

**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） ..	エラー! ブックマークが定義されて いません。
学校給食衛生管理基準	エラー! ブックマークが定義されてい ません。
大量調理施設衛生管理マニュアル	エラー! ブックマークが定義されてい ません。

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

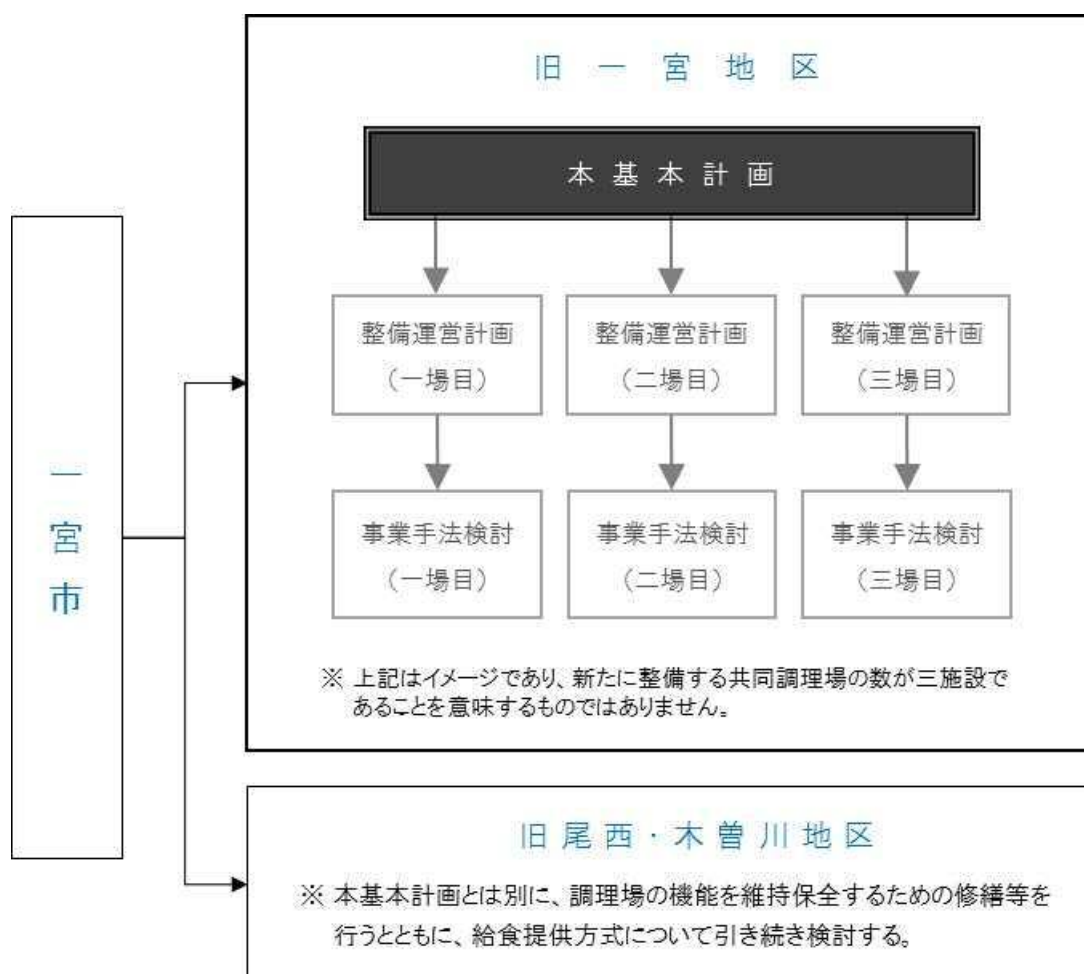
- ・①②いずれのケースでも、旧一宮地区の共同調理場の新規整備を進める必要があります。
- ・旧尾西・木曾川地区については、現調理場の機能を維持保全するための修繕等を行うとともに、給食提供方式について引き続き検討します。

(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、下記のものが挙げられます。

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（Hazard Analysis and Critical Control Point）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、以前に増しておいしい給食の提供が実現できます。

4) 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。

5) コスト削減

共同調理場方式では、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るといわれています。なお、本基本計画の対象地域である旧一宮地区では、既に共同調理場方式を採用していますので、コスト削減効果は限定的となりますが、将来にわたって給食を提供するための財源的な観点からは、コストは大切な観点のひとつです。

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>

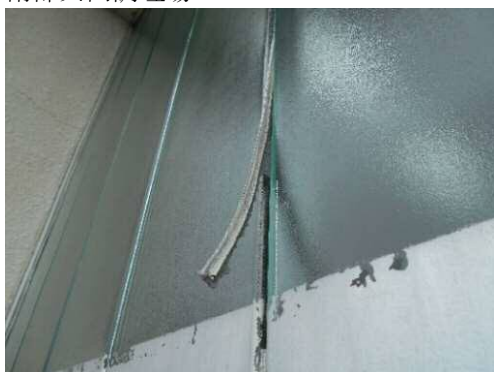


<北部共同調理場>



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 >



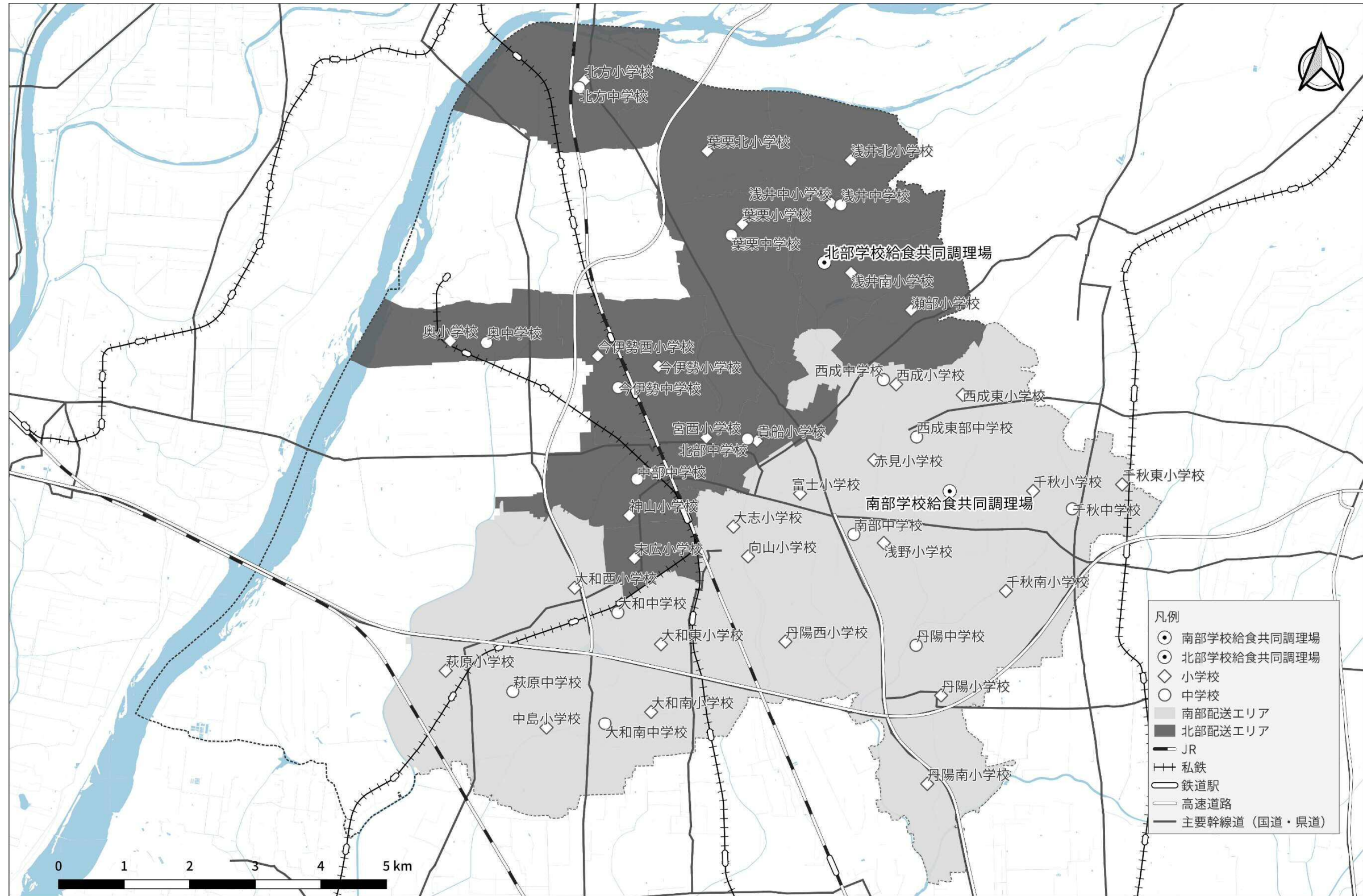
< 北部共同調理場 >



(3) 配送エリア

現在稼動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>一 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 501">第2 1 (3) 学校給食施設及び設備の衛生管理 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。</p> <p data-bbox="660 539 1235 568">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="676 607 1347 770">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"> <li data-bbox="309 815 628 898">・調理エリアと洗浄エリアの区分けが主流。 <li data-bbox="309 920 628 1099">・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="660 815 1235 844">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="676 882 1347 1285">第2 1 (1) ①共通事項 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"> <li data-bbox="309 1173 628 1256">・洗浄室の前後で区分けはない。 	<p data-bbox="660 1330 1235 1359">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 1397 1347 1576">第2 1 (2) 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"> <li data-bbox="309 1682 628 1861">・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 1637 1235 1666">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 1704 1347 1883">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

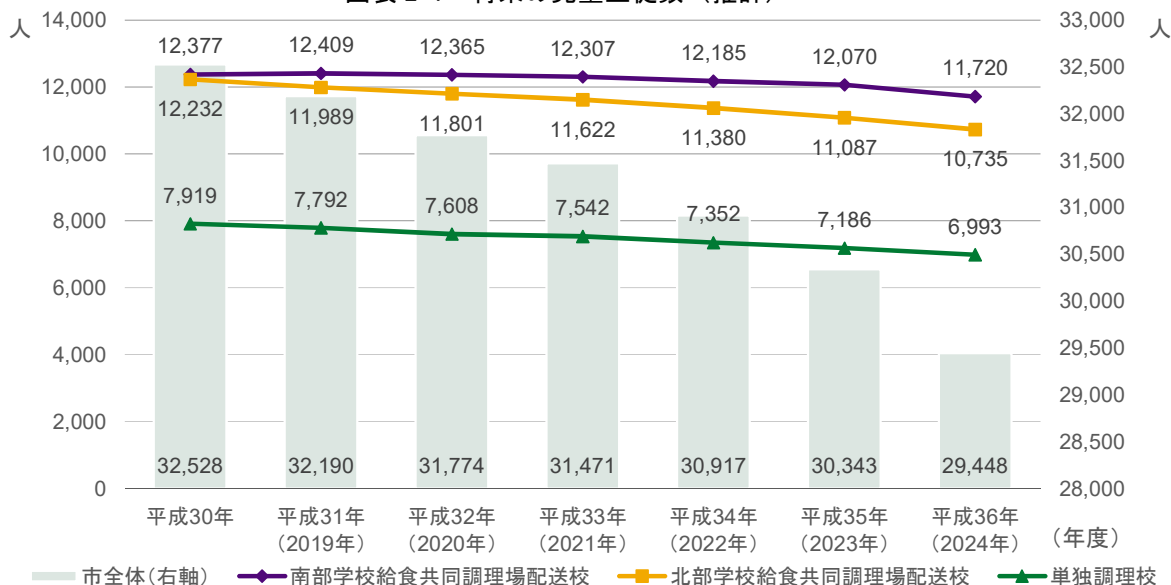
(1) 将来の提供食数の推計

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。

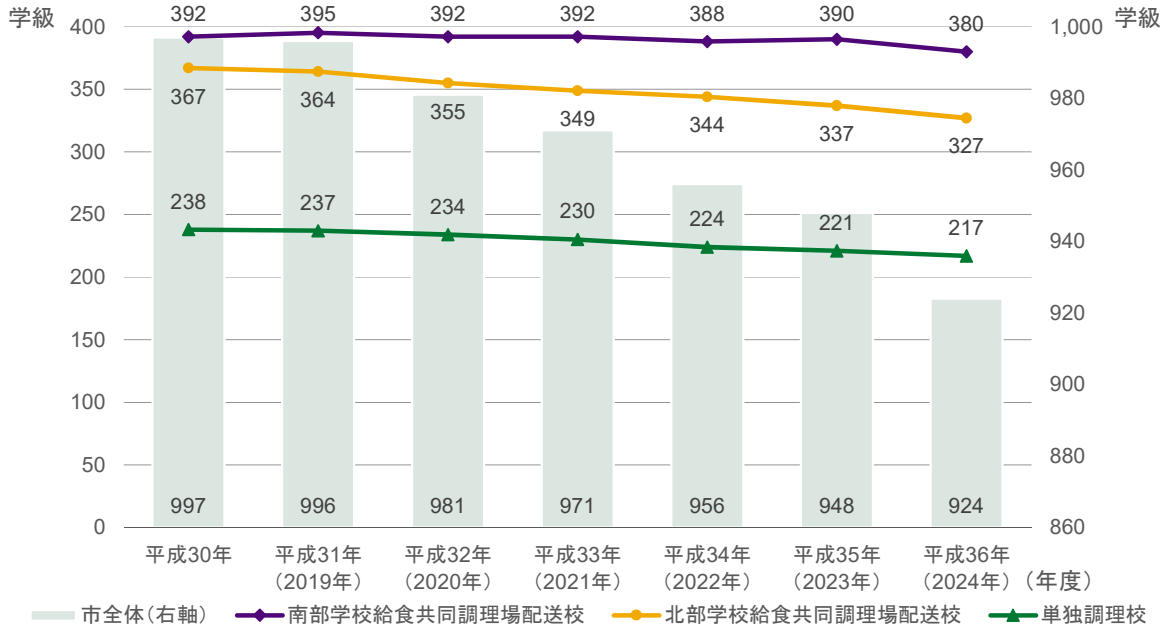
図表 2-1 将来の児童生徒数（推計）



(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。

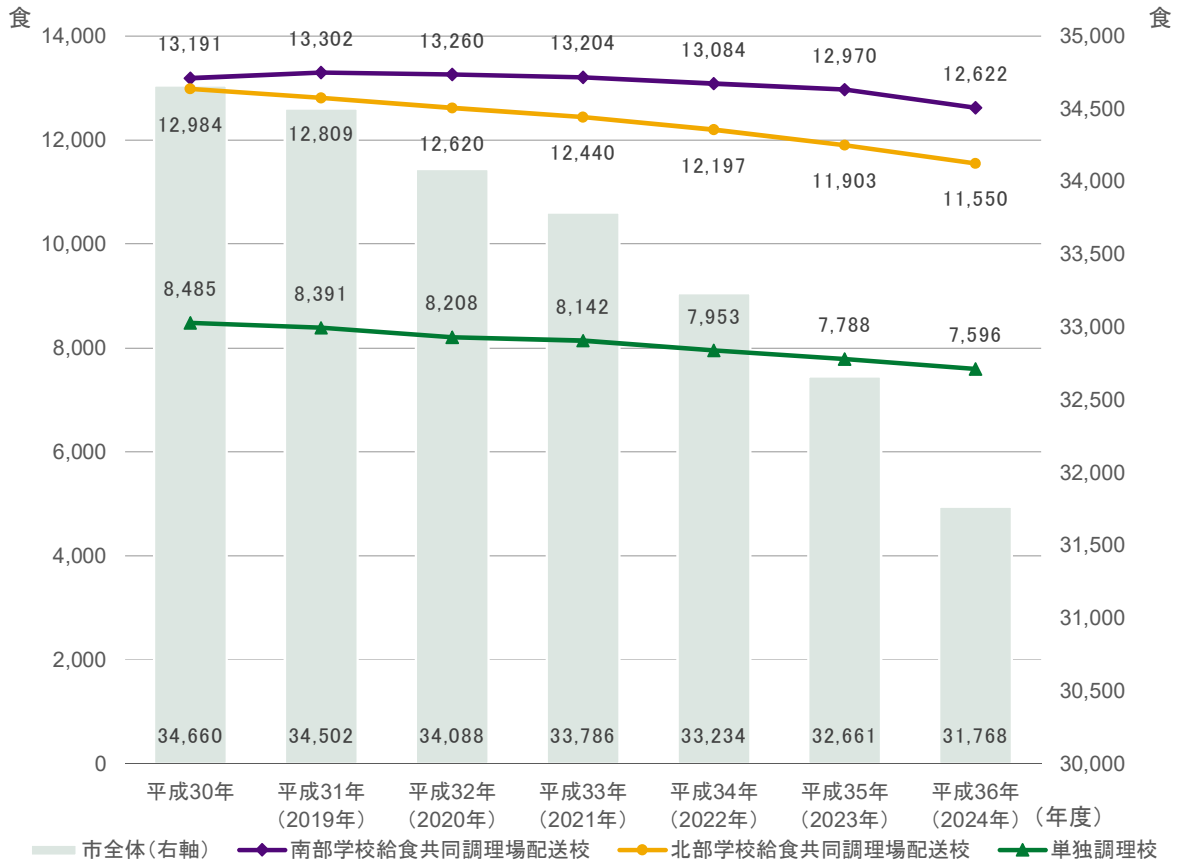
(注 2) 端数は小数第 1 位を切り上げています。

図表 2-2 将来の学級数（推計）



(注) 特別支援学級の学級数は推計に含まれていません。

図表 2-3 将来の提供食数（推計）



- (注1) 提供食数には、児童生徒向けに加え各学校の教職員及び各調理場の従事者向けの給食が含まれます。
- (注2) 教職員及び調理員に関する将来の提供食数は、過去5年間の給食提供実績を基に推計しています。これに図表2-1で示す児童生徒の推計結果を加え、将来の提供食数としています。
- (注3) 端数は小数第1位を切り上げています。

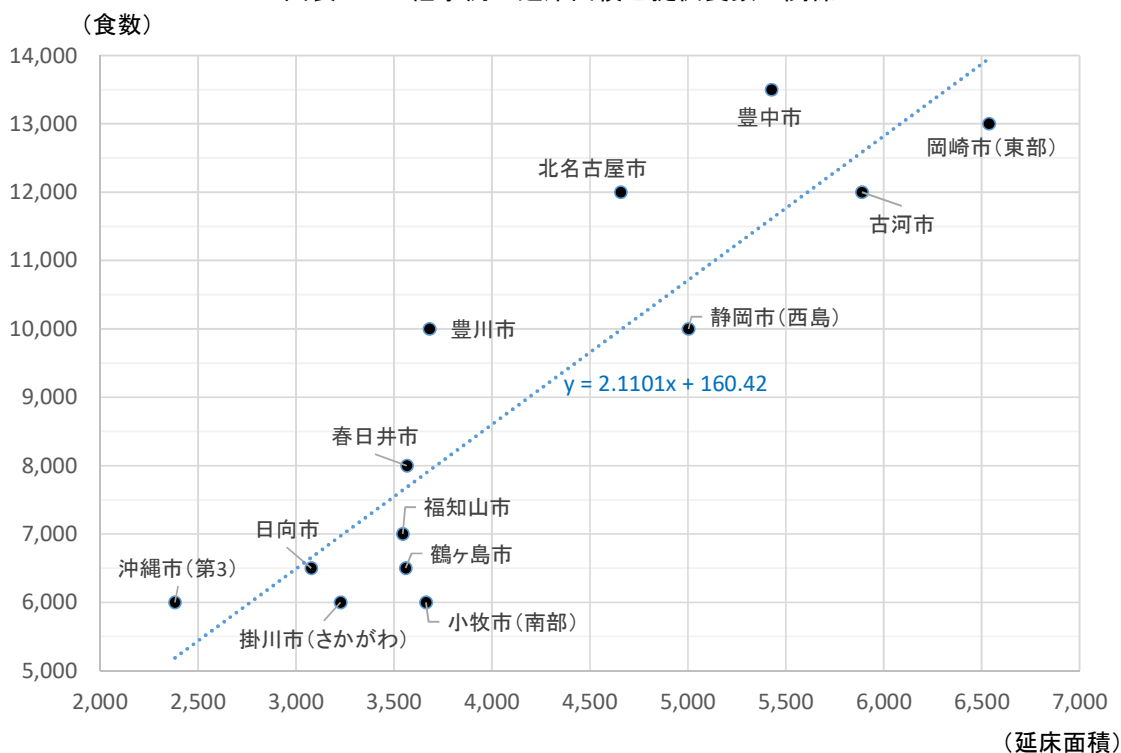
(2) 共同調理場の規模（提供食数）

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

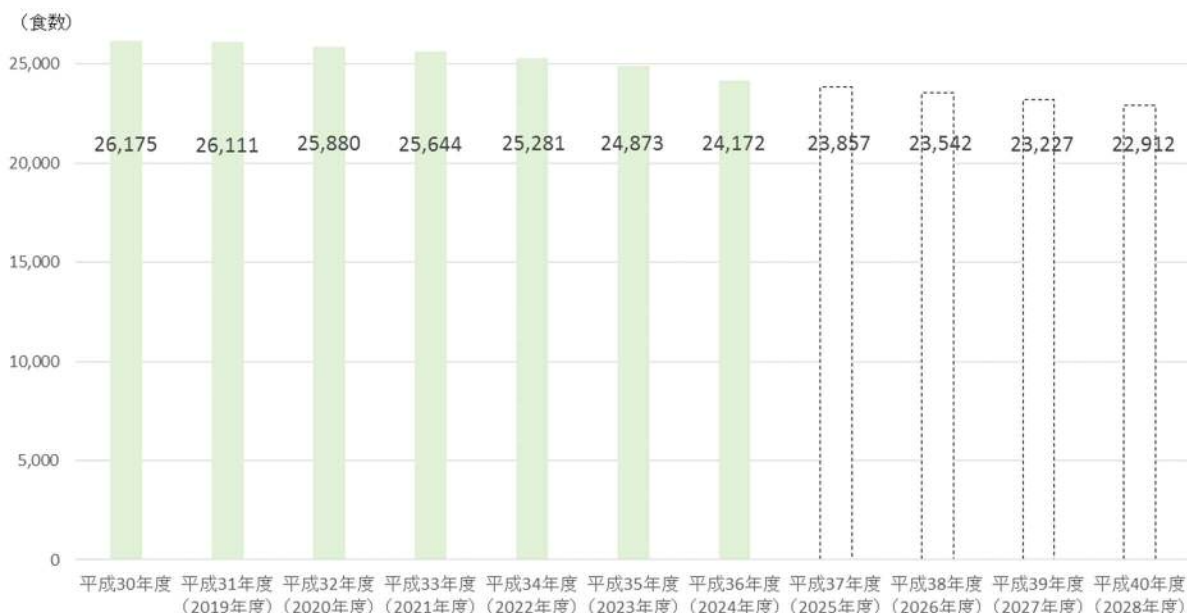
2) 共同調理場の建設地確保条件と提供食数設定の組み合わせ

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、平成36年度（2024年度）を目標としますが、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）までの提供食数の推計値



そこで本基本計画では仮定として、前頁の提供食数の推計値をふまえ、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約 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約 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）の提供予定食数約 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約 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ります。

そのため、既存の共同調理場の提供食数（約 13,000 食）を超える規模の共同調理場（約 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
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登載されているが、登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。

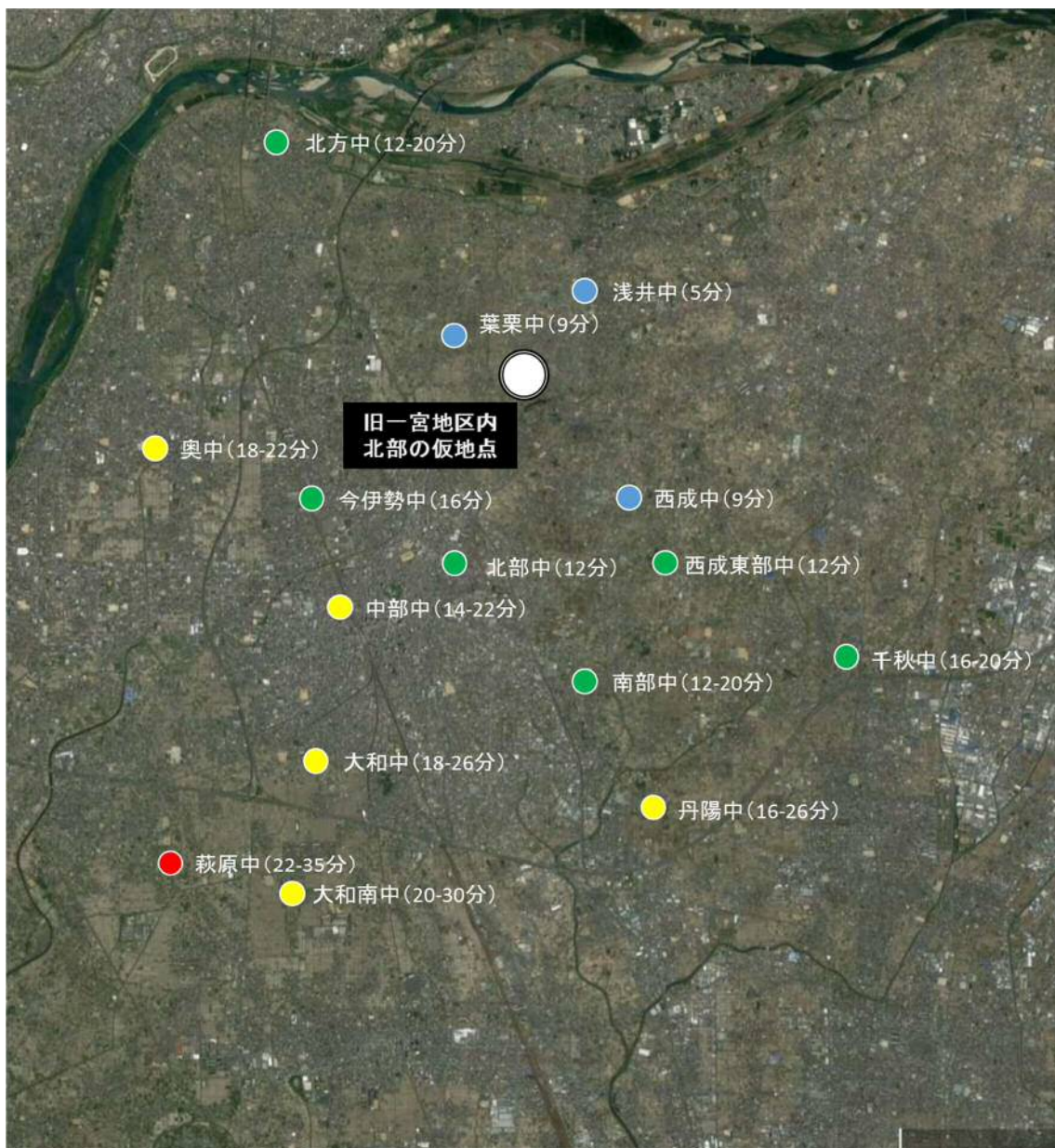
図表 3-4 市内北部地域を起点とした場合の各校までの配送時間（小学校）



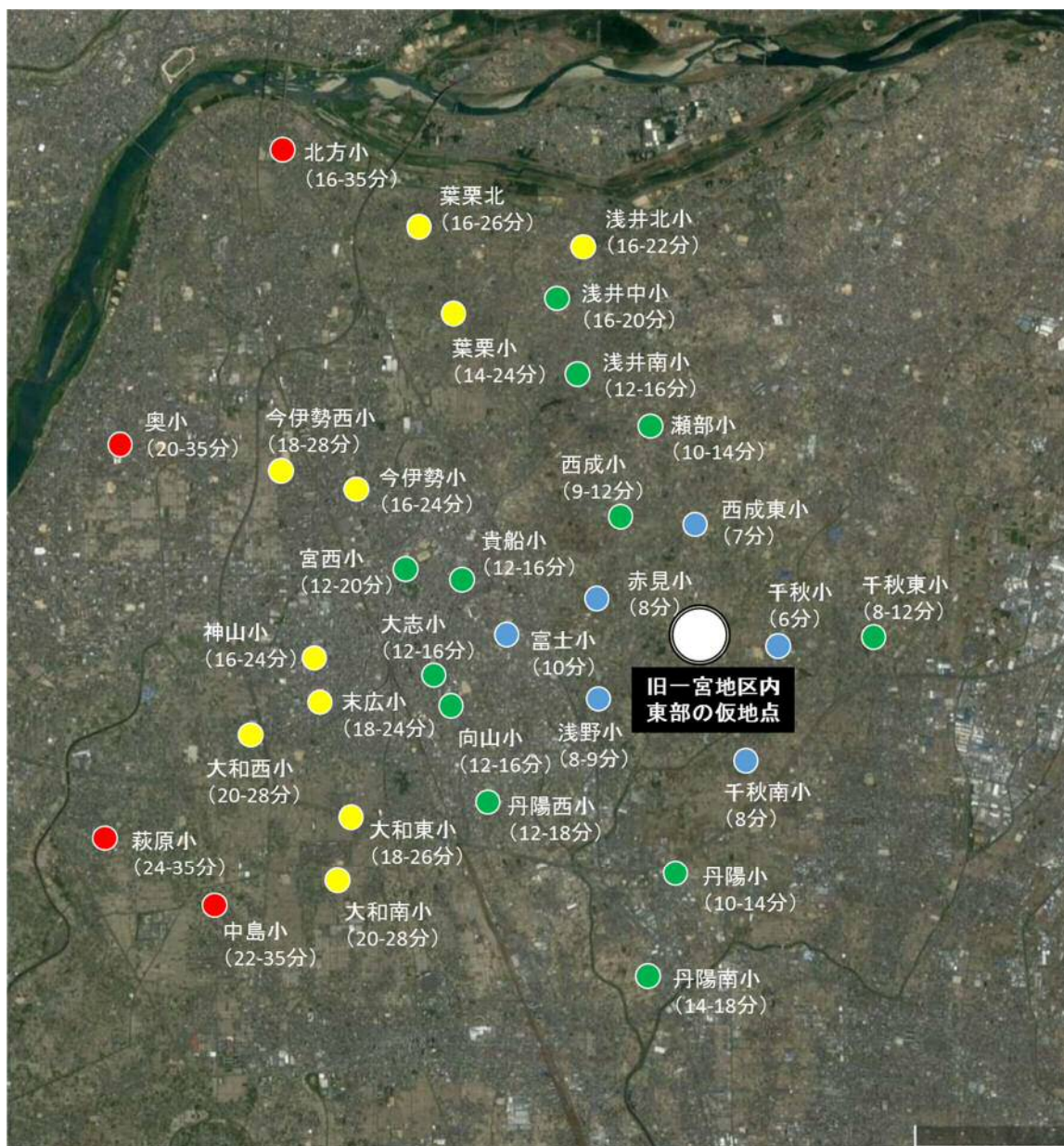
※ 括弧内の時間は、グーグルマップで経路検索(平成 30 年 10 月 4 日午前 10 時 30 分に出発)した結果を示す

※ 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)

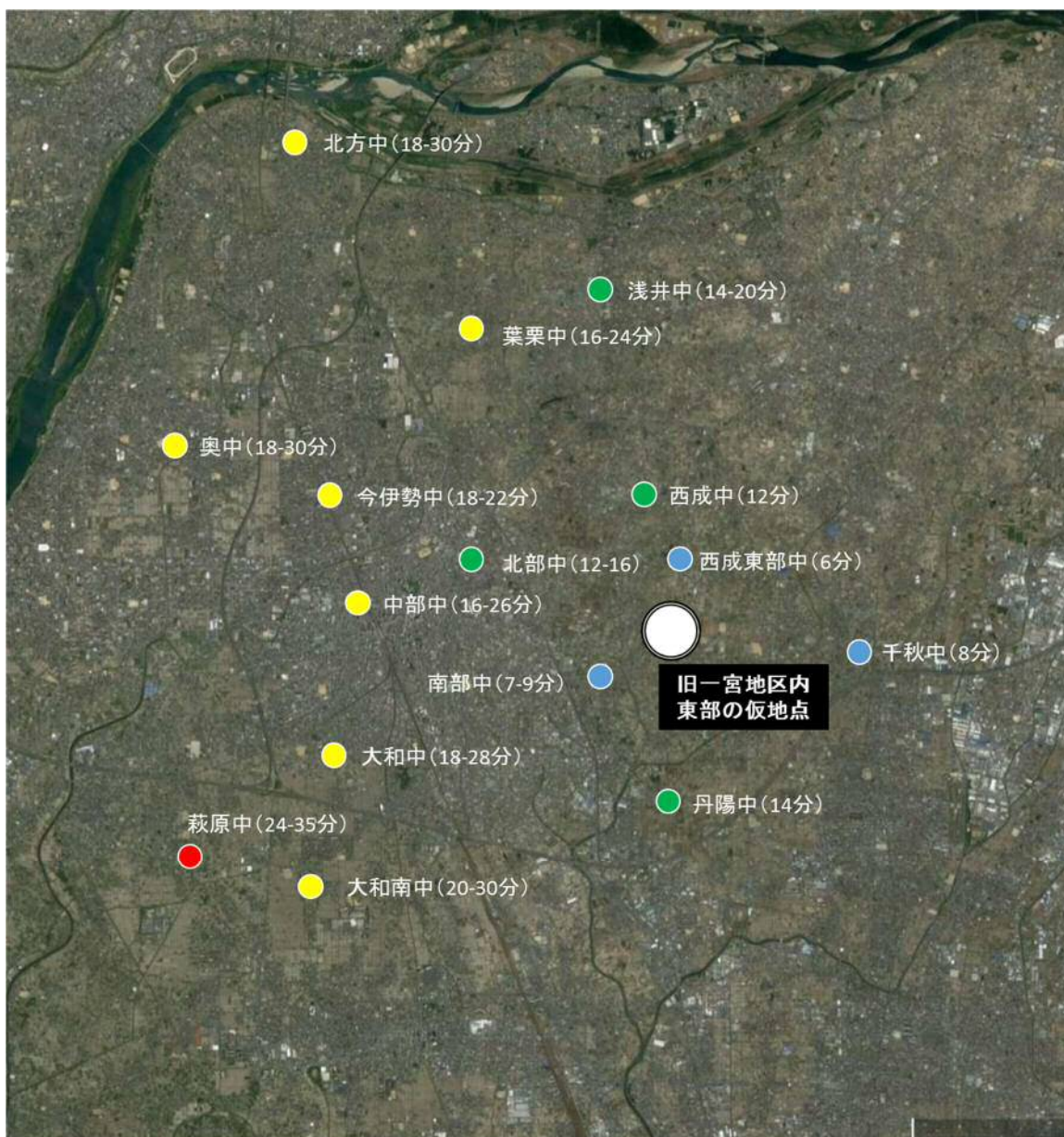
図表 3-5 市内北部地域を起点とした場合の各校までの配送時間（中学校）



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）



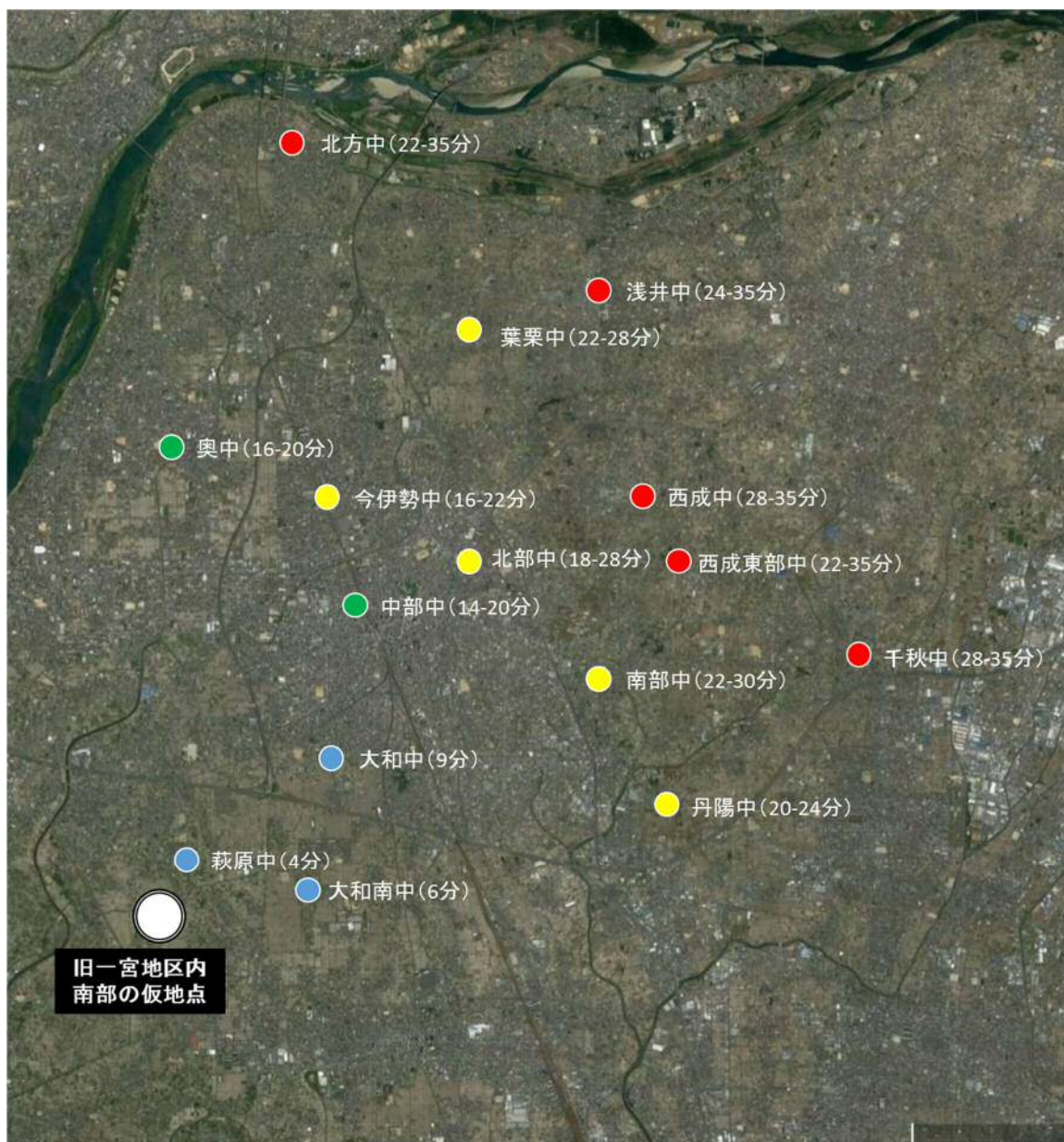
図表 3-7 市内東部地域を起点とした場合の各校までの配送時間（中学校）



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）のうち、そば・落花生は一切使用しておらず（ただし調味料には含む場合あり）、残り 5 品目を使用しない給食も週 1 回提供しています。

新たな共同調理場では、そば・落花生の不使用を継続するとともに、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、運用準備が整い次第、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、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(災害発生時、停電時)も対応可能とします。 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>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、小中学校別に飯碗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	
		事務エリア	一般エリア	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）				

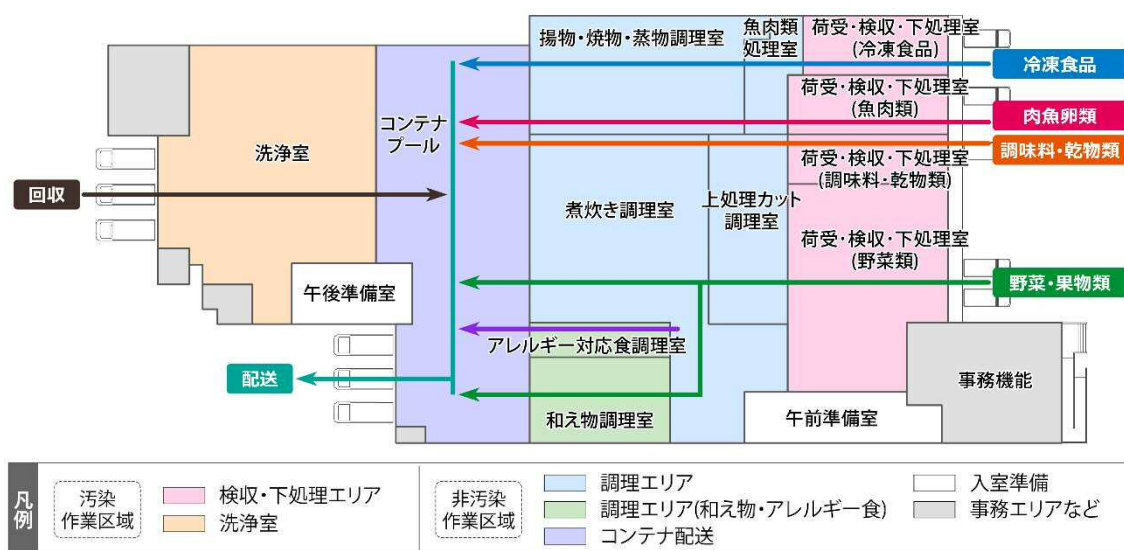
区分		諸室	
		職員・調理員エリア	給湯室
			食堂、会議室
			調理員用休憩室（男・女）
			洗濯室、乾燥室
			倉庫
その他	運転手控室、エレベーター、ボイラー室、電気室、ポンプ室、小荷物昇降機		
付帯施設	駐車場（職員用、来客用）、駐輪場、排水処理施設等		

※ … 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、食材の戻りの無い一方通行の動線計画で、交差汚染(例えば調理済みの食品が下処理後の肉や魚に触れるなど)を防ぎ、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(消毒)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(消毒)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

(未添付)