

精華町学校給食基本構想

(案)

平成○年○月

精華町教育委員会

【目 次】

第 1 章 学校給食基本構想について	2
1. 策定の趣旨	2
2. 精華町の学校給食や食育に関する現況	3
(1) 精華町の学校給食や小・中学校での食育に関する概況	3
(2) 精華町における食育の状況	5
(3) 住民意識調査の結果	7
 第 2 章 学校給食の基本構想	10
1. 基本理念	10
2. 基本目標	11
 第 3 章 学校給食に関する基本方針	13
学校給食に関する基本方針	13
 第 4 章 中学校給食の実施に向けて	15
1. 学校運営上の対応について	15
2. 給食センターについて	16
3. 給食実施までにかかる期間について	17
4. 周辺環境に与える影響について	18

第 1 章 学校給食基本構想について

1. 策定の趣旨

精華町では、平成 23 年度に町内の小中学校の児童・生徒・保護者に対し実施した「食生活に関するアンケート調査」を皮切りに、「精華町子どもの食のあり方懇談会」での検討を行い「精華町立中学校における学校給食の実施に関する基本的事項」（以下「基本的事項」とする）を策定、また「精華町立中学校における学校給食の実施に向けて」の住民意見の募集も行ってきました。

中学生にとっての望ましい昼食のあり方について検討を重ね、中学校の昼食として学校給食をセンター方式で実施することを 1 つの方向として打ち出しています。

中学校給食の実施により、精華町では保育所、小学校、中学校の給食を通して、一貫した食育が可能となりますが、その一方で、中学校給食は新たな取り組みであること、これまでの弁当方式から給食に変わること、時間割上の課題、生徒への指導や健康安全上の課題、給食センター設置に伴う周辺環境への影響など、様々な対応が必要となってきます。

本構想は、中学校給食の実施の具体的なあり方を示すとともに、「学校給食法」「食育基本法」を踏まえつつ、精華町として次世代を担う子ども達に、給食を通してどのような力を習得させるか、さらには給食を通してどのような地域づくりを進めるかを念頭に置き、義務教育段階における学校給食の実施に関する基本的な考え方を示すために策定するものです。

2. 精華町の学校給食や食育に関する現況

(1) 精華町の学校給食や小・中学校での食育に関する概況

① 精華町内の小学校給食の概況について

(実施概況)

- 精華町では町内全小学校で自校方式による学校給食を実施しています。食数は2,530食（教職員含む）、年間約184回、月あたりの給食費は3,800円です。（平成29年5月現在）
- 献立は全5校の統一献立であり、5校のうち3校に栄養教諭が配置されています。
- 栄養、衛生面等を配慮した安全・安心な給食、手作りを基本とし、地場産物の活用、伝統食、行事食等の実施、旬の食材使用などの点に留意し、学習指導要領においても示されているとおり「給食を生きた教材」として食育の推進につなげています。

(食物アレルギー対応について)

- 学校給食での食物アレルギー対応として次のような取り組みを実施しています。
 - ・ 対象児童への詳細な献立表の配布
 - ・ 給食において除去が困難な場合、弁当の持参が可能
 - ・ 調理の最終工程で除去できる食品について除去食を実施。現在は鶏卵のみ対応
 - ・ その他、対応可能な献立については、鶏卵や小麦粉などアレルゲンとされる食品を使わない調理法やゴマや粉チーズなどアレルゲンとなる食材を別配缶するなど、できるだけ多くの児童が食べることで給食を提供しています。

(精華町産農産物の利用について)

- 平成16年度から地元の生産団体の協力を得て地場産物を使用しており、年間を通して月1回程度の使用から現在では月2～3回程度に拡大してきました。平成28年度には、たけのこ、玉ねぎ、ジャガイモ、キャベツなど約3.6t/年を納入しました。また、納入野菜の展示、各クラスに当日使用する野菜についての収穫の様子や町の生産団体の紹介、地域での食べ方など、地元の様々な情報を提供するなど、子どもたちに野菜への関心を高め、農業が身近なものであり、大切なものであると認識を深められるよう、教材としても活用しています。

② 小学校での食育の取り組みについて

- 給食時間中には、児童の校内放送や栄養教諭の各教室訪問の中で、その日の給食についての説明を実施しています。また、保護者向けのお便り「すくうるらんち」を配布し、家庭へ食の大切さを発信しています。
- 教科と関連付けた献立作成や食に関する指導案を作成しています。例えば、6年生の指導では、「あなたも栄養士になってみよう」と題し、町内の全5小学校で、家庭科の学習を踏まえて栄養教諭の指導を受けながら給食の献立を一人ひとりが作成し、その献立の中から各校1献立を選び、3学期の給食で提供しています。
- 食に関する指導として、学年に応じた指導案を作成し、町で統一した食育指導と各教科に関連した食育を実施しています。小学校生活を通して、生涯において健康な食習慣を身に付ける力を養うことを目標としています。
- 「食育の日（毎月19日）」の取り組みとして、「しっかり食べたい食物繊維！」「豆料理を食べよう！」など、年度ごとにテーマを定め、そのテーマに沿った献立を提供しています。
- 旬の食材使用のひとつとして「えんどう豆」を使用し、「えんどう」のさやむきを低学年児童に体験させています。この体験を通し、食事や給食に対する興味関心を高め、感謝の心を育むことを目的としています。
- 入学、七夕、お月見、卒業で提供する行事食では、ハッピーキャロットと名づけられた「型抜き人参」が登場します。（入学：桜、七夕：星、お月見：うさぎ、卒業：梅）
- 卒業前の行事食として、6年生を対象にバイキング形式で提供するお楽しみ給食を実施しています。いつもと違った給食形態を体験することにより、食事のマナーについて考え、また特別の給食であることを理解し、給食に携わる人たちへの関心と感謝の気持ちを養っています。
- かむことの大切さ、骨を強くすることなどの意識付けをするため、かみごたえのある食材を使った「かみかみ献立」やカルシウムたっぷりの「ほねぶと献立」を実施しています。

③ 中学校での昼食や食育等の取り組み

- 中学校では、弁当による昼食形態をとっています。また、定期的に「たべもの通信」を発行し、「日本の行事食や食文化」、「食の基本を知り、実践しよう」などのテーマから季節ごとの行事食のいわれや、行事食・給食人気メニューレシピの紹介など、生徒や保護者に向けた情報発信を行っています。
- 地域との連携で田植えや稲刈りを実施し、収穫した米を使用した調理実習などを実施しています。また、学校菜園で栽培、収穫した野菜を使用した調理実習や、家庭に持ち帰ったりすることで家庭と連携した食育につなげています。
- 国語科では、日本の食文化として「鰯節」を取り上げ、受け継がれて来た知恵と伝統について考えさせると同時に、講師を招き出汁を取る実演から日本料理の奥深さ・素晴らしさを実感させるなど食育の面からも学習に深みを持たせた授業が展開されています。

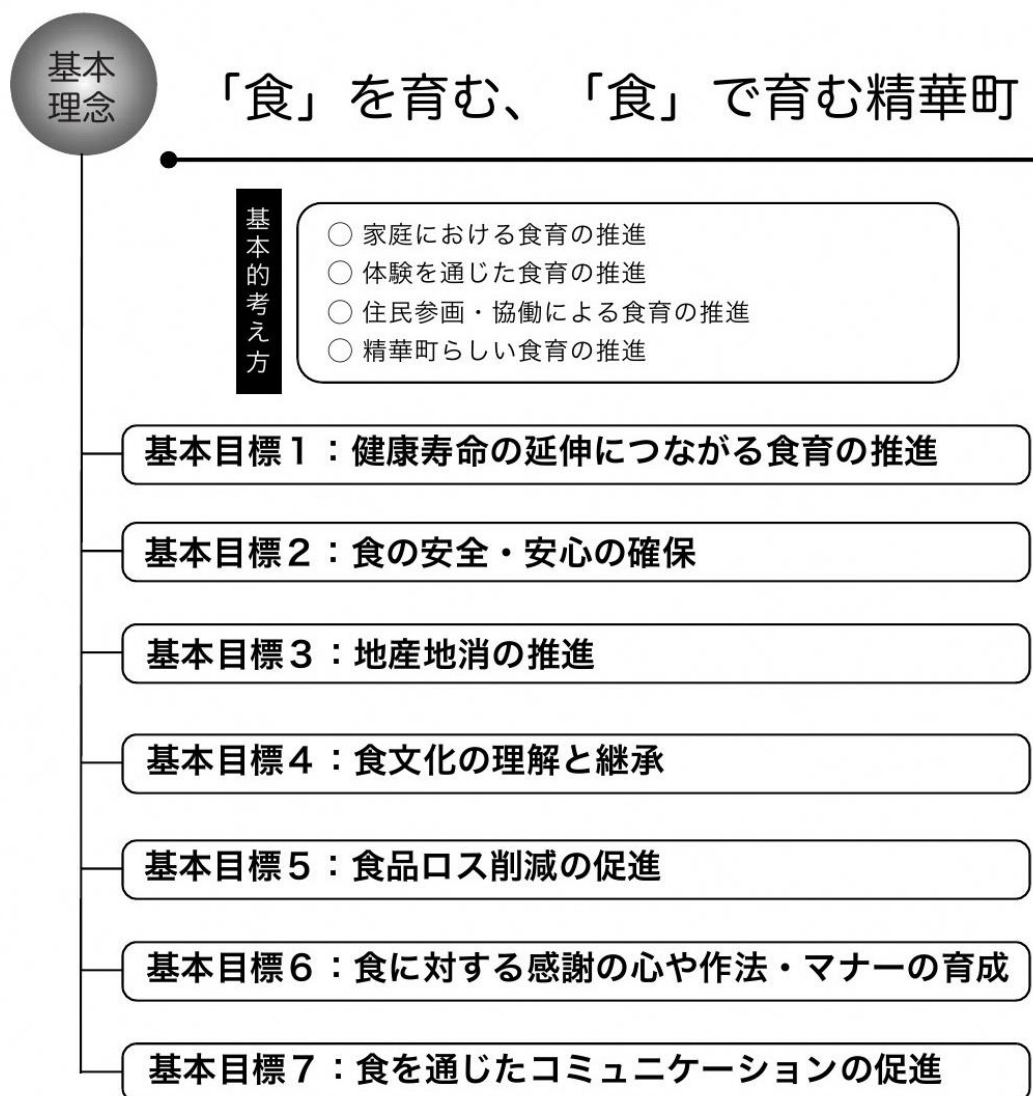
（２）精華町における食育の状況

「第３次 精華町食育推進基本方針」について

平成 17 年 7 月に施行された「食育基本法」を踏まえ、精華町では「精華町食育推進基本方針」を策定し、食育を推進しています。

現在取り組んでいる「第３次 精華町食育推進基本方針」では、基本理念の中で、自らの心身の健康の維持・増進を図る「食を育む」と食を通じて豊かな人間形成や産業の活性化、地域の絆づくりなどへの波及効果を図る「食で育む」ことを盛り込んでいます。具体的な取り組みの展開の中で、学校給食を活用した食育は重要な役割を担っています。

【第３次 精華町食育推進基本方針の施策体系】



「第3次 精華町食育推進基本方針」で位置づけられた学校給食や小・中学校等と連携した食育の取り組みは次のとおりです。本構想においてもこれらの取り組みを着実に推進できるよう、学校給食の充実と活用を図ります。

基本目標1：健康寿命の延伸につながる食育の推進	
	・ 「食育」への関心を高めるための情報を発信する ・ 健全な食習慣(朝食の摂取、野菜の摂取、生活習慣病予防)に関する情報を提供する ・ 健全な食習慣(朝食の摂取、野菜の摂取、生活習慣病予防)の実践につなげるための体験教室を開催する ● 給食を通して、健康な心と体を育て、自ら健康で安全な生活を作り出す力を養う ・ 高齢者へ「食」に関する健康教育を実施する ・ 幅広い世代に情報提供するための協力団体を発掘する ・ 食に関する普及活動を推進する人材を育成する
基本目標2：食の安全・安心の確保	
	・ 安心して食生活ができるための情報を提供する ● 給食で使用する食材の安全確保と食中毒予防に努める ● 給食で使用する地元野菜を提供する団体に支援を行う
基本目標3：地産地消の推進	
	・ 地域消費を拡大するための情報を提供する ・ 地域の旬の食材を利用した料理教室を開催する ● 給食において地元野菜の提供を行う ● 給食において精華町産米100%の提供を行う
基本目標4：食文化の理解と継承	
	・ 米を中心に構成される「日本型食生活」の啓発を行う ・ 伝統的な料理について情報を発信する ・ 伝統的な料理の料理教室を開催する ● 給食を通じて、人々が築き継承してきた様々な文化を保護者や子どもたちに伝える
基本目標5：食品ロス削減の促進	
	・ 食品廃棄物を取り巻く現状や本町の実態の理解に向けた周知活動に取り組む ・ 「食品ロス」削減に関する認知向上に向けた啓発活動に取り組む ・ 住民が自ら「食品ロス」削減に向けた行動を実践するための啓発活動に取り組む ● 給食等を通して食品ロスについて考える機会を提供する
基本目標6：食に対する感謝の心や作法・マナーの育成	
	・ 食品に対して「もったいない」と思う心を養う ・ 作法やマナーの啓発につながる情報を提供する ・ 子どもたちと生産農家との距離を縮め、食に対する理解を深める ● 給食を通して、食に対する感謝の心や作法・マナーについて指導する
基本目標7：食を通じたコミュニケーションの促進	
	・ 街頭啓発などを通して共食の必要性を呼びかける ・ 地域で一緒に料理や食事をする機会を提供する ● 給食を通して、食生活を豊かにし、明るい社交性や協同の精神を養う ・ 高齢者に食を通じた交流の場を提供する

(3) 住民意識調査の結果

「学校給食基本構想策定に関する住民意識調査」結果について

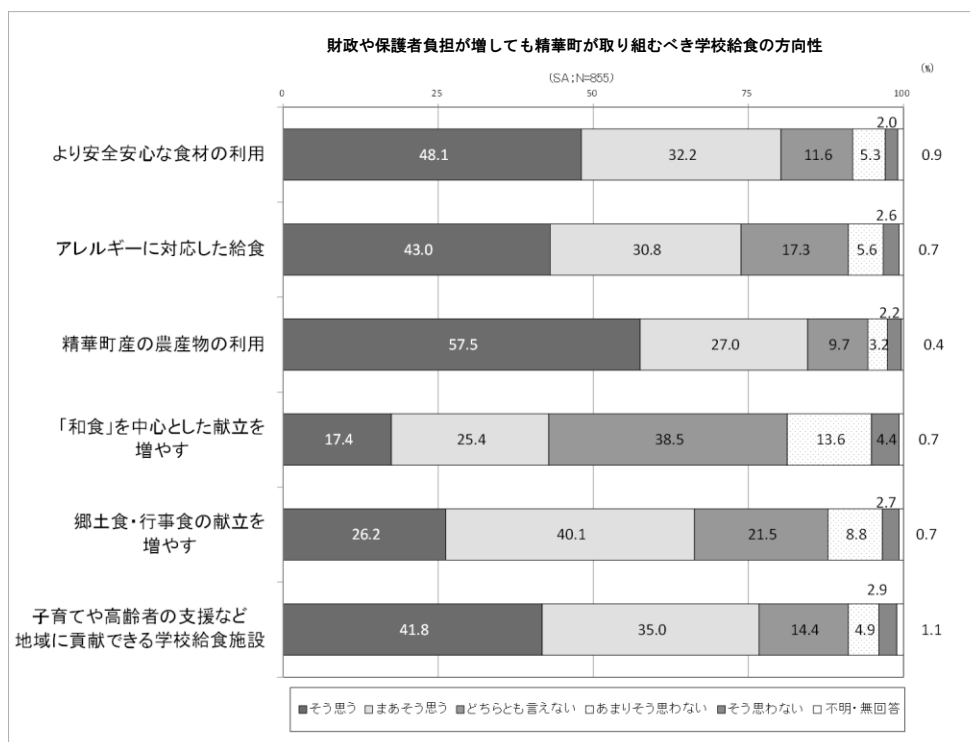
精華町学校給食基本構想策定に向け、平成 29 年 2 月に住民アンケート調査を実施しました。

調査対象：無作為に抽出した 18 歳以上の住民 2,000 人、回収率：42.7%

- 精華町がめざすべき学校給食の方向として、「精華町産の農産物の利用」「より安全安心な食材の利用」「アレルギーに対応した給食」が望まれています。
- 学校給食を通じた食育として「小学生」では「手洗いや正しい食事のマナーを身につける食育」「食事の準備や後片付け等を通して、協力・協調の大切さを学ぶ食育」が期待されており、「中学生」では「健康な身体を作るためのバランスの良い食事を選択する能力を身につける食育」「地域の産物や食文化、郷土料理を学ぶ食育」が期待されています。
- 「自然の恵みや勤労への感謝の気持ちや食べ物の大切さを学ぶ食育」は「小学生」「中学生」とともに期待されています。
- 中学校給食施設をまちづくりの施設として捉えた場合に必要な機能としては、「少子高齢化を見据えて施設の縮減・転用（高齢者向けの配食サービス等）を可能とした施設」が多くなっています。
- 地域資源を活用した学校給食の実施のアイデアとして、地元農産物を活用した給食、学研都市の企業と連携した給食メニューの開発、社食との連携などの意見があります。

◆学校給食における食育充実のために精華町が取り組みすべきこと（財政や保護者の負担が増しても）

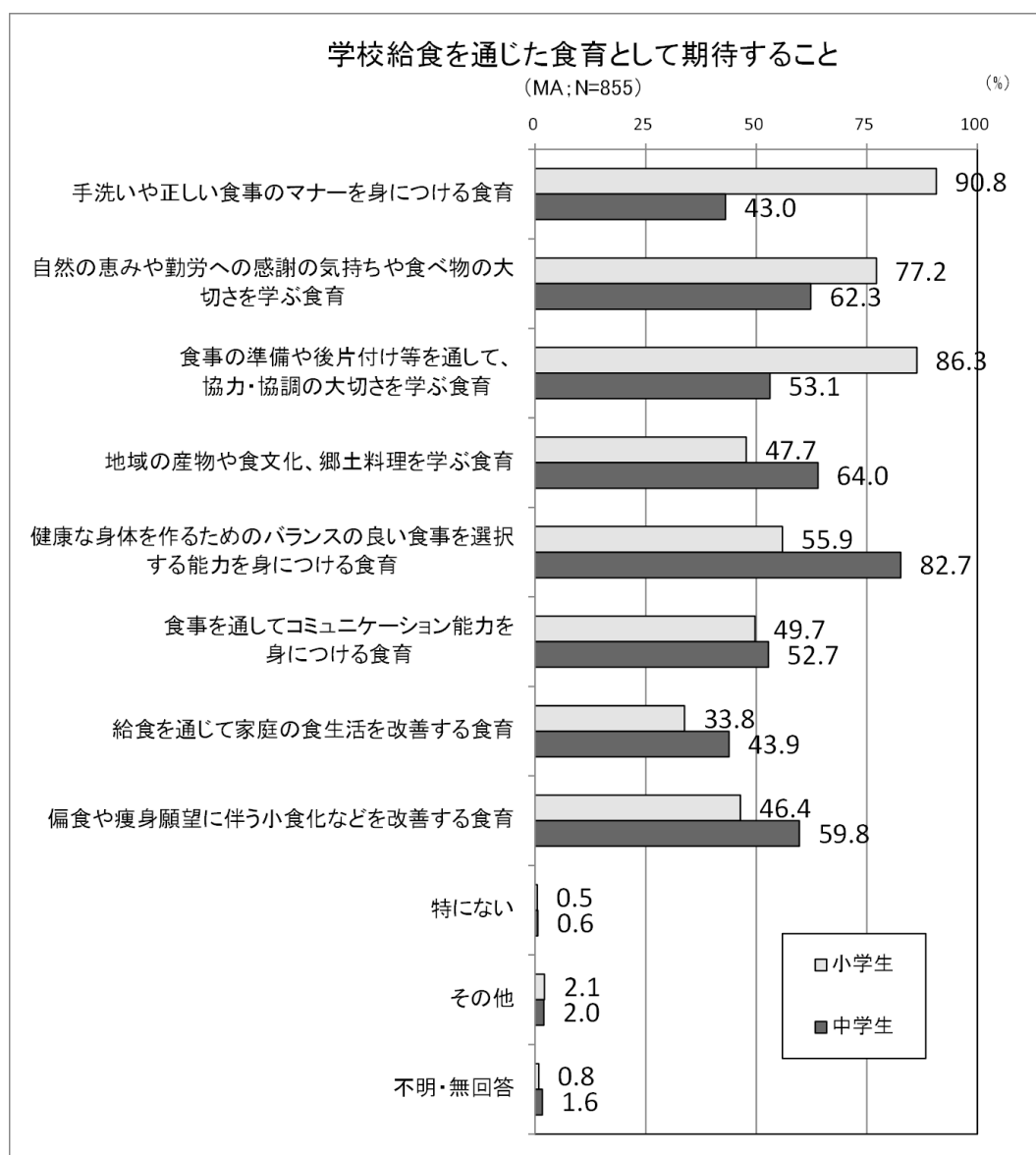
精華町がめざすべき学校給食の方向として、「精華町産の農産物の利用」が最も多く 57.5%、次いで「より安全安心な食材の利用」が 48.1%、「アレルギーに対応した給食」が 43.0%などとなっています。



◆ 学校給食を通じた食育として期待すること

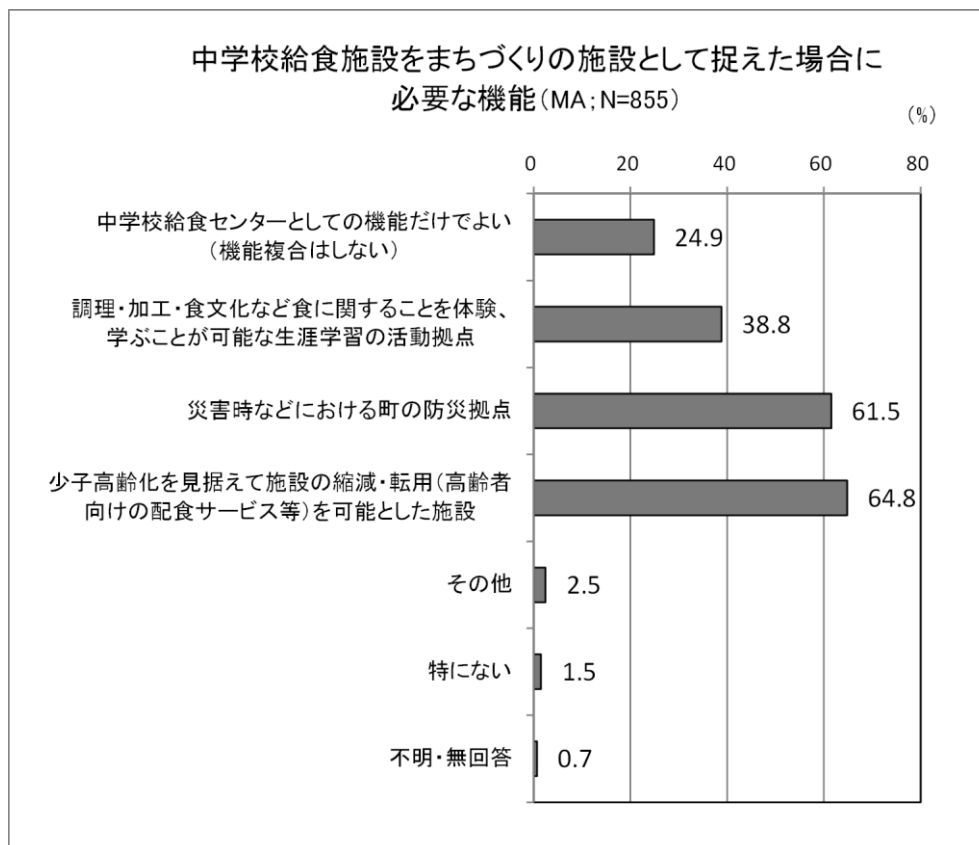
「小学生」では「手洗いや正しい食事のマナーを身につける食育」が最も多く 90.8%、次いで「食事の準備や後片付け等を通して、協力・協調の大切さを学ぶ食育」が 86.3%、「自然の恵みや勤労への感謝の気持ちや食べ物の大切さを学ぶ食育」が 77.2%などとなっています。

「中学生」では「健康な身体を作るためのバランスの良い食事を選択する能力を身につける食育」が最も多く 82.7%、次いで「地域の産物や食文化、郷土料理を学ぶ食育」が 64.0%、「自然の恵みや勤労への感謝の気持ちや食べ物の大切さを学ぶ食育」が 62.3%などとなっています。



◆ 中学校給食施設をまちづくりの施設として捉えた場合に必要な機能

「少子高齢化を見据えて施設の縮減・転用（高齢者向けの配食サービス等）を可能とした施設」が最も多く 64.8%、次いで「災害時などにおける町の防災拠点」が 61.5%、「調理・加工・食文化など食に関することを体験、学ぶことが可能な生涯学習の活動拠点」が 38.8%などとなっています。



第2章 学校給食の基本構想

1. 基本理念

「学校給食法」が定める目的や目標を達成することはもちろんのこと、精華町民すべての願いである子どもの健全な成長が、生きる源でもある「食」を通じて様々なことを学び、成長することができるには、学校、家庭、地域のすべてが力をあわせていくことが求められます。

学校給食の基本理念について、次のように設定します。

(例1)

**子どもから家庭、地域へとつながる
「健康」「農」「文化」を守る
みんなでつくる学校給食**

(例2)

**食の力で人を育み・未来へつなぐ
みんなでつくる学校給食**

(例3)

**つながる・つづける
学研都市精華町の学校給食**

2. 基本目標

この基本理念のもと、精華町の学校給食の基本目標を次の4つとし、取組の展開の方向を示します。

基本目標 1

安全・安心でおいしい学校給食

子ども達が精華町の学校給食を誇らしく思う給食をめざします。

そのために、安全で安心な給食、おいしい給食の提供に向けた取り組みを進めます。

日々の調理では、異物混入の防止、温度管理、調理員への定期的な研修の実施により、ヒューマンエラーのない体制づくりなどの衛生面・安全面への配慮を行います。

また、使用食材の産地公表や食材の定期的な検査、保護者への試食会の開催を行うなど安心して喫食できるよう努めます。さらに、食物アレルギー対応では1人でも多くの子どもが給食を食べられるよう、保護者との十分な連携、学校組織としての担任・栄養教諭・養護教諭・調理員等による対応を進めます。

「おいしさ」の点からは、適温提供、栄養バランスを考えた手作りを意識した献立など精華町の特色あるメニューを提供します。

基本目標 2

学校給食を活かした

小学校・中学校の一貫した食育の実施

学校給食を活用した食育を、小学校から中学校の9年間の取り組みとして充実させ、食に対する感謝の心や正しい食事マナーを身に付けさせます。苦手な食材の克服、食事バランスの学習などに取り組み、将来に渡って望ましい食生活を送れるよう自己管理能力を養う学習を進めます。

また、学校給食を通して伝統的な食文化や地域に残る食生活などを次の世代に継承するとともに、食べ切り使い切りの実践を通して、食材に関する「もったいない」という気持ちを高めることにより、食品ロス削減などの環境を意識した行動ができる力を育てます。さらに、学校給食を軸に家庭における食育が充実したものとなるよう、学校と家庭が連携した取り組みを展開します。

基本目標 3

地場産農産物をはじめ様々な地域資源を活用した 「精華町らしい」学校給食

小学校給食では年間を通じて精華町産農産物を利用し、地産地消や農業に関する食育が実施されています。中学校給食においても精華町農産物の利用を図るとともに、生産者との交流促進、地産地消の普及啓発に取り組みます。また、精華町農産物の学校給食での継続した利用が図れるよう、その仕組みについても検討していきます。

町内には郷土料理、学研都市として育まれてきた多様な文化、スイーツタウンとしての取り組み、食育活動団体など多様な地域資源があります。

これらの多様な地域資源の活用を図り「精華町らしい」学校給食を追求していきます。

基本目標 4

学校給食を活かしたまちづくり

児童生徒に安全・安心な給食を提供し、健やかな育ちに資することが最重要です。

その上で、学校給食へ食材を提供する、一緒に学校給食を食べるなどの地域との関わりをつくる取り組みなどを充実させます。

さらに、今後の精華町の人口構造の変化や住民のニーズを勘案し、まちづくりの視点から食の防災拠点や、将来転用が可能な学校給食施設としての活用も検討していきます。

また、厳しい財政状況の中での学校給食の運営であることを念頭に、質とコストのバランスを意識し、運営の合理化も視野に入れた検討を進めます。

第3章 学校給食に関する基本方針

学校給食に関する基本方針

中学校給食を実施するにあたり、小学校給食の実施とともに精華町の学校給食として、次の6つの基本方針を設定します。

基本方針1

食育の観点からの学校給食

給食実施にあたっては、基本目標をもとに旬の食材を使用して季節感を出したメニューの提供や、古くから伝わる地域の伝統食や行事食の提供、生徒たちが考えたバランスの良い給食メニューの提供、給食を通じたコミュニケーション能力の育成、食品ロスの削減など環境に配慮した学びなど、栄養教諭を中心とした食育の充実に努めます。

給食を実施することで家庭の弁当作りにかかる時間の負担を軽減し、家庭での朝食が充実したものとなるよう、また、欠食する生徒が減少するよう、啓発に努めていきます。

基本方針2

おいしく栄養バランスのとれた給食の提供と食の安全安心の確保

給食調理場においてドライシステムを導入することや汚染・非汚染区域を明確に区分けするなど、「学校給食衛生管理の基準」（文部科学省）に基づいた整備を行います。また、小学校給食でのアレルギー対応を参考に、食物アレルギーに対応できる調理設備を整備します。

食育の展開をさらに進めるため、栄養教諭の拡充を検討するとともに、栄養バランスに配慮した献立、手作り給食の提供に努めます。また、炊飯施設等の整備や調理機器の充実により、様々な献立に対応できる衛生的な調理環境を整備します。

さらに、適温での給食提供を行うとともに、見た目にも「おいしい」と感じられる食器の導入なども検討します。

基本方針3

食育やコミュニティの拠点としての機能

学校給食を児童生徒の食育に活用するとともに、保護者や住民みんなの食育へと展開することができるよう、学校給食センターに調理場を見学することができるスペースの設置や地産地消や食文化に関する情報発信が可能な食育の拠点施設としての機能と施設整備を検討します。

中学校給食においても精華町産食材の活用を図るため、生産者をはじめ関係者と連携した仕組みを検討します。

基本方針 4

災害など非常時における町の防災拠点としての機能

集中豪雨や地震などの災害により、住民の被災やライフラインの断絶等が発生した場合に、非常食や炊き出し等の提供など、給食センターが防災拠点として役割を果たすことができるよう必要な機能を検討し、整備します。また、災害時に対応できる防災レシピの紹介や非常食の備蓄など、生徒への防災教育を図ります。

基本方針 5

少子高齢化を見据えて施設の縮減・転用を可能とした施設

精華町の子ども数は減少傾向にあり、精華町の中学校に通う生徒は、平成 29 年以降 10 年間で約 25%減、280 人程度減少すると推計されています。

一方、学校給食センターの多くは鉄骨造で建設され、長期間にわたって使用が可能な施設となっています。整備時点での必要な規模だけでなく、施設寿命と将来の人口を見据えた施設の縮減や転用などが可能な施設整備を行います。

基本方針 6

効果的・効率的な施設整備、施設運営の実施

厳しい財政状況のもと効果的・効率的な施設整備、安定した施設運営が求められます。しかし、その一方で、給食の質を低下させることなく、施設の機能を損なうことなく可能な限り建設費や維持管理経費の縮減を図ることが必要です。

そのため、給食調理については文部科学省からの通知「学校給食業務の運営の合理化について」や精華町の「技能労務職員などの給与などの見直しに向けた取組方針」などを参考に、非常勤職員の雇用や民間委託の活用など運営の合理化も視野に入れた検討を進めます。

第4章 中学校給食実施に向けて

中学校給食を実施するにあたり、弁当方式から変更することに伴い生じる教育活動上の諸課題について、「精華町食のあり方懇談会」での検討結果をもとに整備を進めます。

また、平成25年に定めた精華町立中学校における学校給食の実施に関する基本的事項では、「1. 中学校給食の実施方式 センター方式により3中学校同時に実施する。2. 設置場所 3 中学校の施設の現状から、現在、改築に向け設計を進めている精華中学校の敷地（現校舎跡地）を利用して給食センターを設置する。」としています。

そこで「給食センター方式」「精華中学校敷地内での設置」を前提に検討を進めていきます。

1. 学校運営上の対応について

（1）時間割の見直し

学校給食は教育の一環として、教育課程上の重要な学校教育活動です。中学校給食を実施すると、配膳時間、片付け等の時間が必要になってくることなど現在のような昼休みの時間だけで喫食することは難しいと考えられます。時間割の見直しが必要となりますが、一方で授業時間の確保や部活動の時間など学校運営にも影響を及ぼすことにもなるため、生徒の活動時間への影響が最小限となるよう工夫していきます。

（2）学校給食実施にともなう生徒への指導の実施

給食導入により、学校教育における食に関する指導や配膳指導、残食指導、食事マナーなどについて、一層の充実を図る観点から、生徒への指導上の課題を具体的に整理し、給食実施を円滑に進めていく必要があります。

（3）家庭との連携

生涯にわたり望ましい食生活を送るためにも家庭での役割が重要となります。正しい知識や理解を深めるためにも「食育だより」の発行や保護者を対象と試食会、また食に関する講習会の開催など、食に関する情報発信を行います。

2. 給食センターについて

今後の生徒数の推移やまちづくりの視点から、建設する中学校給食センターについての必要な規模や住環境に配慮した施設・設備を検討していきます。

(1) 中学校の生徒・教職員数

平成 29 年度の生徒数は 1,138 人、教職員は 97 人で合せて 1,235 人となっています。

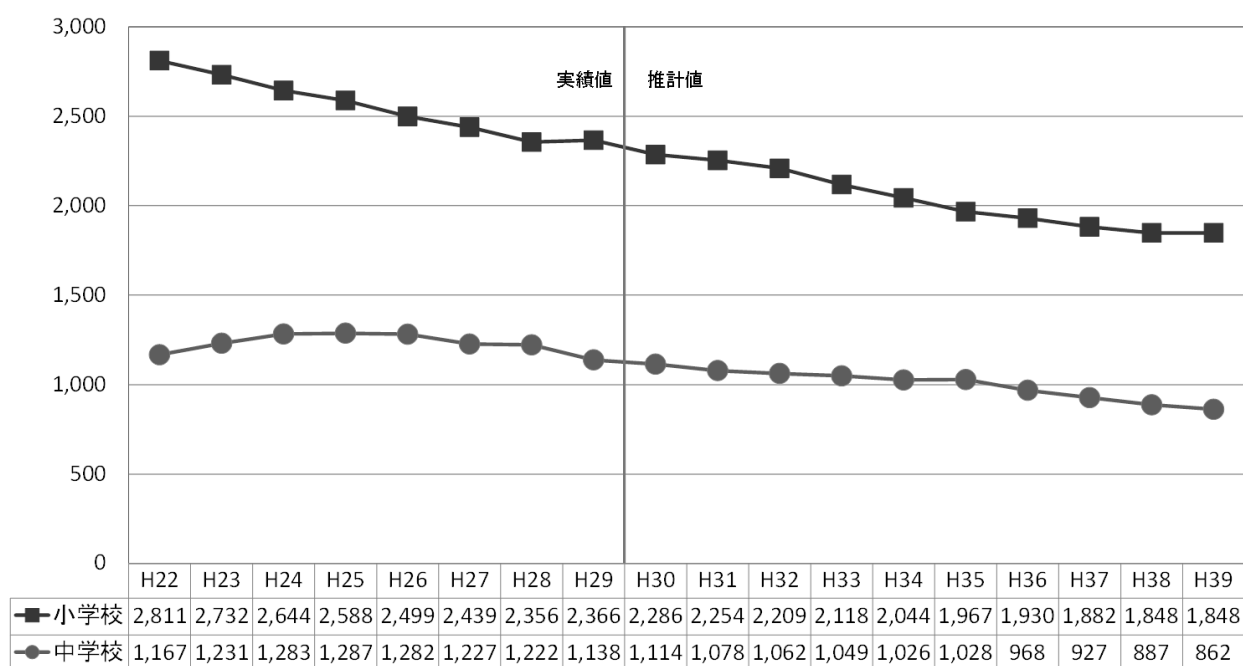
生徒数は平成 29 年度以降、微減傾向にあることから、現在の生徒数に若干の余裕をもたせた 1,500 食を 1 日あたりの調理能力として設定します。

■ 中学校の生徒・教職員数と給食見込み食数

	実績数（平成 29 年 5 月 1 日）			給食の見込食数（食）
	生徒数（人）	教職員数（人）	合計（人）	
精華中学校	388	32	420	1,500 食
精華南中学校	162	24	186	
精華西中学校	588	41	629	
合計	1,138	97	1235	

児童生徒数

精華町立小中学校児童生徒数推計



（２）建設予定地の概況

中学校給食センターは精華中学校敷地を活用して建設を予定しており、敷地は1,460㎡を想定しています。また、1,500食を衛生的に調理する機能や食物アレルギーへの対応、食の拠点施設としての機能を持たせることを考慮し、建築面積を約800㎡と想定しています。

なお、建築面積は次の「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」（文部科学省）の基準面積に基づくものとしています。

共同調理場（基準面積の推移）

	調理場施設	炊飯給食施設	アレルギー対策室	合 計
児童等の数	基準面積	基準面積	基準面積	
500人以下	374㎡	25㎡	4㎡	403㎡
501～1,000人	465㎡	34㎡	7㎡	506㎡
1,001～2,000人	884㎡	43㎡	14㎡	941㎡
2,001～3,000人	1,288㎡	55㎡	21㎡	1,364㎡
3,001～4,000人	1,679㎡	66㎡	28㎡	1,773㎡

3. 給食実施までにかかる期間について

給食実施までにかかる期間は、多額の財源が必要でありその確保が前提となりますが、給食センターの調査・基本設計に約1年、実施設計に約1年、給食センターの設備導入など給食室および配膳室の建設に約1年、各学校の配膳室の建設に約6ヶ月の期間を想定しています。

	1年度	2年度	3年度	4年度
建設協議	建設協議	建設協議		
基本設計	基本設計			
実施設計		実施設計		
建築工事			建築工事	
給食開始				給食開始

4. 周辺環境に与える影響について

学校給食センターを精華中学校敷地内へ建設する場合、周辺環境に与える影響として搬入経路が周辺の交通に与える影響、給食を調理する際の騒音、臭気が特に懸念され、それぞれについて対策を検討していきます。

(1) 搬出入経路（周辺道路への影響）

物資の搬入は当日納品、当日調理が基本となるため、物資納入車両の往来は毎日発生すると考えています。特に搬入出時間帯が通勤、通学時間と重なることが予想されるため、納入業者への注意喚起とともに、地域への十分な配慮を行います。

また、中学校給食センターから精華南中学校、精華西中学校へは15分程度での配送となります。配送時間帯は多くの交通量がないものの、安全かつ確実に配送が出来るよう努めます。

(2) 騒音、臭気などの対応

騒音、臭気、振動などが発生すると考えられる設備等を住宅側からできるだけ遠ざけるとともに、遮音効果の高い部材の使用、臭気ダクトの設置、低騒音・低振動型の厨房機器の選定など、住環境に配慮した施設となるよう進めます。