

# 第3回枚方市中学校給食あり方懇話会

## 次 第

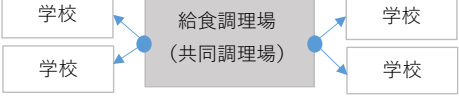
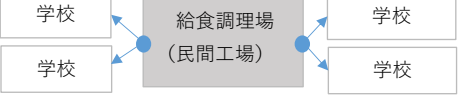
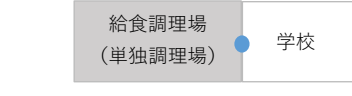

令和3年(2021年)1月

(案件)

1. 第2回会議のふり返しについて
2. 調理施設等について
3. 給食時間について
4. 給食献立について
5. その他

※ まん延防止重点措置の実施のため、各委員個別に説明を行い、意見聴取する方法で開催します。

## 学校給食調理場の種類

	センター方式	民間調理場活用方式	自校調理方式	親子調理方式
内容				
	<p>給食調理場(共同調理場)で調理した給食を複数の学校へ配送する方式</p> <p>※第一・さだ西学校給食共同調理場</p>	<p>民間事業者に市が調理(民間工場)・配送・配膳などの業務を委託する方式</p>	<p>学校敷地内の調理場(単独調理場)で調理した給食を当該校に提供する方式</p> <p>※小学校の単独調理場</p>	<p>学校(親)敷地内の調理場で調理した給食を当該学校に提供するとともに近隣学校(子)に配送する方式</p> <p>※長尾・藤阪・桜丘北・春日・招提学校給食共同調理場</p>
利点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自校方式の調理場より厨房機器などの施設が充実</li> <li>・集中的な衛生管理ができる</li> <li>・一括納品が可能で食材ロスの削減につながる</li> <li>・調理場は市内立地</li> <li>・突発的な対応や変更が可能</li> <li>・防災機能の導入が可能</li> <li>・市が食材選定・献立立案を主導的にできる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設整備等の初期費用が不要</li> <li>・他の自治体での事例が豊富</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各校の独自色が出しやすい</li> <li>・配送が不要なため給食の適温管理ができる</li> <li>・学校と一体的な活動が可能</li> <li>・調理員と生徒の交流や感謝の気持ちを育むことができる</li> <li>・万一食中毒が発生した場合の被害拡大は(4方式中)最小限に抑えることができる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各校の独自色が比較的出しやすい</li> <li>・配送に時間を要しないため給食の適温管理ができる</li> </ul>
課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各校における個々の対応の調整が必要</li> <li>・万一の事故発生時のバックアップ体制の確立</li> <li>・調理等を委託契約した場合の民間事業者の競争性の確保</li> <li>・新たに整備する場合は用地確保、時間・費用が必要</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食材や調理員の管理等に市が関与しにくい(市が食材選定・献立立案を主導的にしにくい)</li> <li>・突発的な対応や変更が困難</li> <li>・地産地消(食材)での提供</li> <li>・調理業務に係る費用負担(調理委託など)は大</li> <li>・工場の立地が近隣ではない可能性が高い</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・新たに整備する場合は学校敷地であるため建設に相 当な時間・費用が必要</li> <li>・施設維持管理の費用負担</li> <li>・学校敷地内での用地確保</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各調理場において人員の確保が必要</li> <li>・親の学校と子の学校の献立などを統一させる必要</li> <li>・施設維持管理の費用負担</li> <li>・学校敷地内での用地確保</li> <li>・建築基準法の用途規制</li> </ul>
特記事項	<p>初期費用を抑える建設の手法などに検討が必要(資金調達及び整備手法:PFI・DB等の手法、交付金など)</p>	<p>民間工場では現行のランチボックス方式での提供は困難</p>	<p>市内学校において新たな用地確保は困難であり現実的ではない</p>	<p>市内学校において新たな用地確保は困難であり現実的ではない</p>
	<p>四條畷市・交野市・池田市等</p>	<p>東大阪市・松原市・泉大津市等</p>	<p>大阪市・高槻市・門真市・箕面市等</p>	<p>大阪市・高槻市等 ※大阪市と高槻市は実施方式併用</p>

◆建築基準法において配送を行う調理場は「工場」

## 中学校の配膳室の状況

	クラス数 (支援含む)	クラス数	年度学籍数	利用人数	配膳室	面積(m <sup>2</sup> )	現行のランチボックス方式でみた場合
第一	23	16	603	320	教室	64.80	
第二	16	12	427	197	増築	31.01	整備調査要
第三	22	17	633	196	教室半分	36.19	整備調査要
第四	28	21	816	299	教室	62.40	整備調査要
津田	22	18	701	152	教室半分	32.40	整備調査要
枚方	20	15	568	207	教室半分	32.85	整備調査要
中宮	19	14	478	185	教室	64.80	
招提	14	9	344	139	教室	64.80	
楠葉	17	14	476	205	教室	64.80	
楠葉西	16	12	423	180	教室	64.80	
東香里	23	18	658	235	教室半分	32.40	整備調査要
長尾	19	13	515	119	教室	64.80	
杉	28	22	822	204	教室	65.70	整備調査要
山田	13	10	319	92	教室	65.70	
渚西	11	8	265	115	教室	65.70	
桜丘	17	12	421	106	教室	65.70	
さだ	30	24	919	332	教室	65.70	整備調査要
招提北	11	9	292	84	増築	30.00	整備調査要
長尾西	19	15	525	153	教室	65.70	
計	368	279	10205	3520			

※利用人数は令和3年12月現在(利用人数以外の数値は令和3年5月調査時点)

### 配膳室の状況

現在の中学校の配膳室については選択制のランチボックスの食数を想定したスペース・機器の配置となっている。

## 学校給食時間 一例

	給食方式	給食時間	昼休み
本市 中学校	選択・ランチボックス	12:35~13:15(給食時間と昼休み合わせて40分間)	
本市 中学校	選択・ランチボックス	12:40~13:15(給食時間と昼休み合わせて35分間)	
北河内 A 市中学校	全員・ランチボックス	12:45~13:10(25分間)	13:10~13:30(20分間)
北河内 B 市中学校	全員・食缶	12:35~13:05(30分間)	13:05~13:25(20分間)
北河内 C 市中学校	全員・食缶	12:40~13:10(30分間)	清掃後休憩
北河内 D 市中学校	全員・食缶	12:40~13:10(30分間)	13:10~13:25(15分間)
本市 小学校	全員・食缶	12:20~13:00(40分間)	13:00~13:20(20分間)

※校時は、学校毎に定めているため、表に記載の時間は一例です。

### 【枚方市の中学校の状況】

- ・ 給食時間と昼休憩(昼休み)を合わせて35~40分間となっている場合が多い。
- ・ ある学校では、12:35~12:50は必ず着席して給食もしくは弁当を食べよう呼び掛けている中学校もある。

### 【他市の中学校の状況】

- ・ 給食時間は、25~30分間が多く見られる。
- ・ 清掃後に休憩時間をとっているC市以外は、給食時間と昼休みを合わせて45~50分間となっている場合が多い。
- ・ (聞き取った情報)中学生は、配膳が比較的スムーズに進められ、準備や片付けに要する時間が短い。

### 【参考:枚方市の小学校】

- ・ 給食時間は40~45分間、昼休みは20分間となっている場合が多い。

枚方市の中学校給食献立テーマ等一覧

月・テーマ	旬の食材	行事食等	
4月 春の味を楽しもう	たけのこ、えんどう豆、やまぶき、春キャベツ、アスパラ、新ごぼう、鱈	給食開始 季節の食べ物(桜餅)	◎オリンピック応援献立「世界の料理を食べよう」 サンラータン(中国)
5月 旬の味を楽しもう	かつお、はちく、三度豆	端午の節句(かしわもち)	◎オリンピック応援献立「世界の料理を食べよう」 スコッチブロス、コロネーションサラダ(イギリス) ボルシチ(ロシア)、ガドガド風サラダ(インドネシア)
6月 よく噛んで食べよう	三度豆、新じゃが、ニラ、あじ、トビウオ	虫歯予防デー(玄米、ししゃも、いかじゃがののにんにく炒め) 沖縄慰霊の日(豚肉の角煮、ゴーヤチャンプル、もずくのすまし汁)	◎オリンピック応援献立「世界の料理を食べよう」 フェジョアード(ブラジル)、タンドリーチキン(インド) ラトウイユ(フランス)、パプリカーシュ(ハンガリー)
7月 夏バテしない体を作ろう	枝豆、なす、パプリカ、ピーマン、きゅうり	半夏生(たこ入り関東煮) 七夕(七夕すまし)	◎オリンピック応援献立「東京都の郷土料理」 関東煮、ちゃんこ
8・9月 夏野菜を食べよう	なす、パプリカ、ピーマン	月見(里芋のそぼろ煮、月見団子)	●日本各地の料理を食べよう(九州・沖縄) トリネーラ(大分県)、がめ煮(福岡県)、だぶ(佐賀県) タイピーエン(熊本県)、人参シリシリ(沖縄県)
10月 実りの秋を楽しもう	さつまいも、里芋、ごぼう、きのこ類、れんこん、さば、さんま	目の愛護デー(ブルーベリーゼリー) 秋祭り(枚方の郷土料理:ごんぼ汁、じゃこ豆、くるみ餅)	●日本各地の料理を食べよう(中国・四国地方) 水軍鍋(広島県・愛媛県)、ぐる煮(高知県)、ならえ(徳島県)、飛魚フライ(島根県、鳥取県)
11月 冬に備えた体を作ろう	白菜、さつまいも、ごぼう、ほうれん草、大根、里芋、小松菜、みかん	和食の日(一汁三菜:けんちん汁、鯖のみそだれ、ごぼうのきんぴら、小松菜とツナの炒め物)	●日本各地の料理を食べよう(近畿地方) 船場汁(大阪府)、奈良(かしわすき)、ちゃつ(三重県)  ※全国学校給食甲子園応募献立 (大阪産・枚方産の地場産物を使用) 玄米入りご飯、船場汁、豆苗の炒め物、小松菜のごま炒め

12月 冬野菜を食べよう	大根、白菜、ごぼう、かぶ、ほうれん草、れんこん、ぶり、たら、柚子、りんご	冬至(「ん」が付く食べ物…れんこんのきんぴら、糸寒天の中華和え) クリスマス(ローストチキン)	●日本各地の料理を食べよう(中部・北陸地方) 治部煮(石川県)、ぶり大根(富山県)、こがね汁(新潟県)、みそおでん(愛知県)
1月 体があたたまる料理を食べよう	大根、白菜、ほうれん草、ブロッコリー、カリフラワー、ぶり、はたはた	おせち料理(雑煮、ぶりの照焼き、煮しめ、黒豆) 小正月(小豆餅)	●日本各地の料理を食べよう(北海道) 鮭のちゃんちゃん焼き、どさんこ汁、豚丼
2月 カゼに負けない体を作ろう	大根、白菜、ほうれん草、大阪しろな、小松菜、菜の花、ぶり、わかさぎ	節分(年越しのいわし、五目豆) バレンタイン(ハートコロッケ)	●日本各地の料理を食べよう(東北地方) たらじゃっば汁(青森県)、ずんだ餅(宮城県)、芋煮(山形県)、ざくざく汁(福島県)
3月 春の息吹を感じよう	菜の花、三つ葉、鱈、わかさぎ、清見オレンジ	ひな祭り(三色団子)	●日本各地の料理を食べよう(関東地方) ぬっぺ汁(茨城県等)、いわしつみれ汁(千葉県)

生徒の給食献立に関する意見【臨時的な給食提供についてのアンケート実施(令和2年実施)から】

- ・ ジュースが飲みたい
- ・ 毎日カレー・デザートが良い
- ・ から揚げなど生徒が喜ぶものを増やしてほしい
- ・ 魚が多い(週2回も出さないでほしい。魚は月1回ほどでよい)
- ・ 魚の骨を抜いてほしい
- ・ 野菜が多い。きのこ類の出る回数を減らしてほしい
- ・ もっと味を濃くしてほしい
- ・ 麺類が食べたい
- ・ 小学校の給食が食べたい。小学校と同じ様な形にして欲しい。