

(仮称) 新観音寺市学校給食センター整備に関する基本方針

はじめに

本基本方針は、(仮称) 新観音寺市学校給食センター(以下「新学校給食センター」という。) 整備事業の基本的な考え方を明らかにするものであり、今後策定する「(仮称) 新観音寺市学校給食センター整備基本計画」において、より詳細な事項を定めるものとする。

～ 基本理念 ～

学校給食センターは、安全性と栄養価において、高水準の給食を各学校に均等に提供することが基本的な使命であり、「安全・安心でおいしい給食づくり」を確実に遂行することを基本理念としている。

1 新学校給食センター整備の基本方針について

現状の学校給食施設の老朽化と新しい学校給食衛生管理基準*への対応及び効率的な事業運営を実施するため、市内すべての学校給食施設を統合し、新学校給食センターの整備を推進する。また、新たに整備する新学校給食センターは、次の基本方針に基づき、本事業の基本理念を確実に実現することを目標とする。

(1) 安全で安心な学校給食を安定供給できる施設

- ア HACCP* (危害分析及び重要管理点) の概念を取り入れ、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」をはじめ、「大量調理施設衛生管理マニュアル*」等に基づき、衛生管理の徹底を図るものとする。
- イ ドライシステム*を基本とし、作業内容に応じた作業室の区分をするとともに、学校給食施設の区分に基づく汚染作業区域*と非汚染作業区域*の区分を明確化するものとする。
- ウ 異物混入のリスクを下げるため、金属探知機等の導入を図り、安全な給食の提供に努めるものとする。
- エ 老朽化による施設、設備の不具合への対応が容易で、安定稼働が図れる施設とする。

(2) 多様な献立に対応でき、おいしい給食を提供できる施設

- ア より豊かでおいしい給食を安定供給するため、多様な調理方法に対応できる設備や作業の効率化のための設備の充実を図るものとする。
- イ 給食が調理後2時間以内に確実に喫食されることを考慮し、配送などが安全かつ円滑に行えるよう体制を整えるとともに、喫食時に適温で提供できるよう配慮するものとする。

(3) 安全にアレルギー対応給食が提供できる施設

- ア 食物アレルギー等の児童生徒に対して、除去食及び代替食を調理する「アレルギー食対応調理室」を整備するものとする。
- イ 「観音寺市学校給食食物アレルギー対応マニュアル」に基づき、保護者、学校、栄養教諭、調理員が連携のもと、より安全に園児、児童生徒に対応給食を提供するものとする。

(4) 食育に関する情報を発信できる施設

- ア 調理の状況などが見学できる見学通路や子どもの食に関する教育・学習、保護者を対象とした研修等、学びのスペースを整備するものとする。
- イ 地産地消^{*}の推進、季節ごとに行事食や郷土料理を献立に取り入れ、給食だよりを通じた情報発信にも努めるものとする。

(5) 効率的で経済的な調理環境の施設

- ア 供給食数や献立に応じた作業空間と機能性があり、経済性・効率性にも配慮した施設を整備するものとする。
- イ 作業領域については、ワンウェイ動線^{*}となるよう考慮し、食材搬入から給食の搬出までのスムーズな作業動線を確保し、作業効率の向上と働きやすい室内環境の整備に努めるものとする。

(6) 環境負荷の低減に配慮した施設

- ア 省エネルギー設備の導入を図り、環境に配慮した施設の整備に努めるものとする。
- イ 臭気・防音対策など環境負荷の低減を図るものとする。

(7) 次世代に負担を残さない施設

- ア 施設建設用地は、市財政への負担等を考慮し、既存の市有地を前提とし、配送時間や周辺環境等を考慮して選定するものとする。
- イ 施設整備の段階から、維持管理・修繕・施設運営全般にわたり、将来的なコストの縮減に努めるものとし、事業の手法等については、調理から配送までの業務、工事の発注方法や将来の運営を総合的に踏まえて検討するものとする。

2 新学校給食センター建設の概要

◆ 敷地・建物の構造及び規模

建設候補地	市有地（下水道整備地域）
敷地面積	6,500㎡程度以上
施設構造	鉄骨造2階建
施設規模	延床面積 約3,000㎡程度

◆ 1日当たり想定給食提供数（調理能力）

5,000食/1日（最大供給量5,500食のスペース及び設備能力を確保）

◆ 供用開始時期

令和6～7年4月供用開始予定

3 その他

この新学校給食センターの整備をめぐるっては、PFI等も視野に入れて今後検討するものとする。

《用語の説明》

ページ	用語	説明
1	学校給食衛生管理基準	学校保健法の趣旨を踏まえ、学校給食における衛生管理の徹底を図るための重要事項を示したもの。（平成21年4月1日施行）
1	H A C C P	原料の入荷から製造、出荷までの全ての工程において、あらかじめ危害を予測し、その危害を防止するための重要管理点を特定して、そのポイントを継続的に監視・記録し、異常が認められたらすぐに対策を取り解決する方法をいう。
1	大量調理施設衛生管理マニュアル	集団給食施設等における食中毒を予防するために、H A C C P の概念に基づき、調理過程における重要管理事項等を示したものの。（同一メニューを1回300食以上、又は1日750食以上を提供する調理施設に適用）
1	ドライシステム	床からの跳ね水の混入による食材の細菌汚染や高温多湿な環境下での細菌増殖を抑えるために、調理場の床に水やお湯を流さず、乾いた状態で使用するよう工夫された施設。（目的：衛生管理面の向上や作業環境の改善）
1	汚染作業区域	検収室、食品の保管室、下処理室、返却された食器・食缶等の搬入室、洗浄室（機械、器具類等の洗浄・消毒前）のこと。
1	非汚染作業区域	調理室、配膳室、洗浄室（機械、器具類等の洗浄・消毒後）のこと。
2	地産地消	「地域生産地域消費」「地元生産地元消費」などの略。その地域で作られた農作物・水産物を、その地域で消費すること。また、その考え方や運動。
2	ワンウェイ動線	食材の搬入から調理、搬出までの給食調理及び食品の流れが交差しない、一方通行な動線のこと。 （目的：食材間での菌等の交差汚染のリスクの軽減や無駄のない効率的な調理運営を行う。）