

現調理場と新調理場のアレルギー対応食専用室の機能

項目	現調理場（最大 7,000 食）	新調理場（最大 8,500 食）
施設整備条件 (要求水準書)	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー対応食専用室（<u>最大 100 人分対応、50 m²以上</u>）を設置し、専用機器、器具による調理が可能な機能を導入する。 ・アレルギー対応食の献立は、現在の学校給食共同調理場での対応を踏まえ、今後さらに充実した除去食、代替食を提供できる設備・機器類を導入する。 ・アレルギー対応食専用室は、食材や配缶作業の動線に留意し、配送方式と整合した計画とする ・アレルギー対応食については、専用の調理室にて調理を行い、<u>2 献立及び 3 献立に対応できるものを基本とした除去食又は代替食とする。</u> 	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー対応食専用室を設置し、食物アレルギーのある児童・生徒に対して、安全にアレルギー対応食を提供する。 ・アレルギー対応食専用室に <u>1 日あたり最大 4 メニュー（献立における 1 品）150 品（提供する数量）</u> の調理に対応できる厨房機器・調理器具等を適切に設置すること。 ・アレルギー対応食専用室は、食材や作業の動線に留意し、通常食との混入、誤配が起こらないよう十分配慮するとともに、きめ細かで柔軟な対応が可能なよう工夫すること。 ・アレルギー対応食専用室は、食材等の動線が交差しないように留意したうえで、<u>4 つの区画を設けること</u>
人員の配置 (要求水準書)	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー対応食調理責任者：1 名以上 2 年以上の大量調理施設での実務経験を有し、管理栄養士又は栄養士のいずれかの資格を有する者とする。アレルギー対応食調理責任者は、調理副責任者と兼任することができる。 <p>※実際の運用では最大 6 名の専任調理員が調理作業に従事</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー対応食調理責任者：1 名以上 学校給食共同調理場等での調理業務の実務経験が 3 年以上で、かつ、管理栄養士又は栄養士のいずれかの資格を有する者を、当該調理業務を実際に行う企業の正規職員として配置すること。なお、アレルギー対応食調理責任者は、専任とすること。
調理機器等	シンク（2 槽）、IH 調理機、マルチミキサー、電子レンジ、冷凍冷蔵庫、ウォーターオーブン、消毒保管庫（器具・包丁まな板）、IH ジャー炊飯器など	パススルー冷蔵庫、シンク（2 槽・3 槽）、消毒保管庫（器具・包丁まな板）、スチームコンベクションオーブン、ブラストチラー、IH 調理機、IH ジャー炊飯器、保存食用冷凍庫など

