

中学校給食の完全実施について

令和2年1月16日掲載 教育部学校教育課

令和3年12月からスタートする「中学校完全給食」は、「5つの基本方針」に則り、秦野の特色を生かした中学校完全給食＝「秦野スタイル」の実現を目指しています。学校給食センターの整備と運営は、民間活力を生かした「公民連携方式」とし、公募型プロポーザル方式によって選定された「ハーベストネクストグループ」と連携して、基本方針に定めた「安全・安心でおいしい、生徒が喜ぶ学校給食」を実現していきます。

秦野市立中学校給食基本方針

- 保護者・学校及び行政が連携して、完全給食を早期に実現します。
- 安全・安心でおいしい、生徒が喜ぶ学校給食を提供します。
- 成長期にふさわしい、栄養バランスを考えた学校給食を提供します。
- 学校給食を通じた食育を推進します。
- 地産地消の視点を生かした学校給食を推進します。

ハーベストネクストグループからの事業提案の概要

事業コンセプト 秦野市の未来を創造する学校給食の実現



<ハーベストネクストグループ>

代表企業	ハーベストネクスト 株式会社
構成企業	株式会社 櫻田建築事務所
構成企業	株式会社 中西製作所横浜営業所
構成企業	株式会社 関野建設
構成企業	平田建築設計 株式会社

1 学校給食センター完成イメージ

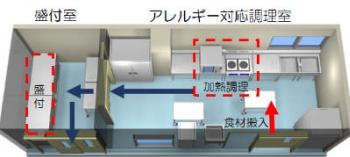


(アプローチ・イメージ)

2 学校給食センター整備スケジュール（予定）

令和元年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度
●基本協定の締結(12月)			
●事業契約の締結(3月)			
	●基本設計の確定(5月) ●実施設計の確定(11月)		
	●工事着工(12月)	●工事完了(9月)	
		●開業準備、施設見学会等(～11月末)	
		●完全給食開始(12月)	

ハーベストネクストグループからの事業提案の概要

①衛生管理・調理・配送	②食物アレルギー対応	③地域振興・地域貢献
<ul style="list-style-type: none"> ○ドライシステムの採用 ○HACCP（ハサップ／危害要因分析重要管理点）の概念に基づく衛生管理の実施 ○安定的な給食提供のための実施体制の確保 ○豊富な調理・運営経験を生かした手作り給食への対応 ○地場産品を使用した柔軟な給食の提案 ○効率的な配送のための配送員の配置 	<ul style="list-style-type: none"> ○「学校給食における食物アレルギー対応指針（文科省）」に沿った安全性の確保 ○担当者の専属配置による調理体制の確保 ○実績に基づく業務実施とチェック体制の確保 ○器具類の色分けによるアレルゲンの混入防止 ○個別容器の採用と識別表示の徹底による誤配分・誤配送の防止 ○食物アレルギー対応食調理室の設置 	<ul style="list-style-type: none"> ○地元からの雇用促進と働きやすい環境整備 ○地元に根差した事業運営と地元企業への積極的な業務発注 ○職場体験や実習生の受け入れ等への協力 ○災害時応援協定の締結と災害用備品（移動式煮炊釜、停電時も使用可能な受水槽）の設置 
④食育の推進	⑤地産地消の推進	
<ul style="list-style-type: none"> ○食に興味が持てる食育空間の整備 ○調理工程を観察できる見学通路の整備 ○会議研修室からは直接またはモニターによる調理工程全体の見学が可能 ○食育活動への積極的な対応 ○施設見学時等の対応支援 	<ul style="list-style-type: none"> ○地場野菜を受け入れやすい泥落とし室などの整備 ○葉物野菜の異物除去や果物の洗浄を効率よく行うための4層シンクの設置 ○食材の風味を保つ微酸性電解水生成装置の設置 ○生産者の負担軽減に配慮した大型冷蔵庫や前日納品野菜専用冷蔵庫の設置 ○地場産食材や地産地消の大切さを学ぶ場としての環境整備 	
⑥その他の独自提案・協議事項		
<ul style="list-style-type: none"> ○将来の食数減少に伴う付帯事業（高齢者への給食配食サービス、文化・スポーツイベントへの弁当の調理・配達など）の実施 ○地場野菜の規格外品を活用した「一次加工品」の製造など 		

学・官・民の連携による食育の推進を目指して

