



保護者の皆様へ

# 「新学校給食共同調理場」ができます!

なんと!

令和3年で調理場は49歳



これが今の「南部学校給食共同調理場」です!

- ・ 設置場所：彦島江の浦町3丁目
- ・ 開設年月：昭和47年3月
- ・ 配送校：9校
- ・ 現在食数：2,099食  
(開業時は約1万食を提供)



めざすのはより安心・安全な給食

なぜ、新しい学校給食共同調理場をつくるの?



学校給食で一番重要なことは、児童生徒に安心・安全な給食を提供することです。今の学校給食共同調理場や自校式の調理場は老朽化が進んでいます。もし自校式の調理場の建替えや改修が必要となった場合も、共同調理場に余裕があれば、給食を止めることなく共同調理場から提供することもできます。



衛生管理はどうなるの?



新しい調理場では、大量調理施設衛生管理マニュアルを基本に、HACCP(※)対応や学校給食衛生管理基準等を取り入れて、衛生管理の徹底を図ります。例えば、室温25度、湿度80%以下など厳しい基準が決められていて、各作業室が分けられるなど、最新の基準を取り入れた衛生管理が徹底されます。



※HACCPとは、食材の受入から完成までの間で、危害防止のための各工程の分析・管理・記録をする工程管理の方法です。

場所はどこ? 何食ぐらいを作ることができるの?



8,000食!

場所は、新下関市場内(下関市一の宮住吉三丁目2-1)の予定です。1日最大8,000食作ることができ、保温・保冷性能のある食缶で配送されます。アレルギー対応食も、1日100食作れる独立した専用調理設備を予定しています。(配送校23校:表4参照)



いつから提供されるの? 食材はどこから?



令和6年4月から提供する予定です。  
食材も、地産地消を進め、新下関市場関係事業者や市内業者から優先して食材を調達します。



新しい調理場の運営等を委託する事業者の選定は、事業の企画提案を求めるプロポーザル方式で行います。事業者が施設整備・維持管理・運営を行い、各校に配送しますが、献立作成、食材及び食材納入業者の選定は市の責任において決定し管理します。学校給食は子供たちのための大切な事業なので、民設民営になっても、民間事業者に全てを任せるものではありません。(表1~3参照)





### 市と事業者の主な役割分担(表1)

項目	南部調理場			新調理場	
	市	事業者		市	事業者
設計・建設	○	—	➔	—	○
維持管理	○	—		—	○
調理・配送	—	○		—	○
食材調達	—	○		—	○
献立	○	—		○	—
食材・納入業者選定	—	○※		○	—



※事業者がまとめたものを市が承認

市が引き続き責任を持ちます

### 事業者への事業費の支払い(イメージ)(表2)

市		事業者
委託料	(支払い) ➔	(a) 整備費(設計・建設)
		維持管理費(保守・修繕)
		運営費(調理・配送等)
		利益含む
食材費(給食費)	➔	(b) 食材費(実費相当)



市は事業者に委託料(a)と、食材費(b)を支払います。  
みなさんから徴収した食材費(b)は、給食に使用した食材料の実費相当額で、現在と同様、食材購入のために充てられ、事業者の利益にはなりません。

### 今後のスケジュール(表3)

令和3年	令和4年度	令和5年度	令和6年度
▼業者募集			4月給食開始
	▼設計・建設		
			▼給食開始

令和3年2月5日より事業者の募集を開始。新調理場の事業に参加を希望する事業者は企画提案書を提出し、その中から最も優秀な提案を行った事業者を選定。

### 配送校(表4)

方式	学校名	方式	学校名	方式	学校名	方式	学校名
自校	文関小学校	自校	生野小学校	自校	川中小学校	南部	文洋中学校
自校	名池小学校	南部	本村小学校	自校	川中西小学校	南部	彦島中学校
自校	王江小学校	南部	西山小学校	自校	垢田小学校	南部	玄洋中学校
自校	関西小学校	南部	江浦小学校	自校	勝山小学校	自校	勝山中学校
南部	桜山小学校	南部	角倉小学校	自校	長府小学校	自校	長府中学校
自校	向山小学校	南部	向井小学校			中部	長成中学校

自校：自校調理校13校、南部：南部調理場配送校9校、中部：中部調理場配送校1校