

# 下野市学校給食施設整備方針



令和7年1月

下野市教育委員会事務局

教育総務課



## 目次

|   |                                |    |
|---|--------------------------------|----|
| 1 | 下野市学校給食施設整備方針について .....        | 2  |
| 2 | 学校給食施設の現状について .....            | 2  |
| 3 | 児童生徒数及び学校・学級数の推移について .....     | 4  |
| 4 | 給食運営方式別のメリット・デメリットについて .....   | 7  |
| 5 | 課題について .....                   | 8  |
| 6 | 整備方針について .....                 | 9  |
| 7 | 今後の整備について .....                | 10 |
|   | 参考資料 .....                     | 11 |
|   | <b>学校給食の将来推計</b> .....         | 11 |
|   | <b>学校給食衛生管理基準（文部科学省）</b> ..... | 11 |

## 1 下野市学校給食施設整備方針について

本方針は安全・安心な学校給食の提供を行うため、下野市学校給食施設の長期的な整備方針を定めるものとする。

なお、本方針は現状での施設の状況と、社会問題化している人口減少を考慮した方針として定めており、今後の社会状況や市の財政状況、関係法令の改正などがあった場合は適宜見直しを行うものとする。

## 2 学校給食施設の現状について

### (1) 下野市学校給食検討委員会の答申

本市の学校給食事業は、平成 18 年 1 月 10 日の合併後もそれぞれの旧町で設置された学校給食調理場での運営が現在もそのまま引き継がれていた。

そうした中、各学校がそれぞれ特色ある学校給食を実施していることによる給食費の違いなど、下野市として対応すべき課題があることから、平成 21 年度に「下野市学校給食検討委員会」を設置し、3つの検討事項「1 学校給食調理場の整備について」「2 学校給食費のあり方について」「3 食育の充実について」が諮問され、平成 23 年 1 月に下記のとおり答申された。

#### 1 学校給食調理場の整備について

学校給食施設整備は、ウエット方式及び老朽化のため、早急な整備を必要とする石橋小学校、古山小学校、石橋北小学校の3校については、新たな敷地を要しない、建設費及びランニングコストが安価など総合的に検討すると自校方式が望ましいと考える。

しかし、将来的には、南河内地区を含め全市的な給食供給を考慮し、一括管理ができるセンター方式への整備についても視野に入れ、検討を加える必要がある。

また、石橋中学校においては、平成 6 年度に建築され、ドライ方式になっており、安全な学校給食の提供が見込まれることから、当面は既存の自校方式で現状のままとする。

#### 2 学校給食費のあり方について

学校給食費は各学校の独立採算で運営されており、学校給食調理方式がセンター方式や自校方式に分かれ、また米飯に係る経費の差などができるため、早急な統一は見送るが、将来的には格差を解消し統一することが望ましい。

#### 3 食育の充実について

小中学校の学習指導要領の改訂においてその総則に「学校における食育の推進」が盛り込まれたほか、食育に関する記述が充実され、改正学校給食法においても「学校における食育の推進」が位置付けられている。

このような中、子どもたちが食に関する知識を身に付けるだけでなく、望ましい食習慣を形成し、食に関する自己管理能力を養うことで、生涯にわたって健康で生き生きとした生活を送ることができるための学校での食育は重要である。

しかしながら、食事の大半は、家庭で摂り、また食材の生産や食品の流通は地域とのかかわりが深いことから、食生活の改善・充実は、家庭、地域等子どもたちの生活全般を視野に入れていくことが不可欠である。

学校給食においても、地場産物の理解と活用や郷土料理への関心、栄養教諭・学校栄養職員による「食に関する指導」の工夫、肥満や食物アレルギーなどの個別指導の下野市における具体的な取り組みをはじめているが、今後さらにこの取り組みに期待するところである。

この答申を受け平成 25 年度に石橋小学校、平成 27 年度に古山小学校、平成 28 年度に石橋北小学校の改修工事が行われドライ方式（自校方式）となった。

また、祇園小学校、緑小学校、南河内第二中学校の調理場は、建築から約 30 年以上が経過し、部分的な修繕や調理器具の交換は適宜行っているものの、大規模な改修工事は行っておらず老朽化が進んでおり、また調理場がウェット方式であることや学校給食衛生管理基準で求められている汚染、非汚染作業区域の部屋ごとの区割り、アレルギー食調理ラインの完全分離などがされていないことから、令和 6 年度から旧薬師寺保育園跡地に共同調理場（センター方式）を設置する計画となっている。

また、給食費については令和 2 年度から市内で統一され、令和 6 年度で小学校及び義務教育学校前期課程では月額 4,700 円、中学校及び義務教育学校後期課程では月額 5,500 円となっている。

## （2）各学校の運営方式

R6. 4. 1 現在

| 学校       | 運営方式                      |
|----------|---------------------------|
| 祇園小学校    | 単独調理場（自校方式）               |
| 緑小学校     | 単独調理場（自校方式）               |
| 石橋小学校    | 単独調理場（自校方式）               |
| 古山小学校    | 単独調理場（自校方式）               |
| 細谷小学校    | 共同調理場（センター方式） 国分寺学校給食センター |
| 石橋北小学校   | 単独調理場（自校方式）               |
| 国分寺小学校   | 共同調理場（センター方式） 国分寺学校給食センター |
| 国分寺東小学校  | 共同調理場（センター方式） 国分寺学校給食センター |
| 南河内第二中学校 | 単独調理場（自校方式）               |
| 石橋中学校    | 単独調理場（自校方式）               |
| 国分寺中学校   | 共同調理場（センター方式） 国分寺学校給食センター |
| 南河内小中学校  | 単独調理場（自校方式）               |

## (3) 共同調理場（センター方式）の概要

R6. 4. 1 現在

|          |                                     |
|----------|-------------------------------------|
| 名称       | 国分寺学校給食センター                         |
| 所在       | 下野市小金井 1210 番地 19                   |
| 開設年月     | 平成 18 年 9 月                         |
| 築年数      | 18 年                                |
| 構造       | 鉄骨造一部 2 階建て ドライ方式                   |
| 対象者数（食数） | 1,501 食                             |
| 対象学校     | 4 校 細谷小学校、国分寺小学校、<br>国分寺東小学校、国分寺中学校 |

## (4) 単独調理場の概要

R6. 4. 1 現在

| 学校名      | 開設年月    | 築年数 | 構造       | 対象者数（食数） | その他   |
|----------|---------|-----|----------|----------|-------|
| 祇園小学校    | S63. 3  | 37  | 鉄筋コンクリート | 325      | ドライ運用 |
| 緑小学校     | H7. 3   | 30  |          | 265      |       |
| 石橋小学校    | H25. 3  | 12  |          | 440      | ドライ方式 |
| 古山小学校    | H27. 3  | 10  |          | 527      |       |
| 石橋北小学校   | H28. 11 | 8   |          | 214      | ドライ運用 |
| 南河内第二中学校 | H6. 3   | 31  |          | 301      |       |
| 石橋中学校    | H6. 3   | 31  |          | 646      | ドライ方式 |
| 南河内小中学校  | R4. 3   | 3   |          | 834      |       |

※ドライ運用…学校給食衛生基準ではドライ方式（システム）を導入していない調理場でも、ドライ方式同様に床に水や食品を落とさないドライ運用を図ることとしている。

## 3 児童生徒数及び学校・学級数の推移について

## (1) 将来の児童生徒数の推移

今後の児童生徒数の推計（注1）では、小学校（義務教育学校前期課程を含む。）の児童数は、令和5（2023）年度の3,035人から減少し、30年後の令和35（2053）年度は2,277人となり、75.0%まで減少する見込みである。

同じく、中学校（義務教育学校後期課程を含む。）の生徒数は、令和5（2023）年度の1,594人から1,236人となり、77.5%まで減少する見込みである。

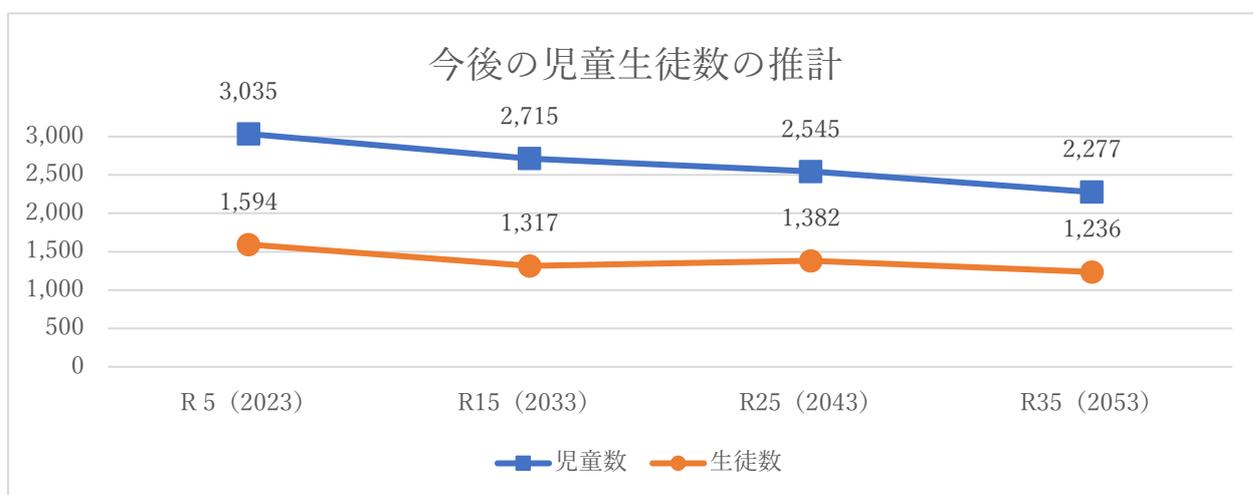
注1 推計・・・令和5（2023）年5月1日現在の0歳～14歳人口と下野市人口ビジョン（令和2年1月）「年齢3区分別の人口推移と将来推計」に基づき算出したもの。

【今後の児童生徒数の推計】

単位：人、%

| 年度         | 児童<br>(前期)<br>数 | 対 R5<br>(数) | 対 R5<br>(率) | 生徒<br>(後期)<br>数 | 対 R5<br>(数) | 対 R5<br>(率) | 合計    | 対 R5<br>(数) | 対 R5<br>(率) |
|------------|-----------------|-------------|-------------|-----------------|-------------|-------------|-------|-------------|-------------|
| R 5 (2023) | 3,035           | —           | —           | 1,594           | —           | —           | 4,629 | —           | —           |
| R15 (2033) | 2,715           | △320        | 89.4        | 1,317           | △277        | 82.6        | 4,032 | △597        | 87.1        |
| R25 (2043) | 2,545           | △490        | 83.8        | 1,382           | △212        | 86.7        | 3,927 | △702        | 84.8        |
| R35 (2053) | 2,277           | △758        | 75.0        | 1,236           | △358        | 77.5        | 3,513 | △1,116      | 75.8        |

※「下野市学校適正配置基本計画 検証結果報告書（令和6年1月策定）から引用



※「下野市学校適正配置基本計画 検証結果報告書（令和6年1月策定）から引用

(2) 学校及び学級数の現状と推移

○ 平成 25 (2013) 年度と令和 5 (2023) 年度の学校・学級数を比較すると、16 校・188 学級から 12 校・161 学級となっており、学校再編による学校数の減少及び児童生徒数の減少による学級数の減少が見られる。

また、今後の児童生徒数の推計をもとに国の学級編制の標準(注2)のまま移行したとすると、令和 35 (2053) 年度は、さらに学級数の減少が進み 12 校・125 学級になると見込まれる。

○ 平成 25 (2013) 年度と令和 5 (2023) 年度の学校規模を比較すると、適正規模 8 校、小規模 6 校、過小規模 2 校から適正規模 8 校、小規模 3 校、過小規模 1 校となっており、学校再編による小規模校及び過小規模校の減少が見られるとともに南河内第二中学校が生徒数の減少により小規模校に移行している。

また、今後の児童生徒数の推計をもとに国の学級編制の標準(注2)のまま移行したとすると、令和 35 (2053) 年度は、適正規模 5 校、小規模 6 校、

過小規模1校となり、適正規模校が減少し、小規模校が増加すると見込まれる。

注2…国の学級編制の標準・・・小学校（前期課程）：1学級当たり35人、中学校（後期課程）：1学級当たり40人）

- ・南河内小中は、学校全体で適正規模1校として計算する。
- ・細谷小の小規模特認校制度利用による児童数の増減は予測できないため、人口推計から過小規模校のままとしている。

### 【平成25（2013）年度と令和5（2023）年度の学級数の比較及び推移】

単位：校、学級

| 年度            | 学校規模 |    |      | 過小規模           | 小規模                                       | 適正規模<br>(統合の場合)                              |
|---------------|------|----|------|----------------|---|--|
|               | 区分   | 校数 | 学級数  | 5以下            | 6～11                                      | 12～18 (19～24)                                |
| H25<br>(2013) | 小    | 12 | 129  | 細谷 4<br>国分寺西 5 | 薬師寺 11<br>吉田東 6<br>吉田西 6<br>緑 11<br>石橋北 7 | 祇園 16<br>石橋 17<br>古山 16<br>国分寺 18<br>国分寺東 12 |
|               | 中    | 4  | 59   |                | 南河内 9                                     | 南河内第二 16<br>石橋 18<br>国分寺 16                  |
| R5<br>(2023)  | 小    | 8  | 93   | 細谷 4           | 緑 8<br>石橋北 8                              | 祇園 12<br>石橋 13<br>古山 16<br>国分寺 20<br>国分寺東 12 |
|               | 中    | 3  | 41   |                | 南河内第二 9                                   | 石橋 18<br>国分寺 14                              |
|               | 義    | 1  | 18、9 |                | 南河内小中後期 9                                 | 南河内小中前期 18                                   |
| R15<br>(2033) | 小    | 8  | 79   | 細谷 4           | 祇園 10<br>緑 6<br>石橋北 6                     | 石橋 12<br>古山 12<br>国分寺 17<br>国分寺東 12          |
|               | 中    | 3  | 34   |                | 南河内第二 8                                   | 石橋 14<br>国分寺 12                              |
|               | 義    | 1  | 18、9 |                | 南河内小中後期 9                                 | 南河内小中前期 18                                   |
| R35<br>(2053) | 小    | 8  | 69   | 細谷 4           | 祇園 11<br>緑 6<br>石橋北 6<br>国分寺東 6           | 石橋 12<br>古山 12<br>国分寺 12                     |
|               | 中    | 3  | 30   |                | 南河内第二 6<br>国分寺 11                         | 石橋 13  |
|               | 義    | 1  | 17、9 |                | 南河内小中後期 9                                 | 南河内小中前期 17                                   |

※「下野市学校適正配置基本計画 検証結果報告書（令和6年1月策定）から引用

1. 小学校、中学校、義務教育学校の1学級当たりの人数は、全学年35人以下で計算
2. 義務教育学校の適正規模は、学校当たり18学級～27学級であり、南河内小中は適正規模だが、比較のため前期課程を小学校、後期課程を中学校の基準に準じて記載している。

#### 4 給食運営方式別のメリット・デメリットについて

学校給食を運営する方式は、共同調理場（センター方式）、単独調理場（自校方式）、ミニセンター方式（親子方式）があり、それぞれのメリット・デメリットは次のとおり。

| 方式                | メリット  | デメリット  |
|-------------------|---|--|
| 共同調理場<br>（センター方式） | <ul style="list-style-type: none"> <li>施設・設備の管理や衛生及び調理等、給食全体の集中管理ができる。</li> <li>建設費及び栄養士の配置、調理業務委託をまとめることによる運営費など経費の抑制ができる。</li> <li>共同調理場は、対象となる学校だけでなく、単独調理場の施設設備の改修の際に、給食を提供することができる。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>栄養教諭・栄養職員が複数の学校を担当するのでアレルギー対応などの負担が大きくなる傾向がある。</li> </ul>                   |
| 単独調理場<br>（自校方式）   | <ul style="list-style-type: none"> <li>調理する人の顔が見えることで教育効果が期待できる。</li> <li>学校のスケジュールに合わせた提供等を行うことができる。</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>全ての学校（調理場）に給食施設・設備の投資と維持管理が必要</li> <li>学校（調理場）毎に栄養士の配置、調理業務委託が必要</li> </ul> |
| ミニセンター方式（親子方式）    | <ul style="list-style-type: none"> <li>単独調理場方式より子校分の調理業務委託や給食施設維持管理費などの経費を抑制できる。</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>限られた学校敷地内に増築する必要がある。</li> </ul>   |

※ ミニセンター方式は、調理場を持つ学校（親校）が給食を作り、距離の近い複数の学校（子校）に配送を行う方式で、親子方式とも言われる。

## 5 課題について

### (1) 児童・生徒数の減少による国分寺学校給食センターの稼働率（調理数）の低下

国分寺学校給食センターは平成18年度に計画調理数2千食の規模で建設された。平成18年に細谷小学校の給食を統合したが、児童・生徒数の減少とともに調理数も減少し、令和5年度では約1千5百食となっており稼働率が75%程度に低下している。

### (2) 調理場の老朽化

祇園小学校、緑小学校、南河内第二中学校の調理場は、建築から約30年を経過しており、調理器具の老朽化が進んでいる。また、学校給食衛生管理基準（平成21年4月施行）以前に建築されたものであり、同基準への対応が求められている。

石橋中学校調理場も同様であり、下野市学校施設等長寿命化計画（令和4年度策定）では既存施設等の改修を令和9年度に予定しており、約1億3千3百万円の事業費を見込んでいる。

### (3) 栄養教諭・栄養士の確保

栄養の指導及び管理をつかさどる主幹教諭、栄養教諭並びに学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）は児童・生徒に向けてアレルギーや偏食などに対する食育指導、学校給食の栄養管理、衛生管理等、学校給食運営において重要な役割を負っており、必要不可欠な人材である。

国基準の配置に加えて、県独自に栄養士の加配が行われているほか、市でも栄養士等を雇用し体制を強化しているが、国家資格であることから栄養士の確保に県・市ともに苦慮しているところである。

栄養教諭等の配置基準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（昭和33年法律第116号）第8条の2により下記のとおりとなっている。

| 方式            | 児童生徒数         | 配置数   |
|---------------|---------------|-------|
| 単独実施校         | 550人以上        | 1校に1人 |
|               | 549人以下        | 4校に1人 |
| 共同調理場（センター）方式 | 1,500人以下      | 1人    |
|               | 1,501人～6,000人 | 2人    |
|               | 6,001人以上      | 3人    |

## 6 整備方針について

新たな学校給食施設を整備するに当たり、整備の方針を次のとおりとする。

### (1) 安全・安心な設備・機能を有した学校給食施設の整備

学校給食施設の整備に当たっては、児童・生徒に、安心・安全な学校給食を提供するために、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」(11 ページ 参考資料) に適合した高い衛生水準を確保できる施設とする。

### (2) リスク分散と2時間以内の喫食が両立した学校給食施設の整備

食中毒や災害による施設の損壊など有事の際に、被害を最小限とする給食提供のリスク分散と文部科学省の「学校給食衛生管理基準」(参考資料) に基づいた、調理後2時間以内の喫食の実現ができる施設整備を行う。

### (3) 食物アレルギーに対応ができる施設の整備

食物アレルギーのある児童・生徒数は、年々増加傾向にあることから、子どもたちが安心して楽しく給食を食べることができるよう、可能な範囲で食物アレルギー対応食ができる施設整備を行う。

### (4) 多様な献立での給食提供ができる施設の整備

手作りの給食を基本に、多様な献立に対応できる厨房設備を導入し、栄養のバランスが摂れた給食が提供できる施設とする。

### (5) 継続的かつ安定的な学校給食の提供ができる施設の整備

学校給食を継続的かつ安定的に提供するに当たり、長寿命化計画に基づき施設の改修、設備の更新を適宜行う。

また、更新にあたっては将来の児童生徒数の推移を見据えながら、共同調理場(センター方式)を基本とし整備を行う。

### (6) 財政負担の軽減

厳しい財政状況においても、給食施設の整備・改善を着実に推進するため、国庫補助金等の特定財源の確保や、民間活力の活用などによる財政負担の軽減に努める。

## 7 今後の整備について

- (1) 令和6年度に着手する祇園小学校、緑小学校、南河内第二中学校を所管する、計画調理数1千食規模の共同調理場(センター方式)を建設し、令和9年度から運用を開始する。
- (2) 児童・生徒数の減少(11ページ 参考資料 学校給食の将来推計)から、令和9年度を目途に国分寺学校給食センターに石橋中学校給食を統合し、国分寺学校給食センターで約2千食を調理し、石橋中学校の施設改修にかかる費用を低減させるとともに、国分寺学校給食センターの稼働率を上げ、共同調理(センター方式)のメリットである経費の抑制を図る。
- (3) 南河内小中学校、石橋小学校、古山小学校、石橋北小学校は当面単独調理場で運用するが、石橋小学校、古山小学校、石橋北小学校調理場が築30年、国分寺学校給食センターが築40年を迎える約20年後には、児童生徒数の推移を考慮しながら、原則、国分寺、南河内の両給食センターの活用や、共同調理場(センター方式)での検討を行う。

## 参考資料

### 学校給食の将来推計

令和6年4月1日現在

| 学校                | 建築年    | 築年数     | 調理数見込          |             |       |       |       |       |     |
|-------------------|--------|---------|----------------|-------------|-------|-------|-------|-------|-----|
|                   |        |         | R5<br>(うち教職員数) | R9          | R10   | R15   | R20   | R25   |     |
| 祇園小               | S63.3  | 37年     | 322<br>(28)    | 867<br>(84) | 827   | 816   | 766   | 757   | 748 |
| 緑小                | H7.3   | 30年     | 237<br>(25)    |             |       |       |       |       |     |
| 南二中               | H6.3   | 31年     | 308<br>(31)    |             |       |       |       |       |     |
| 南小中               | R4.3   | 3年      | 860<br>(63)    | 805         | 791   | 721   | 737   | 754   |     |
| 石橋中               | H6.3   | 31年     | 647<br>(47)    | 605         | 595   | 543   | 555   | 567   |     |
| 石橋小               | H25.3  | 12年     | 454<br>(36)    | 436         | 432   | 410   | 398   | 386   |     |
| 古山小               | H27.3  | 10年     | 505<br>(41)    | 485         | 480   | 456   | 443   | 430   |     |
| 石北小               | H28.11 | 8年      | 210<br>(23)    | 202         | 200   | 190   | 185   | 180   |     |
| 国分寺<br>給食セ<br>ンター | H18.9  | 18<br>年 | 1,510<br>(130) | 1,439       | 1,422 | 1,334 | 1,316 | 1,299 |     |

- ・児童生徒の推計率は「下野市学校適正配置基本計画検証結果報告書 第3章下野市率小中学校等の現状と推移」の令和5年度対比率を用いる。
- ・上記の推移率はR15、R25、R35は報告書の数値とし、R10、R20、R30は中間推定値とする。
- ・教職員数は変更しないものとして計算する。

### 学校給食衛生管理基準（文部科学省）

（給食施設、設備関係抜粋）平成21年4月1日

#### 第1 総則

- 1 学校給食を実施する都道府県教育委員会及び市区町村教育委員会（以下「教育委員会」という。）、附属学校を設置する国立大学法人及び私立学校の設置者（以下「教育委員会等」という。）は、自らの責任において、必要に応じて、保健所の協力、助言及び援助（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）に定める食品衛生監視員による監視指導を含む。）を受けつつ、HACCP※（コーデックス委員会（国連食糧農業機関／世界保健機関合同食品規格委員会）総会において採択された「危害分析・重要管理点方式とその適用に関するガイドライン」に規定されたHACCP（Hazard Analysis and Critical

Control Point：危害分析・重要管理点)をいう。)の考え方にに基づき単独調理場、共同調理場(調理等の委託を行う場合を含む。以下「学校給食調理場」という。)並びに共同調理場の受配校の施設及び設備、食品の取扱い、調理作業、衛生管理体制等について実態把握に努め、衛生管理上の問題がある場合には、学校医又は学校薬剤師の協力を得て速やかに改善措置を図ること。

## 第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

1 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

### (1) 学校給食施設

#### ① 共通事項

- 一 学校給食施設は、衛生的な場所に設置し、食数に適した広さとする。また、随時施設の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、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。
- 二 学校給食施設は、別添の「学校給食施設の区分」に従い区分することとし、調理場(学校給食調理員が調理又は休憩等を行う場所であって、別添中区分の欄に示す「調理場」をいう。以下同じ。)は、二次汚染防止の観点から、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域(それぞれ別添中区分の欄に示す「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」及び「その他の区域(事務室等を除く。)」をいう。以下同じ。)に部屋単位で区分すること。ただし、洗浄室は、使用状況に応じて汚染作業区域又は非汚染作業区域に区分することが適当であることから、別途区分すること。また、検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域並びに更衣休憩にあてる区域及び前室に区分するよう努めること。
- 三 ドライシステムを導入するよう努めること。また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること。
- 四 作業区域(別添中区分の欄に示す「作業区域」をいう。以下同じ。)の外部に開放される箇所にはエアカーテンを備えるよう努めること。
- 五 学校給食施設は、設計段階において保健所及び学校薬剤師等の助言を受けるとともに、栄養教諭又は学校栄養職員(以下「栄養教諭等」という。)その他の関係者の意見を取り入れ整備すること。

#### ② 作業区域内の施設

- 一 食品を取り扱う場所(作業区域のうち洗浄室を除く部分をいう。以下同じ。)は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造とするよう努めること。
- 二 食品の保管室は、専用であること。また、衛生面に配慮した構造とし、食品の搬入及び搬出に当たって、調理室を経由しない構造及び配置とすること。
- 三 外部からの汚染を受けないような構造の検収室を設けること。

四 排水溝は、詰まり又は逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造及び配置とすること。

五 釜周りの排水が床面に流れない構造とすること。

六 配膳室は、外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分すること。

また、その出入口には、原則として施錠設備を設けること。

### ③その他の区域の施設

一 廃棄物（調理場内で生じた廃棄物及び返却された残菜をいう。以下同じ。）の保管場所は、調理場外の適切な場所に設けること。

二 学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とすること。また、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3 m以上離れた場所に設けるよう努めること。

さらに、便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めること。

## (2) 学校給食設備

### ①共通事項

一 機械及び機器については、可動式にするなど、調理過程に合った作業動線となるよう配慮した配置であること。

二 全ての移動性の器具及び容器は、衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。

三 給水給湯設備は、必要な数を使用に便利な位置に設置し、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式等であること。

四 共同調理場においては、調理した食品を調理後2時間以内に給食できるようにするための配送車を必要台数確保すること。

### ②調理用の機械、機器、器具及び容器

一 食肉類、魚介類、卵、野菜類、果実類等食品の種類ごとに、それぞれ専用に調理用の器具及び容器を備えること。また、それぞれの調理用の器具及び容器は、下処理用、調理用、加熱調理済食品用等調理の過程ごとに区別すること。

二 調理用の機械、機器、器具及び容器は、洗浄及び消毒ができる材質、構造であり、衛生的に保管できるものであること。また、食数に適した大きさと数量を備えること。

三 献立及び調理内容に応じて、調理作業の合理化により衛生管理を充実するため、焼き物機、揚げ物機、真空冷却機、中心温度管理機能付き調理機等の調理用の機械及び機器を備えるよう努めること。

### ③シンク

一 シンクは、食数に応じてゆとりのある大きさ、深さであること。また、下処理室における加熱調理用食品、非加熱調理用食品及び器具の洗浄

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。さらに、調理室においては、食品用及び器具等の洗浄用のシンクを共用しないこと。あわせて、その他の用途用のシンクについても相互汚染しないよう努めること。

④冷蔵及び冷凍設備

一 冷蔵及び冷凍設備は、食数に応じた広さがあるものを原材料用及び調理用等に整備し、共用を避けること。

⑤温度計及び湿度計

一 調理場内の適切な温度及び湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計及び湿度計を備えること。また、冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒庫その他のために、適切な場所に正確な温度計を備えること。

⑥廃棄物容器等

一 ふた付きの廃棄物専用の容器を廃棄物の保管場所に備えること。  
二 調理場には、ふた付きの残菜入れを備えること。

⑦学校給食従事者専用手洗い設備等

一 学校給食従事者の専用手洗い設備は、前室、便所の個室に設置するとともに、作業区分ごとに使用しやすい位置に設置すること。  
二 肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式、足踏み式又は自動式等の温水に対応した方式であること。  
三 学校食堂等に、児童生徒等の手洗い設備を設けること。

(3)学校給食施設及び設備の衛生管理

一 学校給食施設及び設備は、清潔で衛生的であること。  
二 冷蔵庫、冷凍庫及び食品の保管室は、整理整頓すること。また、調理室には、調理作業に不必要な物品等を置かないこと。  
三 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。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度並びに冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度は毎日記録すること。  
四 調理場内の温度計及び湿度計は、定期的に検査を行うこと。  
五 調理場の給水、排水、採光、換気等の状態を適正に保つこと。  
また、夏期の直射日光を避ける設備を整備すること。  
六 学校給食施設及び設備は、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の侵入及び発生を防止するため、侵入防止措置を講じること。

また、ねずみ及び衛生害虫の発生状況を1ヶ月に1回以上点検し、発生を確認したときには、その都度駆除をすることとし、必要な場合には、補修、整理整頓、清掃、清拭、消毒等を行い、その結果を記録すること。なお、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱

いに十分注意すること。さらに、学校給食従事者専用の便所については、特に衛生害虫に注意すること。

七 学校給食従事者専用の便所には、専用の履物を備えること。また、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

八 学校給食従事者専用の手洗い設備は、衛生的に管理するとともに、石けん液、消毒用アルコール及びペーパータオル等衛生器具を常備すること。また、布タオルの使用は避けること。さらに、前室の手洗い設備には個人用爪ブラシを常備すること。

九 食器具、容器及び調理用の器具は、使用后、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管すること。また、フードカッター、野菜切り機等調理用の機械及び機器は、使用後に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥させること。さらに、下処理室及び調理室内における機械、容器等の使用後の洗浄及び消毒は、全ての食品が下処理室及び調理室から搬出された後に行うよう努めること。

※ **H A C C P**…食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析（Hazard Analysis）し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点（Critical Control Point）を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法。

これまでの最終製品の抜き取り検査に比べて、より効果的に安全性に問題のある製品の出荷を防止できるとされている。