

和木町学校給食センター整備基本計画

令和7年4月

和木町

目次

1. 計画策定の背景・目的	1
(1) 背景・目的	1
(2) 上位・関連計画内での方針・位置付けについて	2
2. 現給食センターの現状・課題	5
(1) 現給食センターの概要	5
(2) 現給食センター施設の状況	6
(3) 近年の給食施設の動向	8
(4) 現給食センターの課題	11
3. 基本方針	13
(1) 整備基本方針	13
(2) 基本方針による整備の方向性	13
4. 建設候補地の検討	15
(1) 建設候補地の比較評価	15
(2) 建設候補地の選定	15
5. 施設機能の検討	17
(1) 対応食数の設定	17
(2) 必要面積	18
(3) 施設性能・必要機能	19
6. 施設計画	22
(1) 配置・平面計画の考え方	22
(2) ゾーニング	22
(3) 配置・平面イメージ	24
7. 事業手法の検討	25
(1) 運営のあり方	25
(2) 事業手法の整理・比較	26
(3) 事業者ヒアリング	27
(4) 事業手法の総合評価	28
(5) 整備スケジュール	29

1. 計画策定の背景・目的

(1) 背景・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、現在3施設（こども園：1園、小学校：1校、中学校：1校）に給食を提供していますが、供用開始後49年が経過しており、施設や設備の老朽化が進行しています。

修繕や機器の更新などを実施していますが、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おり、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、和木町では、令和5年8月に「和木町給食センター整備基本構想」を策定し、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決めました。

この構想を基に、安全で安心して食べられるおいしい給食を提供するため、新センターの整備に向けて、必要な基本事項を取りまとめた「和木町学校給食センター整備基本計画」を策定します。

(2) 上位・関連計画内での方針・位置付けについて

現給食センターについては、公共施設等の総合的かつ計画的な管理を推進するために策定された上位関連計画の「和木町公共施設等総合管理計画」や、施設毎の具体的な対策内容や実施時期、対策費用等の実行計画を策定した「和木町個別施設計画」において今後の方針として、『食育教育の推進』や『建替え』の方向性が示されています。

■ 和木町 第5次総合計画（計画期間：2016 年度～2025 年度）

【食育】

＜従来施策の課題＞

（3）子育て支援・教育

- 安心して子どもを育てることができる児童福祉の充実
- 子どもたちに対する人権教育、いじめ対策・防止の推進
- 学校教育の中での防災・防犯教育、食育教育の推進など、生きる力を養う教育内容の充実
- 地域が学校運営に参画するコミュニティスクールの推進

出典：和木町 第5次総合計画 P.22

③ 教育環境の整備充実

学校教育水準の維持・向上を図るため、建替えにより耐震化の完了した小・中学校に引き続き、和木幼稚園の建替えに取り組み、学習活動にふさわしい環境の確保、町域の中核に位置する文教地区の整備に努めます。

また、教育活動を円滑に行うための人的・物的条件の整備についても検討します。

出典：和木町 第5次総合計画 P.100

■ 和木町公共施設等総合管理計画(改訂版) (計画期間：2016 年度～2025 年度)

＜施設ごとの基本方針＞

【学校教育系施設の概要】

連番	施設名称	建物名称	建築年月日	延床面積 (㎡)	所属課	方針	実施計画
3	給食センター	給食センター	昭和 50 年 12 月 15 日	387.00	教育委員会	現状維持	建替え
		給食センター プロパン庫	昭和 50 年 12 月 15 日	4.80	教育委員会	現状維持	建替え

※固定資産台帳をもとに一覧を作成、令和3（2021）年3月31日時点

※方針は個別施設計画等における方針

【施設の現状と課題】

- 旧耐震基準で建築されていた和木中学校の体育館に対して耐震補強工事を行い、全ての学校教育系施設において、耐震性能が耐震基準に対応することになりました。
- しかし、体育館は建築からすでに 50 年以上が経過しており、和木中学校は他にも特別教室棟も築 30 年以上経過しています。今後は、予防保全の考え方のもと、日常点検等を実施し、劣化箇所等がないか確認を行い、早期発見・早期修繕を行う必要があります。
- また、給食センターは建築から 45 年以上が経過しており、老朽化が激しいため、安心・安全な給食を提供できるよう建替えを含めた整備の検討が必要です。

【施策の目指すべき姿】 「安心・安全な教育環境の整備・充実」

■防災

学校施設は災害時の避難場所として機能します。

そのため、台風・地震などの災害に強く、防災機能を備えた学校施設を目指します。

■点検・改修

校舎や体育館の点検・改修の充実を図り、学校生活における事故防止を図ります。

■整備

給食センターの建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ります。

出典：和木町公共施設等総合管理計画(改訂版)P.33～35

■ 和木町個別施設計画（計画期間：2021 年度～2030 年度）

＜対策内容と実施計画＞

【学校教育系施設】

小学生・中学生が義務教育を受ける場として利用しています。

和木町学校施設長寿命化計画に則り、老朽化対策や時代のニーズに対応していくこととします。

図表 19. 学校教育系施設 個別施設の管理方針と実施計画

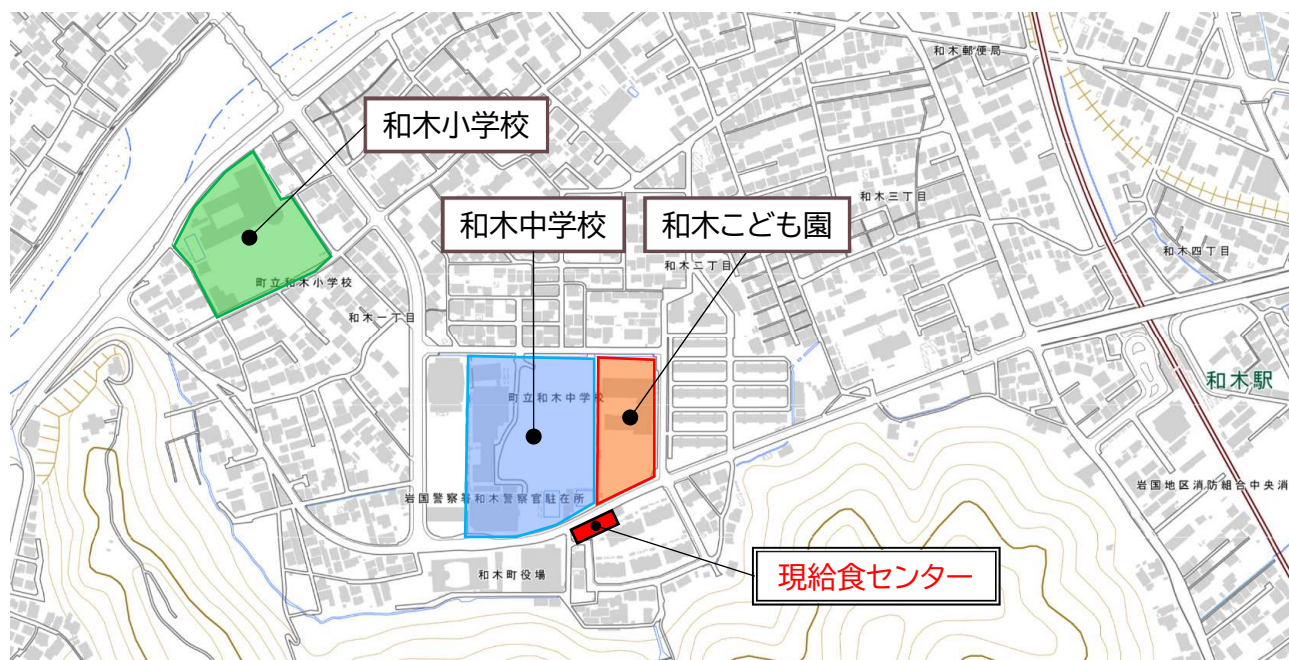
番号	施設名称	建物名称	延床面積 (㎡)	建築年月日	方針	実施計画 工事費（千円）	点検
1	和木 小学校	校舎 (屋内運動場含む)	7,939.53	平成 25 年 3 月 15 日	現状維持		計画期間中に実施します。
		プール管理棟	81.87	平成 25 年 3 月 24 日	現状維持		
		屋外倉庫・トイレ棟	79.12	平成 25 年 3 月 24 日	現状維持		
		作業スペース	38.44	平成 27 年 3 月 31 日	現状維持		
		小学校プール日除け	26.46	平成 25 年 3 月 24 日	現状維持		
		焼物小屋	24.00	平成 27 年 3 月 31 日	現状維持		
		駐輪場	13.28	平成 25 年 3 月 15 日	現状維持		
		ゴミ置場	11.32	平成 25 年 3 月 15 日	現状維持		
		飼育小屋	3.78	平成 25 年 3 月 15 日	現状維持		
2	和木 中学校	校舎	5,087.00	平成 22 年 3 月 17 日	現状維持		
		中学校体育館	2,009.00	昭和 38 年 6 月 1 日	現状維持		
		特別教室	821.00	昭和 60 年 3 月 28 日	現状維持		
		プール附属建物	91.00	平成元年 3 月 1 日	現状維持		
		体育倉庫	71.00	昭和 53 年 10 月 31 日	現状維持		
3	給食 センター	給食センター	387.00	昭和 50 年 12 月 15 日	現状維持	建替え 532,979	
		給食センター プロパン庫	4.80	昭和 50 年 12 月 15 日	現状維持	建替え 6,887	

出典：和木町個別施設計画 P.17

2. 現給食センターの現状・課題

(1) 現給食センターの概要

	内容
所在地	和木町和木2丁目2-5
建築年月	昭和51年1月
経過年数	49年
敷地面積	537 m ²
建築面積	356 m ²
建物構造	鉄骨造平屋建 一部2階建（耐震基準未対応）
調理方式	ウェット方式（ドライ運用）
対象施設数	計 3施設 （こども園：1園、小学校：1校、中学校：1校）
現状配食数	計 827食/日 ※R6時点 （こども園：160食/日、小学校：392食/日、中学校：195食/日、 教職員：80食/日）

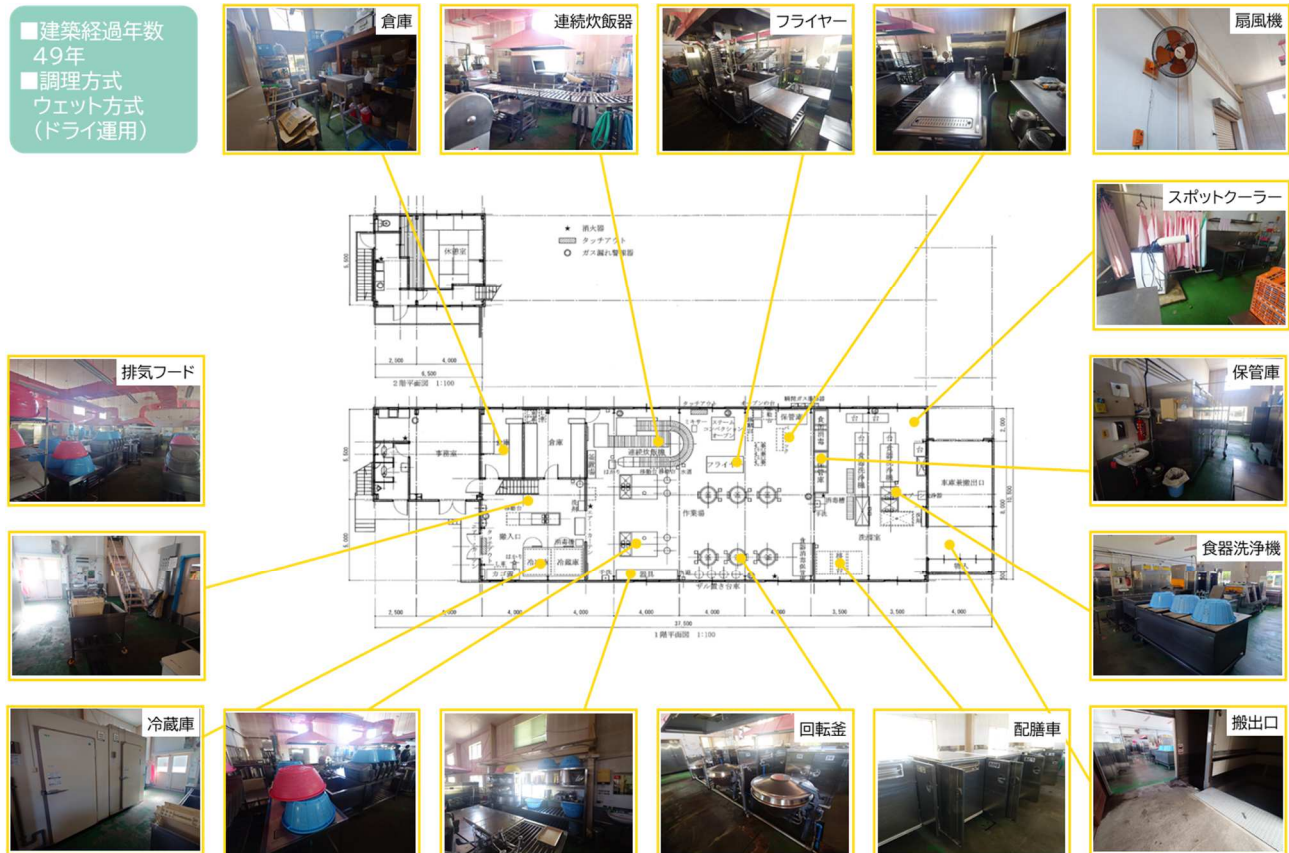


▲ 現給食センターと各学校の位置図

※国土地理院「地理院地図（電子国土 Web）」より作成

(2) 現給食センター施設の状況

1) 施設現況



学校給食衛生管理基準への適合性が不十分な施設・設備の状況

- 調理方式がウェット方式(ドライ運用で対応)である
- 十分な空調設備がなく、食中毒や調理員の熱中症リスク等が高くなっている
- 排気フード等の塗装が劣化し、剥がれて、調理時に混入する危険性がある
- 手洗い場の設置数が少なく、設置箇所も利便性が悪いところにある
- 独立した検収室がなく、汚染作業区域と非汚染作業区域のゾーニングが不完全のため、食中毒の危険性がある
- 施設が老朽化しているため、害虫が入ってきやすい状況である

調理員の状況

- 管理栄養士1名、調理員12名、配送運転員1名
- 米飯給食のときは10名、パン給食のときは8名で対応している
- 配送運転員が確保できず、所長が配送を行うことがある
- 調理員の多くが自転車で通勤している

▲ 現給食センターの施設状況

2) 給食の実施状況

昭和51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動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。

3) 食物アレルギーへの対応状況

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。

	H30	R1	R2	R3	R4	R5	R6
こども園	パン2 豆乳2	パン1 豆乳1	パン3 豆乳2	パン1 豆乳1	パン1 豆乳1	パン1 豆乳1	パン2 豆乳1
小学校	パン1	パン1	パン1 豆乳1	パン2 豆乳1	パン2 豆乳1	パン2 豆乳1	パン1 豆乳2
中学校	なし	なし	なし	豆乳1	なし	なし	パン1
合計	パン3 豆乳2	パン2 豆乳1	パン4 豆乳3	パン3 豆乳3	パン3 豆乳2	パン3 豆乳2	パン4 豆乳3

▲ 食物アレルギーの対応状況

4) 給食調理場職員の状況

正規職員は所長（兼務）と管理栄養士（県の学校栄養職員1名）で、調理員（12名）及び配送運転員（1名）は会計年度任用職員となっており、米飯給食時は10名で、パン給食時は8名で対応し、配送運転員が確保できない場合は所長が配送を行うことがあります。

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。

また、現給食センターに駐車場がないため、多くの調理員は自転車で通勤しています。

5) 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約5分となっています。

調理完了後、こども園、小学校、中学校の順に3便に分けて配送しています。

10時										11時							12時		
15	20	25	30	35	40	45	50	55	0	5	10	15	20	25	30	35	0	5	20
調理完了	センター発	1便	こども園着	配送完了	センター着	センター発	2便	小学校着		配送完了		センター発	3便	中学校着	配送完了	センター着	給食時間 こども園	給食時間 中学校	給食時間 小学校
																			
																			

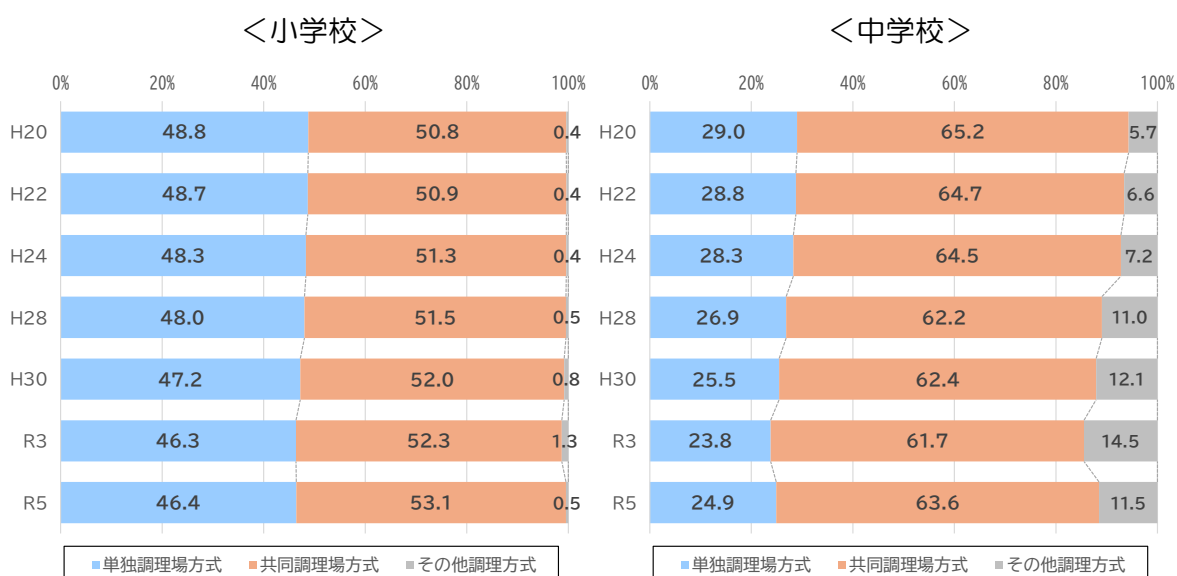
▲ 現在の配送スケジュール

(3) 近年の給食施設の動向

学校給食の運営形態（調理方式）は、各学校の調理施設内でその学校の児童・生徒を対象に調理して給食を提供する「単独調理場方式」と、給食センターや共同調理場で複数の学校を対象に調理して専用の車で各学校に配送する「共同調理場方式」に大別されます。

全国の調理方式別学校給食実施状況を見ると、平成20年～令和5年までの15年間で、小学校では「単独調理場方式」が2.4ポイント減少し、「共同調理場方式」が2.3ポイント増加し、「共同調理場方式」が増加傾向にあります。中学校でも「単独調理場方式」が減少傾向となっており、「共同調理場方式」が6割以上を占めています。

■調理方式別学校給食実施状況（全国）

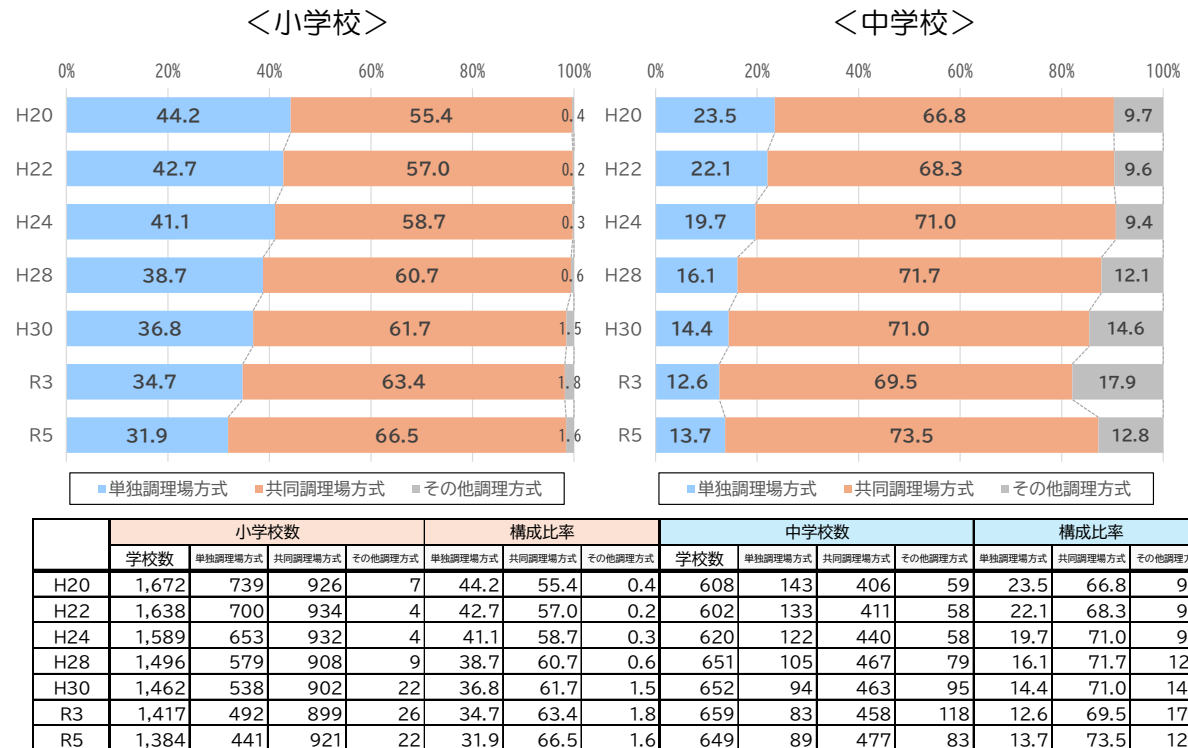


	小学校数				構成比率				中学校数				構成比率			
	学校数	単独調理場方式	共同調理場方式	その他調理方式	単独調理場方式	共同調理場方式	その他調理方式		学校数	単独調理場方式	共同調理場方式	その他調理方式	単独調理場方式	共同調理場方式	その他調理方式	
H20	21,502	10,494	10,932	76	48.8	50.8	0.4		8,132	2,362	5,305	465	29.0	65.2	5.7	
H22	21,076	10,260	10,738	78	48.7	50.9	0.4		8,179	2,355	5,288	536	28.8	64.7	6.6	
H24	20,562	9,936	10,541	85	48.3	51.3	0.4		8,214	2,328	5,297	589	28.3	64.5	7.2	
H28	19,287	9,262	9,931	94	48.0	51.5	0.5		8,431	2,265	5,242	924	26.9	62.2	11.0	
H30	19,244	9,089	9,998	157	47.2	52.0	0.8		8,741	2,227	5,458	1,056	25.5	62.4	12.1	
R3	18,734	8,682	9,803	249	46.3	52.3	1.3		8,814	2,097	5,441	1,276	23.8	61.7	14.5	
R5	18,381	8,522	9,765	94	46.4	53.1	0.5		8,762	2,183	5,575	1,004	24.9	63.6	11.5	

出典：学校給食実施状況等調査

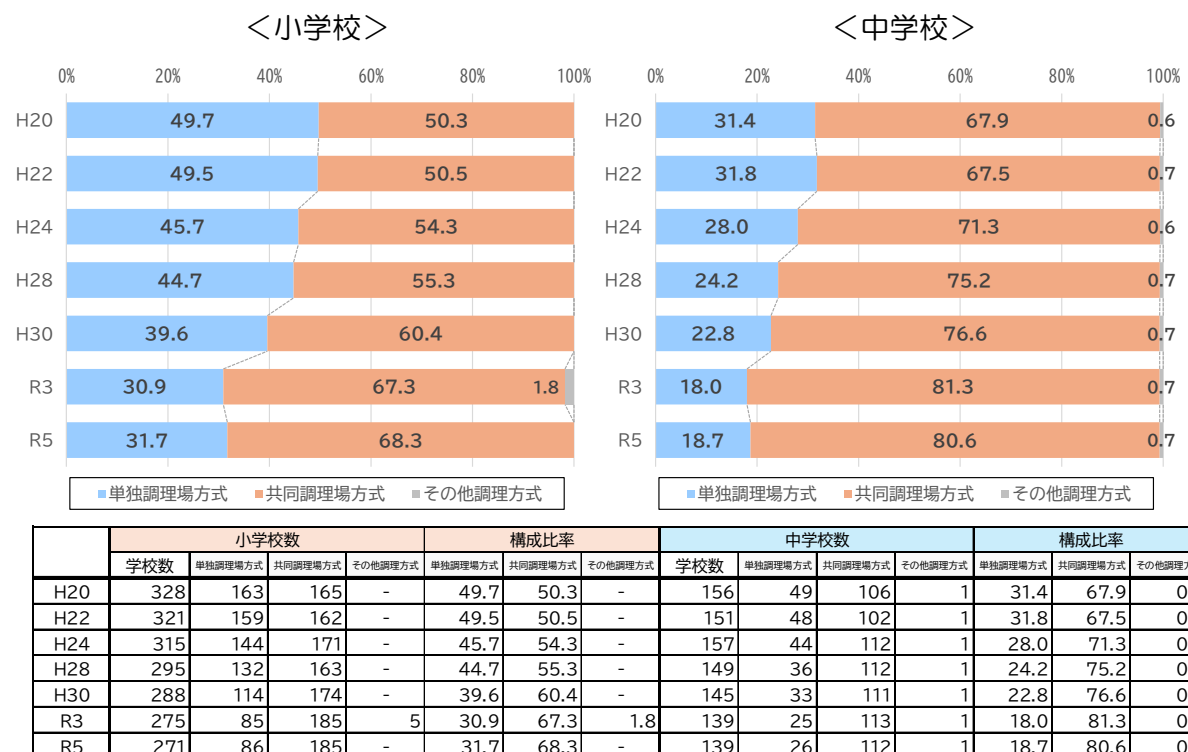
また、中国地方や山口県を見ると、小学校、中学校ともに、「単独調理場方式」が減少し、「共同調理場方式」が増加しており、概ね 7 割を占めています。

調理方式別学校給食実施状況（中国地方）



出典：学校給食実施状況等調査

調理方式別学校給食実施状況（山口県）



出典：学校給食実施状況等調査

中国地方においては、平成30年以降、20箇所の給食センター（共同調理場）が整備されています。

■中国地方で新たに整備された給食センター（共同調理場）

	施設名	設置年	所在地
鳥取	湯梨浜町立学校給食センター	平成31年1月	湯梨浜町はわい長瀬 地222
島根	松江市南給食センター	令和2年4月	松江市浜乃木8丁目2-40
	斐川学校給食センター	令和2年8月	出雲市斐川町直江4155番地
	雲南市中央学校給食センター	令和元年8月	雲南市木次町山方22番地6
	津和野町学校給食センター	令和6年4月	鹿足郡津和野町田イ26
岡山	笠岡市学校給食センター（新センター）	平成30年4月	笠岡市大井南42-2
	倉敷中央学校給食共同調理場	平成31年4月	倉敷市鶴の浦1丁目13-25
	総社市地食ベ学校給食センター・えがお	令和元年8月	総社市富原208-2
	新見市学校給食センター にいみ〜る	令和2年12月	新見市正田11-1
	倉敷学校給食共同調理場	令和6年8月下旬	岡山県倉敷市有城1301番地1
広島	西城学校給食共同調理場	令和2年8月	庄原市西城町入江846番2号
	比和学校給食共同調理場	令和2年8月	庄原市比和町比和1038番地1
	三次学校給食センター	令和5年6月	三次市四拾貫町10145番地1
	田野浦幼稚園 給食調理室	令和6年4月	広島県三原市宗郷3丁目5-1（田野浦幼稚園内）
	北広島町学校給食センター	令和6年7月	北広島町古保利字桧木
	田野浦幼稚園 給食調理室	令和6年4月	広島県三原市宗郷3丁目5-1（田野浦幼稚園内）
山口	山陽小野田市学校給食センター	平成30年8月	山陽小野田市大字西高泊1245番1
	新南陽学校給食センター	令和2年4月	周南市福川南町2573-36
	新下関学校給食センター	令和5年12月	下関市一の宮住吉三丁目 2-1
	美祢市学校給食センター	令和6年2学期予定	美祢市大嶺町北分 重安 976-5

(4) 現給食センターの課題

1) 施設の老朽化への対応

現給食センターは昭和 51 年に整備され、供用開始後 49 年が経過し、建物及び設備の老朽化が進行しており、耐震性等についても懸念がある上、今後の維持管理に要する経費の増加が懸念されている状況にあります。

また、作業スペースが狭小で十分な作業動線の確保が困難なため、安全性に問題がある状況にあります。

そのため、最新の耐震基準を満たす安全な施設を整備するとともに、作業スペースや動線の改善を図ることで、施設の老朽化に対応する必要があります。

2) 学校給食衛生管理基準への適合

現給食センターは、

- ・ 床がウェットシステム（ドライ運用）である
- ・ 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
- ・ 独立した検収室がない
- ・ 適切な温度・湿度の管理が十分にできない

など、現行の学校給食衛生管理基準で求められている H A C C P の考え方に基づく衛生管理に適合していない状況にあります。

現在の施設を改修して基準に適合することは困難であるため、運営を工夫することにより対応している状況にあります。

そのため、衛生管理基準を満たす新たな給食センターを整備し、衛生面での安全性を向上させるとともに、持続可能で効率的な運営体制を確立する必要があります。

3) 食物アレルギーへの対応

平成 27 年に文部科学省から「学校給食における食物アレルギー対応指針」が示され、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、アレルギー食の専用調理室や専用スペースを設けることが必要となっていますが、現給食センターにはアレルギー対応食用の専用スペースを確保することができず、満足に対応できない状況にあります。

そのため、安全で適切な食物アレルギー対応を実現するために、アレルギー対応食専用の調理室やスペースを備えた新たな給食センターを整備し、全ての児童が安心して給食を楽しむように、食物アレルギーへの対応を行う必要があります。

4) 作業・労働環境の改善

現給食センターは施設自体が狭小なため、十分な作業空間や作業動線の確保が困難であるとともに、空調設備や適切な広さの事務室、休憩スペース、更衣室等が十分でないことなど、快適な労働環境も確保されていない状況にあります。

そのため、作業空間や動線を適切に確保し、空調設備や事務室、休憩スペース、更衣室などを整備した新たな施設を構築することで、従業・労働環境を改善する必要があります。

5) 食育・防災への対応

「学校給食法」や「食育基本法」により、児童生徒に対する食育が重要視されていますが、現給食センターには給食の調理工程の見学や食に関する授業・体験等ができる施設がないため、それらの事業実施が難しく、食育推進の役割を担えない状況にあります。

また、災害時に地域の避難所や食事提供拠点として活用できる防災機能が十分に備わっていないため、緊急時における地域への支援が厳しい状況にあります。

そのため、食育推進のための見学・体験施設等を整備するとともに、災害時の支援拠点としての機能を兼ね備えた給食施設を検討するなど、食育・防災への対応を行う必要があります。

3. 基本方針

(1) 整備基本方針

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、事業を推進します。

【給食センター整備基本方針】

「安心・安全な給食の提供と持続可能な新しい給食センターの整備」
～ わきっこの健やかな成長のために ～

- 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・安全で栄養バランスの取れたおいしい給食を提供する施設

継続的に安心・安全な給食を児童・生徒に提供するため、学校給食衛生管理基準及びHACCP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。

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、さらに十分な作業動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します。

また、多彩なメニューに対応できる厨房設備や温かいものは温かく、冷たいものは冷たいままの状態を提供できる備品等を整備するだけでなく、手作りのメニューやバイキング給食など特別給食に対応できる人員体制を構築する必要があります。

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

安定した給食を提供するため、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。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を整備します。

3) 効率的で作業環境に配慮した働きやすい施設

適正な調理動線を確保するなど、効率的な作業空間に配慮します。

また、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、更衣室等の設置や、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します。

4) 新しい給食センターに最も適した事業方式の採用

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。また、最近は民間活力を導入した運営を行う事例も増えています。

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します。

5) 食育推進、災害対応、環境影響を考慮した施設

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ます。

給食センターに食育専用施設を整備した場合、これらのイニシャルコスト・ランニングコストが発生するため、調理施設を活用した方策やソフト面を重視した取組を実施します。

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方策を研究します。

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を整備します。

4. 建設候補地の検討

(1) 建設候補地の比較評価

建設候補地を選定するため、以下の3つの候補地を対象に比較評価を行いました。
以下の候補地は、公有地など比較的容易に施設整備が行える場所として選定しました。

	建設候補地名	住所
①	和木幼稚園跡地（公有地）	和木町和木2丁目
②	緑ヶ丘団地解体予定地（公有地）	和木町関ヶ浜2丁目
③	蜂ヶ峯ゴルフガーデン隣接地（私有地）	和木町瀬田徳年



▲ 各学校と候補地の位置図

※国土地理院「地理院地図（電子国土 Web）」より作成

(2) 建設候補地の選定

建設候補地を比較検討した結果、緑ヶ丘団地解体予定地を第一候補地として検討を進めます。

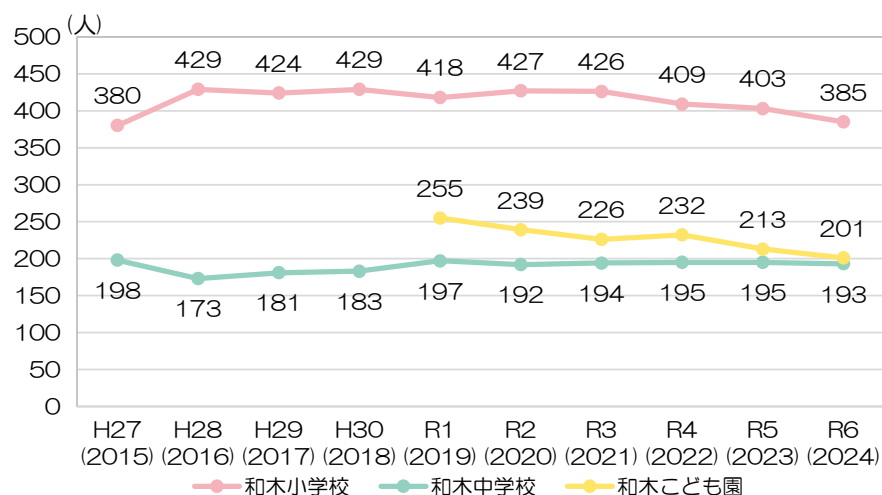
候補地名 候補地写真	和木幼稚園跡地（公有地）							緑ヶ丘団地解体予定地（公有地）							蜂ヶ峯ゴルフガーデン隣接地（私有地）									
																								
住所	和木町和木2丁目							和木町関ヶ浜2丁目							和木町瀬田徳年									
面積	約5,000㎡							約2,500㎡							約3,000㎡									
用途地域	第一種住居地域							△	第二種中高層住居地域							△	市街化調整区域							△
周辺の土地利用	周辺は閑静な住宅街							×	北側は道路及び河川、それ以外の土地に公営住宅等が立地							△	ゴルフ場と山林である							○
アクセス性 （配送）	・市街地内にあり、アクセスは良好 ・前面道路はセンターラインの幅員の狭い道路							△	・市街地内より少し離れるがアクセスは良好 ・前面道路は片側1車線の幅員の確保された道路							○	・市街地内より少し離れるがアクセスは良好 ・配送校に向かう道路の傾斜がきつい（13%）給食が漏れる、食缶が取れる等の可能性が高まる ・前面道路はセンターラインの幅員の狭い道路							×
通勤	・徒歩・自転車、自動車アクセスしやすい							○	・徒歩・自転車、自動車による通勤が可能な範囲である							△	・徒歩・自転車による通勤が厳しい ・冬季は降雪により、通勤が困難							×
配送校までの距離 配送時間 (1台として検討)	・各配送校に最も近く、現行の配送時間と差が少なく最も効率的である							○	・配送にやや時間がかかる							△	・配送にやや時間がかかるため、配送車を増やす等の対応が必要である							×
		移動時間	センター 出発時間	学校 到着時間	配缶	学校 出発時間	センター 到着時間			移動時間	センター 出発時間	学校 到着時間	配缶	学校 出発時間	センター 到着時間			移動時間	センター 出発時間	学校 到着時間	配缶	学校 出発時間	センター 到着時間	
	和木こども園	0:05	10:20	10:25	(0:10)	10:35	10:40		和木こども園	0:08	10:20	10:28	(0:10)	10:38	10:46		和木こども園	0:13	10:20	10:33	(0:10)	10:43	10:56	
	和木小学校	0:05	10:45	10:50	(0:15)	11:05	11:10		和木小学校	0:07	10:51	10:58	(0:15)	11:13	11:20		和木小学校	0:11	11:01	11:12	(0:15)	11:27	11:38	
	和木中学校	0:05	11:15	11:20	(0:10)	11:30	11:35		和木中学校	0:07	11:25	11:32	(0:10)	11:42	11:49		和木中学校	0:12	11:43	11:55	(0:10)	12:05	12:17	
安全性	・津波、高潮、洪水のハザード区域に位置する							△	・洪水ハザードがあるが浸水深は低い ・アクセス道路が土砂災害警戒区域である							△	・対象地はハザード区域はないが、大規模盛土造成地に隣接し、アクセス道路が土砂災害警戒区域である							△
防災機能	・ハザード区域内であり、防災機能を付加しても被災する可能性がある							×	・ハザードの危険性が高くないため、有事の際に活用可能 ・周辺への住宅等への炊き出しの提供が可能 ・周辺のアクセス道路が被災する可能性があるため、町民へ広く炊き出しを届けること等は困難な可能性がある							△	・ハザードの危険性が高くないため、有事の際に活用可能 ・近隣に人が住んでおらず、周辺のアクセス道路が被災する可能性があるため、町民へ広く炊き出しを届けること等は困難な可能性がある ・公園が災害拠点となった場合、一体的に機能が発揮される可能性がある							○
整備期間	・既に宅地でありインフラも整備されていることから、基盤整備等の必要がない。（解体は設計期間等を実施可能）							○	・既に宅地でありインフラも整備されていることから、基盤整備等の必要がない。（解体は設計期間等を実施可能）							○	・造成工事やインフラ整備が必要なため、整備期間が長くなる 他の候補地よりも1年程度多く必要							△
整備費用 （インシャルコスト）	15.4億円							○	15.4億円							○	17.3億円 ・土地の地盤の状況などが確認できていない等、他の地区では発生しない費用が必要になる可能性がある ・配送車を増やす等、ランニングコストが高くなる							×
その他	・市街地に位置しているため、今後の公共施設の再編等の際に有用な土地としても考えられる							×	・隣接地に5階建の建物があるため、大気拡散及び大気希釈による臭気対策は検討が必要							△	・山林に面しているため、害虫や野生動物が侵入する可能性が高い							×
総合評価	・通勤アクセスや配送、整備費用が有利であるが、周辺が住宅街であり、臭気や騒音に対する不安が残る。							△	・全体を通して不可のものがなく、周辺への影響も他の候補地と比べると少ないため候補地として適地である。							○	・配送面での課題が多く、整備費用が最も高くなるため、候補地として不適である。							×

5. 施設機能の検討

(1) 対応食数の設定

1) 児童生徒数の現状

平成 27 年度以降の 10 年間を見ると、全国的に少子化が進行している中、児童生徒数は概ね横ばいで推移しており、令和 6 年度の合計は約 779 人となっています。



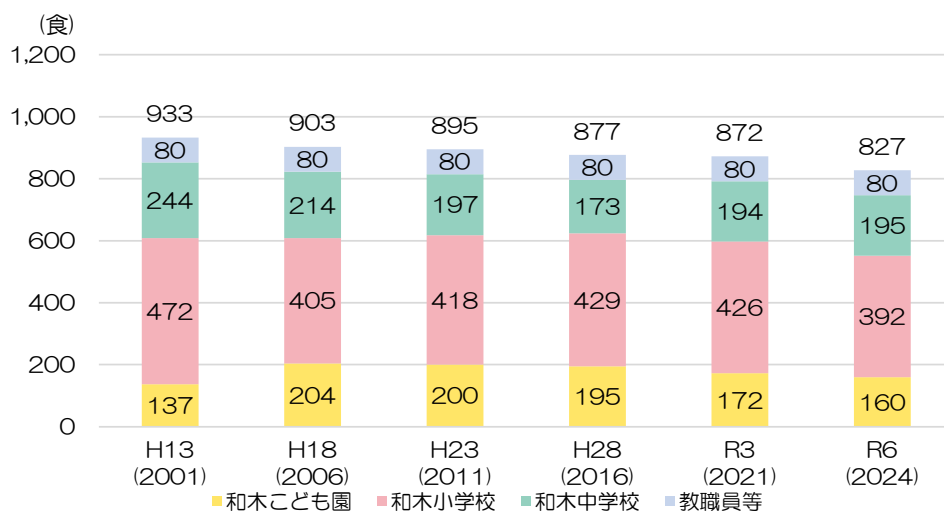
	H27 (2015)	H28 (2016)	H29 (2017)	H30 (2018)	R1 (2019)	R2 (2020)	R3 (2021)	R4 (2022)	R5 (2023)	R6 (2024)
和木小学校	380	429	424	429	418	427	426	409	403	385
和木中学校	198	173	181	183	197	192	194	195	195	193
和木こども園					255	239	226	232	213	201
合計					870	858	846	836	811	779

▲ 児童生徒数の推移

出典：和木町教育年報他

2) 配食数の推移

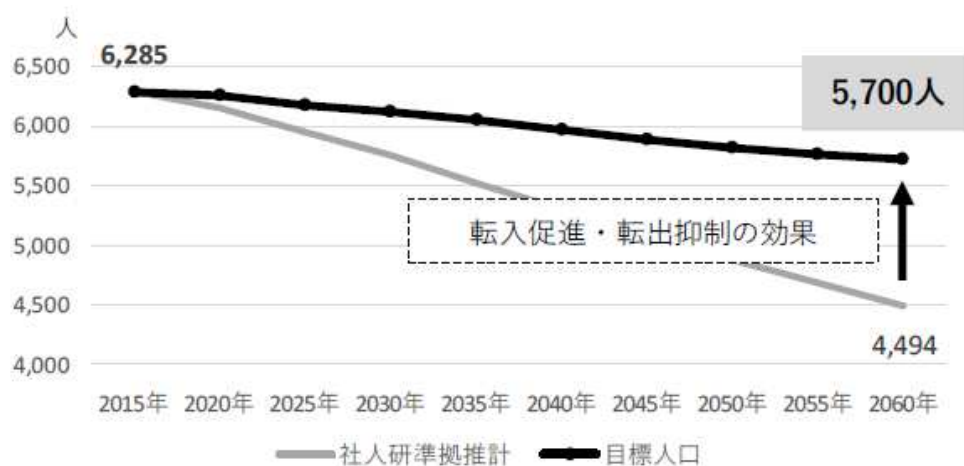
配食数は、平成 13 年度以降、緩やかな減少傾向を示しており、令和 6 年度時点で教職員分（80 食）を含め、約 827 食となっています。



▲ 配食数の推移

3) 今後の予測

和木町の人口ビジョンでは、『転入増加・転出抑制により「2026年に5,700人」を人口目標として設定』としており、2015年～2060年の45年間で585人の人口減少、年平均減少率0.2%の予測となっています。



▲ 和木町の将来人口推計

出典：第2期和木町まち・ひと・しごと創生総合戦略（R2.3）

4) 対応配食数の設定

新給食センターの供用開始予定年度（令和10年度）における対応配食数は、令和6年度時点の児童生徒分の配食数（教職員分を除く）に対して、予測人口減少率（年平均）0.2%を考慮した結果、今後、人口減少が予測されますが、総合計画等において可能な限り人口を維持することを目指すため、現食数をベースとして900食に設定します。

(2) 必要面積

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900㎡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、2,500㎡以上の敷地面積が必要と考えられます。

（参考：調理面積900㎡÷建ぺい率35%＝2,571㎡）

(3) 施設性能・必要機能

1) 衛生・危機管理・事務機能

- 安全で安心な給食を提供できるように、ドライシステムの導入や汚染・非汚染作業区域の明確化、消毒・滅菌・異物混入の防止のためのエアシャワーやエアカーテン等の設置、空調機器の導入等、施設の衛生管理や事故のない作業環境を検討して整備します。
- 給食費関連業務や献立作成などの事務業務を円滑に実施するため、事務室や会議室などの事務機能を検討して整備します。

2) 給食機能

- 生産者からの安全・安心な食材を搬入し、栄養バランスのとれたおいしい学校給食を調理・提供し、各学校から戻ってきた食缶等を回収・洗浄するため、学校給食衛生管理基準の作業区域に準拠して基本的な調理機能を導入します。

■諸室等の構成(諸室の汚染度区分 -学校給食衛生管理基準による区域の分類-)

汚染作業区域	・検収室：原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所 ・食品の保管室：食品の保管場所 ・食品の計量室：食品の計量場所 ・下処理室：食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所 ・返却された食器、食缶の搬入場 ・洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前）
非汚染作業区域	・調理室 ・食品の切断等を行う場所 ・煮る、揚げる、焼く等の加熱処理を行う場所 ・加熱調理した食品の冷却等を行う場所 ・食品を食缶に配食する場所 ・配膳室 ・食品、食缶の搬出場 ・洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒後）

3) 調理ライン数

- 現状のこども園・小学校・中学校同一献立を継続し、これに必要となる1献立調理ラインを確保することを想定して調理設備の規模・基数や適正配置を検討して整備します。

4) 献立内容

- 主食（ご飯）に、汁物（味噌汁等）1品と菜（おかず）2品を添えた『一汁二菜』を献立の基本型と想定し、対応食数及び配送スケジュールを勘案して調理設備の規模・基数や適正配置を検討して整備します。

5) 食物アレルギー対応

○運用コストや時代の変化を踏まえ、アレルギー対応レベルを柔軟に調整できる施設を整備します。

※現在は一部除去や弁当持参などで対応しており、弁当持参の児童には補助金を支給している

6) 省エネ・省CO2

○公共施設として、環境負荷の低減が図られる高効率・省エネルギー設備や太陽光発電等の再生可能エネルギー設備等の必要な設備を整備し、光熱費の削減やSDGs（持続可能な開発目標）の考えを踏まえたCO₂排出量の削減について検討します。

○給食配送車両として、EV等の環境配慮型車両の導入について検討します。

7) 残滓・排水対応

○給食残滓は、コンポスト等を利用して肥料にしたり、脱水処理等によって減量・減容化する厨芥処理システムなどの導入により、環境負荷の低減を図ります。

○調理室や洗浄室からの排水（汚染水）は有機物や油分を多く含んでいるため、排水処理設備（物理処理、化学処理、物理化学処理、生物処理等）等の導入により、給食センター周辺地域の河川環境や生活環境に及ぼす影響を低減します。

8) 熱源

○厨房機器の熱源には、ガス・蒸気・電気・灯油等があり、これらを熱源併用する方式と電気だけのオール電化方式があります。

○各熱源の特徴を理解し、イニシャルコスト、光熱費、調理時の作業環境や温度管理への影響、メンテナンス作業、耐用年数、物価変動予測などを勘案するとともに、防災機能として災害時の熱源確保可能性を考慮し、ガス・電気併用を想定した熱源の導入を検討します。

9) 付帯機能

○駐車場や駐輪場など施設外の外構部分に必要な機能を導入します。

10) 食育機能

○食育機能として、給食センターへの調理工程の見学通路の整備、映像モニターや動画配信設備等の整備が推奨されていますが、本町のような小規模施設への整備は施設規模やイニシャルコストとランニングコストの増加を招き、基本方針である「安心・安全な給食の提供と持続可能な給食センター」が確保できなくなるため、付帯機能は整備しないこととします。

○食育機能への対応として、現状で実施している中学生の職場体験の受入、給食センターからの毎月の「給食だより」による情報提供、栄養教諭による各学校・こども園への巡回、保健相談センター管理栄養士等と連携した活動の充実化を図っていくこととします。

11) 防災機能

○現在の町全体の防災設備の状況、充実・拡張の方針を勘案し、給食センターとしてこれと連携して取り組むことができる方策を研究していきます。

6. 施設計画

(1) 配置・平面計画の考え方

学校給食衛生管理基準で求められている、HACCPの概念に基づく徹底した衛生管理とリスク分散を可能とする機能的・効率的な平面計画とします。

- ・ 調理エリアと一般エリアを明確に区分し、調理エリアは全ての機能を1階に配置することを基本とする
- ・ 各諸室の衛生面及び機能面を重視し、「学校給食衛生管理基準」に従った「汚染作業区域」と「非汚染作業区域」の明確な区分やパススルー動線の確保等、一方通行の調理動線を可能とする施設を計画する
- ・ 各調理室は、調理の作業工程、調理員の人数を考慮し、十分な作業スペースを確保する
- ・ 調理機器の容量は作業性・効率性に配慮した設定とする
- ・ 最大900食／日の調理に対応する調理機械・器具を適切に設置する
- ・ 食物アレルギー対応食調理室を整備する
- ・ 会議室は、50人程度を収容できるスペースを確保する

(2) ゾーニング

【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。

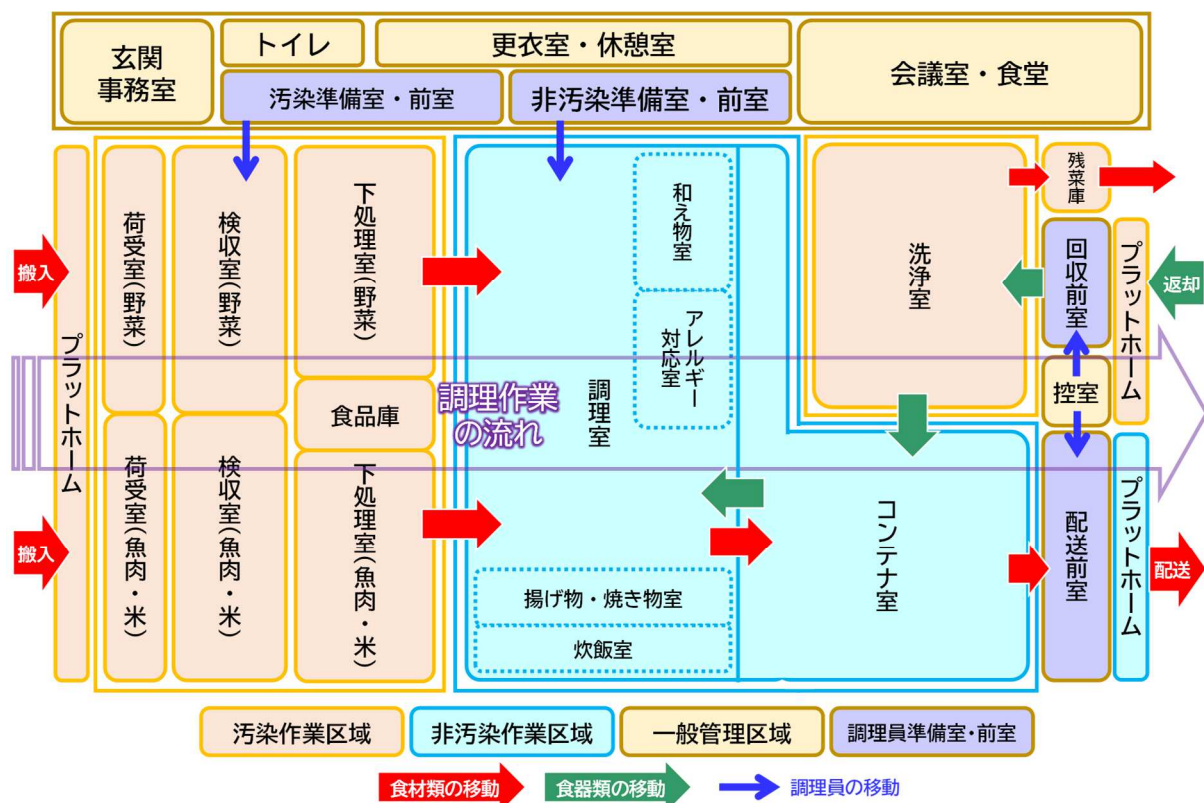
② 施設内のゾーニング

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HACCP（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、無駄のない動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3m以上離れた場所に設置する。

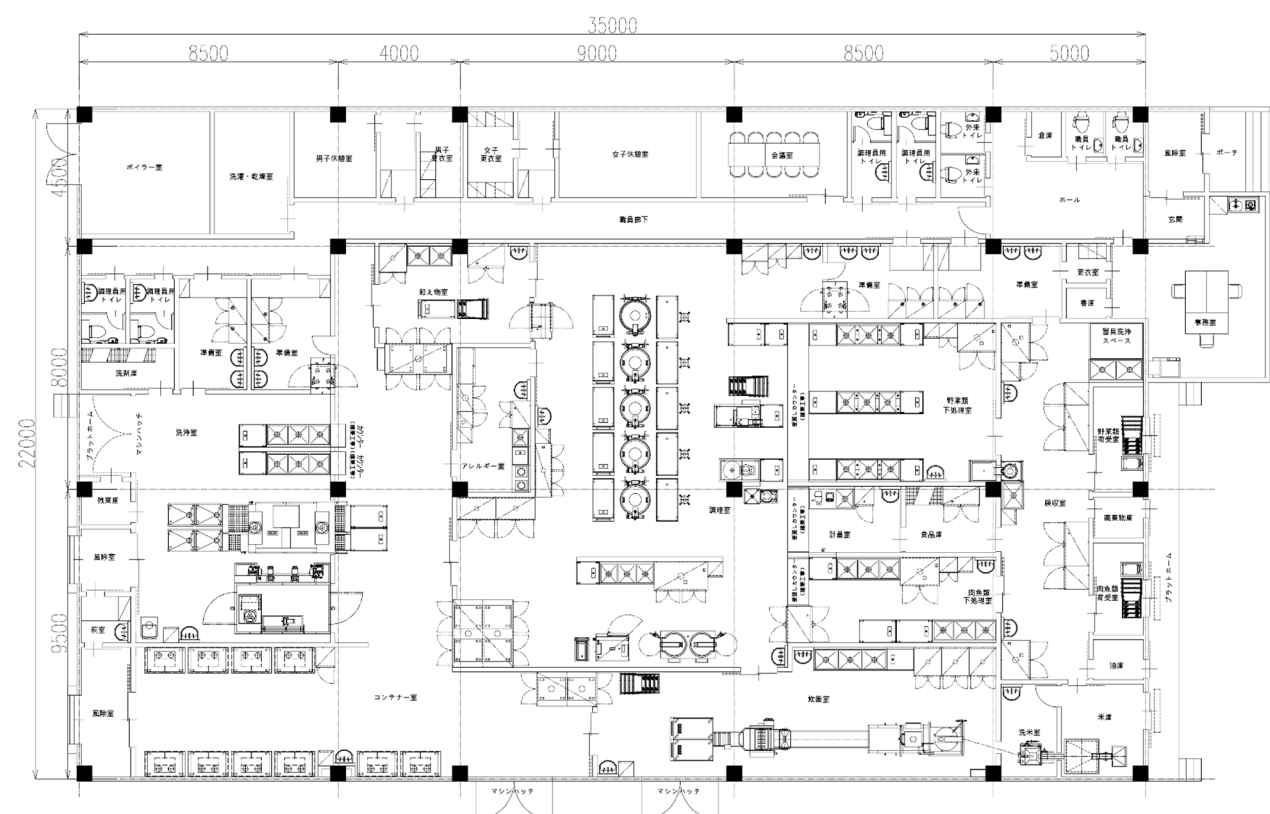
■ゾーニングイメージ図



■ 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
					非汚染作業区域
		揚げ物・焼き物室			
		炊飯室			
		和え物室			
		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	コンテナ室	
	アレルギー対応室				
	汚染準備室・前室				
	非汚染準備室・前室				
	その他②	調理員の更衣、休憩、会議等	調理員用トイレ		
更衣室・休憩室					
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・食堂				
	一般トイレ				

(3) 配置・平面イメージ



▲ 平面図

7. 事業手法の検討

(1) 運営のあり方

新規学校給食センターの運営については以下の比較より民間への委託の方が有利であると想定しています。民間に求める水準によってはコスト高となる可能性もあるため、今後も引き続き最適な手法を検討することとします。

項目	直営方式		委託方式	
責任の所在	町直営のため、責任の所在が明確	○	責任が町と委託事業者とで分担される	△
町・学校との連携	学校の予定等によって柔軟な対応が可能	○	学校の予定等によって柔軟な対応が難しい場合がある	△
新センターへの技術的対応	町には HACCP 等、学校給食衛生管理基準に沿った運営ノウハウがない	△	実績のある民間事業者に委託することで、調理員への指導等、効率的に新センターへ移行できる	○
町事務負担	調理員の採用や教育、労務管理等を町が行う必要があるため事務負担が生じる	△	左記の事務負担が減少する	○
配送	車両の維持管理事務が発生	△	委託事業者が管理する	○
コスト	コスト削減が難しい	△	委託時の入札等の競争によりコスト削減が図られる可能性がある。	○
総合評価	直営ならではの良さがあるものの、新センターへの技術的な対応、町の事務負担、コスト削減の可能性から民間への委託方式が適している (責任の所在や町・学校との連携については契約の内容で一定の整理が可能)			

※新しい施設を直営及び委託する場合

(2) 事業手法の整理・比較

新規学校給食センターの建設に向けて、各事業・手法について整理・比較を行います。

▼ 事業手法の概要

事業方式	概要
従来方式 (公設公営・公設民営)	公共団体である和木町が施設を建設（公設）し、その運営も自ら行う（公営）方式。または、運営の一部は民間企業や団体に委託する（民営）方式。
DB+O 方式	公共団体である和木町が資金を調達し、設計（Design）と施工（Build）を一括し、運営（Operate）とそれぞれ別に民間に委託する方式。
DBO 方式	公共団体である和木町が資金を調達し、設計（Design）と施工（Build）、運営（Operate）を一括して民間に委託する方式。
PFI 方式	公共団体民間の資金やノウハウを活用し、設計・施工・運営・維持管理の全てを一括して民間に委託する方式。

項目	資金調達	施設			維持管理	運営	
		所有	設計	建設		調理	配送
従来方式 (公設公営・公設民営)	和木町	和木町	和木町	和木町	和木町	和木町	和木町
DB+O 方式	和木町	和木町	民間	民間	民間又は 和木町	民間	民間
DBO 方式	和木町	和木町	民間	民間	民間	民間	民間
PFI 方式	民間	民間	民間	民間	民間	民間	民間

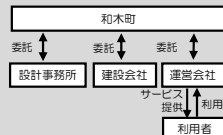
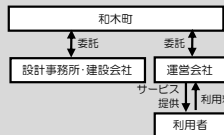
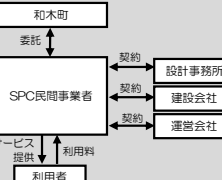
(3) 事業者ヒアリング

事業方式の選定には様々な民間事業者が参画でき、競争が適切に働く手法を選定することが重要となるため、各民間事業者へのヒアリング調査を行い、本町の事業規模でDB方式やDBO方式での事業実施の可能性などについて、現在の物価高騰の中にある事業者としての意向を把握しました。

項 目	調査結果
事業手法について	・従来方式、DB+O、DBO が望ましい事業手法であるという回答を得た。 ・DB+O、DBO のいずれかで聞いた場合はDB+Oの方がよいと答えた事業者が多かった。建設会社は、運営会社はDB+Oとする回答が多い ・DB+Oの回答理由は参加者が増え競争が働く、一般的な仕様で効率的に設計ができる、DBOでは運営部分までの契約リスクがある等。 ・DBOの回答理由は建物に運営側の意見が反映されるため長期的には効率的な施設となる、自治体の業務軽減になる、民間のノウハウが発揮しやすい等。 ・PFIは事業規模からスケールメリットがないため不適とする回答が複数あった。
参画の可能性	・参加したいという会社がある一方で参加が難しいという会社もある。
削減効果（事業費）	・削減は期待できない、現時点で示すことは困難、一般的な削減率との回答が多かった。
PPP 導入自治体の動向	・いずれの事業手法でも民間からの参画があった。 ・事業手法は比較と民間意向より設定 ・アドバイザー業務を実施
その他	
費用	設計：40,000 千円程度 建設：1,000,000 千円程度 運営：50,000 千円/年～100,000 千円/年（幅あり）
熱源	電気、ガス等のベストミックス
省エネ、CO2 削減の取り組み	エネルギー効率の高い施設・設備の導入、太陽光発電の導入等
スケジュール	妥当又はタイト
候補地	緑ヶ丘団地→和木幼稚園跡地→蜂ヶ峯の順で適地とする回答が多かった

(4) 事業手法の総合評価

事業者ヒアリングの内容を踏まえつつ、複数の方法を比較・検討した結果、DB+O方式が最適となります。

事業手法		従来方式 (公設公営・公設民営)	DB+O方式	DBO方式	PFI方式	
概要図						
概要		公共団体である和木町が施設を建設（公設）し、その運営も自ら行う（公営）方式。または、運営の一部は民間企業や団体に委託する（民営）方式。	公共団体である和木町が資金を調達し、設計（Design）と施工（Build）を一括し、運営（Operate）とそれぞれ別に民間に委託する方式。	公共団体である和木町が資金を調達し、設計（Design）と施工（Build）、運営（Operate）を一括して民間に委託する方式。	民間事業者（SPC）の資金やノウハウを活用し、設計・施工・運営・維持管理の全てを一括して民間に委託する方式。	
資金調達		和木町	和木町	和木町	民間	
所有	運営期間中	和木町	和木町	和木町	BTO：和木町 BOT・BOO：民間	
	事業期間満了後	和木町	和木町	和木町	BTO・BOT：和木町 BOO：民間	
比 較						
コスト		・インシャルコストは入札等により競争が働く ・運営は民間ノウハウによる経費削減が期待できる	○ ・民間ノウハウによる経費削減が期待できる ・募集要項、要求水準書、事業者選定のための発注者支援業務が必要	○ ・一括契約により、民間ノウハウによる経費削減が期待できる ・募集要項、要求水準書、事業者選定のための発注者支援業務が必要	○ ・募集要項、要求水準書、事業者選定のための発注者支援業務が必要 ・民間による資金調達となるため、起債に比べて高金利となる ・一般に一括契約により、民間ノウハウによる経費削減が期待できるが本事業規模ではコスト減が見込まれない	△
財政負担の平準化		・施設整備費の一部に起債を充当することで一定の平準化は可能であるが、初期投資費の負担が大きい	△ ・施設整備費の一部に起債を充当することで一定の平準化は可能であるが、初期投資費の負担が大きい	△ ・施設整備費の一部に起債を充当することで一定の平準化は可能であるが、初期投資費の負担が大きい	△ ・施設整備費の分割払いにより、財政負担の平準化が可能である。	◎
事業手続き・事前準備の負担		・現在実施している手続きであり、大きな負担は発生しない ・分割発注の場合は契約回数が増える	○ ・民間事業者の募集、選定など事前準備が高負担となりやすい	△ ・民間事業者の募集、選定など事前準備が高負担となりやすい	△ ・PFI法に基づく手続きが必要	△
民間提案		・仕様書により規定されるため、民間事業者による提案の余地が無い	△ ・総合評価もしくはプロポーザルとなるため、民間事業者による提案の数量が大きい	○ ・総合評価もしくはプロポーザルとなるため、民間事業者による提案の数量が大きい	○ ・総合評価もしくはプロポーザルとなるため、民間事業者による提案の数量が大きい	○
事業期間		・分離発注・分割契約となるため、短期間で実施できる。	◎ ・PFI方式よりも簡易であるが同様な手続きが必要となる。	○ PFI方式よりも簡易であるが同様な手続きが必要となる。	○ ・PFI法の規定による手続きを行う必要があり、民間事業者の募集・選定までに約1～2年、その後、設計・建設工事を行うこととなるため、供用開始まで長い	△
民間ヒアリング結果	意見	・他の手法では提案に費用が必要となり、スケールメリットがない	○ ・設計・施工時に運営企業が入らないことから、一般的な仕様で計画が進められるため、時間的にも手間的にも効率的な作業が行える。 ・運営期間のリスクを抱える必要がない	◎ ・整備段階から運営の意見を図面に反映させることができる ・期間中は維持管理・運営費の支払いを平準化できる	○ ・十分なVFMの算出が期待できない ・SPCの設立・運営や融資に伴う金利等が事業費の増加となり、それらが費用対効果、スケールに見合わない	△
	参画意向	（各手法において参画意向が確認されているため従来方式でも参画が見込まれる）	◎ ・設計・施工・運営いずれの民間企業からも参画意向がある	◎ ・設計・運営のみ民間企業から参画意向があるが、建設会社の参画意向はない	○ 上記の理由から一部を除き参画意向は確認できなかった	△
総合評価		本事業では民間活力を活用した事業手法でもコスト削減の効果は限定的であるため、本手法での事業実施の可能性が考えられる	○ コスト削減の可能性があり、民間事業者の参画意向も確認できていることから、最適であると考えられる	◎ コスト削減の可能性のあるものの建設会社の参画意向が確認できないため、当該手法を用いるのは困難である	△ コスト削減の可能性が低く、スケジュールも他手法と比べて長いことや民間の参画意向がないことから、当該事業手法は困難である	△

(5) 整備スケジュール

学校給食センターの具体的な施設整備を進めるため、以下の手順で作業を進めます。
ただし、建設スケジュールは外的要因等により変動する可能性があります。

			1年目												2年目												3年目												4年目											
			4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
移 転 ・ 緑 ヶ 丘 解 体 宅	移転者説明・ 移転先決定	約12か月	■																																															
	移転先修繕・ 移転作業	約12か月													■																																			
	解体設計・ 積算	約7か月													■																																			
	解体・整地	約7か月																									■																							
共 通	事業者選定	約12か月																									■												■											
48条 用途許 可	相談、申請、 許可	約6か月																																					■											
給 食 セ ン タ ー 建 設	基本・実施設 計・許認可	約10か月																																					■											
	給食センター 建設	約12か月																																																
	備品購入	約5か月																																																
	物品移動・事 前準備・供用	約3か月																																																

			5年目												6年目											
			4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
移 緑 転 ヶ 丘 解 住 体 宅	移転者説明・ 移転先決定	約12か月																								
	移転先修繕・ 移転作業	約12か月																								
	解体設計・ 積算	約7か月																								
	解体・整地	約7か月																								
共 通	事業者選定	約12か月																								
48条 用途許 可	相談、申請、 許可	約6か月																								
給 食 建 設 セ ン タ ー	基本・実施設 計・許認可	約10か月																								
	給食センター 建設	約12か月																								
	備品購入	約5か月																								
	物品移動・事 前準備・供用	約3か月																								