

茨木市中学校給食検討会 報告書

令和元年 10 月

茨木市中学校給食検討会

— 目 次 —

1. はじめに.....	1
2. 検討会の設置目的	1
3. 検討会の流れ	1
4. 調査報告書における整備案.....	2
5. 検討会における討議内容	3
5.1. 課題の確認.....	3
5.2. 他市視察	4
5.3. 視察結果	5
5.3.1. 高槻市（親子調理方式）	5
5.3.2. 豊中市（センター方式）	9
5.3.3. 給食全体に対する意見.....	11
5.4. 課題の抽出及び整理.....	13
6. 審議会への申送り事項	14
7. 検討会委員名簿.....	15
8. 検討会開催概要.....	15

1. はじめに

茨木市（以下、「本市」という。）は、平成 30 年度に新たな中学校給食において導入可能性のある学校給食実施方式整備案（以下、「整備案」という。）及び整備案を導入する場合に生じると考えられる課題について調査を行い、「茨木市中学校給食実施方式等の検討に係る調査業務報告書（以下、「調査報告書」という。）」としてとりまとめを行いました。

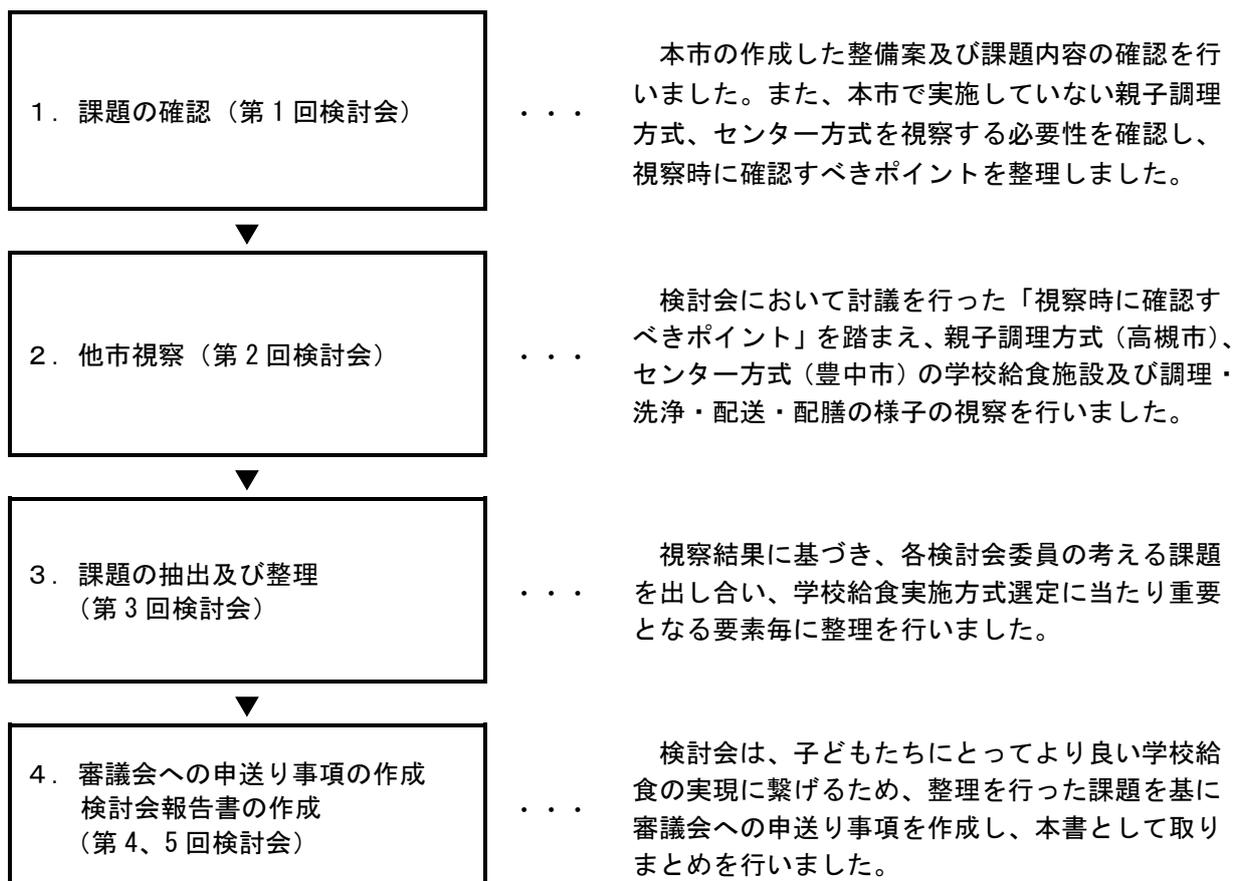
今年度は中学校給食実施方式選定に向け、学校教職員、小学校の調理従事者、教育委員会で構成される「茨木市中学校給食検討会（以下、「検討会」という。）を設置し、本市のとりまとめた整備案に対し多角的な視点から討議を行いました。検討会は、検討会の討議結果をとりまとめた本書を本市及び「茨木市中学校給食審議会（以下、「審議会」という。）」に提出しました。

2. 検討会の設置目的

本市は、中学校給食実施方式を選定するために必要な事項について討議し、新たな中学校給食を導入する場合に生じると考えられる課題を整備案毎に討議、整理することを目的に、検討会を設置しました。

3. 検討会の流れ

検討会は、以下の流れで全 5 回にわたり開催しました。



4. 調査報告書における整備案

調査報告書に示す整備案は以下の5案であり、検討会は整備案について討議を行いました。

本市立中学校で導入する場合の実施内容				
自校調理方式	親子調理方式		センター方式	民間調理場活用方式
中学校の敷地内において給食室を新築し、給食室において調理した給食を当該校の生徒が喫食する方式	近隣の中学校を親校とした場合	近隣の小学校を親校とした場合	給食センターで調理した給食を中学校へ配送する方式	民間事業者の調理施設で調理した給食を中学校へ配送する方式であり、弁当方式と食缶方式とがある（現行は弁当方式）
	中学校の敷地内において共同調理場を新築し、親校で調理した給食を近隣の中学校へ配送する方式	小学校の給食室を共同調理場に改修し、小学校で調理した給食を近隣の中学校へ配送する方式		

本市の実態に即した学校給食実施方式案（整備案）				
A案 (自校+親子)	C案 (親子)	B案 (自校+センター)	D案 (センター)	E案 (民間調理場)

5. 検討会における討議内容

5.1. 課題の確認

第1回検討会では、調査報告書に記載のある課題に加筆・修正はないか討議を行い、視察時に確認すべきポイントとして以下の内容を取りまとめました。

分類	視察時に確認すべきポイント
校内スケジュール等	<ul style="list-style-type: none">・ 2時間喫食を遵守したうえで、給食開始時間の調整はどのように行ったのか。・ 学校行事等により給食時間の変更等が生じた場合の調整は誰が行っているのか。・ 校内スケジュールや学校教職員の勤務時間の変更は行ったのか。
施設整備等	<ul style="list-style-type: none">・ 食器は変更したのか。・ 食器保管庫はどこに整備し、どのように管理しているのか。・ 親子調理方式（高槻市）、センター方式（豊中市）を導入する際、校舎等にどのような改修を行ったのか。小学校、中学校で分けて確認する必要がある。
配膳	<ul style="list-style-type: none">・ 中学校において、配膳に課題はあるか。・ 配送された給食はどのように配膳しているのか。配膳室からの配膳の流れを食器等の回収を含め確認する必要がある。
運営	<ul style="list-style-type: none">・ 小学校、中学校で献立は同じか。・ 病気等により調理員が出勤できなくなった場合、調理員をどのように確保しているのか。・ 栄養教諭・学校栄養職員の配置はどうなっているのか。
検討の進め方	<ul style="list-style-type: none">・ 親子調理方式の導入にあたり、学校教職員や保護者への説明はどのように進めたのか。

5.2. 他市視察

他市視察は、本市で実施していない学校給食実施方式（親子調理方式、センター方式）について、現地視察及び視察先現場職員との意見交換を通じて、検討会委員の考える疑問・課題の明確化及び対応策の確認を行うことで、本市における整備案ならではの課題検討に活用することを目的に行いました。視察先の概要は以下のとおりです。

a) 高槻市（親子調理方式）

項目	概要
視察先	玉川小学校（親校）→ 柳川中学校（子校）
学校給食実施方式	自校調理方式（中学校 4 校） 親子調理方式（親校：小学校 13 校、中学校 3 校＋子校：中学校：14 校）
導入年	平成 26 年 4 月
施設整備等	・ 調理能力に余裕のある学校（親校）で、調理施設の無い学校（子校）の給食も調理し、配送して生徒に提供している。 ・ 導入にあたり、親校に設定した学校の学校給食施設を改修している。
調理食数	玉川小学校：265（食/日）、柳川中学校：375（食/日）

b) 豊中市（センター方式）

項目	概要
視察先	豊中市走井学校給食センター
学校給食実施方式	センター方式
導入年	平成 27 年 4 月
施設整備等	・ 豊中市は 2 つのセンターと自校調理方式 4 校で運用していたが、2 センターの老朽化により抜本的な更新を必要としていた。そのため、2 センターの更新に向けて平成 20 年度に「(仮称) 豊中市学校給食センター基本構想」を、平成 21 年度に「(仮称) 豊中市学校給食センター基本計画」を策定している。 ・ 走井学校給食センターは、平成 24 年に設計・施工一括発注方式にて公募型プロポーザルを実施し、平成 27 年 4 月から開業している。
調理食数	13,500（食/日）

なお、視察の結果得られた各検討委員の意見は、次頁以降に示します。

5.3. 視察結果

5.3.1. 高槻市（親子調理方式）

a) 校内スケジュール等

- ア) 中学校の昼休み（※本書においては、昼食時間(昼食の準備・喫食・片付)にその他休憩時間等を加えた時間をいう。）が増えることで様々な影響がある。授業開始時間を早めたり、部活動の時間を短くしたりすることなくできればいいと思った。
- イ) 中学校給食が実際始まってみれば、子どもたちは小学校において経験しているため、意外とスムーズに対応できると思う。
- ウ) 昼休みが長くなるため、朝読書時間や部活動時間を減らす等の工夫が必要になる。
- エ) 学校教職員の勤務時間について、45分休憩をどこで取るか工夫が必要となる。また、食数を管理する給食担当者が必要となる。生徒の喫食時間について、15分で昼食をとらせることにも疑問を感じた。
- オ) 視察先において、新たな中学校給食導入に際し、校内スケジュールの変更等は学校長判断で行われるということであった。本市で実施する場合は、学校側に具体的な校内スケジュール変更例を提示する等、丁寧な説明が必要だと思った。
- カ) 視察先では、一番時間がかかる配送でも20分程度であった。そのため、小学校を親校とした場合、給食の配送にかかる時間が20分程度であり、かつ小学校の校内スケジュール変更等の影響を避けることができれば、本市の整備案は実現可能であると思われる。ただし、献立等によっては、調理従事者の勤務時間に流動性が必要となる。
- キ) 給食準備、片付けのために昼食時間を除いた昼休みの時間が短くなり、生徒の忙しさを感じる。
- ク) 配膳室から遠い教室での給食開始が遅れていた。配膳室の場所を含めた教室配置、校内スケジュール等に工夫が必要である。
- ケ) 昼食時間を除いた昼休みが10分の場合、5分で予鈴のため昼食時間を除いた昼休みは実質5分となることから、喫食時間が短くなることは、落ち着いた学校でも生徒にとってストレスがかかるのではないかと。昼休みを長くしたいが、部活が短くなる。
- コ) 新たな中学校給食導入後、数年経てば生徒は慣れてくると思う。
- サ) 学校行事や校内スケジュール等の変更による給食時間及び食数変更対応は、教育委員会及び学校同士の連携体制が必要となる。

b) 施設整備等

- ア) 中学校には必ず配膳室が必要となるが、場所を確保できるか不安である。空き教室に余裕があり、エレベーターがある学校であれば、配膳室を階ごとに複数配置することにより配膳の時間が短縮できるのではないかと。
- イ) 配膳室は1教室分が必要となる。広い出入り口、フラットな床、各校舎の各階に小さめの配膳室があると便利である。給食当番の生徒の負担が大きいため、配膳室は2階か3階にもある方がいい。
- ウ) 給食を配送する場合に必要な食缶の保管場所の確保等、学校敷地内に十分なスペースがないと衛生面に不安が残る。
- エ) 食缶を積載するコンテナの保管場所やコンテナの洗浄場所・洗浄方法はどのようにするのか等、現在はない施設整備について不安がある。

-
- オ) 本市の小学校における食材検収室では、2校分の食材を受け入れるのは困難なので、給食室の改修や冷蔵庫の増設等が必要である。
- カ) 配膳室の設置場所、配送車両の搬入出路の確保が課題である。
- キ) 物資の保管、食器具の保管、ワゴンの保管等を考えると、本市の小学校では中学校を担うためのスペースはないと思う。中学校の給食場の建設可能な学校に、食器等を洗浄保管できる設備を別途設ける等、食器等の配送と給食の配送を別にすれば、親子調理方式も可能かもしれない。
- ク) 小学校及び中学校の給食を合わせて調理する分、調理、洗浄、配送等に必要な道具が増えるが、その保管場所の確保、改修・増築工事が現実にできるのか。親子調理方式対応可能と判断し、当初の費用だけで安易に試行しても、現段階でも施設の老朽化が目立つ中、将来的に大規模改修が必要となる。単純に釜を大きくすれば対応可能という訳ではない。
- ケ) 視察先の調理場では最大 650（食/日）対応可能であり、中規模校 1 校分の食数であった。本市においては 1 校あたりの食数が大きいため、小学校と中学校の組合せに課題がある。
- コ) 食器保管庫の増設と、搬入車両が中学校の校舎に横付けが可能な場所の確保が必要である。また、搬入車両を横付ける場所と近い場所に、空き教室等の改修により配膳室を設ける必要がある。
- サ) 視察先の食器は小学校が磁器食器、中学校が樹脂食器と、異なる素材の食器を使用していたが、食器洗浄機はどちらの食器にも対応していた。
- シ) 食缶を積載するコンテナの保管場所が必要である。本市の場合は、小学校の給食室の側にスペースの余裕がないため、対応が困難と考えられる。
- ス) 視察先では、親子調理方式を導入するにあたり、調理用の釜を大きい容量に入れ替えたり、1 釜増設したり、また配膳用カウンターを減らすことで中学校用の食器消毒保管庫を増設していた。これらは給食場の余裕が無ければできない対応である。本市では、中学校用コンテナの保管場所の確保は難しい小学校が多いと思われる。
- セ) 視察先では、折り畳み式の配膳台を常に教室に置いていた。給食時間は机を班形式に並び替えていたので、配膳台の周りも空きスペースがあった。教室のロッカーを変更して、生徒のカバンを収納できるようにし、教室の空間を確保できるようにしていた。本市においては、どの学校給食実施方式であっても、給食を始める時には配膳台は要るので、教室で何らかの工夫が必要である。
- ソ) 本市においては、現在の食器洗浄機を活用し、異なる 2 種類の食器の洗浄をすることが難しい学校もあると思われるので、親子調理方式を導入する場合は食器を統一する必要がある。
- タ) 中学校は、配膳室のために教室 1 室分確保できれば問題ないと感じた。また、視察先では配膳室は 1 階に 1 室のみであり、4 階教室を使用している 1 年生でも重い食缶を 1 階から運んでいた。
- チ) 本市の小学校において、調理用の釜の入れ替えや中学校用の食器保管庫、コンテナの保管場所の確保に課題がある。また、どうしても調理作業中の洗浄が必要になるので、衛生面に不安がある。
- ツ) 視察先では、親子調理方式を導入するにあたり、食器保管庫の増設、スチームコンベクションオープン、調理用釜を大きくする等の対応、食数に応じて冷蔵庫を大きくする、水槽の数を増やす、タライ等備品を揃えていた。本市においても同様の対応が必要となる。

c) 運搬・配膳

- ア) 本市の小学校では給食を取りに行く際、各学級担任が付き添いをしているが、中学生ならば学校教職員 1 人が配膳室にいれば十分ではないか。
- イ) 教室内の配膳台を置くスペースが必要となる。教室の教壇を無くすほうが良いが、黒板に届かな

くなるため、上下に動かせる黒板が必要ではないか。

- ウ) 学校教職員の給食担当者及び給食当番となる生徒のためのルール作りや、役割分担が必要となる。
- エ) 視察先は親校、子校の距離が近く小規模校同士だったので、11:30 配缶、11:45 出発で間に合っていたが、遠い学校へ運ぶ場合はすべてが早くなると思うので、調理が間に合うか、献立の配慮が必要かなど、不安がある。
- オ) 視察先では、4 階まで運ぶには食缶が重くて、時間もかかりそうで大変そうだった。
- カ) 視察先の生徒の運搬・配膳は、小学校で経験しているためスムーズだった。
- キ) エレベーター等の設置が必要となるが、可能であれば、教室前までコンテナによる運搬ができればよい。
- ク) 視察先では、教室内での配膳はスムーズだった。また、担任等学校教職員の対応は特になく、生徒も慣れていた。
- ケ) 視察先において中学 1 年生の教室の様子を見たが、エプロン、マスク、三角巾も着用し、生徒だけでスムーズに配膳していた。配膳後におかずを減らす等の対応を担当がされていたのが、忙しそうに思えた。
- コ) 親校から子校へ学校給食を搬入する際、配送トラックが入るスペースが学校敷地内に必要となる。また視察先では配膳員により、パンやジャム等食品の仕分け作業が行なわれていた。本市においても、配膳員を配置する場合、配膳員に対し衛生的な取扱いについて指導が必要になると考えられる。

d) 運営

- ア) 小学校を親校とする親子調理方式を導入する場合、学校給食の運営体制として小学校、中学校、教育委員会による 3 者間の連携が必要となることから、食数管理や学校行事による給食時間の変更等、3 者間の連絡調整に課題がある。
- イ) 牛乳ビンより紙パックのほうが軽くて安全ではないか。また、エプロン、三角巾、マスク、手袋、消毒用のアルコールなどの準備が必要となる。
- ウ) 視察先では基本的に小学校と中学校の献立は同じということだったが、同じ献立では学校給食摂取基準を満たすことが難しい。中学校だけおかずを 1 品増やすとなっても調理作業が増えることに不安がある。
- エ) 視察先では給食担当者が各校に 1 名以上配置されているが、給食担当者になるとどれくらい負担があるのか不安がある。また、給食担当者がアレルギー対応まで行うのか等疑問である。栄養教諭は親校である小学校在籍なので、食育推進等、中学校との関わり方について、今後研究が必要である。
- オ) 視察先では、中学校の分量を小学校の 1.3 倍にしているとのことだったが、それでは学校給食摂取基準を満たすことは難しい。本市ではデリバリー給食を実施しているため、今までの給食を利用している生徒からすると、可食量はかなり減る。献立も現在主食・おかず 4 品、汁物、添加物等、牛乳となっているので、見た目的にはかなり寂しくなる。
- カ) 本市において親子調理方式を導入した際、組合せを 1 中学校に対し 1 小学校とすると、ほとんどが 1,000 食を超える学校になるので、施設整備面や作業面で無理があるのではないか。導入する場合は、組合せを 1 中学校に対し 2 小学校とする等、1,000 食を超えない組合せが必要と考える。
- キ) 親子調理方式を導入する場合は、小中学校間で連絡漏れが無いように工夫する必要がある。

-
- ク) 親子調理方式の場合、食数管理は小学校の食数管理システムによると思われるが、連携ミスがおきないか不安である。また、中学校の給食担当者がスムーズに決まるか課題がある。
 - ケ) 運営について、小中いずれかが給食不要であってもどちらも中止とはならない。視察先では、調理員は文部科学省の示す基準を上回る人員配置を行っており、視察先独自の基準を設けている。
 - コ) 調理時間がより限られるため、3品献立など手の込んだ献立の実施が困難になる可能性がある。

e) 検討の進め方

- ア) 新たな中学校給食の導入にあたっては、学校教職員や保護者へ丁寧な説明が必要となる。保護者の多くは導入に賛成するだろうと思うが、エプロンやマスク、ランチョンマットを用意してもらわなければならないことを丁寧に説明する必要がある。
- イ) 視察先では、保健給食課が学校教職員、保護者への説明を行っていた。本市でも丁寧に説明をしてほしい。
- ウ) 視察先では、2校先行して親子調理方式を導入し、1年半後に全校導入としていたため、学校の規模で試行校を決め、実施してみてから随時進めていくという方法もあると感じた。
- エ) 新たな中学校給食導入後、新入生から随時導入していけば生徒は混乱しないのではないか。
- オ) 中学校教職員研修会として、小中交流等も効果的ではないか。
- カ) 親子調理方式を導入する場合は、ハード面の整備はもちろんだが、ソフト面、例えば給食の満足度なども考えていく必要があると思う。限られた時間、スペース、人員では献立に制約が生じ、その中で学校給食摂取基準を満たすことには大きな課題がある。

f) アレルギー対応食

- ア) 中学校給食を調理することにより、現在行っている各小学校独自のアレルギー対応が後退しないか。理解が得られるか。無理をして事故を起こさないか不安がある。
- イ) 視察先は、個別容器で対応していた。それが一番間違いないと思う。
- ウ) 中学校教職員に対して、今以上にアレルギー対応研修が必要となる。
- エ) 現在の除去食対応は維持できれば良いと思うが、中学校でのアレルギー把握がどのように行われるか、日々の確認は誰がするのか、年度初めの面談はどうするのか等、大変不安である。
- オ) 中学生になって運動誘発性アナフィラキシーを発症する生徒もいるようなので、中学校の教職員にもアレルギーの研修等が必要と考える。
- カ) 視察先では、除去食の受け渡しを本人と配膳員とで行われていた。情報共有やその日の確認など丁寧に進めなくては、誤配・誤食の原因になると考える。
- キ) アレルギー対応の種類や人数が増えたとき、施設のスペースの問題が出てくるのではないか。
- ク) 親子調理方式を導入する場合、現在細かな対応をしている小学校については、中学校に合わせて制限する必要がある。また、小学校、中学校でアレルギー情報の共有をどのように行うのか課題となる。
- ケ) 視察先において、食物アレルギーを有する生徒には、対象食物をチェックした献立表を配布していた。また、献立表のチェックは複数人で行っていた。
- コ) 小学校と比べて、中学校教職員間では食物アレルギーの知識量に差があるとも考えられるため、研修会等も必要である。

g) その他

- ア) 視察先の児童生徒数なら大丈夫なのだろうが、小中合わせて調理食数が 800（食/日）を超える場合、今の給食場の改修又は増築等で対応可能なのか、安全・衛生面に不安がある。
- イ) 視察先の献立では、中学生にとって量が不足するように思う。主食、牛乳とおかず 2 品では食べ飽きる。現在の中学校給食と比べて見劣りがある。おかずを 3 品にできないのか。
- ウ) 運動部に所属する生徒にとっては、視察先の給食では物足りないだろう。おかずが 2 品というのも寂しい。

5.3.2. 豊中市（センター方式）

a) 運搬・配膳

- ア) 視察先では、給食の配送を受ける学校によって配膳室を整備する等の対応が様々である。学校とセンターで話し合い、一番スムーズにいく方法でできればいいと思う。
- イ) 視察先では 2 時間喫食遵守のため、配送車両 1 台に積載できる食缶数を増やすことを目的に、給食センターから食器のみを先に学校に配送し、その後食缶を配送していた。受け入れる中学校においては、荷受係及び配膳員の配置や荷受スペース及び配膳室の整備等、施設整備が必要であると感じた。
- ウ) センター方式は配送時間によって実施できる献立に制限がある。そのため、現在子どもに美味しいと思ってもらえるように工夫している事が、給食センターでも継続してできるかどうか課題である。
- エ) 視察先のコンテナは高槻市のものより大きく、本市においては配膳室に必要数入れることが可能かどうか、確認する必要がある。
- オ) 視察先では、各階へ配膳スペースを設置している学校もある。本市においても同様の配膳方法を検討していただきたい。
- カ) 視察先では、配送されたコンテナは各学校の配膳室に運ばれ、各階に配膳室がある学校も存在した。
- キ) 本市の中学校においては、どの学校給食実施方式でも、配膳に対する課題は同様である。
- ク) 視察先では、食器カゴはそのまま食器洗浄機で洗えるため、食器カゴは重かった。生徒の負担にならないものを選ぶのが良いのではないかと。

b) 衛生管理

- ア) 視察先は衛生管理が徹底していたと思う。
- イ) 視察先は、作業区域ごとにエプロンや床の色を分ける等、衛生的でよかった。
- ウ) 視察先は、1 施設における調理食数が多いため、食材の多さや検収の大変さが視察を通してよくわかった。衛生管理においては調理従事者の意識も大事であると思った。
- エ) センター方式は、正規職員以外の非常勤職員の人数が多く、衛生管理に関する指導を徹底する必要がある。また配送時間は学校毎に差が生じる。
- オ) 視察先では、食器、食缶等を大量に一度で洗浄していたが、きれいに洗えていた。
- カ) 視察先は、下処理室、上処理室、洗浄室と、作業内容毎に部屋が区切られており、衛生面ではきちんと管理できていた。
- キ) 視察先では、エアシャワーの設置等により、高いレベルでの衛生管理となっていた。

ク) 視察先では、学校給食施設が1施設となるため、万一事故が起こってしまった時の影響は大きい。そのため、献立を2つに分ける等の対策をとっていた。本市でもそのような対策をとるのが良い。

c) 食育

- ア) センター方式は学校給食施設が集約されるため、食育の推進をどのように進めるかが課題である。
- イ) 視察先では、長期休業中に親子クッキングを開催したり、見学の受け入れをしたり、災害時の対応をしたりする等、そこへ正規職員が関わっているのが良いと思った。
- ウ) 視察先では、調理場を見て学べたり、自分たちが毎日食べている給食を調理従事者と一緒に運搬から片付けまで体験できたり、夏休みを利用した親子クッキングで調理場の体験ができたり等、食への興味、大切さを学べるように工夫されていた。
- エ) 視察先では、見学コースや食育の展示、親子クッキング教室の開催等が好評であるとのことで、小学生には良い取り組みをされていたが、中学生に何ができるのかは、今後中学校給食を始める時、給食センターでできる食育推進は何かを考えていけると思う。
- オ) 給食センターの職員が学校を訪問し、中学校に対応した食育を行うカリキュラムが必要ではないか。
- カ) センター方式の場合、給食センター自体を食育活動の場として活用できる。
- キ) センター方式を導入した場合においても、食育については、学校給食を中心とした取り組みを考えていかなければならない。
- ク) 視察先では、職業体験の受け入れ、施設見学の受け入れを行っている。また調理従事者考案の献立を実施する等、給食に興味を持たせる取り組みを行っている。

d) アレルギー対応食

- ア) センター方式を導入する場合は、学校給食施設を新築することになるため、リスク回避も含めどこまで対応するのかを決めるのが課題である。
- イ) 視察先では、アレルギー対応食の対象となる個人を間違えないよう工夫していた。また、アレルギー専用調理室を作れば様々な対応は可能であると思う。

e) その他

- ア) 本市は現在、学校行事等により昼食開始時間を自由に変更しているが、センター方式の場合は昼食開始時間の変更が難しくなることに理解が得られるか。
- イ) 調理事故等のリスク回避、運営管理、配送時間短縮のために、大きな給食センター1ヶ所より、小さな給食センターを2、3ヶ所が良いと思う。
- ウ) センター方式を導入する場合は、中学校にも食数管理システムを導入すると思われるが、入力担当者の負担が課題となる。
- エ) センター方式は食材納品等、様々な管理事項が生じることになる。
- オ) センター方式は配送時間が長くなるため、麺類の提供は難しくなりそうだが、和え物、焼物についてはバリエーションが増えると思う。
- カ) センター方式は、小学校とは違う献立が実施できる。3品献立など充実した内容が可能である。
- キ) 給食センターは、災害時の活用、残菜の活用等、給食を作る施設だけでなく、地域貢献も期待できる。

-
- ク) センター方式は、1日に使用する食材量が多い分、検品に時間がかかるため、検品の時間をどう取るかが課題となる。
 - ケ) 食材費については、複数の場所ごとに分けて発注するよりも、給食センターに一括して納品してもらう方が抑えられる可能性がある。
 - コ) センター方式の場合、用地確保が課題である。また、建設費、設備費など膨大な経費になる。本市の場合は北部と南部の2ヶ所分散の方が良いと思われる。

5.3.3. 給食全体に対する意見

a) 校内スケジュール

- ア) 中学校では、全員給食実施経験のない学校長が多い中、学校裁量の部分が多いと混乱する。実施のイメージがないままでは、校内スケジュールや給食担当者の負担も変わってくるのではないかと感じる。
- イ) 今の中学校での校内スケジュールに給食準備と片付けの時間が必要となるとのことで、中学生の学校生活にかなりの影響を与えるのだなど、改めて感じた。

b) 施設整備

- ア) 視察先である高槻市の教室は、本市の学校に比べ広いように感じた。教室付のテレビなどもなく、教壇もなかったため配膳台の設置保管場所が確保できていたが、本市の学校で可能かどうかは課題がある。
- イ) 視察先の高槻市は、配膳時にリフトやエレベーターを利用していないということで、本市の学校でも可能だと思った。
- ウ) 生徒の運搬動線の検討においては、校内の段差解消等、安全性の確保に課題を有する。

c) 配膳

- ア) 視察先では給食の配膳量の見本がなかったため、不公平感を出さないためにも、配膳量の見本の提示が必要ではないか。
- イ) 新たな中学校給食導入にあたっては、教室において担任等学校教職員が配膳当番の活動を見守っているか、教室で別の生徒に対応しているか等の対応によって配膳にかかる時間にかなりの差が出る。

d) 運営

- ア) 視察先において、給食当番が配膳室に給食を取りに来る際、特に経路は決まっておらず引率もない学級もあったが、学級数の多い学校については安全確保のため一方通行等経路の確認が必要ではないか。
- イ) 視察先の校舎において、階段は本市の学校に比べてかなり広く感じた。安全確保のためにも運搬時の通路の確保が必要である。
- ウ) 給食実施日の確認、給食費の確認、食数の確認、アレルギーの確認等、新たな中学校給食導入によって生じる事務作業のためのシステムは必須となる。

e) その他

- ア) 視察先の高槻市では、給食担当者のような役割をつくり、各校に1名担当者を置いているとのこ

-
- とであったが、アレルギー対応を考えると、どうしても、家庭科教諭・養護教諭と偏った割り振りになってしまう恐れがある。専門的なことは学校ごとに研修を行うとして、誰もが担当できるようにし、個人の負担ではなく組織（アレルギー対策委員会等）として、共通認識が必要である。
- イ) 食物アレルギーに対する認識も弁当持参時は家庭に任せられていたため、学校教職員全体に食物アレルギーへの理解が深まるような研修が必要である。
 - ウ) 給食担当者等の役割が増える。アレルギー対象者の割合によっては業務がかなり膨大になる。

5.4. 課題の抽出及び整理

検討会では、本市の作成した調査報告書に示される以下の整備案について、導入する場合に生じると考えられる課題について検討を行いました。検討の結果、学校給食実施方式案毎の課題には、「小学校と中学校の組み合わせによる課題」、「中学校間で差が生じる課題」、「学校給食施設が集約されることで生じる課題」の共通点があり、検討会はこれら課題を以下のとおり分類しました。

本市立中学校で導入する場合の実施内容				
自校調理方式	親子調理方式		センター方式	民間調理場活用方式
中学校の敷地内において給食室を新築し、給食室において調理した給食を当該校の生徒が喫食する方式	近隣の中学校を親校とした場合 中学校の敷地内において共同調理場を新築し、親校で調理した給食を近隣の中学校へ配送する方式	近隣の小学校を親校とした場合 小学校の給食室を共同調理場に改修し、小学校で調理した給食を近隣の中学校へ配送する方式	給食センターで調理した給食を中学校へ配送する方式	民間事業者の調理施設で調理した給食を中学校へ配送する方式であり、弁当方式と食缶方式とがある（現行は弁当方式）
本市の実態に即した学校給食実施方式案（整備案）				
A案（自校＋親子）	C案（親子）	B案（自校＋センター）	D案（センター）	E案（民間調理場）

茨木市教育委員会（平成30年度調査報告書）

小学校と中学校の組合せによる課題	中学校間で差が生じる課題	学校給食施設が集約されることで生じる課題
<p>【校内スケジュール等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 全員給食とするために、校内スケジュールの見直しが必要となる。具体的には朝の読書時間や部活動の時間を見直す。 ・ 全員給食の導入による変更事項等について、生徒、保護者、学校教職員に丁寧に説明し、理解を得ることが必要である。 		
<p>【施設整備】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 親子調理方式を導入する場合、食材検収スペース、食器消毒保管庫、コンテナ及びカート消毒保管スペース等を確保する必要があるが、本市においては衛生面に配慮した上で学校敷地内に当該スペースを確保できない可能性がある。 ・ 当初の経費だけで安易に親子調理方式を導入しても、現段階でも施設の老朽化が目立つ中、将来的に大規模改修が必要となる。単純に小学校の給食室の釜を大きくすればいいというわけではない。 	<p>【施設整備】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 給食センター建設用地を取得する必要がある。 ・ 施設整備費（イニシャルコスト）が膨大な経費となる。 	
<p>【施設整備】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 学校給食を配送する場合、中学校に配膳室、学校給食の搬出入路及び車寄せ、荷受スペース等の整備が必要となる。 		
<p>【給食時間】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 校内スケジュールの変更と合わせ、中学生にとって望ましい喫食時間を確保できるかが課題となる。 ・ 運搬・配膳について、生徒が上層階まで運搬するためにかかる時間を考慮して給食時間を検討する必要がある。 		
<p>【献立】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 小学校、中学校で同じ献立とする場合は、中学校において学校給食摂取基準を満たすことが難しい。中学校だけ+1品となっても作業に不安がある。 ・ 調理時間がより限られるため、3品献立や手の込んだ献立は困難となる可能性がある。 ・ 運動部に所属する生徒にとってはおかず2品では物足りないのではないか。 	<p>【献立】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 配送時間がかかる学校もあるため、自校調理方式に比べ調理時間が短くなることに起因し、献立内容にも制限が生じる。 ・ 調理食数が多いため手作りできるものが限られる可能性がある。 	
<p>【献立】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 異なる学校給食実施方式を組み合わせた場合、実施方式によって実現可能な献立に違いがある。 		
<p>【調理時間】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 小学校、中学校の給食を、配送時間を考えて調理するため調理が間に合うか不安がある。 	<p>【調理時間】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 学校給食施設が集約されるため、配送時間がかかる学校もあることから、自校調理方式に比べ調理にかける時間は短くなる。そのため現在小学校で子どもに美味しいと思ってもらえるように工夫していることができなくなる可能性がある。 	
<p>【アレルギー対応食】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 小学校、中学校を一緒に調理するとなると、アレルギー対応食数も増加するため専用の調理スペースを確保する必要がある。確保できない場合は、複雑な対応は誤食につながるおそれがある。 ・ 小学校、中学校を一緒に調理することにより、現在行っている各小学校独自のアレルギー対応が後退する可能性がある。 	<p>【アレルギー対応食】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 調理食数が多いため、対応範囲を広げると誤配によるアレルギー事故が起こる可能性が高くなる。 	
<p>【アレルギー対応食】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 異なる学校給食実施方式を組み合わせた場合、アレルギー対応食は中学校間で差を生み出さないように対応範囲の狭い実施方式に合わせることになる。 		
<p>【アレルギー対応食】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 新たな中学校給食に合わせ、アレルギー対応食に関する情報管理、運用管理方法について、十分な説明及び研修等の準備が必要である。 ・ アレルギー対応食に関する情報管理、運用管理は誰もが担当できるようにし、個人の負担ではなくアレルギー対策委員会等の組織として対応する必要がある。 		
<p>【衛生管理】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 親子調理方式について、本市ではほとんどが1,000食を超える学校になるため、衛生面に配慮された調理スペースの確保は困難である。 ・ 親子調理方式について、現在より限られた作業時間や設備環境となるため、衛生管理マニュアルの基準を守ることが困難となる可能性がある。 	<p>【衛生管理】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 調理従事者に非常勤の人数が多くなった場合、衛生管理に関する指導を徹底する必要がある。 ・ 全校統一献立の場合、事故発生時等の影響が大きくなる。 	
<p>【食器】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 小学校の給食室について、現在の食器洗浄機では異なる材質の食器を一度に洗浄することは出来ない学校もあるため、食器を統一する必要がある。 	<p>【食育】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 給食センターの職員が学校を訪問し、中学校に対応した食育を行うカリキュラムが必要である。 	
<p>【食育】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 食育は学校給食を中心とした取り組みを考える必要がある。 		
<p>【配膳】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 現在の教室の広さに合わせた配膳方法を検討する必要がある。 		
<p>【検討の進め方】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 生徒、保護者、学校教職員に丁寧に説明し、理解を得ることが必要である。 		
<p>【検討の進め方】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 給食の満足度なども考えていく必要がある。限られた時間、スペース、人員だと献立に制約ができ、その中で学校給食摂取基準を満たすのは困難である。 	<p>【運営】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 民間の調理場となるため、市による直接の監督が困難である。 ・ 遠方からの運搬となると、交通事情による遅延の不安がある。 	
<p>【運営】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 親子調理方式について、小学校、中学校間で食数管理やアレルギー情報の連絡漏れが無いよう、体制を構築する必要がある。 ・ 親子調理方式について、食数管理は小学校の食数管理システムを活用すると思われるが、連携ミスがおきないか不安である。 	<p>【運営】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 全校分を一齐に調理するため、配送時間を変更することは困難である。 ・ 現在は行事等により昼食開始時間を自由に変更しているが、学校給食施設が1施設の場合、対応が困難となる可能性がある。 	

茨木市中学校給食検討会

6. 審議会への送付事項

検討会では、本市の新たな中学校給食実施方式について、各検討会委員の観点から様々な課題について討議を行ってまいりました。その中でも「校内スケジュール」、「施設整備」、「衛生管理」、「献立」、「アレルギー対応食」が、子どもたちの安全・安心、心身の成長に大きく関わる課題であると考えます。

「校内スケジュール」は、全ての整備案にとって共通の課題となり、子どもたちの学校生活にも大きく影響します。中でも、子どもたちにとって余裕のある喫食時間を確保できる校内スケジュールとすることが重要となり、他の学校教育活動の時間変更等の工夫が必要となります。

「施設整備」、「衛生管理」、「献立」、「アレルギー対応食」は、小学校と中学校の組合せによる課題と学校給食施設が集約されることで生じる課題とで異なります。

「施設整備」、「衛生管理」、について、A案（自校＋親子）、C案（親子）では、親子調理方式の導入に必要な施設、設備（食材検収スペース、食器消毒保管庫、コンテナ保管スペース等）を確保する必要がありますが、本市においては衛生面に配慮した上で学校敷地内に当該スペースを確保できない可能性があります。

一方、B案（自校＋センター）、D案（センター）では、給食センター建設用地を取得する必要があり、施設整備費（イニシャルコスト）が膨大な経費となるという課題があります。

「献立」について、本市においては小学校と中学校を組合せる場合、調理時間や調理スペースの制約から、中学生のためにおかずの数を増やすことが困難です。小学校と同じ献立で分量を増やすだけでは、中学生の学校給食摂取基準を満たすことが困難な場合があります。

一方、学校給食施設が集約される場合は、一度に大量に調理を行うため、手作りできるものが限られる可能性があります。また、学校給食施設から遠い学校と近い学校では、配送に要する時間が異なるため、調理終了から喫食までの時間に差が生じます。

「アレルギー対応食」について、小学校と中学校を組合せる場合は、アレルギー対応食の種類が増えることに対し必要となる専用調理スペースが確保できず、また、小学校分と中学校分を一緒に調理することにより、現在行っている小学校独自のアレルギー対応が後退する可能性があります。

検討会では、本書13頁までに示す課題について、子どもたちにとって何が大切かを議論してまいりました。また、本書においては、子どもたちに影響を及ぼす課題だけでなく、新たな中学校給食を支える学校教職員、調理従事者、教育委員会の課題についても整理してまいりました。本市の中学校では現在、全員給食の経験がないため、新たな中学校給食の導入にあたっては、知識・経験不足がアレルギー事故等に繋がらないよう、また、一部の学校教職員に偏った過度な負荷がかかることのないよう、生徒、保護者、学校、給食場、教育委員会間の情報伝達体系や、検討体制、運営体制を構築する必要があります。そのためにも、全員給食の導入に関わる事項について、生徒、保護者、学校教職員に丁寧な説明し、理解を得ることも必要であると、検討会は考えております。

以上の考え方を基に、検討会は審議会に対し、本書に示される課題を踏まえ、子どもたちにとってより良い中学校給食の実現に資するよう十分な審議を行っていただくことをここに送付いたします。

7. 検討会委員名簿

委員名	備考
乾 克文	教育総務部長（会長）
加藤 拓	学校教育部長（副会長）
松宮 正和	茨木市公立小学校長会代表
磯村 昌宏	茨木市公立中学校長会代表
近藤 祐明	茨木市公立小学校教頭会代表
長澤 秀司	茨木市公立中学校教頭会代表
大久保 咲枝	茨木市立中学校教職員代表
加藤 三紀	学校栄養教諭代表
下園 珠里	学校栄養教諭代表
泉谷 裕子	学校調理員代表
池上 佐和子	学校調理員代表
松尾 政美	学校事務職員代表
三上 正之	学校事務職員代表
谷 周平	学校教育部学校教育推進課長
磯谷 浩幸	学校教育部学校教育推進課指導主事
玉谷 圭太	教育総務部教育政策課長
中井 教純	教育総務部施設課長
堤 義孝	教育総務部学務課長
竹内 洋平	教育総務部学務課指導主事
西村 宏子	教育総務部学務課保健給食係長
山本 静香	教育総務部学務課保健給食係栄養士
淡路 友香子	教育総務部学務課保健給食係栄養士

8. 検討会開催概要

回数	会期	議題
第1回	5月16日（木）	<ul style="list-style-type: none"> これまでの経緯について（報告事項） 検討会の役割と開催スケジュールについて 中学校給食実施方式の選定方法について
第2回	6月25日（火）	<ul style="list-style-type: none"> 他市視察（高槻市、豊中市）
第3回	7月2日（火）	<ul style="list-style-type: none"> 視察結果報告 中学校給食の基本的な考え方（案）の見直し 学校給食実施方式毎の課題について討議
第4回	8月21日（水）	<ul style="list-style-type: none"> 審議会結果の報告 第3回検討会の振り返りと課題の再確認 検討会報告書（案）について
第5回	10月11日（金）	<ul style="list-style-type: none"> 検討会報告書について

