

【資料 3】（仮称）第 1 給食センター整備計画策定にあたっての視点 （ハード面基本仕様及びその前提となるソフト面運用方針等）

※基本構想における再整備内容基本方針ア～カの項目に沿って視点を整理し、並び換えている。

【施設の基本的あり方】

- (1) 中学校及び知的障がい特別支援学校の給食調理及びそれに関する業務を行う施設
- (2) 福岡にふさわしい整備方針
- (3) 安全・安心を第一に、おいしい給食提供を実施

ア 安全・安心な給食のための衛生水準、危機管理の徹底

- (1) 学校給食法に基づく学校給食衛生管理基準の遵守
ドライシステムの導入や検収、下処理及び調理等の各作業区域毎での区分等
※努力規定部分も含めて極力対応
 - (2) HACCP（危害分析重要管理点）準拠による安全管理
調理上の各工程毎に重要管理点の設定と測定・記録等
 - (3) 雇用者の職場環境
安全性や衛生的な作業環境の確保
- ★ 災害時危機管理への対応など、熱源組み合わせ等の配慮（廃油活用やエネルギーコスト低減を含む）

カ 環境負荷の低減

- (1) 地域の生活環境保全のあり方
 - ① 臭気、騒音、振動、水質等
 - ② 景観、緑化等
 - (2) 残滓の再生利用等
 - ① 再生利用等の優先順位
 - i) 発生抑制、ii) 食品循環資源として再生利用（飼料化、肥料化等）、iii) 減量化
 - ② 品質確保のための整備（飼料等再生利用の場合）
 - i) 含水率の調整、ii) 防腐・防カビによる保管
- ★ 食材のリサイクルループ及び高度利用の視点
- (3) 環境負荷に配慮したエネルギー利用の検討
 - ① 省エネルギー方策
 - ② 新エネルギーの活用

エ より豊かでおいしい給食のための調理環境の充実

- ① 基本副食数 : 2品・3コース→3品・2コース
- ② 献立改善 : スチームコンベクションオープン導入による献立の充実
- ③ 適温食の提供 : 高性能保温・保冷食缶の導入等

【知的障がい特別支援学校】

- ① 独自献立のあり方・小中高等部区分
- ② 給食物資規格改訂

- ③ 専用調理工程の確保
- ④ 刻み加工専用スペースの設置
- ⑤ 刻み加工段階の確認・加工処理方法・配送配膳方法

イ アレルギー対応食が提供できる給食環境の整備

【対応の基本的スタンス】

動線的に完全にアレルゲンを分離することは困難なため、事故の未然防止等の観点から、「重篤者にも対応する」スタンスではなく、「アレルギー患者でも、できる限り学校給食を喫食できる」スタンスで対応していく。

① 対応アレルゲン

- ◆表示義務原材料 7 品目中 6 品目(乳、卵、えび、かに、そば、落花生)+ごま・ごま油
- ◇そばについては全体不使用継続
- ◆表示義務原材料のうち、小麦については対象外(主食対応の必要性=ごはん持参等)
- ★表示推奨原材料 18 品目 ◆従来の詳細献立による対応

② 対応(提供)方法

アレルギー対応専用調理室を設置

基本として除去食提供。但し、食材に占める割合が大きい時は代替食を提供

※給食物資調達=アレルギー対応物資を必要に応じて調達

③ 提供方法

アレルギー対応献立 3 形態から選択

- ◆ A 献立) 乳対応、B 献立) 卵対応、C 献立) 対応アレルゲン全種対応

④ 配送・配膳方法

- ◆個人別のランチジャー+個別食器セットをBOX配送

⑤ 手続き

医師の証明を添付の上、保護者申請→学校(校長、養護教諭、栄養士等)との協議により決定

※毎年度申請を基本とするが、継続の際の手続き負担軽減については別途検討

★ 緊急時対応体制の確認等

【知的障がい特別支援学校】 アレルギー個別対応のあり方

ウ 食育に資する望ましい給食環境の整備

(1) 食器

- ① 個別食器数 : ◆PEN樹脂製・4種類
- ② 形式内訳 : ◆飯椀・汁椀・おかず皿・小皿

【知的障がい特別支援学校】 訓練用食器については、標準品を提供

※私的食器の管理のあり方は別途検討

(2) 提供食具

- ◆ 基本案: はし+スプーン (フォークについては引き続き検討)
- ・全て家庭より持参させることも、食育の観点から選択肢の一つとしては有り

※食具の材質等については別途検討

【知的障がい特別支援学校】 訓練用食具は家庭対応
※管理のあり方は別途検討

(3) 食育スペース

- ① 主な仕様 : 調理機能＋視聴覚機能一体型研修室
- ② 経常活用 : 見学試食会、アレルギー対応等入学事前説明会、広報掲示スペース等
- ③ 臨時活用 : 市民団体・市民グループ・校区PTA主催の食育事業等も検討
- ★ 栄養士配置基準
- ★ HPを広報媒体として活用した食育推進

【知的障がい特別支援学校】 栄養相談・栄養指導

(4) 見学コース

- ① 全工程（下処理→切裁→調理、洗浄）

オ 高品質かつ効率的な施設設備の整備及び運営

(1) 給食時間の確保

- ① ◆配膳盆 : 学級配膳盆＋ナフキン持参（小学校方式と同様）
- ② その他配膳効率化検討：配食具等

(2) 配送効率化

- ① 食器・食缶分離配送方式
- ② 配送車両：2時間以内での給食の確保＝必要台数

(3) 受所機能拡充

- ① 面積拡大（増築・増設）
- ② 配缶方法・場所等（廊下等の活用）

(4) 事業方式

- ① 民活手法を含めて最適事業方式調査により検討

その他

(1) 移行期の新旧センター稼働時の献立及びアレルギー対応のあり方

- ◆ 新センター稼働時に順次新方式へ移行
 - ※ 旧センター方式該当エリアの生徒・保護者の理解
 - ※ 旧センター方式学校への新方式献立の巡回提供の検討
- ★ 事業完了目標の公表

(2) 障がい者雇用の確保

(3) その他

★生徒の意見の反映の要否（配膳時間の効率化や喫食環境の工夫等の情報・意見交換等）

- ①意見等の集約方法
 - A) 新給食センター意見交換会の開催
 - B) アンケートの実施
 - C) 現センターにおいて新献立試食会開催