

(仮称) 愛西市学校給食センター  
基本構想

平成 20 年 11 月  
愛西市教育委員会

# 目次

<b>第1 はじめに</b> .....	<b>1</b>
<b>第2 更新の必要性の把握</b> .....	<b>1</b>
1 既存施設の現状 .....	1
2 既存施設の課題 .....	2
1) ウェット方式での運用 .....	2
2) 汚染区域と非汚染区域の区分 .....	2
3) 調理環境 .....	2
<b>第3 (仮称) 愛西市学校給食センターで実現すべき事項について</b> .....	<b>2</b>
1 学校給食衛生管理の基準に沿った衛生管理 .....	2
2 望ましい食環境の確保 .....	2
3 食育の推進や地域との係わりへの配慮 .....	3
4 環境負荷低減への配慮 .....	3
5 財政への配慮 .....	3
<b>第4 具体的機能・運用方法について</b> .....	<b>3</b>
1 施設に求められる機能 .....	3
1) 学校給食衛生管理の基準に沿った衛生管理 .....	3
2) 望ましい食環境の確保 .....	3
3) 食育の推進や地域との係わりへの配慮 .....	3
4) 環境負荷低減への配慮 .....	4
5) 財政への配慮 .....	4
2 立地について .....	4
3 運営について .....	4
1) 高い衛生水準による安全な給食の提供 .....	4
2) 望ましい食環境の確保 .....	4
3) 食育の推進や地域との係わりへの配慮 .....	5
4) 環境負荷低減 .....	5
5) 財政への配慮 .....	5
<b>第5 今後の課題</b> .....	<b>5</b>
1 敷地の決定 .....	5
2 施設規模の検討 .....	5
3 施設整備手法の検討 .....	5

## 第1 はじめに

愛西市は、平成17年4月1日に、海部郡佐屋町、立田村、八開村、佐織町の2町2村が合併し発足しました。そのため、給食の提供方法については、合併前の町村により異なっており、旧佐屋町、旧立田村、旧八開村については、小学校、中学校共にセンター方式での提供、旧佐織町においては、単独自校方式での給食提供となっております。

また、学校給食においては、平成9年に「学校給食衛生管理の基準」（文部科学省）が制定され、原則、「学校給食衛生管理の基準」に従った衛生管理を実施することとなっている。

そのような中、学校給食八開センターは、平成13年に竣工し、現在の学校給食衛生管理の基準に準拠した施設となっておりますが、学校給食佐屋センター及び同立田センター及び旧佐織町の単独自校方式の1部を除いた学校については、老朽化、衛生水準、作業効率など、抜本的な更新の時期を迎えています。

また、食育基本法の制定など、学校教育において「食育」という新たな視点でこれらの食環境の改善に取り組む必要があることや、アレルギー対応の必要性の高まり等、給食を取り巻く環境も変化しております。

更新計画を検討するにあたり、愛西市においては、学校給食衛生管理の基準に準拠し、調理後2時間以内喫食を遵守するため、配送距離等を鑑み、給食提供エリアを、市域南北に分けて検討を行いました。その結果、学校給食佐屋センター及び同立田センターの2箇所を統合し、市域南側エリアへの給食提供の拠点として、「(仮称) (仮称) 愛西市学校給食センター」を設置することを検討しております。本「(仮称) 愛西市学校給食センター基本構想 (案)」につきましては、パブリックコメント等により、市民の皆様のご意見を頂く目的で策定いたしましたものです。平成20年11月には、市民の皆様のご意見を踏まえ、「(仮称) 愛西市学校給食センター基本構想」を策定する予定です。

## 第2 更新の必要性の把握

### 1 既存施設の現状

更新が必要な学校給食佐屋センター及び同立田センターの施設の現状を把握し、課題を整理します。

施設名称	学校給食佐屋センター	学校給食立田センター
施設所在地	愛西市須依町庄屋敷 29 番地	愛西市四会町庄内 23 番地 2
敷地面積	2,223.6 m <sup>2</sup>	1,805.50 m <sup>2</sup>
延べ床面積	958.25 m <sup>2</sup>	569.85 m <sup>2</sup>
竣工年	昭和 51 年	昭和 60 年
最大提供食数	6,000 食	1,500 食
現状提供食数	3,200 食程度	850 食程度
提供対象校	佐屋小 市江小 永和小 佐屋西小 佐屋中 永和中	立田北部小 立田南部小(分校含む) 立田中
配送車両数	2 台	1 台
運営方式	ウェット方式※1	ウェット方式

※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法。

---

## 2 既存施設の課題

### 1) ウェット方式での運用

学校給食衛生管理の基準では、調理場の床はドライシステム※2 が求められていますが、現在の施設はウェットシステムとなっています。また、運用自体もウェット方式での運用を行なっています。ウェット方式の場合、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ことから、なるべく床を濡らさない方法での運用が必要です。

※2 調理場の床を乾いた状態に保ち使用することで、跳ね水による二次汚染を防ぎ、また、調理場内の湿度を低く保ち、細菌や衛生害虫の繁殖を抑え、食中毒の発生要因を少なくする方式。

### 2) 汚染区域と非汚染区域の区分

学校給食衛生管理の基準では調理場内の作業区分は汚染区域と非汚染区域に物理的に区分するように求めています。現在の施設は区分がなく、職員の行き来が自由になっています。これは相互汚染の原因となる恐れがあります。

### 3) 調理環境

現在は空調設備が充分でないため、外気温の影響を大きく受け、また、揚物等高温になる調理を行なうため、夏場は非常に温度があがり、労働環境、衛生面にも影響が出ることが懸念されます。また、ウェット方式での運用であるため、長靴やゴム製のエプロンなど重たい衣服での作業となり、職員に過大な負担がかかっています。

### 4) 調理設備の老朽化

学校給食佐屋センター及び同立田センターにおいては、築後 30 年程度が経過しております。調理設備については、耐用年数が概ね 15 年であり、両センター共に、2 回目の大規模な調理設備の更新の時期がきております。更新に当たっては多大なコストがかかる一方、現状センターの更新では、学校給食衛生管理の基準を満たした施設とはならないといった状況にあります。

## 第3 (仮称)愛西市学校給食センターで実現すべき事項について

新たな(仮称)愛西市学校給食センターでは、以下の実現を目指します。

### 1 学校給食衛生管理の基準に沿った衛生管理

安全な給食を提供するため、文部科学省が示す「学校給食衛生管理の基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)」等に基づき、高い衛生水準の確保を行います。

また、「学校給食衛生管理の基準」に従った配送時間を考慮した施設の立地や、配送車両数の確保を行います。

### 2 望ましい食環境の確保

つくりたてに近い状態での給食提供の実現、食物アレルギーを持つ児童生徒も安心して食べられるアレルギー対応の実施、栄養バランスを考慮した充実した給食提供を実現し、すべての児童生徒にとって望ましい食環境の確保を図ります。

---

### 3 食育の推進や地域との係わりへの配慮

食育基本法（平成17年法律第63号）が策定され、学校給食法（昭和29年法律第160号）においても一部改正がなされ、学校給食を活用した食に関する指導の充実が求められています。また、昨今は食の安全性や食育への関心が非常に高まっています。

新しい施設では、本施設を中心とした食育活動の推進や、地域との交流を行います。

### 4 環境負荷低減への配慮

環境省は、国及び独立行政法人等における温室効果ガス等の排出の削減に配慮した契約の推進に関する法律（平成19年法律第56号）（以下「環境配慮契約法」という。）を定め温室効果ガスの低減を求めています。この法律では、地方公共団体にも努力義務を課し、エネルギーの合理的かつ適切な使用や、環境配慮契約を推進するよう求めています。新しい給食センターは、この環境配慮契約法の趣旨に則った施設とします。

また、大量のごみを発生する施設であることから、生ごみの減量化・再資源化への対応などを推進します。

### 5 財政への配慮

新しい施設は、施設建設時にかかる初期費用だけでなく、維持管理運営面での経費を含めたライフサイクル単位での経費を考慮し、経費節減に配慮した施設とします。

## 第4 具体的機能・運用方法について

### 1 施設に求められる機能

#### 1) 学校給食衛生管理の基準に沿った衛生管理

- 調理室のドライシステム化、汚染・非汚染区域の明確な分離、徹底した温度管理・湿度管理が可能な設備の設置等を行ないます。
- 調理の効率を高める調理室の平面処理工程や効率性を考えた調理設備の配置など、わかりやすく使いやすい施設整備を行ないます。

#### 2) 望ましい食環境の確保

- 温かいものは温かく、冷たいものは冷たいまま提供できるような保温・保冷食缶や、献立に合わせた食器の採用、成長段階に応じた食器の選択等が可能となるような食器類の導入を図ります。
- 近年増加傾向にある食物アレルギーを持つ児童生徒に対するアレルギー対応食（除去食等）の提供のため、アレルギー専用室の設置等を行ないます。
- 栄養バランスを考慮した、給食の充実が図られるような最新の調理設備の導入を行ないます。

#### 3) 食育の推進や地域との係わりへの配慮

- 食育の観点から、児童生徒や市民が調理工程を見学できる見学施設、給食の試食ができるスペースの設置を行います。
- 食育に関する講習会や関係職員の研修、地域住民との交流等が図れる会議室等の設置を行います。

---

#### 4) 環境負荷低減への配慮

- ・ 自然エネルギー（太陽光発電や風力発電）の採用や、積極的な敷地内の緑化、雨水の再利用への取り組みを検討し、光熱水費の削減と共に、環境配慮学習施設としての機能を充実します。
- ・ 省エネルギー、環境負荷低減に寄与する建物設計・設備の導入を行い、エネルギー消費量の削減を目指します。
- ・ 維持管理が容易な素材の採用や、耐久性の高い素材等の採用を行ない、ライフサイクルコストを意識したコスト削減を追求した建物整備を行います。
- ・ 配送車についても、環境負荷低減に寄与する低公害の自動車の採用を行ないます。
- ・ 残滓の処理については、飼料化、堆肥化等、できる限りリサイクルをはかり、ゴミの減量を目指します。

#### 5) 財政への配慮

民間を活用した新たな事業手法（PFI 方式等）を検討し、ライフサイクルコストでのコスト削減が可能となるような事業手法を採用します。

## 2 敷地について

「学校給食衛生管理の基準」に基づいた給食センターについては、汚染・非汚染区域の明確な分離等のため、現在の施設よりも広い面積が必要となります。そのため、学校給食佐屋センター及び同立田センターの敷地では狭小であり、別途敷地を確保する必要があります。

また、「学校給食衛生管理の基準」に基づき、調理後 2 時間以内喫食を遵守するため、配送校との位置関係への考慮も必要です。

上記を踏まえた結果、敷地については以下のような理由から森川町周辺での敷地を予定しております。

- ・ 配送対象となる各校からの距離が、最大で 6km 程度であり、2 時間以内喫食の条件が遵守できること。
- ・ 周辺に住宅等がなく、周辺への影響が少ないこと。

## 3 運営について

### 1) 高い衛生水準による安全な給食の提供

- ・ 「学校給食衛生管理の基準」と「大規模調理施設衛生管理マニュアル」に従い、高い衛生基準を遵守した、ドライ方式による運用を行ないます。
- ・ 新たな施設と運営方法に沿って整備する各種マニュアルを作成し、それらに従った運用を行ないます。
- ・ 「学校給食衛生管理の基準」に従った運用のための講習会等を実施します。
- ・ 調理従事者の健康管理を徹底します。

### 2) 望ましい食環境の確保

- ・ 温度管理・2 時間以内喫食を徹底し、できたてに近い状態での給食提供を目指します。

- 
- ・ アレルギー対応食マニュアルを作成し、安全なアレルギー対応食の提供を行います。

### 3) 食育の推進や地域との係わりへの配慮

- ・ 地元食材を使った献立の作成等を行い、地産地消に取り組みます。
- ・ 給食センターから各家庭への食に関する情報発信を行い、家庭での食育活動の支援を行います。
- ・ 市民、児童生徒等を対象に、食育に関する講習会等を実施し、食に関する理解を深めます。
- ・ 本施設における市民との交流会の開催等、地域から親しまれる施設となるような施設運用に取り組みます。

### 4) 環境負荷低減

- ・ 運営においても、リサイクル品の積極的な活用や、光熱水費の削減を意識した運用など、省エネルギー、環境負荷低減を意識した継続的な取り組みを行います。

### 5) 財政への配慮

調理業務の民間委託や、民間を活用した新たな事業手法（PFI 方式等）を検討し、運営においてもコスト縮減が可能となるような事業手法を採用します。

## 第5 今後の課題

### 1 敷地の決定

敷地については森川町周辺での立地を予定していますが、今後、施設規模を踏まえた必要な敷地面積の想定や、配送車両の出入りなどを考慮し、敷地を決定する必要があります。

### 2 施設規模の検討

本基本構想で示した内容を実現するための施設を具体的に想定し、施設規模や必要調理設備の検討を行います。

### 3 施設整備手法の検討

PFI 方式を含む民活手法の導入等を比較検討し、愛西市にとって最も効率的な施設整備手法の導入を検討します。

### 4 スケジュールについて

市民の皆様に適時情報公開を行いながら、早期供用開始に向けて、計画的な事業実施を行いません。