

〔教育委員会 学校給食センター 所管〕

10010403 給食センター施設維持管理事業

予算書P. 192

(単位：千円)

	新年度	前年度	差	主な名称
事業費	22,161	58,473	△ 36,312	
国庫支出金	0	0	0	
県支出金	0	0	0	
地方債	0	0	0	
その他	0	0	0	
一般財源	22,161	58,473	△ 36,312	

【背景(なぜ始めたのか)】

児童・生徒の食生活の安定を図るため昭和44年5月から給食提供事業を開始したが、調理を清潔で安全な環境で行うため、事業を開始した。

【目的及び期待する効果(誰(何)をどうしたいのか)】

給食センターの設備を適切に管理することによって、調理に支障を来たすことなく、安全な給食を児童・生徒に提供することができる。

【内容(何の業務活動をどのような手法で行うか)】

施設設備の保守点検を定期的に行うとともに、調理機器の更新、施設改修工事などを計画的に行う。



電磁弁や蒸気管等の修繕を定期的に行っている調理機器(写真は熱風保管庫)



回収後、清掃と点検を行っているコンテナ

	新年度	前年度	差	主な名称
事業費	505,216	479,800	25,416	
国庫支出金	0	0	0	
県支出金	0	0	0	
地方債	0	0	0	
その他	314,324	317,557	△ 3,233	給食費各小中学校
一般財源	190,892	162,243	28,649	

【背景(なぜ始めたのか)】

学校給食法に基づき、児童・生徒の適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図るため、昭和44年5月から給食の提供を実施した。

【目的及び期待する効果(誰(何)をどうしたいのか)】

栄養バランスの取れた給食の提供を通して、市立小中学校の児童・生徒の心身の健全な発達に資するとともに食に関する正しい理解と健全な食生活を営むことができる判断力を養う。

【内容(何の業務活動をどのような手法で行うか)】

児童・生徒の心身の健全な発達のためのバランスの取れた食事の提供と健康教育の一環としての学校給食の充実を図るため、献立の作成から、食材の購入、調理、配送を行う。(調理及び配送については、民間業者へ業務委託している。)



＜いばらきを食べよう献立＞

根菜ときのこのポークカレー、オムレツ、
ブロッコリーとパプリカのサラダ
※ 茨城県産の食材を使用した献立



＜リクエストメニュー＞

鶏肉のレモン煮、ごぼうサラダ、豚汁、
わかめご飯、牛乳
※ 各小中学校からリクエスト(各学校
年1回、年間13回実施)により提供し
ているメニュー

	新年度	前年度	差	主な名称
事業費	208,615	0	208,615	
国庫支出金	0	0	0	
県支出金	0	0	0	
地方債	139,000	0	139,000	給食センター改築事業債
その他	0	0	0	
一般財源	69,615	0	69,615	

【背景(なぜ始めたのか)】

現在の学校給食センターの処理能力(調理食数)の上限は、食材の下処理設備や調理場の面積、調理機器等の容量から検証すると、6,900食程度が上限と見込まれ、現在の推計どおり進めば、平成37年(2025年)には処理能力の上限である6,900食を超過することになる。また、建物は国が定める衛生管理基準を満たしていない状況であり、増築での対応は困難なため、改築(建替え)をすることとなった。

【目的及び期待する効果(誰(何)をどうしたいのか)】

学校給食衛生管理基準に適合した衛生的で安全な調理環境を確保するため、施設を改築することにより、今後約40年間、安定して児童・生徒に給食を供給することができる。

【内容(何の業務活動をどのような手法で行うか)】

現時点で調理の処理数が限界に近い状態であることから、施設の改築(建替え)を早急に行う必要があるため設計と施工を併せてプロポーザル方式で入札するDB方式(デザイン・ビルド方式)を採用し、事業に着手する。

(平成31年)2019年度 (208,615千円) 基本設計・実施設計, 地質調査, 造成工事

2020年度 (1,235,905千円) 建設工事

2021年度 (2,055,405千円) 建設工事, 厨房機器調達, 新施設操業開始

2022年度 (89,100千円) 既存施設解体



昭和59年に建設された現在の学校給食センター