

【7】給食について

調査項目

1. 給食の実施について

①自校給食を実施 ②給食センターから配送 ③給食なし

1. 給食の実施について

	全体	幼稚園	小学校	中学校	高等学校	中等教育	特別支援	義務教育
①自校給食を実施	107	5	56	11	0	0	28	7
②給食センターから配送	20	11	0	2	0	0	7	0
③給食なし	95	32	1	44	11	5	0	2
合計	222	48	57	57	11	5	35	9

- ・回答のあった学校でのうち、中等教育学校及び高等学校で実施しているところはなかった。幼稚園・小学校・中学校・義務教育学校・特別支援学校で全く実施していない学校種はなかった。
- 各学校種で給食を実施している割合は、幼稚園では33.3%、小学校では98.2%、中学校では22.8%、義務教育学校では、77.8%、特別支援学校では100%であった。

1-1.1. で「①自校給食を実施」「②給食センターから配送」と回答した場合、お答えください。給食の1週間の提供回数は何日ですか

1-2. 給食の1週間の提供回数は何日ですか

	全体	幼稚園	小学校	中学校	高等学校	中等教育	特別支援	義務教育
5日	102	3	48	11	0	0	33	7
4日	15	4	8	2	0	0	1	0
3日	2	2	0	0	0	0	0	0
2日	6	6	0	0	0	0	0	0
1日	1	1	0	0	0	0	0	0
合計	126	16	56	13	0	0	34	7

1-2. 1-1. で5日と回答しなかった場合、給食を実施していない曜日とその理由について記入してください。

- ・幼稚園は週1日から5日とばらつきがあるが、小学校・中学校・義務教育学校・特別支援学校では90.0%が週5日、10.0%が週4日であった。

【幼稚園】

火、水、金 前期課程と同じ自校給食のため、人材不足

給食は年長のみ。週一回実施。業者の弁当給食で、年齢別の対応が困難なため、他学級は実施無し。年長は小学校での給食に向け、皆で同じ物を食べる経験も大事にしたいと実施している。

給食弁当(業者)を実施、希望者には週5提供、1か月毎に保護者弁当か給食弁当かをセレクトしてもらう
月 午前保育だから

月・水 幼児なので、お弁当のよさもある。
 午前保育があるためと、費用の関係
 持参弁当を基本としているため。
 主に月・水・金曜日。各家庭より持参したお弁当の価値を大切にしているため
 水 午前で降園のため
 水曜日。午前保育のためおやつのみ提供。

【小】

家庭への食育の協力 予算面
 金曜日 研究の時間を確保するため
 水曜日 調理員附属や栄養教諭の体調不良のため。
 水曜日 弁当としている。理由は給食費の削減、食育教育、業務委託費用の軽減。
 水曜日 弁当日とし、下校時刻を早めて午後の会議の時間を増やしている。
 木曜日 校外学習に行きやすいように。
 木曜日 弁当持参の日としている。

【中】

牛乳給食のみの実施
 教育課程上、1日は弁当の日にしておきたい(昼食後の活動への移行をスムーズにするため)
 水曜日 給食調理員の負担軽減

【特支】

木曜日は一日生活の学習日と位置づけ校外学習(外食や調理実習を行っている)を行った。お弁当購入やお弁当持参の日もある。

2. 現在、給食について、課題はありますか？
 ①ある ②ない

2 現在、給食について、課題はありますか？

	全体	幼稚園	小学校	中学校	高等学校	中等教育	特別支援	義務教育
ある	111	16	48	14	0	0	26	7
ない	45	12	8	14	2	0	9	0
課題あり率	71.2%	57.1%	85.7%	50.0%	0.0%	0.0%	74.3%	100%
合計	156	28	56	28	2	0	35	7

・実施している学校種では、すべての学校種で「課題あり」と回答した学校が70%を超えている。
 主な課題としては、「食材価格の高騰」「アレルギー対応」「調理員の人手不足」「設備の老朽化」があげられる。

2.で「①ある」と回答した場合、その課題についてすべて記入をしてください

【幼稚園】

価格が上がった、外部業者からの搬入のため汁物がぬるくなる。
 希望者に、業者弁当を提供している。値段が高い。

給食施設の老朽化 人材不足 予算不足 原材料の高騰

給食調理の施設がないため、業者による宅配弁当を利用している。そのため、献立の内容や量の調整が難しい。

給食費が妥当なのか、味、食材の大きさなど、子供たちにあっているのかなど

給食費の高騰 業者よりR8から@445円(おかずのみ)との要望があるが、とうてい受け入れられない。

金額と質・サービスのバランス。米の値上がり。食中毒発生時の保障にかかわる契約の難しさ。アレルギー対応。残飯が多い。

実施したいと考えており、実現の可能性について検討している。

小中学校と同一の給食のため、食べにくい食材や調理法などがある。

炊事員の仕事ぶりについて。調理室の老朽化。食材の高騰。炊事員の高齢化。

弁当なので、量の調節ができない。

急な休園の場合の対応。

遠方からの配送なので道路状況により時間が遅れる。など弁当給食として一般業者から副食のみ宅配のため献立表に原材料の表記なし、アレルギー対応がわずか。

保護者も園も給食実施を願っているが、なかなか実現に至らない。

幼児給食をやってくれる業者が少なく選ぶことに困難あり

隣接する小学校では、自校調理で給食を実施している。幼稚園にもその給食を提供できるようにしてほしい。

【小】

アレルギー対応児童が多い

地消地産に取り組みたいが、人員不足により十分にできていない"

①給食輸送車が老朽化し、新規導入が必要だが予算化が困難。②年々アレルギー体質の児童が増え、かつ多様化しているため、きめ細かい対応が必要。

アレルギー対応

アレルギー対応と宗教上の対応が手間であり、困難である。

栄養教諭が在宅勤務となっており、給食業務に支障が出ている。

調理員が安定して確保できず、週4日の提供となっている。

アレルギー対応が十分にできず、アレルギーにかかわる食材をいっさい使用しないことで、全児童が喫食できるように対応している。

栄養教諭の採用や、給食調理員の方の継続的な採用といった、人材の確保が課題。

栄養教諭は、栄養教育実習生指導や食育研究の発信などにも取り組んでおり、負担が非常に大きい。

規模と人員数の標準が現在の給食提供の厳格化に対応していない。標準の基準では、1人への負担が高く、緊張感やストレスも高い。また、調理員不足が常態化している。

給食運営費が調達できなくなりそう。

給食施設、設備の老朽化とその更新に必要な予算が少ないこと

給食調理員が休暇をとりにくい。市町の教育委員会などのようにプール派遣制度が必要

給食調理員と栄養教諭の人材の確保

給食調理員の確保、食材の高騰・給食費の値上げ、施設・設備の改善

給食費の高騰。給食施設面の老朽化。調理機材の修理費の高騰。給食室・控室の狭隘。業務委託費の予算確保が十分でないこと(大学側で全額支給できていない)。給食を週4日なので、5日にしたいこと。

給食費の値上げと、公立校の無償化方針のジレンマ

欠員時の補充がみつからない

原材料高騰による給食費の値上げ 調理員の不足

校内の給食設備の老朽化

材料費の高騰

施設の老朽化

施設設備の老朽化。年々増加・複雑化する食物アレルギーへの対応

施設面

食材の高騰 調理員確保

食材の高騰による給食費の値上げ等

食材の高騰による給食費への対応

食材や物品等の物価高騰により給食費を値上げする必要があること。

人員の確保 無償化への対応

人員確保、給食費

人件費、食材費の高騰、アレルギー対応等の個別の配慮、異物混入等食への安全確保

人材不足と食材の高騰

人手不足

大学からの予算が不足している。調理員等の人材確保が難しい。

地域の公立学校が無償化されていること

調理にかかる人材確保。

調理員が不足しており、箸やスプーンやフォークを持って来てもらっている。

調理員さんの人員確保、施設の老朽化

調理員の安定した確保、設備の老朽化

調理員の確保（給与面の改善がなされていない）

調理員の欠員

調理員の数が不足している。

調理員不足

調理員不足、調理機器の更新（計画的に購入したいが予算がないため壊れるまで使用している）

調理機械の維持管理（高額）、給食調理員の確保（人員の安定的な確保）

調理技師を必要数確保するための予算

物価の高騰

物価高で給食費を値上げせざるを得ない状態である。

物価高により給食費を増額したため保護者負担が増した。調理員等の人件費を大学で負担していただいているが、減らそうとされる。現在の栄養士、調理員に長年勤めていただいているため、育成面を含めて次の人材の計画がない。

保護者からの完全給食実施の要望が出ている（本校は現時点でミルク給食を実施）

【中】

給食の量

残食の多さ"

物価高騰に伴い給食費の値上げが2年連続となっており、その後も予断を許さない。

調理員確保（欠員補充が困難）。

アレルギー、かか、残食

一部の保護者から給食の要望がある

栄養教職員や調理員の実数確保

公立中学校と比べて給食費が高い。

作業員の確保

食材の高騰による給食費の値上げ

調理員の確保

調理員の不足

導入したいが予算がない
物価高による給食費の値上げ 調理員の不足
物価上昇に伴う給食費の問題
保護者から、弁当ではなく給食の実施を希望する方が多いこと。
保護者からの給食実施の要望は大きい

【特支】

決められた給食費で高騰する物価に対応すること・給食設備の老朽化。
食材の高騰により予算内でメニューを考える難しさ・調理機器の老朽化
調理員の安定的な確保が難しい。
ギリギリの人数で回しているため、一人休んだだけでも全体の業務に支障が生じる。
調理機械の老朽化に伴う修理費用の増加、排水・空調等施設面での突発的な修繕費が負担となっている。
アレルギー代替給食がないこと
栄養教諭や炊事員の確保、材料の高騰
給食費の高騰
業者にアウトソーシングしたい
原材料費の高騰、委託業務の調理員の質ならびに人員確保、
公立学校のようなアレルギー対応としての給食を作っていないこと
行政からの補助等もなく、経費が附属学校給食センター経費で全て給食費でまかなうことになる。物価高もあり、給食費が上がっている。
自校としましたが附属小学校で調理されて配送されます。
食材等の高騰による給食費 調理員の確保
地元の市の給食センターからの提供を希望するが市の施設の条件と合わず実現できていない。
調理員が少ない(2名) 設備、機器が老朽化しているが、予算がつかない。
調理員が不足。募集がない
特別支援学校における給食実施では、調理員や栄養教諭の人員が不足していることが大きな課題となっている。特に、給食実施の附属学校3校で栄養教諭が2名しか配置されておらず、施設面や人的体制の両面でアレルギー対応を含む安全で適切な給食提供が困難な状況が続いている。
附属幼、小、中とは場所が離れているため、交通事情により配送が遅延することがある。
物価高騰