

効率的で衛生的な給食室の整備にむけて

1 ドライシステムの導入

「学校給食衛生管理基準」(文部科学省)では、「ドライシステムを導入するよう努めること。また、ドライシステムを導入していない調理場においても、ドライ運用を図ること」とされており、平成15年以降の給食室整備ではドライシステムを導入しています。

項目	ドライシステムのメリット
微生物の増殖	・細菌、かび等が増殖しにくい環境が整えられる
作業環境	・水平に近い勾配 ・床が水に濡れていないため滑りにくく安全
作業性	・布製のエプロンに単靴といった軽装で作業できるため、体に負担がかからない ・専用の水切り台やコンベアの利用が多くなるので作業が楽
施設・設備	・直接給水ホースで直接機器に水をかけないので、漏電トラブルが少ない。
水使用量	・ウェットシステムに対して水の使用量が少ない

出典：「学校給食衛生管理基準の解説－学校給食における食中毒防止の手引き－」(独立行政法人日本スポーツ振興センター)を加工して事務局作成

2 給食室の面積

ドライシステムを導入する場合は、従来のウェットシステムと比較して給食室の面積を多く確保する必要があると言われていています。また、従前親子調理方式の親校については、国の補助金上は単独校調理場として整備されていますが、西東京市学校施設個別施設計画※では、単独校調理場よりも広い面積を標準として給食室を整備することを基本としています。ただし、建築面積の増加は整備費の増加要因になります。

単独校調理場		共同調理場		学校施設個別施設計画※ 700㎡
200人以下	170㎡	500人以下	374㎡	
201～400人	213㎡			
401～600人	266㎡			
601～900人	319㎡	501～1,000人	465㎡	
901～1,200人	361㎡			
		1,001～2,000人	884㎡	

出典：「公立学校施設費国庫負担金等に関する関係法令等の運用細目」令和7年4月1日6文科施第963号を加工して事務局作成