

**西尾市における学校給食の提供方式について（答申）**

令和7年9月

西尾市学校給食運営協議会

# 目 次

<b>第 1 学校給食の現状</b>	
1 学校給食の現状	・・・ 1
2 児童生徒数の推移	・・・ 1
3 学校給食の提供方法及び業務形態	・・・ 1
<b>第 2 学校給食施設の課題</b>	
1 学校給食施設の課題	・・・ 2
2 課題の解決策	・・・ 5
<b>第 3 3つの給食提供方式の比較検討</b>	
1 コスト比較（「80年間」のライフサイクルコスト比較）	・・・ 6
2 評価比較	・・・ 7
<b>第 4 答申</b>	・・・ 9

# 第1 学校給食の現状

## 1 学校給食の現状

近年、給食を取り巻く状況は大きく変化してきており、食育の推進や食物アレルギーへの対応の重要性が高まってきている。また、給食施設については、安全安心な給食を提供するために高い基準での衛生管理が求められている。

しかし、本市の自校方式の給食室の多くが昭和50年代に建築されたもので、老朽化が進んでいることから安全安心な給食を提供するためには施設及び調理機器等の更新が必要であるなどの課題を抱えている。

## 2 児童生徒数の推移

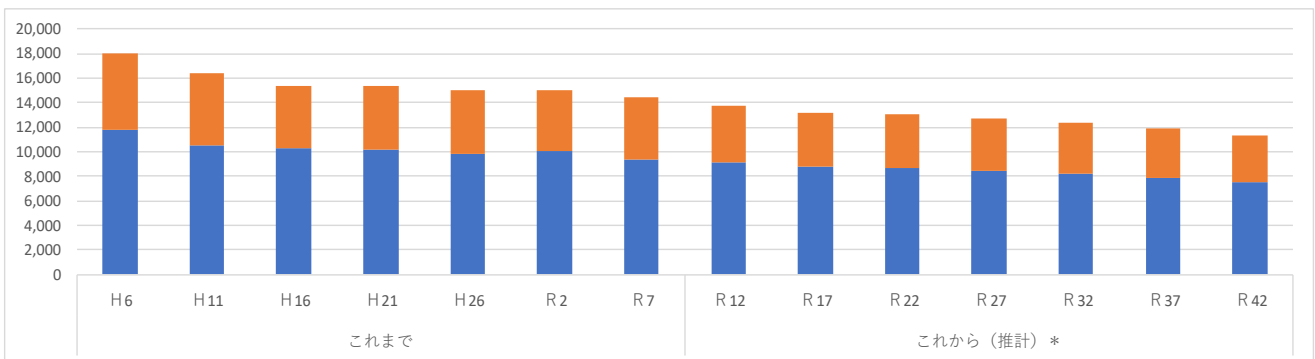
令和7年度の児童生徒数は、小学校9,313人、中学校5,123人の合計14,436人となっている。

児童生徒数の推移については次の表のとおりで、長期的視点からは減少傾向にあり、これに伴い給食数も減少する見込みである。

区分	これまで							これから(推計)*						
	H6	H11	H16	H21	H26	R2	R7	R12	R17	R22	R27	R32	R37	R42
小学校児童数	11,744	10,535	10,232	10,170	9,876	10,010	9,313	9,079	8,825	8,688	8,469	8,226	7,910	7,516
中学校生徒数	6,220	5,893	5,137	5,149	5,083	4,963	5,123	4,658	4,397	4,347	4,269	4,142	4,020	3,840
合計	17,964	16,428	15,369	15,319	14,959	14,973	14,436	13,737	13,222	13,035	12,738	12,368	11,930	11,356

※佐久島(前期)と佐久島(後期)について、令和2年度以前の数値は佐久島小学校及び佐久島中学校の数値を参照しています。

(\*「これから(推計)」欄：出典「令和3年3月西尾市学校施設長寿命化計画」)



## 3 学校給食の提供方法及び業務形態

本市における学校給食の提供方法及び業務形態は以下のとおりである。

提供方式	学校数	業務形態		施設数	
		直営	民間委託	単独	共同
自校方式	21校	4校	17校	21施設	-
センター方式	14校	-	14校	-	1施設
計	35校	4校	31校	21施設	1施設

●学校給食の提供方法及び業務形態

	学校名	提供方法	業務形態
1	西尾小学校	自校方式	民間委託
2	花ノ木小学校	自校方式	直営
3	八ツ面小学校	自校方式	民間委託
4	鶴城小学校	自校方式	民間委託
5	西野町小学校	自校方式	民間委託
6	米津小学校	自校方式	民間委託
7	中畑小学校	自校方式	直営
8	平坂小学校	自校方式	民間委託
9	矢田小学校	自校方式	民間委託
10	寺津小学校	自校方式	民間委託
11	福地南部小学校	自校方式	直営
12	福地北部小学校	自校方式	民間委託
13	室場小学校	自校方式	民間委託
14	三和小学校	自校方式	民間委託
15	西尾中学校	自校方式	民間委託
16	鶴城中学校	自校方式	民間委託
17	平坂中学校	自校方式	民間委託
18	寺津中学校	自校方式	民間委託
19	福地中学校	自校方式	民間委託
20	東部中学校	自校方式	直営

	学校名	提供方法	業務形態
1	一色中部小学校	センター方式	民間委託
2	一色東部小学校	センター方式	民間委託
3	一色西部小学校	センター方式	民間委託
4	一色南部小学校	センター方式	民間委託
5	横須賀小学校	センター方式	民間委託
6	津平小学校	センター方式	民間委託
7	荻原小学校	センター方式	民間委託
8	吉田小学校	センター方式	民間委託
9	白浜小学校	センター方式	民間委託
10	幡豆小学校	センター方式	民間委託
11	東幡豆小学校	センター方式	民間委託
12	一色中学校	センター方式	民間委託
13	吉良中学校	センター方式	民間委託
14	幡豆中学校	センター方式	民間委託
15	佐久島しおさい学校	自校方式	直営

## 第2 学校給食施設の課題

### 1 学校給食施設の課題

#### (1) 学校給食施設の老朽化 …課題①

本市の自校方式の給食室（単独調理場）の多くは高度経済成長期以降の昭和50年代に建設され、21校中19校が建築から30年以上経過しており、今後、改修や更新に係る費用が増大することが予想される。

一方、高齢化の進展による社会保障費の増加や生産年齢人口の減少などにより、長期的には市税収入の減少が予想されることから、今後、学校給食施設の整備にかかる財源確保は厳しくなることが見込まれる。

なお、本市のセンター方式の共同調理場は、一色・吉良・幡豆の3つの学校給食センターを統合し、令和3年9月に新たな学校給食センターとして開設した。

## 給食施設の概要及び劣化状況評価

### 自校方式（単独調理場）

番号	施設名	構造	ドライ方式 採用の有 無	延床 面積 (㎡)	建築年	経過 年月	劣化状況評価					健全度 (100点満点)
							屋根 屋上	外壁	内部 仕上	電気 設備	機械 設備	
1	西尾小学校	RC造	ウェット	260	S62.1	38年2か月	C	B	B	C	C	63
2	花ノ木小学校	RC造	ウェット	222	S59.1	41年2か月	C	C	B	B	B	62
3	八ツ面小学校	S造	ウェット	210	S56.3	44年0か月	B	B	C	B	C	58
4	鶴城小学校	S造	ウェット	170	S57.3	43年0か月	B	B	B	B	B	75
5	西野町小学校	RC造	ウェット	197	S59.2	41年1か月	B	B	B	B	B	75
6	米津小学校	S造	ウェット	126	S54.3	46年0か月	B	C	B	B	B	65
7	中畑小学校	RC造	ウェット	173	H2.12	34年3か月	B	B	B	B	B	75
8	平坂小学校	RC造	ウェット	241	S58.12	41年3か月	B	B	B	B	B	75
9	矢田小学校	RC造	ドライ	317	S56.2	44年1か月	A	C	C	C	A	52
10	寺津小学校	S造	ウェット	189	S57.2	43年1か月	B	B	C	B	B	62
11	福地南部小学校	RC造	ウェット	122	S53.3	47年0か月	B	B	C	B	B	62
12	福地北部小学校	S造	ウェット	136	S54.9	45年6か月	B	B	B	B	B	75
13	室場小学校	S造	ウェット	137	S54.3	46年0か月	A	B	B	B	B	77
14	三和小学校	RC造	ウェット	244	S62.3	38年0か月	C	C	C	A	A	55
15	西尾中学校	RC造	ドライ	245	H20.3	17年0か月	A	B	B	B	B	77
16	鶴城中学校	S造	ウェット	168	S54.3	46年0か月	C	C	B	B	B	62
17	平坂中学校	RC造	ドライ	485	R7.2	0年1か月	-	-	-	-	-	-
18	寺津中学校	RC造	ウェット	189	S55.3	45年0か月	A	B	C	B	C	60
19	福地中学校	S造	ウェット	147	S55.10	44年5か月	C	B	B	B	C	68
20	東部中学校	RC造	ウェット	103	S41.12	58年3か月	B	B	B	C	B	70
21	佐久島しおさい学校	RC造	ウェット	74	S56.3	44年0か月	A	C	C	A	A	60
合計		—	—	4,155	—	—	—	—	—	—	—	—

### センター方式（共同調理場）

番号	施設名	構造	ドライ方式 採用の有 無	延床 面積 (㎡)	建築年	経過 年数	受配校

※ドライ方式採用の有無で「ウェット」の場合は、ドライ運用としている。

※劣化状況評価は「西尾市学校施設長寿命化計画」（令和3年3月策定）の「老朽化状況の評価結果」による。

※「劣化状況評価」中、Aは「概ね良好」、Bは「部分的に劣化」、Cは「広範囲に劣化」

※「経過年月」は、「令和7年4月」時点

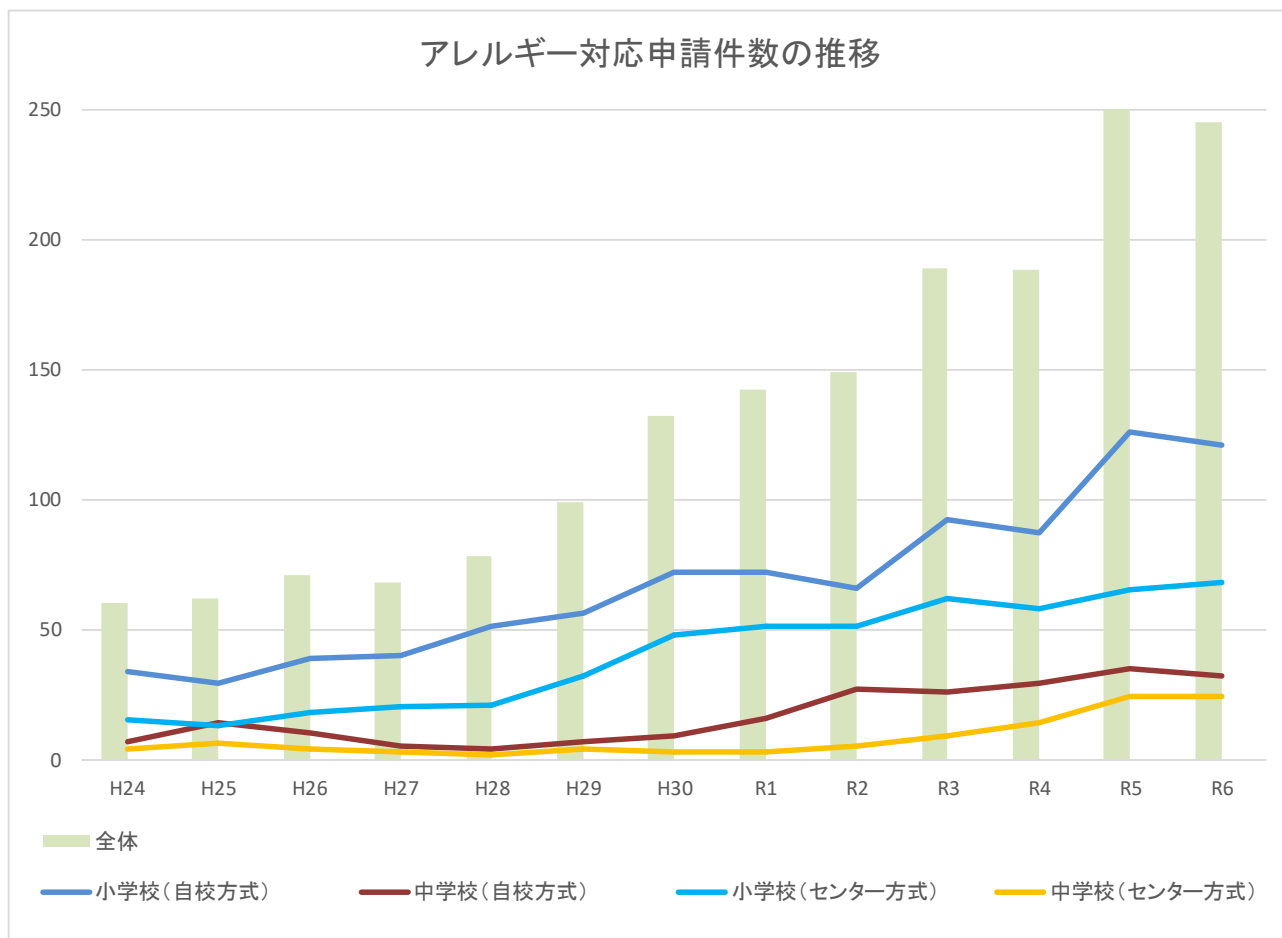
※構造「RC造」は鉄筋コンクリート造、「S造」は鉄骨造

(2) 増加傾向にあるアレルギーのある児童・生徒への対応 …課題②

学校給食における食物アレルギー対応申請件数の推移(西尾市)

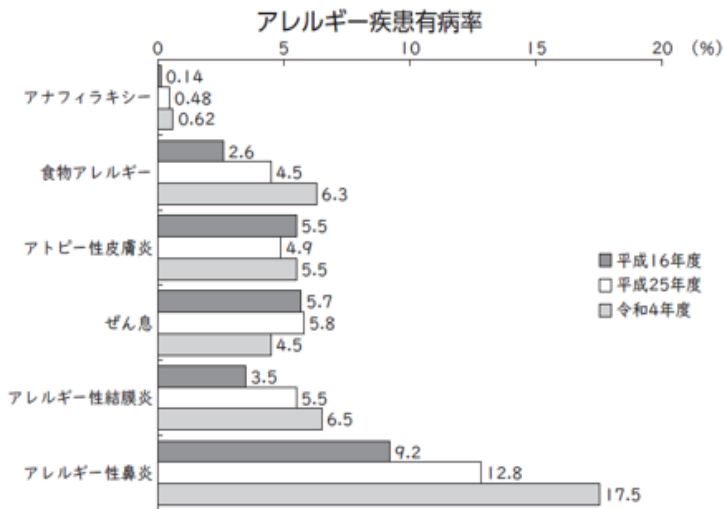
※「西尾市アレルギー対応マニュアル」に基づく保護者から学校への「アレルギー対応申請件数」

アレルギー対応申請件数:自校方式(21校) A					アレルギー対応申請件数:センター方式(14校) B					合計 (A+B)	
年度	小学校	中学校	計	対前年度増減率	年度	小学校	中学校	計	対前年度増減率	計	対前年度増減率
H24	34	7	41	-	H24	15	4	19	-	60	-
H25	29	14	43	+5%	H25	13	6	19	+0%	62	+3%
H26	39	10	49	+14%	H26	18	4	22	+16%	71	+15%
H27	40	5	45	△8%	H27	20	3	23	+5%	68	△4%
H28	51	4	55	+22%	H28	21	2	23	+0%	78	+15%
H29	56	7	63	+15%	H29	32	4	36	+57%	99	+27%
H30	72	9	81	+29%	H30	48	3	51	+42%	132	+33%
R1	72	16	88	+9%	R1	51	3	54	+6%	142	+8%
R2	66	27	93	+6%	R2	51	5	56	+4%	149	+5%
R3	92	26	118	+27%	R3	62	9	71	+27%	189	+27%
R4	87	29	116	△2%	R4	58	14	72	+1%	188	△1%
R5	126	35	161	+39%	R5	65	24	89	+24%	250	+33%
R6	121	32	153	△5%	R6	68	24	92	+3%	245	△2%



# 令和4年度 アレルギー疾患に関する調査報告書（全国調査） 抜粋

※日本学校保健会(文部科学省委託事業)



## 2 課題の解決策

「1 学校給食施設の課題（課題①・課題②）の解決にあたっては、「増加傾向にあるアレルギーのある児童・生徒に対応が可能な調理場」とする必要がある。



3つの給食提供方式の「コスト」及び「特徴」を比較検討する。

※離島にある「佐久島しおさい学校」は、「自校方式（単独調理場）」以外の方式では給食が提供できないため、比較検討の対象から除く。

### 第3 3つの給食提供方式の比較検討

#### 1 コスト比較（「80年間」のライフサイクルコスト比較）

現在の自校調理校の給食「11,000食」をA・B・Cの各方式で提供した場合

##### 試算結果

A) 自校方式(20施設) … 約704億2千万円	A) 自校方式とB) センター方式の差額 【80年間】 約148億3千万円 【1年あたり】 約1億8千万円
B) センター方式(2施設) … 約555億8千万円	
C) 親子方式(4施設) … 約598億1千万円	

(単位：千円)

試算内容		A) 自校方式	B) センター方式	C) 親子方式
		20施設 食数 300食～1,100食 床面積 330㎡～520㎡	2施設 食数 5,000食(1施設) 6,000食(1施設) 床面積2,000㎡・2,300㎡	4施設 食数 2,500食(2施設) 3,000食(2施設) 床面積 1,250㎡・1,500㎡
<b>ライフサイクルコスト ①+(②×80年)+③</b>		<b>70,421,134</b>	<b>55,584,660</b>	<b>59,817,460</b>
財源	国補助金(学校施設環境改善交付金)	536,931	523,240	654,304
	地方債(充当率75%)	4,877,698	3,575,367	4,494,420
	一般財源	65,006,505	51,486,053	54,668,736

※国補助金及び地方債の対象は「建築費」のみとする。

#### ① 施設「建設費用」 [建設時のみ]

No.	内容	A) 自校方式	B) センター方式	C) 親子方式
1	設計費(建築費の5%)	249,172	185,760	237,600
2	建築費	4,983,440	3,715,200	4,752,000
3	用地取得費(用地造成費等を含む)	0	187,380	32,000
4	厨房機器購入費	1,522,950	1,045,000	1,220,000
5	プラットフォーム改修費	0	33,000	26,500
計		6,755,562	5,166,340	6,268,100

#### ② 施設「維持管理費用」 [毎年]

6・7	燃料費・光熱水費	175,359	107,362	128,007	
8	修繕費	26,495	14,083	18,013	
9・10・11	清掃・保守点検、空調設備、厨房機器保守点検	40,342	24,815	31,741	
12	委託料 調理業務	389,568	264,730	269,074	
13		配送業務	-	60,320	48,256
14		配膳業務	-	43,392	35,256
計		631,764	514,702	530,347	

#### ③ 施設「大規模修繕・予防保全修繕」・調理機器「更新費用」 [20年・40年・60年経過時]

15	大規模修繕・予防保全修繕	3,986,752	2,972,160	3,801,600
16	厨房機器更新費	9,137,700	6,270,000	7,320,000
計		13,124,452	9,242,160	11,121,600

建設後20年・60年経過時点で「予防保全修繕」を、40年経過時点で「大規模修繕」を実施する想定で、ライフサイクルコスト(※)を試算

※「ライフサイクルコスト(LCC)」とは、建設時に必要な費用(イニシャルコスト)と、建設後に必要な維持管理費用(ランニングコスト)を合わせた費用

## 2 評価比較

### 現在の自校調理校 約11,000食を提供する場合の「A・B・Cの各給食提供方式の特徴」を整理したもの

番号	大区分	小区分	A) 自校方式 (20校)	B) センター方式 (2センター)	C) 親子方式 (親4校・子16校)
			想定規模 (計20施設) 【食数】 300食～1,100食 【施設】 330㎡～520㎡ 【調理員】 1施設あたり 5～9人程度	想定規模 (計2施設) 【食数】 5,000食・6,000食 【施設】 2,000㎡・2,300㎡ 【調理員】 1施設あたり 52・58人程度	想定規模 (計4施設) 【食数】 2,500食～3,000食 【施設】 1,250㎡～1,500㎡ 【調理員】 1施設あたり 22～25人程度
			評価内容	評価内容	評価内容
1	(1) 高水準の衛生管理	調理室における部屋の区分	想定する調理場の面積では、「食肉、魚介類及び卵」と「一般食材・野菜等」の食材の調理等を行う部屋を区分することは困難である。	想定する調理場の面積では、「食肉、魚介類及び卵」と「一般食材・野菜等」の食材の調理等を行う部屋を区分することは容易である。	想定する調理場の面積では、「食肉、魚介類及び卵」と「一般食材・野菜等」の食材の調理等を行う部屋を区分することは容易である。
2		調理工程の分業化	想定する1施設あたりの調理員の数では、調理員が複数の調理工程を兼任することとなり、調理工程を分業化することは困難である。	想定する1施設あたりの調理員の数では、調理工程を分業化することは容易である。	想定する1施設あたりの調理員の数では、調理工程を分業化することは容易である。
3	(2) 高水準の食物アレルギー対応	食物アレルギー対応室の設置	想定する調理場の面積では、特定原材料・特定原材料に準ずるもの計28品目を除去する「 <b>食物アレルギー対応室</b> 」を設置することは困難である。	想定する調理場の面積では、特定原材料・特定原材料に準ずるもの計28品目を除去する「 <b>食物アレルギー対応室</b> 」を設置することは容易である。	想定する調理場の面積では、特定原材料・特定原材料に準ずるもの計28品目を除去する「 <b>食物アレルギー対応室</b> 」を設置することは容易である。
4		命令系統の集約	食物アレルギー対応に従事する <b>調理員への命令系統は20系統。</b>	食物アレルギー対応に従事する <b>調理員への命令系統は2系統。</b>	食物アレルギー対応に従事する <b>調理員への命令系統は4系統。</b>
5	(3) 食育の充実	調理員とのコミュニケーションのしやすさや調理過程の身近さ	調理場が学校敷地内にあるため、児童生徒と調理員とのコミュニケーションがしやすく、調理中の「 <b>に</b> おい」により、調理過程を身近に感じられる。	調理場が学校敷地外のため、児童生徒と調理員とのコミュニケーションしにくく、調理中の「 <b>に</b> おい」は感じられないため、調理過程を身近に感じにくい。	「親の学校」は、調理場が学校敷地内にあるため、児童生徒と調理員とのコミュニケーションがしやすく、調理中の「 <b>に</b> おい」により、調理過程を身近に感じられる。 「子の学校」は、調理場が学校敷地外のため、児童生徒と調理員とのコミュニケーションしにくく、調理中の「 <b>に</b> おい」は感じられないため、調理過程を身近に感じにくい。
6		調理過程の見学	想定する調理場の面積が小さいため、一般的な施設規模では見学通路の設置は困難である。	想定する調理場の面積が大きいため、見学通路の設置は容易である。	想定する調理場の面積が大きいため、見学通路の設置は容易である。
7		各学校の行事等に合わせた給食提供	給食を提供する学校数とその学校(1校)のみであるため、学校の行事や授業に合わせたメニューの提供が容易である。また、行事に合わせて、給食の提供時間の変更が容易である。	給食を提供する学校数が多い(10校程度)、各学校の行事や授業に合わせたメニューの提供がしにくい。また、自校方式や親子方式よりも行事に合わせた給食の提供時間の変更は困難である。	給食を提供する学校数が多い(「親の学校」を含めて5校程度)、各学校の行事や授業に合わせたメニューの提供がしにくい。また、自校方式よりも行事に合わせた給食の提供時間の変更は困難である。
8	(4) 給食施設以外の学校施設の修繕や更新計画等との連携	きめ細やかな食育の推進	栄養教諭の配置人数が多い(現在の国の基準では11人を配置予定)ため、きめ細やかな食育の推進を行いやすい。	栄養教諭の配置人数が自校方式よりも少ない(現在の国の基準では4人程度を配置予定)ため、自校方式ほどきめ細やかな食育の推進は難しい。	栄養教諭の配置人数は、自校方式よりも少ないが、センター方式よりも多い(現在の国の基準では8人程度を配置予定)ため、自校方式ほどではないが、センター方式よりもきめ細やかな食育の推進を行いやすい。
9		用地取得時の人的負担	学校敷地内に調理場を配置するため、新たな建設用地を取得するための「 <b>人的負担</b> 」は必要ない。	学校敷地外に調理場を配置するため、新たな建設用地の選定や用地取得などに「 <b>人的負担</b> 」が必要となる。	「親の学校」は学校敷地内に調理場を配置し、「子の学校」は調理場が不要となるため、新たな建設用地を取得する必要はない。ただし、「親の学校」で学校周辺道路の一部を拡張しなければならない場合は、「 <b>人的負担</b> 」が必要となる。

10		学校敷地内の空きスペース	学校敷地内に衛生管理基準に適合した現在よりも大きな調理場を配置しなければならないため、学校敷地内の空きスペースが減少する。	学校敷地内に調理場を配置しないため、学校敷地内に新たな空きスペース（現在の調理場敷地）が生じる。	「親の学校」は学校敷地内に自校方式よりも大きな衛生管理基準に適合した調理場を配置するため、自校方式よりも学校敷地内の空きスペースが減少する。 「子の学校」はセンター方式と同様に学校敷地内に調理場を配置しないため、学校敷地内に新たな空きスペース（現在の調理場敷地）が生じる。
11	(4) 給食施設以外の学校施設の修繕や更新計画等との連携	校舎の更新時の制約	校舎更新の際には衛生管理基準に適合する形で調理場と校舎とを接続する必要があるため、調理場の設置場所が限定される。また、調理場から発生する「臭気・騒音・振動」が近隣住民に影響を及ぼさないよう配慮が必要となるため、校舎の更新時の大きな制約となる可能性がある。	学校敷地内に調理場を設置しないため、校舎の更新時の制約がない。	「親の学校」は、校舎更新の際には衛生管理基準に適合する形で調理場と校舎とを接続する必要があるため、調理場の設置場所が限定される。また、調理場から発生する「臭気・騒音・振動」が近隣住民に影響を及ぼさないよう配慮が必要となるため、校舎の更新時の大きな制約となる可能性がある。 「子の学校」は、学校敷地内に調理場を設置しないため、校舎の更新時の制約がない。
12		学校の統廃合時の対応	「統合する学校」において食数が大幅に増加する場合には、調理場の拡張が必要となるが、拡張は容易ではない。	全体の提供食数は変わらないため、対応は容易である。	親子関係にある学校同士の統合であれば対応は容易であるが、親子関係にない学校同士の統合で食数が大幅に増加する場合には、調理場の拡張が必要となるが、拡張は容易ではない。
13		児童生徒数が減少・増加した場合の対応	【児童生徒数が「減少」した場合の対応】 最低限の施設規模は維持しなければならないため、1食あたりのコストが上昇しやすい。 【児童生徒数が「増加」した場合の対応】 児童生徒数の増加により食数が増加する場合には、調理場の拡張が必要となるが、拡張は容易ではない。	【児童生徒数が「減少」した場合の対応】 施設規模が大きいため、児童生徒数の減少に応じた施設規模への縮減は容易であり、1食あたりのコストが上昇しにくい。 【児童生徒数が「増加」した場合の対応】 施設規模が大きいため、増加した食数による変動割合は大きくなく、対応は可能である。	【児童生徒数が「減少」した場合の対応】 施設規模がセンター方式よりも小さいが、自校方式よりも大きいため、センター方式ほどではないが、自校方式よりも児童生徒数の減少に応じた施設規模への縮減は容易であり、1食あたりのコストが比較的上昇しにくい。 【児童生徒数が「増加」した場合の対応】 センター方式ほどではないが、施設規模が大きいため、増加した食数による変動割合は大きくなく、対応は比較的可能である。
14		食中毒が発生した場合の影響	影響は、その学校（1校）に限定される。	複数の学校（10校程度）に影響がある。	複数の学校（「親の学校」を含めて親子関係の5校程度）に影響がある。
15		異物混入が発生した場合の影響	影響は、その学校（1校）に限定される。	複数の学校（10校程度）に影響がある。	複数の学校（「親の学校」を含めて親子関係の5校程度）に影響がある。
16		施設が稼働停止した場合の影響	影響は、その学校（1校）に限定される。	複数の学校（10校程度）に影響がある。	複数の学校（「親の学校」を含めて親子関係の5校程度）に影響がある。
17	(5) その他	調理場の更新のしやすさ	調理場の規模は小さいが、調理場の数が多いため（20施設）、調理場の更新は容易ではない。また、校舎の更新との調整も大きな課題である。	敷地内で更新することができない場合は、新たな建設用地の選定や用地取得に係る負担が大きい。	更新する調理場（親の学校）の数（4施設）は、自校方式よりも少ないが、自校方式よりも大きな調理場を配置する必要があり、「親の学校」の敷地内に適当な更新場所がない場合には、学校敷地外に新たな建設用地の選定や用地取得をしなければならず、それに係る負担が大きい。
18		中小納入業者の参入機会の確保	食数が少ないため、中小納入業者が参入機会の確保は容易である。	食数が多く、対応できる業者は限られるため、中小納入業者の参入機会の確保は容易ではない。	センター方式よりも食数は少ないが、対応できる納入業者は限られるため、中小納入業者の参入機会の確保は容易ではない。
19		調理後から給食までの時間	調理場が学校敷地内にあるため、調理後から給食までの時間は短い。	調理場との距離が遠い学校では、調理後から給食までの時間は長い。	「親の学校」は、調理場が学校敷地内にあるため、調理後から給食までの時間は短い。調理場との距離が遠い「子の学校」では、調理後から給食までの時間は長い。
20		給食の温かさ	調理場が学校敷地内にあり、調理後から給食までの時間は短いため、温かい給食を提供しやすい。	保温効果の高い二重食缶を使用することにより、自校方式と比較しても遜色のない、温かい給食を提供できる。	保温効果の高い二重食缶を使用することにより、自校方式と比較しても遜色のない、温かい給食を提供できる。

## 第4 答申

これまで西尾市は、安全で安心な学校給食の提供に努めてきました。

現在、学校給食の提供にあたっては、高水準の衛生管理とともに、近年はアレルギーのある児童・生徒が増加していることから、高水準の食物アレルギー対応が求められています。

この点については、「3つの給食提供方式の比較検討」における「評価比較」の結果から、「センター方式（共同調理場）」に優位性があると考えられます。令和3年9月に供用開始した西尾市学校給食センターは、高水準の衛生管理とともに、調理場内に「特定原材料・特定原材料に準ずるもの計28品目」を除去する「食物アレルギー対応室」を設置して、高水準の食物アレルギー対応をしています。

また、高齢化の進展による社会保障費の増加や生産年齢人口の減少などにより、今後、西尾市においても長期的には市税収入が減少し、学校給食施設の整備に係る財源確保が厳しくなることが予想されます。そのため、「コスト比較」の結果も重要であり、この点についても、「センター方式（共同調理場）」に優位性があります。

以上のことから、当運営協議会は、「西尾市における学校給食の提供方式」は、離島にある佐久島しおさい学校を除くすべての調理場を「センター方式（共同調理場）」とすることが望ましいと考えます。

なお、学校給食において重要な役割を果たす「栄養教諭」の配置人数について、現在の国の基準では、「センター方式（共同調理場）」とすると現在の「自校方式（単独調理場）」よりも減少してしまいます。そのため、充実した食育の推進に必要な栄養教諭の配置を希望します。