

# ◎みどり市笠懸地区学校給食提供方式検討結果

## 1. みどり市の学校給食について

- ◆みどり市の学校給食は、笠懸・大間々・東のいずれの地域においても「自校方式」で給食が開始された。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ため、**現在、みどり市では2方式により給食運営が行われている。**
- ◆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。**
- ◆現状の笠懸地区給食室は、建設から40年以上が経過しており、施設の老朽化が顕著となっている。また、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り、そのためには全ての学校で**現状の調理場の面積よりも広い面積が必要**となる。

施設名	面積 (m <sup>2</sup> )	ドライ化必要面積(m <sup>2</sup> )
笠懸小学校給食室 (S44建設 築51年)	107	430.56
笠懸東小学校給食室 (S51建設 築44年)	204	371.52
笠懸北小学校給食室 (S53建設 築42年)	185	336.96
笠懸中学校給食室 (S46建設 築49年)	108	371.52
笠懸南中学校給食室 (S57建設 築38年)	191	371.52

## 2. みどり市の学校給食の提供方式の比較

	自校方式	センター方式
①栄養バランスに配慮した美味しい給食	◆自校方式では、作りたてによる <b>適温の給食を提供している。</b> <small>&lt;共通事項&gt; 両方式とも、各栄養教諭等が連携して栄養バランスに配慮した献立作成を行っている。</small>	◆センター方式では、配送が必要だが、保温性の高い二重食缶を使用することで <b>適温の給食を提供している。</b>
②安全安心な給食の提供	◆施設面積を広くすることが比較的難しいため、厨房機器やシンク等の設置に制限が生じる。 <small>&lt;共通事項&gt; 両方式とも、「学校給食異物混入マニュアル」等に基づき、安全安心な給食の提供に努めている。</small>	◆施設面積を広くできるため、厨房機器やシンク等を面積制限無く設置することができる。
③食物アレルギーへの対応	◆施設面積を広くすることが比較的難しいため、作業動線が確保しにくく、また、アレルギー対応食は簡易的なアレルギーコーナーでの調理となる。 <small>&lt;共通事項&gt; 両方式とも、アレルギー対応は各学校と保護者、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』に基づいて行っている。</small>	◆施設面積を広くできるため、衛生面を考慮した動線の確保や、設備の整ったアレルギー対応室の設置が可能である。
④食育の推進	◆ <b>自校方式の食育面の良さ</b> として、 <b>においを感じることや調理員との距離が近いこと</b> などが一般的な意見としてある。	◆センター方式では調理員と児童生徒が直接ふれあう機会は少ないが、センター見学などを通じて子供たちとの交流機会を設けている。

## 3. 給食提供方式の概算費用の比較

<建設費用検証の前提条件>

- ①児童生徒数の推移から、食数を『2,669食』と想定
- ②新たに用地を購入する場合を想定
- ③アレルギー対応室設置の有無をそれぞれ想定

	自校方式		センター方式
	アレルギー室有	アレルギー室無	
イニシャルコスト	約17.4億円	約17.1億円	約15.4億円
ランニングコスト (年間)	約2億円	約1.6億円	約1.2億円

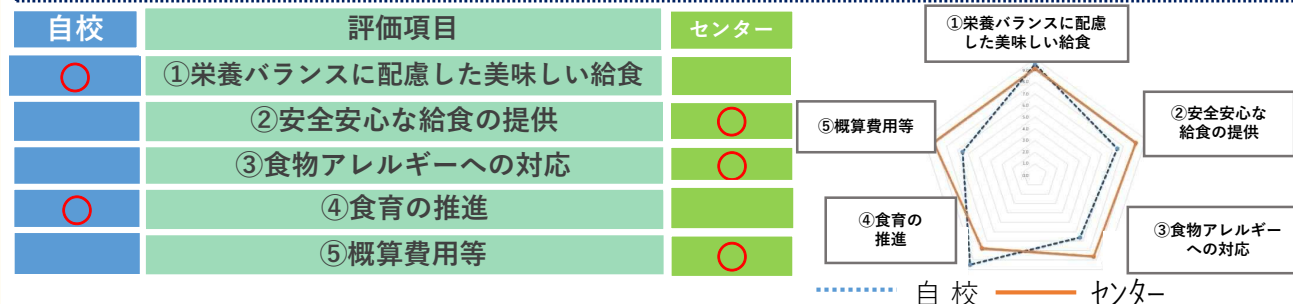
●20年間の推計において、自校方式（アレルギー室設置有）とセンター方式については、**約18億円の差**となる。

20年間の推計	約57.4億円	約49.1億円	約39.4億円
---------	---------	---------	---------

## 4. 『みどり市笠懸地区学校給食提供方式検討委員会』 検討内容の評価

◎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、十分協議検討した上で、作成を行いました。

◎委員12名により、それぞれの提供方式について評価を実施（各項目10点満点とし平均点を示し、優位性をつけた結果）



### ①栄養バランスに配慮した美味しい給食

- ◆両方式とも、「学校給食摂取基準」等に基づき、市内の栄養教諭等が連携して給食の質の向上に取り組んでいるため、栄養バランスや適正な時間内での喫食という点では差はないものとした。
- ◆自校方式では一部食材を手切りするなどの良さがあり、センター方式では「スチームコンベクション」等で調理した給食を二重食缶で保管するなど工夫しており、試食結果も踏まえた上で両方式とも「美味しい給食」と評価した。
- ◆その上で、調理から喫食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った。

### ②安全安心な給食の提供

- ◆両方式も、異物混入などの事故が発生した場合は、「市内共通の学校給食異物混入対策マニュアル」に沿って対応するため、差はないものとした。
- ◆自校方式では、食中毒等の事故発生時に、被害拡大を抑えることができる点が優位であるとした。
- ◆その上で、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ることや、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を設置できるため、食品間の汚染防止に資するという点でセンター方式の方が優位であるとの評価に至った。

### ③食物アレルギーへの対応

- ◆両方式とも、学校と調理場との間の情報共有を確実にするという点では、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ものとした。
- ◆専任のアレルギー対応食調理従事者の配置の点では、人件費増額によりどちらの方式も対応可能であるとした。
- ◆その上で、センター方式では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でアレルギー物質混入防止が図れることや、アレルギー対応室での複数品目のアレルギー調理が可能であることなどから、センター方式の方が優位であるとの評価に至った。

### ④食育の推進

- ◆両方式とも、地元産食材の積極的な活用により地元産食材・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、差はないものとした。
- ◆朝食の重要さ等について、各栄養教諭・栄養職員が連携して市内各校で行っている共通の食育が本市の特色の一つであることを確認した。
- ◆その上で、調理場内見学を常に行える点や栄養教諭等・調理員と児童生徒の交流を多くすることができる点から、自校方式の方を優位とした。
- ◆自校方式において、施設更新後は密閉度向上により調理中のおいを感じることはほとんどなくなるが、調理場が近いことや調理から喫食までの時間が短い等の“特別感”を引き継ぐ点などから、自校方式の方が優位であると評価した。

### ⑤概算費用等

- ◆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では、自校方式では、各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、センター方式では、起債等により複数年の財政負担とすることができるため、両方式の間に大きな差異はないものと評価した。
- ◆その上で、複数の施設で運営を行う自校方式に比べ、1つの施設で運営を行うセンター方式の方が、食材購入単価や更新の初期投資コスト、年間運用コストを抑制できるという点などから優位と評価した。

## 結論

笠懸地区学校給食提供方式の決定にあたり、「安全安心で栄養価のあるおいしい給食の提供」と「持続可能な給食施設運営」を重視するとともに、報告書の内容を十分検討した結果、5つの評価項目の中で、「安全安心な給食の提供」、「食物アレルギーへの対応」、「概算費用等」の3項目で評価の高いセンター方式は、自校方式が優位と評価された「食育の推進」についても、自校方式の良さを可能な限り継承することで補完していけるものと考えます。また、「栄養バランスに配慮した美味しい給食」については、調理から給食提供までの時間が短いことに由来する僅かな差で自校方式の方が優位であったものの、自校方式と同様にセンター方式も美味しく差はないものと捉えました。

以上のことから、今後の笠懸地区全体の学校給食提供方式は、アレルギー対応室を完備したセンター方式とすることが望ましいと判断しました。