東金市学校給食センター整備基本構想(案) 概要

序 はじめに

〇 基本構想策定の経緯

本市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、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。

教育委員会では、このような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。

1 小学校給食の現状と課題

〇 施設等老朽化の課題

小学校の給食施設及び附帯設備の多くは、昭和50年代に建設、設置されており、建築後40年以上が経過しており、早期の施設更新を行う必要があります。

○ 小学校給食施設の衛生管理等の課題

ドライシステムの導入	汚染・非汚染作業区域の区分	アレルギー対応食	空調			
未対応	未区分	未対応	未整備			

〇 児童数の大幅な減少

令和2年度児童数	令和10年度見込み	令和12年度見込み	R2→R12 減少数・減少率
2, 576名	1,999名	1,852名	△724名・△28.1%

〇 新たな建設地の確保

O WITCH SERVICE			
自校方式	積 4, 200 ㎡程度の用地確保が必要。 建設地は、配送時間も含め、調理後 2 時間以内 喫食が可能な場所であることや、工業地域等		
・現在の給食室の2~3倍程度の面積が必要。	・小学校等の提供数 2,500 食を賄うには、敷地		
・施設整備に中長期の期間を要すため、全学校一	面積 4, 200 ㎡程度の用地確保が必要。		
斉での更新が困難。	・建設地は、配送時間も含め、調理後2時間以内		
・既存施設建替えにより、2年間、給食提供がで	の喫食が可能な場所であることや、工業地域等		
きない。	や用途地域外でなければならない。		

○ 学校給食施設の更新方法別の概算事業費の比較検討

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	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、近隣自治体の実例等を勘案し、標準的な施設を整備した場合の費用を算定したものです。

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。

2 施設整備の基本方針【**小学校給食の自校方式からセンター方式への移行**】

- 東金市学校給食施設のあり方検討会【意見書抜粋】
- ・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。
- 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する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」することとしました。

〇 施設整備の基本理念

項目	検 討 内 容
(1)安全で安心な給食施設	学校給食衛生管理基準への適合、ドライシステムの導入
(2)栄養バランスが良く健やかな成長を支える給食	温かい給食の提供、多様な調理方法に対応できる設備の導入
(3)食育に関する様々な情報の発信	食育の促進に資する施設
(4)食物アレルギーへの対応	アレルギー対応食を提供できる施設
(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	ライフサイクルコストに配慮した施設整備、既存市有地の活用
(6)環境と人にやさしい施設	環境に配慮した施設整備
(7)災害に強い施設	早期復旧可能な施設整備、炊き出しに必要な機材の整備

3 学校給食センターの整備・運営内容の検討

提供食数の設定・施設規模

提供食数	敷地面積	建物面積
2,500食	4, 200 m²	1,800 ㎡※見学室等の附帯設備を設置する場合には、別途スペースが必要

〇 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。

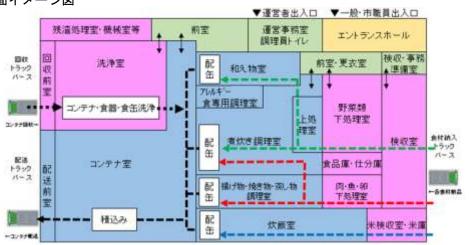
建設用地を選定するために求められる以下の項目を重視して選定することとします。

条件	項目	条件
工業地域、工業専用地域のいずれか、 もしくは用途地域外であること	インフラ整備	用地周辺にインフラが整っているこ とが望ましい
4,200 ㎡の敷地面積を有しているこ と	近隣へ与える影響	臭気や、騒音など周辺環境への考慮 が必要
長方形もしくは正方形であることが 望ましい。	土地の履歴状況	土壌汚染の可能性の低い場所であること
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	災害危険性	災害危険性の低い場であること
調理後 2 時間以内の喫食が可能であること		
	工業地域、工業専用地域のいずれか、 もしくは用途地域外であること 4,200 ㎡の敷地面積を有していること 長方形もしくは正方形であることが 望ましい。 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 調理後2 時間以内の喫食が可能で	工業地域、工業専用地域のいずれか、もしくは用途地域外であること 4,200 ㎡の敷地面積を有していること 長方形もしくは正方形であることが 望ましい。 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 調理後2 時間以内の喫食が可能で

〇 施設整備における条件整理

項目	
最大調理能力	· 2, 500 食/日
配送校	・幼稚園 5 園、こども園 1 園、小学校 8 校
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/日を円滑に供給できる面積
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
11400D +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
HACCP 対応	理マニュアル等に基づいた施設
	・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
調理機器・備品類	・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
理控制使	・防音、脱臭対策など周辺環境に配慮した施設
環境配慮	・厨芥処理や残渣処理、排水処理ができる施設が望ましい
F	・駐車場(職員・調理員・来客用・配送車用・見学バス用)
駐車スペース 	・駐輪場
外構	・構内通路、工作・整備室、門扉・フェンス、植栽等

1階平面イメージ図



4 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 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																