

## 富田林市中学校給食のあり方基本方針（素案）

令和6年（2024年）●月

富 田 林 市

富田林市教育委員会

## 目次

1. はじめに	P3
2. 中学校給食の現状と課題	P4
(1) 喫食率の推移	
(2) 喫食率向上の取組	
(3) 中学校給食の課題	
① 施設・設備について	
② 中学校給食の調理食数が増加した場合の試行実施 (資料1から抜粋)	
③ 対応課題	
3. 中学校給食の今後の方向性	P5～8
(1) 大阪府内中学校給食実施状況の動向	
【資料2】大阪府内の中学校給食実施状況	
(2) 生徒・保護者アンケート結果	
(資料3から抜粋)	
(3) 中学校給食に対するご意見	
(4) 給食提供方式の比較	
【資料4】給食提供方式比較	
(5) 給食提供方式の検討に関わる試食会アンケート結果	
(資料5から抜粋)	
4. 中学校給食のあり方基本方針	P9～10
(1) 基本的な考え方	
(2) 全員給食による学校給食の実施	
(3) 全員給食の提供方式	
(4) 全員給食の開始時期	
(5) 全員給食開始までのスケジュール(予定)	
【資料1】中学校給食の調理食数が増加した場合の試行実施	P11～12
【資料3】中学校給食に関するアンケート調査	P13～19
【資料5】給食提供方式の検討に関わる試食会アンケート調査	P20～22

## 1. はじめに

---

富田林市の中学校給食は、中学生にとって栄養管理や望ましい食生活の形成のために、学校給食という生きた教材を活用し、食に関する指導の充実を図ることを目的に、また共働き世帯などの負担軽減など、子育て支援施策の充実にもなることから、平成19年（2007年）1月に葛城中学校において開始しました。その後、平成22年（2010年）1月に明治池中学校及び第三中学校、2月に喜志中学校、3月に第二中学校、平成23年（2011年）1月に藤陽中学校、2月に第一中学校及び金剛中学校において順次開始し、「健康とんだばやし21（第二次）及び食育推進計画」の趣旨を踏まえ、全8校で自校調理方式・希望選択制による学校給食を実施しています。

給食導入時の経緯として、家庭弁当は、家庭の味を感じることができて、嗜好、食事の量、体質への対応等、個人差に応じた食事としてその効用は大きいことから、家庭からの手作り弁当を生かしつつ、生徒に栄養のバランスに配慮した昼食を提供することが必要であること、また、心身ともに成長期にある中学生においては、自我の目覚める年頃であり、食に対する個人の考え方や嗜好も多様化することから、家庭弁当と学校給食のそれぞれの意義や役割が共存できる選択制給食を採用しました。

平成30年度以降の全体喫食率は50%を超え、中学校給食が期待に一定応えられているものと考えていますが、給食導入から17年以上が経過する中で、各中学校の給食調理施設や機器等の老朽化による更新の時期も迎えています。加えて、女性の社会進出等による保護者の就労状況の変化や学童クラブの利用増加、子どもの貧困対策として学校給食が食のセーフティネットとなるなどの背景もあり、家庭環境の多様化や社会状況の変化などから、中学校の全員給食の必要性が問われてきており、また、大阪府内の自治体においても中学校給食の全員給食が大勢を占めています。

このような状況のもと、本市では、「中学校給食に関するアンケート調査」や「中学校給食の調理食数が増加した場合の試行実施」を行い、また、富田林市中学校給食会において、中学校給食の現状を説明し、全員給食についてご意見をいただきました。

あわせて、本市中学校給食の施設や設備の課題を含め、中学校給食の提供方式について、全員給食の実現可能性を検討しました。

これらのことを踏まえ、本市の中学生にとって望ましく、持続可能な学校給食の方向性について、また、4つの項目を本市中学校給食の実施にあたっての基本的な考え方として、「富田林市中学校給食のあり方基本方針」を定めました。

今後、この基本方針をもとに、本市のこどもたちにとってより良い中学校給食となるよう取り組んでまいります。

## 2. 中学校給食の現状と課題

### (1) 喫食率の推移

令和元年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度
51.7%	53.2%	52.5%	52.3%	57.3%

※8校全体の喫食率（全生徒が全日申し込んだ場合を100%とした食数の割合）

### (2) 喫食率向上の取組

- ・給食だより等を通じて給食の魅力を発信する
- ・カラー献立表や地元産食材の活用
- ・生徒献立、行事献立、ご当地献立等の献立作成の工夫
- ・ウェブ予約の導入

### (3) 中学校給食の課題

#### ①施設・設備について

本市では、8校全校で開始してから13年以上が経過し、各校の調理施設や機器等の老朽化による更新の時期も迎えています。現在の施設設備や調理工程、作業スペースなどの関係から、提供可能な食数に限りがあることから、全員分の提供食数を確保するためには、施設や設備の新たな整備が必要となります。加えて、給食施設の増改築には、用地確保や既存校舎の耐震性に影響があり、一方、現状の施設スペース内で更新する場合は献立の見直しが必要となります。

#### ②中学校給食の調理食数が増加した場合の試行実施

現状の配膳は、盛り付けられた給食を生徒が配膳室で受け取る方式で、給食時間20分（配膳時間含む。喫食時間10分）と昼休み30分（下膳時間含む）となっています。令和6年3月に実施した試行の結果から、自校調理方式で全員給食に対応するためには、生徒の休み時間を確保し、教職員の負担を軽減するため、「配膳・下膳」の方法の見直しが必要となります。あわせて、「給食時間」変更の検討も必要になると考えられます。（資料1から抜粋）

学校名	生徒数 (R5)	教職員 (R5)	予備食 等	食数 計	配膳室 数	1室 食数	全員給食時の想定配膳時間(分)	
							カレー献立	通常献立
第一中学校	329	44	15	388	2	194	22	38
第二中学校	270	30	15	315	3	105	12	21
第三中学校	319	33	15	367	3	123	14	24
金剛中学校	405	39	15	459	3	153	17	30
葛城中学校	211	29	15	255	3	85	10	17
喜志中学校	292	31	15	338	3	113	13	22
藤陽中学校	300	30	15	345	3	115	13	23
明治池中学校	230	28	15	273	2	137	16	27

#### ③対応課題

自校方式で全員給食を実施するには、㊦盛り付けが必要な食缶方式への移行、㊥施設の増改築、又は、献立の見直し（品数減や量の見直し）が必須となります。

### 3. 中学校給食の今後の方向性

#### (1) 大阪府内中学校給食実施状況の動向

子どもの貧困問題への対応や保護者の就労状況の変化という家庭環境の社会的変化を受け、学校給食に対するニーズも変わってきており、令和10年までに大阪府内の状況は大きく変わろうとしています。

#### 【資料2】大阪府内の中学校給食実施状況

令和6年度現在				令和10年度以降（予定）			
項目	提供方式		市町村名	項目	提供方式		市町村名
全 員 給 食  (34)	自校方式 (12)		箕面市	全 員 給 食  (41)	自校方式 (13)		箕面市
			門真市				門真市
			和泉市				和泉市
			高石市				高石市
			能勢町				能勢町
			忠岡町				忠岡町
			熊取町				熊取町
			大阪市				泉大津市
			高槻市				大阪市
			島本町				高槻市
			田尻町				島本町
			寝屋川市				田尻町
			池田市				豊能町
			四条畷市				池田市
			交野市				四条畷市
	給食センター 方式(12)		柏原市		給食センター 方式(21)		交野市
			藤井寺市				柏原市
			大阪狭山市				藤井寺市
			岸和田市				大阪狭山市
			泉佐野市				岸和田市
			太子町				泉佐野市
			河南町				太子町
			千早赤阪村				河南町
			岬町				千早赤阪村
			貝塚市				岬町
	デリ バリー 方式 (10)	ランチ ボック ス	阪南市				寝屋川市
			豊能町				阪南市
			豊中市				豊中市
			大東市				枚方市
			八尾市				河内長野市
			泉南市				吹田市
			東大阪市				茨木市
		食缶	松原市				摂津市
			泉大津市				堺市
			枚方市				貝塚市
選 択 制  (8)	給食センター方式(2) (ランチボックス)		河内長野市	選 択 制 (1)	デリ バリー 方式 (7)	ランチ ボック ス	大東市
			吹田市				八尾市
	デリ バリー 方式(6)	ランチ ボック ス	茨木市				泉南市
			摂津市				東大阪市
			堺市				松原市
			羽曳野市			羽曳野市	
			守口市			守口市	
		食缶					
	選択制	自校方式	富田林市			検討中	富田林市

※自校方式には、近隣の学校の給食室で調理した給食を配送する方式（親子方式）も含む。

※ランチボックス方式には、一部食缶の併用も含む。

※令和6年度現在、寝屋川市はデリバリー方式も併用。

※令和10年度以降（予定）の守口市は、現在の方式のままの場合。

※網掛けはデリバリー方式のうち、温かい給食を提供している市

大阪府内の状況から、「すべての中学生に安全、安心で栄養バランスのとれた給食を提供する」といった選択制給食から全員給食への移行の流れが明らかです。その動向を詳細に見ると、自校方式への移行は2自治体、給食センター方式への移行は9自治体で、その内訳は、全員給食のデリバリー方式からの移行が4自治体、選択制給食のデリバリーランチボックスからの移行が4自治体であり、その他1自治体が選択制給食ランチボックスから全員給食（食缶）への移行となっています。

また、特徴としては、表中の網掛けで示している全員給食のデリバリー方式を採用している6市がそのまま継続する点で、ランチボックス、食缶共に温かい給食を提供している自治体であることです。デリバリー方式のランチボックスは、これまで冷たいものであるとの印象がありましたが、現在その技術は進んでおり、学校で加温する「ランチボックス(HOT ランチボックス)」は一定の評価を受けていることが分かります。

## (2) 生徒・保護者アンケート結果

令和6年2月に実施した「中学校給食に関するアンケート調査」の結果からは、『利用したことがある』生徒が89%で、利用した理由は、『弁当を作るのが大変だから』が生徒64%、保護者81%でした。このことから、家庭でのお弁当作りの負担軽減を望まれていることが伺えます。あわせて、『栄養のバランスが良い』、『おいしそう』、『安全安心で温かい』、『献立に変化がある』ということが求められています。また、選択制給食について良いと思われるものでは、『食物アレルギーがあるので、食べられる献立の日を選ぶことができる』生徒が25%でした。このことから、食物アレルギー対応の検討も必要となっています。(資料3から抜粋)

## (3) 中学校給食に対するご意見

富田林市中学校給食会は、中学校長や中学校給食担当教職員、PTA代表、学識経験者、行政担当者などから構成され、本市中学校給食を円滑に実施するために設立されています。R6年5月理事会では、生徒・保護者アンケートの結果や調理食数増加の試行実施の結果を報告した上で、今後の中学校給食のあり方について、様々なご意見をいただきました。

- 全員給食には賛成であるが、現状の方式やセンター方式など食缶方式では、生徒や教員の負担の問題がある。検討の際には教員や生徒に負担のないものをお願いしたい。
- 全員給食には賛成であるが、現状でもアレルギーをもつ生徒の対応に教職員は苦慮していて、現状の人員では対応しきれない懸念がある。
- 保護者として、今の温かい給食を提供してもらえることはありがたい。お弁当はメディアで発信されているような食中毒の問題も心配である。
- 思春期でお家の人とのつながりが薄くなる中で、お弁当だけが唯一のつながりのような場合もある。貧困対策の観点などからは、子どもたちのお腹を満たすことは心を満たすことにつながるので、全員給食が望ましいと思う。食中毒やアレルギーの対策をしっかりと考えた上で、検討を進めていただきたい。

#### （４）給食提供方式の比較

中学校給食の提供方式については、『自校方式』のほか、『給食センター方式』及び『デリバリー方式』のそれぞれの利点や課題等を比較し、本市における全員給食の実現可能性を検討しました。

#### 【資料４】給食提供方式比較

方式	自校方式（食缶方式）		給食センター方式 （食缶方式）	デリバリー方式 （HOTランチボックス）
	増改築・増設更新 （給食の質や量を維持）	改修更新 （給食の質や量を縮減）		
内容	学校内の給食室で調理した給食を食缶で提供し、各クラスで生徒が配膳する方式 ・各校の給食施設スペースを拡大して、給食設備や機器等を増設更新	学校内の給食室で調理した給食を食缶で提供し、各クラスで生徒が配膳する方式 ・各校の給食施設を現状のスペースのままで、給食設備や機器等を更新	給食センターで調理した給食を食缶で各校に配送し、各クラスで生徒が配膳する方式 ・土地の購入を含め給食センターを新たに整備	民間事業者が自社の調理場で調理した給食（ランチボックス）を各校に配送し、加温する方式 ・各校の給食室に加温設備を新たに整備
利点	・食缶からの配膳のため、ごはん、おかず共に量の調節が可能。 ・給食配送が不要。 ・現行の給食を質や量ともに維持できる。	・食缶からの配膳のため、ごはん、おかず共に量の調節が可能。 ・給食配送が不要。	・食缶からの配膳のため、ごはん、おかず共に量の調節が可能。 ・新センターを別個所に建設するため、全校一斉に全員給食への移行が可能。	・ランチボックスの配食のため、生徒の配膳下膳の負担及び教職員の配膳指導の負担がほぼ無い。 ・施設整備等の初期費用が少ないため経費が抑えられる。 ・全校一斉に全員給食への移行が可能。 ・施設や設備の改修が少なく、全員給食へ早期に移行可能。
課題	・施設や設備の増改築や増設更新が必要で、導入経費が高い。増改築の際、校舎の耐震工事が必要となる場合がある。 ・増改築や設備更新時に給食調理をすることができないため、別途対応が必要。 ・8校を順次増改築していく必要があり、全校一斉の全員給食移行は困難であり、選択制と全員給食が混在することとなる。 ・配膳や下膳に時間を要すると共に、生徒の配膳下膳の負担及び教職員の配膳指導の負担が生じる。その負担軽減のためには、食器類の軽量化や各クラスに配膳指導等の増員が別途必要となる。	・施設や設備の改修や更新が必要で、導入経費が高い。 ・改修や設備更新時に給食調理をすることができないため、別途対応が必要。 ・8校を順次改修していく必要があり、全校一斉の全員給食移行は困難であり、選択制と全員給食が混在することとなる。 ・配膳や下膳に時間を要すると共に、生徒の配膳下膳の負担及び教職員の配膳指導の負担が生じる。その負担軽減のためには、食器類の軽量化や各クラスに配膳指導等の増員が別途必要となる。 ・調理工程或使用食器数を減らした献立内容の見直し（1品減や分量見直しなどを含む。）が必要。	・給食センター新設に約5,000㎡の土地が必要になるが、現在、利用可能な市の土地がない。 ・センター新設に係る土地購入、施設建設に係る必要経費が高い。 ・センター新設は、公共施設の総量適正化の面で課題がある。 ・配膳や下膳に時間を要すると共に、生徒の配膳下膳の負担及び教職員の配膳指導の負担が生じる。その負担軽減のためには各クラスに配膳指導等の増員が別途必要となる。	・ごはんやおかずの量を調節できない。（ごはんのおかわり分を追加することで対応可能） ・汁物やカレーなどの配膳を要する献立の場合、生徒の給食配膳や教職員の給食指導の負担が生じる。 ・警報発令による臨時休校等に対する即時対応が困難である。
アレルギー対応食	・対応困難（運用により、対応できる可能性あり）	・対応困難（運用により、対応できる可能性あり）	・一部対応可能（卵など）	・対応可能（数種類）
費用 （15年累計。施設設備の整備費、調理委託料等を含む）	約9.9億円 [内訳] ・整備費4.8.8億円 ・調理等委託料、光熱水費、人件費2.9億円／年 ※国の交付金等適用あり（交付金7.8.0万円、交付税措置1.1.0万円）	約5.5億円 [内訳] ・整備費2.2.3億円 ・調理等委託料、光熱水費、人件費1.9億円／年 ※国の交付金等適用なし	約5.9億円 [内訳] ・整備費2.9.8億円 ・調理等委託料、光熱水費、人件費1.7億円／年 ※土地購入費用は含まない。 ※国の交付金等適用あり（交付金2.1.0.5.0万円、交付税措置3.1.5.0万円）	約3.4億円 [内訳] ・整備費1.1億円 ・調理等委託料、光熱水費、人件費2.0億円／年 ※国の交付金等適用なし
※費用については、比較の目安となる程度の概算事業費であり、本市中学校給食の導入時及び学校給食センター新設時の整備事業費や他市の状況等をもとに算出しています。（国の交付金等は、本体施設分の限度額概算）				

#### (5) 給食提供方式の検討に関わる試食会アンケート結果

全員給食の提供方式の検討にあたり、小中学校 PTA の方を対象に、デリバリー方式 HOT ランチボックスを知っていただくための試食会を開催し、アンケートを行いました。

アンケート結果からは、「当日のメニュー」については、『満足』、『どちらかと言えば満足』が72%、「味」については、『おいしい』、『どちらかと言えばおいしい』が91%、「味の濃さ」については、『ちょうどよい』が89%でした。「ごはんの量」については、『ちょうどよい』が61%で、『少ない』、『どちらかと言えば少ない』が31%、「おかずの量」については、『ちょうどよい』が57%で、『少ない』、『どちらかと言えば少ない』が44%でした。「ごはんの温度」については、『温かい』、『やや温かい』が92%、「おかずの温度」については、『温かい』、『やや温かい』が97%でした。

その他、ご意見

(資料5から抜粋)

- たくさん食べる生徒には少し物足りないかなとも思いました。
- 男の子には、少しおかず、ご飯ともに少ないのかなと感じた。
- 冷たく食べられるものも温くなるのは、気になる。
- 冷たいものなども取り入れながら、季節ごとにごとのお楽しみメニューもありながらだと、とても良いと思いました。
- 今後、温かいお味噌汁や麺類などが、どうなるのでしょうか。
- 温かい給食を子供が食べることができるのは、とても魅力的です。
- アレルギー対応が出来る点や生徒の負担が少ない点はよいと思います。
- カレーやシチューの人気メニューは月1、2回は出してほしいです。
- 民間業者では、急に廃業、提供できないといわれてしまう可能性が気になります。
- 彩りがもう少しあればいいなと思いました。

これらのことから、味や温かさは、おおむね満足していただけますが、ごはんやおかずの量が、少ないと感じる方がいることが伺えます。また、汁物やカレー、冷たいものなどのメニューを望まれるご意見もあることから、献立内容のニーズを把握するなどの検討も必要になります。

## 4. 中学校給食のあり方基本方針

### (1) 基本的な考え方

#### 1 安全安心な学校給食の提供

- ・学校給食衛生管理基準等に準じて、衛生面や安全に配慮した食材調達、調理や衛生管理体制の徹底に努めます。
- ・食物アレルギーの対応に取り組みます。

#### 2 学校給食を通じた食育の推進

- ・栄養バランスのとれた、変化のある献立の実現をめざします。
- ・富田林市内で収穫された農産物など、可能な範囲で地元産食材の活用（地産地消）に努めます。
- ・本市「食育推進計画」のもと、健全な食生活の実現のために取り組みます。

#### 3 学校活動や家庭への影響の軽減

- ・給食実施の環境変化に対し、学校運営や学校環境への影響を小さくし、学校教育活動に極力支障が生じないように配慮します。
- ・生徒や教職員の給食実施に伴う負担の軽減を図ります。
- ・保護者の就労状況が変化している状況に配慮し、家庭の負担軽減に努めます。

#### 4 持続可能で効率的な学校給食の運営

- ・生徒数の推移に対応できる、効率的な給食実施の体制環境を整えます。
  - ・将来の経費見込みも含め、持続可能な学校給食運営をめざします。
- あわせて、公会計化を実現します。

### (2) 全員給食による学校給食の実施

- ・中学校給食においては、学校給食の意義と重要性を踏まえ、すべての生徒に提供できる「全員給食」による完全給食を実施します。
- ・全員給食の実施にあたっては、学校間で差異が生じないように努めます。

※完全給食は、給食内容が主食（米飯またはパン）、副食（おかず）および牛乳である給食をいいます。

### (3) 全員給食の提供方式

提供方式は、デリバリー方式(民間調理場活用 HOT ランチボックス方式)とします。

- 業務委託する調理事業者の調理場で調理し、主食と副食を専用のランチボックスに盛付け、配送ケースに入れて、各校の給食室へ配送します。  
このことにより、生徒の配膳や教職員の給食指導等の負担を軽減します。
- 配送されたランチボックスを給食室内において、専用のスチームコンベクションオーブンで加温し、温かい給食を提供します。
- 食物アレルギー対応食を提供します。

### (4) 全員給食の開始時期

開始時期は、令和8年度2学期(予定)とします。

- 全校一斉の全員給食開始を早期に実現します。
- 全員給食の実施に向けて、各校の既存給食施設内の必要な整備や、給食費徴収システムの整備を行います。
- 調理事業者の選定を行い、令和8年度(2026年度)の2学期(9月頃)からの実施をめざします。

### (5) 全員給食開始までのスケジュール(予定)

- |       |   |
|-------|---|
| 令和7年度 | <ul style="list-style-type: none"><li>• 給食費徴収システムの改修</li><li>• 給食調理等委託事業者の選定及び決定</li></ul>  |
| 令和8年度 | <ul style="list-style-type: none"><li>• 給食費徴収(公会計化)の保護者案内</li><li>• 選択制給食の終了(1学期まで)</li><li>• 各校の既存給食施設内の設備増設等整備</li><li>• 全員給食の開始(2学期～)及び公会計化の実施</li></ul> |

## 【資料 1】

### 中学校給食の調理食数が増加した場合の試行実施について

1. 実施日 令和6年3月1日（金）
2. 実施方法 なるべく多くの予約をしていただけるよう、実施を文書等で呼びかける。
3. 献立内容 米粉のカレーライス、春キャベツのマリネ、根菜チップス、牛乳
4. 事前周知 2月末ごろ3月の献立表配付に合わせて、喜志中学校の保護者向けに、案内文を配付。また、喜志中学校にご協力いただき、メールや学校だよりにて周知を行った。
  - ①アレルギーのある生徒への対応として、使用する食材・調味料等の詳細を保護者に情報提供し、保護者の判断を求める。
  - ②学校の理解・協力を求める。
5. 予約数 予約数はそれぞれ、1年生100食（4階配膳室）で喫食率92.6%、2年生73食（2階配膳室）で喫食率80.2%、3年生84食（3階配膳室）で喫食率79.2%となりました。
6. 給食時間 12時40分～13時00分 給食時間（配膳時間を含む）  
13時00分～13時30分 昼休み（下膳時間を含む。13：20予鈴）
7. 当日の様子 【配膳・下膳の様子】

食数が一番多くて喫食率が高い、1年生の4階配膳室で検証した。

※ 配膳開始12時40分 → 配膳終了12時51分（11分間）  
下膳開始13時00分 → 下膳終了13時10分（10分間）

配膳中は3クラスの生徒がクラスごとに一斉に配膳室に向かい、廊下に長蛇の列（カレー以外の献立の日の列の長さの2倍以上）ができていた。廊下は給食を取ってトレイを持った状態で教室に戻る生徒と、列に並ぶ生徒が混在するので、適宜、教職員が整理誘導を行う。下膳時の行列は20名程度が並んでいる状態が続いていた。

【調理場の様子】

今回の予約総数は3学年と教職員、その他予備食等を含め、272食であり、カレーライス以外の日の平均の230食程度と比べ、約40食多かったが、献立がカレーライスのため、調理工程や調理器具の面での支障はなかった。

また、食器についても、カレー皿には余裕があり、通常4種類使用する食器数も3種類と少なかったため、食器等の準備も問題は起こらなかった。全体としては、予定時間内に給食を提供することができた。

## 8. 考察

### 【配膳作業】

今回試行（カレー１００食）	配膳時間 １１分	1.375 倍
通常の日（カレー８５食）	配膳時間 ８分	
通常の日（カレー以外７８食）	配膳時間 １４分	

盛付け作業や生徒の受取り等の要因により、食数の増加率（１.１７５ 倍）よりもさらに配膳には時間（１.３７５ 倍）がかかった。

カレーでは、トレイにのせる皿数が少なく並べやすいため、配膳がスムーズに行えた。しかしながら、カレー以外の献立では、通常使用する皿が大皿を含み４種類となるため、今回の試行がカレー以外の献立であった場合、予想配膳時間は、１４分×１.３７５ 倍＝１９.２５分となる。

### 【下膳作業】

今回は全員が配膳を早く取り終え、また、献立もカレーで早く食べ終わることが出来たため、下膳も短い時間で終わることができた。カレー以外の献立では、配膳と同様に、下膳に要する時間も長くなると想定される。

### 【給食時間の設定に係る見解】

喫食に１０分は必要とすると、配膳下膳に時間のかかる献立の場合、１２時４０分に配膳が始まり、喫食開始が１３時００分ごろ、喫食終了が１３時１０分、下膳に１０～１５分程度かかるとすると、下膳終了が１３時２０～２５分となり、生徒の休憩時間を確保することは困難となる。

また、毎日、今回のような長蛇の列が全学年で発生すると、誘導など、給食指導にあたる教職員の負担も増大すると考えられる。

9. 各校全員給食 市内中学校８校全体で全員給食を行う場合に要する配膳時間を試算した結果は、下表のとおりである。

葛城中学校については、カレー献立であれば、１０分の喫食時間を確保した上で全員給食実施が可能と考えられるが、その他の学校については、献立内容にかかわらず、喫食時間を確保できないため、給食の提供は困難と考えられる。

学校名	生徒数 (R5)	教職員 (R5)	予備食 等	食数 計	配膳室 数	１室 食数	全員給食時の想定配膳時間(分)	
							カレー献立	通常献立
第一中学校	329	44	15	388	2	194	22	38
第二中学校	270	30	15	315	3	105	12	21
第三中学校	319	33	15	367	3	123	14	24
金剛中学校	405	39	15	459	3	153	17	30
葛城中学校	211	29	15	255	3	85	10	17
喜志中学校	292	31	15	338	3	113	13	22
藤陽中学校	300	30	15	345	3	115	13	23
明治池中学校	230	28	15	273	2	137	16	27

以上のことから、自校調理方式で全員給食に対応するためには、生徒の休み時間を確保し、教職員の負担を軽減するため、「配膳・下膳」の方法の見直しが必要となります。あわせて、「給食時間」変更の検討も必要になると考えられます。

以上

### 【資料 3】

#### 中学校給食に関するアンケート調査について

実施期間	令和6年2月7日～2月26日
実施方法	Logo フォーム
実施人数	令和5年度 市立中学校全校生徒及び保護者 各 2,356 名
回答数	生徒 1905 件 (回答率約 80.8%) 保護者 1062 件 (回答率約 45.0%)
内容	本市中学校給食の今後のあり方について、全員給食も含めて検討を進めるにあたり、参考とするためにアンケート調査を実施した。

中学校給食を利用したことがありますか、の問いでは、『利用したことがある』と回答した生徒が89%であった。利用した理由は何ですか（複数回答可）、の問いでは、『弁当を作るのが大変だから』の回答が生徒、保護者ともに一番多く、それぞれ生徒64%、保護者81%であった。そのほか、『栄養のバランスが良いから』や『安全・安心で温かいから』の回答が多く、生徒からは、『おいしそうだから』の回答も多かった。自由記述には、『30食無料だから』、『安いから』、『安価だから』という回答が多く見受けられた。

『利用したことがない』と回答した理由としては、『弁当を作るから』の回答が生徒、保護者ともに一番多く、それぞれ生徒68%、保護者43%であった。そのほか、『好き嫌いが多いから』の回答も多かった。自由記述には、保護者から、『子供が弁当を希望する』、『給食を頼みたくない』、『給食室に取りに行くのがめんどろ』という回答があった。

また、その際何を食べているかの回答では、生徒の96%が家庭弁当としている。

中学校給食の制度では、選択制給食について、良いと思われるものについての回答では、『弁当も給食も共に良いところがあり、選ぶことができる』が生徒77%、保護者66%、『メニューを見て選ぶことができる』が生徒69%、保護者64%であり、また、『食物アレルギーがあるので、食べられる献立の日を選ぶことができる』という回答をした生徒が25%であった。保護者からの自由記述には、『全員給食が良い』、『事前予約制のため、突発的に弁当を作れない日があっても利用できない』という回答があった。

全員給食について、良いと思われるものについての回答では、『家庭で弁当を作る負担がなくなる』が生徒、保護者ともに一番多く、それぞれ生徒66%、保護者82%であった。次に、『献立に変化があり、色々なものが食べられる』が多く、それぞれ生徒50%、保護者72%であった。保護者からの自由記述には、『家庭の事情で子供たちに差がでない』、『一食は栄養バランスの良い食事が食べられる』、『義務教育の期間の間だけでも、せめて食事も平等に受けられれば良い』という回答があった。

#### 総括

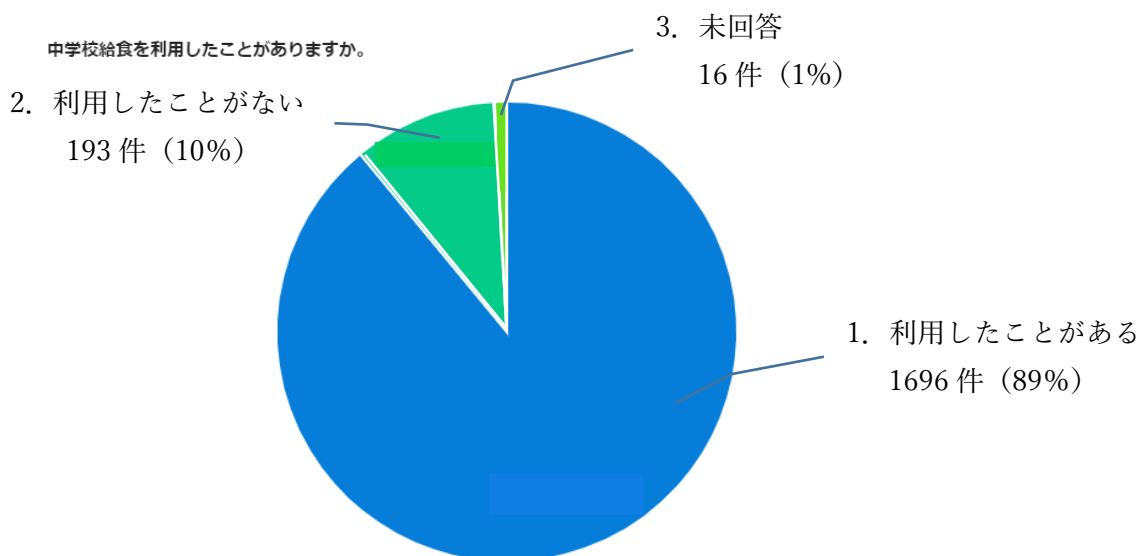
アンケート結果からは、家庭でのお弁当作りの負担軽減を望まれていることが伺える。また、『栄養のバランスが良い』、『おいしそう』、『安全安心で温かい』、『献立に変化がある』ということ求めているほか、食物アレルギー対応の検討も必要となっている。あわせて、給食の実施については、『配膳・下膳』や『給食の予約』が負担になっているという意見が見受けられた。

以上

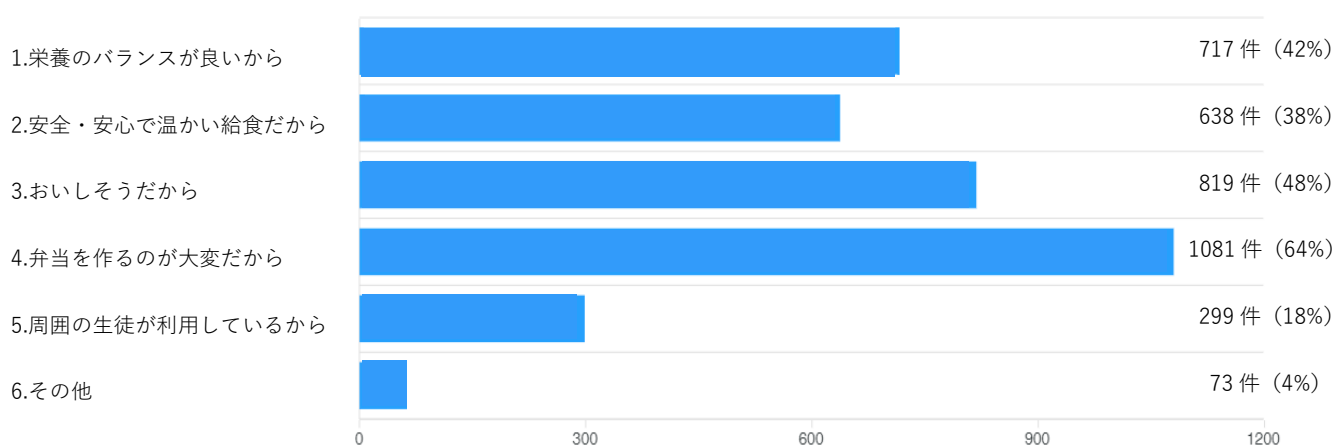
## アンケート結果

中学校給食の実施方法について（生徒様向け）

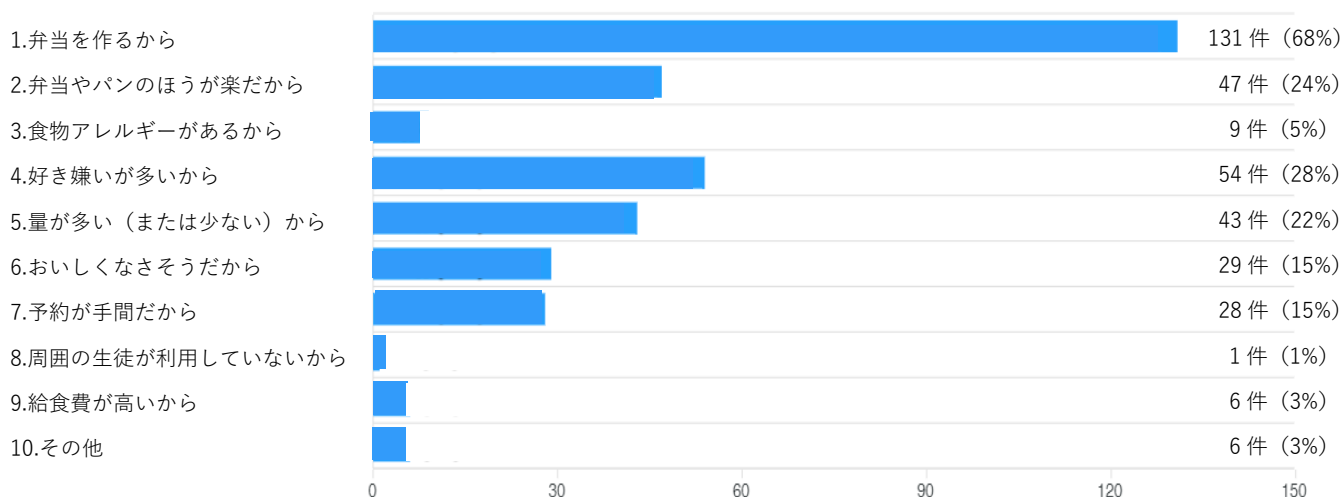
中学校給食を利用したことがありますか。



Q1で「利用したことがある」と回答された方にお聞きます。利用された理由は何ですか。（複数回答可）



Q1で「利用したことがない」と回答された方にお聞きます。それはどういう理由からですか。（複数回答可）



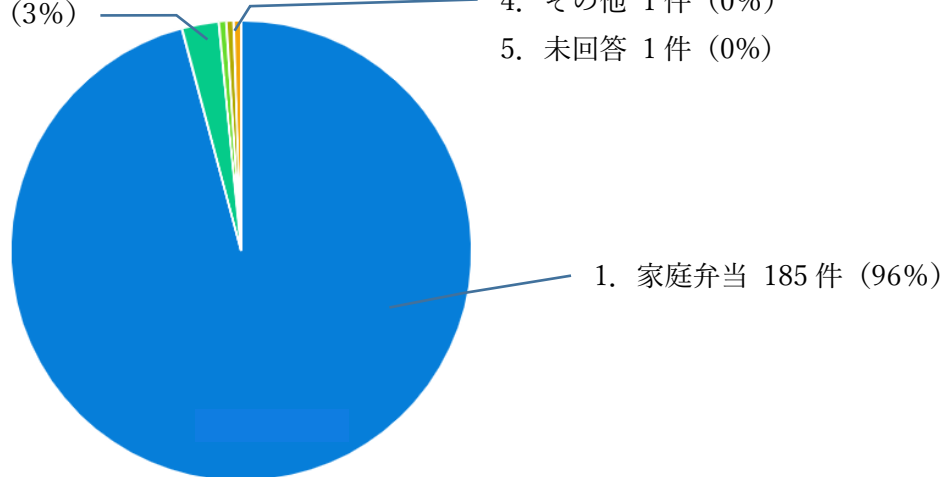
昼食は主に何を食べていますか。

2. パン 5 件 (3%)

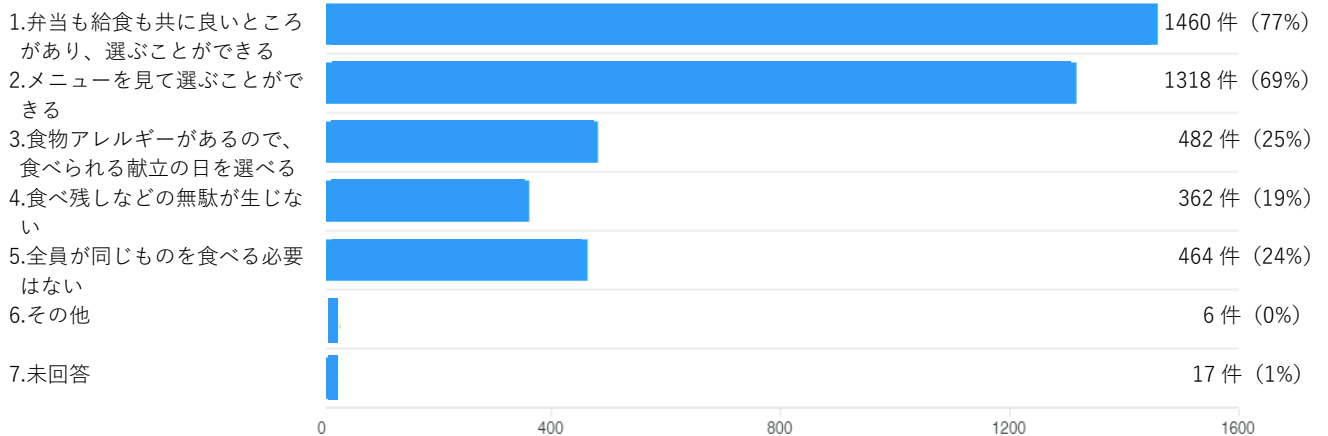
3. 市販の弁当等 1 件 (0%)

4. その他 1 件 (0%)

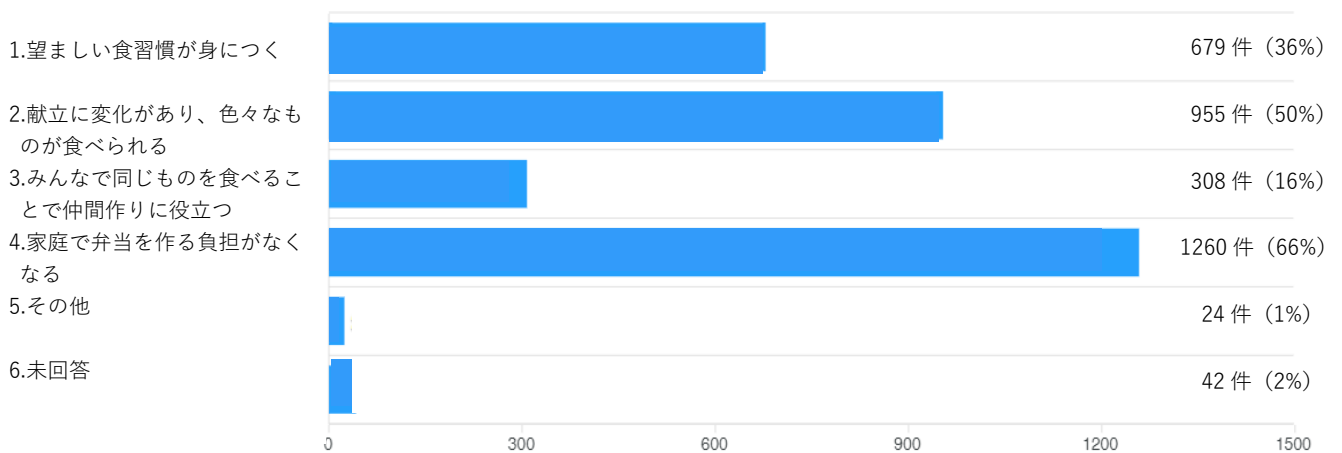
5. 未回答 1 件 (0%)



中学校給食の制度についてお聞きします。現在の本市の中学校給食は、給食と家庭弁当等が自由に選べる方式（選択制）ですが、この方式について良いと思われるものを選んでください。（複数回答可）



全員で食べる給食（全員給食）について、良いと思われるものを選んでください。（複数回答可）

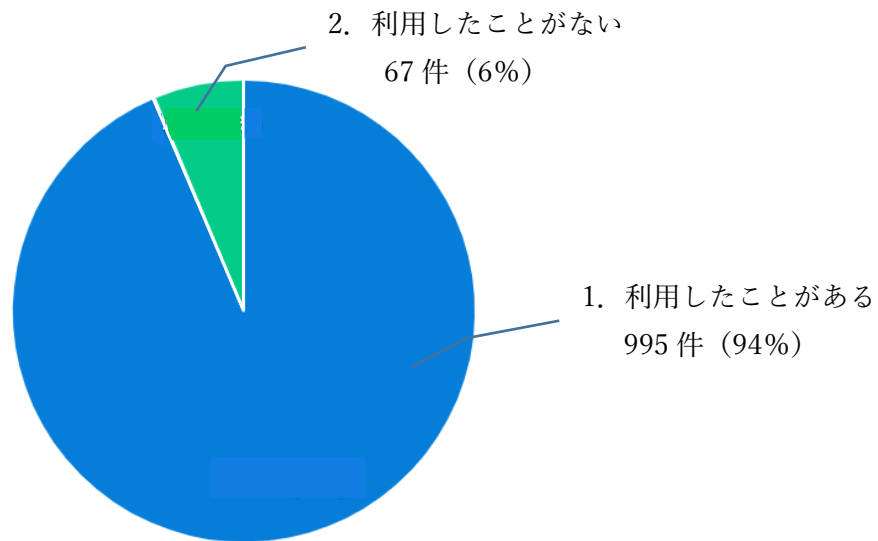


(自由記述から一部抜粋)

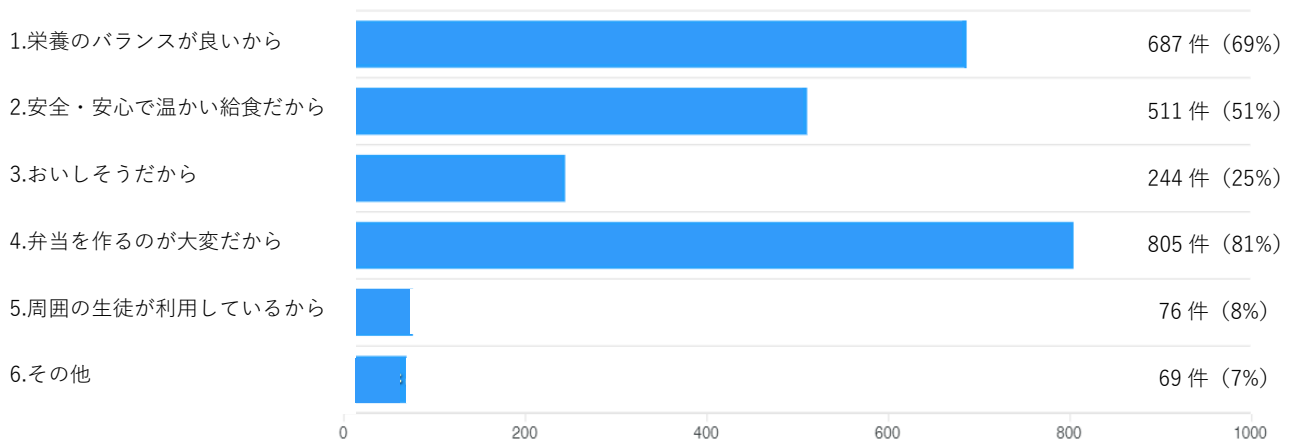
Q1で「利用したことがある」と回答された方にお聞きます。
利用された理由は何ですか。(複数回答可)
・ お母さんが頼んでいるから
・ 安いから
・ 30食無料だから
・ お母さんが毎朝お弁当を作るのは大変だから
・ 親が弁当を作れないから
・ 好きなメニューだったから
・ 好きな具材があるから。
・ 親が絶対に給食だというから。
Q1で「利用したことがない」と回答された方にお聞きます。
それはどういう理由からですか。(複数回答可)
・ 申し込みの仕方がわからなかったから
・ 好きな給食の日に頼んだらややこしくなるし、兄弟で違う日に頼んだらややこいから。
昼食は主に何を食べていますか。
・ スープ
中学校給食の制度についてお聞きます。
現在の本市の中学校給食は、給食と家庭弁当等が自由に選べる方式(選択制)ですが、この方式について良いと思われるものを選んでください。(複数回答可)
・ 好き嫌いに対応出来る
・ 給食が苦手な人も給食を強制されないのが良い。
全員で食べる給食(全員給食)について、良いと思われるものを選んでください。(複数回答可)
・ 入金とかのし忘れが無い
・ 授業等の活動時間への個人差が少なくなり効率的である。
・ それぞれで自由に好きな給食やったらそれにして弁当がいい人もおるから自由でいいと思う

## 中学校給食の実施方法について（保護者様向け）

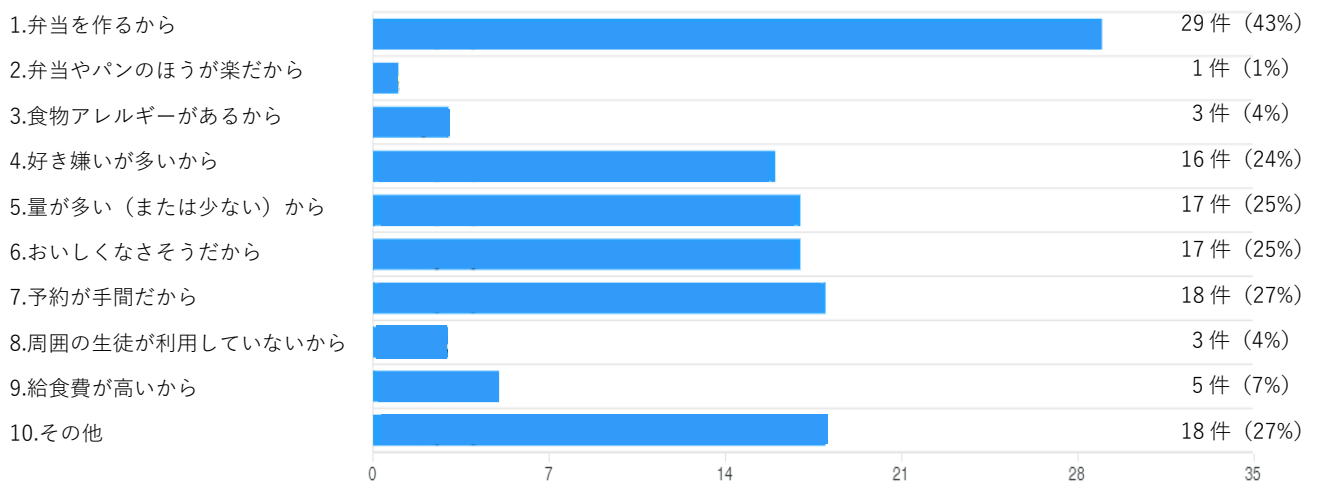
中学校給食を利用したことがありますか。



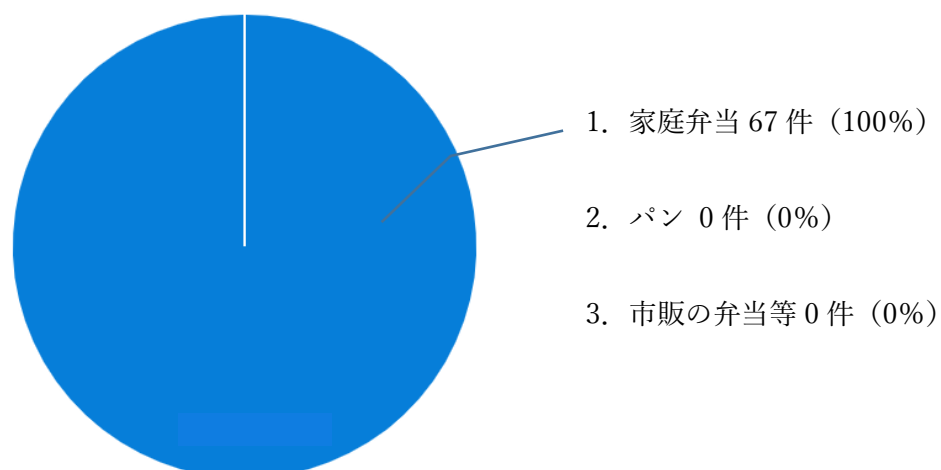
Q1で「利用したことがある」と回答された方にお聞きます。利用された理由は何ですか。（複数回答可）



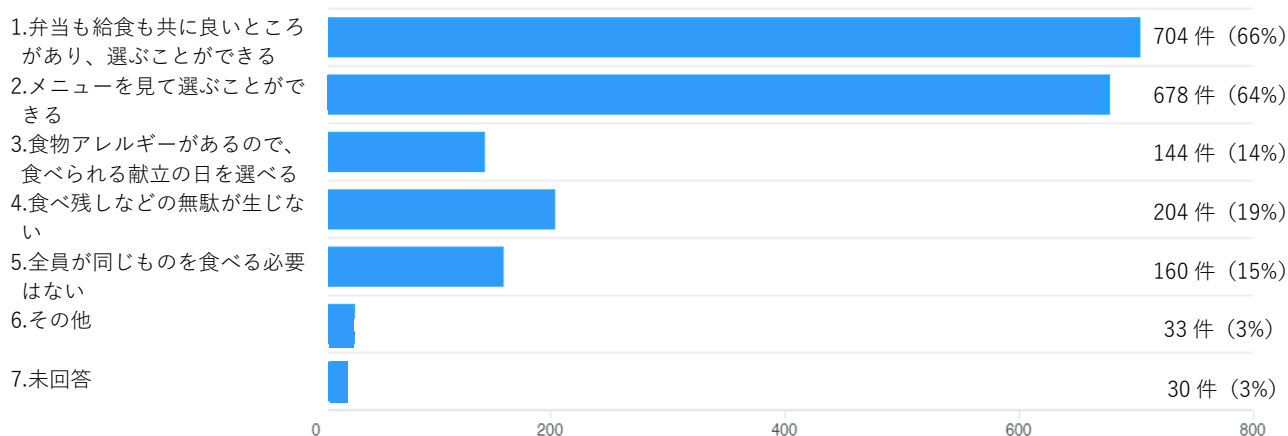
Q1で「利用したことがない」と回答された方にお聞きます。それはどういう理由からですか。（複数回答可）



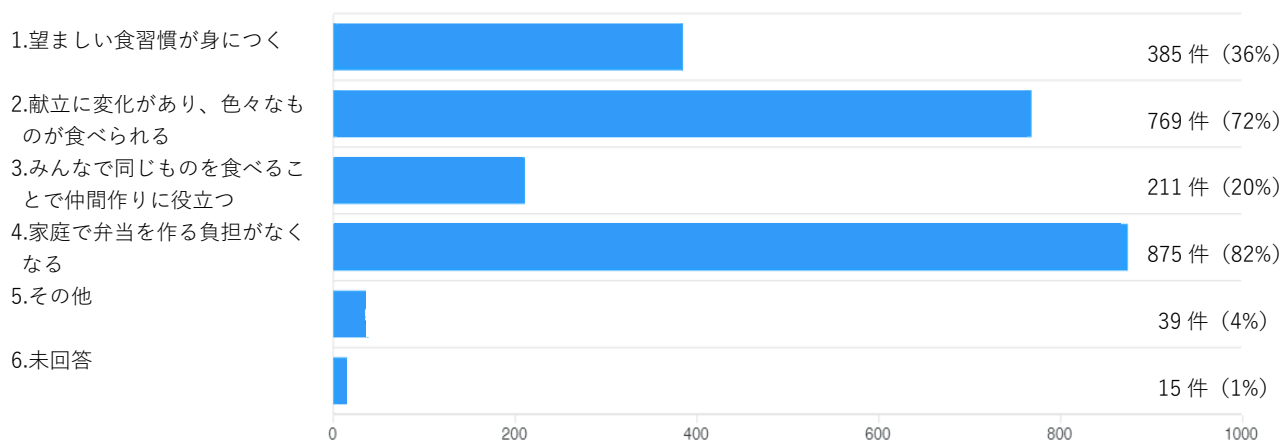
Q1で「利用したことがない」と回答された方にお聞きます。昼食は主に何を食べていますか。



中学校給食の制度についてお聞きます。現在の本市の中学校給食は、給食と家庭弁当等が自由に選べる方式（選択制）ですが、この方式について良いと思われるものを選んでください。（複数回答可）



全員で食べる給食（全員給食）について、良いと思われるものを選んでください。（複数回答可）



(自由記述から一部抜粋)

Q1で「利用したことがある」と回答された方にお聞きます。利用された理由は何ですか。(複数回答可)
・ 好き嫌いが多く、給食で出たものは食べられるようになっていったから。
・ 市より補助があり、無料で利用できたから
・ 安価だから
・ 小学校と違い学校で作っていて温かい給食だから
・ 勤務の関係でどうしてもお弁当を持たせられない日があるから
・ 普段家では、作らないメニューや食材や味、食感などを味わう機会を経験してほしいから。
Q1で「利用したことがない」と回答された方にお聞きます。
それはどういう理由からですか。(複数回答可)
・ 子供が、弁当を希望した為
・ 子供が給食を頼みたがらないから
・ 給食が好きではないので、どちらか選べるなら弁当がいいと言うから。母としては給食一択にしてほしい。
・ 子供が給食室に取りに行くのがめんどくさいと言う
中学校給食の制度についてお聞きます。
現在の本市の中学校給食は、給食と家庭弁当等が自由に選べる方式(選択制)ですが、
この方式について良いと思われるものを選んでください。(複数回答可)
・ 親の都合(就業時間)が、それぞれの家庭により違うので、親の負担具合により選択できる。
・ 無料にして、全員給食にしたらいと思う
・ 全員給食にして欲しい。
・ 突発的事象に対応できないのが辛い。どうしてもお弁当作れない日があったとしてもその日には頼めない。
・ 全員給食でよいと思うので選べる方式は不要と思っているため
全員で食べる給食(全員給食)について、良いと思われるものを選んでください。(複数回答可)
・ 栄養が足りていない 家庭で食事をちゃんと取れていない子がいる場合、必ず一食は栄養バランスの良い給食が食べられること
・ 行政としてどの子にも健康で安全な生活を保障していることが大切
・ お弁当だと持ち物が増え、夏は食中毒の不安もある。冬は給食だと温かい物を提供してもらえる。
・ 食は生きるために不可欠で特に成長期の子どもにとって絶対に必要です。 家庭の都合で偏ったお弁当、パンだけ、或いは昼食無しなどあってはならない。 美味しくなくても、栄養バランスの取れた給食を食べる機会が全員にあるということは、将来に役立つ。 色々な立場の子どもがいて、食べる楽しさを全員で味わえる機会があるかないとは大きく違う。
・ 皆に同じものが提供される給食なら、家庭の事情によって子どもたちに差が出ない。 義務教育で教育を平等に受けられる間はせめて、食事でも平等に提供を受けられればいいと思う。 せめて義務教育の間だけでも、家庭の事情に左右されない食を皆が得られることを望みます。
・ 親も子どもも学校の先生も今日は誰がお弁当で給食か、 お弁当を忘れてきた子はいないかなど毎日のチェックの負担が減るのはかなり大きいと思います。 子どももお弁当の日は忘れたら先生に怒られるからと恐々譚々、親も子どもも先生も少なからず負担です。 小学校と同様みんなで温かくて美味しいご飯と一緒に食べることは大切な食育だと思います。 親の負担も出来るだけ少なくしてもらえると大変有り難いです。

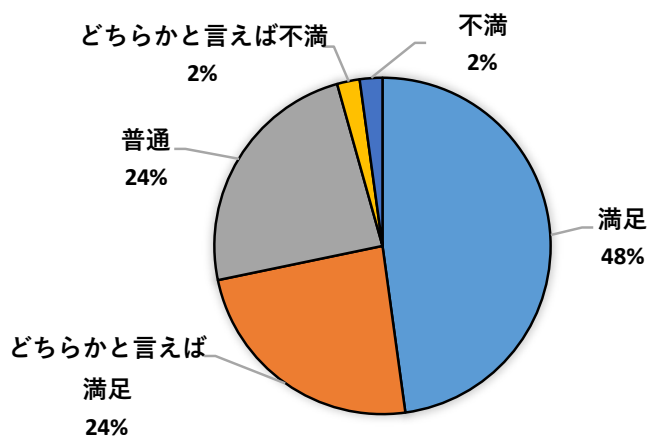
【資料5】

給食提供方式の検討に関わる試食会アンケート調査

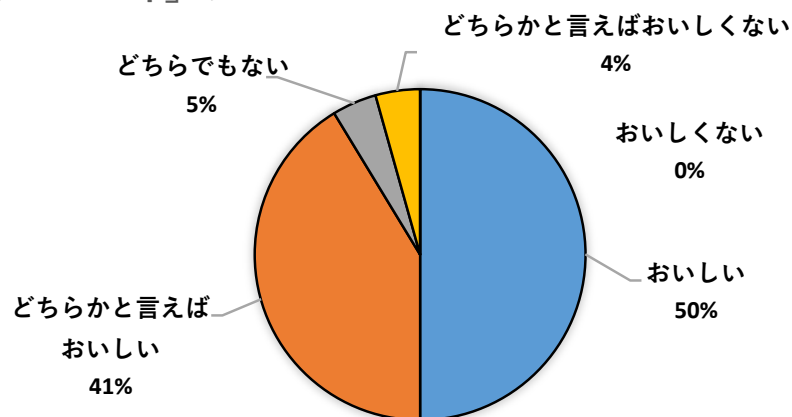
実施期間 令和6年10月9日、11日、16日、21日

実施人数 小中学校 PTA 46名

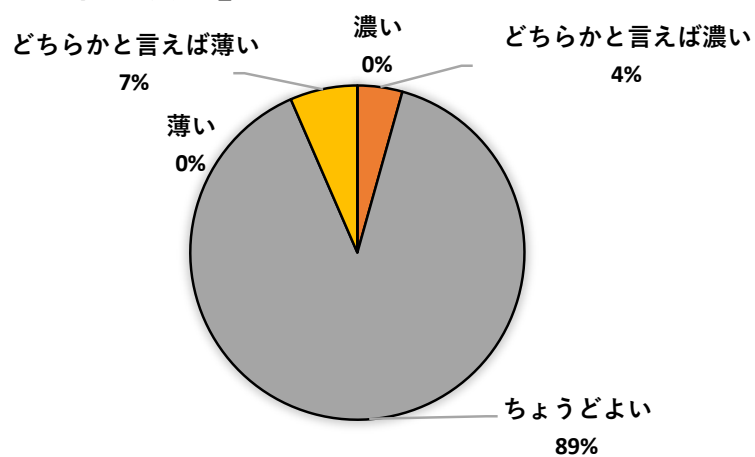
問1 「当日のメニュー」について



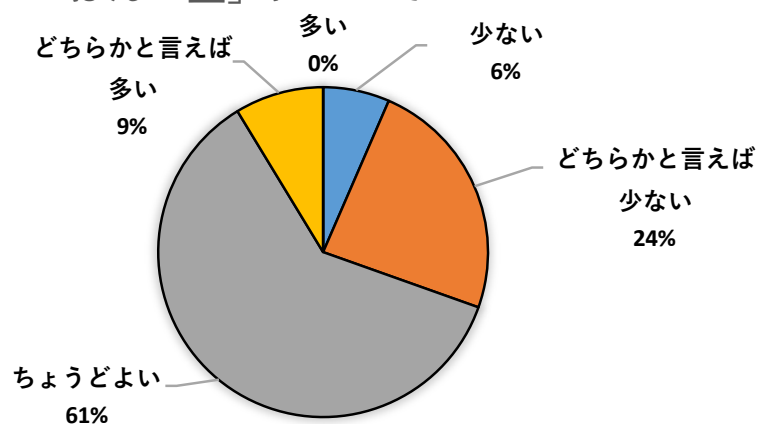
問2 「味」について



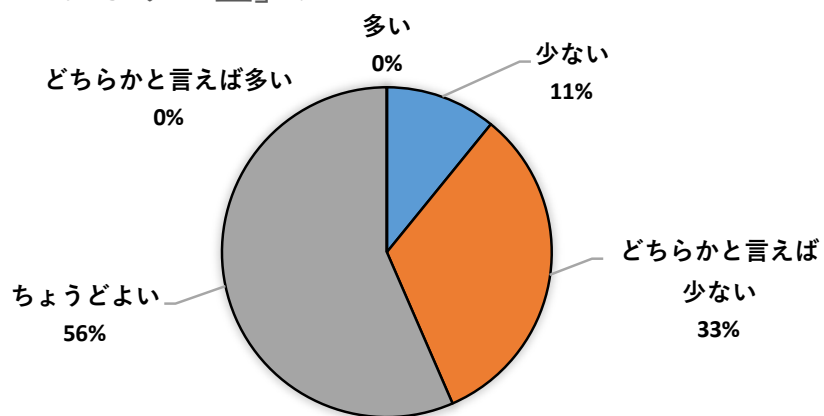
問3 「味の濃さ」について



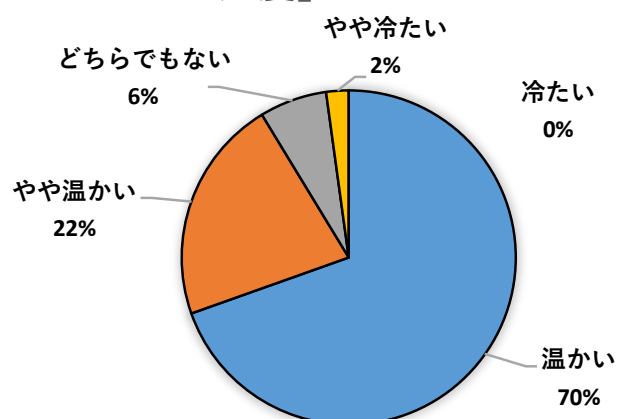
#### 問4 「ごはんの量」について



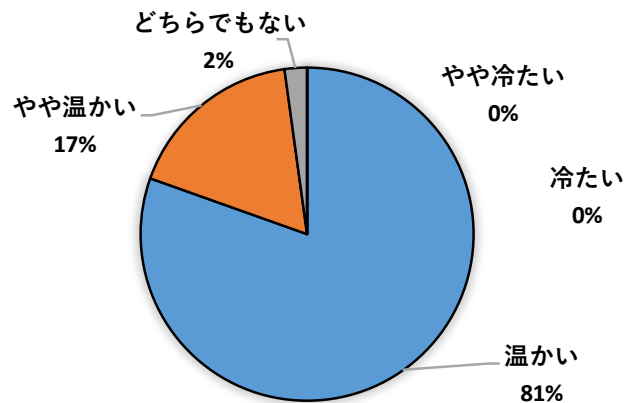
#### 問5 「おかずの量」について



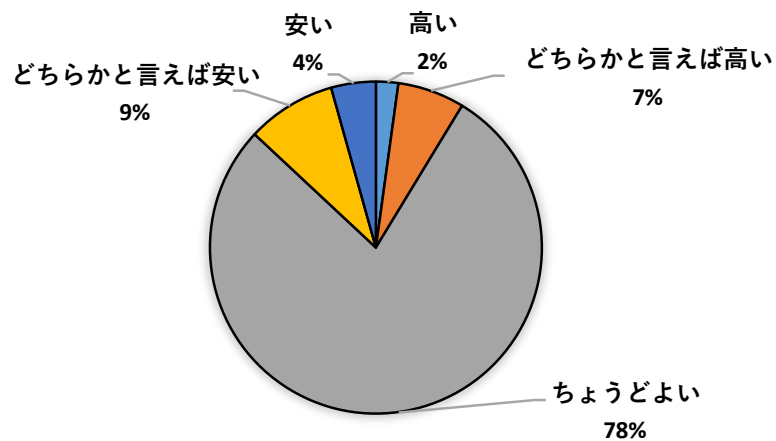
#### 問6 「ごはんの温度」について



### 問7 「ごはんの温度」について



### 問8 「価格」について（給食費310円）



### 問9 その他、ご意見（一部抜粋）

- ・たくさん食べる生徒には少し物足りないかなとも思いました。
- ・男の子には、少しおかず、ご飯ともに少ないのかなと感じた。
- ・冷たく食べられるものも温かくなるのは、気になる。
- ・冷たいものなども取り入れながら、季節ごとにごとのお楽しみメニューもありながらだと、とても良いと思いました。
- ・今後、温かいお味噌汁や麺類などが、どうなるのでしょうか。
- ・温かい給食を子供が食べることができるのは、とても魅力的です。
- ・アレルギー対応が出来る点や生徒の負担が少ない点はよいと思います。
- ・カレーやシチューの人気メニューは月1、2回は出してほしいです。
- ・民間業者では、急に廃業、提供できないといわれてしまう可能性が気になります。
- ・彩りがもう少しあればいいなと思いました。