

第2回 大山崎町中学校給食検討委員会 次第

日時：平成28年10月27日（木）

午後1時30分～

場所：大山崎町立中央公民館 本館2階 講座室

- 1 開 会
- 2 第1回大山崎町中学校給食検討委員会議事要旨について
- 3 資料説明について(事務局)
- 4 意見交換
- 5 その他
- 6 閉 会

【配布資料】

- 資料1 中学校給食に関するアンケート調査（児童・生徒用）
- 資料2 「中学校給食に関するアンケート調査」 ～ご協力のお願ひ～（保護者用）
- 資料3 第2回大山崎町中学校給食検討委員会 検討資料

○現地視察：宇治田原町学校給食共同調理場

1 日 時 平成28年11月8日(火) 午後3時30分～

2 場 所 宇治田原町緑苑坂

○第3回 大山崎町中学校給食検討委員会

1 日 時 平成28年11月17日(木) 午後1時30分～

2 場 所 町立中央公民館

ちゅうがっこうきゅうしょく かん ちゅうさ
中学校給食に関するアンケート調査

しょくじ き
食事についてお聞きします。

Q1. 朝食を食べていますか。あてはまる番号を 1 つ○で囲んでください。

- ① 毎日食べている
- ② どちらかといえば食べている
- ③ どちらかといえば食べていない
- ④ 全く食べない

Q2. 普段(月～金曜日)どのような朝食を食べていますか。

あてはまる番号をすべて○で囲んでください。

- ① 主食(ごはん・パン・めん等)
- ② 主菜(肉・魚・卵・大豆料理等)
- ③ 副菜(野菜・いも料理・野菜たっぷり汁物等)
- ④ 牛乳・乳製品(ヨーグルト・チーズ等)
- ⑤ 果物
- ⑥ お菓子類(菓子パンを含む)
- ⑦ 飲み物(コーヒー・紅茶・ジュース等)
- ⑧ その他()

Q3. 中学校でどのような昼食を食べていますか。一番多く、あてはまる番号を

1 つ○で囲んでください。※ 中学生の人だけが回答してください。

- ① 家庭で調理した手作りの弁当
- ② 市販の弁当やおにぎり
- ③ パン類
- ④ 菓子、サラダ、果物類
- ⑤ 飲物類(牛乳等)のみ
- ⑥ 食べていない
- ⑦ その他()

Q4. 普段(月～金曜日)夕食を家の人と一緒に食べていますか。
あてはまる番号を 1 つ〇で囲んでください。

- ① 毎日一緒に食べている
- ② どちらかというと一緒に食べている
- ③ どちらかというと一緒に食べていない
- ④ 全く一緒に食べていない

Q5. 普段(月～金曜日)どのような夕食を食べていますか。
一番多く、あてはまる番号を 1 つ〇で囲んでください。

- ① 家庭で調理した手作りの食事
- ② お店で売っている弁当や主にお店で売っているおかずを利用した食事
- ③ 外食(お店やレストランで食事をすること)
- ④ 食べていない
- ⑤ その他()

Q6. いつもの食事で、ごはんとはん以外のもの(パン、めん等)のどちらを多く
食べていますか。あてはまる番号を 1 つ〇で囲んでください。

- ① ごはんを中心に食べている
- ② どちらかというにごはんを中心に食べている
- ③ どちらかというにごはん以外のもの(パン、めん等)を中心に食べている
- ④ ごはん以外のもの(パン、めん等)を中心に食べている

Q7. 過去1年間に次に書いている日本の伝統料理を家庭で食べましたか。
あてはまる番号を すべて 〇で囲んでください。

- ①おせち ②ぞうに ③ひな寿司 ④七草がゆ ⑤節分いわし
- ⑥節分巻きずし ⑦年越しそば

Q8. あなたは食べ物た もの たを食べることが好きすですか。
あてはまる番号ばんごうを1つかこ○で囲んでください。

- ① 何でも食べることが好きである
- ② 野菜は苦手だが、食べることは好きである
- ③ 食べることは好きではない

Q9. 次に書いていることで、あなたが知りたいと思うことはありますか。
あてはまる番号ばんごうをすべて○で囲んでください。

- ① 食べ物た ものの栄養えいようについて知りたい
- ② 地元じもとで採れる食べ物た ものについて知りたい
- ③ 食べ物た ものを安全あんぜんに食べるたことについて知りたいし(賞味期限しょうみきげんや食中毒しょくちゅうどくなど)
- ④ 正しい食生活しょくせいかつや栄養えいようバランスについて知りたい
- ⑤ 日本にほんの食文化しょくぶんかについて知りたい

けんこう 健康きについてお聞きします。

Q10. 次に書いていることで、あてはまることがありますか。
あてはまる番号ばんごうをすべて○で囲んでください。

- ① いらいらする
- ② やる気がでない
- ③ すぐに疲れる
- ④ すぐに眠くなる
- ⑤ 頭痛ずつう
- ⑥ 腹痛ふくつう
- ⑦ その他、なんとなく体調たいちようが悪いわることがある

ちゅうがっこうきゅうしょく き
中学校給食についてお聞きします。

Q11. ちゅうがっこうきゅうしょく じゆう いけん か
中学校給食について、自由にご意見をお書きください。

[]

◆ つぎ 次のことについてお答えください(あてはまる番号を○で囲んでください)。
こた ばんごう かこ

せいべつ
(1)性別

- ① だんせい 男性 ② じょせい 女性

がっこうめい
(2)学校名

- ① おおやまざきしょうがっこう 大山崎小学校 ② だいにおおやまざきしょうがっこう 第二大山崎小学校 ③ おおやまざきちゅうがっこう 大山崎中学校

がくねん
(3)学年

- ① しょうがく ねんせい 小学4年生 ② しょうがく ねんせい 小学5年生 ③ しょうがく ねんせい 小学6年生
④ ちゅうがく ねんせい 中学1年生 ⑤ ちゅうがく ねんせい 中学2年生 ⑥ ちゅうがく ねんせい 中学3年生

きょうりよく
ご協力ありがとうございました。

「中学校給食に関するアンケート調査」

～ ご協力をお願い ～

日頃より、大山崎町の教育行政にご理解とご協力をいただきありがとうございます。

現在、本町では中学校給食を実施していませんが、全国の中学校給食実施率は平均で90%(公立中学校数ベース)を超える状況であります。

そこで、本町においても中学校給食の導入を検討するにあたり、大山崎町中学校給食検討委員会を立ち上げました。

本調査は、皆様のご意見をお聞きし、同検討委員会においての参考資料とさせていただきますために、実施するものです。

つきましては、本調査にご協力くださいますようお願い申し上げます。

平成 28 年 11 月
大山崎町教育委員会

【アンケートの概要】

- 調査対象：大山崎町立小・中学校に通う小学4～6年生の児童と保護者及び中学1～3年生の生徒と保護者を対象としています。
- 提出方法：アンケート用紙に回答をご記入の上、お子様を通じて学校へご提出ください。
※アンケートのご記入は、1家庭で1通です。(町立小・中学校に複数のお子様が通学の場合も、ご記入は1通でお願い致します。)なお、小・中学校の児童・生徒は、別途内容で学校において記入します。
- 提出期限：平成 28 年 11 月 15 日(火)まで

【データの取扱い】

- 本調査は無記名で実施します。
- 集計の結果は統計的に処理し、本調査の目的以外には使用いたしません。

お問い合わせ
大山崎町教育委員会 学校教育課
電話番号 075 - 956 - 2101

中学校給食についてお尋ねします。

Q1. 下の表に、中学校給食を実施するにあたってのメリットを挙げております。それぞれの項目について、メリットとを感じる程度について、該当する欄に1つ○をつけてください。

	メリットと 感じる	どちらか といえば メリットと 感じる	どちらか といえば メリットと 感じない	メリットと 感じない
(例) 食事作法や望ましい食習慣が身に付く		○		
① 温かく、栄養バランスに優れたものを食べられる				
② 家庭での弁当作りの負担が軽減される				
③ 食事作法や望ましい食習慣が身に付く				
④ 昼食を安価で食べられる				
⑤ 安全・安心な食材や調理、保管が期待できる				
⑥ 共同作業により連帯感や協調性が養われる				

Q2. 中学校給食を実施するにあたって、次の項目の中で何を重要視しますか。特に重要と思う項目を2つ選んで番号に○をつけてください。

- ① 早期に実施すること
 - ② 温かくおいしい給食を提供すること
 - ③ 事業経費(行政コスト)を抑えること
 - ④ 学校給食を活用した食育(*1)を推進すること
 - ⑤ 給食費の価格を抑えること
 - ⑥ 地産地消(*2)を推進すること
 - ⑦ 食材の安全性
 - ⑧ 衛生管理など安全・安心を確保すること
 - ⑨ アレルギー対応を充実すること
 - ⑩ 個人の成長に応じた必要な食事の量・内容の調整をすること
 - ⑪ その他()

*1 「食育(しょくいく)」とは、食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現することにより、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成の助けとすることを目的として行われる学習等の取組みのことをいいます。

*2 「地産地消」とは、地元で生産されたものを地元で消費することをいいます。

Q3. 中学校給食の実施にあたっては、どの実施方式を採用するべきとお考えですか。
 あてはまる番号を1つ○で囲んでください。(別紙参照)

- ① センター方式
- ② 自校方式
- ③ 親子方式
- ④ デリバリー方式
- ⑤ 実施方式にこだわらない

Q4. 本町では中学校給食実施に向けて取り組みを進めているところですが、そのことについてどう思われますか。あてはまる番号を1つ○で囲んでください。

- ① 早期に進めるべき
- ② どちらかといえば早期に進めるべき
- ③ どちらかといえば慎重に進めるべき
- ④ 慎重に進めるべき
- ⑤ 分からない
- ⑥ その他()

食育についてお尋ねします。

Q5. 下の表に、食育の例を挙げております。中学生への食育として、それぞれの項目について、重要と思う程度について、該当する欄に1つ○をつけてください。

	重要である	どちらかといえば重要である	どちらかといえば重要でない	重要でない
(例)適切な食生活や栄養バランスを学ぶこと		○		
①食を通じたコミュニケーションの大切さを学ぶこと				
②食事作法や食前食後の挨拶習慣を学ぶこと				
③地産地消などにより、自然への恩恵や生産者への感謝の念を学ぶこと				
④日本の伝統料理や行事食を食事し、学ぶこと				
⑤世界各地の食糧事情や問題について学ぶこと				
⑥食品の安全性について学ぶこと				
⑦適切な食生活や栄養バランスを学ぶこと				

その他

Q6. 中学校給食について、自由にご意見をお書きください。

[]

◆ 次のことについてお答えください(あてはまる番号を○で囲んでください)。

(1)性別

- ① 男性 ② 女性

(2)年齢

- ① 20歳未満 ② 20歳代 ③ 30歳代 ④ 40歳代
⑤ 50歳代 ⑥ 60歳代 ⑦ 70歳代以上

(3)児童・生徒の学校名(複数の場合はどちらも囲んでください)

- ① 大山崎小学校 ② 第二大山崎小学校 ③ 大山崎中学校

ご協力ありがとうございました。

給食の実施方式について

学校給食を実施するにあたっては、主に4つの実施方式があります。

センター方式	給食センターを建設して、町内すべての小・中学校の給食を一括調理し、各学校へ配送する方式です。
自校方式	中学校の敷地に給食室を建設し、そこで給食を調理します。 (本町小学校給食は当該方式で実施しています。)
親子方式	調理場を持つ学校(親)で調理した給食を、調理場を持たない学校(子)へ配送する方式です。小学校を親とする場合と、中学校に給食室を建設して親とする場合があります。
デリバリー方式	民間事業者が民間給食工場で給食を調理し各学校へ配送します。 (弁当箱に盛り付けて配送する方法と、食缶(*1)で配送する方法があります。)

これら4つの方式について、本町で実施できるかどうかを検討する場合、センター方式は、用地の確保が必要になります。親子方式は、法的にクリアすべき課題等があります。(*2)デリバリー方式は、町内や近隣において、学校給食法に規定された「学校給食衛生管理基準」を満たす業者の確保が必要になります。

○ 主なメリット、デメリットについて

	メリット	デメリット
センター方式	<ul style="list-style-type: none"> ・学校敷地への影響が少ないです。 ・整備グレードにより、震災等の災害時にも施設を活用することができます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・調理場からの配送時間が増すため、適温提供のため保温食缶を使用する等の対応が必要です。 ・食中毒の被害が広範囲に及ぶ可能性があります。 ・調理員と生徒との交流が難しくなります。
自校方式	<ul style="list-style-type: none"> ・できたての給食を提供できます。 ・調理員と生徒の交流ができます。 ・食中毒発生時の被害が、自校に限定されます。 ・整備グレードにより、震災等の災害時にも施設を活用することができます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・学校敷地への影響が大きくなります。 ・隣接地の用地買収や校舎の建替を待つ場合、長い年月と多くの費用がかかります。 ・人的な面、施設設備面、衛生管理面において分散管理となり、効率性に劣ります。
親子方式	<ul style="list-style-type: none"> ・小学校では、できたての給食を提供できます。 ・中学校では学校敷地への影響が少ないです。 ・調理施設が分散されるため、食中毒発生時の被害が対象校に限定されます。 ・整備グレードにより、震災等の災害時にも施設を活用することができます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食材搬入車両が増加すること、施設管理が必要となること等から、小学校への負荷が大きくなり、学校間の不公平が生じます。 ・分散管理となることや、異なる方式が併存することでハード・ソフト両面において効率性に劣ります。
デリバリー方式	<ul style="list-style-type: none"> ・新たな用地買収や施設整備の必要がないため、最も早期の実施が可能です。 ・学校敷地への影響が少ないです。 	<ul style="list-style-type: none"> ・町内や近隣において、「学校給食衛生管理基準」を満たす業者を確保し、衛生管理指導等を適切に実施する必要があります。 ・調理員と生徒との交流が難しくなります。 ・民間事業者の倒産リスクがあります。

*1: 調理済みの給食を調理場から教室まで運ぶための容器。

*2: 本町の小学校敷地(中学校敷地も)は、工場の建築が規制された区域にあり、小学校の給食室から中学校へ給食を配送する場合の給食施設は、建築基準法上の建物の用途が「工場」扱いとなります。

第2回大山崎町中学校給食検討委員会 検討資料

平成28年10月27日

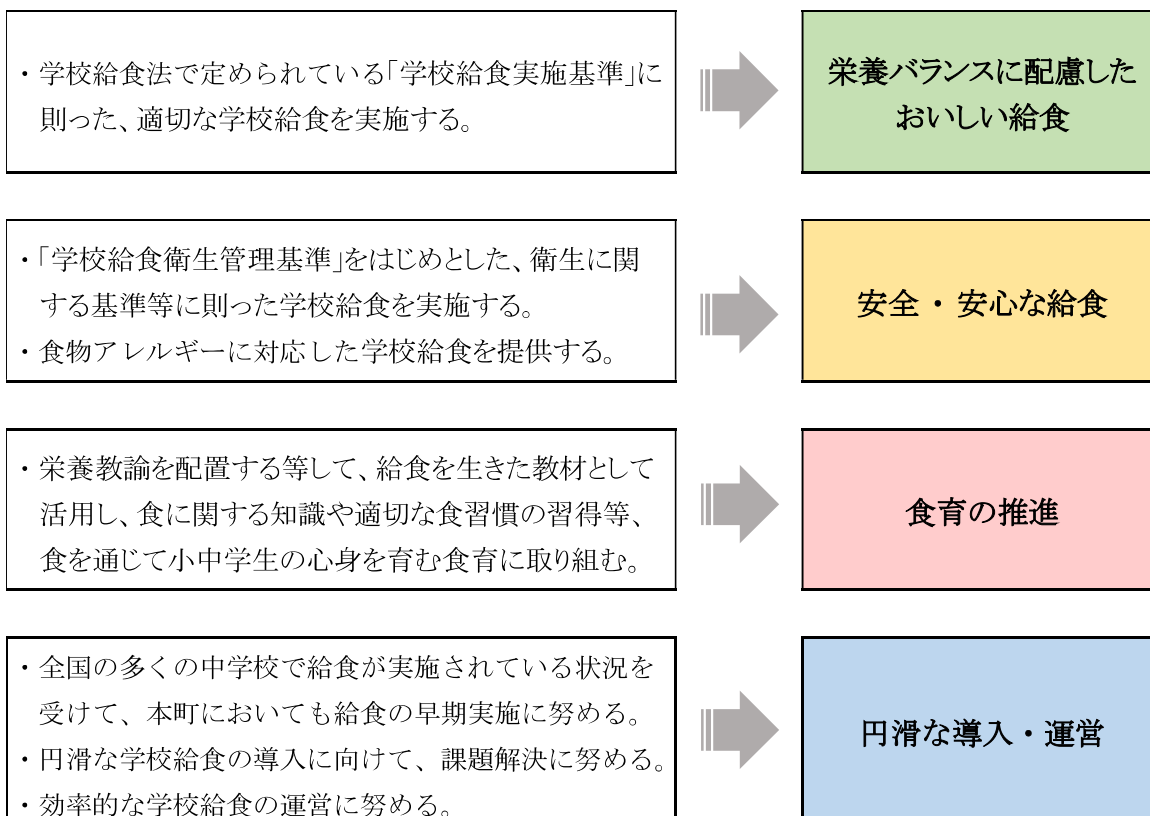
大山崎町教育委員会

目 次

1 基本方針について	1
2 実施方式の整理	2
2.1 実施方式の概要	2
2.2 実施方式の比較	3
3 事例視察	4
3.1 自校方式(大山崎小学校／第二大山崎小学校)	4
3.2 自校方式導入に向けての課題	6
3.3 親子方式(島本第二中学校)	7
3.4 親子方式導入に向けての課題	10

1 基本方針について

近年における学校給食の現状を踏まえた上で、本町にとって望ましい学校給食を実現するために、基本方針を以下のように設定する。



2 実施方式の整理

2.1 実施方式の概要

学校給食を実施するにあたっては、調理場と学校敷地との位置関係などから、主に4つの実施方式が挙げられる。

表 2.1 実施方式の種類

センター方式	給食センターを建設して、複数の学校の給食を一括調理し、各学校へ配送する方式。
自校方式	各学校の敷地に給食室を建設し、そこで給食を調理する(本町小学校給食は当該方式で実施)。
親子方式	小学校で中学校の給食も調理し、配送する。調理場を持つ学校が「親」、調理場を持たない学校が「子」となる。
デリバリー方式	民間事業者が民間給食工場で給食を調理し、各学校へ配送する(弁当箱に盛り付けて配送する方法と、食缶で配送する方法がある)。

これらの方式について、経費、メリット、デメリット等を勘案し、本町に適した実施方式の検討を行う。

表 2.2 実施方式の概要

	メリット	デメリット
センター方式	<ul style="list-style-type: none"> 学校敷地への影響が少ない。 整備グレードにより、震災等の災害時にも施設を活用することができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 調理場からの配送時間が増すため、適温提供のため保温食缶を使用する等の対応が必要。 食中毒発生時には、広範囲に被害が及ぶ可能性がある。 調理員と生徒との交流が難しい。 給食センター建設用地の確保が必要である。
自校方式	<ul style="list-style-type: none"> 調理から食べるまでの時間が短く、できたてに近い給食を提供できる。 調理員と生徒の交流ができる。 食中毒発生時の被害が、他の学校に波及しない。 整備グレードにより、震災等の災害時にも施設を活用することができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 学校敷地への影響が大きい。 隣接地の用地買収をする場合、期間と費用がかかる。 人的な面、施設設備面、衛生管理面において分散管理となり、効率性に劣る。
親子方式	<ul style="list-style-type: none"> 小学校では、できたてに近い給食を提供できる。 中学校では学校敷地への影響が少ない。 調理施設が分散されるため、食中毒発生時の被害が対象校に限定される。 整備グレードにより、震災等の災害時にも施設を活用することができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 食材搬入車両が増加すること、施設管理が必要となること等から、親となる学校への負荷が大きくなり、子となる学校との不公平が生じる。 分散管理となることや、異なる方式が併存することでハード・ソフト両面において効率性に劣る。
デリバリー方式	<ul style="list-style-type: none"> 新たな用地買収や施設整備の必要がないため、最も早期の実施が可能。 初期費用を最も抑えることができる。 学校敷地への影響が少ない。 	<ul style="list-style-type: none"> 町内や近隣において、「学校給食衛生管理基準」を満たす業者を確保する必要がある。 委託業者に対して、立ち入り調査を含めた衛生管理指導等を適切に実施する必要がある。 調理員と生徒との交流が難しい。 民間事業者の倒産リスクがある。

2.2 実施方式の比較

表 2.3 実施方式の比較表

比較項目		センター方式	自校方式	デリバリー方式
栄養バランスに配慮した おいしい給食	栄養バランス	・栄養バランスに配慮した給食の提供が可能。	・栄養バランスに配慮した給食の提供が可能。	・栄養士等が管理したメニューを提供できる事業者を確保する必要がある。
	適温提供	・保温食缶を使用する等の対応が必要。	・適温提供が可能。	・衛生管理上、適温提供は難しい。
	量の調整	・配膳時に調整可能。	・配膳時に調整可能。	・弁当による提供の場合、調整は難しい。
	献立	・大量調理のため、献立に制約がある。	・各学校で多様な献立の提供が可能。	・大量調理のため、献立に制約がある。
安全・安心な給食	食中毒発生リスク	・被害が広範囲に及ぶ可能性がある。	・被害が自校に限定される。	・被害が広範囲に及ぶ可能性がある。
	食物アレルギー対応	・アレルギー食専用の調理室や複数の専任調理員の配置により、より安全な対応が可能。	・調理員との距離が近く、きめ細やかな対応が可能。	・対応可能な事業者の確保が必要。
	衛生管理	・設備面において衛生管理がシステム化でき、徹底しやすい。	・分散管理のため、徹底した衛生管理が必要。	・「学校給食衛生管理基準」を満たす事業者を確保し、衛生管理指導等を定期的実施する必要がある。
食育の推進	食育指導	・栄養教諭等によって食育可能。	・栄養教諭等によって食育可能。	・栄養教諭等によって食育可能。
	調理員との交流	・調理場が学校と離れているため、調理員と生徒との交流は難しいが、施設見学等による交流は可能。	・調理場が学校内にあり身近であるため、調理員と生徒との交流が可能。	・調理場が民間施設であるため、調理員と生徒との交流は難しい。
円滑な導入・運営	法規制	・給食センターを建設可能な土地が限られる。	・学校敷地内に建設可能。	—
	実施までの時期	・条件を満たす土地を確保できれば、実施可能。	・隣接地の用地買収や校舎の建替を待つ場合、長い年月と多くの費用がかかる。	・民間調理場を活用するため、早期に実施可能。
	学校敷地への影響	・敷地への影響が少ない。	・既存の敷地内に建てる場合、影響が大きい。	・敷地への影響が少ない。
	配膳・片付け	・配膳・片付けに時間が必要。	・配膳・片付けに時間が必要。	・弁当による提供の場合、配膳・片付けの時間短縮が可能。
	安定供給	・食数や給食時間の変更等の対応が難しい。	・食数や給食時間の変更等のきめ細やかな対応が可能。	・弁当による提供の場合、配膳・片付けの時間短縮が可能。
	調理作業	・大量調理のため、業務の効率化を図りやすく、調理員が少なく済む。 ・調理員の欠員に対応しやすい。	・各学校に調理員が必要。 ・調理員の欠員に対応しにくい。	・大量調理のため、業務の効率化を図りやすく、調理員が少なく済む。 ・調理員の欠員に対応しやすい。
	防災拠点	・整備グレードにより、震災等の災害時にも施設を活用可能。	・整備グレードにより、震災等の災害時にも施設を活用可能。	・災害時の施設の活用は難しい。
	施設管理	・集中管理が可能となり、効率的である。	・分散管理となり、効率性に劣る。	・集中管理が可能となり、効率的である。

3 事例視察

3.1 自校方式(大山崎小学校/第二大山崎小学校)

◆大山崎小学校

(1) 施設概要

学校規模			建物規模			
児童数	学級数	教職員数	校舎名	延べ床面積	建築年	敷地面積
640 人	21 学級	約 40 人	北校舎	2,109 m ²	S.43	17,027 m ²
	特別支援学級 3 学級		管理棟	1,663 m ²	S.45	
			南校舎	994 m ²	S.50	
			屋内運動場	841 m ²	S.50	
			給食室	184 m ²	S.52	

(2) 施設の現状

平成 28 年 5 月 1 日現在



搬入路の様子



給食室(拡張部分)の様子



配膳室の様子



給食室の様子

(3) ヒアリング

- ・ 搬入路が狭く、搬入車の U ターンができない。
- ・ 施設の老朽化により、修繕等を行っている。
- ・ アレルギー対応は除去食としているが、専用の調理室はない。
- ・ 炊飯は調理室で行っており、パンよりも原価が安いので、米飯を週 4 回実施している。

◆ 第二大山崎小学校

(1) 施設概要

学校規模			建物規模			
児童数	学級数	教職員数	校舎名	延べ床面積	建築年	敷地面積
263 人	12 学級	約 25 人	普通教室棟	2,612 m ²	S.48	14,606 m ²
	特別支援学級 2 学級		管理教室棟	1,886 m ²	S.49	
			屋内運動場	841 m ²	S.49	
	給食室		135 m ² 22 m ²	S.48 S.53		

平成 28 年 5 月 1 日現在

(2) 施設の現状



給食室の様子 1



給食室の様子 2



給食室の様子 3



食品庫の様子

(3) ヒアリング

- ・ 配膳室はなく、廊下で配膳を行っている。
- ・ 機器の故障が発生しており、その都度修理を行っている。
- ・ 気温の低い日には、天井から結露が滴り落ちることがある。
- ・ 施設の老朽化により、修繕等を行っている。
- ・ 検収室はなく、調理室と同じエリアで材料検収を行っている。
- ・ アレルギー対応は除去食としているが、専用の調理室はない。

3.2 自校方式導入に向けての課題

(1) 小学校

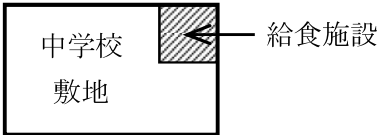
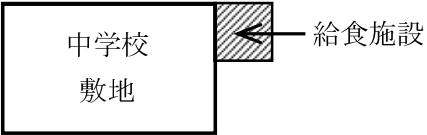
両小学校の給食室は昭和 40 年代～50 年代に建設されており、施設や設備の不具合が見られる。今後も学校給食を安定供給するためには、施設の改修や設備の更新等が必要である。

◆課題点

- 機械の故障が頻繁に発生する等、調理作業に支障が生じている。
- 搬入路の狭さや配膳室がない等、施設が狭く様々な制約が生じている。
- 施設が古く、「学校給食衛生管理基準」に基づく運用が困難である。

(2) 中学校

現在、本町の中学校では給食を実施しておらず、新たに給食施設を建設する必要がある。

	ケース 1 (学校敷地内)	ケース 2 (学校敷地の拡張)
概要	グラウンド等の一部を用いて給食施設を建設する。 	隣接地を買収し、既存敷地を拡張して給食施設を建設する。 
課題点	<ul style="list-style-type: none"> • グラウンド等が狭くなる。 	<ul style="list-style-type: none"> • 土地を買収するための費用と期間が必要である。

3.3 親子方式(島本第二中学校)

(1) 施設概要

学校名	学校規模			建物規模		
	生徒数	学級数	栄養教諭等の配置	校舎名	建築面積	竣工年月
第一中学校	329 人	10 学級	0 人	—	—	—
第二中学校	439 人	13 学級	1 人	給食棟	649.38 m ² (配膳室除く)	H.28/1

(2) 施設の現状



給食棟の外観



配膳室の様子



調理室の様子 1



調理室の様子 2

(3) ヒアリング

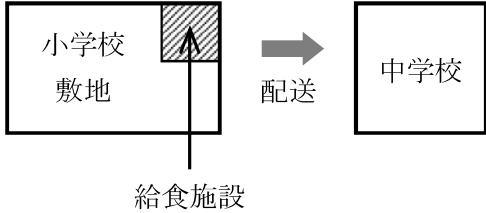
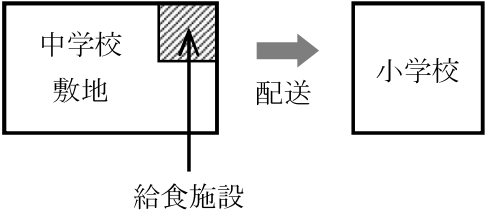
- 親子方式は自校方式と比べて調理場が1ヵ所となり設備投資を抑えられる上、センター方式と比べて配送時間が短く、万一の事態にも対応しやすいことから、本町で採用するに至った。
- 大阪府では平成27年度まで給食導入のための補助制度があったため、工事請負費と備品購入費のおよそ半分を補助金でまかなうことができた。
- 学校敷地内に給食棟を増築したことで、既存の学校施設が遡及適用されたため、それに伴い既存施設の耐震補強工事を実施した。
- 栄養士は今まで1人で対応していたが、中学校給食の開始前に臨時職員を1名追加した。
- 地域の方と生徒とのふれあい授業として、地域の方と一緒に給食を食べるために賄材料費として給食費を負担している。
- 食品細菌検査と抜き取り検査は1学期に1回実施している。
- 給食関係者等細菌検査は検便検査を実施している。
- 実施までのスケジュールは、平成24年度から導入検討を始め、平成26年度には設計に取りかかっていた。
- 給食費は日額300円、月額5,100円としており、日数変更分などの調整を3月に行っている。また給食費は就学援助の対象になっている。
- 給食時間を経験したことのない教職員が多かったため、給食開始までに給食時間の運営についてのマニュアルを作成し、それに基づいて研修や会議等を数回実施した。
- 小学校では休憩時間とは別に給食時間を設けているが、中学校では給食時間と休憩時間を分けていない。12時40分に給食を開始し、13時25分に予鈴が鳴り、13時30分から授業が始まる。給食を食べ始めて10分後に全員で一旦ごちそうさまをした後、給食を食べ終えた生徒から順次休憩を取れるようにしている。こうすることで生徒の自由時間を確保できている。
- 調理員の勤務時間は正職員が7時から17時頃まで、臨時職員が9時から15時頃までとしている。
- 給食の開始は保護者からは喜ばれる声が多く聞かれたが、生徒からは家庭の弁当を望む声もあった。しかし給食開始後は、生徒の不満もなくなっている。
- 給食は休憩時間を5分延長しただけで運営できている。
- 配送計画では給食開始30分前に第一中学校へ配送されるようになっている。
- 給食費の支払いは口座振替とし、学校で取りまとめたものを公立学校給食会の口座へ振り込んでいただいている。また給食費は食材購入費のみに使用している。
- 栄養教諭は中学校2校の担当教諭として、第二中学校に配置している。
- クラスごとに全ての食缶をコンテナに載せ、コンテナごと運搬できるようにしている。
- エプロン、マスク、三角巾は各自で持参し、忘れた生徒には貸し出しを行う。
- 食缶は二重食缶として、給食が冷めない工夫をしている。
- 子である第一中学校の配膳室には空調を設けている。
- 第一中学校でシミュレーションを行ったが、給食は冷めることなく食べられた。

(4) 質疑応答

通番	質疑事項	回答
1	給食のエネルギー量が中学生の学校給食摂取基準(820kcal)よりも低めに設定されているようだが、生徒の反応はどうか。残菜はどの程度あるのか。	残菜量は学年やクラスによって違う。 3年生に多めに配膳する等の調整を行うことはあるが、それぞれの量に大きな差を付けているわけではない。
2	炊飯は給食棟でしているのか。	給食棟で炊飯している。 米飯は小学校では週3回実施しているが、米飯の方が量を調整しやすいことから中学校では週4回実施している。 献立は、小学校用の献立を決めた後に、1品変更する等して中学校用の献立にアレンジしている。食数が少なく、食材の管理等の問題から中学校の献立を小学校と違うものとするのは難しい。
3	給食費の滞納にはどのように対応しているのか。	事務局から便りを出す等、教材費を請求する場合と同じ対応をしている。
4	給食棟では何食分の調理が可能なのか。	中学校2校の調理を想定しており、900食の調理が可能である。献立によってはそれ以上の食数の調理も可能である。
5	小学校と中学校の親子方式となった場合、献立の調整はどのように行うのか。	他の市町村では、小学校の献立に1品追加する等して対応している事例がある。
6	親と子はどのように決めたのか。	第二中学校の方がグラウンドが広く、周辺に住居が少ないため、周辺環境への影響が少ないと判断した。
7	グラウンドの一部に給食棟を建てたのか。	そうである。
8	小学校との親子方式とすることは検討しなかったのか。	現在小学校は自校方式だが、敷地に余裕がなく増築等ができないと判断したため、中学校同士の親子方式とした。また小学生と中学生の摂取カロリーの調整が難しいという問題もあった。

3.4 親子方式導入に向けての課題

給食施設は、親子方式の親となる学校（自校）への給食の提供を行う場合は、建築基準法上の用途が「学校施設」の一部となり、学校敷地内であれば給食施設の建設が可能である。しかし、子となる学校へ給食の配送を行う場合、給食施設の用途は「工場」扱いとなるため、工場の建設が可能な地域（準工業地域、工業地域）で建設することが原則である。ただし、特定行政庁が周辺環境を害する恐れがないと認め、又は公益上やむを得ないと認めて許可した場合（建築基準法第48条ただし書き）は、工場の建設が規制された区域においても給食施設の建設が可能となる。

	ケース1（親：小学校／子：中学校）	ケース2（親：中学校／子：小学校）
概要	<p>小学校のグラウンド等の一部を用いて給食施設を建設する。</p> 	<p>中学校のグラウンド等の一部を用いて給食施設を建設する。</p> 
課題点	<ul style="list-style-type: none"> ・グラウンド等が狭くなる。 ・現在の学校敷地は工場の建設が規制された区域にあるため、申請手続きに約1年間の期間を要する。 ・既存の給食施設を増改築する場合、工事期間中に小学校給食を継続することができなくなるため、敷地内の別の場所に新たな給食施設を建設する必要がある。 	<ul style="list-style-type: none"> ・グラウンド等が狭くなる。 ・現在の学校敷地は工場の建設が規制された区域にあるため、申請手続きに約1年間の期間を要する。