

# 上尾市 学校給食基本方針 【骨子案】



令和4年12月  
上尾市教育委員会





# 1 方針策定の背景

## ①学校給食を取り巻く環境

市内小学校の給食施設は令和4年時点で22施設のうち19施設が建築年数40年以上、中学校の給食施設は中学校給食共同調理場を含めた給食施設12施設のうち11施設が30年以上となっている。また、既存の給食施設は建設当時の学校給食衛生管理基準に基づき建設されているため、最新の衛生管理基準に対応できるよう、現場職員の工夫等により、運営を行っている状況にある。

更に、少子化の影響は本市も例外ではなく、年々児童・生徒数は減少傾向にある。また、生産年齢人口の減少に伴い、給食調理員の人員確保が困難となっている。そのため、小規模校の給食運営は特に厳しい状況にある。

現状の運営状況を踏まえ、将来の児童生徒に安全・安心な学校給食を安定して提供できるよう検討する必要がある。

## ②小・中学校給食の抱える諸課題

### 小学校(自校方式)

#### ・給食調理員の人手不足

(例年、給食調理員の欠員(※1)が複数校ある。十分な給食調理員の人員確保ができていないため感染症等による給食停止や簡単給食を実施した。)

#### ・富士見小学校を除く21校の給食施設で、最新の衛生管理基準に対応できるよう、調理作業の工夫等を行っているため、作業効率の低下をまねいている。

### 中学校(センター&サテライト方式)

#### ・中学校給食共同調理場で調理している主食・主菜の調理完了から喫食までにかかる時間

#### ・中学校給食の提供温度

#### ・すべての給食施設で最新の衛生管理基準に対応できるよう、調理作業の工夫等を行っているため、作業効率の低下をまねいている。

#### 【センター&サテライト方式】

中学校給食共同調理場(センター)で主食・主菜を調理

各中学校(サテライト調理場)で副菜・汁物を調理

## 《参考》学校給食衛生管理基準の抜粋

### 共通事項

- ・ドライシステム(※2)を導入するよう努めること。またドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること。
- ・食品の保管室は、専用であること。また、衛生面に配慮した構造とし、食品の搬入及び搬出に当たって、調理室を経由しない構造及び配置とすること。
- ・食品を取り扱う場所(作業区域のうち洗浄室を除く部分をいう。以下同じ。)は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造とするよう努めること。
- ・外部からの汚染を受けないような構造の検収室を設けること。
- ・機械及び機器については、可動式にするなど、調理過程に合った作業動線となるよう配慮した配置であること。
- ・給水給湯設備は、必要な数を使用に便利な位置に設置し、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式等であること。

【平成21年4月1日施行 学校給食衛生管理基準(文部科学省)抜粋】

※1 上尾市小学校給食調理員配置基準に基づく、調理食数に応じた配置人数

※2 床を乾いた状態で使用し、調理場内の湿度を低く保つことで、細菌増殖を抑え、食中毒の発生要因を少なくする給食施設

## 2 児童・生徒・保護者へのアンケート結果

### 現状把握

今年度7月から8月にかけて「学校給食に関するアンケート調査」で、現在の給食に対する満足度等の調査を行った。

#### 【総評】

現在の学校給食を「好き」「どちらかといえば好き」と回答した児童生徒は8割以上で、現在の給食に「満足」「どちらかといえば満足している」と回答した保護者も8割以上であった。どちらも8割以上の肯定的な意見があり、概ね既存の給食に満足しているという結果であった。

#### 【保護者】

保護者への「学校給食において何を重視してほしいか」の設問の回答では、小・中学校ともに「栄養バランスの良さ」「おいしさ」「安全・安心」の順で回答率が高かった。

「食育において何を重視してほしいか」の設問の回答では、小・中学校ともに「食に対する感謝の気持ち」「食事のマナー」「食事の大切さ」「好き嫌いせず栄養バランスよく食べること」が選択肢の上位であった。

#### 【児童・生徒】

実際に給食を食べている児童・生徒で、現在の学校給食を「好き」「どちらかといえば好き」と回答した理由としては、「味つけ・メニューがよいから」「いろいろな食べ物が食べられるから」「好きな物ができるから」が選択肢の上位であった。

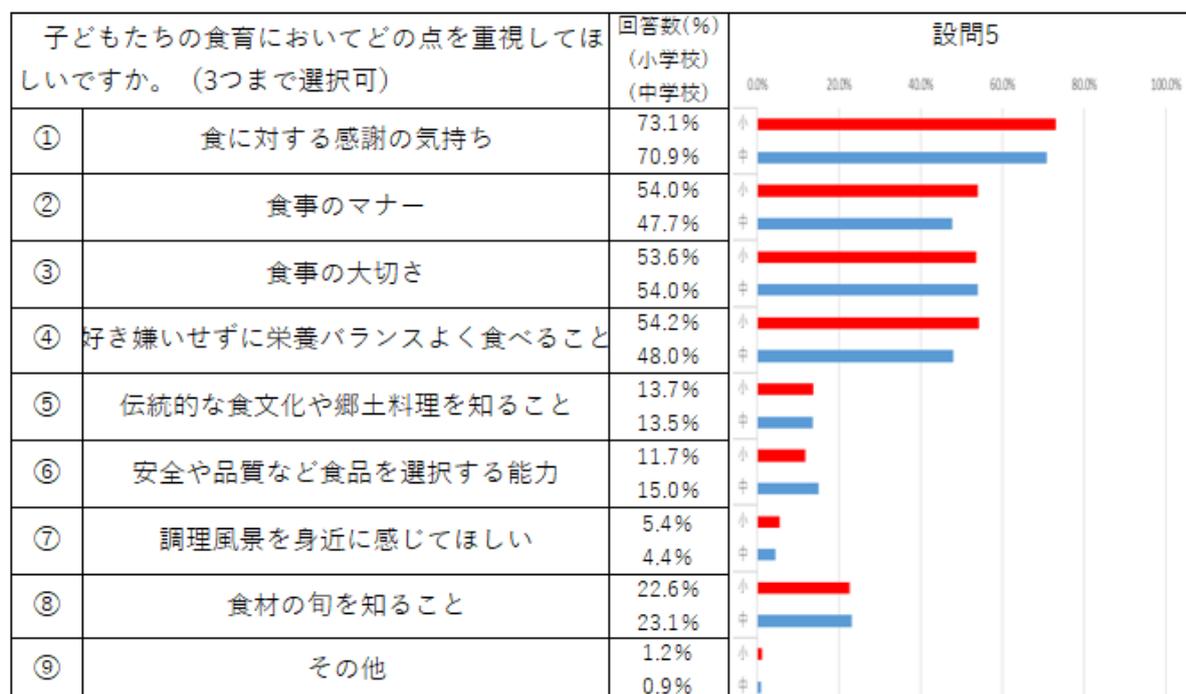
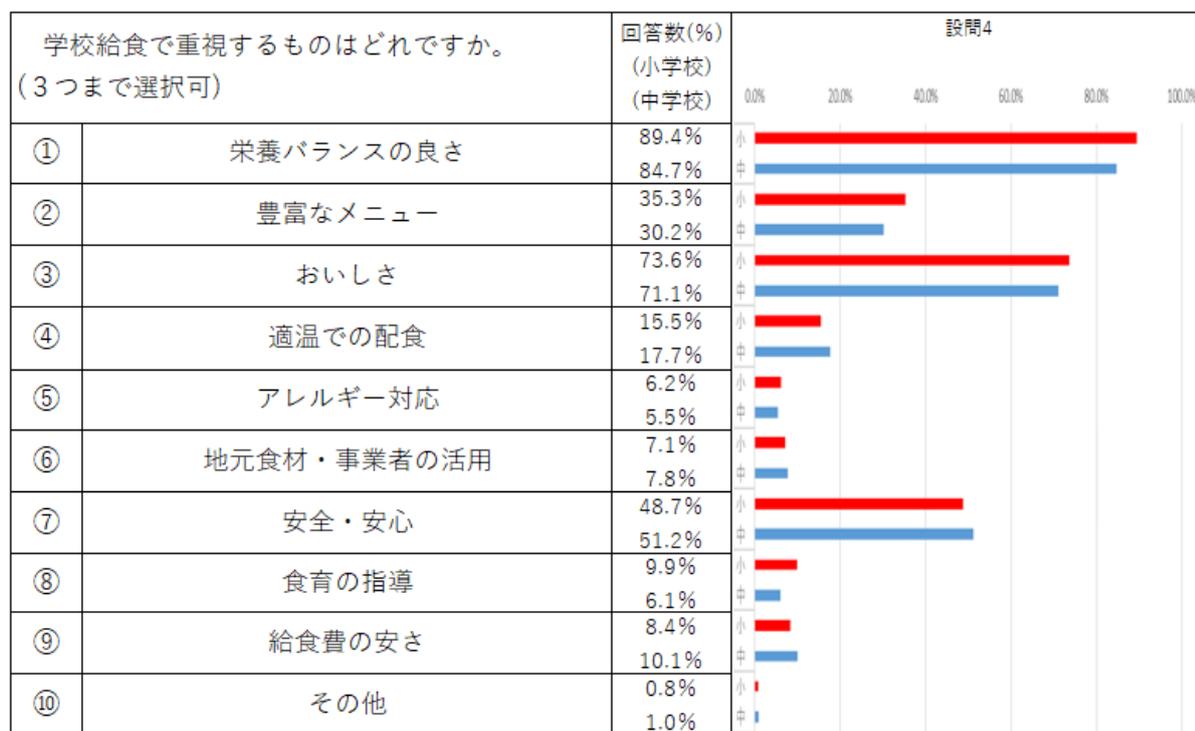
「どちらかといえば嫌い」「嫌い」と回答した理由としては、「嫌いな物ができるから」「食べられる時間が短いから」「味つけ・メニューがよくないから」「給食が熱い・冷たいから」が選択肢の上位であった。その他に、給食の主食・主菜の温度についての温度の調査を行った。「すこし冷たい」「冷たい」と回答した児童は7%、生徒は21.3%と小・中学校で既存の提供温度について不満を感じている割合に違いがあった。

※以下のアンケート結果は、回答した保護者10,661人、児童5,581人、生徒2,788人に対して、各選択肢の回答数を割合で示したものとなる。

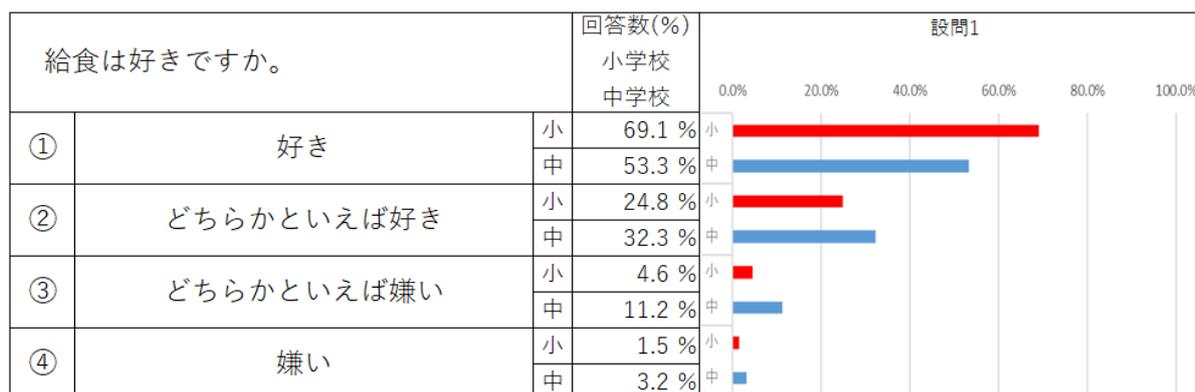
### ▼保護者アンケート結果

現在の学校給食に満足していますか。		回答数(%) (小学校) (中学校)	設問1
①	満足している	54.0% 35.0%	
②	どちらかといえば満足している	38.4% 47.0%	
③	どちらかといえば不満	6.5% 14.8%	
④	不満	1.1% 3.0%	

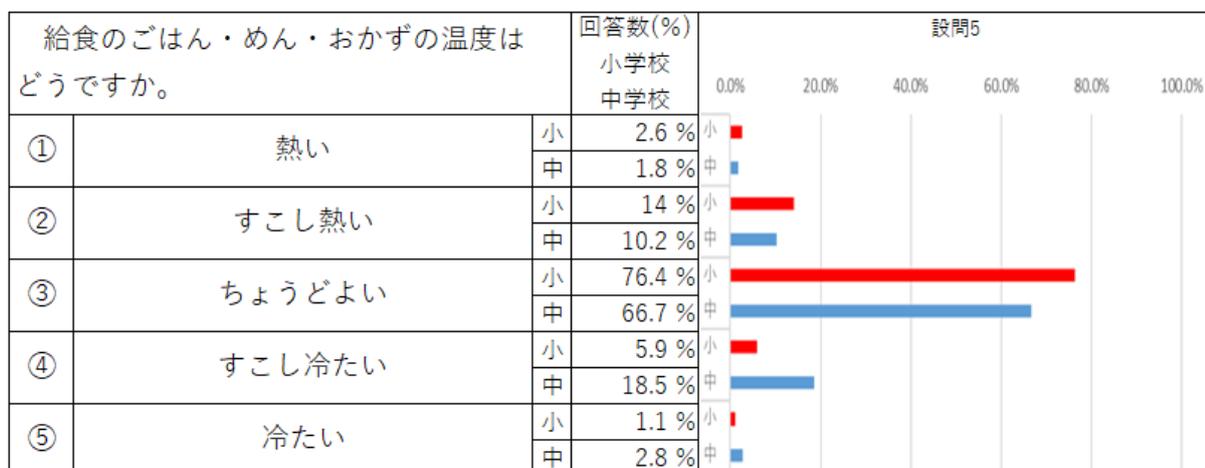
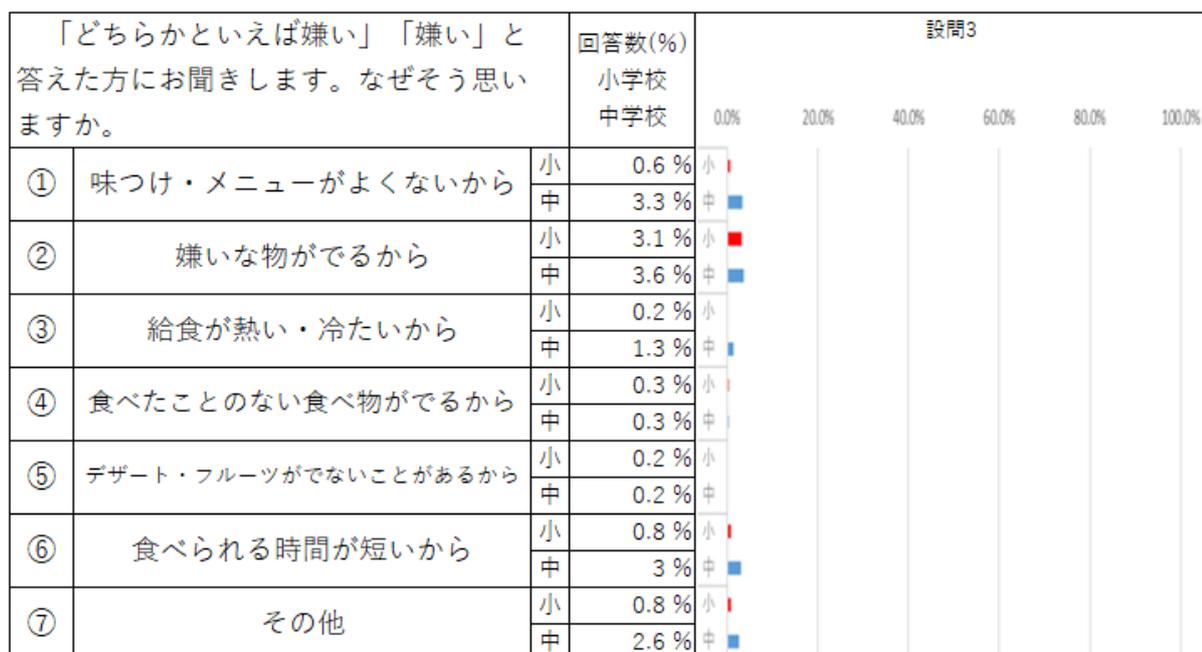
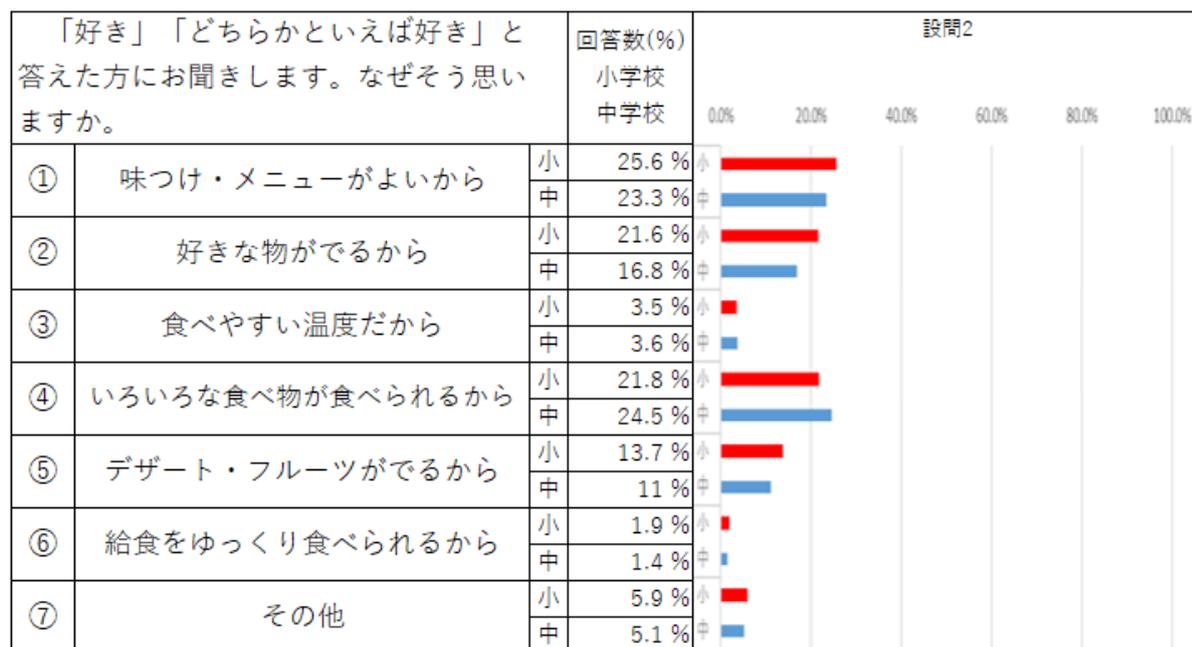
## ▼保護者アンケート



## ▼児童・生徒アンケート結果



## ▼児童・生徒アンケート結果



### 3 他市町村・提供方式の状況

#### ①埼玉県内市町村における提供方式の採用状況(表1)

自校方式を採用しているのが24市町、センター方式を採用しているのが45市町村、親子方式を採用しているのが3市町であった。

センター方式を採用している市町村が最も多く、親子方式を採用している市町村はわずかである。

表1

(令和4年10月時点)

No	市町村	採用方式					サテライト方式 (校数)
		自校方式 (校数)	センター方式		親子方式		
			センター数	配送校数	組数	校数	
1	さいたま市	162					
2	川越市		3	55			
3	熊谷市	11	2	34			
4	川口市	29	3	49			
5	行田市		1	21			
6	秩父市		5	22			
7	所沢市	12	2	29	3	6	
8	飯能市	10	4	9	1	2	
9	加須市		3	30			
10	本庄市※1	5	1	3			
11	東松山市		1	8			
12	春日部市	27	1	7			
13	狭山市		3	31			
14	羽生市		1	14			
15	鴻巣市	18	1	9			
16	深谷市	29					
17	上尾市※2	22	1	11			(11)
18	草加市	32					
19	越谷市		3	44			
20	蕨市		1	10			
21	戸田市	10	1	8			
22	入間市	16	1	11			
23	朝霞市	3	2	17			
24	志木市	12					
25	和光市	12					
26	新座市	23					
27	桶川市	11					
28	久喜市		1	31			
29	北本市	11					
30	八潮市※3	—	—	—	—	—	—
31	富士見市		1	17			
32	三郷市		3	27			

No	市町村	採用方式					サテライト方式 (校数)
		自校方式 (校数)	センター方式		親子方式		
			センター数	配送校数	組数	校数	
33	蓮田市	13					
34	坂戸市	19					
35	幸手市	12					
36	鶴ヶ島市		1	13			
37	日高市		1	12			
38	吉川市		1	12			
39	ふじみ野市		2	19			
40	白岡市	10					
41	伊奈町		1	7			
42	三芳町		1	8			
43	毛呂山町		1	6			
44	越生町	1			1	2	
45	滑川町※3	—	—	—	—	—	—
46	嵐山町		1	5			
47	小川町		1	8			
48	川島町		1	6			
49	吉見町		1	7			
50	鳩山町		1	4			
51	ときがわ町		1	5			
52	横瀬町		1	2			
53	皆野町		1	4			
54	長瀨町		1	3			
55	小鹿野町		1	5			
56	東秩父村		1	2			
57	美里町	4					
58	神川町		1	5			
59	上里町※1		1	7			
60	寄居町		1	5			
61	宮代町		1	7			
62	杉戸町		1	5			
63	松伏町		1	5			

※1 本庄市と上里町では、共同のセンターから配食を行っている。本庄市と上里町のセンター数に関しては、重複して表示。

※2 上尾市の中学校ではセンター方式とサテライト方式を採用している。サテライト方式の校数に関しては、括弧書きにて表示。

※3 八潮市、滑川町は民間給食施設で調理運営も委託する、完全民間委託であった。

## ②各提供方式における特徴

現在、検討を進めている「自校方式」「センター&サテライト方式」「センター方式」「親子方式」について、「上尾市立小学校給食運営委員会及び上尾市立中学校給食共同調理場運営委員会」において、今後の検討資料とする各提供方式の特徴について、意見を聴取した。その内容について表2に示す。

表2

項目	自校方式	センター&サテライト方式
上尾市	小学校で採用	中学校で採用
安全・衛生面	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理施設が各校にあるため、学校間で施設状況等による衛生管理の差が生じる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>各校にサテライト調理施設があるため、学校間で施設状況等による衛生管理の差が生じる。</li> </ul>
リスク	<ul style="list-style-type: none"> <li>各校の調理施設で調理するため、食中毒等が発生した場合の被害規模が最も小さい。</li> <li>各校に調理施設があるため、配膳にかかる時間が少なく、調理後2時間以内での喫食を行いやすい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>複数校分の調理を一括して行うため、食中毒等の発生時の被害規模が最も大きい。</li> <li>主食・主菜においてはセンターからの配送が必要となるため、調理後2時間以内での喫食を達成する上で制約がある。</li> </ul>
提供温度	<ul style="list-style-type: none"> <li>各校に調理施設があるため、給食の時間にあわせた給食提供となり、最も適温による給食提供が行える。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>センターで調理する主食・主菜の配送を行うため保温性の高い食缶等の工夫をする必要がある。</li> </ul>
食育	<ul style="list-style-type: none"> <li>各校に栄養教諭等を配置していることから、食育指導等を細やかに行える。</li> <li>調理施設から校舎内に調理中のおいや、音、調理員がいることで、児童生徒が身近に給食を感じることができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養教諭等による適切な食育の指導を行える。</li> <li>サテライト調理室から校舎内に調理中のおいや、音、調理員がいることで、児童生徒が身近に給食を感じることができる。</li> </ul>
コスト	<ul style="list-style-type: none"> <li>最も多くの人員と給食施設を必要とするため、初期費用、ランニングコストが大きい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>センターの他に各校のサテライト調理場でも調理を行うために、多くの調理員を必要とすることから、初期費用、ランニングコストが大きい。</li> </ul>
人員確保	<ul style="list-style-type: none"> <li>多くの人員を必要とするため、人員確保が困難であり、給食運営が不安定になりやすい。(現在、調理員の欠員が続いている) ※感染症等による調理員の欠勤等があり、簡単給食や給食停止の対応を行った。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>民間委託での運営のため、調理員の確保や人事管理を一括で委託でき、安定した運営を行える。</li> </ul>
作業効率	<ul style="list-style-type: none"> <li>各校の調理施設で調理するため、調理員が複数の作業を行う必要があり、センター方式と比較すると多くの人員が必要で、作業効率が低い。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>センターでは調理を集約化できているが、サテライト調理場で多くの調理員を必要としているため、非効率になっている。</li> </ul>
校舎への影響	<ul style="list-style-type: none"> <li>現行の衛生管理基準に適合するため、増築が必要となり、校舎更新に影響(校舎建て替え時のレイアウト等)がある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>現行の衛生管理基準に適合するため、増築が必要となり校舎更新に影響がある。</li> </ul>

項目	センター方式	親子方式
上尾市	採用なし	採用なし
安全・衛生面	<ul style="list-style-type: none"> <li>・複数校分を一括調理するため、一元管理ができ、衛生管理の徹底を行いやすい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理施設が各校にあるため、学校間で施設状況等による衛生管理の差が生じる。</li> </ul>
リスク	<ul style="list-style-type: none"> <li>・複数校分の調理を一括して行うため、食中毒等の発生時に被害規模が最も大きい。</li> <li>・センターから各校へ配送が必要となるため、調理後2時間以内での喫食を達成するためには、調理施設整備等が必要となる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2～3校の調理を一括で行うため、食中毒等の発生時の被害規模が自校方式より大きい。</li> <li>・子校に配送をする必要があるが、近隣校のため、自校方式に近い給食提供ができる。</li> </ul>
提供温度	<ul style="list-style-type: none"> <li>・センターから配送を行うため保温性の高い食缶を導入する等の工夫をする必要がある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送が必要となるため、自校方式よりも調理時間の制約がある。</li> </ul>
食育	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養教諭等による適切な食育の指導を行える。</li> <li>・調理施設が校舎内にないため、給食調理を身近に感じることができない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養教諭等による適切な食育の指導を行える。</li> <li>・子校には調理施設がないため、給食調理を身近に感じることができない。</li> </ul>
コスト	<ul style="list-style-type: none"> <li>・一括調理を行うため、最も少ない人員と給食施設で運営することができ、初期費用、ランニングコストが最も小さい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・親校が2～3校分の給食調理を一括で行うため、自校方式よりも少ない初期費用、ランニングコストで給食運営を行える。(組み合わせる学校規模により異なる)</li> </ul>
人員確保	<ul style="list-style-type: none"> <li>・一括調理であるため、作業効率が良く、少ない人員で調理を行うことから、人員の確保をしやすい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・親校が2～3校分の給食調理を一括で行うため、自校方式よりも少ない調理員で運営を行えるため安定した運営を行いやすい。</li> </ul>
作業効率	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理を集約化できることから、少ない人員で調理を行えるため、最も作業効率がよい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2～3校分の給食調理を集約化できるため、自校方式よりも作業効率がよい。</li> </ul>
校舎への影響	<ul style="list-style-type: none"> <li>・校舎内に調理場がないため、校舎更新への影響(校舎建て替え時のレイアウト等)がない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・親校に給食施設の大幅な増築が必要となり、校舎更新に大きな影響(校舎建て替え時のレイアウト等)を与えてしまう。</li> </ul>

## 4 上尾市学校給食基本方針(骨子案)

### 上尾市学校給食基本方針(骨子案)

学校給食の取り巻く環境、小・中学校給食の諸課題やアンケート結果等を踏まえ、以下の「上尾市学校給食基本方針(骨子案)」を掲げることとする。

#### 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、子供の健やかな成長に寄与する。

#### 方針1

安全・安心な給食を提供する

#### 方針2

栄養バランスのとれたおいしい給食を提供する

#### 方針3

食に関する指導を推進する

#### 方針4

将来にわたり安定的な給食提供体制を構築する