

中山町学校給食共同調理場
運営計画

平成26年10月

中山町教育委員会

目次

はじめに

【1】 運営の基本方針

- 1 安心・安全・安定
- 2 美味しさ・中山町らしさ
- 3 透明性

【2】 給食センターの運営

- 1 運営方法
- 2 献立
- 3 食数及び配送校
- 4 給食数の推移
- 5 災害への対応

【3】 民間活力の導入

- 1 調理業務の委託
- 2 炊飯業務について

はじめに

中山町学校給食共同調理場は、町内3つの小中学校の学校給食をセンター方式により調理するために、昭和45年に設置し町直営で運営している。

しかし、施設の老朽化とともに、作業効率の低下や衛生管理を現在の基準に適合させることが困難になったことから施設の改築を行い、新施設は平成27年度から稼働する。

また、児童・生徒数が減少する中において安定して給食業務を継続するために、新施設の稼働に合わせて民間活力の導入を図る。

これらの学校給食の方向性と基本的考え方を示した「中山町学校給食基本計画」を受けて、安全・安心で美味しい学校給食を提供するとともに、美味しい中山町の学校給食の味を継承するために、運営計画を策定し、平成27年4月から実施する。

【1】 運営の基本方針

1 安心・安全・安定

(1) 安心で安全な調理環境

① 調理場の衛生管理を徹底する

調理場を汚染区域、非汚染区域、その他の区域に区分しドライ運営を行う。

② 作業従事者の衛生管理を徹底する

作業従事者の定期的な健康診断及び検便を行うとともに、始業前の健康状態の点検を行う。

調理員の手洗いを徹底する。また、保健所から感染症等の情報を収集し、感染の未然防止を図る。

③ 調理場の管理・機械のメンテナンスを徹底する

常に整理整頓を行い、給水、排水、採光、換気等の状態を適正に保つとともに、適正な温度管理を実施し、清潔で衛生的な調理場を保持する。

機械・器具は、確実に洗浄するとともに損傷の有無を確認し、適切に保管する。

(2) 安心して安全な食材の購入と管理

① 納入食材の安全性を確保する

新鮮で衛生的な食材を選定するとともに、納入業者の衛生管理の状況を確認する。

② 食材の取扱い上の衛生管理を徹底する

検収責任者が食材の納入に立ち会って点検を行い記録する。

納入された食材は専用の容器に移し替え、分類ごとに保管する。

③ 食材を安定的に確保する

必要な時に必要な食材が手に入るような納入ルートを確保する。

④ 地産地消を推進する

地元産の農産物や加工食品などを積極的に食材として取り入れる。

(3) 安心して安全な調理

① 調理作業面での衛生管理を徹底する

食品は、全てその日に調理を行い、野菜類は原則加熱処理する。

加熱処理する食品は、中心部の温度が適正か確認を行う。また、和え物、サラダ等は調理後に冷却するなど適正な温度管理を行う。

② 配送時間を遵守する

調理後の食品は、適正な温度管理を行い調理後2時間以内に給食できるよう時間を合わせて調理する。

(4) 安全で安心な給食の運搬

① 運搬作業面での衛生管理を徹底する

容器、運搬車の設備の整備に努め、運搬途中の塵埃等による調理済み食品の汚染を防止する。運搬時においても調理済み食品の適正な温度管理に努める。

② 配送時間を遵守する

調理後2時間以内に給食できるよう配送時間を計画し、調理場搬出時及び受配校搬入時の時間を記録するとともに、温度を定期的に記録する。

(5) 食物アレルギーに対応した安全で安心な給食の実施

① 個々に応じたきめ細やかな対応を行う

個別の症状に合わせた食材の選択を行い、代替食や除去食を提供する。

② 学校との情報の共有

個別に調査した内容を学校と調理場が共有し、適切な給食の提供を行う。

2 美味しさ・中山町らしさ

(1) 納入食材

① 地元産食材納入経路の拡大を図る

地産地消の推進を図るため、新たな地元産食材の納入経路の拡大に努める。

② 委託炊飯を導入する

中山町産1等米を使用した委託炊飯を実施する。

(2) 献立の工夫

① これまでの中山町の学校給食の味を継承する献立の確立を図る

美味しいといわれる中山町の学校給食の味を継続するために、

これまでの献立のレシピをまとめ、マニュアル化を図る。

② 地元産食材を使用する新たな献立を開発する

地産地消を推進し食育に役立てるため、地元の食材を取り入れた新しい献立を開発し提供する。

③ 米飯給食導入開始に伴い米飯に合った新しい献立を作成する

米飯給食を取り入れることで、これまでできなかったご飯を使用した献立を作成し提供する。

④ パン、麺、米飯それぞれの主食にあった献立を作成する

それぞれの主食の持つ特性を生かした献立を作成し、バラエティーに富んだ給食メニューで中山らしさを提供する。

(3) 調理方法

① 新調理場の設備に合わせた調理方法を実施する

新たな施設ではこれまでとは熱源が異なる設備を使用するため、その特性を理解して調理を実践する。

② 中山町の味を継承する献立の調理方法をマニュアル化する

誰が作っても変わらない味にするため、献立の調理法をマニュアル化する。

3 透明性

(1) 給食の内容や食材についての情報の提示

① 児童・生徒・保護者の方々へ産地や安全面などの情報提供を行う

給食献立の内容や、食材の使用状況や安全性など、給食だより等を通して常に情報提供を行う。

(2) 給食会計

① 適正な経理を行い、学校給食運営委員会を通じて給食会計を開示する

保護者からお預かりする給食費を適正に取り扱うため、帳簿や通帳の管理を徹底し、給食会計は運営委員会において開示する。

【2】 学校給食共同調理場の運営

1 事業の運営方法

- (1) 施設の維持管理は直営で行う
- (2) 栄養教諭又は学校栄養士関係業務は直営で行う
- (3) 調理業務は民間事業者へ委託する
- (4) 食器、調理器具の洗浄業務は民間事業者へ委託する
- (5) 給食の配送業務は民間事業者へ委託する

2 献立の考え方

- (1) 献立数 1種／1食
- (2) アレルギー食への対応を行う
- (3) 米飯給食を提供する

3 食数及び配送校

- (1) 最大食数 1,000食
- (2) 配送校 3校（長崎小学校、豊田小学校、中山中学校）
- (3) 配送車両 1台

【給食数の推移】

	25年度	26年度	27年度	28年度	29年度	30年度
長崎小学校 児童	460	448	438	413	383	367
豊田小学校 児童	137	133	124	121	109	101
中山中学校 生徒	313	321	319	319	305	291

児童・生徒計	910	902	881	853	797	759
教職員等	74	73	72	72	71	69
合計	984	975	953	925	868	828
備考			米飯給食 の開始			

(平成25、26年度は5月1日現在。27年度以降は推計)

クラス数

	25年度	26年度	27年度	28年度	29年度	30年度
長崎小学校	19	19	18	17	16	15
豊田小学校	8	8	8	8	8	8
中山中学校	13	12	12	13	13	12
クラス計	40	39	38	38	37	35

(平成25、26年度は5月1日現在。27年度以降は推計)

4 災害への対応

(1) 災害時等の学校給食の対応

機械の故障、集団感染、震災などの非常事態時は、納入業者に対し要請している非常用物資のストックにより、緊急献立を実施する。

(2) 災害時の避難者への対応

学校給食への対応を優先し、要請がある場合は、余剰能力の範囲内での対応とする。

【3】 民間活力の導入

1 調理業務及び運搬業務の委託

学校給食共同調理場で実施されている業務のうち、次のものを業務委託の対象とする。

- ① 食材料の検収補助及び保管
- ② 調理業務
- ③ 配缶、配送するまでの管理
- ④ 使用器具、食器等の洗浄、消毒、保管
- ⑤ 残菜及び厨芥等の処理
- ⑥ 施設設備の清掃及び日常点検
- ⑦ 保存食・検食の管理
- ⑧ 長期休業期間の特別清掃、整備
- ⑨ 搬送業務

2 炊飯業務について

中山町産米 1 等米の精米を炊飯業者に提供し、炊飯を委託する。米飯は炊飯業者が直接各学校に納入する。米飯給食は平成 27 年 4 月から実施する。

平成27年度からの運営体制

項目	内容	具体例	従事人数	業務委託
施設管理事務	建物の修理		1	
	建物及び設備機械の定期点検	スチコン定期点検(業務委託) グリストラップ清掃(業務委託) 施設警備(業務委託)	1	
	設備機械の運転	調理場内各設備の運転	8	○
	設備機械の調整	始業時及び終業時の点検	8	○
	外回り整備	外窓清掃 除雪作業	10	△
	調理場清掃	調理室内清掃	8	○
	事務室清掃	事務室清掃	1	
	休憩室清掃	休憩室の清掃	8	○
	トイレ清掃	トイレ清掃	8	○
	外回り清掃	外回りの清掃	1	
	ゴミ出し	調理場からでるゴミの管理 廃油	8	○
給食会計事務	給食数管理	学校との食数変更のやり取り 給食数決定のやり取り	1	
	給食費調定事務	確定した食数に基づき給食費を算定	1	
	給食費請求事務	調定額を各学校に請求する	1	
	食材費とりまとめ事務	納品と請求書の突合せに基づき支払額 を算定	2	
	食材費支払い事務	銀行を通じ各業者に支払い	1	
	帳簿整理	日計表、月計表、各種帳簿を整理	1	
	会計報告	運営委員会での報告	1	
	給食費の算定事務	年1回算定し運営委員会で決定	1	
給食運営委員会	運営委員会の開催	年2回	1	

項目	内容	具体例	従事人数	業務委託
一般事務	予算管理	事業費予算管理	1	
	消耗品購入	調理場で必要な物品の購入	1	
	その他、他に属さないもの		1	
衛生管理業務	場内衛生	害虫駆除(業務委託) 衛生チェック	10	△
	調理衛生	温度点検、水質点検等各種点検業務 通常衛生チェック	10	△
	従事者衛生	検便(業務委託) 毎日の従事者衛生チェック	3	
栄養士業務	献立作成	毎日の献立作成、栄養価計算、必要数 計算、発注	1	
	学校訪問・食育事業	3校訪問クラスに入って給食を食べる 給食便りの作成 食育事業	1	
	現場との打ち合わせ	調理員との打ち合わせ 給食パート(学校)との調整	1	
食材調達業務	基本食材の発注	主食、牛乳の発注、変更の連絡 学校給食会との需給調整	1	
	一般食材の発注	一般食材の発注、変更の連絡 見積もり合わせ(学期、月)	1	
	食材の検収作業	納入食材の検収	2	△
調理業務	栄養教諭の指示の確認		8	○
	食器・コンテナの準備		8	○
	調理(一般、アレルギー)		8	○
	盛り付け・配膳		8	○
	配送前の確認		8	○
	食器の洗浄、消毒、保管		8	○
	残菜の処理		8	○
	反省会・事前準備		8	○
	業務ラインの確認		8	○
	献立検討		8	○
	試作の作成		8	○

項目	内容	具体例	従事人数	業務委託
運搬業務	食器等の搬送・回収		1	○
	給食の搬送・回収		1	○
	運搬車の清掃		1	○

※ ○は委託、△は一部委託