|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 倉敷市内の小・中学校・共同調理場に勤務する栄養士の考える自校方式とセンター方式の特徴 | | | | |
|  |  | 衛生管理 | 給食管理（こんだてなど） | 食育推進 |
| 自校方式 | メリット | ・調理員数が比較的少人数のため,意識の統一が行いやすく,改善・検討も行いやすい。調理員の動きが把握しやすく,衛生指導しやすい。調理員と子どもたちの友好的な関係を築くことができ,子どもたちに悲しい思いをさせたくないと,衛生管理を調理員とともにがんばることができる。  ・学校行事による給食時間変更にも柔軟に対応でき,喫食２時間以内の調理を遵守できる。適温提供することができる。  ・万一,食中毒や異物混入などの事故が起きた場合の被害をその学校のみにおさえることができる。 | ・児童・生徒の実態（体格,課題など）に応じた栄養管理が可能。欠席数に応じた配缶量の調整が容易で残量減少につなげることができる。  ・児童・生徒に合わせた献立を実施しやすい。学校行事・規模に合わせた献立や,リザーブ給食・バイキング給食・マナー給食などの特別な給食を実施しやすい。家庭科の学習で児童が考えた献立を給食に取り入れるなど,教科の学習にぴったり合わせた献立の実施ができ,給食が生きた教材として活用しやすい。  ・配送による制限がないため,献立に合わせて食缶を自由に使用できる。 | ・個別指導（食物アレルギー・肥満・痩身など）を円滑に行うことができる。養護教諭・保護者と連携をとりやすい。  ・担任と栄養教諭を中心に学校の実情に応じた食育が実践できる。事前・事後指導等の継続した取組がしやすい。給食時間に毎日,教室を見回ることで児童の実態を把握しやすく,児童に声かけを行うことで,食の指導の重要性を担任に伝えることができる。その結果,残量の減少につながる。  ・調理員を身近に感じることができる。感謝の気持ちを持つことができる。家庭の味を経験できない子どもが,デリバリー感覚の食事ではなく,生活している場所で作られた食事経験を得ることができる。調理員は児童生徒の給食時の様子を知ることができ,よりおいしい給食を提供しようと励むことができる。 |
| デメリット | ・調理員の人数が少ない場合があり,調理作業を掛け持ちすることがある。けがや病気などで欠員が出た場合,栄養士も調理作業を補助することもある。  ・栄養士が1人配置の場合が多く,相談しにくい。 | 特になし | ・栄養士が配置されているため,食育を学校全体で取り組むものとしてではなく,栄養士が実施するものという認識がある。そのため,栄養士の転勤で学校の食育体制が大きく変わる場合がある。 |
|  |  | 衛生管理 | 給食管理（こんだてなど） | 食育推進 |
| センター方式 | メリット | ・調理員の人数が多いため,衛生面を考慮して調理作業の分担ができ,多くの目で確認しながら作業することができる。  ・調理員とミーティングする時間を十分にとることができる。 | ・提供する学校全てに同じ給食を提供することができる。  ・栄養士が複数配置される場合は,分担して献立作成することができる。 | ・受配校に小・中のどちらもある場合,９年間を見通した食育計画をたてることができたり,同じ校種においても同様の食育の実施が可能になったりする。  ・学校の希望をもとに,食育計画を綿密に作成し,運営会議などで周知することで,計画的に食指導を行うことが可能になる。  ・栄養士は学校行事や雑務に追われることがなく,職務に専念することができる。  ・栄養士が複数配置される場合,受配校を分担して回ったり,共に指導案を作成したりすることができる。 |
| デメリット | ・喫食２時間以内の調理を遵守するには非常に厳しい現状にある。（特に焼き物・揚げ物）抵抗力のない小学生に提供するのは心配である。  ・事故（食中毒・異物混入・機器故障・交通事故など）の場合,その影響の範囲が大きい。  ・受配校での衛生管理（教室・受け入れ職員）が行き届かない。  ・箸をセンターで提供できず,家庭の事情で準備できなかったり,清潔に保てなかったりする。 | ・小・中合同のセンターにおいては,どちらかを基本とするため,栄養価の充足が難しい。また,味付けも難しい。  ・献立作成で組み合わせや使用物資に多くの制限がある。  ・大量の食材を処理するため,冷凍カット野菜や加工品の使用が増え,地場産物を取り入れるためにはかなりの工夫が必要である。  ・各校の実態に合わせた献立作成や給食時間の設定は不可能となる。  ・数の数え間違えなどで不足した場合,我慢しなければならない児童生徒が出る。  ・調理から喫食までに時間があくため,味の変化を考慮し,味付けをしなければならない。 | ・給食担当の教職員が食数の変更や学校配送物資の配送時間変更,食育の調整などに対応しなければならず,負担がとても大きい。  ・受配校と距離があるため,頻繁に訪問することが難しい。指導について打ち合わせの時間もとりにくい。  ・多くの受配校を抱えている場合,指導が行える回数が限られている。実態を十分に把握できない状態で指導しなければならないことも多く,指導の効果が十分にあるか不安に思うことがある。  ・管理職が教育関係者でないため,指導案作成などの相談ができない。校内研修に参加することも難しく,研鑽の機会が少なくなりがち。  ・児童生徒が給食を作っている様子を身近に感じにくく,調理員とのふれあいもないため,感謝の気持ちを持ちにくく,残量の増加につながる。 |