

## 第2給食センター（仮称）整備計画

平成 25 年 3 月  
福岡市教育委員会

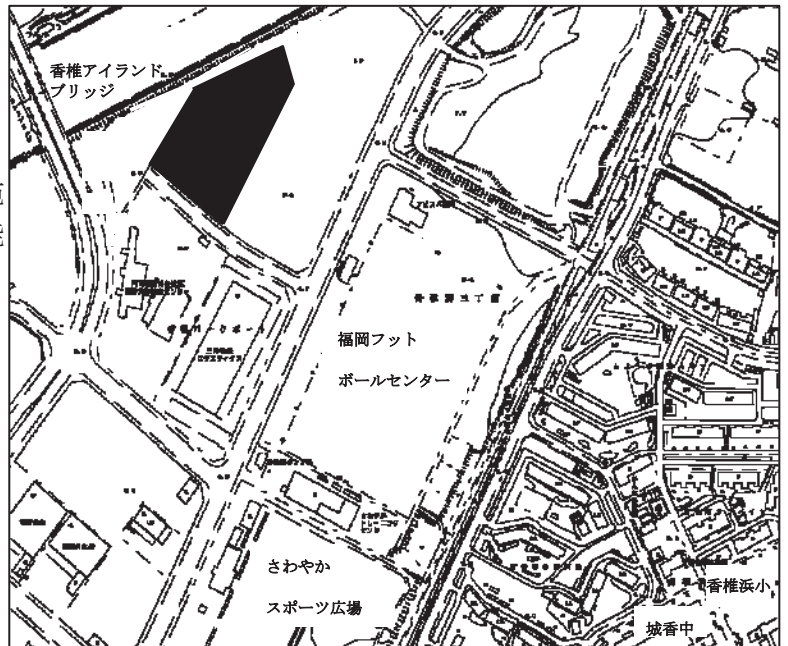
福岡市では、学校給食センターの施設設備の老朽化に対応するとともに、給食の質の向上と給食環境の改善を図るため、平成 22 年 10 月に「福岡市学校給食センター再整備基本構想」を策定し、学校給食センター再整備事業を進めている。

本整備計画は、この基本構想に基づき、第2給食センター（仮称）の整備運営を推進するため、策定するものである。

### 1 事業用地

所在地	福岡市東区香椎浜ふ頭二丁目 15 番 1
所有者	福岡市（港湾局所管（港湾整備事業特別会計））
用途地域	準工業地域
臨港地区の分区	商港区
面積	約 12,605 ㎡

※面積については、測量の実施等により、若干変更する可能性がある。



### 2 施設の機能

#### (1) 調理能力

1 日あたり 13,000 食程度（アレルギー対応食及び二次加工食を含む。）

#### (2) 配送校数

中学校 21 校，特別支援学校 2 校

（平成 30 年度の第 3 給食センター供用開始に伴い、配送エリアの見直しを予定）

#### (3) 献立方式

##### ①中学校献立

- ・副食 3 品
- ・ 2 献立制
- ・希望者にはアレルギー対応食を提供

##### ②特別支援学校献立

- ・副食 3 品（中学校献立に準拠。ただし、使用する食材、切り方、大きさ、調味方法などが一部異なる。）
- ・ 1 献立制
- ・希望者にはアレルギー対応食，二次加工食，アレルギー対応・二次加工複合食を提供

### ③アレルギー対応食

- ・対応アレルギーは、表示義務原材料7品目(乳、卵、小麦、えび、かに、そば、落花生)及びごま・ごま油
- ・除去食を基本とし、メニューに占める除去割合が多い場合は、代替食を提供
- ・中学校献立又は特別支援学校献立を基本とし、3形態(卵対応、乳対応、アレルギー8種対応)から選択
- ・最大150食程度を想定

### ④二次加工食

- ・咀嚼(噛み砕き)、嚥下(飲み込み)など生徒・児童の摂食機能にあわせ、大きさ、硬さ、とろみを考慮して調理
- ・最大20食程度を想定

## 3 施設整備・運営の基本仕様

### ア 安全・安心な給食のための衛生水準、危機管理の徹底

- ・学校給食法に基づく学校給食衛生管理基準の遵守
- ・HACCP(危害分析・重要管理点)の考え方に基づく衛生管理
- ・作業場内の温湿度や労働負担の軽減など、調理従事者の作業環境への配慮
- ・災害時等においても学校給食を提供できる施設整備

### イ アレルギー対応食が提供できる給食環境の整備

- ・除去食又は代替食の提供が可能なアレルギー専用調理室等の設置
- ・個人専用容器による配送

### ウ 食育に資する望ましい給食環境の整備

- ・PEN樹脂製個別食器の導入
- ・調理室を見ることが出来る通路又は部屋を設置

### エ より豊かでおいしい給食のための調理環境の充実

- ・高機能調理機器及び高性能断熱食缶の導入
- ・中学校献立と分けて調理可能な知的障がい特別支援学校給食調理ラインの確保
- ・二次加工食調理室等の設置

### オ 高品質かつ効率的な施設設備の整備及び運営

- ・建設から維持管理・運営に渡るライフサイクルでのコスト効率化
- ・学校配膳室の改修による混雑解消及びバリアフリー化
- ・食器・食缶分離配送方式の導入
- ・「ユニバーサル都市・福岡」や障がい者雇用推進の理念、人や車の動線を踏まえた施設整備及び運営

### カ 環境負荷の低減

- ・周辺地域の環境保全
- ・省エネルギー設備の導入、新エネルギーの利用
- ・残渣の再生利用の継続

#### 4 施設の構成

- ・ 1 場 1 棟とする。
- ・ 給食エリアは，1 階配置とし，ドライシステムを採用する。
- ・ 炊飯設備は，設けない（ただし，アレルギー対応食の麦なしご飯及び二次加工食の米飯加工については，施設内に炊飯器を設置するなど炊飯機能を備え，対応する。）。

区域・区分		諸 室 等
一般エリア		玄関，事務室，更衣室，会議室，検査室，休憩室，トイレ など
給食エリア	汚染作業区域	(検収・下処理ゾーン) 食材搬入用プラットホーム，検収室，食品庫，皮むき室，下処理室 など  (洗浄ゾーン) 回収用プラットホーム，洗浄室 など
	非汚染作業区域	(調理ゾーン) 野菜切裁室，揚物・焼物・蒸し物調理室，煮炊き調理室，和え物室，アレルギー専用調理室，二次加工食調理室 など  (配送・コンテナプールゾーン) 配送用プラットホーム，コンテナ室 など
	その他の区域	前室，調理従事者用トイレ など

#### 5 供用開始時期

平成 28 年 9 月 1 日

#### 6 事業方式

施設整備から調理業務までを一括して発注する P F I ( B T O ) 方式とする。  
また，その維持管理・運営期間は，14 年 7 か月とする。

#### 7 事業スケジュール（予定）

平成 25 年度	平成 26 年度	平成 27 年度	平成 28 年度
● 実施方針策定 ● 特定事業選定	●用地取得  ● 事業者の 公募・選定 ● 事業契約 の締結	設計・建設	維持管理・ 運営 〔平成 28 年 9 月から 平成 43 年 3 月まで〕

## 第2給食センター（仮称）整備計画検討委員会委員名簿

区 分		氏 名	所属・役職名
学識経験者 (4名)	建築計画学	竹下 輝和	九州大学大学院 人間環境学研究院教授
	建築環境学	藤本 一壽	九州大学大学院 人間環境学研究院教授
	経済学	大石 桂一	九州大学大学院 経済学研究院教授
	栄養・食品衛生学	渡辺 啓子	九州中央病院 医療技術部栄養管理科総括
保護者代表 (3名)	中学校保護者代表	松田 瑞恵	福岡市PTA協議会 副会長
	中学校保護者代表	竹田 美帆	福岡市PTA協議会 副会長
	特別支援学校保護者代表	木原 千鶴香	福岡市PTA協議会 副会長
学校関係者 (2名)	中学校校長会	林 貫	福岡市立原中学校 校長
	特別支援学校校長会	高嶋 正章	福岡市立屋形原特別支援学校 校長
教育委員会 事務局 (2名)	総務担当	井上 義勝	福岡市教育委員会 総務部長
	給食運営担当	桑田 哲志	福岡市教育委員会 教育支援部長