



中学校給食提供方法について

デリバリー方式による中学校給食は、民間の調理事業者が給食を作り、学校へ配送を行います。

安全な給食を提供するため、「学校給食衛生管理の基準」「大量調理施設衛生管理マニュアル」に従い、調理終了から提供するまでの間、食品を10℃以下又は65℃以上で管理することが必要となります。

提供方法	実施自治体	主食	おかず	汁物	メリット	デメリット
<p>A. 弁当箱・保温(保冷)コンテナ</p>  <p>保温コンテナ</p> <p>主食・汁物...温かいまま弁当箱・容器に詰め、保温コンテナに入れて配送。提供まで冷蔵庫で保管。 おかず...調理後10℃以下に冷ましてから弁当箱に詰め、保温コンテナに入れて配送。提供まで冷蔵庫で保管。</p>	<p>【選択制】 吹田市 大阪市 羽曳野市 豊中市(予定)</p> <p>【全員喫食】 池田市(予定)</p>	温	冷	なし	<ul style="list-style-type: none"> 配膳準備、配膳が短時間でできる。 →早めに納品してもらう必要がなく、調理から喫食までの時間が最も短く、衛生管理上良い。 予約数、注文数の変動に柔軟に対応できる。 →将来的に選択制から全員喫食に移行した場合にすみやかに変更ができる。 府下のデリバリー方式で最も多用されている方式で今後の検証の際にデータを集約しやすい。 配膳時に再加熱するなどの工程がないため、トラブルなく日々の配膳が可能である。 	<ul style="list-style-type: none"> 副食(おかず)は衛生管理上、提供直前まで冷蔵庫保管であるため、冷たいと感じる。 汁物などがなく、献立のバリエーションが限定される。
<p>B. 弁当箱・スチームコンベクションオープン</p>  <p>保温コンテナ スチームコンベクションオープン</p> <p>主食、おかず、汁物すべてを調理後10℃以下(高槻市の場合はクックチルなので3℃以下)まで冷ましてから弁当箱に詰める。提供まで冷蔵庫で保管し、喫食前にスチームコンベクションオープンで温める。加熱後から提供までは保温コンテナに入れて保管。</p>	<p>【選択制】 高槻市</p> <p>【全員喫食】 大東市※2</p>	温	温	温	<ul style="list-style-type: none"> 主食、副食などを温かい状態で提供することができる。 コンベクションオープンにより、汁物、ご飯などは十分な温度で再加熱調理が可能である。 容器を分けた場合は、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供できる。 	<ul style="list-style-type: none"> 再加熱による調理行為が伴うため、配膳準備に時間がかかる。 加熱時間を考慮して、配送してもらったため、調理後一定時間を経過した弁当が配送されることになる。 注文数によっては、再加熱工程を2回以上に分ける必要があり、注文数の変動に対応できない可能性がある。 冷たく提供すべき食材も、温かくなってしまふ。 容器を分けた場合は、生徒の持ち運びが不便となる。 選択制から全員喫食への移行は配膳室の再改修等が必要になる。

※1 週3日食缶で汁物を提供

※2 週2日食缶で汁物を提供予定