

第3章 学校給食センター整備における施設内容の基本的な考え方

1 学校給食センター用地の条件

学校給食センターの整備にあたっては、以下の条件に合致する用地を選定する必要がある。

(1) 配送条件

ア 市内の全ての小中学校（小学校6校、中学校6校）において、調理後2時間以内に喫食できるよう、各学校からの距離を勘案した用地を選定する。

イ 配送車や食材搬入車の出入りに適した幅員を有する道路に接する用地を選定する。

(2) 敷地形状・規模

ア 学校給食センターは、基本的に食材搬入から調理、搬出、回収までの一連の作業が基本となるため、施設形状としては長方形となり、敷地も長方形の整形が望ましい。

イ 敷地の規模は、施設の建築面積、建ぺい率、必要緑化面積、屋外施設（駐車場、配送車車庫など）により算定する必要がある。

(3) インフラ条件

学校給食センターは、エネルギー消費が大きい施設であるため、電気、ガス、水道、下水道等のインフラ条件が整っている用地が望ましい。

(4) 環境条件

学校給食センターは、車両の出入り、調理による臭気、騒音等が発生する可能性のある施設であり、周辺環境に配慮して用地を選定する。

2 施設内容

(1) 規模

提供可能食数は、1日当たり最大5,000食とする。なお、供用開始時点での児童生徒数により、再度、判断をする。

(2) 献立

献立は、1献立を基本とする。献立内容は、主食（米飯、又はパン・麺）、副食（一汁二菜(果物も含む)）、牛乳を基本とする。

(3) 食器構成

主食（米飯、又はパン・麺）、副食（一汁二菜(果物も含む)）の献立が可能な飯碗、汁椀、菜皿（2点）、トレーの食器構成とする。

(4) 配送方式

ア 食器構成からコンテナ形状をW1,500mm×D850mm×H1,600mm程度とし、配送車は3トン車とする。

イ 食器と食缶は同時配送又は往復配送とする。

(5) 炊飯機能

現学校給食センターと同様に炊飯は行わないものとする。

(6) 食物アレルギー等対応

食物アレルギー等除去食調理室を設置する。

(7) 施設内作業区域

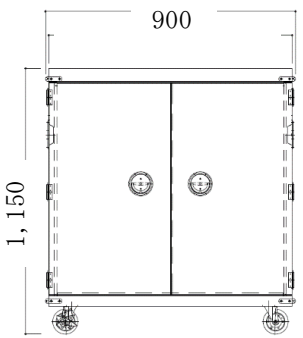
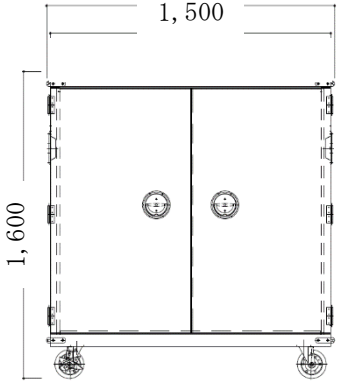
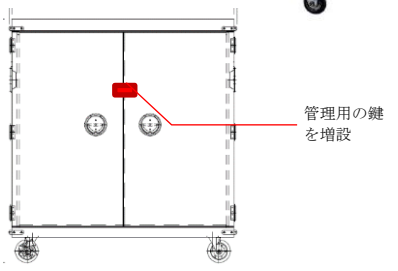
ア 準拠する基準

「学校給食衛生管理基準」（文部科学省：平成21年3月改定）及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省：平成29年6月最終改正）等の諸基準に基づくこととする。

イ 施設内作業区域

施設内の作業区域は、上記基準により、汚染作業区域と非汚染作業区域、その他区域（一般居室等）を明確に分離し、食材の搬入から調理、搬出までの流れがワンウェイ（一方通行）となるように計画する。

3 現学校給食センターとの比較

No.	項 目	現学校給食センター	新学校給食センター
1	おかずの数	2品 	3品 
2	食器構成	3つ 	4つ 
3	コンテナサイズ	W900×D750×H1,150 	W1500×D850×H1,600程度 
4	配送車	2トン車×3台、3トン車×1台	3トン車×4台
5	運搬用ワゴン	使用なし	運搬用ワゴンや現コンテナ（鍵を増設）  

4 諸室の条件

No.	区域 区分	室 名	備 考
1	汚 染 作 業 区 域	食材搬入用プラットホーム	
2		荷受室	・肉・魚・卵等と野菜類それぞれ専用の室を設ける。
3		検収室	・肉・魚・卵等と野菜類それぞれ専用の室を設ける。
4		野菜下処理室	・非汚染作業区域への食材の受け渡しをカウンターやパススルー方式により行う。
5		魚肉下処理室	・非汚染作業区域への食材の受け渡しをカウンターやパススルー方式により行う。
6		卵処理室	・非汚染作業区域への食材の受け渡しをカウンターやパススルー方式により行う。
7		冷蔵庫（室）	
8		冷凍庫（室）	
9		食品庫・調味料庫	・一定の温度が保てるよう適切に管理を行う。
10		計量室	
11		物品倉庫	
12		油庫	・新油と廃油を区別する。
13		回収用風除室	
14		洗浄室	
15		残菜庫	
16	非 汚 染 作 業 区 域	野菜上処理室	・下処理室のレーンと連続して整備する。
17		煮炊き調理室	
18		揚げ物・蒸し物・焼物調理室	
19		和え物前室	
20		和え物室	
21		食物アレルギー等除去食調理室	・対応食数は40食程度とする。 ・食物アレルギー等対応食専用食器を適切に消毒保管できるよう配慮する。
22		コンテナプール	・天吊り方式又はコンテナインとする。 ・食物アレルギー等対応食専用食器は他食器と別で保管する。
23		発送前室	・ドックシェルターを設置する。
24	そ の 他 区 域	器具洗浄室	
25		汚染作業区域前室	
26		非汚染作業区域前室	
27		洗濯・乾燥室	
28		調理従事者用便所（男女）	・男女別とする。
29	市 専 用 部 分	備蓄倉庫	
30		市職員用事務室	
31		書庫	
32		倉庫	
33		市職員用更衣室（男女）	・男女別とする。
34		市職員用便所（男女）	・男女別とする。

No.	区域 区分	室 名	備 考
3 5	事業者専用部分	事業者用事務室	
3 6		事業者玄関	
3 7		書庫	
3 8		倉庫	
3 9		調理員用更衣室 (男女)	・男女別とする。
4 0		調理員用休憩室 (男女)	・男女別とする。
4 1		シャワー室 (男女)	・男女別とする。
4 2		事業者用便所 (男女)	・男女別とする。
4 3		配送員用控え室	
4 4		機械室・電気室・ボイラー室	
4 5	共用部分	会議室	・会議、研修に使用する。対応人数は50名程度とする。 ・職員用食堂兼用とする。
4 6		調理実習室	
4 7		見学通路	・見学者は50名程度とする。
4 8		玄関	
4 9		来客用便所	・男女別とする。 ・男女兼用の多目的便所を1室設ける。
5 0		廊下等	
5 1	付帯施設	排水処理施設	
5 2		給水ポンプ室	
5 3		受水槽	
5 4		P C B保管庫	・低濃度P C B廃棄物。 ・法令上、処分するまでの間は給食センターで保管する。
5 5		変電所	
5 6		ゴミ置場	
5 7		植栽	
5 8		駐車場	・職員用及び来客用として50台程度を想定する。 ・施設見学の際の大型バスの駐車スペースを確保する。
5 9		駐輪場	
6 0		配送車車庫	・洗車スペースを設置する。
6 1		敷地内通路	
6 2		門扉及び塀	
6 3		牛乳パックリサイクル場	・市ではリサイクルを推進しており、各学校から毎日牛乳パックを回収し、圧縮作業を行っている。新学校給食センターにおいても、牛乳パックのリサイクルを行い、圧縮作業及び保管するための場所を整備する。