

おいしさと安全 笑顔あふれる学校給食のために

# 新学校給食センターを2か所に建設

市では、広瀬と堀兼の2か所の学校給食センターで、市立小・中学校の児童・生徒へ完全給食を行っています。しかし、第一・第二学校給食センターは、建設してからも約30年が経過し、施設の老朽化が進む中で、最新の衛生基準に適合した施設とすることが求められています。このため市では、学校給食センターの更新に向けた検討を重ねてきました。今月は、平成21年9月の運用開始を目指す第一学校給食センターの更新計画の概要をお知らせします。



## 学校給食センターの現況と課題

建設から約30年

学校給食センターの現況

第一学校給食センターは建設後34年が、第二学校給食センターも建設後28年が経過しました。建物の老朽化に伴い、厨房機器などを最新のものに入れ替えることができないため、メニューの多様化も図れない状況にあります。

学校給食の実施状況

平成17年度の学校給食の実施回数は、小・中学校ともに187回で、1回当たり約1万3千人分の給食を行っています。主食の内容は、米飯が99回、パンが67回、麺が21回でした。

運営状況

学校給食センターの運営のう

ち、調理などの業務は、第一・第二

学校給食センターともに市の職員による直営方式で、給食の配送業務やボイラーの管理などの業務を、民間に委託して行っています。

学校給食の運営に要する市の負担は、17年度決算額でみると、約6億3千200万円で、そのうち約60%を人件費が占めています。

施設の老朽化など

さまざまな課題

国が定める「学校給食衛生管理の基準」では、学校給食調理場は床を水で濡らさないドライシステムを導入や食材の受入場所、下処理室などと調理室などの区域を明確に分離し、調理後2時間以内の喫食に努めるなどの基準がありま

す。この基準を達成するためには、施設自体の改修が必要です。

食器類の変更への課題  
現在使用しているランチ皿から手に持って食えることができるセラレット型の食器に切り替えるためには、大型の洗浄機器などを設置する場所を確保することが必要になります。

適温の給食を提供する課題

おいしいと感じられる適温での給食を提供するためには、現在の2つの学校給食センターでの給食実施体制では、配送などの面で限界があります。

そのほかの課題

食中毒の防止をはじめとして、環境ホルモンや遺伝子組み換え食品の問題、さらにはアレルギー対策など、きめ細かな対応が求められています。



学校給食を調理・配送する  
第一学校給食センター

## 食に関する 環境の整備

セパレート型食器を導入  
 高度な衛生管理システムの  
 考えの導入  
 適温給食の実施  
 アレルギー対応食の導入  
 地産地消の推進



## 食に関する 教育の充実

学校給食の取組指針の策定  
 学校での食育の推進  
 食育の連係の強化  
 自己管理能力の養成  
 インターネットによる食情報の  
 発信や施設見学などの実施



# 更新事業の基本計画4つの柱

## 食に関する 運営の効率化・透明化

運営の一部を委託化

業務の種類	業務の分担
献立の作成、食材の購入 食材の検収、検食	今までどおり 市が実施
調理、配送と回収、洗浄片 付け	民間事業者が 実施



委託業務の監視(モニタリング)  
 インターネットによる情報の発信

## 食に関する 施設の更新

4千食規模の給食センターを  
 柏原小学校と入間川中学校  
 の敷地内に設置  
 調理場の床を水で濡らさな  
 いドライシステムの導入  
 PFIによる施設の整備と運営



# さまざまな課題の解決に向けて

第一学校給食センターを

2つの施設に分散設置

現在の第一学校給食センターを  
 更新し、4千食を無理なく調理で  
 きる規模の新しい学校給食センタ  
 ーを、柏原小学校と入間川中学校  
 の2か所に配置します。

最新の設備を導入

学校給食には、万全な衛生管理  
 が求められることから、新学校給  
 食センターは、調理場の床を水で  
 濡らさないドライシステムを導入  
 するなど、国が定める基準を踏ま  
 えた最新鋭の施設・設備とします。

ランチ皿を廃止し新たな食器を

ランチ皿は、食器を手に持って  
 食べることが多い日本の食習慣に  
 は不向きなことから、新学校給食  
 センターの整備に合わせ、ランチ皿  
 を廃止し、セパレート型の食器に  
 切り替えます。また、適温給食のた  
 め、保温・保冷食缶を導入します。

整備手法はPFIを導入

新学校給食センターは、民間の  
 資金や経営力、技術力を活用して  
 整備することとし、具体的には、  
 「民間資金等の活用による公共施

設等の整備等の促進に関する法律  
 (PFI法)に基づくPFI手法  
 を導入する予定です。

### PFIとは

Private Finance Initiative  
 の略で、公共施設の設計、建  
 設、維持管理や運営に民間の  
 資金と技術力などを活用し、  
 効果的かつ効果的に公共サー  
 ビスの提供を図ろうとする社  
 会資本整備の手法です

安全で充実した給食を提供

新学校給食センターでは、調理  
 配送、洗浄片付けの業務をPFI  
 事業の範囲として委託し、民間の  
 持つ実績や手法を活用し、一層充  
 実した学校給食を目指します。た  
 だし、献立の作成、食材の調達、検  
 食などは、今までどおり、市が責任  
 を持つて行います。

平成21年度に運用開始

年度	内容
19年度	PFI事業者の選定 周辺整備などの関連工 事の実施
20年度	PFI事業者による 工事の実施
21年度	給食開始の準備 新学校給食センターの 運用開始(9月予定)

問合せ教育総務課へ内線5638