

芦屋町学校給食センターの概要

資料1

○ はじめに

芦屋町の給食センターは、昭和46年3月芦屋小学校の隣接地に新築し、4月から小学校2校と中学校1校の給食を開始しました。昭和49年4月には芦屋東小学校が開校し、小学校3校・中学校1校の給食を作って配送しています。

給食センターは、運営開始以来、安全で栄養バランスのとれたおいしい給食づくりをめざして、施設設備の改善及び業務の改善を実施してきましたが、建設後40年以上が経過し老朽化が著しく、現在の学校給食衛生管理基準に沿った運営が困難な状況であったため、平成26年7月から平成27年8月にかけて、新たな給食センターの建設を行いました。新給食センターは、平成27年9月から運用を開始しています。

昭和53年の2学期から炊飯委託方式による米飯給食を開始し、昭和55年度には週2回、平成2年度からは週3回米飯給食を実施しています。また、新給食センターでは炊飯設備を導入し、平成27年の2学期からは自炊により、温かくおいしいごはんの提供ができるようになり、献立の多様化、調理の創意工夫など給食内容の充実に取り組んでいます。

平成4年度にはランチルームに初めて強化磁器の食器を導入し、平成5年度からは全校で強化磁器食器を使用してきましたが、新給食センターでは、食器をカゴに入れたまま洗浄できる洗浄機の導入に伴い、PEN（樹脂製）食器に変更となりました。

地産地消に取り組み、平成18年2月から、JAを通じて、できる限り地元農家の生産した野菜を購入して、給食を作っています。

平成19年度から、調理・洗浄・配膳業務を民間に委託しています。平成27年9月からは、新給食センターの運用開始に伴い、給食配送車が2台体制となること等から、町で車両を購入し、調理・配膳等業務に配送業務を加えた委託形態としています。

給食センターの施設及び運営の概要は次のとおりです。

（1）施設の概要

構造	鉄骨造 一部2階建
敷地面積	4,541.21㎡
延床面積	1,452.39㎡
主な機器等	蒸気回転釜5、和え物用回転釜（移設）1、カートン蒸し器1、スチームコンベクションオーブン（移設）2、連続揚物機1、連続炊飯機1、フードスライサー2（移設1）、さいの目カッター1、プレハブ冷蔵庫・冷凍庫各1、サラダ和え物用冷蔵庫1、真空冷却機1、熱風消毒保管庫（移設）2、熱風消毒保管庫（アレルギー用）1、トラック用食缶消毒保管庫7、器具消毒保管庫5、器具消毒保管庫（アレルギー用）1、食器・食缶洗浄機1、生ごみ処理機1、簡易ボイラー（移設）2

(2) 職 員 (令和6年4月1日 現在)

所長(兼務) 1名、係長 1名、栄養教諭 1名、臨時職員 1名

【業者委託】調理員 13名、配膳員 9名、配送運転手 3名

(3) 運営審議委員会委員 (令和6年4月1日 現在)

教育長、学校薬剤師 1名、小学校校長代表 1名、中学校校長 1名

小中学校給食主任 4名、PTA代表 4名 (合計 12名)

(4) 1日当たり給食実施数 (令和6年5月1日 現在 合計 1,117食)

児童生徒 3小学校 664食 中学校 325食 計989食

教職員等 128食

(5) 給食費 (令和6年4月1日 現在)

小学校 4,800円(月額)

中学校 5,400円(月額)

※令和4年度～令和6年8月まで、町内小中学校の給食費の半額を町が負担

※令和6年9月～令和8年度まで、町内小中学校の給食費の全額を町が負担

(6) 給食実施回数

令和6年度 小学校 192回、中学校 186回実施予定

芦屋町学校給食センター

給食配送車

2台の配送車で各学校に食器や食缶のコンテナを配送・回収します。



洗浄室

学校から回収した食器や食缶を洗浄機で洗浄します。食器やトレイ、箸などは、カゴごと洗浄します。



消毒保管・配送室

食器やトレイは洗浄後、コンテナの中で消毒保管します。出来た給食はここで学校別のコンテナに入れて配送します。



炊飯室

洗米・計量後、炊飯釜がレーンを約1時間かけて移動する間においしいご飯が炊きあがります。



検収室

食材を荷受して、数量や温度などを確認し、記録します。食材の交差汚染防止のため、野菜類用と肉・魚類用で専用の搬入口を設けています。



下処理室

食材の交差汚染防止のため、野菜類用と肉・魚類用で専用の部屋を設けています。野菜類は、三槽シンクで丁寧に流水洗浄します。パススルー構造の扉や冷蔵庫を通して、調理室に食材のみが移動します。



和え物室

食材を蒸し器で加熱し、冷却機で決められた温度まで冷やした後、和え物専用の釜で和えます。



焼物・揚げ物・蒸物室

連続揚げ機と焼く・蒸すなどの調理ができるシステムにより揚げ物や焼物を調理します。



アレルギー食調理室

アレルギー食調理専用に分けられた部屋で、除去食を調理します。



調理室

5台（320ℓ型2台、220ℓ型3台）の調理釜を使って、炒め物や煮物、汁物などを調理します。

