

実施方式別比較表

方式	自校方式	センター方式	親子方式
概要	・中学校に新たに給食室を建設し、校内で調理する方式	・新たに給食センターを建設し、センターで調理した給食を各中学校へ配送する方式	・小学校の給食室で、小学校の給食に加えて中学校の給食を調理し、各中学校へ配送する方式 (中学校で複数校の中学校分を調理する場合もあり)
① 給食の適温提供	・調理後すぐに喫食できるため、適温での提供は可能である。	・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。	・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。
② 配送時間 (調理から2時間以内の喫食について)	・校内で調理しているため、問題ない。	・センターの建設場所によるが、センターから遠い学校では、2時間以内の喫食は難しい可能性がある。	・小学校で調理した給食を近隣の中学校1校に配送するため、配送時間は短い。
③ 食中毒等が発生した場合の影響	・被害の範囲は、自校にとどまる。	・被害の範囲は、担当する複数校に広がる懸念がある。	・被害の範囲は、親校と子校にとどまる。
④ 学校行事に伴う給食時間の変更など	・柔軟に対応できる。	・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。	・小学校分の調理作業との兼ね合いで制限を受ける可能性がある。 ・小学校が休みの場合の中学校への給食提供は課題となる。
⑤ 食物アレルギー対応 (施設面)	・食物アレルギー対応の専用コーナーを設置することができる。	・食物アレルギー対応専用の調理室を設置し、調理ラインを別に設定することができる。	・既存の小学校給食室にアレルギー対応の専用コーナーを整備している学校はない。
⑥ 食物アレルギー対応 (運営面)	・保護者と学校との情報共有、連絡の徹底が必要となる。	・保護者と学校、センターで情報共有、連絡の徹底が必要となる。 ・配送時の容器、配送方法等に工夫が必要となる。	・保護者と学校、調理校で情報共有、連絡の徹底が必要となる。 ・配送時の容器、配送方法等に工夫が必要となる。
⑦ 献立内容	【現在の小学校】 ・市内統一献立が基本だが、年4回、学校ごとに独自の自校献立を設けている。	・学校ごとに独自の自校献立を設定することは難しい。	・他都市の中学校では、小学校の献立を基本に、提供量を増やしたり、一品増やすなどの対応をしている。

実施方式別比較表

方式		自校方式	センター方式	親子方式
⑧	主な初期整備の内容	<ul style="list-style-type: none"> ・中学校給食室 新築等 ・中学校昇降機 設置 ・中学校給食室備品 購入 など 	<ul style="list-style-type: none"> ・用地の確保 ・給食センター 新築 ・中学校昇降機 設置 ・中学校配膳室 改修 ・給食センター備品 購入 など 	<ul style="list-style-type: none"> ・小学校給食室等 改修等 ・小学校給食室備品 追加購入 ・中学校昇降機 設置 ・中学校配膳室 改修 など
⑨	学校への影響 (施設整備面)	<p>【中学校】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・敷地内に新しく給食室を整備するため、学校環境や安全面への配慮が必要となる。 ・昇降機を整備することに関しても、同様の配慮が必要となる。 	<p>【中学校】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・配膳室、昇降機を整備することに関して、学校環境や安全面への配慮が必要となる。 	<p>【中学校】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・配膳室、昇降機を設置することに関して、学校環境や安全面への配慮が必要となる。 <p>【小学校】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食室の改修等を行う場合、工事期間に給食を停止する可能性がある。
⑩	学校への影響 (施設管理・運用面)	<p>【中学校】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・中学校で新たに調理施設の管理を行うこととなる。 	<p>【中学校】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食センターで施設管理を行うため、中学校で調理施設に関する施設管理は行わない。 	<p>【中学校】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小学校で施設管理を行うため、中学校で調理施設に関する施設管理は行わない。 <p>【小学校】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・中学校分の調理・洗浄などを小学校で行うため、小学校で取り扱う業務や職員数が増える。
⑪	食数の連絡等	<ul style="list-style-type: none"> ●中学校 ↓ ●給食室(自校) *調理 ●給食会等 *食材発注 	<ul style="list-style-type: none"> ●中学校 ↓ ●センター *調理 ●給食会等 *食材発注 	<ul style="list-style-type: none"> ●中学校 ↓ ●小学校 *調理 ↓ <u>小中合わせて連絡</u> ●給食会等 *食材発注
⑫	食育	<ul style="list-style-type: none"> ・給食を活用して、毎日の給食の時間をはじめ、関連教科等においても、食育を充実させることができる。 ・効果的に食育を推進するためには、栄養教諭、学校栄養職員の配置が重要となる。 		
		<ul style="list-style-type: none"> ・身近で調理が行われている点を、食育に活用することができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食育につなげるために、センターに見学スペースを設置している事例がある。 	—
⑬	栄養教諭、学校栄養職員の配置	<ul style="list-style-type: none"> ・児童生徒数が550人以上の学校は1人、550人未満の学校は4校に1人の配置となる。 <p>(平成28年度中学校生徒数で試算すると、8人の配置が想定される。)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・提供する児童生徒数が、1,500人以下の場合1人、1,501人～6,000人までが2人、6,001人以上が3人の配置となる。 <p>(平成28年度中学校生徒数で試算すると、センターを1カ所建設した場合、3人の配置、2カ所建設した場合、4～5人の配置が想定される。)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・明確な基準がないため、現時点では不明。