

敦賀市学校給食センター建設基本計画

敦賀市

令和6年1月

はじめに

現在の学校給食センターは、幼稚園 1 園、小学校 5 校、中学校 2 校に給食を提供しているが、昭和 59 年に建設された建物であり、建設から 39 年を経過し施設の老朽化が進んでいるとともに、設備についても更新を要する時期を迎えている。同時に、現行の学校給食衛生管理基準に準拠した対応や食物アレルギー対応等ができる整備も必要となるため、現在実施している改修及び機器更新などの計画修繕等による延命化での対応では限界がある。また、敦賀市の学校給食は自校調理方式と給食センター方式が混在しており、食物アレルギー対応や給食費、献立は学校によって児童生徒へ提供するサービスに違いが生じているという状況である。

これらの課題に対応するため、令和 4 年 10 月～5 年 1 月にかけて実施した「敦賀市学校給食あり方検討委員会」の答申を経て策定した「敦賀市学校給食のあり方に関する敦賀市の方針」に基づき、新しい学校給食センターを建設することとなった。

給食センター整備において重要となる厨房機器の衛生管理、調理能力、環境への配慮、経済性など、今後実施する基本設計・実施設計に向けた実効性のある「敦賀市学校給食センター建設基本計画」を策定する。

目次

第 1 章 敦賀市の学校給食センターの現状	1
(1) 概要	1
(2) 現在の配送校	2
(3) 現在の施設の状況	2
第 2 章 新たな学校給食センターの規模	3
(1) 将来の提供食数の推計	3
(2) 提供食数による施設規模の想定	4
第 3 章 新たな学校給食センターの建設地	5
(1) 基本方針	5
(2) 立地条件	5
(3) 候補地の比較評価	10
(4) 候補地の検討結果	10
第 4 章 学校給食センターの整備手法の比較検討	11
第 5 章 新たな学校給食センターの整備等	14
(1) 整備方針	14
(2) 整備条件	17
(3) 諸室構成(案).....	19
(4) 施設の配置・平面・断面の検討	20
(5) 整備工程案.....	20
(6) 概算事業費.....	21
(7) 自校給食校の課題と対応.....	22
第 6 章 総括と今後の進め方	25
資料編	26

第 1 章 敦賀市の学校給食センターの現状

(1) 概要

現在の敦賀市学校給食センター（以下、現センターという）の概要を以下に示す。

図表 1-(1)-1：現センターの概要

施設概要

所在地	福井県敦賀市野神 12号16番		
調理能力	5,000 食		
開設年	昭和 59 年		
敷地面積	5,585.17 m ²		
延床面積	(本館)1,254.2 m ² 、(厨芥処理棟)46.6 m ² (プロパン庫)16.3 m ² 、(車庫)144.4 m ²	計：1,461.5 m ²	
構造	(本館)RC 造 2 階建、(厨芥処理棟) RC 造平屋建 (プロパン庫) CB 造平屋建、(車庫)S 造平屋建		
厨房方式	ウェット方式		

運営概要

提供食数	約 3,100 食		
運営方式	民間委託		
人員	所長 1 人、事務職員 2 人、施設管理員 1 人、栄養教諭 2 人		
給食対象校	小学校	5 校	敦賀西小学校、中央小学校、中郷小学校、栗野小学校、角鹿小学校
	中学校	2 校	栗野中学校、角鹿中学校
	幼稚園	1 園	敦賀北幼稚園
米飯のみ	小学校	2 校	敦賀南小学校、栗野南小学校
	中学校	2 校	気比中学校、松陵中学校

(2) 現在の配送校

現センターの対象校と配送エリアを以下に示す。

図表 1-(2)-1：現センターの対象校の分布(令和 5 年 12 月現在)



(3) 現在の施設の状況

現センターは建設から 39 年を経過し、現在実施している計画修繕等により、調理器具をはじめとする設備は必要に応じて更新し、衛生的に調理を行っているものの、建物の老朽化が進んでいる。また現センターでは平成 21 年度に施行された「学校給食衛生管理基準」に示されているドライシステムの導入や作業動線の確保等、当該基準に準拠した衛生管理や「学校給食における食物アレルギー対応指針」に示された対応が出来ていない状況であり、多くの課題を抱えている。これらの課題に対応するためには、現センターでは必要なスペースが確保できず、また、給食を提供しながら増築を伴う大規模な改修や設備更新を行うことは困難である。

第2章 新たな学校給食センターの規模

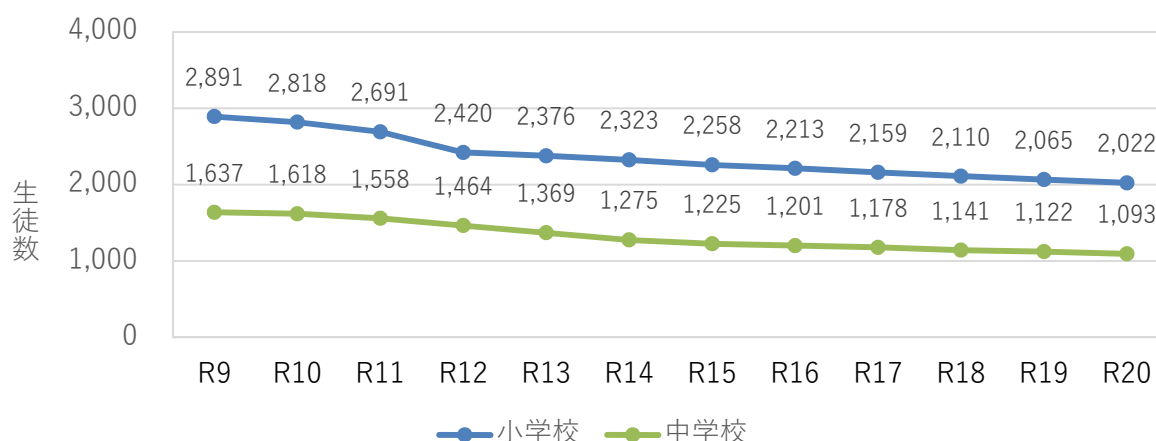
(1) 将来の提供食数の推計

今後の整備の方向性を検討するにあたり、現在、自校調理方式である6小学校、3中学校を加え、本市の学校給食をセンター方式へ統一することとなるため、それらを加えた将来の提供食数の推移を検討する。

各小中学校児童・生徒数

図表 2-(1)-1：将来の提供食数の推計

	新学校給食センター竣工			→推計(全体)								
	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18	R19	R20
小学校	2,891	2,818	2,691	2,420	2,376	2,323	2,258	2,213	2,159	2,110	2,065	2,022
中学校	1,637	1,618	1,558	1,464	1,369	1,275	1,225	1,201	1,178	1,141	1,122	1,093
総合計	4,528	4,436	4,249	3,884	3,745	3,598	3,483	3,414	3,337	3,251	3,187	3,115



(参考値：敦賀市第2期子ども子育て支援計画)

新たな学校給食センター（以下、新センターという）が竣工（令和9年度）後の10年後（令和19年度）には約30%、1,340人の児童生徒の減少が見込まれる。これは敦賀市に限らず日本全国で生じている問題である。『食数減少に伴う将来の施設の在り方をどう考えるか?』を各自治体において検討している。

■ 食数減少に対する主な対策例

- 老人福祉施設、民間保育園、高等学校への販売
- 老朽化した幼保園への給食提供の拡大
- 1食300円で市民向け試食会（東京都八王子市）
- 特別支援学校への給食提供の拡大

(2) 提供食数による施設規模の想定

提供食数が変われば、必要な厨房機器の大きさや数量が変わるため、学校給食センターの延床面積等も変わる事となる。

同規模施設での提供食数と延べ面積等の規模は、下記(図表 2-(2)-1)のような関係にあり、そこから新センターの規模が想定される。

図表 2-(2)-1：同規模施設の食数、面積からの想定

センター名	都道府県	食数(食)	施設稼働年月	敷地面積(m ²)	建築面積(m ²)	延べ面積(m ²)
八王子市学校給食センター檜原(2棟方式)	東京都	5,000	2023/9	9,246.5	3,529.7	4,506.55
荒尾市・長洲町立学校給食センター	熊本県	6,000	2023/9	7,610	2,623	3,387
三陽小野田市学校給食センター	山口県	5,500	2021/9	5,378.82	2,428.71	2,931.29
橋本市立学校給食センター	和歌山県	5,000	2018/9	6,164.76	2,460.17	2,354.09
甲賀市西部学校給食センター	滋賀県	6,500	2020/4	9,414.27	2,516.95	3,331.09
つくばみらい市学校給食センター	茨城県	6,500	2018/4	8,229.27	2,700.38	3,198.95
平均値	-	5,750	-	7,673.93	2,709.81	3,284.82
敦賀市学校給食センター	福井県	5,500	2027/9(予定)	7,500~9,000	2,500~3,000	3,000~3,500

新センターの建築面積は 2,500~3,000 m²程度、延べ面積は 3,000~3,500 m²程度であり、これに見合った敷地面積は 7,500~9,000 m²程度と想定される。

新センター供用開始以降、児童・生徒数は減少すると推計(図表2-(1)-1参照)しているが、新センター竣工時に対応できる食数を提供食数とした。

以上により、提供食数(調理能力)については、新センター竣工時の市内小中学校児童・生徒数を4,528人(図表2-(1)-1参照)と見込み、市内各校の教職員数は約500人であることから、これらの人数に余裕を持たせた5,500食と設定した。

第3章 新たな学校給食センターの建設地

(1) 基本方針

現センターの敷地内には、既存の建物を残したまま、新たな施設を建設する余地はない。また、一時的とはいえ、学校給食の提供を止めることは児童生徒ならびに保護者にとって望ましくないことから、新センターを建設するための敷地は、原則として現センターとは別に確保することが必要である。

そこで、「敦賀市学校給食のあり方に関する敦賀市の方針」により、建設用地を新規に取得する場合、それに伴う交渉期間や費用が発生するため、既存の市有地を有効活用することとの考えから、まずは市有地から優先的に配送や立地条件等を総合的に考慮し、候補地を選定することとした。

(2) 立地条件

新センターの建設地選定にあたっては、建設地の必要条件(図表 3-(2)-1)、敷地インフラ条件(図表 3-(2)-2)、建設地の十分条件(図表 3-(2)-3)、学校給食センター候補地と学校の位置(図表 3-(2)-4)、学校給食センター候補地から学校への配送距離・時間(3-(2)-5)により比較検討をする。

建設地の必要条件（必ず満たすべき条件）

図表 3-(2)-1：建設地の必要条件

■ 都市計画(用途地域)

学校給食センターは建築基準法上の用途が工場となるため、原則として工業専用地域、工業地域、準工業地域または用途指定のない区域とする。

■ 接道状況

配送車両が出入りしやすい、4 m以上の道路と面している場所とする。加えて、敷地に2ヶ所以上の出入口を設置することが望ましい。

■ 建物延床面積

現行の学校給食衛生管理基準に適合した学校給食センターを建設するために必要な面積とする。

■ 配送条件

調理後2時間以内の喫食（学校給食衛生管理基準）が可能となる配送計画が立てられる建設地とする。

■ 電気設備

高圧で受電可能な場所とする。

■ ガス設備

都市ガス供給区域またはプロパンガス供給区域とする。

※都市ガスでは、中圧供給区域

■ 上水道

学校給食センターでは井戸水が使用できないため、市上水道が整備されている場所とする。

■ 下水道(排水)

下水道が整備されている場所または計画場所で定められた排水基準を満たす処理設備を必要に応じて設置できる場所とする。

建設地の十分条件

図表 3-(2)-3：建設地の十分条件

■ 災害の危険性

ハザードマップや土地の履歴により、土砂災害・浸水等の災害危険性の低いと想定される場所が望ましい。

■ 立地

安定した給食を提供するため、大量となる食材調達及び納入可能な業者がある地域が望ましい。

■ 敷地面積

最新の衛生管理基準を維持できる提供食数に適した建物面積と、附帯設備、駐車場、通路、緑地など建設条件を満たした面積とすることが望ましい。

■ 土地の履歴状況

土地の履歴から土壌汚染の可能性の低い場所とする。

■ 地盤の状況

耐震性、耐久性、施工性等の構造性能を確保し、経済性にも配慮するため、良好な支持がとれる地盤であることが望ましい。

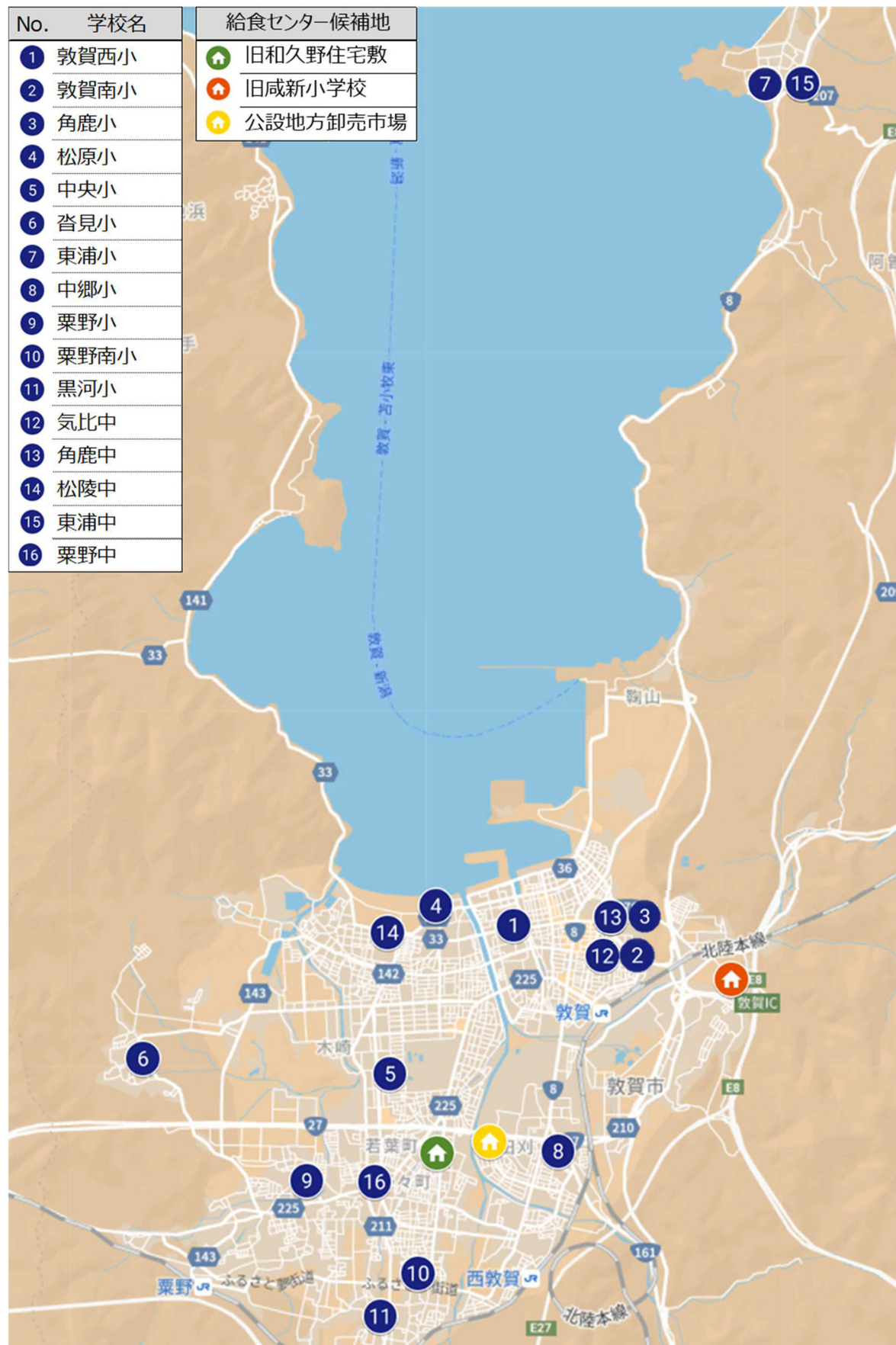
■ 土地活用及び地域貢献度等

市有財産の活用、地域活性化への貢献及び将来的な土地利用を考慮する。

■ 近隣へ与える影響

調理中の臭気や、設備機器からの騒音など周辺環境への影響を考慮して、施設が近接しないことが望ましい。また、周辺の影響を最大限配慮した対策を講じる。

図表 3-(2)-4：学校給食センター候補地と学校の位置



図表 3-(2)-5：学校給食センター候補地から学校への配送距離・時間

給食センター候補地		A:旧和久野住宅敷		B:旧咸新小学校		C:公設地方卸売市場	
No.	学校名	距離(km)	時間(分)	距離(km)	時間(分)	距離(km)	時間(分)
1	敦賀西小学校	3.3	11	3.0	10	3.8	12
2	敦賀南小学校	4.0	11	2.2	7	3.5	11
3	角鹿小学校	4.5	13	2.1	7	3.9	12
4	松原小学校	3.9	11	4.0	13	4.5	12
5	中央小学校	1.5	6	6.0	15	2.5	7
6	沓見小学校	4.2	9	8.4	18	4.8	10
7	東浦小学校	16.4	27	13.1	20	15.8	26
8	中郷小学校	1.8	5	3.3	8	1.3	5
9	栗野小学校	2.2	7	4.4	12	2.9	9
10	栗野南小学校	1.5	5	6.2	16	3	8
11	黒河小学校	2.7	7	7.2	17	4.1	10
12	気比中学校	4.0	12	2.1	7	3.4	11
13	角鹿中学校	4.5	13	2.1	7	3.9	12
14	松陵中学校	3.5	10	4.4	13	4.1	11
15	東浦中学校	16.4	27	13.1	20	15.8	26
16	栗野中学校	1.0	4	5.7	13	2.2	5
平均		4.7km	11.1分	5.5km	12.7分	5.0km	11.7分
最短地		1.0km	4分	2.1km	7分	1.3km	5分
最長地		16.4km	27分	13.1km	20分	15.8km	26分

(3) 候補地の比較評価

(2)立地条件を基に、旧和久野住宅敷、旧咸新小学校、公設地方卸売市場の3候補地に対して図表 3-(3)-1 によって比較検討を行い、総合評価としてまとめる。

別図表 3-(3)-1：新たな学校給食センター候補地の比較評価

(4) 候補地の検討結果

比較評価による結果、旧咸新小学校が「建設地の必要条件」として用途変更が不要であることや、「敷地インフラ」が整っていること、及び「建設地の十分条件」として災害危険性の低さや市有地の有効活用かつ地域貢献度の高さなどで評価できることから、旧咸新小学校が新センターの建設地として、最もふさわしいと考えられる。

なお現在、旧咸新小学校は、文化財の調査・整理・保存の場として仮使用されているが、同敷地内に文化財センターを建設する予定であり、食育としての見学の場となる学校給食センターと地域の文化・歴史学習の場としての文化財センターの2施設が連携することで、人が集うエリアとして相乗効果を生み出すことができる。これらの2施設の敷地としても、敷地面積：約 10,000 m²を有することで建設地として十分である。

第4章 学校給食センターの整備手法の比較検討

新センターの建設にあたっては、魅力ある学校給食の提供、安全で安心な給食を提供するためにも、老朽化した施設の早期改善が求められる。

PFI方式により、コスト縮減や運営効率の向上及びリスク分散などが期待できるが反面、民間企業の利益追求によるコスト増加、公共サービスの低下、契約違反によるリスクがあり、かつ業者選定のためのプロセスに長い時間を要するため早期改善には反することになる。

このことから、PFI方式や運営業務（Operate）が民間委託となるDBO方式を除外し、本事業で想定される従来方式（公設公営・一部民間委託）、DB（Design・Build）方式、及びリース方式による3つの整備手法について、比較検討することとする。

図表 4-1：学校給食センター整備手法の比較

	従来方式（公設公営）	DB方式	リース方式
交付金	活用できる	活用できる	活用できない
財源	交付金・起債・一般財源	交付金・起債・一般財源	一般財源
金利	民間金利より低金利の起債が活用できる	民間金利より低金利の起債が活用できる	リース料の金利分が上乗せになる
発注方法	仕様発注	性能発注	性能発注
財政負担の平準化	単年度負担大	単年度負担大	リース料として平準化
契約事務	入札3回	入札2回	入札1回

① 定量的評価

他自治体の学校給食センター整備事例を参考とした結果、本市の学校給食センター整備においては、運営・維持管理が直営となるため、一般的な建設事業と違い、コスト削減効果が働きにくくなる。

財政負担を比較すると、従来方式は、コスト削減となる仕組みを持たないため、建設費用における財政負担が大きくなるが、事前調査や発注支援業務などの経費負担が少ないうえに、民間金利よりも低金利の起債を活用することで、財政負担の平準化は可能となる。

DB方式は、金利負担が軽く、民間のノウハウを取り入れることによって、経費削減が見込まれるが、前提条件の整理から契約締結に至るまでの事業の実施上必要な発注支援業務の経費が別途必要となる。

リース方式では、民間事業者の創意工夫によりコストの削減効果が期待できるものの、交付金や起債の活用ができないことや民間事業者が資金調達する金利を含めたリース料金となるなど、コスト面においてのメリットは少ないと言える。交付金の活用が見込めず、リース料の金利分が上乗せになる分、従来方式よりも費用が高くなる傾向となっている。

一方、事業スケジュールにおいて、供用開始時期を始点とした場合に従来方式は、特別な制約もなく、民間募集期間の短縮が図られるとともに、債務負担行為の設定、基本設計と実施設計を一括発注することなど整備期間の短縮に向けた工夫を行うことによって、早期に建設工事に着手することができ、供用開始の時期を早めることが可能となる。

DB方式やリース方式においては、設計・施工を一体的に実施することで、民間事業者のノウハウや工夫が反映され、設計及び建設について一括した工程調整ができるが、事業者の選定、事前手続きなどに要する業務により多くの時間が必要となり、開設時期が遅れることが見込まれる。

② 定性的評価

地元企業の参入の可能性については、設計及び建設が一括発注となるDB方式やリース方式では、実績が少ない地元企業が参入しづらくなるが、従来方式では、事業者側にとっても事務手続き等が少なく、分離分割発注となるため地元企業でも参入しやすく、地元企業の活躍が期待できることが考えられる。

③ 総合評価(候補)

市の財政負担の面で検討した結果、従来方式やDB方式については、交付金や起債の活用によって、実質的な財政負担の平準化は可能となる。リース方式については、交付金の対象外であり、起債の活用ができず、民間による資金調達となり、かえって財政負担は大きくなることから、整備手法から除外することとする。

現センターは、建物の老朽化が進み、施設の修繕が増加傾向にあるため、早急な更新が必要となっており、本市においては、「食の安全・安心」に向けた施設の早期更新が喫緊の課題であり、更新時期が遅れることは、老朽化による給食提供中止のリスクが高まるだけでなく、増え続ける食物アレルギーへの対応の遅れにつながるおそれもあると考えられる。

また、安全で、安心できる学校給食を安定的に提供することが必須である学校給食センターの整備事業については、現センターの老朽化に起因する諸課題の解消のためにも早期完成を確実に目指していく必要があると判断した。

敦賀市学校給食センターの整備については、早期に建設工事に着手することができる公設公営方式を基本としつつ、DB方式の利点である設計・施工期間の短縮を、債務負担行為の設定や基本設計・実施設計の一括発注などの工夫により対応しながら進めることが、本市の状況に最も適していると考えられる。

以上のことから、従来方式を本事業の整備手法として採用し、事業を推進していくこととする。

第5章 新たな学校給食センターの整備等

令和5年に本市が策定した「敦賀市学校給食のあり方に関する敦賀市の方針」において定めた整備方針について、次のとおりとする。

(1) 整備方針

① 学校給食衛生管理基準を満たした施設

児童生徒が毎日食する学校給食は、安全で安心なものであることが求められる。学校給食で適切な栄養を摂取する機会を提供することが、児童生徒の健康保持や心身の健全な発達につながる。安全・安心な食材を使用するとともに、学校給食衛生管理基準や大量調理施設衛生管理マニュアル等に基づき、かつH A C C P（高度な衛生管理手法の国際標準）の概念を取り入れた施設に更新し、衛生的で安全な学校給食を提供する。

給食センターでは、学校給食衛生管理基準及び大量調理施設衛生管理マニュアルにより、荷受けから配送まで高度な衛生管理が行われる。調理室の室温(25℃以下)及び湿度(80%以下)のほか、交差汚染を防ぐための一方通行の動線計画など、H A C C P (Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点)を遵守した安全・安心な学校給食が実現できる。

[^ハ^サ^ツ^プH A C C Pとは]

食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法である。

この手法は国連の国連食糧農業機関(F A O)と世界保健機関(W H O)の合同機関である食品規格(コーデックス)委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものである。 出展：厚生労働省ウェブサイト

② 完全米飯給食への対応について

現センターが配送している小中学校の主食が①米飯 ②パン・揚げパン ③委託炊飯の3種類となっている。その要因は、現センターの炊飯能力が不足していることである。新センターは炊飯能力を1日最大5,500食見込むこととする。また、炊込みご飯や混ぜご飯、子供たちに人気の揚げパンも継続して提供できる施設とする。

■ 既存給食センター

	主食
A 献立	米飯
B 献立	パン 委託炊飯 揚げパン



■ 新学校給食センター

	主食の組み合わせ		
A 献立	米飯	炊込混ぜご飯	米飯
B 献立	米飯	パン	揚げパン

最大
5,500食対応

③ 食物アレルギー食の対応について

学校給食における食物アレルギーに関する指針等としては、まず、平成20年4月に、文部科学省監修のもと、公益財団法人日本学校保健会が、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」を発行している。

その後、平成24年12月に、食物アレルギーを有する児童が給食終了後にアナフィラキシーショックの疑いで亡くなるという事故が発生したことを受け、平成27年3月、文部科学省が「学校給食における食物アレルギー対応指針」を示した。

現在、敦賀市では従来の市独自の手引きを、指針、ガイドラインを踏まえたものに改訂し、全ての児童生徒が給食時間を安全に、かつ楽しんで過ごすことができるよう努めている。

しかし、レベル4の代替食対応を行っている自校式校に対し、学校給食センターでは調理中のアレルゲン交差及び混入が防げず、一部の食材のレベル3除去食対応にとどまっている。

新センターでは、調理中のアレルゲン交差・混入対策を講じたアレルギー対応専用調理室を計画し、安全なアレルギー対応食提供を行う。

新センターでは、調理中の対策を講じたアレルギー対応専用調理室を計画し、安全なアレルギー対応食提供を行う。アレルギー対応専用調理室では、まずは原因物質を給食から除いて提供する除去食対応を行い、将来的には、除去した食物に対して何らかの食材を代替して提供する代替食対応を行うことを目標とする。

除去食は、以下に示す特定原材料 8 品目（表示義務 8 品目）について実施する。

■ 特定原材料 8 品目

えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ)

アレルギー対応品目を除いた除去食や代替食を提供することで、食物アレルギーを持つ児童生徒が安心して給食を食べられるようにすることができる。新センターではアレルギー対応専用の調理室を設けることにより、日常的に除去食又は代替食を調理することが可能となる。

④ 食育の推進や災害時対策への対応について

給食の準備・後片付けの実践や、栄養教諭による指導を通じて食育を推進する。食に関する正しい知識・習慣や、児童生徒が調理場見学を通して学べる施設整備を図る。児童生徒にとって給食は、日常的に安全でおいしい食事をとる機会であるだけでなく、食材が給食センターで調理され自分たちのもとに配送されるプロセスを認識することも必要となるため、施設内に見学コースや食育対応スペース・研修室などを設けることを検討する。

⑤ 児童生徒が喜ぶ敦賀市オリジナル献立の継承と適温給食の実施

地元や近隣地域の産物を日常の献立に活用を図るとともに、毎日の学校給食は、児童生徒が心待ちにするおいしいものであることが理想である。栄養バランスに配慮した多彩な献立を作成し、それに対応できる調理環境の整備を進める。さらに、給食センター方式では配送時間の短縮や食缶の改善を図り、よりおいしい給食を児童生徒に提供する。また、苦手な食材でも調理方法の工夫により食べやすくできるように努める。

調理後 2 時間以内に喫食できることはもちろんのこと、大型で高機能な業務用調理設備の導入により、以前にも増しておいしい給食の提供が実現できる。

(2) 整備条件

新センターは、下表に示す条件を満たすものとする。

図表 5-(2)-1：学校給食センターの整備条件（案）

献立形態

2 献立(A 献立・B 献立)、副食 3～4 点

見学対応用諸室

見学用通路、研修室、見学展示ホールなど、給食ができるまでを学ぶことができる工夫を行う。

アレルギー対応

「(1) ③食物アレルギー食の対応について」で記載した方針を満たす施設・設備を整備する。

搬入・配送口、荷受口及び空気導入場所

衛生害虫の侵入及び発生を防止するため、ドックシェルター、エアカーテン、フィルターなど、侵入防止措置を講じる。

高度な衛生管理を徹底できる機能

- HACCP の概念を取り入れたドライシステムを導入し、二次汚染を防止するとともに、低湿度環境として細菌の増殖を抑制する。
- 調理工程ごとに、「汚染区域」「非汚染区域」「その他区域」として部屋単位で区分し、作業動線が一方向となるような配置計画とする。
- 室温 25℃以下、湿度 80%以下を維持できる換気空調システムを導入し、衛生管理の徹底や作業環境の向上を図る。

地場の農産物を積極的に活用できる機能

- 地場の農産物を衛生的に処理して、提供できる作業スペースと調理設備を整備する計画とする。
- 限定した生野菜の提供が将来的に可能な計画とする。

おいしい給食を安定的に提供できる機能

- 食材の適切な温度管理ができる冷機器を配置して、非常時（災害発生時、停電時）も対応可能とする。
- 最新の調理設備を配置して、適切な中心温度の管理が行える機能を配備する。
- 2 時間以内の喫食が可能となる調理能力の設備を計画する。
- 提供食数に応じた食缶により、適温で提供できる容量や種類など工夫を講じる。

経済的な設備計画

- 施設全体の稼働を想定し、最大需要電力量を抑える措置を講じる。
- 人的要因によるエネルギーロスを低減するための措置を講じる。
- 室内環境（室温 25℃以下、湿度 80%以下）を維持した状態で、できる限りの省エネルギー対策を講る。
- 維持管理費用が安価となる設備を設置する。

労働環境改善

- 労働効率が良い床材や室温湿度環境をつくる。
- 労働人口減少を見据えた計画を行う。
- 食事時間や休憩時間など労働以外の環境整備を行う。

災害時の対応

あらゆる災害を想定して、事務所の連絡機能など必要最低限の措置を講じる。

環境対策

- 地球環境にやさしい設備とする。
- 周辺環境に配慮した、臭気・防音・振動対策を講じる。

施設利用者への配慮

安全・安心な給食ができる過程をあらゆる方が見学できるように、スロープやエレベーター、多目的便所を設置するなど十分な配慮を行う。

■ 【関係法令】関係法令及び基準の遵守を基に、安全・安心な給食センターを整備する。

都市計画法、建築基準法、消防法、バリアフリー法、福井県建築基準条例、施行細則、まちづくり条例、環境基準条例、屋外広告物条例省エネルギー法、リサイクル法、土壌汚染対策法、学校給食法(学校給食衛生管理基準)、大量調理施設衛生管理マニュアル

(3) 諸室構成(案)

新センターの諸室構成（案）を以下に示す。ただし、詳細については今後、検討することとする。

図表 5-(3)-1：共同調理場の諸室構成（案）

区 別		諸 室		
給食エリア	汚染作業区域	荷受室、検収室	器具洗浄室	
		食品庫	野菜類下処理室、肉魚下処理室	
		ごみ庫	油庫	
		計量室	残菜処理室	
	風除室（洗浄室）、洗浄室			
	非汚染作業区域	上処理室	和え物準備室、和え物調理室	
		煮炊き調理室	アレルギー対応調理室	
		揚物・焼物・蒸物調理室	器具洗浄室	
		肉魚処理室	風除室（コンテナ室）、コンテナ室	
	その他区域	廃油庫、準備室、倉庫		
事務エリア	一般エリア	事務室	風除室	
		多目的便所	見学通路、見学展示ホール	
		打合せ、相談室	研修室	
		玄関	外来・職員用便所（男・女）	
	職員・調理員エリア	給湯室	調理員用休憩室（男・女）	
		食堂、会議室	調理員用更衣室（男・女）	
		洗濯室、乾燥室	調理員用便所（男・女）	
		倉庫		
	その他	運転手控室、エレベーター、ボイラー室、電気室、ポンプ室、小荷物昇降機		
	付帯施設	駐車場（職員用、来客用）、駐輪場、排水処理施設等		

(4) 施設の配置・平面・断面の検討

①配置検討

別図 5-(4)-1：配置図(案)

- 学校給食センターへの車両動線は南側の市道からとする。
- 敷地内の段差はスロープ(車両)、階段(歩行者)にて往来できるよう利便性を確保する。
- 建物を東南側に配置し、周辺の住宅や雑木林から一定の離隔距離を確保する。
- 建物周囲を車両が周回できるようにし、接触事故の回避や建物及び設備のメンテナンス性を向上させる。
- 東側のプール跡地は付帯設備設置場所として活用する。

②平面検討

別図 5-(4)-2：平面図・機器レイアウト図(案)

- 「学校給食衛生管理基準」や「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、HACCPの概念を取り入れ衛生管理を徹底した施設を目指し、ドライシステムの導入及び汚染作業区域、非汚染作業区域の明確な衛生区分を行うよう配慮する。
- 南東の位置に事務所を配置し、敷地への出入りの確認や食材搬入時の検収を速やかに対応出来るようにする。
- 各基準に適合させたい調理場内には十分な作業スペースを確保する。
- 南側から食材を搬入し、北側から配送と回収をする。食材搬入から調理、配送と回収、洗浄までの一連の作業動線は、後戻りのない一方通行になるようにする。
- 一般開放玄関と職員専用区域の、それぞれの2階への階段を東側にまとめ、最短で明確な動線を確保する。

③断面検討

別図 5-(4)-3：断面図(案)

- 配送車両への積込に最適な床高を設定する。
- 天井内の配線・配管・ダクト等が無理なく納まるような階高を設定する。
- 厨房機器及び排気フード等の寸法及び排気、見学を考慮した天井高さを設定する。
- 厨房機器の点検やメンテナンス及び将来の機器変更を考慮して、地下配管ピットを設置する

(5) 整備工程案

別図表 5-(5)-1：事業スケジュール(案)

- 旧咸新小学校校舎等の解体を行う。
- 校舎等の解体の後、搬入路の整備、及び学校給食センター建設のための敷地造成を行う。
- 学校給食センター建設工事の後、試運転、調整、トレーニングをし、令和9年9月より供用開始を目標とする。

(6) 概算事業費

項 目		金額
A	建設工事費	
	建築工事	昇降機含む／約 3,400 m ² (想定)
	電気設備工事	自家発電設備含む
	機械設備工事	浄化槽含む
	外構工事	排水処理槽含む
		2,400,000,000 円
B	厨房設備	
	1.厨房機器工事	食育関連費用、生ごみ処理機別途
	2.厨房什器備品	消耗備品、配膳校備品別途
		889,000,000 円
C	既存給食センター解体費	機器備品類及び Asb 建材処分別途
		86,000,000 円
合 計(A+B+C)		3,375,000,000 円

(消費税込み／土地取得費、造成工事費は除く)

※現時点での概算であるため今後、検討の進捗などを踏まえて精査を行っていくこととする。

(7) 自校給食校の課題と対応

現在、自校調理方式となっている小中学校については、今後センター方式へ移行する。配送受入に対応するために各校の給食室を配膳室に改修する必要がある。

各学校に現状確認を行い、配送受入に対応するための課題を確認したうえで、改修内容を決定する。

敦賀南小学校（敦賀市清水町1丁目10-40）

給食室面積：194.37 m²

■ 配送受入の課題

- 搬入口西側にプラットフォーム及び寄付き屋根を設置する。（支障となる屋外機など移設）
- 調理室をコンテナプールとする。又、ドライ化に伴い、床の排水溝などを埋める。
- 不要な機器などを撤去する。
- 食材搬入口、物品庫の改修後の用途について検討が必要である。
- トイレの仕様を現在の衛生基準に適合させる必要がある。
- 手洗を自動水栓とする。

松原小学校（敦賀市松島町27-22）

給食室面積：180.80 m²

■ 配送受入の課題

- 搬入口を約10センチかさ上げし、靴拭きマット、地流しを撤去し、階段を狭くする。
- 上記搬入口南側に、寄付き屋根を設ける。
- 不要な機器などを撤去する。
- 現ワゴンプールを通路とし、調理室を壁にて半分に仕切り、その部分をワゴンプール及びコンテナプールとする。
- 調理室の床を約10センチかさ上げし、ワゴンプールと床レベルを合せる。
- 残り半分の調理室、倉庫、前室の改修後の用途について検討が必要である。
- トイレの仕様を現在の衛生基準に適合させる必要がある。
- 手洗を自動水栓とする。

■ 配送受入の課題

- 前室南西側出入口外部に、プラットフォームと寄付き屋根を設置する。
- 不要な機器などを撤去する。
- 調理室をコンテナプールとする。床を約10センチかさ上げし、前室、ワゴンプールと床レベルを合せる。
- 食品庫の改修後の用途について検討が必要である。
- 手洗を自動水栓とする。
- トイレの仕様を現在の衛生基準に適合させる必要がある。
- 搬入口外部廻りのごみ箱置場上屋及び横壁について、給食搬入の障害にならないか検討が必要である。
- 正門から搬入口までの動線が狭いため、小型トラックでの搬入も検討の必要がある。

■ 配送受入の課題

- 前室外部北側通路の中が狭く、配送車の寄付きが困難。
- 調理室東側中央の窓を撤去し、シャッターを設け、外部にプラットフォームと屋根を設置する。
- 不要な機器などを撤去する。
- 調理室をコンテナプールとする。床を約15センチかさ上げし、ワゴンプールと床レベルを合せる。
- 食品庫の改修後の用途について検討が必要である。
- トイレの仕様を現在の衛生基準に適合させる必要がある。
- 手洗を自動水栓とする。

■ 配送受入の課題項目

- 前室南側出入口外部に、プラットフォームと屋根を設置する。
- 不要な機器などを撤去する。
- 前室西側の地流しを転落防止のため、かさ上げする。
- 調理室をコンテナプールとする。床の排水溝などを埋める。
- 食品庫の改修後の用途について検討が必要である。
- トイレの仕様を現在の衛生基準に適合させる必要がある。便座を洗浄付き暖房便座に取り替える。
- 手洗を自動水栓とする。
- 南側外部の植栽帯を撤去し、アスファルト舗装とし、車両の転回を容易にする。
- 正門部分の車両侵入幅の拡幅などを検討する。

■ 配送受入の課題

- 前室北側の通路が狭く、配送車の寄付きが困難なので、生徒玄関横の出入口を利用する。
- 生徒玄関横の出入口の足洗い場を撤去し、プラットフォームや、寄付き屋根を設置する。
- 不要な機器等を撤去する。
- 調理室をコンテナプールとする。床を約13センチかさ上げし、ワゴンプールと床レベルを合せる。
- 前室、食品庫の改修後の用途について検討が必要である。
- トイレの仕様を現在の衛生基準に適合させる必要がある。
- 手洗を自動水栓とする。

■ 配送受入の課題

- 現プラットフォームへの通路が狭いので、LPG庫を撤去し拡幅する。
- プラットフォームを拡幅、かさ上げし、寄付き屋根を設置する。
- 不要な機器などを撤去する。
- 調理室の半分を壁で区画し、ワゴンプール、コンテナプールとする。床を約8センチかさ上げし、現ワゴンプールと床レベルを合せる。
- 調理室の残り半分、前室、倉庫の改修後の用途について検討が必要である。
- トイレの仕様を現在の衛生基準に適合させる必要がある。
- 手洗を自動水栓とする。

■ 配送受入の課題項目

- プラットフォームを、約10センチかさ上げし、寄付き屋根を設置する。
- 前室の手洗いを移設し、流しなどを撤去し、床を約10センチかさ上げし、ワゴンプールと床レベルを合せる。
- ワゴンプールを、コンテナプールと兼用にする。
- 不要な機器などを撤去する。
- 食品庫、調理室の改修後の用途について検討が必要である。
- トイレの仕様を現在の衛生基準に適合させる必要がある。
- 手洗を自動水栓とする。

第6章 総括と今後の進め方

本基本計画において定める新センターについての総括と、今後の進め方を示す。

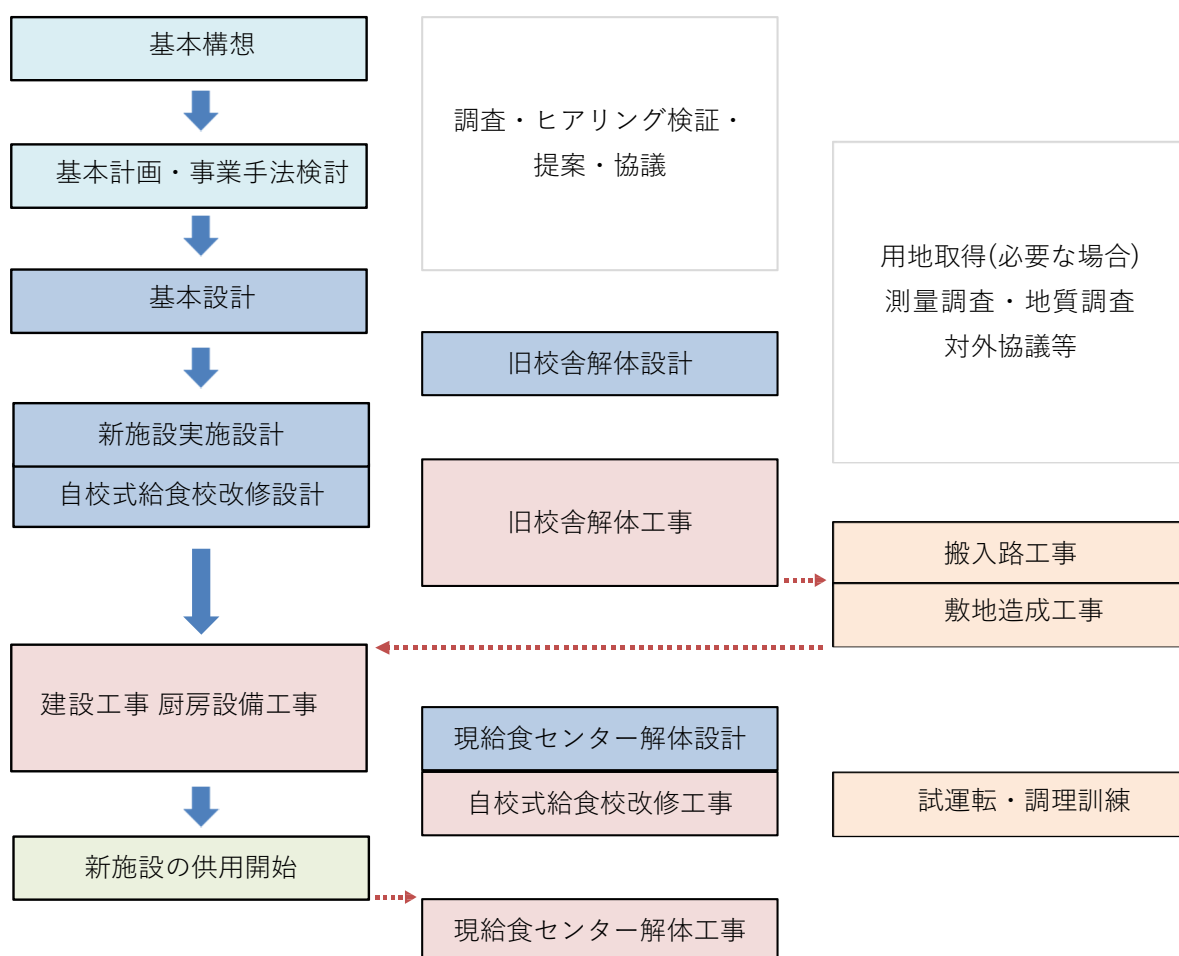
① 総括

本基本計画は、令和5年6月に敦賀市が策定した「敦賀市学校給食のあり方に関する敦賀市の方針」を基にして、学校給食センターを建設するための規模や整備方針や建設地等についての計画を定めた。

② 今後の進め方

本基本計画で求められた内容に基づいて、決定された敷地における配置、平面計画、断面計画などを基本設計において精査し決定づけ、それを基に実施設計において、各部の詳細や施工計画を念頭に設計図書の作成をし、建設工事へと進めていく。

■ 学校給食センター整備の流れ



資料編

- 学校給食衛生管理基準
- 大量調理施設衛生管理マニュアル
- 「敦賀市学校給食のあり方に関する敦賀市の方針」