

		自校・親子方式案		統合センター新築案		対雁調理場新築案		センター調理場の増築案		民間事業者デリバリー方式導入案			
調理場体制		共同調理場なし		1場体制		2場体制		1場体制		市所有調理場なし		1場体制	
安全 安定	★ 人手不足への対応	×	現状より人手が必要となるため、人手不足の解消につながらない。	○	調理場が集約されるため、必要人員数が削減できる。	△	これまでどおり、調理場運営が2か所であるため、人員確保に改善は見込めない。	○	調理場が集約されるため、必要人員数が削減できる。	◎	直営での調理場運営がなくなるため、人員確保を含めた調理場運営を委託することができる。	○	市による調理場運営が1か所になるため、これまでよりも人員の確保を行いやすい。
	★ 施設老朽化への対応	○	各学校へ調理場を設置していくことになるため、老朽化の解消につながる。ただし、移行期間が長い。	◎	統合して新センターを建設するため、両調理場とも、老朽化の解消につながる。	○	対雁調理場を新築するため、対雁調理場の老朽化解消につながる。ただし、センター調理場は築年数が進む。	△	対雁調理場の老朽化解消につながるが、センター調理場は、継ぎはぎの施設となり、施設管理に課題が残る。	◎	市所有の調理場がなくなり、老朽化に係る課題は解消される。	○	対雁調理場を廃止するため、対雁調理場の老朽化解消につながる。ただし、センター調理場は築年数が進む。
安心	食育	◎	栄養教諭の配置人数が増える見込みであるため、食育推進につながる。	△	栄養教諭の配置人数が減る見込みであるため、食育推進に工夫が必要である。	○	栄養教諭の配置人数は現状維持となるため、現状と同様な食育の推進ができる。	△	栄養教諭の配置人数が減る見込みであるため、食育推進に工夫が必要である。	×	栄養教諭の配置がなくなる見込みであるため、食育の推進が困難である。	△	栄養教諭の配置人数が減る見込みであるため、食育推進に工夫が必要である。
	アレルギー対応	○	各学校に調理場が配置されるため、調理場の規模等によるが、きめ細やかなアレルギー対応ができる。	◎	新センターの建設にあわせて、アレルギー対応に必要な設備を設置するなどの対応ができる。	○	これまでどおりのアレルギー対応ができる。	△	継ぎはぎの施設となり、調理動線の確保が難しくなる恐れがあり、これまでどおりのアレルギー対応ができるか不透明。	○	これまでのアレルギー対応に加え、対応品目数増の余地がある。	○	これまでのアレルギー対応に加え、対応品目数増の余地がある。
その他	雇用継続（正職員）	△	直営での体制時は、雇用の継続が図られるが、調理委託した際には、雇用の継続が図られない場合がある。	△	直営での体制時は、雇用の継続が図られるが、調理委託した際には、雇用の継続が図られない場合がある。	○	これまでどおりの体制であるため、雇用の継続が図られる。	△	直営での体制時は、雇用の継続が図られるが、調理委託した際には、雇用の継続が図られない場合がある。	×	直営の調理場がなくなることから、雇用の継続が図りにくい。	○	市所有施設からの提供食数が減り、安定した調理体制を維持しやすい。職員の集約により、雇用の継続が図られる。
	建設費・運営費	×	各学校への調理場設置には、大きな建設費・運営費が見込まれる。	△	9000食規模の調理場を新築することで、建設費が高額になる。調理場統合により、運営費は削減される。	○	3000食規模の調理場を新築する建設費がかかる。これまでと同様の運営費が見込まれる。	◎	建設費は大きく抑えられる。調理場を集約するが、継ぎはぎの施設を維持管理するため、運営費の大きな削減は見込めない。	◎	民設民営により、効率的な運営が行われる。	◎	民設民営により、効率的な運営が行われる。センター調理場は、これまでと同様の運営費が見込まれる。
	将来性・柔軟性	×	今後ますます人手不足になる中、人員の確保が困難となる。自校方式への移行には長期間要することになる。	○	統合した新センターとなることで、人手不足、施設老朽などの将来への課題は解消される。	△	将来的なセンター調理場の改築時に柔軟に対応できない。センター調理場の改築時期まで、2場体制の維持が必須となる。	○	調理場が集約されることで人手不足は改善に向かい、将来的なセンター調理場の改築にも柔軟に対応できる。	○	市所有の調理場がなくなり、将来的に課題が生じた際にも柔軟に対応できる。	◎	将来的なセンター調理場の改築時に柔軟に対応できる。市と民間による運営を併用することで、リスクが分散される。
	実現性	×	各学校に調理場の設置スペースを確保する物理的な課題や、学校の更新計画次第になってしまうなど、実現性は極めて低い。	△	築23年のセンター調理場を廃止することや、費用面を考慮すると実現性は低い。	○	老朽化した対雁調理場を建て替えるだけであるため、建て替え方法にもよるが、実現性はある。	×	費用面で優位性はあるものの、増築による継ぎはぎの施設の運営は、安定した給食提供にリスクとなるため、実現性は低い。	×	栄養教諭の配置がなくなり、献立作成や食育推進が困難となるため、実現性は低い。	○	センター調理場に職員を集約することで、雇用継続や体制安定が図られ、費用面での優位性もあり、実現性はある。

※ 「★」は、学校給食に関わる様々な課題の中でも、江別市が抱える大きな課題である。