

# 入間市立学校給食センターの更新について

## ① 現状と課題

- ・現施設は、市内の公立中学校に通う生徒の給食を調理・提供するために開設され、40年以上にわたって、地場産物を使用するなど安全性を重視し、提供してきた。
- ・現施設は、老朽化による給食提供中止のリスク、学校給食衛生管理基準への適合、作業効率や施設の耐震性、アルマイト食器からの更新など課題が多くあり、早急な更新が必要である。

## ② 施設整備における基本理念と基本方針

### ・【基本理念1】安全で安心な食材の選定と衛生管理方式の導入

基本方針 1-1：安全で安心な食材を使用する施設

基本方針 1-2：衛生・危機管理の徹底と作業効率に配慮した安全で快適な施設

### ・【基本理念2】栄養バランスのとれたおいしい給食の提供

基本方針 2-1：栄養バランスのとれた、おいしい給食が提供できる施設

### ・【基本理念3】食育の推進活動に貢献できる施設整備

基本方針 3-1：食育推進スペースの充実整備と情報発信ができる施設

基本方針 3-2：地域や学校との連携による食育推進へ向けたソフト施策の充実

### ・【基本理念4】省エネルギー・環境への配慮

基本方針 4-1：循環型社会の実現や省エネルギー化に取り組む施設

基本方針 4-2：周辺環境に配慮した施設

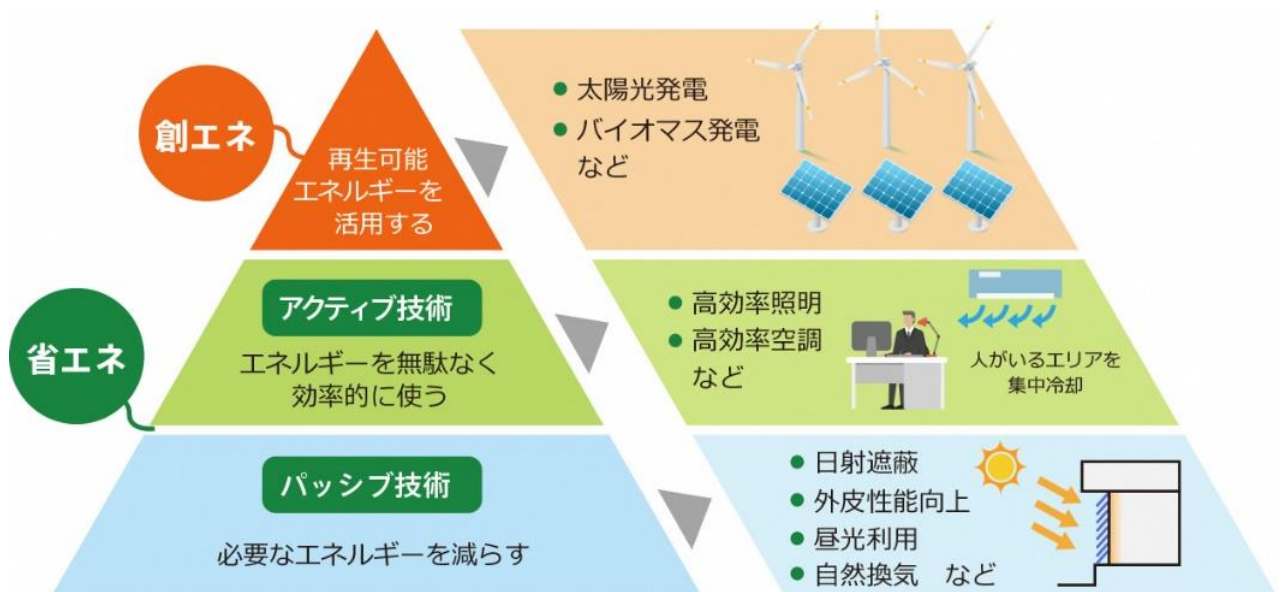
### ・【基本理念5】効率的かつ安定的な運営

基本方針 5-1：安定的な供給体制の構築

基本方針 5-2：入間市公共施設マネジメント事業計画との整合

## ③ 再生可能エネルギー施設

- ・入間市では、2050年までに二酸化炭素排出量の実質ゼロを目指す「ゼロカーボンシティ共同宣言」を宣言するとともに、ゼロカーボンの実現に向けて様々な取組を推進している。
- ・新たな学校給食センターは、地球環境に配慮した施設として、太陽光発電システムなどの再生可能エネルギー（創エネ技術）の導入、省エネルギー型の建築設備及び調理設備の導入を図り、災害発生時における炊き出し拠点施設とする。



④ 整備後の施設の特徴

- 提供可能食数は、1日最大調理能力 4,500 食を有する施設
- 延床面積は、3,000 m<sup>2</sup>程度
- 献立は、外注品や冷凍食品、顆粒出汁等に頼らない手作り給食を原則とし、主食、副食（一汁二菜、果物含む）、牛乳の市内統一献立を基本
- 衛生管理は、学校給食衛生管理の基準/HACCP に基づいた作業区域確保と徹底した調理の工程管理
- 食物アレルギー対応は、専用の調理室を設け、「除去食」あるいは「代替食」を提供
- 防災対応は、災害時に使用できる物資を保管する防災倉庫、太陽光発電装置、非常用発電機等を設置し、駐車場は防災広場として開放予定

⑤ 建設予定地

- 新学校給食センター建設予定地は、下図のとおりである。



⑥ 今後の事業スケジュール

- 令和8年8月の運用開始に向けたスケジュールは、下図のとおりである。

項目	令和4年度			令和5年度			令和6年度			令和7年度			令和8年度		
用地取得															
基本設計・実施設計															
建設工事															
運営準備															
供用開始															

※供用開始後に現学校給食センターの解体工事及び外構工事を行う予定。