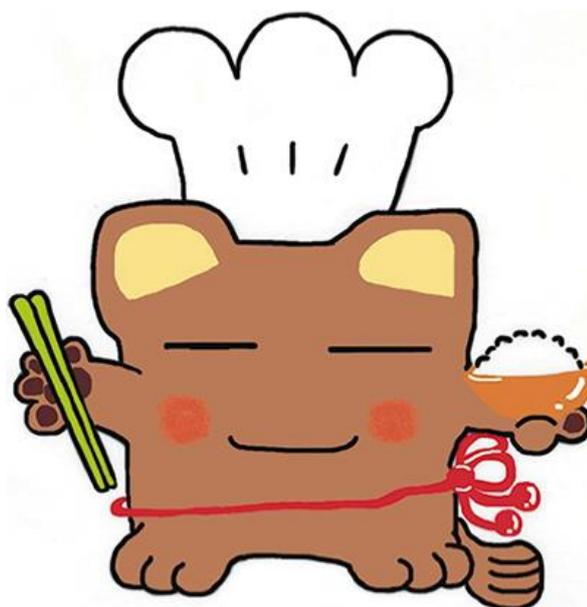


秦野市立中学校給食基本計画



平成31年4月

秦野市

秦野市教育委員会

秦野市立中学校給食基本計画 目次

| | |
|--|----|
| 秦野市立中学校給食基本方針..... | 1 |
| 推進会議の検討結果..... | 2 |
| はじめに..... | 5 |
| 基本計画の骨子..... | 6 |
| 事業スケジュール..... | 7 |
| 1 喫食形態..... | 8 |
| 2 配膳方式..... | 10 |
| (1) 食器・食缶..... | 11 |
| 3 提供方式..... | 12 |
| (1) 施設規模（最大調理食数）..... | 15 |
| (2) 建設用地..... | 16 |
| (3) 施設機能..... | 17 |
| (4) 配送方式..... | 20 |
| 4 中学校施設の整備..... | 21 |
| 5 調理施設の整備手法..... | 24 |
| 「秦野スタイル」の確立に向けて..... | 26 |
| 中学校生徒会の意見..... | 28 |
| ・「生徒が喜ぶ学校給食」とはどんな給食だと考えますか？.... | 28 |
| ・中学校給食で気になることや、給食が始まることを どのように感じていますか。..... | 34 |
| おわりに..... | 42 |

表紙：秦野市食育キャラクター「ボンチーヌ」

秦野市（秦野盆地）の形をした「ぼんち犬」こと「ボンチーヌ」。

丹沢の雲を集めたコック帽をおしゃれにかぶり、メタボにならないように、いつも国道 246 号のリボンを巻いています。

秦野市立中学校給食基本方針

平成 30 年 6 月 22 日 秦野市教育委員会会議決定

本市は、昭和 36 年から小学校全校で主食、副食及び牛乳による「完全給食」を実施し、中学校では家庭からの持参弁当を基本とする「牛乳給食」を実施してきました。また平成 16 年には、弁当を用意できない時のために「業者弁当」を導入しました。

各家庭の弁当は、生徒一人ひとりの成長や健康状態に合わせて用意され、また食を通じた家庭内のコミュニケーションにもつながるなど、食育に大きな効果が認められます。しかし一方では、社会経済環境の変化等に伴い弁当の準備が困難な家庭が増える中、子育て支援の観点から、全国的に中学校で完全給食が実施されています。

こうした社会の変化と時代のニーズを踏まえ、食育と子育て支援の観点から、育ち盛りの生徒の健全育成に資する中学校給食を実現するため、次のとおり基本方針を定めるものです。

基本方針

- 1 保護者・学校及び行政が連携して、完全給食を早期に実現します。
- 2 安全・安心でおいしい、生徒が喜ぶ学校給食を提供します。
- 3 成長期にふさわしい、栄養バランスを考えた学校給食を提供します。
- 4 学校給食を通じた食育を推進します。
- 5 地産地消の視点を生かした学校給食を推進します。

以上の基本方針を柱として、秦野の特色を生かした「秦野版中学校完全給食（秦野スタイル）」に向けた取組みを進めます。

推進会議の検討結果

秦野市中学校完全給食推進会議は、「中学校完全給食の提供方式」について4月24日から10月23日まで7回の会議を開催し、先進市の取組みも参考にしながら、本市の現況を踏まえた検討を重ねてきましたが、このたび、次のとおり意見がまとまりましたので報告します。

平成30年10月31日

秦野市長 高橋昌和 様

秦野市教育長 内田賢司 様

秦野市中学校完全給食推進会議

座長 関野裕太郎

中学校完全給食の提供方式について当推進会議では、食育を推進し、献立作成、衛生管理、アレルギー対応等に十分配慮した「安全・安心でおいしい給食」を実現するためには、本市の小学校給食と同様に、「全ての中学校に単独調理場を建設し、自校方式による完全給食を提供することが望ましい」と考えます。

しかし、本年8月に教育委員会並びに中学校及び小学校が連携して行った「給食調理施設設備等調査」によると、本市の中学校施設は設計上、完全給食の提供を想定していないため、いずれの中学校も現在の施設機能を損なうことなく、新たに単独調理場を整備するのは困難であること、調理場の設置によって教室への採光が妨げられるなど、学習活動に影響を及ぼす可能性があること、昇降口やグラウンドなどへの生徒の動線と配送車両の経路が交差することなどの課題が明らかとなりました。

こうした点を踏まえながら先進事例に学び、様々な課題について検討した結果、秦野市立中学校給食基本方針に則り、安全・安心でおいしい、生徒が喜ぶ学校給食を早期に実現するためには、「高い水準の衛生管理やアレルギー対応が可能で、財政面でも効率的な投資効果が期待できるセンター方式（共同調理場方式）とすることが、本市にとって最も効果的かつ現実的な方策である」との結論に至りました。

なお、教育委員会におかれましては、引き続き教育現場と連携し、本市に最適な中学校完全給食を実現されるよう、当推進会議における主な指摘・意見等について、次のとおり要望事項として申し添えます。

1 検討結果

自校方式の実現が困難な中、安全・安心でおいしい、生徒が喜ぶ学校給食を早期に実現するためには、高い水準の衛生管理やアレルギー対応が可能で、財政面でも効率的な投資効果が期待できるセンター方式（共同調理場方式）とすることが、本市にとって最も効果的かつ現実的な方策と考えます。

2 要望事項

(1) 生徒が喜ぶ秦野らしい給食の実現について

先進市の視察では、同じ給食を囲んで食事をすることで生徒間のコミュニケーションが深まり、不登校傾向にあった生徒が元気に登校するようになったこと、家庭の事情などにより弁当持参が困難な生徒も含めて、子供たちが栄養バランスのとれた食事を毎日安心してとれるようになったことなど、完全給食の実施が高い教育的な効果につながっているとの事例紹介がありました。

こうした例も参考に、実施に向けて教育委員会と学校が連携を密にしながら、喫食形態、配膳方法及び食器・食缶等について検討し、基本方針に掲げられた「生徒が喜ぶ秦野らしい給食」を実現されるよう要望します。

(2) 食育の推進について

本市の小学校では、児童による給食委員会の取組みをはじめ、栄養教諭（栄養士）や学級担任らの工夫・努力によって食育活動が推進されています。また、総合計画では「楽しみ学ぶ食育の推進」として、地場産物を活用した地産地消の推進等が目標に掲げられています。

今後は中学校においても小学校の食育活動を引き継ぎ、中学校完全給食を活用した食育を推進されるよう要望します。

(3) 生徒・教職員の負担軽減について

中学校完全給食の実現は、様々な効果が期待できる一方で新たな負担が生じます。特に、配膳に係る生徒及び教職員の負担や日課に与える影響の大きさが懸念されます。

先進市の視察では、各市とも学校施設の整備状況、日課をはじめとする学習・生活環境等を踏まえた様々な工夫により、生徒や教職員の負担軽減が図られていました。

本市でも中学校完全給食の実施に伴い、生徒や教職員への負担軽減を図るとともに、小学校も含めた給食事業全体における学校現場の負担軽減についても検討されるよう要望します。

(4) 財政負担を考慮した効果的・効率的な事業執行について

当推進会議は、中学校完全給食の実現を歓迎し、その効果について大いに期待していますが、一方で多額の財政負担が懸念されます。

そこで、事業実施に当たっては様々な工夫を重ね、財政運営上の過重な負担とならないよう、より効果的・効率的な執行方法について検討されるよう要望します。

(5) 中・長期的視点に立った自校方式の検討について

学校給食の提供方式は、施設整備等の条件が整えば自校方式で実施することが望ましいと考えます。そのため、中・長期的視点に立ち、小・中学校施設の一体化や義務教育学校への移行も視野に入れながら、将来的な自校方式の実現について検討されるよう要望します。

はじめに

秦野市は、平成30年2月に「秦野市中学校完全給食実施庁内委員会（以下「庁内委員会」という。）及び「秦野市中学校完全給食推進会議（以下「推進会議」という。）の二つの組織を立ち上げ、中学校完全給食の実施に向けた本格的な検討を開始しました。特に給食提供方式については、保護者の代表3名、公募市民2名、学識経験者2名、小・中学校の代表4名及び栄養教諭の代表1名の総勢12名で構成する推進会議を中心に、先進市の視察を含む7回の会議において、様々な角度から検討をいただきましたが、その検討結果の要旨は次のとおりでした。

推進会議の検討結果（要旨）

- 1 中学校完全給食は、全ての中学校に調理場を建設して自校方式で実施することが望ましいが、現況調査の結果ではいずれの中学校も単独調理場の設置が困難であることが明らかとなった。
- 2 こうした中、安全・安心でおいしい、生徒が喜ぶ学校給食を早期に実現するためには、**センター方式（共同調理場方式）**とすることが、本市にとって最も効果的かつ現実的な方策と考える。
（※検討結果の全文は2ページに掲載）

こうした検討結果を踏まえ、生徒、保護者並びに教職員の意見を聴きながら更に検討を重ねた結果、本市にとって最も効果的かつ現実的な施設の整備及び運営に関する基本的事項として、この「秦野市立中学校給食基本計画」を定めるものです。なお、本事業の施設整備における基本計画の位置付けは、概ね次のとおりです。

「秦野市立中学校給食基本方針」

中学校完全給食の実現に向けた取組方針

「秦野市立中学校給食基本計画」

関連施設の整備・運営に関する基本的事項

「秦野市立中学校給食調理施設整備実施方針（仮称）」

給食調理施設の整備・運営に関する実施方針

実施方針に基づき、「公募型プロポーザル方式」による受注業者の募集・決定（予定）

基本計画の骨子

この計画で定める事項は次のとおりです。

1 喫食形態について（P 8）

学校給食を通じた食育を推進し、生徒の心身の健全な成長につなげるため、「**全員喫食**」を基本とします。

2 配膳方式について（P 10）

生徒の食に対する理解の促進や協働によるコミュニケーションの醸成など、学校給食を生きた教材として活用する上で高い効果が期待できる「**食器・食缶方式**」とします。

3 提供方式について（P 12）

高い水準の衛生管理やアレルギー対応が可能で、本市にとって最も効果的かつ現実的な方策である「**センター方式（共同調理場方式）**」とします。

4 中学校施設の整備について（P 21）

給食配膳時間の短縮、生徒・教職員の負担軽減及び配送・配膳時の異物混入防止の観点から、全ての中学校に「**コンテナ配送用エレベーター**」を設置します。

5 調理施設の整備手法について（P 24）

事業の継続性・安定性を確保しながら財政的負担を抑制し、効果的・効率的な整備とするため、民間活力を生かした「**秦野方式（公民連携方式）**」を目指します。

なお、その他の事項については基本方針に則り、今後も保護者・学校及び行政が連携して検討を重ね、生徒が喜ぶ中学校完全給食の実現に努めます。

事業スケジュール

この計画で定める施設整備に関する事業スケジュールは、概ね次のとおりです。

| 2019年度 | 2020年度 | 2021年度 | 2022年度 |
|--|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ●基礎調査の実施 ●実施方針の公表 ●受注業者の募集 | <ul style="list-style-type: none"> ●受注業者の決定・契約締結 ●設計・建築工事 | <ul style="list-style-type: none"> ●建築工事完了 ●中学校施設整備 | <ul style="list-style-type: none"> ●開始準備 ●提供開始 |

<※給食開始時期について>

本市は中学校完全給食の方針決定以降、県内先行市の事業スケジュール等も参考に、「2021年12月」からの提供開始を目指しています。

しかし、中学校教職員との意見交換の場で、「年度途中から完全給食を開始した場合、日課表等が大きく変更され、生徒の学習活動への影響が懸念される」との意見がありましたので、試行的な実施も含めた開始時期について、今後も検討を続けます。



1 喫食形態

近年、偏った栄養摂取、朝食欠食など食生活の乱れや肥満・痩身傾向など、子どもたちの「食と健康」を取り巻く問題が深刻化しています。また、食を通じて地域の文化や習慣等を理解することや食文化の継承を図ること、自然の恵みや勤労の大切さなどを理解することも重要です。

こうした現状を踏まえ、学校においても積極的に食育に取り組むよう、平成17年に食育基本法が、また平成18年に食育推進基本計画が制定されました。（参照「文部科学省HP」）

学校給食法第2条では、学校給食の目標を次のとおり定めています。

（学校給食の目標）

第二条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

また、学校給食法の趣旨に則り、学校給食の実施の適正を期するために定められた「学校給食実施基準」第2条は、「学校給食は、当該学校に在学するすべての児童又は生徒に対し実施されるもの」としています。

成長期の児童・生徒は、様々な食材を通じて栄養バランスの取れた食事を摂ることが大切です。また、栄養価に富む弁当を用意できる家庭とそうでない家庭の子供たちの昼食・栄養に差が生じることは避けなくてはなりません。

本市が基本方針に掲げた「成長期にふさわしい、栄養バランスを考えた学校給食」を、全ての生徒に提供して食育を推進することにより、心身の健全な育成に資する学校給食の実現を目指します。



2 配膳方式

本市の小学校給食は、調理した給食を保温しながら運搬するための容器（食缶）で生徒が運び、食器で配膳する「食器・食缶方式」による完全給食を昭和36年から実施しています。本市の小学校給食は、おいしさと栄養バランスに配慮した献立のみならず、給食を通じた食育活動も評価されています。また、推進会議が行った先行自治体の視察では、「食器・食缶方式」による共同作業がもたらす教育効果についても紹介されました。

「食に関する指導の手引（平成22年3月文部科学省）」では、学校における食に関する指導の一つに「社会性」が挙げられています。

- 社会性（食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。）
- ・協力して食事の準備や後片付けをすること。
 - ・はしの使い方、食器の並べ方、話題の選び方などの食事のマナーを身に付けること。
 - ・協力したりマナーを考えたりすることは、相手を思いやることであり、楽しい食事につながること。
 - ・マナーを考え、会話を楽しみながら気持ちよく会食をすること。
 - ・自然界の中で動植物と共に生きている自分の存在について考え、環境や資源に配慮した食生活を実践しようとする事。

また推進会議では、「中学校完全給食は、小学校と同様に実施されることを期待している」との意見や、「将来的な自校方式の実現について引き続き検討してほしい」との要望は、いずれも「食器・食缶方式」による配膳を前提としています。

(1) 食器・食缶

「食器・食缶方式」による配膳は、様々な教育効果が期待できることに加え、保温・加温のための新たな設備投資を行わずに安全で温かい給食を生徒に届けることが可能となります。また、ランチボックス形式の給食に比べ、一定の範囲で量の調整が可能のため、残食が発生しにくいといった効果も期待できます。

こうした食器・食缶の良さを生かしながら、配膳に係る生徒の負担をできるだけ減らし、また安全性を確保するためには、堅牢かつ軽量で保温性の高い食缶を採用する必要があります。

堅牢かつ軽量の食缶のイメージ



[主菜・和え物用]

[米飯・汁物用]

食器による配膳イメージ



食器イメージ



食器・食缶方式は、様々な効果が期待できる一方で生徒・教職員への負担や日課への影響も生じるため、今後も学校現場と連携し、ハード・ソフトの両面から、より良い方法となるよう検討を続けます。

3 提供方式

学校給食の提供方式は一般的に、次の4つに分類されます。

| 提供方式 | 提供方法 |
|---------|---|
| 自校方式 | 学校内に単独調理場を建設し、自校の給食を調理して提供する方式 |
| 親子方式 | 既存の小学校調理場を活用し、給食を調理・提供する小学校を「親」、提供を受ける中学校を「子」に見立てた共同調理場方式 |
| センター方式 | 市内に学校給食専用の共同調理場（学校給食センター）を建設し、そこで調理した給食を各校に配送する方式 |
| デリバリー方式 | 市が作成する献立に基づき、既存の民間工場で調理したランチボックス形式の給食を配送する方式 |

推進会議では、「食育を推進し、献立作成、衛生管理、アレルギー対応等に十分配慮した安全・安心でおいしい給食を実現するためには、本市の小学校給食と同様に、全ての中学校に単独調理場を建設し、自校方式による完全給食を提供することが望ましい」との意見で一致しました。

しかし、全ての小中学校を対象に実施した「給食調理施設設備等調査」では、施設整備上、次の理由により自校方式及び親子方式の実現が困難であることが明らかとなりました。



自校方式及び親子方式に関する施設整備上の課題等

| 提供方式 | 実現が困難な主な理由 |
|------|---|
| 自校方式 | <p>1 校舎内への設置</p> <p>いずれの中学校も空き教室等の余裕がないため、必要な調理場面積を確保することが困難です。また普通教室では、単独調理場の設置に必要な階高（床面から上階の床面までの高さ）を確保できず、更には調理場設置による構造上の影響（耐震力の低下等）が懸念されます。</p> <p>2 学校敷地内への設置</p> <p>授業や部活動等への影響が大きいグラウンドを除くと、いずれの中学校も設置可能な場所は中庭に限られます。</p> <p>中庭に調理場を設置した場合は、教室への採光や災害時の避難場所等、中庭が本来果たすべき機能を損なう恐れがあります。また、食材配送車両と生徒の動線が交差するなど、校内の安全確保も課題となります。</p> |
| 親子方式 | <p>小学校の調理場は、他校への配送を想定していないため搬出口を備えていません。そのため、調理食数の増加に応じた動線を確保した上で、新たに搬出口を確保するためには、調理室の壁の撤去など大規模な改築工事が必要となります。</p> <p>また、調理作業の工夫により、最初に中学校給食を調理して送り出し、その後に改めて自校の給食を調理する「2回転方式」なども可能ですが、小中学校の組み合わせが千人を超える本市では、小学校給食への負担が大きいことから実現は困難と考えます。</p> |

施設整備上の課題から自校方式及び親子方式の実現が困難な中、本市が目指す「全員喫食」及び「食器・食缶方式」を実現するためには、「センター方式（共同調理場方式）」の採用が最も効果的かつ現実的な方策です。

提供方式の比較

| 提供方式 | 自校方式 親子方式 | センター方式 | デリバリー方式 |
|---------|--------------|----------|---------|
| 喫食形態 | 全員喫食 | 全員喫食 | 選択制 |
| 配膳方式 | 食器・食缶 | 食器・食缶 | ランチボックス |
| アレルギー対応 | 専用調理は困難 | 専用調理が可能 | 専用調理は困難 |
| 施設整備の課題 | 調理場の校内整備 | 工業系用地の確保 | 専用工場の確保 |

推進会議の検討結果では、「センター方式」について次のとおり評価されています。

秦野市中学校給食基本方針に則り、安全・安心でおいしい、生徒が喜ぶ学校給食を早期に実現するためには、「高い水準の衛生管理やアレルギー対応が可能で、財政面でも効率的な投資効果が期待できるセンター方式（共同調理場方式）とすることが、本市にとって最も効果的かつ現実的な方策である」

なお、推進会議が行ったデリバリー給食の視察及び試食では、次のような意見がありました。

- ・ 栄養士が献立を作成し管理しているため、安全・安心で温かくておいしく、デリバリー方式に対する印象が大きく変わった。他の方式との違いは、配膳方式が「食器・食缶」か「ランチボックス（弁当箱）」かの違いだけと感じた。
- ・ 従来の方法により、市内に民間の専用工場を確保することは困難と考える。また、将来的な受注業者の撤退など、持続可能性のリスクを懸念する。

(1) 施設規模（最大調理食数）

施設規模を決定する上で基本となる「生徒数及び中学校教職員数等」の推計値は次のとおりです。

| 年 度 | 生徒数 | 教職員数 | 事務職員等 | 必要食数 |
|---------------------|----------------------|--------------|-------------|----------------|
| 2018 年度 (実際の生徒数) | 4,249 人 (3,967 人) | 287 人 | 30 人 | 4,566 人 |
| 2019 年度 | 4,222 人 | 287 人 | 30 人 | 4,539 食 |
| 2020 年度 | 4,220 人 | 287 人 | 30 人 | 4,537 食 |
| 2021 年度 | 4,200 人 | 287 人 | 30 人 | 4,517 食 |
| 2022 年度 | 4,224 人 | 287 人 | 30 人 | 4,541 食 |
| 2023 年度 | 4,168 人 | 287 人 | 30 人 | 4,485 食 |
| 2024 年度 | 4,050 人 | 287 人 | 30 人 | 4,367 食 |
| 2025 年度 | 3,955 人 | 287 人 | 30 人 | 4,272 食 |
| 2026 年度 | 3,887 人 | 287 人 | 30 人 | 4,204 食 |
| 2027 年度 | 3,826 人 | 287 人 | 30 人 | 4,143 食 |
| 2028 年度 | 3,682 人 | 287 人 | 30 人 | 3,999 食 |
| 2029 年度 | 3,532 人 | 287 人 | 30 人 | 3,849 食 |
| 2030 年度 | 3,357 人 | 287 人 | 30 人 | 3,674 食 |
| 2031 年度 | 3,149 人 | 287 人 | 30 人 | 3,466 食 |

※ 「生徒数」は、年齢別人口の13歳から15歳の合計人数（2018年5月末現在）に基づく推計値のため実際の生徒数と異なります。

※ 2018年度の（実際の生徒数）は、5月1日現在の実際の人数です。

※ 「教職員数」は2018年度の実際の配置数、「事務職員等」は同時期の実際の配置数による設定値です。

これにより施設整備上、1日当たりの最大調理食数は「4,500食」とします。ただし、生徒数がこのとおり推移した場合、中学校完全給食開始直後の2022年度をピークに必要食数は減少に転じ、事業開始から10年後の2031年度には3,500食程度になる可能性があります。

現時点では設計上、3,500食と4,500食で調理設備に大きな変更は生じないため、過大な施設とはならない見込みですが、実際の設計等に当たっては十分な検討が必要です。

(2) 建設用地

先行自治体の例などから、学校給食センターの建設用地として一般的に必要な（望ましい）とされる要件は、概ね次のとおりです。

学校給食センター建設用地の要件

| | |
|--------|---|
| 立地 | 全ての中学校で調理から2時間以内の喫食が可能であること。（地理的に市の中央部に位置すること。） |
| 敷地面積 | 1日当たり4,500食の施設規模であれば、3,000平方メートルから5,000平方メートルの敷地が必要となる。 |
| 用途地域 | 給食センターは建築基準法の「工場」に分類されるため「工業専用地域」、「工業地域」、「準工業地域」のいずれかであること。 |
| インフラ | 既に電気、水道、ガスが整備されていること。 |
| 土地の所有権 | 本市又は本市の事業会計が所有する土地であること。 |

これらはいずれも必須条件ではありませんが、施設整備の期間や費用に大きく影響します。こうした点も踏まえて比較・検討した候補地の状況は、次のとおりです。

建設候補地の概要

| | 曾屋庁舎用地 | B | C | D |
|------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 地区 | 本町地区 | 本町地区 | 南地区 | 南地区 |
| 最遠校 | 鶴巻（約8km） | 渋沢（約6km） | 鶴巻（約7km） | 北（約8km） |
| 敷地面積 | 3,547.20 m ² | 5,084.00 m ² | 5,368.59 m ² | 4,999.85 m ² |
| 用途地域 | 工業 | 第一種低層住居 | 第一種中高層住居 | 第二種中高層住居 |
| インフラ | 有 | 無 | 無 | 有 |
| 土地所有 | 水道事業会計 | 一般会計 | 一般会計 | 一般会計 |
| 使用状況 | 未使用 | 供用中 | 未使用 | 供用中 |

以上の検討結果から、学校給食センターの建設用地は全ての要件を満たす最適地として、

曾屋庁舎用地（旧水道局庁舎跡地） に決定します。

(3) 施設機能

平成30年12月に開催された「秦野市中学校生徒会意見交換会」で生徒から寄せられた「給食調理施設」に関する主な意見は次のとおりです。

生徒会意見交換会における調理施設に関する意見

- ・安全でおいしく、温かい給食にしてほしい。
- ・衛生面に注意して、食中毒がない給食にしてほしい。
- ・アレルギーを持つ生徒も食べられる給食にしてほしい。
- ・どんな人が、どのように調理しているのか知りたい。
- ・食育の推進につながる給食にしてほしい。
- ・調理施設の見学や調理する人との交流ができるようにしてほしい。

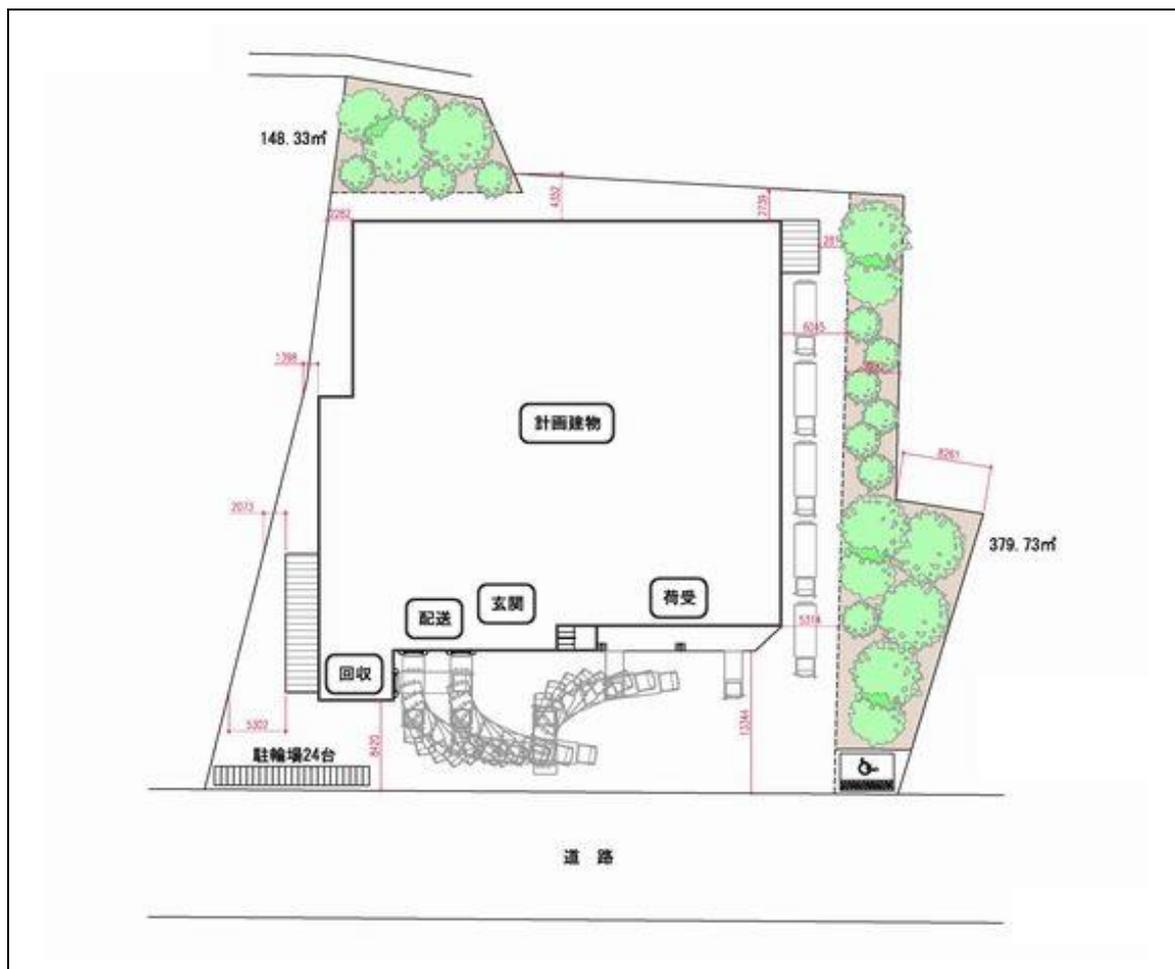
こうした意見も参考に設定した給食センターの主な要件は、次のとおりです。

学校給食センターに求める主な機能要件

| | |
|-----------------|---|
| 調理可能食数 (日最大) | 2021年度の必要食数の推計を基に、1日当たり「4,500食」とします。 |
| 配膳方式 | 「食器・食缶方式」とします。なお食缶は、配膳時の安全確保や負担軽減に配慮しながら温かい給食を提供できるよう、堅牢かつ軽量で保温性の高い製品を選定します。 |
| 衛生管理 | 学校給食衛生管理基準（文部科学省）や大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）をはじめ、HACCP（ハサップ／危害分析重要管理点）の概念に基づく「高い水準の衛生管理」を実現します。 |
| アレルギー対応 | 食物アレルギーを持つ生徒のために、「アレルギー対応専用調理室を設置」します。 |
| 食育推進機能 | 食育推進の拠点施設として位置付け、費用対効果等も考慮しながら「会議・研修室、調理室見学機能等を整備」します。 |
| 災害時対応機能 | 災害時の炊き出し等について、受注業者と「災害時応援協定（仮称）の締結」を目指します。 |

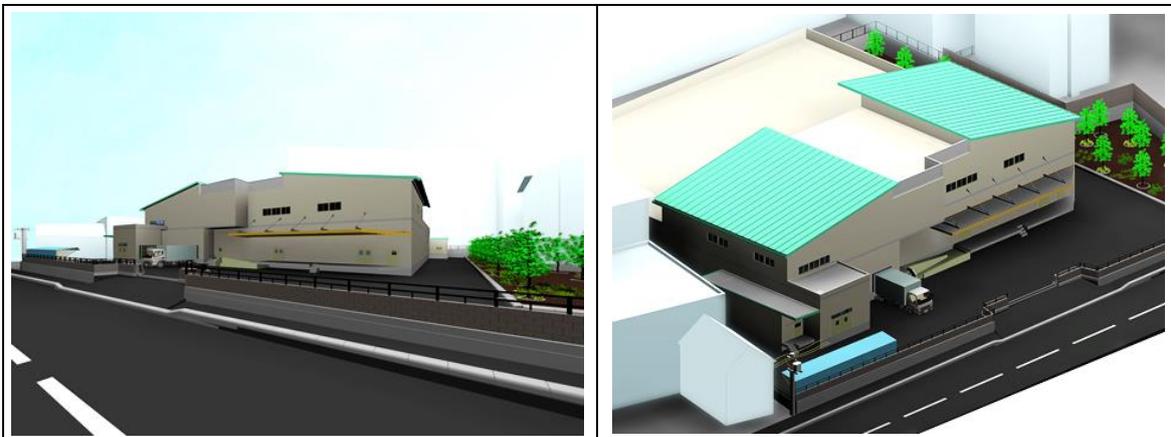
以上の機能要件を踏まえ、曾屋庁舎用地への学校給食センター建設の実現可能性について技術的検証を行ったところ、本市が求める要件を備えたセンターの建設が可能であることが確認できました。

曾屋庁舎用地へのセンター配置イメージ



※ 現時点の参考イメージです。

学校給食センターイメージ



※ いずれも現時点の参考イメージです。

会議・研修室イメージ



調理見学イメージ



※ いずれも現時点の参考イメージです。

(4) 配送方式

自校方式とセンター方式の違いの一つに、配送に係る「距離」と「時間」が挙げられます。

学校給食センターで調理した給食を各校に配送するセンター方式は、校内で調理して配膳する自校方式に比べて異物混入など衛生面でのリスクが高くなります。また、配送に時間を要することから、給食を温かいまま届けるための工夫が必要です。

推進会議が視察した先行自治体では、自校以外で調理した給食を安全に、温かいまま届けるため、施錠可能な「給食配送用コンテナ」を採用していました。センター内から施錠したコンテナで直接、各校まで配送することで、配送時の異物混入を防ぐとともに、温かい給食を生徒に届けることが可能となります。

給食配送用コンテナのイメージ



※サイズ参考例 間口 1,180mm × 奥行 850mm × 高さ 1,550mm

4 中学校施設の整備

センター方式の中学校給食では、給食を受け入れる中学校側にも配膳のための施設整備が必要です。センター方式では一般的に、配送されてきた給食コンテナを受け入れるため、各中学校に配膳室を設置します。

給食係の生徒は、食器や食缶を配膳室まで取りに行き、教室まで手で運んでから配膳します。

「秦野市中学校生徒会意見交換会」では、「給食の配膳」について次のような意見がありました。

生徒会意見交換会における給食の配膳に関する意見

- ・ 現在よりも配膳に時間がかかると下校時間が遅くなり、部活動の時間などが更に短くなってしまわないかと不安だ。
- ・ 給食を校舎の2階や3階まで運ぶのは大変だと思う。
- ・ 小学校には給食専用エレベーターがあったが、中学校ではどのように運ぶのか。

また、教職員との意見交換でも、配膳時間が日課に与える影響や、配膳に係る生徒及び教職員の負担の増加を懸念する意見がありました。

給食の配膳については推進会議でも、「手運びによる配膳は多くの時間を要し、生徒や教職員の負担も大きい」と指摘されました。

一方、推進会議が視察した自治体の中には、配膳室の代わりに「コンテナ配送用エレベーター」を設置し、受託業者の配送員がセンターから直接、配送用エレベーターを利用して、コンテナごと教室近くまで配送している中学校がありました。この方法であれば、生徒が配膳室から教室まで食缶を運ぶ時間を大幅に短縮できます。

これらを踏まえ、中学校 9 校で行った「現況調査」の結果は次のとおりです。

コンテナ配送用エレベーターの設置に係る主な要件及び検討結果

- ・ 設置場所は、各階に窓があり必要面積を有している必要があります。
- ・ 設置場所は、校舎の耐震性等に影響を及ぼさないことが前提です。
- ・ 設置に当たり、既存設備や地下埋設物の確認・調整が必要です。

以上を踏まえた現地調査の結果では、各中学校とも設置場所が限られること、既存施設の移設や一時的な移動が必要となること、学校によって付帯工事が必要となることなど、整備上の課題はありますが、各校とも設置は可能だと考えます。

しかし実現のためには、より詳細な調査や構造計算を行った上で、各校に合わせた設計により、課題に対応する必要があります。

こうした調査結果を踏まえ、中学校に「配膳室」又は「コンテナ配送用エレベーター」を設置する場合の比較・検討を行いました。

中学校施設の整備に係る比較・検討

| No. | 項目 | 配膳室 | 配送用エレベーター |
|-----|--------|-------------------------------|---------------------------|
| A | 必要な施設等 | 配送されるコンテナ数に応じた広さの空き教室等を校舎内に確保 | コンテナ配送用エレベーターを設置する校舎外壁の確保 |
| B | 必要な人員 | 5 人程度（配膳室 3 人、廊下等 2 人） | 2 人程度（センターからの配送員 2 名が対応） |

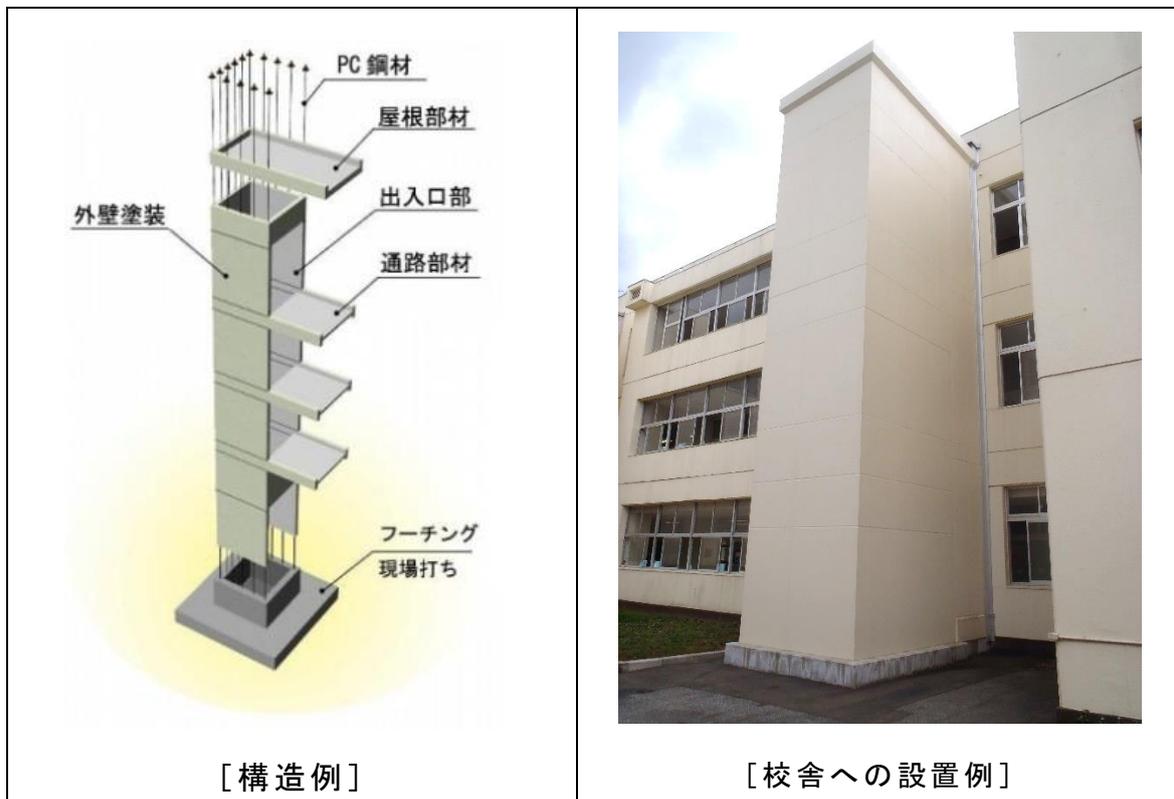
必要な施設等（A）は、配膳室の場合は配送されるコンテナ数に応じた広さの空き教室等を確保する必要があります。一方、コンテナ配送用エレベーターの場合は、各階に窓が設置されていて設置が可能な校舎外壁を確保する必要があります。

必要な人員（B）は、先行自治体の例などから、配膳室の場合は5名程度配置する必要があります。一方、コンテナ配送用エレベーターの場合は、センターからの配送員2名程度が、そのまま対応することが可能です。

配膳室とコンテナ配送用エレベーターの事業費を比較すると、施設整備費（建設費）はコンテナ配送用エレベーターのほうが高額ですが、人件費などの年間運営費は配膳室のほうが高額となるため、20年間の総額では、コンテナ配送用エレベーターのほうが事業費の削減につながります。

以上の検討結果から、配膳時間の短縮と生徒・教職員の負担軽減に大きな効果が期待でき、投資効果も高い「コンテナ配送用エレベーター」を全校に設置できるよう、引き続き詳細調査や検討を進めることとします。

コンテナ配送用エレベーターのイメージ



5 調理施設の整備手法

学校給食センターの建設には多額の事業費が必要です。また完成後は、長年にわたり施設を適正に維持・管理しながら、安全で安心な給食を安定的に提供し続ける必要があります。

学校給食センターの施設整備については、主に次のような手法が考えられます。

1 従来方式（設計・施工分離発注方式）

自治体が国の交付金や市債等により自ら資金を調達し、設計、施工、維持管理及び運営等を業務ごとに民間事業者が発注する手法です。

資金調達コストは低くなりますが、単年度の財政支出が多額となります。

2 DB（O）方式〔設計・施工（・運営）一括発注方式〕

自治体が国の交付金や市債等により自ら資金を調達し、設計（Dデザイン）と施工（Bビルド）を一括で、あるいは運営・維持管理（Oオペレーション）も加えて民間事業者に一括して発注する手法です。

資金調達コストは低くなりますが、単年度の財政支出が多額となるのは従来方式と同様です。

3 PFI方式

PFI方式（Private Finance Initiative）は、PFI法に基づき民間企業が共同体（SPC）を設立し、設計、施工、運営、維持管理まで一括して事業を行う手法です。

施設整備費は基本的に共同体が資金調達するため、自治体は単年度の多額な支出が不要となり、財政支出が平準化されます。しかし、事業手順に制約があり、導入決定までに時間と費用がかかるほか、資金調達などにコストがかかります。

4 民設民営方式

自治体が発注する業務内容に合わせ、民間事業者が資金調達から設計、施工、運営、維持管理まで全て行う手法です。

民間事業者の技術やノウハウを生かした「コスト削減」や「工期の短縮」が期待できますが、将来的な事業撤退等のリスクが生じます。

手法別の実施主体

| 項目 | 資金調達 | 設計 | 施工 | 運営 | 所有 | 民間主導 |
|------------------------------|------|----|----|----|------|------|
| 従来方式 〔設計・施工分離発注〕 | 市 | 市 | 市 | 委託 | 市 | 小 |
| DB(O)方式 〔設計・施工(・運営等)一括発注〕 | 市 | 民間 | 民間 | 委託 | 市 | ↓ |
| PFI方式 〔設計・施工・運営等一括発注〕 | 民間 | 民間 | 民間 | 民間 | 市/民間 | |
| 民設民営方式 〔設計・施工・運営等一括発注〕 | 民間 | 民間 | 民間 | 民間 | 民間 | |

民間主導を高めることで、民間事業者の技術力やノウハウを生かした「コスト削減」や「工期の短縮」が期待できますが、長期にわたる運営も含む一括発注の場合は、事業の安定性・継続性等への検討が必要です。

民間主導を高めることで期待される効果

| 項目 | 期待される効果 |
|----------|---|
| 施設整備費 | 設計・施工の自由度を生かした民間の技術力とノウハウによる建設事業費の削減 |
| 整備期間(工期) | 契約事務の集約や一元化等による工期の短縮 |
| 施設の維持管理 | 施設の一体的・一元的運営による維持管理の効率化 自治体の財政的・人的負担の減 |
| 施設運営費 | 競争性の発揮による削減効果 |

これらの効果は、発注する自治体が事業目的、事業規模、財政状況などを考慮した上で、最適な事業手法を選択することにより、最大限発揮することができます。また、公共事業と民間事業には、それぞれ長所や期待できる効果が異なるため、十分に比較・検討する必要があります。

そのため本市では、この基本計画の着実な実現と、中学校給食の効果を最大限発揮できる事業手法について、継続性や安定性を確保しながら財政的負担を抑制し、効果的・効率的に事業を推進できるよう、民間活力を生かした「秦野方式(公民連携方式)」の実現を目指します。

なお、施設整備の具体的な手法については実施方針(仮称)を策定し、事業者に対して事前に公表して意見を募ることで、より効果的・効率的な事業執行に努めます。

「秦野スタイル」の確立に向けて

推進会議からは、提供方式に関する検討結果と合わせ、「食育の推進」、「生徒や教職員の負担軽減」、「財政的負担を考慮した効果的・効率的な事業執行」などの運営方法についても要望されました。また、生徒や教職員からは、実現に向けた様々な意見や要望が寄せられています。

中学校完全給食を生きた教材として活用するためには、事業目的に適った施設整備と合わせて、適切な運営方法を選択する必要があります。

今後も基本方針に則り、保護者・学校及び行政が連携して、秦野の特色を生かした「秦野版中学校完全給食（秦野スタイル）」に向けた取組みを進めます。

1 食物アレルギーへの対応

食物アレルギーを持つ児童・生徒が増加傾向にある中、本市の小学校給食では「秦野市立小学校給食における食物アレルギーの対応マニュアル」を作成し、これに基づく「詳細献立表の配付」、「一部弁当持参」、「鶏卵、うずらの卵、牛乳、乳製品を対象とした除去食対応」などを行っています。

中学校給食においても、食物アレルギーを持つ生徒が給食時間を他の生徒と一緒に、安心して楽しく過ごせるよう、アレルギー対応の充実に努めます。特に施設面では、「センター方式」の利点を生かしたアレルギー対応食専用の調理室を設けるなど、学校給食センターを拠点としたアレルギー対応の充実に努めます。

2 食育の推進（地元食材の積極的な活用）

食育基本法では、「国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長を図ること」や「様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の痩身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずること」が求められています。

本市の小学校給食では、小・中学校の栄養教諭（士）や食育担当者を中心として相互に交流を図りながら、食育の推進に努めています。

また各校は、学校給食への地元食材の積極的な活用や農業体験などを通じて、子どもたちの食や食文化に対する理解促進に取り組んでいます。

今後は学校給食センターを「食育拠点施設」とし、児童・生徒や保護者が学校給食を通じて食や食文化に対する理解を深めることや、栄養教諭（士）及び食育担当者等が活動拠点とすることで、本市の食育活動の更なる充実・発展を図るとともに、地元食材の更なる活用にも取り組めます。

3 日課（カリキュラム）の検討

中学校完全給食の導入は、日課に大きな影響を及ぼします。

教職員との意見交換でも、その影響の大きさを懸念する多くの意見が寄せられました。また、生徒会役員からは、「配膳に時間がかからない給食の実現」を求める意見がありました。

今後も学校との連携を密にして、先行自治体の例も参考にしながら検討を続けます。

4 給食費の徴収方法

小学校給食では、給食費の徴収事務の負担軽減が課題となっています。また中学校教職員からも、中学校完全給食の導入に伴う徴収事務の負担の増大を懸念する意見が寄せられています。

先行自治体では、「事前申込システムの導入」や「給食費の公会計化」など様々な工夫により、適切な徴収と教職員・保護者の負担軽減に取り組んでいます。

今後も保護者や学校と連携し、先行自治体の例も参考にしながら、本市に最適な手法について検討を続けます。

そのほかにも、学校給食を生きた教材として活用し、様々な教育効果を高めることができるよう、今後も基本方針に則り、これまでの検討結果も踏まえながら、保護者・学校及び行政が連携して「生徒が喜ぶ秦野らしい中学校完全給食（秦野スタイル）」の確立に努めます。

中学校生徒会の意見

平成30年12月8日に開催された「平成30年度秦野市中学校生徒会意見交換会」では、「後輩のために！未来の子どもたちのために！秦野市立中学校給食をより良いものにしませんか！」をテーマに、「生徒が喜ぶ学校給食」についてグループ討議が行われました。

意見交換会終了後に無記名で提出された「討議資料」から抜粋した、生徒からの意見は次のとおりです。（※掲載は順不同で一部補足等しています。）

| No. | 「生徒が喜ぶ学校給食」とはどんな給食だと考えますか？ |
|-----|--|
| 1 | 温かいこと。それだけでもいいと思う。弁当よりも給食のほうが良いと思える給食。 |
| 2 | 季節感のある給食。出来たての給食。 |
| 3 | 友達と楽しんで、おいしく食べられる給食。月に1回など生徒の要望を聞いてくれる給食。嫌いな食材もさりげなく入っていて、苦手意識がなくなる給食。 |
| 4 | 温かいもの。バリエーションが豊富なもの。程よく量があるもの。みんな楽しく食べられる給食。 |
| 5 | おいしいものを共有し、みんなとコミュニケーションが取れる給食。 |
| 6 | おいしい給食。旬のもの。自分で量を選択できる。生徒一人ひとりが安心して、また昼食の時間が楽しみになる給食。 |
| 7 | 温かい。旬の食材、多くの食材を使う。レパートリーが多い。 |
| 8 | 地域の野菜を使った給食。温かい給食。アレルギーのある人もなるべく同じものを食べられる給食。 |
| 9 | 給食に賛成。弁当を忘れたときなど困るので。 |
| 10 | おいしくて、ちょうど良い量の給食。苦手なものでもさりげなく入れてくれる給食。 |
| 11 | 三食食べられる。栄養があって、アレルギーを持つ生徒も食べられる給食。好き嫌いがなくなり、食べられるようになる給食。 |
| 12 | バランスが良い、デザートがある。小学校給食のように量が調節できる。弁当では難しいメニュー。 |
| 13 | 肉々しい給食。ボリュームがある給食。デザートがある給食。おかわりが自由にできる給食。彩の良い給食。 |
| 14 | 月に1回食べたいもののアンケートを取って、上位3位などは実際に給食として出す。 |
| 15 | みんなでわいわい楽しい給食。栄養がきちんと摂れる給食。季節に合った給食。 |

| No. | 「生徒が喜ぶ学校給食」とはどんな給食だと考えますか？ |
|-----|---|
| 16 | 中学生は成長期にあるため、バランスの良い食事をとるために給食は素晴らしいものだと思う。安心でおいしく、食中毒がない給食にしてほしい。 |
| 17 | おいしい給食、一人ひとりが好きなものを選べる給食。弁当では用意できないもので、栄養バランスのあるもの。 |
| 18 | おいしくて自分が食べたい量だけある。食中毒が発生しない。栄養バランスが良い。その場で自分が食べたいメニューを選べる。 |
| 19 | 自分の好きなものが多い給食。栄養バランスのとれた給食。食べる量を自分で決められる給食。温かくておいしい給食。 |
| 20 | おいしい給食、安全・安心な給食。飽きない給食。 |
| 21 | おいしくて、献立が豊富。一人ひとりに合った量を食べられる。温かくて選択肢があり、季節に合ったもの。デザートがある給食。 |
| 22 | バイキングのように生徒一人ひとりが食べたいものや食べたい量を好きに選べる給食。 |
| 23 | 月に1回「お楽しみ給食」として、生徒からのアンケートを取って献立を作成する。麺類、米、パンがちょうどよいペースで出て、時々フルーツ類が出てくる。 |
| 24 | レシピを募集して、良いものを給食に採用する（家庭の味を取り入れる。）。バラエティーに富んだメニュー。アレルギーなどにも考慮した給食。温かくて、冷めていない給食。季節に合った食材を取り入れた給食。時には、バイキングのように自分で選べる給食。 |
| 25 | 冬には温かいもの、夏には冷たいものなど、弁当では食べられないもの。部活動を行う生徒が多いので、エネルギーになるもの。小学校給食のように、何か月かに1回は特別なものを取り入れる。 |
| 26 | ほぼ毎日違うものが出て、おいしくてバランスの良い給食。アンケートを取って、人気のあるメニューを定期的に出す。 |
| 27 | おいしくて温かさを感じられるもの。バリエーション豊かで、旬を取り入れたもの。 |
| 28 | アレルギーのある生徒がいるので、アレルギー物質がなく、栄養バランスを考えたおいしい給食が良い。また、希望する給食のアンケートを生徒、保護者の両方に行うとよい。安全で、地産地消を取り入れた給食。 |
| 29 | 主食をごはん、パン、麺から選ぶことができる。学期最後の給食は生徒のリクエスト給食にする。 |
| 30 | 様々なバリエーションがあり、マンネリ化しない。自分の好きな食材がある。好きでないものでもおいしく食べられる。楽しんで食べられる。温かいものを温かいまま食べられる。旬の食べ物が分かる。量を調節できる。 |

| No. | 「生徒が喜ぶ学校給食」とはどんな給食だと考えますか？ |
|-----|--|
| 31 | 温かくて、おいしい給食。デザートがあり、クリスマスなどの行事に合わせた給食。 |
| 32 | 温かくて、様々なメニューがあると良い。 |
| 33 | リクエスト給食を行い、年に数回はめずらしいメニューを出す。食べる時間を長めにする。 |
| 34 | 食べるときに温かいもの。安心して食べられるもの。給食週間などにアンケートを取り、自分の好きなものが食べられる。 |
| 35 | イベントや季節に合わせたスペシャルメニューがあるとうれしい。セレクトできるメニュー。 |
| 36 | 自分の食べられる量に調節できる。バリエーションが豊富。地域の食材を意識し、自分のまちの特色が分かるもの。 |
| 37 | 冬は冷めていない、夏はぬるくなっていないもの。自分で選択できる給食。 |
| 38 | 小学校給食のように週に2・3回程度デザートが出る。小学校給食のようなメニュー。牛乳は希望制にする。 |
| 39 | 小学校給食がとてもおいしかったので、小学校の給食を出す。 |
| 40 | 温かくて季節に合わせた給食。郷土料理や地産地消を取り入れた給食。 |
| 41 | 月一回など、予約式で選択できる給食。冷たいと残食が出やすいので、温かい給食。季節に合わせた給食。 |
| 42 | 栄養バランスが良い給食。みんなが好きな食べ物がある。自分で量を決めることができる。お弁当ではない、出来立ての給食。 |
| 43 | 自分が食べたいものや量を決められる。バランスがとれている。どんな人が、どのように調理しているのかが分かる。割れない食器が良い。地産地消で。 |
| 44 | 弁当は冷めてしまうので、温かい給食が良い。一人ひとり食べる量に差があるので、自由に量を調整できると良い。 |
| 45 | ごはんかパンが選べる。ふりかけやデザートがついてくる。温かい。 |
| 46 | 自分の食べたいものを作ってくれるセレクト給食。 |
| 47 | 生徒の好き嫌いで食材や献立を決めることは出来ないし、中学生だとダイエットなど気にする生徒もいるので、バランスのとれた給食。昼食時間はあまり長くないので、さらっと食べられる給食。落花生や枝豆など食べるのが大変な食材は避け、食べやすい給食とする。旬なものを使った給食。 |
| 48 | 温かいまま、冷たいままで食べられる。デザートがある。栄養が多くて、油っこくないもの。 |

| No. | 「生徒が喜ぶ学校給食」とはどんな給食だと考えますか？ |
|-----|--|
| 49 | 冷たかったら弁当と変わらないので、温かい給食。弁当よりも昼食時間を長くとる。アレルギーのある生徒への対応。 |
| 50 | 地域の特産物が出る。季節やイベントに合わせて旬のものが出たり、特別給食になったりすると特別感が出る。温かくて毎日変わる。栄養がしっかり摂れて、スポーツ用、ダイエット用、ビタミン用など選ぶことができる。 |
| 51 | 生徒の意見を取り入れた給食。小学校給食では、クラスごとに献立を考えて、実際に提供してくれることがあった。 |
| 52 | バリエーションが豊富。栄養バランスのとれた給食。温かいご飯。 |
| 53 | 弁当なのに牛乳って、と思っていたので、給食はすごく良い案。ただし残食が気になるので、残す人があまり出ないような、おいしい給食。 |
| 54 | 少額でも給食費がかかり、配膳にも時間がかかるので個人的には反対だが、給食にするなら学校弁当にする。量は一人ひとり異なる。アレルギー対策。 |
| 55 | 生徒にアンケートを取って人気のあるメニューを出す。栄養豊富でおいしい給食。 |
| 56 | おいしくて安全であること。手短かに用意できること。 |
| 57 | 毎日昼食が楽しみになる給食。とにかくおいしい、安心して食べられる。デザートがある。 |
| 58 | 安心して食べられる、小学校給食のように栄養がしっかりあって、好きなものも嫌いなものも食べる学校給食。 |
| 59 | おいしくて栄養バランスの良い食事。ゆっくり食べられる。安全。一人ひとりに対応できる給食。食育を推進できるもの。出来立て。 |
| 60 | アンケートを取って、その結果に基づき月一回提供してくれる「リクエスト給食」。地産地消。学校栽培の野菜を食材として取り入れる。 |
| 61 | おいしくて安全に食べられる。アレルギーに配慮すれば、安心して食べられる。好き嫌いを減らせるような給食。 |
| 62 | 生徒が食べたいと思うものが入った給食。満足できる量を食べられる給食。 |
| 63 | 一番はおいしい。リクエスト（アンケート）、出来立て。地域や家庭科を学べる給食。給食のレシピの配付。 |
| 64 | アレルギー等を考慮し、給食か弁当を選べるようにする。 |
| 65 | おいしさが大切。親のように「手間」「お金」ではない。配膳に時間にとられない。帰宅時間が遅くならない。 |

| No. | 「生徒が喜ぶ学校給食」とはどんな給食だと考えますか？ |
|-----|--|
| 66 | おいしい給食。旬の野菜を使ったもの。レパートリーに富んだもの。秦野で採れた野菜を使ったもの。リクエストが可能。量を増やしたり、減らしたりできる。 |
| 67 | デザートがついている。部活の時間等に影響が出ないように、準備にあまり時間をかけない。体調等に合わせて、自分で量を調整できる。 |
| 68 | デリバリー以外。生徒によって食べる量が違うため、食べ始める前に量を減らすなどして、自分たちで調整して食べられる生徒が食べられるようにすると良い。 |
| 69 | おかずやデザートを選択肢をいくつか作り、月一回など選択できると良いと思う。 |
| 70 | 七夕やクリスマスなどの行事に合わせた献立。生徒全員が好き嫌いなく食べられる味付け。毎日の楽しみになるもの。地元の特産物などを知ることができるもの。 |
| 71 | 温かい給食。渋くない味。好きなもの。栄養バランスの良い、力になる給食。量が少なすぎず、多すぎず。デザートが添えてある。 |
| 72 | 苦手なものでもしっかりと食べられるような栄養や量のバランスのとれたもの。一口でも多く、残しのないようなもの。 |
| 73 | 冬なら温かいスープ、夏なら冷たいアイス、コンポートなど、毎日何が出るか分からない給食。制服などにつくと汚れを落とすのが大変なので、なるべく色素の薄い食べ物。 |
| 74 | おいしい。冷めていない。準備のしやすさ（現在の15分間で準備などできるのか）。量を調整できる。 |
| 75 | 小学校給食のように、毎学期一回、いつもは出ないような豪華なおかずが出る給食。野菜が嫌いでも食べられるような工夫がされている給食。 |
| 76 | 生徒にアンケートを取って、年に何回か生徒給食のような感じで。バリエーション、地産地消。 |
| 77 | みんなが好きな給食をバランスよく摂取でき、また給食中は友達と仲良く食べられる。メニューがたくさんある。 |
| 78 | 生徒もそうだが、保護者にとっても一食で栄養バランスが整っている給食が一番良いと思う。弁当は栄養バランスが取りづらく、またどうしても冷めてしまうことがあるので、温かくておいしい給食が良いと思う。バリエーションがあるのも喜んで食べてもらえると思う。 |
| 79 | メニューをたくさん用意する。時間に余裕を持たせる。メニューのレシピを募集する。 |
| 80 | おかずを毎日変える。栄養バランスが取れている。おいしい。午後に部活があってもおなかが空かない多めの給食。 |

| No. | 「生徒が喜ぶ学校給食」とはどんな給食だと考えますか？ |
|-----|---|
| 81 | 栄養も摂りつつ、親の味を感じられるもの。目でも口でも楽しめるもの。小学校給食は「ラッキーベジタブル」があったので、これを取り入れるといいのかも。 |
| 82 | 好きなものを食べたいので、セレクト給食を取り入れる。主食は米だけでなく、麺類やパン等も日替わりで出す。 |
| 83 | 生徒の意見を反映した給食。栄養バランス。メニューを二つ作り、自分でどちらかを選ぶセレクト給食。 |
| 84 | 自分の好みのもので多い給食。栄養バランスが良い給食。アレルギー対策で、アレルギーを持つ生徒もある程度は食べられるような給食。季節を感じられるような秦野の特産物などを多く使用した給食。 |
| 85 | スープ、おかずなどの中で数種類に分け、セルフで取る。アレルギーのアンケートを事前に取り、その生徒に合わせた給食を出す。いろいろな地域の伝統料理。 |
| 86 | 見た目も楽しめて、星やハートの形に切られた「ラッキーベジタブル」みたいなものが入っている給食。アンケートで自分の食べたいものが言えて、食べたいものが出てくる給食。 |
| 87 | 栄養バランスを考えたおいしい給食。リザーブ給食。時にはおいしいお菓子があるとうれしい。温かい出来立ての給食。 |
| 88 | おいしい。早く食べることができる。遊び心があるリクエストなど。ひな祭り、七夕、クリスマスなどに合わせたリッチ感があるようなもの。 |
| 89 | 温かい給食。たくさんの種類がある給食。デザートがある給食。一汁三菜の給食。 |
| 90 | 温かい給食。量を調節できる給食。見た目の良い給食。 |
| 91 | 生徒が発案したメニューを取り入れてほしい。給食委員会を設立し、主体となって運営してほしい。小学校給食の人気メニューを取り入れる。給食調理施設の見学、調理する人と交流したい。 |
| 92 | 生徒が学校給食について楽しめるものが良い。小学校給食はおそらく全員が食べてきたものだから、それを参考にした給食が馴染みやすく良いのではないかと思う。 |
| 93 | 人の手でつくられた温かみのあるもの。人によって量が変わられるもの。栄養が偏っていないもの。 |
| 94 | みんなが好きそうなおかずが必ず一つは入っていること。栄養がしっかりと摂れるもの。友達と分けたりすることができる。少ししか食べられない生徒は減らすことができる。 |
| 95 | 安心、安全なおいしい給食が一番だと思う。また栄養も良く、メニューに飽きがこないのが良いと思う。給食は弁当には出来ないメニューもあるから良いと思う。 |

| No. | 「生徒が喜ぶ学校給食」とはどんな給食だと考えますか？ |
|-----|--|
| 96 | 小学校給食から変化できるよう、小学校とは違った人が考えて調理する。適切な量の給食。 |
| 97 | 主菜か副菜のどちらかを二種類用意して、選択できるようにする。アンケートを取り、それに沿ったメニューを考える。昼食時間が短いため、時間内に食べやすいもの。 |
| 98 | おいしくて安心、安全。本当に好きなもの。名前を知らないもの。 |

| No. | 中学校給食で気になることや、給食が始まることをどのように感じていますか。 |
|-----|---|
| 1 | おいしくない給食はいやだと思う。給食開始は4年ほど先で、かなり非現実的だなと思ったことがある。 |
| 2 | 成長期の中学生に給食は必要だと思う。小学校給食のように、季節に関連させること、地域の野菜を使うことも必要だと思う。 |
| 3 | 給食がどこで調理されるのか気になる。小学校では調理室があるが、中学校はどのようにするのか知りたい。 |
| 4 | 保護者の負担が減って良いと思う。温かいものが食べられるのは賛成。 |
| 5 | 自分たちの給食のために多くの人たちが関わり、努力していることを忘れてはいけないと感じた。小学校では給食専用のエレベーターがあったが、中学校ではどうするのか。 |
| 6 | 自校に調理室が作れない学校はどうするのか。人によって食べられる量が違うので、調整できないと大変だと思う。給食を校舎の2階や3階まで運ぶのは大変だと思う。 |
| 7 | 小学校では給食専用のエレベーターがあったが、中学校ではどのように運ぶのか。また、どのように調理するのか。 |
| 8 | 現在は弁当だが、やっぱり給食が食べたいと思っている。給食は準備や片付けに時間がかかるので、スムーズにできる工夫が必要だと思う。一番は温かくて、おいしい給食が良いと思う。学校給食、楽しみです。 |
| 9 | 嫌いな食材があるときも、残したり、捨ててしまわないように気を付けたい。 |
| 10 | どこで調理するのかが気になる。 |
| 11 | 自分は、給食はとても良いと思う。クラスには毎日コンビニで昼食を買ってきて、同じものを食べている生徒もいるが、そうした生徒も毎日栄養バランスのとれた食事を摂れたらよいと思う。 |

| No. | 中学校給食で気になること、給食が始まることをどのように感じているか。 |
|-----|--|
| 12 | 給食は栄養バランスが良く、弁当と違って温かく、汁物もあるので良い。アレルギーがあったり、嫌いなものが多い生徒は、献立によってはデメリットになるので、生徒の意見も聞いた上で組み合わせることで、全員にバランスの良い食事を提供できる方法かと思う。 |
| 13 | 給食は保護者の負担も減るので良いと思う。ただし、今よりも配膳に時間がかかると下校時間が遅くなり、部活の時間が更に短くなってしまわないかと不安。 |
| 14 | おいしさが重要。給食なら栄養バランスが良くなる。給食でしかできないことがある。お弁当を用意できずにコンビニで買ってくる生徒もいるので、給食自体はすごく良いことだと思う。ただし決められた量を無理やり食べさせたり、味がよくなかったり、レパートリーが少なかったりすると良くないので、生徒の意見を尊重して、改善して欲しい。 |
| 15 | 給食の安全性についてニュースで取り上げられることがあり、不安を感じる。みんなが同じものを食べられるのはよいが、安全な給食にしてほしい。 |
| 16 | 給食に関するみんなの意見では、多くのメリットが出されたので平気だと思うが、中学生は思春期のためケンカや好き嫌いに関しては大変だと思う。でも我慢をすれば良い大人になり、良い身体ができると思う。 |
| 17 | みんなの意見を聴くと確かにそうだと思うものが多く、給食は実現してほしいと改めて思った。給食はやはりおいしいものが良い。 |
| 18 | 食中毒はなくしてほしい。これからの中学生にはバランスの摂れた食事をとってほしいが、現在は昼食時間が15分なので、もっと増やさないとデリバリー給食になり、必要以上か必要未満の量を食べることになってしまうので、考えてほしい。 |
| 19 | アレルギーがある生徒は、やっぱり弁当になってしまうのかなと思った。中学生になると男子はお肉中心で野菜を食べなかったり、女子はダイエットなどであまり食べない人がいそうなので心配。給食時間が現在の10分休憩中に行うのでは時間が足りないと思う。給食によくある炭水化物+炭水化物のメニューはやめたほうが良いと思う。保護者と生徒では給食への意見が分かれると思う。 |
| 20 | 給食は好きなものが食べられないので、自分はあまり賛成ではないが、弁当では食べられないラーメンなどの温かいメニューが食べられるのは良いと思う。 |
| 21 | 給食があるのは素直にうれしいが、小学校から食べなれた味が変わることは避けてほしい。生徒の意見を出来るだけ取り入れてくれると更にうれしい。自分たちの時にもほしかった。 |
| 22 | 給食が始まるのは良いと思う。保護者の負担も減り、弁当箱を持つてくる必要もなくなる。栄養も摂れてよいと思う。 |

| No. | 中学校給食で気になること、給食が始まることをどのように感じているか。 |
|-----|---|
| 23 | 多くのメニューがあるほど給食が楽しみになり、会話も弾むのではないかと。バイキング形式が良いと思ったが、それほどおかずを準備できないし、出来たとしても人気のおかずを食べられない生徒も出てくると思う。 |
| 24 | 調理施設をどのように準備するのか。給食は毎日温かいものを食べられるので、良い取り組みだと思う。 |
| 25 | 給食開始は良いことだと思う。現在、中学校で弁当を注文できるが、買い忘れやお金を持ってくるのを忘れてしまうこともあるので、給食になればそうしたことがなくなる。保護者が弁当を作る手間がなくなり、楽になる。中学校は教科書や部活の荷物も多いので、少しでも減れば楽になる。ニュースで安全性が話題になっていたのも、安全第一で取り組んでほしい。 |
| 26 | 給食になれば、弁当を忘れて食べるものがないとはならず、しかも温かくて、弁当では食べられないものも食べられて良いと思う。一方、嫌いなものも我慢して食べることが多くなると思う。 |
| 27 | 給食になると弁当よりも時間がかかるので、下校時刻がどうなるのかと思う。それでも弁当に比べて給食のほうが良い点がたくさんあるので、実現されたらいいと思う。 |
| 28 | 自分が卒業した後に始まる予定だが、デリバリー方式なのか、その場で調理する給食なのか気になる。その場で調理する給食は、どこに調理室を作るのか、中学校には建てられる場所がないので気になる。給食開始はとても良いことだと思うが、安全性は本当に大丈夫なのかという点はあるが、温かい食事を食べられるのはうらやましい。 |
| 29 | 部活動を行う生徒は食べる量も多いので、それぞれが食べる量を選べるとよい。時には生徒のリクエストを入れると、気分が上がると思う。 |
| 30 | 小学生よりも、生徒一人ひとりの食べられる量に差が出るので、そこはどうか気になる。弁当は保護者の負担が大きいので、それがなくなるのは良いと思う。給食は弁当に比べて栄養バランスの偏りが減ると思う。 |
| 31 | 弁当を作る時間がない保護者もいると思うので、中学校でも給食が始まるのは良いことだと思う。小学校給食のように、学校で調理員が作るのか、配膳時間がプラスされると下校が更に遅くなるのではないかなどが気になる。 |
| 32 | 中学校給食は有りだと思う。保護者が共働きだったりすると、弁当を作るのは大変だと思う。 |
| 33 | 給食準備に時間がとられるため、昼食全体の時間はどうなるのか。調理の様子見学などで、もっと関心を高められたら良いと思う。給食が始まれば、弁当にはなかったメニューのバリエーションや温かさなどがあって良いと思う。 |

| No. | 中学校給食で気になること、給食が始まることをどのように感じているか。 |
|-----|--|
| 34 | 自分の一学年下から給食開始予定と聞き、自分は食べられないことがとても残念に感じる。でも、私たちの後輩のために安全で、おいしい給食を提供してほしいと願っている。 |
| 35 | 弁当でも昼食時間が少ないのに、どのように時間を確保するのか。やはり楽しみながら、安全であることが必要だと思う。 |
| 36 | アレルギーや宗教への配慮は万全であるか。それぞれのニーズに応えられるよう、深く議論していただきたいと思う。 |
| 37 | なし |
| 38 | また給食が食べられるのはうれしい。保護者の負担が減るため、良いと思う。 |
| 39 | 給食が始まるのはとても良いことだと思う。みんなから「なるほど」と思う意見が多く出たので、それらが実現出来たらよいと思う。 |
| 40 | 中学生は成長期にあるので、栄養バランスがとれた給食が良いと思う。 |
| 41 | 温かく、アレルギーに対応する。デザートがある。個人差に配慮する。 |
| 42 | みんなの意見で、給食は弁当にはない良さがあることが分かったので、とても良いことだと思う。 |
| 43 | 自分は好き嫌いが激しいので、お弁当のほうが好きだ。また、中学生は力が強いので、食器を投げたり、食器で遊ばれたりすると怖い。 |
| 44 | 自校式は衛生面や調理してすぐ食べられることなど気にならないが、デリバリーだと気になる。小学校給食は、栄養面での考慮と言っても同じようなメニューばかりで、食材の工夫なども特にしていないのではと感じていた。給食にするならバリエーションが多く、量や種類を調節出来るものが良いと思う。基本的に弁当が良い気がするが、給食にするなら弁当も選べる仕組がよいかと思う。 |
| 45 | 弁当は、作る時間がなかったり、栄養バランスが偏ってしまったりするので、給食は成長期の中学生にとって、とても良い案だと思う。 |
| 46 | 給食は弁当よりも時間がかかるため、部活の時間がどんどん削られていくのは大変だと思う。 |
| 47 | 小学生の時は「給食」と「給食の時間」が好きだったので、中学校給食には賛成する。給食とするなら、今の弁当に比べて時間を延ばすと良いと感じる。 |
| 48 | 温かい給食なら食べたいと思う。衛生面などが気になる。 |
| 49 | アレルギーを持つ生徒は、代替食を持っていくのであれば弁当と変わらないので、アレルギー対応をしっかりとしてほしい。 |

| No. | 中学校給食で気になること、給食が始まることをどのように感じているか。 |
|-----|--|
| 50 | 中学校給食は良いと思う。温かいものを食べたいし、デザートなどあればもっと良い。みんなと同じものが食べられれば会話も弾む。食べ盛り、ダイエット、スポーツなど目的に合わせて選べればもっと良い。 |
| 51 | 中学校給食の開始で保護者の負担は減るが、調理場の建設はお金がかかる。でもデリバリーだと冷めてしまうので、どうしたらよいのか分からなくなる。 |
| 52 | 今までは弁当だったので、給食はとても良いと思う。弁当では出来ないが給食なら出来ることがあるので、ぜひ、おいしい給食を作ってほしい。 |
| 53 | とても良い意見が聞けて良かった。 |
| 54 | 自分は給食には反対だが、保護者は楽になると思う。 |
| 55 | 中学校で給食が始まるのは、とてもうらやましい。時間については午後の日程がずれて、遅くなってしまうことはあるだろうと思う。 |
| 56 | 出来れば校内に給食室が欲しい。弁当だと冷めてしまうし、皿に盛り付けられているほうが充実している感じがする。給食が始まることは、保護者の負担も減るから良いと思うが、自分は弁当が好みだ。 |
| 57 | 中学校給食は良いと思うが、安全面や味、メニューに気を遣ってほしい。生徒がリクエストしてメニューを決めたりすると、給食が楽しみになると思う。 |
| 58 | 弁当をあまり用意できない生徒にとっては、とても良いと思う。生徒のリクエストを取り入れてくれると、より楽しく給食を食べられると思う。弁当と給食を選べたら良いと思う。 |
| 59 | 配膳の時間とアレルギーに対する配慮ができるの良いと思う。給食は弁当よりも楽し、出来立てを食べられるのでうれしい。味が良いものであってほしい。 |
| 60 | 栄養バランスがとれていて、みんなで同じものを食べられるので会話も弾むと思う。アレルギー対応や、家庭の味が味わえないのは問題点になると思う。配膳に白衣を用意するなど、費用と時間がかかる。 |
| 61 | 小学生の給食の時に、あまりおいしくないものが出て大量に残ったことがあるので、おいしいものが出れば残食も減るのではないかと思う。 |
| 62 | 小学生の時のように、友達と楽しく食べられる給食になれば良いと思う。中学生は成長期で給食の量も多くなるので、調理するのが大変だと思う。 |
| 63 | 給食が始まれば、生徒や先生は喜ぶと思う。中学生らしい、みんなの意見を取り入れた給食、学べる給食はとても良い。中学校給食に期待する。 |

| No. | 中学校給食で気になること、給食が始まることをどのように感じているか。 |
|-----|---|
| 64 | 業者弁当や家庭弁当、給食を選べるようにして、アンケートをたくさん取ると良いと思う。 |
| 65 | P連だよりに載った他市の中学校の時間割を見て、日課が延びることを懸念している。やっぱり保護者の弁当が一番だと思う。 |
| 66 | 自分たちは食べられないが、中学校給食が始まるのは楽しみ。学校給食で、中学校の活動が活性化されると良いと思う。 |
| 67 | なし |
| 68 | 自校給食だと、調理室の場所をどうすれば良いか。親子給食は運ぶのにお金と手間がかかる。給食になれば保護者の負担が減りそうだと思う。 |
| 69 | 始まること自体はとても良いことなのかなと思うが、考えるべきことはたくさんあると思う。みんなの意見ではアンケートは必須かなと思う。 |
| 70 | 小学生の時のように昼の楽しみが増えて、午後の授業にも意欲が出て良いと思う。現在の昼食時間は15分しかないので、時間への配慮が気になる。 |
| 71 | 中学校給食と聞いて最初は驚いた。給食のほうが楽なので、始まることはうれしいと思う。気になるのは給食時間の長さや給食の量の関係。今は昼食時間が短く、それに合わせる量だと少ししか食べられないので（準備もあるから）、量は減らさないようにしてほしいなと思う。 |
| 72 | 以前、事件があったので、保護者や生徒から信頼性に対する意見を聴くため、給食開始前に調理や配送の手順を説明してほしい。 |
| 73 | ちょうど妹が中学生になるときから給食が始まるので、少しでも母の負担が減れば良いなと思った。 |
| 74 | 自分は弁当が良いかなと思うが、小学校の給食は好きだったので、良い給食が始まればと思う。 |
| 75 | 以前は、中学校給食はあり得ないと思っていたのに実現しそうなので、自分には間に合わないかもしれないが、結構ワクワクする。今回の意見が本当に採用されるかどうか気になる。 |
| 76 | 先生も言っていたが、どこで調理するのか、どう集めるのかなどを気にしていて、自分もやることには賛成だが、まずどこに調理場を作るかなどをしっかりと考えてほしいなと思う。内容についてはしっかりと考えることができたと思う。 |
| 77 | 給食時間、メニューの種類、栄養バランスなど、また給食が嫌いな生徒も多いので、そのことに対してどのように対応するのか気になる。 |
| 78 | 今までと同じ時間割で出来るなら良いと思うが、時間が延びてしまったりすると生徒の負担が増えてしまうので、時間割は変えないでほしい。 |

| No. | 中学校給食で気になること、給食が始まることをどのように感じているか。 |
|-----|---|
| 79 | 中学校でも給食が始まるのは良いことだと思っている。 |
| 80 | 生徒が喜ぶ学校給食になってほしい。 |
| 81 | 中学校給食はとても良いことだと思う。しっかりと栄養も摂れて、何より保護者の負担を減らすことができるのが良いと思う。 |
| 82 | 給食になると持ち物も減るし、バランスの良い食事が摂れるので良いと思う。今まで食べたことのないようなものが出てほしい。 |
| 83 | 給食では地域性や校風に合わせた独自性を大切にすることが大事だと思う。特に、地域性を知ることが大切だと思う。例えば地域の特産が米なら、農家と生徒と一緒に田植えから収穫まで行うのが良いと思う。そうすることで、生徒は地域の特産を知り、農家との交流が生まれるのだと思う。また自分が実際に作業をすることで、農家の苦勞が分かり、残食も減ると思う。 |
| 84 | 中学校給食の開始をとてもうれしく感じる。毎朝弁当を用意するのは大変なことで、忙しい学生生活の中、自分で弁当を考えていると栄養バランスも偏る。給食に求めるのはアレルギー対策で、だれでも楽しく食べられる給食が良い。 |
| 85 | 生徒によって好みやアレルギーがあると思うので、それに対応した給食が大切だと思う。しかし、好みがかぶってしまうと口論になってしまう場面があると思うので、まだ難しいかなと思う。 |
| 86 | 中学生になるときの楽しみの一つに、給食から弁当になることがあった。その楽しみがなくなることは少し悲しいが、小学校から中学校へ上がるときに何か変化があると楽しくなると思う。 |
| 87 | 給食が始まることは賛成だし、保護者の負担を減らせることは良いと思う。特に望むのは、全員がおいしく、温かく、自由なもの。 |
| 88 | 自分は給食が好きだったので、中学校でも始まることをとてもうれしく感じるが、配膳方法がどのようなものになるのかを疑問に思う。 |
| 89 | どこかで作ってどこかから来た給食を食べるのではなく、近くの場所で地元の食材を使った温かいものが大切だと思う。 |
| 90 | 自分は中学校給食にはあまり賛成ではない。生徒によって好みが変わってしまうので課題が多いと思う。 |
| 91 | 学校給食の運営にはたくさんの方が関わるが、生徒が主体になれる構成であってほしいと思った。セレクトメニューや自由度は、まさにその象徴だ。 |
| 92 | 話し合いを通して、それぞれ学校給食に望むことが異なることや、それらを生かしていくことも重要だと知った。 |

| No. | 中学校給食で気になること、給食が始まることをどのように感じているか。 |
|-----|---|
| 93 | 自由がある学校給食が大切。温かくて、その人に合った量で、楽しくなる給食。生徒の意見が反映される給食。自分たちには直接かかわるものではないが、これからの世代が、楽しんで生活を送ることが出来れば良いと思う。 |
| 94 | 自分も中学校給食を食べたかったなと感じている。これからの中学校給食がどうなるか分からないが、実施したほうが良いと思う。 |
| 95 | 様々な意見があった。難しいことだが、全ての意見が反映された学校給食を目指すべきだと感じた。 |
| 96 | 基本的には小学校給食をベースにして、それに加えて中学校に対応する形ができたら良いと思う。ぜひ、後輩たちが楽しく食べられるような給食にしてほしい。 |
| 97 | 給食は栄養面も良く、温かいご飯を食べられるので、健康にとっても良いと思う。今回の話し合いで、実際の給食をしっかりと想像して意見を出すことができたので、今回の意見を参考にして、より良いものを提供してほしい。 |
| 98 | おいしさを重要視。栄養バランスは弁当よりも給食のほうが整っている。弁当では持って来られないラーメンや温かいものなどは、給食のほうが良い。弁当では嫌いなものをなくすことはあまり出来ない。食わず嫌いは実際に食べさせることで、好きにすることができると思う。コミュニケーションは食べている時だけでなく、配膳をするときなども協力する機会が増えて良いと思う。 |

おわりに

学校給食は、行政や学校現場の生徒・教職員だけでなく、保護者、地域住民、生産者、商業者、調理業者など、様々な立場の多くの人々の協力で成り立っています。

新たに導入する中学校完全給食では、この計画に掲げた項目以外にも、導入までに解決しなければならない様々な課題があります。

今後も、より多くの機会を通じて広く意見を募り、関係者・機関等との連携を密にすることで、将来を担う秦野の子どもたちの心身ともに健全な育成に資する学校給食の実現に努めてまいります。





秦野市立中学校給食基本計画

平成31年（2019年）4月

秦野市教育委員会教育部学校教育課

神奈川県秦野市桜町一丁目3番2号

0463-82-5111（代表）