

みどり市笠懸地区学校給食提供方式検討委員会報告書

令和3年1月25日

みどり市笠懸地区学校給食提供方式検討委員会

<<目 次>>

はじめに	1
1. みどり市笠懸地区学校給食提供方式検討委員会の開催経過	2
2. 検討内容① みどり市の学校給食について	4
(1) 学校給食の基本的な考え方	4
(2) 学校給食の歩み	5
(3) 学校給食の現状	6
(4) 学校給食の課題	7
3. 検討内容② みどり市の学校給食の提供方式の比較	10
(1) 栄養バランスに配慮した美味しい給食	10
(2) 安全安心な給食の提供	10
(3) 食物アレルギーへの対応	11
(4) 食育の推進	12
(5) 地産地消の推進	13
(6) 災害時の対応	14
4. 検討内容③ 給食提供方式の概算費用の比較	15
(1) 初期投資・維持管理運営費にかかる費用の検証	15
(2) 概算費用の比較の整理	19
5. 検討内容④ 検討内容の評価	20
6. 総合評価	29
(1) 検討経過	29
(2) 学校給食に求められている項目についての評価	29
(3) コストに関する項目についての評価	31
(4) 評価のまとめ	31

◆◆はじめに◆◆

みどり市笠懸地区学校給食提供方式検討委員会（以下、「検討委員会」という）は、笠懸地区全体の給食提供方式のあり方を検討するにあたり、必要な事項について意見交換を行うことを目的に学識経験者、各種団体の代表者、学校関係者の計12名の委員で構成し、令和2年8月27日に設置されました。

令和2年12月までの5か月間に4回の検討委員会を開催し、将来的な笠懸地区の給食提供方式の望ましい姿について各委員が様々な視点から意見を出し合い、積極的な議論を行いました。

また、市内の学校給食の現状を知るため、学校給食の歩みや現状と課題を把握するとともに、笠懸小学校の給食調理室や大間々学校給食センターの視察、給食の試食を実施しました。

この度、検討の結果を本書「みどり市笠懸地区学校給食提供方式検討委員会報告書」にてご報告いたします。

検討委員会設置の経緯

みどり市は、平成18年に3町村（笠懸町・大間々町・東村）の合併により誕生してから15年が経過しようとしておりますが、学校給食の提供方式については、笠懸地区は「自校方式」、大間々地区と東地区ではそれぞれ「センター方式」を採用しており、1市2制度の状況が続いております。

こうした中、みどり市教育委員会では、令和4年4月に開校予定の笠懸西小学校（仮称）の給食提供方式の検討を進める中で、施設や調理器具等の老朽化が懸念される笠懸地区の給食提供方式の今後の方向性を定める必要があることから、笠懸西小学校（仮称）の給食提供方式については、現状の財政状況等を総合的に判断し、当面の間、大間々学校給食センターからの配食方式を採用することとしていました。

一方、みどり市議会から、令和2年度一般会計予算審議の中で、笠懸西小学校（仮称）の給食提供方式について、自校方式への再検討及び大間々学校給食センターのアレルギー対応への改善という附帯決議が付されました。

こうした状況を踏まえ、老朽化が進んでいる笠懸地区全体の給食提供方式について、外部有識者等の第三者の意見も参考にしながらスピード感を持って検討を進めていくこととなり、みどり市笠懸地区学校給食提供方式検討委員会を設置することとなりました。

1. みどり市笠懸地区学校給食提供方式検討委員会の開催経過

令和2年8月27日に各委員への委嘱とともに第1回の会議を行い、その後、令和2年12月16日までの間に全4回の検討委員会を開催いたしました。

各日程と協議内容は以下のとおりとなります。

【開催経過】

	開催日・場所	議題・内容
第1回	令和2年8月27日（木） 教育庁舎 第1会議室	<p>～委嘱状交付～</p> <p><議 題></p> <p>1. 検討項目について</p> <p>2. みどり市の学校給食について</p> <p>(1) 学校給食の基本的な考え方</p> <p>(2) 学校給食の歩み</p> <p>① みどり市の学校給食の歩み</p> <p>② 学校給食の沿革（全国・群馬県・みどり市）</p> <p>(3) 学校給食の現状</p> <p>① 給食の提供方式について</p> <p>② 学校給食費の無料化について</p> <p>(4) 学校給食の課題</p> <p>① みどり市における学校給食の課題</p> <p>② 笠懸地区における学校給食の課題</p>
第2回	令和2年9月30日（水） 大間々学校給食センター 会議室	<p>～大間々学校給食センター見学～</p> <p><議 題></p> <p>1. 保護者等の意見の整理について</p> <p>2. みどり市の学校給食の提供方式の比較</p> <p>(1) 栄養バランスに配慮した美味しい給食</p> <p>① 栄養バランス・味</p> <p>② 適温状態での喫食</p> <p>③ 調理員の工夫等</p> <p>(2) 安全安心な給食の提供</p> <p>① 調理過程</p> <p>② 食中毒や異物混入等への対応</p> <p>③ 調理器機、職員の事故等</p> <p>(3) 食物アレルギーへの対応</p> <p>① 学校と保護者及び医療機関との連携</p> <p>② アレルギー対応食の調理</p> <p>③ 安全な配食体制の構築</p> <p>(4) 食育の推進</p> <p>① 栄養士等による指導</p> <p>② 調理員との交流</p> <p>(5) 地産地消の推進</p> <p>① 地場産食材の使用</p> <p>② 地元業者との関わり</p> <p>(6) 災害時の対応</p> <p>① 避難所及び炊き出し場所としての位置づけ（地域防災計画）</p> <p>② 相互補完体制の確立</p>

<p>第3回</p>	<p>令和2年10月29日(木) 笠懸小学校 第1多目的室</p>	<p>～笠懸小給食室見学～ ～給食試食～ (笠懸小給食室調理分・大間々学校給食センター調理分) <議 題> 1. 初期投資・維持管理運営費にかかる費用の検証 ①給食提供方式の前提条件の整理 ②初期投資費の検証 ③維持管理運営費の検証 2. 概算費用の比較の整理 3. 評価項目の検討について</p>
<p>第4回</p>	<p>令和2年12月16日(水) 教育庁舎 第1会議室</p>	<p><議 題> 4. まとめ (1)検討内容の評価</p>

2. 検討内容① 「みどり市の学校給食について」

(1) 学校給食の基本的な考え方

<会議資料内容・説明内容>

①学校給食法に基づいた給食提供

みどり市の各学校では、学校給食法第2条（下記表）で示されている目標を達成するために、提供方式の違いに関係なく、安全安心でおいしく栄養バランスのとれた学校給食の提供を推進しています。昭和29年（1954年）に制定された学校給食法は、平成20年（2008年）に大きな改正が行われています。これは、平成17年（2005年）に食育基本法が制定されたことなどを受けて行われたもので、第1条の目的が改正されるとともに、第2条の目標もそれまでの4つから、食育の観点を充実させるために7つになっています。

○学校給食法（改正前）

<p>(この法律の目的) 第一条 学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資し、かつ、国民の食生活の改善に寄与するものであることにかんがみ、学校給食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を図ることを目的とする。</p> <p>(学校給食の目標) 第二条 学校給食については、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次の各号に掲げる目標の達成に努めなければならない。</p> <p>一 日常生活における食事について、正しい理解と望ましい習慣を養うこと。 二 学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと。 三 食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること。 四 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。</p>

○学校給食法（改正後）※H20年～

<p>(この法律の目的) 第一条 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、<u>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</u>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<u>学校における食育の推進を図ることを目的とする。</u></p> <p>(学校給食の目標) 第二条 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。</p> <p>一 <u>適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</u> 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、<u>健全な食生活を営むことができる判断力を培い</u>、及び望ましい食習慣を養うこと。 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性<u>及び協同の精神</u>を養うこと。 四 <u>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。</u> 五 <u>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。</u> 六 <u>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。</u> 七 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。</p>

②学校給食費の無料化

平成29年4月から「みどり市まち・ひと・しごと創生総合戦略」に基づき、「食育の推進と成長期にある子供たちの健やかな成長及び市の将来を担う人材を育てる」ことを目的とし、学校給食費の無料化を実施しています。

検討等の内容	<p>共通認識事項</p> <p>◆昔に比べて現在では「学校給食」の役割が広がり、1日に必要な栄養を摂るだけでなく、「食育」に関して重要な役割を担っている。</p> <p>◆みどり市では平成29年から学校給食費を無料化としており、また、給食を通じた食育の推進を図っている。無料化については、子育て世代にとっては有り難い施策である一方、財政面への負担が懸念される。</p>
--------	--

(2) 学校給食の歩み

<会議資料内容・説明内容>

①みどり市の学校給食の歩み

みどり市は、平成18年に笠懸町、大間々町、東村の2町1村の合併により市制施行した群馬県内で最も新しい市です。合併以前の各地域における給食の歩みは以下のとおりです。

<笠懸地区>

旧笠懸村において昭和16年に近隣市町村に先がけて開始されています。昭和20年から昭和23年にかけて休止していた期間もありますが、昭和23年12月より再開し、その後、昭和30年から主食も取り入れた完全給食となり、昭和55年には一部米飯が導入されました。

各校の給食調理室について、笠懸小では、昭和44年に鉄筋校舎を建設する際に校舎内に給食調理室を組み込んだ形で建設をしました。また、笠懸小から分離した笠懸東小と笠懸北小の2校については、笠懸小と同様の方式で建設をしました。また、笠懸中については、昭和30年度に完全給食とすることを決定し、昭和46年度には全ての生徒、教師が同じ場所で食事をとることを目的に食堂方式が導入されました。さらに、笠懸中から分離した笠懸南中については、昭和57年度の開校にあわせて給食調理室を建設しました。どちらも校舎内に給食調理室を設けた構造となっています。

このように笠懸地区の各校では旧笠懸村時代から取り組んでいる自校方式を現在に至るまで続けています。また、調理方式は、ウエット方式をドライ運用しながら対応しています。

<大間々地区>

昭和23年に小学校4校において自校方式で学校給食が開始されました。その後、昭和43年に学校給食センターを建設し、センター方式へ移行しました。そして、合併後の平成25年に新たな学校給食センターを建設し、ドライ方式を取り入れ現在に至っています。

<東地区>

昭和23年に花輪小に給食調理室が設置され、給食が始まっています。その後、昭和54年に学校給食センターの業務を開始し、センター方式へ移行しました。そして、平成15年に給食センターを新築し、大間々地区と同様にドライ方式を取り入れました。

また、初期の頃の給食の内容は、どの地域も、脱脂粉乳によるミルク給食やおかずのみを提供する副食給食でしたが、その後、完全給食へと移行していきました。

給食の提供方式

ドライ方式とは、細菌の繁殖等を防ぐために、調理場内で、水がこぼれたり、飛びはねたりしない構造とし、床が乾いた状態を保つもので学校給食衛生管理基準で示されている方式です。このドライ方式に対して、従来の方式をウエット方式と呼んでおり、その場合は、様々な工夫によりドライ運用を図ることが、学校給食衛生管理基準で示されております。

②学校給食の沿革（全国・群馬県・みどり市）

明治22年に山形県鶴岡市で貧困児童を対象に行った昼食の無料提供が給食の始まりとされています。

その後、国から学校給食が奨励されるようになり、群馬県では、一部の学校ではありますが、昭和7年に副食給食が始まったとの記録があります。

そして、戦後、昭和29年に学校給食法が制定されました。時代とともに副食給食から完全給食へと移り、昭和50年代に入りますと米飯が導入されました。

給食が開始された頃は、十分な食材が確保されていない時代であり、学校給食は子供たちにとって「貴重な食事・貴重な栄養源」でありました。

その後、時代が移り、私生活における食事が十分に摂れるようになった現在では、栄養バランス等の他に、食育の推進や豊富な献立による食材や食事への理解、食物アレルギーへの対応などが学校給食に求められています。

検討等の内容	共通認識事項
	<ul style="list-style-type: none"> ◆みどり市における学校給食の歩みとして、笠懸・大間々・東のいずれの地域においても「自校方式」で給食が開始され、その後、笠懸は自校方式を継続しているが、大間々と東ではセンター方式へ移行した。そのため、笠懸地区では自校方式を誇りに感じている住民がいることも理解できる。 ◆一部の地域で始まった学校給食が時代とともに広がり、現在では学校給食法に基づいた給食提供を行っている。また、食育の推進や食物アレルギーへの対応などが学校給食に求められている。

(3) 学校給食の現状

<会議資料内容・説明内容>

みどり市の学校給食提供方式は、笠懸地区（幼1園、小3校、中2校）では、全て自校方式（単独調理場方式）で、東地区（小1校・中1校）・大間々地区（小3校・中2校）においては、センター方式（共同調理場方式）でそれぞれ運営されており、市内全ての学校で完全給食が提供されています。みどり市では、平成29年4月から「みどり市まち・ひと・しごと創生総合戦略」に基づき、学校給食費の無料化を実施しています。給食費無料化の目的は、「①食育の推進と成長期にある子供達の健やかな成長及び市の将来を担う人材を育てるため」、「②子育て世帯の経済的負担の軽減と地域ぐるみで食育推進に取り組む環境を本市の魅力として広く発信することで子育て世帯の定住・転入を促進するため」としており、令和2年度当初予算では、給食費の無料化のための予算として、児童一人あたり年額約49,000円、生徒一人あたり年額約58,000円で、総額約2億700万円の予算を確保しています。

また、学校給食費無料化に伴い、食物アレルギーにより給食を食べることが出来ず、学校長が弁当の持参を認めている児童生徒の家庭には、補助金として給食費1回分食材料費相当額（小学生：244円/食、中学生287円/食）を負担しております。

検討等の内容	共通認識事項
	<ul style="list-style-type: none"> ◆現在、みどり市の学校給食提供方式は自校方式とセンター方式の2方式で行われている。 ◆みどり市では平成29年度から食育の推進や子育て世帯の経済的負担の軽減などを目的とし、学校給食費無料化を実施している。 ◆学校給食費無料化に伴い、食物アレルギーによりお弁当を持参している児童生徒の家庭には給食食材料費相当額の補助を行っている。

(4) 学校給食の課題

<会議資料内容・説明内容>

現在、自校方式を採用している笠懸地区の各校の給食室は、築年数が経過しており、最も古い施設は昭和44年建設の笠懸小学校給食室で、比較的新しい施設でも昭和57年建設の笠懸南中学校給食室となっています。いずれも40年前後が経過しています。(表1参照)

この間に、施設の補修工事と調理設備の交換は実施してきましたが、大規模な改修は行っていないことから老朽化が進んでいます。そのため、「ウェット方式の施設をドライ運用している」、「作業区域が分かれていない」、「面積が狭いため、荷受け・検収(検品)・下処理を同じ部屋で行っている」など「学校給食衛生管理基準」に照らし合わせた場合の施設・設備上の課題が多くあります。(表2参照)

さらに、給食調理施設・設備については、定期的な点検や保守、修繕を行っているものの、毎年、修繕箇所も増え、多大な経費を要しています。

こうしたことから、笠懸地区の各校の給食室を、学校給食衛生管理基準を満たしたものにするためには、建て替え等根本的な対策が必要です。その際は、ドライシステムへの変更が必要となりますが、現状の給食室では大幅に面積が不足しており、笠懸小学校給食室では現給食室面積(107㎡)の約3倍である323㎡の面積が不足しております。なお、全ての学校において現状の給食室面積よりも広い面積が必要となります。(表3参照)

【表1】学校給食室の建設年度表

施設名	建設年度
笠懸幼稚園給食室	昭和49年建設(築46年)
笠懸小学校給食室	昭和44年建設(築51年)
笠懸東小学校給食室	昭和51年建設(築44年)
笠懸北小学校給食室	昭和53年建設(築42年)
笠懸中学校給食室	昭和46年建設(築49年)
笠懸南中学校給食室	昭和57年建設(築38年)

【参考】

施設名	建設年度
東学校給食センター	平成15年建設(築17年)
大間々学校給食センター	平成25年建設(築7年)

※築年数は、令和2年度現在

<会議資料内容・説明内容>

【表2】学校給食衛生管理基準に照らし合わせた場合の現状の自校方式の課題

作業面	<ul style="list-style-type: none"> ○基準では、ドライ方式の導入に努めることが示されている。現在はウェット方式の施設をドライ運用している。 ○作業区域が分かれていない。 ○作業面積が狭いため、調理後の給食を一時的に下処理シンクの付近に置くなどの状況がある。
施設設備面	<ul style="list-style-type: none"> ○面積が狭いため、荷受け・検収（検品）・下処理を同じ部屋で行っている。 ○野菜等の下処理を行うシンクと調理を行う釜が近い位置にあり、なおかつ壁等で隔てられていない。 ○釜まわりの排水部分に踏み入れないと作業ができないため、排水の中での作業と同じ状況となっている

【表3】笠懸地区各調理場の面積とドライ化するための必要面積等

施設名	概要 面積 (㎡)	ドライ化 必要面積 (㎡)	不足面積 (㎡)
笠懸幼稚園給食室	105	90.0	0
笠懸小学校給食室	107	430.56	323.56
笠懸東小学校給食室	204	371.52	167.52
笠懸北小学校給食室	185	336.96	151.96
笠懸中学校給食室	108	371.52	263.52
笠懸南中学校給食室	191	371.52	180.52

検討等の内容	<p>意見</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆センター方式は大量調理を行う大きい規模の施設なので、衛生管理はしっかりされていると思う。自校給食も同じレベルで行うこともできるが、現状では校舎が古いのでそこまで対応できていないという認識を持っている。自校方式でセンター方式レベルの衛生管理をするには、給食室の更新が必須になるというのが今回のポイントになるのではないかと思う。 ◆笠懸小の1,000食を107㎡の給食室で作るとするのは、考えられない狭さ。なぜこれができるのかというと仕切りのない昔の施設だから。 ◆施設の老朽化については、自校方式でいくのであれば改修では難しいので恐らく建て替えを前提に検討しないといけないと思うが、学校自体が古いので給食室を立て替えたとしたら建物全体はどうするのかという話になるとすぐに対応は難しい。給食室だけの問題ではなくある程度の期間をかけて整備していくという認識で自校方式かセンター方式のどちらを取るかになる。
--------	---

検討等の内容	<ul style="list-style-type: none">◆子供たちの数そのものがわずか5年で10%ほど減少となる。子供たちの人数によりどのくらいの給食設備が必要になってくるのか関係してくると思う。長いスパンでどのくらい調理する能力が必要なのか、それがまとまっていたり分散していたりが費用として見合っているのか。こういった方向性が議論されたり見えてくるとよい。◆笠懸地区では自校方式が望ましいという感覚はある。試食をして比較をするなど実態を検証した上で次の議論が必要である。 <p>共通認識事項</p> <ul style="list-style-type: none">◆現状の笠懸地区の給食室は、昭和44年から昭和57年までに建てられた施設で、40年前後が経過しており、施設の老朽化が顕著となっている。また、笠懸地区の各校の給食室は、建設当時の基準に基づいて整備された施設であり、現行の衛生管理基準に定められた区域区分を行い、ドライ方式に適合するよう調理機器等を整備する必要がある、全ての学校で現状の調理場の面積よりも広い面積が必要となる。◆自校方式で進める場合には「改修」ではなく「建て替え」が前提となるが、校舎全体も同時に考える必要がある、整備期間を考慮した更新の必要がある。あわせて、みどり市の公共施設の整備計画と関連させる必要もあると思う。
--------	--

3. 検討内容② みどり市の学校給食の提供方式の比較

(1) 栄養バランスに配慮した美味しい給食

＜会議資料内容・説明内容＞

みどり市では、市学校給食会栄養教諭・栄養士会において各職員が緊密に連携して個々の取組等について情報交換するなどしながら、常に市全体の学校給食の質の向上に努めています。献立に関しては、市内の各栄養士が順番で作成する基本献立をもとにそれぞれの施設で献立を検討しているため、どちらの方式も基本的には同じメニューとなっています。また、味つけ等についても、どちらの方式も国の基準にのっとり調理しています。

さらに、自校方式では作りたての給食を提供し、センター方式では、保温性の高い二重食缶（保温で65℃以上、保冷で10℃以下2時間以上維持）を使用することにより適温状態で配送しております。センター方式において、最も配送時間が長い福岡中央小（統廃合によりR2年度からは配送なし）では配送時間20分であり、新設校〔笠懸西小学校（仮称）〕への配送時間は15分を想定しています。全ての学校で、子供たちは、温かいものは温かく、冷たいものは冷たい状態で給食を喫食しています。

検討等の内容	意見 ◆栄養バランスや衛生基準の適合した給食調理、提供についてはどちらの提供方式にも差はあまりないと考える。
	共通認識事項 ◆いずれの提供方式においても、学校給食摂取基準に基づき、栄養バランスに配慮した適温での給食を提供している。

(2) 安全安心な給食の提供

＜会議資料内容・説明内容＞

調理段階では、センター方式では、学校給食衛生管理基準に基づいた施設・設備・工程管理等の導入により、事故等の未然防止が図られています。具体的には、それぞれの工程で事前に危害を予測し、その危害を防止するための重要な管理点を特定した上で、そのポイントを継続的に監視・記録し、異常が認められた場合は速やかに対応するものであります。なお、自校方式においても、施設の改修又は建て替えによりドライ方式を導入し、作業区域を分離した場合は同様の対応が可能となります。

また、配食及び喫食の段階で異物混入等が疑われる場合等では、自校方式、センター方式ともに、初期対応は各校で市内共通の「学校給食異物混入対策マニュアル」に沿って、校長の指揮のもと関係職員が連携しながら組織的に行うため、全ての学校で統一した取組を行っています。

検討等の内容	意見 ◆現状の自校方式においても今後自校方式として更新を行うのであれば、大間々学校給食センターと同じようにドライ方式を導入することができる。 ◆異物混入防止について、今の自校方式の調理場面積の場合、外からの虫を防ぐための二重扉設置や作業性・安全性の高い作業場所を確保することは難しい。また、真空冷却器等の機器を置く場所や食材別に作業が出来るシンクが無い場合、食材の温度管理や使い分けができずに交差の発生など安全性の確保も難しいと考える。
--------	---

検討等の内容	<p>意見</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆同じ設備で調理を行った場合、食中毒が起きたときにセンター方式の方が提供数が多いため対象者が増える場合がある。ただし、センター方式でも調理方法のルールを徹底することで食中毒等の事故を未然に防ぐことはできる。 ◆自校方式は調理設備や器具の設置数が足りていない場合に、使いまわしや作業の交差汚染から、二次汚染による衛生事故に繋がる可能性がある。 <p>共通認識事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆施設の更新を行った場合には、自校方式であってもドライ方式を導入することが可能であり、いずれの提供方式においても衛生管理基準を満たした施設とすることができる。 ◆給食室の面積が確保できないと、厨房機器の種類やシンクの数に制限が出ることや、衛生面でも劣る部分が出てくる。 ◆食中毒等の事故が発生した場合には、センター方式では対象者が増える危険性が高くなる。また、自校方式では調理施設が多くなるので、個別の事故の危険性が高くなる。
--------	---

(3) 食物アレルギーへの対応

<会議資料内容・説明内容>

みどり市小中学校児童生徒の食物アレルギーを持つ割合は約2%（令和2年度：約4,000人の内82人）です。これまでは、牛乳の代替品（麦茶や緑茶）の提供、詳細献立表の配布を行ってきましたが、除去食や代替食の提供は行ってきませんでした。

そうした中、食物アレルギーの子供をもつ保護者の多くが学校給食でのアレルギー対応を望んでいることから、アレルギー対応室を完備している大間々学校給食センターにおいて対応を開始することとしました。令和2年度から段階的に取り組み、アレルギー対応食のメニュー開発や物品等の整備と合わせて、「みどり市食物アレルギー対応マニュアル」の作成、学校、保護者、医療機関等の緊密な連携、安全確認を経て、令和4年度には、大間々学校給食センターから市内の全校への除去食や代替食の提供を予定しています。

検討等の内容	<p>意見</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆県内の他自治体でもアレルギー食対応を進めている。みどり市でもこれから検討するということだが、リスクがあるのでしっかり打合せをしてやらしてもらえたらと思う。 ◆子供の食物アレルギーが増えてきて、アレルギー食の対応は課題になっているが、文科省も整備が整わない限りやりなさいとは言っていない。あくまでも文科省は条件が揃ったら対応しなさいと言っている。アレルギーに対応するという事は、かなりの精度で整えないとコンタミネーション（アレルギー物質の混入）が起こる可能性がある。ここでアレルギー対応を考えるのであれば、かなり綿密な所まで決めていかないと簡単にいくことではない。しっかりと話し合いをされた方が良い。県内の施設でも新しく造る給食センターではアレルギー室を造っているが、運用していない施設はたくさんある。アレルギー対応をするには、給食室だけではなくて学校の担任の先生たちもかなり大変な苦勞をされると思うので、作る側だけでなく提供される担任の先生たちも研修をしてもらい、市全体でしっかりとやっていかないといけないと思う。
--------	--

検討等の内容	<p>意見</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆アレルギー対応は全国で悩まれている。今までやったことがないとどこまでやっていいのかわからない。言葉では簡単に除去食、代替食といわれるが、一年間の栄養価を考えて細かいことを全部決めていかないといけない。アレルギー対策をするということはどこまで安全性を確保できるかということ。単独校でも多くの施設でアレルギー対応をしているところはあるが、その場合、調理室の隅にガスコンロを1台おいて、着替えることもなく調理員がアレルギー食を作る場合が多くコンタミネーションの危険がある。ただ、単独校はどうしてもスペースが限られているので、やれる範囲で行うことを皆さんが認識した上で、希望者に提供するしかない。アレルギー食提供を行う体制を整えることで、誰もが楽しめる給食に繋げて頂きたい。 ◆アレルギー対応が必要な児童生徒を全体の2%として見込んでいるようだが、今後はさらに割合が増加し、10%まで上がるという見解もある。 <p>共通認識事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆食物アレルギーは年々増加しており、保護者などからの要望もあるが、リスクのあることなので、綿密な準備や学校との打ち合わせが必須である。 ◆コンタミネーション（アレルギー物質の混入）などの危険リスクを下げるためにも給食施設面積を大きくすること、また、アレルギー対応の専用室を設けることが望ましい。
--------	---

(4) 食育の推進

<会議資料内容・説明内容>

みどり市では、市学校給食会栄養教諭・栄養士会により、5名の県費栄養士（栄養教諭3名・栄養主任2名）が市内小中学校を巡回し、統一した食育を行い、差が生じないように努めています。

取組の一環として、定期的に食育だよりを市内全校の児童生徒の家庭に配布しており、市内全ての小学5年生、中学2年生を対象とした嗜好調査や朝食摂取状況等の調査結果を踏まえながら望ましい食生活等について啓発する内容となっています。

また、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、感謝の念や理解が深まるような配慮が必要である点については、自校方式は、日頃の調理員等との交流をとおして、毎日おいしい給食を作ってくれることに対して感謝の気持ちを抱きやすい環境にあると言えます。

一方、センター方式では、大間々学校給食センターの見学（小学校生活科※2）や自校方式と同じく定期的なおたよりを配布することにより、センター方式の調理員も自校方式の調理員と同様に心を込めて調理していることを子供たちに伝える機会を設けています。

なお、今後はGIGAスクール構想を進める中で、子供たちに1人1台のタブレットが配備されるため、調理場の様子を配信したり、離れている施設の調理員との交流が可能となります。

（※2「学校、家庭及び地域の生活に関する内容」として、地域の場所やそこで働いている人について考え、自分たちの生活が様々な場所や人と関わりながら成り立っていることを学習します。）

検討等の内容	意見
	<ul style="list-style-type: none"> ◆食育について、自校方式では調理員との距離が近い、においを感じるという保護者からの意見があるが、新しく給食室を改修することで今のように調理員との交流やにおいもしなくなると思うので、センター方式との差はないのではないか。 ◆自校方式では、子供たちが給食をつくっているところを直接見ることができて、感謝の気持ちを持つことが食育につながると思うが、センター方式の調理作業風景をビデオ等に撮り、給食時間に数分でも流すことができれば、直接ではないが、センター方式でも給食を調理する様子を見ることができるとは思いませんか。
	共通認識事項
	<ul style="list-style-type: none"> ◆みどり市では、各栄養教諭・栄養職員が協力しながら、各校への訪問指導を行うなど、食育に力を入れている。 ◆自校方式の食育面での良さとして、においを感じることや調理員との距離が近いことなどが一般的な意見としてあるが、自校方式として建て替えた場合には、においはあまりしない（外にもれない）こと、また、衛生面からも調理員との接触は控えることが考えられるため、センター方式との差はあまりない。 ◆今後は、タブレット端末への映像配信などデジタル機器を活用した食育を進めることになる。

(5) 地産地消の推進

＜会議資料内容・説明内容＞

自校方式、センター方式ともに可能な限り地元の食材を使うよう努めており、地元の食材については献立表の中でも分かりやすく紹介しています。

野菜等については、「みどり市学校給食用物資納入業者登録に関する取扱要領」の条件を満たした登録業者に発注しています。地元とのつながりという視点から見ると、笠懸地区では、各登録業者への発注が均等になるよう、月ごとに順番で発注するなどして配慮しています。また、大間々学校給食センターの登録業者の一つである大間々農産物集荷所利用組合では地場産の農産物を取り扱っているため、安定的に地元農産物を仕入れています。

米飯については、笠懸地区、大間々地区は群馬県学校給食会に委託し、東地区では、学校給食センターで炊飯しています。なお、笠懸地区では、JAにたみどり、みどり市、学校給食会による三者協議を経て、みどり市（笠懸地区）産の米を笠懸地区の小中学校用に提供できるよう取り組んでいます。

検討等の内容	意見
	<ul style="list-style-type: none"> ◆食材の野菜について、価格の変動があっても先に値決めした契約の方が安定しているのではないかと。契約で決めれば納入する側は必ずその量は納めることになる。
	共通認識事項
	<ul style="list-style-type: none"> ◆野菜は気候によって量や金額が左右され、先のことも約束をしてしまうと不利になることもあるので現状では月ごとの発注をしている。ただし、契約方法などについて、今後の検討は必要である。 ◆自校方式、センター方式のいずれの提供方式においても、積極的に地元産食材を使用している。さらに地元産割合を上げていくためには、地元農家等との協力体制の構築を進める必要がある。

(6) 災害時の対応

<会議資料内容・説明内容>

『みどり市地域防災計画』において「避難所」として市内各校が指定されており、「炊き出し場所」としては、各校の給食調理室（笠懸地区）と学校給食センター（大間々・東地区）が指定されています。

<指定避難所（市内各校）>

地区	指定避難所
笠懸地区	笠懸小学校
	笠懸東小学校
	笠懸北小学校
	笠懸中学校
	笠懸南中学校
大間々地区	大間々東小学校
	大間々南小学校
	大間々北小学校
	大間々中学校
	大間々東中学校
東地区	あずま小学校
	東中学校

<炊き出し場所>

地区	炊き出し場所
笠懸地区	笠懸小学校給食調理室
	笠懸東小学校給食調理室
	笠懸北小学校給食調理室
	笠懸中学校給食調理室
	笠懸南中学校給食調理室
大間々地区	大間々学校給食センター
東地区	東学校給食センター

炊き出しは、婦人消防隊や自治会等の団体の協力を得て行うこととしていますが、「みどり市地域防災計画」では各調理室が炊き出し場所として想定されているため、状況に応じては、調理委託業者の協力を要請します。

なお、婦人消防隊各団体の協力による炊き出しについては、各校の家庭科室や屋外（炊き出し用の釜等を利用）での調理を想定して訓練を行っており、給食調理室を使用した訓練は行っていません。

検討等の内容	共通認識事項
	<ul style="list-style-type: none"> ◆災害発生から数日は非調理食料（備蓄品）の提供を行い、その後、家庭科室や屋外での炊き出しを行うことになる。 ◆さらに状況が整った場合には給食調理室などでの調理を行うことも想定されるが、被害等の状況にもよるため、限定的な想定となる。

4. 検討内容③ 給食提供方式の概算費用の比較

(1) 初期投資・維持管理運営費にかかる費用の検証

<会議資料内容・説明内容>

① 前提条件の整理

費用検証にあたり、条件を設定した上で算出を行う必要があるため、以下の3つの項目を前提条件として設定しました。

前提条件①：児童生徒数の推移を踏まえた施設規模

笠懸地区における児童生徒数の推移（下記表参照）から、適正規模の施設（R6年基準：提供食数2,669食）で「自校方式として建て替え」もしくは「センター方式で新築」することを前提条件とし費用を算出しました。

<児童生徒数の推移（笠懸地区）>R2.5.1時点の推計

	R2	R3	R4	R5	R6
笠懸地区 児童生徒数(人)	2,627	2600	2,548	2,512	2,439
笠懸地区 教職員数(人)	250	240	235	235	230
合計食数(食)	2,877	2,800	2,783	2,747	2,669

前提条件②：建て替え・新築を行う場所（用地）

必要な用地については、新たに用地を購入する場合、または、市有地（各学校敷地や使わなくなった施設の跡地等）を利用する場合が想定されます。

上記2つの場合を想定して、それぞれの費用を算出しました。

	自校方式継続（建て替え）	センター方式導入（新築）
【新たに用地を購入する場合】	<ul style="list-style-type: none"> ◆現在の学校敷地内に建て替えする場合には、笠南中と笠懸西小（新設校）を除き、用地が不足する見込み。 ◆不足分の用地（給食室を駐車場等に建てた場合に不足する面積を500㎡として想定）を購入 ⇒固定資産税評価をもとに各校（4校）周辺の駐車場用地等の土地購入費を算定。 	<ul style="list-style-type: none"> ◆約3,000食の提供能力を有する給食センターが建設できる用地（約5,500㎡を想定）を購入 ⇒固定資産税評価をもとに笠懸地区の土地購入費を算定。
【市有地を活用する場合】	<ul style="list-style-type: none"> ◆新たに用地を購入せずに、現在の学校敷地内に建て替えを行う。 ※ただし、児童の教育活動に支障が出てしまう（運動場が狭くなるなど） ⇒自校方式建て替えに必要な面積を500㎡として想定し、その整地費用を算定。 	<ul style="list-style-type: none"> ◆新たに用地を購入せずに、使わなくなった市有施設の跡地等を活用。 ⇒給食センター新築に必要な面積を約5,500㎡として想定し、その整地費用を算定。

<会議資料内容・説明内容>

前提条件③：アレルギー対応室設置の有無

笠懸地区における「自校方式継続」・「センター方式導入」の想定に加え、アレルギー対応方法の観点等を踏まえ、下記の3パターンを基本条件としました。

<各パターンと条件詳細>

	①-A 【自校アレルギー 対応室有】	①-B 【自校アレルギー 対応室無】	② 【センター方式】
給食施設 建築方法	◆既存5校給食室（笠懸小・笠懸東小・笠懸北小・笠懸中・笠懸南中）の敷地内及び隣接地における建替 ◆新設校（笠懸西小）の敷地内における給食室新築		◆笠懸学校給食センター新築 児童生徒数の推移から3,000食規模として設定(R6年度想定)
アレルギー 対応室新設	○（新設する）	×（新設しない）	○（新設する）
アレルギー 食調理 （配送）	各学校で調理	大間々学校給食センターで調理（配送）	笠懸学校給食センターで調理（配送）
延床面積	笠懸小（370㎡）、笠懸東小（370㎡）、笠懸北小（340㎡）、笠懸中（370㎡）、笠懸南中（370㎡）、笠懸西小（370㎡）		約2,000㎡

② 初期投資費・維持管理運営費の検証

各パターンにおけるイニシャルコスト・ランニングコストを想定すると次項に示す表のとおりとなります。

<会議資料内容・説明内容>

<イニシャルコスト（初期投資費）>

		①-A 【自校アレルギー 対応室有】	①-B 【自校アレルギー 対応室無】	② 【センター方式】
用地	用地新規購入費用	約4,700万円	約4,700万円	約1.4億円
	(市有地活用時整備費)	(約1,600万円)	(約1,600万円)	(約5,300万円)
解体・建設・設備費		約13.9億円	約13.7億円	約11億円
調理器具費		約3.1億円	約3億円	約3億円
合計		約17.4億円	約17.1億円	約15.4億円
		(約17.1億円)	(約16.8億円)	(約14.6億円)

<年間ランニングコスト（年間維持管理運営費）>

	①-A 【自校アレルギー 対応室有】	①-B 【自校アレルギー 対応室無】	② 【センター方式】
人件費	約1.5億円 (調理員：計48名)	約1.1億円 (調理員：計36名)	約8,000万円 (調理員・ドライ バー：計30名)
光熱水費	約4,000万円	約3,500万円	約2,600万円
維持管理費	約1,550万円	約1,500万円	約1,200万円
合計	約2億円	約1.6億円	約1.2億円

<初年度総合計>

	①-A 【自校アレルギー 対応室有】	①-B 【自校アレルギー 対応室無】	② 【センター方式】
総合計（初年度）	約19.4億円	約18.7億円	約16.6億円

※総合計について、イニシャルコストの合計は「用地新規購入時」の数値を使用しております。

意見

- ◆給食の試食をしたところ、両方の提供方式に大差はないと感じた。
- ◆更新に必要な用地は出来れば市有地の活用を考えた方が良い。市内を実際に見てみても活用できそうな場所がありそうだ。
- ◆センター方式と同条件の自校方式を建てられるかといったら無理。自校方式の面積では、食材毎に分けたシンク台数の設置などは難しく、食材が変わるごとにシンクを洗浄して使うという工程が出てくるので、これでは同条件とはいえず、安全性も同じではない。センター方式が絶対安心で自校方式が安心ではないといっているわけではないが、もう少し項目に安全安心な部分を上げて比較するのがよいと思う。
- ◆自校方式に調理設備を増設した場合、学校全体で確保している設備容量の見直しや換気状況、床や建築的な見直しの必要性も出てくると思われる。
- ◆笠懸地区の各小中学校には自校方式を新しくするために必要な土地はないと思っているので、給食室を増築するのは難しいのでは。
- ◆自校方式の方がどうしてもコストが高くなるので、そのコストに対して10年、20年後のみどり市がフォローできるか。自校方式で継続すれば笠懸地区ばかりがたたくさん負担がかかり、大間々地区のほうは比較的成本の低いセンター方式なので、市の負担する差が開いてくるとかそのようなことが分かると良い。
- ◆自校方式であれば、今の給食室を壊して同じ場所に建てるのか、今の給食室を使いながらほかの場所に建てて、すぐ新しい給食室を使えるのかなど、タイムラグがどれくらいあるのか、スケジュールを知りたい。自校方式の建て替えがどのくらい時間がかかるかで、センター方式との比較ができると思う。

共通認識事項

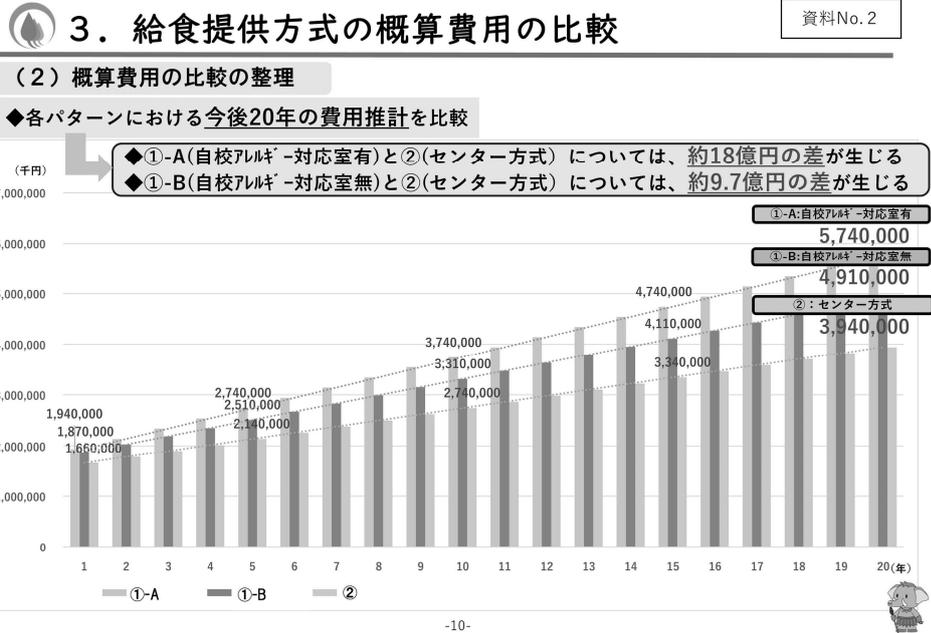
- ◆コストについては、初期投資費用、維持管理費用ともにセンター方式の方が低く抑えられる。
- ◆自校方式での更新はコスト面や更新スケジュールを考慮する必要がある。また、財政面や更新期間などを踏まえて考える必要がある。
- ◆給食センター建設において、市有地を活用する場合の候補地はいくつか考えられる場所がある。
- ◆自校方式更新の場合において、衛生面を考慮した広い面積の給食施設を建設するには敷地面積の確保が難しい学校もある。

(2) 概算費用の比較の整理

<会議資料内容・説明内容>

各パターンにおける今後20年の費用推計を比較すると下記表のとおりとなります。

<今後20年の費用推計>



◆①-A (自校アレルギー対応室有) と② (センター方式) については **約18億円の差**

◆①-B (自校アレルギー対応室無) と② (センター方式) については **約9.7億円の差**

検討等の内容	意見
	<ul style="list-style-type: none"> ◆「コストパフォーマンスが良いのでセンター方式が良い」という訳では無く、大切なのは子供たちにどれだけ安全なものを提供できるか。コストの部分は後からついてくる話である。 ◆施設の更新を行った時、安全な給食を提供するためにどちらの方式が“より”衛生面について優れているかなどの検証・評価を行う必要がある。
	共通認識事項
	<ul style="list-style-type: none"> ◆コストについても評価の視点に加える必要がある。 ◆PTA役員等に行ったアンケート調査での代表的な回答なども評価の視点に加えてみてはどうか。 ◆コストについては、センター方式の方が抑えられるが、コスト面だけでなく、衛生面やアレルギー対応も含めてどちらの方がより安全安心な給食提供が出来るのかを考える必要がある。

5. 検討内容④ 検討内容の評価

(1) 検討内容の評価

<会議資料内容・説明内容>

評価表（項目）については、これまでの検討内容や会議内での意見等をもとに設定したものを各委員に事前確認をして頂くなど、十分協議検討したうえで評価表（項目）の作成を行い、各委員が内容を了承した評価表（項目）をもとに第4回会議（令和2年12月16日）内にて評価を実施いたしました。

なお、検討内容②における「(5)地産地消の推進」、「(6)災害時の対応」については、今後さらなる調整（「地産地消の推進」については地元業者との調整など、「災害時の対応」については、庁内他課との調整など）を進めた上で、両方式におけるさらなる取り組みを考える必要があり、現時点では各委員が両方式の比較を行うことが難しいため、評価項目には含めないこととしました。

※「学校給食に求められている項目」の4項目と「コストに関する項目」の1項目について、各「検討内容」の実現が可能かどうかを、補足事項などを踏まえ、採点基準をもとに10点満点で評価しました。

<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

評価項目 <栄養バランスに配慮した美味しい給食>			
検討内容	補足事項 (評価基準)	自校方式 (給食室を建て替えた場合) ※アレルギー室設置	センター方式 (新設した場合) ※アレルギー室設置
①「学校給食実施基準」で示している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を実現することが可能である。	
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を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を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調理の幅が広がり、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、配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。

※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

<会議資料内容・説明内容>

評価項目2 <安全安心な給食の提供>

補足事項 (評価基準) 検討内容	自校方式 (給食室を建て替えた場合) ※アレルギー室設置	センター方式 (新設した場合) ※アレルギー室設置
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と、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。
⑦一般的に細菌等の繁殖リスクが高いとされる(汚染度が高い)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を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。 ◎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。	◆センター方式では、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。

＜会議資料内容・説明内容＞

評価項目3 <食物アレルギーへの対応>

補足事項 (評価基準) 検討内容	自校方式 (給食室を建て替えた場合) ※アレルギー室設置	センター方式 (新設した場合) ※アレルギー室設置
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できるか。(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を実現することが可能である。	
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、複数品目のアレルギー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)

※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。

<会議資料内容・説明内容>

評価項目4 <食育の推進>

補足事項 (評価基準) 検討内容	自校方式 (給食室を建て替えた場合) ※アレルギー室設置	センター方式 (新設した場合) ※アレルギー室設置
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を実現することが可能である。	
⑰食育に必要な栄養教諭・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できるか。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、調理中のおいを感じることは無いが、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る)	◆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。

<会議資料内容・説明内容>

評価項目5 <概算費用等>

検討内容	補足事項 (評価基準)	自校方式 (給食室を建て替えた場合) ※アレルギー室設置	センター方式 (新設した場合) ※アレルギー室設置
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。)	◆給食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。
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。

検討内容・結果等	評価作業に際して確認した内容
	<p>質問) 自校方式を建て替えた場合の面積として340~370㎡とあるが、もっと大きくすることも可能なのではないか。</p> <p>回答) <事務局から>現状の笠懸各学校の敷地などの状況や食数から一般的に想定される面積としている。例えば、校庭などの広い場所に1,000㎡くらいの大きい給食室を建設することは不可能では無いが、教育施設としてのバランスが取れなくなることや、現状の調理員数(笠懸北小では4名)に対して調理場が広くなり、運営・清掃作業が短時間で終わらずに、毎日の終業が6~7時になることが想定されるため、現実的な施設とはならない。あくまでも現実的な一般的な施設として更新した場合として考えてほしい。</p>

<p>検討内容 ・ 結果等</p>	<p>質問) アレルギー調理について、同じ場所で同時に複数品目のアレルギー調理を行うことはできるのか。</p> <p>回答) <委員から>一般的にアレルギー室はアレルゲン毎に区別できる調理機器の設置や、ガスの燃焼炎によるアレルゲンの拡散を防止するためのオール電化、仕切り等による飛散付着防止に努め、コンタミネーション防止を図っています。</p> <p>質問) 概算費用について、自校方式のコストとセンター方式のコストについては、それぞれ無理が無いと捉えられるのか。</p> <p>回答) <事務局から>いずれの方式についてもコストをかければ、更新・新築が可能である。ただし、コストに関する評価を行うにあたっては、各方式におけるコストについて、財政負担が大きくなるのかどうかや、コストがより多くかかるのであれば、その多くかかった分が他の事業に影響が出るかどうかというところで評価をして頂きたい。</p>
---------------------------	--

評価結果（各項目 10 点満点、合計 50 点満点とし、平均点を示す）

- 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

【1. 学校給食に求められている項目】

	評価項目	自校方式 (給食室を建て替えた場合) ※アレルギー室設置	センター方式 (新設した場合) ※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	9.6 点	9.2 点
2	安全安心な給食の提供	7.4 点	9.1 点
3	食物アレルギーへの対応	6.6 点	8.6 点
4	食育の推進	9.5 点	7.7 点
小計		33.1 点	34.6 点

【2. コストに関する項目】

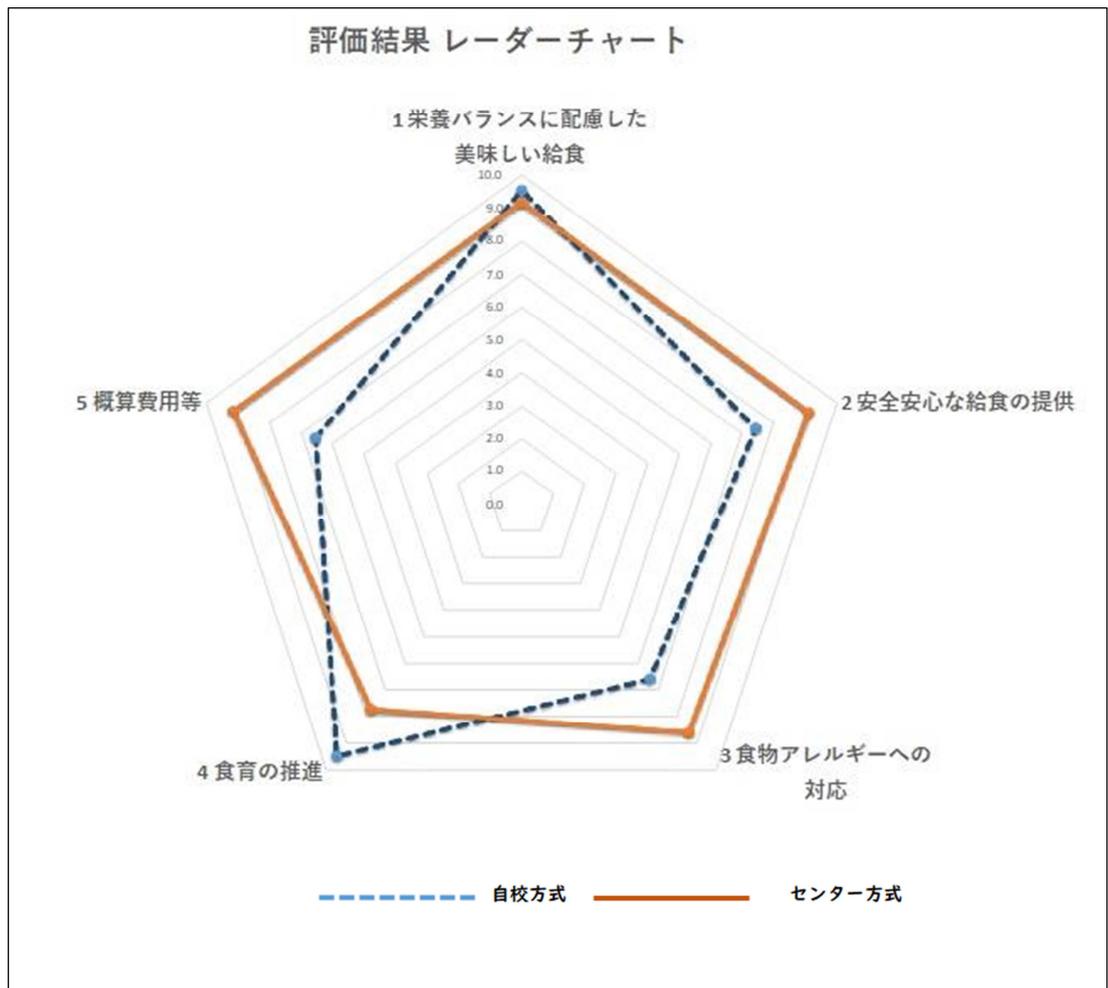
	評価項目	自校方式 (給食室を建て替えた場合) ※アレルギー室設置	センター方式 (新設した場合) ※アレルギー室設置
5	概算費用等	6.5 点	9.2 点

<1～5の合計>

		自校方式 (給食室を建て替えた場合) ※アレルギー室設置	センター方式 (新設した場合) ※アレルギー室設置
合計		39.6 点	43.8 点

検討内容・結果等

<参考>



検討内容・結果等

評価後の意見交換

- ◆いずれの方式においても安全・安心かつ魅力のある給食提供を行って欲しい。
- ◆まずは「安全・安心な給食」が第一優先であり、その上で美味しい給食の提供をお願いしたい。
- ◆自校方式においては匂いだけでなく調理場内が「見える」という良さであったり、揚げ物は調理後すぐに提供できるのでより食味が良い状態で提供できる良さがあると考えている。どちらの方式にも良い所があるが、「安全・安心」で衛生的な給食が第一である。
- ◆安全・安心な給食がまずは最優先であるが、次にやはり経費を主と考えることとなるのではないか。安全面とコストのバランスを考える上で、こういった議論が非常に大切だと感じた。
- ◆非常に難しい課題を4回の会議で議論してきた。笠懸地区の“こだわり”については、今後も大事にして頂きたい。
- ◆安全安心が一番だが、コストも大切。できるだけ議論を行い、一定の結論を出すことが大切である。
- ◆市としては福祉など教育以外の分野でも今後ますます費用がかかることと思う。自校方式とセンター方式で同じような給食が提供できるのであれば、コストを踏まえた選択が必要。

<p>検討内容・結果等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◆今でも校舎の近くを通ると給食の匂いを感じることができる。笠懸地区には自校方式に誇りを持っている人が多くいるが、現実を考えた評価となった。点数をつけるということは非常に難しく差が付けられない部分もあった。是非、子供たちには食材の生産者に感謝をしてもらいながら給食を楽しんで欲しい。 ◆多くの意見があったように、やはり「安全・安心」な給食を目指すことが重要である。みどり市の子供たちに「継続して安全な給食を届けるためにはどうすれば良いか」を考えることが本会議の主の目的であったと思う。 ◆これまで、給食提供方式について一般的な意見として「どちらの方式が良い」というものはあったかと思うが、細かいところまで良く検討したうえでの意見では無かったと思う。この会議において一番良かったことは、いずれの方式についても、しっかりと細かいところまで検討を行うことが出来たことである。また、それぞれの方式において得意・不得意な部分がそれぞれあるが、どちらの方式もきちんと検討して対応すれば変わらず同じことができるはず。同じことができないなら工夫をしていけば補えるということが分かった。しっかり検討した上で今回の結果となったので、みどり市に対しては、この会議での検討内容や結果等を踏まえて提供方式の検討を進めて頂きたい。
-----------------	--

6. 総合評価

(1) 検討経過

本検討委員会においては、老朽化が進んでいる笠懸地区の学校給食施設について、みどり市の現状と課題を踏まえた“今後のあり方”と“最適な提供方式”を検討すべく、全4回の会議の中で「栄養バランスに配慮した美味しい給食」、「安全・安心な給食の提供」、「食物アレルギーへの対応」、「食育の推進」、「経費（初期投資費・維持管理運営費）」等の観点から検討を行ってまいりました。なお、各委員には評価項目の是非の判断や、各項目の内容検討を含めた「事前評価」を行って頂いた上で、本評価を実施いたしました。（事前評価に用いた評価表は後頁に掲載）

(2) 学校給食に求められている項目についての評価

学校給食に求められている項目についての評価として、以下の4つの観点から評価しました。

① 「栄養バランスに配慮した美味しい給食」

いずれの方式も「学校給食実施基準」や「学校給食衛生管理基準」に基づいた給食調理・提供を行うとともに、市学校給食会栄養教諭・栄養士会において各職員が定期的に情報交換するなど緊密に連携しながら常に市全体の学校給食の質の向上に努めていることから、栄養バランスや適正な時間内での喫食という点ではどちらも「評価出来るもの」であり両方式の間に差はないことを前提としました。

その上で、提供方式の違いによる給食の差についてそれぞれの試食結果も踏まえて比較しました。自校方式では、調理終了から給食開始までの時間が短いため、作りたての給食を適温状態で喫食することができます。一方、センター方式でも、配送時間を考慮した保温性の高い二重食缶を使用することで自校方式と同様に適温状態で喫食することができます。また、児童生徒の食欲が増すような調理方法等の工夫という点において、自校方式では、一部の食材を調理方法に合わせて手切りをするなど工夫できる良さがあり、センター方式でも、「スチームコンベクション」や「真空冷却器」等の器機を使用し、食材の持ち味を十分に引き出したり、調理の幅を広げたりすることで作りたてと変わらない食感の給食を提供することが可能となっていることを確認しました。

以上のことから「栄養バランスに配慮した美味しい給食」については、どちらの方式も施設の立地条件や機能等を十分に生かしながら、児童生徒にとって美味しい給食を提供しているとした上で、調理から給食提供までの時間が短いことに由来するわずかな差で自校方式の方が優位であるとの評価に至りました。

② 「安全安心な給食の提供」

異物混入や食中毒などの衛生事故が発生した場合の初期対応は、いずれの方式も、各校で市内共通の「学校給食異物混入対策マニュアル」に沿って、校長の指揮のもと関係職員が連携しながら組織的に行うため両方式の間に差はないことを前提としました。

その上で、自校方式については、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ことが優位な点であることを確認しました。

一方、センター方式については、一般的に「施設面積規模」をより広く確保できることから、調理作業区域毎の区別化が確実にできたり、下処理用シンク等の調理設備について面積制限無く必要台数が設置できたりするため、食品間の汚染防止に資するという点で優位としました。また、人員を作業区域ごとに明確に分けることが可能となり、細菌等の繁殖リスクが高いとされる肉、魚、卵類の従事者を専任とすることができる点についても、事故防止の観点からセンター方式の方が高い評価となりました。さらに、緊急時に迅速な対応ができるという点では、管理者・栄養士・調理員が常時配置されているセンター方式の方が優れていると判断しました。

以上のことから「安全安心な給食の提供」については、センター方式の方が優位であるとの評価に至りました。

③「食物アレルギーへの対応」

いずれの方式も、「学校と調理場との間の情報共有を確実にできるか」という点では、「学校生活管理指導表」をもとに学校、家庭、医療機関の三者が連携しながら取り組むため、両方式の間に差はないことを前提としました。また、「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」という点では、基本的には、人件費を増額することによりどちらの方式も対応できるものととらえました。

その上で、センター方式では、自校方式に比べ面積を広く確保できるため、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となり、交差やコンタミネーション（アレルギー物質の混入）防止などの二次汚染防止が図れることや、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となります。また、容器・食器類専用の洗浄コーナーや保管器の設置、アレルギー調理専用室での複数品目のアレルゲン調理が可能であることなどから、「食物アレルギーへの対応」については、センター方式の方が優位であるとの評価に至りました。

なお、「食物アレルギーへの対応」に関する項目が、学校給食に求められている4つの項目の中で、両方式を比較したときに評価の差異が最も大きい項目となりました。

④「食育の推進」

地元産食材の積極的な活用により、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という点では、両方式の間に差はないことを前提とした上で、以下の点について評価しました。

みどり市では各栄養教諭・栄養職員が連携して市内各校を順番で訪問し「おやつの正しい食べ方」や「朝食の重要性」などの共通の食育に力を入れていることを確認しました。しかし、自校方式においては、調理中の場内見学を常に行えるかという点や栄養教諭・調理員等と児童生徒の交流・触れ合いを多くすることができるかという点から、学校敷地内に給食施設がある自校方式の方が優位であると考えました。なお、みどり市における今後の食育については、現在準備を進めているGIGAスクール構想の一環として、子供たちに1人1台配備されるタブレット端末を活用し、食育授業や給食センターの様子を配信するなど、いずれの方式においても児童生徒に給食を身近に感じてもらえるような工夫をしていくことが期待されます。

次に、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できるか、また、その“特別感”を引き継いでいるかという点については、近くで調理された給食が、調理後、短い時間で提供されること等を“特別感”ととらえ、自校

方式の方が優位であると評価しました。なお、においについては、本検討委員会では、「給食調理場の建て替えを行った場合には、においが教室まで届かない構造となるため、教室内ではほとんど感じられない」という意見等を踏まえ、施設を更新した場合は、自校方式においてもほとんど無いものにとらえました。

以上のことから「食育の推進」については、自校方式の方がセンター方式に比べ優位であるとの評価に至りました。

なお、「地産地消の促進」については、みどり市の現状として地元農家との協力体制の構築を進める必要があるなどの課題があることから、いずれの提供方式においても、課題の解消を進めることによりさらなる地産地消の推進していくことが望まれます。

(3) コストに関する項目についての評価

両方式の概算費用等について、いくつかの側面から比較・評価を実施いたしました。まず、「予算執行の平準化を図り単年度の財政負担を抑える」という点については、自校方式の場合、各学校の給食調理場の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ます。また、センター方式の場合、1施設の建設事業ではあります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可能となります。これらのことから、両方式の間に「単年度の財政負担を抑えられるか」という点において大きな差異はないものと評価しました。

次に、「食材購入単価」や「更新の初期投資コスト」、「年間運用コスト」の抑制という点では、複数の施設で運営を行う自校方式に比べ、1つの施設にて運営を行うセンター方式の方が、「食材の一括購入」や「人員抑制」などが可能であり、コストの抑制をより進めることができることから、センター方式の方が優位と判断しました。

さらに、財政運営の効率性を考慮した建設事業を行うことができるかという点では、合併特例債の活用期限が令和7年度までとされていることから、両方式の期限内での事業完了の可能性を比較した上でセンター方式の方が優位と判断しました。なお、財源については、最終的には市の判断によるものと考えます。

以上のことから、コストに関する項目については総合的にセンター方式の方が優位であるとの評価に至りました。

(4) 評価のまとめ

笠懸地区では、昭和16年に自校方式として学校給食を開始し、現在に至るまで同方式を継続しております。一方で、大間々地区・東地区では笠懸地区と同様に自校方式としてそれぞれ昭和23年に学校給食を開始いたしましたが、大間々地区では昭和43年に、また、東地区では昭和54年にセンター方式に転換してきた経緯があるところです。

このような市内各地域の学校給食に関する沿革を踏まえながら、学校給食に求められている項目について自校方式とセンター方式のそれぞれの優位性やどちらも変わらない点などを改めて整理した上で、コストに関する項目と合わせて総合的な評価を行うこととしました。

①自校方式の良さ

自校方式の良さとしては、主に食育面での評価が高いことがあげられます。みどり市では各栄養教諭・栄養職員が連携して市内各校で共通の食育を行っていることからその内容については全校で統一された特色ある取組となっており、それぞれの方式の間に差はないものと考えます。その上で、栄養教諭や栄養職員・調理員が近くにいることにより、児童生徒の給食への興味・関心が高まることが期待できる点で自校方式の方が優位であると評価しました。また、一部の献立において調理から喫食までの時間が短いことに起因する食感の差などがあることから、美味しい給食という点においてもわずかな差で自校方式の方が優位であると評価しました。

このような自校方式の良さは、いずれも給食調理場と児童生徒との距離が近いことと大きく関連しているものであります。

②センター方式の良さ

一方、センター方式の良さとしては、衛生管理面やアレルギー対応の面で評価が高いことがあげられます。衛生管理について施設の更新を行った場合には一定の基準を満たすことができる点や、異物混入や食中毒などの衛生事故が発生した場合の迅速な対応、学校と調理場（センター）とのアレルギーに関する確実な情報共有という点では、それぞれの方式の間に差はないものと考えます。その上で、施設面積がより広くとれることから、食材相互の汚染防止が図られるなど安全面においてセンター方式の方が優位であると評価しました。また、運搬時のアレルギー食と通常給食との交差やコンタミネーション防止などアレルギー対応の点においてもセンター方式の方が優位であると評価しました。

このようなセンター方式の良さは、余裕のある作業面積の確保が可能であるという構造上の理由と大きく関連しているものであります。

③運営合理化の必要性

学校給食の運営については、「学校給食業務の運営の合理化について」（昭和60年 文部省通知）にあるように、民間委託の実施や、共同調理場の採用などにより、衛生管理に配慮しつつ調理工程の合理化を行うなど運営の合理化を推進するようかねてより通達されており、このことは現在もなお推進すべきものとされているものであります。また、現在、全国的に多くの地方自治体において財政的な事情などから公共施設の在り方の見直しが求められております。みどり市においても、様々な市民サービスをより安定的に行い、持続可能なものとしていくため、公共施設等の統廃合や、各施設の更新時期を平準化させるなど、さらなる財政健全化に向けた取組が加速化されるものと考えます。これらのことから、センター方式における「運営合理化をより推進できる」などのコスト面での優位性については、今後の行政運営を安定的に行うために大変重要なものとなります。

④結論（委員会の考える望ましい給食提供方式）

本検討委員会では以上の考え方のもとに、まずは子供たちへの食の安全を最優先に考え「今後も継続的に安全安心な給食の提供を行う必要があること」、また、「様々な教育施策を実施する中、さらなる財政健全化に向けた取り組みを進める必要があること」から、衛生的な環境での給食調理・給食提供が可能であり、かつ、運用経費を抑え今後数十年以上にわたり、公共サー

ビスとして持続可能な給食提供と施設運用を行うことができるセンター方式を採用することが望ましいと総合的に評価いたしました。

なお、前述のとおり自校方式の優位性については評価すべきものであります。また、笠懸地区の伝統である自校方式を維持したいという声も理解できるところです。そうしたことから、センター方式を採用する場合においては、自校方式における良さをできる限り継承するよう、教育環境の整備や教育施策を進めていくことが望ましいと考えます。例えば、議論の中で取り上げられた、給食センターから各学校への動画配信など GIGA スクール構想の一環としてのタブレット端末を活用した食育推進などは、今後、充実した取組となることを期待します。

みどり市教育委員会に対しては、笠懸地区の学校給食提供方式の決定にあたり、本検討委員会で協議・検討した過程や、本報告書内における考え方をもとに慎重かつ十分な検討を行っていただくことが望ましいものと考えます。あわせて、将来的な給食提供方式が決定した後は、喫緊の課題である笠懸地区各校の給食調理場の施設や調理器具等の老朽化の解消に向け、みどり市教育委員会として早期に対応されることを要望いたします。

おわりに、学校給食の役割は、児童生徒が給食を通して必要な栄養を摂るためだけのものではなく、健全な食習慣を習得し、食の大切さを知る重要な教材となるところでもあります。安全で栄養バランスのとれた給食が、成長期にあるみどり市小中学校の児童生徒の健康増進に寄与するとともに、子供たちが食文化への理解を深めながら、将来にわたり正しい食生活を送ることができるよう願っております。

令和3年1月25日

みどり市笠懸地区学校給食提供方式検討委員会

委員長 堤 洋樹

みどり市笠懸地区学校給食提供方式検討委員会委員名簿

氏名	選出団体・機関	役職
委員長 堤 洋樹	群馬県建設技術センター	前橋工科大学建築学科 准教授
副委員長 後藤 昌宏	株式会社学給絵所舎	代表取締役
神戸 美恵子	桐生大学	栄養学科 教授
小沼 和彦	群馬県学校給食会	事務局長
阿藤 恵子	群馬県教育委員会	健康体育課 学校安全・給食係 巡回指導員
大澤 孝志	新田みどり農業協同組合	代表理事組合長
金子 浩章	桐生市・みどり市学校保健会	副会長
須永 麻子	みどり市学校薬剤師会	代表
橋場 基	みどり市区長会	副会長 (笠懸第6区区長)
森田 峯治	みどり市民生委員児童委員協議会	会長
田村 孝裕	みどり市PTA連合会	監査 (笠中PTA会長)
吉田 努	みどり市立小中学校長会	笠懸小学校 学校長

<添付資料>

- ・評価表【会議用】
- ・評価表【事前採点用】
- ・事前評価のまとめ
- ・会議配布資料（第1回、第2回、第3回）

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)		評価	
			自校方式 (給食室を建替えた場合) ※アレルギー室設置	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	自校方式 (アレルギー室設置)	センター方式 (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。 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。 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。 ④スープなどを“温かい”状態で提供することができるか。 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。	◆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。 ◆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。 ◆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。 ◆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。 ◆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、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。 ◆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	/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。 ⑦一般的に細菌等の繁殖リスクが高いとされる(汚染度が高い)肉・魚・卵類の従事者を専任とすることができるか。 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。 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。	◆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) ◆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。	◆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。 ◆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。 ◆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	/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できるか。(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) 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。 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。 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。 ⑮アレルギー調理を行うための「専用室」内において、複数品目のアレルギー調理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。 ◆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。 ◆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。 ◆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) ◆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。	◆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。 ◆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。 ◆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。 ◆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	/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。
 ※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)		評価	
			自校方式（給食室を建替えた場合） ※アレルギー室設置	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	自校方式 (アレルギー室設置)	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。			
		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充が可能である。		
		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できるか。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、補充が可能である。	/10	/10

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>		評価	
			自校方式（給食室を建替えた場合） ※アレルギー室設置	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	自校方式 (アレルギー室設置)	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。		
		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。	/10	/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。

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】 （評価内容）	＜評価基準＞					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		
			自校方式（給食室を建替えた場合） 【アレルギー室設置】	評価	小計 (A)	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	小計 (B)	小計 (A)×2	小計 (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（汚染度が高い）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。 ◎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できるか。（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(※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。	/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、複数品目のアレルギー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。
 ※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 【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】 (評価内容)	＜評価基準＞					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		
			自校方式（給食室を建替えた場合） 【アレルギー室設置】	評価	小計 (A)	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	小計 (B)	小計 (A)×2	小計 (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できるか。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、調理中のおいを感じることが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、調理中のおいを感じることがないが、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＞					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		
			自校方式（給食室を建替えた場合） 【アレルギー室設置】	評価	小計 (A)	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	小計 (B)	小計 (A)×2	小計 (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		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】
		自校	センター	
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	<p>栄養バランスに配慮した美味しい給食</p>
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	<p>安全安心な給食の提供</p>
7	⑦一般的に細菌等の繁殖リスクが高いとされる（汚染度が高い）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できるか。（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	<p>食物アレルギーへの対応</p>
12	⑫アレルギー対応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、複数品目のアレルギー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	<p>食育の推進</p>
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給食室からのおいさ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できるか。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	<p>概算費用等</p>
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	

<第1回> みどり市笠懸地区 学校給食提供方式検討委員会



開催日時：令和2年8月27日(木)15時30分から
開催場所：みどり市教育庁舎第1会議室



1. 学校給食の基本的な考え方

資料No.1

【みどり市における学校給食の基本的な考え方】

- ◆ 学校給食法第2条（下記後述）では、学校給食の目標が示されている。当市の各学校では、これらの目標を達成するために、提供方式の違いに関係なく、安全安心でおいしく栄養バランスのとれた学校給食の提供を推進している。
- ◆ 平成29年4月から「みどり市まち・ひと・しごと創生総合戦略」に基づき、「食育の推進と成長期にある子ども達の健やかな成長及び市の将来を担う人材を育てる」ことを目的とし、学校給食費の無料化を実施している。

学校給食法【改正前】（昭和29年～）

（この法律の目的）

第一条 学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資し、かつ、国民の食生活の改善に寄与するものであることにかんがみ、学校給食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を図ることを目的とする。

（学校給食の目標）

第二条 学校給食については、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次の各号に掲げる目標の達成に努めなければならない。

- 一 日常生活における食事について、正しい理解と望ましい習慣を養うこと。
- 二 学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと。
- 三 食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること。
- 四 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。

学校給食法の改正(H20年)：基本の「目的」が改正される。また、「食育」の観点から給食を充実させる意味で目標が4つから「7つ」となりました。

学校給食法【改正後】（平成20年～）

（この法律の目的）

第一条 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）

第二条 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。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 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。
- 三 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。
- 四 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。
- 五 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。
- 六 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。
- 七 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。





2. 学校給食の歩み

資料No.2

【みどり市の学校給食の歩み】

※資料No.2-2に全体の沿革を示します。

笠懸町	大間々町	東町
<ul style="list-style-type: none"> ◆ 昭和16年に笠懸小で学校給食開始（自校方式）。昭和20年から昭和23年にかけて休止していたが、昭和23年12月より再開。 ◆ 昭和30年から主食も取り入れた完全給食となる。また、笠懸中でも完全給食を決定。 ◆ 昭和44年に笠懸小で鉄筋校舎を建設する際に現在の給食調理室を建設。 ◆ 昭和46年に笠懸中で全ての生徒、教師が同じ場所で食事をとることを目的に食堂方式が導入された。 ◆ 昭和51年に笠懸東小開校（給食調理室建設） ◆ 昭和53年に笠懸北小開校（給食調理室建設） ◆ 昭和55年に一部米飯が導入。 ◆ 昭和57年に笠懸南中開校（給食調理室建設） 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 昭和23年に学校給食開始。（自校方式） ◆ 昭和43年から学校給食センターの業務を開始（大間々町大間々） ◆ 昭和52年から米飯の本格的導入開始。 ◆ 昭和53年に学校給食センターを新築移転（大間々町桐原） 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 昭和23年に花輪小に給食調理室を設置（自校方式） ◆ 昭和26年に沢入小・泉小に給食調理室を設置（自校方式） ◆ 昭和27年に沢入小で完全給食を開始。その後、昭和36年までに花輪小・泉小でも開始。 ◆ 昭和54年に東村学校給食センターを建設（水資源開発団草木ダム事務所跡地） ◆ 平成15年に東学校給食センター新築移転（現在の場所：東町神戸）



ドライシステム化

平成18年3町村合併（みどり市）

- ◆ 平成25年に学校給食センターを新築移転（現在の場所：大間々町大間々）

【笠懸】
「自校方式」（ドライ運用）

ドライシステム化

【大間々・東】
「センター方式」（ドライシステム）

- ◆ こうした中、令和4年4月に開校予定の笠懸西小学校（仮称）の給食提供方式を検討する中で、施設や厨房設備等の老朽化が懸念される笠懸地区の将来的な給食提供方式の在り方をどうするのかといったことが課題となった。

- ◆ そこで、令和2年7月に「みどり市笠懸地区学校給食提供方式検討委員会」を設置し、笠懸地区（笠懸西小学校（仮称）含む）の将来的な給食提供方式の在り方について、様々な視点から具体的な検討を行うこととした。



-2-



3. 学校給食の現状

資料No.3

【「みどり市における」学校給食の現状】

- ◆ 当市の学校給食提供方式は、笠懸地区（小3校、中2校）では、全て自校方式（単独調理方式）、東地区（小1校・中1校）・大間々地区（小3校・中2校）においては、センター方式（共同調理場方式）でそれぞれ運営されており、市内全ての学校で完全給食が提供されている。
- ◆ また、みどり市では、平成29年4月から「みどり市まち・ひと・しごと創生総合戦略」に基づき、学校給食費の無料化を実施している。給食費無料化の目的は、
 - ・「①食育の推進と成長期にある子ども達の健やかな成長及び市の将来を担う人材を育てるため」
 - ・「②子育て世帯の経済的負担の軽減と地域ぐるみで食育推進に取り組む環境を本市の魅力として広く発信することで子育て世帯の定住・転入を促進するため」
 としており、令和2年度当初予算では、給食費の無料化のための予算として、小学生一人あたり年額約49,000円、中学生一人あたり年額約58,000円で、総額約2億700万円の予算を確保している。

食育の推進

★学校給食を「生きた教材」としてとらえ、食事の重要性、心身の健康、食文化などを分かりやすく学んでもらえるようにしています。

～市内栄養教諭・栄養士による食育指導について～

- ◆ 市内小中学校では、5名の栄養教諭と栄養士が統一した食育指導を協力して実施しています。（※栄養士の在籍がない学校についても他校の栄養士が訪問して指導を行っています。）



① 訪問指導

<小学校での指導例>

- ・給食時間に「朝食について」の指導
- ・学級活動の時間に「おやつを食べ方」の指導

<中学校での指導例>

- ・給食時間や朝の学活の時間に「スポーツと食事について」の指導

② 小児生活習慣病予防対策（個別面談）

- ③ 地元産食材の提供（笠懸産米の提供や郷土料理「おつきりこみ」の提供・説明を行い、地元食材や郷土料理への知識を深める。）

④ 「食育だより」の定期的な作成・配布

⑤ 生活科の学習の一環として給食センターの見学

⑥ 正しい「おやつを食べ方」の掲示物作成



＜参考＞ 令和2年度 学校給食食材費予算	
科目	予算(千円)
笠懸地区給食食材費	137,400
大間々地区給食食材費	67,776
東地区給食食材費	1,844
合計	207,020

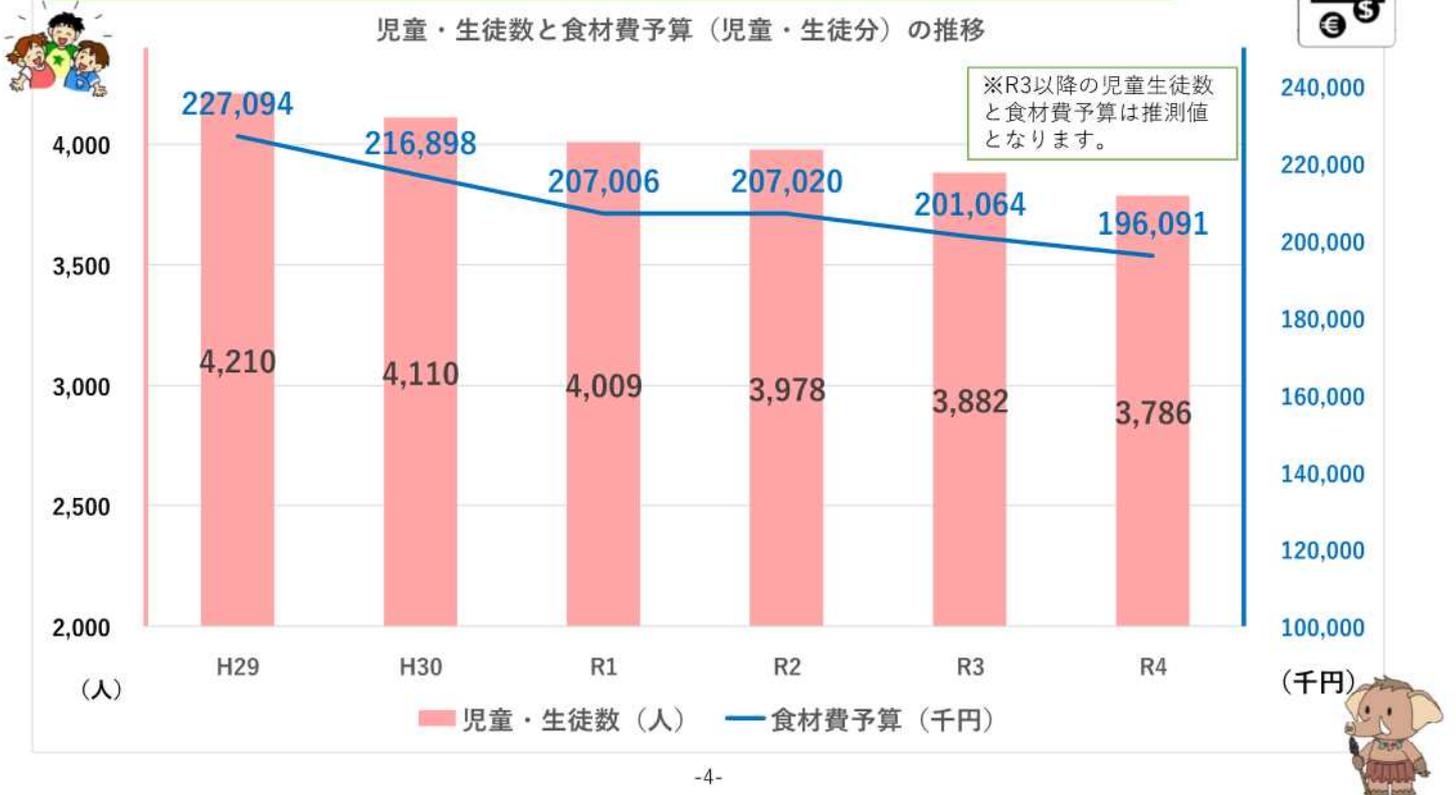
※資料No.3-2に数年の推移を示します。

教材である“食材”を無料とし、家庭、学校、地域が「食育」について考える機運を高めていきます。

-3-

3. 学校給食の現状

◆ みどり市における「児童・生徒数」と「食材費予算(児童・生徒分)」の推移



-4-

4. 学校給食の課題

【みどり市における学校給食の課題】

課題①

【施設の老朽化】

⇒笠懸地区の給食調理室は**建設後40年程度経過しており、老朽化が進んでいる**ことから、衛生的な環境を保つために、定期点検や保守・修繕を行っているが、改善の必要がある。

課題②

【食物アレルギー対応】

⇒アレルギー食対応としては、現在牛乳を麦茶に替える対応や、**詳細献立表の配布(※)**を行っているが、**除去食(卵を除いたスープなど)や代替食の提供ができていない。**

<現状>

(地区毎の提供方式の違い)

⇒前項3のとおり、**笠懸地区では「自校方式」、大間々・東地区では「センター方式」**での給食提供となっている。

【課題と現状を踏まえた今後の対応】

◆ 笠懸西小学校(仮称)の給食提供方式を検討する中で、**施設や厨房設備等の老朽化が懸念される笠懸地区の将来的な給食提供方式の在り方をどうするのが課題**となった。

◆ そこで、令和2年7月に「みどり市笠懸地区学校給食提供方式検討委員会」を設置し、**笠懸地区の将来的な給食提供方式の在り方について、様々な視点から具体的な検討を行うこととした。**

✓ ①については現状を踏まえ、課題の解消に向け**今後の方針を検討**する必要がある

【課題に対する今後の対応】

◆ **令和2年度中に除去食等の提供準備(専用容器の手配や運用マニュアル等の整備)を行い、順次アレルギー対応食を拡充する予定。**

⇒食物アレルギーを持っている児童生徒にも極力、他の子と同じような給食が食べられるような環境を整える。

✓ ②については、**課題の解消に向けた動きを進めている**

※「詳細献立表」の配布により、各家庭で各メニューについて喫食の可否を判断して頂いております。(なお、給食を喫食できないことで、弁当を持参している家庭には補助金(給食費相当額)を交付しております。)

-5-



4. 学校給食の課題

資料No.4-2

【「笠懸地区」における学校給食の課題】

<参考①> みどり市給食施設の建設年度等

自校式の給食室は築40年前後が経過しています。

施設名	建設年度	調理数	運用方式	人員数		
				栄養士	市職員	委託
笠懸小学校給食室	昭和44年建設（築51年）	990食	ウェット方式（ドライ運用）	1	-	9
笠懸東小学校給食室	昭和51年建設（築44年）	500食	ウェット方式（ドライ運用）	1	-	7
笠懸北小学校給食室	昭和53年建設（築42年）	375食	ウェット方式（ドライ運用）		-	4
笠懸中学校給食室	昭和46年建設（築49年）	490食	ウェット方式（ドライ運用）	1	4	-
笠懸南中学校給食室	昭和57年建設（築38年）	500食	ウェット方式（ドライ運用）		4	-
東学校給食センター	平成15年建設（築17年）	65食	ドライ方式	1	-	4
大間々学校給食センター	平成25年建設（築7年）	1450食	ドライ方式	1	-	21

- ◆ 現在、自校方式を採用している笠懸地区の各校の給食調理室は、昭和44年から昭和57年までに建てられた施設で、40年前後が経過している。この間に施設の補修工事と調理設備の交換は実施してきたが、大規模な改修は行っていないことから老朽化が進んでいる。
- ◆ さらに、給食調理施設・設備については、定期的な点検や保守・修繕を行っているものの、毎年、修繕箇所も多くまた、大型厨房機器（食器洗浄機や調理釜）については入れ替え等の対応が必要となっている。
- ◆ 以上のことから、教育部では大型厨房機器の耐用年数等を考慮し令和10年度頃を目途に「ドライ化」への変更を検討している。

-6-



4. 学校給食の課題

資料No.4-3

【「笠懸地区」における学校給食の課題】

<参考②> 学校給食衛生管理基準に照らし合わせた場合の課題

基準に合わせた施設

★「学校給食衛生管理基準」とは

⇒学校給食における衛生管理の徹底を図るための重要事項について示したもの。（給食施設・設備、食品の取り扱い、調理作業等について）

<学校給食衛生管理基準～抜粋～>

- ・二次汚染防止の観点から作業区域を部屋単位に分けること。
- ・ドライシステム（水がこぼれにくい設備や乾いた状態を保つ施設）を導入するよう努めること。
- ・外部からの汚染を受けないような構造の検収室を設けること。
- ・釜周りの排水が床面に流れない構造とすること。

- ◆ 作業毎に部屋を分けることにより、器具や人間の手から細菌などが移行しないようにする。（※洗浄前の食材と調理釜が同部屋にあるのは衛生上、望ましくない。）
- ◆ 調理環境をドライ（乾いた状態）にすることで、細菌の繁殖を防ぐことができる。（※湿度や温度が高い状態は衛生上、望ましくない。）

★建築年数が経過している施設（笠懸地区）の現状

作業面

- ◆基準では、ドライ方式の導入に努めることが示されているが、ウェット方式の施設であるため、「ドライ運用（極力水をこぼさないようにするなどの工夫）」をして衛生管理に努めている。
- ◆作業区域が部屋で分かれていないことや、作業面積が狭いことから、調理作業上の工夫（簡易パーテーションを使用する等）をして、衛生的な調理に努めている。



施設設備面

- ◆厨房設備の老朽化が進んでいるため、計画的に入れ替え（大型冷蔵庫や大型洗浄機などの入れ替え）を行い、安全安心な給食提供に努めている。
- ◆建物の老朽化により、排水不良や壁や床の剥がれ等が生じているが、修繕等の対応を行いながら衛生的な調理環境を整えている。



運用や定期的な更新により「安全な調理環境」を整えている

-7-

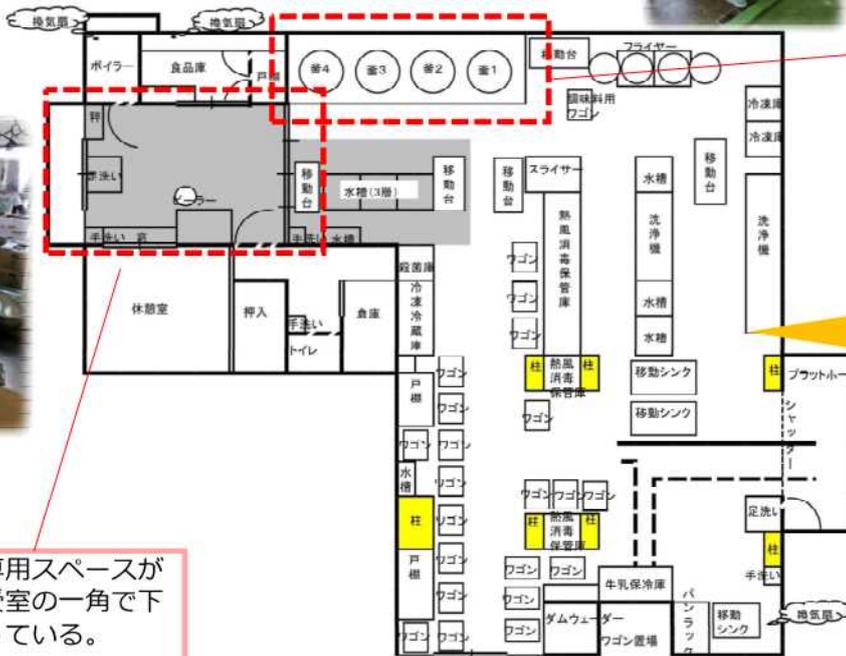
【延床面積：約107㎡】 【調理数：約1,000食】



・釜下の排水する場所に入らないと、釜調理や釜の洗浄ができない。



・野菜下処理専用スペースがないため、荷受室の一角で下処理作業を行っている。



作業区域が部屋ごとに分かれていない

◆建設から年数が経過しているため、施設や設備に制限がありますが、運用や定期的な設備更新などを行い、衛生的な調理環境の整備に努め、安全で安心な給食提供を行っております。



【延床面積：約370㎡】 【調理数：約500食】

- 基本条件
- 食 数：500食(うち特別室10食)
 - クラス数：18クラス
 - 献 立：1コース
 - 使用食器：樹脂食器3点、トレイ(断輪・汁桶・角仕切り皿またはカレー皿)
 - 使用食台：角型二重食台3点、フライパット1点
 - 配 膳 車：18台
 - 階 数・構造：地上1階(鉄骨造)
 - 1 階 面 積：370㎡
 - 熱 源：電気

- 🏠 衛生管理の向上
- 👨‍🍳 作業性・作業環境の向上
- ♻️ 環境性の向上
- 🔧 設備寿命の向上



機収した食材は、食中毒対策を目的に低温で冷蔵・冷凍保存します。



新しくした食器を受渡ハッチに収納して製菓室へ取り出します。



調理に使用した食器・器具・カート等は、調理終了後に専用のシンクで洗浄します。



牛乳やパンの荷受室を監視室の隣接することで、納入業者を調理場内に入来させずに必要な場所に納品できます。



食器やトレイ、車輪、パン、食器などを手洗台とこのフロンに移動して給食の時間に備えます。



洗浄された食器や食器、トレイなどを洗浄台で洗浄し、その後外装を取り外して専用車で清掃します。



給食で使う手洗いで、目の高さに入らない手洗いで洗い流します。水は常にペーパータオルで拭き取ります。



◆自校式を新築した場合の参考図 (面積を拡充し、作業毎に部屋を分けた場合) です。
◆建て替えを行った場合には「ドライ方式を採用した衛生環境に優れた施設」が可能となります。





4. 学校給食の課題

資料No.4-8

【「笠懸地区」における学校給食の課題】

<参考⑦> 笠懸地区各給食調理室の面積と「自校方式での建て替え」や「センター新築」の必要面積

◆現在の自校式給食調理室を「立て替え」する場合にはドライシステムへの変更が必要となるが、下記表のとおり、全ての学校で「現状の給食調理室の面積よりも広い面積」が必要となる。

【笠懸地区各給食調理室の面積等】

施設名	面積(m ²)	ドライ化必要面積(m ²) <自校方式での建て替え>	不足面積(m ²)
笠懸小学校給食室	107	430	323
笠懸東小学校給食室	204	371	167
笠懸北小学校給食室	185	337	152
笠懸中学校給食室	108	371	263
笠懸南中学校給食室	191	371	180

ドライ化への面積が不足しています

◆なお、笠懸地区に「給食センターを建設」する場合には、笠懸全校への給食提供能力を有する規模の施設を造る必要があるため、広い用地（約1,800m²【延床面積】）が必要となる。



-12-



4. 学校給食の課題

資料No.4-9

【「笠懸地区」における学校給食の課題】

◆ 前述のとおり、笠懸地区における学校給食については、「課題の解消」に向けて検討を行っていきます。



◆笠懸地区における学校給食の課題解消のため、本検討委員会にて「将来的な笠懸地区の給食提供方式の望ましい姿」について、様々な視点から検討を重ねていきます。



-13-

◆学校給食の沿革◆

	明治	大正	昭和																													
明治22年	明治22年 山形県鶴岡市の忠愛小学校で貧困児童を対象に昼食の無償提供を行う。	大正12年 大正12年(1923年) 文部次官通達において、児童の栄養改善の方法として学校給食が奨励される。	昭和7年 昭和7年(1932年) 訓令により学校給食が奨励される。	昭和16年(1941年) 昭和16年(1941年) 太平洋戦争による食糧不足のため学校給食が中止となる。	昭和21年(1946年) 昭和21年(1946年) 連合軍総司令部による放出物資を主体とする学校給食が実施される。	昭和22年 昭和22年(1947年) 全国の主要都市の児童300万人に対して学校給食が開始する。	昭和24年(1949年) 昭和24年(1949年) ユニセフ(国連児童基金)から脱脂粉乳が寄贈されユニセフ給食が開始する。	昭和25年(1949年) 昭和25年(1949年) 米国から小麦粉が寄贈され、都市で完全給食が実施される。	昭和27年(1952年) 昭和27年(1952年) 群馬県教育研究所が設置される。	昭和28年(1953年) 昭和28年(1953年) 脱脂粉乳に対する国庫補助が実現し、ミルクの全面実施が推進される。	昭和29年 昭和29年(1954年) 「学校給食法」が成立、公布される。	昭和30年(1955年) 昭和30年(1955年) 主食を取り入れた完全給食実施。 ・苜蓿中の完全給食を決定。	昭和33年(1958年) 昭和33年(1958年) 学校給食再開 (自校方式/小学校4校)	昭和38年(1963年) 昭和38年(1963年) 中学校学習指導要領改訂により学校給食は、「特別活動」の中の「学級指導」に位置づけられる。	昭和43年(1968年) 昭和43年(1968年) 小学校学習指導要領改訂により学校給食は、「特別活動」の中の「学級指導」に位置づけられる。	昭和49年(1974年) 昭和49年(1974年) 教育的専門職員として、学校栄養職員の名称地位が制度上明確になる。	昭和53年(1978年) 昭和53年(1978年) 学校給食用米国の運引き措置が講じられ、学校給食に米飯が正式に導入。	昭和55年(1976年) 昭和55年(1976年) 苜蓿北小開校 (調理室建設)	昭和51年(1976年) 昭和51年(1976年) 苜蓿東小開校 (調理室建設)	昭和46年(1971年) 昭和46年(1971年) 苜蓿中にて食堂方式導入。	昭和52年(1977年) 昭和52年(1977年) 米飯の本格的導入開始。	昭和53年(1978年) 昭和53年(1978年) 学校給食センター新築移転(大間々町朝原)	昭和43年(1968年) 昭和43年(1968年) 学校給食センター業務開始(大間々町大間々)	昭和27年(1952年) 昭和27年(1952年) 沢入小で完全給食開始(昭和36年までに花輪小、泉小でも開始)	昭和23年(1948年) 昭和23年(1948年) 給食調理室設置(自校方式/花輪小) 昭和26年(1951年) 給食調理室設置(自校方式/沢入小、泉小)	昭和20年(1945年) 昭和20年(1945年) 学校給食休止 (~23年)	昭和16年(1941年) 昭和16年(1941年) 前橋市内の国民学校全校、桐生市東国民学校で給食設備が設置され、全児童に副食が与えられる。	昭和14年(1941年) 昭和14年(1941年) 学校給食開始 (自校方式/苜蓿小)	昭和22年(1947年) 昭和22年(1947年) 前橋市10校、桐生市8校、伊勢崎市4校で週2回の学校給食を実施する。	昭和24年(1949年) 昭和24年(1949年) 群馬大学附属小学校がユニセフ給食指定校としてユニセフミルクの給食を開始する。	昭和20年(1945年) 昭和20年(1945年) 貧困時を対象に副食給食が始められる【三原田小(渋川市)、太田小(太田市)、三ノ倉小(旧倉沢村)】 ・北甘栗郡福馬町(甘栗餅甘栗町)で小学校全校給食実施を決定する(昭和19年まで実施)。訓令により学校給食が奨励される。	昭和7年(1932年) 昭和7年(1932年) 貧困時を対象に副食給食が始められる【三原田小(渋川市)、太田小(太田市)、三ノ倉小(旧倉沢村)】 ・北甘栗郡福馬町(甘栗餅甘栗町)で小学校全校給食実施を決定する(昭和19年まで実施)。訓令により学校給食が奨励される。

全国

群馬県

笠懸町

みどり市

大間々町

泉町

◆学校給食の沿革◆

昭和	平成	令和
昭和54年	平成元年	平成2年
昭和55年(1980年) 一部米飯の導入。	平成元年(1989年) 小中学校の学習指導要領改訂により学校給食は、「特別活動」の中の「学級活動」に位置づけられる。	平成2年(2020年) 「みどり市並地地区学校給食提供方式検討委員会」を設置
昭和57年(1982年) 五郷中学校(調理室建設)	平成6年(1996年) 腸管出血性大腸菌O157による食中毒が各地で発生し、緊急点検等が実施される。	平成31年(2019年) みどり市学校給食において、みどり市産米(五郷産)の提供を開始。(1年以内一定期間のみの提供)
昭和58年(1979年) 東村学校給食センター建設(水資源開発公園草木ダム事務所跡地)	平成8年(1997年) 「学校給食衛生管理の基準」が定められる。	平成30年(2018年) みどり市学校給食における「異物混入対策マニュアル」策定
昭和59年(1979年) 片岡小(高崎市)に県下初のドライステムが導入される。	平成9年(1998年) 「食に関する指導の充実について」が策出される。	平成29年4月 みどり市学校給食費無料化
平成10年(1999年) 県内自主流通米(コシヒカリ20%、ひとめぼれ20%、ゴロビカリ60%)を使用する。	平成11年(1999年) 県内自主流通米(コシヒカリ20%、ひとめぼれ20%、ゴロビカリ60%)を使用する。	平成25年(2013年) 大間々字校給食センター移転(大間々町大間々)。
平成12年(2000年) 平成12年度学校給食用米穀(政府米)の値引き措置が全廃される。 ・学校給食用牛乳供給事業に乳入札制度が導入される。	平成13年(2001年) 「第1回学校給食フェア」が開催される。 ・県内産100%の小麦粉を使用したパンと麺を導入する。 ・「学校給食ぐんまの日(10月24日)」が制定される。 ・平成12年度学校給食用米穀(政府米)の値引き措置が全廃される。 ・学校給食用牛乳供給事業に乳入札制度が導入される。腸管出血性大腸菌O157による食中毒が各地で発生し、緊急点検等が実施される。	平成21年(2009年) 県内産米を50%使用した米粉パンの供給を開始する。
平成14年(2002年) 学校給食用小麦粉の値引き措置(輸送費)が全廃される。	平成14年(2002年) 学校給食用小麦粉の値引き措置(輸送費)が全廃される。	平成27年(2015年) 11月29日を「ぐんま・すき焼きの日」に制定する。 ※合わせて、11月中に学校給食において「すき焼き」を提供する取り組みを実施している。
平成16年(2004年) 「学校教育法の一部を改正する法律」が公布され、栄養教諭の役割が明記される。	平成17年(2005年) ・栄養教諭制度が開始される。 ・食育基本法が公布、施行される。	平成27年(2015年) 上州おっさりこみ、上州うどん(県産小麦・冷凍麺)の供給を開始。
平成18年(2006年) 食育推進基本計画が策定される。	平成18年(2006年) 食育推進基本計画が策定される。	平成28年(2016年) 第3次食育推進基本計画が決定される。
平成20年(2008年) 中教審答申に「食育」の必要性が明記される。	平成21年(2009年) 学校給食法改正により、学校給食の目的が食育の観点から見直されることなどが示される。	平成30年(2018年) 文部科学省「学校給食実施基準」が一部改正施行される。
平成23年(2011年) 第2次食育推進基本計画が決定される。	平成23年(2011年) 第2次食育推進基本計画が決定される。	

全国

群馬県

笠懸町

みどり市

大間々町

東町

<第2回> みどり市笠懸地区 学校給食提供方式検討委員会



開催日時：令和2年9月30日(水)14時00分から
開催場所：みどり市大間々学校給食センター会議室



2. みどり市学校給食提供方式の比較

資料No. 1

(1) 栄養バランスに配慮した美味しい給食 ～栄養バランス～

◆ 学校給食においては、「学校給食実施基準」により **1回当たりの摂取基準**が定められており、その基準に基づき、栄養価等を計算した上で献立を作成している。

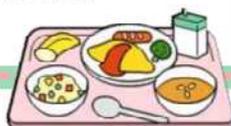
◆ 児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

別表(第四条関係)

児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

区 分	基 準			
	児童(6歳～7歳)の 適合	児童(8歳～9歳)の 適合	児童(10歳～11歳)の 適合	生徒(12歳～14歳)の 適合
エネルギー(kcal)	530	650	780	830
たんぱく質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13%～20%			
脂 質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20%～30%			
ナトリウム(μg)	2半湯	2半湯	2.5半湯	2.5半湯
カルシウム(mg)	290	380	380	450
マグネシウム(mg)	40	80	70	120
鉄(mg)	2.5	3	4	4
ビタミンA(μgRAE)	170	200	240	300
ビタミンB ₁ (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB ₂ (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC(mg)	30	20	25	30
食物繊維(g)	4以上	5以上	5以上	6.5以上

- (注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても示した摂取について配慮すること。
 要 約……児童(6歳～7歳) 2mg、児童(8歳～9歳) 2mg、
 児童(10歳～11歳) 2mg、生徒(12歳～14歳) 3mg
 2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活行動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。
 3 献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせよう配慮すること。



◆ 市内各地区での献立について

市内5名の栄養教諭・栄養職員が月毎に協力して作成する「**基本献立**」をもとに、各校の状況に応じて実際の献立を完成させている。

★各給食施設においては
“提供方式の違いによらず”



「**摂取基準に基づいた献立作成**」と、「**市内共通の基本献立(5名の栄養士が連携して作成)を基に毎月の献立作成**」を行っていることから、どの学校も**栄養バランスに配慮した学校給食**の提供を行っている。

※上記基準値や目標値に合わせて
栄養価計算を行っております。





2. みどり市学校給食提供方式の比較

資料No. 2

(1) 栄養バランスに配慮した美味しい給食 ～適温状態での喫食～

◆『学校給食衛生管理基準』（文科省）では、「調理後の食品は適切な温度管理を行い、**調理後2時間以内に給食**できるように努めること。」（共同調理場においては、調理した食品を調理後2時間以内に給食できるようにするための配送車を必要台数確保すること。）とされている。

◆また、同基準において、「**加熱調理した食品を一時保存する場合又は調理終了後の食品については、衛生的な容器にふたをして保存する**など、衛生的な取り扱いを行い、他からの二次汚染を防止すること。」とされている。



① 自校方式における提供

⇒笠懸地区（自校方式）では配送がなく、調理から喫食までの時間が短いため適温で食べることが出来る。
（調理後は、ふたのできる一重食缶にて保存）

【参考：各校調理・配送時間】

学校名	調理終了時刻	給食開始時刻
笠懸小	12:05頃	12:35
笠懸東小	12:00頃	12:30
笠懸北小	12:00頃	12:25
笠懸中	12:10頃	12:45
笠懸南中	12:10頃	12:45

② センター方式における提供

⇒大間々・東地区（センター方式）では、配送が必要となるため、保温性の高い二重食缶（保温で65℃以上、保冷で10℃以下2時間以上維持）の使用により、適温で食べることが出来る。

【参考：各校調理・配送時間】

学校名	調理終了時刻	配送距離/時間	配送完了時刻	給食開始時刻
大間々東小	10:40頃	1.2km/5分	11:10頃	12:25
大間々南小	10:40頃	1.3km/5分	11:20頃	12:25
大間々北小	10:40頃	2.7km/10分	11:15頃	12:25
大間々中	11:10頃	2.1km/6分	11:30頃	12:45
大間々東中	11:10頃	1.0km/5分	11:45頃	12:45

★いずれの提供方式においても、学校給食衛生管理基準等に基づいた**“安全な給食”**かつ**“温かい給食”**の提供を行っております。



2. みどり市学校給食提供方式の比較

資料No. 3

(1) 栄養バランスに配慮した美味しい給食 ～調理員の工夫・味～

◆各調理場の現状（調理機器の種類や提供方式）に合わせ、より美味しい給食が提供できるよう、食材の切り方や調理時間など、工夫を行いながら調理をしています。

① 「時間」

自校方式

センター方式



◎うどん（煮込み）は、児童の給食時間に合わせて調理を開始するので、麺がのびずちょうどよい状態で食べることができます。

◎うどんは、バックうどんの提供により美味しく（のびていないものを）喫食することができます。
◎スパゲティーは、パスタを茹でる時間を短めにし、芯が残る状態で茹で上げて二重食缶に移し、調理終了から配食までは保温された状態で「蒸される」ため、喫食時間に丁度良い堅さになります。

② 「切り方」

自校方式

センター方式



◎肉じゃがやカレーはじゃがいもを手切りにより大きめに切って、煮崩れないように煮ています。

◎肉じゃがやカレーのじゃがいもは効率良い調理を行うため、自動切機によりカットをしています。（なすなど、比較的使用量が少ない場合には手切りも行います。）

③ 「サラダ」

自校方式

センター方式



◎野菜は釜で茹でてから水冷し、和えて仕上げています。

◎野菜はスチーム加熱後に、真空冷却器により急速冷却を行い、歯ごたえとうまみを感じられるように仕上げられています。



★給食調理は、給食センター・学校給食室（自校方式）のどちらにおいても、各栄養士と調理員が協力しながら調理場の現状に合わせて様々な工夫をし、より美味しい給食が提供できるよう努めています。

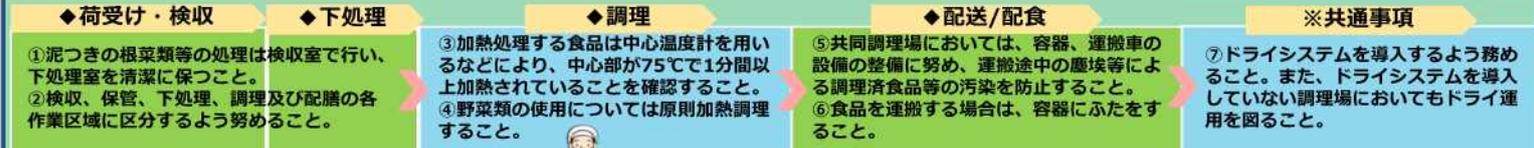


2. みどり市学校給食提供方式の比較

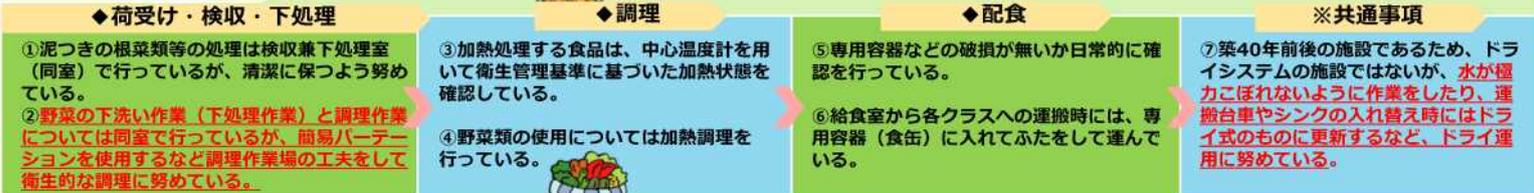
(2) 安全安心な給食の提供 ～調理過程～

◆ 『学校給食衛生管理基準』において、**調理過程等における衛生上の基準等**が示されており、その基準にもとづいて調理等の作業を行っている。

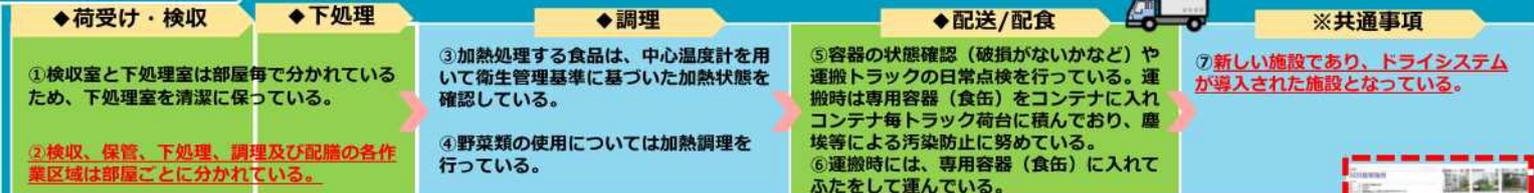
学校給食衛生管理基準 (例)



現状の自校方式



現状のセンター方式



◆施設面において、新しい施設については衛生管理基準に沿った造りとなっているが、現状の自校方式のように古い施設については、新しい衛生管理基準に沿った造りとなっていない部分もあるため、上記のように“運用”で工夫をし、「安全安心な給食の提供」に努めている。

【施設の改修について】
◆古い施設については、建て替え等により、衛生管理基準に適合させることが可能となります。



2. みどり市学校給食提供方式の比較

(2) 安全安心な給食の提供 ～食中毒や異物混入への対応～

◆ 前項のとおり『学校給食衛生管理基準』において、**衛生上の基準等**が示されており、その基準にもとづいて**食中毒を発生させないように調理等の作業**を行っている。万が一、食中毒が発生した場合には、衛生管理基準「食中毒の集団発生の際の措置」に示されている通り、適切な措置を行うこととしている。

◆ **異物混入への対応**は、みどり市が平成30年度に策定した『学校給食異物混入対策マニュアル』に沿って、**市内で統一した対応**を行っている。

食中毒を発生させないために

- 『学校給食衛生管理基準』から
- ◆野菜類の使用については、二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理すること。
- ◆サラダ等の料理の混ぜ合わせ、料理の配食及び盛りつけに際しては、清潔な場所で、清潔な器具を使用し、調理に直接手を触れないよう調理すること。
- ◆サラダ等については、調理後速やかに冷却機等で冷却を行った上冷蔵庫等で保管するなど適切な温度管理を行うこと。
- ◆また、やむを得ず水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを確認すること。
- ◆調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること。

★いずれの提供方式においても、『学校給食衛生管理基準』や『学校給食異物混入対策マニュアル』に基づき、食中毒や異物混入のないよう安全安心な給食の提供を行っています。

異物混入への対策・対応

	自校方式	センター方式
検収時	◎検収時に異物を発見した場合は、食品納入業者に異物を示し、速やかに返品して、異物の混入していないものを再度納品させる。	
調理時	◎調理中に異物を発見した場合は、調理が可能かどうかを学校長に確認し、調理が再開できるかどうか指示を受ける。 ◎混入・対応状況について学校長から大間々給食センターに報告を行う。	◎調理中に異物を発見した場合は、調理が可能かどうかを所長に確認し、調理が再開できるかどうか指示を受ける。 ※給食提供に支障が生じるような異物であった場合には、所長から影響する学校全てに連絡を行う。
喫食時	◎異物の混入を確認した学級担任は、 危険異物(金属など) であればすぐに喫食を中止し、 非危険異物(ビニールなど) の場合には取り替えて喫食するなどの対応を行う。 ◎学級担任は速やかに学校長に報告を行い、学校長から大間々給食センターに報告を行う。 ◎関係職員で原因調査を行う。(大間々給食センター職員は必要に応じ現地調査を行う)	◎異物の混入を確認した学級担任は、 危険異物(金属など) であればすぐに喫食を中止し、 非危険異物(ビニールなど) の場合には取り替えて喫食するなどの対応を行う。 ◎学級担任は速やかに学校長に報告を行い、学校長から大間々学校給食センターに報告を行う。 ◎関係職員で原因調査を行う。 ※給食提供に支障が生じるような異物であった場合には、所長から影響する学校全てに連絡を行う。

2. みどり市学校給食提供方式の比較

(2) 安全安心な給食の提供 ～調理機器、職員の事故～

調理機器の日常点検等

『学校給食衛生管理基準』（文科省）※抜粋

- ◆食器具、容器及び調理器用器具は、使用后、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管されていること。

学校給食従事者の衛生管理等

『学校給食衛生管理基準』（文科省）※抜粋

- ◆学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握すること。

いずれの給食提供方式においても、毎日、安全安心に給食を提供するため、調理機器の確実な清掃・点検や、調理員の健康管理・衛生管理に努めている。

トラブル発生時の対応

機器トラブル

自校方式	センター方式
◎調理機器のトラブル・故障が発生した場合には、調理方法の変更等により給食が提供できるよう努め、該当機器については、速やかに修繕等の対応を行う。	
◎代替え調理員を手配。 ・委託の場合 ⇒調理業者に派遣依頼 ・市直営の場合 ⇒市代替え調理員へ依頼	◎委託調理業者に代替え調理員の派遣を依頼。
◎給食調理に支障があるような大規模のトラブルや事故が発生し、給食室で調理が不可能な場合、配送の環境を整えば給食センターからの提供も可能。 ※調理不可時においても、主食(ご飯・パン)及び牛乳は外部委託であるため、提供が可能。	◎給食調理に支障があるような大規模のトラブルや事故が発生し、給食センターで調理が不可能な場合、配送先全体の配食停止があり得る。

調理員欠員
(調理員の事故や感染)

調理不可時

【参考】各調理場の人員

施設名	調理数	調理場面積(m ²)	人員数		
			栄養士	市職員	委託※
笠懸小	990食	107	1	-	9
笠懸東小	500食	204	1	-	7
笠懸北小	375食	185	-	-	4
笠懸中	490食	371	1	4	-
笠懸南中	500食	371	-	4	-
東学校給食センター	65食	291	1	-	4
大間々学校給食センター	1450食	1,800	1	-	21

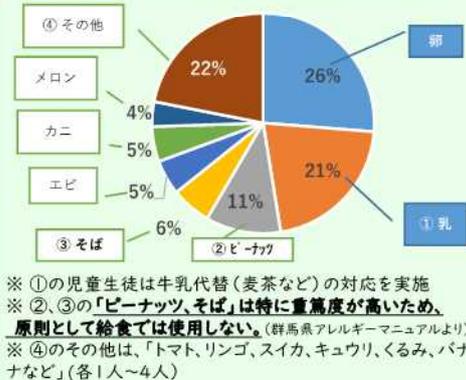
※委託人員のうち、責任者(チーフ)はそれぞれ1名配置

2. みどり市学校給食提供方式の比較

(3) 食物アレルギーへの対応 ～学校と保護者及び医療機関との連携～

現状

○みどり市小中学校児童生徒の食物アレルギーを持つ割合:約2%(R2年度:約4,000人の内82人)



体制の構築

◆継続して安全に食物アレルギー対応を行うには、市教育委員会・学校・保護者・医師との協力体制の確立が必須となる。



※アレルギー対応を希望する保護者にはアレルギー疾患用学校生活管理指導表(主治医の記載が必要)を学校に提供して頂き、面談等を行い「食物アレルギー個別取組プラン」を作成。

※学校と市教育委員会は情報を共有し、個々のレベルに合わせた対応(詳細献立表の提供や、代替食の提供)を行う。

※代替食を新たに提供する場合(牛乳の代替えとしてお茶ではなく豆乳を提供・卵焼きの代わりに肉団子を提供など)には、再度面談等を実施し、個別取組プランを変更する必要がある。

【参考：現在の対応】

①詳細献立表の配布
⇒アレルギーを持つ家庭の内、希望者に対して、各調理品の喫食可否の判断材料として、給食食材のアレルゲン情報を記載した献立表を配布。

②牛乳の代替え
⇒牛乳をアレルギーにより飲むことが出来ない児童生徒に対し、代替えとして麦茶又は緑茶を代替え品として提供。

③補助金の交付
⇒給食を喫食出来ずに毎日お弁当を持参することを学校長が認めた世帯に対し、給食費相当額(小244円,中287円)を補助金として助成。

食物アレルギー対応を行う児童生徒の情報共有(文部科学省のアレルギー対応指針から)

<自校方式>

- ◆各学校内のアレルギー対策委員会で個別の取組プランを決定。学校長は、全教職員へ対応を周知徹底し、共通理解を図る。特に栄養教諭・学校栄養職員、調理員に対応の徹底を指示する。



<センター方式>

- ◆各学校内のアレルギー対策委員会で個別の取組プランを決定。学校長は、全教職員へ対応を周知徹底し、共通理解を図る。また、学校長は、共同調理場長へ個別の取組プランを示し、共通理解を図る。共同調理場長は栄養教諭・学校栄養職員、調理員に単独調理場方式に準じた対応の徹底を具体的に指示する。

- ◆自校方式・センター方式に関わらず、アレルギー食の対象者とは各学校と保護者、医師の連携により作成する『食物アレルギー個別取組プラン』に基づいて対応を行うこととしている。



2. みどり市学校給食提供方式の比較

(3) 食物アレルギーへの対応 ～アレルギー対応食の調理～

◎学校給食における食物アレルギー対応の大原則（文部科学省のアレルギー対応指針から抜粋）

- ◆食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。
- ◆学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。

★食物アレルギー調理の注意点（文部科学省のアレルギー対応指針から）

- ◆調理器具は対応食専用の調理器具や食器具類を使用することが望ましい。
- ◆アレルギー対応食担当の調理員を区別化（エプロンの色を分ける）する。
（作業の単純化、引き継ぎエラーを防ぐ）
- ◆アレルギー対応食を調理する作業を区別化（部屋を分ける）することが望まれる。
※専用室が無い場合、仕切りで分ける必要がある。



自校方式においてアレルギー食を提供する場合

現状

- ①各調理場（各校）で調理を行う場合には専任の人員配置が必要※となる。（×）
 - ②①の場合、上記の原則等を踏まえて調理する必要があるが、現状では作業を区別化するスペースが無い。（×）
- ※アレルギー対応食をセンターから配送する場合は増員の必要はない。

アレルギー調理に必要な条件

- ①各校（笠懸小、笠懸東小、笠懸北小、笠懸西小＜新設＞、笠懸中、笠懸南中）に2名（栄養士・調理員）ずつの増員（合計12名※）が必要。
 - ②各自校方式調理場でアレルギー対応食を調理するには“改修”が必須となる。
- 各校食数の2%程度がアレルギー対象と想定した場合

センター方式においてアレルギー食を提供する場合

現状

- ①給食センターに専任の人員配置が必要となる。（×）
- ②上記の原則、注意点を踏まえて調理する必要がある。大間々学校給食センターでは、個別の『アレルギー対応室』があるため調理作業が可能。（○）

アレルギー調理に必要な条件

- ①給食センターに計3名（栄養士・調理員・ドライバー）の増員が必要。
- ②⇒施設としては現在の状態においてもアレルギー調理が可能。
※令和2年度末以降、準備が整った地区から代替食（卵焼きの代わりに肉団子を調理）等を提供予定。

2. みどり市学校給食提供方式の比較

(3) 食物アレルギーへの対応 ～安全な配食体制の構築～

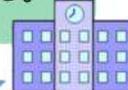
◆安全な配食を実施するため、学校・市教育委員会（給食センター）・調理員の協力体制を構築する必要がある。

自校方式における配食体制

◎自校方式においては、校内（管理職・職員・調理員）で役割を定めきめ細かくかつ組織的に対応するとともに、専用の個別配送容器を用いることで安全な配食が可能となる。

学校

- ・各校内で食物アレルギー対策委員会を開催
- ・対象児童生徒の個別取り組みプランを決定
- ・全教職員に周知徹底
- ・保護者へ対応内容を通知し、了解を得る。



センター方式における配食体制

◎センター方式においては、給食センターと学校が十分連携しながら、関係職員（管理職・職員・センター長・調理員）で役割を定めきめ細かくかつ組織的に対応するとともに、専用の個別配送容器を用いることで安全な配食が可能となる。

調理員

- ・アレルギー対応食調理員の区別化
- ・調理作業区域の区別化（アレルギー対応室）
- ・作業工程表を作成し、注意すべき点を明確にする。
- ・確認作業の方法やタイミングを決める。
- ・専用の個別配送容器を用いて誤配を防ぐ。



市教育委員会（給食センター）

- ・食物アレルギー対応の基本方針を決定
- ・アレルギー対応マニュアルの作成
- ・学校と情報共有をし、対象者の把握
- ・専用調理器具等の環境整備
- ・専用作業場所等の環境整備



2. みどり市学校給食提供方式の比較

(4) 食育の推進 ～栄養士等による指導、調理員との交流～

◆当市では、市学校栄養教諭・栄養士会により、5名の県栄養士（栄養教諭3名・栄養職員2名）が市内小中学校の訪問等を行い、統一した食育指導を行っている。

⇒学校給食を「生きた教材」としてとらえ、食事の重要性、心身の健康、食文化などを分かりやすく学んでもらえるようにしている。

学校訪問指導

① 訪問指導

＜小学校での指導例＞

・給食時間に「朝食について」の指導

・学級活動の時間に「おやつのおべ方」の指導

＜中学校での指導例＞

・給食時間や朝の学活の時間に「スポーツと食事について」の指導

※栄養士の在籍がない学校についても他校の栄養士が訪問して指導を行っている。



個別面談

② 小児生活習慣病予防対策（個別面談）



調理場見学

③ 生活科等の時間で調理場・給食センターを見学



掲示物や配布物による啓発

④ 「食育だより」の定期的な作成・配布
⑤ 「朝食について」等の掲示物作成



地元産食材の提供

⑥ 地元産食材の提供（笠懸産米の提供や郷土料理「おっきりこみ」の提供・説明を行い、地元食材や郷土料理への知識を深める。）



★地区や学校・給食提供方式によらず、様々な食育指導を行っている。

調理員との交流

- 自校方式 → 給食調理室等で調理員と児童生徒がふれあう機会がある。調理員への感謝の思いを抱きやすい。
- センター方式 → 各学校で調理員と児童生徒が直接ふれあう機会は少ない。センター見学や定期的な食育だよりの配布等を通じて、調理員の思いを伝えるなど工夫をしている。



-10-

2. みどり市学校給食提供方式の比較

(4) 食育の推進 ～栄養士等による指導、調理員との交流～

★今後の構想『GIGAスクール』1人1台端末・高速通信環境★



◎食育の充実～タブレット・配信環境の整備による遠隔学習～

⇒1人1台のタブレット端末を使用し、オンライン環境の整備を行うことにより、食育指導の幅を広げる。

◎食育指導等内容

◎学校訪問指導

◎調理場見学

◎調理員との交流

【現在】

◆市内栄養教諭・栄養職員が市内各校を直接訪問し、給食時間や学級活動の時間に食育授業を行っている。



◆自校方式の学校では、入学時の校内見学等で調理場を見学している。
◆センター方式の学校では、生活科等の時間で給食センターを見学している。

●自校方式の学校では、給食調理室等で調理員と児童生徒がふれあう機会がある。

●センター方式の学校では、各学校で調理員と児童生徒が直接ふれあう機会は少ない。センター見学や定期的な食育だよりの配布を行っている。

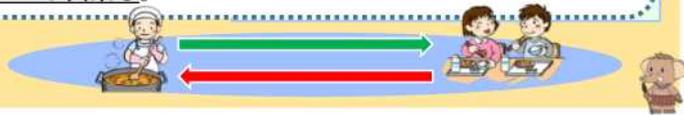
【今後】 R3年度～

◆市内栄養教諭・栄養職員が協力してオンラインの食育授業を行う。

★これまで、クラス毎での食育授業であり、対象人数が限られていたが、各児童生徒が手元のタブレットにより食育授業を受けることが出来るため、全児童生徒への一斉指導が可能。

◆学校給食センターでの調理の様子を配信する。

★センター方式の学校では、これまで調理員と児童生徒がふれあう機会は少なかったが、センターから調理の様子を配信し、また、学校からは給食時間の様子を配信するとともにweb会議システムにより会話も可能であることから、相互の思いを伝えることが出来、交流を図ることが出来る。



-11-

2. みどり市学校給食提供方式の比較

(5) 地産地消の推進 ～地場産食材の使用、地元業者との関わり～

◆ 学校給食に地域の産物を利用することは、児童生徒が地域の食文化や食糧事情等について理解することができるなどの教育的価値が高く、地域振興の目的とも合致するものである。

★『群馬県食育推進計画』では上記の考え方を踏まえ、学校給食における県産食材の利用割合について指標を設定。

みどり市では

● 給食食材選定においては、地場産野菜等を取り扱う事業者と協力を頂き、地元産の野菜等を積極的に取り入れている。
(センター方式・自校式共通の取り組み)

【目標値】
30%以上
(食材数ベース)

【実績値】
約36%
(食材数ベース)

【参考：他市の県産食材利用状況】

自治体	利用割合
桐生市	39.5%
太田市	38.5%
館林市	31.7%
(県内平均)	38.0%

「学校給食実施内容調査結果」(群馬県)から

<食材の発注(地元業者との関わり)>

センター方式

自校方式

◆ 「みどり市学校給食用物資納入業者登録」を行っている事業者が発注を行う。
(※登録業者30業者<うち市内業者16業者>)
◆ 基本は見積もり合わせにて発注業者を決定。

◆ 野菜は価格の変動が大きいことから見積もり合わせは行わず、基本的には青果納入に登録している業者(野菜納入組合や、市内青果業者など全て市内業者)の野菜取り扱い状況(価格や地元産かどうかなど)を見て発注を行う。

◆ 野菜は価格の変動が大きいことから見積もり合わせは行わず、基本的には青果納入に登録している業者(全て市内業者)に順番で発注を行う。
◆ 上記順番発注の他、地場産を取り入れる観点から、価格や地元産取り扱いの状況を見ながら地元産が納入出来る業者にバランスを考えて発注。

【※内訳】 笠懸(35%)、大間々(58%)、東(23%)
自校方式 センター方式

★登録業者へ見積もり合わせによる発注が基本であるため、提供方式の違いによる発注業者の偏りは発生しない。

★いずれの提供方式においても、地元業者と連絡を密にして、価格に支障が無い範囲で出来るだけ地場産の野菜を購入して給食に活用出来るよう努めている。

野菜以外

野菜

2. みどり市学校給食提供方式の比較

(6) 災害時の対応 ～避難所及び炊き出し場所としての位置づけ～

◆ 『みどり市地域防災計画』において「避難所」として市内各校が指定されており、「炊き出し場所」としては、各校の調理室(笠懸地区)と給食センター(大間々・東地区)が指定されている。

各学校の“避難所”としての位置づけ

「みどり市地域防災計画」から

地区	指定避難所
笠懸地区	笠懸小学校
	笠懸東小学校
	笠懸北小学校
	笠懸中学校
	笠懸南中学校
大間々地区	大間々東小学校
	大間々南小学校
	大間々北小学校
	大間々中学校
東地区	あずま小学校
	東中学校

参考：避難所における炊き出し訓練



★炊き出し訓練の様子(H30年度・大東中)「みどり市赤十字奉仕団」

◆ 婦人消防隊等各団体の協力による炊き出しについては、各校の家庭料室や屋外(炊き出し用の釜等を利用)での調理を想定し訓練を行っており、給食調理室を使用した訓練は行ってない。

調理委託業者の協力(炊き出し)体制

※炊き出しは、左記のように婦人消防隊や自治会等の団体の協力を得て行うこととしているが、「みどり市地域防災計画」では各調理室が炊き出し場所として想定されているため、状況に応じては、調理委託業者の協力を要請する。

「みどり市地域防災計画」から

地区	炊き出し場所
笠懸地区	笠懸小学校調理室
	笠懸東小学校調理室
	笠懸北小学校調理室
	笠懸中学校調理室
	笠懸南中学校調理室
大間々地区	大間々学校給食センター
東地区	東学校給食センター

給食業務委託契約仕様書(抜粋)

<災害時等の対応>

地震等の災害時には、市の指示に従い、炊き出しその他食料等の供給に協力すること。

✓ 給食業務委託契約の中で、委託業者は災害時の対応について協力することとしている。

相互補完体制

◆ 自校方式においては、給食室で調理が不可能な場合、配送の環境が整えば給食センターからの提供も可能となる。

◇ センター方式においては、調理が不可能な場合、配送先全体の配食停止があり得る。

※トラブル時の体制維持等については、資料No.6参照。



2. みどり市学校給食提供方式の比較

補足資料①

※第2回会議
配布資料No.11の補足

(5) 地産地消の推進 ～地場産食材の使用、地元業者との関わり～

◆ 学校給食に地域の産物を利用することは、児童生徒が地域の食文化や食糧事情等について理解することができるなどの教育的価値が高く、地域振興の目的とも合致するものである。

みどり市では

● 給食食材選定においては、地場産野菜等を取り扱う事業者に協力して頂き、地元産の野菜等を積極的に取り入れている。(センター方式・自校式共通の取り組み)

【実績値】

約36%
(食材数ベース)



【※内訳】 笠懸(35%),大間々(58%),東(23%)
自校方式 センター方式

★地産地消をさらに進めるために・・・

課題

◆ 一部の地元農家の方とは提供協力体制があるが、地産地消をさらに進めるためには協力して頂く農家の方を増やす必要がある。

【背景】

小口の農家の方は複数の施設への配送が難しいことや、供給量や価格の情報を共有する窓口がないなどの背景がある。
⇒新たな取りまとめ役(野菜組合等)が必要。



今後

◆ 取りまとめ業者(組合)との供給体制を整えるなど、地元農家の方から野菜食材をさらに提供して頂ける可能性を探る。

⇒ 取りまとめ業者(組合)との体制が整えば、新たに協力する各農家からの品目・供給量・価格などの情報を得ることにより、納品可能である地元食材を把握して発注することが可能となる。



農家

組合等

各校給食室

給食センター



「給食提供方式に係る笠懸地区の保護者の意見の整理」について

- ・みどり市教育委員会では、笠懸地区における給食提供方式を検討する上での参考とするために、保護者にアンケート調査を行いました（「PTA役員等のアンケート調査」、「給食試食に関するアンケート調査」）。
- ・本資料は、アンケート調査での主な回答を、みどり市笠懸地区学校給食提供方式検討委員会会議での検討項目に沿って整理したものです。
- ・それぞれの意見の中で重視されている点を の中に示しました。

① P T A 役員等のアンケート調査

【内容】 笠懸地区全体の給食提供方式について

【実施期間】 H31. 1 月～4 月（各園校の P T A 総会等の中で実施）

【対象】 笠懸地区の全園校の保護者等（幼稚園… 1 園、小学校… 3 校、中学校… 2 校）

【回答】 120 名

② 給食試食に関するアンケート調査

【内容】 新設校の給食提供方式について

【実施期間】 R1. 7 月～9 月（大間々学校給食センターでの試食後に実施／6 回実施）

【対象】 笠懸小学校、笠懸幼稚園の保護者

【回答】 73 名

令和2年9月25日

みどり市教育委員会教育総務課

給食提供方式に係る笠懸地区の保護者の意見の整理

①PTA役員等のアンケート調査（笠懸地区全体の給食提供方式について）、実施時期/H31.1月～4月、対象/笠懸地区の全園校の保護者等（幼稚園…1園、小学校…3校、中学校…2校）、回答/120名
 ②給食試食に関するアンケート調査（新設校の給食提供方式について）、実施時期/R1.7月～9月、対象/笠懸小学校、笠懸幼稚園の保護者、回答/73名

検討項目	自校方式を支持する回答	センター方式を支持する回答	どちらともいえないという回答 方式にはこだわらないという回答
①栄養バランスに配慮した美味しい給食 ②適温状態での喫食 ③調理員の工夫・味 ④手作り	<ul style="list-style-type: none"> ・自分が小学生の時に4時間目あたりにおいが出てきて食欲がそそられた。 ・自校方式の最大のメリットは匂いという五感を刺激してくれる事ではないか。 ・笠懸地区の自校給食は昔から有名で、温かい食事が有名だったので、可能であれば自校方式を継続してほしい。 ・自分の子供は、好き嫌いの多い子だったが給食は大好きで、残さず食べている。笠懸の給食は学校で作っているから美味しい。全国的にセンター方式が増えているのなら、なおの事自校方式の良い面に目を向けて続けてほしい。 ・温かくおいしい給食。自分はずっと笠懸なので、とても残念。授業中、よい香りをはげみに授業を受けた。 ・子供達が笠小、笠中、で、自校給食はおいしい、楽しい、うれしいと言っている。 ・笠懸地区は給食がおいしいと聞いているので、センター方式になって味がかわるのは残念。 ・笠懸小の給食試食会での味がとてもおいしかったので、自校方式でなくなるとは残念（センター方式でもおいしいとは思いますが）。 ・給食室からのいい香りや温かい物をすぐに食べられるという点でいいと思う。 ・自校方式の方がクオリティが高い気がするので、「おいしいものを」というのであれば自校方式だと思ふ。 ・センターでの試食の味は美味いとは思わなかった。 	<ul style="list-style-type: none"> ・質や量、栄養価等が同等であれば、センター方式でもかまわないと思う。 ・給食センターで作られた温かくおいしい給食を試食して、自校方式にこだわらなくてもよいかと思った。温かい給食で不満もなかったのでセンター方式へ変更しても問題ないと思う。 ・自校方式の良さもあると思うが、熱すぎたり、ぬるかったりという声を聞くので、センター方式でもよいかと思う。 ・おいしかったので、良いのではないか。給食も笠懸地区にも供給されることはとても良いと思う。笠懸地区の早期センター建設に期待している。 ・昔から笠懸地区の給食は自校方式でおいしいと言われてきたが、給食センターの食事でもとてもおいしいと大差ないと思う。 	<ul style="list-style-type: none"> ・コスト面・衛生面からすると、センター方式が良いと思うが、においが食欲をそそって自分の小さい頃を思い出すと自校方式も捨てがたく悩む。給食センターの試食は美味しかった。 ・温かいものは温かく、冷たいものは冷たいままということで、自校方式もセンター方式も変わらないと思う。 ・温かなものを温かいまま食べられるのは、やはり自校方式だと思う。また、調理室に学校側の声を届けやすいのも自校方式だと思うが、センター方式への転換もやむを得ないと思う。 ・どちらにも良さがある。センターでもだしをとっているときイメージが変わった。（試食した）カレーの味もよく、肉も思っていたより大きかった。
②安全安心な給食の提供	<ul style="list-style-type: none"> ・自校方式の良い点もあるが、センター方式も安全面など徹底している。今後は笠懸地区に給食センターができれば良い。 ・老朽化に伴い衛生面が心配されるので、センター方式になるのは賛成。 ・大間々給食センターの見学と試食をした時、衛生管理が徹底しておりすばらしいと思った。 ・大間々給食センターを見学して清潔な設備だった。調理の様子を見学し試食も行ったが、センター方式でも、自校方式と同様に安全でおいしい給食を作って頂けると思う。 ・子供たちの口にする給食が、より安全になるのであればセンター方式への変更は良いと思う。 ・安全面を考えればセンター方式がよいと思う。子供達の為にによりよい結果になればいいと思う。 	<ul style="list-style-type: none"> ・自校方式の良い点もあるが、センター方式も安全面など徹底している。今後は笠懸地区に給食センターができれば良い。 ・老朽化に伴い衛生面が心配されるので、センター方式になるのは賛成。 ・大間々給食センターの見学と試食をした時、衛生管理が徹底しておりすばらしいと思った。 ・大間々給食センターを見学して清潔な設備だった。調理の様子を見学し試食も行ったが、センター方式でも、自校方式と同様に安全でおいしい給食を作って頂けると思う。 ・子供たちの口にする給食が、より安全になるのであればセンター方式への変更は良いと思う。 ・安全面を考えればセンター方式がよいと思う。子供達の為にによりよい結果になればいいと思う。 	<ul style="list-style-type: none"> ・自校方式が良いが、衛生面を考えるとセンターの方が良いと思う。 ・食育指導も大切だが、子どもが口にする給食が一番安全に提供できる方式を考えてほしい。
③食物アレルギーへの対応	<ul style="list-style-type: none"> ・自校方式よりセンター方式の方が経費節減できることやアレルギー対応室の設置が比較的安易なことなど利点があるので良いと思う。 ・アレルギー対応室の設置が、今後より必要になってくると思うので、センター方式の方が良いと思う。 ・子供は自校方式をとっても気に入っているが、アレルギー対応や様々な面を考えるとセンター方式の方がいいのかなと思う。 ・自校方式に魅力を感じていたが、安全性・アレルギー対応などの面を考えると、提供方法の変更も良いのではないかと感じた。 	<ul style="list-style-type: none"> ・自校方式よりセンター方式の方が経費節減できることやアレルギー対応室の設置が比較的安易なことなど利点があるので良いと思う。 ・アレルギー対応室の設置が、今後より必要になってくると思うので、センター方式の方が良いと思う。 ・子供は自校方式をとっても気に入っているが、アレルギー対応や様々な面を考えるとセンター方式の方がいいのかなと思う。 ・自校方式に魅力を感じていたが、安全性・アレルギー対応などの面を考えると、提供方法の変更も良いのではないかと感じた。 	

検討項目	自校方式を支持する回答	センター方式を支持する回答	どちらともいえないという回答 方式にはこだわらないという回答
(4)食育の推進 ①栄養士等による指導 ②調理員との交流 ・調理場との距離 ・作り手の愛情 ・残量	<ul style="list-style-type: none"> ・近くで調理の様子が見られるのが良い。食欲が増すと思う。 ・近くに食事を作る人がいて、調理中のおみや音などを感ずることも食育の一つと感じる。作り手が見えないという事は残食の増加にもつながると思う。調理員が生徒たちが給食を作る姿を見られるのは残念。調理員が生徒たちが給食を食べる姿を見ることができるとも自校式の良さだと思う。 ・自校式は温かいものを温かいまままで食べられるのでとてもよい。給食を作ってくれた人の顔を近くで見れることととてもよいと思う。 ・各クラスと調理場がコミュニケーションがとりやすい。残量も少なく感じる。 ・子供たちと調理員との距離が近い分、愛情が伝わる。センター給食はコンビニ弁当のような印象を受ける。 ・給食を作ってくれた人が近くにいることが大切。 		<ul style="list-style-type: none"> ・見学をして、センター方式の食育も変わらなないことが認識できた。 ・学校内で調理員さんに会えるとお互いにうれしい。一生懸命に作ってくれたから食べようという気持ちになるのでは。
(6)災害時の対応 (1)初期投資・維持管理運営費に視条件の整理 かかる費用の検証 ・児童数の推計を考慮 ・給食室だけの工事は困難	<ul style="list-style-type: none"> ・災害時、センターが使えなくなることがあることを考えると自校方式でも良いと思う。 ・今後、子供が減少する中で、無理にセンターを新設しなくともよいのではないかと考える。 		
(2)概算費用の比較の整理 給食費無料化 →「1. みどり市の学校給食について(3)学校給食の現状」で説明済み	<ul style="list-style-type: none"> ・センターの良さも理解した。経費削減もできるとは思うが、せつかくの設備をなくするのは非常に残念。 ・施設改修の必要性や財源確保の難しさは理解できる。でも、できれば自校方式がいい。温かいものをすぐに食べられるから。 ・経費面からも、センター方式の方が市としてのメリットが大きいと思うが、「センターのイメージは昔と違う」「調理の善や給食内容に違いはない」と言われても納得いかない部分が多い。 	<ul style="list-style-type: none"> ・給食費無料化により市負担が大幅に増額する中で、経費面を考慮するとセンター方式が望ましいと考える。 ・給食費の無料化に伴いセンター方式に移行するのはやむを得ないと思う。 ・自校方式の方が温かい給食のイメージがあるが、給食費無料化に伴う経費削減という事であれば良いと思う。 	<ul style="list-style-type: none"> ・それぞれ利点もあり、どちらが良いとは言えない。ただ、無料化継続を希望するので、経済性を確保した上で安ん性を満たされればと思う。 ・出来たてをすぐ提供できるので自校式は良いと思うが、衛生的な施設で経済的になるならセンター方式も仕方がないと思う。
その他 ・伝誌 ・自校式の特別感、施設管理 ・調理員の雇用	<ul style="list-style-type: none"> ・笠懸地区は自校方式で定着しており、保護者の考えもあるのではなかなか難しいのではないかと思われる。 ・自分が自校式給食で育ち良い思い出がある。 ・自分がセンター方式で育ち、子供達が自校式の学校に入り、とてもうれしく思った。 ・自校式をとても特別でありたい物と思っていた。 ・自分が自校方式で育ったのでセンター方式がどのようなのかが分からないので、できればずっと自校方式の方がいい。 ・修理箇所は前向きに対応していただきたたい。 ・配送された給食を食べるのは味気ない。センターの良さは理解できるが、自校式の設備が最新型になることが理想。 ・センターと同程度ではなくとも自校式の設備が良くなることを希望。 	<ul style="list-style-type: none"> ・センター方式で良いと思うが、働いている人たちが継続して働けるよう考えてほしい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・笠懸中学の給食室の建て替えは大変だと思おうので、センター方式に変更するのはやむを得ないと思う。 ・自分は大間々地区(狂住)なのでよく分らないが、笠懸地区の人は自校方式にプライドを持っているように感じる。経済性もさることながら、感情的な問題をどうするかが課題ではないか。 ・自校給食を食べてきた世代として少し残念に思うが、給食センター方式の方がメリットが大きいので仕方ないのかとも思う。 ・食育アレルギ対策に関しては自校式の方が対応しやすく効果があがりやすいと思うが、施設、経費に関してはセンター方式が良いと感じた。 ・自校式でなくなるのは残念だが、老朽化で改修するのであればセンター方式でも仕方ないと思う。

<第3回>

みどり市笠懸地区

学校給食提供方式検討委員会



開催日時：令和2年10月29日(木) 12時00分から

開催場所：みどり市笠懸小学校 第1多目的室



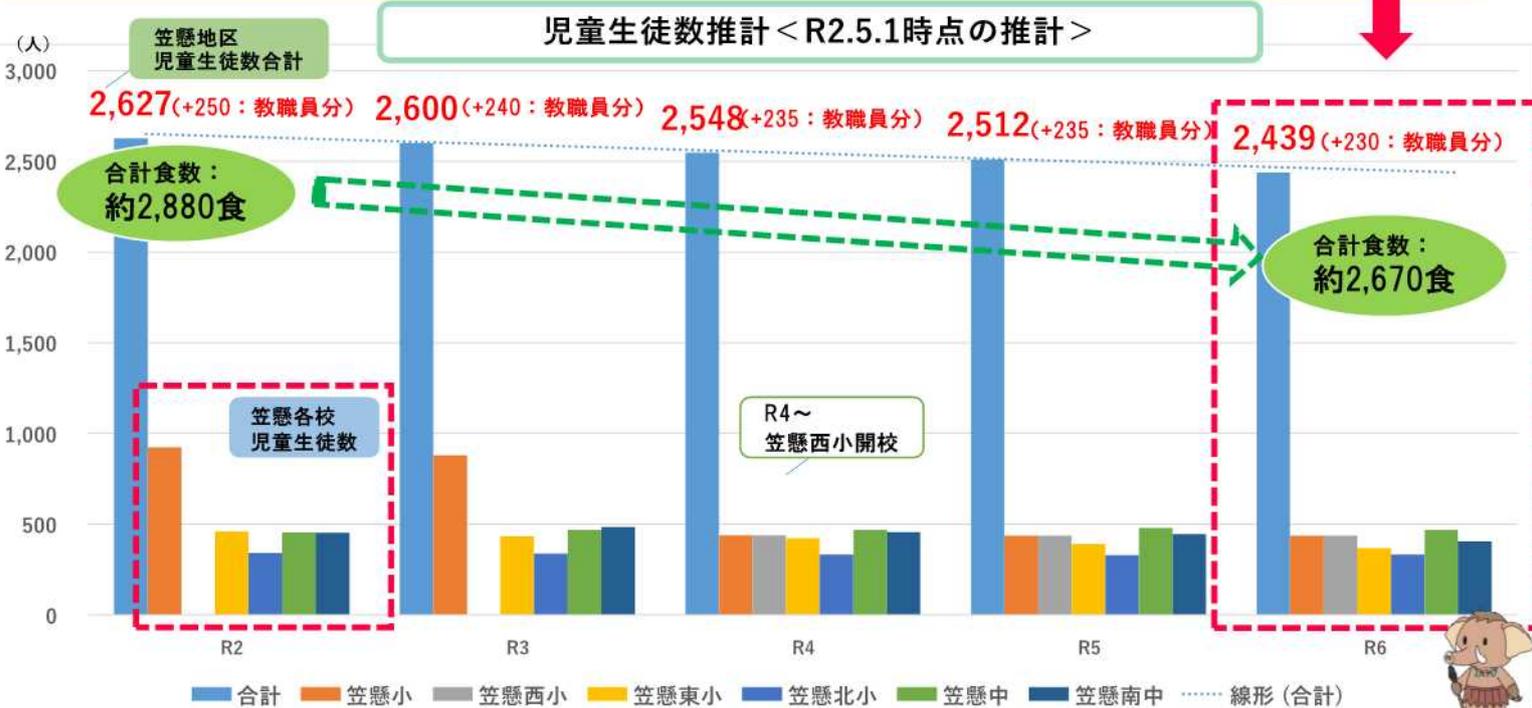
3. 給食提供方式の概算費用の比較

資料No.1

(1) 初期投資・維持管理運営費にかかる費用の検証 ～前提条件の整理①～

◆ **前提条件①：児童生徒数の推移を踏まえた施設規模とする**

⇒ 笠懸地区における児童生徒数の推移（下記グラフ参照）から、**適正規模の施設(R6年基準)**で「自校方式として建て替え」もしくは「センター方式で新築」することを前提条件とする。





3. 給食提供方式の概算費用の比較

資料No.1-2

(1) 初期投資・維持管理運営費にかかる費用の検証 ～前提条件の整理②～

◆ 前提条件②：建て替え・新築を行う場所（用地）

⇒必要な用地については、新たに用地を購入する場合、または、市有地（各学校敷地や使わなくなった施設の跡地等）を利用する場合が想定される。

自校方式継続（建て替え）

センター方式導入（新築）

【新たに用地を購入する場合】

◆現在の学校敷地内に建て替えする場合には、笠南中と笠懸西小（新設校）を除き、用地が不足する見込み。
◆**不足分の用地（給食室を駐車場等に建てた場合に不足する面積を500㎡として想定）を購入**
⇒固定資産税評価をもとに各校（4校）周辺の駐車場用地等の土地購入費を算定。

◆**約3,000食の提供能力を有するセンターが建設できる用地（約5,500㎡を想定）を購入**
⇒固定資産税評価をもとに笠懸地区の土地購入費を算定。

【市有地を活用する場合】

◆**新たに用地を購入せずに、現在の学校敷地内に建て替えを行う。**※ただし、児童の教育活動に支障が出てしまう（運動場が狭くなるなど）
⇒自校方式建て替えに必要な面積を500㎡として想定し、その整地費用を算定。

◆**新たに用地を購入せずに、使わなくなった市有施設の跡地等を活用。**
⇒センター新築に必要な面積を約5,500㎡として想定し、その整地費用を算定。

※上記面積・食数等の条件については、実際（将来）の建設設計時の状況に応じて、再検討を行うこととなります。



3. 給食提供方式の概算費用の比較

資料No.1-3

(1) 初期投資・維持管理運営費にかかる費用の検証 ～前提条件の整理③～

◆ 前提条件③：アレルギー対応室設置の有無

⇒笠懸地区における「自校方式継続」・「センター方式導入」の想定に加え、アレルギー対応方法の観点等を踏まえ、下記の3パターンを基本条件とする。

①-A 【自校アレルギー対応室有】

①-B 【自校アレルギー対応室無】

② 【センター方式】

自校方式継続
（各校給食室を学校敷地内で建て替え・新築）

センター方式導入
（新築）

給食施設
建築方法

◆既存5校給食室（笠小・笠東小・笠北小・笠中・笠南中）の敷地内及び隣接地における建替
◆新設校（笠懸西小）の敷地内における給食室新築

◆笠懸センター新築
児童生徒数の推移から**3,000食規模**として設定（R6年度想定）



アレルギー
対応室新設

○（新設する）

×（新設しない）

○（新設する）

アレルギー食
調理（配送）

各学校で調理

大間々学校給食
センターで調理（配送）

笠懸学校給食
センターで調理（配送）

延床面積

笠懸小（370㎡）、笠懸東小（370㎡）、笠懸北小（340㎡）、笠懸中（370㎡）、笠懸南中（370㎡）、笠懸西小（370㎡）

約2,000㎡

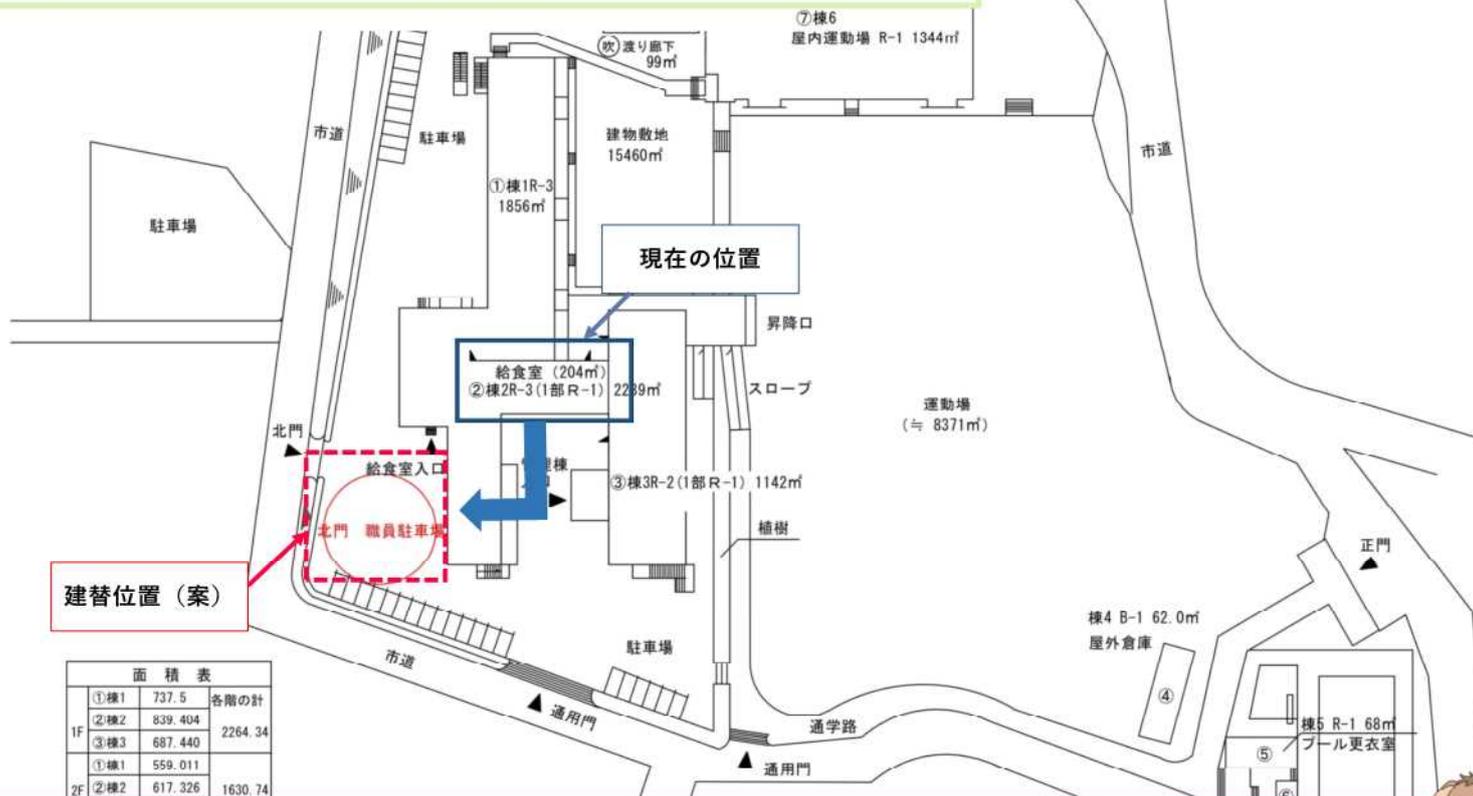
★これまでに示した前提条件（児童生徒数・用地・アレルギー対応室有無）をもとに、イニシャルコスト（建設費用や調理器具等）・ランニングコスト（人件費・維持管理費等）を算出し、費用概算を比較する。



<参考 ①>自校方式建替場所(案) ※笠懸東小の例

資料No.1-4

【延床面積：約204㎡ ⇒ **約370㎡**】 【調理数：約500食】



建替位置(案)

面積表				
1F	①棟1	737.5	各階の計	2264.34
	②棟2	839.404		
	③棟3	687.440		
2F	①棟1	559.011		
	②棟2	617.326		1630.74
合 計		5032.66m ²		

◆「ドライシステムを導入」、「食数規模」、「児童の教育活動に支障が出ない範囲(運動場などを狭めないなど)」を踏まえ、**上記図の位置に約370㎡の給食室を建設**することを想定します(※建物参考図は次項)

<参考 ②>自校方式建替イメージ(新築:厨房設備会社による参考図)

資料No.1-5

【延床面積：約370㎡】 【調理数：約500食】

- 食 数：500食(うち特別食10食)
- ク ラ ス 数：18クラス
- 献 立：1コース
- 使 用 食 器：樹脂食器3点、トレイ(縦横・汁椀・角仕切り皿またはカレー皿)
- 使 用 食 缶：角型二重食缶3点、フライパット1点
- 配 膳 車：18台
- 階 数・構造：地上1層(鉄骨造)
- 1 階 面 積：370㎡
- 熱 源：電気

- 衛生管理の向上
- 作業性・作業環境の向上
- 環境性能の向上
- 設置効率の向上



◆建て替えを行った場合には「ドライ方式を採用した衛生環境に優れた施設」が可能となります。
※センター方式と比べると面積の都合上、施設設備に一部制限が出る可能性があります。

【延床面積：約251㎡】 【調理数：約370食】 【稼働開始：H25年4月】

【エアシャワー】



◆調理室入り口にはエアシャワーが設置されている。

【調理場】



◆釜一つ一つに専用の排水が設けられている。
⇒床を塗らさず衛生的

【IHコンロ】



◆個別コンロやスチームコンベクションの設置により、アレルギー食の対応やスチームなどの調理方法が可能となっている。

【スチームコンベクション】



【延床面積：約292㎡】 【調理数：約440食】 【稼働開始：H30年4月】

【外観】



【調理場】



【ドライ式シンク】



◆建て替えにより、ドライシステムを採用（釜一つ一つに専用の排水、水はけのよい床面、水がこぼれにくいドライ式シンクなど）衛生的な施設となっている。

【エアシャワー】



【自動水栓】



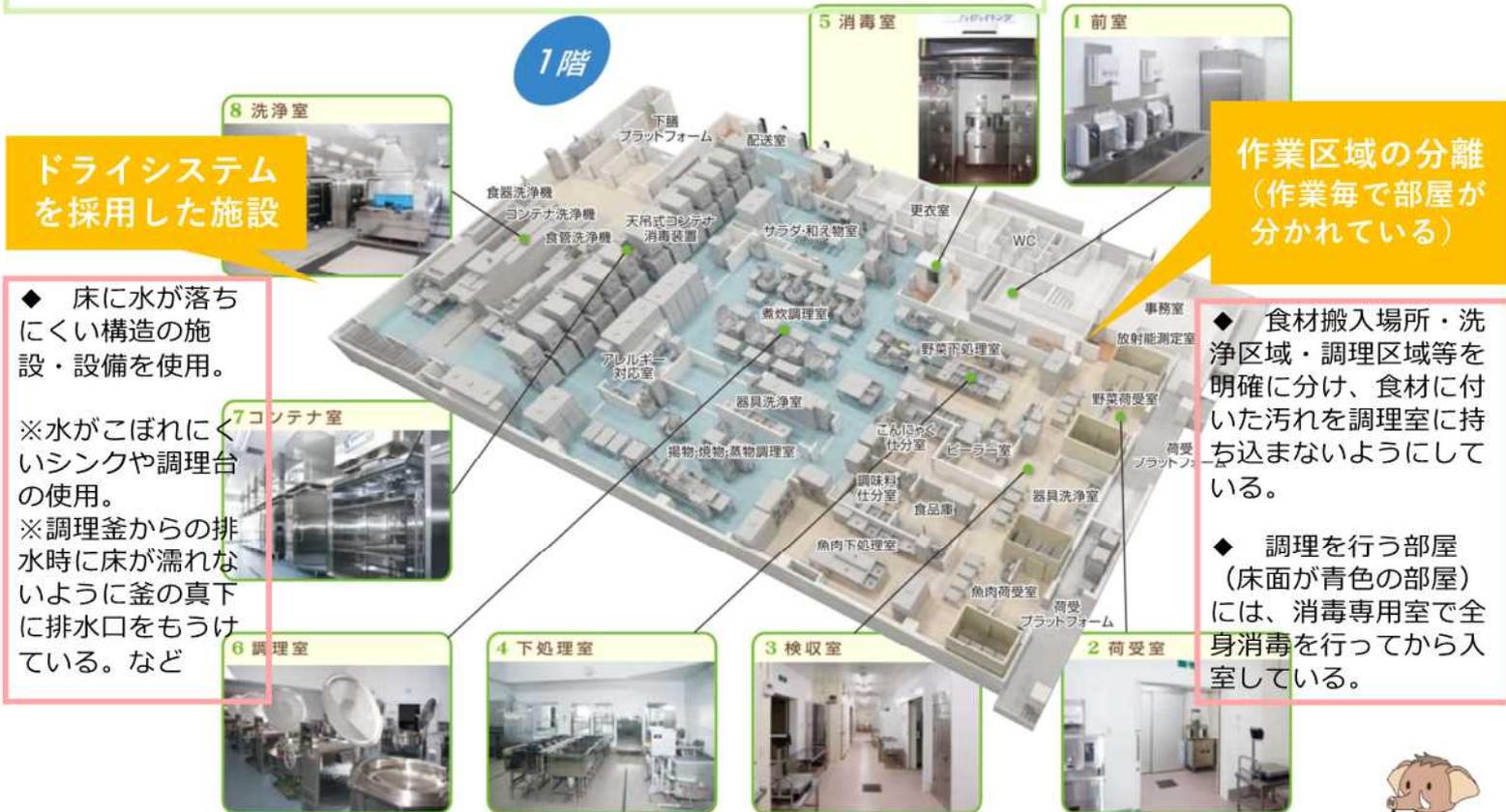
【スチームコンベクション】



◆その他設備も最新のものが導入されており、衛生的な調理環境が整っている。



【延床面積：約1,815m²】 【調理数 約1,500食/調理能力 3,000食】



ドライシステムを採用した施設

- ◆ 床に水が落ちにくい構造の施設・設備を使用。
- ※水がこぼれにくいシンクや調理台の使用。
- ※調理釜からの排水時に床が濡れないように釜の真下に排水口をもうけている。など

作業区域の分離 (作業毎で部屋が分かっている)

- ◆ 食材搬入場所・洗浄区域・調理区域等を明確に分け、食材に付いた汚れを調理室に持ち込まないようにしている。
- ◆ 調理を行う部屋 (床面が青色の部屋) には、消毒専用室で全身消毒を行ってから入室している。



3. 給食提供方式の概算費用の比較

(1) 初期投資・維持管理運営費にかかる費用の検証～初期投資費・維持管理運営費の検証～

◆ 各パターンにおけるイニシャルコスト・ランニングコストを想定すると下記のとおりとなる。

		①-A 【自校アレルギー対応室有】	①-B 【自校アレルギー対応室無】	② 【センター方式】
イニシャルコスト		●自校方式継続【建替え】 (アレルギー対応室を設置)	●自校方式継続【建替え】 (アレルギー対応室は設置しない)	●笠懸地区にセンターを建設 (アレルギー対応室を設置)
用地	用地新規購入費用 (市有地活用時 整備費)	約4,700万円 ◆用地購入費→笠小(1,300万円) 笠東小(1,000万円) 笠北小(1,100万円) 笠中(1,300万円) ※購入敷地各500m ² とし、固定資産税評価をもとに試算。※笠懸南中・新設校は現敷地内で整備可	約4,700万円	約1.4億円 ◆購入想定敷地：5,500m ²
	解体・建設・設備費	新設校含む6校分として想定 約13.9億円	新設校含む6校分として想定 約13.7億円	児童生徒数の推移から3,000食として設定 約11億円
調理器具費		約3.1億円	約3億円	約3億円
合計		約17.4億円 (約17.1億円)	約17.1億円 (約16.8億円)	約15.4億円 (約14.6億円)
★次項以降では用地を新規購入するケース (上段：赤字) で今後の推計を比較する。				
ランニングコスト (年間)				
人件費		約1.5億円 (調理員：計48名)	約1.1億円 (調理員：計36名)	約8,000万円 (調理員・ドライバー：計30名)
光熱水費		約4,000万円	約3,500万円	約2,600万円
維持管理費		約1,550万円	約1,500万円	約1,200万円
合計		約2億円	約1.6億円	約1.2億円
総合計 (初年度)		約19.4億円	約18.7億円	約16.6億円

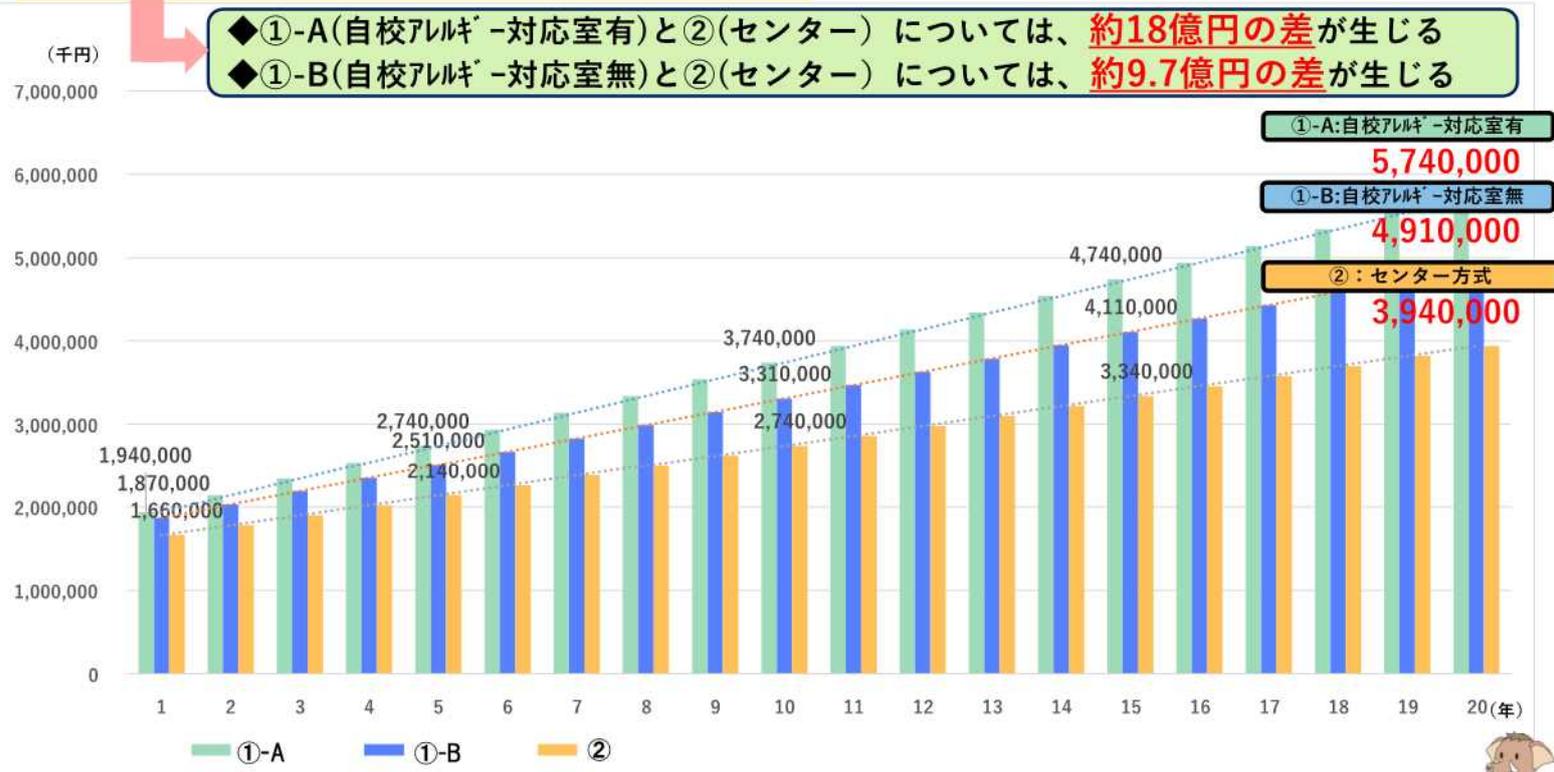


3. 給食提供方式の概算費用の比較

資料No.2

(2) 概算費用の比較の整理

◆各パターンにおける今後20年の費用推計を比較

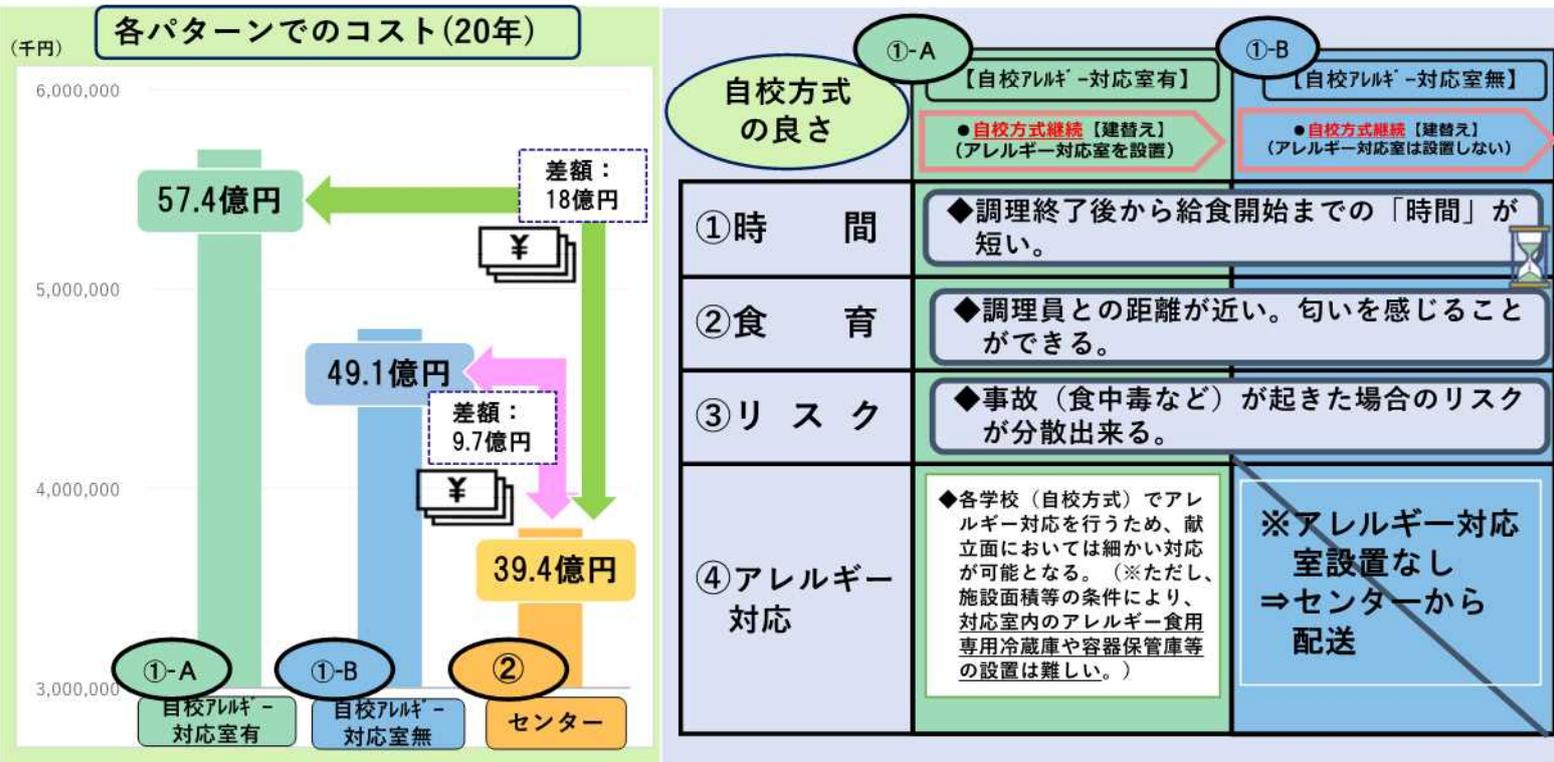


3. 給食提供方式の概算費用の比較

資料No.2-2

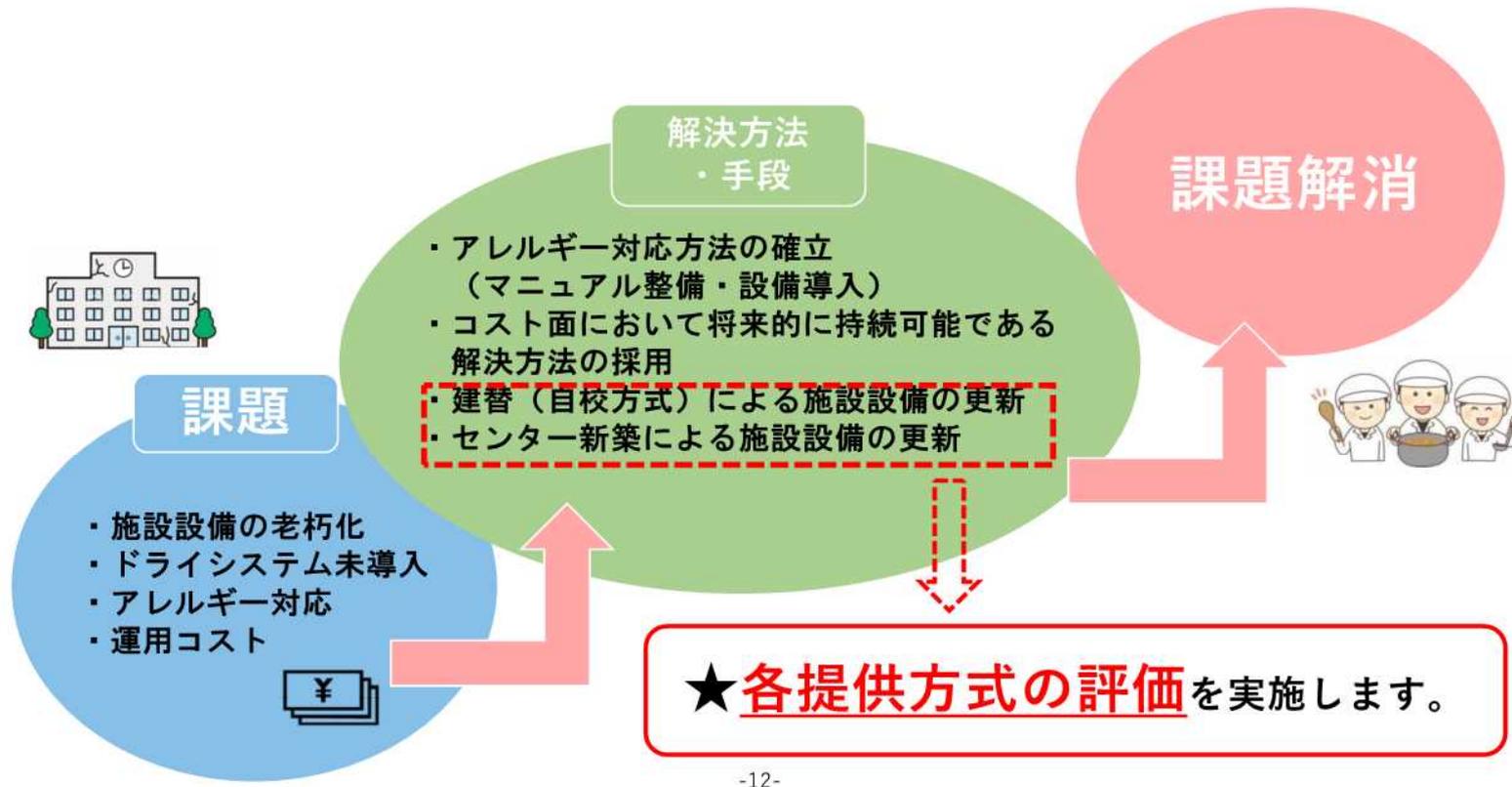
(2) 概算費用の比較の整理

◆「コストの比較」と「自校方式の良さ」を整理すると下記のとおりとなる。





◆ これまでに示した「学校給食の提供方式の比較」、「概算費用の比較」をもとに、笠懸地区における学校給食の課題解消のための検討結果・評価を行うこととなります。



課題

- ・施設設備の老朽化
- ・ドライシステム未導入
- ・アレルギー対応
- ・運用コスト



解決方法 ・手段

- ・アレルギー対応方法の確立
（マニュアル整備・設備導入）
- ・コスト面において将来的に持続可能である
解決方法の採用
- ・**運替（自校方式）による施設設備の更新**
- ・**センター新築による施設設備の更新**

課題解消



★各提供方式の評価を実施します。