

# 宇治市学校給食センター基本計画

令和5年3月

宇治市教育委員会

# - 目 次 -

はじめに.....	1
第1章 学校給食の基本的な考え方	
1 基本理念.....	2
2 基本的な方向性について.....	2
第2章 給食センター施設整備の基本的な考え方	
1 施設整備の考え方.....	4
2 基本方針.....	6
第3章 施設整備計画	
1 建設候補地の選定について.....	14
2 給食センター整備の考え方について.....	16
3 配送計画について.....	24
4 食育に関する機能について.....	28
5 省資源・省エネルギーについて.....	29
6 災害対応について.....	29
7 地域に根ざした給食センターについて.....	29
8 事業スケジュールについて.....	29

## はじめに

平成 29 年 1 月、宇治市教育委員会会議において、中学校の昼食を「家庭からの弁当持参」方式から「学校給食」方式に見直す方向性が確認されました。

これを受け、宇治市中学校における完全給食の実施に向けて給食の実施方式や運営上の諸課題等について検討するため、「宇治市中学校給食検討委員会」を立ち上げ、協議を重ね、中学校の限られた敷地や小学校給食室の老朽化等の課題、生徒数の減少を見据えた施設規模の検討、安全・安心な給食提供や効果的な食育の実施、早期の給食実施、全中学校での給食開始時期に差が生じないことなど総合的な観点から、「宇治市の中学校給食は給食センター方式による実施が望ましい」として令和元年 8 月に意見をまとめられました。

この意見を最大限尊重しつつ、様々な角度から検討を加え、学校給食法や学校給食実施基準などをはじめ、宇治市総合計画や教育振興基本計画等との整合を図るとともに、将来にわたり、持続可能な運営ができるよう、望ましい中学校給食の実施に向けた基本的な考え方や取組み等についてまとめた、令和 2 年 3 月に宇治市中学校給食基本構想を策定いたしました。

中学校給食の実施は、この基本構想に沿って取組みを進めるとともに、小学校給食の施設改修や公会計化などについても、この検討委員会の意見や基本構想の内容を参考にするとともに補完的な役割を含め、状況に応じて中学校給食と一体的に検討するよう努めるとしたところです。

また、小学校給食の提供方式について検討を行うため、「宇治市小学校給食における提供のあり方検討委員会」を立ち上げ、協議を重ね、令和 4 年 7 月に意見をまとめられました。

教育委員会としては、この意見を踏まえ、今後の小学校給食について、自校調理方式を基本としながらも、将来的な児童生徒数推移、小学校給食室の老朽化状況等を総合的に勘案し、給食センターからの配送方式を導入することとした方針を令和 4 年 8 月に決めました。

今般、整備を行う給食センターは、児童生徒の心身の健全な発達及び食育の推進を図り、児童生徒にとって望ましい給食の提供を図るため、宇治市でこれまで培ってきた学校給食の様々な取り組みの成果を踏まえ、さらなる食育の充実を図るとともに、最新設備や HACCP の導入を行い、徹底した衛生管理を行うものとして、これら学校給食センター施設整備に必要となる基本的な事項を「宇治市学校給食センター基本計画」として、取りまとめました。

## 第1章 学校給食の基本的な考え方

### 1 基本理念

児童・生徒の心身の健全な成長・発達のため、栄養バランスのとれた給食を提供することにより、健康の保持増進、体位の向上を図るとともに、学校給食を生きた教材として活用しながら食育の推進に取り組むことにより、食生活に対する正しい理解と望ましい食習慣を身に付けることを目指します。

### 2 基本的な方向性について

中学校給食及び小学校への給食提供を実施するにあたり、基本理念に基づき、基本的な方向性を下記の通りとします。

#### (1) 完全給食及び全員喫食の実施

- ・ 栄養バランスのとれた給食を提供するとともに、望ましい食習慣を形成し、児童・生徒の健全な心身を育むため、完全給食を実施します。
- ・ 児童・生徒が同じ環境で給食を食べることにより、コミュニケーションを深め、統一的な食育指導ができるといった教育的意義を踏まえ、全員喫食により実施します。
- ・ 全国及び京都府内の給食回数の状況等を踏まえ、本市の教育課程や献立等に応じた喫食回数等を検討します。

#### (2) 安全・安心な給食提供

- ・ 万全な衛生管理を行うとともに、リスクの分散を図る等、食中毒の徹底した防止を図ります。
- ・ 小学校給食で取り組んできた対応を基本に、栄養士、専門家の意見を踏まえ、児童・生徒のアレルギー対応の充実・徹底を図ります。
- ・ 食物アレルギー対応調理が高い水準でできるよう、設備の充実を検討します。
- ・ おいしい学校給食の実現のため、温かいものは温かく、冷たいものは冷たい状態で喫食できるよう、適温で提供します。

### **(3) 食育の推進**

- ・ 食に関する感謝の気持ちを養うとともに、健全な食生活を営み、健康の保持増進を目指し、効果的に食育を推進するための施設や設備の整備を検討するとともに人的配置を含めた体制の整備を図ります。
- ・ 残食量を把握し、配膳量を調整するなど残食の減少に努めます。
- ・ 積極的に地元産の食材を選定するなど、地産地消を推進します。
- ・ 物資の搬入搬出・調理工程等が見学できるような施設構成にすることにより、多様な食育の実施に努めます。
- ・ 各教科との連携を含めた食に関する指導の内容を検討します。

### **(4) 学校運営・教育環境への影響の軽減**

- ・ 中学校給食及び小学校への給食提供を実施するにあたり、学校運営や教育環境への影響を最小限に抑え、児童・生徒の教育活動に支障が生じないよう配慮します。
- ・ 給食関係車両の通行等、学校現場の状況を踏まえて、新たな環境変化に対する生徒の安全確保に努めます。
- ・ 配膳・喫食時間の確保を含めた時間割等を検討します。

### **(5) 公会計の検討**

- ・ 令和元年7月に策定された「学校給食費徴収・管理に関するガイドライン」を踏まえ、公会計の導入を検討します。

## 第2章 給食センター施設整備の基本的な考え方

### 1 施設整備の考え方

#### (1) 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（ハセツプまたはハサツプ）

「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いうものです。

#### (2) 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当たっては、栄養士を配置し、確実なアレルギー対応を行います。

#### (3) 献立

調理する献立は2献立を基本とします。また、宇治市ならではの魅力あるおいしい給食献立の作成・研究のため、献立試作室を設けます。

#### (4) 食育

給食センターに見学コースや研修室等を整備するとともに、ICTを活用した食育に取り組むことで、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れるようにします。

#### (5) 食数の設定

食数の設定にあたっては、中学校の生徒数・教員数見込みに加え、小学校給食について、「今後の小学校給食については、自校調理方式を基本としながらも、将来的な児童生徒数推移、小学校給食室の老朽化状況等を総合的に勘案し、給食センターからの配送方式を導入することとします。」と定めたことを踏まえ、対象校における必要食数、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施設規模として、約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。

#### \* 食数の設定について

給食センターの建設候補地は約 8,000 m<sup>2</sup>です。

「宇治市中学校給食基本構想」で示した、約 6,000 食規模の調理に加え、令和 4 年 8 月に宇治市教育委員会の方針「今後の小学校給食の提供方式の方針」にて、小学校給食にも給食センターからの配送方式を導入することとし、給食センターの建設候補地を最大限活用した調理能力の設定を検討しました。

- ・必要な車両動線等を確保する。
- ・衛生面、作業動線を考慮し、調理室を複層階にしない。
- ・アレルギー対応食専用室を整備する。

等を考慮した上で、最大調理能力として設定可能な食数が、約 6,500 食であることを確認しました。

約 6,500 食

- 中学校約 4,600 食（中学校生徒数 + 教職員数）
  - 小学校約 700 食（西小倉・北小倉・南小倉各小学校児童数 + 教職員数）
- = 将来的な小学校調理分 + 不測の事態への備え

#### (6) 省資源・省エネルギー推進

施設の環境負荷を低減できるよう、LED照明の採用や高効率の空調・給湯機器の導入等、施設の省エネルギー設計に努めます。

また、献立や食材は、廃棄物ができるだけ発生しないよう検討するとともに、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。

#### (7) 災害対応機能

耐震基準等に準拠した建築構造とし、災害時に安全確保・機能保全が図れる施設とします。また、災害の状況に応じて、炊き出しなど調理が可能となる施設とします。

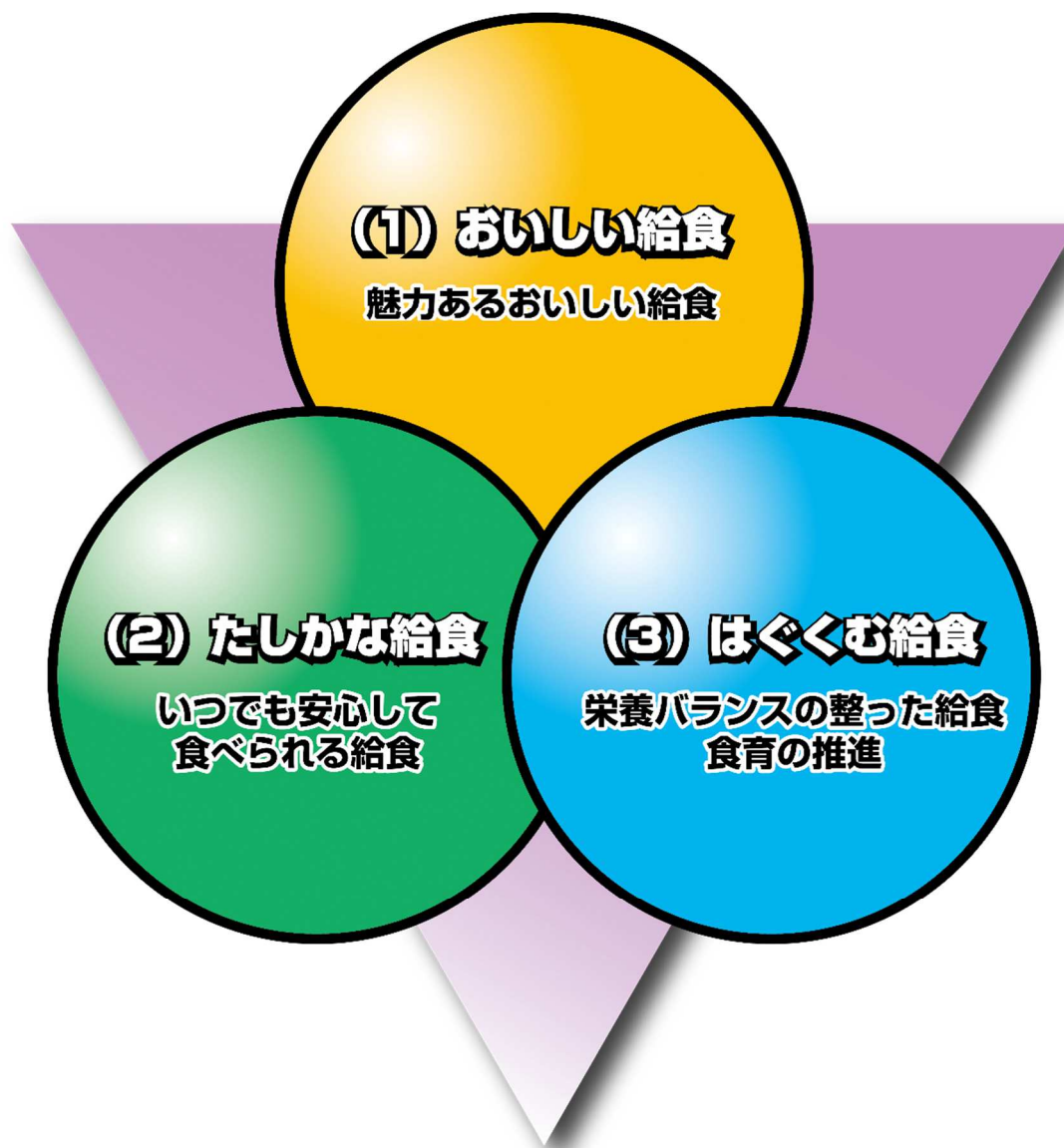
#### (8) 整備時期

令和 8 年度早期の竣工を目指します。

## 2 基本方針

「第1章 学校給食の基本的な考え方」を踏まえ、給食センター施設整備の「給食センター基本方針」を、以下の通りとします。

### 給食センター 基本方針





(1)【おいしい給食】 魅力あるおいしい給食



おいしい給食の  
ための献立作成

献立作成

現在の小学校給食における手法を基本に、栄養士、調理師、学校長等で構成する献立委員会を中心に、魅力あるおいしい給食の献立を作成します。合わせて、献立試作室を整備し、献立の研究を行います。

給食センターで調理する献立は、2献立を基本としますが、1献立にも対応できるものとします。また、食事だけでなく、郷土の伝統や文化を学ぶ行事献立等の特別献立も実施します。

食材等の選定・調達

食材等は、現在の小学校給食における手法を基本に、物資選定委員会にて、安全性や品質、地産地消を推進する観点等や価格をふまえて選定することにより、良質な物資の調達を行います。

調理

調理室は給食の調理に適した調理工程を実現でき、また、幅広い調理方法や効率的な調理が可能となる調理機器を導入し、食材の持ち味を生かした調理を目指します。

適温提供

温度を保持して提供するために、保温保冷に優れた食缶等を導入します。

## (2) 【たしかな給食】いつでも安心して食べられる給食

### 衛生管理環境



作業工程の分室化による、  
徹底した衛生管理

人による汚染拡大を防止し、徹底した衛生管理を図るために、給食エリアと職員や来客が出入りする事務エリアを明確に区分します。

給食センターはHACCP及びドライシステムを導入し、学校給食衛生管理基準に従い、二次汚染防止の観点から給食エリアを汚染作業区域、非汚染作業区域に分けるなど、明確かつ厳密な衛生管理が行える施設とします。また、臭気、防音対策、適切な温湿度管理を行います。

### 配送

配送は安全に行うことを第一に、調理後2時間以内の喫食ができるよう、計画的・効率的に行います。あわせて、搬出入作業の安全に最大限配慮するとともに、各学校の実情に応じた提供ができるよう検討します。

また、使用するコンテナ等の器具は、衛生管理を徹底できるものとします。

### 食器

安全性や衛生面、軽量であることの運搬のしやすさ等を考慮して、これまで小学校給食で導入してきた樹脂製食器（PEN食器）を基本にします。

### 異物混入防止



エアシャワーなどによる  
更なる安全対策の実施

異物混入防止のため、破損しにくい機器やステンレス製品等、劣化しにくく、つなぎ目部分がない器具等を導入します。

また、建物の構造・設備は、外部からの汚染を受けにくいものを検討します。

### 食物アレルギー対応食



アレルギー等対応調理に  
よる安全でおいしい給食

食物アレルギー対応食は、アレルゲン物質の混入を防ぐため、食物アレルギー対応食専用調理室・設備を設け、調理する場所を独立した部屋とし、他の調理作業と区分して食物アレルギー対応食を調理できる施設とします。

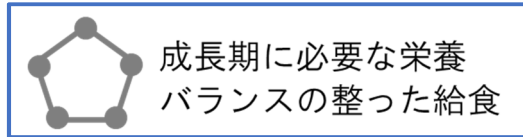
また、食物アレルギー対応食調理専用の調理機器及び器具も設置します。

### 事務機能

献立作成や食材選定、調理現場との連絡調整等、円滑な学校給食運営を図ることのできる施設とするために、事務室を整備します。

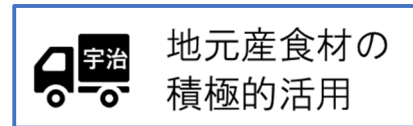
(3) 【はぐくむ給食】栄養バランスの整った給食、食育の推進

栄養バランスの整った給食



小学生、中学生のそれぞれの学校給食摂取基準に応じて栄養バランスの整った献立を作成します。

地産地消

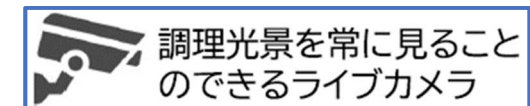


給食の食材として積極的に地元産食材を使用し、児童生徒が地域の食材・食文化への理解を深められるよう、地産地消を推進します。

米飯給食

日本の伝統的な食生活の基本である米飯を中心とした食習慣の形成や、地域の食文化への関心を深めることなどを目的として、これまでの小学校給食と同様、週3回以上を基本に米飯給食を実施します。

給食センターを活用した食育



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ができる施設とするため、給食センターに見学コースや研修室を整備するとともに、給食センターを活用した試食会や調理実習、ICTを活用した食に関する指導や調理の様子の配信等、児童・生徒への食育の取り組みを進めます。

また、親子で参加できる取り組みなどを通じて、児童・生徒のみならず保護者等も対象にした食育活動を実施します。

学校と連携した食育

教科や特別活動において、学校給食と関連させた食に関する指導に取り組みます。

## 参考 児童・生徒数の推計

### 小学校

各校児童数	R4.5.1(現在)	R5.5.1(推計)	R6.5.1(推計)	R7.5.1(推計)	R8.5.1(推計)	R9.5.1(推計)	R10.5.1(推計)
菟道小	270	254	253	251	237	226	211
菟道第二小	589	569	543	517	478	457	430
神明小	476	480	490	511	513	512	530
槇島小	491	473	457	435	404	371	344
北槇島小	292	299	299	314	314	301	303
小倉小	629	619	604	600	600	596	580
伊勢田小	398	412	403	412	410	409	407
西小倉小	326	309	309	311	290	292	271
北小倉小	207	187	167	146	139	126	119
南小倉小	215	209	201	190	198	193	195
大久保小	796	740	722	695	675	650	641
大開小	406	412	405	393	406	379	393
西大久保小	345	344	338	333	319	300	274
平盛小	131	124	124	120	113	110	96
宇治小	739	709	708	698	683	675	680
三室戸小	410	403	377	379	377	361	364
南部小	401	379	360	343	317	322	306
岡屋小	353	347	345	325	312	319	312
木幡小	710	684	710	691	694	685	667
御蔵山小	643	620	586	575	525	492	483
笠取小	18	16	11	11	7	5	2
笠取第二小	12	13	9	11	14	14	14
児童数計	8,857	8,602	8,421	8,261	8,025	7,795	7,622
全校教職員数	669	669	669	669	669	669	669
<b>合計(食数)</b>	<b>9,526</b>	<b>9,271</b>	<b>9,090</b>	<b>8,930</b>	<b>8,694</b>	<b>8,464</b>	<b>8,291</b>

\* 令和 5 年度以降の各校の児童数は令和 4 年 12 月時点の推計値です

\* 全校教職員数は令和 4 年 5 月現在の人数を反映しています

\* 西小倉小学校、北小倉小学校、南小倉小学校は令和 8 年度に小中一貫校となる予定ですが、推計は現在の学校別に算出しています

**中学校**

各校生徒数	R4.5.1(現在)	R5.5.1(推計)	R6.5.1(推計)	R7.5.1(推計)	R8.5.1(推計)	R9.5.1(推計)	R10.5.1(推計)
宇治中	490	497	497	506	512	493	489
北宇治中	527	491	481	465	427	401	366
槇島中	281	257	252	247	267	259	268
西小倉中	264	272	265	266	244	241	236
西宇治中	440	428	399	374	357	363	371
南宇治中	245	228	233	217	218	220	225
広野中	600	595	559	565	546	555	530
東宇治中	563	547	545	509	488	450	429
木幡中	841	784	767	740	700	679	652
黄檗中	353	356	365	363	348	335	324
生徒数計	4,604	4,455	4,363	4,252	4,107	3,996	3,890
全校教職員数	423	423	423	423	423	423	423
<b>合計(食数)</b>	<b>5,027</b>	<b>4,878</b>	<b>4,786</b>	<b>4,675</b>	<b>4,530</b>	<b>4,419</b>	<b>4,313</b>

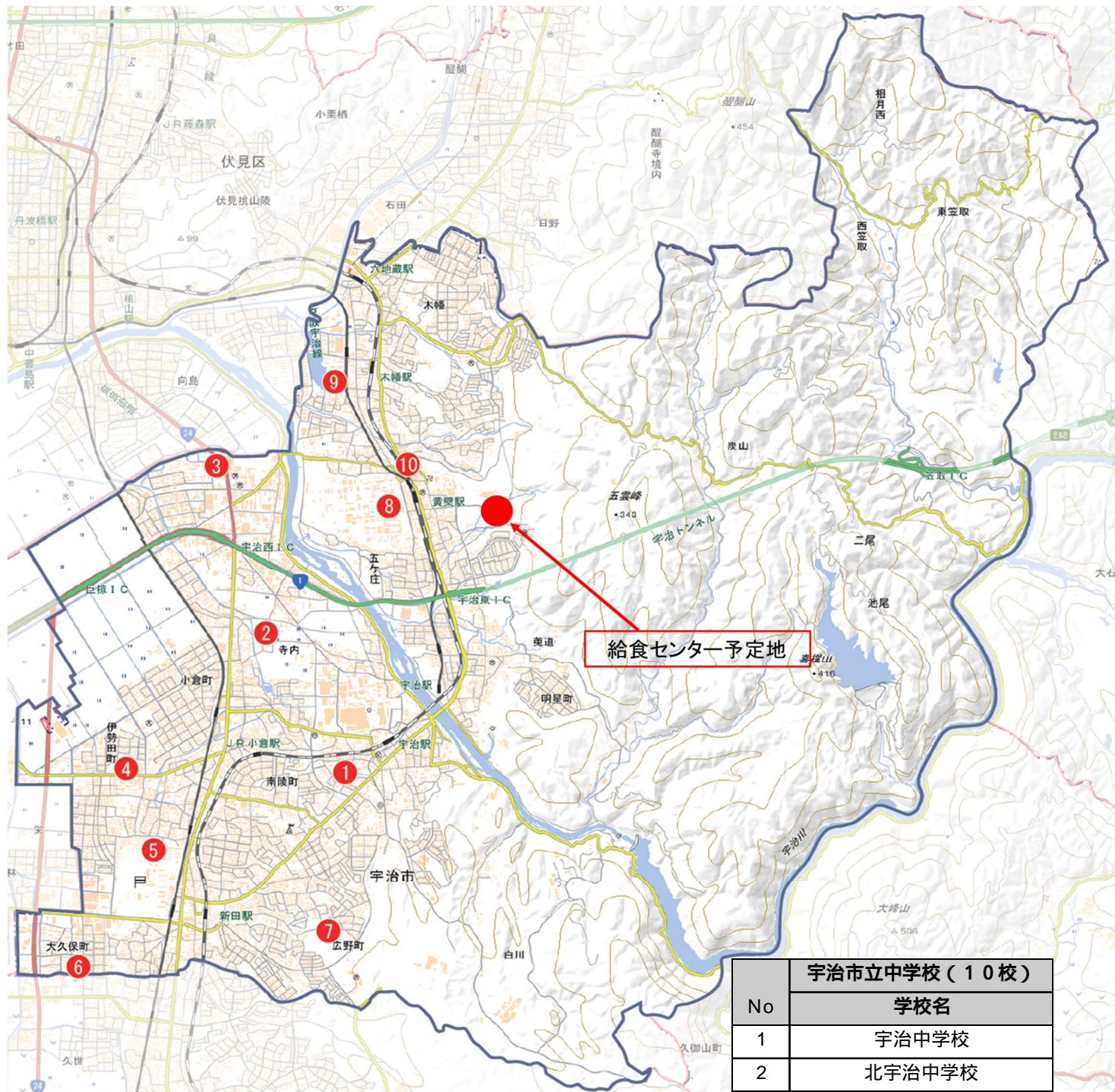
\* 令和 5 年度以降の各校の生徒数は令和 4 年 12 月時点の推計値です

\* 全校教職員数は令和 4 年 5 月現在の人数を反映しています

\* 西小倉中学校は令和 8 年度に小中一貫校となる予定ですが、推計は現在の学校別に算出しています

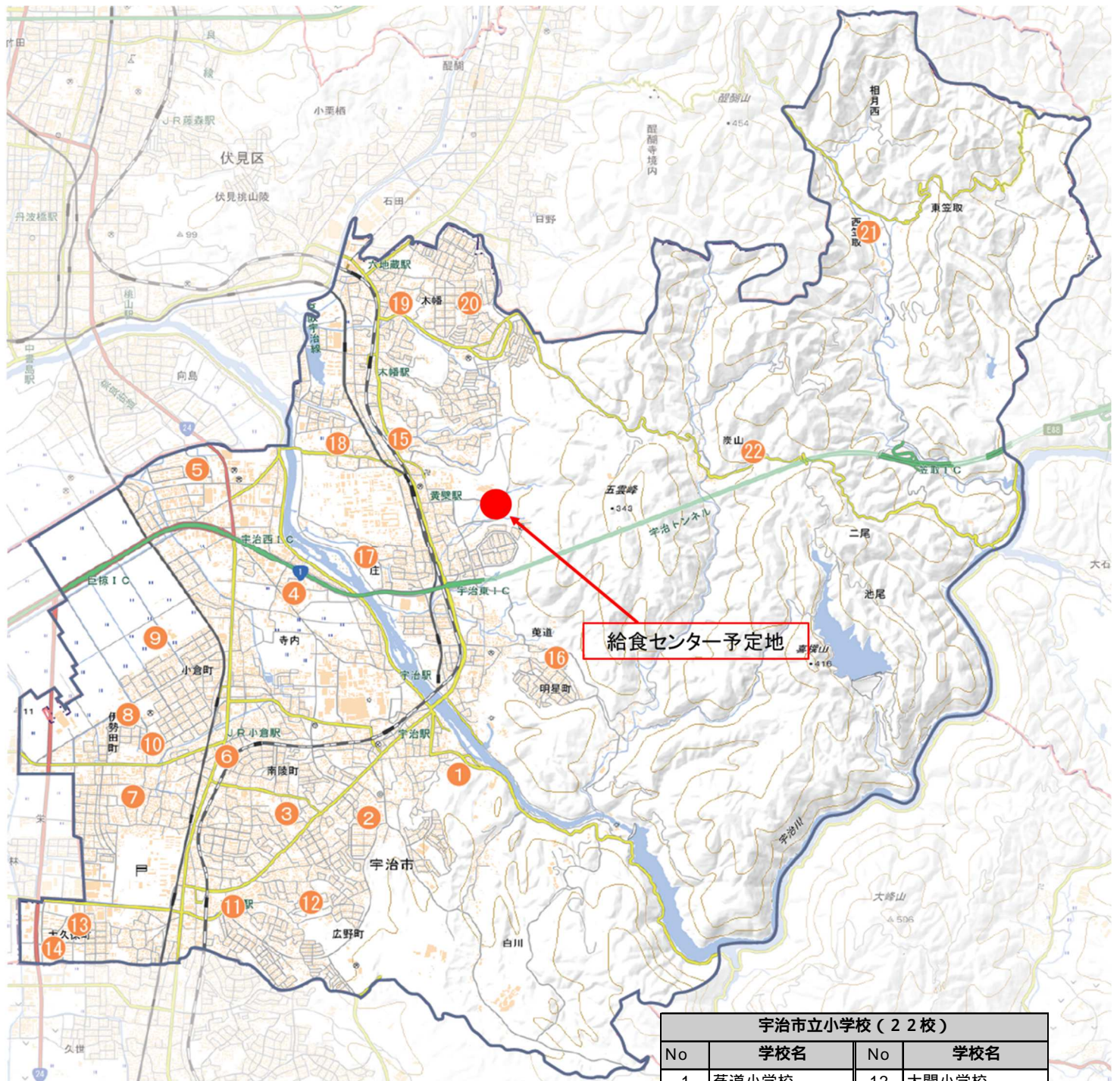
## 参考 学校配置図

### 中学校



宇治市立中学校（10校）	
No	学校名
1	宇治中学校
2	北宇治中学校
3	槇島中学校
4	西小倉中学校
5	西宇治中学校
6	南宇治中学校
7	広野中学校
8	東宇治中学校
9	木幡中学校
10	黄檗中学校

# 小学校



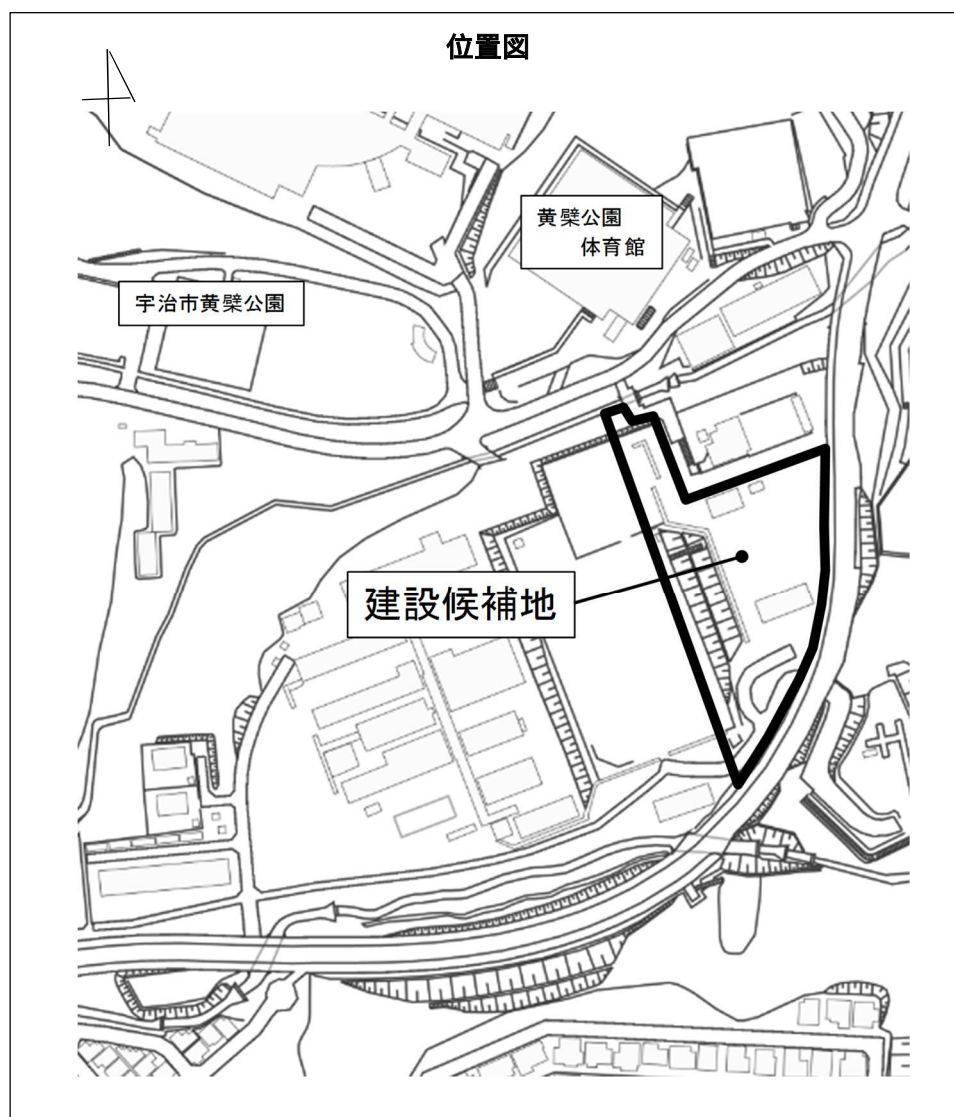
宇治市立小学校（22校）			
No	学校名	No	学校名
1	菟道小学校	12	大開小学校
2	菟道第二小学校	13	西大久保小学校
3	神明小学校	14	平盛小学校
4	槇島小学校	15	宇治小学校
5	北槇島小学校	16	三室戸小学校
6	小倉小学校	17	南部小学校
7	伊勢田小学校	18	岡屋小学校
8	西小倉小学校	19	木幡小学校
9	北小倉小学校	20	御蔵山小学校
10	南小倉小学校	21	笠取小学校
11	大久保小学校	22	笠取第二小学校

### 第3章 施設整備計画

#### 1 建設候補地の選定について

給食の提供は、調理後2時間以内に喫食するために、配送時間なども考慮し、敷地面積が確保できる建設候補地を選定する必要があります。

また、災害発生リスクが低く（特に浸水想定区域、土砂災害特別警戒区域、土砂災害警戒区域又は土砂災害危険箇所該当しないこと）、京滋バイパス側道や黄檗山手線など、東西・南北主要道路へのアクセスが容易であり、配送時間の短縮が見込めるなどの観点から、次の土地を建設候補地としています。



【所在地】

宇治市五ヶ庄三番割



**【用途地域】**

市街化調整区域

**【敷地面積】**

約 8,000 m<sup>2</sup>

**【インフラ整備状況】**

- ・ 上水道：新開三番割線に水道管が敷設（150mm 及び 250mm）
- ・ 下水道：新開三番割線及び黄檜山手線に下水道管が敷設（200mm）
- ・ ガス：新開三番割線に中圧管が敷設
- ・ 電力：黄檜山手線に架空配電線が敷設

**【その他】**

宅地造成工事規制区域

**【建設候補地から各配送予定校への移動時間】**

学校名	移動時間
東宇治中学校	約 5 分
黄檜中学校	約 5 分
宇治中学校	約 15 分
北宇治中学校	約 15 分
槇島中学校	約 15 分
木幡中学校	約 15 分
広野中学校	約 20 分
(仮)西小倉地域小中一貫校	約 25 分
西宇治中学校	約 25 分
南宇治中学校	約 25 分

## 2 給食センター整備の考え方について

### (1) センターの各ゾーン・区域・エリア分けの基本的な考え方

給食センターは、食材の検収、調理、食器・食缶の配送・回収・洗浄等を行う給食エリア、事務室・見学設備などが整備される事務エリア、排水処理施設、ごみ処理施設などの附帯施設が整備される附帯エリアに分け、計画します。

このうち、給食エリアは、「学校給食衛生管理基準」に基づき汚染作業区域、非汚染作業区域の2区域に分け、室を区切るとともに、床の色分け等で明確な区分を行い、衛生管理を徹底します。

#### 各エリアの設定と考え方

区域・エリア		基本的な考え方	
給食ゾーン	汚染作業区域	検収エリア	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 出入口は自動扉とし、エアカーテン、床の色分け等で汚染区域として明確な区分を行う。</li> <li>・ 受け渡しカウンター等を設置し、食材納入業者等の立ち入り防止を行う。</li> </ul>
		下処理エリア	
		洗浄エリア	
	非汚染作業区域	調理エリア	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 出入口は自動扉とし、エアシャワー、床の色分け等で非汚染作業区域として明確な区分を行う。</li> <li>・ 床面は耐久性、耐摩擦性に優れ、滑りにくく、清掃が容易に行える構造とする。</li> <li>・ 配管・ダクト・照明器具類は清掃が容易に行えるよう、基本的に露出しない構造とする。</li> <li>・ 最適な温度・湿度を管理できる設備とする。</li> </ul>
消毒・保管エリア		<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 出入口は自動扉とし、エアカーテン、床の色分け等で非汚染作業区域として明確な区分を行う。</li> <li>・ 適切な積載スペースを確保する。</li> <li>・ 最適な温度・湿度を管理できる設備とする。</li> </ul>	
事務ゾーン	事務室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 学校給食運営に必要な人数分の執務スペースを確保するとともに、書庫や倉庫を整備する。</li> </ul>	
	見学設備等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 見学コースや体験施設を整備し、食育を推進できる施設とする。</li> </ul>	

附帯施設	排水施設	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ グリストラップの他、市の基準を満たす排水処理のできる施設を整備する。</li> </ul>
	ごみ処理施設	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ごみの減量化、及び衛生的にごみを処理できる施設を整備する。</li> </ul>

## (2) 動線についての基本的な考え方

### 調理員の動線

調理員は汚染作業区域、非汚染作業区域の各作業区域のみで業務に従事することを原則とし、他の作業区域を通ることなく目的の作業区域へ行くことが可能な諸室構成とします。

また、汚染作業区域や非汚染作業区域へ入る際には、それぞれ靴の履き替えや、手洗い・消毒などを行うため、前室（汚染作業区域準備室、非汚染作業区域準備室等）を通過する諸室構成とし、非汚染作業区域準備室から非汚染作業区域へ入る開口部にはエアシャワーを設置して衛生管理を徹底します。

### 食材の動線

細菌や埃などの汚染を非汚染作業区域に持ち込まないようにするために、食材の流れを一方向にするとともに、各作業区域は壁で区画し、容器等がパススルー\*冷蔵庫等によって受け渡される諸室構成とします。

廃棄物は、区域ごとに搬出可能とし、衛生管理上適切な搬出ルートとなるようにします。

\*パススルー：両面に扉があり、両側から食材の出し入れができる構造

## (3) 諸室の概要

以上の内容を踏まえた必要諸室の概要は以下のとおりです。

### 汚染作業区域

諸室名	概要	施設の考え方
食材搬入プラットフォーム	・食品を納入するトラック等から食品の搬入を行う空間	・短時間で搬入ができるよう適切な広さを確保する。
荷受室	・搬入口から搬入された食材の荷受、仕分けを行う室	・野菜、魚・肉類で荷受室を分ける。 ・外部に開放される箇所は、エアカーテンを備える。
検収室	・搬入された食材を検収し、鮮度等の確認を行うとともに、専用容器に食材を移し替える作業を行う室	・荷受室、下処理室との間に整備する。
泥落室	・主に根菜類の泥落とし、根落としを行う室	・下処理室への泥の進入を防ぐ。
魚肉下処理室	・食材の選別等を行う室 ・交差汚染を防ぐための肉・魚・卵専用の下処理室	・調理室との食品の受け渡しはパススルー冷蔵庫とカウンターで行う。

諸室名	概要	施設の考え方
野菜 下処理室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食材の選別、皮むき、洗浄等を行う室</li> <li>・交差汚染を防ぐための野菜専用の下処理室</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理室との食品の受け渡しはパススルー冷蔵庫とカウンターで行う。</li> <li>・果物、野菜それぞれ専用シンクを設置する。</li> </ul>
食品庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>・乾物、調味料等を保管・保存する室(庫)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の搬入及び搬出は調理室を経由しない構造及び配置とする。</li> </ul>
計量室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理工程・容量ごとの材料や調味料の仕分け等を行う室</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・計量区分等をした調味料を適切に搬送できる搬送口を整備する。</li> </ul>
食油庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理に使用する油の保管・保存、廃油の保管を行う室(庫)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・揚げ物室との関係を考慮する。</li> </ul>
倉庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>・物品を保管する室(庫)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品庫とは別にする。</li> <li>・食品と交差しない配置とする。</li> </ul>
米庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>・米を貯蔵する室(庫)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・米を貯蔵するのに適した温度を保つ。</li> </ul>
洗米室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・米を洗うための室</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・米庫、炊飯室との間に整備する。</li> </ul>
洗浄室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・コンテナ、食器・食缶等を専用洗浄機で洗浄する室</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・コンテナ、食器、食缶を別ラインで洗浄する。</li> </ul>
残渣室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・残渣を保管する室</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・廃棄物の保管場所は調理場外で食品搬入口から離れた場所とする。</li> </ul>
回収 風除室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送車からコンテナ、食器・食缶等の積下ろしを行う室</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・外部からは配送員前室経由で入室できるものとする。</li> </ul>

非汚染作業区域

諸室名	概要	施設の考え方
野菜 上処理室	・野菜を切裁、仕分けし、各調理室に送るための室	・調理の用途に合わせた大型機器が設置できる余裕のある広さを確保する。
調理室	・煮物、炒め物等の調理を行い、配缶する室	・将来的な調理機器の取替にも配慮した余裕のある大きさを確保する。
焼物・ 揚げ物室	・焼物、揚げ物、蒸し物の調理を行い、配缶する室	・調理室とは別区画とする。 ・下処理室（魚・肉類）と隣接し、食品の受け渡しはパススルー冷蔵庫とカウンターで行う。
アレルギー 対応 調理室	・アレルギー対応食を調理し、一人分ずつ個別の容器に配食する室	・必要人数の個別調理が的確にできる調理器具を配置する。 ・アレルギーの混入を防止するため独立した調理室とする。 ・余裕を持った配食作業が可能となる配膳スペースを確保する。
和え物室	・和え物の調理、配缶を行う室	・加熱調理後、速やかに冷却できるように真空冷却機を設置する。 ・生野菜、生肉との交差汚染を防ぐ専用の部屋とする。
コンテナ 室	・洗浄したコンテナ、食器・食缶等を消毒、保管する室	・余裕のある広さを確保する。
配送 風除室	・配送車にコンテナを積み込む室	・外部からは配送員前室経由で入室できるものとする。
炊飯室	・米の炊飯調理、配缶を行う室	・効率的な処理ができる炊飯器を設置する。

一般区域・前室

諸室名	概要	施設の考え方
汚染作業区域準備室	<ul style="list-style-type: none"> <li>汚染作業区域への入退場の際、靴の履き替え、エプロンの着脱、着衣のローラーかけ等を行う室</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>靴の履き替え、エプロンの着脱、着衣のローラーかけ等が余裕をもって行える広さを確保する。</li> </ul>
非汚染作業区域準備室	<ul style="list-style-type: none"> <li>非汚染作業区域への入退場の際、靴の履き替え、エプロンの着脱、着衣のローラーかけ等を行う室</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>靴の履き替え、エプロンの着脱、着衣のローラーかけ等が余裕をもって行える広さを確保する。</li> <li>エアシャワーを經由しない戻り動線に配慮する。</li> </ul>
配送員控室	<ul style="list-style-type: none"> <li>配送業務の従事者が、配送開始前等に待機する室</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>配送員の回収風除室や配送風除室等への入室経路を考慮して、適切な位置に整備する。</li> </ul>
更衣室	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食従事者が着替えをする室</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>男女別に確保する。</li> </ul>
事業者休憩室	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食従事者が休憩する室</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理従事者等の人数を考慮して、適切な広さを確保する。</li> </ul>
洗濯室・乾燥室	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理従事者が使用する白衣等を洗濯、乾燥する室</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>必要な台数の洗濯機や乾燥機を設置する。</li> </ul>

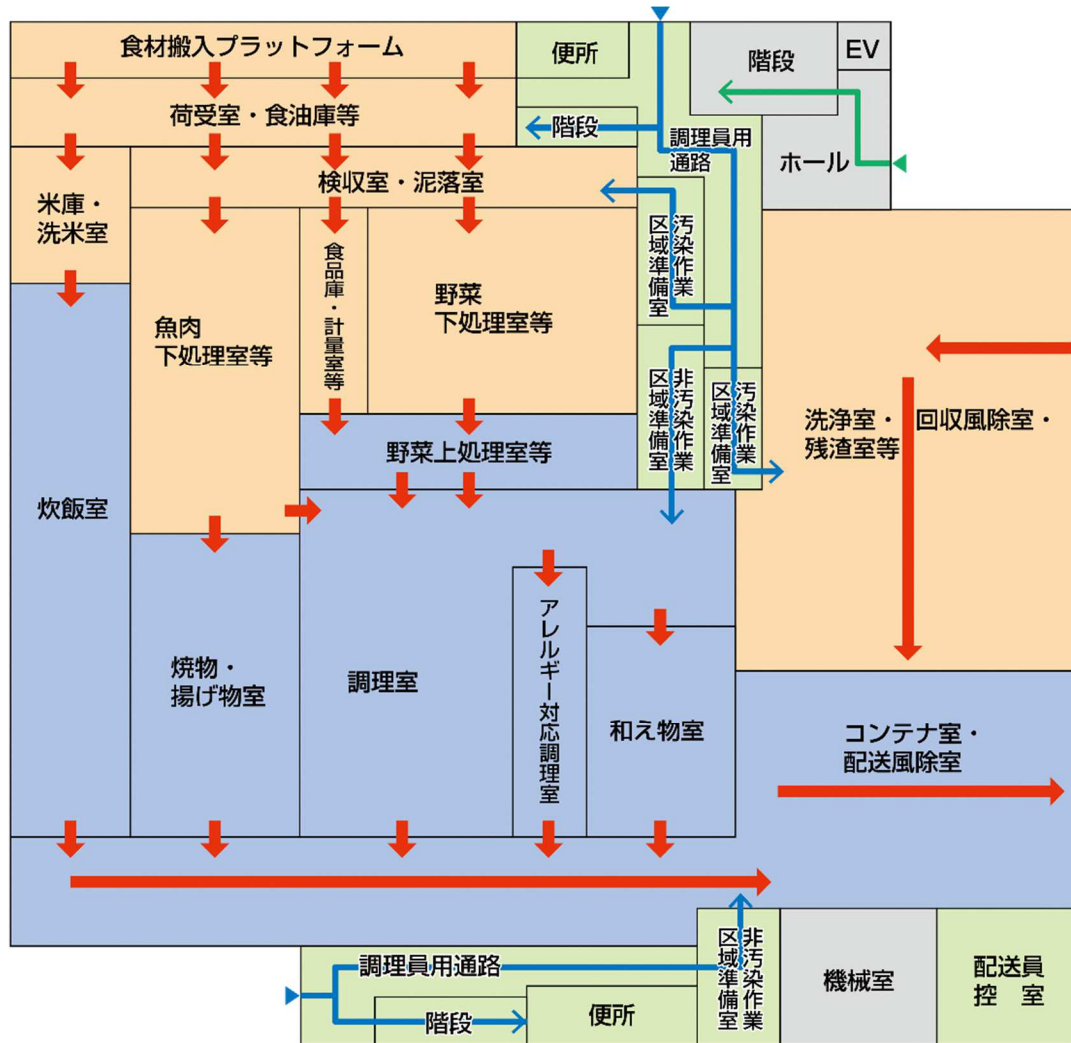
その他、事務室等

諸室名	概要	施設の考え方
事務室	・ 職員が日常の執務を行う室	・ 一般来館者への応接対応を行いやすい位置とする。
事業者事務室	・ 調理業務の委託事業者が日常の執務を行う室	・ 委託事業者等の人数を考慮して、適切な広さを確保する。
ホール	・ 1階ホールは、一般来館者を受け入れるスペース ・ 2階ホールは、センター見学者等が滞留できるスペース	・ 1階ホールは、一般来館者がわかりやすい位置とする。 ・ 2階ホールは、センター見学者等が給食について学習できるよう展示コーナーを整備する。
研修室	・ 職員の会議や一般見学者への研修を行う室	・ 子ども・保護者等への食の研修の場として利用する。 ・ 視聴覚設備を設ける。
献立試作室	・ 献立の試作を行う室 ・ 調理を伴う会議や一般見学者への研修を行う室	・ 物資選定、新規献立研究等の通常の会議に使用する他、子ども・保護者等への調理実習室としても利用可能となるようにする。 ・ 視聴覚設備を設ける。
見学通路	・ 1階調理場を眺望できるスペース	・ バリアフリーに配慮したものとする。
機械室	・ センターの稼働に必要な機械等を設置する室	・ 将来のメンテナンスを考慮した広さを確保する。

#### (4) 給食センターイメージ図

先述の「センターの区域・エリア分けの基本的な考え方」、「動線についての基本的な考え方」に基づき、建設候補地の形状等に即した給食センターの諸室配置等のイメージは、次のとおりです。

1階 (約 2,400 m<sup>2</sup>)

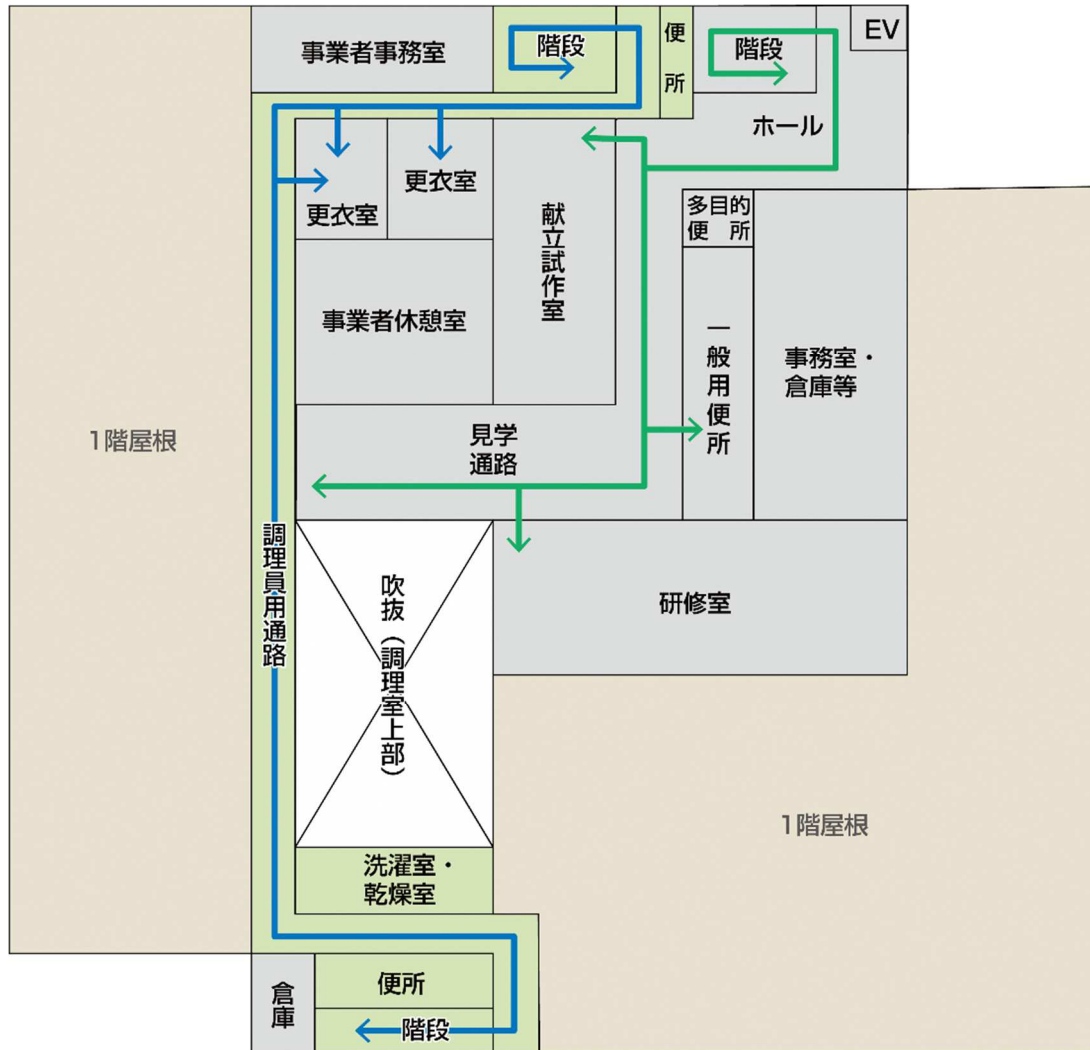


\* 矢印は主要な動線を示しています。  
 献立によってはこれと異なる動きとなる場合があります。



2階

(約 1,100 m<sup>2</sup>)



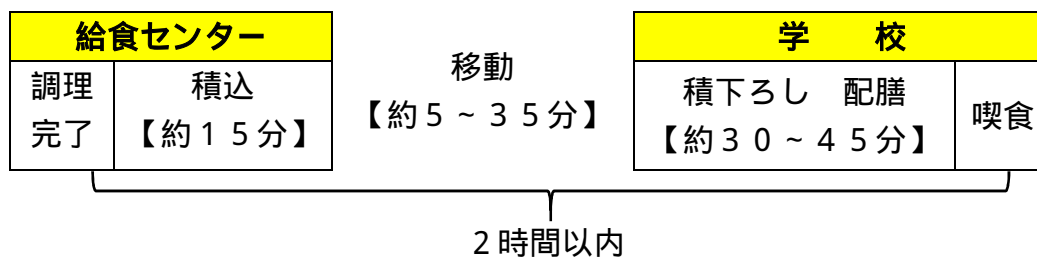
凡例

- ①汚染作業区域
- ②非汚染作業区域
- ③一般区域・前室
- ④その他、事務室等
- : 食材動線
- : 調理員動線
- : 見学者動線

### 3 配送計画について

#### (1) 配送時間

学校給食衛生管理基準において、「調理後2時間以内に喫食できるよう努めること」と定められており、調理完了後から2時間以内に対象校の児童・生徒が喫食できることを前提にします。

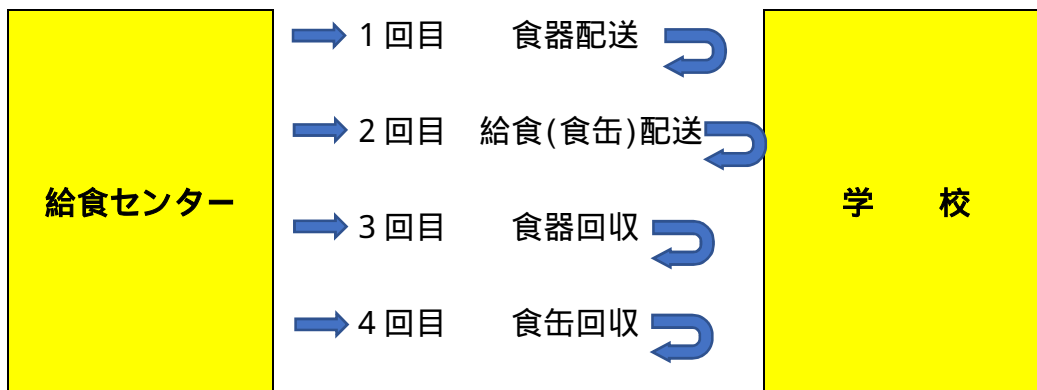


## (2) 配送方法

給食の配送方法は、別載方式（2段階配送）と混載方式（1段階配送）の2方式があり、宇治市においては、給食（食缶）をできる限り早く届けることや各学校の配送を効率よく運用する観点から、別載方式を基本に検討します。

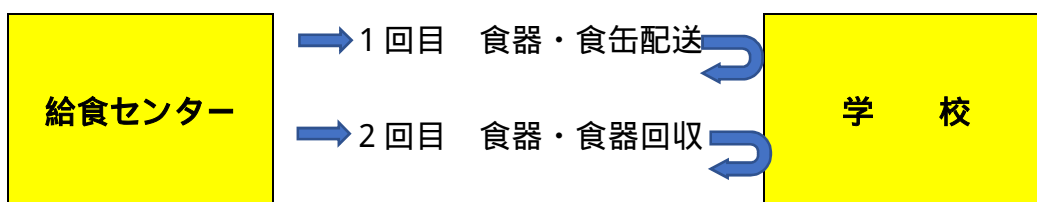
### 別載方式（2段階配送）

食器と食缶を別載し、対象の配送校へ2段階に分けて配送する。



### 混載方式（1段階配送）

食器と食缶を混載し、対象の配送校へ配送する。



\*パンと牛乳等については各学校へ直送することを検討します。

### (3) 配送に関する備品等

#### コンテナ

食器・食缶の運搬のために、以下のコンテナを導入します。

サイズ	高さ：約 1,500mm × 幅：約 1,500mm × 奥行：約 900mm
積載数の目安	食器・食缶 4クラス分程度
	食器のみ 8クラス分程度
	食缶のみ 8クラス分程度

\* コンテナはストッパー付きなど、安全に配慮したものを導入します。



#### 配送車

配送を安全・効率的に実施できるように、配送車については3 t車(コンテナを最大6台積載できる車両)での運用を基本に想定します。



\* 写真はいずれもイメージです

## 食器

保管や運搬のしやすさのほか、給食を盛り付けたときの印象もふまえて、食器については、食器を置くトレイに加え、献立に応じて以下の4種類（飯椀・汁椀・主菜皿（深皿）・小皿）を使用することを基本とします。



## 食缶

温かいものは温かく、冷たいものは冷たい状態で給食をおいしく提供できるようにするために、保温性に優れた食缶（飯食缶・汁食缶・焼揚蒸物用食缶・和え物食缶等）を導入します。

さらに、配膳室からの運搬も考慮し、持ち運びやすさも配慮します。



\* 写真はいずれもイメージです

## 4 食育に関する機能について

### (1) 見学通路

- ・ センターの2階部分に、煮炊き調理室など1階調理室の様子を見学できるスペースを整備します。
- ・ 通路には給食の歴史や地場産食材の紹介コーナーといった食育に関する展示を行い、調理作業の見学とあわせて、給食を学べるスペースとします。

### (2) 研修室

- ・ 学校給食に関する会議等を行うとともに、給食の試食会や、センターを訪れた児童・生徒への食育授業に活用する研修室を整備します。

### (3) 献立試作室

- ・ 栄養担当職員を中心に、新規献立の開発や給食で使用する食材選定のための調理等を行うとともに、児童・生徒が保護者とともに参加できる「親子料理教室」等の企画も実施する、献立試作室を整備します。

### (4) ICTの活用

- ・ ICTを活用できる機器を設置し、以下のような取り組みを検討します。

#### オンラインを活用した食に関する指導

- ・ 給食センターから学校・学級に配信し、指導を行う。
- ・ 栄養教諭の指導を一斉配信し、給食指導につなげる。

#### 給食センターでの調理の様子を動画で配信

- ・ 立ち入りできない調理場内の様子を見ることができる。
- ・ センターで働く調理員からのメッセージや子どもたちからの感想を動画でお互いに届けることができる。

#### 生産者からの声を各学校に発信

- ・ センターに食材を納品される業者から、食材への解説のほか、おいしく食べてほしいという思いを子どもたちに直接届けることができる。

#### 動画の利用

- ・ 栄養教諭が対面で食育の授業をする際等にも、センターからの動画を見せながら行い、食育の授業の効果を高めることができる。

## 5 省資源・省エネルギーについて

- ・ 施設的环境負荷を低減できるよう、LED照明の採用や高効率の空調・給湯機器、ガスコージェネレーションシステム\*の導入、太陽光発電等再生可能エネルギーの導入等、施設の省エネルギー設計に努めます。
- ・ 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、再資源化、適正処理を行うものとします。

## 6 災害対応について

- ・ 耐震性能は、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。
- ・ 機能の確保については、停電時にも釜や炊飯機能を稼働することができるようにするなど、可能な限り災害時にも給食提供ができるようにします。

## 7 地域に根ざした給食センターについて

- ・ 積極的に地元産食材を活用し、地元産業の支援につなげます。
- ・ 可能な範囲で、京都府内産木材を利用します。
- ・ 給食センターの運営に際して、地元雇用の拡大をはかるよう検討します。

\* ガスコージェネレーションシステム：ガスを用いて発電し、その際に発生する排熱を給湯等に利用するシステム

## 8 事業スケジュールについて

本基本計画策定時点で想定する事業スケジュールは下表のとおりです。

年度	概要
令和4年度	基本計画の策定
令和5年度	事業者選定
令和5年度～令和7年度	設計、建設、開業準備
令和8年度早期	供用開始