

議題2 施設概要について（再整備における基本コンセプト）

（1）安全・安心な給食のための高度な衛生水準、危機管理の徹底

- ・HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）の概念の導入
- ・「学校給食衛生管理基準（文部科学省）」、「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」の遵守
 - 施設面でのドライシステムの導入
 - 汚染処理区域と非汚染処理区域の交差遮断
 - 作業区分毎の部屋割り
- ・物資選定・調達及び物資納入前・後の検査における安全・安心の確保

（2）より豊かでおいしい給食のための調理環境の充実

- ・喫食2時間以内の遵守
- ・調理等設備機能の向上
- ・知的障がい特別支援学校5校に対応した給食が提供可能なシステムの構築

【検討の視点】

◆配送に係る所要時間の設定（喫食2時間以内の考え方の整理）

全ての調理配缶終了後、2時間以内に喫食させることとし、最大配送時間50分以内を目安にエリア設定する。なお、その際にはできるだけ複数校への配送を考慮するため、配送時間を短くすることを念頭に考える。

◆知的障がい特別支援学校（5校）調理について

センター調理で対応している知的障がい特別支援学校給食については、現在辛みなどの刺激物の除去等を行っている。また、一部の咀嚼が困難な児童・生徒のための刻み調理を各学校の水屋等で担任等が行っており、これについては衛生管理面や学校の負担といった問題がある。

新センター整備にあたっては、アレルギー調理室に隣接して特別支援学校調理の刻み加工用スペースを確保し、特別支援学校の給食環境の向上を図る。

配送については、最寄りのセンターから配送することを基本とするが、栄養指導等の観点から一箇所への集約を検討することについて、配送時間の問題も踏まえて視野に入れる。

（3）食育に資する望ましい食環境の整備

- ・個別食器の導入及び食器材質の選定
 - センター及び各校配膳室共に、強化磁器食器に対応した環境整備を行い、取扱い易さや経済性の面から、PEN樹脂食器も含めて検討する。
- ・はし、ナプキンについては、現状（家庭からの持参等）により対応
- ・食育スペースの充実整備

食育指導センター（調理実習室，視聴覚室と調理から洗浄まで全工程に対応した調理場見学スペース）を新たに設置することを検討する。

【検討の視点】

◆個別食器

現在のランチプレートから個別食器に改善することとし，汁椀，飯椀，深皿，小皿，うどん丼の５種類程度を準備し，献立に応じて３種類程度を配送する。

また，それにより，各校配送コンテナの台数が現在の２倍程度となるため，各校の受け所（配膳室）について増床の検討・検証を行う必要がある。これについては今後検討を進める。

◆食器材質の選定

強化磁器食器とＰＥＮ樹脂食器の２種類のいずれかからの選択となるが，必要コンテナ数の違いは学校規模により０～１台程度だが，質感，食育面，使用の利便性と併せて，中学校には各階配膳室がなく，食器の重さに伴う運搬の工夫等の問題や，破損に伴うケガの危険性等があることから，今後，意見を聴きながら判断する。

なお，ＰＥＮ樹脂食器を採用した場合でも，将来的な対応に備え，強化磁器食器対応の施設設備を整備しておくこととする。

◆食育について今後推進していくべき事項及び必要な機能

各センターに，栄養士を中心に見学対応や食育研修を行うため，５０名程度に対応できる調理実習室や視聴覚室，見学スペースを設ける。

なお，見学スペースについては，現状では主に調理室のみしか見学できないが，調理の下処理（野菜洗浄や切裁等）から上処理（加熱調理等），洗浄までが見学できる設備を１センターに，現状同様の見学設備を他のセンターに設置する。これについては，センターの敷地状況等を考慮しながら配置を決定する。

（４）アレルギー対応食等の提供

- ・専用調理室の設置
- ・除去食を基本とし，当日の食材料上可能であれば代替食を提供
- ・３大アレルゲン等（乳・乳製品，卵・卵製品，えび・かに）への対応

【検討の視点】

◆アレルギー対応食の提供

現センターで対応できていないアレルギー対応食の提供について，専用の調理室を設け，全提供食数の１％程度（４００食程度）を目安に対応する。それにより，本市中学生のアレルゲン対象の上位３品目程度への対応を行いたいと考えている。

※ 参考（平成２１年実態調査に基づく）

- 乳・乳製品（320人）、卵・卵製品（253人）、えび・かに（288人）
- ※ 小学校の対応状況
- 卵・卵製品、ごま・ごま油

（５）環境負荷の低減

- ・環境への配慮＝省エネルギー設備の導入、新エネルギー利用等
- ・循環型社会の構築＝生ごみの減量化・再資源化

※ 現在の本市学校給食のリサイクルへの取組状況（中学校）

パン、米飯、食べ残し及び調理残渣ならびに調理廃油

（６）高品質かつ効率的な施設設備の追求

- ・安全・安心を前提とした、高品質と効率化の両立による施設整備・調理運営
- ・施設建設から維持管理・修繕、調理・運営等全般に渡るライフサイクルでのコスト効率化
民間活力手法の導入
食器食缶分離配送方式やカゴごと洗浄方式の導入

【検討の視点】

◆コスト縮減の追求

建設、施設運営・維持管理、調理等の各種業務について、可能な範囲において、極力民間活用を導入することで、コスト縮減を行う。

◆配送・洗浄方式及び経費の考え方

配送の効率化を図るには、食器・食缶分離配送方式を行うことが望ましい。また、食器カゴ数に影響はするが、洗浄方式について効率化を図るには、カゴ毎洗浄方式を導入することが望ましい。これについては、学校等の意見を聴きながら判断する。