

茨木市中学校給食審議会
報告書

令和2年3月

茨木市中学校給食審議会

— 目 次 —

1. はじめに.....	1
2. 検討会、審議会の設置目的.....	1
3. 検討会、審議会の流れ.....	1
4. 調査報告書における整備案.....	2
5. 審議会における審議内容	3
5.1. 中学校給食実施方式の審議方法について	3
5.2. 中学校給食のあり方について	4
5.3. 中学校給食実施方式について	5
6. 総合評価.....	11
6.1. 定性的評価の整理.....	11
6.2. 定量的評価の整理.....	11
6.3. 総合評価	11
7. おわりに.....	12
8. 審議会委員名簿.....	14

資料編

- ・ 茨木市中学校給食検討会 報告書（抜粋）

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、「茨木市立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。

茨木市中学校給食審議会（以下、「審議会」という。）は、検討会の討議結果をとりまとめた「茨木市中学校給食検討会報告書」及び調査報告書を基に、本市の中学校における望ましい「中学校給食のあり方」及び「中学校給食実施方式」について審議を行い、本書及び答申書を作成し、本市に対し答申を行いました。

2. 検討会、審議会の設置目的

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。

また本市は、本市の中学生にとって望ましい中学校給食のあり方と学校給食実施方式について審議を行うことを目的に、審議会を設置しました。

3. 検討会、審議会の流れ

検討会及び審議会は、以下の日程、議題で全5回にわたり開催しました。

	検討会	審議会	議題
令和元年	① 5月16日		・ 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
		① 6月21日	・ 審議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審議方法について
	② 6月25日		・ 他市視察（高槻市、豊中市）
	③ 7月2日		・ 視察結果報告 ・ 学校給食実施方式毎の課題について ・ 検討会報告書の作成方針について
		② 7月19日	・ 中学校給食のあり方（案）について ・ 第2回、第3回検討会結果の確認
	④ 8月21日		・ 第2回審議会結果の報告 ・ 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
	⑤ 10月11日		・ 検討会報告書について
令和二年		③ 11月29日	・ 中学校給食のあり方について ・ 中学校給食実施方式の評価（素案）について
		④ 1月31日	・ 中学校給食実施方式の評価（案）について ・ 審議会報告書（案）について ・ 審議会答申書（案）について
		⑤ 3月26日	・ 審議会報告書の確認 ・ 審議会答申書の確認

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、審議会は整備案について審議を行いました。

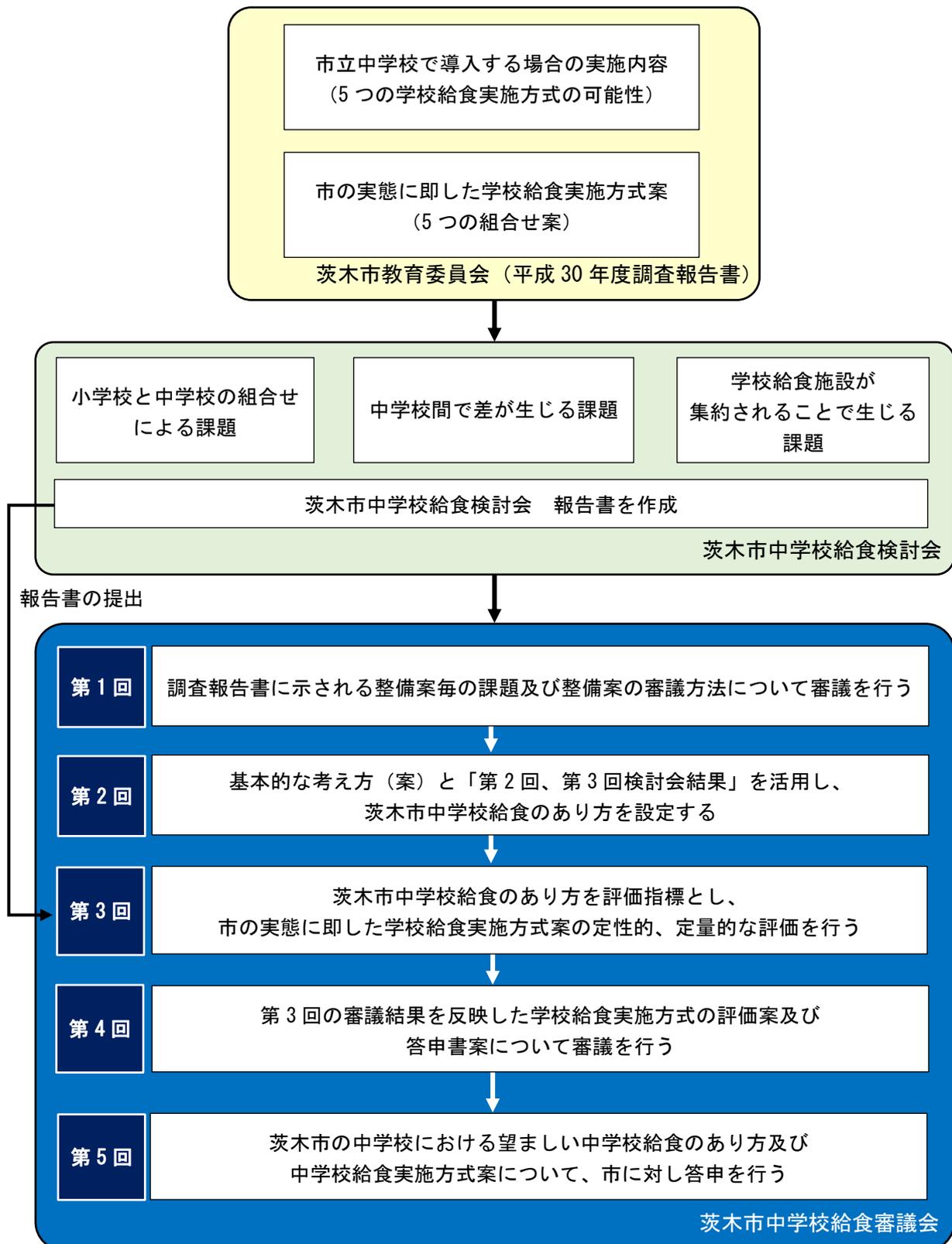
本市の中学校で導入する場合の実施内容				
自校調理方式	親子調理方式		センター方式	民間調理場活用方式
中学校の敷地内において給食室を新築し、給食室において調理した給食を当該校の生徒が喫食する方式	近隣の中学校を親校とした場合	近隣の小学校を親校とした場合	給食センターで調理した給食を中学校へ配送する方式	民間事業者の調理場で調理した給食を中学校へ配送する方式であり、弁当箱方式と食缶方式とがある（現行は弁当箱方式）
	中学校の敷地内において共同調理場を新築し、親校で調理した給食を近隣の中学校へ配送する方式	小学校の給食室を共同調理場に改修し、小学校で調理した給食を近隣の中学校へ配送する方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

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. 審議会における審議内容

5.1. 中学校給食実施方式の審議方法について

第1回審議会では、検討会と審議会の役割の違いを踏まえ、全5回を通してどのように審議を進めるのか、下図に示すイメージを基に審議を行いました。



5.2. 中学校給食のあり方について

中学校給食のあり方とは、子どもたちの成長を支えるため、目指すべき理想像を描くものです。これら理想像を可能な限り実現できる整備案は何か、最も解決すべき課題は何かを重点的に審議を行いました。

基本的な考え方

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。

学校における食育は、子どもたちが食に関する正しい知識を身につけ、自らの食生活を考え、望ましい食習慣を実践できることを目指して取り組まれており、茨木市中学校給食においては、これらを効果的に進めるため全員給食による完全給食を実現します。また、公平性の観点から全校一斉導入を目指します。

基本方針

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

安全で安心な学校給食を提供するため、「学校給食衛生管理基準（文部科学省発出）」に基づいた適切な衛生管理環境や体制を構築します。

(2) 食物アレルギー対応

食物アレルギーのある生徒に学校給食を提供できるよう、食物アレルギーに対応するための施設や体制等を整えます。

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

中学生は心身の成長が著しい時期であることから、必要な栄養素及びエネルギーを適正にバランスよく摂取できる中学生にふさわしい献立を実現します。

(2) 五感で楽しめる魅力的な学校給食

学校給食において、効果的に必要な栄養素及びエネルギーを摂取できるよう、味、食感、提供温度に配慮し、旬の食材や素材の持ち味を生かした魅力的な学校給食を目指します。

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

新たな中学校給食の導入にあたっては、イニシャルコスト、ランニングコストだけでなく、環境にも配慮し、公共サービスとして長期にわたり安定した学校給食の実現を目指します。

(2) 将来変動にも対応できる学校給食

持続可能な学校給食を実現するため、現在の状況だけでなく、将来起こりうる生徒数の増減や、学校の統廃合にも柔軟に対応できる実施体制、学校給食施設等を整えます。

(3) 災害時における早期復旧、地域貢献も可能な学校給食

災害時においても被害を最小限に抑え、早期復旧を可能にし、食材を含む救援物資や情報の中継地点として機能する学校給食施設を目指します。

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

食育は、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ります。そのため、中学生が将来に向けて自らの食事を自ら選択し管理していく力を養えるよう、また食事を通してよりよい人間関係を身につけることができるよう、学校給食を生きた教材とし、健全な食生活の基礎づくりを目指します。

(2) 様々な食体験ができる学校給食

学校給食を通して、行事や季節、多様な文化に触れることのできる食体験を中学生に提供できるような献立の実現を目指します。

(3) 地域とつながる学校給食

献立作成にあたっては、茨木市産や大阪府産等の地場産の食材を積極的に取り入れることにより、地域の自然や文化等への理解を深め、郷土を愛する心を育みます。

5.3. 中学校給食実施方式について

中学校給食のあり方は理想像であり、実現するための学校給食実施方式の審議においては、「本市の学校給食における理想と学校給食現場における課題の差をどのように評価するのか」が重要となります。そのため、審議会は本市にとって望ましいと考えられる中学校給食実施方式を定めるにあたり、理想像となるあり方を評価指標とし、整備案毎の評価を総合的に行う審議方法を採用するものとなりました。

前述の審議方法は、整備案毎の課題の理解度が重要となることから、審議会では、検討会報告書及び調査報告書を審議資料とし、第1回から第3回にかけて本市の学校給食現場における課題把握を重点的に行いました。整備案の評価にあたっては、基本方針の実現に向けて重要と考える評価指標毎に重要度を設定し、評価を作成しています。審議会は前述の考え方を基に、次頁以降に示す定性的評価及び定量的評価について総合的に審議を行い、本市にとって望ましいと考えられる中学校給食実施方式を定めました。

5.3.1. 定性的評価

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。 <p>(△)</p>	<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。 <p>(△)</p>	<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。 <p>(◎)</p>	<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。 <p>(◎)</p>	<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、民間調理場となるため、市による直接の監督が難しい。 <p>(△)</p>
		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。 <p>(△)</p>	<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。 <p>(△)</p>	<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。 <p>(○)</p>	<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、施設共に徹底した事故予防対策ができる。 <p>(◎)</p>	<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、民間調理場となるため、市による直接の監督が難しい。 <p>(△)</p>
		リスク発生後の対応	<ul style="list-style-type: none"> 万一事故等が発生した場合、自校調理方式、親子調理方式ともに影響は各校のみである。 <p>(○)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 万一事故等が発生した場合、影響は親校、子校のみである。 <p>(○)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 万一事故等が発生した場合、自校調理方式の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。 <p>(△)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 万一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。 <p>(△)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 万一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。 <p>(△)</p>
★★★★		(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。 <p>(△)</p>	<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。 <p>(△)</p>	<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。 <p>(◎)</p>	<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。 <p>(◎)</p>	<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。 <p>(△)</p>
		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、小学校分、中学校分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。 <p>(△)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 親子調理方式について、小学校分、中学校分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。 <p>(△)</p>	<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、個別の対応も行いやすい。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。 <p>(○)</p>	<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。 <p>(○)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 民間調理場となるため、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。 <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。 	<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。 	<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に対応により、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。 	<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に対応により、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。 	<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に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、民間調理場のため、その施設・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。
★★		(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。 	<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。 	<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。 	<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。
		適温提供	<ul style="list-style-type: none"> ・ 自校調理方式の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。 ・ 親子調理方式の子校である11校については、C案と同様である。 	<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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 自校調理方式の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。 	<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。 	<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。

【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"> 自校調理方式は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ため、新たに学校給食施設を整備することは合理的とはいえない。 親子調理方式の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、自校調理方式の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、親子調理方式の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"> 自校調理方式は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ため、新たに学校給食施設を整備することは合理的とはいえない。 学校給食施設について、自校調理方式の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"> 学校給食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ある。 <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ある。 <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) 災害時ににおける早期復旧、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>
★★		地域貢献	<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、様々な食体験が可能である。 (○)	・ 行事食や食育プログラム等の工夫により、様々な食体験が可能である。 (○)	・ 行事食や食育プログラム等の工夫により、様々な食体験が可能である。 (○)	・ 行事食や食育プログラム等の工夫により、様々な食体験が可能である。 (○)	・ 行事食や食育プログラム等の工夫により、様々な食体験が可能である。 (○)
★		(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によって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によって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によって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によって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によって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

5.3.2. 定量的評価

定量的評価は本市が作成し、審議会において審議を行いました。

(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類似実績を参考に、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

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ています。

6. 総合評価

6.1. 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		○	○	○	○	○	

6.2. 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

6.3. 総合評価

審議会は、定性的評価の評価項目のうち、子どもたちの生命に関わる「安全で安心な学校給食の提供（基本方針①）」、子どもたちが必要な栄養素及びエネルギーを効果的に摂取するための「栄養バランスの優れた魅力的な学校給食（基本方針②）」及び公共サービスとしての安定した学校給食を実施するための「持続可能な学校給食の提供（基本方針③）」が、子どもたちの健やかな成長の基盤になると考え、定性的評価としては、D 案（センター）が望ましいと考えます。

また、定量的評価について、E 案（民間調理場）は最も費用を抑えることができる結果となっていますが、民間施設のため、「持続可能な学校給食の提供（基本方針③）」に対し、民間企業の経営状況や調理場への投資状況に依存してしまうという課題を有しています。

一方、親子調理方式を含む A 案（自校+親子）及び C 案（親子）は、「中学生にふさわしい献立、調理時間・調理方法（基本方針②）」に対し、魅力的な献立の実現が困難であり、「持続可能な学校給食の

提供（基本方針③）」に対し、当初の費用を抑えることはできても将来変動に応じて費用が増加する可能性があるといえます。

B案（自校＋センター）、D案（センター）は他の整備案に比べて費用がかかる結果となっていますが、定性的評価においては優れた整備案となっており、2つの整備案を比較する際の要点は、自校調理方式に期待するメリットを、全ての子どもたちに提供できるかどうかにあります。

自校調理方式の特徴は、「食を通じた身近な教育」の環境を実現できることであると考えます。学校給食を調理する過程での匂い、調理員とのコミュニケーション、配置基準により栄養教諭等が配置された場合は栄養教諭等による衛生管理及び食育の推進等、自校調理方式の実現は、子どもたちの五感を刺激し、また心身の成長にとっての一助になると考えます。しかしながら、本市において自校調理方式の実現可能性のある中学校は3校であり、前述のような環境を全ての子どもたちに届けることができません。

センター方式は、生徒と学校給食をつくる場所との距離は離れますが、栄養教諭等が安定的に配置されることとなります。また、中学生にふさわしい献立を実現し、新たな中学校給食の導入に向けて全市的に同じ課題、目標を共有し、アレルギー対応や食育を推進することが可能となります。

本市の新たな中学校給食を考えると、全ての子どもたちに平等に、安全で安心な栄養バランスの取れた魅力的な献立を提供できること、安定した学校給食を提供できること、学校給食を支える体制づくりにおいて学校現場の負担に差が生じにくく、全市で一丸となって学校給食に取り組めること、この3点はコストだけでは解決できない重要な要素であるといえます。

審議会は以上の考え方を基に、自校調理方式のメリットを評価しながらも、今だけでなく将来の子どもたちのための中学校給食実施方式として、D案（センター）が最も望ましい案であると総合的に評価します。

7. おわりに

審議会では、各委員の立場、観点から、中学校給食が子どもたちの成長の基礎となるよう、諮問事項について活発かつ慎重に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、「茨木市の中学校における望ましい中学校給食のあり方と実施方式」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、「中学校給食のあり方」の実現に向けて、今後も慎重かつ十分な検討を行っていただくことを市に対し要望いたします。

「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ます。献立作成にあたっては、量を増やすだけでなく、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、副菜を基本とし、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います。

また、近年では食生活をめぐる環境の変化に伴い、子どもたちの健康を取り巻く問題が深刻化しており、食育においては、生活習慣病の若年化、極端な痩せ志向等にも対応する必要があると考えます。生涯の健康に関わる「正しい食べ方」についての知識を、小学生よりも少し大人になった中学生の間に学

ぶことのできるよう、食育を推進していただきたいと思います。

定量的評価における概算事業費について、総合評価においては、「コストでは図れない重要な要素」に重きを置き評価を行っていますが、実現可能な費用を検討することも学校給食の持続可能性につながります。市においては十分に費用検証を行っていただきますようお願いします。

学校給食施設における災害対応について、学校給食施設の本分は「学校給食の提供」にありますので、学校再開とともに学校給食を開始できるよう、本市も経験している大規模災害において、大量調理施設の利点を生かすことを検討いただくよう要望します。

最後に、検討会報告書内における「審議会への送り事項」について、当該報告書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、運営体制、検討体制の構築」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、生徒、保護者及び学校給食を支える関係者に対し、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います。

8. 審議会委員名簿

委員名	所属団体等	任期
鹿島 あゆこ	茨木市中学校給食あり方懇談会参加市民	令和元年6月21日から 令和2年3月31日まで
中村 愛	茨木市中学校給食あり方懇談会参加市民	令和元年6月21日から 令和2年3月31日まで
○ 小鶴 祥子	梅花女子大学食文化学部食文化学科 教授	令和元年6月21日から 令和2年3月31日まで
◎ 桜井 政成	立命館大学政策科学部 教授	令和元年6月21日から 令和2年3月31日まで
村上 喜郁	追手門学院大学経営学部経営学科 准教授	令和元年6月21日から 令和2年3月31日まで
井上 行雄	茨木市民生委員児童委員協議会 副会長	令和元年6月21日から 令和2年3月31日まで
下田平 敬子	茨木市社会福祉協議会	令和元年6月21日から 令和2年3月31日まで
濱園 明洋	茨木市青少年指導員連絡協議会 副会長	令和元年6月21日から 令和2年3月31日まで
山口 正弘	茨木市自治会連合会 会長	令和元年6月21日から 令和2年3月31日まで
阪 和也	小学校保護者	令和元年6月21日から 令和2年3月31日まで
橘 由紀	小学校保護者	令和元年6月21日から 令和2年3月31日まで
大島 亜希子	中学校保護者	令和元年6月21日から 令和2年3月31日まで
森下 美穂	中学校保護者	令和元年6月21日から 令和2年1月8日まで
城谷 敬子	茨木市立学校学校医	令和元年6月21日から 令和2年3月31日まで
松宮 正和	小学校長	令和元年6月21日から 令和2年3月31日まで
岸本 濟	中学校長	令和元年6月21日から 令和2年3月31日まで
福田 真人	中学校教頭	令和元年6月21日から 令和2年3月31日まで
村上 浩基	中学校教頭	令和元年6月21日から 令和2年3月31日まで
東 真由美	中学校教諭	令和元年6月21日から 令和2年3月31日まで
加藤 三紀	小学校栄養教諭	令和元年6月21日から 令和2年3月31日まで
金森 郁美	中学校栄養教諭	令和元年6月21日から 令和2年3月31日まで

◎会長 ○副会長
敬称略／茨木市中学校給食審議会規則区分ごとの五十音順
※所属・役職名は諮問時現在

茨木市中学校給食検討会 報告書（抜粋）

6. 審議会への送り事項

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、学校教職員に丁寧に説明し、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申し上げます。

