

新★学校給食センターー通信

#04 【2026.02】

福島市教育委員会
教育施設管理課

令和8年度に供用開始となる新しい給食センターに関する情報を発信していきます。

完成間近、給食センターのいま



ー12月末撮影ー

- 令和6年12月から始まった工事もいよいよラストスパート
令和8年2月の完成に向けて寒空の下、作業を進めています
- 外装工事と同時に内装工事も進めています
着工からの作業人員は延べ1万6000人を超えました
- 建物完成後は調理設備の試運転や調理・配送の準備を綿密に
取組み、4月からの給食提供に向け最終調整に入ります

ー内装の様子ー

●1階調理室



巨大な調理設備の搬入



- 調理設備の搬入が始まりました
- 4tトラックで30台分の設備が次々と運び込まれます

▼クレーン車で荷下ろし（洗浄機）



▼洗浄機を施設内へ搬入



▼回転釜（汁物を調理する大きい釜）の設置



施設名称は

『福島市中央学校給食センター』
となります

- 福島市の給食や食育の中心と位置づける施設
となることから『中央学校給食センター』と
名付けられました
- 令和8年4月より市内の学校給食センターは
①中央②東部③南部
学校給食センターの
3箇所で運営を行います



中央学校給食センターでは アレルギー対応食を 提供します

より多くの児童生徒が安心して給食を食べることができるように
従来の対応から拡充した食物アレルギーの対応を実施します
*この対応は中央学校給食センターのみの取扱いです

■ 食物アレルギーとは

アレルギー疾患のうち、食物を食べたり、触ったり、
吸い込んだりしたときに体に有害な症状が出ること

■ 原因となる主な食物

【特定原材料：8品目】

卵・乳・えび・かに・小麦・そば・落花生・くるみ

*このほか特定原材料に準ずる20品目があります



食物
アレルギー
とは

■ 除去食・代替食に対応

💡対応する原因食物は【卵・乳・えび・かに】の4品目です

【例】乳アレルギーの場合

①除去食…【クリームシチュー】 - 【乳】 = ^{除去}コンソメ ^(例)スープ *乳なし

②代替食…ヨーグルト (乳) ^{代替}⇒ (例)みかんゼリー *乳なし



これからの
対応Ⅰ (ソフト面)



『除去・代替』



■ アレルギーの対応には医師の診断が必要

学校経由で配布される学校生活管理指導表
(アレルギー疾患用) [福島市版] に基づき
対応方針が決まります

■ コンタミネーション*の取扱い

国によるアレルギー表示制度ではコンタミネーションの表示義務がない
ことから(任意での注意喚起表示)、十分な対策を図っても混入の可能性は
排除できません。

中央学校給食センターにおけるアレルギー対応では、児童生徒の安全を最優先
とすることから、コンタミネーションの対応は実施いたしません。



注意点

これからの
対応Ⅱ (ハード面)



■ アレルギー食専用調理室を設置

- ①調理・洗浄などを独立して実施することで原因食物【卵・乳・えび・かに】の混在を防ぐ
- ②アレルギー対応食調理専門の調理職員を配置

▶ 通常食調理ラインから独立



◀ 洗浄作業も専用室内で完結



*コンタミネーション…食品を製造する際に原材料として使用していないにもかかわらずアレルギー物質が微量混入してしまう場合のこと