

## (1) 別府市新学校給食共同調理場整備基本計画について

### ② 基本方針について

別府市では、日本一おいしい学校給食を提供する新学校給食共同調理場の整備にあたり、「健やかな別府っ子を育む『質』の高い学校給食の提供を基本理念に掲げるとともに、「安心・安全」、「おいしい給食」、「食育・地産地消」、「食物アレルギー対応」の4つをコンセプトとする基本方針を以下のように定める。

### 健やかな別府っ子を育む『質』の高い学校給食の提供

#### 【安全・安心】 学校給食衛生管理基準に準拠した学校給食の実現

- 現在の学校給食衛生管理基準に則り、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域を部屋単位で明確に区分するなど、厳格な衛生管理を行う。さらに、HACCPの考え方にに基づき、ドライシステムを導入する。
- 大量調理施設衛生管理マニュアルに沿った食品の温度管理や調理従事者の健康状態の確認など、食中毒対策を徹底する。
- 配送する幼稚園、小学校、中学校の給食時間に差異があることを考慮して、コンテナの積載方法や配送ルートを工夫するなど、効率的な配送計画の策定によって、2時間喫食を実現する。

#### 【おいしい給食】 栄養バランスに優れた多彩な献立

- 充実した調理器具の導入による多彩な献立の創出や手づくり給食の提供など、子どもたちが笑顔になる学校給食を目指す。
- 保温性の高い2重食缶の採用や配送時間の短縮により、温かいものは温かいまま、冷たいものは冷たいまま、給食の適温提供を実現する。

#### 【食育・地産地消】 学校給食における食育や地産地消を推進する様々な取組

- 国が推進する地産地消の達成率は30%で本市においては約50%の県産品が使用されている。しかし、別府市産品は2.4%しか使用されていない実態があるため、別府市産品の積極的な活用に努める。
- 見学スペースや多目的室等を整備し、学校における食育を推進する「学べる調理場」を目指す。また、学校現場や家庭での食育に役立つ情報を収集するとともに発信方法の充実を図る。

#### 【食物アレルギー対応】 現行6品目の対応が可能な安全性の高い施設の整備と運用

- 各学校に設置する校内アレルギー対応委員会と連携して保護者の理解と協力を得るなど、対象となる園児児童生徒に除去食(レベル3)を基本とした食物アレルギー対応食が確実に提供できる体制を構築する。
- 専用食缶や専用調理室を整備することによって、アレルゲン混入などによる健康被害を起こさない安全性の高い施設とする。