

(仮称) 門川町学校給食センター整備基本計画

(概要版)

令和元年 8 月

門 川 町

I. (仮称) 門川町学校給食センター整備基本計画

1. 基本計画の骨子

- (1) 門川町内の小学校・中学校全4校に完全給食を提供する。
- (2) 学校給食は、給食センターにて調理し、各校に配送する。
- (3) 給食センター1施設を建設する。
 - ①令和4年度完成予定(令和3年度～令和4年度建設)
 - ②最大調理能力1,700食/日(小学校3校分・中学校1校分)とする。
- (4) 献立の作成、食材の調達等行政の責任を果たしつつ、調理等の業務については、業務委託事業の導入を図る。
- (5) 新給食センターの完成後、現調理場はコンテナの受入施設とする。

門川町の学校給食の現状を踏まえ、調理食数が最大1,700食の学校給食センター1施設を建設し、各校に配送することで、町立小中学校全校に引き続き完全給食を提供することとします。長期財政計画等や各諸施策の進行状況等も考慮しながら、令和4年度の完成を目指します。

安全で安心な学校給食の実現のため、献立の作成、食材の調達等について行政として確実に実施するとともに、調理や配送等については民間事業者の活用による事業コストの削減や質の高い公共サービスの提供に努めます。

また、新たな施設での供用開始のために、各学校にある現調理場は、コンテナの受け入れ施設としての改築を基本として整備します。

2. (仮称) 門川町学校給食センターの基本理念・基本方針

(1) 安全で安心な学校給食の提供

安全な食材を選択し、衛生管理を徹底した環境で調理した給食を提供することにより、安心な学校給食を確保します。また、食物アレルギーを持つ児童・生徒への対応にも留意します。そのために学校給食衛生管理基準(文部科学省制定)及び大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省作成)に則した施設・設備の整備、運営を行います。

(2) 魅力的で温かくおいしい学校給食の提供

児童・生徒がさまざまな食材・献立を経験できるようメニューの組み合わせを工夫することによって、魅力あるおいしい献立づくりを進めます。

(3) 生きる力を身に付けるための食育の推進

学校・家庭・地域と連携し、学校給食を生きた教材として積極的に活用することにより、児童・生徒の食に関する理解を深め、自己の健康管理に必要な栄養素・食材・料理等を選択する力を養い、「生きる力を身に付けるための食育」を推進します。

(4) 学校給食の安定的な提供

学校給食を安定的に提供するために、合理的で効率的な施設整備を行い、長期にわたって安定した運営を目指します。

(5) 防災機能

津波浸水区域外に建設することで安全性を確保し、非常時には、町からの炊飯等委託の可能性や、備蓄倉庫等の設置を視野に入れた施設とします。

3. 具体的な取り組み

(1) 安全で安心な学校給食の提供

安全な食材を選択し、衛生管理を徹底した環境で調理した給食を提供することにより、安心な学校給食を確保します。また、食物アレルギーを持つ児童・生徒への対応にも留意します。そのために学校給食衛生管理基準（文部科学省制定）及び大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省作成）に則した施設・設備の整備、運営を行います。

- ①食材については、国産材を中心として使用し、遺伝子組換えでない食材の選択や、食品添加物をできるだけ抑える等、安全性の高いものを使用します。
- ②ドライ方式・HACCP対応の施設とし、時間内に大量調理を実現する調理設備を整備した上で、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を順守し、衛生的な調理業務を行います。
- ③食物アレルギー対応食については、食物アレルギー対応指針（文部科学省作成）に則して安全に調理できる設備を整備します。また、学校給食における食物アレルギー対応の手引き（宮崎県教育委員会作成）を順守し、確実な対応をします。

(2) 魅力的で温かくおいしい学校給食の提供

児童・生徒がさまざまな食材・献立を経験でき、給食が児童・生徒にとって楽しい時間となるよう献立を工夫することによって、魅力あるおいしい献立づくりを進めます。

- ①季節の食材や、行事食、郷土料理、地場産物を取り入れ、さまざまな調理方法を活用することにより、より幅広い献立の実現を目指します。
- ②煮干しやかつお節、鶏がらスープなど、天然の出汁を使い、加工品の使用頻度を抑えるなど、手作りを心がけます。

③炊飯設備を整備し、温かいご飯を提供します。

④保温性・保冷性がある二重食缶等を使用し、調理から配送までを効率的に実施することで、献立に合わせた適切な温度で「2」ます。

(3) 生きる力を身に付けるための食育の推進

学校・家庭・地域と連携し、学校給食を生きた教材として積極的に活用することにより、児童・生徒の食に関する理解を深め、自己の健康管理に必要な栄養素・食材・料理等を選択する力を養い、「生きる力を身に付けるための食育」を推進します。

①学校給食摂取基準に基づいた栄養価を確保し、身体の成長や健康の維持増進を図ります。

②栄養教諭等が各学校を訪問し、学校と連携して食育授業を実施します。

③地場産物を積極的に給食に取り入れ、地元食材・流通に関する理解を深め、感謝の心や、地産地消・食品ロス削減に寄与できる力を育てます。

④児童・生徒、保護者等による給食センター施設見学・試食会を積極的に受け入れます。そのために会議室等の設備を整備します。

⑤給食センターが児童・生徒にとって身近なものとなるよう、積極的に情報発信に努めます。

(4) 学校給食の安定的な提供

学校給食を安定的に提供するために、合理的で効率的な施設整備を行い、長期にわたって安定した運営を目指します。

①施設の耐震化等、安全性を確保し、省エネルギー・省資源に配慮した施設とします。

②調理員の作業動線の確保や空調設備など、作業効率のよい施設・設備を整備することで、調理員の労働環境、エネルギー効率、費用対効果の向上を目指します。

③長期的な視野に立ち、設備を更新するなど、計画的な維持管理を行います。

④運営に当たっては、業務委託の導入など、業務の効率化を図ります。

(5) 防災機能

津波浸水区域外に建設することで安全性を確保し、非常時には、町からの炊飯等委託の可能性や、備蓄倉庫等の設置を視野に入れた施設とします。

①場所を高台の津波浸水区域外とすることで災害時の被害を抑え、被災後でも速やかに

な調理業務の再開に努めます。

②非常時における炊飯等の炊出しが可能となるよう考慮します。

③備蓄倉庫等の設置が可能な施設とします。

4. 建設地

津波浸水区域外の高台に位置する場^①・^②町有地を優先的に選定し、各校への配送の利便性や地質調査の結果に問題がない、五十鈴小学校の西側の町有地を候補地とします。

5. スケジュール

	H29年度	H30年度	R元年度	R2年度	R3年度	R4年度	備考
測量設計・地質調査	←————→						
基本計画策定			↔				
厨房機器選定			↔				
実施設計				←————→			
建設					←————→		長期財政計画による予定
供用開始							完成後の2学期から

6. その他

(1) 配送計画

調理終了後から2時間以内の摂食ができるように、配送ルート・配送校の組み合わせ、配送車の台数の工夫により効率的な配送計画を組み立てます。また、コンテナやトラックの大きさについても十分に検討します。

(2) 厨房機器・食器等の検討

安全で効率的に大量調理が行える厨房機器の選定が必要です。また、その配置を事前によく検討し、工夫することは、安全な作業動線を確保することに繋がり、衛生管理上非常に重要です。また食器や食缶等については、学校（児童・生徒）にとっても安全で使い易いものを選定するよう努めます。

(3) 費用

効率的な施設整備を進めるとともに、財源の検討に努める等、健全な財政運営のために必要な協議については適宜進めます。

(仮称) 門川町学校給食センター整備基本計画

令和元年8月

発行 宮崎県門川町

編集 門川町教育委員会 教育総務課

〒889-0696 宮崎県東臼杵郡門川町本町1丁目1番地

T E L 0982-63-1140 F A X 0982-63-5349