

学校給食実施方式別の一般的特徴（報告書：23頁）

項目	自校調理方式	親子調理方式	民間調理場活用方式	センター方式
実施概要				
	学校内の給食室で調理したものを当該校の生徒が喫食する方式	近隣の学校の調理場（親校）で調理した給食を子校に配送する方式	食品工場を有する民間に、市が給食業務を委託して給食を弁当又は食缶により各校に配送する方式	給食センターで調理した給食を各校に配送する方式
施設整備	<ul style="list-style-type: none"> 学校敷地内に建設するため、敷地内に用地の確保が必要となる。 市の考えを反映した施設整備が可能である。 	<ul style="list-style-type: none"> 親校は学校敷地内に建設するため、敷地内に用地の確保が必要となる。 市の考えを反映した施設整備が可能である。 	<ul style="list-style-type: none"> 既存の民間食品工場を活用するため、市が学校給食施設を整備する必要がない。 民間が独自に整備した施設であるため、施設整備について市の考えを反映することができない。 	<ul style="list-style-type: none"> 給食センターの建設用地を確保する必要となる。 市の考えを反映した施設整備が可能である。
衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> 学校ごとの衛生管理となる。 	<ul style="list-style-type: none"> 親校ごとの衛生管理となる。 	<ul style="list-style-type: none"> 民間の衛生管理や運営方法に問題があった場合でも、市はそれを確認しにくい。 2時間喫食を遵守できる配送時間圏内に、9,000（食/日）を提供できる民間調理場を確保する必要がある。 	<ul style="list-style-type: none"> 管理施設数が少なく、衛生管理の平準化を行いやすい。
食中毒リスク	<ul style="list-style-type: none"> 食中毒発生時、影響は自校のみである。 	<ul style="list-style-type: none"> 食中毒発生時、影響は親校、子校のみである。 	<ul style="list-style-type: none"> 食中毒発生時、影響はすべての配送校が対象となる。 	<ul style="list-style-type: none"> 食中毒発生時、影響はすべての配送校が対象となる。
食物アレルギー対応	<ul style="list-style-type: none"> 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ある。 	<ul style="list-style-type: none"> 個別の対応には親校と子校の連携が必要となる。 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ある。 	<ul style="list-style-type: none"> 個別の食物アレルギー対応が可能な施設、設備が整っている民間調理場を確保する必要がある。 	<ul style="list-style-type: none"> 個別の対応には給食センターと学校との連携が必要となる。 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ある。
適温提供	<ul style="list-style-type: none"> 自校で調理しているため、速やかな提供が可能である。 	<ul style="list-style-type: none"> 子校への配送時間が生じるものの、配送時間が短いため、自校調理方式と同様、適温での提供が可能である。 	<ul style="list-style-type: none"> 配送距離に左右されるが、食缶方式による民間調理場活用方式とし、優れた保温食缶の活用により適温での提供が可能である。 	<ul style="list-style-type: none"> 配送距離に左右されるが、優れた保温食缶の活用により適温での提供が可能である。
各学校独自の行事への対応	<ul style="list-style-type: none"> 給食数、メニュー変更への対応は比較的容易である。 	<ul style="list-style-type: none"> 給食数、メニュー変更への対応には親校と子校の連携が必要となる。 	<ul style="list-style-type: none"> 給食数の連絡・調整を各学校と密に連絡ができれば可能である。 メニュー変更への対応は困難である。 	<ul style="list-style-type: none"> 給食数の連絡・調整を各学校と密に連絡ができれば可能である。 メニュー変更への対応は困難である。

全員給食を前提とした場合、民間調理場活用方式は中学校給食の基本的な考え方（案）に示す基本方針を遵守するうえで多くの課題を有しているといえる。