

(仮称) 伊丹市立新学校給食第 2 センター
整備方針

1. 目的と経緯

本市は、1999年（平成11年）に現在の場所に学校給食第1センター（以下「第1センター」という。）を新築、学校給食第2センター（以下「現第2センター」という。）については、1976年（昭和51年）建築の建物を改築により設置し運用を行っています。

現第2センターについては、2022年（令和4年）に建築後46年を経過する時点において、施設の長寿命化を図るために適切かつ効果的な改修工事の内容を検討するために耐震診断を行いました。

結果、現第2センターの耐震性能が「倒壊または崩壊する危険性が高い」評価でした。耐震補強を検討しましたが、補強材を設置すると十分な調理スペースが確保できないことから建て替えの方針とし、天王寺川中学校テニスコートへの建て替えが最も適切であることから、同地への建て替えを行うこととします。

2. 学校給食の基本的な考え方

（1）基本理念

学校給食の目標として、次の7点が学校給食法に定められています。

- ① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ② 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- ③ 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- ④ 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- ⑤ 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- ⑥ 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- ⑦ 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

（2）基本方針

① 栄養バランス

「学校給食実施基準（文部科学省）」に則った、栄養バランスのとれた給食を提供します。

② 温かくおいしい給食

温かくおいしい給食を提供し、残食を減らす取り組みを進めます。

③ 安全で安心できる給食、食物アレルギー対応

「学校給食衛生管理基準（文部科学省）」に則った施設整備や運営を行い、食物アレルギーにも対応した、安全で安心できる給食を実施します。

④ 食育の推進

学校では栄養教諭等が各学校を訪問し食育活動を行うなど給食を生きた教材として活用する取り組みを進め、家庭へは食育の啓発を行い、保護者と連携して食育を推進します。

⑤ 地産地消の推進

農産物直売所や地元生産者と連携を図り、地産地消を推進します。

⑥ 経済性

財政状況を踏まえ経費の縮減など経済性にも配慮した上で、安全で安心できる給食を実施します。

3. 施設整備の基本的な考え方

学校給食の基本的な考えを踏まえて、以下の点に沿って施設整備の方針を定めます。

(1) 衛生管理

学校給食衛生管理基準（文部科学省）*1では給食施設・設備、調理過程、衛生管理体制などが取り決められています。安全で安心できる給食の提供のため、この学校給食衛生管理基準に基づいた学校給食の調理に係る施設（以下、「給食施設」という。）の運営を行わなければなりません。

更に HACCP 方式*2 の考え方を取り入れた「学校給食衛生管理マニュアル（兵庫県教育委員会）」及び「伊丹市立学校給食センター衛生管理マニュアル」を遵守し、徹底した衛生管理を行うことで安全で安心できる給食を実現します。

*1：「学校給食衛生管理基準」別添「学校給食施設の区分」より

区分				内容
学 校 給 食 施 設	調 理 場	作 業 区 域	汚染作業区域	検収室－原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所 食品の保管室－食品の保管場所 下処理室－食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所 返却された食器・食缶等の搬入場
			洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前）	
		非汚染作業区域	調理室 －食品の切裁等を行う場所 －煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所 －加熱調理した食品の冷却等を行う場所 －食品を食缶に配食する場所 配膳室 食品・食缶の搬出場	
			洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒後）	
			その他	更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等
				事務室等（学校給食調理員が通常、出入りしない区域）

*2：HACCP 方式：Hazard（危害）Analysis（分析）Critical（重要）Control（管理）Point（点）の各頭文字を取って名付けられた衛生管理方式。原料の入荷から製造・出荷までの工程において重要管理点を特定し、そのポイントを継続的に管理・記録する方式。

(2) アレルギー対応

食物アレルギーを有する児童・生徒の学校生活を安全・安心なものにするためにも、明確な基準のもの

と、学校給食の調理を行う必要があります。給食センターには、食物アレルギー対応専用調理室を設け、他の調理作業と区分し、専任の調理員が食物アレルギー対応食を調理するなど、食物アレルギー事故防止に努めます。食物アレルギー対応食については、給食の安全性を最優先に検討し、医師の診断に基づき、卵（鶏卵・うずら卵）に対して完全除去対応を行います。

（３）食育の推進

第４次食育推進基本計画において、「デジタル技術を活用した食育の推進」等が位置付けられています。その中で、オンライン会議・学校でのタブレット等を活用したライブ配信・資料映像等による食育活動やホームページ・ブログ・ＳＮＳ等による情報発信がデジタル食育の手法として示されています。

現在、本市では、「食の大切さについて学ぶ機会の充実」として、小・中学校ともに、市制記念日などの行事献立実施時は、市内産の新鮮な食材を積極的に活用するとともに、学校掲示物による情報発信や市内生産者による「食育講話」の実施などにより、生産者への感謝の気持ちを育み、食べ物を大切に食べる（いただく）ための取り組みを行っています。

また、関係部署との連携による「給食に関する指導」「給食献立コンクール」「リクエスト献立」の実施や「食育講演会」などの取り組みを企画・実施し、学校給食を「生きた教材」として活用し「食」の大切さを伝えています。

今後は、対面による食育を行うとともに、デジタルを活用した食育にも取り組むことのできる環境の整備を検討し、地元伊丹への愛着に繋がる学校給食の提供を通じて、児童生徒の健やかな成長と明るい未来への活力の一助となるよう食育の充実に努めていきます。

（４）防災面の運用について

阪神・淡路大震災により大きな打撃を受けた市では、復興にかかる経験・教訓を活かした災害に強いまちづくりに取り組んできました。

学校給食センターは、大規模な調理施設であるため災害発生時には炊き出し等の拠点として活用できる災害対応機能を併せもった施設であることが求められており、本市の「伊丹市地域防災計画（２０２３年度修正）」においても、小・中学校給食センターは、「緊急食糧供給体制」に組み込まれています。

そのため、耐震性能については、大地震動後に構造体の大きな補修をすることなく、建築物を使用できることを目標とし、人命の安全確保に加えて十分な機能確保を図るものとします。

（５）環境への配慮等について

新たな施設においては、地域の生活環境に十分配慮し、騒音規制法、振動規制法、悪臭防止法などの関係法令に基づき十分に配慮したものとします。また、省エネルギー型の建築設備（空調設備、照明設備等）及び調理設備の導入を検討し、環境負荷低減にも配慮します。

４．整備にかかる要件整理

（１）既存施設の概要

名称	学校給食第１センター	学校給食第２センター	中学校給食センター
所在地	鴻池３－４－５	鴻池３－４－６	北本町３－４５－１
建築年度	平成１１年度	昭和５１年度 (平成１２年度改築)	平成２９年度
調理能力	６,５００食	６,５００食	６,０００食
延床面積	１６０８.５３㎡	１３９８.３８㎡	２,８１３.２８㎡
調理方式	ドライ式	ドライ式	ドライ式
作業区域区分 (汚染・非汚染)	区分なし	区分なし	区分あり

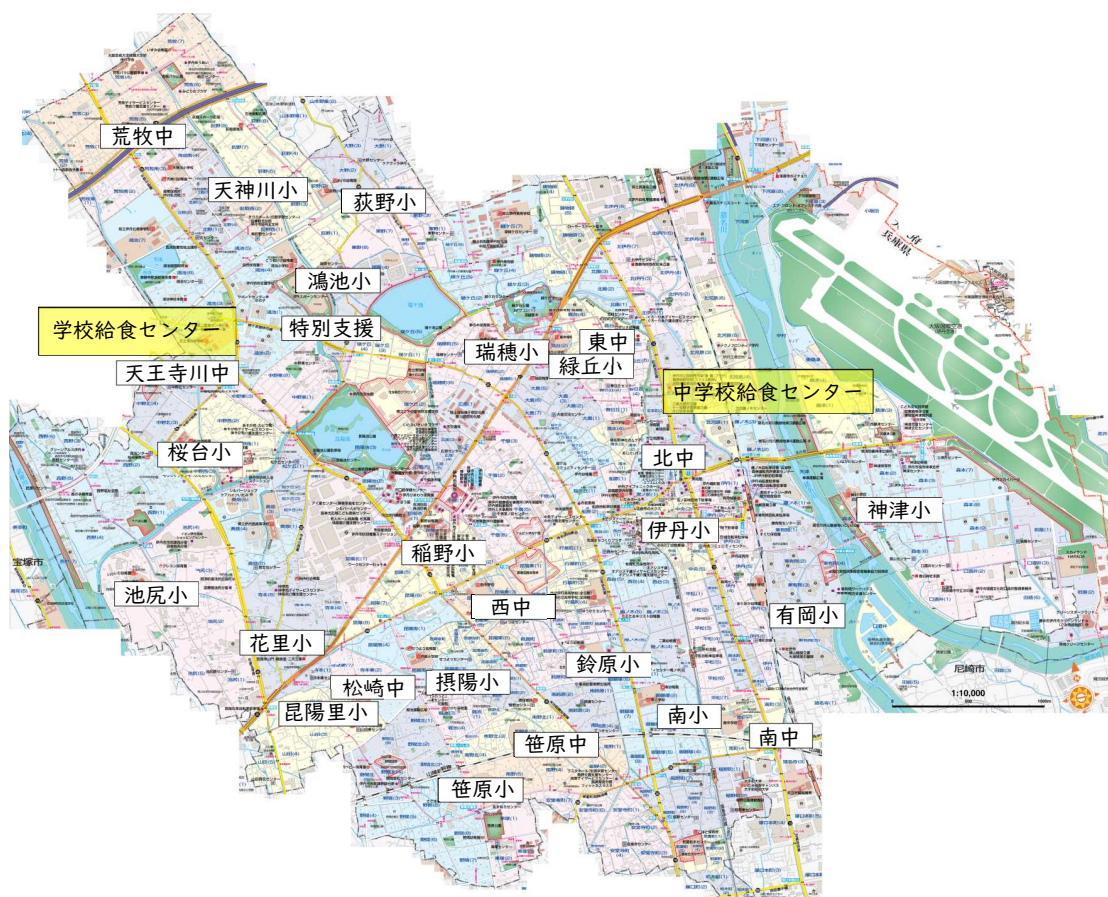
※ 学校給食第１センター、第２センターは、「学校給食衛生管理の基準」(平成９年４月１日付文部省体育局長通知文体学第２６６号の別紙)に準拠、中学校給食センターは、「学校給食衛生管理基準」(平成２１年文部科学省告示第６４号)に準拠している。

(２) 受配校(配送状況)【令和６年度現在】

各センターから配送される学校は、以下の通り。すべての配送業務は外部委託により行われている。

名称	配送校数	配送先	配送車台数
学校給食第１センター	小学校８校 特別支援学校１校	南、神津、緑丘、有岡、昆陽里、摂陽、 荻野、鴻池、伊丹特別支援	４台
学校給食第２センター	小学校９校	伊丹、稲野、桜台、天神川、笹原、瑞穂、 花里、鈴原、池尻	５台
中学校給食センター	中学校８校	東、西、南、北、天王寺川、松崎、荒牧、 笹原	４台

最も離れている学校でも、約２０分以内に到着



(3) 実施方式

市内の小学校給食、中学校給食は、共同調理場方式で実施しています。

単独調理場方式 (自校方式)	各学校に給食施設を建設し、調理した給食を当該学校の児童生徒が喫食する方式
共同調理場方式 (センター方式)	複数の学校の給食を給食センターで一括して調理し、給食時間までに各学校に配送された給食を児童生徒が喫食する方式
民間調理場方式 (デリバリー方式)	民間事業者の調理施設で調理した給食を各校に配送する方式

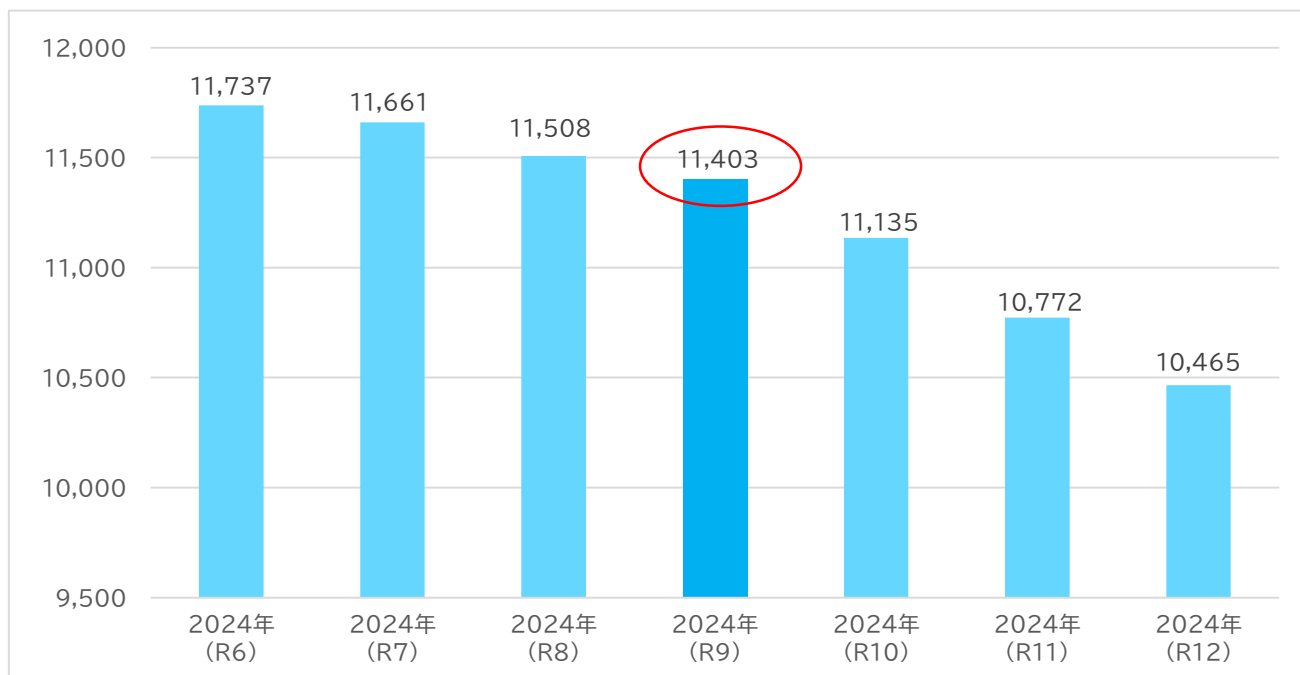
(4) 管理運営について

業務	学校給食第1センター	学校給食第2センター	中学校給食センター
調理	直営	直営	委託
配送	委託	委託	委託
荷受	委託	委託	委託

(5) 児童（小学校）推計

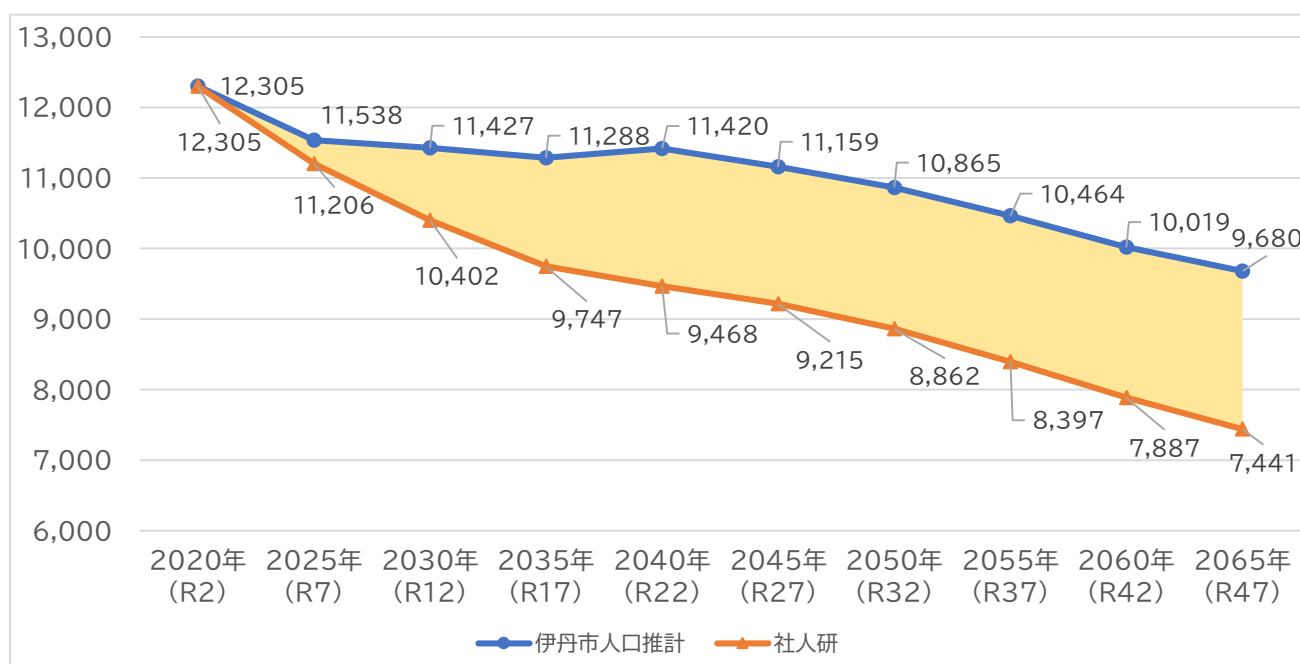
建て替え完了時点に必要な提供食数

令和6年度当初時点の住民基本台帳を基に、将来の児童数を推計し、建て替えが完了する令和9年度の食数を算出しました。



※教職員等の人数は、令和6年度当初において増減がないと仮定する

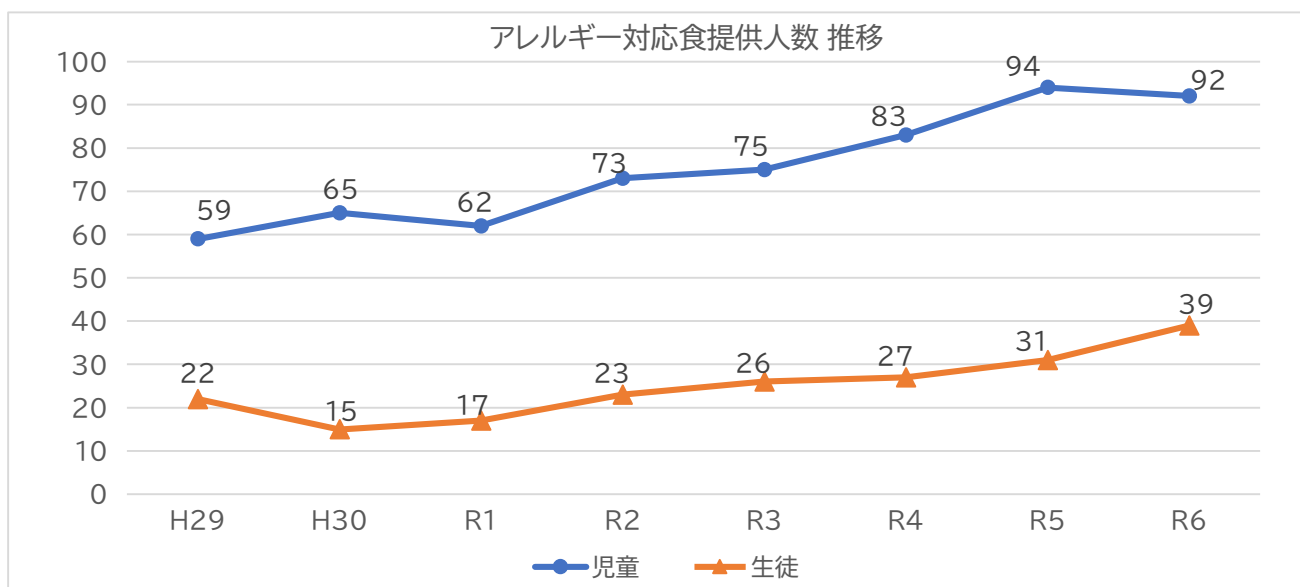
令和12年度以降の最大提供食数については、伊丹市人口推計及び国立社会保障・人口問題研究所の推計データベースに基づき、最大提供食数を算出しました。



令和 12 年度以降の最大提供食数は、令和 9 年度の提供食数を超えなかったため、令和 9 年度の食数を最大提供数とします。

(6) アレルギー対象児童生徒の推計

平成 29 年度より、食物アレルギー（卵）がある児童生徒に対して、アレルギー対応食（卵除去食）の提供を行っています。開始して以来、アレルギー対応食を希望する児童が増加しています。



※各学校用の検食数は除く

学校給食センターにおいては、平成 28 年度にアレルギー専用調理室を調理場エリアではなく、2 階の研修室を改修、設置しました。（最大調理能力は各センター 60 食）アレルギー対応食を一から専用室で調理しています。

中学校給食センターは、調理場エリアにアレルギー専用調理室を設置しました。卵が入る直前にアレルギー対応食数分をとりわけてアレルギー専用室へ運んでいます。

(7) 食育推進の機能

施設としての機能は、下記の通りです。

施設	エリア	内容
学校給食センター (第 1・第 2)	研修室	学校給食に関する会議（物資調達検討委員会、献立検討委員会、学校給食センター運営協議会等）、試食会、見学
中学校給食センター	研修室	学校給食に関する会議（物資調達検討委員会、献立検討委員会、食育担当者会等）、試食会
	見学通路	一部の調理工程を見学
	展示スペース	食育ポスター（学校に配布）展示、センターの紹介

(8) 防災機能

現在、小学校給食センターの倉庫において、1日分の災害時学校給食用非常食（救給カレー）を備蓄しています。中学校給食センターの倉庫においては、アルファ化米 600 食、1日分の災害時学校給食用非常食（救給カレー）を備蓄しています。また、万一の災害発生時に対応できる機能も備えており、可動式の調理釜による炊き出しを行うことも可能となっています。

5. 施設整備方針

要件と現状を踏まえ、以下の通り、新学校給食第2センターを整備します。

- 「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省）に適合し、HACCP の概念を取り入れた衛生的かつ安全な施設

- ①調理作業区域とその他の区域を明確に分離すること、また調理作業区域内においては未処理の食材等を扱う汚染作業区域と、食品の調理を行う非汚染作業区域を分離するとともに、調理工程ごとに部屋単位で区分した設計。
- ②最大調理能力を約 5,000 食とする。令和 9 年度時点の推定提供食数（児童及び教職員等の人数）が約 11,500 食であるため、学校給食第1センター（最大調理能力 6,500 食）と合わせての給食提供を想定。

- アレルギー対応専用調理室を設置

増加傾向にある食物アレルギーを持つ児童生徒数を想定した食数と今後の学校給食センター運営を考慮し、アレルギー対応食約 100 食を調理できる設備。

- 食育推進機能

学校給食第1センター及び中学校給食センターと連携して、各センターが持つ機能を活用し、食育を推進する。既存の食育推進（見学、試食会）については、既に機能を持っている学校給食第1センターと中学校給食センターを活用する。新第2センターにおいては、ICT を活用できる機器を設置し、給食センターから食育の情報を発信。

- 災害対応機能

新学校給食第2センターにおいて、非常時には炊き出し等の対応が可能となる機能の確保を図るとともに、災害時学校給食用非常食（救給カレー）に加えて、アルファ化米 500 食の備蓄を行う。

- 環境への配慮

地域の生活環境に十分に配慮するとともに、省エネルギー型の建築設備及び調理設備の導入を検討し、環境負荷の低減に努める。