

鎌倉市
中学校給食庁内検討委員会
報告書

平成25年3月

目 次

はじめに	1
1 学校給食の意義	
(1) 学校給食法	2
(2) 食育基本法	3
2 中学校給食の検討	
(1) 中学校給食の導入について	4
(2) 中学校給食の現状について	4
(3) 給食提供方法等の比較	5
(4) 中学校での昼食についての調査結果	6
(5) 中学校給食導入に係る課題	8
(6) 方式別概算経費について	12
3 課題解決に向けた検討内容の考察	16
4 P T A連絡協議会からの意見について	19
5 学識経験者からの意見について	22
6 結論	23

資料

- * 【資料 1】 都道府県別学校給食実施状況（公立中学校数）
- * 【資料 2】 給食実施方式ごとによるメリット・デメリット一覧
- * 【資料 3】 市立中学校の日課表
- * 【資料 4】 中学校給食庁内検討委員会設置要綱
- * 【資料 5】 中学校給食庁内検討委員会委員名簿
- * 【資料 6】 中学校給食庁内検討委員会開催経過

はじめに

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のために、バランスのとれた栄養豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図ることはもちろんのこと、正しい食事のあり方や望ましい食習慣を身につけ、好ましい人間関係を育てるなど、多様で豊かな教育的ねらいを持っている。

鎌倉市の中学校においては、学校給食法の精神を尊重しつつも、体格差等に応じたバランスのとれた食事、手作り弁当を通じた家族間のコミュニケーションの構築等の観点から「家庭から弁当を持参すること」を基本とする中で、ミルク給食のみを実施してきた。

しかし、近年わが国では、時代の変遷とともに食事環境も徐々に変化し、豊かな食生活をもたらしている一方、朝食欠食率や孤食の増加、カルシウム不足、脂肪の過剰摂取など、児童生徒の食生活の乱れや偏った栄養摂取等が叫ばれ、生活習慣病の低年齢化など様々な問題が危惧されている。

これらの問題は、栄養面にとどまらず、子どもたちの「生きる力」そのものにも深刻な影響を与えており、このため学校における「食育」の認識がますます重要であるとともに、その指導が求められているところである。給食は学校における食育の中心をなすものであり、「学校における健康教育の一環」としてとらえ、生涯にわたる生活習慣形成に重要な時期である中学校において、完全給食を実施する意義は大きいといえる。

こうしたことから、鎌倉市教育委員会は、「中学校給食庁内検討委員会」を設置し、中学校給食の実現に向けて、市役所職員及び学校関係者からなる各委員が中学校給食のあり方、実施手法や学校運営上の課題などそれぞれの立場で幅広い意見等を述べ合い、様々な課題をどのように解決すれば実施できるのか、慎重かつ熱心な討議を重ねた。

本報告書は、これまで調査検討した結果、鎌倉市にふさわしい中学校給食のあり方についての考え方をまとめたものである。

1 学校給食の意義

学校給食法は昭和 29 年に制定されたが、平成 20 年の改正により法律の目的や学校給食の目標が大きく変わった。

学校給食法において定める事項として、従来の「学校給食の実施」に加え、「学校給食を活用した食に関する指導の実施」を新たに規定している。また、食育基本法の制定（平成 17 年）や同法に基づく食育推進基本計画の策定（平成 18 年）がなされ、食育の推進がわが国の重要な課題となっている。

「食」は生きていく上で何よりも基本的なものであり、法においても生涯にわたって心身の健康を保ち、豊かな人間性を育てていくには、子どもたちが「望ましい食習慣の形成」や「食に関する知識」と「食を選択する力」を身につけることなどを目標とし、その達成に努めることとされている。

この目標の整理・充実により、学校給食が単なる栄養補給のための食事にとどまらず、学校教育活動の一環であるという趣旨がより明確となっている。

(1) 学校給食法

学校給食法が、平成 20 年に約 50 年ぶりに大幅に改正され、この法の目的には食育の推進が明記された。さらに学校給食の目標についても、食に関する事項が追加され充実が図られている。また、学校給食実施基準、学校給食衛生管理基準が法的に位置づけられ、食育の充実に加え安全・安心な学校給食の提供についての内容が強化されたところである。

ア 学校給食の目的（学校給食法 第 1 条）

この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

イ 学校給食の目標（学校給食法 第 2 条）

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。

- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

(2) 食育基本法

わが国では、社会経済情勢がめまぐるしく変化して、国民の生活スタイルも大きく変容していく中で、食生活をめぐる環境も大きく変わり、食生活の乱れや、生活習慣病の増加・低年齢化など、「食」をめぐる問題が顕著になってきた。

このような状況に国は危機感をいだき、この「食」をめぐる問題に対応するため平成17年7月に「食育基本法」を施行した。この中で、子どもたちが生きる力を身につけていくためには、「食」こそが何より重要なものと位置づけるとともに、「食育」を生きる上での基本とし、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものとして、特に子どもたちに対する「食育」は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い、豊かな人間性を育てていく基礎になるものとした。

また、食育においては、家庭が重要な役割を果たすべきことが確認されるとともに、学校も食育の重要性を自覚し、これを積極的に推進することが求められることとなった。

そして、平成18年3月、食育基本法に基づき策定された「食育推進基本計画」においては、食育の促進に関する事項が示され、家庭・学校の食育推進の中に栄養教諭を中核とした取り組みの推進、「生きた教材」として学校給食の活用に取り組むことが明確にされた。

このような経緯を踏まえ、生涯を通じた健康づくりの観点から、食生活の果たす重要な役割を理解し、栄養バランスのとれた食生活や、適切な衛生管理が実践されることが、子どもたちが将来にわたって健康な生活を送る上で必要であるといえる。また、地域に根ざした食文化の継承や、社会性を育てることなども食育の大切な一面であり、中学校給食もこれらの食育基本法の趣旨を踏まえ、実施することが大切であると考えられる。

2 中学校給食の検討

(1) 中学校給食の導入について

鎌倉市の中学校給食は、弁当を介して保護者と生徒のつながりを深めていくことや、成長の個人差が大きい中学生にあって、量的、質的に対応できることなどから、これまで家庭から弁当を持参することを基本として、ミルク給食を実施してきた。また、弁当を持参できない生徒の補完措置として、平成13年度から弁当販売の試行が行われ、一部の学校で継続してパンや弁当販売が行われているところである。

しかしながら、児童生徒の「食」をめぐっては、朝食欠食や夕食孤食などの食生活の課題があることに加え、社会情勢や生活環境の変化に伴う、食育の重要性の認識が求められている。

また、学校給食法においては、小学校だけではなく中学校についても給食の実施に努めるよう定められており、平成17年の「食育基本法」の制定を受け、平成20年の「学校給食法」の改正では、主たる目的が「栄養の改善」から「食育」へと改定され、学校給食の重要性がますます高まっている。

さらに、保護者や市民の方々から中学校給食実施を求める意見もいただいている状況である。

中学校給食の導入については給食調理、配膳施設整備費及び維持管理費などの経費的な面や、教室内での配膳時間を考慮した日課表等の学校運営面など、数多くの課題が山積しているのも事実である。

このような中学校給食を取り巻く状況から、本市の施策の基本となる実施計画において、中学校給食の導入については行政計画として位置づけ、導入方式ごとの実現性や、実施に向けた課題の検討を行っていくこととした。

(2) 中学校給食の現状について

ア 鎌倉市の現状

市立中学校9校では家庭から弁当を持参することを基本とする中で、牛乳を使用したミルク給食を実施しており、昼食の補完体制として1校（深沢中学校）で弁当販売、2校（第一中学校、大船中学校）ではパン販売を実施している。

イ 公立中学校の完全給食実施状況【資料1】参照

全国平均	82.4%	(平成22年5月1日現在)
神奈川県	16.4%	(平成22年5月1日現在)

ウ 神奈川県内の実施状況（平成 23 年度現在）

8 市 8 町 1 村で実施(19 市 13 町 1 村中)

実施市町	相模原市、小田原市、三浦市、厚木市、大和市、海老名市、南足柄市、綾瀬市、二宮町、中井町、大井町、松田町、山北町、開成町、箱根町、愛川町、清川村
------	---

エ 給食区分

学校給食法施行規則において、学校給食の区分を次のとおり定めている。

実施方式	区 分
完全給食	給食内容がパン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む。）、ミルク及びおかずである給食をいう。
補食給食	完全給食以外の給食で、給食内容がミルク及びおかず等である給食をいう。
ミルク給食	給食内容がミルクのみである給食をいう。

(3) 給食提供方法等の比較

ア 学校給食の提供方法

(ア) 全員喫食方式

同じ献立の給食を生徒全員が食べる方式。

(イ) 選択制方式

前もって個人(家庭)の意思により、市が提供する給食か、もしくは家庭弁当のどちらかを選べる方式。

イ 学校給食の提供形態

(ア) 食缶方式

調理施設で調理した給食を、1 クラス分ずつまとめて保温容器(食缶)に入れて運搬し、教室で食器に盛り付ける方式。

(イ) 弁当箱方式

調理施設で調理した給食を、1 人分ずつ弁当箱に詰めて、各中学校に配送し提供する方式。

ウ 学校給食の実施方式

学校給食を実施するにあたっては、調理施設と学校敷地との位置関係等から、主に 4 つの実施方式がある。

検討にあたっては、方式ごとにそれぞれ経費、メリット、デメリット等

に違いがあり、それらを踏まえて検討していく必要がある。【資料2】参照

方式	概要
単独調理場方式	各中学校の敷地に給食室を建設し、そこで給食を調理する方式。 (現在の鎌倉市立小学校給食は当該方式で実施している)
親子方式	小学校で中学校の給食も調理し、配送する方式。調理場を持つ学校が「親」、調理場を持たない学校が「子」となる。
民間調理場方式	民間事業者が持つ調理施設で給食を調理し、弁当箱に入れて各中学校へ配送する方式。
共同調理場方式	学校外に給食調理施設を建設して、複数の中学校の給食を一括調理し、各中学校へ配送する方式。

(4) 中学校での昼食についての調査結果

ア 調査の目的

平成23年2月に鎌倉市立中学校の昼食について、児童、生徒とその保護者の意向や実態を把握し、今後の昼食のあり方を検討する上での基礎資料とするため実施した。

イ 調査内容等

(ア) 調査対象

鎌倉市立全小学校16校の6年生児童とその保護者及び
鎌倉市立全中学校9校の2年生生徒とその保護者

(イ) 調査対象者数

児童1,315名 保護者1,300名
生徒1,054名 保護者1,047名

(ウ) 調査期間

平成23年2月14日(月)～2月25日(金)

ウ 回収状況

	回収枚数	在籍数	回収率
小学6年生	1,177	1,315	89.5%
中学2年生	987	1,054	93.6%
小学6年生保護者	1,004	1,300	77.2%
中学2年生保護者	683	1,047	65.2%

エ 結果の概要

(ア) 中学校での昼食の現状

中学 2 年生の保護者に、週何回くらい家庭で作った弁当を持たせているか聞いたところ、毎日持たせているのが 89.2%と 9 割近くであった。週 4 回以下は 6.8%であったが、毎日持たせていない理由は「弁当を作る時間がないから、または手間がかかるから」が最も多く、34.8%であった。また、弁当を持たせていない日には、「業者弁当を持たせている、もしくは買わせている」が 82.6%で大多数を占めていた。

1	毎日	89.2%
2	週 3~4 回	5.9%
3	週 0~2 回	0.9%
4	無回答	4.1%

(イ) 中学校での昼食の方法に対する意向

対象者全員に、中学校での昼食はどのような方法でとるのがよいかの質問について、小学 6 年生は、「弁当を持っていくのがよい」が 43.9%で一番多く、その理由は、「弁当は分量を調整できるから」が 35.6%、次いで「家で作った弁当を食べたいから」が 22.6%であった。

中学 2 年生は、家庭から弁当を持参している現状を反映してか、「弁当・パンなどの校内販売があるとよい」が 37.6%で一番多く、その理由は、「弁当を持ってこられなかったとき、利用できるから」が 76.8%であった。なお、中学 2 年生も、「弁当を持っていくのがよい」が 23.4%で、「給食がよい」の 18.6%を上回っている。

一方、保護者は、「給食がよい」が一番多く、小学 6 年生保護者では 65.1%、中学 2 年生保護者では 53.6%であった。その理由は、いずれの保護者でも「毎日の献立が変化に富み、栄養のバランスがとれるから」や「弁当は夏場は傷みやすく、冬は冷たいなどの品質管理が大変だから」が上位を占めている。「弁当を持っていくのがよい」とする保護者は少数であるが、その理由には、「弁当は体調や個人に合わせて内容や分量を調整できるから」や「子どもの食生活は保護者の責任として考えるから」を多くの方があげている。

中学校昼食に対する意向		小6児童	中2生徒	小6保護者	中2保護者
1	弁当を持っていくのがよい	43.9%	23.4%	5.2%	9.4%
2	弁当・パンなどの校内販売があるとよい		37.6%	15.3%	19.0%
3	給食がよい	20.3%	18.6%	65.1%	53.6%
4	弁当か給食か、選べるとよい	33.9%	14.3%	10.1%	13.9%
5	無回答・不明	1.9%	6.1%	4.3%	4.1%

(ウ) 自由意見内容

学校給食について、中学2年生、小学6年生保護者及び中学2年生保護者に、自由に意見を書いていたところ、中学2年生からは、「パンや弁当などの校内販売を行ってほしい」という意見が多く、保護者からは、「弁当は献立が偏ってしまう。給食は栄養のバランスがとれている」という意見が多数寄せられた。また、共通して「持参弁当は親の弁当作りと子どもの荷物の負担が大きい」という意見が多くあった。

(5) 中学校給食導入に係る課題

給食を実施するにあたっては、学校現場における課題、実施方式、調理施設、運営上の課題、給食内容、費用面など現実の問題として解決しなければならない多くの課題があることも事実である。本検討委員会の議論の中でも、実施するとなれば多くの課題が挙げられ、その課題に対し、どのようにすれば実現の可能性が見出せるか、対応方法を探り話し合いを重ねてきた。主に挙げられた課題は次のとおりである。

ア 提供方法についての課題

(ア) アレルギー対応

- ・ 現状ではアレルギーを持つ子どもが多い上に、そのアレルギーの種類も多岐にわたっている。それらに個別に対応できるのか。
- ・ 小学校では、アレルギーの対応や放射能検査を考慮して食材を選んでいるが、中学校の給食でどこまで対応できるのか。

解決に向けての対応策

小学校のように単独調理場方式であれば、ある程度のアレルギー対応は可能だが、共同調理場方式及び民間調理場方式での対応は配送等もあり個別対応は困難である。単独調理場方式での導入が物理的に困難であれば、アレルギーを持つ生徒のことも考慮し、家庭弁当持参も併用する選択制方式が望ましいと考える。

(イ) 給食費の徴収

- ・ 給食費の滞納問題はどのようにするのか。
- ・ 教材費等の未納者が少なからずいる現状で、滞納防止策はあるのか。

解決に向けての対応策

給食が導入されれば、中学校において、給食費の徴収や食材業者への支払いなどの給食会計事務等が新たに加わることとなる。給食費については、未納問題やその督促等の対応が想定される。できるだけ教職員への負担を最小限に考え、中学校給食の担当職員の検討や給食予約システム及び給食費前払い制等を導入することで対応する。

※ 給食予約システムとは、給食の調理食数把握のため、携帯電話又はパソコン等のコンピュータ端末を通して事前の給食予約を行い、給食実施日ごとの食数を集計するシステムのことである。また、給食費の前払いにより未納を防ぐことができる。

(ウ) 家庭弁当の意義

- ・ これまで行ってきた家庭弁当はどのようにするのか。

解決に向けての対応策

家庭弁当により、それぞれの体格差等に応じたバランスのとれた食事ができることや、家族間のコミュニケーションが築かれるという観点、また生徒の家庭生活面での変化を教職員がキャッチできる点等、家庭弁当の効用も十分にある。その点を踏まえ、給食と家庭弁当との選択制方式を検討する。

イ 提供形態についての課題

(ア) 学校運営上の課題（日課表について）【資料3】参照

- ・ 中学校の日課を考えると、現状でも昼食時間設定が厳しい状況であり、給食を導入することになった場合の準備等を含めた昼食時間の確保が困難である。
- ・ 配膳作業が必要になると、食事時間が現行の日課では確保できない。
- ・ 放課後の部活動時間の確保にも影響はないか。
- ・ 急な日課の変更に対応できるか。

解決に向けての対応策

給食を導入した場合、給食の準備や後片付け等の時間が必要となるため、給食時間の確保、昼休み時間の縮減、始業及び終業時間の変更など、日課表全体に影響することが予測される。また、部活動の時間にも影響

が出ることを予測されるため、終業時刻への配慮が必要となる。

小学校と同じ食缶方式による給食提供では、給食時間の拡大が必要となるが、日課表への影響を最小限に抑えるためには、できるだけ現行の給食時間を基本とすることで検討し、給食準備や後片付け等の時間が極力かからない弁当箱方式で対応することが妥当であると考える。

なお、天候等により休校する場合などの緊急停止は、いずれの実施方式でも早朝の決定時に対応すれば、停止・変更等については可能ではないかと考える。

(イ) 教職員の負担

- ・ 給食を導入した場合、教職員への負担がかからないことを重視して検討する必要がある。
- ・ 配膳員等の人員配置が必要。

解決に向けての対応策

中学校現場における教職員は、生徒への教科指導、生活指導及び部活動の指導等、数多くの公務を抱えているのが現状である。完全給食導入において、小学校と同様のやり方では、食缶の運搬や食器の盛付け等の指導が必要となり、教職員の負担増加が予測される。

教職員への負担を最小限にし、同時に給食を導入するためには、食缶等を使用しない弁当箱方式が望ましい。また、生徒への給食の受け渡し等で、教職員の負担軽減のため、配膳員等を配置するなど教育委員会と学校の連携による給食運営を目指す必要がある。

ウ 財政面についての課題

(ア) 学校施設・設備

- ・ 配膳準備等に必要スペースの確保が必要。
- ・ どの方式を選択しても、昇降機（エレベーター）の設置が必要となるのではないかと。
- ・ 給食室の建設については、現在の学校施設の状況から、増改築を実施するにしても様々な課題がある。

解決に向けての対応策

給食を導入する方式によって、給食施設の整備内容は異なってくる。単独調理場方式では、各中学校に給食室の建設が必要であり、共同調理場方式及び民間調理場方式では、配送による受入室（配膳準備室）が前提に必要となる。また、受入室（配膳準備室）では夏場の暑さによる腐敗を防ぐためにも、空調施設の整備も必要となる。

エレベーターの設置は、増築となることから耐震補強の関係もあり、関係部署との調整が必要だが、他市では生徒による運搬も実施していることから参考にしたい事例のひとつである。いずれにしても、実施方式ごとによる必要経費の算出をし、財政状況等も勘案し、最大の効果が見込める方式を検討する。

エ 実施方式についての課題

(ア) 用地問題

- ・ 単独調理・共同調理場方式を検討することになると、全中学校又は市内に適切な用地が確保できるか。

解決に向けての対応策

単独調理場方式の場合、学校敷地内に用地が必要となるが、全中学校には考えられる適切な用地はない状況である。一部グラウンドを分割し建設することも想定できるが、教育環境上、多大な影響が出てしまい現実的ではない。

共同調理場方式の場合、市内に調理場を建設することから、各中学校への配送にあたり、学校給食法の「学校給食衛生管理基準」で求められている【調理後2時間以内の喫食】を満たすことのできる場所が必要となる。また、建築基準法上、調理場の用途は「工場」となり、建設場所は「工業地域等」となるため確保できる用地に制限がある。このことから、用地問題については、引き続き関係部署とも連携しながら検討していく。

(イ) 学校給食法

- ・ 民間調理場方式の場合、「学校給食衛生管理基準」を満たす業者が確保できるのか。

解決に向けての対応策

民間調理場方式を導入した場合、学校給食法の「学校給食衛生管理基準」で求められている調理後2時間以内の喫食や、食材管理及び衛生面の基準等を満たすことができる民間事業者があるか、複数社に訪問し確認したが、クリアできる民間事業者がいないのが現状である。

共同調理場の建設用地や民間調理場方式で実施できる事業者が、早急に確保できない状況も考え、将来的にその問題をクリアできるまでの間、給食としての位置づけではないが、民間の調理施設で作られる弁当に市栄養士が関与し、少しでも健康面に配慮した弁当を提供できるような弁当斡旋方式も視野に入れることも考えられる。

エ その他の課題

(ア) 献立内容・栄養面

- ・ 体格、活動量等、中学生は個人差が大きく、摂取する食事の量にも幅があることに対応できるか。
- ・ 弁当箱方式の場合、中学生の栄養価（所要量）を満たすものが提供できるのか。個人差、男女の差などを考慮できるのか。
- ・ 材料の産地等、明確に保護者に周知することが可能か。

解決に向けての対応策

栄養価については、中学生の学校給食の平均栄養所要量の基準に基づき、主食・副食・牛乳で構成し、献立作成することを基本と考える。中学生ともなると、体格、部活動などの活動量によって、個人差で食べる量に幅があるのも予測される。他市の中学校給食では、ご飯のおかわり分を用意するなどの対応もある。残量などの問題も考慮し、主食量の調整などが必要である。食材については、安全の確保は大前提であり、地場産物の活用等についても視野に入れていく。

(6) 方式別概算経費について

中学校給食を新たに導入することについては多額の費用を要することとなるが、その経費は実施方式により大きく異なることとなるため、それぞれの実施方式による経費やメリット・デメリットを検討する必要がある。

前号で説明した給食実施方式ごとに概算経費を算出することとした。

給食施設は、食料品を製造、加工する場所であることから、建築基準法の用途は「工場」に該当する。

単独調理場方式のように、自校のみを対象にした給食施設は、個々の学校の内部にあることから学校機能の一部とみることができるため「工場」には該当しない。

しかしながら、親子方式のように学校敷地内にあっても複数の中学校を対象にした給食施設は、当該学校とは用途上可分なものとして取り扱われ「工場」に該当することとなる。

用途が「工場」扱いになると、用途地域が準工業地域、工業地域及び工業専用地域のみでの設置となる。本市の場合、市立小学校のすべてが、住居関係地域に立地しているため、親子方式の給食施設については、市内において建築基準法上設置できる小学校はないことから、実質的に導入手法から「親子方式」を除外せざるを得ない。

このことから、給食実施方式は次の3方式の概算経費を、他市実績等を参考に積算した。

ア 単独調理場方式

(ア) 初期費用

建設費	約 17 億円 (9 校分)
土地購入費	約 10 億 4,000 万円
備品費等	約 6 億 4,000 万円
計	約 33 億 8,000 万円

(イ) 運営費用

委託料	約 2 億 1,000 万円
維持管理費等	約 4,000 万円
人件費	約 1 億 2,000 万円
計	約 3 億 7,000 万円

合計 約 37 億 5,000 万円

イ 共同調理場方式

(ア) 初期費用

建設費	約 12 億円
土地購入費	約 2 億 4,000 万円
備品費等	約 5 億円
計	約 19 億 4,000 万円

(イ) 運営費用

委託料	約 1 億 7,000 万円
維持管理費等	約 4,000 万円
人件費	約 6,000 万円
計	約 2 億 7,000 万円

合計 約 22 億 1,000 万円

ウ 民間調理場方式

(ア) 初期費用

配膳室整備等	約 2 億 4,000 万円
備品費等	約 1 億円
計	約 3 億 4,000 万円

(イ) 運営費用

委託料	約 2 億 6,000 万円
消耗品費	約 1,000 万円
人件費	約 6,000 万円
計	約 3 億 3,000 万円

合計 約 6 億 7,000 万円

エ 方式別の主な初期費用

単独調理場方式の場合、各中学校内に調理施設を建設する敷地を確保することが困難なことから、学校の隣接する場所に用地を求めた場合の土地購入費や、調理施設建設工事費及び厨房機器備品等の費用を必要とし、9校分で約33億8,000万円必要となる。土地購入費の算出根拠は、各学校の正門近傍の固定資産税路線価から算出した。ただし、現実的には学校に隣接し、調理施設建設に要する土地を確保するのは非常に困難な状況である。

共同調理場方式の場合、全中学生及び教職員等を対象とし4,000食を対応できる調理施設を必要とする中で、その土地購入費や共同調理場の建設工事費及び厨房機器備品等、さらに各中学校に配送された給食を一時的に保管する受入室（配膳準備室）に係る設置工事及び備品等の費用を必要とし、約19億4,000万円必要となる。配送される給食は、配膳時間の短縮も考慮し、弁当箱方式を想定している。また、共同調理場の規模については、提供する食数が同等規模であることを想定し、厚木市及び小田原市の共同調理場の規模を参考に試算した。共同調理場の建設については、用途が「工場」扱いになるため、建設する用途地域は、準工業地域、工業地域及び工業専用地域となるが、市内に当該用途地域で約3,000㎡の用地を確保できるかがポイントとなる。

民間調理場方式の場合、民間事業者の調理施設を活用することから、調理施設の建設工事費等は不要で、弁当箱方式で各中学校に配送された給食を一時的に保管する受入室（配膳準備室）に係る設置工事及び備品等の費用を必要とし、約3億4,000万円必要となる。ただし、市内及び近隣において、学校給食法に規定されている「学校給食衛生管理基準」を満たすことのできる民間事業者は、現時点で確保できていない状況ではある。

この結果から、初期費用では民間調理場方式が最も財政負担が小さい方式となる。

オ 方式別の主な運営費用

単独調理場方式の場合、運営におけるランニングコストとして、給食調理業務委託料や施設維持管理費等、人件費として教育委員会事務職員及び学校栄養職員の配置に伴う費用を必要とし、約3億7,000万円となる。調理業務委託料は、小学校での給食調理業務委託料を参考に試算した。

共同調理場方式の場合、給食調理業務委託料や配送業務委託料、各中学校の受入室（配膳準備室）の施設維持管理費等、人件費として教育委員会事務職員及び学校栄養職員並びに学校配膳員の配置に伴う費用を必要とし、約2億7,000万円となる。拠点型で行う共同調理場方式の委託料は、他市で実施している調理業務委託料及び配送業務委託料を参考に試算した。

民間調理場方式の場合、給食調理業務委託料（配送料等含む）、各中学校

の受入室（配膳準備室）の施設維持管理費等、人件費として教育委員会事務職員及び学校栄養職員並びに学校配膳員の配置に伴う費用を必要とし、約3億3,000万円となる。前号でも説明したとおり、市内及び近隣において、「学校給食衛生管理基準」を満たすことのできる民間事業者は、現時点で確保できていない状況ではあるが、調理業務委託料については、他市での請負実績を参考に試算した。

すべての方式において、給食での喫食率100%で試算している。給食の提供方法については、仮に他の自治体で実施している家庭弁当併用による選択方式で実施すれば、喫食率40～60%程度が想定され、給食での喫食率が低くなれば、その分委託料等も低くなるため運営費用等も低くなることが考えられる。

いずれの実施方式においても、給食を実施するとなれば、多くの課題に対し現実的に実現可能な解決方法を探り、かつ継続性を考慮する必要がある。厳しい財政状況の中、最小の経費で最大の効果が挙げられる方策と充実した給食を目指す必要がある。

3 課題解決に向けた検討内容の考察

中学校給食を導入するにあたっては、実施方式、運営上の課題、学校における課題、財政状況、家庭での役割など多くの課題が浮彫りとなった。そのなかで検討を要する主な課題を抽出し、その課題に対し、解決に向けた対応策の検討を行った考察であり、実現の可能性の観点から方向性を示すこととした。

(1) 提供方法

現行の家庭弁当持参については、それぞれの体格差等に応じたバランスのとれた食事ができることや、家族間のコミュニケーションが築かれるという観点、また生徒の家庭生活面での変化を教職員がキャッチできる点等、家庭弁当の効用も十分にある。一方、給食は栄養価に配慮し、心身ともに成長期にある生徒の健康・体力づくりに大きな役割を果たすとともに、豊富な献立により多彩な「食」を提供することができる。

これらのことを踏まえ、給食を導入するにあたっては、多岐にわたるアレルギーを持つ生徒のことも考慮すること、これまで長年行ってきた家庭弁当という文化が根付いていること、また昼食調査の結果において、家庭弁当を持たせたいという保護者もいることから、全員喫食方式よりも給食と家庭弁当を選ぶことができる選択制方式が妥当と考える。

また、選択制方式をとることで、給食予約システムを導入し、前払い方法で給食費の未納を防ぐこともできると考えられる。

(2) 提供形態

中学校給食の実施には、新たに配膳や片付け等の時間を要し、給食時間の確保が必要となるが、学校運営上で日課表への影響が大いにあるとの意見が一番多かった。6時限目の終了時間を延ばすことになると、部活動の時間確保に影響し、登校時刻を早めることは、それに伴う教職員の勤務時間の問題が考えられる。平成24年4月から新学習指導要領が全面実施され、授業時間数が増加した中で、給食時間を現行より延ばすということは、教育カリキュラムへの影響が多大であり教職員の負担も考えられ配慮が必要との意見があった。

ただ、一方で中学校給食実施率は、全国で80%以上であり他都市で実施できているものが、なぜ本市ができないのかとの意見もある。給食実施については、給食の意義の原点に立ち、学校現場と教育委員会がそれぞれの立場で役割を認識したうえで円滑に運営できるような方法を検討した。

このことから、日課表への影響及び教職員の負担をできる限り軽減するためには、小学校と同じ食缶方式で提供するよりも、配膳準備を最小限に抑えることを考慮し、生徒への給食提供方法は、弁当箱方式を採用することが望ましい

と結論付けた。

(3) 実施に係る財政面について

給食を導入するという事業は、多額の費用がかかるのも事実である。建設費・設備費等の初期費用、人件費・委託料等の運営費用、その他に係る経費として就学援助の扶助費の増加も見込まれることも念頭に置いておかなければならない。方式別概算経費で示したデータを考慮するとともに、将来的な財政負担をできるだけ抑制する観点からも、コスト意識をもったうえで実施方式を検討していかなければならないといえる。

(4) 実施方式の検討

最後に、給食調理施設をどの方式により導入するかを検討であるが、①単独調理場方式、②親子方式、③民間調理場方式、④共同調理場方式の4つの方式の中で協議した。それぞれにメリット・デメリットがあり、さらに衛生面、安全面、財政面、継続性等を総合的に判断する必要がある。

① 単独調理場方式

単独調理場方式は、栄養士が学校に在籍し、学校の実情に合わせた細かい対応ができること、多岐にわたるアレルギーを持つ生徒への対応が図れること、温かい給食など適時適温で提供できることなどが利点として挙げられ、給食としての理想であることは誰もが認めるものであり最良の導入手法といえる。しかし一方で、各中学校に調理施設を建設することは、学校敷地内はもちろん、近隣の隣接地での用地の確保が物理的に困難な状況である。さらに、厳しい財政状況の中、施設建設費及び人件費等のコスト面を考慮すると多大な費用を要し、かつ早期実施を考えたとき、すべての中学校で単独調理場方式を目指すことは現実的ではないという結論に至った。

② 親子方式

親子方式は、小学校の給食室から中学校へ給食を配送する方式であり、その場合、建築基準法上の建物の用途が「工場」扱いとなる。鎌倉市の小学校敷地は、「工場」の建築が規制された用途地域にあるため設置ができない。また、平成8年に近畿地方で発生した腸管出血性大腸菌0157による食中毒の教訓を踏まえ、それまで行われてきた衛生管理よりも、さらに望ましい基準として徹底された「学校給食衛生管理基準」において適切な衛生管理に努めることが規定された。そのような状況から、現在の小学校の給食調理施設では、調理能力を考慮すると自校分の給食を調理するだけで一杯であり、中学校分までの調理ができる小学校はないに等しい状況である。そのため、実質的に導入手法から親子方式を除外せざるを得ない。

③ 民間調理場方式

民間調理場方式は、市内及び近隣において、学校給食法に規定されている「学校給食衛生管理基準」を満たすことのできる民間事業者は、現時点で確保できていない状況ではあるが、他の自治体の事例では、献立を市が作成し、安全性確保のため物資選定基準を設けて食材を選び、安全でおいしい給食を実現している事例もある。このことから、民間調理場方式による中学校給食の導入をすることで増えてくることも考えられる。導入に係る施設整備面、経費の負担、そして日課表への影響や学校現場の負担等を総合的に考慮すると、最も実現の可能性が高い導入手法といえる。今後、将来的に市内または近隣において「学校給食衛生管理基準」を満たすことのできる民間事業者が現れる可能性もあるため、それまで待つこととなるが中学校給食導入手法の選択肢になり得るとの結論に至った。

④ 共同調理場方式

共同調理場方式は、中学校9校分の約4,000食を調理できる施設の用地確保及び建設費が必要となる。前述のように民間調理場方式が、実現の可能性が高い導入手法だが、請負える民間事業者が現時点で確保できていないことから、早急な導入を求めるなら、多額の費用が必要だが中学校給食導入を検討する上では、共同調理場を建設するという判断も選択肢の一つになる。ただし、当該方式の最大の問題点としては建設用地である。共同調理場は、用途が「工場」扱いになるため、建設できる用途地域が準工業地域、工業地域及び工業専用地域のみとなるが、市内中学校へ「調理後2時間以内」で配送できる範囲内での建設用地を確保できるかが大きな課題として残る。

4 P T A 連絡協議会からの意見について

中学校給食を導入することについては、P T A 連絡協議会の会長会において、これまで本検討委員会で協議してきた内容を説明した上で、各学校から意見を聴取した。主な内容については次のとおりである。(同様の意見が多数ある場合は、他〇件と集約して表示している)

<p>提供方法 について</p>	<ul style="list-style-type: none"> • アレルギー対応も考慮して、家庭弁当持参併用の選択制方式が良い。 • 中学生は体格も様々で食事量も個々の違いが大きいので、給食と家庭弁当併用による選択制方式が良い。 • 全員喫食方式が良い。生徒たちは、自分の好きなものが入っている家庭弁当を好むと思うので、折角、給食制度を導入しても、選択制方式では、最初はそれなりの給食の希望数を集めても徐々に給食を選ぶ生徒が少なくなっていくように思う。(他2件) • 原則的に皆、給食にしアレルギーのある生徒や特別に事情のある生徒は届出を学校にすることで、家庭弁当持参を許可するという形の方が、給食制度が存続していくのではないかと。 • 「家庭弁当との併用」によって、明瞭ではない先の予定を立てる事を求められ、前もって代金納入など複雑な手順を踏まなくてはならないとなると、給食の希望が減り、結果的にニーズが無いととられる可能性がある。
<p>提供形態 について</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 弁当箱方式での提供が、時間的にも衛生的にも良いと思う。
<p>実施方式 について</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 親子方式だと物理的にかなり厳しいと思われる。同じ予算を組むのであれば、その他の方式で新しい方法を検討して頂きたい。 • 費用の面、子ども達の授業のコマ数などを考えると、一番実現可能なのは、民間調理場方式と思われる。また、給食と家庭弁当との選択制方式が良いと思う。(他2件) • 民間調理場方式となると、食品偽装問題が心配され、厳しいチェック体制が必要と思われる。 • 委託できる民間事業者が現在無いこと、ランニングコスト、20年以上の長期スパンで給食制度を考えるのであれば、共同調理場方式もありではないかと思われる。(他1件)

<p>実施方式 について</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 「学校給食衛生管理基準」を満たす企業ができるのを待つよりは、共同調理場方式で行うほうが早く実施できるのではないか。建設用地については、相次ぐ鎌倉からの企業撤退が増えつつある今、用地確保は難しいことではないと思う。 ・ 家庭弁当持参の場合、保護者として一番困るのは、自分が急に病気になったり、急用ができたり、寝坊したりした時である。選択制方式では、この急な当日の申込みには対応できずに、何のメリットもない。 ・ アレルギー対応のことも考慮すると、弁当斡旋方式が良いのではないか。
<p>完全給食に ついて</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 給食導入には、さまざまな問題がある事は理解できたが、全国で8割の中学校で実施しているので、鎌倉市が導入できない理由はないのではないか。(他1件) ・ 様々な考えがあるが、義務教育である中学生に「給食」を実施するのは、全国的に考えて当然だと思う ・ 弁当持参の現在でも十分な食事の時間が取れる日が少ないと感じる。「食育基本法」制定を受けての給食導入であれば、教育の一部として受けとめ、配膳時間を考慮した学校運営は当然の事と思う。(他1件) ・ 生徒たちは、小学校において給食配膳を経験しており、成長している分、配膳準備に時間がかかることは考えにくい。
<p>給食費の滞納 について</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 給食費未払いが多く、回収することが先生の仕事になってしまっているので、毎回毎食現金先払いの上で導入すべきではないか。
<p>給食導入の 要望について</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 共働き家庭が増える昨今、毎日の弁当作りは負担に感じる親も少なくない。時間的にもそして毎日継続されるお弁当作りの精神的負担軽減にもありがたい。食育という観点からも、早急に完全給食を導入して頂きたい。(他3件) ・ 冬場は冷えきったお弁当を食べさせるより、少しでも温かいものを食べさせたい。夏場も悪くならないか心配しながらお弁当を持たせるよりも給食の方が安心。 ・ 「家庭弁当持参」の意義として挙げられている「バランスのとれた食事」や「家族間のコミュニケーション」というのは、給食を導入する事によって損なわれる事項ではない。

<p>給食導入の再検討について</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ そもそも、お弁当から給食へという流れは、決定なのか。本来、教育行政は子どものことを第一に考えるべきではないか。中学校での昼食に対する意向調査を見ると、明らかに子どもと保護者で給食希望者数が異なっている。多くの子どもが、「お弁当はまずいから、給食にしてくれ」と言っているならともかく、保護者が楽だからということで給食へ移行する必要があるのか。いくら栄養面等の心配を理由にかかげても、その裏にお弁当は大変、給食は楽、という考えが根底にあることは否めません。栄養面の心配については、例えば栄養士さんの考えた1カ月のお弁当献立の配布など、別の解決策を考えてはどうか。 ・ 中学校給食を導入するためには、ハード面また時間的にも難しいのは良く理解できる。一方で中学校給食が本当に必要であるなら、もう少しそれを実施するためにはどうするのか、という検討がなされても良いような気がする。 ・ 生徒たちや各家庭にとって、何が一番良いのか、そこからの検討も引き続きお願いしたい。
<p>当日対応の要望について</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 中学生になると男女の体格差もいちじるしく、食べる量も違う。他校でのパン等の販売や自動販売機などを置いてもらえると、お弁当を持ってこられなかった時や、足りない分を補えたりできるのでお願いしたい。 ・ 給食制への移行を検討する時間とお金があるならば、むしろその日になって「今日はお弁当ができない」という緊急な場合に、学校で手段を講じてもらえる方法を知恵を絞って考え、検討・試行していただきたい。(他1件) ・ 栄養面・安全面・健康面に充分配慮されたものを望む。また突然、朝お弁当が用意できなくなることもあるので、前払い方式となっても、当日の朝に注文できるパン販売の実施も続けて欲しい。

5 学識経験者からの意見について

中学校給食を導入するにあたっては、栄養学の専門家の意見も参考とするため、これまで本検討委員会で協議してきた内容を、鎌倉女子大学家政学部 管理栄養学科 准教授 大中佳子氏に説明した上で、どのような点に気をつけるべきか、またどのような方法が考えられるか等について、意見をいただいた。内容については次のとおりである。

(1) 学校給食の実施にあたっては、学校給食法における給食の目的のもと、第2条の目標7項目（本報告書P2参照）をふまえた実施計画（栄養管理の基準や献立作成など）を行い、実施後は、その目標の到達度をきめ細かく評価していく必要がある。

(2) 学校給食実施方式について

民間調理場方式は、共同調理場方式と比較すると、費用相対効果に優れているが、実施に関しては、現状の生産ラインを利用しての中学校給食の実施となるため、次の様な点に注意が必要と考える。

ア 現状の生産ラインが、中学校給食の献立を調理する生産ラインと一致するか。現状機器の種類と生産能力により機器能力に合わせた食品構成となり、食品選択や献立内容への影響があると考え。学校給食法第2条、項目4・6などをどのように実施していくのか課題である。

イ 委託先の生産能力の調査が必要である。生産能力を超えた食数の増産は、事故（食中毒や労働災害など）の大きな要因となる可能性があるため、配送ルートをふくめたリスク管理の要検討。

ウ 学校給食の目標の達成度、実施評価について方法の検討が必要である。

(3) 学校給食の提供方法について

家庭弁当との選択制方式は、給食を摂取することにより果たす『給食の目的』や、食育なども含め、集団へ期待する効果が、実施数によっては十分に得られない可能性がある。

6 結論

本検討委員会では、これまでさまざまな角度から、中学校給食の導入に係る討議を重ねてきた。

その結果、生徒への提供方法は家庭弁当との併用とする選択制方式による給食とし、提供形態は弁当箱方式とすることがベストな選択と考えた。

実施方式については、現実的に導入が図れるのは、民間調理場方式と共同調理場方式の2つが考えられる具体的な選択肢となった。

次に、民間調理場方式と共同調理場方式を比較すると、民間調理場方式は費用対効果に優れているが、現実には請負える民間事業者がないので、給食の実施が不確定な状況になる。これに対して共同調理場方式は、市が調理場を確保することで実施時期は確定できるが、多額の費用と用地の確保が課題となる。

従って、本検討委員会では費用対効果を考慮して、民間調理場方式を採用し、請負可能な民間事業者の出現を待つことが最適であると結論づけた。ただし、民間事業者の出現をただ待つのではなく、事業課においては、中学校給食の導入についてホームページ等を活用して積極的に情報発信を行うとともに、事業実施可能な民間事業者を探していく必要があると考える。

このことから、民間調理場方式では、事業の実施時期が不確定となってしまうため、実施までの間の補完策が必要であると考えた。

補完策であるため、給食の位置づけではないが、民間の調理施設で作られる弁当に市栄養士が関与し、少しでも健康面に配慮した弁当を提供できる弁当斡旋方式で当面の対応を図れるよう事業を進めていくこととする。また、同時に民間事業者が現れた時、すぐに給食実施が可能となるように、受入室（配膳準備室）等の整備や給食予約システムの導入を進めることが現実的な方策であると考えた。

P T A連絡協議会からの様々な意見や、学識経験者からの意見は、中学校給食を導入する際において重要な提案であるといえる。

従って、今後本市の中学校給食の実施方針を策定し、さらに詳細な運用計画を作る上で、十分考慮して対応する項目であることを、本検討委員会として申し述べておきたい。

都道府県別学校給食実施状況（公立中学校数）

資料1

平成22年5月1日現在

都道府県名	総数	完全給食		補食給食		ミルク給食		計	
		学校数	百分比	学校数	百分比	学校数	百分比	学校数	百分比
1 北海道	658	632	96.0	6	0.9	15	2.3	653	99.2
2 青森県	167	139	83.2	2	1.2	26	15.6	167	100.0
3 岩手県	189	155	82.0	5	2.6	28	14.8	188	99.5
4 宮城県	217	200	92.2	7	3.2	7	3.2	214	98.6
5 秋田県	130	129	99.2	-	-	-	-	129	99.2
6 山形県	113	96	85.0	8	7.1	9	8.0	113	100.0
7 福島県	237	227	95.8	-	-	10	4.2	237	100.0
8 茨城県	234	231	98.7	3	1.3	-	-	234	100.0
9 栃木県	165	161	97.6	-	-	-	-	161	97.6
10 群馬県	173	170	98.3	-	-	1	0.6	171	98.8
11 埼玉県	425	423	99.5	-	-	1	0.2	424	99.8
12 千葉県	383	383	100.0	-	-	-	-	383	100.0
13 東京都	635	618	97.3	-	-	14	2.2	632	99.5
14 神奈川県	415	68	16.4	-	-	198	47.7	266	64.1
15 新潟県	242	235	97.1	1	0.4	5	2.1	241	99.6
16 富山県	81	81	100.0	-	-	-	-	81	100.0
17 石川県	98	94	95.9	-	-	1	1.0	95	96.9
18 福井県	76	72	94.7	4	5.3	-	-	76	100.0
19 山梨県	94	90	95.7	-	-	-	-	90	95.7
20 長野県	191	189	99.0	-	-	-	-	189	99.0
21 岐阜県	191	190	99.5	-	-	-	-	190	99.5
22 静岡県	265	256	96.6	1	0.4	7	2.6	264	99.6
23 愛知県	413	413	100.0	-	-	-	-	413	100.0
24 三重県	166	96	57.8	1	0.6	19	11.4	116	69.9
25 滋賀県	100	46	46.0	3	3.0	4	4.0	53	53.0
26 京都府	174	108	62.1	-	-	14	8.0	122	70.1
27 大阪府	465	49	10.5	4	0.9	30	6.5	83	17.8
28 兵庫県	354	189	53.4	1	0.3	102	28.8	292	82.5
29 奈良県	107	74	69.2	-	-	4	3.7	78	72.9
30 和歌山県	132	75	56.8	-	-	-	-	75	56.8
31 鳥取県	62	47	75.8	1	1.6	12	19.4	60	96.8
32 島根県	102	93	91.2	-	-	7	6.9	100	98.0
33 岡山県	164	158	96.3	1	0.6	3	1.8	162	98.8
34 広島県	243	153	63.0	7	2.9	71	29.2	231	95.1
35 山口県	161	151	93.8	-	-	9	5.6	160	99.4
36 徳島県	87	86	98.9	-	-	-	-	86	98.9
37 香川県	74	72	97.3	-	-	2	2.7	74	100.0
38 愛媛県	140	139	99.3	-	-	-	-	139	99.3
39 高知県	116	71	61.2	-	-	24	20.7	95	81.9
40 福岡県	346	245	70.8	-	-	101	29.2	346	100.0
41 佐賀県	96	71	74.0	3	3.1	18	18.8	92	95.8
42 長崎県	193	158	81.9	-	-	34	17.6	192	99.5
43 熊本県	181	178	98.3	1	0.6	-	-	179	98.9
44 大分県	134	131	97.8	-	-	3	2.2	134	100.0
45 宮崎県	138	136	98.6	-	-	-	-	136	98.6
46 鹿児島県	248	246	99.2	-	-	-	-	246	99.2
47 沖縄県	155	155	100.0	-	-	-	-	155	100.0
計	9,930	8,179	82.4	59	0.6	779	7.8	9,017	90.8

方式	単独調理場方式	親子方式	民間調理場方式	共同調理場方式
主なメリット	<ul style="list-style-type: none"> ・温かいもの、冷たいもの、汁物など適時適温で提供が可能 ・アレルギー対応ができる限り可能 ・万一食中毒が発生した場合、被害は最小限 ・調理者と生徒の交流や感謝の気持ちを育むことができる 	<ul style="list-style-type: none"> ・近隣の小学校調理場からの運搬ができれば、多少配送時間を短めにはできる 	<ul style="list-style-type: none"> ・既存の民間調理施設を利用すれば、建設費がなく、イニシャルコストは抑えられる ・弁当箱方式の場合、短時間で配膳可能であり、日課表への影響は少ない ・前払い方式を導入することで給食費の滞納が解消される 	<ul style="list-style-type: none"> ・食材一括購入等の効率の運営が可能 ・一括調理のため施設運営経費は自校方式より割安
主なデメリット	<ul style="list-style-type: none"> ・全校に調理施設を建設するため、敷地や建設費に多大な初期費用が必要 ・学校ごとに栄養士の配置が必要であり、人件費が必要 ・食缶での提供とすると、配膳時間が長くなり日課表に影響する ・各学校に給食室の建設が必要となるため、全校で実施するまでには相当な期間が必要 ・調理施設建設のために敷地の確保が必要で、教育活動に支障が生じる可能性がある ・各校で管理運営が必要となることから、学校での事務管理に負担が発生 	<ul style="list-style-type: none"> ・小学校（親校）の給食調理室の調理能力に応じた増改築及び調理器具の増設が必要 ・中学校への配送経費が必要 ・小中学校に配送用の搬出入口の整備等の改修が必要 ・食缶での提供のため、配膳時間が長くなり日課表に影響する 	<ul style="list-style-type: none"> ・調理能力を有し衛生管理体制が整った民間事業者の確保が必要 ・中学校への配送経費が必要 ・中学校に配送用の搬出入口の整備等の改修が必要 ・配送時間が長くなれば、冷めたり献立によっては食味を損なう ・アレルギー食の対応は不可 ・万一食中毒が発生した場合、大規模調理のため被害は甚大となる 	<ul style="list-style-type: none"> ・工場用地候補地の確保が必要 ・用地取得する場合に多額の費用が必要 ・中学校への配送経費が必要 ・中学校に配送用の搬出入口の整備等の改修が必要 ・配送時間が長くなれば、冷めたり献立によっては食味を損なう ・アレルギー食の対応は不可 ・万一食中毒が発生した場合、大規模調理のため被害は甚大となる
特記事項		<ul style="list-style-type: none"> ・小学校の給食室から中学校へ給食を配送する場合の給食施設は、建築基準法上の建物の用途が「工場」扱いとなる。鎌倉市の小学校敷地は、工場の建築が規制された区域にあるため設置できない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・市内及び近隣において、学校給食法に規定されている「学校給食衛生管理基準」を満たすことのできる民間事業者は、現時点で確保できていない状況である。 ※衛生管理基準とは、「調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること」などが定められている。 	

鎌倉市中学校給食庁内検討委員会設置要綱

(設置目的)

第1条 本市の中学校給食の実施について、学校関係者等の代表から課題解決を図るために、鎌倉市中学校給食庁内検討委員会（以下「検討会」という。）を設置する。

(所掌事項)

第2条 検討会の所掌事項は、次のとおりとする。

- (1) 中学校の学校給食導入検討に関すること。
- (2) その他前号に関連する事項。

(組織)

第3条 検討会は、別表1の委員をもって組織し、学校関係者の委員については、小中学校長会で推薦された者とする。

- 2 検討会の下部組織として、検討資料作成のため調査研究部会（以下「部会」という。）を置く。
- 3 部会は別表2の委員をもって構成する。なお、学校関係者については、別表1の委員と兼ねるものとする。

(任期)

第4条 委員の任期は、第2条に規定する所掌事項が完了するまでとする。ただし、任期中に委員の異動等があったときは、後任者の任期は前任者の残任期間とする。

(検討会の運営)

第5条 検討会に会長及び副会長（各1名）を置き、会長は中学校長、副会長は中学校教頭とする。

- 2 会議の召集及び進行は、会長が行う。
- 3 会長に事故あるときは、副会長が代理を務める。
- 4 会長が必要と認めるときは、関係者の出席を求め、その意見又は説明を聴くことができる。

(部会の運営)

第6条 部会に部会長を置き、学務課担当課長を充てる。

- 2 会議の招集及び進行は部会長が行う。
- 3 部会長は、必要があるときは、構成員以外の者の出席を求めることができる。

(庶務)

第7条 検討会及び部会の庶務は、学務課給食担当において処理する。

(その他)

第8条 この要綱に定めるもののほか、必要な事項は、会長が検討会に諮って決定する。

附則

この要綱は、平成24年9月10日から施行する。

別表 1 (第 3 条関係)

検討委員会 委員構成	人数
中学校長の代表	1 名
中学校教頭の代表	1 名
中学校総括教諭の代表	1 名
中学校教諭の代表	1 名
中学校養護教諭の代表	1 名
小学校長の代表	1 名
学校栄養教諭の代表	1 名
教育総務課長	
教育指導課長	
学校施設課長	
学務課担当課長	

別表 2

調査研究部会 委員構成	人数
中学校教頭の代表	1 名
中学校総括教諭の代表	1 名
中学校教諭の代表	1 名
学校栄養教諭の代表	1 名
教育総務課職員	1 名
教育指導課職員	1 名
学校施設課職員	1 名
学務課担当課長	

鎌倉市中学校給食庁内検討委員会委員名簿

	役 職 名	氏 名	選出区分
会 長	第一中学校長	にしおか まさえ 西岡 正江	中学校長代表
副会長	大船中学校教頭	さかもと たくみ 坂本 工	中学校教頭代表
委 員	玉縄中学校総括教諭	ゆみ よしこ 弓 予姿子	中学校教員代表
委 員	手広中学校教諭	やまうら たけひろ 山浦 岳洋	
委 員	手広中学校養護教諭	とびた くみこ 飛田 久美子	
委 員	西鎌倉小学校長	とりやま やよい 鳥山 弥代伊	小学校長代表
委 員	第一小学校栄養教諭	やまぐち かおる 山口 薫	学校栄養教諭代表
委 員	教育総務課長	みとめ さだお 三留 定男	鎌倉市教育委員会
委 員	教育指導課長	かわい よしひろ 川合 良宏	鎌倉市教育委員会
委 員	学校施設課長	なかざと かずお 中里 一男	鎌倉市教育委員会
委 員	学務課担当課長	ひろかわ ともひさ 廣川 智久	鎌倉市教育委員会

※庶務担当… 学務課給食担当

鎌倉市中学校給食庁内検討委員会調査研究部会委員名簿

	役 職 名	氏 名	選出区分
部会長	学務課担当課長	ひろかわ ともひさ 廣川 智久	鎌倉市教育委員会
委 員	大船中学校教頭	さかもと たくみ 坂本 工	中学校教頭代表
委 員	玉縄中学校総括教諭	ゆみ よしこ 弓 予姿子	中学校教員代表
委 員	手広中学校教諭	やまうら たけひろ 山浦 岳洋	
委 員	第一小学校栄養教諭	やまぐち かおる 山口 薫	学校栄養教諭代表
委 員	教育総務課職員	こじま あつまる 小島 徳磨	鎌倉市教育委員会
委 員	教育指導課職員	なかお しょうこ 中尾 祥子	鎌倉市教育委員会
委 員	学校施設課職員	せ や まさふみ 瀬谷 正史	鎌倉市教育委員会

庶務担当… 学務課給食担当

中学校給食庁内検討委員会 開催経過

回	会	主な流れ	備考
第 1 回 10/30 (火)	調査研究部会	<ul style="list-style-type: none"> ・ 検討委員会設置の経過について ・ 鎌倉市の現状について ・ 実施方式について ・ 検討課題について 	現状把握 各方式把握
第 2 回 11/27 (火)	調査研究部会	<ul style="list-style-type: none"> ・ 各方式ごとの課題確認 ・ 学校運営上の課題 	課題抽出
第 1 回 12/18 (火)	検討委員会	<ul style="list-style-type: none"> ・ 調査研究部会の検討状況報告 ・ 方向性の確認 ・ 意見聴取 	報告
1/30 (水)	事務局	<ul style="list-style-type: none"> ・ 検討委員会で聴取した意見等をまとめ、中学校給食庁内検討委員会報告書(案)を作成。 	報告書(案)作成
第 2 回 1/31 (木)	検討委員会 (第 3 回調査研究部会) 合同	<ul style="list-style-type: none"> ・ 中学校給食庁内検討委員会報告書(案)の提出、意見聴取 	報告・再検討
2/12 (火)	事務局	<ul style="list-style-type: none"> ・ 市 PTA 連絡協議会の会長会に出席し、中学校給食庁内検討委員会報告書(案)を配布し、各学校からの意見の提供依頼 	意見等登載
2/22 (金)	事務局	<ul style="list-style-type: none"> ・ 学識経験者に、中学校給食庁内検討委員会報告書(案)について説明し、意見提供依頼 	意見等登載
第 4 回 3/18 (月)	調査研究部会	<ul style="list-style-type: none"> ・ 最終報告書の作成・確認 	内容確認
第 3 回 3/26 (火)	検討委員会	<ul style="list-style-type: none"> ・ 最終報告書の提出・完成 	報告