

議題 3 提供方式について

1. 学校給食における提供方式

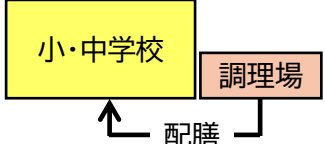
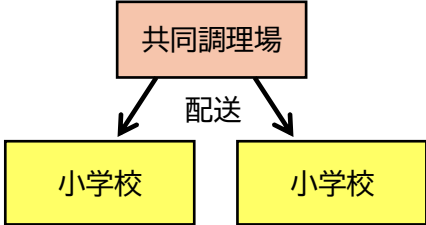
学校給食の提供方式には、主に「自校調理場方式」と「共同調理場方式」があります。このほか、近接校へ配送する「親子方式」や、民間施設で調理し届ける「デリバリー方式」があります。「親子方式」は、「共同調理場方式」の一類型となります。

提供方式	概要
自校調理場方式	各学校の敷地内にある調理場で給食を作り、食缶に入れて配膳室から各教室へ運ぶ方式。
共同調理場方式	複数の学校分の給食を1か所の共同調理場でまとめて作り、食缶に入れて各学校へ配送する方式。
（親子方式）	近隣の学校にある調理場（親となる学校）で給食を作り、その給食を食缶に入れて別の学校（子となる学校）へ配送する方式。
デリバリー方式（スクールランチ方式）	民間の事業者が民間の調理施設で給食を作り、給食時間に合わせて学校へ配送する方式。

※川島共同調理場は、川島小・中へ提供しているが、搬出はないため自校調理場方式として分類される。

2. 提供方式の比較

各務原市において実施されている「自校調理場方式」と「共同調理場方式」の特徴を比較した結果は、以下のとおりです。

比較項目	自校調理場方式	共同調理場方式（親子方式含む）
①方式の概要	各学校で給食を作る。 	1 か所でまとめて作り各校へ配送する。 
②衛生管理	学校ごとに衛生管理を行う。	集中的な衛生管理を行いやすい。
③提供温度（温かさ・冷たさ）	作ってすぐ食べられるため、温かいものは温かく、冷たいものは冷たいまま食べられる。	保温・保冷対策により、温かいものは温かく、冷たいものは冷たいまま食べられる。
④食物アレルギー対応	学校ごとの対応が可能となるが、食物アレルギー対応の専用室整備が困難な学校も多く、コンタミネーション※のリスクが残る。	専用設備等を整備することで安定した対応も可能となる。
⑤食育	調理の様子が身近で理解しやすい。	見学通路や展示スペースなどで、計画的に学べる。

比較項目		自校調理場方式	共同調理場方式(親子方式含む)
⑥学校行事への対応		個別に対応しやすい。	大量調理のため対応するには事前の調整が必要となる。
⑦調理過程におけるリスク及び影響範囲	(a)異物混入・食中毒	給食提供における影響は、発生した学校に限定される。	給食提供における影響が対象校全体に及ぶ可能性がある。
	(b)機器・設備の不備	給食提供における影響は、発生した学校に限定される。	給食提供における影響が対象校全体に及ぶ可能性がある。
	(c)輸送	校内での移動のみのため、トラブルのリスクは低い。	配送車の故障、交通事故及び交通渋滞等による遅延や輸送困難な状況になるリスクがある。
	(d)人員	少人数で運営している場合が多いため、体調不良や怪我等により、突発的に人員が不足した場合の代替要員確保が困難である。	比較的大人数での運営となるので、突発的に人員が不足した場合の影響は低い。
⑧調理員の確保		学校ごとに、人材確保や代替要員確保が必要で負担となる。	まとめて配置でき、効率的である。
⑨改修時の敷地の確保		学校敷地内では十分な用地の確保が困難な場合がある。	制約はあるものの、必要な規模の敷地は確保しやすい。

※コンタミネーション：本来使用していないアレルギー物質が、作る過程で混ざってしまうこと

このことから「自校調理場方式」と「共同調理場方式」について次の通り評価することができます。

自校調理場方式

- ・学校行事等、学校ごとでの対応が可能となる。
- ・調理過程のトラブル発生時においては、影響範囲を最小限に抑えることができる。
- ・調理場を身近に感じられることで、食育に強みがあるといえる。
- ・衛生管理、調理員の確保、改修時の敷地の確保等に課題がある。

共同調理場方式

- ・学校行事等の学校ごとの個別の対応に課題がある。
- ・調理過程のトラブル発生時において、すべての配送先に影響を与える可能性が高い。
- ・集中した衛生管理を行いやすく、安全性に優れている。
- ・調理員の確保の面で効率性に優れている。