

# 令和5年度 第1回堺市学校給食安全衛生運営会議 次第

開催日：令和5年8月10日（木）午前10時～

場 所：堺市役所本館3階 第1会議室

1. 座長の選出
2. 学校給食の概要および実施状況について
3. 学校給食費の状況について
4. 学校給食費の公会計化について
5. （仮称）堺市立第1学校給食センター及び（仮称）堺市立第2学校給食センターの施設概要について
6. 全員喫食制中学校給食モデル校（大泉中学校）における試行実施の状況について
7. 令和5年度の活動内容について

# 令和5年度 第1回堺市学校給食安全衛生運営会議

## 【資料目次】

1. 堺市学校給食安全衛生運営会議開催要綱 【資料1】
2. 令和5年度委員名簿 【資料2】
3. 学校給食の概要および実施状況について 【資料3】
4. 学校給食費の状況について 【資料4】
5. 学校給食費の公会計化について 【資料5】
6. (仮称)堺市立第1学校給食センター及び  
(仮称)堺市立第2学校給食センターの施設概要について 【資料6】
7. 全員喫食制中学校給食モデル校(大泉中学校)における  
試行実施の状況について 【資料7】
8. 令和5年度年間計画(案) 【資料8】
9. 令和5年度実地確認票(案) 【資料9】

令和5年8月10日(木)  
堺市教育委員会

# 堺市学校給食安全衛生運営会議開催要綱

令和5年8月1日制定

## 1 目 的

堺市立の小学校、中学校及び特別支援学校における学校給食の安全を確保し、もって学校給食の円滑な管理及び運営並びに学校給食を活用した食育の推進を図るに当たり、学校給食の衛生管理、食育等について、有識者、保護者等から広く意見を聴取するため、堺市学校給食安全衛生運営会議（以下「会議」という。）を開催する。

## 2 意見を聴取する事項

- (1) 学校給食調理施設の衛生管理に関する事項
- (2) 学校給食調理業務の衛生管理に関する事項
- (3) 前2号に掲げるもののほか、学校給食の管理及び運営、食育の推進に関する事項

## 3 構 成

会議は、次に掲げる者のうち、教育長が依頼する8人以内の者（以下「構成員」という。）をもって構成する。

- (1) 食品の衛生管理に識見を有する者
- (2) 経営管理に識見を有する者
- (3) 学識経験者
- (4) 堺市PTA協議会から選出された者
- (5) 前各号に掲げる者のほか、教育長が適当と認める者

## 4 座 長

- (1) 会議に座長を置き、構成員の互選により定める。
- (2) 会議は、座長が進行する。
- (3) 座長に事故があるとき、又は座長が欠けたときは、あらかじめ座長の指名する構成員がその職務を行う。

## 5 関係者の出席

教育長は、必要があると認めるときは、会議に関係のある者の出席を求め、その意見若しくは説明を聴き、又は資料の提出を求めることができる。

## 6 会議の公開

- (1) 会議は、公開するものとする。ただし、教育長は、会議の内容が次の各号のいずれかに該当すると認めるとき、会議の全部又は一部を非公開とすることができる。

ア 堺市情報公開条例（平成14年条例第37号）第7条各号に掲げる情報について意見を聴取するとき。

イ 会議を公開することにより、公正又は円滑な意見の聴取が著しく阻害され、会議の目的が達成できないとき。

- (2) 会議を公開する場合における傍聴について必要な事項は、堺市懇話会の傍聴に関する要綱（令和2年制定）の規定を準用する。

#### 7 会議録

教育長は、次に掲げる事項を記録した会議録を作成しなければならない。

- (1) 会議の日時及び場所
- (2) 会議に出席した構成員の氏名
- (3) 会議の内容
- (4) 前3号に掲げるもののほか、教育長が必要と認める事項

#### 8 開催期間等

令和5年8月1日から令和6年3月31日までのうち、5回程度

#### 9 庶務

会議の庶務は、学校給食課において行う。

## 令和5年度堺市学校給食安全衛生運営会議 委員名簿

氏名	所属団体・役職等	
齋藤 浩一	公益社団法人 大阪食品衛生協会 専務理事 (元 大阪府食の安全推進課長)	食品の衛生管理に 識見を有する者
加瀬 哲男	大阪公立大学大学院 医学研究科 公衆衛生学 特任講師 (元 大阪府立公衆衛生研究所感染症部 部長)	食品の衛生管理に 識見を有する者
滝本 優枝	近畿大学 経営学部 商学科 准教授	経営管理に識見を 有する者
金岡 有奈	羽衣国際大学 人間生活学部 准教授	学識経験者
梅田 修造	堺市PTA協議会 理事	堺市PTA協議会 から選出された者
藤井 ひとみ	堺市PTA協議会 評議員	堺市PTA協議会 から選出された者

# 学校給食の概要および実施状況について

---

1. 堺市における学校給食の概要
2. 学校給食ができるまで
3. 令和4年度堺市学校給食実施状況報告
  - ① 学校給食の内容
  - ② 学校給食における食物アレルギー対応
  - ③ 学校給食の衛生管理
  - ④ 学校給食施設設備等の整備状況

# 1. 堺市における学校給食の概要

## ●実施人数(令和5年5月1日現在)

区分	学校数	児童生徒数	種別
小学校	92	40,121	完全給食
特別支援学校	3	436	完全給食
中学校	43	20,393	完全給食

※完全給食とは、主食・副食・牛乳が揃った給食

※中学校は選択制給食を実施

大泉中学校は全員喫食制給食(モデル校)

## ●実施方式

区分	学校数	自校方式	親子方式	デリバリー方式
小学校	92	91	1	0
特別支援学校	3	3	0	0
中学校	43	1	0	42

## ●委託状況

区分	学校数	直営	委託
小学校	92	0	92
特別支援学校	3	0	3
中学校	43	0	43

※調理・配膳業務は小学校・特別支援学校は16社、中学校は3社に委託(令和5年度から全校委託)



## ●給食費(1食単価)

令和元年10月改定

区分	低学年	中学年	高学年	中学部
小学校	245円	250円	255円	—
特別支援学校	245円	250円	255円	255円

区分	小盛	標準	大盛
中学校(選択制)	300円	310円	330円

※ごはんの量のみ異なる

令和5年4月～

区分	中学生
中学校 (全員喫食制モデル校)	310円

# 献立例



小学校・特別支援学校給食

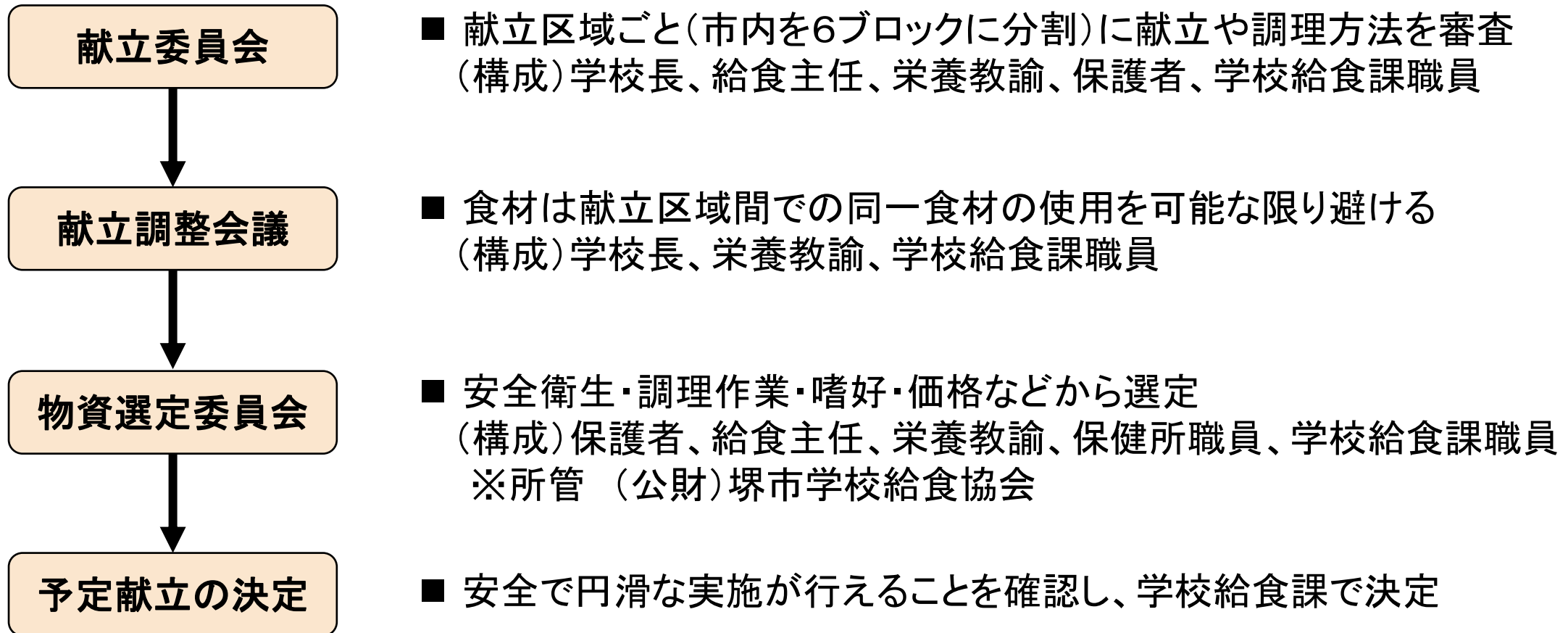


中学校給食  
(全員喫食制モデル校)

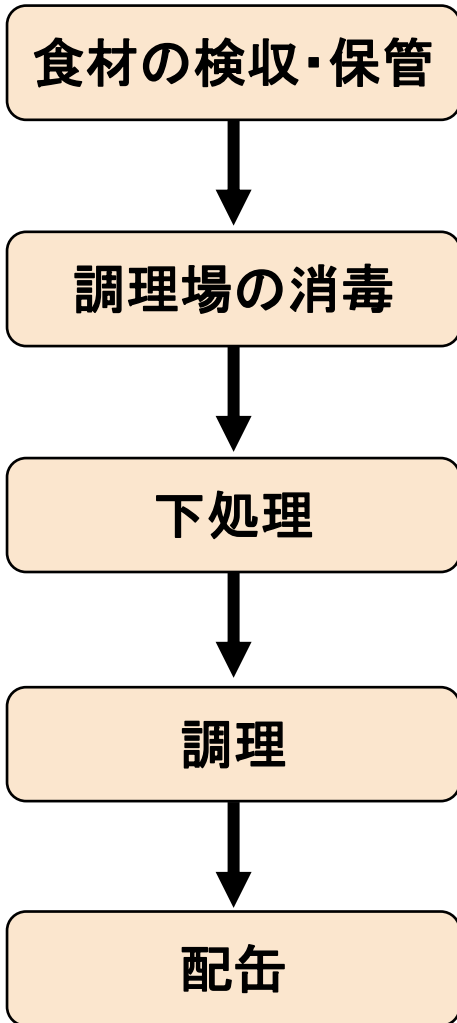


中学校給食  
(選択制)

## 2. 学校給食ができるまで



# 学校での対応



- 担当職員が立ちあい、食材を受け取り、検収後、冷蔵・冷凍庫などで保管

- 朝一番に消毒

- 汚れを調理室に持ち込まない

- 十分加熱調理

- 各クラスの食缶に配食

「堺市学校給食衛生管理手引」に従い作業を行う



# 配膳例



小椀: PEN食器

お盆: アルマイト

中椀: PEN食器

(お茶碗)

牛乳: 紙パック

小皿: ステンレス

大椀: PEN食器

箸: 強化ナイロン  
(スプーン: ステンレス)

副食には、スチームコンベクションオーブンを活用し、カップケーキや焼き魚、お好み焼きなど蒸し物や焼き物の献立も提供しています。

# 献立の作成方針

1. すべての食材を加熱する調理方法の献立とすること。また、衛生上危惧のある食品や料理は避けること
2. 調理の工程において、食品及び使用する機器や器具類の衛生管理が行えるよう、複雑な献立を避けること
3. 献立ごとに使用する食材は、栄養摂取・食品構成・嗜好面等に留意すること
4. 食材は、希少な食材利用を避け、旬の食材を利用して、集荷・搬送・保管等に支障を生じさせず、良質で安定した食材購入が図れるものを組み合わせ使用すること
5. 季節や授業・行事等と児童の体調との関係を考慮した献立形態・喫食量とすること

# 3. 令和4年度堺市学校給食実施状況報告

## ～小学校・特別支援学校～

### ①学校給食の内容

●年間給食実施回数 …… 193回

●主食

	回数	内容
米飯	116回(週3回)	—
パン	77回(週2回)	11種類のパン コッペパン、黒糖パン、ミニパン・揚げパン、 ミルクパン、ミニミルクパン、ココアパン、 おさつパン、大麦パン、オリーブパン、 ソフトパン、黒糖きなこパン

## ●副食(おかず)

### □ 行事食の実施

月	行事	献立例
5月	こどもの日	かしわもち
6月	歯と口の健康週間	カルちゃん焼き
7月	七夕	七夕汁
9月	お月見	月見汁・みたらしだんご
10月	目の愛護デー	ミートボールシチュー
1月	お正月	雑煮・煮しめ・ぶりの照り焼き
2月	節分	いわしの甘酢かけ・福豆・セルフ恵方巻



## □ 郷土料理の実施(一例)

地域	郷土料理
青森県	せんべい汁
山梨県	ほうとう
岐阜県	鶏ちゃん
愛知県	ういろう
大阪府	お好み焼 くるみもち
長崎県	長崎皿うどん 長崎ちゃんぽん
鹿児島県	さつま汁
沖縄県	沖縄風そば ゴーヤチップス

## □ 世界の料理の実施(一例)

国	料理
中国	チンジャオロース 油淋鶏
韓国	トック・チャプチェ
タイ	ガイヤーン・ガパオ
フィリピン	アドボ
ブラジル	カンジャ・フェイジョアーダ
ベトナム	フォー
イタリア	ペペロンチーノ
フランス	ラタトゥイユ
スペイン	鮭のエスカベージュ

## □ 姉妹都市献立の実施

月	姉妹都市	献立
11月	バークレー市(アメリカ)	コーンブレッド
2月	ウェリントン市(ニュージーランド)	クマラスープ

姉妹都市提携月に合わせて各区で実施



コーンブレッド



クマラスープ

## □ 子どもたちの楽しみとなるような給食の実施

### ● 飲むヨーグルトの提供（11・12月に各1回）

- ・飲用牛乳のかわりに飲むヨーグルトを提供
- ・乳アレルギーで飲むヨーグルトを飲めない人には代替として野菜ジュースを提供

### ● 子どもたちの意見を取りいれた人気献立の提供（1～3月）



カレーライス・とんかつ



カップケーキ



揚げパン

## ●地場産物(堺市産)の使用状況

食材	使用時期	使用量	参考(令和3年度)
米	4～6月／2～3月	約121.4t／約70.6t	—
玉ねぎ	6～9月	約16.3t	約24.4t
小松菜	通年	約16.3t	約17.2t
キャベツ	11～3月	約13.0t	約12.4t
大根	11～3月	約12.9t	約10.9t
にんじん	7月、1月	約2.5t	約2.4t
おおさかしろな	11～3月	約2.0t	約1.8t
春菊	11～3月	約1.2t	約1.1t
水菜	11～2月	約1.0t	約1.0t
ブロッコリー	11～2月	約1.2t	—
カリフラワー	11～3月	約0.4t	—

食材	物資	実施回数
大麦	堺市産大麦を使用した大麦パン	年1回
小松菜	堺市産小松菜を使用した「小松菜コロッケ」	年1回

## ②学校給食における食物アレルギー対応

---

- 医師の診断に基づき実施
  - 食物アレルギーの原因となる食品を取り除いて除去食を提供
    - 飲用牛乳(200ml紙パック)の除去

飲用牛乳を飲むことができない場合は、牛乳を中止(牛乳代を返金、または給食費から減額して徴収)
    - 除去食の提供
      - 調理場で調理可能な範囲で除去食の提供を行う
        - 釜献立: 調理の最終段階で入る食物のみ対応可能
        - オープン献立: 原因食物と同一庫内での加熱が可能な場合は対応可能
        - 揚げ物: 原因食物を揚げた油を再度使用する場合あり
      - 除去食は、除去食専用容器に配食して提供する
    - 教室での対応
      - 個包装のものや加工品など、除去食として提供できないものは教室で配食しない
- ※安全管理上、教室で児童が自分で原因食物を除去する、喫食量を調整する等の対応は行わない

# ● 誤食事故防止の取組みについて

- 除去食専用容器の導入（平成24年度～）
- 配食なしカードの活用（主に低学年）
- 研修資料「学校給食における食物アレルギー対応（教室編）」の活用
- 児童向け資料「みんなで知ろう！食物アレルギー」の作成（令和4年度）



除去食専用容器



配食なしカード

## ③学校給食の衛生管理

---

- **学校給食調理場立ち入り調査指導(4~7月)**

食品衛生法に基づき、堺市保健所食品衛生課が「食品衛生監視指導計画」を作成し、計画に基づき、学校給食調理場の立ち入り調査を実施

- **学校薬剤師による学校給食調理場の衛生検査と学校への指導**

「学校給食衛生管理基準」に基づき年間3回(6月、9月、1月)実施  
学校給食調理場の衛生検査を実施

- **学校給食課による学校給食調理施設衛生検査の実施**

学校給食課において、学校給食調理施設の衛生管理の実態を把握するため、調理場内のふき取り検査(細菌、清浄度検査/検査業者に委託)を実施



## ●食材の検査

- 堺市保健所による保存食収去検査(年に1回)
- 学校給食用食材抜き取り検査(学期に1回、各献立区域抽出校1校)
- 児童に提供した給食の放射能検査(通年、各献立区域抽出校1校で6～7回)
- 使用食材の事前検査(0157検査、ヒスタミン検査)

検査名(所管)	根拠法令等	時期	検査項目	検体数		結果
保存食収去検査 (堺市保健所)	食品衛生法	4・5月	《細菌検査》 一般細菌、E.coli、黄色ブドウ球菌 腸管出血性大腸菌O157	12		陰性/異常なし
食材検査 (学校給食課)	学校給食 衛生管理基準	定期検査	《細菌検査》 一般細菌、大腸菌群、腸炎ビブリオ 腸管出血性大腸菌O157 サルモネラ、カンピロバクター 《理化学検査》 保存料4項目、酸化防止剤、着色料、発色剤、漂白剤等	1学期	43	陰性/異常なし40 陽性3件 ※1
				2学期	52	陰性/異常なし51 陽性1件 ※2
				3学期	46	陰性/異常なし44 陽性2件 ※2
児童に提供した 給食の検査 (学校給食課)	学校給食課において さらなる安心を 確保するため	臨時検査	《放射性物質検査》 放射性セシウム134 放射性セシウム137	40		不検出
使用食材の 事前検査 (学校給食課)	学校給食課において さらなる安心を 確保するため	納入業者から 使用日3日前 までに 結果報告	腸管出血性大腸菌O157 ヒスタミン ※対象食材のみ検査対象	O157	3,001	陰性
				ヒスタミン	499	

※1 原材料の鶏肉からサルモネラ属菌O4・O8、カンピロバクター検出 →調理済分は陰性で異常なし

※2 原材料の鶏肉からサルモネラ属菌O4検出 →調理済分は陰性で異常なし

(公財)堺市学校給食協会から業者指導



## ● 堺市学校給食安全衛生運営会議

市関係者とは異なる衛生等の専門家の視点や保護者の立場から調査等を行い、その意見を反映することにより、学校給食の衛生管理のさらなる徹底を図る

【実地調査】

- ・令和4年10月14日 日置荘西小学校調理場(ウェット校 昭和55年度～)
- ・令和4年12月 2日 金岡南小学校調理場(ドライ校 平成31年度～)

## ● 調理委託業者への業務説明会の開催

調理従事者に対して、調理ミスや異物混入、拭き取り検査結果などの具体的な事例や最近の食中毒事例を踏まえ、衛生管理の徹底を図るとともに安全でおいしい給食の提供ため、学期に1回業務説明会を実施

## ● 学校給食課給食係、会計年度任用職員による学校給食調理場巡回

調理業務委託の履行確認を行い、学校給食の安全性を確保するため、栄養教諭・学校栄養職員未配置校49校への履行確認を実施

## ④学校給食施設設備等の整備状況

- ドライフロアシステム調理場の整備状況・・・39校（令和5年4月現在）
- 空調の整備状況・・・配膳室・食品庫に設置・・・全校に設置（令和5年4月現在）
- 調理備品の入替

備品	台数	備品	台数	備品	台数
スチームコンベクションオーブン	5	業務用冷蔵庫	1	食器洗浄機	5
ガス回転釜	9	業務用冷凍庫	1	包丁・まな板消毒保管庫	2
パススルー冷凍庫	1	保存食用冷凍庫	3	球根皮むき機	1
牛乳保冷库	4				

- 消耗品関係
  - ・大椀・小椀 1学年分 →経年劣化による順次入替

# 学校給食に係る経費

## 学校給食に係る経費の負担

経費の負担 【学校給食法 第11条】

### ■ 義務教育諸学校の設置者（教育委員会）

学校給食の実施に必要な施設整備費、運営に要する経費のうち政令で定めるもの

### ■ 保護者

義務教育諸学校の設置者が負担する経費以外

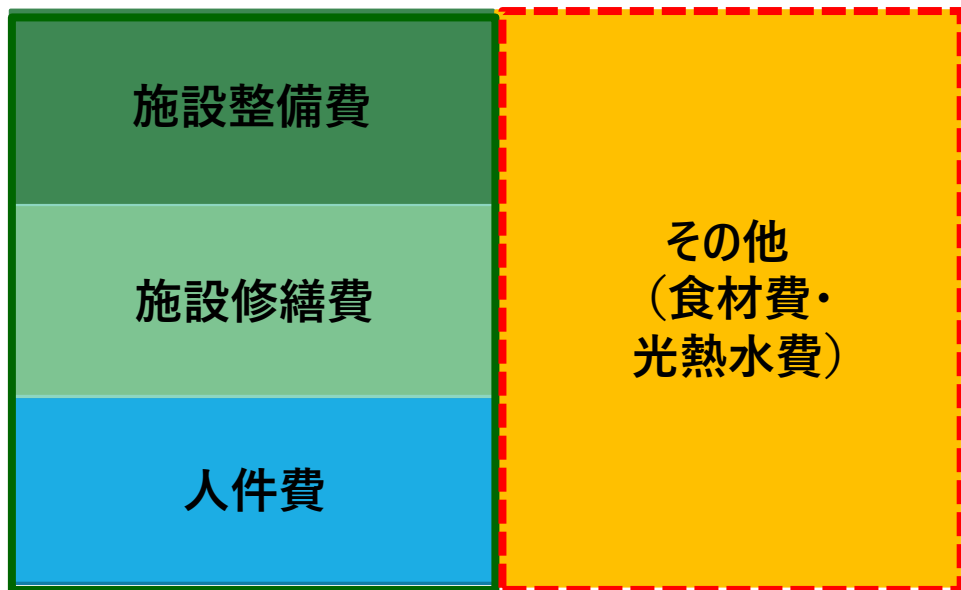
設置者の負担すべき経費 【学校給食法施行令 第2条】

1. 義務教育諸学校において、学校給食に従事する職員の人件費
2. 学校給食の実施に必要な施設及び設備の修繕費

# 学校給食に係る経費

## 本市における学校給食にかかる費用の負担区分

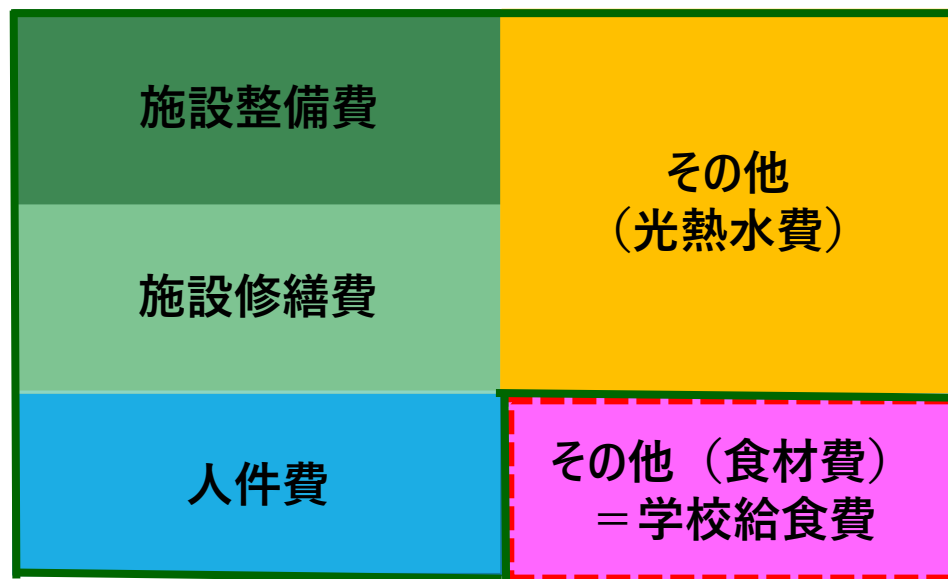
〈学校給食法で規定する負担区分〉



設置者が負担

保護者負担

〈本市における負担区分〉



設置者が負担

保護者負担

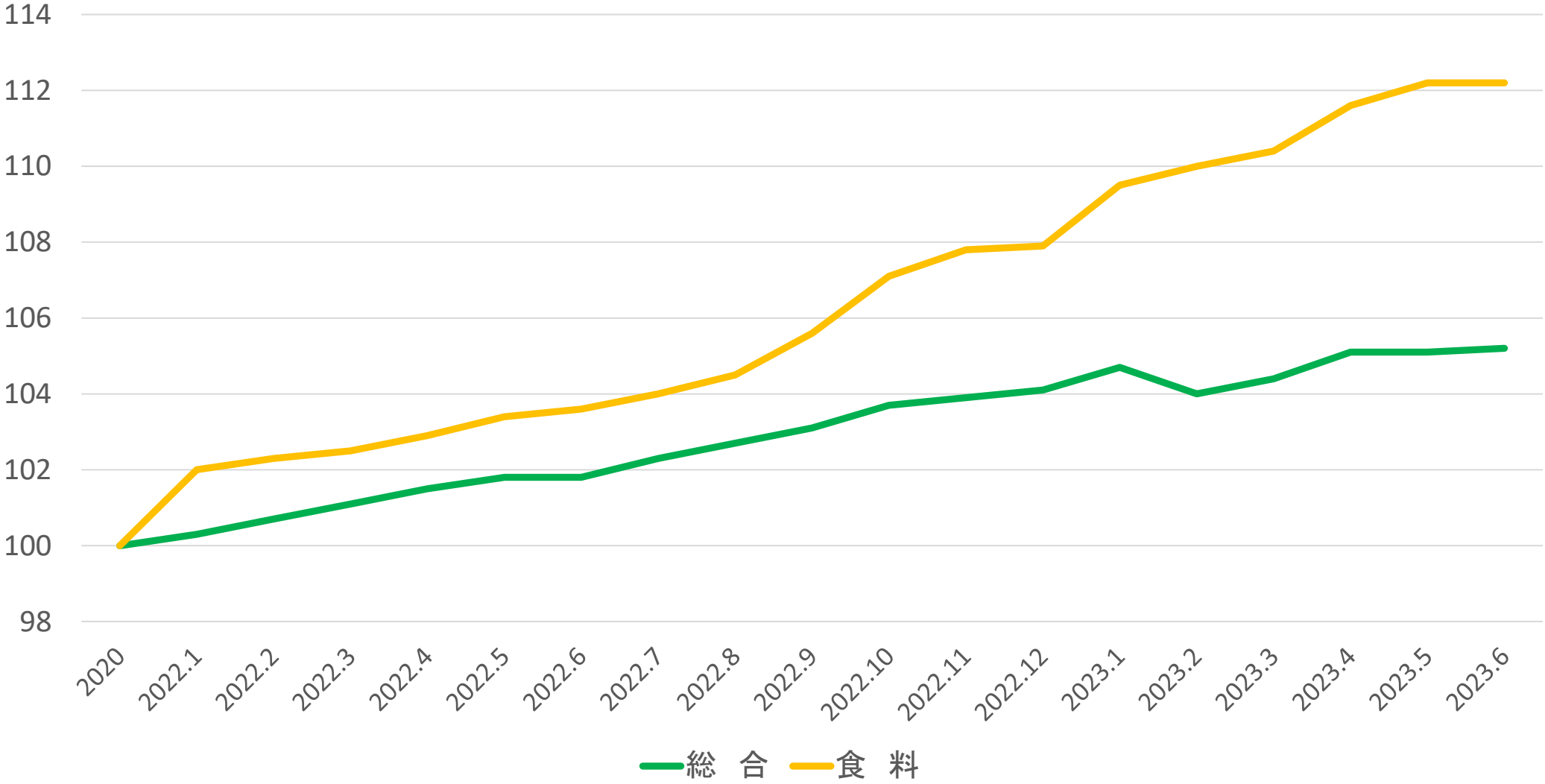
※昭和48年6月  
文部省体育局長  
「学校給食の実施  
に関する事務処  
理および指導の指  
針について」におい  
て、光熱水費につ  
いては学校の設置  
者の負担とするこ  
とが望ましい」とさ  
れている。

※経済的な理由で支援が必要な世帯に対して、生活援護や就学援助制度により、学校給食費を公費負担している。

# 令和5年度の学校給食費

	小学校・支援学校				中学校	
	低学年	中学年	高学年	中学部	大泉中学校	選択制給食 (標準サイズ)
日額	245円	250円	255円	255円	310円	310円
月額 (18回で算出)	4,410円	4,500円	4,590円	4,590円	5,580円	—

# 消費者物価指数の推移



# 本市の学校給食費の状況

校種	分類	令和元年度	令和4年度	令和5年度
小学校・ 支援学校	低学年	1食 245円	1食 245円※1	1食 245円※2
	中学年	1食 250円	1食 250円※1	1食 250円※2
	高学年 中学部	1食 255円	1食 255円※1	1食 255円※2
備考		—	※1 急激な物価高騰に対して、市が1食当たり15円を食材高騰支援	※2 急激な物価高騰に対して、市が1学期は1食当たり15円、2学期・3学期は1食当たり25円を食材高騰支援

現在の  
学校給食費

250円

令和元年度

主食

牛乳

副食(おかず)

令和4年度

主食

牛乳

副食(おかず)

15円  
(食材高騰支援)

令和5年度

主食

牛乳

副食  
(おかず)

15円  
(食材高騰支援)

10円  
(食材高騰支援)



# 物価高騰下における学校給食費の支援

---

## ○学校給食の食材費高騰への支援

学校給食の食材費が高騰する中、保護者負担を増やすことなく、これまで通りの栄養バランスや量を保った学校給食を実施するため、食材費高騰分を市が負担

(対象) 市立小学校、中学校及び特別支援学校の児童・生徒

(支援額) 1学期：1食当たり 15円

2学期、3学期：1食当たり 25円（15円の支援から10円増額）

# 物価高騰下における学校給食費の支援

---

## ○学校給食費の無償化

物価高騰に直面する保護者の経済的負担を軽減するために、2学期、3学期の給食費を無償化

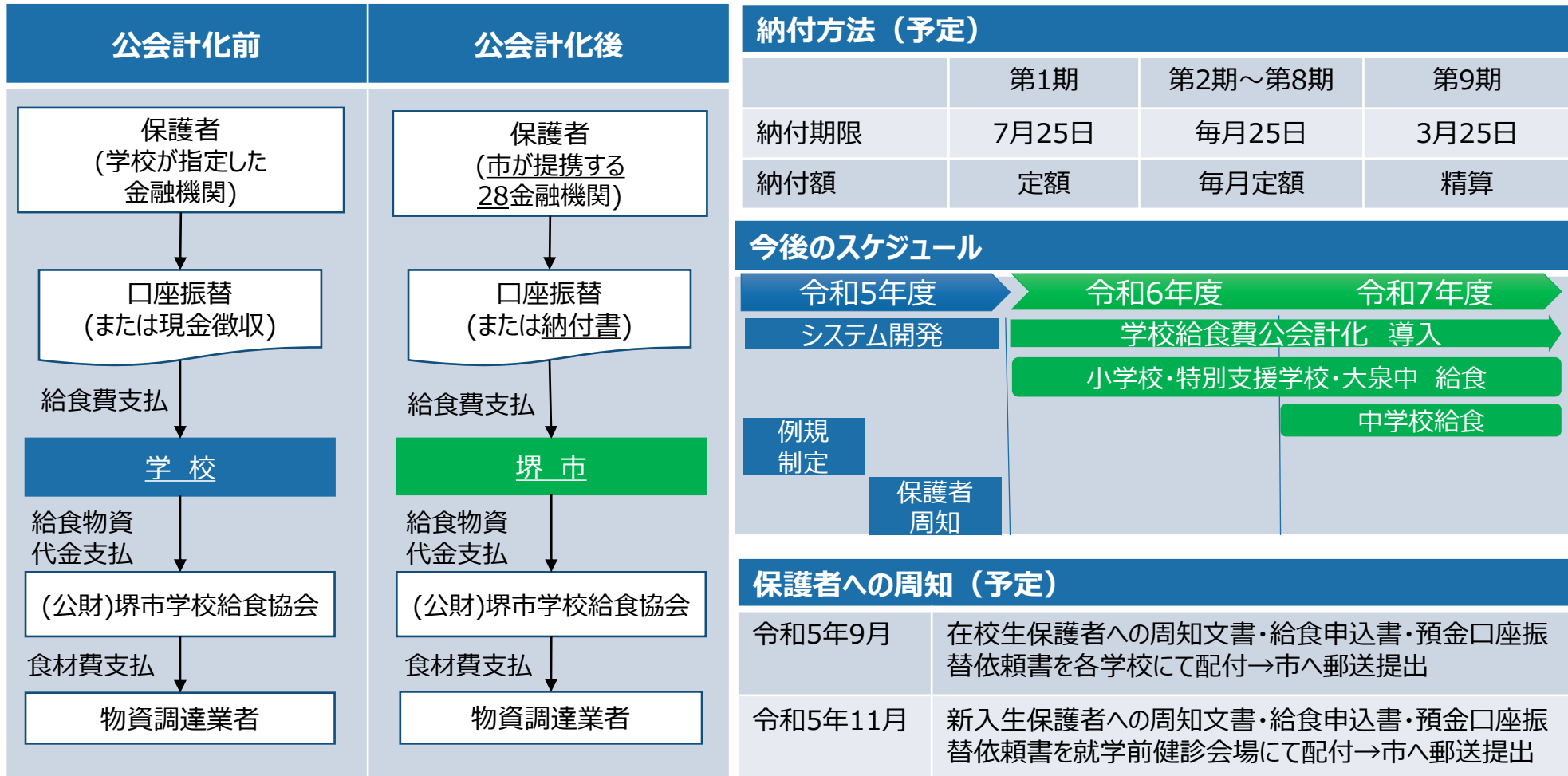
(対象) 市立小学校、特別支援学校の児童・生徒

(支援額) 令和5年度2学期、3学期

# 学校給食費の公会計化について

## 目的

- 学校が担っている徴収・管理を市が担うことにより、教職員の業務負担を軽減する。
- 市が提携する金融機関からの口座振替、また、口座振替ができない場合は、コンビニによる納付可能にし、保護者の利便性を高める。
- システムを構築し、市が徴収・管理に係る業務を正確かつ効率的に行う。





# (仮称) 堺市立第1学校給食センター 施設概要

令和5年8月10日

## 施設計画

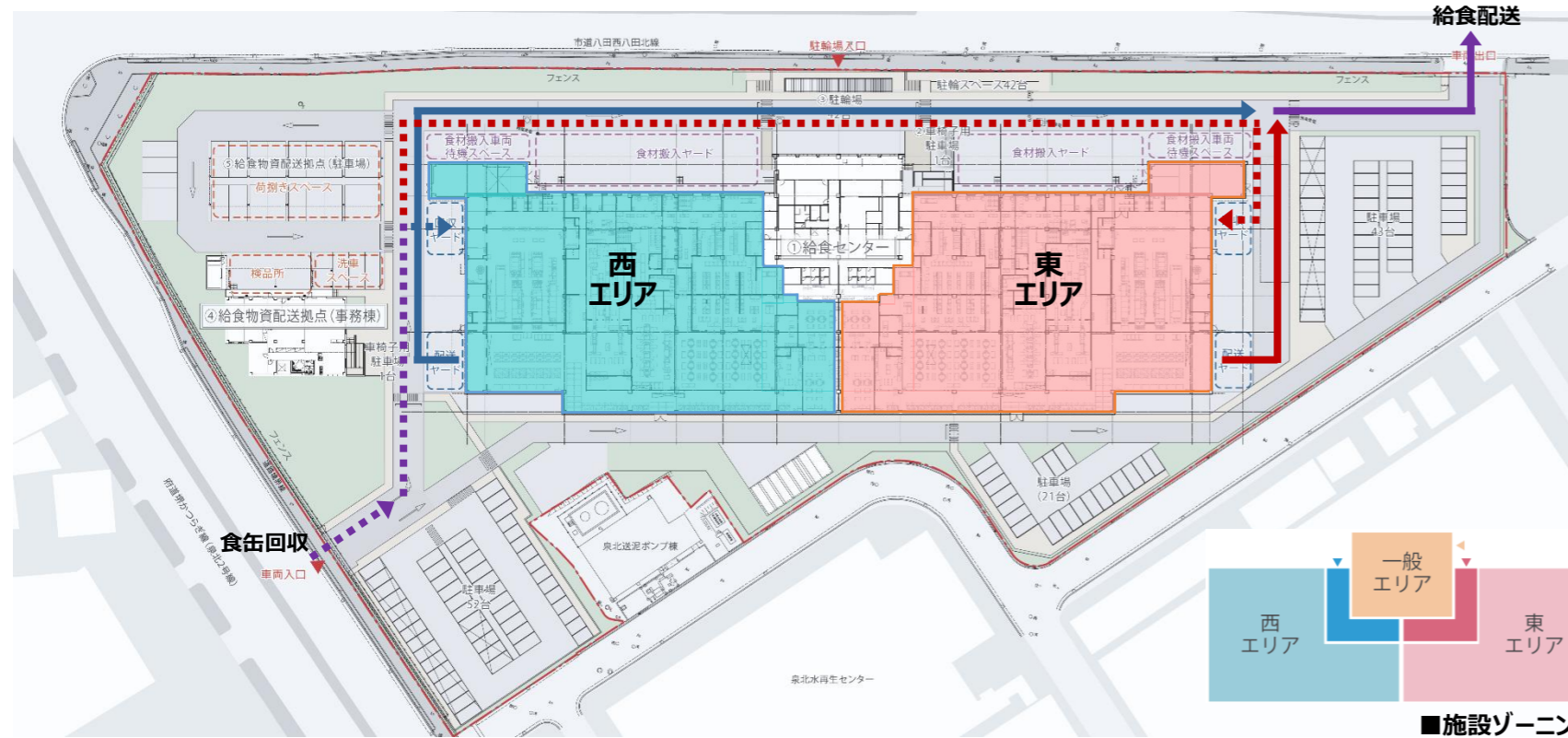
- ・建設用地 堺市中区八田西町1丁1番13
- ・建築面積 7,919.49㎡ ・延べ面積 9,203.37㎡
- ・階数/高さ 地上2階/11.3m ・構造 鉄骨造
- ・調理能力 最大16,000食/日(中学校29校)

(配送中学校)  
 月州・浅香山・殿馬場・三国丘・大浜・陵西・旭・東百舌鳥・八田荘・深井・深井中央・日置荘・南八下・浜寺・上野芝・鳳・津久野・浜寺南・金岡北・八下・陵南・長尾・金岡南・五箇荘・中百舌鳥・大泉・美原・美原西・さつき野



■外観イメージ

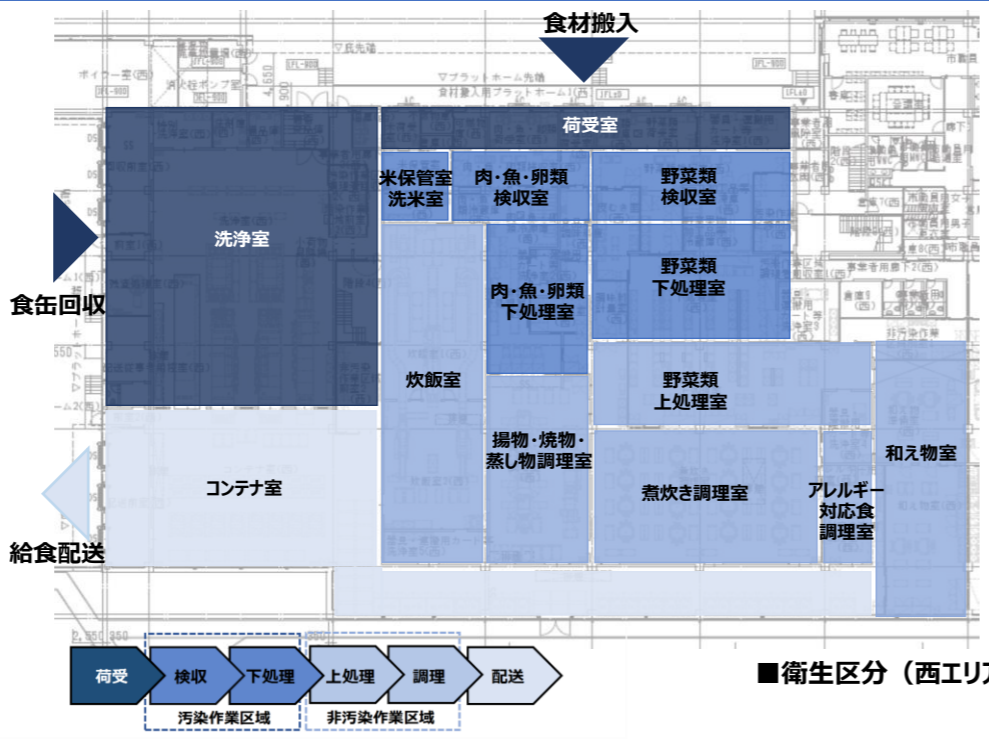
## 配置計画



■施設ゾーニング

## 平面計画

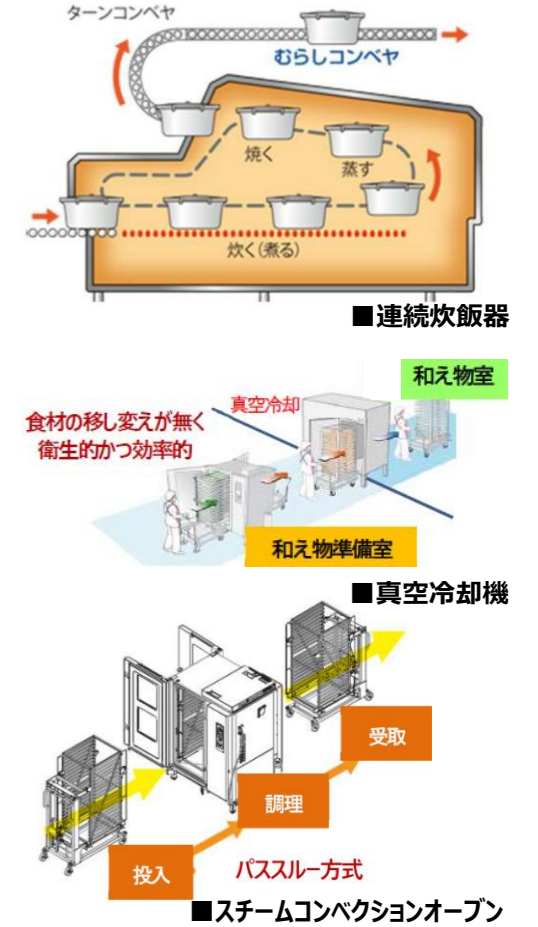
- 衛生面に配慮した諸室ゾーニング・動線計画
  - ・調理エリア内の「汚染作業区域」と「非汚染作業区域」を完全に区分し、衛生管理を徹底。
  - ・食材の荷受けから給食の配送まで、食材や調理従事者が汚染作業区域に逆戻りしない「ワンウェイ動線」を確保。
  - ・下処理後の食材は、パススルー式の調理設備により食材のみが通過する動線とすることで、より衛生的。
  - ・調理従事者の非汚染作業区域への入場時は、「エアシャワー」を必ず通過する動線とし、異物混入を防止。
- 外部からの虫や砂塵等の侵入防止
  - ・荷受室の外扉に「エアカーテン」を設置することで、室外からの空気の流れを遮断し、異物混入を防止。
  - ・コンテナ室と洗浄室の外扉に「ドックシェルター」を設置することで、配送トラックとの隙間をなくし、異物混入を防止。
  - ・学校でノロウイルス等の感染症の発生が疑われる場合に、当該校から返却された食器・食缶を「特別洗浄室」にて洗浄・消毒することで、給食センターへのウイルスの持ち込みを防止。



■衛生区分(西エリア)

## 設備計画

- 全自動連続炊飯機 【炊飯室】
  - ・上下立体2段構造で、下段は「炊く」、上段は「蒸す」「焼く」工程とし、ガスの高火力で炊飯が可能。
- 蒸気式回転釜 【煮炊き調理室】
  - ・短時間で調理できるよう、エリアごとに16台設置。
  - ・釜は、調理中に本体側面に触れても熱くない輻射熱を抑えた製品を採用し、調理従事者も安全で快適な作業が可能。
- 真空冷却機 【和え物室】
  - ・庫内を真空にして気化熱で食材を急速冷却することで、加熱後の食材を衛生的に冷却。冷たい献立の提供が可能。
- スチームコンベクションオープン 【揚物・焼物・蒸し物調理室】
  - ・熱風とスチームの組合せにより、食材の持つ彩りや栄養素を逃さず調理が可能。
  - ・パススルー式を採用し、加熱前の食材投入と加熱後の食材の受け取りを明確に区分することで、より衛生的。
- 二重食缶
  - ・温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供できるよう、保温・保冷性に優れたステンレス製の二重食缶を使用。
  - ・冷たい献立は、夏の暑い時期でも、冷たい状態で提供できるよう、食缶に蓄冷剤を使用して配送。



## 環境配慮/防災計画

- 環境配慮
  - ・外壁面を高断熱・高气密化し熱負荷を低減。
  - ・太陽光発電パネル、太陽光と風力によるハイブリッド型LED外灯、省エネ型インバーター制御の冷凍庫・冷蔵庫の設置により、環境負荷を低減。
  - ・高温多湿となる煮炊き調理室や洗浄室の対策として、室内の熱や湿気を重点的に排出させることで、空調負荷を低減。
  - ・マイクロコージェネレーションシステムの自家発電機(35kVA×3台)を設置し、発電時の排熱を食器洗浄機の給湯等に活用。
  - ・調理で出た野菜くずや回収した残食は、粉碎流し台で粉碎し、厨芥脱水機にて処理することで約30%の減量化。
- 防災計画
  - ・レスキューフードビークル、移動式回転釜(2台)を備えることで、非常食の備蓄、停電時の携帯電話の充電、屋外での炊出しなど、災害時に活用。



■レスキューフードビークル

## 食物アレルギー対応

- 食物アレルギー対応調理室
  - ・食物アレルギー対応として、特定のアレルギー物質を除去した給食を調理する専用調理室を設置。
  - ・他の調理室の調理動線と完全分離することで、アレルギー物質の偶発的な混入を防止。
  - ・空調制圧レベルを調理エリア内で最も高くすることで、他の部屋からの空気の流入を防止。
  - ・食物アレルギー対応食専用の調理従事者が調理し、専用容器に配食。

## 食育推進

- ICTを活用した食に関する情報の発信
  - ・実際に給食センターに入って見学しているように体感できる「バーチャル給食センターコーナー」を給食センターのホームページに整備。
  - ・給食センターの調理従事者と各学校でのリモート通信や、SNSや動画配信チャンネルを通じた交流を実施。
  - ・生徒の食事の栄養価を分析できる食育アプリの活用により、食育活動を支援。



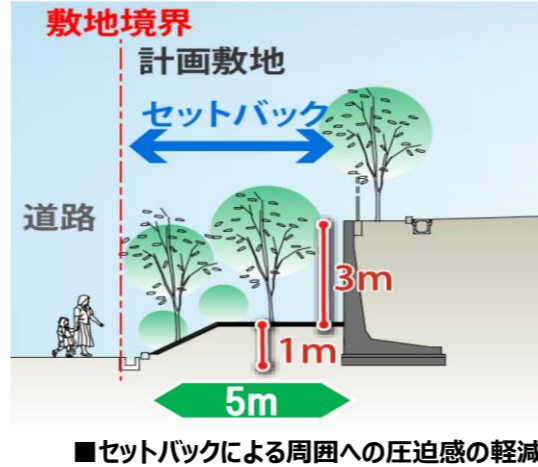
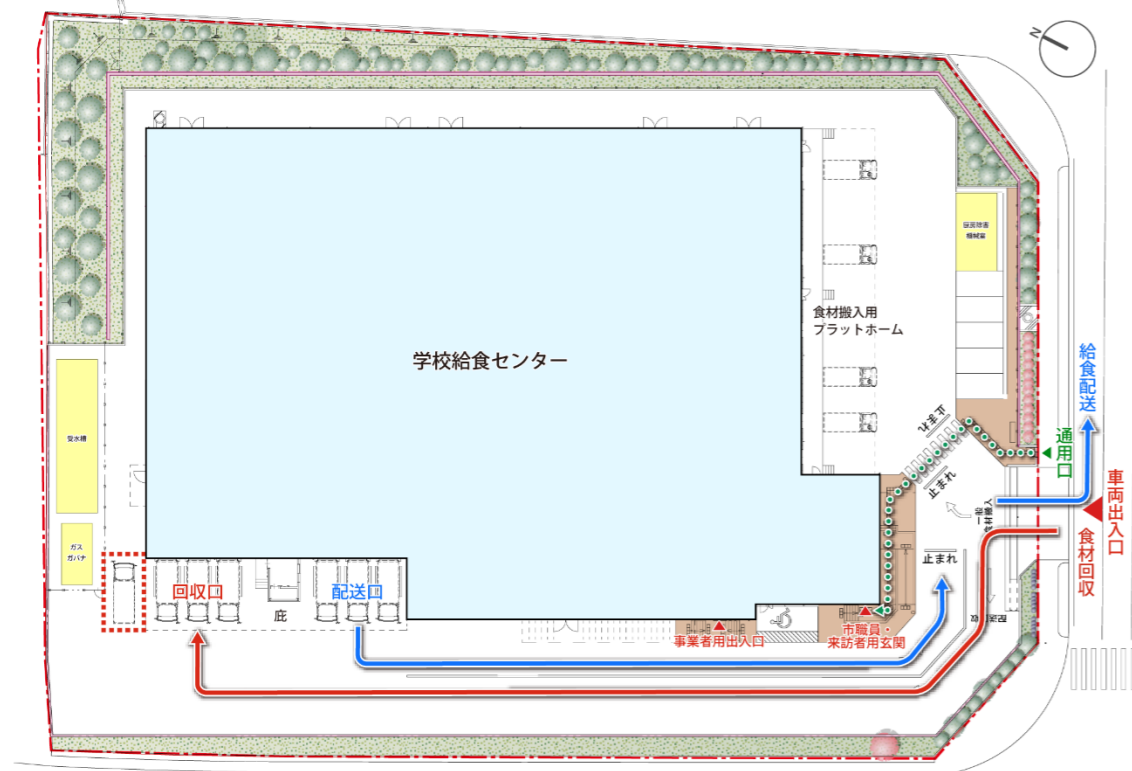
施設計画

- ・建設用地 堺市南区桃山台1丁23番1号
  - ・建築面積 3,449.40㎡ ・延べ面積 4,066.98㎡
  - ・階数/高さ 地上2階/9.95m ・構造 鉄骨造
  - ・調理能力 最大8,000食/日(中学校14校)
- (配送中学校)  
 泉ヶ丘東・平井・登美丘・野田・福泉・福泉南・宮山台・若松台・三原台・晴美台・原山台・庭代台・赤坂台・美木多



■外観イメージ

配置計画



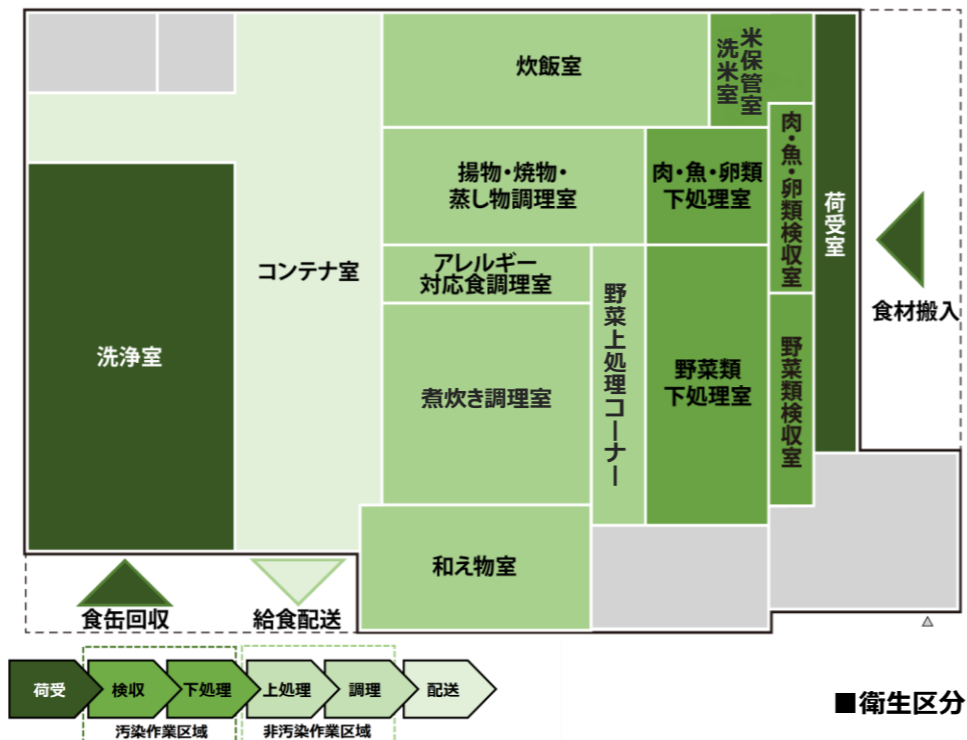
■セットバックによる周囲への圧迫感の軽減



■PPAモデルを活用した太陽光発電設備

平面計画

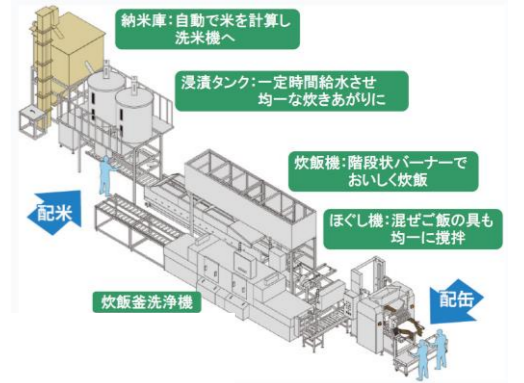
- 衛生面に配慮した諸室ゾーニング・動線計画
  - ・調理エリア内の「汚染作業区域」と「非汚染作業区域」を完全に区分し、衛生管理を徹底。
  - ・食材の荷受けから給食の配送まで、食材や調理従事者が汚染作業区域に逆戻りしない「ワンウェイ動線」を確保。
  - ・下処理後の食材は、パススルー式の調理設備により食材のみが通過する動線とすることで、より衛生的。
  - ・調理従事者の非汚染作業区域への入場時は、「エアシャワー」を必ず通過する動線とし、異物混入を防止。
- 外部からの虫や砂塵等の侵入防止
  - ・荷受室の外扉に「エアカーテン」を設置することで、室外からの空気の流れを遮断し、異物混入を防止。
  - ・コンテナ室と洗浄室の外扉に「ドックシェルター」を設置することで、配送トラックとの隙間をなくし、異物混入を防止。
  - ・学校でノロウイルス等の感染症の発生が疑われる場合に、当該校から返却された食器・食缶を「特別洗浄室」にて洗浄・消毒することで、給食センターへのウイルスの持ち込みを防止。



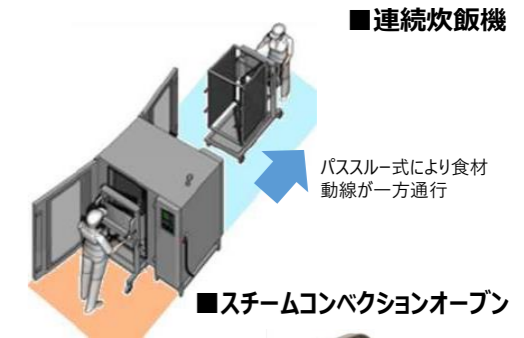
■衛生区分

設備計画

- 全自動連続炊飯機 【炊飯室】
  - ・平置き式で階段状にバーナーを備え、「煮る」「蒸す」「焼く」の各加熱工程に最適な火力を微調整して炊き上げる。
- 蒸気式回転釜 【煮炊き調理室】
  - ・短時間で調理できるように回転釜を15台設置。
  - ・加熱効率の良い蒸気が釜全体を包み込んで加熱するため、ムラなく、素早く加熱調理が行える。
- 真空冷却機 【和え物室】
  - ・最大150kgの食材を約15分で10℃以下に冷却可能。食材を短時間で低温に冷却することで食中毒を防止。冷たい献立の提供が可能。
- スチームコンベクションオープン 【揚物・焼物・蒸し物調理室】
  - ・パススルー式を採用し、加熱前の食材投入と加熱後の食材の受け取りまでの食材の動線が一方通行で、より衛生的。
  - ・温度過昇防止機能や空焚き防止機能等の安全装置により調理中の安全性を確保。
- 二重食缶
  - ・温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供できるよう、保温・保冷性に優れたステンレス製の二重食缶を使用。
  - ・冷たい献立は、夏の暑い時期でも、冷たい状態で提供できるよう、食缶に蓄冷剤を使用して配送。



■連続炊飯機



■スチームコンベクションオープン



■角形食缶

環境配慮/防災計画

- 環境配慮
  - ・外壁の主要部分には断熱性能に優れたALCパネルを採用し、熱負荷を低減。
  - ・高効率のLED照明や節水型の衛生器具の採用により、環境負荷を軽減。
  - ・PPA(第三者所有モデル)により、太陽光パネル(最大201kW)を設置し、給食センターの年間使用量の約22%を補う。
  - ・消毒保管庫は、リレー運転機能により複数台を順次運転させることで、電気使用の平準化。
  - ・調理で出た野菜くずや回収した残食は、粉碎機内蔵シンクで粉碎後、厨芥脱水機の脱水により体積を1/3~1/5程度に減量化。
- 防災計画
  - ・非常用発電機95kVAを設置し、災害時及び一時的な停電時には、給食センターに備蓄しているレトルト食品を提供可能。
  - ・常駐する配送車両を活用し、災害支援物資等の配送を支援。被災時に備え、支援物資配送訓練等を実施。



■防災訓練の様子

食物アレルギー対応

- 食物アレルギー対応調理室
  - ・食物アレルギー対応として、特定のアレルギー物質を除去した給食を調理する専用調理室を設置。
  - ・他の調理室の調理動線と完全分離することで、アレルギー物質の偶発的な混入を防止。
  - ・空調制圧レベルを調理エリア内で最も高くすることで、他の部屋からの空気の流入を防止。
  - ・食物アレルギー対応食専用の調理従事者が調理し、専用容器に配食。

食育推進

- ICTを活用した食に関する情報の発信
  - ・給食センターの調理従事者と各学校でのリモート通信や、ICTカメラによる給食調理のリモート見学環境を整備。
  - ・「給食ができるまで」「正しい手洗いの方法・効果」など食に関する知識が学べる動画や、「日本各地のいろんな給食」「給食の塩分ってどのくらい」など他教科と紐づけた食育動画を給食センターのホームページに整備。

## モデル校（大泉中学校）での全員喫食制給食の実施について

### 1. 実施概要

#### (1) 目的

全中学校での全員喫食制給食の円滑な実施に向けて、中学校の給食における環境整備、食育・給食指導などの学校の管理指導体制の構築を行うために、モデル校において実践検証する。

#### (2) 実施校

堺市立大泉中学校

※学校の概要（令和 5 年 4 月 1 日現在）

所在地 堺市北区新金岡町 4 丁 9 番 1 号

生徒数 74 人（1 年生 23 人、2 年生 21 人、3 年生 30 人）

#### (3) 給食調理方式

同敷地内にある小学校給食調理場を活用する自校調理方式

#### (4) 給食実施期間

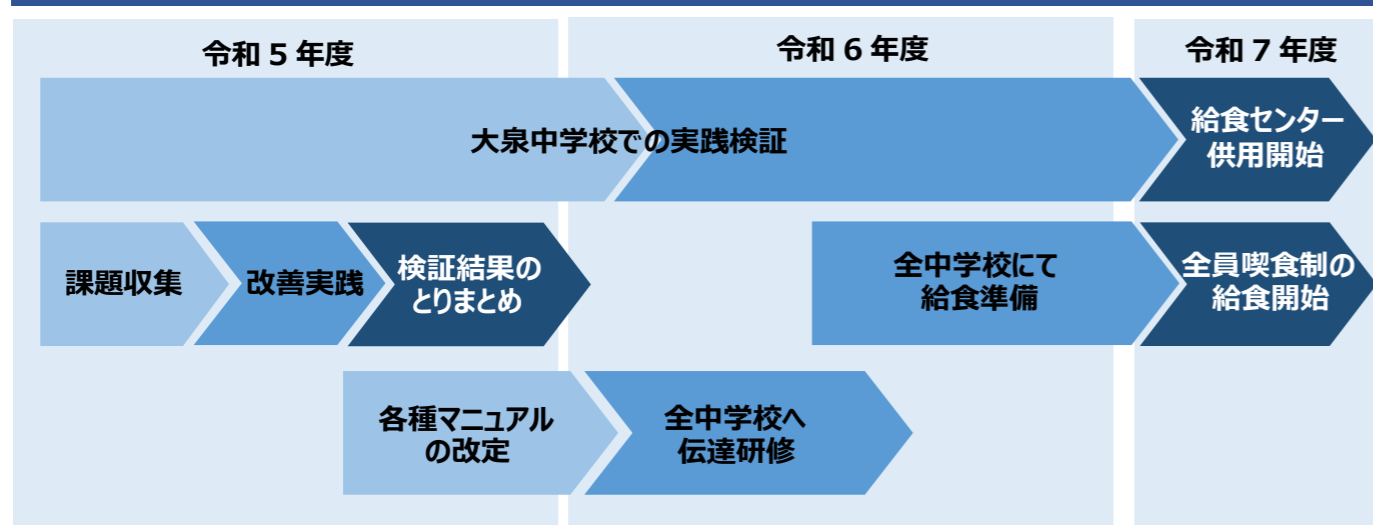
令和 5 年 4 月 13 日～令和 7 年 5 月末日

※令和 7 年度からの全中学校での全員喫食制給食の開始後も、大泉中学校に配送予定の（仮称）堺市立第 1 学校給食センターが稼働するまでは、自校調理方式で給食を提供する。

#### (5) 献立

小学校給食を基本とし、食材の増量や調理を要しない献立（ヨーグルト、ふりかけ、佃煮等）で、中学生に見合った栄養価を充足させる。

### 2. 検証スケジュール



### 3. 主な検証内容

#### (1) 中学校の給食における環境整備

- 給食時間  
中学校の時刻に給食時間を設定し、十分な喫食時間を確保できるかを確認する。
- 給食実施日  
中学校の定期テストや行事等の実態に合わせて、当該日での給食実施の可否を検討する。
- 教室環境  
教室の背面にカバン棚を設置し、生徒が教室内で安全で円滑に配膳できるスペースが確保できるかを確認する。また、給食用配膳台を設置し、給食の配膳が安全で円滑に行えるかを確認する。
- 配膳経路  
教室から配膳室までの給食用食缶の運搬経路について、生徒が安全で円滑に給食をとりに行くためのルート設定や工夫点を確認する。
- 配膳室  
配膳室内で生徒の動線が円滑にながれるための、給食コンテナの配置方法を確認する。

#### (2) 給食指導

- 給食当番活動  
給食用食缶を教室まで運搬し、教室で給食を配膳する給食当番の活動内容や人数を確認する。
- 食器・食缶  
全中学校での全員喫食制給食で使用する食器・食缶の運搬のし易さや、中学生の給食の分量が十分に入るものであるかを確認する。
- 給食時間における食に関する指導  
当日の給食の配膳方法や、給食に使用している食材の紹介など食に関する情報について、ICT を活用して情報発信する方法を検討する。

#### (3) 学校の管理指導体制

- 給食実施にかかる校内組織体制  
給食を開始するうえでのルールづくりや役割分担等、中学校においてどのような事を決めていく必要があるのかを確認する。
- 食物アレルギー対応  
食物アレルギーを有する生徒への給食対応までのプロセスや、給食時間に誤配することなく、除去食を提供できる体制づくりを確認する。



## 大泉中学校の試行状況について

### ① 給食準備

各クラスの給食当番はエプロン、三角巾、マスクを着用し、並んで配膳室へ向かいました。配膳室では、コンテナから給食を取り出し、教室まで給食を運搬しました。



### ② 教室での配膳

給食当番が、それぞれの食器に1人分を配膳しました。



### ③ 喫食

4月13日の献立は、「ごはん・牛乳・カレーうどん・いそのサラダ・ふりかけ」で、給食当番が献立を紹介しました。

生徒からは「久しぶりに食べておいしい!」、「なつかしい!」等の声がありました。



# 令和5年度堺市学校給食安全衛生運営会議

## 年間計画(案)

回	日時	内 容
第1回	令和5年8月10日(木) 午前10時～12時	【会議】堺市役所 ・堺市の学校給食の現状について
第2回	令和5年9月29日(金) 午前10時～12時	【学校訪問①】 ・実地確認
第3回	令和5年10月(予定)	【学校訪問②】 ・実地確認
第4回	令和5年12月(予定)	【会議】堺市役所 ・実地確認に関する意見交換
第5回	令和6年2月(予定)	【会議】堺市役所 ・今年度の活動のまとめ



# 堺市学校給食安全衛生運営会議確認票(案)

令和5年 月 日

学校名( )

委員名( )

確認項目	評定	備考
<b>1. 施設設備の管理</b>	/	
① 厨房機器・調理器具・備品・器具の故障を放置していないか		
② 給食場内の照度は確保されているか(蛍光灯等の定期的な取り替え)		
<b>2. 学校給食従事者の衛生管理</b>	/	
<b>A 器具類の管理が適正に行われ、取り扱い等が適切か</b>	/	
① ごみ入れ、残菜入れに籠を使用して直置きしていないか		
② 冷凍庫、冷蔵庫の温度センサーの位置は適切か		
③ 調理器具の色分けテープが、はがれていないか		
④ 調理器具の整理整頓ができているか、配置は適切か		
<b>B 消耗品の管理が適切に行われているか</b>	/	
① スポンジ等の洗浄用具は、清潔で適切な場所で保管されているか		
② 洗浄用具やタオル等は適切に乾燥させ、保管しているか		
③ ホースの取扱いは適切か。つけっ放し、床面に直置きしていないか		
<b>C 清掃が十分に行われているか</b>	/	
① パンラックの清掃ができているか		
② 目線より高い場所の清掃ができているか		
③ 換気扇・網戸の清掃が十分にできているか		
④ 清掃用具の取扱い・保管は、衛生的に行っているか		
<b>D 整理整頓ができているか</b>	/	
① 食品庫内の整理整頓ができているか		
② 食品と器具が混在していないか		
③ 食品と消毒剤等が区別して置かれているか		
④ 小分けした石鹼や消毒剤に表示があるか		
<b>3. 食品の取り扱いについて</b>	/	
① 検収が適切に行われているか。受け取りだけとなっていないか		
② 検収した食品が適切に保管されているか		
<b>4. 手洗いが適切に行われているか</b>	/	
① 作業内容が変わるごとに手洗いが行われているか		
② 石鹼、消毒剤、爪ブラシが適切に配備されているか		
<b>5. ドライシステムの運用について</b>	/	
① 調理作業中に床面がぬれていないか		
② 作業は、丁寧に行われているか		
<b>6. 調理について</b>	/	
① 調理作業が適切に行われているか		
<b>7. その他</b>	/	
① 帳簿類の記録(日常点検票、検収表、除去食確認票など)		
② 換気が適切に行なわれているか		
③ 防虫防鼠の対策がとられているか		
④ 衛生管理手引きの変更点が実施されているか		
<b>総合評価</b>		
評価等		

判定: ○ できている △ 一部できていない × できていない