

総務委員会資料

平成26年10月29日

川崎市立中学校完全給食実施方針について

教育委員会

川崎市立中学校完全給食実施方針 ー概要版ー

■経過等

●本市では、これまで、市立中学校の昼食は、「家庭からのお弁当」を基本とする「ミルク給食」を実施し、併せて、お弁当が持参できない時にそれを補完する制度として「ランチサービス事業」を実施してきましたが、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意見・要望を踏まえて、教育委員会会議において議論を重ねた結果、中学校においても、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 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。

上記基本方針に基づき、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

川崎市立中学校完全給食実施方針

1 学校給食を活用した食育の推進

(1)学校給食の目的

- ・子どもたちの健康の増進、体位の向上を図る
- ・子どもたちが、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す
- ・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る

(2)学校給食の目標

食育の観点を踏まえ、健康の保持増進、健全な食生活など7つの目標の達成を目指す

(3)学校給食を活用した食育の推進

食育基本法

- ・子どもたちの食育については、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
- ・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

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
- 給食の準備や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

2 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

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

- (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

4 食器形態

- 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)」)



5 提供方法等

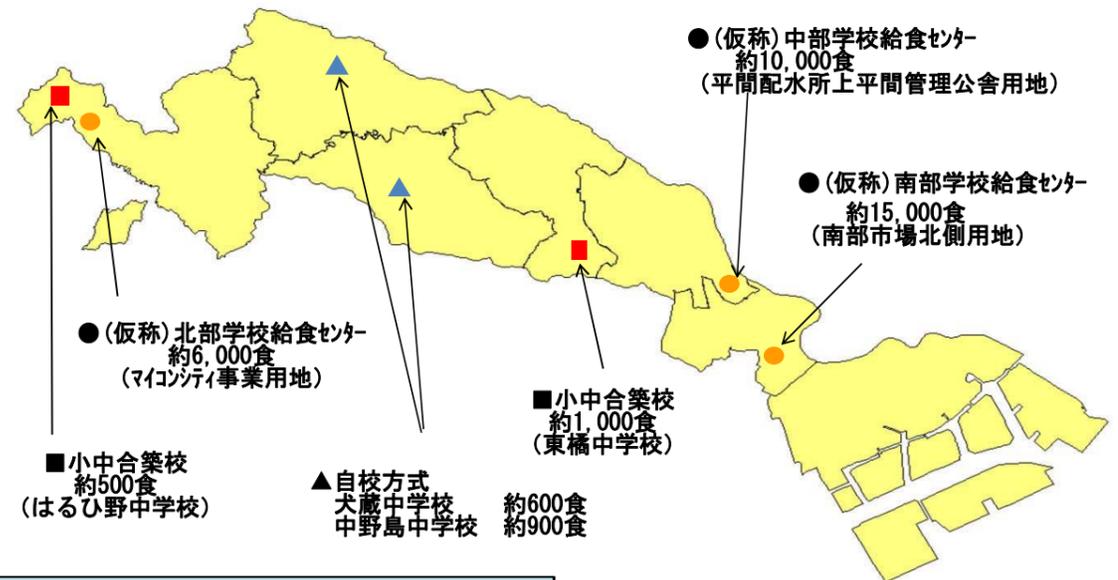
(1)給食提供方法

- 市有地を活用し、学校給食センターを3箇所設置
 - 小学校との合築校(東橋中学校・はるひ野中学校)は合築校舎内の調理場を活用
 - 教育活動に支障を及ぼさない犬蔵中学校・中野島中学校は敷地内に調理場を設置
- これらにより、生徒数の推計に基づく食数約3万3千食を確保

(2)民間活力を活かした効率的な手法

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、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、PFI(BTO)方式を事業スキームとして実施するものとする。

なお、犬蔵中学校及び中野島中学校及び東橋中学校については、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する。



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、泥落とし室、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

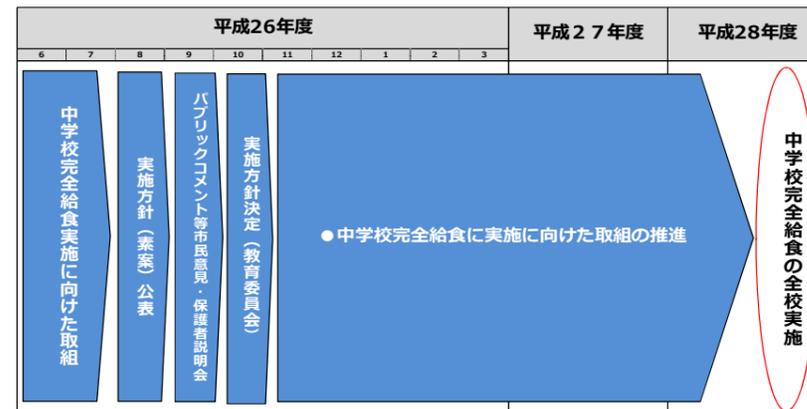
6 開始時期

- 平成28年度中に全校において完全給食を実施
- 試行実施についても検討

7 給食費

- 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

8 スケジュール



川崎市立中学校完全給食実施方針

平成 26 年 10 月

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のは、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だ。

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。

	食器（セパレート型）	ランチプレート	弁当箱
種類			

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大きくになるとともに、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橋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、泥落とし室、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 (一般財源)	約150億円 (約52億円)	約140億円 (約47億円)	約190億円 (約58億円)	約140億円 (約52億円)	約20億円 (約20億円)	約40億円 (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橋中学校・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橋中学校については、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、民間事業者により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	市は民間事業者により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 中学校完全給食の実施

川崎市立中学校完全給食実施方針

◎ 中学校完全給食の提供方法について

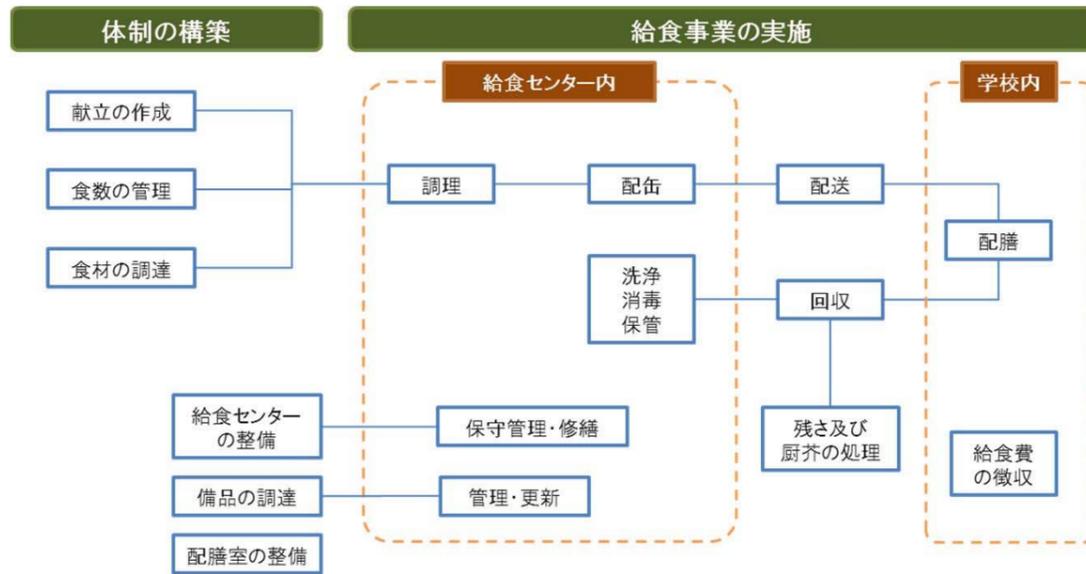
安全・安心で良質な学校給食を提供するために、国の「学校給食衛生管理基準」等を考慮した広さ・規模を有する調理場を設置することが必要となる。

このため、「自校方式」や「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り、教育環境への影響がとて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など、本市においては困難な状況にある。

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橋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)を確保する。

民間活用する業務の検討内容

◆学校給食センターにおける必要な業務内容



◆各業務内容における民間活用の可能性の検討

項目	業務内容	行政の関与度	安全かつ継続的なサービスの提供とサービスの質の向上	経済性の確保	民間活用
体制の構築	献立の作成	直接実施	-	-	×
	食数の管理	直接実施	-	-	×
給食事業の実施	調理	直接実施する必要はない	○	○	○
	配缶	直接実施する必要はない	○	○	○
	配送・回収	直接実施する必要はない	○	○	○
	配膳	直接実施する必要はない	○	○	○
	食器・食缶の洗浄・消毒・保管	直接実施する必要はない	○	○	○
	残さ及び厨芥の処理	直接実施する必要はない	△	△	△
	給食費の徴収	直接実施	-	-	×
	保守管理・修繕	直接実施する必要はない	○	○	○
	備品の管理・更新	直接実施する必要はない	○	○	○

・給食事業は行政関与が必要
↓
× 「民間提供型」 (民営化)

・給食事業は、生徒の健康に大きな影響
・アレルギー対応など生徒の命に直結することもあり、責任主体は民間ではなく行政である必要
↓
× 「民間主導型」 (民設民営等)

◎ 「民間活用型」 (公設民営・PFI・業務委託)

事業スキームの検討

■本事業における考え方

- ・業務の包括化 運営事業者の早期からの参画による市のノウハウの補完、業務の一括化によるコスト削減、事業の早期実施が期待できること等から、設計・建設・維持管理・運営を一括して発注する。
- ・財政負担の軽減 学校給食センター3箇所同時に進めること、また、配膳室整備や給食受発注システムの構築など、多額な初期投資を要する。このため、本市の財政状況を踏まえ、財政負担の軽減及び平準化を図る必要がある。
- ・事業の安定的な実施 学校給食は安定的に継続して実施されるものであり、本市に実績の無い学校給食センターの整備・運営においては、的確なモニタリング体制の構築が必要である。

【財政負担の軽減及び平準化の検討】

	PFI (BTO)	PFI (BOT)	PFI (BOO)	DBO
民間ノウハウの活用	○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。 ○15年間という長期間を通じ、運営事業者によりノウハウが蓄積される。	○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。 ○15年間という長期間を通じ、運営事業者によりノウハウが蓄積される。	○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。 ○15年間という長期間を通じ、運営事業者によりノウハウが蓄積される。	○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。 △調理委託の長期継続契約が5年であるため、運営事業者が5年で交替する可能性がある。5年以上の債務負担行為の設定は理由が困難。
財政平準化	○初期投資部分を含めた平準化が可能である。	○初期投資部分を含めた平準化が可能である。	○初期投資部分を含めた平準化が可能である。	△初期投資部分のうち起債充当分は平準化が可能であるが、一部一般財による初年度負担が過大となる。
補助金の適用	○補助金の適用が可能である。	△補助金の適用が受けられない可能性がある。	×補助金の適用ができない。	○補助金の適用が可能である。
他のスキームと比較した場合の追加費用等	△一般に資金の調達に係る金利が市債の金利よりも高くなる。 △SPC設立・運営に係る費用が必要である。	△一般に資金の調達に係る金利が市債の金利よりも高くなる。 △SPC設立・運営に係る費用が必要である。 △固定資産税、不動産取得税の対象となる。	△一般に資金の調達に係る金利が市債の金利よりも高くなる。 △SPC設立・運営に係る費用が必要である。 △固定資産税、不動産取得税の対象となる。	△運営について5年毎に契約の更新が必要であり、公募・契約に係る費用等が生じる。
評価	○	△	×	○

【事業の安定的な実施の検討】

	PFI (BTO)	PFI (BOT)	PFI (BOO)	DBO
発注・モニタリング	○PFI法に基づき定期的に進めることができる。 ○市と事業者の関係において、責任の所在がSPCに一本化される。 ○価格の変更ルール、サービスの質に対するペナルティ等が契約書上で明確に整理される。 ○金融機関によるモニタリングが働く。 △長期に渡る契約となり、また、契約変更により議会の議決が必要となるため、契約変更に伴う作業が多くなる。	○PFI法に基づき定期的に進めることができる。 ○市と事業者の関係において、責任の所在がSPCに一本化される。 ○価格の変更ルール、サービスの質に対するペナルティ等が契約書上で明確に整理される。 ○金融機関によるモニタリングが働く。 △長期に渡る契約となり、また、契約変更により議会の議決が必要となるため、契約変更に伴う作業が多くなる。	○PFI法に基づき定期的に進めることができる。 ○市と事業者の関係において、責任の所在がSPCに一本化される。 ○価格の変更ルール、サービスの質に対するペナルティ等が契約書上で明確に整理される。 ○金融機関によるモニタリングが働く。 △長期に渡る契約となり、また、契約変更により議会の議決が必要となるため、契約変更に伴う作業が多くなる。	△事業スキームの構築・公募に際し、市側の負担が大きい。 △契約が複雑となり、市と事業者の関係において、責任の所在が曖昧になる可能性がある。 △維持管理・運営に係る事業者との契約は長期継続契約となるため、定期的に事業者の再公募が行われる。
緊急時の対応等	○運営期間中も施設が市の所有となるため、施設・設備面に対し市の関与が容易である。	×運営期間中は施設が事業者の所有となるため、施設・設備面に対し市の関与が難しい可能性もある。	×運営期間中は施設が事業者の所有となるため、施設・設備面に対し市の関与が難しい可能性もある。	○運営期間中も施設が市の所有となるため、施設・設備面に対し市の関与が容易である。
事業期間終了時の取り扱い	○施設は市の所有である。	○施設は市の所有である。	×施設は市の所有でないため、事業者の意向次第では継続的なサービスが担保されるか不明である。	○施設は市の所有である。
評価	◎	○	×	○

【事業スキームの評価】

民間活力を活かした効率的な手法については、他都市でも給食センターの整備に当たり導入事例が多いPFI方式や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を基本として事業手法検討調査を進めてきた。その結果、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であるため、施設・設備面に対しても市の関与が容易なこと等から、PFI(BTO)方式を事業スキームとして実施するものとする。

学校給食センターPFI方式 事業概要

箇所	概要
(仮称)南部学校給食センター 南部市場北側用地	・調理能力:1日当たり15,000食 ・地上2階、S造 ・敷地面積:約8,700㎡、延床面積:4,900㎡程度
(仮称)中部学校給食センター 平間配水所上平間管理公舎用地	・調理能力:1日当たり10,000食 ・地上2階、S造 ・敷地面積:約7,200㎡、延床面積:4,300㎡程度
(仮称)北部学校給食センター マイコンシティ事業用地(関連施設地区)	・調理能力:1日当たり6,000食 ・地上3階、S造 ・敷地面積:約2,700㎡、延床面積:2,500㎡程度

項目	内容
事業方式	・PFI(BTO)方式 土地 : 川崎市有地を無償貸与(設計・建設期間中) 建物 : 施設完成後所有権を川崎市へ移転
事業期間	・設計・建設期間 1年8か月 ・開業準備期間 2か月 ・維持管理・運営期間 15年2か月
事業範囲	①本施設の設計及び建設に関する業務 ・調査業務 ・設計業務 ・準備工事業務、建設工事業務 ・調理設備調達・搬入設置業務 ・施設備品等調達業務 ・食器・食缶等調達業務 ・工事監理業務 ・施設所有権移転業務 ・交付金申請支援業務 ・上記に伴う各種申請等業務 ② 本施設の開業準備業務 ③ 本施設の維持管理に関する業務 ・建築物、建築設備、附属施設(外構等)等保守管理業務 ・調理設備、食器食缶等、施設備品等保守管理業務 ・清掃業務、警備業務 ・上記に伴う各種申請等業務 ④ 本施設の運営に関する業務 ・献立作成、食材検収補助業務 ・調理業務(炊飯、アレルギー対応食の調理、下処理業務及び配缶業務含む。) ・衛生管理業務 ・配送・回収業務 ・配膳業務 ・洗浄等業務 ・施設備品等調達業務(配送車輛の調達業務及び維持管理業務を含む。) ・上記に伴う各種申請等業務
資金調達 (施設整備)	市 国からの交付金、一般財源、起債により調達 民間 資本金、民間借入、サービス購入料(一時支払)

VFMの検証

・本検討では、従来手法により事業を実施した場合とPFI(BTO)方式による場合とのコスト比較を行った。
・PFI方式についての事業形態はサービス購入型、事業方式が起債を入れたBTO方式を検討対象とする。
・コスト比較を行うにあたり、はじめにコスト比較の基準となる従来方式における事業期間内の市の総負担額(PSC)を算定し、次にPFI方式における市の総負担額(LCC)を算定して、VFM(Value For Money)を試算した。その結果、下記のとおり3施設ともにPFI(BTO)方式によりVFMが期待できる結果となった。

【(仮称)南部学校給食センター VFM算定結果】

	従来手法	PFI (BTO)	備考
市支出額(交付金控除後)	15,644,614 千円	15,403,345 千円	事業費総額-交付金
市収入額	0 千円	5,826 千円	法人市民税相当額
市負担額(市支出-市収入)	15,644,614 千円	15,397,519 千円	市支出額(交付金控除後)-市収入額
市負担額(現在価値換算)	12,607,489 千円	12,138,334 千円	従来手法市負担額(現在価値換算)=PSC PFI市負担額(現在価値換算)=PFILCC
削減額	-	469,155 千円	PSC-PFILCC
VFM	-	3.72%	削減額/PSC

【(仮称)中部学校給食センター VFM算定結果】

	従来手法	PFI (BTO)	備考
市支出額(交付金控除後)	12,351,573 千円	12,159,256 千円	事業費総額-交付金
市収入額	0 千円	2,676 千円	法人市民税相当額
市負担額(市支出-市収入)	12,351,573 千円	12,156,580 千円	市支出額(交付金控除後)-市収入額
市負担額(現在価値換算)	9,951,342 千円	9,583,539 千円	従来手法市負担額(現在価値換算)=PSC PFI市負担額(現在価値換算)=PFILCC
削減額	-	367,803 千円	PSC-PFILCC
VFM	-	3.70%	削減額/PSC

【(仮称)北部学校給食センター VFM算定結果】

	従来手法	PFI (BTO)	備考
市支出額(交付金控除後)	8,232,050 千円	8,125,143 千円	事業費総額-交付金
市収入額	0 千円	2,208 千円	法人市民税相当額
市負担額(市支出-市収入)	8,232,050 千円	8,122,935 千円	市支出額(交付金控除後)-市収入額
市負担額(現在価値換算)	6,628,302 千円	6,405,253 千円	従来手法市負担額(現在価値換算)=PSC PFI市負担額(現在価値換算)=PFILCC
削減額	-	223,049 千円	PSC-PFILCC
VFM	-	3.37%	削減額/PSC

川崎市立中学校完全給食実施方針（素案）に対する
パブリックコメント手続の実施結果について

1 概要

安全・安心で温かい中学校完全給食の実施に向けて、本市における中学校給食のあり方、実施手法、導入時期等について「川崎市立中学校完全給食実施方針（素案）」として取りまとめ、広く市民の皆様の御意見を募集しました。

その結果、182 通（意見総数 427 件）の御意見をいただきましたので、御意見の内容及び御意見に対する本市の考え方を次のとおり公表いたします。

2 意見募集の概要

題名	川崎市立中学校完全給食実施方針（素案）
意見の募集期間	平成 26 年 8 月 29 日（金）～平成 26 年 9 月 29 日（月）（32 日間）
意見の提出方法	電子メール、F A X、郵送、持参
意見募集の周知方法	<ul style="list-style-type: none"> ・本市ホームページへの掲載 ・市政だより（9 月 1 日号）への掲載 ・各区役所、支所及び出張所 ・かわさき情報プラザ（市役所第 3 庁舎 2 階） ・各市民館、図書館 ・教育委員会事務局中学校給食推進室（明治安田生命川崎ビル 10 階） ・市立小・中・特別支援学校（高等部を除く）に在籍する児童生徒を通じて、保護者あてに案内を配布
結果の公表方法	<ul style="list-style-type: none"> ・本市ホームページへの掲載 ・各区役所、支所及び出張所 ・かわさき情報プラザ（市役所第 3 庁舎 2 階） ・各市民館、図書館 ・教育委員会事務局中学校給食推進室（明治安田生命川崎ビル 10 階）

3 結果の概要

意見提出数（意見件数）	182 通(427 件)
内訳	
電子メール	71 通(177 件)
F A X	82 通(188 件)
郵送	15 通(39 件)
持参	14 通(23 件)

4 御意見の内容と対応

パブリックコメント手続の実施により、「川崎市立中学校完全給食実施方針（素案）」の趣旨に沿った御意見、今後の取組を推進する中で参考とさせていただく御意見、方針に対する質問・要望などの御意見がありましたことから、素案を基本として「川崎市立中学校完全給食実施方針」を策定します。

【御意見に対する市の考え方の区分】

- A 御意見の趣旨を踏まえ、方針に反映させるもの
- B 御意見の趣旨が既に方針に反映されているもの
- C 御意見の趣旨を踏まえ、今後検討するもの
- D 方針に対する質問・要望であり、方針の内容を説明・確認するもの
- E その他

【意見の件数と対応区分】

項 目	A	B	C	D	E	計
(1) 「方針」全般に関すること		68	1	5		74
(2) 学校給食を活用した食育の推進に関すること		10	74	40		124
(3) 喫食形態に関すること		4	4	12		20
(4) 安全・安心・良質な食材の確保に関すること		17		1		18
(5) 食器の形態等に関すること				21		21
(6) 実施手法に関すること		4	10	111		125
(7) 開始時期・スケジュールに関すること				2		2
(8) 給食費の額に関すること			2			2
(9) その他				41		41
合 計		103	91	233		427

※「具体的な意見の内容と市の考え方」については、意見要旨において、同様の意見を集約することにより、全92の意見要旨にまとめ、これに対する本市の考え方を示したものです。

具体的な意見の内容と市の考え方【詳細】

(1) 「方針」全般に関すること (74 件)

番号	意見要旨	本市の考え方	区分
1	<p>・ 中学校給食の提供は子どもたちの心身の成長にとっても大切であると考えますので賛成です。安心、安全な給食を望みます。</p> <p>(同様意見他 3 件)</p>	<p>安全・安心で温かい中学校完全給食の早期実施に向けた取組を推進してまいります。</p>	B
2	<p>・ 中学校給食の実施を本気で進めて下さり、ありがとうございます。親としては、とてもありがたいものです。センター式でも自校式でもどちらでもかまいません。安全性については、しっかりと配慮されているものと信頼しています。</p>		B
3	<p>・ 子どもの栄養のバランスの為に、みんなで同じものを食べ楽しい給食の時間を過ごさせてあげたいです。</p> <p>(同様意見他 2 件)</p>		B
4	<p>・ 中学校の給食は完全に対応すべきです。やはり衛生的にも栄養バランス的にも給食がよいです。夏は腐らないものだけをお弁当に入れます。どうしても栄養が偏ります。また、働いている女性も増えています。正直お弁当はつらいです。しっかり働いてさらに、家事が増えるとなるとやはり最低限しか働かなくなります。働くことにより納税にもつながります。</p> <p>・ 中学校給食に向けて尽力されたこと、とてもありがたく思っています。働いている保護者としてもとても助かります。</p> <p>(同様意見他 11 件)</p>		B
5	<p>・ 中学生にとって昼食は小学生以上にカロリーも栄養も必要と思います。お母さんの手作りの弁当もいいのですが、夏など、腐るのが心配です。温かい給食をという、川崎市の中学校給食の基本方針は、本当にありがたい話です。</p> <p>(同様意見他 2 件)</p>		B

番号	意見要旨	本市の考え方	区分
6	<ul style="list-style-type: none"> ・中学校給食の実施は、多くの生徒や保護者が待ち望んでいたことだと思います。 ・安全、安心にという視点、十分理解できた。いち早い実現を望んでいます。 ・中学校の完全給食に関して賛成しております。 ・子を持つ親の立場からも、中学校給食が導入されることは歓迎です。子どもの成長で大事な時期に、バランスの取れた温かい給食が全ての子どもに保障されることは必要です。 <p>(同様意見他 25 件)</p>	安全・安心で温かい中学校完全給食の早期実施に向けた取組を推進してまいります。	B
7	<ul style="list-style-type: none"> ・中学校給食は子育て中の親子にとって「希望」です。やっと実現の運びとなってうれしく思います。これから子どもたちは「給食の時間が一番楽しかった」と生涯の思い出に残ることになるでしょう。 ・現在の小学校給食に限りなく近づけられるよう配慮された方針だと思いき嬉しいです。計画通り、早期に必ず実現できるよう強く希望します。 <p>(同様意見他 5 件)</p>		B
8	<ul style="list-style-type: none"> ・全国的に行われている中学校給食において、様々な課題や問題が聞こえてきます。川崎市の中学校給食が、児童生徒にとって最幸の形となるよう取組をお願いします。 <p>(同様意見他 4 件)</p>		B
9	<ul style="list-style-type: none"> ・親も子どもも先生もみんなが「給食になってよかった」と思えるものとする。 		B
10	<ul style="list-style-type: none"> ・給食を提供すれば、雇用に繋がります。市も雇用へ貢献できます。 		中学校完全給食の実施により、新たに、様々な事業者が関わることとなりますので、地域の活性化にも寄与するものと考えております。

番号	意見要旨	本市の考え方	区分
11	・市は生徒にとって給食を実施するにあたり何が一番大切なのか。子どもの立場になり、考えるべき。	中学校完全給食を実施することにより、さらなる食育の充実が図られること、育ち盛りの生徒にとって栄養バランスがあり、安全・安心で温かい食事をとることができることなどの様々な効果が得られるものと考えておりますので、早期実施に向け取組を推進してまいりたいと考えております。	B
12	・実施後は保護者、生徒にアンケートを募り様々な意見に耳を傾けて頂けたら嬉しく思います。	中学校完全給食の実施による効果の検証や課題把握のためにも、様々な御意見を伺ってまいりたいと考えています。	C
13	・以前行われたアンケートで、子どもたちは給食よりお弁当を望んでいるという結果がありました。川崎市は子どもの権利を尊重する施策をしているので、子どもの意見も取り入れるべきだと思います。	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好みの内容や量を調節できる」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」と回答している事は、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。そのため、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」を原則としてまいります。	D

番号	意見要旨	本市の考え方	区分
14	・川崎市が進めている素案とは、何の誰の意見をもととしているのでしょうか。	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意見・要望を踏まえて、教育委員会会議において議論を重ねた結果、中学校においても、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」を決定しました。本基本方針に基づき、昨年 12 月には「中学校における昼食についてのアンケート」を実施し、保護者の約 8 割が小学校のような給食を希望するという結果が得られました。また、これまで、「教育委員会会議」、市長、副市長、関係局長を委員とする「中学校給食推進会議」、市 P T A 連絡協議会代表、小・中学校長会代表、職員団体代表等を委員とする「中学校給食推進連絡協議会」などにおいて、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行ってまいりました。今後も引き続き、平成 28 年度中の全校実施に向けた取組を進めてまいります。	D
15	・全国で実施されてきた給食も、近年では、アレルギーや異物混入、食中毒、食品偽造など様々な問題に困惑しているが、一度導入してしまえば後戻りはできない。導入にはもっと慎重になるべきだと考える。		D
16	・素案では、11 月に実施方針を決定するとなっているが、より具体的な方針を提示した上で、現在小学生の子を持つ保護者に対し、説明を行ない、改めて完全給食の賛否に関するアンケートを実施することを希望する。		D
17	・まずはランチサービスの充実からだと思う。安価で美味しいものが提供できれば、利用者も増える。希望者のみが頼めるランチサービスでさえあまり利用されていないということを重視すべきである。	教育委員会では、生徒の健康増進と食事の栄養バランス、学校給食を活用した食育の推進、他都市の中学校給食の実施状況、ランチサービス事業の現状と課題などの視点から議論を重ね、その結果、さらなる食育の充実が図られるなどのことから、完全給食を実施することが望ましいとして、川崎市立中学校給食の基本方針を決定しました。 今後とも、安全・安心で温かくおいしい中学校完全給食の早期実施に向けた取組を推進してまいります。	D

(2) 学校給食を活用した食育の推進に関すること (124 件)

番号	意見要旨	本市の考え方	区分
18	<p>・食と中学生たちがどう関わっていくかという点でも、持たされたものを当たり前のように食べるのではなく、その場で作ったものをその場で配膳して皆でいただくという中学生自ら作業に関わることは、同級生との共有意識や、生きるために必要な知恵や経験を得る貴重な学習・ライフワークになるとも思います。</p> <p>・中学校で給食を実施することは、望ましい食習慣を身につけさせることと、食に関する指導を効果的に行う目的として大変効果的だと思います。具体的にどう実施するかは様々だと思いますが、求めたい事は温かい料理（特に汁物）の提供と食缶での提供（配膳等の実施）の二つです。</p> <p>（同様意見他 4 件）</p>	<p>中学校完全給食につきましては、平成 25 年 11 月に決定された「川崎市立中学校給食の基本方針」に基づき、安全・安心で温かい中学校完全給食の早期実施に向けた取組を推進してまいります。そして、本市小学校給食と同様に、食缶から食器へ配膳する形態とし、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、教科や特別活動等と関連させた食育など、食育のさらなる充実を図ってまいります。</p>	B
19	<p>・温かい給食を提供するとともに、心身の発達が非常に盛んな中学生にとって、栄養のバランスとカロリーの摂取につきましては非常に重要なことです。コスト課題先行の給食とならないよう、おいしく栄養等に配慮された給食となるようお願いします。</p>	<p>学校給食の役割として、「栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図る」ことがあります。中学校完全給食が子どもたちの心身の健全な発達に資するよう、安全・安心で温かい給食の提供に努めてまいります。</p>	B
20	<p>・“いただく”ということに感謝しなくてはなりません。動物、植物に感謝、生産されている方に感謝、調理をする方に感謝、様々なことに感謝する心を育てて欲しいと思います。</p>	<p>食に関する指導の目標の一つに、「食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ」ということがあります。中学校完全給食におきましても、このようなさらなる食育の充実に取り組んでまいります。</p>	B
21	<p>・実施方針で「食育」を重要としているなら、地産地消で、安心、安全を保障し、おいしい給食を食べながら、子どもたちが給食は「食べるお勉強」を実感してこそ「食育」でしょう。給食を通じて川崎の子どもたちが心豊かに育つ事は未来の川崎がより良い町となる事を意味します。</p>	<p>学校給食を活用した食育を進めるためには、地産地消に配慮し、安全・安心で栄養バランスの取れたおいしい給食であるとともに、教育的な配慮のされた献立内容とすることが必要と考えておりますので、「生きた教材となる献立」による食育を推進してまいります。</p>	B

番号	意見要旨	本市の考え方	区分
22	<p>・小学校のように教室で配膳するシステムが良いと思います。小学校で慣れているので、子どもたちもとまどうことはないと思います。量も自分で決められて、忘れることもない。メニューも栄養面も安心。コンビニに行く子もいなくなる。</p>	<p>学校給食では、準備、会食、後片付けなどの一連の実践活動を日々継続して行うことにより、子どもたちが正しい食事のとり方や望ましい食習慣を身につけ、さらに準備や後片付けなどの共同作業を通して責任感や連帯感を養うことができるとともに好ましい人間関係が育つものと考えております。また、給食を食器に盛り付けることにより、個人に応じた食事量の調整も可能であるものと考えております。調理から喫食までの安全確保、給食実施にかかる運搬・配膳方法等につきましては、生徒の安全面にも考慮した上で、実施までの間に検討してまいります。</p>	B
23	<p>・全校への栄養職員・栄養教諭の配置を望みます。 ・栄養職員は配置されるのでしょうか。 ・アレルギー対応のための管理栄養士を市で雇ってほしい。 (同様意見他 15 件)</p>	<p>栄養教諭を含む学校栄養職員等の定数につきましては、県の基準に基づき定められているところですが、中学校完全給食実施に伴う学校栄養職員等の具体的な配置につきましては、基本方針の「食育の充実」の観点も踏まえ、実施までの間に検討してまいります。</p>	C
24	<p>・川崎市が中学校の完全給食を実施する中で学校給食用牛乳の容器を紙パックからびん牛乳へ変更することを提案する。 (同様意見他 2 件)</p>	<p>牛乳の容器の形態につきましては、今後実施までの間に検討してまいります。</p>	C

番号	意見要旨	本市の考え方	区分
25	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養士さんは必ず入れてもらい栄養バランスのとれた食事を考えて欲しいと思います。中学生は成長期にも入り、1回の食事の量も多くなります。食べ盛りに対応した食事をお願いします。 ・個人的に野菜の入った味噌汁やスープなどを学校給食で提供いただけるととても魅力的なのですが、どうなるのでしょうか。(同様意見他7件) 	<p>中学校完全給食における献立につきましては、文部科学省が示す中学生に必要な学校給食摂取基準に基づき、市の栄養士が作成してまいります。献立作成に際しては、いろいろな食材を使用し、和食や洋食等多様な献立となるよう工夫してまいります。</p>	C
26	<ul style="list-style-type: none"> ・中学校献立作成の構成メンバーをどのように想定されていますか。(同様意見他5件) 		C
27	<ul style="list-style-type: none"> ・パンも実施しますか。パン組合の対応は可能ですか。 		C
28	<ul style="list-style-type: none"> ・川崎市民の一体感の象徴となり得る川崎フロンターレと連携し、寮などで選手に提供しているメニューを給食の献立で再現。 		C
29	<ul style="list-style-type: none"> ・川崎市内のレストランのシェフと連携し、シェフ監修メニューの給食での提供。 		C
30	<ul style="list-style-type: none"> ・「味覚の一週間／味覚の授業（農水省・文科省・在日仏大使館後援イベント）」などを参考に、川崎市内レストランの一流料理人による、給食を活かした「味覚の授業」の実施。 		C
31	<ul style="list-style-type: none"> ・昼食にかかる時間をどのように作り出すのか。 ・給食導入により、配膳や片付け喫食と今の昼食時間より多くの時間が費やされると考えます。子どもたちの課外活動に影響が出ないような配慮をお願いします。(同様意見他6件) 	<p>学校の時程は、その学校の状況に合わせて各学校が設定するものですが、学校等の意見も踏まえながら、準備時間等も含めた給食時間のあり方について、実施までの間に検討してまいります。</p>	C
32	<ul style="list-style-type: none"> ・広い意味での食育として、環境問題も積極的に取り入れるべきと考えます。 	<p>学校給食を活用した食育の推進に当たりましては、環境負荷の低減やリサイクル等の観点も踏まえ、取り組んでまいります。</p>	C

番号	意見要旨	本市の考え方	区分
33	<p>・中学校の教室は、配膳するスペースが無いので、どこで食事を配膳するのですか。作るだけ考えるのではなく、食べる人の環境もきちんと把握して、子どもたちが困らないようにして欲しいです。</p> <p>(同様意見他 1 件)</p>	<p>教室における配膳場所の確保方法につきましては、各教室ごとに決めていく必要があります。各他都市でも給食時には、机の配置を変えるなど様々な工夫をされていますので、今後、実施までの間に検討してまいります。</p>	C
34	<p>・給食が始まったら、給食当番の生徒が着る「割烹着」は個人持ちにしてください。小学校では学校が用意してくれたものを皆で交代で着るので当番が終わった週末に洗濯してアイロンをかける必要があります。自分のものであれば洗濯して日光にあてて乾かすだけで十分清潔になります。中学までアイロンがけが続くとはっきり言って負担です。</p> <p>(同様意見他 1 件)</p>	<p>給食当番の着用する被服につきましては、今後、実施までの間に検討してまいります。</p>	C
35	<p>・給食の会計や、アレルギーの対応を含め適任な人材を置くべきだと思います。中学校の教員だけに任せるのは、仕事量から見ても重たいものだと思います。</p> <p>・食育については、栄養士の指導のもと、クラス担任など教職員のこれ以上の負担が増えないようにするべきだと思います。</p> <p>・傍目から見ても教職員は地域活動、課外活動と多忙です。料金徴収にかかる時間を子どもたちとかかわる時間に費やしていただきたい。</p> <p>(同様意見他 14 件)</p>	<p>中学校完全給食の実施に伴う給食費の徴収、アレルギー対応や食育指導などにつきましては、これまでの市立中学校での取組に加え、市立小学校及び市立特別支援学校での取組を参考に、より効率的・効果的な業務の執行方法となるよう、実施までの間に検討してまいります。</p>	C
36	<p>・最も大切なのは、メニューの内容だと思います。子どもたちの健康のために、主食をすべて米飯にしてください。</p> <p>(同様意見他 2 件)</p>	<p>中学校完全給食における献立につきましては、文部科学省が示す中学生に必要な学校給食摂取基準に基づき、市の栄養士が作成してまいります。献立作成に際しては、いろいろな食材を使用し、和食や洋食等多様な献立となるよう工夫してまいります。</p>	C
37	<p>・給食センターの洗剤は、小学校と同じく、合成洗剤でなく、石けんを使用して欲しいと思います。</p>	<p>調理場で使用する消耗品等につきましては、環境負荷の低減やリサイクルの観点も踏まえ、今後検討してまいります。</p>	C

番号	意見要旨	本市の考え方	区分
38	<p>・地産地消と食育はセットにしていいのか。素案によると、“食育推進に資する為、地産地消に配慮した食材の調達、使用を進める”とあります。月1回ないし週1回、該当する食材が使用される時に献立表等にアピールするのが精一杯なのではなかろうか。</p>	<p>地域の産物を学校給食に活用するなどの工夫をして食に関する指導を行うことは、教育的効果があるものと考えております。</p> <p>学校給食に使用する日々の食材全てを、市内産・県内産で賄う事は想定しておりませんが、関係局等との連携により、供給量等の状況を踏まえながら、できる限り地産・地消に配慮した食育を推進してまいります。</p>	D
39	<p>・季節の食品の献立で調理され、調理士さん、栄養士さんとの交流がある事などから食育が生まれるのではないのでしょうか。</p>	<p>学校給食を活用した食育を進めるためには、安全・安心で栄養バランスの取れたおいしい給食を提供することが大切だと考えております。中学校完全給食における食育指導や給食管理の在り方を踏まえながら、学校教育全体を通して、体系的・計画的に食育を推進してまいります。</p>	D
40	<p>・学校給食を活用した食育の推進とありますが、母親の手作り弁当を食べることが、本来の食育ではないかと思われまます。昨今、一からの手作りではなく、出来合いのもので済ませてしまうご家庭も少なくないとは思いますが。そんな世の中であるからこそ、母親の手作り弁当がいかに大事かと思われまます。</p>	<p>学校給食における食育では、準備、会食、後片付けなどの一連の実践活動を日々継続して行うことにより、子どもたちが正しい食事のとり方や望ましい食習慣を身につけ、さらに準備や後片付けなどの共同作業を通して責任感や連帯感を養うことができるとともに、好ましい人間関係が育つことも目的としております。</p> <p>また、食育は、家庭が中心となって担うのが理想的ではありますが、近年の社会環境の変化等により、年々難しくなっているのではないかと考えております。今後、家庭との連携による食育推進については、様々な意見等をいただきながら、検討してまいります。</p>	D

番号	意見要旨	本市の考え方	区分
41	<ul style="list-style-type: none"> ・「給食＝牛乳」の慣習を見直して欲しい。(同様意見他 3 件) 	<p>文部科学省の食事状況調査においては、子どもたちが学校給食のない日はカルシウム不足が顕著であるという結果から、カルシウム摂取に効果的である牛乳等についての使用に配慮することとしております。現在でも中学生に必要なカルシウムを摂取するために学校給食では牛乳を提供しておりますが、中学校完全給食の献立の組み合わせでは、牛乳以外の飲み物を使用する場合もあると考えられますので、今後検討してまいります。</p>	D
42	<ul style="list-style-type: none"> ・今後進められていく、施設計画の基本条件や平面・配置計画、配送・改修計画、食育・地産地消、環境への配慮、管理運営手法等の全体的な計画については、小中学校の校長先生をはじめ、現場で働く全ての職種の教職員の声を聴き検討して、より良いものとなるようにする必要があると思います。 ・給食が始まることで、中学校の先生たちは本当に大変だと思います。中学校給食という大きな事業を川崎市のものにしていくために、中学校との相互の理解が必要だと考えます。 ・平成 28 年度末までの時限的応援体制の「中学校給食推進室」がそのまま中学校給食担当課として人間的にも存続することを願います。 <p>(同様意見他 21 件)</p>	<p>中学校完全給食の実施に伴う各計画進行の過程においては、学校とも調整を行いながら、学校運営の状況や教育環境等について十分に配慮し実施してまいります。中学校完全給食の実施と食育のさらなる推進に当たっては、教職員の共通理解とそのため体制構築が必要と考えておりますので、食育指導や給食管理等の在り方を踏まえた教職員の役割について、今後実施までの間に検討してまいります。また中学校完全給食導入後の職員配置、組織整備については、関係局と協議してまいります。</p>	D

番号	意見要旨	本市の考え方	区分
43	<p>・給食を作ってくれた人にちゃんとお礼を言えた方がいいと思う。</p> <p>(同様意見他1件)</p>	<p>小学校においては、給食を作るために多くの人が携わっていることを知り、感謝する気持ちを持つことや食べ物を大切にする心を育てております。</p> <p>中学校においても、学校給食を通じて、感謝の心を育むことは大切なことですので、小学校で学んできたことを踏まえ、発達段階に応じた食育の推進が図られるよう取り組んでまいります。</p>	D
44	<p>・どんなメニューになるのか、具体的にメニューと内容、栄養価が分かるように公表してください。</p>	<p>献立につきましては、文部科学省が示す中学生に必要な学校給食摂取基準に基づき市の栄養士が作成してまいります。献立作成に際しては、いろいろな食材を使用し、和食や洋食等多様な献立となるよう工夫してまいります。また、家庭配布用献立表により献立内容をお知らせするとともに、ホームページにおいても公表してまいりたいと考えております。</p>	D
45	<p>・給食を導入するのであれば、和食を基本としてください。成長期の子どもにはおかわり自由のごはん、味噌汁、野菜たっぷりのおかずが必要です。化学調味料は使わず、本物の出汁を使ってください。</p> <p>(同様意見他4件)</p>	<p>中学校完全給食で使用する食材については、安全・安心・良質なものを使用してまいります。</p>	D
46	<p>・小学校給食は野菜の切り方ひとつとっても、とても工夫されていると聞いている。1万食以上を作るとなると、粉飾カッターで切ったり機械で混ぜたりして、丁寧さに欠ける食事が提供されるのではないかと心配である。</p>	<p>学校給食センターにおいては、本市小学校と同様の様々な調理機器が設置されるものと考えております。それらの機器の効率的、効果的な使用方法については、献立の内容に応じて考えてまいります。また、調理作業は大部分が人の手を介して行われますので、給食の提供方式に関わらず、心のこもったおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。</p>	D

(3) 喫食形態に関すること (20 件)

番号	意見要旨	本市の考え方	区分
47	<p>・アレルギー専用調理室があり、7品目の除去食を作り、提供する事で動いているのでとても嬉しいです。 (同様意見他3件)</p>	<p>食物アレルギーを有する生徒への対応につきましては、「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、7品目の除去等に努めてまいります。</p>	B
48	<p>・給食対応マニュアルの作成を強く希望をいたします。作成をしたら必ずアレルギー児保護者への開示・配布・説明を必ずして頂きたいです。(同様意見他3件)</p>	<p>現在、学校においては平成25年に教育委員会が作成した「川崎市立学校におけるアレルギー疾患を持つ児童生徒への対応マニュアル」による運用をしておりますが、今後、中学校完全給食における食物アレルギーの対応マニュアル等の作成やその周知について検討し、事故や誤配を未然に防止するよう取り組んでまいります。</p>	C
49	<p>・アレルギー対応について、コミュニケーションがとりにくい条件の中での対応はかなり危険と考えます。思い切った対応食材の絞り込みが必要なのではないか。 (同様意見他5件)</p>	<p>中学校完全給食における食物アレルギー対応につきましては、保護者、学級担任、養護教諭、栄養士、調理員等で協議できる体制を整え、誤配等の間違いが無いように共通理解が図れる体制の構築が必要と考えております。</p> <p>現在、学校においては、平成25年に教育委員会が作成した「川崎市立学校におけるアレルギー疾患を持つ児童生徒への対応マニュアル」による運用をしておりますが、今後、中学校完全給食における食物アレルギー対応のマニュアル等の作成を検討するとともに、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、7品目の除去等に努めてまいります。</p>	D
50	<p>・中学校給食の導入に関しては、一斉切り替えではなく、お弁当・給食の選択制を導入して欲しいと強く思います。 (同様意見他3件)</p>	<p>中学校完全給食における喫食形態につきましては、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・共同作業により将来にわたる望ましい食習慣を形成できることなどの食育の推進が図られることなどから、「全員喫食」を原則として、中学校完全給食の取組を推進してまいります。</p>	D

番号	意見要旨	本市の考え方	区分
51	<p>・学校給食で希望したいのが、牛乳か飲み物持参か選べるようにして欲しいです。 (同様意見他 1 件)</p>	<p>文部科学省の食事状況調査における「子どもたちが学校給食のない日はカルシウム不足が顕著である」という結果から、カルシウム摂取に効果的である牛乳等についての使用に配慮することとしております。現在でも中学生に必要なカルシウムを摂取するために学校給食では牛乳を提供しておりますが、学校完全給食の献立の組み合わせでは、牛乳以外の飲み物を使用する場合もあると考えられますので、今後検討してまいります。</p> <p>また、牛乳アレルギーの生徒への対応については、これまで通り、飲み物持参をお願いしたいと考えております。</p>	D

(4) 安全・安心・良質な食材の確保に関すること (18 件)

番号	意見要旨	本市の考え方	区分
52	<p>・地産地消について大賛成です。</p>	<p>学校においては、地域の産物を学校給食に活用するなどの工夫をして食に関する指導を行うことは、教育的効果があるものと考えております。今後、関係局等との連携により、供給量等の状況を踏まえながら、できる限り地産・地消に配慮した食育を推進してまいります。</p>	B
53	<p>・小学校給食において実施していただいている、放射能検査や産地の公表は、大変ありがたいので、中学校給食においても、同レベルの検査等をお願いしたいです。 (同様意見他 4 件)</p>	<p>中学校完全給食で使用する食材の産地については、本市小学校給食と同様に市のホームページに公表し、周知を図ってまいります。</p> <p>また、使用する食材の放射能検査については、国の動向も注視しながら、本市小学校給食において保護者の方から不安の声が寄せられる食材の検査を実施していることを踏まえ、検討してまいります。</p>	B

番号	意見要旨	本市の考え方	区分
54	<p>・ 輸入肉、遺伝子組み換えなど色々と不安があります。これから育ちざかりの子どもたちは大丈夫なのかと思います。地域の食材を使っのびのびとした子どもたちに育てて頂きたいと思います。</p> <p>(同様意見他 10 件)</p>	<p>中学校完全給食で使用する食材につきましては、本市小学校給食における食材調達と同様に、公益財団法人川崎市学校給食会が学校給食用物資規格基準書に基づき選定を行ない、使用するものは国内産を基本とし、遺伝子組み換え食品については使用しないこと、また、納品後の食材については、川崎市健康安全研究所に依頼し、細菌検査、理化学検査等のサンプル検査を実施すること等により、安全性の確保に努めてまいります。</p>	B
55	<p>・ 川崎市内産の食材の積極使用と当該川崎産食材を購入できる場所や小売店の生徒・保護者への周知。</p>	<p>地域の産物を学校給食に活用するなどの工夫をして食に関する指導を行うことは教育的効果があるものと考えております。中学校完全給食においても関係局等との連携により、供給量等の状況を踏まえながら、できる限り地産・地消に配慮してまいります。市内産の食材についての情報提供については検討してまいります。</p>	D

(5) 食器の形態等に関すること (21 件)

番号	意見要旨	本市の考え方	区分
56	<p>・ 中学校給食の食器はどんな形になるのでしょうか (数、材質)。小学校でもまだアルミ食器を使っています。どちらもよい形にしてほしいです。</p> <p>・ 中学校は栄養価や給食費も上がることから、給食の内容はおかずの数や種類も大分増えると思います。食育の観点から、献立形態に合った食具を準備するべきではないのでしょうか。これと合わせて、ごはんはごはん茶碗で食べさせたいです。</p> <p>(同様意見他 3 件)</p>	<p>食器につきましては、安全性や取扱いのしやすさ等の視点から検討してまいります。また、和食や洋食等多様な献立に対応できるような食器の形態、数、大きさを検討してまいります。</p>	D

番号	意見要旨	本市の考え方	区分
57	<ul style="list-style-type: none"> ・マイ箸持参の意図は何か。 ・完全給食なのに、マイ箸等家庭から持参したものをを使って食べるのは違和感があります。「中学生は自己管理できる年齢」との説明も聞きましたが、かえって学校に置きっぱなしなど不安があります。また、食育の観点からも料理形態にあったスプーン、フォークなど箸以外も必要です。食べる道具が生徒によって異なることが出てもいいのでしょうか。食器も小学校と同様のセパレート型ですが、材質も同様であって欲しいです。種類は中学生の栄養量を考えるとどうなるのか知りたいです。 ・“マイ箸”との事ですが、“忘れた”“洗わない”“置きっぱなし”など考えられると思います。衛生面からも一括して消毒し、使用する方式に変えて下さい。 <p>(同様意見他 13 件)</p>	<p>食育は発達段階に応じて行うものであることから、中学校完全給食においては中学生の自己管理能力を育むこと、毎日の箸等の食器具を自分で用意し、使用後は家で洗いました翌日の準備をすることが家事体験ともなりえること等の食育の観点から、箸等については、家庭から持参することといたしました。</p> <p>第3期川崎市食育推進計画では、食育の推進には、家庭、学校、地域等様々な分野の連携が必要、としております。マイ箸を「生徒が日常の中で身近に行える食育」として、将来の食の自己管理能力を養えるような食育を推進してまいります。</p> <p>また、食器具を忘れた場合については、学校と調整を図りながら対応について検討してまいります。</p>	D

(6) 実施手法に関すること (125 件)

番号	意見要旨	本市の考え方	区分
58	<ul style="list-style-type: none"> ・センター方式は賛成です。 	<p>実施手法につきましては、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橋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。</p>	B
59	<ul style="list-style-type: none"> ・センター方式がもともと良いのではと思っていたので、センター方式を希望したいと思います。 		B
60	<ul style="list-style-type: none"> ・自校調理方式に限界があるのであれば、センター方式でもやむを得ないと考えます。 		B
61	<ul style="list-style-type: none"> ・中原地区の給食センターを上下水道局の平間公務員宿舎跡等に設置することは、跡地有効活用の観点から賛成です。 		B

番号	意見要旨	本市の考え方	区分
62	<p>・次の点の採用について提案します。</p> <p>①中圧ガス導管を利用したエネルギー利用システム</p> <p>②天然ガスコージェネレーション</p> <p>③経済性・環境性・防災性の高いガスヒートポンプ</p> <p>④低輻射型厨房機器</p> <p>⑤給食センター配送車に天然ガス配送車</p>	<p>省エネルギー等の推進につきましては、施設の利用目的及び機能に適し、環境にも配慮した施設となるよう今後検討してまいります。</p>	C
63	<p>・学校給食の安全、食育を食材調達から喫食までを「見える化」（パネル展示）し、食材の受け入れから調理工程を見学施設として機能されるよう検討いただきたい。大規模災害（特に地震）のインフラ復旧スピード、施設内の安全も考慮して燃料の燃焼でない調理が適当である。</p>		C
64	<p>・センターではどのように作られているのか知りようがないので見学できる機会が欲しい。建設される際には生徒や保護者の見学に対応できるようなスペースも設けて欲しい。</p>	<p>給食センターの整備に当たっては、市有地を最大限活用した計画としていく予定ですが、事業用地が限られておりますので、どのような機能付加ができるのかも含め、今後、検討してまいります。</p>	C
65	<p>・設計及び機種選定において学識経験者による監修をして欲しい。（大量なので食中毒が心配） （同様意見他1件）</p>	<p>給食調理施設の整備に当たっては、国の「学校給食衛生管理基準」に則り、衛生管理に万全を期してまいります。学識経験者からの意見聴取も含め、今後検討してまいります。</p>	C

番号	意見要旨	本市の考え方	区分
66	・中部給食センターの候補地は、平間小学校、川崎工科高校が隣接し、特に平間小学校の通学路にあります。現状の周辺道路は、南武沿線道路の抜け道として特に朝夕は多くの自動車の通行量があり、狭い道路で給食センターの運送車両が短時間に多数通行するには適さない道路と考えます。同地区の全体的な開発計画を考えますと、前提条件として「取り付け道路の拡張整備」が不可欠と考えます。	給食センターの計画は、周辺環境に十分に配慮したものとする必要があると考えておりますので、関係局との調整も含め、今後検討してまいります。また、配送に係る安全対策についても、今後十分に検討してまいります。	C
67	・配送、下膳など交通面が心配です。市民生活の影響はどの程度考えていますか。		C
68	・ほとんどの学校にはエレベーターがついていないと思いますが、1Fから4Fまで非力な1年生も運ぶことになり、ましてやこぼしてしまったり、そこからその生徒に対する誹謗中傷などということも考えられます。各校にエレベーターの設置も現状では厳しいと思いますが、それができないのであれば、全てを生徒に運搬させるというのはかなり難しいのではないのでしょうか。	学校給食では、準備、会食、後片付けなどの一連の実践活動を日々継続して行うことにより、子どもたちが正しい食事のとり方や望ましい食習慣を身につけ、さらに準備や後片付けなどの共同作業を通して責任感や連帯感を養うことができるとともに好ましい人間関係が育つものと考えております。また、給食を食器に盛り付けることにより、個人に応じた食事量の調整も可能であるものと考えております。なお、調理から喫食までの安全確保、給食実施にかかる運搬・配膳方法等につきましては、生徒の安全面にも考慮した上で、実施までの間に検討してまいります。	C
69	・食の安全は使用食材の安全だけでは図れません。生徒たちが喫食する時まで安全でなければならないわけですが、配膳室から教室まで運ぶ人的配置はどのようにシミュレーションされているのですか。 (同様意見他1件)		C

番号	意見要旨	本市の考え方	区分
70	<ul style="list-style-type: none"> ・小学校のように基本的に全ての学校で自校方式にして下さい。 ・中学校給食を自校方式で「安心、安全、適温、食育」に心のこもった給食実現に是非早く進めることに力を入れて下さい。 ・食育のためには、調理している人たちが、生徒に見えるということも大切だと思います。大きなセンターで作られる給食では、作っている人の大変さ、食材のことなど見えません。ぜひ自校方式にしてください。 ・各中学校の敷地や設備を見学されてご検討された案ですが、学校の建て替え等で将来、自校調理方式の給食が可能な中学校もあると思います。建て替えの時には調理室をつくり、長期計画で、より多くの中学校で自校調理方式の給食が実施されることを望みます。災害時に避難場所としても有効です。 ・食育を進めるためにも、是非とも自校方式を取り入れていただきたいですが、給食室のスペースが取れない場合は、小学校で、共同調理を実施していただきたいです。 ・できるところから自校方式を導入し、センターの負担を少しずつでも軽くしていくのがよいかと思います。 ・長期計画でもよいので各区一校以上の自校調理方式の給食を実現するよう希望します。 <p>(同様意見他 62 件)</p>	<p>中学校完全給食を「自校方式」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ない状況となります。</p> <p>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・期間を要することが見込まれるなど、本市においては困難な状況にあると考えております。</p> <p>従いまして、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橋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てまいります。また、本年1月から3月に実施いたしました「中学校給食実施に向けた配膳室等整備事前調査」の結果、及び学校との調整も踏まえ、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3万3千食を確保し、中学校完全給食の早期実施に向けた取組を推進してまいります。</p> <p>なお、今後の中学校完全給食における調理施設の在り方につきましては、生徒数の推計、各調理施設の稼働状況、本市の財政状況等も勘案し、必要に応じ、検討してまいります。</p>	D

番号	意見要旨	本市の考え方	区分
71	<p>・センターの規模が大きすぎるのではないのでしょうか。出来れば、各区に1箇所ずつのセンターを作り、運搬時間を短縮すべきだと思います。その為、食中毒等、衛生面での問題があります。3センター同時オープンよりは、段階的に時期をずらし、課題点など解決しながらのオープンのほうがよいのではないのでしょうか。また、中学校の搬入場所の整備等、課題は多いと思います。</p> <p>・大きな事業で莫大な予算がかかることで、一度に3箇所給食センターを作るのではなく、1箇所ずつ作り、その反省を生かしてほしい。せつかく中学校給食を実施するなら、安全でおいしく、子どもに喜ばれるものにしたい。</p> <p>・センター方式ですが、何万食もの給食が3つのセンターから、時間内に温かく、おいしい状態で届けることができるのでしょうか。</p> <p>(同様意見他 15 件)</p>	<p>給食センターを整備するためには、一定の広さの土地が必要ですが、現在、活用が可能な市有地は3箇所しかない状況です。従って、限られた市有地を最大限活用し、センター方式により給食調理場を3箇所整備すること等により、中学校完全給食の早期実施に向け取り組んでまいります。また、国の「学校給食衛生管理基準」に則り、衛生管理には万全を期してまいります。</p> <p>給食センターの段階的な整備については、多くの保護者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、各中学校への給食の搬入場所の整備等の諸課題を整理しながら、平成28年度中の全校実施に向けた取組を進めてまいります。</p> <p>給食センターから各学校に配送する際には、保温性に優れた食缶を用い、安全・安心で温かく、おいしい給食を提供できるものと考えております。給食センターから各学校への配送時間については、国の「学校給食衛生管理基準」を踏まえ、調理後2時間以内の喫食を前提とした配送計画をシミュレーションしておりますが、今後、より詳細に配送計画を策定してまいります。</p>	D
72	<p>・給食センターの規模が大きいため、2時間以内に調理し配送することが問題なくできるかどうか。また、配送された給食が安全に教室まで運ぶことができるかどうか、気になっています。エレベーターの設置や異物混入の対策について、よく検討していただけたらと思います。</p> <p>(同様意見他 13 件)</p>	<p>学校給食センターから各学校への運搬につきましては、国の「学校給食衛生管理基準」を踏まえ、調理後2時間以内の喫食を前提とした配送計画としてまいります。また、同基準に基づき、衛生管理の徹底を図り、安全・安心な中学校完全給食を提供してまいります。</p> <p>給食実施に係る配膳、運搬等の課題につきましては、今後、実施までの間に検討してまいります。</p>	D

番号	意見要旨	本市の考え方	区分
73	・民間委託の調理員さんにおいて、6千から1万食以上の給食調理は、経験やノウハウが自校調理方式とはまったくちがうと思われます。受託会社においても同様ですが、委託の条件にどのように入れていくのですか。（同様意見他2件）	学校給食センターは全国的に導入事例も多くあることから、これら先進事例や国の「学校給食衛生管理基準」等を参照しながら、公募資料に盛り込んでまいります。	D
74	・文部科学省基準に基づく再調査と事業費用見積の再計算をすべきです。	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意見・要望を踏まえて、教育委員会会議において議論を重ねた結果、中学校においても、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」を決定しました。本基本方針に基づき、これまでの間、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行ってまいりました。素案で示しました実施手法ごとの事業費用の試算は、6種類の給食提供方式について、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したものです。実行ベースでの整備面積につきましても、今後、設計等のなかで、学校とも調整しながら検討するとともに、事業費につきましても、実行ベースに合わせ、財源の額を含めて精査してまいります。	D
75	・自校方式が可能か再度調査してほしい。		D
76	・中原区には自校給食が1校もありません。学校を訪れた時には、用地があると思われる所がいくつかありました。再調査しなおしてください。	本年1月から3月までの間に、教育委員会において、「川崎市立中学校給食実施に向けての配膳室等整備事前調査」を実施いたしました。結果として、市立中学校に、自校調理場を設置するには、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図れない状況でした。	D
77	・自校調理方式の学校を2校にした理由を「素案」では「衛生管理可能な十分なスペースの確保が困難な状況であるため」としてしています。この判断を再検討すべきです。 「自校調理方式の可能性のある学校への調理施設建設を長期計画で実施し、センター方式との併用で進めていく」という「方針」に変更を求めます。	今後は、この配膳室等調査の結果、及び学校との調整結果を踏まえ、「自校調理場2校及び中学校配膳室」の整備計画を策定していく予定であり、現時点では、自校調理場増設に向けた再調査等については、難しいものと考えておりますが、中学校完全給食の早期実施に向けた取組を着実に推進してまいりたいと考えております。	D
78	・「センター方式」ありきではなく、寄せられた市民の意見をもとに、再検討してほしい。		D
79	・東京や地方都市で子どもやPTA・教員からのセンター給食に対する評判が良くないという意見があり、自校方式に戻している。 (同様意見他1件)		D

(7) 開始時期・スケジュールに関すること (2件)

番号	意見要旨	本市の考え方	区分
80	・平成 28 年度中学校給食一斉スタートではなく各学校と十分連絡を取り合い、各学校の事情に応じて計画を進めたいかがでしょうか。	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、現在、平成 28 年度中の全校実施に向けて取り組んでいるところです。 また、中学校完全給食の全校実施に向けては、各中学校の状況や調理場の整備状況等を踏まえ、給食提供方式等に応じた導入計画を策定するとともに、全校へのより円滑な導入が図れるよう試行実施についても検討してまいります。	D
81	・中学校給食の開始時期につきましては、無理のないスケジュールのもと、できる学校からの開始をお願いします。		D

(8) 給食費の額に関すること (2件)

番号	意見要旨	本市の考え方	区分
82	・今回の素案では、1ヶ月あたりの給食費は提示されていない。給食の基本的な献立と併せて具体的な金額の提示を要望する。	給食費の額につきましては、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まいります。	C
83	・小学校より自己負担が少し増えても良いと思います。		C

(9) その他 (41件)

番号	意見要旨	本市の考え方	区分
84	・保護者説明会の回数が少ない。中学校区ごとにひらいてほしい。我が子が通う中学校でどうなるか、具体的に説明してほしい。 (同様意見他 16 件)	今回の保護者説明会については、全ての市立小学校、市立中学校、市立特別支援学校を通して、全ての保護者に届けられるよう、全校、全保護者あてにお知らせを配布し、事業概要も含め周知してまいりました。	D
85	・今は具体的にイメージすることができない乳幼児期の保護者に対しても丁寧に説明をするべきであるとする。周知されていないのが現状である。	加えて、これまでも本市ホームページに随時情報を掲載する他、川崎市全町内会連合会、各区町内会連合会、全市のPTA連絡協議会、各区PTA協議会等、様々な機会を捉えて可能な限り説明を重ねてまいりました。今後も必要に応じて説明し、又は市民の皆様の御意見を伺ってまいりたいと考えております。	D
86	・市民への説明責任は、十分とお考えですか。	また、各中学校における、完全給食に係る整備等につきましては、今後、学校とも十分調整の上検討していくとともに、保護者の皆様にもお知らせしてまいりたいと考えております。	D
87	・保護者説明会を開催していただきましたが、より多くの意見や質問を受ける場ではなく、素案を説明するだけの（「保護者には、すでに説明しているから変更なんてしない」と言う）会だったのでは。要望を聞く会ではないのですね。 (同様意見他 1 件)		D
88	・保護者が気軽に参加できる保護者説明会を、「方針」決定前の 10 月に開催せよ。参加者も多くて 40 人ぐらいで、広々とした大ホールはどこもがらがらでした。パブコメをやっているからというのは、言い訳に過ぎません。ぜひ、保護者向けにきちんとした説明会、また、説明資料を作成し、「素案」への意見を聞くべきです。 (同様意見他 1 件)		D

番号	意見要旨	本市の考え方	区分
89	<p>・9月11日、平間会館で開催された住民説明会に参加いたしました。しかし給食センター施設の隣に動物愛護センターが建設されると聞き、とてつもない衝撃を受けました。食品の隣に動物なんて、常識のある方の考えとは思えません。説明会において教育委員会の方が、安心・安全を強調して説明されていましたが、全くもって安心できませんし、安全とも思えません。早急にもう一度、住民説明会を開催してください。責任者出席のもと、住民と話し合いができる場です。このまま地域の方々が納得しないまま、事業を進めれば、必ず大きなトラブルがおきます。よい政策が潰されないように、賢く事業計画を進めてください。</p> <p>(同様意見他2件)</p>	<p>学校給食センターの衛生管理につきましては、国の「学校給食衛生管理基準」等により、外部からの影響を受けないような構造とすること等、詳細に定められております。本市の学校給食センターにおきましても国の基準を踏まえ、衛生管理には万全を期すとともに、周辺環境にも配慮した施設計画としてまいります。</p> <p>また、地域や保護者の皆様に対しましても、必要に応じ、説明してまいります。</p>	D
90	<p>・今回は「中学校」についてであるが、同じ公立ならば、保育園～高校まで、同じサービス、完全給食にしてほしい。市民としては同じ公立なのに形態が変わるとするのは非常に不便を感じる。</p>	<p>学校給食は、学校給食法に基づき実施しており、この法律における給食実施対象となる学校は、小学校、中学校、中等教育学校の前期課程又は特別支援学校の小学部若しくは中学部、となっております。今後も法令に基づき、学校給食を実施してまいります。</p>	D
91	<p>・中学校給食のことで一度に大金を使って、市全体の予算に影響がでないのか心配しています。他の予算、小学校や老人や幼児に関わる予算が削られたりしないのですか。</p> <p>(同様意見他3件)</p>	<p>本市のおかれた厳しい財政状況ではございますが、中学校完全給食の実施に当たっては、民間活力を活かした効率的・効果的な手法とするとともに、事業費の平準化等を図ってまいります。また、国に対しても十分な財政措置について要請するなど、財源確保に努めてまいります。</p>	D
92	<p>・川崎市の財政が厳しい中、中学校給食の実施につきましては、大変厳しい課題であると感じております。教育予算減による、学校環境整備や学校教育に影響があれば、本末転倒となる状況も考えられます。中学校給食の予算が教育予算に影響することの無いようよろしくお願いいたします。</p> <p>(同様意見他9件)</p>	<p>本市のおかれた厳しい財政状況ではございますが、中学校完全給食の実施に当たっては、民間活力を活かした効率的・効果的な手法とするとともに、事業費の平準化等を図ってまいります。また、国に対しても十分な財政措置について要請するなど、財源確保に努めてまいります。</p>	D

政令市における中学校給食の状況

平成26年5月現在

政令指定都市名	学校数	給食の形態				市教委が給食以外の昼食提供	備考
		完全給食		ミルク給食	未実施		
		全員喫食	家庭からの弁当との選択制				
1 札幌市	97	97					自校調理方式 19校 親子調理方式 78校(親39校、子39校)
2 仙台市	64	64					自校調理方式 12校 親子調理方式 1校(子) センター方式 51校 全5施設(PFI2、公設民営1、直営2)
3 さいたま市	57	57					自校調理方式 54校 親子調理方式 2校(子) センター方式 1校 (直営1)
4 千葉市	56	56					センター方式 56校 全3施設(PFI2、公設民営1)
5 川崎市	52			52	○		○中学校ランチサービス事業 52校(内ホットランチ8校)
6 横浜市	147					* 147	業者による校内での弁当販売 121校 業者による校内でのパン販売 11校 * 自動販売機でのごはん・パン販売 14校 * 学食を利用 1校(高校附属中)
7 相模原市	37	7	※ 30				センター方式 7校 全2施設(公設民営1、直営1) ※デリバリー方式(弁当) 30校
8 新潟市	57	30	※ 27				自校調理方式 8校 親子調理方式 1校(子) センター方式 20校 全14施設(公設民営10、直営4) ※デリバリー方式(弁当。ランチルーム用は食缶)28校(内全員喫食は1校)
9 静岡市	43	32	※ 11				自校調理方式 1校 親子調理方式 1校(子) センター方式 30校 全9施設(PFI1、公設民営4、直営4) ※デリバリー方式(弁当) 11校
10 浜松市	48	48					自校調理方式 35校 親子調理方式 1校(子) センター方式 12校 全5施設(公設民営4、直営1)
11 名古屋市	111	1	※ 109			* 1	自校調理方式 3校(※2校) ※デリバリー方式(弁当。ランチルーム用は食缶) 107校 * 児童福祉施設の食堂を利用 1校
12 京都市	73	5	※ 66	* 1		◆ 1	自校調理方式5校(小中併設校) ※デリバリー方式(弁当) 66校 * 高校附属中は食堂の弁当を利用 1校 ◆ 家庭からの弁当のみ 1校
13 大阪市	130	※ 14	※ 114			* 2	※デリバリー方式(弁当) 128校 * 児童福祉施設の食堂を利用 2校
14 堺市	43					43	○ ○ランチサポート事業 43校
15 神戸市	82					82	○ ○中学校弁当販売事業 69校 校内での弁当販売 3校 校内でのパン販売 7校 家庭からの弁当のみ 3校
16 岡山市	38	36				* 2	自校調理方式 23校 親子調理方式 1校(親) センター方式 12校 全8施設(公設民営8) * [児童自立支援施設の食堂を利用 1校 家庭からの弁当と校内パン販売 1校
17 広島市	64	21	※ 43				自校調理方式 5校 親子調理方式 3校(子) センター方式 13校 全6施設(公設民営1、直営5) ※デリバリー方式(弁当) 43校
18 北九州市	62	62					親子調理方式 62校(子)
19 福岡市	69	69					自校調理方式 5校 センター方式 64校 全4施設(公設民営4) * 7月末で1センター廃止。8月にPFIで1施設開設予定。
20 熊本市	42	42					自校調理方式 2校 親子調理方式 2校(子) センター方式 38校 全15施設(公設民営14、直営1)

平成26年4月
全員喫食に移行
※状況は欄外に記載

平成25年3月
「中学校給食実施方針」を決定
※主な概要は欄外に記載

【大阪市 全員喫食の状況】

- ・平成26年4月から、全員喫食に移行。
- ・**全学年全員喫食を実施する中学校14校。**
- ・1年生から段階的に全員喫食を実施する中学校112校。
- ・平成26年度当初は全学年家庭からの弁当との選択制を継続する中学校2校。

【神戸市 中学校給食実施方針の概要】

- ・全員喫食を基本とする。但し、家庭弁当の持参も可能とする。
- ・デリバリー(ランチボックス)方式を採用する。
- ・平成26年度中に一部の中学校で、平成27年度中に全校で実施を目指す。

これまでの検討経過

平成25年

- 11月26日 教育委員会(基本方針決定)
- 12月17日 第1回中学校給食推進会議

平成26年

- 1月22日 東柿生小学校視察(市長・教育委員会)
- 1月28日 教育委員会(請願審査)
- 1月30日 中原中学校ほか視察(市長・教育委員会)
- 2月4日 西八千代市視察(教育委員会事務局)
- 2月6日 府中市視察(教育委員会事務局)
- 2月7日 市PTA連絡協議会理事会
- 2月12日 教育委員会
- 2月13日 第1回中学校給食推進連絡協議会
- 2月17日 第1回中学校給食推進会議検討部会
- 3月14日 第2回中学校給食推進会議検討部会
- 3月20日 武蔵村山市視察(教育委員会事務局)
- 3月27日 第2回中学校給食推進連絡協議会
- 4月8日 教育委員会
- 4月8日 全町連役員会
- 4月17日 第3回中学校給食推進連絡協議会
- 4月18日 第3回中学校給食推進会議検討部会
- 4月22日 第2回中学校給食推進会議
- 4月22日 教育委員会
- 4月24日 海老名市視察(教育委員会)
- 5月2日 甲府市視察(市長・教育委員会・協議会委員)
- 5月9日 教育委員会
- 5月13日 教育委員会
- 5月19日 第4回中学校給食推進連絡協議会
- 5月19日 第4回中学校給食推進会議検討部会
- 5月20日 第3回中学校給食推進会議
- 5月20日 教育委員会
- 5月26日 第5回中学校給食推進会議検討部会
- 5月27日 第4回中学校給食推進会議
- 5月27日 政策・調整会議
- 5月27日 教育委員会(中間取りまとめ)
- 5月29日 総務委員会
- 6月3日 全町連役員会
- 6月13日 総務委員会
- 6月30日 千葉市視察(中学校校長会・教育委員会事務局)
- 7月7日 市PTA連絡協議会理事会
- 7月14日 第5回中学校給食推進連絡協議会
- 7月16日 第6回中学校給食推進会議検討部会
- 7月22日 第5回中学校給食推進会議
- 7月22日 教育委員会
- 8月15日 第6回中学校給食推進連絡協議会
- 8月18日 第7回中学校給食推進会議検討部会
- 8月19日 第6回中学校給食推進会議
- 8月19日 教育委員会
- 8月25日 第8回中学校給食推進会議検討部会
- 8月25日 政策・調整会議
- 8月25日 第7回中学校給食推進会議
- 8月25日 教育委員会
- 8月28日 総務委員会
- 10月15日 第7回中学校給食推進連絡協議会
- 10月24日 政策・調整会議