

## ◎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的な考え方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策定します。

### 2 基本的な考え方

学校給食法や平成 28 年 6 月に教育委員会の検討結果としてまとめた「中学校の昼食のあり方について」、これまでの検討内容を踏まえ、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整理します。

### 3 検討項目

#### (1) 食数

事業手法にもよりますが、現在、優先的な検討を行っている DBO 方式や PFI (BTO) 方式で実施する場合には、平成 28 年度に実施した調査を参考にすると、平成 33 年度が給食開始の目安となります。

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します。

現時点では、10,000 食規模の給食センターを想定しています。

#### (2) 実施回数

現在の中学校における授業日数、昼食回数、学校行事等を基に、中学校と協議して検討します。なお、平成 29 年度の小学校の給食回数は 190 回です。

#### (3) 献立数

物資調達や効率的な調理工程と機器配置を考慮して検討します。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くあります。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、給食を提供します。(例えば、ブロック①で月曜日に提供した献立をブロック②では別の曜日に提供するような運用を行います。)

なお、本市の小学校（約 20,000 食）は 5 ブロックに分けています。

#### (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ります。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します。

なお、本市の小学校（自校方式）では、自校炊飯と委託炊飯を併用しています。これは、調理設備・機器などの対応能力によるためです。

#### (5) 食物アレルギー対応

食物アレルギーを有する生徒に提供するアレルギー対応食の調理を行うための専用室を設けます。

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ります。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ります。今後、専門家の助言を受けながら、検討します。

#### (6) 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ります。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します。

##### 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します。

##### 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ます。配膳時間への影響、衛生面等も考慮して検討します。

## (7) 食育

### ア 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。

なお、センター方式では同じ種類の食材を大量に使用するため、地場産物の確保の仕方などについて、生産者との調整も行います。

### イ 食育関連

給食センターの施設見学や調理実習の実施、子どもたちや市民向けの食育関連事業について検討します。

なお、近年給食センターを整備している他自治体では、ほとんどの施設において、食育に関する施設と位置づけ、見学通路や見学窓を整備しています。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ます。施設の規模にも影響するため、慎重に検討します。

## (8) 諸室の整備

調理に必要となる諸室（検収室・下処理室・調理室・洗浄室等）に加えて、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、会議室・研修室・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ります。（整備内容は自治体によって異なります。）本市の給食センターに必要な施設について、慎重に検討します。

## (9) 災害時の対応

新たに公共施設を建設することになるため、給食センターの施設設備の特長を生かして、災害時にどのように活用することができるか検討します。また、旧平作小学校は広域避難地、震災時避難所、風水害時避難所として指定されているため、既存校舎解体後の避難場所などについて検討します。

## (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）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よう、衛生管理について検討します。

#### (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・管理運営について検討します。

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します。なお、現在本市の小学校等の給食調理ごみは焼却処理しています。

#### (12) 用地

給食センターの用地については、平成 29 年 10 月、旧平作小学校とする方針を決定しました。用地の概要について示します。

#### (13) 事業手法

PFI 等導入可能性調査の結果等を踏まえ、採用する事業手法について示します。

#### (14) 整備スケジュール

PFI 等導入可能性調査の結果等を踏まえ、採用する事業手法に基づいて目安となる整備スケジュールを示します。