資料２

倉敷市学校給食調理場の現状

倉敷市学校給食調理施設適正化検討委員会資料

2018/12/01

倉敷市教育委員会学校教育部保健体育課

内容

[１　倉敷市学校給食調理場について 2](#_Toc531767914)

[（１）給食調理場の整備状況について 2](#_Toc531767915)

[（２）自校単独方式調理場の老朽化の現状 2](#_Toc531767916)

[２　調理場の衛生管理について 6](#_Toc531767917)

[（１）衛生管理充実のために設置者として対応が求められること 6](#_Toc531767918)

[（２）作業区分の明確化 6](#_Toc531767919)

[（３）ドライ使用及びドライ運用 7](#_Toc531767920)

[（４）手洗い設備の充実 8](#_Toc531767921)

[（５）検収室の整備 8](#_Toc531767922)

[（６）作業動線の確保 8](#_Toc531767923)

[（７）調理室内の環境について 8](#_Toc531767924)

[（８）食品の適切な温度管理について 9](#_Toc531767925)

[（９）アレルギー対応について 9](#_Toc531767926)

[（１０）ＩＣＴやロボット技術への対応について 9](#_Toc531767927)

[３　施設管理費用について 10](#_Toc531767928)

[（１）一食単価の比較 10](#_Toc531767929)

[（２）提供食数の規模による比較 10](#_Toc531767930)

[（３）調理場建設費用の試算のめやすについて 11](#_Toc531767931)

[４　調理場業務に必要となる職員 11](#_Toc531767932)

[（１）給食調理業務に必要となる職員 11](#_Toc531767933)

[（２）給食提供にあたり学校栄養職員と給食調理員の役割分担 12](#_Toc531767934)

[５　学校給食調理場配置状況 14](#_Toc531767935)

[６　語句説明 15](#_Toc531767936)

[７　全倉敷市学校給食調理場一覧 16](#_Toc531767937)

# １　倉敷市学校給食調理場について

倉敷市では，自校単独調理場方式と共同調理場方式とで，全小学校・中学校・高等学校（工業高校に限る）・特別支援学校を対象に完全給食を実施しています。それぞれの内訳は，６１か所の自校単独調理場方式調理場と６か所の共同調理場方式となっている。

※平成３１年4月倉敷中央学校給食共同調理場が稼働し，倉敷学校給食共同調理場，倉敷北学校給食共同調理場，玉島学校給食共同調理場，船穂学校給食共同調理場は廃止する。

## （１）給食調理場の整備状況について

　　　下記グラフは，市内全調理場の建築年ごとの整備状況を，延床面積で示したものである。

　　　１９７０年代に建設が集中しており，これらの調理場の老朽化や劣化が進み，一斉に更新しなければならない時期を迎えている。

【各調理場の建築年別床面積整備状況】

（㎡）

## （２）自校単独方式調理場の老朽化の現状

　　　自校単独調理場方式が６１校，建築後４０年を経過したものが２６校あり，それらはウェット方式で建設され，調理場に空調設備もない状態となっている。また，平成３１年4月に倉敷中央学校給食共同調理場（供給能力12,000食）が稼働開始の予定だが，庄学校給食共同調理場は昭和５７年建築，真備学校給食共同調理場が平成１６年の建築となっており，これらの老朽化対策も講じなければならない。

以下，自校単独方式の調理場の現状の詳細について報告する。

**＜施設・設備＞**

屋根の雨漏り，給水・給湯・排水の漏水，シャッターや区画扉の開閉困難，貯湯式ボイラーの水漏れ，ガス配管の老朽化によるガス漏れ，く体の損傷などがある。

雨漏りについては，雨の日やその翌日には，給食調理に支障をきたしているところもあり，長期休業中に大規模な修繕を毎年，複数箇所行っている。屋上の防水が剥離し，雨漏りを起こしている調理場もある。

また，配管が古くなり，水漏れやガス漏れが起きている。壁や床に埋め込まれている配管等もあり，それらの中でも水漏れやガス漏れが発生し，修繕を繰り返している。しかし，そのような箇所が非常に多く，修繕が追い付いていないのが現状である。老朽化による部品のサビや建物の傾きなどから，シャッターや区画扉の開閉が困難となっている箇所も多い。建物自体が損傷している場合もあり，根本的解決には至らず，全ての修繕には対応できない状況である。

**＜機器類＞**

多くの機器が耐用年数を超えて使用している状況である。１５年以上使用している機器が４割をこえており，不具合が生じてからその都度修繕し，修繕不可能と判断すると新規購入をしており，計画的な更新を行っていない。近年では，多くの古い機器を抱えているため，故障が頻発し，給食提供に支障をきたすことが増えている。仮に，１５年を超える機器を全て新規購入するとなると，概算で４５億円超が必要となる試算となる。



配管水漏れ（壁面）

配管断熱材腐食

く体損傷（木製）

く体損傷（木製）

く体損傷（木製）

ドア下（ゆがみから生じる隙間）





く体損傷（コンクリート）

く体損傷（コンクリート）

く体損傷（コンクリート）

カバーのない換気扇

屋根（雨漏り）

天井損傷（木製）

**＜各調理場施設整備の必要要件＞**

　今後の給食調理場整備にあたって，必須とされている条件は次の７項目である。

①ドライシステムを導入している

②検収室は外部から汚染を受けない構造になっている。（検収室の前に前室がある）

③機械機器は可動式にするなど調理過程にあった作業動線になるよう配慮されている。

④調理作業の合理化により衛生管理を充実するための設備がある（焼き物機・揚物機・真空冷却機等）

⑤手洗い施設は全て肘まで洗える大きさがあり，温水に対応し，作業区分ごとに適切に設置されている。

⑥室内は気温２５℃湿度８０％以下に保たれている。（調理室にエアコン設置されている）

⑦アレルギー対応室がある。

下の表は，市内６３調理場で①～⑦が満たされているかどうかを示したものである。

６３か所×７項目＝４４１項目のうち，●の数は６６個であり，整備状況は１５．０%（66/441）に留まっている。

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 施設名 | 建築  年月日 | ①ドライシステムを導入している | ②検収室は外部から汚染を受けない構造になっている。（検収室の前に前室がある） | ③機械機器は可動式にするなど調理過程にあった作業動線になるよう配慮されている | ④調理作業の合理化により衛生管理を充実するための設備がある（焼き物機・揚物機・真空冷却機等） | ⑤手洗い施設は全て肘まで洗える大きさがあり，温水に対応し，作業区分ごとに適切に設置されている | ⑥室内は気温25℃湿度80％以下に保たれている。（調理室にエアコン設置されている） | ⑦アレルギー対応室がある |
| 倉敷東小学校 | S61.12.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 倉敷西小学校 | S56.3.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 老松小学校 | H28.6.1 | ● | ● | ● | ● | ● | ● |  |
| 万寿小学校 | S56.3.1 |  |  |  | ● |  |  |  |
| 万寿東小学校 | S49.3.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 大高小学校 | S50.1.1 |  |  |  | ● |  |  |  |
| 葦高小学校 | S63.11.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 倉敷南小学校 | H20.3.1 | ● |  | ● | ● | ● | ● |  |
| 中洲小学校 | S48.3.1 |  |  |  | ● |  |  |  |
| 中島小学校 | H21.3.1 | ● | ● | ● | ● | ● | ● |  |
| 粒江小学校 | S47.12.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 中庄小学校 | S50.3.1 |  |  |  | ● |  |  |  |
| 帯江小学校 | S49.5.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 菅生小学校 | S54.3.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 豊洲小学校 | S52.3.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 茶屋町小学校 | H26.3.1 | ● | ● | ● | ● | ● | ● |  |
| 西阿知小学校 | H24.3.1 | ● | ● | ● | ● | ● | ● |  |
| 第一福田小学校 | S48.1.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 第二福田小学校 | S51.3.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 第三福田小学校 | S41.9.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 第四福田小学校 | S60.1.1 |  |  |  | ● |  |  |  |
| 第五福田小学校 | S53.3.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 水島小学校 | S56.3.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 旭丘小学校 | S53.3.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 連島西浦小学校 | S49.12.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 連島神亀小学校 | S56.3.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 連島東小学校 | H16.4.1 | ● |  | ● | ● |  |  |  |
| 連島南小学校 | S57.3.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 連島北小学校 | S50.5.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 天城小学校 | S49.3.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 味野小学校 | H18.3.1 | ● |  | ● | ● |  | ● |  |
| 赤崎小学校 | S54.6.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 下津井東小学校 | S57.2.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 下津井西小学校 | S48.3.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 本荘小学校 | S47.3.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 児島小学校 | S55.12.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 緑丘小学校 | S48.3.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 琴浦東小学校 | S55.3.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 琴浦西小学校 | H3.8.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 琴浦南小学校 | S59.3.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 琴浦北小学校 | S54.3.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 郷内小学校 | S51.3.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 乙島東小学校 | S51.3.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 柏島小学校 | S49.1.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 玉島南小学校 | H10.3.1 | ● |  | ● |  |  |  |  |
| 長尾小学校 | H19.3.1 | ● |  | ● | ● | ● | ● |  |
| 富田小学校 | S50.1.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 沙美小学校 | S52.3.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 南浦小学校 | S47.12.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 穂井田小学校 | S54.10.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 多津美中学校 | H16.11.1 | ● |  | ● | ● | ● | ● |  |
| 東陽中学校 | H31.4.1 | ● | ● | ● | ● | ● | ● |  |
| 味野中学校 | S49.3.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 下津井中学校 | S53.9.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 児島中学校 | S53.3.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 琴浦中学校 | H5.1.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 郷内中学校 | S50.3.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 玉島北中学校 | H8.1.1 | ● |  | ● |  |  |  |  |
| 真備東中学校 | S57.2.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 工業高等学校 | S47.3.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 倉敷支援学校 | S50.3.1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 庄学校給食共同調理場 | S57.2.1 |  |  |  | ● |  |  |  |
| 真備学校給食共同調理場 | H16.3.1 | ● |  | ● | ● |  | ● |  |
|  | 整備率 | 13校/63  20.6% | 5校/63  7.9% | 13校/63  20.6% | 17校/63  27.0% | 8校/63  12.7% | 10校/63  15.9% | 0校/63  0% |

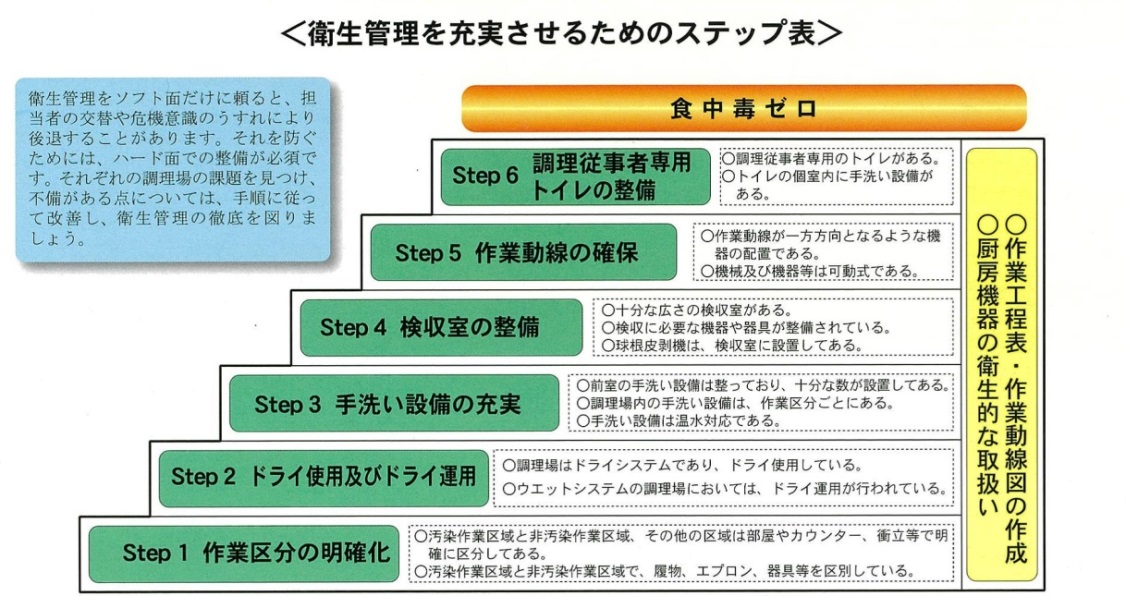
※学校給食共同調理場の内，倉敷・倉敷北・玉島・船穂の調理場を除く。

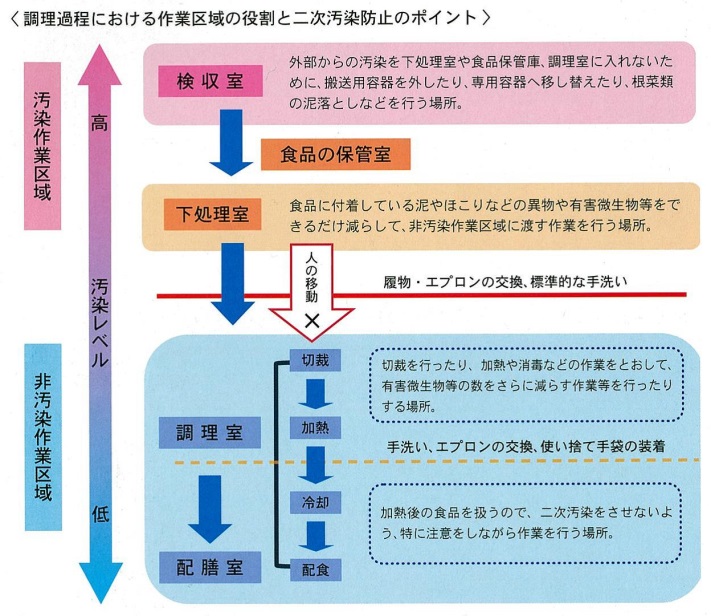
# ２　調理場の衛生管理について

学校給食は児童生徒の心身の健全な発達に資するものであり，児童生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養ううえで極めて重要な役割を担っている。このため，特に安全で安心な学校給食の提供が求められ，衛生管理は最重要視されている。

平成２１年４月に文部科学省より新たな学校給食衛生管理基準が示され，ＨＡＣＣＰ（危害分析重要管理点）の考え方に基づいた施設及び設備等の整備が求められている。本市の給食調理場は自校単独調理場６１校のうち５７校・共同調理場６場が，現在の学校給食衛生管理基準が示される以前に建築されている。

## （１）衛生管理充実のために設置者として対応が求められること

平成２４年３月に文部科学省より示された学校給食調理従事者研修マニュアルの「衛生管理を充実させる手順」によると，①作業区分の明確化②ドライ使用及びドライ運用③手洗い設備の充実④検収室の整備⑤作業動線の確保⑥調理従事者専用トイレの整備がうたわれており，設置者として対応が必要とされている。



## （２）作業区分の明確化

汚染作業区域と非汚染作業区域，その他の区域を

部屋単位で区分し，作業動線を明確にすることが必

要とされている。非汚染作業区域に汚染を持ち込ま

ないために，汚染作業区域と非汚染作業区域を壁や

作業台などで明確に区分し，人や台車の往来をなく

し，食品のみが移動するようにすることが必要であ

る。

また，シンクは，相互汚染を防ぐため，「下処理

室における加熱調理用食品，非加熱調理用食品およ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。」と学校給食衛生管理基準にある。そのような施設であれば，果物等の加熱しない食品を安全に提供することができる。現在，ほとんどの施設ではソフト面で補っている状態である。

【学校給食衛生管理基準に沿った施設】



下処理シンク：加熱レーン非加熱レーン各３槽ずつ設置［H21建築］

下処理室（奥）と調理室（手前）は窓で仕切られている

作業区分が壁で仕切られている［H28建築］

（手前が食品庫・奥が調理室）

【学校給食衛生管理基準に沿っていない施設】



下処理シンク：1レーンのみ［S55建築］

下処理室（右）と調理室（左）が完全に仕切られていない

作業区分が壁で仕切られていない［S54建築］

（手前が調理室・奥が洗浄室）

## （３）ドライ使用及びドライ運用

ドライシステムとは，床からのはね

水による二次汚染を防ぎ，調理場内の

湿度を低く保ち，食中毒菌などの繁殖

を抑えることができる調理場のシス

テムである。右の図は，ドライシステ

ムとウエットシステムとのメンテナ

ンスの違いを説明したものである。

ウエットシステムでの洗浄や除菌

は重労働であり，運用で補っていくに

は限界があり，ドライシステムの調理

場で，より衛生的に調理を行うことが

求められている。

## （４）手洗い設備の充実

調理の作業区分ごとに十分な広さの

手洗いや温水設備の設置ができていない現状である。

十分な広さと必要な機器・器具のそろった検収室

［学校給食調理従事者研修マニュアルより］

## （５）検収室の整備

食材の検収・受け取り・容器の入れ替え等が衛生的にスムーズにできる広

さと必要な機器や器具が整備されていることが必要である。食材納入の際，

専用容器への移し替えや泥付き根菜類等の処理を検収室で行うことにより，

下処理室等の汚染レベルを低く保つことができる。

しかし，十分な広さが確保されている施設は少ないのが現状である。

検収室のない調理場

［S54建築］

## （６）作業動線の確保

作業動線を一方向にし，食品が交差しないよう

にする必要がある。そのためには，機械や機器の

配置変更や可動式化等で，作業動線を単純化する

ことが大切である。各部屋の広さや配置，機械の

配置等が関係してくるため，ハード面の整備が求

められているが，十分できているとはいい難い状

況である。食品や調理員が交差することのないよ

う，十分な広さを確保し，衛生的な動線を考慮し

た調理場を整備する必要がある。

作業動線図

作業動線が単純化され，食品が一方向に流れる[H26建築]

## （７）調理室内の環境について

学校給食衛生管理基準では学校給食施設及び設備の衛生管理として，「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」とある。近年，気温の上昇もあり，夏季の調理場内の温度は４０℃を超えるところもある。衛生管理を行ううえで調理場内のエアコン設置は必須といえる。

## （８）食品の適切な温度管理について

食品の適切な温度管理等も重要であり「加熱調理後冷却する必要のある食品については，冷却機等を用いて温度を下げ，調理用冷蔵庫で保管し，食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を可能な限り短くすること。」とある。あえ物を調理することが多くあり，衛生管理上，最も配慮が必要な調理形態として取り扱っている。しかし，現在，ほとんどの調理場では，ゆでた野菜を素早く冷却する真空冷却機やそれを保存する専用の冷蔵庫がなく，水冷方式で冷却を行ったあと，常温で保存している状況である。それらの最新機器を新たに導入するには，調理場の広さや適切な作業動線の確保，追加機器の電気容量が必要となるため，設置が困難な状況である。

＜学校給食衛生管理基準に沿った施設［H24建築］＞

あえ物に必要な野菜を加熱，冷却，冷蔵保存する機器

（右から，スチームコンベクションオーブン・真空冷却機・専用冷蔵庫）



## （９）アレルギー対応について

本市では食物アレルギーを有する児童生徒に除去食提供の対応を行っている。

平成２９年１２月には，「学校における食物ア

調理室の一角をアレルギー

対応コーナーとして兼用

学校における食物アレルギー

対応の手引き（H29.12改訂）

レルギー対応の手引き（倉敷市教育委員会）」を

改訂し，アレルギー対応に関し，「安全性を最優

先」とすることを大きな柱としている。現在は

除去食を調理するための専用調理室がなく，調

理室の一角を対応コーナーとして兼用している

状況下での事故の可能性について懸念されて

いる。安全にアレルギー対応を行うためには，

アレルギー専用調理室が必須である。

## （１０）ＩＣＴやロボット技術への対応について

学校給食調理場は「工場」である。今後，調理業務を担う人手不足は深刻となることが予想され，安定的な学校給食の継続のためには，厨房機器のロボット化や作業軽減のための新しい設備の導入を見据える必要がある。また，調理場を更新すれば，設備機器や厨房機器はその機能性だけでなく，社会情勢等も考慮しながら更新することになるが，建物自体は数十年使用することになるので，将来のロボット導入に配慮して，十分な面積を確保すること，電気容量の調整やｗｉｆｉ環境の整備などに対応できるようにしておかなければならない。

また，学校給食の衛生管理は，ＨＡＣＣＰの考え方に基づいた施設整備や老朽化対策が基本となり，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が大切となる。異物混入などへの対応もあるので，衛生管理基準を満たすことは最低限必要なことだと考えている。

# ３　施設管理費用について

自校単独調理場及び共同調理場における運営経費の額は，それぞれ調理場ごとにその経費額に差がある。これは，日々その調理場で作られる給食の食数や調理に携わる給食調理員の人数，また調理場を構成する建物の施設設備・備品等の不具合による修繕費用など調理場ごとの個別の状況が主な原因であると考えられる。ここでいう経費とは、人件費、施設維持管理費、修繕費等を指す。

## （１）一食単価の比較

自校単独調理場と共同調理場の運営経費の総額を割り戻して１食当たりの経費で比較すると，自校単独調理場で２８９円，共同調理場で２５２円となっており，共同調理場の効率性が高いことがわかる。

単位：円

※１食あたり経費＝

経費総合計÷児童生徒数÷年間食数

（ただし，給食材料費を含まない。）

## （２）提供食数の規模による比較

調理場における食数の規模が大きくなることに比例して運営経費が多くなるが，運営経費の総額を割り戻して１食当たりの経費で比較すると，小規模の調理場より大規模の調理場のほうが安価となっている。

単位：円

※１食あたり経費＝

経費総合計÷児童生徒数÷年間食数

　（ただし，給食材料費を含まない。）

食数規模

## （３）調理場建設費用の試算のめやすについて

①自校単独調理方式　 建築＆設備　１㎡単価　４００，０００円

厨房機器　　建築＆設備費用の４５％

②共同調理場方式　　　㎡あたり建築＆設備＆電気　　６４０，０００円

厨房機器等備品　建築＆設備＆電気の４５％

　　※倉敷中央学校給食共同調理場実績

　　（面積5131.61㎡　建築1,281,632,760円　設備725,436,000円　電気297,263,520円　備品　1,000,000,000円）

# ４　調理場業務に必要となる職員

　　学校給食の提供に係る経費のうち，保護者に負担してもらうことのできる経費は食材料費に限られ

ている。平成３０年度現在，１食当たり小学校２７０円，中学校３２０円を目安に献立作成を行っている。

食材料費以外の学校給食提供に必要となる経費，具体的には給食調理員等の人件費，給食調理場の施設設備・備品に係る費用や光熱水費については，公費負担となる。

## （１）給食調理業務に必要となる職員

　　　本市では，給食の提供方法（単独実施方式・共同調理方式）や調理場の規模に関わらず，給食調理場ごとに，学校栄養職員（栄養士）と給食調理員を配置している。

ア　学校栄養職員（栄養士）

　　　　学校栄養職員の配置は，「公立義務教育諸学校の学級編制及び教職員定数の標準に関する法律」の規定により，自校単独調理場において児童生徒数が５５０人以上の規模を有する調理場には１人を，５４９人以下の規模の調理場には同規模の調理場４か所のうち１か所に１人を県費負担の職員として置くよう求めている。また，共同調理場においても，調理場ごとに児童生徒数の規模に応じて県費負担職員の配置が定められている。

本市においては，より安全で安心な学校給食の提供を確保するため，県費負担職員である学校栄養職員が配置されない自校単独調理場においても，市独自に学校栄養職員（正規又は臨時）の配置を行っている。その職員の数は，平成２９年度現在３３人（配置２４人，臨時５人，育休代４人）となっている。

イ　給食調理員

　　　　給食調理員の配置は，「学校給食に従事する職員の定数確保および身分安定について（文部省通知）」に規定する「学校給食調理員の基準」に基づき，この基準を十分に満たすよう市独自に配置基準を定めている。なお，現在，給食調理員には正規調理員（１日７時間４５分勤務），嘱託調理員（１日６時間勤務），臨時調理員（１日５時間勤務）の者がおり，これらの職員を組み合わせて給食調理員配置基準が作られている。

○給食調理員配置基準【自校単独調理場】

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 食　　　　　数 | 新　　基　　準 | | 旧　　基　　準 | |
| 嘱託 | 臨時 | 正規 | 嘱託 |
| １～　　５０ | １ |  | １ |  |
| ５１～　１００ | ２ |  | １ | １ |
| １０１～　３００ | ２ | １ | ２ |  |
| ３０１～　５００ | ３ | １ | ２ | １ |
| ５０１～　７００ | ４ | １ | ２ | ２ |
| ７０１～　９００ | ５ | １ | ３ | ２ |
| ９０１～１１００ | ７ |  | ３ | ３ |
| １，１０１～１，３００ | ７ | １ | ４ | ２ |
| １，３０１～１，５５０ | ８ | １ | ４ | ３ |
| １，５５１～１，８００ | ９ | １ | ４ | ４ |

○給食調理員配置基準【共同調理場】

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 食　　　　　数 | 新　　基　　準 | | 旧　　基　　準 | |
| 嘱託 | 臨時 | 正規 | 嘱託 |
| ２，００１～２，５００ | １２ | １ | ５ | ５ |
| ２，５０１～３，０００ | １３ | １ | ５ | ６ |
| ３，００１～３，５００ | １５ | １ | ６ | ７ |
| ３，５０１～４，０００ | １６ | １ | ６ | ８ |
| ４，００１～４，５００ | １８ |  | ７ | ８ |
| ４，５０１～５，０００ | １９ |  | ７ | ９ |
| ５，００１～５，５００ | ２２ | １ | ８ | １０ |
| ５，５０１～６，０００ | ２３ | １ | ９ | １０ |
| ６，００１～６，５００ | ２５ |  | １０ | １０ |
| ６，５０１～７，０００ | ２６ |  | １０ | １１ |
| ７，００１～７，５００ | ２８ | １ | １１ | １２ |
| ７，５０１～８，０００ | ２９ | １ | １２ | １２ |

## （２）給食提供にあたり学校栄養職員と給食調理員の役割分担

|  |  |
| --- | --- |
| 学校栄養職員（栄養士） | 給食調理員 |
| ・献立作成と調整  ・栄養分析  ・衛生管理指導と施設整備  ・食育の推進  ・食に関する指導 | ・購入物資の検収  ・給食調理に係る業務  ・調理場内の施設設備・備品等の清掃 |

# ５　学校給食調理場配置状況



# ６　語句説明

ＨＡＣＣＰ・・・食品の安全性を保障する衛生管理の手法の一つで，原材料の生産から調理されて喫食者の口に入るまでの各段階で発生すると考えられる危害（ハザード）を科学的に分析し，その危害発生を防止できるポイントを定め，これを重点的に管理することで安全性を確保するという手法のこと。

ドライシステム・・・床に水が落ちない構造の施設・設備，機械・器具を使用し，床が乾いた状態で作業するシステムのこと。

ドライ運用・・・ウエットシステムの調理場においてもドライシステムと同様床を乾かした状態で使用する。

汚染作業区域・非汚染作業区域の区分

　　　　　汚染作業区域・・・検収室・食品の保管室・下処理室・返却された食器食缶等の搬入場・洗浄室（機械，食器具の洗浄消毒前）

　　　　　非汚染作業区域・・調理室・配膳室・食品食缶等の搬出場・

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・事務室等

作業工程表・・・各調理員の午前中における作業の流れについて時間列で示したもの。献立ごとに調理作業の手順・時間及び担当者を示して二次汚染を防止する。

作業動線図・・・食品の動線を示したもの。汚染度の高い食品と汚染させたくない食品の交差を防ぐため予め動線を決めている。

# ７　全倉敷市学校給食調理場一覧

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No | 学校名 | 児童数  H30 | 建築年月日 | 築年数 | 構造 | 方式 | 給食室（㎡） |
| 1 | 倉敷東小 | 430 | S61.12.1 | 32 | R | ウェット建築のドライ運用 | 180.00 |
| 2 | 倉敷西小 | 330 | S56.3.1 | 38 | R | ウェット建築のドライ運用 | 171.00 |
| 3 | 老松小 | 880 | H28.6.1 | 3 | R | ドライ建築 | 379.00 |
| 4 | 万寿小 | 901 | S56.3.1 | 38 | R | ウェット建築のドライ運用 | 240.00 |
| 5 | 万寿東小 | 550 | S49.3.1 | 45 | R | ウェット建築のドライ運用 | 150.00 |
| 6 | 大高小 | 1075 | S50.1.1 | 44 | R | ウェット建築のドライ運用 | 220.00 |
| 7 | 葦高小 | 796 | S63.11.1 | 30 | R | ウェット建築のドライ運用 | 208.48 |
| 8 | 倉敷南小 | 599 | H20.3.1 | 11 | R | ドライ建築 | 323.00 |
| 9 | 中洲小 | 799 | S48.3.1 | 46 | R | ウェット建築のドライ運用 | 236.70 |
| 10 | 中島小 | 945 | H21.3.1 | 10 | S | ドライ建築 | 314.00 |
| 11 | 粒江小 | 537 | S47.12.1 | 46 | R | ウェット建築のドライ運用 | 150.00 |
| 12 | 中庄小 | 903 | S50.3.1 | 44 | R | ウェット建築のドライ運用 | 226.00 |
| 13 | 帯江小 | 650 | S49.5.1 | 45 | S | ウェット建築のドライ運用 | 180.00 |
| 14 | 菅生小 | 465 | S54.3.1 | 40 | R | ウェット建築のドライ運用 | 180.00 |
| 15 | 豊洲小 | 427 | S52.3.1 | 42 | R | ウェット建築のドライ運用 | 182.48 |
| 16 | 茶屋町小 | 1244 | H26.3.1 | 5 | R | ドライ建築 | 325.00 |
| 17 | 西阿知小 | 976 | H24.3.1 | 7 | S | ドライ建築 | 319.00 |
| 18 | 一福小 | 695 | S48.1.1 | 46 | S | ウェット建築のドライ運用 | 186.60 |
| 19 | 二福小 | 718 | S51.3.1 | 43 | R | ウェット建築のドライ運用 | 181.00 |
| 20 | 三福小 | 338 | S41.9.1 | 53 | R | ウェット建築のドライ運用 | 156.00 |
| 21 | 四福小 | 643 | S60.1.1 | 34 | R | ウェット建築のドライ運用 | 225.00 |
| 22 | 五福小 | 296 | S53.3.1 | 41 | R | ウェット建築のドライ運用 | 220.00 |
| 23 | 水島小 | 115 | S56.3.1 | 38 | R | ウェット建築のドライ運用 | 180.00 |
| 24 | 旭丘小 | 309 | S53.3.1 | 41 | R | ウェット建築のドライ運用 | 180.00 |
| 25 | 連島西浦小 | 273 | S49.12.1 | 44 | S | ウェット建築のドライ運用 | 190.00 |
| 26 | 連島神亀小 | 332 | S56.3.1 | 38 | R | ウェット建築のドライ運用 | 180.00 |
| 27 | 連島東小 | 421 | H16.4.1 | 15 | R | ドライ建築 | 340.00 |
| 28 | 連島南小 | 805 | S57.3.1 | 37 | R | ウェット建築のドライ運用 | 226.00 |
| 29 | 連島北小 | 122 | S50.5.1 | 44 | R | ウェット建築のドライ運用 | 160.00 |
| 31 | 天城小 | 624 | S49.3.1 | 45 | R | ウェット建築のドライ運用 | 160.00 |
| 32 | 味野小 | 281 | H18.3.1 | 13 | R | ドライ建築 | 207.00 |
| 33 | 赤崎小 | 395 | S54.6.1 | 40 | R | ウェット建築のドライ運用 | 180.00 |
| 34 | 下津井東小 | 95 | S57.2.1 | 37 | R | ウェット建築のドライ運用 | 153.00 |
| 35 | 下津井西小 | 61 | S48.3.1 | 46 | S | ウェット建築のドライ運用 | 120.00 |
| 36 | 本荘小 | 124 | S47.3.1 | 47 | R | ウェット建築のドライ運用 | 133.00 |
| 37 | 児島小 | 767 | S55.12.1 | 38 | S | ウェット建築のドライ運用 | 194.00 |
| 38 | 緑丘小 | 199 | S48.3.1 | 46 | S | ウェット建築のドライ運用 | 192.00 |
| 39 | 琴浦東小 | 279 | S55.3.1 | 39 | R | ウェット建築のドライ運用 | 220.00 |
| 40 | 琴浦西小 | 452 | H3.8.1 | 28 | R | ウェット建築のドライ運用 | 192.00 |
| 41 | 琴浦南小 | 230 | S59.3.1 | 35 | R | ウェット建築のドライ運用 | 180.00 |
| 42 | 琴浦北小 | 11 | S54.3.1 | 40 | R | ウェット建築のドライ運用 | 35.00 |
| 43 | 郷内小 | 375 | S51.3.1 | 43 | S | ウェット建築のドライ運用 | 180.00 |
| 44 | 乙島東小 | 162 | S51.3.1 | 43 | R | ウェット建築のドライ運用 | 180.00 |
| 45 | 柏島小 | 285 | S49.1.1 | 45 | R | ウェット建築のドライ運用 | 192.00 |
| 46 | 玉島南小 | 388 | H10.3.1 | 21 | R | ウェット建築のドライ運用 | 247.35 |
| 47 | 長尾小 | 916 | H19.3.1 | 12 | R | ドライ建築 | 313.00 |
| 48 | 富田小 | 458 | S50.1.1 | 44 | R | ウェット建築のドライ運用 | 208.00 |
| 49 | 沙美小 | 23 | S52.3.1 | 42 | R | ウェット建築のドライ運用 | 183.00 |
| 50 | 南浦小 | 15 | S47.12.1 | 46 | S | ウェット建築のドライ運用 | 124.00 |
| 51 | 穂井田小 | 50 | S54.10.1 | 40 | R | ウェット建築のドライ運用 | 80.00 |
| 52 | 多津美中 | 558 | H16.11.1 | 14 | R | ドライ建築 | 325.00 |
| 53 | 東陽中 | 765 | H31.4.1 | 0 | R | ドライ建築 | 299.00 |
| 54 | 味野中 | 373 | S49.3.1 | 45 | S | ウェット建築のドライ運用 | 229.00 |
| 55 | 下津井中 | 71 | S53.9.1 | 41 | R | ウェット建築のドライ運用 | 183.00 |
| 56 | 児島中 | 464 | S53.3.1 | 41 | R | ウェット建築のドライ運用 | 183.03 |
| 57 | 琴浦中 | 506 | H5.1.1 | 26 | R | ウェット建築のドライ運用 | 222.00 |
| 58 | 郷内中 | 212 | S50.3.1 | 44 | S | ウェット建築のドライ運用 | 157.00 |
| 59 | 玉島北中 | 623 | H8.1.1 | 23 | R | ウェット建築のドライ運用 | 229.00 |
| 60 | 真備東中 | 394 | S57.2.1 | 37 | S | ウェット建築のドライ運用 | 290.75 |
| 61 | 工業高校 |  | S47.3.1 | 47 | R | ウェット建築のドライ運用 | 151.00 |
| 62 | 倉敷支援校 |  | H31.4.1 | 0 | R | ドライ建築 | 385.00 |
| 63 | 倉敷調理場 |  | S45.3.1 | 49 | R | ウェット建築のドライ運用 | 1,204.96 |
| 64 | 倉敷北調理場 |  | S48.8.1 | 46 | R | ウェット建築のドライ運用 | 1,005.00 |
| 65 | 庄調理場（庄小・庄中） | 1326 | S57.2.1 | 37 | R | ウェット建築のドライ運用 | 380.00 |
| 66 | 玉島調理場 |  | S45.3.1 | 49 | R | ウェット建築のドライ運用 | 667.00 |
| 67 | 船穂調理場 |  | S53.12.1 | 40 | R | ウェット建築のドライ運用 | 415.34 |
| 68 | 真備調理場 |  | H16.3.1 | 15 | R | ドライ建築 | 1,426.00 |
| 69 | 新共同調理場 |  | H30.11.1 | 0 | RC | ドライ建築 | 5,131.61 |