

第3回向日市中学校給食検討委員会 次第

日時 平成28年1月29日(金)
午後3時から
場所 向日市役所 大会議室

- 1 あいさつ
- 2 会議事項
 - (1) 先進地視察報告について
 - (2) アンケート調査結果について
 - (3) 昼食の在り方及び給食の方式等について
- 3 その他

向日市中学校給食検討委員会先進地視察報告

調理方式	デリバリー方式
日 時	平成27年11月5日（木）午前11時～午後2時
視察先	舞鶴市立和田中学校
出席委員	富田委員、野田委員、今西委員
事務局	永野教育長、吉田学校教育課長
概 要	舞鶴市では、成長期にある中学生の心身の健全な発達と望ましい食習慣の形成のため、全生徒を対象にスクールランチ方式（民間の調理場で調理し、弁当箱に詰めて学校に配食する方法）による給食を実施。 食育を進める上で、全員喫食とされた。
学校数	小学校18校 中学校7校
施設概要	給食調理及び配食は、業者委託。弁当箱に入った状態で納入される。運搬しやすいように、スロープを設置。クラス毎の配膳棚を設置。
経 費	和田中学校 平成24年10月から給食実施 配膳室設置工事費 226万円 （空調設備・シンク・換気扇設置） 配膳室備品整備購入費 165万円 （牛乳保冷庫、保存食用冷凍庫、配膳棚他） 弁当箱等消耗品購入費 150万円 （弁当箱、配送用コンテナ他） 調理配送業務委託費 1食当たりの単価契約 単価×食数×給食回数 平成26年10月から、すべての中学校で給食実施
中学校の設備	教室を改修した配膳室、牛乳保冷庫、配膳棚、シンク等
配送車	各校ごとの配送車
配膳員	4時間配置：1名 人数の多い学校では複数配置
調理業務	民間委託（スクールランチ方式）
給食の様子	お昼休みに、当番の生徒が配膳室まで取りに来る。エプロン等は着用しない。 各クラスで、配膳台に並べられたものを生徒が取りに来て喫食。 お替り用のごはんはおひつに入れられ、各クラスに用意される。
昼食時間	給食導入のために、昼食の時間が10分延長されたが、現在は戻っている。
導入に際して	導入時の教師への研修が大切。

向日市中学校給食検討委員会先進地視察報告

調理方式	自校調理方式
日 時	平成27年11月6日（金）午前10時30分～午後2時
視察先	箕面市立第三中学校
出席委員	縄手委員、寺井委員、西森委員、今西委員
事務局	吉田学校教育課長、小畑学校教育担当課長、片山教育総務課課長補佐、辻野営繕課課長、山本担当課長
概 要	自校調理方式では、他の方式と比べて「食べる直前まで調理でき、適温でおいしく食べられる」「食物アレルギーへの対応に最も優れている」「各校に給食室があることで、食育の生きた教材として活用できる」ことなどに優れており、これらのメリットを最大限に生かした中学校給食を展開されている。
学校数	小学校12校 中学校8校 小中一貫校2校
施設概要	学校の敷地内に給食室を新設、校内で調理、リフトを設置し、各階の配膳室まで、給食を運搬する。配膳室で、各クラスの配膳台にクラス分を準備する。 給食室 鉄骨310㎡ 613食
経 費	第三中学校 給食棟建築費のみ 4億3,000万円 その他備品代 箕面市全体 施設整備費 総額約20億円 運営費 年間約1億1,700万円 箕面市生徒数 約3,470人
中学校の設備	リフトがあり、各階の廊下にあるワゴンスペースから、配膳ワゴンを利用し生徒が運搬
配送車	自校調理方式のため不要
配膳員	自校調理方式のため不要
調理業務	民間委託
給食の様子	生徒は自前のエプロンと三角巾を着用し、配膳室前で、委員会活動の生徒による手指の消毒を受け、配膳室から教室まで運搬。 教室で配膳して喫食。 給食実施から1年半が経過し、生徒も慣れてきた。
昼食時間	給食導入のために、昼食の時間が10分延長。
導入に際して	給食の運搬・配膳・片付け等、実施案を作成。 給食導入前に教職員でシミュレーションをして準備した。

向日市中学校給食検討委員会先進地視察報告

調理方式	センター方式
日 時	平成27年11月18日（水）午前10時30分～午後2時
視察先	木津川市立加茂学校給食センター、木津川市立泉川中学校
出席委員	長坂委員、西山委員、今西委員
事務局	永野教育長、吉田学校教育課長、浦元教育総務課課長、辻野宮繕課課長、山本宮繕課担当課長、第2向陽小学校大西課長補佐、第6向陽小学校富谷栄養士
概 要	木津川市は、平成19年に木津町、山城町、加茂町が合併して発足。合併以前から木津町、山城町では給食センターによる中学校給食の提供があったため、加茂町の中学校給食の実施が課題となった。平成22年4月加茂学校給食センター開設、泉川中学校で完全給食実施。
学校数	加茂給食センター：小学校5校 中学校1校 （木津川市：小学校13校 中学校5校）
施設概要	フルドライシステム採用の給食センターで調理。 （アレルギー食は専用の調理室で調理。） 配送車3台で6校に配送。配膳室に食器用と料理用のコンテナで配置。 鉄骨1, 339㎡ 約3, 000食
経 費	センター建築事業費 約7億円 （学校の敷地に建設） 備品代 400万円 運営費 年間約1億4300万円 加茂給食センター児童・生徒数 約2, 800人
中学校の設備	配膳室（教室を改修）。 牛乳保冷庫、パン用かご等直接納品対応分を設置。
配送車	加茂センターに3台。 先に食器等を配送し、後から給食を配送する。（2回転）
配膳員	3時間配置：1名
調理業務	民間委託
給食の様子	生徒は配膳室まで給食を取りに行き、教室で配膳し、喫食する。 強化磁器の食器を使用。生徒は丁寧に扱っている。 生徒用の白衣は学校で用意、給食当番は週末に持ち帰り洗濯する。
昼食時間	給食導入のために、昼食の時間が10分延長。
導入に際して	給食を指導の機会としてとらえる。

向日市中学校給食検討委員会先進地視察報告

調理方式	親子方式
日 時	平成27年11月25日（水）午前10時30分～午後2時
視察先	高槻市立北清水小学校（親校）、高槻市立第九中学校（子校）
出席委員	藤井委員、縄手委員、富田委員、長坂委員、西森委員、森崎委員、 西山委員、岩野委員、今西
事務局	永野教育長、吉田学校教育課長
概 要	高槻市では、親子方式を基本として、全中学校での実施に向け、平成24年度から市内2中学校での試行を経て、平成26年度から全中学校で中学校給食が実施された。 調理方式は、小学校の施設を有効活用して調理を行う方法と、一部の中学校に給食調理場を建設し、別の中学校にも配送する親子方式である。
学校数	小学校41校 中学校18校
施設概要	北清水小学校では、開校当時、1100人以上の児童数であったが、今では約400人に減っている。小学校の給食室を増築し、親校分と子校分を別に調理されている。温かい状態で提供できるように、二重食缶などを利用して配送されている。 第九中学校分は、北清水小学校（2・3学年分）と安岡寺小学校（1学年分）の二つの小学校から調理・配送されている。
経 費	北清水小学校（親校） 児童数402人 ：増築工事費約2900万円、備品購入費約300万円 第九中学校（子校） 生徒数561人 ：配膳室工事費590万円、備品購入費約300万円 高槻市全体の施設設備整備費 約17億円（給食室の新築含む） 運営費 年間約2億9,300万円 高槻市生徒数 約9,200人
中学校の設備	配膳室に牛乳保冷庫、パン用かご等直接納品対応分を設置。 2クラス分につき1台のコンテナスペースが必要。（9台）
配送車	親校の2小学校からコンテナを積み込み、子校へ配送
配膳員	4時間配置：2名
調理業務	直営
給食の様子	生徒は自前のエプロンと三角巾を着用し、配膳室前で委員会活動の生徒による手指の消毒を受け、配膳室から教室まで運搬。 教室で配膳して喫食。 給食実施から1年半が経過し、生徒も慣れてきた。
昼食時間	給食導入のために昼食の時間が10分延長。
導入に際して	時程については、読書タイムを工夫したり、6時限目を5分遅らせた。