

湯河原町中学校給食における各実施方式における比較検討表

区分	自校調理方式		センター方式		親子方式		デリバリー方式		ランチルーム方式	
	メリット	デメリット	メリット	デメリット	メリット	デメリット	メリット	デメリット	メリット	デメリット
一般的事項	①栄養バランスが良い食事の提供が可能 ②弁当を作る負担が軽減される	①配膳時間確保のため、授業時間等の見直しが必要	①栄養バランスが良い食事の提供が可能 ②弁当を作る負担が軽減される ③維持管理費が節減される	①配送時間の分、調理にかかる時間が少なくなる ②配膳時間確保のため、授業時間等の見直しが必要	①栄養バランスが良い食事の提供が可能 ②弁当を作る負担が軽減される ③維持管理費が節減される	①配送時間の分、調理にかかる時間が少なくなる ②配膳時間確保のため、授業時間等の見直しが必要	①栄養バランスが良い食事の提供が可能 ②弁当を作る負担が軽減される ③初期投資が軽減される	①配送時間が長いと食味を損なうこともある	①栄養バランスが良い食事の提供が可能 ②弁当を作る負担が軽減される ③配膳時間が短い	①一同が会せる広いランチルームが必要
実施の容易性		①自校に敷地を確保し、給食施設の建設を要する		①まとまった用地の確保が困難		①受入れる学校の確保と整備が必要	①民間施設の体制が整っていれば他の方式に比べ短期間で実施が可能			①自校調理方式に加え、ランチルームの整備も必要
安全性	①衛生管理が行いやすい ②万一食中毒が発生した場合、被害は当該校のみですむ			①配送中及び中学校での衛生管理が必要		①配送中及び中学校での衛生管理が必要		①安心、安全な給食の提供をする仕組みの構築が必要 ②配送中及び中学校での衛生管理が必要	①衛生管理が行いやすい	
適温提供	①調理から喫食までの時間が短い			①配送時間があるため、冷めたり、献立によっては食味を損なう		①配送時間があるため、冷めたり、献立によっては食味を損なう		①衛生管理上、副食は一旦冷却する必要がある(弁当箱方式)	①温かい(冷たい)ものが食べられる	
調理面	①配送がないため、調理時間を長くとれるので、手間をかけたメニューが可能となる		①大量調理のため作業効率が良い	①配送の時間があるため、調理時間及び調理内容に制限がある	①作業効率は、自校調理方式よりは、良い				①配送がないため、調理時間を長くとれるので、手間をかけたメニューが可能となる	
配膳面		①配膳時間が必要		①配膳時間が必要		①配膳時間が必要	①配膳時間が短い(弁当箱方式)		①配膳時間が不要	
配送面	①配送がいらない			①配送経費が必要 ②配送時の、温度管理が必要 ③限られた時間内での配送が必要		①配送経費が必要 ②配送時の、温度管理が必要 ③限られた時間内での配送が必要		①汁物の提供には工夫が必要		
アレルギー対応	①生徒との距離が近く、きめ細かく対応が可能		①複数の栄養士が配置されれば、管理しやすくなる			①学校ごとに個別の対応となり、提供の仕方に工夫が必要		①受託業者の管理体制による ②責任の所在が不明確になる可能性がある		
食育	①栄養士が配置されるため、食に関する指導計画がたてやすい		①自校調理方式よりは劣るが、栄養士による食育は可能		①自校調理方式よりは劣るが、栄養士による食育は可能			①受託業者の食育は行われない	①栄養士が配置されるため、食に関する指導計画がたてやすい	
その他	①学校給食法で求める効果的な方式		①食材が大量購入となり、経費が低減できる			①親となる学校があるか ②施設整備の間、給食が提供できない期間が生じる可能性がある	①行政側の負担軽減 ②弁当との併用が実施しやすくなる	①受託業者が撤退した時の対応が困難 ②1食あたりの給食費が割高(300円程度)		

コスト

区分	自校調理方式	センター方式	親子方式	デリバリー方式	ランチルーム方式
初期費用	<ul style="list-style-type: none"> 給食調理場整備 厨房機器整備 昇降機整備（校舎棟） 	<ul style="list-style-type: none"> 給食調理場整備 厨房機器整備 昇降機整備（中学校校舎棟） 食器洗浄設備 用地費（新たに取得する場合） 	<ul style="list-style-type: none"> 親校給食調理場改修 厨房機器整備 配送用の搬出入口整備 中学校受入設備 昇降機整備（中学校校舎棟） 食器洗浄設備 	<ul style="list-style-type: none"> 中学校受入設備 昇降機整備（中学校校舎棟） 食器洗浄設備（食缶の場合） 	<ul style="list-style-type: none"> 給食調理場整備 厨房機器整備 ランチルーム整備
考え方	<ul style="list-style-type: none"> 新たな施設、設備に多大な設備投資が必要 	<ul style="list-style-type: none"> センターとして規模が大きい分、建設、設備費用は最も高くなるが、1校あたりでは自校方式よりも割安となる 	<ul style="list-style-type: none"> 新たに施設を整備する場合より費用は軽減される 	<ul style="list-style-type: none"> 調理は受託業者の調理上で行うので、中学校の受け入れ等の設備の費用のみ生じる 	<ul style="list-style-type: none"> 自校方式の設備に加え、ランチルームの整備が必要となる
参考金額	<p>①602千円×②600食×③0.7㎡=252,840千円</p> <p>①建設単価（工事費+調理設備費+設計費+事務費）</p> <p>②生徒数+教員数</p> <p>③1人当たりの面積</p> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>他町の例（250食：平成20年度整備） 206,371千円 （設計費、昇降機、進入路、建物解体含む）</p> </div>	<p>①566千円×②1500食×③0.6㎡=509,400千円</p> <p>①建設単価（工事費+調理設備費+設計費+事務費）</p> <p>②生徒数+教員数</p> <p>③1人当たりの面積</p> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>他町の例[5校分、小3・中2] （2,500食：平成21～22年度整備） 914,393千円（用地：140,554千円含む） （設計費、建設費、外構、備品等）</p> </div>	<p>親校の改修なら、自校調理方式の7割～5割程度か</p>	<p>昇降機 35,000千円（箱根町）</p>	<p>自校調理方式に加えランチルーム建設費（帯広市の参考例）</p> <p>ランチルームを備えた事例（1施設 351,060千円、平成17年9月設置）</p> <p>ランチルームを除いた事例（1施設 275,400千円）</p> <p>差額は75,660千円</p>
維持管理費用	<ul style="list-style-type: none"> 栄養士人件費 調理委託料 施設維持管理費 	<ul style="list-style-type: none"> 栄養士人件費 調理委託料 施設維持管理費 配送料 	<ul style="list-style-type: none"> 栄養士人件費 調理委託料 施設維持管理費 配送料 	<ul style="list-style-type: none"> 委託料（調理、人件費、配送料等含む） 	<ul style="list-style-type: none"> 栄養士人件費 調理委託料 施設維持管理費
考え方	<ul style="list-style-type: none"> 単独施設としての維持管理費、人件費がかかる 	<ul style="list-style-type: none"> 1施設に集中するので、維持管理費、人件費が軽減される 	<ul style="list-style-type: none"> 2校の施設が集約されるので、維持管理費、人件費が自校調理方式より軽減される 	<ul style="list-style-type: none"> 委託料にほとんどが含まれる 	<ul style="list-style-type: none"> 単独施設としての維持管理費、人件費がかかる
参考金額	<p>湯河原小学校（500食）</p> <p>平成25年度 25,914千円</p> <p>（うち給食調理委託料 21,945千円）</p>	<p>他町学校給食センター（5校：2500食）</p> <p>平成24年度 73,180千円</p> <p>（1校あたり 14,636千円）</p>			