点とした点数を記入して下さい<br>小計<br>（A）×2 | 小計<br>（B）×2 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 栄養バランスに配慮した美味しい給食 | ①「学校給食実施基準」で示されている１食当たりの摂取基準を満たすことができるか。 | 検討内容について、「無理や支障なく」実現が可能。 | 10/10 | /50 | 検討内容について、「無理や支障なく」実現が可能。 | 10/10 | /50 | /100 | /100 |
| | | ②献立について、複数人で協力して作成するなど、メニューや栄養価のバランスに配慮した作成が行えるか。 | 検討内容について、「無理や支障なく」実現が可能。 | 10/10 | | 検討内容について、「無理や支障なく」実現が可能。 | 10/10 | | | |
| | | ③「調理後２時間以内の給食」（国が示す基準）を行うことができるか。 | 検討内容について、「無理や支障なく」実現が可能。 | 10/10 | | 検討内容について、「無理や支障なく」実現が可能。 | 10/10 | | | |
| | | ④スープなどを“温かい”状態で提供することができるか。 | ◆自校方式では、調理終了後から短い時間で提供が出来るため、温かい状態で提供することができる。 | /10 | | ◆センター方式では、調理終了後から提供まで時間がかかるが、移送時間等を考慮した保温性の高い二重食缶を使用することで、温かい状態で提供することができる。 | /10 | | | |
| | | ⑤各調理場の特性（調理機器の種類や提供方式）を踏まえた調理方法等により、児童生徒の食欲が増すような工夫ができるか。 | ◆自校方式では、一部の食材（じゃがいもなど）は手切りをすることにより大きく切り、煮崩れしないような調理ができる。また、「スチームコンベクション(※1)」や「真空冷却器」等の機器を導入した場合には、食材の持ち味を十分に引き出しながら、作りたてと変わらない食感の給食を提供することができる。 | /10 | | ◆センター方式では、移送時間等を考慮してスパゲッティの麺を固めに茹でておき、喫食時には丁度良い堅さで食べられるような工夫をすることができる。また、「スチームコンベクション」や「真空冷却器」等の機器を使用することで、食材の持ち味を十分に引き出しながら、作りたてと変わらない食感の給食を提供することができる。 | /10 | | | |
| 2 | 安全安心な給食の提供 | ⑥荷受け室を２つ（肉専用・野菜専用）設けて確実に区別した荷受け作業を行うことや、部屋を確実に区分して下処理作業を行うなど、汚染度が異なる食材（「肉・魚・卵類」と「野菜類や果物類」）について、食材間での汚染防止を行うことができるか。 | ◆想定される建設面積(340～370㎡）では、荷受け室が１つになることや、各工程毎の確実な区分が出来ないことなどの施設上の制限がある。 | /10 | /50 | ◆施設規模を大きくすることができるため、荷受け室を２つ設けることや、各工程毎に部屋を区分することが可能である。 | /10 | /50 | /100 | /100 |
| | | ⑦一般的に細菌等の繁殖リスクが高いとされる（汚染度高い）肉・魚・卵類の従事者を専任とすることができるか。 | ◆施設規模や調理数から、調理員の配置に限りがある（１施設４名～８名程度）ため、汚染度が高い食材の従事者は、通常食材の従事者と兼任となる。（ただし、人件費増による、増員対応は可能） | /10 | | ◆施設規模や調理数から余裕をもって調理員を配置（30名程度）できることから、汚染度が高い食材の従事者を専任とするなど、人員を作業区域ごとに明確に分けることが可能である。 | /10 | | | |
| | | ⑧異物混入や食中毒などの衛生事故が発生した場合の被害拡大を抑えることができるか。 | ◆異物混入や食中毒などの事故が発生した場合、調理食数が少ないため、被害は最小限（事故が発生した学校のみ）に抑えられる。 | /10 | | ◆異物混入や食中毒などの事故が発生した場合、調理食数が多いため、被害は多く（対象校や対象学級が多く）なる可能性がある。 | /10 | | | |
| | | ⑨異物混入や食中毒などの衛生事故が発生した場合に、教育委員会や学校が連携した迅速な対応を行えるか。 | 検討内容について、「無理や支障なく」実現が可能。 | 10/10 | | 検討内容について、「無理や支障なく」実現が可能。 | 10/10 | | | |
| | | ⑩給食調理施設に、管理者・栄養士・調理員が常時配置されており、調理中の緊急時の対応を迅速に行えるか。 | ◆全ての学校への栄養教諭・栄養職員の専属配置ができないため、栄養教諭・栄養職員が不在となる学校があり（管理者である学校長は常時配置）、緊急時の連絡や報告に遅れが生じる可能性がある。<br>◎現状では栄養教諭・栄養職員は県費配置であるため、笠懸北小・笠懸中の２校については、他校との兼務により「常時配置」となっていない。 | /10 | | ◆センターには、管理者である所長、栄養教諭が常時配置されているため、調理中の緊急時の連絡や報告を迅速に行うことができる。 | /10 | | | |
| 3 | 食物アレルギーへの対応 | ⑪アレルギー対応の内容について、学校と調理場（センター）間の情報共有を確実に行えるか。（学校と保護者で個別取り組みプランの作成を行い、その内容を情報共有するなど） | 検討内容について、「無理や支障なく」実現が可能。 | 10/10 | /50 | 検討内容について、「無理や支障なく」実現が可能。 | 10/10 | /50 | /100 | /100 |
| | | ⑫アレルギー対応食調理の従事者を専任とすることができるか。 | ◆通常の調理員人数ではアレルギー対応食の従事者は専任とならないが、コスト増（2名×6施設=12名）により専任を確保することができる。 | /10 | | ◆通常の調理員人数ではアレルギー対応食の従事者は専任とならないが、コスト増（3名～4名）により専任を確保することができる。 | /10 | | | |
| | | ⑬アレルギー食運搬時の通常給食との交差やコンタミネーション（※2）防止など、人員の往来や食材の交差による汚染防止などの二次汚染防止を図ることができるか。 | ◆想定される建設面積(340～370㎡）では、アレルギー食運搬や食材の交差、コンタミネーションなどによる二次汚染防止を図るための動線を確実に確保するには、施設面積が小さい。 | /10 | | ◆施設規模・面積を大きくすることができる（約2,000㎡）ため、アレルギー食運搬などを考慮した動線とすることが可能であり、交差やコンタミネーション防止などの二次汚染防止を図ることができる。 | /10 | | | |
| | | ⑭アレルギー調理を行うための「専用室」を設け、容器や食器類の専用洗浄コーナーや保管機を設置することができるか。 | ◆想定される建設面積(340～370㎡）では施設規模・面積に制限があるため、「アレルギー対応室」よりも簡易的な「アレルギーコーナー」の設置となる（IHコンロなどの設置のみであり、食器類の専用洗浄コーナーや保管機は設置されていない） | /10 | | ◆施設規模・面積を大きくすることができる（約2,000㎡）ため、施設・設備の整った「アレルギー対応室」を設置することが可能であり、容器や食器類は専用の洗浄コーナー、保管機を設置することができる。 | /10 | | | |
| | | ⑮アレルギー調理を行うための「専用室」内において、複数品目のアレルゲン調理を行うことができるか。 | ◆想定される建設面積(340～370㎡）では施設規模・面積に制限があるため、「アレルギー対応室」よりも簡易的な「アレルギーコーナー」の設置となり、同日においては原則１品目対応となる。 | /10 | | ◆施設規模・面積を大きくすることができる（約2,000㎡）ため、施設・設備の整った「アレルギー対応室」を設置することが可能であり、複数の品目対応が可能。（ただし、同日での複数品目対応はリスクが高いため、慎重な対応が必要） | /10 | | | |

※1 スチームコンベクション・・・熱風・蒸気により、「焼く」、「蒸す」などの調理が可能である調理機器
※2 コンタミネーション・・・調理等作業の際に、アレルギー物質を原材料として使用していないにもかかわらず、アレルギー物質が微量混入してしまうこと。

# みどり市笠懸地区学校給食提供方式　評価表　【事前送付 事前採点用】

**<採点基準>**

10・・・「無理や支障なく」実現が可能
8・・・「運用の工夫」により実現が可能
6・・・「運用の工夫やコスト増」により実現が可能
4・・・実現するのはやや難しい（検討の余地がある）
2・・・実現するのはかなり難しい（検討の余地がほとんど無い）
0・・・実現することは不可能

**【委員名：　　】**

## 【1.学校給食に求められている項目】

| No | 評価項目 | 【検討内容】<br>（評価内容） | ＜評価基準＞<br>自校方式（給食室を建替えた場合）<br>【アレルギー室設置】 | 評価 | 小計<br>（A） | センター方式（センターを新設した場合）<br>【アレルギー室設置】 | 評価 | 小計<br>（B） | 小計(A)と(B)の点数をそれぞれ2倍し、100点満点とした点数を記入して下さい<br>小計<br>（A）×2 | 小計<br>（B）×2 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | 食育の推進 | ⑯地元産食材の積極的な活用（地元産米や郷土料理である「おっきりこみ」などの提供）により、地元産食材の種類や収穫時期、郷土料理への知識を深めることができるか。 | 検討内容について、「無理や支障なく」実現が可能。 | 10/10 | /50 | 検討内容について、「無理や支障なく」実現が可能。 | 10/10 | /50 | /100 | /100 |
| | | ⑰食育指導に必要な栄養教諭・栄養職員の人数が確保され、直接指導（学校訪問指導など）を行うなどの積極的な食育指導を行えるか。 | ◆現状と同数（計３名）の県費栄養教諭・栄養職員が確保されるため、これまで通り積極的な食育指導が行える。 | /10 | | ◆施設の集約により、県費栄養教諭・栄養職員が減員（現３名⇒２名に減）となるため、これまで通りの食育指導を行うには、市費栄養士配置（人件費増）による補填が必要。※栄養士配置基準から、食数に応じた人数が定められている。 | /10 | | | |
| | | ⑱調理中の場内見学を常に行えるか。 | ◆学校敷地内に給食施設があるため、見学会などの設定が容易である。 | /10 | | ◆学校敷地内に給食施設がないため、校外学習などによる見学会を行う場合は日時が限られるが、食育専用のホールやスペースの確保が可能。また、今後は調理中の映像配信などによる補完が可能である。 | /10 | | | |
| | | ⑲給食室からのにおいを感じることができる（食欲をそそる）など、給食を特別な時間として楽しむことが出来るか。また、その“特別感”を引き継いでいるか。 | ◆給食室の更新に伴う密閉度の向上により、調理中のにおいを感じることは現状に比べるとほとんど無いが、すぐ近くで調理をしていることや、調理後、短い時間で給食が提供されるなどの“特別感”を感じることができる。 | /10 | | ◆給食はセンター調理である（学校敷地外での調理である）ため、調理中のにおいを感じることはないが、献立の工夫や二重食缶の使用による温かい給食の提供などにより、給食の時間を楽しむことができる。 | /10 | | | |
| | | ⑳栄養教諭等・調理員と児童生徒の交流・触れ合いを多くすることができるか。 | ◆学校敷地内に常時栄養教諭等・調理員が在籍しているため、交流や触れ合いの機会が多い。（調理員のモチベーション向上等につながりやすい） | /10 | | ◆学校敷地内に常時栄養教諭等・調理員は在籍していないが、調理中の映像配信やタブレットなどの通信機器による調理員との会話や交流の機会を設けることにより、補完が可能である。 | /10 | | | |

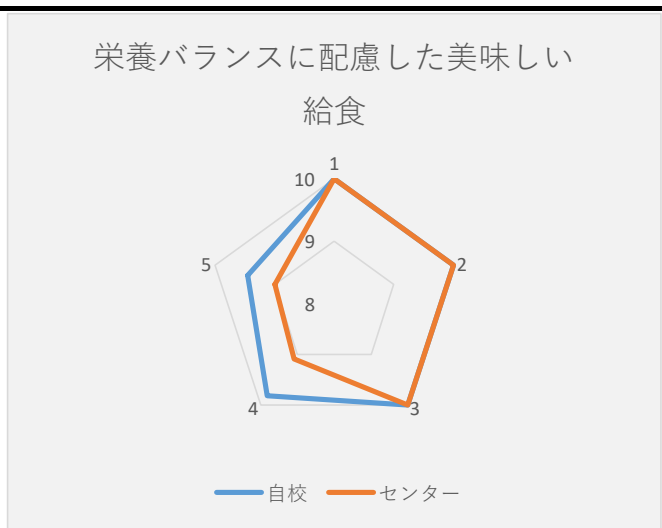
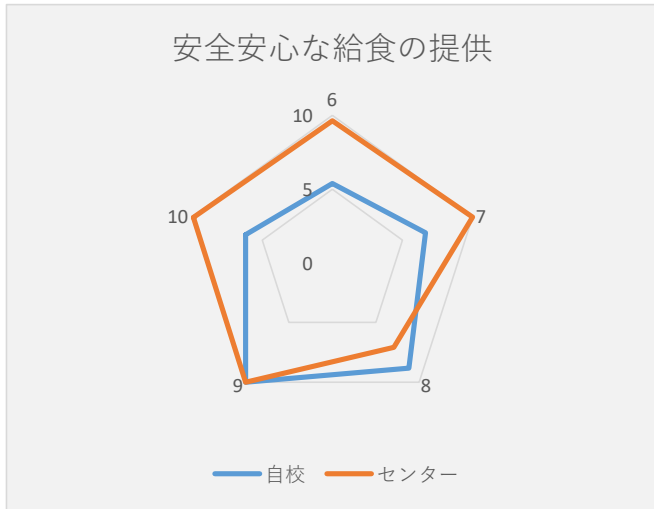
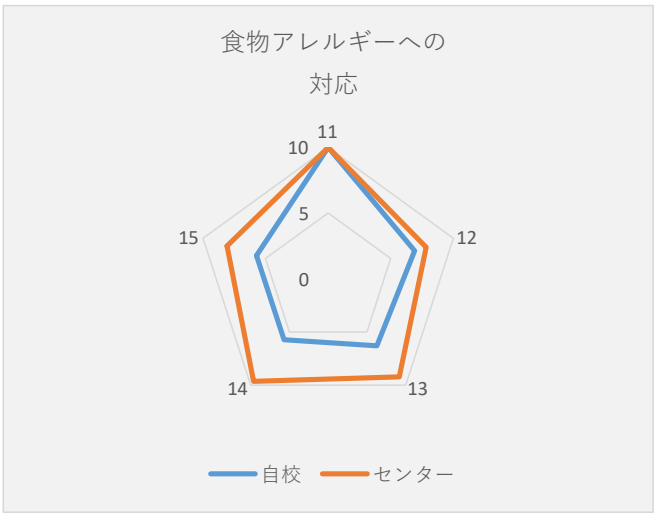
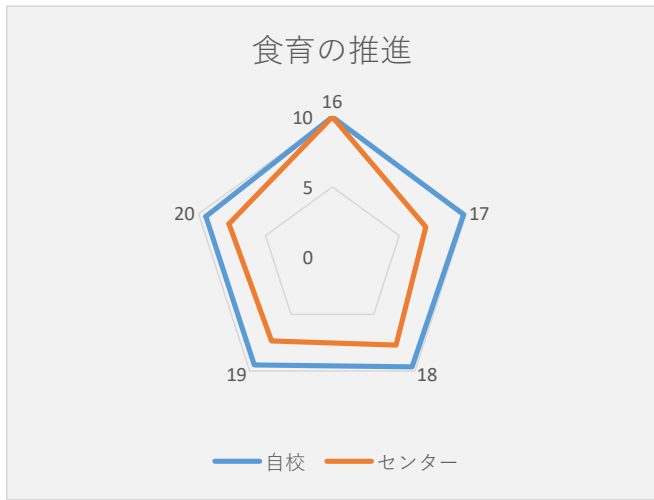
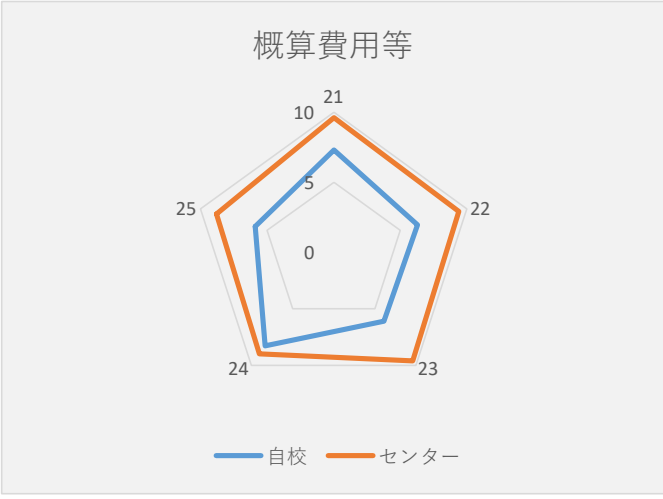
## 【2.コストに関する項目】

| No | 評価項目 | 【検討内容】 | ＜補足事項＞<br>自校方式（給食室を建替えた場合）<br>【アレルギー室設置】 | 評価 | 小計<br>（A） | センター方式（センターを新設した場合）<br>【アレルギー室設置】 | 評価 | 小計<br>（B） | 小計(A)と(B)の点数をそれぞれ2倍し、100点満点とした点数を記入して下さい<br>小計<br>（A）×2 | 小計<br>（B）×2 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5 | 概算費用等 | ㉑食材の一括購入等により、食材購入単価を抑えることができるか。 | ◆各施設毎での発注になるため、通常の単価での購入となる（ただし、笠懸全校を統一献立にするなどの運用上の工夫をすれば単価を抑えられる可能性がある。） | /10 | /50 | ◆センターでの一括発注になるため、単価を抑えることが可能である。 | /10 | /50 | /100 | /100 |
| | | ㉒更新の初期投資コストを抑えることができるか。 | ◆概算算出による初期投資コストは初年度で「約19.4億円」である。（ただし、施設規模の縮小やスチームコンベクションなど厨房機器の削減などを行えばコストダウンが可能。） | /10 | | ◆概算算出による初期投資コストは初年度で「約16.6億円」である。 | /10 | | | |
| | | ㉓年間運用コストを抑え、財政面を考慮したコストバランスを取ることができるか。 | ◆概算算出による年間運用コストは「約2億円」（20年間では約57.4億円）である。 | /10 | | ◆概算算出による年間運用コストは「約1.2億円」（20年間では約39.4億円）である。 | /10 | | | |
| | | ㉔単年度の財政負担を抑えることができるか。（複数年の財政負担により平準化が図れるか） | ◆各学校の給食施設更新時期をずらすことにより、複数年の財政負担とすることができる。 | /10 | | ◆１施設の建設事業であるが、起債等により複数年の財政負担での事業を行うことができる。 | /10 | | | |
| | | ㉕合併特例債（R7年度までに事業完了が条件）を活用し、財政運営の効率を考慮した建設事業を行うことができるか。 | ◆複数施設の建設事業であるため、比較的長期間での設計・建設となるため、R7年度以降の事業完了となる。 | /10 | | ◆１施設の建設事業であるため、比較的短期間での設計・建設が可能であり、R7年度までの事業完了が可能である。 | /10 | | | |

**【アレルギー室設置について】**

**笠懸地区において、給食施設の更新後も安定したアレルギー対応食の提供を行う必要があることや、今後は食物アレルギー対象者の増加が見込まれることから、アレルギー対応食の調理能力が現状よりも必要と考えられるため、いずれの方式においても「アレルギー室設置」を条件としました。**

# 【別添資料】事前評価のまとめ

| No. | 各項目における検討内容 | 評価の平均 自校 | 評価の平均 センター | レーダーチャート図【それぞれの提供方式に対する検討内容ごとの評価の比較】 |
|---|---|---|---|---|
| 1 | ①「学校給食実施基準」で示されている１食当たりの摂取基準を満たすことができるか。 | 10.0 | 10.0 |  |
| 2 | ②献立について、複数人で協力して作成するなど、メニューや栄養価のバランスに配慮した作成が行えるか。 | 10.0 | 10.0 | |
| 3 | ③「調理後２時間以内の給食」（国が示す基準）を行うことができるか。 | 10.0 | 10.0 | |
| 4 | ④スープなどを“温かい”状態で提供することができるか。 | 9.8 | 9.1 | |
| 5 | ⑤各調理場の特性（調理機器の種類や提供方式）を踏まえた調理方法等により、児童生徒の食欲が増すような工夫ができるか。 | 9.5 | 9.0 | |
| 6 | ⑥荷受け室を２つ（肉専用・野菜専用）設けて確実に区別した荷受け作業を行うことや、部屋を確実に区分して下処理作業を行うなど、汚染度が異なる食材（「肉・魚・卵類」と「野菜類や果物類」）について、食材間での汚染防止を行うことができるか。 | 5.4 | 9.6 |  |
| 7 | ⑦一般的に細菌等の繁殖リスクが高いとされる（汚染度高い）肉・魚・卵類の従事者を専任とすることができるか。 | 6.6 | 10.0 | |
| 8 | ⑧異物混入や食中毒などの衛生事故が発生した場合の被害拡大を抑えることができるか。 | 8.8 | 7.1 | |
| 9 | ⑨異物混入や食中毒などの衛生事故が発生した場合に、教育委員会や学校が連携した迅速な対応を行えるか。 | 10.0 | 10.0 | |
| 10 | ⑩給食調理施設に、管理者・栄養士・調理員が常時配置されており、調理中の緊急時の対応を迅速に行えるか。 | 6.2 | 9.9 | |
| 11 | ⑪アレルギー対応の内容について、学校と調理場（センター）間の情報共有を確実に行えるか。（学校と保護者で個別取り組みプランの作成を行い、その内容を情報共有するなど） | 10.0 | 10.0 |  |
| 12 | ⑫アレルギー対応食調理の従事者を専任とすることができるか。 | 6.9 | 7.8 | |
| 13 | ⑬アレルギー食運搬時の通常給食との交差やコンタミネーション（※2）防止など、人員の往来や食材の交差による汚染防止などの二次汚染防止を図ることができるか。 | 6.3 | 9.2 | |
| 14 | ⑭アレルギー調理を行うための「専用室」を設け、容器や食器類の専用洗浄コーナーや保管機を設置することができるか。 | 5.7 | 9.6 | |
| 15 | ⑮アレルギー調理を行うための「専用室」内において、複数品目のアレルゲン調理を行うことができるか。 | 5.7 | 8.1 | |
| 16 | ⑯地元産食材の積極的な活用（地元産米や郷土料理である「おっきりこみ」などの提供）により、地元産食材の種類や収穫時期、郷土料理への知識を深めることができるか。 | 10.0 | 10.0 |  |
| 17 | ⑰食育指導に必要な栄養教諭・栄養職員の人数が確保され、直接指導（学校訪問指導など）を行うなどの積極的な食育指導を行えるか。 | 9.8 | 7.0 | |
| 18 | ⑱調理中の場内見学を常に行えるか。 | 9.6 | 7.7 | |
| 19 | ⑲給食室からのにおいを感じることができる（食欲をそそる）など、給食を特別な時間として楽しむことが出来るか。また、その“特別感”を引き継いでいるか。 | 9.5 | 7.4 | |
| 20 | ⑳栄養教諭等・調理員と児童生徒の交流・触れ合いを多くすることができるか。 | 9.5 | 7.7 | |
| 21 | ㉑食材の一括購入等により、食材購入単価を抑えることができるか。 | 7.3 | 9.6 |  |
| 22 | ㉒更新の初期投資コストを抑えることができるか。 | 6.3 | 9.4 | |
| 23 | ㉓年間運用コストを抑え、財政面を考慮したコストバランスを取ることができるか。 | 6.1 | 9.6 | |
| 24 | ㉔単年度の財政負担を抑えることができるか。（複数年の財政負担により平準化が図れるか） | 8.3 | 9.0 | |
| 25 | ㉕合併特例債（R7年度までに事業完了が条件）を活用し、財政運営の効率を考慮した建設事業を行うことができるか。 | 5.9 | 8.8 | |