

第2章 学校給食衛生管理基準に沿った望ましい調理施設及び設備の改善例

1 A県A市学校給食調理場

①調理場の概要（給食人員、職員数は平成24年5月1日現在）

開設年度 昭和47年4月
 調理場面積 敷地 1,872㎡ 建物延床面積 789㎡ 鉄骨造一部2階建
 調理能力 3,000食
 給食人員 2,100人（小学生 1,366人、中学生 612人、教職員 122人）
 職員 所長1人、栄養教諭1人、事務員2人、調理員17人

②施設のあらまし

昭和63年3月10日に設立されたドライシステムの共同調理場である。
 小学校2校、中学校1校に給食を提供している。平成23年7月～8月、12月に施設・設備の一部改修を行った。

③改善内容

平成23年7月～8月	改修に伴う電気設備工事、給排水設備工事の実施
	下処理室の2槽シンクを3槽シンクに交換
	下処理室に設置されていた野菜切裁機を調理室に移設
	冷却機能付き食缶消毒保管庫を増設
	手回し式給水栓をすべてレバー式に交換
	老朽化し使用していない蒸し器の撤去
	高さ60cm以上の検収台の購入
平成23年12月	下処理室の手洗いシンクを大きいものに交換、調理室内に1箇所増設

④改修に要した経費

約1,800万円

2 B県B市学校給食調理場

①調理場の概要（給食人員、職員数は平成24年5月1日現在）

開設年度 昭和37年（移転 昭和55年）
 調理場面積 敷地 5.210㎡ 建物延床面積 1.402㎡ 鉄筋コンクリート及び鉄骨造
 一部2階建
 給食人員 6,175人（小学校 3,941人、中学校 2,234人）
 調理能力
 職員 所長1人、栄養教諭2人、事務員4人、調理員（調理委託）36人

②施設のあらまし

昭和41年4月に開設され、昭和55年1月に移転改築されたウエットシステムの共同調理場である。小学校12校、中学校7校に給食を提供している。平成23年3月～平成24年8月に施設の増設、施設・設備の一部改修を行った。

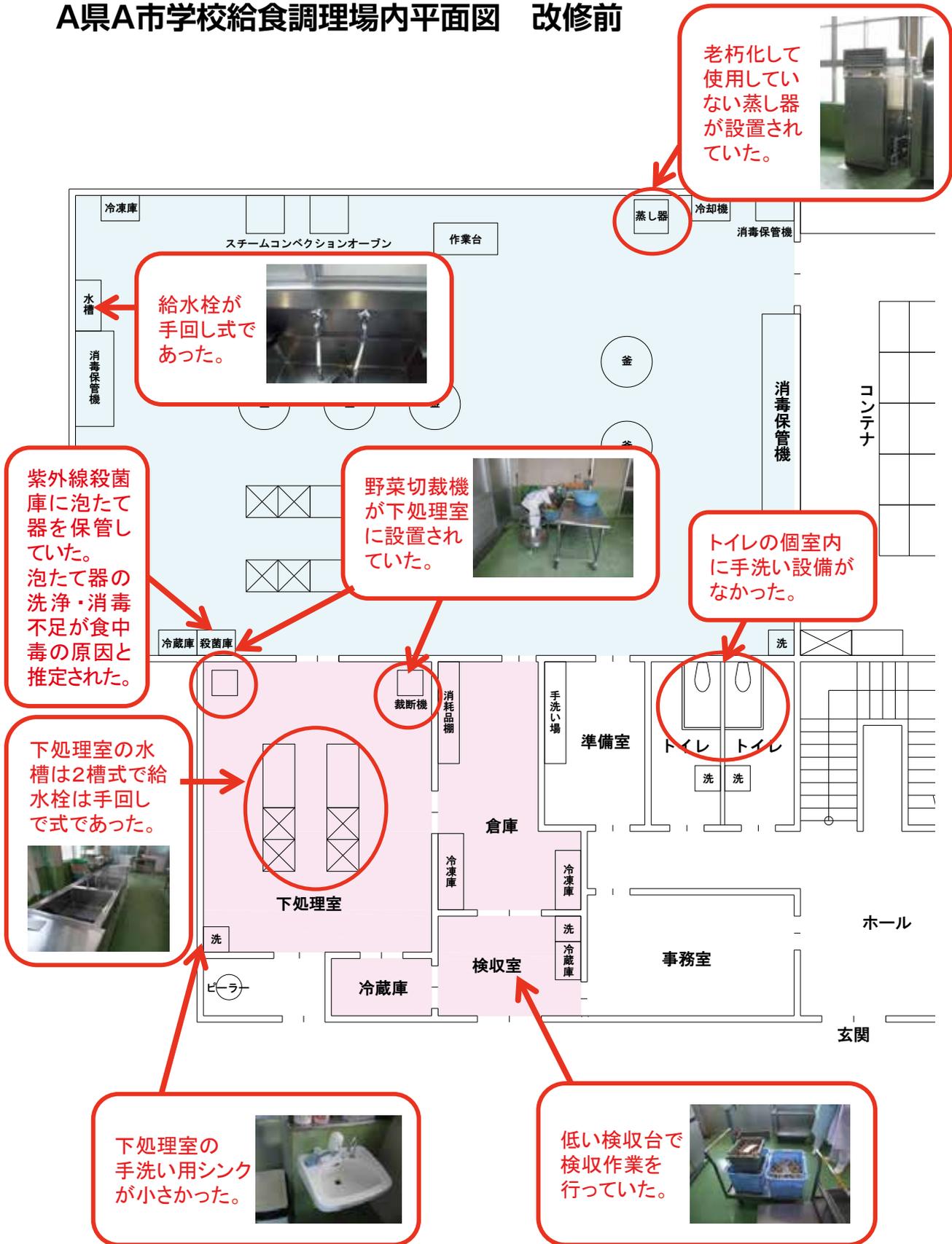
③改善内容

平成23年3月～	検収口のプラットホームを増築	
	汚染作業区域の改修、給排水設備工事	
	汚染作業区域と非汚染作業区域の境にカウンターを設置	
	釜周り床の塗装工事	
	調味料室、下処理室の換気口の改修工事	
	前室の手洗い設備の増設	}
	検収室の手洗い設備の新設	
	汚染作業区域の手洗い設備の新設	} 35頁参照
	非汚染作業区域の手洗い設備の増設	
	洗浄室の手洗い設備の増設	
	汚染作業区域に3槽シンクの設置	
シンクの給水栓を肘等で操作できる長いレバーに変更		
平成23年8月～	前室及び非汚染作業区域の一部を改修し、汚染作業区域専用前室設置、手洗い設備の新設	
	調理従事者専用トイレ(男女別)を新設し、脱衣場所及び個室に手洗いを設置	
	職員玄関を改修し、検収室2の増設、球根皮剥機を検収室へ移設および泥落としシンクを新設	
平成24年8月～	機械室を改修し、焼き物室を新設し「スチームコンベクションオープン」を設置	
	加工食品専用検収室3の新設	

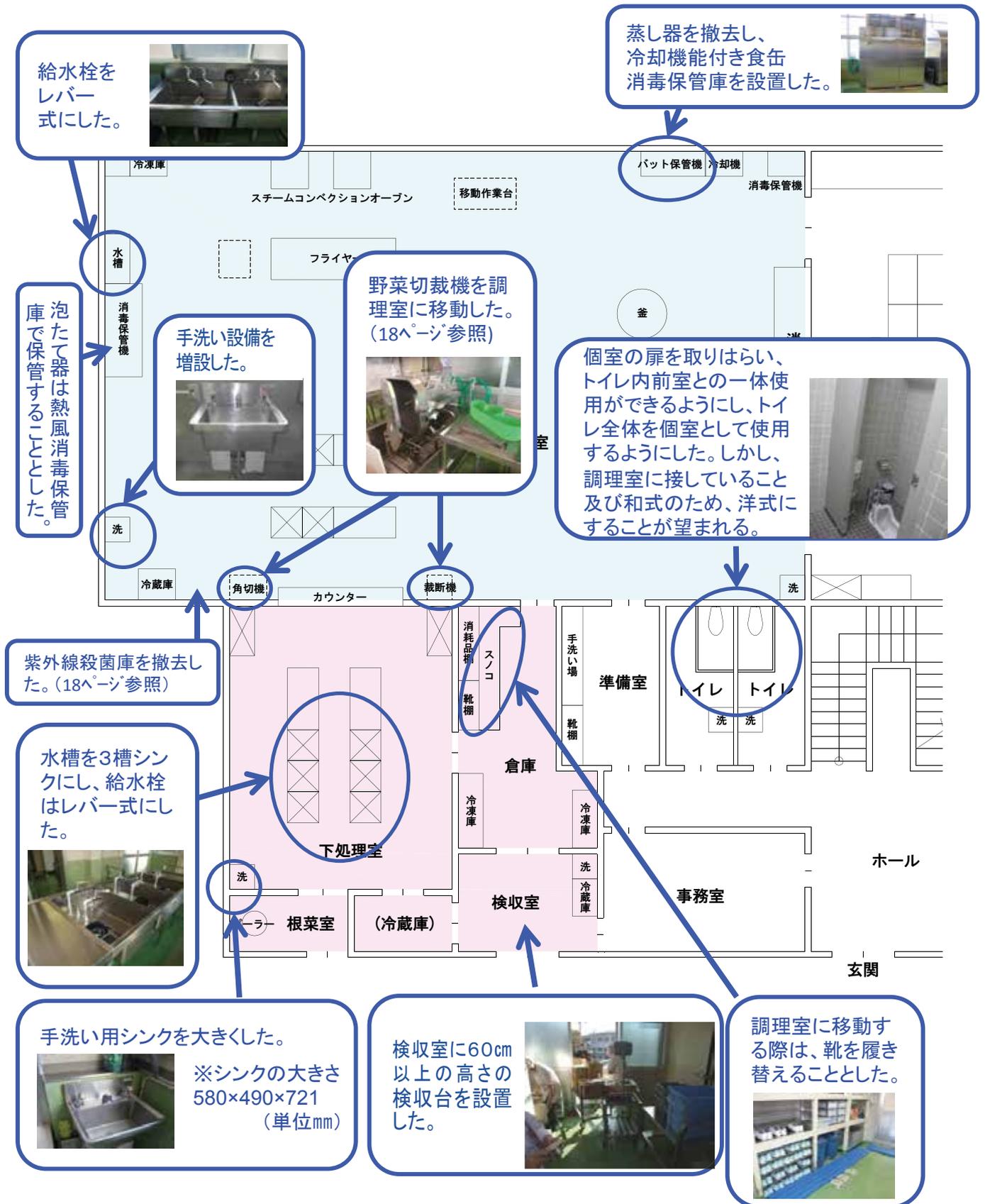
④改修に要した経費

約17,400万円

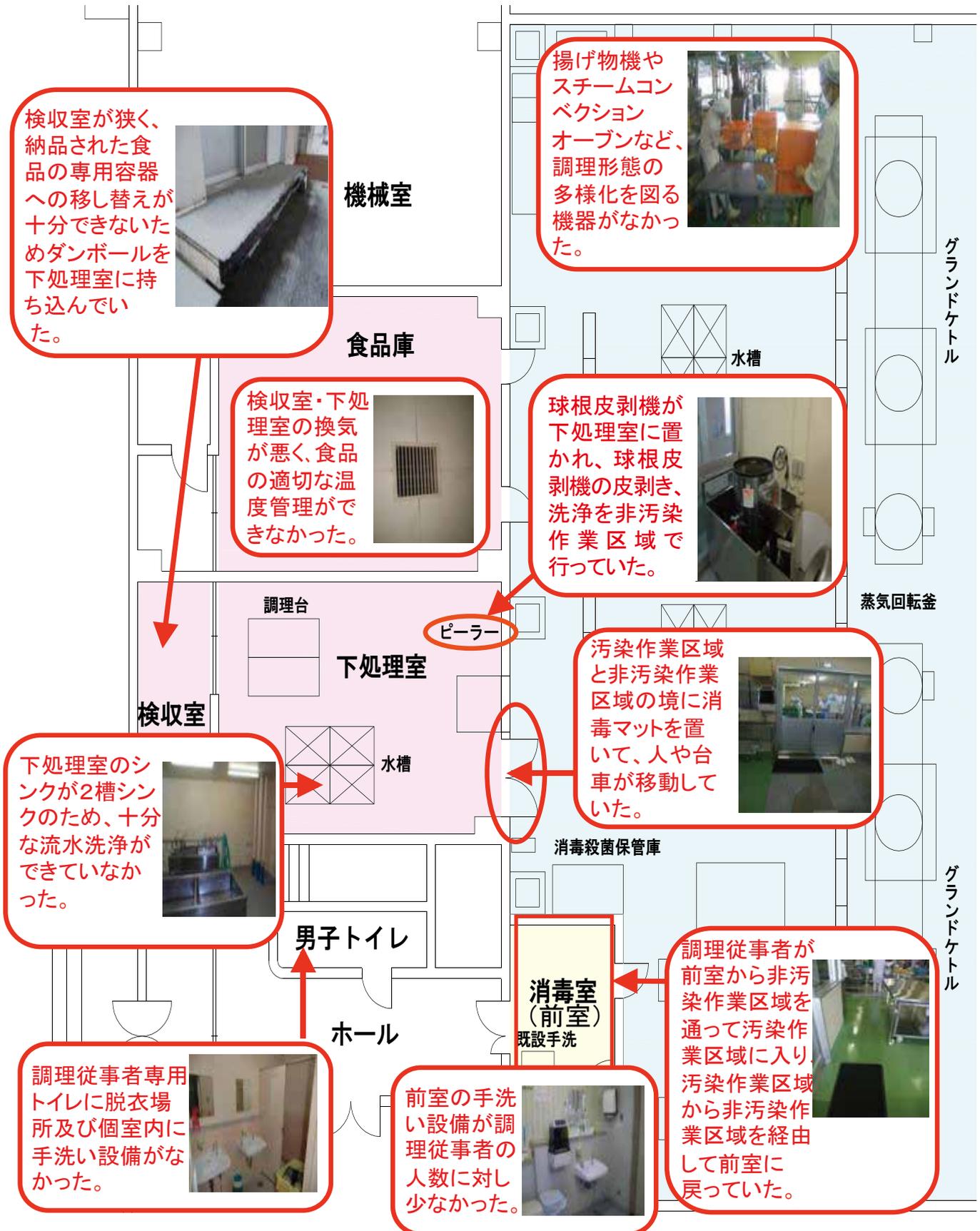
A県A市学校給食調理場内平面図 改修前



A県A市学校給食調理場内平面図 改修後 (手洗い設備は35頁を参照)



B県B市共同調理場内平面図 改修前



B県B市共同調理場内平面図 改修後(手洗い設備は35頁を参照)

