

**横浜市中学校給食の実施方式検討におけるサウンディング型市場調査（２回目）
実施結果**

<結果概要>

1 経過

令和４年 10月5日（水）	対話実施の公表
10月5日（水）から10月14日（金）まで	対話実施事業者募集
10月20日（木）から26日（水）まで	対話の実施

2 対話参加状況

18事業者（デリバリー方式：10社、給食調理事業者：1社、厨房機器等：7社）

3 対話の内容

事業参加の意思や工場の建設等、給食の改善に向けた主なアイデアなど

4 対話結果（まとめ）

（１）事業参加の意思や工場の建設等について

ア 参入意欲のある事業者数の把握

デリバリー方式： 10社（うち市内に本社：3社、市内に製造工場：無し）

⇒うち、市内に製造工場を新設する意向がある事業者 6社

市外に製造工場を新設する意向がある事業者 1社

イ 工場の建設への意向

工場を建設するための用地

市有地の活用希望：4社、民間事業者による用地（市内外）の確保（予定）：3社

ウ 契約期間の希望

既存工場の場合：5年、 工場建設：15年～30年

エ 製造可能食数（見込み）

既存工場（改修増築等含む）：43,000食

民有地での工場新設：12,000食～37,000食（用地確保済の事業者は1社のみ）

市有地での工場新設：30,000食～40,000食（市内に1～2か所の市有地を確保した場合）

※1カ所あたり20,000食～30,000食が製造できる工場整備の意欲あり

（２）給食の改善に向けた主なアイデア

ア アレルギーへの対応

・工場建設時に専用室をすることで対応可能

※専用の部屋・レーンが必要となるので、既存施設では対応が難しい場合が多い

・乳・卵・小麦等の品目をまとめて除去する「アレルギー除去食」の提供であれば対応可能

・提供時は容器の色を変えるなど、間違いがない工夫が必要

・全校分のアレルギー対応食をまとめて製造する専用工場を整備することで、「アレルギー代替食」の製造も可能ではないか

イ 量の調整方法

- ・おかわり用のごはんやおかずを用意することもできる
- ・小サイズのご飯容器を複数用意して、足りない生徒は複数食べられるようにするのはどうか
※容器の数が増えることによる洗浄の負担が増えることが課題

ウ 温かい状態での提供に関するアイデア

- ・配膳方法の工夫（クラス前配膳等）により、生徒が食べる直前まで給食をコンテナボックスに入れておくことで、ごはん、汁物の温かさが保たれるのではないか
- ・汁物だけなら食缶で提供することができるかもしれない
※適切な温度管理や配膳時間の確保に関する検証が必要
- ・再加熱用の機器や保温カート等を用いて、ランチボックスを温めることもできる
※設備の導入経費、学校や製造事業者での機器の保管スペース、全生徒分の給食を温めるために必要となる時間等の観点から、横浜市の食数規模では実現性は低い
※はアイデアの内容について現時点の事務局の見解

<対話項目毎の御意見・御提案>

※複数事業者から同様の御意見・御提案をいただいた場合は、一つにまとめて記載しています。

アレルギーへの対応	<ul style="list-style-type: none">・対応する種類によるが、工場新設の際は可能・新設工場であれば可能・卵、小麦を抜く除去食なら可能・工場建設時に専用室の整備が可能・専用工場で作り、事業者の工場へ配送する・除去食、代替食は色の違うランチボックスに入れるなど間違えない工夫が必要・全校分の対応食をまとめて製造する専用工場を整備する・ランチボックスはアレルギー対応しやすい・卵・乳・小麦の「アレルギー除去食」の提供であれば対応可能・既存工場は対応できない可能性がある・アレルギー対応食を1か所の工場で製造し配送する・対象品目が多くなると製造時に負担がかかる・別室、別ラインの設備必要
量の調整方法	<ul style="list-style-type: none">・おかわり用の食缶を用意する・小盛りに統一し複数食べる・小サイズのご飯容器を複数用意して、足りない生徒は複数食べられるようにする・小さいご飯容器を複数用意することは可能と思われるが、洗浄が未知数・おかずの大盛り（色違い容器）・ご飯のお代わり用意（クラスの1/4程度を用意）・おかわり用のご飯が余っている事例もある

	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯は量の調整が行いやすい ・配送の手間が増えるので行わない方向で検討してほしい ・おかず一品の追加なら検討できる ・ランチボックスの種類は少ない方がよい
温かい状態での提供に関するアイデア	<ul style="list-style-type: none"> ・汁物を食缶で提供する ・容器を分けて、温かいメニューだけ温める ・再加熱カートの使用 ・保温カートの使用 ・喫食直前まで保温されたコンテナボックスに入れておく ・配膳室にスチームコンベクションオーブンを整備する ・水と反応させることで、蒸気を発生させる薬剤で温める ・断熱式の容器は後で温めることはできない ・デリバリー方式と温かさは相反する
食育へのアイデア	<ul style="list-style-type: none"> ・生産者を紹介して製造現場を身近に感じもらう ・就農体験をさせている事例がある ・食に関する基礎知識の向上を図っては ・工場に研修室を整備し、職場体験をしてもらう ・残食を家畜のえさにする事例などの紹介 ・廃棄予定の酒米をご飯に使用した経験がある ・配膳体験をしてもらう ・給食製造過程の動画を視聴してもらう ・食器（伝統模様、3・1・2弁当箱法※、和食器）から和の文化を知ってもらう ・専門家によるオンライン授業を行う ・教職員も専用のセミナーを受講してもらう ・異文化理解のペーパークラフトを作ることから異文化を身近に感じてもらう ・使わなくなった食器をこども食堂へ提供した事例の紹介
配膳方法の工夫	<ul style="list-style-type: none"> ・学校ごとの配膳方法の工夫が必要 ・クラス前配膳を基本としたいが、エレベーターがないと手運びは厳しい ・学校ごとに動線が違うため個別で考える必要あり

※3・1・2弁当箱法 お弁当箱を6等分し、主食3・主菜1・副菜2の割合で盛り付ける方法