

## 中学校給食の実施手法の選定について

### I 選定した実施手法

#### 選択制の共同調理場（ランチボックス）方式

※ 市が建設した共同調理場で調理し、一人分ずつランチボックス（お弁当箱）に詰めた給食を各中学校に運び、希望した生徒に提供する方式です。各中学校へ運ぶ際に保温機能を備えたコンテナを利用することで、温かい給食を提供することができます。

### II 選定にあたっての検討内容

中学校給食につきましては、本市において想定される、全員喫食の単独調理場方式などの6つの実施手法について、実現の可能性などの観点からの検討を行う中で、昨年11月に実施手法の絞り込みを行い、①全員喫食の共同調理場方式、②選択制の共同調理場（ランチボックス）方式、③選択制の民間調理場活用（ランチボックス）方式の3つの実施手法について引き続き検討することとしました。

その後、これら3つの実施手法について、

1. 食育や学校運営などの観点からの検討
2. 本市の財政状況からの検討
3. アンケート結果からの検討
4. 本市における中学生の昼食の視点からの検討

を行いました。これらを総合的に判断し、実施手法の選定を行ったところです。

#### 1. 食育や学校運営などの観点からの検討

中学校給食を実施するに際して検討を要する項目を抽出し、「食育の観点」、「給食の品質の観点」、「学校運営の観点」、「危機管理の観点」及び「事業実施の観点」の5つの観点に区分するとともに、中学校給食における3つの実施手法について比較検討を行いました。（資料②：実施手法別の比較検討内容）

実施手法の選定にあたっては、各観点における項目のうち特に着目すべきものを重点項目と設定し、各実施手法について比較検討を行うことにより妥当性を判断することとしました。

検討結果は次のとおりです。

【重点項目における比較検討結果】

区 分	重点項目	全員喫食の 共同調理場 方式	選択制の 共同調理場 (ランチボ ックス) 方式	選択制の 民間調理場 活用(ラン チボック ス)方式
食育の観点	食育の推進	○	○	△
給食の品質の観点	温かい給食の提供	◎	◎	△
学校運営の観点	学校運営への影響	△	○	○
危機管理の観点	2時間以内の喫食 (衛生管理の基準)	◎	◎	○
事業実施の観点	提供開始時期	△	△	○

注 ◎：「対応でき特に課題がない」 ○：「対応できるが軽微な課題がある」  
△：「対応できるが課題がある」

中学校給食の実施手法については、比較検討の結果を踏まえ、より適切かつ円滑な事業導入を図る観点から、これらの実施手法のうち重点項目で「対応でき特に課題がない」の項目が最も多く、かつ「対応できるが課題がある」の項目が最も少ないものを、本市における最も妥当な実施手法とする必要があると考えます。

## 2. 本市の財政状況からの検討

本市財政は、人口の減少や少子高齢化の進行などから市税収入が大きく回復することは期待できないことや、扶助費の増加が見込まれるなど、厳しい財政状況が続くことが予想されます。

このような中、多額の経費を要する中学校給食の実施手法については、その目的である食育の推進や生徒の健康の保持増進に資するため、将来にわたり安定的かつ継続的な実施が図られることが重要です。

そのためには、本市が今後においても引き続き健全財政を維持していくことができるよう、将来的な財政負担を可能な限り抑制する観点から、ランニングコストが低額となる実施手法の選定が必要となります。

### 3. アンケート結果からの検討（参考資料2・3）

昨年2月に実施しました児童・生徒へのアンケートでは、「中学校での昼食で最も良いもの」の回答は家で作る弁当が最も多く（小学生 58.2%、中学生 51.4%）、学校給食を望む声は少数（小学生 18.5%、中学生 17.6%）となっており、中学校給食の実施についても反対が賛成を上回り過半数を占めています。

一方、本年1月に実施しました市民へのアンケートでは、全員喫食方式の意見が約6割を占めていますが、選択制方式と今までどおりの方法の合計も約4割となっています（設問4）。中学校給食を実施するにあたっては、これらの意見を可能な限り反映できるような手法を選定する必要があります。

全員喫食方式では、家で作る弁当を望んでいる過半数を超える児童・生徒と約4割の市民の意見に答えられないこととなります。

一方、選択制方式では、給食や弁当などを選択できることから、全ての児童・生徒の希望に対応することができます。

また、全員喫食方式を選択された市民において最も多い選択理由は、「健康・体力づくりのことを考えると、栄養価が配慮されている給食がよいから」となっています（設問4-1）。選択制の共同調理場（ランチボックス）方式は、全員喫食方式の場合と同様に調理場で調理した給食を提供できますので、これらの意見にも十分に答えることが可能であり、児童・生徒や市民の意見を最も広く反映できるものと考えられます。

### 4. 本市における中学生の昼食の視点からの検討

これまで、本市の中学生の昼食については、弁当の持参をお願いしてきました。家庭からの弁当は、弁当づくりを通して保護者が子どもとの絆を深めることができますし、体格などの子どもの個人差にあわせたきめ細かな対応が可能となります。一方、給食は、栄養価に配慮し、心身ともに成長期にある生徒の健康・体力づくりに大きな役割を果たすとともに、豊富な献立により多彩な「食」を提供することができます。

また、中学生の昼食について様々な意見や思いがある中で、保護者や生徒それぞれの意向を尊重することも大切です。

今後の本市における中学生の昼食には、これらのことを踏まえ、家庭からの弁当と給食のそれぞれの特徴を生かすことにより、生徒の心身の健全な発達に寄与するとともに、食への理解を深め、学校生活のより一層の充実につながるものであることが求められています。このため、中学校給食の実施にあたっては、給食や家庭からの弁当などを選ぶことができる手法（選択制）が妥当であると考えます。

### Ⅲ 検討結果

以上における、中学校給食の実施手法の選定にあたっての検討結果は、次のとおりです。

#### 1. 食育や学校運営などの観点

重点項目で「対応でき特に課題がない」の項目が最も多く、かつ「対応できるが課題がある」の項目が最も少ないもの

#### 2. 本市の財政状況

将来的な財政負担を可能な限り抑制する観点から、ランニングコストが低額となるもの

#### 3. アンケート結果

児童・生徒や市民の意見を最も広く反映できるもの

#### 4. 本市における中学生の昼食の視点

給食や家庭からの弁当などを選ぶことができるもの

<p>以上1から4までの検討結果を総合的に判断し、枚方市における中学校給食の実施手法として「選択制の共同調理場（ランチボックス）方式」を選定するものです。</p>
---

## 実施手法別の比較検討内容

\* 網掛け太字項目は重点項目

### 資料②

凡例  
 ◎ 対応できずに課題がない  
 ○ 対応できるが軽微な課題がある  
 △ 対応できるが課題がある

区分	全員喫食		選択制
	共同調理場方式	共同調理場（ランチボックス）方式	民間調理場活用（ランチボックス）方式
* 食育の観点	○	○	△
<b>食育の推進</b>	中学校における食育は、家庭科、理科、保健科等の教科学習、総合学習及び課外活動や昼食時などにおいて多様な取り組みが進められている。給食を活用したさらなる食育を推進していくにあたり、共同調理場には、食育の推進役となる栄養教諭が提供食数に応じて府費職員として配置されるが、民間調理施設には配置されない。		
残菜の課題	○	○	△
地産地消の取り組み	中学校では、小学校に比べ残菜は増えるものと見込まれるが、栄養教諭等による食育指導の効果により抑制を図ることが可能である。栄養教諭が配置されない民間調理場活用方式では指導体制を含めた取組方策の検討が必要となる。		
* 給食の品質の観点	食材の購入は、学校給食会を通じて提供されるものであり、実施手法による差異は生じない。		
<b>温かい給食の提供</b>	◎	◎	△
メニューの多様性	◎	◎	◎
* 学校運営の観点	共同調理場方式の場合はメニューの制限は少ない。 ランチボックス方式の場合は、給食に使用する容器を工夫することにより対応している。		
<b>学校運営への影響</b>	△	○	○
学校行事への柔軟な対応	◎	◎	◎
校外学習などの学校行事に伴う食数変更への対応については、いずれの手法においても可能である。			

凡例 ◎ 対応でき特に課題がない  
 ○ 対応できるが軽微な課題がある  
 △ 対応できるが課題がある

\* 網掛け太字項目は重点項目

* 危機管理の観点	
2時間以内の喫食 (衛生管理の基準)	◎
アレルギー対応	○
災害時の活用	○
リスク発生時の被害	△
* 事業実施の観点	
提供開始時期	△
用地の確保	△
(参考)	
イニシャルコスト (建設経費)	◎
建設経費 (単位: 億円)	37.9 (内一般財源7.4)
(内)用地費	14.4 (12,000食)
ランニングコスト (運営経費)	26.5 (内一般財源5.4)
年間運営経費 (単位: 億円)	7.7 (6,000食で試算)
(内)給食運営経費	4.5~5.4 (6,000食で試算)
(内)元利償還金額	2.7~3.6
(内)就学援助費(仮定)	0.6
	1.2 (全対象者分)
	4.9 (6,000食で試算)
	3.7
	0.02
	1.2 (全対象者分)

給食は、一定の温度管理の下に調理後2時間以内に食することが学校給食衛生管理基準及び大量調理施設衛生管理マニュアルで求められており、民間調理場活用方式では、調理施設の地理的条件等により対応できない場合も想定される。

現在、小学校ではアレルギー対応(除去食)を行っており、中学校給食においても対応が必要と考えられる。いずれの手法においても対応は可能であるが、一定のコストを要する。

共同調理場方式では、災害発生時もしくは他の被災地への炊出し等、食事の提供拠点として活用することが可能であるが、一定のコストを要する。

食中毒または食事を介した感染症等が万一発生した場合の被害の規模は、全員喫食方式が最も大きい。

共同調理場方式は施設の整備が必要となることから、給食の提供開始までに期間を要する。民間調理場活用方式では、大量食数の給食調理に対応可能な事業者の確保が必要となる。

共同調理場方式は、施設建設のため一定規模の用地が必要である。また、将来的に施設の建替えのための用地確保が必要となる。

共同調理場方式は建設経費が多額となるが、大阪府の補助金が交付されることにより建設時における市の負担額(一般財源)の抑制が図られることとなる。ただし、将来的には施設の建替えのための多額の経費が必要となる。民間調理場活用方式では、中学校における受入施設整備が主な内容であり経費は最も低額となる。

全員喫食は多額のランニングコストが実施にあたっての課題である。選択制では全員喫食に比べて低額となっている。