

# 光市学校給食センター整備基本構想

(案)

平成23年3月

光市教育委員会

# — 目 次 —

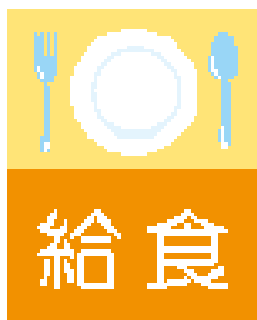
はじめに	P 1
第 I 章 光市の学校給食センターの現状と課題	
1 学校給食センターの現状	P 2
2 学校給食センターの課題	P 3
第 II 章 光市学校給食施設整備検討委員会による検討	
1 学校給食施設整備に関する提言	P 4
第 III 章 基本理念と整備の基本方針	
1 基本理念	P 8
2 基本方針	P 8
3 施設の整備方法	P 9
第 IV 章 施設整備に関する方針及び基本的な考え方	
1 施設整備に関する方針と考え方	P10
2 施設整備に係る機能の導入	P11
3 施設整備の期間と開設までの工程計画	P13
4 概算費用	P13

## はじめに

光市の学校給食は、昭和47年建設の光学校給食センター、昭和53年建設の大和学校給食センターの2つの施設により、市内16の小中学校へ給食を提供していますが、両施設とも供用開始後30年以上が経過し、施設設備の老朽化に加え、ドライ方式で調理していない点など、国の定める学校給食施設衛生管理基準に適合していない課題を抱えています。

そこで本市では、こうした課題の解決に加え、さらなる食育の推進拠点として、学校給食施設の整備を行うこととしました。これを踏まえ、平成21年度に学校関係者・保護者・公募委員等からなる「光市学校給食施設整備検討委員会」が設置され、本市における望ましい学校給食施設の整備に関する検討が行われ、施設整備にかかる方針・方向性等を集約した報告書「光市における学校給食施設のあり方について」が提出されました。

本構想は、報告書の内容を踏まえ、光市における学校給食施設の目指すべき方向、施設の基本的な整備方針等についてまとめたもので、今後の計画の策定により、さらに実効性の高いものを確保することに努めることとします。



## 第I章 光市の学校給食センターの現状と課題

光市の学校給食は、旧光地区の11校及び旧大和地区の5校に対して、各々の学校給食センターがそれぞれの地区へ学校給食を提供しています。学校給食を取り巻く環境が変化中、施設設備の老朽化、衛生管理基準への対応、食の安全、食育の充実、給食コストの適正化など、多くの課題を抱えており、その対応が求められています。

### 1 学校給食センターの現状

平成23年3月現在、光学校給食センターについては、供用開始後39年（昭和47年4月供用開始）大和学校給食センターについては33年（昭和53年4月供用開始）経過しており、いずれも30年以上を経過した老朽化の進んだ施設となっています。

両給食センターの現状については、次のとおりです。

#### (1) 光学校給食センター

- |        |                          |
|--------|--------------------------|
| ① 名称   | 光市立光学校給食センター             |
| ② 所在地  | 光市大字浅江2262番地             |
| ③ 供用開始 | 昭和47年4月                  |
| ④ 敷地面積 | 3,500㎡                   |
| ⑤ 延床面積 | 1,093㎡                   |
| ⑥ 調理能力 | 4,500食<br>(現調理数 約4,000食) |
| ⑦ 対象校  | 11校<br>(小学校7校、中学校4校)     |



#### (2) 大和学校給食センター



- |        |                      |
|--------|----------------------|
| ① 名称   | 光市立大和学校給食センター        |
| ② 所在地  | 光市大字塩田3315番地2        |
| ③ 供用開始 | 昭和53年4月              |
| ④ 敷地面積 | 805㎡                 |
| ⑤ 延床面積 | 398㎡                 |
| ⑥ 調理能力 | 700食<br>(現調理数 約600食) |
| ⑦ 対象校  | 5校(小学校4校、中学校1校)      |

## 2 学校給食センターの課題

両学校給食センターの課題は、次のとおりです。

- (1) 国の定める学校給食施設衛生管理基準に適合できていない。 一光、大和
  - ① 調理場が、ドライ方式でなく、ウェット方式である。
  - ② 汚染・非汚染区域の作業区域が、明確に区分されていない。
  - ③ 調理場と外部の出入り口にエアカーテンが備えられていないところがある。
- (2) 衛生管理基準に適合する施設へ建替えを行うためのスペースが確保できない。 一光、大和
- (3) 炊飯の設備がないことから、米飯調理を委託するための経費が別途必要である。 一光
- (4) 多様性のある調理機器を導入するための設置場所がない。 一光
- (5) 補充用食缶等を収納・保管する倉庫の設置場所がない。 一光、大和

このように様々な課題が山積みとなっており、現有施設の改修等により改善していくことが困難であることから、新たに施設を整備することを前提に「光市学校給食施設整備検討委員会」を設置し、整備方針を検討しました。

## 第II章 光市学校給食施設整備検討委員会による検討

光市では、引き続き安全・安心な学校給食を提供するために、学校給食施設における様々な課題を解決し、なおかつ食育の推進を図るために、平成21年度から学校関係者・保護者等に一般から応募された委員を加えた計13人により、「光市学校給食施設整備検討委員会」を設置し、施設整備に係る方針や方向性を導き出すための協議を合計8回行いました。

### 1 学校給食施設整備に関する提言

#### (1) 施設の整備方式

平成22年2月に「光市学校給食施設整備の方針について」として中間報告をまとめ、

**安全・安心な学校給食の提供**

**栄養バランス・多様性に配慮した学校給食の提供**

**食育の推進**

**長期的な安定運営**

の4つのコンセプトを基に協議した結果、『光市における学校給食施設の整備方式は、「学校給食センター方式が望ましい』』という中間報告を行いました。

#### (2) 食育の推進

中間報告以降の協議では、学校給食における食育の推進について議論を深め、多くの意見をいただいた結果、新たな学校給食施設における食育推進の目的と手法については、以下の4つであると位置づけを行い、平成22年12月に「光市における学校給食施設のあり方について」と題した報告書が、光市長あてに提出されました。

目 的		手 法
地域の生産物の理解	←	地産地消の推進
感謝の気持ちの育成	←	ふれあいの場の提供
「おいしさ」の向上	←	調理設備・機器等の充実
更なる給食情報の提供	←	食育に係る情報の発信

なお、「光市学校給食施設整備検討委員会」における協議の状況については、次の別表のとおりです。

## 別表

回	期日	内容	備考
第1回	H21.12.16	(1) 委員の任命及び委嘱状の交付 (2) 検討委員会における検討内容の説明 (3) 給食センターの現状及び整備方式について	新しい施設整備の必要性を確認
第2回	H22.1.19	(1) 給食センターの現状説明補足 (2) 小中学校の現状と今後の見込等の説明 (3) 配送方法についての説明 (4) 整備方式の内容について (5) 各委員からの意見聴取(整備方式について)	
第3回	H22.2.15	(1) 検討委員会としての意見を集約 (2) 光市学校給食施設整備の方針について(市長に対する中間報告)を承認	基本的整備方針を確認
第4回	H22.5.27	(1) 委員の交代について (2) 過去3回の検討経緯及び概要説明 (3) 大和学校給食センターの給食試食 (4) 両学校給食センターの施設見学	
第5回	H22.8.3	(1) 学校給食における食育についての協議・検討 (2) 各委員からの意見聴取(食育推進について)	食育の協議を深化することを確認
第6回	H22.9.2	(1) 具体的な食育について協議 ① 循環型システムについて ② アレルギー対応について	
第7回	H22.10.18	(1) 府中市学校給食センター(アレルギー)の視察 (2) 広島市井口台小学校(残渣処理施設)の視察	先進地視察
第8回	H22.11.11	(1) 先進地視察の報告について (2) 光市学校給食施設整備検討委員会報告書について(市長に対する報告)を確認	施設整備の基本方針と具体的要望事項について確認

### (3) 施設の整備方法

報告書により提言された整備方針については、次のとおりです。

学校給食施設を整備するにあたって、

- ① 適温給食の提供
- ② 給食施設における食育の推進
- ③ 安定的な施設の運営
- ④ アレルギー児童生徒へ個別対応できる学校給食の提供
- ⑤ 各学校・各児童生徒への較差のない給食内容の提供

などの視点から検討を重ねました。

この中で、自校方式が優位といわれている柔軟性や細かな対応などについては、機器の充実や工夫等により差を縮めていくことが可能であると考えられ、財政運営など総合的な視点から考慮した結果、**新たな学校給食施設については、可能な限り集約することが望ましい**と考えられます。その際には、食育の推進及び給食内容の充実が図られることを最大限考慮したもので、最新の設備・機器で整備するなど「高度化」に対応した施設である必要があります。

また、施設の設置場所については、各小中学校への配送距離にできるだけ差が生じないように、**各配送校の中央部付近へ設置**する必要があります。また整備時期についても、現状の学校給食センターが国の衛生管理基準を満たしていない等、施設そのものに様々な問題があることから、早急の整備が必要となります。



なお、この整備方針に基づいて、条件整備として次のとおり、具体的な要望事項が挙げられています。

#### (ハード面)

- ① 国の定める学校給食施設衛生管理基準に沿って施設整備を行い、衛生管理の適正化に努めるとともに、作業の効率化を向上させること。
- ② 多種・多彩なメニューの提供に向け、炊飯施設や焼き物の機器等、調理機器のなお一層の充実を図ること。
- ③ 「おいしい」と感じることができる食器を導入すること。
- ④ 適温給食の提供に向け、保温保冷食缶などの拡充を図ること。
- ⑤ 小中学校への給食配送に係る時間差が最小限となるよう、施設の場所を考慮すること。
- ⑥ 配送車両の充実や配送ルートの検討により、適温での喫食ができる体制を確保すること。



- ⑦ アレルギー対応設備を確保し、全ての児童生徒に対しての給食提供に努めること。
- ⑧ 残渣の処理機器等を導入することにより、生ゴミ等の有効活用に努めること。
- ⑨ 見学スペースやレクチャールーム、実習室等食育に取り組める施設を整備すること。
- ⑩ 複合的な施設（道の駅・レストランなど）の整備運営の可能性について調査すること。
- ⑪ 畑等を隣接させるなど、付加価値をつけることによる食育充実の方策を検討すること。

#### (ソフト面)

- ① 提供する給食については、調理機器を最大限に活用した多彩な内容とすること。
- ② リクエスト給食やバイキング給食・各国の特色ある食事の提供など、多様な給食を提供すること。
- ③ 児童生徒や一般からの意見・要望、専門家からの意見を反映させた献立・メニューの開発に努めること。
- ④ 学校給食で使用する食材については、生産者の見える食材活用の推進に向け、地場産食材の積極的な活用を図ること。
- ⑤ 人員の増員等により、栄養指導体制を充実させる対策を講じること。
- ⑥ 栄養教諭等による調理実習や指導により、食育の推進を図ること。
- ⑦ アレルギー児童生徒に対しては、給食提供を基本としたうえで、その手順については、関係者と綿密に調整したうえで取り組むこと。
- ⑧ 給食試食会の拡充等により、一般への給食提供の機会を増加させること。
- ⑨ 学校給食センターのホームページ等情報発信源の充実に努め、学校給食に係る多くの食情報を学校・家庭・地域へ提供すること。

## 第III章 施設整備の方向性

### 1 基本理念

学校給食の目標については、学校給食法第2条に

- (1) 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- (2) 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- (3) 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- (4) 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- (5) 食生活が食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- (6) 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- (7) 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

と掲げられています。

また食育基本法第5条には、「子どもの教育を行うものにあつては、教育における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない」とされています。

そのため、施設整備にあたっては、学校給食を活用した食育に関する取り組みも併せて充実させていく必要があります。

**本施設では、次世代を担う児童生徒の心と身体の健全な発達の基本となり、生きる力を育む学校給食の提供に努めるとともに、学校給食を活用した食育に関する取り組みの充実に関心掛け、広く市民とともに法の定める目標の達成を目指します。**

### 2 基本方針

光市では、基本理念のもと、次の4つの基本方針に基づいて学校給食施設の整備を行い、学校給食並びに、食育の充実に努めます。

#### (1) 安全安心な学校給食

ドライシステムの導入や汚染・非汚染区域の明確な区分けなど、国の定める学校給食施設衛生管理基準に基づいた整備を行います。

また、アレルギーを持つ児童生徒に対応できる調理設備を整備し、全ての児童生徒に対して学校給食の提供に努めます。

## (2) 栄養バランス・多様性に配慮した学校給食

児童生徒の心身の健全な発達を図る栄養バランスに配慮した献立作成に努めるとともに、炊飯施設等の整備や調理機器の充実により、多彩な献立に対応できる調理環境の整備に取り組みます。

## (3) 食育の推進

児童生徒ばかりでなく、保護者や市民を巻き込んだ食育の推進を図るため、調理場の見学や調理実習、研修などを通して食育に関する諸活動に取り組むことができる施設の整備に努めます。

また、学校給食を活用した食育指導やホームページ、食育だよりの充実など、情報発信を強化するとともに、地場産食材の活用を図るため、農業・漁業関係者と連携した地産地消の仕組み作りに取り組み、献立に合った食材購入システムの構築を図ります。

さらに、安全で見た目にも「おいしい」と感じられる食器の導入について検討します。

## (4) 長期的な安定運営

厳しい財政状況のもと、効果的・効率的な施設整備、施設運営が求められており、施設の機能を損なうことなく、可能な限り建設費や維持管理経費の縮減を図ります。

## 3 施設の整備方式

4つの基本方針「安全安心な学校給食の提供」「栄養バランス・多様性に配慮した学校給食の提供」「食育の推進」「長期的な安定運営」について、一定の水準を確保し、かつ、集約による機能の多様化が可能な整備方式として、「光学校給食センター」と「大和学校給食センター」を一箇所に統合して整備します。

## 第IV章 施設整備の基本的な考え方

光市の学校給食センターは、いずれの施設も国の定める学校給食施設衛生管理基準に適合していないことに加え、老朽化していることから、施設の早期整備が必要となっています。整備にあたっては、設備の多様化による給食内容の充実はもとより、食育の推進も考慮した施設整備に取り組んでいきます。

### 1 施設整備に関する方針と考え方

#### (1) 最大調理能力、施設の規模

平成22年5月1日現在、市内全域における食数は4,507食（教職員数を含む）となっています。また、児童生徒の合計人数は4,161人ですが、平成26年度には4,000人を下回り、教職員を合わせても4,200人程度と推計されます。以降も微減と見込まれますが、給食試食会や調理員の給食等が必要なことや、通常、学校給食施設の調理食数基準は500食単位で設定していることから、いくらかの余裕食数を設けることとなります。

また、施設規模については、基本的な施設・設備を設置する面積に加え、食育を推進する施設を設置していくことを考慮して次のとおりと考えています。

・最大調理能力	約4,500食
・延床面積	約2,100㎡

#### (2) 建設場所、敷地面積

学校給食センターの建設にあたっては、建築基準法上「工場」に位置付けられることから建設場所は、工業地域、準工業地域あるいは用途地域外に限られ、また、大量の水を使用し、排出することから上下水道への接続が必要です。これらの条件を満たしたうえで、効率的な配送ルート確保に向けて、概ね市域の中心部で、かつ、住宅地にできるだけ隣接していない地域へ建設します。敷地面積については、施設の延床面積に配送車の動線や車庫、来客者及び職員駐車場等を加えた面積とします。

また、適温での給食を提供するためには、できるだけ短時間で配送する必要があります。

これらにより、施設整備に必要な敷地面積及び配送時間を次のように考えています。

・建設に要する面積	7,000㎡程度
・最長配送時間	30分程度

# 市内小中学校の位置



## 施設整備に係る機能の導入

### (1) 衛生管理

#### ① ドライシステムの導入

調理中に床を乾いた状態に保つことにより、湿度の上昇を抑え食中毒の原因となる細菌の繁殖を防ぐとともに、水の跳ね返り等による2次汚染を防止します。

#### ② 汚染・非汚染区域の明確な区分け

汚染区域（検収室、食品保管室、野菜下処理室、返却された食缶の搬入場等）と非汚染区域（調理場、配膳室、食缶の搬出場等）を壁等により区分けしていきます。

#### ③ 温度・湿度の管理

調理場内の温度・湿度管理を適切に行うため、空調施設の整備を行います。また、外断熱等により機密性・断熱性を高め、カビ・ダニの発生源といわれる不衛生な結露の防止や省エネルギー対策に努めます。

#### ④ 手洗い設備の拡充

自動水洗の手洗い場を各作業区域等に設置し、水栓接触による手指汚染を防止します。

#### ⑤ エアシャワー等の設置

調理場の出入口等へエアシャワーやエアカーテンなどを設置し、衣服に付着した頭髮や汚染物質、虫等が調理場内へ侵入することを防止します。

## (2) 多様な献立

多様なメニューを提供できるようにするため、炊飯設備や製パン設備など「主食」の調理や、焼く・煮る・蒸す・揚げるなどを行える調理機器の充実に努めます。



※製パン設備(参考)



※炊飯調理設備(参考)

## (3) アレルギー対応

全ての児童生徒に対して、学校給食を提供していくことを基本に、可能な限り除去食や代替食に柔軟に対応できるよう施設整備を行い、安全で安心なアレルギー対応への取り組みを行ってまいります。

## (4) 食育の推進

食育の推進にあたっては、児童生徒や保護者等の食育への関心を高めることを目的に、見学・研修施設や実習室など食育に関わる施設の整備を検討します。また、設備の整備とあわせて、栄養指導の拡充や給食試食会の定期的開催・学校給食のメニュー開発など、幅広い分野での食育の推進に向けて、積極的に取り組むことにより一体となった食育の推進を図りたいと考えています。

地場産食材の活用推進は食育の大きな課題と位置付け、生産者等と協働して取り組める地産地消のシステムの構築を図るとともに、これまで使用が困難となっていた地場産食材（大きさ・形が大きく異なる物など）については、調理が可能な機器を整備することによる使用拡大を図り、なお一層の地産地消の推進に努めます。

## 2 施設整備の期間と開設までの工程計画

光市の学校給食センターは、これまでに示した様々な要因等から施設の早期整備が必要となっています。それらの点を考慮し、基本方針に基づいた学校給食センターを整備するために、次のようなスケジュールで事業の推進を図っていきます。

年 度	項 目
平成23年度	基本計画、基本設計、土地の取得
平成24年度	土地の造成、実施設計
平成25年度	土地の造成、施設建設、各種整備
平成26年度	施設建設、各種整備、供用開始

## 3 概算費用

建築工事費、設備備品等整備費及び年間施設維持運営費については、次のとおり推計しました。

(単位:千円)

建築工事費	設備備品等整備費	建設費計	年間施設維持運営費
840,000	590,000	1,430,000	140,000

※各費用については、他市の同規模の学校給食施設及び専門業者への照会等を参考にした。

※用地取得・造成及び外溝等の費用は含まれていない。

※建築単価は、40万円/㎡とした。

※年間施設維持運営費には、光熱水費や人件費を含んだ全ての費用について計算。

\*参考 光学校給食センター及び大和学校給食センター年間維持費

(単位:千円)

	光学校給食センター	大和学校給食センター	計
平成22年度現計予算額	123,385	32,114	155,499