

玉野市学校給食センター整備基本構想

平成 30 年 4 月

玉 野 市 教 育 委 員 会

目次

1. 現状と課題.....	1
1－1 上位構想・関連調査等.....	1
1－2 玉野市の学校給食施設の現状と課題.....	7
2. 基本方針.....	9
2－1 学校給食施設再整備に向けた基本方針.....	9
2－2 提供食数の将来推計.....	10
2－3 関係法令・制度調査.....	12
3. 基本要件.....	14
3－1 必要機能（必須機能）.....	14
3－2 建設候補地の状況把握と施設（設備）、規模等.....	16
3－3 施設平面・配置計画.....	19
3－4 配送計画.....	22
4. 追加機能.....	25
4－1 追加機能（必須としない機能）.....	25
5. 整備スケジュール.....	27
5－1 整備スケジュール.....	27

1. 現状と課題

1-1 上位構想・関連調査等

(1) 玉野市総合計画 後期基本計画「みんなで築くたまのプラン」

玉野市は、総合計画後期基本計画の「政策大綱3 豊かな心をはぐくむまち」「政策8 心豊かな人をはぐくむまちづくり」「施策2 安全で適切な教育環境を提供する」の中で、学校給食に係る計画を取りまとめている。ここでは、少子化の進展に加え、共同調理場の老朽化が進んでいることから、今後も安定した学校給食を提供するため、施設の大幅な改修や新設、自校方式導入など、学校給食施設の在り方を総合的に検討する必要があるとしている。

学校給食については、望ましい食習慣の形成や食文化の向上に資するため、各学校と連携を図りながら、学校教育活動の一環として、給食を通じた食教育の充実に努めるとともに、安全で安心な給食を安定的に供給するため、今後の学校給食施設の在り方について検討する基本方針を示した。

そして、「良質な学校給食を提供する」ために、今後の取り組みとして、栄養教諭等による食に関する指導を充実させるとともに、児童・生徒の食物アレルギーにも配慮した豊かできめ細やかな給食の提供に努めることとした。また、玉原・東児の両調理場の老朽化が著しく、児童数も減少していることから、両調理場の統廃合の検討を実施する方針としている。

(2) 玉野市学校給食懇談会（平成26年）

玉野市の学校給食に係る懇談会が平成26年5月から7月にかけて3回開催され、学識経験者、小中学校長、幼稚園長、PTA、学校給食センター栄養教諭、計9名の委員から、次のような意見が示された。

① 施設・設備について

ア 施設の老朽化は明らかであり、早急に建設計画を進めてもらいたい。

イ 建設期間や費用等あらゆる面から比較検討し、早期に実現可能な方法で進めてもらいたい。

② 運営方式について

ア センター方式は、自校方式に比べ整備コストが低減されることに加え、食材確保など給食事務の面でも効率が図られる。

イ 子どもたちが育てた野菜も場合によっては使えること、調理の様子を見せられること、調理員自ら残食状況を確認できることなど、食育という点では自校方式にメリットも多い。センター方式に自校方式のメリットを取り入れてもらいたい。

③ アレルギーへの個別対応について

個別対応を進めるのであれば、学校・センター・保護者が連携した体制を作り対応を十分検討してもらいたい。

④ 食育について

何十年に一度のことなので、食器など様々な検討をしてもらいたい。

⑤ 民間委託について

ア 安全性や、地元の雇用などに配慮し、十分な検討のもと進めてもらいたい。

イ 委託に際しては、市のチェック体制を整備してもらいたい。

(3) 幼稚園への給食提供に係る保護者アンケート（玉野市 平成26年12月）

将来の学校給食提供食数減少を見越して、学校給食センターを多用途活用し提供食数を確保することなどが、より効率的な運営に結び付く可能性がある。このため、玉野市は、法的規制が少なく他市でも導入事例の多い幼稚園への給食提供について検討することとし、市立幼稚園園児の保護者を対象として、平成26年12月にアンケート調査を実施した（回収票数321）。

当該調査では、幼稚園への給食提供について、74.1%の保護者が「あったほうがよい」と回答した。また、「どちらでもよい（18.4%）」とした層においては、給食提供に否定的な意見は少なく、「ないほうがよい（5.9%）」とした層においても、給食のメリットについては認める意見が見られた。この結果を踏まえ、市は全体の約90%は幼稚園給食に肯定的であるとし、「ないほうがよい」とした層についても、弁当の日を残すことによって給食導入に一定の理解を得られるものとした。

(4) 玉野市学校給食施設整備に関する懇談会（玉野市 平成29年11月）

市立小中学校長及び各校 PTA 会長より以下の意見があった。

① 施設全般について

ア 温かいご飯を食べさせてやりたい。炊飯設備も併設してほしい。

イ 土地の条件も含めて、地震に見舞われても機能を喪失しない建物となるか。

② アレルギー対応について

ア アレルギー対応するのであれば、相当数の除去食が必要になると思う。絶対に混入しない方法で提供して欲しい。

イ アレルギーの対象品目が多岐にわたり、対応が複雑困難になってきている。岡山市では除去食をやめる方向にあると聞いている。死に直結することなので慎重な判断をお願いする。

③ 民間活力導入について

ア 建設費用を抑えるために安い器具を導入する。また、調理費を抑えるために調理員を減らす。結果として調理の幅が狭くなることが懸念される。PPPを導入するなら、これまでの施設ではできなかったメニューを実現して欲しい。

イ 図書館の例を見ても民間は面白い。PPPで異論ないのではないかな。

(5) 玉野市学校給食施設整備に関する懇談会（玉野市 平成30年2月）

学校給食センター整備に関する基本方針等について、事前に有識者からの意見を聴取し、論点整理を行った上で懇談会において協議した結果、次の意見が示された。

① 新学校給食センターの施設設備の整備について

＜論点＞財政状況が厳しい中、施設設備の整備をどのように進めていくべきか。

【有識者からの意見】

- ア 学校給食衛生管理基準、大量調理衛生管理マニュアルに基づく施設であること。当該基準に基づく施設が整備されれば、安全面から見れば格段に良くなる。
- イ 民間活力を導入する場合には、施設整備コストを圧縮することが期待できる。
- ウ 民間活力を導入する場合でも、市側でリーダーシップが発揮できる人材配置が望まれる。業者に足元を見られないよう、低廉な施設でも質の高いサービスが維持できるような体制の整備が必要である。

【懇談会での意見】

- ア 多様な調理方法に対応できる設備とあるが、期待値ばかりが大きくなりすぎないか。より安全安心な給食が提供できるというのを前面に出した方が良いと思われる。
- イ 既存施設でも工夫でうまくできている例はある。先進地を調査研究して、おいしい給食が作れるような機器を導入して欲しい。
- ウ 現場の声もしっかり反映してほしい。
- エ 競輪場の駐車場は、少年硬式野球チームが練習に使用している。保護者が荒れ地を整備した経緯があるので、使用できないのであれば代替地を提供して欲しい。

② 新学校給食センターの運営（維持管理）や調理について

＜論点＞財政状況が厳しい中、施設設備の整備をどのように進めていくべきか。

【有識者からの意見】

- ア 2時間喫食を守るには、献立に応じて人員配置を変えることができるような柔軟性が必要。人手不足で調理員を確保することが難しい状況であるが、民間活力を導入する場合には、他の事業所から調理員を派遣できるようなシステムの提案の可能性がある。
- イ 公立の共同調理場での経験の中で、職員の中には調理に向かない人、和が保てない人も実際にいたが、異動させることは難しい。調理を委託する場合には、例えば、契約時に調理にふさわしくない人は、速やかに配置換えができることを契約書に明記するなどしておけば、適材適所の人材配置が比較的容易になると考えられる。
- ウ 民間活力を導入する場合でも、市側でリーダーシップが発揮できる人材配置が望まれる。業者に足元を見られないよう、また、低廉な施設でも質の高いサービスが維持できるよう、適切な業者選定と栄養教諭を含めた市側の体制整備が必要である。

- エ 「民間」、「委託」という言葉だけで、「業者は利益を追求するので、質が低下する」との意見が一番多いが、民間では調理師資格を持つプロ集団が安全管理等について死活問題として徹底して取り組む姿勢があり、民間活力を導入する場合には、信用できる適切な業者選定が重要である。
- オ 民間活力を導入する場合には、受託者側が献立を作成するのではなく、栄養教諭等が児童・生徒の体位体力、活動内容、家庭の食事状況等や地域の食事情を把握した上で献立を作成すれば、学校給食の質を守ることができる。いかに児童生徒の状況や課題等を学校給食センターに情報提供し、学校と給食センターとの連携体制を構築できるかについても議論が必要。

【懇談会での意見】

- ア 市側でリーダーシップが発揮できる人材配置について、どのような立場の人で、何をするのかについて明確にして欲しい。
- イ 直営か民間委託によらず、食の安全安心を担保することは大前提の話だと考えている。そこをきちんと守ったうえで、いかにうまく活用するかが重要だと思う。

③ 新学校給食センターにおける食育の推進について

＜論点＞新学校給食センターにどのような食育推進機能を期待するか。

【有識者からの意見】

- ア 児童生徒に、新センターになって「こんなに良くなった」、「ここが変わった」という実感が持てるように、新センターに期待する食育推進の考え方をしっかり持って整備を進める必要がある。
- イ 児童生徒・教職員にとって、学校給食を通じて、食に関して自己管理能力が身につけられるものであることや、食文化を伝承するものとなるなど、食育計画に基づく献立となるようにすることが必要。
- ウ 食器や食缶は、食育の考え方を踏まえて、適切な素材のものを採用する必要がある。
- エ 民間活力を導入する場合でも、食育推進の役割を栄養教諭が果たすことで、低廉な施設でも質の高い給食の提供が可能であると思われる。

【懇談会での意見】

- ア 栄養教諭の顔が見える、学校の意見を伝えられる体制の構築が重要と思われる。
- イ 食育の推進にあたって、栄養教諭が学校を訪問し行っている食に関する指導は非常に重要である。2施設が統合することにより、栄養教諭の配置が3名から2名に減少する。2名でこれまでと同様の指導を行うことは物理的に難しいのではないかと。

④ 児童生徒のアレルギーへの対応について

＜論点＞アレルギー対応の範囲をどのように考えるべきか。

アレルギー対応のための施設整備はどのような内容で実施することが必要か。

学校給食実施におけるアレルギー対応は具体的にどのように進めていくべきか。

【有識者からの意見】

- ア アレルギー対応の範囲を拡大するとリスクも増大することに留意が必要。
- イ アレルギー対応といった場合に、「アレルギー対応食」限定ではなく、除去食とか弁当持参などの「個別対応」も想定することが必要ではないか。保護者の意見とともに、国のガイドラインや、学校の意向等を精査して対応することが必要。
- ウ 代替食とせずに除去食のみとする等、アレルギー対応食は縮小傾向にあると認識しており、岡山県全体でも縮小傾向にあると認識している。
- エ 自分で食べられるものを自ら判断できるようリテラシーの形成を重視し、アレルギー対応は拡充しないという考え方もある。

【懇談会での意見】

- ア クラス全体でアレルギーを把握することも必要と思われる。また、本人も判断できる能力を身につけることも重要である。何でも任せていたら自分で判断する能力が身につかない。有識者意見の「リテラシーの形成」はそのとおりだと思う。
- イ よく聞くのは7品目。代替食を作れるのであれば親も助かる。個々の管理、学校全体でのリスク対応や共通認識など学校側の体制づくりは必須である。
- ウ 同じ給食を食べられるのはよいことだ。25品目までは必要なく、5+2でよいのではないか。調理→運搬→配膳 それぞれの過程での管理が必要である。
- エ 多品目の対応を求めれば求めるほど、コンテナ数が増えて計画の根本から見直す必要が出てくるのではないか。
- オ 担任だけでなく子どもたちも情報を共有することが大切。命に関わることなので相談が必要。
- カ アレルギー対応するにあたっては、別途市費の栄養士を確保することが必要であり、専用調理員も必要である。
- キ アレルギーテストで反応があっても、症状が出るものと出ないものがある。個々のアレルギー対応には事前に膨大な準備が必要である。50人の対応となると非常に大変なのではないか。栄養教諭2人では足りないと思われる。もっと詳細を詰めてから進めるべきと考える。
- ク センター方式は、自校式よりもより細かいチェックが必要になる。本当にコンタミネーションの心配はないか。自校式だった前校では5～6%の児童が対象であった。余談になるが、前任校の栄養教諭は「負荷をかけるのも食育」という考えであった。
- ケ 配膳室での対応が必要であれば、アレルギー対応に関するマニュアルを市が作成する必要がある。
- コ 施設が新しくなるからといってアレルギー対応するのは賛成しない。命にかかわること

を学校ですべきでないと考える。

- サ 現センターにおいても精一杯のことをしてくれている。アレルギー対応食について対応するに越したことはないのだろうが、食数を考えると対応が必要とは限らない。

⑤ 追加機能や付帯事業について

＜論点＞どのような観点から、追加機能や付帯事業を考えることが必要か。

【有識者からの意見】

- ア 近年、災害時の機能は必須の傾向にあり、日頃から訓練しておくことも必要。また、食材入れ替えのための献立も計画的に実施することが必要。
- イ 幼稚園、保育園への給食提供について、いずれも食に関する指導内容があり、食育の観点を踏まえた事業の実施が求められている。
- ウ 付帯事業実施後の施設設備に関する仕様書どおりの復旧と確認業務の励行が必要。
- エ 付帯事業で使用した機器等に損傷があった場合の責任と、その後の学校給食の提供が実施できることの保証を明確にしておくことが必要。
- オ 高齢者への給食サービス等を実施する場合は、栄養指導等の教育的目的を持たせる。配食も考えれるが、高齢者が外出することで生き生きとすれば、他への波及効果も考えられる。一方で、例えば高齢者施設等への配食業務を実施した場合に、特に公設や公共主導の場合は民業圧迫として指摘される可能性もあるので留意することが必要。

【懇談会での意見】

有識者からの意見について紹介した上で協議を行った結果、特に付け加えるべき意見や異論等は出されなかった。

1-2 玉野市の学校給食施設の現状と課題

(1) 学校給食施設の現状と課題

玉野市の学校給食施設は、学校給食センターが昭和 45 年建設、東児調理場は昭和 47 年建設と、両施設とも建設から 40 年以上が経過しており、建物や配電設備等が老朽化している。また、学校給食衛生管理基準に適合していない項目もあるため、現状の施設では安全で安心できる学校給食の運営が困難な状況となっている。

① 学校給食施設の概要

玉野市の学校給食施設はの概要は表 1-2-1 のとおりである。

表 1-2-1：学校給食施設の概要

	学校給食センター	東児調理場
建設年月日	昭和 45 年 3 月 31 日	昭和 47 年 2 月 15 日
経過年数	47 年	45 年
敷地面積	4,575 m ²	1,857 m ²
建物延面積	1,294 m ²	653 m ²
調理能力	6,000 食／日	2,000 食／日
調理提供学校数	小学校 8 校 中学校 4 校	小学校 6 校 中学校 3 校
調理提供数	3,222 食（平成 29 年度）	1,015 食（平成 29 年度）
調理システム	ウェットシステム・ドライ運用	
アレルギー対応	除去食・代替食の提供なし	

② 学校給食施設の現状

- 施設については、両施設とも建物自体が老朽化しており、付随する配電設備やボイラー、浄化槽等も修繕が必要な状態である。
- 設備については、調理システムがウェットシステムで平成 21 年からドライ運用を心掛けているが、ドライシステムと同様の作業は行えていない。また、冷暖房設備が設置されていないため、調理室内の温度管理ができていない。
- 運営面については、食物アレルギーを持つ児童生徒へ、除去食や代替食の対応が行えていない。現状においては原材料を詳細に記入した献立表を事前に配布し、それを基に保護者や担任などの指示、もしくは児童生徒自身の判断で、学校給食から原因物質を除外しながら食べる対策を講じている。
- 食育の推進については、栄養教諭・学校栄養職員が中心となって、子どもたちに基本的な食生活習慣を身につけさせるための啓発・指導を目的とし、「地場産物を利用した調理実習」、「夏休み親子料理教室」、「バイキング給食」等の取り組みを行っているが、最新の学校給食センターで実施されているように、見学通路から調理工程を見学する等の活動は行うことができていない。

③ 学校給食施設の課題

(出典：1－1（2）の懇談会資料)

- ・ 施設等の老朽化については、現在さまざまな不具合が生じており、いつ調理業務に支障を来すかわからない状況である。
- ・ 設備については、学校給食衛生管理基準で「ドライシステムを導入するよう努めること。」また、「食品を取り扱う場所は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造とするよう努めること。」とあるため、基準に沿った衛生管理運営が行える見直しが必要な状況である。
- ・ 運営での食物アレルギーの対応については、アレルギーを持つ児童生徒は年々増加傾向にあること。また、保護者からの要望も多いことから、アレルギー除去食・代替食を提供できる施設整備の検討が必要である。
- ・ 食育の推進については、施設を訪れた方が実際に見て学べるよう、見学スペースや展示研修室等を整備し、食に関する指導の充実が必要である。

④ 学校給食センターの現状写真

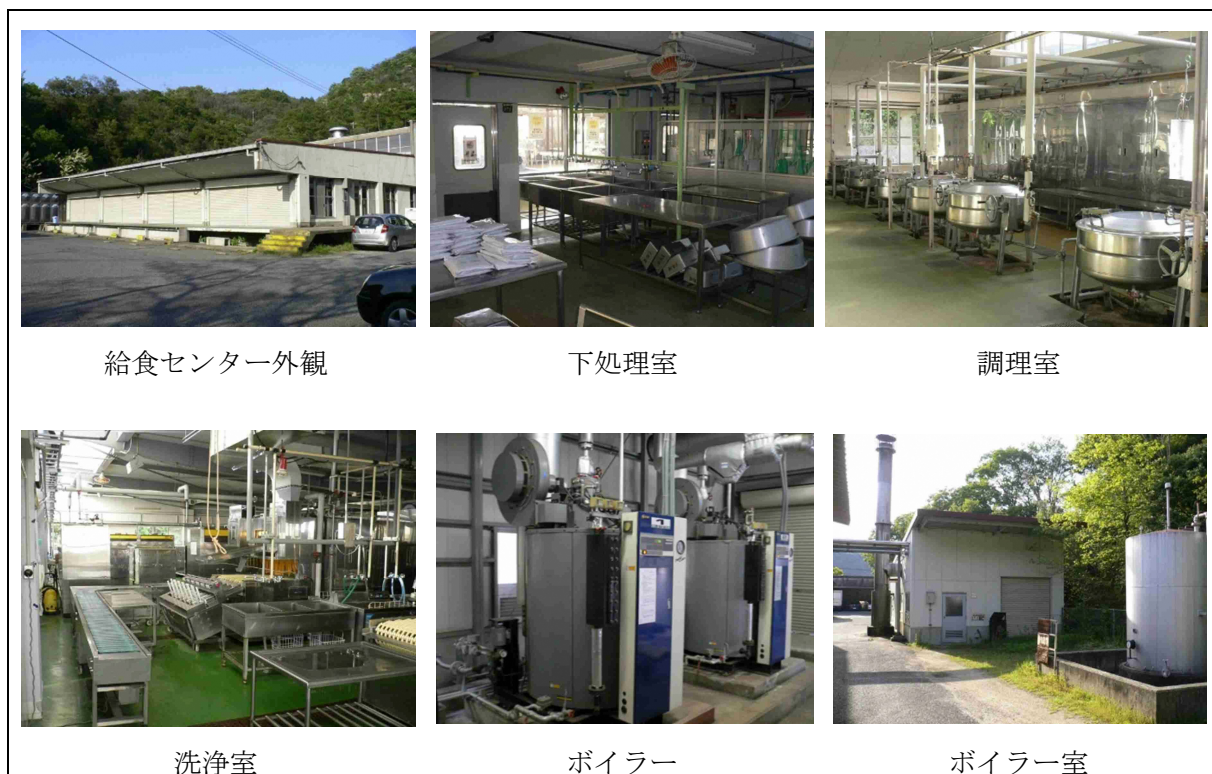


図 1-2-1：学校給食センターの現状

2. 基本方針

2-1 学校給食施設再整備に向けた基本方針

(1) 施設整備の基本方針

1-1、1-2を踏まえ、以下の基本機能を有する施設の整備を図るものとし、基本方針を次のとおり定めた。

① 安全で安心な給食の安定供給

- ・ ドライシステム及び汚染・非汚染区域の明確なゾーニングを導入。
- ・ HACCP（危害分析重要管理点方式）の概念を取り入れ、「学校給食衛生管理の基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づき、衛生管理の徹底をはかるものとする。

② おいしい給食の提供

- ・ メニューの多様化など、より豊かでおいしい給食を安定的に供給するため、多様な調理方法に対応できる設備や、作業の効率化のための設備を充実したものとする。

③ アレルギー対応食調理の導入

- ・ 食物アレルギー等の対応のための設備が整った施設とし、保護者・学校との連携という従来の対応を基本としつつ、より安全性の高い食材の導入に努める。

④ 食育の推進

- ・ 調理過程を見学できる見学通路や子どもの食に関わる教育・学習や保護者への様々な教育研修等、食文化に対する興味・関心を高めるための機能・スペースを確保する施設とする。

⑤ 効率的な運営

- ・ 新学校給食センターの整備にあたっては、上記の機能を重視しながらも、経済性効率性に配慮した施設とし、作業領域については動線をワンウェイとし、食材搬入及び給食搬出のためのスムーズな物流を確保するものとする。

⑥ 環境負荷低減、エネルギー使用量削減

- ・ 地球環境に配慮した施設として、省エネルギー設備の導入をはかるとともに、臭気・防音対策など、環境負荷の低減に取り組むものとする。
- ・ 施設の建設から維持管理・修繕、施設運用全般にわたり、コスト削減に努める。

2-2 提供食数の将来推計

(1) 給食提供数推計に用いるデータ

① 玉野市給食提供対象校児童生徒数（平成 29 年 5 月 1 日現在）

表 2-2-1：平成 29 年度給食提供対象校児童生徒数（単位：人）

		児童・生徒数	教員数	合計	クラス数
小 学 校	田井	349	33	382	15
	築港	96	16	112	8
	宇野	181	27	208	8
	玉	106	17	123	8
	玉原	195	24	219	11
	日比	142	17	159	9
	二日比	145	21	166	9
	荘内	691	51	742	30
	大崎	88	15	103	8
	八浜	157	19	176	10
	山田	97	16	113	8
	後閑	47	15	62	7
	鉾立	81	14	95	8
	胸上	86	17	103	8
	小計	2,461	302	2,763	147
中 学 校	宇野	379	36	415	16
	玉	174	20	194	8
	日比	150	18	168	8
	荘内	301	33	334	13
	八浜	135	18	153	7
	山田	85	13	98	5
	東児	99	13	112	5
	小計	1,323	151	1,474	62
合計		3,784	453	4,237	209

② 玉野市給食提供対象校食数推計表（小中学校 児童・生徒数及び教職員数）

運営期間を平成33年から48年までの15年間と想定した場合、平成33年の約3,800食から減少を続け、事業終了年度には約2,600食程度となる見込みである。

表2-2-2：給食提供対象校食数推計表（単位：人）

年度		H27	H28	H29	H30	H31	H32	H33	H34	H35	H36	H37	H38	H39
減少率（H29基準）		実数	実数	100.00%	97.25%	94.50%	91.74%	89.50%	87.26%	85.02%	82.78%	80.54%	78.24%	75.95%
小 学 校	田井	411	379	382	371	361	350	342	333	325	316	308	299	290
	築港	135	121	112	109	106	103	100	98	95	93	90	88	85
	宇野	221	203	208	202	197	191	186	182	177	172	168	163	158
	玉	132	123	123	120	116	113	110	107	105	102	99	96	93
	玉原	241	230	219	213	207	201	196	191	186	181	176	171	166
	日比	163	169	159	155	150	146	142	139	135	132	128	124	121
	二日比	194	175	166	161	157	152	149	145	141	137	134	130	126
	荘内	700	717	742	722	701	681	664	647	631	614	598	581	564
	大崎	107	116	103	100	97	94	92	90	88	85	83	81	78
	八浜	171	168	176	171	166	161	158	154	150	146	142	138	134
	山田	114	118	113	110	107	104	101	99	96	94	91	88	86
	後閑	71	72	62	60	59	57	55	54	53	51	50	49	47
	鉾立	95	96	95	92	90	87	85	83	81	79	77	74	72
	胸上	125	108	103	100	97	94	92	90	88	85	83	81	78
	小計	2,880	2,795	2,763	2,687	2,611	2,535	2,473	2,411	2,349	2,287	2,225	2,162	2,098
中 学 校	宇野	402	429	415	404	392	381	371	362	353	344	334	325	315
	玉	191	203	194	189	183	178	174	169	165	161	156	152	147
	日比	197	184	168	163	159	154	150	147	143	139	135	131	128
	荘内	412	400	334	325	316	306	299	291	284	276	269	261	254
	八浜	184	171	153	149	145	140	137	134	130	127	123	120	116
	山田	115	114	98	95	93	90	88	86	83	81	79	77	74
	東児	115	109	112	109	106	103	100	98	95	93	90	88	85
	小計	1,616	1,610	1,474	1,433	1,393	1,352	1,319	1,286	1,253	1,220	1,187	1,153	1,119
	合計	4,496	4,405	4,237	4,120	4,004	3,887	3,792	3,697	3,602	3,507	3,412	3,315	3,218

年度		H40	H41	H42	H43	H44	H45	H46	H47	H48	H49	H50	H51	H52
減少率（H29基準）		73.65%	71.36%	69.06%	67.59%	66.12%	64.64%	63.17%	61.70%	60.84%	59.98%	59.12%	58.26%	57.40%
小 学 校	田井	281	273	264	258	253	247	241	236	232	229	226	223	219
	築港	82	80	77	76	74	72	71	69	68	67	66	65	64
	宇野	153	148	144	141	138	134	131	128	127	125	123	121	119
	玉	91	88	85	83	81	80	78	76	75	74	73	72	71
	玉原	161	156	151	148	145	142	138	135	133	131	129	128	126
	日比	117	113	110	107	105	103	100	98	97	95	94	93	91
	二日比	122	118	115	112	110	107	105	102	101	100	98	97	95
	荘内	547	529	512	502	491	480	469	458	451	445	439	432	426
	大崎	76	73	71	70	68	67	65	64	63	62	61	60	59
	八浜	130	126	122	119	116	114	111	109	107	106	104	103	101
	山田	83	81	78	76	75	73	71	70	69	68	67	66	65
	後閑	46	44	43	42	41	40	39	38	38	37	37	36	36
	鉾立	70	68	66	64	63	61	60	59	58	57	56	55	55
	胸上	76	73	71	70	68	67	65	64	63	62	61	60	59
	小計	2,035	1,972	1,908	1,868	1,827	1,786	1,745	1,705	1,681	1,657	1,633	1,610	1,586
中 学 校	宇野	306	296	287	281	274	268	262	256	252	249	245	242	238
	玉	143	138	134	131	128	125	123	120	118	116	115	113	111
	日比	124	120	116	114	111	109	106	104	102	101	99	98	96
	荘内	246	238	231	226	221	216	211	206	203	200	197	195	192
	八浜	113	109	106	103	101	99	97	94	93	92	90	89	88
	山田	72	70	68	66	65	63	62	60	60	59	58	57	56
	東児	82	80	77	76	74	72	71	69	68	67	66	65	64
	小計	1,086	1,052	1,018	996	975	953	931	909	897	884	871	859	846
	合計	3,121	3,023	2,926	2,864	2,801	2,739	2,676	2,614	2,578	2,541	2,505	2,469	2,432

2-3 関係法令・制度調査

(1) 遵守すべき法令等

本事業の実施に当たっては、次の関係法令・条例等を遵守すること。

- ア 学校教育法（昭和 22 年法律第 26 号）
- イ 学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号）
- ウ 学校保健安全法（昭和 33 年法律第 56 号）
- エ 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）
- オ 食品循環資源の再利用等の促進に関する法律（平成 12 年法律第 116 号）
- カ 建築基準法（昭和 25 年法律第 201 号）
- キ 都市計画法（昭和 43 年法律第 100 号）
- ク 航空法（昭和 27 年法律第 231 号）
- ケ 高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律（平成 18 年法律第 91 号）
- コ 消防法（昭和 23 年法律第 186 号）
- サ 下水道法（昭和 33 年法律第 79 号）
- シ 水道法（昭和 32 年法律第 177 号）
- ス 水質汚濁防止法（昭和 45 年法律第 138 号）
- セ 土壤汚染対策法（平成 14 年法律第 53 号）
- ソ 廃棄物の処理及び清掃に関する法律（昭和 45 年法律第 137 号）
- タ 大気汚染防止法（昭和 43 年法律第 97 号）
- チ 悪臭防止法（昭和 46 年法律第 91 号）
- ツ 騒音規制法（昭和 43 年法律第 98 号）
- テ 振動規制法（昭和 51 年法律第 64 号）
- ト 建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律（平成 12 年法律第 104 号）
- ナ 資源の有効な利用の促進に関する法律（平成 3 年法律第 48 号）
- ニ 建築物における衛生的環境の確保に関する法律（昭和 45 年法律第 20 号）
- ヌ エネルギーの使用の合理化に関する法律（昭和 54 年法律第 49 号）
- ネ 警備業法（昭和 47 年法律第 117 号）
- ノ 労働安全衛生法（昭和 47 年法律第 57 号）
- ハ 建設業法（昭和 24 年法律第 100 号）その他各種の建築資格法、労働関係法
- ヒ 健康増進法（平成 14 年法律第 103 号）
- フ その他本事業の実施に当たり必要とされる関連法令、条例等

(2) 要綱・各種基準等

本事業の実施に当たっては、原則として下記の要綱、基準等の最新版を標準仕様として適用すること。

- ア 学校給食衛生管理基準（平成 21 年文部科学省告示第 64 号）
- イ 学校給食実施基準（平成 7 年文部省告示第 43 号）
- ウ 大量調理施設衛生管理マニュアル（平成 9 年 3 月 24 日厚生省衛食第 85 号）

- エ 学校給食調理場における手洗いマニュアル（平成 20 年 3 月文部科学省）
- オ 調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I（平成 21 年 3 月文部科学省）
- カ 調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II（平成 22 年 3 月文部科学省）
- キ 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル（平成 23 年 3 月文部科学省）
- ク 学校給食調理従事者研修マニュアル（平成 24 年 3 月文部科学省）
- ケ 学校環境衛生基準（平成 21 年文部科学省告示第 60 号）
- コ 建設工事公衆災害防止対策要綱（平成 5 年 1 月 12 日建設省経健発第 1 号）
- チ 国土交通省大臣官房官庁営繕部監修 公共建築工事標準仕様書（建築工事編）
- ツ 国土交通省大臣官房官庁営繕部監修 公共建築工事標準仕様書（電気設備工事編）
- テ 国土交通省大臣官房官庁営繕部監修 公共建築工事標準仕様書（機械設備工事編）
- ト 国土交通省大臣官房官庁営繕部監修 官庁施設の基本的性能基準
- ナ 国土交通省大臣官房官庁営繕部監修 官庁施設の総合耐震計画基準及び同解説
- ニ 国土交通省大臣官房官庁営繕部監修 建築工事監理指針
- ヌ 国土交通省大臣官房官庁営繕部監修 電気設備工事監理指針
- ネ 国土交通省大臣官房官庁営繕部監修 機械設備工事監理指針
- ノ 国土交通省大臣官房官庁営繕部設備・環境課監修 公共建築設備工事標準図（機械設備工事編）
- ハ 国土交通省大臣官房官庁営繕部設備・環境課監修 公共建築設備工事標準図（電気設備工事編）
- ヒ 国土交通省大臣官房官庁営繕部整備課監修 建築設計基準
- フ 国土交通省大臣官房官庁営繕部整備課監修 建築構造設計基準
- ヘ 国土交通省大臣官房官庁営繕部設備・環境課監修 建築設備設計基準
- ホ 国土交通省大臣官房官庁営繕部建築課営繕技術管理室監修 建築工事安全施工技術指針
- マ その他の関連要綱及び各種基準

3. 基本要件

3-1 必要機能（必須機能）

（1）基本機能

以下の方針を踏まえた、基本機能を有する施設の整備を図る。

- ・ 安全で安心な給食の安定供給
- ・ アレルギー対応食調理の導入
- ・ 食育の推進
- ・ 効率的な運営
- ・ 環境負荷低減、エネルギー使用量削減

① 調理機能

- ・ 時間内に大量調理を実現する調理設備
- ・ 食材搬入から調理・配送までの動線がワンウェイとなるような施設
- ・ 衛生管理基準による汚染・非汚染が明確に区域区分された施設
- ・ アレルギー対応食調理のための設備

② 管理等機能

- ・ 適正な事務作業実施に必要な機能
- ・ 適切な衛生管理を実現する設備

③ 会議等機能

- ・ 研修会等を実施するための空間、設備

④ その他

給食センター敷地内のゾーンニングにおいては、次の視点で給食センターの機能確保を図ることが重要である。

- ・ 車両と人、あるいは、車両同士が錯綜しない動線計画
- ・ 配送車両が円滑に建物に接車、通行できるようなトラックヤードの確保
- ・ 納入業者や来客等の敷地内への入場をモニタリングできる動線配置

(2) 食育機能

平成 20 年に改正された学校給食法において、食育への取り組みが明確に位置付けられたことから、近年の学校給食センター事業では、食育推進業務を担う事例が多くあり、調理業務の実施状況に関する透明性向上にも寄与している。また、PFI 方式等の民間活力を活用した事業方式においては、以下の事例にあるような民間事業者独自のアイデアで食育支援の提案や、市の役割である食材調達や献立作成業務等についても、事業者から協力支援を受け、そのノウハウやアイデアを有効に活用するなど、様々な取り組みが行われている。

本事業における食育の取り組みでは、次の施設・設備の整備が必要と想定される。

ア 見学対応施設（調理場見学通路、展示、下足箱、トイレ、バス駐車スペース等）

イ 研修室、会議室（50 人程度以上収容）

ウ 視聴覚設備 等

(3) アレルギー対応食

① 食物アレルギー対応食の提供範囲

近年増加傾向にある食物アレルギーを持つ児童生徒への給食提供にも対応しうる施設とし、本事業では 5 大アレルゲン（乳、卵、小麦、落花生、そば）＋えび、かにを除去したアレルギー対応食の提供が可能な設備を想定するが、実施に当たっては、保護者・学校と協議しながら慎重に進めることとする。

② アレルギー対応食の配送・配膳

以下の方法の中から、調理・配送・配膳等の各工程での安全性の確保を最優先に、実施可能な方法を採用することとし、保護者・学校と協議しながら慎重に進めることとする。

【方法①】「ランチジャー（個人用）」と「食器（個人用）」を同じケースでまとめて配送

【方法②】「ランチジャー（個人用）」と「食器（アレルギー共用）」を分割して入れて配送

【方法③】「ランチジャー（個人用）」と「食器（一般食と共用）」を分割して配送

【方法④】一体型ランチジャー（個別食器は必要なし）を使用して配送

③ 食物アレルギー対応食の提供数

アレルギー対応食の提供食数は、調査を行った既往事例では、全体の 1%以下となっているケースが大半である。このため、本事業においてもアレルギー対応食の提供数を 50 食程度として計画する。

3-2 建設候補地の状況把握と施設（設備）、規模等

（1）建設候補地の敷地概要

① 位置

- ・ 玉野市築港5-22

国土地理院の電子地形図（タイル）に新学校給食センターの位置を追記して掲載



図3-2-1：建設候補地

② 敷地面積

- ・ 約14,000㎡

③ 敷地概況

- ・ 市の所有であり、現在玉野競輪場駐車場として利用されている。
- ・ 現状で更地であり、特段の撤去、造成工事は必要ない。
- ・ 標高は約23mであり、地域防災ハザードマップの津波浸水想定区域に含まれない。

④ 建ぺい率、容積率等

- ・ 建ぺい率：80%
- ・ 容 積 率：400%
- ・ 用途地域：商業地域

⑤ インフラ

- ・ 上下水道：引込みの必要有
- ・ 電 気：引込みの必要有
- ・ ガ ス：LPG

⑥ 地盤条件

平成26年に競輪場で実施した地盤調査結果によると、深度9m付近よりN値50を超える強固な風化花崗岩層となっている。そのため、近隣の本事業用地についても同様に強固な地盤と考えられる。

(2) 敷地条件に係る留意事項

① 立地条件

臨海部であるための塩害対策、緑地に囲まれるための害虫対策が必要である。

② 敷地条件

- ・ 商業地域に該当するため、150 m²を超える規模の工場を建設できない。そのため、建築基準法第48条第9項ただし書きの適用を受ける必要がある。
- ・ 都市公園区域に該当するため、本事業用地での建設においては、当該用地を都市公園区域から外す「都市計画決定」を受ける必要がある。

(3) 必要となる施設規模の検討

① 対象施設

小学校14校、中学校7校を対象とした共同調理場とする。

② 調理能力

- ・ 供給能力：4,000食／日（内、アレルギー対応食50食程度）
- ・ 事業期間中の最大食数提供時（平成33～34年度を想定）の給食提供対象者数は表2-2-2に示すとおり。

(4) 献立方式

① 1献立副食3品を基本とする。

② アレルギー対応食

- ・ 基本的な考え方

除去食を基本とし、本市が作成するアレルギー対応食の献立に従い、アレルギー対応調理室において除去すべき原因食材が混入しないように調理が行える設備を整備する。

- ・ 除去対応品目

厚生労働省の定める5大アレルゲン（乳、卵、小麦、落花生、そば）＋えび、かにの7品目を想定し、実施に当たっては、保護者・学校と協議しながら慎重に進める。

(5) 施設形態

主要諸室及びその区域区分は、次のとおりとする。

表3-2-1：主要諸室区域区分

区分	区域	構成
本体施設	給食エリア	[検収・下処理ゾーン] 食材搬入用プラットホーム、検収室、食品庫・調味料庫、調味料計量スペース、冷蔵庫、冷凍庫、下処理室（主に食肉、魚介類、野菜類）、一般食品下処理室、容器・器具・運搬用カート等洗浄室、可燃物庫・不燃物庫、油庫 等 [洗浄ゾーン] 食器具・食缶等（コンテナ）回収用プラットホーム、洗浄室、残渣庫 等
		[調理ゾーン] 野菜切裁室、揚物・焼物・蒸し物調理室、煮炊き調理室、和え物準備室、和え物用冷蔵庫、和え物室、アレルギー専用調理室、容器・器具・運搬用カート等洗浄室 等 [配送・コンテナプールゾーン] 配送用プラットホーム、コンテナ室、添物用検収・仕分室 等
		その他の区域 汚染作業区域前室、非汚染作業区域前室、調理従事者用便所 等
	一般エリア	玄関、事務室、更衣室、休憩室、食育研修室、全工程見学通路、事務従事者用便所、来客用便所、多目的便所、廊下、検査室機械室、電気室、ボイラー室 等
外構		植栽、駐車場、駐輪場、構内通路、門扉・フェンス、雨水排水施設 等

(6) 調理設備

- 炊飯設備を整備せず、米飯は外部委託を基本とするが、追加機能として炊飯設備を導入する場合は、給食センターからの米飯提供も想定される。
- その他の調理設備は、最適設計により整備する。

(7) 食器・食缶

- ① 食器：角皿、ボール大、ボール小 合計3種類を想定する。
- ② 食缶：二重食缶（汁物）、角缶（サラダ、主菜）を想定する。
- ③ アレルギー対応食配食容器：ランチジャーを想定する。

(8) 洗浄・保管・消毒

- 確実な洗浄性能を有した機器とするが、特定の方式（カゴごと洗浄方式、天吊り消毒方式等）の採用を要件とはしない。
- 環境に配慮した洗剤を主として使用し、各洗浄機器はこれに対応した仕様とする。

3-3 施設平面・配置計画

(1) 配置計画

図3-3-1の配置モデルプランを作成した。

(2) 施設平面

施設整備に係る要件より、敷地条件、施設概要等を踏まえ、図3-3-2に示すとおり延床面積約2,380平方メートル規模のモデルプランを作成した。

本事業用地においては、敷地面積に余裕があることから、平屋建ての場合でも建物外部に周回通路を確保した上で、十分な駐車場台数が確保可能なことが確認された。また、建物計画においては、給食調理エリアの汚染区分や調理動線に配慮し、食育に係る見学通路や研修室を計画可能であることが確認された。

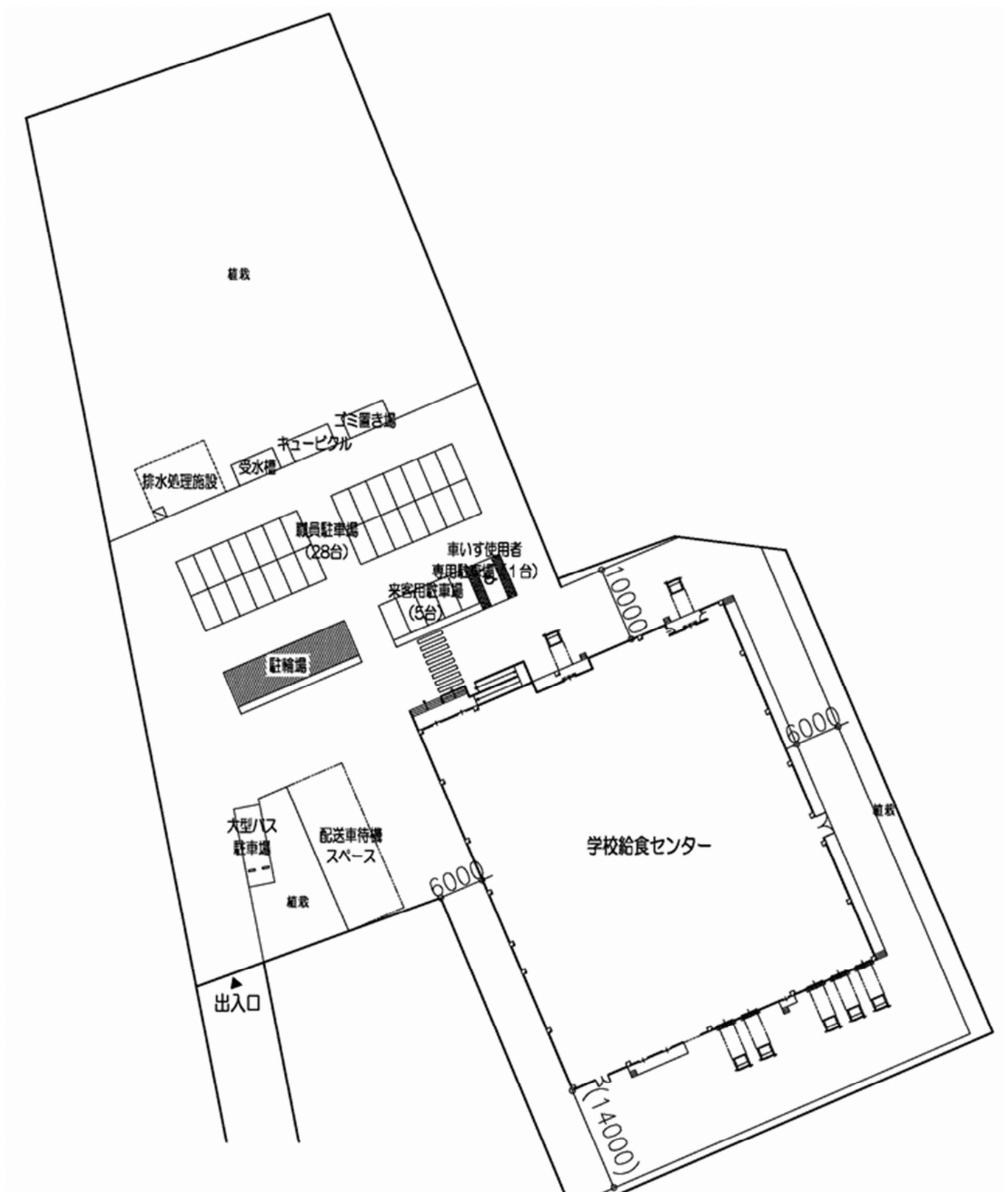


図3-3-1：配置モデルプラン

3-4 配送計画

(1) 配送計画

学校給食衛生管理基準では「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」、「検食は、学校給食調理場及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て児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行うこと」とされていることから、調理終了後、90分程度で配送先に到着する必要がある。

① 学校給食センターと各配送対象校の距離

新学校給食センターから、各配送対象校までの最短経路と道なり距離を図3-4-1の計測例のとおり地図上で計測した結果を表3-4-1（配送距離）及び表3-4-2（配送時間）に示す。ここでは、幅員5m以上の道路（山間部の道路を除く）を計測の対象とした。

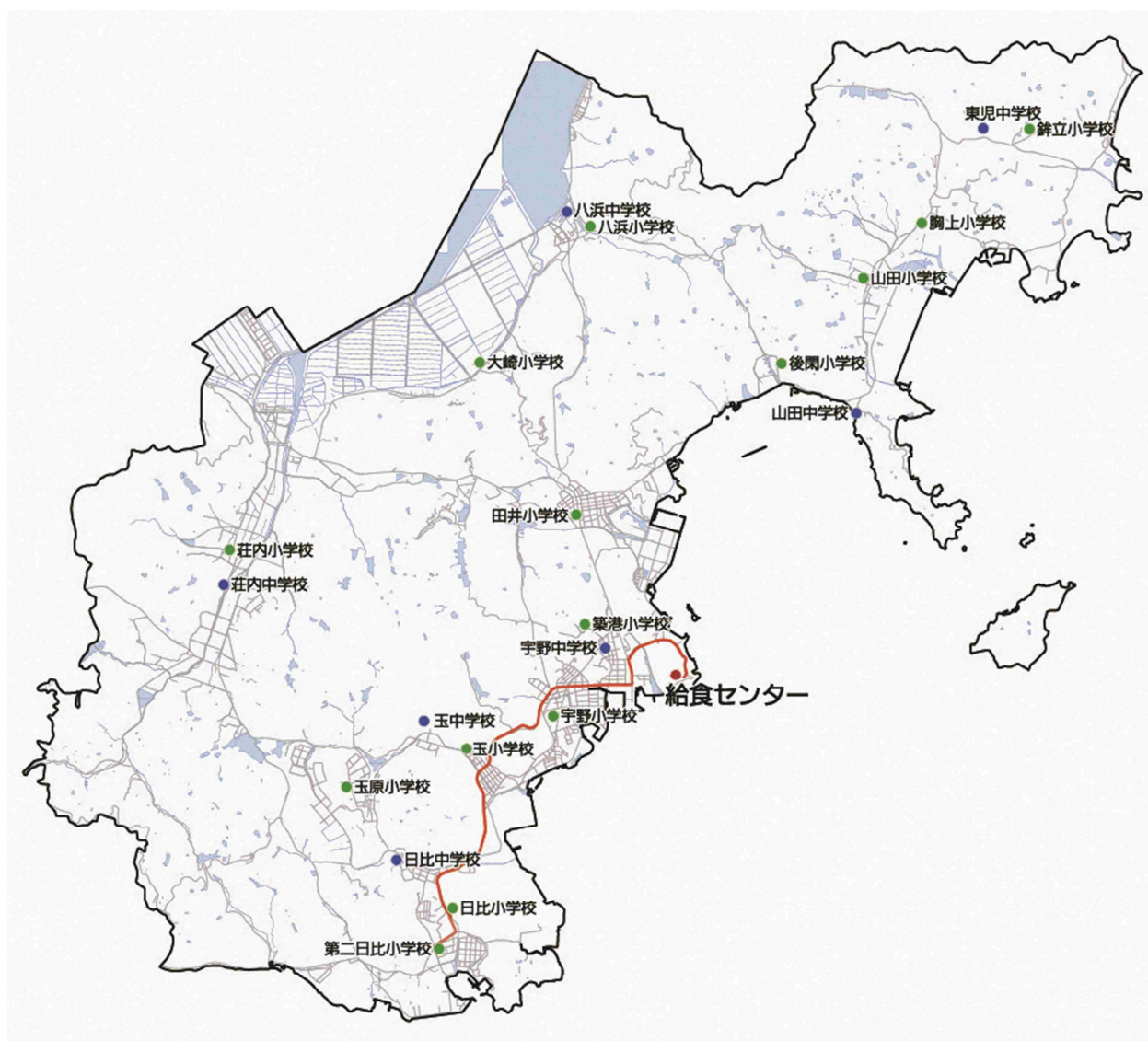


図3-4-1：配送対象校の位置と1号車の配送ルート（計測例）

表3-4-1：配送距離マトリクス

(単位：km)

		給食 セン ター	小学校														中学校						
			田井	築港	宇野	玉	玉原	日比	第二 日比	荘内	大崎	八浜	山田	後閑	鉾立	胸上	宇野	玉	日比	荘内	八浜	山田	東児
給食センター			3.7	2.3	3.6	4.9	7.2	7.0	7.8	10.2	6.9	8.2	9.2	6.2	12.9	10.1	1.7	5.9	7.2	10.4	8.5	7.0	11.9
小 学 校	田井	3.7		2.5	4.7	6.0	8.3	8.2	9.0	6.6	3.7	5.0	7.2	4.2	10.9	8.2	2.4	7.0	8.3	6.7	5.3	5.1	10.0
	築港	2.3	2.5		2.9	4.3	6.6	6.2	7.0	9.0	5.7	7.0	9.4	6.4	13.1	10.3	0.6	5.2	6.3	9.2	7.3	7.2	12.1
	宇野	3.6	4.7	2.9		2.1	4.4	4.3	5.1	9.6	8.2	9.6	11.7	8.7	15.4	12.7	2.3	3.1	4.4	8.2	9.8	9.5	14.5
	玉	4.9	6.0	4.3	2.1		2.3	2.9	4.1	6.7	9.7	11.0	13.2	10.1	16.8	14.1	3.8	1.0	3.0	6.1	11.3	11.0	19.4
	玉原	7.2	8.3	6.6	4.4	2.3		3.0	3.5	5.7	10.7	13.2	15.3	12.3	19.0	16.3	6.0	2.1	1.7	5.0	13.4	13.1	18.1
	日比	7.0	8.2	6.2	4.3	2.9	3.0		0.8	8.2	11.7	13.0	15.2	12.2	18.9	16.1	5.8	3.7	1.3	7.6	13.3	13.0	17.9
	第二日比	7.8	9.0	7.0	5.1	4.1	3.5	0.8		8.6	12.5	12.5	16.0	13.0	19.7	16.9	6.6	4.5	1.8	8.0	14.1	13.8	18.7
	荘内	10.2	6.6	9.0	9.6	6.7	5.7	8.2	8.6		5.8	8.7	13.4	10.4	17.1	14.4	8.8	6.3	6.8	0.7	8.2	11.2	16.2
	大崎	6.9	3.7	5.7	8.2	9.7	10.7	11.7	12.5	5.8		2.7	7.9	6.8	12.0	8.9	5.6	10.3	12.0	6.1	3.2	7.9	11.0
	八浜	8.2	5.0	7.0	9.6	11.0	13.2	13.0	12.5	8.7	2.7		5.3	4.1	9.3	6.3	7.0	11.7	13.0	9.3	0.5	5.3	8.4
	山田	9.2	7.2	9.4	11.7	13.2	15.3	15.2	16.0	13.4	7.9	5.3		3.7	4.5	1.4	9.5	13.9	15.2	13.5	5.5	2.6	3.6
	後閑	6.2	4.2	6.4	8.7	10.1	12.3	12.2	13.0	10.4	6.8	4.1	3.7		7.4	4.7	6.5	11.0	12.3	10.7	4.6	1.5	6.5
鉾立	12.9	10.9	13.1	15.4	16.8	19.0	18.9	19.7	17.1	12.0	9.3	4.5	7.4		2.9	13.1	17.6	18.9	17.3	9.7	6.2	1.0	
胸上	10.1	8.2	10.3	12.7	14.1	16.3	16.1	16.9	14.4	8.9	6.3	1.4	4.7	2.9		10.5	14.9	16.2	14.7	6.8	3.6	2.1	
中 学 校	宇野	1.7	2.4	0.6	2.3	3.8	6.0	5.8	6.6	8.8	5.6	7.0	9.5	6.5	13.1	10.5		4.6	5.7	9.1	7.2	7.4	12.3
	玉	5.9	7.0	5.2	3.1	1.0	2.1	3.7	4.5	6.3	10.3	11.7	13.9	11.0	17.6	14.9	4.6		3.1	6.2	12.0	11.7	16.7
	日比	7.2	8.3	6.3	4.4	3.0	1.7	1.3	1.8	6.8	12.0	13.0	15.2	12.3	18.9	16.2	5.7	3.1		6.3	13.4	13.1	21.5
	荘内	10.4	6.7	9.2	8.2	6.1	5.0	7.6	8.0	0.7	6.1	9.3	13.5	10.7	17.3	14.7	9.1	6.2	6.3		9.1	6.3	16.5
	八浜	8.5	5.3	7.3	9.8	11.3	13.4	13.3	14.1	8.2	3.2	0.5	5.5	4.6	9.7	6.8	7.2	12.0	13.4	9.1		5.8	8.9
	山田	7.0	5.1	7.2	9.5	11.0	13.1	13.0	13.8	11.2	7.9	5.3	2.6	1.5	6.2	3.6	7.4	11.7	13.1	6.3	5.8		5.4
東児	11.9	10.0	12.1	14.5	19.4	18.1	17.9	18.7	16.2	11.0	8.4	3.6	6.5	1.0	2.1	12.3	16.7	21.5	16.5	8.9	5.4		

表3-4-2：配送時間マトリクス

(単位：分)

		給食 セン ター	小学校														中学校						
			田井	築港	宇野	玉	玉原	日比	第二 日比	荘内	大崎	八浜	山田	後閑	鉾立	胸上	宇野	玉	日比	荘内	八浜	山田	東児
給食センター			9	10	13	14	22	18	19	21	16	16	18	14	25	18	7	18	18	19	16	16	21
小 学 校	田井	9		9	10	12	19	16	17	14	9	9	15	11	22	15	7	16	16	12	9	13	18
	築港	10	9		14	12	20	16	17	19	12	13	19	15	26	18	3	16	16	16	13	16	21
	宇野	13	10	14		7	14	11	12	19	17	17	22	18	30	22	10	11	11	17	17	20	25
	玉	14	12	12	7		9	8	10	15	18	19	24	20	32	23	11	6	7	12	18	21	33
	玉原	22	19	20	14	9		10	10	15	22	25	30	26	38	30	17	11	6	12	25	28	33
	日比	18	16	16	11	8	10		3	16	22	23	28	24	36	27	15	12	4	14	23	26	31
	第二日比	19	17	17	12	10	10	3		16	23	23	28	24	36	28	15	13	4	13	23	26	32
	荘内	21	14	19	19	15	15	16	16		12	16	24	20	32	24	16	17	12	2	14	22	27
	大崎	16	9	12	17	18	22	22	23	12		7	15	14	26	16	12	23	22	13	7	17	21
	八浜	16	9	13	17	19	25	23	23	16	7		9	8	19	10	12	23	22	16	1	13	15
	山田	18	15	19	22	24	30	28	28	24	15	9		9	13	4	17	28	27	24	10	8	9
	後閑	14	11	15	18	20	26	24	24	20	14	8	9		17	10	14	24	24	21	10	8	13
鉾立	25	22	26	30	32	38	36	36	32	26	19	13	17		7	22	33	33	29	19	13	4	
胸上	18	15	18	22	23	30	27	28	24	16	10	4	10	7		17	28	28	24	12	8	5	
中 学 校	宇野	7	7	3	10	11	17	15	15	16	12	12	17	14	22	17		14	15	17	13	15	20
	玉	18	16	16	11	6	11	12	13	17	23	23	28	24	33	28	14		9	14	21	24	29
	日比	18	16	16	11	7	6	4	4	12	22	22	27	24	33	28	15	9		10	21	25	35
	荘内	19	12	16	17	12	12	14	13	2	13	16	24	21	29	24	17	14	10		16	10	27
	八浜	16	9	13	17	18	25	23	23	14	7	1	10	10	19	12	13	21	21	16		11	16
	山田	16	13	16	20	21	28	26	26	22	17	13	8	8	13	8	15	24	25	10	11		12
	東児	21	18	21	25	33	33	31	32	27	21	15	9	13	4	5	20	29	35	27	16	12	

② 配送計画

新学校給食センターから各配送対象校までの移動時間や積み下ろし時間、配送食数等を踏まえ、次のア～ウの条件のもと配送計画を検討した結果を表3-4-3に示す。

ア 3tトラックでの配送を想定し、最大積載コンテナ数は6コンテナとする。

イ 積み下ろし時間を各校5分とする。

ウ 学校給食衛生管理基準を踏まえ、配送時間の上限を45分と設定する。

※対象校名称の（）内はコンテナ数

1号車	センター	⇒	日比中学校 (2)	⇒	日比小学校 (2)	⇒	第二日比小学校 (2)	計	6 コンテナ
	配送時間	18 分	5 分	4 分	5 分	3 分	5 分	計	40 分
2号車	センター	⇒	宇野小学校 (2)	⇒	玉小学校 (1)	⇒	玉原小学校 (2)	計	5 コンテナ
	配送時間	13 分	5 分	7 分	5 分	9 分	5 分	計	44 分
3号車	センター	⇒	玉中学校 (2)	⇒	荘内中学校 (3)			計	5 コンテナ
	配送時間	18 分	5 分	14 分	5 分			計	42 分
4号車	センター	⇒	田井小学校 (3)	⇒	山田小学校 (1)	⇒	胸上小学校 (1)	計	5 コンテナ
	配送時間	9 分	5 分	15 分	5 分	4 分	5 分	計	43 分
5号車	センター	⇒	宇野中学校 (3)	⇒	築港小学校 (1)	⇒	後閑小学校 (1)	計	5 コンテナ
	配送時間	7 分	5 分	3 分	5 分	15 分	5 分	計	40 分
6号車	センター	⇒	大崎小学校 (1)	⇒	荘内小学校 (4)			計	3 コンテナ
	配送時間	16 分	5 分	12 分	5 分			計	38 分
7号車	センター	⇒	山田中学校 (1)	⇒	八浜小学校 (1)	⇒	八浜中学校 (1)	計	3 コンテナ
	配送時間	16 分	5 分	13 分	5 分	1 分	5 分	計	45 分
8号車	センター	⇒	東児中学校 (1)	⇒	鉾立小学校 (1)			計	2 コンテナ
	配送時間	21 分	5 分	4 分	5 分			計	35 分

表3-4-3：配送計画

(2) 配膳室の改修可能性について

本事業の配送対象校のうち、小学校と中学校においては既存の配膳室が整備されている。

① 小学校・中学校の配膳室

配送対象校となる小・中学校、全21校のうち8校では配膳室にプラットホームが整備されていない。また、その他13校についてもプラットホームは整備されているものの、接車位置からプラットホームまでの高さが約40cm～約90cmまで様々である。しかしながら現状ではパワーゲート付きの配送車を使用する等、運用上の工夫で問題なく運営できているため、本事業においても配膳室の改修は発生しないものとする。

4. 追加機能

4-1 追加機能（必須としない機能）

（1）追加機能に関する考え方

本市の厳しい財政状況を鑑み、追加機能については、経済性、効率性の観点から慎重に導入を検討することとする。

従来型の整備手法の場合は、限られた財源の中で施設整備費の上乗せが可能な範囲で導入を検討する。

PPP 型の整備手法の場合は、事業者提案として受け付けるが、施設整備費の追加を伴う提案は受け付けない。ただし、実施に伴う実費負担等については、追加費用に限度額を設定するなどした上で提案可能とする。

（2）炊飯機能（実費負担については給食費負担）

米飯については、現在、岡山県学校給食会の指定業者から配送及び購入しているが、他市においても炊飯機能の整備事例があることや、「児童生徒にあたためたご飯を食べさせたい」（懇談会の意見より）などの声もある。一方で、炊飯機能を導入した場合でも配送は必要であることから、追加機能に関する考え方に基づき検討を行うこととする。

（3）災害対応機能（実費負担については災害発生時に市費負担）

近年の学校給食センター整備事業においては、災害時の炊き出しに対応できる施設とする事例が多くあり、実施を確実なものとするためには、適切な構造・設備の耐震ランクの設定や非常用発電装置の設置等の必要がある。

また、近年多くの学校給食センター整備事業の事業手法として採用されている PFI 方式では、要求水準書で具体的に規定しており、本市においても PPP 型の整備手法の場合は、事業者提案として受け付けることを想定する。

① 構造・設備の耐震ランクの設定

災害時の炊き出しについて規定している既往全 23 事例（直近の 31 事例のうち）における、構造・設備の耐震ランクに係る要求水準は以下のとおり規定されており、本市においても PPP 型の整備手法の場合は、既往事例を参考に要求水準書に規定することとする。

表 4-1-1：構造・設備の耐震ランクに係る要求水準

官庁施設の総合耐震計画基準		ランク	事例数
構造	構造体耐震安全性の分類	Ⅱ 類	全 22 事例
	非構造部材耐震安全性能の分類	A 類	11 事例
		B 類	11 事例
設備	建築設備の耐震安全性の分類	甲 類	6 事例
		乙 類	16 事例

※全 23 事例のうち、1 事例については耐震ランクの規定がないため、表では全 22 事例とする。

② 災害対応のための設備等

既往事例を参考にすると、災害時の炊き出し実施を確実なものとするための設備等としては、非常用電源の確保、受水槽への貯水、備蓄機能の確保等が必要と考えられる。

しかしながら、大規模災害時の稼働に当たっては、施設設備のインフラ面だけでは十分でなく、配送ルート of 切断や調理従事者も被災者となる中で稼働に必要な人員確保が困難となることなどから、一定期間の業務停止はやむを得ないものと想定される。

学校給食センターの特性を踏まえると、本来、大量調理・配送が可能な施設であり、専用設備がない場合でも大量炊飯が可能であり、大規模災害の復旧段階や被害規模が限定的な災害時には、既存設備のみで炊き出しへの対応も可能と考えられ、導入に当たっては、追加機能に関する考え方に基づき検討を行うととする。

（４）幼稚園、保育園・認定こども園、放課後児童クラブへの給食提供（実費負担については保護者負担）

幼稚園、保育園・認定こども園（3 歳児以上）、放課後児童クラブ（長期休暇期間中）への給食提供は、施設設備の効率的な運用や非稼働期間の有効活用の観点から、希望者に対する「デリバリー給食」を基本として想定し、ニーズが見込まれる場合は、追加機能に関する考え方に基づき検討を行うこととする。

5. 整備スケジュール

5-1 整備スケジュール

整備スケジュールについては、事業手法ごとに以下のスケジュールが想定されるが、16 ページの建設候補地に建設する場合に必要な「都市計画等関連手続」については、制度上、一定の期間を要するものと考えられる。

当該期間について、全体スケジュールの中で吸収可能な部分については、期間短縮が図られるよう関係機関・部署との調整・協議を行い、整備スケジュールの円滑な推進に努めることとする。

(1) 従来手法による整備

	1 年目	2 年目	3 年目	4 年目	5 年目
基本計画	←→				
入札	✖			←→	
基本設計・実施設計	←→	→			
都市計画等関連手続		←→	→		
建設＋準備				←→	→
供用開始					●→

図 5-1-1：従来手法での整備スケジュール

(2) PFI 方式等の民活手法による整備

	1 年目	2 年目	3 年目	4 年目	5 年目
基本計画	←→				
民間事業者募集	←→				
基本設計・実施設計		←→			
都市計画等関連手続		←→	→		
建設＋準備				←→	→
供用開始					●→

図 5-1-2：PFI 方式等の民間活力活用手法による整備スケジュール

(3) 民設民営等による整備（事業者の土地の持ち込みによる場合）

	1 年目	2 年目	3 年目	4 年目	5 年目
基本計画	←→				
民間事業者募集	←→				
基本設計・実施設計		←→			
建設＋準備		←→	→		
供用開始				●→	→

図 5-1-3：民設民営等による整備スケジュール