

## 2-1 基本条件

- ・施設計画に当たっては、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」を遵守し、HACCPの概念に基づき高度な衛生管理とリスク分散を最大限考慮した施設計画を行います。
- ・提供食数については、平成27年4月現在で第一調理場が約3,540食、第二調理場が2,440食で、合計5,980食を調理しています。よって、余裕を考慮し一日当たり最大で7,000食の調理場とし、全ての学校に給食を提供できる施設計画を行います。
- ・アレルギー対応食を提供することができる施設を検討します。また、学校給食における食物アレルギー対応については、現在国が見直しを進めていますが、児童生徒の生命を最優先に考え、施設整備や学校・家庭との連携、児童生徒のアレルギー状況などを総合的に判断し、どのような対応を実施するか判断します。
- ・既存の施設では、米飯調理の一部を委託しています。新たな施設計画では、炊き込みご飯等の米飯調理が可能となる炊飯システム等についても検討します。

### (1) 食数・学校数及び学級数

提供可能食数	一日あたり最大 7,000食 ※平成27年4月現在の児童生徒数と教職員数等を加えて設定。 ※アレルギー対応食 想定150人を含む(小学校 人、中学校 人)
受配校	○小学校 11校 藤岡第一小、藤岡第二小、神流小、小野小、美土里小、美九里東小、美九里西小平井小、日野小、鬼石北小、鬼石小  ○中学校 5校 東中、北中、小野中、西中、鬼石中  ○その他 1校 県立藤岡特別支援学校
学級数 (平成27年4月現在)	○小学校 153学級 ○中学校 67学級 ○特別支援 小学校 7 学級 ○特別支援 中学校 3 学級
コンテナ	○ 59台程度 (現在サイズは一覧表参照)
給食配送車 (外部委託)	○ 2tロングトラック パワーゲート(積載能力1,000kg)を車体後部に装備。 車体後部扉は、シャッター式扉又は両開き扉。

### (2) 献立(平成27年4月:給食たより)

- ア 学校給食の目標について
- ・学校給食法に定められた7つの目標に沿って給食を実施します。
- イ 給食内容について
- ・主食 基本的に月・水・金曜日はご飯、火・木曜日がパンです。
  - ・牛乳 群馬県産の牛乳です。
  - ・主菜 魚、肉、卵料理などを小学校、中学校大きさを変えて提供します。
  - ・副菜 サラダや和え物等、適正量を計量して提供します。
  - ・汁物 煮物が出る時もあります。適正量を計量して提供します。  
とちやなげ汁などの郷土料理や、地元の手作り味噌を使ったみそ汁など藤岡市の特色を生かすよう心がけています。
  - ・デザート 季節の行事などに合わせて提供します。
- ウ 給食の栄養摂取基準について
- ・「学校給食実施基準」に沿って献立を作成します。

区分	小学生(低)	小学生(中)	小学生(高)	中学生
エネルギー(kcal)	530	640	750	820
タンパク質(g) 範囲	20 範囲(16~26)	24 範囲(18~32)	28 範囲(22~38)	30 範囲(25~40)
脂質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の25%~30%			
ナトリウム 食塩相当量(g)	2.0未満	2.5未満	2.5未満	3.0未満

- エ その他
- ・米飯、パン、牛乳、デザート等は、納入業者から学校へ直接配送します。

### (3) 食器類

- ・食器類については、お皿、お椀、どんぶり、トレイなど、現在の学校給食についてアンケート調査を実施し、改善点を整理して、今後の設計で検討します。

#### ※ コンテナの一覧表

記号	コンテナのサイズ	台数(小学校)	台数(中学校)	台数(合計)
4小	W=900 D=730 H=1095	0台	2台	2台
4	W=900 D=730 H=1410	5台	1台	6台
6中	W=1250 D=730 H=1500	38台	0台	38台
6特	W=1250 D=730 H=1570	0台	13台	13台
計		43台	16台	59台

2-2 諸室条件

給食エリア

区分	室名	清浄度区分	設計条件等	主要厨房機器
給食エリア	風除室 検収室	汚染作業区域	<ul style="list-style-type: none"> <li>■食品の荷受開梱・検収作業を行う部屋</li> <li>・野菜類、肉魚類等、それぞれ専用の室を設ける。</li> <li>・検収作業がし易い作業空間を確保する。</li> <li>・風除室、検収室内に雨、風、虫、埃等が入り込まないように配慮する。</li> </ul>	台秤、移動台、L型運搬車、二槽シンク、器具消毒保管機、検食用フリーザー、掃除用具入れ
	廃材庫	汚染作業区域	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ビン、缶、ダンボール等の廃棄物を一時的に保管する部屋</li> <li>・廃棄物回収時の作業性に配慮する。</li> </ul>	
	食品・調味料庫 仕分け室	汚染作業区域	<ul style="list-style-type: none"> <li>■調味料、乾物、缶詰類を保存する部屋。釜ごとに調味料類を計量仕分けを行う部屋</li> <li>・食品調味料庫と仕分け室は隣接する。</li> </ul>	ラック、トップトラック、秤、一槽シンク、冷蔵庫、器具消毒保管機、コンパクト収納カート
	泥落とし室	汚染作業区域	<ul style="list-style-type: none"> <li>■土付の野菜の泥、土等を洗い流す部屋</li> <li>・検収室に隣接する。</li> </ul>	野菜洗浄機
	ピーラー室	汚染作業区域	<ul style="list-style-type: none"> <li>■主に根菜類土付野菜の、泥、土を洗い流し皮むきを行う部屋</li> <li>・検収室に隣接する。</li> <li>・処理後の根菜類は下処理室への移動を考慮した配置とする。</li> </ul>	移動式ピーラー、一槽シンク、受け槽
	冷蔵室 冷凍室	汚染作業区域	<ul style="list-style-type: none"> <li>■食品、加工品、調理食品を最適な温度で保管する部屋</li> <li>・肉、魚類等と野菜類等食品ごとにそれぞれ冷蔵室、冷凍室を設ける。</li> <li>・和え物室に食品一次保管用の冷蔵室を確保する。</li> </ul>	ラック、移動式ラック
	油庫	汚染作業区域	<ul style="list-style-type: none"> <li>■新油、廃油等を保管する部屋</li> <li>・新油、廃油を区別する。</li> <li>・納入及び回収の動線に配慮する。</li> </ul>	新油タンク、廃油タンク、制御操作盤
	倉庫・雑品庫	汚染作業区域	<ul style="list-style-type: none"> <li>■物品を保管する部屋</li> <li>・適宜配置</li> </ul>	
	下処理室	汚染作業区域	<ul style="list-style-type: none"> <li>■食品の下処理を行う部屋</li> <li>・肉、魚類等と野菜類等食品ごとにそれぞれ専用の部屋を設ける。</li> <li>・根菜類、葉物類、果物等専用のラインを区別する。</li> </ul>	移動台、コンパクト収納カート、二槽シンク、三槽シンク、野菜洗浄機、作業台、包丁まな板殺菌庫、パススルー冷蔵庫、器具消毒保管機、ローラーコンベア、掃除用具入れ
	器具洗浄室	汚染作業区域 非汚染作業区域	<ul style="list-style-type: none"> <li>■下処理や調理で使用した容器類等を洗浄する部屋</li> <li>・作業区域ごとに設置する。</li> </ul>	作業台、二槽シンク、三槽シンク、器具消毒保管機、受け台
	準備室	汚染作業区域 非汚染作業区域	<ul style="list-style-type: none"> <li>■靴の履き替えやエプロンの交換、手洗いをを行う部屋</li> </ul>	
	調理室	非汚染作業区域	<ul style="list-style-type: none"> <li>■煮物、炒め物等の釜調理を行う部屋</li> <li>・下処理を終えた食材をカットするエリアの配置に確保する。</li> <li>・パススルー機器等を配置し衛生区域の明確化に留意する。</li> <li>・加熱前、加熱後の食品の動線の明確化に留意する。</li> </ul>	蒸気回転釜、ザル運搬ラック、配缶台、移動式高速度ミキサー、受け槽、ローラーコンベア、移動式サイノ目切機、移動式フードスライサー、コンパクト収納カート、スパテラスタンド、スチームコンベクションオープン、三槽シンク、作業台、トラックイン食缶消毒保管機、トラックイン器具消毒保管機、器具消毒保管機、掃除用具入れ
	揚物・焼物・蒸物室	非汚染作業区域	<ul style="list-style-type: none"> <li>■焼物、揚物、蒸物の調理を行う部屋</li> <li>・オイルミストの飛散に等に留意する。</li> <li>・パススルー機器等を配置し衛生区域の明確化に留意する。</li> </ul>	スチームコンベクションオープン、連続フライヤー、低輻射ガス回転釜、器具消毒保管機、トラックイン食缶消毒保管機、三槽シンク、コンパクト収納カート、移動台、配缶台、掃除用具入れ
	アレルギー食調理室	非汚染作業区域	<ul style="list-style-type: none"> <li>■食物アレルギー対応食を調理する部屋</li> <li>・換気空調計画も含めコンタミ防止に留意する。</li> <li>・食品の搬入、調理、配管動線に留意する。</li> <li>・アレルギー対応食用の配送容器、器具類、食缶等を適切に消毒保管が可能なこと。</li> </ul>	冷凍冷蔵庫、器具消毒保管機、二槽シンク、作業台、電子レンジ、電磁調理器、スチームコンベクションオープン、コンパクト収納カート、移動台、消毒保管機、掃除用具入れ
	和え物室	非汚染作業区域	<ul style="list-style-type: none"> <li>■和え物調理を行う部屋</li> <li>・エグミがある食材の処理方法も考慮し、作業動線に留意する。</li> <li>・適切な冷却機器、冷蔵機器を使用し温度管理に留意する。</li> </ul>	回転釜、真空冷却機、スチームコンベクションオープン、コンパクト収納カート、器具消毒保管機、配缶台、掃除用具入れ
	洗浄室	汚染作業区域 非汚染作業区域	<ul style="list-style-type: none"> <li>■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部屋</li> <li>・アレルギー対応食用の容器、食器専用洗浄スペースを確保する。</li> <li>・食器等十分な浸漬が行えるよう機器選定に配慮する。</li> </ul>	食器・トレー洗浄機、立体浸漬槽、食缶洗浄機、コンテナ洗浄機、三槽シンク、作業台、移動台、残菜計量台、粉碎ポンプ流し台、掃除用具入れ
	消毒準備・配送室	非汚染作業区域	<ul style="list-style-type: none"> <li>■配送用のコンテナ、食器類の消毒保管及びコンテナへ食缶等の積み込み作業を行う部屋</li> <li>・70台程度のコンテナが常時展開し、積み込み作業に支障がないよう留意する。</li> <li>・コンテナ及び積み込み済みの食器類はコンテナが展開した状態で消毒保管ができるよう留意する。</li> </ul>	天吊式コンテナ消毒装置、トラックイン食缶消毒保管機、掃除用具入れ
	残菜処理室	汚染作業区域	<ul style="list-style-type: none"> <li>■残菜の脱水減容等の処理を行う部屋</li> <li>・残菜の水切りを確実にできるシステムを導入する。</li> </ul>	厨芥脱水機、ポリバケツ交換装置、制御盤

2-2 諸室条件

□事務エリア

区分	室名	面積	設計条件等	備品
一般エリア	事務室	54㎡程度	<ul style="list-style-type: none"> <li>■職員が執務をする室</li> <li>・事務室はOAフロアとする。</li> <li>・来訪者(見学者等)対応のため、玄関ホールに面して窓口を設置する。</li> <li>・検収作業を行うため更衣室及び前室を設置する。前室は、検収室への動線に考慮して設置する。</li> <li>・書庫を設置する。</li> <li>・給湯室を設置する。</li> <li>・調理室の温度、湿度及び冷蔵庫、冷凍庫内の温度が監視でき、かつ履歴がわかるシステムを導入する。</li> <li>・場内モニター及び各エリアとの内線電話を設置する。</li> </ul>	事務机、いす、打ち合わせテーブル、コピー機、パソコン、電話、ファックス、書棚等
	会議室 (研修室)	81㎡程度 45人程度の広さ	<ul style="list-style-type: none"> <li>■職員等が打ち合わせを行う室</li> <li>・職員の打ち合わせの他、見学時の部屋として利用する。</li> </ul>	テーブル、いす、プロジェクタースクリーン、ホワイトボード等
	多目的トイレ	4㎡程度	<ul style="list-style-type: none"> <li>■車いす利用者等が利用できるトイレ</li> <li>・オストメイト対応とする。</li> </ul>	手摺り、カガミ
	玄関ホール	36㎡程度	<ul style="list-style-type: none"> <li>■施設の玄関及び内部のホール空間</li> <li>・明るく清潔感のある空間とする。</li> <li>・下駄箱を設置する。</li> </ul>	下駄箱(職員用、見学者用)、傘立て、掃除用具入れ、スリッパ入れ
	見学通路、ホール	120㎡程度	<ul style="list-style-type: none"> <li>■児童、生徒や保護者、住民等の方々の見学者スペース</li> <li>・作業工程がわかりやすく見学できるよう、配置や順路を工夫する。</li> <li>・必要に応じてモニターを活用した見学機能について検討する。</li> <li>・児童(低学年)が見学しやすいように見学窓及び手摺りの高さとする。</li> <li>・見学ルートの壁には、展示スペースとして活用できるようピクチャーレールを設置する。</li> <li>・見学者と調理員の動線が重ならないように配慮する。</li> </ul>	移動式ピーラー、一槽シンク、受け槽
	調理員、職員トイレ	30㎡程度	<ul style="list-style-type: none"> <li>■職員用の専用トイレを設置します。</li> <li>・女性用、男性用に区分します。</li> <li>・各トイレブースは服を脱ぐスペースと便器のスペースを確保できる広さとする。</li> <li>・洋式トイレは洗浄便座付き(シャワートイレ)とし、自動洗浄、消毒が行える物とする。</li> </ul>	くつの履き替えスペースを確保する。
	外来トイレ	28㎡程度	<ul style="list-style-type: none"> <li>■見学者や外来者専用トイレを設置します。</li> <li>・女性用、男性用に区分する。</li> <li>・洋式トイレは洗浄便座付き(シャワートイレ)とする。</li> </ul>	
	調理員、職員用休憩室	90㎡程度	<ul style="list-style-type: none"> <li>■調理員、職員が休憩等を行う室</li> <li>・女子用、男子用に区分する。</li> </ul>	
	調理員、職員用更衣室	45㎡程度	<ul style="list-style-type: none"> <li>■調理員、職員が更衣等を行う室</li> <li>・女子用、男子用に区分する。</li> <li>・脱衣シャワースペースを確保する。</li> </ul>	
	倉庫	5㎡程度	<ul style="list-style-type: none"> <li>■物品等を保管する室(適宜配置)</li> <li>・書類や物品を保管</li> </ul>	棚
	食堂・給湯室	50㎡程度	<ul style="list-style-type: none"> <li>■調理員、職員が食事を行う室</li> <li>・50名程度の食事が可能な広さとする。</li> </ul>	テーブル、いす、流し台、レンジ、ポット、棚
	洗濯室・乾燥室	10㎡程度	<ul style="list-style-type: none"> <li>■調理員の白衣、エプロン等を洗濯、乾燥する室</li> <li>・業務用洗濯機と家庭用洗濯機を設置する。</li> <li>・作業着、エプロン等用途別の洗濯機、乾燥機が設置できるスペースを確保する。</li> <li>・シューズ洗い用設備を設置する。</li> <li>・換気扇を設置する。</li> </ul>	洗濯機、乾燥機、ステンレス流し台
その他	運転手控え室		<ul style="list-style-type: none"> <li>■配送車運転手の控え室</li> <li>・トイレ、流し台を設置する。</li> </ul>	机、いす、洗面台、下足入れ
	ボイラー室		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ボイラー機械室</li> <li>・給湯用ボイラーを設置する。</li> <li>・蒸気用ボイラーを設置する。</li> <li>・排水は高温の排水処理槽を設置する。</li> <li>・室内が高温になるため換気を設置する。</li> </ul>	機械小道具用棚
	放射能測定室		<ul style="list-style-type: none"> <li>■放射能測定室を設置する。</li> </ul>	テーブル、いす、流し台、ロッカー、棚