議題2　施設の必要機能の考え方について

1. 課題への対応方針

第2回検討委員会において、施設・設備の老朽化や衛生管理のほかに、次のような課題があることを確認しました。これらの課題を踏まえ、新たな給食センターの施設整備における対応方針を整理します。

【主な課題と対応方針】

	課題	今後の対応方針
給食提供（アレルギー対応）	**食物アレルギー対応体制の充実** ・食物アレルギーを有する児童生徒も安心して給食を利用できるよう、対応体制の充実について検討する必要があります。 ・将来にわたり安定したアレルギー対応ができる体制づくりが求められます。	・食物アレルギー対応食専用調理室を設けることを基本とします。 ・対応レベルについては給食調理員、栄養教諭、学校教職員等への負担も考慮しながら検討します。
食育	**食育機能の維持・充実** ・今後も学校給食を活用した食育の機会を継続していく必要があります。 ・施設整備を検討する際には、食育機能の維持・充実にも配慮する必要があります。	・見学スペース等、食育に活用できる機能の整備を検討します。
防災	**災害時対応機能の維持・確保** ・災害時にも円滑な対応が行えるよう、防災機能を考慮した施設整備を検討する必要があります。 ・平常時だけでなく、非常時の活用も見据えた施設運営の検討が必要です。	・災害時の応急食品供給に対応できる機能の確保を検討します。
環境	**廃棄物の資源化及び省エネルギー化のさらなる推進** ・食用油のリサイクルは今後も推進が必要となります。 ・本市の給食調理に係る施設の LED 化は今後も推進していく必要があります。	・食用油のリサイクルに対応する等、環境負荷に配慮した施設・設備を検討します。

（参考）　各務原市学校建替基本方針（令和7年3月）

●学校給食調理場の基本方針

➤安全・安心な給食の提供が可能な施設を整備します。

➤経済性・効率性に優れた運営が可能な施設を整備します。

➤各学校の給食調理場は給食センターへ集約化の方向性とします。

➤食育の推進を図ることができる施設を検討します。

●基本方針の趣旨

〇学校給食衛生管理基準を満たす環境を整備します。特に、食品の選定、検収、保管、下処理、 調理工程、配送、洗浄等の各工程を HACCP の考え方に基づく衛生管理が可能な施設とします。

〇食物アレルギー対応調理室を設ける等、食物アレルギーに対応した給食の提供を図れる施設となるよう配慮します。

〇適切な換気・空調設備を整備します。

〇施設が敷地周辺へおよぼす影響を軽減できる施設を整備します。

〇給食センター方式への集約化の方向とし、自校調理方式の良さを継承する観点に留意しながら検討します。

〇見学スペース等を配置するなどして、給食を教材として活用しやすい環境整備を検討します。

（p4-18 より引用）

2. 基本条件・諸室構成及び作業区域の区分

これまで検討した事項を踏まえ、新たに整備する学校給食センターの基本条件と、新センターにおける諸室構成及び作業区域の区分は、以下の表の通りです。

配置にあたっては「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）を遵守した配置を基本とし、給食エリアと事務

その他エリアの明確な区分、汚染作業区域と非汚染作業区域の明確な区分を行い、これらを壁で完全に分離する構造等とします。

(1)基本条件

項目	内容
提供食数	約 5,000 食
献立数	1献立
建築構造	「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準（国土交通省）」等に準拠した構造
延床面積	1 日 5,000 食を円滑に提供できる面積
厨房の作業環境	ドライシステム
HACCP 対応	「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省）を満たすとともに、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理が可能な施設
食物アレルギー食への対応	食物アレルギー対応食調理を導入するため専用調理室を設置
食育	給食を食育の教材として活用しやすい環境を整備
災害時の対応	炊き出し方式による応急食品の供給が可能となる施設を整備

(2)諸室構成及び作業区域の区分

区分		主な用途	室名
作業区域	汚染作業区域	荷受け・検収・下処理	荷受け室・検収室・泥落とし室・ピーラー室・食品保存室・計量室・下処理室（野菜、魚・肉、果物）
		食品の保管	冷蔵室・冷凍室・油庫
		食品・食器・器具の洗浄	洗浄室・器具洗浄室（汚染作業区域用）
		炊飯※1	米庫・洗米室
		その他	物品庫・廃棄庫・雑品庫等
	非汚染作業区域	上処理	上処理室（野菜、果物）・計量室・冷果室・添物用仕分室
		調理	煮炊き調理室・焼物・揚物・蒸し物室・和え物準備室・和え物室・アレルギー対応調理室
		器具の洗浄	洗浄室・器具洗浄室（非汚染作業区域用）
		炊飯※1	炊飯室
		配送準備	コンテナ室・配送風除室
		その他	洗剤備品庫・厨芥処理室等
事務・その他エリア		事務・外来者用施設	事務室※2・給湯室・書庫・倉庫・便所・研修室
		調理員用施設	給食エリア前室・調理員専用便所（男・女）・更衣室（男・女）・休憩室・食堂・洗濯・乾燥室等
付帯施設		機械室・電気室・ボイラー室、排水処理施設、キュービクル・設備機械室、廃棄庫、受水槽、駐車場（配送車車庫含む）、駐輪場等	

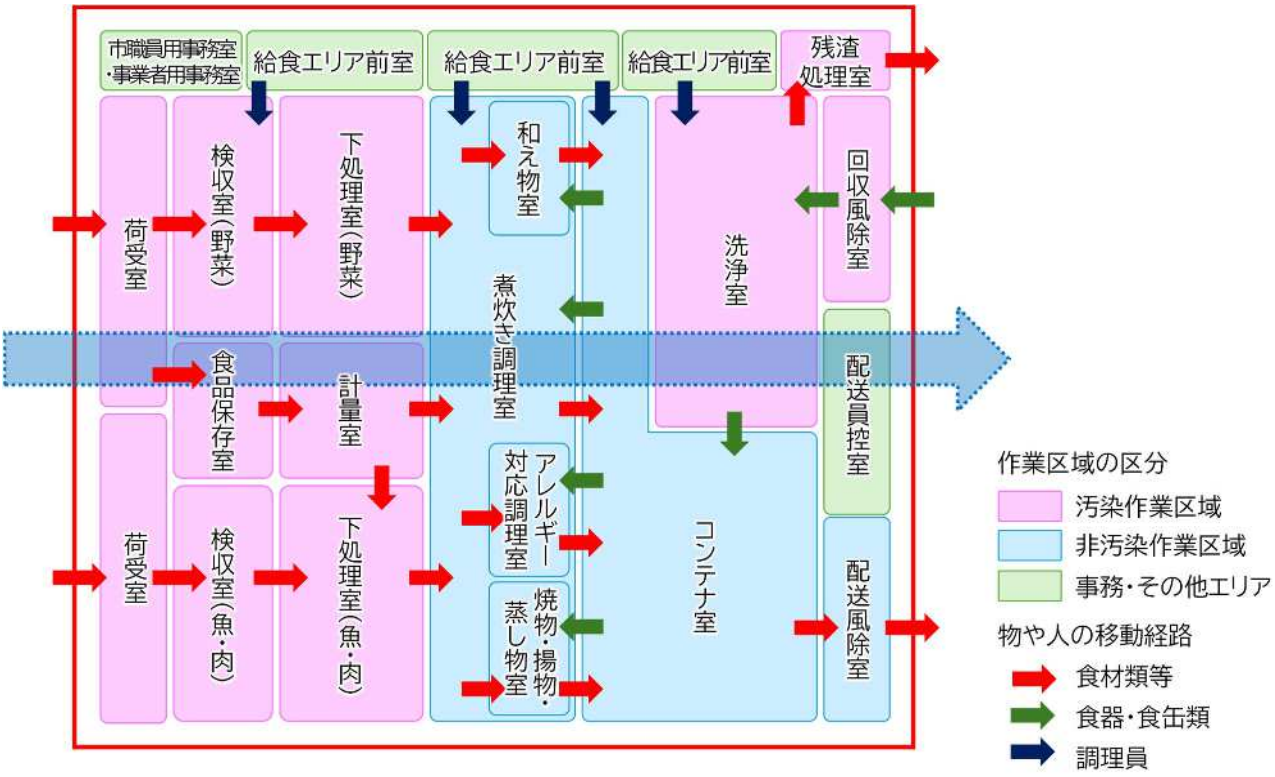
「学校給食施設計画の手引き」（美味しい学校給食施設研究委員会）及び既存学校給食センターにおける諸室構成を元に作成

※1：炊飯を実施する場合に必要となる施設

※2：調理業務を委託する場合は、委託事業者用の事務室を確保することが望ましい

(3)作業区域の配置例

「(2)諸室構成及び作業区域の区分」をもとに諸室のゾーニングイメージ図を以下に示します。図内の矢印で示す食材等や人の移動経路が作業区域の区分を行き来することがないよう、食材の搬入から給食の配送までに必要な諸室を調理順序に従って配置するものとします。



3. 課題への対応

(1)給食提供(アレルギー対応)

①学校給食における食物アレルギー対応の大原則と本市の現状

学校給食における食物アレルギー対応は、「学校給食における食物アレルギー対応指針」(平成27年3月文部科学省)において次のように示されています。

学校給食における食物アレルギー対応の大原則

- ●食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。
- ●食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- ●「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
- ●安全性確保のため、原因食物の完全除去対応(提供するかしないか)を原則とする。
- ●学校及び調理場※1の施設設備、人員等を鑑み無理な(過度に複雑な)対応は行わない。
- ●教育委員会等※2は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

※1 本指針において「調理場」とは、特段の区分がない限り、単独校調理場・共同調理場等を含む、学校給食調理施設全体を指す。

※2 本指針において「教育委員会等」とは、公立学校における教育委員会のほか、国立大学附属学校における国立大学法人、私立学校における学校法人等、学校の設置者を指す。

②食物アレルギーへの対応方法

【学校給食における食物アレルギーへの対応方法】

段階	対応方法	
レベル１	詳細な献立表対応	給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配布し、それをもとに保護者や担任などの指示又は児童生徒自身の判断で、給食から原因食品を除いて食べる対応。
レベル２	一部弁当対応	除去又は代替食対応において、当該献立が給食の中心的献立、かつその代替提供が給食で困難な場合、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参する。
	完全弁当対応	食物アレルギー対応が困難なため、すべて弁当持参する。
レベル３	除去食対応	調理過程で特定の原材料を除いた給食を提供することを指す。
レベル４	代替食対応	除去した食材や献立の栄養量を考慮し、それを代替して1食分の完全な給食を提供することを指す。

「学校給食における食物アレルギー対応指針」（平成27年3月文部科学省）

また、食物アレルギーの原因となる食品のうち、発症数や重篤度の観点から注意喚起の必要性が高いものである「特定原材料」、症例数や重篤な症状を呈する者の数が特定原材料に比べると少ないものとして「特定原材料に準ずるもの」が消費者庁により整理されています。

区分	特定原材料等の名称
特定原材料	えび、カシューナッツ、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生
特定原材料に準ずるもの	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、ピスタチオ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

（「食物アレルギー表示に関する情報」 消費者庁をもとに作成）

このうち、本市においては、特定原材料のうち、「カシューナッツ、くるみ、そば、落花生」を給食で提供しないこととしており、自校給食調理場を中心に除去食対応を実施しています。

令和8年5月時点では、食物アレルギー等で給食での配慮が必要な児童生徒のうち、173 人がレベル2（弁当対応※1）、20 人がレベル3（除去食対応）としています。

【食物アレルギー等で給食での配慮が必要な児童生徒の状況 （令和8年5月時点）】

全児童生徒数	食物アレルギー等で配慮が必要な児童・生徒数			
		うちレベル2（弁当対応※1）の児童生徒数	うちレベル3（除去食対応）の児童生徒数	その他※2 の対応のみの児童生徒数
11,114 人	529 人	173 人	20 人	336 人

※1:「一部弁当対応」及び「完全弁当対応」

なお、弁当対応の児童生徒数には、宗教上の理由等、食物アレルギーを理由としない児童生徒も含む。

※2:レベル1（詳細な献立表対応）及び一部除去（牛乳停止等）

③他自治体の先行事例

【先行事例①　除去食対応】

特定のアレルゲン(乳・卵など)を除去した給食を提供しています。通常給食に該当アレルゲンの使用がある日に1人分の個別配食容器を配送し、児童生徒は食器を使用せずにランチボックスから直接給食を食べます。調理は、施設内の専用の調理室で厳重な衛生管理のもと行います。

【先行事例②　代替食対応】

通常の献立をもとに、特定原材料8品目のアレルゲンをすべて除去又は代替した1種類の献立を作成し、 アレルゲンを一括除去※した食物アレルギー対応給食を提供しています。

代替食は通常給食とは別の食物アレルギー専用給食調理棟で調理し、個別の容器に入れて専用車にて各校へ配送しています。

※小麦のアレルギーはないが、卵のアレルギーがある児童生徒にもアレルゲンを一括除去した給食を提供する。

(参考1)代替食の献立例

カ　献立例

基　準　献　立		食物アレルギー対応給食献立	
ホワイトシチュー	米油	ホワイトシチュー(アレルギー用)	米油
	鶏ひき肉		鶏ひき肉
	にんじん		にんじん
	じゃがいも		じゃがいも
	たまねぎ		たまねぎ
	マッシュルーム		マッシュルーム
	小麦粉		米粉
	バター		サラダ油
	牛乳		豆乳
	生クリーム		
	コンソメ		コンソメ
	水		水
	塩　胡椒		塩　胡椒

東京都福生市食物アレルギー対応マニュアル　改訂版(令和6年3月)より一部抜粋

(参考2)個別配食容器の一例



④今後の対応方針

・新給食センターには、食物アレルギー対応食専用調理室を設けることを基本とします。
・除去食や代替食の提供を基本とし、対応レベルについては対象児童生徒の安全性や給食調理員、栄養教諭、学校教職員等への負担も考慮しながら検討します。

(2)食育

①本市における食育の推進

本市における学校給食では、適正な栄養摂取の確保を基本とし、食習慣の形成、栄養知識の習得、食の安全性の理解、食文化の継承、さらには食と自然・生命のつながりへの理解を含めた総合的な食育の推進が求められています。

「第5次かかみがはら元気プラン 21 各務原市健康増進計画・食育推進計画 令和8年度-令和 17 年度」においては、食育の取り組みや地場産物の使用の促進を推進することとしています。

(参考) 第5次かかみがはら元気プラン 21 各務原市健康増進計画・食育推進計画 令和8年度-令和 17 年度(令和8年3月)

第4章 施策の展開

1 健康づくりのための生活習慣の改善

取組指針

適正な栄養摂取と食環境づくりを推進し、健康寿命を延伸します

(1)食生活・栄養・食育【食育推進計画】

市の取り組み

・乳幼児期から学童期に至るまでの成長、発育に合わせた食育の取り組みを推進します。

・こどもが栄養や食事に関する正しい知識を身に付けられる食育の取り組みや、こどもの健康と成長を支えられるよう食事と栄養について保護者が学べる機会を拡充します。

・学校給食において、地場産物の使用を推進します。

(p54 より引用)

②他自治体の先行事例

【先行事例① 見学スペース】

・調理の様子を見ることができる見学通路に、調理器具等の展示や、調理員が行う手洗いを体験することができる機器等を整備しています。

・見学スペースに給食の歴史や食材の流通経路及び調理工程を紹介する展示を行っています。また、見学スペース内に地場産物について紹介する展示を作成しています。

【先行事例② 研修室】

調理台・コンロ等の調理実習ができるような機能を備えた研修室を整備し、調理員・教職員等の研修に使用するほか、市の食育講座等で活用しています。

③今後の対応方針

・見学スペース等、食育に活用できる機能の整備を検討します。

(3)防災

①本市における学校給食センターの位置づけ

「各務原市地域防災計画《一般対策計画(第7版)》」においては、学校給食センター及び各学校給食調理施設は、災害時に炊き出しによる応急食品供給の拠点として活用することが位置づけられています。

(参考) 各務原市地域防災計画《一般対策計画(第7版)》(令和8年2月)
●市民への食品提供の実施
炊き出し方式による応急食品の供給
学校給食センター・各学校給食調理施設の利用が可能な場合で、災対教育部長が認めた場合は炊き出し方式によることができる。その場合、災対産業活力部は、米穀・副食用食材・ 調味料・燃料その他の供給を行い、炊き出し業務は、災対教育部が、学校教職員(県が任命権限をもつ者)、日赤奉仕団、自主防災組織、その他の防災ボランティアの協力を得て行う。 なお災対産業活力部長がその必要があると認めた場合は、民間給食業者・外食レストランチェーン業者等に炊き出し業務を委託することができる。
(p331 より引用)

災害時の応急食品供給に対応するため、食材等の備蓄や炊き出しに必要な設備整備等について検討する必要があります。他自治体では、下記のような取り組みが実施されています。

②他自治体の先行事例

【先行事例① 備蓄品】

給食センターにおいて、災害発生から4日目以降のライフライン(電気、水道、ガス)復旧後に、近隣避難所への応急給食(主食(ごはん)、温かい汁物)に必要となる食材や容器などの備蓄を行っています。生米 1,000 ㎏(1 食 100g)、プラ容器、割りばしを、1日あたり 2,500 食を2回、2日間提供できるよう備蓄し、生米は通常時に給食として提供することでローリングストックとしています。

【先行事例② 炊飯機能】

災害時の応急給食のためのおにぎり成型機を整備し、施設内で炊飯した米飯を加工し、避難所へ配送できるようにしています。(通常時も炊飯機能を使用)

また、施設内にプロパンガスを都市ガスに変換する施設(PAジェネレーター)を整備するほか、都市ガス・プロパンガスの切り替えが可能な移動式回転釜を整備しています。

【先行事例③ 避難スペースの確保】

帰宅困難者の受け入れを想定して、通常時は研修室として使用するエリアを、災害時には避難スペースとして活用できるよう、非常発電施設から給電可能な電源コンセントや毛布等の備蓄を行っています。また、屋外で使用できるエアーテント、投光器等の備蓄も実施しています。

③今後の対応方針

・災害時の応急食品供給に対応できる機能の確保を検討します。

(4)環境

①本市における環境への取組(学校給食関連)

「第 2 次各務原市環境基本計画」及び「第 4 次各務原市地球温暖化対策地域推進計画」において、学校給食での使用済み食用油のリサイクルや配送等に伴う温室効果ガスの削減などに取り組むこととしています。

(参考)
・第 2 次各務原市環境基本計画(平成30年3月)
第5章 第2次各務原市環境基本計画
方針B 資源を大切に暮らすまちづくり
B3 資源のリサイクルを促進しよう(リサイクル)
【行政の取組】
学校給食の使用済み食用油のリサイクルに努めます。
(p45-46 より引用)

・第 4 次各務原市地球温暖化対策地域推進計画(令和6年3月)
第5章 施策の展開
行動2 脱炭素型の事業活動の促進
【取組内容】電力消費量の削減
【具体的取組】公共施設等の照明を LED 化し、消費電力の削減に努めます。
(p37 より引用)

行動3 資源循環の促進
【取組内容】学校給食資材のリサイクル
【具体的取組】学校給食の使用済み食用油のリサイクルを推進します。
(p40 より引用)

行動4 脱炭素型の交通利用の促進
【取組内容】地産地消を通じた輸送に伴う温室効果ガスの低減
【具体的取組】地元農産物の学校給食や事業所などへの活用を推進します。長距離輸送による二酸化炭素排出を削減します。
(p43 より引用)

②他自治体の先行事例

【先行事例① 環境対応車】
通常給食の配送にはハイブリッド車を使用し、食物アレルギー対応給食には電気自動車を使用しています。

【先行事例② 太陽光発電】
普段消費する電力の一部を敷地内に設置した、太陽光パネルにて発電をしています。

③今後の対応方針

・環境負荷に配慮した施設・設備を検討します。

4. 整備の方向性

以上のことを踏まえ、今後の給食センターの整備の方向性として、下記の通り整理をします。

整備の目標 ： 安全･安心な給食提供を将来にわたり継続する

方向性1 ：共同調理場方式を基本とした安全･安心な給食提供体制を構築する

将来の給食提供食数や調理員の確保、衛生･品質管理等を踏まえ、自校給食調理場を共同調理場へ集約し、安全･安心な給食を安定して提供できる体制の構築を目指します。

方向性2 ：新センターと既存センターによる 2 センター体制を基本に整備を進める

既存学校給食センターを改修し、継続利用するとともに、新たな学校給食センターを整備し、2 センター体制を基本とすることで、自校給食調理場の老朽化への対応及び運営の効率化等を図ります。

方向性3 ： 4 つの候補エリアを基本に、具体的な建設候補地を今後検討する

配送条件、事業実現性、周辺環境等を踏まえて抽出した A～D の 4 つの候補エリアを基本とし、必要な敷地面積や法規制、土地条件等を確認しながら、具体的な建設候補地を今後検討します。

方向性4 ：安全･安心、食育、防災等の必要機能を備えたセンターを整備する

学校給食センターには、給食調理機能に加え、食物アレルギー対応をはじめとした安全な給食提供体制の構築、食育機能の充実、災害時の活用を見据えた防災機能の付与、環境への配慮及びその他の必要機能の整備を目指します。