

方式	①自校方式	②親子方式	給食センター方式		ランチボックス(デリバリー)方式	
			③公設民営	④民設民営	⑤公設民営	⑥民設民営
概要	各校に調理室を設置し調理	近隣の学校でグループを組み親校で調理を行い、子校に配送する	市内(もしくは市外)に公設の給食共同調理場を設置し各校に配食する	市内(もしくは市外)に民設の給食共同調理場を設置し各校に配食する	市内(もしくは市外)に公設の給食共同調理場を設置し業者委託の弁当を配食する	市内(もしくは市外)に民設の給食共同調理場を設置(確保)し業者委託の弁当を配食する
メリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>食材を直接管理することができる</li> <li>万一食中毒が発生しても、食数が少ないため最小限の被害で済む</li> <li>温かいもの、冷たいもの、汁物など適時適温で提供可</li> <li>調理者と児童生徒の交流が深まる</li> <li>建設費に国等の補助金が活用できる</li> <li>アレルギー対応などができかぎり可能</li> <li>災害時の給食提供が可能になる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食材を直接、管理することができる</li> <li>万一食中毒が発生しても、食数が少ないため最小限の被害で済む</li> <li>保温食缶を使用することで程度の温かさを保てる</li> <li>調理校においては調理者と児童生徒の交流が深まる</li> <li>建設費に国等の補助金が活用できる(親校のみ)</li> <li>アレルギー対応などができかぎり可能</li> <li>災害時の給食提供が可能になる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>人的配置、食材一括購入等の効率的運営が可能</li> <li>センター施設は市財産となる</li> <li>建設費に国等の補助金が活用できる</li> <li>市が管理していることからある程度のアレルギー対応は可能である</li> <li>災害時の給食提供が可能になる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>既存の民間調理施設を利用すれば、敷地や建設費はかからない</li> <li>人的配置、食材一括購入等の効率的運営が可能</li> <li>人件費が安価となる</li> <li>市が管理していることからある程度のアレルギー対応は可能である</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>施設は市財産となる</li> <li>業者委託であれば運営コストが安い</li> <li>配膳に時間を要しない</li> <li>建設費に国等の補助金が活用できる</li> <li>前払い方式を導入することで給食費の滞納が解消される</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>既存の民間調理施設を利用すれば敷地や建設費はかからない</li> <li>業者委託であれば運営コストが安い</li> <li>配膳に時間を要しない</li> <li>前払い方式を導入することで給食費の滞納が解消される</li> </ul>
デメリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>全校に調理施設を建設するための敷地と建設費が必要であるため、最も費用がかかる</li> <li>建築確認を要し不適格建物の改修がともなう</li> <li>個別分散型によるコスト高</li> <li>学校毎に栄養士・調理員等の配置が必要</li> <li>配膳までに時間がかかる</li> <li>各校で管理運営するため学校側の負担が増す</li> <li>各校で給食室の建設が必要となるため、全校で実施するまでには相当な月数が必要となる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理校に施設を建設するための敷地と建設費が必要であるため、費用がかかる</li> <li>建築確認を要し不適格建物の改修がともなう</li> <li>個別分散型によるコスト高</li> <li>調理校に栄養士・調理員等の配置が必要</li> <li>運搬費用が別途必要になる</li> <li>配膳までに時間がかかる</li> <li>各校で管理運営するため学校側の負担が増す</li> <li>各校で給食室の建設が必要となるため、全校で実施するまでには相当な月数が必要となる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>複数校分調理可能な施設を建設するための敷地と建設費が必要になる</li> <li>配膳までに時間がかかる</li> <li>大規模調理のため事故が生じると影響が甚大となる</li> <li>運搬距離が長くなると冷める可能性がある</li> <li>調理者と児童生徒の交流はほとんどない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>工場用候補地の確保が困難(準工業地域以上の用途)</li> <li>用地取得に多額の費用</li> <li>建設費に国等の補助金が活用できない</li> <li>業者が固定しがちで契約の不透明性、競争原理が働かないことによる費用の高騰が懸念される</li> <li>ランニングコストに工場設置費や設備費の債務が上乗せのためコスト高</li> <li>栄養士の都派遣が受けられず市で配置する必要がある</li> <li>配膳までに時間がかかる</li> <li>大規模調理のため事故が生じると影響が甚大となる</li> <li>運搬距離が長くなると冷める可能性がある</li> <li>調理者と児童生徒の交流はほとんどない</li> <li>災害時の給食提供が困難である</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>工場用候補地の確保が困難(準工業地域以上の用途)</li> <li>用地取得に多額の費用</li> <li>栄養士の都派遣が受けられず市で配置する必要がある(選択制とした場合)</li> <li>大規模調理のため事故が生じると影響が甚大となる</li> <li>遠隔地の配膳のため衛生上冷ます必要がある</li> <li>弁当方式のため、汁物は不可</li> <li>調理者と児童生徒の交流はほとんどない</li> <li>災害時の給食提供が困難である</li> <li>アレルギー対応が困難である</li> <li>個々食器の使用が困難である</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>新規建設の場合、工場用候補地の確保が困難であり用地・建設に多額の費用を要する</li> <li>ランニングコストに工場設置費や設備費の債務が上乗せのためコスト高</li> <li>栄養士の都派遣が受けられず市で配置する必要がある</li> <li>大規模調理のため事故が生じると影響が甚大となる</li> <li>遠隔地の配膳のため衛生上冷ます必要がある</li> <li>弁当方式のため、汁物は不可</li> <li>調理者と児童生徒の交流はほとんどない</li> <li>災害時の給食提供が困難である</li> <li>アレルギー対応が困難である</li> <li>個々食器の使用が困難である</li> </ul>
主な実施自治体	八王子(小)、立川(小・一部)、三鷹(小中)、町田(小)、小金井(小中)、小平(小)、日野(小中)、東村山(小)、国分寺(小)、狛江(小)、清瀬(小)、西東京(小)	調布(小中)、東久留米(小)、西東京(小中、H21より)	小平(中)	武蔵村山(中)H22より 埼玉県久喜市(小中)、栃木県足利市(小中・一部)	佐賀県佐賀市(中)H22より	すべて中学校 八王子(H21.4より)、立川、町田、東村山、国分寺、狛江(H20.10より)