

給食実施方式の比較について

	自校調理方式	親子調理方式	給食センター方式	デリバリー方式
実施方式	学校敷地内に調理施設を整備し、給食を提供する。	調理施設を整備した学校で、調理施設を持たない近隣の分の給食を調理し、食缶などで配送する。	共同調理場を整備し、複数の学校の給食を一括して調理し、食缶・ランチボックスで配送する。	民間の給食業者の調理場で調理され、食缶・ランチボックスに盛り付けられた給食を配送する。
食育	栄養教諭の配置により、食育の指導ができる。	親側の栄養教諭が子側の学校を訪れ、食育指導ができる。	センターの栄養士が学校を訪れ、食育指導ができる。	調理者と生徒の接する機会がなく、食育の指導は限られる。
献立	麺類などの多様な献立が提供可能	献立は一部制限を受ける。	献立は一部制限を受ける。	献立は制約を受ける。
適温提供	「温かい」「冷たい」の適温提供が可能	配送距離にもよるが工夫すれば、ある程度温かい状態での提供が可能	(食缶方式) 配送距離にもよるが工夫すればある程度温かい状態での提供が可能 (ランチボックス方式) 配送中は、10度以下に保つ必要があり、温かい給食の提供は困難	(食缶方式) 配送距離にもよるが工夫すればある程度温かい状態での提供が可能 (ランチボックス方式) 配送中は、10度以下に保つ必要があり、温かい給食の提供は困難
衛生管理	食中毒が出た場合の被害は、当該校のみに抑えられる。	食中毒が出た場合の被害は数校に抑えられる。	食中毒が出た場合の被害は、センター整備数により変動する。	食中毒が出た場合の被害は、給食業者数により変動する。
量の調整	配膳時に生徒の状況に応じて量の調整が可能	配膳時に生徒の状況に応じて量の調整が可能	配膳時に生徒の状況に応じて、量の調整が可能	個別の調整は、限定的になる。
栄養教諭の配置	国基準に基づき、一定の配置が可能	調理校以外への配置は困難	配置は必要だが、勤務先はセンターになる。	配置は可能だが、勤務先は市立中学校になる。
アレルギー対応	小学校と同様の対応が可能	小学校と同様の対応が可能	小学校と同様の対応が可能	対応は限定的になる。
学校運営への影響	配膳等の時間が必要になり、校時の見直しが必要	配膳等の時間が必要になり、校時の見直しが必要	(食缶方式) 配膳等の時間が必要になり、校時の見直しが必要 (ランチボックス方式) 影響は少ない。	(食缶方式) 配膳等の時間が必要になり、校時の見直しが必要 (ランチボックス方式) 影響は少ない。
初期経費	施設・設備の整備が確保	親校での調理室の改修と全中学校の整備が必要	センターの用地確保、建設と全中学校への配膳室の整備が必要	現在の設備は、生徒数の50%程度しか対応できないので、各校での配膳室等の整備が必要
用地確保	全校での用地確保は困難	親校が工場扱いになるため、用途地域の変更が必要、また、親校の隣接地の確保が必要となる場合がある。	大規模な用地確保が必要	用地確保は不要
経常経費	人件費・光熱水費が全校で必要	親校での人件費・光熱水費負担と子校での人件費及び配送負担が必要	人件費・光熱水費は比較的抑えられるが、配送負担が必要	人件費・光熱水費・配送料はすべて委託料に含まれる。
開始時期	全校実施には、相当の時間がかかる。	自校調理に比べると、早期での全校実施が可能	親子調理に比べると、比較的早期での全校実施が可能	事業者が食数提供可能であれば、各校の配膳室等の整備により全校実施が可能