教育委員会請願審査資料

平成２７年１０月２８日（水）

請願第６号

中学校給食ではエレベーターを活用して食缶を上階に運ぶことができるように求める請願

中学校給食推進室

教育環境整備推進室

資料１

川崎市立中学校完全給食実施に向けた取組

１　主な経過

平成 25 年 11 月 26 日　「川崎市立中学校給食の基本方針」決定

平成 25 年 12 月 17 日　中学校給食推進会議

（現在までに９回開催、同検討部会を 10 回開催）

平成 26 年　２月 13 日　中学校給食推進連絡調整会議

（現在までに 13 回開催、同作業部会を５回開催）

平成 26 年　８月 25 日　「川崎市立中学校完全給食実施方針（素案）」公表

パブリックコメント　182 通・427 件

保護者説明会　各区７回・250 人

平成 26 年 10 月 28 日　「川崎市立中学校完全給食実施方針」決定

平成 26 年 11 月　７日　（仮称）川崎市南・中・北部学校給食センター整備等事業実施方針

平成 27 年　１月 20 日　「川崎市立中学校完全給食実施方針（修正版）」

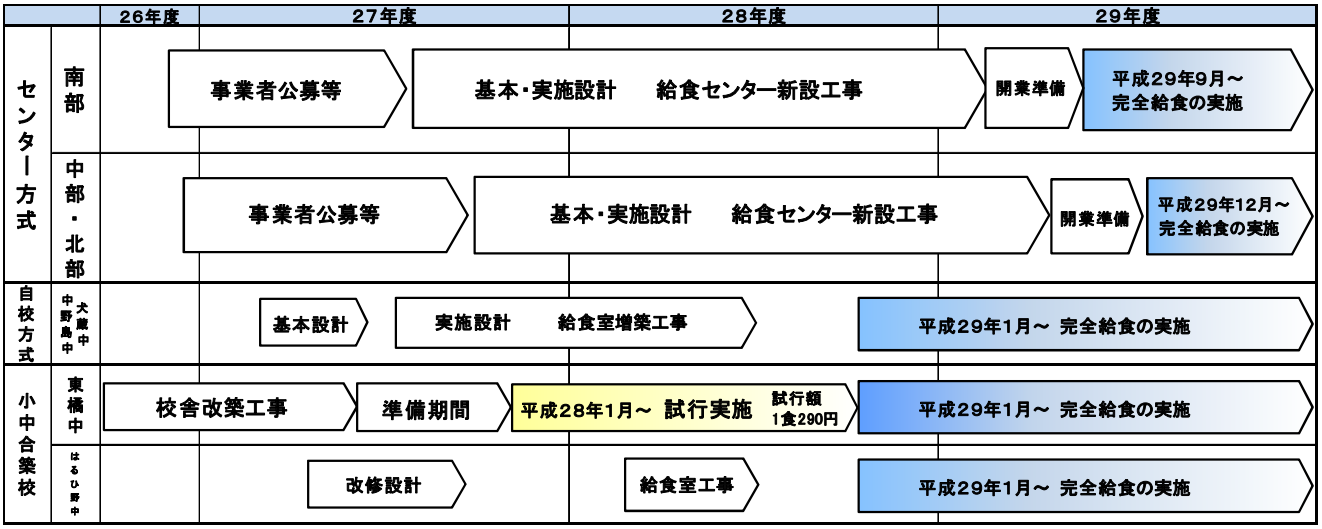
（仮称）川崎市南・中・北部学校給食センター整備等事業実施方針（修正版）

平成 27 年　７月　１日　（仮称）川崎市南部学校給食センター整備等事業　落札者決定

平成 27 年　９月　１日　（仮称）川崎市北部学校給食センター整備等事業　落札者決定

平成 27 年　９月　３日　（仮称）川崎市中部学校給食センター整備等事業　落札者決定

２　実施スケジュール



資料２

川崎市立中学校完全給食実施方針

（修正版）

平成 26 年 10 月

（平成 27 年1月 20 日　修正）

川崎市教育委員会

目　次

はじめに　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　１

１．学校給食を活用した食育の推進　・・・・・・・・・・・・・・・　２

（1）学校給食の目的

（2）学校給食の目標

（3）学校給食を活用した食育の推進

２．中学校完全給食の喫食形態　・・・・・・・・・・・・・・・・・　３

３．安全・安心・良質な食材の確保　・・・・・・・・・・・・・・・　４

４．中学校完全給食の食器の形態等　・・・・・・・・・・・・・・・　５

５．中学校完全給食の提供方法等　・・・・・・・・・・・・・・・・　５

（1）給食提供方法

（2）民間活力を活かした効率的な手法

６．中学校完全給食の開始時期　・・・・・・・・・・・・・・・・・　７

７．中学校完全給食の給食費の額　・・・・・・・・・・・・・・・・　８

８．今後のスケジュール等　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　８

はじめに

中学生の時期は、身体が著しく発育・発達するときです。また、スポーツや文化活動に参加する機会も増え、学校での生活時間が長くなるとともに、校外での活動も多くなり、小学生に比べ生活リズムが大きく変化します。この時期に活力ある日々を過ごすためには、食事、運動、休養及び睡眠を十分取ることが大切です。特に、規則正しく１日３回の栄養バランスの良い食事をとることは、心身の成長の基礎となります。また、家族や友人と和やかに食事をすることは、豊かな心や望ましい人間関係をはぐくむ上でも大切な役割を果たすものです。その中で、学校給食は、子どもたちの成長に必要な栄養を補完するだけでなく、集団生活の中で友人や先生と一緒に昼食をとることを通じて社会性を身に付けるとともに、食に関する正しい知識を習得し、将来にわたる望ましい食習慣を形成するなど、中学生にとっては特に重要なものと考えます。

これまで、本市の市立中学校の昼食については、家庭からのお弁当を基本として、昭和 38 年より「ミルク給食」を実施し、平成 16 年度からは、お弁当を持って来られない時にそれを補完する制度として「中学校ランチサービス事業」を実施してまいりました。しかし、平成 23 年 3 月の中学校完全給食の早期実現を求める「市議会の決議」や、市民の皆様からの様々なご意見・ご要望等を踏まえて教育委員会会議において議論を重ねた結果、市立中学校においても、市立小学校と同様に「完全給食」を実施することが望ましいとの結論に至り、平成 25 年 11 月に「川崎市立中学校給食の基本方針」を決定いたしました。

川崎市立中学校給食の基本方針（平成 25 年 11 月 26 日　川崎市教育委員会会議決定）

１　早期に中学校完全給食を実施します。

２　学校給食を活用した、さらなる食育の充実を図ります。

３　安全･安心な給食を提供します。

４　温かい給食を全校で提供します。

上記基本方針決定後は、児童生徒及びその保護者の方々にアンケート調査を行うとともに、「中学校給食推進会議」や「中学校給食推進連絡協議会」を設置し、安全・安心で温かい中学校完全給食の早期実施に向けた検討を進めてまいりました。

この度、これらの検討を踏まえ、中学校完全給食実施に係る基本的な事項を「川崎市立中学校完全給食実施方針」として定め、実施に向けてさらなる取組を推進してまいります。

※　完全給食　‥‥‥　給食内容がパン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む。）、ミルク及びおかずである給食

※　ミルク給食　‥‥‥　給食内容がミルクのみである給食。家庭からのお弁当が基本となります。

１．学校給食を活用した食育の推進

(1) 学校給食の目的

成長期にある子どもたちの心身の健全な発達のため、学校給食摂取基準等に基づく栄養バランスのとれた食事を学校給食として提供することにより、健康の増進、体位の向上を図るとともに、給食の準備や後片付け等の実践活動を通して、計画的・継続的な指導を行うことにより、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けることを目指します。また、給食を生きた教材として活用することにより、食に関する指導を効果的に進めていきます。

(2) 学校給食の目標

学校給食法第２条では、食育の観点を踏まえ、７つの学校給食の目標を示しています。本市の中学校完全給食においても以下に示す目標の達成を目指します。

学校給食法（最終改正：平成 20 年法律第 73 号）第２条より

〈学校給食の目標〉

①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。

②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。

③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。

④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。

⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。

⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。

⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

(3) 学校給食を活用した食育の推進

平成 17 年 7 月に施行された食育基本法の前文では、「子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である」とし、子どもたちの食育について、「心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるもの」としています。また、食育とは「生きる上での基本であって、知育・徳育及び体育の基礎ともなるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる」ことであるとしています。

本市の市立中学校における食育については、従来より、教科や特別活動、昼食の時間等の中で食に関する指導を行ってきました。

また、平成 24 年度に全面実施された新学習指導要領には、「学校における体育・健康に関する指導は、生徒の発達の段階を考慮して、学校の教育活動全体を通じ

て適切に行うものとする。特に、学校における食育の推進並びに体力の向上に関する指導、安全に関する指導及び心身の健康の保持増進に関する指導については、保健体育科の時間はもとより、技術・家庭科、特別活動などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めることとする。」と示されており、教育委員会では「学校における食に関する指導プラン〈中学校〉」を作成し、各学校ではこのプランに基づき、食に関する指導の年間計画を作成し、食育の推進に取り組んでいるところです。

そして、中学校完全給食の実施により、学校給食を生きた教材として活用することで、これまでに行われてきた学校での食育をさらに充実できるものと考え、従来からの食に関する指導の目標の６つの観点（①食事の重要性、②心身の健康、③食品を選択する能力、④感謝の心、⑤社会性、⑥食文化）を基本としつつ、以下の食育について取り組みます。

○教科や特別活動等における学校給食と関連させた食育
○給食の準備、片付け等の共同作業や同じ食事を一緒に食べる「共食」による食育
○小学校からの継続的かつ計画的な食育
○地場産物等の給食への活用による食育

（参考）食に関する指導の目標と観点

	目標	観点
1	食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。	食事の重要性
2	心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。	心身の健康
3	正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。	食品を選択する能力
4	食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々への感謝する心をもつ。	感謝の心
5	食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。	社会性
6	各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。	食文化

＜出典：文部科学省「食に関する指導の手引―第一次改訂版―」より抜粋＞

２．中学校完全給食の喫食形態

中学校完全給食の実施に向け、平成 25 年 12 月に、市立中学校全 51 校の１学年のうち１クラス、市立小学校各区２校（計 14 校）の６学年のうち１クラスに在籍する児童生徒及びその保護者を対象として実施した「中学校における昼食についてのアンケート」では、保護者の約８割が「小学校のような給食」を望む一方、児童生徒の約５割は「家で作った弁当」を望む結果となっています。これは、約７割の児童生徒が「家で作った弁当は、好みや体調に合わせておかずの内容や分量を調節できる」と回答していることからこのような結果になったものと考えら

れますが、一方で「小学校給食で特に身についたこと」との設問に対し、約２～４割の児童生徒が「栄養や健康のこと」「協力して食事の準備や後片付けをすること」「食事のマナー」「好き嫌いがなくなったこと」と回答していることは、小学校給食において取り組んだ食育の成果の表れであると考えます。

このようなことも踏まえ、中学校完全給食においても、給食を生きた教材として活用できること、統一的な食育の指導が可能となること、共食・共同作業による食育の推進が図られることなどから、「全員喫食」を原則とします。

学校給食における食物アレルギーを有する生徒への対応については、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患）」により、医師の診断をもとに、使用する食材の原材料等の詳細な情報を提供し、アレルギー物質を含む食品に関する表示が義務づけられている特定原材料７品目（「アレルギー物質を含む食品に関する表示の対象」の表参照）の除去等に努めます。

また、食物アレルギーを有する生徒等については適切な対応が求められるため、給食での対応が困難な場合には家庭からのお弁当を持参していただくなど、個別に配慮することとします。

なお、中学校完全給食の実施を機に、平成 16 年度から実施している「中学校ランチサービス事業」については、廃止することとします。

アレルギー物質を含む食品に関する表示の対象（消費者庁）

表示義務づけ　特定原材料７品目
卵、小麦、そば、落花生、乳、えび、かに

＊本市中学校完全給食では、そば、落花生は使用しない予定です。

３．安全・安心・良質な食材の確保

安全・安心・良質な食材の確保については、川崎市立学校の学校給食事業の充実発展とその運営の円滑適正を図ることを目的に昭和 33 年に設立され、食材の規格基準や原材料の産地、加工食品のアレルギー物質の内容、遺伝子組換え等の確認及び納入された食材の細菌検査等を実施し、現在、市立小学校及び市立特別支援学校 116 校約７万７千食分の安全・安心・良質な食材を安定供給している実績がある公益財団法人川崎市学校給食会を活用します。

また、食育推進に資するよう、市内産・県内産といった地産地消に配慮した食材の調達・使用を進めます。

４．中学校完全給食の食器の形態等

食器については、「安全性の確保」、「多様な献立への対応」、「取扱いのしやすさ」、「経済性」の観点を重視するとともに、食事マナーや共同作業による食育、望ましい食習慣の形成等の観点から、本市中学校完全給食では、小学校給食と同様の

セパレート型の食器を使用することとします。

さらに中学生の自己管理能力をはぐくむ等の食育の観点から、本市中学校完全給食で使用する箸（はし）等については、各家庭から持参すること（いわゆる「マイ箸」）とします。

種類	食器（セパレート型）	ランチプレート	弁当箱

５．中学校完全給食の提供方法等

（1）給食提供方法

国の「学校給食衛生管理基準」では、調理場は、二次汚染防止の観点から、食材の検収室、食品の保管室、下処理室等の「汚染作業区域」、調理室、配膳室等の「非汚染作業区域」、及び更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等の「その他の区域」に部屋単位で区分すること、洗浄室は別途区分すること、検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域並びに更衣休憩に充てる区域及び前室に区分するように努めること、とされています。

さらに、食品の保管室は、専用であること、衛生面に配慮した構造とし、食品の搬入及び搬出に当たって、調理室を経由しない構造及び配置とすること、外部からの汚染を受けないような構造の検収室を設けることなど、詳細に定められています。

そのため、中学校完全給食の実施に当たっては、生徒に安全・安心で良質な学校給食を提供するために、これらの衛生管理基準等を考慮した広さ・規模を有する調理場を設置することが必要となります。

このことを踏まえると、中学校完全給食を「自校方式」、「小学校から中学校へ給食を配送する親子方式」又は「中学校から中学校へ給食を配送する親子方式」により実施するには、多くの学校で衛生管理可能な十分なスペースの確保等が困難な状況であるため、結果として運動場に調理場を整備するか、又は大規模な改修を行わざるを得ません。その結果、児童生徒の活動場所が非常に制限されることとなり、教育環境への影響がとても大きくなるとともに、これらの方式は、他の方式と比べ多くの費用と期間を要することが見込まれる（「給食提供方法ごとの事業費用の試算」参照）など、本市においては困難な状況にあると考えます。

したがって、本市特有の細長い地形等を考慮し、限られた市有地を最大限に活用して、センター方式により調理場を３箇所整備するとともに、学校との調整も踏まえ、小学校との合築校である東橘中学校及びはるひ野中学校においては合築校舎内の調理場を活用し、教育活動に支障を及ぼさない犬蔵中学校及び中野島中学校においては同校の敷地内に調理場を設置することにより、生徒数の推計に基づく食数約３万３千食(全 52 校)を確保し、本市中学校完全給食を早期に実施いたします。

名称	（仮称） 南部学校給食センター	（仮称） 中部学校給食センター	（仮称） 北部学校給食センター
計画位置	幸区南幸町３丁目 149 番２ （南部市場北側用地）	中原区上平間 1700 番８他 （平間配水所上平間管理公舎用地）	麻生区栗木２丁目８番３ （マイコンシティ事業用地〈関連施設地区〉）
敷地面積	約 8,700 ㎡	約 7,200 ㎡	約 2,700 ㎡
調理能力	約 15,000 食/日	約 10,000 食/日	約 6,000 食/日
想定配送区	川崎区・幸区・高津区・宮前区	中原区・高津区・宮前区・多摩区	多摩区・麻生区

※配送区は現時点での想定です。今後、学校ごとの具体的な配送計画策定の中で、変更となる可能性があります。

学校給食センターの主な諸室・機能（３センター共通）
検収室、前室、納米室、炊飯室、炊飯盛付室、ボイラー室、野菜上処理室、野菜下処理室、食品庫、泥落し室、魚肉下処理室、調理室、和え物室、アレルギー食専用調理室、配送前室、洗浄室、残菜処理室、回収前室、コンテナ室、備品庫、事務室等

【給食提供方法ごとの事業費用の試算】

	自校方式	親子方式		センター方式	民設民営方式	
		（中→中）	（小→中）		（食缶配送）	（弁当箱配送）
①施設整備費等	約１５０億円	約１４０億円	約１９０億円	約１４０億円	約２０億円	約４０億円
（一般財源）	（約５２億円）	（約４７億円）	（約５８億円）	（約５２億円）	（約２０億円）	（約４０億円）
②30年間の維持管理・運営費	約６１０億円	約６１０億円	約６６０億円	約５００億円	約６００億円	約５９０億円
合　　計	約７６０億円	約７５０億円	約８５０億円	約６４０億円	約６２０億円	約６３０億円

（備考）・本市の中学校全 52 校のうち、小学校との合築校である東橘中学校・はるひ野中学校を除く 50 校を対象
・提供対象については、今後 5 年間の推計ピーク時の生徒数と教職員数を合わせて、約 32,500 人（全員喫食）
・6 種類の給食提供方法について、単一の方式により実施したと仮定した場合のそれぞれの施設整備費と事業期間 30 年間の維持管理運営費を試算
・食材費は全額保護者負担のため、事業費用の試算に含まない
・各方式の検討に当たっては、食数の提供に必要な施設における費用について計算を行っており、事業用地の確保、スペースの対応の可否等については考慮していない

（参考）

自校方式	市が各学校の敷地内に調理場を設置し、当該調理場において自校分の給食を調理する方式。本市立小学校は、当該方式で実施
親子方式	自校内に調理場を持つ学校（親校）が、調理場を持たない学校（子校）の分の給食も調理し、親校から子校へ配送する方式
センター方式	市が市有地等に大規模な調理場を設置し、当該調理場で調理した給食を、複数の学校へ配送する方式

(2) 民間活力を活かした効率的な手法

これまでの事業手法の検討により、民設民営方式については、事業者による市内事業用地の確保や資金調達が極めて難しいと考えられること、ハード面も含め「安全・安心」という観点からの市によるモニタリング機能が働きづらいこと等の課題があることから、本市の中学校完全給食の実施手法としては、困難であるものと考えます。

学校給食センターの整備に当たり実施した事業手法検討調査で公設民営とＰＦＩ方式の比較を行い、財政負担の軽減及び平準化、事業の安定的な実施について等の検討を行った結果、業務を包括化した性能発注により民間ノウハウが活用でき、サービスの向上、費用削減が期待できること、民間資金の活用により財政負担の平準化が図れること、施設整備に当たり国からの交付金の適用が可能であること、運営期間中も施設が市の所有物となるため、施設・設備面に対しても市の関与が容易なこと等から、民間活力を活かした効率的な手法として、ＰＦＩ（ＢＴＯ）方式を事業スキームとして実施するものとします。

なお、犬蔵中学校及び中野島中学校及び東橘中学校については、市立小学校及び市立特別支援学校で導入実績のある公設民営方式として実施し、また、はるひ野中学校については、既存のＰＦＩ事業契約に中学校給食を含めて実施するものとします。

(参考)

公設民営方式	市が、各学校の敷地内に調理場を設置し、又は市有地等に大規模な調理場を設置し、民間事業者に調理業務等を委託して給食事業を行う方式 ・本市の小学校・特別支援学校 116 校のうち、47 校で実施（平成 26 年 4 月現在）
ＰＦＩ方式	公共施設等の建設、維持管理、運営等を、民間の資金、経営能力及び技術的能力を活用して行う方式。「民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律」（ＰＦＩ法）に基づき実施される。 ・政令市では、仙台市、千葉市、福岡市の学校給食センターで採用。本市では、はるひ野小中学校で採用 ・運営期間中及び運営期間後の施設の所有者により、ＢＴＯ（運営期間中、運営期間後ともに市が所有）、ＢＯＴ（運営期間中は民間事業者、運営期間後は市が所有）、ＢＯＯ（運営期間中、運営期間後ともに民間事業者が所有）の３種類に分けられる。
民設民営方式	市は民間事業者に調理業務等を委託し、当該民間事業者は自社が有する調理場において、調理業務等を請け負い、給食事業を行う方式。弁当箱で配送する都市が多いが、食缶で配送する事例もある。 ・政令市では、相模原市、新潟市、静岡市、名古屋市、京都市、大阪市、広島市（弁当箱） ・甲府市、武蔵村山市（食缶）

６．中学校完全給食の開始時期

多くの市民の皆様から中学校完全給食の早期実現が望まれていることから、平成 28 年度中に一部の学校において、平成 29 年度中には全校において完全給食を実施いたします。

具体的な開始時期については、施設・設備の整備状況や学校運営の状況等を踏ま

え検討します。
　また、各中学校の状況や本格実施に向けた整備状況等を踏まえ、中学校完全給食の試行実施についても引き続き検討します。

７．中学校完全給食の給食費の額

　学校給食法第 11 条では、学校給食の実施に必要な施設整備及び学校給食の運営に要する経費等は原則市の負担とし、それ以外の学校給食に要する経費（食材費等）は保護者の負担とされています。
　給食費の額については、中学生の学校給食摂取基準や本市の小学校・特別支援学校の給食費の額、他都市の状況、社会経済情勢等を総合的に勘案し、今後、献立の内容と併せ決定していきます。

（参考）　平成26年5月現在　中学校完全給食実施政令市

都市名	札幌市	仙台市	さいたま市	千葉市	相模原市	新潟市
基礎月額（円）	4,600	—	4,800	4,500	4,600	5,741
１食単価（円）	290.45	自炊：285.00 委炊：290.00	298.00	290.00	280.00 デリ：300.00	335.92

都市名	静岡市	浜松市	名古屋市	京都市	大阪市	岡山市
基礎月額（円）	4,860	—	4,300	自炊：5,200 委炊：5,600	—	—
１食単価（円）	297.00	314.00	278.23 デリ：329.60	自炊：290.35 委炊：312.69 デリ：290.00	300.00	316.21

都市名	広島市	北九州市	福岡市	熊本市
基礎月額（円）	—	4,900	4,600	—
１食単価（円）	265.00	288.00	266.31	295.00

＊　自炊：自校炊飯、委炊：委託炊飯、デリ：デリバリー
＊　本市特別支援学校…中学・高等部　月額4,850円　1食290円

８．今後のスケジュール等

　今後の主なスケジュールは次のとおりです。なお、本実施方針に示す各事項のほか、調理から喫食までの安全確保、給食実施に係る配膳・運搬の方法、本市の特色を活かした給食や給食時間の在り方などの課題については、引き続き検討を進めてまいります。

平成 26 年 10 月～	中学校完全給食実施に向けた取組の推進 （ＰＦＩ法に基づく各種手続きの実施等）
平成 27 年度	同上
平成 28 年度	中学校完全給食の一部実施
平成 29 年度	中学校完全給食の全校実施

■ 市立中学校完全給食の早期実施に向けた検討について

資料　3

中学校給食の基本方針

1　早期に中学校完全給食を実施します

2　学校給食を活用した、さらなる食育の充実を図ります

3　安全・安心な給食を提供します

4　温かい給食を全校で提供します

川崎市立中学校完全給食実施に向けた具体的課題

学校給食を活用した食育の推進

◎　学校給食を生きた教材として活用し、さらなる食育の推進
○　教科や特別活動等における学校給食と関連させた食育
○　給食の準備、片付け等の共同作業や同じ食事を一緒に食べる「共食」による食育
○　小学校からの継続的かつ計画的な食育
○　地場産物等の給食への活用による食育

中学校完全給食の喫食形態

◎　全員喫食を原則とする
◎　食物アレルギーを有する生徒には、医師の診断をもとに、原材料等の詳細な情報提供や 特定原材料7品目の除去等の対応
◎　給食での対応が困難な場合には、家庭からのお弁当を持参など、個別に配慮

安全・安心・良質な食材の確保

◎　（公財）川崎市学校給食会を活用し安全・安心・良質な食材の確保
◎　市内産・県内産といった地産地消に配慮した食材の調達・使用

中学校完全給食の提供方法等

◎　学校給食センターを3か所設置
◎　小学校との合築校（東橋中・はるひ野中）については、合築校舎内の調理場を活用
◎　犬蔵中・中野島中については、敷地内に調理場を設置

中学校完全給食の開始時期

◎　平成28年度中に一部の学校において、平成29年度中には全校において完全給食を実施

中学校完全給食の給食費の額

◎　中学生の学校給食摂取基準や本市の小学校・特別支援学校の給食費の額、他都市の状況、社会経済情勢等を総合的に勘案し、今後、献立の内容と併せ決定

中学校完全給食の食器の形態等

◎　小学校給食と同様のセパレート型
◎　箸（はし）等については、各家庭から持参（いわゆる「マイ箸（はし）」）

施設改修関係

◎　中学校給食実施に伴う各中学校配膳室等の施設改修について

◎　給食実施回数（基準）の設定
◎　給食費の額の設定
◎　給食費徴収ルールの策定
◎　未納者対策
◎　給食費会計システムの構築の検討

アレルギー対応

◎　アレルギー対応マニュアルの改訂
◎　保護者から健康調査票の受領、アレルギー個別面談等実施、アレルギ対応決定

食育指導・給食管理等

◎　給食実施マニュアルの策定
◎　センター衛生管理マニュアルの策定
◎　給食物資に係る規格、品質等の基準策定
◎　食育指導や給食管理等のあり方を踏まえた学校栄養職員等の教職員の役割

◎　食器の仕様・種類の決定

学校運営

◎　給食時間の設定（時程の見直し）
◎　校内組織の立上げ
◎　給食主任・給食担当者の任命

試行実施

◎　評価・検証・改善
◎　アンケートの実施

献立

◎　小・中献立決定プロセスの整備・確立
◎　川崎らしい献立について

給食会システムの更新

◎　食材発注・食数連絡・アレルギー対応食管理のシステム化

運搬・配膳等

◎　配膳業務委託の検討
◎　配膳台の仕様の決定

その他

◎　備品等の調達・支給
◎　エプロンの選定・支給

完全給食実施方針策定

PFI実施方針策定

中学校整備計画策定

実施までの間の検討事項

資料4

学校給食センター及びその受配校における給食の運搬方法について（想定）

平成27年10月28日
中学校給食推進室

給食センター事業者	配膳員	生徒

調理
↓
食缶等へ配缶
↓
コンテナへ積載
↓
配送車へ積載
↓
学校（配膳室）へ配送

コンテナ引渡し

配膳室でコンテナ受取
↓
配送内容の確認
↓
配膳準備

食缶等引渡し

配膳室で食缶等受取
↓
教室まで運搬
↓
配食
↓
喫食
↓
片付け
↓
配膳室まで運搬

食缶等引渡し

食缶等受取
↓
コンテナへ積載
↓
配送車へ積載準備

コンテナ引渡し

配膳室から配送車へ積載
↓
給食センターへ配送
↓
コンテナ荷降ろし
↓
残渣確認
↓
洗浄

※全ての画像についてはイメージであり本市において同一のものであるとは限りません