

**丸亀市新第二学校
給食センター整備基本計画**

令和 6 年 3 月

丸亀市教育委員会

— 目 次 —

1. 第二学校給食センターの現状と課題	1
1.1. 昨今の学校給食を取り巻く現状	1
1.2. 上位関連計画と学校給食の関連性	4
1.3. 施設・整備・運営状況	5
2. 基本理念・基本方針	7
2.1. 基本理念	7
2.2. 基本方針	7
3. 施設の機能	12
3.1. 規模の設定（計画食数）	12
3.2. 調理機能の設定	12
3.3. 維持管理・運営内容	14
4. 建設計画地の状況把握	16
5. 施設、調理作業区域諸室の配置計画及び施設規模	17
5.1. 施設配置計画	17
5.2. 調理作業区域の諸室配置計画	19
5.3. 施設規模の検証	23
6. 配送計画	24
6.1. 対象となる学校数・学校の場所	24
6.2. 配送方法・配送時間	25
6.3. 配送計画	27
7. 事業スケジュール	29

1. 第二学校給食センターの現状と課題

1.1. 昨今の学校給食を取り巻く現状

(1) 学校給食法

学校給食法は、昭和 29 年（1954 年）に制定され、学校給食の普及充実に図るために、学校給食の実施に関して必要な事項が定められている。

平成 20 年（2008 年）の改正では、目的規定に「学校における食育の推進」が明確に位置付けられ、学校給食を活用した食に関する指導の実施に関して必要な事項が新たに定められている。

学校給食法（昭和 29 年 6 月 3 日法律第 160 号）（抜粋）

（この法律の目的）

第一条 この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実に及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

（学校給食の目標）

第二条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 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。
- 三 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。
- 四 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。
- 五 食生活が食にかか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。
- 六 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。
- 七 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。

（義務教育諸学校の設置者の任務）

第四条 義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。

（学校給食実施基準）

第八条 文部科学大臣は、児童又は生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するために必要な事項（次条第一項に規定する事項を除く。）について維持されることが望ましい基準（次項において「学校給食実施基準」という。）を定めるものとする。

（学校給食衛生管理基準）

第九条 文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準（以下この条において「学校給食衛生管理基準」という。）を定めるものとする。

- 2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。

学校給食法（昭和 29 年 6 月 3 日法律第 160 号）（抜粋）	
（経費の負担）	
第十一条 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。	
2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費（以下「学校給食費」という。）は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条に規定する保護者の負担とする。	

また、学校給食は学校給食法施行規則（昭和 29 年 9 月 28 日文部省令第 24 号）第 1 条により、次の 3 種類に分類されている。

区分	内容
完全給食	パン又は米飯、ミルク及びおかず
補食給食	ミルク及びおかず等
ミルク給食	ミルクのみ

(2) 学校給食実施基準

学校給食実施基準とは、学校給食を適正に実施するために文部科学省が定めている基準である。

学校給食実施基準（平成 21 年 3 月 31 日文部科学省告示第 61 号）（抜粋）
（学校給食の実施対象等）
・対象：在学するすべての児童又は生徒に対して実施
・回数：年間を通じ、原則として毎週 5 回、授業日の昼食時に実施
・栄養内容：栄養内容の基準は、学校給食摂取基準のとおりとする。

(3) 学校給食衛生管理基準

学校給食衛生管理基準は、学校給食の衛生管理を適切に行うために文部科学省が定めている基準であり、学校給食の実施者は、同基準に基づき学校給食施設及び設備、調理の過程、衛生管理体制等について適切な衛生管理に努め、食中毒等の発生を防止することが求められている。なお、本基準では、細菌の増殖を防ぐことを理由として「調理完了後 2 時間以内の喫食が望ましい」とされている。

本基準は、どの学校給食実施方式を採用する場合においても遵守しなければならない。

(4) 大量調理施設衛生管理マニュアル

大量調理施設衛生管理マニュアルは、集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCP※の概念に基づき、調理過程に重要管理事項を定めた厚生労働省の指針である。集団給食施設等においては、衛生管理体制を確立し、これらの重要管理事項について点検・記録を行うとともに、必要な改善措置を講じる必要がある。

※HACCP（ハサップ）：「Hazard Analysis and Critical Control Point」の略語で、危害分析（HA）と重要管理点（CCP）による衛生管理の方法。食品加工の工程の中で、例えば加熱によって食中毒菌を滅菌するなどの衛生管理上重要な工程を重点的に管理することで、全ての最終製品の安全性を保証しようという考え方。

(5) 食育基本法

食育基本法は、国民の食生活において、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身志向などを含めた「食」に関する様々な問題への抜本的な対策として、食育を強力に推進するために平成 17 年（2005 年）に制定された法律である。

食育基本法（平成 17 年 6 月 17 日法律第 63 号）（抜粋）
（この法律の目的） 二十一世紀における我が国の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるようにするとともに、すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにすることが大切である。 子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。 （子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割） 第五条 食育は、父母その他の保護者にあつては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者にあつては、教育、保育等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。 （学校、保育所等における食育の推進） 第二十条 国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の痩そう身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

(6) 学校給食における食物アレルギー対応指針

学校給食における食物アレルギー対応指針は、食物アレルギー事故防止の徹底を図るため、学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方や留意すべき事項等を示した、文部科学省の指針である。

1.2. 上位関連計画と学校給食の関連性

(1) 第二次丸亀市総合計画後期基本計画（令和 4～7 年度）

本計画では、「豊かで暮らしやすいまち 丸亀」を丸亀市の目指すべき将来像として位置付け、重点プロジェクトの一つとして「学校給食による食育の充実」を掲げ、学校給食を通じて、地産地消、食文化の継承や多様な食の体験に取り組むなど、子どもたちの食に関する関心を高め、望ましい食習慣の形成を図るとしている。

(2) 第 2 次丸亀市食育推進計画（令和 4 年度）

本計画では、『食』で広がる 健康とふれあいの輪 まるがめ」の実現のため、「(1) 自分にあった食生活の実践」「(2) 食文化の継承と地産地消の推進」「(3) 食を取り巻く環境の整備」の目標を掲げている。

計画推進のため、学校給食センターなどにより構成される「丸亀市食育ネットワーク会議」を中心に、家庭、保育所（園）・幼稚園・こども園・学校などの教育機関、地域、行政などが横断的な連携を図り、市全体に浸透するように総合的かつ体系的に食育の推進に努めるとしている。

(3) 丸亀市公共施設等総合管理計画（平成 29～令和 8 年度）

市内の学校給食センター（休止中の広島学校給食センターを除く）について、効率的な施設運営を前提に、現施設数のもと適正な維持管理を継続するとし、第二学校給食センターは、建て替えに向けた準備を行うとしている。

(4) 丸亀市地球温暖化対策実行計画（令和 5 年度）

2050 年までに、市域の温室効果ガス排出量の実質ゼロを目指す「ゼロカーボンシティ宣言」に基づき、再生可能エネルギーの導入目標を設定し、その実現に向けた取組を掲げている。

「脱炭素のまちづくりの将来像」について、「公共施設の大規模改修時のリニューアル ZEB、屋上防水時の PPA などを実画的に実施」「太陽光発電とともに、省エネや蓄エネを組み合わせた合理性を重視」等が挙げられている。

1.3. 施設・整備・運営状況

(1) 施設・整備状況

現在、昭和 58 年開業の既設の学校給食センター棟（以下「既存センター棟」という。）と平成 24 年開業の米飯棟（以下「米飯棟」という。）にて給食調理業務の運用を行っている。

既存センター棟は建築後 40 年以上が経過しており、建物や設備の老朽化が進み、調理動線の効率性・衛生管理への対応等、施設・設備面での対策が課題となっている。

安全・安心な給食の提供を継続するために、学校給食衛生基準に合わせた新たな施設整備が求められている。



図 1-1 第二学校給食センターの施設の配置状況

表 1-1 敷地内の既存施設の状況

No.	施設	構造	延床面積 (m2)	建築面積 (m2)	建築年
1	米飯棟	鉄骨造	663.92	663.92	平成 24 年
2	既存センター棟	鉄骨造	927.94	792.00	昭和 57 年
3	玄関・接続廊下	鉄骨造	16.91	16.91	平成 24 年
4	厨房排水処理装置	RC 造	65.55	65.55	平成 24 年
5	ブローアーム	RC 造	9.96	9.96	平成 24 年
6	屋外トイレ	鋼製（プレハブ）	2.80	2.80	平成 24 年
7	車庫	鉄骨造	76.50	76.50	昭和 57 年
8	キュービクル	—	—	—	昭和 57 年
9	ポンプ室	鉄骨造	61.45	61.45	昭和 57 年
10	倉庫	コンクリートブロック造	10.05	10.50	昭和 57 年
11	自転車置き場	鉄骨造	7.50	7.50	平成 24 年
12	受水槽	—	—	—	昭和 57 年

(2) 運営状況

第二学校給食センターでは、令和５年度において、幼稚園２園（92食）、小学校５校（2,400食）、中学校１校（862食）を対象に、一日あたり約3,400食の給食を提供している。

表 1-2 第二学校給食センター提供食数（令和５年５月１日時点）

学校名	児童総数	教員数	職員数	総 数	備考
城坤幼稚園	50	6	1	57	
西幼稚園	29	5	1	35	令和５年度末閉園
幼稚園 計	79	11	2	92	
城乾小学校	145	17	1	163	
城坤小学校	681	38	3	722	
城北小学校	227	24	3	254	
城西小学校	540	28	2	570	
城南小学校	648	40	3	691	
広島小学校	—	—	—	—	休校・令和７年度再開校予定
小手島小学校	—	—	—	—	休校
小学校 計	2,241	147	12	2,400	
西中学校	813	46	3	862	
広島中学校	—	—	—	—	休校・令和７年度再開校予定
小手島中学校	—	—	—	—	休校
中学校 計	813	46	3	862	
第二学校センター			39	39	
学校給食センター 計			39	39	
総計	3,133	221		3,393	

2. 基本理念・基本方針

2.1. 基本理念

既存センター棟の老朽化と新しい学校給食衛生管理基準への対応及び効率的な事業運営を実施するため、新学校給食センター棟（以下「新センター棟」という。）の整備を推進する。

また、新たな第二学校給食センターでは、次の基本理念に基づき、本事業を確実に実現することを目標とする。

— 基本理念 —

学校給食センターは、園児・児童・生徒が安心して和やかな給食時間を過ごせ、
健康のための食事について学べる学校給食を目指し、
「安全・安心でおいしい学校給食」の提供に努める

2.2. 基本方針

(1) 安全で安心な学校給食を安定供給できる施設

- ア 文部科学省の「学校給食衛生管理基準」をはじめ、「大量調理施設衛生管理マニュアル^{※1}」等に基づき、衛生管理の徹底を図るため、HACCP^{※2}（危害分析及び重要管理点）の概念に基づいた施設を整備する。
- イ 施設はドライシステム^{※3}を基本とし、作業内容に応じた作業室を整備し、汚染作業区域^{※4}と非汚染作業区域^{※5}の区分を明確化する。
- ウ 異物混入対策として、金属探知機等による検査と目視点検の徹底を継続するとともに、地元農家からの地産食材の直接受入れに対応する泥落室を設け、異物混入対策の強化を図る。
- エ 施設の安定稼働のために、迅速かつ適切な維持管理が行える施設・設備の整備を行う。
- オ 非常用食品資材等の備蓄の設置や、近隣住民等への炊き出し等の対応が可能な移動式釜^{※6}等の設備を導入する。

※1：大量調理施設衛生管理マニュアル：集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項等を示したもの（同一メニューを1回300食以上、または1日750食以上を提供する調理施設に適用）。

※2：HACCP（ハサップ）【再掲】：「Hazard Analysis and Critical Control Point」の略語で、危害分析（HA）と重要管理点（CCP）による衛生管理の方法。食品加工の工程の中で、例えば加熱によって食中毒菌を滅菌するなどの衛生管理上重要な工程を重点的に管理することで、全ての最終製品の安全性を保証しようという考え方。

※3：ドライシステム：床からの跳ね水の混入による食材の細菌汚染や高温多湿な環境下での細菌増殖を抑えるために、調理場の床に水やお湯を流さず、乾いた状態で使用するよう工夫された施設（目的・衛生管理面の向上や作業環境の改善）。

※4：汚染作業区域：検収室、食品の保管庫、下処理室、返却された食器・食缶等の搬入室、洗浄室（機械、器具類等の洗浄・消毒前）のこと。

※5：非汚染作業区域：調理室、配膳室、洗浄室（機械、器具類等の洗浄・消毒後）のこと。

※6：移動式釜：大型のタイヤがついた移動式の煮炊き釜であり、学校給食センター外にも移動させ、LPGボンベ等を接続して煮炊きできる釜。

表 2-1 衛生管理に関する基本的要件

項目	内容
ドライシステム	ドライシステムを採用し、水の跳ね返り等による二次汚染を防止する。
汚染作業区域・非汚染作業区域の区分等	汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分し、それぞれ専用の前室を通過する構造とし、作業区分ごとに部屋を区分けする。
	汚染作業区域と非汚染作業区域に専用器具洗浄室を設置する。
	汚染作業区域と非汚染作業区域をパススルー冷蔵庫やカウンター、ハッチ、壁等で明確に区分けする。
	非汚染作業区域の空気清浄度を確保するとともに、汚染の原因となる結露の対策に配慮する。
	食材搬入口は、肉魚卵類と野菜果物類等の納入時の相互汚染を防止できる構造とする。
泥落室	豆腐等加工品動線に金属探知機を設置する。

表 2-2 防災機能として導入を想定する取組

防災機能の取組	備考
移動式釜 1 台の導入	
非常用食品・資材等の備蓄倉庫の設置	主に職員分の 3 日間～1 週間分の非常食、紙製食器、防災資材を想定。 建物とは別に敷地内にプレハブ倉庫等として設置する。
防災訓練での移動式釜を用いての実演	運営事業者の実施に委ねる。
避難困難者等の臨時避難場所としての会議室の開放	調理エリアや職員等と動線を分離すること。
エネルギーの安定供給	非常時の電源確保が可能な設備や、都市ガスの代替としてプロパンガスを使用できる設備などの導入。

(2) 多様な献立に対応でき、おいしい給食を提供できる施設

- ア 多様な献立の提供を可能にするための設備や作業スペースを整備する。
- イ 学校給食衛生管理基準に則り、調理完了後から 2 時間以内に適温で生徒等が喫食できるように配送体制や調理設備を整える。

表 2-3 献立の条件

項目	条件
献立数	・ 献立方式は 1 献立とする。 ・ 品数は釜物、焼物または揚げ物、和え物の 3 品を基本とする。
献立の内容	献立の組み合わせ 幼稚園、小学校、中学校：主食 1 品と副食 3 品
	主食 米飯、パンから 1 品 ※米飯棟で炊飯を実施するため、新センター棟では炊飯機能を設置しない。 ※パンは学校への直接搬入とするが、揚げパンはセンター調理とする。
	副食 釜調理 1 品、焼物または揚げ物 1 品、和え物 1 品の中から組み合わせを基本とする。別途果物・デザートの不定期提供を行う。 ※現施設では、蒸し物調理は実施していない。

(3) 安全にアレルギー対応給食が提供できる施設

- ア 食物アレルギー等の生徒等に除去食及び代替食を調理するためにアレルギー食対応調理室を整備する。

表 2-4 アレルギー対応の条件

項目	条件
食物アレルギー対応	・ あり（5 品目：乳、卵、メロン、キウイ、バナナ） ※今後アレルギー対応品目の追加を検討する。 ・ 対応食数は 80 食/日とする。 ・ 調理は除去食と代替食とする。

(4) 食育に関する情報を発信できる施設

- ア 調理の状況などが見学できる見学通路、子どもの食に関する教育・学習や保護者を対象とした試食会等に活用できる調理実習室や研修室など、地域の幅広い世代が楽しめる食育のためのスペースを整備する。
- イ 地産地消[※]の積極的な推進、有機農産物の利用拡大、季節ごとに行事食や郷土料理を献立に取り入れるために泥落室等の必要な施設・設備を整備する。

※地産地消：「地域生産消費」、「地元生産地元消費」などの略。その地域で作られた農作物・水産物を、その地域で消費すること。また、その考え方。

表 2-5 食育関連の整備内容

部屋名	想定される整備内容
見学通路	・ 煮炊き調理室等が見学できるようにする。
研修室	・ 研修や会議を行う室とし、50～60 名を収容する広さを確保する。
調理実習室	・ 物資選定、新規献立研究等の通常の会議に使用するほか、子ども・保護者等への調理実習室としても利用可能となるようにする。 ・ 講師用調理台 1 台、受講生用調理台（8 名/台を使用）5 台の計 6 台を設置できる広さとする

表 2-6 地産地消関連の条件

項目	条件
地産地消	・ 泥付き野菜を使用する。 ・ 荷受室について、地元農家からの地産地消食材受け入れのためのスペースを広く確保する。 ・ 地元農家からの泥付き野菜の受け入れのため泥落室を必須とする。 ・ 不揃い野菜を処理できる調理設備を設置する。

(5) 経済的で効率的な調理環境の施設

- ア 作業領域は、一方向動線となるよう考慮し、食材搬入から給食の搬出までのスムーズな作業動線を確保し、作業効率の向上と働きやすい室内環境を整備する。

(6) 環境負荷の低減に配慮した施設

- ア 「丸亀市地球温暖化対策実行計画」に基づき、太陽光発電設備の設置に加え、外皮の高断熱化・高効率設備の導入により、調理作業区域を除く区域での ZEB ready 以上の認証を目指す。
- イ 残渣をたい肥化する生ごみ処理機の導入など、引き続き環境負荷の低減に配慮した設備を検討する。

表 2-7 新たな学校給食センターで導入を図る自然エネルギー利用等の設備

機能	想定される整備内容
太陽光パネル	・ 20kW 程度の設備を導入する。 ・ PPA 等の導入も適宜検討を行う。
ガスコージェネレーションシステム※	・ ガスコージェネレーションシステムを導入し、エネルギー消費の高効率化による CO2 排出削減並びに落雷による停電時等の非常用電源として機能させ給食業務の継続を図る。

※ガスコージェネレーションシステム：都市ガスを燃料としてエンジン、タービン、燃料電池などで発電し、この時に生じる熱エネルギーも蒸気や温水に変えて利用することのできるエネルギー効率の高いシステムである。また、停電対応型ガスコージェネレーションシステムを導入することで、通常時は電力会社からの電力とガスコージェネレーションシステムの発電電力を系統連系し、電力需要の一部をまかなうが、災害などで電力会社からの電力供給が停止した場合は、停電対応型ガスコージェネレーションシステムを自立起動し、電力供給を行うことが可能となる。

■「ZEB」について

Net Zero Energy Building（ネット・ゼロ・エネルギー・ビル）の略称で、「ゼブ」と呼ぶ。快適な室内環境を実現しながら、建物で消費する年間の一次エネルギーの収支をゼロにすることを目指した建物のこと。省エネによって使うエネルギーを減らし、創エネによって使う分のエネルギーをつくることで、エネルギー消費量を正味（ネット）でゼロにすることができるとしている。

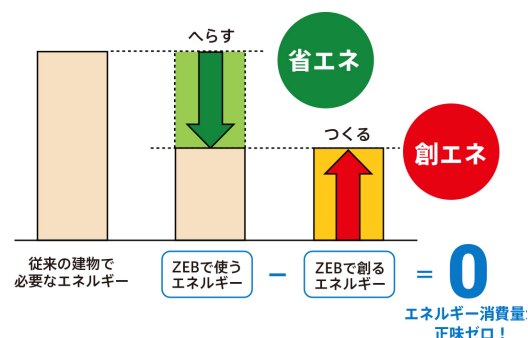


図 2-1 ZEB の考え方

建物のエネルギー消費量をゼロにするには、大幅な省エネルギーと、大量の創エネルギーが必要である。そのため、ゼロエネルギーの達成状況に応じて、4段階の ZEB シリーズが定義されている。

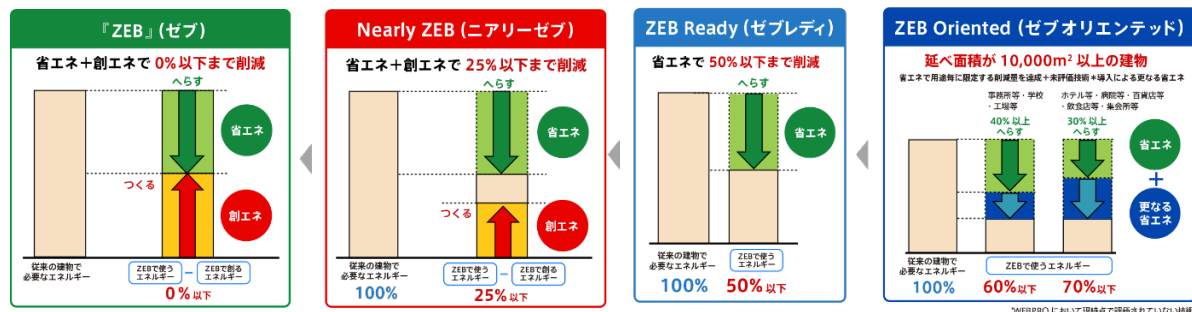


図 2-2 4段階の ZEB シリーズの定義

表 2-8 新たな学校給食センターで導入を図る環境負荷の低減に配慮した設備

機能	想定される整備内容
厨芥処理	・ 残渣をたい肥化する給食残渣堆肥化機器を設置し、一次発酵までを給食センター内で実施し、堆肥化事業者の施設にて二次発酵・たい肥化を行う。  図 2-3 給食残渣堆肥化機器の導入例（中央給食センター）

(7) 次世代に負担を残さない施設

- ア 将来の調理数の増減に柔軟に対応できる施設・設備とする。
- イ 将来的なコスト縮減に向けた事業手法等を検討する。

3. 施設の機能

3.1. 規模の設定（計画食数）

学校給食センターの規模は、1日当たりの計画食数と献立条件によって決まる。

計画食数は、第二学校給食センターの令和10年度からの食数を見込み、現在と同規模の提供可能食数4,000食/日、計画食数3,500食/日と設定する。

表 3-1 計画食数の推計

【単位：食/日】

	推計値													
	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18	R19	R20	R21	R22	R23
計画食数	3,460	3,455	3,453	3,449	3,448	3,444	3,441	3,439	3,436	3,433	3,431	3,426	3,424	3,420

3.2. 調理機能の設定

炊飯は既存の米飯棟で継続し、新センター棟は副食及びアレルギー食の調理機能と学校給食センター事業運営に必要な事務室・研修室等を備えた施設とする。

表 3-2 施設の機能

項 目	条 件
配送校	計9校（中学校 2校、小学校 6校、幼稚園 1園） （うち島しょ部の中学校1校、小学校1校は丸亀港までの配送）
調理能力	4,000食/日（計画食数3,500食/日）
献立条件	・ 献立方式は1献立とする ・ 品数は釜物、焼物または揚げ物、和え物の3品を基本とする
炊飯	既存の米飯棟で炊飯を実施し、新センター棟では炊飯機能を整備しない
アレルギー食対応	・ アレルギー食対応調理室を整備する ・ 対応食数は80食/日と想定する
地産地消	・ 地元農家からの地産食材受入れのための荷受けスペース、泥落室を整備する ・ 不揃い野菜を処理できる調理設備を整備する
厨芥処理	残渣をたい肥化する生ごみ処理器の設置を想定し、有用な手段があれば検討する
その他	・ 見学通路・研修室・調理実習室・食堂兼休憩室・市事務室・会議室・物品倉庫・書庫 等

また、新センター棟において導入を想定する食器・食缶・コンテナを下表に示す。

表 3-3 新センター棟において導入する食器・食缶・コンテナ

項 目	条 件	
食器	幼児椀（117 x 47・260m l 程度・幼稚園専用・米飯）	・ PEN 樹脂製とする
	ボウル（136 x 57・415m l 程度・幼小中共通・米飯）	
	ボウル（145 x 61・520m l 程度・幼小中共通・汁物）	
	深皿（180 x 39・580m l ・幼小中共通・副食）	
	菜皿（180 x 26 程度・幼小中共通・副食）	
食器カゴ	適宜	・ 適宜
スプーン	適宜	・ ステンレス製とする
食缶	角型高性能断熱食缶（主食用） 14ℓ	・ ステンレス製とする
	角型高性能断熱食缶（主菜用） 14ℓ	
	角型高性能断熱食缶（副菜用） 10ℓ	
	角型高性能断熱食缶（副菜用） 7ℓ	
食具等	おたま（100cc・ステンレス製）	・ 3 本/クラス
	トング（235mm 程度・ステンレス製）	・ 2 本/クラス
	トング（230mm 程度・ステンレス製・パンバサミ）	・ 2 本/クラス
	しゃもじ（190mm 程度・ポリプロピレン・マジックしゃもじ）	・ 2 本/クラス
コンテナ	適宜設定（主食に関するコンテナを除く）	
予備食器	食器数の 5%	

3.3. 維持管理・運営内容

(1) 新センター棟

新センター棟において、維持管理・運営を民間事業者に委託する場合の業務範囲と市の業務範囲の役割分担は下表のとおり。

表 3-4 新センター棟における民間事業者の業務範囲と市の業務範囲の役割分担

業務内容		分担	設定理由
維持管理業務	建築物保守管理	○	設計・建設業務を行う民間事業者が実施することにより、効率的に行われる。また、業務全体を一括発注することにより、LCC や業務の効率化を考慮して事業が行われる。
	建築設備保守管理		
	調理設備保守管理		
	事務備品保守管理		
	外構保守管理		
	建物内外清掃		
	施設警備		
	修繕		
	大規模修繕	●	事業者の予測が困難であり、担保としてリスクプレミアムを加える恐れがあるため、大規模修繕が発生しない期間を事業期間として設定し、事業期間中に大規模修繕が発生した場合は民間事業者の責任として取り扱う。
運営業務	開業準備	○	運営を行う民間事業者を中心に行う。
	献立作成	●	文部科学省通知により委託の対象にしないこととされている。
	献立作成支援	○	献立作成は市で実施するが、民間事業者から献立作成の支援業務を含めることで民間事業者の創意工夫を活かす。
	食材料調達	●	事業者が食材を安価に調達できたとしてもその利益を事業者が享受できないことや、献立作成を公共が行うことから、大きなコストダウンは期待されないため。
	食材料検収	●	食材料調達と食材料検収を分離すると責任の所在リスクがあいまいとなるため。
	食材料検収補助	○	検収は市で実施するが、複数人で実施するため補助業務を民間事業者に委託することで効率化を図る。
	給食費の徴収管理	●	市の業務である。
	食数調整	●	教育政策に係わる事項であり、市の業務である。
	調理（炊飯調理を除く）	○	民間事業者に委託することにより効率化が図られる。
	検食	●	市の業務である。
	保存	○	調理を行う者が包括的に実施することにより効率的に行われる。また、リスク管理の観点からも一括で民間事業者が実施することにより、責任の所在が明らかとなる。
	衛生検査	○	
	備品の調達	○	
	職員教育研修	○	
	配送・回収	○	
	配膳	○	
	食器洗浄・残飯処理	○	
	食育支援	○	民間事業者のノウハウの活用により幅広い内容の支援が期待できる。
	光熱水費負担	△	光熱水費を民間事業者の負担とすることで、LCC の削減が可能だが、燃料費の高騰などのリスクに対しても慎重に検討する必要があるため、今後の検討とする。
	廃棄物処理	●	事業者が廃棄物処理料金をコントロールできないうえに、量の予測が困難である。 ※残渣は給食残渣堆肥化機器に格納後、外部委託業者により搬出される。 可燃ごみ、不燃ごみは市貸与による公用車（パッカー車）にて毎日搬出を行う。

【凡例】 ○：民間事業者の業務範囲 △：社会情勢等を見ながら引続き検討を行う
□：別途事業者に発注 ●：市の業務（民間事業者の業務範囲外）

(2) 米飯棟

米飯棟において、維持管理・運営を民間事業者へ委託する場合の業務範囲と市の業務範囲の役割分担は下表のとおり。

表 3-5 既存施設（米飯棟）における民間事業者の業務範囲と市の業務範囲の役割分担

業務内容		分担	設定理由
維持管理業務	建築物保守管理	○	民間事業者が実施することにより、効率的に行われる。また、業務全体を一括発注することにより、LCC や業務の効率化を考慮して事業が行われる。
	建築設備保守管理		
	事務備品保守管理		
	外構保守管理		
	建物内外清掃		
	施設警備		
	調理設備保守管理	●	事業者の予測が困難であり、担保としてリスクプレミアムを加える恐れがある。そのため、日常的な点検等は民間事業者が実施し、調理設備保守管理・建物修繕は市の責任として取り扱い、大規模修繕が発生しない期間を事業期間として設定し、事業者に帰責事由がなく大規模修繕が発生した場合は市の責任として取り扱う。
	修繕		
	大規模修繕		
運営業務	開業準備	○	運営を行う民間事業者を中心に行う。
	炊飯調理	○	民間事業者へ委託することにより効率化が図られる。
	検食	●	市の業務である。
	保存	○	調理を行う者が包括的に実施することにより効率的に行われる。また、リスク管理の観点からも一括で民間事業者へ委託することにより、責任の所在が明らかとなる。
	衛生検査	○	
	備品の調達	○	
	配送・回収	○	
	食器洗浄・残飯処理	○	
	光熱水費負担	●	事業者が光熱水費をコントロールできないうえに、使用量の予測が困難である。
	廃棄物処理	●	事業者が廃棄物処理料金をコントロールできないうえに、量の予測が困難である。 ※新センター棟と合わせて、残渣は給食残渣堆肥化機器に格納後、外部委託業者により搬出される。 可燃ごみ、不燃ごみは市貸与による公用車（パッカー車）にて毎日搬出を行う。

【凡例】 ○：民間事業者の業務範囲 △：社会情勢等を見ながら引続き検討を行う
□：別途事業者へ発注 ●：市の業務（民間事業者の業務範囲外）

4. 建設計画地の状況把握

建設計画地の法適用状況やインフラ整備状況は以下のとおり。

新センター棟の建設計画地の所在地は現在の第二学校給食センターが所在する、丸亀市土器町北二丁目8番地及び7番地1である。現在の敷地を一部拡張し、新センター棟の整備を行う。

表 4-1 敷地の基本情報

所在地	丸亀市土器町北二丁目8番地及び7番地1
用途地域	工業地域、準工業地域
防火区域	指定なし
容積率/建ぺい率	200% / 60%
敷地面積 (測量値)	敷地面積 約 7,000m ² うち、新センター棟予定地 : 2,310.5m ² 既存センター棟・米飯棟敷地 : 4,690.6m ²
インフラ 整備状況	上水道 : 前面道路に水道管が敷設 下水道 : 前面道路に下水道管が敷設 ガス : 前面道路にガス管が敷設 電力 : 前面道路に架空配電線が設置
埋蔵文化財包蔵地	なし



図 4-1 建設計画地位置図

5. 施設、調理作業区域諸室の配置計画及び施設規模

5.1. 施設配置計画

(1) 施設配置

新センター棟と現況施設の配置状況および既存施設等の方向性は下表のとおり。

建設計画地に、副食・アレルギー食調理・事務所等の機能を備えた新センター棟の建設に合わせて、米飯棟の継続運用を可能とする付帯施設の再配置を行い、既存センター棟解体並びに接続廊下の建設後の敷地の有効活用を図る。

表 5-1 敷地内の既存施設の方向性

No.	施設	現時点の方向性	備考
1	米飯棟	継続して活用	築約 10 年程度であるため、継続して活用。
2	既存センター棟	解体・撤去	新センター棟として再整備
3	玄関・接続廊下	解体・撤去	既存センター棟と合わせて解体・撤去。 既存センター棟解体撤去後、新センター棟と接続する接続廊下を設置する。
4	厨房排水処理装置	再整備を検討	築約 10 年程度であるため、継続して活用可能であるが、敷地の有効活用の観点から地下埋設型にて新設することが望ましい。
5	ブローア室	再整備を検討	築約 10 年程度であるため、継続して活用可能であるが、敷地の有効活用の観点から地下埋設型にて新設することが望ましい。
6	屋外トイレ	解体・撤去	築約 10 年程度であるため、継続して活用可能であるが、敷地の有効活用の観点から新センター棟内の利用も含めて利用方針の検討が必要。
7	車庫	解体・撤去	新センター棟工事着手時から撤去可能。
8	キュービクル	再整備を検討	既存センター棟と米飯棟の両方に係る変圧器として使用。新センター棟に係る変圧器の増設が必要となる可能性がある。 敷地の有効活用の観点から新センター棟内の利用も含めて利用方針の検討が必要。
9	ポンプ室	解体・撤去	蒸気ボイラー室として使用。都市ガスを使用し、既存センター棟のみと接続している。 既存センター棟解体後撤去可能。
10	倉庫	解体・撤去	新センター棟工事着手時から撤去可能。 新センター供用後、非常用食品資材等の備蓄倉庫として建物とは別に敷地内にプレハブ倉庫等を設置する。
11	自転車置場	解体・撤去	新センター棟工事着手時から撤去可能。 新センター供用後、新たに設置。
12	受水槽	再整備を検討	昭和 57 年既存センター棟整備時に設置のため、改築とする。敷地の有効活用の観点から新センター棟内の利用も含めて検討を行う。

(2) 建設期間中の考え方

新センター棟整備中も給食の提供を継続するため、既存センター棟の稼働・解体期間と新センター棟の建設・供用について、下記の手順とする。

表 5-2 建設期間中の手順



【手順1】 新センター棟整備中	・既存センター棟・米飯棟を稼働させて、給食を提供しながら、新センター棟及び新付帯施設を整備
【手順2】 既存センター棟解体中	・新センター棟供用後、新センター棟及び新付帯施設・米飯棟を稼働させて、給食を提供しながら、既存センター棟及び現付帯施設を解体し、新センター棟と米飯棟の接続廊下を整備。
【手順3】 既存センター棟解体後	・既存センター棟及び付帯施設の解体が完了し、新センター棟と米飯棟の接続廊下の供用を開始。既存センター棟解体後の跡地を駐車場・車路等として供用。

※ 車両動線の考え方

【手順1】【手順2】において、工事車両と物資搬入・配送車両の通行は、時間の規制等により安全の確保に努める。

5.2. 調理作業区域の諸室配置計画

5.2.1. 諸室・作業区域の考え方

学校給食センターは、食材の検収、調理、食器・食缶の配送・回収・洗浄等を行う給食エリア、事務室などが設置される事務エリア、排水処理施設、ゴミ置場、駐車場などの付帯施設が設置される付帯エリアに分けて計画される。

このうち、給食エリアは、「学校給食衛生管理基準」に基づき学校給食施設として備えるべき必要諸室の構成イメージは下図のとおりである。

調理作業区域は、汚染区域※¹ と非汚染区域※² に区切るとともに、床の色分け等で明確な区分を行い、衛生管理を徹底する。

※1：汚染作業区域は、検収室、食品の保管庫、下処理室、返却された食器・食缶等の搬入室、洗浄室（機械、器具類等の洗浄・消毒前）のこと。

※2：非汚染作業区域は、調理室、配膳室、洗浄室（機械、器具類等の洗浄・消毒後）のこと。

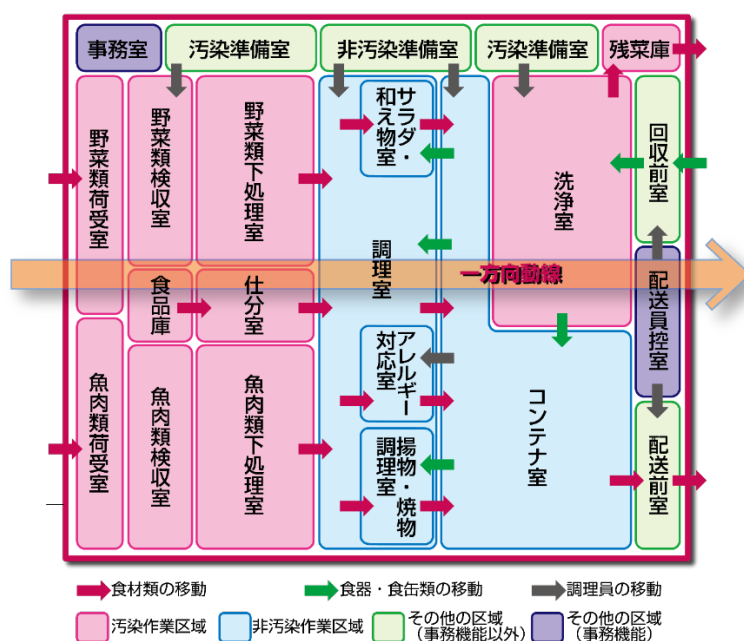


図 5-1 新たな学校給食センターの諸室構成イメージ

表 5-3 各エリアの基本的な考え方

区域・エリア		基本的な考え方
汚染作業区域	検収エリア	・ 自動扉を基本とし、エアカーテン、床の色分け等で汚染区域として明確な区分を行う。
	下処理エリア	・ 受け渡しカウンター等により、食材納入業者等の立ち入りを防止する。
	洗浄エリア	・ 食材が直接床面に接触しないよう、ラックや台車を用いる。
非汚染作業区域	調理エリア	・ 自動扉を基本とし、エアシャワー、床の色分け等で非汚染区域として明確な区分を行う。 ・ 床面は耐久性、耐摩擦性に優れ、滑りにくく、清掃が容易に行える構造とする。 ・ 配管・ダクト・照明器具類は清掃が容易に行えるよう、基本的に露出しない構造とする。 ・ 温度・湿度を管理できる設備とする。
	消毒・保管エリア	・ 自動扉を基本とし、エアカーテン、床の色分け等で非汚染区域として明確な区分を行う。 ・ 適切な積載スペースを確保する。 ・ 温度・湿度を管理できる設備とする。

5.2.2. 動線の基本的な考え方

調理員は汚染作業区域、非汚染作業区域の各作業区域のみで業務に従事することを原則とし、他の作業区域を通ることなく目的の作業区域へ行くことが可能な諸室構成とする。また、食材の動線は、非汚染作業区域から汚染作業区域へと逆戻りしない一方向動線となるような諸室構成とする。

5.2.3. 必要諸室

施設配置・各階平面の検討にあたり、必要諸室を以下のとおり設定した。

表 5-4 必要諸室

区域・区分	必要諸室
汚染作業区域	【検収機能】 食材搬入プラットフォーム、野菜荷受室、野菜検収室、魚肉・卵荷受室、魚肉・卵検収室、廃棄庫（可燃物庫・不燃物庫） 【下処理機能、食品保管機能】 野菜下処理室、魚肉下処理室、卵処理室、食品庫（兼調味料庫）、仕分室、計量室、泥落室、食油庫、物品倉庫、冷蔵庫・冷凍庫、容器・器具等洗浄室 【食器・食缶の搬入・洗浄機能】 回収風除室、洗浄室、特別洗浄室、残渣室
非汚染作業区域	【調理機能】 野菜上処理室、煮炊き調理室、和え物調理室、焼物・揚物調理室、アレルギー対応調理室、容器・器具洗浄室 【食品の搬出機能、食器・食缶の消毒機能】 コンテナ室、配送風除室
その他の区域	【調理作業区域入室前の滅菌機能】 汚染作業区域準備室、非汚染作業区域準備室 【職員事務機能】 市職員・来客用玄関、市職員事務室（書庫、倉庫、更衣室設置）、給湯室、事業者用玄関、事業者事務室（書庫、倉庫、更衣室設置）、調理員更衣室、配送員控室、洗濯・乾燥室、食堂兼休憩室、調理員用トイレ、市職員用トイレ、事業者用トイレ、倉庫、エレベーター、移動式釜保管庫、機械室 【食育機能】 見学通路、研修室、調理実習室、外来トイレ
屋外・外構	【駐車場】 市職員・来客用駐車場、事業者用駐車場、備蓄倉庫、移動式釜倉庫 【その他】 排水処理施設、受水槽、ゴミ置場、門扉及び塀、キュービクル

5.2.4. 必要諸室の詳細条件設定

必要諸室の詳細条件は以下のとおり設定した。

表 5-5(1) 必要諸室の詳細条件設定

区域・区分	室 名	条件
汚染作業区域	食材搬入 プラットホーム	・ 食品を納入するトラック等から食品の搬入を行うためのプラットホームのある空間とする。
	野菜荷受室 魚肉卵荷受室	・ 搬入口から搬入された食品の荷受、仕分けを行う室とする。 ・ 受入口は、「野菜類・調味料・一般物資用」、「肉・魚・卵類用」の2室とする。 ・ 地元農家からの地産地消食材受け入れのためのスペースを広く確保する。
	野菜検収室 魚肉卵検収室	・ 搬入された食品を検収し、鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行うとともに、専用容器に食品を移し替える作業を行う室とする。 ・ 「野菜類・調味料・一般物資用」、及び「肉・魚・卵類用」の2室とする。
	廃棄庫 (可燃物庫不燃物庫)	・ 残渣以外の廃棄物を、一時保管するための庫とする。 ・ 廃棄物は毎日搬出を行う。
	野菜下処理室 魚肉下処理室	・ 食品の選別、洗浄等を行う室とする。 ・ 野菜下処理室と魚肉下処理室を設置する。 ・ 野菜下処理室は、根菜類、葉物類、果物類のレーンを設置し、アレルギー食専用のレーンを設ける。 ・ スイカ、メロン、ハッサクの調理に使用する果物カットスペースを設ける。果物カットスペースに缶切機を配置する。また、フルーツポンチは和え物釜を使用するため、釜付近に配置することが望ましい。
	卵処理室	・ 割卵等を行う室とする。
	食品庫 (兼調味料庫)	・ 調味料等を保管・保存する庫とする。 ・ 冷蔵庫 (味噌・チーズを収容)、冷凍庫 (いりこ・ちりめんを収容) を設置する。
	仕分室	・ 調理工程や調理容量ごとの材料や調味料の仕分けを行う室とする。
	計量室	・ 調理工程や調理容量ごとの材料や調味料の計量を行う室とする。
	泥落室	・ 土もの野菜等の泥落とし、根落とし、皮むきを行う室とする。 ・ 地元農家からの泥付き野菜の持ち込みに対応する。 ・ 豆腐等加工品動線に金属探知機を設置する。
	食油庫	・ 揚げ物機等に使用する油の保管・保存及び廃油の保管を行う庫とする。
	物品倉庫	・ 物品を保管する庫とする。
	冷蔵庫 (室) 冷凍庫 (室)	・ 専用容器に移し替えた食品を、適温で冷蔵・冷凍保存する庫とする。 ・ 生鮮食品用に冷蔵庫 (室)、加工食品用等に冷凍庫 (室) を設置する。 ・ 食材は当日搬入を基本とする。
	容器器具等洗浄室	・ 汚染作業区域で使用した器具や容器等を洗浄する室とする。 ・ 広く設けることが望ましい。
	回収風除室	・ 配送車からコンテナ、食器・食缶等の積み下ろしを行う室とする。 ・ ドックシェルターを設置する。
	洗浄室	・ 回収したコンテナ、食器・食缶等を、それぞれの専用洗浄機で洗浄する室とする。
	特別洗浄室	・ ノロウィルス等が発生した際、隔離し緊急洗浄する室とする。
	残渣室	・ 残渣をたい肥化する給食残渣堆肥化機器を設置する。 ・ 残渣処理室を設置する場合には、職員の負担軽減となるように配置することが望ましい。

表 5-5(2) 必要諸室の詳細条件設定

区域・区分	室 名	条件
非汚染作業区域	野菜上処理室	- 野菜を切断・仕分けする室とする。 - 地産地消食材の不揃い野菜を処理できる調理設備を設置する。 - 果物カットスペースを優先しコーナーとしても良い。
	煮炊き調理室	- 煮物・炒め物等の調理を行い、配食する室とする。 - 釜を 8 台程度設置することが望ましい。
	和え物調理室	真空冷却器、冷蔵庫（室）を設置する。
	焼物・揚げ物調理室	揚げ物、焼物、蒸し物の調理を行い、配食する室とする。 ※既存センターでは蒸し物調理は実施していない。
	アレルギー対応調理室	- 対応食数は、80 食/日とする。 - 対応アレルギーは、特定原材料 5 品目（乳、卵、メロン、キウイ、バナナ）とする。 ※今後アレルギー対応品目の追加を検討する。 - 調理は、除去食と代替食とする。
	容器・器具等洗浄室	非汚染作業区域で使用した器具を洗浄する室とする。
	コンテナ室	洗浄したコンテナ、食器・食缶等を消毒、保管する室とする。
	配送風除室	- 配送車にコンテナを積み込む室とする。 - ドックシェルターを設置する。
その他の区域	汚染作業区域準備室	汚染作業区域への入退場の際、靴の履き替え、エプロンの着脱、着衣のローラーかけ等を行う室とする。
	非汚染作業区域準備室	エアシャワーを設置する。
	市職員・来客用玄関	市職員及び外来者が利用する出入口とする。
	市職員用事務室 （書庫・倉庫・更衣室設置）	- 市職員の執務に使用する室とする。 - 玄関付近に配置する。 - 職員は 6 名を想定する。 - 書庫・倉庫・更衣室（男女別）を設置する。 - 栄養指導ツールや、管理日報を収納する広さを有する倉庫を 2 か所設置する。
	給湯室	事務室内に設けることも可とする。
	事業者用玄関	調理従事者等が利用する出入口とする。
	事業者用事務室（書庫・倉庫・更衣室設置）	- 職員は 5 名を想定する。 - 書庫・倉庫・更衣室（男女別）を設置する。
	調理員更衣室	男女別に設置する。
	洗濯・乾燥室	白衣等を洗濯・乾燥する室とする。
	食堂兼休憩室	適宜
	調理員用トイレ	- 男女別に設置する。 - 調理衣や履物を着替えられる前室を各個室の前に設置する。
	市職員用トイレ	- 市職員が利用するトイレとする。 - 男女別に設置する。 - 外来者と管理上別に設置することが望ましい。
	事業者用トイレ	- 事業者の事務職員が利用するトイレとする。 - 男女別に設置する。
	倉庫	- 物品を保管する庫とする。 - 新センター棟用内に確保できない場合は、接続廊下部に設置してもよい。 - アレルギー対応に係る書類の保管など書棚が不足しているため、スペースを増やすことが望ましい。
	エレベーター	- 市職員、外来者が 2 階に移動できるエレベーターとする。 - 車イス使用者が利用できる大きさとする。
	機械室	機械室、電気室、ボイラー室を設置する。
	見学通路	煮炊き調理室等が見学できるようにする。

表 5-5 (3) 必要諸室の詳細条件設定

区域・区分	室 名	条件
	研修室	・ 研修や会議を行う室とし、50～60 名を収容する広さを確保する。 ・ 一部、机・椅子・備品等を収納できる倉庫を設置する。
	調理実習室	・ 物資選定、新規献立研究等の通常の会議に使用するほか、子ども・保護者等への調理実習室としても利用可能となるようにする。 ・ 講師用調理台 1 台、受講生用調理台（8 名/台を使用）5 台の計 6 台を設置できる広さとする
	外来トイレ	・ 主に外来者が利用するトイレとする。 ・ 男女別に設置する。 ・ 車イス使用者が使用できる多目的トイレを 1 室設置する。
屋外・外構	車路	・ 配送車、通勤車両、外来車両が通行する構内道路とする。
	市職員・来客用駐車場	・ 駐車場 10 台分を設置する（市職員 6 台＋来客 3 台＋身障者 1 台）。
	配送車用駐車場	・ 配送車両を駐車する場所として利用する。 ・ プラットホームに横付けとしても良い。
	事業者用駐車場	・ 敷地の空部分に可能な範囲で駐車場を設置する。
	駐輪場	・ 適宜
	備蓄倉庫	・ 非常用食品・資材等を保管する。 ・ 主に職員分の 3 日間～1 週間分の非常食、紙製食器、防災資材を想定とする。 ・ 建物とは別に敷地内にプレハブ倉庫等として設置する。
	移動式釜保管庫	・ 移動式釜 1 台を保管する。 ・ 釜の出し入れに配慮する。 ・ 備蓄倉庫との兼用も可とする。
	プロパンガス保管庫	・ 非常時の都市ガスの代替燃料としてガスコージェネレーションシステム及び移動式釜に使用するためのプロパンガスボンベを保管する。
	植栽	・ 適宜
	排水処理施設	・ 敷地有効活用のため、既存施設の移設等が望ましい。
	受水槽	・ 適宜
	ゴミ置場	・ 残渣以外の廃棄物（ダンボール等）を保管する庫とする。 ・ 廃棄物は毎日搬出を行っている。
	門扉及び塀	・ 建設計画地出入口、建設計画地境界等の必要箇所に設置する。
	キュービクル	・ 敷地有効活用のため、既存施設の移設等が望ましい。

5.3. 施設規模の検証

新センターの施設機能、施設配置、調理作業区域の諸室配置計画を踏まえた条件を整理し、先進事例の学校給食センターの諸室の面積・配置を参考に施設及び設備の配置・各階平面を検討した結果、新センター棟は建設計画地 2,310.5m² に建設が可能であることを確認した。

6. 配送計画

学校給食衛生管理基準に則り、調理完了後から 2 時間以内に生徒等が喫食できるように設定する。

6.1. 対象となる学校数・学校の場所

対象となる学校と学校の場所は下図のとおり。また、離島に位置する小手島小学校・中学校、広島小学校・中学校は、丸亀港までの配送として設定する。

また、配送校のクラス数・食数については、事業開始年度の計画食数を採用した。



図 6-1 第二学校給食センターと配送校の位置

表 6-1 各配送校の想定クラス数と計画食数

	小学校						中学校		幼稚園	備考
	城乾	城坤	城北	城西	城南	広島	西	広島	城坤	
クラス数	6	22	9	18	20	1※	24	1※	3	・ 特別支援学級は含まない ・ クラス数は令和 5 年度時点と変更がないものとして設定した
計画食数	163	717	253	568	688	4※	858	6※	57	・ 教職員等の人数は令和 5 年時点と変更がないものとして設定した

※広島小・中の教職員数は他校の配置状況から想定数として設定

6.2. 配送方法・配送時間

現在、混載方式で2時間以内喫食を実現しているが、効率的な配送作業の実現性を検証するため、現在と同程度のコンテナと配送車両台数（4台）の使用を想定し、混載方式と別載方式についてシミュレーションを行った。

シミュレーションの結果、別載方式でも2時間以内喫食の実現を確認した。

①混載方式（1段階配送）

食器と食缶を混載し、対象の配送校へ配送する。



②別載方式（2段階配送）

食器と食缶を別載し、対象の配送校へ2段階に分けて配送する。



(1) コンテナ寸法

現在の学校給食センターで使用している配送車・コンテナは下記のとおり。

配送の効率性や配送校での食缶等の積み下ろし作業性などを考慮し、現況で使用している同程度のコンテナと配送車を使用する。

種別	寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	製品重量 (kg)
コンテナ (大)	1,550×730×1,410	120
コンテナ (小)	1,250×730×1,410	100
コンテナ (米飯用)	1,550×730×1,410	120
コンテナ (幼稚園用)	900×730×1,410	70



図 6-2 現在の第二学校給食センターで使用と同程度のコンテナ寸法・製品重量

(2) 各校の配送コンテナの設定

各配送校に必要なコンテナは以下のとおり。

表 6-2 各校の配送コンテナの設定

	小学校						中学校		幼稚園	計
	城乾	城坤	城北	城西	城南	広島	西	広島	城坤	
サイズ大	—	4	1	2	4	—	4	—	—	15
サイズ小	3	—	2	2	—	—	1	—	—	8
幼稚園用	—	—	—	—	—	1	—	1	1	3
米飯用	1	1	1	1	1	—※1	1	—※1	—※2	6

※1：広島小・中は保温ボックスを利用する

※2：副食コンテナに積み込み

(3) 配送時間・回収時間

現在の配送時間と回収時間、給食時間は下表のとおり。現在の配送時間・回収時間を引き続き運用する。

表 6-3 配送時間・回収時間の設定状況

配送先	配送時間						回収 時間	給食時間 2※				
	食器	食缶	水曜日	パン	牛乳	デザート		食器・ 食缶	平日水曜以外		水曜日	
			食缶・食器			1※			始	終	始	終
城乾小	10:50	10:50	10:35	9:40	8:35	10:45	13:40	12:20	13:05	11:50	12:35	
城坤小	11:20	11:20	11:05	9:50	8:30	10:55	13:15	12:15	13:05	12:00	12:50	
城北小	10:50	10:50	10:40	9:25	8:20	10:35	13:50	12:20	13:10	12:05	12:55	
城西小	11:10	11:10	11:00	9:45	8:40	10:30	13:45	12:00	12:45	—	—	
城南小	10:55	10:55	10:45	10:10	8:40	10:20	13:20	12:15	13:00	12:00	12:45	
西中	11:30	11:30		10:00	8:50	11:10	13:20	12:30	13:00	12:10	12:40	
城坤幼	11:05	11:05		9:55		11:00	13:15	11:30	12:00	—	—	
広島小		11:40		11:40	11:40	11:40	13:10	12:40	13:15	12:10	12:45	
広島中		11:40		11:40	11:40	11:40	13:10	12:45	13:15	—	—	

※1：デザート配送時間は、業者によって時間が変更になる

※2：給食時間は、学校によって歯磨き時間を含む。各校の学校要覧等で調査。

(4) 第二学校給食センターから配送先までの所要時間・距離

第二学校給食センターから配送先までの標準的な所要時間と距離は下表のとおり。

表 6-4 第二学校給食センターから配送先までの所要時間・距離

配送先	時間（分）	距離（km）
城乾小学校	5	2.2
城坤小学校	8	3.6
城北小学校	4	1.4
城西小学校	7	2.7
城南小学校	12	4.8
西中学校	7	2.9
城坤幼稚園	9	4.9
広島小・中（丸亀港）	4	1.7

6.3. 配送計画

配送方法（混載方式・別載方式）の選択は、コンテナの種類・台数、配送車両の台数や大きさ及び配送校の配膳業務体制等との調整を含めて今後検討を行う。

表 6-5 混載方式（１段階配送）配送計画表

号車	配送		
	混載		
1号車 2t		10:55 城南小 11:30 西中	配送：積み込み：5分 積み下し：5分 回収：積み込み：10分 積み下し：5分
2号車 2t		10:50 城乾小 11:10 城西小	
3号車 2t		10:50 城北小 11:20 城坤小	
4号車 1t		10:50 城坤幼 11:50 広島小・中	

号車	回収		備考
	混載		
1号車 2t	13:20 城南小 13:50 城北小		1便1校往復、混載式
2号車 2t	13:20 西中 13:45 城西小		〃
3号車 2t	13:15 城坤小 13:40 城乾小		〃
4号車 1t	14:25 城坤幼		1便2校、混載式 広島小・中の回収は次配送時に実施

※4号車については、ワンボックス車両等への変更を検討する

表 6-6 別載方式（２段階配送）配送計画表

号車	配送					
	食器			食缶		
1号車 2t	9:50	城南小	10:30	西中	11:10	城南小 11:50 西中
2号車 2t	9:55	城乾小	10:30	城西小	11:05	城乾小 11:40 城西小
3号車 2t	10:05	城北小	10:40	城坤小	11:10	城北小 11:50 城坤小
4号車 1t	10:35	城坤幼	11:50	広島小・中		

配送：積み込み：10分
積み下し：5分
回収：積み込み：10分
積み下し：10分

号車	回収						備考
	食器			食缶			
1号車 2t	13:20	城南小	14:05	城北小	14:50	城南小 15:35 城北小	1便1校往復、二段階（食器・食缶別）
2号車 2t	13:20	西中	14:00	城西小	14:40	西中 15:20 城西小	〃
3号車 2t	13:15	城坤小	13:55	城乾小	14:35	城坤小 15:15 城乾小	〃
4号車 1t	14:25	城坤幼					1便1校往復、混載式 広島小・中の回収は次配送時に実施

※4号車については、ワンボックス車両等への変更を検討する

食器・食缶配送														
号車	配送業務開始	所用時間	着時間 配送校 コンテナ数	所用時間	センター		着時間 センター	所用時間	配送校 コンテナ数	所用時間	センター		着時間 センター	
	発時間		発時間		発時間		発時間		発時間		発時間		発時間	
1	センター						10:30		15分	城南小 混載⑤	10分	11:05	11:40	
							10:50				10分	11:25		
							10:55				10分	11:30		
2	センター			10分			10:35			5分	センター	5分	11:20	
							10:45					11:05		
							10:50					11:10		
3	センター			10分			10:35			5分	センター	10分	11:30	
							10:45					11:15		
							10:50					11:20		
4	センター	15分	10:40	20分	城坤幼 混載①	5分	11:05	5分	11:40	5分	広島小・中 混載①	5分	14:00	
							10:25					13:55		
							10:45					11:35		
							11:35					11:50		
							11:50					13:55		
※センター発時に城坤幼、広島小・中のコンテナを積載														
※フェリーは11:10発のものを利用														
※フェリーは13:30発のものを利用														
回収														
号車	センター	15分	着時間 配送校 コンテナ数	センター		センター		センター		センター		センター		センター
	発時間		発時間	発時間		発時間		発時間		発時間		発時間		発時間
1	センター	15分	13:20	10分	城南小 混載⑤	5分	13:40	5分	城北小 混載③	10分				14:10
							13:05					13:30		
							13:30					13:45		
2	センター	10分	13:20	5分	西中 混載⑤	5分	13:35	5分	城西小 混載④	10分				14:05
							13:10					13:30		
							13:40					13:55		
3	センター	10分	13:15	10分	城坤小 食器⑤	5分	13:35	5分	城乾小 食器②	10分				14:15
							13:05					13:25		
							13:40					14:05		
4	センター	15分	14:25	15分	城坤幼 混載①									14:50
							14:10					14:35		

図 6-7 混載方式（1段階配送）配送計画表

食器配送														食器配送													
号車	配送業務開始		着時間	所用時間	配送校 コンテナ数	所用時間	センター	発時間	着時間	所用時間	配送校 コンテナ数	所用時間	センター	発時間	着時間	所用時間	センター	発時間	着時間								
	センター	センター																									
1	センター	15分	9:45	15分	センター	10分	10:25	10分	センター	15分	11:05	15分	センター	10分	11:45	10分	センター	10分	12:00								
2	センター	10分	9:50	10分	センター	10分	10:25	10分	センター	10分	11:00	10分	センター	10分	11:35	10分	センター	10分	11:50								
3	センター	10分	10:00	10分	センター	10分	10:35	10分	センター	10分	11:10	10分	センター	10分	11:45	10分	センター	10分	12:00								
5	センター	15分	10:25	15分	センター	5分	11:05	5分	センター	5分	11:55	5分	センター	5分	14:00		センター										
※フェリーは11:10発のものを利用														※フェリーは13:30発のものを利用													
回収																											
号車	配送業務開始		着時間	所用時間	配送校 コンテナ数	所用時間	センター	発時間	着時間	所用時間	配送校 コンテナ数	所用時間	センター	発時間	着時間	所用時間	センター	発時間	着時間								
	センター	センター																									
1	センター	15分	13:20	15分	センター	10分	14:05	10分	センター	15分	14:50	15分	センター	10分	15:35	10分	センター	10分	15:55								
2	センター	10分	13:20	10分	センター	10分	14:00	10分	センター	10分	14:40	10分	センター	10分	15:20	10分	センター	10分	15:40								
3	センター	10分	13:15	10分	センター	10分	13:55	10分	センター	10分	14:35	10分	センター	10分	15:15	10分	センター	10分	15:35								
5	センター	15分	14:25	15分	センター				センター				センター				センター										

図 6-8 別載方式（2段階配送）配送計画表

7. 事業スケジュール

民間活力導入可能性調査等の結果から、要求水準書や提案書の作成に要する期間や令和 6 年度から実施される建設業界の週休二日制の導入や資材納期の長期化、ZEB 認証等環境配慮仕様対応を考慮した期間を確保する方針とした。

そのため、新センター棟の開業は当初想定のとおり令和 9 年 4 月から令和 10 年 4 月に事業スケジュールを見直す。

表 8-1 事業スケジュール

年度	概要
令和 5 年度	整備基本計画の策定
令和 6 年度～令和 7 年度	公募資料の作成、事業者選定
令和 7 年度～令和 9 年度	設計、建設、開業準備
令和 10 年度	開業予定