

評価後の委員からの意見

- ◆いずれの方式においても安全・安心かつ魅力のある給食提供を行って欲しい。
- ◆まずは「安全・安心な給食」が第一優先であり、その上で美味しい給食の提供をお願いしたい。
- ◆自校方式においては匂いだけでなく調理場内が「見える」という良さであったり、揚げ物は調理後すぐに提供できるのでより食味が良い状態で提供できる良さがあると考えている。どちらの方式にも良い所があるが、「安全・安心」で衛生的な給食が第一である。
- ◆安全・安心な給食がまずは最優先であるが、次にやはり経費を主と考えることとなるのではないかと。安全面とコストのバランスを考える上で、こういった議論が非常に大切だと感じた。
- ◆非常に難しい課題を4回の会議で議論してきた。笠懸地区の“こだわり”については、今後も大事にして頂きたい。
- ◆安全安心が一番だが、コストも大切。できるだけ議論を行い、一定の結論を出すことが大切である。
- ◆市としては福祉など教育以外の分野でも今後ますます費用がかかることと思う。自校方式とセンター方式で同じような給食が提供できるのであれば、コストを踏まえた選択が必要。
- ◆今でも校舎の近くを通ると給食の匂いを感じることができる。笠懸地区には自校方式に誇りを持っている人が多くいるが、現実を考えての評価となった。点数をつけるということは非常に難しく差が付けられない部分もあった。是非、子どもたちには食材の生産者に感謝をしてもらいながら給食を楽しんで欲しい。
- ◆多くの意見があったように、やはり「安全・安心」な給食を目指すことが重要である。みどり市の子どもたちに「継続して安全な給食を届けるためにはどうすれば良いか」を考えることが本会議の主目的であったと思う。
- ◆これまで、給食提供方式について一般的な意見として「どちらの方式が良い」というものはあったかと思うが、細かいところまで良く検討したうえでの意見では無かったと思う。この会議において一番良かったことは、いずれの方式についても、しっかりと細かいところまで検討を行うことが出来たことである。また、それぞれの方式において得意・不得意な部分がそれぞれあるが、どちらの方式もきちんと検討して対応すれば変わらず同じことができるはず。同じことができないなら工夫をしていけば補えるということが分かった。しっかり検討した上で今回の結果となったので、みどり市に対しては、この会議での検討内容や結果等を踏まえて提供方式の検討を進めて頂きたい。

『みどり市笠懸地区学校給食提供方式検討委員会』

報告書の概要整理

『みどり市笠懸地区学校給食提供方式検討委員会』報告書の概要整理

みどり市教育委員会 教育総務課

令和3年1月28日



みどり市教育委員会



1. 開催経過/検討内容

- 【第1回】令和2年 8月27日(木)：みどり市の学校給食の歩みや現状把握及び課題について
- 【第2回】令和2年 9月30日(水)：大間々学校給食センター見学、みどり市の学校給食の提供方式の比較
- 【第3回】令和2年10月29日(木)：笠懸小給食室見学、両方式の給食試食、給食提供方式の概算費用の比較
- 【第4回】令和2年12月16日(水)：まとめ、検討内容の評価

2. みどり市の学校給食について

◎検討内での認識事項等

- ◆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年前後が経過しており、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 (㎡)	ドライ化 必要面積(㎡)
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

3. 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 適温の給食を提供している。 <共通事項>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。	◆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 適温の給食を提供している。
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。 <共通事項>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。	◆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。 <共通事項>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。	◆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	◆ 自校方式の食育面の良さとして、においを感じることや調理員との距離が近い こと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。

4. 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、R6年の食数を『2,669食』と想定
- ②新たに用地を購入する場合と、市有地を利用する場合(右表の括弧表記の数字)を想定
- ③アレルギー対応室設置の有無をそれぞれ想定

●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。

	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17.1億円 (約16.8億円)	約15.4億円 (約14.6億円)
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

約57.4億円

約49.1億円

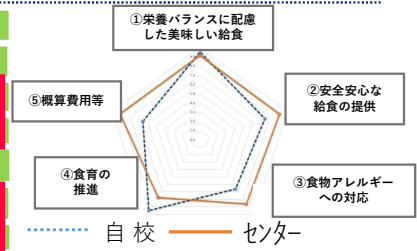
約39.4億円

5. 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、平均点を示す)

自校	評価項目	センター
9.6点	①栄養バランスに配慮した美味しい給食	9.2点
7.4点	②安全安心な給食の提供	9.1点
6.6点	③食物アレルギーへの対応	8.6点
9.5点	④食育の推進	7.7点
6.5点	⑤概算費用等	9.2点
39.6点	合計	43.8点



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、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ったとした。
- ◆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り、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。