

計画の位置付け

本基本計画は、「向日市中学校給食基本方針」等に基づき、中学校給食の実施にあたり「（仮称）向日市学校給食センター」（以下「給食センター」という。）の施設の整備方針、施設計画、整備手法等について検討を行い、基本設計、実施設計に向けた給食センターのあり方等についてまとめたものである。

向日市中学校給食基本方針等（平成28年12月）



向日市中学校給食事業基本計画（平成29年5月）

整備方針

◆ 施設整備方針

- 方針1 安心・安全でおいしい給食を提供できる施設
- 方針2 安定した給食供給の実施と食育の充実を図る施設
- 方針3 確実な衛生管理と環境負荷低減に配慮した施設

◆ 建設予定地

敷地内に必要なスペースを有すること、また、周辺環境への影響が最も小さいことなどにより、給食センターの建設予定地は西ノ岡中学校とする。



施設計画

◆ 喫食数

給食センターの調理能力は1,650食/日（最大調理能力1,800食/日）とする。

◆ アレルギー対応

● アレルギー対応食数

小学校におけるアレルギー対応食数を考慮し、アレルギー対応食数は全体の1,650食/日に対し、約3%の50食/日程度とする。

● アレルギー対応方法

「向日市中学校給食基本方針」により、食物アレルギー対応食は、小学校給食と同様に、安全性を重視し、「除去食を提供」とした対応方法を基本として行う。

● 作業動線

アレルギー対応食は、検収から下処理の工程までは通常食と同じ動線をたどるが、調理工程では区別し、アレルギー対応食専用調理スペースを設ける。

◆ 喫食までの時間

「学校給食衛生管理基準」に従い、調理後2時間以内に生徒が喫食できるようにする。

◆ 衛生管理

「学校給食衛生管理基準」において、給食施設・設備、調理過程、衛生管理体制などが取り決められており、安心かつ安全な給食を提供するためには、同基準に基づいた給食センターの運営を行わなければならない。加えてHACCP方式の考え方を遵守し、徹底した衛生管理を行う。

[衛生区分の明確化]

- 汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分する。
- 調理室では、同じ汚染作業区域又は同じ非汚染作業区域においても作業区域を明確に分ける。
- 前室には、履き替えスペースや手洗い・手指消毒等のサニタリー設備を設ける。



[交差しない作業動線]

- 検収から下処理完了まで、加熱調理前の食肉類・魚介類・卵類などが、野菜類や果実類などの他の食材と交差することのない動線を確保する。
- 調理中に食材が逆送しないように、一方通行の動線を確保する機器レイアウトとする。
- 汚染作業区域のゴミが非汚染作業区域を通過しないように処理する。

[ドライシステムの導入]

- 給食を提供する作業において、「水」は食中毒の危害を及ぼす原因となる可能性があることから、安心かつ安全な給食を提供するために、ドライシステムを導入する。
- ドライシステムでは、調理作業中は施設内で一切の水を流してはならず、清掃作業においてもドライの状態を保つことが必要である。

[温度・湿度の管理]

- 調理場内の温度・湿度管理を適切に行うための空調設備を整備し、細菌繁殖の防止を図る。

◆ 施設配置

給食センターは、効率的な室配置や作業動線の短縮が図れ、施工時の騒音・振動、既存校舎の改修、既存施設の撤去・移設等、教育環境への影響が少ない体育館西側に配置する。

◆ 配送回収

配送方法については、調理後2時間以内喫食を満たすために、食器と食缶を別々に配送する2段階配送とする。回収方法については、食器と食缶を同時に回収搬送する。

◆ 受入施設

受入校は勝山中学校、西ノ岡中学校、寺戸中学校とし、受入施設は学校の状況により、複数のケースを想定する。



整備スケジュール

- 向日市中学校給食事業実施設計策定予定 平成29年3月～平成29年10月
- 向日市中学校給食事業建設工事着工予定 平成29年12月
- 向日市中学校給食事業供用開始予定 平成31年までのできるだけ早い時期

整備手法

本事業の整備スケジュール等を踏まえ、本市においては、当該給食センターの建設については従来型の整備手法である公設民営方式とし、国からの交付金を受けることで財政負担にも配慮したものとす。

向日市 教育委員会 教育部 教育総務課
〒617-8665 京都府向日市寺戸町中野 20 番地
電話 075-931-1111 (内線801)

向日市ホームページ
<http://www.city.muko.kyoto.jp/>



古都のむこう 魅力のふるさと

向日市中学校給食事業基本計画

概要版



古都のむこう 魅力のふるさと

平成29年5月