

三次市学校給食調理場整備計画

基本方針比較検討資料

1. 学校給食調理場の整備の方向性

現在、12箇所の学校給食調理場及びデリバリー方式の学校給食で、市内の小中学校の学校給食を提供している。

「三次市学校給食調理場再編基本計画（案）」のとおり、12箇所の学校給食調理場のうち、使える施設は引き続き有効活用し、老朽化が進み、学校給食衛生管理基準を満たしていない旧三次市内6箇所の学校給食調理場を統廃合して新設し、さらにデリバリー方式の学校給食を調理場からの学校給食に集約していくとするものである。

2. 整備する学校給食調理場の規模に関する事項

「三次市学校給食調理場整備計画策定委員会」から報告された意見集約報告書では、

少子化の進む状況の中、本市の人口推計においても、将来的に小規模な施設を残していくことは、経費面から考えても難しく、施設の集中化を図る必要がある。

調理場を集約することについては、機器の故障などで給食を停止する必要性が生じた場合、影響を受ける児童・生徒の数が多くなるなどのリスクやその対策も含め、複数整備の比較検討を行われたい。

4,000食に対応する施設は、現在再編を検討する6の調理場のほか、将来的に市内の全小中学校（教職員を含む）へも対応できる施設となる。

1箇所での整備は、複数箇所と比較し、整備に係る経費等についても抑えられるため、現在よりもより、次代を担う児童・生徒への負担が軽減されるほか、施設管理者を置くことで、施設の管理・運営、衛生面を含めた危機管理の一元化を図ることが期待できる。

としている。

この度、提出された意見集約報告書を尊重し、旧三次市内で新たに整備する学校給食調理場について、1箇所での整備と複数箇所の整備を比較検討するものとする。

項目	旧三次市内で1箇所	旧三次市内で複数箇所
学校給食衛生管理基準への適合	・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及び HACCP の考え方に基づき，整備することで適合する。	・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及び HACCP の考え方に基づき，整備することで適合する。
管理者の配置	・1箇所に整備することで，市費の専任の管理者を配置することが容易になる。	・すべての箇所に，市費の専任の管理者を配置することは可能であるが，箇所数に応じて財政的負担は大きくなる。
栄養士の配置	・1箇所に整備することで，県費の栄養士に加え，市費の栄養士を置くことが容易になる。	・すべての箇所に，県費の栄養士に加え，市費の栄養士を置くことは可能であるが，箇所数，人数に応じて財政的負担は大きくなる。
多彩なメニューの提供	・より多くの栄養士でメニューを検討することができ，多彩なメニューの給食が提供できる。	・複数の栄養士でメニューを検討することができれば，多彩なメニューの給食が提供できる。
事務職員の配置	・1箇所に整備することで，市費の事務職員を置くことが容易になる。	・すべての箇所に，市費の事務職員を置くことは可能であるが，箇所数，人数に応じて財政的負担は大きくなる。
食育の取組	・市費の栄養士等を配置することで，食育を推進する体制を整えることができ，現在より充実した食育の推進が可能になる。	・すべての箇所に，市費の栄養士等を配置することは可能であるが，箇所数，人数に応じて財政的負担は大きくなる。
リクエスト給食等への対応	・可能である。	・可能である。
I C T等を使った双方向の食育の推進	・1箇所に整備することで，双方向の食育のためのI C T設備等の導入，運用が容易にでき，新たな食育	・すべての箇所に，双方方向の食育のためのI C T設備等の導入，運用することは可能であるが，箇所数に

	の推進が可能になる。	応じて財政的負担は大きくなる。
アレルギー対応	<ul style="list-style-type: none"> ・ 1 箇所に整備することで、アレルギー専用調理室の整備や個別容器を用いること、また、アレルギー対応の人的体制を整えることで対応可能となる。 ・ 対象の児童生徒まで、確実にアレルギー対応食を届けるチェック体制の構築を行う。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ すべての箇所に、アレルギー専用調理室を設置することや、人的体制を整えることは可能であるが、箇所数に応じて財政的負担は大きくなる。 ・ 対象の児童生徒まで、確実にアレルギー対応食を届けるチェック体制の構築を行う。
配送中の異物混入防止を含めた受渡	<ul style="list-style-type: none"> ・ 児童生徒まで、安全・安心な学校給食を届けるチェック体制の構築を行う。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 児童生徒まで、安全・安心な学校給食を届けるチェック体制の構築を行う。
地産地消の推進	<ul style="list-style-type: none"> ・ 1 箇所に整備することで、市内の農産物の集配システムを構築することが可能となり、地産地消率の向上が期待できる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ これまでと同様に調理場ごとに地産地消を推進していくことになる。
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 現在より調理場の食数が多くなることで、農産物の使用量が多くなり、農業生産者、食材提供者のビジネスチャンスが広がり、後継者、新規参入者を含めた生産者の生きがいにつながる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 現在より調理場の食数が多くなれば、農産物の使用量が多くなり、農業生産者、食材提供者のビジネスチャンスが広がり、後継者、新規参入者を含めた生産者の生きがいにつながる。
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 現在より配送校が増えることで、食材の調達範囲が広がり、子どもたちがより広範囲の地産地消を感じることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 現在より配送校が増えれば、食材の調達範囲が広がり、子どもたちが広範囲の地産地消を感じることができる。
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 1 箇所に整備することで、見学コースを設置することが容易になり、子ども 	<ul style="list-style-type: none"> ・ すべての箇所に、見学コースを設置することは可能であるが、箇所数に応じて

	<p>たちにとって、調理場が身近に感じられる施設となる。</p> <p>・限られた学校給食費の中で、三次産食材を使用する割合30%をめざす。</p>	<p>財政的負担は大きくなる。</p> <p>・限られた学校給食費の中で、三次産食材を使用する割合30%をめざす。</p>
規格外の食材への対応	<p>・1箇所を整備することで、設備、人的体制を整えることができ、規格外の食材への対応が可能となる。</p>	<p>・これまでと同様に調理場ごとの対応となる。</p>
調理場見学	<p>身近で大規模な工場見学が可能になる。</p>	<p>調理場の見学は可能である。</p>
おいしい給食の提供（適切な温度での提供）	<p>・保温食缶等により、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供が可能である。</p>	<p>・保温食缶等により、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供が可能である。</p>
おいしい給食の提供（手間をかけた給食の提供）	<p>・最新の調理機器等を使用し、時間を作ることにより、逆に手間をかけた給食の提供が可能になる。</p>	<p>・最新の調理機器等を使用し、時間を作ることにより、逆に手間をかけた給食の提供が可能になる。</p>
スケールメリット	<p>食材を大量に安価で購入することにより、食材の質が上がれば、充実したメニューの提供が可能になる。</p>	<p>食材を大量に安価で購入ことができ、食材の質が上がれば、充実したメニューの提供が可能になる。</p>
調理後2時間以内の喫食	<p>・可能である。</p>	<p>・可能である。</p>
災害、事故等の発生リスク	<p>・調理場の箇所数が少なければ、災害、事故等の発生リスクは少なくなる。</p>	<p>・調理場の箇所数が多くなれば、災害、事故等の発生リスクは多くなる。</p>
災害、事故等の被害リスク	<p>・一箇所当たりの食数が多くなれば、被害リスクが大きくなる。</p>	<p>・一箇所当たりの食数が少なくなれば、被害リスクが少なくなる。</p>
災害、事故発生時の対応	<p>・1箇所を整備することにより、防災機能を充実させることが容易になり、備蓄機能を持たせることで、備</p>	<p>・施設規模が小さいため、災害対応スペースを確保することが困難である。発生当日の緊急対応は、これま</p>

	<p>蓄食等を保管することができ、災害、事故の発生当日の緊急対応が可能になる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・数日間にわたる場合は、弁当持参の対応となる。 ・1箇所を整備することにより、災害時の調理機能を充実させることが容易になる。 	<p>でと同様になる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・数日間にわたる場合は、弁当持参の対応となる。 ・すべての箇所に、災害時の調理機能を充実させることは可能であるが、箇所数に応じて財政的負担は大きくなる。
貯水タンク	<ul style="list-style-type: none"> ・大きな貯水タンクを整備することで、断水時でも一定期間は、調理が可能になる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・大きな貯水タンクを整備することで、断水時でも一定期間は、調理が可能になるが、箇所数に応じて財政的負担は大きくなる。
自家発電機の設置	<ul style="list-style-type: none"> ・1箇所を整備することにより、自家発電機を設置することが容易になり、停電時の調理が可能になる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・自家発電機を設置することは可能であるが、箇所数に応じて財政的負担は大きくなる。
建設用地の確保	<ul style="list-style-type: none"> ・ハザードマップ等による、被災の可能性が低い場所の中から、用地を確保することになる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ハザードマップ等による、被災の可能性が低い場所の中から、複数箇所確保する必要がある。
施設面積	<ul style="list-style-type: none"> ・安全・安心な学校給食を提供するため、作業動線に支障のない施設面積を確保することになる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・安全・安心な学校給食を提供するため、作業動線に支障のない施設面積を複数箇所確保することになる。
規模別経費比較（建設コスト）	<ul style="list-style-type: none"> ・4,000食1箇所整備 約20億円 	<ul style="list-style-type: none"> ・2,000食2箇所整備 約30億円 ・1,000食4箇所整備 約40億円
規模別経費比較（ランニングコスト） ※職員数及び設備内容により変動あり	<ul style="list-style-type: none"> ・4,000食1箇所整備 30年間で約53億円 	<ul style="list-style-type: none"> ・2,000食2箇所整備 30年間で約65億円 ・1,000食4箇所整備 30年間で約85億円

日常的な給食 試食への対応	<ul style="list-style-type: none"> ・ 1 箇所を整備することで、試食可能な施設を整備することが容易になる。 ・ 日常的に市民を試食可能にすることで、チェック機能を果たすことに繋がる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ すべての箇所に試食可能な施設を整備することは可能であるが、箇所数に応じて財政的負担は大きくなる。
将来負担	<ul style="list-style-type: none"> ・ 経費等を抑えることで、次代を担う児童生徒への将来負担が軽減される。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 1 箇所整備と比較すると、経費がかかるため、次代を担う児童生徒への将来負担が増える。
将来的な調理場の統廃合の対応	<ul style="list-style-type: none"> ・ 比較的容易に対応できる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 余裕食数により対応が異なる。(同じ学校で、給食を提供する調理場が異なる可能性がある。)
子どもたちのための学校給食の充実	<ul style="list-style-type: none"> ・ 基本的な部分の建設経費が抑えられるため、食育、アレルギー対応、地産地消推進のための施設整備を充実させることができやすくなる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 基本的な部分の建設経費が大きくなるため、食育、アレルギー対応、地産地消推進のための施設整備を充実させることが難しくなる。

3. 整備する学校給食調理場の建設予定候補地に関する事項

建設予定候補地は、ハザードマップなどを用い、浸水や土砂災害等による、被災の可能性が低い場所の中から、市の有する土地を中心に検討し、総合的に判断した結果、次の場所に建設することとし、三次市学校給食調理場整備計画を策定するものとする。

候補地	面積（約）	都市計画法用途規制（建築可否）	土地購入	土砂災害警戒区域外	浸水想定区域外
種鶏場跡地	42,765 m ²	可	不要	○	○
酒屋保育所前	15,300 m ²	可	土地開発基金からの買戻	○	○
みよし運動公園酒屋プール周辺	8,900 m ²	可	不要	○	○

候補地	上水道	下水道	造成工事	備考
種鶏場跡地	○	下水道接続 又は浄化槽	要	
酒屋保育所前	○	下水道接続 又は浄化槽	不要	
みよし運動公園酒屋プール周辺	○	下水道接続 又は浄化槽	要	

4. その他の項目に関する事項

アレルギーに関する事項、食育に関する事項、多機能化等に関する事項、地産地消に関する事項等については、専門家等の意見を聞きながら十分に検討し、三次市学校給食調理場整備計画を策定するものとする。

5. 今後のスケジュールについて

学校給食調理場整備事業のスケジュールは、次のとおりとし、令和5年度中の完成をめざすものとする。

年 度	項 目
令和2年度	学校給食調理場整備計画策定 予算要求 基本・実施設計，造成工事
令和3年度	造成工事，建築工事
令和4年度	建築工事
令和5年度	外構工事，供用開始