

神戸市立中学校の昼食のあり方検討会最終意見（平成 25 年 3 月）抜粋

第 3 章 中学校給食について

2. 学校給食の実施方式について

実施方式については、①提供する対象範囲による区分（全員喫食・選択制）、②提供方法による区分（食缶方式・弁当箱方式）、③調理場所による区分、といった 3 つの観点から区分できます。

検討会では、「自校調理方式」「親子調理方式」「センター方式」「デリバリー（食缶）方式」「デリバリー（弁当箱）方式」の 5 つの方式に絞って、各実施方式について運営面や経費面などから比較し、その特徴を踏まえたうえで、現状の神戸市にとってどの方式が最善であるのか、議論を行いました。

(1) 各実施方式のメリット・デメリットについて

5 つの実施方式の概要、また、各方式の主なメリット・デメリットをまとめると、以下の通りとなります。

（自校調理方式、親子方式、センター方式については食缶での提供、デリバリー方式については食缶及び弁当箱での提供を想定しています）

ア. 自校調理方式

各学校に給食調理施設を建設し、調理した給食をその学校の児童・生徒が喫食する方式です。

給食の適温提供、授業時間の変更などへの柔軟な対応が可能といった点が優れていますが、一方で、配膳・後片付けに 15～20 分の時間が必要、調理施設の建設費や維持管理費等に多額の費用が必要、全校実施までには相当の期間が必要、神戸市で実施する場合、給食室建設のための敷地を校内に確保できる学校が限定的である、といった点が課題となります。

イ. 親子方式

自校内に給食調理施設を持つ学校が親校となって、自校の給食に加えて、調理施設のない学校の給食を調理して、各学校に配送する方式です。

給食の適温提供（保温食缶使用）という点で優れていますが、一方で、配膳・後片付けに 15～20 分の時間が必要、全校実施までには相当の期間が必要、神戸市で実施する場合、大規模校や児童数の増加が予想される小学校は対応が困難であり、親校となる学校が限定的である、といった点が課題となります。

ウ. センター（共同調理場）方式

複数校の給食を一括して調理できる大規模な給食調理施設を建設し、調理した給食を各校に配送する方式です。

給食の適温提供（保温食缶使用）、調理施設の集約により人件費や維持管理費の抑制が可能という点で優れていますが、一方で、配膳・後片付けに 15～20 分の時間が必要、センターの建設費・用地費に多額の予算が必要、全校実施までには一定期間が必要、安全面で食中毒等の事故の場合の影響範囲が広い、といった点が課題となります。

エ. デリバリー（食缶）方式

民間事業者の調理施設で、民間事業者が調理した給食を各校に配送する方式です。

給食の適温提供（保温食缶使用）、民間活用による効率化、給食導入までの時間が短い、という点で優れていますが、一方で、配膳・後片付けに 15～20 分の時間が必要、といった点が課題となります。

オ. デリバリー（弁当箱）方式

「エ」と同様、民間事業者の調理施設で、民間事業者が調理した給食を各校に配送する方式です。

配膳・後片付けが 5 分程度で済む、民間活用による効率化、給食導入までの時間が短い、という点で優れていますが、一方で、弁当箱方式では、ご飯は温かいのですが、おかずについては衛生管理上一旦冷却する必要があるため、適温提供に課題があります。