

荒尾市・長洲町新学校給食センター基本構想（案）・基本計画（案）検討項目（比較一覧表）

項目	基本構想（案）		基本計画（案）
	現状と課題	施設整備の方針	
献立数	<p><P18></p> <ul style="list-style-type: none"> ●2 献立（主食＋副食＋牛乳） ●米飯3回／週、パン2回／週 	<p><P29></p> <ul style="list-style-type: none"> ●献立数の違い（1 献立または2 献立）により、必要となる厨房機器や調理員の配置数が異なるため、厨房機器の導入費用や調理作業の効率性を考慮し、献立数を決定する。 	<p><P4></p> <ul style="list-style-type: none"> ●献立作成、食材調達などの作業負担や概算事業費を考慮して、献立数は1 献立とする。
食物アレルギー対応	<p><P21></p> <ul style="list-style-type: none"> ●アレルギー対象児童生徒は76名となっている。管理指導表を基に状況を把握、必要に応じて保護者と面談している。 ●施設のスペース不足により、アレルギー対応食が提供できていない。 	<p><P29></p> <ul style="list-style-type: none"> ●学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省）に基づき、安全性を最優先に除去食による対応を行う。 	<p><P6></p> <ul style="list-style-type: none"> ●給食の安全性を最優先に、「学校給食における食物アレルギー対応指針」に記載された、使用する頻度を検討する必要がある特定原材料7品目（卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生）の原因食物を除いて提供する除去食対応とする。 ●最大80食の対応が可能な設備を備える。 ●将来的にはアレルゲン対応品目を拡大し、すべての食物アレルギーに対応した学校給食の提供を目指す。
食育	<p><P22></p> <ul style="list-style-type: none"> ●調理室の見学は2階廊下の見学窓からのみとなり、大人数での見学が難しい。 ●会議室が米飯給食棟（別棟）に設けられており、利便性が低い構造となっている。 	<p><P29></p> <ul style="list-style-type: none"> ●調理室が見学できる施設とする。 ●地場産物の活用、地域の食文化を継承できるよう多様な献立に対応できる施設とする。 	<p><P18>モデルプラン</p> <ul style="list-style-type: none"> ●会議室を2階に設け、実際の調理の様子を見ながら、食育の啓発や指導ができる施設とする。 ●見学バス用の駐車スペースを確保する。
食器形式	<p><P22></p> <ul style="list-style-type: none"> ●PEN（ポリエチレンナフタレート）樹脂食器を使用。 	<p><P29></p> <ul style="list-style-type: none"> ●食事の姿勢、盛り付けやすさ、美観、機能性、衛生面等の観点から総合的に選考する。 ●調理後から喫食までの保温性を高めるために、二重構造の保温食缶を導入する。 	<p><P6></p> <ul style="list-style-type: none"> ●耐久性に優れ、取り扱いが容易であることなどから総合的に判断し、PEN（ポリエチレンナフタレート）樹脂製食器を採用する。
熱源方式	<p><P22></p> <ul style="list-style-type: none"> ●主に灯油を熱源とした蒸気で調理を行っている。 ●災害時の稼働を想定した際には、多様なエネルギーを組み合わせた施設であることが望ましい。 	<p><P30></p> <ul style="list-style-type: none"> ●イニシャル・ランニングコストや調理員の作業環境、災害時の早期復旧などを勘案して総合的に検討する。 	<p><P19-21></p> <ul style="list-style-type: none"> ●オール電化方式と熱源併用（電気・ガス併用）方式を比較検討する。 ●厨房機器の導入費用や光熱費、調理員の作業環境などを総合的に検討した結果、熱源併用方式を採用する。

荒尾市・長洲町新学校給食センター基本構想（案）・基本計画（案）検討項目（比較一覧表）

項目	基本構想（案）		基本計画（案）
	現状と課題	施設整備の方針	
災害時の対応	<p><P22></p> <ul style="list-style-type: none"> ●非常用電源がなく、停電した場合は調理不可能。 ●災害時に備えて必要な諸機能を確保しておく必要がある。 	<p><P30></p> <ul style="list-style-type: none"> ●建物の主要構造部や非構造部材の耐震性を確保する ●災害に強いエネルギー源を総合的に検討する。 	<p><P7></p> <ul style="list-style-type: none"> ●大規模災害時に荒尾市・長洲町の被災地域に対する炊出し機能を有した施設とする。 ●非常用発電設備や受水槽を整備し、停電や断水した場合でも一部の調理設備が使用できるようにする。
環境への配慮	<p><P22></p> <ul style="list-style-type: none"> ●生ごみ処理、再資源化に関する設備がない。 ●公共施設として、環境負荷低減機能や新エネルギーの導入を検討する必要がある。 	<p><P30></p> <ul style="list-style-type: none"> ●塵芥処理機を用いて一次処理を施設内で行うことを検討する。 ●防音対策、脱臭対策など周辺環境に配慮する。 	<p><P7></p> <ul style="list-style-type: none"> ●衛生面、環境汚染、労働負担などを考慮し、塵芥処理設備（粉碎機・脱水機）を導入する。 ●周辺環境への騒音・振動・臭気等への対策を行う。
広域連携	<p><P22></p> <ul style="list-style-type: none"> ●学校給食事務を受託している。 ●荒尾市と長洲町の連携においては、組織体制や費用負担等の検討が必要である。 	/	<p><P8-10></p> <ul style="list-style-type: none"> ●荒尾市と長洲町の共同で整備することで基本合意しており、両自治体において共同で事務を行う「協議会」とする。
その他	長寿命化への考え方	/	/
	事業手法	<p><P20></p> <ul style="list-style-type: none"> ●直営方式（業務委託方式）で運営 （株）東洋食品 調理・運搬業務（H28～R2） 	<p><P30></p> <ul style="list-style-type: none"> ●省エネ機器（LED照明等）や耐久性の高い建築部材を採り入れ、施設整備から維持管理・運営期間を通じて、ライフサイクルコストの低減が可能な施設とする。