

# (仮称) 会津若松学校給食センター実施設計概要

## 1 事業目的

本市学校給食については、市内全ての学校で等しく学校給食が実施できる体制を整備し、学校教育活動の充実を図る目的から完全給食を導入してきました。

現在、中学校4校はミルク給食であるところから、完全給食早期実施にむけて検討したところ、「センター方式」が最適であるとし、新市建設計画に基づく合併特例事業として「学校給食センター」を整備します。

◇ミルク給食…第一中、第二中、第三中、一箕中

## 2 施設建設の基本方針

学校給食法第2条定める学校給食の目標を達成できるための施設とします。また、基本的に下記の基準等の最新版を標準仕様として適用するものとします。

- 学校給食衛生管理の基準(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)

## 3 施設概要

### (1) 建設場所

神指町大字黒川字石上 33 番地の 1 敷地面積 5,270㎡

### (2) 建物概要

- ①構造 鉄骨造平屋建
- ②床面積 1,291㎡
- ③事務エリア 事務室、会議室兼食堂、更衣室、ボイラー室等
- ④給食エリア 検収室、野菜・肉魚下処理室、調理室、和え物室、焼物室、洗浄・消毒室等

### (3) 事業費

平成 20 年度当初予算 823, 365 千円

#### (4) 基本概要

- ①学校給食衛生管理の基準に基づく「ドライ方式」とする。
- ②熱源は「蒸気」「ガス」「電気」と機器により使い分ける。
- ③調理施設は、必要食数を安定的に供給できるよう約3,000食対応とする。
- ④献立内容は、受配校統一メニューを基本とする。
- ⑤炊飯については、従来どおり(旧会津若松市)外部委託とする。
- ⑥地元農産物を活用できる施設とする。
- ⑦受配校で使用する食器は、強化磁器製とし会津塗漆器椀も導入する。

#### (5) 学校給食センターの運営

- ①運営については直営方式とし、調理・洗浄、給食運搬については民間委託とする。

#### (6) 給食実施内容

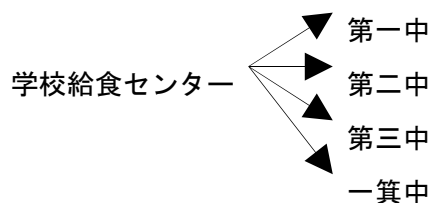
- ①地元産米の良さを引き出した献立内容とする。
- ②中学生にあった献立とし、通常の献立に加え、セレクト献立などの充実を図る。
- ③アレルギー食についても可能な範囲で対応する。

#### (7) 学校給食を通じた食育の推進

生徒の望ましい食習慣の形成や食に関する理解を深めるために、献立内容を充実するとともに、学校給食を生きた教材として活用できるよう、センター栄養職員を中心として受配校と連携を深めながら食育の推進に努める。

### 4 受配校の整備

- (1) 四つの中学校の受配校については、新たに配膳室の施設を設置する。
- (2) 配送経路は4経路とする。



### 5 整備計画案

平成20年度 建設工事(予定)

平成21年度 供用開始(予定)

