

# 報告1 学校給食センター再整備基本構想中間報告

## 1. 福岡市学校給食センターの基本的役割及び機能

本市がセンター給食事業において担う基本的役割及び機能は下記のとおりとする。

- ① 安全・安心 …安全・安心な給食物資の選定・調達や検査の実施、衛生管理の徹底等
- ② 安定供給 …物価高騰時や災害時等、様々な緊急的側面にも継続して安定供給できる給食環境の維持
- ③ 栄養バランス …本市の実態を踏まえた栄養量によるバランスの取れた献立の作成
- ④ 食育推進 …給食による食に関する正しい理解や知識の習得及び望ましい食習慣の確立
- ⑤ おいしい給食 …子どもたちへおいしい給食を提供するための調理技術水準の向上や検証の場の確保
- ⑥ 効率性 …行政改革プランを踏まえた、市民の理解が得られるコストでの運営体制
- ⑦ 環境への配慮 …環境に配慮した施設整備や、食べ残し・調理残渣の排出抑制と資源への有効利用の推進

## 2. 学校給食センター再整備について

### (1) 基本方針

現状を踏まえ、給食センター再整備の基本方針を次のとおりとする。  
 なお、再整備が完了するまでの間は既存の施設を活用して円滑な給食提供を行っていく。

#### ア 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

- ・『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  
 (例)「調理後2時間以内での給食」、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作業動線交差の遮断、作業区分毎の部屋割り
- ・HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point=危害分析及び重要管理点)の準拠  
 調理業務を各作業工程(検収、下処理、切裁、加熱、調味、冷却、搬出等)別に区分し、重要管理点、管理基準及び管理基準に対する測定・記録方法の設定を行い、HACCPの考え方を導入する。

#### イ アレルギー対応食が提供できる給食環境の整備

- ・専用調理室を設置
- ・除去食による対応(当日の食材料上可能であれば代替食を提供できるように検討)
- ・主要なアレルゲン(乳・乳製品、卵・卵製品、えび・かに等)への対応を考慮

#### ウ 食育に資する望ましい給食環境の整備

- ・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、強化磁器の個別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樹脂の個別食器を前提に検討する。
- ・食育スペースの充実整備  
 食育指導センターを新たに設置。  
 (例)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
- ・知的障がい特別支援学校給食へのよりきめ細かなサービスの提供  
 (例)専用献立の作成、咀嚼が困難な子どもへの刻み加工調理対応

#### エ より豊かでおいしい給食のための調理環境の充実

- ・調理等設備機能の向上
- ・知的障がい特別支援学校に対応した給食が提供可能なシステムの構築  
 (例)専用調理ラインの設置、専用献立に合わせた専用物資調達

#### オ 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  
 (例)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

#### カ 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=食べ残し・調理残渣の減量化・再資源化

## (2) 給食センターの配置計画案(ゾーニングの検討)

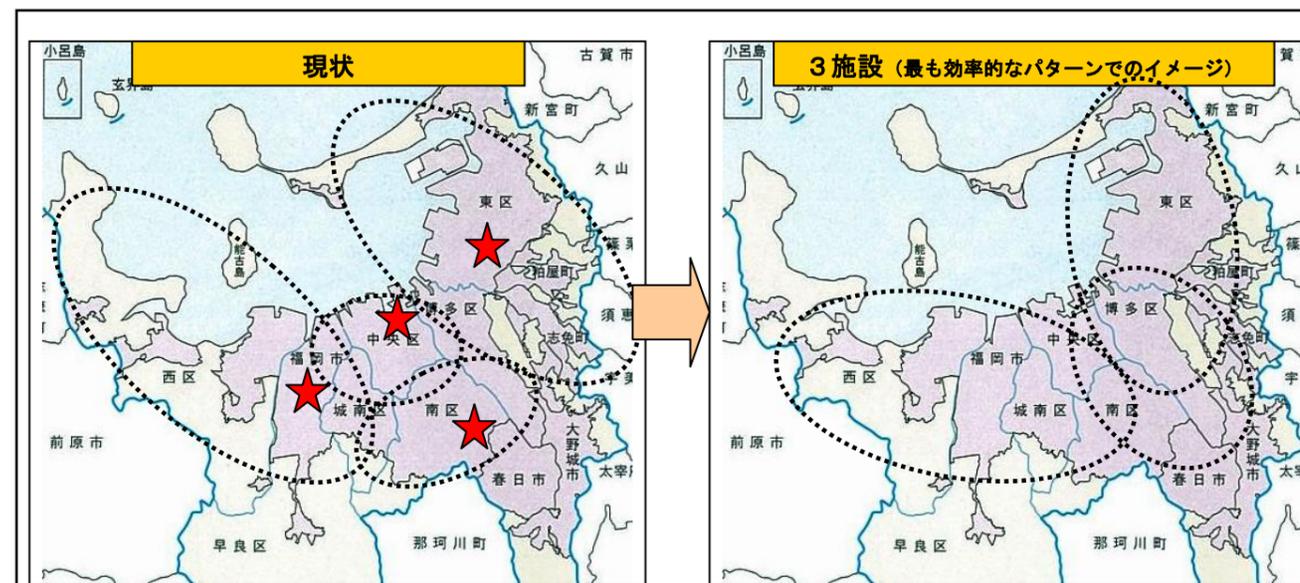
センターの配置計画の検討にあたり、以下の視点や想定される用地及び配置パターンなどから、下記の3案(2施設、2施設+1延命、3施設)について検証を行った結果、3施設整備案が最も望ましいと考えられた。

- ・『学校給食衛生管理の基準』における「調理後2時間以内での給食」の遵守(配送時間50分以内)
- ・配送遅延リスクの回避
- ・1車複数校配送による配送人員及び配送車両の効率化

配送時間に用地条件を踏まえた整備パターンの検討

	配送時間(最も効率的なパターン)				特記事項	評価
	~30分	~40分	~50分	50分~		
2施設	45校	11校	10校	4校	都市高速の活用も想定できるが、緊急避難の使用に限るべき	喫食2時間以内未達成、遅延リスク大
2施設+1延命(箱崎支所)	43校	19校	8校		延命後廃止すれば2施設となるため、上記パターン適用となる	廃止後は2施設パターンへ移行
3施設	61校	9校			遅延リスクの他、事故発生リスクや機能停止リスクも軽減できる	配送時間のバランスがとれている

←複数校配送可能 | 遅延リスク | 調理後2時間以内不可 →



調理後2時間以内での給食の条件を踏まえると、給食センター施設は3施設が望ましい。

## (3) 給食センターの整備・運営案(事業手法及び運営体制の検討の方向性)

- ◆ 事業手法・・・公設センター方式の代表的事業手法は以下の5方式が考えられるが、各方式のメリット・デメリットを整理しながらふさわしい方式について考察する。
- ◆ 運営体制・・・冒頭で整理した基本的役割及び機能を踏まえて、今後効率的な運営体制を検討する。

従来手法			DB方式			DBO方式			PFI方式			PFI方式		
分割発注方式			一括発注方式(運営分離型)			一括発注方式(運営一体型)			一括発注方式(運営分離型)			一括発注方式(運営一体型)		
設計	施工	運営	設計	施工	運営	設計	施工	運営	設計	施工	運営	設計	施工	運営
A	B	C	A	B		A	B	(事業者選定は一括で実施)	A	B		A	B	