

**一宮市学校給食共同調理場整備基本計画
(案)**

平成31年●月

一宮市

はじめに

一宮市の共同調理場は、昭和 43 年度に第一学校給食共同調理場が建設され、昭和 48 年度に第二学校給食共同調理場が、昭和 51 年度に第三学校給食共同調理場が整備されました。その後、平成 13 年度に施設の老朽化及び行政改革の一環で第一学校給食共同調理場を閉鎖し、2つの共同調理場で給食を提供することとなりました。

平成 17 年度に 2 市 1 町（旧一宮市、旧尾西市、旧木曾川町）が合併し、現在、市内の調理場方式は、共同調理場方式の旧一宮地区と単独調理場方式の旧尾西地区・旧木曾川地区の 2 つが混在しています。

食の安全・安心に対する社会的な要請は、O157などの食中毒問題や産地偽装等、衛生管理上の問題に加え、近年の食物アレルギー反応による重大事故の発生を契機として、一段と高まっています。また、食育基本法の制定や学校給食法の改正により、児童生徒の食生活と密接に関わる学校給食への食育や地産地消を推進することに対する期待はとて大きくなっている状況です。

このように学校給食が果たすべき役割は、日に日に重要度を増しています。その一方で、それを支える本市の学校給食調理場は共同調理場・単独調理場ともに老朽化が進み、早急に抜本的な対策を講じる必要性が高まっています。

一宮市では、平成 28 年度に策定した「一宮市学校給食調理場整備基本構想」をふまえ、旧一宮地区の新たな共同調理場の整備条件等を示す「一宮市学校給食共同調理場整備基本計画」を策定しました。

一宮市における学校給食共同調理場の変遷

年度	経緯
昭和 43 年度	第一学校給食共同調理場開設 ※中学校への完全給食の提供開始
昭和 48 年度	第二学校給食共同調理場開設（現 南部学校給食共同調理場） ※ 全小中学校への完全給食の提供開始
昭和 51 年度	第三学校給食共同調理場開設（現 北部学校給食共同調理場）
平成 13 年度	第一学校給食共同調理場閉鎖 第二、第三学校給食共同調理場の名称変更 ※ 第二 ⇒ 南部、第三 ⇒ 北部
平成 17 年度	2 市 1 町の合併（共同調理場方式及び単独調理場方式の併用化）
…	現在に至る

* 旧一宮地区、旧尾西・木曾川地区の表記は、合併前の各市町の区域を指します。

目次

序章	1
(1) 基本構想の概要	1
(2) 基本計画の位置づけ	2
(3) 最近の共同調理場の特色	3
第1章 本市の共同調理場等の現状	5
(1) 概要	5
(2) 現在の施設の状況	6
(3) 配送エリア	8
(4) 学校給食衛生管理基準の変遷	9
第2章 新たな共同調理場の提供食数	12
(1) 将来の提供食数の推計	12
(2) 共同調理場の規模（提供食数）	14
第3章 新たな共同調理場の建設地	19
第4章 新たな共同調理場の整備条件	27
(1) 基本方針	27
(2) アレルギー対応に関する本市の基本的な考え方	28
(3) 整備条件	29
(4) 諸室構成（案）	31
(5) 給食エリアの区分・配置イメージ	33
第5章 総括と今後の進め方	34
(1) 総括	34
(2) 今後の進め方	34
資料編	35
一宮市学校給食調理場整備基本構想（概要書）	36
学校給食衛生管理基準	37
大量調理施設衛生管理マニュアル	53

序章

(1) 基本構想の概要

平成 28 年度に本市が策定した「一宮市学校給食調理場整備基本構想」において、下記のとおり、これからの学校給食の提供方式を比較検討し、評価を行いました。その結果、今後の進め方として、まず旧一宮地区の共同調理場を新規に整備することが急務であり、そのための基本計画を策定する必要があるという結論となりました。

◆提供方式の比較・検討

旧一宮地区、旧尾西・木曾川地区の給食提供方法の組み合わせとして、下記 4 ケースを設定し、比較・検討を行いました。

ケース①	市内全域を共同調理場方式で統一
ケース②	現在の給食提供方式を継続
ケース③	現在共同調理場方式の 47 校のうち単独調理場方式に変更可能な敷地面積を持つ 5 校を変更し、その他は現在の給食提供方式を継続
ケース④	市内全域を単独調理場方式で統一

※ ケース③と④は、建築技術的に困難で、より早期の問題解決につながらないことから、定性評価の対象から外し、定量評価のみを参考として記載する。

◆定量評価

	ケース①	ケース②	ケース③	ケース④
イニシャルコスト	113.68 億円	124.56 億円	129.56 億円	167.28 億円
ランニングコスト	年間 11.06 億円	年間 11.96 億円	年間 12.30 億円	年間 13.70 億円

◆定性評価

共同調理場方式の場合、給食の美味しさ・温かさについては、配送時間の短縮を図るとともに、食缶を改善する必要があります。また、食育の観点では、専用見学コースを設けるなど調理の様子を体系的に学習できる仕組みを施設面で補完する必要があります。

単独調理場方式の場合、現在の学校給食衛生管理基準に適合する水準で整備するためには、給食の提供を一定期間、停止する必要があります。

◆総合評価・方向性

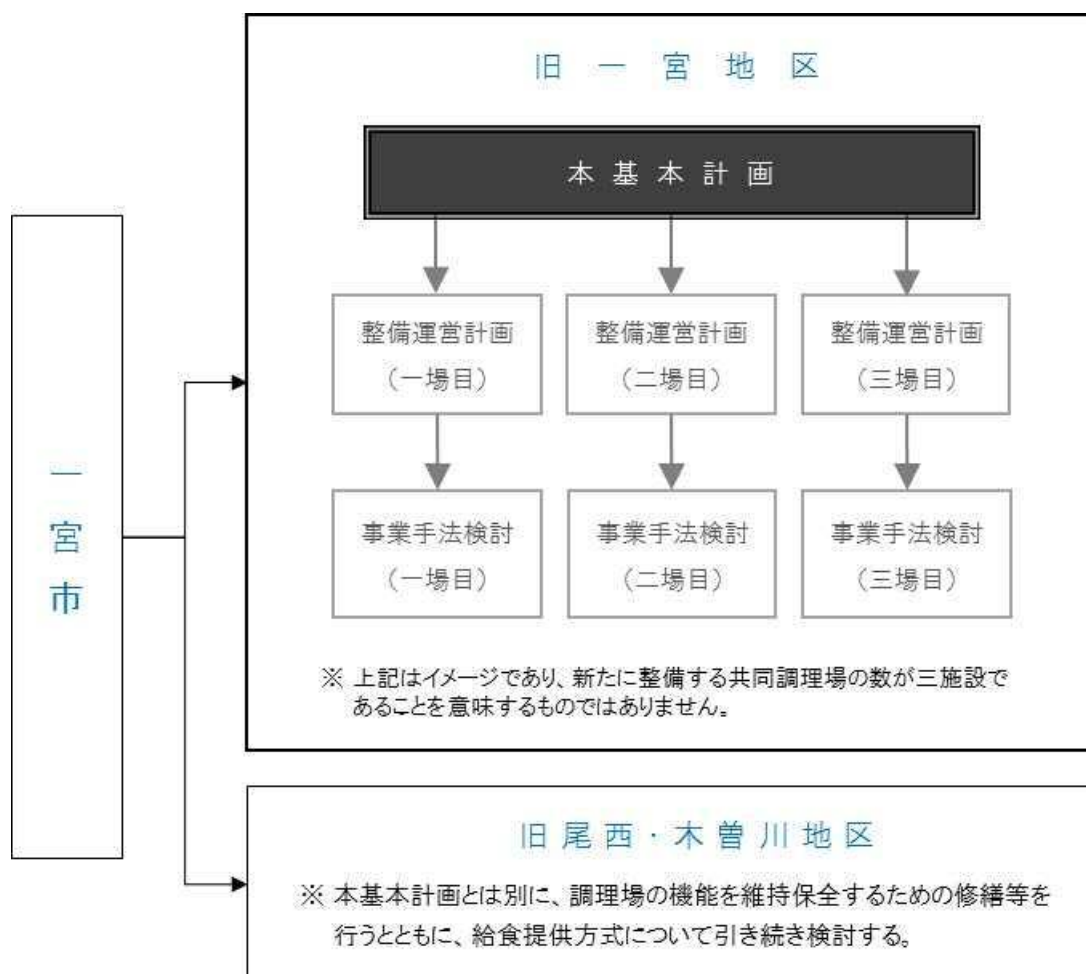
- ・①②いずれのケースでも、旧一宮地区の共同調理場の新規整備を進める必要があります。
- ・旧尾西・木曾川地区については、現調理場の機能を維持保全するための修繕等を行うとともに、給食提供方式について引き続き検討します。

(2) 基本計画の位置づけ

前頁で記載のとおり、平成 28 年度に本市が策定した基本構想において、旧一宮地区については学校給食共同調理場（以下、「共同調理場」という）の新規整備を早急に実現することを中心課題に据えるとともに、旧尾西・木曾川地区については、学校給食審議会などの意見を十分に聞いて、給食提供方式を引き続き検討していくこととなりました。

本基本計画は、このうち、旧一宮地区において、現有する南部学校給食共同調理場（以下、「南部共同調理場」という）及び北部学校給食共同調理場（以下、「北部共同調理場」という）を更新するにあたり、新たに整備運営する共同調理場に焦点を当てて、規模（提供食数）や整備水準等の条件、また建設地の条件等を策定するものです。各共同調理場の具体的な整備・運営内容や事業手法については、本基本計画をふまえ、個々に計画策定・検討を進めます。

図表 0-1 本基本計画の位置づけ



(3) 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の特色として、下記のもの挙げられます。
本市では、これらの特色を十分に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行われます。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（ハサップ）を遵守した安全・安心な学校給食が実現できます。

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) おいしい給食の提供

大量の調理と配送が求められる共同調理場では、調理後2時間以内に給食できることはもちろんのこと、大型で高機能な業務用調理設備の導入により、本格的な味と食感を味わえるおいしい給食の提供が実現できます。

4) 充実した食育活動

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、自分たちのもと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、施設内に見学コースや厨房機器の展示スペース・研修室などを設けることが一般的です。

このことにより、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。

5) コスト削減

共同調理場方式では、大量仕入れにより食材を調達する費用が削減できることから、さまざまな食材から給食材料を選択することができます。また、大量調理により調理に必要な電気・ガス・水道等のランニングコストが削減できます。

このほか、共同調理場の新設及び各校コンテナ室を適宜改修する場合、単独調理場方式で、各校コンテナ室を調理場として整備する場合よりもイニシャルコストを削減できます。

第 1 章 本市の共同調理場等の現状

(1) 概要

現在、旧一宮地区 47 校については、南部共同調理場と北部共同調理場で調理した給食を、各校のコンテナ室で受け取っています。

図表 1-1 共同調理場の概要（平成 30 年 4 月現在）

分類	施設名称	南部学校給食共同調理場	北部学校給食共同調理場	
施設概要	所在地	北小渕字寺山南 100	浅井町江森字森前 8	
	調理能力	14,000 食	15,000 食	
	開設年	昭和 48 年 4 月	昭和 51 年 4 月	
	敷地面積	5,773 m ²	5,680 m ²	
	建物面積	2,335 m ²	2,554 m ²	
	調理場面積	2,096 m ²	2,138 m ²	
	構造	RC 造 2 階	RC 造 2 階	
	厨房方式	ウェット方式（ドライ運用）	ウェット方式（ドライ運用）	
運営概要	提供食数	13,191 食	12,984 食	
	運営方式	直営	民間委託	
	人員	施設長 1 人 栄養教諭・学校栄養職員 3 人 調理員 67 人、事務職員等 18 人、 学校給食会 7 人	施設長 1 人（兼務） 栄養教諭 3 人 調理員 58 人、事務職員等 13 人	
	対象校	小学校	18 校 大志、向山、西成、赤見、浅野、 丹陽、丹陽西、丹陽南、大和東、 大和西、萩原、中島、千秋、千 秋南、富士、西成東、大和南、 千秋東	14 校 宮西、貴船、神山、葉栗、 瀬部、浅井南、浅井北、北 方、今伊勢、奥、末広、今 伊勢西、葉栗北、浅井中
		中学校	8 校 南部、西成、丹陽、大和、萩原、 千秋、西成東部、大和南	7 校 北部、中部、葉栗、浅井、 北方、今伊勢、奥
		26 校	21 校	

※ 「人員」の「事務職員等」は、市臨時栄養士（南部 2 人、北部 1 人）、ボイラー技師（南部 1 人、北部 1 人）、運転手（南部 12 人、北部 10 人）を含む。

(2) 現在の施設の状況

現在稼働している南部共同調理場及び北部共同調理場は、ともに建築後 40 年を超え、調理器具をはじめとする設備は必要に応じて更新し、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います。

図表 1-2 共同調理場の外観・設備の状況

<南部共同調理場>

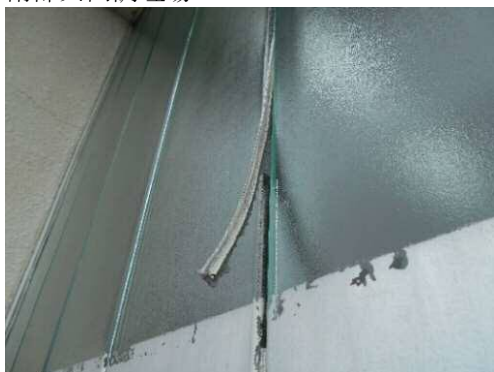


<北部共同調理場>



図表 1-3 共同調理場の建物老朽化の状況

< 南部共同調理場 >



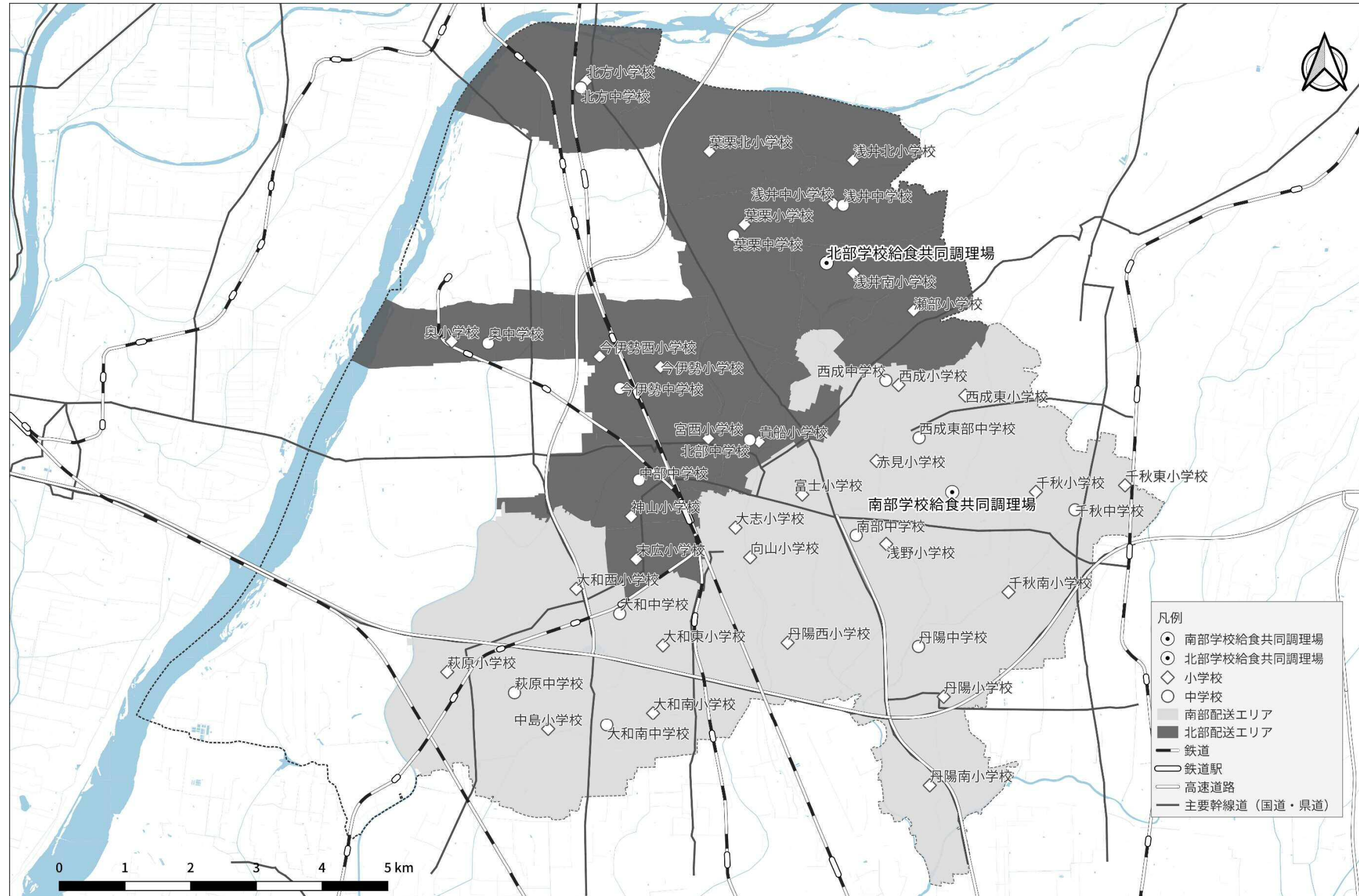
< 北部共同調理場 >



(3) 配送エリア

現在稼働している共同調理場の配送エリアと受配校の分布は下記のとおりです。

図表 1-4 共同調理場の配送エリアと受配校の分布（平成 30 年 4 月現在）



(4) 学校給食衛生管理基準の変遷

平成8年、他県で発生した腸管出血性大腸菌O157による学校給食施設食の中毒事故をきっかけに、平成9年、文部省（現：文部科学省）は、学校給食における食中毒撲滅のために「学校給食衛生管理の基準」を策定しました。その後、3回の一部改訂を経て、平成21年4月1日、学校給食法が改正され、第九条に基づく「学校給食衛生管理基準」が施行されました。これまで局長通知であった「学校給食衛生管理の基準」が、大臣告示の「学校給食衛生管理基準」となり、学校給食を提供する施設及び設備から調理手法に関する部分まで、より厳しい基準となりました。

また、厚生省（現：厚生労働省）でも平成9年に、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を通知しており、前述の「学校給食衛生管理の基準」の策定にあたって文部省（現：文部科学省）は、厚生省（現：厚生労働省）と調整を行っています。

本市の共同調理場は、南部共同調理場が昭和48年、北部共同調理場が昭和51年に竣工しており、当時は上述の基準に相当するものが無く、あくまで建築基準法等を遵守して整備されたものですが、今後、新たな共同調理場を整備する際は、最新の基準に適合させることが求められます。

図表 1-5 学校給食衛生管理基準策定の経緯

<p>平成9年4月1日 「学校給食衛生管理の基準」の制定</p>	<p>O157食中毒事故発生直後に、文部省（現：文部科学省）は、原因究明のために調査研究協力者会議を立ち上げ、現場に即した衛生管理の指針となる「学校給食衛生管理の基準」を策定した。策定に当たり、厚生省（現：厚生労働省）とも調整を行い、「大量調理施設衛生管理マニュアル」との整合性をできる限り図りながら、実行可能な項目を取り入れた。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・加熱調理時には、75℃ 1分間以上の加熱。 ・2週間分の保存食のための冷凍庫を整備。 ・月2回の調理従事者検便の実施。 ・調理後2時間以内に給食できるように努めること。
<p>平成15年3月31日 「学校給食衛生管理の基準」の一部改訂</p>	<p>「大量調理施設衛生管理マニュアル」との一層の整合性を図るための改訂を行った。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理機器は、分解して洗浄すること。 ・調理行程中の、温度や時間を記録して保存すること。 ・ドライ運用を導入 など
<p>平成17年3月31日 「学校給食衛生管理の基準」の一部改訂</p>	<p>平成17年 栄養教諭制度の発足による改訂など。</p>

<p>平成 20 年 7 月 10 日 「学校給食衛生管理の基準」の一部改訂</p>	<p>外国製冷凍餃子による食中毒事故を契機に文部科学省が緊急調査を行い、学校給食における加工食品等に関する衛生管理の一層の充実を図るため、学校給食衛生管理の基準を一部改訂した。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品の選定や購入 ・検収の際の留意事項等 ・加工食品の観点からの事項の充実 ・食品危害情報の連絡体制の充実 ・関係者の意識向上 など
<p>平成 21 年 4 月 1 日 「学校給食衛生管理基準（大臣告示）」の施行</p>	<p>学校給食法の第九条に基づく「学校給食衛生管理基準」が施行。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ HACCP の考えに基づいていることが明記。 ・ 学校給食における設置者の責務が求められることになった。 ・ ノロウイルス対策が盛り込まれた。 85℃以上 1分間以上の加熱 ・ 手洗い設備の温水対応。 ・ 汚染食器の取り扱いについて など

図表 1-6 竣工当時と現在の共同調理場整備の考え方

竣工当時	現 在
<ul style="list-style-type: none"> ・ 竣工当時の面積は、文部省（現：文部科学省）による基準面積（補助金対象面積）に準じた広さを目安として計画。 ・ 建築基準法などの法令に従って施設を整備。 	<p>学校給食衛生管理基準における下記規定を遵守。</p> <div style="border: 1px dashed gray; padding: 5px;"> <p>第 2 1 (1) ①共通事項</p> <p>一 学校給食施設は、衛生的な場所に設置し、食数に適した広さとすること。また、随時施設の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、施設の新增築、改築、修理その他の必要な措置を講じること。</p> </div>
<ul style="list-style-type: none"> ・ 空調設備等に関する規定はない。 ・ 窓を開けて外気を取り入れて、室内の空気を循環する方法が主流。 ・ 排気は、機器などによる強制排気を計画。 	<p>学校給食衛生管理基準における下記規定を遵守。</p> <div style="border: 1px dashed gray; padding: 5px;"> <p>第 2 1 (1) ②作業区域内の施設</p> <p>食品を取扱う場所（作業区域のうち洗浄室を除く部分をいう。以下同じ。）は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造とするよう努めること。</p> </div> <p>学校給食衛生管理基準における下記規定を遵守。</p>

竣工当時	現在
	<p data-bbox="676 338 1347 546"> 第2 1 (2) ⑦学校給食従事者専用手洗い設備等 二 学校給食従事者の専用手洗い設備は、前室、便所の個室に設置するとともに、作業区域ごとに使用しやすい位置に設置すること。 </p> <p data-bbox="660 584 1235 618">学校給食衛生管理基準における下記規定を遵守。</p> <p data-bbox="676 656 1347 808"> 第2 1 (3) 学校給食施設及び設備の衛生管理 三 調理場は、換気を行い、温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つように努めること。 </p>
<ul style="list-style-type: none"> ・調理エリアと洗浄エリアの区分けが主流。 ・当時の最新レイアウトでは、下処理室と加熱調理エリアを区分けした計画。 	<p data-bbox="660 864 1235 898">学校給食衛生管理基準における下記規定を遵守。</p> <p data-bbox="676 936 1347 1312"> 第2 1 (1) 二 学校給食施設は、別添の「学校給食施設の区分」に従い区分することとし、調理場は、二次汚染防止の観点から、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他区域に部屋単位で区分すること。ただし、洗浄室は、使用状況に応じて汚染作業区域及び非汚染作業区域に区分することが適当であることから、別途区分すること。 </p>
<ul style="list-style-type: none"> ・洗浄室の前後で区分けはない。 	
<ul style="list-style-type: none"> ・便所の前室設置や個室毎に手洗い設備は完備していない。 	<p data-bbox="660 1375 1235 1408">学校給食衛生管理基準における下記規定を遵守。</p> <p data-bbox="676 1447 1347 1621"> 第2 1 (2) ⑦学校給食従事者専用手洗い設備等 二 学校給食従事者の専用手洗い設備は、前室、便所の個室に設置するとともに、作業区域ごとに使用しやすい位置に設置すること。 </p>
<ul style="list-style-type: none"> ・網戸やガラリなどによる外気導入であったため、侵入防止措置は特別に講じていない。 	<p data-bbox="660 1682 1235 1715">学校給食衛生管理基準における下記規定を遵守。</p> <p data-bbox="676 1753 1347 1928"> 第2 1 (3) 学校給食施設及び設備の衛生管理 六 学校給食施設及び設備は、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の侵入及び発生を防止するため、侵入防止措置を講じること。 </p>

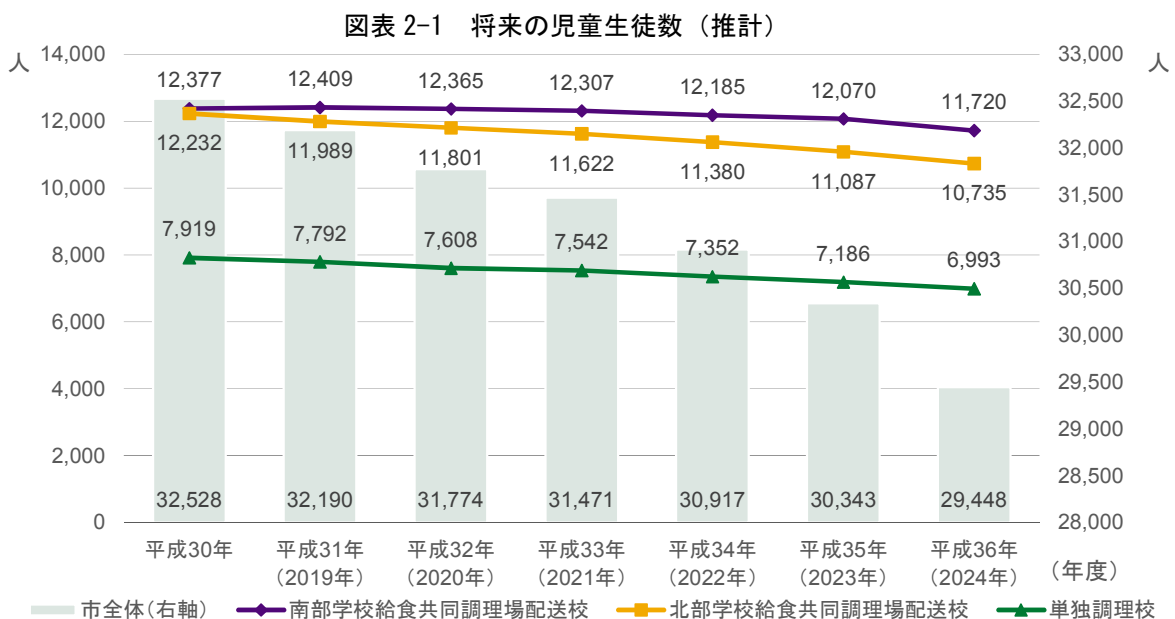
第2章 新たな共同調理場の提供食数

(1) 将来の提供食数の推計

今後の整備の方向性を検討するにあたり、現在の学区割を前提として共同調理場別の児童生徒数及び学級数を推計（図表 2-1、2-2）し、平成 36 年度（2024 年度）までの将来の提供食数を算出（図表 2-3）しました。いずれも平成 30 年 4 月時点の提供食数と平成 30 年 5 月 1 日時点の在籍者数をベースとし、平成 31 年度（2019 年度）以降の数値を推計しています。転出入等は考慮していません。

推計結果では、市全体の提供食数は平成 36 年度（2024 年度）には 31,768 食となり、平成 30 年度（34,660 食）と比べて約 8.34%の減少（年度ごとに約 1.39%の減少）が見込まれます。エリア別に見れば、北部共同調理場の配送校及び単独調理校における提供食数は一貫して減少傾向にあり、北部共同調理場の配送校の児童生徒数は平成 30 年度（12,232 人）から平成 36 年度（2024 年度）（10,735 人）にかけて約 11%の減少が見込まれます。一方で、南部共同調理場の配送校における提供食数は平成 32 年度（2020 年度頃）まではほぼ横ばいであり、南部共同調理場の配送校の児童生徒数は平成 36 年度（2024 年度）（11,720 人）でも平成 30 年度（12,377 人）から約 3.8%の減少にとどまることが見込まれます。

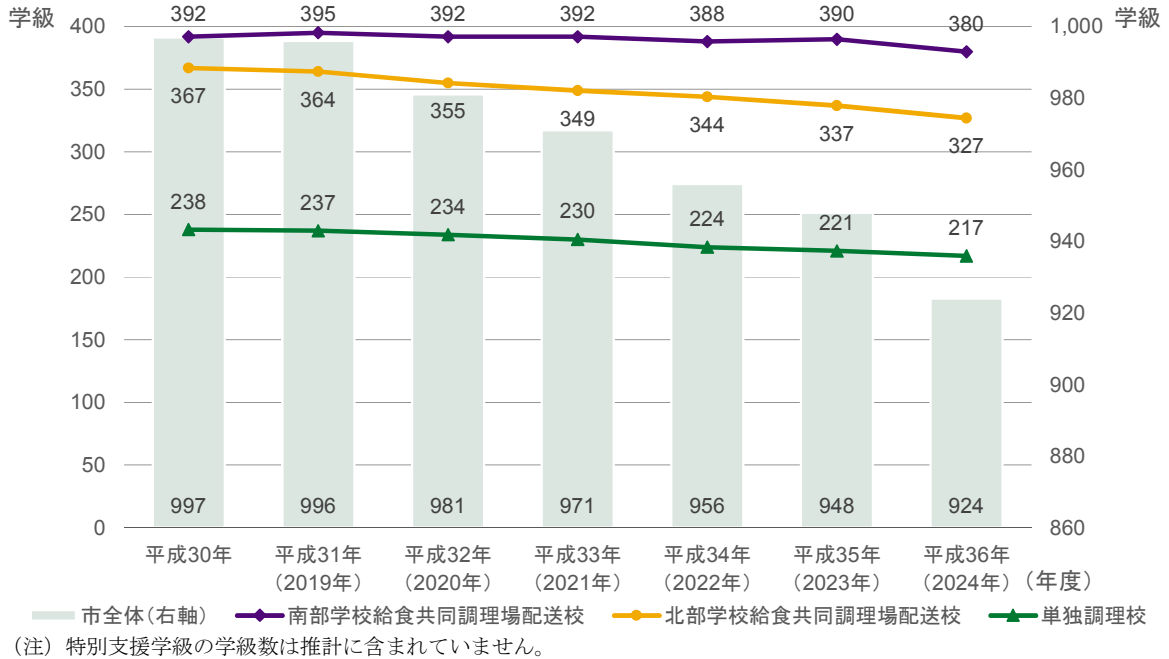
このようにエリアごとに状況は異なりますが、今後も提供食数の減少は続くと思込まれていることから、新たな共同調理場建設にあたっては、施設規模や配送先を含めた検討が必要です。



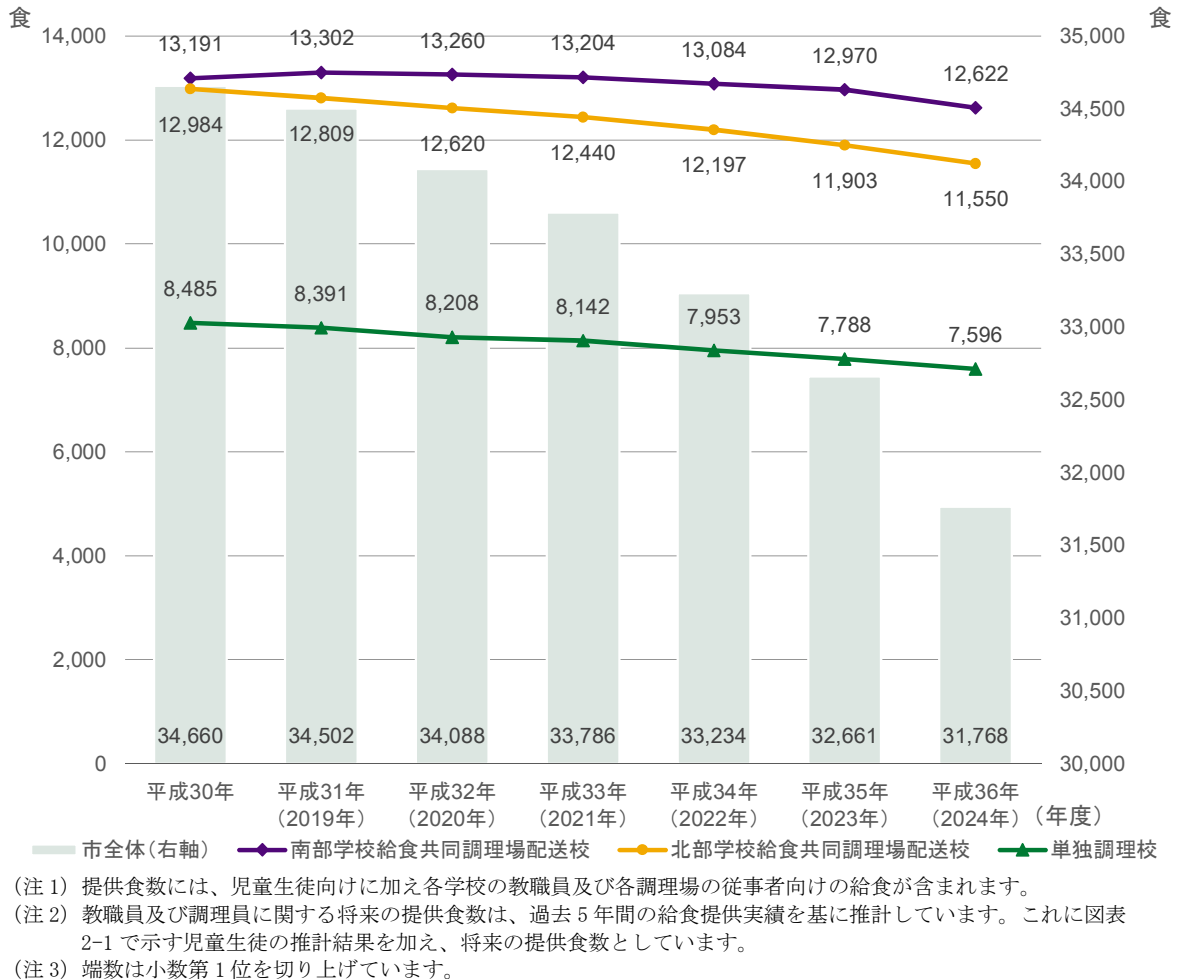
(注 1) 2018 年度時点で特別支援学級に在籍する児童生徒は、児童は 2019 年度以降の 6 年間、中学校の生徒は 3 年間で均等に卒業することを仮定して推計しました。

(注 2) 端数は小数第 1 位を切り上げています。

図表 2-2 将来の学級数（推計）



図表 2-3 将来の提供食数（推計）



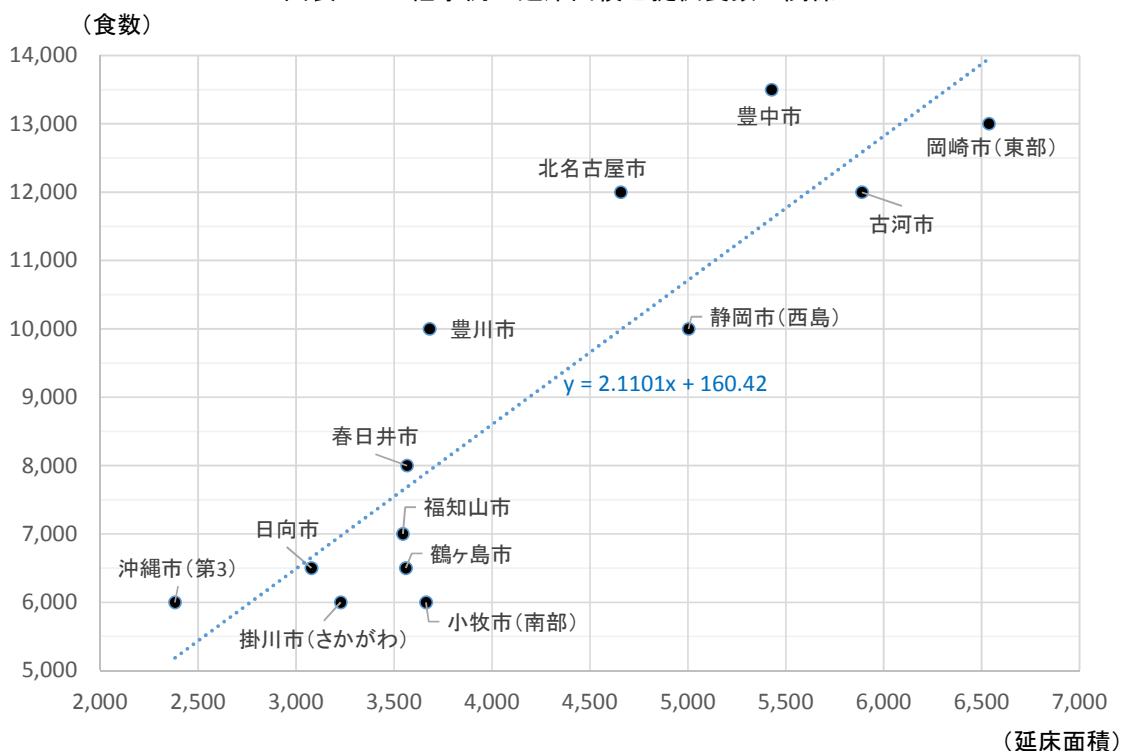
(2) 共同調理場の規模（提供食数）

1) 延床面積と提供食数の関係

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。

共同調理場の他事例（平成 22 年度以降の供用開始、炊飯なし）では、延床面積と提供食数は、下記のような関係にあります。

図表 2-4 他事例の延床面積と提供食数の関係



図表 2-5 他事例と延床面積と提供食数（一覧）

施設名	延床面積	提供食数	供用開始
小牧市南部学校給食センター（愛知県）	3,664 m ²	6,000 食	平成 22 年 4 月
掛川市立さかがわ学校給食センター（静岡県）	3,228 m ²	6,000 食	平成 29 年 9 月
沖繩市立学校給食センター第 3 調理場（沖繩県）	2,383 m ²	6,000 食	平成 26 年 1 月
鶴ヶ島市鶴ヶ島学校給食センター（埼玉県）	3,560 m ²	6,500 食	平成 25 年 9 月
日向市日向学校給食センター（宮崎県）	3,078 m ²	6,500 食	平成 27 年 4 月
福知山市立福知山学校給食センター（京都府）	3,545 m ²	7,000 食	平成 25 年 4 月
春日井市東部学校給食センター（愛知県）	3,567 m ²	8,000 食	平成 26 年 9 月
静岡市西島学校給食センター（静岡県）	5,004 m ²	10,000 食	平成 22 年 9 月
豊川市南部学校給食センター（愛知県）	3,682 m ²	10,000 食	平成 25 年 9 月

施設名	延床面積	提供食数	供用開始
北名古屋学校給食センター（愛知県）	4,658 m ²	12,000 食	平成 27 年 9 月
古河市学校給食センター（茨城県）	5,888 m ²	12,000 食	平成 27 年 4 月
岡崎市東部学校給食センター（愛知県）	6,537 m ²	13,000 食	平成 27 年 9 月
豊中市立走井学校給食センター（大阪府）	5,428 m ²	13,500 食	平成 27 年 4 月

図表 2-4 の近似直線を参考に、今後整備する共同調理場の延床面積と提供食数の上限との関係を整理すると、おおよそ次の通りとなります。

図表 2-6 今後整備する共同調理場の延床面積別と提供食数の上限

延床面積	提供食数の上限
3,000 m ²	6,500 食
4,000 m ²	8,500 食
5,000 m ²	11,000 食
6,000 m ²	13,000 食

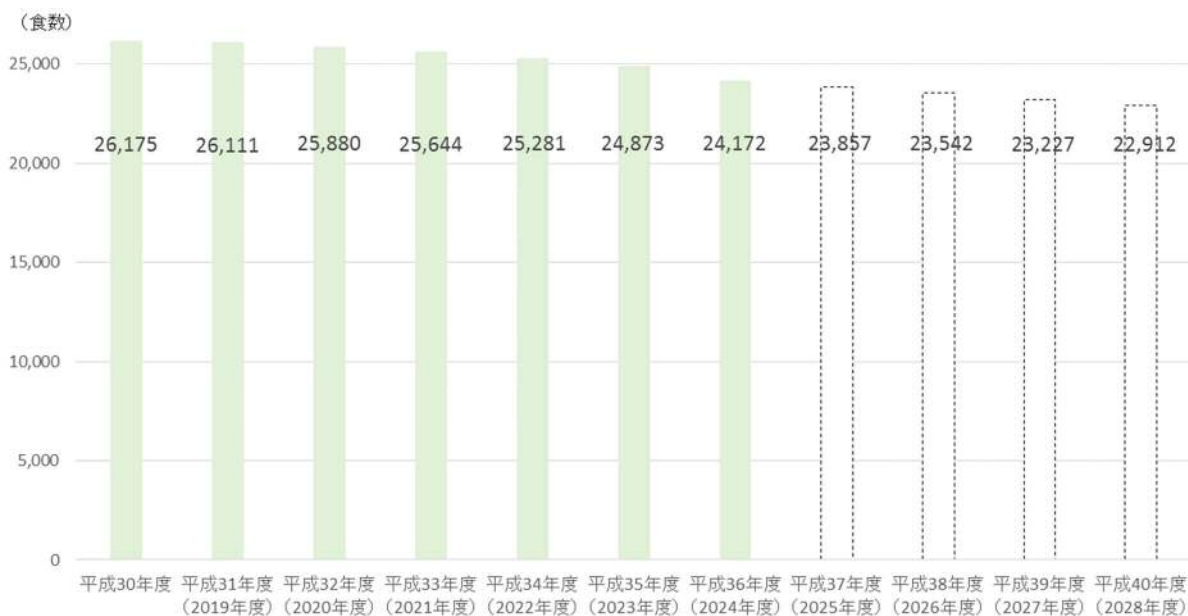
2) 共同調理場の建設地確保条件と提供食数設定の組み合わせ

現在稼働している2つの共同調理場の敷地には、既存施設を残したまま新たな共同調理場を建設する余地はありません。また、新たな共同調理場の建設中も、学校給食の提供を止めることは望ましくありません。そのため、新たな共同調理場の建設地を別途取得する必要がありますが、現時点で、市が所有する土地で候補地となるものが無いため、少なくとも一場目は、民有地等も含めて検討を進めなければなりません。

一般的に、民有地等を新規取得して共同調理場を整備する場合、建設候補地の選定、用地取得に向けた地権者等との協議、移転補償を含む交渉及び関連手続（不動産鑑定、補償費積算等）、敷地の確定（道路付替等）を行う必要があります。その後、設計、建設を経て、ようやく供用開始に至ることとなります。

そのため、一場目の供用開始は、早くても平成36年度（2024年度）の見込みとなりますが、用地取得の状況によっては更に遅れることも考えられます。「図表2-3 将来の提供食数（推計）」では、平成36年度（2024年度）までしか提供食数の推計結果が示されていませんが、平成30年度から平成36年度（2024年度）にかけての旧一宮地区の提供食数の変動（6年で1,893食減少、1年で315食減少）がその後も同様に続いたと仮定して、図表2-7のとおり、平成40年度（2028年度）までの提供食数の推計値を算出しました。

図表 2-7 平成40年度（2028年度）までの提供食数推計値



そこで本基本計画では仮定として、前頁の提供食数推計値をふまえ、一場目の供用開始を平成 36 年度（2024 年度）、その時の提供予定食数は 24,500 食とします。また、平成 40 年度（2028 年度）には旧一宮地区の新たな共同調理場が全て供用開始できるものとし、その時の提供予定食数は 23,000 食とします。

建設地に関しては、前述のとおり一場目は民有地等も含めて検討しますが、二場目以降については、南部共同調理場または北部共同調理場の解体後の跡地も、インフラ条件をクリアしていますので、解体中に他の新旧の共同調理場で旧一宮地区の提供食数が維持できれば、新たな共同調理場の建設地として活用することができます。ただし、現在の敷地面積等から想定される延床面積や栄養教諭・学校栄養職員の配置基準をふまえ、南部共同調理場、北部共同調理場ともに提供食数は約 6,000 食を上限とします。

平成 40 年度（2028 年度）の提供予定食数 23,000 食のうち、南部共同調理場または北部共同調理場の跡地に約 6,000 食規模の新たな共同調理場を建設しますと、これとは別に提供しなければならない食数は 17,000 食となります。

一方、本市では「第 4 章（2）アレルギー対応に関する本市の基本的な考え方」で後述するように、アレルゲンである特定原材料等が意図せずして給食に混入することを防ぐため、一日 1 つの献立を 1 つの共同調理場で提供することを目指します。

その場合、1 つの共同調理場で調理する食数が多すぎると、食材の確保が困難になりますし、限られた時間内で調理することが難しくなると考えられます。

そのため、既存の共同調理場の提供食数（13,000 食余）を超える規模の共同調理場（17,000 食）を建設することは、現実的ではありませんので、2 施設分の土地を新たに取得して、南部共同調理場または北部共同調理場の解体後の跡地を含めた合計 3 つの共同調理場を建設することとします。

この場合、新たな共同調理場の提供食数の組み合わせを、建設地の取得条件ごとに例示すると次頁のようになりますが、その組み合わせ（例）の中でも、3 つの共同調理場それぞれで調理する最大食数を最も少なくできる、例②の組み合わせを原則として、建設地の取得を目指します。

図表 2-8 建設地の取得条件ごとの提供食数の組み合わせ（例）

例	一場目の建設用地	二場目の建設用地	三場目の建設用地	整備イメージ																																																																
①	延床面積 3,000 m ² (6,500 食調理可能)	延床面積 5,000 m ² (11,000 食調理可能)	南部又は北部跡地 (6,000 食調理可能)	一場目、二場目の食数が③と逆転しているため、例③とはほぼ同じ。																																																																
②	延床面積 4,000 m ² (8,500 食調理可能)	延床面積 4,000 m ² (8,500 食調理可能)	同上	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>平成 30 年度</th> <th></th> <th>平成 36 年度 (2024 年度)</th> <th>平成 37 年度 (2025 年度)</th> <th>平成 38 年度 (2026 年度)</th> <th>平成 39 年度 (2027 年度)</th> <th>平成 40 年度 (2028 年度)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>提供食数(推計)</td> <td>—</td> <td></td> <td>24,172 食</td> <td>23,857 食</td> <td>23,542 食</td> <td>23,227 食</td> <td>22,912 食</td> </tr> <tr> <td>南部</td> <td>13,191 食</td> <td>→</td> <td>9,000 食</td> <td>解体</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>北部</td> <td>12,984 食</td> <td>→</td> <td>7,000 食</td> <td>7,000 食</td> <td>7,000 食</td> <td>6,500 食</td> <td>解体</td> </tr> <tr> <td>一場目(土地取得)</td> <td></td> <td>設計・建設</td> <td>8,500 食</td> <td>8,500 食</td> <td>8,500 食</td> <td>8,500 食</td> <td>8,500 食</td> </tr> <tr> <td>二場目(土地取得)</td> <td></td> <td>設計</td> <td>建設</td> <td>8,500 食</td> <td>8,500 食</td> <td>8,500 食</td> <td>8,500 食</td> </tr> <tr> <td>三場目(跡地利用)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>設計</td> <td>建設</td> <td>6,000 食</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td>26,175 食</td> <td>→</td> <td>24,500 食</td> <td>24,000 食</td> <td>24,000 食</td> <td>23,500 食</td> <td>23,000 食</td> </tr> </tbody> </table>		平成 30 年度		平成 36 年度 (2024 年度)	平成 37 年度 (2025 年度)	平成 38 年度 (2026 年度)	平成 39 年度 (2027 年度)	平成 40 年度 (2028 年度)	提供食数(推計)	—		24,172 食	23,857 食	23,542 食	23,227 食	22,912 食	南部	13,191 食	→	9,000 食	解体				北部	12,984 食	→	7,000 食	7,000 食	7,000 食	6,500 食	解体	一場目(土地取得)		設計・建設	8,500 食	8,500 食	8,500 食	8,500 食	8,500 食	二場目(土地取得)		設計	建設	8,500 食	8,500 食	8,500 食	8,500 食	三場目(跡地利用)					設計	建設	6,000 食	合計	26,175 食	→	24,500 食	24,000 食	24,000 食	23,500 食	23,000 食
	平成 30 年度		平成 36 年度 (2024 年度)	平成 37 年度 (2025 年度)	平成 38 年度 (2026 年度)	平成 39 年度 (2027 年度)	平成 40 年度 (2028 年度)																																																													
提供食数(推計)	—		24,172 食	23,857 食	23,542 食	23,227 食	22,912 食																																																													
南部	13,191 食	→	9,000 食	解体																																																																
北部	12,984 食	→	7,000 食	7,000 食	7,000 食	6,500 食	解体																																																													
一場目(土地取得)		設計・建設	8,500 食	8,500 食	8,500 食	8,500 食	8,500 食																																																													
二場目(土地取得)		設計	建設	8,500 食	8,500 食	8,500 食	8,500 食																																																													
三場目(跡地利用)					設計	建設	6,000 食																																																													
合計	26,175 食	→	24,500 食	24,000 食	24,000 食	23,500 食	23,000 食																																																													
③	延床面積 5,000 m ² (11,000 食調理可能)	延床面積 3,000 m ² (6,500 食調理可能)	同上	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>平成 30 年度</th> <th></th> <th>平成 36 年度 (2024 年度)</th> <th>平成 37 年度 (2025 年度)</th> <th>平成 38 年度 (2026 年度)</th> <th>平成 39 年度 (2027 年度)</th> <th>平成 40 年度 (2028 年度)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>提供食数(推計)</td> <td>—</td> <td></td> <td>24,172 食</td> <td>23,857 食</td> <td>23,542 食</td> <td>23,227 食</td> <td>22,912 食</td> </tr> <tr> <td>南部</td> <td>13,191 食</td> <td>→</td> <td>7,000 食</td> <td>解体</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>北部</td> <td>12,984 食</td> <td>→</td> <td>6,500 食</td> <td>6,500 食</td> <td>6,500 食</td> <td>6,500 食</td> <td>解体</td> </tr> <tr> <td>一場目(土地取得)</td> <td></td> <td>設計・建設</td> <td>11,000 食</td> <td>11,000 食</td> <td>11,000 食</td> <td>10,500 食</td> <td>10,500 食</td> </tr> <tr> <td>二場目(土地取得)</td> <td></td> <td>設計</td> <td>建設</td> <td>6,500 食</td> <td>6,500 食</td> <td>6,500 食</td> <td>6,500 食</td> </tr> <tr> <td>三場目(跡地利用)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>設計</td> <td>建設</td> <td>6,000 食</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td>26,175 食</td> <td>→</td> <td>24,500 食</td> <td>24,000 食</td> <td>24,000 食</td> <td>23,500 食</td> <td>23,000 食</td> </tr> </tbody> </table>		平成 30 年度		平成 36 年度 (2024 年度)	平成 37 年度 (2025 年度)	平成 38 年度 (2026 年度)	平成 39 年度 (2027 年度)	平成 40 年度 (2028 年度)	提供食数(推計)	—		24,172 食	23,857 食	23,542 食	23,227 食	22,912 食	南部	13,191 食	→	7,000 食	解体				北部	12,984 食	→	6,500 食	6,500 食	6,500 食	6,500 食	解体	一場目(土地取得)		設計・建設	11,000 食	11,000 食	11,000 食	10,500 食	10,500 食	二場目(土地取得)		設計	建設	6,500 食	6,500 食	6,500 食	6,500 食	三場目(跡地利用)					設計	建設	6,000 食	合計	26,175 食	→	24,500 食	24,000 食	24,000 食	23,500 食	23,000 食
	平成 30 年度		平成 36 年度 (2024 年度)	平成 37 年度 (2025 年度)	平成 38 年度 (2026 年度)	平成 39 年度 (2027 年度)	平成 40 年度 (2028 年度)																																																													
提供食数(推計)	—		24,172 食	23,857 食	23,542 食	23,227 食	22,912 食																																																													
南部	13,191 食	→	7,000 食	解体																																																																
北部	12,984 食	→	6,500 食	6,500 食	6,500 食	6,500 食	解体																																																													
一場目(土地取得)		設計・建設	11,000 食	11,000 食	11,000 食	10,500 食	10,500 食																																																													
二場目(土地取得)		設計	建設	6,500 食	6,500 食	6,500 食	6,500 食																																																													
三場目(跡地利用)					設計	建設	6,000 食																																																													
合計	26,175 食	→	24,500 食	24,000 食	24,000 食	23,500 食	23,000 食																																																													
④	延床面積 6,000 m ² (13,000 食調理可能)	延床面積 3,000 m ² (6,500 食調理可能)	南部又は北部跡地 (4,000 食調理可能)	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>平成 30 年度</th> <th></th> <th>平成 36 年度 (2024 年度)</th> <th>平成 37 年度 (2025 年度)</th> <th>平成 38 年度 (2026 年度)</th> <th>平成 39 年度 (2027 年度)</th> <th>平成 40 年度 (2028 年度)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>提供食数(推計)</td> <td>—</td> <td></td> <td>24,172 食</td> <td>23,857 食</td> <td>23,542 食</td> <td>23,227 食</td> <td>22,912 食</td> </tr> <tr> <td>南部</td> <td>13,191 食</td> <td>→</td> <td>解体</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>北部</td> <td>12,984 食</td> <td>→</td> <td>11,500 食</td> <td>4,500 食</td> <td>4,500 食</td> <td>4,500 食</td> <td>解体</td> </tr> <tr> <td>一場目(土地取得)</td> <td></td> <td>設計・建設</td> <td>13,000 食</td> <td>13,000 食</td> <td>13,000 食</td> <td>12,500 食</td> <td>12,500 食</td> </tr> <tr> <td>二場目(土地取得)</td> <td></td> <td>設計</td> <td>建設</td> <td>6,500 食</td> <td>6,500 食</td> <td>6,500 食</td> <td>6,500 食</td> </tr> <tr> <td>三場目(跡地利用)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>設計</td> <td>建設</td> <td>4,000 食</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td>26,175 食</td> <td>→</td> <td>24,500 食</td> <td>24,000 食</td> <td>24,000 食</td> <td>23,500 食</td> <td>23,000 食</td> </tr> </tbody> </table>		平成 30 年度		平成 36 年度 (2024 年度)	平成 37 年度 (2025 年度)	平成 38 年度 (2026 年度)	平成 39 年度 (2027 年度)	平成 40 年度 (2028 年度)	提供食数(推計)	—		24,172 食	23,857 食	23,542 食	23,227 食	22,912 食	南部	13,191 食	→	解体					北部	12,984 食	→	11,500 食	4,500 食	4,500 食	4,500 食	解体	一場目(土地取得)		設計・建設	13,000 食	13,000 食	13,000 食	12,500 食	12,500 食	二場目(土地取得)		設計	建設	6,500 食	6,500 食	6,500 食	6,500 食	三場目(跡地利用)					設計	建設	4,000 食	合計	26,175 食	→	24,500 食	24,000 食	24,000 食	23,500 食	23,000 食
	平成 30 年度		平成 36 年度 (2024 年度)	平成 37 年度 (2025 年度)	平成 38 年度 (2026 年度)	平成 39 年度 (2027 年度)	平成 40 年度 (2028 年度)																																																													
提供食数(推計)	—		24,172 食	23,857 食	23,542 食	23,227 食	22,912 食																																																													
南部	13,191 食	→	解体																																																																	
北部	12,984 食	→	11,500 食	4,500 食	4,500 食	4,500 食	解体																																																													
一場目(土地取得)		設計・建設	13,000 食	13,000 食	13,000 食	12,500 食	12,500 食																																																													
二場目(土地取得)		設計	建設	6,500 食	6,500 食	6,500 食	6,500 食																																																													
三場目(跡地利用)					設計	建設	4,000 食																																																													
合計	26,175 食	→	24,500 食	24,000 食	24,000 食	23,500 食	23,000 食																																																													

※ ①から④のいずれの場合も、二場目の建設用地を確保できない場合、新たな共同調理場 3 施設で提供食数を賄えるようになるまで（提供食数が減少するまで）、北部共同調理場を解体せず、稼働させる。
 ※ 組み合わせの基本例を示したものであり、建設する土地の面積や形状等の諸条件に応じて、調理食数を調整する。

第3章 新たな共同調理場の建設地

「第2章(2)2 共同調理場の建設地確保条件と提供食数設定の組み合わせ」で記載のとおり、現在の各共同調理場の敷地には、既存の共同調理場を残したまま新たな共同調理場を建設する余地がありません。しかし一時的とはいえ、学校給食の提供を止めることは望ましくないことから、新たな共同調理場を建設するための敷地は、原則として現在の各共同調理場とは別に確保することが必要です。

仮に建設地を市内の北部、東部、南部のどれを起点とした場合でも、図表3-4から3-9に示すとおり、40分以内に配送可能であることが確認できます。

また、各共同調理場からの配送時間をより短くするためには、北部、東部、南部にバランスよく配置することが望ましいですが、食材の納入の観点からは、複数の共同調理場が離れすぎていると、食材配送時間が多くかかり、事業規模の大きな業者しか対応できなくなるという側面もあります。

これらを踏まえた上で、下記の条件を満たす建設地を確保する必要があります。

図表3-1 建設地の必要条件

項 目		内 容
必ず満たすべき条件	立地にあたる法規則	給食センターは建築基準法上の用途が工場となるため、原則として工業専用地域、工業地域、準工業地域または市街化調整区域とする。
	接道状況	トラックが出入りしやすい、6m以上の道路と面している場所とする。 加えて、敷地に2ヶ所以上の出入口を設置することが望ましい。
	建物延床面積	共同調理場の最大調理能力に応じて、現行の学校給食衛生管理基準に適合した学校給食センターを建設するために必要な面積とする。
	配送条件	調理後2時間以内の給食（学校給食衛生管理基準）が可能となる配送計画が立てられる建設地とする。

図表3-2 敷地インフラ条件

項 目	内 容
電気設備	高圧（標準電圧6,000ボルト）で受電可能な場所とする。 契約電力500kW以上1300kW未満を想定
ガス設備	都市ガス供給区域またはプロパンガス供給区域とする。 ※都市ガスでは、中圧（0.3～1.0MPa未満）供給区域
上水道	共同調理場では井戸水が使用できないため、市上水道が整備されている場所とする。

項 目	内 容
排水（下水道）	下水道が整備されている場所または1食あたり少なくとも18リットルの排水を流すことが可能な場所とする。 ※計画場所で定められた排水基準を満たす処理設備を必要に応じて設置

図表 3-3 建設地の十分条件

項 目	内 容	
満たすことが望ましい条件	災害の危険性	ハザードマップや土地の履歴により、土砂災害・浸水等の災害危険性の低いと想定される場所が望ましい。
	立地	安定した給食を提供するため、大量となる食材調達及び納入可能な業者が豊富な地域が望ましい。
	敷地面積	最新の衛生管理基準を遵守できる提供食数に適した建物面積と、附帯設備、駐車場、通路、緑地など建設条件を満たした面積とすることが望ましい。 敷地面積が10,000㎡を超える場合は、適用される各種規制・基準を遵守すること。
	緑化面積	建設地の条件に遵守した緑地を確保する計画とする。 衛生面を考慮して、虫の寄りつきにくい緑化計画が望ましい。
	土地の履歴状況	土地の履歴から土壌汚染の可能性の低い場所とする。
	周知の埋蔵文化財包蔵地	周知の埋蔵文化財包蔵地とは、文化財保護法第93条で規定される「埋蔵文化財を包蔵する土地として周知されている土地」である。 通常は、市町村が作成する遺跡地図や遺跡台帳において遺跡の区分が記載されているが、記載されていない場合でも、その地域社会において遺物や遺跡が埋もれていることが認識されている土地も該当する。 建設地は、「周知の埋蔵文化財包蔵地」に該当しない場所であることが望ましい。
	近隣へ与える影響	調理中の臭気や、設備機器からの騒音など周辺環境への影響を考慮して、施設が近接しないことが望ましい。 また、周辺の影響を最大限考慮した、対策を講じる。

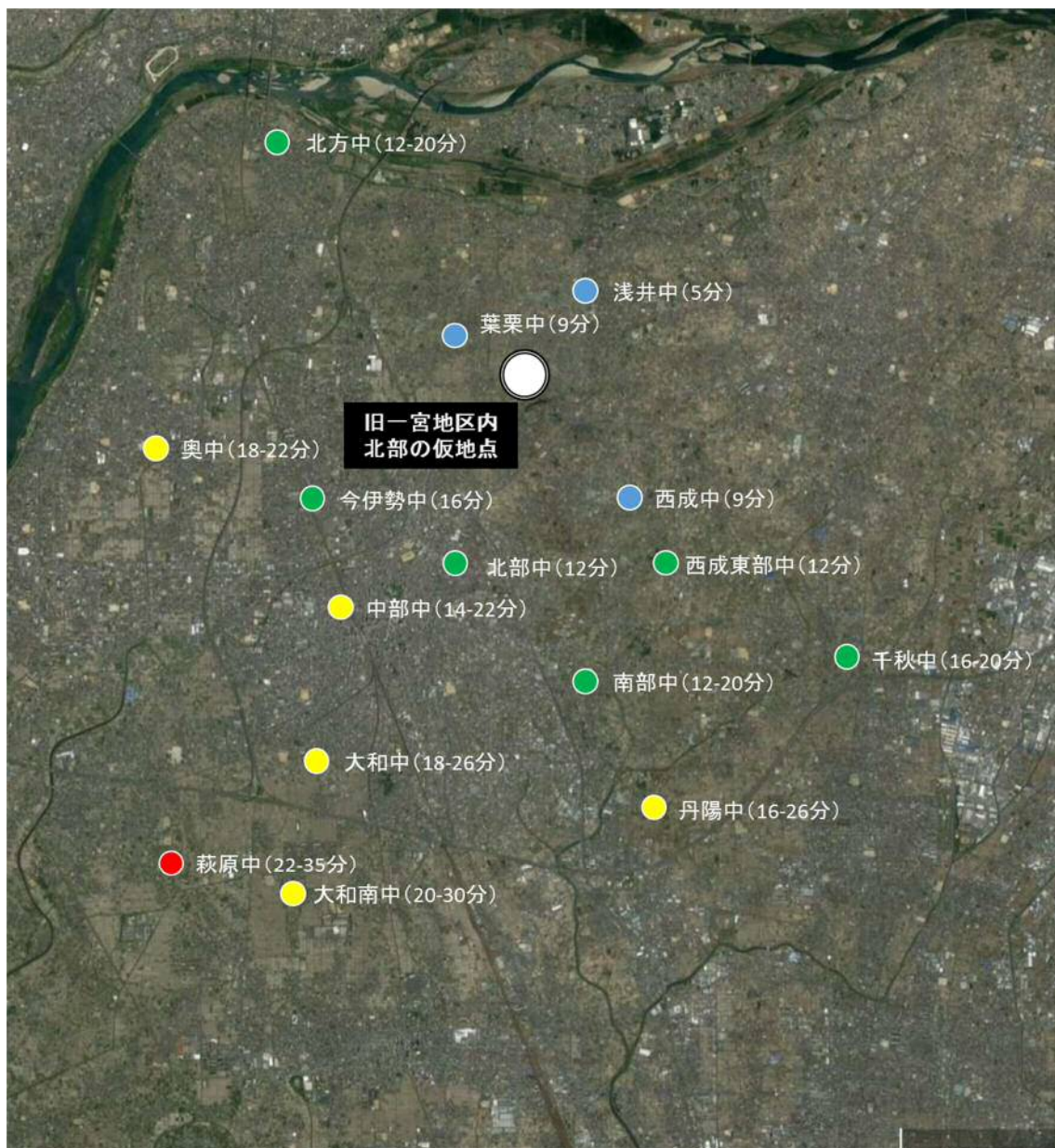
図表 3-4 市内北部地域を起点とした場合の各校までの配送時間（小学校）



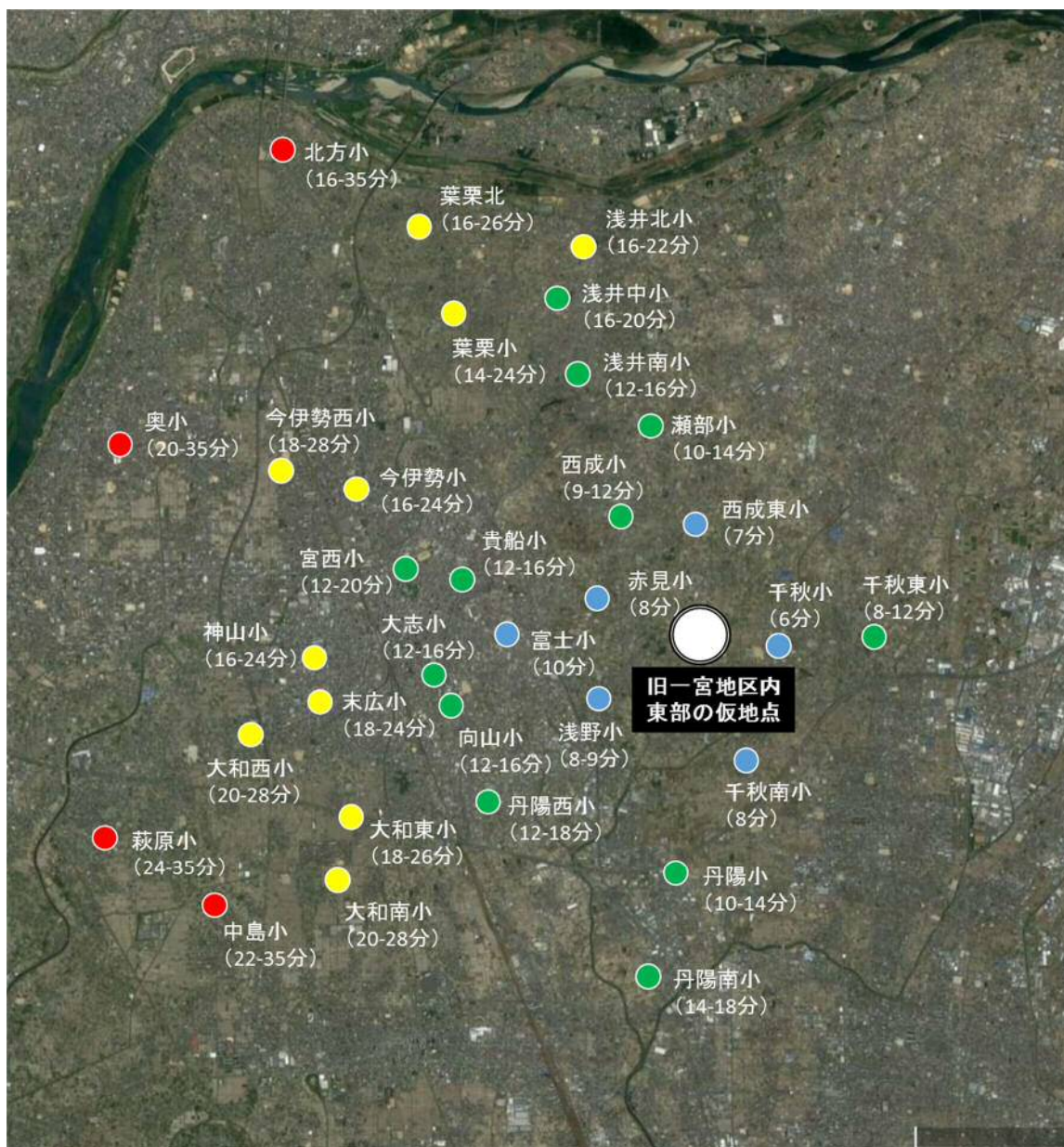
※ 括弧内の時間は、グーグルマップで経路検索(平成 30 年 10 月 4 日午前 10 時 30 分に出発)した結果を示す

※ 水色は 10 分以内、緑色は 20 分以内、黄色は 30 分以内、赤色は 40 分以内であることを示す
(以上、図表 3-9 まで同じ)

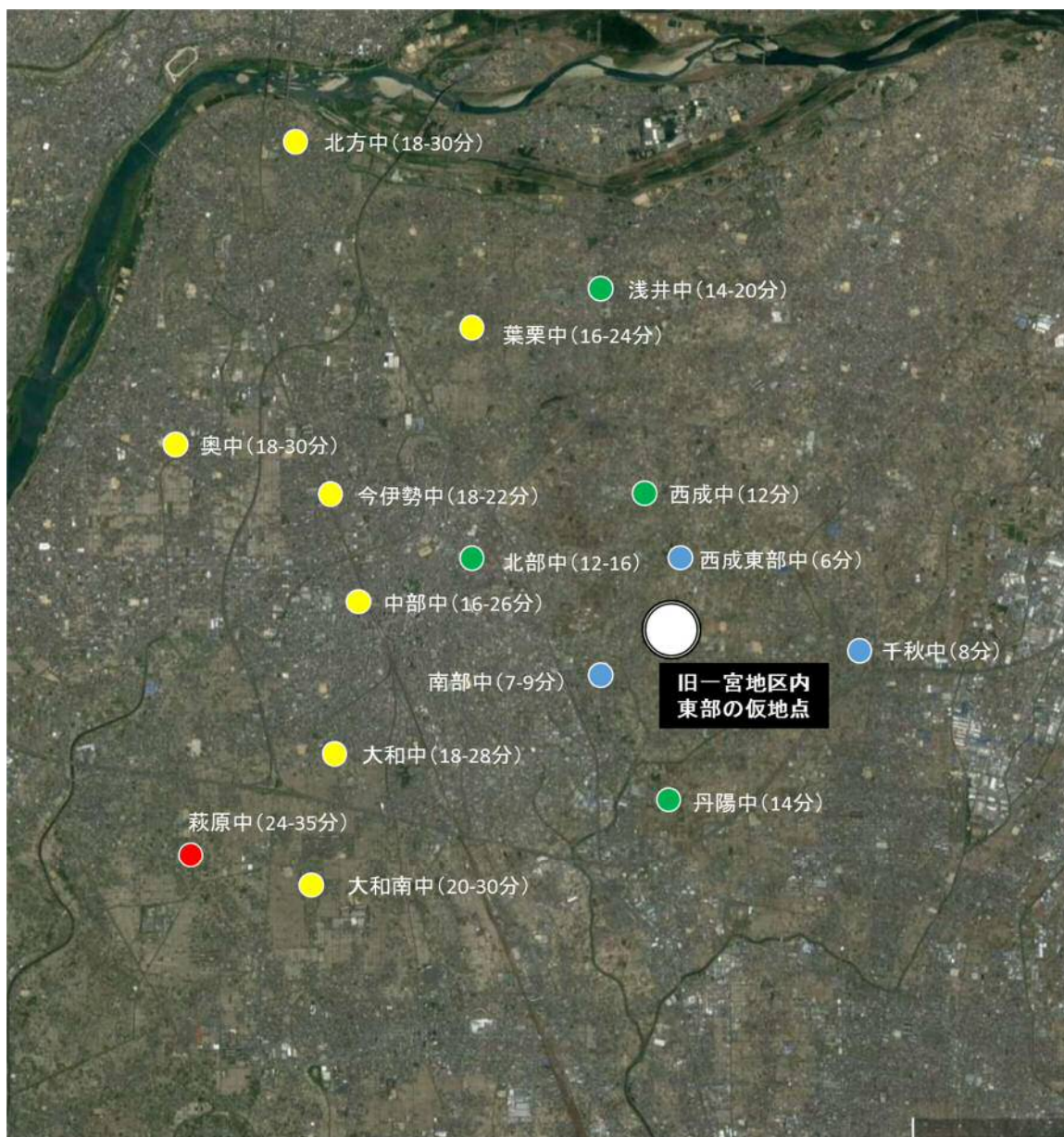
図表 3-5 市内北部地域を起点とした場合の各校までの配送時間（中学校）



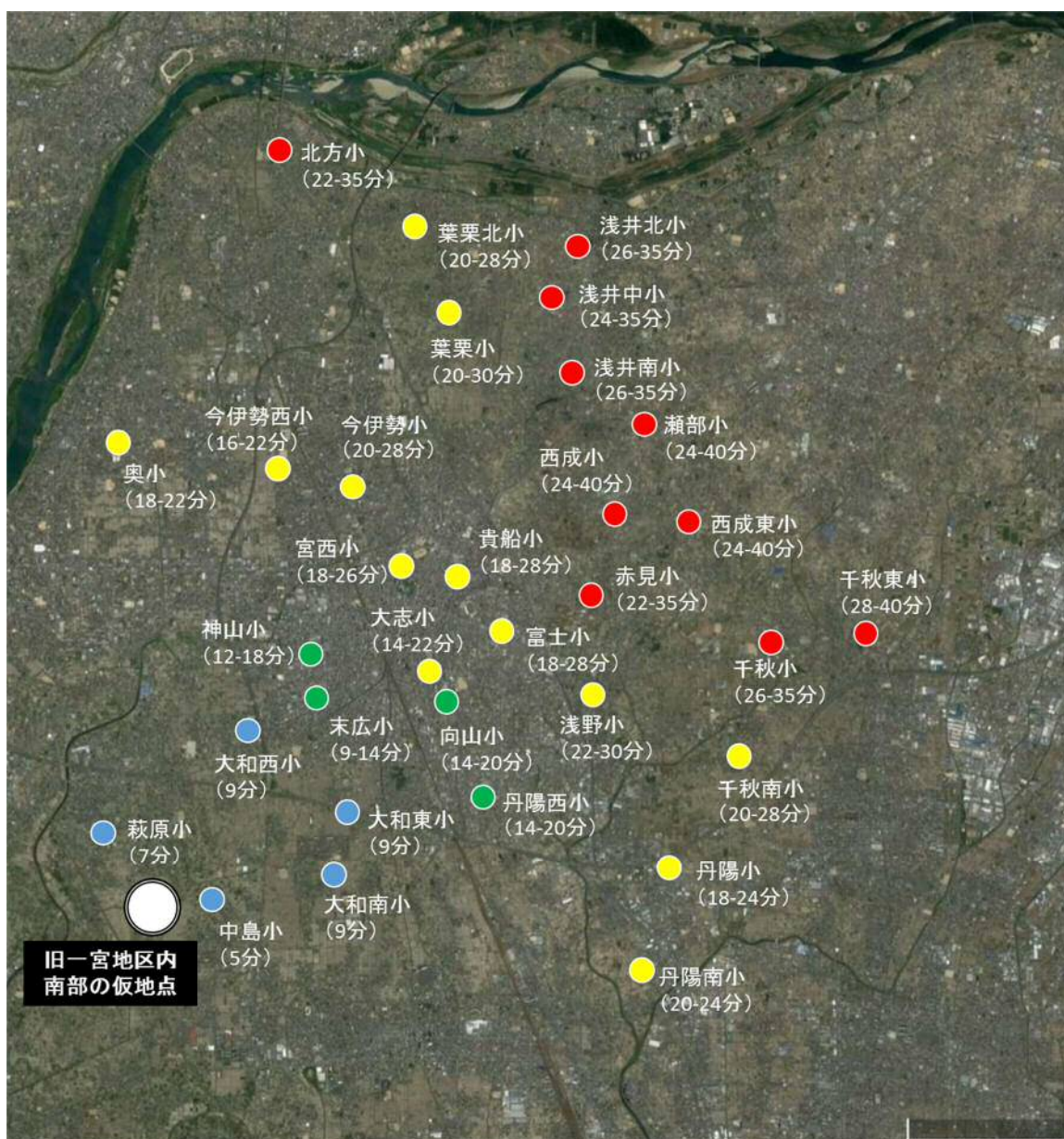
図表 3-6 市内東部地域を起点とした場合の各校までの配送時間（小学校）



図表 3-7 市内東部地域を起点とした場合の各校までの配送時間（中学校）



図表 3-8 市内南部地域を起点とした場合の各校までの配送時間（小学校）



図表 3-9 市内南部地域を起点とした場合の各校までの配送時間（中学校）



第4章 新たな共同調理場の整備条件

(1) 基本方針

平成28年度に本市が策定した「一宮市学校給食調理場整備基本構想」では、学校給食は学校教育活動の一環であるという基本理念（学校給食法）をふまえ、下記のとおり基本方針を定めています。本基本計画においても、当該基本方針を基にして、共同調理場の施設整備を検討します。

1) 安全・安心な給食の提供

児童生徒が毎日食する学校給食は、安全で安心なものであることが求められます。学校給食で適切な栄養を摂取する機会を提供することが、児童生徒の健康保持や心身の健全な発達につながります。安全・安心な食材を使用するとともに、学校給食衛生管理基準や大量調理施設衛生管理マニュアル等に基づき、かつHACCP（高度な衛生管理手法の国際標準）の概念を取り入れた施設に更新し、衛生的で安全な学校給食を提供します。

また、地元や近隣地域の産物を日常の献立に活用を図るとともに、アレルギーへの対応にも積極的に取り組みます。

2) おいしい給食の提供・食育の推進

毎日の学校給食は、児童生徒が心待ちにするおいしいものであることが理想です。栄養バランスに配慮した多彩な献立を作成し、それに対応できる調理環境の整備を進めます。また、共同調理場方式では配送時間の短縮や食缶の改善を図り、よりおいしい給食を児童生徒に提供します。

また、苦手な食材でも調理方法の工夫により食べやすくなるように努めるとともに、給食の準備・後片付けの実践や、栄養士による指導を通じて食育を推進します。食に関する正しい知識・習慣や、食という行為が動植物の命を受け継ぐことであるということを、児童生徒が調理場見学を通して学べる施設整備を図ります。

3) 新たな給食調理施設の早期実現

既存の共同調理場及び単独調理場の老朽化が進んでいるので、給食調理施設の更新は喫緊の課題となっています。どのような給食提供方式を採用する場合でも、給食調理施設の更新には一定の期間を要します。

本市では、貴重な財源を効果的かつ重点的に充て、可能な限り早期に新たな給食調理施設を整備します。

(2) アレルギー対応に関する本市の基本的な考え方

学校給食における食物アレルギーに関する指針等としては、まず、平成20年4月に、文部科学省監修のもと、公益財団法人日本学校保健会が、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」を発行しています。

その後、平成24年12月に、食物アレルギーを有する児童が給食終了後にアナフィラキシーショックの疑いで亡くなるという事故が発生したことを受け、平成27年3月、文部科学省が「学校給食における食物アレルギー対応指針」を示しました。

また、平成28年2月には、愛知県が当該指針に基づいて「学校における食物アレルギー対応の手引」を策定しました。

現在、本市では上記のガイドライン・指針・手引きをふまえ、全ての児童生徒が給食時間を安全に、且つ楽しんで過ごせるよう、献立表にアレルゲン物質を明示するとともに、7大アレルギー物質（そば・落花生・卵・乳・小麦・えび・かに）を使用しない給食を週1回提供しています。

新たな共同調理場では、調理中の汚染対策を講じたアレルギー対応専用調理室を計画し、安全なアレルギー対応食提供を行います。アレルギー対応専用調理室では、まずは原因物質を給食から除いて提供する除去食対応を行い、将来的には、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代替食対応を行うことを目標とします。

当面の除去食は、下表に示す特定原材料7品目（表示義務7品目）のうち、有症児童生徒数の多寡を考慮し、卵と乳から取り組みます。

また、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入することを防ぐため、新たな共同調理場では現行の小中学校別の2献立を並行して調理するのではなく、1つの共同調理場で1献立を調理することを目指します。

図表 4-1 アレルギー対応食の対象品目

特定原材料	特に重篤度の高い原因食物	そば
		落花生（ピーナッツ）
	特に発症数の多い原因食物	卵
		乳
		小麦
		えび
	かに	

(3) 整備条件

今後整備する共同調理場は、下表に示す条件を満たすものとしします。なお、その他の諸室については、後述する「(4) 諸室構成(案)」に記載します。

図表 4-2 共同調理場の整備条件(案)

項 目	内 容
献立形態	1 献立、副食 3 点
アレルギー対応	「(2) アレルギー対応に関する本市の基本的な考え方」を満たす施設・設備を整備します。
見学対応用諸室	見学用通路、研修室、調理実習室、見学展示ホールなど、給食ができるまでを学ぶことができる工夫を行います。
搬入・配送口、荷受口及び空気導入場所	衛生害虫の侵入及び発生を防止するため、ドックシェルター、エアカーテン、フィルターなど、侵入防止措置を講じます。
高度な衛生管理を徹底できる機能	HACCPの概念を取り入れたドライシステムを導入し、二次汚染を防止するとともに、低湿度環境として細菌の増殖を抑制します。 調理工程ごとに、「汚染区域」「非汚染区域」「その他区域」として部屋単位で区分し、作業動線が一方向となるような配置計画とします。 室温 25℃以下、湿度 80%以下を遵守できる換気空調システムを導入し、衛生管理の徹底や作業環境の向上を図ります。
地場の農産物を積極的に活用できる機能	地場の農産物を衛生的に処理して、提供できる作業スペースと調理設備を計画とします。 限定した生野菜の提供が将来的に可能な計画とします。
おいしい給食を安定的に提供できる機能	食材の適切な温度管理ができる冷機器を配置して、非常時の対応可能とします。 2 時間以内の給食が可能となる調理能力の設備を計画します。 最新の調理設備を配置して、適切な芯温調理が確実にできる機能を配備します。 提供食数に応じた食缶により、適温で提供できる容量や種類など工夫を講じます。
経済的な設備計画	施設全体の稼働を想定し、最大需要電力量を抑える措置を講じます。 室内環境(室温 25℃以下、湿度 80%以下)を遵守した状態で、できる限りの省エネルギー対策を講じます。

項 目	内 容
	<p>人的要因によるエネルギーロスを低減するための措置を講じます。</p> <p>環境性に配慮した、設備全般の計画とします。</p> <p>維持管理費用の安価となる設備を設置します。</p>
児童生徒に対する配慮	<p>成長過程が著しい児童生徒のため、小中学校別に飯椀等の食器を変えるなど、良い食事作法が身につく素材や大きさの選定を行います。</p>
労働環境改善	<p>労働効率が良い床材や室温湿度環境をつくります。</p> <p>労働人口減少を見据えた計画を行います。</p> <p>食事時間や休憩時間など労働以外の環境整備を行います。</p>
災害時の対応	<p>あらゆる災害を想定して、事務所の連絡機能など必要最低限の措置を講じます。</p>
環境対策	<p>地球環境にやさしい設備とします。</p> <p>周辺環境に配慮した、臭気・防音・振動対策を講じます。</p>
施設利用者への配慮	<p>安全・安心な給食ができる過程をあらゆる方が見学できるように、スロープやエレベーター、多目的トイレを設置するなど十分な配慮を行います。</p>

(4) 諸室構成（案）

今後整備する共同調理場の諸室構成（案）を以下に示します。

ただし、配置や規模等により、詳細については共同調理場ごとに別途検討することとします。

図表 4-3 共同調理場の諸室構成（案）

区分		諸室		
本 施 設	給食エリア	汚染作業区域	荷受室、検収室	
			食品庫	
			割卵室	
			野菜類下処理室、肉魚下処理室	
			計量室	
			洗浄室	
			器具洗浄室	
			ごみ庫	
			廃油庫、新油庫	
			残菜処理室	
	給食エリア	非汚染作業区域	上処理室	
			煮炊き調理室	
			揚物・焼物・蒸物調理室	
			肉魚処理室	
			和え物準備室、和え物調理室	
			アレルギー対応調理室	
			器具洗浄室	
	コンテナ室			
	給食エリア	その他区域	風除室、準備室、倉庫	
			市職員用事務室	
委託用事務室				
多目的トイレ				
打合せ室				
玄関				
風除室				
見学通路（※）、見学展示ホール（※）				
研修室				
外来・職員用トイレ（男・女）				
事務エリア			一般エリア	市職員用事務室
				委託用事務室
				多目的トイレ
	打合せ室			
	玄関			
	風除室			
	見学通路（※）、見学展示ホール（※）			
	研修室			
	外来・職員用トイレ（男・女）			

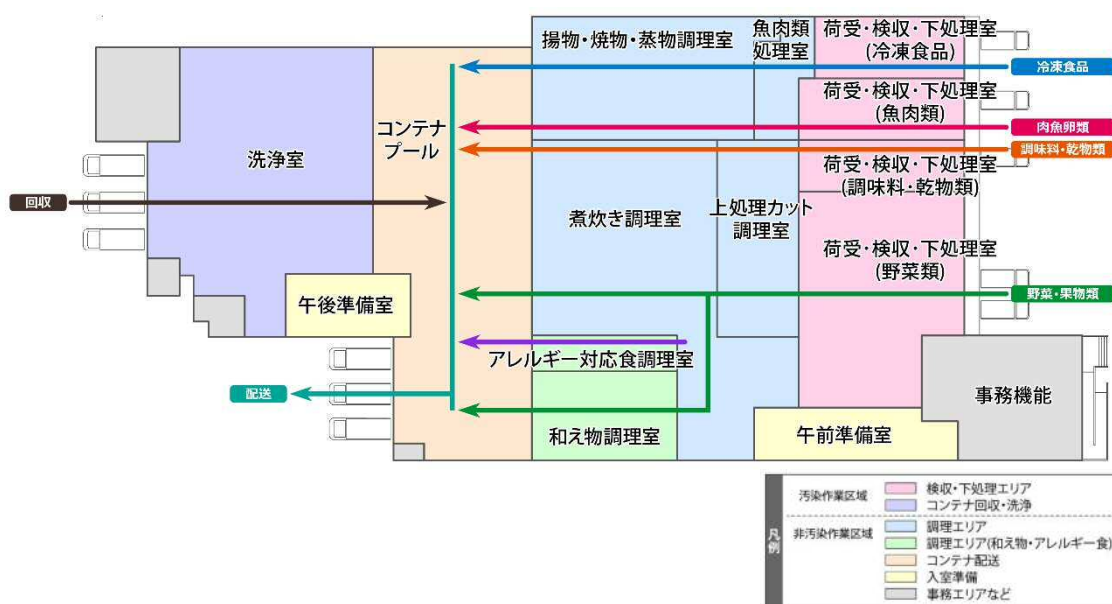
区分		諸室	
		職員・調理員エリア	給湯室
			食堂、会議室
			調理員用休憩室（男・女）
			洗濯室、乾燥室
			倉庫
	その他	運転手控室、エレベーター、ボイラー室、電気室、ポンプ室、小荷物昇降機、	
付帯施設		駐車場（職員用、来客用）、駐輪場・バイク置場、ゴミ置場、排水処理施設	

※ … 見学通路及び見学展示ホールは、今後整備する複数の共同調理場のうち、少なくとも一施設には設置するものとします。

(5) 給食エリアの区分・配置イメージ

「(4) 諸室構成(案)」で示した給食エリアの区分・配置イメージを下記に示します。汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分し、交差汚染を防ぐ一方通行の動線計画で、高度な衛生管理を行います。

図表 4-4 給食エリアの区分・配置イメージ



汚染作業区域とは、学校給食衛生管理基準における用語で、原材料の受けとりから、選別、皮むき、洗浄などを行う場所と、回収してから洗浄作業前までの場所を指します。また、非汚染作業区域とは、食材の切断等を行う場所から、煮る、揚げる、焼く等の加熱を行う場所、食缶に配食する場所、洗浄作業後の場所を指します。

※ 上図は、区分・配置のイメージを示すものであり、設計上の規模・位置を規定するものではありません。実際の施設配置は、敷地の規模・形状、共同調理場の規模・概要、関係基準・関係法令、その他必要な検討事項をふまえ、設計業務において決定します。

第5章 総括と今後の進め方

本基本計画において定める新たな学校給食共同調理場についての総括と、今後の進め方を示します。

(1) 総括

本基本計画は、平成28年度に本市が策定した「一宮市学校給食調理場整備基本構想」を基にして、旧一宮地区の学校給食共同調理場を更新するための規模や整備水準等や建設地等についての計画を定めるものです。

計画の対象となる提供予定食数は、将来の提供食数の推計を行った結果、一場目の供用開始時期を平成36年度（2024年度）とし、その時の提供予定食数を24,500食としました。また、平成40年度（2028年度）には旧一宮地区の新たな共同調理場が全て供用開始できるものとし、その時の提供予定食数は23,000食としました。

新たに建設する学校給食共同調理場は、一日1つの献立を1つの共同調理場で提供することを目指して、一場目と二場目でそれぞれ8,500食（延床面積4,000㎡）、三場目は6,000食（既存の共同調理場跡地）という組み合わせ（18ページ、図表2-8 建設地の取得条件ごとの提供食数の組み合わせ（例）における例②）を原則として、諸条件を満たす建設地を早急に取得することとします。

学校給食共同調理場の施設・設備面では、学校給食衛生管理基準の遵守をはじめ、「一宮市学校給食調理場整備基本構想」で定めた基本方針を基に、安全・安心な学校給食を調理し提供できるように整備します。なお、アレルギーへの対応では、アレルギー対応専用調理室を設けて、特定原材料7品目（28ページ参照）のうち、卵と乳の除去食の提供から始め、将来的には代替食対応を目標とします。

また、児童・生徒が学校給食の具体的な調理過程を見学し、学校給食について学び、理解を深めるための見学通路などを実情に応じて整備します。

(2) 今後の進め方

「第3章 新たな共同調理場の建設地」（19ページ）で定めた条件を満たす一場目の建設候補地を早急に決定し、整備運営計画の策定と事業手法の検討を行います。

また、二場目以降についても、児童生徒数の推移を注視し、必要な規模（提供食数）を見定めつつ、建設地の取得、整備運営計画策定、事業手法の検討を並行して進め、新たな共同調理場で調理した給食を児童・生徒に一日でも早く届けられるよう努めます。

資料編

一宮市学校給食調理場整備基本構想（概要書）

はじめに 平成17年度の2市1町（旧一宮市、旧尾西市、旧木曾川町）の合併により、本市では現在も、旧一宮地区（共同調理場方式）と旧尾西・木曾川地区（単独調理場方式）で調理方式が異なっているが、共同調理場、単独調理場ともに老朽化が進み、早急に抜本的な対策を講じる必要性が大きくなっている。本市の給食提供方法及び施設整備運営内容について基本的な方針を整理するため、基本構想を策定した。

第1章 現状と課題の整理

共同調理場	南部・北部の2カ所。ともに築40年を超え老朽化が進んでいることに加え、衛生面（室温湿度等）が現在の衛生管理基準に不適合である。食数が多く現場に制約がかかっている。（対象校47校、26,878食）
単独調理場	老朽化が進んでいることに加え、室温等が現基準に不適合である。（対象校14校、8,639食）

※共同調理47校のうち、5校（向山小・丹陽小・千秋小・末広小・大和南中）で調理場建設の必要面積は確保可能だが、日当たり悪化、単独調理場からの排気（高温多湿）の教室への流入、運動場から単独調理場への砂埃流入、校内動線悪化などが課題である。ほか42校も含め建設は現実的でない判断した。

第2章 アンケート調査

共同6校14クラス、単独8校14クラスに実施した。

設問		共同調理方式	単独調理方式
おいしさ	児童生徒	「おいしい」66.7% 「ふつう」29.7%	「おいしい」77.5% 「ふつう」21.3%
		「おいしくない」3.7%	「おいしくない」1.2%
おかずの温かさ	夏	「十分に温かい」90.6%	「十分に温かい」94.3%
		「温かさが足りない、ぬるい」9.4%	「温かさが足りない、ぬるい」5.7%
	冬	「十分に温かい」83.9%	「十分に温かい」88.8%
		「温かさが足りない、ぬるい」16.1%	「温かさが足りない、ぬるい」11.2%

《総括》給食のおいしさとおかずの温かさには密接な関係がある。共同方式は調理後に配缶・配送するため、単独調理方式より、やや低い評価となった。共同調理場方式では、施設・設備の更新に並行して、食缶の改善も進めることが温かくおいしい給食提供につながる。

第3章 今後の整備の方向性

(1) 将来の給食提供食数の推計

市全体の提供食数は、H34年度には32,495食となり、H28年度(35,517食)から約8.5%減少すると見込まれる。

(2) 学校給食の基本理念と施設整備の基本方針

1) 安全・安心な給食の提供
 ◆安全・安心な食材を使用するとともに、学校給食衛生管理基準や大量調理施設衛生管理マニュアル等に基づき、かつHACCP（高度な衛生管理手法の国際標準）の概念を取り入れた施設に更新し、衛生的で安全な学校給食を提供する。
 ◆地元や近隣地域の産物の献立への活用を図り、アレルギー対応にも積極的に取り組む。

2) おいしい給食の提供・食育の推進
 ◆共同方式では、配送時間短縮や食缶改善を図り、よりおいしい給食を提供する。
 ◆苦手な食材でも、調理方法の工夫により食べやすくなるよう努めるとともに、給食の準備・後片付けの実践や、栄養士による指導を通じて食育を推進する。
 ◆食に関する正しい知識・習慣や、食という行為が動植物の命を受け継ぐことであるということ、児童生徒が調理場見学を通して学べる施設整備を図る。

3) 新たな給食調理施設の早期実現
 ◆貴重な財源を効果的かつ重点的に充て、可能な限り早期に新たな給食調理施設を整備する。

第4章 給食提供方法の比較・検討

現在共同調理場方式の47校はいずれも単独調理場方式で建設することは現実的ではなく、より早期の問題解決にはつながらないことから、ケース③と④については定性評価の対象から外した。

	ケース① （市全域を共同 方式で統一）	ケース② （現状の給食提 供方式を継続）	参考試算	
			ケース③ （現在共同の5校 を単独に変更）	ケース④ （市全域を単独 に）
イニシャルコスト	113.68 億円	124.56 億円	129.56 億円	167.28 億円
整備費・用地取得費	110.77 億円	121.57 億円	126.42 億円	163.88 億円
現在単独方式の14校	1.82 億円	34.65 億円	34.65 億円	34.65 億円
現在共同方式の47校	整備費	5.81 億円	5.81 億円	15.02 億円
	用地取得費 （単独に変更の学校）	—	—	1.67 億円
新たな共同調理場	現共同47校分 （9,000食×2）	53.05 億円	53.05 億円	53.05 億円
	現共同47校分 （8,000食×1）	28.06 億円	28.06 億円	—
	現共同47校分 （6,000食×1）	—	—	22.03 億円
	現単独14校分 （6,000食×1）	22.03 億円	—	—
器具類	1.22 億円	1.56 億円	1.79 億円	2.79 億円
食缶	1.69 億円	1.43 億円	1.36 億円	0.62 億円
ランニングコスト（一年分）	11.06 億円	11.96 億円	12.30 億円	13.07 億円
上下水道代（設計値概算）	0.38 億円	0.38 億円	0.38 億円	0.38 億円
電気代・ガス代	1.31 億円	1.53 億円	1.60 億円	1.89 億円
人件費	7.40 億円	8.56 億円	8.96 億円	10.80 億円
配送費	1.98 億円	1.50 億円	1.37 億円	—

※ 端数処理の関係で、項目毎の金額と項目内訳の金額の合計が一致しない場合あり

総合評価・方向性

ケース①②いずれの場合も、新たな共同調理場の整備を進める必要があるため、旧一宮地区の共同調理場の新規整備を早急を実現することを中心課題に据えて、建設地の確保などに具体的に着手する。

第5章 今後の進め方

- ◆ 新たな共同調理場の整備を進める必要がある。
- ◆ 旧尾西・木曾川地区については、現調理場の機能を維持保全するための修繕等を行うとともに、給食提供方式について引き続き検討していく。

学校給食衛生管理基準

第1 総則

1 学校給食を実施する都道府県教育委員会及び市区町村教育委員会（以下「教育委員会」という。）、附属学校を設置する国立大学法人及び私立学校の設置者（以下「教育委員会等」という。）は、自らの責任において、必要に応じて、保健所の協力、助言及び援助（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）に定める食品衛生監視員による監視指導を含む。）を受けつつ、HACCP（コーデックス委員会（国連食糧農業機関／世界保健機関合同食品規格委員会）総会において採択された「危害分析・重要管理点方式とその適用に関するガイドライン」に規定されたHACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）をいう。）の考え方にに基づき単独調理場、共同調理場（調理等の委託を行う場合を含む。以下「学校給食調理場」という。）並びに共同調理場の受配校の施設及び設備、食品の取扱い、調理作業、衛生管理体制等について実態把握に努め、衛生管理上の問題がある場合には、学校医又は学校薬剤師の協力を得て速やかに改善措置を図ること。

第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

1 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

(1) 学校給食施設

① 共通事項

- 一 学校給食施設は、衛生的な場所に設置し、食数に適した広さとすること。また、随時施設の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、施設の新增築、改築、修理その他の必要な措置を講じること。
- 二 学校給食施設は、別添の「学校給食施設の区分」に従い区分することとし、調理場（学校給食調理員が調理又は休憩等を行う場所であって、別添中区分の欄に示す「調理場」をいう。以下同じ。）は、二次汚染防止の観点から、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域（それぞれ別添中区分の欄に示す「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」及び「その他の区域（事務室等を除く。）」をいう。以下同じ。）に部屋単位で区分すること。ただし、洗浄室は、使用状況に応じて汚染作業区域又は非汚染作業区域に区分することが適当であることから、別途区分すること。また、検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域並びに更衣休憩にあてる区域及び前室に区分するよう努めること。
- 三 ドライシステムを導入するよう努めること。また、ドライシステムを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。
- 四 作業区域（別添中区分の欄に示す「作業区域」をいう。以下同じ。）の外部に開放される箇所にはエアカーテンを備えるよう努めること。

五 学校給食施設は、設計段階において保健所及び学校薬剤師等の助言を受けるとともに、栄養教諭又は学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）その他の関係者の意見を取り入れ整備すること。

②作業区域内の施設

一 食品を取り扱う場所（作業区域のうち洗浄室を除く部分をいう。以下同じ。）は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造とするよう努めること。

二 食品の保管室は、専用であること。また、衛生面に配慮した構造とし、食品の搬入及び搬出に当たって、調理室を経由しない構造及び配置とすること。

三 外部からの汚染を受けないような構造の検収室を設けること。

四 排水溝は、詰まり又は逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造及び配置とすること。

五 釜周りの排水が床面に流れない構造とすること。

六 配膳室は、外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分すること。また、その出入口には、原則として施錠設備を設けること。

③その他の区域の施設

一 廃棄物（調理場内で生じた廃棄物及び返却された残菜をいう。以下同じ。）の保管場所は、調理場外の適切な場所に設けること。

二 学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とすること。また、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3 m以上離れた場所に設けるよう努めること。さらに、便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めること。

(2) 学校給食設備

①共通事項

一 機械及び機器については、可動式にするなど、調理過程に合った作業動線となるよう配慮した配置であること。

二 全ての移動性の器具及び容器は、衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。

三 給水給湯設備は、必要な数を使用に便利な位置に設置し、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式等であること。

四 共同調理場においては、調理した食品を調理後2時間以内に給食できるようにするための配送車を必要台数確保すること。

②調理用の機械、機器、器具及び容器

一 食肉類、魚介類、卵、野菜類、果実類等食品の種類ごとに、それぞれ専用に調理用の器具及び容器を備えること。また、それぞれの調理用の器具及び容器は、下処理用、調理用、加熱調理済食品用等調理の過程ごとに区別すること。

二 調理用の機械、機器、器具及び容器は、洗浄及び消毒ができる材質、構造であり、衛生的に保管できるものであること。また、食数に適した大きさと数量を備えること。

三 献立及び調理内容に応じて、調理作業の合理化により衛生管理を充実するため、焼き物機、揚げ物機、真空冷却機、中心温度管理機能付き調理機等の調理用の機械及び機器を備えるよう努めること。

③シンク

一 シンクは、食数に応じてゆとりのある大きさ、深さであること。また、下処理室における加熱調理用食品、非加熱調理用食品及び器具の洗浄に用いるシンクは別々に設置するとともに、三槽式構造とすること。さらに、調理室においては、食品用及び器具等の洗浄用のシンクを共用しないこと。あわせて、その他の用途用のシンクについても相互汚染しないよう努めること。

④冷蔵及び冷凍設備

一 冷蔵及び冷凍設備は、食数に応じた広さがあるものを原材料用及び調理用等に整備し、共用を避けること。

⑤温度計及び湿度計

一 調理場内の適切な温度及び湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計及び湿度計を備えること。また、冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒庫その他のために、適切な場所に正確な温度計を備えること。

⑥廃棄物容器等

- 一 ふた付きの廃棄物専用の容器を廃棄物の保管場所に備えること。
- 二 調理場には、ふた付きの残菜入れを備えること。

⑦学校給食従事者専用手洗い設備等

- 一 学校給食従事者の専用手洗い設備は、前室、便所の個室に設置するとともに、作業区分ごとに使用しやすい位置に設置すること。
- 二 肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式、足踏み式又は自動式等の温水に対応した方式であること。
- 三 学校食堂等に、児童生徒等の手洗い設備を設けること。

(3) 学校給食施設及び設備の衛生管理

- 一 学校給食施設及び設備は、清潔で衛生的であること。
- 二 冷蔵庫、冷凍庫及び食品の保管室は、整理整頓すること。また、調理室には、調理作業に不必要な物品等を置かないこと。
- 三 調理場は、換気を行い、温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つよう努めること。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度並びに冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度は毎日記録すること。

- 四 調理場内の温度計及び湿度計は、定期的に検査を行うこと。
 - 五 調理場の給水、排水、採光、換気等の状態を適正に保つこと。また、夏期の直射日光を避ける設備を整備すること。
 - 六 学校給食施設及び設備は、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の侵入及び発生を防止するため、侵入防止措置を講じること。また、ねずみ及び衛生害虫の発生状況を1ヶ月に1回以上点検し、発生を確認したときには、その都度駆除をすることとし、必要な場合には、補修、整理整頓、清掃、清拭、消毒等を行い、その結果を記録すること。なお、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。さらに、学校給食従事者専用の便所については、特に衛生害虫に注意すること。
 - 七 学校給食従事者専用の便所には、専用の履物を備えること。また、定期的に清掃及び消毒を行うこと。
 - 八 学校給食従事者専用の手洗い設備は、衛生的に管理するとともに、石けん液、消毒用アルコール及びペーパータオル等衛生器具を常備すること。また、布タオルの使用は避けること。さらに、前室の手洗い設備には個人用爪ブラシを常備すること。
 - 九 食器具、容器及び調理用の器具は、使用后、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管すること。また、フードカッター、野菜切り機等調理用の機械及び機器は、使用後に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥させること。さらに、下処理室及び調理室内における機械、容器等の使用後の洗浄及び消毒は、全ての食品が下処理室及び調理室から搬出された後に行うよう努めること。
 - 十 天井の水滴を防ぐとともに、かびの発生の防止に努めること。
 - 十一 床は破損箇所がないよう管理すること。
 - 十二 清掃用具は、整理整頓し、所定の場所に保管すること。また、汚染作業区域と非汚染作業区域の共用を避けること。
- 2 学校薬剤師等の協力を得て(1)の各号に掲げる事項について、毎学年1回定期的に、(2)及び(3)の各号に掲げる事項については、毎学年3回定期的に、検査を行い、その実施記録を保管すること。

第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

- 1 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。
 - (1) 献立作成
 - 一 献立作成は、学校給食施設及び設備並びに人員等の能力に応じたものとするとともに、衛生的な作業工程及び作業動線となるよう配慮すること。

- 二 高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等については、細菌の増殖等が起こらないように配慮すること。
- 三 保健所等から情報を収集し、地域における感染症、食中毒の発生状況に配慮すること。
- 四 献立作成委員会を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重すること。
- 五 統一献立（複数の学校で共通して使用する献立をいう。）を作成するに当たっては、食品の品質管理又は確実な検収を行う上で支障を来すことがないように、一定の地域別又は学校種別等の単位に分けること等により適正な規模での作成に努めること。

（２）学校給食用食品の購入

①共通事項

- 一 学校給食用食品（以下「食品」という。）の購入に当たっては、食品選定のための委員会等を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重すること。また、必要に応じて衛生管理に関する専門家の助言及び協力を受けられるような仕組みを整えること。
- 二 食品の製造を委託する場合には、衛生上信用のおける製造業者を選定すること。また、製造業者の有する設備、人員等から見た能力に応じた委託とすることとし、委託者において、随時点検を行い、記録を残し、事故発生の防止に努めること。

②食品納入業者

- 一 保健所等の協力を得て、施設の衛生面及び食品の取扱いが良好で衛生上信用のおける食品納入業者を選定すること。
- 二 食品納入業者又は納入業者の団体等との間に連絡会を設け、学校給食の意義、役割及び衛生管理の在り方について定期的な意見交換を行う等により、食品納入業者の衛生管理の啓発に努めること。
- 三 売買契約に当たって、衛生管理に関する事項を取り決める等により、業者の検便、衛生環境の整備等について、食品納入業者に自主的な取組を促すこと。
- 四 必要に応じて、食品納入業者の衛生管理の状況を確認すること。
- 五 原材料及び加工食品について、製造業者若しくは食品納入業者等が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果、又は生産履歴等を提出させること。また、検査等の結果については、保健所等への相談等により、原材料として不適と判断した場合には、食品納入業者の変更等適切な措置を講じること。さらに、検査結果を保管すること。

③食品の選定

- 一 食品は、過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選定するように配慮すること。また、有害なもの又はその疑いのあるものは避けること。

二 有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品、又は内容表示、消費期限及び賞味期限並びに製造業者、販売業者等の名称及び所在地、使用原材料及び保存方法が明らかでない食品については使用しないこと。また、可能な限り、使用原材料の原産国についての記述がある食品を選定すること。

三 保健所等から情報提供を受け、地域における感染症、食中毒の発生状況に応じて、食品の購入を考慮すること。

(3) 食品の検収・保管等

一 検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立会し、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、年月日表示、ロット（一の製造期間内に一連の製造工程により均質性を有するように製造された製品の一群をいう。以下同じ。）番号その他のロットに関する情報について、毎日、点検を行い、記録すること。また、納入業者から直接納入する食品の検収は、共同調理場及び受配校において適切に分担し実施するとともに、その結果を記録すること。

二 検収のために必要な場合には、検収責任者の勤務時間を納入時間に合わせて割り振ること。

三 食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として、当日搬入するとともに、一回で使い切る量を購入すること。また、当日搬入できない場合には、冷蔵庫等で適切に温度管理するなど衛生管理に留意すること。

四 納入業者から食品を納入させるに当たっては、検収室において食品の受け渡しを行い、下処理室及び調理室に立ち入らせないこと。

五 食品は、検収室において、専用の容器に移し替え、下処理室及び食品の保管室にダンボール等を持ち込まないこと。また、検収室内に食品が直接床面に接触しないよう床面から60cm以上の高さの置台を設けること。

六 食品を保管する必要がある場合には、食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類ごとに区分して専用の容器で保管する等により、原材料の相互汚染を防ぎ、衛生的な管理を行うこと。また、別紙「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、棚又は冷蔵冷凍設備に保管すること。

七 牛乳については、専用の保冷库等により適切な温度管理を行い、新鮮かつ良好なものが飲用に供されるよう品質の保持に努めること。

八 泥つきの根菜類等の処理は、検収室で行い、下処理室を清潔に保つこと。

(4) 調理過程

① 共通事項

- 一 給食の食品は、原則として、前日調理を行わず、全てその日に学校給食調理場で調理し、生で食用する野菜類、果実類等を除き、加熱処理したものを給食すること。また、加熱処理する食品については、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で1分間以上）又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録すること。さらに、中心温度計については、定期的に検査を行い、正確な機器を使用すること。
- 二 野菜類の使用については、二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理すること。また、教育委員会等において、生野菜の使用に当たっては、食中毒の発生状況、施設及び設備の状況、調理過程における二次汚染防止のための措置、学校給食調理員の研修の実施、管理運営体制の整備等の衛生管理体制の実態、並びに生野菜の食生活に果たす役割等を踏まえ、安全性を確認しつつ、加熱調理の有無を判断すること。さらに、生野菜の使用に当たっては、流水で十分洗浄し、必要に応じて、消毒するとともに、消毒剤が完全に洗い落とされるまで流水で水洗いすること。
- 三 和えもの、サラダ等の料理の混ぜ合わせ、料理の配食及び盛りつけに際しては、清潔な場所で、清潔な器具を使用し、料理に直接手を触れないよう調理すること。
- 四 和えもの、サラダ等については、各食品を調理後速やかに冷却機等で冷却を行った上で、冷却後の二次汚染に注意し、冷蔵庫等で保管するなど適切な温度管理を行うこと。また、やむを得ず水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを確認し、確認した数値及び時間を記録すること。さらに、和える時間を配食の直前にするなど給食までの時間の短縮を図り、調理終了時に温度及び時間を記録すること。
- 五 マヨネーズは、つぐらないこと。
- 六 缶詰は、缶の状態、内壁塗装の状態等を注意すること。

②使用水の安全確保

- 一 使用水は、学校環境衛生基準（平成二十一年文部科学省告示第六十号）に定める基準を満たす飲料水を使用すること。また、毎日、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査を実施し、その結果を記録すること。
- 二 使用水について使用に不適な場合は、給食を中止し速やかに改善措置を講じること。また、再検査の結果使用した場合は、使用した水1Lを保存食用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。
- 三 貯水槽を設けている場合は、専門の業者に委託する等により、年1回以上清掃すること。また、清掃した証明書等の記録は1年間保管すること。

③二次汚染の防止

- 一 献立ごとに調理作業の手順、時間及び担当者を示した調理作業工程表並びに食品の動線を示した作業動線図を作成すること。また、調理作業工程表及び作業動線図を作業前に確認し、作業に当たること。
- 二 調理場における食品及び調理用の器具及び容器は、床面から60cm以上の高さの置台の上に置くこと。
- 三 食肉、魚介類及び卵は、専用の容器、調理用の機器及び器具を使用し、他の食品への二次汚染を防止すること。
- 四 調理作業中の食品並びに調理用の機械、機器、器具及び容器の汚染の防止の徹底を図ること。また、包丁及びまな板類については食品別及び処理別の使い分けの徹底を図ること。
- 五 下処理後の加熱を行わない食品及び加熱調理後冷却する必要がある食品の保管には、原材料用冷蔵庫は使用しないこと。
- 六 加熱調理した食品を一時保存する場合又は調理終了後の食品については、衛生的な容器にふたをして保存するなど、衛生的な取扱いを行い、他からの二次汚染を防止すること。
- 七 調理終了後の食品は、素手でさわらないこと。
- 八 調理作業時には、ふきんは使用しないこと。
- 九 エプロン、履物等は、色分けする等により明確に作業区分ごとに使い分けること。また、保管の際は、作業区分ごとに洗浄及び消毒し、翌日までに乾燥させ、区分して保管するなど、衛生管理に配慮すること。

④食品の適切な温度管理等

- 一 調理作業時には、調理室内の温度及び湿度を確認し、その記録を行うこと。また、換気を行うこと。
- 二 原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。また、冷蔵保管及び冷凍保管する必要がある食品は常温放置しないこと。
- 三 加熱調理後冷却する必要がある食品については、冷却機等を用いて温度を下げ、調理用冷蔵庫で保管し、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を可能な限り短くすること。また、加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度及び時間を記録すること。
- 四 配送及び配食に当たっては、必要に応じて保温食缶及び保冷食缶若しくは蓄冷材等を使用し、温度管理を行うこと。
- 五 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること。また、配食の時間を毎日記録すること。さらに、共同調理場においては、調理場搬出時及び受配校搬入時の時間を毎日記録するとともに、温度を定期的に記録すること。
- 六 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、トッピン

グする時期は給食までの時間が極力短くなるようにすること。

⑤廃棄物処理

- 一 廃棄物は、分別し、衛生的に処理すること。
- 二 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないように管理すること。また、廃棄物のための容器は、作業終了後速やかに清掃し、衛生上支障がないように保持すること。
- 三 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- 四 廃棄物は、作業区域内に放置しないこと。
- 五 廃棄物の保管場所は、廃棄物の搬出後清掃するなど、環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

(5) 配送及び配食

①配送

- 一 共同調理場においては、容器、運搬車の設備の整備に努め、運搬途中の塵埃等による調理済食品等の汚染を防止すること。また、調理済食品等が給食されるまでの温度の管理及び時間の短縮に努めること。

②配食等

- 一 配膳室の衛生管理に努めること。
- 二 食品を運搬する場合は、容器にふたをすること。
- 三 パンの容器、牛乳等の瓶その他の容器等の汚染に注意すること。
- 四 はし等を児童生徒の家庭から持参させる場合は、不衛生にならないよう指導すること。
- 五 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員については、毎日、下痢、発熱、腹痛等の有無その他の健康状態及び衛生的な服装であることを確認すること。また、配食前、用便後の手洗いを励行させ、清潔な手指で食器及び食品を扱うようにすること。
- 六 教職員は、児童生徒の嘔吐物のため汚れた食器具の消毒を行うなど衛生的に処理し、調理室に返却するに当たっては、その旨を明示し、その食器具を返却すること。また、嘔吐物は、調理室には返却しないこと。

(6) 検食及び保存食等

①検食

- 一 検食は、学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、あらかじめ責任者を定めて児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行うこと。また、異常があった場合には、給食を中止するとともに、共同調理場の受配校においては、速やかに共同調理場に連絡すること。
- 二 検食に当たっては、食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか、調理過程において加熱及び冷却処理が適切に行われているか、食品の異味、異臭その他の異常がないか、一食分としてそれぞれの食品の量が適当か、味付け、香り、

色彩並びに形態等が適切か、及び、児童生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているか確認すること。

三 検食を行った時間、検食者の意見等検食の結果を記録すること。

②保存食

一 保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。また、納入された食品の製造年月日若しくはロットが違う場合又は複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。

二 原材料は、洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。ただし、卵については、全て割卵し、混合したものから50g程度採取し保存すること。

三 保存食については、原材料、加工食品及び調理済食品が全て保管されているか並びに廃棄した日時を記録すること。

四 共同調理場の受配校に直接搬入される食品についても共同調理場で保存すること。また、複数の業者から搬入される食品については、各業者ごとに保存すること。

五 児童生徒の栄養指導及び盛りつけの目安とする展示食を保存食と兼用しないこと。

③残食及び残品

一 パン等残食の児童生徒の持ち帰りは、衛生上の見地から、禁止することが望ましい。

二 パン、牛乳、おかず等の残品は、全てその日のうちに処分し、翌日に繰り越して使用しないこと。

2 学校薬剤師等の協力を得て1の各号に掲げる事項について、毎学年1回((3)、(4)②及び(6)①、②)にあつては毎学年3回)、定期に検査を行い、その実施記録を保管すること。

第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

1 衛生管理体制に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

(1) 衛生管理体制

一 学校給食調理場においては、栄養教諭等を衛生管理責任者として定めること。ただし、栄養教諭等が現にいない場合は、調理師資格を有する学校給食調理員等を衛生管理責任者として定めること。

二 衛生管理責任者は、施設及び設備の衛生、食品の衛生及び学校給食調理員の衛生の日常管理等に当たること。また、調理過程における下処理、調理、配送等の作業工程を分析し、各工程において清潔かつ迅速に加熱及び冷却調理が適切に行わ

れているかを確認し、その結果を記録すること。

三 校長又は共同調理場の長（以下「校長等」という。）は、学校給食の衛生管理について注意を払い、学校給食関係者に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮すること。

四 校長等は、学校保健委員会等を活用するなどにより、栄養教諭等、保健主事、養護教諭等の教職員、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長等の専門家及び保護者が連携した学校給食の衛生管理を徹底するための体制を整備し、その適切な運用を図ること。

五 校長等は、食品の検収等の日常点検の結果、異常の発生が認められる場合、食品の返品、献立の一部又は全部の削除、調理済食品の回収等必要な措置を講じること。

六 校長等は、施設及び設備等の日常点検の結果、改善が必要と認められる場合、必要な応急措置を講じること。また、改善に時間を要する場合、計画的な改善を行うこと。

七 校長等は、栄養教諭等の指導及び助言が円滑に実施されるよう、関係職員の意思疎通等に配慮すること。

八 教育委員会等は、栄養教諭等の衛生管理に関する専門性の向上を図るため、新規採用時及び経験年数に応じた研修その他の研修の機会が確保されるよう努めること。

九 教育委員会等は、学校給食調理員を対象とした研修の機会が確保されるよう努めること。また、非常勤職員等も含め可能な限り全員が等しく研修を受講できるよう配慮すること。

十 教育委員会等は、設置する学校について、計画を立て、登録検査機関（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第四条第九項に規定する「登録検査機関」をいう。）等に委託するなどにより、定期的に原材料及び加工食品について、微生物検査、理化学検査を行うこと。

十一 調理に直接関係のない者を調理室に入れしないこと。調理及び点検に従事しない者が、やむを得ず、調理室内に立ち入る場合には、食品及び器具等には触れせず、（3）三に規定する学校給食従事者の健康状態等を点検し、その状態を記録すること。また、専用の清潔な調理衣、マスク、帽子及び履物を着用させること。さらに、調理作業後の調理室等は施錠するなど適切な管理を行うこと。

（2）学校給食従事者の衛生管理

一 学校給食従事者は、身体、衣服を清潔に保つこと。

二 調理及び配食に当たっては、せき、くしゃみ、髪の毛等が食器、食品等につかないよう専用で清潔な調理衣、エプロン、マスク、帽子、履物等を着用すること。

三 作業区域用の調理衣等及び履物を着用したまま便所に入らないこと。

四 作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒を行うこと。

(3) 学校給食従事者の健康管理

一 学校給食従事者については、日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回健康診断を行うこと。また、当該健康診断を含め年3回定期的に健康状態を把握することが望ましい。

二 検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型O157その他必要な細菌等について、毎月2回以上実施すること。

三 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に、感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成十年法律百十四号。以下「感染症予防法」という。）に規定する感染症又はその疑いがあるかどうか毎日点検し、これらを記録すること。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示を励行させること。さらに、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止すること。

四 ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された学校給食従事者は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること。また、ノロウイルスにより発症した学校給食従事者と一緒に食事を喫食する、又は、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者について速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じるよう努めること。

(4) 食中毒の集団発生の際の措置

一 教育委員会等、学校医、保健所等に連絡するとともに、患者の措置に万全を期すこと。また、二次感染の防止に努めること。

二 学校医及び保健所等と相談の上、医療機関を受診させるとともに、給食の停止、当該児童生徒の出席停止及び必要に応じて臨時休業、消毒その他の事後措置の計画を立て、これに基づいて食中毒の拡大防止の措置を講じること。

三 校長の指導のもと養護教諭等が児童生徒の症状の把握に努める等関係職員の役割を明確にし、校内組織等に基づいて学校内外の取組体制を整備すること。

四 保護者に対しては、できるだけ速やかに患者の集団発生の状況を周知させ、協力を求めること。その際、プライバシー等人権の侵害がないよう配慮すること。

五 食中毒の発生原因については、保健所等に協力し、速やかに明らかとなるように努

め、その原因の除去、予防に努めること。

- 2 1の(1)に掲げる事項については、毎学年1回、(2)及び(3)に掲げる事項については、毎学年3回定期的に検査を行い、その実施記録を保管すること。

第5 日常及び臨時の衛生検査

- 1 学校給食衛生管理の維持改善を図るため、次に掲げる項目について、毎日点検を行うものとする。

- (1) 学校給食の施設及び設備は、清潔で衛生的であること。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度、冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度が記録されていること。
- (2) 食器具、容器及び調理用器具は、使用后、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管されていること。また、フードカッター、ミキサー等調理用の機械及び機器は、使用後に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥されていること。
- (3) 使用水に関しては、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査が実施され、記録されていること。
- (4) 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないこと。
- (5) 食品については、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限、賞味期限の異常の有無等を点検するための検収が適切に行われていること。また、それらが記録されていること。
- (6) 食品等は、清潔な場所に食品の分類ごとに区分され衛生的な状態で保管されていること。
- (7) 下処理、調理、配食は、作業区分ごとに衛生的に行われていること。
- (8) 生食する野菜類及び果実類等は流水で十分洗浄されていること。また、必要に応じて消毒されていること。
- (9) 加熱、冷却が適切に行われていること。また、加熱すべき食品は加熱されていること。さらに、その温度と時間が記録されていること。
- (10) 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されていること。
- (11) 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員の健康状態は良好であり、服装は衛生的であること。
- (12) 調理終了後速やかに給食されるよう配送及び配食され、その時刻が記録されていること。さらに、給食前に責任者を定めて検食が行われていること。
- (13) 保存食は、適切な方法で、2週間以上保存され、かつ記録されていること。
- (14) 学校給食従事者の服装及び身体が清潔であること。また、作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生

の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒が行われていること。

(15) 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に感染症予防法に規定する感染症又は、その疑いがあるかどうか毎日点検し、これらが記録されていること。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示が励行されていること。さらに、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事が禁止されていること。

2 学校給食衛生管理の維持改善を図るため、次のような場合、必要があるときは臨時衛生検査を行うものとする。

①感染症・食中毒の発生のおそれがあり、また、発生したとき。

②風水害等により環境が不潔になり、又は汚染され、感染症の発生のおそれがあるとき。

③その他必要なとき。また、臨時衛生検査は、その目的に即して必要な検査項目を設定し、その検査項目の実施に当たっては、定期的に行う衛生検査に準じて行うこと。

第6 雑則

1 本基準に基づく記録は、1年間保存すること。

2 クックチル方式により学校給食を提供する場合には、教育委員会等の責任において、クックチル専用の施設設備の整備、二次汚染防止のための措置、学校給食従事者の研修の実施、衛生管理体制の整備等衛生管理のための必要な措置を講じたうえで実施すること。

別添

学校給食施設の区分

区分			内容
学 校 給 食 施 設	調 理 場	作 業 区 域	検収室－原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の 処理を行う場所 食品の保管室－食品の保管場所 下処理室－食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所 返却された食器・食缶等の搬入場 ----- 洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前）
		区 域	調理室 ー食品の切裁等を行う場所 ー煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所 ー加熱調理した食品の冷却等を行う場所 ー食品を食缶に配食する場所 配膳室 食品・食缶の搬出場 ----- 洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒後）
		その他	更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等 事務室等（学校給食調理員が通常、出入りしない 区域）

別紙

学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

食 品 名		保存温度
牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐		冷蔵
魚介類	鮮魚介	5℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下
食肉類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉（細切した食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの）	-15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下
卵類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8℃以下
	凍結卵	-15℃以下
乳製品類	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
	クリーム	10℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		-15℃以下

大量調理施設衛生管理マニュアル

(平成9年3月24日付け衛食第85号別添)

(最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号)

I 趣旨

本マニュアルは、集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、

- ① 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
- ② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等（ウイルスを含む。以下同じ。）を死滅させること。
- ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
- ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

等を示したものである。

集団給食施設等においては、衛生管理体制を確立し、これらの重要管理事項について、点検・記録を行うとともに、必要な改善措置を講じる必要がある。また、これを遵守するため、更なる衛生知識の普及啓発に努める必要がある。

なお、本マニュアルは同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用する。

II 重要管理事項

1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理

- (1) 原材料については、品名、仕入元の名称及び所在地、生産者（製造又は加工者を含む。）の名称及び所在地、ロットが確認可能な情報（年月日表示又はロット番号）並びに仕入れ年月日を記録し、1年間保管すること。
- (2) 原材料について納入業者が定期的実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。その結果については、保健所に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には、納入業者の変更等適切な措置を講じること。検査結果については、1年間保管すること。
- (3) 加熱せずに喫食する食品（牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ殺菌された食品を除く。）については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理の体制について保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録票等により確認するとともに、製造加工業者が従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を適切に行っているかを確認すること。
- (4) 原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず立ち合い、検収場で品質、鮮度、品温（納入業者が運搬の際、別添1に従い、適切な温度管理を行っていたかどうかを含

む。)、異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録すること。

(5) 原材料の納入に際しては、缶詰、乾物、調味料等常温保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については1回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにすること。

(6) 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、別添2に従い、流水(食品製造用水^{注1}として用いるもの。以下同じ。)で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌^{注2}した後、流水で十分すすぎ洗いを行うこと。特に高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設で、加熱せずに供する場合(表皮を除去する場合を除く。)には、殺菌を行うこと。

注1: 従前の「飲用適の水」に同じ。(「食品、添加物等の規格基準」(昭和34年厚生省告示第370号)の改正により用語のみ読み替えたもの。定義については同告示の「第1食品 B 食品一般の製造、加工及び調理基準」を参照のこと。)

注2: 次亜塩素酸ナトリウム溶液又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水(きのこ類を除く。)、亜塩素酸ナトリウム溶液(生食用野菜に限る。)、過酢酸製剤、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液。これらを使用する場合、食品衛生法で規定する「食品、添加物等の規格基準」を遵守すること。

2. 加熱調理食品の加熱温度管理

加熱調理食品は、別添2に従い、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85~90℃で90秒間以上)又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこと。

3. 二次汚染の防止

(1) 調理従事者等(食品の盛付け・配膳等、食品に接触する可能性のある者及び臨時職員を含む。以下同じ。)は、次に定める場合には、別添2に従い、必ず流水・石けんによる手洗いによりしっかりと2回(その他の時には丁寧に1回)手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として次に定める場合に交換を行うこと。

- ① 作業開始前及び用便後
- ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- ③ 食品に直接触れる作業にあたる直前
- ④ 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
- ⑤ 配膳の前

(2) 原材料は、隔壁等で他の場所から区分された専用の保管場に保管設備を設け、食

肉類、魚介類、野菜類等、食材の分類ごとに区分して保管すること。この場合、専用の衛生的なふた付き容器に入れ替えるなどにより、原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにするとともに、原材料の相互汚染を防ぐこと。

(3) 下処理は汚染作業区域で確実にを行い、非汚染作業区域を汚染しないようにすること。

(4) 包丁、まな板などの器具、容器等は用途別及び食品別（下処理用にあつては、魚介類用、食肉類用、野菜類用の別、調理用にあつては、加熱調理済み食品用、生食野菜用、生食魚介類用の別）にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないようにして使用すること。

(5) 器具、容器等の使用後は、別添2に従い、全面を流水で洗浄し、さらに80℃、5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法注3で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。

なお、調理場内における器具、容器等の使用後の洗浄・殺菌は、原則として全ての食品が調理場から搬出された後に行うこと。

また、器具、容器等の使用中も必要に応じ、同様の方法で熱湯殺菌を行うなど、衛生的に使用すること。この場合、洗浄水等が飛散しないように行うこと。なお、原材料用に使用した器具、容器等をそのまま調理後の食品用に使用するようなことは、けっして行わないこと。

(6) まな板、ざる、木製の器具は汚染が残存する可能性が高いので、特に十分な殺菌注4に留意すること。なお、木製の器具は極力使用を控えることが望ましい。

(7) フードカッター、野菜切り機等の調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・殺菌注5した後、乾燥させること。

(8) シンクは原則として用途別に相互汚染しないように設置すること。特に、加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等に用いるシンクを必ず別に設置すること。また、二次汚染を防止するため、洗浄・殺菌注5し、清潔に保つこと。

(9) 食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱い、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から60cm以上の場所で行うこと。ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行うこと。

(10) 加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は、他からの二次汚染を防止するため、清潔な場所で行うこと。

(11) 調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをして保存し、他からの二次汚染を防止すること。

(12) 使用水は食品製造用水を用いること。また、使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合には、遊離残留塩素が0.1mg/l以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査

し、記録すること。

注3：塩素系消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水、次亜塩素酸水等）やエタノール系消毒剤には、ノロウイルスに対する不活化効果を期待できるものがある。使用する場合、濃度・方法等、製品の指示を守って使用すること。浸漬により使用することが望ましいが、浸漬が困難な場合にあっては、不織布等に十分浸み込ませて清拭すること。

（参考文献）「平成27年度ノロウイルスの不活化条件に関する調査報告書」

(<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000125854.pdf>)

注4：大型のまな板やざる等、十分な洗浄が困難な器具については、亜塩素酸水又は次亜塩素酸ナトリウム等の塩素系消毒剤に浸漬するなどして消毒を行うこと。

注5：80℃で5分以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法（注3参照）。

4. 原材料及び調理済み食品の温度管理

- (1) 原材料は、別添1に従い、戸棚、冷凍又は冷蔵設備に適切な温度で保存すること。
また、原材料搬入時の時刻、室温及び冷凍又は冷蔵設備内温度を記録すること。
- (2) 冷凍又は冷蔵設備から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行うこと。非加熱で供される食品については、下処理後速やかに調理に移行すること。
- (3) 調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要である。（別添3参照）
 - ① 加熱調理後、食品を冷却する場合には、食中毒菌の発育至適温度帯（約20℃～50℃）の時間を可能な限り短くするため、冷却機を用いたり、清潔な場所で衛生的な容器に小分けするなどして、30分以内に中心温度を20℃付近（又は60分以内に中心温度を10℃付近）まで下げるよう工夫すること。
この場合、冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録すること。
 - ② 調理が終了した食品は速やかに提供できるよう工夫すること。
調理終了後30分以内に提供できるものについては、調理終了時刻を記録すること。また、調理終了後提供まで30分以上を要する場合は次のア及びイによること。
ア 温かい状態で提供される食品については、調理終了後速やかに保温食缶等に移し保存すること。この場合、食缶等へ移し替えた時刻を記録すること。
イ その他の食品については、調理終了後提供まで10℃以下で保存すること。この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。
 - ③ 配送過程においては保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなど、10℃以下又は65℃以上の適切な温度管理を行い配送し、配送時刻の記録を行うこと。
また、65℃以上で提供される食品以外の食品については、保冷設備への搬入時刻及び保冷設備内温度の記録を行うこと。

④ 共同調理施設等で調理された食品を受け入れ、提供する施設においても、温かい状態で提供される食品以外の食品であって、提供まで30分以上を要する場合は提供まで10℃以下で保存すること。

この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。

(4) 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。

5. その他

(1) 施設設備の構造

① 隔壁等により、汚水溜、動物飼育場、廃棄物集積場等不潔な場所から完全に区別されていること。

② 施設の出入口及び窓は極力閉めておくとともに、外部に開放される部分には網戸、エアカーテン、自動ドア等を設置し、ねずみや昆虫の侵入を防止すること。

③ 食品の各調理過程ごとに、汚染作業区域（検収場、原材料の保管場、下処理場）、非汚染作業区域（さらに準清潔作業区域（調理場）と清潔作業区域（放冷・調製場、製品の保管場）に区分される。）を明確に区別すること。なお、各区域を固定し、それぞれを壁で区画する、床面を色別する、境界にテープをはる等により明確に区画することが望ましい。

④ 手洗い設備、履き物の消毒設備（履き物の交換が困難な場合に限る。）は、各作業区域の入り口手前に設置すること。

なお、手洗い設備は、感知式の設備等で、コック、ハンドル等を直接手で操作しない構造のものが望ましい。

⑤ 器具、容器等は、作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数を配置しておくこと。

⑥ 床面に水を使用する部分にあっては、適当な勾配（100分の2程度）及び排水溝（100分の2から4程度の勾配を有するもの）を設けるなど排水が容易に行える構造であること。

⑦ シンク等の排水口は排水が飛散しない構造であること。

⑧ 全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。

⑨ 便所等

ア 便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と必ず区分されていること。なお、調理場等から3m以上離れた場所に設けられていることが望ましい。

イ 便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていること。また、便所は、調理従事者等専用のものが設けられていることが望ましい。

⑩ その他

施設は、ドライシステム化を積極的に図ることが望ましい。

(2) 施設設備の管理

① 施設・設備は必要に応じて補修を行い、施設の床面（排水溝を含む。）、内壁のうち床面から1 mまでの部分及び手指の触れる場所は1日に1回以上、施設の天井及び内壁のうち床面から1 m以上の部分は1月に1回以上清掃し、必要に応じて、洗浄・消毒を行うこと。施設の清掃は全ての食品が調理場内から完全に搬出された後に行うこと。

② 施設におけるねずみ、昆虫等の発生状況を1月に1回以上巡回点検するとともに、ねずみ、昆虫の駆除を半年に1回以上（発生を確認した時にはその都度）実施し、その実施記録を1年間保管すること。また、施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、ねずみや昆虫の繁殖場所の排除に努めること。

なお、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。

③ 施設は、衛生的な管理に努め、みだりに部外者を立ち入らせたり、調理作業に不必要な物品等を置いたりしないこと。

④ 原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込まないこと。

⑤ 施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。調理場は湿度80%以下、温度は25℃以下に保つことが望ましい。

⑥ 手洗い設備には、手洗いに適当な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液等を定期的に補充し、常に使用できる状態にしておくこと。

⑦ 水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用する場合には、公的検査機関、厚生労働大臣の登録検査機関等に依頼して、年2回以上水質検査を行うこと。検査の結果、飲用不適とされた場合は、直ちに保健所長の指示を受け、適切な措置を講じること。なお、検査結果は1年間保管すること。

⑧ 貯水槽は清潔を保持するため、専門の業者に委託して、年1回以上清掃すること。なお、清掃した証明書は1年間保管すること。

⑨ 便所については、業務開始前、業務中及び業務終了後等定期的に清掃及び消毒剤による消毒を行って衛生的に保つこと^{注6}。

⑩ 施設（客席等の飲食施設、ロビー等の共用施設を含む。）において利用者等が嘔吐した場合には、消毒剤を用いて迅速かつ適切に嘔吐物の処理を行うこと注6により、利用者及び調理従事者等へのノロウイルス感染及び施設の汚染防止に努めること。

注6：「ノロウイルスに関するQ&A」（厚生労働省）を参照のこと。

(3) 検食の保存

検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50 g程度ずつ清潔な容器（ビニール

袋等)に入れ、密封し、-20℃以下で2週間以上保存すること。

なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で、調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。

(4) 調理従事者等の衛生管理

- ① 調理従事者等は、便所及び風呂等における衛生的な生活環境を確保すること。また、ノロウイルスの流行期には十分に加熱された食品を摂取する等により感染防止に努め、徹底した手洗いの励行を行うなど自らが施設や食品の汚染の原因とならないように措置するとともに、体調に留意し、健康な状態を保つように努めること。
- ② 調理従事者等は、毎日作業開始前に、自らの健康状態を衛生管理者に報告し、衛生管理者はその結果を記録すること。
- ③ 調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けること。検便検査注7には、腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じて^{注8}ノロウイルスの検便検査に努めること。
- ④ ノロウイルスの無症状病原体保有者であることが判明した調理従事者等は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えるなど適切な措置をとることが望ましいこと。
- ⑤ 調理従事者等は下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事しないこと。
- ⑥ 下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等については、直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えるなど適切な処置をとることが望ましいこと。
- ⑦ 調理従事者等が着用する帽子、外衣は毎日専用で清潔なものに交換すること。
- ⑧ 下処理場から調理場への移動の際には、外衣、履き物の交換等を行うこと。
(履き物の交換が困難な場合には履き物の消毒を必ず行うこと。)
- ⑨ 便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないこと。
- ⑩ 調理、点検に従事しない者が、やむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履き物を着用させ、手洗い及び手指の消毒を行わせること。
- ⑪ 食中毒が発生した時の原因究明を確実にを行うため、原則として、調理従事者等は当該施設で調理された食品を喫食しないこと。

ただし、原因究明に支障を来さないための措置が講じられている場合はこの限りでない。(試食担当者を限定すること等)

注7：ノロウイルスの検査に当たっては、遺伝子型によらず、概ね便1g当たり10⁵オーダーのノロウイルスを検出できる検査法を用いることが望ましい。ただし、検査結果が陰性であ

っても検査感度によりノロウイルスを保有している可能性を踏まえた衛生管理が必要である。

注8：ノロウイルスの検便検査の実施に当たっては、調理従事者の健康確認の補完手段とする場合、家族等に感染性胃腸炎が疑われる有症者がいる場合、病原微生物検出情報においてノロウイルスの検出状況が増加している場合などの各食品等事業者の事情に応じ判断すること。

(5) その他

- ① 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにすること。
- ② 廃棄物（調理施設内で生じた廃棄物及び返却された残渣をいう。）の管理は、次のように行うこと。
 - ア 廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持すること。
 - イ 返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まないこと。
 - ウ 廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置しないこと。
 - エ 廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

Ⅲ 衛生管理体制

1. 衛生管理体制の確立

- (1) 調理施設の経営者又は学校長等施設の運営管理責任者（以下「責任者」という。）は、施設の衛生管理に関する責任者（以下「衛生管理者」という。）を指名すること。

なお、共同調理施設等で調理された食品を受け入れ、提供する施設においても、衛生管理者を指名すること。
- (2) 責任者は、日頃から食材の納入業者についての情報の収集に努め、品質管理の確かな業者から食材を購入すること。また、継続的に購入する場合は、配送中の保存温度の徹底を指示するほか、納入業者が定期的に行う原材料の微生物検査等の結果の提出を求めること。
- (3) 責任者は、衛生管理者に別紙点検表に基づく点検作業を行わせるとともに、そのつど点検結果を報告させ、適切に点検が行われたことを確認すること。点検結果については、1年間保管すること。
- (4) 責任者は、点検の結果、衛生管理者から改善不能な異常の発生の報告を受けた場合、食材の返品、メニューの一部削除、調理済み食品の回収等必要な措置を講ずること。
- (5) 責任者は、点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急処置を講じるとともに、計画的に改善を行うこと。
- (6) 責任者は、衛生管理者及び調理従事者等に対して衛生管理及び食中毒防止に関す

- る研修に参加させるなど必要な知識・技術の周知徹底を図ること。
- (7) 責任者は、調理従事者等を含め職員の健康管理及び健康状態の確認を組織的・継続的に行い、調理従事者等の感染及び調理従事者等からの施設汚染の防止に努めること。
- (8) 責任者は、衛生管理者に毎日作業開始前に、各調理従事者等の健康状態を確認させ、その結果を記録させること。
- (9) 責任者は、調理従事者等に定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けさせること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、10月から3月の間には月に1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査を受けさせるよう努めること。
- (10) 責任者は、ノロウイルスの無症状病原体保有者であることが判明した調理従事者等を、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な措置をとることが望ましいこと。
- (11) 責任者は、調理従事者等が下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事させないこと。
- (12) 責任者は、下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等について、直ちに医療機関を受診させ、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとることが望ましいこと。
- (13) 責任者は、調理従事者等について、ノロウイルスにより発症した調理従事者等と一緒に感染の原因と考えられる食事を喫食するなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者等について速やかにノロウイルスの検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じることが望ましいこと。
- (14) 献立の作成に当たっては、施設の人員等の能力に余裕を持った献立作成を行うこと。
- (15) 献立ごとの調理工程表の作成に当たっては、次の事項に留意すること。
- ア 調理従事者等の汚染作業区域から非汚染作業区域への移動を極力行わないようにすること。
- イ 調理従事者等の一日ごとの作業の分業化を図ることが望ましいこと。
- ウ 調理終了後速やかに喫食されるよう工夫すること。
- また、衛生管理者は調理工程表に基づき、調理従事者等と作業分担等について事前に十分な打合せを行うこと。
- (16) 施設の衛生管理全般について、専門的な知識を有する者から定期的な指導、助言を受けることが望ましい。また、従事者の健康管理については、労働安全衛生法等関

係法令に基づき産業医等から定期的な指導、助言を受けること。

(17) 高齢者や乳幼児が利用する施設等においては、平常時から施設長を責任者とする危機管理体制を整備し、感染拡大防止のための組織対応を文書化するとともに、具体的な対応訓練を行っておくことが望ましいこと。また、従業員あるいは利用者において下痢・嘔吐等の発生を迅速に把握するために、定常的に有症状者数を調査・監視することが望ましいこと。