

安全・安心でおいしい給食を



新しい学校給食共同調理場の建設基本方針をお知らせします

市が進める新しい学校給食共同調理場の建設基本計画。学校給食の拠点となる施設の建設基本方針の概要についてお知らせします。

昭和55年4月に運用を開始した平岩にある現在の学校給食中央共同調理場は、これまで衛生管理の徹底・食中毒の防止および食育に関する取り組みを進め、安全で安心な学校給食の提供に努めてきました。

しかしながら、同施設は学校給食衛生管理基準が施行される前の構造で、ソフト面での改善だけでは対応に限りがあるばかりでなく、地盤沈下や施設の老朽化に伴い維持管理費も年々増加してきています。

また近年、食育基本法の制定、学校給食法の改正、栄養教諭制度の創設など、学校給食の役割が一段と高まってきています。

このため、市は、今後も継続して子どもたちに安全で安心な学校給食を提供するため、平成18年7月から新しい共同調理場の整備について、検討を進めてきました。

その結果、新しい施設は充実した設備で衛生管理の強化・徹底と作業の効率化を図るとともに、地元の食材を積極的に使用する地産地消を推進しなが

ら、安全・安心でおいしい学校給食が提供できる施設として整備することにしました。

また、児童生徒や保護者が「食」に関して学べる機能や、防災面を重視した機能を併せ持つ施設として整備します。

整備にあたっての基本方針

- ①設置形態は、中央・東郷共同調理場を一元化し、「共同方式」とします。
- ②ドライシステムを導入します。
- ③「学校給食衛生管理基準」に適合し、HACCP概念に対応した施設を整備します。
- ④食育に関する教育的施設として整備し、学校給食に関する情報の発信を図ります。
- ⑤整備する場所は、防災面から安全性に配慮した場所とします。

施設の整備計画概要

- 建設構造 鉄骨造一部2階建て
- 延べ床面積 約3,000㎡（1階約2,600㎡、2階約400㎡）
- 調理能力 最大6,500食/日

●その他 見学スペース、アレルギー食対応コーナーを設置。

●事業期間 平成24年度から26年度の3年間。

●概算事業費 約16億円

※他自治体の標準的な同規模施設を参考にして算定しています。

●財源内訳

・国からの交付金Ⅱ約7千万円

・合併特例債Ⅱ約14億5千万円

・一般財源Ⅱ約8千万円

※合併特例債については、後年度約70%程度およそ10億円が交付税として国から補填されます。

学校給食共同調理場建設基本計画書は、市ホームページ(ホーム)市の情報公開↓計画・方針)に掲載しています。

●学校給食共同調理場建設推進室
(☎内線6294)

※1 ドライシステムとは、古い厨房施設にみられる床が水浸しになっていた方式のウェットシステムとは異なり、床に水を落とさず乾いた状態で調理や洗浄作業を行う方式で、はね水などによる食品への食中毒の二次汚染の防止を図るもの。

※2 HACCPとは、食品の衛生管理手法の一つで、危害分析重要管理点方式ともいわれ製造における重要な工程を連続的に監視し、一つひとつの製品の安全性を保障しようとする衛生管理方法。