

新たな学校給食調理場  
基本計画

平成24年1月

---

帯広市教育委員会

## 目 次

1. 基本計画の性格 .....	1
2. 帯広市の学校給食のめざす姿 .....	1
3. 施設計画の基本条件 .....	2
4. 建設場所 .....	12
5. 平面・配置計画 .....	14
6. 配送・回収計画 .....	19
7. 熱源・排水処理 .....	24
8. 環境への配慮 .....	27
9. 食育・地産地消 .....	29
10. 建設及び管理・運営手法 .....	32
11. 整備スケジュール .....	34
12. 概算事業費 .....	35

## 1. 基本計画の性格

---

帯広市は、安全・安心で魅力ある学校給食を安定的に提供するため、新たな学校給食調理場の整備に向けて、平成 22 年度に「新たな学校給食調理場基本構想」を策定しました。

基本計画は、この基本構想に基づき、新たな学校給食調理場の施設・設備の基本的な内容や、食育・地産地消の具体的な取り組みを示し、今後の基本設計など新たな学校給食調理場の具現化の基礎とするものです。

## 2. 帯広市の学校給食のめざす姿

---

「新たな学校給食調理場基本構想」では、豊かな地元産食材を最大限に活用し、地域ぐるみで連携しながら、安全・安心でおいしい学校給食を提供し、将来を担う子どもたちが、食を通して、食や地域の産業、文化への理解を深め、心身ともに健やかに成長することができるよう、温もりが感じられ、魅力ある学校給食づくりをすすめることを掲げています。この基本理念を踏まえ、帯広市のめざすべき学校給食の姿を示します。

### ○帯広市の学校給食の姿

- ・児童生徒は、温かいものは温かく、冷たいものは冷たいままのおいしい給食を食べています。
- ・献立は、道内産の主食（米飯・パン）と、地元産食材がたくさん使われている副食（主菜・副菜）からなり、和え物などバラエティに富み、栄養バランスも考えられています。また、ご飯も温かく、白飯だけではなく混ぜご飯も出ます。
- ・食物アレルギーを持つ児童生徒も、皆と一緒に給食（食物アレルギー対応食）を楽しく食べています。
- ・給食時間には、先生から今日の給食についてのお話や、栄養士・調理員や地域の方から食べ物や農業についてのお話を聞き、食の大切さを学びます。
- ・調理場は、食中毒などの事故が起きないように細心の配慮がなされており、調理員の衛生管理意識も徹底しています。

### 3. 施設計画の基本条件

#### (1) 設置方式

共同調理場方式とし、1施設で整備します。

#### (2) 提供食数、献立

##### ①提供食数

- ・提供食数は、平成23年度児童生徒数13,340人に加え、教職員数等を考慮し、食物アレルギー対応食も含めて一日当たり14,000食とします。

対象校	○小学校 26校 帯広小学校、西小学校、柏小学校、明星小学校、 緑丘小学校、北栄小学校、光南小学校、東小学校、 啓西小学校、稲田小学校、豊成小学校、大空小学校、 栄小学校、若葉小学校、広陽小学校、花園小学校、 啓北小学校、開西小学校、明和小学校、森の里小学校、 つつじが丘小学校、川西小学校、清川小学校、広野小学校、 大正小学校、愛国小学校 ○中学校 14校 第一中学校、第二中学校、第四中学校、第五中学校、 第七中学校、第八中学校、大空中学校、南町中学校、 西陵中学校、緑園中学校、翔陽中学校、川西中学校、 清川中学校、八千代中学校
学級数	○小学校 289学級 ○中学校 143学級 ○特別支援 小学校 77学級 ○特別支援 中学校 31学級

※農村部のへき地保育所5所(川西、富士、清川、広野、愛国)への副食の提供も行う。

##### ②献立

- ・献立は、リスク分散や食材調達等を考慮し、小学校2献立、中学校1献立の3コースとします。
- ・献立内容は、主食(米飯またはパン)、副食(3品)、牛乳を基本とします。
- ・米飯は、一日最大2献立分の概ね9,000食を供給し、適温での提供、メニューの充実の観点から、調理場において炊飯します。
- ・パン、牛乳は納入業者から学校へ配送します。

#### (3) 衛生管理・リスク分散

- ・国の「学校給食衛生管理基準」等に準拠し、HACCPの概念に基づく徹底した衛生管理とリスク分散をはかるとともに、小学校と中学校の調理ラインを完全に分離します。
- ・ドライシステムを導入します。
- ・調理後(食缶等汲み上げ)から給食開始までは2時間以内とします。

- ・作業区分ごとの部屋の区画や専用前室の設置などにより、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分します。
- ・各区域の食材の交差汚染を防止します。
- ・水はね等による二次汚染を防止します。
- ・汚染作業区域、非汚染作業区域にそれぞれ器具等洗浄室を設置します。
- ・魚肉・卵類、野菜・果物類の納入時における相互汚染を防止するため、食材の区分ごとに搬入入口を分離します。
- ・非汚染作業区域における空気清浄度の確保や結露対策を施します。
- ・外部で発生したウィルス感染症の二次感染を防止するため、洗浄室搬入口に特別洗浄室を設置します。

#### (4) 食物アレルギー対応食

- ・概ね 200 食の食物アレルギー対応食を調理する専用調理室を設置します。
- ・当面は、卵、乳の除去食を提供します。
- ・食物アレルギー対応食の誤配を防ぐ工夫をします。
- ・食物アレルギー対応マニュアルを作成します。
- ・食物アレルギーに関する理解を促進します。
- ・保護者との説明会、面談等により、情報の共有をはかります。
- ・将来の対象とするアレルゲン種の拡大や代替食の提供も考慮し、調理室内の構成を検討します。

#### (5) 諸室等の要件

- ・施設内の扉は原則として引き戸とし、給食エリアへの出入口及び給食エリア内の諸室間の出入口の扉は自動とします。
- ・各室及び通路は、安全性、作業性等を考慮し、段差のない構造とします。
- ・給食エリアの床は滑りにくい素材で、清掃しやすく経年による損傷の少ないものとします。
- ・給食エリアの諸室には、適宜、排水溝、排水枡、殺菌灯及び換気扇等を配置します。
- ・調理等の作業に必要なスペースを確保します。
- ・給食エリアの諸室は、提供給食数に応じた設備、装置及び機械器具が適切に配置できる構造とします。
- ・事務エリアは、一般エリアと調理員エリアで区分し、調理員エリアには、見学者等が容易に立ち入ることが出来ないよう区画します。
- ・調理室内の温度管理及び記録を行います。
- ・機器の構造及び材質は、菌の増殖、ほこり・ごみの溜りを防止するものとします。
- ・鳥類・昆虫類・鼠等の侵入防止対策を講ずるものとします。

【諸室等の構成】

区分		必要諸室	
施設本体	給食エリア	汚染作業区域	荷受室・検収室 納米室 検収事務室 食品・調味料庫 冷蔵室 冷凍室 下処理室 泥落とし室 割卵室 洗浄室（消毒前） 計量室 器具洗浄室 前室 廃棄庫 倉庫 油庫 残菜処理室 洗米室
		非汚染作業区域	上処理室 煮炊き調理室 焼物・揚物・蒸物室 和え物室 アレルギー食専用調理室 コンテナ室 洗浄室 器具洗浄室 前室 炊飯室
	事務エリア	一般エリア	研修室 調理体験室 相談コーナー 職員・外来者用トイレ 多目的トイレ 玄関ホール 見学通路・ホール 倉庫
		職員・調理員 エリア	事務室 会議室 給湯室 職員用更衣室 休憩室 調理員用更衣室 調理員用シャワー室 調理員用トイレ 洗濯・乾燥室 運転手控え室 倉庫
	その他	機械室 プラットホーム 清掃器具庫 エレベーター 小荷物専用昇降機	
	付帯施設	駐車場 駐輪場・バイク置場 ごみ置場 排水処理施設 受水槽 防火水槽	

①諸室の概要

【給食エリア】

区分	室名	摘要
給食 エリア	荷受・ 検収室	<p>◆ 食品の荷受・検収作業を行う室</p> <p>① 肉・魚・卵等と野菜類等それぞれ専用の室を設ける。</p> <p>② 納品される食材数に対応可能なスペースを確保する。</p> <p>③ 検収（検温、記録）がしやすい作業環境とする。</p> <p>④ 仕分け空間・カートの移動及び保管に必要なスペースを確保する。</p> <p>⑤ 荷受室・検収室内に雨、風、虫、粉じん等が入りこまないように配慮する。</p> <p>⑥ 検収室内に排水溝を設置する。</p>
		<p><b>厨房機器</b></p> <p>台秤、移動台、L字運搬車、掃除用具入れ、保存食用冷凍庫、2槽シンク、3槽シンク、器具消毒保管庫</p>
	納米室	<p>◆ 米を納入・保管するための室</p> <p>① 2日分 18,000食以上の貯米可能なサイロを設置し、米の使用順序の管理などを適切に行う。</p>
		<p><b>厨房機器</b></p> <p>米サイロ・パケットコンベア</p>
	検収事務室	<p>◆ 食材荷受及び検収時に使用する室</p>
	食品・ 調味料庫	<p>◆ 缶詰・調味料等を25℃以下で保管する室</p>
		<p><b>厨房機器</b></p> <p>ラック、トップトラック、パススルー冷蔵庫</p>
	冷蔵室 冷凍室	<p>◆ 食材または調理食品を適切な温度で保管する室</p> <p>① 下処理室に肉・魚等専用と野菜類等をそれぞれ専用の冷蔵・冷凍室、和え物室に調理済みの食品を保冷する冷蔵室を設置する。</p> <p>② 保存食（原材料・調理済み食品）用の冷凍庫を設置する。</p> <p>③ 調理室内に室温表示盤を設置する。</p> <p>④ 設置場所の目的及び機能に応じ、適宜パススルー式とする。</p>
		<p><b>厨房機器</b></p> <p>ラック、片袖運搬車</p>
	下処理室	<p>◆ 食品の下処理を行う室</p> <p>① 肉・魚等と野菜類等それぞれの専用の室を設ける。</p> <p>② 根菜・葉物・果物等のラインを区分する。</p> <p>③ 野菜くず等を回収が容易な場所に移動することを考慮する。</p>
	<p><b>厨房機器</b></p> <p>球根皮剥機4台（小学校ライン：2台、中学校ライン：2台）、サイロの目切り機3台（小学校ライン：2台、中学校ライン：1台）、野菜スライサー（加熱野菜用）6台（小学校ライン：4台、中学校ライン：2台）、器具消毒保管庫、移動台、野菜洗浄機、ばっき槽付4槽シンク、掃除用具入れ、片袖運搬車、3槽シンク、調理台、パススルー冷蔵庫、包丁まな板殺菌庫、残菜処理台、ラビスポーザー（操作盤付）、移動ラック、作業台</p>	

区分	室名	摘要
給食エリア	泥落とし室	<p>◆ 主に根菜類の泥落とし作業、皮剥きを行う室</p> <p>① 処理後の下処理室への移動を考慮し、移動受台等の設置場所を確保する。</p>
		<p><b>厨房機器</b></p> <p>移動台、移動受台、3槽シンク</p>
	割卵室	<p>◆ 割卵作業を行う室</p> <p>① 下処理前の卵専用冷蔵庫を設置する。</p>
		<p><b>厨房機器</b></p> <p>卵専用冷蔵庫、割卵機、移動台、作業台、掃除用具入れ、器具消毒保管庫、3槽シンク</p>
	計量室	<p>◆ 調理工程や調理容量ごとに材料（調味料等）の仕分けや計量を行う室</p>
		<p><b>厨房機器</b></p> <p>冷蔵庫、器具消毒保管庫、移動台、3槽シンク、作業台、電動缶切機、上皿秤、水切付シンク、棚</p>
	洗米室	<p>◆ 米を洗う室</p> <p>① 連続炊飯システムとの一連の工程に留意する。</p>
	<p><b>厨房機器</b></p> <p>分量機、連続洗米機</p>	
上処理室	<p>◆ 下処理した野菜類の切裁を行う室</p> <p>① 野菜類下処理室からの移動はパススルーカウンターとする。</p> <p>② 調理室へのカートの移動動線を確保する。</p>	
	<p><b>厨房機器</b></p> <p>フードカッター置台、フードカッター、掃除用具入れ、包丁まな板殺菌庫、3槽シンク、移動台、ドライ対応移動式サイの目切機、移動受台、ドライ用移動式フードスライサー、器具消毒保管庫、器具消毒保管庫用カート、作業台、L字運搬車</p>	
煮炊き調理室	<p>◆ 煮物・炒めもの等の調理を行う室</p> <p>① 残菜等の回収経路に留意する。</p> <p>② 天井等への結露を避けるため、フード等を設置する。</p> <p>③ 天井高は十分な気積を確保し、圧迫感のないよう配慮する。</p>	
	<p><b>厨房機器</b></p> <p>回転釜 24 台（小学校ライン：15 台、中学校ライン：9 台）、ドライ式高速度ミキサー、ドライ式高速度ミキサー受台、食缶消毒保管庫、作業台、3槽シンク、スパテラストンド、ラック、グランドケトル、盛付台、移動台、プレート殺菌庫、移動シンク、両袖運搬車</p>	
焼物・揚物・蒸物室	<p>◆ 焼物、揚物及び蒸し物の調理を行う室</p> <p>① オイルミストの飛散等に留意する。</p>	
	<p><b>厨房機器</b></p> <p>連続フライヤー3台（小学校ライン：2台、中学校ライン：1台）、スチームコンベクションオープン（40段）8台（小学校ライン：5台、中学校ライン：3台）、器具消毒保管庫、器具洗浄機、運搬台、3槽シンク、ウォーマーテーブル、食缶消毒保管庫</p>	

区分	室名	摘要
給食エリア	和え物室	◆ 和え物等の調理を行う室 ① 設置する冷蔵庫は、排熱による室温上昇に留意する。
		<b>厨房機器</b> 回転釜 6 台 (小学校ライン：4 台、中学校ライン：2 台)、真空冷却機 4 台 (小学校ライン：3 台、中学校ライン：1 台)、移動台、3 槽シンク、1 槽シンク、作業台、器具消毒保管庫、運搬台、冷蔵庫、食缶消毒保管庫
	アレルギー食専用調理室	◆ 食物アレルギー対応食を調理する室 ① 概ね 200 食の卵・乳除去食が調理可能な規模とする。 ② 配送・配膳方式を踏まえ、食材や配缶作業の動線に留意する。 ③ アレルギー食用の食器、食缶等を適切に消毒保管できるよう配慮する。
		<b>厨房機器</b> 冷凍冷蔵庫、3 槽シンク、食器消毒保管庫、器具消毒保管庫、作業台、ガス・電気テーブル、キャビネット付移動台、移動台、スチームコンベクションオーブン、脇台、電気式フライヤー、水切台付 2 槽シンク
	炊飯室	◆ 米の炊飯、ほぐし、食缶への配食を行う室 ① 概ね 9,000 食が調理可能な規模とする。 ② 具材の混ぜ合わせ、配缶の作業スペースを確保する。
		<b>厨房機器</b> 自動炊飯システム 1 式、2 槽シンク、移動台、回転釜
	コンテナ室	◆ 食器用コンテナの消毒保管及びコンテナへ食缶等の詰め込み作業を行う室 ① 最大で 182 コンテナが収容可能で、配送作業に十分な広さを確保する。
		<b>厨房機器</b> コンテナ消毒装置、食缶消毒保管庫、食缶消毒保管庫用カート、予備食器消毒保管庫、予備食器消毒保管庫用カート、コンテナ、移動ラック
	洗浄室	◆ 回収した食器・食缶・コンテナ等をそれぞれ専用の洗浄機で洗浄する室 ① アレルギー対応食用の食缶・食器専用洗浄スペースを確保する。 ② 洗浄作業時の騒音及び暑さ対策を講ずる。
		<b>厨房機器</b> 食器洗浄機 3 台、コンテナ洗浄機 2 台、食缶洗浄機 2 台、水切付シンク、小物洗浄機、移動台、3 槽シンク、コンプレッサー、置台、残滓処理台、食缶下洗機、自動食器浸漬槽、自動食器供給装置、残滓計量コンベア、ローラーコンベア、カートイン戸棚、移動パンラック、第一スラットコンベア、第二スラットコンベア、移動式ローラーコンベヤ、ローラーコンベヤ、自動食器受取装置
器具洗浄室	◆ 調理で使用した器具類を洗浄する室 ① 各清浄度区分に設置する。	
	<b>厨房機器</b> 器具消毒保管庫、移動台	

区分	室名	摘要
給食エリア	前室	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 靴の履き替えやエプロンの交換、手洗いをを行う室</li> <li>① 非汚染作業区域についてはエアシャワーを設置する。</li> <li>② 各清浄度区分に設置する。</li> </ul>
	廃棄庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ ビン・缶・ダンボール等の廃棄物を一時的に保管する室</li> <li>① 屋外ゴミ置場との動線に留意する。</li> </ul>
	倉庫	◆ 物品等を保管する室（適宜配置）
	油庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 食油・廃油等を保管する室</li> <li>① 新油と廃油を区別する。</li> <li>② 納入及び回収の動線に留意する。</li> </ul>
		<p style="text-align: center;"><b>厨房機器</b></p> <p>新油タンク、廃油タンク</p>
	残菜処理室	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 残菜の脱水等処理を行う室</li> <li>① 残菜の水切りを確実にを行うことができるシステムを導入する。</li> </ul>
		<p style="text-align: center;"><b>厨房機器</b></p> <p>自動調整タンク、残菜処理機（自動制御機能付）</p>

【事務エリア・調理員エリア】

区分	室名	摘要
事務 エリア	事務室	<p>◆ 職員が執務する室</p> <p>① 1階に設置し、OAフロアとする。</p> <p>② 来訪者（見学者等）対応のため、玄関ホールに面して窓口を設置する。</p> <p>③ 検収作業を行うための更衣室及び前室を設置する。前室は、検収室への動線に考慮して設置する。</p> <p>④ 書庫を設置する。</p> <p>⑤ 給湯室を設置する。</p> <p>⑥ 郵便及び新聞受を設置する。</p> <p>⑦ 調理室の温度、湿度及び冷蔵庫、冷凍庫内の温度が監視でき、かつ履歴がわかるシステムを導入する。</p> <p>⑧ 場内モニターを設置する。</p>
	会議室	<p>◆ 職員等が打合せを行う室</p> <p>① 職員用事務室の付近に設置する。</p>
	職員用更衣室	<p>◆ 職員が更衣等を行う室</p> <p>① 女性用・男性用に区分する。</p>
	職員・外来用トイレ	<p>◆ 職員、外来用のトイレ</p> <p>① 女性用・男性用に区分する。</p> <p>② 洋式トイレは洗浄便座付（シャワートイレ）とする。</p> <p>③ 各階に設置し、1階のトイレについては、必要に応じて窓に目隠しシートを貼る。</p>
	多目的トイレ	<p>◆ 車いす利用者等が利用できるトイレ</p> <p>① オストメイト対応とする。</p>
	玄関ホール	<p>◆ 施設の玄関及び内部のホール空間</p> <p>① 明るく清潔感のある空間とする。</p> <p>② 下足入れを設置する。</p>
	見学通路 ・ホール	<p>◆ 児童生徒等が施設を見学するためのスペース</p> <p>① 作業工程を分かりやすく見学できるように、配置や順路などを工夫する。また、必要に応じてモニターを活用した見学機能について検討する。</p> <p>② 児童(低学年)が見学しやすい見学窓及び手すりの高さとする。</p> <p>③ 見学ルートの際には、展示スペースとして活用できるようにピクチャーレール等を設置する。</p> <p>④ 見学者と調理員の動線が重ならないよう配慮する。</p>
	研修室	<p>◆ 見学者の視察対応、研修、会議等を行う室</p> <p>① 60人程度が収容できる広さを確保する。</p> <p>② 手洗い設備を設ける。</p> <p>③ 試食用給食を運搬するためのカートを備える。</p> <p>④ 机、椅子等を収納する倉庫を設置する。</p> <p>⑤ 会議以外の用途（試食会等）を考慮した床仕上げとする。</p> <p>⑥ パーティション等可動間仕切りを設置する。</p> <p>⑦ 投影用スクリーンを設置する。</p>

区分	室名	摘要
事務エリア	調理体験室	<p>◆ 調理講習会や献立の試作を行う室</p> <p>① 調理台を設置し、40人程度が体験可能な調理スペースを確保する。</p> <p>② 子供用作業台を設置する。</p>
	倉庫	◆ 物品等を保管する場所（適宜配置）
調理員エリア	給湯室	<p>◆ 給湯器・流し台、冷凍冷蔵庫を備えた室</p> <p>① 調理員用休憩室付近に設置する。</p>
	調理員用休憩室	<p>◆ 調理員等が休憩等を行う室</p> <p>① 女性用・男性用に区分する。</p>
	調理員用更衣室	<p>◆ 調理員等が更衣等を行う室</p> <p>① 女性用・男性用に区分する。</p>
	調理員用シャワー室	<p>◆ 調理員等の脱衣・シャワーに使用する室</p> <p>① 女性用・男性用に区分する。</p>
	調理員用トイレ	<p>◆ 調理員用のトイレ</p> <p>① 女性用・男性用に区分する。</p> <p>② 調理室専用の衣服や履物の脱衣スペースを設置する。</p> <p>③ 便器は洋式で洗浄便座付（シャワートイレ）、自動洗浄のものとし、便器に座ったまま手洗い、消毒が行えるものとする。</p>
	運転手控え室	<p>◆ 配送車運転手の控え室</p> <p>① トイレ、流し台を設置する。</p>
	洗濯・乾燥室	<p>◆ 調理員等の白衣・エプロン等を洗濯・乾燥する室</p> <p>① 業務用洗濯機と家庭用洗濯機を備える。</p> <p>② 作業着、エプロン等用途別の洗濯機・乾燥機が設置できるスペースを確保する。</p> <p>③ シューズ洗い用設備を設置する。</p> <p>④ 換気扇を設置する。</p>
倉庫	◆ 物品等を保管する場所（適宜配置）	

## (6) 食器、保温容器等

### ①食器

- ・食器は、碗、大皿、丼、仕切り皿、小皿の5種類とします。
- ・食器は、最大3点を同時使用するものとし、使用しない食器は、保管庫に格納し衛生管理に留意します。
- ・食物アレルギー対応食用容器は、誤配防止のため、学校名、学級名、児童生徒名を表示します。
- ・食器の材質は、児童生徒の安全性や扱いやすさを考慮し、PEN樹脂製とします。また、帯広らしさをイメージしたオリジナルのデザインを検討します。

### ②保温容器等

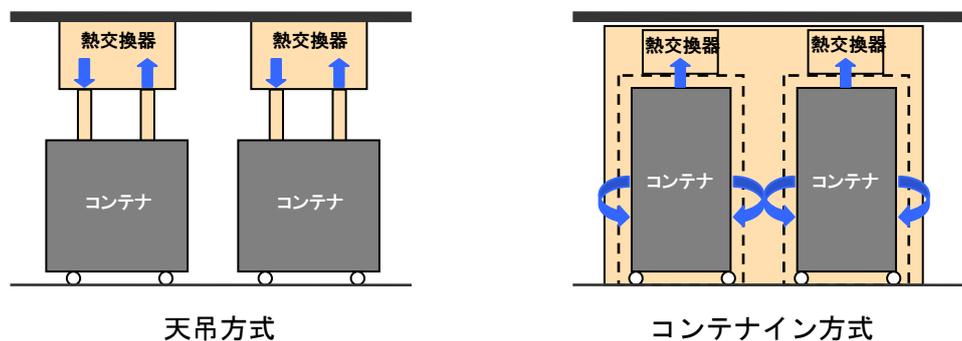
- ・配送に用いる保温容器等は、食缶（大、中）、バット（温・冷食、米飯用）とします。
- ・保温容器等は、保温 65℃以上、保冷 10℃以下を2時間以上保持できる機能を有するものとします。

## (7) コンテナ

コンテナは、配送の効率性や食缶等の積み下ろしの作業性等を考慮し、幅 1,400mm、奥行き 800mm、高さ 1,550mm程度の統一サイズとします。

なお、学校に設置されているダムウェーターは、コンテナサイズに対応できないことから、配膳方法について検討します。

また、コンテナの消毒・保管方法は、天井に設置した消毒機をコンテナ上部に接続し内部の熱風消毒を行なう「天吊方式」と、洗浄後の食器を収納したコンテナを消毒機に格納し熱風消毒を行なう「コンテナイン方式」がありますが、消毒に要する熱量や作業性、コンテナ室面積の省スペースなどを検討し、決定します。



## (8) 災害に強い施設づくり

建築構造体、非構造部材、設備は、「官庁施設の総合耐震計画基準」に従い、耐震性の確保をはかります。

また、天井や設備機器の落下・転倒等の二次被害を防止する措置を講ずるものとします。

## 4. 建設場所

建設場所は、①「現学校給食共同調理場隣接地」、②「旧帯広空港ターミナル跡地」の市有地2ヶ所について、土地の位置・形状・面積等の諸条件から比較検討を行い、特に、14,000食規模の学校給食調理場整備に十分な面積・形状等を有すること、また、調理後2時間以内の喫食を遵守するため、最も効率的な配送が可能となる場所であることが、選定にあたっての重要な要件となることを踏まえ、「旧帯広空港ターミナル跡地」とします。

建設候補地位置図



建設候補地①



建設候補地②



建設候補地の比較

所在地		建設候補地① 西22条北2丁目23番1	建設候補地② 南町南8線42番3外4筆
敷地条件	現状	現調理場隣接地	旧帯広空港ターミナル跡地
	面積	13,500㎡	52,000㎡
	用途地域	なし(市街化調整区域)	なし(市街化調整区域)
	地目	雑種地	雑種地
	建ぺい率	50%	50%
	容積率	80%	80%
	制限	—	航空法(高さ制限)
	支障物件等	隣接地に埋蔵文化財	ターミナル建物、エプロン
項目別優位性の目安	周辺土地利用との関係	○ ・工業系用地に隣接し、周辺環境に影響を与えない。 ・市街化調整区域にある。(調理場整備に際し開発許可は不要)	○ ・住宅地と近接しており、居住環境に配慮が必要。 ・帯広駐屯地と隣接しており、航空法の高さ制限がある。 ・市街化調整区域にある。(調理場整備に際し開発許可は不要)
	土地の形状・面積	○ ・敷地内の一部に埋蔵文化財(遺跡)があり、建設可能な用地が限定される。	○ ・敷地面積が大きく土地利用の自由度が高い。
	配送時間	○ ・農村部への給食配送に時間を要す。	○ ・市街校との移動距離が概ね15分圏内であり、農村部にも近く、配送時間の短縮が可能。 ・弥生新道、弥生通の整備に伴い、市街地においても配送時間の短縮が可能。
	防災(水害ほか)	○ ・浸水想定区域に該当する。 ・現時点で判明している活断層は、直下にはない。	○ ・浸水想定区域に該当しない。 ・現時点で判明している活断層は、直下にはない。
	インフラ	○ ・ガスの整備が必要となる。	○ ・ガス、上下水道の整備が必要となる。
学習環境(食育)	○ ・食関連試験研究施設に隣接するが、周辺が工業系用地のため、学習(食育)環境の点では優位性は低い。	○ ・緑豊かな帯広の森に隣接していることなどから、学習(食育)環境に恵まれている。	
総合評価		○	

## 5. 平面・配置計画

---

### (1) 平面計画

国の「学校給食衛生管理基準」等に準拠し、HACCP の概念に基づく徹底した衛生管理とリスク分散をはかるとともに、小学校・中学校の調理ラインを完全に分離した、平面計画とします。

#### ①平面計画の考え方

- ・「学校給食衛生管理基準」の学校給食施設区分に従い、「汚染作業区域」と「非汚染作業区域」を明確に区画するとともに、調理ラインを小学校と中学校に完全に分離し、リスク分散をはかります。
- ・洗浄室・コンテナ室・炊飯室・食物アレルギー対応食専用調理室は共通のラインとします。
- ・給食エリアと事務エリアを明確に区分します。
- ・下処理、上処理、洗浄、前室等を明確に区分します。
- ・作業効率、経済性等を考慮し、単純な平面形状とします。
- ・給食エリアは、全ての機能を1階に配置します。
- ・2階には見学通路、研修室、調理体験室及び調理員の休憩室、更衣室を配置し、見学者等と調理員の動線を区分します。

#### ②人（調理員）の動線

- ・調理員は各作業区域内のみで動くことを原則とし、他の作業区域を通らずに目的の作業区域へ移動するものとします。
- ・エアシャワー、エアカーテン、履き替えスペース、手洗い・消毒等の洗浄設備を備え、各作業区域の入口にて清浄度を確保します。

#### ③物（食材・器材・容器）の動線

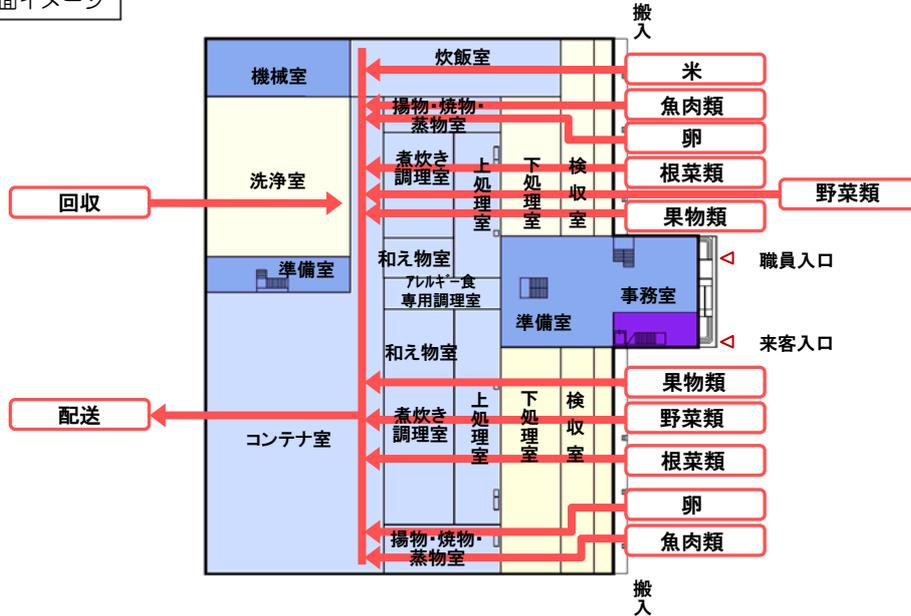
- ・食材の搬入から調理、搬出までの給食調理及び食品の流れは、交差のないワンウェイの動線とします。
- ・食材搬入口及び食材保管場所は、肉魚・卵類と野菜・果物類を別に設置し、納入時の相互汚染を防止します。
- ・配送、回収の効率性を考慮して、トラックヤード、洗浄室、コンテナ室を配置します。
- ・廃棄物は汚染作業区域、非汚染作業区域ごとに搬出するものとします。

#### ④平面イメージ

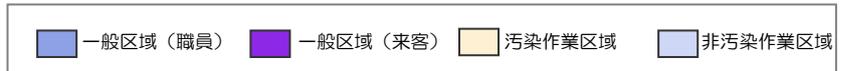
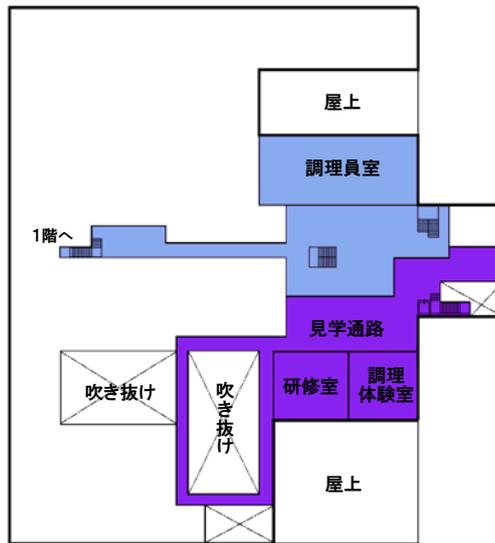
食材の動線等を考慮し、必要諸室を配置した平面イメージを次の図に示します。

なお、建築面積は 7,000 m<sup>2</sup>程度、延床面積は、8,000 m<sup>2</sup>程度と想定します。

1階平面イメージ

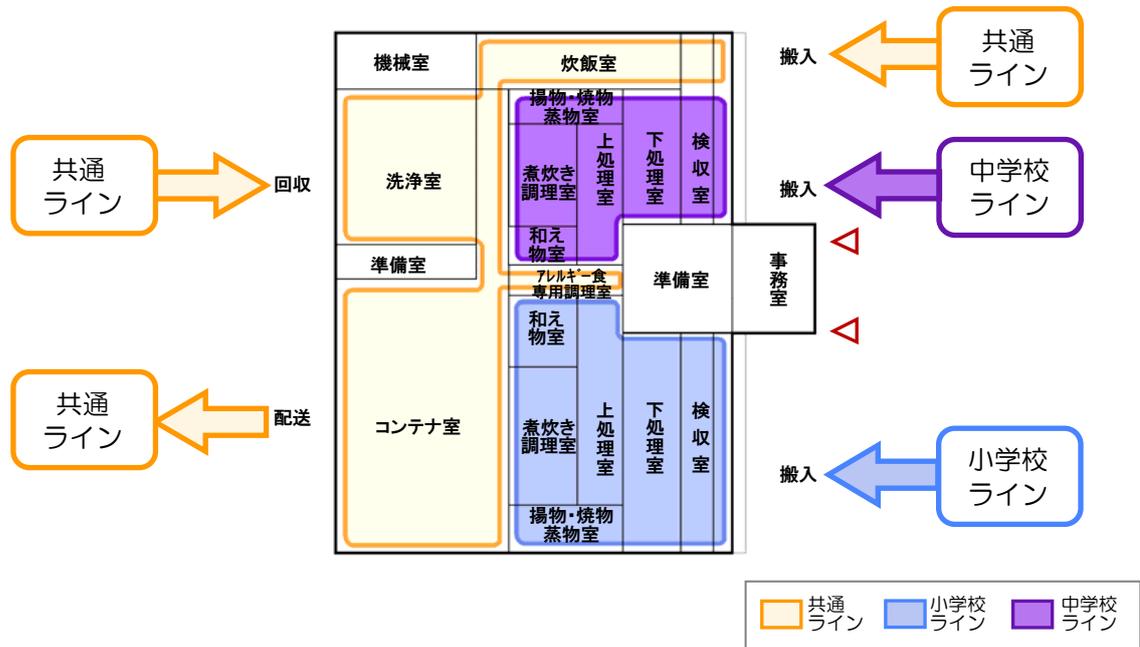


2階平面イメージ



## ⑤調理ラインイメージ

調理ラインイメージ



## (2) 調理員の配置

想定する調理員の配置は次のとおりとなりますが、調理作業のタイムテーブルや作業効率等を考慮し、適切な人員配置を検討します。

<午前：90人>

○小学校ライン（9,000食） 合計49人

煮炊き調理：21人

揚物・焼物・蒸物調理：15人

和え物調理：13人

○中学校ライン（5,000食） 合計27人

煮炊き調理：13人

揚物・焼物・蒸物調理：8人

和え物調理：6人

○共通ライン 合計14人

食物アレルギー対応食調理：6人

炊飯：8人

<午後：70人>

洗浄・消毒：70人

### (3) 配置計画

#### ①敷地面積の想定

- ・敷地面積は、想定建築面積 7,000 m<sup>2</sup>程度に加え、緑地、駐車場、車両等動線を考慮し、20,000 m<sup>2</sup>程度と想定します。

#### ②周辺生活環境への配慮

- ・調理場の音、振動、臭気などが周辺生活環境に影響を与えることのないよう、洗浄室や排水処理施設を配置します。
- ・配送・回収車両等の道路通行ルートや出入り口の設定にあたっては、安全確保に留意します。

#### ③敷地内通路

- ・配送・回収車両等のスムーズな通行を確保するため、十分な通路幅員が確保された一方通行（ワンウェイ）動線とします。
- ・搬入、配送、回収プラットフォーム部分は車両が安全に回転できるスペースを確保します。
- ・調理機器等の維持・更新の際に、施設に容易にアプローチできる動線を確保します。

#### ④駐車場等

- ・来客用等駐車場（身障者用を含む）を整備します。
- ・駐輪場、バイク置場を整備します。
- ・施設見学の際の大型バスの駐車スペースを確保するとともに、乗降時の安全性を考慮した配置とします。

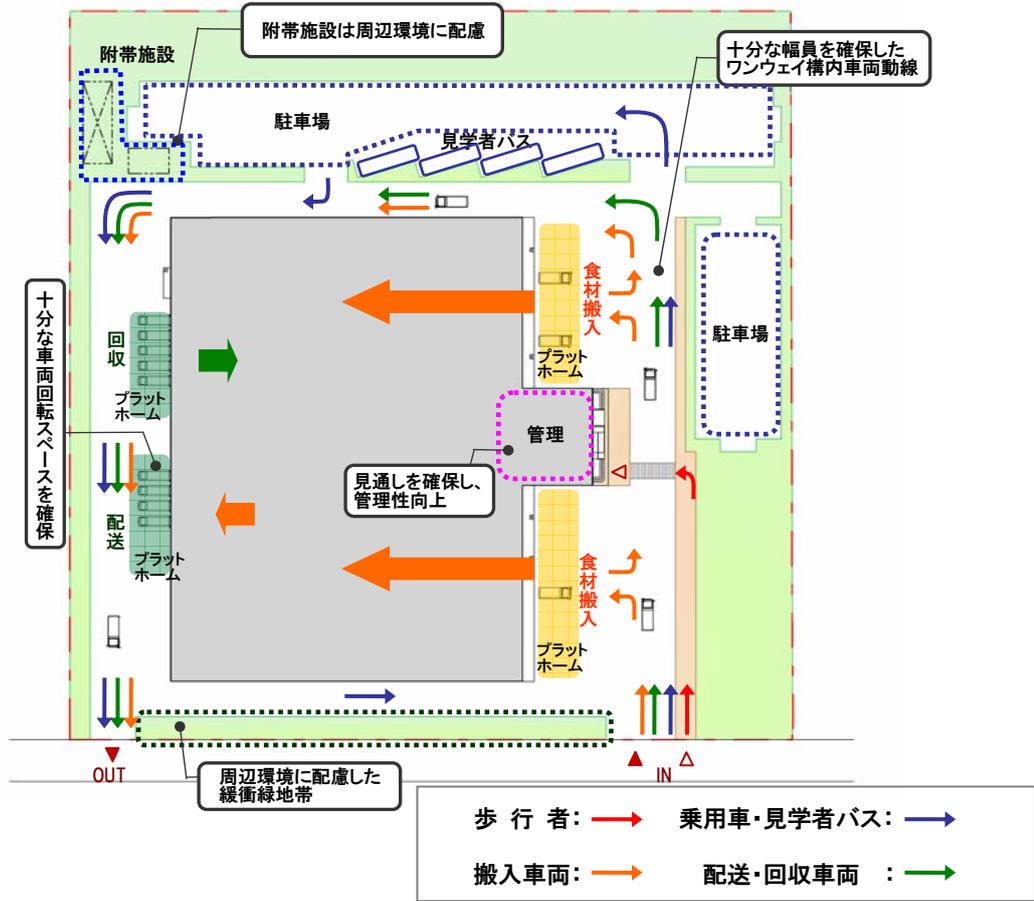
#### ⑤緑地

- ・市の緑化基準を踏まえ、前面道路や隣地境界線に沿って緑地を配置するとともに、必要に応じて緩衝緑地を設置します。

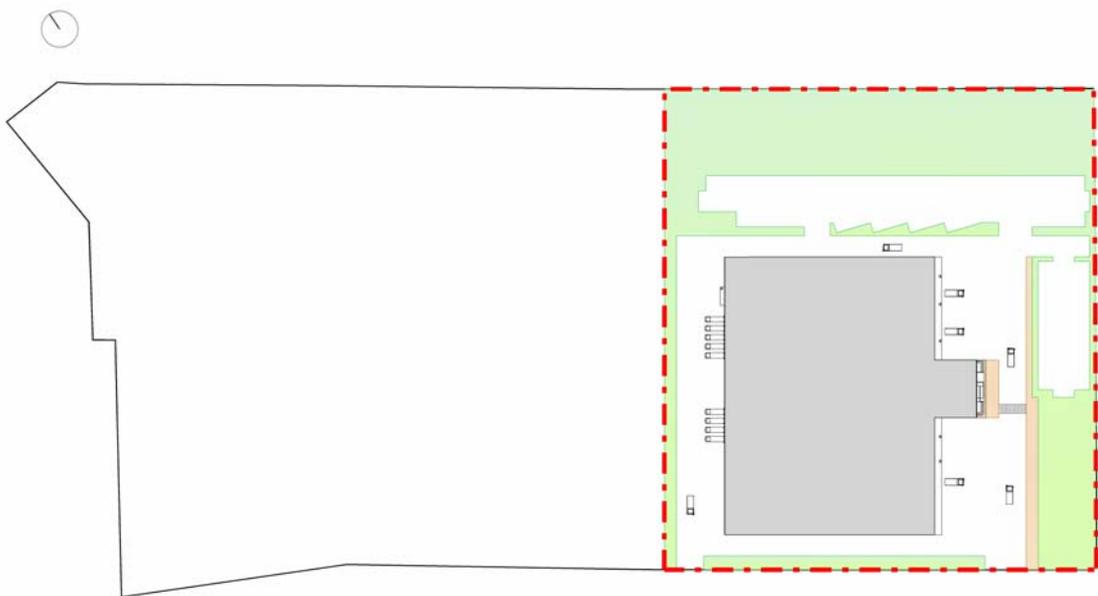
#### ⑥航空法による高さ制限

- ・敷地北側に陸上自衛隊十勝飛行場が隣接することから、航空法による制限空間を考慮した建物配置とします。

配置イメージ



建設場所配置イメージ



## 6. 配送・回収計画

### (1) 配送計画の条件

調理後 2 時間以内の喫食を前提とし、以下の条件に基づき配送ルート、配送校の組合せ、配送車の台数等を検討し効率的な配送計画とします。

配送手法については、食器および食缶と一緒に搬送する 1 段階配送と、食器と食缶を別々に搬送する 2 段階配送の 2 案を検証します。

#### 【条件設定】

- ・給食の概ねの開始時刻は、保育所 11:30、小学校 12:15、中学校 12:35 とします。
- ・汲み上げ時刻は、1 回目 10:30、2 回目 11:00 とします。なお、1 回目は小学校配送分のみとします。
- ・各学校の 1 階の配膳室にて配膳用カートへの積み替えを行うこととします。
- ・各学校での積み降ろしの所要時間は 5 分とします。また、配送時間については 5 分単位で設定します。

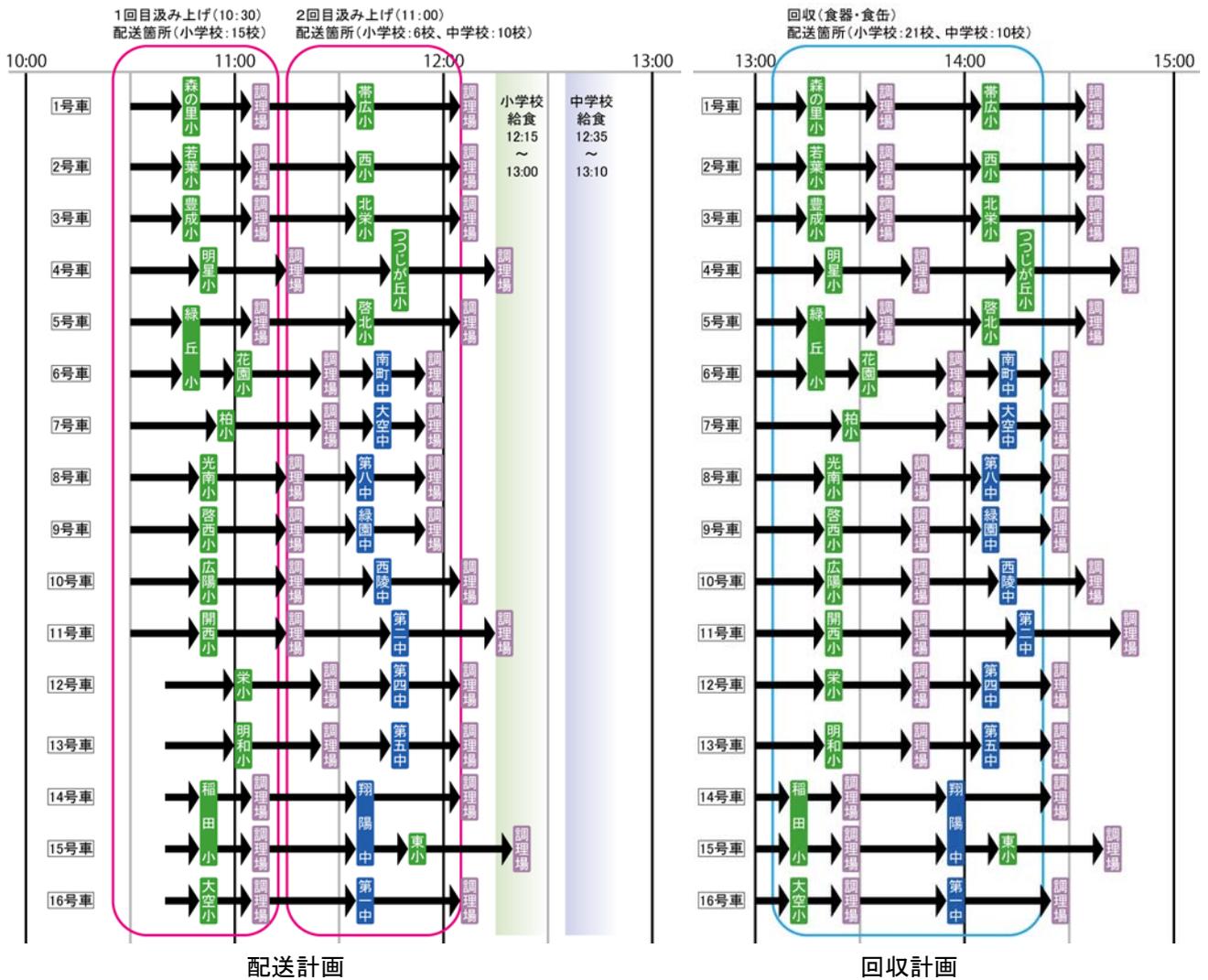
#### コンテナおよび配送トラックの設定

		1 段階配送	2 段階配送
想定 コンテナ	コンテナ寸法	W1, 400mm×D800mm×H1, 550mm	
	1 コンテナあたりの積載可能容量	● 1 段階目配送 (食器・食缶・バット配送) 3 クラス / 1 コンテナ	● 1 段階目配送 (食器配送) 8 クラス / 1 コンテナ ● 2 段階目配送 (食缶・バット配送) 6 クラス / 1 コンテナ
	コンテナ必要数	都市部 : 166 台 農村部 : 20 台 合 計 : 186 台	都市部 : 162 台 (1 段 : 70 台、2 段 : 92 台) 農村部 : 20 台 (1 段 : 9 台、2 段 : 11 台) 合 計 : 182 台
配送 車	車両	現在、主に使用している 3 t トラックで想定	
	1 台あたりの積載可能容量	1 コンテナあたりの重量は 400~500 kg のため、3 t トラックでは 6 コンテナ積載可能と想定 6 コンテナ / 1 台 (3t 車)	

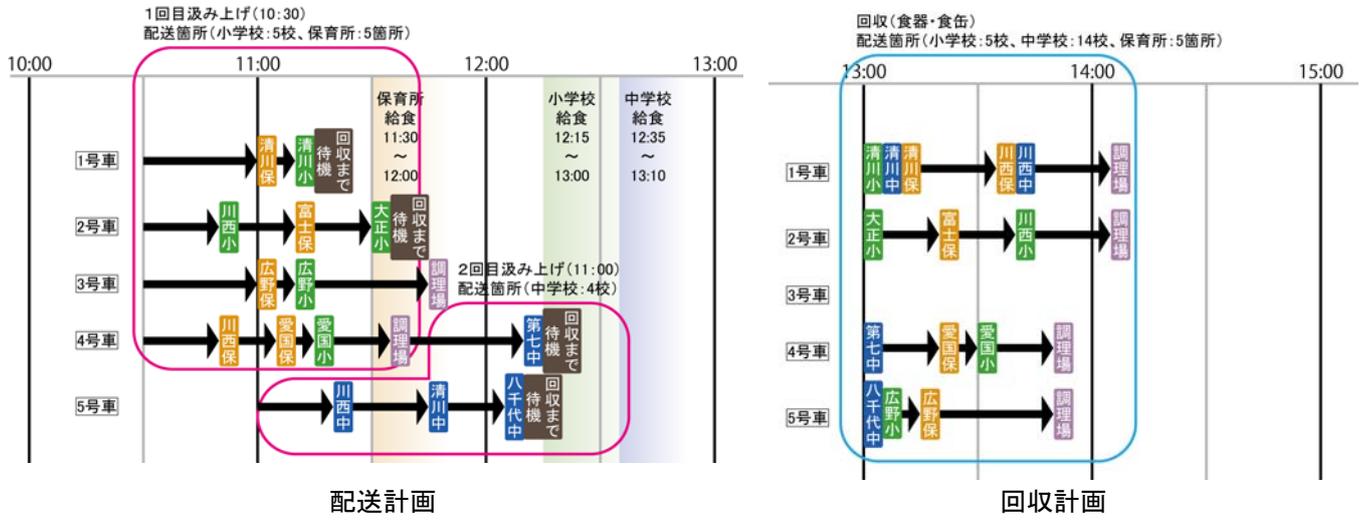
(2) 1段階配送の配送・回収計画

配送・回収の車両は、都市部 16 台、農村部 5 台、計 21 台の運用により、全ての学校で調理後 2 時間以内の喫食が可能となります。

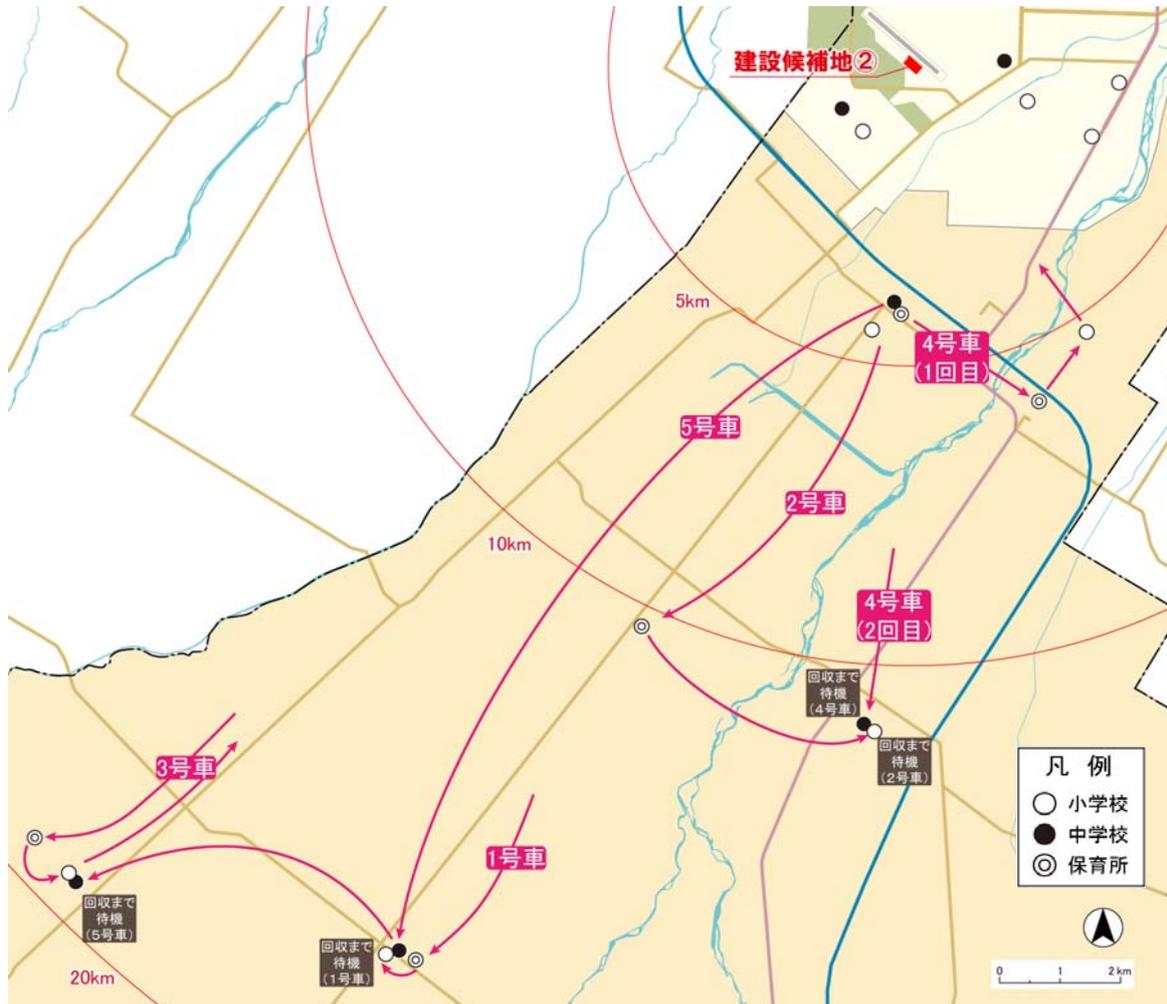
①都市部の配送・回収計画



## ②農村部の配送・回収計画



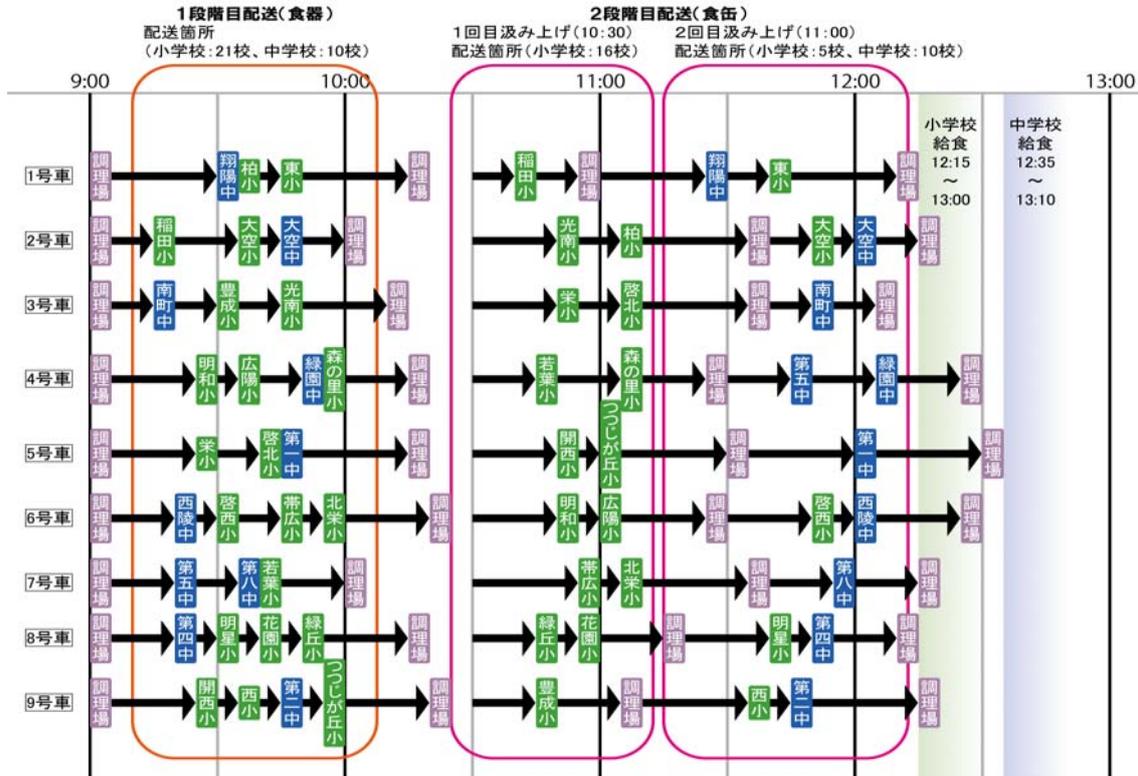
## 農村部の配送ルート



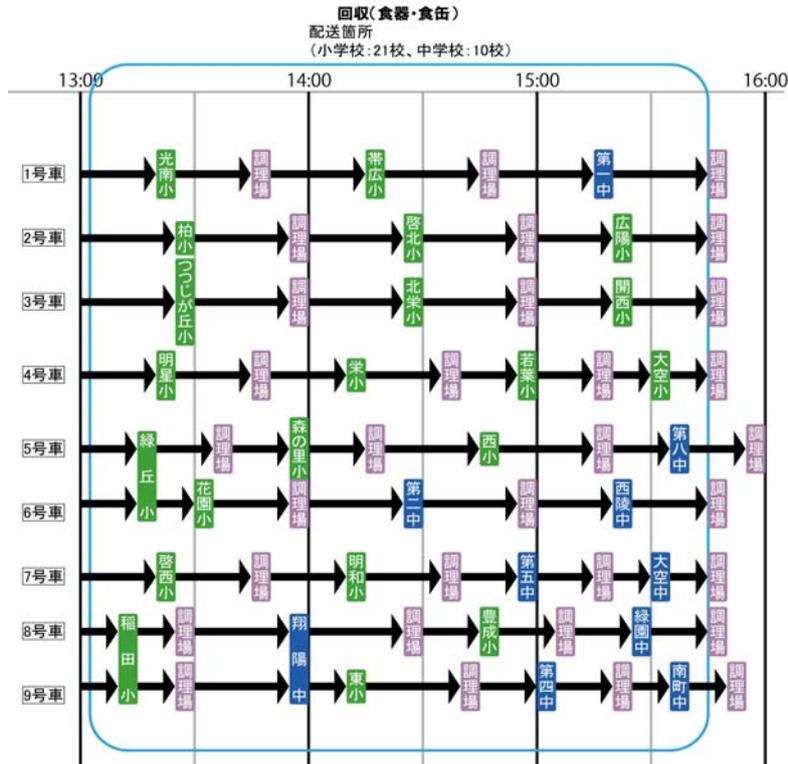
### (3) 2段階配送の配送・回収計画

配送・回収の車両は、都市部9台、農村部5台、計14台の運用により、全ての学校で調理後2時間以内の喫食が可能となります。

#### ①都市部の配送・回収計画



配送計画 (2段階配送)



回収計画

## ②農村部の配送・回収計画

農村部へ配送するコンテナ数は、1段階目（食器）9コンテナ、2段階目（食缶）11コンテナとなります。農村部の配送箇所が離れているところが多いこともあり、1段階配送と同様の配送ルートとなることから、調理後2時間以内の喫食のためには、5台以上の車両が必要となります。

また、1段階目と2段階目のコンテナを、5台の配送トラックで同時に積載することも可能なため、1段階配送と同じ配送計画とします。

※農村部の配送・回収計画は1段階配送を参照。

## (4) 配送・回収計画の検証結果

コンテナ数については、1段階配送・2段階配送とも米飯が含まれることにより、現状よりも多くなりますが、1段階配送と2段階配送のコンテナ数は概ね同じとなります。

2段階配送では、車両台数を1段階配送より少なくすることが可能となりますが、配送・回収時間が多く必要となります。車両台数を多くすることにより時間短縮が可能となりますが、コスト比較および配送の開始時間、終了時間についての検討が必要です。

配送台数やコスト面で比較した結果、都市部は2段階配送、農村部は1段階配送が望ましいものと考えられます。

## 配送・回収方式の比較

		1段階配送	2段階配送
想定 コン テナ	コンテナ 寸法	コンテナ…186台 W1,400mm×D800mm×H1,550mm	コンテナ…182台 W1,400mm×D800mm×H1,550mm
	コンテナ数	186台 (都市部：166、農村部：20)	182台 (都市部：162、農村部：20)
配送 車	必要 車両台数	都市部：16台(3tトラック) 農村部：5台(3tトラック) 合計：21台	都市部：9台(3tトラック) 農村部：5台(3tトラック) 合計：14台
	走行距離 (配送+回収)	都市部：約795km 農村部：約229km 合計：約1,024km	都市部：約749km 農村部：約229km 合計：約978km ※農村部は1段階配送と同じ
	概ねの 配送・ 回収時 間	都市部 配送：1時間30分 回収：1時間30分 農村部 配送：1時間 (配送先で回収まで待機) 回収：1時間	配送：1時間10分(1段階目) 1時間40分(2段階目) 回収：2時間40分 配送：1時間 (配送先で回収まで待機) 回収：1時間 ※農村部は1段階配送と同じ
評価	長所	・配送・回収の稼働時間が短い	・車両台数が少ない ・配送に係る経費が小さい
	短所	・必要車両台数が多い	・配送・回収の稼働時間が長い

## 7. 熱源・排水処理

---

基本計画においては、これまでの事例等を踏まえ、想定される供給方式及び排水処理方式の概要を示し、基本設計において施設全体計画の中で最も効果的な手法を選定するための基礎とするものです。

### (1) 熱源

#### ①蒸気ボイラー

厨房機器の運転には蒸気が必要であり、また調理には多量のお湯を必要とすることから、蒸気ボイラーにより、厨房機器への蒸気供給と、貯湯槽と組み合わせた給湯を行ないます。

蒸気ボイラーは複数台を設置し、必要熱量の変化に対応した効率的な運転を行うとともに機器の故障等の際のバックアップ機能も確保します。

なお、事務室の給湯については、調理エリアと使用時間帯が異なるため、単独系統で給湯器を設置し給湯を行うこととします。

蒸気ボイラーの熱源としては、ガス、灯油、重油が考えられますが、環境への配慮等の観点から木質バイオマス燃料等の導入も併せて、能力のほか設備整備費、維持管理経費等を総合的に勘案し、決定します。

#### 【主なボイラー設備】

##### a. ガス蒸気ボイラー

二酸化炭素排出量が少なく、環境負荷の低減がはかられますが、A重油と比較して燃料費が大きくなることが課題となります。

##### b. 灯油蒸気ボイラー

A重油と比較して二酸化炭素排出量が少なくなりますが、施設整備費や維持管理経費が大きいことが課題となります。

##### c. A重油蒸気ボイラー

燃料費の点では有利ですが、二酸化炭素排出量が多くなることが課題となります。

##### d. 木質バイオマス蒸気ボイラー

環境負荷低減等の面では有利ですが、設備の規模や整備費、燃料の調達などの点で課題があります。

## ②冷暖房設備

冷暖房設備は、「大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)」及び「建築設備設計基準」(国土交通省大臣官房官庁営繕部設備・環境課監修)の室内環境条件を踏まえた、能力を備えるものとします。

冷暖房の時間帯及び負荷は、給食エリアの各室で条件が異なることから、個別空調が可能な方式とします。また、大容量の空調設備が必要となることから、環境負荷を低減し、二酸化炭素排出削減をはかるため、ヒートポンプの導入を検討します。

### 【主な冷暖房設備】

#### a. ガス吸収式冷温水発生機+ガスヒートポンプ

個別制御が容易なシステムで、空調熱源分の受変電設備の軽減が可能です。また、都市ガス(天然ガス)を利用することで熱源の負担平準化がはかられます。

#### b. 氷蓄熱+電気ヒートポンプ

個別制御が容易なシステムで、夜間に作られた氷や温水を有効に熱交換し空調を行い、外気温の変化による運転の影響が少なく、深夜の蓄熱により、昼間のピーク時の電力使用量を低減できますが、氷蓄熱タンクの設置スペースが必要となります。

#### c. 電気ヒートポンプ

個別制御が容易なシステムで、外気の変化による負荷変動が大きいものの、外気温-15℃まで定格暖房能力運転が可能です。設備の規模はガスヒートポンプエアコンと同程度であり、機種が豊富で汎用性があります。

## ③換気設備

給食エリアと事務エリアはそれぞれ独立した換気システムとします。

煮炊き調理室、洗浄室、焼き物・揚げ物・蒸し物室については、多量の換気量を要するため、天井裏部分に給排気のための送風機を設置します。

また、煮炊き調理室では、蒸気の発生量が特に多いため、調理機器の上部にはステンレスフードを設け、効率的な換気を行います。

## (2) 排水処理

排水処理方式は、処理能力、臭気対策、設置スペース、整備費、長期的な維持管理経費などの諸条件を比較検討し、決定します。

### 【主な排水処理方式】

#### a. 加圧浮上+接触ばつ気方式

排水の油分を薬品で凝集させ加圧浮上装置により前処理した後、溶存酸素を加えた汚水と接触材との循環接触により生成した生物膜の生物作用により、排出基準を満たす水質として下水放流します。

**b. 好気ろ床方式（揺動担体生物処理）**

排水を原水槽と流量調整槽で通気攪拌し、特殊なスポンジ担体が充填されている好気ろ床槽において油分解菌・好気性菌を高密度に保持し、好気性微生物により油分とBOD成分を効率的に浄化し下水放流します。

**c. 活性汚泥方式**

排水を原水槽と流量調整槽で通気拡散し、ばっ気槽において、汚濁物質を吸着・酸化・固液分離し、沈殿分離された上澄水を下水放流します。

**d. 旋回噴流式オゾン酸化方式**

旋回噴流式攪拌により排水を効率的に処理し、オゾンガスを微細な気泡として、汚水中に分散させることにより排水との反応性を高め、オゾン酸化処理槽から接触酸化槽へ送り分解・浄化し下水放流します。

## 8. 環境への配慮

---

帯広市は、環境モデル都市として、地球環境に配慮した様々な取り組みをすすめており、現在の調理場においても、給食残菜の家畜飼料としての利用や廃食用油のBDF利用などに取り組んでいます。新たな学校給食調理場においても、新エネルギーの導入や省エネルギーの工夫などの検討が必要です。

基本計画においては、これまでの事例等を踏まえ、想定される環境配慮の手法の概要を示し、基本設計において施設全体計画の中で最も効果的な手法を選定するための基礎とするものです。

### (1) 省エネルギーの考え方

学校給食は、「環境教育」の生きた教材ともなるものであることから、省エネルギーや二酸化炭素排出量削減に配慮した施設とします。

光熱水費等のランニングコストの低減をはかるため、施設の省エネ設計に努めるとともに、エネルギー消費を低減する高効率の空調・給湯機器・省エネ型調理機器導入、照明機器のLED化などを検討します。

### (2) 新エネルギー導入の考え方

太陽光発電や地熱をヒートポンプにより熱源に変えるなど新たなエネルギーの利用が普及してきており、新たな学校給食調理場においても、新エネルギーを活用した施設設備を検討します。

### (3) 長寿命化の考え方

施設の長寿命化をはかるため、施設の構造体をはじめ非構造部材及び建築設備の耐久性、耐震性を確保します。

また、機器・設備等は維持管理しやすい構造とします。

### (4) 環境対策メニュー

エネルギー源やバイオマス利活用など、環境負荷軽減に向けた手法の例を以下に示します。

#### ①エネルギー源

##### a. 太陽光

帯広市の地域特性の一つである長い日照時間を活かし、太陽光発電など、太陽エネルギーの有効活用を検討します。

##### b. 空気熱・地中熱

空気の熱や廃熱からの熱を回収しお湯を沸かす熱効率の高いヒートポンプ給湯が開発されていますが、寒冷地での導入実績が少なく、冬季間における効率や費用対効果の検証が必要です。

また、空気の代わりに地中から熱を回収し、暖冷房に利用することができますが、埋設

する熱交換パイプの本数と深さを確保することが必要であり、初期投資を要します。

なお、調理場の特性として、洗浄等により多量に発生する温排水の廃熱を利用する可能性もあります。

#### c. 雪氷熱エネルギー

雪氷を夏季まで保存し、施設内の冷房用の冷熱源として利用が可能ですが、一般的な電気設備と比較して初期投資額が大きいことから、蓄冷施設の簡略化をはかりイニシャルコストを低減する必要があります。

#### ② バイオマス利活用

給食残菜利用には、堆肥やバイオガス、家畜飼料への活用が考えられますが、堆肥やバイオガスとしての利用は設備投資を伴い、衛生面での課題もあります。

現在の学校給食共同調理場では、給食残菜は家畜飼料として有効利用されており、新たな学校給食調理場においても家畜飼料として活用する方向とします。

また、廃食油については、現状においてもBDF化されていますが、新たな学校給食調理場においては、配送車へのBDF利用など、環境教育に資する取り組みを検討します。

## 9. 食育・地産地消

---

学校給食を通じた食育は、帯広市食育推進計画に基づく総合的な施策の一環として、各分野との連携をはかりながら取り組みをすすめます。

学校給食における地産地消については、生産・加工・流通など関係する分野との連携によるしくみづくりや、十勝管内各自治体との連携などにより、地元産食材の活用をさらにすすめるとともに、地元産食材を使用した献立の提供により、児童生徒の地元産食材に対する理解を深め、郷土を大切にすることを育みます。

また、「フードバレーとからち」の取り組みを踏まえ、学校給食の魅力づくりをすすめるとともに、食のまちづくりをすすめる自治体とも連携し、学校給食の食材・メニューの多様化や食に関する情報発信などをすすめます。

### (1) 食育の主な取り組み

#### ①食育指導専門員の配置【新規】

栄養教諭資格または栄養士資格を有する食育指導専門員を2名配置し、学校における食育指導を効果的にすすめます。

○食育指導専門員の主な役割

- ・食育指導計画作成及び推進の支援
- ・教科担任との連携による食育指導や食に関連した教材の提供
- ・学校や各種指導員・相談員等と連携した、食の視点からの児童生徒等の個別相談
- ・学校給食調理場の栄養士・調理員と連携した、給食時間における食育指導の充実と魅力ある給食づくりへの支援

#### ②給食時間等の食育推進【拡充】

給食や授業時間において、栄養士・調理員や生産者が学校訪問し、児童生徒との交流を通して食育を推進するとともに、献立に対する児童生徒の意見を聴取し、魅力ある給食づくりに活かします。

また、栄養士や調理員が作成した、給食献立のねらいや調理方法、地元産食材などについてのワンポイントメモやビデオなどを給食時間に活用し、児童生徒の食に対する理解を促進します。

#### ③食に関する情報の充実【拡充】

給食だより・学校給食ホームページをさらに工夫し、生産者・栄養士・調理員からの給食に使われる食材の知識や食事マナーなど食に関する情報を発信し、児童生徒・保護者や市民の食に対する理解を促進します。

#### ④学校給食調理場の見学【拡充】

学校給食の調理の様子を、より近い視点からも見るができるよう工夫を加えた見学コ

ースを整備するとともに、研修室、調理体験室、展示コーナーを設置し、栄養士・調理員による学習・交流会や調理作業体験などを見学に併せて実施し、調理場における効果的な食育をすすめます。また、夏休み等を利用して、調理室内の見学も含めた食に関する学習会の実施を検討します。

#### ⑤農業体験事業との連携【新規】

帯広の森市民農園の学童農園など市が実施する農作業体験事業と連携し、収穫した野菜を使った調理体験などを通して、児童生徒の食への理解の促進と感謝の心を養います。

#### ⑥料理体験教室【新規】

児童生徒や保護者などを対象に、地場産農畜産物を活用した給食メニューなどの料理教室を開催し、家庭における食育を促進します。

#### ⑦市民試食会【継続】

市民を対象に見学会、試食会を実施し、学校給食への理解と家庭における食育を促進します。

#### ⑧学校給食週間・姉妹都市交流給食の実施【継続】

地元産食材や姉妹都市などの特産品を活用した特別献立による給食を実施し、地域と食に対する理解を深めます。

#### ⑨バイキング給食【継続】

バイキング形式の給食を提供し、児童生徒が楽しみながら自らの健康を考え、献立を適切に選択する能力と正しい食習慣を養います。

### (2) 地産地消の主な取り組み

#### ①地場産農畜産物利用拡大

J Aなどとの連携により、地場産農畜産物の学校給食への活用をさらにすすめます。

#### ②新メニューづくり

地元産食材を活用した新たな学校給食の献立を工夫します。

#### ③新たな加工品等の導入

農業、加工業、流通等との連携をすすめ、学校給食の食材となる新たな加工品等の導入を検討します。

例：地場産農畜産物を活用した加工品の開発・導入、帯広産小麦 100%を使用したパンの特別献立、地元産カット野菜の導入 など

④学校給食の情報提供

地元産食材を活用した学校給食メニューの料理方法などの情報提供を通して、家庭における地産地消を促進します。

⑤児童生徒等意見の活用

地場産農畜産物を活用したアイデアレシピを募集し、学校給食への活用を検討します。

## 10. 建設及び管理・運営手法

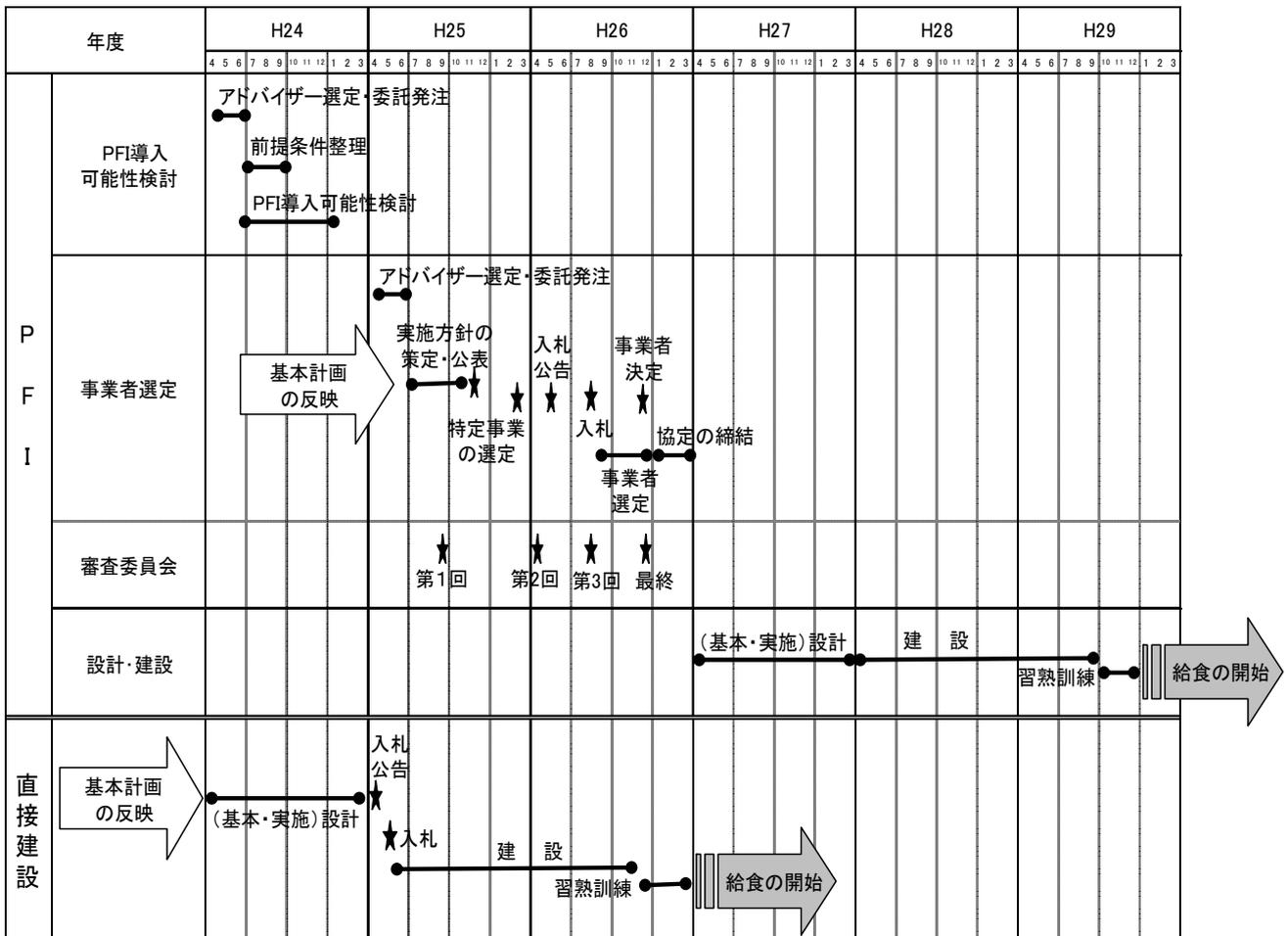
### (1) 建設手法

建設については市による直接建設とPFI事業の導入が想定されます。

直接建設では、最短で平成27年度からの給食の提供が可能ですが、PFI導入の場合は平成29年末からの提供が想定されます。

衛生管理の徹底をはかり、安全で安心、おいしい給食を児童生徒にできる限り速やかに提供するために、建設手法は従来方式の「直接建設」とします。

PFI方式及び直接建設(従来方式)のスケジュール比較



## (2) 管理・運営手法

### ①管理・運営の考え方

学校給食は、健康の保持増進や望ましい食習慣の形成など、食を通して、児童生徒の心身の健やかな成長に資する大切な役割を担っています。「フードバレーとかち」を旗印として食を中心としたまちづくりをすすめている帯広市は、豊かな地元産食材を活用しながら地域ぐるみの連携により温もりと魅力ある学校給食づくりをめざしています。

学校給食調理場の管理・運営手法には、現在の直営方式のほか、民間委託方式が考えられますが、学校給食の調理業務は、献立作成や食材調達に市が責任をもって行うべきものであること、食材や調理方法に関して栄養士と調理員との十分な意思疎通が重要であることなど、民間委託がすすめられている他の一般的な業務と比べて特殊性を有しています。このため、調理業務においては、コスト削減、民間ノウハウの活用による市民サービスの向上など、一般的に民間委託のメリットといわれる効果発現の範囲は限定的なものとなります。

また、調理業務に要する経費については、施設区分ごとの責任体制を取り、効率的な職員配置に再編することにより、直営においても委託した場合の経費と同水準になります。

以上のことを踏まえ、帯広市の学校給食の理念、「フードバレーとかち」の取り組みのもとに、学校給食の提供に携わる全ての職員が知恵を出し合いながら、温もりと魅力ある学校給食づくりをすすめるため、新たな学校給食調理場は、効率的かつ責任のある職員配置体制のもとに、「直営」により運営することとします。

なお、その他、給食配送業務や清掃・警備・設備運転業務などについては、効率的な運営の観点から、従前のおり民間委託によるものとします。

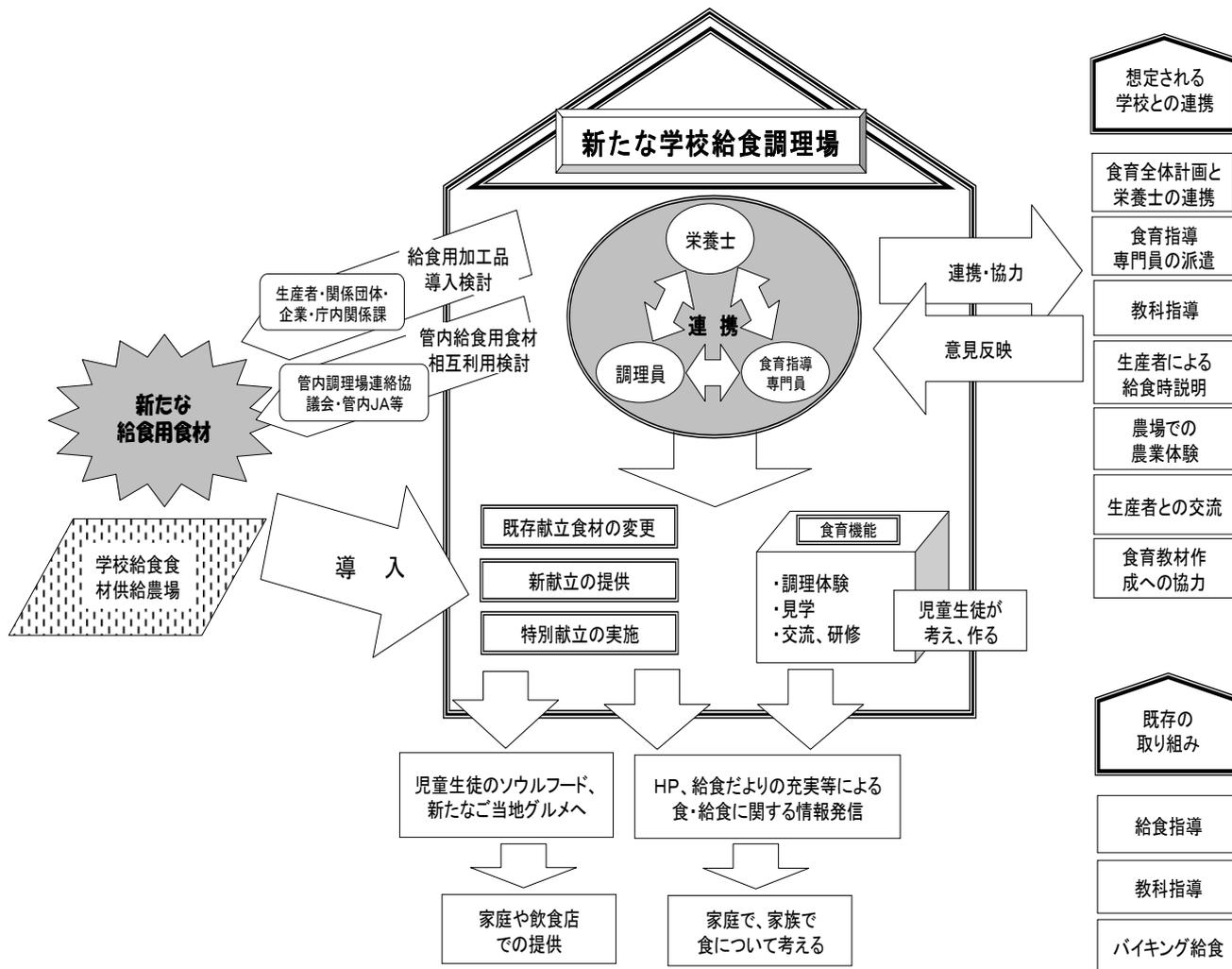
### ②直営による学校給食調理場運営の基本方向

献立の魅力づくり、食育・地産地消の推進をすすめるため、学校給食に携わるすべての職員が資質の向上に努めるとともに、連携しながらそれぞれの役割を担います。

#### ○学校給食調理場に係る職員の主な役割

- ・栄養士は、献立の魅力づくりのほか、調理場における食育指導、食育指導計画を踏まえた学校訪問指導、指導教材づくりへの協力を行います。
- ・食育指導専門員は、学校給食調理場の栄養士等と連携しながら、学校における食育指導計画の作成及び推進の補助、児童生徒への集団・個別指導、教職員への食育に関するアドバイスを行います。
- ・調理員は、安全・安心でおいしい給食づくりのほか、献立・調理方法・食材に関する提案、給食時間や調理場見学における児童生徒との交流を行うとともに、施設管理や食育・地産地消の取り組みにも参画します。
- ・事務職員は、一般管理事務のほか栄養士や調理員との連携をはかり、食育等ソフト事業の取り組みについて、調理場運営の総合的な調整を行います。

○新たな学校給食調理場の展開イメージ



1 1. 整備スケジュール

新たな学校給食調理場は、早期整備に努め、安全・安心でおいしい給食を児童生徒に提供します。

今後の整備スケジュールの概略は次のとおりです。

- ・平成24年度 測量試験、基本・実施設計
- ・平成25年度 着工（2ヵ年継続事業）
- ・平成26年度 竣工、供用開始準備
- ・平成27年度 新学期より給食開始

## 12. 概算事業費

新たな学校給食調理場の整備に係る経費について、本計画に示した平面・配置計画等を基に概算額を示します。

なお、基本計画においては、基本的な施設・設備の概要やプランのイメージを示した段階であり、ここで示す概算事業費は一定の目処として、他の類似施設事例等を参考に算出することとします。

今後、基本・実施設計において平面・配置計画や熱源、環境関連設備など細部の検討を行い、これに基づき、年次別整備費や財源も含め、精度の高い事業費を積算するものです。

- 施設整備費 3,975 百万円  
(内訳) 建築主体、電気設備、機械設備、調理機器・備品等
  
- 調査・設計費 65 百万円  
(内訳) 地質調査、基本設計、実施設計
  
- 関連工事費等 456 百万円  
(内訳) 外構工事、その他関連工事

○年次別整備費及び財源内訳見込み (単位：百万円)

年度	H 2 4	H 2 5	H 2 6	H 2 7	合計
事業費	6 5	2, 0 9 1	2, 2 2 3	1 1 7	4, 4 9 6
国費		1 3 3	1 1 4		2 4 7
市債		1, 4 2 2	1, 4 2 3		2, 8 4 5
一般財源	6 5	5 3 6	6 8 6	1 1 7	1, 4 0 4

※H 2 7 は現調理場解体

○維持管理経費

維持管理経費については、今後の基本・実施設計において熱源等、細部の決定とあわせて所要額の見込みを積算することとします。