

## 府中市立学校給食センター基本構想

### 3 施設規模及び調理能力の検討 P 1 5

#### (6) 食器、保温容器

##### ア 食器

- ・ 食器は、飯椀、汁椀、小ボール、深皿の4種類とします。
- ・ 食器は、最大4点を同時使用するものとし、使用しない食器は、保管庫に格納し衛生管理に留意します。
- ・ 食器の材質は、家庭と同じ使用感で望ましい食習慣を学習するために、従来から使用している磁器食器とします。

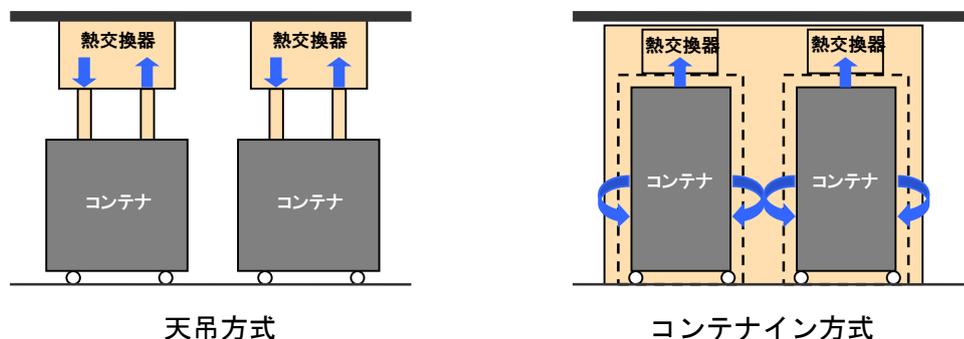
##### イ 食缶等

- ・ 配送に用いる食缶等は、収納しやすい食缶（大・中）、バット（温食・冷食・米飯用）とします。
- ・ 食缶等は、保温65℃以上、保冷10℃以下を2時間以上保持できる機能を有するものとします。

#### (7) コンテナ

コンテナは、配送の効率性や食缶等の積み下ろしの作業性等を考慮し、幅1400mm、奥行き800mm、高さ1550mm程度の統一サイズとします。

コンテナの消毒・保管方法は、天井に設置した消毒機をコンテナ上部に接続し内部の熱風消毒を行う「天吊方式」と、洗浄後の食器を収納したコンテナを消毒機に格納し熱風消毒を行う「コンテナイン方式」がありますが、消毒に要する熱量や作業性、コンテナ室面積の省スペースなどを検討し、決定します。



## 府中市立学校給食センター基本計画

### 1. はじめに P 2

#### 1-2. 設計方針

##### 1) 安全・安心でおいしい学校給食の提供

###### ア) 衛生基準の遵守

- ・ 「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に適合し、HACCP の概念に基づいた諸室の配置とするとともに温湿度管理システムや HACCP 対応機器を導入する。

###### イ) 衛生区分の確立、リスク分散

- ・ 小学校と中学校の調理ラインを分離し、万が一の事故のリスク分散を図る。

###### ウ) 食物アレルギーへの対応

- ・ 調理ラインにアレルギー食専用調理室を設置する。

###### エ) 調理動線の区分

- ・ 給食エリア内は汚染作業区域と非汚染作業区域に区分し、食材の交差汚染を防止する食材動線及び作業動線を確保する。

###### オ) おいしい給食の提供

- ・ 積極的に児童・生徒との交流の機会を持ち、献立に対する児童・生徒の意見・感想を魅力ある献立作りに生かす。
- ・ 多様でおいしい学校給食を提供する調理能力を確保するとともに、効率的に調理機器を配置する。
- ・ 温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供できる保温性能の高い食缶等を導入する。