

教育委員道内視察研修 帯広市学校給食センター訪問視察概要

(1) 訪問視察目的

現在の千歳市学校給食センターが抱える様々な課題を解消し、学校給食衛生管理基準に適合した調理施設において、安全・安心でよりおいしい給食を提供するため、平成27年度から新たな学校給食センター整備に向けた事業を進めている。

整備方針を検討するにあたり、学校給食衛生管理基準に適合した新しい調理場の設備等について情報を収集するため、平成27年4月に供用開始した帯広市学校給食センターを訪問視察した。

(2) 訪問視察日程

①訪問視察先

帯広市学校給食センター（帯広市南町南8線42-3）

（応対者）帯広市教育委員会学校教育課学校給食センター

服部 哲也 センター長

石田 欣也 主幹

②訪問視察参加者

教育長 宮崎 肇

職務代理者 佐々木 義朗

委員 荒井 由紀恵

委員 橋場 正人

事務局随員 米山 伸哉（企画総務課長）

〃 倉田 斉（学校給食センター整備担当主査）

③訪問視察スケジュール

平成28年11月22日（火）

9時00分 教育委員会庁舎出発

11時30分 帯広市学校給食センター到着

11時30分～12時00分 施設見学

※施設2階の見学通路から中学校調理場内の様子等を見学

12時00分～13時00分 給食試食

※当日の中学校に提供する給食を試食

13時00分～14時15分 説明及び質疑

※整備の概要について説明を受けた後、質疑応答

14時15分 帯広市学校給食センター出発

16時30分 教育委員会庁舎到着

(3) 訪問視察のポイント（帯広市学校給食センターの特徴）

- ・学校給食衛生管理基準に適合した新たな学校給食センターとして、平成27年4月供用開始
- ・小中学校の調理ラインを分離した「1棟2センター方式」で整備し、交差汚染等のリスク回避
- ・適温での提供とメニュー充実を目的として調理場に炊飯設備を整備し、米飯を自炊により提供
- ・和え物、サラダ等を専用に調理する「和え物室」を整備し、多彩な献立を提供
- ・食物アレルギー対応として「アレルギー食専用調理室」を整備し、卵と乳の除去食を提供

表 帯広市学校給食センターと千歳市学校給食センターの比較

	帯広市学校給食センター	千歳市学校給食センター
供用開始	平成27年4月	平成5年8月
調理能力	約14,000食 (小学校9,000食、中学校5,000食)	約9,000食 (小学校6,000食、中学校3,000食)
建築面積	7,982.04㎡	2,391.19㎡
延床面積	9,233.84㎡	2,972.84㎡
敷地面積	24,026.85㎡	9,024.42㎡
学校給食衛生管理基準への適合	基準に適合している 「汚染作業区域」と「非汚染作業区域」は壁で仕切られた独立した部屋に区分 食材の検収・下処理・調理・洗浄等の作業区域もそれぞれ独立した部屋に区分	一部基準に適合していない 「汚染作業区域」と「非汚染作業区域」は白線により区分しているものの、1つの調理場内に混在 食材の検収は別部屋で行っているが、下処理・調理・洗浄等の作業は1部屋で実施
小学校・中学校の調理ライン	小学校と中学校の献立は、完全に分離した別々の施設で調理 (小中学校の調理ラインは部屋として完全に分離)	小学校と中学校の献立は、1つの調理場内で調理 (小中学校の調理ラインは1部屋の中で運用上分離)
米飯の提供	調理場内に炊飯設備を整備し、自炊で提供	市内業者に炊飯を委託して提供
和え物、サラダ等の提供	専用に調理する「和え物室」を整備し、冷たい献立を提供	加熱調理した食材の冷却設備がなく、冷たい献立の提供不可
食物アレルギー対応	「アレルギー食専用調理室」を整備し、除去食を提供	専用に調理するスペースがなく、除去食等の提供不可

(4) 訪問視察の様子

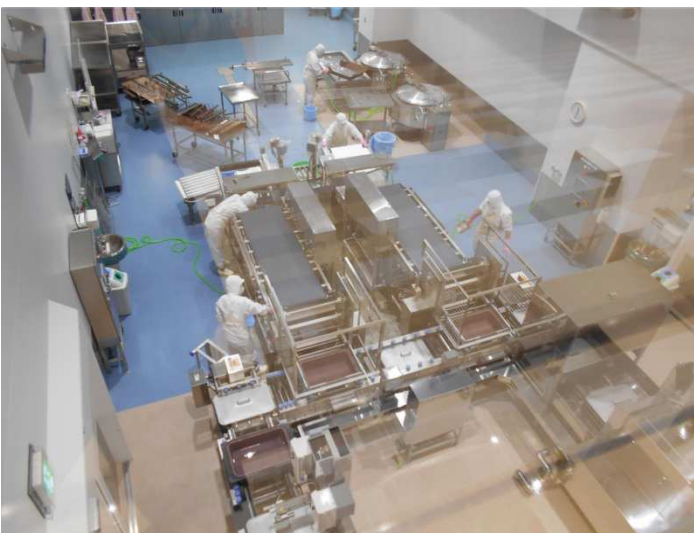
① 見学通路、通路から見学した各調理室、調理体験室の様子



見学通路（各調理室を見学するモニターを設置）



各調理室を見学するモニターの操作部分



見学通路から見た炊飯室の様子



見学通路から見た煮炊き調理室の様子



見学通路から見た焼物・揚物・蒸物調理室の様子



調理体験室（調理台7台のほか各種調理器具を設置）

②展示ホール、食器・食缶、試食の様子



展示ホールの展示（地産地消の紹介）



展示ホールの展示（アレルギー対応給食）



展示ホールの展示（現在使用している食器）



使用している食缶（保温性が高いものを使用）



試食時の配膳の様子



試食した給食

(献立) ゆかりご飯、豆腐のすまし汁
鮭の幽庵焼、三色金平、牛乳