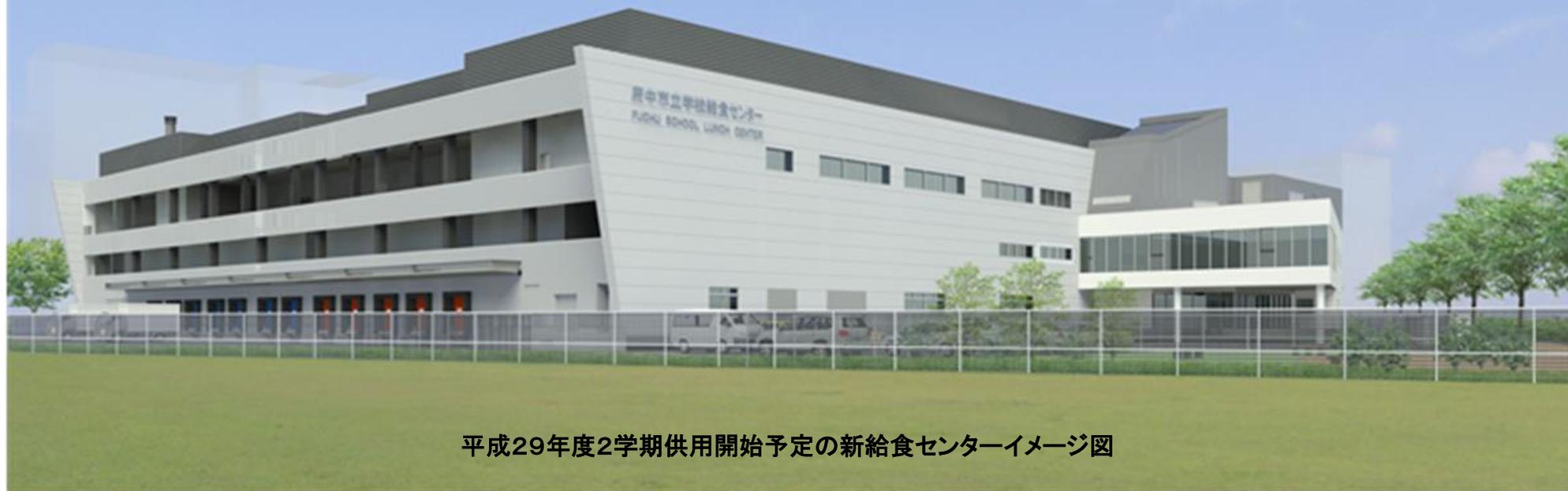


# 府中市立学校給食センター 新築事業についての説明会



平成29年度2学期供用開始予定の新給食センターイメージ図

# 経緯

府中市の学校給食は、全児童・生徒に早急に給食を提供することを目的に、給食センター方式をとることで、学校給食を提供してきました。しかしながら、第一給食センター（小学校）が昭和45年、第二給食センター（中学校）が昭和50年に開設され、既に約40年以上が経過しており、老朽化が著しくなっていることや、安全性の向上、食環境への対応などが求められていることから、建替に取り組んでいます。



現在の第一給食センター



新センター(イメージ)

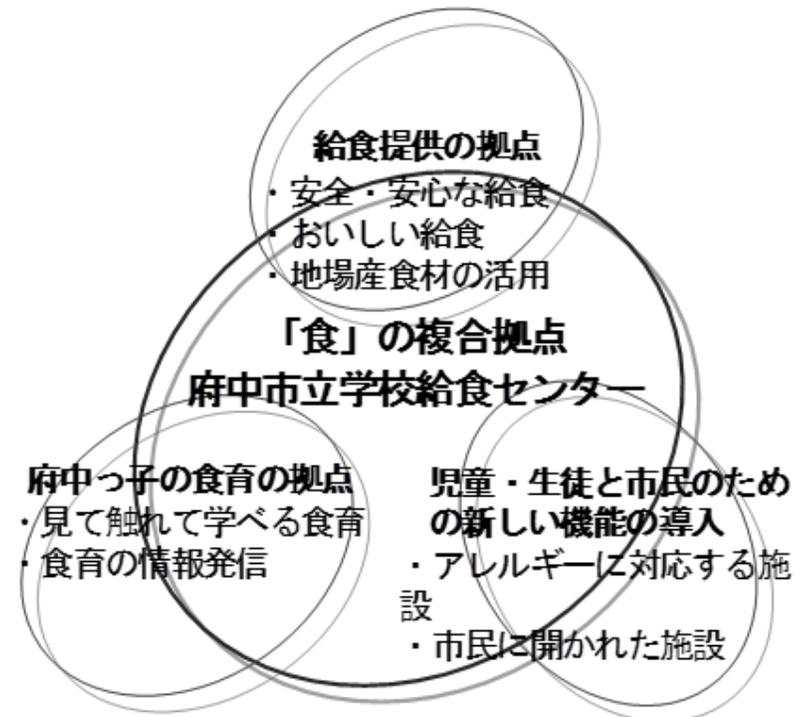
## 今までの経過及び今後の予定

- 平成22年度 市民参加による「府中市学校給食センター施設整備検討協議会」での検討
- 平成24年度 基本構想を策定
- 平成25年度 基本計画を策定
- 平成26・27年度 基本・実施設計を実施
- 平成28年4月 工事着工
- 平成29年度2学期 供用開始予定

# 施設コンセプト

- ・「給食提供の拠点」
- ・「府中っ子の食育の拠点」
- ・「児童・生徒と市民のための新しい機能の導入」

の3つをコンセプトに、本市の特徴である「手作り給食」を継承し、安全・安心でおいしく、栄養バランスの取れた給食を児童・生徒に提供することで、健康の増進を図ることにより、食の大切さや感謝の気持ちを育み、食育を通じて児童・生徒の成長に寄与する市民に開かれた学校給食センターを目指します。

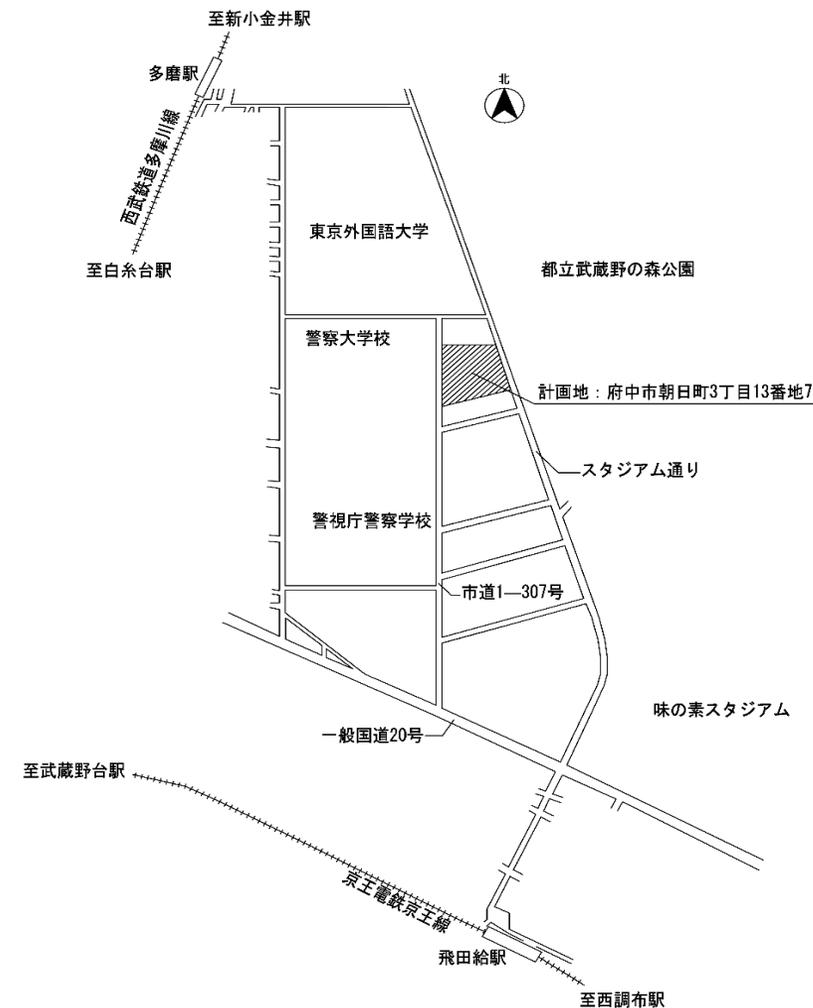


## 新センターの概要

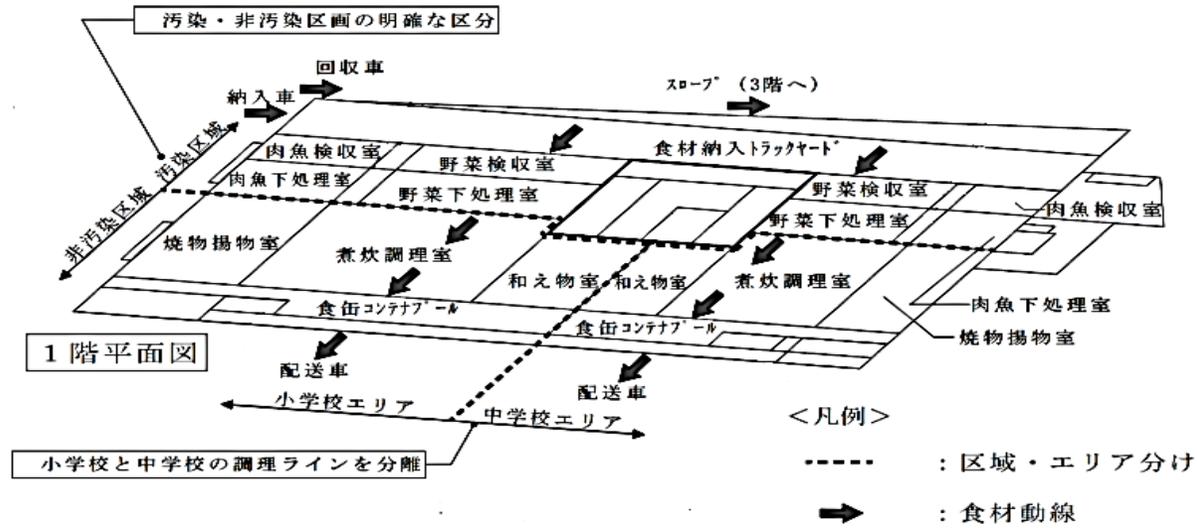
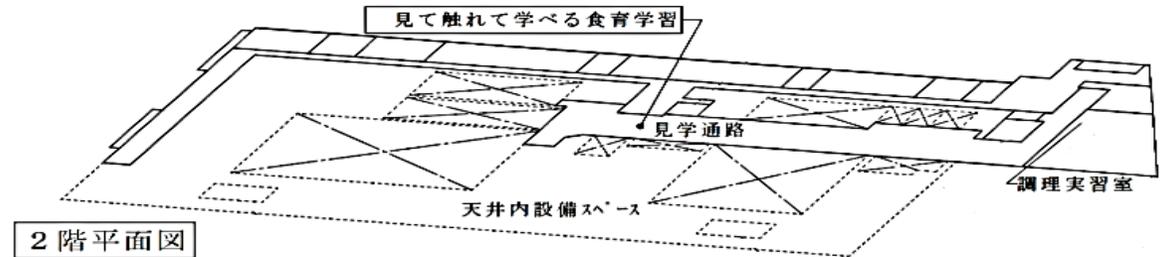
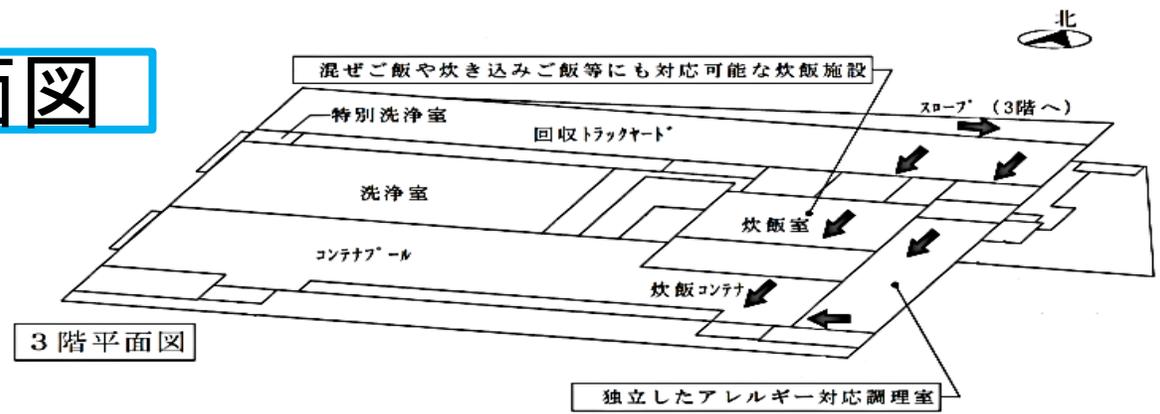
- 対 象 全小中学校（小学校22校、中学校11校）
- 調理能力 1日当たり22,000食を提供可能
- 調理コースは、小学校4コース、中学校2コース

## 位置・規模等

- 場 所 府中市朝日町3丁目13番地
- 敷地面積 13,000.07m<sup>2</sup>
- 建築面積 7,392.35m<sup>2</sup>
- 延床面積 14,305.29m<sup>2</sup>
- 構 造 鉄骨造、地上3階建
- 1階—小・中学校調理室、事務室等
- 2階—見学通路、会議研修室、調理実習室等
- 3階—洗浄室、炊飯室、アレルギー対応調理室等



# 施設の平面図



# 新センターの特徴

○安全・安心な施設です。

- ・食材の流れの一方通行化による衛生管理の徹底を図ります。
- ・小学校と中学校の調理ラインを分離し、食中毒等の事故のリスク分散を図ります。
- ・汚染・非汚染区画を明確に区分し交差リスクのない配置にします。
- ・調理作業中に床面に水を一切流さないドライシステムを導入します。



調理場のイメージ



## 新センターの特徴

○おいしい給食を提供します。

- ・現在の手作り給食を引き継げる調理機器を導入します。
- ・新たに炊飯施設を導入することで、温かい炊き立てのご飯を提供します。
- ・新しい厨房機器を入れることで、献立の幅も広がります。
- ・保温性の高い食缶を新たに採用し、あたたかい給食を提供します。



# 新センターの特徴

○アレルギー対応調理室を設置します。

食材の搬入、調理、配缶まで完全に分離したアレルギー対応用の調理室を設置し、食材の混入リスクを抑えたアレルギー対応食を提供します。

※対応品目としては、従来の卵、ナッツ類に加え、乳・乳製品、エビ・カニ、果物について除去、もしくは代替する方向で検討を進めています。ただし、導入は平成30年度以降となる予定です。



アレルギー対応食

# 新センターの特徴

○食育にもいかせる施設にします。

- 児童、生徒が実際に調理作業を見学したり、様々な体験をすることで、食について学ぶことができる場にします。
- 保護者や地域の方に見学、試食いただける食育の施設とします。



給食(イメージ)



試食会の様子

# 新センターの特徴（食育）

今までのセンターでは、調理工程を順を追って見学することができませんでしたが、新センターでは、調理工程ごとに見学することが可能な通路を設けるほか、釜やエアシャワーなど、実際の調理員さんと同じ体験ができるようにします。

見学通路 イメージ



調理体験コーナー イメージ



# 新センターの特徴（食育）

会議研修室や調理実習室を利用して、食に関する講座や親子料理教室を開催するなど食育に生かせるものとしします。また、給食の試食なども出来るようにします。

会議研修室（イメージ）



調理実習室（イメージ）



# 調理委託について

◆新センターでは、新たに炊飯調理やアレルギー対応に取り組むほか、調理エリアが区分けされるため、調理に必要な人員が増えてきます。そのため、小学校調理業務と炊飯調理業務を民間に委託します。

この部分を心配される声もございますが、既に、調理業務を民間委託している例は全国的に行われておりますし、本市でも自校調理方式校は既に民間に委託しております。

あくまで切る、煮る、焼くなどの調理作業をお願いするもので、献立作成や味見・検食は市の栄養士が行いますし、食材の選定は、保護者、学校の先生、栄養士、調理員で構成する食材選定会で引き続き選定します。



食材選定会の様子

# 調理委託について

## 【現在の給食センター】

調理は直営で職員が行っています。その他、食器の洗浄、配送、学校での配膳は民間に委託しています。

また、自校調理方式の学校は既に、調理業務も民間に委託しています。

## 【新しい給食センター】

従来の洗浄、配送、学校での配膳に加え、小学校調理業務、炊飯調理業務について、民間に委託します。

# 調理委託について

## 【民間に委託する理由】

新センターでは施設の規模が大きくなること、新たに炊飯調理やアレルギー対応を行うことなどから、調理に必要な人員が増加しますが、現行の調理員数では対応ができません。

また、市は、第6次総合計画や行財政改革プランにおいて、将来を見据えた着実に健全な行財政運営を図るため、各種取組を進めており、給食センターの民間活力の導入が方向性として示されています。

そこで、今後も本市の子どもたちに長期に渡って、学校給食を安定的に提供し続けていくために、給食センターの建て替えに合わせて、調理業務の委託を行います。

# 調理委託について

## 【今後の予定】

学校給食業務の実績があり、衛生管理に対する意識が高く、信頼できる事業者を選定するため、プロポーザル方式にて選定を行います。

その後、トレーニング期間を十分に設け、平成29年度2学期からの新センターでの供用開始から民間に委託します。

# 今までの良いところを引き継いで行きます

◆顔の見える給食を行っていきます。

給食の時間に、調理員や栄養士が学校を訪問し、食事の様子を確認したり、児童・生徒の感想を直接聞く学校訪問を行うなど、顔の見える給食を引き続き行います。



学校訪問(食育授業)



手作りグラタン(例)

◆手作り給食を行っていきます。

現在、出汁は鳥ガラやかつおぶしから取っています。カレーのルー、グラタンのホワイトソースなども素材から作っています。また、冷凍コロッケや冷凍ハンバーグなどの冷凍加工食品は使っておりません。

# 今までの良いところを引き継いで行きます

◆基本的に国産食材を使用していきます。

現在、食材選定の際に、安全で安心なおいしい給食のためなるべく国産食材を使うように努力しており、今後も引き続き行います。

◆イベント給食も行います。

学校での試食会や行事食、自校調理方式校で行っているバイキング給食などについても可能な限り行います。



バイキング給食(例)