

高知市中学校給食実施検討委員会

検討のとりまとめ

平成 26 年 12 月 8 日
高知市中学校給食実施検討委員会

目 次

はじめに	1
1 中学校給食の要否について	2
2 中学校給食の実施方式について	5
3 検討委員会で出されたその他の意見・要望・課題等	10
4 高知市中学校給食実施検討委員会審議経過	12
5 高知市中学校給食実施検討委員会設置要綱	13
6 高知市中学校給食実施検討委員会委員一覧	14
7 資 料	
(1) 資料1 児童生徒の朝食の欠食状況	15
(2) 資料2 学校給食に関する法令等	16
(3) 資料3 全国・高知県・高知市の中学校給食実施状況	18
(4) 資料4 中学校給食実施検討経過一覧表	19
(5) 資料5 高知市立中学校の昼食に関するアンケート調査結果の概要	20
(6) 資料6 他都市での学校給食の状況等	23
(7) 資料7 学校給食衛生管理基準	24
(8) 資料8 中学校給食実施方式別比較	26
(9) 資料9 給食実施方式のメリット・デメリットの評価について	29
(10) 資料10 高知市津波ハザードマップ	32
(11) 資料11 食育の先進事例について	33
(12) 資料12 児童生徒数の推移	38
(13) 資料13 こうなん学校給食センター視察について	39

はじめに

近年、食生活を取り巻く社会環境は大きく変化し、児童生徒の偏った栄養摂取や不規則な食事などの食生活の乱れ、肥満や過度の痩身などが見られ、望ましい食習慣の形成は国民的課題となっています。

学校においては、これまでも教育活動として学校給食を通じた食に関する指導を行ってきていますが、食育の推進が大きな国民的課題となっている今日、学校給食の教育的意義を改めて見直すことが求められています。そして、学校給食の時間は学校生活の中でほぼ毎日位置づけられており、この時間における食に関する指導を充実させることは、食育の推進において極めて重要になります。

高知市においては、小学校では41校全校で学校給食が実施されていますが、中学校では19校中6校しか実施されていません。そのため、これまでも何度となく中学校給食実施に向けた検討が行われてきましたが、様々な要因により実現されておらず、中学校における給食の実施が大きな課題とされてきました。

本委員会は、こうした高知市の現状を踏まえ、中学校における学校給食の今後のあり方について検討を行うため設置され、「中学校給食の実施の要否」、「中学校給食を実施するとした場合の実施方式」について検討を行うこととしました。

中学校給食の実施については、全ての委員が、「中学校給食実施は必要である」という意見であり、結論に達しました。

実施方式については、自校・親子・センターの3方式について検討を行いました。 「安全・安心」、「食育」、「地産地消」、「災害対応」等の全ての観点において優れている方式はありませんでした。そこで、検討委員会としては、中学校給食を実現することが第一の目的であると考え、中学校給食を早期に実施するためには、複数のセンター方式が最善である、と結論付けました。

今後、中学校給食をセンター方式で実施するにしても、「衛生面への配慮」、「学校経営に支障をきたさない円滑な給食運営」、「効果的かつ継続的な食育活動の推進」、「献立のブロック数や各食材を給食で活用する際の最適なロット等を検討することによる地産地消の推進」「センターの設置数及び設置場所の熟考」、「少子高齢化対策」等、対応しなければならない課題は山積していると考えています。

十分な検討と配慮、様々な観点からの工夫を行い、よりよい中学校給食が実現されることを願い、はじめのことばとします。

高知市中学校給食実施検討委員会委員長 久保田 賢

1 中学校給食の要否について

(1) 検討委員会の結論：中学校給食は必要である。

(2) 結論に至った経過

- 高知市の中学校給食については、生徒の食生活の実態や全国の中学校給食実施状況等から高知市教育委員会は実施の必要性を感じており、これまでも実施に向けた検討を何度か行ってきたが、様々な要因により実施には至っていなかった。最近では、学校の耐震化を優先してきたが、一定、耐震化の目途もつuitことから、平成26年11月に外部の委員も含めた中学校給食実施検討委員会を立ち上げ、教育委員会内部で調査・検討してきた内容をもとに、実施に向けた検討を行うこととなった。
- 検討委員会において、中学校給食の要否について検討したところ、「学校には昼食をとっていない生徒がいる。ぜひ中学校給食実施を実現してほしい」、「中学生は生きていく基本を作る大事な時期である。中学校給食実施には大賛成」、「給食は温かい食事を提供できるところがよい。子どもの心の面にも大事なことだと思う」といった意見が全ての委員から出された。
- ただし、中学校給食実施においては、「時間割の工夫」、「学校施設の改築」等の中学校経営への配慮も必要ではないかという意見もあった。
- 以上のような理由から、委員全員の賛成により、中学校給食は必要である、との結論に達した。

(3) 検討委員会で出された中学校給食が必要であるという内容の意見

- 給食導入のメリットとは、栄養面の充実、地産地消の推進、給食の有無による不公平感の解消、皆で分担して作業し同じものを食すことの教育的効果等。課題もあるかもしれないが必要。
- 給食の目的は「昼食を食べて健全な肉体を作る」こと。それを目指すために、なぜ給食なのか、民間の弁当ではいけないのか、という議論も必要ではないか。自分としては給食がいいと思う。
- 給食は温かい食事を提供できる。温かい食事というのは子どもの心の面にも大事なことだと思う。
- 給食は食育の生きた教材となりうる。
- 実際昼食をとっていない子もいる。PTAで支援をしたこともある。ぜひ給食の実施を実現してもらいたい。
- 高知市の中学校給食の普及率は子どもの人数でいけば10数パーセント。財政難とはいえ、やるからには、首長が理念を、志を持って、「絶対いいもの」を作るべき。

(4) その他の意見

- 朝食を食べずに学校に来た子どもはイライラし、何か落ち着かないといった状態が午前中早くに見られる。
- 起きたらそのまま学校へ来る朝食抜きの生徒は非常に多くなっているのではないか。昼食は結構食べている。食べない子はほとんど0パーセントとなっていたが、学校の担任の先生の話では、ほとんどの子が弁当もしくはパンまたは学校で買ったものを食べるということであった。
- 学校の弁当が今410円。500円をもらう子が非常に多いようだが、来る途中に24時間営業のコンビニもたくさんあるので、パンやおむすびなどを買ってくる。そうすると200～300円ですむ。残った分はどうするかというとお小遣いにする。そういった節約をする子が結構見られる。
- 学校では保護者とかPTAの中からは「先生、給食まだかえ」というような声は時々聞かれる。「早うやってや」といった話も出された。
- 給食費についても、ある学校は給食費が200何十円で、給食を食べている。ある学校に行くと、給食がないので、400何十円を払う。お昼の金額に差があるということは、悪い言い方をしたら公平感を欠くようなところも出てくるのではないか。今、中学校の給食費は280円で、皆が同じ食べ物を食べられる。
- 子どもたちが弁当を開けているけれども、その弁当を隠して食べている。弁当によってそれぞれおかずや好みが違う。それぞれ個性が出てきているが、中学生ぐらいだとそのような面で、照れが出る。しかし、給食だとそのような点で堂々と食べられる。皆が同じものを食べる、そういうのも大きな役割ではないかと思う。
- 配膳というのも当然出てくると思う。公共性のあるもの、それから全員でそれを分担してやっていく、そういった作業の実体験ができないか。そういった中で、マナー的なものもある程度培われていくのではないかというように考える。
- 「おなかがあればよい。安ければよい」という考えで実施したものは、給食ではない。心身の健全な発達のため、衛生管理、栄養バランスが考えられた「給食」を提供することが必要。
- アンケートによると、中学校の教職員から中学校給食の実施を望まない回答がある。
- 教職員のアンケートの「中学校給食をどう思うか」で、「実施しないほうがいい」と思う方にパーセンテージが高い。高い理由としては、いたずらされたら、ひっくり返されたらなど、そういう悪いイメージが先に立ってしまい、心配性な部分があるのではないかと思う。実際行われている学校では特に問題はない。小学校で子どもたちは経験しているので、意外とすんなりいくような気はする。

昼の昼食時間の配分として、12時50分から、13時15分の短い時間に準備、配膳、片

付けといった一連の流れが大変ではないかというのがあり、その数字がこれに出ているのではないかというふうに思う。

- この場で議論されていることで、学校現場や保護者に出せる情報は出していくべき。報道で知るというのではなく。学校と家庭がひとつになって取り組む課題。各学校で、家庭で、給食導入に対して考え、対応すべき。
- ここで決めたことがそのまま実施につながるわけではないが、委員会での意見が学校現場とかけ離れるのはよくない。出せる情報は現場に出すように願います。

2 中学校給食の実施方式について

(1) 検討委員会の結論：中学校給食の早期実施には、複数のセンター方式が最善である。

(2) 結論に至った経過

- 給食の実施方式としては、自校方式、親子方式、センター方式といった方式があり、それぞれにメリット・デメリットがあるので、「安全・安心でおいしい給食の提供」、「食育の推進」、「地産地消」、「災害対応」、「円滑な導入」、「敷地上の条件」、「経費」等の観点で検討を行った。
- 「安全・安心でおいしい給食の提供」の衛生管理について、第2回検討委員会において、「センター方式の評価の◎はどうか」という意見があったことに対し、事務局からは、「設備を集中して管理することにより、衛生管理の徹底ができるので◎と考える」との説明があった。
- 適温提供について、「自校方式は◎ではないか」という意見があり、事務局が再度検討し、「自校は前回の○を◎にし、親子やセンターでも保温食缶の使用により適温での給食が可能であることから△を○とした」との提案があった。
- 配送時間について、「自校方式は◎ではないか」という意見があったが、事務局から再度の提案があり、「配送時間の観点は、配送時間の長短ではなく、2時間以内の配送であり、この観点からすると、全ての方式が○になる」との説明があった。
- 食中毒の被害範囲の項目は、第2回検討委員会の原案では、「食中毒リスク」という項目名であったので、説明内容と合致していなかった。項目名を「食中毒の被害範囲」に変更したことについての説明があった。
- 食物アレルギー対応について、「3,000食の施設の図面では食物アレルギー食が50食対応とのことだが、50食では少ないのではないか」との意見があったが、事務局から「50食は参考例であり、実際のセンター建設時には、高知市の実態に応じた食数の対応を行っていく」との説明があった。
- 「食育の推進」について委員からの「センターに栄養教諭が集中することで、食育の推進が弱くなるのではないか」の意見に対し、他の委員からは「センターに栄養教諭が複数配置されれば、担当校は増えるが、きちんと計画を立てていれば、訪問して指導することは可能」という意見もあった。
- 「地産地消」については、「安定的な地産地消を推進するためには、現在の献立ブロック数を増やす必要があるのではないか」、「地産地消について、センターではだめということになると、△をどうやって○に近づけるかが課題になる。そのためには、地産地消ではなく地消地産つまり、消費するものを作る、言葉を変えれば給食で使うものを作ってもらおうという発想が必要である」、「食材の必要量が増えると地産地消の障害となる」、「生産物によっては地元産が不足するというこ

いて、関係機関と連携し、小学校も含め地産地消を進めていく方向で考えると、センター方式でも対応できないことはない」といったいろいろな意見が出された。

- 「災害対応」においてセンターは大きな機能を果たすと思われ、実施方式を検討する際に災害対応は重要な視点となってくることについては、ほとんどの委員が同意したようであった。ただし、有事に機能するセンターにするためには、規模や設備を十分に考慮する必要があるといった意見があった。
- 「円滑な導入」について、「短い時間で給食を受け渡す必要があるため、センターと学校とのやり取りがスムーズにいくように考えなければいけない」という意見があったので、「学校受配設備の改修」の文言が加筆された。
- 「敷地上の条件」について、「場所がないと言われると何も言えない」、「やはり立地の面でセンターしかない」、「今日、事務局が提案したのは、センター方式で実施。事務局案を見ると、それは覆せない模様。場所もなく、コスト高となると」といった意見が委員から出された。
- 「経費」について、「自校方式の直営と委託の金額差は大きい、センター方式の直営と委託の金額差は小さい。これはどうしてか」、「委託のメリットを教えてもらいたい」との質問に、「センターの方が人件費比率が小さいから」、「委託は忙しい時間帯に人を多めに配置する柔軟な対応ができる。また、野菜の飾り切りなどのサービスがある」といった答えがあった。
- 施設数について、「供給量があまり大きくなりすぎると県外産、海外産に頼ってしまうことになる。センター方式で行うのであれば、複数で建てた形で実施すれば、地元のを安定して利用できると思う」、「工業用地が必要であるが、市内中心部に確保が困難で2時間以内に配送を行わなければならないとすれば、複数地でないと難しいと思う」、「立地条件の中で自校方式は場所的にならないことになるし、いろいろ考えるとセンター方式で複数箇所になると思う」、「衛生面から、食中毒のことを考えると、センターを1箇所にするとう影響が大きいので、少なくとも2箇所あったほうがよいと考えた」、「食材の必要量が増えると地産地消の障害となる。地産地消と食育の充実のために施設については、2か所にこだわらず適切な数とすべき」といった意見があった。
- その他に、「自校、親子の細やかな対応が可能な部分は捨てがたいが、コスト面を含めてやはりセンター。センターの△部分を○にするような配慮をぜひお願いしたい」「中学校給食を実施してほしい。単独校では無理、センターで可能というなら実施のためにセンター方式をとるということでいいと思う」、「この会の議論の経過は、本来は自校が望ましいが、中学校給食を推進するためにやむなくセンターという結論になったということ記録に残しておくべき」といった意見があった。
- 以上のことから、中学校給食の早期実施には、複数のセンター方式が最善である、という結論になった。

(3) 検討委員会で出された意見等

① 防災

- センターの良さとしては、今後の南海地震の災害避難所となるというのが大きなメリット。実際、学校では夏に炊き出しを行っている。今後小学校が避難を考えるとときにセンターで対応できることは大きいと思う。
- 震災を考えた場合、ある程度津波が来ない地域に建設し、避難された方に温かい食事を提供できるような備蓄のことも含めた体制にするべきだと思っている。また、受け入れ側の体制、準備する人員も必要になると思うので、それも含めた上で学校の体制を考えてもらえたらと思う。センター方式に賛成する。
- 有事の際の防災拠点として考えている。備蓄食料は、一週間分は自分で用意するよう呼びかけているが、一方で92,000人の1日分の備蓄を計画している。現在学校の空き教室に備蓄品を置かせてもらっているが、スペースが足りない。センターを建設するときは、その横に備蓄倉庫を建設したいと考えている。
- 有事の際機能するセンター、また自校がストップしてしまった際にもセンターがバックアップするような、より良くなるようなしくみとしたらよい。
- 救援物資が送られてきても捌くところがなくて、積み上げられているとか、そういうことを考えて作らなくてはいけない施設であることは間違いない。
- 災害時に稼動する施設となると、その際の水やエネルギーの確保が必要。最終的にどういう施設にするかによって、付加するものも変わってくる。
- 普通に学校給食センターを作っただけだと災害時まったく機能しない可能性がある。例えば、中央集約的な備蓄倉庫の役割、ヘリポートも作る必要があるのではなどと考えると、規模がふくらむ。有事に機能するセンターのために、真剣に考えなければならないポイントである。

② 地産地消

- 供給量があまり大きくなりすぎると県外産、海外産に頼ってしまうことになる。センター方式で行うのであれば、複数で建てた形で実施すれば、地元のを安定して利用できると思う。
- 経済同友会で話しているのは「地産地消」ならぬ「地消地産」。つまり「消費するものを作る」あるもので使えるものを使うよりかは、給食で使うものを作ってもらおうということを進めることができればいい。ブロック分けは非常に大切。生産者だけでなく、地元の加工業者は頑張っているが、1度に作れる加工品の量には限界がある。その点にも考慮してもらえれば。
- 小学校では生産者の顔が見える食材での食育が効果的だと思うが、中学生になると、狭いエリアではなく、県下含めて地産地消を学ぶことが好ましい。
- 流通については、量が増えることによって地産地消が遅れていくということは考えにくい。課題としてとらえ、小学校も含め地産地消を進めていく方向で考え、関係機関と進めていくことができれば、センター方式でも悪いということにはな

らないと思う。

- センターになったとき、地産率は下がりそう。
- 生産量は一定でも、価格面等様々な条件により、給食に回す量の変動する。地産地消率を上げるために生産者にいろいろな提案をしているが、なかなか実現するには難しい面もある。
- 地場産率、特に重量ベースを上げるために、農家にも提案しているが、土や天候の関係で高知県では作りにくいものがある。

③ 食育

- センターに人が集中し、学校現場での食育推進の体制が弱くなりそう。
- センター方式によって学校ごとの食育が弱くなったとしても、市全体の食育計画の推進がスムーズになるとも言える。
- センターに複数栄養教諭が配置されれば、担当校は増えるが、きちんと計画を立てておけば訪問して指導することが可能。
- 大切なのはセンターになって食育がどうなるか。

④ 経費

- 本来は自校・親子。食育の推進、地産地消の細やかな対応が可能な部分はあると思う。それらは捨てがたいが、経済的なことも含めて考えるとやはりセンターが妥当ではないか。
- 事務局が提案したのは「センター方式で実施」。事務局資料を見ると、それは覆せない模様。場所もなく、コスト高となると。
- 中学校の生徒の人数が減るとともに小学校の児童も減る。センター建設の際には適正な食数の予測をふまえて施設の建設をすべき。

⑤ 立地場所

- 工業用地が必要であるが、市内中心部に確保が困難で2時間以内に配送を行わなければならないとすれば、複数地でないと思う。南海地震対策としては、新たな用地確保は費用がかかるので、例えば市有地の空いているところを活用することも考えてはどうか。
- 立地条件の中で自校方式は場所的でないということになるし、いろいろ考えるとセンター方式で複数箇所になると思う。やはり立地の面で、センターしかない。
- 学校敷地内に場所がないと言われると何も言えない。
- 3,000食以上の給食を作る。水の供給も大切な条件。立地の際はそれも加味してセンターとなるとどこに建てるのか。
- ハザードマップ等を見てみると、適地を探すのは困難であり、配送など様々な問題もあると思う。

⑥ 学校現場の対応

- センターとなると、栄養士はセンター配置で各学校にはいない。4階以上ないとリフトは付かない等、受け取り側に学校で、生徒の動き、4時間目の授業の後どのようにすれば効率が良いか生徒の動線を考えると細かな不安はある。
- 現場にいる者として実務的なことはどういう風に考えているのか。誰が給食を受け取るか、給食費の徴収や管理は誰がするのかといったことを考慮してほしい。

⑦ その他

- 関係者間の連携で、よくなるように進めていけば、センター方式でも悪くない。
- 中学校給食を実施してほしい。単独校では無理、センターなら可能というなら、実施のためにセンター方式をとるということでいいと思う。
- 児童の人数も変化していく。現在小学校に併設している施設を今後どうしていくかによって、給食センターを建てる数とその食数も一緒に考えていくべき問題だと思う。
- 衛生面から、食中毒のことを考えると、センターを1箇所にするの影響が大きいので、少なくとも2箇所あったほうがよいと考えた。
- 現実的にセンターしかない。だからといって中学校給食をやらないというのは本末転倒。現状でやれる方法を考える。
- センター方式で実施した場合、たとえば1中学校だけが日曜日に参観日で給食が必要という場合に、1中学校のためだけに給食を作ってくれるのか。
- 自校方式であれば学校行事に合わせた給食等、細やかな対応が可能。センター化してそれができるのか。
- 年配の人が働かざるをえない時が必ずくる。そこまで考えて設計しないと、けっこう大変な仕事なので、将来予測も考えて設計していただきたいと個人的に思う。
- 単独がいいとは思いますが、それでは中学校給食が始まらないと思うので、それならセンターで実際にできる方向で考えていただきたい。センター方式でも私はぜひ進めてほしい。
- 自校方式がいいというのはそのとおりであるが、これを見せられて自校方式という状態ではないというのは間違いない。やるからにはセンター方式で、効率化だけというのはぜひ止めていただきたい。
- 中学校給食を推進するためにやむなくセンターという結論になったということは記録に残しておくべき。
- 人の配置の話も出たが、食育を行うときに誰がやるのか。人の配置はどうするのか。資料を見ながら線引きすることも検討すべき。このままでは、センター建設に「うん」と言わされて終わりという懸念がある。

3 検討委員会で出されたその他の意見・要望・課題等

(1) 意見・要望・課題等

- これから子どもが減る。また既存の小学校の調理場も老朽化する。そんなときに小学校の改修ではなく、小学校の調理もセンターに含む等効率的な運用が望ましい。
- 安全安心が一番大事。アレルギー対応の児童は小学校では年々増えている。センターでも個別の食物アレルギー対応が可能とのことだが、子どもの口に入るまでの全ての対応が大切。中学生でも今はアレルギーを持つ生徒が増えていると思う。ぜひその部分の対応をお願いしたい。
- 食育、地産地消の面で中学生が職場体験をしていると思う。その中で農業体験をしている生徒がどれくらいいるのか。また生徒が野菜を作るところで体験し、それが給食に出るということになれば、残食がなくなったり、おいしくいただけたりするのではないかと思うので、そういう職場体験との絡みもこれから考えられるのではないか。
- 今、高知市の親子給食も、中学校は小学校のメニューの分量を増やしたもので対応している。センターで中学校だけの給食をすとなったら、中学校に合ったメニューを考えることが必要。また、事務局の説明で「消費するものを作る」とあった。ぜひ、これをお願いしたい。生産者に働きかけをして、地産品がたくさん給食に取り入れられることを希望する。
- 農業体験を通じた食育と、センターと連携させた取組をぜひ取り入れてほしい。
- センターには、子どもたちが出入りする、人と食の交わる場、食育の核となる施設になることを期待する。
- 現在栄養教諭等は在籍校以外に2校ほど兼務をしている。相談に乗ったり、指導をしたりしている。今は中学校に給食がないので中学校との関わりが薄い。人数は増えないという状況であるが、将来は地元の小中間の連携も取れたらいいと思う。
- センター方式になった時、食材のことは地産地消100%が難しくなる。いろいろと仕様があるが、どういう風にアピールしていくかにつながる。人が一箇所に集中してしまうと、学校の地産地消や食育を推進するリーダーが、いなくなってしまうのではという危惧がある。

(2) こうなん学校給食センター視察意見

- こうなん学校給食センターを見学した。見学したこうなん学校給食センターは新しく、大規模で想像以上のものであった。しっかり管理されていた。神経を使いながら調理作業をしている姿が見られた。香南市の担当の方が「やってみたら思っていたのと違っていた」と言っていた。これに限らず、いろいろな事例を見て研究することが必要と感じた。受け取る側の学校現場にも視察が必要。まだまだ検討事項があると感じた。
- こうなん学校給食センターの施設は、床の色分け等があり、とても機能的だった。作

業している人の表情がよかった。気持ちよく仕事をされるということは、食事を頂く方にもつながる。

- こうなん学校給食センターは、交通量が少ないこともあるだろうが、配送がスムーズにいているようだ。高知市では、センターの場所によっては配送のことが心配である。最悪の条件下で、確実に届けるよう配送については考えてほしい。回収については、学校側で食器を完璧に返却してくれないことがあるため、こうなん学校給食センターには予備の食器を準備していると言っていた。配送と回収には神経を使わないといけない。
- こうなん学校給食センターの見学にはPTAが来ていた。民生委員も来たそうだ。食育は家庭・地域・学校の連携。センターで食を学べる場所を設けて、学びの機会を作ってほしい。給食にからめた食育活動の拠点にしてほしい。
- 介良の方では地元のいちごでジャムを作っている。こうなん学校給食センターには調理室があった。そうした施設を利用した食育が子どもにも大人にもできれば理想。

(3) 今後の検討課題

本委員会では、中学校給食の要否や実施方法の概略について、主に検討を重ね、様々な制約の中で「複数のセンター方式による実施」が最善であると結論付けた。実際の施設整備にあたっては、センター方式の採用によるデメリットと思われる以下の点について慎重に検討し、実効性の高い中学校給食を行うための工夫が必要と思われる。

① 学校経営への配慮

各学校におけるハード面の整備としては給食受配施設が主となるが、十分な配膳・喫食時間の確保のための校時調整、センターとの連絡・連携体制構築といったソフト面の仕組みづくりが不可欠である。

② 食育を担う人材の確保と体制整備

1,501～6,000食規模のセンターを整備した場合、栄養教諭等はそれぞれ2名のみ配置になることが基準で定められている。現在未実施の13校における食育を推進するためには、センター配置の栄養教諭等だけでなく、各学校の家庭科教員を中心とした各教員、校区内の小学校に配置された栄養教諭や学校栄養職員との連携による地域ネットワークを構築することが求められる。

③ 実効性の高い地産地消の推進

センター方式を採用することにより、食材等の調達コスト削減が見込まれる一方で多量の食材を必要とすることから、地産地消の推進が困難となる可能性がある。高知市内や高知県内の各食材の生産規模を見極め、適切な調達・使用量になるよう適切な数の献立ブロックに分ける必要がある。

4 高知市中学校給食実施検討委員会審議経過

	日 時	会 場	内 容
第1回	平成26年11月20日（木） 午後1時～午後4時	アスパルこうち 4階ホール 高知市棧橋通2丁目1-50	・委員委嘱 ・中学校給食の要否の検討
第2回	平成26年11月25日（火） 午後6時～午後9時	総合あんしんセンター 3階 中会議室 高知市丸ノ内1丁目7-45	・中学校給食の実施方法の検討
視 察	平成26年12月2日（火） 午前9時～正午	香南市立こうなん学校給食 センター 香南市野市町本村2115-1	・先進地視察
第3回	平成26年12月4日（木） 午後1時～午後4時	アスパルこうち 4階ホール 高知市棧橋通2丁目1-50	・中学校給食実施に付帯させる機能 についての検討
第4回	平成26年12月8日（月） 午前9時～正午	アスパルこうち 4階ホール 高知市棧橋通2丁目1-50	・意見報告 ・とりまとめ

5 高知市中学校給食実施検討委員会設置要綱

(設置)

第1条 高知市立中学校における学校給食（以下「中学校給食」という。）の今後のあり方について検討を行うため、高知市中学校給食実施検討委員会（以下「委員会」という。）を置く。

(所掌事項)

第2条 委員会は、次に掲げる事項について検討を行うものとする。

- (1) 中学校給食の実施の要否に関する事項
- (2) 中学校給食を実施する場合の実施方法に関する事項
- (3) その他中学校給食の実施に必要な事項

(組織)

第3条 委員会は、次に掲げる者の中から教育委員会が委嘱又は任命する委員18人以内をもって組織する。

- (1) 学識経験者
- (2) 高知市立中学校長
- (3) 高知市立小学校長
- (4) 高知市立中学校養護教諭
- (5) 高知市立小学校栄養教諭
- (6) 高知市小中学校PTA連合会の代表者
- (7) 高知市民
- (8) 栄養に関する有識者
- (9) 産業経済団体の代表者
- (10) 地産地消の推進に関係する団体の代表者
- (11) 高知市職員

(委員長及び副委員長)

第4条 委員会に、委員長及び副委員長を置き、委員の互選によりこれを定める。

2 委員長は、会務を総理し、委員会を代表する。

3 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故があるとき、又は委員長が欠けたときは、その職務を行う。

(委員の任期)

第5条 委員の任期は、委嘱又は任命の日から第2条各号に掲げる事項の検討が終了する日までとする。ただし、補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(会議)

第6条 委員会の会議は、委員長が必要に応じて招集し、委員長が議長となる。

2 委員会は、委員の半数以上が出席しなければ、会議を開くことができない。

(資料提供その他の協力等)

第7条 委員会は、その所掌事務を遂行するため必要があると認めるときは、関係部局その他の者に対し、資料の提出、意見の表明、説明その他必要な協力を求めることができる。

(庶務)

第8条 委員会の庶務は、教育委員会教育環境支援課において処理する。

(その他)

第9条 この要綱に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は、委員長が委員会に諮って定める。

附 則

(施行期日)

1 この要綱は、平成26年10月30日から施行する。

(会議の招集に関する特例)

2 この要綱施行の日以後最初に開催される委員会の会議は、第6条第1項の規定にかかわらず、教育委員会が招集するものとする。

6 高知市中学校給食実施検討委員会委員一覧

	職名	氏名	役職等	区分
1	委員長	久保田 賢	高知大学准教授	学識経験者
2	副委員長	三谷 英子	学校法人三谷学園 RKC調理師学校長	学識経験者
3	委員	大谷 明彦	高知市立南海中学校長	中学校長
4	委員	小野 剛	高知市立横浜小学校長	小学校長
5	委員	石川 絹子	高知市立城北中学校養護教諭	養護教諭
6	委員	庭瀬 種美	高知市立初月小学校栄養教諭	栄養教諭
7	委員	松持 朋哉	高知市小中学校PTA連合会長	PTA
8	委員	関田 浩美	高知市立潮江東小学校PTA会長	市民
9	委員	津野 美保	公益社団法人高知県栄養士会長	有識者
10	委員	吉澤 文治郎	土佐経済同友会代表幹事	団体
11	委員	宮脇 眞道	J A高知市代表理事組合長	団体
12	委員	柴岡 和生	公益財団法人高知市学校給食会事務局長	団体
13	委員	山本 正篤	高知市総務部副部長	市職員
14	委員	弘瀬 優	高知市防災対策部副部長	市職員
15	委員	豊田 誠	高知市保健所副所長	市職員
16	委員	長岡 諭	高知市農林水産部副部長	市職員
17	委員	清水 博	高知市都市建設部副部長	市職員

7 資料

資料

資料1 児童生徒の朝食の欠食状況

「食」は、子どもたちの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、豊かな人間性を育てていく基礎となるものです。特に、中学生という時期は、成長に必要な栄養素の量が生涯の中でも大きくなっていく時期であり、栄養バランスに配慮された食事を摂ることが重要な時期でもあります。

こうした中、中学生の「食」をめぐるっては、朝食欠食や過度なダイエット等の諸課題が指摘されています。

全国学力・学習状況調査における高知市、高知県、全国の朝食欠食の状況

項目	区分		平成24年度	平成25年度	平成26年度
朝食欠食の割合	小学校	高知市	4.7%	4.2%	5.0%
		高知県	4.5%	3.3%	4.1%
		全国	3.9%	3.7%	3.9%
	中学校	高知市	9.1%	9.0%	10.8%
		高知県	7.2%	7.8%	8.0%
		全国	6.4%	6.2%	6.5%

※ 上記割合は、「全くしていない」と「あまりしていない」の回答割合の合計

資料2 学校給食に関する法令等

(1) 学校給食の役割・実施等

【学校給食法】

(この法律の目的)

第一条 この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

(学校給食の目標)

第二条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

(定義)

第三条 この法律で「学校給食」とは、前条各号に掲げる目標を達成するために、義務教育諸学校において、その児童又は生徒に対し実施される給食をいう。

- 二 この法律で「義務教育諸学校」とは、学校教育法（昭和二十二年法律第二十六号）に規定する小学校、中学校、中等教育学校の前期課程又は特別支援学校の小学部若しくは中学部をいう。

(義務教育諸学校の設置者の任務)

第四条 義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。

※ 「地方教育行政の組織及び運営に関する法律」では、教育委員会がその任務を達成するため、事務の管理及び執行を行う旨が規定されています。

【地方教育行政の組織及び運営に関する法律】

(教育委員会の職務権限)

第二十三条 教育委員会は、当該地方公共団体が処理する教育に関する事務で、次に掲げるものを管理し、及び執行する。

十一 学校給食に関すること。

(2) 学校給食の食育の位置づけ

【食育基本法】

(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。

資料3 全国・高知県・高知市の中学校給食実施状況

公立小中学校の給食実施状況につきましては、全国の小学校 20,805 校中 98.8%の 20,562 校、中学校 9,805 校中 83.8%の 8,214 校が完全給食を実施しており、高知県では、小学校 201 校中 91.5%の 184 校、中学校 105 校中 63.8%の 67 校が完全給食を実施しています。

高知市では、旧高知市内において、昭和 10 年希望校での自主的な給食、昭和 26 年の全小学校におけるパン・ミルク・副食による完全給食実施に始まり、現在は小学校 41 校中 41 校（100%）、中学校 19 校中 6 校（31.6%）で完全給食を実施しています。調理方法としては、小学校 39 校が自校方式、中学校のうち 3 校は小学校との親子方式、1 校は小学校との共同調理方式で、小学校 2 校及び中学校 2 校は 1 箇所の共同調理場から配送しています。

○ 公立小中学校給食実施状況

区 分		全国 ※1			高知県 ※2			高知市 ※3		
		総数	実施数	百分比	総数	実施数	百分比	総数	実施数	百分比
小学校	学校数	20,805	20,562	98.8	201	184	91.5	41	41	100.0
	児童数	6,642,721	6,609,474	99.5	35,479	34,142	96.2	16,689	16,689	100.0
中学校	学校数	9,805	8,214	83.8	105	67	63.8	19	6	31.6
	生徒数	3,280,242	2,530,352	77.1	15,950	6,751	42.3	6,251	1,004	16.1

※1 文部科学省公表「平成 24 年度学校給食実施状況調査」より

※2 高知県公表「高知県の学校給食（平成 26 年 3 月）」より

※3 高知市「平成 26 年度学校給食要覧」より

資料4 中学校給食実施検討経過一覧表

時期	項目	内容等
昭和53年6月	中学校給食検討委員会	○アンケート実施 未実施校で賛成の割合 ・教職員 23.6% ・生徒 26.9% 保護者 64.4%
昭和61～63年	高知市学校給食検討委員会	○自校方式が理想 ○当面はモデル校で実施しながら中学校給食のあり方を考える
平成元年	中学校給食研究会	○自校方式が理想 ○介良中学校, 大津中学校, 行川中学校の改善 ○新校から順次既存校に広める
平成4年	高知市PTA連合会	○アンケート実施 未実施校で賛成の割合 ・教職員 14.5% ・生徒 37.5% ・保護者 79.3%
平成6年	市長公約	○中学校給食はセンター方式を検討する
平成7年	高知市教育委員会	○実施に向けた動き ・全国の実施状況調査 ・方式別経費調査 ・中学校長会説明
平成8年	中学校給食を考える会	○各職域の意見を聞く ○先進地調査, 親子方式を中心に検討
平成9年	中学校給食を考える会	○平成8年発生の0-157対策を踏まえた検討 ○親子方式に代わって弁当方式浮上 ○広島市, 甲府市, 立川市(弁当方式)を調査
平成11年3月	議会教育長答弁	○親子方式に加え, 弁当併用 ○家庭からの弁当持参も制度的に認める ○試行期間平成12年以降
平成11年11月	保健所, 高知県教育委員会	○民間弁当給食方式は設備面で文部科学省基準不適合
平成12年9月	議会教育長答弁	○弁当給食方式は実施困難 ○新たな方式を検討
平成13年度	サマーレビュー	○親子方式, 共同調理場方式の併用の検討
平成13年6月	議会市長答弁	○中学校給食実施について方向性を見極めたい
平成14年6月	市長答弁	○給食未実施校における弁当販売の試行について
平成15年1月	親子方式給食開始	・城東中学校
平成15年1月	弁当販売の試行開始	・潮江中学校 ・朝倉中学校 ・南海中学校 ・横浜中学校
平成15年4月	弁当販売の拡充	・城北中学校 ・城西中学校 ・愛宕中学校 ・一宮中学校 ・青柳中学校 ・三里中学校 ・西部中学校 ・旭中学校
平成25年2月	中学校の昼食アンケート	○アンケート実施 未実施校で賛成の割合 ・教職員 37% ・生徒 30% ・保護者 86%
平成25年4月	弁当販売の拡充	・春野中学校
平成26年3月	議会教育長答弁	○費用の試算等の情報収集と課題整理をしている

資料5 高知市立中学校の昼食に関するアンケート調査結果の概要

1 目的

中学生の昼食の実態や、中学生・保護者・教職員の中学生の昼食に対する意識等を把握し、結果を分析・考察することにより、中学生にとって望ましい昼食のあり方を研究するための基礎資料とする。

2 対象及び対象者数

対 象	対象者数
中学生（全19校の1，2年生）	4,079
中学生保護者（全19校1，2年生の保護者）	3,976
中学校教職員（全19校 県費負担教職員）	552
合 計	8,607

3 調査方法及び調査期間

調査方法：生徒及び教職員については、各学校において実施，保護者については、学校を通じ配付・実施・回収
 調査期間：平成25年2月12日（火）～平成25年2月26日（火）

4 調査内容

	生 徒	保護者	教職員
実施校	・学校給食に対する意識と理由	・学校給食実施に対する意識と理由 ・中学生の昼食に対する意識と理由	・学校給食実施に対する意識と理由 ・中学生の昼食に対する意識
未実施校	・昼食の実態 ・弁当販売の利用状況と理由 ・学校給食に対する意識と理由	・中学生の昼食に対する意識 ・家庭でつくる弁当の実態と意識 ・学校給食実施に対する意識と理由	・中学生の昼食に対する意識 ・学校給食実施に対する意識と理由

5 回収率

	生 徒	保護者	教職員
実施校	配付数：667 回収数：597 回収率：90%	配付数：653 回収数：385 回収率：59%	配付数：121 回収数：110 回収率：91%
未実施校	配付数：3,412 回収数：3,093 回収率：91%	配付数：3,323 回収数：2,170 回収率：65%	配付数：431 回収数：367 回収率：85%
合 計	配付数：4,079 回収数：3,690 回収率：90%	配付数：3,976 回収数：2,555 回収率：64%	配付数：552 回収数：477 回収率：86%

6 アンケートの集計結果（抜粋）

	給食実施校（6校）	給食未実施校（13校）
生徒	中学校の昼食として何が食べたいか	
	(1) 学校給食 : 87% (2) 家庭でつくる弁当 : 5%	(1) 学校給食 : 30% (2) 家庭でつくる弁当 : 38%
保護者	中学校給食の実施をどう思うか	
	(1) 実施がよい : 87% (2) どちらかといえば実施 : 4%	(1) 実施がよい : 63% (2) どちらかといえば実施 : 23%
教職員	中学校給食の実施をどう思うか	
	(1) 実施がよい : 43% (2) どちらかといえば実施 : 28%	(1) 実施がよい : 15% (2) どちらかといえば実施 : 22%

7 集計結果

	給食実施校（6校）	給食未実施校（13校）
生徒	1 学校給食は好きか (1) 好き : 35% (2) どちらかといえば好き : 28% (3) どちらかといえば嫌い : 9% (4) 嫌い : 5% (5) どちらでもない : 16% (6) 無回答 : 7%	1 ふだん食べる昼食はどれが多いか (1) 家庭でつくる弁当 : 82% (2) 学校で販売する弁当やパン : 5% (3) 店で買った弁当やパン : 2% (4) 食べない : 0% (5) その他 : 0% (6) 無回答 : 11%
	2 中学校の昼食として何が食べたいか (1) 家庭でつくる弁当 : 5% (2) 学校で販売する弁当やパン : 2% (3) 店で買った弁当やパン : 3% (4) 何でもよい : 2% (5) その他 : 1% (6) 無回答 : 87%	2 中学校の昼食として何が食べたいか (1) 学校給食 : 30% (2) 家庭でつくる弁当 : 38% (3) 学校で販売する弁当やパン : 5% (4) 店で買った弁当やパン : 2% (5) 何でもよい : 21% (6) 無回答 : 4%
保護者	1 中学校給食の実施をどう思うか (1) 実施がよい : 87% (2) どちらかといえば実施がよい : 4% (3) どちらかといえば実施しないほうがよい : 0% (4) 実施しないほうがよい : 1% (5) わからない : 1% (6) 無回答 : 7%	1 中学校給食の実施をどう思うか (1) 実施がよい : 63% (2) どちらかといえば実施がよい : 23% (3) どちらかといえば実施しないほうがよい : 4% (4) 実施しないほうがよい : 3% (5) わからない : 5% (6) 無回答 : 2%
	2 中学校の昼食として望ましいものは何か (1) 家庭でつくる弁当 : 1% (2) 学校給食 : 90% (3) 学校で販売する弁当やパン : 0% (4) 店で買った弁当やパン : 0% (5) 何でもよい : 3% (6) その他 : 1% (7) 無回答 : 5%	2 中学校の昼食として望ましいものは何か (1) 家庭でつくる弁当 : 17% (2) 学校給食 : 69% (3) 学校で販売する弁当やパン : 0% (4) 店で買った弁当やパン : 0% (5) 何でもよい : 4% (6) その他 : 1% (7) 無回答 : 9%
教職員	1 中学校給食の実施をどう思うか (1) 実施がよい : 43% (2) どちらかといえば実施がよい : 28% (3) どちらかといえば実施しないほうがよい : 12% (4) 実施しないほうがよい : 9% (5) わからない : 7% (6) 無回答 : 1%	1 中学校給食の実施をどう思うか (1) 実施がよい : 15% (2) どちらかといえば実施がよい : 22% (3) どちらかといえば実施しないほうがよい : 25% (4) 実施しないほうがよい : 30% (5) わからない : 6% (6) 無回答 : 2%
	2 中学校の昼食として望ましいものは何か (1) 家庭でつくる弁当 : 31% (2) 学校給食 : 50% (3) 学校で販売する弁当やパン : 1% (4) 店で買った弁当やパン : 0% (5) 何でもよい : 11% (6) その他 : 1% (7) 無回答 : 6%	2 中学校の昼食として望ましいものは何か (1) 家庭でつくる弁当 : 66% (2) 学校給食 : 23% (3) 学校で販売する弁当やパン : 1% (4) 店で買った弁当やパン : 0% (5) 何でもよい : 2% (6) その他 : 1% (7) 無回答 : 7%

8 アンケート自由記述 (抜粋)

	給食実施校 (6校)	給食未実施校 (13校)
生徒	学校給食が好きと答えた理由 <ul style="list-style-type: none"> ○ 温かいものが食べられるから。 ○ お弁当を持ってこなくていいから。 ○ 毎日違うものが食べられて、友だちとも同じものを食べているから会話もできる。 ○ おかわりができるから。 	学校給食がよいと思った理由 <ul style="list-style-type: none"> ○ 栄養バランスがいいから。 ○ 荷物が軽くなり、朝も時間に余裕ができるから。 ○ 温かいものが食べられるから。 ○ 母が疲れているから。母子家庭なので、母の負担が減るのはうれしい。
	学校給食が嫌いだと答えた理由 <ul style="list-style-type: none"> ○ 時間が短いから。 ○ お弁当がいいから。 ○ 部活をしているので、給食では量が少ない。 ○ 嫌いなものが多いから。 ○ おいしくないから。 	学校給食以外がよいと思った理由 <ul style="list-style-type: none"> ○ お母さんが頑張ってくつくてくれているから。 ○ 当番をまじめにやらない人が絶対いるから。 ○ 量が少ない。自分が好きなものを食べられる。 ○ お金がかかる。残してしまうともったいない。 ○ 給食費を払わない人がいて不公平。
保護者	学校給食を実施するほうがよいと思った理由 <ul style="list-style-type: none"> ○ 両親が働いているためバランスのよい食事をさせたいが、時間がなく弁当がつくれない。 ○ 家庭できちんとした食事がとれない子どもにとって給食はとても大切だと思う。 ○ メニューも工夫されており、毎日いろいろなものを食べることができる。子どもたちも楽しみな様子。弁当だとメニューが限られて同じ食材になることが多い。 ○ 給食も可、弁当も可であってほしい。 	学校給食を実施するほうがよいと思った理由 <ul style="list-style-type: none"> ○ お弁当はワンパターンになってしまうが、給食はいろいろなものが食べられる。 ○ 温かいものが食べられる。 ○ 弁当を持ってこられないお子さんもいると思うので、個人差がでないように。 ○ 仕事や病気で弁当を準備できないときがある。 ○ 同じ食材が続いただけでいじめのもとになる。二日「かにかま」が続いた女子のあだなが「かにかま」になっていた。
	学校給食を実施しないほうがよいと思った理由 <ul style="list-style-type: none"> ○ アレルギーへの対応が不安。 ○ 子どもに料理を作らせてあげたい。 ○ 弁当の方が中学生らしい。 	学校給食を実施しないほうがよいと思った理由 <ul style="list-style-type: none"> ○ 弁当は親子のコミュニケーションになる。 ○ 性別、体格差などで食べる量が違うので、同じ献立では対応できない。 ○ 給食費の未払い問題が起きる。 ○ 先生の負担が増加する。
教職員	学校給食を実施するほうがよいと思った理由 <ul style="list-style-type: none"> ○ 地場産品や季節の食べものが提供されるなど、教育的である。 ○ 温かいもの、冷たいものが食べられる。 ○ 生徒は荷物が減り、親は朝の仕事が一つ減る。 ○ 家庭の負担が少ない。ただし、弁当などと選択できるようにできればよい。 	学校給食を実施するほうがよいと思った理由 <ul style="list-style-type: none"> ○ すべての生徒が食事できるから。給食が命の食事となっている生徒がいる。 ○ 家庭間の差がなくなるから。 ○ 販売弁当は就学援助の対象にならないが、給食は対象となる。 ○ 働いている母親はすごく助かる。 ○ 給食が安全安心だが、昼休みの時間確保や慣れるまでの指導がたいへん。
	学校給食を実施しないほうがよいと思った理由 <ul style="list-style-type: none"> ○ 子どもが親の恩を感じられなくなる。親子の会話が少なくなる。 ○ 食べもので遊ぶ生徒がいる。 ○ 衛生面できちんとできない生徒が多い。 ○ 給食費の未払いと集金の困難さ。 ○ 学年、性別、体格、部活など諸条件によって食べる量が違う。同金額を負担しているのに、平等に均等配分しなければならない。 	学校給食を実施しないほうがよいと思った理由 <ul style="list-style-type: none"> ○ 親子のコミュニケーションの機会として弁当を継承すべきである。食べものを粗末にする。 ○ 他者にまかせきりの家庭が増え、家庭の教育力がさらに低下する。 ○ アレルギー対応が大変になる。アレルギーの生徒に対して別メニューにすると、その生徒が何か言われたり、周囲の目を気にする。 ○ 給食費を払わない家庭への対応が大変。 ○ 給食の準備の指導が大変だったことがある。

資料6 他都市での学校給食の状況等

(1) 高知市、高知県及び中核市（42市）における中学校給食実施方式

○高知市

	自校方式	親子方式		センター方式	未実施	計
		親	子			
学校数			4	2	13	19
百分比			21.1%	10.5%	68.4%	100%
食数			1,051	74	5,681	6,806
百分比			15.4%	1.1%	83.5%	100%

※ 高知市「平成26年度学校給食要覧」より

○高知県

	自校方式	センター方式	実施校数	実施率
中学校（公立）	19	48	67/105	63.8%

※ 高知県公表「高知県の学校給食（平成26年3月）」より

○中核市42市

	自校方式	親子方式		センター方式	その他の方式	未実施	計
		親	子				
学校数	212	19	98	474	66	171	1,040
百分比	20.4%	1.8%	9.4%	45.6%	6.3%	16.4%	100%
食数	107,578	5,320	29,299	211,863	31,975	72,916	458,951
百分比	23.4%	1.2%	6.4%	46.2%	7.0%	15.9%	100%

※ 本市調査による

(2) 各実施方式について

自校方式	各中学校の敷地に調理場を建設し、そこで給食を調理します。
親子方式	小学校で中学校の給食も調理し、配送します。調理場を持つ学校が「親」、調理場を持たない学校が「子」となります。
センター方式	給食センターを建設して、複数の中学校の給食を一括調理し、各中学校へ配送する方式です。

資料7 学校給食衛生管理基準

(学校給食衛生管理基準)

第九条 文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の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（以下この条において「学校給食衛生管理基準」という。）を定めるものとする。

○ 学校給食衛生管理基準抜粋

学校給食衛生管理基準抜粋	
<p>第1 総則</p> <p>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。</p>	<p>・学校給食を実施する都道府県教育委員会及び市区町村教育委員会は、自らの責任において、H A C C P (Hazard Analysis and Critical Control Point : 危害分析・重要管理点) をいう。) の考え方に基づき衛生管理上の問題がある場合には、学校医又は学校薬剤師の協力を得て速やかに改善措置を図ること。</p>
<p>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</p> <p>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、当該基準についての定期的な検査。</p>	<p>・学校給食施設は、<u>衛生的な場所に設置し、食数に適した広さとする</u>こと。また、随時施設の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、施設の新増築、改築、修理その他の必要な措置を講じること。</p> <p>・学校給食施設は、二次汚染防止の観点から部屋単位で区分すること。</p> <p>・ドライシステムを導入するよう努めること。</p> <p>・設計段階において保健所及び学校薬剤師等の助言を受けるとともに、栄養教諭等その他の関係者の意見を取り入れ整備すること。</p> <p>・共同調理場においては、<u>調理した食品を調理後2時間以内に給食</u>できるようにするための配送車を必要台数確保すること。</p>

<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・配送及び配食に当たっては、必要に応じて保温食缶及び保冷食缶若しくは蓄冷材等を使用し、温度管理を行うこと。 ・調理後の食品は、適切な温度管理を行い、<u>調理後2時間以内に給食できる</u>よう努めること。 ・<u>検食は</u>、学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、あらかじめ責任者を定めて<u>児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行う</u>こと。
<p>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。当該基準についての定期的な検査。</p>	
<p>第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食調理場においては、栄養教諭等を衛生管理責任者として定めること。 ・校長又は共同調理場の長は、学校給食の衛生管理について注意を払い、学校給食関係者に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮すること。
<p>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。食中毒の集団発生の際の措置を除き当該基準についての定期的な検査。</p>	
<p>第5 日常及び臨時の衛生検査</p>	
<p>日常及び臨時の衛生検査を行うべき項目等について。</p>	
<p>第6 雑則</p>	
<p>記録の保存期限等について。</p>	

資料 8 中学校給食実施方式別比較

(1) 中学校給食実施方式別経費比較表

(単位：千円)

		自校方式		センター方式 6000食		センター方式 3000食×2	
		直営	委託	直営	委託	直営	委託
20年総費用		9,848,517	7,841,197	6,780,626	6,528,066	7,287,434	6,933,814
内訳	初期費用	3,087,317		2,926,766		2,943,114	
	運営費用 (単年度)	338,060	237,694	192,693	180,065	217,216	199,535

○ 内訳

(単位：千円)

		自校方式	センター方式	センター方式 (2ブロック)	
施設概要	提供可能食数	201~400食×7校, 401~600食×6校	6,000食	3,000食×2	
	敷地面積	-	8,300㎡	4,150㎡×2	
	施設延床面積	4,713㎡	4,980㎡	2,490㎡×2	
	調理システム	ドライシステム			
用地費	用地費	-	249,000	249,000	
施設整備費	建設費	3,018,917	2,412,092	2,428,440	
	財源	国費	318,756	325,812	385,972
		起債	2,071,500	1,613,500	1,589,400
	一財	628,661	472,780	453,068	
	食器・食缶等	68,400	68,400	68,400	
	配送車費	-	55,380	55,380	
	既存施設改修費	-	141,894	141,894	
	小計	3,087,317	2,677,766	2,694,114	
初期費用計	3,087,317	2,926,766	2,943,114		
運営費	人件費 直営	259,498	144,193	162,976	
	人件費 委託	159,132	131,565	145,295	
	配送費	-	人件費に含む	人件費に含む	
	光熱水費	78,562	48,500	54,240	
運営費用計 直営	338,060	192,693	217,216		
運営費用計 委託	237,694	180,065	199,535		
総費用	20年 直営	9,848,517	6,780,626	7,287,434	
	20年 委託	7,841,197	6,528,066	6,933,814	

(2) 自校方式で必要な調理場面積及び建設費試算

区分	番号	中学校	対象人員(H26.5.1日現在)			自校方式で必要な調理場面積		自校調理場建設の可否の判断
			生徒数	教職員数等	計	面積㎡	一辺m	
中学校	1	城北	490	38	528	438	20.9	× 困難
	2	城西	321	34	355	295	17.2	△敷地はある
	3	愛宕	502	36	538	447	21.1	× 困難
	4	城東	349	31	380			
	5	潮江	460	43	503	417	20.4	△敷地はある
	6	一宮	531	38	569	472	21.7	△敷地はある
	7	青柳	298	27	325	270	16.4	× 困難
	8	朝倉	550	38	588	488	22.1	× 困難
	9	行川	23	9	32			
	10	三里	291	31	322	267	16.3	× 困難
	11	南海	209	22	231	192	13.9	× 困難
	12	西部	560	39	599	497	22.3	× 困難
	13	介良	349	31	380			
	14	大津	236	24	260			
	15	旭	357	29	386	320	17.9	△敷地はある
	16	横浜	343	31	374	310	17.6	× 困難
	17	鏡	25	14	39			
	18	土佐山	22	14	36			
	19	春野	335	26	361	300	17.3	△敷地はある
計			6,251	555	6,806			

※ 1食あたり0.83㎡で必要な調理場面積を試算

(3) 親子方式で必要な調理場面積

区分	番号	小学校	対象人員(H26.5.1日現在)			区分	中学校	対象人員(H26.5.1日現在)			小中学校 児童生徒 数教職員 数合計	給食開 始年月	現在の 調理場 面積㎡	親子方式で必 要な調理場面 積		親子調理 場建設の 可否の判 断	
			児童数	教職 員数等	計			生徒数	教職 員数等	計				面積㎡	一辺m		
小 学 校	1	第 四	405	31	436	中 学 校						24.12	212				
	2	第 六	193	22	215								25. 6	119			
	3	江ノ口	201	22	223		愛 宕	502	36	538	761	25. 4	187	632	25.1	×	困難
	4	江 陽	464	37	501								31. 6	442			
	5	旭	385	27	412								25. 4	230			
	6	旭 東	387	30	417		城 西	321	34	355	772	27. 4	233	641	25.3	×	困難
	7	潮 江	415	33	448		潮 江	460	43	503	951	33. 9	201	789	28.1	×	困難
	8	潮江東	446	37	483								30. 9	172			
	9	小高坂	308	28	336		城 北	490	38	528	864	26. 1	207	717	26.8	×	困難
	10	昭 和	606	41	647								30. 2	202			
	11	秦	752	46	798								26. 9	182			
	12	初 月	776	52	828								25. 4	245			
	13	横 浜	468	32	500								43. 2	172			
	14	長 浜	499	40	539		南 海	209	22	231	770	24	251	639	25.3	×	困難
	15	浦 戸	40	11	51								45. 5	98			
	16	三 里	254	24	278		三 里	291	31	322	600	26. 4	243	498	22.3	×	困難
	17	五台山	106	17	123								27. 4	161			
	18	高 須	734	50	784		青 柳	298	27	325	1,109	34.10	164	920	30.3	×	困難
	19	布師田	96	18	114								26. 4	113			
	20	一 宮	487	37	524		一 宮	531	38	569	1,093		197	907	30.1	×	困難
	21	久 重	55	14	69								39. 4	100			
	22	行 川	21	11	32								32.10	75			
	23	朝 倉	516	39	555		朝 倉	550	38	588	1,143	25. 4	195	949	30.8	×	困難
	24	鴨 田	813	55	868		西 部	560	39	599	1,467		229	1218	34.9	×	困難
	25	一ツ橋	323	24	347								46. 4	145			
	26	介 良	490	37	527								35. 5	188			
	27	大 津	614	45	659								33. 9	208			
	28	朝倉第二	864	55	919								47. 9	261			
	29	潮江南	365	32	397								48. 9	212			
	30	神 田	608	45	653								52.10	207			
	31	泉 野	547	44	591								57. 4	234			
	32	一宮東	390	30	420								60. 4	153			
	33	十 津	386	28	414								62. 4	183			
	34	横浜新町	508	41	549		横 浜	343	31	374	923	H3. 4	263	766	27.7	×	困難
	35	介良潮見台	292	24	316								H10. 4	210			
	36	横 内	528	35	563		旭	357	29	386	949	H10. 4	166	788	28.1	×	困難
	37	鏡	51	12	63								42. 4				
	38	土佐山	35	9	44								42. 4				
	39	春野東	611	43	654		春 野	335	26	361	1,015	45. 11	198	842	29.0	×	困難
	40	春野西	255	23	278								42. 9	173			
	41	はりまや橋	395	35	430								29. 1	366			
	計		16,689	1,316	18,005			5,247	432	5,679	12,417						

※ 1食あたり0.83㎡で必要な調理場面積を試算

資料9 給食実施方式のメリット・デメリットの評価について

項目	自校方式	親子方式	センター方式	備考
概要	・各中学校の敷地に調理場を建設し、そこで給食を調理します。	・小学校で中学校の給食も調理し、配送します。調理場を持つ学校が「親」、調理場を持たない学校が「子」となります。	・給食センターを建設して、複数の中学校の給食を一括調理し、各中学校へ配送する方式です。	
安全・安心でおいしい給食	衛生管理	○ 学校の調理場ごとに衛生管理を行います。	○ 同左	◎ 設備等を集中して管理でき、衛生管理の徹底がしやすくなります。
	適温提供	◎ 調理後、すぐに喫食できるため適温での給食提供が可能です。	○ 保温、保冷に優れた食缶を活用することにより、適温での給食提供は可能です。	○ 保温、保冷に優れた食缶を活用することにより、適温での給食提供は可能です。
	配送時間 2時間以内の喫食	○ 自校で調理していることにより十分可能です。	○ 小学校と中学校の距離が近く、2時間以内の喫食は可能です。	○ センターの場所や配送区域等を考慮することにより、2時間以内の喫食が可能です。
	食中毒の被害範囲	○ 被害範囲は自校だけにとどまります。	△ 被害範囲は自校と配送校になり、学校規模によって被害範囲は異なります。	△ 食数が多くなるため被害範囲は大きくなる懸念があります。
	食物アレルギー対応	○ 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す。	○ 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す。	◎ 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す。

食育の推進	○ ・各学校の実情に応じた食育活動と連携した取り組みが行いやすくなります。	○ 同 左	○ ・各校と連絡情報交換を密にするとともに、年間計画を作成することで効果的な指導を行うことができます。 ・施設見学等の工夫により、食育活動を進めることができます。	
地産地消	○ ・学校での使用量が少ないため、体制を整えば校区内生産食材は、調達しやすいと考えられます。	○ ・校区内生産食材は、食数に応じた量の調達が必要です。 ○ 体制を整えば調達は可能と考えられます。	○ ・センターの食数は多いため、校区内だけでなく、市内域・県内域とした地産地消とするならば調達は可能と考えられます。	・平成26年6月高知市地産率 重量ベース 61.4% ※ 地産率は高知県内産の占める割合
・献立や給食実施グループの工夫等による食数や地域食材調達量の調整が必要となります。				
災害対応	△ ・市では学校体育館を避難所としているため、調理場の損害がない場合には、調理場を利用した炊き出しを行い、避難している市民に食事の提供が可能です。 ・南海地震の浸水区域に立地する学校もあり、浸水した学校においては、災害時の機能が発揮できないとともに、給食	△ ・市では学校体育館を避難所としているため、調理場の損害がない場合には、調理場を利用した炊き出しを行い、調理場のある学校に避難している市民に食事の提供が可能です。 ・南海地震の浸水区域に立地する小学校もあり、浸水した小学校においては、災害時の機能が発揮できないとともに、給食の再開が長	◎ ・センターは南海地震等の災害に対処・対応できる施設整備をすることによって、炊き出しや各避難所への食事の配送、提供、早期の給食再開が可能です。	・各方式とも有事の際の備蓄品の整備をしていく必要があります。

		の再開が長期化することが見込まれます。	期化することが見込まれます。		
		浸水区域の学校数 小学校 41校中21校 中学校 19校中10校			
円滑な導入	×	<ul style="list-style-type: none"> 各学校別に調理場を整備する場所や実情に応じた対応が必要なことから、調整に時間を要することが見込まれます。 調理場を建設できる学校とできない学校があり、導入に差が生まれ、公平性の観点から大きな課題となります。 	<ul style="list-style-type: none"> 小学校の調理場を改修・新築整備が必要であり、整備する場所や実情に応じた対応が必要なことから、調整に時間を要することが見込まれます。 工期が長期化すれば、小学校の給食の実施に影響を及ぼすことが見込まれます。 	<ul style="list-style-type: none"> 建設用地の確保ができれば、比較的早く給食の提供が可能となります。 センターは学校外での建設のため、学校運営に影響は生じません。 学校での受配設備については改修が必要です。 	
敷地上の条件	×	<ul style="list-style-type: none"> 調理場を建設することが難しい、あるいは、できません。 	<ul style="list-style-type: none"> 小学校において調理場を建設することができません。 	<ul style="list-style-type: none"> 工場としての扱いになり、市街化区域内では工業系の用途地域での建設に限られます。 市街化調整区域での建設は可能です。 	
経費	×	<ul style="list-style-type: none"> トータルコストは高額となります。 	<ul style="list-style-type: none"> 小学校での教育環境への影響等からきわめて困難とし、経費（概算）算出は行いません。 	<ul style="list-style-type: none"> トータルコストは低額となります。 	

資料10 高知市津波ハザードマップ

津波関連の標識
津波注意の標識



津波に注意しなければいけない場所よ。揺れたらすぐに逃げよう！

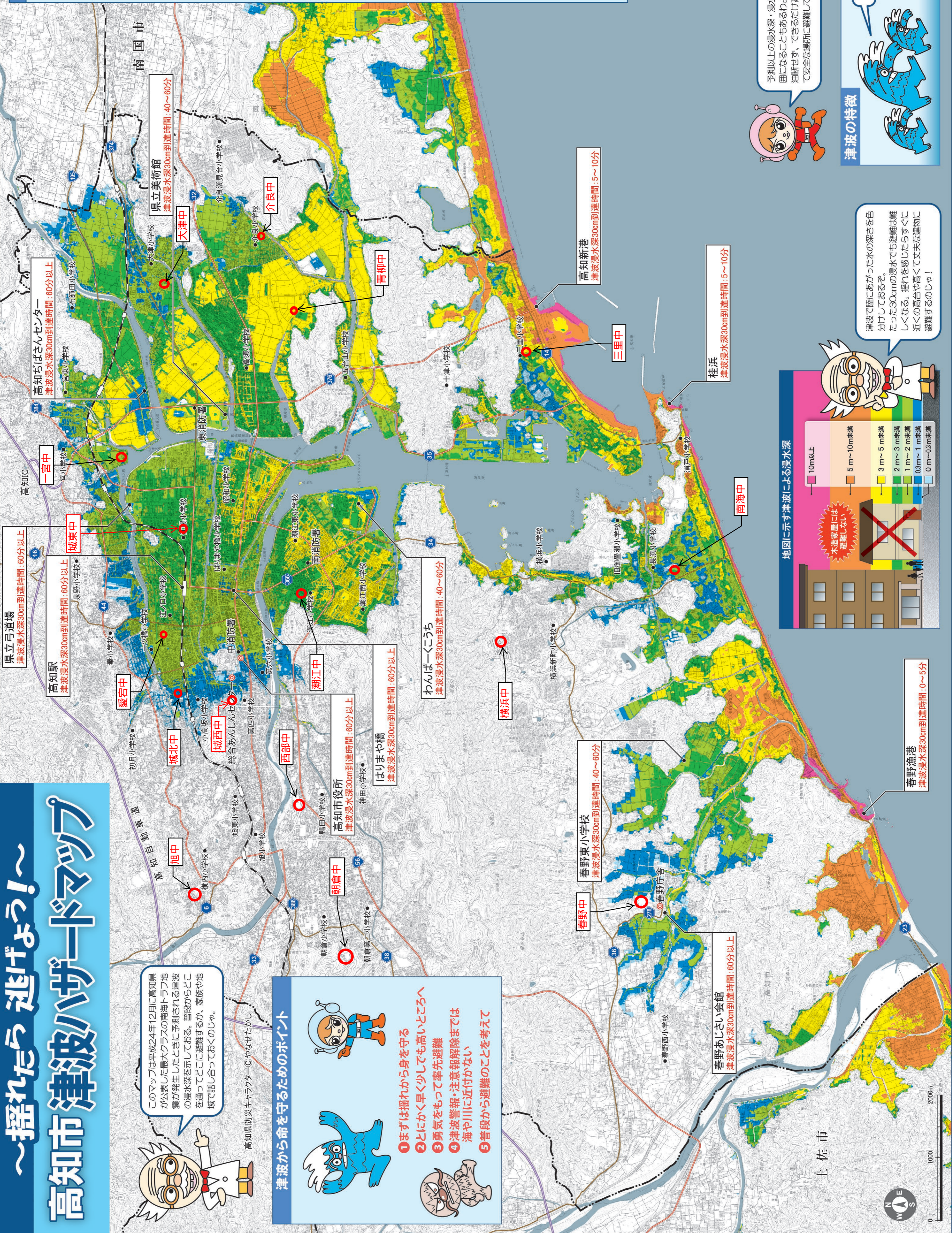
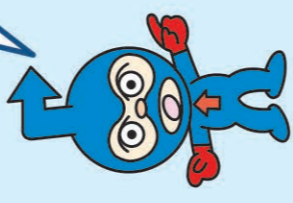


津波からの避難場所を示す標識



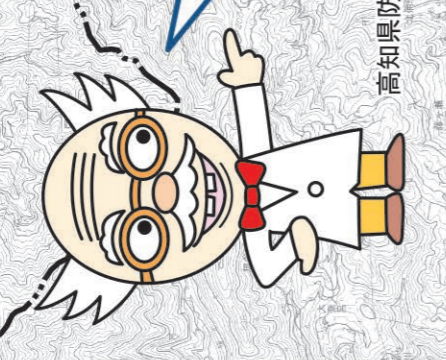
(高台等) (津波避難ビル)
(県内統一で従前に使用)

津波からの避難場所を示す標識だぞー。いろいろあるから覚えてね。



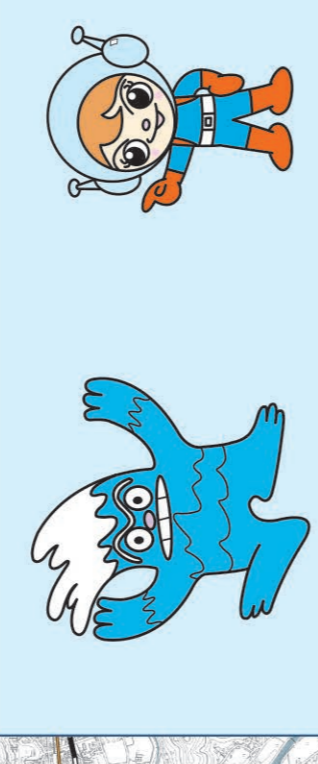
～揺れたら逃げよう！～ 高知市津波ハザードマップ

このマップは平成24年12月に高知県が公表した最大クラスの南海トラフ地震が発生したときに予測される津波の浸水深を示している。普段からどこを避けてどこに避難するか、家族や地域で話し合っておくのじゃ。



津波から命を守るためのポイント

- 1 まずは揺れから身を守る
- 2 とにかく早く少しでも高いところへ
- 3 勇気をもって率先避難
- 4 津波警報・注意報解除までは海や川に近付かない
- 5 普段から避難のことを考えて



地図に示す津波による浸水深

10m以上	5m～10m未満	3m～5m未満	2m～3m未満	1m～2m未満	0.3m～1m未満	0m～0.3m未満
-------	----------	---------	---------	---------	-----------	-----------

木造家屋には避難しない

津波で陸にあがった水の深さを白分けしてあるぞ。たった30cmの浸水でも避難は難しくなる。揺れを感じたらすぐに近くの高台や高く丈夫な建物に避難するのじゃ！

予測以上の浸水深・浸水範囲になることもあるわよ。油断せず、できるだけ高く安全な場所に避難してね。

津波の特徴

津波の怖さを教えるサブーン

- ①津波は早くて高いぞ！
- ②津波は何度も来るぞ！
- ③川や水路もさかのぼるぞ！



この地図は、国土院院長の承認を得て、同院発行の電子地形図25000を複製したものである。(承認番号 平2505精補、第818号) また、この地図を第三者が複製する場合に、国土院院長の承認を得る必要がある。

学校における食育は、学校給食を中心に
行われます



高知市学校給食キャラクター
キューちゃん

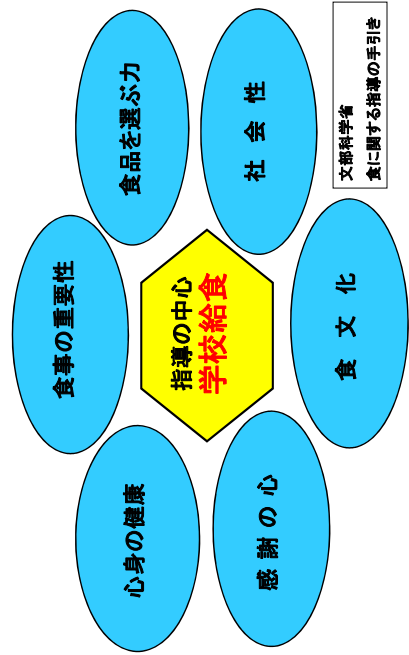
高知市教育委員会食育リーフレットより

学校における食育には、学校・家庭・地域の
連携が必要です

- 食に関する指導計画
- 体制・組織づくり
- 教職員の連携
- 教科・領域等での取組
- 食育体験学習
- 学校・家庭・地域の連携



食に関する指導の目標



食事の重要性

食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。

毎日の学校給食は食事の手本です

- 食事の形態
- 栄養バランス、量
- 食品や料理の種類
- 料理の組み合わせ
- 食事のマナー
- 地産地消

主菜



副菜

主食

飲み物

汁物

給食を教材として活用 (毎日の給食)

高知市学校給食年間献立作成計画に基づき、献立の趣旨や旬の食材・地域食材の活用を明確に示すことにより、学級担任や教科担任が各教科等における食に関する指導において、生きた教材として積極的に活用できるようにしている。(高知市)



4年生の学習から生まれたゴーヤバーガー



旬の食材を活用



かつおを新しいメニューに

給食を教材として活用 (特別な給食)

地域に伝わる伝統的な料理(例: 隣地区の「ころばし」)を学校給食として市内全校に提供し、郷土の食材や料理方法について知るとともに、郷土のよさを実感する。(高知市)



(他市の状況)
ふるさと給食の日を月に1回設定し、地場産物や特産品を使った給食を実施。米糴教諭等が資料を使って指導し、郷土の食材を目で見て確認し、味わうことで、体験的に学ぶ機会となる。(米原市)



試食会での啓発

保護者が給食を試食したり、児童が給食を食べている様子を参観するほか、学校や市教委職員から給食についての説明を受け、給食についての理解を深める。(高知市)



(他市の事例)
献立内容の説明や給食における地産地消の意義について説明し、保護者の理解を深める機会となる。(米原市)



心身の健康

望ましい栄養や食事のとり方を理解し自ら管理していく能力を身につける。



献立の作成

高知市は、全校統一献立で給食を実施していますが、より楽しく魅力ある給食を実施するため、学期に1回、自由献立の日として学校独自の献立作成を行っている。自由献立の日には、献立に児童生徒の嗜好や要望、地域の食材を取り入れるなど、学校や地域の特色を生かした取組を進めている。(高知市)



(他市の事例)

米・パン、肉・魚、緑黄色野菜等の6つの食品群を網羅しながら、主食・主菜・副菜・汁物がそろっていることや和食・洋食・中華料理などがバランスよく揃っていること等の献立作成のポイントを押さえて生徒が給食の献立を作成する。生徒の作成した献立は実際に給食として提供されている。(鶴岡区)



食品を選ぶ力

食品の品質や安全性について自ら判断できる能力を身につける。



お弁当作り

児童生徒が、栄養バランスのとれたお弁当を作ったり、自分自身の健康について考えることができるようにする。(高知市)



(他市の状況)

給食の主食や副菜を提供しない日を取入れ、生徒自身がおにぎりと副菜を作って持参する。生徒自身が作ることを原則とし、保護者は手伝わずに子どもの相談ののりたり調理のアドバイスをしようにしている。生徒に調理技術を身につけさせ、家庭での実践につなげたり、感謝の気持ちを養ったりする機会となる。(三豊市)

感謝の心

食物を大事にし、生産にかかわる人々へ感謝する心をもつ。



栽培体験・収穫体験など



(他市の状況)
野菜の生育状況を観察するとともに、生産者との交流を行うことで、野菜への興味関心を深める機会となる。
(米原市)

栽培・収穫体験を実施することにより、食べ物や生産等に関わる人々への感謝の心を育てるとともに、地域の特色について学習する。(高知市)



(他市の状況)

社会性

食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身につける。



収穫祭:もちつき
地域の方との交流

調理実習・親子料理教室



調理技術の習得

(他市の状況)
地元産の食材を調理することで、地元のめくみについて理解し、感謝する気持ち

地場産品を主に使い、地域に伝わる料理を学校の実習や親子で料理することにより、地域の食材や料理に対する理解を深める。(高知市)



(米原市)

職場体験学習



(他市の状況)

職場には、学校近くの農場や給食センターが選抜肢に入っており、生徒が農場で収穫した野菜は、給食センターに運ばれ、給食センターで実習を行っている生徒が調理を体験することができる。結食づくりにかかわることができ、また、地域とのつながりを感ずることが出来る機会となる。(丸亀市)

中学生の職場体験学習では、学校近くの牧場や果樹園において、飼育作業や栽培作業の手伝いや物品販売等を体験することにより、地域の産業を知ったり、地域の人々との関わりをもつことができる機会となった。(高知市)



食文化

地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、
尊重する心を持つ。



食文化の継承
(地場産物・郷土料理)



高知の郷土料理 ぐる煮

食品加工体験

「みそ」や「いちごジャム」、「かつおのたたき」などをつくる体験をすることで、地
域に伝わる食の文化を知る。(高知市)

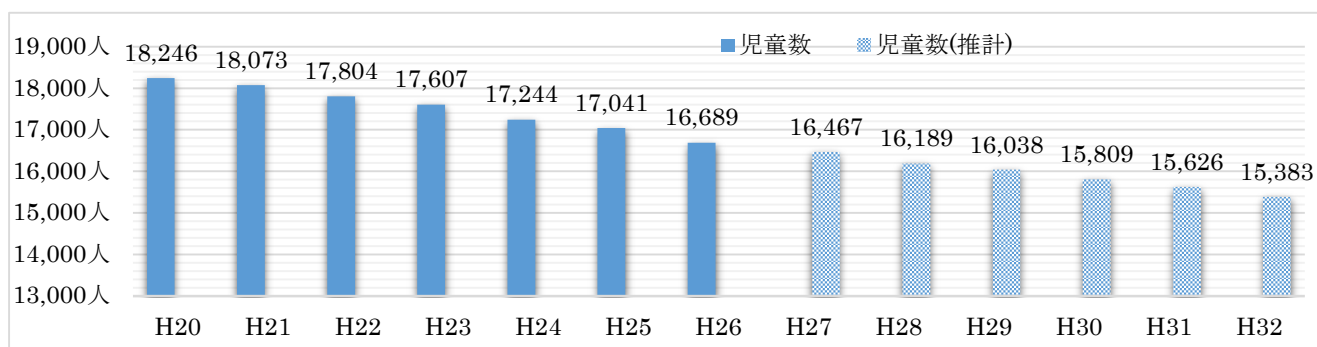


(他市の状況)
伝統的な食品加工の技術や地域の暮らしについて学ぶ機会となる。(米原市)

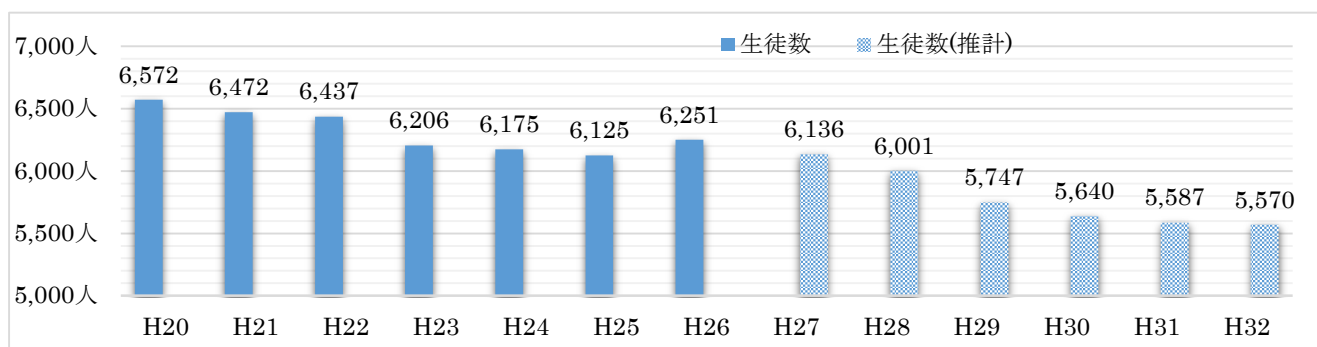
資料 12 児童生徒数の推移

高知市の小学校児童数は、旧春野町と合併した平成 20 年度の 18,246 人から、平成 26 年度現在では 1,557 人減の 16,689 人となっており、住民基本台帳等による推計では、平成 32 年度に 1,306 人減の 15,383 人となる見込みです。同様に推計し、中学校生徒数は平成 20 年度 6,572 人、平成 26 年度 6,251 人、平成 32 年度には 5,570 人となる見込みです。

○ 小学校児童数推計



○ 中学校生徒数推計



○ 年齢別人口および指数（参考）

高知市	0-14 歳人口（人）							H22 年の 0-14 歳人口を 100 としたときの指数						
	H22	H27	H32	H37	H42	H47	H52	H22	H27	H32	H37	H42	H47	H52
	45,301	42,307	38,429	34,364	30,667	28,119	26,302	100.0	93.4	84.8	75.9	67.7	62.1	58.1

※出典：国立社会保障・人口問題研究所『日本の地域別将来推計人口』（平成 25 年 3 月推計）

香南市立こうなん学校給食センター



- 平成26年9月給食開始
- 所在地: 香南市野市町本村2115-1
- 敷地面積: 5,344㎡
- 建物面積: 3,015㎡(鉄骨2階建)
- 総工費: 1,619,000千円
- 職員数: 事務2名, 栄養教諭4名, 調理員28名
- 受配校: 13か所 3,140食

手洗い・準備室



野菜検収室



食品庫



米庫・自動洗米機



自動炊飯システム



野菜類下処理室



調理室 フードスライサー, サイノ目切り機



焼物・揚物・蒸物室



和え物室



調理室 回転釜



連続式揚物機



洗淨室



消毒保管・配送室



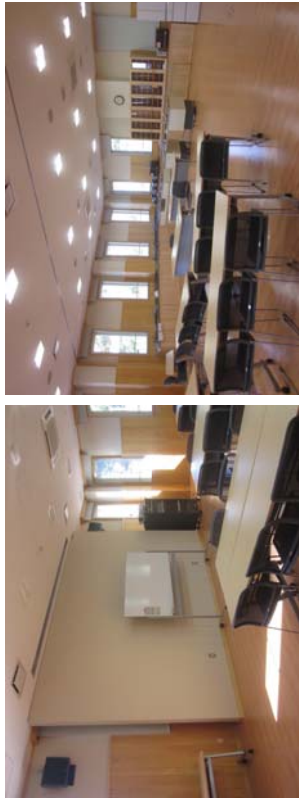
見学コーナー



アレルギー対応調理室



調理研修室



こうなん学校給食センターの概要



住所：香南市野市町本村2115-1
 敷地面積：5,344㎡
 建物面積：3,015㎡（鉄骨2階建）
 総工費：1,619百万円

職員数：事務局：2名
 栄養士：4名
 調理員：28名（うち午前パート3名）

受配校：

幼稚園	4園	368食
小学校	6校	1,864食
中学校	3校	872食
給食センター		36食
合計	13ヶ所	3,140食

調理業務のスケジュール

7:30	食材受入
8:00	
9:00	(チーム) 炊飯 揚げ焼き 下処理 調理 配缶 和え物 コンテナ
10:00	
11:00	調理器具洗浄 休憩 食器食缶洗浄 片付け・掃除 ミーティング等
12:00	配送(委託)
12:30	
13:30	食材受入 回収(委託)
14:00	
15:00	
16:00	
16:30	

業務体制：

1日の流れを、「食材受入」、「午前」、「午後」の3つの時間帯に分け、業務分担しています。
 午前の調理業務は、調理場のゾーンごとにチームを編成し、担当しています。
 チーム編成は、引継者を残しながらローテーションしています。

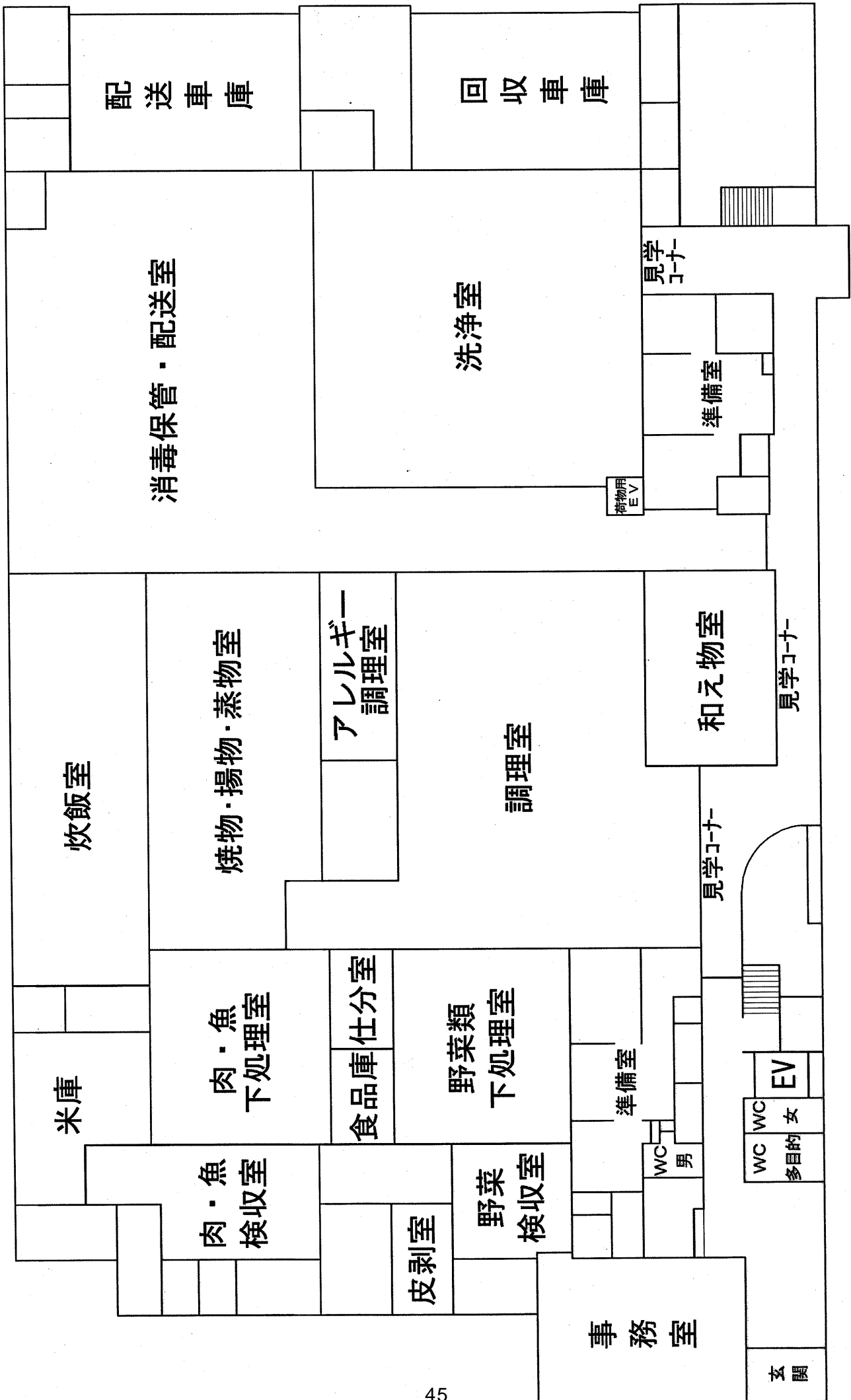
配送方法：

香南市シルバー人材センターに業務委託
 5コース10名で配送・回収

1号車	野市東小 ↓ 夜須幼 夜須小 夜須中	夜須中 夜須小 夜須幼 ↓ 野市東小
2号車	香我美幼 ↓ 香我美小	香我美幼 ↓ 香我美小
3号車	野市幼 岸本小 ↓ 野市中	岸本小 香我美中
4号車	野市東幼 野市小 ↓ 野市小	野市幼 野市小 ↓ 野市小
5号車	佐古小 ↓ 野市中 香我美中	野市東幼 佐古小 ↓ 野市中

配送車には最大4つのコンテナを積載できますが、コンテナ重量により3つの場合もあります。学校種別による喫食時刻の違いや、配送時間の短縮化・効率化を考慮したコース設定に努めています。

1階配置図



手洗・準備室



準備室の手洗。白衣に着替えた後、指先から肘までを2回洗浄し、エアシャワーを通して調理場内へ。

米庫・昇米機・米サイロ



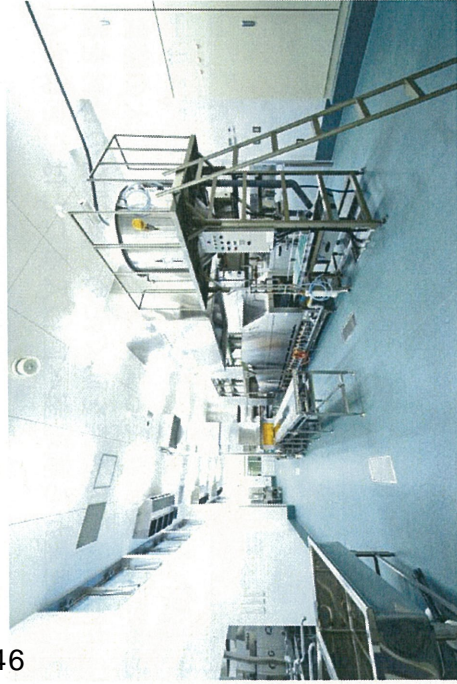
納品された米は一定温度で保管します。右下の四角いボックスに米を入れると、昇米機で奥の自動洗米機へ。

自動洗米機

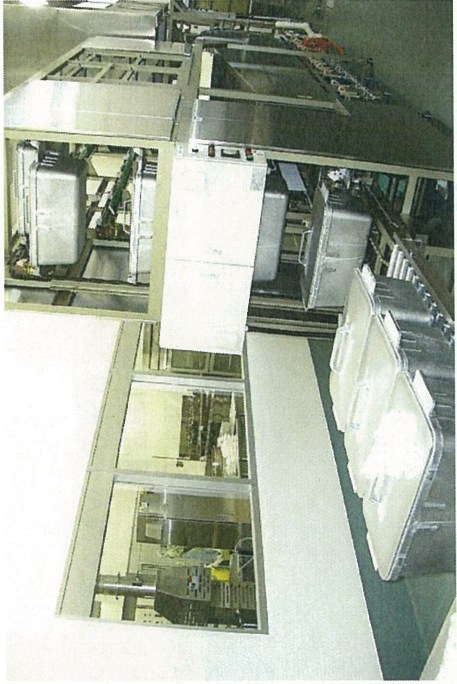


自動洗米機で洗米された米は、機械上部の配管を通じて、隣の炊飯室へ。

自動炊飯システム



右上部の配管から送られてきた米が、ガスを熱源とする自動炊飯システムにより炊かれます。災害等で停電しても、炊飯システムだけでは稼働することが可能です。



炊き上がったご飯は蒸らし工程のため、システム内を巡ります。(炊飯釜は釜の重さで7kgあります)



蒸らし工程後、炊飯釜の反転・ご飯のほぐしが自動的にされます。最後は人の手で食缶へ。

野菜類下処理室



受け入れた野菜は三槽シンクで洗浄し、パスルーを通して、奥に見える調理室へ渡します。人の移動による床からの汚染を防ぐため、加熱前の食材を扱う下処理室から調理室へ直接入ることはできません。

マイコンスライサー



パスルーで送られてきた野菜をスライサーでカットしています。調理室には、スライサーが2台・サイノ目切り機が1台あります。

焼物・揚物・蒸物室



左から、スチームコンベクションオーブン、連続式焼物機、連続式揚物機。多様な献立に対応できます。

連続式揚物機 投入口



「イカのかりん揚げ」を調理しています。下味と粉をつけたイカを投入口より投入します。

連続式揚物機 出来上がり口



設定した温度・時間により揚げたイカがコンベアで送られてきます。



スライサーでカットしづらい食材は人の手でカットします。肉・魚類は、カット済みの食材を使用しているため、カットの工程はありません。

消毒保管・配送室



消毒保管・配送室



生ゴミ処理室



左側の洗浄室から、洗浄済みのコンテナ・食器・食缶が送られてきます。右側や奥に見える消毒保管庫で熱風消毒し、翌日までそのまま保管します。

洗浄済みの食缶を消毒保管庫へ入れる準備です。食缶は配食しやすいよう食缶ごとに、食器は配送コンテナに積み込んで消毒保管します。

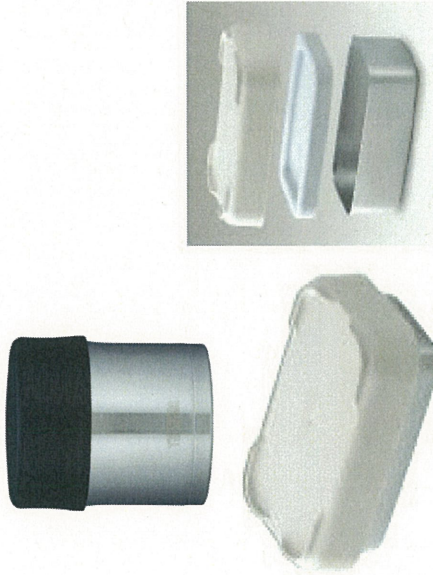
左側は下処理室などから自動的に配管を通して送られてきた野菜などを脱水処理する機械です。右側は脱水処理されたゴミを堆肥化する機械です。

アレルギー調理室



除去食の場合は、同一工程で調理し、アレルギーと異なる食材の投入前に取り分け、アレルギー調理室で個別食缶に配送します。代替食の場合は始めから別工程で調理します。

アレルギー対応食用個別食缶



個人が識別できるように学校・学年・組・氏名を明記し、コンテナに積んで配送します。確実に対象児童生徒に届くようお願いいたします。

太陽光・太陽熱パネル



太陽光で発電した電力は冷凍冷蔵庫の電力をまかなう他、太陽熱を蓄熱し温水ボイラーの負荷を減らすなど、省エネルギーを旨とした施設となっています。