

小田原市学校給食センター整備基本構想

小田原市教育委員会

令和元年8月

目次

1 本構想の位置づけ	…	1
(1) 目的と位置づけ	…	1
(2) これまでの検討経過	…	1
2 学校給食調理場の現状と課題について	…	3
(1) 小田原市の給食の実施	…	3
(2) 施設の運用状況	…	4
(3) 給食の運営	…	5
(4) 学校給食にかかる費用	…	6
(5) 調理場の課題	…	7
3 中学校給食施設の整備について	…	10
(1) 中学校給食施設の整備に係る実施方式	…	10
(2) 中学校給食施設の整備方針	…	11
4 学校給食センターの整備について	…	12
(1) 学校給食センターに対する基本的な考え方	…	12
(2) 学校給食センターの整備・運営方針	…	13
(3) 施設概要	…	16
(4) 諸室の要件等	…	18
5 民間活力の導入について	…	22
(1) 事業手法の検討	…	22
(2) 業務範囲の検討	…	25
6 事業スケジュールについて	…	26

1 本構想の位置づけ

(1) 目的と位置づけ

本市では、昭和 22 年 3 月から小学校 8 校で味噌汁またはミルクの補食給食の実施、昭和 26 年 2 月から完全給食(コッペパンを主食に脱脂粉乳のミルクと副食)の実施をしており、現在、公立の小学校 25 校、中学校 11 校、幼稚園 2 園に安全で安心な給食を提供しています。

現在では、市内に 20 箇所の単独調理場、4 箇所の共同調理場(学校給食センター、橘学校給食共同調理場、国府津学校給食共同調理場、豊川学校給食共同調理場)があり、1 日あたり合計で約 15,000 食の給食を提供しています。これらの給食施設は、古いものでは築年数にして 50 年以上、それ以外でも築 30 年を経過した施設が大半を占め、老朽化が進み、現在の「学校給食衛生管理基準」と照らし合わせると改善すべき点が多数あります。

これらの課題については、平成 26 年度に設置された「小田原市学校給食のあり方検討委員会」における議論の中でも指摘されており、今後も全ての児童生徒にわたって、おいしい、安全で安心な給食を提供し続けるために、老朽化対策の計画を立てる必要がある、とされました。

給食施設の整備にあたっては、給食施設全体の現況等を踏まえた上で、最も老朽化が著しい学校給食センターについての整備基本構想を定めることにより、今後の具体的な設備や整備地等の検討が円滑に行われることを目的とします。

(2) これまでの検討経過

年度	経過
H26	「小田原市学校給食のあり方検討委員会」による検討(3回開催)
	教育委員会委員へ検討委員会の検討内容を報告(2 ページ参照)
H27	学校給食会総会で検討委員会の検討内容を報告
H28	新給食センターの整備手法について教育委員会で検討
H29	新給食センターの食数規模や整備費用等の考え方、事業の進め方について関係課と整理
H30	基本構想(案)の策定に向けた調整等 小田原市公共施設再編基本計画(再編方針:建替えとして位置付け)
R1	小田原市学校給食センター整備基本構想の策定

学校給食のあり方検討委員会による報告

平成 26 年度に「小田原市学校給食のあり方検討委員会」を設置して、学校給食の実施方法や施設の運営等について検討した結果、平成 27 年 5 月 13 日に、小田原市学校給食会に対して次のとおり報告されました。

- 給食施設の老朽化
短期的に傷んでいる備品を早急に更新し、中期的に建物の長寿命化や機能向上を図り、長期的に建替えの可能性を探る等、計画を立てる必要がある。
- 学校給食の実施方式
 - ・学校給食の4つの運営方式(単独調理校方式、共同調理場方式、親子調理方式、デリバリー方式)を比較し、望ましい方式を選択する必要がある。
(ただし、デリバリー方式については、完全給食を長年実施してきた小田原市には、民間事業者の調理施設への行政関与が難しく、安全で安心な給食の提供に課題があることから馴染まないとの意見であった。)
 - ・将来的に学校給食センターの建替えを検討していく必要がある。
(親子調理方式を採用し、学校給食センターの長寿命化をはかりつつ検討)
 - ・食数減少や財源縮小の課題に縛られ、学校給食のあり方を狭く縮めるのではなく、学校給食の枠を超え、広い視野で運営方法や施設の改善を図る。
- 学校給食のあり方について
 - ・今後とも中学校までの学校給食の完全実施を存続していくべきである。
 - ・学校給食の実施方法としては、単独調理方式が最も望ましい。

付帯意見

施設整備やランニングコスト等を考慮し、しっかりと将来を見据え、学校給食の実施方法、施設や機器の改修について、短期・中期及び長期的なビジョンを具体的かつ明確に作成し、広く市民の意見を聴くように願いたい。

2 学校給食調理場の現状と課題について

(1) 小田原市の給食の実施

小田原市は単独調理方式及び共同調理場方式により、図 2-1 に示す市内小中学校及び幼稚園に約 15,000 食／日の給食を提供しています。各校の年間給食実施日数は、小学校 184 日、中学校 179 日、幼稚園 169 日となっています。



図 2-1 給食対象校の位置図

■給食対象校の調理方式

方式		対象校
単独調理方式 (小学校20校)		三の丸小学校、新玉小学校、足柄小学校、芦子小学校、大窪小学校、早川小学校、山王小学校、久野小学校、富水小学校、町田小学校、下府中小学校、桜井小学校、千代小学校、酒匂小学校、片浦小学校、曾我小学校、東富水小学校、矢作小学校、報徳小学校、富士見小学校
共同調理方式	学校給食センター (中学校8校)	城山中学校、白鷗中学校、白山中学校、鴨宮中学校、千代中学校、酒匂中学校、泉中学校、城北中学校
	橘学校給食共同調理場 (中学校1校、小学校2校、幼稚園2園)	橘中学校、前羽小学校、下中小学校、前羽幼稚園、下中幼稚園
	豊川学校給食共同調理場 (中学校1校、小学校1校)	城南中学校、豊川小学校
	国府津学校給食共同調理場 (中学校1校、小学校2校)	国府津中学校、国府津小学校、下曾我小学校

(2) 施設の運用状況

既存調理施設の概要については下表のとおりです。なお、共同調理場については小田原市学校給食共同調理場設置条例に基づき、4箇所の共同調理場(学校給食センター、橘学校給食共同調理場、国府津学校給食共同調理場、豊川学校給食共同調理場)を設置しています。

■単独調理校

令和元年度5月時点

施設名称	所在地	建築年月	食数	敷地面積	建物面積	調理員
三の丸小学校	本町一丁目12番49号	平成8年1月	616食	350㎡	350㎡	直営
新玉小学校	浜町二丁目1番20号	昭和42年3月	217食	167㎡	167㎡	委託
足柄小学校	扇町三丁目21番7号	昭和50年3月	496食	230㎡	230㎡	委託
芦子小学校	扇町一丁目37番7号	昭和55年11月	528食	510㎡	510㎡	委託
大窪小学校	板橋985番地	平成6年3月	224食	376㎡	376㎡	委託
早川小学校	早川二丁目14番1号	昭和40年1月	191食	163㎡	163㎡	直営
山王小学校	東町二丁目9番1号	昭和47年3月	219食	158㎡	158㎡	委託
久野小学校	久野1,561番地	昭和51年3月	336食	205㎡	205㎡	委託
富水小学校	飯田岡481番地	昭和60年3月	613食	387㎡	387㎡	委託
町田小学校	寿町二丁目7番25号	昭和57年3月	338食	285㎡	285㎡	委託
下府中小学校	酒匂930番地	昭和53年12月	379食	331㎡	331㎡	委託
桜井小学校	曾比1,943番地	昭和52年4月	609食	284㎡	284㎡	委託
千代小学校	千代687番地	昭和46年3月	565食	184㎡	184㎡	委託
酒匂小学校	酒匂五丁目15番3号	昭和49年3月	398食	269㎡	269㎡	委託

曾我小学校	曾我大沢 69 番地	昭和 50 年3月	125 食	187 m ²	187 m ²	委託
東富水小学校	中曾根 359 番地の 1	昭和 45 年3月	498 食	234 m ²	234 m ²	委託
矢作小学校	矢作 227 番地	昭和 50 年3月	550 食	191 m ²	191 m ²	委託
報徳小学校	小台 405 番地	昭和 55 年 12 月	359 食	318 m ²	318 m ²	委託
富士見小学校	南鴨宮三丁目 25 番 1 号	昭和 60 年3月	567 食	517 m ²	517 m ²	委託
片浦小学校	根府川 534 番地の 1	平成 24 年 12 月	116 食	58.73 m ²	58.73 m ²	委託

■共同調理場

令和元年度 5 月時点

施設名称	所在地	建築年月	担当校	食数	敷地面積	建物面積	調理員
学校給食センター	飯泉 1,248 番地	昭和 47 年7月	中学校8校	3,859 食	3,106 m ²	1,503 m ²	直営
橘学校給食共同調理場 (下中小学校併設)	小船 178 番地	昭和 57 年3月	中学校1校 小学校2校 幼稚園2園	909 食	339 m ²	446 m ²	委託
豊川学校給食共同調理場 (豊川小学校併設)	成田 530 番地の 1	昭和 58 年2月	中学校1校 小学校1校	941 食	499 m ²	594 m ²	委託
国府津学校給食共同調理場 (国府津小学校併設)	国府津 2,485 番地	昭和 62 年3月	中学校1校 小学校2校	1,249 食	728 m ²	824 m ²	委託

(3) 給食の運営

学校給食の運営にあたり、現在の主要施策は以下のとおりです。

ア 学校給食の充実

地場産物を活用した献立や米飯給食の実施を継続し、栄養バランスのとれた魅力ある学校給食を目指します。

また、郷土食や伝統料理等の食文化を継承した小田原ならではの献立づくりを推進します。さらに、学校給食に係る事務の透明性の向上や学校の事務負担の軽減等を考慮し、給食費の公会計化を進めます。

イ 食に関する指導の充実

各校の食育年間指導計画をもとに、栄養教諭や学校栄養職員の専門性を活かした、食に関する授業の充実を図ります。

また、食に対する意識を高める効果のある「弁当の日」について、各中学校において実施します。さらに、料理教室、学校給食展等を開催し、成長期の子どもに望ましい食習慣を身に付けることの大切さを啓発します。

ウ 安全で安心な学校給食の提供

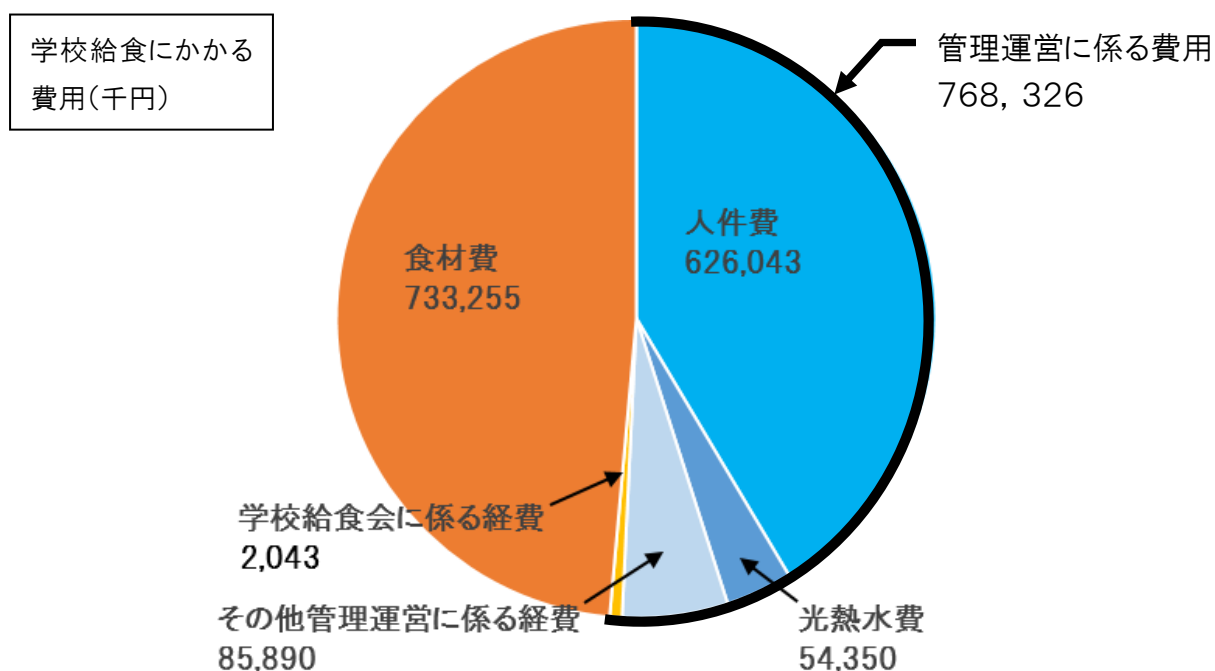
学校給食の一層の安全・安心を確保するため、学校給食用食材について放射性物質検査を実施します。

また、衛生管理の徹底を図るため、給食室の施設・設備の適正な管理を行います。さらに、給食業務における事故防止及び衛生管理の徹底を図るため、給食調理員や学校給食関係者を対象とした研修を実施します。

(4) 学校給食にかかる費用

平成 29 年度における調理施設の管理運営に係る費用は、年間約 769,000 千円となっており、市が負担しています。また、食材費は保護者が負担しています。学校給食 1 食約 549 円のコストに対し、市の負担分は 281 円、保護者の負担分は 268 円となっています。

項目	平成 29 年度決算額(千円)
管理運営に係る費用	
人件費	626,043
光熱水費	54,350
その他管理運営に係る経費	85,890
学校給食会に係る経費	2,043
市費負担分 小計・・・(a)	768,326
食材費	
食材費	733,255
保護者負担分 小計・・・(b)	733,255



【年間喫食数】

$$(9,955 \text{ 人} \times 184 \text{ 日}) + (5,011 \text{ 人} \times 179 \text{ 日}) + (50 \text{ 人} \times 169 \text{ 日}) = 2,737,139 \text{ 食} \cdots (c)$$

小学校

中学校

幼稚園

1食あたりの平均単価:市費負担 (=a / c)	281 円
1食あたりの平均単価:保護者負担 (=b / c)	268 円
1食あたりの平均単価 合計	549 円

(5) 調理場の課題

現在の学校給食調理場における課題については以下のとおりです。

ア 施設および設備等の老朽化

- (ア) 多くの調理場が老朽化しており、換気設備や給排水設備等、また、調理備品等も耐用年数を超過している状況です。また、多くの調理場では、空調設備がなく労働環境も劣悪です。
- (イ) 耐震性の確保はされていますが、最も重要である食の安全性や長期的に継続して学校給食を提供していくためには、大規模な改修や建替等の早急な対応が必要な状況です。
- (ウ) 特に学校給食センターは、建物及び附帯施設の老朽化も著しく、防水等の改修を適宜実施しているところですが、外壁の剥落等、劣化に歯止めがかからない状態です。
- (エ) 給食を提供している状態では、夏季休業期間を含めても大規模な改修工事の期間が確保できない施設です。

各調理場の建築後経過年数

経過年数	50～	40～49	30～39	20～29	10～19	～9
単独調理場	2	10	5	2	0	1
共同調理場	0	1	3	0	0	0

現在の学校給食センターの様子



西側外壁(油等汚れの付着状況)



西側外壁(クラック)



調理場床(表面が剥がれデコボコで不衛生)



調理場グレーチング柵(錆びて消失)



給湯管・給水管(錆びによる腐食)



2F事務室前廊下(クラック及び雨漏り)



事務室床(破損状況)



調理場(排水溝破損状況)

イ 安全・衛生の確保

- (ア) ドライシステムが導入されていない等、施設環境が整っていません。現場職員により可能な限りのドライ運用を行っているところですが、調理食数が多い学校給食センターについては、学校給食衛生管理基準が求める望ましい水準を満たしているとは言えない状況です。
- (イ) 高度な衛生管理を行うためには、「学校給食衛生管理基準」及び食品衛生管理の国際基準である HACCP(※) に対応することや菌を遮断するための非汚染区域の分離、加熱前後の食材の交差を防ぐための一方通行の動線確保等をした施設整備が必要です。

※HACCP(ハサップ:危害分析重要管理点方式)

食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

この手法は国連の国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機関(WHO)の合同機関である食品規格(コーデックス)委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。

(厚生労働省 HP より)

ウ アレルギーの対応

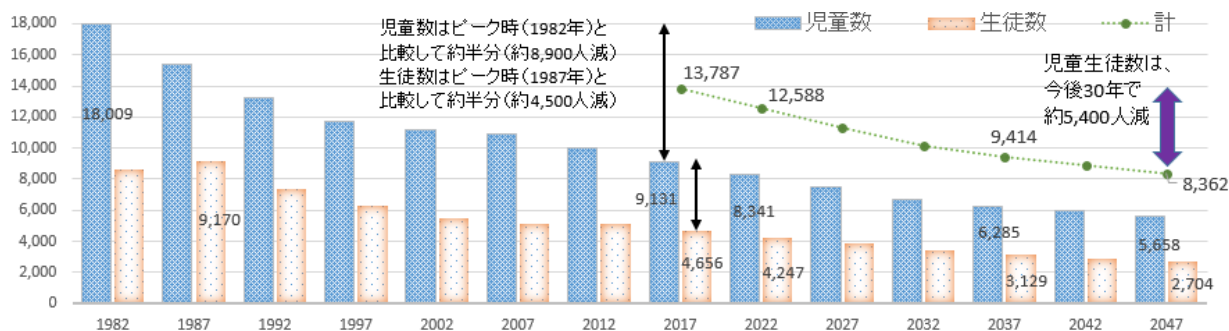
学校給食実施基準によれば、食物アレルギー等のある児童生徒に対しては、可能な限り個々の児童生徒の状況に応じた対応に努めることとされています。また、文部科学省から「学校給食における食物アレルギー対応指針」が示され、学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方は、全ての児童生徒が給食時間を安全にかつ楽しんで過ごせるようにすること。そのためには安全性を最優先とし、全ての関係者が相互に連携し、当事者意識と

共通認識を強く持って組織的に対応することが不可欠との見解が示されています。全ての子どもに平等に安全でおいしい給食を提供していくためにも、施設整備に伴い、アレルギー除去食提供等アレルギー対応について検討する必要があります。

エ 食数減への対応

平成 29 年 5 月 1 日時点の小学校及び中学校の児童生徒数は 13,787 人です。国立社会保障・人口問題研究所の推計に基づき、将来の児童生徒数を算出したところ、今後 30 年で約 5,400 人が減少する見込みとなっており、将来の食数減少を踏まえた計画が必要です。

小田原の児童生徒数は、今後 30 年で約 5,400 人減少。比例して、給食も 5,400 食/日減少する。



※データは学校基本調査、2022年以降は国立社会保障・人口問題研究所の推計(2041年以降はデータがないため、2036~2040年の減少率を採用)を元に推計

3 中学校給食施設の整備について

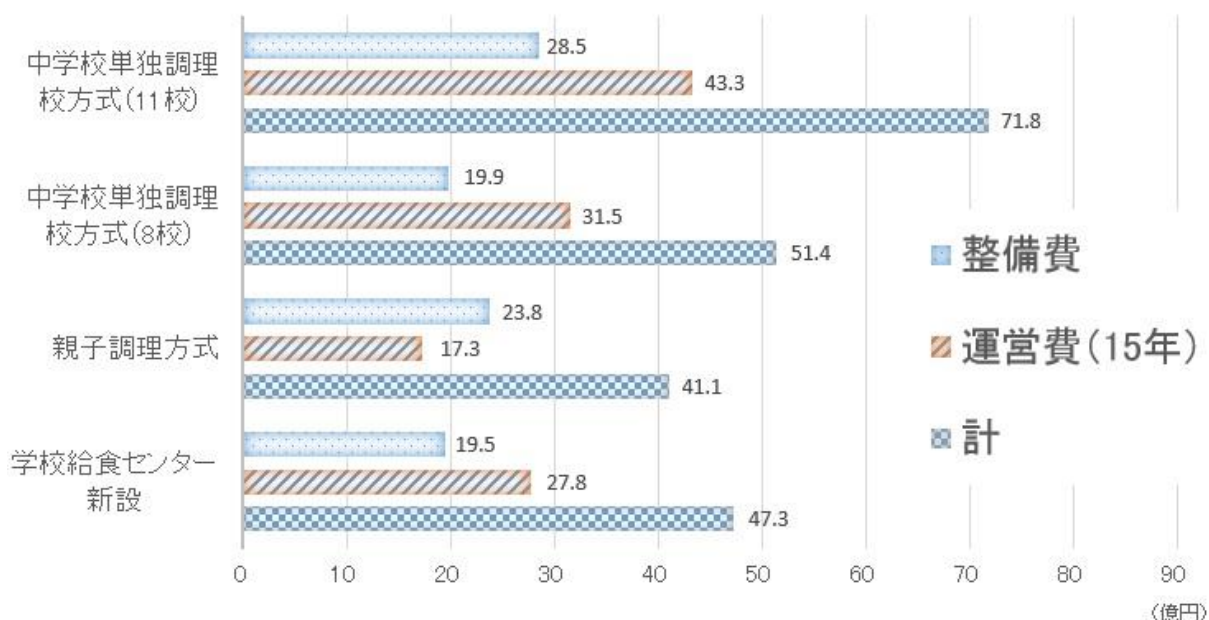
(1) 中学校給食施設の整備に係る実施方式

本市では、学校給食の実施方式ごとのメリットを活かし、単独調理校方式、共同調理場方式を併用して学校給食を提供してきましたが、「小田原市学校給食のあり方検討委員会」の報告にあるとおり、老朽化が進んだ学校給食センターの整備は喫緊の課題です。

そのため、他の学校給食施設の再編を含めた学校給食センターの整備について、学校給食実施方式の視点から検討を行いました。

各方式における費用・課題等について、次のとおり比較・検討した結果、学校敷地への影響を最小限とし、かつ、将来の財政負担の軽減が見込める「共同調理場方式」で整備することとします。

	単独調理校方式	親子調理方式	共同調理場方式
概要	校内で自校分の給食を調理する方式	校内での自校分の調理に加え、他校分の給食を調理し、配送する方式	複数の学校の給食を1つの調理場で調理し、配送する方式
導入するための課題	<ul style="list-style-type: none"> 調理場新設に向けた校内での用地確保 整備、運営コストが他の2方式よりかかる 	<ul style="list-style-type: none"> 工場扱いとなるため、立地要件の確認が必要 既存施設では調理能力が不足するため、施設の拡張が必要 	<ul style="list-style-type: none"> 建替えのための工場用地の取得



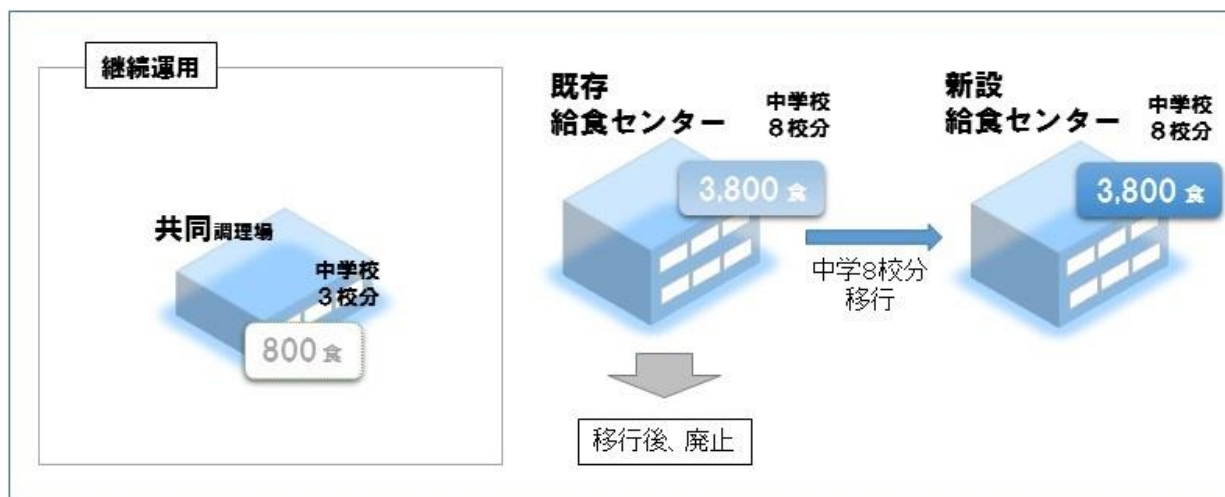
※ 費用は概算額であり、整備条件、整備時期、敷地条件、業務内容等によって変わります。
 なお、整備費には、解体工事費や用地取得・拡張費用は含んでいません。

(2) 中学校給食施設の整備方針

「共同調理場方式」での整備にあたり、次のとおり整備を進めます。

ア 第1段階（令和6年を想定）

学校給食センターは多くの食数を担っており、現在地における建替えが困難であることから、新しい用地への新設とします。

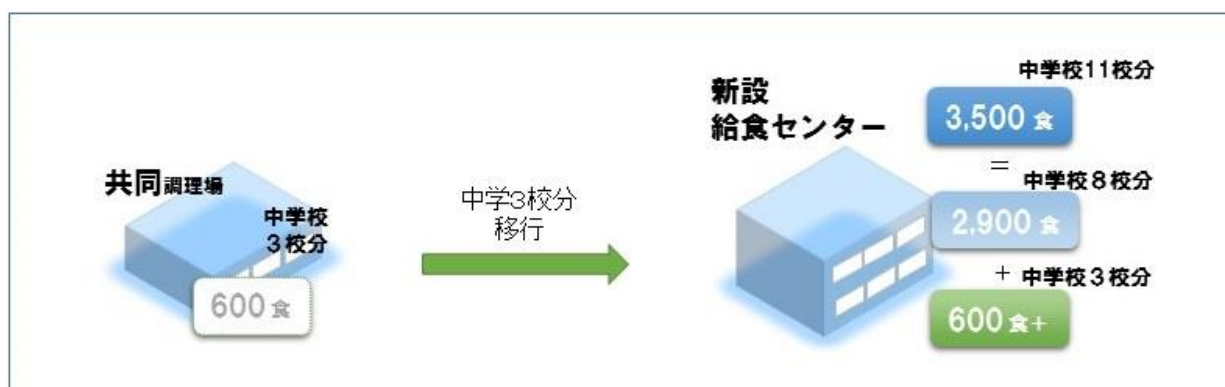


中学校3校へ提供している共同調理場は継続して運用を行います。また、共同調理場における緊急度の高い修繕等については早急に対処します。

イ 第2段階（令和21年を想定）

共同調理場から配送している中学校3校については、将来の食数減に伴い新給食センターへできる限り移行していきます。

「学校給食衛生管理基準」では、「配送及び配食に当たっては、必要に応じて保温食缶及び保冷食缶、もしくは蓄冷材等を使用し、温度管理を行うこと」「調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること」となっています。



その後は、予防保全等による長寿命化や財政支出の縮減等の観点を踏まえ、生徒数の変化や各調理場の稼働状況および社会情勢の変化等を注視しながら、在り方を検討していきます。

4 学校給食センターの整備について

(1) 学校給食センターに対する基本的な考え方

ア 安全で安心な学校給食の提供

衛生管理の徹底を図り、調理場内を良好な状態に保ち、全ての生徒に対して安全で安心な学校給食を提供します。

イ 魅力ある学校給食の提供

栄養バランスに配慮した献立作成に努め、さらに新しい機能的な調理機器を導入することにより、多彩でおいしく、温かいものは温かく、冷たいものは冷たさを保った学校給食を提供します。また、郷土食や伝統料理等の食文化を伝承する小田原ならではの魅力ある給食を提供します。

ウ 食育の推進

食育基本法にもあるように、子どもたちが豊かな人間性を育み、生きる力を身に付けていくには、何よりも「食」が大切です。子どもの望ましい食習慣の形成や食に関する理解の促進のため、学校給食が「生きた教材」として、さらに活用されるよう食育の推進に取り組みます。

また、食材を通じて地域の自然や文化、産業に関する理解を深めるとともに、そこに携わる方への感謝の気持ちを育む観点からも、地産地消を推進します。

エ 災害への対応

学校給食センターは「小田原市地域防災計画」において、大規模災害が発生した際の炊き出しを行う施設として位置づけられていることから、ライフライン(電気・ガス・水道等)が復旧した時点で、炊き出しが行える施設とします。

※学校再開に合わせて給食提供を再開するため、衛生面等を考慮し、広域避難場所、震災時避難所、風水害時避難所には指定しません。

オ 財政負担の軽減

初期整備費や運営管理費における財政負担の軽減を図る計画とするため、施設整備については、補助金の活用が可能であるPFIやDBO方式または従来方式で検討します。また、調理員については委託で計画します。

その際には、導入可能性調査を業務委託し、事業期間、事業費の精査、VFM の試算、民間事業者の考え方の調査等を行い、総合的に評価した上で、最終的な整備手法を決定します。

(2) 学校給食センターの整備・運営方針

新設する学校給食センターは、前述の基本的な考え方を踏まえ、整備・運営方針を下記のとおり設定します。

ア「学校給食衛生管理基準」の遵守

安全で安心な給食を提供するためには、適切な衛生管理の元に調理がされることが前提となります。「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」など関係法令等に適合した施設整備を行い、ドライシステムを導入します。また、HACCPの概念に基づく徹底した衛生管理とリスク分散を図るとともに、コースごとに調理ラインの分離を行います。

衛生区分・動線計画	<ul style="list-style-type: none">・施設内を汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域に部屋単位で明確に区分・汚染作業区域、非汚染作業区域の前にそれぞれ専用の準備室を設置・調理員、食材、機器類等が交差することなく、作業工程が一方通行となる諸室の配置
ドライシステム	<ul style="list-style-type: none">・室内の湿度を低く保つことで細菌やカビの繁殖を抑制し、床からの跳ね水による食中毒菌の二次感染を防ぐことができる「ドライシステム」(床に水が落ちない構造の施設・設備、機械器具を使用し、床が乾いた状態で作業するシステム)の導入
温度・湿度の管理	<ul style="list-style-type: none">・調理場内の温度・湿度管理を適切に行うため、「学校給食衛生管理基準」に準じて、施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けるとともに、調理場は湿度 80%以下、温度は 25℃以下に保つ、空調および換気設備の設置
異物混入の防止	<ul style="list-style-type: none">・衣服に付着した頭髪や汚染物質、虫等が調理場内へ入り込まないように、調理場の出入口等へエアシャワーやエアカーテン等の設備の設置

イ 児童、生徒に必要な「食育」の推進

現在、各学校の食育年間指導計画をもとに、栄養教諭や学校栄養職員の専門性を活かした食に関する授業の充実を図っていますが、更に食育を促進していくためには、学校給食を生きた教材として触れる機会を作ることが重要です。このため、調理工程を見学できる場を設けるとともに、訪れた児童、生徒及び園児が、食に関する正しい知識を楽しく学べる施設とします。

ウ 食物アレルギー対応食の実施

食物アレルギーの対応において、最優先すべきはいかなる場合においても安全性の確保ができることです。これを実現するためには、献立の工夫、人員の確保、担当者の知識や技術の向上等、更には細部にわたる準備とチェック等について組織で対応することが重要です。

アレルギー食対応用調理室を設けることにより、除去食(特定原材料7品目 卵・乳・小麦・エビ・カニ・そば・落花生の一括除去対応)を調理し、全ての生徒に対して安全で安心な学校給食を提供します。(レベル3)

※文部科学省「学校給食における食物アレルギー等を有する児童生徒への対応について」

「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」のポイントによると、学校給食における対応食の方法は、概ね4つに分けられます。

※除去食の配送は、食物アレルギー生徒専用の食器(容器)に入れ、専用の保冷バッグ等で配送します。

レベル1: 詳細な献立表 対応	学校給食の原材料を詳細に記入した献立表を各家庭に事前配布し、それを基に保護者や担任等の指示もしくは児童生徒自身の判断で、学校給食から原因食品を除外しながら食べる対応。全ての対応の基本であり、レベル2以上でも詳細な献立表は提供すること。
レベル2: 弁当対応(一部 弁当対応)	普段除去食や代替食対応をしている中で、除去が困難で、どうしても対応が困難な料理において弁当を持参させる。
レベル3: 除去食対応	申請のあった原因食品を除いて給食を提供する。
レベル4: 代替食対応	申請のあった原因食品を学校給食から除き、除かれることによって失われる栄養価を、別の食品を用いて補って給食を提供する。

エ 適温かつ調理後2時間以内の給食提供

「学校給食衛生管理基準」では、「配送及び配食に当たっては、必要に応じて保温食缶及び保冷食缶、もしくは蓄冷材等を使用し、温度管理を行うこと」「調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること」となっています。

配送校までの所要時間を15分～20分以内の距離となるよう配置し、最適な配送ルート・配送校の組み合わせ・配送車の台数について検討を行い、運営管理費における財政負担の軽減を図るとともに、調理後2時間以内に喫食できるよう効率的な配送計画を組み立てます。

また、保冷食缶等を整備することにより、適切な温度管理を行い適温での給食を提供します。

オ 単独調理場方式の良い部分をできる限り取り入れる

単独調理場(自校)方式の良いところとして、主に児童生徒と栄養職員等とのコミュニケーションがあげられます。直接の言葉のやり取りを積み重ねることで、児童生徒は食に対する関心や残食の軽減につながり、栄養職員等は仕事の喜びにつながるということは職員からも聞かれます。このような単独調理場(自校)方式の良いところをできる限り取り入れられるよう運営します。

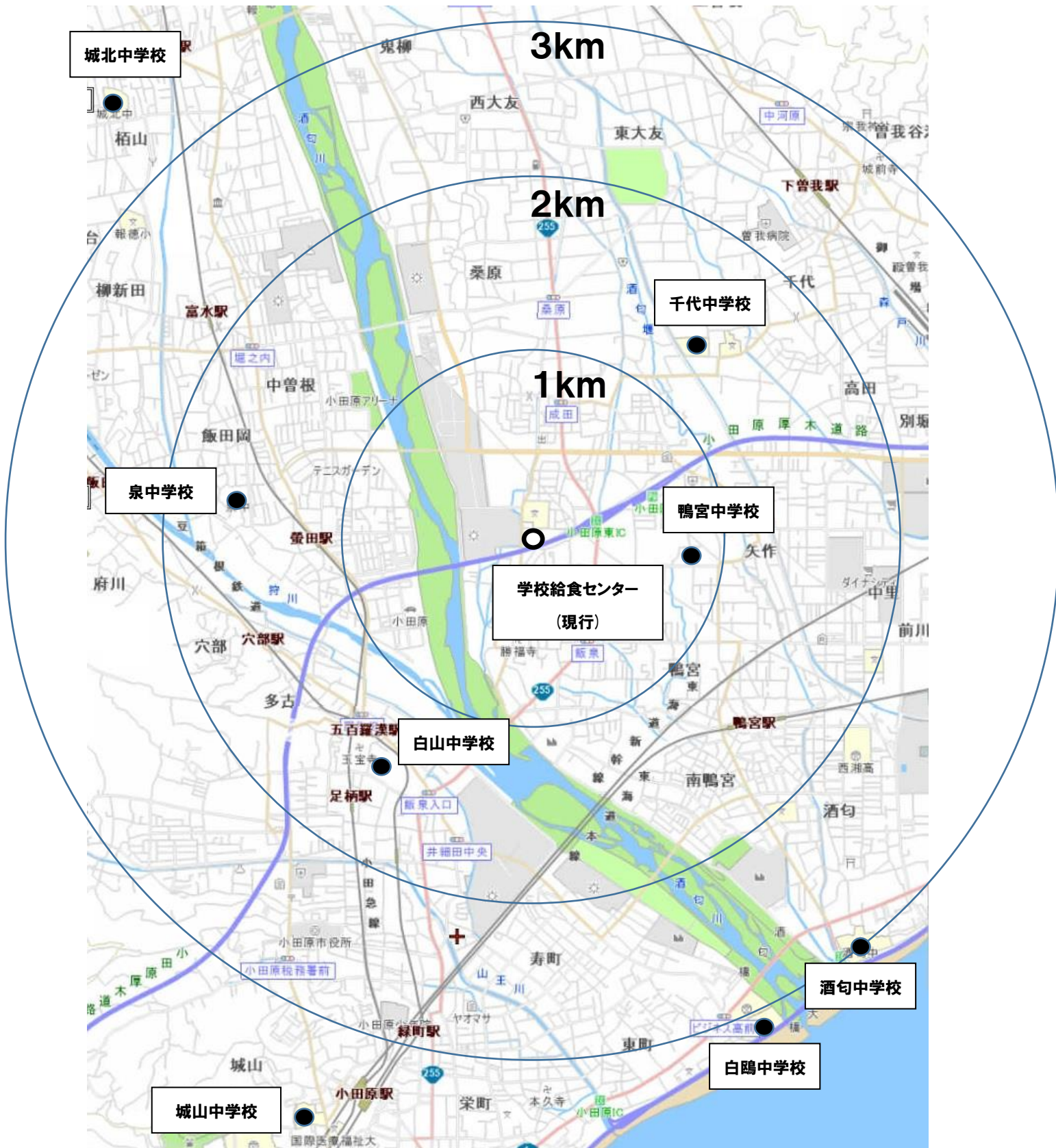
実際には、次のような方法で「ふれあい」の機会を作っていきます。

- (ア) 調理場内に専用の見学通路を設け、実際の調理作業を見てもらい、給食に対する理解を深めてもらいます。また、見学通路には給食、食育、地産物に関する写真や解説を掲示し、食に対する教育を行う場とします。
- (イ) 毎月、給食時間に放送してもらおうよう、各校に配布している放送原稿に記入欄を設け(おたよりカード)、学校の協力により生徒からのコメントをもらいます。その返信を学校給食センターから各学校へ送る等の交流を図ります。
- (ウ) 定期的に、栄養教諭や学校栄養職員及び調理員等が学校を訪問し、生徒とのコミュニケーションを図ります。

(3) 施設概要

調理食数	3,800 食	・今後の生徒数、教職員数等の推移を踏まえ、給食センター供用開始と見込んでいる令和6年度中の1日あたりの食数を設定	
配 送 校	8 中学校	・現在の学校給食センターでの配送対象校	
食 物 アレルギー 対 応 食	除去食対応	・特定原材料7品目 (卵・乳・小麦・エビ・カニ・そば・落花生の一括除去対応)	
衛生管理	衛生区分	<ul style="list-style-type: none"> ・汚染作業区域 ・非汚染作業区域 ・その他の区域 	
	動線計画	・調理員、食材、機器類等が交差することなく、作業工程が一方通行となる諸室の配置	
	ドライシステム	<ul style="list-style-type: none"> ・床に水が落ちない構造の施設・設備、機械器具を使用 ・床が乾いた状態で作業 	
	温度・湿度管理	・空調および換気設備の設置(調理場も含む)	
	異物混入防止	・調理場の出入口等へエアシャワーやエアカーテン設備等の設置	
諸 室	(4) 諸室の要件等参照		
建設用地	敷地規模	約 4,000 m ²	施設の建設面積、建ぺい率、必要緑化面積、屋外付帯施設等により算定した結果、3,800 食程度/日平均とした場合
	配送条件	<ul style="list-style-type: none"> ・配送校に調理後 2 時間以内に喫食できるよう各配送校からの時間距離を勘案し、それに適した用地であること。 ・配送車や食材運搬車の出入りに適した幅員を有する道路への接道がある用地であること。 	
	法的条件	・建築基準法上では工場に区分される施設であり、建設可能な用途地域であること。	
	環境条件	・調理や車両の出入りによる騒音、臭気の発生の可能性があり、周辺住民、周辺環境等へ配慮できる立地条件であること。	
	インフラ条件	・エネルギー消費等が大きいとため、電気、ガス、上下水道等の必要なインフラ条件が整っていること。	
災害時等への対応	受水槽	<ul style="list-style-type: none"> ・断水時でも給食提供が可能な容量の受水槽の設置 ・大地震に備え緊急遮断弁の設置 	
	炊き出し	・大規模災害が発生した際、ライフライン(電気・ガス・水道等)が復旧した時点で、炊き出しを行う。	

【現在の学校給食センターと配送校の位置図】



(4) 諸室の要件等

ア 諸室の構成 (学校給食衛生管理基準より抜粋)

区分				内容
学 校 給 食 セ ン タ ー	調 理 場	作 業 区 域	汚染 作業 区域	検収室－ 原材料の数量、鮮度等の確認および根菜類等の処理を行う場所 食品の保管室－食品の保管場所 下処理室－食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所 返却された食器・食缶等の搬入場 洗浄室(機械、食器具類の洗浄・消毒前)
			非汚染 作業 区域	調理室 －食品の切裁等を行う場所 －煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所 －加熱調理した食品の冷却等を行う場所 －食品を食缶に配食する場所 配膳室 食品・食缶の搬出場 洗浄室(機械、食器具類の洗浄・消毒後)
			その他	休憩室、更衣室、調理員用トイレ、洗濯室、前室 等 事務室 等 (学校給食調理員が通常、出入りしない区域)

イ 諸室の概要

[調理場]

区分	室名	主な設備	概要
汚 染 作 業 区 域	荷受室	プラットホーム	<ul style="list-style-type: none"> 野菜類と肉・魚・卵類を区分する。 荷受室の外部に雨等に配慮した食材搬入用のプラットホームを設ける。
	検収室	エアカーテン、 台秤、作業台	<ul style="list-style-type: none"> 食材搬入後の衛生管理及び作業の効率性を確保するため、野菜、果物、肉、魚、卵、一般物資等、食材に応じた専用入口を設ける。 入口には、昆虫や塵・埃等の侵入を防ぐ機能・設備を設ける。 納入物資が置けるスペースを確保する。 食品の検収が適切に行える面積を確保し、検温・記録のしやすい作業環境とする。 検収した食品を専用の容器に移し替えて冷蔵庫等で保管する。 排水溝を設置する。

皮むき室	作業台、 球根皮むき機(ピーラー)	<ul style="list-style-type: none"> ・泥つき野菜を処理する機械を設置する。 ・皮むきを行える機械を設置する。
食品庫	作業台、 ミキサー、 冷蔵庫(野菜、 果物、肉、魚、 卵、調味料)、 物品棚	<ul style="list-style-type: none"> ・材料を調理工程や調理容量ごとに分けるスペースを確保する。 ・野菜・果物、肉、魚、卵等、それぞれの専用の冷蔵庫を設置する。 ・缶詰や調味料等を種別ごとに分けて保管できるスペースを確保する。 ・25℃以下で保管できる設備を設置する。 ・検収室、下処理室に隣接させる。
計量室	秤、作業台	<ul style="list-style-type: none"> ・下処理室に隣接させる。
下処理室	シンク(肉・魚・卵類)・(野菜類)、 作業台、調理台 (移動式調理台を含む)、 下処理用器具保管庫	<ul style="list-style-type: none"> ・検収の済んだ食品の相互の汚染感染を防ぎ、選別、洗浄等を行うことができる構造・設備を有する室を確保する。 ・魚・肉・卵類と野菜類は、それぞれ専用の部屋を設ける。 ・調理する室に食品をパススルーで移動する。 ・野菜用シンクは根菜類、果物類、葉物類にレーンを分ける。 ・下処理用の器具は、専用保管庫で衛生的に保管する。 ・検収室に隣接させる。
油庫	新油タンク、廃油タンク	<ul style="list-style-type: none"> ・揚物機等に使用する油の納入・保管と廃油の保管を行う。
器具洗浄室	器具類洗浄機	<ul style="list-style-type: none"> ・水の飛散にも留意した洗浄コーナーを設ける。
洗浄室	食器洗浄機、 食缶洗浄機、 コンテナ洗浄機、 作業台	<ul style="list-style-type: none"> ・コンテナを受け入れるための十分なスペースを確保する。 ・コンテナ、食器、食缶洗浄機を設置する。
残菜処理室	残菜処理機、計量台	<ul style="list-style-type: none"> ・残菜の計量ができる構造とする。
廃棄物庫	段ボール庫、空缶圧搾機	<ul style="list-style-type: none"> ・資源、可燃、不燃ゴミを保管する。 ・搬入、搬出が容易であること。
風除室	移動ラック	<ul style="list-style-type: none"> ・配送車両からコンテナ、食器、食缶等の積み下ろしを行う。
倉庫	物品棚	<ul style="list-style-type: none"> ・適宜設置する。

非汚染作業区域	調理室 (煮炊き、 焼物・揚 物・蒸物)	【煮炊き】 回転釜、調理台、 作業台、フードス ライサー、フード カッター	<ul style="list-style-type: none"> 調理器具、作業台、調理台等はドライ方式で可動式とし、調理過程に応じた配置を可能とすること。 肉、魚、野菜等、種類ごとの専用の調理器具とする。
		【焼物・揚物・蒸物】 揚げ物機、焼き物蒸し機(スチームコンベクションオープン)、可動式作業台、調理台、回転釜	<ul style="list-style-type: none"> 効率的な処理ができる調理器具を設置する。 作業動線が交差しない構造とすること。 配缶の場所を確保する。 調理器具のメンテナンスが行いやすいものとする。 たれ等を調理できる回転釜を設置する。 蒸気が籠らないように天井高を確保する。 揚物調理器具は、必ず予備を設置する。 焼物・蒸物調理器具は、調理員が調理し易い大きさのもので計画する。
	アレルギー対応調理室	調理用コンロ、冷蔵庫、冷凍庫、作業台、調理台、電子レンジ、炊飯器、容器消毒保管庫、器具用消毒保管庫	<ul style="list-style-type: none"> 必要人数の個別調理が的確にできる調理器具を配置する。 搬送に使用する個食配送容器の保管庫を設ける。 納品から配食、配膳までコンタミネーション防止のため、一方通行の動線を確保する。 アレルギー対応食用の配送容器、器具類、食缶等を適切に消毒保管できるようにする。
	コンテナ室	コンテナ消毒機、食器・食缶等消毒保管庫	<ul style="list-style-type: none"> コンテナ保管のための十分なスペースを確保する。
	配送室	風除室、ドックシェルター	<ul style="list-style-type: none"> 配送準備のための十分なスペースを確保する。 異物混入を防止するドックシェルターを設置する。
	器具洗浄室	器具類洗浄機、器具用消毒保管庫	<ul style="list-style-type: none"> 水の飛散にも留意した洗浄コーナーを設ける。
汚染／非汚染	前室	エアシャワー、殺菌庫、下足入れ、エプロン掛け	<ul style="list-style-type: none"> 調理員の入場時に、エアシャワー室を経由する構造とする。

その他	食堂兼 会議室	—	<ul style="list-style-type: none"> ・調理員等が昼食をとる。 ・調理員等がミーティングを行う。 ・献立開発、食品の選定、調理実習等を行う。
	調理 従事者用 更衣室	—	<ul style="list-style-type: none"> ・調理員が着替えを行う。 ・シャワー室を併設する。
	調理 従事者用 休憩室	—	<ul style="list-style-type: none"> ・調理員が休憩する。 ・給湯室を設置する。
	調理 従事者用 トイレ	—	<ul style="list-style-type: none"> ・調理員が使用する。
	物品倉庫	—	<ul style="list-style-type: none"> ・調理作業区域内で使用する備品等を保管する。

[調理場以外]

区分	室名	概要
その他	市職員用事務室	<ul style="list-style-type: none"> ・市職員が執務等に使用する。 ・書庫、倉庫、更衣室、給湯室を設置する。
	事業者用事務室	<ul style="list-style-type: none"> ・事業者職員（調理員以外）が執務に使用する。 ・書庫、倉庫、更衣室、給湯室を設置する。
	配送員控室	<ul style="list-style-type: none"> ・配送業務従事者が待機する。
	会議室兼研修室	<ul style="list-style-type: none"> ・市と事業者の会議、給食関係の各種研修、児童生徒等の見学や試食会等で使用する。 ・児童生徒や市民向けの食育に関する催しを行う。 ・備品等を収納する倉庫を併設する。
	見学通路等	<ul style="list-style-type: none"> ・廊下や会議室等の位置から可能な範囲で調理工程が見学できるようにする。 ・通路やホールを活用して食育に関する展示を行う。
	職員・外来者用トイレ	<ul style="list-style-type: none"> ・職員と外来者が利用する。 ・併せて、多目的トイレを設置する。
	機械室・ボイラー室・電気室・ 非常用発電機室等	<ul style="list-style-type: none"> ・必要となる機械設備、ボイラーを設置する。 ・必要に応じて、電気室・非常用発電機室等を設置する。
昇降装置(エレベーター)	<ul style="list-style-type: none"> ・2階建以上の場合は設置する。 	

5 民間活力の導入について

(1) 事業手法の検討

ア 事業手法の概要

給食センターを整備するにあたっては、「安全で安心なおいしい学校給食の提供ができること」及び「財政縮減効果が最も図られ、効率性が発揮できること」等を踏まえ、事業手法の検討を行います。

既存の運営方式である公設公営(従来方式)に加えて、民間の創意工夫を活かすことのできる事業手法の概要は次のとおりです。

事業方式	資金調達	設計建設	運営	維持管理	調理員	施設の所有	
						運営中	事業終了後
従来方式(公設公営) ※調理は別途委託	市	市	市	市	民間	市	
PFI方式(BTO)	民間	民間	民間	民間	民間	市	市
DBO方式	市	民間	民間	民間	民間	市	市
リース方式	民間	民間	市	民間	民間	民間	市

※調理員については、全て委託で計画します。

イ 整備運営方式の比較

本事業の実施にあたり、アの事業手法について比較検討を行った結果は、次のとおりです。

	従来方式 (公設公営)	PFI方式(BTO)	DBO方式	リース方式
概要	市で建設・維持管理を行い、直営で運営する（調理は別途委託する）	PFI法に基づき、設計・建設・運営・維持管理を一括して民間事業者が行う	設計・建設・運営・維持管理を一括して民間事業者が行う	民間事業者（リース会社）が施設を整備・所有し一定期間市に貸し付ける
補助金の活用	○（学校施設環境改善交付金の活用可）	○（学校施設環境改善交付金の活用可）	○（学校施設環境改善交付金の活用可）	×
コスト縮減	△仕様発注・分離発注のため、コスト縮減が図りにくい	◎性能発注・一括発注のため、効率的な施設整備・事業運営が期待できる		
金利負担	○民間金利より低金利の起債による資金調達	○民間金利より低金利の起債による資金調達（一部民間金利での資金調達あり）	○民間金利より低金利の起債による資金調達	△民間金利での資金調達
市の財政負担	○事業開始時点で多額の費用がかかるが、起債にて平準化が可能	△SPC（特定目的会社）の設立・運営経費がかかる	○事業開始時点で多額の費用がかかるが、起債にて平準化が可能	◎初期投資を含めた分割払いが可能
リスク管理/分担	○市がリスクに対応する。民間事業者は従属的立場で対応	○リスク分担することで一部リスクが民間に移転する ○責任がSPCに一本化される	○リスク分担することで一部リスクが民間に移転する	○リスク分担することで一部リスクが民間に移転する
その他	○施設の維持保全是市が行うため、長期的な視線で行うことができる △設計・建設の入札手続きに日数がかかる。	◎施設の維持保全是安定的にされる ○金融機関のモニタリングあり △事業終了後、多額の維持管理費用がかかる △PFI法に基づく手続きに日数がかかる	◎施設の維持保全是安定的にされる ○稼働までの整備スケジュール短縮可能 △事業終了後、多額の維持管理費用がかかる	◎施設の維持保全是安定的にされる ◎稼働までの整備スケジュールが最も短い △事業終了後、多額の維持管理費用がかかる

ウ 財政縮減効果の検証

各事業手法について簡易算定を行い、従来方式と比較してどれだけの縮減効果があるか検証した結果は、次のとおりです。

(単位:千円)

	従来方式 (公設公営)	PFI方式 (BTO)	DBO方式	リース方式
整備費	2,200,638	1,952,434	1,929,434	1,889,434
運営費 (開業後15年間)	2,580,598	2,785,659	2,569,523	2,766,005
事業費計	4,781,236	4,738,093	4,498,957	4,655,439
うち市負担額	4,600,364	4,557,221	4,318,085	4,655,439

※算定条件となる数値の一部については、国土交通省「VFM簡易算定モデルマニュアル」を参考にしています。

エ 総合的評価

事業を進めるにあたり整備・運営を効率化することは、本市の財政運営において重要です。

PFI方式、DBO方式、リース方式では、民間事業者のノウハウや創意工夫を設計、建設、維持管理及び運営に最大限活用することで、事業費に係る財政縮減や財政負担の平準化を可能とし、安全かつ質の高い学校給食の継続的な提供が期待できます。その中で、補助金の活用により更なる財政縮減が見込まれるPFI方式(BTO)またはDBO方式が本事業の手法に適していると考えられます。

また、他自治体においては、PFI(BTO)、DBO方式による給食センターの整備実績が多数あることから効率的な施設整備、維持管理、運営が期待できます。

今後、導入可能性調査(プロポーザル方式で事業者選定)を業務委託し、整備スケジュールや事業費の精査、VFMの試算、民間事業者の考え方の調査等を行い、総合的に評価した上で、最適な事業手法を決定します。

(2) 業務範囲の検討

安全で安心な給食を実施するためには、衛生管理・アレルギー対応について行政において現況を把握し、管理する必要があることから、行政の関与は必要不可欠です。

そのため、業務の完全な民営化や民設民営等でなく、PFI等の民間活用型とすべきですが、民間活用型であっても、下表に示すように、献立作成や食材発注、検食等は従来どおり市が行う業務範囲とします。

区分	業務項目	市	民間
建設	設計		●
	建設工事		●
運営	献立作成	●	▲
	食材の選定・購入	●	▲
	食材の検収	●	
	検食	●	
	給食配送・回収		●
	配膳		●
調理	調理		●
	食器洗浄		●
維持管理	建物		●
	厨房備品等		●

●:実施主体、▲:実施支援

6 事業スケジュールについて

民間活力の導入(PFI方式)により整備等を進めることを想定した場合、運用開始時期を令和6年9月として、次のとおり各種作業を行います。ただし、導入可能性調査において、より最適な事業手法があった場合は、運用開始年度についても見直す可能性があります。

なお、給食提供を行うためには調理器具の取扱いや調理・配送リハーサル等の開業準備期間が必要となるため、運用開始年度に関わらず、夏季休業明けの9月からの運用開始とします。

	R1	R2	R3	R4	R5	R6
整備基本構 想策定	→					
導入可能性 調査		→				
用地選定・ 取得	→			→		
要求水準書 等の作成		→				
事業者 選定・契約			→			
実施設計・ 建設工事				→		
開業準備						→
供用開始						→