

(仮称) 三次市新学校給食調理場
整備計画 (案)

令和 2 年 9 月

三 次 市

目 次

- 1 現状と課題・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1～3
- 2 整備の方針・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3～6
- 3 施設の概要・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 7～8
- 4 施設の運営・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 9
- 5 整備スケジュール・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 9

1 現状と課題

三次市には、単独調理場2施設、共同調理場10施設の計12の学校給食調理場があり、小学校21校と中学校12校の内7校の計28校に給食を提供しています。

中学校の内、旧三次市内にある5校においては、平成13年から民間委託による選択制のデリバリー給食を提供しています。

デリバリー給食の利用状況については、平成28年以降の平均選択率が3割を切り、デリバリー給食の対象校生徒の内、7割強の生徒は、弁当を持参している状況にあります。

旧三次市内の学校給食調理場6施設の中には、昭和56年の建築基準法（昭和25年法律第201号）改正によって定められた新耐震基準に準拠していない施設が4施設（粟屋学校給食共同調理場、三次学校給食共同調理場、十日市学校給食調理場、川地学校給食調理場）あり、老朽化が深刻な状況になっています。

また、衛生管理の面でも、旧三次市内の学校給食調理場は、すべての施設が大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年衛食第85号）や学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省告示第64号）の施行前に建設され、この基準に準拠していない状況にあります。

加えて、防災面では、複数の調理場がハザードマップに定める浸水想定区域内に存立しています。

このような状況の中で、市内全ての小中学校の児童生徒に対して、安全・安心な学校給食を、衛生的に、可能な限り同じ条件で、安定的に継続して提供していくため、学校給食調理場再編について検討し、平成30年3月に「三次市学校給食調理場再編基本計画（案）」を策定しました。

この計画（案）をもとに、調理場再編を進めるため、三次市学校給食調理場整備計画策定委員会の意見集約報告書、保護者アンケートなどを通じた市民の皆様のご意見等を考慮しつつ、安全で安心な給食を継

続的に提供するための施設整備，将来の児童・生徒数の減少，運営面など，様々な観点から検討を行ってきました。

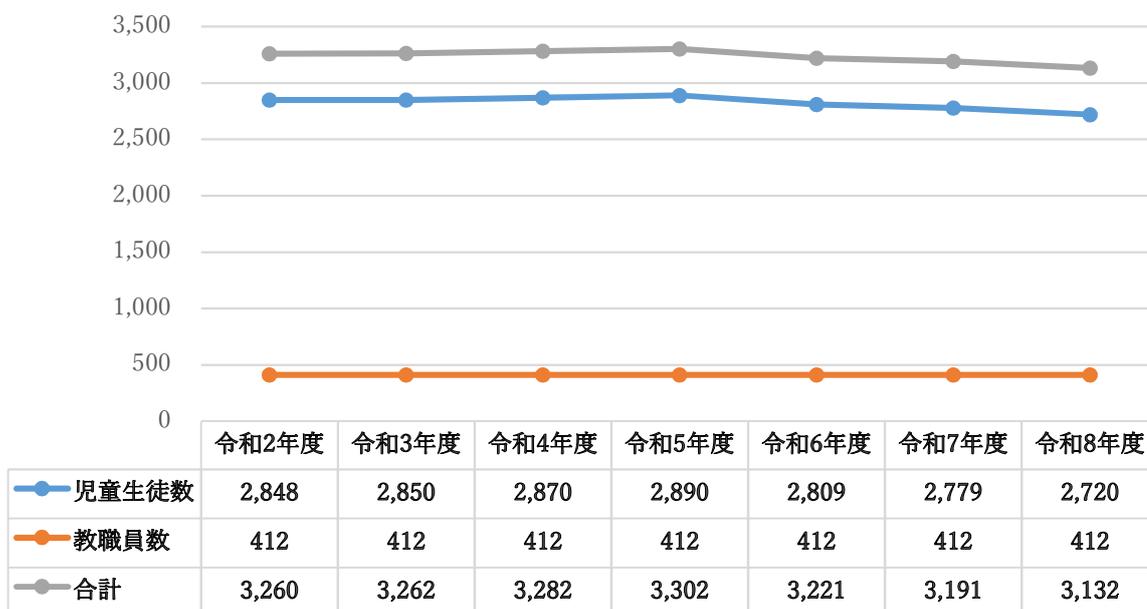
検討結果を踏まえ，令和2年3月に三次市教育委員会が策定した「三次市学校給食調理場整備計画に係る基本方針」に基づき，「(仮称)三次市新学校給食調理場整備計画」を策定するものです。

(資料1) 旧三次市内の学校給食調理場の現状

※施設欄の(共)は，共同調理場

施設	粟屋(共)	三次(共)	八次(共)	田幸(共)	十日市	川地
建築年度	S57	S53	H7	S62	S54	S55
床仕様	ウェット	ウェット	ウェット	ウェット	ウェット	ウェット
汚染区分	要改良	要改良	要改良	要改良	要改良	要改良
排水溝	要改良	要改良	要改良	要改良	要改良	要改良
空調	エアコン	エアコン	エアコン	エアコン	エアコン	エアコン
エアシャワー	未設置	未設置	未設置	未設置	未設置	未設置
真空冷却機	未設置	設置済	設置済	設置済	設置済	未設置
アレルギー対応	ラインの仕切りのみ	ラインの仕切りのみ	ラインの仕切りのみ	ラインの仕切りのみ	ラインの仕切りのみ	ラインの仕切りのみ

(資料2) 児童生徒数推計 (旧三次市)



※教職員数は、令和2年5月現在の数です。

(資料3) デリバリー給食の利用率 (令和2年8月)

中学校12校の内、旧三次市内の5校で、デリバリー給食を実施しています。

三次中	十日市中	塩町中	川地中	八次中	合計
24.0%	29.0%	17.8%	79.5%	21.9%	26.7%

2 整備の方針

新たな給食調理場として、(仮称)三次市新学校給食調理場(以下、「新調理場」という。)を整備します。

(1) 安全・安心な学校給食の提供

ア 老朽化し、安全基準を満たさない施設の改善

老朽化が深刻で、現在の学校給食衛生管理基準に適合していない4つの学校給食共同調理場(粟屋・三次・八次・田幸)と2つの学校給食調理場(十日市・川地)を廃止し、新調理場を新設します。

新調理場は、学校給食衛生管理基準に適合した衛生水準を確保し、安全・安心な給食を提供できる施設とします。

旧三次市内の学校給食調理場の再編内容

再編前	再編後
栗屋学校給食共同調理場	(仮称) 三次市新学校給食調理場
三次学校給食共同調理場	
八次学校給食共同調理場	
田幸学校給食共同調理場	
十日市学校給食調理場	
川地学校給食調理場	

イ 食物アレルギーへの対応

食物アレルギーのある児童・生徒が、安心して給食を食べることができるように、食物アレルギー対応食(除去食を基本とした)を提供します。また、食物アレルギー対応食(除去食を基本とした)の調理は、他の献立と完全に分離したアレルギー除去食対応専用調理室で行います。

ウ 食中毒防止と感染症対策

食中毒防止のため、学校給食衛生管理基準に適合した衛生水準を確保し、HACCP(ハサップ)の概念に基づく、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守します。

新型コロナウイルス感染症などの感染症防止のため、十分作業スペースを確保するとともに、常時換気機能など効果的な換気設備を整備します。

※ HACCP(ハサップ)とは

食品等事業者自らが、食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハ

ガード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法。

(出典：厚生労働省ホームページ)

(2) 全小中学校への給食提供

新調理場の整備によって、選択制のデリバリー給食を実施している学校においても、調理場の給食を提供することが可能となり、全小中学校に同条件で給食を提供する体制を確保します。

(3) 地産地消の推進

これまで取り組まれてきた田幸地区、川地地区の取組をはじめ、既存の生産者グループの取組を継続します。

さらに、学校給食に必要な三次産の野菜・果物等の安定供給を図るため、JA三次、生産者、栄養教諭や栄養士、市等で構成する「(仮称)学校給食食材安定供給協議会」を新たに設立し、年間作付計画、集出荷体制、生産者の拡大などに取り組めます。

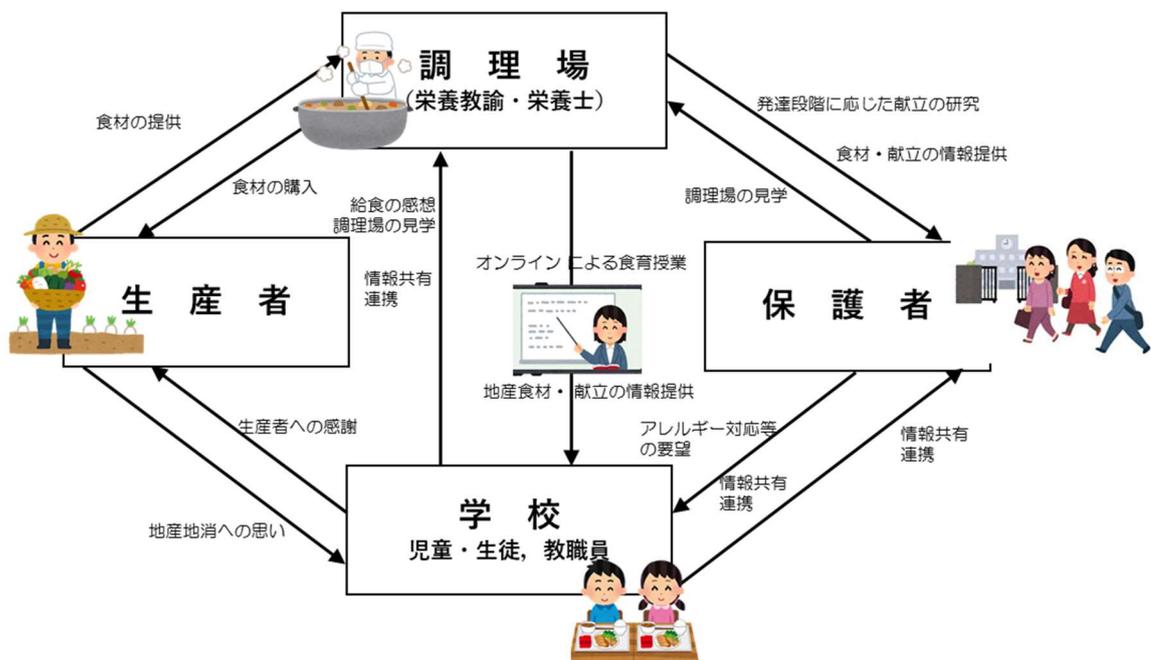
また、生産者と調理場との調整を担う機能(人材を含む。)を検討します。

(4) 食育の充実

学校給食を通じて、食の大切さを学び、望ましい食習慣等を養うため、児童・生徒の発達段階に応じた献立を研究するとともに、栄養教諭による「食」に関する指導内容を充実させます。

栄養教諭や栄養士が、テレビ会議システムを活用して各学校でオンライン授業による食育教育を行います。

新調理場内に見学コースや試食スペースを確保するなど、「給食の見える化」を実現し、施設内の食育環境の充実に努めます。



(5) 将来の財政負担の軽減

現在の学校給食調理場を再編し、新調理場を整備することにより、施設整備費用及び管理運営費用を抑制し、将来の財政負担の軽減を図ります。

3 施設の概要

(1) 施設規模

ア 提供可能食数：1日当たり 最大4,000食規模

一般的に調理場設計に考慮する10%の余裕食数を加算しています。また、機器の対応能力が500食単位であることから4,000食とします。

イ 対象校：小学校 12校 中学校 5校

ウ 構造：鉄骨造

エ 延床面積：約3,000㎡

オ 諸室

検収室，下処理室，泥落室，和え物室，揚物・焼物・蒸物調理室，アレルギー対応食調理室，洗浄室，事務室，更衣室，休憩室，見学スペース，会議室（試食スペース），洗濯乾燥室等

区分		必要とする機能	
学校給食施設	施設本体	汚染作業区域	<ul style="list-style-type: none"> ・泥落室 泥付き野菜類の処理を行う ・検収室 搬入された食材の鮮度等の確認を行う ・下処理室 食品の選別，剥皮，洗浄等を行う ・洗浄室 食器，食缶等の洗浄，消毒を行う ・その他 食品庫，納米室 等
		非汚染作業区域	<ul style="list-style-type: none"> ・炊飯室 炊飯を行う ・揚物・焼物・蒸物調理室 揚物・焼物・蒸物の調理を行う ・和え物室 加熱処理した食材の冷却，和える，保冷食缶への配缶を行う ・アレルギー対応食調理室 アレルギー対応食の調理を行う ・その他 ボイルコーナー，煮炊調理室，消毒保管・配送室 等
	職員工リア	事務室，更衣室，休憩室，洗濯乾燥室 等	
	その他	会議室（試食スペース），見学スペース 等	
屋外施設		倉庫，排水処理施設，トラックヤード 等	

(2) 整備用地

ア 所在地 三次市四拾貫町内 種鶏場跡地

イ 選定要件

- ① 三次市防災ハザードマップにおける浸水想定区域外にあり、
浸水や土砂災害等による被害の可能性が低いこと。
- ② 騒音，臭気等で整備用地周辺に与える影響が少ないこと。
- ③ 用途地域が工業地域，準工業地域に該当又は指定なしの用地
であること。
- ④ 配送校において2時間以内で喫食可能であること。

(3) 概算事業費及び財源

【概算事業費】

(単位：百万円)

項目	金額	備考
建設費（設計・工事監理，工事）	2,458	
設計・工事監理費	64	
工事費	2,394	上下水道，道路含
什器・備品購入費等	131	
その他	120	
合計	2,709	

【財源】

(単位：百万円)

項目	金額	備考
国庫支出金	150	
起債	2,466	
一般財源	93	
合計	2,709	

4 施設の運営

新調理場の運営は，市が食材の調達，献立の作成を行うこととし，場長，事務職員，栄養教諭・栄養職員を配置します。

5 整備スケジュール

令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度
	● →	用地測量造成工事設計，建物基本設計，実施設計	
		● →	造成工事，建物整備工事
			● → 令和5年2学期 新調理場稼働予定 外構工事