

（仮称）奥州西学校給食センター整備基本構想【概要】

学校給食施設再編整備計画に基づき、共同調理場方式である（仮称）奥州西学校給食センターを旧小山
中学校の建物敷地内に **1日当たり4,500食**の調理能力のある施設として整備

○整備基本方針

▶衛生管理の徹底

HACCPの概念を取り入れ、「学校給食施設衛生管理基準（文部科学省）」、「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」に適合した施設の整備と運営を行う。

▶調理機能の充実

多種多様な献立作成が可能となるよう多機能かつ効率的な厨房設備を導入し、調理しやすい作業空間を確保するなど作業環境の向上と作業の効率化を図る。

▶アレルギー対応食への対応

食物アレルギーを有する児童生徒に対しても学校給食を提供できる設備を兼ね備えた施設とし、可能な限り個々の児童生徒の原因アレルゲンに応じた提供体制の構築に取り組む。

▶食育の推進

下処理から調理及び洗浄まで学校給食調理の一連の流れを一通り見学できる機能を設け、食の大切さを学ぶ機会の充実を図る。

▶環境への配慮

再生可能エネルギーの導入及び省エネルギー機器の導入を促進することで、二酸化炭素排出量等の環境負荷低減に配慮した施設設備とする。

▶災害対応機能の具備

大規模災害（主に地震を想定）の発生による長時間の停電時にも調理ができる自家発電設備や貯水槽を整備するとともに、簡易な炊き出しが行える調理器具等を備え置く。

▶ライフサイクルコスト（LCC）の低減

施設の設計及び建設時の整備費用（イニシャルコスト）だけでなく、施設の運営全般や維持管理にかかる費用（ランニングコスト）も含めたライフサイクルコストの低減を可能な限り追求する。

○施設整備に当たっての基本条件

▶配送校

現在の共同調理場（学校給食センター）の耐用年数や今後の児童生徒数の見込みを踏まえ、**3段階（①令和8年度～〔12校〕、②令和12年度～〔14校〕、③令和33年度～〔15校〕）**に分けて徐々に増やす。

▶献立方式

1献立を基本とするが、食材調達の関係等により一部の献立（主菜の肉魚類、葉物野菜の一部等）を分けて提供する場合がある。

▶配送方法

食缶、食器等を収納したコンテナを配送車で各受配校に配送する。**食缶、食器等については市で統一規格としているものを使用することを原則**とし、コンテナについては受配校の学級数の見込みや配膳の状況を考慮し、大と小の2タイプを使用する。

▶食物アレルギー対応食

学校給食における食物アレルギー対応マニュアルに従い、**除去食又は可能な範囲で一部代替食を提供**することとし、提供食数は今後も個別対応が必要な子どもが増えることを考慮し、**「概ね120食」**とする。

▶熱源

「オール電化」と「熱源併用（電気・蒸気・ガス）」の2つの方式を厨房機器の取扱い面と設備面・経費面の両面から比較検討した結果を踏まえ、**「オール電化方式」を基本**とする。

▶排水処理

建設予定地である旧小山中学校を含む地区が令和7年度に農業集落排水処理施設から公共下水道へ接続替えとなる予定であることから、整備費用や長期的な維持管理経費を考慮し、**公共下水道へ接続**する。

▶災害時の対応

①地域住民に対する対応

地域防災計画に基づき、災害時の食料供給を行う機能を備える。

➢ 具体的な想定としては、配送校エリアの避難所で生活する避難住民に温かい食べ物を提供できるよう**簡易な炊き出し（主にレトルト食品の提供）が行える調理器具等を整備**

➢ 大規模災害（主に地震を想定）の発生による長時間の停電時にも調理ができるよう**災害対応型LPガスバルク貯槽及び非常用LPガス自家発電機などの設置**について検討

②児童生徒に対する対応

不測の事態（一時的な停電等）により通常の給食が提供できなくなった場合の対応として、**防災用のレトルト食品を毎年購入**し、学校給食センターに備蓄しておくほか、給食の献立に「防災の日」と称して当該食品を喫食する機会を設け、児童生徒に対して防災意識を啓発させる取組について検討



（仮称）奥州西学校給食センター整備基本構想【概要】

○施設配置及び平面計画

▶配置計画

①建設予定地：奥州市胆沢小山字道場66地内（旧小山中学校敷地）

※主に旧小山中学校校舎等を解体撤去した跡地を想定

②敷地面積：約12,000㎡

③建物延床面積：2,800㎡～3,600㎡程度を想定

▶調理ライン及び動線計画

①平面計画

給食エリアを「汚染作業区域※1」と「非汚染作業区域※2」に明確に区画するとともに、調理ラインを通常食とアレルギー対応食で下処理室から完全に分離し、リスク分散を図る。

給食エリアと事務エリアを明確に区分し、調理員の作業区域と見学者等の一般来客者が利用する区域の動線が交差しないよう考慮

※1…泥やほこりなどの異物や有害微生物が付着している食品を取り扱う場所 ※2…加熱調理した食品を取り扱う場所

②給食エリア

全て同一のフロアによる配置を基本とし、ドライシステムを導入する。

食材の搬入から調理・搬出までの給食調理の流れ及び食品の流れに基づき、作業諸室への動線が一方向となるようにレイアウトを行い、大きく下処理エリア、調理エリア、洗浄エリア、前室等に分けたゾーニングとする。

③事務エリア

見学者等の一般来客者が給食エリアに容易に立ち入ることができないよう区画する。

▶諸室等の構成

区分			必要とする主な諸室
施設 本体	給食 エリア	汚染作業 区域	食材搬入用プラットフォーム、荷受室（野菜類用・肉魚類用）、検収室、ピーラー室、油庫、ダンボール庫、廃棄庫、次亜塩素酸水生成装置室、下処理室（野菜類用・肉魚類用・アレルギー対応用）、食品庫、冷凍・冷蔵庫（野菜類用・肉魚類用）、調味料計量室、器具洗浄室1、添物荷受室、回収風除室、洗浄室、ウイルス洗浄コーナー、残菜庫、洗剤庫
		非汚染作業 区域	煮炊き調理室、揚物・焼物・蒸し物調理室、和え物室、和え物冷蔵庫、アレルギー対応食調理室、器具洗浄室2・3、コンテナ室、添物仕分室、添物用冷凍冷蔵庫、配送風除室
		その他	汚染作業区域準備室（午前用・午後用）、非汚染作業区域準備室（午前用・午後用）、前室（事務エリア・配送回収エリア・添物エリア）
	事務 エリア	事務職専用	職員用事務室、職員用更衣室（男・女）、職員用トイレ（男・女）、書庫
		調理員専用	調理員用更衣室（男・女）、調理員用休憩室（男・女）、調理員用トイレ（男・女）、洗濯・乾燥室、倉庫
		共用部分	職員用玄関・風除室、職員用通路、職員食堂、来客用玄関・風除室、来客用通路、エレベーター、清掃器具庫、ホール（食育展示用）、来客用トイレ（男・女）、多目的トイレ、研修室
	付帯設備等		排水処理槽、受水槽、キュービクル式高圧受電設備、駐車場、駐輪場、敷地内通路、植栽、フェンス、門扉

○職員配置及び配送・回収計画

▶職員の配置

開設時（令和8年度）に統合対象となる現施設において配置されている職員数を基本とし、開設時に見込まれる提供食数（4,100食）を加味し、47名（所長1名・栄養士3名・調理員42名・事務員1名）とする。

調理員のうち正職員については、定年延長も加味した6名の配置とし、調理担当の人員配置は概ね通常食（36名）とアレルギー対応食（6名）とする。

▶配送・回収計画

・各受配校へクラスごとに食器、食缶等が収納されたコンテナを配送及び回送する運搬業務については、開設時に「委託」で統一する。

・給食車については、市が所有する車両（最大積載量が2tまでの車両）を委託業者に貸与することを基本とする。

・2時間以内に児童生徒が喫食できるよう受配校の給食時間や給食車の台数等を考慮し、配送・回収ルートを設定 【開設時：8ルート・令和12年度以降：10ルート】

・使用するコンテナ数については、各受配校の児童生徒数の見込みや配膳の現況を確認した上で必要数を設定 【小タイプ：10台・大タイプ：40台の計50台】

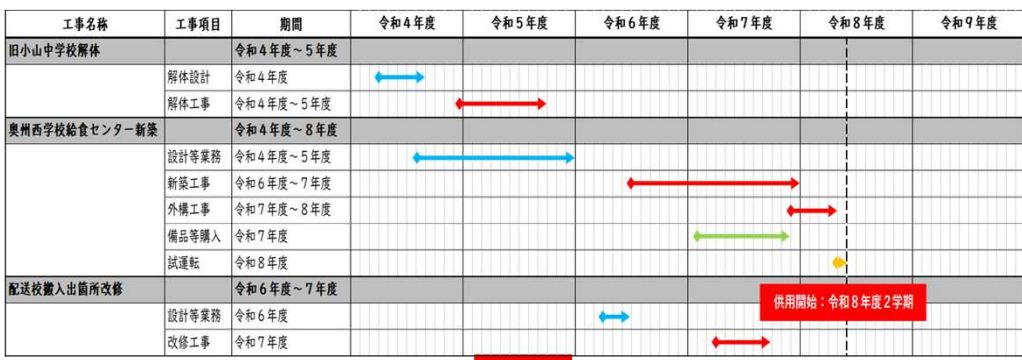
○食育及び地産地消の主な取組

▶学校給食の調理作業の工程を見ることができるよう見学スペースを設けるほか定点カメラを設置して研修室等でモニタリングできる機能を備える。

☞将来的にはGIGAスクール端末を用いて食育に関する授業に活用することも検討

▶施設規模が既存の学校給食センターよりも大きくなるものの、地場農畜産物を取り入れた学校給食の提供を可能な範囲で引き続き行っていく。

○整備スケジュール



（仮称）奥州西学校給食センターは、現在使用している学校給食施設の建物・設備の老朽化が著しいことから、早期の整備に努め、**令和8年度2学期の供用開始**を目指します。