

(7) 食育

給食センターを食育の拠点施設の一つと位置付け、食への関心を高める取り組みなどを行うとともに、給食を「生きた教材」として活用し、学校における食育の推進に寄与します。

ア 学校と連携した食育

センター方式による完全給食の実施により、同じ施設から同じ献立で提供される給食を活用して、毎日の給食の時間をはじめ関連教科等においても、食育を充実させることが可能となります。

給食センターが学校と連携しながら食育の推進に寄与することで、生徒の適切な栄養摂取による健康の保持増進を図り、望ましい食習慣を養うとともに、環境の保全、食文化や食料の生産・流通等への理解を深めるなど、学校給食の教育的効果を高めます。また体験学習の充実や献立の募集など、生徒の食への関心を高める取り組みについても検討します。

イ 地産地消の推進

学校給食の食材として地場産物を使用し、地域の食材・食文化への理解を深められるよう地産地消の推進について検討します。

現在小学校では、学校給食に地場産物を取り入れており、年4回実施している自校献立ではより積極的に地場産物を使用しています。

給食センターでも同様に地場産物を積極的に使用しますが、小学校における自校献立と異なり使用する食材の量も非常に多くなるため、地場産物の確保の仕方などについて、生産者等との調整も行います。

ウ 広報・周知への取り組み

学校給食に関する情報や食育に関する取り組みについて、給食日より、ホームページ等を活用し、子どもたちをはじめ広く市民に広報・周知し、子どもたちや保護者、市民の食に対する関心を高めます。

エ 施設見学、調理実習等の実施

給食センターに見学スペースを設置し、調理工程などの見学ができるようにします。なお、見学スペースの設置については財政面も考慮し必要最小限とします。また、調理実習室を設置し、小学校も含めた栄養教諭等による調理実習の実施や献立研究などに活用します。

(8) 諸室等の整備

ア 諸室等の構成

区分			内容
学校給食施設	調理場	作業区域	検収室－原材料の鮮度等の確認および根菜類等の処理を行う場所 食品の保管室－食品の保管場所 下処理室－食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所 返却された食器・食缶等の搬入場
			洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前）
	調理場	非汚染作業区域	調理室 ー食品の切裁等を行う場所 ー煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所 ー加熱調理した食品の冷却等を行う場所 ー食品を食缶に配食する場所 配膳室 食品・食缶の搬出場
			洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒後）
その他		更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等 事務室等 （学校給食調理員が通常、出入りしない区域）	

（学校給食衛生管理基準 別添より）

イ 諸室等の概要

[調理場]

区分	室名	概要
汚染作業区域	荷受室	<ul style="list-style-type: none"> ・搬入された食材の荷受、仕分けを行う。 ・野菜類と肉・魚・卵類を区分する。 ・荷受室の外部に雨等に配慮した食材搬入用プラットフォームを設ける。
	検収室	<ul style="list-style-type: none"> ・搬入された食材を検収する。 ・野菜類と肉・魚・卵類を区分する。
	米庫	<ul style="list-style-type: none"> ・米の納入・保管を行う。 ・10,000食/日を3日分貯米する。

区分	室名	概要
汚染作業区域	皮むき室	・泥付き野菜の泥落としや皮むきを行う。
	食品庫	・調味料や乾物類を保管する。
	冷蔵室（庫） 冷凍室（庫）	・食材を適温で冷蔵・冷凍保存する。 ・野菜類と肉・魚類を区分して、それぞれ専用の冷蔵室（庫）・冷凍室（庫）を設置する。 ・卵専用の冷蔵室（庫）を設置する。
	下処理室	・食材の下処理（選別、皮むき、洗浄等）を行う。 ・野菜類と肉・魚類を区分して、それぞれ専用の下処理室を設置する。
	計量室	・調理に使用する調味料の計量を行う。
	卵処理室	・卵を割る作業を行う。
	洗米室	・米を洗う作業を行う。
	油庫	・揚物機等に使用する油の納入・保管と廃油の保管を行う。
	器具洗浄室	・検収室や下処理室等で使用した器具等を洗浄する。 ・野菜類と肉・魚類を区分して、それぞれ専用の器具洗浄室を設置する。
	廃棄物庫	・検収室や下処理室等で出た包装材や空き缶等を一時保管する。
	回収風除室	・配送車両からコンテナ、食器、食缶等の積み下ろしを行う。
	洗浄室	・回収したコンテナ、食器、食缶をそれぞれ専用の洗浄機で洗浄する。 ・アレルギー対応食専用容器類の専用シンクを設置する。
	残菜処理室	・調理ごみや残菜を脱水処理し、一時保管する。
	添物用検収室	・添物（ふりかけ、ジャム、デザート等）を検収する。

区分	室名	概要
非汚染作業区域	野菜上処理室	・下処理室で処理した野菜類の切裁等を行う。
	煮炊き調理室	・煮物、炒め物の調理等を行う。 ・クラスごとの食缶に配缶する。
	揚物・焼物・蒸物室	・揚物、焼物、蒸物等の調理を行う。 ・クラスごとの食缶に配缶する。
	和え物室	・和え物の調理、冷却、冷蔵保管を行う。 ・クラスごとの食缶に配缶する。
	アレルギー対応食専用調理室	・食物アレルギー対応食の調理を行う。 ・専用容器に配缶する。
	炊飯室	・米の炊飯調理を行う。 ・クラスごとの食缶に配缶する。
	器具洗浄室	・非汚染作業区域で使用した器具等を洗浄する。
	コンテナ室	・洗浄後のコンテナ、食器、食缶等を消毒保管する。 ・コンテナに食器・食缶を詰める。
	添物用仕分け室	・添物（ふりかけ、ジャム、デザート等）の仕分け、保管を行う。
	配送風除室	・配送車両にコンテナを積み込む。
汚染／非汚染	準備室	・入室する準備（靴の履き替え、更衣、身支度確認、手洗い・消毒など）を行う。 ・汚染作業区域、非汚染作業区域それぞれに専用の準備室を設置する。
その他	食堂兼会議室	・調理従事者等が昼食をとる。 ・調理従事者等がミーティングを行う。
	調理従事者用更衣室	・調理従事者が着替えを行う。 ・シャワー室を併設する。
	調理従事者用休憩室	・調理従事者が休憩する。 ・給湯室を設置する。
	調理従事者用トイレ	・調理従事者が使用する。
	洗濯・乾燥室	・調理従事者等の白衣・エプロン等を洗濯・乾燥する。
	物品倉庫	・調理作業区域内で使用する備品等を保管する。

[調理場以外]

区分	室名	概要
その他	市職員用事務室	<ul style="list-style-type: none"> 市職員が執務等に使用する。 執務室、書庫、倉庫、更衣室、給湯室を設置する。
	事業者用事務室	<ul style="list-style-type: none"> 事業者職員（調理従事者以外）が執務に使用する。 執務室の他、必要に応じて、書庫、倉庫、更衣室、給湯室を設置する。
	配送員控室	<ul style="list-style-type: none"> 配送業務従事者が待機する。
	機械室・電気室・ボイラー室	<ul style="list-style-type: none"> 必要となる機械設備、電気設備、ボイラー等を設置する。
	会議室	<ul style="list-style-type: none"> 市と事業者の会議、給食関係の各種研修、児童生徒等の見学やPTA主催の試食会などで使用する。
	調理実習室	<ul style="list-style-type: none"> 献立開発、食品の選定、調理実習などを行う。 児童生徒や市民向けの食育に関する催しを行う。
	見学通路等	<ul style="list-style-type: none"> 廊下や会議室などの位置から可能な範囲で調理工程が見学できるようにする。（必要最低限） 通路やホールを活用して食育に関する展示を行う。
	職員・外来者用トイレ	<ul style="list-style-type: none"> 職員と外来者が利用する。 併せて、多目的トイレを設置する。

[附帯施設]

区分	室名	概要
その他	排水除害施設	<ul style="list-style-type: none"> 厨房排水の油分等を除去する。
	受水槽	<ul style="list-style-type: none"> 施設の給水を行う。 災害時を考慮した容量とする。
	ごみ置き場	<ul style="list-style-type: none"> 資源ごみや残菜以外の廃棄物を保管する。
	駐車場、駐輪場	<ul style="list-style-type: none"> 公用車、事業者及び外来者等用の駐車スペース及び駐輪スペースを設置する。 配送車両用の駐車スペースを設置する。

(9) 災害時の対応

大規模災害が発生した際は、地域住民への炊き出しなど応急給食を実施します。実施期間としては、災害発生翌日または翌々日から3日間程度を想定します。

給食センターのガス、電気、水道のいずれかのライフラインが復旧していない場合でも地域住民への炊き出しが行えるよう、緊急災害用の移動式回転釜も整備します。

- ・米庫に10,000食/日の3日分の米を備蓄します。
(平常時は給食炊飯用の米として使用します。)
- ・受水槽を防災貯水槽としての機能を考慮した容量とします。
- ・民間事業者と災害時における協定を締結し、炊き出し、配送等への協力体制を構築します。なお、食材調達については、市民安全部が主導して対応します。

給食センターについては、駐車場等の建物が無い用地も有することから、引き続き広域避難地として指定します。

ただし、学校再開に合わせて給食提供も再開するため、衛生面等を考慮し、震災時避難所、風水害時避難所には指定しません。

(10) 衛生管理

生徒に安全・安心な学校給食を提供するため、「学校給食衛生管理基準」(文部科学省)、「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚生労働省)に適合し、食品衛生管理の国際標準である HACCP (ハサップ) * の概念に基づいた衛生水準を確保できる施設とします。

* HACCP (ハサップ)

HACCP (ハサップ) とは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因 (ハザード) を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

この手法は国連の国連食糧農業機関 (FAO) と世界保健機関 (WHO) の合同機関である食品規格 (コーデックス) 委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。

(厚生労働省 HP)

ア 衛生区分・動線計画

「学校給食衛生管理基準」に準じて施設内を汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域に部屋単位で明確に区分し、汚染作業区域、非汚染作業区域の前にそれぞれ専用の準備室を設けます。

また、調理員、食材、機器類等が交差することのないよう作業工程が一方通行となるよう諸室を配置します。

イ ドライシステム

高温多湿や細菌、カビの繁殖を抑制し、床からの跳ね水による食中毒菌の二次感染を防ぐことができる「ドライシステム」(床に水が落ちない構造の施設・設備、機械器具を使用し、床が乾いた状態で作業するシステム) の施設を整備します。

ウ 温度・湿度の管理

調理場内の温度・湿度管理を適切に行うため、「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚生労働省)に準じて、施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けるとともに、調理場は湿度 80% 以下、温度は 25℃ 以下に保つことができるよう、空調設備を備えます。

エ 異物混入の防止

衣服に付着した頭髪や汚染物質、虫等が調理場内へ入り込まないように、調理場の出入口等へエアシャワーやエアカーテン等を設置し、異物混入を防止します。

(11) 環境への配慮

地域にお住まいの方々の生活環境に十分配慮し、臭気・騒音対策や安全な交通環境の確保に努めるとともに、環境負荷を低減し、地球環境にやさしい施設整備・運営管理を行います。

ア 臭気・騒音対策

旧平作小学校は、第1種中高層住居専用地域、第1種住居地域に立地し、近隣に住居が多くあります。地域にお住まいの方々の生活環境に十分配慮し、給食センターの建設工事中の騒音や稼働後の臭気・騒音などの対策を行います。

臭気については、調理に伴う臭気のほか、排水や調理ごみ等廃棄物からの臭気が発生すると想定されます。調理に伴う臭気については排気口などに設置するフィルターや吹き出し口の向きの工夫などにより、近隣への影響を極力抑えるよう努めます。排水からの臭気については排水除害施設の性能、設置位置などについて十分な対策を施すとともに、廃棄物からの臭気については、搬出方法について十分配慮します。

騒音については、防音パネルなど遮音性の高い器材の使用や機器配置の工夫などにより、近隣への影響を極力抑えるよう努めます。

イ 交通安全対策

給食センターでは、各中学校への給食の配送、回収のためのトラックが一日に複数回往來することとなります。また、食材の納入事業者や廃棄物の回収事業者のほか、従業員や公用車の出入りもあります。

車両の出入り、走行にあたっては、事故がないよう十分注意するとともに、出入口の設置場所は、歩行者や他の車両の通行に極力影響を少なくできるよう検討し、関係機関と十分協議を行った上で設定します。

ウ 地球環境への配慮

給食センターの整備・運営にあたっては、地球温暖化対策やエネルギー対策の推進、ごみの減量化・資源化、適正処理の推進について、十分検討を行うこととします。

①地球温暖化対策の推進

温室効果ガスの削減、地球温暖化適応策の推進について配慮した施設整備、運営を行います。

②エネルギー対策の推進

施設の省エネルギー設計に努めるとともに、エネルギー消費を低減する高効率の空調・給湯機器の導入や、照明機器のLED化などを検討します。また、太陽光発電や温排水の廃熱利用など環境負荷の少ないエネルギー資源の導入についても検討します。

③ごみの減量化・資源化、適正処理の推進

調理ごみの処理については、食品リサイクル法により再資源化が望まれるところであり、再資源化及びその方法について検討する必要があります。一方で、堆肥化やバイオガスとしての利活用には設備投資を伴い、臭気に関する配慮も必要となります。周辺環境への影響も考慮した上で、効果的な方法を検討します。