

伊賀市小学校給食センター
建設基本計画

平成 28 年 8 月

伊賀市教育委員会

目 次

1. はじめに	1
2. 施設建設の背景・経緯	2
3. 施設規模の想定	8
4. 建設地の概況	11
5. 施設建設に係る基本コンセプト	16
6. 必要な機能・設備等	19
7. 施設配置イメージ・諸室構成	21
8. 整備手法の検討	23
9. 事業スケジュール	24

1. はじめに

伊賀市では、地元の生産者と連携を深めながら、学校給食に地場産食材や季節の食材をできる限り取り入れ、児童が食や地域環境への関心や愛着を深め、生産者への感謝の気持ちと豊かな人間形成を図る取組を推進しながら、安全で安心な給食を提供しています。「食に関する指導の全体計画」をすべての学校で作成し、学校教育全体で食育の推進を図っています。

また、国においては、学校給食に「食育の推進」という目的が加えられた平成20年の学校給食法の改正に続き、平成21年には「学校給食衛生管理基準」が「学校給食法」に位置付けられ、学校給食の実施者は、食育の充実に加え、さらなる衛生管理の徹底に努めるよう求められています。

しかし、伊賀市においては、施設・設備の老朽化や給食調理員の人員不足といった課題を抱え、現状での給食実施の継続が今後困難となることが想定され、平成26年に伊賀市小学校給食のあり方検討委員会を設置し、今後の小学校給食の実施方法について検討を行いました。平成27年8月に、小規模校の給食調理施設の集約（センター化）、適正な施設規模での給食センターの複数設置、持続可能な自校調理場の継続といった運営方式についての提言が示され、この提言を受けて、教育委員会では、伊賀市の小学校給食についての基本方針を策定しました。この基本方針では、建築年度が新しく自校給食調理室がある小学校は自校方式を継続しますが、それ以外の小学校はセンター方式とし、既存の大山田給食センターとともに給食を提供する新たな小学校給食センターを旧府中小学校跡地に建設し、平成32年度から運用を開始するなどの方向性を決めました。

本建設基本計画は、これまでの検討結果等を踏まえ、新たな小学校給食センター整備に係る課題やコンセプト、必要な機能や設備等について、今後具体的に整備を進めるための基本的な考え方をとりまとめたものです。

2. 施設建設の背景・経緯

(1) 学校給食施設の現状と課題

①施設状況

現在、市内の小学校（21校）の給食は、自校方式とセンター方式（阿山給食センター・大山田給食センター）により提供しており、自校方式は16校、センター方式は4校、自校方式・センター方式の併用1校（友生小学校は1・2年生がセンター方式、3年生以上が自校方式）となっています。

中学校の給食は、「いがっこ給食センター夢」から提供しています。

阿山給食センターは、築30年以上が経過しており、老朽化が進行しています。

大山田給食センターも、築20年以上が経過しており、厨房内の経年劣化による危険箇所などの改修が必要になっています。

< 給食センターの状況（平成28年5月現在） >

項目	阿山 給食センター	大山田 給食センター	いがっこ 給食センター夢
設置年度	昭和58年度	平成3年度	平成18年度
築年数	33年	25年	10年
所在地	馬場 997番地の6	平田 3147番地	ゆめが丘七丁目9番地の4
敷地面積	1,685 m ²	4,605 m ²	7,165 m ²
構造	鉄骨造 一部2階建	鉄骨造 平屋建	鉄骨造一部2階建
延床面積	592 m ²	557 m ²	1,870 m ²
	1階：456 m ² 2階：136 m ²	—	1階：1,552 m ² 2階：318 m ²
作業環境	ウェットシステム (ドライ運用)	ウェットシステム (ドライ運用)	ドライシステム
調理能力	最大1,800食/日	最大1,500食/日	最大3,000食/日
炊飯設備	あり	あり	あり
提供先	小学校：3校 (府中、阿山、玉滝) 保育所：4所 (あやま、ともだ、たまたき、まるばしら)	小学校：2校 (大山田、友生小1・2年生) 保育園：1園(大山田)	中学校：9校 (崇広、緑ヶ丘、城東、上野南、柘植、霊峰、阿山、大山田、青山)
提供食数	777食	574食	2,520食
	小学校：582食 保育所：195食	小学校：446食 保育園：128食	中学校：2,520食

自校方式の小学校についても、築年数の経過により老朽化が進行している給食調理室が多くみられ、随時、施設・設備の修繕や更新を行い、衛生管理に支障をきたさないように運営していますが、大規模な改修が必要となっている施設もあります。

文部科学省の「学校給食衛生管理基準」では、衛生面・労働環境面で優れたドライシステムを導入するよう努めることとされていますが、自校方式、センター方式ともに、多くの小学校給食施設はウェットシステムで整備されており、ドライ運用を行っているものの、衛生面や安全面で多くの課題を抱えています。

また、給食施設の面積が狭いことや空調設備が整備されていない施設が多く、対応に苦慮する状況になっています。

< 自校方式の給食施設の状況 >

小学校名	建設年度	築年数	面積	作業環境
上野東	平成 19 年 4 月	9 年	395 m ²	ドライシステム
上野西	平成 8 年 4 月	20 年	203 m ²	ドライ運用
久 米	平成 15 年 3 月	13 年	136 m ²	ドライシステム
長 田	昭和 60 年 3 月	31 年	80 m ²	ドライ運用
新 居	昭和 59 年 3 月	32 年	117 m ²	ドライ運用
中 瀬	昭和 49 年 3 月	42 年	107 m ²	ドライ運用
友 生	平成 17 年 2 月	11 年	186 m ²	ドライシステム
依那古	昭和 54 年 3 月	37 年	121 m ²	ドライ運用
神 戸	昭和 32 年 3 月	59 年	105 m ²	ドライ運用
成和東	昭和 51 年 3 月	40 年	139 m ²	ドライ運用
成和西	昭和 61 年 3 月	30 年	80 m ²	ドライ運用
三 訪	昭和 62 年 2 月	29 年	80 m ²	ドライ運用
柘 植	昭和 54 年 2 月	37 年	129 m ²	ドライ運用
西柘植	昭和 56 年 2 月	35 年	104 m ²	ドライ運用
壬生野	昭和 57 年 2 月	34 年	159 m ²	ドライ運用
島ヶ原	平成 16 年 10 月	12 年	254 m ²	ドライシステム
青 山	平成 16 年 7 月	12 年	299 m ²	ドライシステム

②稼働状況

小学校給食施設の運営は、自校方式、センター方式ともに市の正規職員・臨時職員が実施しています。

「学校給食衛生管理基準」では、学校給食施設には栄養教諭等を衛生管理責任者として置くことが定められており、栄養教諭が配置されていない施設は、調理師資格を有する給食調理員等を衛生管理責任者として定めることになっています。現状、栄養教諭が本務校として配置されている 8 校以外の 9 校については、給食調理員が衛生管理責任者を兼務しています。

行財政改革による職員定員適正化の方針に伴い、給食調理員を含む技能職員の正規採用が見送られており、退職による欠員補充は臨時職員で対応していることから、正規職員・衛生管理責任者の負担が大きくなっています。

各給食施設では、地場産食材をできる限り使用した3種類の副食を調理（平成27年度の給食実施回数は191回）しており、主食（米、パン、麺類）及び牛乳は、県学校給食会から調達しています。

地場産の伊賀米を使用している米飯給食については、13校が週3回、4校が週5回実施しています。給食センター及び自校方式のうち10校は炊飯設備が設置されていますが、7校は民間事業者炊飯を委託しています。

食器は、主に4種類（ご飯茶碗・パン皿・おかず皿・汁椀、※月に数回、カレー皿使用）、はし、トレーを使用しています。

＜ 自校方式の給食実施状況 ＞

小学校名	提供食数/日	調理体制			炊飯設備	米飯給食回数(週)
		総数	うち正規	うち臨時		
上野東	555食	6名	3名	3名	無し	3回
上野西	817食	7名	4名	3名	無し	3回
久米	201食	3名	2名	1名	有り	3回
長田	65食	2名	1名	1名	有り	3回
新居	171食	3名	2名	1名	無し	3回
中瀬	137食	3名	1名	2名	無し	3回
友生	491食	5名	3名	2名	無し	5回
依那古	128食	2名	1名	1名	無し	3回
神戸	80食	2名	1名	1名	無し	3回
成和東	113食	2名	1名	1名	有り	3回
成和西	108食	2名	1名	1名	有り	3回
三訪	97食	2名	1名	1名	有り	3回
柘植	151食	2名	1名	1名	有り	5回
西柘植	122食	2名	1名	1名	有り	5回
壬生野	224食	3名	2名	1名	有り	5回
島ヶ原	88食	2名	1名	1名	有り	3回
青山	428食	6名	3名	3名	有り	3回
合計	3,976食	54名	29名	25名		

※センター方式及び併用の小学校では、米飯給食を週5回（月2回パン給食）実施

阿山給食センター及び大山田給食センターには、炊飯設備が設置されており、副食とともに、市所有の専用車で各小学校への配送・回収を行っています。

いがっこ給食センター夢は、施設供用開始時から調理・配送等業務を一括して民間事業者へ委託しています。

< 学校給食センターの運営概要 >

項目	阿山 給食センター	大山田 給食センター	いがっこ 給食センター夢
提供食数	777 食	574 食	2,520 食
炊飯設備	有り	有り	有り
調理体制	10 名	8 名	民間事業者へ委託
	正規：5 名 臨時：5 名	正規：4 名 臨時：4 名	
配送体制	配送員：2 名 配送車両：2 台 (2 トン車)	配送員：2 名 配送車両：2 台 (2 トン車)	

< 学校給食センターの外観・配送車両 >

	阿山給食センター	大山田給食センター
外観		
配送車両		

③アレルギー対応食の実施状況

近年、食物アレルギーを持つ児童数は増加傾向にあり、アレルギーの要因も多様化しています。

学校給食においても、食物アレルギーを持つ児童に対する細やかな対応が求められていますが、現状の給食施設は面積が狭く、専用調理室を設置できないため、給食調理員の工夫や注意によりアレルギー食に対応しています。

平成 27 年度は、各給食施設において、合計 38 名の児童にアレルギー対応食を提供しました。

平成 28 年度は、アレルギー対応食の対象者が合計 46 名に増え、18 種類（卵、乳、小麦、大麦、ナッツ類、甲殻類、貝類、果物等）のアレルゲンに対応する予定です。

＜ アレルギー食対応状況（平成 27 年度） ＞

小学校名	1 年生	2 年生	3 年生	4 年生	5 年生	6 年生	計	うち アナフィラキシー
上野東	5		2	1		1	9	4
上野西	1				1		2	
久 米							0	
長 田							0	
新 居		1					1	
府 中	1	1					2	
中 瀬						1	1	
友 生	1	1	1	3	1	1	8	1
依那古							0	
神 戸							0	
成和東	1						1	
成和西							0	
三 訪			1			1	2	
柘 植	1						1	
西柘植							0	
壬生野	1				1		2	
島ヶ原							0	
玉 滝							0	
阿 山	1	1		1			3	
大山田			1		1		2	
青 山	1		2			1	4	2
合 計	13	4	7	5	4	5	38	7

(2) 小学校給食施設の整備方針

「学校給食衛生管理基準」に基づいて、小学校給食施設における衛生管理の徹底を図っていくためには、老朽化している各施設・設備の修繕・更新や大規模な改修が必要になります。

1 食あたりの調理にかかる経費（食材費を除く、人件費、光熱水費、施設設備の減価償却費等）は、平成 25 年度の実績で比較すると、センター方式（阿山給食センター：572 円、大山田給食センター：595 円）より自校方式（446 円～2,248 円）の方が高くなっており、ドライ運用している自校方式の給食施設にドライシステムを導入して維持していく場合、財政的負担は一層増加することになります。

また、今後、各小学校に配置できる正規職員が減少していく中で、給食調理員が調理だけでなく、衛生管理責任者を兼務するという実態を踏まえると、給食調理現場の維持が困難になることが想定されます。

上記の理由から、厳しい財政状況を踏まえた給食施設に対する投資効果や、「学校給食衛生管理基準」に対応した施設整備の必要性、正規給食調理員の適正配置などを考慮し、将来にわたり児童により安全・安心な給食を安定的に提供していくため、自校方式とセンター方式の割合を見直し、給食センターを中心とした施設で給食を実施していくこととします。

①給食センターの整備方針

- ・阿山給食センターは、老朽化のため閉鎖します。
- ・大山田給食センターは、性能向上のための改修を行い、当面の間は現状の業務を継続します。

校区再編により現在想定している統合小学校の開校年度や、合併特例債を活用できる期限（平成 31 年度事業までが対象）などを考慮し、小学校給食センターで調理を開始する時期は平成 32 年度からとします。

②自校方式の給食調理室の整備方針

- ・建設年度が新しい小学校の給食調理室には、ドライシステムが導入されており、当面の間は必要な修繕を実施し、継続して使用します。
- ・ウェットシステム（ドライ運用）の給食調理室を設置している小学校のうち老朽化が著しい 11 校については、衛生管理の徹底を図るため、自校方式からセンター方式に変更します。

ドライシステムが導入されている給食調理室は、引き続き有効活用します。

新しく整備する小学校給食センターの調理能力は、将来的な児童数の減少を考慮するとともに自校方式を継続する小学校の給食調理室が老朽化した際には、センター方式に変更することを想定した規模に設定します。

なお、小学校給食センターの供用開始を予定している平成 32 年度の正規給食調理員数は、19 名と想定します。これらの正規職員は、自校方式を継続する小学校に配置し、小学校給食センターについては、民間事業者に委託する計画とします。

3. 施設規模の想定

(1) 調理能力の想定

平成 28 年 5 月 1 日現在における市内全小学校の児童数は 4,478 名、学級数は 252 (普通：192、特別支援：60)、教職員数は 524 名となっています。

小学校給食センターの調理能力(1日あたりの提供食数)を想定するにあたっては、センター方式を採用する小学校数や今後の児童数の減少などを考慮する必要があります。

< 児童数・学級数・教職員数(平成 28 年 5 月 1 日現在) >

小学校名	児童数	普通学級数	特別支援学級数	教職員数	現状の給食提供方法
上野東	505	17	6	50	自校方式
上野西	755	25	6	62	自校方式
久米	177	8	2	24	自校方式
長田	51	6	1	14	自校方式
新居	151	6	3	20	自校方式
府中	206	9	3	19	阿山給食センター
中瀬	114	6	2	23	自校方式
友生	643	22	6	49	大山田給食センター 自校方式
依那古	111	6	1	17	自校方式
神戸	64	5	1	16	自校方式
成和東	96	6	2	17	自校方式
成和西	91	6	2	17	自校方式
三訪	80	6	2	17	自校方式
柘植	127	6	2	24	自校方式
西柘植	103	6	2	19	自校方式
壬生野	202	7	2	22	自校方式
島ヶ原	73	6	2	15	自校方式
玉滝	55	5	2	13	阿山給食センター
阿山	262	10	5	27	阿山給食センター
大山田	221	9	3	22	大山田給食センター
青山	391	15	5	37	自校方式
合計	4,478	192	60	524	

児童数は減少傾向で推移しており、今後10年間についても、平成28年度の4,478名から平成38年度の3,851名へ627名減少することが見込まれます。

適正な学校規模を確保するため校区再編が進められており、統合や児童数の減少に対応した効率的な給食提供環境を整える必要があります。

＜ 市全体の児童数の推移（過去10年間） ＞

	H19	H20	H21	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28
児童数	5,207	5,154	5,038	4,941	4,871	4,776	4,633	4,625	4,548	4,478

＜ 小学校別の児童数の推移（来年度以降10年間）の見込み（推計値） ＞

	H29	H30	H31	H32	H33	H34	H35	H36	H37	H38
上野東	524	533	546	537	536	564	565	565	556	552
上野西	750	748	748	746	747	725	717	712	691	684
久米	194	206	205	207	219	242	245	244	252	260
長田	49	49	51	47	44	40	41	39	34	35
新居	145	156	157	153	150	152	150	139	133	133
府中	199	218	219	215	210	202	210	198	197	194
中瀬	106	110	97	95	96	100	101	101	105	108
友生	632	585	544	507	463	441	417	404	398	385
依那古	103	101	89	85	79	67	59	54	53	52
神戸	54	61	50	53	57	56	57	53	56	56
成和東	97	102	107	109	103	87	83	74	67	60
成和西	93	90	92	88	83	77	71	69	65	61
三訪	80	68	80	79	90	93	92	98	94	103
柘植	117	112	111	107	101	97	96	96	98	94
西柘植	104	107	105	106	102	105	108	112	116	119
壬生野	193	196	185	182	164	153	148	138	139	138
島ヶ原	65	63	66	66	61	65	65	62	62	65
玉滝	59	58	55	55	52	46	41	38	36	37
阿山	254	254	257	250	243	222	213	205	194	190
大山田	216	204	205	202	212	203	200	203	202	197
青山	385	380	383	375	365	344	340	333	325	328
合計	4,419	4,401	4,352	4,264	4,177	4,081	4,019	3,937	3,873	3,851

(2) 施設規模の想定

現在、ウェットシステム（ドライ運用）の給食調理室を設置している小学校（12校）のうち、平成27年度に改修を実施した1校を除く11校をセンター方式に変更し、小学校給食センターから提供します。

また、現在、阿山給食センターから配送している小学校（3校）の給食は、小学校給食センターから提供します。

上記を踏まえると、小学校給食センターの対象となる小学校（14校）の児童数は、施設開業時の平成32年度には1,624名、教職員数は約256名（給食対象数は約1,880名）になると見込まれます。給食センターの調理能力は、提供食数に対して10%程度の余力を見込んで設計されることが一般的であることから、約2,000食/日の給食を提供できる施設規模が必要になると考えられます。

■小学校給食センターから配送する小学校（14校）

長田、新居、府中、中瀬、依那古、神戸、成和東、成和西、三訪、柘植、西柘植、壬生野、玉滝、阿山

■大山田給食センターから配送する小学校（2校）

大山田、友生（1・2年生）

■自校方式を継続する小学校（6校）

上野東、上野西、久米、友生（3年生以上）、島ヶ原、青山

大山田給食センターについても、当面の間は、従来どおり大山田小学校及び友生小学校（1・2年生）への配送を行います。小学校給食センターの開業翌年の平成33年度には築30年を超え、老朽化が進行すると見込まれることから、大山田小学校及び友生小学校（1・2年生）の児童数等も小学校給食センターの対象として想定しておく必要があります。

さらに、自校方式を継続する小学校の給食調理室の老朽化に対応するため、将来的にはすべての小学校がセンター方式に移行することも考慮し、調理能力として最大4,000食/日の給食を提供できる規模の施設を整備（調理設備等は将来的にセンター方式の対象校が拡大する際に増設・追加調達）します。

小学校給食センターの調理能力を最大4,000食/日に設定した場合、類似事例や本施設の必要機能等を踏まえると、延床面積は2,400～2,500㎡程度、建築面積は1,900～2,000㎡程度、鉄骨造・2階建ての建物になると想定されます。

給食センターは、1階に調理関連諸室や事務室等、2階に会議室や更衣室、見学通路等が整備されることが一般的であり、安全性や機能性、効率性ととも、ライフサイクルコストの抑制なども考慮した施設規模を想定する必要があります。

4. 建設地の概況

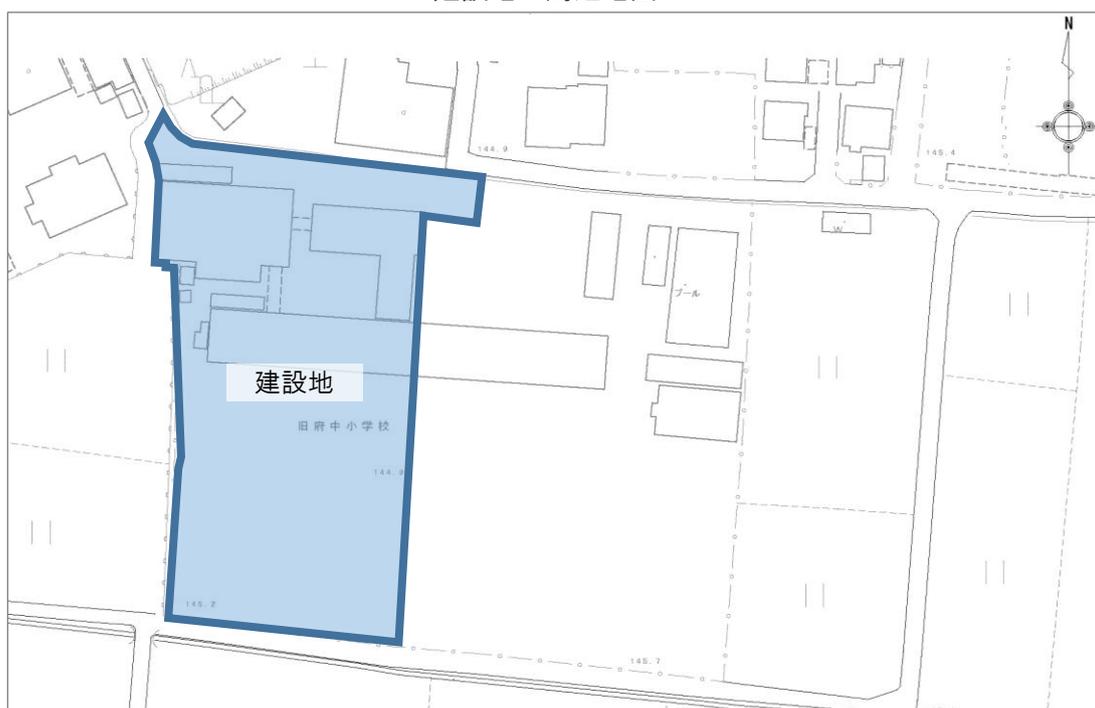
(1) 建設地の概況

小学校給食センターの建設場所は、旧府中小学校跡地（西条114番地外）とします。旧府中小学校の敷地（13,214.81㎡）のうち、西側の約5,720㎡を小学校給食センター用地として使用します。敷地の東側は、保育園の建設が予定されています。

< 建設地の位置 >



< 建設地の周辺地図 >



＜ 建設地の現況 ＞

所在地	伊賀市西条 114 番地外	
敷地面積	約 5,720 m ² (敷地出入口部分(接道部分)の面積を含む) ※「測量調査」実施済み	
地目	田・学校用地 ※「宅地」への地目変更が必要	
所有者	伊賀市 (用地取得予定)	
用途地域	都市計画区域内・市街化調整区域・建築基準法第 22 条区域	
建ぺい率	60%	
容積率	200%	
防火・準防火地域	指定なし	
日影規制	建築物の高さが 10m を超える場合は対象 ※平均地盤面からの高さ 4 m、敷地境界線からの水平距離が 10m 以内：4 時間、敷地境界線からの水平距離が 10m 超：2.5 時間	
景観条例	対象地区：建築物の高さが 10m を超える場合は対象 一般地区に該当、対象の場合は届出要	
緑地基準	なし	
地質	平成 28 年度「地質調査」実施予定	
前面道路	北側：市道 千歳府中小学校線 (建築基準法第 42 条 1 項 1 号道路) 南側：市道 印代府中小学校線 (建築基準法第 42 条 2 項道路)	
道路斜線	∠1.5	
隣地斜線	20m + ∠1.25	
概況	敷地内	既設建物 (校舎等) ※平成 28 年度 解体撤去工事実施予定 (敷地西側の樹木は伐採のみとして抜根はしない計画)
	敷地周辺	北側：府中地区市民センター兼公民館、住宅地 西側：J A いがほくぶ、田 東側：保育園建設予定地 南側：田

＜ インフラ状況 ＞

上水道	<ul style="list-style-type: none"> ・ 口径 75mm の水道管を新規に引込むことを想定（現状は敷地北西の角より口径 50mm の水道管が引込み済み） ・ 水道管の新設に伴い加入負担金が必要
下水道	<ul style="list-style-type: none"> ・ 農業集落排水処理区（府中第 2 地区）に位置し、敷地北側の道路に口径 200mm の下水管が埋設 ・ 配管は、現状、校門東側の緑地帯部分（保育園用地側）にある公共汚水柵（管底高 1.975m）に接続しているため、小学校給食センターの敷地内（現在の校門付近）に新たな公共汚水柵の設置を想定 ・ 府中第 2 地区の農業集落排水施設の利用にあたり、小学校給食センターのピーク時の排水量を考慮した場合、2 基ある中継ポンプの能力不足が懸念されることから改修を想定 ・ 排水規模に応じて農業集落排水処理施設の分担金が必要
雨水排水・貯留	<ul style="list-style-type: none"> ・ 敷地北側及び南側に水路があり、現状に沿った排水計画が必要
ガス	<ul style="list-style-type: none"> ・ プロパンガス <p>※ガスを熱源とする場合はバルク貯槽の設置が必要</p>

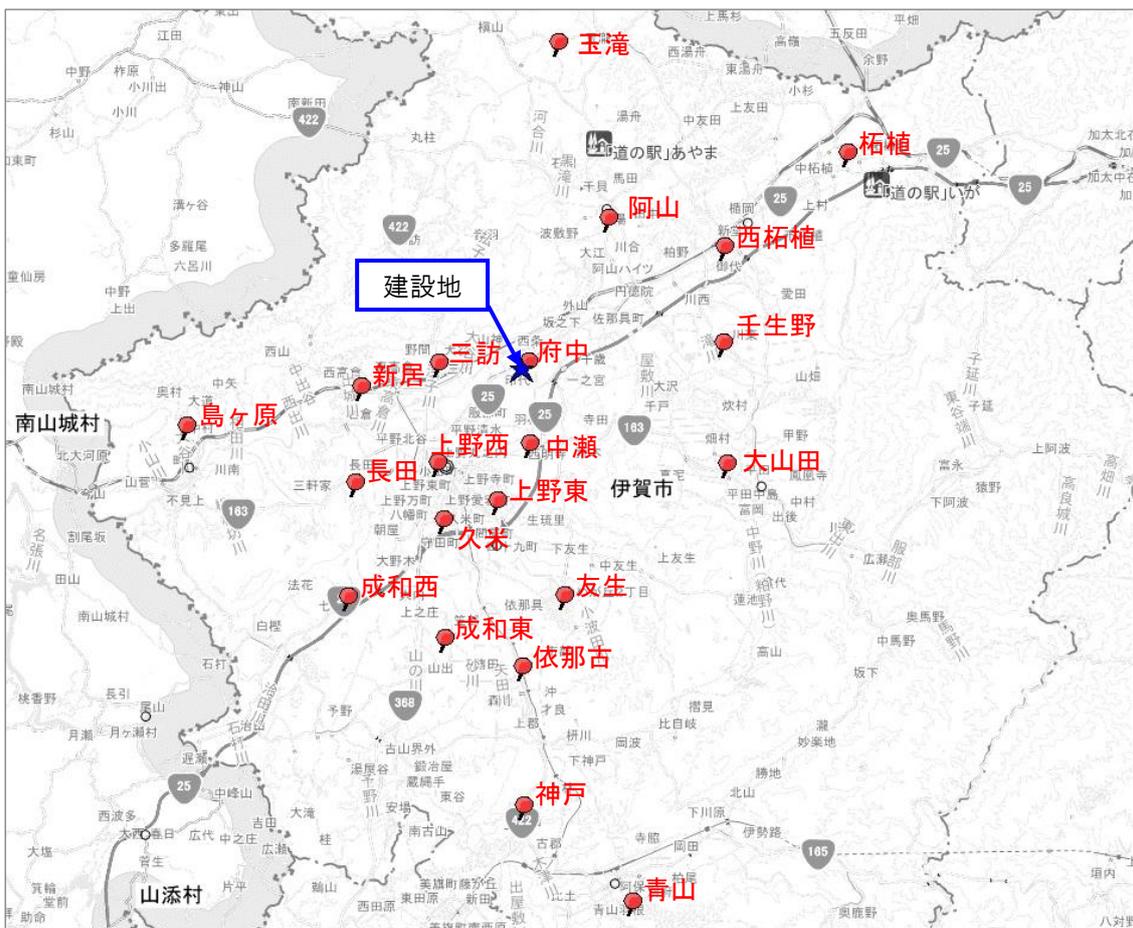
(2) 建設地と各小学校との位置

「学校給食衛生管理基準」では、「調理後2時間以内に給食できるようにするための配送車を必要台数確保すること」と規定されています。このため、小学校給食センターの整備にあたり、各校周辺の道路状況や校内の通路等を考慮したサイズの配送車両を調達するとともに、各校までの配送ルートや所要時間等を踏まえ、複数の小学校への配送を組み合わせた効率的な配送計画を想定する必要があります。

小学校給食センター開業時（平成32年度）の配送校（14校）を前提として、2時間喫食を実現するためには、配送車両（3トン車とした場合）5台が必要になると想定されます。

将来的にセンター方式の対象校が拡大する場合は、配送車両の増車や配送ルートの見直し、配送方法の変更（食器類を先行して配送する二段階配送等）などを検討する必要があります。

< 建設地と各小学校の位置 >



＜ 各小学校の所在地 ＞

小学校名	住所	小学校名	住所
上野東	緑ヶ丘中町 4352 番地	成和西	大内 624 番地
上野西	上野丸之内 112 番地	三 訪	三田 1652 番地
久 米	久米町 544 番地	柘 植	柘植 2343 番地
長 田	長田 2312 番地の 1	西柘植	新堂 160 番地
新 居	西高倉 3146 番地	壬生野	川東 1786 番地の 3
府 中	東条 88 番地	島ヶ原	島ヶ原 514 番地の 2
中 瀬	西明寺 105 番地	玉 滝	玉滝 9536 番地の 2
友 生	ゆめが丘 2 丁目 11 番地	阿 山	馬場 1045 番地
依那古	沖 265 番地	大山田	平田 25 番地
神 戸	上神戸 40 番地	青 山	阿保 1789 番地
成和東	猪田 1350 番地		

＜ 各小学校の給食開始・終了時間及び建設地からの距離・所要時間 ＞

小学校名	開始時間	終了時間	距離	所要時間
上野東	12:15	13:00	5.0 km	13 分
上野西	12:20	13:05	4.7 km	12 分
久 米	12:15	13:00	7.0 km	14 分
長 田	12:20	13:00	6.3 km	14 分
新 居	12:20	13:00	5.8 km	12 分
府 中	12:20	13:00	0.3 km	3 分
中 瀬	12:20	13:05	2.4 km	7 分
友 生	12:15	13:00	7.8 km	18 分
依那古	12:15	13:00	9.8 km	21 分
神 戸	12:20	13:05	14.0 km	27 分
成和東	12:20	13:00	9.2 km	19 分
成和西	12:15	12:50	10.0 km	16 分
三 訪	12:15	13:00	3.6 km	11 分
柘 植	12:20	13:00	11.4 km	19 分
西柘植	12:20	12:55	6.5 km	15 分
壬生野	12:20	13:00	6.8 km	14 分
島ヶ原	12:15	12:55	13.0 km	23 分
玉 滝	12:20	13:00	13.2 km	24 分
阿 山	12:20	13:00	5.3 km	11 分
大山田	12:20	13:00	9.0 km	18 分
青 山	12:20	13:00	18.9 km	34 分

※建設地からの距離・所要時間は、Google マップによる検索結果に基づき記載

5. 施設建設に係る基本コンセプト

(1) 施設建設の目的

施設・設備の老朽化や給食調理員の人員不足といった課題を抱える中、将来にわたって安定して安全・安心な給食を児童に提供するため、新しい小学校給食センターを整備します。

また、見学等を通して食の大切さを学ぶことができ、学校給食を「生きた教材」として活用できる機能を備えた施設として整備します。

(2) 基本コンセプト

「伊賀市の小学校給食について（基本方針）」や「伊賀市の小学校給食のあり方に関する提言」をもとに、第一に安全・安心な給食の提供を基本とし、学校教育の一環としての食育の推進など、学校給食の役割についての観点を踏まえ、次の7つの基本コンセプトに基づいて施設整備を行います。

① 安全・安心な給食の提供

・「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」等に基づく衛生管理の徹底により、安全・安心な給食を確実に調理・提供できる施設として整備します。

② 安定的な給食の提供

・調理終了後から2時間以内の喫食を実現するための能力を有した調理設備機器の導入と効率的な作業環境の確保により、安定的に給食を提供できる施設として整備します。

③ アレルギー対応食を提供できる施設

・食物アレルギーを持つ児童に給食を安全に提供するため、アレルギー対応食の専用調理室を設置し、確実に調理・提供できる施設として整備します。

④ 地産地消の推進

- ・ 地場の農産物や季節の食材を献立に積極的に取り入れることができ、地産地消の推進につながる施設として整備します。

⑤ 食育の推進

- ・ 調理工程の見学や研修・展示機能等の充実を図り、食育推進の場として活用できる施設として整備します。

⑥ 周辺環境への影響抑制・環境負荷の低減

- ・ 臭気、騒音、振動など周辺環境への影響の抑制を図るとともに、エネルギー使用量の削減や給食残渣の減量化など、環境負荷を低減できる施設として整備します。

⑦ 長期的な財政負担の軽減・将来的な需要変動への対応

- ・ 施設整備に係るコストだけでなく、長期間の運営・維持管理を踏まえたライフサイクルコストの削減を図るとともに、将来的に想定される児童数や配送先の増減などに柔軟に対応できる施設として整備します。

(3) 施設整備に係る課題

① 周辺環境への配慮

建設地の北側周辺には住宅地があり、東側の隣接地には保育園の建設が予定されています。このため、建物は日照、臭気、騒音等、周辺環境への影響に十分配慮して配置する必要があります。

敷地出入口は、食材の搬入車両や給食の配送車両などが安全かつ円滑に通行できるよう十分な幅・面積を確保するとともに、門扉やフェンス等を設置して保育園用地と明確に区分する必要があります。また、敷地北側の道幅が狭いことから、小学校給食センターの関係車両には、保育園への送迎をはじめ周辺を往来する車両や歩行者の安全性確保を徹底する必要があります。

② 上下水道インフラへの対応

小学校給食センターの水道使用量を考慮すると、口径 75mm の水道管の新設が必要になると想定されることから、施設の稼働時期に合わせて、周辺地域の水圧が低下しないよう適切な水道工事を実施する必要があります。

また、建設地は農業集落排水処理区であり、小学校給食センターの敷地内に新たに公共汚水柵を設置して配管に接続するとともに、ピーク時の排水量を考慮して、現在 2 基ある中継ポンプ施設の改修工事を実施する必要があります。

③ 各校の施設環境に対応した備品の調達・調理設備の導入

小学校給食センターから各校に給食を配送するためには、食器や食缶等を収納するコンテナや、各校の配膳室等から教室等の喫食場所に運ぶための配膳ワゴンなどが必要になります。コンテナは、各校の配膳室等に受け入れ可能なサイズとするとともに、食缶・配膳ワゴン等についても、各校で現在使用している各種昇降機の仕様に配慮して調達する必要があります。

また、小学校給食センターにおいても、これらの食缶やコンテナに対応した洗浄設備・消毒設備や配送車両を導入するなど、センター方式への移行に伴う各校の改修費用の低減に配慮する必要があります。

④ 自校方式の給食調理室等の改修

センター方式に移行する小学校では、配送車両が構内の通路を安全に通行したり、切り返したりできるスペースを確保する必要があります。

また、現在の給食調理室を配膳室として活用できるように、配送車両からコンテナを円滑に積み降ろしできるプラットホームや庇・出入口等を設置するとともに、室内の調理設備等を撤去してコンテナを移動させたり、配膳ワゴンに移し替えたりできるスペースを確保するなどの改修工事が必要となります。

改修内容や工事期間は、各校の施設環境によって異なり、小学校給食センター開業直前の春休み期間中だけでは対応できない学校も想定されることから、前年の夏休み期間等も利用して計画的かつ段階的に実施する必要があります。

6. 必要な機能・設備等

小学校給食センターの建設に係る基本コンセプトを実現するため、必要となる機能や設備機器等の導入を図ります。

(1) 高度な衛生管理を徹底できる機能の導入

- ・ 調理工程ごとに「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」「その他の区域」として部屋単位で区分し、作業動線が一方通行となるよう配置して二次汚染を防止します。
- ・ HACCPの概念を取り入れたドライシステムを導入し、床からの跳ね水による二次汚染を防止するとともに、湿度を低く保持して細菌の増殖を抑制します。
- ・ 適切な温度・湿度管理が可能な空調設備を設置し、衛生管理の徹底や作業環境の向上を図ります。

(2) 各小学校においしい給食を安定的に提供できる調理機能の導入

- ・ 献立の多様化に対応し、各小学校においしい給食を安定的に提供できる高機能の調理設備を導入します。
- ・ 配送先の各小学校において、児童が給食を適温で食べられるよう保温・保冷性能の高い食缶を選定します。

(3) アレルギー対応食を安全に提供できる調理機能の導入

- ・ 食物アレルギーを持つ児童数が増加傾向にある現状を踏まえ、アレルギー対応食として除去食を安全に調理・提供できる「アレルギー対応食専用調理室」を設けます。
- ・ アレルギー対応食を安全かつ円滑に調理・盛り付けできるよう十分な作業スペースを確保するとともに、個別対応に適した調理設備・器具や仕切り等を設置します。

(4) 地場の農産物を積極的に活用できる機能の導入

- ・ 伊賀米の米飯給食を提供するため、炊飯室・炊飯設備を設置するとともに、季節の食材を用いた「炊き込みご飯」や「ませご飯」も提供できる設備などを導入します。
- ・ 季節の果物や野菜をカットして提供できる十分な作業スペースを確保するとともに、効率的に作業できる設備を導入します。
- ・ 児童等が地産地消について学習できるように、展示・掲示等が可能なスペースや、映像を視聴できる部屋を設置します。

(5) 食育推進の場として活用できる機能の導入

- ・ 児童等が全ての調理工程を見学できる通路等や、食育に関する展示・掲示等が可能なスペースを設置します。
- ・ 学校給食や食育に関する会議や行事等を開催できる「多目的会議室」を設置し、本施設における調理作業の様子など、食育に関する映像を視聴できる設備を導入します。
- ・ 幅広い施設見学者・利用者を想定し、ユニバーサルデザインの考え方にに基づき、障がい者用駐車場やエレベーター、多目的トイレ等を設置します。

(6) 周辺環境への影響抑制・環境負荷の低減が可能な機能の導入

- ・ 臭気、騒音、振動等を抑制・防止できる設備を整備します。また、敷地出入口や前面道路等における車両通行の安全性に配慮した施設を計画します。
- ・ 高効率型、省エネルギー型の建築設備（空調設備、給湯設備、照明設備等）及び調理設備を設置し、エネルギー使用量・光熱水費の削減を図ります。
- ・ 給食残渣は、脱水処理等により減量化・減容化できる厨芥処理システムを導入します。給食残渣や廃油のリサイクルについては、コストへの影響や需要の変動リスクなどを考慮して、堆肥化設備や再利用設備等は導入しない計画とします。

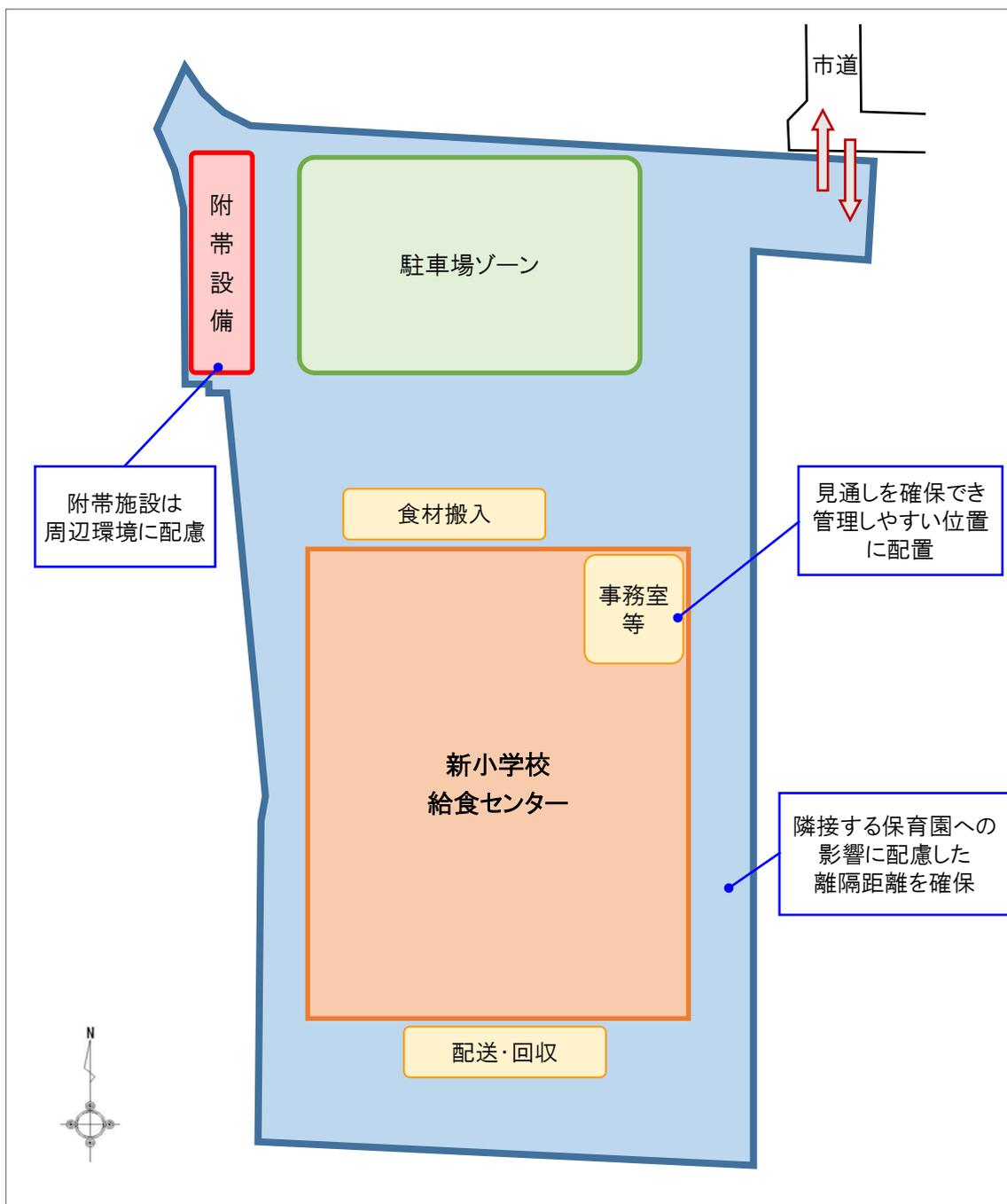
(7) ライフサイクルコストの削減やフレキシブルな対応が可能な機能の導入

- ・ コンパクトかつ機能的な施設設計などによりイニシャルコストの抑制を図るとともに、施設・各種設備等の保守管理費・修繕費・更新費や、水光熱費、運営（調理・配送等）に係る人件費など、長期間にわたり発生するランニングコストを削減できる施設を整備します。
- ・ 施設の稼働に必要となる熱源は、ランニングコストをはじめ、環境負荷や作業環境等への影響、災害時の復旧可能性などを総合的に勘案して決定します。
- ・ 児童数の増減や配送先の変更など、将来的な需要変動に柔軟に対応できる施設規模を確保し、適切に給食を調理できる設備を設置します。
- ・ 本施設は災害発生時の避難所として位置付けず、炊き出し用の移動式調理設備や非常用自家発電機等は導入しない計画とします。

7. 施設配置イメージ・諸室構成

小学校給食センターは、敷地北側の住宅地や東側隣接地の保育園などの周辺環境を十分に考慮するとともに、関係車両の出入りや駐車場からの動線面の安全性・利便性等を踏まえて、下図のような施設配置を想定します。

< 施設配置イメージ >



小学校給食センターの整備に係る諸条件は、下記の通りとします。

＜ 小学校給食センターの整備条件 ＞

項目	想定条件
施設規模	調理能力：最大 4,000 食/日、アレルギー対応食：最大 50 食/日 延床面積：2,500 m ² 程度、建築面積：2,000 m ² 程度
献立形態	1 献立、副食 3 品、アレルギー対応食：除去食
調理設備等	調理設備（炊飯設備含む）、食器・食缶・コンテナ等、調理備品は、 提供食数の増加に対応して段階的に設置・追加調達
構造・階数	鉄骨造・2階建

小学校給食センターの諸室構成（施設内容）は、「学校給食衛生管理基準」等に基づいて明確に区分するとともに、作業動線が一方通行となるよう計画します。

また、諸室の機能や面積等は、類似規模の学校給食センターの事例や「いがっこ給食センター夢」の稼働状況を踏まえた改善事項などを反映し、衛生管理の徹底や作業効率の向上を図ります。

＜ 小学校給食センターの必要諸室等 ＞

区分		必要諸室・施設内容等	
施設 本体	給食 エリア	汚染 作業 区域	荷受室、検収室、野菜類下処理室、魚肉類下処理室、 卵処理室、食品庫、仕分室、冷蔵庫、冷凍庫、米庫、洗米室、 器具洗浄室（各処理室毎）、洗浄室、残菜庫、油庫、廃材庫、 洗剤庫、雑品庫、回収風除室等
		非汚染 作業 区域	炊飯室、上処理室、煮炊調理室、揚物・焼物・蒸物調理室、 和え物室、アレルギー食調理室、器具洗浄室（各処理室毎）、 コンテナ室、洗浄室、配送風除室等
		その他	更衣室、休憩室、調理員専用トイレ、準備室、前室、 シャワー室、洗濯室・乾燥室等
	一般 エリア	玄関、事務室（市職員用、民間事業者用）、給湯室、トイレ（事務員用、 外来者用、多目的）、配送員控室、食堂、会議室、見学用通路、展示 ホール、倉庫、機械室、ボイラー室、調理実習室等	
附帯設備		駐車場（市職員用、公用、来客用、障がい者用、民間事業者用）、 駐輪場、ごみ置場、排水処理施設、受水槽、受電施設、バルク貯槽、 外灯、門扉、フェンス、植栽等	

8. 整備手法の検討

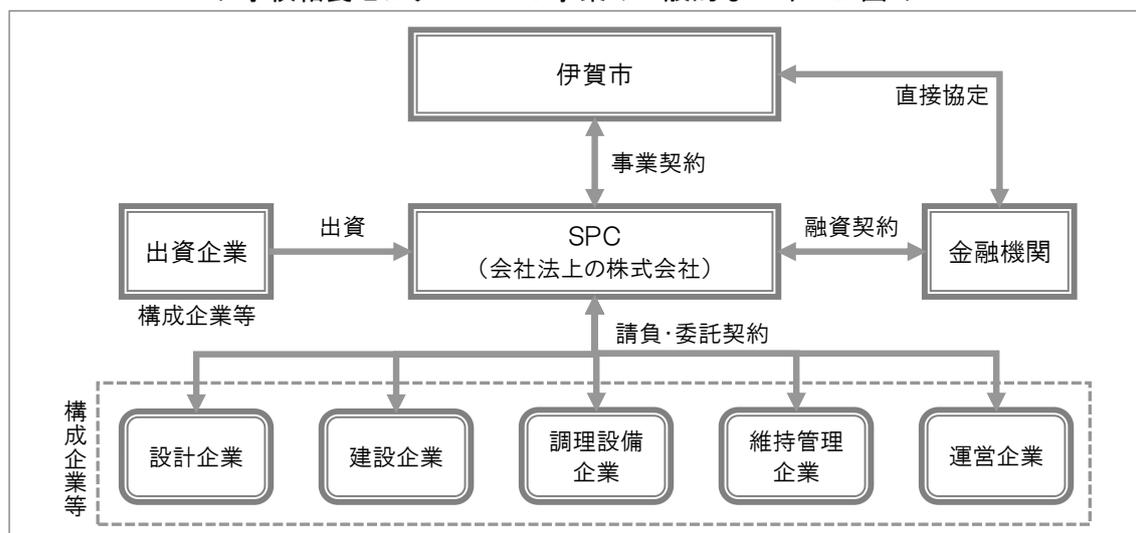
小学校給食センターの整備にあたっては、P F I（Private Finance Initiative：プライベート・ファイナンス・イニシアティブ）手法の導入を検討します。

P F Iは、公共施設の設計、建設、維持管理、運営までの一連の業務を一体の事業として発注する手法であり、市が直接実施するよりも効率的かつ効果的に公共サービスを提供できる事業に導入されます。

P F I手法を導入する場合、市は、本P F I事業を遂行するために各業務を実施する民間企業が出資して設立する特別目的会社（S P C：Special Purpose Company）と事業契約を締結して、長期間にわたり一括発注することになります。

学校給食センターを対象としたP F I手法の導入事例は、全国各地で多数の実績（平成28年6月現在、事業者選定済み及び実施方針公表済みの事業は51件）があり、コストの削減やサービス水準の向上が実現しています。

＜ 学校給食センターP F I事業の一般的なスキーム図 ＞



小学校給食センターに係る事業費は、設計・建設費だけでなく、調理・配送や各種設備の保守管理・修繕など運営・維持管理費の占める割合も大きくなります。

中学校給食を提供している「いがっこ給食センター夢」では、調理及び配送等業務の民間委託を実施して効率化・合理化を図っていますが、小学校給食センターの整備においてはP F I手法を導入することで、運営企業や維持管理企業が有するノウハウや創意工夫を施設整備面に反映させることが可能となり、学校給食の効率的かつ安定的な提供や、長期的な財政負担の軽減につながることを期待されます。

施設整備に必要となる費用については、合併特例債や交付金を活用することを想定しており、S P Cが金融機関から借入する資金は最小限とすることで、市の実質的な財政負担（一般財源からの支出）を抑制する計画とします。

9. 事業スケジュール

今後の事業スケジュールについては、平成 32 年 4 月の施設供用開始を前提にして検討・手続きを進めます。

< 事業スケジュールの想定 >

年度	主な実施内容
28 年度	<ul style="list-style-type: none"> ・「P F I 導入可能性調査」の実施 ・P F I 手法の導入可否（事業手法）の決定 ・建設予定地における既存施設の解体・撤去 ・小学校給食センター用地の取得 <p>※P F I 手法を導入する場合、P F I アドバイザリー業務を委託し、公募資料等の作成を実施</p>
29 年度	<p>※P F I 手法を導入する場合、P F I 事業者の選定・契約</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>4 月頃：実施方針の公表</p> <p>6 月頃：特定事業の選定、議会の議決（債務負担行為の設定）</p> <p>7 月頃：入札公告（入札説明書等の公表）</p> <p>11 月～12 月：提案書類の受付・審査</p> <p>1 月：落札者の決定、落札者と基本協定の締結</p> <p>2 月：落札者が設立する S P C と事業契約の仮契約を締結</p> <p>3 月：議会の議決（S P C と本契約の締結）</p> </div>
30 年度	<ul style="list-style-type: none"> ・小学校給食センターの設計、建設、開業準備
31 年度	<ul style="list-style-type: none"> ・センター方式に移行する小学校（給食調理室等）の改修（設計・工事等）
32 年度	<ul style="list-style-type: none"> ・小学校給食センターの供用（運営・維持管理）開始