

表2 中学校施設一覧（令和4（2022）年度末時点）

※築後年数=2023年-建築年度

◆給食方式の比較検討

【項目での比較検討】

実施方法	給食内容	適温での給食提供	食物アレルギー対応	コスト	地場農産物の使用
全校自校調理方式	◎	◎	除去食対応	○	△
親子調理方式継続 (ひばりが丘中を除く)	○	◎	なし	◎	○
備考	小学生と中学生の味覚の違いに対応できるのは自校調理方式のみ。	本市の親子調理方式では保温性の高い二重食缶を使用しており単独調理方式と遜色ない温度で給食を提供できている。	食物アレルギー対応食(除去食)を準備できるのは、自校調理方式のみ。	別紙参照	農産物の納入体制(車両・人員)に課題のある農家も多いことから納品先が8校増えると、使用日が重なった場合に納品に対応できないことも想定される。

【親子給食方式の継続における課題点】

小学校 35 人学級編成への対応 (将来的に中学校も対応必要か)	小学校 35 人学級編成への移行に伴う学級数の増加により、必要な配膳車、食缶、食器籠(クラスごとに食器を収納し保管)の数が増加し、給食室内において保管、作業スペースの不足が生じている。今後、中学校学級編成において 35 人編成が導入された場合には、親子方式による中学校給食の提供が困難となる可能性もあると考える。
配送トラック、ドライバーの人員確保	2024 年問題の影響により親子調理方式の要である配送トラックのドライバー不足が懸念される。なお、現在 1 台で配送できている中学校についても今後 35 人学級編成へ移行した場合には 2 台での配送も想定されるため、今以上に配送に係る経費は増大することが見込まれる。(ドライバー報酬、賃金の引上げ、運行台数の増大)
災害時の対応	災害時に炊き出し等の調理に使用することができない。

【自校調理方式とする課題点】

施設整備	ドライシステム対応の給食室を全校で整備する必要がある。 初期費用の他、厨房機器の必要設置数量が増加、維持管理等のランニングコストが増加する。
栄養士、調理員	これまで通り、全校配置とした場合、栄養士の配置の他、民間委託事業者においても新たな調理員の確保と配置が必要になる(近年、調理員の確保も困難となってきたおり、確保するためには調理員の待遇見直しが必要であり、当然委託料に影響が出てくる)。 ※人材不足は自校・親子いずれの場合も課題となるが 影響は、全校自校>親子
給食食材の納品体制	自校調理の学校が、現在の 19 校から 27 校に増加することとなる。当日納品の野菜、肉、魚などの配送体制について、納入業者との調整が必要、状況により、一部の食材に関しては前日納品等で対応せざるを得ず、冷蔵庫、冷凍庫の増設が必要となる可能性がある。加えて、現在の業者で対応しきれない場合には、納入業者の登録拡大に向けた対応が必要となる。