

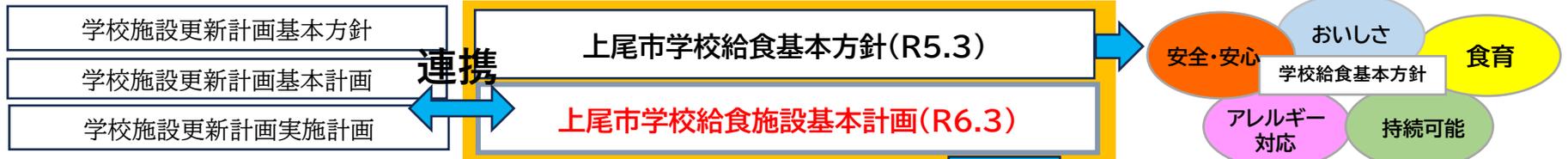
上尾市学校給食施設基本計画(骨子案)

①基本計画の目的

小中学校における給食施設の老朽化や最新の衛生管理基準の適合が不十分であること等の課題に対して、新しい給食施設に求められる設備や給食提供方式について検討することで、本市の目指すべき上尾市学校給食基本方針で定めた5つの方針を実現することを目的に策定するものです。

対象施設: 上尾市の小中学校給食施設および中学校給食共同調理場

実施時期: 上尾市学校施設更新計画実施計画に基づく



②給食施設整備についての考え方

上尾市学校給食基本方針(安全安心な給食/おいしい給食/食育の促進/アレルギー対応の推進/持続可能な給食体制)を実現し、また現在、学校給食を取り巻く課題に対応するために、必要となる学校給食設備について具体的な項目を示します。

整備項目(案)

- (1) 学校給食衛生管理基準への適合
- (2) 空調設備の導入
- (3) 作業効率に配慮したレイアウト作成
- (4) 省力化・省人化を図った設備の導入
- (5) 炊飯設備の導入
- (6) アレルギー対策室の設置

③整備項目を踏まえた給食提供方式の検証

上記の整備項目を踏まえ、給食施設を建設した場合の初期費用・運営費(ライフサイクルコスト含む)と給食調理員数などの試算を提供方式(案)ごとに行い、検証結果を示します。また、提供方式による給食施設が建築可能かどうかの可否についても記述します。

検証する提供方式(案)

- ア) 小学校: 自校方式 中学校: センター&サテライト方式
イ) 小学校: 自校方式 中学校: センター方式
ウ) 小・中学校: センター方式(3センター) 工) 小・中学校: センター方式(1センター) オ) 小・中学校: 親子方式、センター方式

④今後の学校給食提供方式について

上記の検証結果を踏まえ、児童生徒に安全安心でおいしい学校給食を提供することを第一に考え、また将来にわたり、持続可能な給食調理体制の構築という観点から、本市における目指すべき学校給食提供方式について示します。