

新学校給食センター通信（第1号）

令和3年12月発行
国立市教育委員会

令和5年2学期から新しい学校給食センターでの給食が始まります！

国立市では、学校給食センターを設置し、市立学校に通う児童生徒の給食を40年以上にわたり安全に提供してきましたが、施設・内部設備ともに老朽化が進んでいます。

そのような中で、**令和5年度の2学期**に向け、新しい学校給食センターの整備に向けた取り組みを進めており、この「新学校給食センター通信」では、随時注目ポイントや建替えの進捗状況についてお知らせします。



■ 注目ポイント その1 「手作り給食の充実」

現在は、ハンバーグやコロッケ等は冷凍加工品に頼ることが多くなっています。新しい学校給食センターでは調理設備等も最新のものになり、基本的には冷凍加工品を使わず、肉団子、つみれ等の手の込んだ献立も手作りで調理し、さらに、野菜は生鮮野菜を中心に使用していきます。また、シチューやカレーのルーも小麦粉と油脂類で炒めた手作りとするなど、多くの献立で手作り給食を実施していきます。

■ 注目ポイント その2 「見学通路・展示コーナー」

調理場の様子がよくわかる見学通路や食育に関する展示コーナーを設け、児童・生徒はもちろんのこと、保護者のみなさまにも今まで以上に訪れていただける施設を目指していきます。

次号以降も注目ポイントについてご紹介していきます！

～ 裏面もご覧ください ～

■ 新しい給食センターの建設予定地



新しい給食センターは泉 1 丁目に建設予定です。現在と比べて市域の中央からは離れてしまいましたが、配送ルートを検証のうえ、配送に問題がないことを確認しています。保温能力が高い食缶を導入し、これまでよりも温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供できるようになります。

また、建設予定地は、洪水ハザードマップの浸水想定エリアであるため、以下の浸水対策を行います。

■ 浸水対策

浸水対策として、50 cmの盛り土を行い、調理場フロアを周辺道路から 1.4mの高さとする計画としています。また、万が一被災した際にできる限り早期の復旧を図るため、ボイラーなどの重要設備を 3 m以上に設置することとしています。

また、浸水被害等により給食センターが運営できない場合には、①パンや牛乳などの直送品による応急給食の提供、②給食の調理を受託する民間事業者が受注・運営している他の調理施設及びその他近隣の弁当工場等から余力分の食事の提供、③早期に修理できた調理機器を活用して給食センターで副菜等を調理しての提供を組み合わせ、最善の方法を検討します。

なお、万が一被災した際の炊き出しや避難所等への食料及び物資の配送等の実施に向け、給食の調理を受託する民間事業者との間で、「緊急時における給食支援業務等の協力に関する協定書」を 11 月 9 日に締結しました。

【お問い合わせ先】新学校給食センター開設準備室 ☎042-576-2111（内 325）