

調理機器名	自動ロースター（焼物機） FGJO-50BL
製造年月日	1990年10月
写真	
機器の用途	自動の焼物機。鮭・さば・さんまの塩焼き、手作り玉子トースト、ハンバーグ等の調理に使用。
機器の現状	コンベアの歪み、チェーン及びバーナーの劣化が進んでいます。焼物機もガス機器ですので、フライヤーと同じくガス配管システムの劣化により火災等の事故の恐れがあります。更新計画時には、スチームコンベクションオープンを奨められています。
過去の修繕経過	<ul style="list-style-type: none"> ・H19.7.27 ジェットオープン取替え 724,500円 ・H22.5.27 フレーム溶接修理 14,490円 ・H22.6.11 油粕取りカバー溶接修理 13,230円 ・H23.10.20 ジェットオープン修理 153,709円

調理機器名	ライスボイラー KSRFD-60H
製造年月日	1990年11月
写真	
機器の用途	和え物、煮物、炒めもの、具沢山の汁物、スープ類に使用
機器の現状	蒸気配管部の劣化があります。回転ハンドル部ギアの摩耗があります。
過去の修繕経過	<ul style="list-style-type: none"> ・ H18.6.12 ストッパー取替え 153,930 円 ・ H22.6.22 固定ハンドル溶接修理 14,490 円 ・ H22.11.1 固定ハンドル溶接修理 10,920 円 ・ H22.11.2 蒸気配管修理 10,920 円

調理機器名	サイノ目切機 CBM-40 合成調理機 G-41
製造年月日	両機種とも1990年11月
写真	
機器の用途	角切りや千切りに使用します。
機器の現状	合成調理機は廃盤商品です。部品供給が打ち切りになっているものもあります。両機種とも軸の摩耗が著しい状態です。
過去の修繕経過	<ul style="list-style-type: none"> • H17.4.1 刃研磨 18,375 円

調理機器名	検食用冷凍庫
製造年月日	1990年11月
写真	
機器の用途	当日の給食及び食材を15日間保存する。
機器の現状	扉パッキンや、ユニットの劣化があります。
過去の修繕経過	<ul style="list-style-type: none"> ・ H24.2.13 コンプレッサー取替え 138,495円

調理機器名	球根皮剥機 PC-50-3
製造年月日	1990年11月
写真	
機器の用途	じゃがいも、玉ねぎ等の皮をむく機械
機器の現状	ディスク板、回転軸の摩耗が見られます。機械内部の腐食・劣化があります。
過去の修繕経過	<ul style="list-style-type: none"> ・ H18.12.6 変速ギアとモーター取替え 157,500円

3 児童生徒数の推移と更新調理機器の規模

1) 平成23年7月策定の、留萌市立小中学校適正配置計画時での児童生徒数の今後の推移では、平成23年現在、留萌市の人口は24,489人となっていますが、少子高齢化が進行する中、今後さらなる人口減少が予測されており、留萌市住民基本台帳による平成22年4月1日までに出生した0~5歳までの未就学児童数とこれまでの児童生徒数の推移を基礎データとして教育委員会で将来推計しますと、小学校の児童数は、平成29年では950人程度(22年対比:△13.9%)、また、中学校の生徒数は、平成29年では450人程度(同△22.7%)となり、平成22年と比較した場合、小中学校合わせて285人程度の減少となる見込みと推計しました。

2) この数値と平成26年5月1日現在の実数と、平成26年の推計値と比較すると、小学校児童数が973人(平成26年計画数値990人:差異△17人)、中学校生徒数が490人(同512人:差異△22人)となり、計画数より減少数は上回っているもののほぼ同数であり、今後も減少傾向が進むと予想されます。

3) このことにより、留萌市学校給食センターでの給食数は今後も漸減するものと推計されますが、教職員分(150食程度)、幼稚園等試食会分(110食程度(Max)、施設見学会試食分(20食程度)を加えて最大で約1,700食程度の調理能力が必要となります。

4) 以上のことから、更新する調理機器を選定する場合、食数及び調理時間(メニュー内容を総合して平均的な時間数を考える。)を勘案して決定することとなります。既存の調理機器は2,000食の調理能力があります。2,000食と1,700食では、調理時間的にはそれほど差はないと考えています。また、最初からギリギリの食数の機器でありますと、給食時間に間に合わない状となるため、少し余裕(300食分)を見た機器選定といたしました。したがって、食器・食缶洗浄機、ライスボール、揚物・焼物機、消毒保管庫等は現在の処理能力と同程度の機種とします。しかし一部、グラウンド

ケトル(攪拌装置付回転釜)は現在3台(400ℓ×2台、600ℓ×1台)ありますが、更新は400ℓ×3台で調理可能と判断しました。

■グラントケトルの選定比較表

グラントケトル	処理能力	使用容量
400ℓ 2台+600ℓ 1台	216ℓ×2+315ℓ×1	747ℓ
400ℓ 3台	216ℓ×3	648ℓ

※ラーメン等の汁もの(1人300cc) 1,700食×300cc=510ℓ

4 調理衛生環境改善及び調理機器更新計画の進め方

(1) 老朽化した施設の改善計画

- ① 現在の学校給食センターはP2にもあるとおり、平成3年に供用を開始し、23年間が経過している。しかし、構造は鉄筋コンクリート造（一部鉄骨構造）であり、昭和56年の建築基準法改正後の耐震構造であり、その耐用年数は50年以上あり、平成53年まで供用していく施設である。
- ② 一方、経年劣化等により建物の一部や食器等に老朽化が見られている。
- ③ 施設としての改善事項とその改善計画

【改善点1】

改善点	白衣洗濯機はあるが乾燥室がない。
改善策	前室のトイレを撤去し、乾燥室を設置。

【改善点2】

改善点	調理場内の気温・湿度の上昇（夏季間）による労働環境の悪化
改善策	空調機器（クーラー）の設置
※学校給食衛生基準（3）学校給食施設及び設備の衛生管理三 「調理場は、換気を行い、温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つよう努めること。」	

【改善点3】

改善点	蒸気・温水ボイラーの経年劣化（11年経過）
改善策	蒸気・温水ボイラー入替工事

【改善点4】

改善点	厨房屋根の冬期間すが漏り
改善策	厨房屋根張替工事

【改善点5】

改善点	児童・生徒使用の食器の経年劣化
改善策	食器購入

【改善点6】

改善点	食器かごの経年劣化
改善策	食器かごの購入

【改善点7】

改善点	ごはん用容器の経年劣化による保温性の低下
改善策	ごはん用容器の購入

■施設老朽化改善分の一覧表

整備名	台数
乾燥室の設置	1 式
空調機器の設置	1 式
蒸気・温水ボイラー入替工事	3
厨房屋根張替工事	1 式
食器購入	1 式
食器カゴ	1 式
ごはん用容器	1 式

※ボイラー入替工事（起債対象）及び屋根張替工事は、留萌市全体の公共施設整備計画により改善することとする。

※その他については、計画的に改善することとする。

(2) 調理衛生環境の課題と改善方策

- 平成 25 年 9 月に道教委による当給食センターへの衛生管理指導者の派遣事業が行われ、下記の点について指摘があり、記載の対応方針により平成 26 年度中に改善を図ります。また、年 2 回の定例的な保健所の立入調査で指導を受けた事項については改善し、常に良好な衛生環境の保持、保全に努め、安全・安心で、美味しい給食の提供に努めてまいります。

【指摘 1】

問題点	更衣場所がないため、白衣のみ脱いでトイレに入室している。
改善策	調理従事者専用のトイレの設置
<p>※学校給食衛生管理基準③その他の区域の施設二</p> <p>「学校給食従事者の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から出入りできない構造とすること。また、食品を取り扱う場所及び洗浄室から 3 m 以上離れた場所に設けるよう努めること。さらに、便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めること。」</p>	
対応方針 : 平成 26 年度補正予算で対応する。	

【指摘 2】

問題点	トイレが和式である。
改善策	トイレの洋式化と手洗い場の設置。
<p>学校給衛生管理基準には便所の和・洋式の可否について記載はないが……</p> <p>※学校給食衛生管理基準 (2) 学校給食設備⑦学校給食従事者専用手洗い設備等一</p> <p>「学校給食従事者の専用手洗い設備は、前室、便所の個室に設置するとともに、作業区分ごとに使用しやすい位置に設置すること。」</p>	
対応方針 : 平成 26 年度補正予算で対応する。	

【指摘 3】

問題点	副食用パットにビニール袋の使用は不衛生
改善策	保温食缶の購入 (70 個)
<p>※学校給食衛生基準 (5) 配送及び配食②配食等二及び三</p> <p>「二 食品を運搬する場合は、容器にふたをすること。」</p> <p>「三 パンの容器、牛乳等の瓶その他の容器等の汚染に注意すること。」</p>	
対応方針 : 平成 26 年度補正予算で対応する	

(3) 調理機器の更新計画

1) 機器更新の考え方（優先順位）

- ① 現在の調理機器は、供用開始時（平成3年1月）より一度も更新がされていない。したがって、どの機器もいつ破損してもおかしくない状況である。しかし、今後10～15年後に再度調理機器等の経年劣化が予想されることから、5ケ年程度で計画的に更新することとし、すべての機器が同時期に更新しなければならなくなる事態を回避することも重要である。
- ② 現在の学校給食センターの建物は、平成3年に完成しており昭和56年に新耐震基準が導入された「新」建築基準法をクリアーしている。また、調理方式についてはドライ方式であり、調理室床面の色分けを行い、その作業内容を汚染区域と非汚染区域に完全に分離し、作業員の導線についても完全に遮断し、文科省の定める学校給食衛生管理基準をクリアーしている。今回更新を予定しているほぼすべての調理機器は、現在の設置位置での更新とするので、現在の調理の際の作業導線については変更とならない。（自動ロースターはスチームコンベクションに変更する）
- ③ 5ケ年間での更新とし、次の優先順位により調理機器の更新を行うこととする。
 - No.1 衛生管理面で必要なもの
 - No.2 部品製造がすでに中止となっている調理機器
 - No.3 経年劣化によるもの

④ 上記により、調理機器更新優先順位は次のとおりとなる。

優先順位	調理機器名	備考
No.1	食器洗浄機・食器浸漬装置	
No.1	食缶洗浄機	
No.1	カートイン消毒保管機	
No.3	グランドケトル	
No.2	プレハブ冷凍庫・冷蔵庫一式	
No.2	自動フライヤー	
No.2	スチームコンベクションオーブン	焼物機から変更
No.2	ライスボイラー	
No.2	サイノ目切機	
No.3	検食用冷凍庫	
No.2	球根皮剥器（ピーラー）	
No.1	包丁・まな板消毒保管機	
No.2	真空冷却器	

⑤ 現給食センター（平成3年供用開始）は鉄筋・コンクリート造で、その耐用年数は50年以上である。したがって今回更新する調理機器については今後も長期的（10年以上）に使用することとし、更新後1年間のメーカー保証期間後は保守（メンテナンス）契約を締結することとする。

⑥ 財源について

- ・調理機器更新及び調理衛生環境改善についての補助制度はありません。したがって、地方債及び一般財源とします。

留萌市学校給食センター調理衛生環境改善及び調理機器更新計画

【年次計画】

調理機器の品目	改善実施年度					
	26年度	27年度	28年度	29年度	30年度	31年度
調理衛生環境改善関係						
調理従事者専用トイレ設置	●					
トイレの洋式化	●					
保温食缶の購入	●					
老朽化した施設改善関係						
食器購入		●				
食器カゴ購入			●			
ごはん用容器購入			●			
乾燥室の設置				●		
調理室の空調機器設置					●	
調理機器更新関係						
食器洗浄機・食器浸漬装置		●				
食缶洗浄機			●			
ライスボイラー			●			
包丁・まな板消毒保管機			●			
カートイン消毒保管機				●		
サイノ目切機				●		
球根皮剥器（ピーラー）				●		
スチームコンベクションオープン					●	
真空冷却器					●	
グラドケトル						●
プレハブ冷凍庫・冷蔵庫						●
自動フライヤー						●
検食用冷凍庫						●