

共同調理所方式で整備 新しい学校給食施設

市は現在、岩見沢・北村・栗沢の3か所の共同調理所で小中学校25校に給食を提供していますが、いずれの施設も建築後30年以上が経過し、施設の老朽化が進んでいます。そこで、国が求める様々な衛生基準に対応するだけでなく、メニューの多様化やよりきめ細かな食物アレルギーへの対応、さらなる食育を推進するための施設として、新たに学校給食調理施設を建設することとしました。今月は、新しい施設を整備する際の方向性となる、新しい学校給食施設基本方針と整備方針の概要をお知らせします。

新しい学校給食施設基本方針

整備方式	共同調理所方式
設置数	1箇所
調理能力	1日最大7,000食
建設候補地	志文町309番地1



日本一の学校給食の実現へ

新しい学校給食施設の整備の基本方針は、これまでに開催してきた学校給食市民懇談会等いただいた

共同調理所方式で整備し、自校・親子方式の長所を最大限取り入れていくこととしました。

安全・安心で
子どもたちが喜ぶ
給食を

HACCP(注1)の衛生管理手法の徹底やドライシステム(注2)の導入、調理ラインの複数化と調理工程の分離によるリスク分散により、高い衛生管理体制を徹底します。また、食材の放射性物質検査を実施

注1【HACCP(ハサップ)】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。注2【ドライシステム】床を乾いた状態で使用して高湿度による雑菌などの発生を抑制する調理システム。

施するほか、食物アレルギー専用の調理室を設け、よりきめ細かなアレルギー除去食・代替食の提供を進めます。

そして、多くの農産物に恵まれた地域特性をいかすため、積極的な産地消を進め、岩見沢らしい多様なメニューの提供に努めます。

さらに、給食を適温で食べてもらうため、保温性に優れた食缶の導入や、配送車両の増車により配送時間の短縮に努めます。

様々な役割を担う施設に

子どもたちには、様々な経験を通じて食に対する理解を深めてもらいたいと考えています。

そこで、調理工程の見学ができる設備、調理実習・研修室などを設け、学校給食を生きた教材として活用する食育を進めます。

そして、学校給食で発生するごみの堆肥化や、できるだけごみを出さないための調査研究を進め、再利用や減量化の取り組みにいかします。

さらに、施設周辺の環境保全にも努め、適切な排水処理の実施、騒音や振動の抑制、二酸化炭素の排出削減など、環境負荷の軽減を図ると

もに、省エネルギーに配慮し、新エネルギーの活用なども検討し、環境に優しい施設とします。

また、大きな災害が発生し、避難生活が長期化した場合、その間の食事の供給は非常に重要な問題です。そこで、災害時の備えとして、避難者などへの炊き出しが出来るよう整備を検討します。

学校給食を楽しみにしている児童・生徒のため、栄養教諭が栄養バランスを考えた献立を考え、調理員が心こめて調理し、それを配送車の運転手が笑顔で届ける。

これからも学校給食に携わるすべての職員と市民の皆さんの想いを一つにして、日本一安全で子どもたちに喜ばれる給食を目指して取り組みを進めていきます。

問合せ先 市教委学校給食課

☎22局4008

新しい学校給食施設基本方針と学校給食共同調理所整備方針は、情報公開コーナーで閲覧できるほか、市教委学校給食課のホームページに掲載しています。

「学校給食市民説明会」を開催します

新しい学校給食調理施設の整備方針についての説明会を行います。ご都合の良い会場にお越しください。

日程	会場
7月8日(月)	北村中学校(北村中央202)
7月9日(火)	であえーる岩見沢3階(4西3)
7月10日(水)	栗沢中学校(栗沢町南幸穂27)

時間 午後6時30分～
問合せ先 市教委学校給食課

学校給食試食会

普段子どもたちが食べている給食を皆さんも食べてみませんか。

日時 7月22日(月)
午前11時～正午
会場 岩見沢共同調理所(東町1-1)
定員 20名(申込順)
参加費 260円(当日会場で)
献立 さんまのかば焼き、ひじきの炒め煮、白米、岩見沢呉汁
申込・問合せ先 7月16日(火)までに、市教委学校給食課へ

ご意見などを参考にするとともに、学校給食に関する様々な課題を検証し、決定しました。皆さんからいただいたご意見・ご要望の中には、自校・親子方式、共同調理所方式の双方についての貴重なものが多数ありました。それぞれの方式には長所と短所がありますが、市は食中毒という大きな事故を起こしたことを深く反省し、「二度と食中毒は起こさない」「安全でおいしい給食を提供する」ということを最優先に、整備方式を総合的に検討しました。その結果、衛生管理体制を一元化し、高いレベルの衛生管理を徹底していくことが重要だと判断しました。

また、自校・親子方式は、将来の児童生徒数の減少に伴う学校の統廃合の検討が必要となることや、学校の大規模改修等に合わせ整備を行うと相当の年数がかかること、さらに、施設が複数になると建設費や維持管理費も多額になります。そこで、新しい学校給食施設は、