◎給食センター基本計画の検討項目について

1 概要

給食センターの施設整備における基本理念や基本的な枠組みについて検討 し、給食センター基本計画として整理する。

2 検討項目

(1) 基本理念

給食センターの施設整備を行うにあたっての基本的な考え方を基本理念と して整理する。

【参考1】中学校の昼食のあり方に関する基本方針及び行動計画

【参考2】中学校完全給食実施等検討特別委員会中間審査報告書

【参考3】他自治体の基本理念(例)

[参考資料1~3ページ]

(2)食数

事業手法にもよるが、現在、優先的な検討を行っている PFI (BTO) や DBO の事業手法で実施する場合には、平成 28 年度の調査を参考にすると、平成 33 年度が給食開始の目安となる。

また、平成33年度以降も生徒数が毎年減少していく推計であるため、平成33年度の生徒数や教職員数を基準として給食センターの食数規模を検討する。現時点では、10,000食規模の給食センターを想定している。

【参考4】想定食数の推移「参考資料4ページ]

(3) 実施回数

現在の中学校における昼食回数や学校行事等を基に、中学校と協議して検討する。

なお、平成29年度の小学校の給食回数は190回である。

【参考5】中学校の昼食日数(本市中学校の一例)[参考資料4ページ]

(4) 炊飯施設

炊飯については、連続式炊飯システムなど大型の機器を設置して、給食センターで炊飯する事例と委託炊飯(給食センターの運営事業者とは別の民間事業者に炊飯を委託)で実施する事例がある。

献立面(混ぜご飯、炊き込みご飯の実施)、災害時の対応、費用などを考慮 して検討する。

なお、本市の小学校(自校方式)では、自校炊飯(主に回転釜による調理) と委託炊飯を併用している。

(5) 献立数

物資調達や効率的な機器配置を考慮して検討する。10,000 食規模の給食センターにおいては、1日あたり2献立としている事例が多い。

仮に2献立で実施する場合には、中学校23校を2ブロックに分け、それぞれ5,000食程度になるように設定し、給食を提供する。(ブロック①で月曜日に提供した献立をブロック②では別の日に提供するような運用を行う。)

なお、本市の小学校(約20,000食)では、5ブロックに分かれている。

(6) 食物アレルギー対応

食物アレルギーを有する生徒にアレルギー対応食の調理を行うための専用 室を設ける。

他自治体では、学校名、学級名、生徒名、アレルギー献立種類を表示した個人用のランチジャーで配送をし、喫食の際には通常食と同様の食器に移し替えている事例などがある。

除去食の対象品目や代替食を提供するかなどについては、自治体により様々な事例がある。今後、専門家の助言を受けながら、検討する。

(7)食器

ア材質

食器の材質としては、本市の小学校で使用している PEN (ポリエチレンナフタレート) 樹脂のほか、ポリプロピレン樹脂、強化磁器などの種類がある。給食センターから配送することや生徒にとっての安全性、使いやすさ等を念頭に、食器の重量や壊れにくさなどを考慮して検討する。

【参考6】食器の材質[参考資料5~6ページ]

イ 種類・組み合わせ

食器の種類については、他自治体の事例などを参考に、本市の中学生 に必要な栄養価、量などに配慮した様々な献立に対応できるような種類 や組み合わせを検討する。

【参考7】他自治体の食器種類・組み合わせ [参考資料7~8ページ]

ウトレイ

トレイの導入有無により、教室における配膳方法や配膳時、喫食時の衛生面に違いが出る。配膳時間への影響、衛生面等も考慮して検討する必要がある。

【参考8】トレイの導入有無による違い「参考資料8ページ」

(8) 見学スペース

近年給食センターを整備している他自治体では、食育に関する施設という位置づけで、見学通路や見学窓を整備している事例が多い。

一方で、これまで実施方式の検討の中では、過剰な施設整備として懸念する 意見も出ている。施設の規模にも影響するため、慎重に検討する必要がある。

(9) その他諸室

他自治体では、会議や研修、給食の試食会などを行うことを目的に、研修室・会議室・調理実習室・アレルギー相談室などを整備している事例がある。(整備内容は自治体によって異なる。)本市の給食センターに必要な施設について、慎重に検討する必要がある。

- (10) 上記以外に検討の必要がある事項(関係部局等との協議により今後検討)
 - ・災害時の対応
 - ・ 地産地消の推進
 - ・調理ごみの処理方法 など