

◎センター方式のデメリット（課題）と対策等について

事務局案の説明に際し、資料の記載内容にセンター方式のデメリット及びその対策の記載が不十分であるというご指摘がありましたので、「横須賀市立中学校完全給食実施方式検討に係る調査報告書」の実施方式別比較表に示された項目を再掲し、そのうちセンター方式のデメリット（課題）と思われる部分について、対策等を記載しました。

No	項目	センター方式の概要	対策等
1	整備概要	給食センター 1 カ所を新築	
2	整備の実現性	建設可能な用地の確保が必要となる。（工場を建設できる用途地域の用地またはそれ以外の用途地域の用地で建築基準法第 48 条ただし書の許可を得ること。）	実施方式決定後、早急に検討する。
3	給食開始までの期間	用地確保の状況、事業手法による。	用地の確保等、実施方式決定後に進めるべき検討を早急に行っていく。
4	全校への提供時期	給食センターの箇所数によるが、全校で同年度に開始できる可能性が高い。	
5	ドライシステム	ドライシステムで整備する。	
6	小学校への影響	影響がない。	
7	建築基準法上の用途	用途は工場となるため、原則工業系用途地域に建設する必要がある。他の用途地域に建設する場合は、建築基準法第 48 条ただし書の許可を得なくてはならない。	用地を購入する場合には、土壌汚染の可能性も考慮し、過去の土地の利用状況を確認する。
8	既存遡及 (単体規定)	新築となるため、既存遡及はない。	
9	提供時間	調理から喫食までの時間は自校、親子方式よりも長い。	配送ルートや車両台数を検討するとともに、道路状況や学校の立地状況を十分に考慮した場所に建設する。
10	適温提供	保温、保冷に優れた食缶を使用することにより、適温での提供は可能である。	
11	配送時のリスク	配送を伴うため、事故等により提供が遅れるリスクがある。	事故等を予防するとともに、発生時の対応について他都市の事例などを参考に検討する。

No	項目	センター方式の概要	対策等
12	衛生管理等	調理場数が少ないため、統一的な管理が行いやすい。	
13	食中毒発生時の影響	食中毒等の被害が発生した場合、対象校全体にリスクが及ぶ可能性がある。	被害が発生した際の影響の大きさについては解決が難しいが、国際的な衛生基準に合う形で衛生管理を徹底することで、事故の予防に努める。
14	献立、調理工程など	調理食数が多く、配送対象校も多いため、献立作成や調理工程（手作り、麺類の提供など）について制限を受ける可能性がある。	他都市のセンターでは麺類の提供などに取り組んでいるので、事例を参考にして献立や調理工程の工夫に努める。
15	食物アレルギー対策	アレルギー専用室での対応が可能である。対象者や対象校が多いこと、学校と距離が離れていることから、自校方式と比較して情報共有が難しい。	学校とセンター間の情報共有を含め、統一した運用・対応を徹底することで、安全の確保に努める。
16	食育	法律の規定では、栄養教諭等は各給食センターが配送する全学校の生徒数合計を基に算定され、配置される。（自校方式と比較すると少ない。）	市費による学校栄養職員を配置するなど効果的に食育を推進する体制整備を検討する。
17	運営の柔軟性	連絡調整を的確に行えば、一定の対応は可能であるが、他の学校への配送等があるため、制限を受ける可能性がある。	対応は困難であると考えているが、他都市の事例等を収集する。
18	児童生徒数の増減	各学校での児童生徒数の急増や統廃合などには対応しやすい。	将来的に生徒数が大幅に減少した場合、学校以外への提供や小学校の改修工事期間などにおける一時的な提供を検討する。
19	付帯事業	施設規模が大きく、会議室等が設置される場合が多いため、様々な付帯事業が検討できる可能性がある。	付帯事業については、必要性を十分に考慮し、慎重に検討する。