

議 第 7 7 号

令和 7 年 1 月 25 日提出

熊本市学校給食施設整備基本構想の策定について

熊本市学校給食施設整備基本構想について、別紙のとおり策定したいので、議決を求める。

熊本市教育長 遠 藤 洋 路

(提出理由)

熊本市学校給食施設整備基本構想を策定するため、熊本市教育委員会教育長事務委任等規則（昭和 27 年教育委員会規則第 6 号）第 2 条の規定に基づき、議決を求めるものである。

これが、この議案を提出する理由である。

熊本市学校給食施設整備基本構想 （案）【概要版】

教育委員会事務局 健康教育課

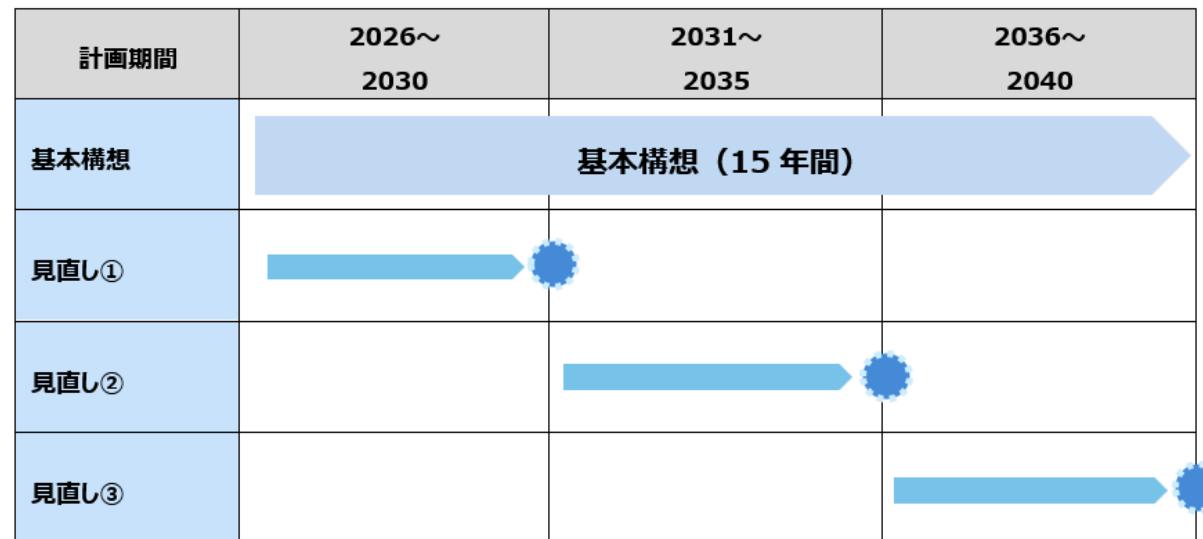
熊本市学校給食施設整備基本構想（案）【概要版】

I 背景と目的

本構想では、これからも安全で安心な栄養バランスのとれたおいしい給食の安定的な提供及び全ての児童・生徒への食育の推進を実現することを目的とした、今後の給食施設のあり方を示します。

具体的には、施設の老朽化への対応、衛生管理基準を満たす施設整備、労働環境の改善に加え、働き手不足への対応、長期的な視点に基づく施設整備、環境負荷低減に向けた対応など、様々な視点から調査・検討を行った結果から、今後の学校給食施設のあり方を「熊本市学校給食施設整備基本構想」（以下「本構想」といいます。）として定めます。

計画期間

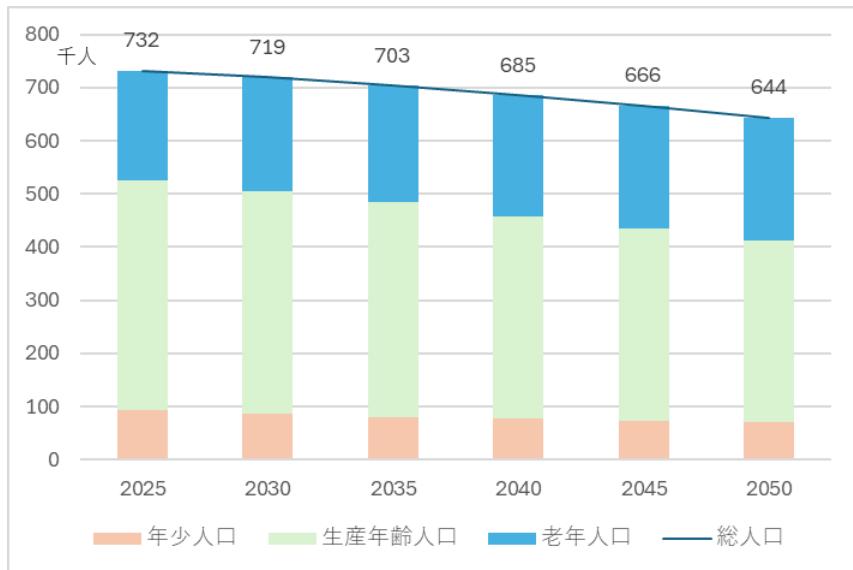


熊本市学校給食施設整備基本構想（案）【概要版】

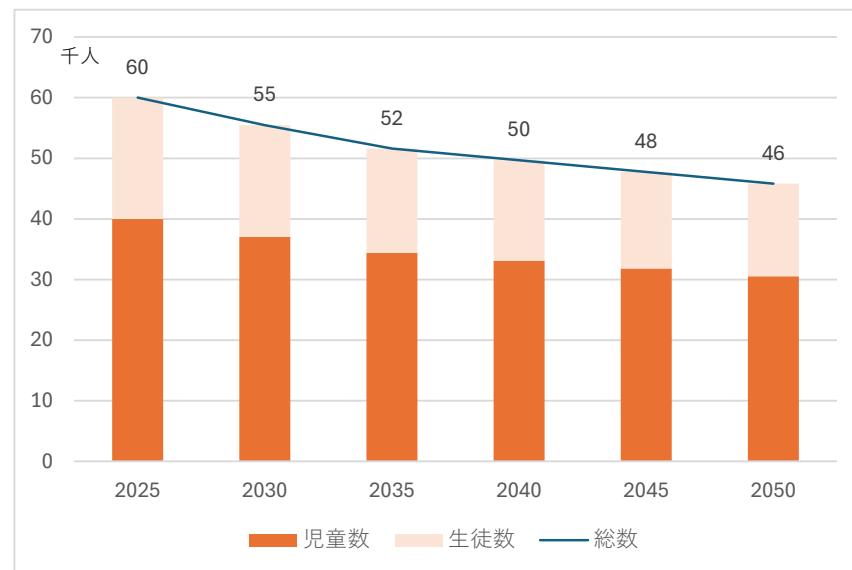
II 児童生徒数の将来推計

総人口は2020年の国勢調査で戦後初の減少となりました。区別では南区が増加している一方で、中央区と東区は微増、西区と北区は微減となっています。

本構想では、熊本市人口ビジョン(R6.3改訂)を基に、将来の児童生徒数を小学校区基準で分析しており、2050年には現在の約6万人から約4万6千人まで減少すると推計しています。



総人口推計値

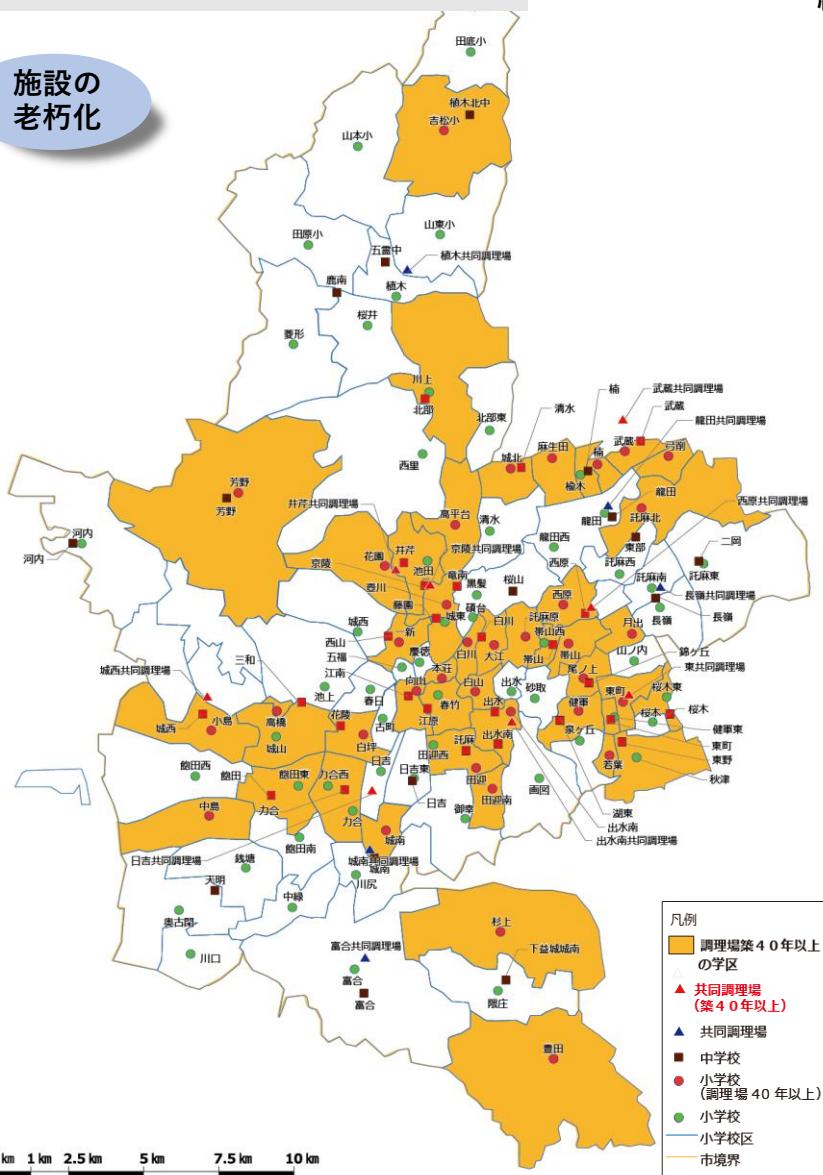


児童生徒数推計値

熊本市学校給食施設整備基本構想（案）【概要版】

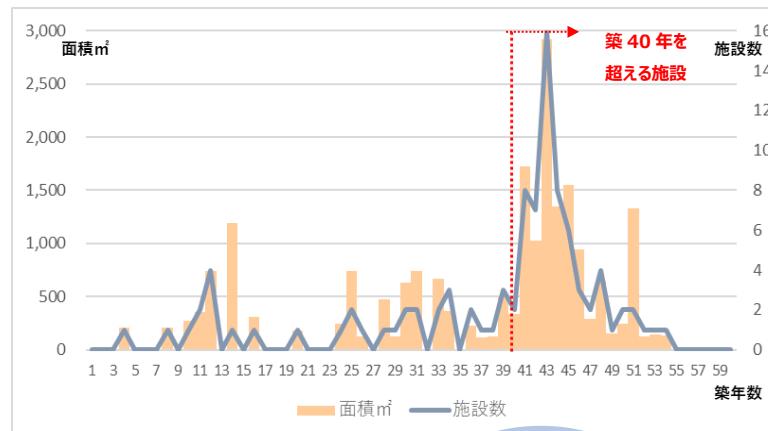
III 学校給食の現状

施設の老朽化



築40年以上の学校区

給食施設の築年数別面積と施設数



築40年を
超える施設

運用状況

給食施設の劣化状況例



【学校給食衛生管理基準】

- ①作業区域の衛生区分
- ②前室の設置
- ③ドライシステムの運用
- ④調理場内の温度及び湿度の管理
- ⑤調理後2時間以内の喫食



【運用状況】

- ・本市の施設は、汚染・非汚染エリアが区分なし、もしくは簡易な間仕切りとなっている。
- ・また、半数近くの施設においてドライ改修が完了していない。

IV 給食提供における課題

安定した給食提供のための今後の課題

このような現状を踏まえ、今後も長期的に継続して安全に安心な学校給食の提供を行っていくための課題を以下の3点に整理しました。

課題① 給食施設運営の課題

築40年以上を超える施設が多く、老朽化が進行していることに加え、少子化による提供食数の減少、行財政改革による給食技師の減少への対応など、今後も安定した給食を提供するためには、施設の適正規模の検討や、老朽化への対応、調理委託などを同時に進めなければなりません。

課題② 施設整備費用の課題

現在の施設数を維持しながら、施設・厨房機器の老朽化、学校給食衛生管理基準への適合を図った場合は、施設整備費として2050年までの25年間で約312億円が必要になる見込みであり、財源や人員の確保が困難であることが課題です。

課題③ 基準適合への課題

現状の施設は、学校給食衛生管理基準に適合した施設として運用できておらず、多くの施設が適合するためには増築が必要となります、現在の敷地面積では、困難な施設があります。

熊本市学校給食施設整備基本構想（案）【概要版】

▽ 今後の学校給食提供の方針

課題解決の方向性

これから給食施設整備は、これまでの各学校で調理を行う自校式の単独調理場だけでなく、大量の食数に対して安全管理や品質管理が可能な給食センター方式も検討し、財政負担の軽減に努めながら、今後の適正な手法として給食施設の給食センター方式の採用を本構想に位置付けます。

項目	自校方式	センター方式	
施設整備	施設数が多いため多額の整備費が必要になる。また、整備期間も長期なることが見込まれる	△ 再編統合することにより整備費の縮減が図られる。 また、整備期間も短縮することが出来る	◎
建設用地	大多数の学校において、調理室の必要建設面積を確保することが困難	✗ 建設に最適な市有地が無い場合は用地買収が必要になる	△
施設管理	施設数が多くなり、施設管理の効率性に劣る	△ 施設数が少くなり、効率的な施設管理が可能	◎
調理効率	大規模な自動化設備の導入による業務の効率化は難しい	△ 大規模な自動化設備等の導入により業務効率化が可能	○
調理員の確保	多数の施設にそれぞれ調理員を配置しなければならない	△ 施設数が少くなるため、調理員の配置も少なくなる	○
ランニングコスト	調理場毎に人件費（委託料）、燃料光熱水費等が発生するのでコストが割高になる	△ 施設当たりのコストは高額になるが、全体的にはコストを抑えることが出来る	○
衛生管理	必要床面積が不足するため、学校給食衛生管理基準を十分に満たすことはできない	△ 学校給食衛生管理基準を十分に満たすことが出来る	◎
配送コスト	配送は不要	◎ 各学校への配送が必要	△
適温提供	適温での提供が可能	◎ 保温食缶等を活用することで適温提供が可能	○
アレルギー対応	調理室と学校との関係性が近く、きめ細やかな対応が可能	◎ アレルギー食がかなり多く対応が非常に難しくなるため、専用調理室や専属の調理スタッフが必要となる	△
食中毒リスク	食中毒発生時の影響が自校に限定される	○ 食中毒発生時の影響が広範囲に及ぶ可能性が大きい	△

熊本市学校給食施設整備基本構想（案）【概要版】

給食施設整備の基本的な方針

方針1 安全・安心で安定的な学校給食の提供

学校給食衛生管理基準に示されているHACCPへの対応や食物アレルギーへの対応など社会が求める基準に則した安全で安心な学校給食の提供には衛生的な調理環境の整備が必要です。現状の給食施設は十分に基準を満たしておらず、調理員による調理作業や人員配置の工夫により対応している状況です。また、施設や厨房設備機器の老朽化も進んでいます。

今後も現状のままの取組を実施し続けることには限界があるため、施設整備を伴う調理環境の改善を図り、環境負荷の低減など社会的 requirement を満たしつつ、より効率的な運用を行います。食物アレルギーへの対応についても、専用調理室の設置や専属の調理スタッフの配置を行うなどのほか、学校との密な連携を図ることで、これまでのように食物アレルギー対応を行います。さらに、食中毒が発生しないよう徹底した管理体制の構築に努めるなど「安全・安心で安定的な学校給食の提供」を推進します。

方針2 おいしい学校給食の提供

現在の給食提供方式は、主に小学校における自校式、中学校における小規模な共同調理場方式が主な方式です。

各施設の築年数や厨房設備機器が異なる環境でも可能な限り同じ給食内容となるよう標準献立に沿って給食を提供しています。

今後、多くの学校を対象とする大規模な共同調理場方式でも、これまでどおりの天然だしや旬の食材の活用、手作りの給食にこだわり、また、高機能な調理設備の導入や調理員の調理技術の向上を図ることによりおいしい給食を実現します。

保温食缶の活用や今後の技術の進歩を積極的に取り入れることで、給食センターからの配送になっても、より温かく、よりおいしい給食を目指します。

方針3 食育の充実

食育基本法では、「食」は生きる上における基本となり、知育・德育及び体育の基礎となるべきものと位置付けられています。

学校給食を生きた教材として活用し、教育活動全体を通じて実践的な食の指導を展開することで、児童生徒が自らの食生活を改善し、生涯にわたる望ましい食習慣を身につけることができるよう、今後も引き続き、地元食材の活用や郷土料理、和食給食等を推進するとともに、栄養教諭等による食に関する指導の充実を図ります。

また、新しい給食センターには、研修室や調理過程の見学スペースを整備するなど、給食センターからの配送となっても「食」や給食に携わる人や食材に思いを馳せるような機会を創出し、給食を身近に感じられるような取組をしていきます。

熊本市学校給食施設整備基本構想（案）【概要版】

給食施設整備の基本的な方針

方針4 環境負荷低減の配慮

給食センターは食品加工工場に類する施設です。日々、厨房設備が稼働する施設であることから、環境に配慮した施設づくりを行います。

具体的には、再生可能エネルギーの活用、省エネ対応の設備機器の導入、ZEB等の検討などにより、環境負荷低減に資する施設を目指します。また、単独調理場を給食センターとして集約することで、調理作業における効率的なエネルギー運用が可能となります。

方針5 災害時にも対応できる学校給食

給食センターは一定のエリアを対象に配置するため、学校と並び地域にとって身近な施設のひとつと考えられます。日常のみならず、災害時は給食センターとしての機能を活かした炊き出し機能を備え、地域住民が安心して生活できることへの一助となるよう位置づけます。また、給食センター自身への被災対応は建設地域のハザードマップに応じて適切に対応します。

方針6 効率的な学校給食の運営

今後も人口減少が進展することで、児童生徒数の減少のみならず、働き手が不足することも見込まれます。適切な設備を備えた給食センターとすることで、これまで学校ごとに分散していた調理機能を集約するとともに調理作業の自動化等によって人員配置の効率化を目指します。

また、大規模な給食センターに関するノウハウを有する民間企業とも連携して、より効率的で効果的な施設運営を目指します。

方針7 気持ちよく働ける給食施設

給食をつくるのは働く人たちに他なりません。あたたかく、安全で安心な給食を届けるため、調理場内はとても熱い釜などがある中で人や食材や食器が行き交う環境となります。

人・食材が交差しない動線とし、空調設備やリラックスできる休憩室等を整備することで、作業しやすい環境を整えます。

人材不足が深刻化する中、働きたくなる職場環境を提供できる施設づくりを行います。

熊本市学校給食施設整備基本構想（案）【概要版】

施設機能と規模

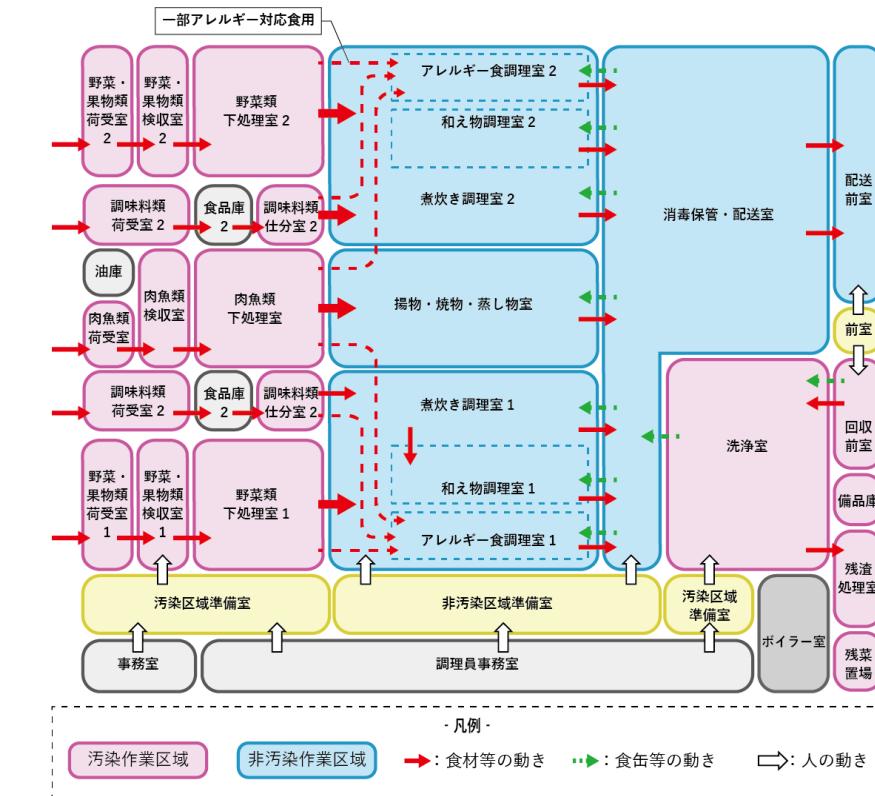
食品の受入から検収、下処理、調理に至るまでの調理動線を献立ごとに部屋を分け、調理員の作業効率の向上や異物混入等を防ぐことができる計画です。また、揚物・焼物・蒸物室は調理室を2つの献立で共有し、面積の削減と作業効率の向上を想定した案を示しています。

食品の受入から調理に至るまでの調理動線を献立ごとに部屋を分けることを基本としつつ、各施設の規模や立地などの条件に合わせ、今後の基本計画において、具体的に検討します。

計画検討の段階では、実際に調理を担う調理員からの意見を取り込み、より使いやすく効率的な施設づくりを目指します。

エリア	区域	諸室
給食 エリア	汚染作業区域	荷受室（肉・魚類・野菜・果物類）、検収室（肉・魚類・野菜・果物類）、野菜下処理室、肉・魚下処理室、果物類下処理室、卵処理室、調味料仕分室、皮むき室、油庫、食品庫、冷蔵庫、冷凍庫、器具洗浄室、廃棄庫、消毒保管・配送室、アレルギー容器洗浄室、洗浄室、配送前室、回収前室、備品庫、残渣処理室、残渣置場
	非汚染作業区域	調理室、揚物・焼物・蒸し物室、和え物室、切さい室、アレルギー食調理室
	その他	前室、消毒室（準備室）
事務 エリア	一般区域	事務室、書庫、職員・外来用WC、多目的WC、玄関ホール、風除室、会議室
	事務員・調理員区域	事業者玄関、事業者事務室、調理員専用WC、職員用更衣室、休憩室、洗濯乾燥室、給湯室
	その他	ボイラー室、エレベーター、小荷物専用昇降機、駐車場など

区域分けに基づく必要諸室



熊本市学校給食施設整備基本構想（案）【概要版】

概算事業費

6,000食規模の給食センターを新築した場合の概算事業費は右のとおりです。

イニシャルコストは施設の建設までにかかる費用です。ランニングコストは、PFI等の民活手法を用いた場合を示します。

概算事業費（現時点での試算）

項目	概算事業費（千円）
イニシャルコスト 設計建設	4,124,241
ランニングコスト 1年間	395,637
15年 計	5,934,555

※1施設における対象期間15年

事業実施の実施手法

本事業において、民間ノウハウを効率的に活用できる事業手法等は右のとおりです。

今後の各施設の基本計画において、各施設の状況や条件等に合わせ、手法及び方式を検討し選定します。

活用可能な事業手法

事業手法等	内容					資金調達	設計	施工	所有	維持管理運営
従来手法	国・地方公共団体が公的資金を調達し、施設の建設、維持管理は原則として単年度契約で分離発注し、所有権は常に市とする手法。	市	市	市	市	市				市 ※1
設計・施工一括発注手法（DB 手法）	市が資金を調達し、民間事業者が設計・施設を建設する方式。維持管理・運営は市が行う。	市	民間	民間	市	市				市 ※1
設計・施工・運営一括発注手法（DBO 手法）	市が資金を調達し、民間事業者が設計・施設を建設後、一定期間民間事業者が維持管理及び運営を行う方式。	市	民間	民間	市	民間				民間
PFI 手法	BTO 方式	民間事業者が資金を調達し、施設を建設、竣工後に市に施設所有権を移転し、一定期間維持管理及び運営する方式。	民間	民間	民間	民間 ↓ 市				民間
	BOT 方式	民間事業者が資金を調達し、施設を建設、一定期間維持管理及び運営し、事業終了後に市に施設所有権を移転する方式。	民間	民間	民間	民間 ↓ 市				民間
	BOO 方式	民間事業者が資金を調達し、施設を建設、事業期間は民間事業者が維持管理及び運営を行い、事業終了後も民間が施設を所有する方式。	民間	民間	民間	民間				民間

熊本市学校給食施設整備基本構想（案）【概要版】

VI 給食センター配置案

8施設に再編（着色エリア5施設を優先して整備）

配置シミュレーション

（1）配送範囲

給食センターから15分以内に配送できる範囲とします。

（2）2時間喫食

「調理終了～給食時間開始」で想定します。

（3）給食センターの規模

過大にならないよう配送校の合計食数は最大で6,000～7,000食程度までとします。

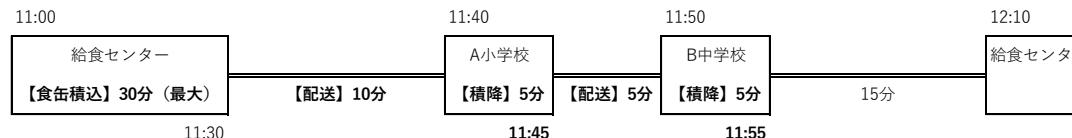
（4）配送校の選定方法

配送時間内の小学校校区単位で選定します。

（5）配送車両のルート

1～3校で食缶の積降完了後、給食センターに帰還します。

※下図は2校配送の例。食器類と食缶の配送ルートは同様。

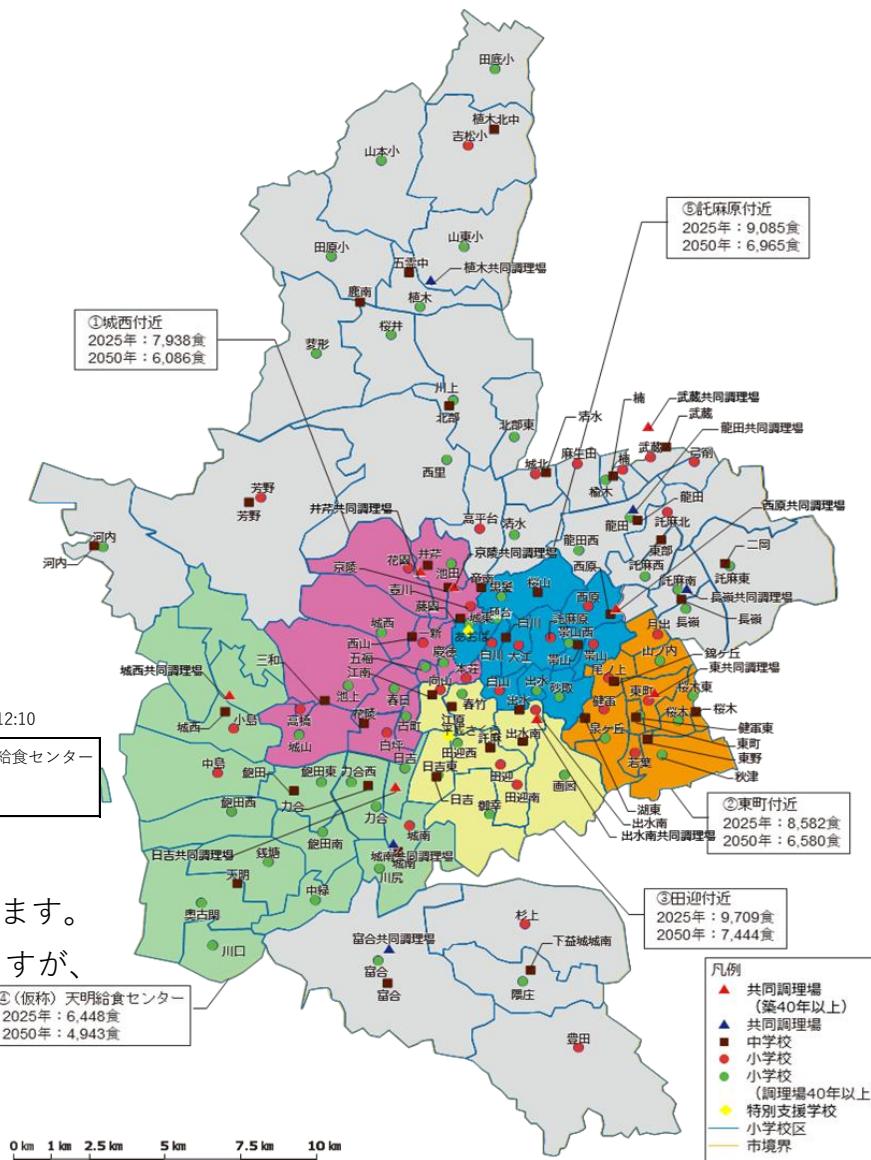


（6）建設地について

建築基準法上の工業地域、準工業地域、市街化調整区域が対象になります。

※建設地の検討は、原則として、市有財産の未利用地を中心に進めますが、適地がない場合は、民有地の取得を含め幅広く検討していきます。

- この配置案は、現状の学校の配置状況と今後の人口減少を踏まえ、配送効率を考慮して算出した再編イメージ。
- 建設予定地については、市有地の未利用地等を検討していくが、用地の取得状況や各施設の基本計画の策定状況も踏まえ、5年ごとに見直していく。12



熊本市学校給食施設整備基本構想（案）【概要版】

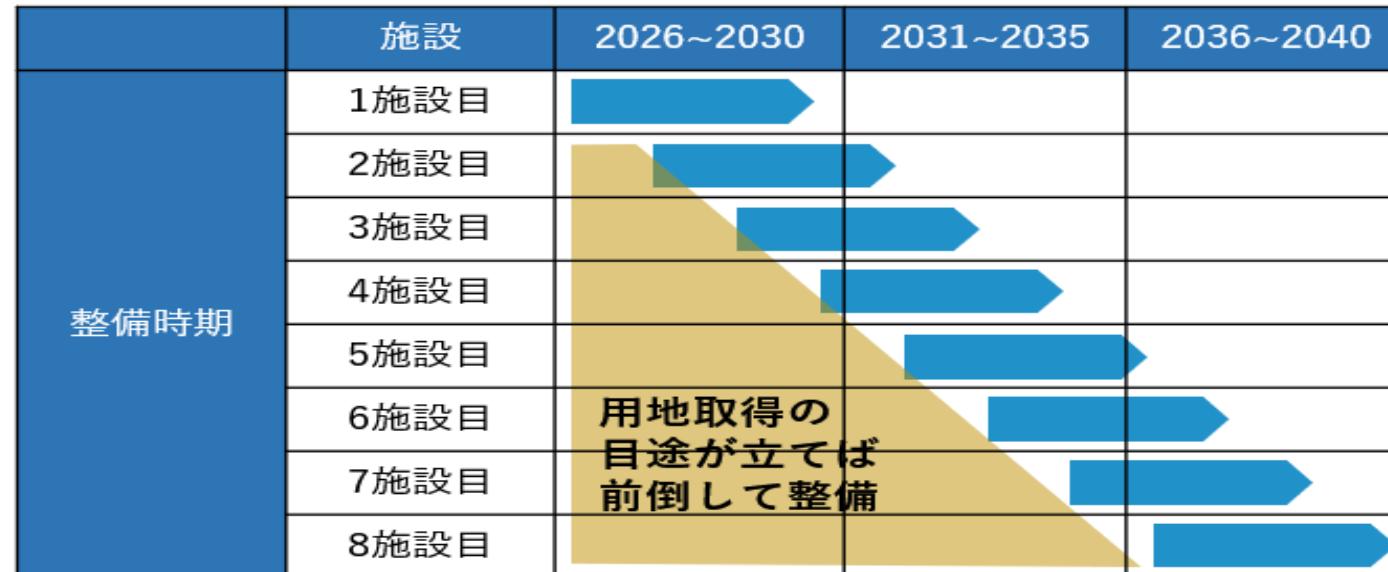
VII 給食施設整備の見直し

給食施設整備の見直し

本構想の計画期間に応じて、8施設を整備した場合の整備時期は以下のとおりです。施設規模、敷地条件により異なりますが、最短の事業スケジュールで進行する場合を想定し、1施設あたりの整備期間は、基本計画の策定から建設までを約5年間と設定します。

今後は、速やかな用地取得の目途が立った場合は、計画を前倒して整備し、再編効果の早期発現を図ります。

中長期において想定する整備時期



熊本市学校給食施設整備基本構想（案）【概要版】

VIII 今後の進め方

本構想に沿って、段階的に各給食センターの基本計画の策定及び施設整備を実施することとし、まずは、銭塘小学校跡地に建設予定の（仮称）天明給食センターの基本計画策定に着手します。以降、原則としてVIで示す給食センター配置案の着色エリアを優先しながら、建設予定地に目途が立ったところから順次、着手していきます。

なお、集約による運営効率の向上をはじめとする再編効果の早期発現を図るため、給食センターの整備期間中に次の給食センターの基本計画策定に着手するなど、一部の事業期間を重複させながら整備します。

今後の人団動態の変動や地域分布の状況等に変化が見られた場合は、5年ごとに行う基本構想の見直し時にエリア設定や適正な施設規模を見直していく場合があります。さらに、実際の建設予定地の状況にあわせ、未整備の校区のエリア設定や施設規模を調整していきます。

熊本市学校給食施設整備基本構想 (案)

熊本教育委員会事務局
【令和 7 年（2025 年） 月策定】

目次

1. 構想策定の背景と目的	1
1.1. 背景	1
1.2. 目的	1
1.3. 対象施設	2
1.4. 計画期間	5
2. 本市を取り巻く現状	6
2.1. 本市の他計画との関連	6
2.2. 公共施設マネジメントにおける位置づけ	7
2.3. 人口減少社会における影響	8
2.4. 児童生徒数の将来推計	9
3. 学校給食の現状	10
3.1. 学校給食提供の経緯	10
3.2. 本市の学校給食提供	10
3.3. 施設の現状	11
4. 給食提供における課題	15
5. 今後の学校給食提供の方針	16
5.1. 課題解決の方向性	16
5.2. 給食施設整備の方針	16
5.3. 給食提供方式の考え方	17
5.4. 配慮すべき整備内容	17
5.5. 給食施設整備の基本的な方針	18
5.6. その他施設整備の配慮事項	19
5.7. 施設機能と規模	20
5.8. 概算事業費算定	22
5.9. 事業実施の手法	24
5.10. 事業実施スケジュール	29
6. 給食センター配置案	30
6.1. 配置シミュレーション	30
7. 給食施設整備の見通し	32
7.1. 中長期的な整備計画案	32
7.2. 中長期年次計画案	32
8. 今後の進め方	33

1. 構想策定の背景と目的

1.1. 背景

本市では、昨今の人口減少や少子高齢化による年齢構成の変化により、市税収入の減少や社会保障費の増加が予想され、市内の公共施設において、施設の維持管理更新費用の捻出が困難になることが見込まれます。また、道路、下水道などのインフラにおいても施設の維持や更新方法を見直し、維持・更新費用を適正な水準に抑える必要があるといった施設マネジメントの見直しが行われています。

また、昭和50年代の高度経済成長期から90年代初頭にかけて、庁舎や学校、市営住宅等の公共施設を整備してきました。学校の敷地内や校舎内にある調理場及び複数の学校に配達する共同調理場といった学校給食施設についても、同様の時期に多くが建設されており、今後、更新の時期を迎えます。

教育委員会では、給食施設として単独調理場85施設、共同調理場13施設の学校給食施設を運営しております、これら半数程度が築40年以上を超えます。施設の老朽化が進む中、現状の学校給食の調理や提供は各スタッフによる調理方法の工夫や「学校給食衛生管理基準」(以下、「衛生管理基準」と言います。)に対応した適切な運用により行われています。

学校給食施設のあり方については、昭和29年に「学校給食法」が制定し、平成20年に改正され、現在では学校給食衛生管理基準として示されています。

改正前に大半の施設が整備されている本市の学校給食施設は、最新の学校給食施設のあり方を十分に実現できていない状況にあります。

このように、給食施設として、今後は人口減少に伴う児童生徒数の減少や働き手不足、老朽化する施設への対応、求められる給食施設のあり方への対応、といった課題が見込まれます。

1.2. 目的

本構想では、これからも安全で安心な栄養バランスのとれたおいしい給食の安定的な提供及び全ての児童・生徒への食育の推進を実現することを目的とした、今後の給食施設のあり方を示します。

具体的には、施設の老朽化への対応、衛生管理基準を満たす施設整備、労働環境の改善に加え、働き手不足への対応、長期的な視点に基づく施設整備、環境負荷低減に向けた対応など、様々な視点から調査・検討を行った結果から、今後の学校給食施設のあり方を「熊本市学校給食施設整備基本構想」(以下「本構想」といいます。)として定めます。

第1章 構想策定の目的と背景

1.3. 対象施設

本市では主に、小学校では単独調理場による提供、中学校では共同調理場からの配達を実施しています。本構想の対象施設は、これら全ての単独調理場及び共同調理場を対象施設（以下、「給食施設」と言います。）とします。

給食施設は築40年を超える施設が増加しています。また、校区ごとに施設が配置されているため、原則、校区の小さい中心市街地には施設が密集しています。

これら給食施設は、中心市街地に密集しますが、中心市街地から離れた場所にも学校施設と同様に位置しています。

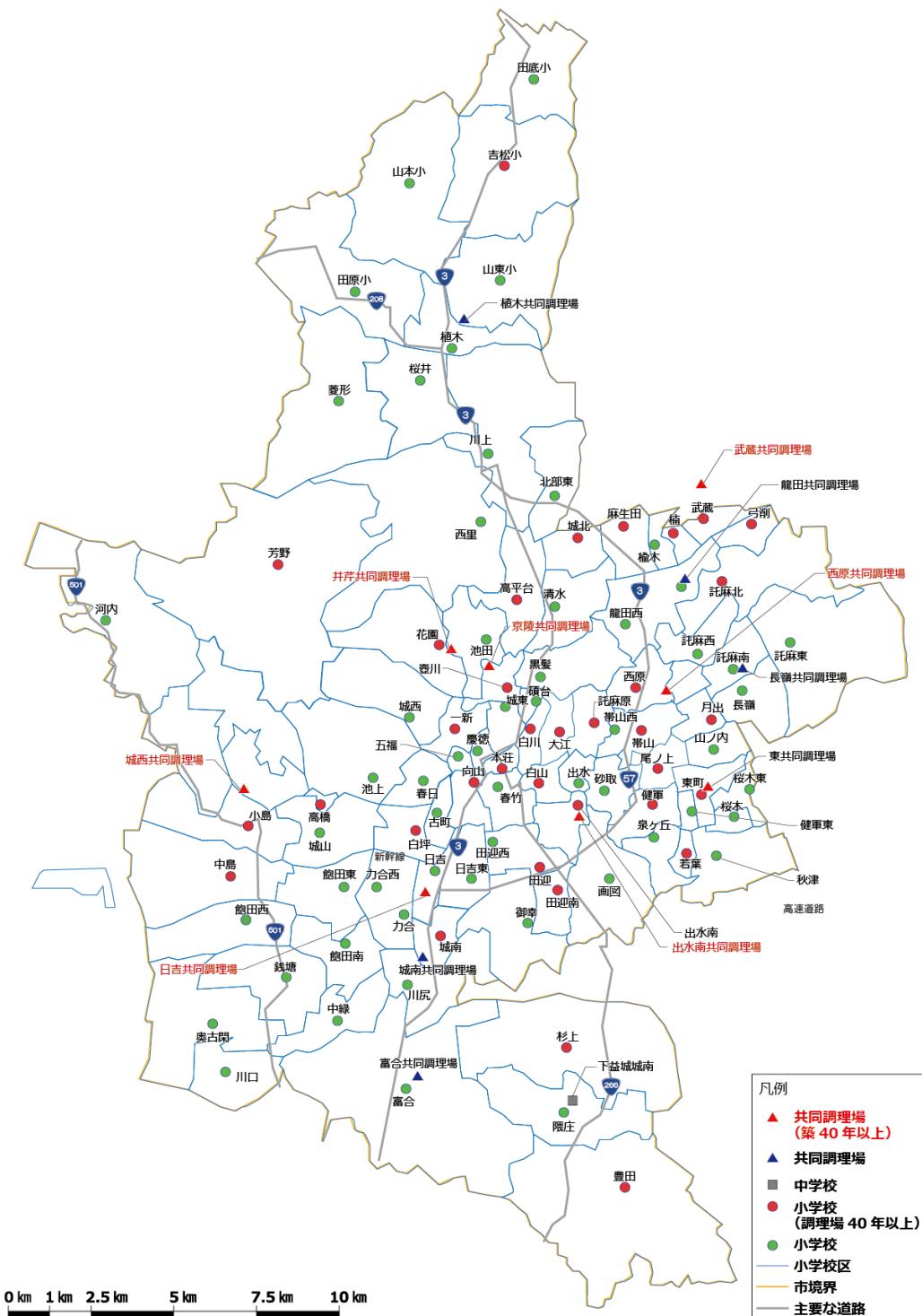


図. 対象施設の分布

第1章 構想策定の目的と背景

表. 対象施設一覧（給食室） 2024年時点

No.	学校名	食数	面積 (m ²)	給食室 築年数 (改修後 年数)	給食提供 方式	No.	学校名	食数	面積 (m ²)	給食室 築年数 (改修後 年数)	給食提供 方式
1	壺川小学校	440	155	45	自校調理 ※1	51	託麻北小学校	539	127	42	自校調理
2	碩台小学校	162	135	47(18)	自校調理	52	桜木小学校	492	147	53(3)	自校調理
3	白川小学校	462	130	50	自校調理	53	東町小学校	622	112	50	自校調理
5	慶徳小学校	141	112	30	自校調理	54	麻生田小学校	447	176	48	自校調理
6	一新小学校	384	124	52	自校調理	55	武蔵小学校	394	153	47	自校調理
7	五福小学校	284	133	34	自校調理	56	帯山西小学校	543	153	45(15)	自校調理
8	向山小学校	491	155	43	自校調理	57	月出小学校	455	185	43	自校調理
9	黒髪小学校	451	177	44(16)	自校調理	58	出水南小学校	820	182	44	自校調理
10	大江小学校	737	160	42	自校調理	59	健軍東小学校	262	165	42	自校調理
11	本荘小学校	90	117	48	自校調理	60	城南小学校	257	155	42	自校調理
12	春竹小学校	521	171	48(20)	自校調理	61	田迎南小学校	873	155	41	自校調理
13	古町小学校	152	130	44(18)	自校調理	62	弓削小学校	277	127	41	自校調理
14	春日小学校	316	155	43(14)	自校調理	63	託麻南小学校	989	178	40(10)	自校調理
15	城西小学校	699	174	44(21)	自校調理	64	山之内小学校	603	154	39(22)	自校調理
16	花園小学校	434	174	44	自校調理	65	榆木小学校	546	129	38	自校調理
17	池田小学校	478	155	43(11)	自校調理	66	川上小学校	622	173	12	自校調理
18	出水小学校	471	155	40(23)	自校調理	67	西里小学校	331	190	12	自校調理
19	白坪小学校	452	151	49	自校調理	68	北部東小学校	779	155	25	自校調理
20	画図小学校	1,046	171	44(9)	自校調理	69	芳野小学校	153	117	43	親子調理 ※2
21	砂取小学校	446	169	43(17)	自校調理	70	河内小学校	271	168	31	親子調理
22	健軍小学校	650	163	51	自校調理	73	飽田西小学校	431	190	11	親子調理
23	清水小学校	564	185	41(15)	自校調理	75	錢塘小学校	201	213	12	親子調理
24	日吉小学校	373	184	20	自校調理	76	奥古閑小学校	215	169	12	親子調理
25	川尻小学校	518	159	39(21)	自校調理	78	長嶺小学校	1,053	192	33(10)	自校調理
26	力合小学校	540	176	43(19)	自校調理	79	日吉東小学校	507	128	29	自校調理
27	御幸小学校	696	155	43(14)	自校調理	80	桜木東小学校	568	125	26	自校調理
28	田迎小学校	435	184	43	自校調理	82	杉上小学校	415	156	45	自校調理
29	高橋小学校	115	85	42	自校調理	83	隈庄小学校	885	248	24	自校調理
30	池上小学校	274	113	36	自校調理	84	豊田小学校	236	172	43	自校調理
31	城山小学校	752	165	43(6)	自校調理	86	山本小学校	97	112	36	自校調理
32	託麻原小学校	665	186	48	自校調理	87	田原小学校	105	112	37	自校調理
33	秋津小学校	663	155	43(11)	自校調理	90	山東小学校	165	120	34	自校調理
37	泉ヶ丘小学校	428	154	44(16)	自校調理	91	吉松小学校	172	120	43	自校調理
38	小島小学校	340	110	46	自校調理	92	田底小学校	117	112	34	自校調理
39	龍田小学校	669	174	45(23)	自校調理	93	田迎西小学校	578	164	11	自校調理
40	帯山小学校	828	182	44	自校調理	94	力合西小学校	913	269	10	親子調理
41	中島小学校	294	105	41	自校調理	95	龍田西小学校	495	207	8	自校調理
42	白山小学校	612	176	41	自校調理	中 39	下益城城南中 学校	678	313	16	自校調理
43	若葉小学校	418	155	42	自校調理	支 2	あおば支援学校 学校	363	212	5	親子調理
44	城北小学校	420	176	42	自校調理						
45	尾ノ上小学校	682	185	43	自校調理						
46	西原小学校	713	185	41	自校調理						
47	高平台小学校	650	176	41	自校調理						
48	楠小学校	275	134	54	自校調理						
49	託麻東小学校	1,359	155	43(2)	自校調理						
50	託麻西小学校	916	176	39(22)	自校調理						

凡例

: 築40年以上の給食施設

※1 自校調理方式：小学校の敷地内の給食室で調理した給食を当該校の生徒が喫食する方式。

※2 親子調理方式：調理能力に余力のある小学校から他の小・中学校へ給食を配達する方式。

第1章 構想策定の目的と背景

表. 対象施設一覧（共同調理場） 2024年時点

No.	施設名称	食数	面積 (m ²)	給食室 築年数 (改修後年数)	給食提供 方式	配送校
1	東共同調理場	2,369	1,169	51(18)	共同調理場※1	東野中学校、錦ヶ丘中学校、東町中学校、桜木中学校
2	西原共同調理場	1,628	467	46(13)	共同調理場	西原中学校、帯山中学校
3	城西共同調理場	1,383	368	46(14)	共同調理場	城西中学校、三和中学校、飽田中学校、県立かがやきの森支援学校
4	京陵共同調理場	1,974	459	45(9)	共同調理場	京陵中学校、竜南中学校、藤園中学校、白川中学校
5	日吉共同調理場	1,754	450	45(10)	共同調理場	力合中学校、花陵中学校、江南中学校、江原中学校、平成さくら支援学校
6	武蔵共同調理場	857	519	43(16)	共同調理場	武蔵中学校、清水中学校
7	出水南共同調理場	3,279	612	41(8)	共同調理場	出水南中学校、出水中学校、湖東中学校、託麻中学校
8	井芹共同調理場	1,594	473	33	共同調理場	井芹中学校、西山中学校、北部中学校
9	長嶺共同調理場	2,035	569	31(17)	共同調理場	長嶺中学校、二岡中学校、東部中学校
10	龍田共同調理場	1,225	520	30(15)	共同調理場	龍田中学校、桜山中学校、楠中学校
11	城南共同調理場	1,269	471	28(11)	共同調理場	城南中学校、富合中学校、日吉中学校
12	富合共同調理場	1,439	582	25	共同調理場	富合小学校、飽田東小学校
13	植木共同調理場	1,854	1,189	14	共同調理場	鹿南中学校、五霊中学校、植木北中学校、植木小学校、菱形小学校

凡例

赤文字：築40年以上の給食施設

※1_共同調理場方式：給食センターで調理した給食を中学校全校に配達する方式。

第1章 構想策定の目的と背景

1.4. 計画期間

施設整備を伴う本構想は、対象が多数かつ広範囲であるため、長期に渡る見通しが必要です。そのため、2040年までの15年間で施設整備が完了すること想定して計画期間を定めます。

なお、長期間の構想になるため、今後の人ロ減少状況や物価高騰による財政状況の変化などにより、計画内容の見直しが必要になると想定されます。本構想の見直しについては、約5年毎に行うこととします。

表. 計画期間

計画期間	2026～ 2030	2031～ 2035	2036～ 2040
基本構想	基本構想（15年間）		
見直し①	→		
見直し②		→	
見直し③			→

第3章 学校給食の現状

2. 本市を取り巻く現状

2.1. 本市の他計画との関連

本市では、総合計画に基づき、社会情勢の変化に応じて、適切な公共施設等の整備や、適正化・長寿命化を図る観点から、公共建築物をはじめ、インフラ資産や土地等、市有財産の総合的管理の指針を示す計画として「熊本市公共施設等総合管理計画」を策定しています。

本構想は給食施設の整備に関する構想であるため、「熊本市公共施設等総合管理計画」との整合性も図りながら実行していく必要があります。

また、学校施設の適正化に基づく「天明校区施設一体型義務教育学校基本計画」とも連携し、整合性を図ることが必要です。

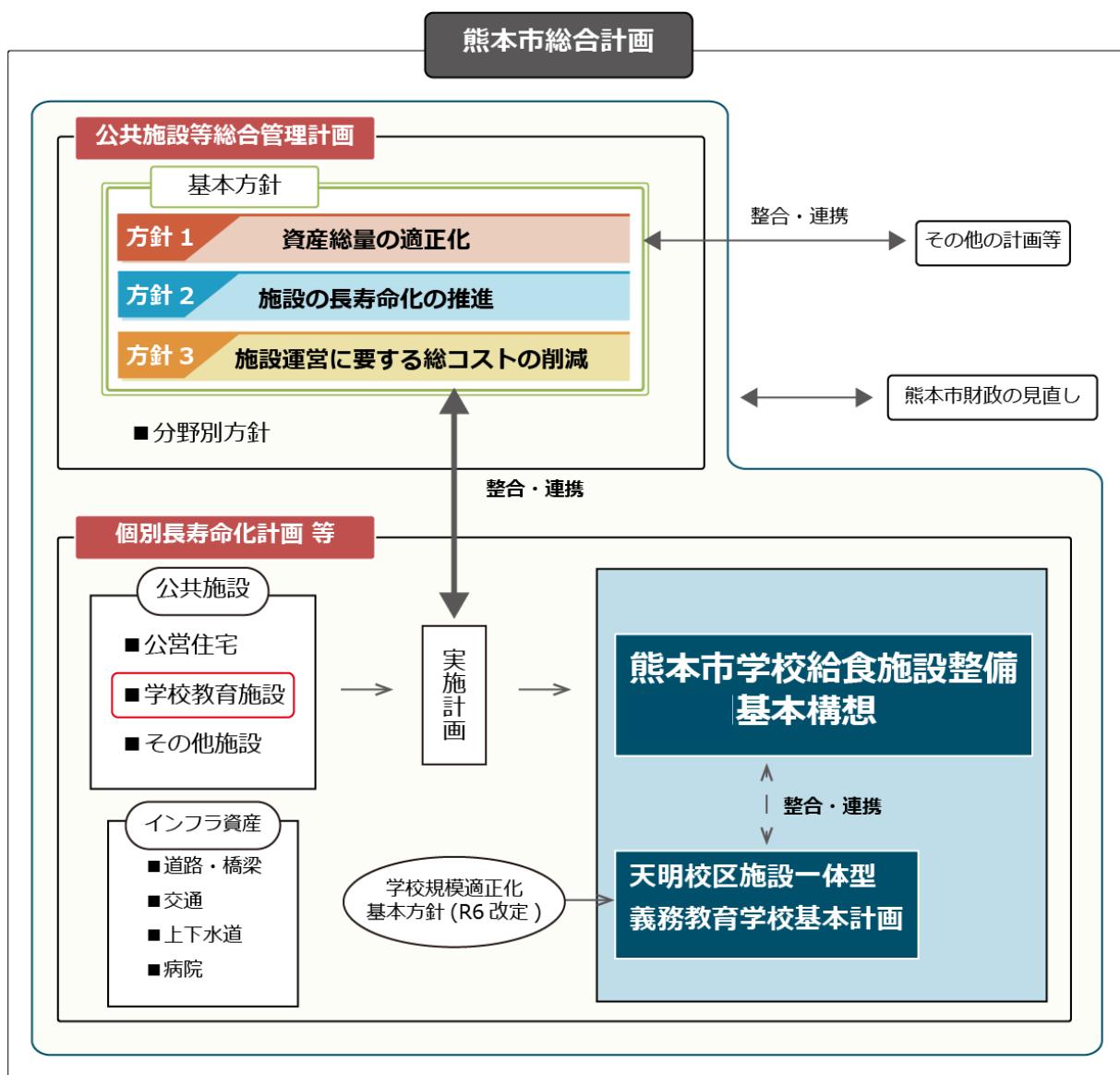


図. 他計画との関連と本構想の位置づけ

第3章 学校給食の現状

2.2. 公共施設マネジメントにおける位置づけ

本市の公共施設マネジメントの基本方針として、以下の「資産総量の適正化」、「施設の長寿命化の推進」、「施設運営に要する総コストの削減」の3つを掲げています。

本構想においてもこれら基本方針を踏まえつつ、給食施設整備を進めます。

基本方針

方針1

資産総量の適正化

方針2

施設の長寿命化の推進

方針3

施設運営に要する総コストの削減



方針1

資産総量の適正化

公共施設等の設置目的及び人口減少や年齢構造の変化に起因する市民ニーズを踏まえた施設の役割・必要性について検討を行い、費用対効果を見極めながら資産総量の適正化に取り組みます。

更新等にあたっては、施設の複合化や類似施設の統廃合を図ることはもとより、国や県、あるいは民間の類似施設の配置を考慮しながら適正配置を目指すとともに、跡地の売却や有効活用を行うことにより、資産総量の適正化に取り組みます。



方針2

施設の長寿命化の推進

今後も活用していく公共施設については、定期的な点検・診断により計画保全に努め、計画的な維持修繕によって長寿命化を図り、長期的な視点で財政負担の軽減と平準化に取り組みます。



方針3

施設運営に要する総コストの削減

建築物やインフラの新設にあたっては、整備後の補修を考慮した設計を行うことなどにより、修繕費用の軽減を図るとともに、ランニングコストを抑制できるような工夫も行います。

また、民間企業等のノウハウや資金を積極的に活用することも検討し、PPP/PFI手法など、民間活力の導入にも積極的に取り組みます。

さらに、施設の運営については、市民協働の視点や受益と負担の観点からも検討を行い、これまでのあり方を見直します。

第3章 学校給食の現状

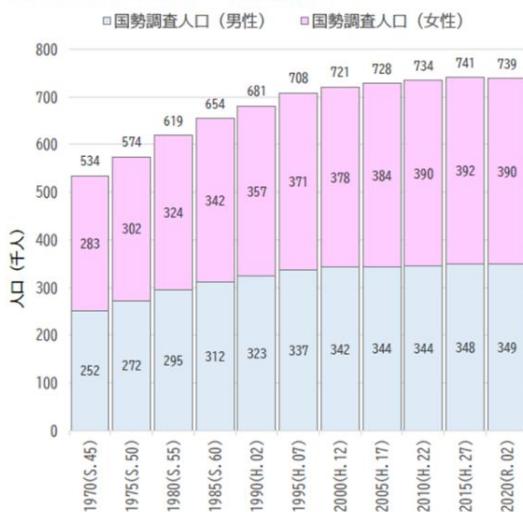
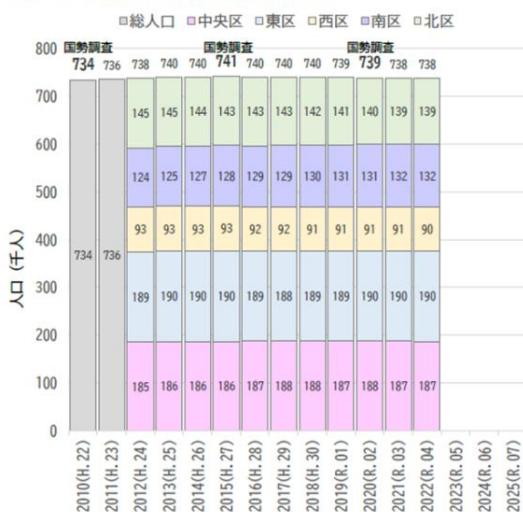
2.3. 人口減少社会における影響

2.3.1. 本市の人口動態

総人口は2020年の国勢調査で戦後初の減少となりました。区別では南区が増加している一方で、中央区と東区は微増、西区と北区は微減となっています。

また、4パターンの将来推計を行いましたが、いずれの推計においても、今後、人口は減少していくことが見込まれます。人口減少や人口構成の変化により、労働力不足や経済活動の停滞、社会保障費の増大など、社会的影響が懸念されます。

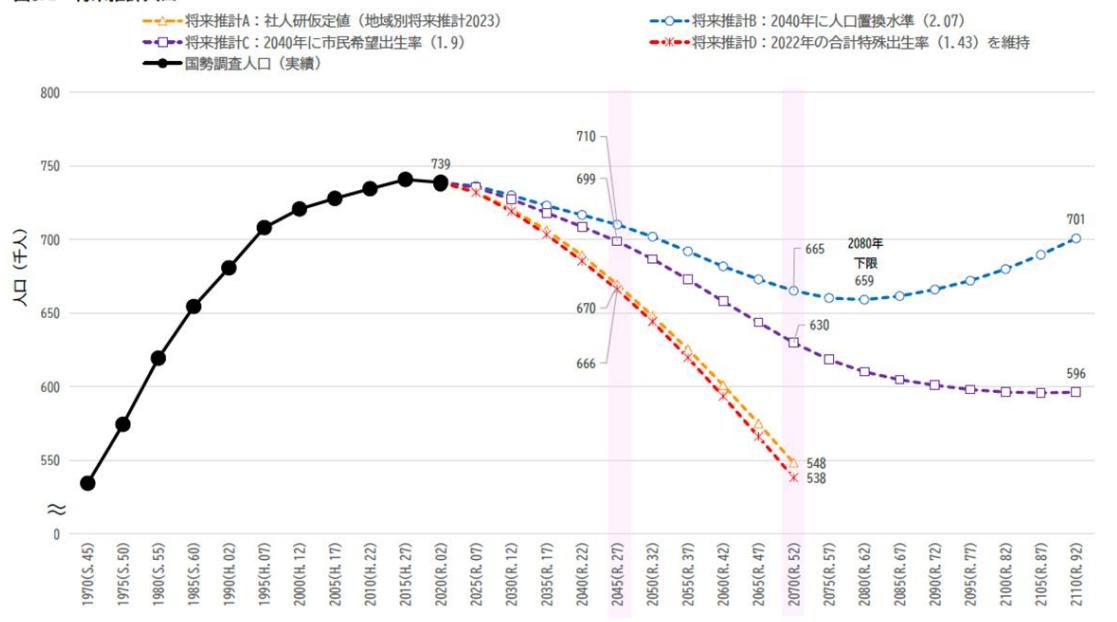
1(1)総人口① 国勢調査人口

図1.1.1 国勢調査人口^[5] (合併組替人口^[8])図1.1.2 区別国勢調査人口及び推計人口^[6]

総人口は2020年の国勢調査で戦後初の減少となっています。区別の推計人口（直近の国勢調査確定人口を基に、その後の人口増減（出生・死亡・転入・転出）を住民基本台帳から得て、毎月1日現在の人口として推計）は、力合、田迎南、飽田南、富合、隈庄などの校区で人口増が大きい南区で人口が増加している一方で、中央区と東区は微増、西区と北区は微減となっています。

3 将来推計② 総人口の将来推計

図3.2 将来推計人口



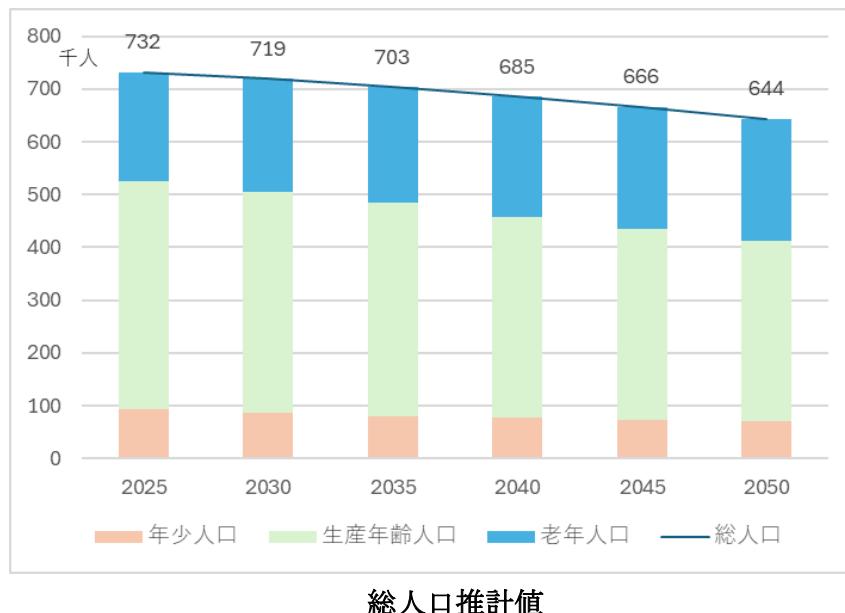
※引用元：熊本市人口ビジョン 令和6年(2024年)3月改訂

第3章 学校給食の現状

2.4. 児童生徒数の将来推計

(1) 総人口の推計

熊本市人口ビジョン(R6.3 改訂)に基づき、本市の2022年時点での合計特殊出生率1.43を維持した場合を想定し、2020年までの国勢調査の趨勢に基づき推計しています。



総人口推計値

※参考：熊本市人口ビジョン 令和6年（2024年）3月改定 P.30「将来推計① 将来推計の方法と仮定値の設定」

(2) 児童生徒数の推計

給食提供の対象である本市の児童生徒数の推計結果は以下のとおりです。総人口の減少傾向と同様の傾向が見られます。2050年には現在の約6万人から約4万6千人まで減少すると推計しています。



図. 児童生徒数の推計

第3章 学校給食の現状

学校給食の現状

3.1. 学校給食提供の経緯

学校給食の提供は、昭和29年に「学校給食法」が制定されたことによって学校給食の実施体制が整えられました。その後、平成20年の法改正の実施により、学校給食は「学校における食育の推進」により生きた教材として教育活動の一環として明確に位置付けられました。

また、「学校給食実施基準」及び衛生管理基準の告示により、「HACCPの考え方」に基づく学校給食施設や設備、食品の取扱い、調理過程における作業、衛生管理体制が定められ、衛生管理についてあるべき環境が国によって定めされました。

【学校給食衛生管理基準について】

学校給食の衛生管理は「HACCPの考え方」に基づくとともに、「調理等の委託を行う場合」も本基準の対象となります。下記に、主な衛生管理基準への変更点を示します。

①作業区域の衛生区分

二次汚染防止の観点から施設内の作業区域を汚染作業区域と非汚染作業区域に区分すること。
また、各作業区域に入る前に前室を設けること。
⇒重複しない作業動線の確保が求められます。

②前室の設置

各作業区域に入る前に前室を設けること。また、作業区域の外部に開放される箇所にエアカーテンを設けること。
⇒各作業区域内の衛生管理を確実に保つことが求められます。

③ドライシステムの運用

床の水が跳ねて食材や給食に入ることによる食中毒菌などの二次感染を防ぐこと。
⇒床が常に乾いている状態を維持することで、室内の湿度を低く保ち、細菌及びカビの繁殖を抑制します。

④調理場内の温度及び湿度の管理

調理場は換気を行い、温度25°C以下、湿度80%以下に保つこと。

⑤調理後2時間以内の喫食

調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるように努めること。
⇒調理後、2時間以内に児童・生徒が喫食できる施設機能と配置の整備が求められます。

3.2. 本市の学校給食提供

市内の給食施設については、比較的近年に改修された施設もありますが、高度経済成長期からバブル期にかけて建設された施設が半数以上を占めており、国の学校給食衛生管理基準を十分に満たしておらず、また、老朽化した施設や設備の中、地域によっては施設の調理能力を超過する食数を調理しなければならない調理場もあるのが現状となっています。これらの問題に対しては、各調理場の栄養教諭等と調理員が協力し工夫を凝らすことで、給食提供が可能な状態となっています。

第3章 学校給食の現状

3.3. 施設の現状

3.3.1. 施設の老朽化

多くの給食施設が既に築40年以上を経過しており、老朽化しているとともに、施設の劣化が進んでいます。

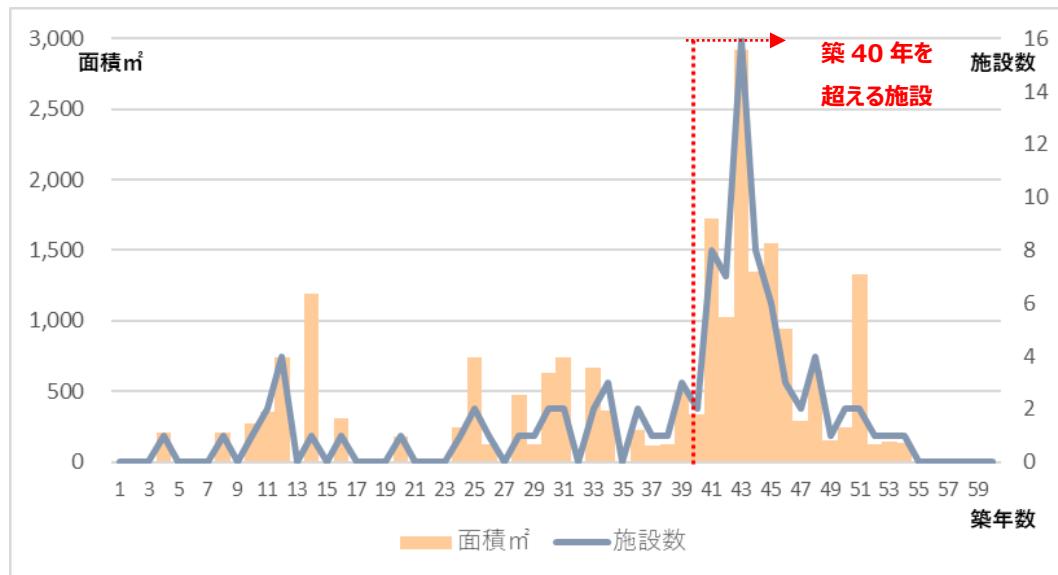


図. 給食施設の築年数別面積と施設数

表. 給食施設の劣化状況例

項目	床	壁	天井
	床	壁	天井
状況	劣化が進み、台車等の移動にも支障がでています。	経年劣化により、対応したタイル張りなどが一部剥がれています。	経年劣化による塗装の剥がれ、一部雨漏りなどが発生し、部分的な補修をすることで運用しています。
項目	屋根・防水	建具	設備
	屋根・防水	建具	設備
状況	経年劣化による雨漏りが見られ、室内の仕上材の劣化が進んでいます。	網戸が無い調理場もあり、建具が外れている調理場もある状況です。	配管などの劣化がみられ、テープによる簡易な補修で運用しています。

第3章 学校給食の現状

3.3.2. 学校区別に見る築年数

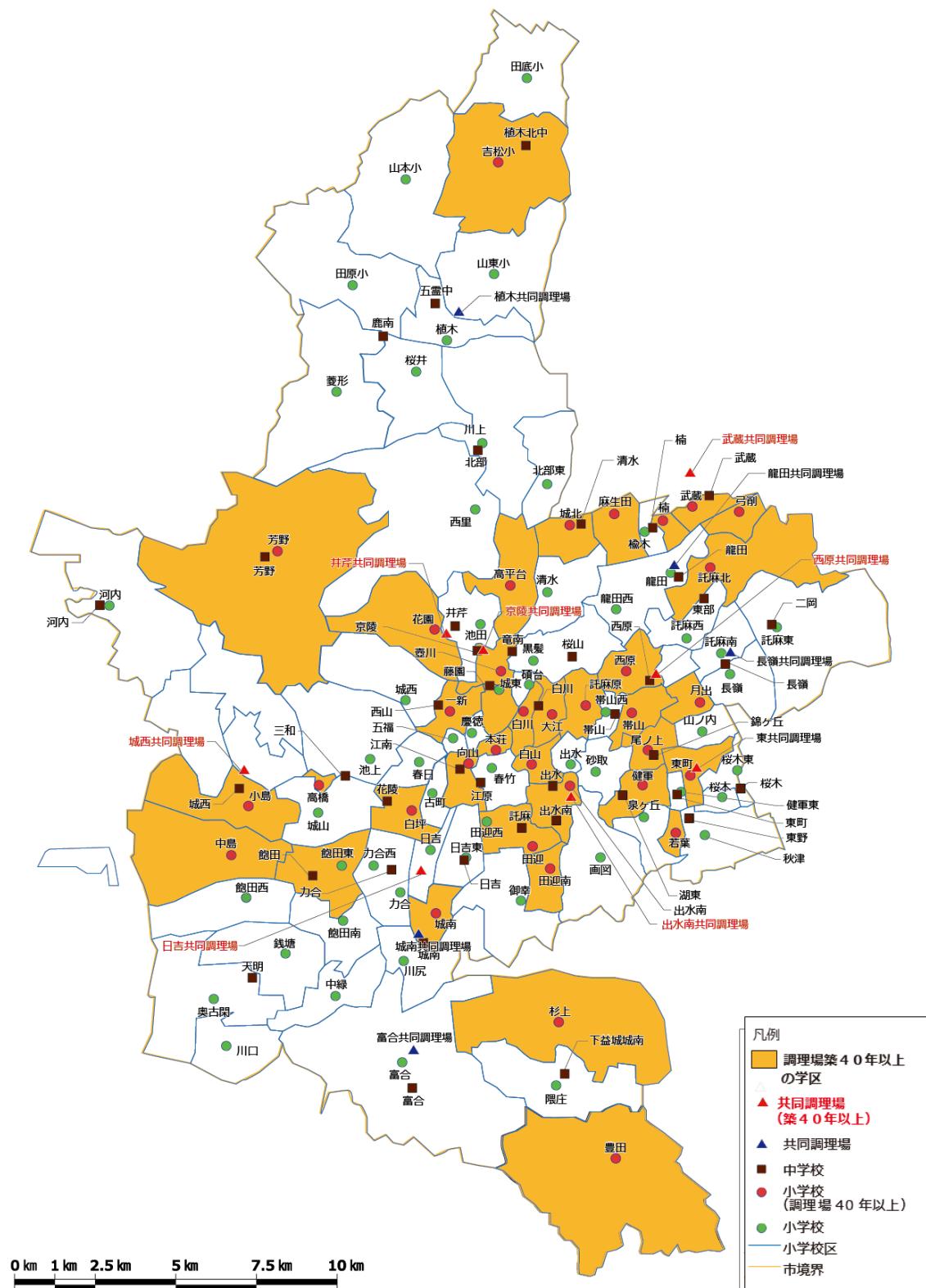


図. 学区分の築年数状況

第3章 学校給食の現状

3.3.3. 給食施設の運用状況

現在の給食施設の衛生管理基準への主な適合状況については、作業区分や調理過程、調理環境の点において、施設面が衛生管理基準を十分に満たせていない状況となっています。

下記の表に現状の衛生管理基準適合状況を示します。

表. 学校給食衛生管理基準の項目別の適合状況

項目	①作業区域の衛生区分		②前室の設置	③ドライシステムの運用
	ア	イ	ウ	エ
調理場と洗浄室が別区分	検収室と下処理室が別区分		前室から各区域へ入室できる	ドライシステムで運用している
施設状況	区分無し、もしくは簡易な間仕切りによる区分	同左	汚染非汚染エリアが同一ルートになっている施設が多い	半数近くの施設でドライシステムに改修済み
対応状況	靴の履き替えや手指消毒により対応	食材の移動ルートを決め、混在しないように対応	調理員等のルートを明確にし、エリア内を通らないよう対応	施設の仕様に関わらず、ドライ運用として対応
施設の整備状況	 調理場と洗浄室を簡易な間仕切りにより区分している状況	 検収室と下処理室が同室になっている状況		

第3章 学校給食の現状

3.3.4. 今後の施設整備費用

現状の施設の多くは、施設の学校給食衛生管理基準に適合した施設づくりを実施できていないため、今後も維持管理運営をしていく場合、耐用年数に応じた施設改修を実施しつつ、施設を建替える時期には、学校給食衛生管理基準へ適合した施設整備を実施することが必要になります。

■ 現状の施設整備の考え方

現状の施設と給食提供方式を続けていく場合として、将来の施設整備に係る費用を以下の条件で試算しました。建築物の各部位の仕上げや設備機器の耐用年数から改修周期を20年と設定し、おおむね建築後60年頃を目指して基準に適合した施設への建替えを実施する考え方です。

表. 現状の施設を使い続けるための施設整備案

整備項目	建築後15年～20年	建築後40年頃	建築後60年頃
整備手法	大規模改修	大規模改修	建替
整備内容例	外壁補修・内装改修 屋上防水改修 厨房設備機器更新 空調換気設備機器更新 照明機器更新など	外壁補修・外部建具改修 内装改修 屋上防水改修 厨房設備機器更新 空調換気設備機器更新 照明機器更新など	建替え時期の食数及び学校給食衛生管理基準に適合した施設整備
施設面積の考え方	現状のまま 21,440 m ²	現状のまま 21,440 m ²	施設面積の増※1 52,137 m ² (現状の面積の約2倍程度)
概算費用	35万円/m ²	48万円/m ²	80万円/m ²

※1：学校給食衛生管理基準に適合したモデルプランから算出した以下の食数あたりの面積にて算定

200食以下：3.33 m²/食 400食以下：1.66 m²/食 500食以下：1.11 m²/食
800食以下：0.87 m²/食 900食以上：0.67 m²/食

■ 現状の施設整備に必要な概算費用

上記の考え方に基づき、2050年までに必要となる整備費用を算出した結果を示します。

年間平均は12.49億円、期間総額約312億円になります。2045年頃から建替えが必要になる施設が増加するため、築年数のみを基準にした場合は、年間40億円以上が必要と見込まれる年が発生します。

実際にこれらの費用及び人材を確保することは困難であり、現状では施設整備において事後保全的な対応による整備を実施しています。

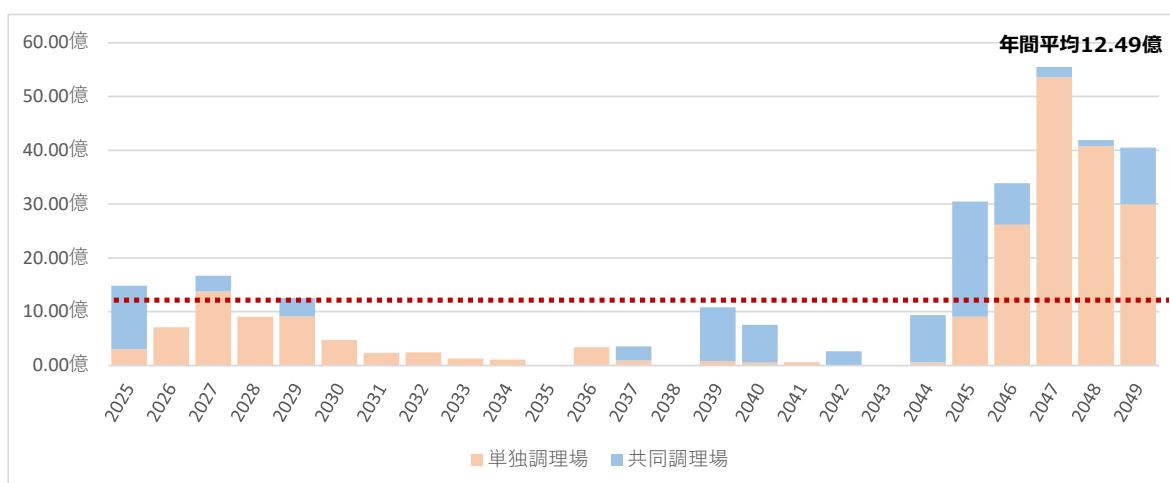


図. 現状の施設を改修・建替した場合のコスト試算

第4章 給食提供における課題

4. 給食提供における課題

このような現状を踏まえ、今後も長期的に継続して安全に安心な学校給食の提供を行っていくための課題を以下の3点に整理しました。

課題①

給食施設運営の課題

築40年以上を超える施設が多く、老朽化が進行していることに加え、少子化による提供食数の減少、行財政改革による給食技師の減少への対応など、今後も安定した給食を提供するためには、施設の適正規模の検討や、老朽化への対応、調理委託などを同時に進めなければなりません。

課題②

施設整備費用の課題

現在の施設数を維持しながら、施設・厨房機器の老朽化、学校給食衛生管理基準への適合を図った場合は、施設整備費として2050年までの25年間で約312億円が必要になる見込みであり、財源や人員の確保が困難であることが課題です。

課題③

基準適合への課題

現状の施設は、学校給食衛生管理基準に適合した施設として運用できておらず、多くの施設が適合するためには増築が必要となります、現在の敷地面積では、困難な施設があります。

第5章 今後の学校給食提供の方針

5. 今後の学校給食提供の方針

5.1. 課題解決の方向性

これら課題の解決には、施設整備を伴う事業実施が必要になります。

また、人口減少社会であることを踏まえつつ、将来の児童生徒数に対して適した施設規模であることも施設運営の視点から重要です。

これから給食施設整備は、これまでの各学校で調理を行う自校式の単独調理場だけでなく、大量の食数に対して安全管理や品質管理が可能な給食センター方式も検討し、財政負担の軽減に努めながら、今後の適正な手法として給食施設の給食センター方式の採用を本構想に位置付けます。

表. 給食提供方式の比較

項目	自校方式	センター方式	
施設整備	施設数が多いため多額の整備費が必要になる。また、整備期間も長期なることが見込まれる	△ 再編統合することにより整備費の縮減が図られる。 ○ また、整備期間も短縮することが出来る	○
建設用地	大多数の学校において、調理室の必要建設面積を確保することが困難	✗ 建設に最適な市有地が無い場合は用地買収が必要になる	△
施設管理	施設数が多くなり、施設管理の効率性に劣る	△ 施設数が少くなり、効率的な施設管理が可能	○
調理効率	大規模な自動化設備の導入による業務の効率化は難しい	△ 大規模な自動化設備等の導入により業務効率化が可能	○
調理員の確保	多数の施設にそれぞれ調理員を配置しなければならない	△ 施設数が少なくなるため、調理員の配置も少なくなる	○
ランニングコスト	調理場毎に人件費（委託料）、燃料光熱水費等が発生するのでコストが割高になる	△ 施設当たりのコストは高額になるが、全体的にはコストを抑えることが出来る	○
衛生管理	必要床面積が不足するため、学校給食衛生管理基準を十分に満たすことはできない	△ 学校給食衛生管理基準を十分に満たすことが出来る	○
配送コスト	配送は不要	○ 各学校への配送が必要	△
適温提供	適温での提供が可能	○ 保温食缶等を活用することで適温提供が可能	○
アレルギー対応	調理室と学校との関係性が近く、きめ細やかな対応が可能	○ アレルギー食がかなり多く対応が非常に難しくなるため、専用調理室や専属の調理スタッフが必要となる	△
食中毒リスク	食中毒発生時の影響が自校に限定される	○ 食中毒発生時の影響が広範囲に及ぶ可能性が大きい	△

5.2. 給食施設整備の方針

現状の施設維持管理の視点から、センター方式による給食施設整備は2040年までの15年間を目標とします。また、新たに整備する給食センターは、配置する学区の特徴を反映させた将来の人口推計により、施設規模を算定します。

大規模な事業実施になるため、市の財政負担軽減を図ることが可能な、PPP/PFIなど民間活力を活用した事業方式の採用を検討します。

なお、現在の給食施設は市全域に設置されているため、再編後の給食センターは、配送時間及び民間活力の導入可能性を考慮した規模であることを考慮して構想を立案します。

第5章 今後の学校給食提供の方針

5.3. 給食提供方式の考え方

今後、現在の給食提供方式を継続する場合を想定すると、将来の人口構成の変動に対して学校区ごとの差が生じ、施設整備運営が多様化するとともに、生産年齢人口の減少に伴う調理員の確保も困難になることが予想されます。

センター方式を採用することで、現在の給食施設を集約し施設規模を適正化するとともに人員集約によるスケールメリットが得られます。

同様に、センター方式は大量調理一斉配送による効率化、衛生管理基準へ適合が図りやすいことに加え、配送能力を有することや拠点施設となる規模を有することから災害時の拠点として利用できるメリットを持ちます。

一方で、大規模な施設整備により初期費用（イニシャルコスト）が大きくなることや、食中毒や災害時に施設が運用できなくなった際の給食提供への影響が大きくなるデメリットも考えられます。

給食センターの整備では、これらデメリットを最小化し、メリットを最大化するように計画を進めます。また、米飯提供はこれまでどおり民間炊飯工場の活用を想定します。

表. 提供方式による特徴

区分	特徴		検討対象
自校調理方式	学校の敷地内において給食室を新築し、給食室において調理した給食を当該校の児童生徒が喫食する方式		現在の単独調理場
親子調理方式	小中学校間で配達する場合	調理能力に余力のある小学校の給食室を共同調理場に改修、もしくは新築し、小学校で調理した給食を近隣の小・中学校へ配達する方式	現在の共同調理場及び 増築、新築可能な敷地をもつ学校
共同調理場方式 (センター方式)	給食センターで調理した給食を小中学校全校に配達する方式		新設可能な土地 配達可能な範囲

5.4. 配慮すべき整備内容

給食センターを整備することは、運用の効率化等のメリットがある一方、規模が大きい施設となるため、環境への配慮が重要になります。

また、給食施設においては、車両による配達が行われるため、環境負荷低減、騒音対策、配達車による事故対策など、近隣住民への配慮も重要と考えられます。

今後の基本計画や設計段階では、これらに配慮しつつ、必要な能力を満足することを目指した施設整備を実施します。

第5章 今後の学校給食提供の方針

5.5. 給食施設整備の基本的な方針

給食施設整備における基本的な方針として、以下の7方針を掲げます。

安全・安心で安定的な学校給食の提供

学校給食衛生管理基準に示されているHACCPへの対応や食物アレルギーへの対応など社会が求める基準に則した安全で安心な学校給食の提供には衛生的な調理環境の整備が必要です。

現状の給食施設は十分に基準を満たしておらず、調理員による調理作業や人員配置の工夫により対応している状況です。また、施設や厨房設備機器の老朽化も進んでいます。

今後も現状のままの取組を実施し続けることには限界があるため、施設整備を伴う調理環境の改善を図り、環境負荷の低減など社会的要求を満たしつつ、より効率的な運用を行います。食物アレルギーへの対応についても、専用調理室の設置や専属の調理スタッフの配置を行うなどのほか、学校との密な連携を図ることで、これまでのように食物アレルギー対応を行います。さらに、食中毒が発生しないよう徹底した管理体制の構築に努めるなど「安全・安心で安定的な学校給食の提供」を推進します。

おいしい学校給食の提供

現在の給食提供方式は、主に小学校における自校式、中学校における小規模な共同調理場方式が主な方式です。各施設の築年数や厨房設備機器が異なる環境でも可能な限り同じ給食内容となるよう標準献立に沿って給食を提供しています。

今後、多くの学校を対象とする大規模な共同調理場方式でも、これまでどおりの天然だしや旬の食材の活用、手作りの給食にこだわり、また、高機能な調理設備の導入や調理員の調理技術の向上を図ることによりおいしい給食を実現します。保温食缶の活用や今後の技術の進歩を積極的に取り入れることで、給食センターからの配送になっても、より温かく、よりおいしい給食を目指します。

食育の充実

食育基本法では、「食」は生きる上における基本となり、知育・德育及び体育の基礎となるべきものと位置付けられています。

学校給食を生きた教材として活用し、教育活動全体を通じて実践的な食の指導を展開することで、児童生徒が自らの食生活を改善し、生涯にわたる望ましい食習慣を身につけることができるよう、今後も引き続き、地元食材の活用や郷土料理、和食給食等を推進するとともに、栄養教諭等による食に関する指導の充実を図ります。

また、新しい給食センターには、研修室や調理過程の見学スペースを整備するなど、給食センターからの配送となっても「食」や給食に携わる人や食材に思いを馳せるような機会を創出し、給食を身近に感じられるような取組をしていきます。

環境負荷低減の配慮

給食センターは食品工場に類する施設です。日々、厨房設備が稼働する施設であることから、環境に配慮した施設づくりを行います。

具体的には、再生可能エネルギーの活用、省エネ対応の設備機器の導入、ZEB等の検討などにより、環境負荷低減に資する施設を目指します。

また、単独調理場を給食センターとして集約することで、調理作業における効率的なエネルギー運用が可能となります。

第5章 今後の学校給食提供の方針

災害時にも対応できる学校給食

給食センターは一定のエリアを対象に配置するため、学校と並び地域にとって身近な施設のひとつと考えられます。日常のみならず、災害時は給食センターとしての機能を活かした炊き出し機能を備え、地域住民が安心して生活できることへの一助となるよう位置づけます。

また、給食センター自身への被災対応は建設地域のハザードマップに応じて適切に対応します。

効率的な学校給食の運営

今後も人口減少が進展することで、児童生徒数の減少のみならず、働き手が不足することも見込まれます。適切な設備を備えた給食センターとすることで、これまで学校ごとに分散していた調理機能を集約するとともに調理作業の自動化等によって人員配置の効率化を目指します。

また、大規模な給食センターに関するノウハウを有する民間企業とも連携して、より効率的で効果的な施設整備、運営を目指します。

気持ちよく働ける給食施設

給食をつくるのは働く人たちに他なりません。あたたかく、安全で安心な給食を届けるため、調理場内はとても熱い釜などがある中で人や食材や食器が行き交う環境となります。

人・食材が交差しない動線とし、空調設備やリラックスできる休憩室等を整備することで、作業しやすい環境を整えます。

人材不足が深刻化する中、働きたくなる職場環境を提供できる施設づくりを行います。

5.6. その他施設整備の配慮事項

- ・ 給食センターは、安全・安心でおいしい学校給食の提供を実現するため、原則として2時間喫食の実現可能な配置計画とし、交通渋滞等も考慮して配送に遅れが生じないよう詳細な配送計画のうえで整備します。
- ・ 複数の給食センター規模をできる限り均等になるよう配慮します。
- ・ 給食センターの必要諸室は、衛生管理基準に適合しつつ、現状の給食を実現可能な計画とします。
- ・ 1か所の給食センターから小学校及び中学校へ配送することになるため、献立が異なる場合の対応として、最低でも2献立を調理できる施設とします。
- ・ 給食センターの規模は、民間企業の参入を踏まえて実現可能性が高い 6,000～7,000 食程度までの規模を基本とします。
- ・ 調理員の作業性を考慮しつつ、各調理場で規模や調理能力に差が無く、同品質で給食を提供できるよう、1献立につき 3,000 食を最大とし、地域によっては最大で 2~3 献立を調理できる施設を整備します。
- ・ 地理的な要因や用途地域といった計画用地の立地条件から、センターによる整備が適さない場合は、これまでとおりの単独方式及び親子方式の継続についても検討します。

第5章 今後の学校給食提供の方針

5.7. 施設機能と規模

5.7.1. 必要機能と諸室

給食センターに必要な機能と諸室は、HACCP の考えに基づき、汚染・非汚染作業区域の区分※¹、ドライシステム※²の運用、適切な空調設備※³等の衛生管理設備が整った適切な衛生管理環境を構成できる計画になります。食物アレルギーへの対応は、専用調理室を設置するなど対応します。

※1 二次汚染防止のため、食材の搬入から調理後の配送までの作業の流れに基づき、作業諸室が 1 方向の動線となるように配置。

※2 濡れた床面から跳ねた水が食材に触れる二次感染や、濡れた床での雑菌の繁殖を抑えるシステム。

※3 高温多湿な調理室での雑菌の繁殖を抑えるため、学校給食衛生管理基準に示される温度 25°C以下、湿度 80%以下の状態に保つことができる空調設備を導入。

(1) 学校衛生管理基準に基づく必要機能

以下に、衛生管理基準に基づく給食センターに必要な機能とその区域分けを示します。

表. 学校給食衛生管理基準に基づく必要機能の区域分け

エリア	区域	導入機能
給食エリア	汚染作業区域	野菜類などの洗浄・下処理、肉・魚類の下処理、検収、食器・食缶の洗浄
	非汚染作業区域	調理、食品盛付け・配食、洗浄後の食器及び食缶の消毒
	その他	各作業区へ入室するための前室（更衣、手洗い及び消毒）
事務エリア	一般区域	職員の事務、外来者用の見学や講習等
	事務員・調理員区域	調理員の更衣、休憩及び会議等
	その他	各建築設備機器の設置、排水処理や廃棄物の保管、職員・外来者や配送車両の駐車場など

(2) 必要諸室

必要機能の区域に基づき、施設の整備では以下の諸室を設け、明確なゾーニングをします。

表. 区域分けに基づく必要諸室

エリア	区域	諸室
給食エリア	汚染作業区域	荷受室（肉・魚類・野菜・果物類）、検収室（肉・魚類・野菜・果物類）、野菜下処理室、肉・魚下処理室、果物類下処理室、卵処理室、調味料仕分室、皮むき室、油庫、食品庫、冷蔵庫、冷凍庫、器具洗浄室、廃棄庫、消毒保管・配送室、アレルギー容器洗浄室、洗浄室、配送前室、回収前室、備品庫、残渣処理室、残渣置場
	非汚染作業区域	調理室、揚物・焼物・蒸し物室、和え物室、切さい室、アレルギー食調理室
	その他	前室、消毒室（準備室）
事務エリア	一般区域	事務室、書庫、職員・外来用 WC、多目的 WC、玄関ホール、風除室、会議室
	事務員・調理員区域	事業者玄関、事業者事務室、調理員専用 WC、職員用更衣室、休憩室、洗濯乾燥室、給湯室
	その他	ポイラ室、エレベーター、小荷物専用昇降機、駐車場など

第5章 今後の学校給食提供の方針

5.7.2. 給食センターのゾーニング案

提供食数が6,000食規模の施設ゾーニング案を示します。

食品の受入から検収、下処理、調理に至るまでの調理動線を献立ごとに部屋を分け、調理員の作業効率の向上や異物混入等を防ぐことができる計画です。また、揚物・焼物・蒸物室は調理室を2つ設け、面積の削減と作業効率の向上を想定した案を示しています。

食品の受入から調理に至るまでの調理動線を献立ごとに部屋を分けることを基本としつつ、各施設の規模や立地などの条件に合わせ、今後の基本計画において、具体的に検討します。

計画検討の段階では、実際に調理を担う調理員からの意見を取り込み、より使いやすく効率的な施設づくりを目指します。

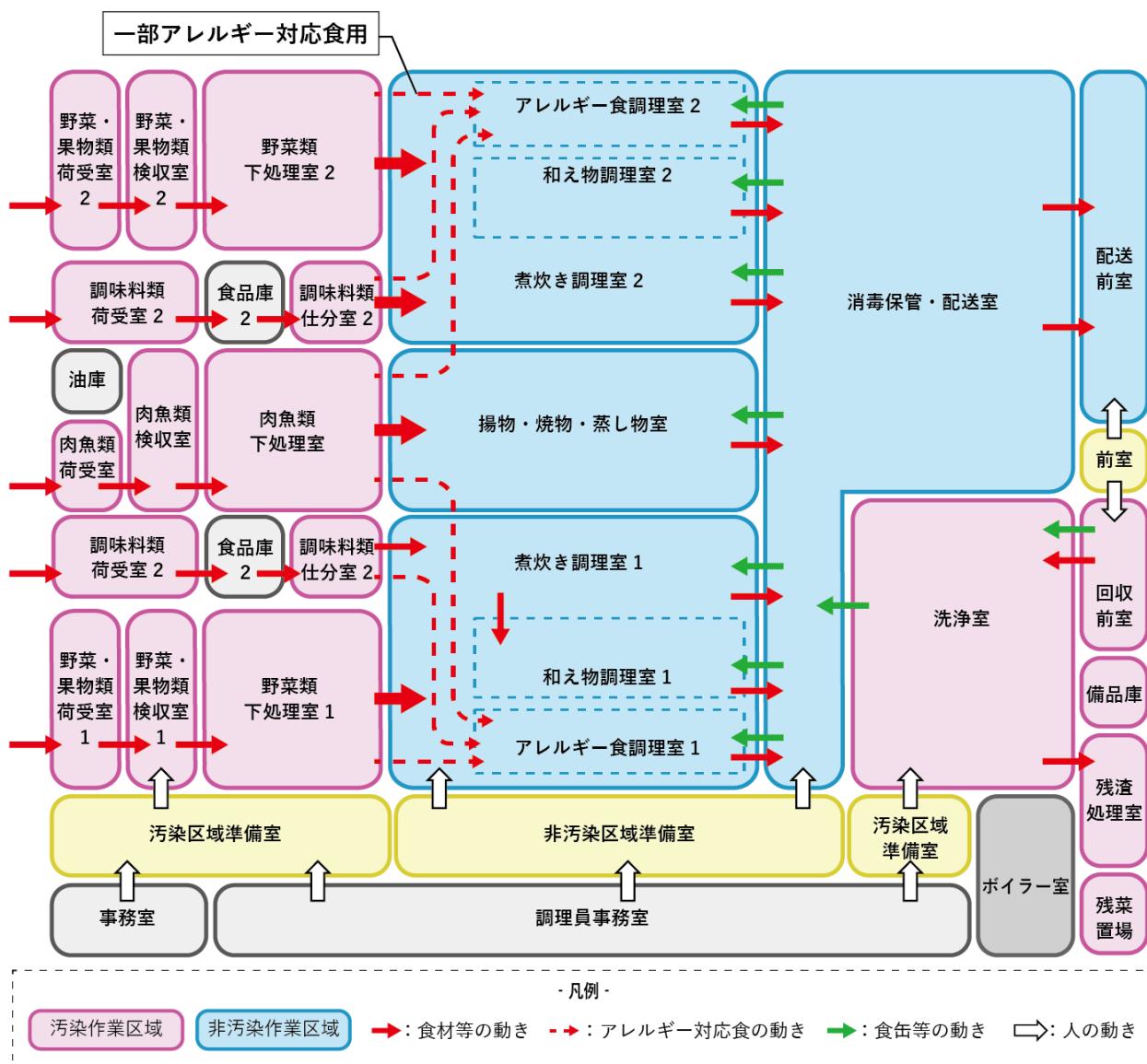


図. 給食エリアにおける適切な作業動線イメージ

第5章 今後の学校給食提供の方針

5.8. 概算事業費算定

ゾーニング案と同様の 6,000 食規模の給食センター施設の事業費試算結果を示します。

5.8.1. 算出根拠

給食センターを整備・運営した場合の一般的な費用算出項目と根拠は以下のとおりです。

なお、算出するにあたり、下2桁を四捨五入することで端数処理を行っています。

表. 概算事業費の算出根拠

項目	算出根拠
イニシャルコスト	
事前調査費	・ 新営予算単価に敷地面積を乗じて算出
設計費	・ 国土交通省告示第8号に定める算出式より算出
工事監理費	・ 国土交通省告示第8号に定める算出式より算出
建設費 (調理設備・備品等含む)	・ 近年の実績値により設定した建設単価に物価上昇を勘案し、延床面積を乗じて算出
外構整備・構内緑化・舗装費	・ 新営予算単価より単価を設定し外構面積を乗じて算出
調理設備費	・ 近年の実績値により設定した建設単価に物価上昇を勘案し、食数単価を乗じて算出
調理備品費	・ 近年の実績値により設定した建設単価に物価上昇を勘案し、食数単価を乗じて算出
開業準備費	・ 近年の実績より、2か月間の運営費（調理・洗浄・配送等業務費）を設定
ランニングコスト（15年※）	
調理・洗浄業務費	・ 先行事例で実施した民間見積りより設定
配膳業務費	・ 先行事例で実施した民間見積りより設定
配送・回収業務費	・ 先行事例で実施した民間見積りより設定
建物保守費	・ 近年の実績値により単価を設定し算出
建物修繕費	・ 近年の実績値により初期費用に一定の割合を乗じて年額を算定
調理設備・備品等更新費	・ 近年の実績値により初期費用に一定の割合を乗じて年額を算定

※:大規模修繕は、竣工後15年から20年目に発生するものが多い。修繕内容は経年劣化の状況により異なるため、費用の算出が困難なことから、ランニングコストの算出条件は大規模修繕を含まない15年間とした。

5.8.2. 想定される補助制度

給食施設は学校施設に分類されることから、学校施設環境改善交付金の活用が見込まれます。

この他、一般単独事業債等も活用しながら本事業を進めます。

第5章 今後の学校給食提供の方針

5.8.3. 算出結果

6,000 食規模の給食センターに掛る概算事業費は以下のとおりです。

イニシャルコストは施設の建設までにかかる費用を示します。ランニングコストは、PFI 等の民活手法を用いた場合を見込んで試算しています。

これら事業実施の手法については、次のページに示します。

表. 概算事業費算出結果

項目		概算事業費 (単位:千円)
イニシャルコスト	事前調査費	8,650
	設計費	59,890
	工事監理費	18,430
	工事費	建設費 2,886,360
		外構工事費 63,620
		構内舗装費 32,620
		構内緑化費 7,600
		計 2,990,200
	調理設備工事費	417,600
	調理備品費等	調理備品費 93,600
		事務備品費 21,600
		計 115,200
	開業準備費	27,340
	配送車両調達費	112,000
	計	3,749,310
	消費税	374,931
	合計	4,124,241
ランニングコスト	調理・洗浄業務費	195,550
	配膳業務費	45,810
	配送・回収業務費	44,350
	建物保守費	50,040
	建築物修繕費	2,070
	建築設備修繕費	8,860
	調理設備修繕費	6,070
	調理備品・食器・食缶更新費	6,920
	計	359,670
	消費税	35,967
	合計	395,637
15年 計		5,934,555

※建設地によって異なる土地に関する整備費用は含んでいません。

第5章 今後の学校給食提供の方針

5.9. 事業実施の手法

本構想では、PPP/PFI 等の民間事業者の資金やノウハウを活用することで、施設の整備や管理に取り組み、施設運営に要する総コストの削減のため民間活力を施設の整備や管理に積極的に導入する手法を採用することを定めます。

5.9.1. 公共施設整備における PFI 手法実施の検討の必要性

(1) 国の動向

公共施設整備において、内閣府は平成 28 年に「PPP/PFI 手法導入優先的検討規程運用の手引」を策定し、施設建設費が概ね 10 億円以上、維持管理費・運営費が単年度で概ね 1 億円以上の公共施設においては、優先的に検討を進める旨が記載されています。

また、PPP/PFI 推進アクションプラン（令和 6 年度改訂版）において、人口 20 万人以上の地方公共団体については速やかな策定を促すと記載されていることを踏まえ、市における学校給食センター整備・運営に関する事業においては、優先的に PFI 手法を導入することを検討する必要があります。

(2) PFI 手法の動向

内閣府の資料によると、PFI 手法による公共施設整備が始まってから、令和 5 年度までの 25 年間において、約 1,071 件の事業が実施されており、令和 2 年度と令和 3 年度は新型コロナウイルスの関係上、案件数が少なくなっているものの、近年は右肩上がりで推移している傾向にあります。

特定非営利活動法人 PPP/PFI 協会（以下「PPP 協会」といいます。）に掲載されている学校給食センターの事業数は平成 13 年以降でも 114 案件あったことから、両者の数値を考慮すると PFI 手法による学校給食センター整備事業は 1 割以上を占めており、数多く実施されています。

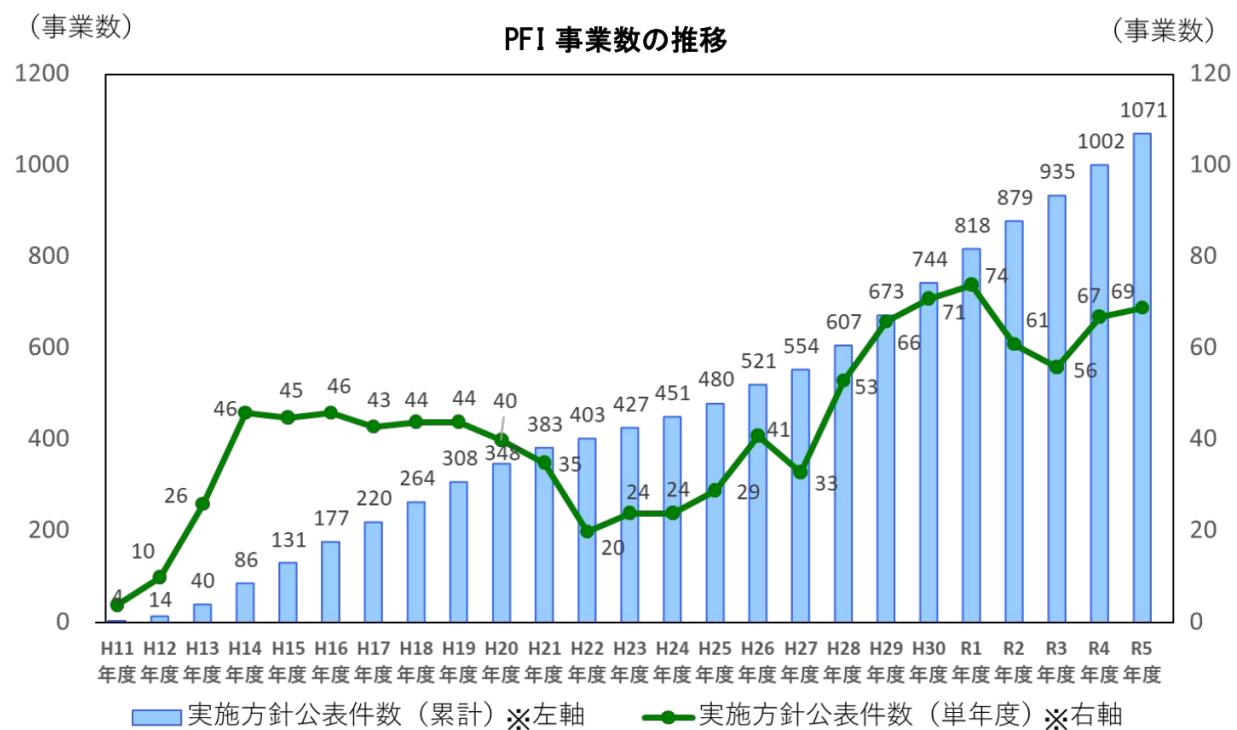


図. PFI 事業の推移（出典：内閣府）

第5章 今後の学校給食提供の方針

5.9.2. 本事業の検討方法

平成26年に、内閣府から出された、「PFI手続きの簡易化「地方公共団体向けサービス購入型PFI事業手続き簡易化マニュアル」によると、対象事業が、従来の公共調達方式及びPFI手法とともに過去の事例が豊富であれば、客観的な評価を行いPFI手法として実施することの是非を判断することが可能だとしています。そのため、本事業においては、一般論及び事例、市のPFI導入基本方針の内容を踏まえ、客観的に本事業におけるPFI手法導入の検討し、客観性が乏しいと判断できるものについては、対策を行うものとします。

【参考：PPP協会に掲載されている学校給食センターの事業一覧（1/2）】

No.	案件名	公募方式	施設所有形態	事業類型	公表日
1	(仮称) 枚方市立中学校給食センター	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2024.08.07
2	石巻市新学校給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2024.04.18
3	豊明市学校給食センター統合再整備等事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2024.04.15
4	さぬき市学校給食共同調理場施設整備及び運営PFI事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2024.04.12
5	姶良市新学校給食センター整備・運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2024.03.29
6	湖西市学校給食センター整備・運営事業	公募型プロポーザル	BTO方式	サービス購入型	2023.11.20
7	(仮称) 北部学校給食センター整備・運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2023.11.07
8	(仮称) 南部学校給食センター整備・運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2023.11.07
9	小郡市立学校給食センター整備運営事業	公募型プロポーザル	BTO方式	サービス購入型	2023.07.03
10	米沢市学校給食共同調理場整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2023.05.25
11	(仮称) 神戸市第二学校給食センター整備・運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2023.03.24
12	新石川調理場整備運営事業	公募型プロポーザル	BTO方式	サービス購入型	2023.02.15
13	福島市新学校給食センター整備運営事業	公募型プロポーザル	BTO方式	サービス購入型	2023.01.12
14	観音寺市新学校給食センター整備運営事業	公募型プロポーザル	BTO方式	サービス購入型	2022.11.28
15	江南市新学校給食センター整備等事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2022.11.01
16	(仮称) 西条市東部給食センター整備・運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2022.10.28
17	東根市学校給食センター維持管理運営等包括業務委託事業	総合評価一般競争入札	RO方式	サービス購入型	2022.08.08
18	(仮称) 長崎市南部学校給食センター整備運営事業	公募型プロポーザル	BTO方式	サービス購入型	2022.09.12
19	(仮称) 長崎市中部学校給食センター整備運営事業	公募型プロポーザル	BTO方式	サービス購入型	2022.09.12
20	新岡山学校給食センター(仮称) 整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2022.07.12
21	(仮称) 町田市中学校給食センター整備・運営事業	公募型プロポーザル	BTO方式	サービス購入型	2022.07.01
22	(仮称) 児島学校給食共同調理場整備運営事業	公募型プロポーザル	BTO方式	サービス購入型	2022.05.30
23	能美市学校給食センター整備運営事業	公募型プロポーザル	BTO方式	サービス購入型	2022.04.22
24	(仮称) 神戸市西部学校給食センター整備・運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2022.04.08
25	福島市新学校給食センター整備運営事業	公募型プロポーザル	BTO方式	サービス購入型	2022.01.27
26	三木町学校給食センター整備等事業	公募型プロポーザル	BTO方式	サービス購入型	2022.01.07
27	(仮称) 茨木市中学校給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2021.12.02
28	(仮称) 堺市立第2学校給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2021.11.24
29	(仮称) 堺市立第1学校給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2021.11.24
30	さくら市給食センター整備事業	公募型プロポーザル	BTO方式	サービス購入型	2021.09.17
31	市原市新学校給食共同調理場整備・運営事業	公募型プロポーザル	BTO方式	サービス購入型	2021.08.25
32	(仮称) 岡崎市西部学校給食センター整備事業	公募型プロポーザル	BTM方式	サービス購入型	2021.07.26
33	(仮称) 倉敷学校給食共同調理場・防災備蓄倉庫整備運営事業	公募型プロポーザル	BTO方式	サービス購入型	2021.06.18
34	(仮称) 平塚市学校給食センター整備・運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2021.04.21
35	(仮称) 一宮市第1共同調理場整備運営事業	公募型プロポーザル	BTO方式	サービス購入型	2021.03.26
36	所沢市学校給食センター再整備事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2020.12.09
37	福井市新学校給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2020.11.27
38	国立市立学校給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2020.08.04
39	立川市新学校給食共同調理場整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2020.07.15
40	(仮称) 古坂市学校給食センター整備運営事業	公募型プロポーザル	BTO方式	サービス購入型	2020.02.26
41	(仮称) 八千代市学校給食センター東八千代調理場整備・運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2020.01.15
42	(仮称) 四日市市学校給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2019.12.12
43	(仮称) 川西市中学校給食センター整備・運営PFI事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2019.09.27
44	(仮称) 盛岡学校給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2019.08.23
45	(仮称) 厚木市学校給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2019.05.21
46	(仮称) 長崎市三重学校給食センター整備運営事業	公募型プロポーザル	BTO方式	サービス購入型	2019.06.24
47	(仮称) 尼崎市立学校給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2019.04.23
48	小平市立学校給食センター更新事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2018.11.16
49	長井市学校給食共同調理場整備等事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2018.12.12
50	豊橋市新学校給食共同調理場(仮称) 整備等事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2018.11.02

第5章 今後の学校給食提供の方針

【参考：PPP協会に掲載されている学校給食センターの事業一覧（2/2）】

No.	案件名	公募方式	施設所有形態	事業類型	公表日
51	第3給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2017.12.25
52	(新)須坂市学校給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2017.10.02
53	(仮称)北上市新中央学校給食センター整備等事業	公募型プロポーザル	BTO方式	サービス購入型	2017.09.29
54	伊賀市小学校給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2017.07.27
55	周南市立(仮称)西部地区学校給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2017.6.23
56	茂原市学校給食センター再整備等事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2017.04.07
57	善通寺市・琴平町・多度津町学校給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2017.02.10
58	豊田市北部給食センター改築整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2017.02.03
59	(仮称)生駒北学校給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2016.12.28
60	大津市東部学校給食共同調理場整備・運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2016.11.24
61	習志野市学校給食センター建替事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2016.08.10
62	白井市学校給食共同調理場建替事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2016.04.13
63	笠岡市学校給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2015.10.29
64	館林市立学校給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2015.10.15
65	桜井市立学校給食センター整備事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2015.04.30
66	静岡市立北部学校給食センター建替整備等事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2015.03.06
67	(仮称)川崎市北部学校給食センター整備等事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2014.11.07
68	(仮称)川崎市中部学校給食センター整備等事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2014.11.07
69	(仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2014.11.07
70	(仮称)川越市新学校給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2014.10.15
71	千葉市こてはし学校給食センター再整備(改築)事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2014.05.30
72	(仮称)伊達市学校給食センター整備運営事業	公募型プロポーザル	BTO方式	サービス購入型	2014.03.25
73	柏屋町学校給食共同調理場整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2014.03.24
74	(仮称)南吉成学校給食センター整備事業	総合評価一般競争入札	BOT方式	サービス購入型	2014.01.08
75	福岡市第2給食センター(仮称)整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2013.09.27
76	吉川市学校給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2013.08.02
77	狭山市立堀兼学校給食センター更新事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2013.01.28
78	(仮称)ふじみ野市上福岡学校給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2013.01.23
79	福岡市(仮称)第1給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2012.01.06
80	(仮称)野々市市小学校給食センター施設整備・運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2011.10.28
81	鎌ヶ谷市学校給食センター建替事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2011.07.01
82	(仮称)八千代市学校給食センター西八千代調理場整備・運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2011.02.25
83	青森市小学校給食センター等整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2010.11.17
84	田原市給食センター整備運営事業	公募型プロポーザル	BTO方式	サービス購入型	2010.10.29
85	銚子市学校給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2010.10.06
86	鶴ヶ島市学校給食センター更新施設(仮称)整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2010.10.05
87	大洲学校給食センター整備・運営事業	公募型プロポーザル	BTO方式	サービス購入型	2010.09.22
88	立川市新学校給食共同調理場(仮称)整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2009.12.22
89	茨城県阿見町新給食センター整備・運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2009.11.09
90	(仮称)愛西市学校給食センター整備事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2009.08.20
91	東松島市新学校給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2009.04.21
92	仮称浦安市千鳥学校給食センター第三調理場整備運営事業	公募型プロポーザル	BTO方式	サービス購入型	2009.2.16
93	豊田市東部給食センター改築整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2008.08.29
94	(仮称)名取市新学校給食共同調理場整備等事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2008.07.23
95	静岡市立南部学校給食センター建替整備等事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2008.04.16
96	久留米市中央学校給食センター(仮称)整備事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2008.02.18
97	御殿場市学校給食センター(仮称)整備事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2007.11.01
98	豊橋市北部学校給食共同調理場整備・運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2007.10.11
99	(仮称)仙台市新高砂学校給食センター整備事業	総合評価一般競争入札	BOT方式	サービス購入型	2007.09.21
100	千葉市新港学校給食センター整備事業	総合評価一般競争入札	BOT方式	サービス購入型	2007.06.12
101	狭山市立第一学校給食センター更新事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2007.1.29
102	大垣市南部学校給食センター整備事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2007.1.9
103	山形市学校給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2006.12.22
104	(仮称)東根市学校給食共同調理場整備等事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2006.04.06
105	(仮称)仙台市新野村学校給食センター整備事業	総合評価一般競争入札	BOT方式	サービス購入型	2005.12.01
106	(仮称)宇多津新給食センター整備運営事業	公募型プロポーザル	BTO方式	サービス購入型	2005.09.30
107	伊万里市学校給食センター(仮称)整備事業	公募型プロポーザル	BTO方式	サービス購入型	2004.11.10
108	可児市学校給食センター整備・維持管理事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2004.06.04
109	(仮称)浦安市千鳥学校給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2004.02.27
110	上山市学校給食センター建設・維持管理等事業	公募型プロポーザル	BTO方式	サービス購入型	2003.09.22
111	千葉市大宮学校給食センター(仮称)整備事業	総合評価一般競争入札	BOT方式	サービス購入型	2003.03.25
112	新津市学校給食共同調理場整備事業	総合評価一般競争入札	BOO方式	サービス購入型	2002.12.10
113	(仮称)川俣町学校給食センター整備・運営等事業	総合評価一般競争入札	BOT方式	サービス購入型	2002.06.17
114	島根県八雲村学校給食センター施設整備事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	2001.04.02

第5章 今後の学校給食提供の方針

5.9.3. 事業手法の検討

(1) 給食センター整備における事業手法

本事業において、民間ノウハウを効率的に活用できる事業手法等は以下のとおりです。

本構想における施設整備を実現する場合、市が所有した上で、民間事業者の資金やノウハウを活用し維持、管理及び運営までを行う手法が最も適当であると考えられるため、PFI手法（BTO方式）を基本的な手法として定め、今後の各施設の基本計画では各施設の状況や条件等に合わせ、再度、手法及び方式を検討し選定します。

表. 活用可能な事業手法

事業手法等	内容		資金調達	設計	施工	所有	維持管理運営
従来手法	国・地方公共団体が公的資金を調達し、施設の建設、維持管理は原則として単年度契約で分離発注し、所有権は常に市とする手法。	市	市	市	市	市	市※1
設計・施工一括発注手法（DB手法）	市が資金を調達し、民間事業者が設計・施設を建設する方式。維持管理・運営は市が行う。	市	民間	民間	市	市	市※1
設計・施工・運営一括発注手法（DBO手法）	市が資金を調達し、民間事業者が設計・施設を建設後、一定期間民間事業者が維持管理及び運営を行う方式。	市	民間	民間	市	民間	
PFI手法	BTO方式	民間事業者が資金を調達し、施設を建設、竣工後に市に施設所有権を移転し、一定期間維持管理及び運営する方式。	民間	民間	民間	民間 ↓ 市	民間
	BOT方式	民間事業者が資金を調達し、施設を建設、一定期間維持管理及び運営し、事業終了後に市に施設所有権を移転する方式。	民間	民間	民間	民間 ↓ 市	民間
	BOO方式	民間事業者が資金を調達し、施設を建設、事業期間は民間事業者が維持管理及び運営を行い、事業終了後も民間が施設を所有する方式。	民間	民間	民間	民間	民間

※1 市が直接運営することに限らない。別途、民間委託等による維持管理・運営も含みます。

表. BTO方式とBOT方式の所有権移転の違い

スキーム図	概説
	<p>■BTO (Build Transfer Operate) 方式</p> <p>建設中は民間の所有であるが、建設後、公共に所有権が移転される。</p> <p>施設所有者が公共になるため、公共の責め以外の第三者による施設損傷等のリスクを民間に移転することは困難。</p> <p>公共の所有物であるため、非課税</p>
	<p>■BOT (Build Operate Transfer) 方式</p> <p>事業期間中は建物の所有者は民間であり、事業終了後、公共に所有権が移転される。</p> <p>施設所有者が民間になるため、公共の責め以外の第三者による施設損傷等のリスクを民間に移転することが可能。</p> <p>民間の所有物であるため、課税対象となり、その分の費用はサービス料として公共が支払うこととなる。</p>

第5章 今後の学校給食提供の方針

(2) 各事業手法の概要

a) 従来手法

事業の企画を国・地方自治体などの公的部門が実施し、公的部門が直接施設の設計・施工の分離発注と、維持管理・運営の直営もしくは民間委託を実施する。事業者の募集・選定方法は仕様を定めた上で価格による競争入札もしくはプロポーザルで評価する。なお、資金は公的資金を利用するため、建設時期に一度に資金を支出しなくてはならない。

b) 設計・施工一括発注方式（DB 手法）

施設の設計と施工を一括して発注するものであり、設計者と施工者が互いにノウハウをフィードバックすることで、施設品質の向上やコストの削減が期待できる。

特に性能規定による発注とすることで設計者・施工者の互いのノウハウや新技術の活用による相乗効果が発揮され、大きなコストダウン・品質向上が期待できる。維持管理・運営については、別途、事業者を選定し、業務を委託する。

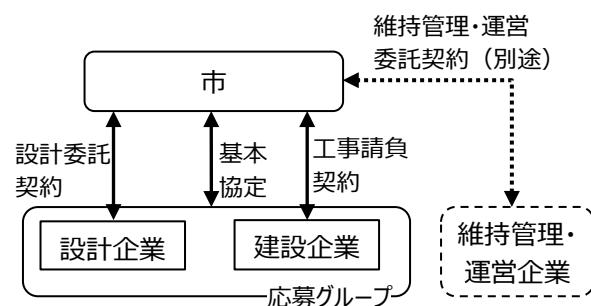


図. DB 手法の契約イメージ

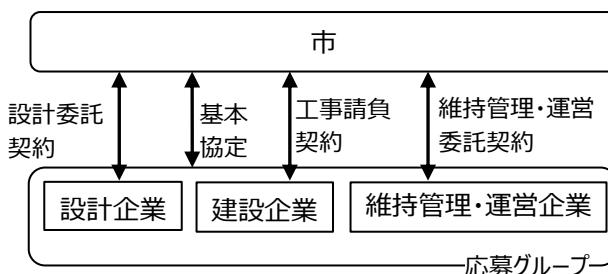
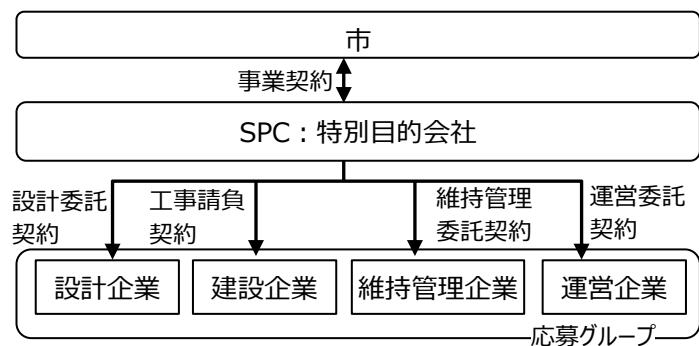


図. DBO 手法の契約イメージ



d) PFI 手法（BTO 方式、BOT 方式、BOO 方式）

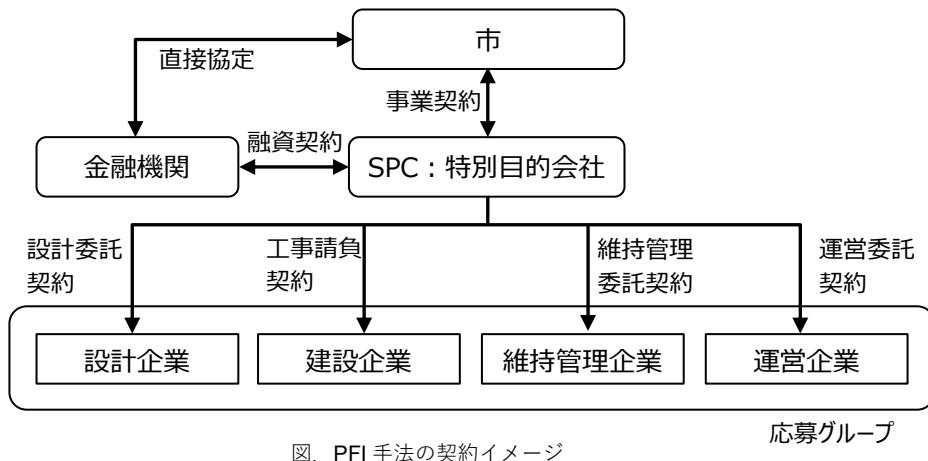
図. DBO 手法 (SPC あり) の契約イメージ

施設の設計・施工・運営を事業権契約として一括発注し、その費用も民間事業者が調達する。事業者の募集・選定は性能発注となるため、民間事業者が自らの得意な分野の技術を活用し提案を行う。また、長期契約であり、事業者は事業期間を通じた業務改善等を図ることができる。

以上により、PFI 手法では質の高いサービスの提供と、施設・運営・品質の向上やコストの削減が期待できる。また、施設整備費用は事業期間を通じ、市から民間事業者にサービス対価として支払われるため市の支出の平準化も期待できる。

なお、民間資金を利用する事が一般的であるが、最近では、PFI 法に基づいた事業者選定や PFI 法の理念に基づいた事業実施を行うことで、民間資金を利用しなくとも PFI 手法として実施している事業もある。

第5章 今後の学校給食提供の方針



5.10. 事業実施スケジュール

給食センター1 施設あたりの事業は、下記のスケジュールの実施を目指します。

本構想以降、1 施設目の給食センター開業時期は R13 年度（2031 年度）頃になる見込みです。

表：建設に関する事業実施スケジュール

計画期間	R7 年度 2025 年度	R8 年度 2026 年度	R9 年度 2027 年度	R10 年度 2028 年度	R11 年度 2029 年度	R12 年度 2030 年度
基本構想	策定					
基本計画 民活導入可能性 調査		↗				
民活事業者選定			↗			
基本実施設計				↗		
建設工事					↗	
開業						開業

第6章 給食センター配置案

6. 給食センター配置案

6.1. 配置シミュレーション

6.1.1. 配置案作成の条件

2時間喫食の考え方に基づき、下記の4つの条件を設定し配置案を検討します。

(1) 配送範囲

給食センターから15分以内に配送できる範囲とします。

(2) 2時間喫食

「調理終了～給食時間開始」で想定します。

(3) 給食センターの規模 / 配送校の合計食数 6,000～7,000 食程度まで

これまでと同等のアレルギー対応や先行事例等から規模が過大にならないよう 6,000～7,000 食程度を目標とします。

(4) 配送校の選定方法 / 配送時間内の小学校区単位で選定

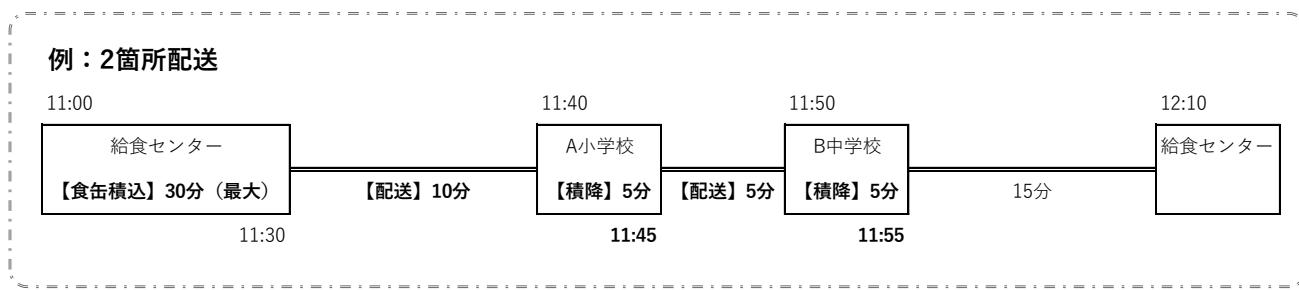
給食センターの配送校は、中学校区単位とすると、食数が多い小学校及び中学校の学校区へ配送する給食センターの施設規模が極端に大きくなる可能性があります。

このような、施設規模の偏りを防ぎ、同等品質の給食提供を担保するため、小学校区単位での組み合わせを検討します。

(5) 配送車両のルート

1～3校で食缶の積み降ろしを完了した後、給食センターに帰還するルートとします。

※食器類の配送は、食缶の配送のルートと同様として考えます。



(6) 建設地について

給食センターは、建築基準法上、「工場」に分類されることから、原則として、用途地域が工業地域、準工業地域、市街化調整区域にのみ建設可能です。

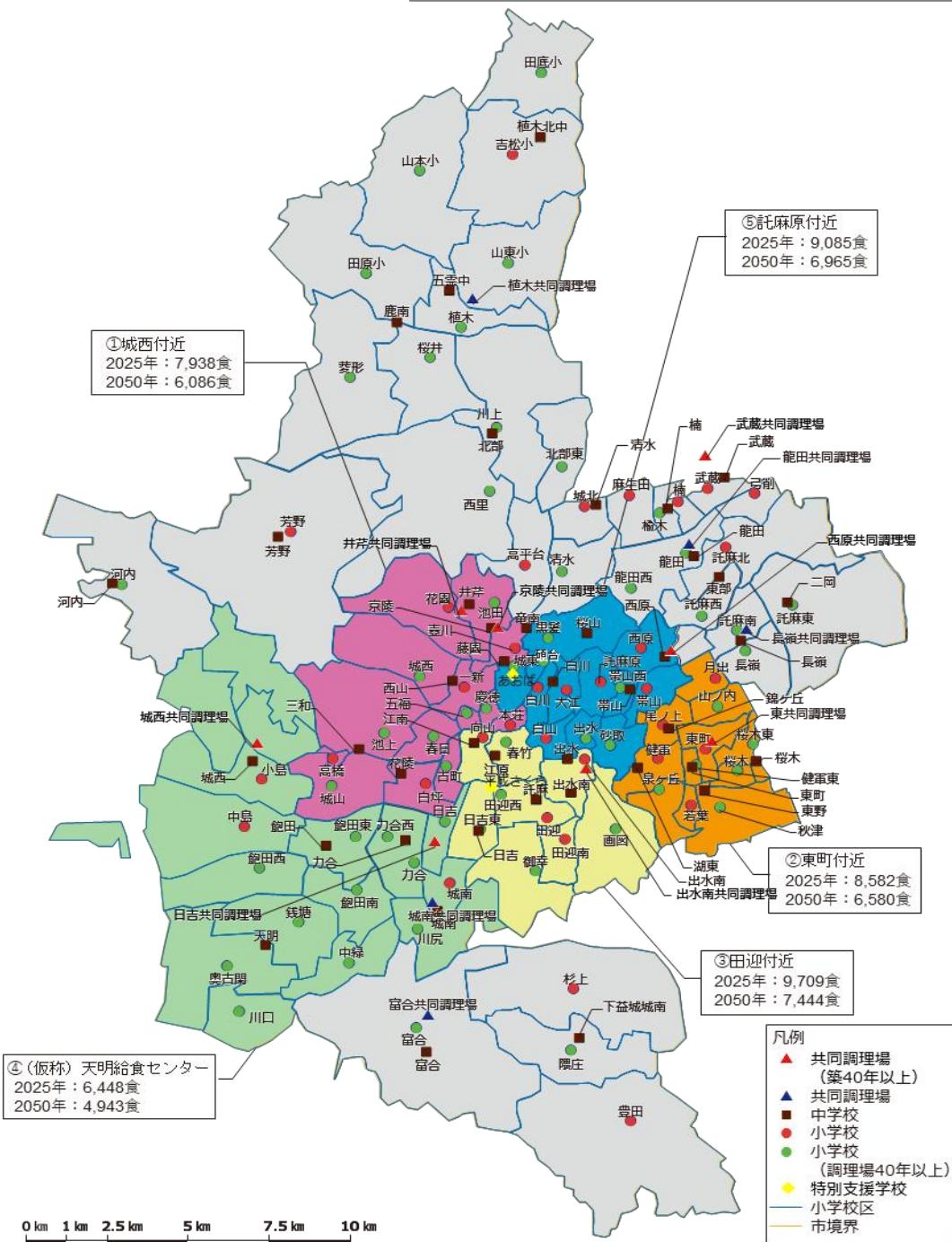
建設地の検討は、原則として、市有財産の未利用地や各所管課のストックマネジメントにより今後利用が廃止される未利用地等を中心に進めますが、適地がない場合は、民有地の取得を含め幅広く検討していきます。

第6章 給食センター配置案

6.1.2. 給食センター配置案

8施設に再編 (着色エリアを優先して整備)

- この配置案は、現状の学校の配置状況と今後的人口減少を踏まえ、配送効率を考慮して算出した再編イメージ。
- 建設予定地については、市有地の未利用地等を検討していくが、用地の取得状況や各施設の基本計画の策定状況も踏まえ、5年ごとに見直していく。



①城西付近施設		②東町付近施設		③田迎付近施設		④(仮称)天明給食センター		⑤託麻原付近施設		
食数		食数		食数		食数		食数		
配送校	小学校	14	配送校	小学校	11	配送校	小学校	14	配送校	小学校
	中学校	6		中学校	5		中学校	6		中学校

7. 給食施設整備の見通し

7.1. 中長期的な整備計画案

7.1.1. 今後の施設整備の考え方

施設規模、敷地条件により異なりますが、最短の事業スケジュールで進行する場合を想定し、基本計画以降の期間を約5年間と設定します。

表. 中長期計画における建設スケジュール

事業項目	1年目	2年目	3年目	4年目	5年目
基本計画	民活事業化				
基本実施設計		民活事業の場合			
建設工事					

7.1.2. 全体スケジュール

築40年を超える施設が半数近いことから、2040年頃にすべての建設工事が終わることを目指します。

表. 複数施設を整備するスケジュール

事業項目	1年目	2年目	3年目	4年目
1施設目	建設工事			
2施設目		基本実施設計	建設工事	
3施設目		基本計画		基本実施設計

7.2. 中長期年次計画案

本構想の計画期間に応じて、8施設を整備した場合の整備時期は以下のとおりです。

今後は本構想のスケジュールに基づき整備することを目指します。また、基本計画以降の進捗や、本構想の見直しスケジュールにより、概ね5年ごとに計画を見直すこととします。

表. 中長期において想定する整備時期

整備時期	施設	2026~2030	2031~2035	2036~2040
	1施設目			
	2施設目			
	3施設目			
	4施設目			
	5施設目			
	6施設目	用地取得の 目途が立てば 前倒して整備		
	7施設目			
	8施設目			

8. 今後の進め方

本構想に沿って、段階的に各給食センターの基本計画の策定及び施設整備を実施することとし、まずは、銭塘小学校跡地に建設予定の（仮称）天明給食センターの基本計画策定に着手します。以降、原則として31ページに示す給食センター配置案の着色エリアを優先しながら、建設予定地に目途が立ったところから順次、着手していきます。

なお、集約による運営効率の向上をはじめとする再編効果の早期発現を図るため、給食センターの整備期間中に次の給食センターの基本計画策定に着手するなど、一部の事業期間を重複させながら整備します。

今後の人団動態の変動や地域分布の状況等に変化が見られた場合は、5年ごとに行う基本構想の見直し時にエリア設定や適正な施設規模を見直していく場合があります。さらに、実際の建設予定地の状況にあわせ、未整備の校区のエリア設定や施設規模を調整していきます。

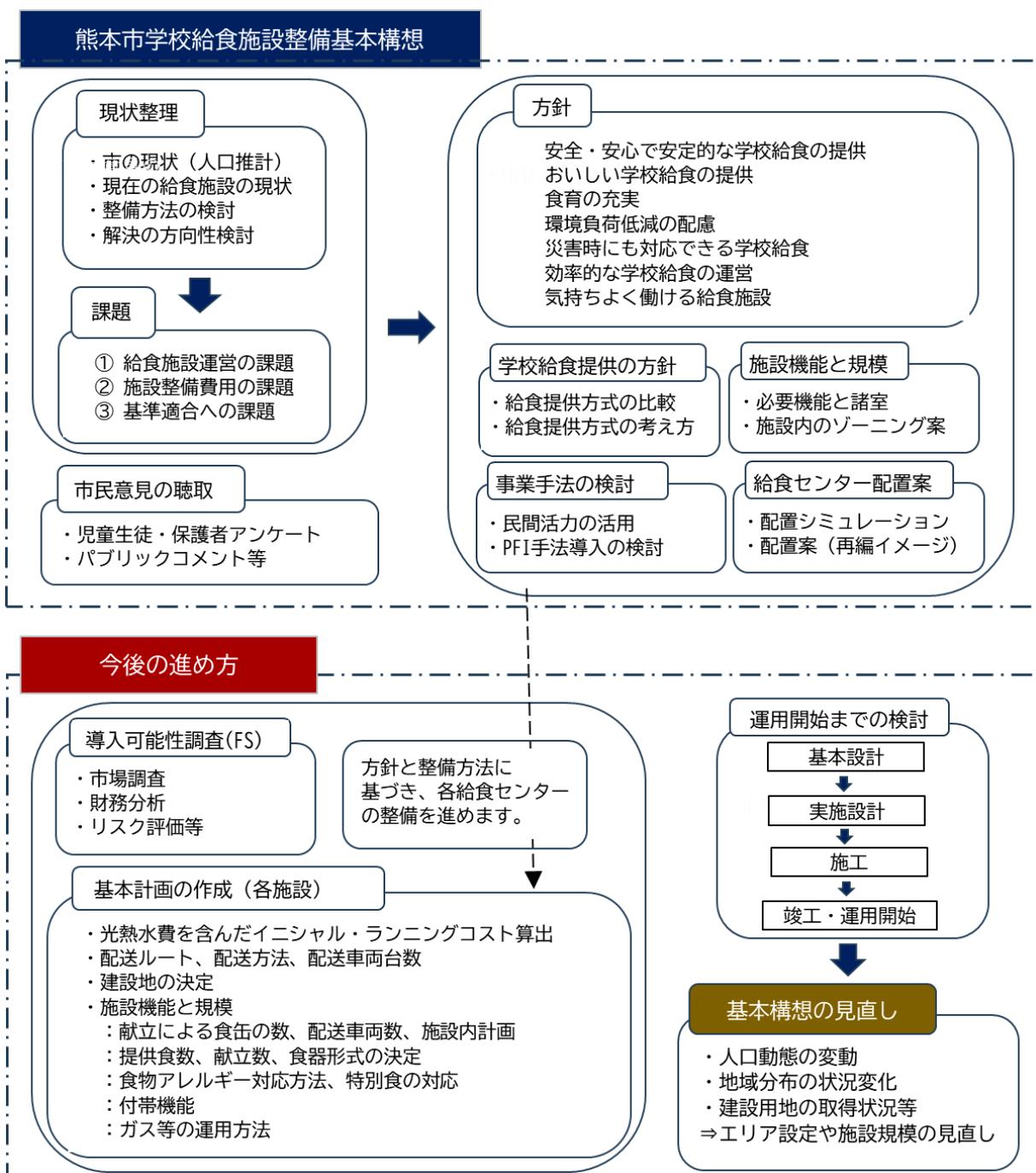


図. 今後の進め方のイメージ