

柏市学校給食将来構想

改訂版

柏市教育委員会

目次

改訂の背景.....	- 1 -
計画の位置づけ.....	- 1 -
給食施設の一覧.....	- 2 -
第1章 学校給食の現状と課題	- 3 -
1 施設の老朽化と学校給食衛生管理基準への適合	- 3 -
(1) 自校方式調理場の現状	- 3 -
(2) 学校給食センターの現状.....	- 9 -
2 将来人口と児童生徒数の推移.....	- 10 -
(1) 将来人口	- 10 -
(2) 児童生徒数	- 10 -
3 調理体制	- 12 -
4 学校給食の提供にかかるコスト.....	- 13 -
5 食育の推進.....	- 14 -
(1) 栄養教諭等の配置	- 14 -
(2) 献立	- 15 -
(3) 提供食の温度.....	- 15 -
6 食物アレルギー対応	- 16 -
7 提供方式別の現状と課題のまとめ	- 17 -
第2章 学校給食に関する意見	- 18 -
1 児童生徒	- 18 -
2 保護者	- 18 -
3 学校関係者.....	- 19 -
第3章 柏市学校給食の基本方針	- 20 -
学校給食基本方針	- 20 -
第4章 学校給食提供方式の検討	- 21 -
1 給食提供方式.....	- 21 -
2 各給食提供方式におけるモデルプラン.....	- 22 -
3 自校方式の検討	- 22 -
4 センター方式の検討	- 25 -
5 親子方式の検討	- 26 -
6 概算費用の算定	- 26 -
7 各給食提供方式のまとめ.....	- 27 -
第5章 学校給食提供方式の方向性	- 28 -

改訂の背景

柏市の学校給食は、旧柏地域の小中学校（51校）と風早南部小学校では、学校の敷地内に調理場があり、その学校分の給食のみを調理する方式（以下「自校方式」という。）、旧沼南地域の小中学校（11校）では、複数の学校の給食を学校給食センターで調理し、給食時間までに配送する方式（以下「センター方式」という。）で実施しています。

しかし、各調理場は老朽化が進行するとともに、平成21年に施行された「学校給食衛生管理基準」への適合といった課題を抱えています。

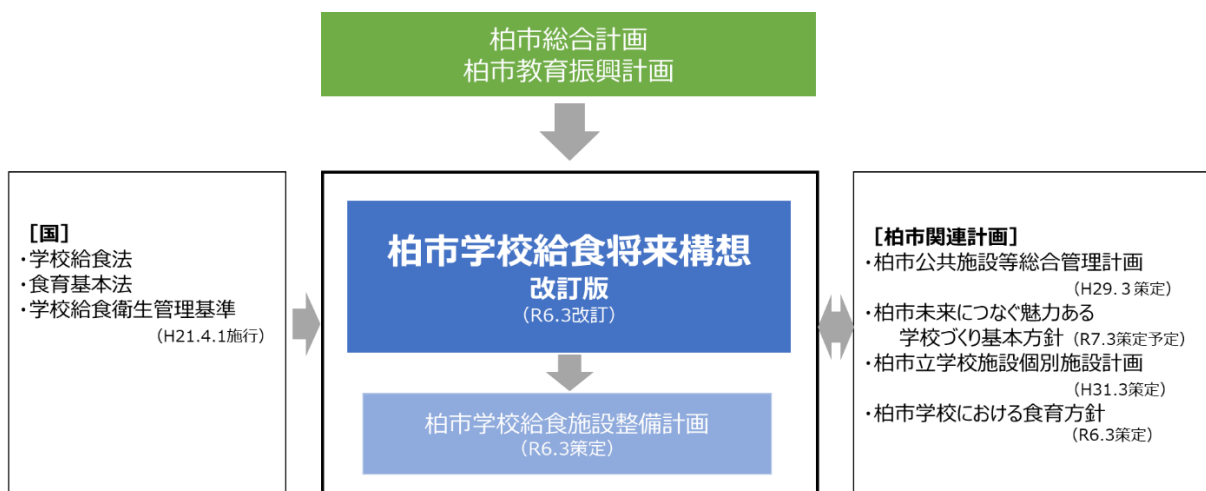
また、近年、学校給食を取り巻く環境は大きく変化しており、食育の推進や食物アレルギー対応の重要性が高まるとともに、少子高齢化の進行に伴う児童生徒数の減少や働き手の減少に対して、持続可能な学校給食の実施体制が求められています。

そこで、本市では、これらの課題を克服し、将来にわたり、安全・安心でおいしい学校給食の提供を実現するため、令和3年3月、センター方式を基本とした「柏市学校給食将来構想」を策定しましたが、学校給食に期待される食育推進上の効果や、これから迎える本格的な施設の改修や更新において学校給食を安定的に提供していく上での課題を整理し、より現実的に実施可能な給食提供方式の方向性として内容を見直しました。

計画の位置づけ

本将来構想は、上位計画である柏市の総合計画及び教育振興計画の下、学校給食法や食育基本法など、学校給食に関する法令や基準等との整合性を図ります。

また、柏市公共施設等総合管理計画等の考え方も踏まえ、持続可能な給食運営及び安全・安心な学校給食の実施に向けた基本的な考え方や取組についてまとめるものです。特に、食育方針とは関連が強いいため、安全や衛生といった施設面、管理運営面とともに、学校教育としての食育の推進の観点を踏まえて取組を進めていきます。



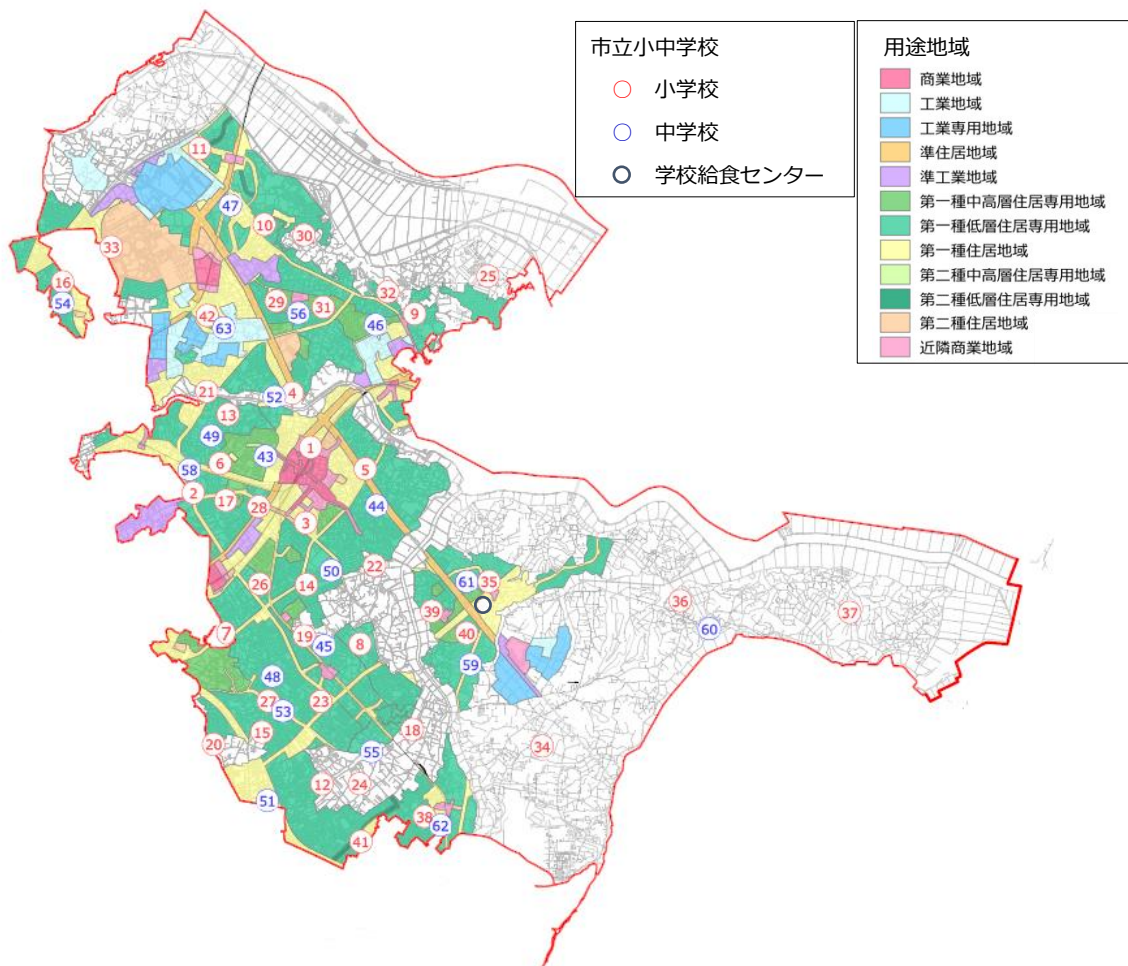
給食施設の一覧

本市小中学校の給食施設及び学校給食センターの位置は表1、図1のとおりです。

表1 柏市立小中学校一覧

学校番号	名称	学校番号	名称	学校番号	名称	学校番号	名称
1	柏第一小学校	17	旭小学校	33	十余二小学校	49	柏第三中学校
2	柏第二小学校	18	藤心小学校	34	風早南部小学校	50	柏第四中学校
3	柏第三小学校	19	中原小学校	35	風早北部小学校	51	南部中学校
4	柏第四小学校	20	酒井根西小学校	36	手賀西小学校	52	柏第五中学校
5	柏第五小学校	21	高田小学校	37	手賀東小学校	53	酒井根中学校
6	柏第六小学校	22	名戸ケ谷小学校	38	高柳小学校	54	西原中学校
7	光ケ丘小学校	23	増尾西小学校	39	大津ケ丘第一小学校	55	逆井中学校
8	土小学校	24	逆井小学校	40	大津ケ丘第二小学校	56	松葉中学校
9	富勢小学校	25	富勢東小学校	41	高柳西小学校	57	中原中学校
10	田中小学校	26	豊小学校	42	柏の葉小学校	58	豊四季中学校
11	田中北小学校	27	酒井根東小学校	43	柏中学校	59	風早中学校
12	土南部小学校	28	旭東小学校	44	柏第二中学校	60	手賀中学校
13	柏第七小学校	29	松葉第一小学校	45	土中学校	61	大津ケ丘中学校
14	柏第八小学校	30	花野井小学校	46	富勢中学校	62	高柳中学校
15	酒井根小学校	31	松葉第二小学校	47	田中中学校	63	柏の葉中学校
16	西原小学校	32	富勢西小学校	48	光ケ丘中学校		学校給食センター

図1 柏市立小中学校配置図



第1章 学校給食の現状と課題

1 施設の老朽化と学校給食衛生管理基準への適合

(1) 自校方式調理場の現状

ア 施設の老朽化

本市では、昭和39年から学校給食を開始しているため、図2に示すとおり、施設の老朽化が進行しています。特に、給食開始が早かった小学校では、築30年以上経過した施設は全体の約77%、さらに築40年以上経過した施設は全体の約46%を占めており、老朽化した施設及び設備の大規模な改修工事が必要になっています。

しかし、大規模な改修工事を実施した場合には、工事期間が長期化するとともに、代替施設がないため、工事期間中は給食を調理することができないといった課題があります。

図2 給食施設の経過年数（単位：校）

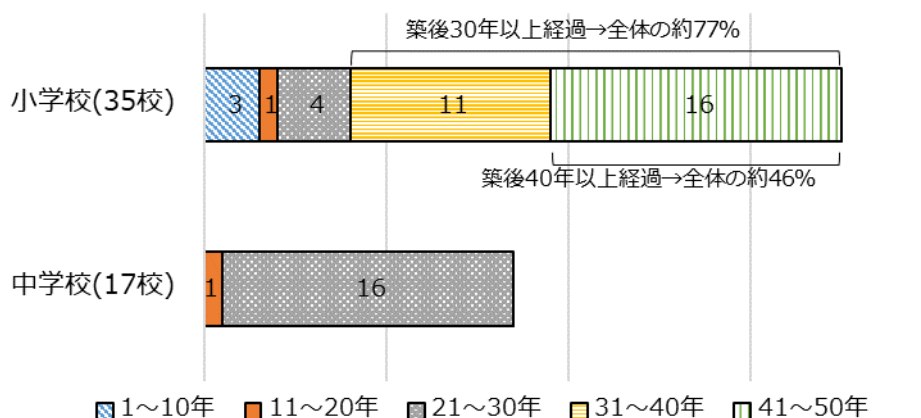
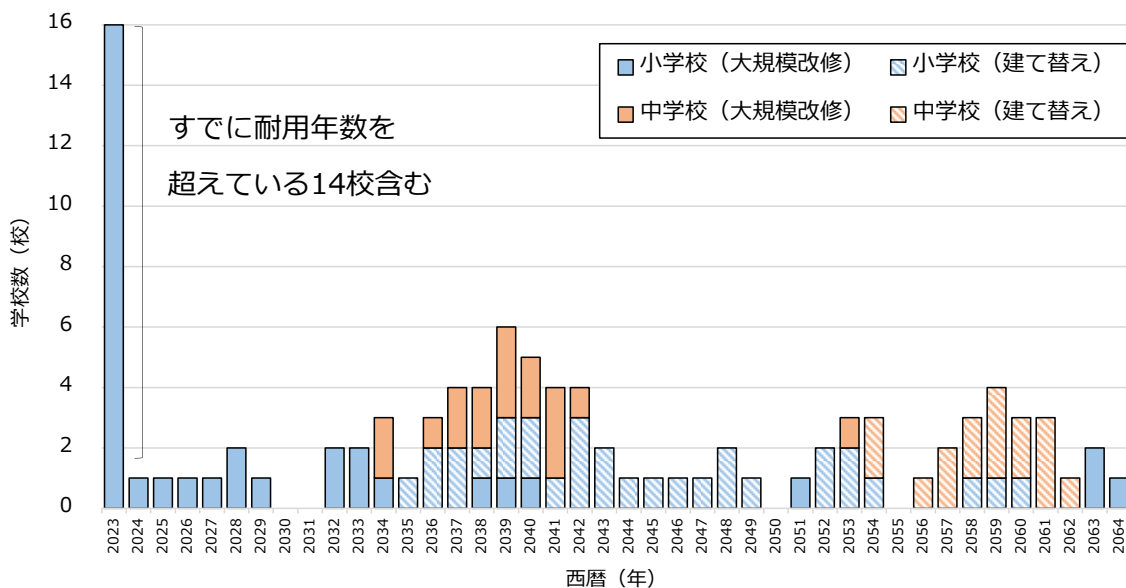


図3 経過年数に基づく大規模改修及び建て替えの想定時期を迎える学校（単位：校）



※築40年で大規模改修、築60年で建て替え

イ 学校給食衛生管理基準（平成21年4月施行）への適合

学校給食における衛生管理を徹底するため、施設や設備、調理等に関する基準「学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省告示第64号）」が定められています。

しかし、多くの調理場は、現在の学校給食衛生管理基準の制定より前に建築した施設であることや、学校の敷地に限りがあることからこの基準を満たしていません。現在は、作業方法の工夫等によって適切な管理に努めており、調理作業の負担が大きくなっているため、学校給食衛生管理基準に適合した施設整備が急務となっています。

各小中学校の調理場の整備状況は表2、表3に示すとおりです。

- ① 汚染作業区域と非汚染作業区域が部屋単位で区分されている。19校（37%）※1
- ② ドライシステムが導入されている。18校（34%）※2
- ③ エアコンがあり、調理室等の温度や湿度が適切に管理されている。8校（15%）
- ④ 下処理用のシンクが3槽式構造になっている。42校（81%）

- ※1 菌やウイルス等で食品が汚染されることを防ぐためには、食品に付着している泥やほこり等の異物を取り除いたり、食器等の洗浄などを行う「汚染作業区域」と、加熱調理や調理した食品を運搬用の容器に移し替える作業などを行う「非汚染作業区域」を部屋で区分する必要があります。
- ※2 ドライシステムとは、床を乾いた状態で使用する方式で、調理場内の湿度を低く保ち、細菌増殖を抑え、食中毒の発生要因を少なくすることです。

表2 柏市立小学校の調理場の整備状況

学校番号	学校名	整備状況							調理食数
		経過年	面積(m ²)	作業方式	区域区分①	区域区分②	3槽シンク(下処理室)	空調	R5.5
1	柏第一小学校	39	394	ウェット	×	×	×	-	692
2	柏第二小学校	36	253	ウェット	×	×	×	-	495
3	柏第三小学校	49	299	ウェット	×	×	○	-	1,142
4	柏第四小学校	32	287	ウェット	×	×	○	-	748
5	柏第五小学校	44	240	ウェット	△	×	○	-	1,015
6	柏第六小学校	32	245	ウェット	×	×	○	-	593
7	光ヶ丘小学校	32	268	ウェット	×	×	○	-	1,011
8	土小学校	38	240	ウェット	×	×	×	-	489
9	富勢小学校	37	273	ウェット	×	×	○	-	698
10	田中小学校	1	825	ドライ	○	○	○	あり	850
11	田中北小学校	0	954	ドライ	○	○	○	あり	913
12	土南部小学校	35	249	ウェット	×	×	○	-	550
13	柏第七小学校	31	245	ウェット	×	×	○	-	895
14	柏第八小学校	26	230	ウェット	×	×	○	-	542
15	酒井根小学校	30	274	ウェット	×	×	○	-	675
16	西原小学校	24	477	ドライ	○	○	○	あり	673
17	旭小学校	25	409	ウェット	○	○	○	あり	612
18	藤心小学校	49	159	ウェット	×	×	○	-	330
19	中原小学校	48	199	ドライ	○	×	○	-	685
20	酒井根西小学校	47	184	ドライ	○	△	○	-	224
21	高田小学校	46	164	ウェット	○	×	○	-	480
22	名戸ヶ谷小学校	47	193	ウェット	△	×	×	-	459
23	増尾西小学校	45	190	ウェット	○	×	○	-	627
24	逆井小学校	45	240	ドライ	○	○	○	-	333
25	富勢東小学校	44	186	ウェット	×	×	×	-	115
26	豊小学校	43	197	ドライ	○	○	○	-	578
27	酒井根東小学校	42	236	ウェット	×	×	×	-	462
28	旭東小学校	42	212	ドライ	○	△	○	-	360
29	松葉第一小学校	42	252	ドライ	○	○	○	-	790
30	花野井小学校	41	289	ウェット	×	×	×	-	306
31	松葉第二小学校	41	270	ウェット	×	×	×	-	638
32	富勢西小学校	40	298	ウェット	×	×	×	-	209
33	十余二小学校	36	242	ウェット	×	×	×	-	594
34	風早南部小学校	13	259	ドライ	○	○	○	あり	315
35	風早北部小学校	-	67	ウェット	/	/	/	-	741
36	手賀西小学校		72	ウェット				-	124
37	手賀東小学校		36	ウェット				-	76
38	高柳小学校		112	ウェット				-	746
39	大津ヶ丘第一小学校		66	ウェット				-	341
40	大津ヶ丘第二小学校		33	ウェット				-	330
41	高柳西小学校		56	ウェット				-	311
42	柏の葉小学校		1	889				ドライ	○
平均		35	309						576

※調理食数は令和5年5月の児童生徒数に1.1を乗じて求めた教職員分を含んだ数値(概数)

※中原小学校、酒井根西小学校、松葉第一小学校の作業方式は施設全部ではない(ウェット方式も混在)

※番号35~41は学校給食センター配達校

※平均の面積は学校給食センター配達校を除く

※区域区分①… 検収室(汚染作業区域)と下処理室(汚染作業区域)の区分が成されておらず、兼用している場合:×
 検収室(汚染作業区域)と下処理室(汚染作業区域)の調理員の出入口を兼用としている場合:△

※区域区分②… 調理室(非汚染作業区域)と洗浄室(汚染作業区域)の区分が成されておらず、洗浄室(汚染作業区域)が調理室(非汚染作業区域)内に設置されている場合:×

※3槽シンク… 下処理室(汚染作業区域)内に3槽シンクが整備されていない(整備が難しい)場合:×
 (下処理室)

表3 柏市立中学校の調理場の整備状況

学校 番号	学校名	整備状況							調理食数	
		経過年	面積(m ²)	作業方式	区域区分①	区域区分②	3槽シンク (下処理室)	空調	R5.5	
43	柏中学校	22	643	ドライ	○	○	○	-	542	
44	柏第二中学校	28	405	ウェット	×	×	○	-	950	
45	土中学校	23	501	ドライ	○	○	○	-	249	
46	富勢中学校	25	398	ウェット	○	○	○	-	557	
47	田中学校	25	477	ウェット	○	○	○	あり	679	
48	光ヶ丘中学校	27	347	ウェット	×	×	○	-	643	
49	柏第三中学校	30	324	ウェット	×	×	○	-	591	
50	柏第四中学校	26	414	ウェット	×	×	○	-	471	
51	南部中学校	30	289	ウェット	○	×	○	-	355	
52	柏第五中学校	24	582	ドライ	○	○	○	-	668	
53	酒井根中学校	23	541	ドライ	○	○	○	-	733	
54	西原中学校	27	339	ウェット	×	×	○	-	542	
55	逆井中学校	25	530	ウェット	○	○	○	-	677	
56	松葉中学校	26	511	ウェット	○	×	○	-	723	
57	中原中学校	24	498	ドライ	○	○	○	-	469	
58	豊四季中学校	23	466	ドライ	○	○	○	-	622	
59	風早中学校	-	103	ウェット	△	△	△	-	343	
60	手賀中学校		80	ウェット				-	118	
61	大津ヶ丘中学校		70	ウェット				-	648	
62	高柳中学校		61	ウェット				-	614	
63	柏の葉中学校	6	563	ドライ	○	○	○	あり	407	
平均		25	454							553

※柏中学校、土中学校、酒井根中学校、逆井中学校、松葉中学校、豊四季中学校の調理場は2階建て

※番号59～62は学校給食センター配送校

※平均の面積は学校給食センター配送校を除く

(ア) 学校ごとの整備事情（参考事例）

自校方式調理場は、調理食数が100食に満たないものから1,000食を超えるものまで、学校によって施設や設備、作業環境は大きく異なります。

参考事例として、柏第三小学校と柏の葉小学校の調理場の状況を表4、図4に示します。いずれも1,100食を超える調理を行っていますが、施設の面積は2倍程度違います。

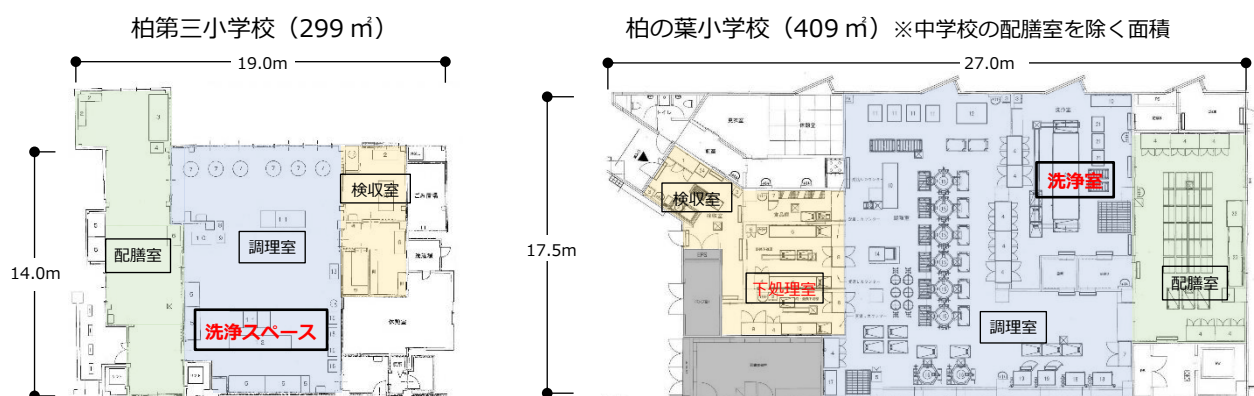
柏の葉小学校の調理場は、現在の学校給食衛生管理基準に沿って整備されたため、汚染作業区域と非汚染作業区域は部屋単位で区分されています。また、作業動線は一方方向で、食品交差による二次汚染の防止や調理作業に負担がかからないような配慮が行われています。一方、柏第三小学校の調理場は狭いため、作業動線が重なっています。また、床を乾いた状態で使用する工夫が必要になるため、衛生管理や調理作業の面で負担が大きくなっています。

表4 調理場の比較（令和元年度）

	柏第三小学校	柏の葉小学校 (柏の葉中学校)	比較
整備時期	昭和 50 年	平成 24 年	
調理食数	1,147 食	1,188 食	柏の葉小は 1.04 倍
施設面積	299 m ²	563 m ² ※中学校の配膳室を含む	柏の葉小は 1.88 倍
作業方式	ウェット	ドライ	

※柏の葉小学校の調理場は、令和4年度から柏の葉中学校の調理場として使用している

図4 柏第三小学校と柏の葉小学校の調理場の現状（平面図）



《柏第三小学校の調理場の課題》

- ・調理食数に対して施設が狭い。
→作業動線が交差するため、調理作業が煩雑になる。
- ・施設がウェット方式である。
→床を濡らさないように注意しながら作業しなければならない。
- ・調理室の中に洗浄スペースがある。
→洗浄作業時は、調理器具等が汚染されないように注意しながら作業しなければならない。
- ・エアコンが設置されていない。
→夏は高温多湿、冬は低温といった厳しい労働環境になる。

(1) 大規模改修の現状

老朽化した調理場は、大規模な改修工事に合わせて可能な限り施設を拡張し、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分するとともに、ドライシステムを導入するなど、学校給食衛生管理基準への適合に努めています。

令和元年度に実施した大規模改修工事の概要を表5、表6、図5、図6に示します。旭東小学校と逆井小学校は、いずれも調理場に隣接する部屋や空間を取り込むことで施設を拡張しましたが、旭東小学校では十分な施設面積を確保できなかったため、調理室と洗浄室を備品の配置や仕切り壁によって区分することで、学校給食衛生管理基準への適合を図っています。

しかし、工事期間中（2学期）は給食が提供できなくなるため、家庭からの弁当持参が必要になります。

表5 大規模改修工事スケジュール例

2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月
保護者説明会		保護者説明会 (新入生)	保護者説明会			← 工事（給食停止） →					給食再開

表6 大規模改修の概要

	旭東小学校	逆井小学校
施設面積	178㎡→212㎡（34㎡増）	213㎡→240㎡（27㎡増）
汚染区域・非汚染区域	調理室と洗浄室を壁で区分	調理室と洗浄室を部屋で区分
作業方式	ウェット→ドライ	ウェット→ドライ

図5 旭東小学校（178㎡→212㎡）

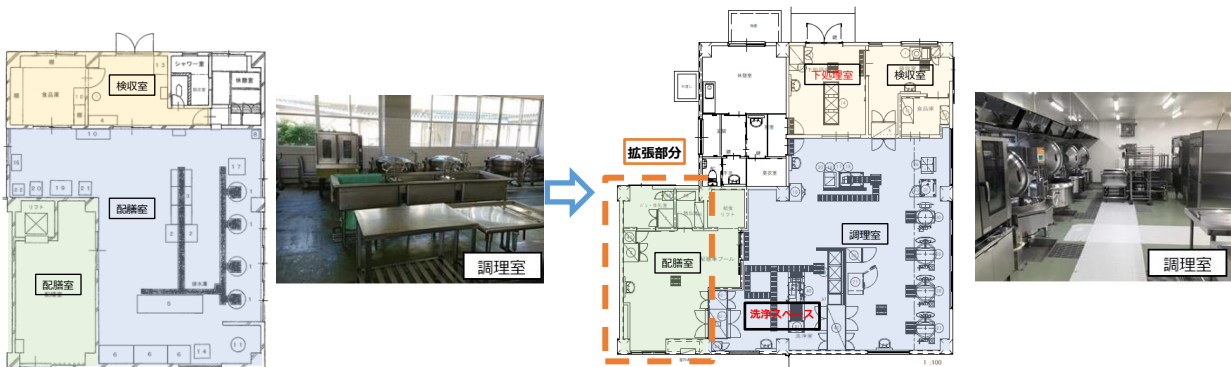
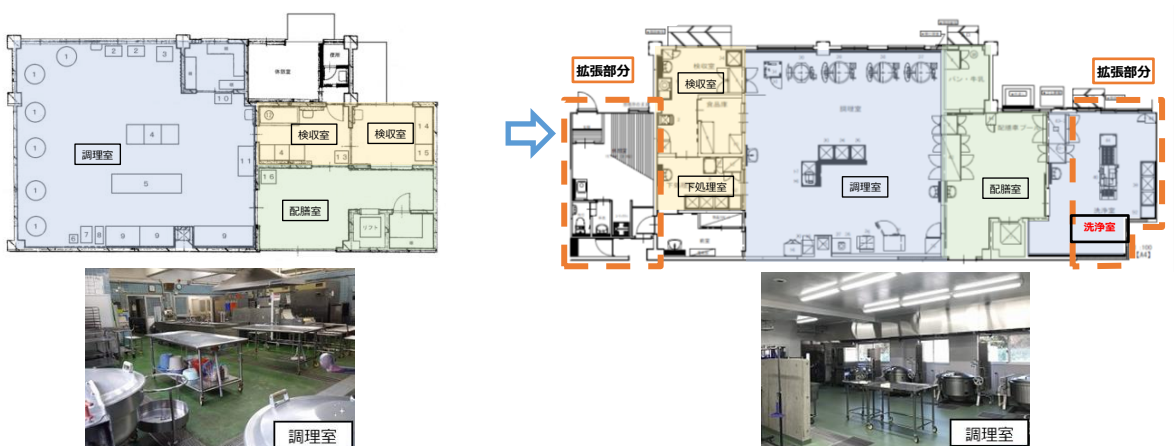


図6 逆井小学校（213㎡→240㎡）



(2) 学校給食センターの現状

ア 施設の老朽化

学校給食センターは、昭和53年に整備され、1日に約4,500食の給食を調理して風早南部小学校を除く旧沼南地域の11校（小学校7校、中学校4校）に配送しています。施設の概要は表7に示すとおりですが、施設は狭く、老朽化が進行しています。

特に、施設の老朽化は著しく、給排水設備が耐用年数を超過しており、安全面や衛生面で早急な改善が求められています。

表7 学校給食センターの概要

開所年月	昭和53年5月（築45年経過）
想定調理能力食数	約4,500食/日（2回転調理）
都市計画用途地域	第一種住居地域
種類・構造	工場・1階RC造、2階S造
敷地面積	5,115㎡
建築面積	889.75㎡
延床面積	1,082.76㎡
作業方式	ウェット施設・ドライ運用
事業方式	公設民営(業務委託)
アレルギー対応	除去食対応なし

イ 学校給食衛生管理基準（平成21年4月施行）への適合

学校給食センターは、自校方式調理場と同様に現在の学校給食衛生管理基準の制定より前に建築した施設であるため、この基準を満たしていません。また、敷地が狭く、調理食数に適した施設になっていないため、2回転調理（1つの調理釜で1日に2回調理）が必要になり、配送距離によっては調理後2時間以内の給食提供が困難になっています。

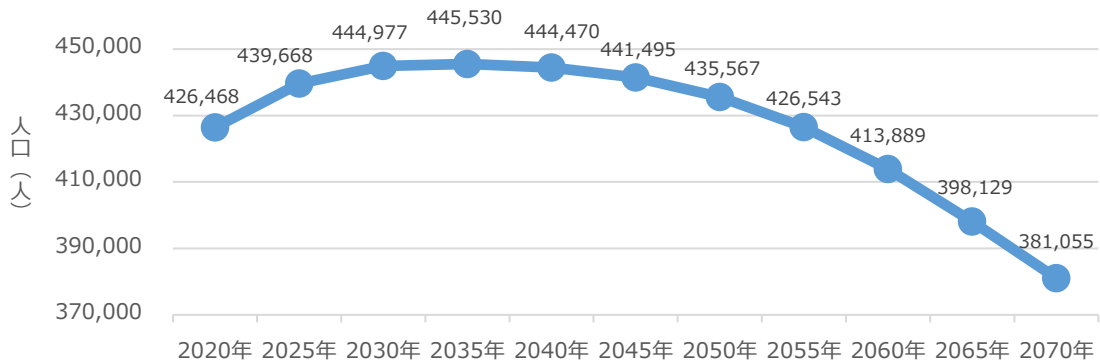
- ① 現在地では、調理食数（1回転調理）に必要な施設面積が確保できない。
- ② 汚染作業区域と非汚染作業区域が部屋単位で区別されていない。
- ③ 調理を1回で対応できないため、献立によっては手作り調理が制限される。また、配送距離によっては調理後2時間以内の給食提供が困難になる。

2 将来人口と児童生徒数の推移

(1) 将来人口

本市の総人口は図7に示すとおり、2035年の445,530人をピークに減少局面に入ることが見込まれています。

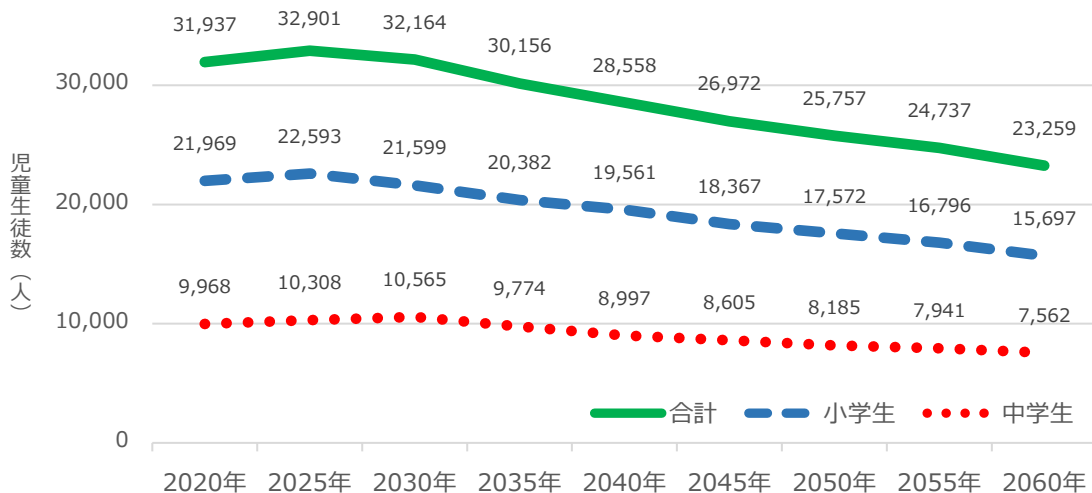
図7 柏市の将来人口



(2) 児童生徒数

本市の児童生徒数は図8に示すとおり、当面は横ばいで推移しますが、2025年以降は減少していくことが見込まれています。

図8 児童生徒数の推移



出典：柏市教育委員会内独自推計

表8、図9に示すとおり、地域別にみると、北部地域や中央地域では、一部の学校は今後数年間に児童生徒数が急増するため、調理食数に応じた施設整備が求められます。しかし、多くの小中学校では、既に児童生徒数の減少が始まっています。

表8 学校別児童生徒数推計値の増減率

学校名	2023→2033年度 の増減率	学校名	2023→2033年度 の増減率
柏第一小学校	0.8%	柏中学校	11.1%
柏第二小学校	-3.0%	柏第二中学校	22.0%
柏第三小学校	5.5%	土中学校	9.9%
柏第四小学校	-14.0%	富勢中学校	-28.8%
柏第五小学校	0.4%	田中学校	36.3%
柏第六小学校	-3.9%	光ヶ丘中学校	-9.6%
光ヶ丘小学校	-6.9%	柏第三中学校	13.2%
土小学校	-13.4%	柏第四中学校	14.6%
富勢小学校	-19.1%	南部中学校	-32.7%
田中小学校	26.4%	柏第五中学校	-21.6%
田中北小学校	3.5%	酒井根中学校	-31.5%
土南部小学校	-38.3%	西原中学校	4.5%
柏第七小学校	-9.1%	逆井中学校	-40.6%
柏第八小学校	-31.4%	松葉中学校	-24.7%
酒井根小学校	-25.2%	中原中学校	-1.8%
西原小学校	-1.8%	豊四季中学校	-13.8%
旭小学校	-5.1%	風早中学校	-29.4%
藤心小学校	-33.8%	手賀中学校	-14.5%
中原小学校	-12.6%	大津ヶ丘中学校	-32.4%
酒井根西小学校	-26.2%	高柳中学校	-25.9%
高田小学校	-5.2%	柏の葉中学校	43.5%
名戸ヶ谷小学校	-16.0%		
増尾西小学校	-16.4%		
逆井小学校	-39.7%		
富勢東小学校	-20.4%		
豊小学校	1.4%		
酒井根東小学校	-27.3%		
旭東小学校	-2.1%		
松葉第一小学校	-21.8%		
花野井小学校	-2.9%		
松葉第二小学校	-23.9%		
富勢西小学校	-24.1%		
十余二小学校	-7.3%		
風早南部小学校	-12.7%		
風早北部小学校	-21.1%		
手賀西小学校	-19.7%		
手賀東小学校	-16.8%		
高柳小学校	-9.4%		
大津ヶ丘第一小学校	-19.8%		
大津ヶ丘第二小学校	-19.5%		
高柳西小学校	-23.8%		
柏の葉小学校	22.5%		

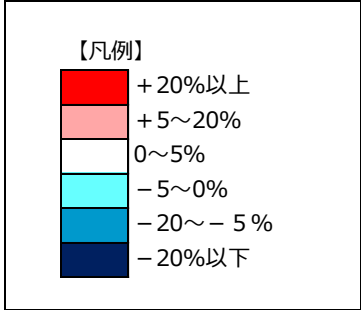
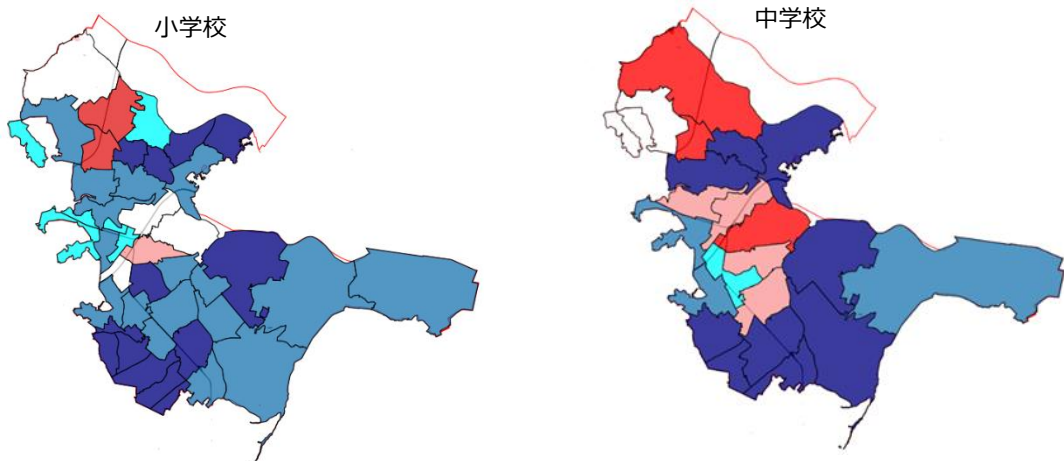


図9 学区別児童生徒数増減率（2023→2033年度）



3 調理体制

本市では、経費削減と学校給食運営の効率化を目的に、調理作業、配缶・洗浄作業を民間事業者へ委託しています。

各調理場には調理食数に関わらず正規職員の責任者と副責任者を配置しなければならないため、施設数が多い自校方式は、全体として学校給食センターよりも多くの人員を必要とします。一方、センター方式は、給食を配送するための人員が必要になります。

調理員等の配置状況を表9に示します。

表9 調理員等の配置状況（令和5年度）

年度	学校数	児童生徒数	調理員等			児童生徒 500人あたり 調理員等数
			正規	パート	計	
自校方式調理場	52校	28,497人	176人	333人	509人	8.9人
学校給食センター	11校	3,989人	9人 (7人)	51人	60人 (7人)	7.5人

※（ ）内の数値は配送員の内数

4 学校給食の提供にかかるコスト

本市の自校方式とセンター方式の学校給食の提供にかかるコストは表10に示すとおりです。

センター方式は、施設や設備、人員を集約できるため、1食あたりのコストは低くなります。一方、自校方式は、施設が分散するため、センター方式よりも施設や設備、人員が必要になるとともに、調理食数が少ない学校ほど1食当たりのコストが割高になります。

なお、現在の学校給食センターは施設が狭く、少ない人員で作業を行っているため、1食あたりの給食提供コストは低く抑えられていますが、調理食数に適した施設を整備した場合は、1食当たりのコストは上昇することが予想されます。

表10 自校方式とセンター方式における給食提供コストの比較

	自校方式 (小学校)	自校方式 (中学校)	センター方式
学校数/施設数	35校	17校	1施設(11校)
児童生徒数	19,524人	8,973人	3,989人
年間食数	3,865,752食	1,737,173食	824,925食
施設面積	10,821㎡	7,828㎡	1,082.76㎡
令和5年度予算額	1,449,758千円	692,492千円	239,871千円
児童生徒1人あたり	74,255円	77,175円	60,133円
1食あたり	375円	399円	291円
1人あたり施設面積	0.55㎡	0.87㎡	0.27㎡

※令和5年5月1日現在

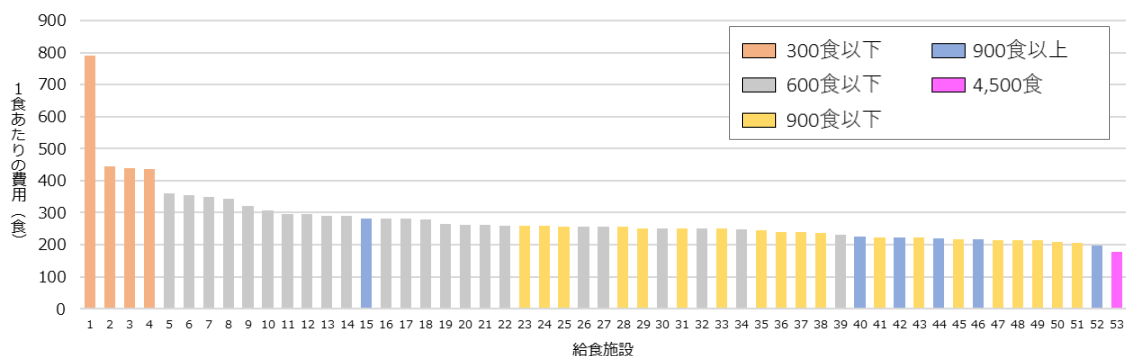
※年間食数は児童生徒数×1.1(教職員分)×給食提供回数

給食提供回数は、自校方式：小学校180回、中学校176回、センター方式：188回

表11 調理食数別給食提供コスト(調理等業務費のみ)の比較

	300食以下		301食~600食		601食~900食		901食以上		4500食
	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校	学校給食センター
学校数	3校	1校	15校	8校	12校	7校	5校	1校	1施設
1食あたりの費用	436~791円	439円	248~356円	231~360円	206~257円	222~259円	283~196円	216円	179円

図10 給食提供コスト分布図



5 食育の推進

(1) 栄養教諭等の配置

栄養教諭等の業務は、献立作成や衛生管理等の「学校給食の管理」のほか、教科や特別活動等の「食に関する指導」など、多岐にわたっています。栄養教諭等の配置状況を表12に示します。

自校方式の学校には調理場があるため、県費の栄養教諭等または市費の栄養士のいずれか1人を配置しています。このため、きめ細かな活動ができますが、給食管理から食育指導までの業務を一人で行います。一方、センター方式では、配送先の学校には栄養教諭等を配置していませんが、学校給食センターに複数の栄養教諭等を配置しているため、役割を分担し、相談・協力しながら業務を行っています。

学校における食育は、児童生徒が発達段階に応じて食生活に対する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるように学校全体で指導することが必要とされ、栄養教諭等には、その中心的な役割を果たすことが求められています。

自校方式の学校では、各学校に配置した栄養教諭等が食育指導を行い、センター方式の学校では、学校給食センターに配置した栄養教諭等が各学校を巡回しながら食育指導を行っています。

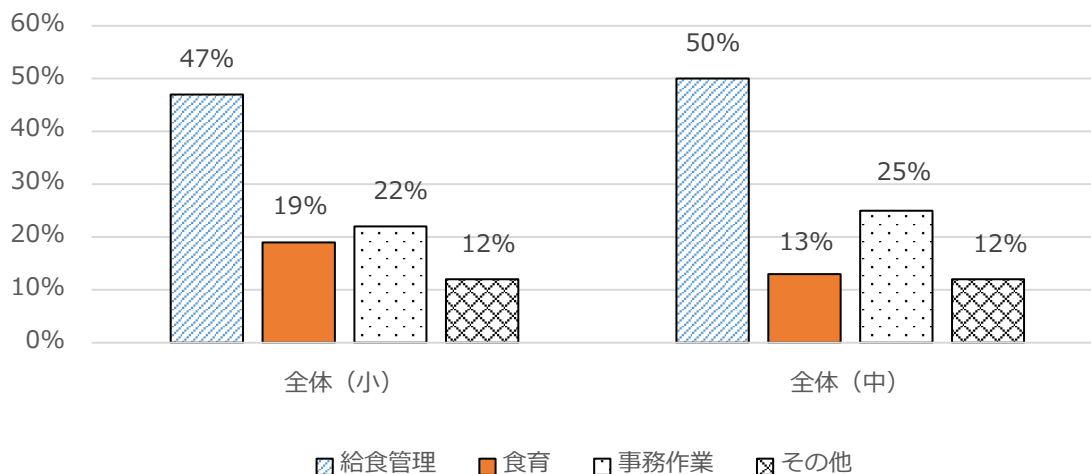
表12 栄養教諭等配置状況（令和5年度当初）

	自校方式		センター方式	計
	小学校 35校	中学校 17校	1施設 (小学校7校、中学校4校)	
県費職員	22人	8人	2人	32人
市費職員	13人	9人	1人	23人
計	35人	17人	3人	55人

栄養教諭等の業務の割合を図11に示します。

安全・安心な給食の提供が仕事の中心になるため、給食管理が業務全体の約半分を占めています。食育に関する活動時間は約2割程度となっています。

図11 栄養教諭等の業務の割合





(2) 献立

給食の献立は、学校給食実施基準（平成21年文部科学省告示61号）及び柏市学校給食献立作成方針に基づき、各学校または学校給食センターに配置した栄養教諭等が児童生徒の成長に合わせた栄養バランスやエネルギーを確保しながら、食への関心を高め、食育の生きた教材となるように作成しています。

主食は、米飯を週3回以上、パンを週1回程度、麺類を1か月に1～3回程度提供しています。副食（おかず）は、季節感を楽しめるように旬の食材を多く使用し、手作り調理を心がけながら、和食や行事食、郷土料理など、多様な食に触れることができるように提供しています。

しかし、現在の学校給食センターは、施設が狭いことの影響として2回転調理を実施しているため、表13に示すとおり、使用できる食材や献立、調理方法に制限があります。

表13 自校方式とセンター方式の調理内容の比較

	自校方式	センター方式
献立内容	小学校と中学校は別献立	小学校と中学校は同一の献立 (中学校は分量や個別製品で調整)
主菜	グラタンやコロッケなど、手の込んだ献立も手作りでできる(一部半製品を使用する)	グラタンやコロッケは半製品(衣つき等)を使用して調理することが多い
主食	ごはん：炊飯している パン：トーストや揚げパン等が調理できる	ごはん：炊飯を委託している パン：揚げパンのみ調理できる
果物	カットしている	一部カットしている
デザート	調理している(一部加工品を使用している)	加工品を使用している
提供例		

(3) 提供食の温度

料理の温度は給食のおいしさに大きく影響します。日本人がおいしく感じると言われる温度は次のとおりです。(日本栄養士会編 栄養士必携 第一出版 2003より)

ご飯	みそ汁	煮物	酢の物	サラダ
40～42℃	60～80℃	45～55℃	24～25℃	20～25℃

これまで、学校給食センターから提供される給食は「冷たい」と言われてきましたが、現在は、保温性に優れた給食容器を使用しているため、給食開始時の提供温度は自校方式の水準を確保しています。測定結果は表14に示すとおりです。

表 1 4 調理方式別提供温度測定結果

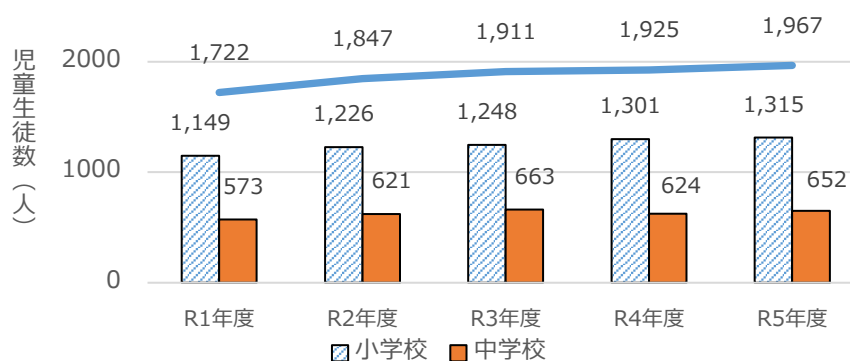
区分		料理	出来上がり		給食開始前	
			中心温度	測定時刻	提供温度	測定時刻
自校方式	小学校	ご飯	90.3℃	10 : 39	44.6℃	12 : 04
		主菜	92.5℃	10 : 25	30.0℃	
		汁物	93.4℃	11 : 24	64.1℃	
	中学校	ご飯	91.5℃	11 : 00	45.9℃	12 : 25
		主菜	94.0℃	10 : 35	32.6℃	
		汁物	94.5℃	11 : 42	63.4℃	
センター方式	1回転目 小学校	ご飯	83.7℃	8 : 00	54.0℃	12 : 05
		主菜	96.3℃	8 : 47	30.0℃	
		汁物	94.8℃	10 : 05	70.0℃	
	2回転目 中学校	ご飯	83.7℃	8 : 00	55.0℃	12 : 25
		主菜	95.7℃	11 : 04	36.0℃	
		汁物	97.0℃	10 : 50	70.0℃	

※提供温度は、表面温度です。

6 食物アレルギー対応

食物アレルギーを有する児童生徒数は図 1 2 に示すとおり、近年は増加傾向にあります。

図 1 2 アレルギー児童生徒数の推移（単位：人）



本市の食物アレルギーの対応は、文部科学省の「学校給食における食物アレルギー対応指針（平成 2 7 年 3 月）」及び平成 2 5 年 4 月に作成した「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」に基づき、各調理場の設備や人員等の調理能力を考慮しながら、可能な範囲でアレルギー除去食を提供しています。しかし、多くの調理場は狭いため、アレルギー対応食を調理するスペースが確保できません。

一方、「学校校給食における食物アレルギー対応指針」では、食物アレルギーを有する児童生徒にも給食を提供することが示されています。今後の施設整備にあたっては、アレルギー対応食が可能となる調理能力を検討する必要があります。

7 提供方式別の現状と課題のまとめ

これまで、本市の学校給食における現状と課題について様々な角度から整理してきました。提供方式別にまとめると、表15に示すとおりです。

表15 提供方式別の現状と課題のまとめ

	自校方式	センター方式
施設の老朽化	<ul style="list-style-type: none"> ・小学校は、35校のうち27校（約77%）が築30年以上経過している。 ・調理場の改修時は、給食を提供できないため、家庭からの弁当持参が必要になる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・築45年経過している。 ・調理場の改修時は、給食を提供できないため、家庭からの弁当持参が必要になる。
衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・多くの小学校は、学校給食衛生管理基準を満たしていない。作業方法の工夫等に対応している。 	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食衛生管理基準を満たしていない。作業方法の工夫等に対応している。
児童生徒数	<ul style="list-style-type: none"> ・一時的に急増する学校もあるが、将来的には減少していく。 	<ul style="list-style-type: none"> ・すべての配送校において、将来的には減少していく。
調理体制	<ul style="list-style-type: none"> ・生産年齢人口の減少を背景に人員確保が難しくなっている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・生産年齢人口の減少を背景に人員確保が難しくなっている。
学校給食にかかるコスト	<ul style="list-style-type: none"> ・一食あたりの給食提供コストは375円～399円 ・調理食数が少なくなるほど割高になる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・一食あたりの給食提供コストは302円
食育の推進／栄養教諭等の配置	<ul style="list-style-type: none"> ・各学校栄養教諭等を配置しているため、食育に関するきめ細かな指導ができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食センターの栄養教諭等が巡回しながら食育に関する指導を行う。
献立・提供温度	<ul style="list-style-type: none"> ・配送がないため、調理時間が確保しやすく、手作り調理がしやすい。 ・調理から喫食までの時間が短いため、適温で給食を提供できている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・2回転調理や配送が必要なため、調理時間が短くなり、手作り調理が制限される。 ・保温・保冷性に優れた給食容器を使用しているため、適温で給食を提供できている。
食物アレルギー対応	<ul style="list-style-type: none"> ・調理場が狭く、調理の安全性が確保できないため、ほとんどの学校はアレルギー除去食を提供していない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・施設が狭く、調理の安全性が確保できないためアレルギー除去食を提供していない。

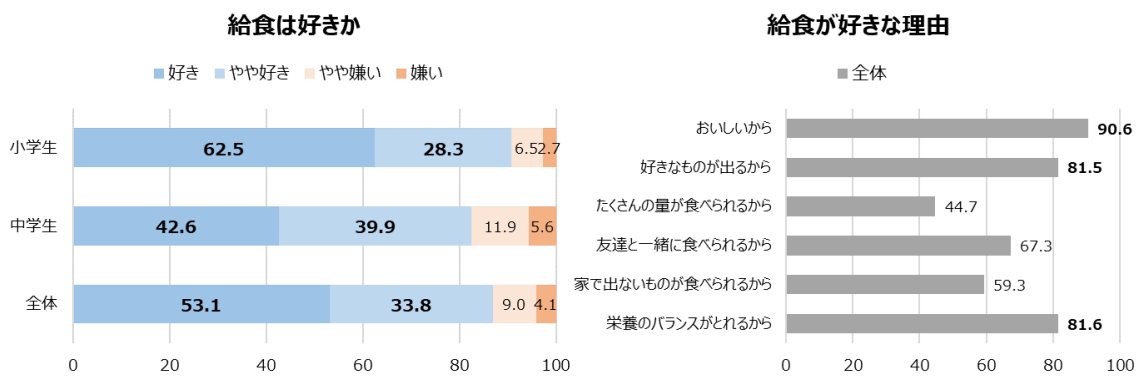
第2章 学校給食に関する意見

学校給食のあり方を検討するにあたっては、本市の学校給食を取り巻く現状と課題だけでなく、児童生徒や保護者、学校関係者がそれぞれの立場や視点で様々な考え方があることを踏まえて検討していく必要があります。このため、令和3年度に実施した児童生徒及び保護者アンケートの結果や令和5年度に実施した学校ヒアリングにおける意見等を参考とします。

1 児童生徒

児童生徒へのアンケート調査では、小学生は90.8%、中学生は82.5%が給食が「好き」「やや好き」と回答しています。また、給食が好きな理由は、「おいしいから」が最も高く、次いで「栄養のバランスがとれるから」「好きなものが出るから」となっています。

図 1 3 児童生徒へのアンケート結果

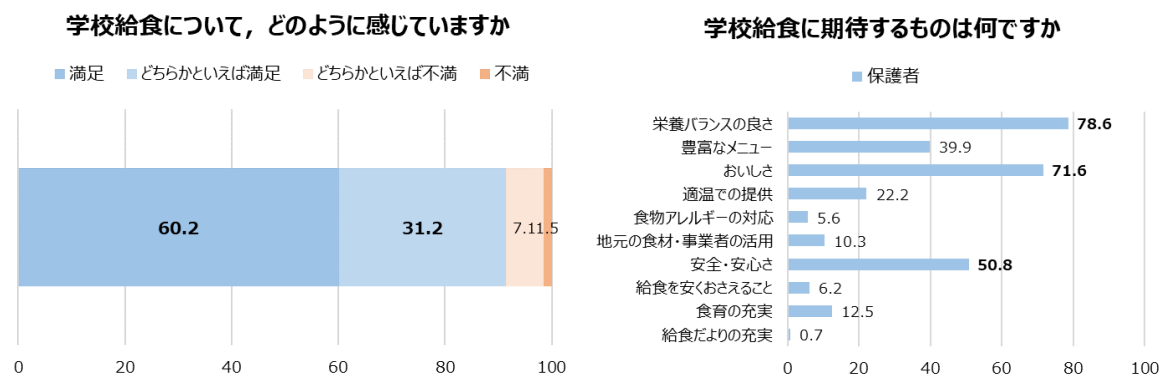


出典：令和3年度学校給食に関するアンケート（児童生徒向け）

2 保護者

保護者へのアンケート調査では、全体の91.4%が現在の給食に「満足」「どちらかといえば満足」と回答しています。また、学校給食に期待するものは、「栄養バランスの良さ」が最も高く、次いで「おいしさ」「安全・安心さ」となっています。

図 1 4 保護者へのアンケート結果



出典：令和3年度学校給食に関するアンケート（保護者向け）

3 学校関係者

学校給食衛生管理基準に基づいた自校方式調理場の整備に関する学校関係へのヒアリングでは、87.3%の学校が現地建替え、または校舎と一体的に整備することが望ましいと回答しています。調理場からの運搬経路が長くなり過ぎたり、児童生徒の動線と交差したりすると、安全面への影響が危惧されるため、現地在が望ましいと考えられています。

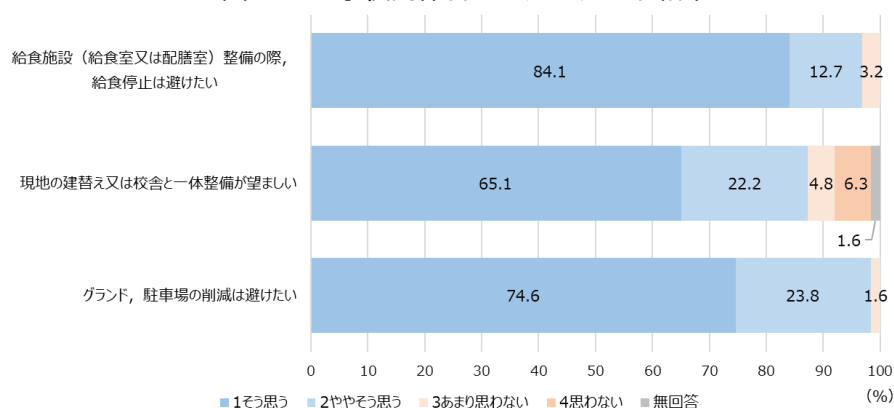
【調査概要】

期 間：令和5年度

対象校：63校

内 容：令和4年度に実施した現地調査に基づいて作成した整備案に対する考え

図 15 学校関係者へのアンケート結果



出典：令和5年度自校方式調理場の整備にかかるヒアリング（学校関係者）

第3章 柏市学校給食の基本方針

学校給食基本方針

第1章及び第2章で整理した学校給食の現状と課題、学校給食に関する意見を踏まえ、次のとおり基本方針を掲げることとします。

【学校給食の目標】

安全・安心でおいしい給食を将来にわたり提供し、子どもの健やかな成長につなげる

方針1 安全・安心な給食を提供する

- ・異物混入や食中毒等の発生を防止するため、学校給食衛生管理基準に適合した施設や設備を整備し、HACCP（※1）の概念に基づき、衛生管理を徹底した環境で調理します。また、調理員が安心して仕事がしやすい環境で作業することが安全・安心な給食につながるため、作業効率や安全性等を向上させた働きやすい調理場を目指します。

方針2 栄養バランスのとれたおいしい給食を提供する

- ・学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達や健康の保持増進、正しい食習慣の形成に大きな役割を果たします。このため、栄養のバランスだけでなく、調理方法の工夫によりおいしい給食を提供します。

方針3 食物アレルギーに対応した給食を提供する

- ・安全を最優先として、食物アレルギーを持つ児童生徒にも可能な限り対応します。このため、文部科学省の「食物アレルギー対応指針」等に基づく施設を整備します。

方針4 食育を推進する

- ・学校給食を「生きた教材」として効果的に活用した食育を推進します。このため、調理の様子を見ることができ環境等を整備し、施設見学や給食の試食体験を通して、学校給食に対する理解を深めます。また、地域と協力しながら、地場産物を積極的に活用するなど、地産地消の取組を促進します。

方針5 将来にわたり安定的な給食提供体制を構築する

- ・本市の児童生徒数は、今後減少していくことが見込まれているとともに、調理の担い手不足が懸念されるため、財政負担にも配慮しながら、長期的な視点に立った合理的で効率的な施設整備と運営を行います。

※1 HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）とは

食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。令和3年6月1日から、原則としてすべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組むことになっています。

第4章 学校給食提供方式の検討

本章では、第1章の学校給食の現状と課題を踏まえ、安全・安心な給食の提供を第一に考え、学校給食衛生管理基準を満たした「自校方式」「センター方式」「親子方式」による給食の提供について検討を行いました。

1 給食提供方式

学校給食の提供にあたっては、主に以下の3つの方式が考えられます。各提供方式の概要は表16に示すとおりです。

表16 各提供方式の概要

提供方式	概要
自校方式	学校の敷地内に調理場があり、その学校分の給食のみを調理する方式
センター方式	複数の学校の給食を学校給食センターで調理し、給食時間までに配送する方式 ※学校給食センターは、建築基準法上「工場」扱いとなり、原則、市街化区域の工業系用途地域への建築となる。ただし、同センターは公益上必要な建築物として位置づけられるため、市街化調整区域に建築することが可能である。
親子方式	調理場を持つ学校が親校となって、自校の給食に加えて、調理場のない学校の給食を調理し、給食時間までに配送する方式 ※親子方式の調理場は、建築基準法上「工場」扱いとなり、原則、市街化区域の工業系用途地域への建築となる。ただし、同調理場は公益上必要な建築物として位置づけられるため、市街化調整区域に建築することが可能である。

2 各給食提供方式におけるモデルプラン

学校給食の提供において安全・安心の確保は最優先課題であり、その実現には学校給食衛生管理基準やHACCPの概念に基づく施設の整備・運営が不可欠です。このため、表17、表18に示すとおり、学校給食衛生管理基準に基づいて汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分し、ドライシステム化を図ったモデルプランを設定しました。

《施設整備の基本条件》

- ・汚染作業区域と非汚染作業区域を部屋で区分する。
- ・ドライシステムを導入する。
- ・作業動線を一方向にする。
- ・炊飯設備を整備する。
- ・副食数 小学校：3（主菜1・副菜1・汁1）+1（デザート等）
中学校：4（主菜1・副菜2・汁1）+1（デザート等）
- ・食物アレルギー対応食専用の調理コーナーを設置する。

表17 モデルプラン（自校方式）

	200食	400食	600食	800食	1,000食	1,200食	1,400食	1,600食
小学校	299㎡	356㎡	411㎡	495㎡	588㎡	596㎡	645㎡	674㎡
中学校	299㎡	356㎡	418㎡	527㎡	653㎡	678㎡	732㎡	740㎡

表18 モデルプラン（センター方式）

5,000食	7,000食
3,569㎡	4,600㎡

※7,000食は自校方式調理場の改修等工事期間中の給食提供を考慮

3 自校方式の検討

表19に示すとおり、小学校の調理場の多くはモデルプランの整備に必要な面積を満たしていません。学校によっては最大で2.63倍の広さが必要になりますが、調理場の周囲には広いスペースがありません。また、建築面積の確保や工事期間中の給食提供を考慮すると、運動場や学校プール等への移転整備が考えられますが、運動場は学習活動等への影響が大きいため、学校プールは校舎から離れているため各教室までの運搬動線が長くなり過ぎるといった課題があるとともに、学校施設の老朽化対策として校舎の大規模な改修や建て替えが進められているため、校舎全体の更新に大きな影響を与えることが考えられます。

表20に示すとおり、中学校の調理場は、17校のうち9校はモデルプランの整備に必要な面積を満たしており、さらに4校はモデルプランに対し7～8割程度の広さがあります。また、平成5年度以降に整備された施設のため、平均築年数は25年と小学校の調理場に比べると新しい施設です。財政負担の軽減を図る観点からも既存施設を有効活用していくことが望ましいと考えますが、工事期間中の給食提供を考慮すると代替施設を確保する必要があります。

表21に示すとおり、旧沼南地域の学校に調理場を設置する場合は、建築面積の確保がより厳しくなります。特に、各教室までの運搬動線を考慮すると現在の配膳室が最適な建築場所ですが、多くの学校は配膳室の周囲に広いスペースがありません。建築面積を確保するためには、運動場や学校プール等への整備が考えられますが、学習活動等や校舎全体の更新に大きな影響を与えることが考えられます。（表22、図16のとおり）

表 19 自校方式調理場（小学校）のモデルプランと既存面積の比較

学校番号	学校名	モデル食数 (食)	既存面積 (㎡)	モデル面積 (㎡)	不足面積 (㎡)	既存施設との差
1	柏第一小学校	1,000	394	588	194	1.49 倍
2	柏第二小学校	400	253	356	103	1.41 倍
3	柏第三小学校	1,400	299	645	346	2.16 倍
4	柏第四小学校	600	287	411	124	1.43 倍
5	柏第五小学校	1,000	240	588	348	2.45 倍
6	柏第六小学校	1,400	245	645	400	2.63 倍
7	光ヶ丘小学校	1,000	268	588	320	2.19 倍
8	土小学校	400	240	356	116	1.48 倍
9	富勢小学校	600	273	411	138	1.51 倍
10	田中小学校	1,600	825	674	-	-
11	田中北小学校	1,600	954	674	-	-
12	土南部小学校	400	249	356	107	1.43 倍
13	柏第七小学校	1,400	245	645	400	2.63 倍
14	柏第八小学校	400	230	356	126	1.55 倍
15	酒井根小学校	600	274	411	137	1.50 倍
16	西原小学校	800	477	495	18	1.04 倍
17	旭小学校	600	409	411	2	1.00 倍
18	藤心小学校	200	159	299	140	1.88 倍
19	中原小学校	600	199	411	212	2.07 倍
20	酒井根西小学校	200	184	299	115	1.63 倍
21	高田小学校	400	164	356	192	2.17 倍
22	名戸ヶ谷小学校	400	193	356	163	1.84 倍
23	増尾西小学校	600	190	411	221	2.16 倍
24	逆井小学校	200	240	299	59	1.25 倍
25	富勢東小学校	200	186	299	113	1.61 倍
26	豊小学校	600	197	411	214	2.09 倍
27	酒井根東小学校	400	236	356	120	1.51 倍
28	旭東小学校	400	212	356	144	1.68 倍
29	松葉第一小学校	600	252	411	159	1.63 倍
30	花野井小学校	400	289	356	67	1.23 倍
31	松葉第二小学校	600	270	411	141	1.52 倍
32	富勢西小学校	200	298	299	1	1.00 倍
33	十余二小学校	600	242	411	169	1.70 倍
34	風早南部小学校	200	259	299	40	1.15 倍
35	柏の葉小学校	1,600	889	674	-	-

表 2 0 自校方式調理場（中学校）のモデルプランと既存面積の比較

学校番号	学校名	モデル食数 (食)	既存面積 (㎡)	モデルプラン面積 (㎡)	不足面積 (㎡)	既存施設との差
43	柏中学校	600	643	418	-	-
44	柏第二中学校	1,000	405	653	248	1.61 倍
45	土中学校	400	501	356	-	-
46	富勢中学校	600	398	418	20	1.05 倍
47	田中中学校	1,400	477	732	255	1.53 倍
48	光ヶ丘中学校	800	347	527	180	1.52 倍
49	柏第三中学校	1,000	324	653	329	2.02 倍
50	柏第四中学校	400	414	356	-	-
51	南部中学校	200	289	299	10	1.03 倍
52	柏第五中学校	600	582	418	-	-
53	酒井根中学校	600	541	418	-	-
54	西原中学校	600	339	418	79	1.23 倍
55	逆井中学校	600	530	418	-	-
56	松葉中学校	800	511	527	16	1.03 倍
57	中原中学校	400	498	356	-	-
58	豊四季中学校	600	466	418	-	-
63	柏の葉中学校	800	563	527	-	-

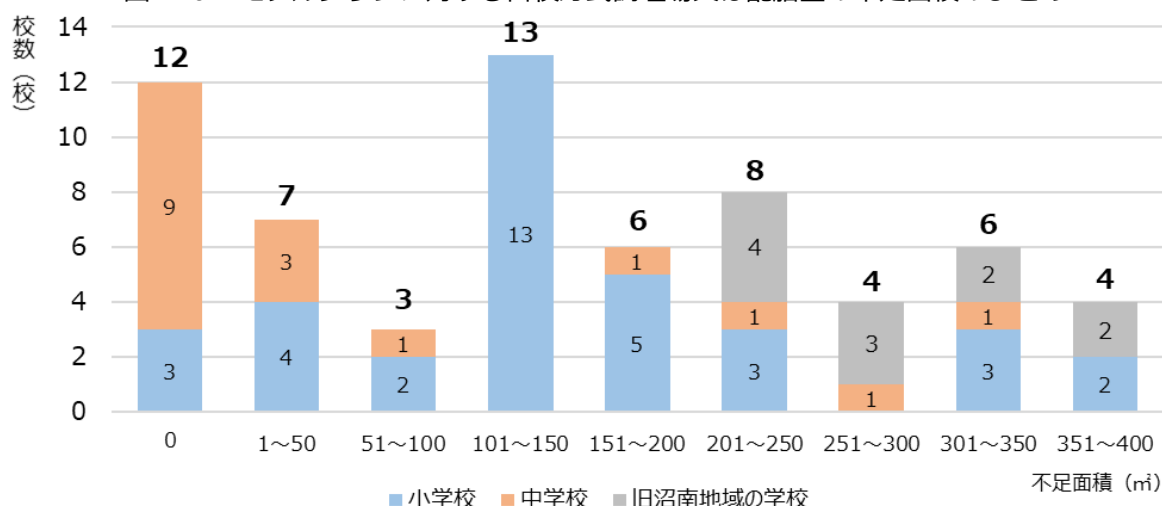
表 2 1 旧沼南地域の学校における既存配膳室面積とモデルプランの比較

学校番号	学校名	モデル食数 (食)	既存面積 (㎡)	モデルプラン面積 (㎡)	不足面積 (㎡)	既存施設との差
35	風早北部小学校	600	67	411	344	6.13 倍
36	手賀西小学校	200	72	299	227	4.15 倍
37	手賀東小学校	200	36	299	263	8.31 倍
38	高柳小学校	800	112	495	383	4.42 倍
39	大津ヶ丘第一小学校	200	66	299	233	4.53 倍
40	大津ヶ丘第二小学校	400	33	356	323	10.79 倍
41	高柳西小学校	200	56	299	243	5.34 倍
59	風早中学校	400	103	356	253	3.46 倍
60	手賀中学校	200	80	299	219	3.74 倍
61	大津ヶ丘中学校	400	70	356	286	5.09 倍
62	高柳中学校	600	61	418	357	6.85 倍

表 2 2 モデルプランに対する自校方式調理場又は配膳室の不足面積のまとめ

不足面積	0	1㎡～ 50㎡	51㎡～ 100㎡	101㎡～ 150㎡	151㎡～ 200㎡	201㎡～ 250㎡	251㎡～ 300㎡	301㎡～ 350㎡	351㎡～ 400㎡
小学校	3校	4校	2校	13校	5校	3校	0校	3校	2校
中学校	9校	3校	1校	0校	1校	1校	1校	1校	0校
旧沼南地域の 学校	0校	0校	0校	0校	0校	4校	3校	2校	2校
合計	12校	7校	3校	13校	6校	8校	4校	6校	4校

図 1 6 モデルプランに対する自校方式調理場又は配膳室の不足面積のまとめ



4 センター方式の検討

学校給食センターは老朽化が進行しており、万が一事故等が発生した場合はその影響が11校に及ぶため、旧沼南地域の11校への安定的な給食提供を考慮すると、早期に再整備する必要があります。

しかし、現在地は敷地が狭く、学校給食衛生管理基準に基づいたモデルプランの整備に必要な敷地面積がないこと、また工事期間中は給食が提供できなくなることを考慮すると、現在地とは別の場所に整備する必要があります。

学校給食センターは、建築基準法上「工場」扱いとなり、原則、市街化区域の工業系用途地域で、かつ各学校への配送時間を考慮した場所への建設となります。ただし、同センターは公益上必要な建築物として位置づけられるため、市街化調整区域に建設することが可能です。

5 親子方式の検討

親子方式を導入する場合は、調理場や敷地に余裕がある学校を親校とした組み合わせが考えられます。しかし、親子方式の調理場は建築基準法上「工場」扱いとなり、原則、市街化区域の工業系用途地域への建設となります。ただし、同調理場は公益上必要な建築物として位置づけられるため、表 2 3 のとおり、市街化調整区域に建設することが可能です。

表 2 3 工業系の用途地域または市街化調整区域に立地する小中学校

	学校名	都市計画区域
小学校	15 酒井根小学校 18 藤心小学校 19 中原小学校 20 酒井根西小学校 21 高田小学校 22 名戸ヶ谷小学校 24 逆井小学校 25 富勢東小学校 32 富勢西小学校 34 風早南部小学校	市街化調整区域
中学校	52 柏五中学校 55 逆井中学校 57 中原中学校	

※工業系用途地域は該当なし

6 概算費用の算定

自校方式調理場と学校給食センターの整備に係る想定額は以下のとおりです。

自校方式調理場を新築した場合は、5 2 施設で約 2 1 2 億円となります。また、7,000 食の学校給食センターを新築した場合は、1 施設で約 4 2 億円となります。

表 2 4 整備費用の想定額

	自校方式調理場（5 2 施設）		学校給食センター（1 施設）	
	改修	新築	5,000 食	7,000 食
工事費	9,410,580 千円	14,115,870 千円	2,336,000 千円	2,991,000 千円
備品購入費	7,030,842 千円	7,030,842 千円	1,028,000 千円	1,137,000 千円
合計	16,441,422 千円	21,146,712 千円	3,364,000 千円	4,128,000 千円

※学校給食センターを整備する場合は、上記のほかに用地取得費等が必要になります。

※令和 3 年までの整備実績に基づいた整備費用です。

7 各給食提供方式のまとめ

	自校方式	センター方式	親子方式
方針1 安全・安心な給食の提供	<ul style="list-style-type: none"> 多くの小学校は敷地が狭いため、校舎の建て替えに合わせて学校給食衛生管理基準への適合を図る。当面は施設改修での対応となる。 中学校の調理場は広いいため、改修によって学校給食衛生管理基準への適合が可能である。 学校ごとに調理を行うため、食中毒等の発生時は被害規模が小さい。 	<ul style="list-style-type: none"> 現在地は敷地面積が狭いため、学校給食衛生管理基準を満たすには広い土地が必要になる。 複数校分を一括して調理するため、食中毒等の被害規模は大きい。 配送時間が必要になるため、調理後2時間以内の喫食が可能な施設が必要になる。 	<ul style="list-style-type: none"> 学校敷地内に大きな調理場を整備するため、設置可能な学校に限られる。 2～3校分を一括して調理するため、食中毒等の被害規模は自校方式よりも大きい。
方針2 栄養バランスのとれたおいしい給食の提供	<ul style="list-style-type: none"> 学校ごとに調理場があるため、独自の献立提供が可能である。 	<ul style="list-style-type: none"> 複数校分を一括して調理するため、配送対象校の献立は統一献立になる。 	<ul style="list-style-type: none"> 子校の献立は親校と統一献立になる。
方針3 食物アレルギーに対応した給食の提供	<ul style="list-style-type: none"> 敷地面積の制限から食物アレルギー対応専用コーナーの設置となる。 	<ul style="list-style-type: none"> 食物アレルギー対応専用の調理室を設置することが可能である。 	<ul style="list-style-type: none"> 敷地面積の制限から食物アレルギー対応専用コーナーの設置となる。
方針4 食育の推進	<ul style="list-style-type: none"> 学校ごとに栄養教諭等を配置しているため、きめ細かな活動ができる。 給食管理から食育指導まで1人で行う。 日常的に調理の様子を見たり、感じたりすることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 学校給食センターに栄養教諭等を配置するため、配送校は巡回による活動となる。 複数の栄養教諭等を配置するため、相談・協力しながら活動できる。 見学施設の設置や映像配信によって調理の様子を見ることは可能となる。 	<ul style="list-style-type: none"> 親校に栄養教諭等を配置するため、子校は巡回による活動となる。 親校は、日常的に調理の様子を見たり、感じたりすることができる。 子校は、映像配信によって調理の様子を見る事が可能になる。
方針5 安定的な給食提供体制の構築	<ul style="list-style-type: none"> 多くの人員と施設が必要になるため、初期費用・ランニングコストが大きい。 学校敷地内に調理場があるため、工事に伴う学校活動への影響が大きい。 改修工事や現地建替え時は給食が停止する。 	<ul style="list-style-type: none"> 少ない人員と給食施設数で運営することができるため、初期費用・ランニングコストが小さい。 学校敷地内に調理場がないため、工事に伴う学校活動への影響が小さい。 改修工事や現地建替え時は給食が停止する。 	<ul style="list-style-type: none"> 自校よりも少ない初期費用・ランニングコストで給食運営が行える。 親校は、学校敷地内に調理場があるため、工事に伴う学校活動への影響が大きい。 改修工事や現地建替え時は、給食が停止する。

第5章 学校給食提供方式の方向性

将来にわたって安全・安心でおいしい給食を安定的に提供していく上で、「施設の老朽化対策」と「学校給食衛生管理基準への適応」は、「自校方式」と「センター方式」の双方の給食施設に共通する最重要課題であり、さらに、これらの課題解決にあたっては、改修等の工事期間中も給食を止めないことが重要になっています。また、食育推進の観点から、食に関する指導を効果的に進めるための教材として学校給食が果たす役割は、以前にも増して大きくなっています。

このような認識の下、「第3章 柏市学校給食の基本方針」及び「第4章 学校給食提供方式の検討」の結果を踏まえ、今後の学校給食提供方式は、以下のとおりとします。

- 1 自校方式調理場は維持していくことを基本とします。

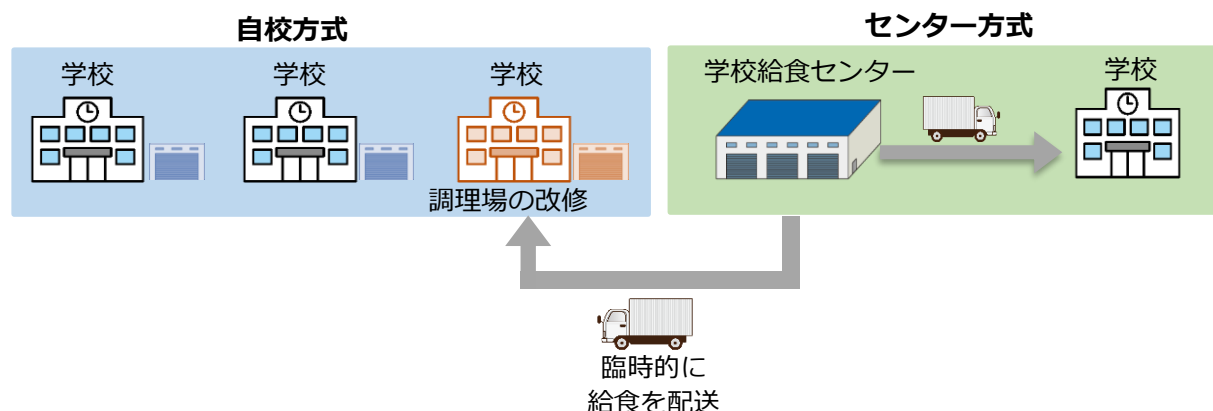
自校方式は、給食提供にかかるコストが割高になるものの、調理食数が少ないことから手作りしたり、手間をかけたりの献立を取り入れやすいことや学校に調理場があることで給食をより身近に感じられるなど、食育や食を通じた学びを進めやすい環境にあるため、可能な限り維持していきます。

- 2 学校給食センターは建て替えることとします。

学校給食センターは老朽化が進行しているため、万が一事故等が発生した場合はその影響が11校に及ぶこと、また、旧沼南地域における自校方式調理場の整備は、物理的な制約が大きく、すべての学校に設置することができないこと、さらに、新たに整備する学校給食センターの調理能力に余裕を持たせることで、自校方式調理場の改修時等にも代替給食を提供することが可能になることを踏まえ、センター方式を継続していきます。

なお、今後の施設整備は、本将来構想に基づいて策定する「柏市学校給食施設整備計画」を踏まえ、臨時的な給食提供にも対応可能な学校給食センターの整備を最優先で進めるとともに、自校方式調理場については、施設の改修や更新時に学校給食センターから給食を提供する体制を確保した上で、学校給食衛生管理基準への適合を図っていきます。

図 17 配送のイメージ



柏市学校給食将来構想 改訂版 令和6年3月

編集・発行： 柏市教育委員会教育総務部学校給食課
〒277-8503
千葉県柏市大島田48-1
04-7191-7376