

●学校給食の実施方式の検討資料

※自校調理方式・親子方式・給食センター方式では食缶での提供とし、デリバリー方式では食缶又は弁当箱での提供とする。

調理方式		自校調理方式	給食センター方式	親子方式	デリバリー方式		
メリット	経費面		・人件費については自校調理方式・親子方式と比較して抑制可能。	・自校調理方式と比べ、施設設備の投資費用を抑制可能。	・既存の民間調理施設を利用するため、設備投資費用は最小限。 ・人件費は最小限。		
	配膳面				・弁当箱で提供した場合、短時間で配膳可能。		
	配送面	・配送コストが不要。					
	実施の容易性				・民間調理施設での生産体制が整っているという前提のもとでは、他の手法と比較して短期間で全校実施が可能。		
	衛生面	・万一食中毒が発生した場合、食数が少ないため被害は最小限。			・万一食中毒が発生した場合、食数が少ないため被害は少ない。		
	適温提供等	・適温提供の面で他の実施方式と比較して最も優れている。			・保温食缶を使用することにより、適温給食の面では自校調理方式に次いで優れている。		
	その他	・調理者との交流や、調理するものの顔が見えることから安心して喫食できるとともに感謝の気持ちを育むことができる。 ・短縮授業等により給食時間が変更された場合も柔軟な対応可能。 ・断水・停電・交通マヒ等の非常時の被害は最小限。				・弁当箱方式の場合、食数の流動化等にも対応可能。	
デメリット	経費面	・施設・設備投資に多大な初期投資が必要。 ・人件費・維持管理費について、多額の費用が必要。 ・全員喫食と比べて選択制給食の場合では、調理施設や人件費にロスが発生。	・給食施設建設のための用地確保が必要。 ・施設設備等の経費が必要。(リスク管理、配送時間の関係で本市の場合、多数のセンターが必要。) ・人員増に伴う人件費が発生。	・親校[小学校]の給食室の改修工事や調理機器等の増設が必要。更に配送用の搬出入口の整備等、大規模改修が必要。 ・選択制給食の場合、中学校ごとの最大食数の調理施設・設備等が必要となる。 ・人員増に伴う人件費が発生。 ・弁当箱方式では、更に施設設備整備経費が必要。[容器洗浄機・急速冷却機等]			
	配膳面	・食缶での提供のため、弁当箱方式に比べて配膳時間が必要。	・食缶での提供のため、弁当箱方式に比べて配膳時間が必要。	・食缶での提供のため、弁当箱方式に比べて配膳時間が必要。	・食缶での提供の場合、弁当箱方式に比べて配膳時間が必要。		
	配送面		・各学校までの配送経費が必要。	・各小学校の調理場から中学校へ限られた時間内で配送するため(小学校:中学校=1:1の配送体制)、配送経費が必要。	・各学校までの配送経費が必要。		
	実施の容易性	・各学校で給食室を建設するため、全校給食実施までに相当の期間が必要。	・給食センターの建設にかかる、設計・工期等、自校調理や親子方式以上に時間がかかる。				
	衛生面		・配送車両の積載室及び配送中の衛生管理が必要。また、配送先の中学校での衛生管理も必要。	・配送車両の積載室及び配送中の衛生管理が必要。また、配送先の中学校での衛生管理も必要。	・配送車両の積載室及び配送中の衛生管理が必要。また、配送先の中学校での衛生管理も必要。		
	適温提供等		・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。		・食缶方式の場合、配送時間が長くなれば、献立により食味を損なう。 ・弁当箱方式の場合、衛生管理上、副食は一旦冷却する必要があり、適温提供には工夫が必要		
	その他	・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有。 ・各学校で給食室の管理・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。	・選択方式の場合食数に変動があり、調理施設の規模算定が困難。 ・調理施設が「工場」扱いとなるため、準工業地域及び工業地域以下でなければ調理場を建設できない。そのため、区によっては用途地域の変更又は、特例措置に基づく建築許可(住民に対する公開による意見聴取が必要)手続きが必要。 ・食缶方式の場合、食数の定まらない選択制給食の実施は困難(調理食数・配膳時間)。	・調理食数が増加することにより、献立に制限がかかる場合有。 ・親子方式の場合、建築基準法により調理施設が工場扱いとなるため、準工業地域及び工業地域でなければ調理不可。そのため、用途地域の変更又は、特例措置に基づく建築許可(住民に対する公開による意見聴取が必要)手続きが必要。 ・食缶方式の場合、食数の定まらない選択制給食の実施は困難(調理食数・配膳時間)。	・各民間事業者間の調理能力に差が生じる可能性有。 ・汁物の提供には工夫が必要。		
経費試算	全員喫食	初期経費	121.7億円	205.6億円	56.7億円	食缶方式の場合 28.8億円	弁当箱方式の場合 28.8億円
		経常経費	23.8億円	19.0億円	23.6億円	19.0億円	19.0億円
		経常経費(減価償却)	3.9億円	6.1億円	2.4億円	1.3億円	1.3億円
	選択制 (選択率 50%)	初期経費	120.7億円	116.2億円	55.7億円	27.8億円	20.8億円
		経常経費	15.8億円	12.0億円	15.5億円	12.0億円	11.8億円
		経常経費(減価償却)	3.7億円	3.6億円	2.2億円	1.2億円	0.9億円

●中学校給食の実施に必要な経費の試算(シミュレーション)について

1 試算に当たっての基本的考え方

- (1) 実施方式によって経費が大きく異なるため、方式別に試算。
- (2) 給食を始めるために必要な「初期投資」に関する経費と、運営のために必要な年間の「経常経費」とを別々に試算。

2 方式別に必要となる経費

(1) 自校方式

(方式の概要)

全中学校に新たに給食室を建設し、校内で調理する。

(初期投資)

- ① 中学校に給食室を建設する費用
- ② 回転釜等の調理機器購入・設置費
- ③ 食器・保温食缶等の購入費

(経常経費)

- ① 調理員の人件費
- ② 食材調達関連費（食品検査・食材配送）
- ③ 減価償却費（建物50年、設備15年、食器等6年 償却とする。）

(2) センター方式

(方式の概要)

市内24か所（選択制の場合は12箇所）に新たに建設する給食センターで調理し、各中学校へ配送する。

(初期投資)

- ① 給食センターの建設費用（土地購入費は含まない）
- ② 中学校において給食を保管する配膳室を整備する工事費
- ③ 回転釜等の調理機器購入・設置費
- ④ 中学校に設置する配膳棚・冷凍冷蔵庫などの機材購入費
- ⑤ 食器・保温食缶等の購入費

(経常経費)

- ① 調理員の人件費
- ② 配膳室で給食の仕分け等を行う配膳員の人件費
- ③ 中学校への配送費用
- ④ 食材調達関連費（食品検査・食材配送）
- ⑤ 減価償却費（建物50年、設備15年、食器等6年 償却とする。）

(3) 親子方式

(方式の概要)

小学校の給食室で調理し、各中学校へ配送する。(小学校1校から中学校1校へ配送するものとして試算)

(初期投資)

- ① 中学校での給食を保管する配膳室を整備する工事費
- ② 中学校に設置する機材購入費(配膳棚・冷凍冷蔵庫等)
- ③ 小学校の給食室の調理施設の改修工事費
- ④ 小学校の給食室の調理設備の増強に要する機材購入費(回転釜、焼きもの機、フライヤー等)
- ⑤ 食器・保温食缶等の購入費

(経常経費)

- ① 小学校において追加で必要となる調理員人件費
- ② 中学校の配膳室で給食の仕分け等を行う配膳員の人件費
- ③ 小学校から中学校への配送費用
- ④ 食材調達関連費(食品検査・食材配送)
- ⑤ 減価償却費(建物50年、設備15年、食器等6年償却とする。)

(4) デリバリー方式

(方式の概要)

民間事業者の調理場で調理し、中学校に配送する。

(初期投資)

- ① 中学校に配送される給食を保管する配膳室を整備する工事費
- ② 中学校に設置する機材購入費(配膳棚・温冷蔵庫・冷凍冷蔵庫等)
- ③ 食器・保温食缶等の購入費(弁当箱方式では、弁当箱・保温コンテナ等)

(経常経費)

- ① 調理員人件費(委託)
- ② 中学校の配膳室で給食の仕分け等を行う配膳員の人件費
- ③ 民間の調理場で給食を調理し、中学校へ配送する費用
- ④ 食材調達関連費(食品検査・食材配送)
- ⑤ 減価償却費(建物50年、設備15年、食器等6年償却とする。ただし、調理施設については算入せず。)