

四日市市
中学校給食検討会報告書

平成28年3月24日

四日市市中学校給食検討会

目 次

1	はじめに	1
2	提 言	1
3	中学生にふさわしい昼食の在り方	
	(1) 「食缶方式」が望ましい理由	2
	① 国の動向及び他市町の状況	
	② 食育の観点から	
	③ 提供の仕方の観点から	
	(2) 「食缶方式」に係る課題及び課題への対応等	4
	① 食育の観点から	
	② 提供の仕方の観点から	
	③ 学校施設整備等の観点から	
	④ 学校運営の観点から	
	⑤ その他	
	(3) 「食缶方式」の実現に向けた現行の中学校給食の改善点	7
	① 現行の中学校給食が果たしている役割	
	② 「デリバリー方式」の給食の改善点等	
4	おわりに	12

<資料編>

I	四日市市中学校給食検討会設置要綱	14
II	四日市市中学校給食検討会委員一覧	16
III	四日市市中学校給食検討会経過一覧	17
IV	四日市市及び他市町の学校給食の現状	18
V	食育の観点から見た昼食の評価	19
VI	学校給食の方式別特徴	20
VII	学校施設整備等にかかる方式別検討課題等	21

中学校給食検討会 用語の整理

- 1 「食缶方式」・・・食缶でクラス分をまとめて教室まで運び、配膳する方式
(自校調理方式・親子調理方式・共同調理場方式)
- 2 「併用制」・・・家庭弁当と給食を選ぶことができる方法
- 3 「完全給食」・・・主食(パン又は米飯)＋副食(おかず)＋牛乳

1 はじめに

本市は、平成17年度の楠町との合併に伴う教育制度検討会議の答申を受けて、育ち盛りの生徒や家庭の状況等に対応した中学校における昼食の在り方として、平成20年度から「家庭弁当を基本としたデリバリー方式の給食（併用制）」を開始した。平成20年度には先行5校、平成22年度には22校中16校、平成24年度には、楠中学校を含めた市内全中学校において、完全実施する運びとなった。

完全実施から4年を経過した現行の中学校給食は、さまざまな課題を抱えており、改善を重ねてきている。このような現状の中、当検討会は、将来に向けた本市の中学校給食の在り方について検討することを目的とし、四日市市中学校給食懇談会（平成25年～26年度）を経て、当検討会要綱[資料Ⅰ]に基づき、平成27年度に設置され、7回の会議を開催した[資料Ⅱ][資料Ⅲ]。

検討にあたっては、「中学生にふさわしい昼食の在り方」及び「現行の中学校給食の改善点」の2つの論点について議論してきた。本報告書は、これらの検討内容をもとに、本市の「中学生にふさわしい昼食の在り方」についての提言をまとめたものである。

2 提 言

当検討会では、「中学生にふさわしい昼食の在り方」及び「現行の中学校給食の改善点」の2つの論点について検討を進める中で、次の4点について確認した。

- ① 食育推進の観点等から見れば、「食缶方式」の給食は、中学生にとって、よりふさわしい昼食として評価できること
- ② 「食缶方式」の給食を導入するには、学校運営面等、解消すべき課題があるため、導入に先立ち、課題を解消する取り組みが必要であること
- ③ 「食缶方式」に係る当検討会が抽出した課題は、いずれも解消不可能な課題ではないこと
- ④ 現行のデリバリー方式の給食は、さまざまな問題を抱えており、引き続き改善が必要であること

以上のことを踏まえて、次のとおり提言する。

<提 言>

より良い中学校給食の在り方を食育推進の観点等から見れば、将来的に、「食缶方式」の導入を目指して、検討を始めることが望ましい。なお、「食缶方式」が導入されるまでの間は、現行の学校給食（併用制）を工夫・改善しながら継続すべきである。

一方で、「食缶方式」の給食を導入するには、解消すべき課題が少なくないとの意見もあったことを申し添える。

3 中学生にふさわしい昼食の在り方

(1) 「食缶方式」が望ましい理由

当検討会は、「国の動向及び他市町の状況」、「食育の観点」ならびに「提供の仕方の観点」等から、本市の子どもたちにとって望ましい昼食の形態は、「食缶方式」であると考えます。

① 国の動向及び他市町の状況

国レベルでの中学校給食（完全給食）の実施率を見ると、既に80%を超えており、今後、更なる完全給食の推進が計画され、この動向は三重県内の多くの市町にも波及し始めている。当検討会は、こうした国及び県内他市町の動向にも配慮する必要があると考えます。

平成17年に食育基本法が施行され、翌年に食育推進基本計画が示されて以降、中学校給食（完全給食）の割合は増加しており、平成26年度には全国の国公立中学校で81.4%、公立中学校で87.5%が完全給食を実施している。来年度、新たに示される第3次食育推進基本計画には、効果的な食育を推進することを目指して、公立中学校における完全給食の実施率について、平成32年度までに90%以上とすることを目標値として定める方向にある。

三重県内においても、平成26年度には、伊勢市・松阪市・津市を始めとする66%の公立中学校で完全給食が実施されており、こうした動向を受け、平成27年度には鈴鹿市が、共同調理場方式による完全給食を開始するなど、中学校給食の在り方については、多くの市町において検討・整備がされつつある[資料Ⅳ]。

② 食育の観点から

食育は、成長期にある子どもにとって、生涯にわたり、健やかな心と身体を培い、豊かな人間性を育てていく基礎となる重要なものである。

元来食育は、家庭で行われることが基本であるが、時代の流れにより、食を取り巻く社会環境が大きく変化し、食に関する価値観やライフスタイルの多様化等に伴い、偏った栄養摂取、不規則な食事等、子どもの「食」にさまざまな課題がみられる。

このことから、家庭だけでなく社会全体における食育の推進が求められており、子どもが生涯にわたって健全な食生活を実践することができるよう、学校・家庭・地域が連携し、食育の充実を図っていくことが求められている。

学校における給食の時間は、年間190回程度実施されるため、日々の給食を生きた教材として活用し、担任・栄養教諭等による実践的な食の指導を展開

することは、食育の観点から大きな意味をもつと言える。当検討会においても、食育を通して子どもに付けたい力として、「食に関する理解」「食の大切さに関する意識」「バランスのよい食生活を考え選択する力」「多彩な文化への関心」等、多くの意見が度々出されてきた。

当検討会は、子どもの「食」を重要視し、食育の観点から、「食缶方式」の給食、「デリバリー方式」の給食、「家庭弁当」の3つを比較検討した[資料V]。

その結果、「食缶方式」は、食への興味・関心を高めたり、食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付けたりする等、食に関する指導を継続的・計画的に展開しやすいという認識をもった。地産地消に関しても、三重県産や四日市産の食材を取り入れた献立を実施しやすいため、本市の地場産品を使用するときには、生産者を学校に招いて生産者の想いに触れるなど、体験的な食育を進めることができる。

また、「食缶方式」は、各家庭に任された「家庭弁当」と比べて、栄養バランスのとれた食事や、伝統食や季節・行事にちなんだ料理を献立に取り入れ易いこと、さらには、「デリバリー方式」と比べても、素材を生かした本物の味を提供し易かったり、食物アレルギーに対応した除去食を提供できたりすることについても確認した。

③ 提供の仕方の観点から

子どもが食事に対して、美味しさや満足感を得られたり、食の文化を体験できたりすることは、食への充実感につながると言える。

成長期にある子どもの食の量は、体格・運動量の違いなどにより、個人差が大きいことから、当検討会では、「食缶方式」で量の調節が可能になれば、個に応じた栄養量等を摂取できることを確認した。さらに、課題となっている食べ残しを減らすことにもつながるという認識をもった。

適温での提供についても、温かいものを温かく、冷たいものを冷たく提供できるようにすれば、食材の良さ・美味しさを実感することができ、食材や調理法等への興味・関心を高めることにつながると考える[資料VI]。

また、食器については、食材の色が映える色を用いたり、お皿・お椀・小鉢を献立に合わせて用いたりすることで、食を五感を通して楽しむことができるだけでなく、食事のマナー・文化等、食育の観点からも必要なことであると言える。現行の「デリバリー方式」のような弁当箱による提供は、イメージとして宅配弁当と捉えられ、給食に見えにくい面がある一方、ご飯や汁物をお椀に入れて、お箸を使って食べることは、日本の食文化である和食や食事作法を伝えることにもなると考える。

(2) 「食缶方式」に係る課題及び課題への対応等

当検討会は、上記「(1)『食缶方式』が望ましい理由」の通り、「食缶方式」を望ましい給食の在り方とする認識で一致する一方、実際に「食缶方式」を導入するためには、あらかじめ対処しておくべき課題が多いという認識でも一致した。

その上で、当検討会は、そうした課題を、「食育」、「提供の仕方」、「学校施設整備等」、「学校運営」等の観点から整理、検討し、それらの課題は、いずれも解消不可能な課題ではないことについても確認した。

① 食育の観点から

食物アレルギーの対応については、自校調理方式・親子調理方式・共同調理場方式いずれも除去食を提供することができる。「食缶方式」を実施している小学校では、保護者面談等を通じて実態把握し、個別のマニュアル等を作成している。食物アレルギーのある児童の情報について、職員会議等で共通理解を図るとともに、エピペン®の使い方等の研修を行っている。アレルギー反応をおこした児童を発見した場合には、マニュアルに沿って適切に対応する体制がとられている。食物アレルギーのない児童に対しては、食物アレルギーを正しく理解させるとともに、除去食への理解を図り、食物アレルギーのある児童が安心して除去食を喫食できる環境を整えている。中学校では、教科担任制等により、一人の子どもに係わる教職員が多くなるため、各校に配付されている「学校給食における食物アレルギー対応指針」(文部科学省)等を活用して、全職員で連携・協力できる体制づくりを進める必要がある。

家庭弁当については、家族と子どもを繋ぐものという認識がある一方で、弁当の内容が各家庭によって異なるため、学校において、統一した食に関する指導を進めていくことは難しいと言える。なお、食育の観点から、「弁当づくりの日」を教育活動の中に設け、子どもが自ら食品を選択し、栄養バランスや彩り等を工夫して調理する機会をもつことは、健全な食生活を実践することにつながると言える。他方、家庭弁当は、個別に応じた食物を提供することができるため、食物アレルギー等の個別対応の方法の一つとしても、有効なものである。

栄養教諭等の配置については、国の基準[* 1]をもとに三重県教育委員会が行っている。食に関する指導については、配置された栄養教諭等と連携しながら、教育活動全体で進めていくことになる。

条 件		配置人数の目 安(国の基準)	H27年度の生徒数(5.1現在) を例にした配置人数の目安
自校調理方式	550人以上	1校に1人	6人
	549人以下	4校に1人	4人
共同調理場 方式	1か所 (6001人以上)	3人	建設するセンター数が 1か所なら3人 2か所なら4人 3か所なら6人 と変動する。 ※人数が均等に割れた場合の数
	1か所 (1501~6000人)	2人	
	1か所 (1500人以下)	1人	

*** 1 国の基準をもとにした栄養教諭等配置人数の目安**

② 提供の仕方について

メニューについては、小学校の給食室で調理する親子調理方式の場合、小学校と同じものになり、分量で調整することになる。

自校調理方式・中学校間の親子調理方式・共同調理場方式では、中学生に適した独自のメニューを提供することができる。現行のデリバリー給食で実施している生徒が考えたメニューの採用も継続できる。

③ 学校施設整備等について

当検討会は、会の性質上、市の予算に係る内容を検討する場では無いことを確認しつつも、検討会で話し合われたことが、どの程度実現可能なものなのかについて見通しをもつため、担当課から示された実現可能性の難易度等について確認した。

「食缶方式」については、現実的などころで、自校調理方式・親子調理方式・共同調理場方式の3つの方式が検討材料になる。

施設整備を行う場合、「A 建設用地の確保」「B 一斉導入の可能性」「C 早期実現性」「D 整備期間中の学習活動への影響」の4つが、主な検討課題となるため、実現可能性の難易度を高・中・低の3段階で示した[資料Ⅶ]。

自校調理方式及び親子調理方式は、用地の確保や一斉導入の可能性など、実現可能性の難易度が非常に高い。

一方、共同調理場方式は、整備期間中の子どもの学習活動への影響が少ないなど、全体的に見ても、実現可能性の難易度は、他に比べて低い。

「食缶方式」を実現可能性の難易度から判断すると、共同調理場方式が望ましいと言える。

④ 学校運営について

日課については、必然的に配膳時間を含めた給食時間が長くなるため、現状の教育活動の時間に影響を及ぼすことは避けられない。一方、給食時間が長くなれば、子どもや教師が互いに係わり合える時間が、今以上に確保できるという捉えもある。他市町の「食缶方式」を導入している中学校の日課や状況を参考にし、各校で望ましい日課を検討していく必要がある。

配膳時等における給食の安全管理については、各階の配膳室を給食時間直前まで施錠したり、各教室2名体制で給食指導を行ったりするなど、各中学校の状況に応じた指導及び対応を考える必要がある。

⑤ その他

<関係者への説明・研修等>

給食導入に向けた関係者への説明・研修等については、市教委が段階を踏み、各学校の協力を得ながら、生徒・保護者への周知を図ることになる。また、教職員については、市教委作成の手引きをもとに、研修会を実施するとともに、小学校の協力を得て、実地研修を進めて行くことになる。

<給食費の徴収>

給食費の徴収については、月々の集金の中に入れ込み、学校徴収金システムを利用することになる。(給食費は、就学援助の対象になる。)

未納への対応については、現時点では小学校と同様の対応になるが、現行の対応にも課題はあるため、小・中学校併せて、より良い方法を検討する必要がある。

<食材の調達>

食材の調達については、安全安心な食材を安定して調達できるよう、現在の小学校で行っている給食協会のようなシステムを作るなど、食材の発注や支払、食数管理などをどのように行っていくか、検討する必要がある。

(3) 現行の中学校給食の改善点

当検討会は、「(2)『食缶方式』に係る課題及び課題への対応等」の通り、「食缶方式」を導入するには、あらかじめ対処しておくべき課題が少なくないことや、子どもの生活状況から給食が必要であることを確認し、課題解消に向けた準備が整うまでの間は、現行の学校給食（併用制）を工夫・改善しながら実施していくことが必要であるとの認識で一致した。

そのうえで、当検討会は、現行の中学校給食の改善点に関し、「デリバリー方式の給食に対する負のイメージの払拭」、「給食の提供の仕方の検討」、「注文等、手続きの改善」、ならびに「メニューの内容・種類の工夫」の4つの観点から整理、検討した。

① 現行の中学校給食が果たしている役割

本市では現在、併用制を実施しているが、当たり前のように家庭弁当を持参できる子どもがいる一方で、家庭の生活状況によっては、持参したくても持参できない子どもがいるという現状がある。

中学校給食アンケート結果からは、20%の生徒が、ほぼ毎日デリバリー給食を利用していることが分かり、その理由として、「保護者の考えだから」「弁当を作る人や時間がないから」が多数を占めている。

また、子どもの生活を目の当たりにしている学校からは、現行のデリバリー方式の給食について、「朝食も昼食も用意してもらえない生徒にとって、給食は唯一、栄養バランスの取れた食事であり、とてもありがたいもの。」「食事が、子どもの心の安定につながっている。」「就学援助を受けている家庭には、費用が後で補填されるので、助かっている。」といった意見がある。

このような、さまざまな子どもの生活状況から、学校給食は、本市の子どもにとって必要不可欠なものであると言える。

② 「デリバリー方式」の給食の改善点等

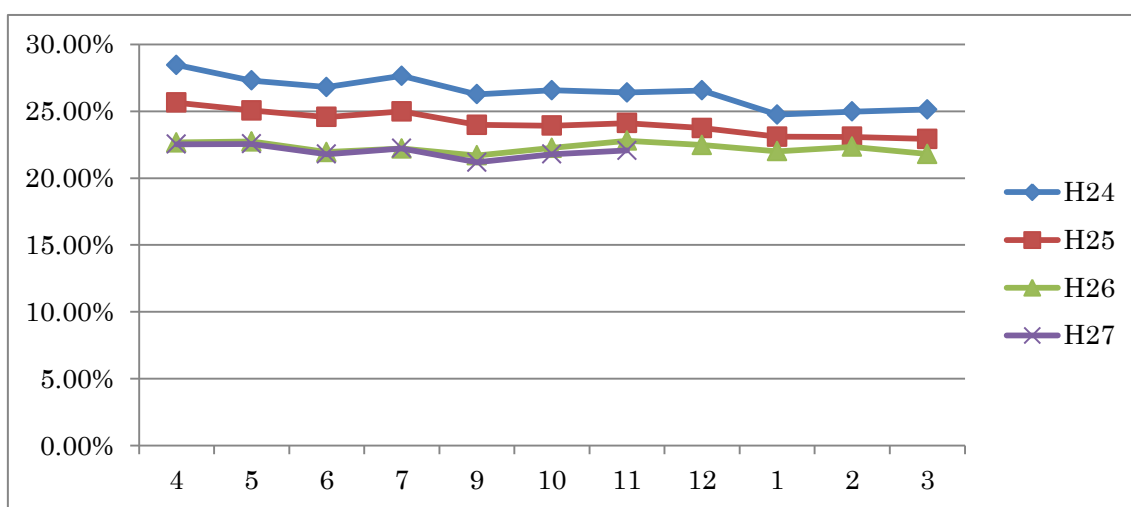
本市では、現行の中学校給食を開始して以降、より良い給食を目指し、生徒・保護者・教職員を対象にした中学校給食アンケートや、中学校を対象にしたデリバリー方式の給食モニタリングを実施している。また、四日市市中学校給食懇談会（2年間）においても、改善点に係る意見交換が行われてきた。

これら多くの意見をもとに、メニューの内容や注文の仕方など、利用者のニーズに応えられるよう、業者と協議の上、改善が図られた。その結果、「以前より味が随分と美味しくなった。」「温カップのメニューが嬉しい。」「配送の時刻が以前より柔軟になり、日課への影響が少なくなったので助かる。」など、改善に向けた一定の評価は得られるようになった。

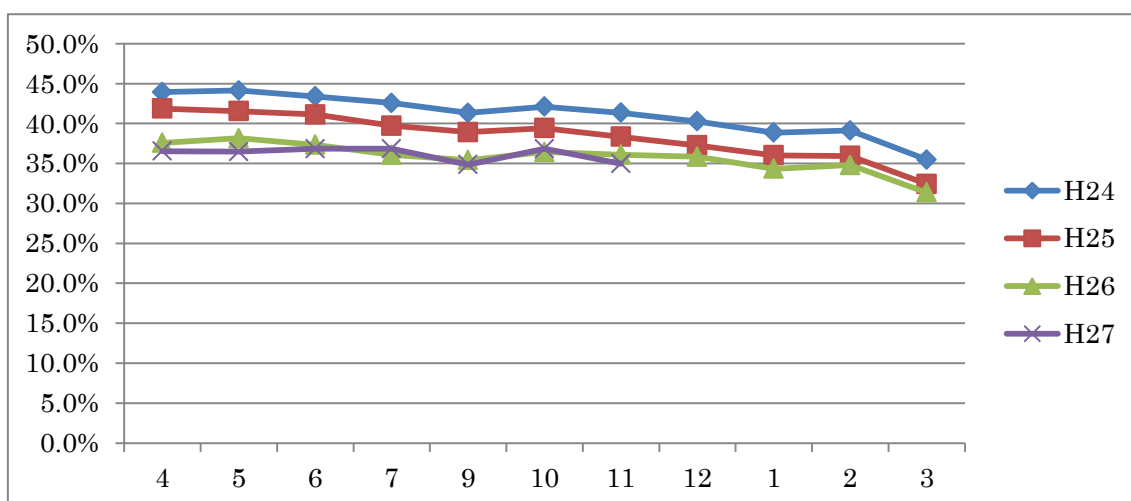
しかし、一方で、市全体の喫食率・利用率[* 2][* 3]は低迷しており、年々、利用者は減少の傾向にある。このことから、現行の中学校給食の課題がどこにあるのかについて当検討会で話し合い、課題を整理し、その改善策について、次のようにまとめた。

<課題1 デリバリー方式の給食に対する負のイメージの払拭>

近年、味については、アンケートや試食会等で「美味くなった。」「口コミで聞いたイメージより美味しい。」という評価が得られるようになり、徐々に、より良い方向へと改善されてきていることが、利用者等に浸透しつつある。



* 2 喫食率 (全員が給食を食べた場合の食数に対する実際に食べた食数の割合)



* 3 利用率 (一定期間のうちに全員の中で一回以上給食を利用した人数の割合)

しかし、一方では「デリバリー給食は美味しくない。」という先入観が根強くあり、アンケートにおいても、利用しない理由として「美味しくないと聞いたから。」を選択している生徒が、毎年数パーセントいるという現状がある。また、多くの保護者が、デリバリー方式の給食を、成長期の子どもに適した「給食」としては認識しておらず、「出前弁当」「宅配弁当」というイメージや親子のつながりが希薄になるのではないかという心配から、利用しにくいという現状も分かってきた。

このことから、まずは、デリバリー方式の給食に対する誤解や負のイメージを払拭する取り組みが必要であると考ええる。

改善策

A 中学校給食の冊子を作成し、配付する。

中学校給食の意義やよさが生徒や保護者に伝わるように、中学校給食の目的、給食内容、市の栄養士のかかわり（献立作成、食材の基準）、給食が配達されるまでの過程、衛生管理（冷却する理由）、学校給食の目標、食育とのかかわり、予約方法などについてまとめ、小学校6年生の給食登録時や中学校入学説明会、中学校入学時、保護者向け試食会等で配付する。（家庭弁当との併用制であるので、栄養面や調理法、衛生面など家庭弁当の望ましいあり方について応援や助言をする必要もある。）

B 試食会の対象や機会を増やす。

入学前には小学6年生の試食回数を増やす、入学説明会に保護者の試食会を行うなど、今まで以上に試食できる機会を増やす。また、入学後に学年単位等で全員が食べる機会をつくる、授業参観日に保護者試食会を行うなど、中学校で試食する機会をつくる。また、試食会等で子どもや保護者に給食を作っている様子をマルチメディアコンテンツ等で紹介する。さらに、市民対象としてイベントや食堂などで定期的に試食できる場を設ける。

C 給食を食べやすい雰囲気づくりに努める。

給食指導資料を活用した昼食時の放送や献立表、給食だより等のクラス掲示など、給食について、より多くの情報にふれられるようにし、親しみをもってもらうことで、給食を利用しやすい雰囲気をつくる。また、教職員や栄養教諭等が教室で一緒に給食を食べる機会を増やすことで、より食べやすい雰囲気をつくる。

＜課題2 給食の提供の仕方の検討＞

現行の中学給食に関するニーズで要望が高いものに、「適温提供」「量の調節」「食器のデザイン等」がある。

デリバリー方式の給食は、盛り付けや配送等で喫食までに時間を要するため、衛生管理上、調理後の温度管理が義務付けられている。そのため、利用者からは、「適温提供」を求める意見が非常に多い。

量の調節については、開始当初は、ご飯の量の多さが課題であったため、基本の量を少なめにし、量を増やしたい子どもについては、おかわりができるような体制が取られるようになった。一方、ご飯やおかずを減らしたい子どもへの対応はできておらず、食べ残しは多い状況がある。

また、現行で使用されている食器については、見た目、料理の良さが発揮されていないという意見が多く、色やデザインに課題がある。

このようなことから、利用者が、五感を使って「美味しさ」を感じることでできる提供の仕方や量の調節に工夫が必要である。

改善策

A 量の調節や適温提供ができるような方法を検討する。

個人差に対応できるように、ごはんの量や、可能な限りおかずの量も選べるような方法を検討する。また、適温については、一部に食缶を使った提供の仕方を取り入れることも考えられる。

B 食器の色やデザインを工夫する。

給食がおいしく見え、主食・主菜・副菜がわかりやすく盛付けられるような形状やデザインのものにする。変更ができない場合は、彩り野菜などを利用して見た目の工夫をする。

＜課題3 注文等、手続きの改善＞

デリバリー方式の給食を利用しない理由として、生徒・保護者ともに毎年アンケートに挙がっている内容が、「予約するのが面倒だから」「予約の仕方が分からないから」「当日に予約ができないから」である。このことについては、中学校からも「当日のパン注文の量の多さからすると、当日注文を必要としている家庭は多くある。」「当日注文ができるようになれば、喫食率は多少上がるのではないか。」という意見がある。

今後、業者との協議を重ね、利用者のニーズに応える方法を探る必要があると考える。

改善策

A 当日注文ができる方法や予約期限を遅らせることを検討する。

予備食や当日注文可能なメニューを用意して対応することや、予約期限をできる限り遅くするなど、急に必要な時に利用できる方法を検討する。

B 予約システムの改善や保護者への情報提供に努める。

より予約しやすくするようにホームページ画面等の改善を図るとともに、ホームページ等を利用した予約促進や献立内容のお知らせを行う。

<課題4 メニューの内容・種類の工夫>

給食の内容については、これまでさまざまな改善が講じられている。一定の評価は得られているが、「どのおかずが主菜か分からないメニューがある。」など、課題はある。引き続き、モニタリングや生徒・保護者へのアンケート等を手掛かりにして、より良い内容になるよう、業者と協議を図りながら努力する必要があると考える。

改善策

A インパクトのある献立をとり入れる。

給食に興味をもてるような献立テーマをつける、子どもが喜ぶような見た目でもインパクトのあるものを取り入れる、小学校や他市町の人気メニューや地元産業とのコラボメニュー、地場産物メニューを取り入れるなどの工夫をする。

B さらに内容の充実に努める。

食材を見直したり手作りのものを増やしたりするなど、メニューの単一化も含め、内容を充実させるための工夫を検討する。アレルギー対応については、できる限りアレルゲンを含まない献立を提供する。

C 昼食時間の様子等を把握し、改善に活かす。

教育委員会や業者の担当者が学校訪問し、子どもたちの様子を見たり意見を聞いたりして、その内容を改善に活かすように努める。

4 おわりに

四日市市中学校給食検討会は、今年度、全7回の会議を開催し、今後の中学校給食の在り方について検討を重ねてきた。

今後、本報告書を踏まえ、「食缶方式」の導入を目指し、本市の中学生にふさわしい給食が、より良い方向へと実現されることを期待したい。

<資料編>

I 四日市市中学校給食検討会設置要綱

(設置)

第1条 四日市市に四日市市中学校給食検討会(以下「検討会」という。)を設置する。

(目的)

第2条 検討会は、四日市市の中学校給食の充実に資するため、今後の中学校給食の在り方について検討することを目的とする。

(組織)

第3条 検討会は、委員10人程度で組織する。

(委員)

第4条 委員は、次の各号に掲げる者のうちから、教育委員会が委嘱し、又は任命する。

- (1) 学識経験者
- (2) 四日市市PTA連絡協議会代表
- (3) 四日市市立中学校長代表
- (4) 四日市市立小学校長代表
- (5) 四日市市学校栄養士代表
- (6) 四日市市立中学校教諭代表
- (7) 学校教育課長
- (8) 前各号に掲げる者のほか、教育委員会において認める者

(役員)

第5条 検討会に委員長及び副委員長1名を置く。

2 委員長は、検討会を代表し、会務を総理する。

3 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故あるときは、その職務を代行する。

(任期)

第6条 委員の任期は1年とし、補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。ただし、再任を妨げない。

(会議)

第7条 検討会は、委員長が招集し、委員長がその議長となる。

2 検討会は、2分の1以上の委員の出席をもって成立する。

3 委員は、やむを得ない事情により検討会に出席できない場合において、代理の者を指名し、出席させることができる。

4 委員長は、必要があると認めるときは、検討会に関係者の出席を求め、その意見若しくは説明を聴き、又は必要な資料の提出を求めることができる。

(庶務)

第8条 検討会の庶務は、教育委員会学校教育課において処理する。

(補足)

第9条 この要綱に定めるもののほか、検討会の運営に関し必要な事項は、委員長が別に定める。

附 則

この要綱は、平成27年4月1日から施行する。

附 則

この要綱は、平成27年5月1日から施行し、平成27年4月1日から適用する。

II 四日市市中学校給食検討会委員一覧

(敬称略)

	選出組織名 又は役職名	名 前	備 考
1	学識経験者 【委員長】	富田 与	四日市大学教授
2	学識経験者 【副委員長】	宇佐見靖夫	学校法人大橋学園 ユマニテク調理製菓専門学校 副校長
3	P T A連絡協議会	武田 麻公	市P連アドバイザー
4		横山 直子	市P連本部書記 港中学校
5	中学校長会	西山 達	港中学校
6		小林 誠	西笹川中学校
7	小学校長会	小林 一也	保々小学校
8	中学校教諭	西尾 雅紀	朝明中学校
9	栄養教諭 学校栄養職員	松宮 宏美	常磐小学校
10	教育委員会事務局	上浦 健治	学校教育課長

(事務局)

教育委員会学校教育課	柳川 依子	課長補佐兼保健給食係長
〃	今井 巧	保健給食係主事
〃	井原 尚子	保健給食係指導主事
〃	坂下 千穂	〃
〃	服部 美世	保健給食係管理栄養士
〃	萩原千津子	〃

Ⅲ 四日市市中学校給食検討会経過一覧

回	日時・場所	主な議事内容等
1	平成27年 5月25日(月) 10:00~12:00 教育委員会室	○ 現行の方式(デリバリー給食と家庭弁当の併用制)の課題や改善点等について
2	平成27年 7月23日(木) 10:00~12:00 教育委員会室	○ 話題提供 宇佐見靖夫 副委員長 四日市市の子どもの食をどう考えていくのか ～食育の観点から～
3	平成27年 8月18日(火) 10:00~12:00 総合会館7階 第2研修室	○ 四日市市の中学生にふさわしい昼食について 1 食育の観点から見た昼食の評価 2 学校給食の方式別特徴 3 他市町の中学校給食の現状
4	平成27年10月27日(火) 10:00~12:00 総合会館7階 第3研修室	4 観点別意見集約
5	平成28年 1月19日(火) 15:00~17:00 教育委員会室	5 食缶方式の課題及び課題への対応について
6	平成28年 3月10日(木) 15:00~17:00 教育委員会室	○ 報告書の検討・作成
7	平成28年 3月24日(木) 15:00~17:00 総合会館7階 第3研修室	

IV 四日市市及び他市町の学校給食の現状

	四日市市 (小学校)	四日市市 (小学校)	四日市市 (小学校)	鈴鹿市 (鈴鹿市第二中学校給食センター)	東員町 (東員町学校給食センター)	名古屋市	四日市市 (中学校)
1 給食の方式	自校調理方式	親子調理方式	共同調理場方式	共同調理場方式	共同調理場方式	デリバリー方式 (家庭弁当との併用)	デリバリー方式 (家庭弁当との併用)
2 業務の運用	直営／ 業務委託(調理) 業務委託(配送)	直営(調理)／ 業務委託(配送)	業務委託 (調理・配送)	業務委託 (調理・配送)	業務委託 (調理・配送)	業務委託 (調理・配送・盛付)	業務委託 (調理・配送)
3 献立	小学校独自	小学校独自	中学校独自	中学校独自	小中統一	中学校独自	中学校独自
4 給食の形態	教室で食器に配膳	教室で食器に配膳	教室で食器に配膳	教室で食器に配膳	教室(ランチルーム)で 食器に配膳	ランチボックス(教室) 食器に配膳(ランチルーム)	ランチボックス
5 食物アレルギー対応	除去食対応 (アレルギー室なし)	除去食対応 (アレルギー室なし)	除去食対応 (アレルギー室あり)	除去食対応 (アレルギー室あり)	除去食対応 (アレルギー室なし)	情報提供のみ	情報提供のみ
6 食材の調達	給食協会で調達	給食協会で調達	給食センターで調達	給食センターで調達	給食センターで調達	業者で調達	業者で調達
7 地産地消	農水振興課との連携 みえ地物一番給食の日	農水振興課との連携 みえ地物一番給食の日	地元JAとの連携	地元JAとの連携	みえ地物一番給食の日	業者に協力依頼	業者に協力依頼 みえ地物一番給食の日
8 学校施設の整備	エレベーター ランチルーム(一部)	プラットホーム エレベーター ランチルーム(一部)	プラットホーム 保管室 エレベーター	プラットホーム 保管室 エレベーター	プラットホーム 配膳室 エレベーター ランチルーム(1中)	配膳室 ランチルーム 予約機	配膳室
9 日課	給食時間40～45分	給食時間40～45分	給食(休憩含む)時間 45分	給食(休憩含む)時間 45分	給食時間30分 昼休み15分	給食時間 約30分	給食時間 約20～25分
10 給食指導	各教室で 教諭が指導	各教室で 教諭が指導	各教室で 教諭2名が指導	各教室で 教諭2名が指導	1中:ランチルームで教諭 複数名が指導 2中:各教室で教諭が 指導	各教室やランチルームで 教諭が指導	各教室で教諭が指導
11 栄養教諭の配置	17名/36校	調理校の栄養教諭が 兼務	3名/10校	3名/10校	2名/小6校・中2校	配置なし	配置なし
12 生徒の反応			給食時間が短い	給食時間が短い	温かい給食をみんな 食べられるのがよい	喫食率約59%	喫食率約22%

V 食育の観点から見た昼食の評価

観点項目には、文科省が示している食に関する指導の目標等をもとに作成した「子どもの食に大切なこと」9項目を置き、それぞれの項を1・2・3の3段階の難易度で示した。

項目	子どもの食に大切なこと 食に関する指導の目標（文科省）を含む	食缶方式※の給食	デリバリー方式の給食	家庭弁当
1	昼食を通して、食事の喜び、楽しさを感じることができる。	1	1	1
2	昼食を通して、食品や料理の名前など、食への興味・関心を高めることができる。	1	1	3 各家庭によって弁当の内容が異なるため、弁当を題材に食の指導をすることは難しい。なお、弁当づくりの学習など、学級の子ども全員が自分で作成した弁当を持参しているときには、弁当を題材に食の指導をすることは可能である。
3	食品の安全や衛生管理を図ることができる。	1	1	3 各家庭に任せられているので、一定の基準を満たし、食品の安全や衛生管理を図ることは難しい。
4	食物の生産者等への感謝の心や、地元への愛着の心をもつことができる。	2	3 地産地消や食物の生産者等との交流を進めることは難しい。	1
5	食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付けることができる。	1	2	2
6	素材を活かした本物の味を提供することができる。	1	2	3 カット野菜や食品添加物を使用した食品（冷凍食品など）の使用の可能性があるため、常時提供することは難しい。
7	栄養のバランスの取れたメニューを提供することができる。	1	1	3 各家庭で、栄養のバランスの取れた弁当を常時作成することは難しい。
8	伝統食や季節・行事にちなんだ料理を提供することができる。	1	1	3 各家庭で、旬の食材を取り入れることは可能であるが、伝統食や行事食を弁当に常時取り入れることは難しい。
9	食物アレルギー対応に基づいた料理を提供することができる。	2	3 できる限りアレルギーを含まないメニューを提供することはできるが、個に応じた除去食は難しい。	1

※自校調理方式、親子調理方式、共同調理場方式 ◆ 難易度（3段階評価）： 低い⇒1 ふつう⇒2 高い⇒3

VI 学校給食の方式別特徴

項目	食卓方式			デリバリー方式
	自校調理方式	親子調理方式	共同調理場（センター）方式	
日課	配膳時間確保のため、見直しが必要。			変更なし。
食物アレルギー対応	アレルギー対応として除去食提供はできるが、代替食提供はシステム作りが必要。			アレルギー対応として除去食・代替食の提供は難しい。
食材調達	食材調達にかかるシステム作りが必要。			食材の調達は業者が行う。
給食の提供	調理から喫食までに時間が短い ため、給食を適温（温かく・冷たく）で提供できる。	配送にある程度時間がかかるが、保温食缶等の使用により、適温で提供できる。	配送にある程度時間がかかるが、保温食缶等の使用により、適温で提供できる。	<ul style="list-style-type: none"> ・盛付や配送等で喫食までに時間がかかるため、調理後冷却する必要がある。 ・ランチボックス方式の場合は、短時間で配膳できる。
メニュー	中学校独自のメニューが提供できる。	小中統一したメニューの提供となる。	中学校独自のメニューが提供できる。	
中学校の栄養教諭の配置	基準に基づいて配置できる。 ・550人以上の学校⇒1人 ・549人以下の学校⇒4校に1人	小学校で調理する場合、中学校への栄養教諭の配置はできない。	基準に基づいて配置できる。 ・1か所（6001人以上）⇒3人 ・1か所（1501～6000人）⇒2人 ・1か所（1500人以下）⇒1人	中学校への栄養教諭の配置はできない。
食中毒等の事故発生時	被害が最小限にとどまる。			食数が多いため被害が大きくなる。
給食管理事務	給食管理、衛生管理にかかる業務が増える。	給食管理や衛生管理（中学校で調理する場合）にかかる業務が増える。	給食管理（給食費の管理等）にかかる業務が増える。	給食管理（給食費の管理等）にかかる業務が少ない。

Ⅶ 学校施設整備等にかかる方式別検討課題等

検討方式	自校調理方式 公設公営		親子調理方式 公設公営		共同調理場方式 (センター方式) 公設公営		共同調理場方式 (センター方式) 公設民営	
	難易度	説明	難易度	説明	難易度	説明	難易度	説明
検討課題	全中学校22校で自校の完全給食を実施	・小学校22校の給食施設を増設して中学校分も調理 ・小学校から中学校へ業者委託で配送	3,000人規模の給食センターを市内に3箇所建設し、全中学校22校へ業者委託で配送	3,000人規模の給食センターを市内に3箇所建設し、全中学校22校へ業者委託で配送				
	A 建設用地の確保	手狭な学校もあり全校新設するには、用地の拡大確保(用地買収)が必要な学校がある。また、敷地にゆとりがあっても、給食車両の動線を考慮すると、校舎の再配置が必要な学校がある。	既設施設では手狭な学校もあり全校実施するためには、増築が必要な学校があるが、その中でも、増築するには、用地の拡大確保(用地買収)が必要な学校がある。加えて、候補地選定には制限がある。	他の方式に比べて広くまとまった用地が必要で、市の財政負担が大きい。既設学校敷地に関係なく、候補地を選定できる。建設用地は購入するか、市所有地で活用できる土地を有効利用することを考えれば、選択肢はある。	他の方式に比べて広くまとまった用地が必要で、市の財政負担が大きい。既設学校敷地に関係なく、候補地を選定できる。建設用地は購入するか、市所有地で活用できる土地を有効利用することを考えれば、選択肢はある。	他の方式に比べて広くまとまった用地が必要で、市の財政負担が大きい。既設学校敷地に関係なく、候補地を選定できる。建設用地は購入するか、市所有地で活用できる土地を有効利用することを考えれば、選択肢はある。	他の方式に比べて広くまとまった用地が必要で、市の財政負担が大きい。既設学校敷地に関係なく、候補地を選定できる。建設用地は購入するか、市所有地で活用できる土地を有効利用することを考えれば、選択肢はある。	
	B 一斉導入の可能性	整備件数が多く、各学校との調整や発注業務など課題が多い。加えて、財政負担の平準化が極めて難しい。	整備件数が多く、各学校との調整や発注業務など課題が多い。加えて、財政負担の平準化が極めて難しい。	民間資金活用を選択肢に入れば、事務負担は増えるが、財政負担の平準化を行うことはできる。	民間資金活用を選択肢に入れば、事務負担は増えるが、財政負担の平準化を行うことはできる。	民間資金活用を選択肢に入れば、事務負担は増えるが、財政負担の平準化を行うことはできる。	民間資金活用を選択肢に入れば、事務負担は増えるが、財政負担の平準化を行うことはできる。	民間資金活用を選択肢に入れば、事務負担は増えるが、財政負担の平準化を行うことはできる。
	C 早期実現性	新築のため用地買収が必要な学校があり、その候補地選定には制限がある。	増築のため用地買収が必要な学校があり、その候補地選定には制限がある。	候補地選定における可能性の高さが前提となる。	候補地選定における可能性の高さが前提となる。	候補地選定における可能性の高さが前提となる。	候補地選定における可能性の高さが前提となる。	候補地選定における可能性の高さが前提となる。
D 整備期間中の学習活動への影響	敷地内の整備であり、少なからず影響がある。	整備校は特別給食となり、影響がある。	学校敷地外での整備であることから影響は少ない。	学校敷地外での整備であることから影響は少ない。	学校敷地外での整備であることから影響は少ない。	学校敷地外での整備であることから影響は少ない。	学校敷地外での整備であることから影響は少ない。	
初期投資計 (単位:千円)	給食施設建設費 4,200,000 厨房備品消耗品等	給食施設建設費 2,800,000 配送用フラットホーム 厨房備品消耗品等	給食施設建設費 3,100,000 配送用フラットホーム 厨房備品消耗品等	給食施設建設費 3,100,000 配送用フラットホーム 厨房備品消耗品等	給食施設建設費 3,100,000 配送用フラットホーム 厨房備品消耗品等	給食施設建設費 3,100,000 配送用フラットホーム 厨房備品消耗品等	給食施設建設費 3,100,000 配送用フラットホーム 厨房備品消耗品等	
ランニングコスト (20年間) 計 (単位:千円)	維持管理費、人件費 7,800,000	維持管理費、人件費、 配送委託料 6,400,000	維持管理費、人件費、 配送委託料 9,000,000	維持管理費、人件費、 配送委託料 9,000,000	維持管理費、人件費、 配送委託料 9,000,000	維持管理費、人件費、 配送委託料 9,000,000	維持管理費、人件費、 配送委託料 9,000,000	
合計額(単位:千円)	12,000,000	9,200,000	12,100,000	12,100,000	12,100,000	12,100,000	12,100,000	

※ 用地取得費は含まず
※ モデルケースによる試算のため、現実的・具体的な条件における個々のケースは考慮せず