

(仮称)鳥取市学校給食センター基本計画(案)

1. 序章

1-1 基本構想の概要

1-1-1 本市における学校給食の課題

①安全安心な給食の提供 ②更なる食育の充実と地産地消 ③老朽化・陳腐化した施設の更新

1-1-2 学校給食が目指す基本方針1・2・3・4 について

1-2 基本計画の位置づけ →基本構想→基本計画→整備計画、流れについて

1-3 最近の給食センター(共同調理場)の特色

2. 本市の給食センターの現状

2-1 概要

2-2 現在の施設の状況 →各センター老朽化状況(外観・設備)

2-3 配送エリア →センター配送エリアと受配校の分布

2-4 学校給食衛生管理基準の変遷 →竣工当時と現在の基準の変遷

3. 新たな給食センターの将来像

3-1 給食実施方式 →センター方式を前提とする(自校方式ではない事を明言)

3-2 将来の提供食数の推計 →市内児童生徒数の推移と予測

3-3 給食センターの規模・設備

3-3-1 献立の検討 →1献立とする

3-3-2 炊飯設備の導入検討 →米飯の委託について

3-3-3 地産地消、食育の推進

3-3-4 食物アレルギー対応食の提供

3-3-5 その他 環境への配慮、災害時の対応 等

4. 新たな給食センターの配置計画

4-1 前提条件の設定

4-1-1 ケース設定 →センター1か所、2か所、3~4か所、5~現状8か所の4案設定

4-1-2 市内想定提供食数 →3-1推計値より試算

4-1-3 新たな給食センターの建設地 →同敷地内の建設は不可能、30分以内の配送可能性

4-2 各ケースの比較・検討結果

4-2-1 定量評価 →イニシャルコスト(整備費)・ランニングコスト(光熱水費・配送費・人件費)

4-2-2 定性評価 →衛生面、給食のおいしさ、温かさ、食育の観点

4-2-3 総合評価 →2か所案、3か所案が望ましいという評価

5. 新たな給食センターの整備条件

5-1 建設地の条件 →立地法規則・2時間喫食の配送条件・インフラ・周辺環境・原則遊休市有地等

5-2 整備条件 →衛生管理機能(HACCP)・敷地面積・建設面積・地産地消・見学対応機能等

5-3 諸室構成(案) →センターに必要な諸室構成(案)、HACCPの概念に基づく構成

5-4 給食エリアの区分・配置イメージ →5-3(案)を図面化したもの

6. 総括と今後の進め方

6-1 総括

6-2 今後の進め方

6-1-1 事業手法の検討 →従来方式(分離発注)・DB・PFI等民間活力導入について

6-1-2 スケジュール

(仮称)鳥取市第一期学校給食センター整備計画(案)

1. 序章

1-1 整備計画の位置づけ

2. 建設地

2-1 建設地の概要

2-2 位置図

2-3 建設地の条件適合状況

3. 整備内容

3-1 諸室構成

3-2 平面図

3-3 厨房機器

3-4 食器類・食缶類・配送車

4. 維持管理・運営内容

4-1 食材調達・検収・調理

4-2 配送・回収

4-3 洗浄

4-4 清掃

4-5 点検

4-6 警備

4-7 修繕

4-8 見学者対応

5. 事業手法

5-1 民間活力導入調査結果

6. 今後の進め方

6-1 スケジュール