目次

[1 第２回検討委員会関連の追加資料等について 2](#_Toc536775616)

[（１）【修正】第2回検討委員会配布資料　Ｐ４の修正 2](#_Toc536775617)

[（２）配送費用について（H30） 3](#_Toc536775618)

[（３）センター方式から自校方式へ転換した自治体（インターネット検索による） 3](#_Toc536775619)

[（４）浅口市学校給食センターについて 3](#_Toc536775620)

[（５）更新費用の規模比較 4](#_Toc536775621)

[（６）倉敷市の財政調整基金額について 5](#_Toc536775622)

[２　調理場更新にあたっての課題について 5](#_Toc536775623)

[（１）工事期間の給食提供について 5](#_Toc536775624)

[（２）工事期間中、代替調理を行うことのできる調理場候補についての検証 6](#_Toc536775625)

[３　市内全調理場に関する資料について 7](#_Toc536775626)

[（１）児童生徒数の推移推計 7](#_Toc536775627)

[（２）調理場配置状況図 11](#_Toc536775628)

[（３）自校式調理場の敷地内での拡張可能性についての検討 11](#_Toc536775629)

[（４）全調理場に関するデータ（築年数順） 11](#_Toc536775630)

[４　学校給食衛生管理基準について 11](#_Toc536775631)

[（１）学校給食施設 11](#_Toc536775632)

[ア　早急に整備を図ることが必要な事項 11](#_Toc536775633)

[イ　早急に計画を策定し改善を図ることが必要な事項 12](#_Toc536775634)

[（２）学校給食設備 12](#_Toc536775635)

[５　調理場をどういう方針で更新していくのかについて 14](#_Toc536775636)

# 1 第２回検討委員会関連の追加資料等について

## （１）【修正】第2回検討委員会配布資料　Ｐ４の修正

（エ）更新費用試算

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No | 学校名 | 児童数 | 食数 | 食数×1.2（中学校） | 現給食室（㎡） | 更新後面積（㎡） | 更新工事費  （円） |
| 1 | 倉敷東小 | 430 | 460 |  | 180 | 650 | 518,375,000 |
| 2 | 倉敷西小 | 330 | 353 |  | 171 | 650 | 518,375,000 |
| 3 | 万寿小 | 901 | 964 |  | 240 | 800 | 638,000,000 |
| 4 | 万寿東小 | 550 | 589 |  | 150 | 800 | 638,000,000 |
| 5 | 大高小 | 1075 | 1,150 |  | 220 | 1,150 | 917,125,000 |
| 6 | 葦高小 | 796 | 852 |  | 208 | 800 | 638,000,000 |
| 7 | 中洲小 | 799 | 855 |  | 237 | 800 | 638,000,000 |
| 8 | 粒江小 | 537 | 575 |  | 150 | 800 | 638,000,000 |
| 9 | 中庄小 | 903 | 966 |  | 226 | 800 | 638,000,000 |
| 10 | 帯江小 | 650 | 696 |  | 180 | 800 | 638,000,000 |
| 11 | 菅生小 | 465 | 498 |  | 180 | 650 | 518,375,000 |
| 12 | 豊洲小 | 427 | 457 |  | 182 | 650 | 518,375,000 |
| 13 | 一福小 | 695 | 744 |  | 187 | 800 | 638,000,000 |
| 14 | 二福小 | 718 | 768 |  | 181 | 800 | 638,000,000 |
| 15 | 三福小 | 338 | 362 |  | 156 | 650 | 518,375,000 |
| 16 | 四福小 | 643 | 688 |  | 225 | 800 | 638,000,000 |
| 17 | 五福小 | 296 | 317 |  | 220 | 650 | 518,375,000 |
| 18 | 旭丘小 | 309 | 331 |  | 180 | 650 | 518,375,000 |
| 19 | 連島西浦小 | 273 | 292 |  | 190 | 650 | 518,375,000 |
| 20 | 連島神亀小 | 332 | 355 |  | 180 | 650 | 518,375,000 |
| 21 | 連島南小 | 805 | 861 |  | 226 | 800 | 638,000,000 |
| 22 | 連島北小 | 122 | 131 |  | 160 | 650 | 518,375,000 |
| 23 | 天城小 | 624 | 668 |  | 160 | 800 | 638,000,000 |
| 24 | 赤崎小 | 395 | 423 |  | 180 | 650 | 518,375,000 |
| 25 | 下津井東小 | 95 | 102 |  | 153 | 650 | 518,375,000 |
| 26 | 下津井西小 | 61 | 65 |  | 120 | 650 | 518,375,000 |
| 27 | 本荘小 | 124 | 133 |  | 133 | 650 | 518,375,000 |
| 28 | 児島小 | 767 | 821 |  | 194 | 800 | 638,000,000 |
| 29 | 緑丘小 | 199 | 213 |  | 192 | 650 | 518,375,000 |
| 30 | 琴浦東小 | 279 | 299 |  | 220 | 650 | 518,375,000 |
| 31 | 琴浦西小 | 452 | 484 |  | 192 | 650 | 518,375,000 |
| 32 | 琴浦南小 | 230 | 246 |  | 180 | 650 | 518,375,000 |
| 33 | 琴浦北小 | 11 | 12 |  | 35 | 650 | 518,375,000 |
| 34 | 郷内小 | 375 | 401 |  | 180 | 650 | 518,375,000 |
| 35 | 乙島東小 | 162 | 173 |  | 180 | 650 | 518,375,000 |
| 36 | 柏島小 | 285 | 305 |  | 192 | 650 | 518,375,000 |
| 37 | 玉島南小 | 388 | 415 |  | 247 | 650 | 518,375,000 |
| 38 | 富田小 | 458 | 490 |  | 208 | 650 | 518,375,000 |
| 39 | 沙美小 | 23 | 25 |  | 183 | 650 | 518,375,000 |
| 40 | 南浦小 | 15 | 16 |  | 124 | 650 | 518,375,000 |
| 41 | 穂井田小 | 50 | 54 |  | 80 | 650 | 518,375,000 |
| 42 | 味野中 | 373 | 399 | 479 | 229 | 650 | 518,375,000 |
| 43 | 下津井中 | 71 | 76 | 91 | 183 | 650 | 518,375,000 |
| 44 | 児島中 | 464 | 496 | 595 | 183 | 800 | 638,000,000 |
| 45 | 琴浦中 | 506 | 541 | 649 | 222 | 800 | 638,000,000 |
| 46 | 郷内中 | 212 | 227 | 272 | 157 | 650 | 518,375,000 |
| 47 | 玉島北中 | 623 | 667 | 800 | 229 | 800 | 638,000,000 |
| 48 | 庄小・庄中 | 1326 | 1,419 | 1,500 | 380 | 1,150 | 917,125,000 |
|  | 合計 |  | 22,429 |  |  |  | **27,593,500,000** |

## （２）配送費用について（H30）

　59,400,000円 倉敷・倉敷北・玉島　　３ｔ車8台　　小3校　中１３校

　 5,400,000円 船穂　　　　　　　　　２ｔ車１台　　小２校　中１校

　 5,400,000円 真備 　　　２ｔ車２台　　小6校　中1校

## （３）センター方式から自校方式へ転換した自治体（インターネット検索による）

・宝塚市 小学校24校・中学校12校：自校方式

・高崎市 小学校26校・中学校8校：自校方式　中学校4校：センター方式

中学校調理業務は民間委託

・埼玉県北本市 中学校を自校式へ　災害時の炊出し対応を可能とするため

　 市内小中学校全12校

埼玉県学校給食会が「学校給食歴史館」を設置

　　　なぜ、自校方式へと転換したのか、転換するにあたっての方針や計画の公表については、公開されていない。

## （４）浅口市学校給食センターについて

　平成27年8月稼働開始

　供給可能食数3,500食　　小学校7校、中学校3校、幼稚園と子ども園5園

　自校式数校とセンター2か所を集約した

　当時の課題：①老朽化　②衛生管理基準に適合していない　③経費節減

## （５）更新費用の規模比較 単位：円

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 年度 | 倉敷市決算（全体） | 款：教育費 | 目：学校給食費＆  共同調理場管理費 | 調理場更新費用  （自校方式試算） | 調理場更新費用  （共調方式試算） |
| ２９ | 177,490,884,611 | 16,039,415,265 | 1,155,830,650 | 27,593,500,000 | 10,393,600,000 |
| ２８ | 179,980,828,000 | 16,115,886,637 | 1,185,984,222 | 27,593,500,000 | 10,393,600,000 |
| ２７ | 181,811,772,334 | 18,371,741,624 | 1,217,998,024 | 27,593,500,000 | 10,393,600,000 |

## （６）倉敷市の財政調整基金額について

億円

・財政調整基金は，家計の貯金に相当するもので，各年度の予算編成のための財源や，災害時の臨時的な財源として必要なものです。

・Ｈ３０西日本豪雨災害による復興予算によりＨ２９年度と比較して３０億円の減となっています。

# ２　調理場更新にあたっての課題について

## （１）工事期間の給食提供について

　　　ウェット方式の調理場を、現在の学校給食衛生管理基準に適合するよう改修するにあたっては、汚染区域と非汚染区域とを分ける壁の設置、アレルギー対応室の設置、エアコン設置と空調設備関連工事、厨房機器に合わせた排水等の設備改修などを行うことになるので、工事期間としては半年から一年間は必要となる。工事期間中は、他の調理場から配送することになる。

　　【他の調理場からの配送を受けるために必要な準備】

①配送車や運転手の確保

②配送するための、食缶やコンテナ

③受配パートを学校に配置

④配送車が乗り入れるための進入路等の確保

⑤コンテナを置いて児童生徒が受け取るスペースの確保

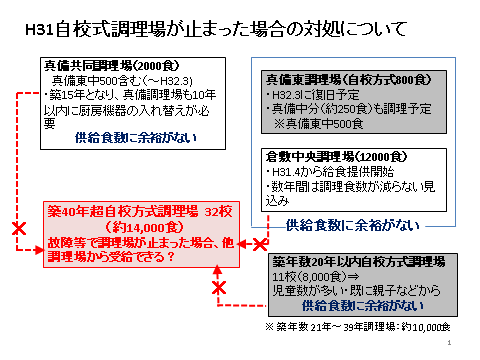
　※①～⑤の準備については、学校によって違いはあるが、数百万円から1千万円の費用が必要

## （２）工事期間中、代替調理を行うことのできる調理場候補についての検証

　　【築20年以内の調理場一覧】

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 学校名 | H30児童数 | 建築年月日 | 築年数 | 構造 | ドライ方式 | 給食室（㎡） |
| 東陽中 | 765 | H31.4.1 | 0 | R | ドライ建築 | 299.00 |
| 倉敷支援学校 | 353 | H31.4.1 | 0 | R | ドライ建築 | 385.00 |
| 新共同調理場 | 12,000 | H30.11.1 | 0 | RC | ドライ建築 | 5,131.61 |
| 老松小 | 880 | H28.6.1 | 3 | R | ドライ建築 | 379.00 |
| 茶屋町小 | 1,244 | H26.3.1 | 5 | R | ドライ建築 | 325.00 |
| 西阿知小 | 976 | H24.3.1 | 7 | S | ドライ建築 | 319.00 |
| 中島小 | 945 | H21.3.1 | 10 | S | ドライ建築 | 314.00 |
| 倉敷南小 | 599 | H20.3.1 | 11 | R | ドライ建築 | 323.00 |
| 長尾小 | 916 | H19.3.1 | 12 | R | ドライ建築 | 313.00 |
| 味野小 | 281 | H18.3.1 | 13 | R | ドライ建築 | 207.00 |
| 多津美中 | 558 | H16.11.1 | 14 | R | ドライ建築 | 325.00 |
| 連島東小 | 421 | H16.4.1 | 15 | R | ドライ建築 | 340.00 |
| 真備調理場 | 2,000 | H16.3.1 | 15 | R | ドライ建築 | 1,426.00 |

※連島東小は、既に水島小へ供給中



　上記のとおり、今回対象としている施設において、大規模修繕を行う必要性が生じた場合、工事期間中に代替調理を行うことのできる調理場がない、という状況となる可能性が高い。

これを回避する手段としては、以下２つが考えられる。

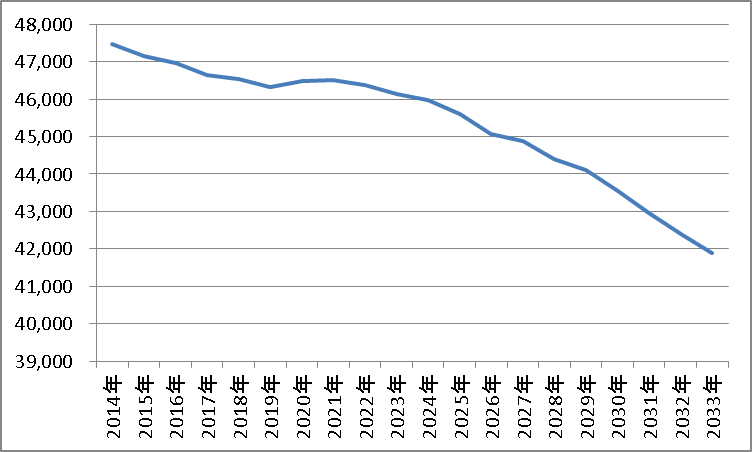
①稼働中の調理場以外に、代替調理ができる調理施設を整備する。

②業者弁当を給食として提供する。

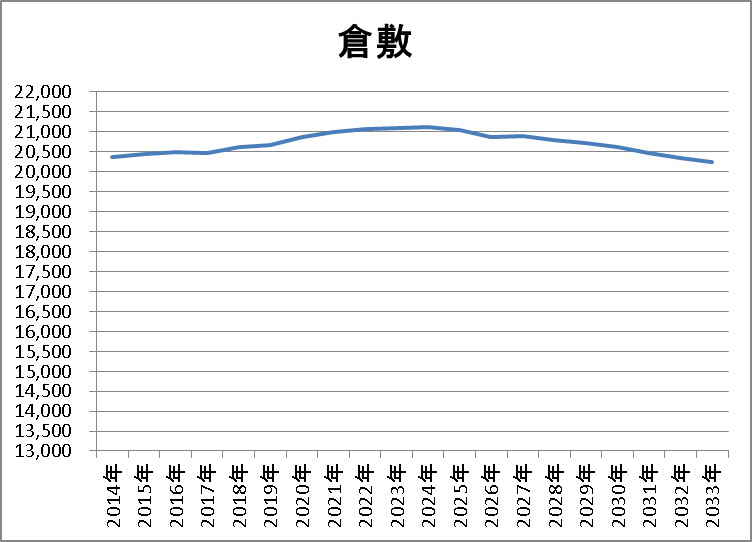
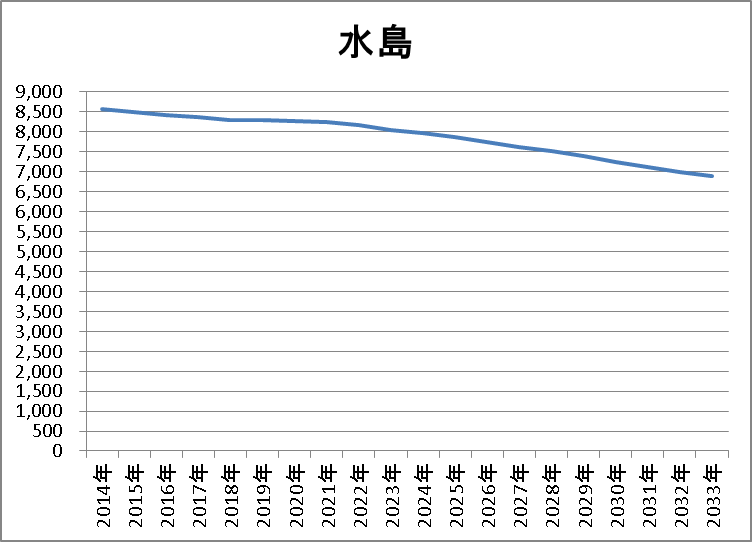
# ３　市内全調理場に関する資料について

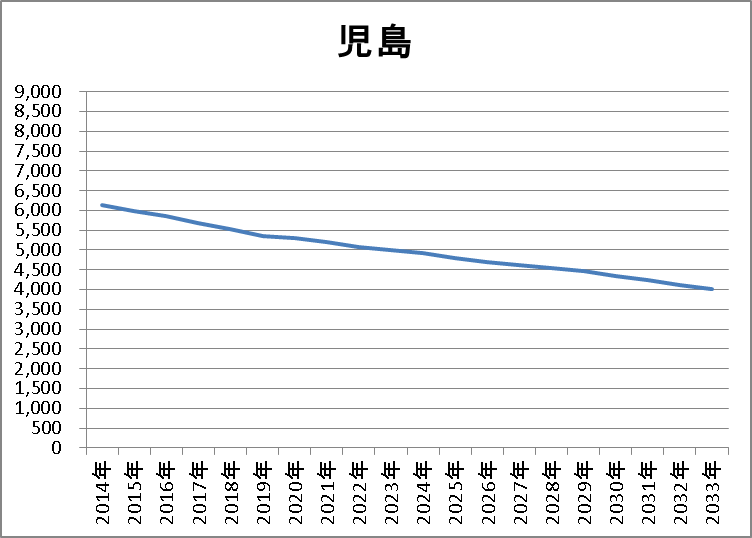
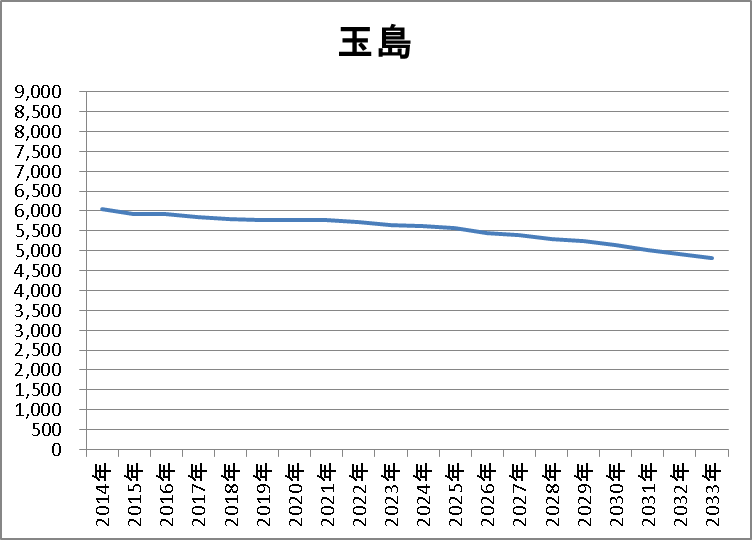
## （１）児童生徒数の推移推計

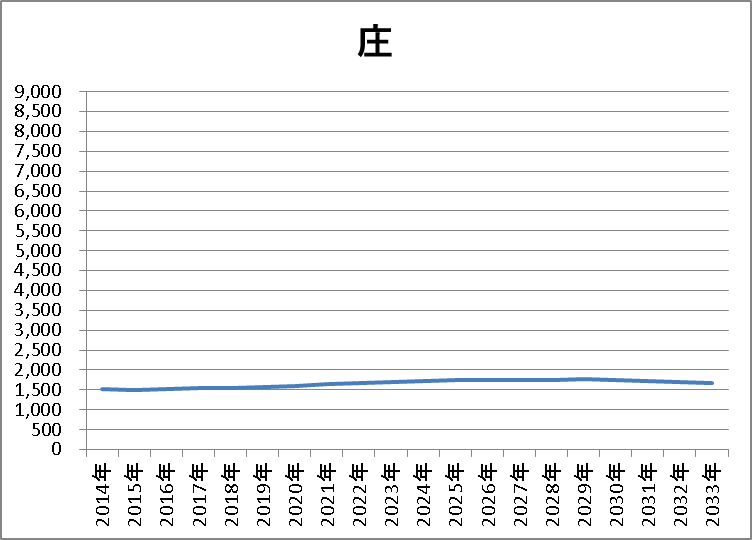
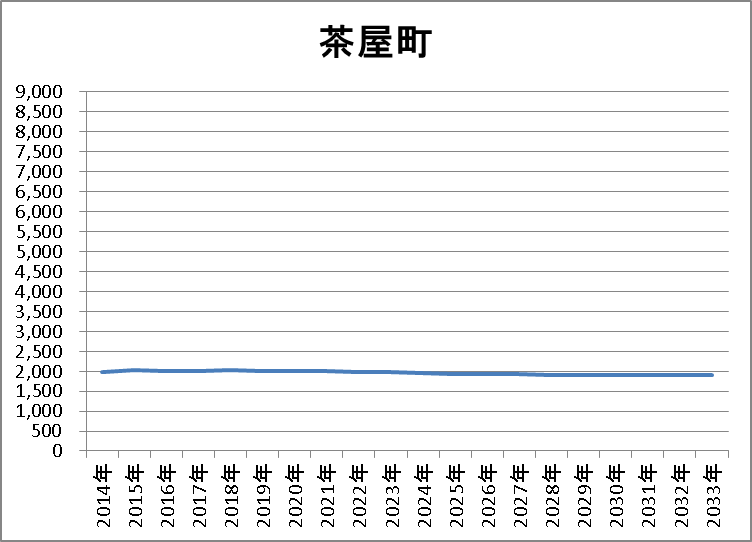
①５歳～１４歳の人口推計（倉敷市人口推計業務報告書　平成２７年３月　一般財団法人岡山経済研究所）





②各学校別児童数見込み推移（平成30年度～平成36年度）　【小学校】

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 31.5.1推計 | 学校名 | 30年度 | 35年度 |  | 31.5.1推計 | 学校名 | 30年度 | 35年度 |
| 1 | 倉敷東 | 430 | 355 |  | 36 | 下津井西 | 61 | 72 |
| 2 | 倉敷西 | 330 | 357 |  | 37 | 本　荘 | 124 | 141 |
| 3 | 老 松 | 880 | 899 |  | 38 | 児島 | 767 | 613 |
| 4 | 万 寿 | 901 | 849 |  | 39 | 緑丘 | 199 | 258 |
| 5 | 万寿東 | 550 | 578 |  | 40 | 琴浦東 | 279 | 231 |
| 6 | 大 高 | 1,075 | 1,237 |  | 41 | 琴浦西 | 452 | 396 |
| 7 | 葦 高 | 796 | 625 |  | 42 | 琴浦南 | 230 | 225 |
| 8 | 倉敷南 | 599 | 581 |  | 43 | 琴浦北 | 11 | 5 |
| 9 | 中 洲 | 799 | 809 |  | 44 | 郷　内 | 375 | 394 |
| 10 | 中 島 | 945 | 1,102 |  |  | 尾原分校 | 0 | 7 |
| 11 | 粒 江 | 537 | 440 |  | 45 | 玉　島 | 387 | 409 |
| 12 | 中 庄 | 903 | 808 |  | 46 | 上　成 | 434 | 416 |
| 13 | 帯 江 | 650 | 645 |  | 47 | 乙　島 | 370 | 303 |
| 14 | 菅 生 | 465 | 495 |  | 48 | 乙島東 | 162 | 191 |
| 15 | 豊 洲 | 427 | 352 |  | 49 | 柏　島 | 285 | 231 |
| 16 | 庄 | 904 | 861 |  | 50 | 玉島南 | 388 | 314 |
| 17 | 茶屋町 | 1,244 | 1,125 |  | 51 | 長　尾 | 916 | 885 |
| 18 | 西阿知 | 976 | 1,244 |  | 52 | 富　田 | 458 | 417 |
| 19 | 第一福田 | 695 | 769 |  | 53 | 沙美 | 23 | 23 |
| 20 | 第二福田 | 718 | 744 |  | 54 | 南　浦 | 15 | 4 |
| 21 | 第三福田 | 338 | 284 |  | 55 | 穂井田 | 50 | 39 |
| 22 | 第四福田 | 643 | 616 |  | 56 | 船穂 | 416 | 394 |
| 23 | 第五福田 | 296 | 214 |  | 57 | 柳井原 | 33 | 40 |
| 24 | 水　島 | 115 | 86 |  | 58 | 川辺 | 297 | 272 |
| 25 | 旭　丘 | 309 | 296 |  | 59 | 岡田 | 222 | 185 |
| 26 | 連島西浦 | 273 | 255 |  | 60 | 薗 | 245 | 214 |
| 27 | 連島神亀 | 332 | 282 |  | 61 | 二万 | 91 | 58 |
| 28 | 連島東 | 421 | 361 |  | 62 | 箭田 | 287 | 240 |
| 29 | 連島南 | 805 | 917 |  | 63 | 呉妹 | 65 | 88 |
| 30 | 連島北 | 122 | 72 |  | 倉敷地区 |  | 19,110 | 18,716 |
| 31 | 霞丘 | 8 | 11 |  | 児島地区 |  | 3,269 | 2,944 |
| 32 | 天　城 | 624 | 450 |  | 玉島地区 |  | 3,488 | 3,231 |
| 33 | 味　野 | 281 | 189 |  | 真備･船穂地区 |  | 1,656 | 1,492 |
| 34 | 赤　崎 | 395 | 350 |  | 総合計 |  | 27,523 | 26,383 |
| 35 | 下津井東 | 95 | 65 |  |  |  |  |  |

【中学校】

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 31.5.1推計 | 学校名 | 30年度 | 35年度 |
| 1 | 東 | 716 | 747 |
| 2 | 西 | 896 | 956 |
| 3 | 南 | 1,015 | 1,176 |
| 4 | 北 | 615 | 725 |
| 5 | 多津美 | 558 | 655 |
| 6 | 新田 | 661 | 802 |
| 7 | 東陽 | 765 | 835 |
| 8 | 庄 | 422 | 451 |
| 9 | 倉敷第一 | 766 | 866 |
| 10 | 福田 | 579 | 627 |
| 11 | 福田南 | 462 | 548 |
| 12 | 水島 | 223 | 235 |
| 13 | 連島 | 559 | 492 |
| 14 | 連島南 | 329 | 428 |
| 15 | 味野 | 373 | 374 |
| 16 | 下津井 | 71 | 71 |
| 17 | 児島 | 464 | 506 |
| 18 | 琴浦 | 506 | 468 |
| 19 | 郷内 | 212 | 168 |
| 20 | 玉島東 | 504 | 525 |
| 21 | 玉島西 | 407 | 404 |
| 22 | 玉島北 | 623 | 735 |
| 23 | 黒崎 | 80 | 55 |
| 24 | 船穂 | 170 | 233 |
| 25 | 真備東 | 394 | 392 |
| 26 | 真備 | 248 | 213 |
| 倉敷地区 |  | 8,566 | 9,543 |
| 児島地区 |  | 1,626 | 1,587 |
| 玉島地区 |  | 1,614 | 1,719 |
| 真備･船穂地区 |  | 812 | 838 |
| 総合計 |  | 12,618 | 13,687 |

## （２）調理場配置状況図

　　　別紙「調理場配置マップ」を参照

## （３）自校式調理場の敷地内での拡張可能性についての検討

　　　別紙　各学校施設の配置図を参照

## （４）全調理場に関するデータ（築年数順）

　　　別添配布　地区別・築年数別調理場一覧を参照

# ４　学校給食衛生管理基準について

**給食調理場を更新するにあたっては、「学校給食衛生管理基準」を満たす施設としなければならない。**

**調理場適正化検討委員会では、以下の下線部分を「満たすべき事項」として表記するか。**

**委員会が示す方針としては、「適切な温度管理」だけでなく、「空調設備を設置」とやるべきことを明確に表記する必要はないか。**

## （１）学校給食施設

　　教育委員会等は、随時施設の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、(１)及び(２)に留意し、施設の新築、改築、改修、修理等の措置を講じること。なお、施設の新築等に当たっては、別添の「望ましい施設設備の配置例」を参考にしながら、設計段階において保健所又は学校薬剤師等の助言を受けるとともに、学校栄養職員等の意見を十分取り入れ、整備すること。

### ア　早急に整備を図ることが必要な事項

（ア）調理場内は、別紙一「汚染作業区域と非汚染作業区域の区分の基準」により部屋単位で区分し、作業動線が明確となるようにすること。

（イ）検収室を設けること。

（ウ）食品の保管室(庫)は専用とし、食品の搬入・搬出に当たって、調理室を経由しない構造・配置とするとともに、適切な温度及び湿度管理がなされ、かつ衛生面に配慮した構造であること。

（エ）下処理室と調理室の境には、カウンター等を設けるなど、食品のみが移動するよう工夫すること。

（オ）機械・器具については可動式にするなど、調理過程に合った作業動線となるよう十分配慮した配置であること。

（カ）調理場の外部に開放される個所にはエアカーテン、調理室の入り口にはエアシャワーを備えることが望ましい。

（キ）給水栓(蛇口)は、直接手指を触れることの無いよう、肘で操作できるレバー式(又は足踏み式、

　自動式等)の給水・給湯方式であること。

（ク）配膳室は、外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分されていること。また、その出入り口には、原則として施錠設備を設けていること。

（ケ）学校給食従事者専用手洗い施設は、衛生的であるとともに、使い易い位置にあること。また、

　　　　出入り口や便所、作業途中、作業区分ごとに手指の洗浄・消毒を行うための施設又は機器を適所に設けていること。

（コ）排水溝は、詰まりや逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造・配置であること。

（サ）廃棄物の保管場所は、調理場外の適切な場所に設け、ふた付きの廃棄物専用の容器を備えていること。

（シ）学校給食従事者専用の便所は、食品をとり扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造　であること。また、専用の履物を備えるとともに、個室にも専用の手洗い設備を備えること。

（ス）学校食堂・ランチルームには、児童生徒等の手洗い設備を設けること。

### イ　早急に計画を策定し改善を図ることが必要な事項

（ア）施設の新築、改築、改修に当たっては、ドライシステムを導入すること。

　　　　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。

（イ）施設は、検収、保管、下処理、調理、洗浄の作業区域に区分すること。

（ウ）調理室等は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造等であること。

（エ）学校給食従事者専用の便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所及び洗浄室と必ず区分されており、便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から三m以上離れた場所に設けられていること。

## （２）学校給食設備

　　　教育委員会等は、随時設備の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、次の事項に留意し、早急に設備の整備、改善、更新、修理等の措置を講じること。

ア　調理用機器・器具類

・食肉類、魚介類、野菜類、果実類等の食品の種類ごとに、それぞれ専用の調理用器具類を備えること。また、それぞれの調理用器具類は下処理用、調理用、加熱調理済食品用等調理の過程ごとに区別すること。

・調理用の機器・器具類は洗浄・消毒ができる材質、構造であり、常に清潔に保たれ、衛生的に保管できるものであること。なお、フードカッター、ミキサー等の調理機器・器具類は、使用後に分解して洗浄・消毒した後、乾燥させること。

・全ての移動性の器具・容器は、衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。

・献立や調理内容に応じて調理作業を合理化する調理用機器(焼き物機、揚げ物機、真空冷却機、中心温度管理機能付き調理機等)を備えること。

・調理用機器・器具類は、給食人数に適した大きさと数量を備えること。

イ　シンク

シンクは原則として、用途別に相互汚染しないように設置すること。特に、加熱調理用食品、非加熱調理用食品、器具の洗浄等に用いるシンクを必ず別々に設置し、三槽式構造とすること。なお、給食終了後、食缶・食器を洗浄するシンクと調理用シンクは共用しないこと。

ウ　加熱調理後冷却した食品を常温放置しないよう、冷蔵庫等を設置するなどして適正な温度管理に努めること。

エ　調理後食品の保管のための保温食缶・保冷食缶を整備すること。

それができない場合は、蓄冷材等により必要な措置を講じること。

オ　学校給食従事者専用手洗い設備

学校給食従事者専用手洗い設備は、給水栓を直接手指で触れることの無いよう、肘で操作できるレバー式(又は足踏み式、自動式等)とし、肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、石鹸及び消毒薬、個人用爪ブラシ、ペーパータオル等を常備すること。なお、タオルの使用は避けること。

カ　冷蔵・冷凍設備は、食数に応じた十分な広さがあるものを用途別に整備し、共用を避けること。

キ　温度計及び湿度計

給食施設内の適切な温度及び湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計、湿度計を備えること。

また、冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒庫その他のために、適切な場所に正確な温度計を備えること。

これら温度計類は定期的に検査を行い正確な機器を使用すること。

ク　調理室には、ふた付きの残菜入れを備えること。

ケ　共同調理場で調理した食品を調理後二時間以内で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。

コ　下処理室を清潔に保つため、泥つきの根菜類などの処理は検収室で行うこと。

# ５　調理場をどういう方針で更新していくのかについて

【学校給食の提供方式について】

★①安全・安心な給食を児童に提供することが可能な施設整備を可及的速やかに実施することをベースに置き、そして、②使用可能な予算制約を考慮に入れ、それらを総合的に判断して「提供方式」を決定する。

★将来における、当該校通学エリア内の児童数も考慮に入れ、将来においても、安全・安心な給食を児童に提供することが可能であることを考慮に入れて、提供方式・施設整備の規模を決定する。

|  |  |
| --- | --- |
| 自校方式 | センター方式 |
| ・児童生徒の心身の育成（質の高い学校給食）のためには自校方式が望ましい。  ・学校行事に合わせられる。  ・学級担任や教科担当教諭と連携した指導が行いやすく、事後指導も継続しやすい。  ・配送途中の事故の心配がない。  ・センター方式では食に関する指導実績が少ない。  ・災害時に市内全域に多数の調理場があるとリスク回避となり対応しやすい。  ・ある程度食数の多い学校と少ない学校との親子方式はどうか。 | ・食育面等からは自校方式がいいが、市の現状と施設更新にかかる予算やコスト面を考えると、センター方式で整備していくしかない。給食システムを確実に維持する方法は他にない。  ・予算面に制約があり、自校方式調理場を残すわけにはいかない。  ・現状を考えるとセンター方式にせざるを得ないが、望ましい給食提供ができる規模の検討や施設設備の整備を図るべき。 |