

倉敷市学校給食調理場整備方針

平成31年4月

倉敷市学校給食調理施設適正化検討委員会

内容

1	方針の趣旨	1
2	学校給食調理場の現状と課題	2
	（1）給食調理場の整備状況と学校給食衛生管理基準について	2
	（2）人口推計を踏まえた考察について	3
	（3）倉敷市内調理場の施設管理コストの現状.....	3
	（4）市内地域別調理場状況一覧	4
3	調理場更新の基本方針について	6
	（1）倉敷市の現状を踏まえた調理場更新の必要要件について	6
	（2）更新の基本方針について	6
4	倉敷市学校給食調理場の整備方針.....	7
5	これからの食育推進について	8
6	資料	9
	学校給食衛生管理基準.....	9
	【関連する法令等】	12
	【倉敷市学校給食調理施設適正化検討委員会委員の構成】	13
	【審議経過】	13
	【用語説明】	14

1 方針の趣旨

近年の社会環境・生活環境の急激な変化は、子供たちの心身の健康にも大きな影響を与えており、生活習慣の乱れ、アレルギー疾患等の様々な疾病等への対応、偏った栄養摂取など食生活の乱れ、肥満・痩身傾向など、様々な健康課題が顕在化している。特に食に関することは、人間が生きていく上で基本的な営みの一つであり、生涯にわたって健康な生活を送るため子供たちに健全な食習慣を身に付けさせることが重要となっている。これからの学校における食育は、子供を取り巻く状況の変化や複雑化・困難化した課題に向き合うため、教職員に加え、多様な人材が各々の専門性に応じて、学校運営に参画することにより、学校の教育力・組織力を、より効果的に高めていくことが不可欠である。

学校における食育を充実・推進させるためには、安心・安全で美味しい学校給食が継続して提供され続けることが基本である。学校給食法には、学校給食を実施するに当たって以下の7つの目標を掲げており、この目標が達成されるよう努めることとしている。

- ① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ② 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- ③ 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- ④ 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- ⑤ 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- ⑥ 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- ⑦ 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

しかしながら、倉敷市内の自校方式調理場は61ヶ所で、その多くが1970年代に建設されており、各施設の老朽化が進行し深刻な状態となっている。現在これらの調理場は、ウェット仕様であるためドライ運用をするなど運用面での工夫により衛生管理を行っているが、学校給食衛生管理基準に定められたより望ましい施設整備ができれば、これまで以上に安全安心な学校給食の提供ができることや労働環境の改善に資することができる。

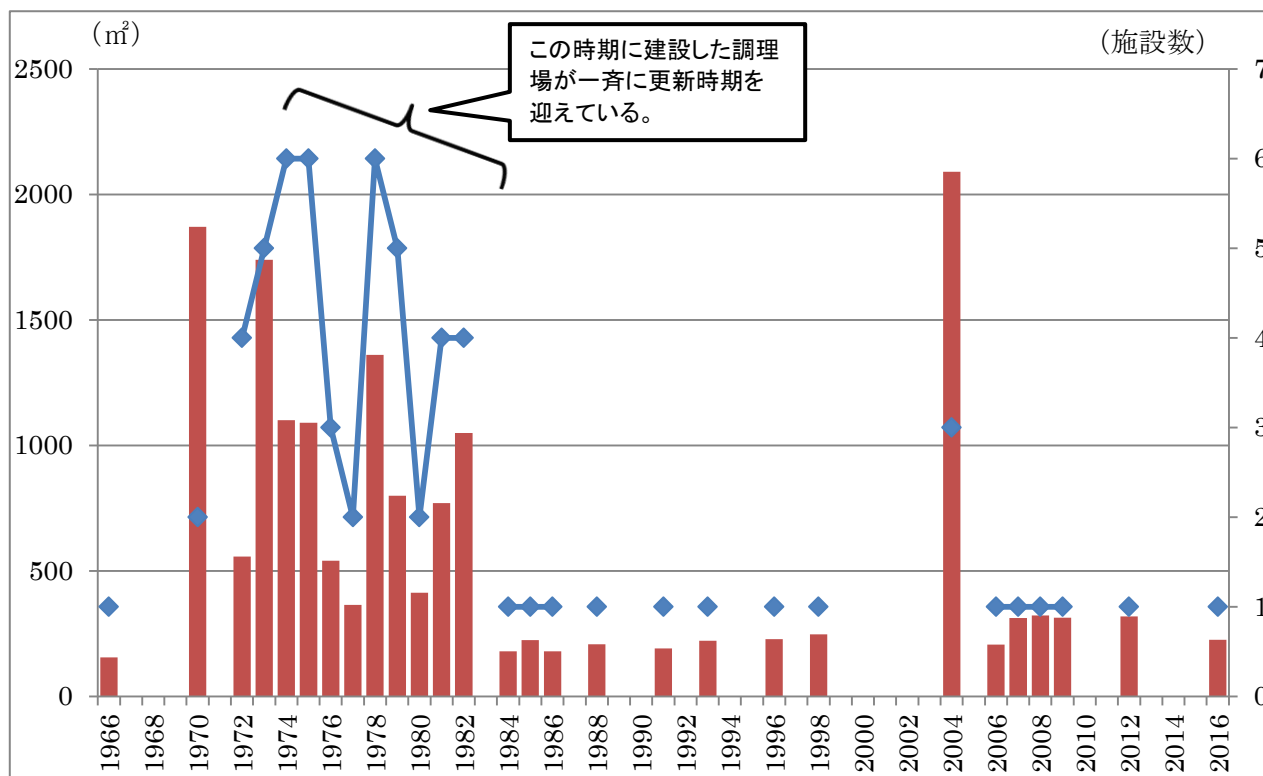
本委員会は、倉敷市教育委員会からの要請に基づき、今後の調理施設の更新について、教育効果・健康・安全性・経済性の4つの視点を踏まえて、食に関する指導、学校給食実施基準、学校給食衛生管理基準、更新費用及び維持管理費用などについて、丁寧な議論を行ってきた。この方針は、安全・安心で美味しい学校給食を安定的に継続して提供できるようにするための対応について、学校給食を取り巻くこれからの社会環境の変化も考慮した上で、倉敷市学校給食調理場の全体的な整備方針を示す内容となっている。倉敷市・倉敷市教育委員会におかれましては、この方針に沿った具体的な措置をできるだけ早急に講じるようお願いしたい。

2 学校給食調理場の現状と課題

(1) 給食調理場の整備状況と学校給食衛生管理基準について

下記グラフは、市内全調理場の建築年ごとの整備状況を、延床面積で示したものである。1970年代に建設が集中しており、これらの調理場の老朽化や劣化が進み、一斉に更新しなければならない時期を迎えているのが現状である。

【各調理場の建築年別床面積整備状況】



平成9年4月1日制定された「学校給食衛生管理の基準」は厚生労働省（当時・厚生省）の「大量調理施設衛生管理マニュアル」とできる限りの整合性を図ったものであり、平成15年、平成17年その折々の新たな問題に対処するための改訂が行われた。平成20年2月の第169回国会において、学校保健法等の一部を改正する法律が提案され、「学校給食法」の第9条に「学校給食衛生管理基準」が取り込まれた。これまで局長通知であった「学校給食衛生管理の基準」は、大臣告示の「学校給食衛生管理基準」となり、より高度で厳格な衛生管理と運用ができる施設整備が求められている。一方倉敷市では、1970年代に整備された学校給食調理場は、施設設備の面で基準を満たしておらず、食品の安全性だけでなく、こうした環境下での調理業務は大変厳しい状況であることから、温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つようエアコンと給排気設備等による換気を行えるような調理場に更新することが求められる。調理場更新にあたっては、学校給食衛生管理基準を満たすだけでなく、給食が食に関する指導の教材となるような食事内容の充実が図れる将来的な最新の厨房機器更新などへの対応も考えて、できるだけ広い調理場面積の確保に努めるべきである。

(2) 人口推計を踏まえた考察について

① 5歳～14歳の人口推計（倉敷市人口推計業務報告書 平成27年3月 一般財団法人岡山経済研究所）

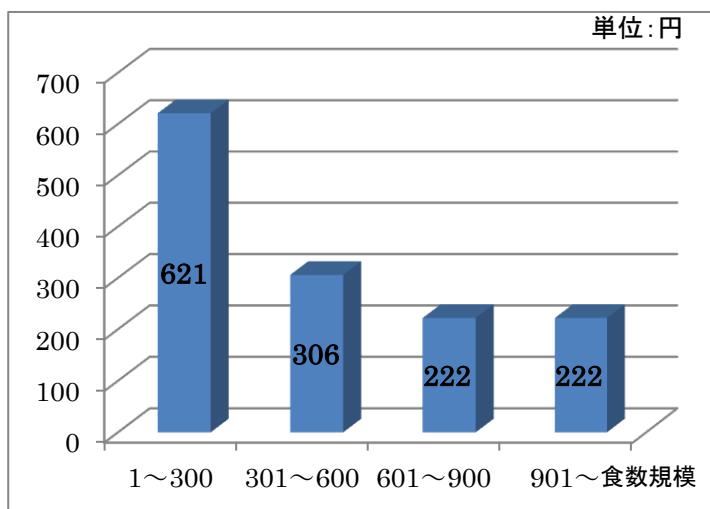
地域別 5歳～14歳人口推計									
	全体	倉敷	水島	児島	玉島	庄	茶屋町	船穂	真備
2014年	47,459	20,371	8,567	6,132	6,048	1,521	1,978	673	2,169
2015年	47,139	20,448	8,488	5,974	5,927	1,501	2,020	675	2,106
2016年	46,964	20,482	8,421	5,859	5,914	1,518	2,010	691	2,069
2017年	46,640	20,466	8,354	5,677	5,858	1,545	2,011	677	2,052
2018年	46,523	20,611	8,284	5,521	5,808	1,554	2,027	686	2,032
2019年	46,321	20,652	8,288	5,357	5,761	1,565	2,015	697	1,986
2020年	46,493	20,860	8,275	5,300	5,770	1,606	2,008	716	1,958
2021年	46,519	21,000	8,229	5,213	5,762	1,640	1,997	739	1,939
2022年	46,373	21,068	8,156	5,083	5,720	1,675	1,980	764	1,927
2023年	46,125	21,086	8,039	4,991	5,654	1,694	1,975	766	1,920
2024年	45,965	21,112	7,974	4,917	5,616	1,712	1,957	784	1,893
2025年	45,610	21,031	7,862	4,794	5,570	1,750	1,930	778	1,895
2026年	45,078	20,871	7,734	4,699	5,443	1,750	1,938	773	1,870
2027年	44,866	20,886	7,617	4,622	5,400	1,752	1,932	798	1,859
2028年	44,410	20,787	7,509	4,532	5,297	1,746	1,915	799	1,825
2029年	44,099	20,718	7,380	4,469	5,240	1,761	1,909	809	1,813
2030年	43,538	20,602	7,248	4,351	5,131	1,738	1,904	793	1,771
2031年	42,952	20,465	7,118	4,234	5,020	1,714	1,899	775	1,727
2032年	42,389	20,342	6,992	4,112	4,910	1,693	1,897	762	1,681
2033年	41,896	20,250	6,877	4,003	4,806	1,674	1,898	750	1,638
	△ 5,563	△ 121	△ 1,690	△ 2,129	△ 1,242	153	△ 80	77	△ 531

学校給食の継続性を重視すれば、児童生徒数の増減に柔軟に対応できることも重要である。上記人口推計によると、倉敷、庄、茶屋町、船穂地域は大きな増減ではないが、水島、児島、玉島地域の児童生徒数の減少が大きい。水島、児島地域の中でも、学校別でみれば、増加する学校と減少する学校が両方あるような状況である。

(3) 倉敷市内調理場の施設管理コストの現状

調理場における食数の規模が大きくなることに比例して運営経費が多くなるが、運営経費の総額を割り戻して1食当たりの経費で比較すると、小規模の調理場より大規模の調理場のほうが安価となっている。

※1食あたり経費＝経費総合計÷児童生徒数÷年間食数（ただし、給食材料費を含まない。）



【提供食数の規模による一食あたり経費】

(4) 市内地域別調理場状況一覧

※肌色:倉敷地区, 水色:児島地区, 黄色:水島地区, 緑色:玉島地区, 白色:真備地区を表す。

学校名	H30 食数	建築 年月日	築 年数	ウェット/ドライシス テム※	給食室 (㎡)	今後5年 間の児童 生徒数推 計	地区	600食 以下
工業高校	78	S47.3.1	47	ウェット	151.00		1倉敷	*
粒江小	568	S47.12.1	46	ウェット	150.00	△ 97	1倉敷	*
中洲小	850	S48.3.1	46	ウェット	236.70	10	1倉敷	
万寿東小	589	S49.3.1	45	ウェット	150.00	28	1倉敷	*
天城小	659	S49.3.1	45	ウェット	160.00	△ 174	1倉敷	
帯江小	692	S49.5.1	45	ウェット	180.00	△ 5	1倉敷	
大高小	1,153	S50.1.1	44	ウェット	220.00	162	1倉敷	
中庄小	962	S50.3.1	44	ウェット	226.00	△ 95	1倉敷	
豊洲小	458	S52.3.1	42	ウェット	182.48	△ 75	1倉敷	*
菅生小	495	S54.3.1	40	ウェット	180.00	30	1倉敷	*
倉敷西小	357	S56.3.1	38	ウェット	171.00	27	1倉敷	*
万寿小	958	S56.3.1	38	ウェット	240.00	△ 52	1倉敷	
庄調理場(庄小・庄中)	1,416	S57.2.1	37	ウェット	380.00	△ 14	1倉敷	
倉敷東小	472	S61.12.1	32	ウェット	180.00	△ 75	1倉敷	*
葦高小	848	S63.11.1	30	ウェット	208.48	△ 171	1倉敷	
本荘小	141	S47.3.1	47	ウェット	133.00	17	2児島	*
下津井西小	75	S48.3.1	46	ウェット	120.00	11	2児島	*
緑丘小	218	S48.3.1	46	ウェット	192.00	59	2児島	*
味野中	410	S49.3.1	45	ウェット	229.00	1	2児島	*
郷内中	239	S50.3.1	44	ウェット	157.00	△ 44	2児島	*
郷内小	403	S51.3.1	43	ウェット	180.00	19	2児島	*
児島中	504	S53.3.1	41	ウェット	183.03	42	2児島	*
下津井中	89	S53.9.1	41	ウェット	183.00	0	2児島	*
琴浦北小	19	S54.3.1	40	ウェット	35.00	△ 6	2児島	*
赤崎小	423	S54.6.1	40	ウェット	180.00	△ 45	2児島	*
琴浦東小	307	S55.3.1	39	ウェット	220.00	△ 48	2児島	*
児島小	814	S55.12.1	38	ウェット	194.00	△ 154	2児島	
下津井東小	109	S57.2.1	37	ウェット	153.00	△ 30	2児島	*
琴浦南小	256	S59.3.1	35	ウェット	180.00	△ 5	2児島	*
琴浦西小	487	H3.8.1	28	ウェット	192.00	△ 56	2児島	*
琴浦中	549	H5.1.1	26	ウェット	222.00	△ 38	2児島	*

学校名	H30 食数	建築 年月日	築 年数	ウェット/ドライシス テム	給食室 (㎡)	今後5年 間の児童 生徒数推 計	地区	600食 以下
三福小	364	S41.9.1	53	ウェット	156.00	△ 55	3水島	*
一福小	740	S48.1.1	46	ウェット	186.60	74	3水島	
連島西浦小	297	S49.12.1	44	ウェット	190.00	△ 18	3水島	*
連島北小	136	S50.5.1	44	ウェット	160.00	△ 50	3水島	*
二福小	765	S51.3.1	43	ウェット	181.00	26	3水島	
五福小	333	S53.3.1	41	ウェット	220.00	△ 83	3水島	*
旭丘小	339	S53.3.1	41	ウェット	180.00	△ 13	3水島	*
水島小(親子方式)	131	S56.3.1	38	ウェット	180.00	△ 29	3水島	*
連島神亀小	357	S56.3.1	38	ウェット	180.00	△ 50	3水島	*
連島南小	850	S57.3.1	37	ウェット	226.00	112	3水島	
四福小	690	S60.1.1	34	ウェット	225.00	△ 27	3水島	
南浦小	25	S47.12.1	46	ウェット	124.00	△ 11	4玉島	*
柏島小	310	S49.1.1	45	ウェット	192.00	△ 55	4玉島	*
乙島東小	184	S51.3.1	43	ウェット	180.00	29	4玉島	*
沙美小	34	S52.3.1	42	ウェット	183.00	0	4玉島	*
穂井田小	66	S54.10.1	40	ウェット	80.00	△ 11	4玉島	*
富田小	490	S50.1.1	44	ウェット(火災復旧)	208.00	△ 41	4玉島	*
真備東中	428	R2.3.31	0	ウェット(災害復旧)	290.75	△ 2	5真備	*
玉島北中	672	H8.1.1	23	ドライ・空調なし	229.00	112	4玉島	
玉島南小	420	H10.3.1	21	ドライ・空調なし	247.35	△ 74	4玉島	*
連島東小	451	H16.4.1	15	ドライ・空調なし	340.00	△ 60	3水島	*
多津美中	601	H16.11.1	14	ドライ	325.00	97	1倉敷	
倉敷南小	642	H20.3.1	11	ドライ	323.00	△ 18	1倉敷	
中島小	1,001	H21.3.1	10	ドライ	314.00	157	1倉敷	
西阿知小	1,033	H24.3.1	7	ドライ	319.00	268	1倉敷	
茶屋町小	1,318	H26.3.1	5	ドライ	325.00	△ 120	1倉敷	
老松小	944	H28.6.1	3	ドライ	379.00	19	1倉敷	
東陽中	819	H31.4.1	0	ドライ	299.00	70	1倉敷	
倉敷支援校	353	H31.4.1	0	ドライ	385.00		1倉敷	*
味野小	314	H18.3.1	13	ドライ	207.00	△ 92	2児島	*
倉敷中央調理場	12,000	H30.11.1	0	ドライ	5,131.61		3水島	
長尾小	971	H19.3.1	12	ドライ	313.00	△ 31	4玉島	
真備調理場	2,000	H16.3.1	15	ドライ	1,426.00		5真備	

※ドライ方式とは、床に水が落ちない構造の施設・設備、機械・器具を使用し、床が乾いた状態で作業する方式。ウェットシステムの調理場においてもドライシステムと同様、床を乾かした状態で使うこと(＝ドライ運用)で、床に有機物や水分を落とさないため細菌の繁殖を防止できるとともに、床からの跳ね水による食品の汚染も防止できる。また、ドライ仕様・ドライ運用は、長いゴム前掛けや長靴の必要がないため、調理従事者の身体の負担軽減にもなる。

3 調理場更新の基本方針について

(1) 倉敷市の現状を踏まえた調理場更新の必要要件について

これから整備する学校給食調理場は、学校給食衛生管理基準を満たすものでなければならない。

また、給食施設において、厨房機器の進歩は著しく、スチームコンベクションオープンと真空冷却機などは、給食献立の内容の充実だけでなく、調理業務の負担軽減にも大きく寄与するもので、積極的な導入を期待したい。

さらに、「食育」の一環として地場産物活用を調理現場で進めていくためには、調理場に泥付き野菜を検収し保管できるスペースを確保することも、今後の課題として認識しておくべきである。

(2) 更新の基本方針について

調理場更新にあたっては、費用対効果を考えることが必要なのは言うまでもないが、自校方式か共同調理場方式かという二者択一的な判断ではなく、給食が中断されることなく柔軟な対応が可能となる手法を採用すべきである。学校規模・立地・児童数の変動等を踏まえて検討するにあたっては、自校方式・親子方式・共同調理場方式だけでなく、調理場の一部機能を外部で行うなど、いろいろな更新の仕方が可能である。

大量調理厨房機器や冷蔵・冷凍技術の進歩が著しい面を十分考慮して、建物寿命である数十年の運用に耐えられる方式を採用することを求める。以下、検討すべき手法としての事例をあげておくが、採用にあたっては、人口推計や費用対効果を十分検証することは言うまでもない。

【検討すべき手法】

① 1食器洗浄センターの設置

自校方式調理場でも、食器洗浄の機能を外部へ出すことで、必要な面積が確保できる可能性がある。たとえば、工事期間中の代替調理と更新後の食器洗浄を共同調理場で行うことにすれば、食器洗浄で使っていたスペースが空くので、最新の衛生管理基準を満たすような汚染・非汚染作業区域の区別ができる可能性も出てくる。食器洗浄専用センターを設置することは、各調理場での洗浄作業や時間を節約することができる一方、配送業務が発生するが、食器洗浄は調理のように決められた時間内で仕上げる業務ではないため、少人数による管理で長時間稼働させることも可能であり、集中管理することのメリットは大きい。

1 給食食器を複数校分集約して洗浄・消毒して、翌日の給食に間に合うように配送することに特化した施設。食器洗浄業務を外部で行うことにより、調理スペースや調理時間などの確保ができることから、多種の治療食を調理する病院等での外部委託が進んでいる。

② 2セントラルキッチン²の適用可能性

学校の規模や施設の状況を考慮して、給食調理を外部で行い、低温（チルド）配送し、自校で加熱して提供する「セントラルキッチン方式」も検討に値する。人件費を抑えながら、学校給食を継続できる手法として、費用対効果も含めた研究を求める。

「セントラルキッチン方式」の導入は、比較的新しい調理場でアレルギー対応専用室をもたない調理場においても、アレルギー対応食調理機能を外部で代替することを可能とする。学校調理場でのアレルギー専用室の設置などが不要となることなどを考えると、自校方式として残る調理場のサポート施設としての設置も検討に値する。安全性の向上や調理手順が複雑になる代替食調理実施の可能性を広げるなど専門性の高い調理施設として機能させることは、将来的に食物アレルギー対応を充実させていくという面からも有用である。

4 倉敷市学校給食調理場の整備方針

(1) 学校給食衛生管理基準を遵守すること

学校給食調理場の更新にあたっては、学校給食衛生管理基準を遵守した施設への更新とすべきである。たとえば、汚染・非汚染作業区域を明確に壁で仕切り、スチームコンベクションオーブンや真空冷却機などの厨房機器を設置し、温度と湿度がコントロールされた調理場とするなどの対応が求められる。(P9 学校給食衛生管理基準を参照)

またアレルギー対応専用室を設置するなどの対応が必要となる。

(2) 代替調理可能な共同調理場の設置

自校方式調理場を更新するときや、老朽化した調理場での施設設備の故障時への対応などでも代替調理できる調理場が必要であるが、現在、倉敷市内には代替調理が可能な調理場がない状況である。しかも、複数の学校が同時期に給食提供できない状況となることも懸念されることから、まずは、共同調理場をできるだけ速やかに設置することが必要である。

(3) 調理場の集約化

今後の自治体の財政状況を踏まえ、施設更新費用を抑えながら早急に調理場更新を進めなければならない。老朽化した調理場の一斉更新問題を解決するには、集約化を中心に更新を進めるべきである。調理場集約化は、更新費用を低減するだけでなく、児童生徒数の変化に柔軟に対応できる、学校の調理施設管理などの負担軽減につながる、などのメリットも多い。規模としては4000食程度を上限とすることが望ましい。

集約化については、単に複数校分調理を一か所にまとめるというやり方だけではなく、食器洗浄や食物アレルギー対応調理など、調理場の機能の一部を外部化して集約するという手法もあるので、

² セントラルキッチンとは、病院・介護施設などで提供している大量多品種の調理を一か所で行う施設。調理コストの低減、食品衛生管理の徹底、専門の栄養士の効率的配置により、一定の品質の商品を安全かつ安定的に提供できる。

地域の調理場の状況や人口推計などを十分考慮した調理場配置の最適化を図るべきである。

(4) 築年数が比較的新しい自校方式調理場の整備について

近年整備された自校方式調理場であっても、アレルギー対応室がない、十分な荷受室がないなど、基準を満たしていない状況となっている調理場があるが、建物としては十分使用できる状態なので、施設設備の制約を十分認識した運用マニュアルの整備が求められる。

また、例えばセントラルキッチン方式の導入で、食物アレルギー対応食を外部から提供できれば、アレルギー対応室でなくともアレルギー対応コーナー等を設置すれば学校でも対応できる可能性が広がるので、病院・介護施設等で導入が進んでいる給食方式の学校給食への応用可能性を研究・検討していただきたい。

5 これからの食育推進について

食育の推進については、平成17年に食育基本法が制定され、平成18年には食育基本計画が策定された。これを受けて、倉敷市では平成20年に「倉敷市食育基本計画」を策定し、その中で、『食育』は、生きる上の基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて『食』に関する知識と『食』を選択する力を身に付け、健全な食生活を実践することができる『人づくり』です」としている。

学校での食育に関しては、「栄養教諭を中核としたこれからの学校の教育～チーム学校で取り組む食育推進のPDCA」（文部科学省 平成29年3月）の中で、「栄養教諭は、その専門性を活かし、食に関する指導における全体計画や実践等で中心的な役割を果たすとともに、学校給食の管理において、栄養管理や衛生管理等に取り組み、学校内における教職員間及び家庭や地域との連携・調整で要としての役割を果たすことが求められています」とされている。これは、学校が「チーム」として食育に向き合うということであり、栄養教諭等は専門性を活かした食育計画を作成し、校長が中心となって全教職員の共通理解を図るという体制が求められているということになる。

「食育」は、提供される給食調理が自校方式・共同調理場方式等、提供方式にかかわらず、上記に従って倉敷市内の全児童生徒に等しく手厚く行われるべきものである。

調理場整備にあたっては、機械・器具を整備し、給食献立の内容を充実させていくことが重要で、給食を生きた教材として活用することを目指さなければいけない。また、国をあげて地場産物の活用や地域の農業活性化や農福連携を推進しているのを踏まえ、これからの学校給食や調理場整備はそういった政策にも対応していくことも大切なことである。

※参考【学校教育における食育が果たす役割（第二次倉敷市食育推進計画から抜粋）】

栄養教諭等を中心とした教職員が食に関する指導を行い、家庭・地域・ボランティア団体等と連携しながら食育を推進していくことが大切です。

- 給食時間・教科・総合的な学習等の学校教育の中で食に関することを指導する。
- 食に関する情報を家庭や地域へ発信する拠点となる。
- 教育関係者と生産者等との連携のもと体験学習を推進していく。
- 農林漁業者・食品関連事業者との連携を図り、地場産物を利用する。

6 資料

学校給食衛生管理基準

第1 総則

- 1 学校給食を実施する都道府県教育委員会及び市区町村教育委員会（以下「教育委員会」という。）、附属学校を設置する国立大学法人及び私立学校の設置者（以下「教育委員会等」という。）は、自らの責任において、必要に応じて、保健所の協力、助言及び援助（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）に定める食品衛生監視員による監視指導を含む。）を受けつつ、HACCP（コーデックス委員会（国連食糧農業機関／世界保健機関合同食品規格委員会）総会において採択された「危害分析・重要管理点方式とその適用に関するガイドライン」に規定されたHACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）をいう。）の考え方にに基づき単独調理場、共同調理場（調理等委託を行う場合を含む。以下「学校給食調理場」という。）並びに共同調理場の受配校の施設及び設備、食品の取扱い、調理作業、衛生管理体制等について実態把握に努め、衛生管理上の問題がある場合には、学校医又は学校薬剤師の協力を得て速やかに改善措置を図ること。

第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

- 1 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

(1) 学校給食施設

① 共通事項

- 一 学校給食施設は、衛生的な場所に設置し、食数に適した広さとすること。また、随時施設の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、施設の新増築、改築、修理その他の必要な措置を講じること。
- 二 学校給食施設は、別添の「学校給食施設の区分」に従い区分することとし、調理場（学校給食調理員が調理又は休憩等を行う場所であって、別添中区分の欄に示す「調理場」をいう。以下同じ。）は、二次汚染防止の観点から、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域（それぞれ別添中区分の欄に示す「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」及び「その他の区域（事務室等を除く。）」をいう。以下同じ。）に部屋単位で区分すること。ただし、洗浄室は、使用状況に応じて汚染作業区域又は非汚染作業区域に区分することが適当であることから、別途区分すること。また、検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域並びに更衣休憩にあてる区域及び前室に区分するよう努めること。

三 ドライシステムを導入するよう努めること。また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること。

四 作業区域（別添中区分の欄に示す「作業区域」をいう。以下同じ。）の外部に開放される箇所にはエアカーテンを備えるよう努めること。

五 学校給食施設は、設計段階において保健所及び学校薬剤師等の助言を受けるとともに、栄養教諭又は学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）その他の関係者の意見を取り入れ整備すること。

②作業区域内の施設

一 食品を取り扱う場所（作業区域のうち洗浄室を除く部分をいう。以下同じ。）は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造とするよう努めること。

二 食品の保管室は、専用であること。また、衛生面に配慮した構造とし、食品の搬入及び搬出に当たって、調理室を経由しない構造及び配置とすること。

三 外部からの汚染を受けないような構造の検収室を設けること。

四 排水溝は、詰まり又は逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造及び配置とすること。

五 釜周りの排水が床面に流れない構造とすること。

六 配膳室は、外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分すること。また、その出入口には、原則として施錠設備を設けること。

③その他の区域の施設

一 廃棄物（調理場内で生じた廃棄物及び返却された残菜をいう。以下同じ。）の保管場所は、調理場外の適切な場所に設けること。

二 学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とすること。また、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3 m以上離れた場所に設けるよう努めること。さらに、便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めること。

(2) 学校給食設備

①共通事項

一 機械及び機器については、可動式にするなど、調理過程に合った作業動線となるよう配慮した配置であること。

二 全ての移動性の器具及び容器は、衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。

三 給水給湯設備は、必要な数を使用に便利な位置に設置し、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式等であること。

四 共同調理場においては、調理した食品を調理後2時間以内に給食できるようにするための配送車を必要台数確保すること。

②調理用の機械、機器、器具及び容器

一 食肉類、魚介類、卵、野菜類、果実類等食品の種類ごとに、それぞれ専用に調理用の器具及び容器を備えること。また、それぞれの調理用の器具及び容器は、下処理用、調理用、加熱調理済食品用等調理の過程ごとに区別すること。

二 調理用の機械、機器、器具及び容器は、洗浄及び消毒ができる材質、構造であり、衛生的に保管できるものであること。また、食数に適した大きさと数量を備えること。

三 献立及び調理内容に応じて、調理作業の合理化により衛生管理を充実するため、焼き物機、揚げ物機、真空冷却機、中心温度管理機能付き調理機等の調理用の機械及び機器を備えるよう努めること。

③シンク

一 シンクは、食数に応じてゆとりのある大きさ、深さであること。また、下処理室における加熱調理用食品、非加熱調理用食品及び器具の洗浄に用いるシンクは別々に設置するとともに、三槽式構造とすること。さらに、調理室においては、食品用及び器具等の洗浄用のシンクを共用しないこと。あわせて、その他の用途用のシンクについても相互汚染しないよう努めること。

④冷蔵及び冷凍設備

一 冷蔵及び冷凍設備は、食数に応じた広さがあるものを原材料用及び調理用等に整備し、共用を避けること。

⑤温度計及び湿度計

一 調理場内の適切な温度及び湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計及び湿度計を備えること。また、冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒庫その他のために、適切な場所に正確な温度計を備えること。

⑥廃棄物容器等

一 ふた付きの廃棄物専用の容器を廃棄物の保管場所に備えること。

二 調理場には、ふた付きの残菜入れを備えること。

⑦学校給食従事者専用手洗い設備等

一 学校給食従事者の専用手洗い設備は、前室、便所の個室に設置するとともに、作業区分ごとに使用しやすい位置に設置すること。

二 肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式、足踏み式又は自動式等の温水に対応した方式であること。

三 学校食堂等に、児童生徒等の手洗い設備を設けること。

(3) 学校給食施設及び設備の衛生管理

一 学校給食施設及び設備は、清潔で衛生的であること。

二 冷蔵庫、冷凍庫及び食品の保管室は、整理整頓すること。また、調理室には、調理作業に不必要な物品等を置かないこと。

三 調理場は、換気を行い、温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つよう努めること。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度並びに冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度は毎日記録すること。

四 調理場内の温度計及び湿度計は、定期的に検査を行うこと。

五 調理場の給水、排水、採光、換気等の状態を適正に保つこと。また、夏期の直射日光を避ける設備を整備すること。

六 学校給食施設及び設備は、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の侵入及び発生を防止するため、侵入防止措置を講じること。また、ねずみ及び衛生害虫の発生状況を1ヶ月に1回以上

点検し、発生を確認したときには、その都度駆除をすることとし、必要な場合には、補修、整理整頓、清掃、清拭、消毒等を行い、その結果を記録すること。なお、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。さらに、学校給食従事者専用の便所については、特に衛生害虫に注意すること。

七 学校給食従事者専用の便所には、専用の履物を備えること。また、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

八 学校給食従事者専用の手洗い設備は、衛生的に管理するとともに、石けん液、消毒用アルコール及びペーパータオル等衛生器具を常備すること。また、布タオルの使用は避けること。さらに、前室の手洗い設備には個人用爪ブラシを常備すること。

九 食器具、容器及び調理用の器具は、使用後、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管すること。また、フードカッター、野菜切り機等調理用の機械及び機器は、使用後に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥させること。さらに、下処理室及び調理室内における機械、容器等の使用後の洗浄及び消毒は、全ての食品が下処理室及び調理室から搬出された後に行うよう努めること。

十 天井の水滴を防ぐとともに、かびの発生の防止に努めること。

十一 床は破損箇所がないよう管理すること。

十二 清掃用具は、整理整頓し、所定の場所に保管すること。また、汚染作業区域と非汚染作業区域の共用を避けること。

2 学校薬剤師等の協力を得て（１）の各号に掲げる事項について、毎学年１回定期に、（２）及び（３）の各号に掲げる事項については、毎学年３回定期に、検査を行い、その実施記録を保管すること。

【関連する法令等】

平成８年 腸管出血性大腸菌O157食中毒事件発生

平成９年 「学校給食衛生管理の基準」制定

平成１５年 「大量調理施設衛生管理マニュアル」と「学校給食衛生管理の基準」の改正
※調理場にドライ運用導入

平成１６年 「食に関する指導體制の整備について」答申

平成１７年 食育基本法

平成１８年 食育推進基本計画

平成１９年 学習指導要領の改訂

※教育課程編成の一般方針において、学校における体育・健康教育に関する指導として「学校における食育の推進」が位置づけられる。

平成２１年 「学校給食衛生管理基準」が学校給食法第９条に盛り込まれる。

※HACCPの考えに基づいた衛生管理の徹底

平成２２年 学習指導要領の一部改正 「学校全体で取り組む食育の進め方」を明記

平成２９年 学習指導要領の一部改正 「教科等横断的な視点に立った食育の推進」を明記

【倉敷市学校給食調理施設適正化検討委員会委員の構成】

	氏名		所属及び役職（※）
1	佐藤 豊信	委員長	岡山商科大学大学院経済学研究科 教授
2	金田 雅代	副委員長	女子栄養大学 名誉教授
3	小山 洋子	委員	ノートルダム清心女子大学 准教授
4	古畑 勝人	委員	倉敷市PTA連合会会長 連島南中学校会長
5	永瀬 司	委員	連島中学校校長
6	永瀬 通子	委員	霞丘小学校校長
7	月本 妙子	委員	玉島学校給食共同調理場主任
8	廣瀬 雅美	委員	大高小学校栄養教諭
9	三原 実穂	委員	長尾小学校栄養教諭

※平成31年3月末現在の所属及び役職

【審議経過】

	日 時	内 容
1	12月20日（木） 教育委員室	<ul style="list-style-type: none"> 調理場視察（倉敷西小学校 真備共同調理場） 調理場の老朽化の状況について 倉敷市21世紀学校給食検討委員会答申について
2	1月17日（木） 教育委員室	<ul style="list-style-type: none"> 調理場の衛生管理について 自校方式と共同調理場方式の更新費用や維持管理費用 他市の調理場整備計画について 親子給食について これからの調理場に必要な要件について
3	2月1日（金） 倉敷中央学校給食共同調理場会議室	<ul style="list-style-type: none"> 調理場更新にあたっての課題について 市内全調理場に関する資料について 学校給食衛生管理基準について 調理場をどういう方針で更新していくのかについて
4	3月18日（月） 倉敷中央学校給食共同調理場会議室	<ul style="list-style-type: none"> 食数別調理場概算施設整備費について 食器洗浄センターの可能性について セントラルキッチンの可能性について 食育について 倉敷市学校給食調理場整備方針（案）のアウトラインについて
5	3月25日（月） 倉敷中央学校給食共同調理場会議室	倉敷市学校給食調理場整備方針（案）の作成 <ul style="list-style-type: none"> 方針の趣旨 学校給食調理場の現状と課題 調理場更新の基本方針 倉敷市学校給食調理場の整備方針 これからの食育推進について

6	4月18日(木) 倉敷中央学校給食共 同調理場会議室	倉敷市学校給食調理場整備方針(案)の最終確認
---	----------------------------------	------------------------

【用語説明】

- スチームコンベクションオープン…大量調理を行う現場で利用される、スチーム(水蒸気)とコンベクションオープン(熱風)の量を設定して、調理を行う多機能加熱調理機器のこと。「焼く」「蒸す」「煮る」「炒める」といった調理が可能な万能調理機械である。
- 真空冷却機…加熱調理後の食品を減圧状態にすることで、食品内部の水分を蒸発させ、その際の蒸発熱で食材を冷却する機械のこと。食材を短時間で微生物不活性温度域まで冷却することができるため、安全性や衛生面で効果がある。