

比較表

		A案 中学校に共同調理場を整備する (整備面積約900㎡)	B案 町内三校の単独校調理場を それぞれ全面改築する (整備面積各校約400㎡)	C案 中学校は単独で全面改築、 南北小学校は単独で一部改修 (整備面積各校約400㎡)
費用面 (建築費)	建築費	5億700万円	8億6000万円	8億1000万円
	A案との比較	※築費は標準的な設計単価で計算し、建設費用から交付金、負担金、交付税を差し引いた額です。		
費用面 (維持管理費)	1年間のランニングコスト合計	6384万円	7234万円	7234万円
	A案との比較	850万円		
安全安心の衛生面	衛生基準	最新の衛生基準の施設を整備するため、衛生面が向上します。	最新の衛生基準の施設を整備するため、衛生面が向上しますが、北小の調理場を増築することが難しいので、三校とも優れた衛生環境にすることは困難です。	
	栄養士の指示	町には県職の栄養職員が1名、配置されています。 調理員が一箇所に集まるので栄養職員の指示が行き届きます。	北小・中学に栄養職員が配置されないため、栄養職員の調理員への指示が行き届かない場合があります。	
	チェック体制	栄養職員の指示が全調理員に行き届く上、大勢の人がチェックしあうことができ、衛生意識の向上を図ることができます。 効率性、チームワークがとりやすく、密度の濃い調理ができます。	北小・中学の調理員に栄養職員の指示が行き届かない面があり、かつ調理員も少人数のため、相互のチェック体制が甘くなります。	
	衛生管理環境の保持	施設設備上万全な衛生状態を確保することができますが、運営面では栄養職員の指示が徹底でき、多くの人がチェックしあうことができるA案が優れています。		
	機械カット	衛生面、安全面、合理性を考慮し、現状でも機械で大きさの揃った野菜をカットしています。		
	給食の配送車による事故の危険性	小学校では1日2回の給食配送車の出入りがありますが、安全確保には万全を期します。 中学校では生徒の生活動線から共同調理場を分離した配置計画とすることができるので危険性は軽減できます。	給食の配送車の出入りはないので、危険性はありません。	
	食材の配送車による事故の危険性	小学校では食材等の配送車の出入りが減少するため、危険性は軽減できます。 中学校では生徒の生活動線から調理場を分離した配置計画としますので危険性は軽減できます。	児童生徒の学習、生活場所に近いところに調理場があるため、現状の危険性は改善されません。	
あたたかくておいしい	調理時間	いずれも3時間 3案とも施設に応じた職員体制を編成するので調理時間は変わりません。 AB案は最新の調理場となり、作業動線を考慮した機能的な施設となるため、調理時間は現在よりも短縮することが可能ですが、C案は既存施設の一部を残すため、作業動線等配置計画に無理が生じる可能性があります。		
	調理終了から配膳棚(室)までの所要時間	いずれも45分 現在単独校調理場で行っているエレベーターによる配膳に要する時間は、共同調理場の配送車での所要時間と同じです。エレベーターによる配膳方法を工夫することにより、調理終了から配膳棚(室)までの所要時間は3案とも同じになります。		
	温かさ	沸騰直後91℃→1時間後75℃ BC案よりもあたたかい給食を提供できます。 二重食缶を使用するので高温を保つことができるとともに冷たいものは冷たく、かつ教室に入るまでの安全性も高まります。	沸騰直後91℃→1時間後65℃ 子ども達は今の給食のあたたかさでもおいしいと言っています。 あたたかいものはあたたかく食べてもらえるように努力していますが、冷め方が早いといえます。	
	食数	1500食 食材を活かすとともに、作業効率が良く、手をかけた調理をすることができるのは1500食とされています。設備投資や人材投資も一箇所に集中するため無駄なく、食材の購入面でも無理がありません。	350~600食 現状と変わりません。	
	味おいしさ	調理する人は変わらず、調理終了から教室に入るまでの時間も大差ないので、単独でも共同でも味は変わりません。		

特集 これからの町の学校給食施設

		A案 中学校に共同調理場を整備する (整備面積約900㎡)	B案 町内三校の単独校調理場を それぞれ全面改築する (整備面積各校約400㎡)	C案 中学校は単独で全面改築、 南北小学校は単独で一部改修 (整備面積各校約400㎡)
あたたかく おいしい	献立の特色	・献立は栄養職員を中心とした献立会議で決めているため、学校ごとの特色はありません。		
	冷凍食品 加工品	・職員体制に余裕が生まれ、現状以上に手作りを基本に手かけた調理ができます。	・できるだけ、使わないようにしていますが、安全性・品質を確認して使用しています。	
	栄養面	・職員体制をより充実させることで、栄養職員の指示の徹底や調理方法の確認等により、今までよりもバランスの取れた給食を提供できます。 ・調理してから教室に入るまでの時間差が単独調理場と比較してほとんどないので栄養価が落ちることもありません。	・現状と同じようにバランスのとれた給食を提供できます。	
	食材の購入	・専門の事務職員が栄養職員と協力して入札を行い食材発注するため、安全で新鮮な食材を安価で仕入れることができます。	・学校毎に食材発注を行っています。	
	施設建設による給食の 休止期間	なし	約半年間	約7ヶ月間
食育	食育指導	・栄養職員が計画的かつ均等に町内の小中学校を訪問し食育指導を行うことができます。	・栄養職員は法律に基づき、南小に1人配置されますが、北小・中学の指導は行き届かなくなります。	
	セレクト給食 若葉給食 希望献立等	・積極的に実施します。	・小中学校で実施しています。	
	子どもの 作った作物の 利用	・実施可能です。	・小学校で実施しています。	
	地産地消	・あゆみ会、ネットワークみやた、味工房、中山間地等地元食材をできるだけ購入していくほか、地元からの仕入れを増やします。	・あゆみ会、ネットワークみやた、味工房、中山間地等地元食材をできるだけ購入しています。	
	アレルギー食	・アレルギー食対応の施設・設備を整備して、きめの細かい対応ができます。	・アレルギー食対応の施設・設備を整備することが、中学・南小学校ではできますが、北小では用地が狭く、困難を伴います。	
	災害への備え	・災害時に避難所、炊き出し施設を一体的整備することができます。	・炊き出し施設から避難所まで距離があるため不便です。	

PTAからの要望

連合PTAからは、給食施設について「どちらの設備になったとしても給食の中身に対して保護者一人ひとりが真剣に考えている…よって設備云々でなく、食育の学習を踏まえ給食本来の目的を達成するため…」として、安全衛生面の徹底や地産地消の継承など新たな調理施設の建設や運営に関する要望書が提出されています。

町では今後もこれらの意見も踏まえて共同調理場の整備に当たるとともに、運営面についても更に検討を進めます。

