

堺市中学校給食改革実施計画

令和3年10月

堺市教育委員会

目次

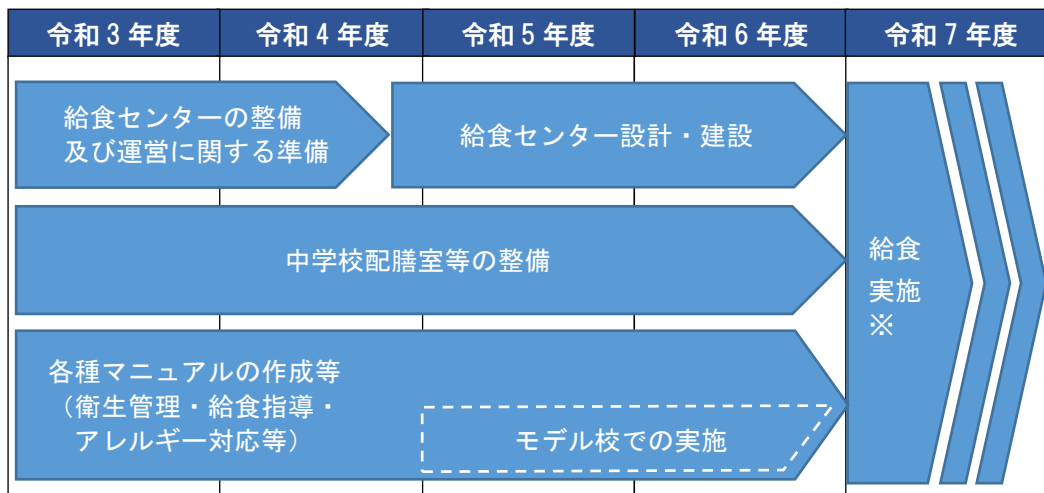
<u>1 計画策定の背景と趣旨</u>	…1
<u>2 ロードマップ</u>	…1
<u>3 PFI 導入可能性調査の結果</u>	…1
<u>4 給食センター及び中学校環境の整備</u>	…2
(1) 建設用地	
(2) 給食センターの施設整備	
(3) 中学校配膳室等の整備	
(4) 教室の整備	
<u>5 安全安心でおいしい中学校給食の実現に向けた取組</u>	…3
(1) 献立作成	
(2) 物資選定	
(3) おいしい給食の提供	
(4) 献立内容	
(5) 食器・食缶	
(6) 食物アレルギー対応	
(7) 安全安心への取組	

1 計画策定の背景と趣旨

堺市教育委員会では、令和2年3月決定の「全員喫食制の中学校給食に向けた基本的な考え方」に基づき、全員喫食制の中学校給食の実施に向けた方向性を示す「堺市中学校給食改革実施方針」を令和2年10月に策定しました。

本計画は、給食センターの整備を主な内容として「堺市中学校給食改革実施方針」で示したことを具現化するためのものです。

2 ロードマップ



※(仮称)堺市立第1学校給食センターは、令和7年6月の開始を予定しています。

(仮称)堺市立第2学校給食センターは、令和7年4月の開始を予定しています。

3 PFI 導入可能性調査の結果

国では、事業費の総額が10億円以上の公共施設等の整備事業については、自ら整備する従来型手法に優先して、PPP/PFI手法の導入を検討することを定めた指針があり、公共施設等の整備等と財政健全化の両立を図る上で、PFI事業の活用を推進しています。

本市教育委員会においても、「堺市PPP/PFIマニュアル(優先的検討規程)」に従い、給食センターの設計、建設、維持管理、運営等(以下、「本事業」という。)においてPFI手法の導入可能性について調査しました。

調査の結果、本事業は、市の財政負担の縮減効果とサービス水準の向上が見込まれ、市場調査の結果においては、各企業の関心が高く民間事業者の競争性なども見込まれることが分かり、堺市PFI等活用庁内委員会において、本事業のPFI手法の導入について審査し承認を受けました。



今後、民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律(平成11年法律第117号)に基づき、法第5条規定の「実施方針の策定」や法第7条規定の「特定事業の選定」などを経て本事業を進めます。

4 給食センター及び中学校環境の整備

(1) 建設用地

全員喫食制の中学校給食の実施に向け、市域の規模を考慮し、2時間以内の喫食を厳守することや、食中毒発生時の拡散リスクを考慮し、給食センターを（仮称）堺市立第1学校給食センターと（仮称）堺市立第2学校給食センターの2か所に分散させ、次の建設用地を選定しました。

給食センターの建設・運営をとおして、地域経済と地域社会の活性化を推進します。

	（仮称）堺市立第1学校給食センター 建設用地	（仮称）堺市立第2学校給食センター 建設用地
事業用地	堺市中区八田西町 1-1-1	堺市南区桃山台 1-23-1
周辺図		
敷地面積	約 20,943 m ²	約 6,657 m ²
用途地域	準工業地域	準工業地域
建ぺい率	60%	60%
容積率	200%	200%

(2) 給食センターの施設整備

令和7年度以降の生徒等推計数を踏まえ、（仮称）堺市立第1学校給食センターで16,000食、（仮称）堺市立第2学校給食センターで8,000食を提供できる規模の給食センターとします。

また、それぞれの給食センターは次のとおり整備します。

1. 「学校給食衛生管理基準」及びHACCPの考えに対応した施設

① 汚染・非汚染区域の完全区分

二次汚染防止の観点から、汚染作業区域（調理前の食材を取り扱う部屋）と非汚染作業区域（完成した食品等を扱う部屋）を部屋単位で明確に区分します。

② ドライシステムの導入

床に水が落ちない構造の施設・設備、機械・器具を使用し、床が乾いた状態で作業することで、濡れた床面からのはね水による食材への二次汚染の防止や、調理室内の温度・湿度を低く保つことで、雑菌の増殖を抑えます。

2. アレルギー食専用調理室の整備

調理過程において偶発的にアレルギー物質が混入してしまう事態（コンタミネーション）を避けるため、アレルギー食専用調理室を設け、他の調理作業と区分します。

3. 食育センター機能

生徒が学校給食を通じて食の大切さを感じ、生涯にわたり健全な食生活を営み、健康の保持増進を図ることができるよう、ICT等を活用し食育に関する情報を発信します。

4. 省エネルギー施設

SDGsのゴールの一つである「エネルギーをみんなに そしてクリーンに」の実現に向け、環境に配慮した施設とし、エネルギー消費量の削減に努めます。

5. 働きやすい環境の整備

安全安心な給食が安定的に提供できるよう、調理従事者等の心身の健康と安全を確保する環境を整備します。

(3) 中学校配膳室等の整備

全員喫食制の中学校給食の実施に向け、現在の配膳室を改修して使用します。配膳室では、給食センターからの給食の受入れや安全に給食を生徒に提供するために配膳員を配置します。

なお、配膳室の改修などの整備は令和6年度末までに順次行います。

(4) 教室の整備

生徒が安全に配膳できるよう配膳台を設置し、必要に応じてカバン棚等を整備します。

5 安全安心でおいしい中学校給食の実現に向けた取組

(1) 献立作成

市の管理栄養士と栄養教諭が成長期の生徒にふさわしい栄養バランスのとれた献立、給食時間及び各教科等における食に関する指導に学校給食を活用した指導が行えるような献立を作成します。

また、保護者代表や学校関係者が参加する献立委員会において献立の審査を行います。

(2) 物資選定

物資選定委員会（保護者代表、学校関係者、保健所職員で構成）において安全性や品質等を確認して食材を選定します。

(3) おいしい給食の提供

献立、食材、調理、色彩、環境、この条件がバランスよく整う「おいしい給食」を提供します。

(4) 献立内容

主食、主菜、副菜という料理の分類を基本とし、多様な食品を組み合わせ、旬の食材や地場産物を積極的に使用し、行事食や各都道府県の郷土料理、世界の料理を取り入れます。

(5) 食器・食缶

食器は、環境ホルモンに関わる原材料を使用していない安全な材質であること、破損時の危険性や重量による生徒への負担が比較的小さいこと、食材の色が食器表面へ着色しないことなどを考慮し、小学校給食でも使用している PEN 食器の導入を基本とします。

食缶は、適温で提供できるよう、保冷・保温性と密閉性に優れた角型二重食缶の導入を基本とします。

(6) 食物アレルギー対応

食物アレルギー対応については、除去食を基本とした個別対応食を調理し、個人別の専用容器を使用するなど、安全性を最優先にして取り組みます。

(7) 安全安心への取組

安全安心な給食が提供できるよう、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」を基に給食センター方式に対応する「堺市中学校給食衛生管理マニュアル」を作成します。

同マニュアルに基づき、市の管理栄養士等が給食センターにおける日々の給食の調理工程について確認します。

