

## 給食センター整備にかかる検討状況等について

### 1. 給食センター整備にかかる検討状況

#### (1) 想定施設概要

敷地面積 約8,000㎡

想定建物床面積 約3,500㎡

(1階 約2,400㎡ 2階 約1,100㎡)

最大調理食数 約6,000～6,500食/日

#### (2) 衛生管理

学校給食は、極めて高度な衛生管理が求められることから、給食センターの施設・設備の整備にあたっては、学校給食衛生管理基準及び大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき、HACCP※を採り入れ、食品の流れと人の流れ(動線計画)について明確かつ厳密に計画することとします。

※HACCP (ハセップまたはハサップ)

「Hazard Analysis and Critical Control Points」の略語で、危害分析(HA)と重要管理点(CCP)による衛生管理の方法です。原料の入荷から製造・出荷の工程で、たとえば加熱によって食中毒菌を滅菌するなどの衛生管理上重要な工程を重点的・継続的に管理することで、すべての最終製品の安全性を保証しようとするものです。

#### (3) 食物アレルギー対応

食物アレルギー対応食専用調理室を設け、他の調理作業と独立して食物アレルギー対応食を調理します。食物アレルギー対応食の検討や配膳対応にあたっては、小学校毎に栄養士を配置し、確実な食物アレルギー対応を行います。

#### (4) 献立

調理する献立数は最大2献立とし、魅力あるおいしい給食献立の作成のため、献立の研究ができるよう、別途調理室を設けます。

#### (5) 食数の設定

不測の事態に対応する食数、建設候補地を最大限活用した調理数を勘案し、約6,000～6,500食/日を給食センターの最大調理能力として設定します。

## (6) 食育

児童・生徒が学校給食を通じて食の大切さや地域とのつながりを感じ、生涯にわたり健全な食生活を営み、健康の保持増進を図ることにつながるよう、給食センターに見学コースや研修室等の設備を設置するとともに、ICTを活用した学校と連携した食育に取り組みます。

## (7) 省資源・省エネルギー推進

光熱水費をはじめとする施設の維持管理コストを軽減できるよう、施設の省エネルギー設計に努めます。

また、廃棄物ができるだけ発生しないよう献立や食材を検討するとともに、廃棄物となった場合は、減量化、適正処理を行うものとします。

## (8) 災害対応機能

耐震安全性の目標は、大地震動後に構造体の大きな補修をすることなく、建築物を使用できることを目標とし、人命の安全確保に加えて十分な機能確保を図るものとします。

また、停電等の際にも、炊き出し支援など一定の調理が可能となる施設とします。

## 2. 給食センター整備における今後のスケジュール（予定）

- |                    |         |
|--------------------|---------|
| ・給食センター基本計画策定      | 令和5年3月  |
| ・用地取得              | 令和5年度中  |
| ・給食センター設計・工事（DB方式） | 令和5～7年度 |
| ・給食センター供用開始        | 令和8年度   |