

豊明市学校給食センター整備基本方針

2023年（令和5年）9月

豊明市

目次

序章	はじめに.....	1
	(1) 背景や目的.....	1
	(2) 最近の共同調理場の特色.....	1
第1章	本市の学校給食センターの現状.....	2
	(1) 学校給食センターの概況.....	2
	(2) 運営状況.....	4
	(3) 学校給食の課題.....	7
第2章	学校給食センター整備・運営内容の検討.....	8
	(1) 施設規模、想定事業費等.....	8
	(2) 学校給食衛生管理基準への対応.....	10
	(3) 食物アレルギー対応.....	11
第3章	施設整備における基本条件.....	14
	(1) 基本条件.....	14
	(2) 諸室構成及び作業区域の区分.....	15

(1) 背景や目的

1970年度（昭和45年度）に開設された豊明市立学校給食センター中央調理場及び1978年度（昭和53年度）に開設された豊明市立学校給食センター栄調理場は、ともに建築後40年を超え、建物や調理器具をはじめとする設備は必要に応じて修繕・更新し、衛生的に調理を行っているものの、建物の老朽化は著しく進んでおり、老朽化した学校給食センターの施設更新の必要性が高まっています。また、現在の両調理場竣工後に制定された「学校給食衛生管理基準」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び「HACCP」等の基準に適合させることが求められています。

(2) 最近の共同調理場の特色

最近建設されている共同調理場では、それ以前に建設された共同調理場と比べた特色として、下記のもの挙げられます。

本市では、これらの特色を十分活かせる新たな共同調理場の建設を目指します。

① 高度な衛生管理

共同調理場では、「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」により、荷受けから配送まで高度な衛生管理が求められています。

また、調理室の室温（25℃以下）及び湿度（80%以下）のほか、交差汚染を防ぐための一方通行の動線計画など、「HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）」を遵守した安全・安心な給食提供が求められています。

HACCPとは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。この手法は、国連の国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。

出典：厚生労働省ウェブサイト

② アレルギー対応

アレルギー対象品目を除いた除去食や、代替食を提供することで、食物アレルギーを持つ児童生徒が安心して給食を食べられるようにすることができます。共同調理場では、アレルギー対応専用の調理室を設けることにより、日常的に除去食または代替食を調理することが可能となります。

③ 食育の推進

児童生徒にとって、給食は、日常的に安全でおいしい食事をとる機会であるだけでなく、食材が共同調理場で調理され、自分たちのものに配送されるプロセスを認識することも必要となるため、施設内に見学スペースを設けることが一般的です。また、厨房機器の展示スペース・研修室などを設ける施設もあります。

これらを有効に活用することにより、感謝の心や豊かな人間性を育むための食育を推進する機会が増えます。

第1章 本市の学校給食センターの現状

(1) 学校給食センターの概況

豊明市の学校給食センターは、中央調理場と栄調理場の2か所があります。施設の概況については、次の表のとおりであり、それぞれ1日約3,000食を提供しています。

表1・学校給食センターの概況（令和4年1月現在）

項目	中央調理場	栄調理場
現地写真		
開設年度	1970年（昭和45年）	1978年（昭和53年）
所在地	新田町子持松前2-1	栄町殿ノ山72-1
提供状況	約3,000食/日	約3,000食/日
構造	鉄骨造	鉄骨造
方式	ドライ運用（ウェット）	ドライ運用（ウェット）
建物延床面積	1,157 m ²	1,195 m ²
敷地面積	3865.56 m ²	2,931 m ²
階数	1階	1階
都市計画状況	第1種中高層住居専用地域	市街化調整区域
耐震対応	旧耐震基準	旧耐震基準
調理業務	直営	民間委託

学校給食衛生管理基準への対応状況は、次のとおりです。

学校給食衛生管理基準では、学校給食法第9条第1項の規定に基づき、学校給食施設・設備の整備及び管理、調理の過程、衛生管理体制に関わる衛生管理基準を定めており、そのうち施設に関わる部分である「汚染作業区域と非汚染作業区域の区分^{注1}」、「ドライシステム^{注2}の導入状況」、「空調等を備えた構造^{注3}」について整理を行いました。

各施設とも、汚染作業区域と非汚染作業区域の区分は未対応、ドライシステムの導入状況は未導入（ドライ運用）、空調等についても未整備という状況になっています。

表2・学校給食衛生管理基準への対応状況

項目		中央調理場	栄調理場
学校給食 衛生管理基準 への対応状況	汚染作業区域と非汚染作業区域の区分	未対応	未対応
	ドライシステムの導入状況	ドライ運用（ウェット）	ドライ運用（ウェット）
	空調等を備えた構造	未整備	未整備

◆参考-学校給食衛生管理基準の補足

注1) 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分

二次汚染（調理器具や人の手を介した汚染や汚染物質などの混入など）防止の観点から、調理場内を「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」、「その他の区域」に部屋単位で区分することが示されています。汚染作業区域は、泥や埃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。

注2) ドライシステムの導入

ドライシステムは、すべての調理機器からの排水を機器等に接続される排水管を通して流す方式です。床を乾いた状態で使用することで、床からの跳ね水による二次汚染を防ぎ、調理場内の湿度を低く保つことで、細菌の増殖を抑え、食中毒の発生要因を少なくすることができます。このため、施設の新築、改築、改修にあたっては、ドライシステムを導入することが示されています。また、導入していない調理場においてもドライ運用を図ることが示されています。

注3) 空調等を備えた構造

高温多湿は細菌が増殖しやすい環境であるため、作業中に発生する熱や湿気をできるだけ速やかに排除する空調等を備えた建物の構造にする必要があります。作業中も温度25℃以下、湿度80%以下を保つように空調等を備えるよう努めることが示されています。

(2) 運営状況

①職員の配置状況

現在の職員の配置状況は、次のとおりです。

調理業務は中央調理場が直営、栄調理場は民間委託（令和3年8月～令和6年7月）で行われています。

表3・職員の配置状況（令和4年1月現在）

	雇用形態	計	所長	栄養教諭	事務職員	調理員	ボイラー技師	運転手
中央調理場	正規	19	1	2	1	15	0	0
	パート	9	0	0	1	6	2	0
	任期付	0	0	0	0	0	0	0
	委託	3	0	0	0	0	0	3
	計	31	1	2	2	21	2	3
栄調理場	正規	3	0	1	2 (場長含む)	0	0	0
	パート	0	0	0	0	0	0	0
	任期付	1	0	1	0	0	0	0
	委託	32	0	0	0	28	1	3
	計	36	0	2	2	28	1	3

② 配送状況

現在、中央調理場、栄調理場の2つの調理場から市内の全小中学校へ給食を配送しており、配送は外部委託により行われています。中央調理場からは小学校3校と中学校2校、栄調理場からは小学校5校と中学校1校に配送しています。

また、教育支援センター2施設の配送も行っています。

表4・各学校給食センターの配送状況

名称	配送校数	配送先
中央調理場	5校 1施設	○小学校3校 豊明小、中央小、沓掛小 ○中学校2校 豊明中、沓掛中 ○教育支援センター1施設 フレンドひまわり勅使
栄調理場	6校 1施設	○小学校5校 栄小、大宮小、二村台小、三崎小、館小 ○中学校1校 栄中 ○教育支援センター1施設 フレンドひまわり栄

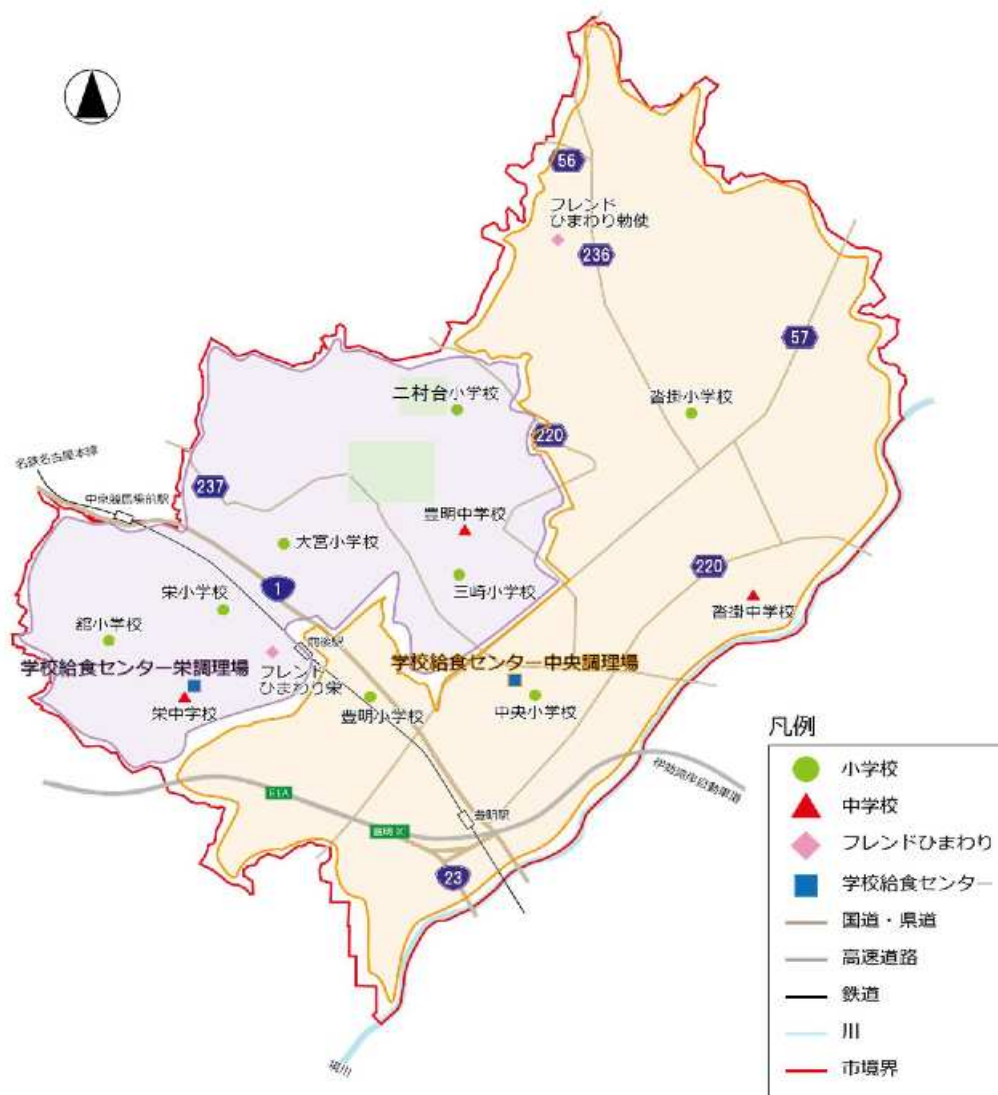


図1・各学校給食センターの配送状況

③食物アレルギー対応

現在の給食センターでは、アレルギー対応食を提供するための専用施設・調理機械・器具・配送問題・調理人員などの関係で、個別調理のアレルギー対応食の除去食や代替食を提供するのが困難な状況です。現状は、詳細な献立表の配付による対応や、献立で使用する食材に関して「アレルギー食品に関する説明会」を保護者に対して月に1回行っています。

表5・過去3年間の豆乳代替対応が必要な児童・生徒数(人)

	令和3年度	令和4年度	令和5年度
豆乳代替対応が必要な児童数	18	21	18
豆乳代替対応が必要な生徒数	4	6	8
計	22	27	26

④食育活動

現在、豊明市で取り組まれている食育活動は、次のとおりです。

表6・食育に関する取組みの一覧

項目		取組み
栄養のバランスを考慮した献立作成	献立作成目標の設定	・食の献立を食育の「生きた教材」として活用するために、毎年度献立目標を設定
	献立の多様化	・卒業お祝いセレクトランチの実施等
	安全・安心な学校給食の充実のために公費導入	・地元産野菜及び減農薬野菜の活用 ・ドライミーティングの定期開催、ドライ運用の推進 ・食材の放射能測定を毎日行い、ホームページに掲載 ・日本の食文化による毎月の行事に合った献立を作成 ・細菌検査(月2回)、ノロウイルス検査(月1回)を実施
食に関する指導	栄養教諭による食に関する指導及びTT授業の実施	・栄養教諭による児童・生徒の食に関する自己管理能力の育成の推進 ・TT授業による食に関する指導の充実
	学校給食センタースタッフの訪問給食	・児童と給食センター職員との会食する場を設け、給食の喫食状況や実態を把握
	アレルギーに関わる献立説明会	・アレルギー対象食品使用献立一覧表の配付 ・アレルギーをもつ児童・生徒の保護者に対し給食の内容や材料説明(月1回)
学校、家庭、地域との連携(食育の推進)	「愛知を食べる学校給食の日」「学校給食週間」の実施	・愛知県の産物や地場産物を活用した給食の実施、地場産物や地域に伝わる郷土料理等の食文化について紹介する資料の作成
	給食だよりの発行	・学校給食を通して望ましい食生活のあり方を紹介し、家庭との連携を推進(年2回)
	地元特産物の活用、地産地消の推進	・豊明市の特産物、愛知県の産物を積極的に取り入れ、地産地消を推進し、地域の食文化について理解を深める
	ホームページによる学校給食センターの情報発信	・毎月の献立表、給食だより、アレルギーにかかわる献立説明会の日程などの情報を家庭・地域へ発信

(3) 学校給食の課題

①老朽化した施設及び設備への対応

中央調理場と栄調理場は、どちらも旧耐震基準にあり、建築後、中央調理場は 52 年、栄調理場は 44 年経過している状況である為、両調理場とも大規模修繕が必要な時期を迎えています。

また、耐用年数の適用等に関する取扱通達の付表（国税庁）によると、「ホテル、旅館又は料理店業用設備及び給食用設備」の耐用年数は 9 年と示されており、多くの設備が既に更新時期を迎えている状況にあります。

②衛生管理の基準に準拠した施設・設備

両調理場とも施設整備後に制定された「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準じた運用は行っているものの、施設自体は衛生管理基準を満たしていない状況です。

その為、より安全・安心な学校給食の提供に向けて、汚染作業区域と非汚染作業区域の区分、ドライシステムの導入、空調管理など、基準を満たす施設を整備する必要があります。

③アレルギー対応調理室の整備

現在の給食センターでは、アレルギー対応食を提供するための専用施設等の環境は整っておらず、個別調理のアレルギー対応食を提供するのが困難な状況です。

食物アレルギーを持つ子でも一緒に給食の時間を楽しめるような環境作りが大切である一方、食物アレルギーは、アナフィラキシーショックなどの生命の危険を伴うこともあるので、学校給食では特に十分な対応が求められます。

その為、安全にアレルギー対応食を調理できる施設の整備が求められます。

第2章 学校給食センター整備・運営内容の検討

(1) 施設規模、想定事業費等

①必要となる提供食数について

本市の児童・生徒数の推移をみると、令和5(2023)年6月現在は5,173人となっており、導入可能性調査直後の令和3(2021)年度と比較すると100人程度増加しています。また、今後は、既存人口については減少傾向になるものの、区画整理事業等に伴う開発による増加も見込まれるため、令和22年度(2040年度)頃まで概ね横ばいで推移することを想定しています。

表7・小中学校児童・生徒数の推計表

年度	令和3年度 実績	令和5年度 実績	令和9年度 ※新センター開設	令和12年度	令和17年度	令和22年度	令和27年度
児童・生徒数	5,077人	5,173人	5,103人	5,144人	5,137人	5,132人	4,956人

また、提供食数には、児童・生徒のほか、教職員等及び学校給食センター関係者分も含まれます。2023年度(令和5年度)現在の教職員等及び学校給食センター関係者の提供食数は以下のとおりです。

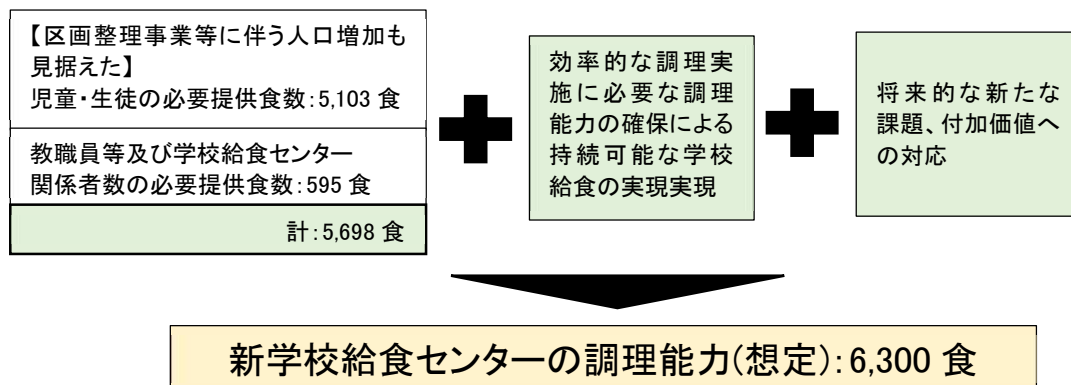
表8・児童生徒以外の食数

区分	提供食数	
小学校職員等	366食	532食
中学校職員等	166食	
学校給食センター関係者等	63食	
計	595食	

以上より、必要となる提供食数は、新学校給食センターの開設時期の目安としている令和9年度(2027年度)時点の推計に基づく児童・生徒数の提供食数5,103食と教職員等及び学校給食センター関係者数の提供食数595食を合わせた5,698食となります。

②施設の調理能力(上限食数)について

上記の提供食数とそれ以降の推移及び効率的な調理に基づく持続可能な給食提供も考慮し、新学校給食センターの調理能力6,300食とします。



加えて、下図のとおり近年の県内整備事例を一覧表で整理しました。実調理数に対する施設の調理能力の余裕割合の平均値は 13% となり、本市の実調理数約 5,700 食で換算すると調理能力は 6,441 食となり、ほぼ適正な数値と言えます。

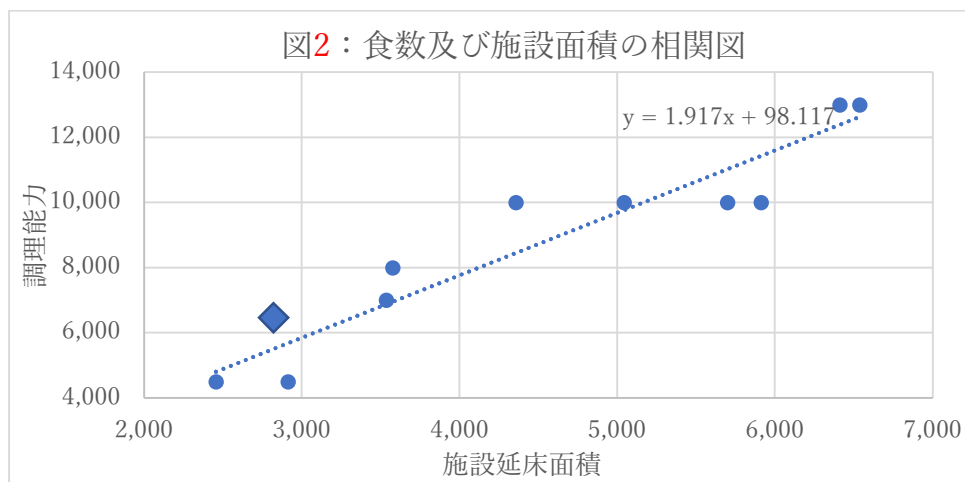
表 9・県内事例における食数及び延べ床面積等の整理

自治体 (施設名)	調理能力	実調理数	余裕 割合	延床面積	1食当 り延床㎡	敷地面積	1食当 り敷地㎡	供用開始 年度
南知多町	1,500 食	1,133 食	24%	1,450 ㎡	0.97※	4,591 ㎡	3.06※	R3
岩倉市	4,500 食	3,609 食	20%	2,455 ㎡	0.55	5,493 ㎡	1.22	H28
阿久比町	4,500 食	4,187 食	7%	2,912 ㎡	0.65	8,426 ㎡	1.87	R2
春日井市東部	8,000 食	6,997 食	13%	3,576 ㎡	0.45	15,422 ㎡	1.93	H26
あま市	10,000 食	9,281 食	7%	5,698 ㎡	0.57	8,015 ㎡	0.80※	R元
岡崎市東部	13,000 食	11,597 食	11%	6,537 ㎡	0.50	12,282 ㎡	0.94	H27
刈谷市第一	10,000 食	8,220 食	18%	4,357 ㎡	0.44	5,533 ㎡	0.55※	H29
豊田市北部	10,000 食	8,196 食	18%	5,044 ㎡	0.50	10,220 ㎡	1.02	R2
豊田市東部	13,000 食	11,751 食	10%	6,411 ㎡	0.49	21,505 ㎡	1.65	H2
安城市北部	10,000 食	9,287 食	7%	5,911 ㎡	0.59	9,731 ㎡	0.97	R3
西尾市	7,000 食	4,523 食	35%※	3,536 ㎡	0.51	6,076 ㎡	0.87	R3
		平均	13%	平均	0.52	平均	1.27	

令和 4 年度学校給食共同調理場現況調査結果を引用
 ※平均値は、それぞれ最大値(異常値)等は除いて算出
 ※敷地面積の平均値は、他の公共施設と併設の施設は除いて算出

③ 提供食数からの想定延床面積について

提供食数が変われば、必要な厨房機器の大きさや数量が変わるため、共同調理場の延床面積も変わります。表 9 の調理能力と延べ床面積の相関図は以下のとおりです。給食 1 食当たりの延床面積の平均値は 0.52 ㎡となり、6,300 食の場合の延床面積は、3,276 ㎡となります。



本市においては、調理業務に特化した施設整備を想定していることから、最低値の 0.44 ㎡で換算すると 2,772 ㎡となるため、概ね 2,800 ㎡程度を想定していきます。

④ 敷地面積

敷地の広さについては、既存2施設で6,796㎡ですが、栄調理場においては、足りない職員用駐車場を別途借りており手狭な状況となっています。新たな施設では施設の拡大に伴い、用地の拡大も必要となります。施設面積の拡大比率で換算すると、8,090㎡となります。

また、愛知県内における新給食センター整備事例の給食1食当たりの敷地面積1.27㎡で算出した場合、8,001㎡となります（表9参照）。このことから、新センター整備にあたっては、一般的に概ね8,000㎡程度の用地を確保する必要があります。

⑤ 想定事業費

以下の導入可能性調査時の事業費については、今後実施するアドバイザー業務の中で、本方針で定めた基本条件設定の下、再度、事業費及びVFM等を精査する必要があります。

<参考> 導入可能性調査のVFM算定時における想定事業費(令和2年度時点)

- ・施設規模 : 3,000㎡
- ・運営期間 : 15年間
- ・想定事業費: 総額 7,616,000千円

(内訳) 施設整備費 … 2,470,000千円

維持管理運営事業費 … 5,146,000千円

⑥ 事業方式

事業方式については、導入可能性調査報告書に基づく比較検討について、再度、別紙のとおりに検証・精査した結果、導入可能性調査の結果と同じくPFI事業として実施していく方向で検討していくこととします。

また、アドバイザー業務の中でVFM等を再度検証する中で、事業方式の妥当性についても確認します。

(2) 学校給食衛生管理基準等への対応

新給食センター(共同調理場)では、「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」により、荷受けから配送まで高度な衛生管理が求められています。

また、調理室の室温(25℃以下)及び湿度(80%以下)のほか、交差汚染を防ぐための一方通行の動線計画など、「HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point: 危害分析・重要管理点)」を遵守した安全・安心な給食提供が求められています。

「学校給食衛生管理基準」等を準拠した施設とします。今後の学校給食衛生管理基準対応は、次のように目指します。

名称	新学校給食センター
ドライシステム	対応
汚染・非汚染の作業区域の分離	対応
交差汚染防止のための同線計画に基づく作業工程スペースの分離	対応
エアカーテン・エアシャワー	設置
空調等を備えた構造	設置

(3) 食物アレルギー対応

本市の食物アレルギー対応策の方向性を検討するにあたり、国・県の方針、周辺自治体の取組状況等を整理します。

①国の方針

学校給食の食物アレルギー対応は、「学校給食における食物アレルギー対応指針」において次のように示されています。

学校給食における食物アレルギー対応の大原則	
<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーを有する児童・生徒にも、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。 ・食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。 ・「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。 ・安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。 ・完全除去したうえで提供する給食には、除去食と代替食がある。 ・学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。 	

学校給食における食物アレルギー対応レベル	
レベル1 (詳細な献立表対応)	給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配布し、それをもとに保護者や担任などの指示又は児童生徒自身の判断で、給食から原因食品を除いて食べる対応。単品で提供されるもの（例：果物など）以外、調理されると除くことができないので適応できない。 詳細な献立表の作成と配布は学校給食対応の基本であり、レベル2以上の対応でも、あわせて提供すること。
レベル2 (弁当対応)	一部弁当対応 除去又は代替食対応において、当該献立が給食の中心的献立、かつその代替提供が給食で困難な場合、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参する。 完全弁当対応 食物アレルギー対応が困難なため、すべて弁当持参する。
レベル3 (除去食対応)	広義の除去食は、原因食物を給食から除いて提供する給食を指し、調理の有無は問わない。 【例】 飲用牛乳や単品の果物を提供しない 等 本来の除去食は、調理過程で特定の原材料を除いた給食を提供することを指す。 【例】 かき玉汁に卵を入れない 等
レベル4 (代替食対応)	広義の代替食は、除去した食物に対して何らかの食材を代替して提供する給食を指し、除去した食材や献立の栄養価等の考慮の有無は問わない。本来の代替食は、除去した食材や献立の栄養量を考慮し、それを代替して1食分の完全な給食を提供することを指す。

②愛知県の方針

愛知県は、「学校における食物アレルギー対応の手引」において、食物アレルギー対応を次のように示しています。

学校給食における食物アレルギー対応の基本方針	
<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギー対応を行う児童生徒に対しては、量の多少にかかわらず、アレルギーを含む食品・料理は、一切提供しない（ただし、調味料等による微量のアレルギーは含まれる）。 ・愛知県では、除去食・代替食対応については、卵と乳を引き続き目標とするとともに、新たに小麦も目標とする。 	

表 10・学校給食における食物アレルギー対応等の内容

対応等		内 容
詳細な献立表配付 (※現状)		学校給食における食物アレルギー対応を行う場合(無配膳対応・除去食提供対応・代替食対応・一部弁当持参・完全弁当持参)にはすべて配布
無配膳	無配膳(調理)	アレルギーを含む調理したものを配膳しない対応
	無配膳(単品)	アレルギーを含むものを配膳しない対応
一部弁当持参		除去食・代替食対応ができない一部の料理に代わる品を、児童生徒が持参
完全弁当持参		学校給食を食べられない児童生徒が、毎日弁当を持参
除去食		アレルギーを含む食品を加えない料理を提供する対応
代替食	代替食(調理)	アレルギーを含む食品の代わりに、アレルギーを含まない食品を使用して調理した料理を提供する対応
	代替食(単品)	アレルギーを含む食品の代わりに、アレルギーを含まない食品を提供する対応

③本市における食物アレルギー対応策の検討

愛知県の「学校における食物アレルギー対応の手引」による食物アレルギー対応等の内容を基にし、施設面、人員面、費用面について比較します。

表 11・食物アレルギー対応策の比較表

評価	対応策					
	詳細な献立表配付	無配膳対応	弁当持参(一部、完全)	除去食対応	代替食対応(調理)	代替食対応(単品)
学校給食における食物アレルギー対応レベル(文科省)	レベル1に該当【※現状】		レベル2に該当	レベル3に該当【※目標】	レベル4に該当【※目標】	レベル4に該当【※目標】
給食時間の充実度	△	△	○	◎	◎	
施設面(調理場の設備、備品)	○	○	△	△	△	
人員面(献立づくり、調理・確認体制)	◎	◎	○	○	△	
費用面(食品購入費用の予算措置)	○	○	○	△	△	
保護者の負担	△	△	○	◎	◎	
総評	人員面・施設面でのコストを抑えられるが、児童・生徒の給食時間における充実度は低い。	人員面・施設面でのコストを抑えられるが、児童・生徒の給食時間における充実度は低い。	対象の給食を完全除去するため、安全性が確保され、食物アレルギーを有する児童・生徒も学校給食を楽しめる。	理想的な提供方法であるが、食材を別途調達するため、コストが増える。	理想的な提供方法であるが、複雑な対応となり、体制が整うまでは安全性を確保するのが困難である。	

【凡例】◎:優位 ○:やや優位 △:劣る

食物アレルギー対応に向けた考え方

- ①比較表等を参考に本市における食物アレルギー対応策は除去食提供(レベル3)以上を目標に検討していきます。併せて、開始時期、対応品目(卵、乳、小麦等)についても、将来の動向も見据えながら検討していきます。
- ②①の対応に必要なアレルギー対応調理室を整備します。
- ③①の対応した献立づくり、調理・確認体制等運用の確立を図ります。
- ④誤配・誤食を防ぐため、対応食の個人容器は、学年組名前を明記した料理別の耐熱容器を使用します。

第3章 施設整備における基本条件

(1) 基本条件

新設する学校給食センターの基本条件は、次のとおりです。

項目	内容
調理能力	6,300食
稼働日数	191日/年
年間給食回数	190回/年
事業期間（目安）	概ね17年間（設計施工2年程度、運営15年間） ・設計施工 2025(令和7)年度（予定）～2027(令和9)年3月31日 ・運営 2027(令和9)年9月1日～2042(令和24)年3月31日
提供先	市立小学校（8校）、中学校（3校）、教育支援センター2施設
学級数	175学級程度（小学校122、中学校48(特別支援学級は含まず)） ※令和5年6月1日現在
献立数	1献立
炊飯対応	対応なし
建築構造	官庁施設の総合耐震計画基準等に準拠した構造
延床面積	「調理能力に記載の食数を円滑に供給できる面積」 +「調理以外の食育及び事務室等に最低限必要な機能を満たす面積」
必要諸室	「学校給食衛生管理基準」等を遵守した上で、標準的なものを設定
厨房の作業環境	ドライシステム
厨房機器、備品類	調理能力に記載の食数が供給可能な調理機器及び備品類を設置
コンテナ数	（参考）現在57台（中央調理場30台、栄調理場27台）
配送車数	調理後2時間喫食が提供できるトラックの台数（現在の契約は3t程度）
HACCP対応	「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」を満たすとともに、HACCPの概念に基づいた施設
食物アレルギー対応	アレルギー対応調理室を設置し、除去食(レベル3以上)100食程度対応
食育	試作室を設置
残菜対応	残菜処理ができる施設を整備
排水基準	排水処理ができる施設を整備
駐車スペース等	配送トラック（必要台数）、公用車1台、来客5台（うち、車椅子用1台）、調理職員（必要台数）、自転車置き場10台
外構	緑地、囲障等
インフラ整備状況	下水道：合併浄化槽、ガス：都市ガス
配膳員	学校での給食受取を事業者側で準備する必要はない。
備考	調理機器の更新は、事業期間内に一度実施することを想定している。

(2) 諸室構成及び作業区域の区分

新設する学校給食センターで必要となる諸室構成及び汚染・非汚染作業区域の区分は、以下のとおりです。なお、給食エリアと事務エリアの区分、汚染区域と非汚染区域の区分を明確に行い、これらを壁等で完全に分離する構造とするなど、「学校給食衛生管理基準」を遵守した配置を基本とします。

区 分		主な用途	室 名	
学校給食センター	調理場	汚染作業区域	荷受・検収	荷受室（野菜類用、肉・魚類用他、卵）、検収室（野菜類用、肉・魚類用他、卵）
			食品の保管	冷蔵・冷凍庫（野菜類用、肉・魚類用他）、冷蔵庫（卵）、食品庫
			食品以外の保管、仕分け	廃棄庫、油庫、雑庫、備品庫、倉庫
			食品の下処理	ピーラー室、下処理室（野菜類用、肉・魚類用他）、卵処理室、仕分室
			残菜の処理	残菜庫
			コンテナ、食器、食缶、調理器具等の回収・洗浄	洗浄室、回収室、器具洗浄室 等
	調理場	非汚染作業区域	食品の上処理	上処理室
			備品等の保管	備品庫
			調理及び調理後の盛りつけや配食	調理室（煮炊き、蒸し）、揚物・焼き物調理室、サラダ・和え物室、ゆで釜室、アレルギー対応調理室
			コンテナの消毒・保管、食缶・食器の積み込み	コンテナ室、配送室
			調理器具等の洗浄	器具洗浄室
	その他	その他	調理員等の利用	調理員用トイレ、食堂、休憩所、更衣室、準備室（汚染、非汚染）、配送員控室、洗濯・乾燥室 等
			職員の事務、外来者の利用等	玄関、市職員事務室（更衣室、湯沸室、書庫等含む）、トイレ（一般用、多目的）、委託事業者事務室、会議室、研修室、試作室、倉庫 等
	附帯施設		ボイラー室、受水槽、排水処理施設、雨水貯留施設、キュービクル、設備機械室、廃棄庫、プラットフォーム、駐車場、配送車両車庫（駐車スペースが必要で車庫は必須ではない）、緑地、門扉、外灯設備、フェンス 等	