【報告事項1　資料】

厚田区及び浜益区の
学校給食の今後の提供方法について

令和6年6月

石狩市教育委員会

目　次

１．はじめに　・・・　1

２．現状について　・・・　2～3
(1) 本市の給食センターの歴史　・・・　2
(2) 各センターの概要　・・・　2
(3) 各センターの特徴　・・・　3

３．　厚田センターを取り巻く状況と課題　・・・　4～7
(1) 日本の人口減少と本市の状況　・・・　4
(2) 厚田センターの人手不足及び配送の状況と課題　・・・　5
＜　地元の調理員等の人手不足について　＞
＜　食材の配送にかかる人手不足ついて　＞
(3) 厚田センターのその他の状況と課題　・・・　7
＜　その他の人手不足について　＞
＜　人材手足による調理の制限について　＞
＜　施設の老朽化について　＞
(4) 現状のままでの今後の見通し　・・・　7

４．　厚田区・浜益区の学校給食の今後の提供方法について　・・・　8～9
(1) 学校給食提供の継続　・・・　8
(2) 検討の経緯　・・・　8
(3) 厚田区・浜益区の学校給食の今後の提供方法について　・・・　8

５．　今後の提供に向けた取組等について　・・・　10～13
(1) 悪天候等で給食配送ができなかった時の対応について　・・・　10
(2) 食育の継続（栄養教諭の確保）　・・・　11
(3) 給食の内容について　・・・　12
＜　食物アレルギー等の対応　＞
＜　食器、食缶、温度管理　＞
＜　食事の献立　＞
(4) 現状と今後の比較　・・・　13

１．　はじめに

本市の学校給食センター（共同調理場）は、市町村合併を経て、現在は石狩と厚田の２つのセンターで全市域の学校へ給食を提供しています。

これまで、調理業務等を民間委託し、効果的、効率的な運営に努めるとともに、食育や地産地消等にも取り組んできました。

学校給食は、学校教育の場において食育の生きた教材であり、子どもたちの心身の発達に欠かせないものです。

本資料は、全市域において子どもたちに学校給食を提供し続けるため、今後の提供方法について、お示しするものです。

石狩市学校給食センター

厚田学校給食センター

２．　現状について

(1) 本市の給食センターの歴史

石狩市の学校給食は、平成 17 年の3市村合併以降、現在、石狩市学校給食センター（以下「石狩センター」という。）及び石狩市厚田学校給食センター（以下「厚田センター」という。）の2つのセンターにより、市内の石狩市立小中学校（義務教育学校を含む。以下「小中学校」という。）へ配送しており、児童生徒のバランスのとれた栄養の充足、事前の準備や後片付け、食を通した環境意識、生産者や調理員への感謝の心など、食育の生きた教材でもある学校給食を児童・生徒へ提供しています。

2005(H17)年　10 月	石狩市、厚田村、浜益村合併	4センター体制（浜益・厚田・第1・第2）
2008(H20)年　3 月	浜益センター廃止	3センター体制（厚田・第1・第2） （厚田センターより浜益区の給食提供開始）
2017(H29)年　3 月	第1、第2センターを廃止	
2017(H29)年　4 月	現石狩センター稼働	2センター体制（厚田・石狩）

(2) 各センターの概要

石狩センターと厚田センターの概要は次の表のとおりです。

調理数の現状は厚田センターでは約 120 食/日、石狩センターでは約 4,700 食／日を調理しており、調理員は、厚田センターでは約5名、石狩センターでは約 40 人が午前の調理にあたっています。また、厚田センターは供用開始より 33 年、石狩センターは7年を経過しています。

	石狩市学校給食センター	厚田学校給食センター
所在地	花川北7条1丁目 27 番地	厚田区厚田 171 番地4
供用開始	平成 29 年4月	平成3年1月
建築年月	平成 28 年 12 月	平成2年 12 月
延床面積	3,418.46 ㎡	410 ㎡
調理能力	5,500 食／日	800 食／日
調理数※	約 4, 700 食（教員等含む。）/日	約 120 食（教員等含む。）/日
対象域区 提供校等	旧石狩市区域 13 校（小、中学校）	厚田区・浜益区 3 校（小、中学校、義務教育学校）
センター職員数	栄養教諭3人 市職員6人	栄養教諭1人 （市職員3人兼務等）
調理業務委託先※	石狩市公務サービス(株) 調理員等約 60 人	石狩市公務サービス(株) 調理員等約 5 人
運営費用※	総額　約 6 億円 内賄材料費（食材費）　約 2.6 億円	総額　約 0.43 億円 内賄材料費（食材費）　約 0.07 億円

※　調理数（教員等含む。）、調理業務委託先の調理員等の人数、運営費用は、直近数値または決算実績等をもとにした概算数値です。

(3) 各センターの特徴

石狩センターと厚田センターの主な特徴は次の表のとおりです。両センターはそれぞれ、竣工時期の時代背景等により設備等に特徴があります。

- 環境面では、厚田センターは熱源に灯油を利用していますが、石狩センターは天然ガスを利用し、二酸化炭素排出量に配慮しています。
- 安全衛生面では、両センターともに転倒防止や雑菌繁殖を防ぐドライシステムとなっています。石狩センターは竣工時より導入し、厚田センターは竣工時ウェットシステムでしたが現状ドライシステムでの運用を行っています。
- 食物アレルギー等の対応については、両センターともにアレルギー明示献立表の配付と牛乳を麦茶に変更できる運用を行っています。石狩センターではアレルゲン物質の混入を防ぐための施設設備を竣工時より導入し、卵の除去食、卵入り加工品・乳製品加工品の代替食の提供を行っています。
- 食器食缶については、石狩センターは、竣工時より、温かいもの冷たいものをそのまま提供できるよう、保温性の高い食缶を使用するとともに、また食育の観点から、家庭で使用している食器に近い強化磁器食器を使用しています。

	石狩市学校給食センター	厚田学校給食センター
施設衛生のシステム	ドライシステム	ドライシステム（運用）
主な熱源	天然ガス（LNG）	灯油
学校給食の区分※	完全給食	完全給食
食缶	高性能断熱食缶	通常食缶
食器	強化磁器食器	メラミン食器
食物アレルギー等の対応内容	・アレルギー明示献立表の配付 ・牛乳を麦茶に変更 ・除去食の提供（卵） ・代替食の提供（卵入り加工品・乳製品加工品）	・アレルギー明示献立表の配付 ・牛乳を麦茶に変更

※ 学校給食法施行規則（昭和 29 年文部省令第 24 号）第1条で学校給食の区分として、完全給食（給食内容がパン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む。）、ミルク及びおかずである給食。）、補食給食（完全給食以外の給食で、給食内容がミルク及びおかず等である給食。）及びミルク給食（給食内容がミルクのみである給食。）が規定されている。

3．　厚田センターを取り巻く状況と課題

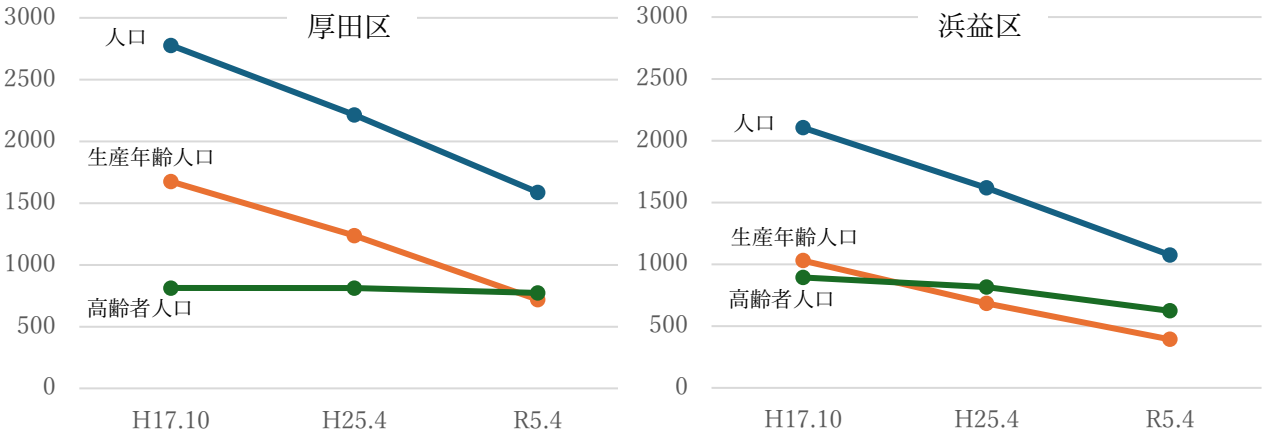
(1) 日本の人口減少と本市の状況

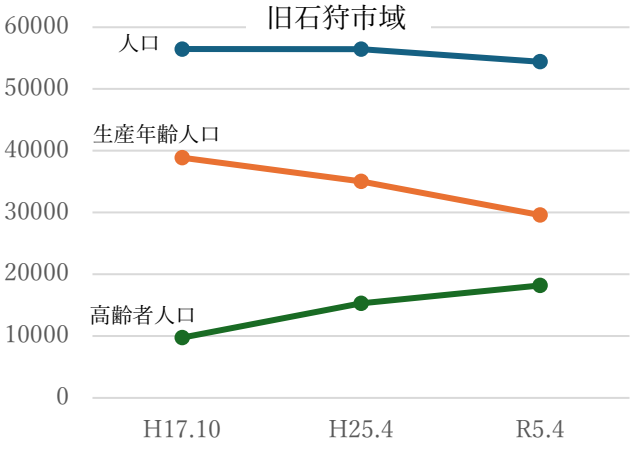
現在、日本は人口減少と少子高齢化が急速に進み労働人口が減少する中で、時間外労働の上限が規制されるなど労働力不足が顕著になっており、社会構造上の様々な面において広範囲に影響が出てきています。北海道においても、札幌圏への一極集中や、特に過疎地域の医療介護現場や交通インフラ等においても労働力不足が深刻な課題となってきています。

本市においては、平成 17 年の3市村合併時と令和5年4月時点の人口構造統計を比較すると、厚田区、浜益区の人口はそれぞれ、合併時より概ね 50%の減少、高齢化率は合併時には概ね 30～40%でありましたが 50～60%となっています。

生産年齢人口は合併時と比較し、浜益区の令和5年4月時点では 392 人、厚田区の令和5年4月時点では 719 人と、それぞれ約6割減少しています。また、厚田区、浜益区では既に生産年齢人口が高齢者人口を下回っています。

		2005(H17).10	2013(H25).4	2023(R5).4
旧石狩市域	人口	56, 476 人(00.0%)	56, 442 人(00.0%)	54, 412 人(00.0%)
	生産年齢人口	38,887 人(68.9%)	35, 024 人(62.1%)	29, 601 人(54.4%)
	高齢者人口	9, 753 人(17.3%)	15, 330 人(27.2%)	18, 202 人(33.5%)
厚田区	人口	2, 778 人(00.0%)	2, 215 人(00.0%)	1, 588 人(00.0%)
	生産年齢人口	1,675 人(60.3%)	1,237 人(55.8%)	719 人(45.3%)
	高齢者人口	813 人(29.3%)	812 人(36.7%)	773 人(48.7%)
浜益区	人口	2, 104 人(00.0%)	1, 618 人 00.0%)	1, 075 人 00.0%)
	生産年齢人口	1,029 人(48.9%)	684 人(42.3%)	392 人(36.5%)
	高齢者人口	893 人(42.4%)	815 人(50.4%)	623 人(58.0%)





【参考】
石狩市人口構造統計
国立社会保障・人口問題研究所
「日本の地域別将来推計人口（令和5年推計）」
株式会社帝国データバンク
人手不足に対する企業の動向調査　等

(2) 厚田センターの人手不足及び配送の状況と課題

＜ 地元の調理員等の人手不足について ＞

厚田センターは、以前は、厚田区の市民の雇用の場であり、また、それ故に、石狩と厚田の間の道路が悪天候で寸断されたとしても、「厚田で給食を作り、厚田浜益に配送もできる。」雇用環境である強みがありました。

しかしながら、受託者において調理員の雇用がままならず、また、調理員も事務員も含めて、高齢化が進み、募集をかけても調理員が集まらないような状況となっています。

令和4年頃より、このような状況が顕著となり、現在は派遣会社を活用することで、札幌方面より調理員を送迎し、なんとか調理を行っている状態です。しかし、派遣調理員が定着せず、安定的な調理体制の確保は、難しい状況にあります。

調理に携わる概ねの人員

【これまで】

- **調理員必要人員５人**
- **栄養教諭※１人**
- **管理事務等１人**

※ 栄養教諭は学校の教諭であり、「食に関する指導」及び栄養管理（献立作成）、衛生管理（調理現場管理）等の「学校給食の管理」を主な職務とする。

地元雇用 ＝ 石狩厚田間が悪天候で寸断しても
「厚田で給食を作り、厚田浜益に配送できる。」

【令和4年度】

- **調理員必要人員５人 実動４人**
- **栄養教諭１人 調理サポート**
- **管理事務等１人（札幌方面より）**

・地元ではさまざまな手法で求人するが、応募のない状況が続いていた。
・調理員等の高齢化
・年末から年度末にかけて調理員２名が退職。

緊急対応

【令和5年度以降】

- **調理員必要人員５人 実動２人 ＋ 人材派遣会社 約2.5人**
- **栄養教諭１人 調理サポート**
- **管理事務等１人（札幌方面より）**

＜ 食材の配送にかかる人手不足ついて ＞

学校給食は、牛乳、主食（パンまたは米飯等）及びおかず等で構成され、これらの食材を納品し、検品、調理等を行い、学校給食として学校へ配送されます。

石狩センターも厚田センターも一大経済圏域である札幌近郊の事業者より様々な食材を

納品しています。

厚田センターは、札幌近郊から一定程度距離があり、食材の納品にあたっては、以前より、配送できる事業者が少なく、また、食材費用へ含まれる配送費用は、遠隔地である分が上乗せされるものもあります。

令和5年度末には、物流業界の「2024 年問題」が現実として押し寄せ、学校給食をとりまく配送についても様々な要請がありました。

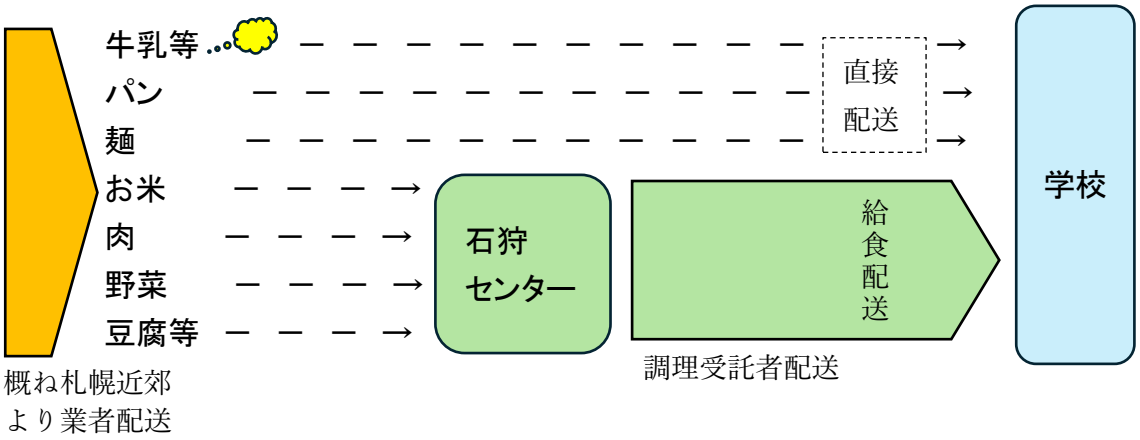
厚田センターへ納品する事業者においても労働力不足が顕著となり、配送の頻度を減らすことや、配送費用の上昇による食材の値上げの要請もある中、物流網の統廃合も含めた事業者の努力により、なんとか令和6年度については納品体制の維持が図られたところですが、今後についても食材の納品環境は一層厳しい状況となるものと思われます。

現状の主な納品、配送の状況と配送にかかる要請や調整等のあったもの

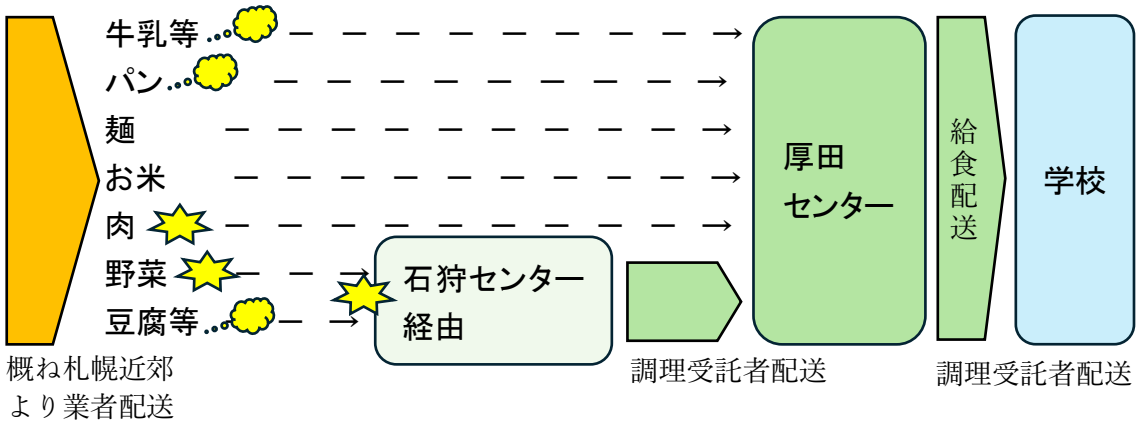
凡例 ✸ ： 過去に要請があり調整等を行ったことのあるもの。

☁ ： 近年に調整の要請があったもの。

【石狩センター】



【厚田センター】



⑶ 厚田センターのその他の状況と課題

＜ その他の人手不足について ＞

調理員と食材の納入事業者にかかる人手不足の状況は上記のとおりとなりますが、厚田センターで給食をつくり、でき上がった給食の配送まで行う際に必要となる人員は、この他に、事務員（事務及び施設維持等の業務）、配送人員が必要となります。これらの人員についても調理員同様、高齢化の側面と地元雇用がままならない状況が続いており、上記同様に引き続き、厳しい状況となっています。

＜ 人手不足による調理の制限について ＞

調理員が少なく、また派遣調理員が定着しない状況でも、バランスのとれた学校給食を提供するためには、手間や時間の削減等が必要となってきます。フライヤーの洗浄や野菜のカット等下処理の手間と時間を削減するため、揚げ物の回数を減らしたり、コストは高くなりますがカット済みの野菜の活用を行うなど、調理上の制限が生じています。

＜ 施設の老朽化について ＞

厚田センターは平成3年より供用開始されており、施設、設備の老朽化は否めません。供用開始より 33 年経過し、施設の維持となると、大規模な改修も必要な時期となっています。

⑷ 現状のままでの今後の見通し

今後、少子高齢化と人口減少の中、以前のように厚田区内での労働力の確保することは一層厳しいものと想定され、厚田センターを維持するために調理員等は、区外から確保する必要があります。

つまり、これまでは悪天候で石狩、厚田間の道路が寸断されたとしても、厚田で給食を作り、厚田浜益に配送もできましたが、そもそも調理すらできなくなります。

また、食材の配送についても、令和6年度はなんとか概ねこれまでの納品体制の維持が図られましたが、厚田センターへの食材の配送環境は、今後より厳しくなり、食材の確保環境は一層脆弱になることが想定されます。

これまでも、厚田センターの調理員等の努力があり、なんとか給食を提供してきましたが、人材リスク（調理員等）、食材リスク（食材納品）、その他には灯油の配送等の様々なリスクが、増加する中、現状のままでは、厚田センターでは学校給食そのものが作れなくなる状況が着実に近づいています。

４．　厚田区・浜益区の学校給食の今後の提供方法について

(1) 学校給食提供の継続

これまでは、安定的に食材が納入され、地域で給食を作る人材を雇用することが可能でした。今後については、日本社会また特に厚田区の直面する状況を鑑み、対応を図る必要があります。

石狩センターは厚田センターと比較し、学校給食を作る人材供給の面では、安定性が高く、また、食材納品でのリスクも低く抑えられ、様々なリスクを、大幅に軽減することができます。

石狩センターで調理した学校給食を厚田区及び浜益区の学校に配送することが、学校給食の提供を維持するための最も安全性の高い方法となります。

(2) 検討の経緯

これまで、厚田センターでの調理員の確保のほか、スクールランチ※や別事業者への民間委託等の検討を市長部局等とともに行ってきました。しかしながら、同じ市内でありながら、給食とスクールランチという異なった形態が併存することは、生きた食育である給食そのものが異なったものとなり教育環境に差異が生じることや、委託等の手法を変更したとしても、地域での人材確保は厳しくなる一方であるなどの課題がありました。

※　一般的には、スクールランチは学校給食法に基づかない食事を提供するもの。主に学校給食制度のない公立中学校・高等学校などにおける昼食を、栄養士等が立てた献立に沿って民間仕出し業者などに外部委託等するもの。

(3) 厚田区・浜益区の学校給食の今後の提供方法について

これらを踏まえ、今後、厚田区及び浜益区の学校給食をより安定的に提供するためには、石狩センターで調理した学校給食を両区の学校に配送することが、最も適切な方法となります。

両区の学校へ石狩センターから配送する時期については、上述の状況を踏まえ、喫緊の課題と捉え、可能な限り早く、令和7年度を一つの目途とし、進めることが必要です。

【これまで】

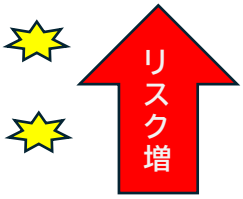
人材リスク（調理員等） ～ 地元雇用が確保される。
食材リスク（食材納品） ～ 厚田センターへ食材納品される。

地元雇用 ＝ 石狩厚田間が悪天候で寸断しても
「厚田で給食を作り、厚田浜益に配送できる。」

悪天候時の対応 ～ 万が一に備え、厚田区、浜益区の学校には給食用備蓄食を配置済み。

【今後の見通し（このままだと。）】

人材リスク（調理員等） ～ 地元での雇用が確保できず、区外への求人が必要となる。
食材リスク（食材納品） ～ 厚田センターへの食材納品がされなくなる。



～ 施設があっても、ヒト（調理員等）、モノ（食材）が確保できない。
◇ これまでのメリットは、なくなる。
◇ 人材・食材等の様々なリスクが増加する。

【今後の対応の方向性】

⇒ 厚田区及び浜益区への給食提供のため、人材リスク、食材リスクの低減が必要。
しかし、厚田センターでは、その低減は厳しい。

厚田区及び浜益区の給食をより安定的に提供するために、
石狩センターから厚田区・浜益区の学校へ給食を配送する。
（厚田センターの廃止）

⇒ 喫緊の課題と認識
⇒令和7年度を目途

⇒ 取り組むべき課題
・悪天候等で給食配送ができなかった時の対応（給食用備蓄食）
・食育の継続（栄養教諭の確保）

５．　今後の提供に向けた取組等について

今後、石狩センターから厚田区及び浜益区へ学校給食を配送するとした場合、特に浜益区への配送は遠距離であるが故、リスクが増加するように思われます。また、時間がかかり、給食がどのようになるかなど不安も想像されます。

悪天候等で給食配送ができなかった時にどう対応するか、栄養教諭に人数が減った場合の食育をどうするかなど、こうした課題への取り組みと、現状と今後の比較などをお示しします。

(1) 悪天候等で給食配送ができなかった時の対応について

石狩と厚田間は特に冬季の暴風雪等が想定されます。国道231号線は北海道開発局により防雪柵の設置が進められ、直近の5年間で通行止めは全て吹雪が理由で、平均で年0.8 回となります。

また、厚田区及び浜益区の悪天候により、厚田センター自体が稼働不能または配送不能になった回数は、直近の5年間で初秋の落雷と厳冬期の悪天候のよるもので2回であり、平均で年 0.6 回となります。

なお、石狩センターから厚田区及び浜益区へ学校給食を配送するとした場合、石狩センターが災害、災害に近い悪天候や事故で稼働停止または不能となるような場合は、石狩市全域の学校給食が配送できなくなります。直近の5年間で冬期の大雪によるものは1回であり、平均で年 0.2 回となります。

【国道 231 号線の通行止め(悪天候)(過去5年間)】

R1年度:0回　R2年度:1回　R3年度:2回　R4年度:1回　R5年度:0回

平均:0.8 回/年度

【厚田センターから学校(厚田・浜益区)への給食配送が中止(悪天候)になった回数(過去5年間)】

R1年度:0回　R2年度:2回※1　R3年度:0回　R4年度:0回　R5年度:1回※2

平均:0.6 回/年度

※1　R3.2(悪天候)　厚田センター稼働・配送不能。厚田学園は臨時休校対応、浜益小・中学校は給食用備蓄食等で対応。

※2　R5.10(落雷)　厚田センター稼働不能。厚田学園は予定変更し給食をとらず下校。浜益小・中学校は給食用備蓄食で対応。

【石狩センターが稼働停止のため、学校(旧石狩市域)への給食配送が中止(悪天候)になった回数(過去5年間)】

R1年度:0回　R2年度:0回　R3年度:1回※3　R4年度:0回　R5年度:0回

平均:0.2 回/年度

※3　R4.2(悪天候)　旧石狩市域各校での大雪による臨時休校が相次ぎ、原則最低稼働食数(1,500 食)を下回ったため。

これらのことから、悪天候等で厚田区及び浜益区の学校に給食配送ができない場合は、年に多くて1～2回と想定されるところですが、悪天候での配送不能や道路の通行止めの他にも、落石、交通事故等、学校給食の配送に影響を及ぼす事象は多岐にわたります。

学校給食の配送に影響を及ぼす状況は、通常の状況と比べ、給食提供日数の内数%程度と極めて低いものと想定されますが、厚田区及び浜益区の気候、地勢的な面も配慮し、ここのことは備えるべき課題です。

給食用備蓄食は、現在、「救給カレー」(アレルギー特定原材料等 28 品目を不使用。温めずにお米、カレーが食べれるもの。)を厚田区、浜益区の各学校へ常備しています。

今後、給食用備蓄食は、学校、児童生徒、保護者等の意見を頂き、防災関連事業、食育関連事業等や地域との連携も模索しながら、そのあり方、内容や必要数を検討します。

(2) 食育の継続(栄養教諭の確保)

北海道の教員である栄養教諭は、他の教職員と同様に配置基準(小学校及び中学校の県費負担教職員定数配置基準(平成3年3月8日北海道教育委員会決定))があり、厚田センターを廃止した場合、その定数は1名減となります。

学校教育での食育は、栄養教諭がその中心にあります。学校給食の管理のみならず、食の指導(食育の一環で学校等で行われる指導。)に関しても、これまでと同様に行うことが求められます。厚田区及び浜益区の学校においても、食育の主旨を鑑み、これまでの食育と同レベルの維持・継続が必要な対応と考えます。

食育そのものは非常に広範囲であり、他の教職員や家庭・地域と連携を図り進めることが大事な要素となります。食育については、栄養教諭のみならず管理栄養士、栄養士の連携も含めて、学校側の意見を頂きながら、そのあり方を検討します。

【栄養教諭等の人数】

栄養教諭は、配置基準により、原則各センターの規模(食数)に応じ、次のように配置されています。

また、両センターを管轄する石狩センターでは、栄養教諭の他に管理栄養士及び栄養士を配置しています。(令和6年度現在)

石狩センター	厚田センター
栄養教諭　2人＋加配※1人 管理栄養士　1人 栄養士　1人	栄養教諭　1人

※ 通常の基準以上に政策目的のもと予算措置し配置する制度。

(3) 給食の内容について

今後、石狩センターから厚田区及び浜益区へ学校給食を配送するとした場合、石狩市内すべて統一の献立となり、石狩センターで調理を行います。厚田区及び浜益区の学校給食において変わる主な点は次のとおりです。

＜ 食物アレルギー等の対応 ＞

食物アレルギー等の対応については、これまでも対応していた、アレルギー明示献立表の配付と牛乳を麦茶に変更できる運用に加え、より対応レベルの高い、卵の除去食の提供、卵入り加工品・乳製品加工品の代替食の提供が可能となります。

＜ 食器、食缶、温度管理 ＞

厚田センターではこれまで、メラミン食器を使用していましたが、今後は、強化磁器食器となり、食器のバリエーションも増えます。強化磁器食器は、メラミン食器と比較すると、重い、割れやすい等のデメリットがありますが、割れやすいため大切に扱う、口当たりが良い、家庭に近い材質で食べ物の温かさや冷たさを感じやすい等もあり、食育の観点から導入しています。

また、給食を届ける際の食缶については、これまでよりも、高性能な断熱食缶を使用します。また、中身の量に対して食缶が大きすぎては保温効果も低くなることから、学校の学級編成等に合わせた食缶のあり方も学校側と検討を進め、温かいもの冷たいものをできるだけそのまま保温でき、より美味しさを感じられる給食となるよう努めます。

なお、学校給食衛生管理基準（平成21年3月31日号外文部科学省告示第64号）では、調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めることと規定されています。本市の給食は、両センターとも概ね喫食の1時間半から2時間前までのタイミングででき上がることから、この点は、現時点と今後を比較しても違いはないところです。

＜ 食事の献立 ＞

これまで厚田センターの献立には、人的な制約等もあり調理上の制限が生じていましたが、今後は、揚げ物の回数を増やしたり、冷たい麺を提供できるようになります。

また、卒業シーズンは、厚田区及び浜益区の学校では現在、全児童生徒を対象とし、セレクト給食（主菜、デザート等で数品の内から自分の好きな品を選べる。）を実施していますが今後は、石狩センターで実施している小学校6年生を対象としたバイキング給食（品数の多いオードブル形式で、自分の好きな品をバランス良く選んで食べる。）になります。

(4) 現状と今後の比較

これまでお示しした部分と重複する点もありますが、厚田センターでの調理、配送を行う現状と、石狩センターで調理、配送を行う今後について、主な比較は、次のようになります。

カテゴリー		厚田センターでの調理、配送 （現状）	石狩センターでの調理、配送 （今後）
納品	食材納品	・食材納品はこれまでも調整があり、今後も一層厳しいものと見込まれる。	・石狩センター納品となり、納品業者側の負担が低くなり安定性が高まる。
衛生	衛生管理 （施設等）	・ドライ運用施設 ・供用開始から 33 年経過	・ドライ施設 ・供用開始から築7年経過
	適温管理 （配送）	・配送元は厚田センター ・給食開始前の概ね喫食の1時間半から2時間前までにでき上がり、各校配送後に喫食	・配送元は石狩センター ・給食開始前の概ね喫食の1時間半から2時間前までにでき上がり、各校配送後に喫食
	適温管理 （食缶）	・通常食缶	・高性能断熱食缶
提供	提供体制 （人的）	・雇用は今後も一層厳しいものと見込まれる。 ・調理員等が少人数であり、感染症等の影響で調理不能となるリスクが高い。	・雇用は比較的安定的に見込まれる。 ・調理員等が大人数であり、感染症等の影響で調理不能となるリスクが低い。
	提供体制 （配送）	・厚田～浜益間 ・距離、地勢より比較的リスクが低い。	・花川～厚田～浜益間 ・距離、地勢より比較的リスクが高い。
給食	食器	・メラミン食器	・強化磁器食器
	食物アレルギー等対応	・アレルギー明示献立表と牛乳代替（麦茶）	・アレルギー明示献立表と牛乳代替（麦茶）に次の2点が加わる。 ・除去食の提供（卵） ・代替食の提供（卵入り加工品・乳製品加工品）
	麺	・前日納品（祝日振替後の火曜日は納品不能）、当日加熱が必要。	・当日納品、温・冷ともに利用可能。
	揚げ物	・週1回程度	・週2回程度
	卒業シーズン	・セレクト給食（全児童生徒）	・バイキング給食（小6）
食育	栄養教諭	・配置基準では厚田センター、石狩センターで3名（加配を除く。）	・配置基準では石狩センターで2名（加配を除く。）