

天明給食センター整備運営事業 事業概要

以下の内容をご確認の上、サウンディング調査票に示す設問にご回答ください。なお、本資料にて示す条件は今後の検討によって変更になる場合があります。

1. 事業目的

本事業は、熊本市（以下、「市」という。）において、「(仮称)天明給食センター」（以下、「整備対象施設」という。）の整備を行い、小学校・中学校の安全・安心で魅力ある学校給食を実現することを目的とします。また、民間事業者のノウハウを活用し、より効率的で良質な学校給食サービスの提供、並びに学校給食の有するリスクの適正な管理を目指し、官民連携手法の導入を図るものです。

2. 事業方針

市が令和 7 年 12 月に策定した「熊本市学校給食施設整備基本構想」において、本事業の基本方針を以下のように位置付けており、基本方針に基づいて、事業を実施していくことを目指しています。

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。

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・徳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。

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。

3. 事業対象地の概要

事業対象地の概要については以下のとおりです。



(参照：GEOSPACE)

図 （仮称）天明給食センター 事業対象地（広域）

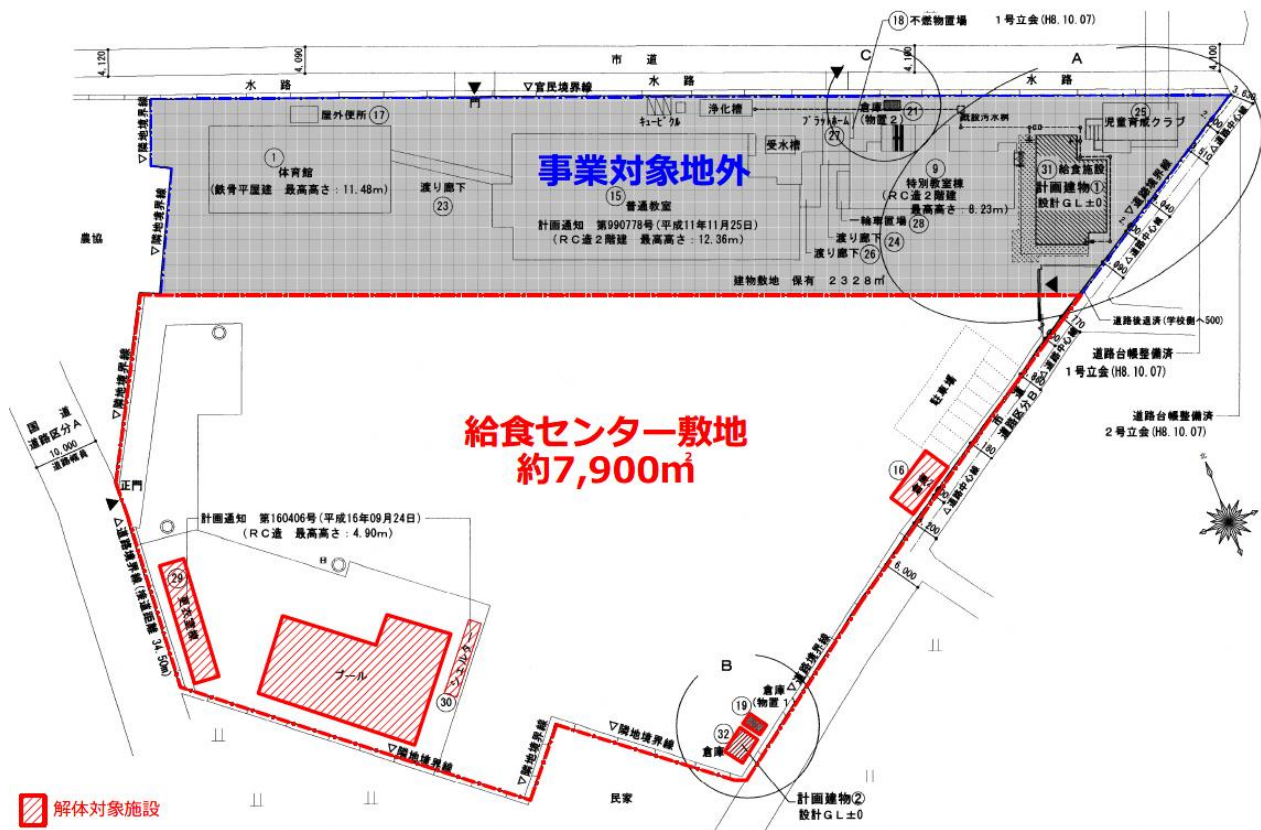


図 (仮称) 天明給食センター 事業対象地 (詳細)

4. 計画条件

本事業における計画条件は以下の事項を想定しています。

(2026 年 9 月時点)

項目	条件
維持管理・運営期間	・ 15 年
光熱水費の負担	・ 行政負担
給食提供範囲	・ 熊本市天明地区内の小・中学校（小学校：10 校、中学校：4 校、小中一貫校：1 校）
最大提供食数	・ 最大 5,000 食／日
献立条件	・ 献立数は 2 献立（小学校：1 献立、中学校：1 献立）とします。 →主食＋主菜（揚げ物または焼物）＋汁物を基本とします。
食器等の構成	・ 使用する食器は最大「飯碗、汁椀、仕切り皿」を想定しています。 ・ 現状は小中学校で異なる食器、学校ごとに異なる長さの箸を使用しています。
学校への直接搬入	・ 牛乳、主食、冷凍・冷蔵のデザート類は配送校に直送とします。
センター経由での搬入	・ 個包装のデザート類 ・ 小袋品（ふりかけ、ジャム、等）
アレルギー対応	・ 2～3％程度とします。 ・ 1 料理につき 1 種類対応の除去食とします。
災害対応	・ 備蓄倉庫 ・ 災害時における炊き出しにも対応可能な設備

※ アレルギー対応室は小学校用・中学校用の 1 室を想定しております。

5. 配送校（現時点）

現時点で想定している配送校は以下のとおりです。

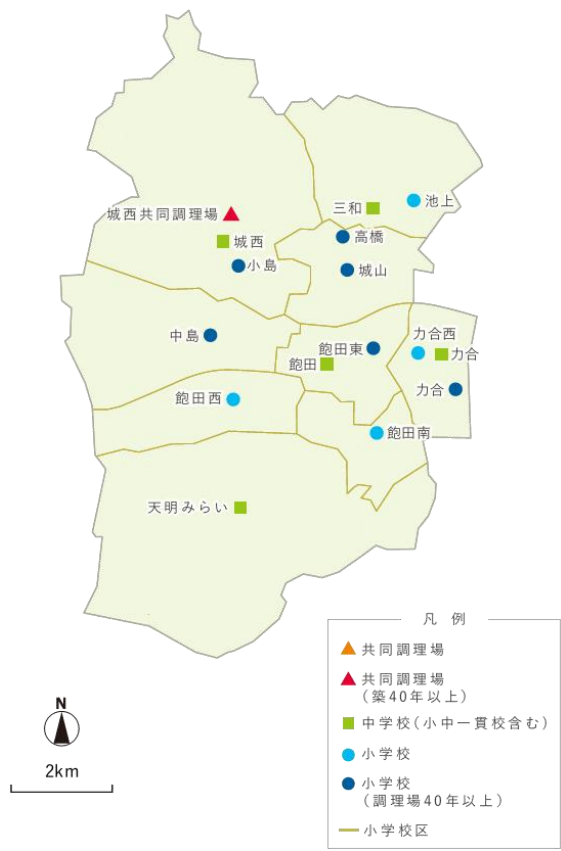


図 （仮称）天明給食センター 配送校等プロット図

【各学校の想定する食数】

	2026 年	2031 年推計
合計食数	6,488	5,713

小学校					中学校				
配送校	食数		クラス数		配送校	食数		クラス数	
10 校	2026 年	2031 年推計	通常学級	支援学級	4 校	2026 年	2031 年推計	通常学級	支援学級
合計	4,038	3,390	130	43	合計食数	1,877	1,845	49	16
力合小	548	515	17	5	三和中	555	495	14	6
中島小	268	241	10	4	城西中	270	261	8	3
高橋小	117	101	6	3	飽田中	452	534	12	3
城山小	764	618	22	8	力合中	600	555	15	4
小島小	332	231	12	5	義務教育学校（令和9年度開校）				
飽田東小	607	556	18	6	配送校	食数		クラス数	
飽田南小	178	169	12	3	1 校	2026 年	2031 年推計	通常学級	支援学級
飽田西小	317	249	6	2	合計食数	573	509	18	7
池上小	243	225	8	3	天明みらい学園（前期）	393	327	12	5
力合西小	664	485	19	4	天明みらい学園（後期）	180	182	6	2

※配送校、食数等は今後の検討によって変更になる場合があります。

6. 事業範囲

民間事業者の事業範囲として、以下を予定しています。

【施設整備業務】

業務内容
事前調査業務
解体業務（既存プール等）
設計業務（基本設計、実施設計）
工事監理業務
建設業務
調理設備の調達・設置業務
調理備品（食器・食缶含む）、家具、什器等調達業務
開業準備業務

【維持管理業務】

業務内容	概要
建築物保守管理	建築各部の点検、保守、修繕等
建築設備保守管理	消火設備、電力・ガス供給設備、ボイラーの保守点検、給水・給湯・給蒸気設備、排水設備、空調・換気設備、照明設備、昇降機設備の日常点検・保守や法定点検、修繕等
調理設備保守管理	設備の日常点検・保守や定期点検・保守、修繕等
建物内外清掃	施設・設備の清掃および防虫・防鼠等
外構保守管理	植栽の害虫駆除、剪定、外構の清掃等
施設警備	防犯警備、防火・防災等
修繕業務	経年劣化した部位や機器の性能を原状回復させるか又は使用上支障の無いレベルにまで修理する業務。ただし大規模修繕を除く。

【運営業務】

業務内容	概要
検収補助・保管	食品納入への立ち会い、検収補助、保管
調理	給食調理、配缶
配送・回収	給食の各校への配送、残飯及び食器の回収
食器洗浄・残飯処理	食器の洗浄・食器消毒・残飯処理
保存食の保存	保存食の保存及び管理
衛生検査	施設、設備等の衛生検査
備品の調達	調理器具、食器、配送車の調達・維持管理・更新
職員教育研修	調理職員の教育研修
食育支援業務	食教育に関する情報提供等
廃棄物処理	野菜くず、残滓等の廃棄物処理
余剰調理能力の活用	事業者提案
必要書類の作成	作業工程表及び作業動線図

7. 事業スケジュール

事業スケジュールは以下を想定しています。

時期	概要
令和 8 年度	基本計画の策定、民間活力導入可能性調査
令和 9～10 年度	公表資料の作成及び民間事業者の選定、契約
令和 10～13 年度	事前調査、設計、解体、各種申請、建設、開業準備
令和 13 年度中	開業

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	R13年度 2031年度
基本計画 民間導入可能性調査		約1年 					
民間事業者選定			約1年6か月 				
事前調査				約3か月 			
基本設計				約4～5か月 			
実施設計					約5～7か月 		
解体設計・工事				約10か月～12か月 			
各種申請等					約2か月 		
建設工事					約1年6か月～2年 		
開業							