

デリバリー方式中学校給食保管方法(詳細)

資料4

デリバリー方式による中学校給食は、民間の調理事業者が給食を作り、学校へ配送を行います。
 安全な給食を提供するため、「学校給食衛生管理の基準」「大量調理施設衛生管理マニュアル」に従い、調理終了から提供するまでの間、食品を10℃以下又は65℃以上で管理することが必要となります。

提供方法		メリット	デメリット
<p>①冷蔵庫・温蔵庫あり 保温コンテナで温度を保ち配送し、学校で冷蔵庫や温蔵庫へ入れ替え温度管理をする</p>  <p style="text-align: center;">冷蔵庫(温蔵庫)へ入れ替え</p> <p style="text-align: center;">提供</p> <p>保温コンテナで配送 配膳室では冷蔵庫(温蔵庫)で保管</p>	<p>吹田市 茨木市 大阪市</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・温度設定された冷蔵庫(温蔵庫)内に入れることで、配膳室において確実な温度管理ができる ⇒学校への配送時刻が多少早まっても温度管理ができる ・喫食直前まで確実に温度管理されるので、ごはんや汁物など十分適温で提供できる 	<ul style="list-style-type: none"> ・配送時にコンテナから冷蔵庫(温蔵庫)への移し替え、提供前に冷蔵庫(温蔵庫)から出す2つの工程が必要となる ・冷蔵庫と温蔵庫の設置のスペース、入れ替え作業のためのスペース等、一定の広さが必要となる ・冷蔵庫や温蔵庫のメンテナンス等、ランニングコストがかかる
<p>②冷蔵庫・温蔵庫なし 喫食直前に学校へ配送されるように保温コンテナに入れて給食を配送し、冷蔵庫や温蔵庫には移し変えずに提供する</p>  <p style="text-align: center;">提供</p> <p>保温コンテナで配送、配膳室で保管</p>	<p>豊中市 寝屋川市</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・配送されたコンテナから直接配膳するので、余計な工程がなくスムーズに配膳できる ・冷蔵庫や温蔵庫のスペース、入れ替え作業のためのスペースがいらないので、必要最小限の広さがあれば配膳できる ・全員喫食になった場合も大きな混乱はない ⇒保温コンテナごと各クラスに配膳できる 	<ul style="list-style-type: none"> ・温度管理のためには様々な条件が必要となる ・喫食直前の配送でない場合、温度管理が難しい ⇒検食のため、生徒へ配膳する30分前には配送が完了していないといけない ⇒最初に配送される学校と最後に配送される学校では時間差がある ・喫食数が少ない場合、温度管理が難しい ⇒コンテナ内に隙間ができると温度が下がり(上がり)やすくなる ・コンテナ内の時間を短くするため、指定する配送時刻を厳しくする必要はある