

① 東金市学校給食センター整備事業基本計画の構成

この基本計画では、学校給食法や食育基本法をはじめとする関連法令を踏まえ、これまで培ってきた自校方式による給食の良さや食育の理念を継承しつつ、センター方式の利点を活かした学校給食の提供を目指し、導入機能や施設規模、運営内容などを中心に本市の方針をまとめています。

【基本計画策定の検討フロー】

現状・課題の整理

- ・関連計画及び法令等
- ・小学校給食の現状
- ・小学校給食の課題

概算整備費用・整備スケジュール

- ・概算整備費用
- ・整備スケジュール

施設整備の基本方針の整理

- ・導入機能・規模・運営内容
- ・建設地の検討
- ・配置計画
- ・配送計画
- ・防災機能
- ・事業方式の比較等

④ 配置計画（ゾーニング・動線計画）

●配置計画

選定した敷地に対してスペースを有効活用しゾーニング、経済的にも適した配置を検討した。詳細な検討は設計にて実施する。



② 小学校給食の現状・課題の整理

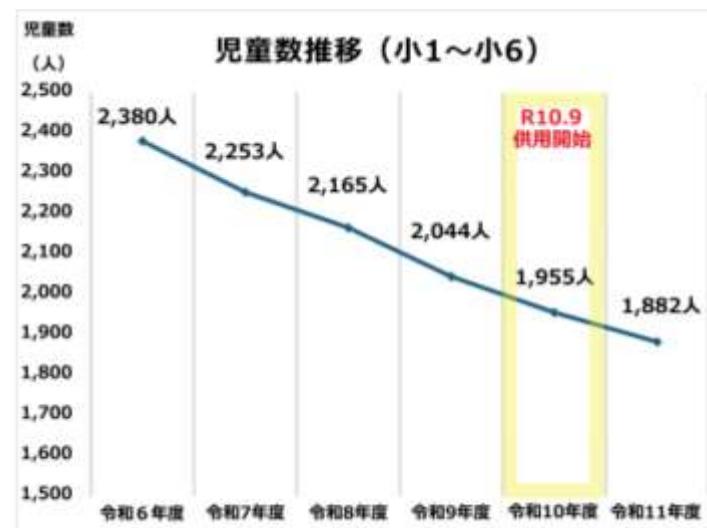
- ・施設の老朽化
- ・衛生管理面、食物アレルギー面での課題

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

⑤ 食数について

学校給食センターの施設整備にあたって1日あたりの調理能力は施設規模や調理人員数などに影響を与えることから重要な値となります。本計画では現状の児童数から**最大2,500食/日**の給食提供が可能な施設としますが、近年、地域の児童は減少傾向にあり、今後10年間でさらなる減少が予測されます。令和6年5月時点の児童数2,380人に対して、将来的な見込みにおいては給食センター開設時の令和10年度が1,955人、令和11年度には1,882人になると予想されます。

この傾向が令和12年度以降も継続した場合、令和16年度には1,400人を下回る状況となるため、余剰調理能力の活用について検討します。



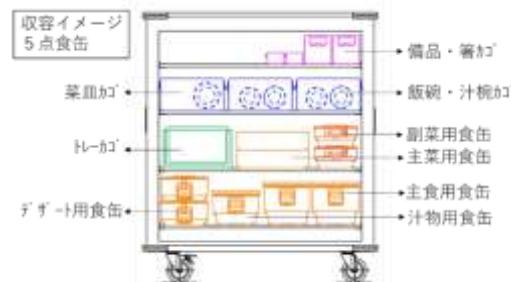
⑥ 配送計画について

学校給食施設は、「学校給食衛生管理基準」に基づき、「調理後2時間以内で喫食できるよう努めること」や「検食は、学校給食調理場および共同調理場の受配校において、あらかじめ責任者を定め、児童生徒の摂食時間開始の30分前までにを行うこと」が求められています。適温で安全な学校給食を提供するため、これらの基準を満たす所要時間での配送が可能な計画とします。

小学校配送計画の例

1号車		小学校配送									
場所	センター	→	庫小	→	センター	→	庫小	→	センター	→	センター
コンテナ	4台積	4台積	4台積	空車	3台積	3台積	3台積	空車			
配送距離	2.6km		2.6km		2.6km		2.6km		2.6km		
到着時間	10:50		11:05		11:20		11:35		11:50		
所要時間	0:05	0:10	0:05	0:10	0:05	0:10	0:05	0:10			
出発時間	10:55		11:10		11:25		11:40				
2号車		小学校配送									
場所	センター	→	庫庫小	→	センター	→	庫庫小	→	センター	→	センター
コンテナ	4台積	4台積	4台積	空車	3台積	3台積	3台積	空車			
配送距離	2.1km		2.1km		2.1km		2.1km		2.1km		
到着時間	10:55		11:10		11:25		11:40		11:55		
所要時間	0:05	0:10	0:05	0:10	0:05	0:10	0:05	0:10			
出発時間	11:00		11:15		11:30		11:45				

コンテナ内イメージ



配送トラック想定台数

- 小学校用2tトラック：5台
- 幼稚園用軽トラック：3台

③ 施設整備の基本方針の整理

【施設整備の基本理念】

- 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

⑦ 建設地の検討

建設地については下表「建設候補地の条件整理」に合致する土地として「東金文化会館臨時駐車場」を選定しました。

【建設地の条件整理】

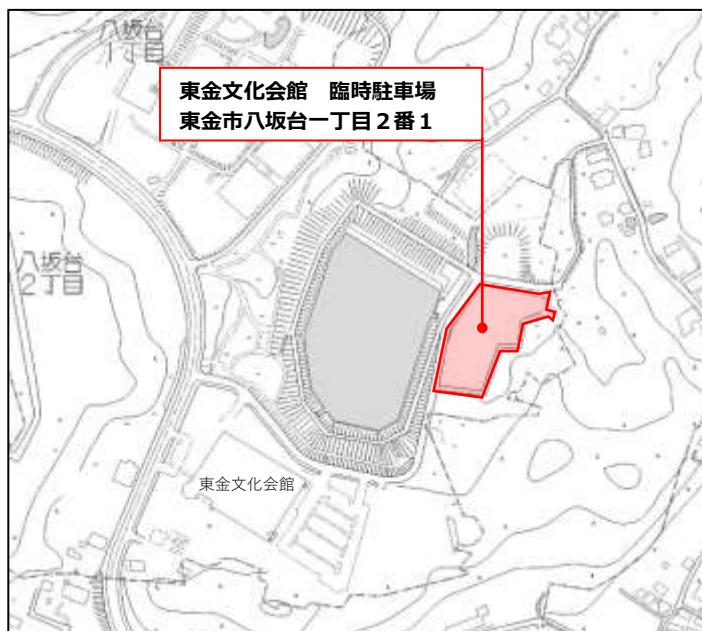
比較項目	内 容
用途地域等の条件	給食センター（工場）が建築出来る地域か。特殊な法令上の手続き等があるか。
用地面積	最大調理能力2,500食／日が建設できるだけの十分な敷地面積（約4,695㎡）を確保できるか。
用地形状	調理・配送工程などの作業動線の直線化や一方通行化が図りやすい整形、長方形の敷地形状をしているか。
接道状況	建築物を新築する上で必要な接道条件を満たしているか。配送車等の出入りに支障がないか。
配送の効率性	建設地と配送校が学校給食衛生管理基準で定められている調理後2時間以内の喫食が達成できる位置関係にあるか。
ライフライン整備	敷地周辺に必要なインフラ設備が整っているか。
土地の履歴状況	土地の履歴から土壌汚染の可能性が低い場所であるか。
敷地内の既存建物	敷地内に撤去工事が必要な既存建物等があるか。
災害危険性	地震・液状化・洪水などの災害危険性の低い場所であるか。避難所との位置的関係性はどのようになっているのか。
近隣へ与える影響	給食センター運営によって臭気や騒音が発生した場合、近隣住民へ影響が少ない立地であるか。

■建設地の選定理由
<ul style="list-style-type: none"> 市の中心部に位置しており、配送ルートの起点として最適である。 自然災害（地震・洪水）に対する危険性が比較的少ない。 災害時、避難所である文化会館へのバックアップが期待できる。 敷地内に既存建物が無く撤去工事が不要であり、上位計画等も無いため整備スケジュールを予定通り進めることができる。 敷地周辺に住居がなく近隣住民への騒音・臭気等のリスクが低い。 敷地周辺に小中学校がないため車両交通による子供達への影響が少ない。

【広域図】



【拡大図】



⑧ 事業手法について

事業手法について比較検討したところ、コスト削減効果は薄いものの、市の事務負担が最も少なく事業期間も短いこと、また国の交付金（補助金）が対象になることから、本計画の施設規模（2,500食/日）としては、施設の設計、建設、維持管理、運営の各業務を個別に発注する公設による従来方式が最も適していると考えられます。

⑨ 施設整備の基本方針の整理

【献立について】 献立数： 1 献立 （ただし、幼稚園児には、咀嚼能力や味覚に応じた給食提供を実施） 提供食品数： 最大5品目	【アレルギー対応食の提供について】 提供食数： 30食～50食程度 想定アレルギー数： 最大3品 メニュー構成： 除去食
【炊飯設備について】 施設内に炊飯設備を整備し運営開始時から 自前炊飯を実施 する。（提供回数：週4回） ・献立の自由度が上がる ・安全衛生管理の目がより行き届きやすくなる ・調理後、2時間以内の喫食が可能	【災害時対応】 被災後の学校再開に合わせて給食提供を開始するため、衛生面等を考慮し 災害時避難所には指定しない 。 防災機能を今後の設計にて検討する。 ・ 防災機能を有した厨房機器 の設置 ・ 米のローリングストック
【食育の内容について】 今後の設計にて検討する。 見学窓 ：調理室等の様子を見学 食育展示コーナー ：パネル展示など情報発信の場 会議室 ：研修会や試食会など食育活動の推進	【厨房機器の熱源について】 主要な厨房機器の熱源は20年スパンのトータルコスト（イニシャルコスト+ランニングコスト）が安い 都市ガス主体の方針で今後の設計を進める方針 とする。

⑩ 概算整備費

項目	金額（税抜）	備考
① 新築工事費	1,511,600,000	電気設備・機械設備工事含む
② 厨房設備費	490,000,000	食器・食缶・備品含む
合計（①+②）	2,001,600,000	
付帯費用		
③ 配膳室整備費	45,000,000	小学校8施設
④ 設計監理費	86,600,000	設計・工事監理・調査費
⑤ ライフライン整備費	100,000,000	ガス・水道・下水等
合計（③+④+⑤）	231,600,000	
総計（①～⑤）	2,233,200,000	今後の建設単価等によって変動するため、設計段階で再度精査します。

【条件】

- 食数:2,500食/日
- 鉄骨造 2階建て
- 延べ面積:2,120㎡
- 厨房機器熱源:都市ガス主体
- 敷地面積:5,390㎡

⑪ 今後の予定

事業スケジュールについて

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。

整備期間	備考
令和7年度	設計
令和8年度～令和9年度	新築工事（工期：16カ月程度）
令和9年度	運営準備
令和10年9月	供用開始