

# 令和5年度 第2回四街道市学校給食運営委員会

日 時 令和6年2月26日(月) 午後2時30分～4時30分(予定)

場 所 四街道市役所第二庁舎2階 第2会議室

## 会 議 次 第

1 開 会

2 議 題

(1) 令和5年度学校給食に関する取組(資料1)

① 学校給食費(収納状況・未納対策・支援金)について

② 衛生管理について

③ 施設巡回について

④ 調理業務委託、給食施設・設備について

(2) 食育の取組(資料2)

① 知産知消の料理教室「よつっこキッチン」について

② 次年度に向けて

ア 令和5年度 食生活アンケートの結果

イ 令和5年度 「四街道市 弁当の日」の取組

ウ 「四街道市 弁当の日」に代わる取組

エ 令和6年度 食に関する指導の指針

(3) 「学校給食施設の在り方」(資料3)

(4) その他

3 その他

4 閉 会

## (1) 令和5年度 学校給食に関する取組

## ① 学校給食費（収納状況・未納対策・支援金）について

## ①-1（収納状況・未納対策）

令和5年12月28日現在

事業	内 容			
給食費収納状況	現年度分(令和5年度4月～9月分)			
		調定額	収納額	収納率
	小学校分	134,099,496円	129,053,576円	96.24%
	中学校分	79,716,745円	76,640,718円	96.14%
	合計	213,816,241円	205,694,294円	96.20%
	滞納繰越分(平成27年度～令和4年度分)			
	調定額	収納額	収納率	
合計	23,519,018円	5,026,894円	21.37%	
未納対策	実施件数等			
		内容	件数等	
	文書催告	未納のお知らせ	3回(1,802件)	
		督促状	1回(270件)	
		催告書	2回(455件)	
	臨戸徴収	平日・休日	15回(187世帯)	
法的措置	支払督促申立	11件		

- ・現年度分については例年並み、滞納繰越分については例年よりやや高い収納率となっています。
- ・文書催告及び法的措置の件数等については例年並みとなっています。臨戸徴収の訪問世帯数は、昨年度に比べ、増加して取り組んでいます。

## ①-2（支援金）

令和5年12月28日現在

事業	内 容	
給食費支援状況 (電気・ガス・食料品等価格高騰対策 学校給食等保護者 負担軽減支援金)		支援額(1人あたりの最大額)※
	小学校	2,500円
	中学校	3,500円
※各学校の給食回数に応じて、最大額は異なります。		

- ・コロナ禍におけるエネルギー等の物価高騰による子育て世帯の子育てに要する費用の負担を軽減するため、上記金額内において喫食数に応じて支援します。なお、アレルギー等の事情により、家庭からお弁当を持参している場合にも同様に支援します。

## ② 衛生管理について

### ②-1 衛生管理に関する研修会

事業	内容
給食配膳員及び学校給食業務委託業者研修会	日時 : 令和5年8月28日 場所 : 四街道市役所 新館5階 第一会議室 参加者 : 給食配膳員及び学校給食業務委託業者調理従事者 計60名 内容 : 講演「学校給食施設の衛生管理について」 講師 : 株式会社 食環境衛生研究所 松尾 雄平 先生

### ②-2 安全・安心な給食の提供

- ア 食材については、納品後、数と賞味期限を確実に確認する。
- イ 配膳室は施錠し、児童生徒等が単独で出入りすることがないように、徹底する。
- ウ 異物混入を防ぐためにも、配膳は教室内で行う。
- エ 配膳後、食事前に児童生徒が各自で賞味期限の確認をする。
- オ 余った牛乳等は保管せず、廃棄する。
- カ 検食は児童生徒が喫食する30分前に行い、異常があった場合は、直ちに喫食を停止する。
- キ 校内の連絡体制、市教育委員会・共同調理場への連絡体制を整えておく。

学校給食衛生管理基準に基づいた衛生管理が実施できるよう、給食業務従事者（給食配膳員及び学校給食業務委託業者）を対象とした研修会（②-1）を実施しました。

また、各学校の管理職をとおり、市内全体の教職員が安全・安心な給食の提供ができるよう共通理解（②-2）を図りました。

## ③ 施設巡回について

事業	内容
給食施設巡回(指導課)	<6月>食育月間 実施日 : 6月21日、23日、27日、28日、29日 実施施設 : 四街道北中、南小、四街道西中、四街道中、四和小、吉岡小  <11月>千産千消デー 実施日 : 11月21日、22日、24日、27日、30日 実施施設 : 八木原小、栗山小、和良比小、四街道北中、四街道小、吉岡小  <1月>全国学校給食週間 実施日 : 1月24日、25日、26日、29日、30日 実施施設 : 大日小、千代田中、四街道中、旭小、山梨小、四街道西中

6月・11月・1月の中学校区ごとの「統一献立」の日に指導課による施設巡回を行いました。地場産物の使用や栄養教諭等を中心とした食育の取組、教室を訪問することで児童生徒の喫食状況を把握しました。

#### ④ 調理業務委託、給食施設・設備について

##### ④-1 調理業務委託

学校・施設名	食数
①グループ 四街道小学校・四街道西中学校	約1,300食/日
受託業者名/契約期間 (株)東洋食品 令和3年4月1日～令和6年7月31日	
②グループ 中央小学校・四街道北中学校	約1,330食/日
受託業者名/契約期間 (株)メフォス 令和3年4月1日～令和6年7月31日	
③グループ 四和小学校・吉岡小学校・旭中学校	約1,245食/日
④グループ 和良比小学校・四街道中学校	約1,565食/日
受託業者名/契約期間 協立給食(株) 令和4年4月1日～令和7年7月31日	
⑤グループ 北部学校給食共同調理場	約2,210食/日
⑥グループ 東部学校給食共同調理場	約 440食/日
受託業者名/契約期間 (株)東京天竜 令和3年4月1日～令和6年7月31日	
合計4社	約8,040食/日

①グループ、②グループ、⑤グループ、⑥グループが令和6年7月31日契約期間満了となることに伴い、夏季休暇中に契約を行う予定です。

##### ④-2 給食施設・設備

調理・提供業務に直結する機器類・施設設備の修繕・更新等については、早急な対応・改善が必要なため、学校と連携し、協力を得ながら優先順位を考慮し、適宜すすめています。

バックヤード修繕・工事については、緊急性の高いものから徐々に対応しています。

## ① 知産知消の料理教室「よつっこキッチン」について

## 令和5年度 知産知消の料理教室「よつっこキッチン」実施報告書

## 1. 実施概要

- (1)実施日時 令和5年12月16日(土) 10時から13時まで  
 (2)実施場所 南部総合福祉センターわろうべの里  
 (3)講師 (調理)毛見 文枝さん、(講話)西岡 美千代さん  
 (4)参加費 500円  
 (5)参加者 16名(申込人数18名)  
 (大学関係者6名、事務局7名)

## [オリエンテーション]

## ・チームの名称考案

- ・「ら」から始まる食べ物 「ラフランス」チーム
- ・「く」が入る食べ物 「ミルクック」チーム
- ・「の」から始まる食べ物 「のんびりプリン」チーム
- ・「う」から始まる食べ物 「うなぎ」チーム
- ・「か」から始まる食べ物 「カレーライス」チーム

## 2. 当日の流れ

開始時間	実施時間	内容
8:00	—	指導課職員第二庁舎集合
8:20	—	第二庁舎出発 ・大学関係者送迎号、買い物号、荷物号
8:45	55分	準備 打合せ(講師、大学)
9:40	20分	受付開始 ・担当大学生等と交流、チーム名考案
10:00	10分	開会、チーム名発表
10:10	30分	講義「身近な酪農のお話。酪農あれこれ。」
10:40	15分	講師実演(調理実習)
10:55	45分	調理実習
12:40	25分	試食 役に立つトリビア…鹿放小麦のお話、醤油のお話
13:05	5分	集合写真、閉会、アンケートQRコード配付
13:10	10分	受講生解散・大学生送迎
13:20	100分	指導課振り返り 片付け、点検
15:00	15分	第二庁舎に戻り、解散

### 3. アンケート集計結果

#### 【参加者アンケート】

##### (1)申込みした理由はなんですか (いくつでも)

①料理が好きだから	4
②牛乳が好きだから	3
③楽しそうだったから	8
④家族にすすめられたから	3
⑤友達にすすめられたから	1
⑥学校がお休みの日だったから	0
⑦わろうべの里でやるから	1
⑧作ったものをだれかにプレゼントしたいから	1
⑨その他	0

##### (2)(3)どんな料理教室に参加してみたいですか。理由は。

①世界の食卓コース 例：餃子（中国）、ピザ（イタリア）、カレー&ナン（インド）	0
②日本の食文化コース 例：郷土料理、行事食（おせち、節分、ひな祭り）	0
③環境コース 例：災害食、キャンプご飯、地場産物	1
④エンジョイ！クッキングコース 例：給食（あげぱんなど）、季節を楽しむ（バレンタインチョコなど）	5
⑤簡単クッキングコース 例：フライパンで作るパンやピザ	4

- ・給食を作るのが楽しそうだから
- ・給食のご飯を作ってみたいから
- ・”料理が好きで簡単だったら自分でも、作れるから
- ・料理が苦手だから。
- ・キャンプで活かせるから
- ・だれかに作ってあげたいから
- ・家ですぐ作れそうだから
- ・クリスマスに簡単に作れる料理を知りたいから
- ・給食のサラダが大好きだから
- ・レシピを知りたいし、自分で作る野菜をたべれる感動を、子供に感じて欲しいから”
- ・甘いものが好きだからです。

##### (4)酪農のことや牛さんのことで、今日、新しく知ったことはありましたか。あったら教えてください。

- ・牛のことがよくわかった
- ・こぶが何故あるのか
- ・上のコブが角だった事です。
- ・近くに牧場があること

- ・四街道に牛がいることをはじめて知りました。
- ・“四街道市に2つしか牧場がないということを初めて知りました。
- ・生まれてから牛乳が取れるまでに2年ぐらいかかるということが分かりました。”
- ・牛を育てる人に実際に会ったのが初めてで、改めて感謝の気持ちが沸いた。どんな時も休まず牛を世話していてすごいと思う。
- ・牛さんって意外と大きいんだなって思いました。

**(5) 今日作った料理やデザートをもた作ってみようと思いますか**

①小籠包	7
②バター	6
③白玉	1
④ミルクプリン	1

**(5) 今日の「よっこキッチン」は10点満点のうち何点ですか**

0点～7点	8点	9点	10点
2	0	1	7

**(6) また「よっこキッチン」に参加したいですか**

是非参加したい	参加したい	機会があったら参加したい	その他
7	2	1	0

**(7) 何か気付いたことがありましたら教えてください**

- ・お茶☕と牛乳と砂糖で美味しい飲み物が作れる事を知りませんでした。
- ・手作りバターがおいしかったです。
- ・四街道でとれた小麦粉を使ったパンがあるのも初めて知りました。”
- ・料理を作るだけでなく、酪農や鹿放パン、醤油についての話が聞けて良かったです。

**【保護者アンケート】**

**●よっこキッチンの事**

**(1) よっこキッチンをどうやって知りましたか (いくつでも)**

①ホームページ	1
②Facebook	0
③公民館	0
④学校	1
⑤市役所	1
⑥わろうべの里	0
⑦ヨーカドー	2
⑦家族・知人からの紹介	2
⑧その他	1

その他→市政だより

**(2)参加しやすい料理教室はどういったものですか**

子どものみの参加	親子など大人との参加	その他
2	2	1

その他→今回のように自由に入出りできるタイプ

**(3)参加しやすい時期や時間帯がありましたら教えてください**

時期		時間帯		時間	
夏休み	3	午前	5	2時間	5
冬休み	3	午後	0	2～3時間	0
春休み	3	いつでも	0	3時間	0
いつでも	1			無回答	0

その他→休みの日ならいつでも

**●学校給食のこと**

**(4)お子さんと給食の話をしますか**

はい	5
いいえ	0

- ・献立の話
- ・メニューや美味しかったものを家でも作ってほしいと言われる
- ・美味しかったものやおかわりしたこと。
- ・苦手なものを食べたことなど。”
- ・給食はおいしい！と言ってます
- ・今日はどんな給食が出たのか、おいしく食べられたか。

**(5)献立表をよく見ますか**

はい	4
いいえ	1

**(6)お子さんにリクエストされた給食メニューを作ることがありますか**

- ・子どもが食べて美味しかったもの。
- ・麺類

**●食に関すること**

**(7)食に関してどのようなことが知りたいですか (いくつでも)**

①栄養 (カルシウムや食物繊維など) について	4
②食物アレルギーについて	0
③災害時の備えについて	2
④行事食や郷土料理などの食文化について	3
⑤食の安全性について	1
⑦その他	0



3. 写真報告

準備風景



T E A M 名 発 表



酪農講義



調理講師実演



調理



調理



調理



試食



集合写真



## ②次年度に向けて

## ア. 令和5年度 食生活アンケートの結果

令和5年度「食に関する指導」推進に係る事業計画に基づき、毎年、11月ごろ、小学校5年生と中学校2年生の児童生徒を対象に食生活アンケートを実施しています。

本市児童生徒の状況を把握し、今後の食に関する指導の推進に役立てるとともに、本市の「食に関する指導の指針」改訂及び「食育推進計画」策定や推進の参考資料としています。



(◎良かった結果 △改善すべき結果)

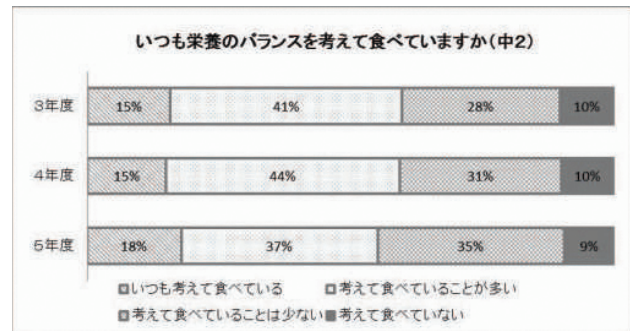
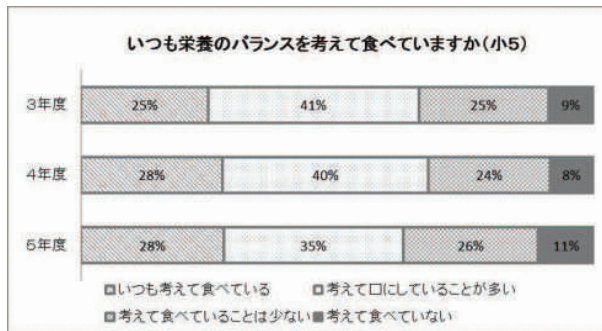
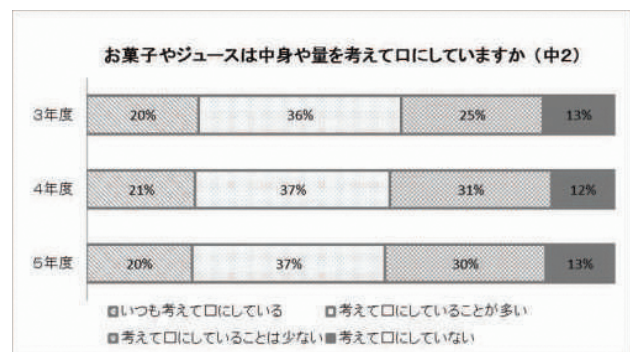
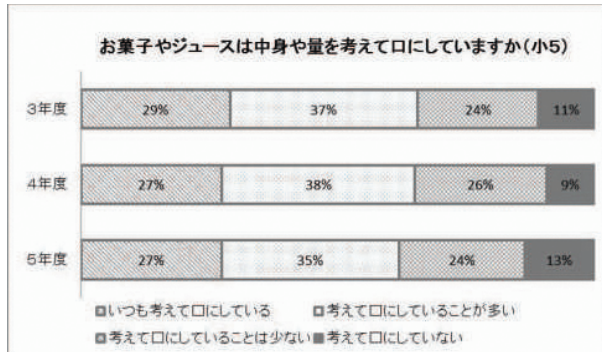
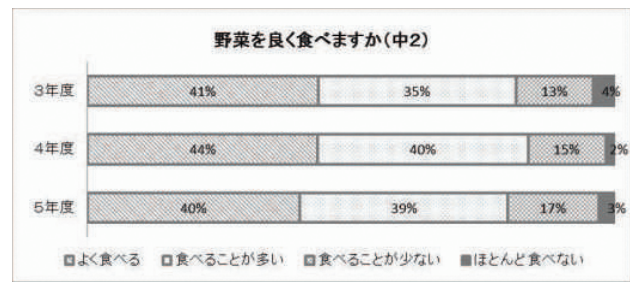
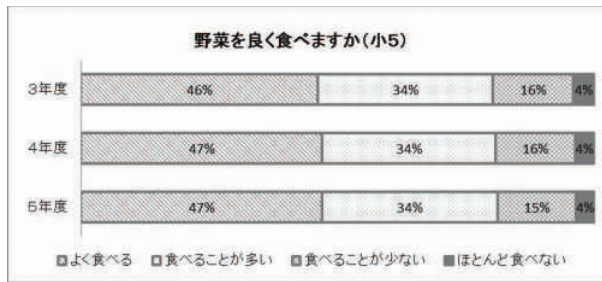
【食事の重要性】について 問1～問3

◎給食が「好き」「どちらかという好き」の割合が小学5年生と中学2年生ともに92%であり、ここ数年高い割合が続いている。

◎「朝食を毎日食べている」「朝食を食べる日が多い」の割合は、小学5年生が92%、中学2年生が91%であり、朝食を食べる習慣が身に付いている児童生徒が多い。

◎食事の時間を「いつも楽しみである」「楽しみなことが多い」の割合は、小学5年生が87%、中学2年生が88%であり、食に対する興味関心が高い。

⇒今後も、給食指導や家庭科等を中心に、学校での食育指導の充実を図っていくとともに、学校便りや給食便りを通して、家庭とも連携しながら食への興味関心を高める指導を行う。



(◎良かった結果 △改善すべき結果)

【心身の健康】について 問4～問6

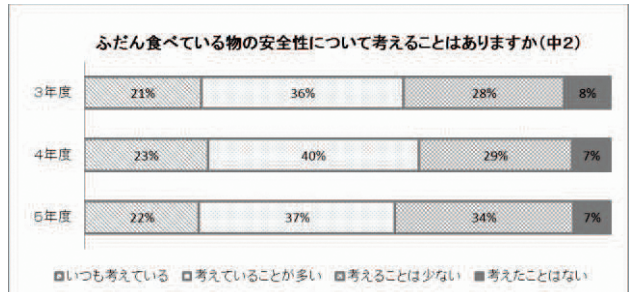
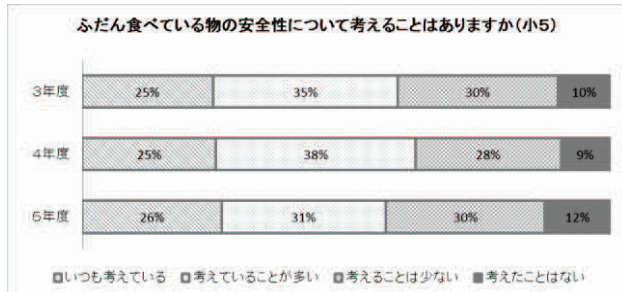
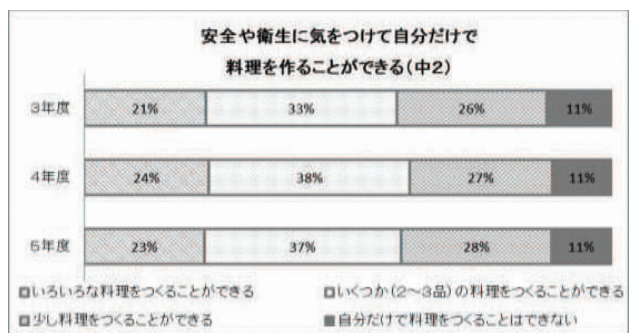
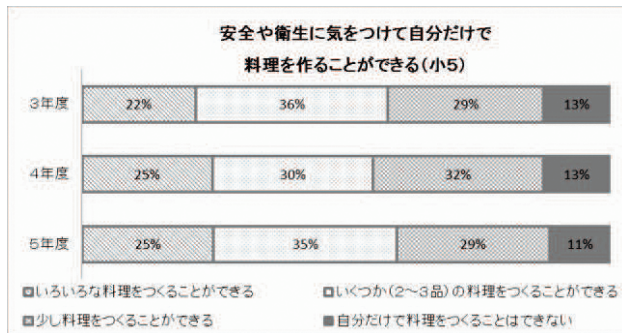
◎野菜を「よく食べる」「食べることが多い」の割合は、小学5年生が81%、中学2年生が79%であり、野菜をよく食べている。

△お菓子やジュースの中身や量を考えて「いつも口にしてている」「口にしてていることが多い」の割合は、小学5年生が62%、中学2年生が57%で、4割程度の児童生徒があまり考えて摂取していない。

△栄養のバランスを「いつも考えて食べている」「考えて口にしてていることが多い」の割合は、小学5年生が63%、中学2年生が55%であった。

⇒栄養バランスや食べる量を考えて摂取することが、自身の体の成長や病気の予防と深く関わっていることが理解できるよう、教科指導や給食指導の方法について学校栄養士会と協力して指導を行う。

⇒保護者へ給食便り等で児童生徒の心身の成長において、バランスのよい食事をとることの大切さについて継続的な周知を行う。



(◎良かった結果 △改善すべき結果)

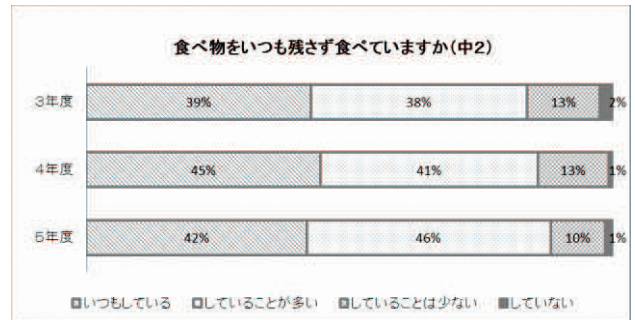
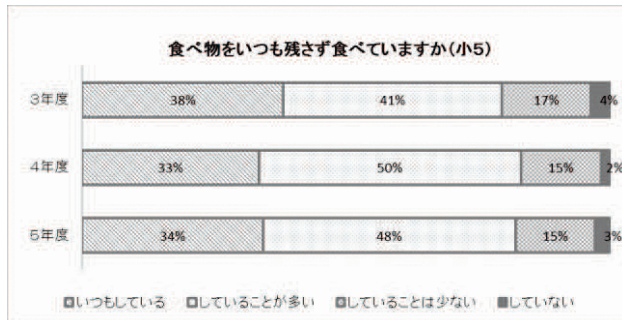
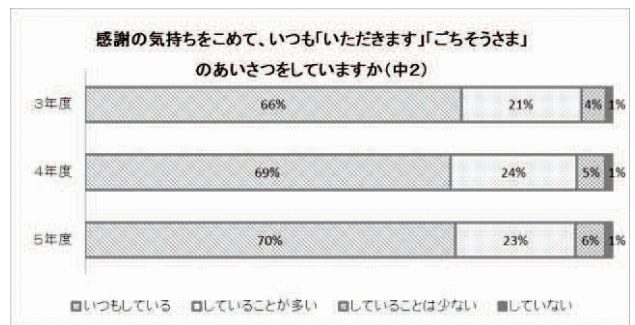
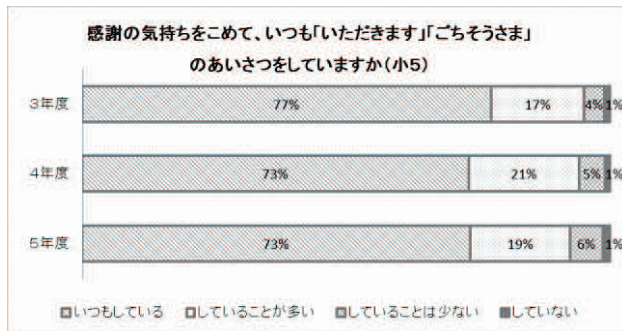
【食品を選択する能力】について 問7～問8

△安全や衛生に気をつけて、自分だけで「いろいろな料理を作ることができる」「いくつか(2~3品)の料理を作ることができる」の割合が、小学5年生と中学2年生ともに、60%であった。

△ふだん食べている物の安全性について「いつも考えている」「考えていることが多い」の割合が、小学5年生が57%、中学2年生が59%であり、昨年度よりも割合が下がっている。

⇒家庭科の授業を中心として、調理技能や食の安全性についての指導を行う。

⇒家庭において、児童生徒が食材を選ぶ、調理する等の経験を通して、食の安全性に対する意欲を高める。



(◎良かった結果 △改善すべき結果)

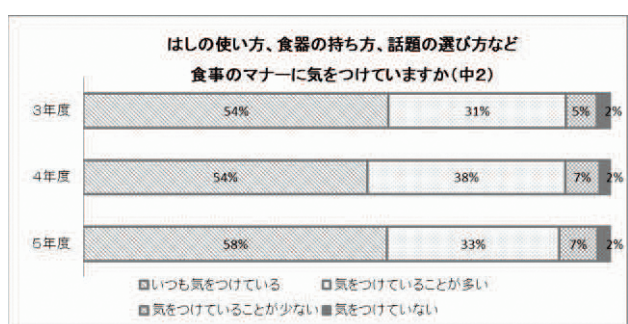
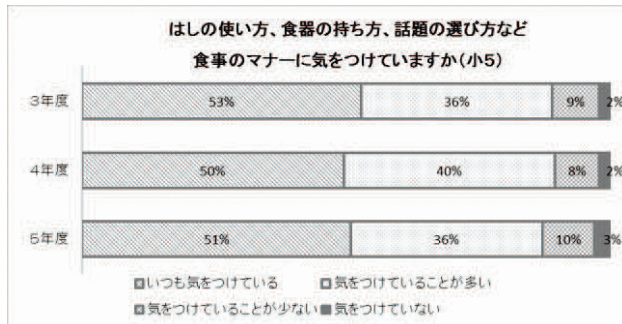
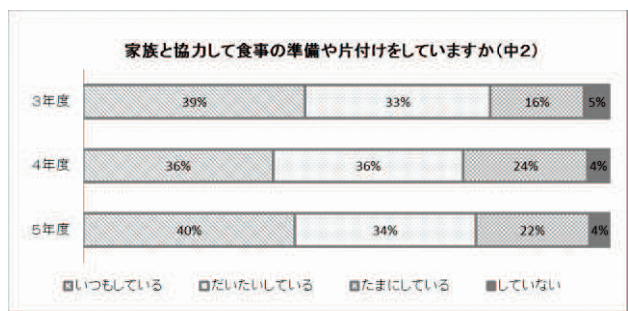
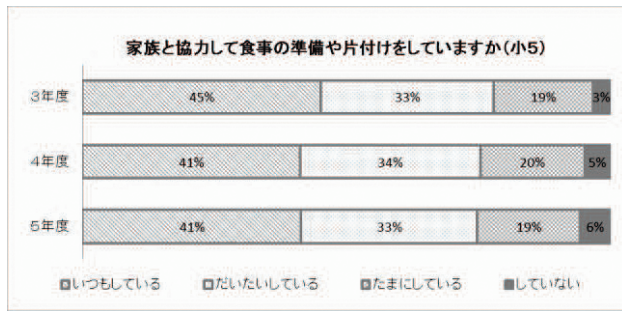
【感謝の心】について 問9～問10

◎感謝の気持ちを込めて、あいさつを「いつもしている」「していることが多い」の割合が、小学5年生で92%、中学2年生で93%であり、感謝の気持ちを込めてあいさつすることができている。

◎食べ物を「いつも残さず食べる」「残さず食べることが多い」の割合が、小学5年生で82%、中学2年生で88%であり、残さずに食べる事ができている。

⇒食に関わっている方に感謝の気持ちをもてるよう、体験活動等を通して引き続き指導を行う。

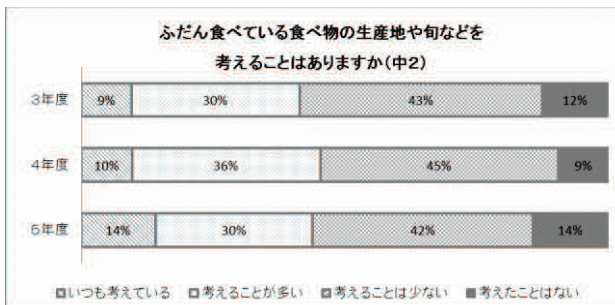
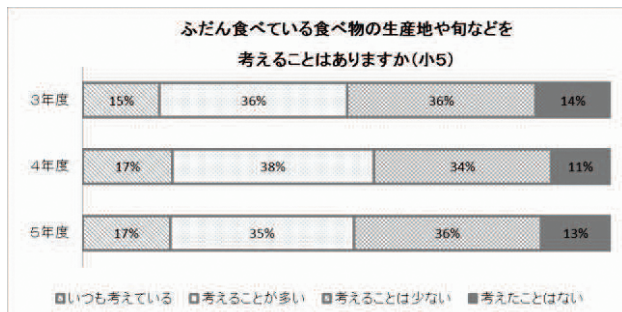
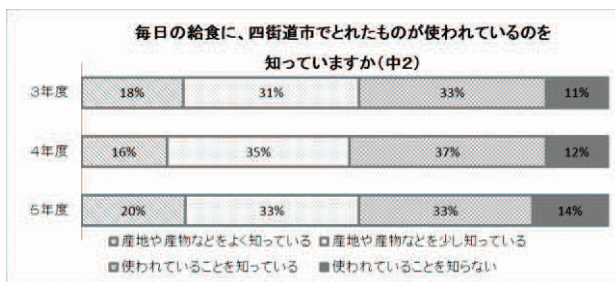
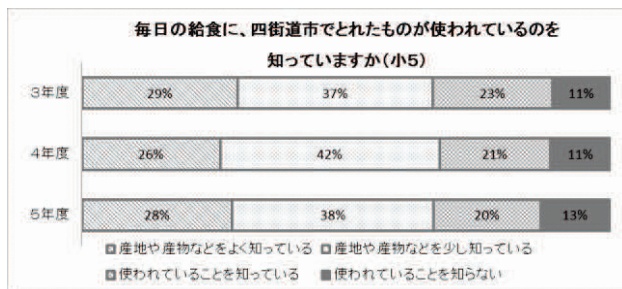
⇒食べ物を残さずに食べる児童生徒がさらに増えるよう、栄養摂取の効果について、引き続き指導を行う。



(◎良かった結果 △改善すべき結果)

【社会性】について 問11～問12  
 △家族と協力して、食事の準備や片付けを「いつもしている」「だいたいしている」の割合が、小学5年生と中学2年生ともに74%であった。  
 ◎食事のマナーに「いつも気をつけている」「気をつけていることが多い」の割合が、小学5年生で87%、中学2年生で91%であり、食事のマナーが身に付いている児童生徒が多い。  
 ⇒家庭科や道徳科など、様々な教育活動を通して、家庭における自己の役割について考える指導を行う。





(◎良かった結果 △改善すべき結果)

【食文化】について 問13～問14

△学校給食に四街道でとれたものが使われていることを「よく知っている」「少し知っている」の割合が小学校5年生で66%、中学2年生で53%であり、およそ半数の児童生徒が産地についての興味が低かった。

△食材の産地や産物、旬などについて「いつも考えている」「考えることが多い」の割合が小学5年生で52%、中学2年生で44%であり、産地や旬に対する興味関心が低かった。

⇒学校給食に地場産物や、旬の食材を取り入れていくとともに、児童生徒や保護者への周知活動を充実させていく。

## イ. 令和5年度「四街道市 弁当の日」の取組

**趣 旨** 「四街道市教育振興基本計画」基本方針1の中に盛り込まれている「たくましい子どもの育成」を実現するために、食育と健康教育の推進を図っていく必要があり、その手立ての一つとして、「弁当の日」を定め、食や料理に対する関心、食材や調理する人への感謝の気持ちを育てる。

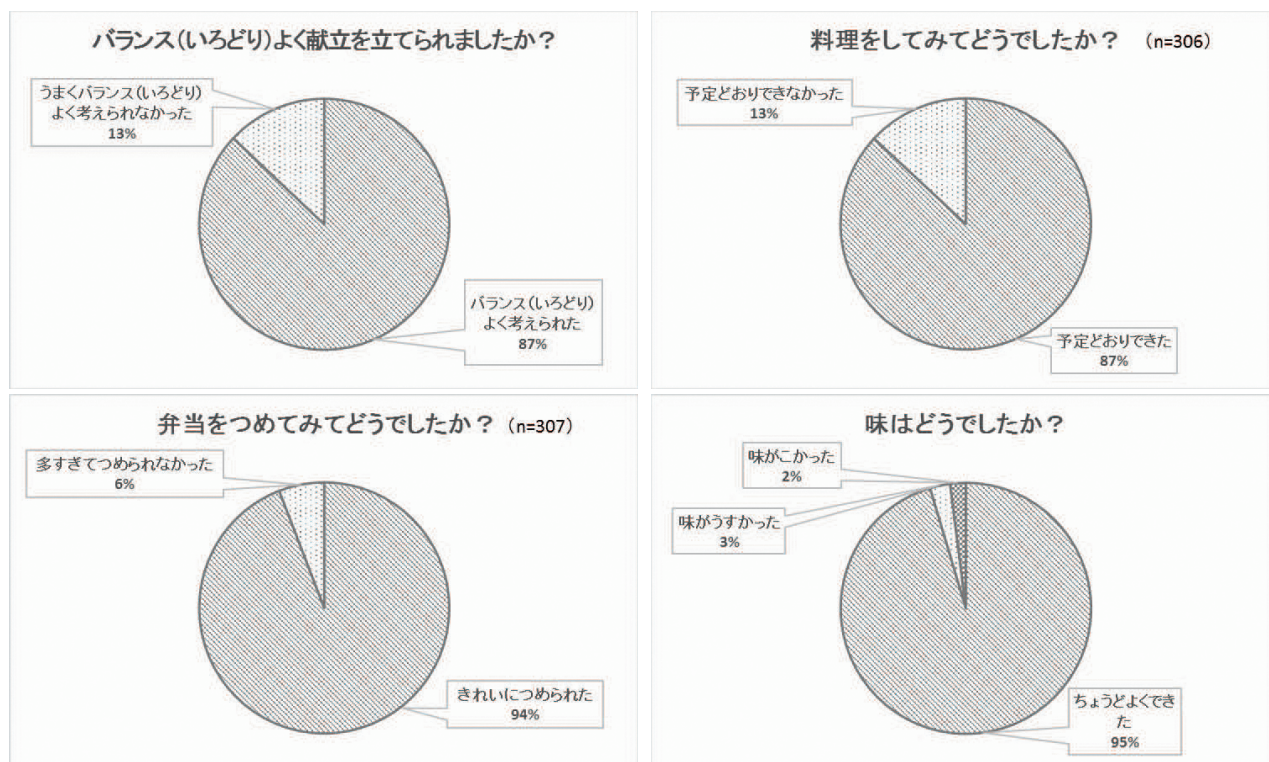
**目 的** 児童生徒一人一人が、心身の成長や健康の保持増進の上での、栄養の摂り方や食事のあり方を理解できるようにする。  
児童生徒一人一人が、食物を大切にし、食物にかかわる人たちへ感謝の心をもつことができるようにする。

アンケート結果について

アンケート対象：小学校6年生（各校1クラス抽出）、中学校3年生（各校1クラス抽出）、保護者、教職員

回答データ抽出：令和6年2月13日現在

【小学校6年生】（n=347） 12校中12校回答（各校1クラス抽出）

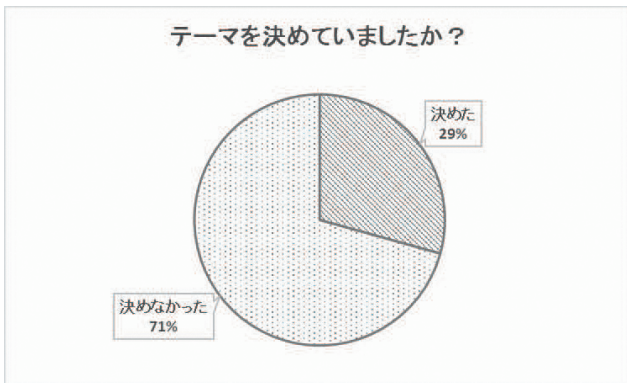
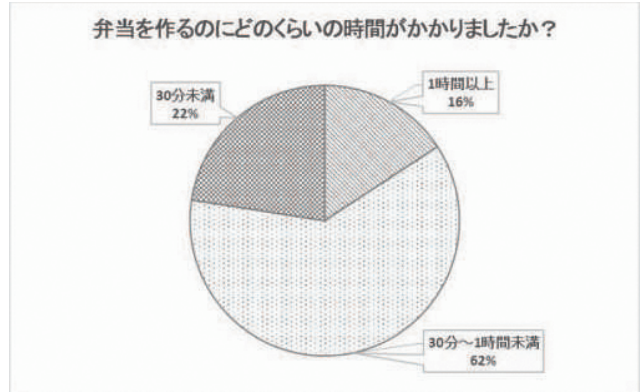
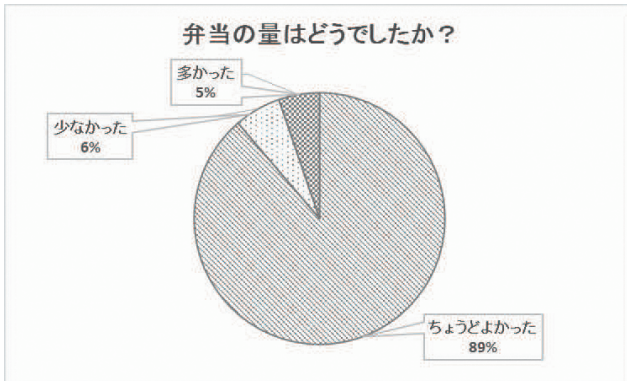
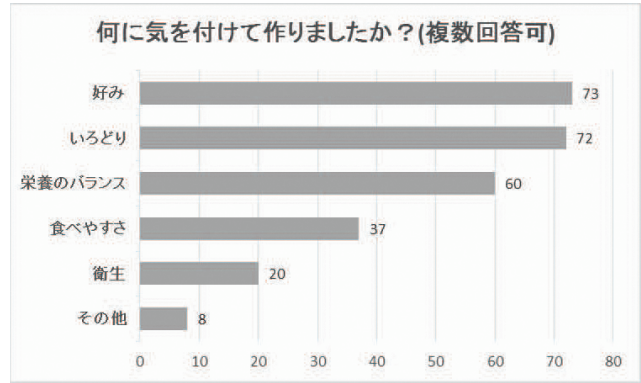
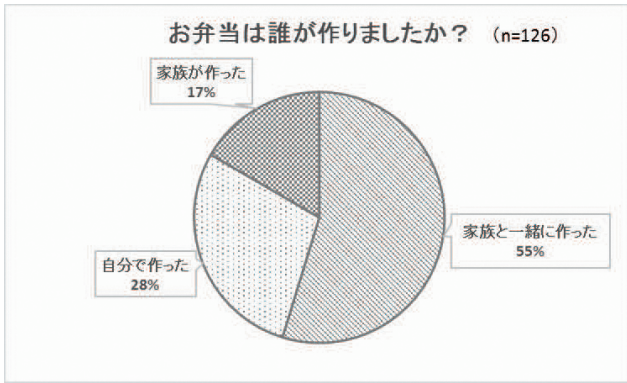


(◎良かった結果 △改善すべき結果)

◎献立を「バランス（いりどり）よく考えられた」87%、料理を「予定どおりできた」87%、弁当を「きれいにつめられた」94%となっており、栄養バランスを考え、予定通りに作ることができた児童が多くいることが伺える。

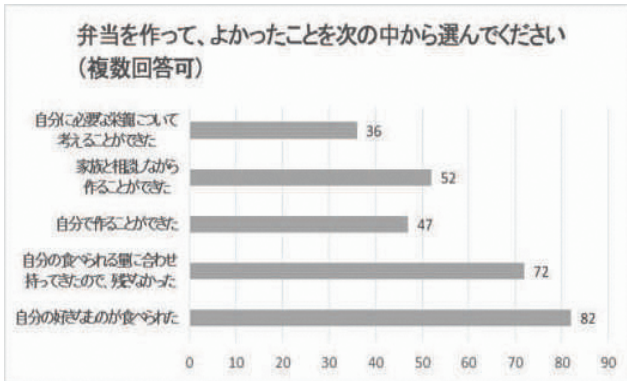
◎味付けを「ちょうどよかったです」児童が95%であった。

【中学校3年生】(n=133) 5校中5校回答(各校1クラス抽出)



<生徒が回答したテーマ(一例)>

- ・家にあるもので作れる簡単弁当
- ・サッカー後に食べるお弁当
- ・暑い日も元気に！弁当
- ・彩り豊かなスタミナ弁当、夏野菜の彩り弁当
- ・父に向けたお弁当
- ・初めての揚げ物弁当
- ・三度目の正直、リベンジ弁当
- ・韓国風弁当、和風冬の旬の食べ物で
- ・そろそろ本気(マジ)になる弁当



(◎良かった結果 △改善すべき結果)

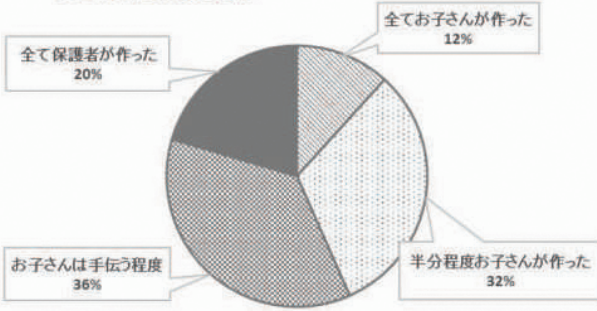
◎「家族と一緒に作った」が55%、「自分で作った」が28%で、弁当作りを行った生徒は約8割であった。

△弁当は「家族が作った」と17%の生徒は弁当作りに関わらなかった。

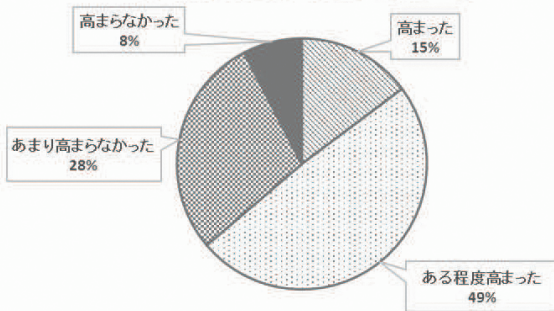
△あらかじめテーマを決めて弁当作りを行った生徒が29%にとどまり、少なかった。

【保護者】(n=196)

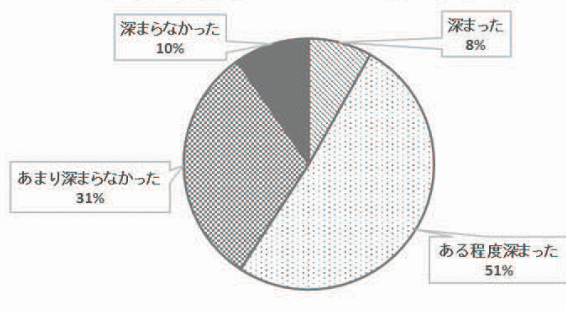
「四街道市弁当の日」にどの程度お子さんが弁当作りに取り組みましたか



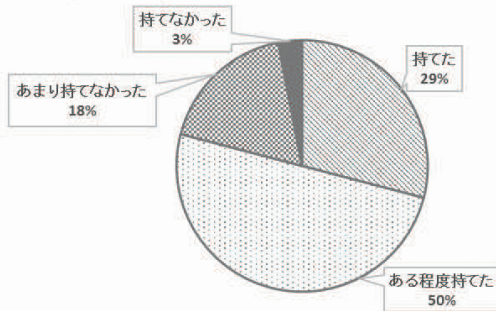
食に関する興味・関心が高まった



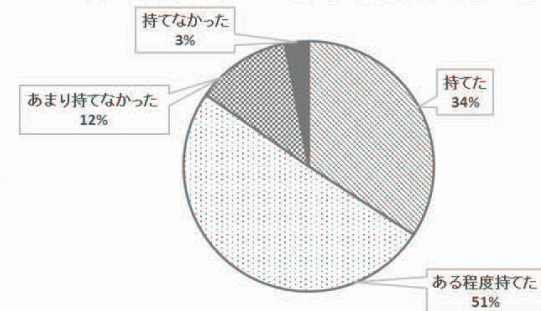
栄養の摂り方についての理解が深まった



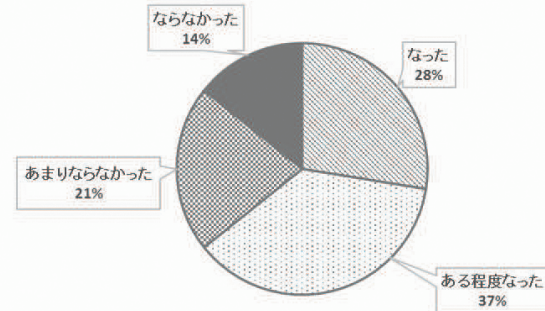
食にかかわる人たちへの感謝の気持ちを持った



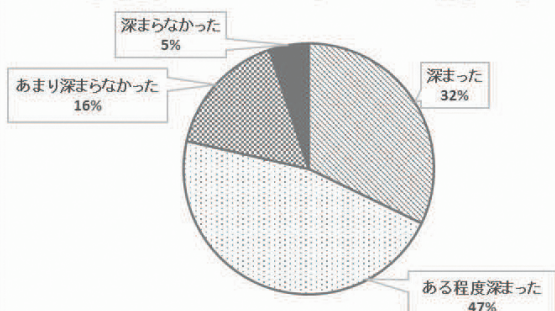
食べ物を大切にしようとする気持ちを持った



料理をすることのきっかけとなった



お子さんとのコミュニケーションが深まった



- ・子どもの食に対する興味関心が“高まった”（「高まった」＋「ある程度高まった」）と回答した保護者の割合は64％であった。
- ・子どもの栄養の摂り方についての理解が“深まった”（「深まった」＋「ある程度深まった」）と回答した保護者の割合は約6割であった。
- ・食に関する感謝の気持ちを子どもが“持てた”（「持てた」＋「ある程度持てた」）と回答した保護者の割合は約8割であった。
- ・子どもが料理をするきっかけに“なった”（「なった」＋「ある程度なった」）と回答した保護者の割合は65％であった。

\*保護者アンケート回答 クロス集計

『四街道市 弁当の日』にどの程度お子さんが弁当作りに取り組みましたか × 他の項目

「四街道市 弁当の日」にどの程度お子さんが 弁当作りに取り組みましたか	食に関する興味・関心が高まった				総計
	高まった	ある程度 高まった	あまり 高まらなかった	高まらなかった	
全てお子さんが作った	43.5%	43.5%	8.7%	4.3%	100%
半分程度お子さんが作った	22.6%	66.1%	9.7%	1.6%	100%
お子さんは手伝う程度	7.0%	47.9%	39.4%	5.6%	100%
全て保護者が作った	0.0%	27.5%	50.0%	22.5%	100%

「四街道市 弁当の日」にどの程度お子さんが 弁当作りに取り組みましたか	栄養の摂り方についての理解が深まった				総計
	深まった	ある程度 深まった	あまり 深まらなかった	深まらなかった	
全てお子さんが作った	30.4%	52.2%	13.0%	4.3%	100%
半分程度お子さんが作った	11.3%	67.7%	21.0%	0.0%	100%
お子さんは手伝う程度	2.8%	46.5%	39.4%	11.3%	100%
全て保護者が作った	0.0%	32.5%	42.5%	25.0%	100%

「四街道市 弁当の日」にどの程度お子さんが 弁当作りに取り組みましたか	食にかかわる人たちへの感謝の気持ちが持てた				総計
	持てた	ある程度 持てた	あまり 持てなかった	持てなかった	
全てお子さんが作った	43.5%	47.8%	8.7%	0.0%	100%
半分程度お子さんが作った	41.9%	45.2%	11.3%	1.6%	100%
お子さんは手伝う程度	22.5%	54.9%	19.7%	2.8%	100%
全て保護者が作った	12.5%	50.0%	30.0%	7.5%	100%

「四街道市 弁当の日」にどの程度お子さんが 弁当作りに取り組みましたか	食べ物を大切にしようとする気持ちを持てた				総計
	持てた	ある程度 持てた	あまり 持てなかった	持てなかった	
全てお子さんが作った	52.2%	34.8%	13.0%	0.0%	100%
半分程度お子さんが作った	48.4%	45.2%	4.8%	1.6%	100%
お子さんは手伝う程度	29.6%	53.5%	14.1%	2.8%	100%
全て保護者が作った	10.0%	62.5%	20.0%	7.5%	100%

「四街道市 弁当の日」にどの程度お子さんが 弁当作りに取り組みましたか	料理をすることのきっかけとなった				総計
	なった	ある程度 なった	あまり ならなかった	ならなかった	
全てお子さんが作った	60.9%	26.1%	8.7%	4.3%	100%
半分程度お子さんが作った	48.4%	41.9%	6.5%	3.2%	100%
お子さんは手伝う程度	14.1%	45.1%	31.0%	9.9%	100%
全て保護者が作った	0.0%	20.0%	35.0%	45.0%	100%

「四街道市 弁当の日」にどの程度お子さんが 弁当作りに取り組みましたか	お子さんとのコミュニケーションが深まった				総計
	なった	ある程度 なった	あまり ならなかった	ならなかった	
全てお子さんが作った	80.0%	20.0%	0.0%	0.0%	100%
半分程度お子さんが作った	62.5%	37.5%	0.0%	0.0%	100%
お子さんは手伝う程度	30.0%	30.0%	30.0%	10.0%	100%
全て保護者が作った	7.1%	21.4%	35.7%	35.7%	100%

・弁当づくりに“より関わった”(「全てお子さんが作った」≥「半分程度お子さんが作った」>「半分程度お子さんが作った」>「お子さんは手伝う程度」>「全て保護者が作った」)子どもの方が、すべての項目において、目的の達成に近付いた。

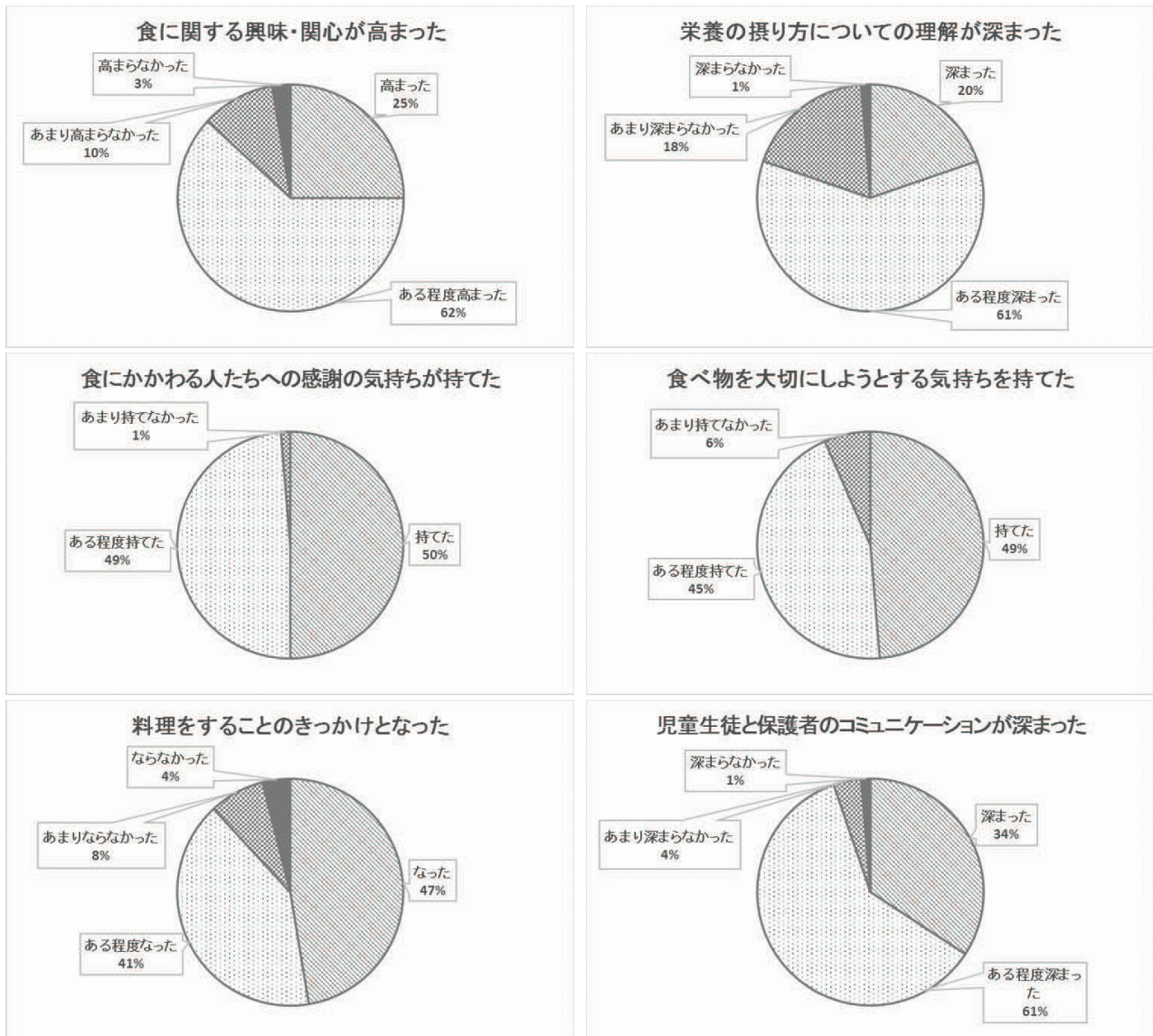
特に、「料理をすることのきっかけとなった」「お子さんとのコミュニケーションが深まった」の質問に対して、顕著であることから、食育の推進には、家庭との連携が欠かせないことが伺える。このことから、家庭に過度な負担がかからないように取組手法を検討し、家庭と連携した形で実施することが重要である。

⇒専科教員や栄養士等が連携し、家庭科の授業を中心に栄養の摂り方についての理解を深め、食に対する興味関心や感謝の気持ちを高められるようにする。

⇒給食便りを活用した郷土料理のレシピ紹介やコラムなど、家庭まで届く、食に関わるきっかけづくりを行う。

⇒事前指導において、「弁当の日」の目的や趣旨を理解するように努め、弁当作りに意欲的に取り組めるようにしていくことが重要である。

【教職員】(n=76) 17校中17校回答



(◎良かった結果 △改善すべき結果)

△子どもの食に対する興味・関心が“高まった”（「高まった」+「ある程度高まった」）と回答した教職員の割合は87%であった。昨年度は100%であり、下がっている。

⇒事前指導において、趣旨に沿って、児童生徒が目的を持って意欲的に取り組めるようにする。また、実施後の振り返りを効果的に行うようにする。

△子どもの栄養の摂り方についての理解が“深まった”（「深まった」+「ある程度深まった」）と回答した教職員の割合は81%であった。

⇒家庭科の授業を中心に栄養の摂り方についての理解を深められるようにする。また、日々の給食指導で、栄養バランスを考えた食習慣が身に付くよう指導する。

◎食にかかわる人たちへの感謝の気持ちや食べ物を大切にしようとする気持ちを子どもが“持てた”（「持てた」+「ある程度持てた」）と回答した教職員の割合は、どちらも9割を上回った。

△子どもが料理をするきっかけに“なった”（「なった」+「ある程度なった」）と回答した教職員の割合は88%であった。昨年度は100%であり、下がっている。

⇒専科教員や栄養士等と指導方法を検討するとともに、家庭と連携して実施する。

◎家庭でのコミュニケーションが“深まった”（「深まった」+「ある程度深まった」）と回答した教職員の割合は95%であった。

## ウ. 「四街道市 弁当の日」に代わる取組

四街道市教育委員会指導課

- 1 趣 旨 令和6年度から施行となる「四街道市第2期教育振興基本計画」では、基本目標1「学ぶ」人づくりの施策1「夢や希望に向かって挑戦する」を実現するために、健やかな体の育成の推進を図っていくことが記されている。その手立ての一つとして、「サマークッキングチャレンジ」を定め、食や料理に対する関心、食材や調理する人への感謝の気持ちを育てる。
- 2 目 的
  - ・児童生徒一人一人が、心身の成長や健康の保持増進の上での、栄養の摂り方や食事のあり方を理解できるようにする。
  - ・児童生徒一人一人が、食物を大切にし、食物に関わる人たちへ感謝の心をもつことができるようにする。
- 3 「四街道市 弁当の日」からの変更点  
「四街道市 弁当の日」の趣旨を活かしながら、家庭とより連携しやすい取組に変更する。
  - (1) 名 称
    - ・「四街道市 弁当の日」から「サマークッキングチャレンジ」に変更
  - (2) 実施時期
    - ・学校の課業日から夏季休業期間中に変更
  - (3) 実施方法
    - ・弁当づくりから家庭での食事づくりに変更
- 4 内 容
  - (1) 対 象 市内小中学校に在籍する児童生徒
  - (2) 教育委員会の取組
    - ①「食に関する指導の指針」の配付により教職員へ周知（3月）
    - ②家庭への協力依頼文書の提示（5月）
    - ③児童生徒向け周知資料の提示（5月）
    - ④「チャレンジカード」の提示（5月）
    - ⑤アンケート調査の実施
    - ⑥市HPへの記事掲載
  - (3) 各小中学校の取組
    - ・趣旨、実施方法についての教職員の共通理解
    - ・「サマークッキングチャレンジ」を各教科・領域等の年間指導計画に位置付け
    - ・上記（2）②③の児童生徒、家庭への印刷、配付（5月以降）
    - ・年間指導計画に基づいた事前・事後指導
    - ・夏季休業中の課題に位置付け
    - ・啓発活動の実施（HP、学校・学年だより等）
    - ・アンケート調査への協力



- (4) 実施期間 夏季休業期間
- (5) 実施回数 夏季休業期間中 1 回
- (6) 実施例

①事前指導

- ・上記(2)(3)の周知資料を活用し、発達段階に応じた取組テーマを決める。

○テーマ例 下記を参考に学校の実態に応じて実施

低学年	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ごはんを炊く</li> <li>・自分で米をとぐ、炊く</li> <li>・味見をする</li> <li>・お家の人と一緒に食材を買いに行く</li> </ul>
中学年	<ul style="list-style-type: none"> <li>○おにぎりを作る</li> <li>・自分でにぎる(具は何にするか)</li> <li>・食材を買いに行く</li> <li>・調理の手伝いをする</li> </ul>
高学年	<ul style="list-style-type: none"> <li>○おかずを作る</li> <li>・お家の人と一緒に作る</li> <li>・2品程度は自分で作る(家庭科の授業で実施したもの)</li> <li>・「赤黄緑」のバランスを考えて作る</li> </ul>
中学校	<ul style="list-style-type: none"> <li>○1食分を自分の力で作る</li> <li>・和食、郷土料理、旬などテーマを決めて作る</li> <li>・冷蔵庫にあるもので作る</li> <li>・3品以上は自分で作る</li> </ul>

- ・タブレット端末等を活用し、「チャレンジカード」に取組内容を記録するようにする。
- ※「チャレンジカード」の様式は後日配付するが、児童生徒の実態に応じた様式でもよい。
- ※小学校低学年は、絵日記として記録することも考えられる。
- ・児童生徒への事前指導を十分に行い、家庭と連携して計画的に「サマークッキングチャレンジ」を実施する。
- ・家庭科の授業を十分に活用し、調理についての知識や技能を授業の中で身に付けられるように配慮する。

②夏季休業中の取組

- ・取組テーマを参考に、家庭で食事づくりに取り組む。
- ・「チャレンジカード」に取組をまとめる。

③事後指導

- ・2学期に「チャレンジカード」をもとに、学級で振り返りを行い、感想等を話し合う。

### ○話合いのテーマ例

低学年	・自分で炊いた感想 ・毎日の食事への感謝 ・地域でとれる野菜
中学年	・健康な体づくり ・お米づくり ・地域でとれる野菜 ・食材の産地
高学年	・作った人の思い ・どんなことに気を付けて料理をしているか ・何色入っているか
中学校	・健康な身体と食生活の関係 ・「地産地消」について ・日本の食文化

#### 5 実施報告の提出期限

令和6年11月29日（金） 指導課食育担当宛（後日、報告用紙配付）

#### 6 アンケート調査について

- (1) 目的 「サマークッキングチャレンジ」の成果や課題を明確にし、より良い方策を検討する。
- (2) 対象 児童生徒：小学校6年生、中学校3年生（1クラス抽出）  
保護者：小学校6年生、中学校3年生の保護者（1クラス抽出）  
教職員：小学校6年生担任、中学校3年生担任、食育指導担当者
- (3) 回答方法 Microsoft Forms で回答（後日、実施方法について文書を配付）
- (4) 提出期限 令和6年9月30日（月）

#### 7 その他

- ・本取組に加え、これまで行ってきた弁当の日の取組の継続を希望する場合は、学校の実態に応じて行う。
- ・学級担任は、取組内容について比較することはしない等、児童生徒に劣等感をもたせないように十分配慮する。

# 育て元気な四街道っ子

「食」は私たちの心と体を育む基本です。  
四街道の大切な子どもたちに、6つの指針を通して食に対する正しい理解と望ましい食習慣を身に付けさせ、生涯を通じて健康・安全で活力ある生活を送ることができることを願い、このリーフレットを発行いたします。

## 食に関する指導

### 6つの指針

#### 食事の重要性

食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。

#### 心身の健康

心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。

#### 食品を選択する能力

正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。

#### 感謝の心

食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。

#### 社会性

食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。

#### 食文化

各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

## 四街道市教育委員会

## ～望ましい食習慣の育成をめざして～

食は命の源であり、私たち人間が生きていくためには欠かせないものです。特に朝ごはんと学力・体力との深い関係については周知のとおりです。四街道市の子どもたちが望ましい食習慣を身に付け、生涯を通じて健康・安全で活力ある生活を送ることができることを目標として、学校、保護者、地域、関係機関が連携し、協力して取り組んでまいります。

新学習指導要領の総則には、「学校における食育の推進」が特定の教科・領域だけではなく、教育活動全体で取り組むということが位置づけられています。教育委員会では、その一つの取組として小学校5年生と中学校2年生を対象に年1回「食生活アンケート」を実施し、現状と課題を把握して、今後の指導の方向性について学校に提示しながら、食に関する指導の推進に努めてまいります。

### 重点目標

- 1 給食の時間のみならず、学校教育活動全般において、食事の重要性についての理解を深め、栄養のバランスや自分らしい食生活を考える力や食品を選択する力を育み、食育を通じた望ましい食習慣の形成を図ること。  
【食事の重要性・心身の健康・食品を選択する能力】
- 2 食に関する感謝の心を持ち、マナーについて考えたり実践したりする意識を高めること。特に、残さずに食べることやあいさつの意味等について一人一人が考えられるようにすること。  
【感謝の心・社会性】
- 3 家庭への情報提供や啓発活動を促進し、料理や食事の際の手伝い等、食に関する自主的活動を推奨し、食に関する実践力を高めること。  
【社会性・食事の重要性】
- 4 生産者や地域と連携し、地域の産物、食文化にかかわる歴史等を理解し、地場産物に対する意識を高めていくこと。  
【食文化・感謝の心】

### 学校での取組内容

#### 食に関する 指導の充実

- ・各学校での食に関する指導全体計画の作成
- ・栄養教諭、学校栄養職員による支援
- ・教職員の食に関する研修（食育研修会、校内研修、自主研修）の実施
- ・各学校での「食に関する指導」の年間指導計画の作成
- ・学校教育活動全般においての食に関する指導の位置づけ
- ・季節に応じた食に関する「安全」「衛生」についての指導の充実



#### 学校給食の 充実

- ・郷土料理等の積極的な導入
- ・学校給食の「生きた教材」としての活用
- ・能率的な配膳方法による十分な給食の時間の確保
- ・食事前後のあいさつの徹底と食事マナーの指導
- ・地場産物や旬の食材に関する興味・関心を高める手立ての工夫



#### 家庭・地域との 連携

- ・夏季休業期間中における「サマークッキングチャレンジ」の実施
- ・学校だより、献立表、給食だより等の発行
- ・個々の家庭への援助・指導・助言
- ・学校支援ボランティアとの連携
- ・家庭への継続した啓発活動  
（食事の重要性、安全性、食事づくりへの参加等）

## 四街道市第2期教育振興基本計画より抜粋

【基本目標1】施策1 1. 資質・能力を育む教育の推進 健やかな体の育成 より

子どもたちが楽しく安心して運動することができるよう、体育科授業の充実を図り、主体的に運動に親しむ態度を養います。また、新体力テストの結果から、子どもたちの体力の現状と課題を分析し、研修会や授業研究会を通して、体力や運動能力の向上に関する取組の改善を図ります。

食に関する興味・関心を高め、望ましい食習慣を身に付けられるよう、「食に関する指導の指針」を作成し、食に関する指導を推進します。また、多彩な副菜からなる「ちば型食生活」を推進する等、安全・安心でバランスのとれた栄養豊かな献立を提供し、学校給食の充実を図ります。

### 令和6年度「サマークッキングチャレンジ」の実施について

- 1 趣 旨 「四街道市第2期教育振興基本計画」では、基本目標1「学ぶ」人づくりの施策1「夢や希望に向かって挑戦する」を実現するために、健やかな体の育成の推進を図っていくことが記されており、その手立ての一つとして、「サマークッキングチャレンジ」を定め、食や料理に対する関心、食材や調理する人への感謝の気持ちを育てる。
- 2 目 的
  - ・児童生徒一人一人が、心身の成長や健康の保持増進の上での、栄養の摂り方や食事のあり方を理解できるようにする。
  - ・児童生徒一人一人が、食物を大切にし、食物にかかわる人たちへ感謝の心をもつことができるようにする。
- 3 テーマ例 下記を参考に学校の実態に応じて実施

	具体的な取組
低学年	○ごはんを炊く <ul style="list-style-type: none"><li>・自分で米をとぐ、炊く</li><li>・味見をする</li><li>・お家の人と一緒に食材を買いに行く</li></ul>
中学年	○おにぎりを作る <ul style="list-style-type: none"><li>・自分でにぎる（具は何にするか）</li><li>・食材を買いに行く</li><li>・調理の手伝いをする</li></ul>
高学年	○おかずを作る <ul style="list-style-type: none"><li>・お家の人と一緒に作る</li><li>・2品程度は自分で作る（家庭科の授業で実施したもの）</li><li>・「赤黄緑」のバランスを考えて作る</li></ul>
中学校	○1食分を自分の力で作る <ul style="list-style-type: none"><li>・和食、郷土料理、旬などテーマを決めて作る</li><li>・冷蔵庫にあるもので作る</li><li>・3品以上は自分で作る</li></ul>

- ・タブレット端末等を活用し、「チャレンジカード」に取組内容を記録するようにする。
- ・児童生徒への事前指導を十分に行い、家庭と連携して計画的に「サマークッキングチャレンジ」を実施する。
- ・家庭科の授業を十分に活用し、調理についての知識や技能を授業の中で身に付けられるように配慮する。

### 「給食の時間」

毎日の給食の時間における、準備・会食・後片付けの活動の中で、計画的・継続的な指導を行うことにより、望ましい食習慣を身に付けさせるようにします。

#### 【準備】

- ・給食にふさわしい身支度や十分な手洗い、手指消毒等を行い、盛り付けや配膳方法を理解し、安全・衛生に留意した準備ができる。

#### 【会食】

- ・箸の使い方や食事のマナーを身に付け、喫食することができる。

#### 【後片付け】

- ・ごみを適切に分別したり、残さず食べようとしたりするなど、環境や資源に配慮し、協力して後片付けをすることができる。

また、献立を作成する際に、教科等の内容と関連付けたり、季節や行事に合わせたりして、給食を生きた教材として活用し、より効果的な指導を展開します。

指導の際には、栄養教諭や学校栄養職員と学級担任・教科担任が連携して指導にあたることで、高い教育効果が期待できます。

### 「教科・領域等」

平成29年3月告示の新学習指導要領においても、各教科等の学習内容には、「食」に関連する視点が多く含まれています。

#### 【社会科】

- ・食生活は、生産者をはじめ、販売者など、多くの人々の苦労や努力に支えられていることがわかる。
- ・食品を通して、自分たちの食生活は、他の地域や諸外国とも深いかわりがあることがわかる。

#### 【理科】

- ・日常食べている野菜を植物の体のつくりから見直すことを通して、食材として利用されている部分について理解し、野菜に対する興味・関心を高める。
- ・骨や筋肉の働きを調べる活動を通して、成長期に必要なカルシウムや食事のとり方を理解し、進んでとろうとする。

#### 【生活科】

- ・食事を作ってくれる人の苦労を知り、食べ物を大切にしようとする。
- ・食習慣、食生活リズムの大切さがわかる。



#### 【家庭科及び技術・家庭科】

- ・望ましい栄養や食事のとり方を理解し、食品の組み合わせや栄養的なバランスを考え、1食分の献立を作成できる。
- ・食品の品質の良否を見分け、適切な選択をしたり、安全や衛生に気を付けて調理したりすることができる。
- ・協力して調理を行うとともに、マナーを考え、会話を楽しみながら気持ちよく会食する態度を身に付ける。

#### 【体育科及び保健体育科】

- ・食生活を見つめ直し、生活習慣病を予防するためのよりよい食習慣を形成しようとする。
- ・心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解させ、自ら管理していく能力を身に付ける。

#### 【道徳科】

- ・協力して食事の準備や後片付けを行い、家族の一員としての役割を果たし、楽しい家庭を作ろうとする。

#### 【総合的な学習の時間】

- ・米の産地と種類、歴史、輸出入の状況を調べたり、米の栽培、収穫、食べる活動をしたりすることを通して、主食である米への理解を深めるとともに大切に作る態度を育てる。

#### 【特別活動】

- ・委員会活動等を通して、全校児童生徒に対して食事の重要性、食事の喜び、楽しさの理解を深め、学校生活の充実と向上を図る。

「食に関する指導の手引」（文部科学省）を、積極的に活用してください。

# 四街道市学校給食施設の在り方 (案)

令和6年〇月

四街道市教育委員会





## 0.はじめに

### … 「学校給食施設の在り方」の策定 …

本市では、市内小中学校 17 校のうち、学校敷地内に調理場があり、その学校分のみを調理する「自校方式\*」が 9 校、複数の学校給食を調理場で調理し、給食時間までに配送する「共同調理場方式\*」が 2 か所(8 校分)で学校給食を提供しています。

安心・安全な学校給食を提供するために、給食設備や備品については、適宜、修繕や更新を行っているものの、市内学校給食施設は老朽化が進行(\*P4 図表 1「学校給食施設の経過年数」参照)しており、今後の給食提供体制について、検討していく必要があります。

このことから、将来にわたり、安心・安全な学校給食を提供し続けるために、「四街道市公共施設等総合管理計画」「四街道市公共施設再配置計画」「四街道市学校施設の長寿命化計画」などの考え方にに基づき、市内学校給食施設の今後の方向性について示す「学校給食施設の在り方」について、協議・検討をすすめていくこととしました。

なお、検討に当たっては、本市の市域は東西 7km、南北 9km、行政面積 34.52 km<sup>2</sup>と狭く、市全体を一つの区域として一体的に考えることが可能です。そのなかで「学校給食衛生管理基準」(平成 21 年 4 月施行)への適合、重要性の高まる食物アレルギーなどの課題に対して、本市としての今後の方向性を示していくことが重要です。

### … 「学校給食施設の在り方」の審議機関 …

主な審議機関は、学校給食の適正かつ円滑な運営を図るために設置している学校給食運営委員会\*とします。



# 1. 現状

## … 学校給食施設 …

### 1. 学校給食施設の老朽化

学校敷地内に調理場があり、その学校分のみを調理する「自校方式」のうち、四街道小学校は供用開始後50年、また、複数の学校給食を調理場で調理し、給食時間までに配送する「共同調理場方式」の北部共同調理場は、(一部、改修工事は実施しているものの)供用開始後47年を経過するなど、学校給食施設の老朽化が顕著となっています。



\* 図表 1. 学校給食施設の経過年数 (R5.4月時点)

<自校方式>

学校名	経過年数	建築年月
四街道小学校	50	S48(1973).3
中央小学校	12	H22(2010).8
四和小学校	46	S52(1977)
	21	H14(2002).11 大改修
和良比小学校	32	H3(1991).3
吉岡小学校	30	H5(1993).3
四街道中学校	24	H11(1999).3
旭中学校	23	H12(2000).3
四街道西中学校	22	H13(2001).3
四街道北中学校	27	H8(1996).3

<共同調理場方式>

調理場名	受配校名	経過年数	建築年月
北部 共同調理場	南小学校	47	S51(1976).3
	大日小学校		
	八木原小学校		
	栗山小学校		
	千代田中学校		
東部 共同調理場	旭小学校	42	S56(1981).3(当初、みそら小単独) H25(2013).8 大改築
	みそら小学校	10	
	山梨小学校		

2. 「学校給食衛生管理基準」(以下「衛生管理基準」という。)への適合  
…HACCP(P6※注釈1)の概念に基づく施設

(1)調理場の使用方式

調理場の使用方式としては、ドライシステム\*とウェットシステム\*があります。衛生管理基準において、調理場は、「ドライシステム\*導入に努めること」と「ドライシステムを導入していない調理場はドライ運用\*を図ること」とされており、本市では、現在、基準に則った運用を実施しています>(\*P6 図表2「調理場の整備状況」参照)

※このことにより、床に有機物や水分を落とさないため、細菌の繁殖を防止できるとともに、床からの跳ね水による食品の汚染を防止できます。

(2)調理場の環境

調理場の環境としては、衛生管理基準において、「調理場は換気を行い、温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つよう努めること。」とされています。

(\*P6 図表2「調理場の整備状況」参照)

しかし、空調の有無については、各調理場によって異なっており、施設の構造上、エアコンを設置することが難しい調理場については、給排気システムを整えるなど環境整備に努めてはいるものの、調理中は調理場内の温度がより高くなるため、検討しています。



\*図表 2. 調理場の整備状況

< 自校方式 >

学校名	面積(㎡)	使用方式	空調の有無
四街道小学校	215	ドライ運用(ウェットシステム)	設置型スポット
中央小学校	511	ドライシステム	天井型エアコン
四和小学校	231	ドライシステム	天井スポット型
和良比小学校	329	ドライ運用(ウェットシステム)	なし
吉岡小学校	149	ドライ運用(ウェットシステム)	天井スポット型
四街道中学校	305	ドライシステム	天井スポット型
旭中学校	364	ドライシステム	天井型エアコン
四街道西中学校	538	ドライシステム	天井スポット型
四街道北中学校	305	ドライシステム	なし

< 共同調理場方式 >

調理場名	面積(㎡)	運用方式	空調
北部共同調理場	865	ドライシステム(ウェット方式)	天井スポット型
東部共同調理場	263	ドライシステム(ウェット方式)	エアコン、大型スポット

また、調理場は、二次汚染の観点から、衛生管理基準において、汚染作業区域と非汚染作業区域及びその他の区域に部屋単位で区分することなどが求められています。

しかし、本市の学校給食施設の多くは、調理場の面積の問題もあり、基準を満たしていない状況です。

そのため、現在は、作業区域を区分し、台車等の往来をなくし、区域ごとの作業内容を明確にするとともに、区域ごとに履物やエプロン等の使い分けを徹底し、管理に努めています。

※注釈 1…HACCP(ハサップ)

食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析(Hazard Analysis)し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点(Critical Control Point)を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法

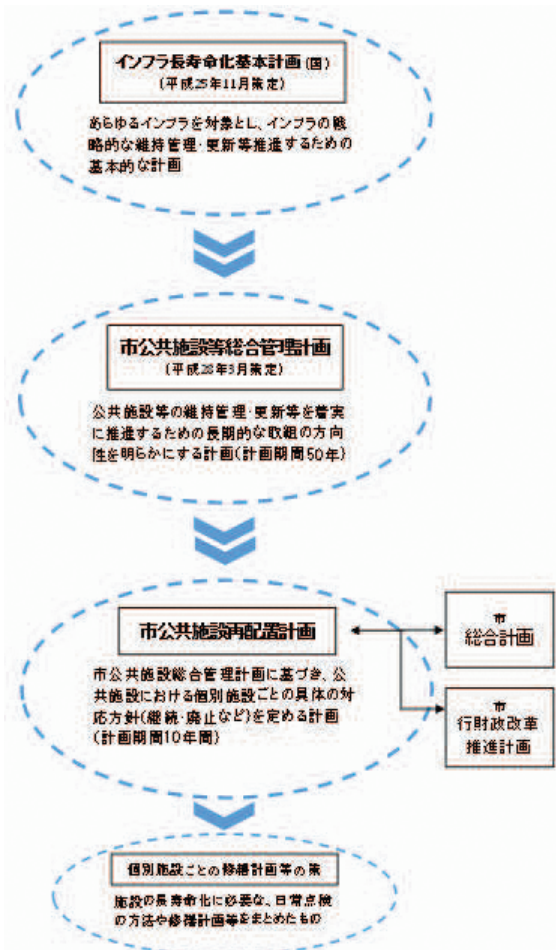
## 1. 「四街道市公共施設等総合管理計画」

（以下、「総合管理計画」という。）

総合管理計画は、平成 28 年 3 月に策定された 50 年計画で、公共施設等の維持管理・更新等を着実に推進するための長期的な取組の方向性を明らかにする計画です。

あらゆるインフラを対象とし、インフラの戦略的な維持管理・更新等を推進するための基本的な計画となる、国の「インフラ長寿命化基本計画」(H25.11 月策定)の下に策定されました。

公共施設の計画的な長寿命化を進め、歳出予算の平準化を図りつつ、今後50年間で保有量(延床面積)を20%以上削減することを目標とする。



※国の指針の改訂(令和 4 年 4 月 1 日付総財務第 43 号)に基づいて、ユニバーサルデザイン\*による整備の促進や二酸化炭素などの温室効果ガス排出量の抑制に努めるなどが、一部、令和 5 年 3 月に追加されています。

## 2. 「四街道市公共施設再配置計画」 （以下、「再配置計画」という。）

再配置計画は、上記「総合管理計画」に基づいた対応方針として、令和 2 年 2 月に策定された 10 年計画です。

このなかで、分析と評価結果、対応方針が次のように示されています。

	北部共同調理場	東部共同調理場
分析結果	・耐震診断が未実施で、一部改修工事を行いました。設備を含め、老朽化が進んでいます。	・耐震基準を満たしていますが、一部が設備を含め、老朽化が進んでいます。
評価結果	・共同調理場方式と自校方式が混在する現在の給食提供体制の良否を改めて検討したうえで、将来に向けた適切かつ効率的な給食提供体制の検討が必要です。	
対応方針	<ul style="list-style-type: none"> <li>・共同調理場方式と自校方式が混在する現在の給食提供体制の良否を改めて検証したうえで、将来に向けて適切かつ効率的な給食提供体制を検討します。</li> <li>・継続する施設は、予防保全も含め、施設の計画的な改修などを行い、長寿命化を図ります。</li> </ul>	

### 3. 「四街道市学校施設の長寿命化計画」（以下、「長寿命化計画」という。）

長寿命化計画は、総合管理計画と連動して、令和47年までの計画期間で、令和3年2月に教育委員会で策定されました。

このなかで、策定の背景として「施設の大規模改造工事や改築には、多額の費用を要することから、コスト縮減及び予算の平準化を図りながら、必要となる施設の改修を行い、学校施設の機能を維持する必要があります。」「また、今後の学校施設については、教育の場としてだけでなく、避難所、地域コミュニティ施設及び子育て支援施設として様々な用途が求められています。」と記載されています。また、目的として、「…中長期的な維持管理に係るトータルコストの縮減及び予算の平準化を図りつつ、学校施設に求められる機能・性能を確保することを目的とします。」と示されています。

安心・安全な学校給食を継続して提供するために、以前から児童生徒数の増加が見込まれていた和良比小学校や四街道中学校の学校給食施設においては、複数年度で施設・設備の強化策を講じるなど、限られた調理場スペースで食数に応じた対応を実施しているところです。

しかし、本市の児童生徒数は、学校によって増減が異なる推計(\*図表 3「児童生徒数推計」)となっており、長期的な視点での学校給食施設の整備が求められます。

\*図表 3. 児童生徒数推計

(R5.5月基準、学務課)

小学校名	R5.5.1	⇒	R8.5.1	⇒	R11.5.1	R5と11の比較
四街道小学校	768人	↗+27	795人	↘-32	763人	↘-5
旭小学校	158人	↘-27	131人	↘-22	109人	↘-49
南小学校	556人	↗+65	621人	↘-22	599人	↗+43
中央小学校	708人	↘-113	595人	↘-88	507人	↘-201
大日小学校	511人	→-2	509人	↘-22	487人	↘-24
八木原小学校	483人	↗+59	542人	↘-12	530人	↗+47
四和小学校	546人	↘-29	517人	↘-25	492人	↘-54
山梨小学校	120人	↗+55	175人	↗+33	208人	↗+88
みそら小学校	113人	↘-12	101人	↘-18	83人	↘-30
栗山小学校	211人	→-4	207人	↘-15	192人	↘-19
和良比小学校	886人	↗+57	943人	↘-146	797人	↘-89
吉岡小学校	267人	↘-82	185人	↘-22	163人	↘-104
	5,327人		5,321人		4,930人	-397

中学校名	R5.5.1	⇒	R8.5.1	⇒	R11.5.1	R5と11の比較
四街道中学校	689人	↗+99	788人	↗+52	840人	↗+151
千代田中学校	416人	↗+58	474人	↗+55	529人	↗+113
旭中学校	376人	↘-70	306人	↘-24	282人	↘-94
四街道西中学校	533人	↘-26	507人	↗+21	528人	→-5
四街道北中学校	502人	↗+27	529人	↘-81	448人	↘-54
	2,516人		2,604人		2,627人	+111

… 学校給食施設の食数と調理業務等に係る委託金額 …

本市では、学校給食調理等業務について、入札により決定した事業者と委託契約を行っています。複数の学校給食施設をグループにして契約することで、緊急時に応急的な対応(例:学校給食施設で調理員に欠員が出た際、応急的にグループ内で調整する等)が可能になるなど、学校給食の提供に支障がないように努めた業務委託を実施しています。

\*図表 4. 一日あたりの食数と調理業務等に係る委託金額(令和4年度) (児童生徒数、R4.5.1基準)

学校名	(児童生徒数)	食数/日	調理業務等に係る委託金額
四街道小学校	796 人	829 食	30,976,000 円
中央小学校	714 人	779 食	28,459,200 円
四和小学校	534 人	570 食	24,200,000 円
和良比小学校	828 人	876 食	28,870,600 円
吉岡小学校	286 人	310 食	18,694,500 円
四街道中学校	667 人	665 食	25,010,700 円
旭中学校	383 人	399 食	18,694,500 円
四街道西中学校	512 人	526 食	24,563,000 円
四街道北中学校	547 人	548 食	22,360,800 円

※共同調理場は、委託金額に配送業務に係るものを含みます。

調理場名	受配校名	(児童生徒数)	食数/日		調理業務等に係る委託金額
北部 共同調理場	南小学校	517 人	535 食	2,174 食	55,539,000 円
	大日小学校	509 人	501 食		
	八木原小学校	481 人	481 食		
	栗山小学校	223 人	237 食		
	千代田中学校	428 人	420 食		
東部 共同調理場	旭小学校	156 人	184 食	447 食	27,830,000 円
	みそら小学校	124 人	136 食		
	山梨小学校	121 人	127 食		



(1)調理業務等委託に関する児童生徒一人あたりのコスト<参考比較>

調理業務等に係る委託金額について、図表4(\*P10「一日あたりの食数と調理業務等に係る委託金額(令和4年度)」参照)のデータに基づき、児童生徒一人あたりのコストを、自校方式と共同調理場方式(大規模)で参考比較すると、自校方式でおよそ4万、共同調理場方式(大規模)でおよそ2万5千円となっています。(※共同調理場方式は、委託金額に配送業務に係るものを含むため、小規模な場合は、人数当たりのコストが大きくなります。)

この違いは、調理施設が分散すると、人数あたりで比較した際に学校給食調理員の人員が多く必要となることによるところが大きくなっています。

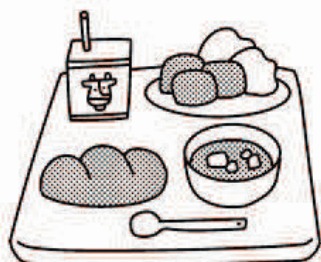
<参考>\*図表5. 自校方式と共同調理場方式のコスト比較 (図表4のデータを使用)

自校方式・小学校	学校名	(児童生徒数)		調理業務に係る委託金額	
	四街道小学校	796人	3,158人	30,976,000円	131,200,300円
	中央小学校	714人		28,459,200円	
	四和小学校	534人		24,200,000円	
	和良比小学校	828人		28,870,600円	
	吉岡小学校	286人		18,694,500円	

41,545円/人

自校方式・中学校	学校名	(児童生徒数)		調理業務に係る委託金額	
	四街道中学校	667人	2,109人	25,010,700円	90,629,000円
	旭中学校	383人		18,694,500円	
	四街道西中学校	512人		24,563,000円	
四街道北中学校	547人	22,360,800円			

42,972円/人



※共同調理場は、委託金額に配送業務に係るものを含みます。

共同調理場方式(大規模)	調理場名		(児童生徒数)		調理業務に係る委託金額
	北部 共同調理場	南小	517人	2,158人	55,539,000円
		大日小	509人		
		八木原小	481人		
		栗山小	223人		
		千代田中	428人		

25,736円/人

共同調理場方式(小規模)	調理場名		(児童生徒数)		調理業務に係る委託金額
	東部 共同調理場	旭小	156人	401人	27,830,000円
		みそら小	124人		
		山梨小	121人		

69,401円/人

※注釈 2…学校給食調理員の数

○学校給食に従事する職員の定数確保および身分の安定について

(昭 35.12.14 文体給 277 文部省体育局長から)

児童または生徒の数	従事員の数
100人以下	1人または2人
101人～300人	2人
301人～500人	3人
501人～900人	4人
901人～1,300人	5人
1,300人以上	6人に児童または生徒の数が500人を増すごとに1人を加えた数

… 食育の推進 …

本市の学校給食においては、年間を通して四街道産コシヒカリを指定して白米を提供するなど、地場産物\*を積極的に活用する地産地消を行っています。

また、年度ごとに、市内全校でテーマを決めた取組を実施しており、今年度は日本各地域の食材を使用し、風土にあった食べ物として独自の調理方法で作られた全国の郷土料理を毎月献立に取り入れています。

このように本市では、郷土料理や伝統的な食文化等について理解を深める学習や世界の様々な食を体験できる献立など「知産知消\*」を推進しています。



<R4.6月>地場産の野菜を使用したカレー



<R4.7月>タコライス（沖縄県）

… バランスのとれた栄養豊かな献立の工夫 …

学校給食では、成長期にある子どもたちが健康を保ち、健やかに成長できるよう、栄養バランスを考慮した献立を、調理方法に気を配りながら、栄養士が工夫を凝らして作成しています。

家庭で不足しがちな栄養素を補うための献立や生活習慣病などの予防に配慮して脂肪を多く摂りすぎないようにした献立などにも取り組んでいます。



複数の学校給食を調理場で調理する「共同調理場」においては、調理後に受配校\*への配送が必要となります。

そのため、共同調理場においては、配送時間を考慮し、保温性に優れた容器を使用するなど、温かいものを温かく、冷たいものを冷たいまま提供できるよう工夫することで、自校方式の水準を確保できるよう努めています。

\*図表 6. 提供温度測定結果(抽出) (参考抽出期間:R5.9月中旬)

区分	料理	調理後		給食開始前		
		中心温度	(測定時刻)	提供温度	(測定時刻)	
自校方式	小学校	ご飯	53.9	10:23	46.4	12:15
		主菜	62.9	11:22	49.9	12:15
		副菜	17.3	11:22	21.0	12:15
		汁物	73.9	11:35	67.4	12:15
		牛乳	9.9	11:22	13.3	12:15
	中学校	ご飯	64.6	12:40	57.2	12:35
		主菜	52.2	11:49	39.3	12:36
		副菜	16.9	11:46	21.5	12:35
		汁物	70.1	12:05	70.0	12:35
		牛乳	11.9	11:50	13.5	12:35
共同調理場方式	ご飯	60.5	10:05	52.5	12:13	
	主菜	88.2	10:25	37.6	12:13	
	副菜	16.1	9:50	21.3	12:14	
	汁物	87.8	10:25	55.4	12:14	
	牛乳	8.9	6:51	11.5	12:10	

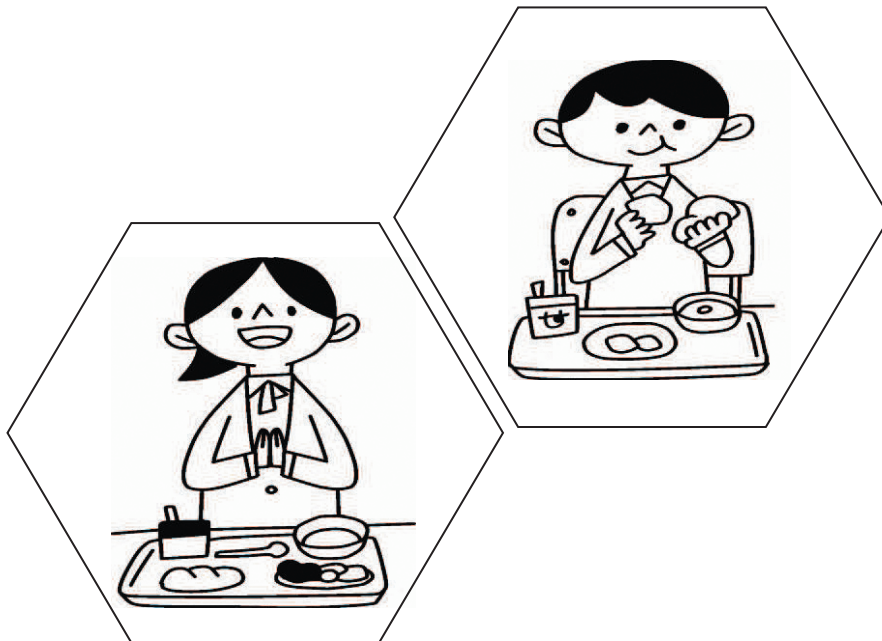
注釈)「調理後」の測定は中心温度計、「給食開始前」の測定は放射温度計(※表面の温度を測定)を使用



医療機関での診断書等に基づいて学校での管理を求めるアレルギーをもつ児童生徒は、保護者との連携や保護者からの情報提供が大切であり、対応においても事故の起こらないよう慎重な対応が求められるところです。

給食提供においては、「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づき、安全性を最優先とする考え方のもと、食物アレルギー対応を踏まえた献立作成の配慮とともに、各給食施設の設備や調理能力を考慮し、可能な範囲でアレルギー除去食を提供しています。

アレルギー除去食の提供では、学校を含む給食の各段階におけるチェック機能を強化し、継続的に取り組んでいるところです。



## 2. 課題

### … 現状に対する課題 …

「1. 現状」について、様々な角度から整理すると、概ね、以下のとおりです。

\*図表 7. 調理場方式別にみる現状に対する課題

	自校方式	共同調理場方式
施設の老朽化	<ul style="list-style-type: none"> <li>・四街道小学校は供用開始後50年、和良比小学校や吉岡小学校は30年以上経過している。</li> <li>・今後、長期にわたり大規模改修や更新(建て替え)工事が必要になる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・北部共同調理場は、供用開始後47年を経過しており、大規模改修や更新(建て替え)工事が必要である。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・更新(建て替え)工事期間中は、学校給食を提供できない。また、学校敷地内の建物や運動場の使用が制限される場合があり、教育活動への影響が大きい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大規模改修や現在地での更新(建て替え)の場合、工事期間中は学校給食を提供することができない。</li> </ul>
衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・建物が狭く、基準を満たす改修が出来ない。</li> <li>・食数に対して施設が狭く、作業方法の工夫などの運用で基準を満たすよう努めているため、作業の負担が大きい。</li> <li>・敷地が狭く、現在地での更新(建て替え)では、基準を満たした施設整備とすることは出来ない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生管理基準を満たしていない。</li> <li>・食数に対して施設が狭く、作業方法の工夫などの運用で基準を満たすよう努めているため、作業の負担が大きい。</li> </ul>

	自校方式	共同調理場方式
「総合管理計画」の視点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・更新(建て替え)の場合、衛生管理基準に則った整備が必要のため、保有量(延床面積)の削減は不可能。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・更新(建て替え)の場合、衛生管理基準に則った整備が必要であり、保有量(延床面積)は増加する。</li> </ul>
「再配置計画」の視点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・予防保全も含めた計画的な改修などにより、長寿命化を図る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・北部共同調理場は、現在地での更新(建て替え)工事は、不可。(改修は可。)</li> </ul>
「長寿命化計画」の視点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・トータルコストの縮減を図る必要がある。</li> </ul>	
児童生徒数	<ul style="list-style-type: none"> <li>・すべての小学校で、児童数の減少が見込まれている。</li> <li>・中学校の生徒数は、地区により、増減の傾向が異なっている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・千代田中学校地区で児童生徒数の増加が見込まれている。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・今後6年間で、小学校児童数で7.45%減、中学校生徒数で4.41%増、全体では3.65%の減少が見込まれている。将来人口を見据えた計画的な整備が重要となる。</li> </ul>	
調理業務委託	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設が分散しているため、人件費や管理など費用が多額になる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自校方式に比べ、費用が抑制できる。</li> </ul>
食育	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校ごとにきめ細かい食育の推進が可能である。</li> <li>・学校規模に応じ、地場産物の食材購入が行いやすい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・受配校の食育指導は、巡回指導による実施となる。</li> </ul>
栄養士	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養士は各学校一人であり、一人で学校給食に関するすべての管理業務を行う必要がある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・規模(食数)等により、栄養士が複数配置となる。相談・協力して業務を遂行することが可能である。</li> </ul>

	自校方式	共同調理場方式
献立や提供温度	・配送がないため、調理時間が確保しやすい。	・調理後に受配校への配送が必要となる。
アレルギー対応	・「学校給食における食物アレルギー対応指針」では、食物アレルギーを有する児童生徒にも給食を提供することが示されている。	
	・安全性の確保が最優先であり、各給食施設の設備や調理能力などにより、アレルギー除去の対応が異なる。	・アレルギー除去可能な献立の場合のみ対応し、個別の食缶で提供するなど安全性が確保できる場合に実施する。



### 3. 考察、評価

#### … 更新（建て替え）についての考察、評価 …

本市の現状と課題を踏まえ、更新(建て替え)について、「混在型\*」「センター型\*」別に考察、評価すると、概ね、以下のとおりです。

\*図表 8. 混在型、センター型別にみる更新(建て替え)についての考察

視点		混在型 (自校方式と共同調理場方式が混在)	センター型 (共同調理場方式のみに集約)
公共施設の保有量(延床面積)	衛生管理基準、HACCP	× 削減不可	○ 削減可
	総合管理計画		
施設整備	効率的な整備	トータルコストの縮減を図ることが重要	
		△ 一部可	○ 対応可
		×	

視点		混在型 (自校方式と共同調理場方式が混在)		センター型 (共同調理場方式のみに集約)	
施設設備	児童 生徒数	△	・学校により、増減の傾向が異なっているため、現行施設ごとの更新は非効率。	○	・学校や地域によつての将来的なばらつきがあつても、対応がしやすい。
	教育活動 への影響	△ 影響あり	・工事期間中は、建物や運動場の使用が制限されるため、影響が大きい。	○ 影響なし	・整備場所は学校敷地外であり、教育活動への影響は少ない。
	(食育) 調理の 見学等	× 不可	・見学ルート等は、建物や敷地が確保できないため、整備できない。	△ 一部 検討可	・児童生徒や保護者等の見学ルートの整備などが可能。
		○	・自校方式では、調理のにおいや音で、学校給食を身近に感じられる。		
複合的な 活用	× 不可	・学校敷地内は、教育に資する施設が最優先。その他、教育活動への影響、管理や警備等を考慮すると、複合的な活用を見込んだ整備は難しい。	△ 検討可	・地域住民が活用可能な研修室、コミュニティスペースの検討など、(整備用地等の条件によつて)他の用途の組み入れを検討することが可能。	
安心・安全な 学校給食	アレルギー 対応	△	・アレルギー対応(除去等)専用の調理環境の整備は、調理場面積を考えると、難しい場合が多い。	○ 対応可	・アレルギー対応(除去等)専用の調理環境を整備することが可能。
	調理時間 (配送)	△	<p>&lt;自校方式&gt;</p> <p>・配送がないため、調理時間が確保しやすい。</p> <hr/> <p>&lt;共同調理場方式&gt;</p> <p>・調理後に配送が必要となるため、自校方式よりも調理時間が制限される。</p>	△	<p>&lt;共同調理場方式&gt;</p> <p>・調理後に配送が必要となるため、自校方式よりも調理時間が制限される。</p>

視点		混在型 (自校方式と共同調理場方式が混在)		センター型 (共同調理場方式のみに集約)	
安心・安全な学校給食	(工事中の)学校給食の提供	× 対応不可	・工事期間中は、学校給食を提供できない。 ・他給食施設から給食の提供を受けることは難しい。	○ 対応可	・(整備場所は学校敷地外のため、)工事期間中も引き続き、学校給食を提供できる。
	衛生管理	△	・調理員は複数の調理作業を行うため、衛生管理上の配慮が必要。	○	・調理業務の完全分業が可能のため、衛生管理が徹底される。
	食中毒等事故発生リスク	△	・給食施設ごと、個別管理の徹底が必要。	△	・一元管理が可能のため発生リスクを抑えやすい。
		△	<自校方式> ・自校のみのため、事故発生時の被害は最小限。 ----- <共同調理場方式> ・事故発生時の影響が大きい(受配校すべてに及ぶ)。	△	<共同調理場方式> ・事故発生時の影響が大きい(受配校すべてに及ぶ)。
食育	地場産物活用等	○	・産物を指定した食材購入は、食数が少ない調理施設の方が調整しやすい。	△	・自校方式に比べると、食数が多く、産地を細かく指定できないこともある。
		△	<自校方式> ・学校行事等に配慮した独自の献立の提供が可能。 ----- <共同調理場方式> ・各学校の学校行事等に配慮した献立の提供は難しいが、季節を感じられる献立の提供は可能。	△	<共同調理場方式> ・各学校の学校行事等に配慮した献立の提供は難しいが、季節を感じられる献立の提供は可能。

視点		混在型 (自校方式と共同調理場方式が混在)	センター型 (共同調理場方式のみに集約)
食育	食育指導	○ 対応可 <自校方式> ・学校ごとにきめ細かい食育の推進が可能である。	○ 対応可 <共同調理場方式> ・受配校への巡回指導を計画的に実施することで、食育の充実を図ることが可能である。
		<共同調理場方式> ・受配校への巡回指導を計画的に実施することで、食育の充実を図ることが可能である。	
栄養士業務	管理業務	— <自校方式> ・各学校一人の栄養士が、一人で学校給食に関するすべての管理業務を行う必要がある。	— <共同調理場方式> ・複数配置の栄養士が、相談・協力して業務を遂行することが可能だが、規模(食数)等により、配置人数が異なる。
		<共同調理場方式> ・複数配置の栄養士が、相談・協力して業務を遂行することが可能だが、規模(食数)等により、配置人数が異なる。	

自校方式の場合、他に、以下のことが考えられます。

#### (1) 拡張・整備する場合

給食提供を続けながら拡張・整備をする場合、衛生管理基準に則った給食施設にする必要があります。例えば、調理場は、汚染作業区域と非汚染作業区域及びその他の区域に部屋単位で区分することが求められており、給食施設全体として必要となる延床面積が増加することなどから、学校施設内の余裕スペース、もしくは敷地内にスペースを確保する必要があります。また、確保するスペースには、建て替え後の給食提供を考慮し、雨風に左右されない学校(教室)までの廊下の整備、高低差が生じる場合にはその解消などが必要です。今後の給食提供を可能な限り負担ないものとすることや安全な教育活動を確保することから、敷地内を車両で移動することは避けなければいけません。

#### (2) 更新(建て替え)する場合

自校方式の給食施設を、既存の場所に建て替える場合、取り壊してから新施設が稼働するまでの約2年間は給食の提供が出来ません。その間、各家庭のご協力をいただき、弁当持参をしていただくか、民間事業者の調理施設で調理したいいわゆる「弁当」や飲用牛乳・パンを、学校給食として各学校に配送するなどの手段により、希望者に提供することとなります。購入する弁当方式の給食によっては「あたたかい食事」が提供できないことも考えられます。

## 4. 今後の方向性

… 本市の「学校給食施設」整備の方向性 …

### 1. 「センター型」への移行をすすめる

現在、本市の学校給食施設は、自校方式と共同調理場方式とが混在しています。

今後、自校方式での更新は、主に以下の課題があることから、安心・安全で安定的に学校給食を提供し続けるために、(共同調理場方式のみに集約する)センター型への移行を基本とすることが望ましいと考えます。

…自校方式での更新の課題…

- ① 衛生管理基準等に適合する施設整備とするには、給食施設全体として必要となる延床面積が増加するため、「今後50年間で保有量(延床面積)を20%以上削減」という総合管理計画(\*P7 参照)の目標に合わないこと  
※アレルギー対応(除去等)専用の調理環境を整えるには、更に、調理場面積が必要になります。
- ② 工事期間中は、建物や運動場の使用が制限されるため、教育活動への影響が大きいこと
- ③ 工事期間中は、給食施設が使用できないこと  
※取り壊しから施設稼働までの約2年間は、学校給食を提供することが出来ません。  
また、他の自校式調理場から学校給食の提供を受けることは出来ません。
- ④ 地域や学校により、児童生徒数の増減の傾向が異なるため、それぞれの学校ごとに再整備するのは非効率であること

また、センター型への移行に関しては、整備場所が学校敷地外となるため、「工事期間中も引き続き、安心・安全な学校給食を提供することが可能」「工事によって学校の建物や運動場の使用が制限されることなく、教育活動への影響が少ない」といったメリットがあります。

一方、共同調理場方式には、「調理後に配送が必要となるため、自校方式に比べると調理時間が制限される」「各学校の学校行事等に配慮した献立の提供は難しい」「一元管理が可能のため食中毒等の発生リスクは抑えやすいが、事故発生時には受配校すべてに影響が及ぶ」といった課題はあるものの、現在、稼働している2か所の共同調理場において、安心・安全な学校給食を提供できていると認識しています。

そのため、共同調理場方式においては、今後も、「季節を感じられる献立の提供に努める」「受配校への巡回指導を計画的に実施することで、食育の充実を図る」など、方式にあった検討・改善や食育の工夫を行いながら、学校給食を安定的に提供できるよう努めていくことが重要です。



## 2. 整備か所は「2か所」とする

これまで、「本市の市域は東西7km、南北9km、行政面積 34.52 km<sup>2</sup>と狭く、市全体を一つの区域として一体的に考えることが可能」という前提条件のもとで検討を行い、トータルコストの縮減のための効果的な方法として、前項において、“センター型への移行を基本とすることが望ましい”としたところです。

本市の学校給食施設の経過年数や設備の状況は様々(\*P4 図表 1.「学校給食施設の経過年数」参照)であり、以下の理由から、「老朽化が顕著で再整備に向けての早急な対応が

必要な複数の施設を統合する施設整備」と、「それ以外の複数の施設を将来的に統合する施設整備」との2か所として、計画的に施設更新を進めることが望ましいと考えます。

…理由…

- ① 施設自体の老朽化が顕著な学校給食施設を優先した(集約する)整備計画とすることで、現在の推計をもとに、規模や建設地の検討などを具体的に進めやすい。
- ② 設備・調理機器は、集約年度を見込んだ備品購入、工事・改修を実施することで、コストの削減につながる。
- ③ 関係部署等と連携して、児童生徒や市民による調理場の見学や会議室等の市民が活用できる施設設備を検討することも可能である。その場合、より多くの市民が活用しやすい形を考えると、複数か所が望ましい。

