

第 2 回

河内長野市学校給食のあり方検討委員会

協議資料

資料 01：選択制給食と全員給食の方向性について・・・P1

資料 02：各調理実施方式の特徴について・・・P5

資料 03：視察候補地について・・・P6

資料 04：実施方式別メリット・デメリット考察シート・・・P9

資料 05：検討委員会スケジュールと協議内容・・・P12

令和 3 年 6 月 23 日

河内長野市教育委員会

選択制給食と全員給食の方向性について

1. 本市における中学校給食の現状

河内長野市では平成 22 年度に「河内長野市の学校における食育及び中学校給食調査検討委員会」からの提言を基に市教育委員会において「河内長野市立中学校の中学校給食に係る基本的考え方」をまとめ、市内中学校で選択制給食を採用し、平成 23 年度から実施している。選択制給食の採用に至った経緯としては、主に以下が挙げられる。

当初の選択制給食採用に至った経緯

- ・ 保護者と子どもとの絆を深めるための教育的意義を重視
- ・ 食物アレルギーを持つ生徒に配慮
- ・ 当初の財政的判断

2. 学校給食に関連した国の施策

中学校学習指導要領（平成 29 年）、第 4 次食育推進基本計画（令和 3 年 3 月）では学校給食の意義について以下のように記載している。

中学校学習指導要領（平成 29 年）（抜粋）
「食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成」が位置付けられており、給食の時間を中心としながら成長や健康管理を意識するなど、望ましい食習慣の形成を図るとともに、食事を通して人間関係をよりよくすること。
第 4 次食育推進基本計画（令和 3 年 3 月）（抜粋）
「学校給食の充実」が位置付けられており、児童生徒が食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付け、適切な栄養の摂取による健康の保持増進が図られるよう、引き続き、十分な給食の時間の確保及び指導内容の充実を図る。 各教科等の農林水産業や環境、健康等を含む食に関する指導と関連付けた活用がされるよう献立内容の充実を図るなど、学校給食を「生きた教材」として活用することで、食育を効果的に推進する。

3. 大阪府における中学校給食の実施状況推移

大阪府下における学校給食の実施状況は次ページの表 1 のとおりとなっており、令和 2 年度現在、全員給食は 31 の自治体、選択制給食は 12 の自治体が実施している。

大阪府下における中学校給食の実施状況推移については次ページの図 1 のとおりとなっており、両喫食形態において増加傾向にある。全員給食と選択制給食を比較すると全員給食を選択している自治体の方が多く、選択制給食を実施している吹田市、茨木市、豊中市、摂津市、堺市についても全員給食の実施に向けて取り組んでおり、**今後全員給食を実施する自治体数は更に増加していくことが想定される。**

表 1 大阪府における中学校給食の実施状況（令和2年10月末現在）

項目	センター方式	自校調理方式	親子調理方式	民間調理場活用方式
全員給食	四条畷市	門真市	高槻市	松原市
	交野市	和泉市	島本町	寝屋川市
	大阪狭山市	熊取町	大阪市	大東市
	千早赤阪村	田尻町	-	阪南市
	柏原市	岬町	-	豊能町
	藤井寺市	箕面市	-	貝塚市
	太子町	高石市	-	泉南市
	河南町	忠岡町	-	泉大津市
	泉佐野市	能勢町	-	東大阪市※1
	池田市	島本町	-	-
	岸和田市	高槻市	-	-
	-	大阪市	-	-
選択制	河内長野市	富田林市	-	吹田市※2
	枚方市	-	-	羽曳野市
	-	-	-	茨木市※2
	-	-	-	守口市
	-	-	-	豊中市※2
	-	-	-	摂津市※2
	-	-	-	堺市※2
	-	-	-	八尾市

※1 東大阪市は、平成31年4月より順次導入しており、令和4年度までに全校に導入予定

※2 全員給食実施に向け検討中

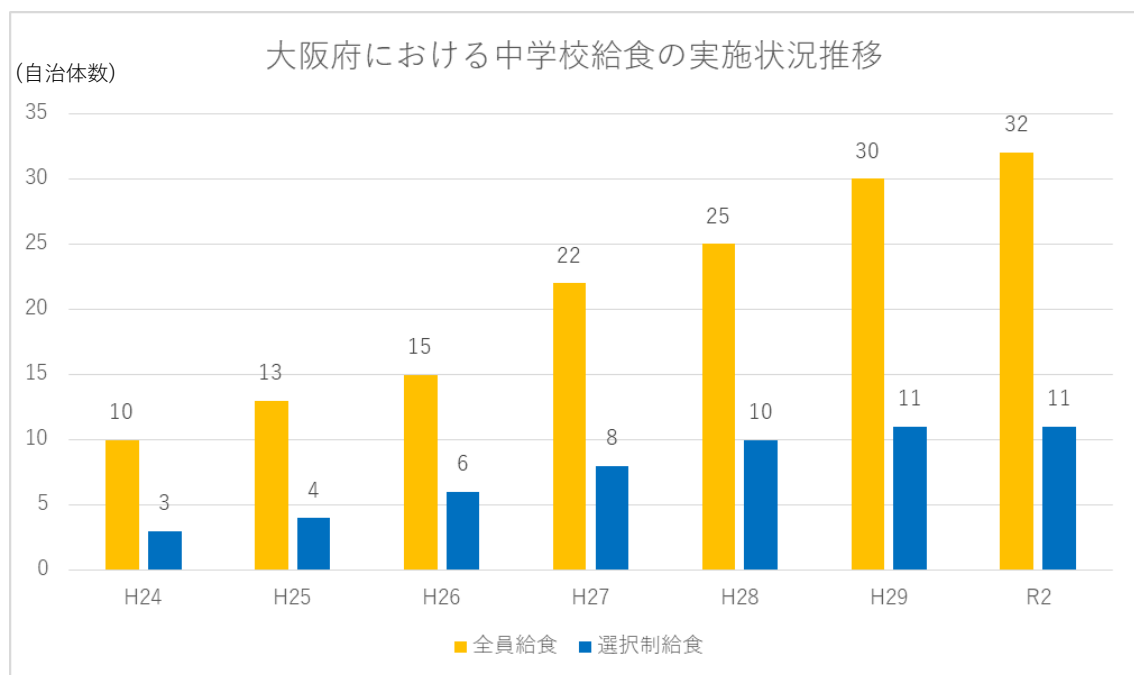


図 1 大阪府における中学校給食の実施状況推移

(出典:「中学校給食導入促進事業の実施状況について」(大阪府))

4. 選択制給食と全員給食の特徴の比較

本市では中学校給食について、平成23年度から現行の選択制給食を実施している。しかし、市立学校給食センターの調理機材等の老朽化や、選択制給食の改善に係る様々な取組をしたが喫食率が約5%と低水準である事、大阪府下の全員給食の実施状況の動向等を踏まえ、本市における学校給食の今後の方向性について改めて検討する必要がある。

そこで、選択制給食と全員給食の特徴を比較し、下記の項目でそれぞれ整理する。

表2 選択制給食と全員給食の特徴 (1/2)

項目	選択制給食	全員給食
栄養	- 持参弁当とすることで、生徒の発育状況に応じて、食事の量を調整することができる。(+) - 生徒によって給食、保護者が作った弁当、コンビニのおにぎりやパンなど食事内容が異なることで、全員に対して公平に栄養バランスのとれた食事を提供することができない。(-)	- 全員が栄養の偏りのない健康によい食事をとることができる。(+) - 栄養教諭の配置などによって、食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養うことができる。(+)
食育	- 中学生の年齢では、子ども自身が、十分持参弁当を作ることができることから、心身共に成長していく時期に、生徒が自ら身体について考え、食に対して関心を持つ機会となる。(+) - 学校給食を最大限に活用した食育の推進が困難である。(-)	- 学校給食施設を食育拠点、地元生産者や調理員等と児童生徒のふれあい交流の場等、「活きた教材」として活用することができる。(+) - 郷土料理などの提供により、伝統的な食文化を理解することができる。(+) - 学校給食に地場産物を取り入れることで、自然と食べ物との関わりや地域との関わり、生産者への感謝の気持ちを養うことができる。(+)
協力・協調の精神	準備や後片付けは生徒各々で行うため、学校給食を通して協力・協調する機会を見出しにくい。(-)	準備や後片付けなどの作業を通して奉仕や協力・協調の精神を養うことなどにより、学校給食を通してよりよい人間関係を形成していくことができる。(+)
保護者側の観点	- 保護者が朝早くから作ることなどから、子どもから感謝の気持ちを引き出したり、弁当を通じて保護者と子どものそれぞれが思いを伝え合うことができる。(+) - 共働き世帯が増加している中、早朝からの弁当の調理をはじめとする保護者の家事労働時間が増加する。(-)	- 管理栄養士が考案した健康的な献立を毎日提供することができ、共働き世帯の家庭のニーズに対応することができる。(+) - 弁当を通して、子どもへの愛情を表現したり、コミュニケーションをとることができなくなってしまう。(-)

表 3 選択制給食と全員給食の特徴 (2/2)

項目	選択制給食	全員給食
教職員側の観点	- 全員給食に比べて給食時間における指導の負担が少ない。(+) - 昼食を忘れた生徒への対応が必要である。(－)	給食時間の指導、教育委員会との給食関係事務が選択制より増える。(－)
施設運営	- アンケート結果を分析し、温かいご飯やスープ類の提供等改善をしたが、喫食率が約 5%程度と低水準で推移している。(－) - 現状の給食センターは、小学校での全員給食実施を想定して建てられているため、提供食数が 250 食を上回ると提供が困難になる。(－) - 現状中学校の配膳室が狭いため、提供食数が増加すると改修が必要になる。(－)※3	- 全員に対して公平に、栄養バランスのとれた給食を提供することができる。(+) - 実施方式を定性面・定量面から評価し、本市の現状に即した給食調理場を検討することで、最適な運用を行うことが可能である。(+) - 現状中学校の配膳室が狭いため、全員給食が導入されると改修が必要になる。(－)※3
衛生管理	- 給食利用の場合、適切な衛生管理がなされるため、衛生面の不安は少ない。(+) - 家庭弁当の場合、個人ごとの衛生管理となる。(－)	市管理のもと、適切な衛生管理がなされる。(+)
食物アレルギーの対応	食物アレルギーの場合、自宅から弁当を持参することで、様々な子どもへの個別対応が可能である。(+)	市管理のもと、アレルギー専用調理室や調理スペースを整備することで対応可能である。(+)
昼休み時間	現状のままである。(+)	現状に加えて、給食の配膳、片付け等の時間がかかる。(－)
コスト	全員給食よりもコストは低くなる。(+)	選択制給食よりもコストは高くなる。(－)

※3 表 4 令和3年5月10日(5月で喫食数が最も多い日)の各校の喫食数及び喫食率

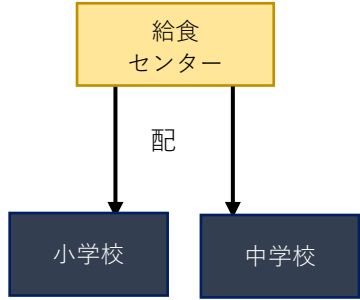
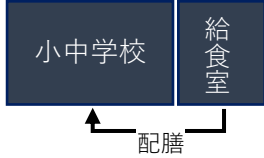
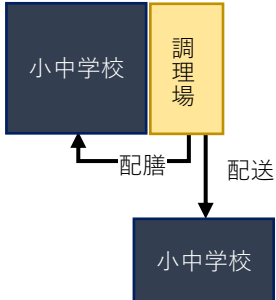
番号	中学校名	配膳室面積 (㎡)	R3.5. 10 喫食数	R3.5. 10 生徒数	R3.5. 10 生徒喫食率
1	長野中	15.12	31	494	6.3%
2	東中	7.54	71	433	16.4%
3	千代田中	11.83	34	466	7.3%
4	西中	6.54	8	158	5.1%
5	加賀田中	7.54	17	266	6.4%
6	南花台中	9	15	94	16.0%
7	美加の台中	14.04	14	150	9.3%
合計			190	2,061	9.2%

各調理実施方式の特徴について

5. 検討対象とする学校給食実施方式の整理

下記に示す調理実施方式（センター方式・自校調理方式・親子調理方式）について、一般的な特徴を整理する。

表 5 検討対象とする学校給食実施方式の特徴

項目	センター方式	自校調理方式	親子調理方式
実施概要			
	給食センターで調理した給食を各校に配送する方式	学校内の給食室で調理したものを当該校の生徒が喫食する方式	近隣の学校の調理場（親校）で調理した給食を子校に配送する方式
施設整備	- 給食センターの建設用地を確保する必要となる。 - 立地によっては周辺地域への影響がある。 - 各学校は配膳室を整備する必要がある。 - 他の方式と比べ供用開始時期が早く、一斉導入が可能である。	- 学校敷地内に建設するため、敷地内に用地の確保が必要となる。 - 工事期間中の学校運営へ影響がある。 - 各学校で段階的な整備となるため、センター方式と比べ供用開始時期が遅く、一斉導入とならない。	- 親校は学校敷地内に建設するため、敷地内に用地の確保が必要となる。 - 親校は工事期間中の学校運営への影響がある。 - 子校は配膳室を整備する必要がある。 - 各学校で段階的な整備となるため、センター方式と比べ供用開始時期が遅く、一斉導入とならない。
衛生管理	管理施設数が少なく、衛生管理の平準化を行いやすい。	学校ごとの衛生管理となる。	親校ごとの衛生管理となる。
食中毒リスク	- 食中毒発生時、影響はすべての配送校が対象となる。 - センターで一元的に衛生管理を行うことができるため、他の方式と比べ、発生リスクは少ない。	- 食中毒発生時に自校のみのため特定がしやすい。 - 各学校で衛生管理を行うため、センター方式と比べて発生リスクがある。	- 食中毒発生時、影響は親校、子校のみである。 - 各学校で衛生管理を行うため、センター方式と比べて発生リスクがある。
食物アレルギー対応	- 個別の対応には給食センターと学校との連携が必要となる。 - 専用調理室の設置、設備等によって個別の食物アレルギー対応が可能である。	調理コーナーにおける個別の食物アレルギー対応が可能である。	- 個別の対応には親校と子校の連携が必要となる。 - 調理コーナーにおける個別の食物アレルギー対応が可能である。
適温提供	配送距離に左右されるが、優れた保温食缶の活用により適温での提供が可能である。	自校で調理しているため、速やかな提供が可能である。	子校への配送時間が生じるものの、配送時間が短いため、自校調理方式と同様、適温での提供が可能である。
各学校の行事への対応	- 給食数の連絡・調整を各学校と密に連絡ができれば可能である。 - メニュー変更への対応は困難である。	給食数、メニュー変更への対応は比較的容易である。	給食数、メニュー変更への対応には親校と子校の連携が必要となる。
残食量の調整	各学校ごとでの把握ができるが、クラス単位では調整が困難。	日々の残食量の情報からクラス毎の配膳量の調整ができる。	各クラスでの把握・調整ができる。

視察候補地について

6. 視察候補

6.1. 視察目的

各学校給食実施方式（センター方式・自校調理方式・親子調理方式）について、現地視察及び視察先現場職員との意見交換を通じて検討会委員の考える各学校給食実施方式のメリットとデメリットを整理し、河内長野市の学校給食方式の選定における定性的な評価の参考資料として整理することを目的とする。

6.2. 視察候補地概要

■ センター方式

（大阪府）泉佐野市立中学校給食センター
規 模：S 造 2 階建 延床面積：約 2,000 m ² 竣 工：2015 年 食 数：約 2,900 食 提 供：中学校 選定理由：提供中学校数が全 5 校と類似しており、2015 年竣工と新しい事例であるため。
（大阪府）池田市立学校給食センター
規 模：S 造 2 階建 延床面積：4,843 m ² 竣 工：2020 年 5 月 食 数：9,000 食 提 供：幼稚園、小学校、中学校 選定理由：2020 年 9 月からセンターでの提供が始まっており、大阪府内での新しい事例であるため。
（大阪府）岸和田市学校給食センター
敷地面積：約 6,349 m ² 規 模：S 造 2 階建 延床面積：3,279 m ² 竣 工：2016 年 食 数：約 7,000 食 提 供：小学校、中学校 選定理由：市内小中学校に提供している近隣自治体であり、食数も類似しているため。また、2016 年竣工と新しい事例であるため。

■ 自校調理方式

(大阪府) 和泉市
小中学校で自校調理方式が採用されている。 小学校数：21 校 中学校数：10 校 選定理由：市内全ての小中学校に提供している近隣自治体であるため。
(大阪府) 高槻市
小中学校で自校調理方式、親子調理方式の混合方式が採用されている。 小学校数：41 校 中学校数：18 校 選定理由：混合方式を採用しているため、同市で自校調理方式、親子調理方式の両方の事例を視察できるため。
(大阪府) 大阪市
小中学校で自校調理方式、親子調理方式の混合方式が採用されている。 小学校数：284 校 中学校数：128 校 選定理由：混合方式を採用しているため、同市で自校調理方式、親子調理方式の両方の事例を視察できるため。
(大阪府) 箕面市
小中学校で自校調理方式が採用されている。 小学校数：12 校 中学校数：6 校 小中一貫校：2 校 選定理由：地産地消、食育に積極的に取り組んでいるため。
(兵庫県) 宝塚市
小中学校で自校調理方式が採用されている。 小学校 24 校 中学校 12 校 選定理由：市内全ての小中学校に提供しており、各学校に炊飯設備を整備し、手作りを基本とするなど、おいしい給食づくりに力を入れているため。

■ 親子調理方式

(大阪府) 高槻市

小中学校で自校調理方式、親子調理方式の混合方式が採用されている。

小学校数：41 校

中学校数：18 校

選定理由：混合方式を採用しているため、同市で自校調理方式、親子調理方式の両方の事例を視察できるため。

(大阪府) 大阪市

小中学校で自校調理方式、親子調理方式の混合方式が採用されている。

小学校数：284 校

中学校数：128 校

選定理由：混合方式を採用しているため、同市で自校調理方式、親子調理方式の両方の事例を視察できるため。

実施方式別メリット・デメリット考察シート

各調理実施方式（センター方式・自校方式・親子方式）の視察時に、下記の項目について委員の皆様の観点から考察をし、定性面から河内長野市にとって最適な学校給食実施方式の検討を行っていただく。

表6 実施方式別メリット・デメリット考察シート

	現地視察の視点	補足説明	①センター方式		②自校調理方式		③親子調理方式	
			メリット	デメリット	メリット	デメリット	メリット	デメリット
の	・食中毒が発生した場合の被害はどうか。 ・調理場の衛生管理の徹底が図れるか。	・食中毒リスクの発生確率及び食中毒が発生した場合の被害範囲 ・学校給食衛生管理基準に沿った衛生管理面の徹底と効率性						
	・調理から喫食まで時間がかかるか。 ・適温での給食提供が可能か。	・喫食までの時間を縮減できる工夫や可能性 ・保温・保冷に優れた食缶の活用						

	現地視察の視点	補足説明	①センター方式		②自校調理方式		③親子調理方式	
			メリット	デメリット	メリット	デメリット	メリット	デメリット
ー	・食物アレルギーへのきめ細かい対応が可能か。	・専用の調理室（スペース）や専用の容器での対応 ・アレルギー源の混入防止対策（アレルギー食専用の調理室設置や複数の専任調理師の配置）実施の可能性 ・誤配食防止対応						
	・各学校の食育活動と連携した取り組みが可能か。 ・生徒と調理師との交流が可能か。	・食育活動の取り組みやすさや、生徒と調理師の交流の行いやすさ ・家庭や地域を巻き込んだ食育の機能 ・栄養教諭の配置						
	・柔軟に量を調整することはできるか。 ・残食への対応・取り組みなどが実施できるか。	・個々に合わせた配膳量の調整						

	現地視察の視点	補足説明	①センター方式		②自校調理方式		③親子調理方式	
			メリット	デメリット	メリット	デメリット	メリット	デメリット
上	- 給食の準備・片づけが速やかにできるか。 - 工事により学習活動に影響がないか。	- 準備・片づけ時間の確保による時間割やクラブ活動等の調整 - 授業や行事、クラブ活動など工事中の影響						
へ	教育環境等に支障なく施設用地が確保できるか。	- 学校環境への影響 - 校内における動線の分離						
運	- 整備にかかる経費はどうか - 維持管理・運営経費はどうか	- 導入する実施方式によって異なる初期経費や維持管理・運営経費 - 本市の財政状況						

現地視察の視点	補足説明	①センター方式		②自校調理方式		③親子調理方式	
		メリット	デメリット	メリット	デメリット	メリット	デメリット
・全校導入までにどれほどの期間を要するか。	・市民サービスの公平性の観点						

現地視察の視点	補足説明	①センター方式		②自校調理方式		③親子調理方式	
		メリット	デメリット	メリット	デメリット	メリット	デメリット
	・その他、上記までの項目以外で気が付いた点						

検討委員会スケジュールと協議内容

検討委員会	事務局
【第 1 回（令和 3 年 2 月 26 日）】 ①検討委員会の趣旨や流れを把握する。 ②市の現状や学校給食の定義等を把握する。 ③中学校給食の選択制と全員給食の方向性について議論する（1）。 【第 2 回（本日）】 《主な主旨》 ①中学校給食の選択制と全員給食の方向性について議論する（2）。 ②学校給食の各実施方式の概要及び特徴等について理解する。 ③視察候補地の選定を行う。 《具体的な内容》 ①選択制給食と全員給食の特徴を項目ごとで比較し、本市としての方向性を定める。 ②学校給食の各実施方式について、施設整備や食育、衛生管理等の項目ごとに一般的な概要や特徴を把握する。 ③各実施方式別の視察候補地を紹介し、選定にあたっての意見交換を行う。また、視察時に使用する実施方式別メリット・デメリット考察シートの説明をする。 【視察（第 3 回）（令和 3 年 8 月）】 《主な主旨》 ①各学校給食実施方式（センター方式・自校調理方式・親子調理方式）の視察を行う。 《具体的な内容》 ①各学校給食実施方式（センター方式・自校調理方式・親子調理方式）について、現地視察及び視察先現場職員との意見交換を通じて検討会委員の考える疑問・課題の明確化及び対応策の確認を行う。 【第 4 回（令和 3 年 10 月下旬）】 《主な主旨》 ①視察を踏まえて各学校給食実施方式のメリット・デメリットを話し合い、整理する。（定性的評価） ②市の学校給食実施に向けて、学校給食のあり方を検討する（1）。 ③給食実施による学校現場での課題とその対応 《具体的な内容》 ①委員の皆様が記入した実施方式別メリット・デメリット考察シートと小中学校の現地調査結果を踏まえて、定性面について意見交換を行う。 ②学校給食のあり方（食育、地産地消、衛生対策）に対して、意見交換を行う。 ③学校現場での課題（配膳時の対応、生徒の昼休み時間等）を把握し、今後のより良き体制について意見交換を行う。 【第 5 回（令和 3 年 11 月下旬）】 《主な主旨》 ①前回委員会の内容（定性的評価）に加えて各学校給食実施方式のコスト（定量的評価）を確認する。 ②給食費の公会計化について検討する。 ③市の学校給食実施に向けて、学校給食のあり方を検討する（2）。 《具体的な内容》 ①前回委員会の内容（定性的評価）に事務局が算出した概算事業費（定量的評価）を追記した比較表をもとに、適切な実施方式について、意見交換を行う。 ②給食費を公会計化する上でのメリットや課題、体制整備について、意見交換を行う。 ③学校給食のあり方（アレルギー対応、防災）に対して、意見交換を行う。 【第 6 回（令和 4 年 3 月下旬）】 《主な主旨》 ①答申書（案）を確認する。 《具体的な内容》 ①これまでの委員会を踏まえて事務局が作成した答申書（案）を踏まえて意見交換を行う。 【第 7 回（令和 4 年 5 月中旬）】 《主な主旨》 ①答申書を教育長に提出 ②教育長のあいさつ 《具体的な内容》 ①前回委員会の内容を反映させた答申書を教育長に提出する。 ②最後に教育長からのあいさつ及び今後の取組み等について、市から説明する。	【各中学校の現地調査】 《主な主旨》 学校給食の実施において、どの実施方式になったとしても、調理室または配膳室の整備が必要になることから、各小中学校において、整備に必要な敷地及び教室等があるか調査を行う。 【各実施方式における概算事業費の算出】 《主な主旨》 学校給食の実施方式における定性的な評価に加え、定量的（経済的）な評価を加えるため、現地調査結果及び事例等をもとに、概算事業費を算出する。 【答申書（案）の作成】

※ 検討委員会の開催内容及び時期・実施回数については、進捗状況に応じて変更する。