

# 厚木市学校給食施設の整備方針

平成 28 年 4 月

厚木市

# 目次

1	学校給食施設の現状について	1
2	児童・生徒の将来推計について	3
3	課題について	4
4	給食運営方式別のメリットについて	5
5	平成 23 年度厚木市学校給食在り方検討会のまとめ	6
6	整備の方針について	6
7	学校給食施設の整備手法について	8
参考資料		
	文部科学省 学校給食衛生管理基準（抜粋）	10
	厚木市学校給食在り方検討会委員名簿	16
	ミニセンター（親子方式）とは	17
	厚木市地域防災計画（抜粋）	17

## 1 学校給食施設の現状について

本市では、小学校給食については、昭和49年に北部学校給食センター、昭和55年に南部学校給食センターを開設し、共同調理場方式で運営してきました。

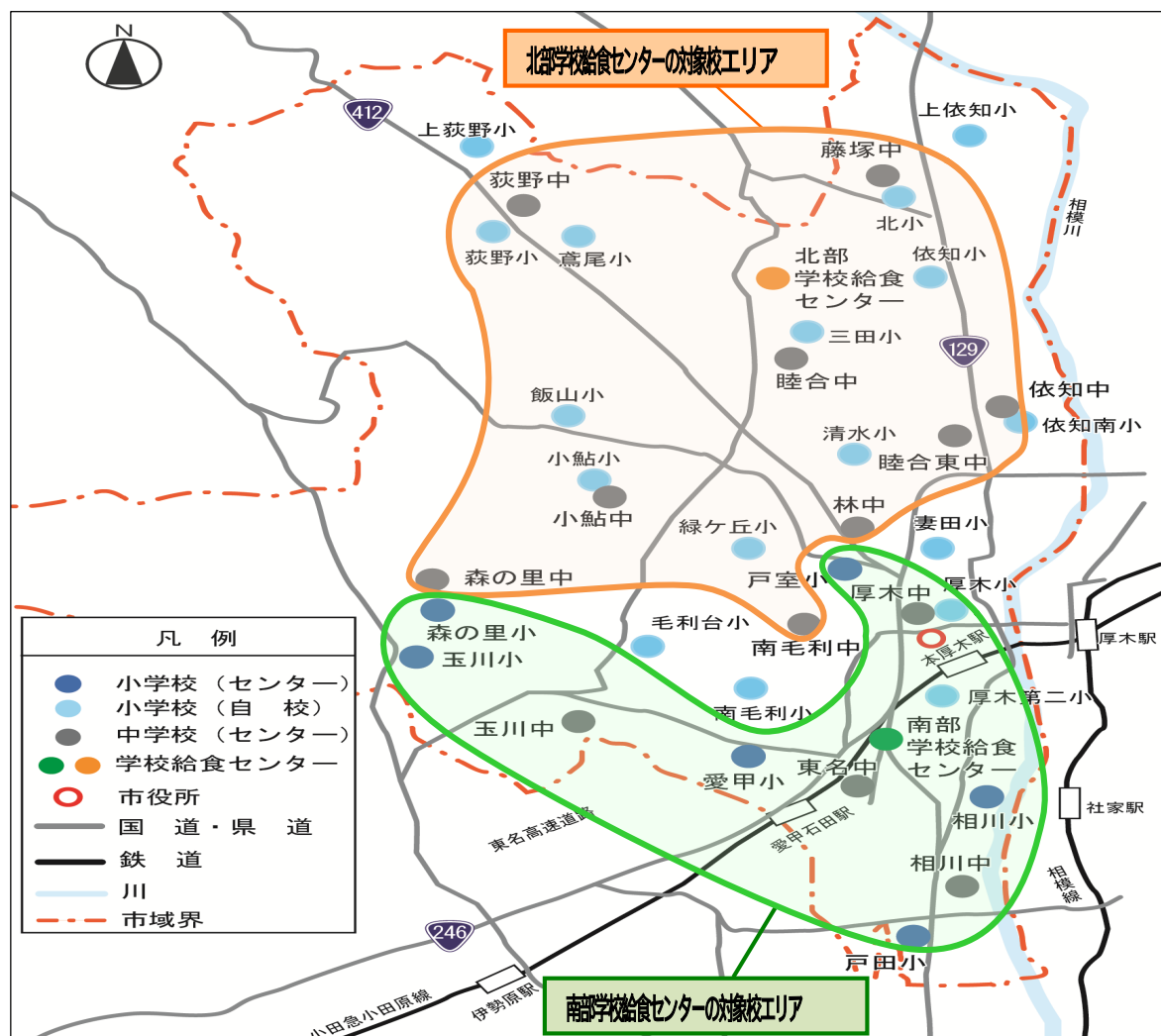
その後、平成9年に文部科学省（旧文部省）が「学校給食衛生管理基準」を定めたことや、教育効果が期待できることから、平成11年度に小学校を共同調理場方式から単独調理場方式に移行することを決め、平成13年5月に上荻野小学校に最初の単独調理場を開設して以降、現在、小学校23校中17校を単独調理場として運営しています。

中学校給食については、市民要望が高まったことや、北部学校給食センターを活用することにより、完全給食の実施を決め、平成19年度から、全13校を共同調理場方式で運営しています。

### (1) 運営方式別学校数 (校)

	単独調理場	北部学校給食センター	南部学校給食センター	計
小学校	17	0	6	23
中学校	0	9	4	13
計	17	9	10	36

### (2) 各施設の配置状況と北部・南部学校給食センターの対象校エリア



## (3) 共同調理場の概要

(平成 27 年 5 月 1 日現在)

名称	北部学校給食センター		南部学校給食センター	
開設年月	昭和 49 年 4 月		昭和 55 年 4 月	
構造	鉄筋コンクリート一部 2 階建		鉄筋コンクリート一部 2 階建	
対象者数(食数)	4,713 食		4,106 食	
対象学校	中学校 9 校	依知中、荻野中、睦合中、小鮎中、南毛利中、林中、藤塚中、森の里中、睦合東中	小学校 6 校  中学校 4 校	玉川小、相川小、戸室小、愛甲小、森の里小、戸田小  厚木中、玉川中、東名中、相川中

## (4) 単独調理場の概要

(平成 27 年 5 月 1 日現在)

学校名	開設年月	構造	稼働(食)	建設費(千円)	その他
上荻野小学校	平成 13 年 5 月	鉄筋コンクリ	610	258,964	ドライシステム
厚木第二小学校	平成 13 年 9 月	一部鉄骨造	917	279,296	
依知小学校	平成 14 年 5 月		434	293,095	
飯山小学校	平成 14 年 5 月		255	277,477	
荻野小学校	平成 15 年 6 月		521	320,349	
妻田小学校	平成 15 年 6 月		544	363,694	
北小学校	平成 16 年 5 月		439	340,735	
緑ヶ丘小学校	平成 17 年 5 月		699	430,466	
上依知小学校	平成 17 年 5 月		332	368,076	
南毛利小学校	平成 18 年 5 月	鉄筋コンクリート造	1,001	500,693	
清水小学校	平成 18 年 11 月		961	485,633	
三田小学校	平成 19 年 5 月		880	443,128	
小鮎小学校	平成 19 年 12 月		509	407,612	
依知南小学校	平成 20 年 5 月		546	350,740	
鳶尾小学校	平成 22 年 1 月		341	360,421	
毛利台小学校	平成 23 年 5 月		692	503,664	
厚木小学校	平成 25 年 4 月		1,013	414,459	

## 2 児童・生徒の将来推計について

本市の児童・生徒の将来推計については、次に示すとおり、平成27年度を基準として10年後の平成36年度で比較すると、小学校児童数が約1,000人減、中学校生徒数が約500人の減となります。

また、20年後の平成46年で比較すると、小学校児童数が約2,000人減、中学校生徒数が約1,000人の減と推計しています。

これを地域で見ると、児童数は、街中の厚木小、厚木第二小学校は横ばいですが、全体的に減少傾向にあり、特に、荻野小、小鮎小、玉川小、毛利台小、上荻野小、飯山小、森の里小学校については、減少幅が大きい状況となります。

生徒についてもほぼ同様のことが言えます。

児童・生徒将来推計表

小学校 (単位:人)				中学校 (単位:人)			
学校名	27年	36年	46年	学校名	27年	36年	46年
* 厚木小	948	968	924	厚木中	832	898	881
* 依知南小	509	525	474	依知中	382	413	390
* 北小	401	354	334	荻野中	684	511	324
* 荻野小	486	199	178	睦合中	482	432	390
* 三田小	824	736	666	小鮎中	354	317	231
* 清水小	902	807	729	玉川中	426	260	213
* 小鮎小	472	355	325	南毛利中	725	813	792
玉川小	165	92	90	東名中	207	216	262
* 南毛利小	937	1,056	946	林中	388	359	321
相川小	177	218	202	藤塚中	439	392	378
* 厚木第二小	855	940	910	森の里中	207	145	108
* 緑ヶ丘小	653	610	554	睦合東中	666	581	576
戸室小	487	666	607	相川中	288	263	255
愛甲小	534	526	475	合計	6,080	5,600	5,121
* 妻田小	502	532	488				
* 鳶尾小	306	283	244				
* 毛利台小	647	411	366				
* 上荻野小	571	260	238				
* 飯山小	232	141	127				
森の里小	295	165	157				
* 依知小	399	435	384				
戸田小	369	327	299				
* 上依知小	302	295	269				
合計	11,973	10,901	9,986				

\* 単独校

児童・生徒の将来推計については、平成 27 年 5 月 1 日現在の児童・生徒数及び住民基本台帳人口を基に、通学区域ごとの年齢別人数を出し、開発等における増加を考慮し、算出しました。

### 3 課題について

小学校の単独調理場を整備する中、北部・南部学校給食センター施設・設備の老朽化等の課題が生じたことから、平成 23 年度に「厚木市学校給食在り方検討会」を設置し、学校給食施設の整備について、検討しました。

検討会からは、単独調理場の整備に 1 校当たり約 2 年の期間を要すること、また、北部・南部学校給食センターの老朽化の現状を考えると、小学校の単独調理場の整備より先に、北部・南部学校給食センターの整備を行う必要があるという報告を受けました。

#### 課題の整理

##### 【共同調理場】

(1) 北部・南部学校給食センターには、文部科学省が策定した「学校給食衛生管理基準」において、次の事項の改善が必要です。

ア 食材を受け取り、検査を行う「検収室」を設けること。

イ 床に水を流さずに、乾いた状態で調理や洗浄を行うことにより、細菌等の抑制ができる「ドライシステム」を導入すること。(南部学校給食センター)

ウ 出来上がった給食を搬出する際、室内に外気の流入を防ぐ構造とすること。

エ 食器及び食缶を洗浄する部屋(汚染作業区域)とコンテナを保管する部屋(非汚染作業区域)を区分すること。

オ 調理場内は室温 25 以下、湿度 80%以下の管理が適切に行える空調設備を設置すること。

(2) 北部学校給食センターは、昭和 49 年、南部学校給食センターは昭和 55 年に開設し、耐震補強は済んでいるが、開設後 41 年、35 年が経過しており、老朽化が進んでいます。また、厨房設備についても更新をする必要があります。

(3) 厨房設備を拡充することができるスペースを確保する必要があります。

(4) 食物アレルギーに対応することができる調理室を設置する必要があります。

##### 【単独調理場】

(1) 単独調理場の整備は、建設費として、1 校当たり約 3 億 7 千 6 百万円、運営費として 1 校当たり年間約 3 千 2 百万円という経費が掛かります。(実績の平均値)

(2) 厨房設備の耐久年数はおおむね 15 年程度とされており、平成 27 年度以降、順次更新時期を迎えることから、厨房機器の延命を踏まえて計画的に入れ替えをする必

要があります。

共同調理場及び単独調理場の運営費 1 食当たりの経費比較表

平成 26 年度実績から算出

施設名	1 食当たりの経費（食材費を除く）
南部学校給食センター（小学校分）	2 5 5 円
単独調理場（17 校平均）	3 4 0 円
北部学校給食センター（中学校分）	3 8 7 円
南部学校給食センター（中学校分）	2 5 6 円

#### 4 給食運営方式別のメリットについて

学校給食を運営する方式は、共同調理場方式、単独調理場方式、ミニセンター方式(親子方式)があり、それぞれのメリットは次のとおりです。

##### (1) 共同調理場方式

- ア 施設・設備の管理や衛生及び調理等、給食全体の集中管理ができます。
- イ 建設費及び運営費など経費の抑制ができます。
- ウ 共同調理場は、対象となる学校だけでなく、単独調理場の施設設備の改修や食中毒など有事の際に、給食を提供することができます。

##### (2) 単独調理場方式

- ア 温かいものはより温かく、冷たいものは冷たくといった適温給食や、地場農産物を取り入れやすいこと、また、調理する人の顔が見えることで教育効果も期待できます。
- イ 調理時間を短縮できることで、手作り給食を基本とした給食を提供することができます。

##### (3) ミニセンター方式（親子方式）

- ア 複数の学校に給食を作りますが、手作り給食を基本とした給食を提供することができます。
- イ 温かいものはより温かく、冷たいものは冷たくといった適温給食や、地場農産物を取り入れやすくなります。

ミニセンター方式は、調理場を持つ学校（単独調理場校）が給食を作り、距離の近い複数の学校に配送を行う方式です。

## 5 平成 23 年度厚木市学校給食在り方検討会のまとめ

厚木市学校給食在り方検討会による給食運営方式に関する検討結果は次のとおりです。

小学校給食については、「学校給食衛生管理基準」を基に、平成 11 年度から単独調理場として整備を進めている。単独調理場は、適温給食や食育の観点、災害時に活用できるなど多くの長所があること、既に 17 校の単独調理場が稼働していることから現行どおりの実施を強く要望する。

ただし、今後の児童数の変動、厚木市の財政状況などによっては、学校給食の運営方式を見直しするなど柔軟な対応が必要であると考えます。

次に、中学校給食について、希望としては単独調理場方式を進めてほしいところだが、小学校の単独調理場整備に相当の時間を要することや、北部・南部学校給食センターの施設の老朽化が著しく建て替えが急務であること、市の財政状況を考えると共同調理場方式での実施が妥当であると考えます。

なお、北部・南部学校給食センター老朽化の現状を考えると、対象校の児童・生徒に、安心・安全かつおいしい給食を提供するために、小学校の単独調理場の整備に先んじて、北部・南部学校給食センターの整備を行う必要があると考えます。

また、北部・南部学校給食センターの建て替えをする際は、現存施設の諸課題を解決し、給食の質の向上を図ることを申し添える。

(厚木市学校給食在り方について報告書抜粋)

## 6 整備の方針について

学校給食施設は、複数の学校に給食を提供する共同調理場方式と、学校ごとに調理場を整備する単独調理場方式があります。

本市では、それぞれの方式のメリットをいかし、共同調理場方式及び単独調理場方式を併用して学校給食を提供してきており、今後も継続していく考えです。

しかし、老朽化が進んでいる既存の共同調理場の建て替えは喫緊の課題であり、これらを最優先に行うとともに、将来の児童数の減少を見据え、小学校単独調理場未整備校及び食数の少ない学校においては、数校の学校給食を担うミニセンター（親子方式）として整備を進めます。

なお、この整備方針はおおむね 10 年を見据えたものであり、児童・生徒数の推移などによっては、改めて見直すこととします。

新たな学校給食施設を整備するに当たり、整備の方針を次のとおりとします。



### (1) 安心・安全につながる設備・機能を有した学校給食施設の整備

学校給食施設の整備に当たっては、児童・生徒に、安心・安全な学校給食を提供するために、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」(参考資料)に適合した高い衛生水準を確保できる施設とします。

#### 学校給食衛生管理基準に適合した施設とは

- \* 調理場内を汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域に部屋単位で区分する。
- \* 調理場の床及び厨房設備はドライシステムを導入する。
- \* 調理場内は、温度 25 以下、湿度は 80%以下に保つよう空調設備を設ける。

### (2) リスク分散と 2 時間以内の喫食が両立した学校給食施設の整備

食中毒や災害による施設の損壊など有事の際に、被害を最小限とする給食提供のリスク分散と文部科学省の「学校給食衛生管理基準」(参考資料)に基づいた、調理後 2 時間以内の喫食の実現ができる施設整備を行います。

### (3) 災害時に対応した学校給食施設の整備

学校給食施設は、「厚木市地域防災計画」(平成 25 年 2 月改定)(参考資料)において、避難された方の応急給食施設として位置付けられています。災害時に炊き出し等の対応ができる機能を備えた施設とします。

### (4) 食物アレルギーに対応ができる施設の整備

食物アレルギーのある児童・生徒数は、年々増加傾向にあることから、子供たちが安心して楽しく給食を食べることができるよう、可能な範囲で食物アレルギー対応食ができる施設整備を行います。

### (5) 多様なメニューでの給食提供ができる施設の整備

手作りの給食を基本に、多様なメニューに対応できる最新の厨房設備を導入し、栄養のバランスが摂れた給食が提供できる施設とします。

## (6) 継続的かつ安定的な学校給食の提供ができる施設の整備

学校給食を継続的かつ安定的に提供するに当たり、老朽化が進んでいる既存の共同調理場の建て替えを早急に行います。

また、将来の児童数の減少を見据え、小学校単独調理場未整備校及び食数の少ない学校においては、数校の学校給食を担うミニセンター（親子方式）として整備を進めます。

### 7 学校給食施設の整備手法について

新たな学校給食施設を整備するに当たり、次のとおり3段階に分けて整備を進めます。

#### (1) 第1段階（着手から5年以内）

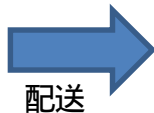
学校給食を継続的かつ安定的に提供するに当たり、老朽化が進んでいる既存の共同調理場の建て替えを早急に行います。

### 新中学校給食センターの建設

新たな場所に、市内全中学校13校を担う新学校給食センターを建設します。建設期間中は、既存の北部・南部学校給食センターで給食を提供します。



新中学校給食センター



配送



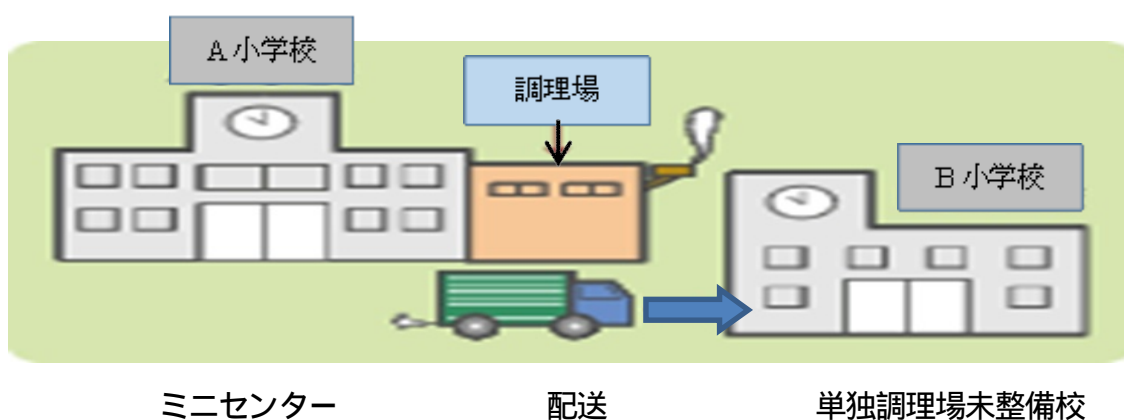
中学校13校

(2) 第2段階（第1段階終了後）

学校給食施設整備事業の早期実現を目指し、単独調理場未整備校6校について、ミニセンター（親子方式）で整備します。

単独調理場未整備校をミニセンター（親子方式）で整備

ミニセンター建設中の単独調理場未整備校6校については、南部学校給食センターで給食を提供します。



(3) 第3段階（第2段階終了後）

児童の将来推計が減少傾向であることから、既存の単独調理場で、食数が少なくなる学校は、ミニセンター（親子方式）に移行して整備します。

既存の単独調理場をミニセンター（親子方式）へ移行

\* 北部学校給食センターについては、第1段階終了後、南部学校給食センターについては第2段階終了後に廃止します。

文部科学省 学校給食衛生管理基準（給食施設、設備関係抜粋）

第1 総則

1 学校給食を実施する都道府県教育委員会及び市区町村教育委員会（以下「教育委員会」という。）附属学校を設置する国立大学法人及び私立学校の設置者（以下「教育委員会等」という。）は、自らの責任において、必要に応じて、保健所の協力、助言及び援助（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）に定める食品衛生監視員による監視指導を含む。）を受けつつ、H A C C P（コーデックス委員会（国連食糧農業機関／世界保健機関合同食品規格委員会）総会において採択された「危害分析・重要管理点方式とその適用に関するガイドライン」に規定されたH A C C P（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）をいう。）の考え方にに基づき単独調理場、共同調理場（調理等の委託を行う場合を含む。以下「学校給食調理場」という。）並びに共同調理場の受配校の施設及び設備、食品の取扱い、調理作業、衛生管理体制等について実態把握に努め、衛生管理上の問題がある場合には、学校医又は学校薬剤師の協力を得て速やかに改善措置を図ること。

第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

1 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

(1) 学校給食施設

共通事項

- 一 学校給食施設は、衛生的な場所に設置し、食数に適した広さとすること。また、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、施設の新増築、改築、修理その他の必要な措置を講じること。
- 二 学校給食施設は、別添の「学校給食施設の区分」に従い区分することとし、調理場（学校給食調理員が調理又は休憩等を行う場所であって、別添中区分の欄に示す「調理場」をいう。以下同じ。）は、二次汚染防止の観点から、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域（それぞれ別添中区分の欄に示す「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」及び「その他の区域（事務室等を除く。）」をいう。以下同じ。）に部屋単位で区分すること。ただし、洗浄室は、使用状況に応じて汚染作業区域又は非汚染作業区域に区分することが適当であることから、別途区分すること。また、検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域並びに更衣休憩にあてる区域及び前室に区分するよう努めること。

三 ドライシステムを導入するよう努めること。また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること。

四 作業区域（別添中区分の欄に示す「作業区域」をいう。以下同じ。）の外部に開放される箇所にはエアカーテンを備えるよう努めること。

五 学校給食施設は、設計段階において保健所及び学校薬剤師等の助言を受けるとともに、栄養教諭又は学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）その他の関係者の意見を取り入れ整備すること。

#### 作業区域内の施設

一 食品を取り扱う場所（作業区域のうち洗浄室を除く部分をいう。以下同じ。）は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造とするよう努めること。

二 食品の保管室は、専用であること。また、衛生面に配慮した構造とし、食品の搬入及び搬出に当たって、調理室を経由しない構造及び配置とすること。

三 外部からの汚染を受けないような構造の検収室を設けること。

四 排水溝は、詰まり又は逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造及び配置とすること。

五 釜周りの排水が床面に流れない構造とすること。

六 配膳室は、外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分すること。また、その出入口には、原則として施錠設備を設けること。

#### その他の区域の施設

一 廃棄物（調理場内で生じた廃棄物及び返却された残菜をいう。以下同じ。）の保管場所は、調理場外の適切な場所に設けること。

二 学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とすること。また、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3 m以上離れた場所に設けるよう努めること。

さらに、便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めること。

### (2) 学校給食設備

#### 共通事項

一 機械及び機器については、可動式にするなど、調理過程に合った作業動線となるよう配慮した配置であること。

二 全ての移動性の器具及び容器は、衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。

三 給水給湯設備は、必要な数を使用に便利な位置に設置し、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式等であること

四 共同調理場においては、調理した食品を調理後2時間以内に給食できるようにするための配送車を必要台数確保すること。

#### 調理用の機械、機器、器具及び容器

- 一 食肉類、魚介類、卵、野菜類、果実類等食品の種類ごとに、それぞれ専用に調理用の器具及び容器を備えること。また、それぞれの調理用の器具及び容器は、下処理用、調理用、加熱調理済食品用等調理の過程ごとに区別すること。
- 二 調理用の機械、機器、器具及び容器は、洗浄及び消毒ができる材質、構造であり、衛生的に保管できるものであること。また、食数に適した大きさと数量を備えること。
- 三 献立及び調理内容に応じて、調理作業の合理化により衛生管理を充実するため、焼き物機、揚げ物機、真空冷却機、中心温度管理機能付き調理機等の調理用の機械及び機器を備えるよう努めること。

#### シンク

- 一 シンクは、食数に応じてゆとりのある大きさ、深さであること。また、下処理室における加熱調理用食品、非加熱調理用食品及び器具の洗浄に用いるシンクは別々に設置するとともに、三槽式構造とすること。さらに、調理室においては、食品用及び器具等の洗浄用のシンクを共用しないこと。あわせて、その他の用途用のシンクについても相互汚染しないよう努めること。

#### 冷蔵及び冷凍設備

- 一 冷蔵及び冷凍設備は、食数に応じた広さがあるものを原材料用及び調理用等に整備し、共用を避けること。

#### 温度計及び湿度計

- 一 調理場内の適切な温度及び湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計及び湿度計を備えること。また、冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒庫その他のために、適切な場所に正確な温度計を備えること。

#### 廃棄物容器等

- 一 ふた付きの廃棄物専用の容器を廃棄物の保管場所に備えること。
- 二 調理場には、ふた付きの残菜入れを備えること。

#### 学校給食従事者専用手洗い設備等

- 一 学校給食従事者の専用手洗い設備は、前室、便所の個室に設置するとともに、作業区分ごとに使用しやすい位置に設置すること。
- 二 肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式、足踏み式又は自動式等の温水に対応した方式であること。

三 学校食堂等に、児童生徒等の手洗い設備を設けること。

(3) 学校給食施設及び設備の衛生管理

一 学校給食施設及び設備は、清潔で衛生的であること。

二 冷蔵庫、冷凍庫及び食品の保管室は、整理整頓すること。また、調理室には、調理作業に不必要な物品等を置かないこと。

三 調理場は、換気を行い、温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つよう努めること。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度並びに冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度は毎日記録すること。

四 調理場内の温度計及び湿度計は、定期的に検査を行うこと。

五 調理場の給水、排水、採光、換気等の状態を適正に保つこと。

また、夏期の直射日光を避ける設備を整備すること。

六 学校給食施設及び設備は、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の侵入及び発生を防止するため、侵入防止措置を講じること。

また、ねずみ及び衛生害虫の発生状況を1ヶ月に1回以上点検し、発生を確認したときには、その都度駆除をすることとし、必要な場合には、補修、整理整頓、清掃、清拭、消毒等を行い、その結果を記録すること。なお、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。さらに、学校給食従事者専用の便所については、特に衛生害虫に注意すること。

七 学校給食従事者専用の便所には、専用の履物を備えること。また、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

八 学校給食従事者専用の手洗い設備は、衛生的に管理するとともに、石けん液、消毒用アルコール及びペーパータオル等衛生器具を常備すること。また、布タオルの使用は避けること。さらに、前室の手洗い設備には個人用爪ブラシを常備すること。

九 食器具、容器及び調理用の器具は、使用后、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管すること。また、フードカッター、野菜切り機等調理用の機械及び機器は、使用後に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥させること。さらに、下処理室及び調理室内における機械、容器等の使用後の洗浄及び消毒は、全ての食品が下処理室及び調理室から搬出された後に行うよう努めること。

学校給食施設の区分

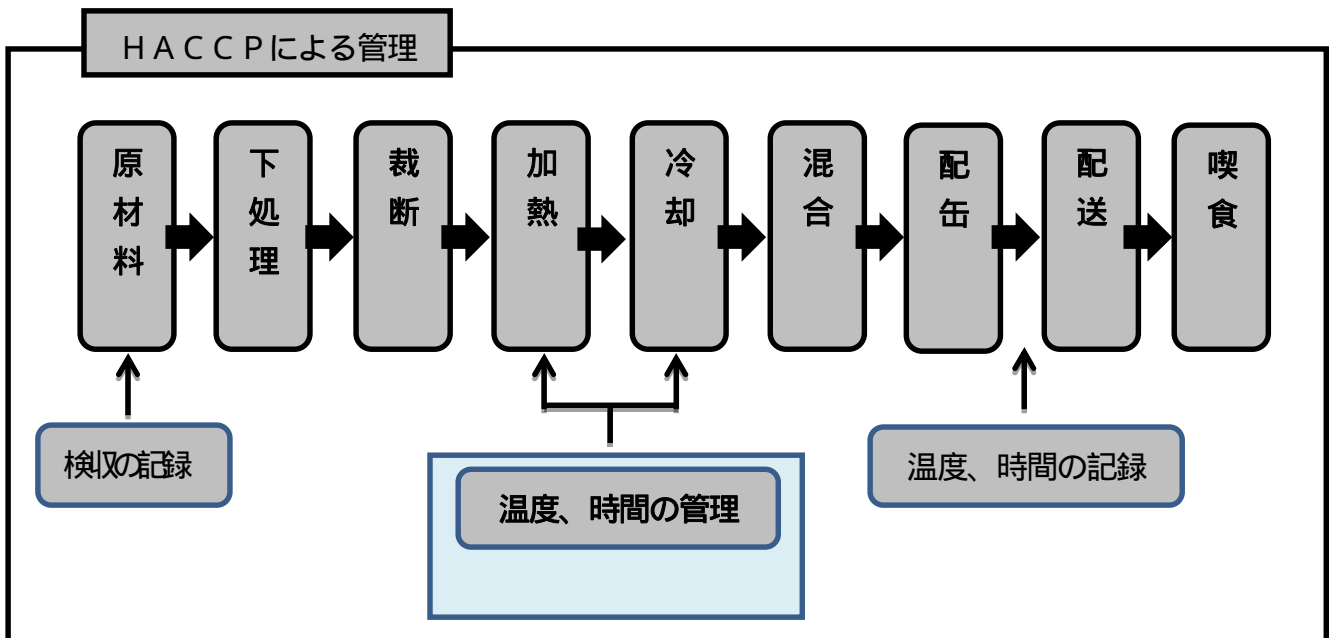
区 分			内 容
学 校 給 食 施 設	調 理 場	作 業 区 域	検 収 室 - 原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所 食品の保管室 - 食品の保管場所 下 処 理 室 - 食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所 返却された食器・食缶等の搬入場 洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前）
			非汚染作業区域 調 理 室 - 食品の切裁等を行う場所 - 煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所 - 加熱調理をした食品の冷却等を行う場所 - 食品を食缶に配食する場所 配膳室 食品・食缶の搬出場 洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒後）
	そ の 他	更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等	
		事務室等（学校給食調理員が通常、出入りしない区域）	



## HACCPとは(厚生労働省)

HACCPとは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析(Hazard Analysis)し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点(Critical Control Point)を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。

これまでの最終製品の抜き取り検査に比べて、より効果的に安全性に問題のある製品の出荷を防止できるとされています。



## 厚木市学校給食在り方検討会委員名簿

任期：平成23年6月1日から平成24年5月31日まで（平成24年5月31日現在）

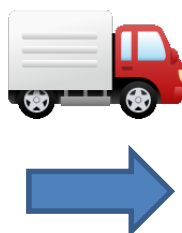
役員	役職名	氏名
委員	小学校校長代表 (三田小学校長)	あらい けいじ 新井 啓司
委員	保護者の代表 (小鮎中学校PTA副会長)	もりやま やえこ 森山 八重子
委員	中学校校長代表 (荻野中学校長)	かわさき よしやす 川崎 善康
委員	小学校教員代表 (清水小学校教員)	とびき こと 戸引 もと子
委員	中学校教員代表 (睦合中学校教員)	にしやま えつこ 西山 悦子
委員	保護者の代表 (妻田小学校PTA副会長)	いけの めぐみ 池野 恵
委員	保護者の代表 (上荻野小学校PTA副会長)	とがし ゆかり 富樫 有佳里
委員	保護者の代表 (依知中学校PTA会長)	もとふじ ながとし 茂戸藤 長利
委員	学識経験者 (神奈川工科大学准教授)	まつづき ひろえ 松月 弘恵
委員	学識経験者 (元愛川町立中津小学校長)	いしい じゅんこ 石射 順子
委員	公募の市民	きたざわ なおたか 北澤 直隆
委員	公募の市民	やまざき きよこ 山崎 喜代子

## ミニセンター（親子方式）とは

調理場を持つ学校（単独調理場校）が給食を作り、距離の近い複数の学校に配送を行う方式です。大規模な給食センターと違い、適温給食や手作りの給食を基本とした給食ができ、単独調理場と同様な給食の提供ができます。



ミニセンター



配送



ミニセンター校に近い学校

## 厚木市地域防災計画（抜粋）

### 第2項 食糧供給対策

災害時における被災者等に供給する食糧の確保と配給を次のとおり実施します。

#### 1 実施機関

市は、被災者等に対して応急食糧の確保・供給を行います。

#### 2 食糧の調達・供給

市の備蓄食糧等を活用した食料品の提供を実施するとともに、不足した場合には、市内小売業者からの調達及び「災害時等における生活必需物資の調達に関する協定」に基づき調達を実施し、被災状況に応じた配分計画を立てて避難所等に配送します。

#### 3 学校給食施設の利用

各学校の給食施設を利用して、食料の炊き出しを実施します。

#### 4 救援物資の供給

救援物資は、日本赤十字社神奈川県支部厚木市地区等の協力を得て、物資集積拠点に集積し、被災状況に応じた配分計画を立てて避難所等に配送します。

#### 5 供給の期間等

応急食糧の供給期間は、原則として7日間を限度とします。

6 緊急輸送路の確保

市外からの緊急輸送路の確認など、機能的な食糧の受入れ及び配送態勢の確立を図ります。

7 役割分担の明確化

被災者が必要とする食糧を的確に供給するために、関係機関、ボランティア、自治会等との役割分担の明確化に努めます。