

(仮称)中津市新学校給食共同調理場の整備・運営について ～より安全・安心な学校給食の提供に向けて～

昨年の12月23日に入札公告し、令和7年4月25日を入札書及び提案書の提出期限として事業者を募集中です。6月に専門家等で構成される事業者選定委員会の審査を行ったのち落札者を決定し、6月下旬に公表予定です。その後、基本協定を締結するなどし、9月議会後に事業契約を締結し、令和10年2学期より供用開始する予定です。



今回の新共同調理場整備・運営についてわかりやすくQ&A形式でまとめます。

給食の内容はどうなるの？



厨房設備の充実や、作業スペースを確保できるため、これまで使用できなかった規格外の地元野菜等も使用できるようになり、また市内で統一した手作り給食のメニューも増やしていきます。



新共同調理場になると、今よりも調理場と距離が遠くなる学校もあると思うけど、給食は冷めてしまわないの？



配送体制を整えるだけでなく、保温性・保冷性にとっても優れた食缶で配達するため、温かいものは温かいまま、冷たいものは冷たいまま学校へ届けます。



今回の新共同調理場の整備・運営を理由に給食費が高くなることはないの？



施設及び設備に要する経費や人件費・修繕費などの運営に要する費用は市が負担します。皆様より頂いている給食費は食材の調達のみを利用しているため、今回の施設整備・運営を理由とした給食費の値上げはありません。



どうしてPFI手法なの？ 15年間も運営をまかせて大丈夫？



調理業務を担う事業者が、最適な衛生管理について設計段階から関わることから、より安全・安心な給食の提供が可能となるからです。運営について、新調理場には現在と同様に市職員の間長を配置し、栄養士の先生が作成した献立に基づき調理を行います。また、事業者に対して、市が運営状況、金融機関が財政状況を定期的にチェックするため、安定した運営が可能です。



次のページへ続く



食器はどうなるの？



食器について市としては、食器の安全性、耐久性、使い勝手、重量、コスト等を総合的に勘案し、事業者から最適な食器を提案してもらうようにしています。

令和7年6月下旬の事業者選定と同時に使用する食器も決定します。以下に、それぞれの食器の特性等を示しますので、皆様から頂いた意見や要望は、専門家等で構成される事業者選定委員会の委員にお示しし、事業者選定の際の参考としてもらいます。

	長 所	短 所
強化磁器 食器	● 食品衛生法の基準により安全 ● 家庭の雰囲気近く見栄えが良い ● 着色や黄変がない ● 落とすと割れるため、物を大切にするという食事マナーの向上にも役立つ	● 強化磁器とはいえ割れるリスクはある ● お椀1個あたり約170gであるため、30個では約5.1kgとなり、特に低学年の児童には重く配膳作業の負担が大きい
樹脂製 食器 (PEN樹脂等)	● 食品衛生法の基準により安全 ● 割れにくく安全 ● お椀1個あたり約75gであり、30個でも約2.3kgと軽く低学年の児童にも扱いやすい ● 熱が伝わりにくいため、熱い食事でも手にとって食べやすい	● 一部の樹脂製食器は使用年数が長くなるにつれ傷がつきやすくなる ● 一部の樹脂製食器は使用年数が長くなるにつれ着色や黄変が見られるようになる

《学校給食における食器の使用状況》

大手食器メーカーの調査データ（令和4年現在）によると、全国の1,741市区町村の内72%（1,260市区町村）が樹脂製食器の中で最も優れているPEN樹脂食器を導入しています。

脱プラスチックといわれる時代に樹脂製は怎うなの？



樹脂製食器の中でもリサイクル樹脂を利用したものや、使用後にリサイクル可能なものを提案してもらう予定であり、環境教育に役立ちます。



樹脂製食器は安全面で大丈夫なの？



我が国における食器の安全性は、食品衛生法により規格基準が設けられ、その安全性が確認されています。



ご意見やご不明な点がある方は、下記問い合わせ先までご連絡ください。

問い合わせ 中津市教育委員会 体育・給食課 学校給食係 ☎0979-62-9014