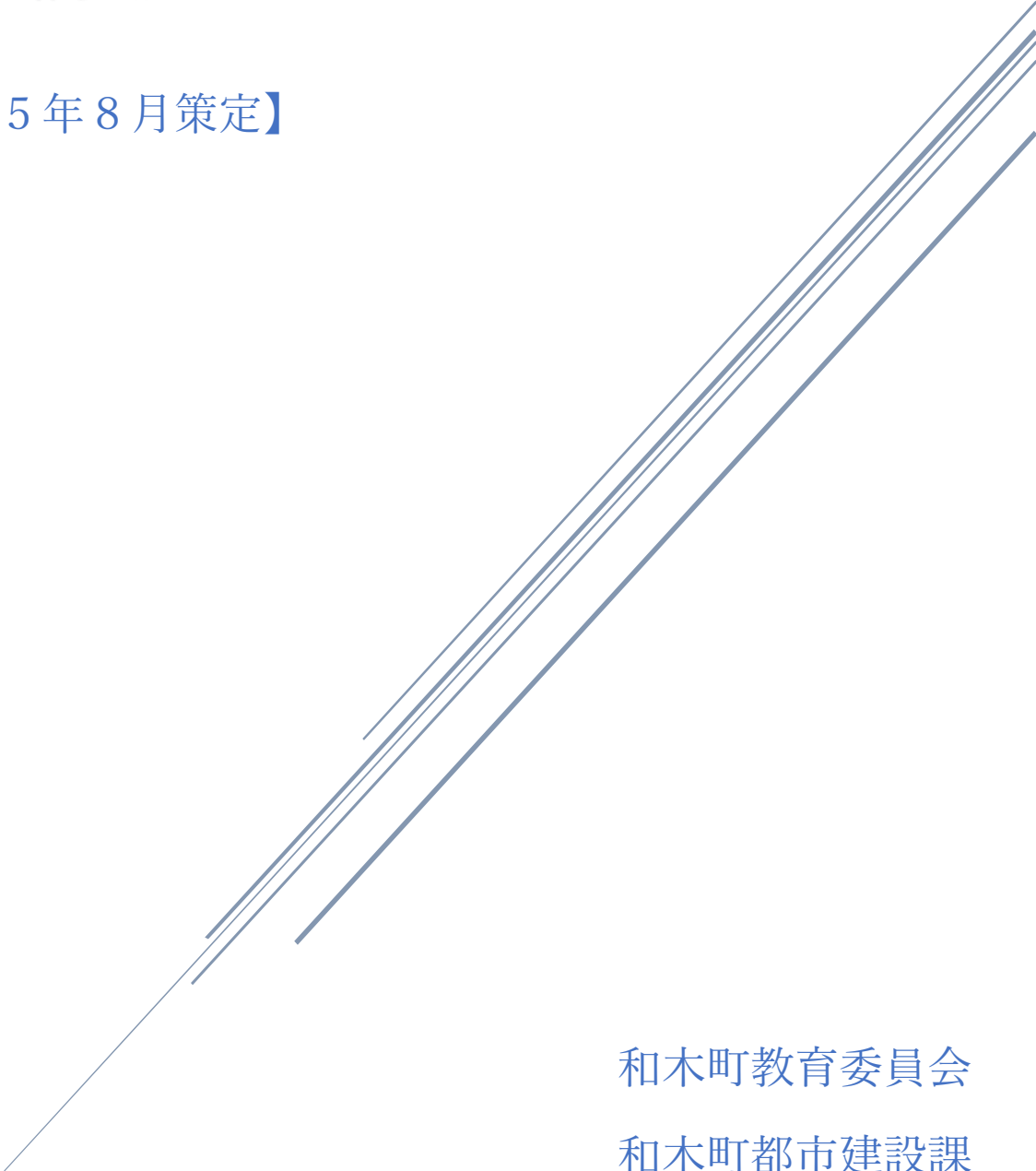


和木町給食センター整備

基本構想

【令和5年8月策定】



和木町教育委員会
和木町都市建設課

目次

I. はじめに

1. 背景と目的 1

II. 現状と課題

1. 現施設の現状 2
2. 園児・児童・生徒数の状況 5
3. アレルギー対応の状況 7
4. 配送時間の状況 7
5. 現状における課題の整理 8
6. 整備の必要性 9

III. 基本方針

1. 基本方針 10
2. 基本方針による整備の方向性 10

IV. 基本構想

1. 配食数と施設規模 13
2. 基本的なゾーニング 14
3. 食物アレルギーへの対応 17
4. 付加機能の検討整備 17
5. 厨房機器等の熱源の選定 17

6. 財源の検討	17
----------	----

V. 建設候補地の検討

1. 必要敷地面積の検討	18
2. 建設候補地の選定にあたって重視する点	18
3. 建設候補地の選定方法	19

VI. 事業手法の検討

1. 各事業方式の内容説明	20
2. 主な事業方式の内容比較表	21
3. 事業方式の選定	21

VII. スケジュールの想定

(DB方式を採用した場合の概略スケジュール)	22
------------------------	----

※まとめ（今後の取組内容と解決すべき課題）	23
-----------------------	----

I. はじめに

1. 背景と目的

和木町の現給食センターは、昭和51年1月に開設され、供用開始後47年が経過し、施設や設備の老朽化が進行しており、修繕や機器の更新などを実施しているが、今後の維持管理に要する経費の増加が懸念されており、作業動線や空調設備等の作業環境についても改善が必要な状況となっています。

また、学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省告示第64号）では、HACCP（危害要因分析必須管理）の考え方にに基づき、より高度な衛生管理を行うため、汚染作業区域と非汚染作業区域を区分することや調理室をドライシステムとすること、検収室を設けることなどが求められていることや、効率的で作業性の良い作業環境を実現することが重要視されています。

こうした課題に対応するためには、現給食センターの修繕や機器の更新等では困難であり、新たな施設整備が必要な状況となっていることから、和木町公共施設等総合管理計画（令和4年3月改訂）において、給食センターの建て替え等の検討を進め、今後も安心・安全な給食が提供できるよう施設整備を図ることとしております。

本基本構想では、新たな施設整備の必要性を検証するとともに、新給食センターの規模や求められる性能、基本的なゾーニング、建設候補地の選定方法、概略スケジュール、事業方式などの方向性を定めることを目的とします。

II. 現状と課題

1. 現施設の現状

名称：和木町立学校給食センター

場所：和木町和木 2 丁目 2 番 1 号

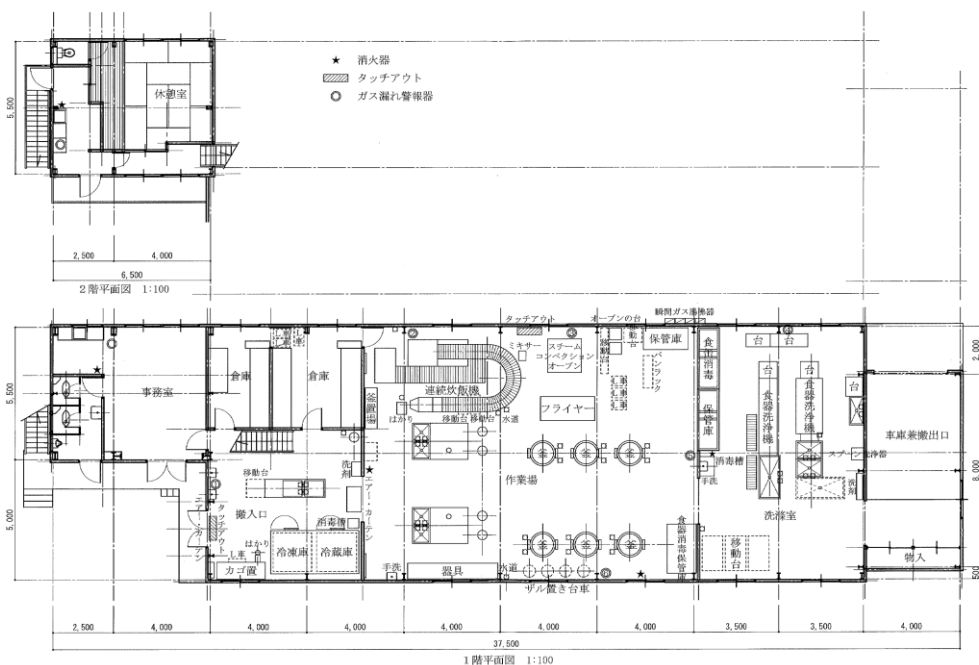
区分	内容
建築年月	昭和 5 1 年 1 月開設
経過年数	4 7 年
敷地面積	537 m ²
建築面積	356 m ²
施設構造	鉄骨造平屋建 一部 2 階建
室数の状況	事務室、調理室、作業場、洗浄室、休憩室
用途地域	第 1 種住居地域
運営方式	公営
職員数	所長 1 人（兼務）、管理栄養士 1 人（県職員）、 事務員 1 人、調理員 1 4 人（会計年度職員）、 配送運転員 3 人（代替配送員 2 名含む） 計 2 0 人
調理方式	ウェット方式（ドライ運用）

対象施設数 (※こども園は3歳以上を対象)	こども園 1 園 ※ 小学校 1 校 中学校 1 校 計 3 施設
現状配食数	こども園 206 食／日 小学校 441 食／日 中学校 223 食／日 計 870 食／日
調理能力	不明 (最大 1,500 食／日の実績あり)
学校給食衛生管理基準への適合性が不十分な状況 (主なもの)	○調理方式がウェット方式(ドライ運用で対応)であること ○汚染作業区域と非汚染作業区域及びその他の区域等のゾーニングが不完全であること ○独立した検収室が設置されていないこと ○調理場の空調設備が不十分であること
老朽化の状況	耐用年数超過
耐震基準への適合性	未対応

現況写真



施設平面図

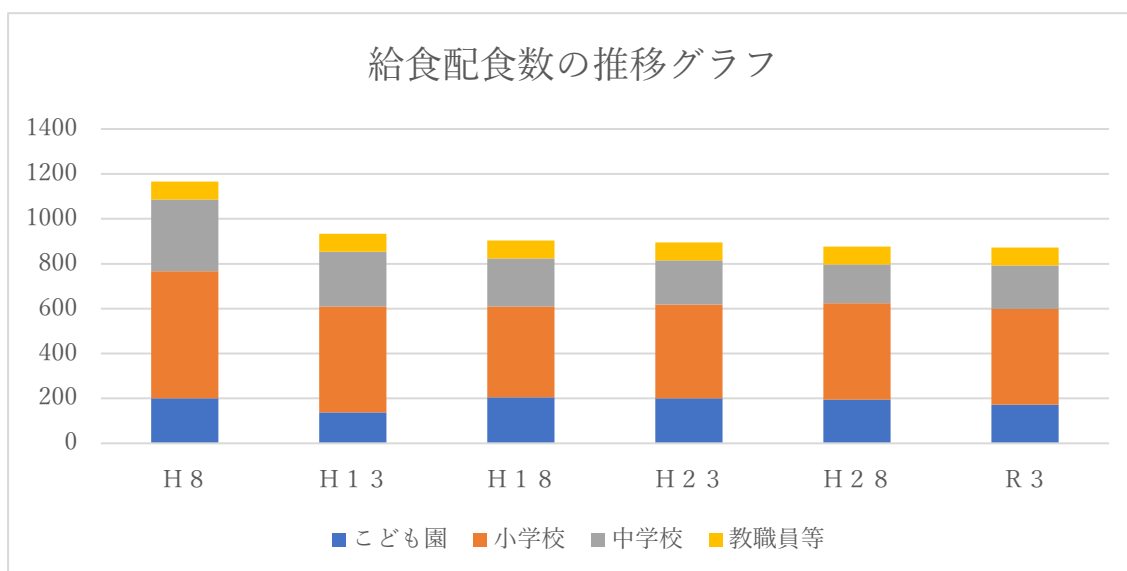


2. 園児・児童・生徒数の状況

① 生徒数及び配食数の5年ごとの推移の状況

(単位：人)

	H 8	H 1 3	H 1 8	H 2 3	H 2 8	R 3
こども園	201	137	204	200	195	172
小学校	565	472	405	418	429	426
中学校	320	244	214	197	173	194
合計	1,086	853	823	815	797	792
教職員等	80	80	80	80	80	80
配食数	1,166	933	903	895	877	872

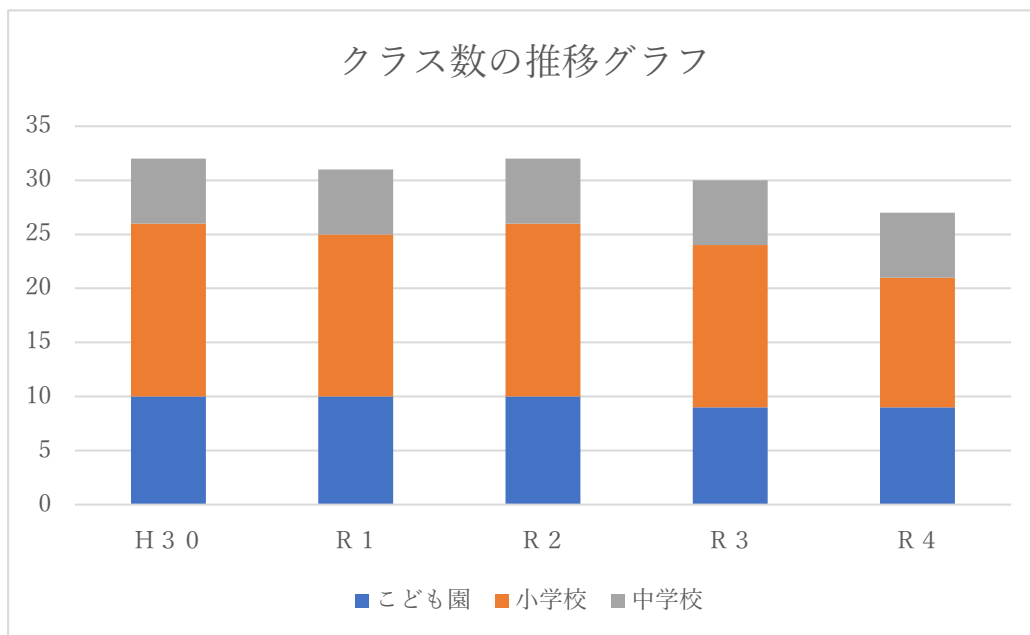


平成 13 年度以降は、緩やかに減少する傾向となっており、教職員を含めた近年の配食数の状況は、約 900 食程度となっています。

② クラス数の過去5年の状況

(単位：クラス)

	H 3 0	R 1	R 2	R 3	R 4
こども園	10	10	10	9	9
小学校	16	15	16	15	12
中学校	6	6	6	6	6
合計	32	31	32	30	27



クラス数については、緩やかな減少傾向となっているものの、大きな増減はなく、約 30 クラス程度となっています。

3. アレルギー対応の状況

① アレルギー対応数の状況

	H 3 0	R 1	R 2	R 3	R 4
こども園	パン 2	パン 1	パン 3	パン 1	パン 1
	豆乳 2	豆乳 1	豆乳 2	豆乳 1	豆乳 1
小学校	パン 1	パン 1	パン 1	パン 2	パン 2
			豆乳 1	豆乳 1	豆乳 1
中学校	なし	なし	なし	豆乳 1	なし
合計	パン 3	パン 2	パン 4	パン 3	パン 3
	豆乳 2	豆乳 1	豆乳 3	豆乳 3	豆乳 2

現給食センターには、アレルギー対応室が完備されていないため、限られた一
部のアレルギー対応となっています。

4. 配送時間の状況

現給食センターは、こども園、小中学校と同じく和木地区内に立地しており、
距離が近く配送時間は10分程度以内となっています。

学校給食衛生管理基準では、調理後2時間以内に喫食することとなっています
が、和木町は面積が狭小であるため、配送は特に問題がありません。

5. 現状における課題の整理

① 施設について

学校給食施設は、H A C C P の考え方に基づいた現行の学校給食衛生管理基準（平成 2 1 年 4 月）に適合した施設整備を行うことが求められています。

しかしながら、現給食センターは、昭和 5 1 年に整備された施設であり、床がウェットシステム（ドライ運用）であること、汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区分されていないこと、独立した検収室がないこと、適切な温度・湿度の管理が十分できないことなど、現行の学校給食衛生管理基準への適合が不十分な状況となっています。

また、施設本体についても建築後 4 7 年が経過しており、老朽化が進行しており、耐震性等についても懸念がある状況となっております。

② 運営について

昭和 5 1 年に整備された施設であり、作業スペースが狭小で十分な作業導線の確保が困難なことや空調設備が十分でないことなどにより、作業環境が適切な状態ではない中、調理員等の工夫や日々の努力により、供用開始以降、食中毒等の事故は発生していない状況となっています。

なお、正規職員は所長（兼務）と県の学校栄養職員で、他の調理員等は会計年度任用職員となっており、欠員が生じた場合等にはその補充や調理技術、衛生管理知識を習得させるなど、多大な労務管理が必要な状況となっています。

6. 整備の必要性

現状を分析し課題を整理すると、現給食センターは、現行の学校給食衛生管理基準の施行前に供用開始された施設であることや、既に建設後47年が経過しており老朽化がかなり進行している状況です。このため、施設の老朽化への対応や現行の基準に適応する性能へ向上させるためには施設自体が狭小であることなどが大きな課題となっています。

施設の老朽化や狭小な調理区域及び作業環境等の性能に起因する事故等が発生した場合には、本町の子供たちやその保護者の方々に多大なご迷惑やご負担をかけることも懸念されます。

以上のことから、上記の懸念事項を解決し、町内の子供たちに、より安全で高品質な給食を安定的に提供していくためには、現行の学校給食衛生管理基準に適合し、効率的で作業環境に優れ、持続可能な給食センターを早急に新設整備する必要があると考えられます。

Ⅲ. 基本方針

1. 基本方針

Ⅱ 現状と課題 により、給食センターの新設整備の必要性があることから、下記のとおり「給食センター整備基本方針」を定め、事業を推進することとします。

【給食センター整備基本方針】

わきっこの健やかな成長のために、安心・安全な給食の提供と持続可能な給食センターを整備する。

- ① 安心・安全で栄養バランスの取れたおいしい給食を提供する施設
- ② 適正な施設規模とライフサイクルコストを低減した施設
- ③ 効率的で作業環境に配慮した働きやすい施設
- ④ 食育推進、災害対応、環境影響を考慮した施設
- ⑤ 新しい給食センターに最も適した事業方式の採用

2. 基本方針による整備の方向性

① 安心・安全な給食の提供

継続的に安心・安全な給食を児童・生徒に提供するためには、学校給食衛生管理基準及びH A C C Pの考え方に基づいた施設整備を行い、適正な衛生管理を実施する必要があります。

また、食物アレルギーの対応についても配慮する必要があります。

この場合、ドライシステムの導入や汚染作業区域、非汚染作業区域、その他区域の明確な区分、検収室の設置、食物アレルギー対応場所の確保などを行い、さらに十分な作業導線を確保するためには、現在の場所での改修は不可能であるため、十分な敷地面積を確保できる場所に新設整備する方向とします。

② 適正な施設規模とコストの削減

現在実施している提供先と配食数を継続していく方向とします。

配食数は、過剰な設備投資を避けるため、現在の配食数が８８０食程度であることから、９００食を基本として計画する方向とします。

設置場所については、用地買収費や造成費用等を考慮して比較検討し、イニシャルコスト（整備費用）の低減を図ることとします。

また、イニシャルコストの低減だけでなく、供用開始後のランニングコスト（光熱水費、修繕費、保全費等）を含めた「ライフサイクルコスト（ＬＣＣ）」の低減を十分に考慮した施設整備計画を策定する方向とします。

③ 作業環境への配慮

適正な調理動線を設定するなど効率的な作業空間に配慮した施設とすることや、適正な温度・湿度が管理できる空調設備の導入や適切な広さの事務室や休憩スペース、更衣室等を設けることや、作業負担軽減のための機械化装置の導入など、快適な労働環境に配慮する方向とします。

④ 食育推進、災害対応、環境影響の考慮

食育については、平成17年に食育基本法が制定され、子供たちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるようにすることが重要視されていることから、食育に関する諸活動に取り組むことが可能な施設の整備に努める方向とします。

災害への対応については、豪雨等の自然災害による影響を考慮した施設整備に努めるとともに、災害発生時における給食センターの防災機能についても導入を検討する方向とします。

環境への配慮については、周辺環境へ配慮した施設づくりに努めるとともに、施設の省エネルギー化や食品ロスの低減などを考慮した施設整備の導入を検討する方向とします。

⑤ 事業方式の検討

給食センターは、食品工場に近い特殊な公共施設であるため、整備や運営において専門的な知識も必要となります。このため、施設の整備、運営に関する事業方式について、官民連携についても十分検討することとし、本町にとって最も適した事業方式を採用する方向とします。

IV. 基本構想

Ⅲ. 基本方針 により、新給食センターの整備の方向性を踏まえて、下記のとおり、新給食センターに求められる基本的な性能を定め、事業を推進することとします。

1. 配食数と施設規模

① 配食数の設定

現行の給食事業を継続して実施することとし、児童等の数は緩やかな減少傾向となっておりますが、大きな増減がない状況を踏まえ、基本的な配食数は 900 食として計画します。

② 施設規模と必要敷地面積

「学校給食施設整備計画の手引き」による給食センターの建築面積の目安は次の通りとなっています。

児童等の数	調理面積（炊飯なし）	調理面積（炊飯あり）
500 人以下	550 m ²	650 m ²
501 人～1,000 人	700 m ²	800 m ²
1,001 人～2,000 人	1,050 m ²	1,150 m ²
以下省略		

（調理面積には、事務室、会議室、休憩室等は含まれていない）

配食数を 900 食として計画した場合の調理面積（炊飯あり）は 800 m²と推定されています。この面積には事務室や休憩室等は含まれていないことや、搬入や搬出のためのトラックヤードが必要なこと、さらに屋外には設備置き場、駐車場、車路等が必要なため、建ぺい率を 35 %程度とみて敷地面積を確保することが望ましいとされています。

このことから、2,000 m²以上の敷地面積が必要と考えられます。

（参考：調理面積 800 m² ÷ 建ぺい率 35 % = 2,286 m²）

2. 基本的なゾーニング

① 敷地内のゾーニング

近隣への騒音や臭気等の影響に配慮するとともに、搬入や配送車両が円滑かつ安全に通行できる通路の確保やトラックヤードへの円滑な接車ができるよう計画します。

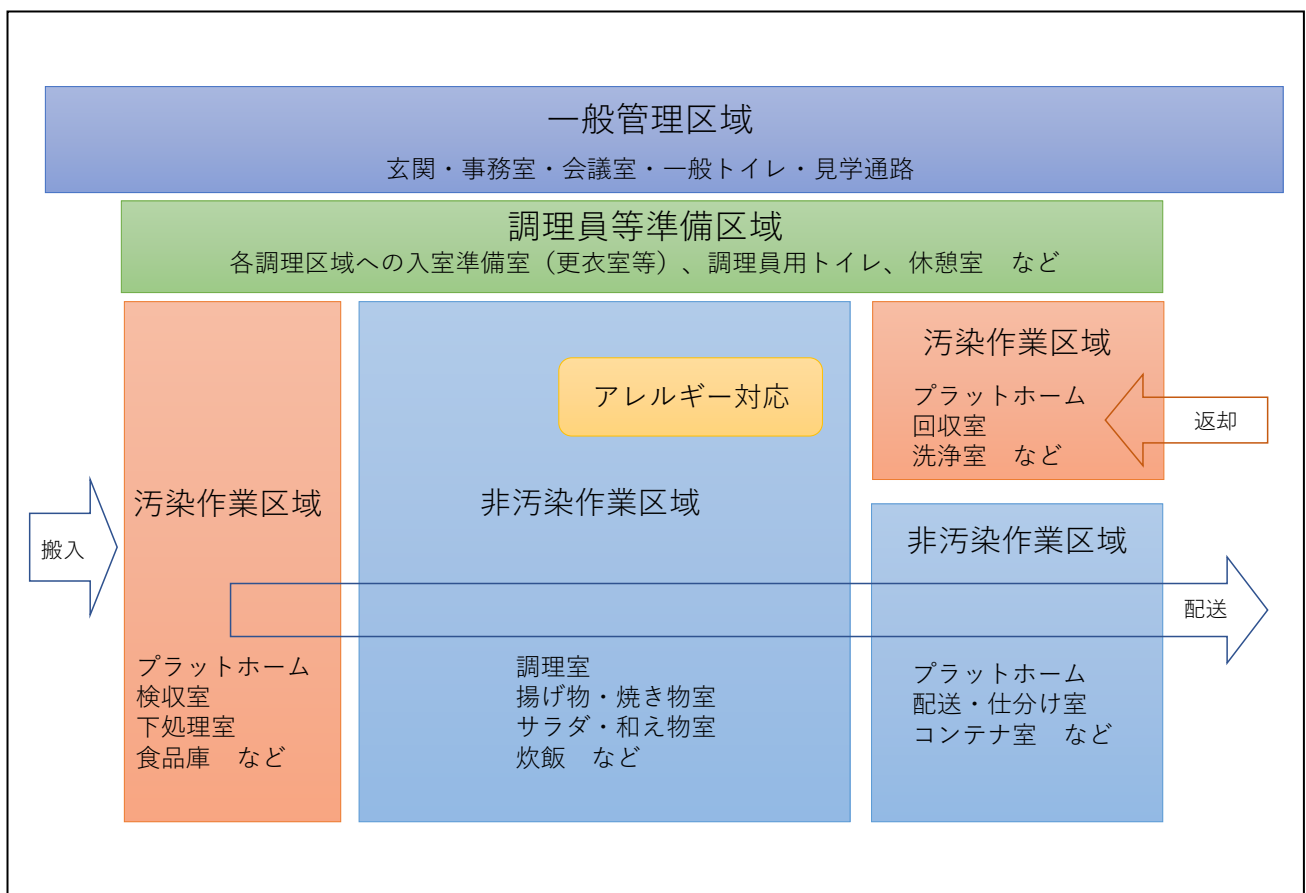
② 施設内のゾーニング

学校給食による食中毒を防止するため、より高度な衛生管理を実施できるよう、コーデックス委員会で採択され国際的に推奨されている H A C C P（危害要因分析必須管理）の考え方を取り入れ、現行の学校給食衛生管理基準に適合したゾーニング計画とすることを基本とします。

【基本的なゾーニング計画の内容】

- ドライシステムとする。
- 汚染作業区域、非汚染作業区域、その他の区域を明確に区分する。
- 食材の搬入から調理、配送まで、無駄のない導線で一方通行となるようレイアウトする。
- 独立した検収室、食品保管室を設けるなど安全性を高める。
- 食物アレルギーに確実に対応できる専用スペースを設ける。
- トイレは食品を取り扱う場所から 3 m 以上離れた場所に設置する。

■ ゾーニングイメージ図



■学校給食施設の清浄度区分表

区分				主な用途	主な室名
学 校 給 食 施 設	調 理 場	作 業 区 域	汚染作 業区域	検収、食品の未処理のも のを扱う区域で、根菜野 菜類などの洗浄・下処 理、魚肉類の下処理、食 器及び食缶等の洗浄	荷受室、検収室、食品 庫、下処理室、洗浄 室、 回収室、残菜庫など
			非汚染 作業区 域	調理及び調理後の食品の 盛り付けや配食、洗浄後 の食器及び食缶等の消毒	調理室、揚げ物・焼き 物調理室、サラダ和え 物室、コンテナ室、ア レルギー対応室など
		その他①		調理員が各作業区域へ入 室するための更衣、手洗 い、消毒等	汚染準備室、非汚染準 備室、前室など
		その他②		調理員の更衣、休憩、会 議等	調理員用トイレ、給湯 室、更衣室、休憩室等
	一般管理区域			職員の事務、外来者の対 応等	事務室、玄関、会議 室、一般トイレなど

(「学校給食施設の手引き」より作成)

3. 食物アレルギーへの対応

平成27年3月に文部科学省から「学校給食における食物アレルギー対応指針」が示され、全ての児童生徒が給食時間を安全に、かつ、楽しんで過ごせるようにするため、安全性を最優先し、食物アレルギー事故防止の取り組みを促進することが求められていることから、本町の食物アレルギー対応の方針に基づいて、的確な対応ができるよう、アレルギー食を調理する専用の調理室を設けることなど、アレルゲンが混入することなく給食が提供できる施設を整備します。

4. 付加機能の検討整備

食育の推進、災害への対応、環境影響への配慮などの新給食センターに求める付加機能の性能については、基本方針による整備の方向性を踏まえ整備することとするが、過剰な設備投資とならないように、費用対効果やライフサイクルコスト等を十分に検討し、和木町にとって適正な規模の設備を整備します。

5. 厨房機器等の熱源の選定

厨房機器や空調設備等の熱源については、ライフサイクルコストやメンテナンス作業、耐用年数、物価変動予測など長期的な視野に立って、総合的に判断し、本町にとって最適な熱源を比較検討して採用します。

6. 財源の検討

文部科学省所管の国庫補助交付金に限定せず、本町にとってより有効な財源の活用について十分に協議検討を行うこととします。

V. 建設候補地の検討

1. 必要敷地面積の検討

現時点で想定している1日当たりの配食数の900食に対して必要となる敷地面積について、「学校給食施設計画の手引き」（電化厨房フォーラム21発行）や他市町の同規模の学校給食センターを参考に推測した場合、2,000㎡程度以上の敷地面積が必要になると想定されます。

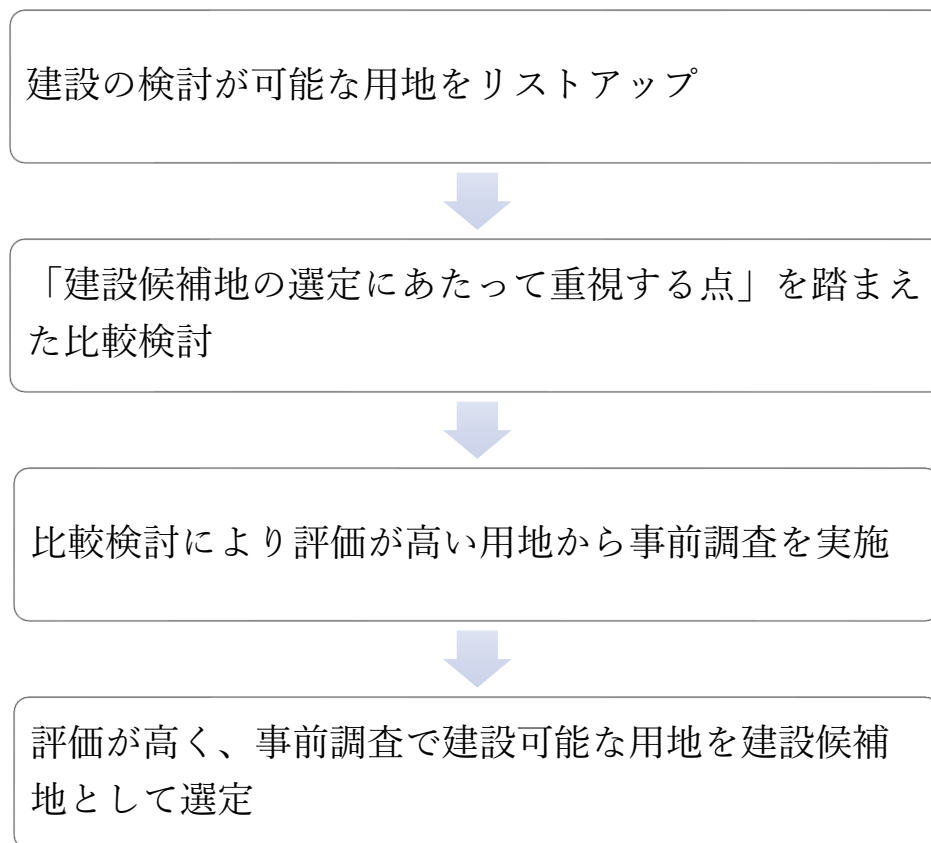
※「学校給食施設整備計画の手引き」による推測

児童数501～1,000人の場合の調理面積 $800\text{㎡} \div \text{建ぺい率}35\% = 2,286\text{㎡}$

2. 建設候補地の選定にあたって重視する点

- ① 学校給食衛生管理基準に適合する施設が建築可能な敷地面積を有する用地（敷地面積：2,000㎡程度以上）であることを重視します。
- ② 給食センターは建築基準法上、工場に分類されるため、工業系（準工業地域、工業地域、工業専用地域）の用途地域に建築することとなっていますが、工業系の用途地域内には町有地を所有していないため、市街化調整区域を含め周辺環境に影響の少ない用地であることを重視します。
- ③ 用地費・造成費やインフラ整備に要する費用等を含めたイニシャルコストを極力抑えられる用地であることを重視します。

3. 建設候補地の選定方法



VI. 事業手法の検討

1. 各事業方式の内容説明

事業方式		内容説明
従来方式 (公設公営)		基本設計、実施設計、建築工事、設備工事、施工監理等について、それぞれの仕様書等を作成し、競争入札等で価格により請負業者が決定する従来型の発注方式。
DB方式		D e s i g n B u i l d (デザインビルド) の略。設計施工一括発注方式(維持管理は別) 設計・施工を一括実施することが適当な事業を対象に、価格競争又は総合評価により業者を決定する。
DBO方式		D e s i g n B u i l d O p e r a i t i o n (デザインビルドオペレーション) の略。設計施工・維持管理一括発注方式。 基本協定を行い、設計・施工と維持管理・運営は別々に契約する。S P C※の設立は必須ではない。
P F I	B T O方式	B u i l d T r a n s f e r O p e r a t e (ビルドトランスファーオペレート) の略。民間事業者(S P C)が施設を建設し、施設完成後に所有権を公共に移転し、民間事業者が維持管理及び運営を行う方式。(P F Iの中で採用事例が多い)
	B O T方式	B u i l d O p e r a t e T r a n s f e r (ビルドオペレートトランスファー) の略。民間事業者(S P C)が施設を建設し維持管理及び運営し、事業終了後に所有権を公共に移転する方式。
	B O O方式	B u i l d O w n O p e r a t e (ビルドOWNオペレート) の略。民間事業者(S P C)が施設を建設し維持管理及び運営し、事業終了時点で民間業者が施設を解体撤去する方式。
	リース方式	民間事業者(S P C)が施設を建設し維持管理及び運営し、事業期間にわたって公共がリース料を民間事業者に分割して支払う方式。
民設民営方式		民間事業者が施設を建設し維持管理及び運営し、事業期間にわたって公共が民間業者に費用を支払う方式であるが、S P Cは不要である。

※S P C

スペシャル・パーパス・カンパニー(特別目的会社)の意。P F Iの事業方式においては設置が必須とされている。共同企業体が設立する場合が多い。

2. 主な事業方式の内容比較表

		従来方式 (公設公営)	D B 方式	D B O 方式	民設民営方式
業務範囲	設計	町	民間	民間	民間
	施工	町			
	維持管理	町	町又は民間		
資金調達		町	町	町	
施設所有		町	町	町	
発注形態		仕様書発注	性能発注	性能発注	性能発注
		分割発注	設計・施工一括	一括発注	一括発注
契約形態		分割	包括	長期包括	長期包括
S P C		不要	不要	どちらでも可	不要
交付金充当		○	△（協議）	△（協議）	×
町事務負担	事業方式決定	不要 (検討は必要)	必要	必要	必要
	設計・施工	高い	軽減	軽減	不要
	維持管理	継続	継続	軽減	不要
採用自治体				廿日市市 (大野)	

3. 事業方式の選定

事業方式の選定については、従来の方式に限らず、官民連携の手法も含めて検討を行い、和木町にとって最適な事業方式を採用します。

VIII. スケジュールの想定

(DB方式を採用した場合の概略スケジュール)

令和4年度	「和木町学校給食センター整備基本構想」の策定
令和5年度	「和木町学校給食センター整備基本構想」の公表 - 建設候補地の比較検討及び事前調査 - 関係官庁との事前協議
令和6年度	「和木町学校給食センター整備基本計画」の策定 - 建設候補地の選定
令和7年度	「和木町学校給食センター整備基本計画」の公表 - 新給食センター建設場所の公表 - DB方式発注支援業務の実施（公募資料作成）
令和8年度	- DB方式による実施業者の公募、審査、業者決定 - DB方式による設計業務着手 - 新給食センターの敷地造成及びインフラ整備
令和9年度	- 建築確認申請 - 新給食センターの建設工事着手
令和10年度	- 新給食センターの完成 - 新給食センターの事前準備及び試運転 - 新給食センターの供用開始

※ まとめ（今後の取組内容と解決すべき課題）

本構想を踏まえ、和木町学校給食センター整備事業を推進していくことにあたって、今後の取組内容や解決していくべき課題を以下のとおりまとめます。

① 本構想の周知と説明

町議会や各学校関係者等に本構想の内容について説明を行い、あらかじめ理解を得ることとし、必要があれば修正を行うこと

② 優先候補地の選定

候補地の比較検討を行い、優先的に検討する建設候補地を選定し、関係者との協議やより詳細な調査を行うこと

③ 関係機関等との協議

開発や建築、食品衛生、充当財源等に関することについて、各関係機関と本構想を踏まえた事前協議を行うこと

④ 基本計画の策定

本構想を踏まえた基本計画の策定については、専門的な知識、経験等が豊富なコンサルタント等に委託して基本計画を策定すること

⑤ 事業方式の選定

基本計画において、官民連携を含めた事業方式についてV F Mの算出など比較検討を行い、町において最も適した事業方式を採用すること