

別府市学校給食センター(仮称)の 施設と運用



■ 別府市学校給食センター（仮称）の概要①

○ 施設概要

施設名	別府市学校給食センター（仮称）
所在地	別府市原町3541番1
完成年月	令和5年7月（予定）
施設	鉄骨造2階建て 外4棟 建物面積 3,669.39[m ²]
調理場方式	ドライシステム
献立数等	3[パターン/日] 炊飯（白米・麦ごはん・雑穀米・炊込みご飯・混込みご飯含む） 主菜：3品、副菜：3品（和え物・炒め物等）、汁物または煮物3品を基本とするが、副菜はデザート等に置き換わる場合あり
食器類	PEN食器（飯椀、汁椀、深皿、小皿） トレイ、スプーン
食缶類	食缶4種類（ご飯用、主菜用、和え物用（蓄冷剤含む）、汁物用）
調理能力	最大8,500[食/日] ※食物アレルギー対応食は含まない
給食調理稼働日数	200日[程度/年]

○ 運用の概要

献立作成

市が直接作成する

食材調達

市が直接購入する

調理配送業務

民間事業者への一括委託

対象校

すべての別府市立学校

別府市立幼稚園	14園
別府市立小学校	14校
別府市立中学校	7校

配送

車両：9[台]（委託事業者が調達）

市内20カ所へ配送

（幼稚園・小学校は同一箇所として、また
東山幼稚園・小学校・中学校は同一箇所として配送）

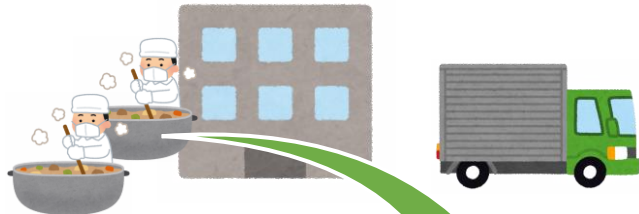
別府市学校給食センター(仮称)の概要②

現在の別府市学校給食

小学校(幼稚園含む)



共同調理場



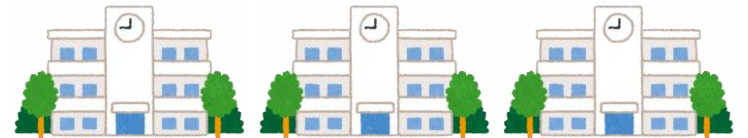
中学校



集約し一元管理
することによる
効率化と衛生管
理等の両立

一元化後の別府市学校給食

小学校(幼稚園含む)



センター

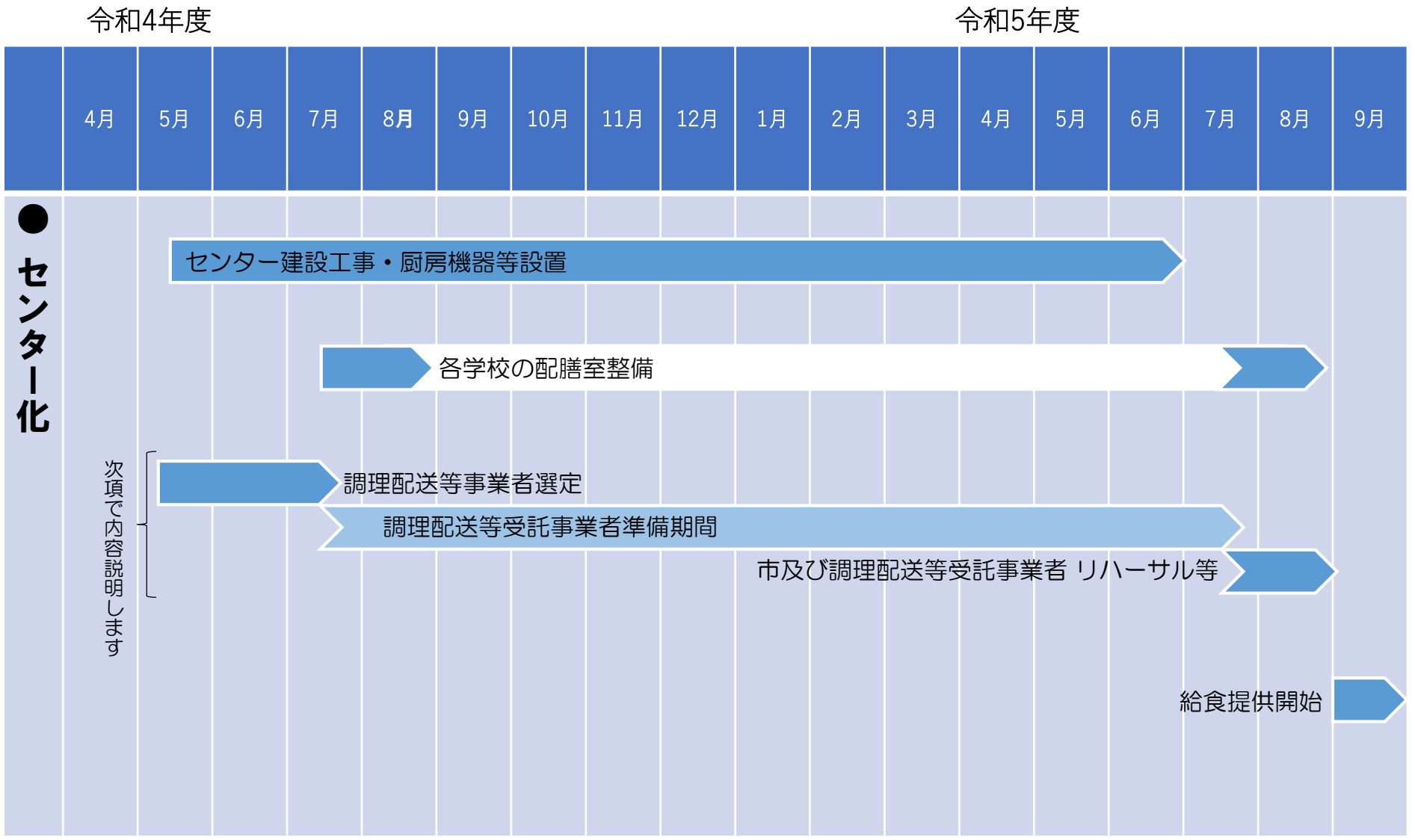


※ HACCPに準拠

中学校



■ 今後のスケジュール



● センター化

次項で内容説明します

■ 別府市学校給食センター（仮称）調理等民間委託基本方針

学校給食は、安全性の確保と衛生管理の徹底が最優先事項です。調理業務等の委託については、これまで市の管理運営で培ってきた経験とノウハウや信頼を基に、民間の技術力と専門性を活用することにより、柔軟で機能的な運営を目指します。

○ 民間委託業者の基本的要件

民間委託業者の基本的要件は、次のとおりとします。

市と緊密な連携を図り「日本一おいしい給食」を目指すこと

受託実績があり、受託業務を継続的かつ安定的に遂行できる能力を有していること

信頼関係のもと、学校給食の意義を十分に認識し、学校運営にも協力的であること

経営基盤の安定と危機管理等への対応能力と体制が構築されていること

衛生管理及び調理技術に関わる研修体制が整っていること

地元雇用等、地域の実情に対し十分に配慮できること