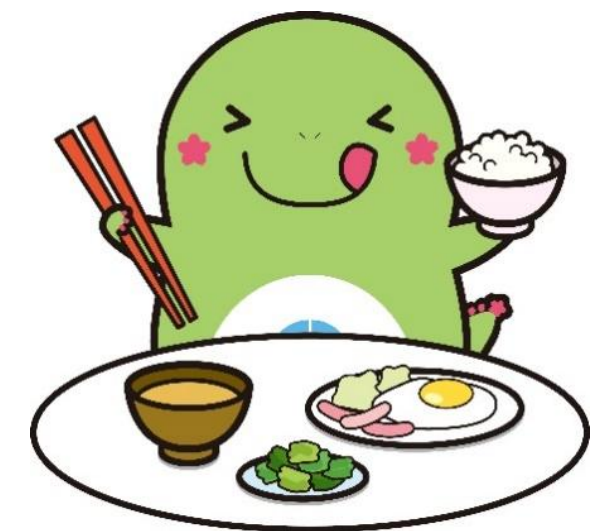


# 東金市学校給食センター 保護者説明会



(給食センター完成イメージ)



東金市教育委員会



# 目 次

➡ 1	なぜ、今給食センター化なのか①～②	P 1 ～ 2
➡ 2	給食センター建設に係る経緯および今後の予定	P 3
➡ 3	給食センターの概要	P 4
➡ 4	給食センター 位置図【広域図】	P 5
➡ 5	給食センター 配置図	P 6
➡ 6	1 階イメージ図	P 7
➡ 7	2 階イメージ図	P 8
➡ 8	厨房機器	P 9
➡ 9	給食センター 特徴①～⑥	P10～16
➡ 10	調理委託について	P17
➡ 11	保護者アンケート Q & A	P18～24
➡ 12	資料・問合せ	P25

# 1 なぜ、今給食センター化なのか ①

小学校の給食施設については、昭和50年代に建設されたものが多く、築40年を超える建物が大半を占めています。  
空調設備もないことから、施設の設備更新が急務となっています。

【課題】

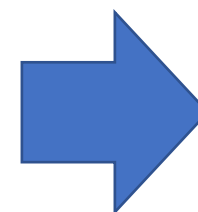
- ・施設の老朽化
- ・新しくなった衛生管理基準への対応

小学校	児童数(人) 令和8年1月時点	建築年 築年数	床面積 (㎡)	構造 システム	実施方式
東小	567	昭和54年 築47年	154	RC造 ウェット	自校方式
鵜嶺小	478	昭和52年 築49年	165		
城西小	344	昭和52年 築49年	160		
丘山小	69	昭和57年 築44年	121		
正気小	263	昭和53年 築48年	131		
豊成小	175	昭和57年 築44年	120		
福岡小	91	昭和53年 築48年	100		
日吉台小	235	平成4年 築34年	146		

# 1 なぜ、今給食センター化なのか ②

## 【課題】

・食物アレルギーへの適切な対応



○アレルギー情報の一元管理  
○アレルギー食調理員の配置  
○除去食の対応が可能（卵）

令和7年12月1日 現在

市内児童数 (人)	食物アレルギー (人)	割合 (%)	完全 弁当	一部 弁当
2, 231	78	3. 5	3	48

より安全で安心な給食を提供!!

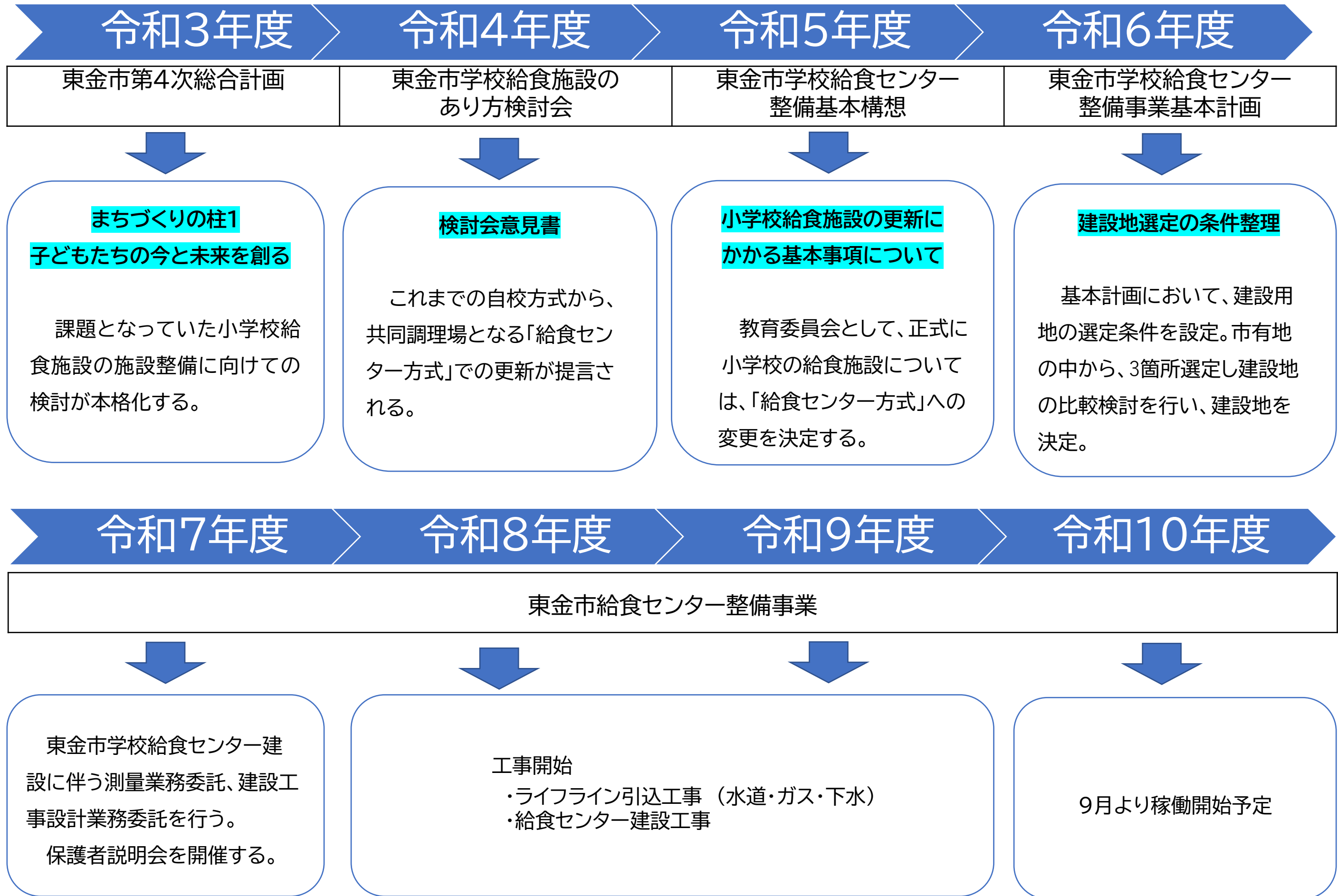


完全弁当対応：全ての学校給食に対して弁当を持参する。

一部弁当対応：該当献立が給食の中心的献立かつ代替提供が困難な場合、その献立についてのみ部分的に弁当を持参する。

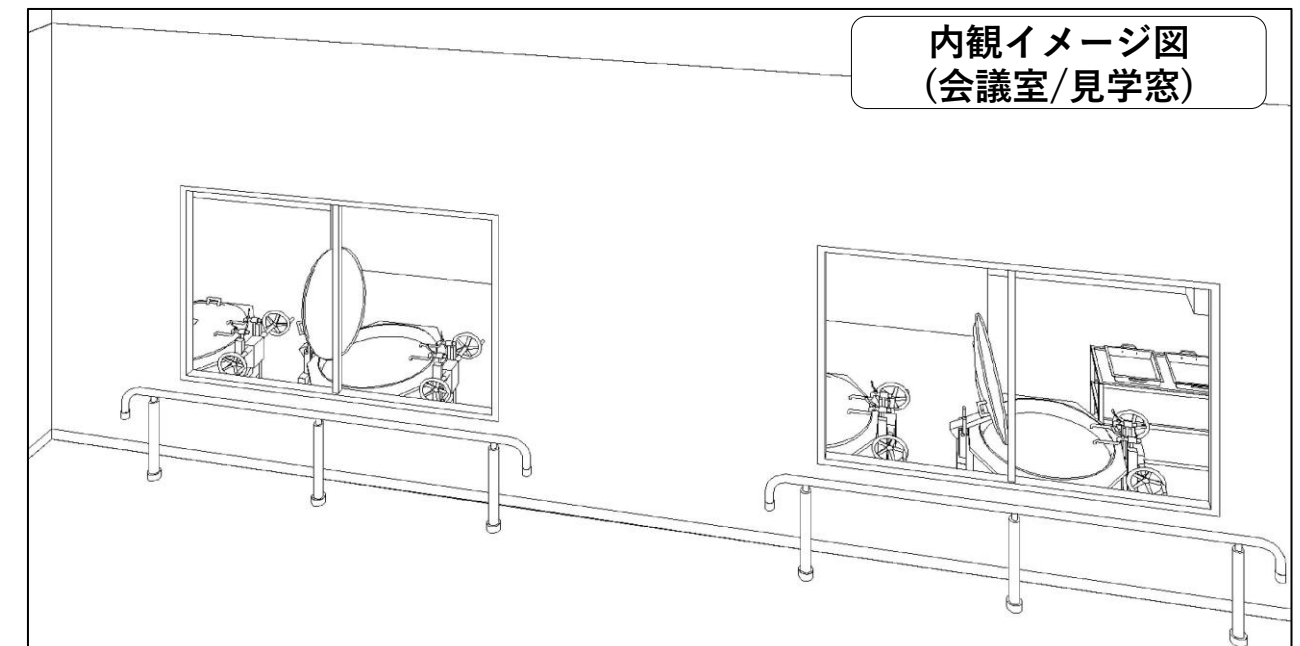
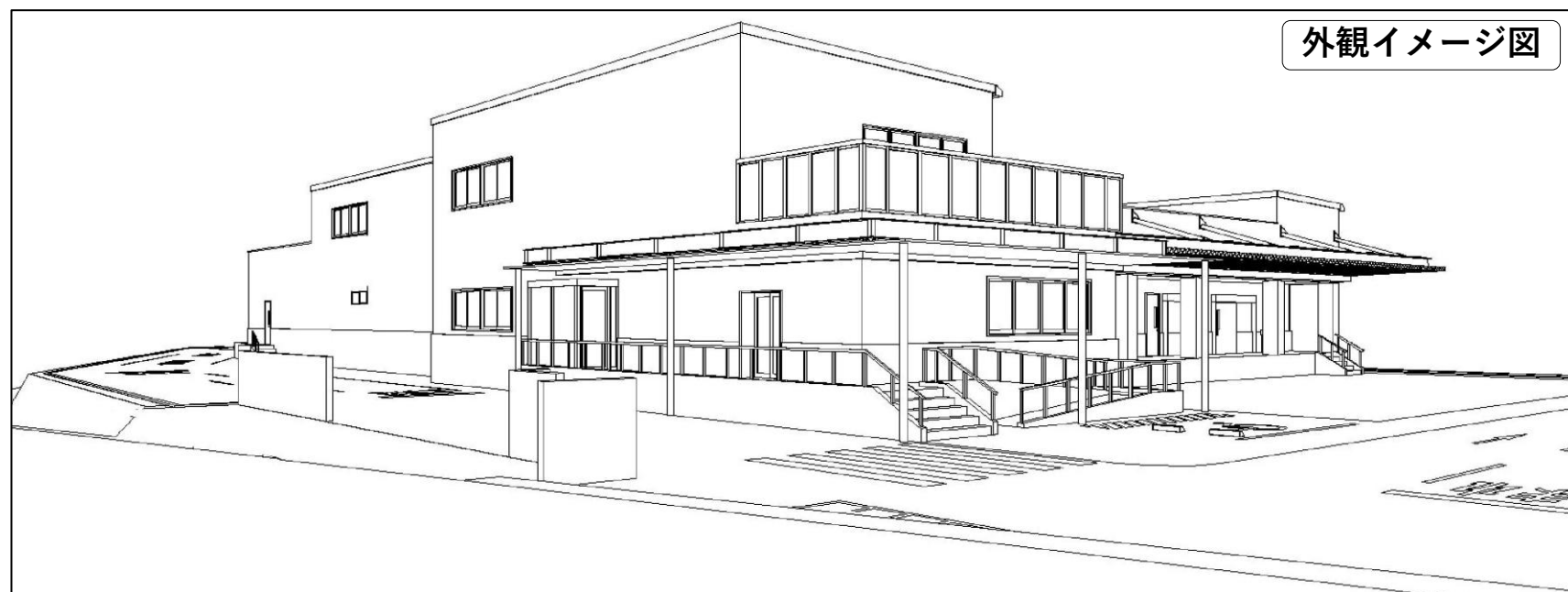


## 2 給食センター建設に係る経緯および今後の予定

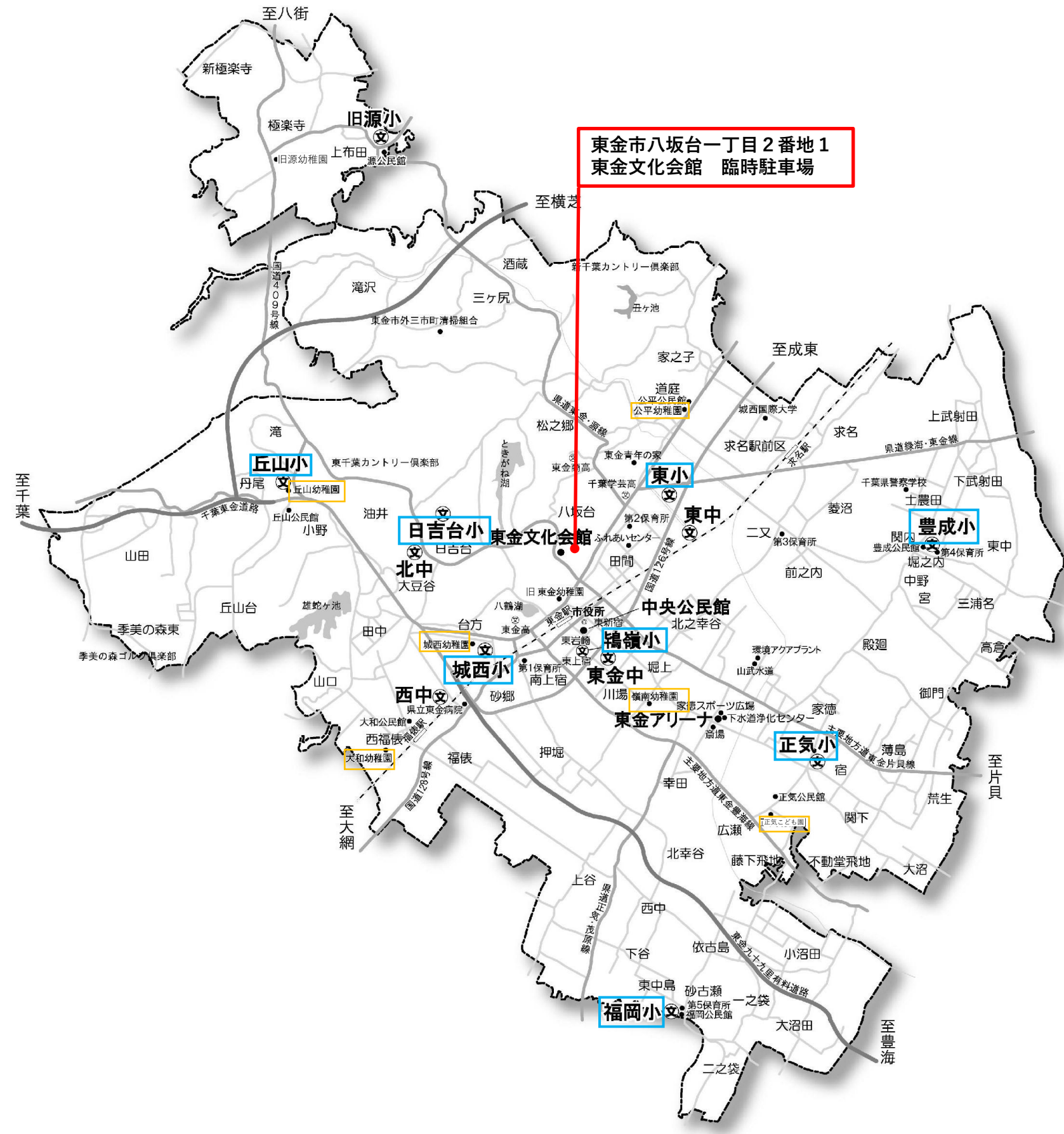


### 3 給食センターの概要

場 所 : 東金市八坂台一丁目2番地1外8筆  
敷地面積 : 6, 798.13  $\text{m}^2$   
延床面積 : 1, 919.78  $\text{m}^2$   
構 造 : 鉄骨造、地上2階建て  
対 象 : 市内8小学校  
市内5幼稚園(正気こども園を含む)  
調理能力 : 1日当たり 2, 500食

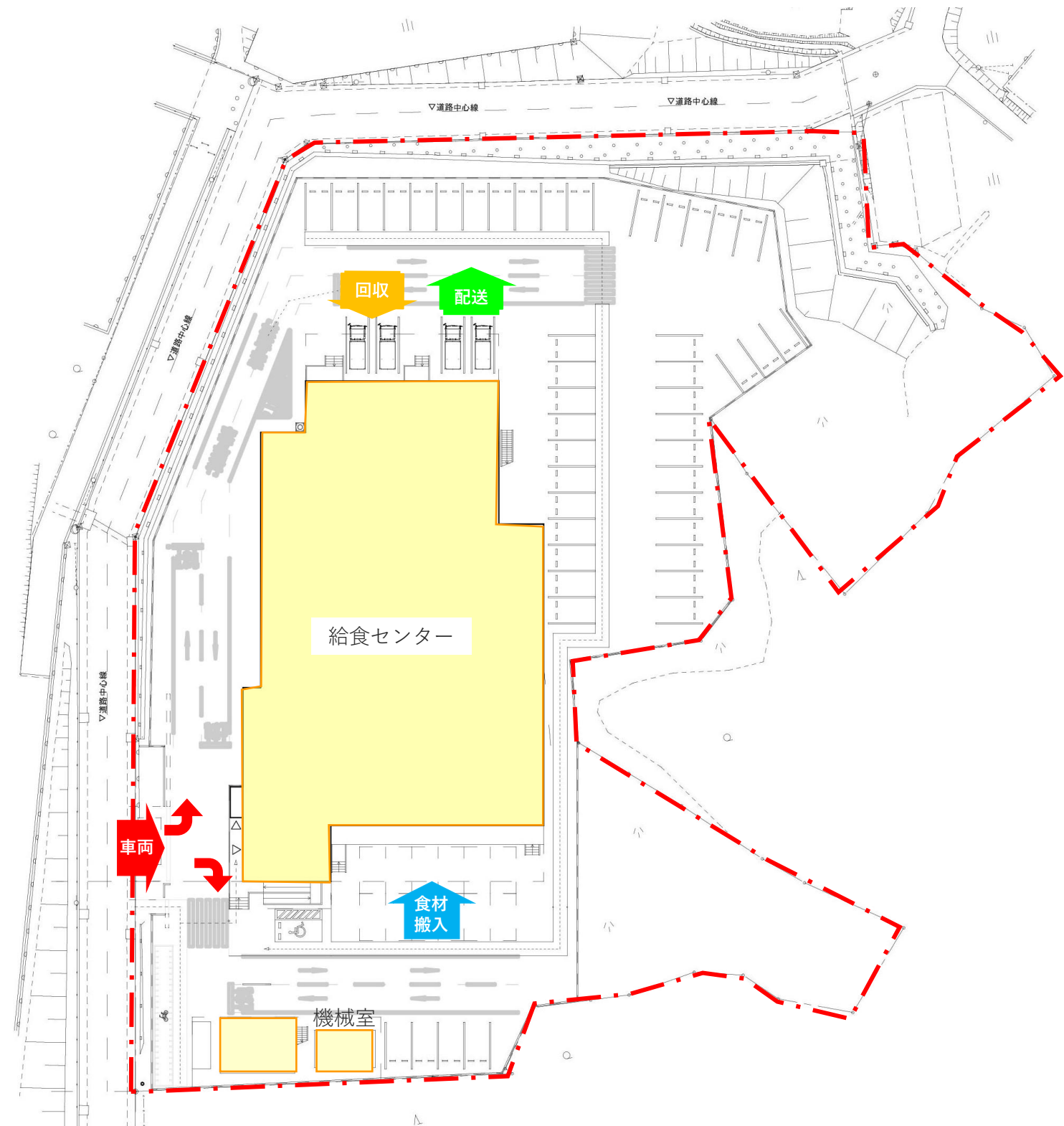
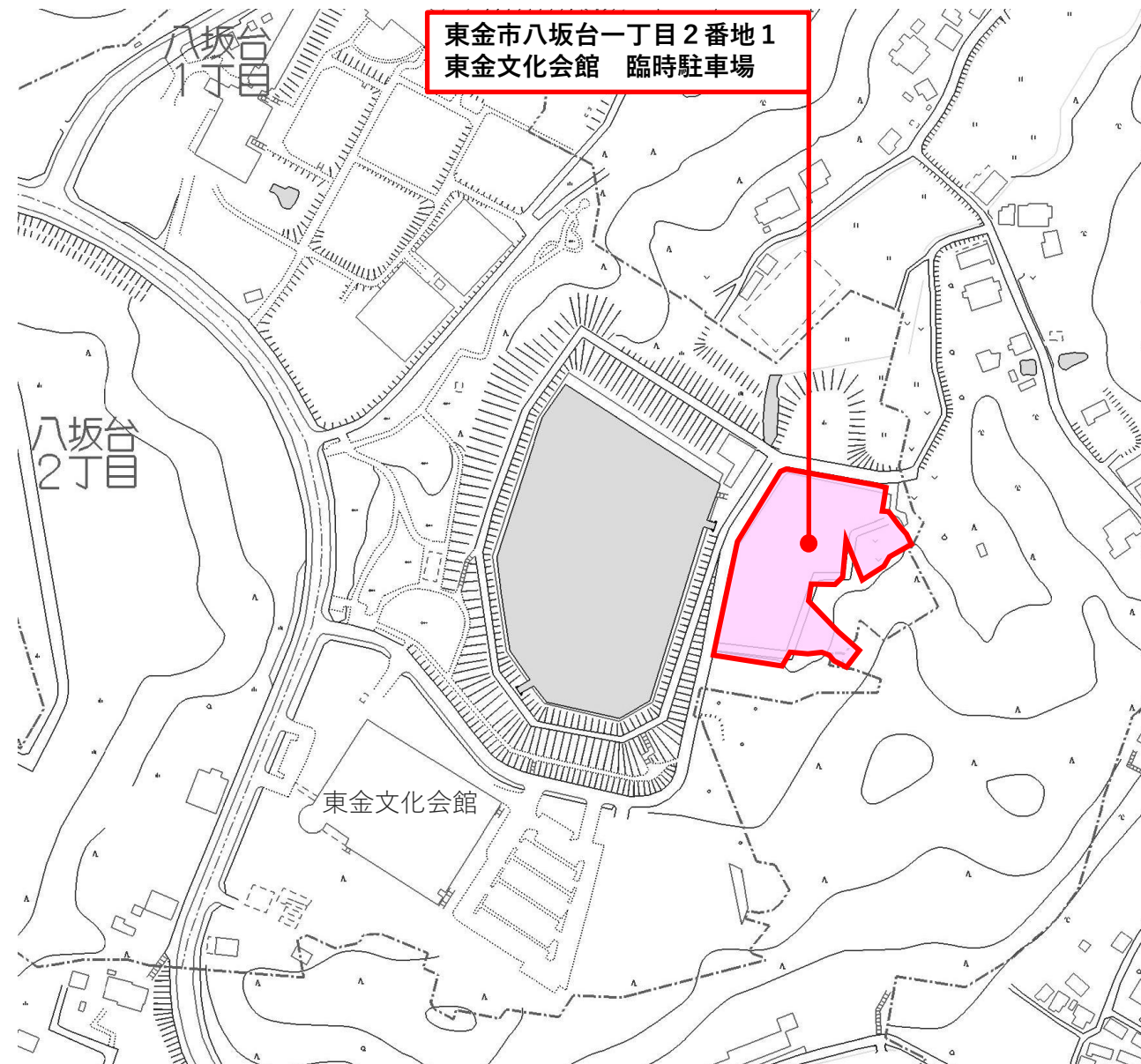


## 4 給食センター 位置図 【広域図】





## 5 給食センター 配置図





# 6 1階イメージ図

厨房機器番 号 . . . 9 ページ(厨房機器) 参照

- … 一般エリア(市・共用・その他)
- … 一般エリア(事業者専用・その他)
- … 汚染作業区域
- … 非汚染作業区域
- … 前室

## 下処理室

下処理室は『魚・肉類』と『野菜類』に部屋を分け、食品の交差による二次汚染を防止しながら、食材の下処理を行います。野菜下処理室には、電解次亜水生成装置及び野菜洗浄シンクを設置し、衛生管理の徹底と異物混入の防止を図ります。

## 荷受室、検収室

荷受室及び検収室では、納品された食材の量や品質の確認を行います。

『魚・肉類』と『野菜類』に部屋を分けて荷受及び検収を行い、食品の交差による二次汚染を防止します。

## 炊飯室

連続炊飯設備を使用することで、炊きムラのないおいしいごはんを提供します。米の計量から炊飯、ほぐす工程までがシステム化され、少人数で作業することができます。(献立例：白飯・炊込・赤飯・ピラフ等)

## 揚げ物・焼物・蒸物調理室

連続フライヤーやスチームコンベクションオーブン等の使用により作業を効率化し、様々な献立の充実を図ります。

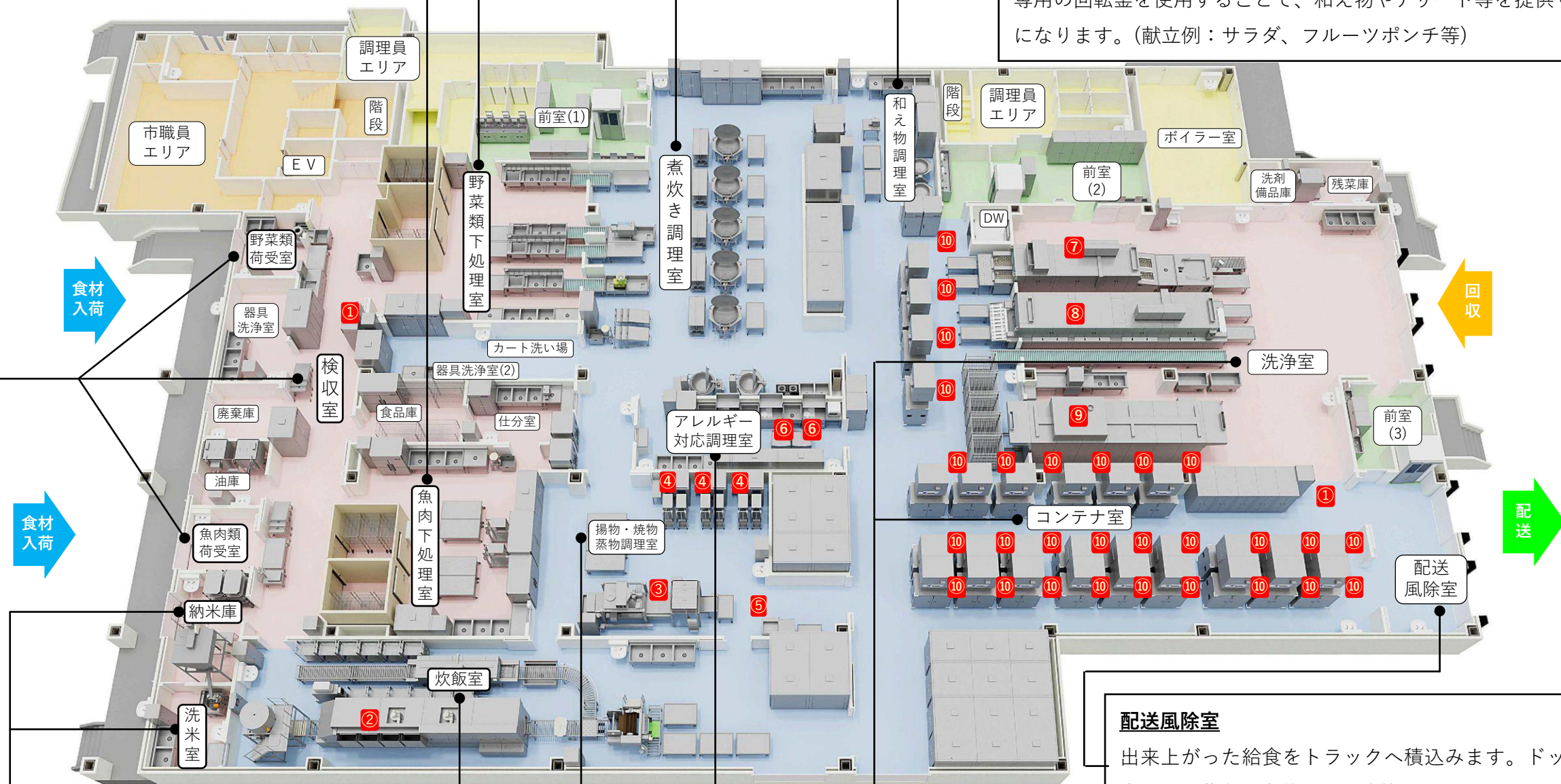
(献立例：コロッケ、唐揚げ、焼き魚、オムレツ、焼売等)

## 煮炊き調理室

細かい温度調整が可能な蒸気回転釜を使用して様々な献立を調理します。(献立例：汁物、シチュー、カレー、炒め物、煮物等)

## 和え物調理室

専用の回転釜を使用することで、和え物やデザート等を提供することができます。(献立例：サラダ、フルーツポンチ等)



## 配送風除室

出来上がった給食をトラックへ積み込みます。ドッグシェルターにより出入口と荷台を密着させ、埃等が入らないようにします。

## コンテナ室、洗浄室

各施設から回収された食器、食缶、コンテナ等をそれぞれ洗浄機により洗浄します。洗浄された食器等は消毒したうえで、コンテナ室で保管します。また、残菜計量機が設置され、残菜調査をクラス単位で行うことができます。

## アレルギー対応調理室

原因アレルゲン混入を防止するため、専用のシステム調理台を設置し、また献立ごとに「ワンウェイ作業」を行うことで、安全な給食を提供します。



# 7 2階イメージ図

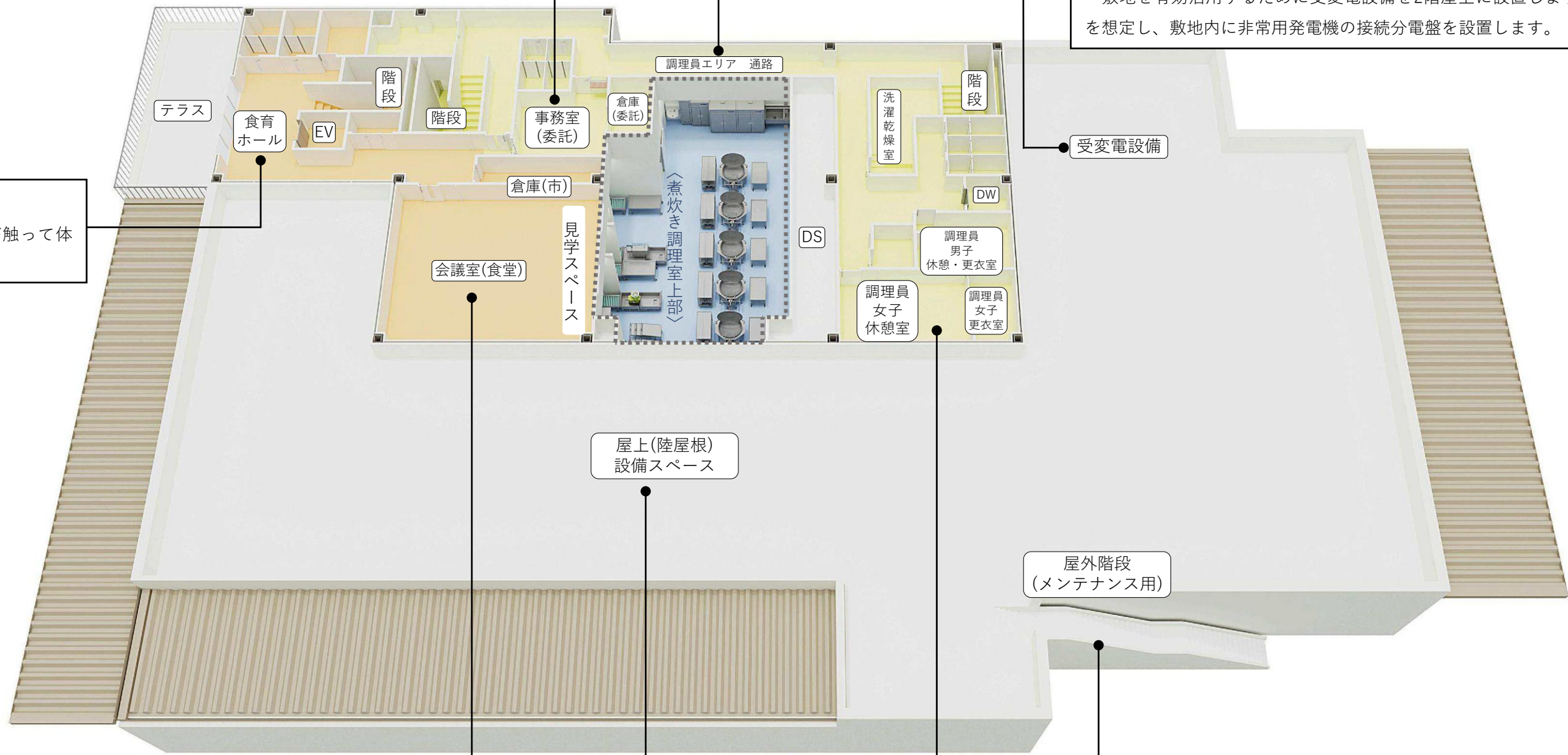
… 一般エリア(市・共用・その他)  
… 一般エリア(事業者専用・その他)

**事務室(委託)**  
・委託事業者専用事務室は、2階の調理員エリアの入口付近に配置することで、安全な調理作業を実施するうえで、市職員と事業者との調理ミーティングなどが円滑に行われ、連携がとりやすいように配慮します。

**調理員エリア**  
・一般外来者と調理員は同じエリアを使用しないように、調理員専用エリアを設け、施設内での交差汚染防止をします。

**受変電設備**  
・敷地を有効活用するために受変電設備を2階屋上に設置します。また災害時を想定し、敷地内に非常用発電機の接続分電盤を設置します。

**食育ホール**  
・食器食缶などを展示し、子ども達が触って体験できるスペースを計画します。



**会議室**  
・40名程度収容可能な会議室を設け、施設見学や試食会としても利用可能なスペースとします。また、1階の煮炊き調理室の様子がよく分かる見学スペースを設置し、放送設備(マイク、アンプ、モニターなど)を導入する事により豊かな食育に資する施設とします。

**屋外階段**  
・建物の中に入ることなく、2階屋上の設備機器をメンテナンスすることが出来るよう、メンテナンス用の屋外階段を設置します。

**調理員用休憩室・更衣室・トイレ**  
調理員専用のトイレや休憩室を設けることで、施設内での交差汚染防止をします。

**屋上設備スペース**  
・設備機器の維持管理(機器の修繕・更新)が容易に出来るよう2階屋上に空調設備や受変電設備などを設置し、落ち葉など屋上の清掃が容易に行える施設とします。

8 厨房機器

厨房機器①		検食保存用冷蔵庫 (検収室,コンテナ室)	
型 寸 特	式 法 徴	HF-63BT-KS(参考品番) 625×650×1910 ・調理前(検収室)の食材、調理した(コンテナ室)献立の 検食用冷凍保管 ・2週間分の食材を分別保管できる専用検食容器付 ・冷凍-25℃	
厨房機器②		ライスフレンドスーパー (連続式炊飯機) (炊飯室)	
型 寸 特	式 法 徴	ARS-400D特(参考品番) 7350×1506×2830 ・40釜／時 (1釜7kg炊き・精米280kg) ・下段で「炊く」「蒸す」「焼く」時に燃焼する 排気熱を、中・上段の「蒸らし」にムダなく利用 する立体3段構造(白飯・炊込・赤飯・ピラフ)	
厨房機器③		連続フライヤー (揚げ物・焼物・蒸物調理室)	
型 寸 特	式 法 徴	DSKC-33A-X(参考品番) 5005×1695×2355 ・ネットの高さを調整でき、上下のコンベヤで 挟み込んで揚げるため、型くずれなくキレイな 仕上がり ・揚げパンや天ぷらなど、幅広い揚げ物献立に対応 可能(電気式)	
厨房機器④		コンビオープン (揚げ物・焼物・蒸物調理室)	
型 寸 特	式 法 徴	ACO-202ES(参考品番) 1000×775×1800 ・「煮る」「焼く」「蒸す」の幅広い加熱 調理が可能なスチームコンベクションオープン ・電気式	
厨房機器⑤		2ウェイリンクガス回転釜 (揚げ物・焼物・蒸物調理室)	
型 寸 特	式 法 徴	AF2WD2-30特(参考品番) 1640×1160×855 ・通常時は都市ガス。非常時はLPガス使用が可能 ・低輻射構造により快適な作業環境を実現 ・省エネ率が同等機種に比べ24%(メーカー値) ・平時はタレ調理釜として使用	
厨房機器⑥		コンロカート (アレルギー対応調理室)	
型 寸 特	式 法 徴	— 750×650×900 ・通常時はアレルギー調理室の盛付台として使用 ・非常時は炊き出し用として活用が可能 ・堅牢なオールステンレス製	
厨房機器⑦		食缶洗浄機 (洗浄室)	
型 寸 特	式 法 徴	WFC-350F特(参考品番) 6670×1625×2275 ・大量の食缶を強力噴射で効率良く洗浄 ・幅505cm、高さ35cmまでの食缶や プラスチック、バット類を洗浄 ・掃除がしやすい全面着脱構造	
厨房機器⑧		食器洗浄機 (洗浄室)	
型 寸 特	式 法 徴	WFB-80W特(参考品番) 800×1930×2300 ・予洗いや浸漬無しで強力洗浄水による洗浄が可能 大幅な省力化・省スペース化を実現 ・食器は洗浄専用カゴに詰め替えてコンベア投入 ・既存の食器や食器カゴの形状にも適合し、将来的 にアイテムが変わった場合でも対応可能	
厨房機器⑨		コンテナ洗浄機 (洗浄室)	
型 寸 特	式 法 徴	WAC-61T特(参考品番) 8200×2190×2640 ・コンテナを自動で洗浄する洗浄機 ・コンテナは庫内で斜めになり、コンテナの隅々 まで洗浄水が当たる構造 ・除滴ファンによりコンテナに付着した水滴を落とし、 コンテナ室内の床をドライに保つ	
厨房機器⑩		電気式天吊りコンテナ消毒装置 (コンテナ室)	
型 寸 特	式 法 徴	SCS-105N(参考品番) 1100×800×1200 ・洗浄後の食器をコンテナ内で消毒保管し、 そのまま配送できるコンテナ消毒装置 ・装置が天井にあるため、コンテナ室は広い スペースで作業が可能	

## 9 給食センター 特徴 ①

### 安心・安全な施設です

- ・ 食材の流れの一方通行化による衛生管理の徹底を図ります。
- ・ 汚染区域、非汚染区域を明確に区画し、交差リスクが無い配置にします。
- ・ 調理作業中に床面に水を一切流さないドライシステムを導入します。



## 9 給食センター 特徴 ②

### アレルギー対応調理室を設置します

- ・アレルギー対応用調理室（7ページ参照）を設置し、食材の混入リスクを抑えたアレルギー対応食を提供します。
- ・想定アレルゲン数として、最大3品までとし、それに合わせた調理スペース、設備、備品を整備します。

まずは1品（卵）の対応食から行い、段階的に3品の対応をしていく予定です。

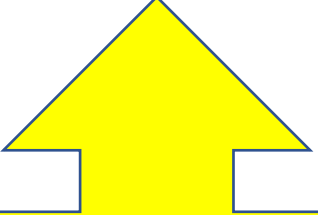
○対応食の個人容器に学校・学年・組・氏名を明記。  
○誤記・誤食を防ぐための最善策を検討。

「東金市学校給食食物アレルギー対応マニュアル」について、センター給食対応の内容に見直し・加筆修正を行います。



## 9 給食センター 特徴 ③

これまでのアレルギー対応も継続します

- 
- (1) 食物アレルギーに関する調査
  - (2) 東金市学校生活管理指導表の作成
  - (3) 医療機関を受診後、学校で面談
  - (4) アレルギー個別支援プランの検討・作成
  - (5) アレルギー個別支援プランをもとに個別面談

個別面談を実施した後、対応開始

医師・保護者・学校・給食センターの連携

## 9 給食センター 特徴 ④

# 今までと変わらない おいしい給食を提供します

- ・ 栄養教諭・栄養士が中心となり、これまでと同じ基準で献立を作成します。
- ・ 成長段階に応じた栄養バランスを確保します。
- ・ 地元食材を活用した献立も引き続き実施していきます。
- ・ 保温性の高い食缶を採用することで、温かい給食を提供します。

## 9 給食センター 特徴 ⑤

### 食育にも活かせる施設にします

- ・ 児童、生徒が実際に調理作業を見学する事で、食について学ぶことができる場にします。



(参考) 成田市美郷台小学校共同調理場 見学室  
視察時の様子(令和7年5月26日)



## 9 給食センター 特徴 ⑥

# 学校での食育指導をこれまでどおり継続します

東金市教育委員会  
6/4～6/15



給食室から皆さんへ 令和7年6月4日

### SCHOOL LUNCH LETTER

### 歯と口の健康週間

6月4日～10日は、「歯と口の健康週間」です。歯と口の健康を維持するためには、よく噛んで食べること、歯磨きなどの口腔ケアをすることが必要不可欠です。

ということで、6月4日～10日の給食は、よく噛んで食べる「かみかみ献立」を実施します。よく噛んで食べることを意識してもらうために食感がしっかりあるものをたくさん出します。

4日(水)・・・麦ごはん、芋けんぴ小魚

6日(金)・・・鶏肉のハーブ焼き、きのこ類、ごぼうサラダ、グミ

9日(月)・・・麦ごはん、キムたくごはんの具、大学芋

10日(火)・・・豚肉のみそ焼き、豆類(スープ)

#### よくかむことの効果

よくかむと胃の中の食料が小さくなり、消化・吸収が促進されます。	よくかむと腸の働きが活発になり、便秘を防ぎます。
よくかむと唾液が分泌され、食べ物の味や香りがよく感じられます。	よくかむと脳の働きが活発になり、集中力がアップします。



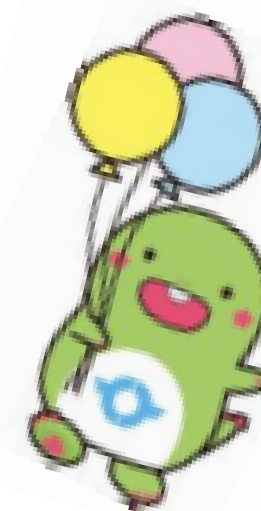
【東金中】

歯と口の健康週間 6/4～6/10

給食でよく噛むメニュー

(たくあん・根菜・豆・小魚・肉切り身など)を取り入れ、給食時間に各クラスによく噛むことの大切さについて、資料を配付した。

「千産千消」の  
とりくみ



【鶴嶺小】

6/15の県民の日に合わせて地場産物を活用した給食を実施した。献立表や給食だより、一口メモ等で保護者や児童にお知らせした。また、児童によるトウモロコシの皮むき体験を行った。





# 6月15日は 千葉県民の日

千葉のおいしいものを  
食べよう!

## いわし

千葉県は  
いわしの  
漁獲量全国2位!!



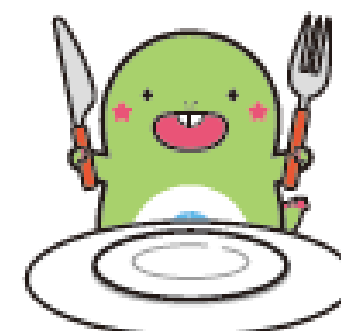
## 牛乳

千葉県は、日本の  
酪農の発祥地です。

1945年に始まる地産  
乳品・肉類供給事業の功績を  
顕彰し、その功績を後世に  
伝えるため、千葉県は、  
1995年に「千葉県産乳品の日」を  
制定しました。

## 東金たかがりじる

東金市産の黒大豆おきも使った  
東金市・新い・名物料理です。  
地元産の野菜・ゆばせいかんの  
おいしいとうもろこしを使っています。



## 【東小】 6月13日のメニュー

- ◆ごはん
- ◆いわしあげ玉フライ
- ◆すのもの(東金市産ヤマニ酢使用)
- ◆東金たかがりじる
- ◆牛乳
- ◆千葉県産にんじんゼリー

## 【東金東中】

6月15日の県民の日になみ、  
12・13日の2日間千葉県や東市の  
地場産物を多く取り入れた給食の提  
供を行った。献立表や給食メモ等で  
保護者や生徒に周知した。



## 6月12日のメニュー

- ♪ 黒大豆きなこあげパン
- ♪ チーバくん卵焼き
- ♪ 江戸菜のナムル野菜スープ
- ♪ 牛乳



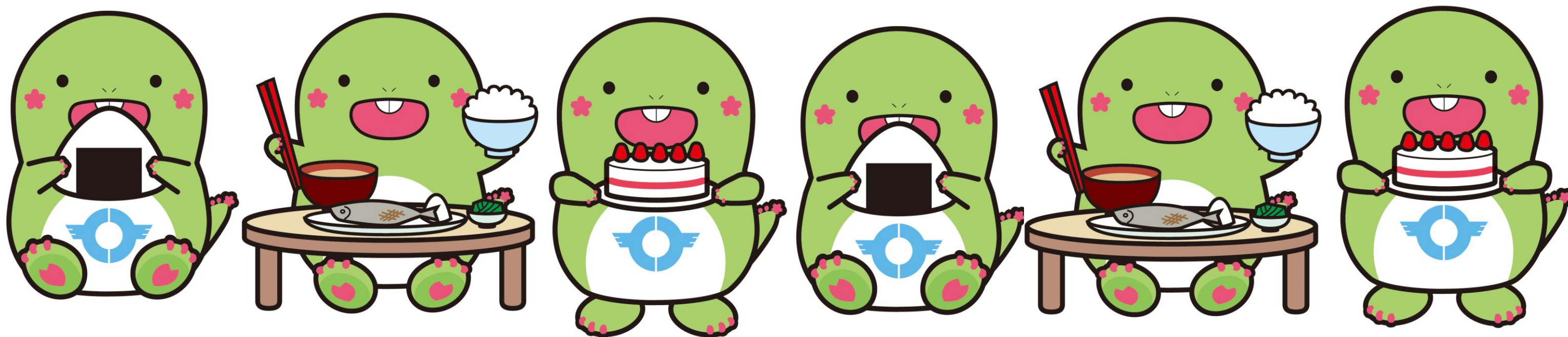
## 10 調理委託について

給食センターでは、新たにアレルギー対応食に取り組むほか、調理エリアが区分けされるため、調理により多くの人員が必要となります。

調理業務を民間業者に委託している自治体は全国的に多く、東金市も引き続き民間業者に委託します。

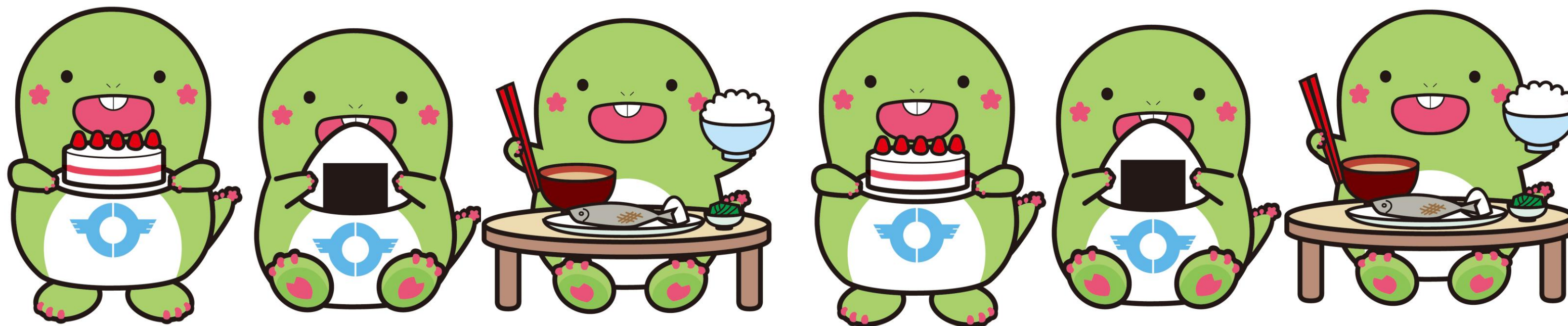
学校給食業務の実績があり、衛生管理に対する意識が高い信頼できる民間業者を選定し、切る、煮る、焼くなどの調理作業をお願いすることになります。献立作成や味見、検食は今までどおり東金市の栄養教諭・栄養士等が行います。





# 保護者アンケートQ&A

令和7年11月 保護者アンケートより

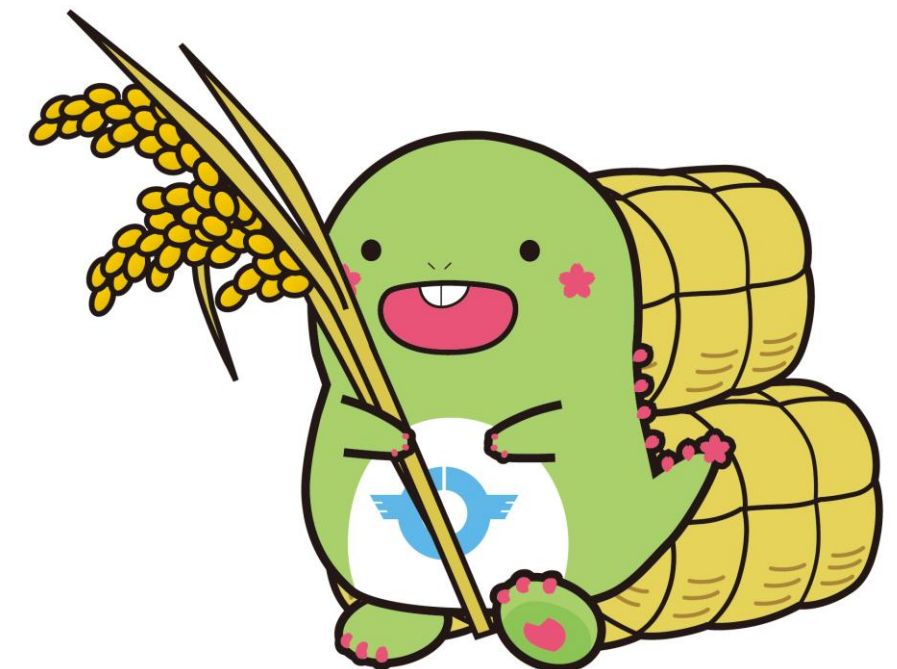


## 11 保護者アンケート Q & A

### Q. アレルギー対応は大丈夫？

A. アレルギー対応はこれまでと同様に個別対応を行います。

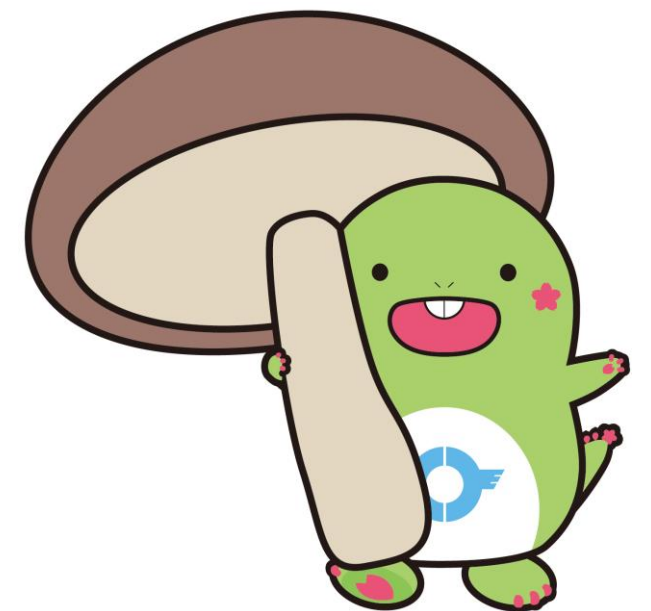
対応内容については、アレルギー調査票をもとに個別に確認し、面談を行います。



## 11 保護者アンケートQ & A

**Q. 学校で作らなくなると、給食が冷たくなりませんか？**

A. 保温・保冷機能を備えた専用の容器、専用の配送車で運び、適切な温度管理を行います。  
温かい状態で提供できるよう努めます。

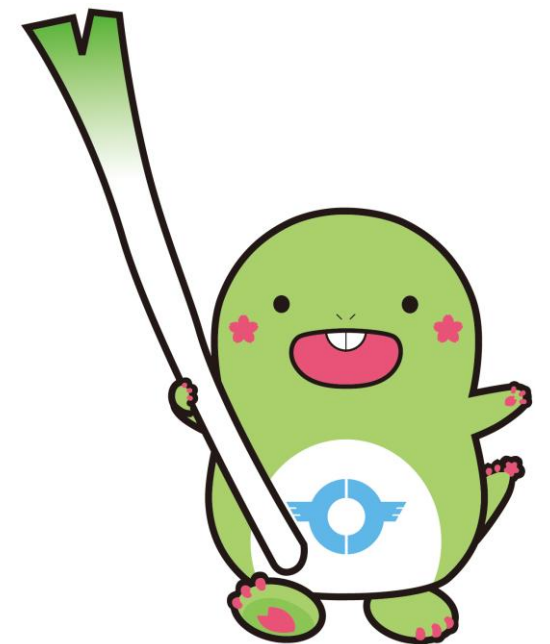




## 11 保護者アンケートQ&A

Q. 大量調理で、味や質が落ちませんか？

A. 献立作成は、これまで同様、栄養教諭・栄養士が担当します。分量に応じて調理を行うので、味や質が落ちることはありません。



## 11 保護者アンケートQ & A

### Q. 地元食材を使った献立はありますか？

A. これまでの給食も、東金産の極楽ねぎや黒大豆みそを使った味噌汁や、ぶどうやトウモロコシ等、地元食材を使用した給食を提供しています。今後も、「千産千消」の取組を継続していきます。



## 11 保護者アンケートQ&A

### Q. 今までのような食育ができますか？

A. 給食センター化後も、これまで同様に食育は学校で引き続き行います。

栄養教諭・栄養士による指導、給食だより、地元食材の活用など、これまでの取り組みは継続していきます。



## 11 保護者アンケートQ & A

### Q. 中学校の給食はどうなりますか？

A. 中学校の給食については、これまでどおり  
自校給食を継続していきます。



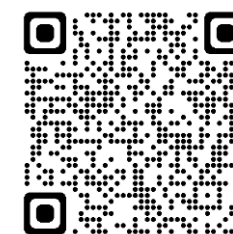
## 12 資料・問合せ

「東金市学校給食センター整備事業基本計画」

<URL>

<https://www.city.togane.chiba.jp/0000013334.html>

2次元コード



「東金市学校給食センター建設工事基本設計」

<URL>

<https://www.city.togane.chiba.jp/0000014117.html>

2次元コード



【担当】

東金市教育委員会  
学校教育課指導係

電話 0475-50-1204