

## 第3給食センター整備計画

平成29年11月  
福岡市教育委員会

福岡市では、子ども達のためのより良好な給食環境の整備に向け、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3給食センターの整備運営を推進するため、策定するものである。

### 1 基本仕様について

#### (1) 福岡市学校給食センター再整備基本構想に基づく基本仕様

##### ① 安全・安心な給食のための衛生水準、危機管理の徹底

- ・ 学校給食衛生管理基準、大量調理施設衛生管理マニュアルの遵守
- ・ HACCP（危害分析・重要管理点）の考え方にに基づく衛生管理
- ・ 人や食材が衛生的に移動可能な相互汚染防止に配慮した施設の計画
- ・ 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
- ・ 荒天時や機器トラブルなどの緊急時においても給食を安定提供できる体制の構築

##### ② 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対応専用調理室等の設置
- ・ 個人専用容器による配送など、アレルギー事故防止対策の徹底

##### ③ 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
- ・ 調理室見学通路の設置
- ・ 生徒・児童や保護者、市民等への分かりやすい給食情報の提供

##### ④ 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
- ・ 中学校給食に準拠した知的障がい特別支援学校給食の提供
- ・ 二次加工食調理室等の設置

##### ⑤ 高品質かつ効率的な施設設備の整備及び運営

- ・ 提供食数及び献立方式並びに作業空間に応じた機能的な施設整備
- ・ 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
- ・ 「ユニバーサル都市・福岡」や障がい者雇用推進の理念を踏まえた施設整備及び運営

## ⑥ 環境負荷の低減

- ・ 河川への雨水流出抑制など、周辺地域の環境保全
- ・ 省エネルギー設備の導入、再生可能エネルギーの利用
- ・ 残渣の減量化及び再生利用の継続

## (2) 第3給食センターで新たに求める機能

### ① 災害時における対応

- ・ 災害時における機能維持、早期回復・復旧への配慮
- ・ 市及び公益財団法人福岡市学校給食公社と連携した炊き出し支援

### ② 市全体での継続的かつ安定的な給食の提供

- ・ 市全体で継続的な給食の提供ができるよう、非常時における総合的な対応

## 2 施設要件について

### (1) 供給能力

15,000食/日（アレルギー対応食、特別支援学校給食、二次加工食を含む。）

※配送校数は、供用開始時点で中学校22校、特別支援学校1校とする。

### (2) 献立方式

#### ① 中学校給食：2献立制

- ・ 副食3品とする。
- ・ 希望者にはアレルギー対応食を提供する。
- ・ アレルギー対応食は、メニューに応じて除去食と代替食を併用する。
- ・ 対応アレルゲンは、アレルゲン表示義務原材料7種（乳、卵、小麦、えび、かに、そば、落花生）及びごま・ごま油とし、提供方法は3形態（卵対応、乳対応、アレルゲン8種対応）からの選択方式とする。

#### ② 特別支援学校給食：1献立制

- ・ 中学校給食に準拠した専用献立（中学校給食とは同一の献立であっても使用する食材、切り方、大きさ、調味方法などが一部異なる。）で、副食3品とする。
- ・ 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する。
- ・ 二次加工食は、咀嚼・嚥下等が困難な生徒・児童に対し、摂食機能に合わせた大きさ、硬さ、とろみを考慮して、別調理（別調理した上での再調理を含む。）を行うこととする。
- ・ アレルギー対応食は、メニューに応じて除去食と代替食を併用する。
- ・ 対応アレルゲンは、アレルゲン表示義務原材料7種（乳、卵、小麦、えび、かに、そば、落花生）及びごま・ごま油とし、提供方法は3形態（卵対応、乳対応、アレルゲン8種対応）からの選択方式とする。

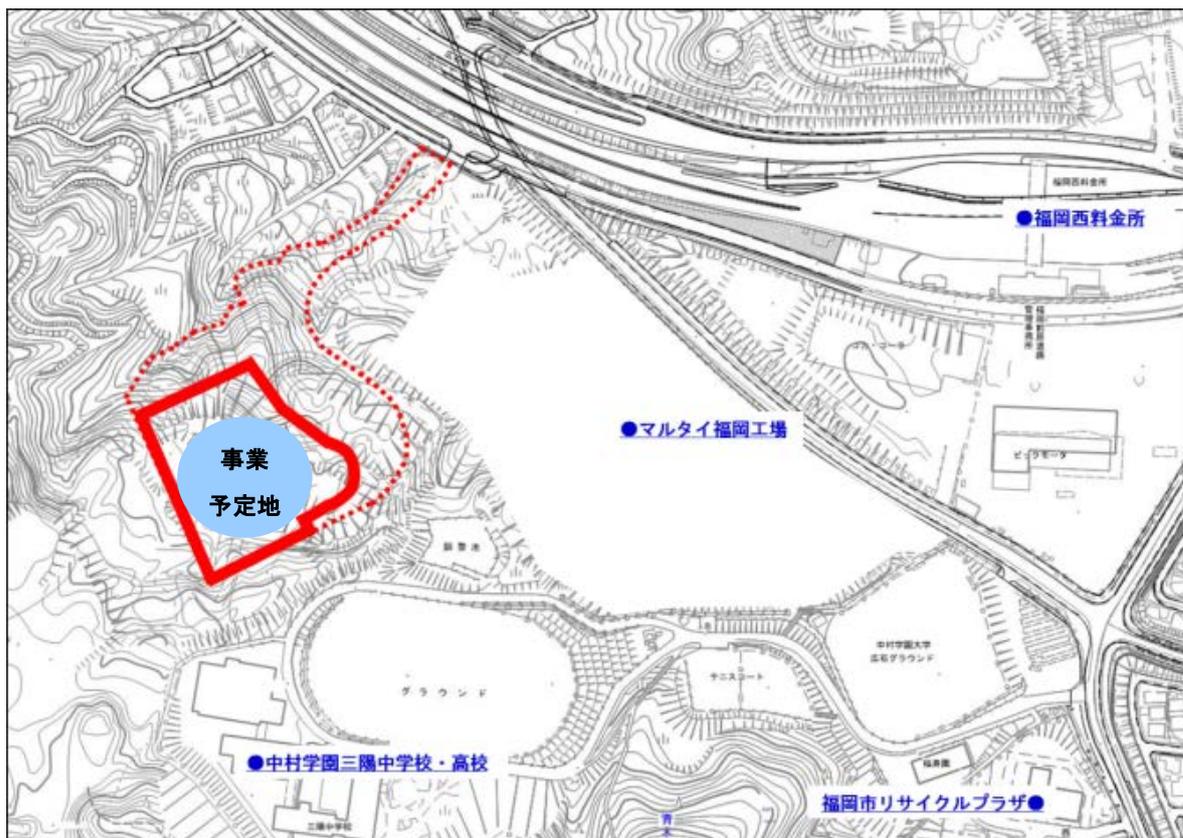
### 3 施設形態について

- ・ 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。
- ・ アレルギー対応食専用の調理室を設置する。
- ・ 二次加工食調理ができる専用の調理室を設置し、所要の仕様・設備を整える。
- ・ 炊飯設備は設けない。ただし、アレルギー対応食のうちアレルゲン8種対応食の麦なしご飯及び卵対応食・乳対応食・アレルゲン8種対応食の炊き込みご飯並びに二次加工食のうち米飯加工対応分については、給食センター内に炊飯器を設置するなど炊飯機能を備えて対応する。
- ・ 災害発生時に極力被害を受けない堅固な施設とするとともに、炊き出しが可能となるような調理設備を導入する。

区域区分		諸 室 等
一般エリア		事務室，更衣室，検査室，会議室，来客及び職員共用トイレ，機械室，電気室，ボイラー室 等
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フォーム，荷受室，検収室，食品庫・調味料庫，調味料計量室，冷蔵庫，冷凍庫，皮むき室，下処理室 等  [洗浄ゾーン] 食器具・食缶等（コンテナ）回収前室，洗浄室，残渣庫 等  [配送・コンテナプールゾーン] 添物用荷受・検収室，防災献立保管室 等
	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，和え物準備室，和え物用冷蔵庫，和え物調理室，アレルギー専用調理室，二次加工食調理室 等  [配送・コンテナプールゾーン] 配送前室，コンテナ室，添物用仕分室 等
	その他の区域	汚染作業区域前室，非汚染作業区域前室，市職員用トイレ，調理従事者用トイレ 等

#### 4 事業予定地について

- (1) 事業用地 : 福岡市西区今宿青木字廣石南 1042 番 2 の一部, 1042 番 4 の一部
- (2) 地域地区 : 市街化調整区域
- (3) 土地所有者 : アスミオ, 株式会社, 株式会社アイチ.
- (4) 敷地面積 : 約 26,502 m<sup>2</sup> (うち, 建物敷地面積 (平場面積) 約 12,998 m<sup>2</sup>)  
※測量の実施等により, 若干面積が変更する可能性あり。
- (5) 法定建ぺい率 : 60%
- (6) 法定容積率 : 200%



#### 5 供用開始時期 (予定)

平成 32 年 8 月 28 日

#### 6 事業方式

本事業は, P F I 法に基づき, 事業者が施設の設計及び建設を行い, 市に施設の所有権を移転した後, 維持管理・運営業務を行う方式 (B T O: Build-Transfer-Operate) により実施する。

#### 7 事業期間

本事業の事業期間は, 事業契約締結日から平成 47 年 3 月 31 日までとする。

## 8 事業スケジュール（予定）

平成 29 年度	平成 30 年度	平成 31 年度	平成 32 年度
実施方針 策定 ●	● 事業者の公募・選定		
特定事業 選定 ● 用地取得	● 事業契約 の締結	設計・建設	維持管理・ 運営 （平成 32 年 8 月から 平成 47 年 3 月まで）

（参 考）第 3 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
学 識 経 験 者 (3名)	尾崎 明仁	九州大学大学院 人間環境学研究院 都市・建築学部門 教授
	片桐 義範	福岡女子大学国際文理学部 食・健康学科 教授
	水木 祐一	株式会社日本政策投資銀行 九州支店 企画調査課長
保 護 者 代 表 (2名)	西方 俊司	福岡市PTA協議会 会長
	西村 早苗	福岡市PTA協議会 副会長
学 校 関 係 者 (2名)	櫻木 陽二	福岡市立宮竹中学校校長
	中島 信行	福岡市立生の松原特別支援学校校長
学 校 給 食 関 係 者 (1名)	松本 勉	公益財団法人福岡市学校給食公社 理事長
教 育 委 員 会 事 務 局 (2名)	青木 功	福岡市教育委員会教育支援部長
	稲田 容子	福岡市教育委員会教育環境部長