

今後の中学校給食に関する検討 QA（詳細版）

もっと知りたい方からのご質問（詳細版）【目次】

1 全員給食を目指す理由

Q なぜ全員給食を目指しているのですか？

2 実施方式の検証結果について

Q 給食室には 300 m²必要とのことですが、2階建てにすれば使用する土地の面積は半分になり、もっと多くの学校で実施できるのではないのでしょうか？《自校方式》

Q 親子方式の組み合わせはどのように検討したのでしょうか？《親子方式》

Q 「2小1中」や「3小1中」の組み合わせを行えば親子方式は実施できるのではないのでしょうか？《親子方式》

Q 学校跡地を活用すれば、大規模な給食センターを建設し、各校に給食を届けることができるのではないのでしょうか？《センター方式》

Q 小さい給食センターをたくさんつくればよいのではないのでしょうか？《センター方式》

Q 様々な方式を組み合わせれば、温かい給食が実現できるのではないのでしょうか？

《ミックス方式》

1 全員給食を目指す理由

Q なぜ全員給食を目指しているのですか？

生徒の成長を支えるために、そして将来の食生活を豊かにするために、すべての生徒に栄養バランスの整った給食を届けることが学校給食法の趣旨であり、市の責務だと考えています。

給食は、1日に必要な栄養の約3分の1がとれるよう献立を考えており、人間の身体に欠かすことのできない3大栄養素であるたんぱく質、炭水化物、脂質をバランスよく摂取できることが特徴です。また、普段の食生活で不足しがちで成長期に必要な「カルシウム」や「鉄」などは、1日に必要な栄養の約2分の1がとれるよう献立を考えています。その他、摂取が過剰になりがちな塩分を控えるために、だしのうま味を利用したり、酸味や辛味などを効かせたりする工夫をしています。

なお、国の調査では、給食の「ある日」と「ない日」とでは、「ある日」の方が不足しがちなカルシウムや鉄などを含め必要な栄養量を摂取できているという結果が出ています。

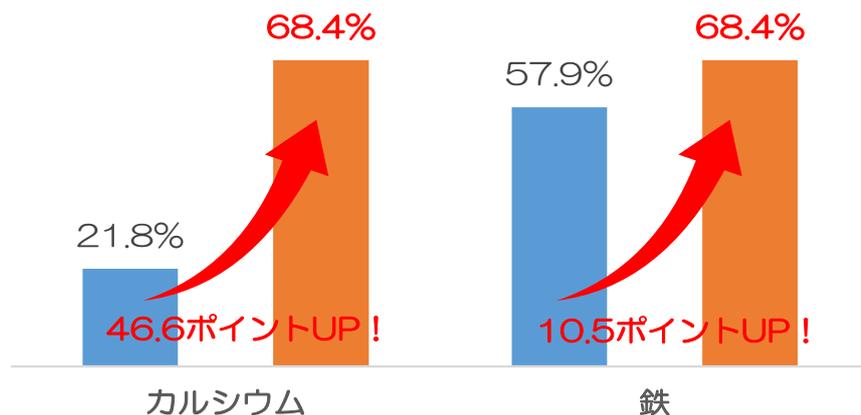
また、共働き世帯が増加していることなどからも、全員給食の実施は市民の皆様の長年の要請であり、できるだけ早くお応えしたいと考えています。

【参考】学校給食の有無による栄養摂取の違い

給食が「ある日」の方が高い栄養が取れます！

必要な栄養量が摂取できている生徒の割合

■ 給食がない日 ■ 給食がある日（女子の場合）



※文部科学省の学校給食における児童生徒の食事摂取基準策定に関する調査研究協力者会議（令和2年12月）を基に作成

中学校給食では、成長期に必要な「カルシウム」や「鉄」などは、1日に必要な栄養の約1/2がとれるよう、献立を考えています。

【参考】学校給食法（抜粋）

第1条 ～略～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～略～

第8条（略）

2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食実施基準に照らして適切な学校給食の実施に努めるものとする。

【参考】学校給食実施基準（抜粋）

第1条 学校給食は、これを実施する学校においては、当該学校に在学するすべての児童又は生徒に対し実施されるものとする。

2 実施方式の検証結果について

Q 給食室には 300 m²必要とのことですが、2 階建てにすれば使用する土地の面積は半分になり、もっと多くの学校で実施できるのではないのでしょうか？《自校方式》

給食調理を衛生的に行うためには、様々な菌が付いている加工前の食品と、加熱調理を行って菌が死滅した加工済の食品の導線が交わらないように計画的に行う必要があります。単純に必要な床面積を半分にすると、下処理や調理、保温容器への盛り付けまでの効率的な給食調理が困難になるだけでなく、食品の導線が複雑となり衛生上の課題も生じます。

そのため、仮に効率的・衛生的に給食調理が可能なスペースを確保した上で 2 階建てにすると、他都市の事例では、1 階だけでも 300 m²程度のスペースが必要となっており、本市で検討している自校方式と同程度のスペースが必要となることから、単純に実施校が増えるわけではありません。

Q 親子方式の組み合わせはどのように検討したのでしょうか？《親子方式》

食缶方式では調理終了後 2 時間以内に給食を食べる必要があることから、同区または隣接区の小学校から中学校に給食を運ぶことを基本に親子方式を検討しました。複数の小学校から給食を運搬する場合には、受け入れる中学校での搬入搬出時間の管理や生徒の安全面の確保など様々な課題があることから、小学校と中学校の組み合わせを「1 小 1 中（1 つの小学校から 1 つの中学校に配送する組み合わせ）」として検討しました。

Q 「2 小 1 中」や「3 小 1 中」の組み合わせを行えば親子方式は実施できるのではないのでしょうか？《親子方式》

食缶方式では、安全な給食を提供するために調理終了後 2 時間以内に給食を食べる必要があります。そのため、限られた時間内で複数の小学校から中学校に給食が届くことになると、中学校での搬入搬出時間の管理や生徒の安全面の確保など、学校での管理が複雑となることが想定されます。また、今後の児童・生徒数の増減により、毎年、組み合わせを変更する必要も生じます。

他都市では「2 小 1 中」などを行っている事例もありますが、いずれの都市も「1 小 1 中」の組み合わせを原則とし、補完する対応として行っています。全 145 校のうち 8 割以上もの学校で (120 校：83%) 親子方式の実施が難しい横浜市においては「2 小 1 中」や、さらに複雑となる「3 小 1 中」を前提とした検討は困難であり、上述のような学校での管理の複雑さや負担を極力少なくするためにも、「1 小 1 中」の組み合わせで行うことを基本に検討を進めました。

Q 学校跡地を活用すれば、大規模な給食センターを建設し、各校に給食を届けることができるのではないのでしょうか？《センター方式》

給食センターは建築基準法上の用途が「工場」に分類されますので、用途地域が「工業地域」若しくは「準工業地域」であることが基本となりますが、本市の場合、「工業地域」若しくは「準工業地域」に位置する学校跡地はありません。それ以外の土地に建てる場合は、建築基準法第48条ただし書きの許可を得る必要があります。

ただし書きの許可を得るためには、周辺の住環境に影響がないことを証明する必要がありますが、給食センターを建設すると、給食や食材の搬出入のためにトラックなどの交通量が増える他、工場からの臭い等、様々な影響がでることが想定されます。

今回の検討では、学校跡地の活用についても検討しましたが、市民の皆様の生活環境や住環境に影響を及ぼすことが想定されることなどから、今すぐ活用できる学校跡地はありません。

【参考】建築基準法（抜粋）

第48条

1～12（略）

13 第一種低層住居専用地域、第二種低層住居専用地域、第一種中高層住居専用地域、第二種中高層住居専用地域、第一種住居地域、第二種住居地域、準住居地域、近隣商業地域、商業地域、準工業地域、工業地域又は工業専用地域（以下「用途地域」と総称する。）の指定のない区域（都市計画法第七条第一項に規定する市街化調整区域を除く。）内においては、別表第二（わ）項に掲げる建築物は、建築してはならない。ただし、特定行政庁が当該区域における適正かつ合理的な土地利用及び環境の保全を図る上で支障がないと認め、又は公益上やむを得ないと認めて許可した場合においては、この限りでない。

Q 小さい給食センターをたくさんつくればよいのではないのでしょうか？《センター方式》

給食センターは複数の学校の給食を調理・配送する方式により、調理や運営・衛生管理等を一元的に実施できることを特徴としており、大規模であるほどスケールメリットが働きます。小規模の給食センターを多くつくるほど、建設コストや運営コスト等は高額となり効率的な運営というメリットが損なわれます。

なお、上述のコスト面を考慮せず、仮に18区に1か所給食センターを建てることを想定した場合、横浜市の場合には1か所あたり5,000食規模の給食センターが必要（土地の面積は1か所あたり約4,000㎡程度）となりますが、工場を建設できる候補地を18か所確保することは困難です。

Q 様々な方式を組み合わせれば、温かい給食が実現できるのではないのでしょうか？

《ミックス方式》

「自校方式」や「親子方式」に加え、中学校に整備した給食室から近隣の中学校に配送する「きょうだい方式」を含めたとしても、全145校中73校（50%）で実施することができません。残りの72校には、別途、給食センターを建設して給食を配送する必要がありますが、配送時間の関係から、1か所あたり8,200食規模の給食センターを6か所整備する必要（土地の面積は1か所あたり約5,500㎡程度）があります。

今回、給食センターを整備するための候補地も検討をしましたが、市内に6か所の土地を確保する見込みをたてることはできませんでした。

【参考】実施方式による給食の提供内容

共通点

市の栄養士が学校給食摂取基準に基づいた献立を提供しており、味付け（塩分量）、栄養価等はどの方式でも違いはありません。

異なる点

○自校方式、親子方式、センター方式

給食調理後にクラス全員分を大きな食缶に入れて運びます。あたたかさを感じることができませんが、衛生面から「調理終了後2時間以内に食べないといけないこと」、生徒が盛り付けるため「配膳に時間がかかること」が特徴です。

○デリバリー方式

民間事業者が給食工場調理した給食を生徒一人ひとりの分をランチボックスに盛り付けたものを学校に運びます。衛生管理の観点から、汁物とご飯は、65℃以上を維持すること、おかずは19℃以下に下げる必要がありますが、「盛り付け終了後4時間以内に食べればよいこと」、「1食当たりの品数を多くできること」「配膳時間を短くできること」が特徴です

【参考】実施方式の検証結果（令和4年8月26日更新）

実施方式	整備概要等	課題	全校実施期間※
自校方式 (食缶)	<ul style="list-style-type: none"> ・中学校敷地内に、新たに 300 m²程度の給食室※を整備。 ・※25m プールと同程度の面積 ・1校あたりの設計・工事等期間は4年程度。 	<p>学校の敷地に余裕がないことから、<u>106校(73%)で実施困難。</u></p>	30年以上
親子方式 (食缶)	<ul style="list-style-type: none"> ・小学校の給食室で調理した給食を中学校に配送。 ・中学校に配膳室(1CR)、小学校に食缶置場等を整備(0.5CR)。 ・1校あたりの設計・工事等期間は3年程度。 	<p>小学校の調理余裕がなく <u>102校で実施困難</u>。また、小学校敷地に余裕がなく <u>18校で食缶置場の整備が難しい(計120校(83%)で実施困難)</u>。小学校の給食室が工場扱いになるため、<u>用途地域の整理が必要。</u></p>	30年以上
センター方式 (食缶)	<ul style="list-style-type: none"> ・市内に 8,500 m²程度（1か所 14,000食）のセンターを6か所整備。 ・中学校に配膳室等を整備(1~1.5CR)。 ・センター1か所あたりの設計・工事等期間は5年程度。 <p>※調理終了後2時間以内に配送・喫食が必要</p>	<p><u>(1か所14,000食)のセンターを6か所整備する必要がある</u>。参入意欲のある事業者は <u>13社</u>あったが、いずれも市の事業用地の活用が前提。給食センターは工場扱いになるため、<u>6カ所(8,500 m²程度)の市有地の活用に向けて用途地域の整理など更なる検討が必要。</u></p>	10年程度
デリバリー方式 (ランチボックス)	<ul style="list-style-type: none"> ・民間事業者の製造工場で調理した給食を中学校に配送（ランチボックスに盛り付け）。 ・中学校に配膳室等を整備(0.5~1CR程度)。 ・1校あたりの設計・工事等期間は2年程度。 ・民間事業者が工場を新設する場合、1か所あたりの設計・工事等期間は1年半~2年。 <p>※温度管理を徹底し、盛り付け終了後4時間以内に配送・喫食が必要</p>	<p>参入意欲のある事業者は <u>10社</u>あり、既存工場での製造上限は <u>41,300食~61,000食(喫食率50%~70%程度)</u>。うち、市内に製造工場を新設する意向がある事業者は <u>7社</u>あり、<u>30,000食~40,000食(喫食率30%~50%程度)</u>の製造が見込めるが、工場誘致等のための<u>市有地の活用に向けた各種調整(1~2か所程度)</u>や<u>支援策(整備費補助・長期間契約など)の検討が必要。</u></p>	3年程度
ミックス方式 (食缶)	<ul style="list-style-type: none"> ・自校方式、親子方式、中学校で作った給食を他の中学校に配送するきょうだい方式、センター方式を組み合わせる方式。 ・1校(1か所)あたりの設計・工事期間は上記のとおり <p>※調理終了後2時間以内に配送・喫食が必要</p>	<p><u>自校・親子方式での実施困難校が84校(58%)</u>。その他、給食室を整備した中学校から別の中学校に配送する方式(<u>きょうだい方式</u>)を加えた<u>実施困難校73校(50%)</u>に対し、別途市内に <u>5,500 m²程度の給食センター(1か所8,200食規模)が6か所必要。</u></p>	10年程度

※実現の可能性を考慮せず、全校で実施した場合の期間