

みどり市笠懸地区学校給食提供方式の検討について

1. 給食提供方式について教育委員会としての考え方

- ・給食提供方式の目標：「安全で安心な給食の提供の確保」
- ・笠懸地区の学校給食提供方式の検討内容：(添付資料No.2)
- ・みどり市政策：平成 29 年度から給食費の無料化を実施

2. 教育委員会の検討結果 (H31.1.21～R2.5.26)(資料No.3-1)

- ・笠懸地区の給食施設は、「老朽化した給食室を改修又は建て替えを行うより、給食センター方式に変更した方が食の安全性と経済性が確保できる」こと
- ・自校方式のよさと言われる点の多くが大間々学校給食センターでも対応可能であること。
- ・アレルギー食が対応可能となることで、さらに充実した給食が提供できること。

以上から自校方式から給食センター方式へ変更し、将来的には笠懸地区に給食センターを建設し、笠懸地区全小中学校に配食したい。との考えに至り議会へ提案した。

3. 議会からの主な意見

- ・今まで、笠懸地区は自校方式で給食を適用してきた、今後もその方向を示すべきだ。
- ・自校方式の良さを残そうとしていない。
- ・災害対応についても、学校に給食室があればたすぐ対応できる。
- ・自校方式は昔からの文化、文化を大切にしてほしい。
- ・食育の観点では、最初から笠懸地区は自校方式をとっている。原点に戻ってほしい。
- ・笠懸地区の給食提供方式の一貫性が失われる。

議論は平行線のまま、予算案への附帯決議が提出がされた。(資料No.3-2)

4. 公平性を担保するため、第三者委員会の設置 (R2.6.9～R3.2.16)

- ・笠懸地区学校給食提供方式検討委員会を組織し、4 回実施した結果、委員会においてセンター方式との方向が示された。(資料No.4-1、4-2)
- ・これを受けて、教育委員会もセンター方式の方向を改めて確認した。

5. みどり市教育委員会の最終結論 (R3.3.5)

- ・「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」とした。

6. 議会より附帯決議及び請願書の提出（R3.3.19 附帯決議、R3.8.24 請願書）

- ・その後、令和3年度予算審議に対する附帯決議や「みどり市の学校給食を考える会」より請願書が提出された。（別添資料No.3-2を参照）

7. その後の対応(R3年度～R5年度)

- ・みどり市笠懸地区学校給食提供方式の合意形成に向けて、引続き試食会や説明会を実施（資料No.3-3を参照）
- ・結果：①自校方式でもセンター方式でも変わらないとの意見多数
②センター方式への反対意見はなし

8. まとめ(令和6年11月22日全協にて)（資料No.4-2）

- ・以上のことから、みどり市教育委員会としては、いままで培ってきた自校方式の優れた部分を可能な限り取り入れたセンター方式での給食提供とすることが望ましいとする考えを改めて示させていただきました。
- ・また、今後、学校適正規模適正配置地区別検討委員会における答申が、学校の新設や統合となった場合には、教育予算がますます大きくなると予想されます。
- ・新たな校舎を造る場合は、笠西小周辺地域のように、人口が増加して、市の人口増加につながるような教育水準としていかなければならないと考えております。
- ・そのためには他の地域にも不公平感のない施策が必要となりますので、ますます教育予算が必要となってまいります。
- ・みどり市の他の地域の教育水準を笠西小のように引き上げていくために、今後教育委員会としては、集約できるところは集約し、みどり市全体の教育水準を高めるため力を入れていきたいと考えております。と発言をさせていただき、質問はなく終了となり、今回の地区別検討委員会にご提案させていただいております。

新設校における学校給食提供方式について

1. 笠懸地区での自校方式継続の場合とセンター方式導入の場合の概算経費面の比較

				(単位:百万円)	
比較事項		【笠懸地区で自校方式を継続】		【笠懸地区にセンター方式を導入】	
		各校の給食調理場を建て替える場合 (R元年8月 業者から聴取)		給食センター (3,000食) を新規建設する 場合 (R元年8月 業者から聴取)	
用地費		○ドライシステム化のため既存施設よりも広い面積 (約300㎡) が必要となり、校舎内への設置ではなく新規建設をすることが想定される。 ○笠南中を除く4校では校舎隣接地に用地の余裕がないため、新規用地費又は駐車場や校庭等を用地にするための整地費等が別途必要になる。以下は、固定資産税評価をもとに、各校周辺の土地の購入を購入する場合の費用。 ・笠小 13百万円 ・笠東小10百万円 ・笠北小11百万円 ・笠中 13百万円 ※1校500㎡で算出 計47百万円 (①) ※給食調理場が校舎から遠くなる場合は、既存のエレベーターまでの間に渡り廊下等の整備が別途必要となる。		○敷地面積として約5,500㎡が必要となり、市有地で対応できない場合は別途用地費が必要となる。 ＜参考＞ 大間々学校給食センター (H25) 132百万円 (約5,549㎡) ○以下は、固定資産税評価をもとに、大間々学校給食センターと同様の土地を仮に笠懸小周辺に購入すると想定した場合の費用 (市有地活用の場合は用地費は不要)。 0～140百万円 (①) 土地を新規購入する場合は、1.4億円が必要になるが、市有地活用の場合は用地費は不要となる。	
		建築費		建築費	
内	訳	解体工事費		0百万円	
		建設費・設備費	230百万円	1,000百万円	
		調理器具費	32百万円	350百万円	
		小計	(1施設あたり) 262百万円 (2.6億円)	1,350百万円 (13.5億円)	
全施設を建替える場合の比較 (笠懸幼稚園は認定こども園として検討予定のため除く)		○上記試算により、新設校を含め笠懸地区の6校全てに給食調理場を建設する場合の積算 (笠懸小は分離新設により笠懸東小と同規模になるものと想定)。 262百万円 × 6校 = 1,572百万円 (②) (15.7億円) 建設費用 1,350百万円 (②) (13.5億円) 2.2億円の減額			
* 人件費 光熱水費 維持管理費 (年間)	人件費	内訳 (市職8名、委託28名 計36名) 106百万円	内訳 (委託34名) 80百万円		
	光熱水費	41百万円	28百万円		
	維持管理費	15百万円	13百万円		
	小計	162百万円 (③)	121百万円 (③)		
合計 (① + ② + ③)		1,781百万円	1.7～3.1億円の減額 1,471～1,611百万円		

*当初、新設校の経費を除いておりましたが、学校規模を笠懸東小と同程度と想定し経費を加えました。また、笠懸小についても分離新設により規模が縮小し笠懸東小と同程度になると想定し、改めて経費を算出しました。

2. 現状での自校方式とセンター方式との施設面等の比較

※各園校の給食調理場を建て替えた場合、施設、配送等に係る差は生じません。

比較項目		自校方式（笠懸地区）	センター方式（東・大間々地区）
施設	建設年度	・笠幼（S49年建設／築45年） ・笠小（S44年建設／築50年） ・笠東小（S51年建設／築43年） ・笠北小（S53年建設／築41年） ・笠中（S46年建設／築48年） ・笠南中（S57年建設／築37年） ◆S44年（笠小）からS57（笠南中）までの間に建設。老朽化が進み、今後、改修が見込まれる。	・東学校給食センター（H15年建設／築16年） ・大間々学校給食センター（H25年建設／築6年）
	方式・構造等	ウェット方式（ドライ運用）	ドライ方式
		食材や釜、食器を洗ったりした場合、床に水がこぼれ落ちる事がある。	タライなどで水をうけ、こぼれた場合はワイパーやモップで拭き取る（大間々学校給食センターでは、床に水が落ちない構造）。
衛生管理・危機管理		洗浄等でのこぼれた水などで床が常に濡れた状態。	調理台の上や床が常に乾いた状態。 →細菌繁殖を防止するとともに床からの跳ね水による食品汚染を防止。
		・ウェット方式の構造であるため、流し台にふちをつける等の対策を講じてドライ運用としているが、衛生管理等の面で課題がある。 ・学校給食衛生基準ではドライ方式が求められているため、将来的にはドライ方式への改修が必要。 →他県の事例等を参考にした場合、改修には300㎡程度の面積が必要となる一方で、現状では笠小の220㎡が最大であるため、実際には、改修ではなく建て替えが必要。 ※新規建て替えの場合、現状では敷地内において用地の余裕がないため、学校（園）ごとに、建物の設置場所等に係る調査研究が別途必要になる。	・調理師等が調理室に入る前にエアershowerにより、ほこり等を除去。さらに、大間々では、除菌ミストによる体全体の除菌システムを導入。 ・「検収室」「下処理室」「調理室」「洗浄室」等、作業区域を完全に分けた構造のため、異物混入のリスクを小さくすることが可能。 ・食材搬入口が種別（野菜、肉）で異なり、食材への感染等防止に資する。 【HACCP（ハサップ）方式の導入】 全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管理点を特定し、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し、事故等の未然防止を図る。
		【シンク、調理台等の消毒】 釜のお湯をかける熱湯消毒	【シンク、調理台等の消毒】 アルコール消毒（噴霧、消毒液に浸したタオルでの拭き取り）

調理の差	焼き物	焼き物の機械設備がないため、レトルト製品をボイル。	コンベクション（オープンのような機械）を使用して調理。
	主食、牛乳等	ごはん、パン、牛乳、デザート（既製品）は業者が納入しているため差はない（東学校給食センターは炊飯を行っている）。	
人員		<笠懸地区> 市職員10人、委託21人、市栄養士1人 合計32人で2,981食を対応	<東地区> 民間委託 4人で62食を対応 <大間々地区> 民間委託 20人で1,500食を対応
		【県費栄養士】笠懸地区3名 ○笠小1名（栄養教諭） ○笠東小・笠北小1名（栄養主任） ○笠中・笠南中1名（栄養主任） ※下線は勤務校	【県費栄養士】大間々・東地区2名 ○大間々学校給食センター1名（栄養教諭／大間々東中） ○東学校給食センター1名（栄養教諭／あずま小）
		県費栄養士について 【栄養教諭】学校栄養職員としての勤務の後、栄養教諭として採用された者。給食管理（献立作成、栄養管理等）の他、食育等に関わる指導を行う（教員として単独で指導することもできる）。 【栄養主任】学校栄養職員の職の一つ。給食管理（献立作成、栄養管理等）に関する業務の他、教員と連携しながら食育等に係る指導を行う。	
食材購入経費		食材を各校へ配達するため、一括購入より割高（一部統一単価あり）。	食材の一括購入により価格を抑えられる（一部統一単価あり）。
		各校にて調理・洗浄を行う。	一括した調理・洗浄により光熱水費を節減。
配送		調理終了から短時間で配膳。	二重食缶（保温で65℃以上、保冷で10℃以下を2時間以上維持）を使用し、適温状態で配送。 <参考> ・福岡中央小（配送時間 20分） 現状で最も配送時間が長い学校 ・新設小（配送時間 15分）
食育	児童の施設への理解等	・笠懸地区の小学校では、生活科の学習として、自校の給食調理場を見学（低学年）。 ・給食調理場が身近なため、児童が給食に対する興味を持ちやすい。	・東地区、大間々地区の小学校では、生活科等の学習として、それぞれの学校給食センターを見学（低学年）。
	指導方法	みどり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）と1名の市費栄養士が市内小中学校で統一した食育指導を実施。	
	におい	調理の際のにおいについては、現状では衛生管理面からエアコン設置により窓を閉めて調理をしている。施設建て替えの場合は気密性が向上するため、施設外ではほとんど感じられなくなる。	
災害対応		地域ごとに、炊き出し時の給食調理場の利用が可能【配送不可】。	大量の炊き出しが可能【配送可能】。

3. 現状での自校方式とセンター方式との地産地消等の比較

比較項目		自校方式（笠懸地区）	センター方式（東・大間々地区）
アレルギー対応		未実施	未実施
		【ハード面】対応不可（×） 施設面積が限られているため、対応室設置が難しい。	【ハード面】対応可（○） 対応室は設置されている。
		【ソフト面】対応不可（×） 全ての給食調理場への栄養士配置が必要（現状／県費3名、市費1名）。	【ソフト面】対応不可（×） 専任栄養士、専任調理師の配置が必要（現状／各センターへ県費栄養士1名）。
		アレルギーの種類が多岐に渡るため、全てのアレルギーに対応することは難しい。	
地産地消	野菜等	【納入業者】 ・峰岸青果 ・みどりフレッシュ ・三幸フルーツ ・Aコープ ・恵ファーム ◆現状では、地元業者を優先し、上記業者（恵ファームを除く）に月ごとに順番で発注（均等になるよう配慮）。	【納入業者】 ○大間々地区 ・大間々農産物集荷所利用組合（地場産） ・野菜納入組合 ○東地区 ・八百新商店 ・丸美屋商店
		どちらの場合も、「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。	
		・大間々農産物集荷所利用組合以外は、市場等での仕入れのため、地場産を安定的に納品することは難しい状況。 ・地場産野菜の提供について、配送面での課題も含めJ Aと検討中。	
	加工品	登録業者に見積もり依頼し、最低価格での発注（登録業者：30社）。	
	米	・みどり市（笠懸地区）産の米を笠懸地区の園校で使用（平成31年1月～令和元年5月）。 ※J Aに合ったみどり、みどり市、学校給食会による三者協議での決定事項（H30.8.8）。 ・笠懸地区の米については来年度以降の使用についても検討中。	

4. アンケート結果

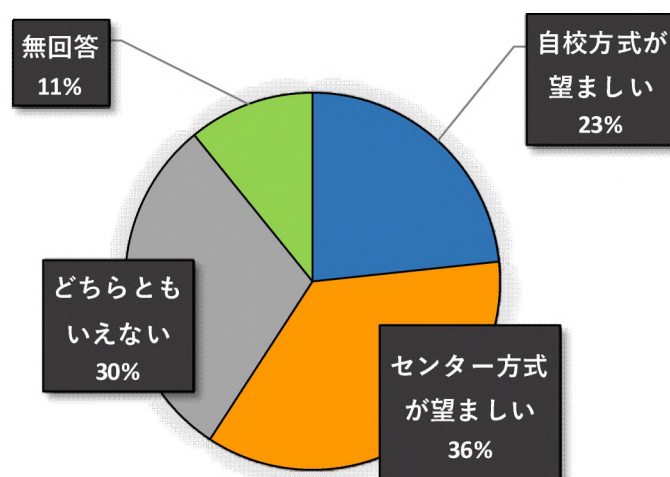
(1) 笠懸地区における今後の学校給食提供方式に関するアンケート

【期間：1/29～4/11 回答者数：120名 対象：笠懸地区各園校PTA役員】

この集計は、「現在、笠懸地区の学校給食提供方式は自校式ですが、今後（将来）の笠懸地区における学校給食提供方式についてはどの方式が良いと思うかお聞かせください。」との質問に対する保護者の回答を分類集計したものです。回答形式は自由記述のため、下記の分類については保護者が回答時に選択したものではありませんが、記述された回答内容を客観的に読み取った上で「参考」としてまとめたものです。給食提供方式については「自校方式が望ましい」「センター方式が望ましい」「どちらともいえない」「無回答」の四つに分け、それぞれの内訳を下表の「区分」欄に示しました。

提供方式	人数 (人)	割合 (%)	内訳 (人)	区分
自校方式が望ましい	28	23	14	笠懸地区の伝統であり味がよい
			13	自校式の方がセンター方式よりも優れている
			1	その他
センター方式が望ましい	43	36	20	センター方式がよい
			23	どちらかというセンター方式がよい
どちらともいえない	36	30	9	どちらにも差はない
			14	自校方式の良さもあるが、センター方式でもやむを得ない
			13	その他
無回答	13	11	13	無回答
	120	100	120	

給食提供方式に関するアンケート結果

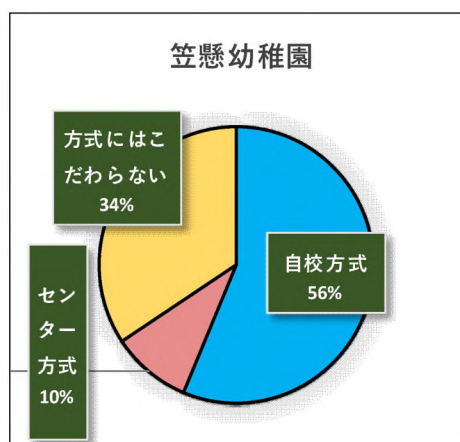
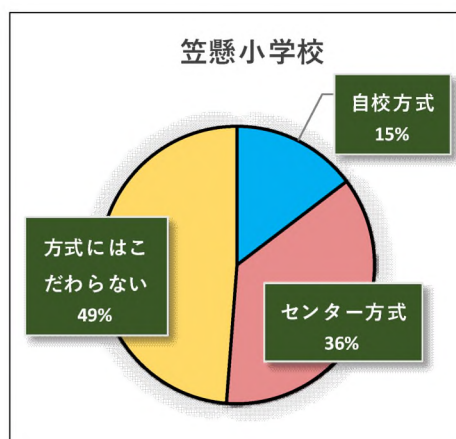
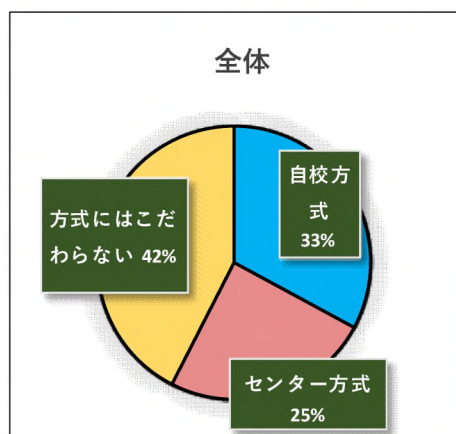


(2) 新設小学校における学校給食提供方式に関するアンケート

【期間：7/9～9/6 回答者数：73名 対象：笠懸小学校（41名）、笠懸幼稚園（32名）で大間々学校給食センターでの試食に参加した保護者】

笠懸小学校の分離新設校について、その給食提供方式を決定するにあたり、参考として新設校に係る保護者から意見を聞くことを目的に実施したものです。

支持する給食提供方式



それぞれの給食提供方式を支持する理由

自校方式を支持する理由（人数）

項 目	小	幼	計
①食育に優れていると思う（作っている人の顔が分かる。においがしてくる。など）	3	12	15
②自校方式の方がおいしいと思う	0	3	3
③笠懸地区は開校以来、自校方式を採用しているため、続けてほしい。	3	1	4
④その他	0	2	2

センター方式を支持する理由（人数）

項 目	小	幼	計
①センター方式の方が設備面・衛生面で優れていると思う。	14	3	17
②センター方式の方がおいしいと思う。	1	0	1
③コスト面でセンター方式の方が優れていると思う。	0	0	0
④その他	0	0	0

方式にはこだわらないとする理由（人数）

項 目	小	幼	計
①安全で安心なおいしい給食を提供してくれればよい。	20	8	28
②どちらの方式でも差がないと思う。	0	2	2
③コスト面でセンター方式の方が優れていると思う。	0	1	1

5. 自校方式の良さとセンター方式における取組状況

【意見の発出元】

- ① … アンケート結果から（P.5・6のアンケートでの自由意見等）
- ② … 地区住民から（教育部等への意見、FAX）
- ③ … 栄養教諭等から（市内栄養教諭等からの聴き取り）

【対応の可能性】

- … 自校方式の良さをセンター方式で対応することが可能な内容（又は、自校方式とセンター方式とで差がないもの）
- △ … 自校方式と全く同じようには行えないが、代替等によりセンター方式で対応することができる内容

（1）自校方式の良さとセンター方式での対応の可能性について

番号	発出	自校方式の良さ (特色とする考え方)	センター方式での対応状況	対応の可能性
1	① ②	・食育に優れていると感じられる。	◇みどり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）と1名の市費栄養士が市内小中学校を巡回し、統一した食育指導を行い、差が生じないように努めている。 ◇毎年9月に食育便りを市内全校の児童生徒の家庭に配布。市内全ての小学5年生、中学2年生を対象に嗜好調査や朝食摂取状況等について実態調査を行い、その結果を踏まえながら望ましい食生活等について児童生徒や保護者に啓発する内容となっている。	○
2	① ②	・自校給食は、手作りで温かく美味しいというイメージがある。	◇センター方式でも自校方式と同様に、手作りによる調理を行っている。 ◇二重食缶（保温で65℃以上、保冷で10℃以下2時間以上維持）を使用し、適温状態で配送している。 <参考> ・福岡中央小（配送時間 20分） 現状で最も配送時間が長い学校 ・新設小（配送時間 15分）	○
3	① ②	・クラスと給食調理場とのコミュニケーションがとりやすいと感じる。 ・子供たちと調理員との距離が近い分愛情が伝わると感じる。	◇センター方式では、給食センターが学校と離れているため、調理員と子供たちとが常に接する機会をもつことは物理的に難しい。しかし、センター見学（小学校生活科※）や定期的なお便り配布により、センター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ことは可能。また、見学後、児童からのお礼の手紙をセンターの全職員が読み、子供たちの思いに一層応えていこうとする原動力となっている（センター見学は、主に2年生で学習）。 ※「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する。	△
4	① ②	・自校の子どもは、給食を残さない。	◇配食方法が異なるため単純に比較することは難しいが、自校方式でもセンター方式でも、個々の児童生徒が食べ残す量に大きな差はない状況である。	○

番号	発出	自校方式の良さ (特色とする考え方)	センター方式での対応状況	対応の 可能性
5	⑥	・栄養士、調理員が責任をもって仕事をしている。	◇センターの職員も自校方式の職員と同様に、子供たちに美味しく栄養のある給食を食べてもらうために、一生懸命に取り組んでいる。	○
6	⑥	・地産地消でしっかり食育ができる。	◇センター方式でも自校方式と同様に、可能な限り地元の食材を使うよう努めている。 ◇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る。	○
7	⑥	・食中毒が起きにくい。	◇センター方式でも自校方式と同様に、基準に則って作業を行い、食中毒の未然防止に努めている。	○
8	③	・調理員や生徒、教員との距離が近い ため、対応が早い。	◇給食をこぼしてしまった場合 どちらの方式も職員室分で対応するなど、原則、校内で対応している。なお、センター方式では、学校で給食をこぼしてしまった場合等に備えて、あらかじめ給食や食器等の予備分も併せて配送しているが、それでも対応しきれない場合は、不足分を学校に届けることもある（年に1，2回）。 ◇異物混入等が疑われる場合 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る。なお、栄養士等の確認を必要とする場合は、センター方式の学校では、給食センターと離れているため、自校方式の学校（栄養士配置校）に比べ対応に時間差が生じるが、軽微な場合は喫食後の確認となるため、両方式の間に大きな差はないものとする。	○
9	④	・親が自校式で育った環境を子供にも味あわせたいと感じる。	◇献立は、基本献立（市内の各栄養士が順番で作成）をもとに各調理場で検討しているため、どちらの方式も基本的には同じメニューである。 ◇調理中の匂いについては、現在の自校方式の調理室をドライ方式に建て替えた場合には、機密性が高まることなどから外部ではほとんど感じられなくなるため、センター方式で給食を提供している学校と同様の環境となる。	△
10	③	・栄養士としての個性が生かせる	◇野菜等の切り方については、どちらの方式も使用する野菜の量や種類により、機械を使ったり、手作業で切ったりとそれぞれ工夫している（なす、アスパラ、エリンギ、スイカ、オレンジ、メロン等）。子供たちにとって食べやすく、また、美味しく見えるようにも工夫している。 ◇献立に関しては、基本となる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る。 ◇味つけ等は、どちらの方式も国の基準に則り調理している。 ◇みどり市では、栄養教諭・栄養士会において各職員が緊密に連携しながら、個々の取組等について情報交換するなど常に市全体の学校給食の質の向上に努めているため、どちらの方式においても差がないものとする。	○

(2) センター方式に対する誤解と思われる意見について

番号	発出	センター方式のイメージ	センター方式の実際
1	㊤	・センターはコンビニ弁当のような印象	◇センター方式も自校方式と同様に、調理員が心を込めて調理している。
2	㊦	・センターはカット野菜を使っている、質がよくない。	◇自校方式と同様に、新鮮な野菜を使用しており、可能な限り地元の野菜も使用している。
3	㊦	・自校は質の良い材料を使い、栄養士や調理員が責任を持って作っている。	◇自校方式とセンター方式のどちらの方式も、みどり市に物資納入業者として登録されている業者より購入している。また、食材の質についても納入時に確認しており、両方式で同様に対応している。 ◇両方式とも、栄養士と調理員が協力し責任をもって調理している。
4	㊦	・センターは残飯の量がとても多いと聞いている。	◇配食の方法が異なるため単純に比較することは難しいが、自校方式でもセンター方式でも、個々の児童生徒が食べ残す量に大きな差はない状況である。
5	㊦	・センターでは昔、油の量を多めに使用して調理を行っていたと感じている。	◇国の基準に則り給食を提供している。特に現代は子供の生活習慣病予防の観点に力を入れており、油や塩分の量の摂り過ぎにならないよう自校方式、センター方式ともに調理法等を工夫している。

(3) 考察（自校方式の良さをセンター方式でどう対応していくことができるか）

上記のとおり、自校方式の良さとして寄せられている意見の多くが現在の学校給食センターでも対応できていたり、今後工夫することで可能になったりするものと考え。加えて次のような点についても改善し、自校方式の良さも備えた学校給食センターとしていきたい。

<調理員と子供たちとの距離感について>

自校方式の良さとして、子供たちが調理員の存在を身近に感じる点をあげ、それにより作り手の思いや愛情が子供たちへ伝わりやすく、そのことが食育の推進につながるという意見が多い。センター方式では、給食センターが学校と離れた場所にあるため、調理員と子供たちとが日常的に接する機会をもつことは物理的に難しいが、施設見学やお便り等を充実させることにより、自校方式との差をより小さくしていくことは可能であるものと考え。

また、緊急時には、市内全校が共通の「学校給食異物混入対策マニュアル」に沿って対応しており、給食センターにおいても学校と緊密に連携しながら対応しているため、学校給食の安心安全の観点では、自校方式とセンター方式とが統一した取組を行っている。

<アレルギー対応について>

自校方式、センター方式ともに、職員体制等の関係で現状ではアレルギー対応食の配食を行っていない。しかし、多くの保護者が学校給食に対して安心安全についての関心が高いことや、センター方式を支持している保護者の中にはアレルギー対応の環境が整っている点をあげる保護者もいることなどから、早期に、個別のアレルギー対応を行っていくことが給食センターの重要な役割の一つと考える。

そこで、みどり市では、今後、必要な人数の職員配置、給食センターと学校での体制作り等により、個別の児童生徒へのアレルギー対応を行っていきたいと考える。

6. 教育委員会の考え方

教育委員会では、笠懸小学校の学校規模適正化を図るため、令和4年4月の新設校開校に向け準備を進めております。

笠懸地区小中学校では、給食提供方式として、開校以来、自校方式を採用しており、この地域の特色として親しまれているところです。したがって、新設校の給食提供方式についても笠懸地区の自校方式を採用することが望ましいのではないかと考える方が多いことについては理解できると思います。

一方、持続可能な行政運営を行うためには経費を考慮する必要があり、また、公共施設等の全体状況を把握し、長期的な視点で更新、統廃合、長寿命化などを計画的に行うことで、財政負担の軽減を図ることが重要であることから、みどり市公共施設等総合管理計画を策定し、現在、個別施設計画についても策定を進めているところです。

教育委員会としては、このような様々な状況を勘案しながら、自校方式、センター方式等の給食の提供方式を検討してまいりました。

7月から9月にかけて、新設校における給食提供方式の検討のため、笠懸小学校及び笠懸幼稚園の保護者を対象とした給食試食会を実施いたしました。試食後のアンケートでは、「自校方式」が「センター方式」より多いものの、「方式にはこだわらない」が一番多い結果となりました。また、アンケートの自由記述では、自校方式を支持する理由として「食育に優れている」、センター方式を支持する理由として「設備面、衛生面で優れている」、方式にはこだわらないとする理由として「安全・安心でおいしい給食の提供」、さらには、アレルギー対応を望む声など様々なご意見をいただきました。

その中でも、特に自校方式を支持する方の自由記述内容をていねいに分析し、大間々学校給食センターでの実施の可否を検討しました。そして、こうした様々な方のご意見を大間々学校給食センターの運営にも反映し、センター運営の質をさらに向上させることで児童生徒により安全でおいしい給食を提供することができ、あわせて保護者の信頼に応えていくことになると思います。

これまで自校給食の良さと言われていた点の多くが大間々学校給食センターでも対応可能であるとともに、本市では未実施となっているアレルギー対応について大間々学校給食センターで取組を開始することでさらに充実した給食が提供できることになると思います。

これらのことから、新設校の給食提供方式については、当面の間、アレルギー対応をはじめ現状よりもさらに機能を向上させた大間々学校給食センターから配食することが児童にとって有益であり、保護者の期待や信頼に応えていくものと考えます。あわせて、経費面で優位なことから、市の全体的な取組との整合性も図れるものと考えます。

なお、笠懸地区全体の給食提供方式のあり方については、様々なご意見があることから、今後もさらなる検討が必要と考え、保護者や市民の皆様のご意見、ご要望をお聞きしながら、市内小中学校の教育環境の充実を図るにはどのようにしたらよいかなど、継続して検討を進めてまいります。

みどり市笠懸地区における学校給食提供方式について

令和8年6月25日
みどり市学校適正規模・適正配置
笠懸地区検討委員会資料 №3-1
教育総務課作成

＜新設校学校給食提供方式の議会への協議概要について＞

日付	議題内容
H31.1.21(総務文教) H31.1.24(全協)	新設校建設1年延期の報告と笠懸地区給食提供方式の教育部の考え方を報告
H31.3.14(総務文教)	新設小学校設置事業の基本計画策定等進捗状況について説明
R1.5.31 (全協)	新設小学校基本計画書の提出
R1.7.24 (総務文教) R1.7.30 (全協)	新設校への給食提供方式住民・保護者への周知の状況 自校方式とセンター方式の比較表の提出
R1.10.28 (総務文教) R1.11.8 (全協)	笠懸地区学校給食提供方式検討のこれまでの経過 財政状況について 自校方式とセンター方式の場合の概算経費面の比較 PTA役員会及び笠小及び笠幼の保護者アンケート結果報告
R1.11.22(全協)	市長出席 新設校における学校給食提供方式について説明
R2.2.14 (全協)	(仮)笠懸西小学校基本設計について
R2.3.16 (全協)	R2.3.4仮称「笠懸西小学校」学校給食提供方式に関する要望書を受けて、教育委員会の考え方を報告
R2.4.20 (全協)	(仮)笠懸西小学校用地交渉経過報告
R2.5.26 (全協)	R2.3.19学校給食提供方式に関する附帯決議を受けて検討結果報告
R2.6.9 (全協)	市長、教育長のみ出席 市長の考え方を報告 第三者委員会を設置を発表
R2.6.23 (全協)	みどり市教育委員会の学校給食の提供方式等について 教育委員会の検討内容の会議録を提出
R2.7.21 (全協)	みどり市笠懸地区学校給食提供方式検討委員会の設置について 学校給食におけるアレルギー対応の拡充について
R2.8.27、9.30、10.29、12.16(全4回)	みどり市笠懸地区学校給食提供方式検討委員会開催
R3.2.16 (全協)	みどり市笠懸地区学校給食提供方式検討委員会報告書提出
R3.3.5 (教育委員会から文書配布)	みどり市笠懸地区における学校給食提供方式の検討経過と今後の方向について
R3.11.25(議長あて報告)	R3.8.24笠懸地区学校給食の自校方式を求める請願書の提出を受けて回答を報告

みどり市笠懸地区における学校給食提供方式について

令和8年6月25日
みどり市学校適正規模・適正配置
笠懸地区検討委員会資料 №3-2
教育総務課作成

<議会要望、附帯決議、決議及び請願書提出の状況>

提出日	要 望 等	内 容	対 応
R2.3.4	仮称「笠懸西小学校」学校給食提供方式に関する要望書	・仮称「笠懸西小学校」学校給食自校方式の検討	教育委員会の考え方を再度説明
R2.3.19	令和2年度みどり市一般会計予算に対する附帯決議	・R4年度開校予定の仮称「笠懸西小学校」の給食提供方式について、当面学校給食センターからの配食を見直し、自校方式への再検討。 ・学校給食センターのアレルギー対応について、十分な役割が果たせるよう、改善を図ること。	R2.5.26附帯決議を受けて、食育の推進と美味しい給食の提供の二点を中心に自校方式とセンター方式について改めて検討した結果両方式に差がないことを再度確認し、経費面等も検討した結果、センターからの配食としたいと回答しました。
R2.10.29	執行部に対して二元代表制における議会の役割を尊重するよう要請する決議	・地方自治法の二元代表制における議会の役割をないがしろにすることのないよう留意し、事業の実施に おいては、議論を尽くすことはもとより十分に議会に 説明し、理解を得た上で行うこと。	執行部と議会との役割を尊重することで執行部で確認しました。
R3.3.19	令和3年度みどり市一般会計予算に対する附帯決議	・笠懸地区は全校が従来より自校方式であり、新設校1校のみを大間々学校給食センターからの配食とすることについて再考を求める。 ・新設校への配食は、笠懸地区における学校給食センター建設までの当面の間としているが、笠懸地区における学校給食センター建設については、市民、市議会などとの合意形成がなされていない。具体的な建設計画を明確にし、市民並びに新設分離校へ通学する児童の保護者に対し説明責任を果たすとともに、市議会に提示することを求める。 ・アレルギー対策において、給食業務委託料のほか、学校給食費補助金が前年度同額計上されている。アレルギー食のみどり市内全校への同時配食の方法や、アレルギー体質児童への対応など不透明で不安な内容である。保護者への明確な説明その結果を市議会に報告することを求める。	R3.3.5みどり市笠懸地区における学校給食提供方式の検討経過と今後の方向についてと題する教育委員会の学校給食提供方式について、センター方式化の最終決定を議会に提出した結果左記のとおり附帯決議が提出されました。
R3.8.24	笠懸地区学校給食の自校方式を求める請願書	・笠懸西小学校については、早い時期に自校方式の学校給食を実現すること ・笠懸地区学校給食センター化の方針を見直し、自校方式の学校給食を継続すること ・これからの学校給食について検討するときは、保護者や市民の声をよく聞いて反映すること	R3.11.25笠懸西小は、当面の間、大間々学校給食センターから配食することとし、引き続き市民の皆様の声を聞き市全体の学校給食提供方式のあり方や持続可能な財政運営の視点も併せて総合的に判断すると回答しました。

みどり市笠懸地区学校給食提供方式の合意形成に向けての取組

令和8年6月25日
みどり市学校適正規模・適正配置
笠懸地区検討委員会資料 No3-3
教育総務課作成

【R3年度～R5年度保護者説明会や大間々学校給食センターの見学会及び試食会の状況】

年度	対象者	実施月	実施会場	参加者/申込者
R3年度	笠西小通学予定児童の保護者(説明会)	10・11月	笠懸西小学校(8区～10区)	117名(6回開催)
	笠小の保護者(見学会及び試食会)	10・11月	大間々学校給食センター	46名・50名
	笠幼・保の保護者(見学会及び試食会)	1・2月	大間々学校給食センター	コロナで中止
R4年度	笠幼・保の保護者(見学会及び試食会)	5・6月	大間々学校給食センター	12名・17名
	笠東小・笠北小の保護者(見学会及び試食会)	11月	大間々学校給食センター	19名・20名
	笠西小の保護者(見学会及び試食会)	2・3月	笠懸西小学校	13名・20名
R5年度	みどり市PTA連合会役員(見学会及び試食会)	9・10月	大間々学校給食センター	7名・9名
	笠懸町正副区長(見学会及び試食会)	11月	笠懸西小学校	10名・10名

【R6年度学校給食提供方式合意形成に向けての取組予定】

年度	対象者	実施月	実施会場	予定参加人数
R6年度	市議会議員(見学会及び試食会)	未定	笠懸西小学校又は 大間々学校給食センター	18名予定
	笠懸地区の小学校へ通う児童の保護者(説明会)	10・11月	笠小、笠東小、笠北小	未定
	笠懸地区の中学校へ通う生徒の保護者(説明会)	1・2月	笠中、笠南中	未定

<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に努め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に努め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。



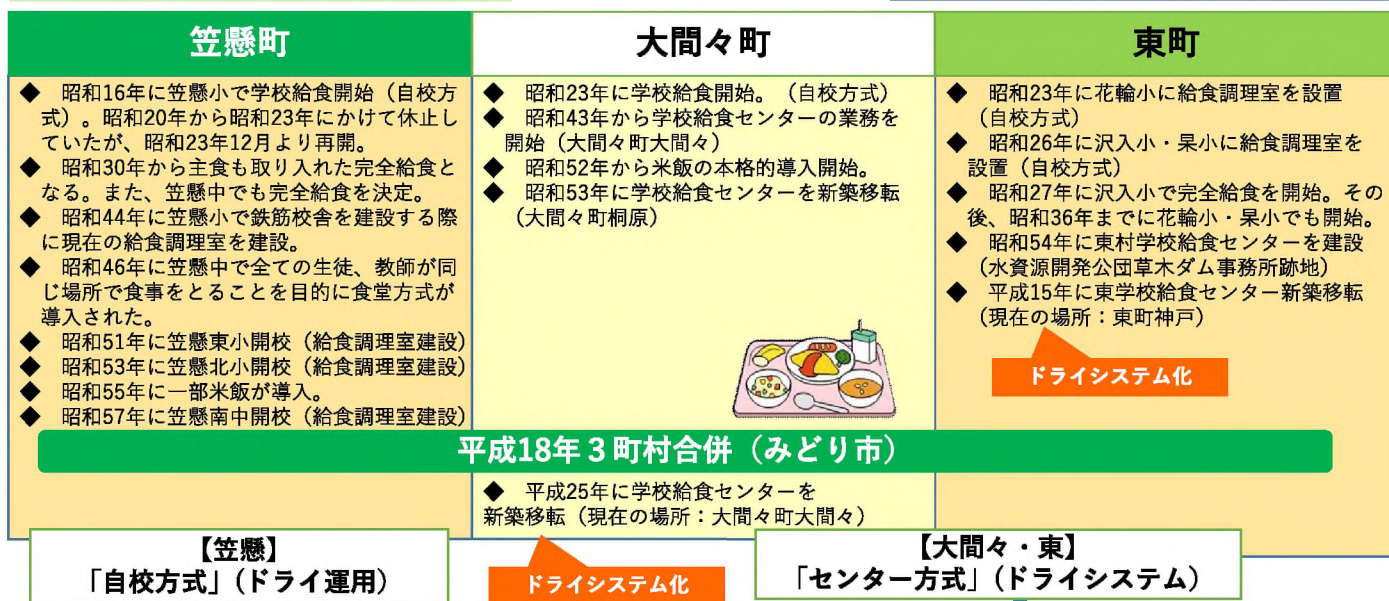


2. 学校給食の歩み

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。



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。



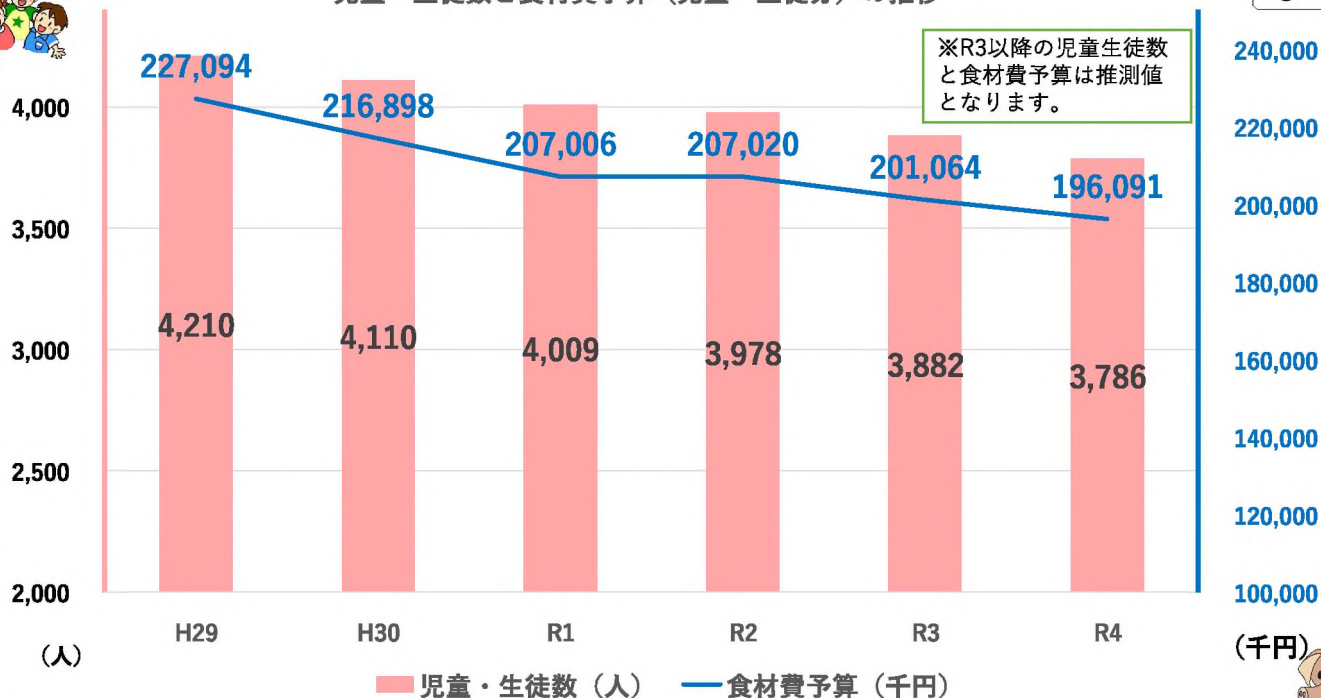
3. 学校給食の現状

資料No.3-2

◆ 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



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

資料No.4

【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

★「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）

基準に合わせた施設

<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

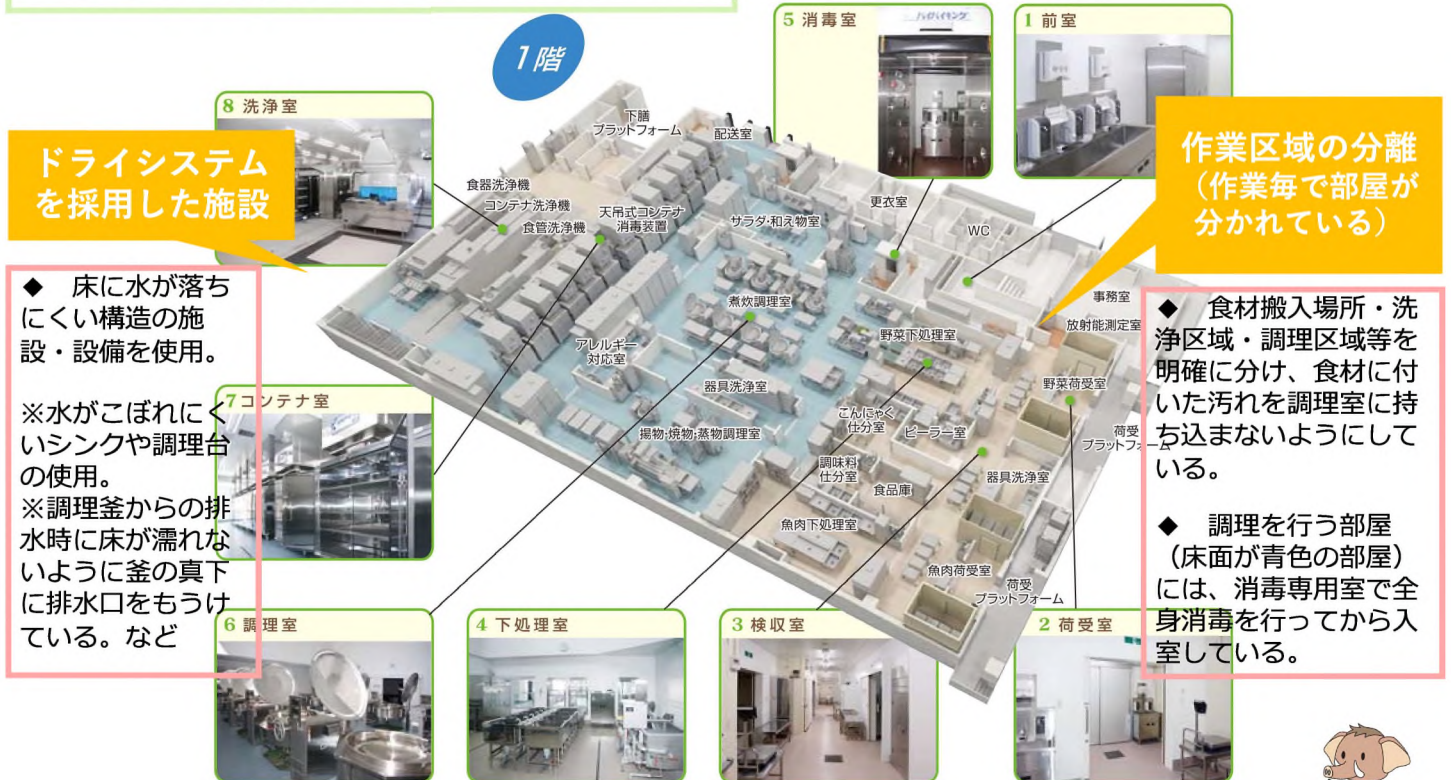
- ◆厨房設備の老朽化が進んでいるため、計画的に入れ替え（大型冷蔵庫や大型洗浄機などの入れ替え）を行い、安全安心な給食提供に努めている。
- ◆建物の老朽化により、排水不良や壁や床の剥がれ等が生じているが、修繕等の対応を行いながら衛生的な調理環境を整えている。



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1,815㎡】 【調理数：約1,500食】



-8-

※移転前：H25以前



作業区域が分離されていない(ワンフロア)

◆ 作業毎に部屋が分かれておらず、「ワンフロア」となっている。そのため、下処理や釜調理、フライヤー作業が同部屋での作業となっている。(※現在の衛生管理基準は満たしていない)

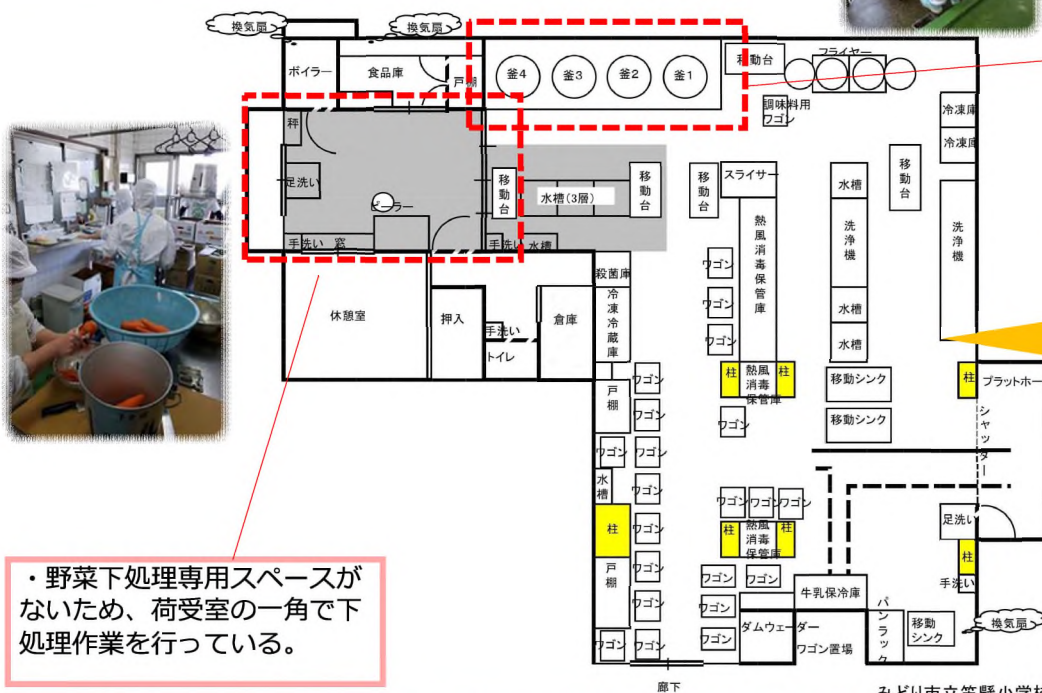
「ウェット」方式



◆ ドライ方式導入前であるため、床が濡れやすい施設であり、清掃時も大量の水を使用しておりました。
(※現在のセンターは「ドライ方式」であるため、水はけの良い床であることや、水がこぼれにくい施設であるため、少量の水で清掃が可能。)

-9-

【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。

作業区域が部屋ごとに分かれていない

・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。

◆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(飯椀・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
- 環境性能の向上
- 設備効率の向上



◆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(㎡)	ドライ化必要面積(㎡) <自校方式での建て替え>	不足面積(㎡)
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1,800㎡【延床面積】）が必要となる。



-12-

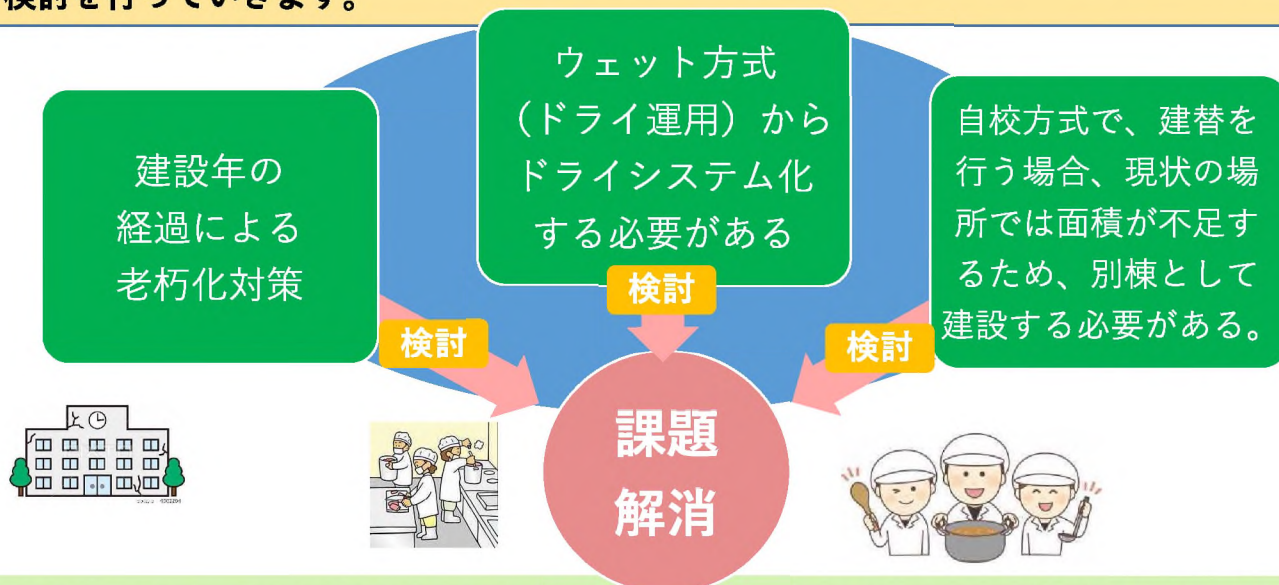


4. 学校給食の課題

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◆

資料No.2-2

		明治	大正	昭和									
		明治22年	大正12年	昭和7年			昭和22年			昭和29年		昭和43年	昭和53年
全国		明治22年(1889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(1923年) 文部次官通牒において、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(1932年) 訓令により学校給食が奨励される。			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38年(1963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44年(1969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53年(1978年) 学校給食用米国の値引き措置が講じられ、学校給食に米飯が正式に導入。
				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29年(1954年) 「学校給食法」が成立、公布される。		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51年(1976年) 学校給食に米飯が正式に導入される。
群馬県				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)】・北甘楽郡福島町(甘楽郡甘楽町)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27年(1952年) 桐生市栄養教育研究所が設置される。		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。						
笠懸町 みどり市 大間々町 東町	笠懸町			昭和16年(1941年) 学校給食開始(自校方式/笠懸小)			昭和20年(1945年) 学校給食休止(~23年)		昭和23年(1948年) 学校給食再開	昭和30年(1955年) ・主食を取り入れた完全給食実施。(小学校) ・笠懸中の完全給食を決定。	昭和43年(1968年) 笠懸小に調理室建設	昭和51年(1976年) 笠懸東小開校(調理室建設)	昭和53年(1976年) 笠懸北小開校(調理室建設)
	みどり市										昭和46年(1971年) 笠懸中にて食堂方式導入。		
	大間々町						昭和23年(1948年) 学校給食開始(自校方式/小学校4校)				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52年(1977年) 米飯の本格的導入開始。	昭和53年(1978年) 学校給食センター新築移転(大間々町桐原)
	東町						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、果小)			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、果小でも開始)			

◆学校給食の沿革◆

		昭和		平成												令和			
		昭和54年	平成元年				平成12年	平成15年	平成18年		平成25年	平成29年	平成30年	令和2年					
全国			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8年(1996年) 腸管出血性大腸菌0157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入札制度が導入される。		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20年(2008年) 中教審答申に「食育」の必要性が明記される。		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27年(2015年) 文部科学省から「学校給食における食物アレルギー対応指針」が発行される。		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9年(1997年) 「学校給食衛生管理の基準」が定められる。			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28年(2016年) 第3次食育推進基本計画が決定される。				
群馬県		昭和54年(1979年) 片岡小（高崎市）に県下初のドライシステムが導入される。					平成10年(1998年) 「食に関する指導の充実について」が発出される。		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18年(2006年) 食育推進基本計画が策定される。								
						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入札制度が導入される。腸管出血性大腸菌0157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27年(2015年) 上州おっきりこみ、上州うどん（県産小麦・冷凍麺）の供給を開始。		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。				
みどり市	笠懸町	昭和55年(1980年) 一部米飯の導入。																	
		昭和57年(1982年) 笠懸南中開校（調理室建設）																	
	大間々町																		
東町		昭和54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）																	
												</							

<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 場合	基準 児童(8歳～9歳)の 場合	基準 児童(10歳～11歳)の 場合	基準 生徒(12歳～14歳)の 場合
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(食塩相当量)(g)	2未満	2未満	2.5未満	2.5未満
カルシウム(mg)	290	350	360	450
マグネシウム(mg)	40	50	70	120
鉄(mg)	2.5	3	4	4
ビタミンA(μ gRAE)	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)	20	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。

亜 鉛……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活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るよう配慮すること。



◆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ている。
（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ている。

【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-



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



◎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。

センター方式



◎うどんは、パ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、調理終了から配送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



◎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。

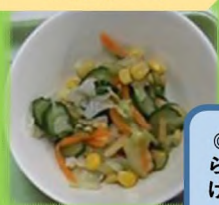
センター方式



◎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



◎野菜は釜で茹でてから水出し、和えて仕上げています。

センター方式



◎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、歯ごたえとうま味が感じられるように仕上げています。



★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に努めています。



-3-



2. みどり市学校給食提供方式の比較

資料No.4

(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）

◆荷受け・検収	◆下処理	◆調理	◆配送/配食	※共通事項
①泥つきの根菜類等の処理は検収室で行い、下処理室を清潔に保つこと。 ②検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域に区分するよう努めること。		③加熱処理する食品は中心温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上加熱されていることを確認すること。 ④野菜類の使用については原則加熱調理すること。	⑤共同調理場においては、容器、運搬車の設備の整備に努め、運搬途中の塵埃等による調理済食品等の汚染を防止すること。 ⑥食品を運搬する場合は、容器にふたをすること。	⑦ドライシステムを導入するよう努めること。また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること。

現状の自校方式

◆荷受け・検収・下処理	◆調理	◆配食	※共通事項
①泥つきの根菜類等の処理は検収兼下処理室（同室）で行っているが、清潔に保つよう努めている。 ②野菜類の下洗い作業（下処理作業）と調理作業については同室で行っているが、簡易パーティションを使用するなど調理作業場の工夫をして衛生的な調理に努めている。	③加熱処理する食品は、中心温度計を用いて衛生管理基準に基づいた加熱状態を確認している。 ④野菜類の使用については加熱調理を行っている。	⑤専用容器などの破損が無いが日常的に確認を行っている。 ⑥給食室から各クラスへの運搬時には、専用容器（食缶）に入れてふたをして運んでいる。	⑦第40年前後の施設であるため、ドライシステムの施設ではないが、 水が力こぼれないように作業をしたり、運搬台車やシンクの入れ替え時にはドライ式のものに更新するなど、ドライ運用に努めている。

現状のセンター方式

◆荷受け・検収	◆下処理	◆調理	◆配送/配食	※共通事項
①検収室と下処理室は部屋毎で分かれているため、下処理室を清潔に保っている。 ②検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域は部屋ごとに分かれている。		③加熱処理する食品は、中心温度計を用いて衛生管理基準に基づいた加熱状態を確認している。 ④野菜類の使用については加熱調理を行っている。	⑤容器の状態確認（破損がないかなど）や運搬トラックの日常点検を行っている。運搬時は専用容器（食缶）をコンテナに入れコンテナ毎トラック荷台に積んでおり、塵埃等による汚染防止に努めている。 ⑥運搬時には、専用容器（食缶）に入れてふたをして運んでいる。	⑦ 新しい施設であり、ドライシステムが導入された施設となっている。

- ◆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。



-4-



2. みどり市学校給食提供方式の比較

資料No.5

(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。



-5-

27



2. みどり市学校給食提供方式の比較

資料No. 6

(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、使用後、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。

調理員欠員 (調理員の事故や感染)

◎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。

調理不可時

◎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。

◎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。

-6-

【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



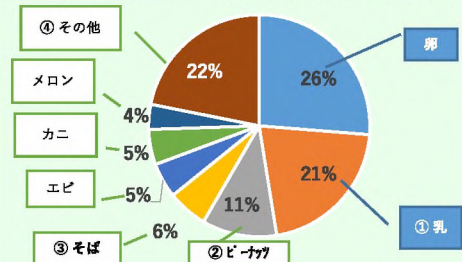
2. みどり市学校給食提供方式の比較

資料No. 7

(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

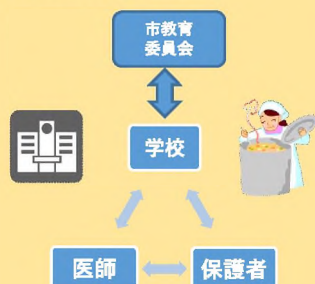
○みどり市小中学校児童生徒の食物アレルギーを持つ割合:約2%(R2年度:約4,000人の内82人)



※①の児童生徒は牛乳代替(麦茶など)の対応を実施
※②、③の「ピーナッツ、そば」は特に重篤度が高いため、原則として給食では使用しない。(群馬県アレルギーマニュアルより)
※④のその他は、「トマト、リンゴ、スイカ、キュウリ、くるみ、パナナなど」(各1人～4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

資料No.8

(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。

-8-



2. みどり市学校給食提供方式の比較

資料No.9

(3) 食物アレルギーへの対応 ～安全な配食体制の構築～

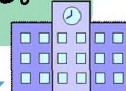
◆安全な配食を実施するため、学校・市教育委員会（給食センター）・調理員の協力体制を構築する必要がある。

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



-9-

29



2. みどり市学校給食提供方式の比較

資料No.10

(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

※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。）



★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

資料No.10-2

(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。

★これまでの、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-

30



2. みどり市学校給食提供方式の比較

資料No.11

(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)に輪番で発注を行う。
◆上記輪番発注の他、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。

★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

資料No.12

(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、各校の家庭科室や屋外(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いない。

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)



★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	①栄養バランス ・におい ・量	・自分が小学生の時に4時間目あたりににおいがし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。	・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。	・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いた自分の小さい頃を思い出すと自校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。
	②適温状態での喫食 伝統	・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。	・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、自校式にこだわらなくてもよいと思った。 ・自分が育った地域はセンター方式だったが、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と思う。	・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。
	③調理員の工夫・味 手作り	・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。笠小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変わるのには残念。 ・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のには残念（センター方式でもおいしいとは思うが）。 ・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。 ・自校式の方がクオリティー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式だと思う。 ・センターでの試食の味は美味しかったとは感じなかった。	・センター方式の方がメリットも多い様に感じた。給食もおいしかったので、良いのではないかな。 ・給食（試食）はとても美味しかった。質の高い給食が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式でおいしいと言われてきたが、給食センターの食事もとてもおいしく大差ないと思う。	・どちらにも良さがある。センターでもだしをとっている聞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	①調理過程		・自校式の良い点もあるが、センター式も安全面など徹底しているので、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素晴らしいと思った。 ・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良いと思う。子供達の為によりよい結果になればいいと思う。	・自校式がよいが、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	②アレルギー対応食の調理		・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という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。 ・子供は自校式をとて気に入っているが、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
2	(4)食育の推進	①栄養士等による指導			・見学をして、センター方式の食育も変わらないことが認識できた。
		②調理員との交流	・近くで調理の様子を見られるのが良い。食欲が増すと思う。 ・近くに食事を作る人がいて、調理中のおいしや音などを覚え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。 ・調理員が給食を作る姿を見られなくなるのは残念。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で食べられるのでとてもよい。給食を作ってくれる人の顔を近くで見れることもとてもよいと思う。 ・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。 ・給食を作ってくれる人が近くにいることが大切。		・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るから食べようという気持ちになるのでは。
		・調理場との距離 ・作り手の愛情 ・残量			
	(6)災害時の対応	②相互補完体制の確立	災害時、センターが使えなくなる場合があることを考えると自校方式でも良いと思う。		
3	(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 ・児童数の推計を考慮 ・給食室だけの工事は困難	・今後、子供が減少する中で、無理にセンターを新設しなくて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	・センターの良さも理解した。経費節減もできると思うが、せっかくの設備をなくすのは非常に残念。 ・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良い。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」「調理の差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。	・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節減という事であれば良いと思う。	・それぞれ利点もあり、どちらが良いとは言い難い。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全性につながればと思う。 ・出来たてをすぐ提供できるので自校式は良いと思っていたが、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	・伝統 ・自校式の特別感、 ・施設管理 ・調理員の雇用	・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。 ・自分がセンター式で育ち、子供達が自校式の学校に入り、とてもうれしかった。 ・自校式をとて特別でありが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。	・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。	・笠懸中学の給食室の建て替えは大変だと思うので、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（在住）なのでよく分からないが、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は課題ではないか。 ・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なとも思う。 ・食育、アレルギー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

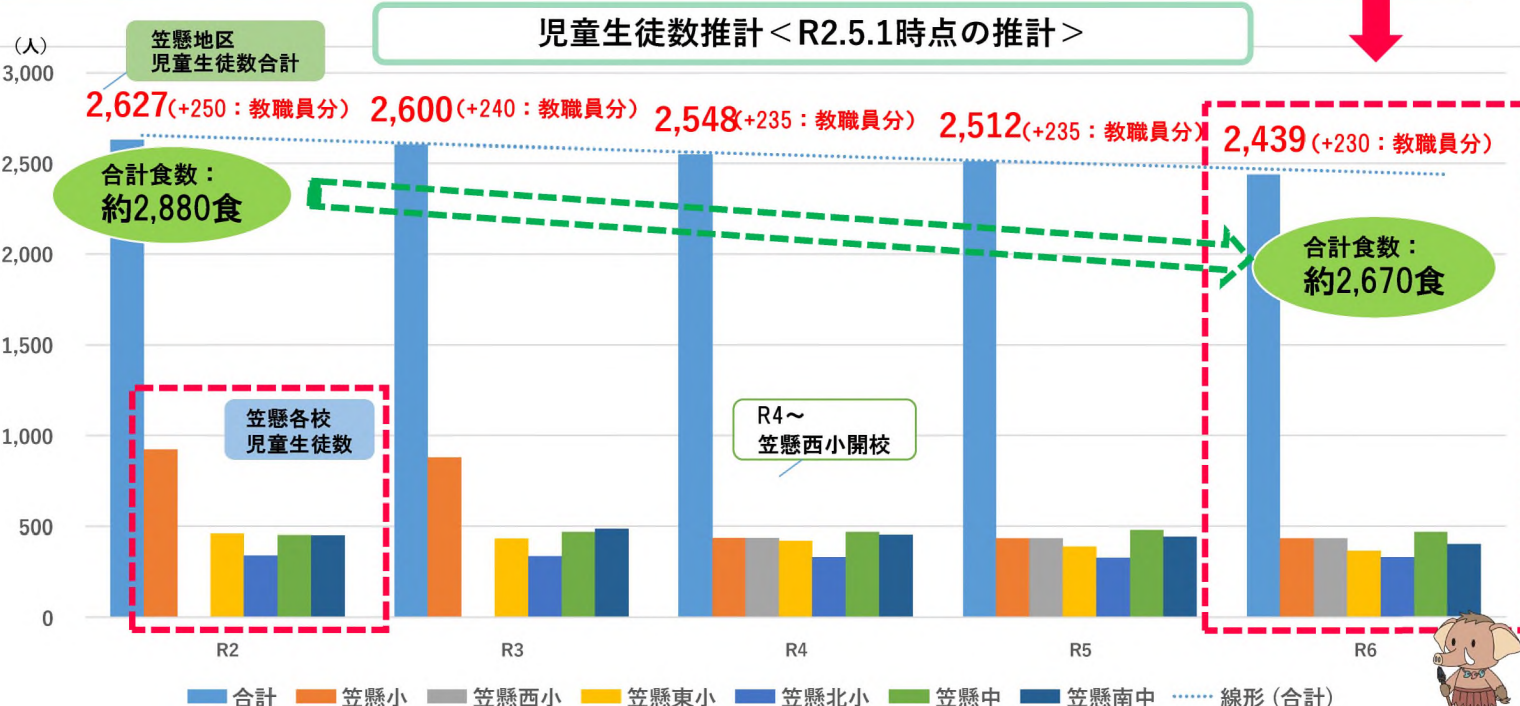


3. 給食提供方式の概算費用の比較

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。 ◆<u>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</u> ⇒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。	◆<u>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</u> ⇒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】	◆<u>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。</u>※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。	◆<u>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。</u> ⇒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。



-2-



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<u>3,000食規模</u>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。



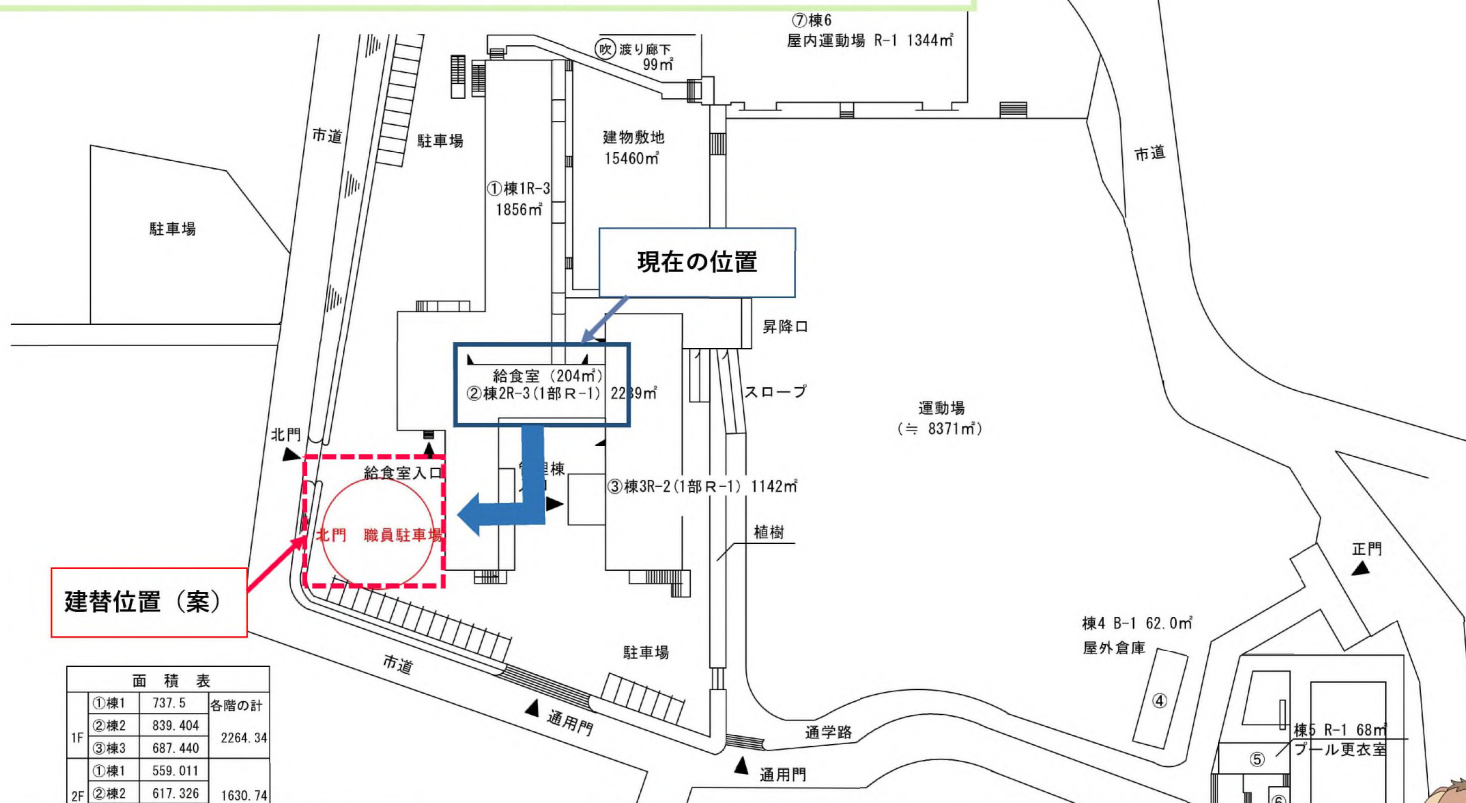
-3-

37

<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		
①棟1	737.5	各階の計
②棟2	839.404	2264.34
③棟3	687.440	
①棟1	559.011	
②棟2	617.326	1630.74

◆「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(飯椀・汁椀・角仕切り皿またはカレー皿)
- 使用食卓：角型二重食卓3点、フライバット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
- 環境性能の向上
- 設置効率の向上

1 検収



2 下処理



3 炊飯



4 受渡ハッチ



5 器具洗浄



6 牛乳・パン荷受



7 配膳



8 洗浄



9 準備



10 調理員用便所



◆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。

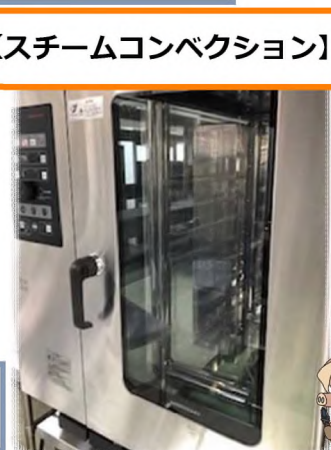
【エアシャワー】



【自動水栓】



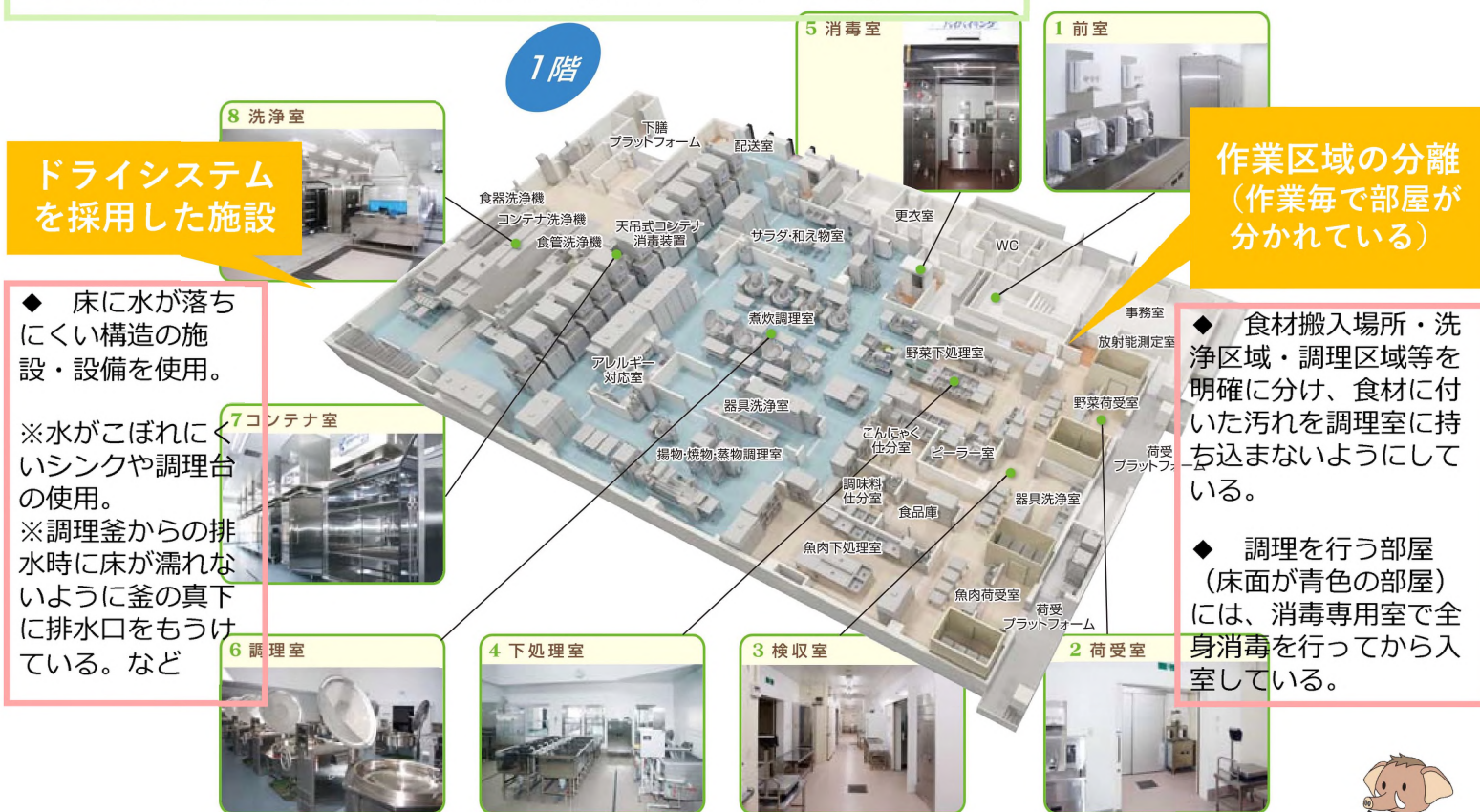
【スチームコンベクション】



◆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】



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)		●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) 笠中(1,300万円) ※購入敷地各500㎡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1.4億円 ◆購入想定敷地：5,500㎡	
	解体・建設・設備費	(約1,600万円) 新設校舎 む6校分 として 想定 約13.9億円		(約5,300万円) 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	
	合 計	約17.4億円 (約17.1億円)		約15.4億円 (約14.6億円)	
ランニングコスト (年間)		★次項以降では用地を新規購入するケース (上段：赤文字) で今後の推計を比較する。			
人件費		約1.5億円 (調理員：計48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2,600万円	
維持管理費		約1,550万円		約1,200万円	
合 計		約2億円		約1.2億円	
総合計 (初年度)		約19.4億円		約16.6億円	

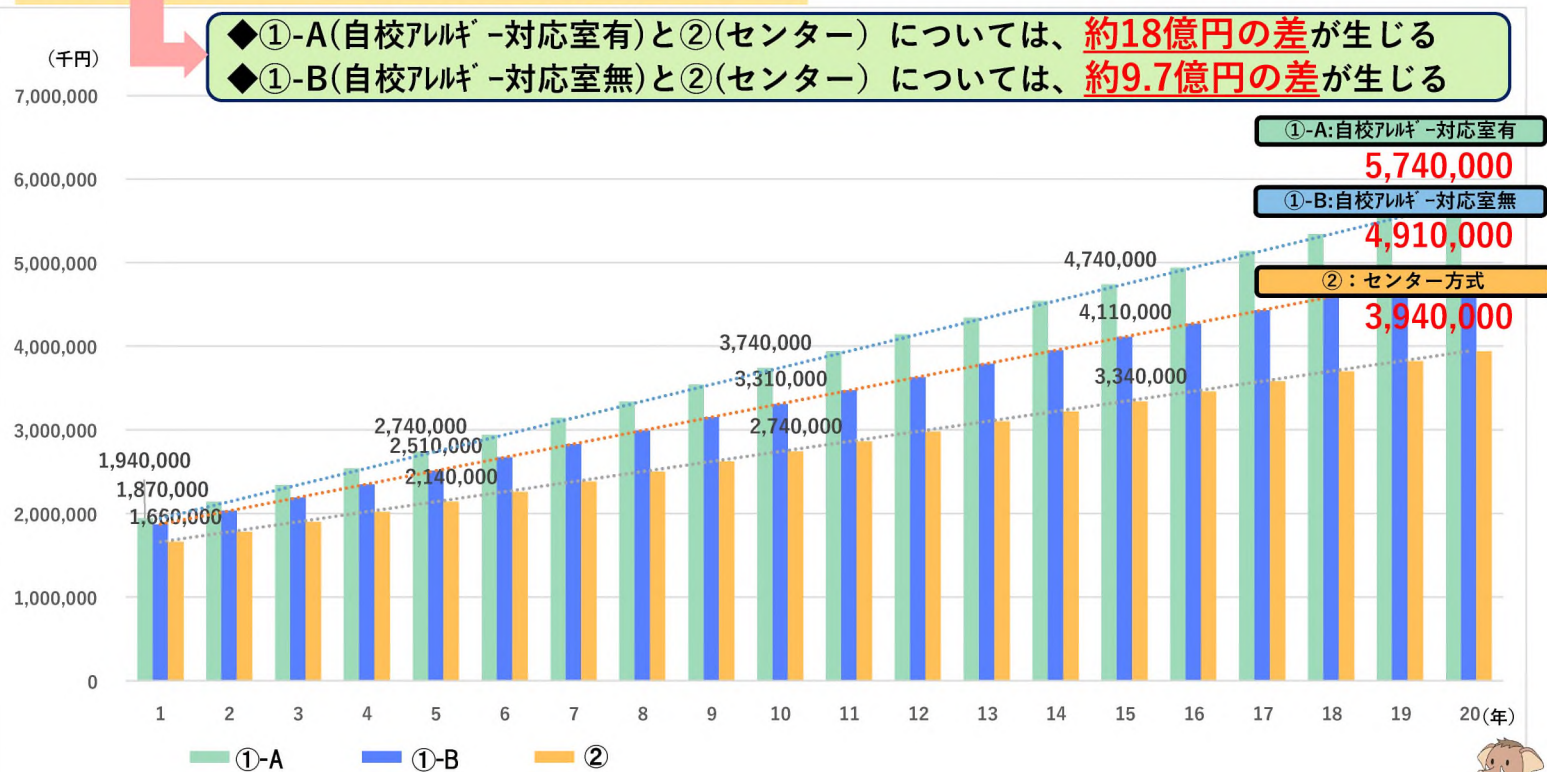


3. 給食提供方式の概算費用の比較

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



-10-

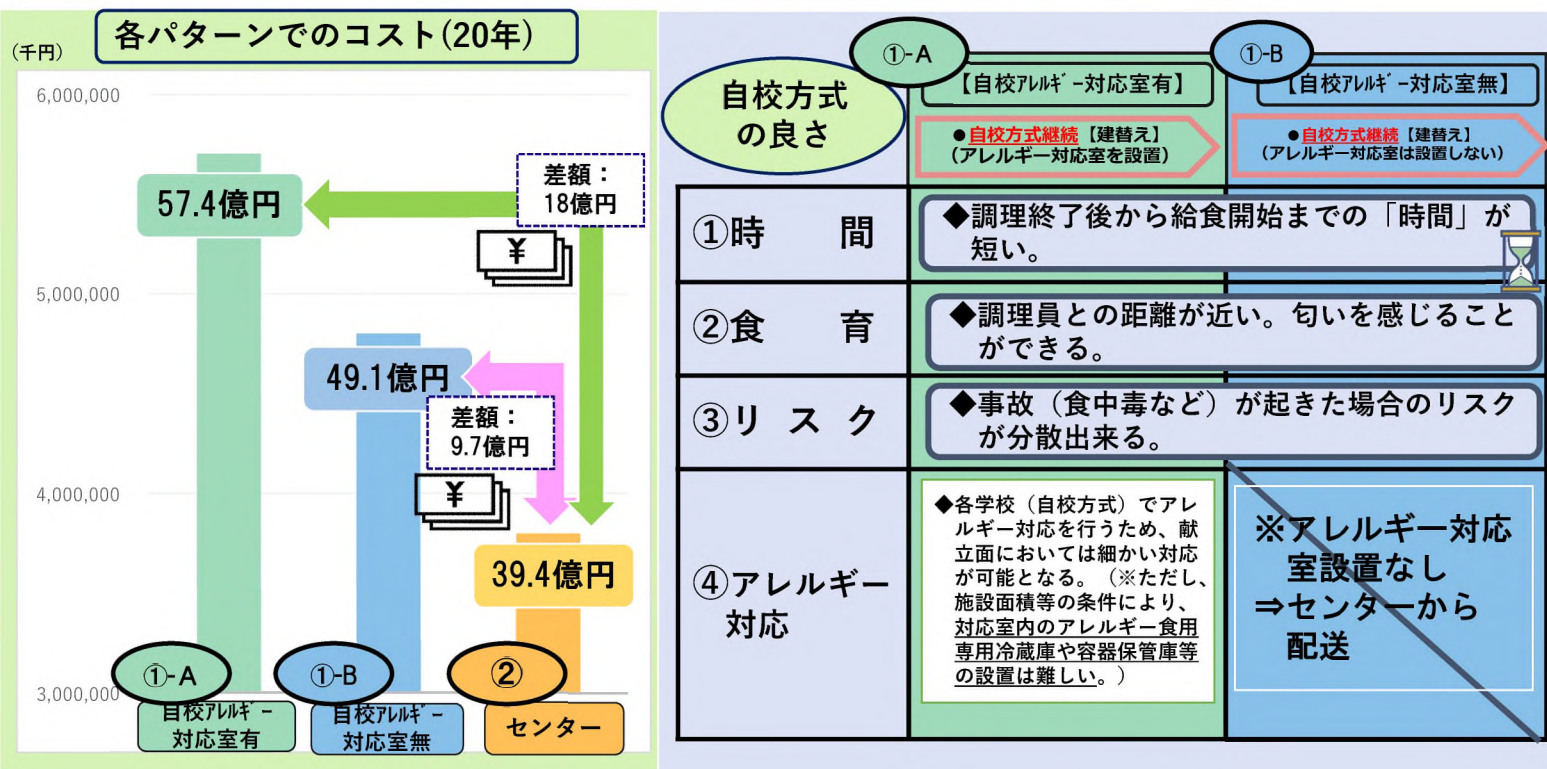


3. 給食提供方式の概算費用の比較

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。

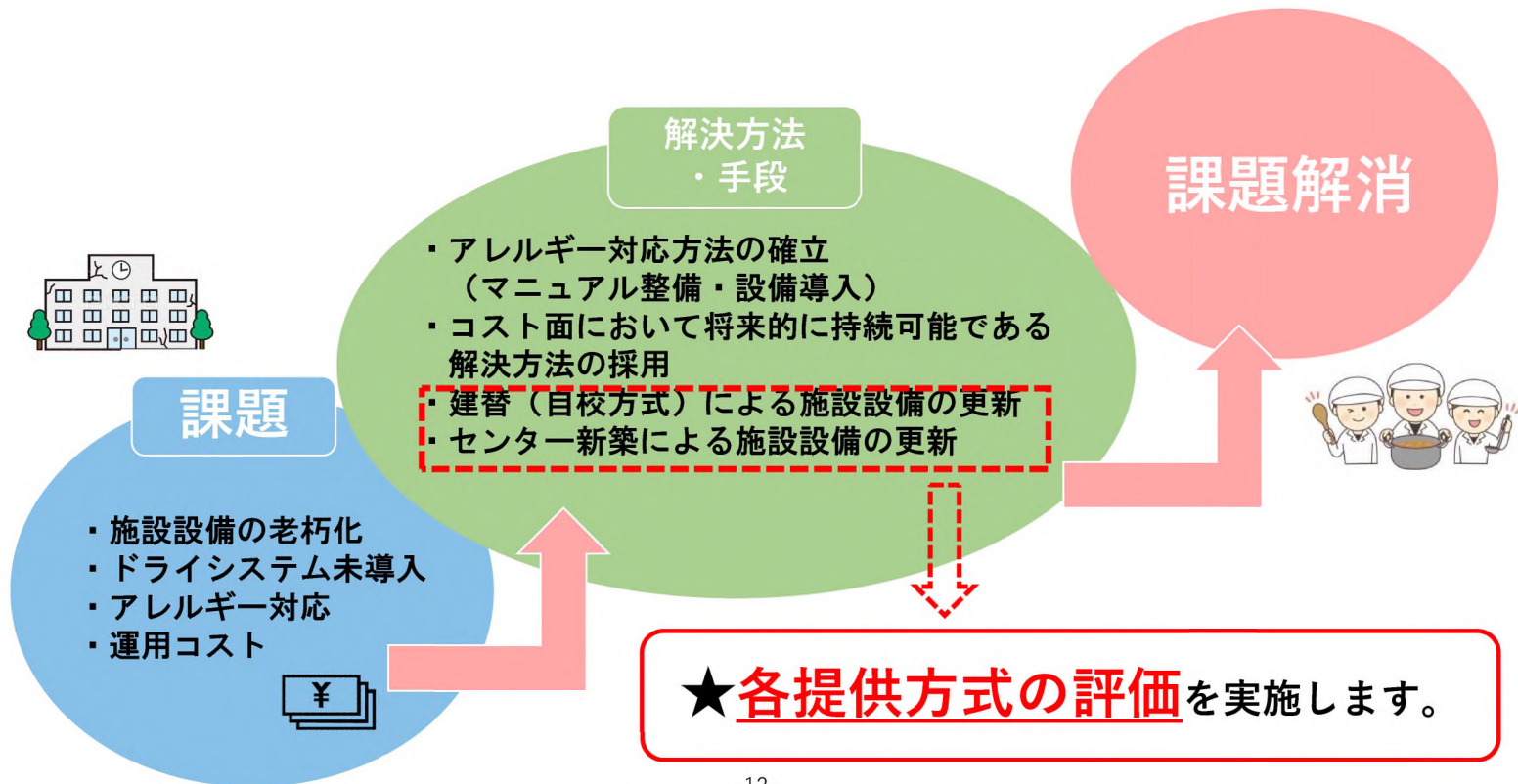


-11-



まとめ（笠懸地区給食提供方式検討の評価に向けて）

◆ 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。



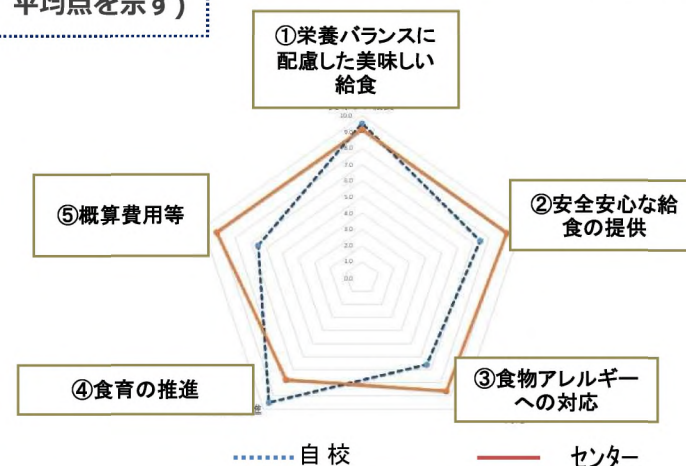
みどり市笠懸地区学校給食提供方式検討委員会内容および教育委員会の結論

令和8年6月25日
みどり市学校適正規模・適正配置
笠懸地区検討委員会資料 No4-2
教育総務課作成

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

◎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、平均点を示す）

自校	評価項目	センター
○	①栄養バランスに配慮した美味しい給食	
	②安全安心な給食の提供	○
	③食物アレルギーへの対応	○
○	④食育の推進	
	⑤概算費用等	○



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

◆両方式とも、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行うという点では、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。
◆朝食の重要性等について、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しさを感じることはほとんど無くなるが、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。

総合評価

学校給食では、子供たちの食の安全を最優先に考え、継続的に安全安心な給食を提供する必要がある。また、様々な教育施策を実施する中、さらなる財政健全化が求められるところでもある。こうしたことから、検討委員会では、衛生的な環境での調理と、運用経費を抑え持続可能な給食施設運営の点で優位な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した。
なお、センター方式を採用する場合も、自校方式の優位性については評価すべきものであることから自校方式における良さをできる限り継承するよう、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る。

【教育委員会の結論について】

笠懸地区学校給食提供方式の決定にあたり、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。 43

附帯決議とは

- 地方議会における付帯決議（附帯決議）とは、予算や条例などの議案を可決する際、執行機関（首長など）に対して事業の実施や制度の運用における要望、留意事項、問題点の改善などを表明する決議のことです。
- 具体的には、「議案には賛成（可決）するが、実施にあたっては十分注意してほしい」という議会側の意見を記録・伝達するために行われます。
- 条文の修正にまでは至らないものの、今後の運用に対して「注文」をつける役割を果たします。
- 条例や予算そのものとは異なり、法的強制力はありません。
- 法的な義務はないものの、首長（執行機関）は議会の総意として示された意見や要望を尊重して事業を執行する政治的・道義的な責任を負います。
- どのようなときに出されるか実施方針が曖昧な新しい事業の予算案や、住民の意見が割れており、慎重な運用が求められる条例案制度の公平性や効果に懸念がある場合、議会の意思を明確にし、行政の暴走を防ぐための重要な牽制・監視手段の一つとして活用されています。

請願書とは

- 地方議会における「請願（せいがん）」とは、住民が行政や議会に対して意見や要望を述べるために、文書で提出する公式な制度・権利のことです。日本国憲法第 16 条で保障された国民の基本的人権の一つであり、年齢や国籍に関係なく誰でも行うことができます。
- 1. 地方自治法に基づき、請願を提出する際には必ず 1 人以上の地方議会議員（紹介議員）の署名または記名押印が必要です。
紹介議員がいない場合は「陳情（ちんじょう）」として扱われることが一般的です。
- 2. 議会での審査と結果の通知提出された請願は以下の流れで処理されます。
 - ・委員会審査: 担当の常任委員会に付託され、慎重に審査されます。
 - ・提出者が委員会に出席して意見を述べる機会が設けられることもあります。
 - ・本会議での議決: 委員会での審査結果をもとに、本会議で「採択（賛成）」か「不採択（反対）」かが決定されます。
 - ・結果通知: 決定した結果は請願者に通知されます。
- 3. 議会で「採択」された請願は、市長などの執行機関（行政側）に送付され、その実現が要請されます。
- 4. 請願が採択されると、議会は内容の実現に向けて市長などの執行機関や関係機関に請願書を送付し、取り組みを求めます。ただし、法的拘束力はないため、必ず要望が叶う（予算がつく等）ことが約束されるわけではありません。

具体的な流れと効果は以下の通りです。採択後の主な扱い執行機関への送付：市の事務などに関わる場合、議会から市長などに請願書が送付されます。意見書の提出：国や県など他の機関に関わる場合、必要に応じて議会として「意見書」を提出します。処理結果の報告：議会が必要と判断した場合、執行機関に対してその後の経過や結果の報告を求めることができます。

- 重要なポイント法的拘束力はない：採択は「議会としてこの要望に賛同する・実現を目指す」という意思表示ですが、首長や関係機関に行政処分の強制はできません。
- 政治的圧力・後ろ盾になる：法的拘束力はなくても、議会で認められた公式な意思として、要望実現に向けた大きな推進力や行政に対するプレッシャーになります。