

【モデルプランの整理①】

● 基本事項

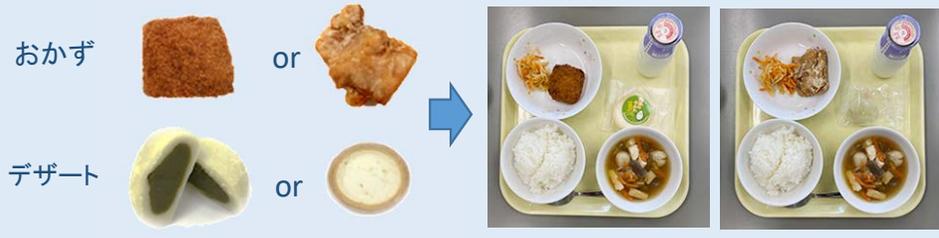
調理場	フルドライシステム・HACCPシステム準拠
事業用地	さくら市鷺宿4432-2
想定食数	4000食
配食予定校	小学校6校(101学級) 中学校2校(38学級)

● 献立条件

方 式→他市でも導入している2献立(例:カレー、シチュー)を想定し、提供する食品は、主食+副食3品+デザート等。ただし、牛乳や個包装デザート等は納入事業者が直接、学校へ搬入。

特別給食→食べたいものを選べるセレクト給食やリクエスト給食などの提供、さくらブランド食品の提供。

セレクト給食の例: 愛知県春日井市 献立中の1~2品を児童生徒に選ばせる



炊 飯→市内全児童生徒提供予定食を賄える炊飯設備

● アレルギー対応

対象品目→卵、乳製品のアレルギーに対する代替食を基本とし、それ以外の特定原材料に対しても対応できる調理スペースの確保。

想定食数→現状の市内におけるアレルギー食数を基本とする。現状:50~70食

アレルギー代替食の例: 埼玉県本庄市 学校給食における食物アレルギー対応の手引より



- 代替例: 牛乳→ほうじ茶
- 代替食は、コピー食ではなく、衣や形を替えるなど、普通給食との違いが見て分かるように工夫

● 災害対応

設 備→大きな地震で倒壊しない建物で、受水槽に災害時の貯水槽機能を付加、食材の備蓄倉庫、緊急災害用の煮炊き釜を設置。

● 食育

機 能→食事の大切さを伝える展示ホール(調理器具などの展示)、見学路、会議室、献立研究のための簡易的な調理スペースの設置。

調理器具展示の例:

東京都立川市 食育についてのパネル展示や調理機器の現物展示等で学べる食育テラス



【モデルプランの整理②】

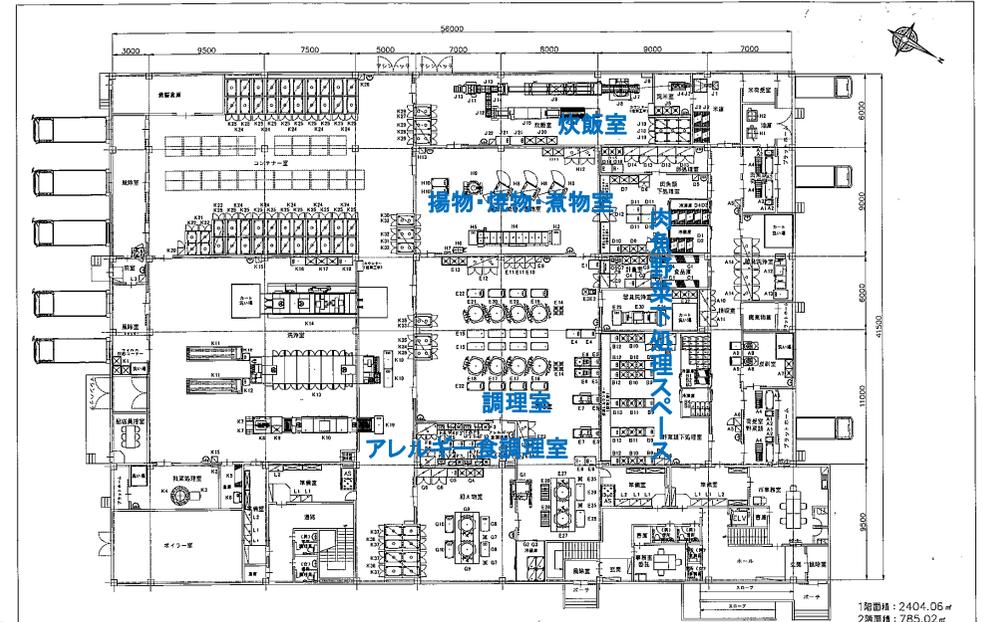
● 環境への配慮

燃料等→電気やガス、災害時に備え、いくつかの燃料を組み合わせる設計する。

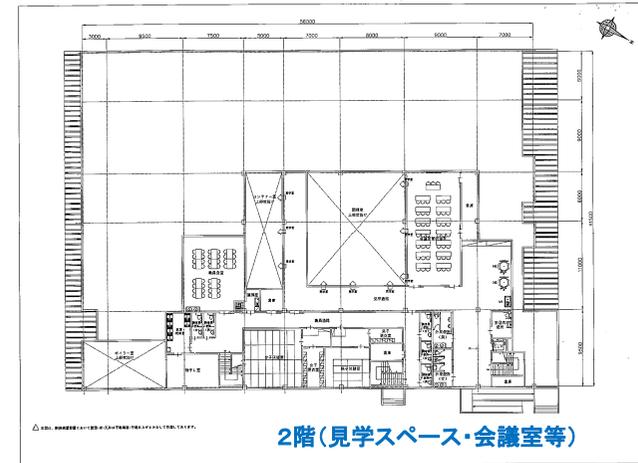
太陽光発電機能のほか環境省認定のバイオマス都市としての取り組みとして、バイオマスボイラーの導入も予定したい。

● その他

- ・地元農家が農産物等を持ちこみやすい設備、泥落とし室や保冷库の設置
- ・肉、魚、野菜の下処理等において汚染、非汚染作業区域別に器具洗浄室を設けるなど、新型コロナウイルス感染症、また新たなウイルスにも対応できるように、できる限り、衛生面を充実させた設備の導入。



1階面積：2404.06㎡
2階面積：785.02㎡
合計面積：3187.08㎡



イメージモデル

センター内諸室の例：

茨城県つくば市 汚染区域と非汚染区域を床の色分けて明確化。(緑:汚染/桃・青:非汚染)

