

1. 第二学校給食センターの現状と課題

(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 第二学校給食センターの施設の配置状況

(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。

2. 基本理念・基本方針

(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) 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」等に基づき、衛生管理の徹底を図るため、HACCP（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、汚染作業区域と非汚染作業区域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け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等の設備を導入する。

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。

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。

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。

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。

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 将来的なコスト削減に向けた事業手法等を検討する。

3. 施設の機能

学校給食センターの規模は、1日当たりの計画食数によって決まる。

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、提供可能食数 4,000食/日、計画食数 3,500食/日と設定する。

また、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 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け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機の設置を想定し、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

4. 建設計画地の状況把握

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、新センター棟建設計画地：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 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

(1) 施設配置計画

①施設配置

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。

②建設期間中の考え方

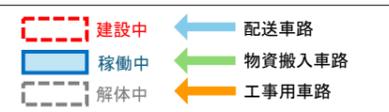
新センター棟整備中も給食の提供を継続するため、既存センター棟の稼働・解体期間と新センター棟の建設・供用について、下記の手順とする。

表 建設期間中の手順

【手順1】 新センター棟整備中	【手順2】 既存センター棟解体中	【手順3】 既存センター棟解体後
<p>・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。</p>	<p>・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新付帯施設を解体し、新センター棟と米飯棟の接続廊下を整備。</p>	<p>・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車路等として供用。</p>

・現在、米飯棟と既存センター棟は、物資の搬入及び調理動線は独立しており、それぞれ独立運用している。

※ 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。



(2) 調理作業区域の諸室配置計画

①諸室・作業区域の考え方

「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右図のとおりである。

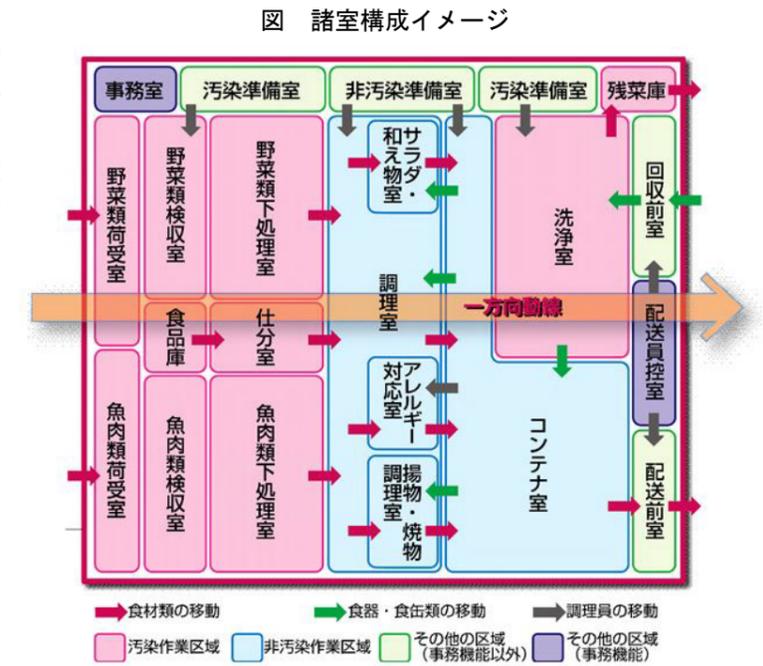
調理作業区域は、汚染作業区域と非汚染作業区域に区切るとともに、床の色分け等で明確な区分を行い衛生管理を徹底する。

②動線の考え方

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動線となるような諸室構成とする。

(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。



※ 汚染作業区域は、検査室、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。
※ 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。

6. 配送計画

①配送方法

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。

混載方式	(1段階配送) 食器と食缶を同時に配送車に積み込み、配送校へ配送する
別載方式	(2段階配送) 先に食器を配送した後、給食センターに戻り食缶を積み込み配送する

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。

②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。

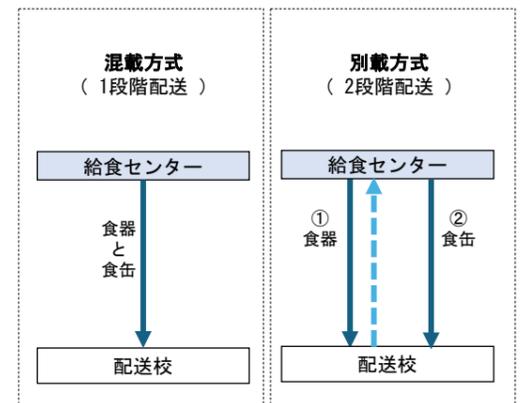


図 混載・別載方式のイメージ

7. 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4月	開業予定