

# (仮称)奥州西学校給食センター整備基本構想

令和4年3月

奥州市教育委員会

## 目 次

1	はじめに	1
2	奥州市の学校給食の目指す姿	1
3	整備基本方針	2
	(1) 衛生管理の徹底	
	(2) 調理機能の充実	
	(3) アレルギー対応食への対応	
	(4) 食育の推進	
	(5) 環境への配慮	
	(6) 災害対応機能の具備	
	(7) ライフサイクルコスト（LCC）の低減	
4	施設整備に当たっての基本条件	3
	(1) 提供食数及び配送校	
	(2) 献立方式	
	(3) 配送方法等	
	(4) 食物アレルギー対応食の提供	
	(5) 熱源及び排水処理の方式	
	(6) 太陽光発電システムの導入	
	(7) 災害時の対応	
5	施設配置及び平面計画	10
	(1) 配置計画	
	(2) 調理ライン及び動線計画	
	(3) 諸室等の構成及び要件	
6	職員配置及び配送・回収計画	20
	(1) 職員の配置	
	(2) 配送・回収計画	
7	食育及び地産地消の主な取組	22
	(1) 食育の主な取組	
	(2) 地産地消の主な取組	
8	整備スケジュール	23

## 1 はじめに

本市では、子ども達に安全・安心な学校給食を安定的に提供するため、施設・設備の老朽化が著しい現在の調理場（3つの単独調理場と5つの共同調理場）を再編したうえで新たに整備する「奥州市学校給食再編整備計画」を平成29年6月に策定し、令和2年に（仮称）奥州南学校給食センターの建設を予定しておりましたが、自然災害対策の観点から建設地の見直しが必要となったことや令和2年度に小中学校の学校再編計画を策定したことにより、配食校や食数に変更が生じることから、同計画を令和3年11月に見直し、既存の学校給食センター1箇所を生かしながら、最終的に2箇所の学校給食センターを新築して再編する計画としました。

本構想は、この計画に基づき、令和8年度供用開始予定の（仮称）奥州西学校給食センターの施設・設備の基本的な内容や食育、食物アレルギーへの対応等の具体的な取組について示し、今後の設計業務等における具体化の基礎とするものです。

## 2 奥州市の学校給食の目指す姿

本市では、地元産の豊かな食材を活用しながら、安全・安心でおいしい学校給食を提供することにより、子ども達が食や地域の産業・文化への理解を深め、心身ともに健やかに成長することができるよう魅力ある学校給食づくりを進めています。

これらを踏まえ、本市の目指す学校給食の姿を示します。

- 児童生徒の食生活の実態を踏まえ、学校給食実施基準に基づき、栄養バランスの取れた献立とし、毎日の給食を「生きた教材」として食育に活用します。
- 温かいものは温かく、冷たいものは冷たいままでおいしい給食を提供します。
- 地元産や県産の食材を主にした給食を可能な限り実施します。
- 郷土食・行事食を給食に取り入れ、伝統的な食文化を伝えます。
- 食物アレルギーを持つ児童生徒も皆と一緒に給食を楽しく食べられるよう除去食や代替食に対応します。
- 衛生管理体制を明確にし、食中毒等の事故を起こさないよう調理従事者に対する衛生教育と調理技術の向上に努めます。

### 3 整備基本方針

学校給食施設再編計画に基づき、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（奥州市胆沢小山字道場66）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します。

施設整備に当たっては、可能な限り経費節減に努めるほか、次の基本方針に沿って進めます。

#### (1) 衛生管理の徹底

H A C C P（Hazard Analysis and Critical Control Point）※の概念を取り入れ、「学校給食衛生管理基準（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い、衛生管理の徹底を図ります。

※H A C C P：米国で開発された食品の衛生管理の方式であり、国際的基準として推奨されている。原料の入荷から製造・出荷までの全ての工程において、あらかじめ危害を予測し、その危害を防止するための重要管理点を特定して、そのポイントを継続的に監視・記録（モニタリング）することで、異常が認められたらすぐに対策を取って解決し、不良品の出荷を未然に防ぐシステムをいう。

#### (2) 調理機能の充実

創意工夫を凝らした調理方法の実践に意欲的に取り組むとともに、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ります。

#### (3) 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みます。

#### (4) 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ります。

#### (5) 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します。

#### (6) 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き、災害時に避難所等で生活する住民に温かい食べ物を提供できる体制を整えます。

#### (7) ライフサイクルコスト（L C C）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します。

## 4 施設整備に当たっての基本条件

### (1) 提供食数及び配送校

#### ア 提供食数

提供食数については、（仮称）奥州西学校給食センターの供用開始予定の令和8年度の提供食数の見込みを充足できる数とし、児童生徒数が減少傾向にあることから、令和4年1月1日現在の児童数及び未就学児から今後の児童生徒数を推計し、さらに教職員数等を加えた1日最大4,500食とします。

#### イ 配送校

配送校は、学校給食施設再編計画に基づき、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、次のとおり3段階に分けて配送校を徐々に増やします。（波線を引いている学校は、新たに増える配送校を表す。）

第1段階【12校】 （令和8年度～）	●小学校（8校） 水沢小学校、水沢南小学校、前沢小学校、胆沢第一小学校、南都田小学校、若柳小学校、衣川小学校、衣里小学校
	●中学校（4校） 水沢南中学校、前沢中学校、胆沢中学校、衣川中学校
第2段階【14校】 （令和12年度～）	●小学校（9校） 水沢小学校、水沢南小学校、 <u>真城小学校</u> 、前沢小学校、胆沢第一小学校、南都田小学校、若柳小学校、衣川小学校、衣里小学校
	●中学校（5校） <u>水沢中学校</u> 、水沢南中学校、前沢中学校、胆沢中学校、衣川中学校
第3段階【15校】 （令和33年度～）	●小学校（10校） 水沢小学校、水沢南小学校、 <u>真城小学校</u> 、 <u>姉体小学校</u> 、前沢小学校、胆沢第一小学校、南都田小学校、若柳小学校、衣川小学校、衣里小学校
	●中学校（5校） 水沢中学校、水沢南中学校、前沢中学校、胆沢中学校、衣川中学校

※学校再編により配送校が変更となる可能性があります。

### (2) 献立方式

献立方式について、1献立と2献立を比較した場合、2献立は献立作成の作業負担、複数食材により調理工程が複雑になることや配置する調理員も増員する必要があることから、1献立を基本としますが、食材調達の関係等で主菜の肉魚類や葉物野菜の一部等の献立を分けて提供する可能性があります。

献立内容は、主食（米飯、パン又は麺類）、主菜、副菜、汁物、デザート、牛乳を基本とします。

米飯については、炊飯設備スペースの確保、ランニングコスト、排水施設の維持管理等を考慮し、委託炊飯とします。

### (3) 配送方法等

#### ア 食材の納入

- 野菜、冷凍食品、添物等は、前日の午後に納品させて冷蔵（冷凍）庫で保管し、生肉・生魚は当日の朝に納品させることを基本とします。
- 肉魚類と野菜類の納入時における相互汚染を防止するため、食材の区分ごとに搬入口を分離します。

#### イ 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します。
- （仮称）奥州西学校給食センターにおいて使用する食缶及び食器については、現在市で統一規格としている以下のものを使用することを原則とし、センター整備時に全ての食缶及び食器を新しくすることが難しい場合は、統合前の学校給食施設で使用している同規格のものを引き続き持ち込んで使用することとします。

区 分	名 称	寸 法	備 考
食 缶	汁食缶	φ300×H315	
	主菜食缶	W390×D320×H130	
	和え物食缶	W390×D320×H130	
	果物食缶	W390×D320×H200	
食 器	汁椀（小）	φ136×H57	20枚重ね高さ：169.1mm
	汁椀（中）	φ140×H58	20枚重ね高さ：168.2mm
	仕切皿	W210×D170×H28	20枚重ね高さ：126.8mm
	丼	φ164×H64	10枚重ね高さ：152.2mm
	トレー	W370×D270×H17	40枚重ね高さ：216.0mm

➤コンテナについては、最大積載時となる丼メニューでの積載を想定し、各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タイプを使用することとします。

➤主食（米飯、パン又は麺類）及び牛乳は、それぞれの業者が各受配校に配送します。

#### ウ 業務スケジュール

（仮称）奥州西学校給食センターにおける業務スケジュールは、概ね次のように想定しています。

- ・調 理…午前8時から午前11時まで
- ・配 送…午前11時から正午まで
- ・清 掃…午前11時から正午まで
- ・回 収…午後1時から午後2時まで
- ・洗 浄…午後1時30分から午後3時30分まで
- ・消 毒…午後3時30分から午後5時30分まで

#### (4) 食物アレルギー対応食の提供

##### ア 提供の範囲

平成30年3月に策定した「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、文部科学省が「学校給食における食物アレルギー対応指針」に定める学校給食における以下の4つの対応レベルのうち、除去食又は可能な範囲で一部代替食を医師の診断に基づき提供します。

レベル1： 詳細な献立表対応	学校給食の原材料を詳細に記入した献立表を各家庭に事前配布し、それを基に保護者や担任等の指示若しくは児童生徒自身の判断で、学校給食から原因食品を除外しながら食べる対応。全ての対応の基本であり、レベル2以上でも詳細な献立表は提供すること。
レベル2： 弁当対応（一部又は完全）	除去食や代替食による対応を普段している中で、それらの対応が困難な料理において弁当を持参させる。
レベル3： 除去食対応	申請のあった原因食品を除いて給食を提供する。
レベル4： 代替食対応	申請のあった原因食品を学校給食から除き、除かれることによって失われる栄養価を、別の食品を用いて補って給食を提供する。

##### イ 提供食数

食物アレルギーを有する児童生徒は、近年増加傾向にあり、その対応も個々の児童生徒の原因アレルゲンの種類や数によって変わりますが、統合対象の学校給食施設において対応している除去食又は一部代替食の実数に、今後もアレルギー原因物質や個別対応が必要な子どもが増えることも考慮し、（仮称）奥州西学校給食センターにおける食物アレルギー対応食の提供食数を「概ね120食」とします。

##### ウ 食物アレルギー対応食の調理・配送・配膳

➤調理は、アレルギー専用調理室で行うことを基本とし、除去すべき原因アレルゲンが混入しないよう通常食の食材や配缶作業の動線に留意します。

➤アレルギー対応食は、対象者ごとに個人用の容器（ランチジャー）により配送します。

➤容器はひとまとめにするなど、児童生徒が受け取りやすい状態とし、学校名、学級名、児童生徒名等を表示し、誤食や誤配を防止します。

#### (5) 熱源及び排水処理の方式

##### ア 熱源について

熱源については、「オール電化」と「熱源併用（電気・蒸気・ガス）」の2つの方式について厨房機器の取扱い面と設備面・経費面の両面から次のとおり比較し、どちらの方式を採用するか検討を行いました。

①厨房機器の取扱い面から見た検討

◆厨房機器の種類

区分	オール電化方式	熱源併用方式
調理	電気を使用（真空冷却機に蒸気が必要なため電気式蒸気ボイラーの設置が必要）	電気・蒸気・ガスを併用
残滓処理・洗浄	電気を使用	
給湯	電気を使用（電気式ヒートポンプ給湯器の設置が必要）	ガス・灯油等を使用（ボイラーの設置が必要）
換気・照明	電気を使用	電気を使用
空調	電気を使用	電気又はガスを使用

◆項目別比較

◎：優位（2点）、○：普通（1点）、△：劣る（0点）

評価項目	オール電化方式	熱源併用方式
熱効率	ガス式・蒸気式に比べて立ち上がりが遅い傾向がある。熱効率が高く、無駄な熱放散が少ない。	○ 一般的に周囲への熱放散が大きく、熱効率が悪い。温度ムラは発生しにくく、大容量の釜での調理に適している。
温度管理	タイマー、温度センサー等により、時間管理や温度管理が容易である。	◎ 火加減の調整等に経験者ならではのコツが必要となる。
安全性	火災の危険性が極めて少ない。調理器具に触れても安全であり、やけどの危険性は少ない。	◎ 油への引火や立ち消え等による火災の危険性がある。調理器具が高温となり、やけどをする危険性がある。
環境性能	燃焼排気が発生しないので、室内の空気がクリーンで、換気回数も少なく済む。	◎ 上昇気流による油煙等のため、調理場内が汚れやすい。
作業環境	輻射熱が少ない機器が多いため、室温25℃以下・湿度80%以下の作業環境を維持しやすい。	◎ 燃焼排気により輻射熱が発生して調理場内の温度が上昇し、室温管理が難しい。
災害時	ガスと比較して早期の復旧が可能である。	○ 電気とガスを併用することにより、災害時のリスク分散が可能である。
総合評価	10点	2点



厨房機器の取扱い面から見た検討結果としては、温度管理や安全性、作業環境の観点から「オール電化方式」の優位性が認められます。

②設備面・経費面から見た検討

◆項目別比較

◎：優位（2点）、○：普通（1点）、△：劣る（0点）

評価項目	オール電化方式		熱源併用方式	
初期投資	電気式の機器単価は、ガス式・蒸気式と比べて高価となる傾向がある。	△	ガス式・蒸気式の機器単価は、電気式に比べて安価な傾向にあり、併用することで全体のイニシャルコストを抑えやすい。	◎
関連設備	電気式の機器を多く利用するため、電源設備にかかるイニシャルコストが高くなる。燃焼ガスや熱の放散がないので、排気ダクトを軽微にできる。	○	ガス・蒸気配管のほか電源設備も併せて必要である。調理施設、建物にボイラー設備が必要である。	○
光熱費	電気式の機器は、熱効率が高くエネルギーロスが少ない。また、輻射熱が少ない機器が多いため、空調にかかる経費が節減できる。 さらに、割安な夜間電力を使用することで、空調・給湯にかかるエネルギーコストも抑えることができ、電力デマンド値を意識して運用すれば、総合的なランニングコストは熱源併用方式よりも割安である。	◎	使用する機器ごとに、電気・ガス・蒸気の中から最適な熱源を選択できるが、燃料単価のいかんによってランニングコストが影響を受けやすい。 また、ガス式・蒸気式の機器は、熱効率が悪いため、輻射熱が発生して調理場内の温度が上昇し、室温管理のために空調にかかる経費が高くなる。	△
耐用年数	ガス式・蒸気式の機器よりも耐用年数が長いものが多いが、故障時には機器ごとの買替えとなる可能性が高い。	○	電気式の機器よりも耐用年数が短く、燃焼部分の交換が定期的に必要なとなる。	△
修繕費	燃焼等による劣化がないため、故障時以外は修繕費があまりかからない。	○	経年劣化により配管の大規模な改修が必要となる。	△
総合評価	5点		3点	

設備面・経費面から見た検討結果としては、オール電化の方がイニシャルコストは高くなりますが、ランニングコストやライフサイクルコストの比較では割安になるため、総合的にみて「オール電化方式」の優位性が認められます。

以上①厨房機器の取扱い面と②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」を基本とします。

#### イ 排水処理について

学校給食センターは、調理、洗浄等に多量の水を使用するため、上水道や下水道が整備されていることが望まれます。

学校給食センターの必要給水量は、一般的に1食当たり20～30ℓとされており、今回建設予定の4,500食規模では1日当たり90～135㎥と想定されます。

必要給水量の大部分は食材の下処理や食器、食缶、調理器具等の洗浄に使用されるため、想定される給水量と同程度の排水量が見込まれます。

建設予定地である旧小山中学校は、農業集落排水処理区の高橋地区内にあり、現処理施設では下水処理対象人口、汚水量ともに余裕はありませんが、令和7年度に当該地区の農業集落排水処理区が公共下水道と接続する予定であり、令和8年度の供用開始を予定している（仮称）奥州西学校給食センターで想定される排水量（1日当たり90～135㎥）を処理できる能力が整うことから、整備費用や長期的な維持管理経費を考慮し、単独浄化槽の設置ではなく公共下水道への接続を行うこととします。

なお、公共下水道へ接続するに当たっては、学校給食センターの施設の特性を踏まえ、建物内から排出する水の水質の安全性を確保するための除害施設を敷地内に設けることとします。

#### (6) 太陽光発電システムの導入

学校給食センターの調理エリアにおいては、衛生管理上の観点から窓等が少なく、自然換気を行わずに空気調和設備により換気を行う必要があるため、電力使用量が高くなる傾向にあります。そのため、災害発生時の長時間の停電対応と併せて、脱炭素化社会実現に向けた環境への配慮として、再生可能エネルギー設備である太陽光発電システムの導入について検討することとします。

#### (7) 災害時の対応

##### ア 地域住民に対する対応

奥州市地域防災計画において、「炊出しによる供給は、既設の給食施設又は仮設の供給施設を使用し、直営又は委託して行う。」とあることから、（仮称）奥州西学校給食センターにおいても災害時の食料供給を行う機能を備える必要があります。

被災直後の交通網等の混乱により、電力・燃料供給網の復旧や救援物資が届くまでに長期化することが想定されるため、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するものとします。

また、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することとします。

イ 児童生徒に対する対応

不測の事態（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します。

## 5 施設配置及び平面計画

### (1) 配置計画

ア 建設予定地：奥州市胆沢小山字道場66地内（旧小山中学校敷地約29,000㎡）

※主に旧小山中学校校舎等を解体撤去した跡地を想定

イ 敷地面積：約12,000㎡

ウ 建物延床面積：2,800㎡～3,600㎡程度を想定

エ 敷地内の配置に係る要件

- 敷地全体の有効活用を図り、利便性を考慮した施設、駐車場等の配置を行うものとします。
- 食材搬入車両、配送車両及び回収車両の道路通行ルートや建設予定地周辺の道路事情を考慮し、安全確保に留意して隣接道路の適切な位置に出入口を設置します。
- 食材搬入車両、配送車両及び回収車両の一時待機スペースを確保します。
- 構内通路又は駐車場に車両の通行及び歩行者の安全確保のため、路面標示や標識を設け、必要に応じて歩道や外灯を設置します。
- 建物を配置する際は、近隣住宅へ日照、騒音、振動、臭気等の影響を与えないよう配慮します。
- 太陽光発電システムを設置する場合は、反射光の影響に留意します。
- 不審者等が敷地外から容易に侵入できないよう工作物や植栽の配置について考慮します。
- 敷地内を緑化するために樹木等を設ける場合は、病虫害や鳥獣が営巣できないような樹種を選定し、衛生面への影響に配慮します。
- 冬季に敷地内の除雪を行う際の雪溜めスペースを確保します。

### (2) 調理ライン及び動線計画

ア 平面計画

- 作業効率性、経済性等を考慮し、建物の平面形状は極力凸凹の少ない整形のものとしします。
- 学校給食衛生管理基準の「学校給食施設の区分」に従い、給食エリアを「汚染作業区域」と「非汚染作業区域」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、リスク分散を図ります。
- 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（準備・休憩を含む）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します。
- ネズミ及びハエ、ゴキブリ等の衛生害虫の侵入及び発生を防止するための対策を講じるものとします。

イ 給食エリア

- 給食エリアは、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

るものとしします。

➤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します。

➤各作業区域（洗浄度区域及び同一洗浄度における異なる作業区域）の境界には、隔壁、扉又は床面の色別表示等により、交差汚染のないよう配慮します。

➤給食エリアにおける動線は、学校給食衛生管理基準に従い、食材の搬入、調理済みの食品の配送及び食器・食缶の回収までの一連の作業工程・作業動線を考慮した計画とします。また、調理作業従事者が非汚染作業区域及び汚染作業区域に入る際には、前室を通る構造とし、前室にて靴を履き替え、作業衣に付着する毛髪、糸くず、ほこり等を取り除き、手指の洗浄、消毒等の衛生管理対策が可能な構造とします。なお、エプロンや履物等を作業区分ごとに保管するものとしします。

➤食材搬入口は、複数（少なくとも肉・魚用、野菜・果物用）とし、納入時の相互汚染を防止する構造とします。また、一度に複数の箱を開けられる検収スペースを確保します。

➤配送、回収側搬出入口は、配送、回収がスムーズに行えるよう必要な箇所数を設け、それに対応した洗浄室、コンテナプールのレイアウトを行うものとしします。

➤給食エリアの主要な動線上の扉は、手をかざして開閉でき、停電時には簡単に解除できる自動扉とします。

➤廃棄物の搬出動線は、汚染作業区域・非汚染作業区域ごとに搬出可能とし、清浄度基準の低い区域から高い区域への搬出ルートは避けるものとしします。

➤アレルギー対応食調理室は、アレルゲンの混入や誤配の防止など、食材や配缶等の作業動線に留意し、調理後に他の調理室を通過せずに配缶するものとしします。なお、専用容器の洗浄にあたっては、洗浄室に専用のシンクを設けて別個に洗浄します。

## ウ 給食エリアの厨房設備の配置等

### ①人（調理業務従事者等）の動線

・調理業務従事者等は、汚染作業区域、非汚染作業区域の各作業区域のみで動くことを原則とし、他の作業区域を通ることなく、作業区域内の目的とする作業諸室へ行くことができるレイアウトとします。

・各作業区域の入口には、履き替えができるスペースや手洗い・消毒等の洗浄設備、エアシャワー等を設けるものとしします。

・調理室等は、調理側と配缶側とのエリア分けをし、両者が混在した作業は行わないものとしします。また、調理釜の前には食材を置くスペースを確保する等釜設置スペースの作業動線、作業性に配慮した釜配置を行うものとしします。

・特定の学校においてウイルス感染症が発生した場合等の非常事態を想定して、専用手洗いと80℃以上の熱湯の給湯可能なシンクを備えた洗浄コーナーを設け、必要に応じて設置場所を区画できるようにします。

②物（食材・器材・容器）の動線

- ・物の流れが清浄度の高い作業区域から低い作業区域へ逆戻りしないよう作業諸室への動線は一方向とします。
- ・各作業区域の境界は、壁で区画し、食材や容器等がコンベア、カウンター又はハッチで受け渡しされるレイアウトとします。
- ・「肉・魚」、「加工品」、「野菜」、「果物」等は、相互に交差汚染しないよう保管場所を区別します。
- ・生で食べる果物等を調理する作業区域と病原菌が付着している可能性のある食肉等を調理する作業区域を分けるものとします。
- ・包丁、まな板、ざる、はかり等の調理器具の使用を通じて交差汚染の危険がないよう区別します。
- ・給食エリアのゾーニングでは、残菜等が非汚染作業区域を經由せずに屋外に搬出されるよう設計します。

エ 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します。
- 事務エリアについては、高齢者・障がい者等を含む全ての施設利用者等にとって安心、安全かつ快適に利用できるよう床の段差解消等ユニバーサルデザインに配慮します。また、身体障がい者用の動線は、可能な限り一般動線と同じになるよう計画します。
- 事務職員が業務を行う専用部分は、良好な執務環境と作業効率を考慮したコンパクトな動線計画とします。
- 調理作業の工程を分かりやすく見学できるような機能を設け、背の低い子どもでも見学しやすいよう窓や手すりの高さに配慮します。
- 自然光を取り入れた室内環境の実現、遮音性が高い快適な執務空間の創出に留意して計画します。
- 事務職員が来訪者を目視できるよう事務室からの死角をできる限り少なくするよう配慮します。

(3) 諸室等の構成及び要件

ア 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・冷蔵室（野菜類用・肉魚類用）、調味料計量室、器具洗浄室Ⅰ、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
事務エリア	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

## イ 諸室の概要

### <給食エリア>

室名	機能及び概要
食材搬入用プラットホーム・荷受室	<p>&lt;食材搬入用プラットホームから搬入された食材の荷受、仕分けを行うための室&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①野菜類と肉魚類の荷受をそれぞれ専用で行う室を設ける。</li> <li>②納品される食材ごとに対応可能なスペースを確保する。</li> <li>③プラットホームから検収室に運ぶ移動動線を確保し、仕分け空間及びカートの移動に必要なスペースを確保する。</li> <li>④4,500食分の食材を短時間で荷受・仕分けするための十分な広さ・形状とし、食材が混在する事なく台車が余裕を持ってすれ違えることができるスペースを確保する。</li> <li>⑤荷受室内に雨、風、虫、粉じん等が入り込まないよう配慮する。</li> </ol>
検収室	<p>&lt;荷受された食材各々の品質、温度、重量等の検収を行い、専用容器に移し替える作業を行うための室&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①荷受室から下処理室への移動を考慮し、仕分け空間及びカートの移動に留意する。</li> <li>②検収（検温・記録）がしやすい作業環境とする。</li> <li>③検収室内に排水溝を設置する。</li> <li>④廃棄物を保管する部屋を近くに設ける。</li> </ol>

ピーラー室	<p>&lt;野菜類の泥落としや根菜類の皮むきを行うための室&gt;</p> <p>①下処理室内へ泥の侵入を防ぐ配置とし、泥付き野菜の取扱いにも考慮したシンクを設ける。</p> <p>②検収後に速やかに作業が行えるよう検収室に隣接した配置とする。</p>
油庫	<p>&lt;揚げ物等に使用する食油を保存し、廃油を保管するための室&gt;</p> <p>①食材搬入用プラットフォーム等外部からの搬入を考慮し、検収室に隣接させる。</p> <p>②食油納入・廃油回収の動線に配慮する。</p> <p>③食油と廃油を明確に区分し、混入しないように配慮する。</p>
ダンボール庫・廃棄庫	<p>&lt;食品の梱包材、容器等の廃棄物を保管するための室&gt;</p> <p>①外部から回収できるようにする。</p> <p>②可燃物、不燃物、ダンボール類を区別して適切に管理できるようにする。</p> <p>③防塵・防虫対策に配慮する。</p>
次亜塩素酸水生成装置室	<p>&lt;電解次亜塩素酸水生成装置で次亜塩素酸水を生成するための室&gt;</p>
下処理室	<p>&lt;食品の下処理を行うための室&gt;</p> <p>①野菜類、肉魚類及びアレルギー対応食の下処理をそれぞれ専用で行う室を設ける。</p> <p>②果物類・葉物類・根菜類のラインを区分する。</p> <p>③野菜上処理コーナーに送るためのカウンターと連続するように設置する。</p> <p>④野菜くず等を回収が容易な場所に移動することを考慮する。</p> <p>⑤下処理前の卵専用冷蔵庫を設置し、割卵作業場を設ける。</p> <p>⑥調理エリアとの間に保管用の冷蔵庫（カートイン式、パススルー型等）を設置する。</p>
食品庫	<p>&lt;検収された缶詰、調味料等を25℃以下で保管するための室&gt;</p> <p>①検収室に隣接させる。</p> <p>②保管する食品の種別・量により、調整が可能な整理棚を設置する。</p>
冷凍庫（室）・冷蔵庫（室）	<p>&lt;食材又は調理食品を適切な温度で冷凍・冷蔵保管するための室&gt;</p> <p>①野菜類・肉魚類・卵類は、種別ごとに区別する。</p> <p>②検収エリアと下処理エリアのそれぞれからの動線に配慮した配置とする。</p> <p>③食材の納入量を勘案した容量及び広さを確保する。</p>



	<p>④庫（室）内の温度が目視できる表示盤を設ける。</p> <p>⑤設置箇所の目的に応じてカートイン式又はパススルー型とする。</p>
調味料計量室	<p>&lt;調理工程や調理容量ごとに調味料、乾物類等の計量や仕分けを行うための室&gt;</p> <p>①食品庫、調味料庫と煮炊き調理室の間に設け、煮炊き調理室とはカートイン式、パススルー式等で食材の受け渡しを行えるようにする。</p> <p>②調理エリアとの間に冷蔵庫（カートイン式、パススルー型等）を設置する。</p>
器具洗浄室Ⅰ	<p>&lt;検収下処理エリアで使用した器具類の洗浄を行うための室&gt;</p> <p>①汚染エリア専用の配置とする。</p> <p>②移動台等洗浄可能なカート洗い場を設ける。</p>
添物荷受室	<p>&lt;小袋調味料、デザート等の添物を荷受するための室&gt;</p> <p>①添物を荷受後、調理エリアを通らずにコンテナに積み込みができる配置とする。</p> <p>②添物を荷受した際に発生するダンボールを保管するスペースを設ける。</p>
回収用風除室	<p>&lt;食器、食缶、コンテナ等を配送車から回収する際に外気が直接侵入する事を防ぐための室&gt;</p> <p>外気が侵入しない設備の設置又は構造とする。</p>
洗浄室	<p>&lt;回収した食器、食缶、コンテナ等をそれぞれ専用の洗浄機で洗浄するための室&gt;</p> <p>①アレルギー対応食用の食缶及び食器専用洗浄スペースを確保する。</p> <p>②洗浄作業時の騒音及び暑さ対策を講じる。</p> <p>③コンテナの洗浄作業に十分な広さを確保する。（一時保管スペースを含む。）</p> <p>④洗浄方式については、洗浄作業の効率性を重視し、「立体浸漬槽&amp;食器洗浄機※」を基本とする。</p> <p>※立体浸漬槽&amp;食器洗浄機：食器をカゴにいった状態で浸漬し、浸漬終了後にベルトコンベアで洗浄機前へ自動で食器カゴが流れていき、洗浄機前でカゴから食器を取り出し1枚1枚洗浄する方式</p>
ウイルス洗浄コーナー	<p>&lt;ウイルス感染症等が発生した場合に、特定の学校の洗浄を行うための室&gt;</p> <p>ウイルス感染症等が発生した特定の1校分の全ての洗浄を行える洗浄コーナーを設けることにより、洗浄による汚染が広がらないように配慮する。</p>
洗剤庫	<p>&lt;洗剤類のほか必要品を保管するための室&gt;</p>

残菜庫	<p>&lt;残菜等の一時保管、脱水、減容化を行うための室&gt;</p> <p>①洗浄室に近接させ、外部から回収できるようにする。</p> <p>②残菜等をポリバケツで一時保管するスペースを設ける。</p> <p>③生ゴミ処理方式については、減容・減量型の「厨芥処理機」を基本とする。</p>
煮炊き調理室（上処理コーナー）	<p>&lt;下処理後の食材の切断等及び加熱調理のうち煮物、炒め物、茹で物等の調理を行うための室&gt;</p> <p>①下処理室からの移動は、カウンターやパススルー型の冷蔵庫等を配置し、食品のみが移動する工夫を施すこと。</p> <p>②残菜等の回収経路に留意する。</p> <p>③天井等への結露が発生しないよう十分な換気量を確保する。</p> <p>④蒸気がこもらないよう天井高を設定する。</p> <p>⑤釜は、室内の往来動線に配慮して配置を行うとともに、釜間の距離は作業性に配慮し、十分なスペースを確保する。</p>
揚物・焼物・蒸し物調理室	<p>&lt;揚物、焼物及び蒸し物の調理を行うための室&gt;</p> <p>①オイルミストの飛散等に留意する。</p> <p>②衛生面や作業性を考慮し、加熱調理前と加熱調理後の作業エリアを明確にするパススルー型や連続式機器を選定する。</p> <p>③調理は、床面から60cm以上で行う機器を計画する。</p> <p>④配缶作業が円滑に行える十分なスペースを確保する。</p> <p>⑤清掃性に配慮した機器構造及び配置とする。</p>
和え物室・和え物冷蔵庫	<p>&lt;和え物の調理、冷却及び配缶を行うための室&gt;</p> <p>①和え物加熱専用エリアからの食材の流れを考慮し、パススルー型の真空冷却機を配置する。</p> <p>②食材の一時保冷ができる冷蔵室（庫）を隣接して配置するとともに、排熱による室温上昇に留意する。</p> <p>③適切な温度・湿度管理が行えるよう単独室とする。</p> <p>④冷却後食材投入スペースと和え物作業後の配缶スペースは十分な広さを確保する。</p>
アレルギー対応食専用調理室	<p>&lt;食物アレルギー対応食を調理及び配缶を行うための室&gt;</p> <p>①概ね120食の除去食又は代替食が調理可能な規模とする。</p> <p>②混入や誤配が起こらないよう食材や配缶作業の動線に留意する。</p> <p>③アレルギー食対応用の食器、食缶等を適切に消毒保管できるよう配慮する。</p>
器具洗浄室2・3	<p>&lt;調理エリアで使用した器具類の洗浄を行うための室&gt;</p> <p>①非汚染エリア専用の配置とする。</p> <p>②移動台等洗浄可能なカート洗い場を設ける。</p>
コンテナ室	<p>&lt;コンテナの消毒保管及びコンテナへの食缶等の積み込み作業</p>

	<p>を行うための室&gt;</p> <p>①最大で54台のコンテナが収容可能で、配送作業に十分な広さを確保する。</p> <p>②献立により配送しない食器類は、予備食器消毒保管機を設け、確実な消毒・保管を行う。</p> <p>③食缶消毒保管機は、汁・煮物用、揚物・焼物・蒸し物用、和え物用それぞれを各調理室に面し、パススルー型で設置する。</p> <p>④温度管理の徹底を図るため、和え物用食缶の保管には、冷却機能付消毒保管機を設ける。</p> <p>⑤消毒保管システムについては、熱源や付帯設備工事の有無、コンテナの取り出し作業の利便性を考慮し、「コンテナイン消毒保管機※」の採用を前提とする。</p> <p>※コンテナイン消毒保管機：洗浄後のコンテナに洗浄後の食器・トレイ類を積み込み、コンテナごと消毒保管機に入れて消毒・保管する方式</p>
添物仕分室・添物用冷凍冷蔵庫	<p>&lt;小袋調味料、デザート等の添物を仕分け及び一時保管するための室&gt;</p> <p>①各学校へ配送する小袋調味料、デザート等の仕分け空間・保管場所に配慮する。</p> <p>②デザートは、仕分け後一時保管するデザート用冷凍冷蔵庫への動線に留意する。</p>
配送用風除室	<p>&lt;食器、食缶、コンテナ等を配送車に積み込む際に外気が直接侵入する事を防ぐための室&gt;</p> <p>外気が侵入しない設備の設置又は構造とする。</p>
準備室・前室	<p>&lt;調理衣やエプロンの着替え、靴の履き替え、手洗い等を行うための室&gt;</p> <p>①汚染作業区域、非汚染作業区域ごとに配置する。</p> <p>②非汚染作業区域への入室はエアシャワー経由、退出は別扉経由での動線とする。</p> <p>③使用時の集中を避けるため、調理員数に応じた必要数の手洗設備を設ける。</p> <p>④準備室に調理員数に応じた靴、エプロン用の専用クリーンロッカーを設ける。</p>

<事務エリア>

室名	機能及び概要
職員用事務室	<p>&lt;職員が業務、来客者等への対応を行うための室&gt;</p> <p>①来客用玄関に面して配置し、窓口カウンターを設ける。</p> <p>②食材搬入用プラットホームに近傍し、かつ見えるように工夫する。プラットホームからの連絡用インターホンを設置する。</p>

	<p>③執務スペースの床仕様はOAフロアとする。</p> <p>④事務机を5台程度配置可能なスペースを確保する。</p> <p>⑤給湯スペース及び応接スペースを設ける。</p>
職員用更衣室	<p>&lt;職員が更衣等を行うための室&gt;</p> <p>①男性用・女性用に区分する。</p> <p>②個人ロッカーを配置する。</p>
職員用トイレ	<p>&lt;職員が専用使用するトイレ&gt;</p> <p>①個室形式とし、男女各1室設ける。</p> <p>②職員用事務室に隣接させる。</p>
書庫	<p>&lt;文書及び備品類の保管を行うための室&gt;</p> <p>①文書及び備品類の保管に適した換気設備を設ける。</p> <p>②書庫は概ね16㎡程度確保する。</p>
調理員用更衣室	<p>&lt;調理員が更衣等を行うための室&gt;</p> <p>①男性用・女性用に区分する。</p> <p>②調理員休憩室に隣接させる。</p> <p>③個人ロッカーを配置する。</p> <p>④調理員数から規模を設定する。</p>
調理員用休憩室	<p>&lt;調理員が休憩等を行うための室&gt;</p> <p>①男性用・女性用に区分する。</p> <p>②調理員更衣室に隣接させる。</p> <p>③調理員数から規模を設定する。</p>
調理員用トイレ	<p>&lt;調理員が専用使用するトイレ&gt;</p> <p>①男性用・女性用に区分し、汚染作業区域、非汚染作業区域それぞれの近傍に配置する。</p> <p>②個室形式とし、調理員数から適切な便器数を設置する。</p> <p>③調理衣や履物の着脱場所を個室の前に設ける。</p> <p>④便器は洋式で、洗浄便座付（シャワートイレ）、自動洗浄のものとし、便器に座ったまま手洗い、消毒等が行えるものとする。</p>
洗濯・乾燥室	<p>&lt;主に調理員、職員の白衣等を洗濯・乾燥するための室&gt;</p> <p>①調理員用更衣室の近傍に配置する。</p> <p>②用途別の洗濯機・乾燥機が設置できるスペースを確保する。</p> <p>③物干しを行うスペースを設ける。</p>
倉庫	<p>&lt;必要品を保管する倉庫&gt;</p> <p>適宜分散して配置する。</p>
職員用玄関・風除室・職員用通路	<p>&lt;職員が利用する出入口及び通路&gt;</p> <p>①風除室を設ける。</p> <p>②下履きから上履きに履き替えるようにする。</p> <p>③一般来客者のエリアとは明確に遮断された動線とする。</p>

職員食堂	<p>&lt;職員が給食を試食するための室&gt;</p> <p>①50名程度が収容できる広さを確保する。</p> <p>②給湯設備を設ける。</p> <p>③試食用給食を運搬するためのカートを備える。</p>
来客用玄関・風除室・来客用通路	<p>&lt;事業者、見学者等の一般来客者が利用する出入口及び通路&gt;</p> <p>①職員用事務室に隣接させる。</p> <p>②風除室を設ける。</p> <p>③敷地出入口からの動線や防犯に配慮する。</p> <p>④段差を設ける場合は、スロープを設置する等身障者にも利用しやすい仕様とする。</p> <p>⑤下履きから上履きに履き替えるようにする。</p> <p>⑥調理員の作業区域とは明確に遮断された動線とする。</p>
階段（エレベーター）	<p>&lt;施設利用者（市職員、事業者、見学者等）が使用する階段（エレベーター）&gt;</p> <p>複数階となる場合は、バリアフリーに適合したエレベーターを1基設置する。</p>
清掃器具庫	<p>&lt;清掃用具等を保管する場所&gt;</p>
ホール（食育展示用）	<p>&lt;施設の食育に関する取組についての展示等を行うためのスペース&gt;</p> <p>ホール内の壁に展示スペースとして活用できるピクチャーレール等を設置する。</p>
来客者用トイレ・多目的トイレ	<p>&lt;見学者等の一般来客者が使用するトイレ&gt;</p> <p>①男性用・女性用に区分する。</p> <p>②洋式トイレは、洗浄便座付（シャワートイレ）とする。</p> <p>③オストメイト対応の多目的トイレ（男女兼用）を1室以上設ける。</p>
研修室	<p>&lt;見学者の視察対応、研修、会議等を行うための室&gt;</p> <p>①50名程度が収容できる広さを確保する。</p> <p>②プロジェクターの使用を考慮する。</p> <p>③作業工程を分かりやすく見学できるよう調理場内に設置した定点カメラから必要に応じてモニターを活用できる機能を備える。</p> <p>④机・椅子等を収納する倉庫を設置する。</p> <p>⑤会議や研修の実施を考慮した床等仕上げ材を選定する。</p>

## 6 職員配置及び配送・回収計画

### (1) 職員の配置

(仮称) 奥州西学校給食センターにおいて想定される職員の配置は、開設時(令和8年度)に統合対象となる現施設(2つの単独調理場【水沢小・水沢南小】及び2つの共同調理場【前沢学校給食C・胆沢学校給食C】)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)を加味して以下のとおりとします。

なお、令和12年度に真城学校給食センターとの統合を予定していますが、児童生徒数の落ち込みにより、当該年度の提供食数(3,700食)は、開設時を下回る見込みであることから、職員数については維持を基本とします。

【単位：人】

職員	令和8年度	令和9年度	令和10年度	令和11年度	令和12年度
所長	1	1	1	1	1
栄養士 (栄養教諭含む)	3	3	3	3	3
調理員	42	42	42	42	42
正職員 (定年延長含む)	6	6	6	6	8
会計年度任用職員	36	36	36	36	34
事務員	1	1	1	1	1
合計	47	47	47	47	47

調理員のうち、通常食とアレルギー対応食の担当の人員配置は概ね以下を基本としますが、調理作業のタイムテーブルや作業効率等を考慮した適切な配置を開設後に検討します。

○通常食(3,980食)…36人      ○アレルギー対応食(120食)…6人

### (2) 配送・回収計画

(仮称) 奥州西学校給食センターから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収を行う運搬業務については、開設時に「委託」で統一するものとします。

給食運搬自動車(以下「給食車」という。)については、市が所有する車両を委託業者に貸与することを基本とし、給食車の運行に要する費用(燃料費、法定点検等を含む。)は、受託者の負担とします。

調理済みの食品は、調理終了後(配缶後)から2時間以内に児童・生徒が喫食できるように配送するものとし、受配校の組み合わせ、給食車の台数等を考慮し、配送・回収計画は以下のとおりとします。

## ◆配送・回収ルート（10ルートを想定）

A号車：奥州西給食C ⇒ 水沢小\* ⇒ 奥州西給食C ⇒ 胆沢第一小 ⇒ 奥州西給食C

B号車：奥州西給食C ⇒ 水沢南小\* ⇒ 奥州西給食C ⇒ 胆沢中 ⇒ 奥州西給食C

C号車：奥州西給食C ⇒ 水沢南小\* ⇒ 水沢小\* ⇒ 奥州西給食C

D号車：奥州西給食C ⇒ 水沢中 ⇒ 奥州西給食C 【R12～】

E号車：奥州西給食C ⇒ 水沢南中 ⇒ 奥州西給食C

F号車：奥州西給食C ⇒ 前沢小\* ⇒ 奥州西給食C

G号車：奥州西給食C ⇒ 前沢小\* ⇒ 前沢中 ⇒ 奥州西給食C

H号車：奥州西給食C ⇒ 若柳小 ⇒ 南都田小 ⇒ 奥州西給食C

I号車：奥州西給食C ⇒ 衣里小 ⇒ 衣川小 ⇒ 衣川中 ⇒ 奥州西給食C

J号車：奥州西給食C ⇒ 真城小 ⇒ 奥州西給食C 【R12～】

\*コンテナ数の多い水沢小、水沢南小及び前沢小は、給食車2台で運行する。

▶配送は、調理終了後（配缶後）に4回に分けてコンテナを給食車に積載し、各受配校の給食開始時間に間に合うよう**12時までに完了**するものとする。

▶回収は、各受配校の給食終了時間後から順次行い、センターに概ね4回に分けて給食車からコンテナを積み下ろし、**14時までに完了**するものとする。

▶給食車は、各受配校のプラットホームの位置や敷地内通路等に一部狭隘な場所もあるため、2+車を使用することを原則とする。

## ◆使用コンテナ（配食数に基づいた想定）

学校名	R 8			R 12		
	小タイプ	大タイプ	合計	小タイプ	大タイプ	合計
水沢小		6台	6台		5台	5台
水沢南小	1台	6台	7台		6台	6台
真城小					2台	2台
前沢小	7台		7台	6台		6台
胆沢第一小		3台	3台		2台	2台
南都田小		2台	2台		2台	2台
若柳小		2台	2台		2台	2台
衣川小	1台	1台	2台	1台	1台	2台
衣里小	1台	1台	2台		1台	1台
水沢中					4台	4台
水沢南中		5台	5台		5台	5台
前沢中		3台	3台		3台	3台
胆沢中		4台	4台		3台	3台
衣川中		1台	1台		1台	1台
合計	10台	34台	44台	7台	37台	44台

※コンテナの購入必要数は、R12から配送する真城小及び水沢中の分も含めた計50台（小タイプ：10台・大タイプ：40台）とする。

※将来的に配送を行う姉体小のコンテナ（必要想定数：3台）は、配食数の減少に伴い、空きコンテナが生じる見込みであることから、開設時には購入しない。

※前沢小は、2階の配膳室までコンテナを搬入する必要があるが、エレベーターの本体が狭い上に手すりが付いているため、大タイプのコンテナが入らないことから、小タイプとする。

なお、単独調理場となっている3施設（水沢小・水沢南小・常盤小）については、現在のプラットホームでのコンテナの受入は、車両の切り返し場所も狭く難しいと思われることから、新たに荷受場所を設ける等の改修について検討することとします。

## 7 食育及び地産地消の主な取組

### (1) 食育の主な取組

➤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整備するとともに、調理等業務に支障がないよう定点カメラを設置し、研修室等でモニタリングできる機能を備えることで、調理場における効果的な食育指導を進めます。

➤給食や授業時間において、栄養教諭、調理師等の学校給食センターの職員が学校を訪問し、児童生徒との交流を通じて「食」への関心を高めるとともに、献立に対する児童生徒の意見を聴取し、魅力ある給食づくりに生かします。

➤栄養教諭等が作成した給食献立のねらいや調理方法、地元産を使った食材等についての情報を給食時間の校内放送等により児童生徒に発信するほか、給食だより、給食センターのブログ等を活用し、学校給食における栄養管理や食材の知識などの「食」に関する情報を充実させることにより、児童生徒及び保護者の「食」に対する理解を促進します。

### (2) 地産地消の主な取組

➤施設規模は、既存の学校給食センターよりも大きくなりますが、地場農畜産物を取り入れた学校給食の提供については、地元生産者団体やJA等と連携を図りながら、奥州市産の食材を使用した献立の日を定期的に設けるなどして引き続き学校給食への活用を進めることとします。

➤地元産の食材は、新鮮で品質が良い一方で、大きさが均一のものが揃わなかったり、仕入価格が高くなる傾向にあることから、補助事業等を活用しながら、地元産米や旬の地場農畜産物を可能な範囲で献立に取り入れてまいります。



## 8 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年度の供用開始を目指します。

今後の整備スケジュールの概要は、以下のとおりです。

工事名称	工事項目	期間	令和4年度	令和5年度	令和6年度	令和7年度	令和8年度	令和9年度
旧小山中学校解体		令和4年度～5年度						
	解体設計	令和4年度	⇔					
	解体工事	令和4年度～5年度		⇔				
奥州西学校給食センター新築		令和4年度～8年度						
	設計等業務	令和4年度～5年度	⇔					
	新築工事	令和6年度～7年度			⇔			
	外構工事	令和7年度～8年度				⇔		
	備品等購入	令和7年度				⇔		
	試運転	令和8年度					◆	
配送校搬入出箇所改修		令和6年度～7年度						
	設計等業務	令和6年度			⇔			
	改修工事	令和7年度				⇔		
前沢学校給食センター解体		令和7年度～9年度						
	解体設計	令和7年度				⇔		
	解体工事	令和9年度						⇔

供用開始：令和8年度2学期