

いよいよラストスパートへ 中学校給食完全実施の準備が最終段階に

令和3年12月からの中学校給食完全実施の開始に合わせて、給食の調理等の業務を一括して処理する「秦野市学校給食センター」の名称や位置、職員の配置などを定めるため、「秦野市学校給食センター設置条例」を定めます。



建設が進む学校給食センター

また、給食で生徒が使用する食器や食缶などを購入するための物品購入契約を締結します。

中学校給食の完全実施に向けた準備が最終段階に入った今、これによる効果を最大限に引き出し、成長期の子供たちにふさわしい献立づくりや、農業者、商業者と連携した地産地消による食育に取り組んでいきます。

1 条例について

(1) 職員配置

学校給食センター長、栄養士、事務職員を配置します。

(2) 給食センターの事務所等

給食センターの完成（9月末日予定）後、10月上旬を目安にセンター内に事務所を設置します。

2 給食センターの愛称について

「安全・安心でおいしい、生徒が喜ぶ給食」を目指し、食物アレルギー対応食の調理が可能で、調理見学通路や食育展示ホール等を整備し、食育の拠点を担う施設となるよう整備しています。

生徒や多くの市民に親しまれ、愛着がもたれる施設となるよう、中学生から愛称を募集し、決定していきます。

3 給食に必要な物品の購入について

(1) 購入物品の種類

飯椀（ボール）、汁椀（ボール）及び深皿の1人3種類の食器に加え、トレイ、スプーン、フォーク、箸を購入します（飯椀と汁椀は同じ型を使用します）。

(2) 食器の素材及び選定理由

食器等の素材は、次の4点を満たす「ポリエチレンナフタレート（PEN樹脂）」製とし、衛生管理を徹底することで、繰り返し使用することとします。

ア 食品衛生法第18条に基づく食品、添加物等の規格基準（S.43 厚生省告示第370号）による試験検査をクリアした安全性の高い素材であること

イ 表面に細かな凸凹（シボ）があることで、箸やスプーンによるひっかきキズや、食器による重ねキズが付きにくいこと

ウ 軽量で耐久性、耐熱性、耐薬性、洗浄性に優れ、着色汚れが付きにくいこと

エ 8～10年の耐久性があること



購入予定の食器、食缶（イメージ）

(3) 食器等の配置計画

No.	項目	生徒数等	配置枚数
学校分			
1	普通学級用	3,929人	4,280枚
2	支援級用	164人	230枚
3	職員室用	330人	350枚
学校給食センター分			
4	ハーベスト調理従事者用	54人	60枚
5	市職員用	5人	5枚
6	保管用（予備）	-	75枚
合計		4,482人	5,000枚

問い合わせ

学校教育課学校給食担当 電話0463（86）6525