

(案)

東金市学校給食センター整備基本構想



令和 5 年 ● 月

東金市教育委員会

- 目次 -

序章 はじめに

序-1 基本構想策定の経緯	1
序-2 基本構想検討にかかるフロー	2

第1章 小学校給食の現状と課題

1-1 関連計画等の整理	3
1-2 小学校給食の現状	4
1-3 小学校給食の課題	9

第2章 施設整備の基本方針

2-1 東金市学校給食施設のあり方検討会について	18
2-2 小学校給食施設の更新にかかる基本事項について	19
2-3 施設整備の基本理念	20

第3章 学校給食センターの整備・運営内容の検討

3-1 提供食数の設定・施設規模	21
3-2 建設候補地選定の条件整理	22
3-3 施設整備における条件整理	23
3-4 施設イメージ	24

第4章 整備スケジュール

4-1 整備スケジュール	25
4-2 工程内容	25

はじめに

■序－1 基本構想策定の経緯

東金市教育委員会では、「未来へつなぐ教育のまち東金の創造」を教育理念に掲げ、教育内容の充実と教育環境の向上に努めています。

子どもたちが健やかに充実した学校生活を送るうえで、とりわけ学校給食は、成長期にある子どもたちの心身の健全な発達のために、栄養バランスの取れた豊かな食事を提供することが重要です。

健康の増進、体位の向上が図られるだけでなく、日常生活における望ましい食習慣を養い、地域の食文化の理解を深めるといった食に関する指導を効果的に進めるうえで、重要な教材としても位置付けています。

現在、東金市では、中学校及び小学校においては、自校方式による給食提供が行われており、幼稚園においても、小学校との親子方式による給食提供が行われています。

しかしながら、その学校給食施設及び附帯設備の多くは、老朽化が進み、特に小学校の給食施設は、昭和50年代に建設されており、建築後40年以上が経過し、学校給食衛生管理基準に適合していないことから、施設や設備の更新が急務となっています。

また、学校給食を取り巻く環境は大きく変化しており、食育の推進や食物アレルギー対策などの重要性が高まるとともに、少子化に伴う児童生徒数の減少に対して、持続可能な学校給食の提供体制のあり方が求められています。

東金市第4次総合計画（令和3年3月策定）では、まちづくりの柱「子どもたちの今と未来を創る」において、「各小学校の給食室の老朽化が激しく、学校給食衛生管理基準に合わせた施設の整備を検討する。」との方針が示され、施設整備に向けての検討が本格化しました。

このことから、将来にわたり安全安心な給食を提供するうえで、本市の学校給食施設のあり方について検討するため、令和4年度に「東金市学校給食施設のあり方検討会」を設置し、特に老朽化が進んでいる小学校の学校給食施設の更新に関する意見書が提出されたところです。

教育委員会では、この意見書の内容の他、学校給食を取り巻く状況を踏まえ、小学校給食の提供方式の検討や施設整備に係る基本的な論点整理を行い、子どもたちに安全で安心な給食を継続して提供する給食施設を整備するため、基本構想を策定することとしました。

■序－2 基本構想検討にかかるフロー

この基本構想は、学校給食法や食育基本法等の学校給食や食育に係る法律をはじめ、本市の小学校給食施設の現状や課題、児童数の推移、経済性、効率性も考慮したうえで、具体的な給食実施体制の検討を行い、施設整備等や給食提供方法の内容等の構築に向けた本市の考え方や取組などについて取りまとめています。

1 小学校給食の現状と課題

1-1 関連計画等の整理	1-2 小学校給食の現状	1-3 小学校給食の課題
--------------	--------------	--------------

2 施設整備の基本方針

2-1 学校給食施設のあり方検討会	2-2 小学校給食施設の更新にかかる基本事項	2-3 施設整備の基本方針
-------------------	------------------------	---------------

3 学校給食センターの整備・ 運営内容の検討

3-1 提供食数の設定・ 施設規模	3-2 建設候補地選定の 条件整理
----------------------	----------------------

3-3 施設整備における 条件整理	3-4 施設イメージ
----------------------	------------

4 スケジュール

4-1 整備スケジュール	4-2 工程内容
--------------	----------

第1章 小学校給食の現状と課題

■ 1-1 関連計画等の整理

この基本構想は、「学校給食法」や「学校給食実施基準」、「学校給食衛生管理基準」、「食育基本法」、「食育推進基本計画」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」など学校給食に関係する法令や基準をはじめ、HACCP※に基づく衛生管理との整合を図ります。

また、「学校給食における食物アレルギー対応指針」では、学校や調理場における食物アレルギー事故防止に取り組むこととされ、学校給食は安心・安全な実施という観点からも位置付けられています。

本市では、最上位計画である「東金市第4次総合計画」において、学校教育の充実を政策の一つとして掲げており、さらには「東金市教育振興基本計画」において、安心・安全な給食の安定供給を図るとともに、食の重要性を理解し、子どもたち自身の食への関心を高める指導を推進する施策を展開しています。

法令等	概要
学校給食法	学校給食が果たす重要な役割に鑑み、その実施に関して必要な事項に法的根拠を与え、学校給食制度を確立するとともに、今後ますますその普及充実を図ることを目的に制定された法律。
学校給食実施基準	学校給食法第8条第1項の規定に基づき、学校給食の対象、回数、児童・生徒への配慮事項、栄養内容の基準を定めたもの。
学校給食衛生管理基準	学校給食法第9条第1項の規定に基づき、学校給食施設・設備の整備及び管理、調理の過程、衛生管理体制に関わる衛生管理基準を定めたもの。
食育基本法	食育について基本理念を明らかにしてその方向性を示し、国、地方公共団体及び国民の食育の推進に関する取組を総合的かつ計画的に推進することを目的に制定された法律。
食育推進基本計画	食育基本法第16条に基づき、食育推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進していくための基本計画。
大量調理施設衛生管理マニュアル	同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設を対象に、食中毒を予防するために、HACCP※の概念に基づき、調理過程における重要管理事項を定めたもの。
学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン	児童・生徒におけるアレルギー疾患の増加の指摘を受け、学校におけるアレルギー対策の推進を図ることを目的として、アレルギー疾患の理解と正確な情報の把握・共有、日常の取組と事故予防、緊急時の対応について取りまとめたもの。
学校給食における食物アレルギー対応指針	教育委員会、学校及び調理場が地域や学校の状況に応じた食物アレルギー対応方針やマニュアル等を策定する際の参考となる資料として、基本的な考え方や留意すべき事項等を具体的に示し、学校や調理場における食物アレルギー事故防止の取組を促進することを目的に制定された指針。
栄養教諭制度	栄養教諭が学校における食に関する指導の中核的な役割を担い、食育を推進するために創設された制度。

※ HACCP（ハサップ：Hazard Analysis and Critical Control Point）

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。

■ 1 - 2 小学校給食の現状

(1) 小学校給食施設の概要

昭和 49 年度に小学校の再編成が実施され、「東金小学校」が「鶉嶺小学校」、「城西小学校」、「東小学校」に分割されました。「鶉嶺小学校」と「城西小学校」が昭和 52 年に給食室が開設され、昭和 57 年までに順次各学校へ給食室を開設しました。その後、新設された日吉台小は平成 4 年に開設されました。

学校給食衛生管理基準では、学校給食法に基づき、学校給食施設・設備の整備及び管理、調理の過程、衛生管理体制等に関わる基準を定めていますが、既存の小学校給食施設は衛生管理基準の制定前に整備されたため、未対応となっています。

小学校	R5.5.1 児童数 (人)	建築年 築年数	床面積 (㎡)	構造 システム	実施方式	炊飯 設備
東 小	593	昭和 54 年 築 44 年	154	RC 造 ウエット	自校方式	無
鶉嶺小	519	昭和 52 年 築 46 年	165	RC 造 ウエット	自校方式	無
城西小	394	昭和 52 年 築 46 年	160	RC 造 ウエット	自校方式	無
丘山小	79	昭和 57 年 築 41 年	121	RC 造 ウエット	親子方式 丘山幼 14・大和幼 25	有
正気小	298	昭和 53 年 築 45 年	131	RC 造 ウエット	親子方式 正気幼 49	無
豊成小	195	昭和 57 年 築 41 年	120	RC 造 ウエット	親子方式 嶺南幼 45	有
福岡小	111	昭和 53 年 築 45 年	100	RC 造 ウエット	親子方式 城西幼 60	無
日吉台小	242	平成 4 年 築 31 年	146	RC 造 ウエット	親子方式 東金幼 47・公平幼 90	有

(2) 小学校給食の状況

東金市では、安心・安全で栄養バランスがよく、おいしい学校給食を毎日児童等に提供するため、献立の作成から食品の発注、調理場の管理、食育指導、食物アレルギー対応まで様々な取り組みを行っています。

○物資購入方法


区 分	購 入 先
主食物資	米は J A（農業協同組合）、パンの原料となる小麦は千葉県学校給食会から購入し、加工（お米をご飯、小麦をパンに）を千葉県学校給食会が指定している業者に依頼。
副食物資	肉、魚、野菜等は、学校ごとに地元の小売業者及び千葉県学校給食会から購入。
牛 乳	千葉県学校給食会から購入。
調味料等	食材に係る費用を抑えるため、共同購入活用。
地産地消 の推進	食の安全のため、給食に使用する食材について可能な限り東金産・千葉県産のものを使用。

(3)給食の内容・献立

・各校の栄養教諭等が、「学校給食実施基準（文科省告示第90号）」で示されている必要な栄養価及び喫食量を基準に、様々な食材を用いて独自性のある献立を作成しています。

【参考資料】献立のイメージ

「ご飯、パン、麺」 + 「汁物」 + 「主菜、副菜」 + 「牛乳」が基本的な内容となるが以下のような献立で給食が提供されている。

主なメニュー		
例1	ご飯 豆腐の中華スープ 焼き餃子 チンジャオロース バナナ 牛乳	
例2	たけのご飯 のっぺい汁 さわら西京漬け焼き 和え物 牛乳	
例3	コッペパン（イチゴジャム） ABCスープ 鶏肉のオーロラソース焼き 切り干し大根ツナサラダ 牛乳	
例4	野菜たっぷりみそラーメン たまごのしょう油煮 おかか和え 手作りアップルパイ 牛乳	
例5	カレーライス コールスローサラダ ヨーグルト 牛乳	

※旬の食材を取り入れた献立や郷土料理や各国の料理の活用、行事食（七夕、ハロウィンなど）、カミカミメニュー（噛みごたえのある献立）、また児童生徒が考えた献立（メニュー）の活用など、各校の栄養教諭が創意工夫をしています。

(4)衛生管理について

区 分	内 容
職員の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・月2回の腸内細菌検査 ・健康診断の実施 ・衛生管理マニュアルに基づく講習会の実施（年1回：夏季休業中）
調理場での衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・中心温度の測定（75℃以上60秒がベースではあるが、基本的にはこれよりも高い基準で行っている） ・肉、魚、野菜など、食材別による器具の使い分けの徹底 ・保存食の管理（-20℃で2週間）

(5)食育の推進

- ・毎月の献立と一緒に「給食だより」を発行し、食にまつわる情報提供や、給食時の放送の活用、栄養教諭等の給食時の見回り（配膳時・食事中）などを適宜行い、食育の推進につなげています。
- ・各小中学校で食育に関する計画を策定し、担任や栄養教諭等を中心に発達段階に応じた「食」の指導を、年間を通じて行っています。
- ・6月は「食育月間」、11月は「千産千消デー」、1月は「学校給食週間」にあわせて献立の工夫をすることで、食育の推進を図っています。

【参考】

■ 栄養教諭制度の概要

食生活を取り巻く社会環境が大きく変化し、食生活の多様化が進む中で、朝食をとらないなど子どもの食生活の乱れが指摘されており、子どもが将来にわたって健康に生活していけるよう、栄養や食事のとり方などについて正しい知識に基づいて自ら判断し、食をコントロールしていく「食の自己管理能力」や「望ましい食習慣」を子どもたちに身につけさせることが必要となっています。

このため、食に関する指導（学校における食育）の推進に中核的な役割を担う「栄養教諭」制度が創設され、平成 17 年度から施行されています。

学校給食法（昭和 29 年 6 月 3 日法律第 160 号）（抜粋）

- 第 10 条** 栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする。
- 2 栄養教諭が前項前段の指導を行うに当たっては、当該義務教育諸学校が所在する地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行い、当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めるものとする。

■ 栄養教諭の職務

栄養教諭の職務内容

1 食に関する指導

児童生徒への教科・特別活動等における教育指導	給食の時間を中心として、家庭科や保健体育科などの関連教科や特別活動の時間などに、学校給食を生きた教材として活用しつつ、学級担任や教科担任と連携しながら、食に関する指導を行う。
食に関する指導の連携・調整	食に関する指導に係る学校全体の指導計画の作成など、学校全体で取組に企画立案段階から中心的に携わり、他の教職員と連携・調整して食に関する指導を行う。また、学校給食だよりなどを活用した家庭への働きかけや、地域の生産者の方々等と連携して体験学習などを行う。
児童生徒への個別的な相談指導	肥満指導、過度の痩身、偏食傾向の児童生徒や食物アレルギーのある児童生徒等への個別指導を行う。

2 学校給食の管理

栄養管理	・ 栄養所要量及び食品構成に配慮した献立の作成、献立会議への参画運営 ・ 食事状況調査、嗜好調査、残食量調査等の実施
衛生管理	・ 物資検収、水質検査、温度チェック・記録の確認 ・ 調理員の健康観察、チェックリスト記入 ・ 衛生管理責任者としての業務
検食	・ 検食、保存食の採取、管理、記録
物資管理・その他	・ 食品購入に関する事務、在庫確認、整理、産地別使用 ・ 諸帳簿の記入、作成 ・ 施設・設備の維持管理 ・ 地域及び千葉県の産物の活用

■ 学校給食に関する栄養教諭等の配置基準について

学校における食育推進の中核的な役割を担っているのが栄養教諭等であり、配置基準（公立義務教育諸学校の学級編成及び教職員定数の標準に関する法律）は以下のとおりとなっています。

区 分	内 容
自校方式	調理場がある学校に下記の基準で配置 ・ 児童生徒数 550 人未満の学校：4 校に 1 人 ・ 児童生徒数 550 人以上の学校：1 校に 1 人
センター方式 (共同調理場方式)	センターに下記の基準で配置 ・ 児童生徒数 1,500 人以下：1 人 ・ 児童生徒数 1,501 人～6,000 人：2 人 ・ 児童生徒数 6,001 人以上：3 人
【配置状況】 東金市では、きめ細かな食育指導等を実践するため、学校規模に関わらず、各校に 1 名の栄養教諭等を配置しています。	

(6) 食物アレルギーへの対応

近年、特定の食物を摂取することによって、アレルギー反応を起こす児童生徒が増加傾向にあるため、学校給食においても食物アレルギーを有する児童生徒への個別対応が求められています。

このことから「学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省）」及び「学校給食における食物アレルギー対応の手引き（千葉県教育委員会）」に基づき、食物アレルギーを持つ児童生徒が、安全安心な学校生活を送ることができるよう、「東金市学校給食食物アレルギー対応マニュアル」を作成し、下記の対応レベルによる学校給食の提供を行っています。

<基本方針>

- ① 全教職員が食物アレルギーやアナフィラキシーに関する正しい知識をもつ
- ② 保護者との面談をとおして、児童生徒の情報を正しく収集する
- ③ 食物アレルギー対策委員会を開催して、児童生徒に合わせて「食物アレルギー個別支援プラン」を作成する
- ④ 誤食事故、アナフィラキシー等への緊急対応体制を整える

【参考資料】食物アレルギーを有する児童生徒数

区 分	令和 4 年度					令和 3 年度					令和 2 年度				
	総数	食物アレルギー		完全弁当 一部弁当		総数	食物アレルギー		完全弁当 一部弁当		総数	食物アレルギー		完全弁当 一部弁当	
		人数	割合	人数	割合		人数	割合	人数	割合		人数	割合	割合	人数
小	2,517	79	3.14	25	0.99	2,577	71	2.76	25	0.97	2,549	73	2.86	21	0.82
中	1,323	42	3.17	13	0.98	1,326	44	3.32	15	1.13	1,354	75	5.54	8	0.59
幼	376	19	5.05	12	3.19	437	19	4.35	9	2.06	476	21	4.41	4	0.84
計	4,216	140	3.32	50	1.19	4,340	134	3.09	49	1.13	4,379	169	3.86	33	0.75

<現在の東金市の食物アレルギーのレベル別実施方法>

対応レベル	内 容
レベル1	・事前に献立表により、保護者と児童生徒とで原材料等を確認する。詳細な献立表の希望がある場合は、表示対象となっている28品目に関して表示する
レベル2	・一部弁当を持参する ・牛乳を停止する ・給食室で該当の児童生徒分の単品の果物を食缶への配付時に除く
レベル3	・原因となる食物の種類が多い場合は、完全に弁当を持参する
食物アレルギーを有する児童等には「学校生活管理指導表」を配布 ↓ 保護者は、医師の記載を受けた指導票を学校に提出 ↓ 学校は具体的な取組や適切な健康管理、対応方法等について、保護者と情報を共有	

<文部科学省が求める食物アレルギー対応>

文科省の学校給食における食物アレルギー対応指針においては、「除去食」や「代替食」といったさらに進んだ対応が求められています。

アレルギー対応給食としては、より充実した望ましい提供方法となりますが、対応には人的かつ物理的環境の整備が必要となってくることから、安全な給食が提供されるよう環境整備や工夫が必要となります。

対応食	内 容	
除去食	原因食物を給食から除いて提供する給食のこと。 【例】卵の場合	
	献立の例	除去食の例
	かきたま汁	卵ぬきのすまし汁
	卵を含んだ調味料で和えるサラダ	卵を含まない調味料で味付けしたサラダ
	【例】乳製品の場合	
	献立の例	除去食の例
牛乳、乳製品などを材料に使用する チーズポテト、チーズサラダ	チーズを除去したポテト料理、 チーズを除去したサラダ	
代替食	除去した原因食物に対して何らかの食材を代替して提供する給食のこと。 【例】卵の場合	
	献立の例	代替食の例
	厚焼き玉子、オムレツなど	つくね、しのだ煮
	プリン	フルーツゼリー
	【例】乳製品の場合	
	献立の例	代替食の例
牛乳	豆乳	
牛乳パン	ごはん	
カレーライス	乳成分不使用のカレーソース	

■ 1 - 3 小学校給食の課題

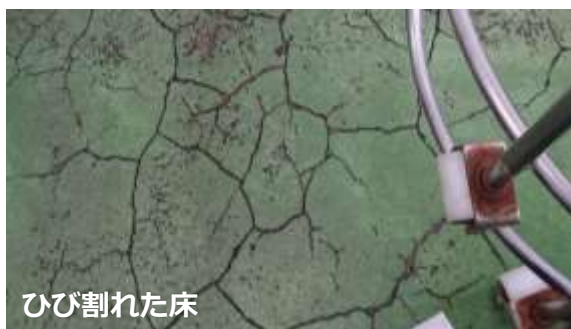
(1)施設等の老朽化の課題

小学校の給食施設及び附属設備の多くは、昭和 50 年代に建設、設置されており、建築後 40 年以上が経過しています。減価償却資産における工場の耐用年数は 31 年であることを踏まえると、ほぼ全ての施設がその耐用年数を超えており、早期の施設更新を行う必要があります。

ガス管、電気設備、給排水設備、ボイラー等、特殊な設備が多数あり、夏季休業中等の給食停止期間での事後対応的な修繕は実施しているものの、修繕経費は年々増加しています。

親子給食について、保育二一ズの高まりから幼稚園における 3 歳児への早期給食提供の要望もあげられていますが、実施に向けては、施設の老朽化や食材管理等の衛生面において課題が大きいです。

【小学校の給食室】



ひび割れた床



湿った状態の床



天井・壁の劣化



タイルのひび割れ



区分のない調理場内



食材搬入口

【参考資料】 過去 10 年間の施設及び設備に関する維持管理費

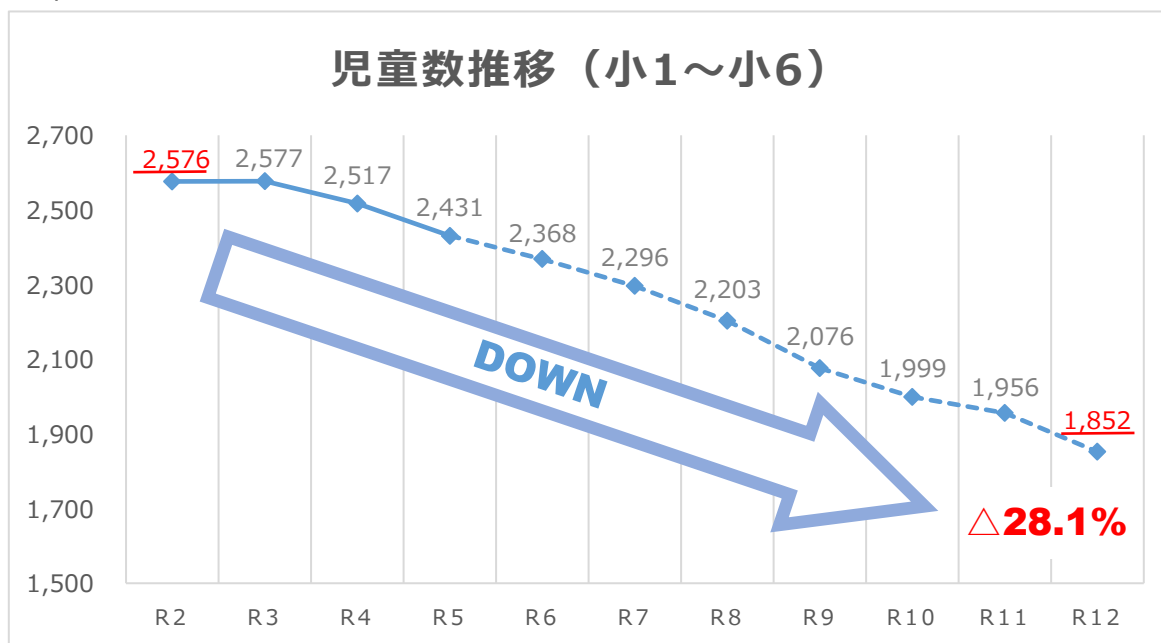
区 分	施設の維持管理費	調理設備の維持管理費	計
小学校	6, 3 6 1 万円	1 億 3, 0 6 3 万円	2 億 1, 8 4 6 万円
中学校	2, 4 2 2 万円		
計	8, 7 8 3 万円		

(2)小学校給食施設の衛生管理等の課題

区 分	課 題
ウェットシステムでの調理	細菌等の発生原因となる「水分」が床に落ちない構造の施設・設備、調理機械・器具を使用するドライシステムが求められているが、小学校については対応できていない。
汚染作業区域と非汚染作業区域の未区分	調理場内の作業区分は食材搬入口や食材の下処理室といった汚染作業区域と、調理室全般である非汚染作業区域に物理的に区分するよう求められているが、対応できていない。
アレルギー対応食	アレルギー対応食を提供する際には、完全に分離された調理ラインが求められているが、対応できていない。
食育への対応	現在の施設は、見学ブースや研修スペースなどがなく、食の重要性を学習する機会が少ないため、新施設では給食施設を活用した食育教育の一層の推進が必要となる。
調理環境の問題	小学校の給食施設内には空調設備がないため、外気温の影響を受けやすく、夏場は高温・多湿となり労働環境・衛生面に影響がでている。

(3)児童数の大幅な減少

東金市の児童数の将来推計 ※社会増減及び区域外就学は考慮しない。



内閣府による最新の人口将来推計によると、0～14歳の人口については、令和2年度（2020年）1,507万人が、20年後の令和22年（2040年）には約21%減の1,194万人へ、40年後の令和42年（2060年）には約37%の減の951万人と推計されています。

本市については、それを上回る児童数の減少が見込まれており、今後、整備する学校給食施設については、本市の財政状況を踏まえた中で、子どもたちに安定的に給食提供をするためには、余剰や非効率が生じることのないよう施設更新に係るイニシャルコストやランニングコストの削減が必須となります。

(4)新たな建設地の確保

現在と同程度の給食提供数を賄い、学校給食衛生管理基準に見合った施設整備を行うためには、各方式において最低でも下記の条件を満たした建設地の確保が必要となります。

区 分	主 な 課 題
自校方式	<ul style="list-style-type: none"> ・新たに現在の給食室の2~3倍程度の面積が必要となるが、敷地上の制約があり、物理的に建設が困難な学校がほとんどである。 ・各小学校周辺の土地利用状況を踏まえると、新たな土地の確保も実質的に困難である。 ・施設整備には、中長期の期間を要するため、全学校一斉での更新が困難であり、衛生面での不公平が生じる。 ・既存施設の改修、建替えの場合、概ね2年間程度、給食提供を停止せざるを得ない。 ・食育に係る見学ブースなどの新設は困難。
センター方式	<ul style="list-style-type: none"> ・小学校・幼稚園の提供数2,500食を賄うには、最低でも延べ床面積1,800㎡、敷地面積4,200㎡程度の大規模な用地確保が必要となる。 ・建設地は、配送時間も含め、調理後2時間以内の喫食が可能な場所であること。 ・学校給食センターの立地が可能な用途地域は「準工業地域」もしくは「工業地域」、「工業専用地域」のいずれか、もしくは用途地域外となる。 ・各学校に配膳室を整備する必要がある。

(5)施設更新に必要な敷地面積の検証

自校方式の場合※食数規模は令和10年度の想定児童数より算出

親 校		子 校		総食数 ※職員含む	施設規模			
学校名	食数	幼稚園名	食数		食数規模	必要な床面積	現状の面積	不足面積
東 小	500食	-	-	540食	600食	480㎡	154㎡	326㎡
鶉嶺小	369食	-	-	410食	500食	400㎡	165㎡	235㎡
城西小	315食	-	-	350食	400食	360㎡	160㎡	200㎡
丘山小	93食	丘山大和	39食	160食	200食	340㎡	121㎡	219㎡
正気小	215食	正気	49食	300食	400食	360㎡	131㎡	229㎡
豊成小	184食	嶺南	45食	260食	400食	360㎡	120㎡	240㎡
福岡小	76食	城西	60食	170食	200食	340㎡	100㎡	240㎡
日吉台小	247食	公平	90食	370食	400食	360㎡	146㎡	214㎡

※東金幼稚園は、令和5年度末をもって閉園予定のため想定から除く。

※面積については、外周道路を設けるには、必要な床面積に対して、さらに200㎡程度必要となる。

【青斜線：既設給食棟】 【赤斜線：新設する場合に必要な延べ床面積】

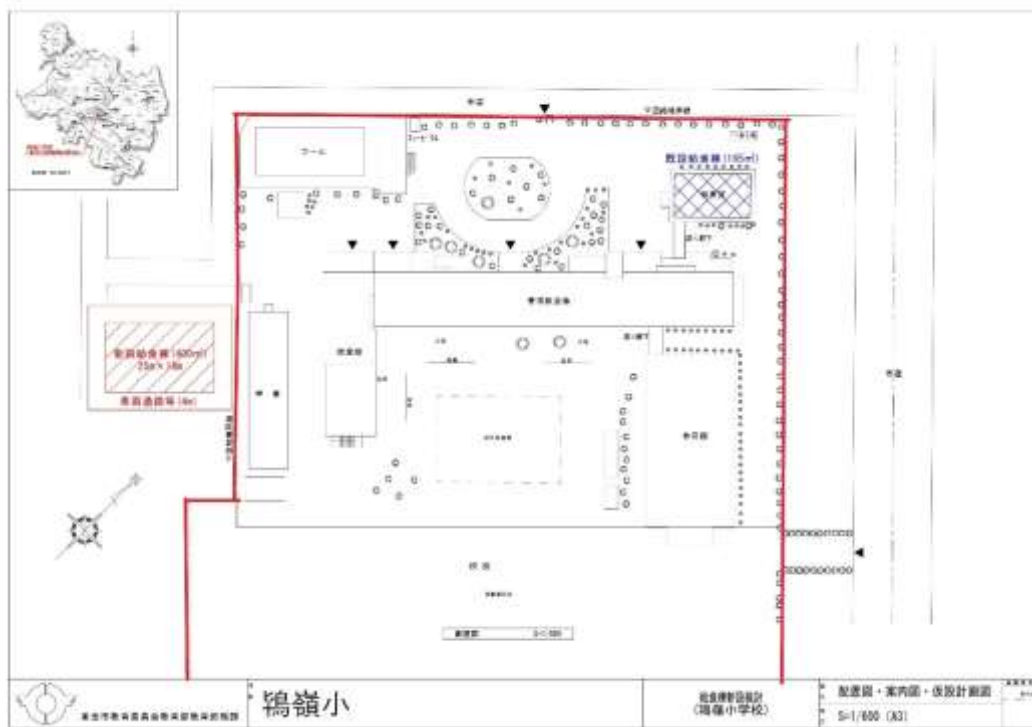
◇東小学校（既設給食棟 154 m²）

新設に必要な延べ床面積は 480 m²、外周道路を設けるには全体で 700 m²必要となることから、グラウンドや遊具の縮小、教職員及び保護者等駐車場の外部移転が必要。



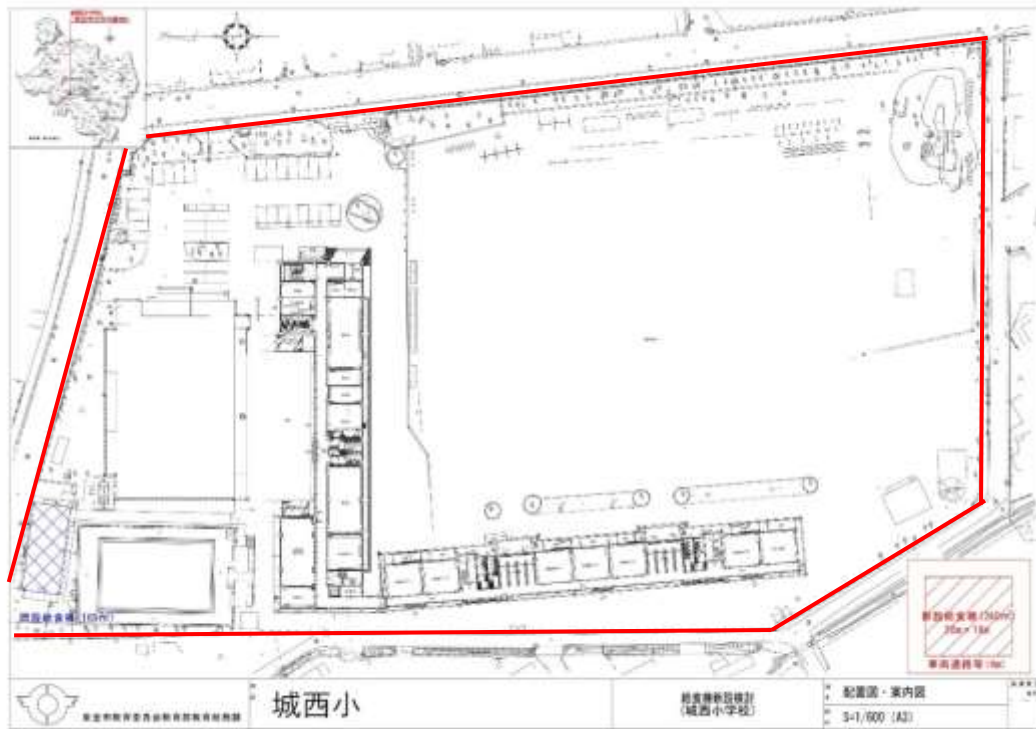
◇鴉嶺小学校（既設給食棟 165 m²）

新設に必要な延べ床面積は 400 m²、外周道路を設けるには全体で 600 m²必要となることから、グラウンドや遊具の縮小、教職員及び保護者等駐車場の外部移転が必要。



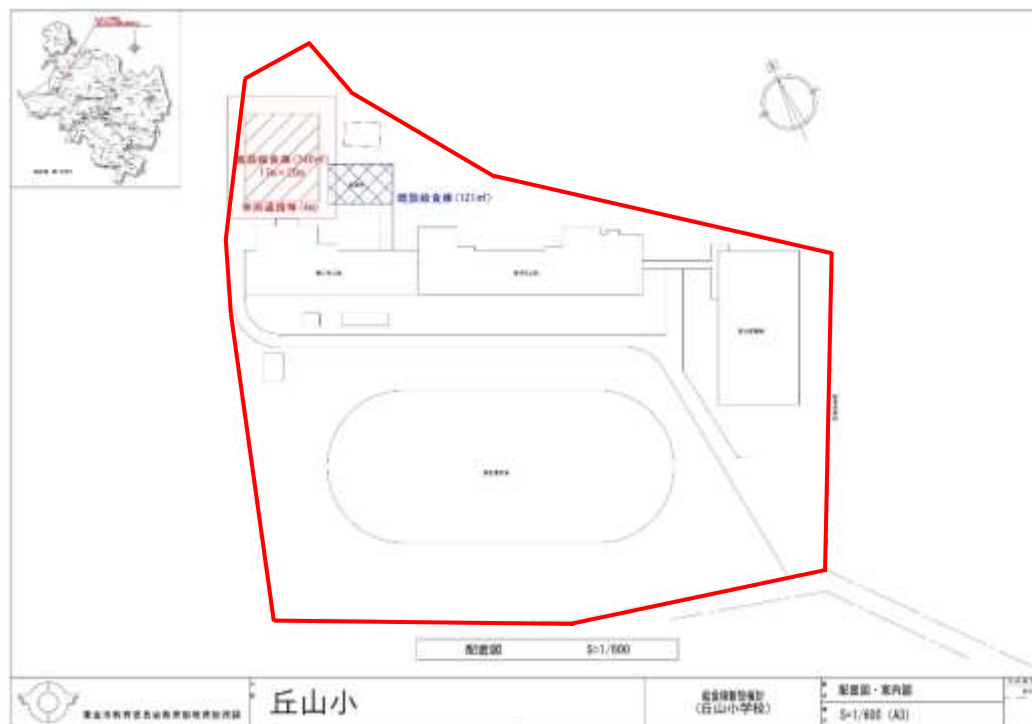
◇城西小学校（既設給食棟 160 m²）

新設に必要な延べ床面積は 360 m²、外周道路を設けるには全体で 530 m²必要となることから、グラウンドや遊具の縮小が必要。



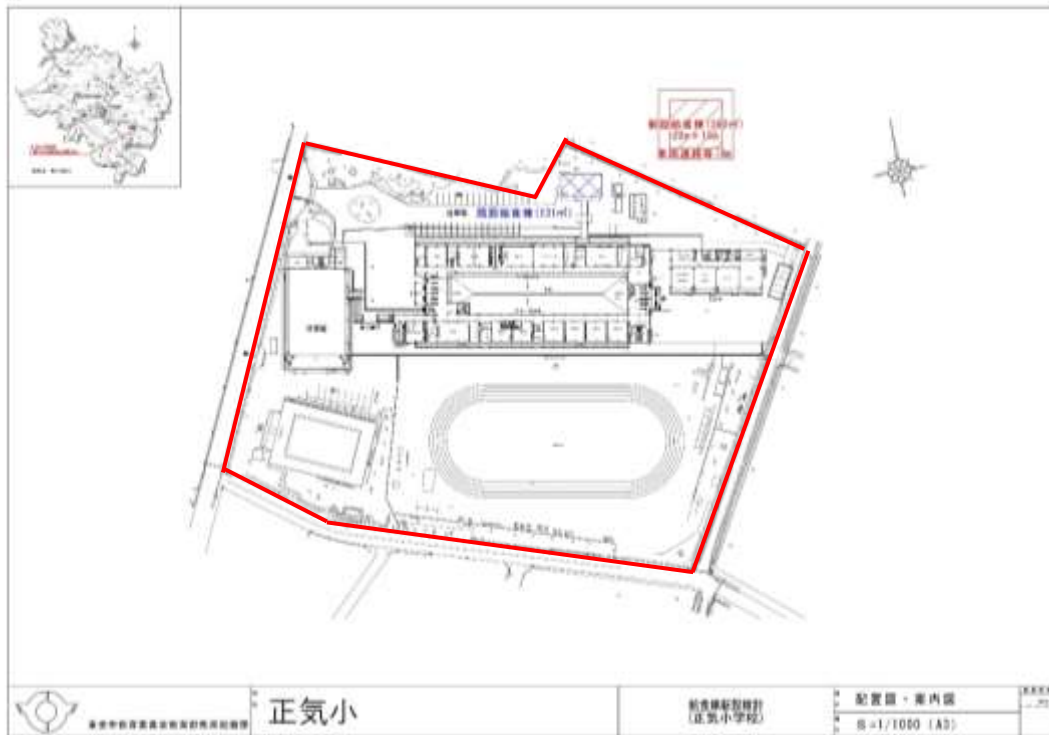
◇丘山小学校（既設給食棟 121 m²）

新設に必要な延べ床面積は 340 m²、外周道路を設けるには全体で 500 m²必要となる。既設給食棟付近にまとまった余剰地があり、再整備せずに建設は可能。



◇正気小学校（既設給食棟 131 m²）

新設に必要な延べ床面積は 360 m²、外周道路を設けるには全体で 530 m²必要となることから、グラウンドや遊具の縮小、教職員及び保護者等駐車場の外部移転が必要。



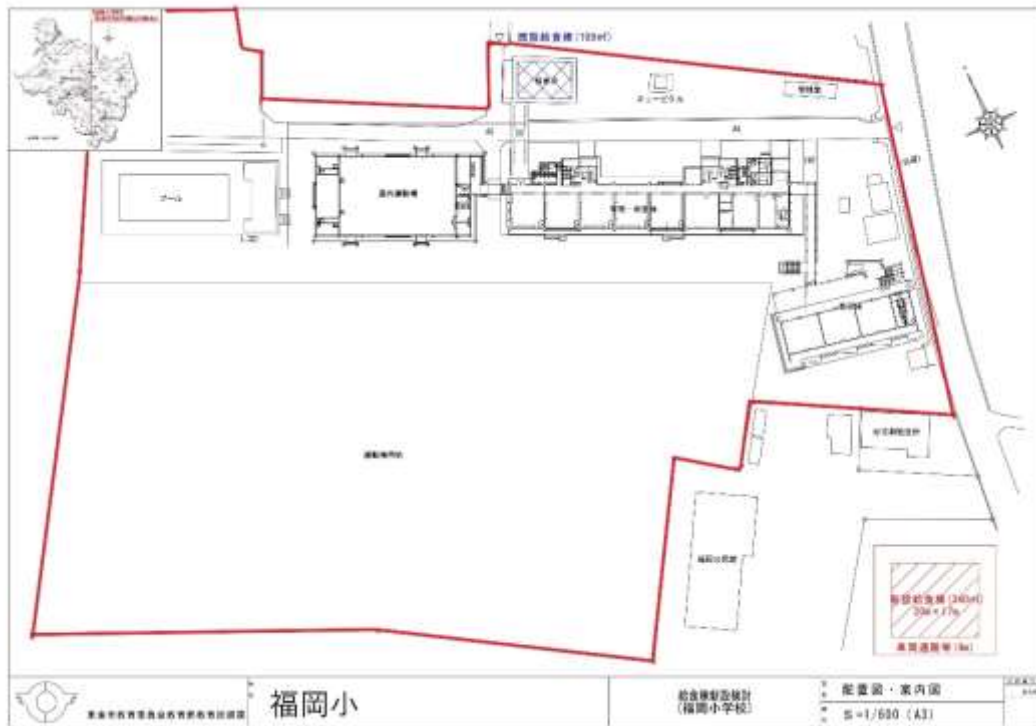
◇豊成小学校（既設給食棟 120 m²）

新設に必要な延べ床面積は 360 m²、外周道路を設けるには全体で 530 m²必要となることから、グラウンドや遊具の縮小、教職員及び保護者等駐車場の外部移転が必要。



◇福岡小学校（既設給食棟 100 m²）

新設に必要な延べ床面積は 340 m²、外周道路を設けるには全体で 500 m²必要となることから、グラウンドや遊具の縮小、教職員及び保護者等駐車場の外部移転が必要。



◇日吉台小学校（既設給食棟 146 m²）

新設に必要な延べ床面積は 360 m²、外周道路を設けるには全体で 530 m²必要となることから、グラウンドや遊具の縮小、教職員及び保護者等駐車場の外部移転が必要。



(6)各調理方式のメリット・デメリット

課題	自校方式		センター方式	
	メリット	デメリット	メリット	デメリット
施設整備	<ul style="list-style-type: none"> 給食受領室の整備は不要。 	<ul style="list-style-type: none"> 新たに現在の給食室の2~3倍程度の面積が必要となるが、敷地上の制約があり物理的に建設が困難な学校が多い。 敷地拡張には、中長期の期間を要するため、全小学校一斉での更新が困難であり、施設整備に差が生じる。 少子化に伴う児童数の変動により、施設の余剰や非効率が生じる。 建設中は長期にわたって工事音等が授業の妨げとなる。 既存施設の改修、建替の場合、工事期間中の給食提供に影響が生じる。 	<ul style="list-style-type: none"> 施設建設に一定期間必要となるが、全小学校一斉での更新が可能。 将来の児童数の増加や減少に対し、柔軟な対応ができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 小学校の提供数2,500食を賄うには、最低でも延べ床面積1,800㎡、敷地面積4,200㎡程度の大規模な用地確保が必要となる。 給食センターの立地が可能な用途地域は「準工業地域」もしくは「工業地域」、「工業専用地域」のいずれか、もしくは用途地域外となるため、候補地が限定される。 配送車の他、各学校に給食受領室を整備する必要がある。
衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> 食中毒や災害発生時の影響は自校のみで限定的である。 1施設当たりの調理員は少ないので食中毒の感染源の特定がしやすい。 	<ul style="list-style-type: none"> 学校ごとの衛生管理となるため、栄養教諭の負担が大きい。 	<ul style="list-style-type: none"> センターで一元的な衛生管理ができるため、衛生管理基準の改定等に対して安全対策が行いやすい。 調理業務の完全分業化が可能になることで、衛生管理の徹底が図られる。 組織的な運営管理体制を構築することで、複数の栄養教諭で衛生管理や食材に対するチェック強化が図られる。 	<ul style="list-style-type: none"> 食中毒や災害発生時はすべての小学校が影響を受ける。 1施設当たりの調理員は多くなるので食中毒の感染源の特定に時間がかかる。 配送時の衛生管理が必要となる。
献立内容	<ul style="list-style-type: none"> 配食数が少なく、配送時間も必要としないため、バラエティ豊かな給食が提供しやすい。 季節の食材を使った献立や地産地消が推進しやすい。 学校ごとに食材を調達するため、学校行事や急な変更に対応しやすい。 		<ul style="list-style-type: none"> 同一メニューのため、学校ごとの栄養価や味付けにバラつきがない。 スケールメリットを活かして、良い食材を安価に仕入れることで、提供量や回数を増やすことができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 配送時間も含めた調理スケジュールが必要。 加工食品が増える懸念がある。 大量発注となるため、安全で安心な食材を安定的に調達できる納入業者の選定が必要となる。 急な食材変更に対応できない。
適温の提供・喫食まで	<ul style="list-style-type: none"> 調理後すぐに提供が可能のため、適温提供ができる。 配送トラブルが生じないため、十分な喫食時間が確保される。 校時にあわせた提供ができる。 		<ul style="list-style-type: none"> 保温保冷に優れた食缶を使用することで、適温(10℃以下又は65℃以上)での給食提供は可能。 ※二重食缶(95℃の湯⇒2時間後でも86℃以上) 	<ul style="list-style-type: none"> 調理後2時間以内に喫食する必要がある。 車で配送するため、交通事情(渋滞・事故・雪)の影響を受けやすい。 センターの設置場所によって、配送時間に影響が生じる。
対応アレルギー	<ul style="list-style-type: none"> 各学校に栄養教諭がいるため、養護教諭とのきめ細かな対応ができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 敷地面積がないため、区分された食物アレルギー用の調理室の建設は困難。 	<ul style="list-style-type: none"> 区分された食物アレルギー用の調理室の建設が可能であるため、アレルギー対応食の提供が可能。 	<ul style="list-style-type: none"> 自校方式と同等の対応を図るには、保護者、学校、センター間での連携が必要。
食育	<ul style="list-style-type: none"> 各学校の特色に応じた食育の推進が可能。 きめ細かい栄養指導が可能。 子どもたちとのコミュニケーションがあり、感謝の気持ちが育まれる。 クラスごとの残さいの把握ができるため、配膳量の調整や細かな食育指導が可能。 	<ul style="list-style-type: none"> 敷地面積がないため、食育に係る見学ブースなどの付加施設の建設は困難。 	<ul style="list-style-type: none"> 統一的な食育の推進が可能。 研修室、見学ブースの他、調理場内にカメラを設置することで、タブレットを使ったオンライン見学や学習が可能。 	<ul style="list-style-type: none"> 栄養教諭による訪問指導が主体となる。 調理員との直接的な交流の機会がなくなる。 クラスごとの残さいの把握に工夫が必要となる。
コスト	<ul style="list-style-type: none"> 既存敷地内で建設した場合は、土地購入費は不要。 配送に係る委託費は不要。 一般的な食缶を使用するため、食缶備品のコストは安くなる。(高機能食缶の1/3程度) 	<ul style="list-style-type: none"> 各学校単位で施設整備を行うため、イニシャルコスト(建設工事費、厨房設備等)や、ランニングコスト(修繕、機器更新等)は高くなる。 各学校単位で調理業務を行うため、調理業務委託料等が高くなる。(調理員数65人) 	<ul style="list-style-type: none"> 市有地を活用することで、土地購入費は不要。 施設を集約することで、イニシャルコストや、ランニングコストは安くなる。 集約して調理業務を行うため、調理業務委託料等が安くなる。(調理員数32人) 	<ul style="list-style-type: none"> 保温保冷に優れた食缶を使用するため、食缶備品のコストは高くなる。 配送に係る委託費が必要。 給食受領室の整備が必要。

(7)学校給食施設の更新方法別の概算事業費の比較検討

施設の老朽化が著しい小学校給食施設の改修方法について、現行方式である自校方式（幼稚園との親子給食）と施設集約型となるセンター方式で、それぞれ施設整備を行った場合の施設整備費及び調理委託に係る概算事業費について比較します。

○比較すべき整備方式とその設定条件

<p>■前提事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ・安全安心な学校給食の提供を最優先とするため、衛生管理基準や HACCP（ハサップ）を満たす施設整備とする。（ドライ方式・エリア区分対応） ・試算結果はあくまでモデルプランとしての概算事業費であり、施設整備条件、敷地条件等に応じて費用は変動する。 ・施設整備費等は近隣自治体の実例等を勘案し算出したものとする。 ・用地取得費は含まない。 <p>■自校方式</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全小学校で学校敷地内に建築可能と仮定。（実態としては、建築困難な学校がある） ・自校方式の食数に対する施設規模（床面積は P11 下段を参照）は、本市の中学校及び他市の状況を参考に算出したものとする。 ・自校方式においては別途の諸経費（既存建物の撤去費、敷地内の樹木伐採等）が必要となる。 <p>■センター方式</p> <ul style="list-style-type: none"> ・センター方式の食数に対する施設規模（床面積は 1,800 m²）は、他市の実例を参考とする。

○各調理方式による概算事業費比較

区 分	自校方式（8校分）	センター方式
施設整備費（厨房設備費含む）	33億4,000万円	20億4,000万円
年間調理業務委託料・光熱水費等	2億4,500万円	1億5,000万円

【20年間のトータルコスト】

調理方式の違いにより20年間で32億円の経費差が生じる。

自校方式	82億4,000万円
センター方式	50億4,000万円

※概算事業費の積算は、敷地整備等の条件や今後の建設単価及び物価等によって変動するため、実際の費用は、具体的な実施設計が決まった段階で再度精査します。

第2章 施設整備の基本方針

■ 2-1 東金市学校給食施設のあり方検討会について（令和4年度）

基本構想等の策定に当たり、将来にわたり安全安心な給食を提供するうえで、本市の学校給食施設のあり方について検討するため、令和4年度に「東金市学校給食施設のあり方検討会（以下「検討会」という。）」を設置しました。

検討会は、幅広い立場から学校給食施設のあり方や課題について議論するため、市議会、保護者、学校長、学識経験者、栄養教諭、行政の12名で構成され、令和4年7月から令和5年2月までに計4回の検討会を開催し、活発な議論を重ねてきました。

検討会では、特に老朽化が進んでいる小学校の給食施設の更新方式について、学校給食施設の現状と課題を客観的に把握し、そのうえで具体的な施設の更新方式について自校方式とセンター方式の比較検討を行い、「施設整備」「衛生管理」「献立内容」「適温提供・喫食までの時間」「食物アレルギー対応」「食育の推進」「コスト」などの項目ごとに、それぞれのメリット・デメリットについて議論・精査が行われ、下記の意見が示されました。

東金市学校給食施設のあり方に関する検討結果について	東金市学校給食施設のあり方検討会 座長：東金市議会議員 上野 高志
<p>※意見書抜粋</p> <ul style="list-style-type: none">・小学校8校の給食施設を速やかに学校給食衛生管理基準に適合した施設に建て替えること。・安全で安心な学校給食を、社会の変化に対応し、将来にわたって安定した提供をするために給食施設をセンター方式で建設すること。	
	

■ 2-2 小学校給食施設の更新にかかる基本事項について

東金市教育委員会では、東金市学校給食施設のあり方検討会からの意見書や、これまでの教育委員による委員協議会の内容を踏まえ、令和5年7月19日の教育委員会定例会において、小学校の給食施設については、安全で安心な学校給食を提供するため、速やかに学校給食衛生管理基準に適合した施設を整備すること及び安全・安心な給食を早期かつ等しく提供が必要があることから、共同調理場となるセンター方式を採用することとした「小学校給食施設の更新にかかる基本事項について」を決議いたしました。

小学校給食施設の更新にかかる基本事項について

令和5年7月19日
東金市教育委員会

東金市教育委員会は、老朽化が著しい学校給食施設の整備手法にかかる今後の方向性を検討するため、令和4年度に「東金市学校給食施設のあり方検討会」を設置し、令和5年3月に検討会より「小学校8校の給食施設を速やかに学校給食衛生管理基準に適合した施設に建て替えること。」「安全で安心な学校給食を、社会の変化に対応し、将来にわたって安定した提供をするために給食施設をセンター方式で建設すること。」とする意見書の提出を受けました。

この意見書を踏まえ、令和5年4月から教育委員による委員協議会を開催し、市内小学校給食施設の老朽化の現状や、狭隘な学校敷地の状況、及び近隣自治体の学校給食センターの視察なども行い、整備手法について検討してまいりました。

については、東金市教育委員会として、安全で安心な学校給食の提供を最優先に、早期に事業着手するため、以下を施設整備に当たっての基本事項とします。

◆小学校給食施設の整備に向けた基本事項◆

小学校の給食施設については、安全で安心な学校給食を提供するため、速やかに学校給食衛生管理基準に適合した施設を整備することとします。

なお、安全・安心な給食を早期かつ等しく提供が必要があることから、小学校の給食施設については、共同調理場となる「センター方式」を採用することとします。

今後、具体的な施設整備を進めるため、学校給食法や学校給食実施基準などをはじめ、将来にわたり、持続可能な施設運営ができるよう、望ましい小学校給食の実施に向けた基本的な考え方や取組み等をまとめた基本構想の策定に着手いたします。

基本構想の策定に当たっては、食育等で優位な自校方式からセンター方式へ移行することに留意し、学校給食施設のあり方検討会及び関係者等から求められた課題解決の意見・要望等について検討を進めます。

【具体的な施設整備方針に向けた検討事項】

- 1 安全で安心な給食施設
- 2 栄養バランスが良く健やかな成長を支える給食
- 3 食育に関する様々な情報の発信
- 4 食物アレルギーへの対応
- 5 経済性・効率性に優れ、将来にわたって安定的に給食を提供できる施設
- 6 環境と人にやさしい施設
- 7 災害に強い施設

■ 2-3 施設整備の基本理念

自校方式の良さを引き継いだ学校給食センターとするため、検討会において示された要望事項を踏まえて、以下を基本理念とします。

1 安全で安心な給食施設
(1) HACCP の概念を取り入れ、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等に基づき、衛生管理の徹底を図るものとします。 (2) 調理作業中に床面に一切水を流さないドライシステムを導入し、汚染作業区域と非汚染作業区域の区分を明確化するものとします。
2 栄養バランスが良く健やかな成長を支える給食
(1) より豊かな給食を安定供給するため、多様な調理方法に対応できる設備や、作業効率化のための設備充実を図るものとします。 (2) 調理後から喫食までの時間をできるだけ短縮するため、配送が安全かつ円滑に行える体制を整えるとともに、喫食時に適温で提供できるよう配慮するものとします。
3 食育に関する様々な情報の発信
(1) 調理の状況などが見学できる見学通路や児童等の食に関する教育・学習、保護者を対象とした研修等、学びのスペースを整備するものとします。 (2) 栄養教諭等が学校を訪問し、栄養素や食生活、マナーなど食に関する指導を行うとともに、地産地消の推進、季節ごとに行事食や郷土料理を献立に取り入れ、給食日よりやタブレットを活用した動画による情報発信にも努めるものとします。
4 食物アレルギーへの対応
(1) 食物アレルギー等の児童に対して、除去食等を調理する「アレルギー食対応調理室」を整備するものとします。 (2) アレルギー対応マニュアルに基づき、保護者、学校、栄養教諭、調理員が連携のもと、より安全に児童等に対応給食を提供するものとします。
5 経済性・効率性に優れ、将来にわたって安定的に給食を提供できる施設
(1) 作業領域については、調理員の動線を一方向とすることで、食材搬入から給食の搬出までのスムーズな作業動線を確保し、作業効率の向上と働きやすい室内環境の整備に努めるものとします。 (2) 施設整備には、多額の経費負担が見込まれることから、建設用地は、市財政への負担等を考慮し、既存の市有地を活用することを前提とし、配送時間や周辺環境等を考慮して選定するものとします。 (3) 安全面の機能を確保しながら、可能な限り施設整備費や維持管理等の運営費の削減を図るものとします。 (4) 将来的な老朽化による施設、設備の不具合への対応が容易で、安定稼働が図れる施設を整備するものとします。
6 環境と人にやさしい施設
(1) 省エネルギーで効率的に作業が可能な設備・調理機器の導入を図り、環境に配慮した施設を整備するものとします。 (2) 防音対策、脱臭対策など周辺環境に配慮した施設を整備するものとします。
7 災害に強い施設
(1) 建物の耐震性を確保し、災害時でも早期復旧可能な機能を備えます。 (2) 常時米等を備蓄し、炊き出しに必要な機材の整備や、災害時の給食提供に関するマニュアルを作成します。

第3章 学校給食センターの整備・運営内容の検討

■ 3-1 提供食数の設定・施設規模

(1) 提供食数の設定

提供食数の考え方は、今後、児童数の減少が見込まれることから、将来抱える施設規模が過剰とならないよう適切な調理能力を定める必要があります。

児童数等の推移から、竣工予定の令和10年度における児童数・園児数・教職員数を踏まえ、2,500食を最大調理能力とします。なお、今後予定している基本計画等の作成段階で更に精査し、適切な施設規模を設定します。

(2) 施設規模

給食センターの建物面積は、調理に必要となる諸室（荷受室・検収室・下処理室・調理室・洗浄室・倉庫等）に加えて、衛生管理の徹底と効率的で作業性の良い調理環境を実現するために、作業動線に十分配慮したスペースを確保することが求められています。

また、食育を推進する機能として、見学会や試食会を行うための見学通路や会議室を整備する必要があります。

敷地面積を想定するに当たっては、給食センターは、廃水処理施設、受水槽などの付帯設備の規模が大きいことや配送車輛や給食物資納入業者の車輛の出入りなど荷受スペースや車路も備えなければならぬため、一般の施設よりも広い敷地面積を要します。

提供数2,500食を賄うには、大規模な用地の確保が必要となるため、今後の基本計画において、給食センターの規模として最適な建設場所を検討していきます。

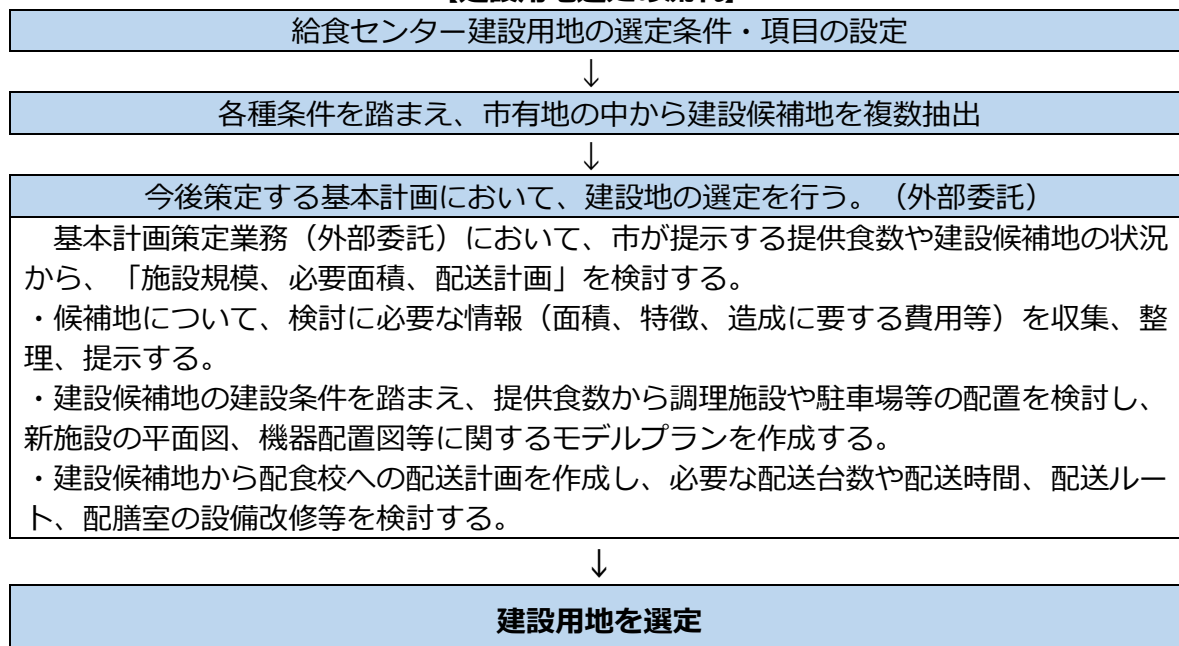
想定建物面積	1,800㎡	見学室等の付帯設備を設置する場合には、別途スペースが必要
想定敷地面積	4,200㎡	

■ 3-2 建設候補地選定の条件整理

施設整備には、多額の経費負担が見込まれることから、建設用地は、市財政への負担等を考慮し、既存の市有地を活用することを前提とします。

なお、建設場所については、各小学校と適切な位置関係にあり、かつ災害危険性の低い場所に建設する必要があります。

【建設用地選定の流れ】



給食センターの建設に当たっては法的要件や用地面積等、様々な条件を考慮する必要があります。そのため建設候補地を評価し、建設用地を選定するために求められる以下の項目を重視して選定することとします。

項 目		条 件
法的条件	用途地域	建築基準法における給食センターは、「危険性や環境を悪化させるおそれが非常に少ない工場」に区分されるため、給食センターの立地が可能な用途地域は「準工業地域」もしくは「工業地域」、「工業専用地域」のいずれか、もしくは用途地域外となる。 ただし、周辺環境に著しい影響がないと判断され、建築許可が得られる場合は、その他の用途地域に建設することも可能となる。
立地条件・周辺環境条件	用地面積	小学校の提供食数となる最大調理能力 2,500 食に応じ、かつ学校給食衛生管理基準に適合した給食センターを建設するためには最低でも延べ床面積 1,800 m ² 、敷地面積 4,200 m ² の敷地面積を有していることが望ましい。
	用地形状	配送車等の配送・回収スペースや衛生管理基準を勘案した調理工程等を踏まえると、作業動線の直線化や一方通行化が図れる長方形もしくは正方形であることが望ましい。
	接道状況	容易に配送車が出入りできるよう、道路に 2 方向以上接道し、搬入と搬出が別方向となることが望ましい。
	配送の効率性	学校給食衛生管理基準で定められている調理後 2 時間以内の喫食及び喫食 30 分前までの検食が達成できるよう効率良く配送を行う必要があるため、幹線道路へのアクセスがしやすい位置にあることが望ましい。
	インフラ整備	給食センターでは電気、水道等のインフラが整っていないと稼働できないため、用地周辺にインフラが整っていることが望ましい。
	近隣へ与える影響	調理中の換気による臭気や、設備、機器からの騒音など周辺の環境への影響を考慮し、建設用地内の配置を工夫する等して民家等と給食センター施設が近接しないよう配慮することが可能な土地が望ましい。
	土地の履歴状況	利用する土地で土壌汚染が確認された場合、事業費に大きな影響があるため、土地の履歴から土壌汚染の可能性の低い場所であることが望ましい。
災害危険性	給食センターは災害発生後も早急に学校給食が再開できるよう、津波・高潮・土砂災害等の災害危険性の低い場所に立地している必要がある。ハザードマップを参考に安全に施設運営ができる用地を選定する。	

■ 3 - 3 施設整備における基本条件

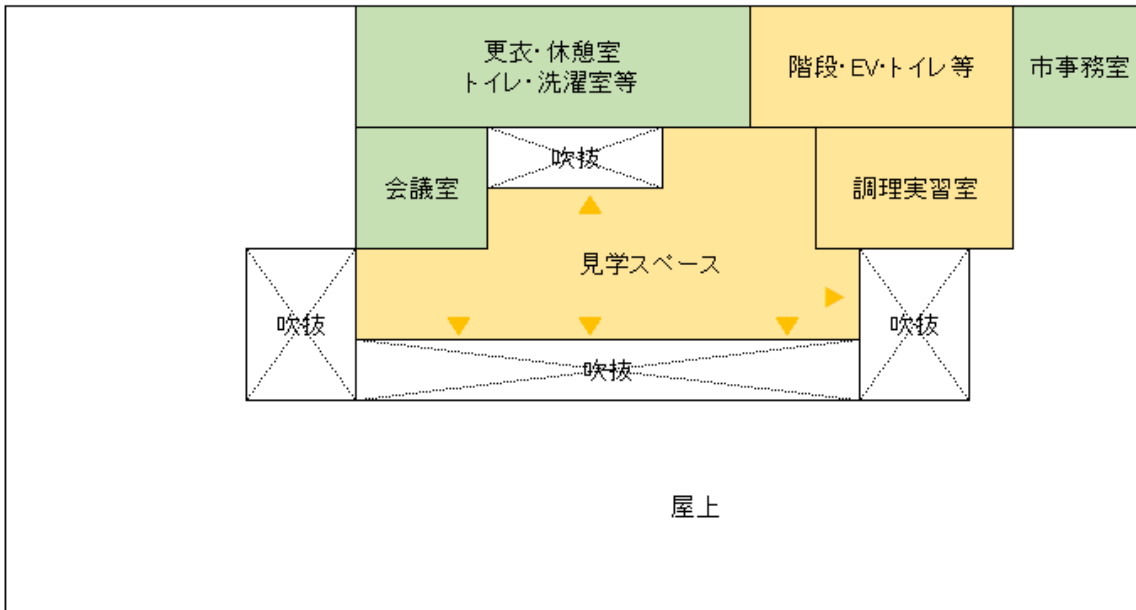
給食センターの整備に当たっては、施設整備の基本理念に基づき、下記の事項を施設整備の目標水準として、今後具体的な検討を進めます。

項 目	施 設 水 準
最大調理能力	・ 2,500 食/日の給食提供が可能な施設
配送校	・ 幼稚園 5 園、こども園 1 園、小学校 8 校に配送可能な施設
献立数	・ 2 献立に対応可能な施設（幼稚園 1 献立・小学校 1 献立） ・ 主食（米飯又はパン、麺）、汁物、主菜副菜、牛乳
配送・回収	・ 調理後 2 時間以内の喫食対応が可能な車両数を確保
建築構造	・ 官庁施設の総合耐震計画基準に準拠した構造 ・ 提供食数、献立等に応じた作業空間と機能性があり、1 階に調理関連諸室、管理関連諸室、2 階に見学関連諸室を配置することが望ましい ・ 更新性、メンテナンス性を考慮し、容易に保守点検、改修工事が行える施設
延床面積	・ 2,500 食/日の給食提供が円滑にできる面積
導入諸室	・ 学校給食衛生管理基準で定められた必要な諸室を整備
炊飯設備	・ 炊飯施設設置の検討
食物アレルギー対応	・ アレルギー専用調理室設置の検討 想定対応食数 30 食/日
食育関連施設	・ 調理室が望める見学スペース又はそれに類する方法で学習できる研修室などの整備の検討
調理環境	・ ドライシステムの採用 ・ 空調設備の設置
HACCP 対応	・ HACCP の概念を取り入れ、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等に基づいた施設
調理機器・備品類	・ 食缶は、保温 65℃以上、保冷 10℃以下を 2 時間保持できる高性能断熱食缶を導入 ・ スチームコンベクションオーブンや真空冷却機など多彩な献立が可能となる調理機器の導入 ・ 1 日当たりの最大調理能力を満たす省エネ設備機器の導入が望ましい
災害機能	・ 備蓄庫や、炊き出しに必要な機材の整備
環境配慮	・ 防音、脱臭対策など周辺環境に配慮した施設 ・ 厨芥処理や残渣処理、排水処理ができる施設が望ましい
駐車スペース	・ 駐車場（職員・調理員・来客用・配送車用・見学バス用） ・ 駐輪場
外構	・ 構内通路、工作・整備室、門扉・フェンス、植栽等

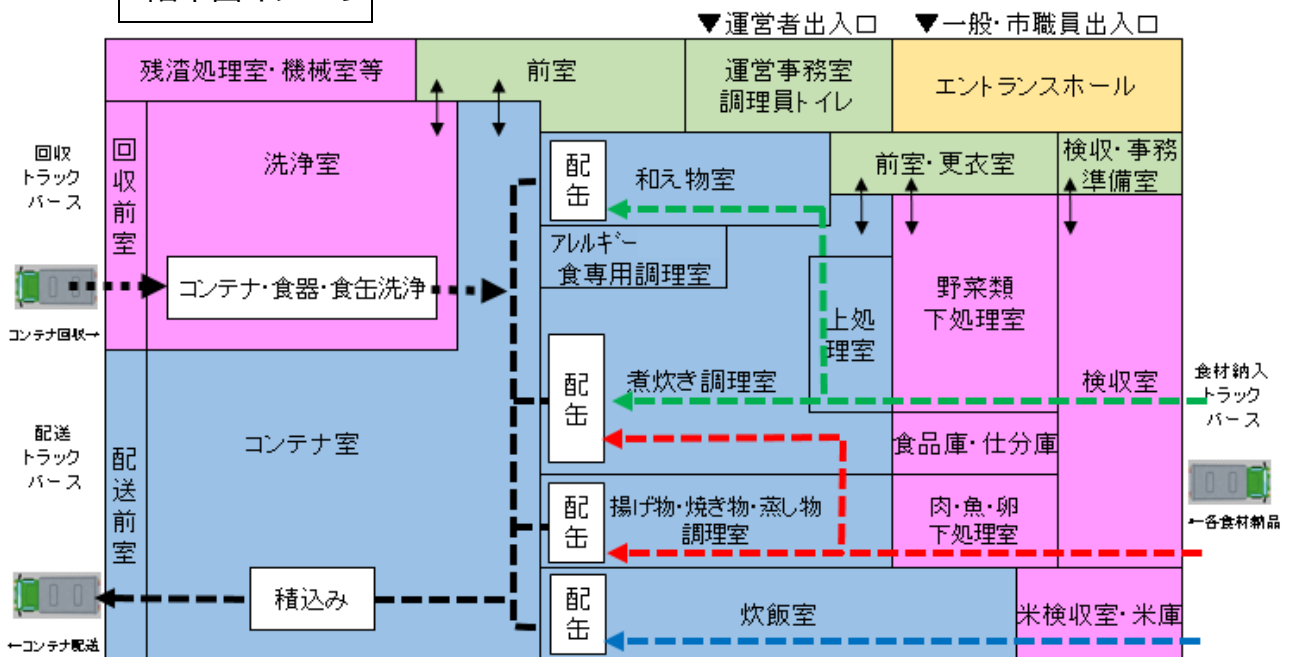
■ 3-4 施設イメージ

一般的な平面イメージ図

2階平面イメージ



1階平面イメージ



第4章 整備スケジュール

■ 4-1 整備スケジュール

今後の整備スケジュールについて、令和10年9月からの供用開始を目標に計画を進めます。

現時点での工程は以下のとおりとなります。

事業内容	令和6年度 (2024)				令和7年度 (2025)				令和8年度 (2026)				令和9年度 (2027)				令和10年度 (2028)			
基本計画	■	■	■	■																
基本設計					■	■	■	■												
実施設計									■	■	■	■								
業者選定																				
建設工事													■	■	■	■				
運営準備													■	■	■	■	■	■	■	■
供用開始																				■

■ 4-2 工程内容

工 程	内 容
基本計画	・学校給食センターの設計・工事を進めるうえでの根幹となる計画であり、建設場所や施設に盛り込む機能など、基本計画をまとめる過程での各種懸案事項を明確化し、施設の具体的な条件に基づく概算工事費などの具体的な案を示すもの
基本設計	・基本計画を施設内容に反映し、施設の構造や配置、レイアウト、備えるべき機能や設備、内外のデザイン等を設計書として取りまとめるもので、学校給食センターの具体的なイメージが明確となるもの
実施設計	・基本設計に基づき、衛生管理、調理能力、災害対応機能、環境への配慮、経済性など様々な視点から最良なものを判断し、デザインと技術の両面からなる詳細な設計であり、工事施工に向けての工事費の具体的な積算を行うもの
業者選定	・工事請負業者選定にかかる条件整理及び入札等の実施
建設工事	・土地造成・基礎工事・鉄骨工事・配管工事・外構工事・厨房設備工事等
運営準備	・学校給食衛生管理基準や大量調理施設衛生管理マニュアルなど、HACCPを考慮した運營業務に対応した各種マニュアル(衛生管理マニュアル、調理マニュアル、配送マニュアル、アレルギー等対応食マニュアル、異物混入対応マニュアル、食中毒対応マニュアル等)の作成 ・準備期間中の調理リハーサル、配送リハーサル、保護者試食会等の実施
供用開始	・令和10年9月予定



東金市学校給食センター整備基本構想

令和5年●月

東金市教育委員会