

田原本町学校給食センター建設工事 施設概要

1 本事業の目的

田原本町においては、給食施設の自校方式を採用しており、各学校に給食室を併設している。

ただし、半数以上の小学校給食施設については老朽化が進んでいる。

また、空調設備がなく、夏場においては、スポットクーラーを使用しているが、調理員の健康、食材の安全性からも、本来であれば早急に空調設備の設置が必要である。厨房機器についても、20年を超えて使用しているものもあり、更新が必要である。

このことから、本事業により、令和9年度中の供用開始を目指し、本町の児童にとって、安全・安心で質の高い給食を安定的に提供することを目的とする。

2 各小学校給食調理場の現状（令和7年3月末現在）

	設置年度	経過年数	システム
東小学校	H13	23年	ドライ
北小学校	H16	20年	ドライ
田原本小学校	S34	65年	ウエット（ドライ運用）
南小学校	S54	45年	ウエット（ドライ運用）
平野小学校	S54	45年	ウエット（ドライ運用）

※システムについては、学校給食衛生管理基準（H21改訂）により制定

3 基本条件

(1) 概要

整備する施設は、小学校等を対象とした調理・配送等を行う共同調理場（学校給食センター）とする。

(2) 調理能力

- ① 1日あたり最大2,500食（米飯・アレルギー対応食含む）
- ② 米飯のみ1,000食（①の米飯と合わせて、米飯合計3,500食）

(3) 配送校等

- ① 小学校5校（小学校統合を予定しているため、令和11年度からは3校）
- ② 幼稚園4園
- ③ 中学校2校（米飯のみ）

(4) 献立方式

- ① 1献立制
- ② 副食3品
- ③ アレルギー対応食は、原因食材を除いた除去食とする。

(5) 稼働日数

最大185日／年

(6) 供用開始時期

令和9年9月を予定

(7) 給食開始時間

(幼稚園) 午後12時00分

(小学校) 午後12時15分

(中学校) 午後12時40分

4 整備方針

(1) 安全・安心な給食の提供

- ① HACCPの概念を取り入れた衛生管理の下、安全・安心な給食を提供する。
- ② アレルギー対応室、設備を設置する。
- ③ 床からの二次汚染を防止するドライシステムを導入する。
- ④ 交差汚染を防止する施設、設備を設置する。
- ⑤ 汚染、非汚染の明確なゾーニングを導入する。
- ⑥ 外部からの異物混入を防止する設備を設置する。
- ⑦ 鳥類、昆虫類、ネズミ等の侵入防止対策を行う。

(2) 機能的で快適な調理・職場環境の充実

- ① 機能的な調理設備を導入する。
- ② 調理過程に連動した安全で働きやすい動線を確保する。
- ③ 可能な限りストレスのかからない設備や環境を確保する。
- ④ 各室及び通路は、安全性、作業性を考慮し、段差のない構造とする。
- ⑤ 給食エリアの床は、滑りにくい素材で、清掃しやすく経年による損傷が少ないものとする。
- ⑥ ボイラー・電気関係の機械室の設置については、メンテナンスが容易に行いやすい位置とする。

(3) 給食の適温提供

- ① 適切な温度管理を行うために、調理後の保温・保冷に十分配慮した輸送器具を導入する。
- ② 調理後2時間以内に喫食を行うために、効率的な搬送ができる輸送形態や調理能力を持った調理器具を導入する。

(4) 家庭、地域と連携した食育の推進

- ① 調理現場の様子が見学できる窓等の設置を検討する。
- ② 職員研修、児童・生徒の見学会、試食会等にも利用できる会議室（最大70人程度）を設置する。

(5) 環境に配慮した効率的で質の高い施設

- ① ライフサイクルコストに配慮した施設を整備する。
- ② 太陽光等の再生可能エネルギーを利用する設備を検討する。

③ 施設の防音・防臭を考慮し、近隣との共生を図る。

④ 生ごみ減量化及び再資源化への対応を図る。

(6) 諸室の構成

① 施設本体

区 分		必要諸室
給食 エリア	汚染作業区域	入荷プラットフォーム、検収室、油庫、米庫・洗米室、食品庫、計量室、冷蔵室、冷凍室、野菜下処理室、肉・魚下処理室、下処理器具洗浄室、廃棄物庫、回収前室、洗浄室、残菜庫
	非汚染作業区域	炊飯室、焼物・揚物室、調理室、和え物・果物室、特別調理室(アレルギー専用調理室)、調理用器具洗浄室、コンテナ室、配送前室
	一般区域	職員・調理員玄関、消耗品保管庫、洗剤庫、倉庫、準備室、調理員更衣室、調理員休憩室、会議室兼食堂、調理員用事務室、洗濯・乾燥室、調理員用トイレ
事務・ 来客用 エリア	事務一般区域	事務室、更衣室、書庫、倉庫
	来客用一般区域	来客用玄関、倉庫、エレベーター、会議室、見学スペース、トイレ
その他エリア		プラットフォーム、機械室、ボイラー室

② 付帯施設

配送車車庫、一般車駐車場・施設職員駐車場(合計40台程度)、受水槽、排水処理施設、ゴミ収納庫、門扉、フェンス等