

各給食実施方式のメリット・デメリット

資料2

	自校方式		センター方式		親子方式	デリバリー方式		
	各学校に給食室を設置し調理する		給食共同調理場(公営・民営)から各学校に配食する		小学校給食室で調理し中学校に配食する	民間業者が自社で弁当を作り、各学校に配食する		
	直営	委託	公営	民営				
多様な献立や、温かい給食を提供できる	◎		○		○	△		
食中毒等の事故が起こった場合の被害は最小限	◎		×		○	×		
食品アレルギーについての対応が可能	◎		○		◎	×		
「食育」を推進できる(作り手の姿が見える)	◎		×		○	×		
集約することで無駄を減らせる	×		◎		○	—		
人件費が他の方式に比べ、あまりかからない	×	○	×	◎	○	—		
ランニングコストが、他の方式に比べあまりかからない	×	◎	×	○	○	×		
イニシャルコストが、他の方式に比べあまりかからない	×		○		○	◎		
給食の準備や後片付けにあまり時間がかからず昼休みを確保しやすい	×		×		×	◎		
早期導入が可能である	○		×		△	◎		
問題点・関連法令等	<ul style="list-style-type: none"> * 既存の敷地内に設置するためスペースが狭くなる。 * 工期については夏休み中にするなど、配慮が必要になる。 * 直営の場合、学校管理職に負担がかかる。(出退勤・休暇等) 		<ul style="list-style-type: none"> * 給食センターは「工場」となることから、建設地は工業及び準工業用地を確保しなければならない。ただし、建築基準法第48条第14項(用途地域等)の規定により所定の手続きをすれば他の用途地域でも許可がおりて建設可となる場合もある。しかし、その手続きには公聴会等も必要となり、毎日のトラック出入りなどで地元住民の建設反対が予想される。 * 「大量調理施設衛生管理マニュアル」の適用を受け、調理後の食品は2時間以内に喫食させることが望ましいとされている。 		<ul style="list-style-type: none"> * 学校給食法第9条第1項で「学校給食衛生管理基準」が定められており、中学校用の食器や容器、調理器具のための消毒保管庫・熱風保管庫を設置する必要がある。それにより、給食室の増築・電気工事等が必須となる。 * 小学校で調理したものを中学校へ搬送することは、建築基準法的に「工場」とみなされることとなり、許可を受けて手続きを進めるにしても、その費用や時間がかかると思われる。(センター方式と同様) 		<ul style="list-style-type: none"> * 給食には当たらず「昼食の提供」であり、学校給食法ではなく、「大量調理施設衛生管理マニュアル」の適用を受ける。(民間の仕出し屋と同じ)そのため、搬送・保管には10℃以下又は65℃以上の設備が必要となり、調理後の食品は2時間以内に喫食させることが望ましいとされている。 * 通常、他の方式と比べて1食当たりの単価がかなり高いので個人負担が厳しい。 	