

## 新学校給食共同調理場建設の基本コンセプトについて（概要）

新学校給食共同調理場は、現行2場の統合化を図り、立川市一番町4丁目62番地の3の地内を建設予定地とし、「安全衛生管理の充実」・「食育推進機能の導入」及び「民間活力の導入」を軸とした学校給食施設の建設を目指す。

### 1 新施設のコンセプト

- 安全と衛生管理を高める機能を備えた施設
- 食育推進の機能を有する施設
- 効率的かつ効果的な運営等を可能とする施設

### 2 具体化の方策

#### (1) 安全衛生管理の充実

- \*<sup>1</sup>衛生管理ゾーンの区分、\*<sup>2</sup>ドライシステム及び\*<sup>3</sup>ハサップの考え方の積極的な導入。
- 配送時間と配送方法の確立。

#### (2) 食育推進機能の導入

- 食教育事業を確立し、食育推進を図れる機能の導入。
- 食物アレルギー児童対策の推進。
- 施設見学機能の導入。

#### (3) 民間活力の導入

- 運営等の効率化の導入。
- \*<sup>4</sup>施設の多機能的利用なども視野に入れ、効果的な運営の導入。

### 3 防災機能及び環境への配慮

- 防災施策に対応可能な施設とする。
- 環境対策上に配慮した有効な諸機能を持合わせた施設とする。

### 4 規模

- \*<sup>5</sup>概ね7,000食程度の給食の提供が可能な施設とする。

\*1 検収室、下処理室、洗浄室等と調理室の区分

\*2 調理室の床が常に乾燥した状態で調理作業を進める方式。

\*3 ハサップ方式（HACCP方式）は、原材料から最終製品に至るまでの一連の工程において、想定される危害（微生物汚染、異物混入など）を予め明らかにし、その中で、特に重点的に管理する必要のある製造工程を「重点管理点」として設定し、その工程を継続的に監視・記録して食品の安全確保を図るという衛生管理方法。

\*4 児童、福祉施策等への利用

\*5 児童数、施設見学者及び多機能的利用への対応のため