

1. 現給食センターの現状と課題

1-1. 現状

本町の学校給食センターは、昭和63年4月に建設され、建設後37年が経過しています。現給食センターでは、食中毒事故を起こさないよう、細心の注意を払いながら給食の提供を実施しているところです。

1-2. 施設・設備上の課題

現給食センターは、昭和56年以降の新耐震基準によって設計された建物であるため、耐震補強等はありません。

しかし、建物の修繕、空調機器や照明器具の更新が進んでおらず、施設・設備の老朽化も進行しています。また、平成21年に施行された学校給食衛生管理基準や児童生徒数の増加に対応するため必要な機能を追加したことから、施設内の狭さによる作業動線確保等が課題となっています。

1-3. 衛生管理上の課題

現給食センターは建設当時の学校給食衛生管理基準を満たしていますが、改正された現行の基準を満たした施設となっていません。

現在の学校給食衛生管理基準では、HACCP概念※¹の導入、ドライシステム方式※²の導入といった高度な衛生管理対応を求めている、安全安心な給食を提供するためには、これら法令への対応が必要です。

※¹：Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点の考え方。これに基づき、学校給食調理場並びに受配校の施設及び設備、食品の取扱い、調理作業、衛生管理体制等の実態把握に努め、衛生管理上の問題がある場合には、学校医又は学校薬剤師の協力を得て速やかに改善措置を図る。

※²：床に水が落ちない構造の施設・設備、機械・器具を使用し、床が乾いた状態で作業するシステム

1-4. 課題への対応

上記のとおり、現給食センターには老朽化や作業動線の確保等、施設・設備上の課題や学校給食法改正に伴う衛生管理上の課題があり、これらの課題は現給食センターを改修するだけでは対応できないものが多くあります。

本町では、安全安心でおいしい給食を安定的に継続して児童生徒に提供するために、新しい給食センターの整備を進めていくこととします。

2. 基本的な考え方

新給食センターを整備する上での最重点事項

- ・安全安心でおいしい給食を安定的に継続して児童生徒に提供すること
- ・地産地消の推進

基本方針

- ・衛生管理基準等の遵守
- ・食物アレルギーへの対応
- ・食育の推進
- ・効率的で作業性がよい調理環境の整備
- ・地産地消の推進
- ・新給食センターに付随する機能(防災等)を検討

3. 基本条件の検討事項

調理能力及び炊飯機能

- ・本町の児童生徒数の将来推計結果等を考慮し、新給食センターに必要な調理能力は、2,500食とします。
- ・引き続き安全安心の給食提供を行うため、1献立の運用とします。
- ・ご飯は、外部委託先※¹の炊飯施設から配送する方式とします。

※¹：新給食センターは防災拠点ではなく、ご飯の炊き出しは想定していないこと、外部委託の場合も地元産のお米を使用した温かいご飯を提供できることに加えて、食中毒感染や施設設備の故障等が発生した場合もご飯の供給を停止させないことを本町として重視していることから、炊飯については外部委託する計画とします。

衛生管理

- ・学校衛生管理に適合した施設として、調理エリアは、未処理の食材等を扱う汚染作業区域と食品の調理を行う非汚染作業区域を明確に分離します。
- ・汚染作業区域⇄非汚染作業区域の移動を衛生的に行うため、更衣や手洗い等を行う前室を設置します。
- ・食材や調理員の動線が交差することによる汚染を防ぐため、各工程の動線が一方通行となる配置とします。
- ・調理エリアの床及び厨房機器は、ドライシステム方式とし、調理エリア内の床は乾いた状態を維持し、調理環境の清浄度を確保します。

食物アレルギー対応

- ・新給食センターの調理能力の4%※²にあたる100食を食物アレルギー対応食提供数の目標値とします。なお、当初は対応品目を限定した除去食対応で実施し、安全なアレルギー対応を確認した上で、代替食対応に切り替えていきます。

※²：食物アレルギー対応食の提供食数について、他都市事例の多くが全体提供食数の約1%としていますが、本町では、「安全安心でおいしい給食を安定的に継続して児童生徒に提供すること」を実現するため、100食を目標値として計画します。

地産地消

- ・出荷の多い時期に旬の野菜を使った献立を作成する等、吉岡町産の食材使用量の増加を目指します。
- ・泥付き野菜でも処理が可能な泥落とし室の設置や地元産の食材の検収・検品のためのスペースの確保、保管庫の整備等を行います。

食器・箸類

【食器】飯椀、汁椀、主菜・副菜用の仕切り皿、カレー皿、麺丼を導入することとします。
素材については、安全で、配送もしやすく、費用面においてもメリットのあるPEN樹脂製食器を採用します。

【箸類】町が購入し、児童生徒に給与したものを各自が自宅から持参※³することとします。

※³：児童生徒自らが箸類を管理することで、責任感を育み、物を大切にする習慣を身に付けさせる等、教育面の効果を期待し、計画します。

新給食センターに付随する主な機能

【防災機能】防災倉庫を設置し、非常時に提供できるようにアルファ化米等を備蓄することとします。

4. 施設計画

4-1. 建設候補地の概要

建設候補地の概要は、表1のとおりです。

4-2. 配置計画・平面計画

図1に建設候補地及び施設配置の概略図を示します。建設候補地において、北側は北風の影響や吉岡川があることから砂埃や虫の侵入防止に配慮して開口部を設けないこととしています。

4-3. 配置計画・平面計画

上記を踏まえたモデルプランを図2に示します。また、モデルプランの床面積の内訳について、表2に示します。

1階平面図について、食材は野菜類・肉魚類に分け受け入れ、一方方向の調理動線とし、汚染区域と非汚染区域を明確に分け、学校給食衛生管理基準に準拠したプランとしています。

2階平面図について、1学年が一度に見学の説明が受けることが可能な150名程度が収容できる会議室や各調理工程の見学が可能な見学通路を設けています。

表1 建設候補地の概要

所在地	群馬県北群馬郡吉岡町大字北下
敷地面積	約4,600㎡

表2 モデルプラン床面積内訳

延床面積	2,728㎡
1階床面積	1,852㎡（ボイラー室を含む）
2階床面積	876㎡

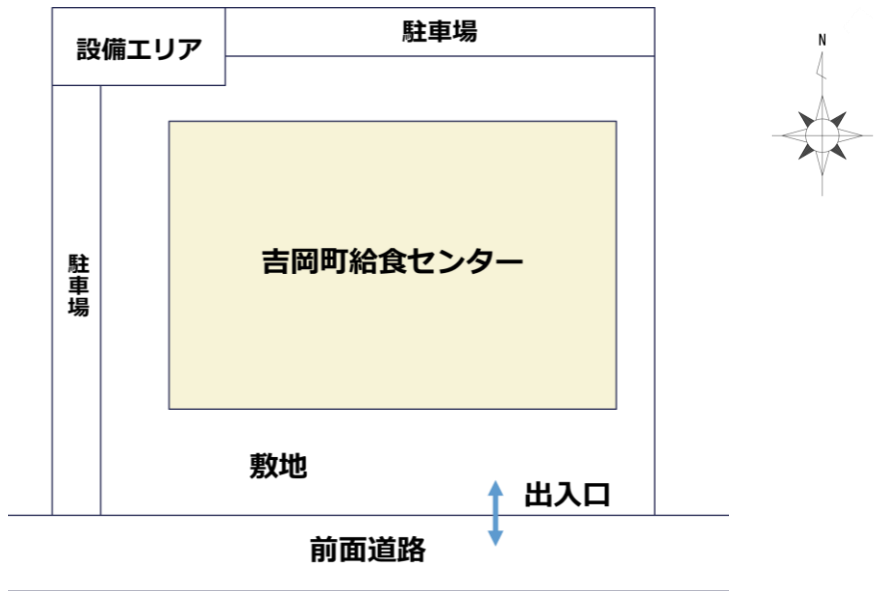


図1 概略図

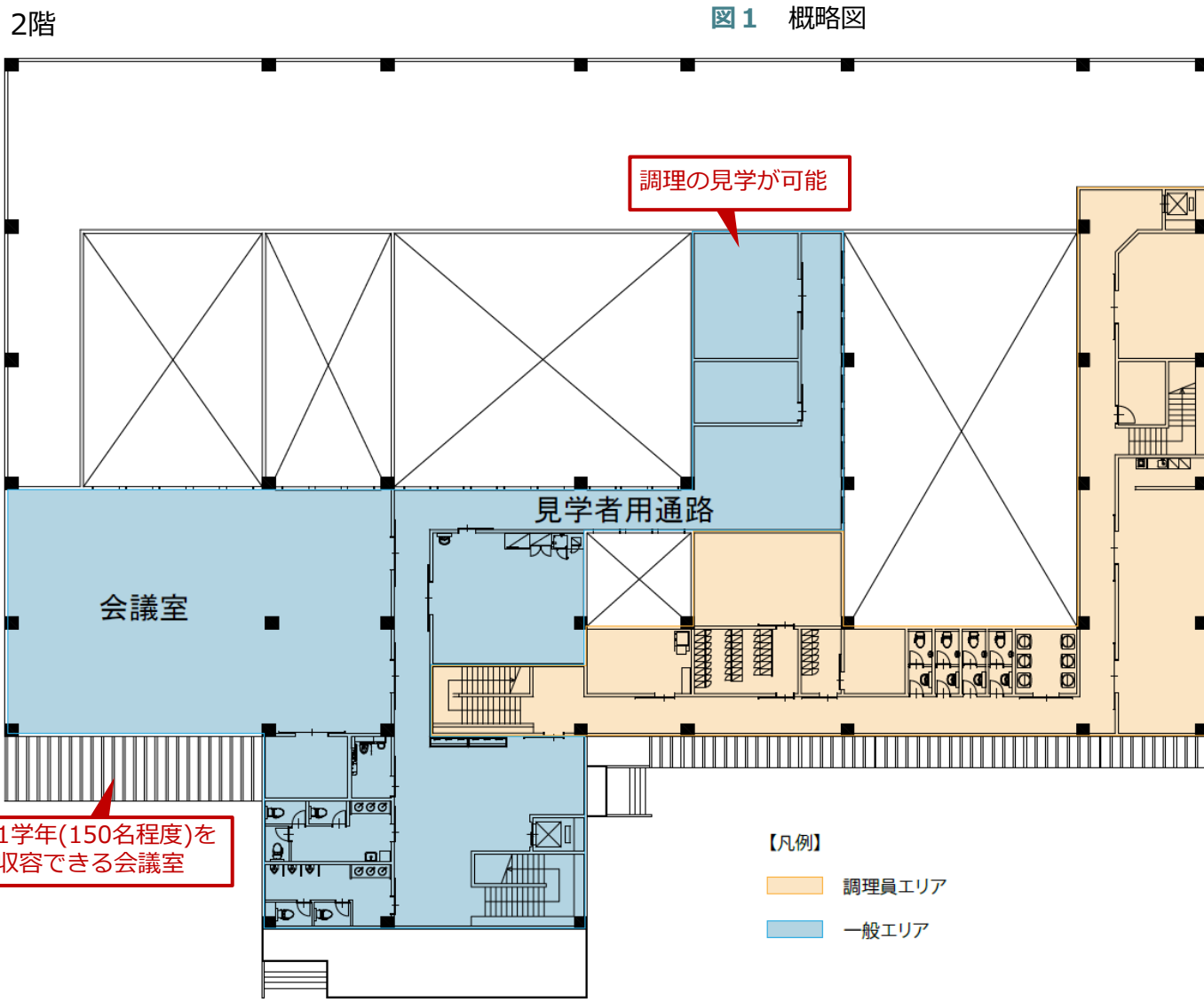
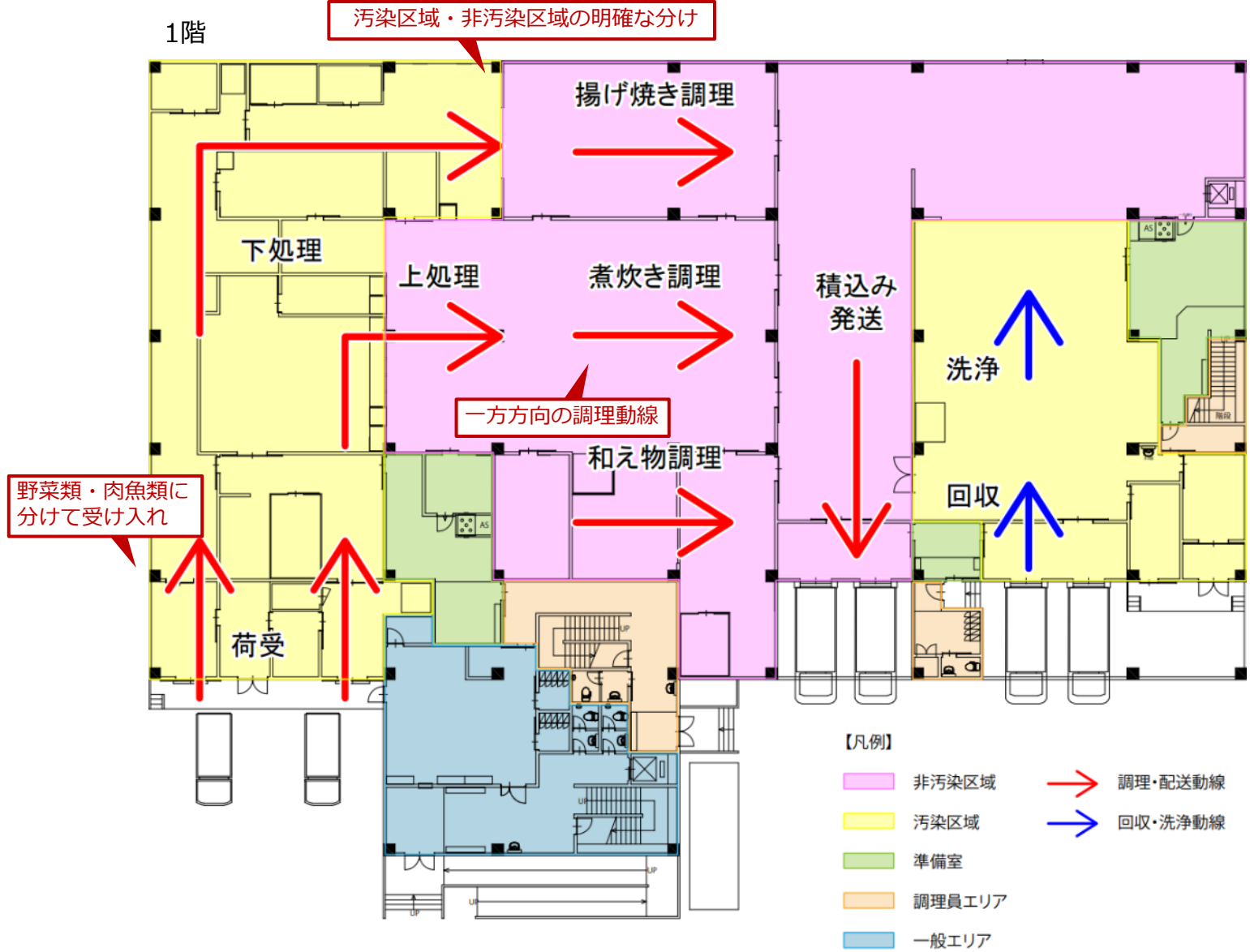


図2 モデルプラン（1階・2階）

※本施設計画は、新給食センターの基本条件等を満たす施設の概略の計画であり、詳細は今後の設計段階で決定します。