

# 八潮市公設給食センター設置に向けた基本方針

令和8年2月17日  
八潮市教育委員会

## 1. 策定趣旨

本市の学校給食は、昭和54年に小学校10校で完全給食を実施し、昭和56年には中学校5校でも完全給食の提供が開始された。当初より、学校給食の調理については、公設の調理場がないため本市が作成した献立を本市と契約を締結した給食提供事業者が調理し、各学校に配送する全面委託方式を採用して学校給食が提供されてきたが、令和2年6月に調理工程の誤りを原因とする食中毒事故が発生してしまった。この事故発生後の令和2年8月に設置した学校給食審議会から、「今後の学校給食のあり方について」の答申が同年11月に提出された。教育委員会は、この答申を踏まえ、集中した衛生管理を行い、二度と食中毒事故を発生させない体制を整え、「公設センター方式」で「複数の共同調理場の設置」を目指すことを方針として掲げた、本市の学校給食の将来構想である「八潮市学校給食ビジョン」を令和6年2月に策定した。

その後、公設の給食センター整備に向けてより具体的な計画である「基本構想・基本計画」の策定につなげるため、令和6年7月に学校給食審議会に対し、「八潮市公設給食センターの設置に向けた基本方針について」の諮問をし、「安全・安心に最大限配慮した複数の共同調理場の公設給食センターの実現」に向けて、全6回にわたり審議を重ねていただき、令和7年6月に同審議会から答申が提出された。

教育委員会では、同審議会からの答申等を踏まえ、以下の内容をもって、八潮市公設給食センター設置に向けた基本方針とする。

なお、公設給食センター設置にあたっては、将来を担う本市の子どもたちに向けて、おいしく安全・安心な学校給食を将来にわたって提供することを前提にする。また、具体的な運営体制や事業手法等については、事業の実現性や長期的な視点及び他市の先進的な事例等を踏まえ、次の段階である「基本構想・基本計画」を策定する中で今後、検討していくものとする。



## 2. 公設給食センターの設置に向けて

### (1)食中毒事故を発生させない体制を整えることを前提に各種リスクを考慮した公設給食センターの設置方法

新たな公設給食センターでは、安全・安心な学校給食を提供していくため、学校給食衛生管理基準等に沿った施設とし、汚染区域・非汚染区域の区画分離やドライシステムにすることで HACCP（ハサップ）※の考え方に対応した衛生管理の徹底を行う施設を整備するとともに、食材由来または人から人への食中毒を事前に防ぐための徹底した食材管理や調理従事者への衛生管理の教育が必要である。リスク管理においては、事故の発生予防と拡大予防の2つの観点から対策を考える必要がある。事故を未然に防ぐことが最も重要であると考え、食中毒事故における感染被害の抑制等を含めた設置方法と運営・管理方法を併せて考えなければならない。そこで、公設給食センターを整備する上でリスクを含めた次の8つを「優先すべき事項」とする。

#### 公設給食センターを整備する上での優先すべき事項

- 食中毒を発生させない徹底した衛生管理ができる施設
- 給食が停止した場合に早期再開可能な施設（リスク分散を含む）
- 子どもたちの意向に寄り添う、栄養バランスがとれておいしく、安全・安心な適温給食を提供できる施設
- 整備の実現性があり、同時期に全校に給食提供ができる施設
- 災害に強い施設（施設の耐震化や浸水被害を受けない等）
- 食物アレルギーに対応できる施設
- 学校給食を活用した食育への対応ができる施設
- 環境に配慮した持続可能な施設

この8つの「優先すべき事項」について、最大限配慮した上で、本市にふさわしい設置方法として、衛生管理の観点から食材や人からの感染リスクを減らすことが期待できること、また、感染被害の抑制等を含めた設置方法であること、長期且つ持続可能な学校給食の提供を見据え、新たな公設給食センターを整備する段階で建て替え用地についても考慮しておく必要がある。さらに、現時点の建設候補地については1カ所であるため、集中した衛生管理ができ、持続可能な給食提供体制を構築するための建て替え用地を敷地内に確保できることも重要である。これらの点から設置方法「土地1カ所で建物1つを壁で分離し、調理場を2つにすること」を基本案として、基本構想・基本計画につなげていくこととする。

※HACCP（ハサップ）「食品危害分析・重要管理点方式」製造過程における危害を分析し、重要管理点を決め、その部分を常時監視し、これを常時記録する手法。

## (2)温かくおいしい給食(副食)の提供と充実した食育の実施等に向けた公設給食センターに求められる機能

8つの「優先すべき事項」にある「子どもたちの意向に寄り添う、栄養バランスがとれたおいしく、安全・安心な適温給食を提供できる施設」の実現に向けて、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、適温で提供できるように保温食缶を導入することや子どもたちが給食を楽しく食べることができるように行事食やリクエスト献立等、バラエティーに富んだ献立を作成すること、学校給食の運営に関する各種委員会等を設置し、献立や物資選定等に関する意見を聞きながら、子どもたちの意向に寄り添える給食を提供することを目指す。また、学校給食を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践できるような「食育」の機会を持つことができる施設等を整備する。

調理場を2つにすることで、献立や調理システム等も2つになることから、例えば小学校用と中学校用の献立を分けることにより、安定した食材の確保や効率的な調理により、調理工程の選択肢を増やし、より栄養バランスのとれたおいしい給食の実現を目指す。

また、公設給食センターとなることで栄養教諭の配置が期待できることから、充実した食育及び地場産農産物の活用を推進することを目指す。

さらに、学校給食の実施状況を学校給食の運営に関する各種委員会等で定期的に確認しながら、市民への情報提供を随時行うような体制を整える。

これらを実現するために公設給食センターに求められる機能は次のとおりとする。

### 公設給食センターに求められる機能

#### 衛生管理の徹底ができる

- 安全で安心な給食施設

#### 公設給食センターで新たに導入する機能

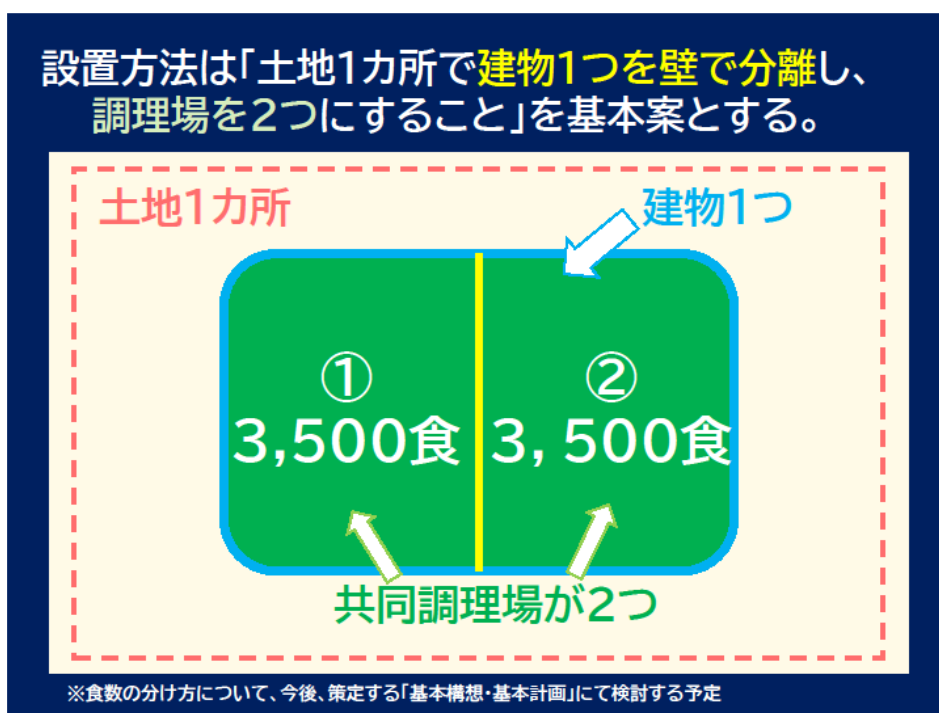
- 新たな調理システム等の導入（副食に保温食缶を導入等）
- 地場産農産物を広く活用するための設備（下処理用野菜洗浄機の充実等）
- 食育の充実につながる施設（給食センターの見学通路の設置等）
- 食物アレルギー対応食専用調理室の整備
- 災害時に学校給食の早期再開への対応ができる施設
- 第三者によるチェック体制の構築（運営に関する各種委員会の設置等）
- その他の機能  
（給食を広く知ってもらうための食育イベントの開催や備蓄等の災害対応等）

### (3)長期的に持続可能な給食提供体制のあり方

学校給食衛生管理基準に則り、衛生管理体制の強化を図り、作業効率の高い施設、技術の進歩も見通した適時的確な最新の装置の導入など、将来にわたり持続可能な調理体制の整備を目指すこと、また、調理場を2つとしながら、建物を一棟とすることで、敷地内での建て替え及びランニングコストの軽減を可能とするなど、本市にとって財政的にも長期的に持続可能な給食体制を早期に実現できるようにする。

本基本方針を踏まえ、公設給食センターを早期に整備し、安全・安心な学校給食の持続的な提供の実現を目指すこととする。

#### ●公設給食センター設置方法イメージ図



#### ●公設給食センター整備に向けた全行程イメージ

