

茨木市における学校給食実施方式案に対する評価（案）

1. 定性的評価

定性的評価は「茨木市における中学校給食のあり方」を評価項目とし、5つの整備案に対し評価を行う。なお重要度は審議会の審議結果を基に設定している。

重要度	評価項目		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)
★★★★	基本方針① 安全で安心な学校給食の提供	(1) 適切な衛生管理環境・体制の構築	<ul style="list-style-type: none"> 親子調理方式について、調理スペース、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、衛生面に配慮した上で学校敷地内に当該スペースを確保することが困難である。 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。 (△)	<ul style="list-style-type: none"> 親子調理方式について、調理スペース、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、衛生面に配慮した上で学校敷地内に当該スペースを確保することが困難である。 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。 (△)	<ul style="list-style-type: none"> 自校・センターともに理想的な衛生管理を行うための施設整備が可能である。 (◎)	<ul style="list-style-type: none"> センターにおいて、理想的な衛生管理を行うための施設整備が可能である。 (◎)	<ul style="list-style-type: none"> 定期的に市がモニタリングを行う等の対応により、目指すべき衛生管理体制を構築できる可能性があるが、民間施設となるため、市による直接の監督が難しい。 (△)
		リスク管理	<ul style="list-style-type: none"> 自校3校と親校11校において事故予防対策は可能だが、分散した衛生管理となるため、事故等の発生リスクがB案に比べ高まる。 (△)	<ul style="list-style-type: none"> 親校14校において事故予防対策は可能だが、分散した衛生管理となるため、事故等の発生リスクがB案に比べ高まる。 (△)	<ul style="list-style-type: none"> 自校3校とセンターにおいて事故予防対策は可能だが、分散した衛生管理となるため、事故等の発生リスクが高まる。 (○)	<ul style="list-style-type: none"> センターのみとなるため、集中的な衛生管理が可能であり、人材、施設共に徹底した予防対策ができる。 (◎)	<ul style="list-style-type: none"> 定期的に市がモニタリングを行う等の対応により、目指すべき衛生管理体制を構築できる可能性があるが、民間施設となるため、市による直接の監督が難しい。 (△)
		リスク発生後の対応	<ul style="list-style-type: none"> 万が一、事故等が発生した場合、自校方式、親子方式ともに影響は各校のみである。 (○)	<ul style="list-style-type: none"> 万が一、事故等が発生した場合、影響は親校、子校のみである。 (○)	<ul style="list-style-type: none"> 万が一、事故等が発生した場合、自校方式の3校は影響が自校のみである。センター方式の11校は影響がすべての配送校に及ぶ可能性がある。 (△)	<ul style="list-style-type: none"> 万が一、事故等が発生した場合、影響はすべての配送校に及ぶ可能性がある。 (△)	<ul style="list-style-type: none"> 万が一、事故等が発生した場合、影響はすべての配送校に及ぶ可能性がある。 (△)
★★★★		(2) 食物アレルギー対応	<ul style="list-style-type: none"> 現在、小学校でのアレルギー対応としては、鶏卵及びうずら卵の除去を全校統一の原則とし、それ以外の対応については、学校ごとに独自に検討の上、実施している。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全てできない可能性がある。 学校間で食物アレルギー対応範囲に差が生じることになる。 (△)	<ul style="list-style-type: none"> 現在、小学校でのアレルギー対応としては、鶏卵及びうずら卵の除去を全校統一の原則とし、それ以外の対応については、学校ごとに独自に検討の上、実施している。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全てできない可能性がある。 (△)	<ul style="list-style-type: none"> 現在、小学校でのアレルギー対応としては、鶏卵及びうずら卵の除去を全校統一の原則とし、それ以外の対応については、学校ごとに独自に検討の上、実施している。専用調理室の設置により、現在各小学校で行っているアレルギー対応よりも、全校統一で対応範囲を拡充することが可能である。 (◎)	<ul style="list-style-type: none"> 現在、小学校でのアレルギー対応としては、鶏卵及びうずら卵の除去を全校統一の原則とし、それ以外の対応については、学校ごとに独自に検討の上、実施している。専用調理室の設置により、現在各小学校で行っているアレルギー対応よりも、全校統一で対応範囲を拡充することが可能である。 (◎)	<ul style="list-style-type: none"> 現在、小学校でのアレルギー対応としては、鶏卵及びうずら卵の除去を全校統一の原則とし、それ以外の対応については、学校ごとに独自に検討の上、実施している。民間調理場の施設の状況によっては、対応範囲を広げることが困難な場合がある。 (△)
		リスク管理	<ul style="list-style-type: none"> 自校調理方式の3校については専用調理室の設置によって食物アレルギー対応が可能である。 親子調理方式について、小学校、中学校を一緒に調理すると、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、複雑な対応は困難になる。 (△)	<ul style="list-style-type: none"> 親子調理方式について、小学校、中学校を一緒に調理すると、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、複雑な対応は困難になる。 (△)	<ul style="list-style-type: none"> 自校調理方式の3校については、専用調理室の設置によって食物アレルギー対応が可能であり、個別の対応も行うやすい。センター方式の11校については、D案と同様である。 センター方式の場合、一箇所における調理食数が多いため、対応範囲を広げると複雑な対応となりアレルギー事故が起こる可能性が高まる。 (○)	<ul style="list-style-type: none"> 専用調理室の設置、専用調理員の配置によって食物アレルギー対応が可能である。 センター方式の場合、一箇所における調理食数が多いため、対応範囲を広げると複雑な対応となりアレルギー事故が起こる可能性が高まる。 (○)	<ul style="list-style-type: none"> 民間施設となるため、市による直接の監督が困難である。 事故発生時のリスクが大きく、責任の所在を明確にすることも難しいため、アレルギー対応を受け入れる事業者の確保が難しいと考えられる。 (△)

- 【凡 例】 ◎：評価項目に適しており、特に優れている/○：評価項目に適している/△：評価項目に適しているが、基本方針の実現に向けて課題を有している
 【重要度】★★★★：検討委員会報告書送付事項において掲げられている課題に関連する項目であり、検討会及び審議会が基本方針実現に向けて最重要と考える項目
 ★★★：検討委員会報告書において全ての整備案に共通する課題に関連する項目であり、検討会及び審議会が基本方針実現に向けて重要と考える項目
 ★：検討委員会報告書において全ての整備案に共通する課題に関連する項目

重要度	評価項目		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)
★★★	基本方針② 栄養バランスの優れた魅力的な学校給食	(1) 中学生にふさわしい献立	<ul style="list-style-type: none"> 自校調理方式のみを考えれば、栄養バランスのとれた献立が実現可能である。 親子調理方式では、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。 上記を理由として小学校、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。 自校調理方式と親子調理方式においては、学校によって実現可能な献立に違いがある。 <p>(△)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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。 上記を理由として小学校、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。 親子調理方式においては、学校によって実現可能な献立に違いがある。 <p>(△)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 自校調理方式では、栄養バランスのとれた献立が実現可能である。 センター方式では、配送時間がかかる学校もあるが、調理開始時間を工夫する等の対応により、栄養バランスのとれた献立を実現できる可能性がある。 センター方式は、施設の規模や人員配置により、他の整備案に比べおおよそ品目数を増やすことが可能である。 センター方式と自校調理方式とは調理時間を確保する方法が異なるが、全校統一の献立とするための工夫が可能である。 <p>(◎)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 配送時間がかかる学校もあるが、調理開始時間を工夫する等の対応により、栄養バランスのとれた献立を実現できる可能性がある。 施設の規模や人員配置により、他の整備案に比べおおよそ品目数を増やすことが可能である。 <p>(◎)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 民間調理場の場所によっては、配送時間がかかる学校もあるが、調理開始時間を工夫する等の対応を市が業務仕様として示すことで、栄養バランスのとれた献立を実現できる可能性がある。 一方、民間施設のため、調理場の施設設備状況によって、献立の見直しが必要になる可能性がある。 施設の規模や人員配置により、他の整備案に比べおおよそ品目数を増やすことができる可能性がある。 <p>(○)</p>
★★		(2) 五感で楽しめる魅力的な学校給食	調理時間・調理方法	<ul style="list-style-type: none"> 自校調理方式は調理時間を確保しやすく、多様な調理方法の導入を検討することができる。 親子調理方式では、小学校給食と一体的に調理を行うため、調理時間、調理方法に制約が生じる。 <p>(△)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 親子調理方式では、小学校給食と一体的に調理を行うため、調理時間、調理方法に制約が生じる。 <p>(△)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 自校調理方式はセンター方式に比べ調理時間を確保しやすく、多様な調理方法の導入を検討することができる。 センター方式は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に制約が存在するが、調理開始時間や人員配置等の工夫により調理時間を確保することができる。 <p>(○)</p>	<ul style="list-style-type: none"> センター方式は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に制約が存在するが、調理開始時間や人員配置等の工夫により調理時間を確保することができる。 <p>(○)</p>
		適温提供	<ul style="list-style-type: none"> 自校方式の3校については、自校で調理しているため、速やかに適温での提供が可能である。 親子方式の子校である11校については、C案と同様である。 <p>(○)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 親子調理方式は近隣の小学校から給食を配送するため、適温での提供が可能である。 <p>(○)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 自校方式の3校については、自校で調理しているため、速やかに適温での提供が可能である。 センター方式の11校については、D案と同様である。 <p>(○)</p>	<ul style="list-style-type: none"> センター方式は配送時間がかかる学校もあるが、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。 <p>(○)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 民間調理場の立地によっては配送時間がかかる学校もあるが、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。 <p>(○)</p>

【凡 例】 ◎：評価項目に適しており、特に優れている/○：評価項目に適している/△：評価項目に適しているが、基本方針の実現に向けて課題を有している
【重要度】 ★★★：検討委員会報告書申送り事項において掲げられている課題に関連する項目であり、検討会及び審議会が基本方針実現に向けて最重要と考える項目
★★：検討委員会報告書において全ての整備案に共通する課題に関連する項目であり、検討会及び審議会が基本方針実現に向けて重要と考える項目
★：検討委員会報告書において全ての整備案に共通する課題に関連する項目

重要度	評価項目		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)
★★★	基本方針③ 持続可能な学校給食の提供	(1) 安定した学校給食の提供	<ul style="list-style-type: none"> 自校方式は3校のみであり、生徒数の増減によって、今後も食数に応じた設備、人員に変動が生じることになる。そのため、新たに給食施設を整備することは合理的とはいえない。 親子方式の11校は、小学校の給食室は老朽化しているところも多く、活用にあたり、予期せぬ修繕費用等が生じる可能性がある。 学校給食施設について、自校方式の3校と小学校の親校11校と子校11校の計25校の分散管理となる。異なる方式が併存するため施設・設備の整備や維持管理、調理員の確保や食材調達などハード・ソフト両面において効率的ではない。 <p>(△)</p>	<ul style="list-style-type: none"> A案同様に、親子方式の14校は、小学校の給食室は老朽化しているところも多く、活用にあたり、予期せぬ修繕費用等が生じる可能性がある。 既存の学校給食施設の改修や維持管理、調理員の確保や食材調達などハード・ソフト両面において効率性に劣る。 <p>(△)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 自校方式はA案同様である。 学校給食施設について、自校方式の3校とセンターとの分散管理となる。異なる方式が併存するため施設・設備の整備や維持管理、調理員の確保や食材調達などハード・ソフト両面において効率的とはいえない。 <p>(△)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 給食調理施設がセンターのみとなるため施設・設備の整備や維持管理、調理員の確保や食材調達などハード・ソフト両面において集中的な管理が可能となり効率性に優る。 <p>(◎)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 現在の中学校給食と同様の方式のため、スムーズな導入が期待できる。 市が委託先の経営状況をモニタリングすることで、民間事業者の倒産・撤退リスクを軽減できる可能性があるが、万一倒産・撤退した際は、学校給食が停止する恐れがある。 <p>(△)</p>
★★★		(2) 将来変動にも対応できる学校給食	<ul style="list-style-type: none"> 親子調理方式は、小学校を含む22校において、児童・生徒数の増減に対応する必要があり、効率的・効果的な維持管理が難しい。 学校の統廃合が生じた場合、再度学校給食施設を検討する必要が生じる。 <p>(△)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 親子調理方式は、小学校を含む28校において、児童・生徒数の増減に対応する必要があり、効率的・効果的な維持管理が困難となる。 学校の統廃合が生じた場合、再度学校給食施設を検討する必要が生じる。 <p>(△)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 自校調理方式が3校あるため、将来的な生徒数の増減や学校の統廃合への対応が必要となる可能性がある。 自校調理方式の3校とセンター方式の11校とで、将来変動対応に差が生じる可能性がある <p>(△)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 将来的な生徒数の増減や学校の統廃合への柔軟な対応が可能である。 <p>(◎)</p>	<ul style="list-style-type: none"> D案同様、大量調理を行う施設であるため、基本的には将来的な生徒数の増減や学校の統廃合への柔軟な対応が可能である。しかし、民間企業の経営状況によっては対応できない可能性がある。 <p>(○)</p>
★★		(3) 災害時に も可能な学校給食の 早期復旧、 地域貢献	<ul style="list-style-type: none"> 自校調理方式は新設となるため、災害後の早期再開に資する対応が可能である。 親子調理方式は既存施設を活用するため、災害対応を施した上でも予期せぬ被害が生じる可能性がある。 実施方式の違いにより、各学校の対応に差が生じる可能性がある。 <p>(△)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 親子調理方式は既存施設を活用するため、災害対応を施した上でも予期せぬ被害が生じる可能性がある。 <p>(△)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 自校調理方式、センター方式ともに新設となるため、災害後の早期再開に資する対応が可能である。 <p>(○)</p>	<ul style="list-style-type: none"> センター方式は新設となるため、災害後の早期再開に資する対応が可能である。 <p>(○)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 民間調理場の場所や施設の状況が未確定のため、早期再開のための対応策の実効性は担保できない。 <p>(△)</p>
★★		<ul style="list-style-type: none"> 被害状況によっては食材や調理員が確保できない可能性はあるが、炊き出し等の地域貢献の可能性はある。 <p>(○)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 被害状況によっては食材や調理員が確保できない可能性はあるが、炊き出し等の地域貢献の可能性はある。 <p>(○)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 被害状況によっては食材や調理員が確保できない可能性はあるが、災害対応設備の設置により、炊き出し等の地域貢献の可能性はある。 <p>(○)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 被害状況によっては食材や調理員が確保できない可能性はあるが、災害対応設備の設置により、炊き出し等の地域貢献の可能性はある。 <p>(○)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 民間調理場のため、災害時における炊き出し等は困難である。 <p>(△)</p>	

【凡 例】 ◎：評価項目に適しており、特に優れている/○：評価項目に適している/△：評価項目に適しているが、基本方針の実現に向けて課題を有している
【重要度】 ★★★：検討委員会報告書送付事項において掲げられている課題に関連する項目であり、検討会及び審議会が基本方針実現に向けて最重要と考える項目
★★：検討委員会報告書において全ての整備案に共通する課題に関連する項目であり、検討会及び審議会が基本方針実現に向けて重要と考える項目
★：検討委員会報告書において全ての整備案に共通する課題に関連する項目

重要度	評価項目	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)
★★	基本方針④ 食育・地産地消の推進	(1) 生きた教材となる学校給食 ・ 自校調理方式の3校は給食室が身近な教材となる。 ・ 栄養教諭等と連携しながら、給食の時間はもとより、教育活動全体を通じた食育を進めていくことが可能である。 (○)	・ 栄養教諭等と連携しながら、給食の時間はもとより、教育活動全体を通じた食育を進めていくことが可能である。 (○)	・ 自校方式は A 案同様である。 ・ 栄養教諭等と連携しながら、給食の時間はもとより、教育活動全体を通じた食育を進めていくことが可能である。 (○)	・ 栄養教諭等が各校と連携しながら、給食の時間はもとより、教育活動全体を通じた食育を進めていくことが可能である。 (○)	・ 栄養教諭等が各校と連携しながら、給食の時間はもとより、教育活動全体を通じた食育を進めていくことが可能である。 (○)
★		(2) 様々な食体験ができる学校給食 ・ 行事食や食育プログラム等の工夫により、様々な食体験は可能である。 (○)	・ 行事食や食育プログラム等の工夫により、様々な食体験は可能である。 (○)	・ 行事食や食育プログラム等の工夫により、様々な食体験は可能である。 (○)	・ 行事食や食育プログラム等の工夫により、様々な食体験は可能である。 (○)	・ 行事食や食育プログラム等の工夫により、様々な食体験は可能である。 (○)
★		(3) 地域とつながる学校給食 ・ 生産者や関係団体と連携することにより、食材を供給する仕組みを作ること茨木市産や大阪府産等の旬な食材を取り入れることが可能となる。 ・ 生産者との交流等を通して地元の農産物への理解と関心を深め、郷土を愛する心を育むことができる。 (○)	・ 生産者や関係団体と連携することにより、食材を供給する仕組みを作ること茨木市産や大阪府産等の旬な食材を取り入れることが可能となる。 ・ 生産者との交流等を通して地元の農産物への理解と関心を深め、郷土を愛する心を育むことができる。 (○)	・ 生産者や関係団体と連携することにより、食材を供給する仕組みを作ること茨木市産や大阪府産等の旬な食材を取り入れることが可能となる。 ・ 生産者との交流等を通して地元の農産物への理解と関心を深め、郷土を愛する心を育むことができる。 (○)	・ 生産者や関係団体と連携することにより、食材を供給する仕組みを作ること茨木市産や大阪府産等の旬な食材を取り入れることが可能となる。 ・ 生産者との交流等を通して地元の農産物への理解と関心を深め、郷土を愛する心を育むことができる。 (○)	・ 生産者や関係団体と連携することにより、食材を供給する仕組みを作ること茨木市産や大阪府産等の旬な食材を取り入れることが可能となる。 ・ 生産者との交流等を通して地元の農産物への理解と関心を深め、郷土を愛する心を育むことができる。 (○)

【凡 例】 ◎：評価項目に適しており、特に優れている/○：評価項目に適している/△：評価項目に適しているが、基本方針の実現に向けて課題を有している
【重要度】 ★★★：検討委員会報告書送り事項において掲げられている課題に関連する項目であり、検討会及び審議会が基本方針実現に向けて最重要と考える項目
★★：検討委員会報告書において全ての整備案に共通する課題に関連する項目であり、検討会及び審議会が基本方針実現に向けて重要と考える項目
★：検討委員会報告書において全ての整備案に共通する課題に関連する項目

2. 定量的評価

定量的評価は平成 30 年度調査報告書に土地取得費用を加えた値を以下のとおり整理している。

(億円：税抜)

概算事業費		A 案		C 案	B 案		D 案	E 案	備考
		自校調理方式 1,500 食	親子調理方式 7,500 食	親子調理方式 9,000 食	自校調理方式 1,500 食	センター方式 7,500 食	センター方式 9,000 食	民間調理場 活用方式 9,000 食	
イニシャル コスト	計(A)	20.9		14.8	50.3		49.6	2.5	小計の合計
	小計(a)	7.9	13.0	14.8	7.9	42.4	49.6	2.5	給食施設整備費、センター整備費、初期調達費、土地取得費用の合計
	給食施設整備費	7.9	13.0	14.8	7.9	0	0	0	自校調理方式における給食室、親子調理方式における調理場の整備に係る、事前調査費、設計費、工事監理費、建設費、調理設備機器更新費、食器・食缶調達費、調理備品費の合計
	センター整備費	0	0	0	0	30.1	35.1	0	給食センター整備に係る、事前調査費、設計費、工事監理費、建設費、調理設備機器更新費、食器・食缶調達費、調理備品費、配送車両調達費の合計
	初期調達費	0	0	0	0	0	0	2.5	民間調理場に学校給食の調理、配送等を委託するため必要となる初期調達費として、食器・食缶調達費、調理備品費、配送車両調達費の合計
	土地取得費用	0	0	0	0	12.3	14.5	0	民有地取得費用として、令和元年度 11 月時点の公示価格を参考に土地代（平米単価）を設定し、7,500 食規模及び 9,000 食規模の給食センターに必要な敷地面積を乗じることで算出している値
ランニング コスト	計(B)	72.4		68.0	83.9		74.6	59.4	小計の合計
	小計(b)	15.0	57.4	68.0	15.0	68.9	74.6	59.4	運営費、維持管理費の合計
	運営費	12.8	48.0	56.6	12.8	60.3	64.3	59.4	民間企業見積値及びを類似実績参考に、調理・洗浄等業務費、配膳員費、配送・回収業務費、光熱水費について試算した値の合計
	維持管理費	2.2	9.4	11.4	2.2	8.6	10.3	0	先行事例を参考に、各整備案に係る維持管理費を試算した値の合計
開業準備費 (C)		0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	先行事例を参考に、0.2 億円とした
小計 (a+b+c)		23.1	70.6	83.0	23.1	111.5	124.4	62.1	a+b+c
概算事業費 (15 年間：A+B+C)		93.7		83.0	134.6		124.4	62.1	A+B+C

※運営期間は本市の「茨木市 PPP 手法導入指針」に基づき、官民連携手法の導入を前提として先行事例を参考に 15 年間とした。

※全整備案共通で、上表の数値には配送校（中学校）における昇降機整備費用、門扉等改修費用、配膳室改修費用を含まない。

※土地取得費用は候補地未定のため、茨木市における公示価格（令和元年度時点）のうち、最も高い平米単価を参考に以下のとおり算出した。

土地取得費用＝公示価格（千円／㎡）×必要となる敷地面積（㎡）	7,500（食／日）規模の給食センターに必要な土地取得費用＝145（千円／㎡）×8,500（㎡）＝12.3 億円
	9,000（食／日）規模の給食センターに必要な土地取得費用＝145（千円／㎡）×10,000（㎡）＝14.5 億円

上表より、定量的評価は E 案が 15 年間で約 62 億円と最も費用を抑えることができる結果となった。次いで C 案が約 83 億円、A 案が約 94 億円、D 案が約 124 億円であり、B 案が約 135 億円と最も費用が高くなる結果となった。

3. 総合評価

3.1. 定性的評価の整理

重要度	評価項目		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)	
★★★	基本方針①	(1) 適切な衛生管理環境・体制の構築	衛生環境の構築	(△)	(△)	(◎)	(◎)	(△)
			リスク管理	(△)	(△)	(○)	(◎)	(△)
			リスク発生後の対応	(○)	(○)	(△)	(△)	(△)
		★★★	(2) 食物アレルギー対応	対応範囲	(△)	(△)	(◎)	(◎)
リスク管理	(△)			(△)	(○)	(○)	(△)	
★★★	基本方針②	(1) 中学生にふさわしい献立		(△)	(△)	(◎)	(◎)	(○)
★★★		(2) 五感で楽しめる魅力的な学校給食	調理時間・調理方法	(△)	(△)	(○)	(○)	(○)
			適温提供	(○)	(○)	(○)	(○)	(○)
★★★	基本方針③	(1) 安定した学校給食の提供		(△)	(△)	(△)	(◎)	(△)
★★★		(2) 将来変動にも対応できる学校給食		(△)	(△)	(△)	(◎)	(○)
★★★		(3) 災害時における早期復旧、地域貢献も可能な学校給食	学校給食の早期再開	(△)	(△)	(○)	(○)	(△)
			地域貢献	(○)	(○)	(○)	(○)	(△)
★★★		基本方針④	(1) 生きた教材となる学校給食		(○)	(○)	(○)	(○)
★★★	(2) 様々な食体験ができる学校給食		(○)	(○)	(○)	(○)	(○)	
★★★	(3) 地域とつながる学校給食		(○)	(○)	(○)	(○)	(○)	

3.2. 定量的評価の整理

項目	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)
学校給食施設整備数	14か所	14か所	4か所	1か所	1か所
概算事業費 (試算：施設整備費+運営費(15年))	約94億円	約83億円	約135億円	約124億円	約62億円

3.3. 総合評価

審議会は前表に示す整備案毎の評価のほか、●●の考え方に基づき、、、【第1~4回審議会の審議内容を文章化します。】、、、定性的評価としては●案が望ましいと考えます。

また、定量的評価について、A案(自校+親子)は●●、C案(親子)は●●、、、【第1~4回審議会の審議内容を文章化します。】。

審議会は以上の考え方を基に、茨木市における中学校給食実施方式として●案が望ましいと評価します。

3.4. おわりに

審議会では各委員の立場、観点から子どもたちの成長の基礎となるよう、諮問事項について審議を重ねてまいりました。なかでも検討会報告書の内容は、学校給食を支える方々の考える「子

どもたちにとって大切なこと」が詰まった貴重な意見が示されており、審議会において大いに参考にさせていただきました。

審議会においては「茨木市にふさわしい中学校給食のあり方」及び「茨木市中学校給食実施方式」について本書のとおり市に答申を行いました。本項では、審議の過程で生じた市への要望や、検討会報告書内における「審議会への申送り事項」について審議会の考え方を示し、「茨木市にふさわしい中学校給食のあり方」の実現に向けて今後も十分な検討を行って頂くことを市に対し要望します。

検討会報告書内における「審議会への申送り事項」について、当該書類に示される課題は定性的評価の検討に活用していますが、「校内スケジュール」の工夫や「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」ができなければ、本書に示す定性的評価の内容の実現は困難であると考えます。そのため、学校給食を支える方々に対し、新たな中学校給食について丁寧に説明を行い、必要に応じて職員研修を行う等、全市的に取り組んでいただきたいと思えます。

「茨木市にふさわしい中学校給食のあり方 基本方針② 中学生にふさわしい献立」について、本項目は最も重要な項目と考えています。献立作成にあたっては、量を増やすだけでなく、味の濃淡、食感、温度、匂い等、子どもたちが「食」や「食材」に関心を示し、自身の生活と健康を考えるきっかけを生み出すことを考えていただきたいと思えます。また、栄養のバランスや、食育の観点からも、献立は主食、汁物、主菜、副菜の食事形態を基本とすることが望ましいと考えます。