

# 新学校給食共同調理所基本計画

## 新しい学校給食施設の基本的考え方

新しい学校給食施設を整備するにあたり、次の内容を「重点事項」とします。

- |                       |                                  |                                |
|-----------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| 安全な給食を提供するための徹底した衛生管理 | 学校給食による食育の推進                     | 現施設の老朽化による早期の施設整備              |
| 万一の事故の際のリスク分散         | 食物アレルギーへの対応                      | 子どもたちに喜ばれるおいしい学校給食の継続的かつ安定的な提供 |
| 栄養のバランスが取れたおいしい給食の提供  | 児童・生徒数の大きな減少が見込まれる中で、柔軟な給食提供数の管理 | 災害時の役割                         |

## 施設計画の基本的条件

基本的考え方を踏まえ、次の条件で新しい学校給食共同調理所を整備します。

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <b>整備方式</b> 共同調理所方式<br><b>調理能力</b> 1日最大7,000食<br><b>衛生管理・リスク分散</b><br>● HACCP(注1)の概念に基づく徹底した衛生管理とリスク分散を図るとともに、国の「学校給食衛生管理基準」等に準拠<br>● ドライシステム(注2)の導入や2献立を4ラインで調理することに加え、人と物が交差しない動線を採用<br>注1 食品の原料の受け入れから製造・出荷までのすべての工程において、危害の発生を防止するための重要ポイントを継続的に監視・記録する衛生管理手法<br>注2 床を乾いた状態で使用し、高湿度による雑菌などの発生を抑制する調理システム | <b>食物アレルギー対応</b><br>食物アレルギー対応食専用の調理室を設け、症例数の多いアレルギーへの除去食・代替食の提供<br><b>食材の放射性物質検査</b><br>放射性物質検査室を設置し、入荷した食材の検査を実施<br><b>建物形状と平面計画</b><br>● 建物は、食材の搬入から調理、搬出、配送までが直線で流れる方式で検討<br>● 「汚染作業区域」と「非汚染作業区域」を明確に区画<br><b>配送・回収</b><br>調理後2時間以内の喫食を前提とした効率的な配送計画 | <b>食育・地産池消</b><br>● 2階に食育ゾーンを形成し、下処理から洗浄等の作業全体が見える見学通路を配置<br>● 地元産の新鮮な食材を使い、メニューを充実<br>● 保温性能に優れた食缶を導入するなど、おいしく食べるための適切な温度管理<br>● これまでの調理所になかった新しい調理機器や設備を導入することで、メニューの幅を広げ、おいしい給食を提供<br><b>災害時対策</b><br>災害時にも地域への炊き出しが可能となるよう、炊飯室を有効活用し、予備のガス炊き炊飯器や回転釜、自家発電機、遮断弁付き受水槽等を設置 |
|--|---|--|



市は、「日本一安全で子どもたちに喜ばれる学校給食」を目標に掲げ、平成25年5月に「新しい学校給食施設基本方針」および「学校給食共同調理所整備方針」を策定し、新しい学校給食施設の整備に向け、取り組んでまいりました。今月号は、この二つの方針に基づき策定した、「新学校給食共同調理所基本計画」の概要をお知らせします。

## 「日本一安全で子どもたちに喜ばれる学校給食」を

### 建設予定地は

市は、いずれも築30年以上が経過し、老朽化が進んでいる岩見沢・北村・栗沢の3か所の共同調理所を1か所にする共同調理所方式により整備することで検討してまいりました。建設予定地は、当初の志文町の用地より、敷地面積が広く各学校へのアクセスが良好な、駒澤大学附属岩見沢高等学校跡地としました。

### 平成29年12月完成予定

今後は、平成29年度3学期平成30年1月からの給食提供開始を目指し、国が求める様々な衛生管理基準への対応、メニューの多様化、食物アレルギーへの対応や食育を推進するための施設として整備を進めていきます。

### 基本計画の考え方

「新しい学校給食施設基本方針」および「学校給食共同調理所整備方針」に基づき、新学校給食共同調理所の施設等の基本的事項や、衛生管理、リスク分散、食育に対する考え方を示し、基本設計以降の新学校給食共同調理所整備の指針とするものです。

いつの時代も、児童・生徒が楽しみにしている給食。その給食は安全に提供することが大前提です。今後は、学校給食に携わるすべての職員が一丸となって、この基本計画を指針とし、基本設計・実施設計を進めていきます。

問合せ先 市教委学校給食課  
☎ 22局 4008

### 学校給食展

人は食べ物からつくられるーきみもウルトラミラクルパーフェクトマン  
学校給食や岩見沢の地場産物に関する各種展示、岩見沢産小麦を使用したパンの試食などができます。  
日時 10月17日(土)・18日(日)  
午前9時～午後5時(18日(日)は午後3時まで)

### 学校給食無料試食会

日時 10月17日(土) 午前11時30分～午後0時30分  
定員 100人(午前11時から会場内で整理券を配布します)

会場 生涯学習センターいわなび(4西1)  
問合せ先 市教委学校給食課