

給食実施方式

検討対象とする給食実施方式は、以下の4方式とする。

(1) 自校方式(単独調理方式)

学校内の給食調理場で調理した給食を、自校の生徒が喫食する方式

(2) 親子方式(親子とも中学校とする方式)

近隣の学校(親校)の給食調理場で調理した給食を、他校(子校)へ配送する方式

(3) センター方式(共同調理場方式)

市立給食センターで調理した給食を、各校に配送する方式

(4) デリバリー方式(民間調理場方式)

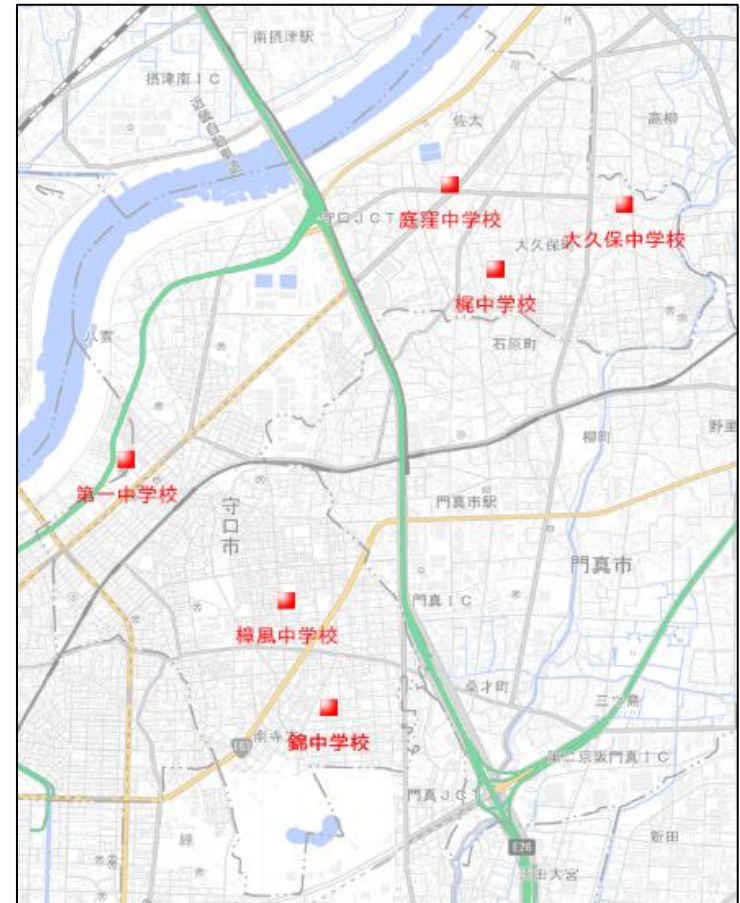
民間事業者の調理施設で調理した給食を、各校に配送する方式

対象校

○義務教育学校「さつき学園」及び「八雲学園」(令和9年4月1日開校予定)の後期課程(7～9年生)については、施設一体型義務教育学校の特性を踏まえ、前期課程(1～6年生)の給食調理方式にあわせて「自校方式」とする。

○上記以外の下記の6校を対象として、提供方式を詳細に検討する。

No.	学校名	所在地
1	第一中学校	守口市竹町12-29
2	庭窪中学校	守口市佐太中町4-1-7
3	梶中学校	守口市梶町4-28-5
4	大久保中学校	守口市大久保町4-23-46
5	錦中学校	守口市南寺方東通4-1-31
6	樟風中学校	守口市西郷通3-14-60



想定食数

○対象6校の想定食数は、下表のとおりで、学校別で400～800食/日、全体で3,500食/日とする。

No.	学校名	[A] 生徒数 (人)	最大値 となる年度	学年別生徒数(人)			学年別クラス数				[B] 想定食数 (食/日)
				1年	2年	3年	1年	2年	3年	合計	
1	第一中学校	656	R15年度	213	199	244	6	5	7	18	800
2	庭窪中学校	453	R17年度	149	159	145	4	4	4	12	500
3	梶中学校	466	R16年度	156	137	173	4	4	5	13	600
4	大久保中学校	352	R17年度	113	127	112	3	4	3	10	400
5	錦中学校	285	R6年度	79	101	105	2	3	3	8	400
6	樟風中学校	708	R16年度	234	235	239	6	6	6	18	800
合 計		2,920		944	958	1,018	25	26	28	79	3,500

※[A]生徒数は、令和18年度までの見込みのうち最大値

※[B]想定食数は、[A]に教職員数等を加味するため、1.1を乗じて100食未満を切り上げ

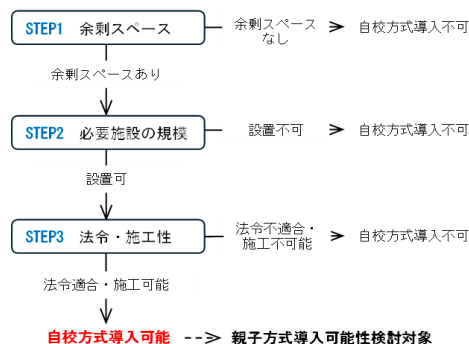
導入可能性

○自校方式

・対象6校における給食室(配膳室＋ランチルーム)の改修により、自校調理の調理室とすることは、想定食数に対して必要な面積が現給食室面積を上回るため、不可。

No.	学校名	想定食数 (食/日)	自校方式調理室 必要面積 (㎡)	現給食室面積 (㎡)
1	第一中学校	800	470	220
2	庭窪中学校	500	370	251
3	梶中学校	600	390	307
4	大久保中学校	400	310	250
5	錦中学校	400	310	210
6	樟風中学校	800	470	270
合計		3,500		

- ・余剰スペースや必要施設の規模、法令・施工性を鑑みて、新築・増築について以下の3ステップにより検討。(STEP3での不適合理由)
- ・庭窪中学校では、新築に際して、受水槽の移設や校舎との近接状況、施工中の建設機械・食材の搬入等の運用面から施工性が不可。
- ・大久保中学校では、新築に際して、校舎と極めて近接することから、施工性が不可。



No.	学校名	STEP1 余剰スペース	STEP2 必要施設の規模	STEP3 法令・施工性
1	第一中学校	×	—	—
2	庭窪中学校	○	○	×
3	梶中学校	○	×	—
4	大久保中学校	○	○	×
5	錦中学校	×	—	—
6	樟風中学校	×	—	—

導入可能性

○親子方式

・対象6校のうち、「自校方式」により調理可能な中学校がないことから、その他の学校への給食を提供できる親校となれる学校もないため、導入不可。

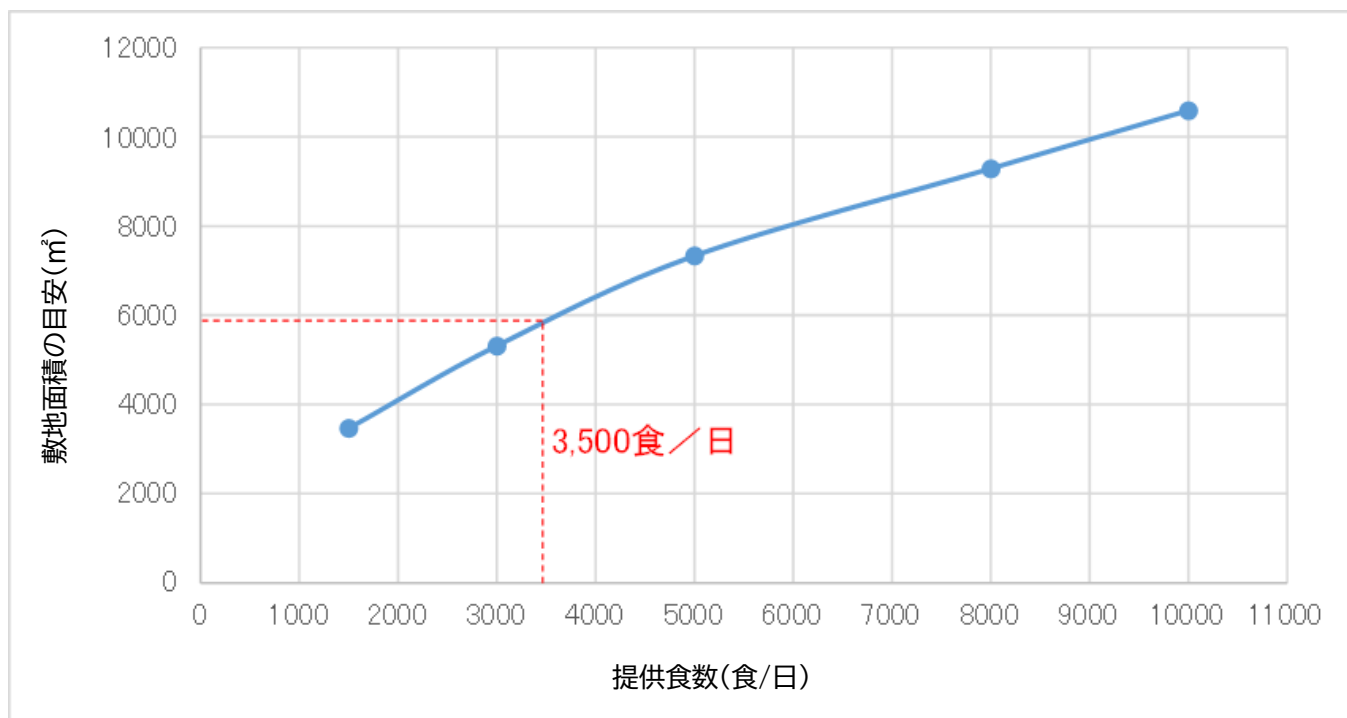
・3,500食/日を提供する共同調理場としての敷地面積の目安は以下のとおり。

提供食数 (食/日)	敷地面積 (㎡)
1,500	3,500
2,000	4,000
3,000	5,300

導入可能性

○センター方式

・3,500食/日のセンター設置に要する敷地面積の目安は、約6,000㎡(用途地域:準工業地域以上)だが、本市域内における適地が確保できる見込みがないため、導入不可。



「給食センターの提供食数と敷地面積の目安」

出典:改訂 学校給食施設計画の手引き(令和4年9月 美味しい学校給食施設研究委員会)

導入可能性

○デリバリー方式

・「デリバリー方式」では、民間事業者の調理場において調理を行うため、学校施設としての調理場の整備は不要。「全員喫食制」の移行に際しては、再加熱や配膳などに要する小規模な改修は見込まれるものの、各校の給食室の施設規模を勘案し、導入が可能。

No.	学校名	現給食室面積 (㎡)	左記「現給食室面積」のうち	
			配膳室(㎡)	ランチルーム(㎡)
1	第一中学校	220	95	125
2	庭窪中学校	251	88	163
3	梶中学校	307	87	220
4	大久保中学校	250	91	159
5	錦中学校	210	71	139
6	樟風中学校	270	63	207

取組方針

・「デリバリー方式」の導入に際して、給食調理業者へのヒアリング結果を踏まえると、以下の点に留意する必要がある。

（提供形式）

「全員喫食制」の導入に伴い、教室での喫食を前提とすることとなり、施設規模や運用面等を鑑み、食缶形式とした場合にはホテルパン以外の再加熱は不可。ランチボックス形式の場合には再加熱可。

（調理体制の確保）

給食調理業務の実績があり、調理体制が確保できる事業者は限られるとともに、事業者毎に提供可能な食数に差異がある。（2者以上での運用も視野に検討）

物価高騰リスク等により、食材の調達に難色を示している事業者もいる。

（受託費用）

食缶形式とランチボックス形式では、ランチボックス形式の方が安価。

（アレルギー対応）

アレルギー専用調理室での調理、盛付（配缶）が対応できる事業者がいる一方で、対象アレルゲンが非常に限定される事業者もいるなどの差異がある。

（保温）

再加熱を前提とするが、それ以外では汁物の保温カートや高性能保温食缶による配送。

（その他）

コスト面、運用面から「ランチボックス形式」の優位性が高い。事業者毎の対応できる差異が大きいため、共通仕様条件で最低価格入札者を契約者とする地方自治法に基づく一般競争入札での事業者の決定は困難。