

### 新しい桜堤調理場の建設工事が始まります

予算額 1億2109万1千円



市立小中学校の児童生徒数の増加に対応して学校給食を安定的に提供するため、令和3年2学期からの稼働を目指して、本年3月上旬から桜堤調理場を建替え工事を開始します。現在の桜堤調理場の敷地と旧桜堤小学校跡地の一部を活用して整備し、中学校6校分と小学校数校分の給食を調理します。最新の学校給食衛生管理基準に基づいて設計し、食育機能や防災機能も備えた施設であり、地域人材の協力も得て運営します。なお、今後改築する小学校については、改築の際に自校調理施設を整備することを計画しています。

#### 【新しい桜堤調理場の注目ポイント】

- 給食の安全安心を守る調理場
  - ・最新の学校給食衛生管理基準に基づいて設計。また、同基準に対応した機器の導入、アレルギー対応調理室の分離など、給食の安全安心に配慮します。
- 地域人材の協力による運営
  - ・新しい調理場を運営する武蔵野市給食・食育振興財団では、スタッフを地域の皆さんからも募集する予定です。調理や洗浄作業など、短時間の勤務枠も検討しています。
- 食育機能の充実
  - ・調理風景を直接見学できる見学者ホールや、食に関するイベントを開催できる「地域食育ステーション」「食育実習ゾーン」を配置します
- 災害時対応の強化
  - ・高い耐震安全性を備えるとともに、ライフライン復旧後に炊出し支援を行えるよう、米、調味料、水などを備蓄します。