

平成29年11月市議会定例会 教育厚生委員会資料

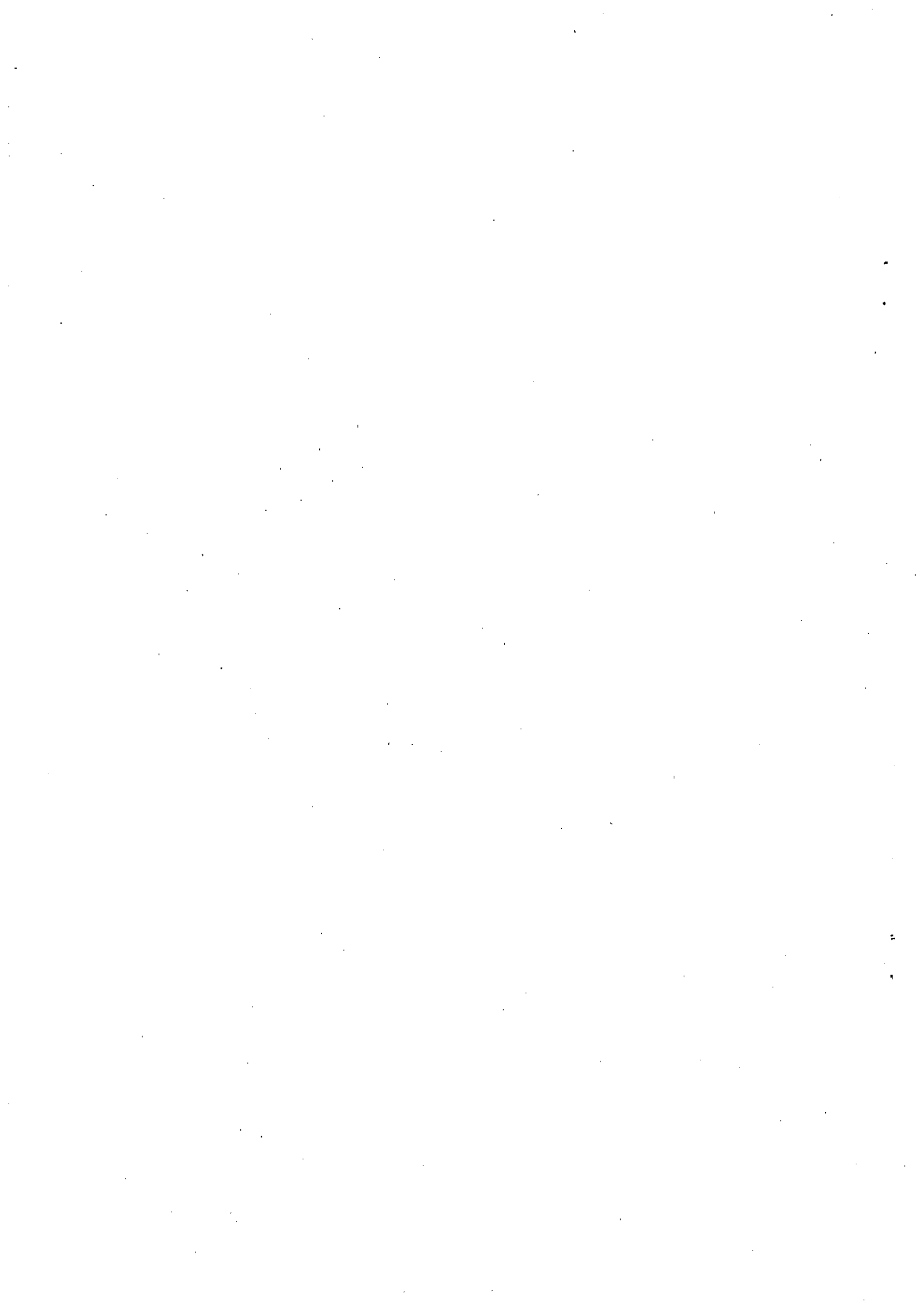
陳情第11号 長崎市給食センター設置検討計画に関する陳情について

【目次】

1. 平成28年9月議会 教育厚生委員会提出 所管事項調査資料・・・ 1～7
2. 学校給食センターの整備について・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8～17

教育委員会

平成29年11月



平成28年9月市議会 教育厚生委員会資料

所管事項調査に関する資料

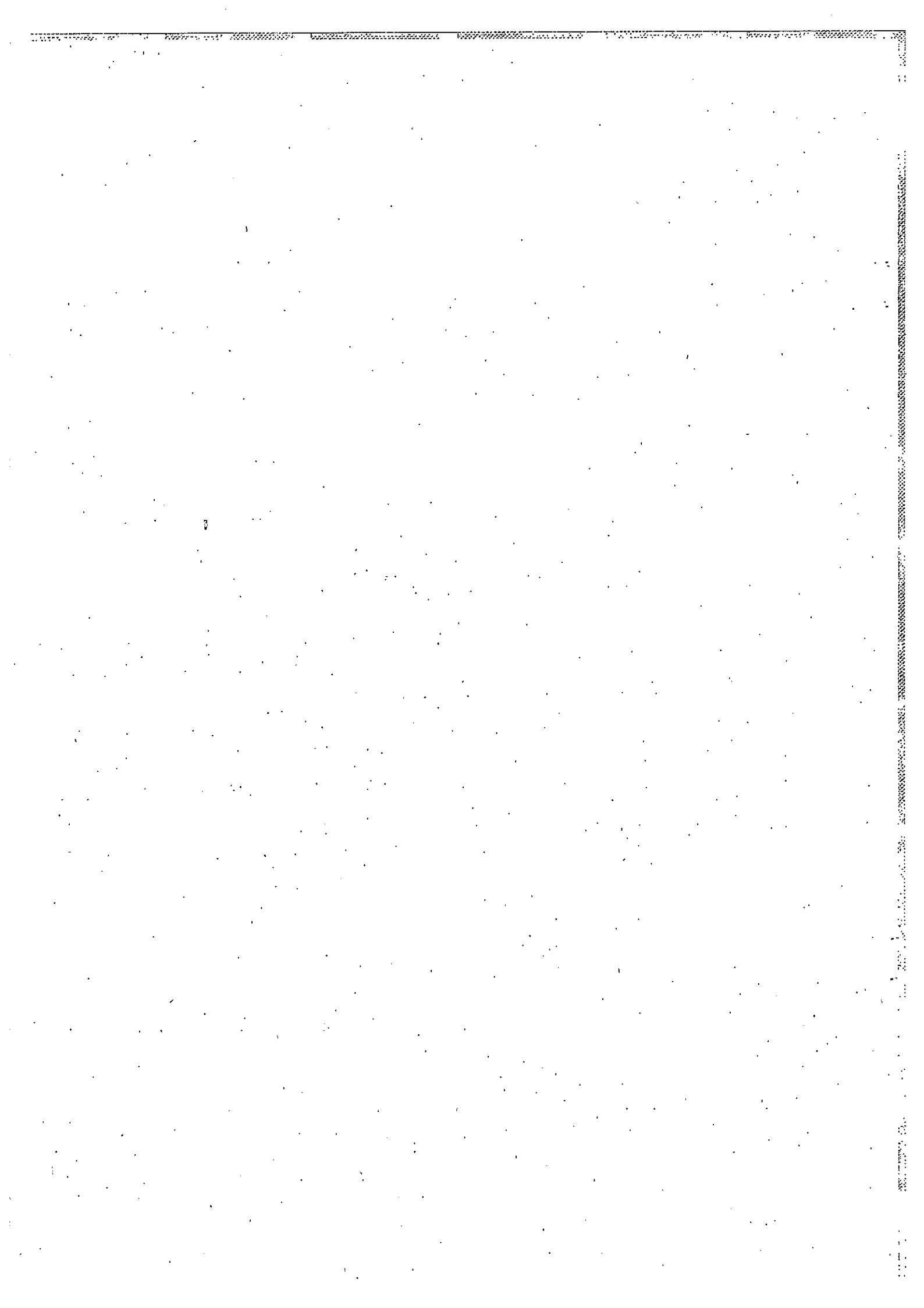
目次

ページ

学校給食施設の集約化について・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2～7

教育委員会

平成28年9月



# 1 学校給食施設の集約化について

## 1 現状

### (1) 児童・生徒数の現状と今後の推移

単位：人

| 項目       | 2016年<br>(H28) | 2020年<br>(H32) | 2025年<br>(H37) | 2030年<br>(H42) | 2035年<br>(H47) | 2040年<br>(H52) |
|----------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| 児童数(小学校) | 19,709         | 18,285         | 16,139         | 14,163         | 12,972         | 12,138         |
| 生徒数(中学校) | 9,456          | 8,841          | 7,985          | 6,879          | 6,158          | 5,776          |
| 計(人)     | 29,165         | 27,126         | 24,124         | 21,042         | 19,130         | 17,914         |
| 給食数      | 31,277         | 29,500         | 26,500         | 23,500         | 21,500         | 20,500         |

※長崎市まち・ひと・しごと総合戦略策定に係る人口動向分析・将来人口推計に基づく

### (2) 給食施設の状況(施設数及び築年数、施設形態 H28.9時点)

| 項目          | 施設数    | 築40年以上 | 築30年以上 | 築20年以上 | 築20年未満 |
|-------------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 学校給食室       | 61施設   | 14施設   | 22施設   | 14施設   | 11施設   |
| 共同調理場       | 5施設    | 2施設    | —      | 1施設    | 2施設    |
| 合計          | 66施設   | 16施設   | 22施設   | 15施設   | 13施設   |
| (うちドライシステム) | (13施設) | (0施設)  | (0施設)  | (0施設)  | (13施設) |

※ドライシステム：学校給食衛生管理基準に基づき、床に水が落ちない構造の施設・設備等で、床が乾いた状態で作業するシステム

### (3) 給食に係る経費(H28年度予算ベース)

| 経費   |                          | 市負担(経常経費) 13億4千万円 |
|------|--------------------------|-------------------|
| 主な内訳 | ① 調理員人件費(報酬・賃金含む)        | 4億2千万円(約31%)      |
|      | ② 施設費(光熱水費、修繕、各種委託等)     | 2億3千万円(約17%)      |
|      | ③ 調理委託(配送費含む)            | 5億2千万円(約39%)      |
|      | ④ 米飯加工委託料                | 1億1千万円(約8%)       |
|      | ⑤ その他(配膳員報酬、収納事務謝礼、補助金等) | 6千万円(約5%)         |

### (4) 給食提供方式別状況(108校、約3万1千食(教職員含む) H28.9時点)

#### ア 副食

| 項目                | 校数                 | 食数      | 備考                                      |
|-------------------|--------------------|---------|---|
| ① 自校方式<br>(親学校含む) | 64校<br>(直36, 委託28) | 22,138食 | 自校の給食室で調理する                             |
| ② 親子方式(子学校)       | 19校<br>(直6, 委託13)  | 4,795食  | 給食施設のある学校(親学校)で調理し、給食施設のない近隣の学校(子学校)へ配送 |
| ③ 共同調理場方式         | 17校<br>(直14, 委託3)  | 1,463食  | 共同調理場で調理し、給食施設のない学校へ配送                  |
| ④ 保温食缶配送方式        | 8校<br>(委託8)        | 2,881食  | 民間の給食調理場で調理し、給食施設のない学校へ配送               |
| 合計                | 108校(直営56校、委託52校)  | 31,277食 |   |

#### イ 主食(米飯)

| 項目                   | 校数   | 食数      | 備考  |
|----------------------|------|---------|---|
| ① 自校炊飯校(公設<br>民営を含む) | 35校  | 5,909食  | 自校に炊飯設備がある学校(17校)または子の学校及び共同調理場から配送される学校(18校) |
| ② 委託炊飯校              | 73校  | 25,368食 | 民間業者が炊飯し、配送される学校(73校)                         |
| 合計                   | 108校 | 31,277食 |   |

## 2 給食に係る課題

### (1) 学校給食の充実

#### ① 献立内容の充実

焼き物、蒸し物など多様な調理が可能な調理器具などの設置の有無により、調理可能な献立内容に学校間に違いがある。

多様な献立が調理できる設備を整備するなど、学校間の献立内容の違いを解消し、給食の献立内容の充実を図る方法を検討する必要がある。

#### ② 食物アレルギーへの対応

食物アレルギーへの配慮が必要な児童生徒のため、各学校単位で食物アレルギー対応マニュアルに即し、除去食での対応を行っているが、現行の給食施設に代替食等が可能な専用室を設けることは困難である。

アレルギー対応を統一化し、安全安心な給食の充実を図る方法を検討する必要がある。

※アレルギー児童生徒 409名（平成27年度）

アレルギーの食品の種類 2.2種類（10人以上）

### (2) 児童・生徒数の減少及び給食施設、給食設備の老朽化

児童数の減少により、小学校・中学校における規模の適正化と適正配置が求められている中、給食施設及び給食設備の老朽化も進んでいる。

このことから、給食施設の集約化・効率化を図っていく必要がある。

### (3) 給食に係る経費の削減

長崎市では、平成18年度から学校給食調理業務の民間委託を開始し、現在29（学校給食施設28、共同調理場1）の給食施設で実施しているが、給食に係る経費（1.3億4千万円（平成28年度予算））の削減のため業務の効率化を図る必要がある。

## 3 今後の方向性

長崎市における学校給食については、食事内容の充実、安全衛生管理の徹底、地域社会や家庭との連携による児童及び生徒の健康保持増進、食育の推進を図るとともに、業務の効率化を図っていく必要がある。

今後、学校給食施設は、学校に施設を設けず、集約化で検討を進め、その方策として地方教育行政の組織及び運営に関する法律第30条の規定に基づき、条例で設置する新たな給食センター（充実した調理設備、アレルギー専用室等を完備し、食育のために見学等も可能な共同調理場）を建設し、学校給食の充実を図る方向で検討していく。

※参考

地方教育行政の組織及び運営に関する法律

(教育機関の設置)

第三十条 地方公共団体は、法律で定めるところにより、学校、図書館、博物館、公民館その他の教育機関を設置するほか、条例で、教育に関する専門的、技術的事項の研究又は教育関係職員の研修、保健若しくは福利厚生に関する施設その他の必要な教育機関を設置することができる。

長崎市学校給食共同調理場条例

(設置)

第1条 本市は、市立学校における給食の調理等の業務を処理するため、地方教育行政の組織及び運営に関する法律(昭和31年法律第162号)第30条の規定に基づき、学校給食共同調理場(以下「共同調理場」という。)を設ける。

# 給食センターについての他都市の状況

## 1. 中核市の状況

| 項目                               | 自治体数  |
|----------------------------------|-------|
| 全校自校方式                           | 3自治体  |
| 全校給食センター方式                       | 5自治体  |
| 5,000食以上の給食を提供する給食センターあり         | 24自治体 |
| 3,000食以上5,000食未満の給食を提供する給食センターあり | 3自治体  |

| No | 中核市名 | 全校自校方式 | 全校センター方式 | 給食センター(5,000食以上) | 給食センター(3,000食~5,000食) |
|----|------|--------|----------|------------------|-----------------------|
| 1  | 函館市  |        |          |                  |                       |
| 2  | 旭川市  |        |          |                  |                       |
| 3  | 青森市  |        |          | ○                |                       |
| 4  | 盛岡市  |        |          | ○                |                       |
| 5  | 秋田市  |        |          |                  |                       |
| 6  | 郡山市  |        |          | ○                |                       |
| 7  | いわき市 |        |          | ○                |                       |
| 8  | 宇都宮市 |        |          |                  |                       |
| 9  | 前橋市  |        | ○        | ○                |                       |
| 10 | 高崎市  |        |          |                  |                       |
| 11 | 川越市  |        | ○        | ○                |                       |
| 12 | 越谷市  |        | ○        | ○                |                       |
| 13 | 船橋市  | ○      |          |                  |                       |
| 14 | 柏市   |        |          |                  | ○                     |
| 15 | 八王子市 |        |          |                  |                       |
| 16 | 横須賀市 |        |          |                  |                       |
| 17 | 富山市  |        |          | ○                |                       |
| 18 | 金沢市  |        |          | ○                |                       |
| 19 | 長野市  |        | ○        | ○                |                       |
| 20 | 岐阜市  |        |          |                  |                       |
| 21 | 豊橋市  |        | ○        | ○                |                       |
| 22 | 岡崎市  |        |          | ○                |                       |
| 23 | 豊田市  |        |          | ○                |                       |
| 24 | 大津市  |        |          | ○                |                       |
| 25 | 重中市  |        |          | ○                |                       |
| 26 | 高槻市  | ○      |          |                  |                       |
| 27 | 枚方市  |        |          | ○                |                       |
| 28 | 東大阪市 |        |          | ○                |                       |
| 29 | 姫路市  |        |          |                  |                       |
| 30 | 尼崎市  |        |          |                  |                       |
| 31 | 西宮市  | ○      |          |                  |                       |
| 32 | 奈良市  |        |          |                  |                       |
| 33 | 和歌山市 |        |          |                  |                       |
| 34 | 倉敷市  |        |          |                  | ○                     |
| 35 | 呉市   |        |          | ○                |                       |
| 36 | 福山市  |        |          |                  |                       |
| 37 | 下関市  |        |          |                  |                       |
| 38 | 高松市  |        |          | ○                |                       |
| 39 | 松山市  |        |          | ○                |                       |
| 40 | 高知市  |        |          |                  |                       |
| 41 | 久留米市 |        |          | ○                |                       |
| 42 | 大分市  |        |          | ○                |                       |
| 43 | 宮崎市  |        |          |                  | ○                     |
| 44 | 鹿児島市 |        |          | ○                |                       |
| 45 | 那覇市  |        |          | ○                |                       |
| 計  |      | 3      | 5        | 24               | 3                     |

## 2. 県内市町の状況

| 項目                               | 自治体数  |
|----------------------------------|-------|
| 全校自校方式                           | 1自治体  |
| 全校給食センター方式                       | 11自治体 |
| 5,000食以上の給食を提供する給食センターあり         | 3自治体  |
| 3,000食以上5,000食未満の給食を提供する給食センターあり | 0自治体  |

| No | 県内市町名 | 全校自校方式 | 全校センター方式 | 給食センター(5,000食以上) | 給食センター(3,000食~5,000食) |
|----|-------|--------|----------|------------------|-----------------------|
| 1  | 長崎市   |        |          |                  |                       |
| 2  | 佐世保市  |        |          | ○                |                       |
| 3  | 島原市   |        |          |                  |                       |
| 4  | 諫早市   |        | ○        | ○                |                       |
| 5  | 大村市   |        |          | ○                |                       |
| 6  | 平戸市   |        |          |                  |                       |
| 7  | 松浦市   |        | ○        |                  |                       |
| 8  | 対馬市   |        | ○        |                  |                       |
| 9  | 蓉城市   |        | ○        |                  |                       |
| 10 | 五島市   |        |          |                  |                       |
| 11 | 西海市   |        |          |                  |                       |
| 12 | 雲仙市   |        | ○        |                  |                       |
| 13 | 南島原市  |        |          |                  |                       |
| 14 | 長与町   |        |          |                  |                       |
| 15 | 時津町   |        | ○        |                  |                       |
| 16 | 東彼杵町  |        | ○        |                  |                       |
| 17 | 川棚町   |        | ○        |                  |                       |
| 18 | 波佐見町  |        | ○        |                  |                       |
| 19 | 小値賀町  |        | ○        |                  |                       |
| 20 | 佐々町   | ○      |          |                  |                       |
| 21 | 新上五島町 |        | ○        |                  |                       |
| 計  |       | 1      | 11       | 3                | 0                     |

## 3. 九州管内県庁所在都市

|   |     |  |  |   |  |
|---|-----|--|--|---|--|
| 1 | 福岡市 |  |  | ○ |  |
| 2 | 佐賀市 |  |  |   |  |
| 3 | 熊本市 |  |  |   |  |



## ● 諫早市立全小中学校の完全給食化へ

本市の学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達に係る重要な教育の一環として実施しており、そのための施設としてこれまで西部学校給食センターと、多良見、森山、飯盛、小長井の支所管内に設置する4学校給食センターにより、諫早地域8中学校を除く市内の小中学校34校において完全給食を実施していました。

しかし、諫早地域8中学校では、ミルク給食であったこと、また、給食施設は市内に分散されており、非効率な管理・運営や一部でドライ化されていない施設もあるなどの課題がありました。

このような中、市内全ての小中学校の完全給食化を目指して、作業の効率化と衛生対策の一層の推進を図るため諫早市東部学校給食センターを建設し、平成25年9月から供用開始することとなりました。これにより西部学校給食センターと併せ、2つの給食センターにより、42小中学校全ての完全給食を実施いたします。

## ● 諫早市東部学校給食センターの概要

諫早市東部学校給食センターは、諫早市東部エリアの24小中学校の給食を調理、配送するため、8,000食の調理能力をもつ、県内最大規模の給食センターです。

施設の特徴は、1階に見学者通路及び見学コーナーを設けたこと、調理室の天井高を低くしたことで、建設コストの低減ができ、また、調理室内の容積を小さく抑えたため空調のランニングコストが軽減されました。アレルギー対応食についても、西部学校給食センターの約3倍にあたる広さの専用調理室を設け、1日に約70食の調理が可能です。

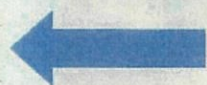
給食センターの調理・配送・配膳といった業務運営は、学校給食について高度な知識や技術といったノウハウと経験を持つ、民間の会社に委託しております。なお、献立作成・検食、そして、学校と連携した食に関する指導は市が行います。

### 《施設の概要》

|       |   |
|-------|---|
| 名称    | 諫早市東部学校給食センター                                 |
| 所在地   | 諫早市西里町248番地                                   |
| 構造    | 鉄骨造2階建  |
| 延べ床面積 | 3,025.83㎡                                     |
|       | 1階 2,638.23㎡ 2階387.60㎡                        |
| 敷地面積  | 10,465.97㎡                                    |
| 調理場形式 | ドライ方式   |
| 調理能力  | 8,000食/日                                      |
| 配送校数  | 24小中学校  |
| 建設工期  | 平成24年3月～平成25年6月                               |
| 総事業費  | 19億2千3百万円                                     |
| 供用開始  | 平成25年9月                                       |
| 業務委託  | 調理・配送・配膳業務<br>受託業者 ハーベスト株式会社<br>(プロポーザル方式で選定) |

小学校16校、中学校8校 計24校

- |          |           |
|----------|-----------|
| ① 諫早小学校  | ② 北諫早小学校  |
| ③ 小野小学校  | ④ 有喜小学校   |
| ⑤ 長田小学校  | ⑥ 上諫早小学校  |
| ⑦ 小栗小学校  | ⑧ みはる台小学校 |
| ⑨ 上山小学校  | ⑩ 森山西小学校  |
| ⑪ 森山東小学校 | ⑫ 高来西小学校  |
| ⑬ 湯江小学校  | ⑭ 長里小学校   |
| ⑮ 小長井小学校 | ⑯ 遠竹小学校   |
| ⑰ 諫早中学校  | ⑱ 北諫早中学校  |
| ⑲ 小野中学校  | ⑳ 有喜中学校   |
| ㉑ 長田中学校  | ㉒ 森山中学校   |
| ㉓ 高来中学校  | ㉔ 小長井中学校  |




諫早市東部  
学校給食センター  
8,000食/日  
(調理能力)

## 諫早市東部学校給食センター

# 8,000食の調理能力を持つ 県内最大規模の給食センター



 諫早市教育委員会  
平成25年8月

# 諫早市東部学校給食センター

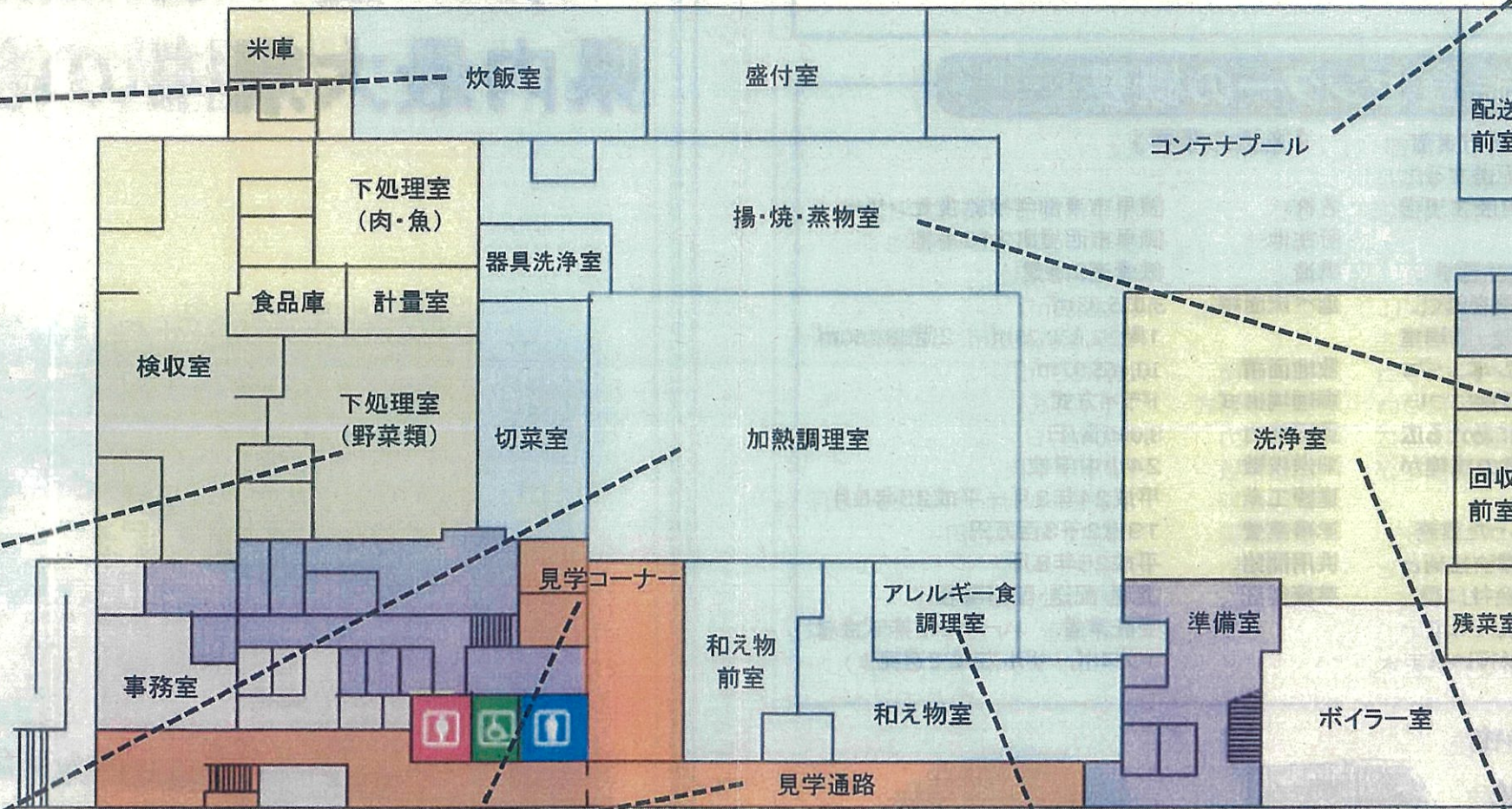
## ご案内



2階



1階



コンテナプール



食器や料理が入った食缶をコンテナに積み込む場所です。ここには天吊式コンテナ消毒装置があり、食器やコンテナも同時に消毒し保管します。また天井に設置する為、省スペースで済み、コンテナプールを有効活用できます。

揚・焼・蒸物室



スチームコンベクションオーブン(スチコン)や連続式揚物機(フライヤー)を配置し、スチコンでは「蒸す」、「焼く」といった加熱調理を行います。フライヤーでは「揚物」を調理します。

洗浄室



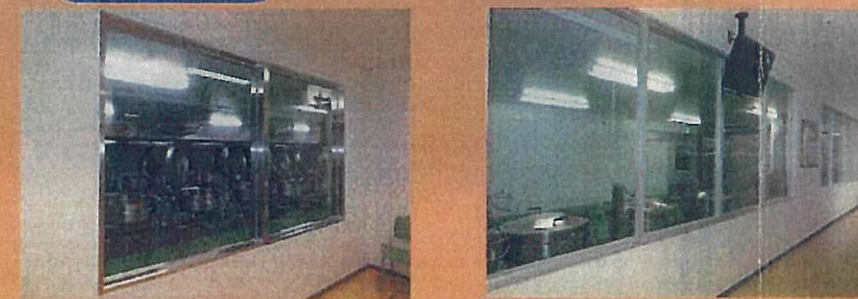
各学校から回収した食器・食缶やコンテナをそれぞれ専用の洗浄機で洗浄します。

アレルギー調理室



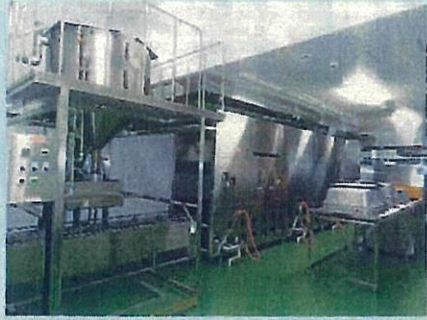
食物アレルギーがある児童や生徒のために、アレルギー源を取り除いた給食(除去食)、又は別の食材に置き換えた給食(代替食)を調理する専用調理室です。

見学者施設



見学コーナー、見学通路を1階に設け、間近に作業を見ることができ、より近い目線で給食づくりを体感できます。また、見学者施設と調理室は30cmの段差をつけ、子供の目線でも見学できる設定としました。

炊飯室



米の炊飯から釜の洗浄作業までを自動で行います。

下処理室



食材の洗浄や皮むき等を行います。

加熱調理室



蒸気回転釜等を使い、「煮る」、「茹でる」、「炒める」といった加熱調理を行います。加熱調理室の環境改善のため、天井を低くし、容積を小さくしたことで、空調効率を高めました。

# 学校給食センターの整備 について

長崎市教育委員会



## 1. 現在の学校給食の課題

調理器具の設置の有無により献立内容に学校間の違いがある！

食物アレルギーへの対応として現行の給食室に代替食が可能な専用室を設けることが困難！

給食施設等の老朽化！

## 2. 課題への対応

### 給食施設を集約化し、 学校給食センターを整備する

- ・充実した調理設備
- ・アレルギー専用調理室等を完備
- ・学校給食の充実を図る
- ・できる限り早急に整備する

## 3. 県内の学校給食センター設置状況

○諫早市西部学校給食センター  
(最大調理能力7,000食/日 H19年9月開設)

○諫早市東部学校給食センター  
(最大調理能力8,000食/日 H25年9月開設)

○大村市小学校給食センター  
(最大調理能力8,000食/日 H25年9月開設)

○佐世保市学校給食センター  
(最大調理能力7,500食/日 H25年9月開設)

諫早市東部学校給食センター



## 4. 給食センターのメリット

### ～その1～ 充実した調理設備で献立も多様化



炊飯設備やオープン機器の活用でメニューも豊富！

## 4. 給食センターのメリット

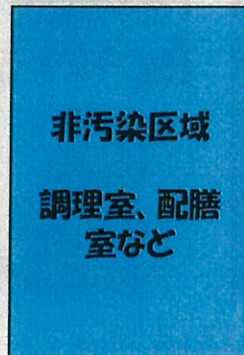
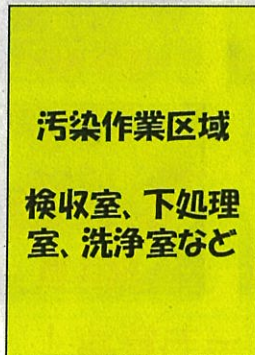
### ～その2～ アレルギー食専用調理室等の完備



## 4. 給食センターのメリット

### ～その3～ 衛生管理体制の向上

- 作業エリアの区分けによる食品汚染の防止



- エアシャワー、エアカーテン等の設置による異物混入対策



## 5. 給食センターのデメリット

### 今までのような食育の推進が図られるのか？

- ・ 調理員とのふれあいが少なくなり、感謝の念が薄れるのでは？
- ・ 食育指導の場面が、減ってしまうのでは？
- ・ おいしい適温での給食が提供できるのか？
- ・ 地産地消の推進は可能か？



## 6. 学校と給食センターを結んだ食育の取り組み

～その1～

調理員の姿や調理作業を見学



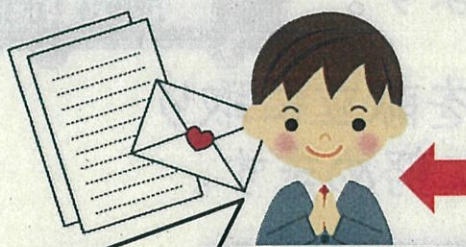
～その2～

調理員や職員による講話



## 6. 学校と給食センターを結んだ食育の取り組み

～その3～ ビデオレターや手紙での交流



いつも、おいしい給食をつくってくれてありがとう。ぼくは、皿うどんが大好きです。



おいしい給食をがんばって作っています。残さず食べて、楽しい学校生活を過ごしてください。

## 6. 学校と給食センターを結んだ食育の取り組み

### ～その4～ 栄養教諭による給食センター見学时 を活用した食育の指導



## 7. 長崎市の子供たちに喜ばれる給食のために

○安全で安心な給食を目指します。

○バリエーションに富んだ、  
適温給食の提供に努めます。

温かいものは  
温かいうちに、  
冷たいものは  
冷たい状態で。



○地元の食材、郷土料理を献立に取り  
入れ、地産地消の推進に努めます。





## 学校給食センター整備の考え方

### 1 給食センター施設・敷地の面積について

給食センターの整備にあたっては、高い衛生基準をクリアするために広い施設面積が必要となります。

施設面積を想定するにあたっては、他都市の給食センターの1階床面積を1食あたりで換算し、この値を基に1食あたり1階床面積を算出しました。

他都市の事例等を参考にすると建築面積の2倍程度は必要であると考えられるため、下記のとおり敷地面積を想定し、最適なものを選定していきます。

表1【1階床面積、敷地面積の想定】

| 基準食数       | 7,000食  | 8,000食  | 9000食   |
|------------|---------|---------|---------|
| 1階床面積      | 2,450㎡  | 2,800㎡  | 3,150㎡  |
| 1食あたり1階床面積 | 0.35㎡/食 | 0.35㎡/食 | 0.35㎡/食 |
| 概算敷地面積     | 4,900㎡  | 5,600㎡  | 6,300㎡  |

### 【他都市の事例】

| 自治体名        | 諫早市西部<br>学校給食<br>センター | 諫早市東部<br>学校給食<br>センター | 佐世保市<br>学校給食<br>センター | 大村市<br>小学校給食<br>センター |
|-------------|-----------------------|-----------------------|----------------------|----------------------|
| 調理能力        | 7,000食                | 8,000食                | 7,500食               | 8,000食               |
| 概算施設(延床)面積  | 2,884㎡                | 3,026㎡                | 3,380㎡               | 3,440㎡               |
| 1階床面積       | 2,399㎡                | 2,638㎡                | 2,613㎡               | 3,364㎡               |
| 1食あたり(延床)面積 | 0.34㎡/食               | 0.38㎡/食               | 0.45㎡/食              | 0.43㎡/食              |
| 1食あたり1階床面積  | 0.34㎡/食               | 0.33㎡/食               | 0.35㎡/食              | 0.42㎡/食              |
| 敷地面積        | 8,944㎡                | 10,466㎡               | 11,429㎡              | 9,172㎡               |

### 2 給食センター用地選定時の立地条件について

#### (1) 建築基準法上の制約条件

給食センターは、地域教育行政の組織及び運営に関する法律第30条に規定する教育機関ではありますが、建築基準法では「工場」として位置づけられるため、都市計画の用途地域内では準工業地域、工業地域又は工業専用地域においてのみ整備が可能です。

ただし、建築基準法第48条各項に規定するただし書きの適用に基づいた審査において、周辺環境に著しい影響がないと判断され、例外的に建築許可が得られる場合に限り、その他の用途地域においての整備も可能となります。

#### (2) 配送時間

文部科学省の「学校給食衛生管理基準」で、「調理した食品を調理後2時間以内に給食できるよう努める。」とされております。

各学校での給食時間は、小学校、中学校と若干異なりますが、概ね12時15分から12時40分頃に始まります。

調理後2時間以内の喫食になるためには、調理完了時間が10時45分頃となり、配缶、積込み、検食時間も考慮すると、配送にかけられる時間は40分以内となります。

このことを踏まえ、現状の配送実績と配送車両台数も考慮し、給食センターから配送先までの距離は長くても一般道では20km以内とすることが望ましく、幹線道路へのアクセスの利便性を条件とします。

### 3 給食センターの機能について

#### (1) 衛生管理機能・体制

給食センターの整備・運営にあたっては、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守した高い衛生水準を確保することが整備基準となり、そこにはHACCP（ハサップ）※の概念が生かされており、衛生管理に関する考え方の基本となっています。

※ ハサップ 食品製造工程を科学的に分析し、危害発生を重点的に予防管理する安全・安心な食品づくりの手法です。学校給食の食材検収から保管、下処理、調理、配送、洗浄、消毒の処理過程毎に起こりえる危害（食中毒菌の繁殖、異物混入等）を分析し、予防管理点を決め、監視します。

#### (2) 施設内動線

学校給食センター内の調理場動線は、衛生管理基準により、汚染作業区域（検収室、下処理室、洗浄室など）と非汚染作業区域（調理室など）を明確に区画・区分し、特に、物（原材料、台車など）、人（調理員）、環境（空気、水、排水）などの交差汚染の防止を図り、安全衛生管理が徹底できる施設とします。

《学校給食衛生管理基準による区域の分類》

| 区分     |     |                          | 内容  |
|--------|-----|--------------------------|---|
| 給食センター | 調理場 | 作業区域                     | 汚染作業区域<br>【検収室】原材料鮮度確認、根葉類処理<br>【食品保管室】<br>【下処理室】食品選別、剥皮、洗浄<br>【返却食器等搬入場】<br>【洗浄室】消毒前 |
|        |     | 非汚染作業区域                  | 【調理室】食品切裁、煮る、揚げる等加熱<br>加熱調理食品冷却、食缶配食<br>【食品食缶搬出場】<br>【洗浄室】消毒後                         |
|        | その他 | 【更衣室】【休憩室】【調理員専用便所】【前室等】 |   |
| その他    |     |                          | 【事務室等】  |

### (3) 給食センターの施設構成

| 区分   |       | 機能   |   |
|------|-------|--|---|
| 施設   | 給食エリア | 汚染作業区域   | 検収室、下処理室、食品庫、計量室、冷蔵庫、冷凍庫、食器等洗浄室、油庫、廃棄物室等              |
|      |       | 非汚染作業区域  | 上処理室、釜調理室、焼物・揚物室、アレルギー対応専用室、和え物室、器具等洗浄室、洗浄後処理室、コンテナ室等 |
|      | 事務エリア | 事務室、湯沸室、研修室（会議室）、更衣室<br>休憩室、洗濯乾燥室、事務職員、外来用・調理員専用トイレ等 |   |
|      | その他   | 玄関ホール、見学スペース、機械室、プラットホーム、清掃器具庫、物品庫等                  |   |
| 付帯施設 |       | 駐車場、駐輪場、廃水処理施設、受水槽、熱源室等                              |   |

#### 4 アレルギーへの対応について

食物アレルギー対応については、誤配食や誤調理といったリスク管理の問題や、対応する原因物質の品目や症状の程度をどのように設定するかなど、多くの検討を要しますが、食物アレルギーを有する児童生徒については、生命に係る重要な事項であることから、除去食や代替食など可能な限り個々の実状にあった対応が求められます。

給食センターでは各学校と連携しながら、できるだけ食物アレルギーに対応するため、安全性を考慮し、段階的に除去食や代替食の給食の実施の幅を広げていくことを検討していきます。

(H28.5.1 現在)

| 区分  | 給食での対応を希望する児童生徒数 | 児童生徒数   | 割合   |
|-----|------------------|---------|------|
| 小学校 | 341人             | 19,711人 | 1.7% |
| 中学校 | 124人             | 9,469人  | 1.3% |
| 合計  | 465人             | 29,180人 | 1.6% |

#### 5 食育への対応について

学校給食は食育の生きた教材としての活用が期待されているため学習、食育機能の役割を果たすセンターとして、見学機能、食の学び、食の教育研修など食の学習の拠点となっていくことが求められると考えられます。

給食センターの整備にあたっては、こうした背景を考慮し、見学スペース等を設けそれを利用した献立や食材の研究、P.T.A・地域住民等を対象にした施設見学・研修会等ができる施設をセンター内に設け、食育啓発施設として開かれた給食センターを目指します。

また、食育ブロックを活用した小中学校への食育実践や情報通信機器を活用した給食センターからの情報を発信します。

## 豊洋台教育施設用地の概要

|          |  |
|----------|--|
| 名 称      | 豊洋台教育施設用地  |
| 住 所      | 長崎県長崎市豊洋台 2 丁目 56  |
| 面 積      | 給食センター用地 7,695 m <sup>2</sup><br><div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; padding: 5px; margin-left: 20px;">                 教育施設用地全体面積      20,472.75 m<sup>2</sup><br/>                 うち法面等面積                  4,788.05 m<sup>2</sup><br/>                 うちテニスコート等面積      7,989.7 m<sup>2</sup> </div> |
| 用途地域     | 第一種中高層住居専用地域（建ぺい率 60%、容積率 150%）  |
| その他の規制地域 | サンコート豊洋台地区計画   |
| 法的規制     | 建築基準法第 48 条第 3 項ただし書き許可が必要   |
| 上下水道     | あり   |
| 所有者（担当）  | 長崎市（教育委員会）   |

