

学校の建替えを見据えた 給食調理方式の比較

		自校調理方式	親子調理方式
社会的背景	調理員	調理員の必要数が親子調理方式よりも多い	複数校分調理するため、自校調理方式よりも作業効率がよく、調理員の必要数が少ない
	配膳員	調理員等が兼ねることができる	子校には配置が必要
	配送	不要	子校の学級数が多いとトラックの必要台数が多くなる恐れがある
学校を核としたまちづくり	災害時の対応	各校で炊き出し等の調理に使用することができる	子校では炊き出し等の調理ができない 親校では少ない人員で効率的に炊き出しが可能
	コミュニティ利用	中学校に整備した場合は、学校を核とした中学校地域での食事提供も検討可能	中学校を親校とした場合は、学校を核とした中学校地域での食事提供も検討可能
給食室の整備	衛生面	建替えの場合はドライシステムを導入することで、衛生的な環境で調理した給食を提供することができる	建替えの場合はドライシステムを導入することで、衛生的な環境で調理した給食を親校・子校の双方に提供することができる
	整備費用	各校に調理設備を設けるため整備費用が高い	自校方式よりも調理設備の整備数が少なく安い
	運用経費	委託料や光熱水費が各校に必要で高い 設備等の維持管理費・更新費用が各校に必要で高い	委託料や光熱水費等が自校調理方式より安い 設備の維持管理費・更新費用が自校調理方式より安い
給食の提供	メニュー	学校独自のメニューが可能 小・中学生の栄養バランスや味覚の違いに対応できる	各親子校単位で独自メニューが可能だが、行事対応などでは個別調整が必要 小学校同士、中学校同士の親子調理方式の場合は、小学生と中学生の栄養バランスや味覚の調整に対応できる
	喫食	調理終了から配膳完了までが短時間で給食が比較的温かい	保温性の高い二重食缶の使用で自校調理方式と遜色ない給食の温度で提供可能
	アレルギー対応※	建替え整備の場合は、専用調理室の設置等による安全な除去食の提供の検討が可能	建替え整備の場合は、専用調理室の設置等による安全な除去食の提供の検討が可能だが、子校に受入れ体制・設備を整備する必要がある
	地場産農産物の活用	納品先が増えることで、使用日が重なった場合に納品に対応できない恐れがある	栄養教諭・栄養士が連絡を密にすることで対応できている
その他留意事項		全校が自校方式となった場合、一部食材について前日納品が増え、冷蔵庫や冷凍庫等の増設が必要となる遅れがある	建替えの場合は親校分・子校分の同時調理が可能な設備を整備することも検討可能 建替えの場合は建築基準法上の用途が工場となり、建築基準法第48条ただし書きの許可等による対応が必要

※「学校給食における食物アレルギー対応指針」（文部科学省）では、原因食物の完全除去対応を原則とし、施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わないこととされている。