

(1) 教育長報告

年月日	曜	時刻	行事名	場所
21/07/27	火	14:00	教育委員会定例会	都南分庁舎 教育委員会室
		15:00	教育委員会事務点検評価教育委員説明	都南分庁舎 教育委員会室
21/07/28	水	18:00	盛岡市いじめ調査委員会教育長答申	都南分庁舎 特別会議室
21/07/29	木			
21/07/30	金			
21/07/31	土			
21/08/01	日			
21/08/02	月	13:15	スクールガードリーダー懇談会(挨拶)	都南分庁舎 教育委員会室
		15:10	ALT辞令交付式	都南分庁舎 教育長室
21/08/03	火	9:55	盛岡市中学生平和学習事業～被爆体験伝承講話in盛岡～(挨拶)	マリオス18階 184～186会議室
		14:00	第1回市勢振興功労者表彰選考委員会	本庁舎 403会議室
21/08/04	水			
21/08/05	木	13:40	教育研究所公開講座視察	飯岡小学校
21/08/06	金	10:00	教育研究所公開講座視察	都南公民館
21/08/07	土			
21/08/08	日			
21/08/09	月			
21/08/10	火			
21/08/11	水			
21/08/12	木	15:30	R3第5回盛岡市新型コロナウイルス感染症対策本部会議	本庁舎 403会議室(自席にて参加)
21/08/13	金			
21/08/14	土			
21/08/15	日			
21/08/16	月			
21/08/17	火	13:30	盛岡市管理運営研修会(講師)	キャラホール
21/08/18	水	9:10	現職院生学校マネジメント実習教育長講話	都南分庁舎 教育委員会室
21/08/19	木	10:00	【協議会】第21回全国中学校総合文化祭岩手大会(兼第20回岩手県中学校総合文化祭)開会セレモニー(祝辞)	岩手県民会館 大ホール
21/08/20	金	15:00	【書面開催】教育委員会事務点検評価会議	
21/08/21	土			
21/08/22	日	15:00	【中止】【市長代理】盛岡市学校保健会創立70周年記念式典(祝辞)	岩手県民会館 中ホール
21/08/23	月	13:00	【市議会】全員協議会	本庁舎 委員会室
21/08/24	火			
21/08/25	水			
21/08/26	木			
21/08/27	金	14:00	教育委員会定例会	都南分庁舎 研修室

(2) (仮称) 盛岡学校給食センター整備運営事業について

1 趣旨

令和5年度に供用開始を予定している(仮称)盛岡学校給食センターの基本設計の概要について報告するものである。

2 施設概要等

(1) 施設概要

- ア 所在地 盛岡市向中野字幅地内
イ 構造等 鉄骨造2階建
ウ 延床面積 4,656.44㎡
エ 提供食数 一日当たり最大8,500食
オ 対象校

小学校：9校(見前, 飯岡, 羽場, 永井, 手代森, 津志田, 見前南, 都南東, 向中野)
中学校：8校(見前, 飯岡, 乙部, 見前南, 河南, 仙北, 大宮, 城東)

(2) 諸室リスト

区分		主な諸室	
建築 施設	エ リ ア 給 食	汚染区域	食材搬入用プラットホーム, 荷受室, 検収室, 下処理室, 洗浄室, トラックバース, 残菜処理室等
		非汚染区域	煮炊き調理室, 揚物・焼物・蒸物室, 和え物室, アレルギー専用調理室, 炊飯室, コンテナ消毒室等
	エ リ ア そ の 他	共用	多目的室, 展示ホール, 献立試作室, 来客用便所等
		市職員用	事務室, 更衣室, 便所等
		事業者用	休憩室, 更衣室, 便所, 相談室, 事務室等

3 設計概要(主な特徴)(別紙1・2を参照)

(1) 立面デザインコンセプト

盛岡らしさを感じられる, 親しみある学校給食センターを目指し, 岩手山と奥羽山脈の雄大な山並みをイメージした立面デザインとする。

(2) 食品衛生管理の徹底

- ・配送用トラックと搬出口を密着させるドックシェルターや衣服に付着した髪の毛等を除去するエアシャワーを設置するほか, 調理エリアの気圧を高くすることで外気の侵入を防ぐ等の措置により, 外部からの汚染をシャットアウトする。
- ・調理前の食材が調理後の食品を汚染しないよう, ワンウェイ動線の導入や作業エリアの明確化による交差汚染の防止等により, 食品衛生管理を徹底する。

(3) 優れたメンテナンス性

地下のフラットスラブ構造，天井裏の断熱パネル工法等を採用し，事業終了後の市の施設管理を考慮した高いメンテナンス性やトータルコストの削減を実現する。

(4) 災害対応について

- ・非常時に発電機を外部接続することで，停電時でも簡易的な炊き出しが可能な仕様とする。
- ・最大2,000食程度／1時間の供給を想定している。

(5) 誰もが楽しく学べる食育拠点施設

ア 敷地全体を活用した見学ルート

2階の見学窓や専用モニターから全体の調理工程を見学でき，屋外からも調理員と同じ目線で臨場感ある調理作業を見学できるようにする等，敷地全体を見学ルートとして活用する。

イ 食育機能の充実

最大70名のスクール形式の講義が可能な多目的ホールや，パルミルスクリーンに投影する食育映像，VRを活用した調理体験等により，食育の充実を図る。

(6) ユニバーサルデザイン

玄関前スロープ，多目的トイレ，車いす対応エレベーター等，誰もが利用しやすい施設設備とする。

(7) 相談室の設置

誰もが働きやすい環境整備を目指し，多目的に利用可能な「相談室」を設置する。

4 今後のスケジュール

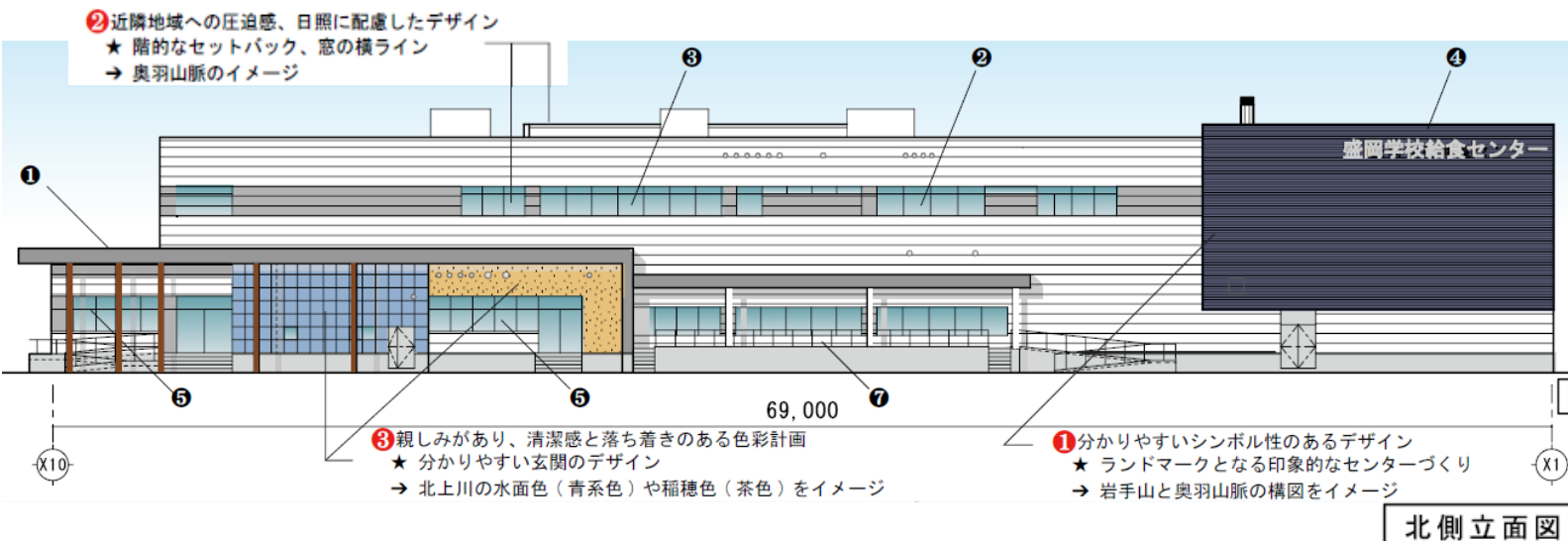
年月日	内容
～令和5年1月	実施設計・建設・施設整備業務
令和5年2月～	開業準備
令和5年4月～	供用開始

設計概要（主な特徴）：立面デザインコンセプト，誰もが楽しく学べる食育拠点施設

● イメージ図（北西からの外観）



● 立面デザインコンセプト



● 敷地全体を活用した施設見学ルート

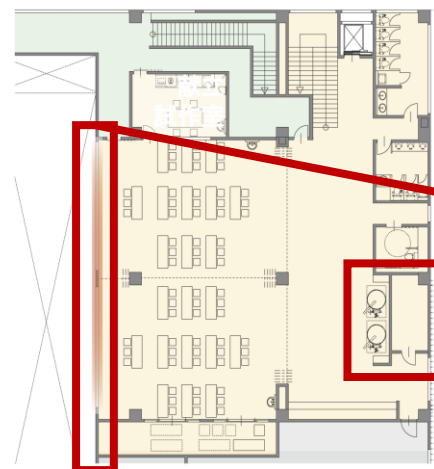


外部見学ステージ

見学ステージから調理室を見学



● 食育機能の充実



2階 多目的室（食育エリア）



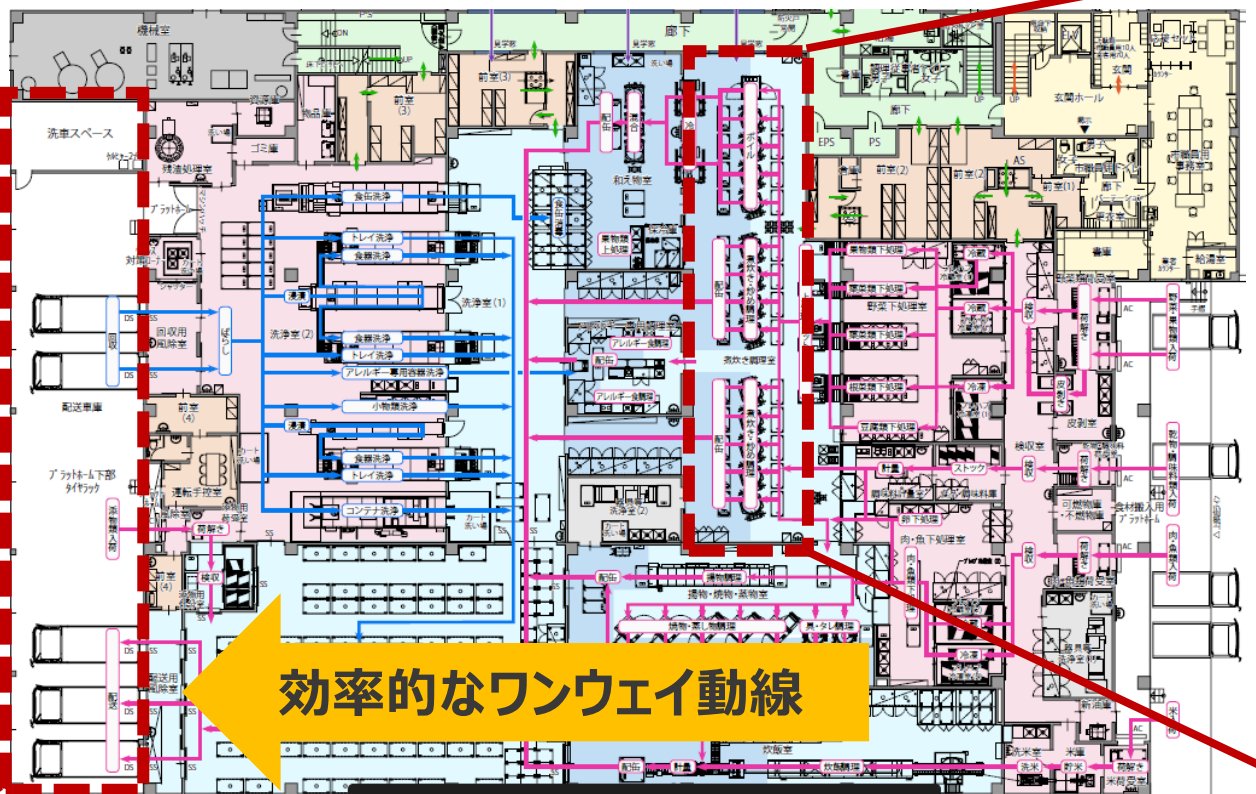
パルミルスクリーンに投影される食育映像



VR活用した調理体験

設計概要（主な特徴）：食品衛生管理の徹底

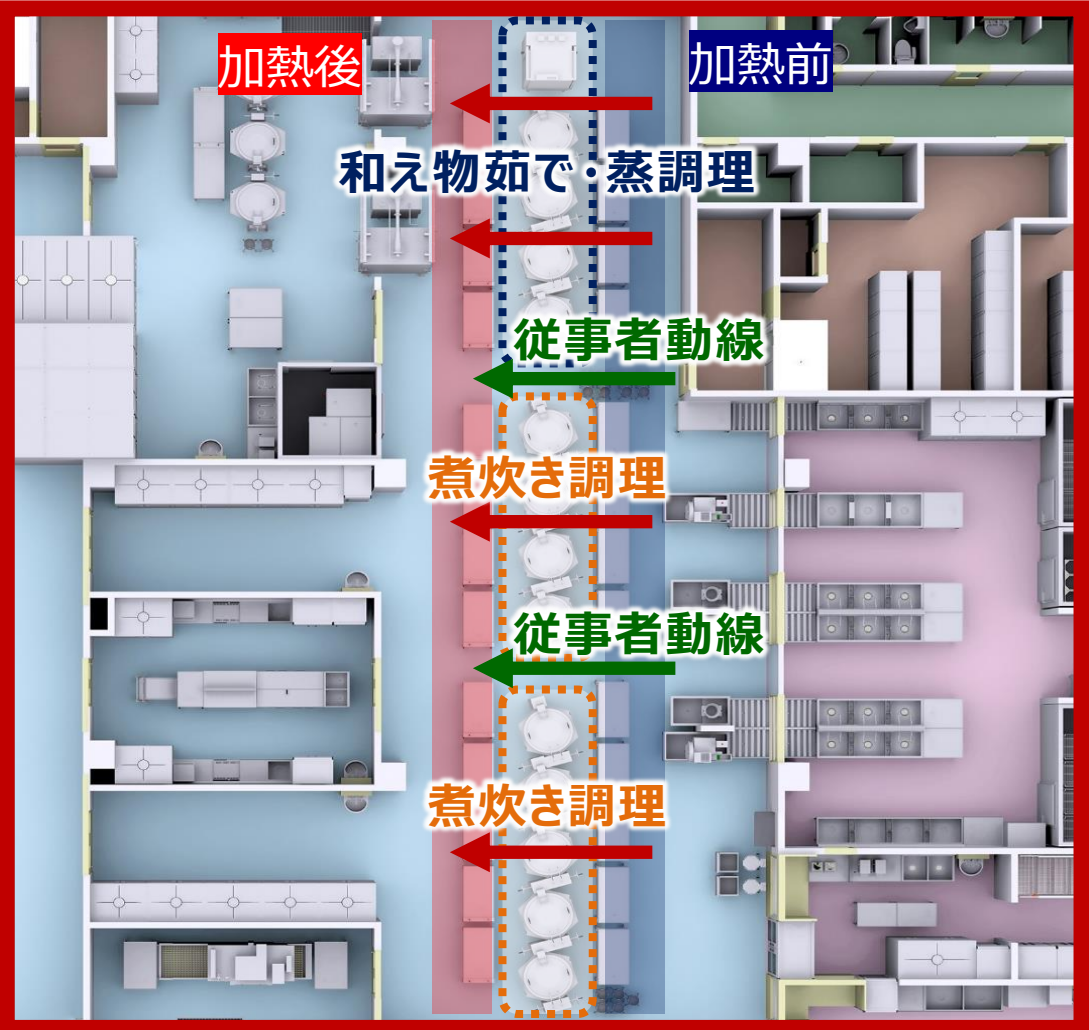
● 外部汚染の防止，交差汚染の防止



効率的なワンウェイ動線

1階 調理エリア

調理エリアは、一連の調理工程を一方通行かつ直線的に行うことが可能なワンウェイ動線



煮炊き調理室（調理エリア）

煮炊き調理室は、加熱前後を明確化できる配置とし、交差汚染を防止



ドックシェルター（配送・回収エリア）