

「学校給食の提供方式」に係る保護者説明会 Q & A

現在の自校調理校について

Q1 現在の自校調理校は、衛生管理基準を満たしていないのか。いつまでに改善しなければならないのか。

学校給食衛生管理基準は、学校給食法第9条第1項において「維持されることが望ましい基準」とされていますので、改善しなければならない義務はありませんが、基準にてらして適切な衛生管理に努める必要はあります。

Q2 災害時に調理室は使えるのか。

災害時に調理室を使用して、災害対応する想定はしておりません。西尾市では、災害時に調理室を使わなくても災害対応できるよう必要な資機材等は整えております。

しかしながら、災害時は、何が起こるか想定できませんので、いざという時は、調理室を使用する場合も考えられます。

Q3 現在までドライ方式に変えなかったのはなぜか。

今の調理室（ウェット方式）をドライ方式に変更するためには、調理室そのものを建て替える必要があります。ドライ方式では室内を乾燥した状態に保つ必要があり、機器や設備の配置を大きく見直さなければなりません。そうすると、今の調理室よりも広いスペースが必要になってしまうためです。

Q4 自校調理校において、アレルギーに関する事故は以前にあったか。

大きな事故等は今までにございません。

現在の学校給食センターについて

Q5 食物アレルギーは何品目対応しているか。

食品表示法で表示義務がある「特定原材料（8品目）」と表示が推奨されている「特定原材料に準ずるもの（20品目）」の28品目に対応しています。

Q6 アレルギー対応について除去食はどのように行っているか。

保護者からアレルギー申請があった品目について除去した給食を提供します。たとえば、「うずら卵、えび、いか、豚肉」が入った八宝菜については、「卵、えび、いか、豚肉」のアレルギー申請があった場合は「うずら卵、えび、いか、豚肉」を除いた八宝菜を除去食として提供します。

Q7 アレルギー対応食はどのような状態（温度について）で配送されるのか。配膳間違いを防ぐためにしていることはあるか。

一人ひとりの名前、除去したアレルゲン、献立内容を明記したラベルを貼付し、保温性の高い専用容器に入れて厳重に管理しています。

「食物アレルギー除去食確認表」に基づき学校給食センター、学校の職員室・配膳室で管理しております。児童・生徒に届けられるまでは、配膳間違いがないようそれぞれ複数人で確認することとしています。

Q8 給食を温かいまま提供できるとあったが、冷菜、デザートなどの冷たいものは冷たいまま提供できるのか。

保冷性能に優れた専用容器を使い、冷菜やデザートなども冷たい状態で提供しています。

Q9 学校に配送されてから、教室にどのように届けられるか。

学校の配膳室で、コンテナからクラス毎のワゴンに食缶等を乗せ換え、自校方式の学校と同様に児童・生徒がワゴンで教室まで運びます。

Q10 現在、食育についてどのような取り組みをしているか。

学校によって様々な食育を行っていますが、学校給食センターにおいては、調理の様子を見学通路から見学し調理工程を学んでいただく「施設見学」や、夏休みに調理場内で回転釜のかくはん体験やハンバーグならべ等を行っていただく「夏休みわくわく厨房探検ツアー」を開催しております。

Q11 現在、学校行事に合わせた給食やセレクト給食・リクエスト給食は実施しているのか。

学校行事に合わせた給食は学校によって行事の日が違うため、実施しておりません。セレクト給食は、自校調理校と同様に実施しております。リクエスト給食については学校数が多いため実施していません。なお、5月の柏餅や7月の七夕ゼリー、9～10月の月見団子など、季節にあわせた行事食の提供は行っております。

Q12 配送のトラックが事故にあった場合どのように対応するのか。

配送途中に事故にあった場合は、センターへすぐに連絡が入ることになっております。

事故の連絡を受けた際には、すぐに予備車や近くにいる配送車で事故現場に向かい、地面につかない状態でコンテナを積み替えるなど、衛生面に十分配慮し対応を行います。

Q13 交通渋滞や通行止めがあった場合の対応はどのようなか。

ルートを変えて運行できる場合は、ルートを変更します。到着の遅れが予想される場合は、すぐにセンターに連絡が入ることになっており、すぐに学校へ連絡します。

時間通りに給食をお届けできるよう、毎朝行うミーティングにおいて、道路の工事箇所や出勤時の道路混雑状況等を共有しています。

Q14 配送車内の清掃除菌や食事を入れるワゴンの清掃除菌はどのようにしているか。

配送車は、毎日除菌用洗剤を噴霧し拭き取りを行います。週に1回高圧洗浄機で洗浄しています。

コンテナは、毎日コンテナ洗浄機で洗浄し、加熱保管庫にて乾燥しています。

Q15 トラック輸送によって給食が崩れないのか。

コンテナを固定して運ぶため、崩れることはありません。

Q16 抹茶トーストは作れないのか。

令和8年2月に「抹茶トースト」を作り提供しました。

Q17 給食が届いた際、給食の香りはしてくるのか。

保温性の優れた食缶を使用している為、香りは感じられません。ただし、開封時には香りがします。

Q18 調理時に手袋をしている時としていない時の違いはあるのか。

衛生管理基準では、「和え物、サラダ等の調理にあたっては、料理の混ぜ合わせ、料理の配食及び配膳に際しては、清潔な場所で、清潔な器具を使用し、料理に直接手を触れないように調理する。」となっておりますので、調理後の料理に触れる可能性のある場合は、手袋を装着しています。調理前の作業等（野菜の洗浄等）は、手荒れやケガが無い場合には、素手で作業を行う場合もあります。なお、手袋が破損した場合は異物混入になりますので、破損の有無を作業前と作業後に確認しています。

Q19 調理時に腕まくりをしているのはどうしてか。半袖の服は着用しないのか。

センターでは、安全対策と混入対策のため長袖を着用しています。ただし、野菜の洗浄やカットについては袖が濡れてしまうため、肘までしっかり洗ったうえで、袖まくりをして作業を行うことがあります。

Q20 センター方式の学校からは、給食が美味しいという意見はあるのか。

各学校から毎日の給食の感想を「給食ふれあいレター」に記載していただき、給食センターに届きます。「〇〇がおいしかった」、「また作ってほしい」といった意見もたくさんいただいております。

Q21 給食センターで除去食を作った場合、おかわりはできるのか。

まず、できるだけ食物アレルギーを入れないような献立作成を意識しています。除去食で提供する場合、その児童・生徒専用の容器に入れるためおかわりできません。自校方式の学校でも同様の対応です。

Q22 小麦の除去食や代替食は対応しているのか。

現在の給食センターでは代替食の提供はしておりません。また、すべての献立に除去食の対応はできないため、一部弁当を持参していただいている日もございます。ワタンスープやマカロニサラダなどはワタンやマカロニを除去したものを提供しております。

答申について

(1) 給食費について

Q23 仮に学校給食センターを建設する場合、保護者が払っている給食費は変わるのか。

学校給食法により、給食センターなどの施設・設備の費用は市が負担することになっています。そのため、給食センターの建設費が給食費に影響することはありません。

ただし、給食費は「給食の食材費」にあてられるため、食材の物価高騰などによって金額が変更になる場合があります。

Q24 センター方式になった場合、給食センターの建設費用はどこから捻出するのか。

国からの補助金や起債（借り入れ）、市の一般財源が、給食センターを建設する財源となります。

Q25 市県民税やその他の税金が上がるのか。

学校給食センターを含む給食施設を建設することを理由に、増税することはありません。

(2) 給食について

Q26 センター方式となった場合、食育はどのように行うのか。衰退してしまうのではないのか。

食育は、給食の時間や栄養教諭が行う授業だけではなく、担任や教科担任が行う日常のカリキュラムのなかでも行っているため、仮にセンター方式になった場合、栄養教諭の人数が減った場合でも、栄養教諭と担任や教科担任が連携をはかることで、これまでと同等の食育ができると考えています。

Q27 センター方式となった場合、学校行事に対応した給食は提供できるのか。

複数校に給食を提供するセンター方式においては、各学校の行事に対応した給食を提供することは難しいですが、できる限り対応できるよう検討する必要があると考えています。

Q28 センター方式となった場合、リクエスト給食や、子どもたちが育てた野菜を給食に出すことはできるのか。

現在の学校給食センターでは行っていないですが、リクエスト給食や子どもたちが育てた野菜を給食に出すことも、可能かどうか検討する必要があると考えています。

Q29 センター方式になっても味やクオリティは維持できるのか。

提供方式にかかわらず、味や品質は保つ必要があると考えています。

Q30 自校方式とセンター方式での、献立や給食の量に違いはあるのか。

西尾市では市内統一の「基本献立」を作成し、基本献立をもとに、各学校の実情にあわせた各学校の献立を作成しているため、献立に大きな違いはございません。また、給食の量についても、栄養摂取基準を満たすように献立が作成されていますので、基本的に違いはございません。

Q31 台風の影響での給食停止判断について、自校方式とセンター方式で違いはあるのか。

違いはございません。市内小中学校（離島にある佐久島しおさい学校を除く）の給食停止の判断は教育委員会が市内全域について、決定しております。

Q32 食缶について、自校方式とセンター方式に違いはあるのか。

自校方式の学校と、配送時間を要する学校給食センターでは異なった食缶を使用しております。学校給食センターでは保温性の優れた食缶を使用して給食を届けております。

Q33 アレルギーの申請状況はどのようなか。（どの品目が多いのか）

西尾市ホームページ上、『学校給食運営協議会 答申書』の4ページをご覧ください。

アレルギー申請で多い品目は、牛乳・乳製品、鶏卵、木の実類、甲殻類、果物類です。

Q34 食べ残された給食の処理費はいくらか。また、残食率は。

食べ残された給食は生ごみと牛乳に分けられ処理されます。令和6年度決算で給食生ごみ処理業務に12,157,342円、廃棄物（牛乳）処理業務に17,238,843円かかりました。令和7年度の残食率は、小学校が7.2%、中学校が6.8%、牛乳の残食量は1日平均小学校102.3kg、中学校59.3kgでした。

Q35 近隣市の提供方式の状況はどのようなか。

西三河地域では、西尾市（旧西尾市内の学校と佐久島しおさい学校）と高浜市が自校方式を採用しております。その他の市町はセンター方式となっております。

Q36 建設費、人件費など現在の自校方式とセンター方式との比較がどの程度違うのか。

学校給食運営協議会が試算したライフサイクルコストによりますと、自校方式とセンター方式とでは、80年間で、約148億3千万、センター方式の方がコストを抑えられる結果となっております。（西尾市公共施設長寿命化計画内で80年と設定している。）

西尾市ホームページ上、『学校給食運営協議会 答申書』の6ページをご覧ください。

Q37 学校別の給食室の老朽化や状態はどのようなか。

西尾市ホームページ上、『学校給食運営協議会 答申書』の2～3ページをご覧ください。

Q38 学校給食センターを1施設建設する場合どのくらいの費用がかかるのか。

西尾市ホームページ上、『学校給食運営協議会 答申書』の6ページをご覧ください。

(3) 今後について

Q39 センター方式になるのは確定なのか。

令和8年度中にどの方式とすることが最善かの基本方針を定めてまいりたいと考えておりますので、センター方式にはまだ決定しておりません。

Q40 今後のスケジュールについて、センターの建設時期、詳細はどのようなか。

仮に令和8年度に「センター方式」とする基本方針を決定し、令和9年度に具体的な計画である基本計画を立てることができた場合に、基本計画策定から、用地取得や設計、建設などで、新しいセンターが建設できるまでには、最低でも5年がかかります。

Q41 学校給食センターをもうひとつ建設するのか。現在のセンターから提供できないか。

現在の学校給食センターの提供可能食数は、6,000食であり、現時点では、余裕もないため、自校調理校すべての給食を現在の学校給食センターから提供することはできません。

具体的に建設する施設数は、基本計画の中で決定する予定です。

Q42 答申のとおり、学校給食センターを2施設建設する予定なのか。

ライフサイクルコストの試算では、学校給食センター2施設で試算していますが、具体的に建設する施設数は、基本計画の中で決定する予定です。

Q43 運営協議会の答申とは別に、人口推計の結果をふまえた試算をするのか。

答申のなかのライフサイクルコストの試算は、令和8年3月に公表された人口推計報告書の人口減少が考慮されていないため、方針を策定する際には、公表された人口減少を考慮したうえで、方針を策定します。

Q44 センター方式となった場合、平坂中学校などの新しい給食室はどうなるのか。

平坂中学校の給食室は建てたばかりの施設であるため、仮にセンター方式に移行することとなった場合においても、例えばできるだけ長く使用するよう「センター方式へ移行する順番を遅くする」など、有効に活用できる最善の方法を検討いたします。

Q45 センター方式となった場合の用地選定は。

現段階で決まった用地はありません。

Q46 給食センターを新設した場合、調理業務は直営なのか、民間委託なのか。

現在の学校給食センターと同様に民間委託が適当だと考えています。

Q47 センターから配送された後、現在自校方式である各学校の受け入れ体制は今後どうなるのか。（建て替えなど）

今ある給食室・配膳室を活用して、コンテナを受け入れ、配膳ワゴンに移し替えることを想定しています。コンテナを受け入れるために改修等が必要な場合は、改修を行います。

Q48 学校にドックシェルターを設置する予定はあるか。

給食センターでは、大量調理をする調理場内に虫や異物が入り込まないことを目的としてドックシェルターを設置しています。そのため、各学校にドックシェルターを設置する予定はありません。

Q49 親子方式を検討する予定はあるのか。

自校方式、センター方式、親子方式の3つの提供方式に絞って検討しております。

Q50 センター方式となった場合、現在自校調理校に在籍する栄養教諭は今後どうなるのか。市で雇う予定はあるのか。

栄養教諭は国の配置基準に基づき、県が配置します。市で独自配置するかは未定です。

Q5 1 調理員の雇用はどのようになるのか。

現在、直営校を民間委託する場合に行っているのと同様に、調理業務の委託業者に雇用してもらえるような働きかけをしていきたいと考えています。

Q5 2 中小納入業者の参入機会の確保が難しいが、どのように対応するのか。

仮にセンター方式とした場合、中小納入業者がセンター化に対応する時間を十分確保できるよう、具体的な計画が決まり次第、できるだけ早く情報提供していきたいと考えております。

Q5 3 学校関係者には説明会はしたのか。今後する予定はあるのか。

校長会を通じて、説明しております。

Q5 4 具体的な計画が決まった際にも説明会をしてもらえるのか。

具体的な計画時にも、説明会を開催してまいりたいと考えています。

Q5 5 高校に配送することも可能か。

現在、市内高等学校への給食提供は考えておりません。

Q5 6 保育園・幼稚園もセンター方式になるのか。

現段階においては、教育委員会が所管する学校給食施設を対象に検討しております。

Q5 7 説明会・試食会が保護者だけ対象なのはなぜか。今後子どもたちにどのように話していくのか。

現時点では、方式の検討をしている段階であります。衛生管理やアレルギー対応など専門的な分野を含め、比較しご理解いただいたうえで総合的なご意見をいただけるのは、自校調理校の保護者の皆さままでと考えているためです。方式を決定した後、具体的な計画を決める際には、より多くの方へ説明していくことを検討しております。

試食会について

Q 5 8 試食会に子どもたちを入れないのはなぜか。

現時点では、自校調理校の保護者の皆さまを対象に説明会・試食会を実施しているため、お子様たちに試食していただくことは検討しておりません。

Q5 9 試食会の詳細はどのようなか。

センター方式で提供している子供たちと同じ献立の給食を試食していただきます。