第３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：各市からの質問回答一覧について・・・・・・・・P1

資料 02：全員給食実施に向けた学校給食の観点について・P22

資料 03：学校現場における課題対応について・・・・・・P30

資料 04：市内小中学校の現地調査結果について・・・・・P33

資料 05：検討委員会スケジュールと協議内容・・・・・・P38

令和３年 10 月 27 日

河内長野市教育委員会

各市からの質問回答一覧について

本市における中学校給食のあり方を検討する上での参考として、他市町村の中学校給食の状況を調査し、質問回答を各実施方式（センター方式、自校方式、親子方式）で項目ごとに整理する。尚、本資料では、回答が得られた市町村から順に、A 市～H 市と表記する。

1. センター方式

1.1. 実施方式について

No.	質問内容	回答
1	センター方式を採用した経緯をお分かりになる範囲でご教示ください。	• 平成 23 年 5 月、C 市中学校給食実施計画策定委員会で、自校調理方式、センター方式（食缶）、センター方式（ランチ BOX）、親子方式のメリット・デメリットを検討し、給食センター方式による完全給食を生徒全員に提供していくことを決定。（C 市） • 衛生管理と経費を考慮。（D 市） • 自校方式と比較し、コストが安価であること、学校内用地確保の観点から個別に調理室を配備することが困難であったこと。（F 市）
2	現在、貴市で採用されているセンター方式の方が他の調理方式に比べて、勝っていると思われるところがあればご教示ください。	• 自校調理方式と比較して、①大量一括購入により、食材を安価かつ安定的に購入することができる。②一箇所で集中調理することにより、効率的に運営ができる。（C 市） • 昭和 60 年よりセンター方式を採用しているため、不明。（D 市） • 集約できることからコスト面で有利である。（F 市）
3	各学校へ適温で給食を提供するための取組について、ご教示ください。	• 二重保温・保冷構造の食缶を使用。（C 市） • 保温保冷食缶の使用。 ６月～９月は、和え物を入れる食缶に専用保冷剤を使用。（D 市） • 食缶等、調理備品を更新し、保温性を高めている。（F 市）

No.	質問内容	回答
4	調理から配送を経て、生徒が喫食するまでの時間について、ご教示ください。	• 配缶が 10：30 以降になるようにしている。（炊飯、揚げ物以外） 7：30 作業開始 11：00～11：30 配送車（食缶）出発 11：20～12：00 学校着（学校長検食） 12：40 頃喫食（C 市） • 概ねセンターを出発してから喫食まで 2 時間以内。（D 市） • 調理後、 2 時間以内の喫食を目指している。（F 市）

1.2. 衛生管理

No.	質問内容	回答
5	異物混入や食中毒の発生防止のための取組について、ご教示ください。	• 市の衛生管理マニュアルの遵守、調理場内の衛生管理の徹底、給食用物資の選定基準を設ける、体調不良の者は調理場内に立ち入らない、等（C 市） • 学校給食衛生管理基準に基づき、D 市衛生管理マニュアルを作成。（D 市） • 基本的には「調理場における洗浄・消毒マニュアル」どおりに行っている。食材納入時および調理前に目視チェック、調理従事者の健康記録等により防止の徹底を行っている。（F 市）
6	食中毒発生時、どの時点で中止の情報が保護者に伝えられるのか、またその場合の給食はどうするのかについて、想定されておられましたらご教示ください。	• 事態を把握した時点で保護者に伝え、学校医や保健所からの指示に従う。給食は中止とする。（C 市） • 案件に応じて、保健所と連携し原因究明を行い対応。（D 市）

1.3. 食育

No.	質問内容	回答
7	食育に関する取組について、ご教示ください。	• 地産地消の推進、郷土料理の実施、給食目標を設けて指導用資料を全校に配布している。 栄養教諭による巡回指導も行っている。(学校からの依頼により食育授業も実施している。)（C 市） • D 市食育研究会（中学校区ごとに分けた 4 つのグループから構成）でグループごとに食育の取り組みを実施。（D 市） • 4 名の栄養教諭で拠点校を中心に、各幼・小・中学校を巡回し、給食時間内での声掛け指導、放送案内、各教科による T.T での授業、教科に関連した献立の立案等。また、地産地消のため、地域との連携役としての活動も担っている。(F 市)
8	地産地消の取組について、ご教示ください。（地元食材の採用率、使用割合等）	• 令和 2 年度実績　C 市内産 0.4%、大阪府産 8.5%（C 市） • 令和 2 年度地産地消率　42.9%（D 市） • F 市産米を毎日使用。また、市内産の大根を毎年 12 月のみの献立に使用し、市内の小学生が献立と献立名を考え、12 月、3 回の給食に取り入れ、給食だよりで発信している。その他、希望校には児童生徒の大根抜きを実施。（F 市）
9	生徒と調理師の交流はありますか。	• 数回、給食調理員（委託業者）が教室訪問をしたことがある。(コロナ前)（C 市） • 職場体験学習（2 年生）で給食センターに来た生徒とは交流あり。(D 市) • 特になし。(F 市)

No.	質問内容	回答
10	栄養教諭または栄養士の配置状況と未配置校の対応方法(例：巡回で対応等)についてご教示ください。	• 令和 3 年度 5 月 1 日現在　栄養教諭 2 名配置（中学校 11 校、生徒数 4,988 人） 栄養教諭の担当校（5 校・6 校）を決めて、定期的に巡回し給食指導や食物アレルギー対応の確認等を行っている。（C 市） • 市内 5 中学のうち 2 校に栄養教諭配置。 未配置校は月に 1～2 回のペースで巡回。（D 市） • 栄養教諭ごとに担当校を割り当て巡回で対応している。（F 市）

1.4. 学校での運営

No.	質問内容	回答
11	給食提供時、各クラスへの配膳は生徒自身が行っていますか。	• 生徒自身が行っている。（C 市） • 生徒自身が行っている。（D 市） • 各クラスへの配膳は、生徒でなく、配膳員が行っている。（F 市）
12	給食の配膳や喫食までの流れと、1 日の時程（給食時間を含む）について、ご教示ください。	「資料 03：学校現場における課題対応について」に記載
13	全員給食実施前と比べて、学校行事やクラブ活動等の教育活動に支障は生じていますか。	• 初年度は、時程の調整を含め、各校で調整してもらった。 ※急な提供中止に応じられない為、指定日までに学校行事を決定する必要がある。（基本は、前々月の 25 日まで）（C 市） • 教育指導の時間が増えた。（D 市） • 個々の学校で対応しているため不明（F 市）

1.5. 経費

No.	質問内容	回答
14	学校給食を実施する上でのコストが他の実施方式と比べてどの程度異なってくるのかについて、過去に検討しておられましたらご教示ください。	• 施設整備費、年間運営費共に高い方から自校方式-センター方式-民間調理場活用方式である。（C 市） • 以前より、センター方式で行ってきたこと及び自校方式ではコストが掛かることから当初よりセンター方式のみで検討。（F 市）
15	貴市の 1 食当たりのコストをご教示ください。	• 1 食あたり　546 円 （うち、食材費　290 円）（C 市） • 290 円程度（D 市） • 小学校食材費 1 食あたり 220 円、中学校 297 円、 調理委託料 1 食あたり 214 円（調理、配送、配膳）（F 市）
16	学校給食事業の 1 年間の予算について、提示可能でしたらご教示ください。	• Ｒ3 年度(当初) 学校給食運営事業 435,404 千円 センター管理事業 64,836 千円 学校給食管理事業 16,342 千円 ※小学校（24 校）分も含む。（C 市） • 中学校給食事業費　205,857 千円 中学校給食センター施設管理事業費 37,805 千円（D 市） • 食材費 約 330,000 千円 調理委託料 約 354,000 千円、 配送業務委託料 約 43,000 千円 管理委託料 約 12,500 千円（F 市）

1.6. 環境配慮

No.	質問内容	回答
17	学校給食事業に係る、二酸化炭素の包括排出量について、お分かりになる範囲でご教示ください。	• 把握している自治体なし。 • （給食センターの電気・ガス使用量や公用車の燃料使用量の把握をしているが、CO2 排出量の算出はしていない。ガスコージェネレーションにより発電し、その排熱を空調機の熱源に利用している。 ※配送車は委託業者所有のため、燃料使用量を把握していない。）（C 市）

1.7. 防災

No.	質問内容	回答
18	災害発生時にどのような利用方法が想定されるか、ご教示ください。	• 災害時の利用の想定はしていない。（C 市） • 想定していない。（D 市） • プロパンガスで対応可能な範囲で提供。（F 市）
19	災害によるインフラ遮断時にも食事等の提供が可能か、ご教示ください。	• 提供できない。（C 市） • 自家発電能力が無いため提供できない。（D 市） • プロパンガスで対応可能な範囲で提供。（F 市）

1.8. アレルギー対応

No.	質問内容	回答
20	中学校給食でのアレルギー対応の内容について、ご教示ください。	• 「C 市アレルギー対応ガイドライン」に基づいて対応している。 除去食は卵・乳・小麦・えびの 4 品目のみ対応 （代替食の提供はなし） 学校給食課が作成する「アレルギー表示献立表」、「アレルギー表示一覧表」等の書類を使用し、学校と保護者で対応を確認している。（C 市） • アレルギー室がなく除去食・代替食の提供ができていない。 牛乳、主食に関しては給食費の減免で対応。（D 市） • 卵類（魚卵含む）の除去代替食、飲用牛乳辞退の対応を行っている。卵以外のアレルギーがある場合には、毎月の献立表（小学校はアレルギー連絡用献立表）を確認の上、家庭より代替副食を持参してもらっている。（F 市）
21	アレルギー等で給食を食べられない生徒への対応は、どのように定めておられますか。	• 除去食がない生徒は、代替食を持参したり、1 品少ない給食で対応している。牛乳、パン、米飯は所定の金額（毎年変動）で返金、すべて欠食の場合は 1 食単価（290 円）を返金している。（C 市） • 自宅から持参。（D 市） • 学校生活管理指導表の医師判断により、給食辞退を受付け、弁当持参の配慮を行っている。（F 市）

1.9. その他

No.	質問内容	回答
22	停電時、学校給食の提供に係る対応を定めておられましたら、ご教示ください。	• 停電時は衛生管理ができないので、提供できない。（C 市）
23	センター方式での提供について、学校側（教師や子ども、保護者）からの反対や問題はありましたか。経緯等、お分かりになる範囲でご教示ください。	• 生徒や保護者から弁当の方が良い。教職員から、学校給食の実施は困難との意見があった。（C 市） • センター方式での提供については、特に反対意見はなし。お弁当から給食に代わることについては、 教職員→基本反対 生徒→反対意見と賛成意見あり 保護者→おおむね賛成（D 市） • 特になし。（F 市）
24	残食率や、残食への対応・取組について、お分かりになる範囲でご教示ください。	• 残食率のデータを献立作成に活かしている。 生徒が考えた献立を取り入れる等して、給食に興味を持つような取り組みを行っている。（C 市） • 市内 5 中学平均残菜率 H27：7.8% H28：4.2% H29：3.2% H30：2.4% R1：1.9% R2：4.6% R3：5.3%（D 市） • デリバリー方式からセンター方式に変わったことにより、残食率が約 27%から約 12%に減少。（F 市）
25	保護者から徴収する費用(学校給食費)に対して市からの補助金はありますか。(もしくは公会計で対応されておられますか。)ご教示ください。	• 市からの補助金はないが、就学奨励費の対象となっている。 R3 年現在は私会計だが、公会計の検討をしている。（C 市） • 給食費補助金で令和 3 年度は全額補助 88,905 千円（D 市） • 特になし（私会計）（F 市）

2. 自校方式

2.1. 実施方式について

No.	質問内容	回答
1	自校調理方式を採用した経緯をお分かりになる範囲でご教示ください。	• A 市中学校給食検討会において、①食育の推進、②学校運営への影響、③食物アレルギーへの対応、④食中毒等への影響、⑤栄養教諭の配置基準、⑥施設設備の整備コスト、⑦運営コスト、⑧民間活力を活用した場合の事業の継続性の各項目で比較検討し、「自校方式」が望ましいと提言されたことを受けて検討、決定したもの。（A 市） • 自校調理方式を採用した経緯に係る資料が残っていないため不明。（E 市） • 昭和３０年代前半に市内全小中学校において給食が開始。現在は市内全小中学校において自校調理方式を採用している。経緯については、資料等見当たらず不明。（H 市）
2	現在、貴市で採用されている自校調理方式の方が他の調理方式に比べて、勝っていると思われるところがあればご教示ください。	• 上記の①～⑤（A 市） • 特になし。（E 市） • 児童、生徒と調理員（給食調理）の距離が近いことで、感謝の心の育成や残さず食べる意識の醸成につながっている。 児童、生徒・教職員、給食場の双方向の意見のやり取りが円滑に行え、また、その学校に即した対応が出来る。学校の実態に合わせた取り組みがやりやすい。 温かい給食が提供でき、事故発生時のリスクも分散される。（H 市）
3	厨房機器について、野菜裁断機は導入しておりますでしょうか。導入割合等、お分かりになる範囲でご教示ください。	• 全校に導入している。（A 市） • 全校に導入している。（E 市） • 全小・中学校・義務教育学校 30 校中 29 校に導入。（H 市）

2.2. 衛生管理

No.	質問内容	回答
4	異物混入や食中毒の発生防止のための取組について、ご教示ください。	• 検収の徹底と、野菜洗浄や開封時の目視をしっかり行うこと。調理作業時の温度管理。二次汚染を防ぐような作業動線と作業工程表を作成すること等、学校給食衛生管理基準や大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた作業の徹底。（A 市） • 各種マニュアルを作成。長期休業期間中（夏休、春休）に、調理員や栄養教諭が中心となり研修会を開催している。（E 市） • 市にて危機管理マニュアルを作成し、各学校に周知。（H 市）
5	センター方式と比べて小規模となりますが、衛生管理面で違いがございましたらご教示ください。	• 特になし。（A 市） • センター方式での衛生管理が分からないため、回答不可。（E 市） • 各校での施設、設備の違いにより出来ること、また困難なことがある。 その中でドライシステム・ドライ運用の徹底を指導している。（H 市）
6	食中毒発生時、どの時点で中止の情報が保護者に伝えられるのか、またその場合の給食はどうするのかについて、想定されておられましたらご教示ください。	• 必要に応じて、対応する。（A 市） • 想定していない。食中毒発生の状況によって判断することになると思う。（E 市） • 食中毒が発生した場合は、すみやかに保健所に報告する。その後の給食ついては、保健所の指示のもと、各関係部局と協議等を行ったうえで決定し、決定後に保護者に通知するものと考えている。（H 市）

2.3. 食育

No.	質問内容	回答
7	食育に関する取組について、ご教示ください。	• 学校において食に関する指導計画を策定している。（A 市） • 本市では、子どもたちに望ましい食習慣の形成や食生活における自己管理について学ばせ、食材の供給や調理に関わる人々への感謝する心を育てる等、食べるだけでなく、学校給食を「生きた教材」として活用している。 具体的には、児童生徒に地場産物を知ってもらうため、市内産の食材を使用する日には児童生徒用おたよりの配付、また、一部の学校で生産農家の方にゲストティーチャーをお願いして食育授業を実施している。（E 市） • 中学校給食部会にて、レシピコンテストを毎年実施。また教化連携等の教材研究を実施。 全校栄養教諭が配置されているため、各学校にて特色ある取り組みを行っている。（H 市）
8	地産地消の取組について、ご教示ください。（地元食材の採用率、使用割合等）	• R2 中学校の A 市産野菜の使用率 25.1%（A 市） • 年に 2 回（夏、冬）、市内産の米や野菜を使用した地産地消給食を実施している。（E 市） • 各校の近隣農家と連携を行い、季節に応じて使用可能な食材について給食で使用。 各校にて使用割合に違いがある。（H 市）
9	給食メニューについて、学校独自に決めていますか。	• 市の統一献立のため、学校では決めていない。（A 市） • 全市統一の献立である。（E 市） • 献立については、市で統一している。ただし、各学校における給食会計等の状況により、献立や食材の一部を変更する場合がある。（H 市）

No.	質問内容	回答
10	生徒と調理師の交流はありますか。	• 配膳下膳時に調理員が立ち合うため、毎日交流がある。（A 市） • 給食室前の掲示物やお便りを作成したり、新 1 年生の給食指導を行っている。また、調理員の有志で結成した「劇団からっぽ大作戦」では、コロナ禍前には各学校で食育を題材にした劇を披露したり、現在は YOUTUBE で活動を行ったりしている。（E 市） • コロナ以前は調理員にも食育に関わるようにと研修をすることもあり交流はあったが、現在は、受取・返却時の声かけ程度の状況である。（H 市）
11	栄養教諭または栄養士の配置状況と未配置校の対応方法(例：巡回で対応等)についてご教示ください。	• 兼務体制のため、未配置校はないため対応不要。（A 市） • 市内全体（37 校）で 17 名在籍している。小学校 24 校 9 人、中学校 12 校 7 人、特別支援学校 1 校 1 人。 未配置校への巡回で対応は行っておらず、管理職や養護教諭が中心となり対応している。（E 市） • 中学校は全校配置。小学校は２０校中１０校に配置。 未配置校へは必要に応じ中学校栄養教諭が対応。（H 市）

2.4. 学校での運営

No.	質問内容	回答
12	給食提供時、各クラスへの配膳は生徒自身が行っていますか。	• 生徒自身が行っている。（A 市、E 市、H 市）
13	給食の配膳や喫食までの流れと、1 日の時程（給食時間を含む）について、ご教示ください。	「資料 03：学校現場における課題対応について」に記載
14	全員給食実施前と比べて、学校行事やクラブ活動等の教育活動に支障は生じていますか。	• 特になし。（A 市） • 比較対象なし。（H 市）
15	校舎内で調理を行う上での問題が生じておられましたら、ご教示ください。	• 特になし。（A 市、E 市、H 市）

2.5. 経費

No.	質問内容	回答
16	学校給食を実施する上でのコストが他の実施方式と比べてどの程度異なってくるのかについて、過去に検討しておられましたらご教示ください。	• 施設整備費は、高い方から自校方式-センター方式-親子方式-民間調理場活用方式である。年間運営費は高い方から民間調理場活用方式-自校方式-親子方式-センター方式である。（A 市） • 給食設備の維持管理費を考慮するとセンター方式と比較するとコストが高くなる。（E 市） • 比較対象なし。（H 市）
17	貴市の 1 食当たりのコストをご教示ください。	• 算出していない。（A 市） • 令和 2 年度のコストは 651.63 円。（E 市） • 献立作成上の予定単価 295.49 円 徴収金額は 4,700 円×11 ヶ月（H 市）
18	学校給食事業の 1 年間の予算について、提示可能でしたらご教示ください。	• 複数課室にまたがるため、提示不可。（A 市） • 令和 2 年度事業費は約 2,053,191 千円。（E 市） • 給食費は各学校が保護者から徴収する私会計（H 市）

2.6. 環境配慮

No.	質問内容	回答
19	学校給食事業に係る、二酸化炭素の包括排出量について、お分かりになる範囲でご教示ください。	• 把握している自治体なし。

2.7. 防災

No.	質問内容	回答
20	災害発生時にどのような利用方法が想定されるか、ご教示ください。	• 必要に応じて調理器具や食器の貸出等が想定される。（A 市）
21	災害によるインフラ遮断時にも食事等の提供が可能か、ご教示ください。	• 不明（A 市） • インフラが遮断された場合は給食の提供はできない。（E 市）

2.8. アレルギー対応

No.	質問内容	回答
22	中学校給食でのアレルギー対応の内容について、ご教示ください。	• 特定原材料を調理に使用しない低アレルゲン献立を基本とし、大麦・大豆・ごま・いか・たこの 5 品目については、除去対応を行っている。（A 市） • 6 品目（卵、エビ、いか、たこ、かに、貝類）について、除去食対応を実施している。また、主食（パン、ごはん）、飲用牛乳、副食についても、該当する児童生徒については提供しない対応をしている。学校給食での対応が困難な場合は、家庭からの代替食や弁当の持参をお願いしている。（E 市） • 乳・卵のみ除去食対応（H 市）
23	アレルギー等で給食を食べられない生徒への対応は、どのように定めておられますか。	• 主食、牛乳、副食の単位で欠食可能。（A 市） • 主食（パン、ごはん）、飲用牛乳、副食を提供しない対応を実施した場合は、給食費から当該物資の相当額を減額して徴収している。（E 市） • H 市学校給食における食物アレルギー対応の手引き H 市食物アレルギー対応に係る給食費返金等取扱要領（H 市）

2.9. その他

No.	質問内容	回答
24	停電時、学校給食の提供に係る対応を定めておられましたら、ご教示ください。	• 定めていない。（A 市） • 災害時の学校給食の提供に係る対応は定めているが、停電時の対応は具体的に定めていない。（E 市） • 学校教育活動が難しいと判断される場合がほとんどであることだ予測されるため、臨時休業、給食停止となる。（H 市）

No.	質問内容	回答
25	自校方式での提供について、学校側（教師や子ども、保護者）からの反対や問題はございましたか。経緯等、お分かりになる範囲でご教示ください。	• 特になし。（A 市） • 特になし。（E 市） • 配膳時に教員に負担がかかると校長会を通じて意見がある。（H 市）
26	残食率や、残食への対応・取組について、お分かりになる範囲でご教示ください。	• 残食率は料理別、学校別に 10%以下を目標としている。残食の多い料理については、食材の組み合わせや分量、調理方法等を改善して提供する。また、残食の多い学校については教育委員会も関わって改善方法を検討し、取り組んでいる。（A 市） • 給食残量は、平成 22 年度の米飯自校炊飯方式の導入をきっかけに改めて給食に関心が寄せられたことから、給食全体の残量が減少傾向にある。これは各学校において、児童生徒、教職員、給食調理員等による給食残量を減らす取り組みが全校的に行われている結果であると考えている。 また、各学校において、給食だよりで旬の食材を紹介したり、給食の時間に献立の内容を紹介するひと口メモを読み上げたりする等の取り組みを行っている。（E 市） • 毎月調査を行い、反省会で報告している。 調査内容は、おかずの残食率が小学校で 5 %・中学校で 7 %あったに日ついて報告を依頼。（H 市）
27	保護者から徴収する費用(学校給食費)に対して市からの補助金はありますか。(もしくは公会計で対応されておられますか。)ご教示ください。	• 補助金はない。公会計で対応している。（A 市） • 就学援助制度のみである。（E 市） • 会計については、各学校の徴収金であり、市からの補助金はない。（H 市）

3. 親子方式

3.1. 実施方式について

No.	質問内容	回答
1	親子調理方式を採用した経緯、センター方式を採用しなかった理由についてお分かりになる範囲でご教示ください。	• 各方式について財政部門にコスト等を提示し、比較検討した結果、親子調理方式の採用となったもの。（B 市） • 用地確保等が困難であるため。（G 市）
2	現在、貴市で採用されている親子調理方式の方が他の調理方式に比べて、勝っていると思われるところがあればご教示ください。	• 全校自校方式と比べ、人件費等が抑えられる。センター方式と比べ、多くの子校で調理場所が近い。（B 市） • デリバリー方式と比較して、分量調整やアレルギー対応が可能であり、温かい給食を提供できる。（G 市）
3	親校から子校の配送について、学校間の距離はどこまで離れていても配送可能なのか、貴市の事例等をご教示ください。	• 親校の調理能力と子校の規模の関係上、一番離れた学校で約 5km の配送を行っている。（B 市） • 調理後 2 時間以内に喫食することが可能である距離。（G 市）
4	親校から子校への配送時に事故があった場合、子校での給食提供はどのように対応するのか定めておられましたらご教示ください。	• 各校に備蓄している非常食（救給カレー）を提供する。（B 市）
5	将来的に親子方式から自校方式に切り替える計画はございますか。	• なし（B 市） • 調理場のない中学校において校舎建替え等を行う時に、給食調理室を建設するよう検討している。（G 市）

3.2. 衛生管理

No.	質問内容	回答
6	異物混入や食中毒の発生防止のための取組について、ご教示ください。	• 給食提供後に異物混入が発見された場合、異物を親校に返却し、親校にて異物の特定と異物混入防止策を検討している。食中毒防止については、配送時刻も考慮しつつ、喫食までの時間が 2 時間以内になるよう調理工程を組んでいる。（B 市） • 文部科学省の衛生管理基準を踏まえ、「給食調理・衛生管理マニュアル」を作成し、衛生管理を徹底している。（G 市）
7	センター方式と比べて小規模となりますが、衛生管理面で違いがございましたらご教示ください。	• 当市にはセンターがないため、比較が難しい。（B 市）
8	食中毒発生時、どの時点で中止の情報が保護者に伝えられるのか、またその場合の給食はどうするのかについて、想定されておられましたらご教示ください。	• 管理職による検食時に異常が発見されれば、その時点で給食提供は中止となる。代替えの準備は不可能なため、パンの日であればパンと牛乳、ご飯（自校炊飯）の日であれば、ご飯と牛乳のみの提供とするか、午前中の学習で帰宅となるかはその時の判断となる。（B 市） • 学校から連絡後教育委員会から保健所に連絡し、保健所の指示のもと学校を通じて保護者に連絡する。（G 市）

3.3. 食育

No.	質問内容	回答
9	食育に関する取組について、ご教示ください。	• 小学校・中学校配置の栄養教諭、栄養職員が毎年・毎月の目標を定めて、給食中や授業での指導資料を作成している。また、栄養教諭、栄養職員未配置校においても食育ができる資料作成等も行っている。（B 市） • 中学校に食育啓発資料を毎月データ配信し活用。また、毎日の給食献立に関する指導資料を提供し活用。（G 市）

No.	質問内容	回答
10	地産地消の取組について、ご教示ください。（地元食材の採用率、使用割合等）	• 週 3 回の米飯用米については 100%B 市産米を使用。また、農林担当部の協力を得て、「大阪エコ農産物」（B 市産）の使用を実施。収穫時期、収穫量に合わせて、学校給食で使用している。令和 2 年度の使用実績は、じゃがいも・玉ねぎ・大根・干ししいたけを合計約 6 t 使用。（B 市） • G 市の伝統野菜について、毎年実施している。（G 市）
11	給食メニューについて、親校子校ごとでそれぞれ独自に決めておられますか。	• 原則的に、小学校と同じ献立を実施。量は、小学校中学年の 1.3 倍としており、栄養量や、食べやすさを考慮し、倍率を変えたり、献立を追加する等している。（B 市） • 市内統一献立により実施している。（G 市）
12	生徒と調理師の交流はありますか。	• なし（B 市） • 学校ごとに給食週間の取り組み等を行っている。（G 市）
13	栄養教諭または栄養士の配置状況と未配置校の対応方法(例：巡回で対応等)についてご教示ください。	• 市内 18 校の内、中学校親校 3 校及び単独調理校の 1 校に栄養教諭の配置。14 校は、小学校が親校で、親校に栄養教諭・栄養職員が配置されている。未配置中学校への巡回等なし。（B 市） • 栄養教諭が近隣の未配置校において栄養教育等を行っている。（G 市）

3.4. 学校での運営

No.	質問内容	回答
14	給食提供時、各クラスへの配膳は生徒自身が行っていますか。	• 生徒による配膳。（B 市） • 原則として生徒が行っている。（G 市）
15	給食の配膳や喫食までの流れと、1 日の時程（給食時間を含む）について、ご教示ください。	「資料 03：学校現場における課題対応について」に記載
16	全員給食実施前と比べて、学校行事やクラブ活動等の教育活動に支障は生じていますか。	• 生じていない。（B 市） • 教育活動への支障は把握していない。（G 市）

No.	質問内容	回答
17	校舎内で調理・配送を行う上での問題がありましたら、ご教示ください。	• 生徒の登校時間と、給食用物資の納入時間が重なる場合の安全確保。小・中、中・中の組み合わせの親子調理方式のため、卒業式の日程が異なり、小学校卒業式の日にも中学校の給食を調理のための物資の搬入や調理中の香り、配送時のトラックと卒業生の通路の関係等、配慮が必要。（B 市）

3.5. 経費

No.	質問内容	回答
18	学校給食を実施する上でのコストが他の実施方式と比べてどの程度異なってくるのかについて、過去に検討しておられましたらご教示ください。	• 自校調理方式・共同調理方式・親子調理方式・民間調理場活用方式について、イニシャルコスト・補助金・ランニングコスト及び累計経費について試算し、30 年間の累計経費で最も有利と判断したが、前提条件によって変動するものであり、具体的な金額は控える。（30 年後には親子調理方式と比べ共同調理方式の方がおよそ 20.4%、自校調理方式の方がおよそ 49.6%高くなる結果）（B 市）
19	貴市の 1 食当たりのコストをご教示ください。	• コストにどこまで含めるのか不明だが、ここ最近は算出していない。（B 市） • 学校給食費　中学校 320 円（食材費相当）（G 市）
20	学校給食事業の 1 年間の予算について、提示可能でしたらご教示ください。	• 令和 2 年度当初予算上では、中学校費全体で 129,360 千円（B 市）

3.6. 環境配慮

No.	質問内容	回答
21	学校給食事業に係る、二酸化炭素の包括排出量について、お分かりになる範囲でご教示ください。	• 把握している自治体なし。

3.7. 防災

No.	質問内容	回答
22	災害発生時にどのような利用方法が想定されるか、ご教示ください。	• 利用する想定なし（B 市）
23	災害によるインフラ遮断時にも食事等の提供が可能か、ご教示ください。	• 1 食分のみ、非常食（救給カレー）を備蓄（B 市） • 学校給食としての提供不可。（G 市）

3.8. アレルギー対応

No.	質問内容	回答
24	中学校給食でのアレルギー対応の内容について、ご教示ください。	• 年度当初に、アレルギー対応が必要な生徒の保護者に、学校生活管理指導表及びアレルギー調査表の提出を求め、必要に応じて面談等をし、個々に対応を決める。（B 市） • 給食調理では個別対応献立の実施 給食調理以外では主食（パン・米飯）、牛乳、副食（全食）の中止、弁当持参により対応。（G 市）
25	アレルギー等で給食を食べられない生徒への対応は、どのように定めておられますか。	• 卵・うずら卵・牛乳について、除去食を提供。それ以外は、上記提出書類をもとに、毎月の献立表に家庭で、配食禁止等のチェックを入れ、学校でのチェックの後家庭と共有し、職員室での保管・教室に掲示する等して共有し、対応。（B 市） • 医師の診断に基づき、No.24 の対応を実施。（G 市）

3.9. その他

No.	質問内容	回答
26	停電時、学校給食の提供に係る対応を定めておられましたら、ご教示ください。	• 1 食分のみ、非常食（救給カレー）を備蓄（B 市）
27	親子方式での提供について、学校側（教師や子ども、保護者）からの反対や問題はありましたか。経緯等、お分かりになる範囲でご教示ください。	• 教師：給食時間の確保、指導への抵抗があった。給食の経験のない教師がほとんどで、運搬配食への不安の声が多かった。 保護者：概ね好意的であったが、一部でお弁当の重要性の主張や、量の増減について要望があった。（B 市）
28	残食率や、残食への対応・取組について、お分かりになる範囲でご教示ください。	• 本年 6 月の残量調査（3 日間）では、パン：22.2%、ご飯：13%、おかず：10%　の残食率となっている。学校差は大きく、特に残量への指導はしていないが、毎月献立カレンダーや栄養通信を発行し、献立についての説明や、喫食を促す啓発を行っている。（B 市）
29	保護者から徴収する費用(学校給食費)に対して市からの補助金はありますか。(もしくは公会計で対応されておられますか。)ご教示ください。	• なし（B 市） • 公会計で対応。就学援助を実施している。また、令和 2 年度及び 3 年度については学校給食費の無償化措置を実施。（G 市）

全員給食実施に向けた学校給食の観点について

本市における中学校給食のあり方を検討する上で、食育・地産地消・衛生管理について、国の施策や事例を整理する。

1. 食育

1.1. 学校給食における食育に関連する国の施策

1.1.1. 食育基本法(平成 27 年 9 月 11 日最終改正)（抜粋）

食育基本法は、国民の食生活において、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身志向等を含めた「食」に関する様々な問題への抜本的な対策として、食育を強力に推進するために平成 17 年に制定された法律である。

食育基本法(平成 27 年 9 月 11 日最終改正)（抜粋）
（前文） 二十一世紀における我が国の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるようにするとともに、すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにすることが大切である。 子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。 **（国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成）** **第二条**　食育は、食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現することにより、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成に資することを旨として、行われなければならない。 **（子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割）** **第五条**　食育は、父母その他の保護者にあっては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者にあっては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。 **（学校、保育所等における食育の推進）** **第二十条**　国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の痩身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

1.1.2. 第 4 次食育推進基本計画（令和 3 年 3 月）（抜粋）

食育推進基本計画は、食育基本法に基づき、食育の推進に関する基本的な方針や目標について定めている。

令和 3 年度から令和 7 年度までのおおむね 5 年間を期間とする第 4 次食育推進基本計画では、基本的な方針として 3 つの重点事項（※）を掲げ、国民の健全な食生活の実現と、環境や食文化を意識した持続可能な社会の実現のために、SDGs の考え方を踏まえながら、多様な関係者が相互の理解を深め、連携・協働し、国民運動として食育を推進することとしている。

第 4 次食育推進基本計画（令和 3 年 3 月）（抜粋）
（P19,食に関する指導の充実） 学校においては、体育科（保健体育科）、家庭科（技術・家庭科）及び特別活動はもとより、それ以外の各教科等においてそれぞれの特質に応じ、令和 2 年度より順次実施される新学習指導要領や本計画に基づき、学校教育活動全体を通じて主体的に行動できる子供を育成するための食育を組織的・計画的に推進する。 栄養教諭は、学校の食に関する指導に係る全体計画の策定、教職員間や家庭との連携・調整等において中核的な役割を担う職であり、各学校における指導体制の要として、食育を推進していく上で不可欠な教員である。栄養教諭・管理栄養士等を中核として、関係者が連携した体系的・継続的な食育を推進する。 全ての児童生徒が、栄養教諭の専門性を生かした食に関する指導を等しく受けられるよう、栄養教諭の役割の重要性やその成果の普及啓発等を通じて、学校栄養職員の栄養教諭への速やかな移行に引き続き努める。また、栄養教諭配置の地域による格差を解消すべく、より一層の配置を促進する。 学校教育活動全体で食育の推進に取り組むためには、各学校において食育の目標や具体的な取組についての共通理解を持つことが必要である。このため、校長や他の教職員への研修の充実等、全教職員が連携・協働した食に関する指導体制を充実するため、教材の作成等の取組を促進する。 また、食に関する指導の時間が十分確保されるよう、栄養教諭を中心とした教職員の連携・協働による学校の食に関する指導に係る全体計画の作成を推進する。

（※）3 つの重点事項

- 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進
- 持続可能な食を支える食育の推進
- 「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進

1.2. 取組状況

1.2.1. 本市の状況

- 河内長野市学校給食センターより、小学生・中学生向けの「食育だより」を毎月発行し、食にまつわる知識を提供。
- 各小中学校で食育計画を策定し、その計画を踏まえ、年間を通じて、各学年の担任教諭等が様々な教科で「食」に関する授業を行ったり、校外学習でも桃畑の見学等を行っている。
- 学校からの要請により 3 名の栄養教諭等が、クラス担任等と連携して、「食」に関する指導を行っている。

1.2.2. 他自治体の事例

【学校給食で地産地消による食育（神奈川県愛川町教育委員会）（親子方式）】

- 毎月 19 日「食育の日」に、食育を推進するための給食メニューを出している。
- 令和 2 年 1 月 19 日は「神奈川中央養鶏農業協同組合」が生産している鶏卵約 3,000 個を学校に無償提供。また、給食時間の校内放送で献立と町内産の卵を使用した煮卵について説明を行っている。

（参考 URL：https://www.town.aikawa.kanagawa.jp/photo_news/news_r02/1611189186637.html）

1.3. まとめ

- 食育基本法等国の施策において、学校における食育の重要性と食育に関する指導体制を整備すること等が位置付けられている。
- 実施方式によって工夫が必要であるが、学校や給食センターに配置されている栄養教諭と連携することで、食育を推進することが可能である。

2. 地産地消

2.1. 学校給食における地産地消に関連する国の施策

1.1.2.で提示した第 4 次食育推進基本計画において、地産地消に関する目標として以下のように定めている。

第 4 次食育推進基本計画（令和 3 年 3 月）（抜粋）
（P10,学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす） 学校給食に地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として活用することは、地域の自然、文化、産業等に関する理解を深めるとともに、生産者の努力や食に関する感謝の念を育む上で重要である。 また、学校給食における地場産物の活用は、地産地消の有効な手段であり、地場産物の消費による食料の輸送に伴う環境負荷の低減や地域の活性化は、持続可能な食の実現につながる。さらに、地域の関係者の協力の下、未来を担う子供たちが持続可能な食生活を実践することにもつながる。 このため、子供たちへの教育的な観点から、栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の取組を増やすことを目標とするとともに、引き続き、生産者や学校給食関係者の努力が適切に反映される形で、学校給食において地場産物を使用する割合を増やすことを目指す。

2.2. 取組状況

2.2.1. 令和元年度学校給食栄養報告（文部科学省）

完全給食を実施する小学校、中学校、夜間定時制高等学校、共同調理場、428 校（場）を対象に延べ 869,801 人分の給食について調査を実施した。その結果、地場産物・国産食材の使用割合は以下のとおりである。実施方式で地場産物・国産食材の使用割合が大きく異なっていないことが分かる。

表　地場産物・国産食材の使用割合（実施方式別）

	地場産物	国産食材
単独調理場	24.5%	76.8%
共同調理場	28.8%	77.7%
全国平均	26.0%	77.1%

※地場産物は、都道府県内の食材を使用した割合。

2.2.2. 本市の状況

平成 25 年度と令和 2 年度の河内長野市立学校給食センターで使用されている地場産物の割合は以下のとおりである。地場産物の使用について、市内の生産者団体が集荷調整を行うことにより、小ロット対応をしており、農家から提供される農作物を少量から受け入れることで、地場産物の使用を促進している。

表　河内長野市立学校給食センターで使用されている地場産物の割合

	市内産率（平成 25 年度）	市内産率（令和 2 年度）
野菜	4.3%	13.9%
米	8.8%	9.4%
果物	3.8%	5.3%
味噌	70.6%	68.1%

2.2.3. 他自治体の事例

【事例１：愛知を食べる学校給食の日（愛知県教育委員会）（全実施方式共通）】

- 「愛知を食べる学校給食の日」には、愛知県でとれたものがたくさん使われた給食となっている。
- 地場産物や地域に伝わる郷土料理、行事食等の良さを子どもたちや保護者に広く知ってもらうために、全ての公立小中学校・義務教育学校と、県立及び市立の定時制高等学校や特別支援学校で、年 3 回ずつ実施。

（参考 URL：https://www.pref.aichi.jp/soshiki/hoken-taiiku/0000072680.html）

【事例２：小中学校の給食用食材の地産公開（長野県大町市）（自校方式）】

- 長野県大町市では、地産地消を基本として学校給食に使用する食材を使用しており、学校給食に使用した主な食材の産地をホームページに公開している。

（参考 URL：https://www.city.omachi.nagano.jp/00024000/00024200/00024219.html）

2.3. まとめ

- 第 4 次食育推進基本計画において、学校給食で地場産物を提供することは生産者の努力や食に関する感謝の念を育む上で重要であり、地域の活性化や環境負荷の低減等、持続可能な食生活の実現につながるとしている。
- 令和元年度学校給食栄養報告（文部科学省）によると、実施方式で地場産物・国産食材の使用割合は大きく異なっていない。
- 本市における地場産物の使用割合は、食材によるが年々高くなっている。

3. 衛生管理

3.1. 学校給食衛生管理基準

学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準として、文部科学大臣が、「学校給食衛生管理基準」を「学校給食法」（平成 21 年 4 月 1 日施行）に明確に位置付けていることから、学校給食従事者及び学校給食関係者は、「学校給食法」の規定に基づき、安全で安心な学校給食実施のため、衛生管理の充実に努めることが求められている。

学校給食衛生管理基準の概要は以下のとおりである。

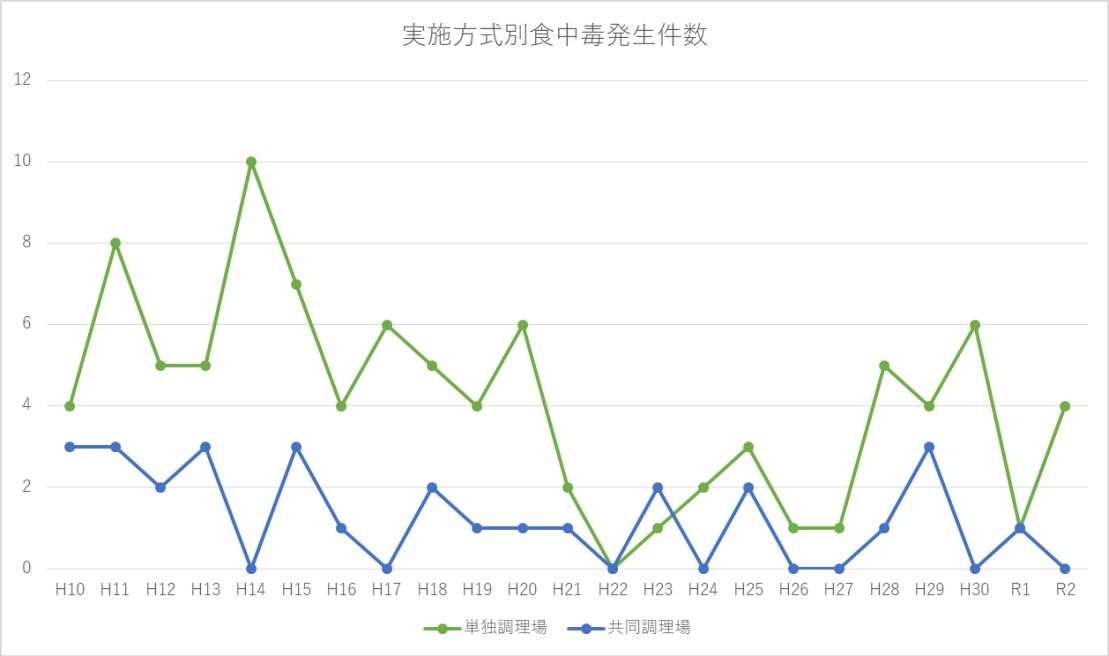
学校給食衛生管理基準（概要）
第 1　総則 法の趣旨を踏まえた学校給食を実施する教育委員会等の責務を定めたこと。 **第 2　学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準** 学校給食施設、学校給食設備並びに学校給食施設及び設備の衛生管理に関する基準を定めたこと。また、当該基準について定期的に検査を行うこととしたこと。 **第 3　調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準** 献立作成、学校給食用食品の購入、食品の検収・保管等、調理過程、配送及び配食並びに検食及び保存食等に関する基準を定めたこと。また、当該基準について定期的に検査を行うこととしたこと。 **第 4　衛生管理体制に係る衛生管理基準** 衛生管理体制、学校給食従事者の衛生管理、学校給食従事者の健康管理及び食中毒の集団発生の際の措置に関する基準を定めたこと。また、食中毒の集団発生の際の措置を除き当該基準について定期的に検査を行うこととしたこと。 **第 5　日常及び臨時の衛生検査** 日常及び臨時の衛生検査を行うべき項目等を定めたこと。 **第 6　雑則** 記録の保存期限等を定めたこと。

本市においても、学校給食衛生管理基準に基づいて「河内長野市立学校給食センター衛生管理マニュアル」を作成しており、機械・備品の取扱いや、各調理工程における衛生管理、清掃、消毒方法等を定めることで、徹底した衛生管理を行っている。本マニュアルの内容は別添資料（河内長野市立学校給食センター管理マニュアル（抜粋版））のとおりである。

3.2. 学校給食における食中毒リスクについて

3.2.1. 実施方式別食中毒発生件数（平成 10 年～令和 2 年）

平成 10 年～令和 2 年の単独調理場、共同調理場の食中毒発生件数の推移は以下の通りである。単独調理場、共同調理場共に、食中毒は一定数発生している。また、単独調理場の方が共同調理場と比べ、食中毒の発生件数が多い。ただし、施設数が共同調理場と比べ多いため、発生リスクは比較できない（※1）。



出典：『食中毒統計資料-過去の食中毒発生状況』（厚生労働省）

（※1）『公立学校施設の給食調理場の状況について』（文部科学省）によると、令和 2 年 9 月時点で、単独調理場は 10,218 棟、共同調理場は 3,333 棟である。

3.2.2. 実施方式別食中毒発生リスクの特徴

単独調理場の場合、食中毒発生時には被害の広がりが自校のみに抑えられる反面、市域全域でみると衛生面での一元管理ができず、衛生管理箇所が多くなる。

共同調理場の場合、施設が 1 箇所に集中しているため、衛生管理基準の改定等に対して対応しやすく、1 人以上の栄養教諭が必ず配置され（※2）、衛生管理責任者として日常的に管理を行っている。一方で、発生時は被害の範囲が大きくなることが懸念される。

（※2）学校給食に関する栄養教諭等の配置基準について

学校における食育推進、衛生管理の中核的な役割を担っているのが栄養教諭であり、国の配置基準（公立義務教育諸学校の学級編制及び教職員定数の標準に関する法律）は以下のとおりである。また、学校給食衛生管理基準によると、学校給食現場においては、栄養教諭等を衛生管理責任者として定めることとしているが、栄養教諭等が現場にいない場合は、調理師資格を有する学校給食調理員等を衛生管理責任者として定めることとしている。

表　栄養教諭の配置基準

区分	配置基準
単独調理場	調理場がある学校に下記の基準で配置 ・児童または生徒数 550 人未満の学校：4 校に 1 人 ・児童または生徒数 550 人以上の学校：1 人
共同調理場	共同調理場に下記の基準で配置 ・児童または生徒数 1,500 人以下：1 人 ・児童または生徒数 1,501 人～6,000 人：2 人 ・児童または生徒数 6,001 人以上：3 人

3.2.3. まとめ

- 学校給食の提供にあたっては、学校給食衛生管理基準に沿って、徹底した衛生管理のもと、調理を行っている。
- 食中毒の近年の発生件数は共同調理場と比べ単独調理場の方が多くなっているものの、共同調理場の方が食中毒発生時の被害が大きくなる等、実施方式ごとに異なったリスクがあり、いずれの実施方式でも徹底した衛生管理を今後も継続していく必要がある。

学校現場における課題対応について

1. 本市中学校における校時表例

【河内長野市立長野中学校】

朝読書	８：３０～８：４０
朝学活	８：４０～８：４５
１時限	８：５０～９：４０
２時限	９：５０～１０：４０
３時限	１０：５０～１１：４０
４時限	１１：５０～１２：４０
昼食	１２：４０～１２：５５
昼休み	１２：５５～１３：２０
５時限	１３：２５～１４：１５
６時限	１４：２５～１５：１５
清掃	１５：１５～１５：３０
終学活	１５：３０～１５：４０
部活動下校	４～９月　１８：００ 11 月,12 月１７：００

給食・昼休み　〔４０分〕
一般下校　　１５：４０

【河内長野市立西中学校】

朝学活	８：２５～８：４０
１時限	８：４５～９：３５
２時限	９：４５～１０：３５
３時限	１０：４５～１１：３５
４時限	１１：４５～１２：３５
昼食	１２：３５～１２：５０
昼休み	１２：５０～１３：１５
５時限	１３：２０～１４：１０
６時限	１４：２０～１５：１０
終学活	１５：１５～１５：２５
清掃	１５：２５～１５：３５
部活動下校	４～８月　１８：１５ ２月　　１７：３０

給食・昼休み　〔４０分〕
一般下校　　１５：４０

選択制給食を実施している本市中学校の昼食･昼休みの時間は４０分であり、全員給食を実施している府内他自治体の中学校の事例をみると、本市より５分～１５分ほど長くなっている。
下校時刻については、昼食・昼休み時間が長くなっている分だけ遅くなっている事例がみられるが、一般下校の時間に大きな影響は生じていない。

2. 全員給食を実施する中学校の校時表例

【C 市（質問回答より）】
＜センター方式＞

朝学活	８：４０～８：５０
１時限	８：５０～９：４０
２時限	９：５０～１０：４０
３時限	１０：５０～１１：４０
４時限	１１：５０～１２：４０
給食 昼休み	１２：４０～１３：２５
５時限	１３：２５～１４：１５
６時限	１４：２５～１５：１５
清掃 終学活	１５：１５～１５：４０

給食・昼休み　〔４５分〕
一般下校　　１５：４０

【ア市（ホームページ上より引用）】
＜センター方式＞

朝学活	８：３５～８：４５
１時限	８：５５～９：４５
２時限	９：５５～１０：４５
３時限	１０：５５～１１：４５
４時限	１１：５５～１２：４５
給食	１２：４５～１３：１５
昼休み	１３：１５～１３：３５
５時限	１３：４０～１４：３０
６時限	１４：４０～１５：３０
清掃	１５：３５～１５：４５
終学活	１５：４５～１５：５５

給食・昼休み　〔５０分〕
一般下校　　１５：５５

【イ市（ホームページ上より引用）】
＜センター方式＞

朝学活	８：３０
１時限	８：４５～９：３５
２時限	９：４５～１０：３５
３時限	１０：４５～１１：３５
４時限	１１：４５～１２：３５
給食	１２：３５～１３：１０
昼休み	１３：１０～１３：３０
５時限	１３：３５～１４：２５
６時限	１４：３５～１５：２５
清掃	１５：２５～１５：４０
終学活	１５：４０～１５：５０
部活動下校	３～９月　１８：００ １２月,１月　１７：１５

給食・昼休み　〔５５分〕
一般下校　　１５：５０

【A 市（質問回答より）】
＜自校方式＞

朝学習	８：３０～８：４０
朝学活	８：４０～８：４５
１時限	８：５０～９：４０
２時限	９：５０～１０：４０
３時限	１０：５０～１１：４０
４時限	１１：５０～１２：４０
給食 昼休み	１２：４０～１３：３０
５時限	１３：３５～１４：２５
６時限	１４：３５～１５：２５
清掃 終学活	１５：３０～１５：５０
部活動下校	１７：４０ １７：１０（冬期）

給食・昼休み　〔50分〕
一般下校　　１５：50

【ウ市（ホームページ上より引用）】
＜自校方式＞

朝読書	８：３０～８：４０
朝学活	８：４０～８：５０
１時限	８：５０～９：４０
２時限	９：５０～１０：４０
３時限	１０：５０～１１：４０
４時限	１１：５０～１２：４０
給食	１２：４０～１３：１０
昼休み	１３：１０～１３：２５
５時限	１３：３０～１４：２０
６時限	１４：３０～１５：２０
清掃	１５：２０～１５：３０
終学活	１５：３０～１５：３５
部活動下校	冬時間　１８：００ 夏時間　１９：００

給食・昼休み　〔４５分〕
一般下校　　１５：３５

【エ市（ホームページ上より引用）】
＜自校方式＞

朝読書等	８：３０～８：４０
朝学活	８：４０～８：４５
１時限	８：５０～９：４０
２時限	９：５０～１０：４０
３時限	１０：５０～１１：４０
４時限	１１：５０～１２：４０
昼食	１２：４０～１３：１０
昼休み	１３：１０～１３：３０
５時限	１３：３５～１４：２５
６時限	１４：３５～１５：２５
終学活	１５：３０～１５：４０
清掃	１５：４０～１５：５０
部活動下校	２～１０月　１７：４０ １０～１月　１７：１０

給食・昼休み　〔５０分〕
一般下校　　１５：５０

【B 市（質問回答より）】

＜親子方式＞

朝学活	８：４０～８：４５
１時限	８：５０～９：４０
２時限	９：５０～１０：４０
３時限	１０：５０～１１：４０
４時限	１１：５０～１２：４０
給食 昼休み	１２：４０～１３：３０
５時限	１３：３５～１４：２５
６時限	１４：３５～１５：２５
清掃 終学活	１５：２５～１５：４０
完全下校	１７：００（冬期）

給食・昼休み　〔50 分〕
一般下校　　１５：４０

【オ市（ホームページ上より引用）】

＜親子方式＞

朝学活	８：２５～８：３４
朝学習	８：３５～８：４４
１時限	８：４５～９：３５
２時限	９：４５～１０：３５
３時限	１０：４５～１１：３５
４時限	１１：４５～１２：３５
給食 昼休み	１２：３６～１３：２０
５時限	１３：２５～１４：１５
６時限	１４：２５～１５：１５
清掃 終学活	１５：２０～１５：４０
一般下校	１５：４０～

給食・昼休み　〔４４分〕
一般下校　　１５：４０

3. 給食時間における対応について

中学校において全員給食を実施している他自治体への調査結果によると、給食提供時、各クラスへの配膳は生徒自身が行っている。また、全員給食実施前と比べて、調理・配送上で注意が必要な点はあるものの、学校行事やクラブ活動等の教育活動への支障は生じていない自治体が多い。給食配膳や喫食までの流れ（他自治体事例）は以下のとおりである。

表　給食配膳や喫食までの流れ（他自治体事例）

流れ	給食当番	給食当番以外
準備 （約１０分）	①教室で準備 エプロン・帽子・マスク着用 手洗い ②各階配膳室及び給食室に給食を取りに行く。 ③教室で配膳	①手洗い ②準備ができるまで、自席でマスクを着用して待つ。 ③給食準備が出来たら順番に個人盆を持って、一人ずつ取りに行く。
食事 （約２０分）	①準備が終わったら、「いただきます」のあいさつ。 ②食べ終わった人は、各自で食器を片付ける。 ③チャイムが鳴るまでは、教室内で過ごす。	
後片付けと返却 （約５分）	・それぞれの場所へ返却 ・配膳台は、汚れをふきとり配膳室で保管	机を整頓し、学習環境へもどす。

給食時の工夫点

✓　給食当番の人数・食器具がわかるよう、給食当番・食器具一覧表を配付。

✓　当日の食器の使い方・献立についての説明等を記した献立カレンダーを配付。

市内小中学校の現地調査結果について

1. 調査目的

全員喫食制の学校給食の実施に向け、調理実施方式（自校調理方式・親子調理方式）の実現可能性を検討することを目的とする。

2. 調査項目

次の（１）～（３）について、学校管理者（管理職）へのヒアリングと現場確認を行った。

（１）空地の使用状況（調理場整備の実現可能性の確認）

（２）児童生徒・教員や車両の動線（登下校時・配膳時・配送時の動線の確認）

（３）空き教室の確認及び使用状況（配膳室の設置候補の確認）（中学校のみ）

3. 調理場整備における前提条件

- 調理場整備に必要な面積を確保することができ、現在空地であり、児童生徒、配送車両の動線を確保することができる場所とする。
- 各学校の既存施設を維持するものとする。そのため、学校敷地外の土地の買収やフェンス等の撤去は視野に入れない。ただし、狭小の敷地であることや児童・生徒の配膳ルートを考慮し、やむ終えない場合、植栽等の撤去を検討する。
- 運動場における調理場整備は、体育の授業等学校運営に支障をきたすため、基本的に検討しない。
- 各学校の台帳では、校舎の駆体への影響が判断できないため、増設ではなく単独棟での整備を検討する。
- 各校舎の１階の教室については、毎年支援を要する児童生徒がいる場合があるため、優先的に普通教室での利用としている。そのため校舎１階の複数の教室を改修して行う調理場整備は検討しない。
- 中学校における配膳室整備において、基本的には既存施設（普通教室）の改修とするが、現場でのヒアリングの結果、生徒がいる校舎棟の１階に空き教室がない場合は単独棟での整備を検討する。

4. 調査結果の概要

4.1. 中学校

自校調理場配置の余地がある中学校は 4 校/7 校、親子共同調理場配置の余地がある中学校は 3 校/7 校という結果となった。

No.	学校名	調理場配置の余地			配膳室整備候補
		自校	親子	備考	
1	長野中学校	△	△	空地は駐車場若しくは中庭として使用されている。	• 1 階の特別活動室 • 1 階のパソコン室（ギガスクールの動向等により空く可能性あり）
2	西中学校	△	△	2 箇所の空地があるが、以下の課題がある。 ① 駐車場として使用されている。 ②下水道管渠が埋設されている。	• 1 階の特別活動室
3	東中学校	△	△	空地は駐車場若しくはテニスコートとして使用されている。	• 1 階の家庭科室（被服室） • 1 階の特別支援学級室
4	千代田中学校	○	○	校舎北側のスペースは現在空地であり、調理場が配置可能である。ただし、今後、同場所の一部にマンホールトイレを整備する可能性があるので、建設地に注意する必要がある。	• 現在空き教室がないため、校舎北側に単独棟を整備する必要がある。
5	加賀田中学校	◎	△	体育館前のスペースは現在空地であり、自校方式の調理場が配置可能である。ただし、配送車両の進入を考慮し、体育館と普通教室棟を結ぶ渡り廊下の屋根を改修する必要がある。	• 1 階の特別活動室（卓球室）

【凡例】　◎単独棟で配置可能　○：配置可能だが課題有　△：課題有

No.	学校名	調理場配置の余地			配膳室整備候補
		自校	親子	備考	
6	南花台中学校	○	○	屋内運動場横のスペースについて、調理場が配置可能である。ただし、一部斜面地であるため建設にあたって何らかの補強策が必要である。また、生徒の動線を確保する必要がある。尚、生徒の配膳動線が長くなることに留意する。	• 南花台小学校と統合時に、現状の弁当受渡室、購買、給湯室、倉庫を改修し、配膳室として整備する予定。
7	美加の台中学校	◎	◎	校舎間のスペースは現在空地であり、調理場が配置可能である。	• 1 階の相談室

【凡例】　◎単独棟で配置可能　○：配置可能だが課題有　△：課題有

4.2. 小学校

自校調理場配置の余地がある小学校は 5 校/13 校、親子共同調理場配置の余地がある小学校は 3 校/13 校という結果となった。

No.	学校名	調理場配置の余地		
		自校	親子	備考
1	千代田小学校	○	○	自校方式の調理場が配置可能な空地はあるが、配送車両の動線を確保することが困難である。
2	長野小学校	△	△	配膳時の児童の動線が確保できるため、運動場に整備することが考えられるが、体育の授業時等学校運営に支障をきたす恐れがある。
3	小山田小学校	△	△	空地は一部児童の畑として使用されている。
4	天野小学校	◎	△	中庭は現在、タイルの老朽化により児童の立ち入りを禁止しており、自校方式の調理場が配置可能である。
5	高向小学校	△	△	空地は駐車場として使用されている。
6	三日市小学校	△	△	敷地に余剰はなく、調理場整備に必要な面積を確保することが困難である。
7	加賀田小学校	△	△	3 箇所の空地があるが、以下の課題がある。 ① 公民館の複合化で今後使用される可能性がある。 ② 駐車場として使用されている。 調理場整備に必要な面積を確保することが困難である。
8	天見小学校	△	△	敷地に余剰はなく、調理場整備に必要な面積を確保することが困難である。
9	楠小学校	△	△	2 箇所の空地は、駐車場、中庭として使用されている。
10	石仏小学校	○	△	空地は駐車場として使用されているが、他にも駐車場があるため、集約化・若しくは別途スペースを確保できれば、自校方式の調理場が配置可能である。

【凡例】　◎単独棟で配置可能　○：配置可能だが課題有　△：課題有

No.	学校名	調理場配置の余地		
		自校	親子	備考
11	川上小学校	○	○	配膳室前のスペースにおいて、植栽を伐採することで配置可能であるが、一部運動場を使用するため、学校運営に支障をきたす恐れがある。
12	美加の台小学校	○	○	配膳室前のスペースにおいて、植栽の伐採及びコンクリートの柱を撤去することで、配置可能である。
13	南花台小学校	△	△	空地は駐車場として使用されている。

【凡例】　◎単独棟で配置可能　○：配置可能だが課題有　△：課題有

5. まとめ

自校調理場が配置できる可能性が高い中学校は 4 校/7 校、小学校は 5 校/13 校、親子共同調理場が配置できる可能性が高い中学校は 3 校/7 校、小学校は 3 校/13 校であった。

配置可能だが課題のある学校については、駐車場の一部が利用できなくなる、植栽の伐採が必要になる等の課題があった。

課題がある学校については、調理場候補地までの配送車両の動線が確保できない、学校活動で使用しており、敷地内に余剰スペースがない等の理由により配置に課題があった。

以上の結果から、一部の小中学校では、敷地に余裕が見受けられるものの、多くの小中学校は敷地に余裕がなかった。一見余裕に見える場所に調理場を建設する場合でも、児童生徒や配送車両の動線が確保できないこと等の懸念事項があることが分かった。

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（令和３年６月 23 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。	
【第３回(本日)】 **《主な主旨》** ①各学校給食実施方式のメリット・デメリットを話し合い、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）（定性的評価）。 ②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各市からの質問回答を踏まえて、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。 ②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。	**報告** **【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。
【第４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（防災）に対して、意見交換を行う。	**報告** **【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。
【第５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。	**報告** **【答申書（案）の作成】**
【第６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。	

※　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。