

新旧対照表

変更箇所及び変更内容	変更前	変更後
<p>《 変更箇所 》 P3「(3) 最近の共同調理場の特色」 《 変更内容 》 表現を変更。</p>	<p>最近建設されている共同調理場の特色として、下記のものが挙げられます。</p>	<p>最近建設されている共同調理場では、<u>それ以前に建設された共同調理場と比べた</u>特色として、下記のものが挙げられます。</p>
<p>《 変更箇所 》 P3「1) 高度な衛生管理」 《 変更内容 》 HACCPの正式名称を記載。</p>	<p>HACCP (<u>ハサップ</u>) を遵守した安全・安心な</p>	<p>HACCP (<u>Hazard Analysis and Critical Control Point: 危害分析・重要管理点</u>) を遵守した安全・安心な</p>
<p>《 変更箇所 》 P3「3) おいしい給食の提供」 《 変更内容 》 表現を変更。</p>	<p>大型で高機能な業務用調理設備の導入により、<u>本格的な味と食感を味わえる</u>おいしい給食の提供が実現</p>	<p>大型で高機能な業務用調理設備の導入により、<u>以前に増して</u>おいしい給食の提供が実現</p>
<p>《 変更箇所 》 P4「4) 充実した食育活動」 《 変更内容 》 表現を変更。</p>	<p><b>4) <u>充実した食育活動</u></b> 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</p>	<p><b>4) <u>食育の推進</u></b> 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</p>

第2回審議会 資料1別紙

変更箇所及び変更内容	変更前	変更後
	<p>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。</p> <p><u>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。</u></p>	<p>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。</p> <p><u>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。</u></p>
<p>≪ 変更箇所 ≫ P4「5) コスト削減」 ≪ 変更内容 ≫ 表現を変更。</p>	<p>共同調理場方式では、<u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p>	<p>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、<u>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。</u></p>
<p>≪ 変更箇所 ≫ P12「(1) 将来の提供食数の推計」 ≪ 変更内容 ≫ 誤字を修正。</p>	<p>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<u>頃</u>)までは</p>	<p>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) <u>頃</u>までは</p>

変更箇所及び変更内容	変更前	変更後				
<p>◀ 変更箇所 ▶ P12「図表 2-1 将来の児童生徒数（推計）」注記1</p> <p>◀ 変更内容 ▶ 西暦を併記。</p>	<p>(注 1) <u>2018 年度</u>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、</p>	<p>(注 1) <u>平成 30 年度</u>時点で特別支援学級に在籍する児童生徒は、児童は<u>平成 31 年度</u> (2019 年度) 以降の6年間、</p>				
<p>◀ 変更箇所 ▶ P19「図表 3-2 敷地インフラ条件」</p> <p>◀ 変更内容 ▶ 規定を変更。</p>	<table border="1" data-bbox="562 651 1263 799"> <tr> <td data-bbox="562 651 712 799">電気設備</td> <td data-bbox="712 651 1263 799">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 <u>1300kW 未満を想定</u></td> </tr> </table>	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 <u>1300kW 未満を想定</u>	<table border="1" data-bbox="1303 651 2004 799"> <tr> <td data-bbox="1303 651 1453 799">電気設備</td> <td data-bbox="1453 651 2004 799">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</td> </tr> </table>	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
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 <u>1300kW 未満を想定</u>					
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					
<p>◀ 変更箇所 ▶ P29「図表 4-2 共同調理場の整備条件（案）」</p> <p>◀ 変更内容 ▶ 表現を補足。</p>	<p>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<u>の</u>対応可能とします。</p>	<p>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<u>（災害発生時、停電時）も</u>対応可能とします。</p>				

変更箇所及び変更内容	変更前	変更後																				
<p>◀ 変更箇所 ▶ P31「図表 4-3 共同調理場の諸室構成 (案)」</p> <p>◀ 変更内容 ▶ 表現を変更。</p>	<table border="1"> <tr> <td rowspan="8" style="text-align: center; vertical-align: middle;">一般エリア</td> <td style="text-align: center;"><u>市職員用事務室</u></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><u>委託用事務室</u></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">多目的トイレ</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">打合せ室</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">玄関</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">風除室</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">見学通路 (※)、見学展示ホール</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">研修室</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">外来・職員用トイレ (男・女)</td> </tr> </table>	一般エリア	<u>市職員用事務室</u>	<u>委託用事務室</u>	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)		<table border="1"> <tr> <td rowspan="8" style="text-align: center; vertical-align: middle;">一般エリア</td> <td style="text-align: center;"><u>事務室</u></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">多目的トイレ</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">打合せ室</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">玄関</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">風除室</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">見学通路 (※)、見学展示ホール</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">研修室</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">外来・職員用トイレ (男・女)</td> </tr> </table>	一般エリア	<u>事務室</u>	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)
一般エリア	<u>市職員用事務室</u>																					
	<u>委託用事務室</u>																					
	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)																						
一般エリア	<u>事務室</u>																					
	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)																					
<p>◀ 変更箇所 ▶ P32「図表 4-3 共同調理場の諸室構成 (案)」</p> <p>◀ 変更内容 ▶ 誤字を削除。</p>	<table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;">その他</td> <td style="text-align: center;">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</td> </tr> </table>	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	<table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;">その他</td> <td style="text-align: center;">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</td> </tr> </table>	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																
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																					
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																					
<p>◀ 変更箇所 ▶ P32「図表 4-3 共同調理場の諸室構成 (案)」</p> <p>◀ 変更内容 ▶ 規定を変更。</p>	<table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;">付帯施設</td> <td style="text-align: center;">駐車場 (職員用、来客用)、駐輪場・<u>バイク置場</u>、<u>ゴミ置場</u>、排水処理施設</td> </tr> </table>	付帯施設	駐車場 (職員用、来客用)、駐輪場・ <u>バイク置場</u> 、 <u>ゴミ置場</u> 、排水処理施設	<table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;">付帯施設</td> <td style="text-align: center;">駐車場 (職員用、来客用)、駐輪場、排水処理施設<u>等</u></td> </tr> </table>	付帯施設	駐車場 (職員用、来客用)、駐輪場、排水処理施設 <u>等</u>																
付帯施設	駐車場 (職員用、来客用)、駐輪場・ <u>バイク置場</u> 、 <u>ゴミ置場</u> 、排水処理施設																					
付帯施設	駐車場 (職員用、来客用)、駐輪場、排水処理施設 <u>等</u>																					

※ 赤字は資料1に反映済みのもの、青字は未反映ものを示す。