

資料5 (第2回懇談会)

<b>学校給食調理施設能力</b>		(平成24年5月1日現在)	
<b>精華中学校区</b>  生徒数 322人 教職員数 27人 計 349人	<b>精北小学校</b> 給食調理施設能力 <b>500人分</b> ドライ方式 児童数 325人 教職員数 29人 計 354人		
	<b>川西小学校</b> 給食調理施設能力 <b>500人分</b> ドライ方式 児童数 405人 教職員数 34人 計 439人		
<b>小中計 1142人</b>			
<b>精華南中学校区</b>  生徒数 226人 教職員数 22人 計 248人	<b>山田荘小学校</b> 給食調理施設能力 <b>750人分</b> ウェット方式 児童数 419人 教職員数 33人 計 452人		
	<b>小中計 700人</b>		
<b>精華西中学校区</b>  生徒数 735人 教職員数 43人 計 778人	<b>東光小学校</b> 給食調理施設能力 <b>960人分</b> ドライ方式 児童数 682人 教職員数 42人 計 724人		
	<b>精華台小学校</b> 給食調理施設能力 <b>900人分</b> ドライ方式 児童数 815人 教職員数 49人 計 864人		
<b>小中計 2366人</b>			

## 【学校給食の方式】

### 自校方式

学校内の敷地に調理場があります。  
調理から喫食までの時間・距離が短い。  
児童・生徒が調理過程に接することが可能です。

### センター方式

共同調理場方式ともいいます。複数の学校の給食を一括して調理し、給食時間までに配送します。2校規模から自治体全域の小中学校 2000食を一括して調理する大規模調理場まで規模は様々です。調理から喫食までの時間は、自校方式より長くなります。自治体で必要となる調理員の数は自校方式よりも少ないことが多い。

### 親子方式

調理場をもつ自校方式の学校が、調理場をもたない学校の給食調理も行う場合です。  
自校方式とセンター方式の中間形態。調理場を持つ方が「親」、調理場をもたない方が「子」となります。一般に距離の近い学校同士で行われます。

### 業者弁当方式

民間業者が民間業者の施設で作って学校に届ける方式。自治体によっては「給食」と位置づけているところと「昼食対策」等として位置づけているところがあります。「給食」と位置づけているところでも、「弁当併用」として自宅からの弁当と「給食」としての弁当を自由選択させているところなど、形態は様々です。