

総社市学校給食センター（仮称）
基本構想

平成28年9月 総社市教育委員会

目 次

1. はじめに	2
2. 施設の現状と課題	2
1) 施設の現状	2
2) 現状施設の課題	3
3. 基本理念	4
4. 基本方針	4
(1) Safety and Security！～安心安全な給食～	4
(2) Made in Soja！～総社産のおいしい給食～	5
(3) Clean and Nature！～環境にやさしい給食～	6
(4) Learn with Pleasure！～楽しく学べる給食～	7
5. 施設の概要	7
6. スケジュール	8

1. はじめに

現在、総社市には、総社東学校給食共同調理場と総社西学校給食共同調理場があり、市内小中学校19校の給食調理を行っています。

これら2つの調理場ともに建設以来、約30年が経過し、施設・設備等の老朽化のため、年々維持管理が難しくなっています。

また、給食を取り巻く環境も年々変化してきており、平成21年4月1日から施行された学校給食実施基準及び学校給食衛生管理基準では、「食の安全・安心」に向けた更なる施設・設備の対応が必要になっていることや食物アレルギー対策、食育活動の推進等が求められています。

このような学校給食を取り巻く状況を踏まえ、有識者等による「総社市学校給食共同調理場の今後のあり方検討委員会」を設置し、調理場の更新や調理場の今後のあり方について検討を行い、平成25年3月に最終報告書を作成しました。

この報告書に基づき検討を行い、現在の2つの調理場を統合し、本市の新しい学校給食の拠点施設として、衛生管理基準の徹底と安全・安心でおいしく栄養バランスを考慮した学校給食の提供や食育の推進を図るとともに、家庭、学校、地域などに給食情報等を発信するなどし、よりよい給食と食生活改善などに寄与することを目的として、総社市学校給食センター（仮称）を建設します。

2. 施設の現状と課題

現在稼働中の総社東学校給食共同調理場と総社西学校給食共同調理場の施設の現状と課題について整理します。

1) 施設の現状

(平成27年4月1日現在)

施設名称	総社東学校給食共同調理場	総社西学校給食共同調理場
施設所在地	総社市総社 1586 番地 1	総社市秦 2730 番地 1
竣工年	昭和 55 年	昭和 58 年
敷地面積	2,975 m ²	2,032.8 m ²
施設面積	826 m ²	528.38 m ²
最大提供食数	5,500 食	2,000 食
現状提供食数	5,340 食	1,160 食
提供学校数	小学校 8 校, 中学校 2 校	小学校 7 校, 中学校 2 校
配送車両台数	3 台	2 台
運営方式	ウェット方式 (※1) (ドライ運用)	ウェット方式 (ドライ運用)

(※1) 床に水を流し、清掃を実施するなど、水を流すことに制限を行わない方式。

2) 現状施設の課題

① ウェット方式（ドライ運用）

学校給食衛生管理基準では、調理場の床はドライ方式（※2）が求められています。

現在の施設はウェット方式のドライ運用です。ウェット方式では、床が濡れた状態のため高温多湿な状態となり、細菌、衛生害虫、カビ等の発生しやすい環境となるため、ウェット方式でもドライ方式と同様に、床を乾かした状態で使うドライ運用を行っていますが、現在の施設ではスペースや設備等の問題から、その運用に限界があります。

（※2）調理場の床を乾いた状態に保ち、調理場内の湿度の上昇を抑え食中毒の原因となる細菌や衛生害虫の繁殖を防ぐとともに、水の跳ね返り等による二次汚染を防止する方式。

② 汚染区域（※3）と非汚染区域（※4）の区分及び作業動線

汚染区域は、泥やほこりなどの異物や有害微生物が付着している食品を取り扱う場所です。汚染区域と非汚染区域を給食従事者が往来すると、汚染が非汚染区域に持ち込まれ、食中毒の原因にもなりかねません。

そのため、学校給食衛生管理基準では調理場内の作業区分は汚染区域と非汚染区域を物理的に区分するように求められています。

また、作業動線では、食品の二次汚染を防止するために、一方方向にして、食材を交差させないようにする必要がありますが、現在の施設では、設備の配置や施設のスペースの問題から、区域の区分やスペースの確保ができず、職員や食材の作業動線が複雑になっています。これは相互汚染の原因となる恐れがあります。

（※3）検収室、食品の保管室、下処理室、返却された食器・食缶等の搬入場及び洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前）のこと。

（※4）調理室、配膳室、食品・食缶の搬入場及び洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒後）のこと。

③ 施設環境

調理場は衛生管理上、空調設備の完備により室温 25℃以下、湿度 80%以下を確保する必要がありますが、現在の施設は、構造上の問題やスペースの問題から、30 年以上前の調理環境のままで空調設備はなく、外気温の影響を受けやすく、衛生面や労働環境にも悪影響が出ています。

また便所については、衛生管理基準で、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とした上で、学校給食従事者専用の便所を設置するよう求められていますが、現在は学校給食従事者専用とはなっていません。

3. 基本理念

食育基本法の制定や学校給食法の改正，栄養教諭制度の創設など，学校教育における給食の役割が一段と高まる中で，安全・安心で質の高い給食を安定的に提供し，経済効率性の高い施設整備，事業運営を行うことが，基本理念と考えられます。

したがって，新たに整備する給食センターは，次の4項目を目指します。

- (1) Safety and Security！～安心安全な給食～
- (2) Made in Soja！～総社産のおいしい給食～
- (3) Clean and Nature！～環境にやさしい給食～
- (4) Learn with Pleasure！～楽しく学べる給食～

また，給食センターの建物，名称については，市・地域のシンボルとして，長きに渡って，市民から愛されるデザイン，名称を検討します。

4. 基本方針

上記の基本理念に沿った，総社市学校給食センター（仮称）の基本方針は次のとおりとします。

- (1) Safety and Security！～安心安全な給食～

①汚染・非汚染区域の分離と調理工程別の区画化

汚染作業区域（検収室，下処理室など）と非汚染作業区域（調理室，配膳室など）を隔壁，扉により区分し，食材の搬入，調理済みの食品の配送及び食器・食缶の回収までの一連の作業工程，作業動線を考慮した設計とします。

また，施設の機能及び施設利用者の動線を十分考慮した配置計画とし，食材の搬入から調理までの物の流れに基づき，作業諸室への動線がスムーズなレイアウトとします。

②ドライ方式の導入

調理設備は，床を水で濡らさないドライ方式を導入します。

ドライ方式を導入することにより，床を乾いた状態に保ち，湿度の上昇を抑え食中毒の原因となる細菌の繁殖を防ぐとともに，水の跳ね返り等による二次汚染を防止します。

③食物アレルギー対応

全ての児童生徒に対して，学校給食を提供していくことを基本とし，食物アレルギー

ーに対応するための厨房機器の設置とアレルギー対応室を整備します。

対応品目については、保護者や学校現場と十分協議を行った上で決定していきます。

④HACCP（ハサップ）（※5）の導入

HACCP（ハサップ）の仕組みを取り入れ、徹底した衛生管理体制を目指し、本センターにおいても、物の流れ（食材、調理品、厨房機器、配送車両、洗浄機器等）と人の流れ（調理員、管理者、外部業者）について、明確かつ厳密な管理体制を設けます。

また、異物混入については、危機管理マニュアルを整備するとともに、調理員の目視による厳重なチェックを行います。

（※5）食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法。

⑤管理運営方式

学校給食実施基準及び学校給食衛生管理基準に適応した安全面や衛生面を維持するため、公設公営とします。

厳しい財政状況の中、コスト削減により市民や学校関係者の理解の得られる経営的な感覚による管理運営を行います。

なお、現在実施済みの給食運搬配送や炊飯などの民間委託は引き続き行います。

（2）Made in Soja！～総社産のおいしい給食～

①献立の充実，多様な給食の提供

児童・生徒が美味しく、安心して食べることができるとともに、教育的な配慮のされた献立の提供が求められています。教育的な配慮のされた献立とは、地場産物や郷土食等を活用した献立、国際理解のための献立の工夫などのことで、本センターにおいても、食に関する指導と学校給食の管理を一体のものとして行います。

また、現在実施している児童生徒の要望に応じたリクエスト給食は、献立の充実として引き続き実施します。

②地場産品の活用

学校給食における地産地消率の目標値を45%とします。

目標値達成のため、地場産品を活用した給食メニューの開発や調理しやすい厨房機器の導入、地場産品の安定供給のための生産指導を積極的に行います。

③そうじゃ地食べ公社の活用

学校給食で使用する食材は、そうじゃ地食べ公社を積極的に活用し、地元産の新鮮で安全な食材の確保に努めます。

④望ましい給食食器・食缶

食器・食缶の選定については、食育の観点から、「安全で衛生的」、「おいしく楽しい食事」、「保温・保冷性」などに配慮したものとします。

(3) Clean and Nature! ～環境にやさしい給食～

①省エネルギー・省資源対策

大量の食材調理や水使用などの施設の特徴を十分考慮し、施設整備から維持管理にいたるまで、建物の熱負荷の抑制、設備システムの効率性、太陽光発電システムによる自然エネルギーの活用など、省エネルギー・省資源に留意したセンターとします。効率的な運用のため、設備機器の運転状況を一元的に管理できる設計とします。

また、熱源及び水については、災害や障害時を想定した整備を行います。

②空調設備、機械設備

調理場内を一定の温度・湿度に保つため、適切な空調設備の機器選定及び設置を行います。空調システムは、環境性、安全性等に配慮し、運用コストが安く更新工事に容易に対応できるものとします。

また、厨房機器は、最新のものとし、オートメーション化により、調理員の作業負担の軽減を図ります。

③地域への配慮

調理中などの換気による臭気、設備機器作動時や配送作業時等に発生する騒音・振動等が周辺の住環境に影響を与えないよう十分配慮し、地域に調和した設計とします。

また、敷地外周部等を適切に緑化するなどして、周辺の環境保全に努めます。

(4) Learn with Pleasure! ～楽しく学べる給食～

①食育の推進

児童生徒や保護者等の食育への関心を高めることを目的に、見学スペース、調理実習室、大会議室（兼ランチルーム）など食育に関わる施設の整備を行います。

また、設備の整備とあわせ、施設を活用した栄養指導の拡充や給食試食会の実施、学校給食のメニュー開発など、幅広い分野での食育の推進に向けた取り組みを行います。

各学校において、幼稚園から中学校まで継続した食育指導を行います。

②地域との交流

食育の推進の一環として、親子料理教室や栄養指導教室、食物アレルギーに関する講座の開催、給食試食会の実施など調理実習室や大会議室（兼ランチルーム）を活用して行います。

③情報発信するセンター

より良い給食と食育の充実等につなげるため、ホームページでの産地情報やアレルギー情報の公表、広報紙でのおすすめレシピの紹介、学校給食週間に先立って行うPRイベント（学校給食を知っ展）の開催など、給食や食育に関する情報を学校、家庭、地域に発信します。

5. 施設の概要

上記の基本理念、基本方針に沿った、総社市学校給食センター（仮称）の概要は次のとおりとします。

(1) 起業地

富原地区 清音神在本線隣接地（総社市富原229番2等）

(2) 敷地面積

約 10,000 m²

(3) 建物面積

約 3,500 m²

(4) 最大調理能力

8,000 食

現行の小・中学校への提供と合わせ，転入増等による児童・生徒数の増加，幼稚園への提供を見込んだ調理能力とします。

6. スケジュール

総社市学校給食センター（仮称）は，これまでに示した様々な要因等から施設の早期整備が必要となっています。それらの点を考慮し，次のようなスケジュールで事業の推進を図ります。

平成27年度 施設の規模・内容及び建設候補地の選定

施設の整備内容の決定

平成28年度 基本設計，土地の取得

平成29年度 土地の造成，実施設計

平成30年度 施設建設

平成31年度 施設完成，テスト運転（7月）

給食開始（9月）