

芝山町学校給食センター整備基本計画（概要版）

I. はじめに

1. これまでの経緯

芝山町学校給食センターは、建築から既に50年以上が経過し、建物の老朽化が著しく施設設備や厨房設備についても更新が必要な状況です。町では「芝山町公共施設等総合管理計画」及び「個別施設計画」により、学校給食センターの整備については、小学校の建替え等の更新と合わせ「小学校敷地内に親子方式により移転・新築する」という方針を定めました。

また、現学校給食センターは国の定める学校給食衛生管理基準（平成21年4月施行）が示される以前に建築されていることから、最新の衛生管理基準に準拠した施設として整備することが求められています。

本計画は、これまでの経緯を踏まえ、安全で安心な学校給食を安定供給できる新たな学校給食センターの整備に必要な基本事項を取りまとめたものです。

2. 学校給食センターの現状と課題

施設名称	食数	建築年	供用開始	延床面積	敷地面積	対象校
学校給食センター	506食 (令和5年4月1日現在)	昭和46年	昭和58年	700.23㎡	3,000㎡	芝山中学校・芝山小学校

- | | |
|-------------------|------------------|
| (1)学校給食衛生管理基準への適合 | (4)食物アレルギー食への対応 |
| (2)効率的な作業動線の確保 | (5)食育の推進に資する施設整備 |
| (3)ドライシステムの導入 | (6)災害に強い施設整備 |

II. 学校給食の基本的な考え方

1. 学校給食の目標

学校給食法は昭和29年に制定され、現在ではその目的が「栄養補給」から「食育の推進」の考え方を含めたものへと変化しています。この法律の第2条に、学校給食の目標として「健全な食生活の判断力を培い、望ましい食習慣を養うこと」、「明るい社交性及び協同の精神を養うこと」、「自然の恩恵の理解・生命及び自然を尊重・環境保全に寄与する態度を養うこと」、「食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることへの理解と勤労を重んずる態度を養うこと」、「地域の伝統的な食文化の理解」、「食料の生産・流通・消費について正しい理解に導くこと」など「7つの目標」が掲げられています。

2. 施設整備方針

(1) 学校給食衛生管理基準への対応

学校給食衛生管理基準及びHACCP（衛生管理の国際的な手法）の考え方に基づき「汚染作業区域・非汚染作業区域等の明確な区分け」、「ドライシステムの導入」、「一方通行の動線確保」など基準に適合する施設整備に取り組みます。

(2) ドライシステムの導入

ドライシステムの導入により湿度の上昇を抑えることができるため、細菌や害虫の繁殖を抑え徹底した衛生管理に取り組みます。（*ドライシステムとは、調理室の床を濡らさずに常に乾いた状態で調理や洗浄作業を行う仕組みです。）

(3) 米飯給食の継続

地場産品である「芝山町産コシヒカリ」を使用した週4回の米飯給食を継続するための炊飯設備を設置します。

(4) 食物アレルギーへの対応

安全にアレルギー対応食の提供ができるよう、アレルギー専用調理室又は専用ラインの設置に取り組みます。

(5) 食育や地産地消の推進

食は生活や生命を維持するために最も重要な行為の一つであり、食文化に対する興味や関心を高めるためにも食育活動を推進します。必要な調理状況見学のデッキ、会議室等を設けると共に、食材については地場産品の理解と地産地消への積極的な取り組みをします。

(6) 災害時の利活用

災害に強い施設整備と災害発生時においても炊き出しなどに活用できる設備の導入に取り組みます。

(7) 環境への配慮

地球環境に配慮した施設として、SDGs（持続可能な開発目標）等に基づき、省エネルギー設備及び再生可能エネルギー設備等の導入を図るとともに、臭気・防音対策など環境負荷の低減に取り組みます。

(8) 建物の耐震性能

建物は大地震後構造の大きな補修をすることなく建物を使用できることを目標とし、人命の安全確保に加え迅速な機能回復等、十分な機能確保ができる水準とします。

耐震性能の目標、構造体Ⅱ類・非構造部材B類・建築設備Ⅱ類

3. 給食数の設定

給食数は、「芝山町人口ビジョン」改訂版（令和2年3月）による、将来展望人口数から推定します。

小中学校児童・生徒数=511人、学級数=27学級を実数とします。

教職員数は学級数がほぼ変わらない見込みのため、令和5年度の教職員数71人を実数とします。

学校給食数=511+71=582食

給食数=600食

III. 学校給食の実施方式と事業手法

1. 学校給食の実施方式

【センター方式】

各学校に調理場を設ける自校方式は、食育の推進においては望ましい環境ですが、施設整備費や維持管理費等が多額になることが予想されます。また、親子方式の場合は建設可能な用地について建築基準法上の制限があり、配送経費についても現状と概ね同様であると予測されます。以上のことから、新たな給食施設は自校方式の利点である食育の推進等を取り入れた上で、現状と同じ「センター方式」とすることが望ましいと思われまます。

2. 施設の整備運営手法

【従来方式（公設公営・公設民営）】

町の資金調達により、個別発注によって設計、建設を行い、町の直営により維持管理、運営を行う方式のことです。また、一部の業務を民間事業者へ委託する場合を含む方式です。

学校給食センターは現在町が管理運営しており、今後も安全安心でおいしい給食を確実に提供できる【従来方式】が良いと思われまます。

調理業務と配送業務について直営方式と委託方式を比較検討すると、直営の場合は責任の所在が明確で、業務の安定性が確保されますが、人員管理及び人件費の増加が見込まれます。一方、委託の場合は給食数の変動や業務の効率化が見込まれます。従って、調理・配送業務は実績のある業者を選定することによる、委託方式が適していると思われまます。

IV. 建設候補地の検討

1. 候補地選定の考え方

選定の重要ポイント	(1)法令による制限	用途地域	: 建設可能の可否（給食センター：工場扱い）
		文化財保護法	: 包括地内は調査期間等の時間的制約が生じる
	(2)総合的な条件	配送時間	: 配送時間の上限50分
		敷地面積	: 3,000㎡程度

下記の3候補地について比較検討を行います。

	芝山小学校	芝山中学校	芝山工業団地公園
用途地域	第1種住居地域 ×	無指定 ○	工業専用地域 ○
文化財保護法	包蔵地内 ×	包蔵地内 ×	包蔵地外 ○
配送時間	中学校へ4分	小学校へ4分	小学校へ4分、中学校へ8分
敷地面積	運動場を狭めるため不適 ×	運動場を狭めるため不適 ×	○



2. 候補地の選定理由

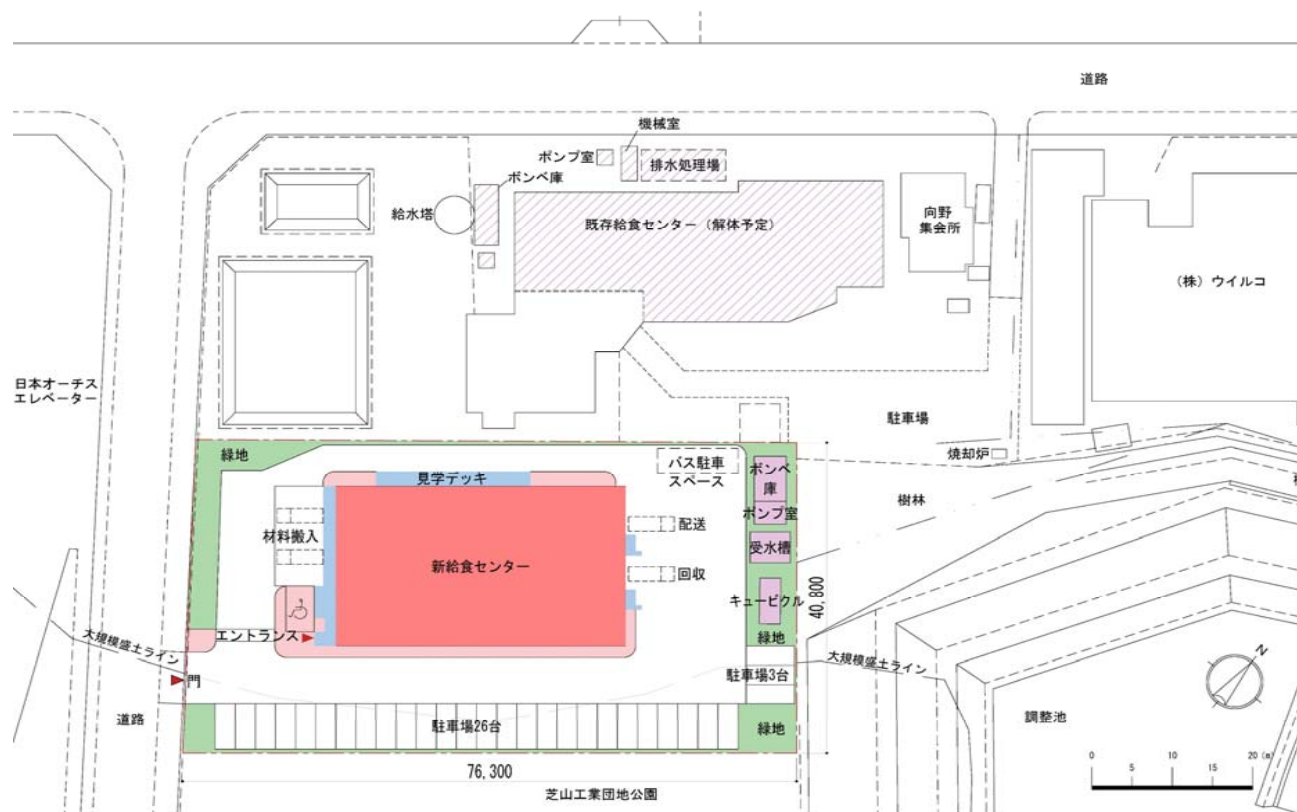
- ・都市計画上の用途地域は、工業専用地域であるため建築可能である。
- ・文化財包蔵地外であるため、確認調査等の必要がない。計画どおりに造成工事を実施することが可能である。
- ・周囲は工場が立地していることから、騒音・臭気に関する影響は少ないと見込まれる。
- ・周辺道路は幅員が広く、給食事業関係車両の通行について支障ない。
- ・小中学校敷地内への建設は、グラウンド部分以外の適地はないため、候補地として適当でない。

比較検討の結果「芝山工業団地公園」を建設候補地とします

V. 施設整備計画

1. 施設配置計画

- (1) 敷地位置は公園北側の既存給食センター隣接地とし、大規模盛土造成地をできるだけ避けた位置とし、災害リスクを避けます。
- (2) 建物位置は道路からできるだけ離して（7m以上）道路側の緑化に務めます。又、大規模盛土造成地をできるだけ避けて北側寄りに配置します。
- (3) 敷地は衛生環境の保全上フェンス等を設置して区画します。
- (4) 材料搬入等エリアは道路側とし、調理ラインは西側から東側へとします。これにより配送エリアは東側からとなります。
- (5) 構内道路はできるだけ建物周囲に配置し、一方通行となるように計画します。
- (6) 駐車場は敷地内に合計30台（うち障がい者用1台）を確保します。又、コンテナ配送車両は専用駐車場を2台設置します。
- (7) ポンプ庫、ポンプ室、受水槽、キュービクルはまとめて東側に設置します。



新施設 配置計画（イメージ図）

3. 概算事業費

新学校給食センターの整備に係る概算事業費は次のとおりです。

	金額（千円）	備考
芝山町学校給食センター整備		
設計業務委託費	22,055	基本・実施設計
地質調査業務委託費	5,214	
用地測量業務委託費	4,004	
建築確認申請手数料ほか	481	建築確認申請・構造適合性判定手数料ほか
建設工事費（杭工事を除く）	715,000	太陽光発電設備は別途
厨房設備費	220,000	食器・食缶・什器・調理器具は別途
監理業務委託費	11,880	
工事完了検査手数料	36	
既存給食センター解体工事費	72,270	アスベスト撤去、厨房機器撤去は別途
既存給食センター解体工事設計監理業務委託費	8,041	
合計	1,058,981	

概算事業費は現時点での標準的な施設整備をした場合の費用を算定したものであり、建設単価及び物価等によって変動し、地質調査結果による杭工事費等の加算もあり、実際の費用は、具体的な建設計画が決まった段階で精査されるものです。

2. 施設計画

- (1) 建物のイメージは各動線の効率化のため、平家建てとします。
- (2) 学校給食衛生管理基準に基づき、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区画したものとし、ワンウェイ動線とします。
- (3) アレルギー対応室は明確な区画をします。
- (4) 材料搬入・下処理・上処理を明確に区画します。
- (5) 配送エリアと回収・洗浄エリアを明確に区画します。
- (6) その他管理エリアと食育エリアは調理室と連携できる位置とします。
- (7) 見学デッキは調理室の見える位置（北側）とします。
- (8) 玄関・材料搬入エリア、配送・回収エリア、見学デッキ上部は庇を設置します。



区域の凡例
 外来・一般エリア
 前室・準備室
 非汚染作業区域（加熱後）
 非汚染作業区域（加熱前）
 高度清潔作業区域
 汚染作業区域

新施設 平面計画（イメージ図）

4. 事業スケジュール

今後の事業スケジュールは、令和6年度に設計を行い、令和7・8年度で施設建設を行うことを予定しています。運営準備期間は、可能な限り給食の提供を休止しないよう配慮し、試運転期間を夏休みに設定して令和8年9月からの供用開始を目標に計画を進めます。

事業内容	令和6年度					令和7年度					令和8年度				
	4	6	8	10	12	2	3	4	6	8	10	12	2	3	
基本・実施設計	[Progress bar from 4 to 10]					設計期間11か月									
給食センター建設工事						[Progress bar from 6 to 12]					工期一年				
試運転期間											夏休み試運転				
供用開始											二学期より供用				