

安芸高田市における学校給食の基本的考え方について

(安芸高田市学校給食検討会議の報告)

委員 瀬 尾 温 子 (会長)
沖 野 清 治 (副会長)
横 畑 ひとみ
佐 伯 敏 子
岡 本 正
清 住 秀 久
片 岡 典 子
森 川 薫
竹 本 峰 昭
大 下 典 子
高 橋 義 照

記

平成18年7月27日から7回の検討会議を経て、安芸高田市における学校給食の基本的考え方について意見をまとめたので報告いたします。

平成19年3月20日

安芸高田市教育委員会
委員長 佐々木 智 三 様

安芸高田市学校給食検討会議
会 長 瀬 尾 温 子

目 次

はじめに

1 学校給食の現状と今後の方向性

- (1) 安芸高田市の学校給食に関する現状と課題 . . . P. 1
- (2) 学校給食を検討する上での今後の方向性 . . . P. 3

2 学校給食の基本方針

- (1) 中学校給食の実施について . . . P. 4
- (2) 安芸高田市の学校における食育の推進について . . . P. 5
- (3) 地産地消の推進について . . . P. 6

3 学校給食調理施設の整備の方向性

- (1) 給食調理施設の整備に向けて . . . P. 7
- (2) 給食調理施設の整備の方向性 . . . P. 10

おわりに

参考資料

- 1. 「学校給食と食生活に関するアンケート調査報告」
- 2. 各給食調理施設の状況

<はじめに>

安芸高田市では、行政大綱に基づく行政改革推進実施計画の中で学校給食調理場等の適正配置の検討を掲げ、給食内容の均衡化、効率化と安全性の確保を目的に、老朽化している施設の対応を含めて、学校給食調理場の再編整備について検討を行うことの必要性を求めています。

平成16年度には、安芸高田市教育委員会において、「学校給食調理場等の基礎調査」を実施し、学校給食を検討する上での課題を確認しました。

平成18年7月、さらに検討を進めていくため、現状と課題を分析した調査結果を踏まえ、本市における今後の学校給食の基本方針と調理施設の整備について、安芸高田市教育委員会教育長より、諮問を受けました。

行政、学校、PTA、調理施設、学校栄養職員などの代表で構成した安芸高田市学校給食検討会議（以下、検討会議）は、本年3月までに7回を数える会議を開催しました。

この間、安芸高田市内の最新調理施設の視察見学による研究も含め、精力的に調査及び研究を進めて参りました。

検討に当たっては、将来、子どもたちが健康な生活を送ることができるよう、行政、学校、保護者や地域が一体となって食育をすすめていくとともに、安全・安心かつ効率的な施設の整備を実現させたいとの願いを込めております。

本報告書が、安芸高田市の学校給食調理場の再編整備を進める上で、有効に活かされることを期待します。

1 学校給食の現状と今後の方向性

学校給食は、食糧事情の悪化の中で、育ち盛りの児童に栄養を補給するという目的から始められ、これまで子どもたちの健康な学校生活と体づくりの上で極めて重要な役割を果たしてきました。

今日の学校給食では、栄養バランスのとれた豊かな学校給食の提供はもちろんのこと、実際の食事という生きた教材である学校給食を通して、健康教育の一環としての役割を果たしています。

平成 18 年 3 月 31 日に「食育推進基本計画」が策定され、その中で、学校給食の普及・充実と「生きた教材」としての活用、学校給食での地産地消の推進、学校給食での郷土料理等の積極的な導入など、食育の総合的な促進が必要であるとされています。

また、学校給食における衛生管理に関しては、「学校給食衛生管理の基準」により具体的に示され、その運用と必要な施設・設備の充実が求められています。

(1) 安芸高田市の学校給食に関する現状と課題

安芸高田市の学校給食の現状は、旧町単位で調理施設、設備やサービス水準が異なっており、均衡化が求められています。また、調理施設の老朽化が著しい中、必要な改善に努め、「学校給食衛生管理の基準」適合した、安全性の向上を図っていくことが必要です。

① 向原小学校と全中学校における完全給食の実施の方向性

安芸高田市の学校給食は、吉田町、八千代町、美土里町、高宮町、向原町の 5 町に共同調理場が整備されており、このうち、八千代町、向原町では、中学校の給食も調理されていますが、他の中学校はミルク給食になっています。また、甲田町 3 小学校が自校方式で調理されています。

平成 16 年 3 月 1 日の合併後も、学校給食については当面現行どおり新市に引き継ぐこととなったため、共同調理場等の学校給食供給体系は旧町時代と同様で、保護者が負担する給食費も、小学校で 1 食あたり 210 円～240 円であり、米飯給食の実施状況も週 3 日～5 日で、向原小中学校においては、米飯を家庭から持参しており、実施内容にばらつきがあります。

学校給食実施状況						
旧町名	吉田町	八千代町	美土里町	高宮町	甲田町	向原町
小学校 13校	学校給食センター	学校給食センター	学校給食調理	学校給食共同調理	自校式	学校給食センター
	(完全給食)	(完全給食)	(完全給食)	(完全給食)	(完全給食)	(補食給食)
	3校	2校	1校	3校	3校	1校
中学校 6校		学校給食センター				学校給食センター
	(ミルク給食)	(完全給食)	(ミルク給食)	(ミルク給食)	(ミルク給食)	(補食給食)
	1校	1校	1校	1校	1校	1校
幼稚園 1園	学校給食センター					
	(補食給食)					
計(園・校)	5校	3校	2校	4校	4校	2校

② 「学校給食衛生管理の基準」の徹底・強化

自校調理を行っている甲田町内3小学校の施設はいずれも昭和50年代に建設されており、施設、設備等の老朽化が著しい状況です。他の施設も改修等を行ってきているものの、老朽化が進んでいます。

平成8年度、腸管出血性大腸菌O157による食中毒事故が多発しました。とりわけ、堺市で発生した学校給食を原因とする集団食中毒の場合は、学校現場はもとより社会全体に深刻な影響をもたらしました。こうした状況を受け、文部科学省では平成9年4月に「学校給食衛生管理の基準」を作成しました。この「学校給食衛生管理の基準」によると、早急に計画を策定し改善を図ることが必要な事項に、ドライシステムの導入、温度及び湿度管理が適切に行える空調等の整備や作業区域の区分があげられています。

しかしながら、ドライシステムを導入している学校給食調理施設は、八千代学校給食センターと美土里学校給食調理場のみであり、また、全ての学校給食調理施設において、空調等は未整備の状態です。

さらに、「学校給食衛生管理の基準」によると、早急に整備を図ることが必要な事項については、法的には問題がなくても、全ての学校給食調理施設が基準を満たしていないのが現状です。全施設の3/4は、老朽化が進んでいる施設であり、今後において、維持コストも増加し、大規模な改修が見込まれる状況です。

③ 各学校給食調理施設の状況

各調理施設に共通している問題点としては、便所の位置、調理用と調理器具洗浄用シンクの共用、空調設備の不備による温度・湿度管理、検収室・下

処理室のスペース，エアカーテン・エアシャワーの設置，機械・器具の移動，手洗い設備やサラダ・和え物専用室の設置などの不備があります。

【参考資料2】

平成 18 年 5 月現在

給食調理施設の概要					給食対象数 (10人単位)
施設名称	面積	システム	所在地	建築日	
吉田学校等給食センター	347 m ²	ウェット	吉田町吉田 866	昭和 50 年 10 月 30 日	740
八千代学校給食センター	404 m ²	ドライ	八千代町佐々井 2447	平成 10 年 3 月 10 日	300
美土里学校給食調理場	259 m ²	ドライ	美土里町北 16-3	平成 8 年 2 月 25 日	190
高宮学校等給食共同調理場	250 m ²	ウェット	高宮町原田 3420-1	平成 3 年 9 月	230
甲立小学校	108 m ²	ウェット	甲田町上甲立 433	昭和 59 年 8 月 31 日	110
小田小学校	128 m ²	ウェット	甲田町上小原 201	昭和 55 年 9 月 1 日	90
小田東小学校	99 m ²	ウェット	甲田町高田原 896	昭和 53 年 10 月	130
向原学校給食センター	260 m ²	ウェット	向原町坂 60-1	昭和 55 年 2 月	320
合 計					2,110

(2) 学校給食を検討する上での今後の方向性

以上，安芸高田市の学校給食に関する現状と課題を整理すると，今後の方向性として，次の5点があげられます。

- ① 小学校・中学校における給食提供内容の統一と充実
- ② 給食調理施設の適切な配置による効率的な運営管理
- ③ ドライシステム化推進による効率的な運営管理
- ④ 地元農家等との連携による地産地消の推進
- ⑤ 食育の充実

2 学校給食の基本方針

学校給食法では，学校給食の目的について，学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資し，かつ，国民の食生活の改善に寄与するものであることにかんがみ，学校給食の実施に関し必要な事項を定め，もって学校給食の普及充実を図ることと

しています。

また、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、学校給食が努める目標を次のように掲げています。

- 日常生活における食事について、正しい理解と望ましい習慣を養うこと。
- 学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと。
- 食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること。
- 食糧の生産、配分及び消費について、正しい理解に導くこと。

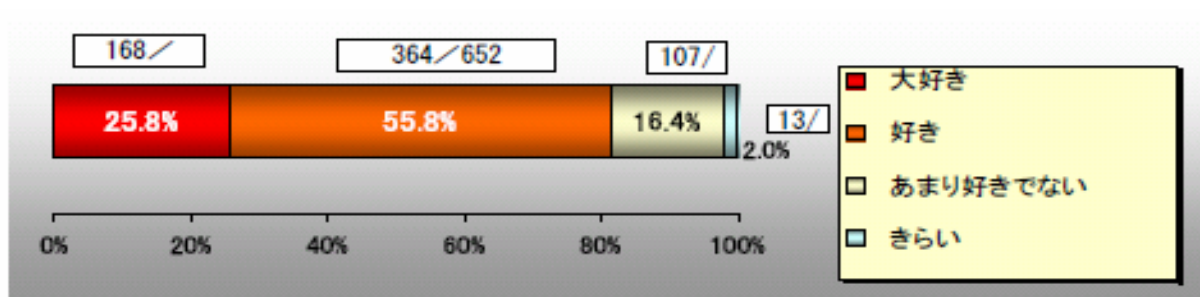
(1) 中学校給食の実施について

広島県内における公立中学校給食では、完全給食実施校の比率が徐々にではありますが、増加しています。

安芸高田市内の中学校給食の内容においては、完全給食実施校として八千代中学校及び補食給食実施校として向原中学校があります。他の4校（吉田中学校・美土里中学校・高宮中学校・甲田中学校）はミルク給食実施校であり、合併後も旧態依然の内容で、不均衡が生じています。

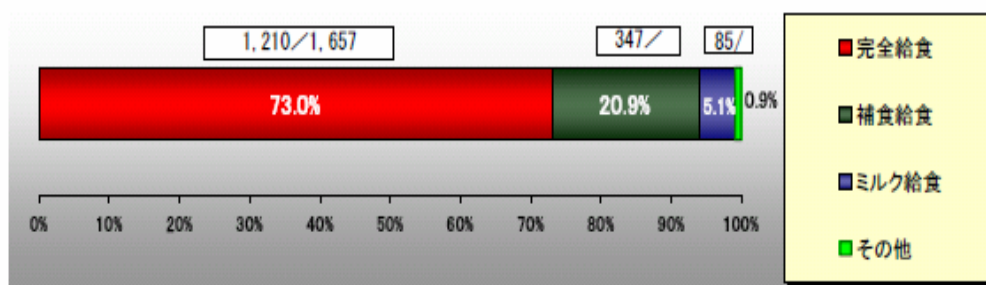
そこで、平成18年10月に「学校給食と食生活に関するアンケート調査」【参考資料1】を実施し、広く給食に関する児童・生徒（小学5年生～中学2年生）や保護者（全小中学校）の意向を調査分析しました。その結果、児童・生徒の学校給食に対する好感度は高く、また、保護者の学校給食が担う役割についての理解も進み、特に中学校の保護者は、完全給食を望んでいることがわかりました。

□アンケート調査の結果より [①学校給食における児童・生徒の好感度]



回答総数：652人

□アンケート調査の結果より [②中学校給食における保護者の意向]



回答総数：1,657人

本検討会議においても、学校給食の意義や学校給食の内容についての論議を重ね、特にPTAの母親代表や学校栄養職員等から、共働きの多い実態の中、中学校での完全給食の必要性が求められ、検討会議の総意として、次のようにまとめました。

市内の均衡化を図るとともに食育の充実を期し、中学校における完全給食の早期完全実施に向け、諸条件の整備を進めていくことが必要です。

実施に当たっては、関係者との連携・調整や検証を確実にを行い、最適な実施への移行が図れるよう配慮が望まれます。

(2) 安芸高田市の学校における食育の推進について

安芸高田市では、平成14年度から、文部科学省より配布されている食生活学習教材（小学校低学年用、小学生高学年用、中学校用の3種）を使用して、各学校で学級担任と学校栄養職員が食育を行っています。

※ 食生活学習教材「食生活を考えようー体も心も元気な毎日のためにー」

<特徴>

基本的な構成は、「望ましい食習慣に関する内容」「食の自己管理能力に関する内容」「食文化に関する内容」となっています。

小学生用の教材は、児童が興味・関心を持って、無理のない学習ができるように内容を精選するとともに、教科学習との相乗的な効果が得られるものとなっています。

また、中学生用の教材は、より実践的な力を身につけることを目標とし、現代社会に生きる子どもたちを取り巻く食に関する諸問題について、生徒自身が自分の食生活に関して問題意識を持ち、問題を解決するための行動に結びつけられる内容となっています。

① 栄養職員作成の各種教材・資料

各共同調理場や各学校で栄養職員が、「給食だより」をはじめ具体的な教材・

資料を作成し、児童生徒や保護者に配布しています。内容は、献立とそれに伴う関連情報、3つの食品グループについて、季節ごとの食材など多岐にわたり、オリジナリティあふれた魅力ある資料が作成されています。

② 給食時間での説明・発表

給食時間に栄養職員が、学級訪問を行い、配布資料を活用し指導しています。加えて、委員会等の活動を通し、事前・事後のあいさつや感謝の気持ちを涵養しています。

③ 授業時間等の活用

学級担任や養護教諭等と栄養職員がチームを組んで、児童生徒に食育を行っています。また、アレルギーをもつ子どもには、除去食や代替食の取組みを行っています。

④ 保護者との交流

学級だより等によって、献立の紹介や食に関する情報を家庭に伝えています。また、給食試食会を開いたり、参観日に給食を公開したりして、保護者の給食に対する理解を深め、さらにはアンケートなどを行って、意見の反映に努めています。

⑤ 農業体験の実施

休耕田などを借りて学校田とし、児童生徒に実際に農業作業を体験させ、地区の農業者を招いて、農業や食に関する知識を学んでいます。

特に高齢者や農業青年は、児童生徒との交流する機会を望んでおり、食育にも積極的に参加しています。

⑥ 調理室（調理場）の見学と交流

生活科等と関連させ、調理室（調理場）の見学を行い、毎日の給食を作っている調理員との交流を行っています。

食育の推進について、学校栄養職員より実践報告を受け、家庭や地域の役割についても意見を交わす中で、次のとおりまとめました。

これまでの実践による効果を検証しながら、安芸高田市全体の指標を明確にし、実践効果を広げていくことが求められています。

給食調理場に配置されている学校栄養職員は、学校の動きや子どもの実態把握ができにくいことが課題としてあげられます。学校との連携体制を推進するとともに、学校給食の管理と食に関する指導を一体的に展開する栄養教諭の配置も求められています。また、家庭や地域と協力した食育の取組みを促進することが、より効果的な食育の推進につながると考えます。

(3) 地産地消の推進について

食育基本法に基づく、食育基本計画の目標において、学校給食に「顔が見える、話ができる」生産者等の地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として活用することは、子どもが食材を通じて地域の自然や文化、産業等に関する理解を深めるとともに、それらの生産等に携わる者の努力や食への感謝の念を育む上で重要です。

安芸高田市においては、十分目標を達成していますが、更に使用量や使用時期をふやすためには、行政・生産者を含めた組織づくりが必要です。

そして、安芸高田市の学校における食育の取組みとして、地産地消を推進していく上で、献立や食材についても均衡化を図る必要があります。

3 学校給食調理施設の整備の方向性

学校給食衛生管理の基準によると、学校給食施設・設備に関わり、教育委員会等は、随時施設の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、早急に整備を図ること、さらには、早急に計画を策定し改善を図ることが必要な事項に留意し、施設の新築、改築、改修、修理等の措置を講じることとされています。なお、施設の新築等に当たっては、「望ましい施設整備の配置例」を参考にしながら、設計段階において保健所又は学校薬剤師等の助言を受けるとともに、栄養教諭等その他の関係者の意見を十分取り入れ、整備することが必要です。

(1) 給食調理施設の整備に向けて

今後の給食調理施設の整備に向けて、次に掲げる視点により調査・研究をすすめ、学校給食の基本方針に沿った整備の方向性を提言します。

視点①

「学校給食衛生管理基準」に準拠した給食調理施設の整備について考える。

視点②

既存の施設を含めた再編パターンとして、1箇所、2箇所、3箇所を想定し、運営・施設整備における10年間の全体事業費を概算し、コスト面での費用対効果を考える。

全体概算事業費の比較(参考)

■ 初期投資額

(千円)

調理場方式(食数)	共同調理場方式 (1箇所)	共同調理場方式 (2箇所)	共同調理場方式 (3箇所)	備考
	調理場方式(食数)	3,000食(新設) 学校給食共同調理場	2,500食(新設) 学校給食共同調理場 + 八千代300食(既存) 学校給食共同調理場	
1. 建築, 設備設計・監理費	33,900	33,300	34,800	
2. 概算工事費計	630,300	601,500	630,100	
①建築主体工事(※2)	244,500	227,200	240,200	既存改修費共
②電気設備工事(※2)	57,400	52,200	54,800	既存改修費共
③給排水衛生設備工事(※2)	46,300	42,840	45,440	既存改修費共
③空調・換気設備工事(※2)	62,600	68,760	79,160	既存改修費共
④排水処理設備工事	43,000	43,000	43,000	
⑤外構工事	50,000	50,000	50,000	5,000㎡程度
⑥学校フラットホーム・配膳室改修工事	69,000	60,000	60,000	3,000/校
⑦学校小荷物専用昇降設備工事	57,500	57,500	57,500	半数の学校等
3. 機器備品等購入費計	436,300	462,700	480,600	
①厨房機器(米飯含む ※3)	335,600	362,600	389,600	既存半数取替え
②運搬車輛費(※4)	46,200	45,600	45,600	
③備品調達費(食器具・調理器具等)	54,500	54,500	45,400	
計	1,100,500	1,097,500	1,145,500	
調理場床面積(※5)	1,500㎡	1,250㎡	1,250㎡	新設調理場
		404㎡	404㎡	八千代(既存)
			260㎡	美土里(既存)

※1 概算事業費等の内訳は、他施設の事例をもとに算出したもの

※2 共同調理場の建築主体工事、電気設備工事、給排水衛生設備工事、空調・換気設備工事の各工事費には、配送車庫・駐輪場・廃棄物保管庫・屋外付帯設備等の工事費を含み、既存共同調理場の改修工事費も含む

※3 共同調理場の厨房機器には、新設調理場の調理器具購入費と、既存調理場の取替え調理器具の購入費を含む(米飯機器価格:27,800千円)

※4 共同調理場の運搬車輛費とは、運搬車輛の購入費を示す

※5 新設調理場の見学コース、研修室等を含む

※6 適地選定の条件により異なるため、地質調査、敷地測量、敷地造成設計、開発申請等に係る業務委託費は別途とする

※7 適地選定の条件により異なるため、敷地造成工事等に係る工事費は別途とする

■ 年間維持管理運営費

(千円)

調理場方式(食数)	共同調理場方式 (1箇所)	共同調理場方式 (2箇所)	共同調理場方式 (3箇所)	備考
4. 年間維持管理運営費計	132,900	161,300	186,400	
①光熱費(※8)	11,500	13,700	15,900	
②保守・メンテナンス費用(※9)	3,800	4,400	5,300	
③人件費・調理業務等委託費	117,600	143,200	165,200	(※10)

※8 光熱費の内訳は、水道、ガス、電気料金等。(給湯、蒸気を含む)

※9 保守・メンテナンス費用の内訳は、調理機器保守・消耗品類、空調設備、ボイラー、浄化槽(既存八千代、美土里(300食)共同調理場は既存利用)、消防設備、警備保障、照明(ランプ交換)等

※10 人件費・調理業務等委託費の内訳は、調理等業務委託費、運送委託費、市職員人件費等

■ 10年間の全体事業費の比較

(千円)

調理場方式(食数)	共同調理場方式 (1箇所)	共同調理場方式 (2箇所)	共同調理場方式 (3箇所)	備考
	3,000食(新設) 学校給食共同調理場	2,500食(新設) 学校給食共同調理場 + 八千代300食(既存) 学校給食共同調理場	2,500食(新設) 学校給食共同調理場 + 八千代300食(既存) 美土里300食(既存) 学校給食共同調理場	
■ 初期投資総額	1,100,500	1,097,500	1,145,500	(初年度のみ)
■ 維持管理運営費総額	1,329,000	1,613,000	1,864,000	(10年間)
合計	2,429,500	2,710,500	3,009,500	
共同調理場方式(1箇所)との差額		281,000	580,000	

□ 単独校調理場方式の場合について

- ・幼・小・中学校全20校(園)を単独校調理場方式で実施した場合、初期投資総額が約22億円、維持管理運営総額が約3億6千万円/年となり、10年間の全体事業費は約58億円となる

視点③

ドライシステムの導入や空調等の整備を図り、徹底した衛生管理体制面から考える。

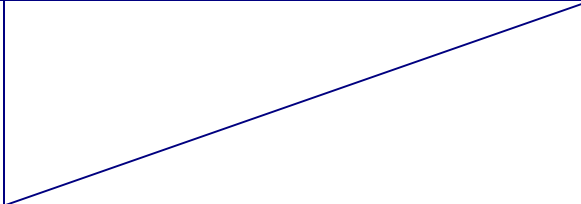
視点④

配送時間については、「学校給食衛生管理基準」により調理から喫食までを2時間以内とすることが示されており、その範囲内での配送計画を検討する。

視点⑤

ドライシステム導入の調理施設における長期的な施設運用について検討する。

ドライシステム導入の給食調理施設に必要な改善内容		
施設	八千代学校給食センター (平成10年3月10日竣工)	美土里学校給食調理場 (平成8年2月25日竣工)
調理器機	耐用年数を10年とすると既に9年経過しようとしている。全面取替えが必要な時期にきている。	耐用年数を10年とすると既に11年経過しようとしているため、全面取替えが必要な時期にきている。
空調設備	調理場室内の空調はなく、機械換気に対応している。学校給食衛生管理の基準における室内温度25℃以下、湿度80%以下の基準に沿った室内環境は得られていない。	調理場室内の空調はなく、機械換気に対応している。学校給食衛生管理の基準における室内温度25℃以下、湿度80%以下の基準に沿った室内環境は得られていない。

衛生区分	<p>汚染区分である食品庫・保冷库・下処理室等と衛生区域である調理室との出入りが直接できるようになっており、人的な汚染が発生しやすい状況となっている。そのため、各室からの直接的な出入りを防止するため、カウンター越しに食品等の出入りに改修することが望ましい。建具の改修や間仕切壁等の改修が必要となる。</p>	<p>汚染区域である検収下処理室を通り調理室に入る動線となっており、衛生区分があまり整理されておらず、人的な汚染が発生しやすい状況となっている。そのため、衛生区分を明確に改修するとすれば、建物内全体の改造が必要となる。</p>
その他	<p>調理室等の換気フードの上部が平らで埃が溜まりやすい構造である。食品に混入するのを防ぐために、換気フードの垂直面を天井まで到達させる改造が必要である。</p>	

(2) 給食調理施設の整備の方向性

上記の5つの視点から検討した結果は次のとおりです。

「学校給食衛生管理の基準」に準拠した給食調理施設の整備のためには、施設の大規模な改善等が必要であり、多額な経費負担が見込まれます。その中で、長期的な費用対効果を考えると、維持管理コストが低い1箇所での管理運営が効率的であり、効果が高いと考えます。(現行の維持管理コストとの半分以下の経費になる)

また、衛生管理の面では、指導体制を1箇所に集中することで、衛生管理体制の一元化の促進につながります。

さらに、配送時間についても、1箇所でも50分程度で適正なルートが可能であると考えます。もちろん、保温についての創意工夫は大切です。

なお、建築年月の経過が十数年以下のドライシステム導入の調理施設でも、調理機器の劣化、空調設備や換気設備の状況、衛生区域や汚染区域の区分の適用性などをみると、長期的に施設運用する場合は大規模な改修を伴うことになります。

以上のことから、市内1箇所に3,000食供給可能な学校給食共同調理場を新設するものとし、適地選定、施設設備や管理運営等について、次年度より計画的に整備を進めることが必要であると考えます。

特に、具体的に整備が進む中で、アレルギー対応や食環境の整備(配膳方法の工夫、ランチルーム、食器の整備)については、創意工夫が必要と考えます。

なお、今後、市内の学校給食提供サービスの均衡化と費用対効果を考えた学校給食に関し、懸念される事柄が想定される場合は、平成22年の供用開始までに、きちんと整理対応されておくことが大切です。

<おわりに>

本検討会議による安芸高田市児童・生徒の食生活に関する調査では、朝食を摂食することについては、しっかりとした習慣が身につけているといった望ましい結果が出ました。

子どもたちの食生活の充実を期するとともに、給食調理施設の整備に当たっては、学校給食の目的に沿った現行の「安全」で「安心」できる「おいしい」学校給食を提供する施設、設備の実現と組織体制や検証機能の充実を願っております。

なお、安芸高田市の財政状況に鑑み、今後より一層の効率的な運営が求められます。一方で、学校給食にかかる食材費等は保護者が負担することと定められている学校給食費について、本検討会議の中で、一部の保護者が未納し、他者に負担が生じている問題を論議しております。その適切な対応が求められていると考えます。

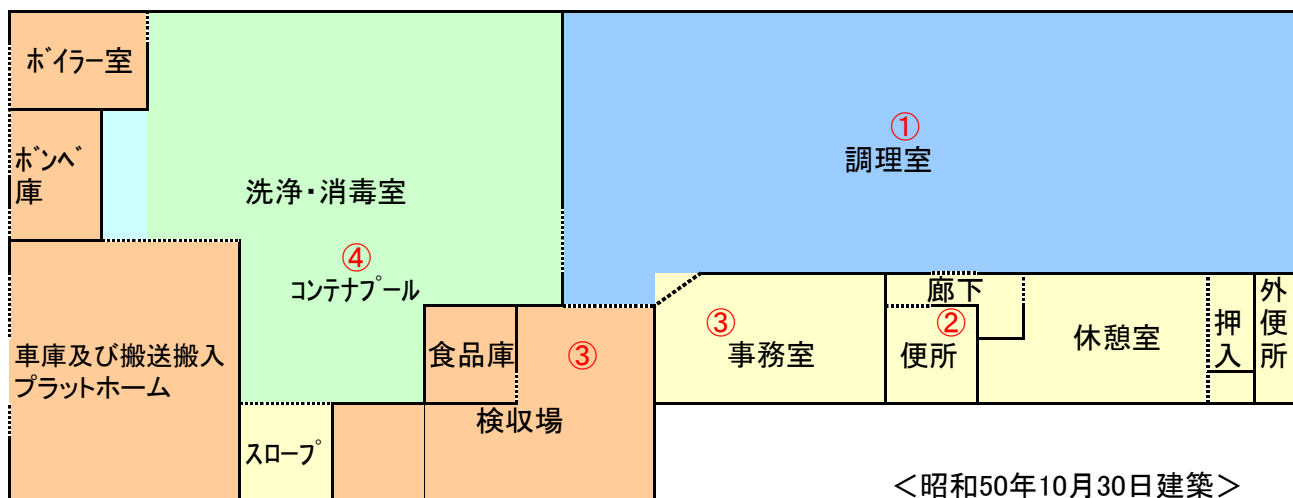
今後においては、行政、学校、保護者や地域がそれぞれの担うべき責任と役割を強く意識し、学校給食の継続と安定した運営をめざして、より一層、健康と食育の充実のための協力や連携をしていくことが望まれます。

各学校給食調理施設の状況



～ 衛生管理上の改善 ～

- No. 1 安芸高田市立吉田学校等給食センター
- No. 2 安芸高田市立八千代学校給食センター
- No. 3 安芸高田市立美土里学校給食調理場
- No. 4 安芸高田市立高宮学校等給食共同調理場
- No. 5 安芸高田市立甲立小学校（自校式）
- No. 6 安芸高田市立小田小学校（自校式）
- No. 7 安芸高田市立小田東小学校（自校式）
- No. 8 安芸高田市立向原学校給食センター

■施設概念図



凡例

	汚染区域		衛生区域
	準衛生区域		共用部(汚染区域)

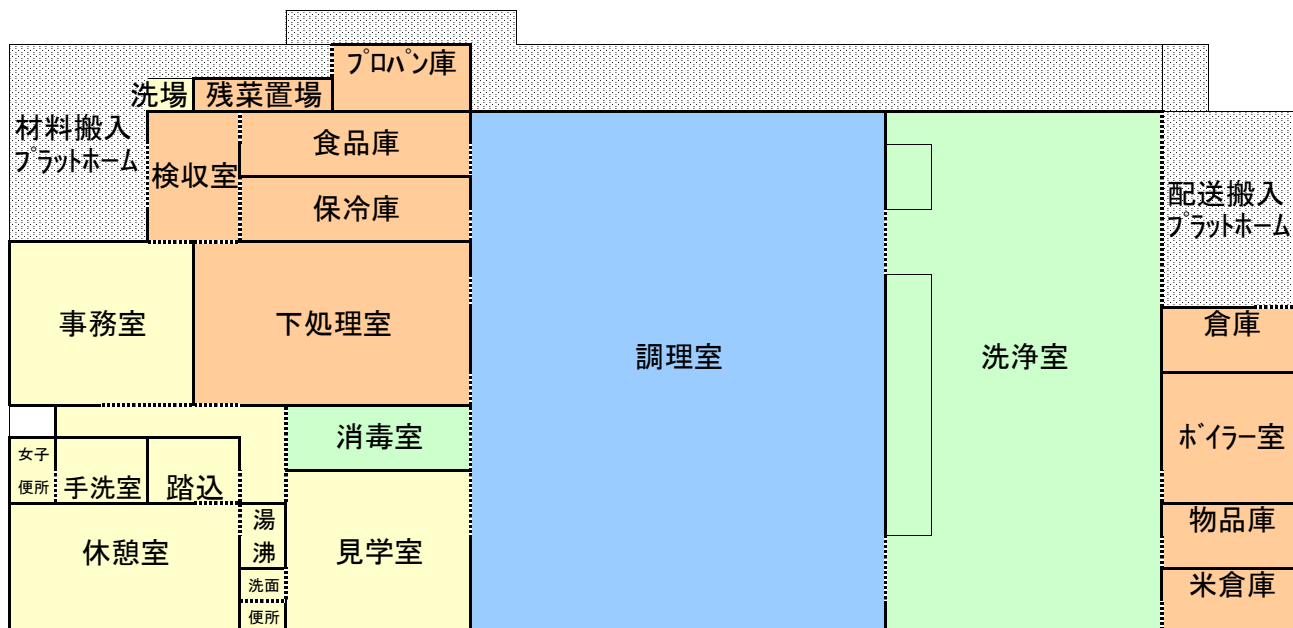
現状と問題点

- ① ウェットシステムである
- ② 下処理室が狭いため、調理室で下処理を兼用しており、汚染区域と非汚染区域の区別ができない。
- ③ コンテナプール(衛生区域)が洗浄室にあり、配膳時の衛生管理が不明確。
- ④ 汚染区域から調理室(非汚染区域)への行き来が可能となっている。
- ⑤ 天井が低く全体に暗い。
- ⑥ 洗浄用水槽が2槽式で、洗浄に時間を要する。
- ⑦ 冷凍保管庫が調理室の中にあり、汚染されやすい配置となっている。




安芸高田市立吉田学校等給食センター

■施設概念図



凡例

<平成10年 3月10日建築>

	汚染区域		衛生区域
	準衛生区域		共用部(汚染区域)

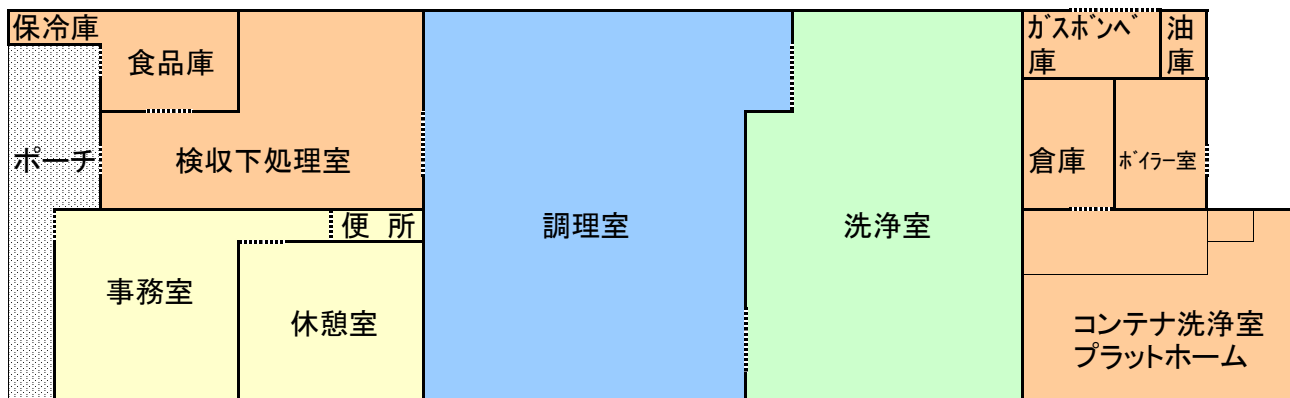
現状と問題点

- ① ドライシステム。
- ② 米倉庫から洗浄室を通して調理室へ搬入する動線は改善を要する。
- ③ 汚染区域から調理室(非汚染区域)への行き来が可能になっている。
- ④ 空調整備が不十分である。



安芸高田市立八千代学校給食センター

■施設概念図



凡例

<平成 8年 2月25日建築>



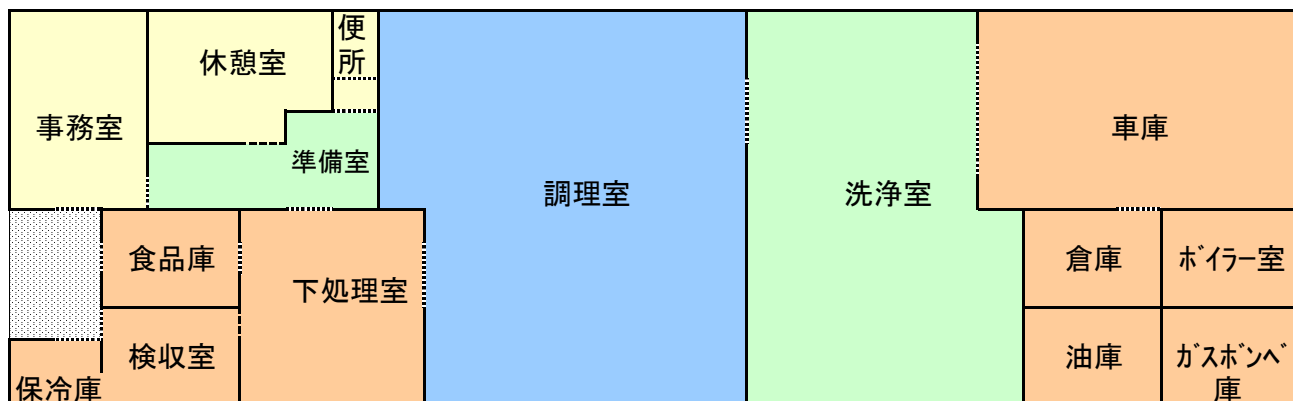
現状と問題点

- ① ドライシステム。
- ② 下処理室を通して調理室へ入る構造となっている。
- ③ 調理機器の手入れは行き届いている。



安芸高田市立美土里学校給食調理場


■施設概念図



ポーチ

<平成 3年 9月建築>

凡例

	汚染区域		衛生区域
	準衛生区域		共用部(汚染区域)

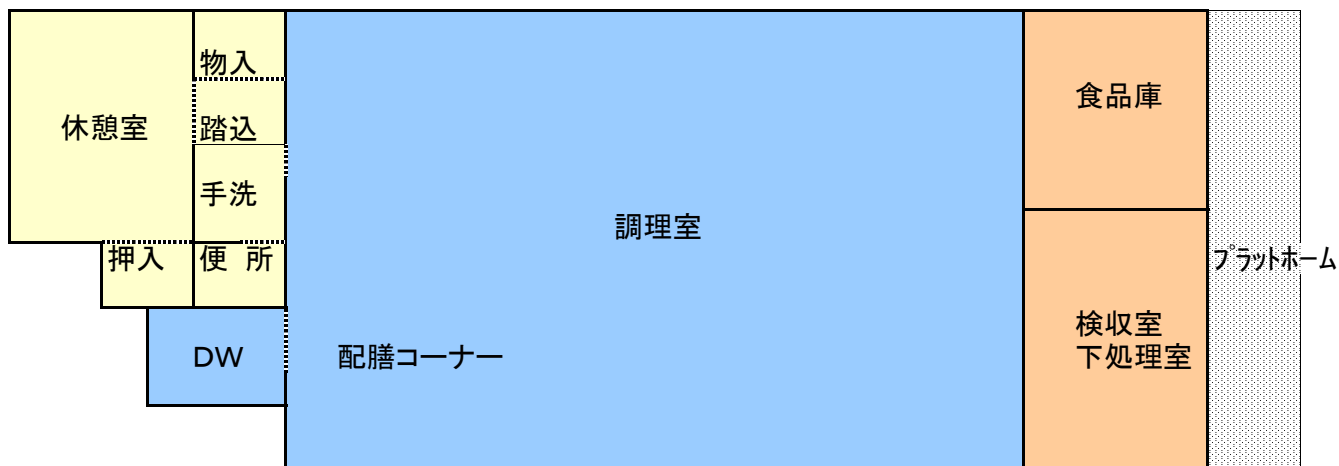
現状と問題点

- ① ウェットシステムであるが、ドライ運用するよう工夫している。
- ② 下処理室を通して調理室へ入る構造になっている。
- ③ 調理機器の手入れは行き届いている。



安芸高田市立高宮学校等給食共同調理場

■施設概念図



<昭和59年 8月31日建築>

凡例

	汚染区域		衛生区域
	準衛生区域		共用部(汚染区域)

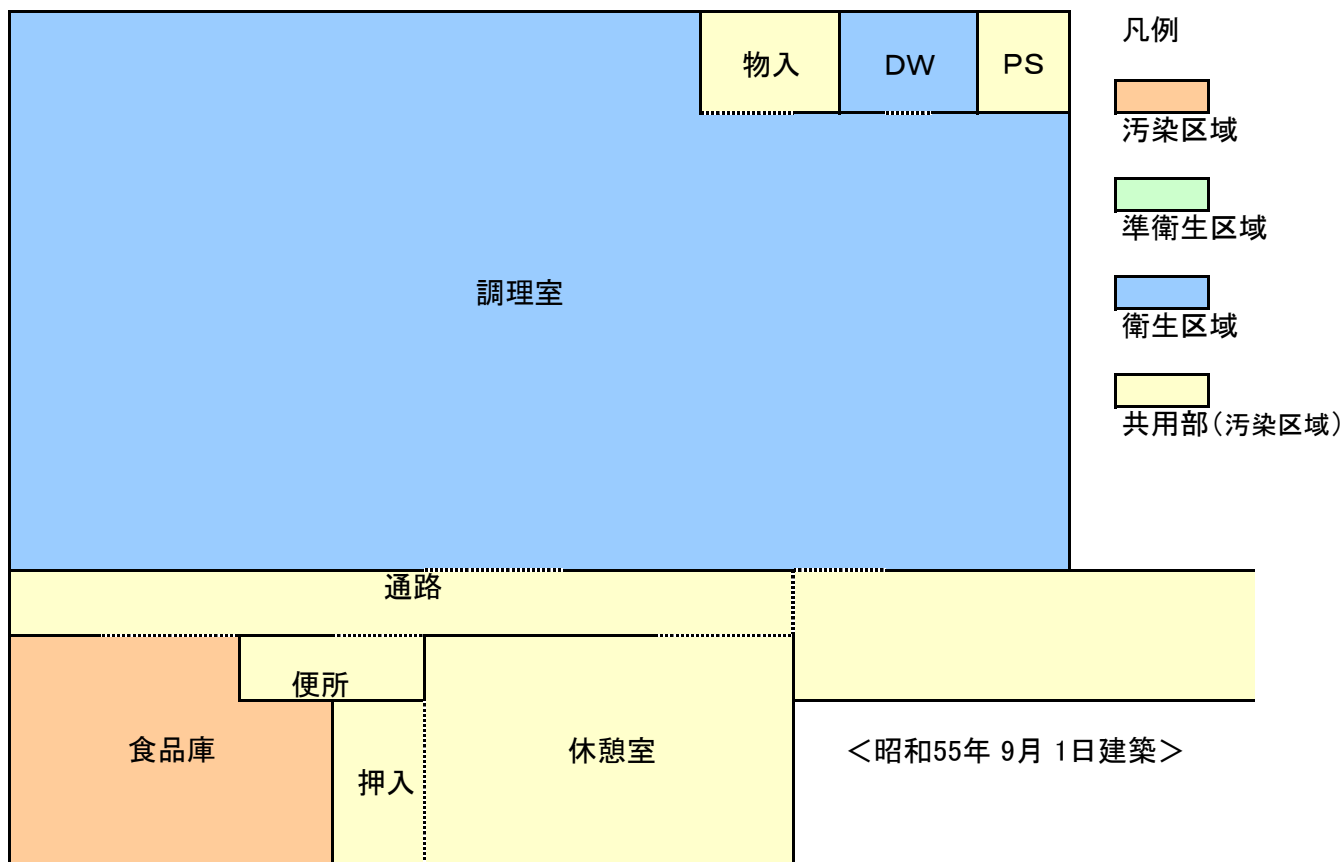
現状と問題点

- ① ウェットシステムであるが、ドライ運用するよう工夫している。
- ② ワンフロアの調理室であるが、工夫して作業している。
- ③ 調理機器の手入れは行き届いている。
- ④ 調理用シンクと洗浄用シンクを共用している。
- ⑤ 自校調理であるので喫食までの時間を短く保てる。



安芸高田市立甲立小学校

■施設概念図



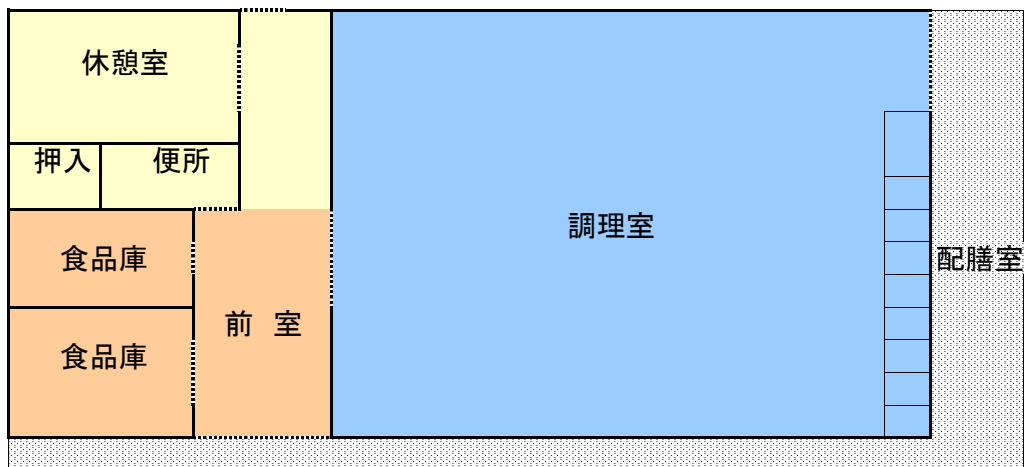
■現状と問題点

- ① ウェットシステムであるが、ドライ運用するよう工夫している。
- ② ワンフロアの調理室であるが、工夫して作業している。
- ③ 調理機器の手入れは行き届いている。
- ④ 調理用シンクと洗浄用シンクを共用している。
- ⑤ 自校調理であるので喫食までの時間を短く保てる。



安芸高田市立小田小学校

■施設概念図



凡例



<昭和53年10月建築>

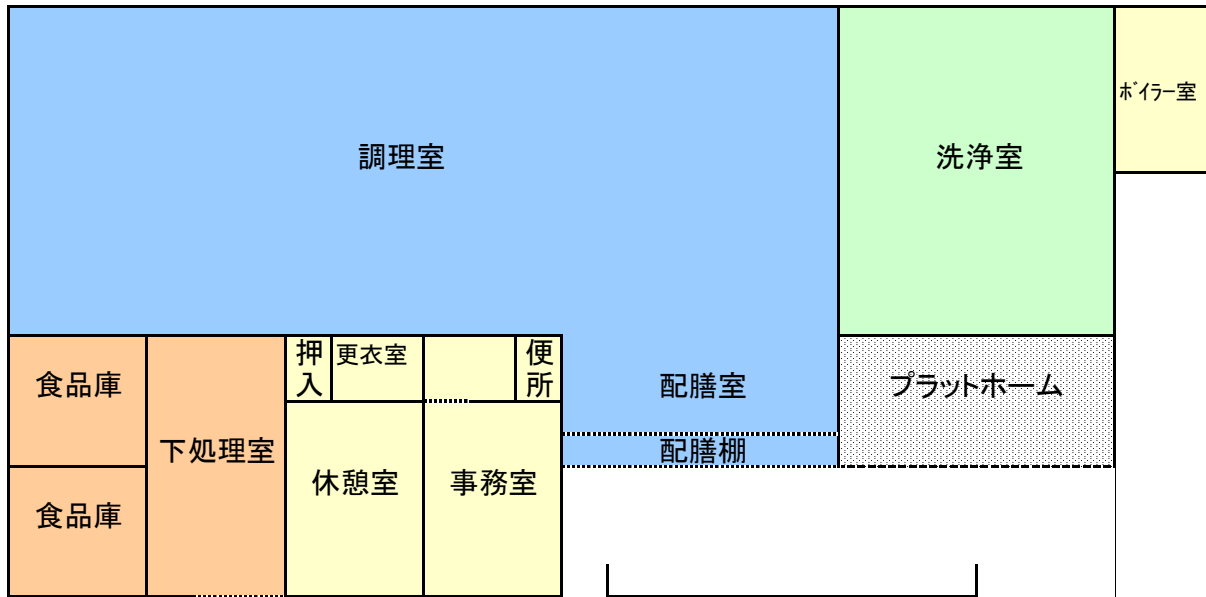
現状と問題点

- ① ウェットシステムであるが、ドライ運用するよう工夫している。
- ② ワンフロアの調理室であるが、工夫して作業している。
- ③ 調理機器の手入れは行き届いている。
- ④ 調理用シンクと洗浄用シンクを共用している。
- ⑤ 自校調理であるので喫食までの時間を短く保てる。



安芸高田市立小田東小学校

■施設概念図



凡例

<昭和55年 2月建築>

- | | | | |
|---|-------|---|-----------|
|  | 汚染区域 |  | 衛生区域 |
|  | 準衛生区域 |  | 共用部(汚染区域) |

現状と問題点

- ① ウェットシステムであるが、ドライ運用するよう工夫している。
- ② 調理機器の手入れは行き届いている。
- ③ 洗浄用水槽が2槽式で、洗浄に時間を要する。
- ④ 冷凍保管庫が調理室の中にあり、汚染されやすい配置となっている



安芸高田市立向原学校給食センター