

新学校給食センター建設及び  
吉良学校給食センター改修  
基 本 構 想

平成 30 年 7 月

西尾市教育委員会  
西尾市子ども部

# 目 次

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| はじめに                        | 1  |
| 1 学校給食センターの現状と課題            |    |
| (1) 現状                      |    |
| ア 西尾市の給食の現状                 | 2  |
| イ 学校給食センターの概要               | 3  |
| ウ 1日あたりの食数、年間食数及びプラットホームの現状 | 4  |
| エ 小中学校エレベーターの現状             | 6  |
| (2) 課題                      |    |
| ア 施設の現状                     | 7  |
| イ 衛生関係                      | 7  |
| ウ 食物アレルギー対応                 | 7  |
| エ 食育への対応                    | 7  |
| 2 基本方針                      |    |
| ● 新学校給食センター建設               |    |
| (1) 基本的な考え                  |    |
| ア 概要                        | 8  |
| イ 安全安心な給食の供給                | 8  |
| ウ 成長に合わせた給食の供給              | 8  |
| エ 食育の推進                     | 8  |
| オ 経済性・効率性に配慮した整備・運営         | 9  |
| カ 建設関連スケジュール                | 9  |
| キ その他                       | 9  |
| (2) 調理等に関する方針               |    |
| ア 調理等について                   | 9  |
| イ 食物アレルギー対応について             | 11 |
| ウ 県立特別支援学校給食の対応について         | 11 |
| (3) 管理運営に関する方針              |    |
| ア 管理について                    | 11 |
| イ 運営について                    | 11 |
| (4) 施設設備に関する方針              |    |
| ア 概要                        | 11 |
| イ 施設                        | 12 |
| ウ 設備                        | 12 |
| (5) 配送方法等                   | 15 |
| (6) 献立の作成及び食材の発注            | 15 |

|                     |     |
|---------------------|-----|
| (7) 防災対応            |     |
| ア 災害時の熱源の確保         | 1 5 |
| イ 物的資源の確保           | 1 5 |
| ウ 人的資源の確保           | 1 5 |
| (8) 周囲の環境への配慮       | 1 5 |
| ● 吉良学校給食センター改修      |     |
| (1) 基本的な考え          |     |
| ア 概要                | 1 7 |
| イ 安全安心な給食の供給        | 1 7 |
| ウ 成長に合わせた給食の供給      | 1 7 |
| エ 食育の推進             | 1 7 |
| オ 経済性・効率性に配慮した整備・運営 | 1 7 |
| カ 建設関連スケジュール        | 1 7 |
| キ その他               | 1 8 |
| (2) 調理等に関する方針       |     |
| ア 調理等について           | 1 8 |
| イ 食物アレルギー対応について     | 1 8 |
| ウ 離乳食対応について         | 1 9 |
| (3) 管理運営に関する方針      |     |
| ア 管理について            | 1 9 |
| イ 運営について            | 1 9 |
| (4) 施設設備に関する方針      |     |
| ア 概要                | 1 9 |
| イ 施設改修              | 2 0 |
| ウ その他               | 2 0 |
| (5) 配送方法等           | 2 0 |
| (6) 献立の作成及び食材の発注    | 2 0 |
| (7) 防災対応            |     |
| ア 物的資源の確保           | 2 0 |
| イ 人的資源の確保           | 2 1 |
| 3 関係法令              |     |
| (1) 法令              | 2 1 |
| (2) 要綱及び各種基準        | 2 1 |
| (3) その他の関係法令        | 2 1 |
| 4 関係資料              | 2 2 |
| 資料 1 ～ 8            |     |

はじめに

学校給食につきましては、「児童及び生徒の心身の健全な発達に資し、かつ、国民の食生活の改善に寄与するものである。」ことから、その普及充実にを図ることを目的として昭和27年に「学校給食法」が施行されました。その後、平成17年に「食育基本法」の施行と平成21年に学校給食法の改正により、学校給食の目的が「栄養補給」から「食育の推進を図ること」へと変化してきました。

また、平成21年4月に「学校給食衛生管理基準」が施行され、学校給食における「食の安全」を確保するため、調理場のドライシステムの導入、腸管出血性大腸菌O157やノロウイルス等の対応など高度な衛生的水準が求められています。

西尾市内には3つの学校給食センターがありますが、中でも一色学校給食センターは調理場にドライシステムが導入されておらず、昭和43年建築で老朽化が進んでいるため、早急な建替えが必要となっています。

現在の学校給食センターでは、小中学校及び保育園の給食を供給していますが、栄養のバランス・栄養摂取量・食べやすさを考えた食材の大きさが年齢により異なるため、小中学校と保育園の給食は別に調理することが望ましいと考えます。

そこで、安全安心な給食を安定的に供給できるように、3つの学校給食センターの再配置を考慮し効率的にまとめ、小中学校14校の給食を供給する新学校給食センターの建設及び保育園15園、幼稚園3園の給食を供給する吉良学校給食センターの改修を計画します。

なお、新学校給食センターでは、隣接地に建設予定の県立特別支援学校の給食を新たに供給する予定です。

本構想は、新学校給食センターの建設及び吉良学校給食センターの改修について基本的な考え方をまとめた構想であり、今後の建設に伴う施設及び厨房機器の設計の選定の指針とします。

## 1 学校給食センターの現状と課題

### (1) 現状

#### ア 西尾市の給食の現状

西尾市の小中学校及び保育園・幼稚園数は、小学校26校、中学校10校、保育園26園、幼稚園3園があります。

市内の給食の調理方式は、平成23年度の市町合併によりセンター調理方式と自校・自園調理方式になっています。

センター方式が3施設で、小学校11校、中学校3校、保育園15園の給食を供給しています。

自校・自園調理方式の調理場が小学校15校、中学校6校、保育園11園あり、各校、各園で給食を供給しています。（佐久島小・中学校は2つの学校で調理場が1施設であるため、佐久島小学校に含み中学校の学校数には含まない。）

幼稚園3園は、民間業者から弁当を購入しています。

# イ 学校給食センターの概要

※ 供給食数/日、平均供給日数、職員数は平成28年度実績

| 名 称         |                 | 一色<br>学校給食センター                                                           | 吉良<br>学校給食センター              | 幡豆<br>学校給食センター           |
|-------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| 所 在 地       |                 | 西尾市一色町対米<br>長池16                                                         | 西尾市吉良町荻原<br>下川田24           | 西尾市東幡豆町<br>黒田37          |
| 建 築 年       |                 | 昭和43年                                                                    | 平成16年                       | 平成 3 年                   |
| 経 過 年 数     |                 | 49年                                                                      | 13年                         | 26年                      |
| 敷 地 面 積     |                 | 3, 180㎡                                                                  | 3, 398㎡                     | 2, 191㎡                  |
| 延 床 面 積     |                 | 651㎡                                                                     | 1, 475㎡                     | 820㎡                     |
| 最 大 処 理 能 力 |                 | 5, 000食/日                                                                | 3, 500食/日                   | 3, 000食/日                |
| 供 給 食 数     |                 | 学 校 2, 108食/日<br>保育園 636食/日                                              | 学 校 2, 040食/日<br>保育園 716食/日 | 学 校 961食/日<br>保育園 362食/日 |
| 供給学校・保育園    |                 | 学校5校・保育園5園                                                               | 学校6校・保育園6園                  | 学校3校・保育園4園               |
| 平 均 供 給 日 数 |                 | 学 校 182日<br>保育園 223日                                                     | 学 校 183日<br>保育園 222日        | 学 校 184日<br>保育園 222日     |
| 調 理 場 方 式   |                 | ウエット方式<br>(ドライ運用)                                                        | ドライ方式                       | ウエット方式<br>(ドライ運用)        |
| アレルギー対応     |                 | デザートに限り可能な範囲で対応（果物は除く。）                                                  | デザートに限り可能な範囲で対応（果物は除く。）     | デザートに限り可能な範囲で対応（果物は除く。）  |
| 食器の種類       | お椀              | 2個（大2個）                                                                  | 2個（大1個・小1個）                 | 2個（大1個・小1個）              |
|             | 材質              | ポリプロピレン                                                                  | PEN樹脂                       | PEN樹脂                    |
|             | 皿               | 1個                                                                       | 1個                          | 1個                       |
|             | 材質              | ポリプロピレン                                                                  | PEN樹脂                       | PEN樹脂                    |
| 配送車         | 大きさ             | 2tコンテナ車                                                                  | 2 t コンテナ車                   | 2 t コンテナ車                |
|             | 台数              | 3台                                                                       | 3台                          | 2台                       |
| コンテナ        | 台数及び大きさ<br>(mm) | W1,590×D880×H1,710 11台<br>W1,390×D880×H1,330 5台<br>W1,150×D840×H1,550 3台 | W1,300×D790×H1,440 23台      | W1,545×D825×H1,275 14台   |
| 主な熱源        |                 | A 重油                                                                     | 灯油                          | A 重油                     |
| 空調設備        |                 | なし                                                                       | エアコン有                       | なし                       |
| 下水道処理区域     |                 | 区域外                                                                      | 区域内                         | 区域外                      |
| 職 員         | 事務職員            | 1人                                                                       | 3人                          | 1人                       |
|             | 調 理 員           | 19人                                                                      | 19人                         | 10人                      |
|             | 栄養士             | 2人                                                                       | 2人                          | 2人                       |
|             | 運転手             | 5人                                                                       | 4人                          | 3人                       |
| 調 理 業 務     |                 | 直営                                                                       | 直営                          | 直営                       |

ウ 1日当たりの食数、年間供給日数及びプラットホームの現状

※ 平成28年度実績

| 名 称            | 学校・園名   | 1日当たりの食数 | 年間供給日数 | プラットホーム |        |
|----------------|---------|----------|--------|---------|--------|
|                |         |          |        | 高さ (mm) | 幅 (mm) |
| 一色学校<br>給食センター | 一色中部小学校 | 478      | 183    | 880     | 4,900  |
|                | 一色東部小学校 | 347      | 183    | 890     | 5,370  |
|                | 一色西部小学校 | 347      | 183    | 880     | 2,800  |
|                | 一色南部小学校 | 247      | 179    | 890     | 3,000  |
|                | 一色中学校   | 689      | 184    | 870     | 4,500  |
|                | 一色保育園   | 153      | 223    | 850     | 2,310  |
|                | 一色西部保育園 | 149      | 223    | 890     | 1,350  |
|                | 一色南部保育園 | 107      | 223    | 950     | 1,530  |
|                | 一色東部保育園 | 147      | 223    | 820     | 2,370  |
|                | 一色中部保育園 | 80       | 223    | 900     | 2,400  |
| 吉良学校<br>給食センター | 横須賀小学校  | 449      | 185    | 790     | 2,800  |
|                | 津平小学校   | 135      | 184    | 830     | 2,100  |
|                | 荻原小学校   | 256      | 182    | 780     | 2,800  |
|                | 吉田小学校   | 379      | 183    | 790     | 3,000  |
|                | 白浜小学校   | 148      | 184    | 790     | 3,000  |
|                | 吉良中学校   | 673      | 182    | 770     | 3,500  |
|                | 横須賀保育園  | 233      | 222    | 670     | 2,680  |
|                | 吉田保育園   | 70       | 221    | 810     | 470    |
|                | 白浜保育園   | 115      | 222    | 820     | 980    |
|                | 離島保育園   | 82       | 220    | 780     | 3,300  |
|                | 津平保育園   | 97       | 222    | 750     | 2,730  |
|                | 荻原保育園   | 119      | 222    | 700     | 2,530  |
| 幡豆学校<br>給食センター | 幡豆小学校   | 394      | 183    | 900     | 4,100  |
|                | 東幡豆小学校  | 243      | 183    | 900     | 3,530  |
|                | 幡豆中学校   | 324      | 186    | 900     | 4,000  |
|                | 東幡豆保育園  | 112      | 222    | 960     | 2,580  |
|                | 幡豆保育園   | 100      | 222    | 970     | 2,080  |
|                | 見影保育園   | 88       | 222    | 860     | 3,000  |
|                | 鳥羽保育園   | 62       | 222    | 950     | 3,050  |
| 小中学校計          |         | 5,109    | 総 計    | 6,823   |        |
| 保育園計           |         | 1,714    |        |         |        |

参考資料

○幼稚園 年間食数、年間日数

※ 平成28年度実績

| 幼 稚 園 名   | 年間食数 | 年間日数 |
|-----------|------|------|
| 西 尾 幼 稚 園 | 205  | 137  |
| 平 坂 幼 稚 園 | 232  | 138  |
| 鶴 城 幼 稚 園 | 211  | 136  |
| 計         | 648  |      |



エ 小中学校エレベーターの現状

※ 平成29年度現在

| 学校名         | 機種<br>(用途)   | 定員<br>(人) | 設置<br>年度 | 間口 (cm) |      | かご室内 (cm) |      |     | 使用方法          |
|-------------|--------------|-----------|----------|---------|------|-----------|------|-----|---------------|
|             |              |           |          | 高さ      | 幅    | 高さ        | 幅    | 奥行  |               |
| 一色中部<br>小学校 | 荷物           |           | S53      | 200     | 180  | 220       | 200  | 170 | コンテナごと<br>載せる |
| 一色東部<br>小学校 | 乗用<br>(人荷共用) | 15        | H22      | 209     | 99   | 235       | 143  | 143 | コンテナごと<br>載せる |
| 一色西部<br>小学校 | 荷物           |           | S49      | 186     | 100  | 180       | 100  | 164 | コンテナごと<br>載せる |
| 一色南部<br>小学校 | 荷物           |           | S48      | 185     | 100  | 180       | 100  | 165 | コンテナごと<br>載せる |
| 横須賀<br>小学校  | 荷物           |           | S47      | 145     | 100  | 150       | 100  | 155 | コンテナごと<br>載せる |
| 津平<br>小学校   | 荷物           |           | S53      | 174     | 115  | 160       | 114  | 150 | コンテナごと<br>載せる |
| 荻原<br>小学校   | 荷物           |           | S51      | 154     | 104  | 159       | 102  | 147 | コンテナごと<br>載せる |
| 吉田<br>小学校   | 荷物           |           | S54      | 187     | 114  | 178       | 114  | 149 | コンテナごと<br>載せる |
| 白浜<br>小学校   | 荷物           |           | S54      | 177     | 114  | 180       | 114  | 150 | コンテナごと<br>載せる |
| 幡豆<br>小学校   | 荷物           |           | S48      | 148.5   | 99.5 | 150.5     | 97.5 | 150 | コンテナごと<br>載せる |
| 東幡豆<br>小学校  | 荷物           |           | S45      | 155     | 100  | 150       | 100  | 160 | コンテナごと<br>載せる |
| 一色<br>中学校   | 荷物           |           | S52      | 180     | 108  | 180       | 100  | 160 | コンテナごと<br>載せる |
| 吉良<br>中学校   | 荷物           |           | S53      | 150     | 100  | 153       | 100  | 160 | コンテナごと<br>載せる |
| 幡豆<br>中学校   | 荷物           |           | S41      | 156     | 100  | 150       | 100  | 160 | コンテナごと<br>載せる |

## (2) 課題

### ア 施設の現状

市内には3つの学校給食センターがありますが、このうち一色学校給食センターは、昭和43年建築で最も古く、49年経過しています。次いで幡豆学校給食センターが、平成3年建築で26年経過しており、最も新しい吉良学校給食センターは、平成16年建築で13年が経過しています。

このうち、一色学校給食センターは老朽化が著しいため、早急な建替えが必要です。

また、市全体の公共施設のあり方を示した平成25年度策定の西尾市公共施設再配置実施計画に基づき、公共施設の重複の解消、保有総量の抑制についても視野に入れて施設を統合し、経費削減に努める必要があります。

### イ 衛生関係

文部科学省が定める学校給食衛生管理基準及び厚生労働省が定める大量調理施設衛生管理マニュアルでは、ドライシステムの導入を進めています。3つの学校給食センターのうち吉良学校給食センターはドライシステムが導入されていますが、一色及び幡豆学校給食センターはドライシステムが導入されていません。

より安全安心な給食の供給を実施するためには、ドライシステムの導入を図り適切な衛生管理が必要となります。

### ウ 食物アレルギー対応

食物アレルギーの対応については、自校調理方式の学校では乳・卵の除去を行っています。自園調理方式の保育園では、乳・卵・小麦等の除去を行っています。3つの学校給食センターでは、一部のデザート類の代替を行っています。

このため、現状を踏まえると、学校給食センターでも自校・自園調理方式と同等以上のレベルの対応が必要であると考えます。

### エ 食育への対応

近年、保護者の食育への関心が高まっており、学校給食センターにおいても食育の場としての役割が求められています。今後、食育を充実していくためには、児童、生徒、園児が食に関心を持ってもらえるように、食を調理している現場を直接見学できる施設が必要であると考えます。

## 2 基本方針

### ● 新学校給食センター建設

#### (1) 基本的な考え

##### ア 概要

現在、3つの学校給食センターで小学校、中学校及び保育園の給食を供給していますが、新学校給食センターは、3つの学校給食センターの学校給食分のみを統合して、西尾市須脇町地内に建設し、小学校及び中学校の給食を供給します。

また、隣接地に建設予定の県立特別支援学校の給食を新たに供給します。

今回の基本構想は、現在の学校給食センターの供給先である小学校と中学校を合わせた14校に、県立特別支援学校を加えた合計15校を対象としています。

食物アレルギー対応は、対応室を設置し、対象品目は特定原材料及び特定原材料に準ずるもの27品目とし、1日5品目程度の食物アレルギー対応を行います。

なお、建設及び管理運営については市が行います。

##### イ 安全安心な給食の供給

- ① 「食物アレルギー対応室」を設置し、安全な食物アレルギー対応を行います。

また、アレルゲンを含まない食材等を使用し、食物アレルギーを持つ児童生徒が安心し、楽しく給食が食べられるように努めます。

- ② ドライシステムを導入し、汚染作業区域・非汚染作業区域を明確に区分します。

- ③ 「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」及び「西尾市衛生管理マニュアル」に基づき衛生管理を図ります。

また、H A C C P※の考え方を取り入れた衛生管理を図ります。

##### ※ H A C C Pによる衛生管理

事業者自らが、食中毒菌汚染等の危害要因をあらかじめ把握 (Hazard Analysis) した上で、原材入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程 (Critical Control Point) を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理手法。

##### ウ 成長に合わせた給食の供給

学校給食摂取基準に基づき、児童生徒の栄養のバランス・栄養摂取量・食べやすさを考えた食材の大きさに配慮し、成長に合わせた給食を供給します。

##### エ 食育の推進

現在の学校給食では、食育の推進が望まれており、愛知県においても重点目標とされています。食事のマナーや行事食などの食文化、西尾の特産品などを児童生徒に伝えていく取り組みを進め、地域が一体となって食に関する総合的な教育を推進していきます。

新学校給食センターは、調理の様子や、給食ができるまでの工程等を児童生徒が

見学等ができる、食育の場としての施設とします。

調理現場を通して、食育の大切さを学び、健全な身体を養い、豊かな人間性が養える施設とします。

また、地場産物を学校給食で活用することで、地産地消の推進に努めていきます。

#### オ 経済性・効率性に配慮した整備・運営

施設の整備・運営については、経済性・効率性に配慮し、可能な限り施設整備費や維持管理費等の運営費の縮減を図ります。

#### カ 建設関連スケジュール

- ① 2018年度  
基本設計（吉良学校給食センターの改修を含む。）、用地造成設計
- ② 2019年度  
実施設計、用地造成工事（道路及び水路を含む。）、建築確認申請
- ③ 2020年度  
建設工事、機器等の設置（2021年7月までに完成予定）
- ④ 2021年度9月  
供用開始予定

#### キ その他

- ① 隣接地に2022年度開校予定の県立特別支援学校の建設が予定されているため、土地造成及びインフラ整備については、一体的に行うものとします。
- ② 施設は、災害時の炊き出し等に可能な範囲で対応できるよう耐震化します。

## (2) 調理等に関する方針

#### ア 調理等について

学校給食には、児童生徒の心身の健やかな発達を支えるため、安全安心でおいしく食べられる給食を安定的に供給することが求められます。

- ① 主食（ご飯、パン、麺）及び飲用牛乳は、従来どおり業者から購入することとし、炊飯は新学校給食センターでは行いません。
- ② 供給する学校数は現状の小学校11校、中学校3校とします。
- ③ 小中学校の食数を推計すると、今後、緩やかに減少していくと考えられます。

供用開始予定年度の2021年度の食数に対応できるよう最大調理食数を計算すると、小学校3,168食、中学校1,717食に調理員等約70食を加え計4,955食が見込まれ、若干の変動を考慮し約5,000食とします。新設の県立特別支援学校の食数は学校の規模を考え約600食とし、自校調理方式の小中学校の改修時に給食室が使用できない場合の予備として約1,400食を見込み、最大調理食数は合計で約7,000食の食数とします。

○ 小中学校の調理食数の推移

※ 西尾市教育委員会調べから推計。食数は教職員等を含む。

| 学 校 名         | 調理食数（一日当たり）   |               |               |               |               |               |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
|               | 2018年度<br>推 計 | 2019年度<br>推 計 | 2020年度<br>推 計 | 2021年度<br>推 計 | 2022年度<br>推 計 | 2023年度<br>推 計 |
| 一色中部小学校       | 518           | 502           | 492           | 483           | 456           | 429           |
| 一色東部小学校       | 340           | 325           | 304           | 286           | 287           | 277           |
| 一色西部小学校       | 338           | 320           | 312           | 300           | 275           | 250           |
| 一色南部小学校       | 234           | 227           | 231           | 221           | 215           | 199           |
| 横須賀小学校        | 454           | 459           | 454           | 468           | 443           | 432           |
| 津平小学校         | 133           | 142           | 140           | 134           | 143           | 127           |
| 荻原小学校         | 272           | 271           | 272           | 277           | 262           | 244           |
| 吉田小学校         | 366           | 354           | 323           | 294           | 266           | 248           |
| 白浜小学校         | 142           | 139           | 137           | 154           | 157           | 154           |
| 幡豆小学校         | 408           | 400           | 398           | 358           | 340           | 321           |
| 東幡豆小学校        | 213           | 211           | 197           | 193           | 180           | 171           |
| 小学校計          | 3, 418        | 3, 350        | 3, 260        | 3, 168        | 3, 024        | 2, 852        |
| 一色中学校         | 706           | 722           | 696           | 740           | 715           | 705           |
| 吉良中学校         | 694           | 694           | 687           | 666           | 682           | 666           |
| 幡豆中学校         | 338           | 328           | 322           | 311           | 308           | 302           |
| 中学校計          | 1, 738        | 1, 744        | 1, 705        | 1, 717        | 1, 705        | 1, 673        |
| 小学校・中学校<br>合計 | 5, 156        | 5, 094        | 4, 965        | 4, 885        | 4, 729        | 4, 525        |

- ④ 供給日数は年間190日程度とし、長期休暇（夏・冬・春休み）の調理は行いません。ただし、場内及び器具の清掃・点検を行います。
- ⑤ 調理場はドライシステムとし、「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」及び「西尾市衛生管理マニュアル」に基づき、衛生管理を徹底します。

また、H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理を図ります。

- ⑥ 学校によりプラットホームの高さやエレベーターのサイズが異なるため、各学校の状況を十分に踏まえたうえで、これらに対応できる配送車やコンテナを配置します。
- ⑦ 学校行事、台風等の気象状況、インフルエンザ等による変更に対応します。
- ⑧ 献立の作成及び食材の発注は市が行います。
- ⑨ 調理後2時間以内に喫食（児童生徒が食べ始めること）が可能な配送を行います。

#### イ 食物アレルギー対応について

食物アレルギーを持つ児童生徒が、安心して仲間とともに楽しく給食を食べることができるように、食物アレルギー対応室を設置し、調理作業には知識と経験を備えた人材を確保するとともに、保護者、学校、新学校給食センターで情報の共有を図り、安全安心な対応ができるように努めます。

- ① 食物アレルギー対応室を設置します。
- ② 食物アレルギー対応調理員を配置します。
- ③ 保護者と学校が、配合表等で確認した食物アレルギーの内容を新学校給食センターと情報を共有することで、事故防止に努めます。
- ④ 対象品目は、特定原材料及び特定原材料に準ずるもの27品目とし、1日5品目程度の食物アレルギー対応を行います。
- ⑤ 積極的にアレルゲンの含まない食材を使用します。
- ⑥ 事故が起きないように、調理から配送に至るまで確認作業を徹底します。

#### ウ 県立特別支援学校給食の対応について

普通食及び障害に応じた調整食の対応を行います。

- ① 調整食に対応できるような設備を整備します。
- ② 調整食対応調理員を配置します。

### (3) 管理運営に関する方針

#### ア 管理について

施設の維持管理は市が行います。

- ① 所長を含め数名程度の職員を配置します。
- ② 調理等の管理を行うため、栄養教諭等を配置します。

#### イ 運営について

調理業務や配送業務等に関する各種業務については、安全安心な給食の安定的な供給など、学校の給食の目的を達成することを基本としつつ、より効率的・効果的な給食運営を図るために、民間委託の導入の可能性やその範囲について検討します。

### (4) 施設設備に関する方針 資料2～3 参照

#### ア 概要

- ① 建設予定地：西尾市須脇町地内
- ② 敷地面積：約7,700m<sup>2</sup>
- ③ 構造：鉄骨造2階建て
- ④ 最大調理能力：約7,000食

- ⑤ 衛生関係：「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」及び「西尾市衛生管理マニュアル」に準じて実施します。  
また、HACCPの考え方を取り入れます。
- ⑥ 対象学校：小学校11校、中学校3校
- ⑦ 供給日数：190日/年程度
- ⑧ 食物アレルギー：対応室を設置し、特定原材料及び特定原材料に準ずるもの27品目に対応します。1日5品目程度の対応を行います。
- ⑨ 特別支援学校：普通食及び障害に応じた調整食に対応します。  
給食の対応
- ⑩ 調理場の環境：ドライシステムを導入します。
- ⑪ 厨房機器及び設備機器の取替えや修繕が容易にできる建物設計とします。

## イ 施設

### ① 調理施設

| 区 分     | 施 設                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 汚染作業区域  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 荷受室</li> <li>・ 検収室</li> <li>・ 下処理室（肉・魚処理室、野菜・果物処理室）</li> <li>・ 食品庫、倉庫（備品、食油、洗剤等）</li> <li>・ 洗浄室（食器、食缶、コンテナ、カート、器具、白衣、エプロン等）</li> <li>・ 廃棄物保管室（残滓、廃材等）</li> <li>・ 配膳室（回収）</li> </ul>                 |
| 非汚染作業区域 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 上処理室（野菜、果物）</li> <li>・ 調理室（調理、揚げ物、焼物、蒸し物）</li> <li>・ 和え物室</li> <li>・ 食物アレルギー対応室</li> <li>・ 特別支援学校用調整食対応室</li> <li>・ 配膳室（配送）</li> <li>・ コンテナ室</li> <li>・ 食器、食缶等保管室</li> <li>・ コンテナ、カート保管室</li> </ul> |

- ② 事務室、会議室、更衣室、休憩室、湯沸室、トイレ（調理員用、事務職員用）、前室、機械室、洗濯室、倉庫
- ③ 付帯施設（給排水設備、電気設備、空調設備、残滓・ゴミ処分等の設備）、駐車場、駐輪場等
- ④ 見学スペース

## ウ 設備

### ① 電気設備

事務職員用事務室で集中管理できる計画とします。

また、高効率型設備、省エネルギー型設備等を可能な限り採用する計画とします。

a 電灯・コンセント設備

JIS照度基準（JISsz9110）を基準とし、各部屋に合わせて最適な照度を確保すること。

施設計画では、積極的に自然採光を取り入れます。また、電球等の破損による破片の飛散防止装置を設けた照明設備とする計画とします。

蒸気や湿気が発生する場所では、耐久性のある照明設備とします。また、衛生的な照明設備とする計画とします。

コンセントの漏電防止に留意します。また、非常用照明、誘導灯等は、関係法令に基づき設置し、重要負荷のコンセントには避雷対策を講じる計画とします。

b 電源設備

メンテナンスに配慮した電源設備とする計画とし、防災用非常電源の設置は、関係法令に基づき適切に行う計画とします。

c 受変電設備

管理運営業務に係る電力を賄う受変電設備を設置し、衛生上支障のない適当な場所に設置することで、目的に応じた機能・構造とします。

d 通信・情報設備等

電話回線は、事務職員用事務室などに整備します。防災などに使用する回線数については、協議検討していきます。

事務職員用のLAN回線及び光回線使用可能な電源位置及び回線路を設置する計画とします。

② 消防設備

消防法に基づいた消防設備を設置する計画とします。

③ 機械設備

省エネルギー、省資源に配慮し、更新・メンテナンス時の経済性等に配慮する計画とします。また、操作の容易性を確保する計画とします。

④ 換気・空調設備

調理作業区域は「学校給食衛生管理基準」に準拠し、温度25℃以下、湿度80%以下を確実に保つ計画とします。

給食エリアの水蒸気及び熱気等の発生する場所では、強制排気設備等を設ける計画とします。

昆虫等の流入を防ぐため、外気を取り込む換気口には、フィルター等を備え、当該フィルター等は、洗浄、交換が容易に行える構造とします。また、必要に応じて機器による対応も検討します。

衛生管理の程度の低い区域から高い区域に空気が流入しないように、換気・空調設備を設置する計画とします。

衛生管理を徹底するために、空調系統（空調機や配管系統）は、汚染作業区域・非汚染作業区域をそれぞれ分ける計画とします。

空調吹出口は、冷風吹出による吹出口表面の結露防止を行い、結露等による事故を防止する計画とします。



空調機の選定にあたっては、メンテナンスフリーで省エネルギー、省スペースな機種を導入する計画とします。

⑤ 衛生器具設備

調理室の各区画の入口及び必要な箇所に、調理員の数に応じた手洗い場を設置します。

調理場内外共に手洗い設備は、温水が供給可能であり、肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、手を使わずに操作できる自動式の蛇口を設けること。

また、必要に応じて、自動式の手指の洗浄・殺菌装置、個人用爪ブラシ置場を設置し衛生管理を徹底します。

⑥ 給水・給湯・給蒸気設備

飲料水及び熱湯を十分に供給しうる設備を適切に配置する計画とします。給水・給湯供給配管については防錆に配慮し、冷却水のパイプその他の供給パイプで、水滴が発生しやすい部分は断熱被覆を行うなど、水滴による汚染を防止し、衛生管理を徹底する計画とします。

受水槽は、不浸透性の材料を用い、内部は清掃が容易で、かつ密閉構造である計画とします。

食品に直接接触する蒸気及び食品と直接接触する機械器具の表面に使用する蒸気の供給設備は、飲料水を使用し、かつボイラーに使用する化合物が残留しないものとします。

ボイラー及び受電設備等のユーティリティ関連機器は、施設内の衛生上支障のない適切な場所に設置し、それぞれ目的に応じた十分な構造・機能を有するものとします。

給食エリア等の給水栓は、直接手指を触れずに操作できるもの（レバー式、足踏み式等）とします。

⑦ 排水設備

排水については、公共下水道に接続する予定です。

本件建物から排出される排水を、適切に処理する排水処理施設を設置します。

なお、排水処理施設や配管等からの逆流を防止するため、各室と排水処理施設を接続する配管には十分な段差を設ける計画とします。

グリストラップを設ける場合には防臭蓋とし、床面の水、塵埃等が流入しない構造とします。また、汚染作業区域からの排水が、非汚染作業区域を通過しない構造とします。

排水設備には、十分な臭気対策を講じる計画とし、除害施設は、厨芥処理システムやボイラー排水など処理すべき水の性質を考慮し、適切な仕様とする計画を行います。

⑧ ゴミ等の処理

施設から出るゴミ等は、可能な限り減量する検討を行い、適切な分別を行う計画とします。ゴミ処理は、「西尾市廃棄物の減量及び適正処理に関する条例」を始め、その他の関係法令に対応する計画とします。

⑨ 警備業務

防災・防犯諸設備の機器を取り扱う場合は、各種警報装置の管理を行い、日頃

から発生の防止に努める計画とします。

緊急時には適切な初期対応を取るとともに、関係諸機関への通報・連絡を確実にを行うことのできる施設計画とします。

また、関係者不在時の施設警備体制の構築の検討を行います。

#### (5) 配送方法等 資料 7 参照

「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」では、給食を調理後 2 時間以内に児童生徒が喫食することができるようにと規定されています。

新学校給食センターと、各小中学校との位置関係を踏まえ、改修する吉良学校給食センターとの配送車の共有も含めて検討し、調理に合わせた効率的な配送方法を計画します。

#### (6) 献立の作成及び食材の発注

献立の作成及び食材の発注は、栄養教諭等が行います。

#### (7) 防災対応

新学校給食センターでは、巨大地震や豪雨などの災害時に対応することが必要であると考えます。食材及び調理員の確保などを検討し、災害時には炊き出し等に可能な範囲で対応できる施設とします。

##### ア 災害時の熱源の確保

災害時を想定した熱源の導入を検討し、停電時にも給食に支障のでない施設整備を検討します。

##### イ 物的資源の確保

災害時、食材や飲料水などを確保し、食の支援を行うことを検討します。

##### ウ 人的資源の確保

災害時には調理員が確保できるよう、調理業務を委託する場合は、委託業者と災害時支援協定等を結ぶなどの人材確保に努めます。

#### (8) 周囲の環境への配慮

騒音、振動、臭気、日照など、周辺環境への影響については、関係法令に基づき十分配慮するとともに、高効率型、省エネルギー型の建築設備（空調設備、給湯設備、照明設備等）及び調理設備を設置し、エネルギー使用量、光熱水費を削減し、環境負荷を低減できる計画とします。

また、交通については、食材の運搬車両や給食の配送車両の他、歩行者や自転車が安全かつ円滑に通行できるように、敷地出入口の幅員、面積を確保するとともに、県立特別支援学校の送迎車両や一般通行車両を含めた敷地周辺の安全確保に配慮した計画とします。

給食残菜や食品廃材は、脱水処理等により減量化・減容化できる厨芥処理システムを導入し処理します。これによって生じる給食残渣や廃油のリサイクルについては、

コストへの影響や需要の変動リスクなどを考慮して、十分に検討し効率的な計画とします。

## ● 吉良学校給食センター改修

### (1) 基本的な考え

#### ア 概要

現在、3つの学校給食センターから小学校、中学校及び保育園の給食を供給していますが、吉良学校給食センターを改修し、現在の学校給食センターの供給先である15の保育園に、3つの幼稚園を加えた合計18園に給食を供給します。今回の基本構想は、この18園を対象としています。

食物アレルギー対応は、対応室を設置し、対象品目は特定原材料及び特定原材料に準ずるもの27品目とし、1日5品目程度の食物アレルギー対応を行います。

改修及び管理運営については市が行い、吉良学校給食センターの改修工事中は、幡豆学校給食センターから保育園のみを対象に給食を供給します。

#### イ 安全安心な給食の供給

① 「食物アレルギー対応室」を設置し、安全な食物アレルギー対応を行います。

また、アレルゲンを含まない食材等を使用し、食物アレルギーを持つ園児が安心し、楽しく給食が食べられるように努めます。

② ドライシステムを導入し、汚染作業区域・非汚染作業区域を明確に区分します。

③ 「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」及び「西尾市衛生管理マニュアル」に基づき衛生管理を図ります。

また、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を図ります。

④ 離乳食調理専用の対応コーナーを設置し、発達段階に応じた園児の食事への配慮に努めます。

#### ウ 成長に合わせた給食の供給

園児の栄養のバランス・栄養摂取量・食べやすさを考えた食材の大きさに配慮し、成長に合わせた給食を供給します。

#### エ 食育の推進

身近な大人や他の園児との関わりの中で食事をおいしく楽しく食べることを通じて、園児が生涯にわたって健康でいきいきとした生活を送る基礎となる「食を営む力」を育むことが求められます。園児が食の楽しさが感じられる取組みを今後も進めていきます。

また、地場産物を保育園・幼稚園給食で活用することで、地産地消の推進に努めていきます。

#### オ 経済性・効率性に配慮した整備・運営

施設の整備・運営については、経済性・効率性に配慮し、可能な限り施設整備費や維持管理費等の運営費の縮減を図ります。

#### カ 改修関連スケジュール

① 2018年度

基本設計（新学校給食センターの新設、保育園・幼稚園のプラットホーム等の改修を含む。）

② 2020年度  
実施設計

③ 2021年度

改修工事（吉良学校給食センターの改修は、新学校給食センターの完成予定である7月以降に行う。）

④ 2022年度4月  
供用開始予定

キ その他

災害時には、炊き出し等に可能な範囲で対応できるものとします。

## (2) 調理等に関する方針

ア 調理等について

保育園・幼稚園給食においても、園児の健やかな発育・発達をめざして供給されるものであり、園児の食事・食生活を支援していくという視点が大切となってきます。そのためにも、安全安心でおいしく食べられる給食を安定的に提供することや、身体の状態・日常の食事の摂取量に占める給食の割合、嗜好等に配慮するとともに、料理の組み合わせや食品の組み合わせにも配慮が求められます。

① 主食（ご飯、パン、麺）及び飲用牛乳は、従来どおり業者から購入することとし、炊飯は吉良学校給食センターでは行いません。ただし、離乳食は対応します。

② 供給する園数は現状の保育園15園に、新たに幼稚園3園を追加します。

食数は保育園・幼稚園約2,500食、予備約100食、合計で約2,600食の食数とします。

③ 供給日数は年間240日程度とし、土日祝日・年末年始等の調理は行いません。ただし、場内及び器具の清掃・点検を行います。

④ 調理場はドライシステムとし、「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」及び「西尾市衛生管理マニュアル」に基づき、衛生管理を徹底します。

また、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を図ります。

⑤ 園行事、台風等の気象状況、インフルエンザ等による変更に対応します。

⑥ 献立の作成及び食材の発注は市が行います。

⑦ 調理後2時間以内に喫食（園児が食べ始めること）が可能な配送を行います。

⑧ 吉良学校給食センター改修工事中については、幡豆学校給食センターで保育園給食を供給します。

⑨ 園の状況によってコンテナでの搬入ができない場合は、配送車内からコンテナの中にある食器等を取り出し、配膳室等所定の場所に搬入します。

⑩ 園によりプラットホームの高さが異なるため、これに対応できる配送車にします。

イ 食物アレルギー対応について

食物アレルギーを持つ園児が、安心して仲間とともに楽しく給食を食べることができるように、食物アレルギー対応室を設置し、調理作業には知識と経験を備えた

人材を確保するとともに、保護者、園、吉良学校給食センターで情報の共有を図り、安全安心な対応ができるように努めます。

- ① 食物アレルギー対応室を設置します。
- ② 食物アレルギー対応調理員を配置します。
- ③ 保護者と園が、配合表等で確認した食物アレルギーの内容を吉良学校給食センターと情報を共有することで、事故防止に努めます。
- ④ 対象品目は、特定原材料及び特定原材料に準ずるもの27品目とし、1日5品目程度の食物アレルギー対応を行います。
- ⑤ 積極的にアレルゲンの含まない食材を使用します。
- ⑥ 事故が起きないように、調理から配送に至るまで確認作業を徹底します。

#### ウ 離乳食対応について

乳児期の発達段階に応じた離乳食対応に努めます。

- ① 離乳食対応コーナーを設置します。
- ② 離乳食対応調理員を配置します。
- ③ 4段階（初期・中期・後期・完了期）まで対応します。ただし、家庭で未摂取の食材については対応しません。

### (3) 管理運営に関する方針

#### ア 管理について

施設の維持管理は市が行います。

- ① 所長を含め数名程度の職員を配置します。
- ② 調理等の管理を行うため、栄養士等を配置します。

#### イ 運営について

調理業務や配送業務等に関する各種業務については、安全安心な給食の安定的な供給など、保育園・幼稚園の給食の目的を達成することを基本としつつ、より効率的・効果的な給食運営を図るために、民間委託の導入の可能性やその範囲について検討します。

### (4) 施設設備に関する方針 資料4～6 参照

#### ア 概要

- ① 所在地：西尾市吉良町荻原下川田24
- ② 敷地面積：3,398m<sup>2</sup>
- ③ 延床面積：1,475.2m<sup>2</sup>
- ④ 構造：鉄骨造平屋建て
- ⑤ 最大調理能力：約2,600食
- ⑥ 衛生関係：「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」及び「西尾市衛生管理マニュアル」に準じて実施します。  
また、HACCPの考え方を取り入れます。
- ⑦ 対象園：保育園15園、幼稚園3園
- ⑧ 供給日数：240日/年程度

- ⑨ 食物アレルギー：対応室を設置し、特定原材料及び特定原材料に準ずるもの27品目に対応します。1日5品目程度の対応を行います。
- ⑩ 離乳食対応：対応コーナーを設置し、4段階（初期・中期・後期・完了期）に対応します。
- ⑪ 厨房機器及び設備機器の取替え及び修繕が容易に計画できる改修設計とします。

#### イ 施設改修

- ① 調理量の減少に伴い、釜等の不要能力分を撤去し、食物アレルギー及び離乳食対応を新設します。
- ② 食洗機を園児用の食器対応が可能な物に入れ替えます。
- ③ 食物アレルギー対応用の食洗機を整備します。
- ④ 耐用年数が経過している調理機器のうち、部品の生産終了等により維持管理が難しくなっている機器の更新をします。
- ⑤ 洗浄室の汚染作業区域と非汚染作業区域に仕切りを設置します。
- ⑥ 作業動線を考慮した改修を行います。
- ⑦ 床及び壁の塗装をします。
- ⑧ 防犯・防災・作業モニタリング及び施設見学者対応を目的として、監視カメラ及びモニターを新設します。
- ⑨ その他必要な改修を行います。

#### ウ その他

- ① 食器、トレイ等は園児用のものを使用し、材質はPEN樹脂食器とします。
- ② 誤食を防ぐため、食物アレルギー専用食器を導入します。
- ③ 吉良学校給食センターからの給食の供給に伴い、配送先のプラットフォーム等の状況を調査し、必要な改修を行います。

### (5) 配送方法等 資料8参照

「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」では、給食を調理後2時間以内に喫食ができるようにと規定されています。

吉良学校給食センターと、保育園・幼稚園との位置関係や園児数、3歳未満児の受入状況等を踏まえ、新学校給食センターとの配送車の共有も含めて検討し、調理に合わせた効率的な配送方法を計画します。

また、吉良学校給食センターの改修工事中については、幡豆学校給食センターからの配送計画についても検討し、必要な台数の配送車を配置します。

### (6) 献立の作成及び食材の発注

献立の作成及び食材の発注は、吉良学校給食センター配置の栄養士等が行います。

### (7) 防災対応

災害時支援機能が望まれるため、可能な限り対応できるよう検討します。

#### ア 物的資源の確保

災害時、食材や飲料水などを確保し、食の支援を行うことを検討します。

## イ 人的資源の確保

災害時には調理員が確保できるよう、調理業務を委託する場合は、委託業者と災害時支援協定等を結ぶなどの人材確保に努めます。

### 3 関係法令

本事業を計画するに際しては、次に掲げる法令等を遵守します。また、関連する各種の要綱・基準等についても最新のものを参照し計画を行います。

#### (1) 法令

- ① 地方自治法(昭和22年法律第67号)
- ② 建築基準法(昭和25年法律第201号)
- ③ 都市計画法(昭和43年法律第100号)
- ④ 消防法(昭和23年法律第86号)
- ⑤ 水道法(昭和32年法律第79号)
- ⑥ 下水道法(昭和33年法律第79号)
- ⑦ 水質汚濁防止法(昭和45年法律第138号)
- ⑧ 廃棄物の処理及び清掃に関する法律(昭和45年法律第137号)
- ⑨ 建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律(平成12年法律第104号)
- ⑩ 大気汚染防止法(昭和43年法律第97号)
- ⑪ 騒音規制法(昭和43年法律第98号)
- ⑫ 振動規制法(昭和51年法律第64号)
- ⑬ エネルギーの使用の合理化に関する法律(昭和54年法律第49号)
- ⑭ 学校教育法(昭和22年法律第26号)
- ⑮ 学校保健法(昭和33年法律第56号)
- ⑯ 学校給食法(昭和29年法律第160号)
- ⑰ 健康増進法(平成14年法律第103号)
- ⑱ 食品衛生法(昭和22年法律第233号)
- ⑲ 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律(平成12年法律第116号)
- ⑳ 食育基本法(平成17年6月17日法律第63号)
- ㉑ 労働基準法(昭和22年4月7日法律第49号)
- ㉒ 道路交通法(昭和35年6月25日法律第105号)

その他の関連法令

#### (2) 要綱及び各種基準

- ① 学校環境衛生基準(文部科学省平成21年4月1日制定)
- ② 学校給食衛生管理基準(文部科学省平成21年4月1日制定)
- ③ 大量調理施設衛生管理マニュアル(平成9年3月24日厚生省衛食第85号)
- ④ 公共建築工事標準仕様書(最新版)
- ⑤ 愛知県人にやさしい街づくりの推進に関する条例(平成6年10月14日愛知県条例第33号)

#### (3) その他の関連法令

記載している各種法令(当該法律の施行令及び施行規則等の政令、省令等を含む)を遵守すると共に関連する要綱・基準(最新版)についても、適宜参照します。

なお、記載のない各法令等についても、必要に応じ適宜参照します。



## 關係資料

# 新学校給食センター、吉良学校給食センター 案内図

● 名鉄西尾駅

● 新学校給食センター

● 一色学校給食センター ● 吉良学校給食センター

● 榑豆学校給食センター

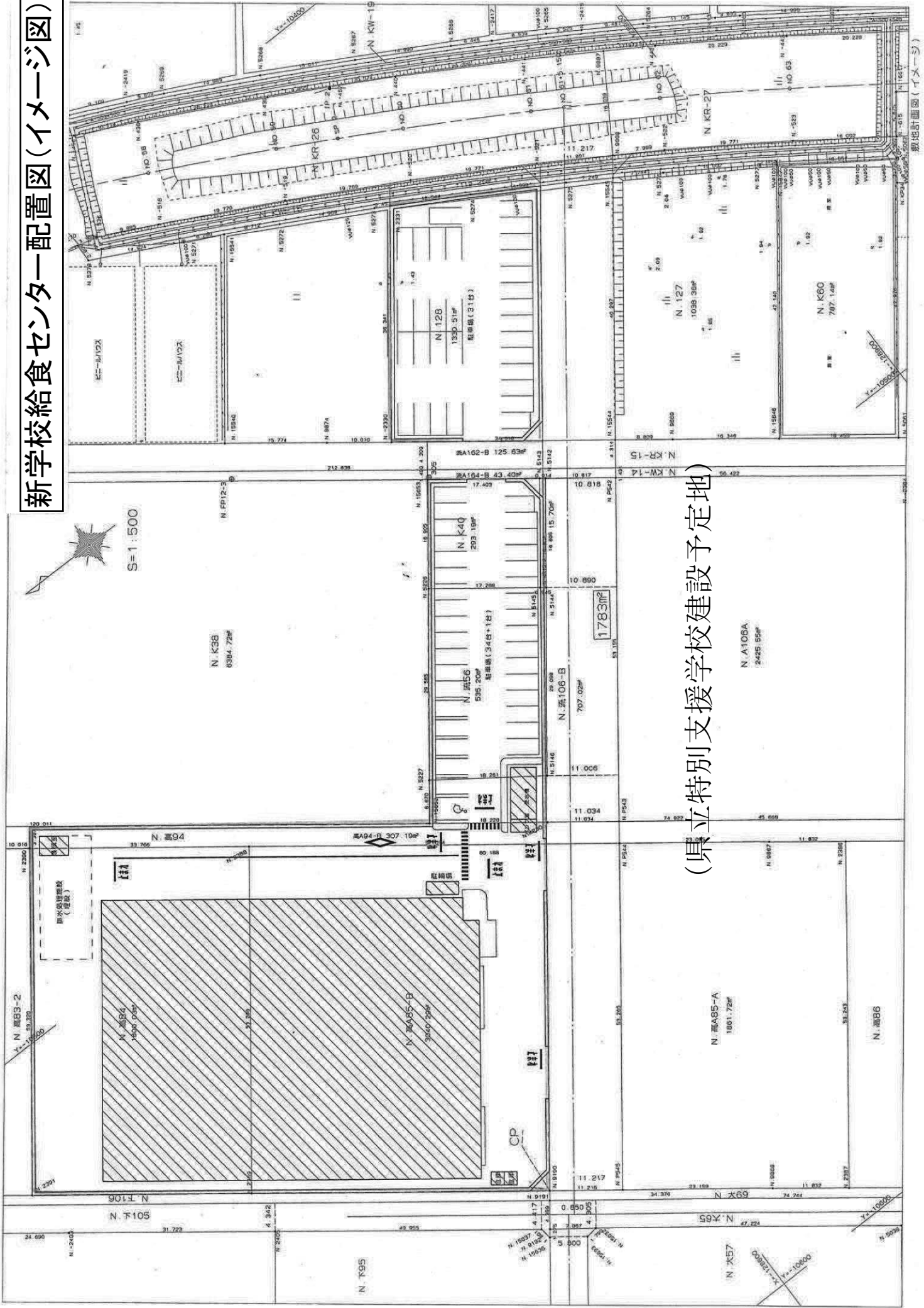
資料1

佐久島別掲図

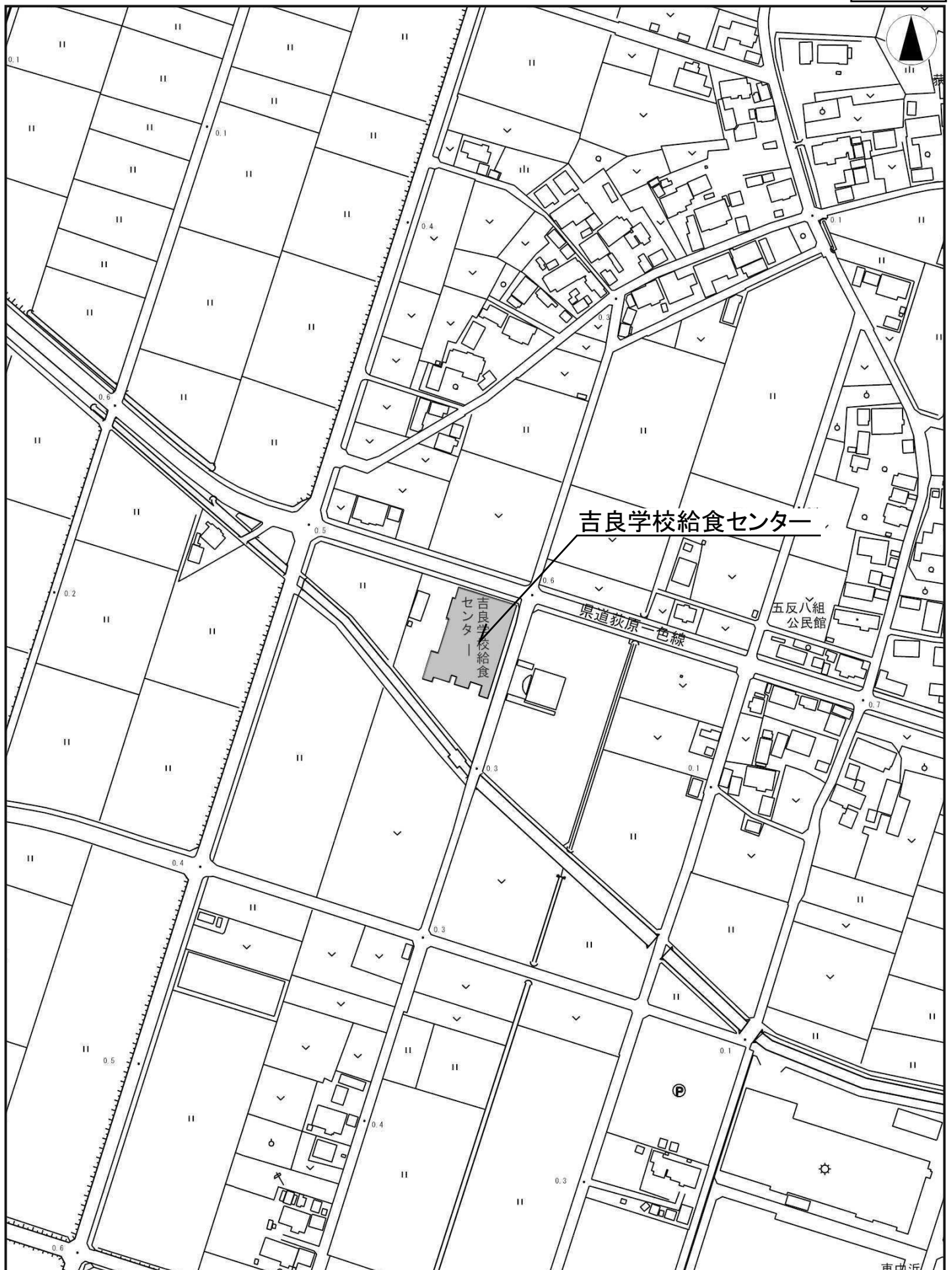


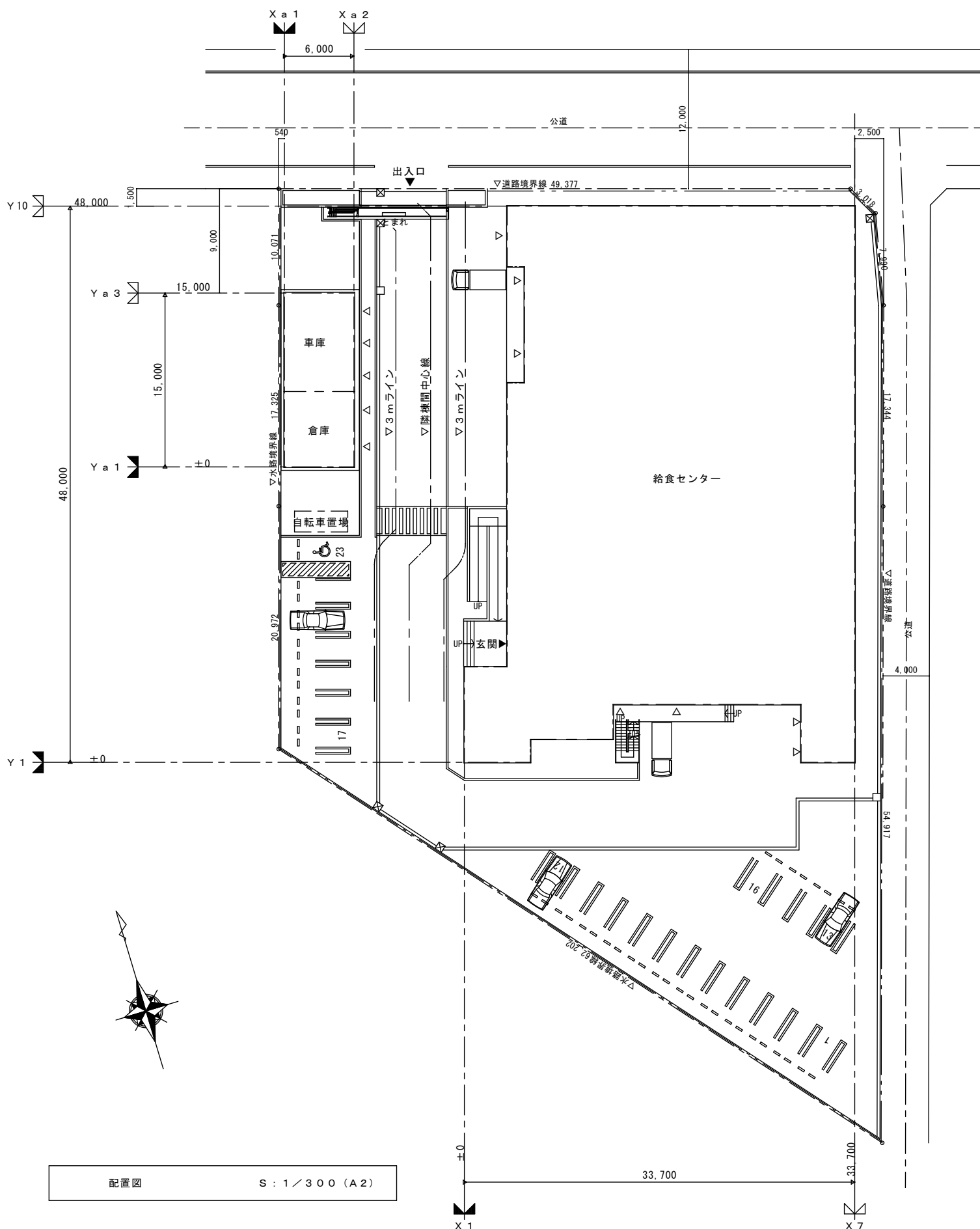


新学校給食センター配置図(イメージ図)

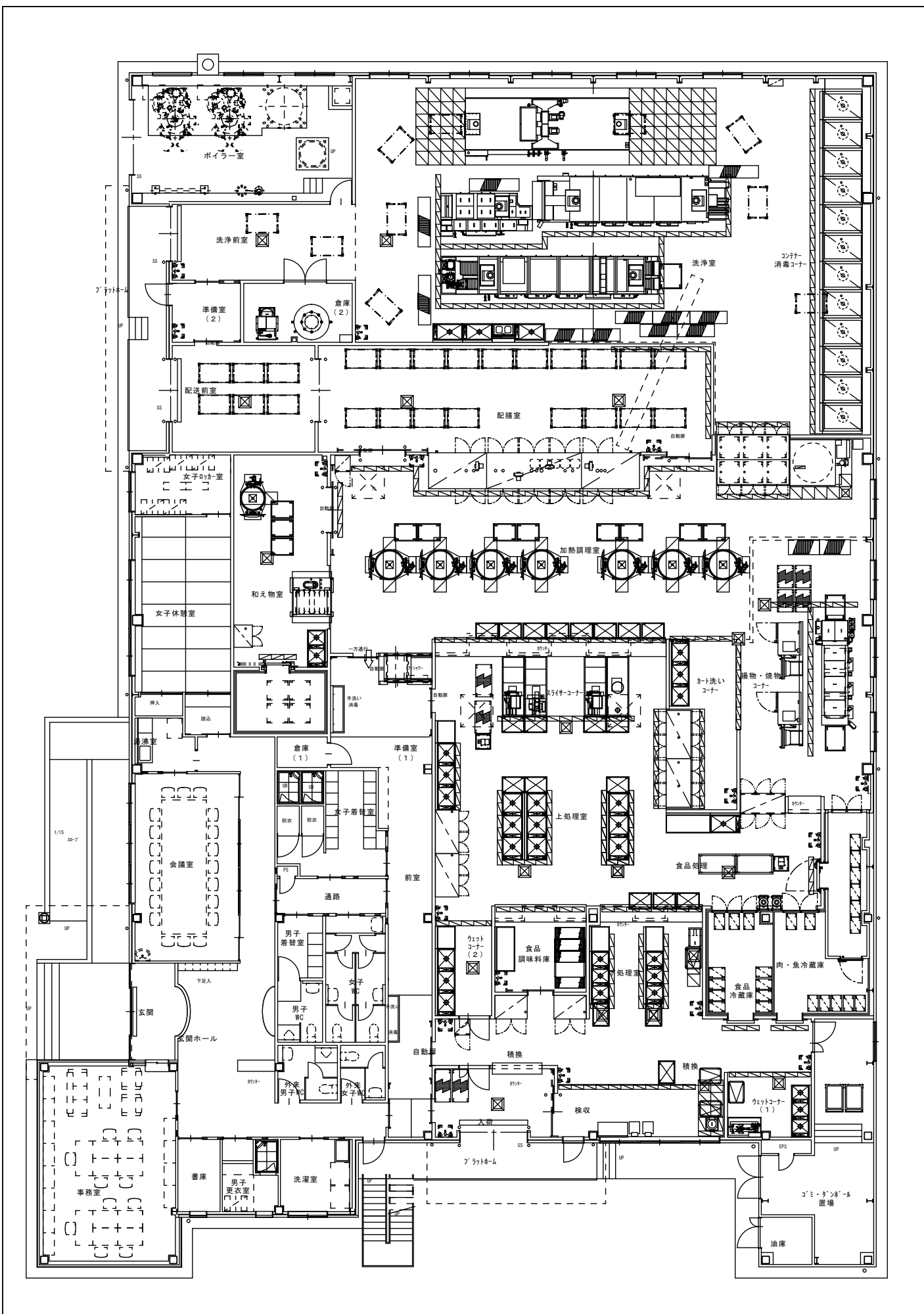


(県立特別支援学校建設予定地)





## 吉良学校給食センター平面参考図





新学校給食センター及び供給先位置図



佐久島別揚図





# 吉良学校給食センター、幡豆学校給食センター及び供給先位置図

○ 鶴城幼稚園

○ 西尾幼稚園

○ 平坂幼稚園

○ 一色西部保育園

○ 一色中部保育園

○ 一色南部保育園

○ 一色保育園

○ 一色東部保育園

○ 離島保育園

○ 吉田保育園

○ 白浜保育園

○ 横須賀保育園

○ 津平保育園

○ 見影保育園

○ 幡豆保育園

○ 鳥羽保育園

○ 荻原保育園

● 吉良学校給食センター

■ 幡豆学校給食センター

○ 東幡豆保育園

佐久島別掲図

