

上尾市 学校給食基本方針 【案】



令和5年 月
上尾市教育委員会



目次

はじめに	1
第1章 学校給食の現状と課題	2
1 人口と児童生徒数の推移・推計	2
(1)人口推移・推計	2
(2)児童生徒数の推移・推計	3
2 調理体制	4
(1)小学校の調理体制	4
(2)中学校の調理体制	4
(3)人手不足による給食運営への影響	5
3 喫食までにかかる時間	6
(1)小・中学校給食の調理工程	6
(2)提供温度について	7
4 食に関する指導の推進	8
(1)栄養教諭等の配置状況と食に関する指導	8
(2)献立内容	9
(3)食物アレルギー対応	10
5 給食施設の更新と学校給食衛生管理基準への適合	11
(1)小学校給食施設(自校方式)の現状	11
(2)中学校給食共同調理場・サテライト調理場の現状	13
6 学校給食運営にかかるコスト	15
7 学校給食提供方式別の現状と課題のまとめ	16

第 2 章	学校給食に関するアンケート調査	17
1	学校給食に関するアンケート実施概要	17
2	保護者からの回答結果	18
3	児童・生徒からの回答結果	21
第 3 章	埼玉県内市町村の給食提供方式の状況	24
第 4 章	各給食提供方式の検討	25
1	各提供方式における給食施設の必要面積の設定	25
2	自校方式の検討	26
3	センター方式の検討	27
4	親子方式の検討	28
5	各給食提供方式のまとめ	29
第 5 章	給食提供方式検討の方向性	31
第 6 章	上尾市学校給食基本方針	32

はじめに

上尾市(以下「本市」という。)では、小学校(22校)で敷地内に給食施設を設置する「自校方式」を採用しています。また、中学校(11校)で「センター&サテライト方式」を採用しており、中学校給食共同調理場(以下「共同調理場」という。)で市内全中学校の主食と主菜を調理して各中学校に配送しています。その他に、比較的規模の小さい給食施設(サテライト調理場)を各中学校に設置し、副菜と汁物等の調理を行い、共同調理場の調理品と合わせて給食を提供しています。

しかし、各給食施設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」(以下「衛生管理基準」という。)への適合も不十分である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、少子高齢化の進行にともなう、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調理体制の構築が求められています。

これらの課題を解決していきながら、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、本市の現状と課題等を整理し「上尾市学校給食基本方針」としてまとめました。

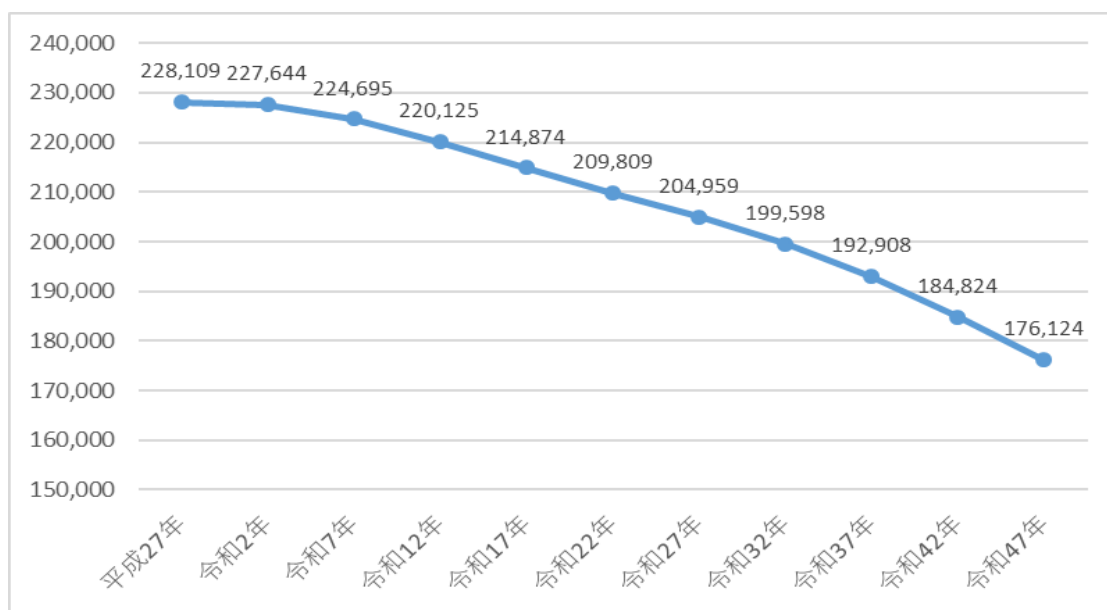
第1章 学校給食の現状と課題

1 人口と児童生徒数の推移・推計

(1) 人口の推移・推計

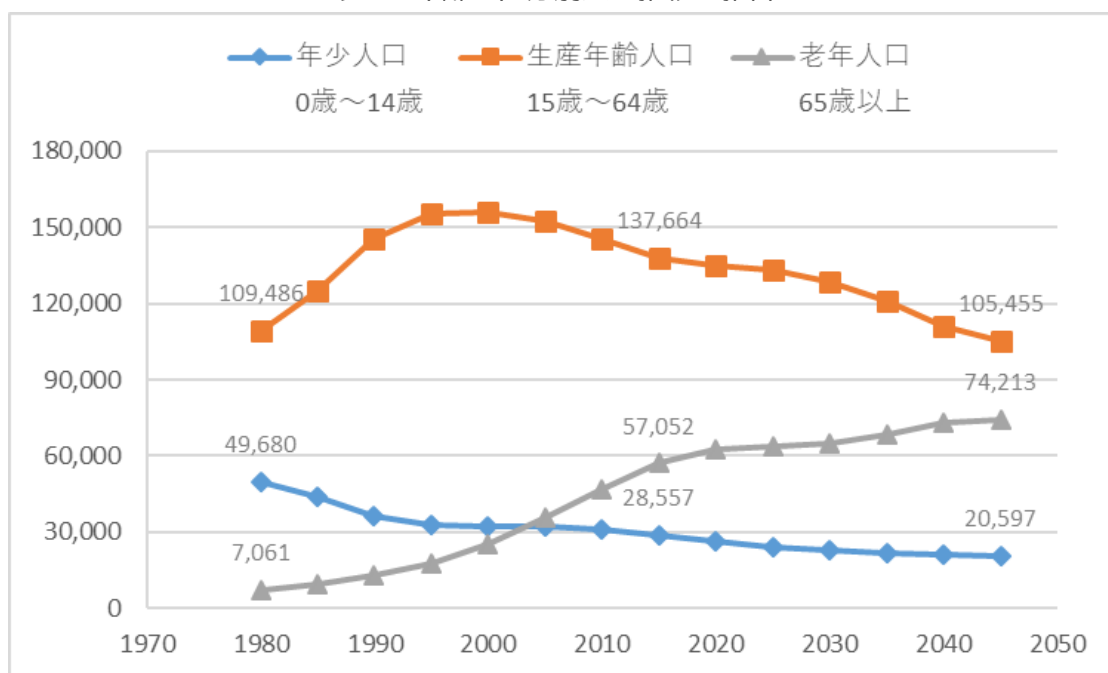
本市の総人口は、表1に示すとおり、年々減少すると推計されています。平成27年と令和47年を比較すると約52,000人(22.7%)の減少が見込まれています。また、表2に示すとおり、年少人口と生産年齢人口も同様に減少傾向にあります。

表1 上尾市人口推移・推計



(第6次上尾市総合計画から抜粋)

表2 年齢3区分別人口推移・推計

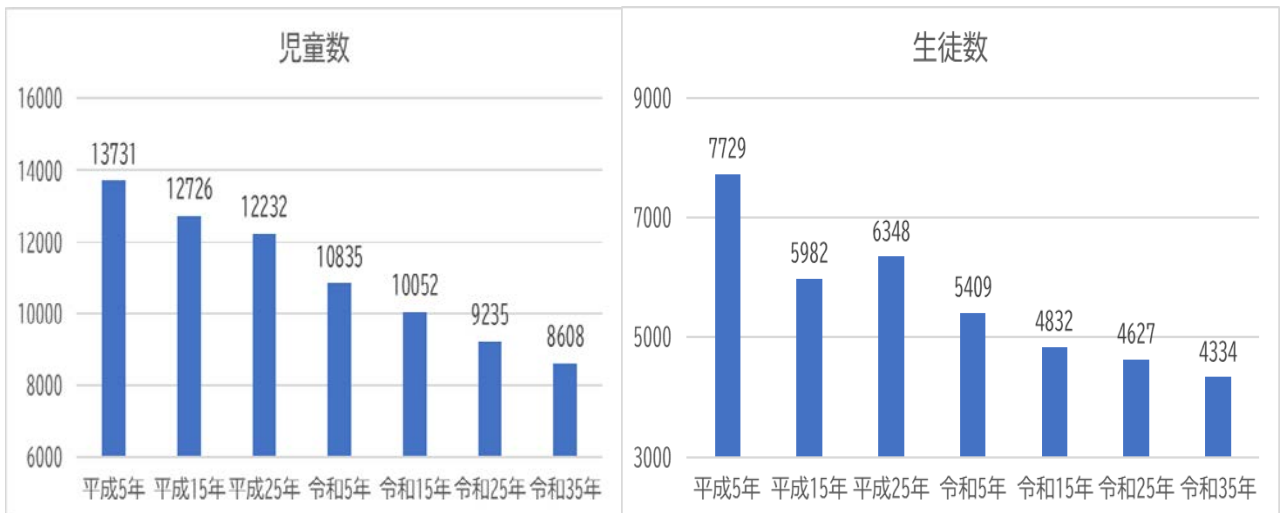
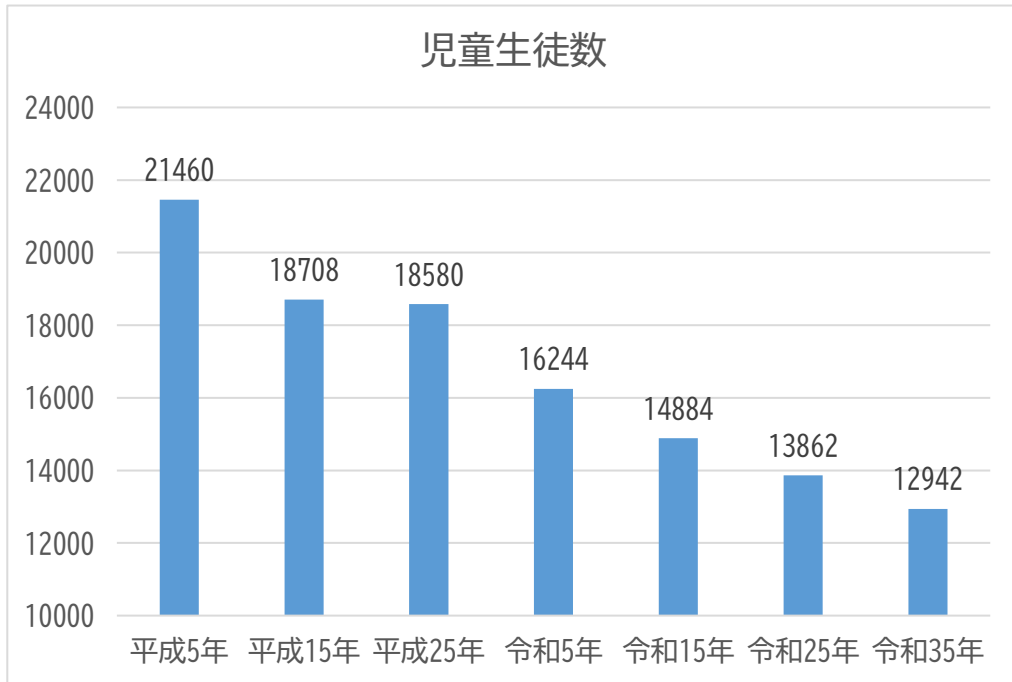


(第6次上尾市総合計画から抜粋)

(2) 児童生徒数の推移・推計

全国的に少子高齢化が進んでおり、本市においても児童生徒数は年々減少傾向にあります。ピーク時の昭和 57 年には 32,313 人の児童生徒数がありましたが、令和 4 年時点の児童生徒数は 16,553 人となっており、ピーク時の 51.2%までに減少しています。

表 3 上尾市の児童生徒数の推移・推計



2 調理体制

(1) 小学校の調理体制

本市では、昭和 31 年から小学校給食を開始しました。小学校では自校方式を採用しており、市で調理業務などを直接運営してまいりました。しかし、給食調理員の確保が困難な状況にあります。本市の自校方式においては、各校 2 名の正規の給食調理員に加え、調理食数に応じて会計年度任用職員(学校給食調理業務員、給食調理補佐員)を配置しております。しかし、学校配置の会計年度任用職員の給食調理員が予定配置数を満たしていない学校があり、人員不足が慢性化しています。(表 7 参照)

(2) 中学校の調理体制

本市では平成 5 年から中学校給食を開始しました。センター&サテライト方式を採用しており、基本的な調理運営は民間委託で行っています。共同調理場ではメインの主菜と主食の調理を行い、副菜と汁物は、各サテライト調理場に配置された 3~9 人程度の調理員が調理を行っています。サテライト方式を採用したことで自校方式と同様の給食提供を行えています。一方、調理人員については、共同調理場と各中学校(サテライト調理場)での調理運営のため、多くの人員が必要となります。現在民間委託で調理運営を行っていることから人員は確保できています。

表 6 上尾市学校給食人員状況 (令和 4 年 4 月 1 日時点)

方式	学校数	喫食数	調理員等				喫食数 500食あたり 調理員等数
			正 規	会計年度 任用職員	民間委託 調理員	合計	
小学校(自校方式)	22校	11,848食	46人	60人	—	106人	4.5人
中学校(センター・サテライト方式)	11校	6,164食			96	96人	7.8人

表 7 上尾市自校方式(小学校)の調理員配置状況 (令和 4 年 4 月 1 日時点)

No	学校名	喫食者数	配置数	実働の 人数	内 訳		
					正規	業務員	補佐員
1	上尾小学校	552	5	4	2	2	
2	中央小学校	585	5	5	2	2	1
3	大谷小学校	711	6	6	2	3	1
4	平方小学校	298	3	3	2	1	
5	大石小学校	955	8	7	2	5	
6	原市小学校	643	5	5	2	3	
7	上平小学校	508	5	4	2	1	1
8	富士見小学校	682	5	5	2	3	
9	尾山台小学校	196	3	3	2	1	
10	東小学校	861	7	6	2	4	
11	大石南小学校	275	3	3	2	1	
12	平方東小学校	327	3	3	2	1	
13	原市南小学校	538	5	5	2	2	1
14	鴨川小学校	481	4	3	2	1	
15	芝川小学校	581	5	5	2	2	1
16	瓦葺小学校	450	4	4	2	1	1
17	今泉小学校	551	5	5	2	2	1
18	西小学校	499	5	4	2	1	1
19	東町小学校	771	6	6	2	4	
20	平方北小学校	143	3	3	2	1	
21	大石北小学校	758	6	5	2	3	
22	上平北小学校	259	3	3	2	1	

※塗りつぶしは欠員箇所。

※欠員箇所についてはスポット給食調理員補佐員を状況に応じて手配。

(3) 人手不足による給食運営への影響

人手不足が与える給食運営の影響としては、給食運営が不安定になるといった課題があります。現在、給食調理員に欠員が生じた場合は、各学校の栄養士等による献立の工夫(変更)やスポット給食調理補佐員を派遣し、対応を図っている状況です。そのため、特に給食調理員の配置が少ない学校では、急病や感染症等により欠員が生じた場合、運営がより不安定となり、給食提供が困難な状況です。給食調理員の欠員等の状況によっては、簡単給食への変更、給食停止をする等、給食運営に大きな影響が生じることがあります。今後、給食運営を安定的に行っていくため、民間委託についても検討していく必要があります。

3 喫食までにかかる時間

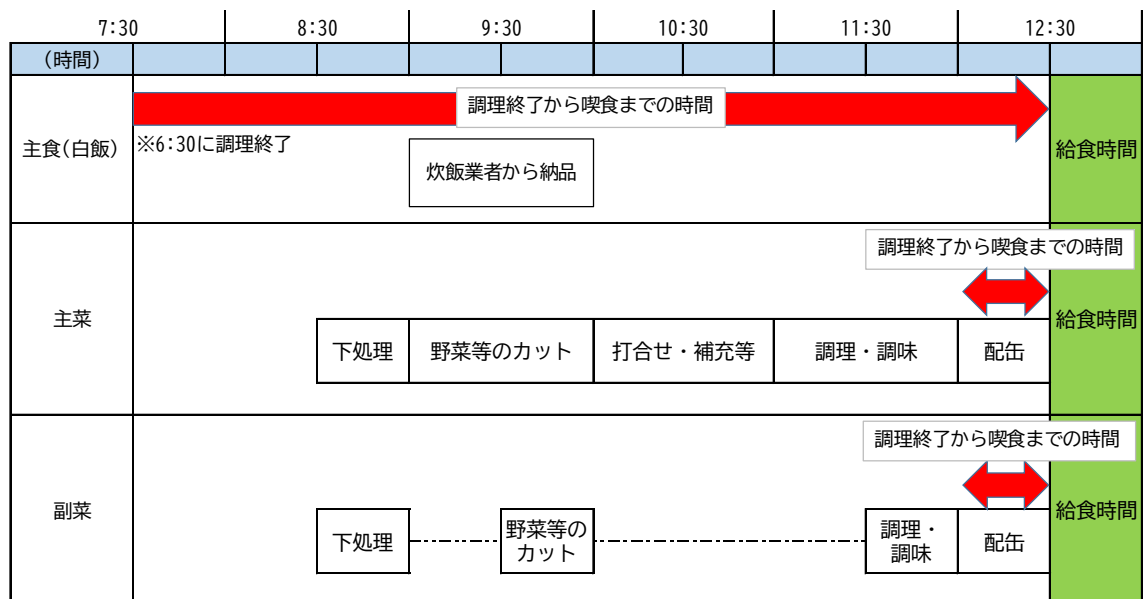
(1) 小・中学校給食の調理工程

厚生労働省の定める「大量調理施設衛生管理マニュアル」によると「調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい」と推奨されています。そこで、調理終了後から児童生徒が喫食するまでの時間を把握するため、調査を行い下図に結果をまとめました。

小学校

小学校では自校調理の主菜・副菜等については、調理終了後から2時間以内の喫食を達成できています。なお、主食に関しては委託炊飯を行っているため、炊飯済みの白飯が民間業者から各小学校へ配送されています。(図1参照)

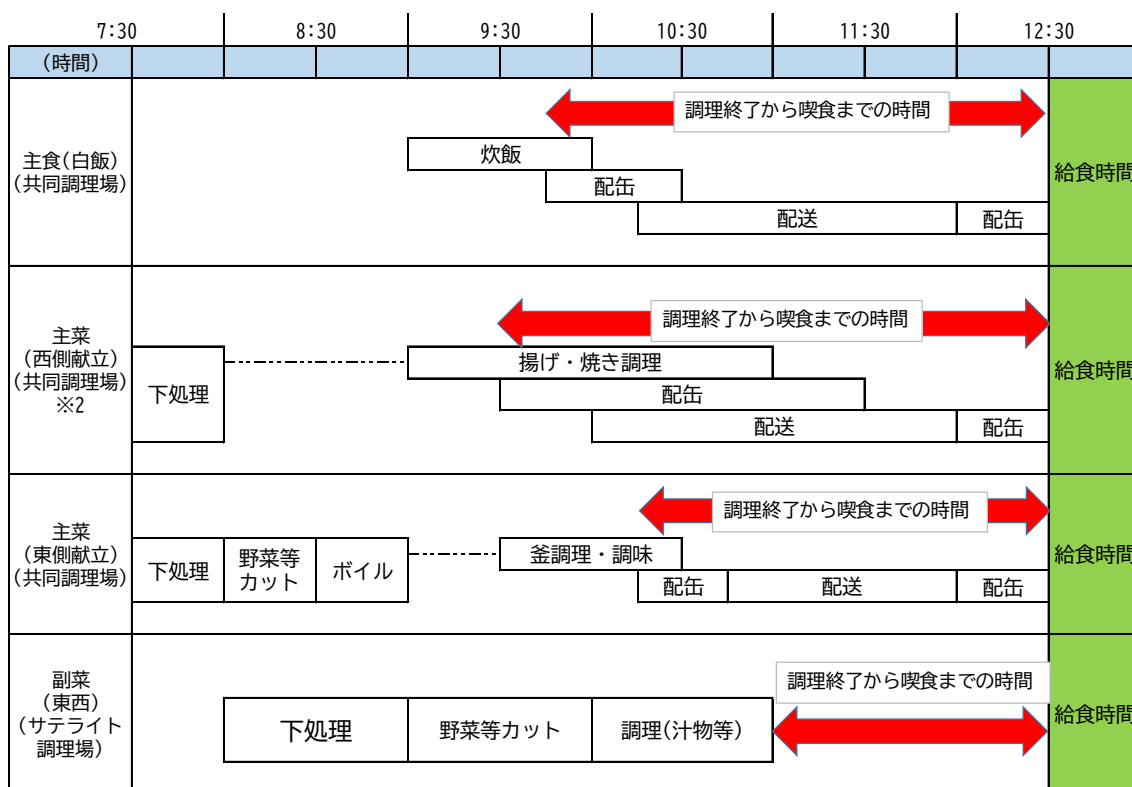
図1 市内小学校自校方式における作業工程例



中学校

中学校では、共同調理場で調理している主食・主菜については、共同調理場から各中学校へ配送する時間を要することから 2 時間以内での喫食ができていない中学校があります。（図 2 参照）一方、各校のサテライト調理場で調理している汁物・副菜の調理については、調理終了後 2 時間以内の喫食が可能です。

図 2 共同調理場の作業工程例



※1 共同調理場では、給食時間に間に合わせるため、同日に 2 献立で調理をし、西側、東側で異なる献立を提供している。

(2) 提供温度について

自校方式の給食施設と共同調理場の調理品の温度を比較するため、表 8 に示すとおり、主菜の提供温度について調査をしました。

共同調理場での調理品は、保温性に優れた二重食缶を使用しています。二重食缶を使用することで、自校方式の小学校と同程度の温度で提供可能となっております。

表 8 市内小・中学校における提供温度測定結果

方式	調理場所	料理名	出来上がり		給食開始前	
			中心温度	測定時刻	提供温度(低下温度)	測定時刻
自校方式	各小学校給食施設	カレー	91.4℃	11:40	87.5℃(▲3.9℃)	12:20
センター&サテライト方式	共同調理場	カレー	99℃	10:17	89.6℃(▲9.4℃)	12:10

4 食に関する指導の推進

(1) 栄養教諭等の配置状況と食に関する指導

栄養教諭等の業務は献立作成や、衛生管理等といった「学校給食の管理」、教科や特別活動等で行っている「食に関する指導」など、多岐にわたります。栄養教諭等の配置状況を表9に示します。栄養教諭と学校栄養職員は埼玉県市町村立小・中学校県費負担教職員配当基準に基づき、小・中学校それぞれに配置しております。

小学校では、栄養教諭や学校栄養職員を配置していない学校に、市費の栄養士を配置し、きめ細かな食に関する指導の推進を図っています。

また、中学校では、栄養教諭を2校に配置しており、共同調理場の栄養士や各中学校の教諭等と相談・協力をしながら連携し、食に関する指導の推進を図っています。

学校給食における食に関する指導は、児童生徒の発達段階に応じた食生活に対する正しい知識と望ましい食習慣を身につけることができるよう、学校全体で指導することが必要とされています。そして、栄養教諭等は、その中心的な役割を果たすことが求められています。

自校方式の小学校では、各学校に配置した栄養教諭等が食に関する指導を行っています。また、センター&サテライト方式の中学校では、栄養教諭が各学校を巡回しながら食に関する指導を行っています。

表9 学校給食における栄養教諭等の配置状況 (令和4年4月1日時点)

項目		自校方式	センター&サテライト方式	計
		小学校22校	中学校11校 中学校共同調理場	
県費職員	栄養教諭	6人	2人	8人
	学校栄養職員	5人	0人	5人
市費職員	栄養士	11人	2人	13人
計		22人	4人	26人

※栄養教諭及び学校栄養職員の配置基準

栄養教諭及び学校栄養職員の数は、次の各号に定めるところにより、市町村ごとに算定した数を合計した数に対する配置率を勘案して、県教育長が定める。

- (1) 学校給食(給食内容がミルクのみである学校給食を除く。以下同じ)を実施する小学校及び中学校で専ら当該学校の学校給食を実施するために必要な施設を置く学校(以下「学校給食単独実施校」という。)のうち、児童又は生徒の数が550人以上の学校の数に1を乗じて得た数。
- (2) 学校給食単独実施校のうち、児童又は生徒の数が549人以下の学校の数の合計数に4分の1を乗じて得た数。
- (3) 次に示す区分ごとの共同調理場の数に共同調理場に係る小学校及び中学校の児童及び生徒(給食内容がミルクのみである学校給食を除く。)の数が1500人以下の場合に1、1501人から6000人までの場合に2、6001人以上の場合に3を乗じて得た数。

(埼玉県市町村立小・中学校県費負担教職員配当基準抜粋)

(2) 献立内容



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)及び上尾市献立作成方針に基づき、各学校や共同調理場に配置した栄養教諭等が児童生徒の成長に合わせ、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「生きた教材」となるよう献立作成をしています。

小学校給食の主食では、米飯を月平均 11 回以上、パンを月平均 5 回、麺類を月平均 2 回提供しています。物資の購入については、物資委員会において品質・安全性、価格を考慮し選定を行っています。さらに、加工品の使用を控え、手作りを多く取り入れた調理を行っており、手作りコロッケやグラタン等が人気となっています。

中学校給食の主食では、米飯を月平均 10 回、パンが月平均 5 回、麺を月平均 2 回提供しています。肉や魚を主とした主菜一品のほか、副菜を 2～3 品つけることを基本としています。食材については物資部会で、安全性を含めてより良い食品を適正な価格で入手するよう努めています。また、加工品や半加工品を極力使用せず、素材を生かしながら、手作りを取り入れるよう、委託業者の調理担当者と綿密な連絡をとり、調理しています。表 10 に示すとおり、中学校は、調理できる人員が多いことから、主食・主菜に加え、デザートも手作りで行っています。

※小学校と中学校それぞれで全校統一献立であるが、東西で実施日が異なるよう、献立作成を行っている。

表 10 自校方式とセンター&サテライト方式調理内容の比較

項目	自校方式	センター&サテライト方式
献立内容	市内小学校統一献立	市内中学校統一献立
主菜	グラタンやコロッケ等、手の込んだ献立も調理できる。(一部半製品を使用する)	グラタンやコロッケ等、手の込んだ献立も手作りでできる。
主食	白飯：委託炊飯(炊飯済みの白飯が各校に届く) 炊込みご飯：自校で炊飯している パン・麺：委託業者から配送される	白飯：共同調理場で炊飯している 炊込みご飯：共同調理場で炊飯している パン・麺：委託業者から配送される
果物	カットしている	カットしている
デザート	加工品を使用している	調理している(一部加工品を使用している)
提供例		

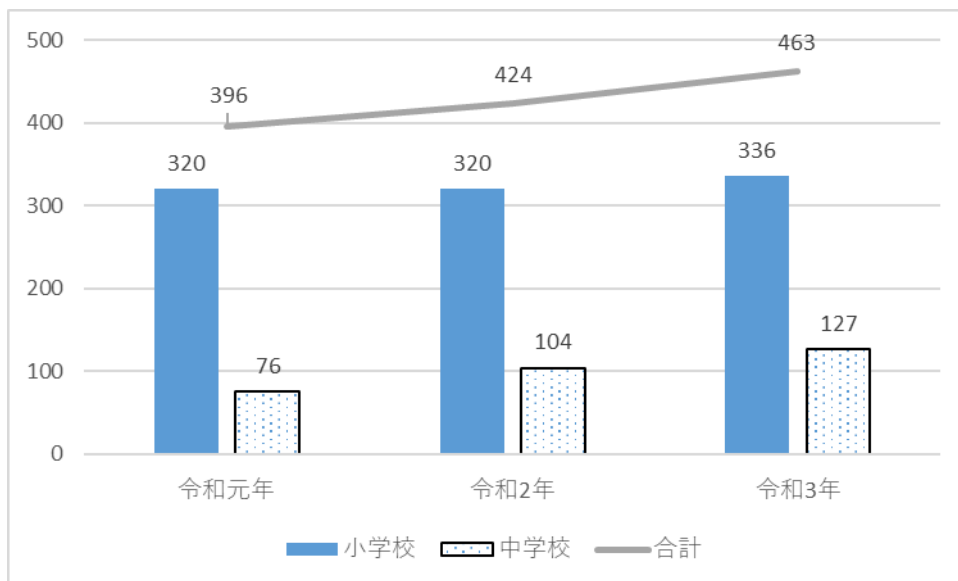
(3) 食物アレルギー対応

食物アレルギーを有する児童生徒数は表 11 で示すとおり、近年増加傾向にあります。本市の食物アレルギー対応は、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 27 年 3 月）」を基に、平成 31 年 3 月に「上尾市学校給食アレルギー対応方針」を策定し、小・中学校ともに、安全確保のため、「原因食物の完全除去対応※1（提供するか、しないか）」を原則としています。既存の施設設備や調理人員で可能な限り対応しています。しかし、今後アレルギー対応を充実させていくためには、現在の調理人員では安全・安心な対応が困難なことから、適切な人員確保を検討する必要があります。

平成 24 年に東京都調布市の小学校で学校給食が原因の食物アレルギー死亡事故がありました。そのため、アレルギー対応については慎重な姿勢が求められます。

※1 各小・中学校では食物アレルギーを有する児童生徒に原因食物の入った料理を提供せず、原因食物の入っていない料理のみを提供している。

表 11 学校給食アレルギー対応を行っている児童生徒の推移（単位：人）



5 給食施設の更新と学校給食衛生管理基準への適合

(1) 小学校給食施設(自校方式)の現状

① 給食施設の更新の必要性

上尾市立小学校では安全・安心でおいしい給食の提供に努めてまいりました。しかし、令和4年時点で全22校中19校が建築年数40年以上となっており、今後も安定した給食提供を行うために、給食施設の更新が急務となっています。

② 学校給食衛生管理基準(平成21年4月施行)への適合

学校給食における施設や設備、調理等の衛生管理を徹底するために衛生管理基準が定められています。

最新の衛生管理基準に対応するため、現在は作業方法の工夫等により適切な管理に努めていることから、給食調理員の調理作業の負担が大きくなっています。

以下に既存の給食施設の主な現状を示します。

1. ドライシステムが導入されている。12/22校 (54%) ※1
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る。5/22校 (22%) ※2
3. 空調設備があり、調理室等の温度や湿度が適切に管理されている。1/22校 (5%)

※1 ドライシステムとは、床に水が落ちない構造の施設であり、床が乾いた状態で作業するシステムです。

※2 菌やウイルス等で食品が汚染されることを防ぐために、食品に付着している泥やほこり等の異物を除去する必要があります。また、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。

表 12 小学校給食施設の状況

(令和4年時点)

No	学校名	築年数	面積	システム	非・汚染区域の 区別有無	空調設備 (エアコン)
1	上尾小	48	244㎡	○(ドライ)	×(なし)	×(なし)
2	中央小	37	248㎡	×(ウェット)	×(なし)	×(なし)
3	大谷小	43	316㎡	○(ドライ)	×(なし)	×(なし)
4	平方小	52	394㎡	○(ドライ)	×(なし)	×(なし)
5	大石小	22	291㎡	○(ドライ)	○(あり)	×(なし)
6	原市小	45	306㎡	○(ドライ)	×(なし)	×(なし)
7	上平小	43	314㎡	○(ドライ)	○(あり)	×(なし)
8	富士見小	11	502㎡	○(ドライ)	○(あり)	○(あり)
9	尾山台小	55	178㎡	×(ウェット)	×(なし)	×(なし)
10	東小	52	299㎡	○(ドライ)	×(なし)	×(なし)
11	大石南小	48	295㎡	×(ウェット)	×(なし)	×(なし)
12	平方東小	46	265㎡	×(ウェット)	×(なし)	×(なし)
13	原市南小	48	264㎡	○(ドライ)	○(あり)	×(なし)
14	鴨川小	48	252㎡	○(ドライ)	×(なし)	×(なし)
15	芝川小	47	265㎡	○(ドライ)	×(なし)	×(なし)
16	瓦葺小	47	292㎡	○(ドライ)	○(あり)	×(なし)
17	今泉小	46	295㎡	×(ウェット)	×(なし)	×(なし)
18	西小	46	306㎡	×(ウェット)	×(なし)	×(なし)
19	東町小	45	325㎡	×(ウェット)	×(なし)	×(なし)
20	平方北小	45	286㎡	×(ウェット)	×(なし)	×(なし)
21	大石北小	43	321㎡	×(ウェット)	×(なし)	×(なし)
22	上平北小	43	325㎡	×(ウェット)	×(なし)	×(なし)

※ウェットシステムの小学校に関しては、ドライ運用を図ることで衛生管理基準に対応している。

《参考》学校給食衛生管理基準の抜粋

- ・ドライシステム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。
- ・学校給食施設は、別添の「学校給食施設の区分」に従い区分することとし、調理場(学校給食調理員が調理又は休憩等を行う場所であって、別添中区分の欄に示す「調理場」をいう。以下同じ。)は、二次汚染防止の観点から汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域(それぞれ別添中区分欄に示す「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」及び「その他の区域(事務室等を除く。)」をいう。以下同じ。)に部屋単位で区分すること。ただし、洗浄室は、使用状況に応じて汚染作業区域又は非汚染作業区域に区分することが適当であることから、別途区分すること。また検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域並びに更衣休憩にあてる区域及び前室に区分するよう努めること。
- ・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。

【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】

(2) 中学校給食共同調理場・サテライト調理場の現状

① 施設の更新の必要性

中学校の給食調理は、センター&サテライト方式※1を採用しています。令和4年時点で全11校中10校のサテライト調理場は建築年数30年以上となっています。また、共同調理場も建築年数約30年となっていることから、今後の安定した給食提供を行うためにも給食施設の更新の検討をする必要があります。

また、既存の共同調理場とサテライト調理場の建て替えを行う場合には、工事期間中の給食提供が行えないといった課題があります。

※1 共同調理場では主菜と主食を調理。サテライト調理場で副菜と汁物等を調理している。
共同調理場とサテライトで調理した一献立として提供しています。

② 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、衛生管理基準が定められています。最新の衛生管理基準に対応するため、現在は作業方法の工夫等により適切な管理に努めています。そのため、給食調理員の調理作業の負担が大きくなっています。

以下に既存の給食施設の主な現状を示します。

共同調理場(センター)

1. ドライシステムが導入されている。 1/1 施設 (100%) ※1
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る。 0/1 施設 (0%) ※2
3. 空調設備があり、調理室等の温度や湿度が適切に管理されている。 1/1 施設 (100%)

サテライト調理場(各中学校)

1. ドライシステムが導入されている。 11/11 校 (100%)
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る。 1/11 校 (9%)
3. 空調設備があり、調理室等の温度や湿度が適切に管理されている。 0/11 校 (0%)

※1 ドライシステムとは、床に水が落ちない構造の施設であり、床が乾いた状態で作業するシステムです。

※2 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除去する必要があります。食器等の洗浄などを行う「汚染作業区」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。

表 13 中学校給食共同調理場の施設状況（令和4年時点）

開所年月	平成5年1月(築29年経過)
調理食数	6,100食程度
都市計画用途地域	市街化調整区域
種類・構造	工場・鉄骨造2階建
敷地面積	4,406.55㎡
建設面積	1,916.75㎡
延床面積	2,336.4㎡
作業方式	ドライシステム
空調設備	エアコン完備
事業方式	公設民営(業務委託)
アレルギー対応	除去対応なし

表 14 中学校のサテライト調理場の施設状況（令和4年時点）

No	学校名	築年数※1		面積	システム	非・汚染区域の 区別有無	空調設備 (エアコン)
			増築部分				
1	上尾中	7	—	176㎡	○(ドライ)	○(あり)	×(なし)
2	太平中	47	30	167㎡	○(ドライ)	×(なし)	×(なし)
3	大石中	30	—	143㎡	○(ドライ)	×(なし)	×(なし)
4	原市中	43	30	143㎡	○(ドライ)	×(なし)	×(なし)
5	上平中	45	30	143㎡	○(ドライ)	×(なし)	×(なし)
6	西中	46	30	175㎡	○(ドライ)	×(なし)	×(なし)
7	東中	46	30	158㎡	○(ドライ)	×(なし)	×(なし)
8	大石南中	45	30	146㎡	○(ドライ)	×(なし)	×(なし)
9	瓦葺中	45	—	135㎡	○(ドライ)	×(なし)	×(なし)
10	南中	43	30	200㎡	○(ドライ)	×(なし)	×(なし)
11	大谷中	37	30	165㎡	○(ドライ)	×(なし)	×(なし)

※1 平成4年以前は牛乳等の配膳室として使用。平成5年のセンター&サテライト方式の採用にともない、配膳室を増築し、サテライト調理場とした。

6 学校給食運営にかかるコスト

本市で採用している各給食提供方式の、食材費を除く一食あたりの学校給食運営コストは表 15 に示すとおりです。(比較のため A 市のセンター方式の数値を記載)

なお、本市の自校方式の給食施設とサテライト調理場の予算額の電気代、水道費、施設修繕維持費が学校施設との合算の予算となっており、算出が困難となっていることから、A 市を含め電気代、水道費、施設修繕維持費を除いた予算額となっています。

表 15 学校給食提供方式別運営コスト比較

項目	上尾市		A 市
	自校方式	センター&サテライト	センター方式
施設数	22	12	1
喫食者数(人)※1	11,827	5,886	4,770
年間食数(食)	2,244,575	1,100,590	896,892
令和 3 年度予算額(千円) ※2	593,583	336,917	210,763
1 食あたりの運営コスト (食材費を除く)	264 円	306 円	234 円

※1 児童生徒数に教職員等を加えた人数

※2 本市については令和 3 年度の予算額、A 市は令和元年度の予算額

7 学校給食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。各給食提供方式別に、表 16 のとおりにまとめました。

表 16 学校給食提供方式別の現状と課題のまとめ

項目	自校方式(小学校)	センター&サテライト方式(中学校)
児童生徒数	<p>〈現状〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 全小学校の児童数は減少傾向にあり、全体の児童数はピーク時と比べると令和 12 年時点では約 44%までに減少する見込みとなっている。 	<p>〈現状〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ほとんどの学校の生徒数は減少傾向にあり、全体の生徒数はピーク時と比べると令和 12 年時点では約 43%までに減少する見込みとなっている。
調理体制	<p>〈現状〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 給食調理の人員確保が厳しく、人手不足が例年続いている状況にある。 <p>〈課題〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 学校給食の安定的な運営をするため、調理体制の見直しが必要となっている。 	<p>〈現状〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 民間委託業者に人事管理、人員確保、調理を委託しているため、適切な人員で調理業務を行えている。
喫食までにかかる時間	<p>〈現状〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 自校で調理と配膳を行うため、喫食時間に合わせた給食提供が可能。調理完了後から 2 時間以内の喫食が行えている。 	<p>〈現状〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 共同調理場で調理している主食・主菜の調理後から喫食までにかかる時間が学校によっては 2 時間を超過している。 <p>〈課題〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 喫食までの時間を 2 時間以内に行える調理体制と施設・設備を検討する必要がある。
食に関する指導の推進	<p>〈現状〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 県費の栄養教諭等または市費の栄養士を各校に配置しており、柔軟な食に関する指導が行えている。 <p>〈課題〉</p> <ul style="list-style-type: none"> アレルギー対応の充実を図るための調理能力が必要となる。 	<p>〈現状〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 中学校に配置している県費の栄養教諭と共同調理場に配置している市費の栄養士がそれぞれ 2 人おり、その 2 人の栄養教諭が各中学校と連携をしながら食育の指導を行っている。 <p>〈課題〉</p> <ul style="list-style-type: none"> アレルギー対応の充実を図るための調理能力が必要となる。
施設の老朽化	<p>〈現状〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 令和 4 年時点で、全 22 施設中 19 施設が建築年数 40 年以上となっている。 <p>〈課題〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 既存の給食施設の建て替えの場合には、工事期間中の給食提供を行えない。 	<p>〈現状〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 共同調理場及びサテライト調理場は令和 4 年時点で全 12 施設中 11 施設が建築年数約 30 年以上となっている。 <p>〈課題〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 既存の共同調理場とサテライト調理場を建て替えた場合、工事期間中の給食提供が行えない。
衛生管理	<p>〈現状〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 多くの給食施設が衛生管理基準に適した施設となっていない。 <p>〈課題〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 安全安心の確保のために、学校給食衛生管理基準への適合(ドライシステム導入等)と給食調理員の調理環境の改善をする必要がある。 	<p>〈現状〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 共同調理場及びサテライト調理場ともに、学校給食衛生管理基準に適した施設となっていない。 <p>〈課題〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 安全安心の確保のため、衛生管理基準への適合(空調設備等)と給食調理員の調理環境の改善をする必要がある。
運営コスト(食材費は除く)	<p>〈現状〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 一食あたりの運営コストは 264 円(食材費は除く) ※自校方式の給食施設の運営コストに水道費、電気代費、給食施設修繕費は除く。 	<p>〈現状〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 一食あたりの運営コストは 306 円(食材費は除く) ※サテライト調理場の運営コストには水道費、電気代費、給食施設修繕費は除く。 <p>〈課題〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 共同調理場とサテライト調理場で調理を行っているため、運営コストが高くなっている。

第2章 学校給食に関するアンケート調査

1 学校給食に関するアンケート実施概要

①調査の目的

現在小・中学校の給食施設は老朽化が進んでいます。また、建設当時の衛生管理基準に基づき建てられたため、最新の給食衛生管理基準への対応が不十分となっています。そのため、給食調理員の作業の工夫等により、安全な給食提供が行えている状況となっています。このことから、本市では学校施設の更新に適した給食提供体制の検討を進めています。そこで、現在の児童・生徒・保護者が求める学校給食を調査し、将来の給食提供について検討するため実施いたしました。

②実施日

令和4年7月1日から7月21日まで(保護者)

令和4年7月1日から8月31日まで(児童生徒)

③対象

上尾市内小・中学校に通う児童生徒及びその保護者

※児童生徒とその保護者で異なるアンケート(質問)を実施。

④回答者数(%)

児童 5,581人(76.6%)、生徒 2,788人(49.6%)

児童・生徒の保護者 10,661人(90.9%)

※小・中学校できょうだいがいる場合はどちらか1人分を回答。

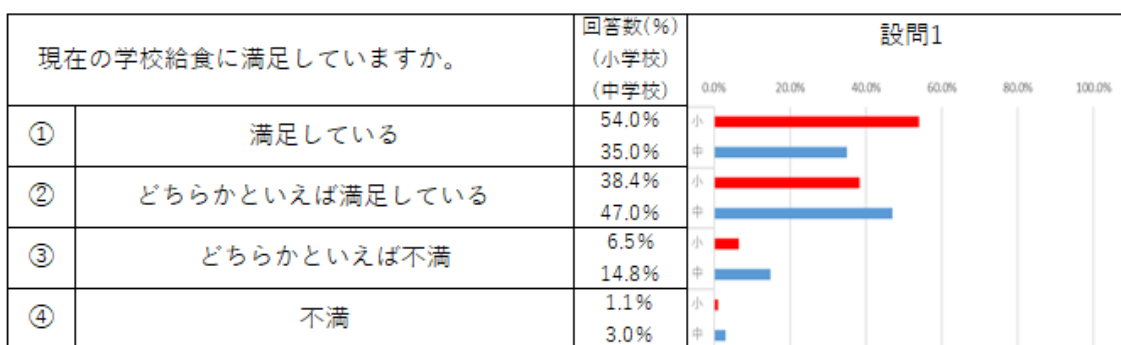
⑤実施方法

児童生徒及びその保護者ともに Web 回答

⑥その他

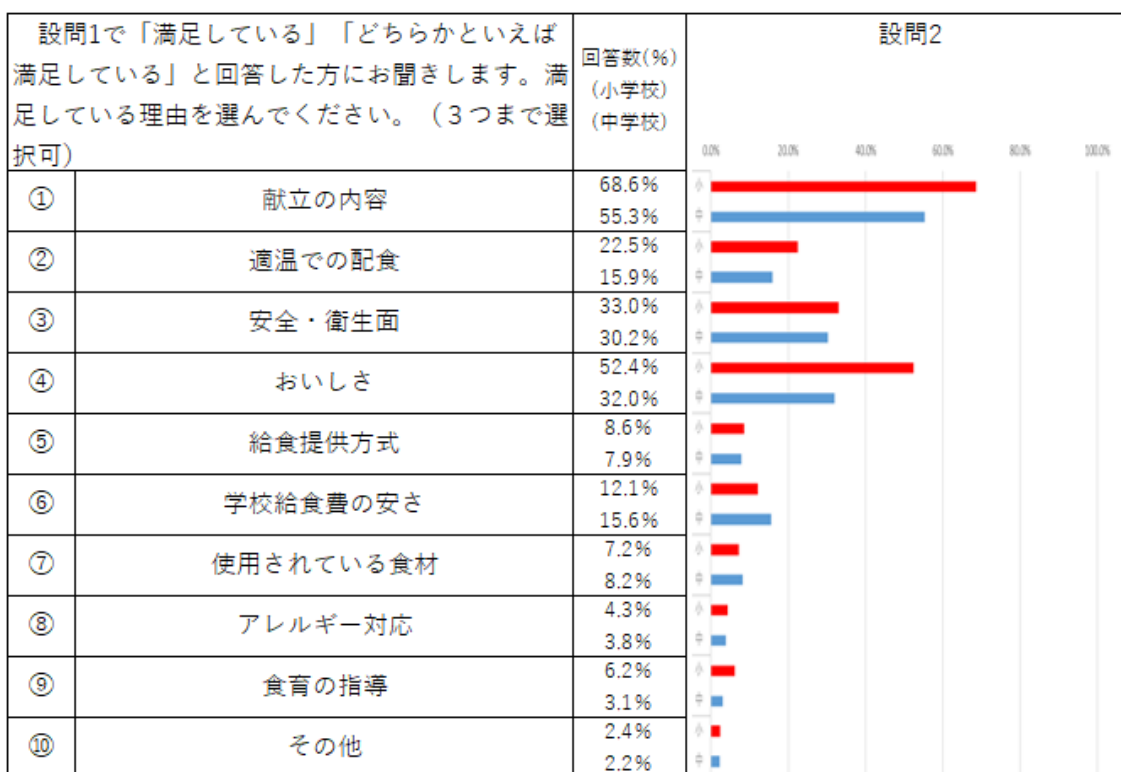
調査結果の回答率は、児童・生徒・保護者それぞれの全回答者数を基数として、小数点以下第2位を四捨五入して算出しています。四捨五入の関係で、回答率の合計が100%にならない場合があります。

2 保護者からの回答結果



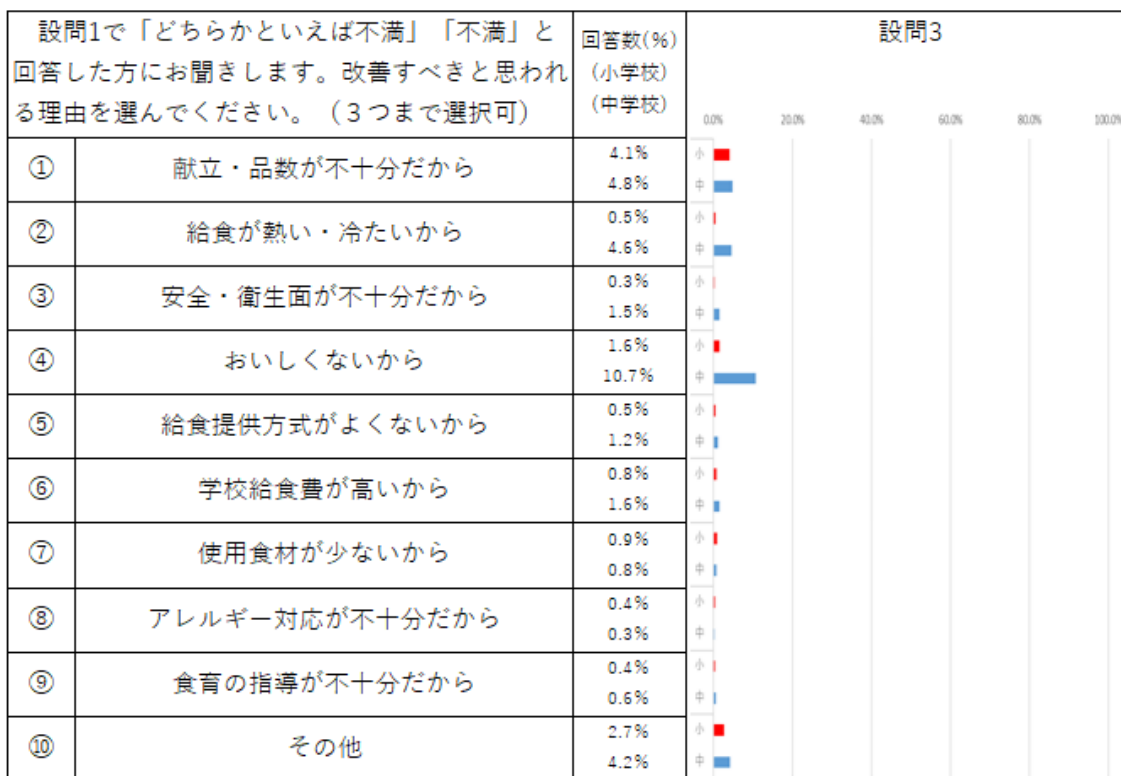
結果

現状の学校給食に「満足している」「どちらかといえば満足している」と回答した小学生の保護者が 92.4%、中学校が 82.0%。「どちらかといえば不満」「不満」と回答した小学生の保護者が 7.6%、中学生が 17.8%。小・中学校ともに 8 割以上が現状の給食を「満足」と回答。



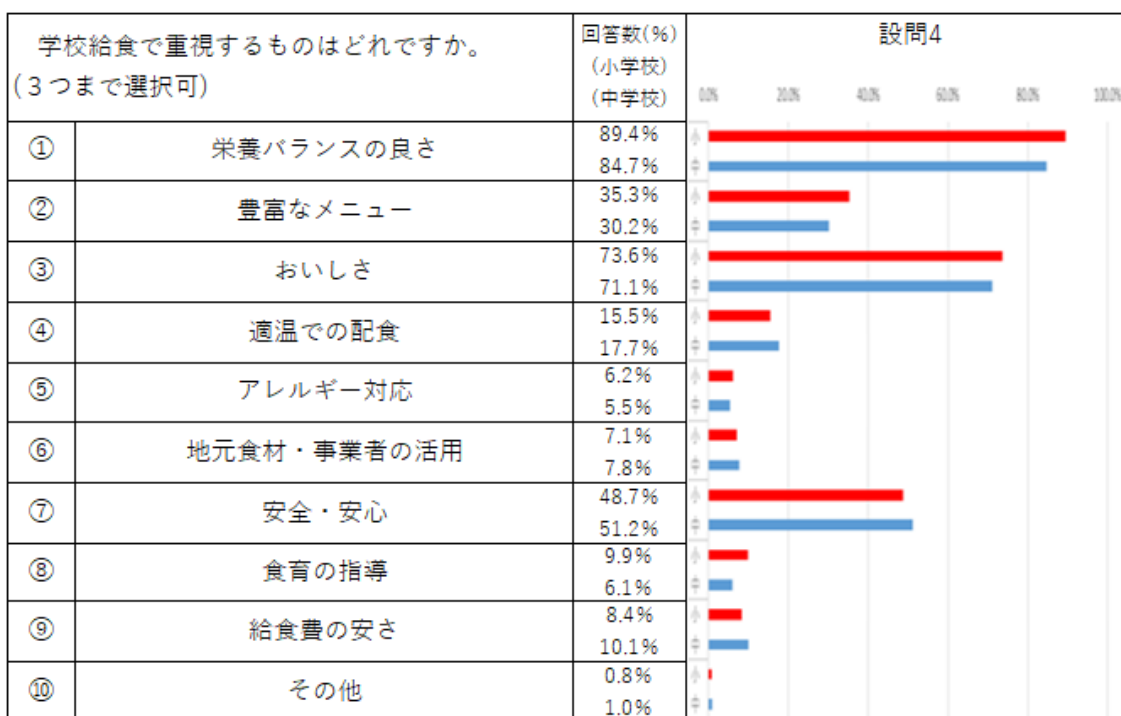
結果

保護者が満足している理由としては小・中学校ともに、「献立の内容」、「おいしさ」「安全・衛生面」の順に回答数が多かった。「献立の内容」と「おいしさ」に小・中学校で回答率の差異があった。



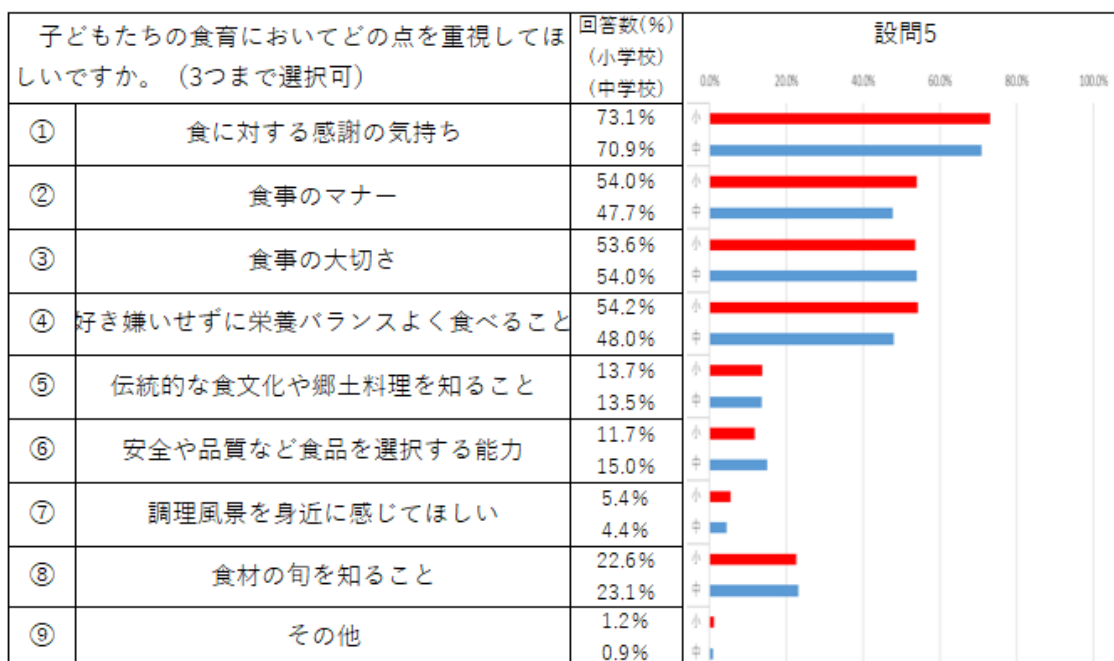
結果

保護者が不満に思っている理由としては、小学校が「献立・品数が不十分だから」「おいしくないから」「使用食材が少ないから」の順に回答率が高かった。中学校が「おいしくないから」「献立・品数が不十分だから」「給食が熱い・冷たいから」の順に回答率が高かった。



結果

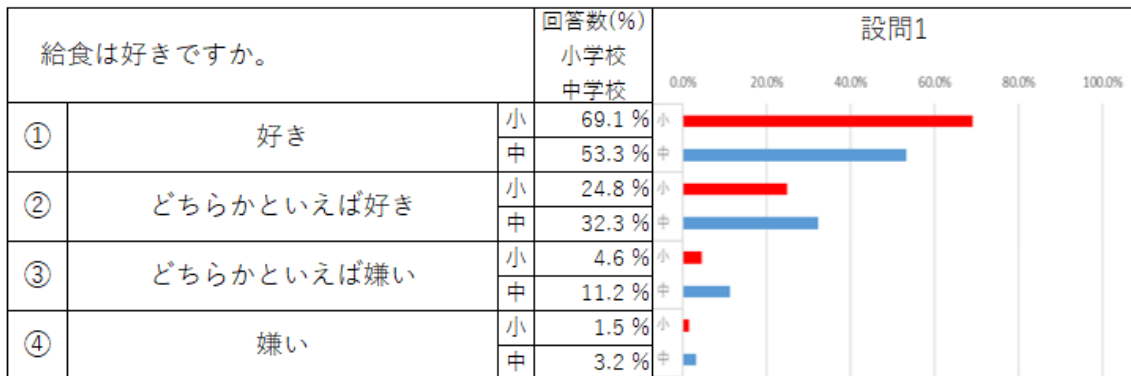
小・中学校ともに「栄養バランスの良さ」「おいしさ」「安全・安心」の順に回答率が高かった。



結果

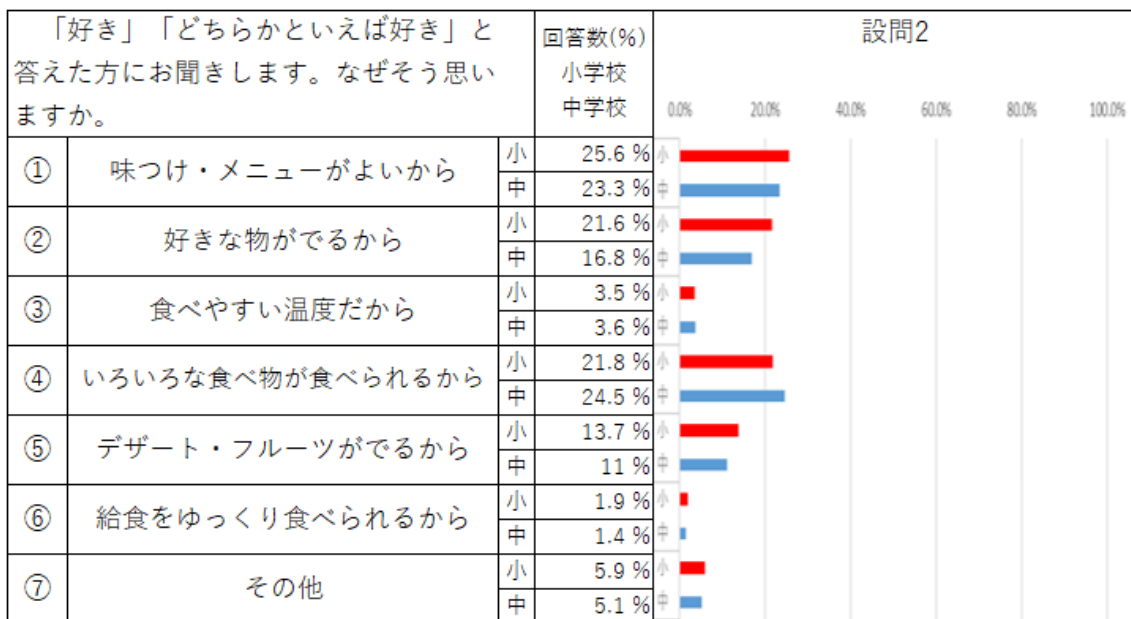
保護者が食育において重視してほしい考える点においては、小・中学校ともに「食に対する感謝の気持ち」「食事のマナー」「食事の大切さ」「好き嫌いせずに栄養バランスよく食べる」が選択肢の上位であった。

3 児童・生徒からの回答結果



結果

現状の給食を「好き」「どちらかといえば好き」と回答した児童が 93.9%、生徒が 85.6%、「どちらかといえば嫌い」「嫌い」と回答した児童が 6.1%、生徒が 14.4%と回答した。約 8 割以上の児童生徒が現在の学校給食を好んでいると回答した結果となった。



結果

児童では「味付け・メニューがよいから」「いろんな食べ物が食べられるから」「好きな物がでるから」の順で回答率が高かった。生徒では「いろんな食べ物が食べられるから」「味付け・メニューがよいから」「好きなものがでるから」の順で回答率が高かった。

「どちらかといえば嫌い」「嫌い」と答えた方にお聞きます。なぜそう思いますか。		回答数(%)		設問3						
		小学校	中学校	0.0%	20.0%	40.0%	60.0%	80.0%	100.0%	
①	味つけ・メニューがよくないから	小	0.6%	小						
		中	3.3%	中						
②	嫌いな物がでるから	小	3.1%	小						
		中	3.6%	中						
③	給食が熱い・冷たいから	小	0.2%	小						
		中	1.3%	中						
④	食べたことのない食べ物がでるから	小	0.3%	小						
		中	0.3%	中						
⑤	デザート・フルーツがでないことがあるから	小	0.2%	小						
		中	0.2%	中						
⑥	食べられる時間が短いから	小	0.8%	小						
		中	3%	中						
⑦	その他	小	0.8%	小						
		中	2.6%	中						

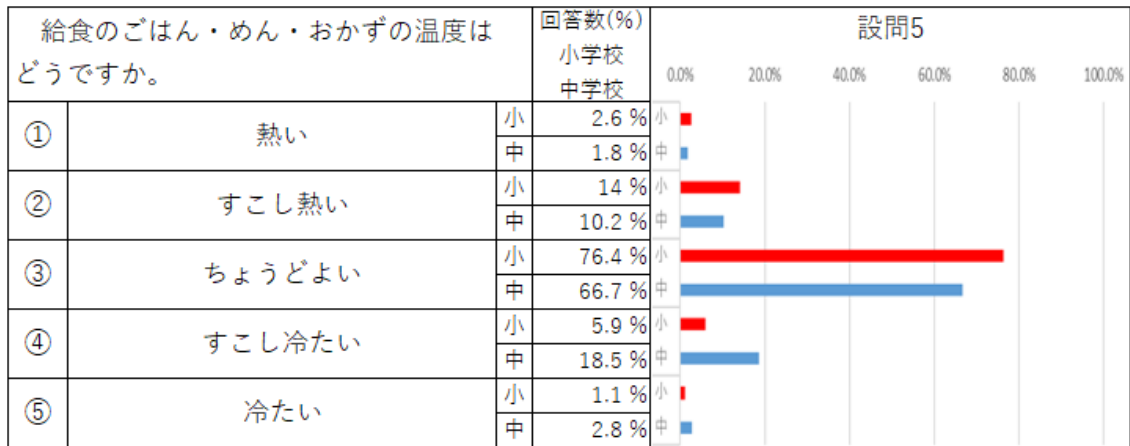
結果

児童では「嫌いな物がでるから」「食べられる時間が短いから」「味付け・メニューがよくないから」の順で回答率が高かった。生徒では「嫌いな物がでるから」「味付け・メニューがよくないから」「食べられる時間が短いから」の順で回答率が高かった。児童生徒ともに同じ選択肢が上位であった。

給食の品数についてお聞きます。何かお願したいことはありますか。		回答数(%)		設問4						
		小学校	中学校	0.0%	20.0%	40.0%	60.0%	80.0%	100.0%	
①	多い	小	10.8%	小						
		中	14%	中						
②	すこし多い	小	21.4%	小						
		中	26.4%	中						
③	ちょうどよい	小	58.2%	小						
		中	50%	中						
④	すこし少ない	小	6.6%	小						
		中	7.2%	中						
⑤	少ない	小	3%	小						
		中	2.4%	中						

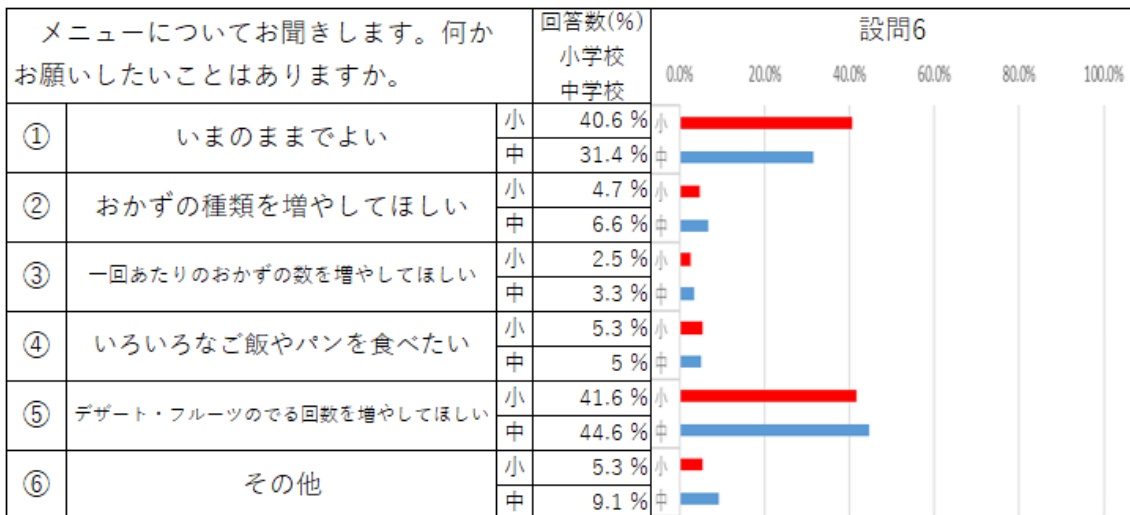
結果

現在の給食の品数について児童・生徒ともに、「多い」「すこし多い」「ちょうどよい」と回答したのが90.4%であった。



結果

現在の給食の温度の温度について児童では「熱い」「すこし熱い」「ちょうどよい」と回答したのが93.0%、生徒では78.7%であった。「すこし冷たい」「冷たい」と回答した児童は7%、生徒は21.3%であった。



結果

児童では、「デザート・フルーツの回数を増やしてほしい」「いまのままでよい」「いろいろなご飯やパンを食べたい」の順で回答率が高かった。生徒では「デザート・フルーツの回数を増やしてほしい」「いまのままでよい」「おかずの種類を増やしてほしい」の順で回答率が高かった。

第3章 埼玉県内市町村の給食提供方式の状況

埼玉県内の小・中学校の給食提供方式について調査を行い、結果を表17に示します。県内で採用している給食提供方式は、自校方式が25市町村、センター方式が47市町村、親子方式が3市町でした。

表17 埼玉県内他市町村の給食提供方式の状況 (令和4年10月時点)

No	市町村	採用方式					
		自校方式 (校数)	センター方式		親子方式		サテライト方式 (校数)
			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			
33	蓮田市	13					
34	坂戸市	19					
35	幸手市	12					
36	鶴ヶ島市		1	13			
37	白高市		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。

第4章 各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、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」の施設整備について検討を行いました。

1 各提供方式における給食施設の必要面積の設定

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、その実現には衛生管理基準に基づいた施設の整備・運営が不可欠です。このため、衛生管理基準に基づき、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分し、ドライシステム化等を図った給食施設の必要面積を設定しました。

【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。

表18 自校方式の必要面積

食数	300食	400食	500食	600食	800食	1000食
面積(m ²)	288	334	372	396	462	550

表19 センター方式の必要面積

食数	一食あたりの延床面積(m ²)	一食あたりの敷地面積(m ²)
3000～12000食	0.55	0.82

表20 親子方式の必要面積

食数	600食	800食	900食	1000食	1200食	1300食	1400食
面積(m ²)	451	542	600	609	718	792	880

※以降100食増えるごとに1200～1400食の増加平均値である81m²を加算する。

2 自校方式の検討

現在市内の小学校では、ほとんどの給食施設が必要面積を満たしておらず、学校によって、最大で214㎡の面積が不足しています。(表21参照) また、より大きな給食施設が必要となることや、更新時の給食提供のために既存の給食施設を残し、校舎内に新しい給食施設を建てなくてはなりません。そのため、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。

中学校では、サテライト調理場を自校方式の給食施設に建て替えた場合、必要面積を満たしている中学校はなく、学校によって、142～355㎡の面積が不足します。(表22参照) また、サテライト調理場を残しながら、新しい給食施設の建築を行う必要があります。加えて、大規模な増築が必要となることから、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21 全小学校を自校方式とした場合の既存面積と必要面積との比較

No	学校名	令和12年時点の喫食者数※1	現在の施設	必要面積(㎡)※2	不足面積(㎡)
1	上尾小	597食	244㎡	396㎡	▲152㎡
2	中央小	726食	248㎡	462㎡	▲214㎡
3	大谷小	673食	316㎡	429㎡	▲86㎡
4	平方小	177食	394㎡	288㎡	—㎡
5	大石小	731食	291㎡	462㎡	▲171㎡
6	原市小	494食	306㎡	372㎡	▲66㎡
7	上平小	445食	314㎡	372㎡	▲58㎡
8	富士見小	549食	502㎡	396㎡	—㎡
9	尾山台小	162食	178㎡	288㎡	▲110㎡
10	東小	777食	299㎡	462㎡	▲163㎡
11	大石南小	202食	295㎡	288㎡	—㎡
12	平方東小	357食	265㎡	334㎡	▲74㎡
13	原市南小	453食	264㎡	372㎡	▲108㎡
14	鴨川小	527食	252㎡	396㎡	▲144㎡
15	芝川小	513食	265㎡	396㎡	▲131㎡
16	瓦葺小	435食	292㎡	372㎡	▲80㎡
17	今泉小	589食	295㎡	396㎡	▲101㎡
18	西小	602食	306㎡	429㎡	▲123㎡
19	東町小	709食	325㎡	462㎡	▲137㎡
20	平方北小	98食	286㎡	288㎡	▲2㎡
21	大石北小	715食	321㎡	462㎡	▲141㎡
22	上平北小	224食	325㎡	288㎡	—㎡

※1 児童数に教職員等の食数を加えた人数。

※2 前述した自校方式の必要面積(表18)の数値を採用。

表 22 全中学校を自校方式とした場合の既存面積と必要面積の比較

No	学校名	令和12年時点の喫食者数※1	現在の施設	必要面積 (㎡)※2	不足面積 (㎡)	既存施設との比較
1	上尾中	797 食	176 ㎡	462 ㎡	▲286 ㎡	2.63 倍
2	太平中	335 食	167 ㎡	334 ㎡	▲194 ㎡	2.00 倍
3	大石中	745 食	143 ㎡	462 ㎡	▲355 ㎡	3.23 倍
4	原市中	471 食	143 ㎡	372 ㎡	▲229 ㎡	2.60 倍
5	上平中	487 食	143 ㎡	288 ㎡	▲145 ㎡	2.01 倍
6	西中	520 食	175 ㎡	396 ㎡	▲221 ㎡	2.26 倍
7	東中	714 食	158 ㎡	462 ㎡	▲304 ㎡	2.92 倍
8	大石南中	131 食	146 ㎡	288 ㎡	▲142 ㎡	1.97 倍
9	瓦葺中	307 食	135 ㎡	334 ㎡	▲200 ㎡	2.47 倍
10	南中	444 食	200 ㎡	372 ㎡	▲172 ㎡	1.86 倍
11	大谷中	409 食	165 ㎡	372 ㎡	▲206 ㎡	2.25 倍

※1 生徒数に教職員等の食数を加えた人数。

※2 前述した自校方式の必要面積（表 18）の数値を採用。

3 センター方式の検討

センター方式を導入した場合、自校方式、親子方式、サテライト方式と異なり、学校内に給食施設がないことから、給食施設の更新時においても、既存の給食施設で給食提供を安定的に行えます。また、校舎建て替え時の児童生徒の学習活動等への影響がありません。しかし、広い用地を必要とすることや、センター方式を採用した場合、既存の共同調理場を残しながら、別の用地に新しいセンターを建設する必要があります。

4 親子方式の検討

親子方式を導入する場合は、建物や敷地の広い学校を親校とした組み合わせが考えられます。小学校の給食施設は中学校のサテライト調理場と比べ、面積が大きいことから、校舎の建て替え時の影響が小さくすみます。そのため、原則的には小学校を親校とすることが望ましいとされます。しかし、組み合わせる学校によっては調理食数が多くなり、大幅な増築が必要となることがあります。また、親校の調理場はセンター同様に工場扱いとなるため、建設場所が限定されてしまいます。そのため、市内全域での採用は難しく、地域を限定した採用を検討する必要があります。

※親子方式の調理場は建築基準法上の「工場」扱いになるため、住居地域にある小学校の調理場を親校とする場合や、新たに調理場を建設する場合は、同法第48条のただし書の許可が必要となります。(表23参照)

表23 各小・中学校の用途地域

	No	学校名	用途地域
小学校	1	上尾小	二種住居地域
	2	中央小	二種住居地域
	3	大谷小	一種住居地域
	4	平方小	市街化調整区域
	5	大石小	一種低層住居専用地域
	6	原市小	一種中高層住居専用地域
	7	上平小	一種低層住居専用地域
	8	富士見小	一種低層住居専用地域
	9	尾山台小	一種低層住居専用地域
	10	東小	市街化調整区域
	11	大石南小	市街化調整区域
	12	平方東小	一種住居地域
	13	原市南小	一種低層住居専用地域
	14	鴨川小	一種住居専用地域
	15	芝川小	一種低層住居専用地域
	16	瓦葺小	一種低層住居専用地域
	17	今泉小	一種低層住居専用地域
小学校	18	西小	一種低層住居専用地域
	19	東町小	一種中高層住居専用地域
	20	平方北小	市街化調整区域
	21	大石北小	一種低層住居専用地域
	22	上平北小	市街化調整区域
	23	上尾中	一種住居地域
中学校	24	太平中	一種住居地域
	25	大石中	一種低層住居専用地域
	26	原市中	一種中高層住居専用地域
	27	上平中	市街化調整区域
	28	西中	一種低層住居専用地域
	29	東中	市街化調整区域
	30	大石南中	市街化調整区域
	31	瓦葺中	市街化調整区域
	32	南中	一種住居地域
	33	大谷中	一種低層住居専用地域

5 各給食提供方式のまとめ

各給食提供方式の特徴と課題について表 24 にまとめました。

表 24 各給食提供方式のまとめ

項目	自校方式	センター&サテライト方式
安全・衛生面	<ul style="list-style-type: none"> 給食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。 	<ul style="list-style-type: none"> 各校にサテライト給食施設があるため、学校間で施設状況等による衛生管理の差が生じる。
リスク	<ul style="list-style-type: none"> 各校の給食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。 各校に給食施設があるため、配膳にかかる時間が少なく、調理後2時間以内での喫食が可能。 	<ul style="list-style-type: none"> 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。 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時間以内での喫食ができない学校がある。
提供温度	<ul style="list-style-type: none"> 各校に給食施設があることから、給食の時間に合わせた給食提供が可能となり、適温による給食提供が行える。 	<ul style="list-style-type: none"> センターで調理した主食・主菜の配送を行うため、保温性の高い二重食缶を使用する必要がある。
食に関する指導	<ul style="list-style-type: none"> 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。 給食施設から校舎内に調理中のおいや、音、調理員を確認できることで、児童生徒が給食を身近に感じることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 栄養教諭等による適切な食育の指導を行える。 サテライト調理室から校舎内に調理中のおいや、音、調理員を確認できることで、児童生徒が身近に給食を感じることができる。
コスト	<ul style="list-style-type: none"> 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。 	<ul style="list-style-type: none"> 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。
人員確保	<ul style="list-style-type: none"> 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。 	<ul style="list-style-type: none"> 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。
校舎への影響	<ul style="list-style-type: none"> 現行の衛生管理基準に適合するためには増築が必要となり、校舎更新に影響(校舎建て替え時のレイアウト等)がある。 	<ul style="list-style-type: none"> 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。

センター方式	親子方式
<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・給食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。
<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・センターから各校に配送が必要となるため、調理後2時間以内の喫食を達成するためには、給食施設整備等が必要となる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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可能。
<ul style="list-style-type: none"> ・センターから配送を行うため、保温性の高い二重食缶を使用する必要がある。 	<ul style="list-style-type: none"> ・子校に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。
<ul style="list-style-type: none"> ・栄養教諭等による適切な食育の指導を行える。 ・給食施設が校舎内にないため、給食調理を児童生徒が身近に感じることができない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養教諭等による適切な食育の指導を行える。 ・子校では調理を行わないため、調理状況等を身近に感じることができない。
<ul style="list-style-type: none"> ・一括調理を行うため、少ない人員と給食施設数で運営することができ、初期費用、ランニングコストが小さい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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)
<ul style="list-style-type: none"> ・少ない人員で調理を行うことができ、人員の確保がしやすい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・親校が、2～3校分の給食調理を一括で行うため、自校方式より少ない調理員で運営を行えることから安定した運営を行いやすい。
<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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)がある。

第5章 給食提供方式検討の方向性

これまでの第1章から第4章にかけて本市の学校給食における現状と課題を整理してきました。今後、学校施設の更新状況を踏まえて、具体的なシミュレーションを行い、それぞれの学校において最適な給食提供方式を決定していく必要があります。

給食は、児童生徒の学び・発育に欠かせないものです。また、給食の時間を1日の学校生活の中でも、特に楽しみにしている児童生徒も多くいます。そのため、給食提供方式は、学校ごとに「上尾市学校給食基本方針」を踏まえ、子供たちに安全・安心でおいしい給食を提供することを第一に考え、検討していきます。

第6章 上尾市学校給食基本方針

第1章から第5章までを踏まえ、子供たちの健やかな成長、安全・安心でおいしい給食を将来にわたり提供するため、次のとおり本市における学校給食基本方針を掲げることとします。

上尾市学校給食基本方針

方針1 安全・安心な給食を提供する

食中毒等の発生を防止するために、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、人員確保や空調設備等を整備することで、調理員が働きやすい環境を整え、作業効率や安全性等を向上させ、安全・安心な給食を提供します。

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、豊富な献立作成等を行うことで栄養バランスのとれた、おいしい給食を提供します。

方針3 食育を促進する

学校給食を「生きた教材」として行事食や郷土料理を積極的に取り入れ、効果的に食育を促進します。また、学校給食や食育の指導を通して食事の大切さやマナー等を学ぶ機会を創出します。

方針4 アレルギー対応を推進する

食物アレルギーを有する児童生徒に対応した献立作成を行い、より多くの児童生徒が学校給食を食べられるように、課題を整理し推進していきます。

方針5 将来にわたり安定的な給食提供体制を構築する

各学校の更新時期や実情を踏まえ、長期的な視点を持ち、持続可能な給食提供体制を構築していきます。

※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。