

(仮称) 岡崎市西部学校給食センター整備事業 事業概要

1 実施方針

(1) 目的

現西部学校給食センターは老朽化が進行していることから、市は新たな給食センターの建設を予定している。整備に当たっては、衛生管理基準のさらなる向上や献立の充実、食物アレルギー対応食の提供等、学校給食の質の向上と給食提供環境の抜本的な改善を図ることとする。

本事業は、PFI 法に基づくものとし、施設整備に係る調査、設計、施工及び維持管理を一体的に実施し、民間事業者の持つ技術力やノウハウを活用することで、財政資金の効率的かつ効果的活用を図り、岡崎市の児童生徒へより良質な給食を提供することを目的とする。

(2) 基本コンセプト

ア 食事内容の充実～児童生徒の実態をふまえた適切な栄養摂取や地場産物を取り入れた学校給食の提供～

- ・ 学校給食実施基準(学校給食法第 8 条)及び、本市の小中学生に実施した「児童・生徒の食生活実態調査」(平成 30 年 11 月)の結果を踏まえ、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、各栄養素をバランス良く適切に摂取できる給食を提供し、健康の保持増進や食に関する指導につなげていきます。
- ・ 地場産物(岡崎市産、愛知県産)等を活用し、素材を生かした手作り献立を増やします。
- ・ 地場産物を積極的に使用し、多様な食材を適切に組み合わせ、食に関する指導や食事内容の充実を図ります。
- ・ 保温・保冷食缶を採用し、温かいものは温かいまま、冷たいものは冷たいままによる適温給食を提供します。

イ 衛生管理の徹底と効率的な施設運営～HACCP の考え方に基づいた衛生管理の徹底～

- ・ HACCP の考え方に基づいた学校給食衛生管理基準(学校給食法第 9 条)による衛生管理を行います。
- ・ 調理場は温度 25℃、湿度 80%以下に保つように適切な換気と空調管理をします。
- ・ 検収責任者が学校給食衛生管理基準に基づいた確実な検収を行います。

- ・ 食品は適切な温度管理を行い、調理後 2 時間以内に給食できるようにします。
- ウ 食物アレルギー対応食の提供～食物アレルギー疾患を有する児童生徒に対する給食の提供～
- ・ アレルゲン混入などを防止するため、食物アレルギー専用食缶や食物アレルギー対応食専用の調理室を整備し、安全性の高い給食を提供します。
 - ・ 市内で統一した食物アレルギー対応を実施するために、卵及び乳の除去食の提供を行います。
 - ・ 卵及び乳以外に対応品目を増やし、既存学校給食センターへのアレルギー対応食の提供も目指します。
- エ 食の情報発信～食の情報発信機能を活用した食育の推進～
- ・ 学校給食センターを食育の拠点施設の 1 つと位置づけ、子どもはもとより、保護者や地域の方も活用できるように、研修会、試食会、調理場見学などを実施し、食育の推進に寄与していきます。
- オ 災害対応～自然災害等に対応する機能の整備～
- ・ 水害を想定し、2 階以上を避難施設として利用できるように整備します（風水害時は屋内、地震時は屋外を想定）。
 - ・ 大規模災害発生時に、簡易な食事（おにぎり、味噌汁等）を提供します。

(3) 施設概要

ア	構造	鉄骨造
イ	敷地面積	9687.00 平米
ウ	建築面積	3886.76 平米
エ	延床面積	4496.83 平米
オ	駐車場台数	50 台（うち身障者用 1 台）
カ	緑化率	6.29%