

給食について

(1) 小学校給食の現状

- 全11校で自校方式の給食室による調理・配膳を実施。
- 運営は直営で、各校、1名の栄養士及び4～5名の調理員（全体46名）を配置している。

①給食室の状況（ハード面）

(2022年11月時点)

学校名	使用ガス種	設置年度	耐震基準	改造年度	構造	面積(m ²)	方式 ドライ・ウェット	建物等 併設・独立	エアコン設置状況							有圧扇 (台数)	汚染・非汚染区画分け	調理者休憩室			アレルギー対応施設
									調理	洗浄	下処理	配膳室	食品	休憩	事務			有無	トイレ	トイレ内手洗い	
相模野小	LP	S37	旧耐震		RC	109	ウェット	校舎併設	0	0	0	0	0	1	1	1	実施	有	有	無	無
座間小	LP	S44	旧耐震		RC	126	ウェット	独立型	0	0	0	0	0	1	1	0	実施	有	有	無	無
相武台東小	LP	S45	旧耐震		RC	147	ウェット	校舎併設	0	0	0	0	0	1	1	1	実施	有	有	無	無
ひばりが丘小	LP	S46	旧耐震		RC	145	ウェット	校舎併設	0	0	0	0	0	1	1	1	実施	有	有	無	無
東原小	LP	S47	旧耐震		RC	160	ウェット	校舎併設	0	0	0	0	0	1	1	1	実施	有	有	無	無
相模が丘小	LP	S50	旧耐震		RC	185	ウェット	校舎併設	0	0	0	0	0	1	1	1	実施	有	有	無	無
立野台小	LP	S51	旧耐震		RC	213	ウェット	校舎併設	0	0	0	0	0	1	1	1	実施	有	有	無	無
入谷小	LP	S52	旧耐震		RC	215	ウェット	校舎併設	0	0	0	0	0	1	1	1	実施	有	有	無	無
旭小	LP	S54	旧耐震		RC	277	ウェット	校舎併設	0	0	0	0	0	1	1	1	実施	有	有	無	無
中原小	LP	S58	新耐震		RC	266	ウェット	校舎併設	0	0	0	0	0	1	1	2	実施	有	有	無	無
栗原小	LP	S58	新耐震	H25	RC	316	ウェット	独立型	0	0	0	0	0	1	1	2	実施	有	有	無	無

老朽化
調理機材の大型化などによりスペースが不足している
運用でドライ方式に対応

- 校舎建設時にほぼ同時期に建設されていることから、小学校全11校のうち、9校までが築40年以上経過し老朽化が進行している。既存施設の改造を実施したのは、栗原小学校（平成25年度）のみとなっている。

⇒今後、校舎の建替え等の際に同時に検討が必要である。

- 各給食室の施設面積は109～316㎡となっており、改造のあった栗原小を除き、建築年度の新しい学校ほど施設面積が大きくなっている。

⇒建築当時と比べて、厨房機器が増えてきておりスペース的な余裕がない。

また、炊飯機を置くスペースや設備などが整っていないことから、炊飯済みの米飯を外部業者より買っている。

- 床はウェット式となっているが、衛生基準からはドライ式での調理が望ましいとされているため、床に水を流さない形での対応を行っている（運用でドライ方式に対応）。
- 汚染・非汚染区画の分離は、全小学校給食室で実施している。

②コスト状況

- 1校当たり運営コスト：**1,853万円/年**（2021年度）
- 1食あたり運営コスト：**183.4円/食**（2021年度）

✓ 一律老朽化しており、今後一斉に更新時期を迎える。
✓ スペースの充実やHACCP（※）対応等を含めると、今後の維持更新費が高額になる。

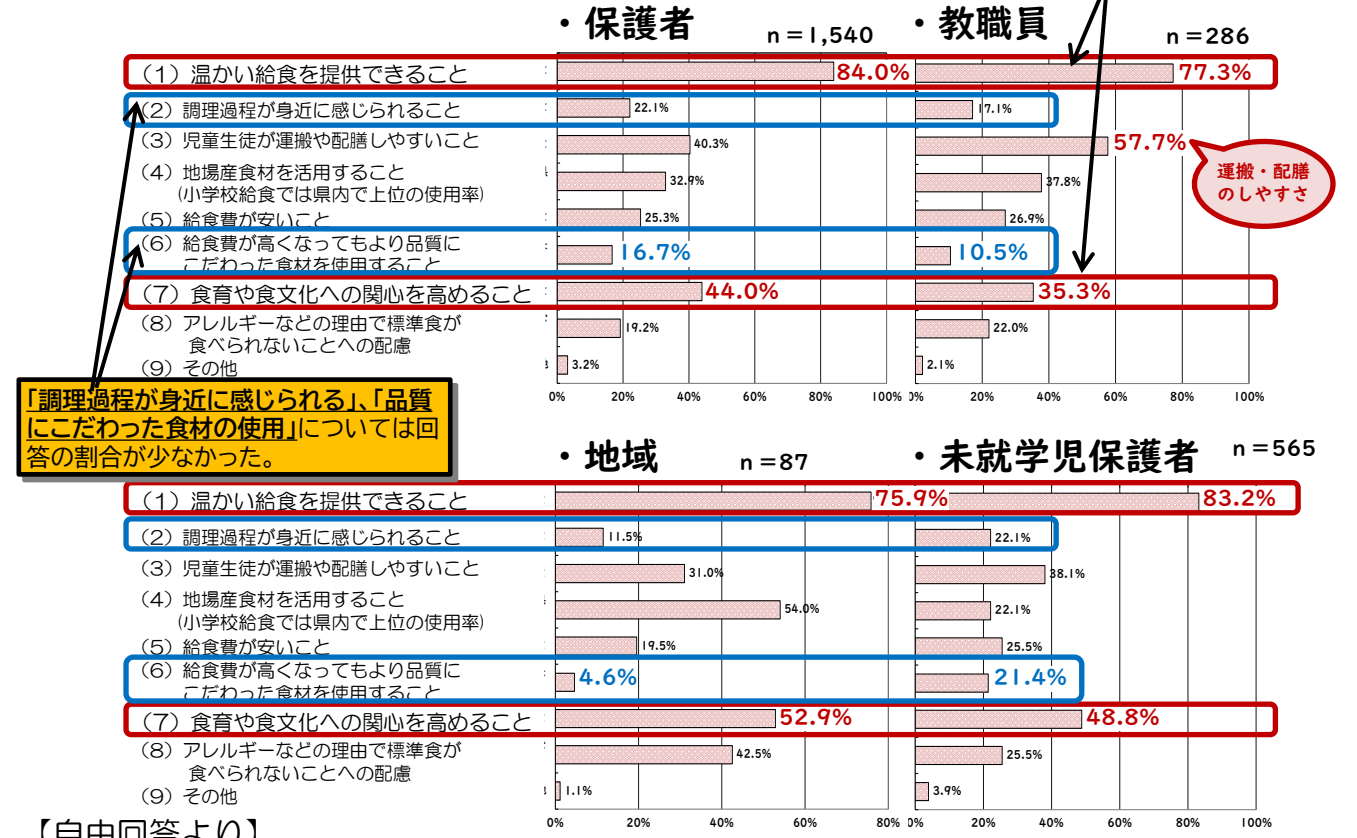
※HACCP（ハサップ）とは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）をあらかじめ把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至るすべての工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。（神奈川県庁 健康医療局生活衛生部生活衛生課HPより）

③令和4年度座間市立小・中学校の教育環境に関するアンケートより

設問：将来的な小学校給食の提供について、重要だと思うものを3つまで選んでください。

アンケート結果

関心が高いのは「温かい給食を提供できること」で75%以上。他に「食育や食文化への関心」が各属性とも高め。



【自由回答より】

- 座間市の自校給食の評価は高いと伺っています。ぜひ継続していただきたいです。【地域】
- 栄養バランス、給食でしかまともに栄養を取れない家庭は少なくないと思う。【保護者】
- 食べる時間が短いので、給食室まで取りにいかず、教室前まで運んで欲しい。【保護者】
- 食品添加物や無農薬など、材料にこだわり安全な給食を提供してほしい。【保護者】
- 現状維持で問題ないと思います。【保護者】
- どのような家庭環境の生徒でも安心安全な食材の給食が食べられるよう、給食費無償化する。【保護者】
- 調理場の快適な労働環境【教職員】
- 地場産食材はもちろん活用していただきたいですが、なるべく国産食材を使用してほしい。【未就学児保護者】

考察

- 小学校給食のあり方において重要だと思うものについては、「(1) 温かい給食を提供できること」がすべての属性で75%以上となっている。次いで、「(7) 食育や食文化への関心」や、「(4) 地場産食材の使用」など給食が児童を育む要素への回答が多い。属性別の特徴では、教職員では「(3) 児童生徒が運搬や配膳しやすいこと」が57.7%と高くなっている。
- 一方で、いずれの属性でも「調理過程が身近に感じられる」「品質にこだわった食材の使用」については回答が少なく、重視されていないことが読み取れる。
- 自由回答では、安心・安全な食材の使用や、栄養バランスの取れた食事の提供の希望が広く見られる。ほかに、給食調理場の環境改善についての指摘、家庭等に困難を抱える子どもへの配慮、給食費無償化の要望などがあった。改善検討では、給食時間の短さへの指摘が複数挙げられている。

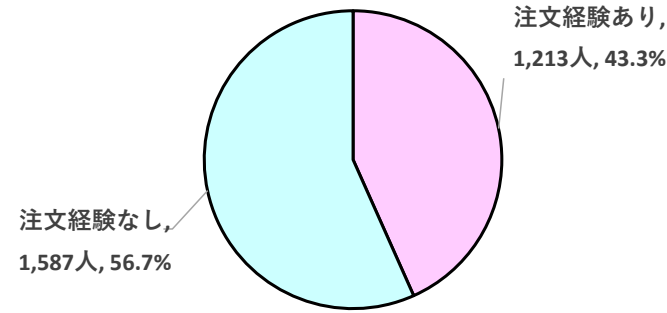
(2) 中学校給食の現状

①実施状況（中学校）

- 従来は持参弁当だったが、2017年より、デリバリー式による給食と持参弁当の選択方式に移行した。
- 配送車数 3台
- 配膳員 各校1名配置（2名の交代勤務）

②喫食率・注文したことのある生徒の割合

- 喫食率は、2017年度開始以降、年度間の平均は26～27%を維持している。
- 利用者数は、就学支援課保健給食係が実施しているアンケートによると（実施年度：令和3年度 生徒回答数：2,801件 回収率91%）、利用経験者数は市内6中学校平均で43.3%となっている。
- 現在の委託事業者との契約では、座間市立中学校の全生徒の50%程度の需要までしか対応できない。



[喫食率]

H29	H30	R1	R2	R3	R4
26.3%	27.3%	26.9%	25.9%	26.4%	26.0%

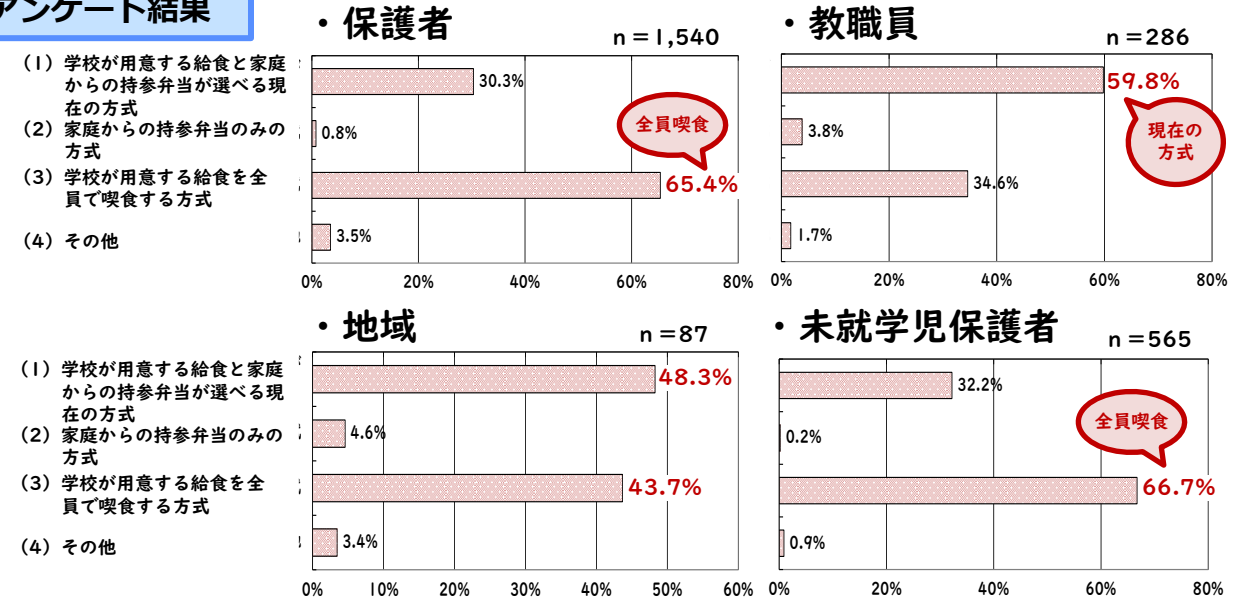
③全員喫食のメリット・デメリット

	メリット	デメリット
全員喫食 (センター式)	<ul style="list-style-type: none"> 全員に栄養バランスの取れた給食を提供できる。 地産地消が進めやすい 保護者の負担が軽減される。 同じ食事を食べることにより、連帯感の向上が期待できる。 	<ul style="list-style-type: none"> 家庭が持参弁当を希望しても対応できない。 アレルギーや宗教上の理由により、持参弁当を食べる生徒が目立つようになる。 アレルギー対応について、教職員の負担が増える。
選択式 (デリバリー)	<ul style="list-style-type: none"> 自身で食を選択する力が身に付く。 アレルギーや宗教上の理由により、持参弁当を食べる生徒が目立ちにくい。 個人ごとの状況に合わせて食事量を調整できる。 短時間で提供可能なため、全員喫食に比べ、授業等の時間が確保しやすい。 	<ul style="list-style-type: none"> 持参弁当の生徒が、栄養バランスの取れた食事を摂取できているか把握できない。 地産地消が進めにくい。 現状の喫食率だと、保護者の負担が大きい。

④令和4年度座間市立小・中学校の教育環境に関するアンケートより

設問：将来的な中学校給食のあり方について、最も良いと考える給食の形態を1つ選んでください。

アンケート結果



【自由回答より】

- 給食はぜひお願いしたいです。共働き世代には、弁当を毎日作るのは負担が大きすぎます。【保護者】
- 小学校の様な温かい給食希望(自校給食、センター方式どちらでも良い)業者からのケータリング式も視野に入れてほしい。【保護者】
- 虐待や貧困で食事が取れない子の為に家庭からの弁当持参を廃止へ。全給食で対応。【保護者】
- 弁当給食どちらでもいいが、持参弁当をするのであれば食べる前に温める配慮や食中毒防止のための保管庫(冷蔵庫)の完備など給食の子と平等になる配慮が欲しい。【保護者】
- 子どもの身体を考えてお弁当を持参することを我が家では望みます。【保護者】
- 働く保護者にとって、注文弁当は有難いです。【教職員】
- 「小学校ではおかわり出来てお腹いっぱい食べられて幸せだった」という話を聞く度に、切ない気持ちになるので(3)の様になるといいなあと思います。【教職員】
- お弁当を利用したいと思いますが、まずシステムがややこしく、不味いという声が多い。【地域】
- 働いてる家庭が増えているので中学も給食があったら大変助かります。しかし、費用の面で設備投資が座間市は難しいと思いますので、お弁当だとしても、こどもがおいしく食べられるものの提供があればいいかと思います。【未就学児保護者】

考察

- 将来的な中学校給食のあり方において最も良いと考える給食の形態については、保護者・教職員・地域・未就学児保護者の回答が大きく分かれた。
- 保護者は、「(3) 学校が用意する給食を全員で喫食する方式」の希望が65.4%と過半数を占めていたのに対して、教職員は「(1) 学校が用意する給食と家庭からの持参弁当が選べる現在の方式」が良いと考えている。また、地域の回答は(1)(3)の方式どちらも4割以上となっている。
- 「(2) 持参弁当のみ」を好ましいとする回答は、いずれも5%以下となっている。
- 保護者からの自由回答では、全員喫食についての希望が多く回答されており、センター方式と小学校と同様の自校調理方式両方の要望が挙げられている。
- 教職員が、給食と持参弁当が選べる方式を選択する理由の中には、現行の方式の方がアレルギー対応が行いやすい等の理由があることが考えられる。

(3) 今後の方向性案（6月時点）

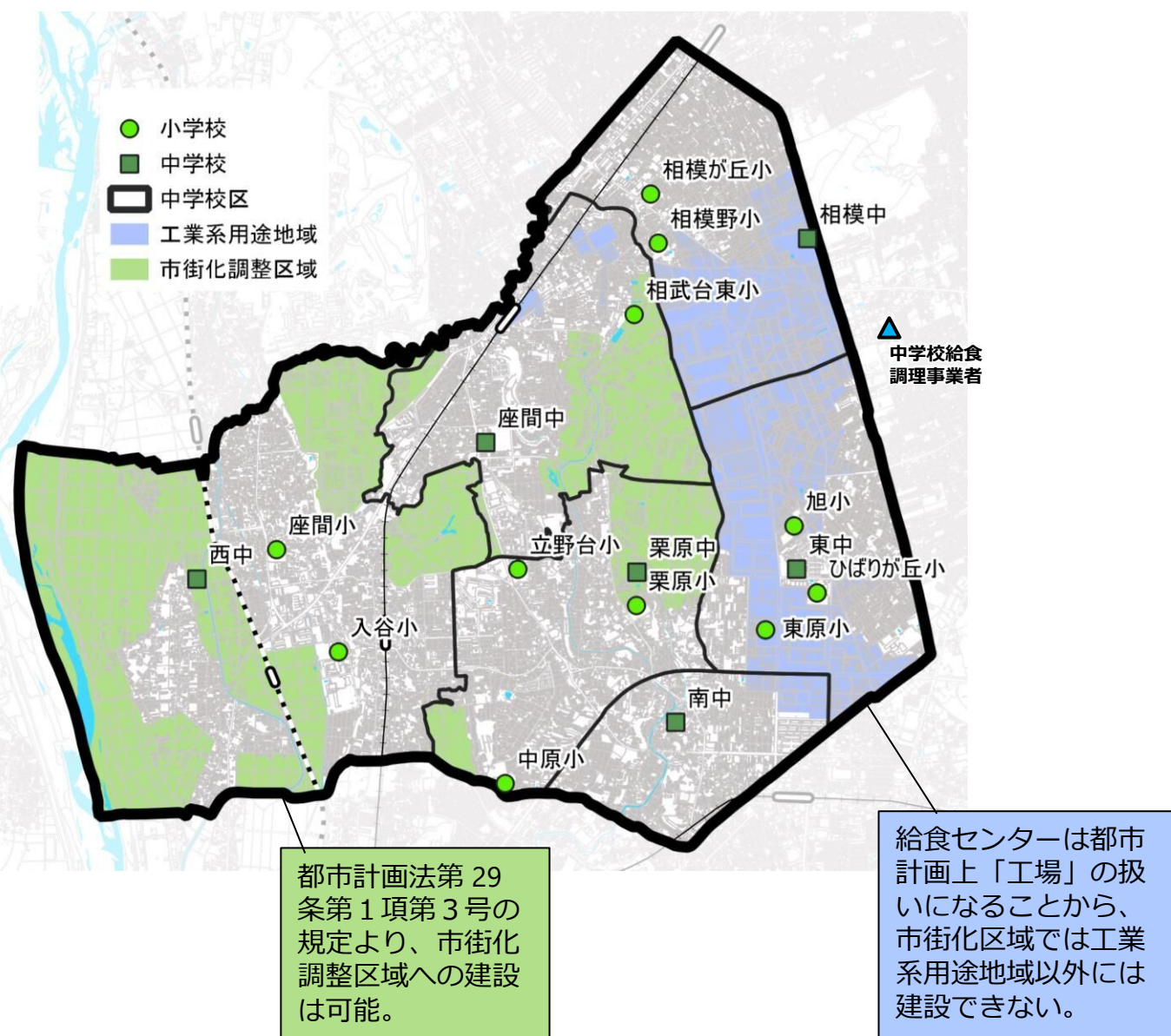
（小学校）

- 小学校給食は、自校方式を継続する。

（中学校）

- 中学校給食は、選択式を継続しつつ全員喫食を目指すとともに、センター方式での整備の実現性を探ることとする。

（参考）市内の小中学校配置・給食センターの設置可能箇所



（参考）他市事例

秦野市 ～給食センター（はだのっ子キッチン）整備による中学校給食の開始～

- 秦野市の中学校給食は、平成16（2004）年より業者弁当が導入されていたが、食育と子育て支援の観点から、平成30（2018）年に「秦野市立中学校給食基本方針」を制定した。
- 庁内委員会および、外部からなる「秦野市中学校完全給食推進会議」で提供方式等検討を進めたうえで、給食センター方式での実施が提言され、「秦野市立中学校給食基本計画」を策定し、給食センターによる完全給食の実施が決定した。
- 給食センターは、令和3（2021）年12月より運営され、同日より市立中学校での完全給食を実施している。
- 敷地は、旧水道局跡地(工業用地)を活用、市が公有地を事業者に貸し出し、事業者は借地上に給食センターを建設の上で市に貸し出す方式で運営している。

施設概要

施設名称：秦野市学校給食センター
（はだのっ子キッチン）
敷地面積：3,555㎡
施設面積：2,488㎡
住所：秦野市曾屋830-1
対象：中学校全9校
生徒数3,942名（令和5年5月時点）
調理可能食数：4,500食
事業者：ハーベストネクストグループ



はだのっ子キッチン（写真：秦野市HP）

出典：「秦野市立中学校給食基本計画」ほか同市ホームページ

鎌倉市 ～原則給食方式での、選択式デリバリー給食の導入～

- 鎌倉市では、平成29（2017）年11月より、選択式デリバリー方式による中学校給食が実施されている。
- 実施に先立ち、市では平成28（2016）年に「鎌倉市立中学校給食基本方針」を策定し、「中学校における昼食は原則として給食としますが、生徒や家庭の個別の事情に応じて家庭で調理した弁当の持参も可能とする方式で実施することとします。」としている。
- 利用にあたっては、小学校6年生時に学校より「利用申請申込書」が配布され、中学校の新生説明会時に申込書を提出する。
- 鎌倉市の特色として、「在校時一括予約」というシステムがあり、中学校入学前に3年間の給食を予約し、毎月支払うシステムが構築されている。この方式での注文が、全利用者の7割弱を占めている。
- 平成30（2018）年度の喫食率は、81.4%（※）となっており、高い割合になっている。
※：タウンニュース鎌倉版2019年2月1日号 記事中の数字より

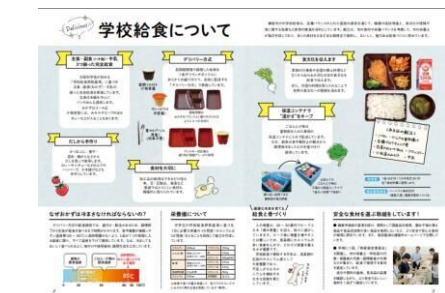
お得です！ 在校時一括予約

現在給食を利用する中学生のうち、7割弱の生徒が申し込んでいます。

在校時一括予約とは、毎月の予約手続きが卒業まで自動的に行われるシステムです。予約手続きのない小学校と同じように給食を食べることができますので、ぜひご利用ください。

- ◆毎月の予約操作が不要です
1回の手続きで、卒業まで予約が自動的に入ります。
- ◆給食費は毎月払いでOK
毎月の口座引落とし後、予約開始日(毎月1日)に翌1か月の予約が行われます。
- ◆毎月「予約通知書」が届きます
予約状況や予約後の給食費の残高をお知らせする「予約通知書」を、毎月学校からお送りします。残高不足の場合は、期日までに給食費を入金することで、予約が完了となります。

※食物アレルギーの対応申請を行った方は、毎日の献立をご確認のうえ、日ごとに予約をお願いします。



事業者：ハーベスト株式会社