中学校給食の 実施に向けて

稲美町では平成26年春に中学校給食を開始するため、さまざまな調査・検討を行っています。
現在の検討状況や給食を提供するいくつかの方式の長所、短所などについてお知らせします。

内部検討委員会における検討結果

中学校給食を導入するにあたって、学校給食法や食育基本法の主旨を尊重し、検討を行うため、5月から7月にかけて5回の内部検討委員会を開催しました。委員会ではアンケートの分析と評価を行うとともに、事業計画骨子（案）を作成しました。

稲美町にとってふさわしい方式を選ぶため、「稲美町の小学校給食で行われている理念の継承」（1）地産地消の促進、（2）きめ細やかな対応、（3）食育の推進）を最も重視すべき点としています。その他委員会では「費用面（初期整備、管理・運営）」「配膳のしやすさ」「教職員への負担」「量の調節」「安全性」「栄養教諭の配置」などを考慮するとともに、給食調理施設の新築や増改築における法律的な視点も重視して検討しました。

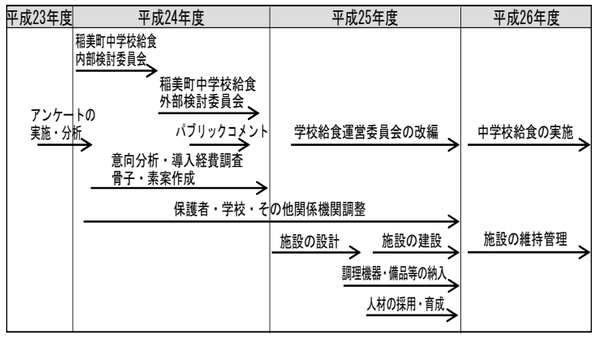
内部検討委員会では、給食実施方式ごとの長所と短所について次のとおり比較を行いましたが、方式については、保護者や教職員等関係者による外部検討委員会で決定することにしています。

実施に向けてさらに検討していきます

8月下旬から学識経験者や保護者代表、学校関係者及び関係行政機関の部長で組織する外部検討委員会で検討し、稲美町中学校給食実施計画書（素案）を作成します。

その後、パブリックコメントを実施して教育委員会が稲美町中学校給食実施計画書を作成します。平成25年度には、給食調理施設を建設し、平成26年春には中学校給食が実施できるよう進めていきます。

中学校給食の実施に向けたスケジュール



【給食実施方式ごとの長所と短所】（一部抜粋）

（A）自校方式【単独調理場方式】、（B）センター方式【共同調理場方式】、（C）親子方式【共同調理場方式】、（D）デリバリー方式（食缶方式）【その他の調理方式】の４つの方式について、項目別の長所・短所をまとめました。

		（A）自校方式【単独調理場方式】	（B）センター方式【共同調理場方式】	（C）親子方式【共同調理場方式】	（D）デリバリー方式（食缶方式）【その他の調理方式】
方式の概要		・各学校敷地内の給食調理施設で調理された給食を食缶で各教室に配送する ・**現在町内すべての小学校給食で行われている**方式	・複数校の給食を１カ所の給食調理施設（センター）で一括して調理し、食缶で各学校へ配送する ・**兵庫県内の中学校で最も採用**（平成22年度　現在118校（62.4%））されている方式	・近隣の学校にある給食調理施設を活用して給食を調理し、食缶で別の学校へ配送する 稲美中学校は天満東小学校、稲美北中学校は加古小学校との組み合わせが可能	・民間事業者の給食調理施設で調理し、食缶や弁当箱で配送する
稲美町の小学校給食で行われている理念（※）の実現	地産地消	・現在町内の小学校給食で実施しているため可能	・小学校給食と同じ考えで食材を購入するため可能	・自校方式と同じ	・地産地消については、食材を町で一括買入し、民間事業者へ提供することも考えられる
	きめ細やかな給食の提供　献立の自由度	・食数が少ないため、自由度の高い献立ができる	・自校方式ほどではないが、自由度の高い献立ができる	・自校方式の次に自由度が高い	・中学校給食以外にも食事を提供する場合、大量調理となるため献立に制限がある
	きめ細やかな給食の提供　適温提供	・自校調理のため、温かい給食を提供できる	・配送時間が短く（10分程度）、食缶は高い保温性があるため温かい状態で提供できる	・親となる小学校が近くにあるため、温かい給食を提供できる	・町外の民間事業者となるが、食缶は高い保温性があるため比較的温かい状態で提供できる
	食育（子どもたちと調理員の交流）	・お互いに顔が見え、給食を安心して食べることができ、感謝の気持ちも生まれる ・コミュニケーションがとりやすい	・給食調理施設が離れているため、日常的に交流することはできないが、見学室が設置された場合、定期的な交流は可能	・親となる小学校が近くにあるため、ある程度の交流は図れる	・調理員との交流は図りにくい
初期整備	建設場所	【学校敷地】 ・給食調理施設、配膳室については、両校とも建設スペースがある	【学校敷地ではない公有地】 ・給食調理施設については、稲美中学校北側に十分な建設スペース（町有地）がある ・配膳室については両校とも建設スペースがある	【学校敷地】 ・法律的に給食調理施設として増改築できない ・配膳室については建築スペースがある	・民間の施設を活用するため、給食調理施設の建設場所を確保する必要はない ・配膳室については建築スペースがある
	整備費用	・両中学校に給食調理施設の整備、食缶など備品購入の費用が必要	・給食調理施設を整備するための費用が必要 ・配膳室の整備、食缶など備品購入の費用が必要	・親となる小学校で給食調理施設の建替えまたは増改築の費用が必要 ・配膳室、食缶など備品購入の費用が必要	・民間の施設を活用するため、給食調理施設の整備費は不要である ・配膳室、食缶など備品購入の費用が必要
管理・運営	配送費用	・配送費用がかからない	・給食センターから各学校までの配送費用が必要	・親となる小学校から中学校までの配送費用が必要	・民間の給食調理施設から両中学校までの配送費用が必要
	配膳室への配送	・稲美北中学校は、給食調理施設と配膳室が離れるため配送負担が生じる	・配膳室へ直接配送される	・センター方式と同じ	・センター方式と同じ
	安全性	・調理から喫食までの時間が短く、食中毒が発生しにくい ・調理中に食中毒が出た場合の被害は、自校に限定され、最小限に抑えられる ・食物の品質や安全性等に対して自ら判断できる能力を備えた栄養教諭は配置されない	・配送時間が短いため、食中毒が発生しにくい ・調理中に食中毒が出た場合の被害は、提供校全体に及ぶ ・食物の品質や安全性等に対して自ら判断できる能力を備えた栄養教諭が配置される	・親となる小学校が近接しているため、食中毒が発生しにくい ・調理中に食中毒が出た場合の被害は、親となる小学校と子となる中学校に限定される ・栄養教諭が配置される	・調理から喫食までの時間がかかるため、自校方式より食中毒が発生しやすい ・また、一社に委託した場合、食中毒の被害は、提供校全体に及ぶ ・栄養教諭が配置されない
	アレルギー等への対応	・除去食対応室の設置は困難であるが、調理員と生徒の距離が近く、きめ細かいサービスがしやすい	・除去食対応室で完全分離が可能	・除去食対応室の設置は困難であるが、自校方式ほどではないもののきめ細かいサービスがしやすい	・民間事業者による製造のため、他の方式よりきめ細かいサービスがしにくい場合もある
	経常経費について	・新たに調理員を２校に配置する費用が必要	・自校方式ほどではないが、新たに調理員を配置する費用が必要 ・新たに配送員や施設長を配置する費用が必要	・自校方式ほどではないが、親となる小学校に新たに調理員や配送員を配置する費用が必要	・きめ細かいサービスを求める場合は相応の経費が必要

※ 稲美町の小学校給食で行われている理念とは、地産地消によって地元の産物を使って生産者との交流を深めたり、多様な献立による適温提供を実施するとともに、食に関する教育をすすめることです。

このページのお問い合わせは、教育課（☎492-9149）