

昭島市学校給食共同調理場 整備基本計画（改訂版）

～未来を担うたくましい昭島っ子の心とからだを育む学校給食～

令和2年10月
昭島市教育委員会

はじめに

本市の学校給食につきましては、共同調理場方式と自校調理方式で市内全小中学校 19 校に完全給食（注1）を実施しています。

現在の昭島市学校給食共同調理場は、昭和 43 年に第一調理室が稼働し、その後、昭和 47 年に第二調理室が稼働を開始して以来 40 年以上にわたり児童・生徒に安全・安心で栄養バランスのとれたおいしい学校給食を提供しています。

しかし、長期にわたり学校給食を提供してきていることから、施設の老朽化が進み、さらに耐震問題や食育施設としての役割、災害時の対応など施設面においてさまざまな課題があります。

また、衛生面においても「学校給食衛生管理基準」（注2）（平成 21 年文部科学省告示第 64 号）が施行され、食の安全・安心に向けより厳しい衛生管理が求められるなど、学校給食を取り巻く環境は大きく変化しています。

そこで、学校給食が抱えるさまざまな課題に取り組み、安全・安心で栄養バランスのとれたおいしい学校給食の提供とさらなる充実を目的に、平成 28 年 3 月に「昭島市学校給食運営基本計画」を策定しました。その運営基本計画において、老朽化が進む学校給食共同調理場の再整備の必要性について明記しました。

教育委員会では、学校給食共同調理場の整備に向け、昭島市学校給食運営審議会へ「学校給食共同調理場建設に伴う整備内容等」について諮問し、意見を求め、平成 28 年 10 月に学校給食運営審議会より答申が提出されました。

その答申内容を受け、児童・生徒へ安全・安心な学校給食の提供を第一に、施設の衛生管理の徹底やさらなる学校給食の充実を図るとともに、食育施設としての役割や防災施設としての役割を兼ね備えた施設として整備するため、整備の基本方針や施設等の基本的な整備内容等を示し、調理場整備の基礎とすることを目的に「昭島市学校給食共同調理場整備基本計画」を策定しました。

※今回の改訂は、新たな学校給食共同調理場の整備方法について、中学校給食の親子調理方式への移行並びに調理場の現位置建て替えによる整備を行うことに伴い、変更となった部分のみ改訂いたしました。

目 次

第1章 学校給食の基本理念と基本方針

- 1 学校給食の基本理念 1
- 2 学校給食の基本方針 1

第2章 現在の学校給食共同調理場

- 1 学校給食共同調理場の概要 2
- 2 学校給食共同調理場の現状と課題 3
 - (1) 施設・設備の老朽化について 3
 - (2) 用地について 3
 - (3) 自校調理校との相違点について 3
 - (4) 食物アレルギー対応について 5
 - (5) 異物混入について 5
 - (6) 食育施設としての役割について 6
 - (7) 災害時における対応について 6

第3章 新たに整備する自校給食校と学校給食共同調理場

- 1 整備の基本方針 7
- 2 親子調理方式の概要 8
- 3 学校給食共同調理場整備の概要 9
 - (1) 学校給食共同調理場の概要について 9
 - (2) 建設予定地について 10
 - (3) 平面イメージ図 11
 - (4) 敷地面積について 11
 - (5) 調理食数について 11

(6) 建設予定地と配送校図	12
(7) 配送校までの距離と時間について	12
4 安全・安心な学校給食を提供するための整備内容	13
(1) 整備する諸室の基本方針について	13
(2) 整備する諸室等について	14
(3) 整備する機器等について	19
(4) 導入する食器・食缶等について	20
(5) 使用する熱源について	24
(6) 食物アレルギー対応給食専用調理室について	24
5 提供する献立について	25
6 食育施設としての役割について	26
7 防災施設としての役割について	26
8 環境に配慮した整備について	27
9 整備方式について	27
10 整備スケジュールについて	28
11 用語の解説	29
※本文中の(注)は、用語解説の番号です。	

<参考資料>

1 昭島市学校給食運営審議会委員名簿	34
2 昭島市学校給食運営審議会の審議経過	35

第1章 学校給食の基本理念と基本方針

1 学校給食の基本理念

学校給食は、児童・生徒に栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の保持増進、健全な心と身体を育むとともに、食育への関心を高めるなど、子どもたちの健全な成長のために大きな役割を担っています。

本市の学校給食の基本理念につきましては、平成28年3月に策定しました「昭島市学校給食運営基本計画」において、次のように定め、子どもたちのための学校給食の提供に努めています。

《昭島市学校給食の基本理念》

～未来を担うたくましい昭島っ子の心とからだを育む学校給食～

(子どもたちの成長のため、栄養バランスのとれた学校給食の提供と食に関する教育の推進)

2 学校給食の基本方針

学校給食の基本理念の実現のため、基本方針を次のように定めています。

《昭島市学校給食の基本方針》

- (1) 安全・安心で栄養バランスのとれたおいしい学校給食の提供に努めます。
- (2) 学校給食を通してさらなる「食育の推進」に努めます。
- (3) 学校給食の安定した提供と効率的、効果的な運営に努めます。

学校給食の運営については、この基本方針をもとに、保護者、学校、地域と連携し、学校給食への市民の理解を深め、未来の昭島の子どもたちのために一体となり取り組みます。

第2章 現在の学校給食共同調理場

1 学校給食共同調理場の概要

(平成29年1月1日現在)

名称	第一調理室（小学校）	第二調理室（中学校）
開設年月	昭和43年5月稼働	昭和47年4月稼働
所在地	東町二丁目2番29号	
用途地域	第一種中高層住居専用地域	
構造	鉄骨造平屋建	鉄骨造平屋一部2階建
建物面積 (述べ床面積)	870 m ²	770 m ²
	その他施設 206 m ² (機械室・倉庫など) 述べ床面積 1,846 m ²	
敷地面積	約 3,326 m ²	
調理食数（平均）	3,750 食/日	1,750 食/日
実施日数（標準）	185 日/年	180 日/年
献立数	1 献立	1 献立
食物アレルギー対応	卵・魚卵、牛乳・乳製品、えび、キウイフルーツについて除去食・代替食対応（平成29年4月からキウイフルーツを除く3品目）	
運用方式	ウェット方式（ドライ運用）	
食器構成	ランチ皿（1～2点）	個々食器（2～3点）
栄養士配置	都栄養教諭・市栄養士・臨時職員	都栄養士・市栄養士
調理業務	直営（正規職員・再任用職員・臨時職員）	
配膳業務	直営（臨時職員）	
配送業務	民間委託	
配食校	小学校8校 (東・共成・玉川・中神・成隣・ 光華・拝一・拝三)	中学校3校 (昭和・清泉・拝島)

◆ 共同調理場第一調理室（小学校）



◆ 共同調理場第二調理室（中学校）



2 学校給食共同調理場の現状と課題

現在の学校給食共同調理場は、第一調理室、第二調理室ともに開設から40年以上が経過し、施設・設備の老朽化が進んでいます。

また、「学校給食法」の一部改正（平成21年4月改正）により明確化された「学校給食衛生管理基準」に沿った施設面の運用が難しい状況です。ほかにも耐震問題や食物アレルギーがある児童・生徒への対応、自校調理校との相違点、災害時の防災施設としての役割などの課題があります。

(1) 施設・設備の老朽化について

学校給食の適切な衛生管理を図るため、「学校給食衛生管理基準」があります。現在の学校給食共同調理場においても、この基準に沿った適切な衛生管理が求められますが、施設の老朽化や狭さのため、ドライシステム（注3）での運用、汚染作業区域（注4）と非汚染作業区域（注5）の明確な区切りやパススルー方式（注6）など施設面での運用に課題があります。

また、平成24年度に実施した耐震診断において、「耐震補強等の対策が必要である」との診断結果を受け施設改修が必要な状況ですが、補強するためには全面的な改修が必要となり、工事期間も長く、その間は給食の提供が停止してしまうなどの問題もあります。

学校給食を安全・安心で安定して提供するため、「学校給食衛生管理基準」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（注7）などの基準に沿った施設整備が求められています。

(2) 用地について

現在の学校給食共同調理場は、都市計画法での用途地域（注8）の区分では、第一種中高層住居専用地域となっています。学校給食共同調理場は建築基準法による用途の制限に関する規制から工場と位置づけられるため、新たに建設が可能な用途地域としては、特例を除き、準工業地域又は工業地域のみであるため、現在の場所での建て替えについては難しいのが現状です。

また、現在の場所で建築が可能となっても、整備の間学校給食を停止しなければいけないことや敷地の広さの問題から、新たな用地での整備が必要です。

(3) 自校調理校との相違点について

学校給食共同調理場と自校調理校では、使用している食器の種類や個数が異なります。また、米飯の炊飯方法にも違いがあります。

学校給食に使用する食器は、自校調理校では個々食器を平成13年9月に全校に導入し使用していますが、共同調理場校では平成6年に昭和中学校において試行導入が始まり、平成18年9月には中学校2校（拝島中、清泉中）、平成24年4月には東小学校で個々食器の使用を開始しています。

その他の共同調理場校の小学校7校は、施設が狭く、保管庫を設置することができないこと、配送コンテナの問題などから、現在もランチ皿（パレット皿）を使用しています。

しかし、食育の観点から正しい姿勢での食事や献立内容の充実を図るためには、給食配膳の理想である個々食器の導入が求められています。

また、炊飯については、小学校の学校給食を調理している学校給食共同調理場（第一調理室）は施設が狭く、炊飯調理機器の設置が困難なことや食数の関係から炊飯することができないため、民間業者に委託しており献立内容にも影響しています。

さらに、献立については、温かいまま、冷たいままなど適温での提供が求められますが、調理後、給食を配送することにより、児童・生徒の喫食までにその時間が必要となるため、保温・保冷などの課題があります。

<配膳食器の状況>

（平成29年1月1日現在）

学校別	小学校		中学校	
方式別	共同調理場校	自校調理校	共同調理場校	自校調理校
個々食器	1校	5校	3校	3校
ランチ皿	7校	0校	0校	0校

※個々食器を導入することができない小学校（共成小学校、玉川小学校、中神小学校、光華小学校、成隣小学校、拝島第一小学校、拝島第三小学校）

<配膳の内容>

<p>個々食器の配膳例</p> <p>②深皿と③角仕切り皿使用</p>  <p>(写真1)</p>	<p>ランチ皿と個々食器併用の配膳例</p> <p>①ボール（お椀）2個と②ランチ皿使用</p>  <p>(写真2)</p>
--	--

①ボール（お椀） 2個と③角仕切り皿使用



(写真3)

①ボール（お椀） と②ランチ皿使用



(写真4)

(写真1・3)

*個々食器を導入している学校の配膳内容

- ① ボール（お椀）： ごはん類、汁物類、麺類など
- ② 深皿： カレーライス・シチュー、スパゲティなど
- ③ 角仕切り皿： おかず類、サラダ類、フルーツ・デザートなど

以上の3種類で構成し、トレイ（お盆）に載せて配食します。

(写真2・4)

*個々食器を導入できない学校の配膳内容（ランチ皿での配食）

- ① ボール（お椀）： ごはん類、汁物類、麺類、カレー・シチューなど
- ② ランチ皿： おかず類、サラダ類、フルーツ・デザートなど

以上の2種類で構成し、そのままランチ皿で配食します。

(4) 食物アレルギー対応について

食物アレルギー対応の人数は、年々増加の傾向にあります。そのため、食物アレルギー対応給食の提供では、アレルギー原因食品が混入しない専用の施設が求められていますが、学校給食共同調理場にはそのような調理室がないのが現状です。食物アレルギー対応給食を安全に提供するためには、食物アレルギー原因食品が混入しない施設の整備や体制作りが必要です。

(5) 異物混入について

学校給食を安全・安心に提供するため、毎日の食品の検収や洗浄、調理、配食時など細心の注意を払っていますが、予期しないさまざまな要因により学校給食の中に異物が混入してしまう場合があります。異物混入の防止対策は、ソフト面の対応はもとより異物が混入しないための施設・設備などを整備していく必要があります。

(6) 食育施設としての役割について

学校給食共同調理場に求められる食育の一つとして、施設見学や試食会があります。施設見学では、説明場所の会議室が狭く人数が多い時には一度に説明ができないため、外で待機する場合や実際に調理しているところの見学も室内に専用の通路がないため、外の窓や会議室の窓から見学しているのが現状です。試食会についても会場となる会議室が狭く多くの人数が入れないことや専用の食器なども保管庫の関係から予備がなく、児童・生徒用の食器などを使用するため、学校行事に合わせた調整が必要になります。

さらに、食育や学校給食に関する資料、調理機器などの展示スペースなどもないため、今後は、食育施設としての充実が望まれています。

(7) 災害時における対応について

学校給食共同調理場は、「昭島市地域防災計画」において災害時に食糧供給の拠点として炊き出しする機能が求められます。しかし、耐震補強等の対策を必要としている現在の学校給食共同調理場では、災害時の対応が懸念されるとともに、ライフラインの確保や非常電源の自家発電設備等もないため、災害時に炊き出し等が可能な施設としての整備が求められています。

第3章 新たに整備する自校給食校と学校給食共同調理場

1 整備の基本方針

学校給食は、児童・生徒に安全・安心でおいしく栄養バランスのとれた学校給食の提供が求められています。そのために新たな学校給食共同調理場は、衛生管理の徹底を図るとともに、さらなる学校給食の充実が図れる施設として整備します。

また、学校給食共同調理場は学校給食を調理・提供するためだけの施設ではなく、学校給食を通じて食育を学べる施設の整備や震災などの災害時に食糧提供が可能な施設の整備など、学校給食調理施設以外の付加価値を持った施設としての整備も求められています。

現在の学校給食共同調理場は、都市計画法による用途地域の区分で「第1種中高層住居専用地域」に立地した施設です。調理場は、建築基準法上、「工場」に位置づけられた建築物で、建築可能な用途地域としては、特例を除き「準工業地域又は工業地域」とされているため、現位置での建て替えは困難であり、かつ、仮に現位置での建て替えが可能であったとしても、整備の間、給食を停止しなければならないことなどから、新たに立川基地跡地内に用地を取得し整備することとしていました。

こうした中、住居系の用途地域における調理場の建築について、従前よりも前向きな検討を可能とした国土交通省通達があったこと、また、中学校給食の親子調理方式(注9)への移行により、調理場における中学校給食施設分の規模を削減して建築が可能であること、さらに、計画的な整備により給食を停止せずに建築が可能であることから、現位置で建て替えることとしました。建て替えにあたっては、中学校給食の親子調理方式による給食開始後に、第二調理室を取り壊し、その跡地に小学校8校、4,300食の調理能力を有する新たな調理場を整備します。

<整備の基本方針>

- ① 衛生管理の徹底を図り、安全・安心な学校給食を提供するため、「学校給食法」や「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」等の法令や基準に基づいた整備内容とするとともに、学校給食の危機管理の徹底も図るため、HACCP（ハサップ）(注10)の概念を取り入れた施設を整備します。
- ② 学校給食を活用した食育の推進を図るため、食育施設の役割を備えた施設として整備します。
- ③ 中学校自校給食校を親子調理方式に改修し調理能力を増やすことにより、市内の東部、中部、西部の各地区への災害時の食料供給拠点として強化を図ります。
学校給食共同調理場も、防災施設としての機能をもった施設として整備を図ります。
- ④ 建物や調理機器などは、省エネルギー化の機器の導入や騒音対策などを図り、自然環境や周辺環境に配慮した施設として整備します。

- ⑤ 施設の適正な規模、必要な施設・設備などについて検討し、必要な機能とライフサイクルコスト（注 11）の最小化を意識した施設とするとともに、経済性、効率性などを考慮し、施設整備に係る経費の縮減に努めます。

2 親子調理方式の概要

新たな学校給食共同調理場の建設にあたり中学校給食を親子調理方式へ移行します。移行にあたっては、増加する調理食数に対応するため親校の調理室の改修や調理機器の増設を行います。

（1）親子調理方式の組み合わせ

	東部地区	中部地区	西部地区	合計
親（調理校）	福島中学校（260）	瑞雲中学校（460）	多摩辺中学校（340）	1,060
子（配送先校）	昭和中学校（390）	清泉中学校（640）	拝島中学校（760）	1,790
予定調理食数（食）	650	1,100	1,100	2,850

（2）配送距離・時間

学校名	親校から子校の距離と配送に係る所要時間
福島中学校 ⇒ 昭和中学校	約 1,400m ・ 約 6 分
瑞雲中学校 ⇒ 清泉中学校	約 1,200m ・ 約 7 分
多摩辺中学校 ⇒ 拝島中学校	約 1,400m ・ 約 7 分

（3）親子調理方式作業所要時間

業務内容	所要時間	時間																		
		8:00	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00										
検収	30分																			
下処理	1時間30分																			
調理	2時間																			
配送（親⇒子）	30分																			
運搬（親）	30分																			
清掃・片付け	30分																			
配膳・給食・食器返却（親）	1時間																			
配膳・給食・食器返却（子）	1時間																			
洗浄・片付け	2時間45分																			
食器搬送（子）・食器乾燥	2時間																			

3 学校給食共同調理場整備の概要

(1) 学校給食共同調理場の概要について

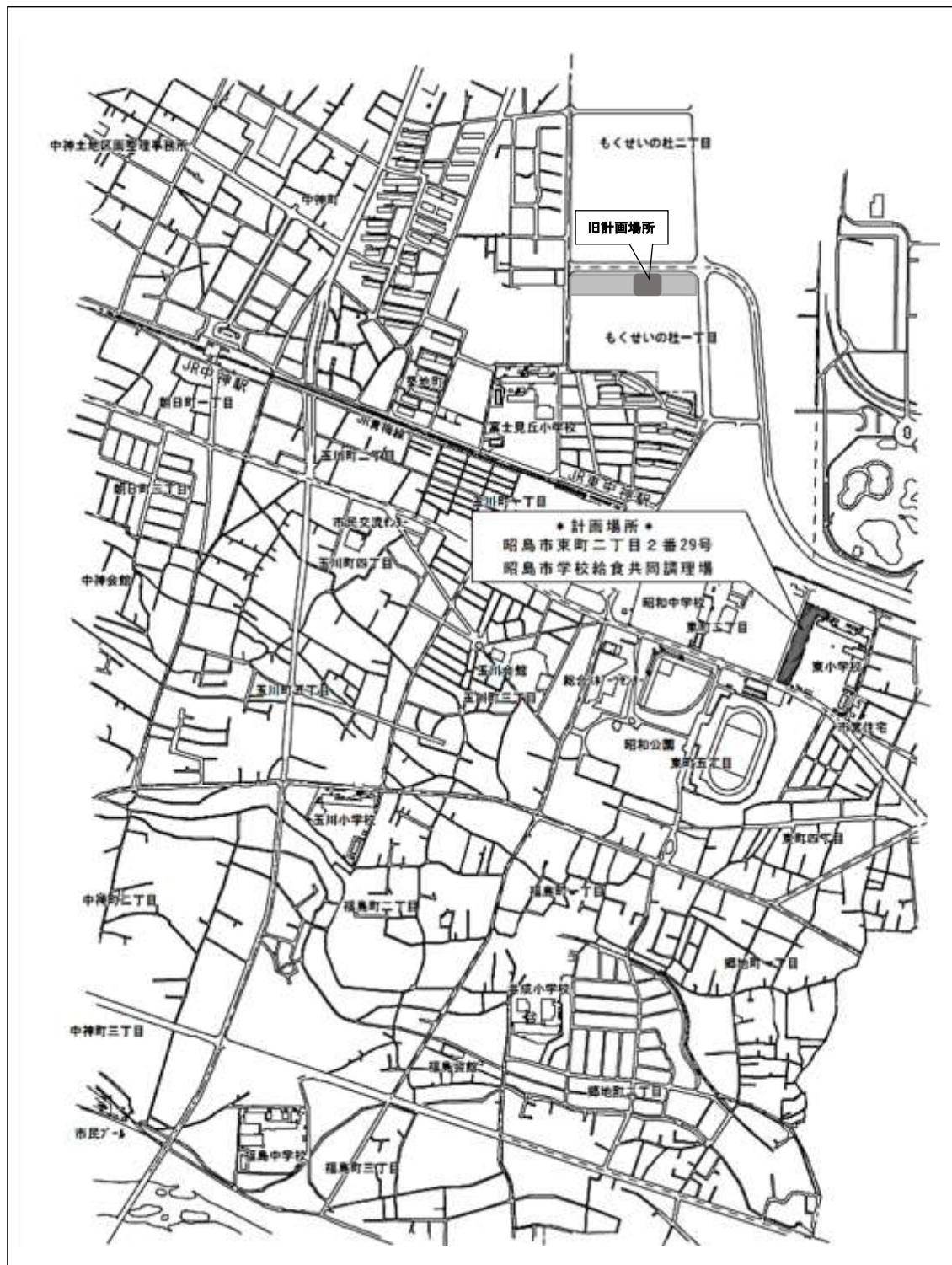
項 目	概 要
所在地	昭島市東町2丁目2番29号
対応校数	小学校8校（東・共成・玉川・中神・成隣・光華・拝島第一・拝島第三）
対応食数	最大調理食数4,300食（教職員、予備食等含む）
献立数	1献立
敷地面積	約4,500㎡
用途地域	第1種中高層住居専用地域
建ぺい率	60%
容積率	200%
防火・準防火区域	準防火地域
高度地区	第2種高度地区
食物アレルギー関係	食物アレルギー対応給食専用調理室を整備（自校調理校の対応を含む最大200食対応可能な施設）
主な整備内容	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギー対応給食専用調理室 ・炊飯設備（最大4,300食） ・食育施設（会議室・見学通路・食育展示スペース等） ・災害時対応設備 ・ユニバーサルデザイン（注12）を取り入れた施設
接道する道路	西側：市道南111号（幅員6M） 南側：市道昭島2号（幅員16M）

◆ インフラ整備の状況

項 目	現 状
ガス	市道南111号にガス管理設
電気	市道南111号に架空地中併用引き込み方式
上水道	市道昭島2号に水道管理設
下水道	市道南111号に汚水管理設

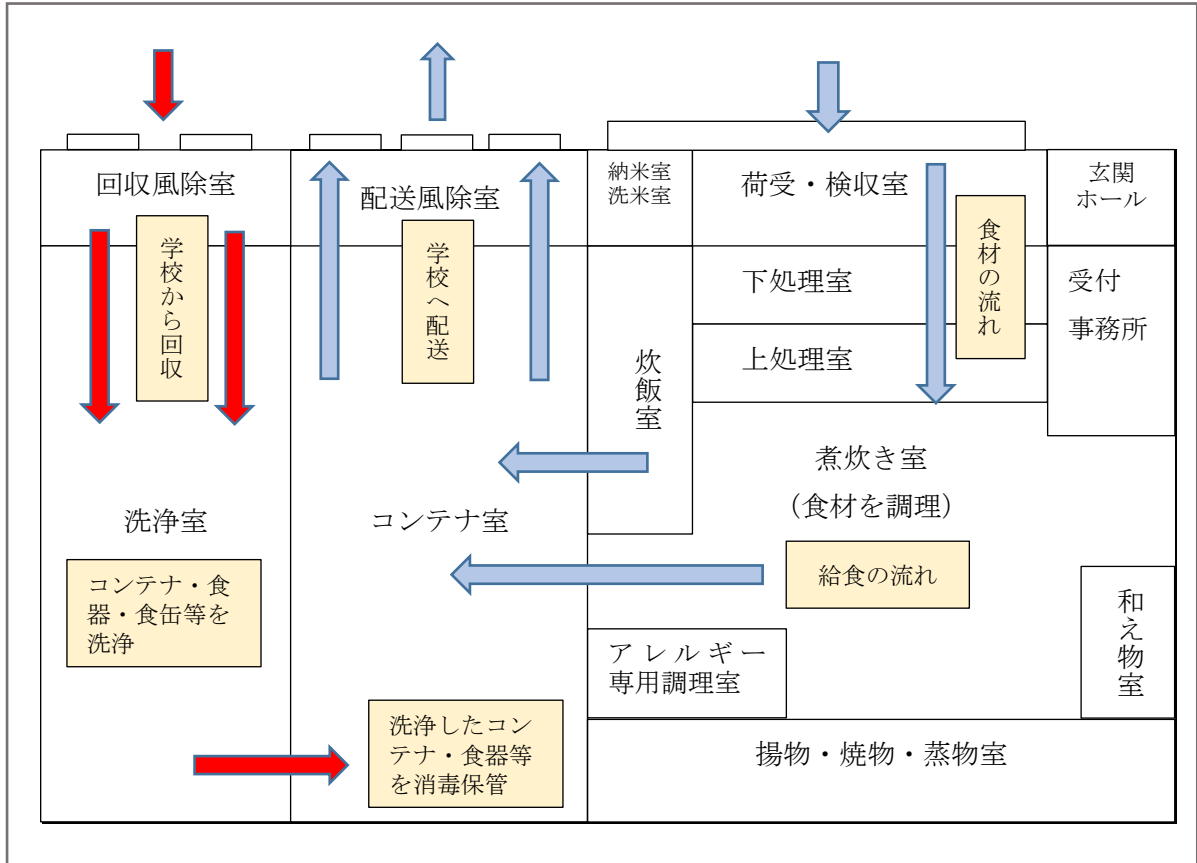
(2) 建設予定地について

新たな学校給食共同調理場は、現在の学校給食共同調理場跡地に、小学校8校へ給食を提供する施設として整備します。



(3) 平面イメージ図

衛生管理の観点から荷受・検収室から調理後の給食を各学校に配送するまで、食材が一方通行で流れる配置を基本として整備します。



(4) 敷地面積について

全体の敷地面積は約 4,500 m²を想定し、本体施設の他に配送車や納入車の待機スペース、来場者用の駐車場、駐輪場、緑地スペースなどを整備します。

なお、本体施設については一部 2 階建てとし、1 階は主に調理関係施設や事務所など、2 階は会議室や食育施設、調理員控室などの配置を想定しています。

(5) 調理食数について

調理食数については、学校給食共同調理場から提供している小学校 8 校の児童と教職員の人数（新たな共同調理場稼働予定の令和 6 年度の推計人数）及び自校調理校の改修及び調理機器等の故障などにより学校給食の提供ができない場合、自校調理校 1 校の最大食数の 500 食を予備食として想定し、最大 4,300 食調理可能な施設として整備します。

◆令和6年度の共同調理場校の児童等の推計人数

区 分	人 数	備 考
小学校（児童）	3,460人	小学校8校・114学級（特別支援学級を含む）
教 職 員	260人	小学校の教職員と共同調理場職員
予 備 食	500人	自校調理校1校の最大人数
合 計	4,220人	

※「令和2年度昭島市教育委員会教育人口推計資料」より抜粋

（6）建設予定地と配送校図



（7）配送校までの距離と時間について

学校給食衛生管理基準では、「調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること。」とあります。学校給食共同調理場から各配送校までの距離と想定時間は以下のとおりです。

学 校 名	現在の共同調理場からの距離と配送に係る所要時間
東 小 学 校	約 100m ・ 約 1分
共 成 小 学 校	約 1,500m ・ 約 5分
玉 川 小 学 校	約 1,300m ・ 約 4分

中 神 小 学 校	約 1,900m ・ 約 6 分
光 華 小 学 校	約 2,500m ・ 約 8 分
成 隣 小 学 校	約 2,900m ・ 約 9 分
扨 島 第 一 小 学 校	約 4,700m ・ 約 15 分
扨 島 第 三 小 学 校	約 4,800m ・ 約 15 分

※所要時間は、信号や交通状況などを考慮し、平均速度を時速 20 キロとして試算

4 安全・安心な学校給食を提供するための整備内容

(1) 整備する諸室の基本方針について

諸室については、「学校給食衛生管理基準」等に沿って衛生管理の徹底が図れる諸室を整備するとともに、その必要性、効率性、経済性などについても検討し、効率的かつ効果的な諸室を整備します。

<整備する諸室の基本方針>

- ① 衛生管理の徹底を図るため、「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」に基づき、汚染作業区域と非汚染作業区域の明確な区分や作業工程、動線を考慮した諸室を配置します。
- ② 学校給食における危機管理の徹底を図るため、HACCPの概念を取り入れた諸室を整備します。
- ③ 安全・安心な学校給食を提供するため、調理工程において効率的な作業が行える配置とするとともに、その工程に必要な諸室を整備します。
- ④ 衛生管理の観点から、二次汚染防止のためドライシステムを導入します。
- ⑤ 作業環境に配慮した諸室を整備するとともに、適切な空調管理が行える設備を有した諸室を整備します。
- ⑥ 食物アレルギーがある児童・生徒へ安全・安心な学校給食を提供するため、食物アレルギー専用調理室を整備します。なお、児童・生徒の安全を第一に考え、自校調理校の食物アレルギー対応も含め対応するとともに、その対応に支障がない十分な広さを確保します。
- ⑦ 異物混入防止のための施設、設備等を整備します。
- ⑧ 食育施設としての役割を備えた諸室を整備します。
- ⑨ 施設見学や試食会など施設の機能や役割を踏まえ、児童・生徒や保護者、市民の方など幅広い来場者を想定しユニバーサルデザインを取り入れた施設として整備します。

(2) 整備する諸室等について

区 分		主な諸室	
施設 本体	調理 エリア	汚 染 作 業 区 域	荷受室、検収室、ピーラー室、納米室、洗米室、食品・調味料保管庫、冷蔵室・冷凍室、下処理室、卵処理室、洗浄室、器具洗浄室、回収風除室、廃材庫、倉庫、食油庫、残渣処理室、前室・準備室等
		非 汚 染 作 業 区 域	上処理室、煮炊き室、焼物・揚物・蒸物室、和え物室、炊飯室、食物アレルギー対応給食専用調理室、コンテナ室、器具洗浄室、配送風除室、前室・準備室等
	一 般 エ リ ア	一 般 区 域	研修室・会議室、施設見学用通路、食育展示用ホール、一般用トイレ、多目的トイレ、玄関・ホール、倉庫等
		職 員 ・ 調 理 員 区 域	職員用玄関、事務室・受付、小会議室、給湯室、職員用更衣室、調理員用更衣室、シャワー室、調理員控室、職員用トイレ、調理員用トイレ、洗濯・乾燥室、運転手控室、倉庫等
	そ の 他	機械室、自家発電設備、プラットホーム(注13)、エレベーター、清掃員控室・清掃用具室、小荷物専用昇降機等	
付 帯 施 設		汚水処理施設、受電設備、納品車等待機所、駐車場・駐輪場、ごみ置き場、外灯・門扉・フェンス、緑地等	

① 調理エリア

整備する諸室については、納入から配送、回収から洗浄・消毒保管まで作業動線を考慮した配置とします。

区分	室名等	用途の概要と整備方針
汚染作業区域	荷受室	<ul style="list-style-type: none"> * 食材や食品等を納入する場所 ・ 肉や魚等と野菜や果物等それぞれ専用の荷受室を設ける。 ・ 入口にエアカーテンを設置し、外部から虫や粉塵の侵入を防ぐ。 ・ 納品される食材を取り扱える十分なスペースを確保する。
	検収室	<ul style="list-style-type: none"> * 納品された食材や食品の検収作業を行う場所 ・ 肉や魚等と野菜や果物等それぞれ専用の検収室を設ける。 ・ 食材等の検収が確実にできる広さを確保する。
	ピーラー室 (皮むき室)	<ul style="list-style-type: none"> * 泥付き野菜等の洗浄、皮むきを行う場所 ・ 排水溝を設置する。
	納米室	<ul style="list-style-type: none"> * お米を納入保管する場所 ・ 専用の納品口を設ける。
	洗米室	<ul style="list-style-type: none"> * お米を洗う場所 ・ 納米室、炊飯室との作業連携を考慮した配置とする。
	食品・調味料保管庫	<ul style="list-style-type: none"> * 調味料や缶詰等を保管する場所 ・ 温度 25℃以下で保存ができる施設とする。
	冷蔵室・冷凍室	<ul style="list-style-type: none"> * 食材、調理済食品、保存食等を適切な温度管理で保管するための場所 ・ 納品量や保存量を勘案し、適切なスペースを確保する。
	下処理室	<ul style="list-style-type: none"> * 食材等の下処理を行う場所 ・ 肉や魚等と野菜や果物等それぞれ専用の下処理室を設ける。 ・ 野菜用シンクは、根菜類、果物類、葉物類にラインを区分、三槽式とする。 ・ 下処理した食材等は、パススルー方式で調理室へ送れるものとする。 ・ 下処理の器具は専用の保管庫で衛生的に保管する。
	卵処理室	<ul style="list-style-type: none"> * 割卵作業をする場所 ・ 汚染交差を防ぐため専用の処理室を確保する。

区分	室名等	用途の概要と整備方針
汚染作業区域	洗浄室	<ul style="list-style-type: none"> *回収した食器、食缶、コンテナ等を洗浄する場所 ・コンテナ室や残渣処理室との作業動線に配慮する。 ・食物アレルギー対応給食専用の洗浄スペースを確保する。
	器具洗浄室	*下処理などで使用した器具類を洗浄する場所
	回収風除室	<ul style="list-style-type: none"> *学校から回収するコンテナを受け入れる場所 ・回収車を直接接続できるドックシェルター（注14）を設置する。
	廃材庫	*廃棄するビン、缶、段ボール等を一時的に保管しておく場所（調理エリア以外でも可）
	倉庫	*食材等以外のものを保管する場所（必要に応じ適宜配置）
	食油庫	<ul style="list-style-type: none"> *油を保管する場所 ・新しい油と廃油を区分する。
	残渣処理室	<ul style="list-style-type: none"> *残菜の計量や脱水処理する場所 ・残菜の水切りを確実にすることができるシステムを導入する。
	前室・準備室	*靴の履き替えやエプロンの交換、手洗いや消毒などを行う場所
非汚染作業区域	上処理室	<ul style="list-style-type: none"> *下処理した野菜や果物等の切裁を行う場所 ・食材である野菜類の下処理室からの移動、調理室への移動は、パススルー方式とする。 ・作業台は可動式とし、作業スペースを十分に確保する。
	煮炊き室	<ul style="list-style-type: none"> *煮炊き等の調理を行う場所 ・調理前の食材と調理後の献立を運搬する動線が交差しないように配慮する。 ・天井は十分な気積を確保し、圧迫感がないように配慮する。
	焼物・揚物・蒸物室	<ul style="list-style-type: none"> *焼物、揚物、蒸物を調理する場所 ・油の飛散等に留意する。
	和え物室	<ul style="list-style-type: none"> *和え物を調理、冷却、配食を行う場所 ・加熱調理後速やかに冷却、保冷できる施設とする。
	炊飯室	<ul style="list-style-type: none"> *お米の炊飯、ほぐし（攪拌）、食缶への配食を行う場所 ・最大6,000食の炊飯が可能な設備とする。

区分	室名等	用途の概要と整備方針
非汚染作業区域	食物アレルギー対応給食専用調理室	<ul style="list-style-type: none"> *食物アレルギー対応給食専用の献立を調理する場所 ・最大 200 食調理可能な設備とする。 ・食物アレルギー対応給食専用の食器、食缶等を適切に消毒保管できる施設とする。
	コンテナ室	<ul style="list-style-type: none"> *食器等を配送するコンテナの消毒保管及び食缶等の詰込み作業を行う場所 ・コンテナ保管のための十分なスペースを確保する。
	器具洗浄室	<ul style="list-style-type: none"> *野菜等の上処理や調理に使用した器具類を洗浄する場所
	配送風除室 (配送前室)	<ul style="list-style-type: none"> *給食の配送準備を行い、配送車にコンテナなどを積み込む場所 ・配送車を直接接続できるドックシェルターを設置する。
	前室・準備室	<ul style="list-style-type: none"> *靴の履き替えやエプロンの交換、手洗いや消毒などを行う場所 ・エアカーテン、エアシャワーなどを設置する。

② 一般エリア・その他

来場者、調理従事者、事務員等が使用するエリア。一般来場者と調理従事者等が交差しないような入口や通路の配置について配慮します。

区分	室名等	用途の概要と整備方針
一般区域	研修室・会議室	<ul style="list-style-type: none"> *研修や会議、試食会などを行う場所 ・児童、生徒の施設見学時に対応できるよう 100 人程度が収容できる広さとする。 ・献立研究などが行える、調理設備を設ける。
	来場者用通路 (施設見学用通路)	<ul style="list-style-type: none"> *来場者用の通路 ・調理風景などが見学できる配置とする。 ・子どもたちが見学しやすい窓の高さとする。 ・来場者と調理従事者の動線が交わらない配置とする。
	食育展示用ホール	<ul style="list-style-type: none"> *食育関係の資料などが展示でき食育の学習ができる場所

区分	室名等	用途の概要と整備方針
一般区域	一般用トイレ	* 来場者等が使用するトイレ ・ 男女別に設置する。
	多目的トイレ	* 車いす利用者等が利用できるトイレ ・ バリアフリー（注15）対応とする。
	玄関・ホール	* 来場者等の施設への入口 ・ 段差をなくすとともに、スロープを設置する。
	倉庫	* 一般で使用する物品等の保管場所（適宜配置）
職員・調理員区域	職員用玄関	* 職員の施設への入口 ・ 風除室を設ける。
	事務室・受付	* 職員が執務する場所 ・ 来場者等の対応のため、玄関ホールに面して窓口を配置する。
	小会議室	* 職員が打ち合わせ等を行う場所 ・ 10名程度が収容可能な広さとする。
	給湯室	* 給湯器、流し台、冷蔵庫などを備えた場所 ・ 事務室との動線を考慮した配置とする。
	職員用更衣室	* 職員が更衣等を行う場所 ・ 男女別に設置する。
	調理員用更衣室	* 調理員が更衣等を行う場所 ・ 男女別に設置する。
	シャワー室	* 調理員等が脱衣・シャワーを使用する場所 ・ 男女別に設置する。
	調理員控室	* 調理員等の控室 ・ 男女別に設置し、給湯設備を設ける。
	職員用トイレ	* 事務職員用のトイレ ・ 男女別に設置する。
	調理員用トイレ	* 調理員用のトイレ ・ 男女別に設置し、衣服や履物の脱衣スペースを設置する。
	洗濯・乾燥室	* 調理用白衣やエプロン等の洗濯や乾燥を行う場所
	運転手控室	* 配送トラック運転手の控室（必要に応じ設置）
倉庫	* 事務用品等を保管する場所（適宜配置）	

区分	室名等	用途の概要と整備方針
その他	機械室	*空調設備やボイラー設備の機械がある場所
	自家発電設備	*災害時や停電時に非常用電源として一定の電力が確保できる設備
	プラットホーム	*荷受口の前に設置し、トラック等が接続する場所
	エレベーター	*バリアフリー対応とする。
	清掃員控室・清掃用具室	*清掃員の控室と清掃用具等をしまう場所
	小荷物専用昇降機	*試食会などの給食を運ぶ小型のエレベーターを設置する。

③ 付帯施設

本体施設とは別に、敷地内に必要な施設等を整備します。

区分	室名等	用途の概要と整備方針
付帯施設	汚水処理施設	*調理工程や洗浄で出る排水から油分等を除去し、下水に放水できるようにする施設
	受電設備	*通常電力受電のための設備
	納品車等待機所	*納品時等にトラックが待機できるスペース
	駐車場・駐輪場	*来場者用の駐車場を整備（障害者専用駐車場含む）する。また、施設見学時等に大型バスが停車できるスペースを確保する。 *庁用車等の駐車場及び職員、関係者の駐輪場を整備する。
	ごみ置き場	*残渣以外の廃棄物を保管する場所
	外灯・門扉・フェンス	*夜間等の視界や安全の確保及び防犯対策、周辺の生活環境等に配慮し、必要に応じ設置する。
	緑地等	*自然環境に配慮するとともに、虫の付きにくい樹種を選定する。

※以上が想定する基本の諸室ですが、今後の基本設計等において必要な諸室の詳細について決定していきます。

(3) 整備する機器等について

機器等については、食数や調理工程、調理に要する時間等を考慮するとともに、献立のさらなる充実を図るために必要な調理機器等を整備します。

なお、調理機器等に係る導入経費の削減のため、現在使用している調理機器等の移設についても検討します。

<整備する機器等の基本方針>

- ① 調理機器等については、最大 4,300 食の学校給食を提供するために必要な調理能力等を有するとともに、作業の効率性・安全性、衛生面を考慮した機器を整備します。
- ② 衛生管理の観点から、調理後 2 時間以内に給食できるために必要な調理機器を整備するとともに、調理工程に沿った機器を整備します。
- ③ 米飯給食のさらなる充実を図るため、炊飯設備を整備します。
- ④ 食物アレルギー対応給食専用調理室は、安全を第一に考え、最大 200 食調理可能な専用の調理機器等を整備します。

(4) 導入する食器・食缶等について

現在、学校給食共同調理場で使用している食器は、東小学校と中学校 3 校を除く小学校 7 校については、保管庫や配送の関係から個々食器を導入できずにランチ皿を使用している現状です。正しい食事の姿勢や食育の観点から新たに整備する学校給食共同調理場では個々食器を導入し、学校給食を提供します。

また、学校給食用の食缶については、衛生管理の面からも献立を適温で喫食できるよう保温・保冷性能が高いものを導入します。

<導入する食器・食缶等の基本方針>

- ① 個々食器を導入できていない小学校を含め、共同調理場校の全小中学校に新たな個々食器を導入します。
 - ② 食器については、児童・生徒が使用することから安全を第一に考えるとともに、素材や種類などにより学校給食が楽しくなるようなものを導入します。
 - ③ 食物アレルギー対応給食専用の個々食器、個別配食用の保温容器を導入します。
 - ④ 食缶については献立内容と合わせ、強度、耐久性、扱いやすさなどを考慮し、導入するとともに、汁物など保温が必要な献立については、適温での給食ができるよう、高い保温性能を有した食缶を導入します。
- また、和え物など冷却が必要な献立については、保冷が可能な食缶を導入します。

◆ 食器等について

① 導入する食器の検討内容について

新たな学校給食共同調理場の整備に合わせ、共同調理場校の全校に個々食器を導入しますが、導入する食器については、洗浄機、保管庫、コンテナ、各配送校の給食配膳用の昇降機（エレベーター）などに影響するため、設計段階から使用個数や素材などを決める必要があります。

② 食器の選定条件について

個々食器の導入については、食育の面からも必要であり新たな食器を導入するにあたり、児童・生徒が使用するため安全を第一に考えるとともに、献立に合った食器、給食が楽しくなるような食器について、使用面、作業面、財政面、環境面なども考慮した選定が必要なため、次の条件を一定の基準として検討しました。

<選定基準>

◆ 児童・生徒の使用面から

- ① 素材の衛生学的な安全性が確認されているもの
- ② 食事をする際、正しい姿勢がとれ、食事が楽しいと思えるもの
- ③ 児童・生徒が運搬する際に過重な負担がかからないもの
- ④ 子どもたちの安全を考え破損しにくいもの（耐衝撃性）
- ⑤ 耐熱性があり、手に持っても熱くないもの（熱伝導性）

◆ 調理員の作業面から

- ① 配送、回収、洗浄、保管等の作業時に過重な負担がかからないもの
- ② 洗浄作業時、運搬時等の騒音が少ないもの
- ③ 作業効率が良いもの

◆ 財政面から

- ① 購入価格が安価なもの
- ② 破損や劣化が少なく耐久性に優れ、耐用年数が長く経済的であるもの

◆ 環境面から

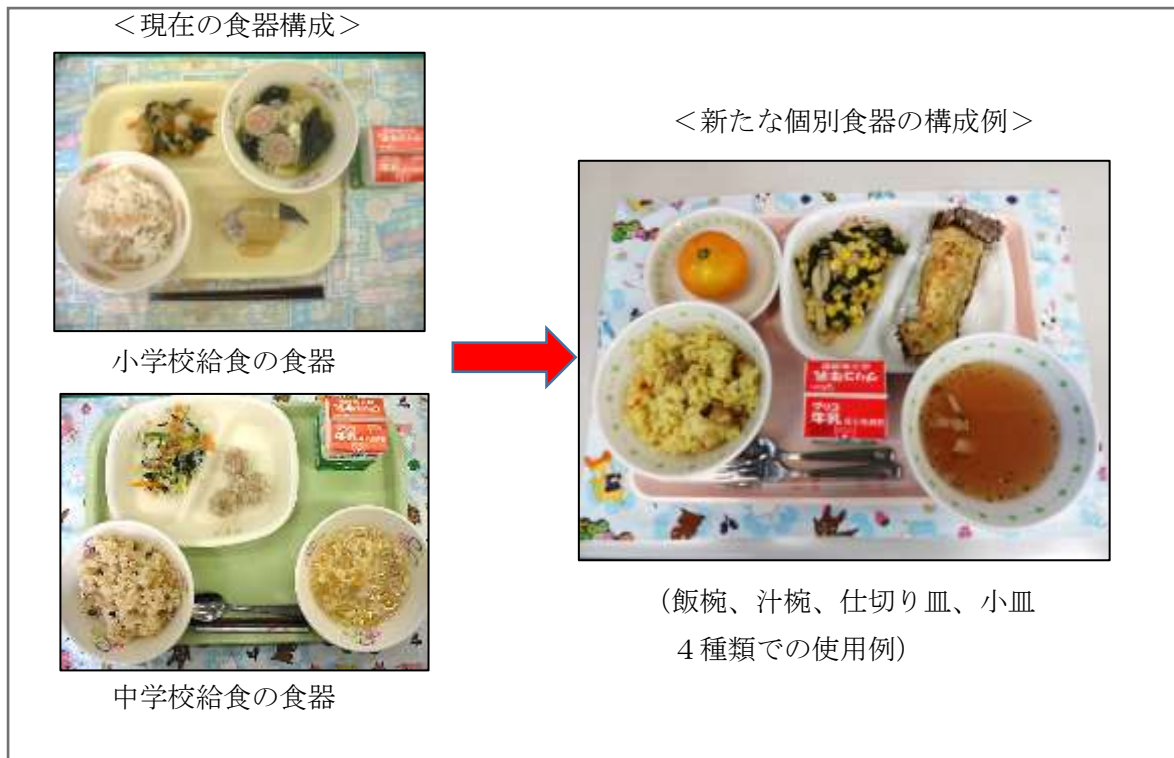
自然環境にやさしくリサイクル等が可能なもの

③ 導入する食器等の内容について

食器については、基本方針や選定基準を踏まえ、次の内容で導入について検討しました。

(ア) 食器の個数と種類（構成）について

食器の個数や種類については、献立の内容や配送関係、洗浄機器等の関係と合わせ、飯椀、汁椀、仕切り皿、深皿、小皿の5種類（最大4種類の食器を使用）の構成を基本とし、正しい食事の姿勢の確保や献立に合った食器で学校給食を提供します。



◆ 新たな調理場で使用する食器内容

食器	用途
トレイ	配膳用
飯椀	ご飯用
汁椀	味噌汁やスープなど
深皿	カレーライスやスパゲティーなど
仕切り皿	主菜や副菜など
小皿	果物やデザートなど

(イ) 食器の素材について

現在、学校給食用の食器にはさまざまな素材がありますが、導入については安全性を第一に使用実績や素材の特性などを考慮し、何点かの食器に絞り実際の食器を見て・触って・持って比較、検討するとともに、選定基準に沿った使用面などから比較的新しい素材として導入実績も増えているポリエチレンナフタレート樹脂製の食器（PEN食器）(注16)を導入します。

(ウ) 箸、スプーン・フォークについて

現在、箸、スプーン・フォークは、献立内容により使用するものを区別しています。新たな学校給食共同調理場でも献立内容により使用を区別するとともに、箸については、使用しやすい長さや持ちやすく滑りにくい素材のものを導入します。

◆ 食缶について

① 現行の食缶について

現在、学校給食共同調理場で使用している食缶は、小中学校とも中蓋式二重保温食缶（汁物やカレー用）、フライザー中（主菜・副菜用）、フライザー小（副菜・デザート用）の3種類を使用しています。この他に中学校は、ごはんや麺類用として大きなフライザーを使用しており、全部で4種類の食缶を使用しています。

なお、小学校は炊飯を民間に委託しているため、委託業者から専用の容器で各学校にご飯が納品されています。麺類についてもごはんと同じように納入業者から専用の容器で各学校へ直接納品されています。

また、小中学校のパン類については、一部の献立を除き、委託業者から専用の容器で各学校に直接納品されています。

② 食缶の導入に向けた検討

学校給食共同調理場で使用する食缶については、献立を適温で給食できるよう保温・保冷性能が高いものが求められています。現在も、汁物用の食缶については、中蓋式の二重保温食缶を使用していますが、より保温性の高い食缶の導入が求められます。目安としては、調理・配食2時間後でも65℃以上の保温性能を有するものを一つの基準として導入します。

また、和え物など冷却が必要な献立については、配送時の温度管理のため保冷が可能な食缶を導入します。

（*大量調理施設衛生管理マニュアルでは、「調理後ただちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は、65℃以上で管理することが必要である。」となっています。）

③ 食缶の種類、個数、大きさについて

新たな学校給食共同調理場で使用する食缶については、献立内容と合わせ検討し、汁物用、主菜用、副菜用、果物用、ごはん・麺類用の5種類の食缶を使用します。なお、大きさについては、提供する人数と献立内容に適した大きさのものを導入します。

◆ 新たな調理場で使用する食缶

食缶	用途	備考
蓋付二重保温食缶	汁物、カレーのルーなど	保温性が高いもの パッキン付
フライザー（中）	主菜、副菜など	保温性あり
フライザー（中）	副菜、果物など	保温・保冷が可能なもの
フライザー（小）	果物、付け合せなど	献立により1品つける場合の食缶 保冷が可能なもの
ごはん缶	ごはん、麺類など	保温性あり

④ 形状・材質等について

形状については、従来から多く用いられてきた「丸形」が主流ですが、コンテナへの積載性を考慮した「角形」の導入も多くなっています。材質については、ステンレス製や樹脂製、現在使用しているアルマイト製などがありますが、保温性能、強度、耐久性、扱いやすさなどを比較し、献立内容に合ったものを導入します。

(5) 使用する熱源について

現在の学校給食共同調理場で使用している主な熱源は、都市ガスを燃料として蒸気ボイラーを稼働し、調理で使用する蒸気回転釜や食器洗浄機、消毒保管庫などを稼働しています。

その他に、揚げ物機や焼物機などを稼働するために都市ガスを直接燃料として使用しています。

新たな学校給食共同調理場では、熱源の特性における「作業の効率性・安全性」「イニシャルコスト(注17)・ランニングコスト(注18)の比較」「災害時における対応」「CO₂排出量など環境への負荷」など、さまざまな視点から総合的に検討を行い、多くの熱源を消費する施設として最適な熱源を導入します。

<使用する熱源の基本方針>

- ① 熱源は、調理・洗浄・消毒などの工程ごとに、その特性を十分に比較・検討するとともに、作業の効率性や安全性などを考慮し、導入します。
- ② 災害時にライフラインが供給停止となった場合にも、調理機器等の稼働が可能な熱源を確保します。
- ③ 熱源の燃料によるCO₂排出量など、自然環境への負荷の軽減が図れる熱源を導入します。

(6) 食物アレルギー対応給食専用調理室について

食物アレルギーがある児童・生徒の対応として、現在は「卵(魚卵含む)、牛乳・乳製品、えび」の3品目を対象に除去食又は代替食を提供しています。

新たに整備する学校給食共同調理場では、アレルギー原因食材の混入を防止し、より安全な給食を提供するため、食物アレルギー対応給食専用の調理室を整備します。

なお、対応調理食数については、自校調理校の食物アレルギー対応も含め最大200食調理可能な専用の調理室を整備します。

<食物アレルギー対応給食専用調理室の基本方針>

- ① 学校給食における食物アレルギー対応については、自校調理校の食物アレルギー対応も含めて対応するため、最大 200 食調理可能な食物アレルギー対応給食専用の調理室を整備します。また、洗浄や保管も完全に区分しアレルギー原因食材の混入防止に努めます。
- ② 配食する食缶等については、一人用の保温保冷容器を使用し、誤飲食防止を図ります。
- ③ 安全を最優先とするため、食物アレルギー対応給食専門の栄養士・調理員を配置し、代替食対応（レベル4）（注19）での提供を基本に対応内容について検討します。

5 提供する献立について

現在の学校給食共同調理場から提供している献立は、小学校 1 献立、中学校 1 献立の 2 献立で各学校へ提供しています。新たな学校給食共同調理場は小学校 8 校に給食を提供する施設として整備します。そのため提供する献立は小学校 1 献立とし、提供する献立については、衛生管理の観点や食材の納入リスクを避けることなども踏まえた献立数とします。さらなる学校給食の向上と充実を図り、安全・安心で栄養バランスのとれたおいしい学校給食を引き続き子どもたちに提供します。

<提供する献立の基本方針>

- ① 「学校給食衛生管理基準」において「調理後 2 時間以内の給食に努めること。」とされており、児童が喫食するまでの時間に支障がなく、食材の納入リスクも回避できることから、これまで通り 1 献立制で学校給食を提供します。
- ② 献立については、主食（ごはんやパン）の他に 3 副菜（1 汁 2 菜）と牛乳の献立を基本に栄養バランスのとれた構成とするとともに、フルーツなどのデザート回数を増やします。また、日本食の代表である米飯給食の充実を図ります。
- ③ 献立内容については、食育の面からも手作りにこだわった献立の提供や行事食、郷土料理など新たな献立の研究に努めるとともに、地産地消を推進し、地場産物を使用した献立のさらなる充実を図ります。また、残菜量の削減を図るため、献立内容についても検討します。

6 食育施設としての役割について

新たに整備する学校給食共同調理場は、食育施設の拠点として児童・生徒へ食育の推進を図るとともに、保護者や市民の方も食育への関心が広がり理解を深めることなどを目的に、食育に関する役割を兼ね備えた施設として整備します。

<食育施設としての整備の基本方針>

- ① 児童・生徒が施設を見学するために必要な見学通路や会議室などを整備するとともに、見学しやすい施設の配置について配慮します。また、施設見学時の説明や実際に見学した学校給食を試食するために必要な会議室等の広さについても十分考慮します。
- ② 食育に係る資料の展示ホールや地場産物を活用した新たな献立等を研究するための調理設備を整備します。
- ③ 食育施設として児童・生徒だけでなく、保護者や市民を対象にした試食会や施設見学など幅広く活用し、食育の推進を図ります。
- ④ 衛生管理や食中毒防止の観点から、玄関や通路等を一般の来場者等と調理従事者等の動線が交わらないように配慮します。

7 防災施設としての役割について

近年、想定外の大規模災害が多く発生する中、学校給食共同調理場は、「昭島市地域防災計画」において、災害時に食糧提供の拠点としての役割を持っています。食糧提供については、原則として震災発生後4日目以降から米飯の炊き出しによる給食を実施することとなっています。

新たな学校給食共同調理場の整備にあたっては、震災等を想定し、建物の耐震化を図り地震に強いライフラインの設備を導入し、震災時でも施設、設備が稼働できることを基本とした施設として整備します。しかし、万が一、施設の損壊やライフラインが停止した場合でも、米飯や温かい汁ものの炊き出しを可能とするため調理機器や必要な熱源などの確保について検討し、避難所等へ食糧提供するための炊き出しが可能な施設・機器等を整備します。

<防災施設としての整備の基本方針>

- ① 防災施設として、耐震基準（注20）等の法令等に沿った整備をするとともに、地震に強いライフラインの設備を導入します。
- ② 災害時にライフラインの供給が停止した場合でも、食糧提供（炊き出し）が可能な熱源の確保及び調理機器等を整備します。

- ③ 災害による停電時において、食糧提供（炊き出し）に必要な調理機器の電力の確保や運営を行う事務所等の電源を確保するため、自家発電設備等を設置します。
- ④ 学校給食共同調理場内に災害時用の食糧等を備蓄できる設備等について検討します。

8 環境に配慮した整備について

新たに整備する学校給食共同調理場は、環境に配慮した効率的で質の高い施設とし、CO₂の排出抑制やエネルギー使用量の削減のため、省エネルギー化を図った機器等を導入するとともに、周辺環境にも十分配慮し、整備します。

<環境に配慮した整備の基本方針>

- ① 施設設備や厨房機器などは省エネルギー型や節水型のものを導入します。
- ② 施設の長寿命化を図るため、耐久性の高い建築部材等を採用するとともに、施設設備の維持・管理のためメンテナンスが容易に行える施設を整備します。
- ③ 周辺景観と調和するような建物の配置や配色に配慮し、施設の緑化にも努めます。
- ④ 機械などから出る騒音を防止するため、必要な個所に遮音壁や緩衝緑地（注21）を設置するなど騒音対策を図ります。
- ⑤ 施設から発生する残菜や汚水などによる臭気や排水などの環境対策を図ります。

9 整備方式について

新たな学校給食共同調理場の整備方式は、市が直接整備する公設方式の他、公共施設の整備に民間力を活用したPFI方式（注22）など、近年さまざまな整備手法があります。

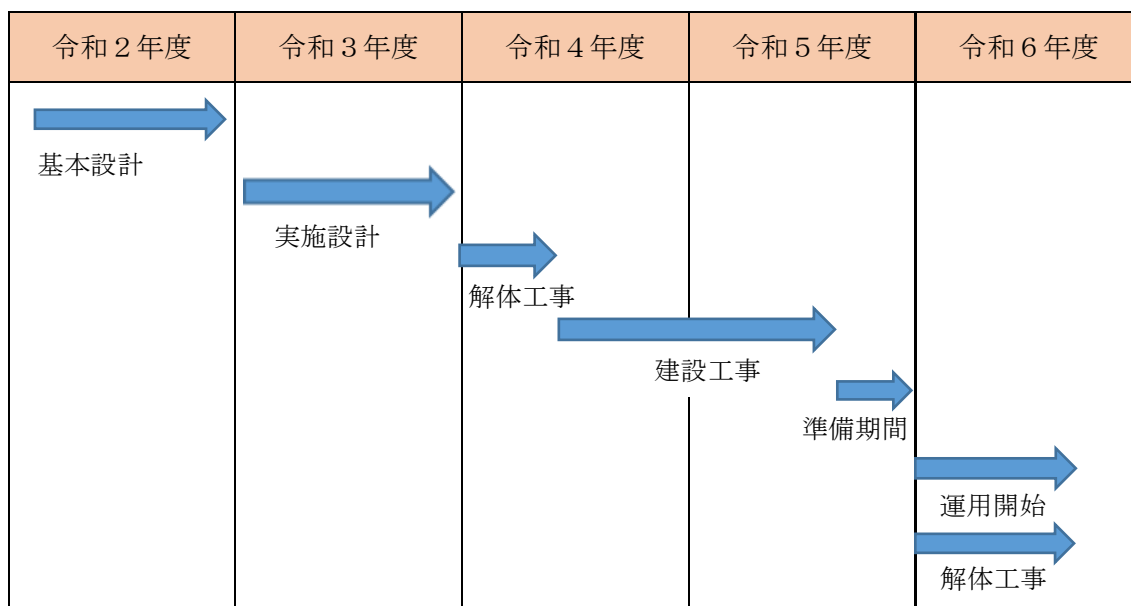
その整備手法ごとにさまざまなメリット・デメリットがありますが、現在の学校給食共同調理場は老朽化などにより、早急な対応が可能な整備手法での整備が求められます。

その中で、昭島市ではPFI方式などの導入実績や活用方針などがなく、導入までには調査や研究が必要であり、整備までに多くの期間がかかることや民間が資金を調達するため金利が高くなること、将来の金利上昇分が不透明なこと、リスク管理のためのモニタリング業務が必要になることなど、整備事業以外においてさまざまな経費がかかることが想定されることから、市が直接整備する公設方式とします。

10 整備スケジュールについて

整備スケジュールについては、現在の学校給食共同調理場の状況から、早期の稼働に向けたスケジュールとしていますが、今後の建設費等に係る経費等の動向や市の財政状況を踏まえるとともに、近隣施設や周辺道路等の整備状況も含めながら、運用開始に向けたスケジュールの見直しが必要な場合については検討を行います。

◆ 整備スケジュール



11 用語の解説

番 号	用 語	解 説
(注1)	完全給食	給食内容がパン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品、その他の食品を含む）、ミルク及びおかずのある給食のこと。そのほかの給食として、補食給食（ミルク及びおかずなどの給食）とミルク給食（ミルクのみの給食）がある。
(注2)	学校給食衛生管理基準	<p>学校給食における適切な衛生管理の徹底を図るための重要事項について示した基準。</p> <p>給食施設や設備、給食従事者の健康管理、献立の作成、日常の定期点検、食品の購入・検収・保存、配送・配食、調理過程などについて規定されている。</p>
(注3)	ドライシステム	<p>床に水を流さない構造の施設・設備・機器・器具を使用し、床が乾いた状態で作業するシステム。</p> <p>床に水がたまらないため、細菌の増殖を防止するとともに、床からの水跳ねによる食品などへの二次汚染も防止できる。</p>
(注4)	汚染作業区域	主に調理前の食材の荷受けや下処理などの作業を行う区域と学校から戻ってくる汚れた食器や食缶等の洗浄作業などを行う区域を指す。
(注5)	非汚染作業区域	<p>施設外からの食材や汚れた食器等に付着した細菌等を持ち込ませないため、作業工程により区画した区域のこと。</p> <p>主に調理する区域と調理が終わった食品を扱う区域、各学校へ給食を配送するため、コンテナに積み込むための作業区域とそのコンテナや食器、食缶等を消毒保管する区域を指す。</p>

番 号	用 語	解 説
(注6)	パススルー方式	食品投入から加熱調理、取出しまでの一連の流れを一方方向にして交差汚染を防止するため、投入側と取出し側を壁などで仕切って行う方式。
(注7)	大量調理施設衛生管理マニュアル	<p>集団給食施設などにおける食中毒を予防するため、H A C C P の概念に基づき、調理過程における重要管理事項を示したもの。</p> <p>なお、このマニュアルは、同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上提供する調理施設に適用となっている。</p>
(注8)	用途地域	<p>都市計画法により、都市の環境保全や利便の増進のために、用途の混在を防ぐことを目的とし、住居、商業、工業など市街地の大枠としての土地利用の用途を定めたもの。第一種低層住居専用地域など12種類がある。</p> <p>また、用途地域による用途の制限（用途制限）に関する規制は、主に建築基準法に規定されている。</p>
(注9)	親子調理方式	<p>自校調理校（親校）で調理した給食を、調理施設がない学校（子校）へ提供する方式。親校の調理室は「建築基準法」で工場扱いとなる。</p>
(注10)	H A C C P (ハサップ)	<p>食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生する恐れのある微生物汚染などの危害をあらかじめ分析（Hazard Analysis）し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点（Critical Control Point）を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法のこと。</p> <p>危害要因の分析、重要管理点の設定、管理基準の確立、モニタリング方法、改善措置の確立、検証方法の手段、記録・保管の7原則から成り立っている。</p>

番号	用語	解説
(注11)	ライフサイクルコスト	施設にかかる生涯コストのこと。施設の企画・設計費、建設費などの初期投資や保全費、修繕・改善費、運用費などの運営管理費及び解体処分までの「施設の生涯に必要な総費用」のこと。
(注12)	ユニバーサルデザイン	年齢、性別、国籍、個人の能力に関わらずできるだけ多くの人が利用可能なように、利用者本位、人間本位の考え方に立ち、はじめからあらゆる方法でバリア（障壁）を生み出さないようにし、できるだけ多くの人にとってより快適な環境を創り出すデザイン、また、考え方のこと。
(注13)	プラットホーム	納品車から食材等の荷受け等を行うための場所で、水平で平らな構造で周辺よりも高くなっている。
(注14)	ドックシェルター	学校給食配送車と調理場の配送口等の隙間を埋めるための密閉性型の装置のこと。 ウレタン製などでクッション性に優れており、外部からの害虫やほこり、雨風の侵入を防ぐことができるとともに、温度管理が行え空調の稼働電力の削減も図れる。
(注15)	バリアフリー	障害者や高齢者等の社会的弱者が社会生活に参加する上で生活の支障となる物理的な障害や精神的な障壁を取り除くための施策、又は具体的に障害を取り除いた状態のこと。
(注16)	PEN食器	ポリエチレンナフタレート樹脂製の食器の略で、添加物を使用しておらず、水や油に溶け出す物質もなく、環境ホルモン等、安全性の疑われる材質を一切使用していないため安全な食器。 また、割れる心配がないことや塩素系漂白剤での消毒も可能なこと、食材による着色もないなどの特徴がある。

番号	用語	解説
(注17)	イニシャルコスト	施設の整備や機器等の導入に係る初期投資費用のこと。
(注18)	ランニングコスト	施設を維持・管理・運営していくために必要な費用のこと。
(注19)	代替食対応 (レベル4)	<p>食物アレルギー対応のレベルを示したもの。レベル1は、詳細献立表での対応、レベル2は、一部弁当対応、レベル3は、アレルギー原因となる食品を除いて提供する除去食対応。</p> <p>レベル4の代替食対応は、申請のあったアレルギー原因となる食品を学校給食から除去し、別の食品を代替して、1食分の給食を提供すること。</p>
(注20)	耐震基準	建築物や土木構造物を設計する際に、それらの構造物が最低限度の耐震能力を持っていることを保証し、建築を許可する基準。建築物には建築基準法及び建築基準法施行令などの法令により定められた基準がある。
(注21)	緩衝緑地	大気汚染、騒音、振動、悪臭等の公害の防止や緩和の他に火災防止を図ることを目的として造成される緑地のこと。一般的に、居住地域と商業地域等とを分離遮断することが必要な位置に設置される。
(注22)	P F I 方式	<p>P F I (Private Finance Initiative : プライベート・ファイナンス・イニシアティブ) の略</p> <p>公共施設等の建設、維持管理、運営等を民間の資金、経営能力及び技術的能力を活用して行う新しい整備・運営手法のこと。</p>

參考資料

昭島市学校給食運営審議会委員名簿

(平成29年1月1日現在)

役職名	氏名	選出区分	任期
会長	長野 基	市立中学校長 (福島中学校長)	H28. 8. 1～H30. 7. 31
副会長	悴田 康之	市立小学校長 (中神小学校長)	H28. 8. 1～H30. 7. 31
委員	加園 正子	市立小学校長 (富士見丘小学校長)	H28. 8. 1～H30. 7. 31
	加賀田 真理	市立小学校長 (成隣小学校長)	H28. 8. 1～H30. 7. 31
	紅林 隆男	P T A連合組織代表者 (共成小学校P T A会長)	H28. 8. 1～H30. 7. 31
	金杉 靖子	学校医 (昭島市医師会)	H28. 8. 1～H30. 7. 31
	松田 武彦	学校医 (昭島市歯科医師会)	H28. 8. 1～H30. 7. 31
	福田 洋之	所轄保健所職員 (多摩立川保健所、生活環境安全課長)	H28. 8. 1～H30. 7. 31
	河辺 光利	学識経験者 (玉川小学校P T A会長)	H28. 8. 1～H30. 7. 31
	山下 清一郎	学識経験者 (成隣小学校P T A会長)	H28. 8. 1～H30. 7. 31
	志岐 秀明	学識経験者 (瑞雲中学校P T A会長)	H28. 8. 1～H30. 7. 31
	佐々木 輝雄	学識経験者 (日本獣医生命科学大学名誉教授)	H28. 8. 1～H30. 7. 31
	松本 きよみ	公募による市民	H28. 8. 1～H30. 7. 31
	森 由布子	公募による市民	H28. 8. 1～H30. 7. 31
渡部 広志	公募による市民	H28. 8. 1～H30. 7. 31	

昭島市学校給食運営審議会の審議経過

昭島市学校給食共同調理場建設に伴う整備内容等についての検討経過

回	開催日	審議内容等
平成28年度第1回	平成28年6月30日	<ol style="list-style-type: none"> 1 昭島市学校給食運営審議会会長・副会長の互選について 2 平成28年度の審議検討内容について 3 新学校給食共同調理場の整備内容について 4 その他
平成28年度第2回	平成28年8月1日	<ol style="list-style-type: none"> 1 学校給食共同調理場建設に伴う整備内容等について（諮問） 2 基本の整備内容について <ol style="list-style-type: none"> (1) 基本方針について (2) 配送校と食数について 3 提供する献立について 4 食育施設としての役割について 5 防災施設としての役割について 6 その他
平成28年度第3回	平成28年9月12日	<ol style="list-style-type: none"> 1 学校給食共同調理場建設に伴う整備内容等について 2 具体的な整備内容について <ol style="list-style-type: none"> (1) 整備する諸室について (2) 整備する機器等について (3) 導入する食器・食缶等について (4) 使用する熱源について 3 環境に配慮した整備について 4 整備方式について 5 その他
平成28年度第4回	平成28年10月7日	<ol style="list-style-type: none"> 1 学校給食共同調理場建設に伴う整備内容等についての答申（案）について 2 その他

回	開催日	審議内容等
平成28年度第5回	平成28年11月11日	1 学校給食共同調理場整備基本計画（案）について 2 その他
平成28年度第6回	平成28年12月2日	1 学校給食共同調理場整備基本計画（案）について 2 その他
平成28年度第7回	平成29年3月21日	1 学校給食共同調理場整備基本計画（案）について （1）学校給食共同調理場整備基本計画（案）の説明及び修正内容等について （2）パブリックコメントの実施及び寄せられた意見について 2 その他