

1 新設する学校給食共同調理場の機能

(1) 提供食数

小学校単独調理校 8 校、中学校 9 校の児童、生徒、教職員を含め約 8,500 食。

(2) 施設規模

提供食数から調理施設部分を延床面積約 5,000 m²。

(3) 建設用地

提供食数に対応する施設や緑化面積を含め、敷地面積約 12,000 m²。

(4) 衛生管理

学校給食衛生管理基準に沿った施設整備を行い、汚染区域・非汚染区域の区画分離やドライシステムの導入など、HACCPに対応した衛生管理を実施。

(5) アレルギー対応

アレルギー対応食専用室を設置。

(6) 食中毒対応

立川市学校給食共同調理場における食中毒再発防止対策に基づいた対応を実施。

(7) 災害時対応機能

現共同調理場の機能を参考とし、立川市地域防災計画と整合性を図った上で災害時対応機能を導入。

2 新学校給食共同調理場の供用開始までのスケジュール目安（事業手法をPFIとした場合）

(1) 2019 年度：事業化調査

(2) 2020 年度：PFI 事業化手続（実施方針の公表）

(3) 2021 年度：PFI 事業者選定・契約

(4) 2022 年度：設計

(5) 2023 年度：建設

(6) 2024 年度：供用開始

3 新設する学校給食共同調理場の候補地

立川飛行場跡地西側留保地内の現学校給食共同調理場東側の国有地

