

子どもたちの「健やかな心と体」をつくる

# 令和4年1月より北部学校給食センターからの給食の提供が始まります！

長崎市の学校給食の課題を解決するため、市内3か所に学校給食センターの整備を進めています。北部学校給食センターは、長崎市で初めての大型学校給食センターとなります。



- 所在地  
長崎市豊洋台2丁目24番54号
- 敷地面積：8,568.41 m<sup>2</sup>
- 延床面積：鉄骨造2階建て  
4,604.04 m<sup>2</sup>
- 調理能力：8,000食  
(うち食物アレルギー対応食約150食)

## 長崎市の学校給食には次の3点の課題があります。

- 調理機器の有無により学校間で献立に違いがあります。
- 現在の給食室に食物アレルギー対応食の調理が可能な専用室を設けることが困難です。
- 多くの施設が老朽化しています。



## 課題解決のために学校給食施設の集約化を図り、

学校給食センターを整備することで、次の3点の効果が得られます。

- 充実した調理設備でバリエーションに富んだメニューを提供できます。
- 食物アレルギー専用食調理室等を完備し、食物アレルギー対応が向上します。
- 作業エリアごとに部屋を区分けし、衛生管理体制を向上させます。



## 北部学校給食センター配送校

小学校20校、中学校4校

〈小学校〉 大園、小江原、坂本、桜が丘、式見、城山、高尾、手熊、滑石、鳴見台、西浦上、西城山、西山台、西町、虹が丘、北陽、三重、三原、女の都、横尾

〈中学校〉 小江原、滑石、西浦上、横尾

【50音順】

## 学校給食センター整備構想

### 学校給食衛生管理基準

「調理後2時間以内の給食に努めること」

→南北に長い長崎市では3か所の学校給食センターの整備が必要です。



### 候補地の選定要件

- ① 早期の整備が可能であること。
- ② 十分な敷地面積があること。
- ③ 調理後2時間以内の給食が可能であること。



⇒3つの要件を満たす候補地の中から次の場所を建設場所として選定しました。また、調理能力は各エリアの児童生徒数に応じて設定しています。

### 北部エリア

豊洋台教育施設用地 (調理能力 8,000食/日) ⇒令和4年1月提供開始

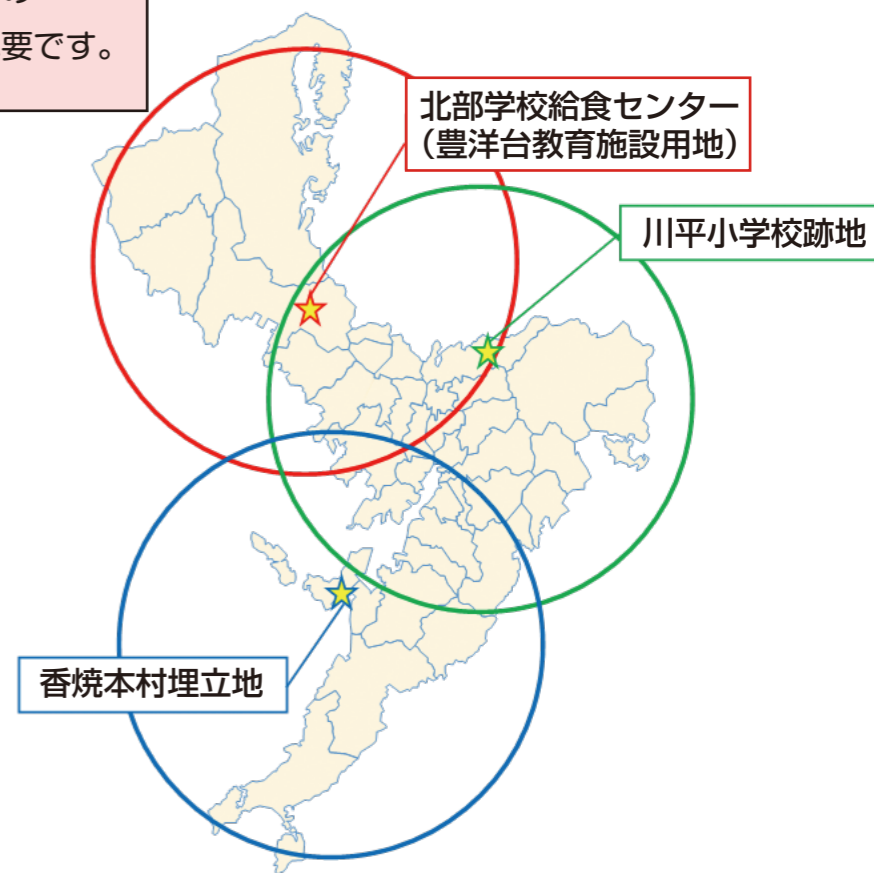
### 中部エリア

川平小学校跡地 (調理能力 12,000食/日) ⇒令和8年度提供開始予定

### 南部エリア

香焼本村埋立地 (調理能力 4,000食/日) ⇒令和7年度提供開始予定

合計 24,000食



学校給食センターの詳しい整備状況をご覧になりたい方はこちらからご確認ください。



## お問い合わせ先

長崎市教育委員会学校給食センター整備室

TEL 095-801-1720

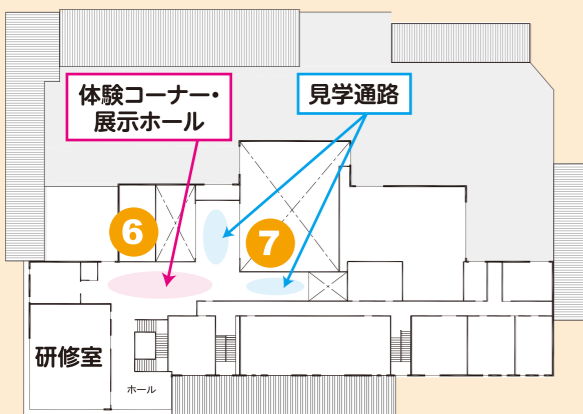
Mail gakkoukyushoku@city.nagasaki.lg.jp

**POINT 1 HACCP(ハサップ)に準拠したドライシステムの導入!**

学校給食センターは、文部科学省の「**学校給食衛生管理基準**」及び「**HACCP**」(食中毒を防止するための国際的な衛生管理手法)に沿った運用を行います。

調理場内は「**ドライシステム方式**」を導入し、床がなるべく濡れないようにすることで、細菌やカビの繁殖、床からの水の跳ねかえりによる二次汚染を防ぐことができます。

**2階フロア**  
研修室、体験コーナー、見学通路、事務室



**POINT 3 見学窓から調理の様子が見える!**

見学窓からは、調理の様子が見学できます。見学・展示ホールの一隅には、調理室で使用している回転釜を展示し、実際に疑似具材をかき混ぜたり、エアシャワーを体験することができます。施設見学が子どもたちにとって、楽しい学習となり、給食への愛着が深まります。

**1**  
**パススルーカウンター・パススルー冷蔵庫**  
食材だけを移動させ、区域をまたいだ人の往来を減らし衛生的に食材を選びます。

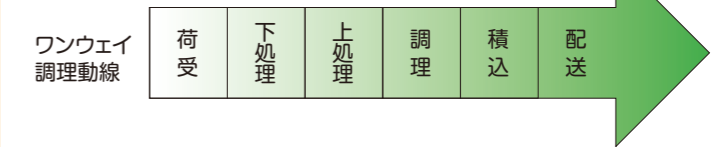
**2**  
**スチームコンベクションオープン**  
焼き物・蒸し物が可能になり、メニューの幅が広がります。

**フライヤー**  
短時間で大量の揚げ物を均一に揚げることができます。

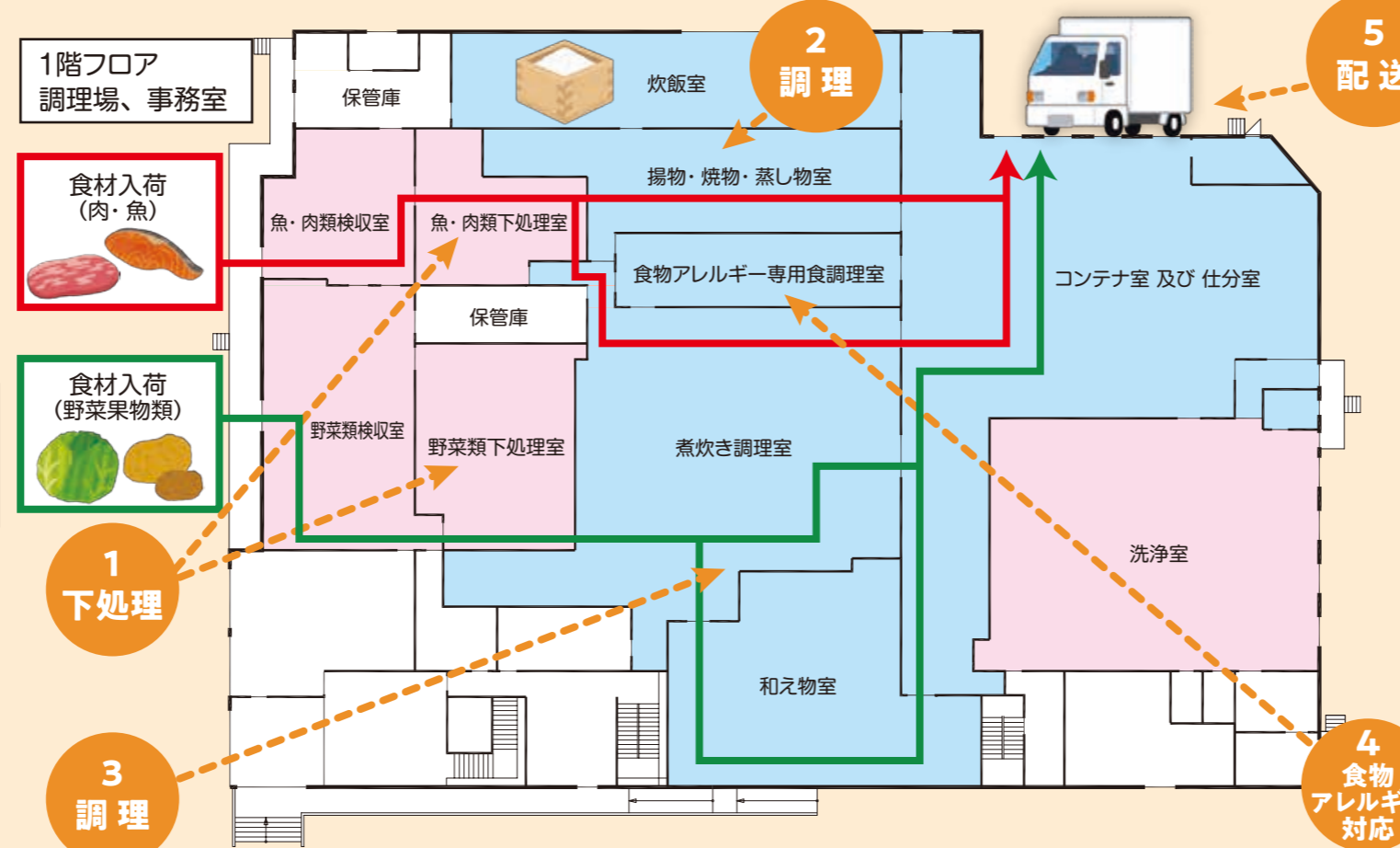
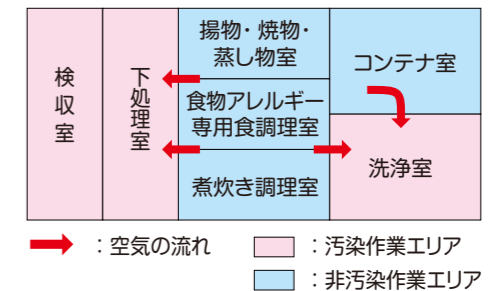
**3**  
**回転釜**  
煮る、炒める、茹でる調理ができます。1つの釜で約1000~1300人分を作ります。

**POINT 2 目的に合わせてエリアを区分し衛生管理を徹底!**

作業内容にあわせて部屋を区分けし、エアシャワーやエアカーテンなどを設置することで、食中毒や異物混入を防止します。また、食材の荷受けから調理、配送までワンウェイ動線で行い、食材の交差汚染を防止します。



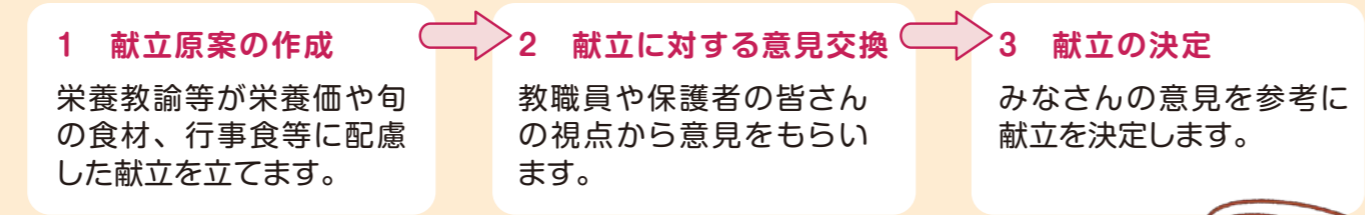
さらに、食物アレルギー専用食調理室、その他調理室、下処理室・洗浄室などの順に気圧を高くすることで、汚染空気や空気中のアレルゲンの侵入を防ぎ、高い衛生レベルを確保します。



**4**  
**食物アレルギー専用調理室**  
他の調理エリアから完全に独立した、食物アレルギーに対応するための調理室です。

**5**  
**ドックシェルター**  
給食搬送用のトラックと施設が密着。外気に触れないことで虫などの侵入を防ぎます。

**メニューができるまで** 今まで通り栄養教諭等が献立の作成を行います!



**食物アレルギーについて**  
 食物アレルギーを有する子どもは、年々増えています。学校給食センターでは、アレルゲンの混入を防ぐための独立した「**食物アレルギー専用食調理室**」で、「**除去食**」の提供を行います。また、将来的には「**代替食**」の提供も行うこととしています。

※除去食：食物アレルギーの原因となる食品を取り除いた食事  
 ※代替食：原因食品の代わりにアレルゲンを含まない食材で補い調理した食事

**保護者の不安に答える**

- Q1 センター方式になると食育が難しくなるのでは?**  
ビデオレターや手紙で学校と学校給食センターとをつなぐほか、ICTを活用しながら子どもたちの食育に取り組みます。
- Q2 学校給食センターから運ばれる間に、給食が冷めるのでは?**  
高性能の保温食缶で、温かいものは温かく、冷たいものは冷たいまま、調理後の適した温度を維持します。
- Q3 センター方式では、食物アレルギーがある児童生徒には、除去食や代替食をどこまで対応できますか?**  
食物アレルギー対応については、「除去食」を基本とし、可能な範囲で「代替食」を提供します。除去食対応のアレルゲンは、「鶏卵、牛乳、えび、かに、いか、たこ、ピーナッツ、木の実類(アーモンド、カシューナッツ、くるみ)、そば」です。