

資料全編の閲覧方法

「寒川町学校給食センター整備基本構想・計画（案）」の資料全編は、寒川町のホームページからご覧いただけます。 寒川町 給食センター で検索

◆ www.town.samukawa.kanagawa.jp/i/chosei/goiken/public

▶QRコードはこちら



※次の場所で冊子資料を閲覧できます。

・役場本庁舎・シンコースポーツ寒川アリーナ(寒川総合体育館)・北部公民館・南部公民館
・健康管理センター・寒川町町民センターおよびセンター分室・寒川総合図書館



概要版

寒川町学校給食センター整備基本構想・計画(案) 寒川町自治基本条例に基づくパブリックコメント (町民意見の公募)

(意見募集期間)

令和元年7月1日(月) ~ 7月31日(水)まで

いただいたご意見について

お寄せいただいたご意見は、「寒川町学校給食センター整備基本構想・計画」の参考にさせていただくとともに、町の考え方と併せてホームページ上で公表いたします。
個別の回答は致しかねますのでご了承ください。

また、ご意見の提出に際して取得したメールアドレス等の個人情報、本パブリックコメント手続きに限って使用し、「寒川町個人情報保護条例」に従い適正に管理いたします。

ご意見の提出方法について

次のいずれかの方法にてご意見をお寄せください。

- ① 郵 送：左下のハガキをご利用ください
- ② F A X：0467-75-9907
- ③ メール：kyushoku@toen.samukawa.kanagawa.jp

▶メールQRコードはこちら



④担当課へ持参

受付時間：土日祝日および年末年始を除き、午前8時30分～17時15分まで

(宛先)：寒川町教育委員会 教育施設・給食課施設給食担当

(記入事項)

左下ハガキを郵送・FAX以外の方法に依る場合は、ご住所等も含めてハガキと同一内容を任意の様式でご記入ください。

(募集期間)

令和元年7月1日(月)～7月31日(水)

<計画の概要>

寒川町では、小学校は校内の調理場で作った給食を提供する完全給食を実施し、中学校は家庭からお弁当を持参していただき、牛乳のみを提供するミルク給食を実施しています。

この度、小学校に加えて中学校でも完全給食を実施し、20年、30年、40年先まで、安全・安心でおいしい給食を提供することを目指し、学校給食センターを整備する方針を示し、整備に向けた方針等を示す「寒川町学校給食センター整備基本構想・計画」(案)としてまとめました。

<計画のポイント>

- ① 現行の小学校完全給食(自校調理)、中学校ミルク給食の体制から給食センターによる町内小中学校の完全給食を実現します。
- ② 給食調理をセンター化することで、衛生管理の簡易化、アレルギー対策と食育の推進と、小学校の調理室老朽化問題の解消等を図ります。

<この計画案を特に見ていただきたい方>

- ・町内の小学生・中学生、その保護者の方
- ・学校にお勤めの方
- ・その他学校給食に関わる方



郵便はがき

〒253-0196

寒川町宮山165番地

寒川町教育委員会
教育施設・給食課
施設給食担当 行



●ご記入ください

<住所又は通勤・通学先>

寒川町 ()

<氏名>

<計画案への賛否>

☐ 賛成

☐ 反対

※その他ご意見がある方は、裏面にもご記入ください。

お問合せ先

寒川町教育委員会 教育施設給食課
施設給食担当

住 所 〒253-0196
寒川町宮山165番地

電 話 0467-74-1111

FAX 0467-75-9907

「高座」のころ。

高座郡さむかわ

・学校給食センターとは

学校給食センターは、各小・中学校の給食を1箇所で集約し、調理上で調理し、各小・中学校に給食を配送して、児童生徒に提供するものです。

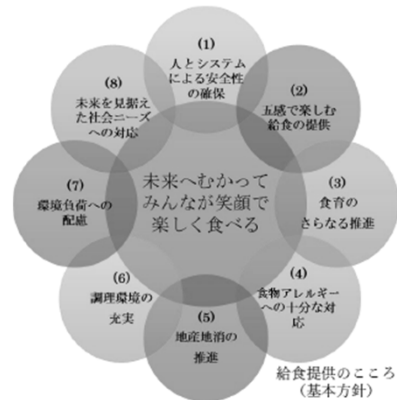
現在の各小学校の調理上で調理している自校方式と同じように、メニューや手作りの調理にこだわり、保温食缶等を用いることで、温かい給食を提供することができます。

●給食を食べるまでの流れ●



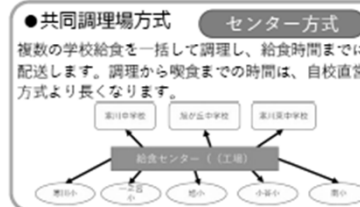
・寒川町の方針

小学校に加えて中学校でも完全給食を実施し、20年、30年、40年先まで、安全・安心でおいしい給食を提供することを目指し、児童・生徒により質の高い学校給食が提供できるよう、給食提供のこころ（基本方針）を定めました。



・給食等調理方式の検証

●3.1 給食等の調理方式の検証の考え方
学校給食を提供するにあたり、単独調理場方式、共同調理場方式（親子方式、センター方式）について給食等調理方式の検証を行いました。



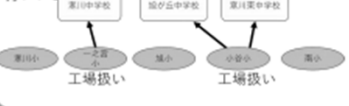
●単独調理場方式 自校直営方式

各学校内の敷地に調理場を設ける方式で調理から喫食までの時間・距離が短い。



●共同調理場方式 親子方式

調理場を持つ学校が、調理場を持たない学校の給食調理も行います。一般に距離の近い学校同士で行われます。



・給食等調理方式の検証

1) 人とシステムによる安全性が確保された施設

学校給食衛生管理の基準及びHACCPの考えに基づいた作業区域が確保され、ドライシステム、適切な空調設備および最適な厨房機器等の衛生管理設備の整った施設とします。



2) 五感で楽しみ給食を提供できる施設

旬の食材を用いた多様な献立に対応できる施設とする。また、通温喫食ができるようにするとともに、配送時にも通温管理ができるよう配慮します。



3) 食育に取り組める施設

調理施設に加え必要な機能やスペースを設け、児童・生徒が食育に取り組める施設とし、栄養士等と児童等がふれあえる機会を設けるなど食育について学べる施設とします。



4) 食物アレルギーへの十分な対応が可能な施設

アレルギー除去食を調理するための専用の調理室を設置し、アレルギーが混入することなく給食を提供できる施設とします。



5) 地産地消に取り組める施設

地場産物の活用等ができるよう多様な献立に対応できる施設とし、地産地消の取り組みや地場産物等について学ぶことができる施設とします。



7) 環境負荷に配慮した施設

省エネルギー機器の、自然エネルギーの活用等環境等に配慮し、維持管理・運営期間を通じて、ライフサイクルコストを削減できる施設とします。



8) 未来を見据え、様々な社会ニーズに対応できる施設

将来にわたり安定的に給食を提供し続け、かつ将来のニーズに対応した幅広い活用が検討できる施設とするとともに地域に開かれた施設とします。



寒川町学校給食センター整備 基本構想・計画（案） 意見記入用紙

