

# 白井市学校給食共同調理場 建替事業基本計画(案)の概要

白井市教育委員会

# 白井市学校給食共同調理場



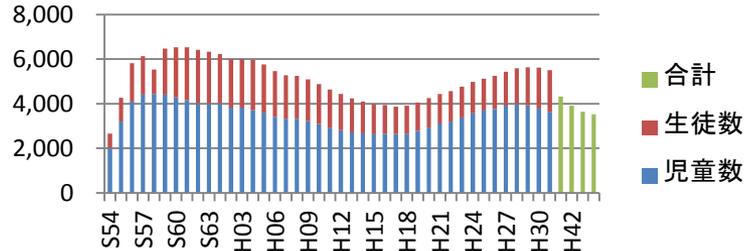
所在地	白井市根1076番地
施設竣工	昭和54年3月
給食提供開始	昭和54年4月
年間給食回数	189回
給食費	小学校 4,300円/月 (平成26年4月以降 4,500円) 中学校 5,100円/月 (平成26年4月以降 5,300円)
調理能力	10,000食
現在提供食数	5,577食
敷地面積	5,172㎡
延床面積	1495.28㎡
米飯給食	週3回(委託炊飯)
使用食器	強化磁器食器 2点(御飯椀、汁椀) ポリプロピレン製ランチ皿 1点



# 現状及び課題

- 共同調理場における給食提供数

現在、児童・生徒数は緩やかに増加傾向にある。  
平成29年度を境に、減少していくとみられる。



- 磁器食器

破損数が多く、買い替え頻度が高い。  
重量が重く扱いづらい。



- 食材の検収

検収室がなく、下処理室にて食材検収を行っているため、作業効率や衛生管理の面から好ましくない。



- アレルギー対応

共同調理場では、除去食及び代替食は対応していないが、アレルギーを保持する生徒は増加傾向にある。

# 現状及び課題

- 配送方法

1台につき2～3往復

給食開始1時間前に配膳室に到着する学校があり、給食の温度低下や上昇がみられる。



- 業務委託

調理業務は民間業者に委託しているが、受配校への配送業務は、調理業務委託業者とは別業者に委託している。

共同調理場には炊飯設備がないため、炊飯業務は民間業者に委託し、受配校へ直接配送している。

- 衛生管理

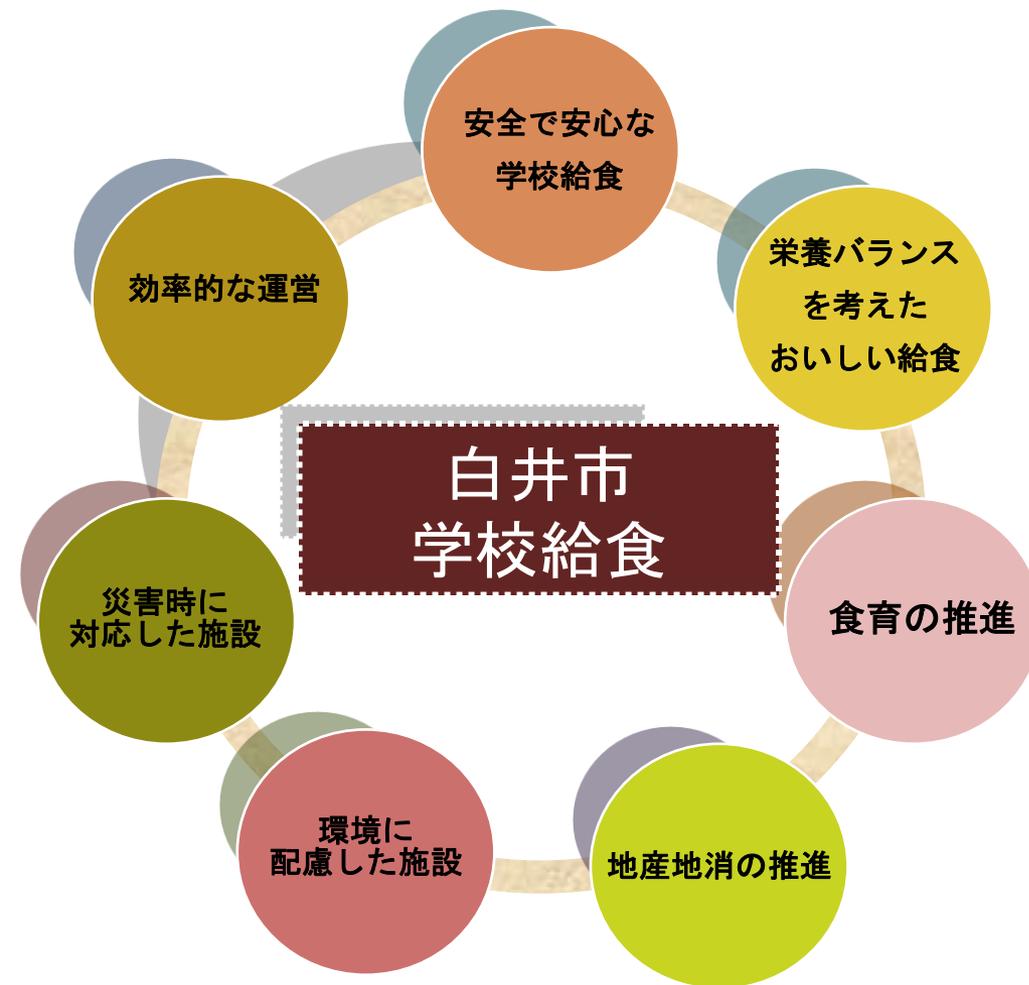
ドライシステムの調理場ではない。また、調理場内の区画も現在の衛生管理基準には適合していない。



- 耐震結果

Is値が0.70以下と診断され、基準を満たさず評価は、「倒壊の危険性があるので、補強が必要である」。

# 施設整備における基本方針



- **安全で安心な学校給食**  
HACCPの考えに基づいた衛生管理  
アレルギー対応の検討
- **栄養バランスを考えたおいしい給食**  
献立内容の充実  
提供方法の検討
- **食育の推進**  
共同調理場で行う食育  
教室内で行う食育
- **地産地消の推進**  
下処理室の整備  
食育とのつながり
- **環境に配慮した施設**  
「白井市環境基本条例」
- **災害時に対応した施設**  
炊き出し拠点
- **効率的な運営**  
作業効率の向上  
業務委託の見直し

# 検討事項

## ● 施設規模

将来の児童生徒数推計を踏まえ、調理場の調理能力を7,000食とする。

## ● 食器

現在の磁器食器から樹脂食器へ変更する。

## ● アレルギー対応

アレルギー対応を行うため、除去食が調理できる設備を設ける。

## ● 配送方法

温かくできたての給食を届けられるようにするため、各受配校への配送について、これまで1回配送であったものを食器類と調理後の給食とを別々の配送とする。

## ● 調理業務委託・配送業務委託

調理業務委託と配送業務委託の委託方法を検討する。

## ● 炊飯業務委託

米飯については調理・配送業務を委託していたが、調理場内に炊飯設備を設ける。

## ● 災害時に対応した施設

米を給食1日分備蓄し、炊飯設備を動かすために発電設備を設ける。

## ● 環境に配慮した施設

自然エネルギーを推進するための施設を設置する。