
観音寺市新学校給食センター整備基本計画

観音寺市教育委員会

— 目次 —

| | |
|------------------------------|-----------|
| 1. はじめに | 1 |
| 1.1. これまでの経緯 | 1 |
| 1.2. 学校給食施設の現状と課題 | 1 |
| 1.3. 上位関係計画との関連性 | 2 |
| 1.4. 新学校給食センター整備の方向性 | 2 |
| 1.4.1. 基本理念 | 2 |
| 1.4.2. 基本方針 | 3 |
| 1.5. 基本計画位置づけ | 4 |
| 2. 学校給食の基本的な考え方 | 5 |
| 2.1. 学校給食法について | 5 |
| 2.2. 学校給食実施基準について | 6 |
| 2.3. 学校給食の区分と内容について | 6 |
| 2.4. 学校給食実施方式について | 6 |
| 2.5. 学校給食衛生管理基準について | 8 |
| 3. 学校給食の実施方式 | 9 |
| 3.1. センター方式について | 9 |
| 3.2. 学校給食センターの特徴 | 9 |
| 3.3. 新学校給食センターの規模設定 | 10 |
| 4. 建設候補地の検討 | 13 |
| 4.1. 建設候補地の検討 | 13 |
| 4.2. 配送計画の検討 | 17 |
| 4.2.1. 前提条件の整理 | 17 |
| 4.2.2. 配送条件の検討 | 18 |
| 5. 施設整備計画 | 20 |
| 5.1. 給食センターに必要な機能 | 20 |
| 5.2. 各エリアの基本的な考え方 | 21 |
| 5.3. 諸室の要件 | 21 |
| 5.3.1. 作業動線の基本的な考え方 | 21 |
| 5.3.2. 諸室の構成 | 22 |
| 5.3.3. 諸室の要件 | 23 |
| 5.4. 給食エリアに設置する主要機器 | 24 |
| 5.5. 配膳室の整備 | 25 |
| 6. 今後の予定 | 26 |
| 6.1. 事業スケジュールについて | 26 |
| 6.2. 市が目指す学校給食センターのかたち | 26 |

1. はじめに

1.1. これまでの経緯

観音寺市（以下「市」という。）は、平成17年10月に旧観音寺市、旧大野原町、旧豊浜町の1市2町が合併し、新「観音寺市」となりました。学校給食施設は、旧市町により給食方式が異なっていたことから、現在も異なる給食方式が混在しています。

合併後、観音寺市行政改革推進計画（平成27年9月策定）において、「現在の4施設（観音寺学校給食センター、大野原学校給食センター、豊浜小学校給食調理場、豊浜中学校給食調理場）の再編統合を図るため、あり方の検討を行う」との方針を示し、その後、第2次観音寺市総合振興計画（平成30年3月策定）の中で、「学校給食センターと学校給食調理場については、施設設備の老朽化と児童生徒数の減少を見据え、施設の統廃合や整備を進める」と明記し、新学校給食センター整備に向けての検討が本格化しました。

1.2. 学校給食施設の現状と課題

市では、4つの学校給食施設（学校給食センター2施設及び単独調理場2施設）で、市内の全ての幼稚園3園、小学校10校、中学校5校に全体で1日当たり約5,100食の給食を提供しています。

観音寺学校給食センター以外の施設は、開設後30年以上が経過しており、施設設備の老朽化が進んでいます。観音寺学校給食センターは、開設後約20年経過と比較的新しい施設ですが、他の施設と同様に配管等の施設設備や厨房設備の更新が必要な状態です。

また、いずれの施設も学校給食衛生管理基準（平成21年4月施行）が示される以前に建築されていることから、最新の衛生管理基準に準拠するとともに、より安全な食物アレルギーの対応を図るため、学校給食施設の整備が喫緊の課題となっています。

更に、合併後に策定された「観音寺市行政改革大綱」、「観音寺市定員適正化計画」に基づき給食調理員を含む現業部門の職員については、退職者の補充はしないことを基本としており、令和8年度には給食調理員の正規職員が全くいなくなることが明らかであることから、現状のままの運営が厳しい状況が予想されます。

表 1-1-1：市の学校給食施設の概要（令和3年4月1日現在）

| 施設名 | 観音寺学校給食センター | 大野原学校給食センター | 豊浜小学校給食調理場 | 豊浜中学校給食調理場 |
|--------|--------------|------------------|-----------------|-----------------|
| 施設開始時期 | 平成13年1月 | 昭和61年4月 | 昭和50年4月 | 昭和58年4月 |
| 所在地 | 瀬戸町四丁目1番215号 | 大野原町大野原1905番地 | 豊浜町和田浜1000番地 | 豊浜町和田浜717番地 |
| 給食方式 | センター方式 | センター方式 | 自校方式 | 自校方式 |
| 施設方式 | ドライシステム | ウェットシステム（ドライ運用） | ウェットシステム（ドライ運用） | ウェットシステム（ドライ運用） |
| 空調設備 | 有 | 無 スポットクーラーで対応 | 有 | 有 |
| 敷地面積 | 2,350.00㎡ | 1,595.00㎡ | — | — |
| 施設面積 | 1,816.14㎡ | 657.00㎡ | 302.00㎡ | 180.00㎡ |
| 最大供給能力 | 4,500食/日 | 1,800食/日 | 700食/日 | 250食/日 |

| 施設名 | 観音寺学校 給食センター | 大野原学校 給食センター | 豊浜小学校 給食調理場 | 豊浜中学校 給食調理場 |
|------|--|----------------------------|----------------|----------------|
| 調理業務 | 委託 | 委託 | 直営 | 直営 |
| 米飯給食 | 委託 | 自炊 | 自炊 | 自炊 |
| | 週3回 | 週3.5回 | 週3回 | 週3回 |
| 対象校 | 観音寺中央幼稚園 観音寺小学校 高室小学校 常磐小学校 柞田小学校 豊田小学校 栗井小学校 一ノ谷小学校 伊吹小学校 観音寺中学校 中部中学校 伊吹中学校 | 大野原幼稚園 大野原小学校 大野原中学校 | 豊浜幼稚園 豊浜小学校 | 豊浜中学校 |

表 1-1-2 給食調理員数の推移（正規職員：再任用を除く）

| 年度 | H30 | H31 (R1) | R2 | R3 | R4 | R5 | R6 | R7 | R8 |
|-----|-----|----------|----|----|----|----|----|----|----|
| 職員数 | 10 | 10 | 6 | 3 | 3 | 1 | 1 | 1 | 0 |
| 退職者 | 0 | 4 | 3 | 0 | 2 | 0 | 0 | 1 | 0 |

1.3. 上位関係計画との関連性

新学校給食センター整備の方向性は、下表記載の上位関連計画から、市の目指す姿を基本理念として掲げ、基本方針を整理しました。

| 本計画に関連する上位計画 |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ・ 第2次観音寺市総合振興計画 ・ 観音寺市教育大綱 |

1.4. 新学校給食センター整備の方向性

1.4.1. 基本理念

既存学校給食施設の老朽化等と新しい学校給食衛生管理基準への対応及び効率的な事業運営を実施するため、将来の園児・児童・生徒（以下、園児・児童・生徒を合わせて「児童等」という。）数の減少や安全で安心な給食を継続的に提供するための施設整備など様々な観点から検討し、令和2年2月に「(仮称)新観音寺市学校給食センター整備に関する基本方針」を策定し、基本理念を以下のとおり定めました。

～ 基本理念 ～

学校給食センターは、安全性と栄養価において、高水準の給食を各学校に均等に提供することが基本的な使命であり、「安全・安心でおいしい給食づくり」を確実に遂行する。

1.4.2. 基本方針

基本方針は、市内すべての学校給食施設を統合し、新学校給食センターの整備を推進するため、基本理念を確実に遂行することを目標として以下のとおり定めました。

(1) 安全で安心な学校給食を安定供給できる施設

- ア HACCP（危害分析及び重要管理点）の概念を取り入れ、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」をはじめ、「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づき、衛生管理の徹底を図るものとします。
- イ ドライシステムを基本とし、作業内容に応じた作業室の区分をするとともに、学校給食施設の区分に基づく汚染作業区域と非汚染作業区域の区分を明確化するものとします。
- ウ 異物混入のリスクを下げるため、金属探知機等の導入を図り、安全な給食の提供に努めるものとします。
- エ 老朽化による施設、設備の不具合への対応が容易で、安定稼働が図れる施設とします。

(2) 多様な献立に対応でき、おいしい給食を提供できる施設

- ア より豊かでおいしい給食を安定供給するため、多様な調理方法に対応できる設備や作業の効率化のための設備の充実を図るものとします。
- イ 給食が調理後2時間以内に確実に喫食されることを考慮し、配送などが安全かつ円滑に行えるよう体制を整えるとともに、喫食時に適温で提供できるよう配慮するものとします。

(3) 安全にアレルギー対応給食が提供できる施設

- ア 食物アレルギー等の児童等に対して、除去食及び代替食を調理する「アレルギー食対応調理室」を整備するものとします。
- イ 「観音寺市学校給食食物アレルギー対応マニュアル」に基づき、保護者、学校、栄養教諭、調理員が連携のもと、より安全に児童等に対応給食を提供するものとします。

(4) 食育に関する情報を発信できる施設

- ア 調理の状況などが見学できる見学通路や児童等の食に関する教育・学習、保護者を対象とした研修等、学びのスペースを整備するものとします。
- イ 地産地消の推進、季節ごとに行事食や郷土料理を献立に取り入れ、給食だよりを通じた情報発信にも努めるものとします。

(5) 効率的で経済的な調理環境の施設

- ア 供給食数や献立に応じた作業空間と機能性があり、経済性・効率性にも配慮した施設を整備するものとします。
- イ 作業領域については、ワンウェイ動線となるよう考慮し、食材搬入から給食の搬出までのスムーズな作業動線を確保し、作業効率の向上と働きやすい室内環境の整備に努めるものとします。

(6) 環境負荷の低減に配慮した施設

- ア 省エネルギー設備の導入を図り、環境に配慮した施設の整備に努めるものとします。
- イ 臭気・防音対策など環境負荷の低減を図るものとします。

(7) 次世代に負担を残さない施設

- ア 施設建設用地は、市財政への負担等を考慮し、既存の市有地を前提とし、配送時間や周辺環境等を考慮して選定するものとします。
- イ 施設整備の段階から、維持管理・修繕・施設運営全般にわたり、将来的なコストの縮減に努めるものとし、事業の手法等については、調理から配送までの業務、工事の発注方法や将来の運営を総合的に踏まえて検討するものとします。

1.5. 基本計画について

観音寺市教育委員会は、基本理念における基本方針を実現するため、令和2年度から令和3年度にかけて、観音寺市学校給食施設整備等検討庁内会議（以下「庁内会議」という。）を設置し、本市の児童等にとってより良い給食の実施に向けた検討を進めてまいりました。

今回、観音寺市教育委員会では、庁内会議の検討結果等を踏まえ、今後の学校給食の実施に向け、基本的な考え方や取り組み等を取りまとめた基本計画を「観音寺市新学校給食センター整備基本計画」として策定しました。なお、基本計画は「観音寺市新学校給食センターの整備・運営事業（以下「本事業」という。）の実現に向けた指針となるものです。

2. 学校給食の基本的な考え方

2.1. 学校給食法について

学校給食法は、昭和 29 年に制定され、学校給食の普及充実を図るために、学校給食の実施に関して必要な事項が定められました。

平成 20 年の改正では、目的規定に「学校における食育の推進」が明確に位置付けられ、学校給食を活用した食に関する指導の実施に関して必要な事項が新たに定められました。

学校給食法（昭和 29 年 6 月 3 日法律第 160 号）（抜粋）

（この法律の目的）

第 1 条 この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

（学校給食の目標）

第 2 条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 2 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 3 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 4 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 5 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 6 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 7 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

（義務教育諸学校の設置者の任務）

第 4 条 義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。

（学校給食実施基準）

第 8 条 文部科学大臣は、児童又は生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するために必要な事項について維持されることが望ましい基準を定めるものとする。

（学校給食衛生管理基準）

第 9 条 文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準を定めるものとする。

- 2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。

（経費の負担）

学校給食法（昭和 29 年 6 月 3 日法律第 160 号）（抜粋）

第 11 条 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。

2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第 16 条に規定する保護者の負担とする。

2.2. 学校給食実施基準について

学校給食実施基準とは、学校給食を適正に実施するために文部科学省が定めている基準です。

学校給食実施基準（平成 21 年 3 月 31 日文部科学省告示第 61 号）（抜粋）

（学校給食の実施対象等）

- ・対象：在学するすべての児童又は生徒に対して実施
- ・回数：年間を通じ、原則として毎週 5 回、授業日の昼食時に実施
- ・栄養内容：栄養内容の基準は、学校給食摂取基準のとおりとする。

2.3. 学校給食の区分と内容について

学校給食は、学校給食法施行規則（昭和 29 年 9 月 28 日文部省令第 24 号）第 1 条により、次の 3 種類に分類されています。

| 区分 | 内容 |
|-------|-----------------|
| 完全給食 | パン又は米飯、ミルク及びおかず |
| 補食給食 | ミルク及びおかず等 |
| ミルク給食 | ミルクのみ |

2.4. 学校給食の実施方式について

学校給食には、次に示す 4 つの方式があります。

| 区分 | 内容 |
|---------|-------------------------------|
| 自校調理方式 | 学校内の給食室で調理したものを当該校の児童等が喫食する方式 |
| 親子調理方式 | 近隣の学校の給食室で調理した給食を配送する方式 |
| センター方式 | 学校給食センターで調理した給食を各校に配送する方式 |
| デリバリー方式 | 民間事業者の調理施設で調理したものを各校に配送する方式 |

(1) 実施方式の比較検討

各実施方式の一般的な特徴を踏まえ、市で学校給食を実施する場合の実施方式別の比較検討を行いました。なお、デリバリー方式は、既に市では自校調理方式やセンター方式で給食を提供していること、十分な食育が行えない可能性があること、必要とされる数量の給食を提供できる民間事業者の確保に懸念があること等を踏まえ、比較検討から除外しました。

ア 自校調理方式

調理から喫食までの時間が最も短く、適温提供に適していること、食中毒発生時の被害が他の学校に波及しないなどのメリットがあります。

一方、市のほとんどの学校は給食室の設置が予め想定された校舍レイアウトになっていないため、多くの学校では、給食室の設置に必要なスペースを確保することが困難であることや、仮に中庭等の樹木を伐採して給食室を建設した場合、学校敷地内の別の場所に緑

地の確保が必要となるなど、学校行事や部活動などの教育活動への影響が少なからず生じることとなります。

さらに、全学校で同時期に給食を開始することが難しく、近年、この方式で給食を開始した自治体においても、学校間で開始年度に大きな差が生じています。本市において、全校同時に給食室の整備を行うには、施工業者の確保や工事の進捗状況を管理するマンパワーの確保等の面から、全校での早期かつ一斉実施には課題があります。

イ 親子方式

配送先となる子校には給食室を建設しないことから学校敷地への影響が少ないこと、調理施設が分散されるため、食中毒発生時の被害が給食調理校である親校と、その配送先の子校に限定されるなどのメリットがあります。

一方、市のほとんどの学校は給食室の設置が予め想定された校舎レイアウトになっていないため、多くの学校では、給食室の設置に必要なスペースを確保することが困難であることや、仮に中庭等の樹木を伐採して給食室を建設した場合、学校敷地内の別の場所に緑地の確保が必要となるなど、学校行事や部活動などの教育活動への影響が少なからず生じることとなります。

また、親校となる学校給食室が、当該校以外の学校にも給食を提供する場合、建築基準法上「工場」という扱いになり、用途地域の変更もしくは同法第48条の特例許可を受ける必要があるなどの課題があります。

ウ センター方式

学校給食センター用地としての条件を満たす市有地を活用することで、市内各校へ均等に給食の提供が可能であること、集中管理による高度な衛生管理が可能であること、食物アレルギー対応専用の調理室を設けることにより、安全で効率的な食物アレルギー対応が可能であること、学校に給食室を設置しないことから学校敷地への影響が少ないため、学校行事や部活動などの教育活動に大きな影響がないこと、調理機能を集約することで、効率的な運営を図ることができるなどのメリットがあります。

一方、食中毒発生時には、広範囲に被害が及ぶ可能性があること、適温提供のため保温性に優れた食缶を使用する必要があることなどの課題があります。

(2) 採用する学校給食の実施方式

市の実情や課題に対応し、安定的に安全・安心な学校給食を提供していくことができるよう、長期的な視点から、採用する学校給食の実施方式の検討を行い、その結果、以下の理由から、センター方式の採用が最善であると判断しました。

ア 集中的な衛生管理による安全・安心な学校給食が提供できること

集中管理による高度な衛生管理の徹底により、食中毒発生リスクや拡散リスクを低減させることが可能である。また、食物アレルギー対応専用の調理室を設けることで安全で効率的な対応が可能になる。

-
- イ 学校敷地への影響が最小限であり、児童等にとって教育活動への影響が少ないこと
給食センター方式では、給食施設を学校敷地とは別の場所に整備することになるため、児童等にとって教育活動への影響が少ない。

 - ウ 市内各校に同品質の給食を提供できること
学校給食センターの整備と並行して配膳室のない学校の配膳室を整備することにより、市内各校へ均等に同品質の給食を提供することが可能である。

 - エ 将来の財政負担が比較的小さいこと
管理運営費用が比較的抑制でき、厳しい財政状況の中で将来の財政負担の軽減を図ることが可能である。

2.5. 学校給食衛生管理基準について

学校給食衛生管理基準とは、学校給食の衛生管理を適切に行うために文部科学省が定めている基準であり、学校給食の実施者は、同基準に基づき学校給食施設及び設備、食品の取扱い、調理作業、衛生管理体制等について適切な衛生管理に努め、食中毒等の発生を防止することが求められています。なお、本基準はいずれの学校給食実施方式を採用する場合においても遵守しなければなりません。

3. 学校給食の実施方式

3.1. センター方式について

市で整備・運営の実現を目指しているセンター方式とは、学校給食センターで調理した給食を配送員が各学校へ配送し、学校ごとに児童等及び教職員が配膳を行い、喫食する方式です。

| 実施概要 | 施設整備 |
|---|---|
| <p>給食センター</p> <p>調理 (洗浄)</p> <p>配送 (回収)</p> <p>配送員が配送車にて各学校まで運搬</p> <p>学校</p> <p>荷受室 配膳室</p> <p>校務技師が昇降機を使い各階まで運搬</p> <p>各階</p> <p>生徒が各教室まで運搬</p> <p>教室</p> <p>喫食</p> <p>※豊浜中学校は1階ランチルームで喫食</p> | <p>施設整備</p> <ul style="list-style-type: none"> 学校給食センターの建設用地を確保する必要がある。 市の考えを反映した施設整備が可能である。 |
| | <p>衛生管理</p> <ul style="list-style-type: none"> 管理施設数が少なく、衛生管理の平準化を行いやすい。 |
| | <p>食中毒リスク</p> <ul style="list-style-type: none"> 食中毒発生時、影響はすべての配送校が対象となるが、最新設備の導入によって、食中毒リスクを最小限に抑えることが可能である。 |
| | <p>食物アレルギー対応</p> <ul style="list-style-type: none"> 学校給食センターと学校との連携が必要となる。 専用調理室の設置、設備等によって食物アレルギー対応が可能である。 |
| | <p>適温提供</p> <ul style="list-style-type: none"> 配送距離に左右されるが、優れた保温食缶の活用により適温での提供が可能である。 |
| | <p>各学校独自の行事への対応</p> <ul style="list-style-type: none"> 給食数の連絡・調整を各学校と密に連絡ができれば可能である。 メニュー変更への対応は困難である。 |

3.2. 学校給食センターの特徴

学校給食センターは、児童等の成長や生命に関わる「食」を担う施設であることから、「安全・安心」であり、かつ「学校給食を止めないこと」、即ち「安全・安心の継続」が最重要であるといえます。また、「安全・安心の継続」を実現するためには、日々の調理や配送といった「運営」や、調理設備機器のメンテナンスや清掃といった「維持管理」の役割が大きいことも特徴的です。

一方、近年ではこれら「運営」及び「維持管理」を効率的・効果的に行いやすい施設とすべく、学校給食センターの「設計」及び「建設」に関わる民間企業と「運営」及び「維持管理」がグループとなって学校給食センターの整備・運営を行うことで、異業種のノウハウを活かした学校給食センターが全国的に増えています。

本市においても、「安全・安心の継続」を実現できる新学校給食センターの整備・運営を目指し、前述のような「設計」、「建設」、「運営」及び「維持管理」を一括して発注する官民連携手法の導入可否について検討を行うものとします。

3.3. 新学校給食センターの規模設定

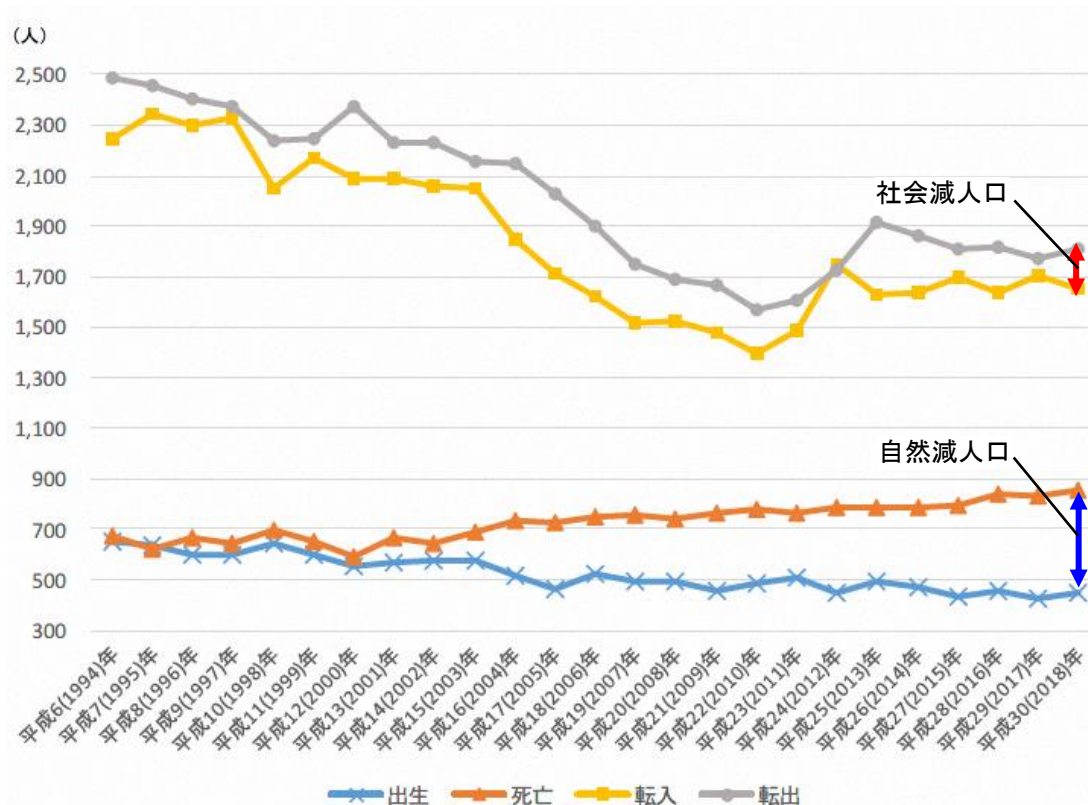
学校給食センターの規模は1日あたりの調理能力（以下「計画食数」という。）によって決まります。また、計画食数はセンターの施設規模や調理人員数に影響を与えることから、新学校給食センターの事業費の検討にとって重要な値となります。

そのため、計画食数の検討に当たっては、市の人口動態を踏まえつつ、本計画検討年度である令和2年度時点の児童等の数を前提として、第2期観音寺市人口ビジョン（令和2年3月）の策定にも活用されている「国立社会保障・人口問題研究所（以下「社人研」という。）」の将来推計人口データベースを活用し、推計を行いました。なお、計画食数の推計期間は、新学校給食センターの開業予定年である令和7年度から令和21年度までとしました。

(1) 市の人口動態の確認

第2期観音寺市人口ビジョン（令和2年3月）より、市の人口動態は平成8年から平成30年にかけて社会減・自然減※となっており、人口の将来展望においても今後も人口減少が続くものと予測されています。

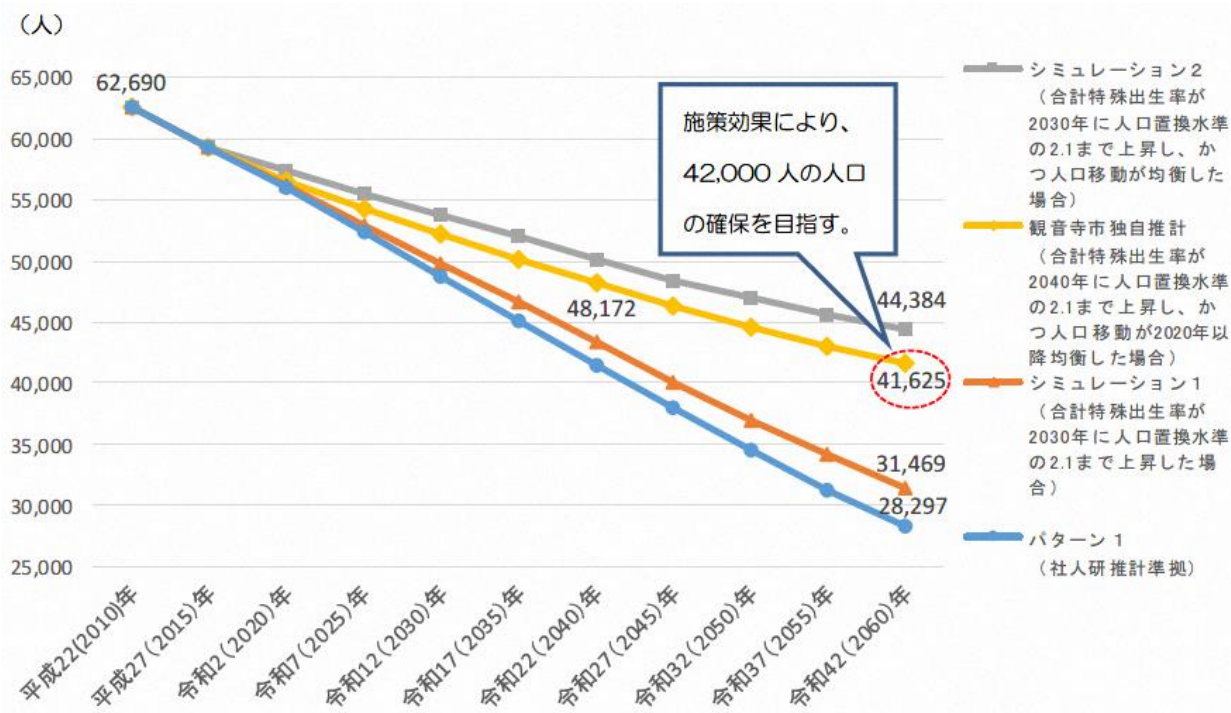
※ 人口動態は転入・転出に起因する「社会増減」と、出生・死亡に起因する「自然増減」に区分される。市においては下図のとおり、転入に比べ転出が多く、かつ出生に比べ死亡が多いことから「社会減・自然減」であるといえる。



（出典：第2期観音寺市人口ビジョン 令和2年3月）

図 3-1：市の人口動態の推移

また、総人口は図 3-2 のとおり減少傾向にあるが、図 3-1 のとおり、平成 30 年時点においては自然減が社会減を上回っていることがわかります。



(出典：第2期観音寺市人口ビジョン 令和2年3月)

図 3-2：市の人口の将来展望

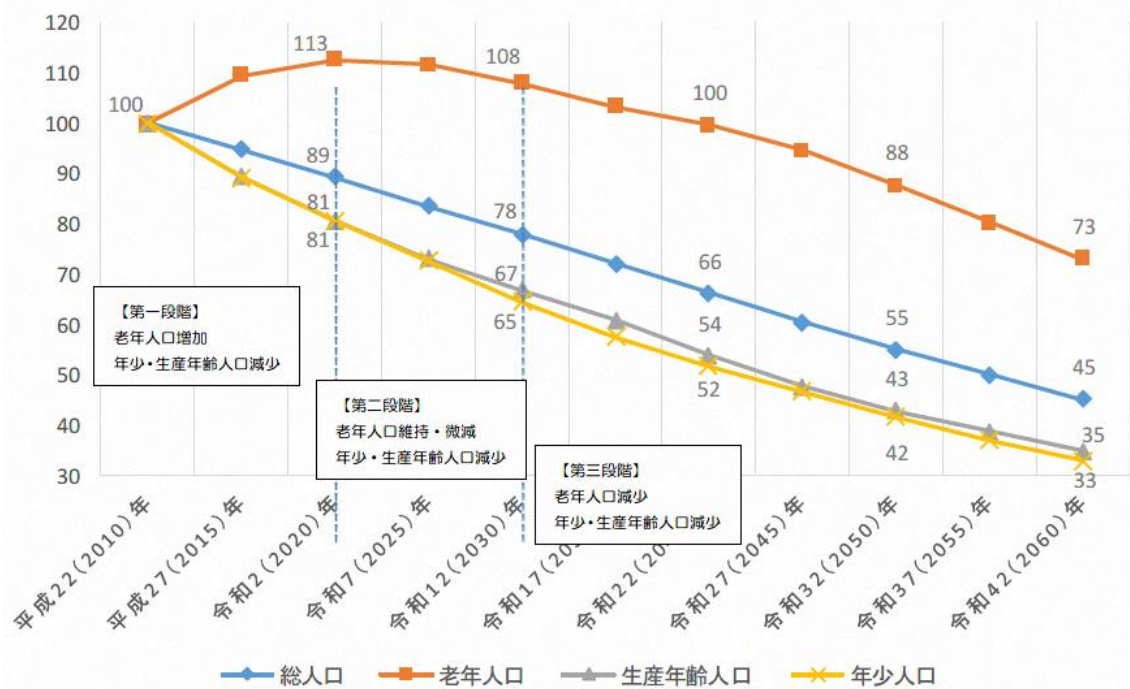
図 3-1 より、市の人口動態は社会減が続いているものの、社会減人口に大きな変化はないことがわかります。一方、自然減人口は、出生数の微減及び死亡数の微増が増加傾向にあることから、平成 30 年以降も自然減人口は増加していると考えられます。

以上より、計画食数を検討する上では、市の総人口の人口動態ではなく計画食数の対象となる人口動態に着目し推計を行うことが、市の人口動態の実態に即していると考えられます。

(2) 計画食数の対象となる人口動態の確認

主たる対象は、児童等（園児（3歳～5歳）・児童（6歳～11歳）・生徒（12歳～14歳））であることから、市の人口動態の内、年少人口（15歳未満）及び生産年齢人口（15歳～65歳未満）の人口動態について確認します。

市の年齢3区分別人口推計は図 3-3 のとおりであり、年少人口は年齢3区分の内、最も減少率が大きくなる推計結果となります。



(出典：第2期観音寺市人口ビジョン 令和2年3月)

図 3-3：市の年齢3区分別人口推計

以上より、計画食数の検討は、検討年である令和2年度5月時点の児童等の人数（実績値）を基準として、対象園・校毎に年あたりの人口増減率を乗じることが、市の人口動態の実態に即した検討方法であると考えられます。

具体的に、検討に用いる年あたりの人口増減率は、可能な限り対象園・校の学区の人口動態に即する結果とすることを目的に市の独自推計（令和3年度～令和8年度：児童、生徒が対象）を活用し、不足する人口増減率は観音寺市人口ビジョンにおいても活用している社人研が公表する市の人口推計を活用するものとしました。

(3) 新学校給食センターの計画食数の考え方

学校給食センターの計画食数は、回転窯容量を基準として考えることが一般的であることから、500食単位で設定することが一般的です。また新学校給食センターにおける計画食数は、児童等に加え、教職員、センターにおける調理従事者、検食、予備食を含めた値となります。

(4) 新学校給食センターの計画食数

検討の結果、センターの開業予定年である令和7年度から令和21年度までにおいて、最大となる食数は令和7年度の4,844食/日であり、最小となるのは令和21年度の3,043食/日となりました。

よって、本計画では新学校給食センターの計画食数は5,000食/日とします。

なお、市では豊浜幼稚園を認定こども園として整備することを決定しており（令和6年4月開園予定）、その給食については自園調理とすることから、センターにおける計画食数から除いています。

4. 建設候補地の検討

4.1. 建設候補地の検討

(1) 候補地選定の考え方

学校給食センターは、学校給食の基本理念及び基本方針に示すとおり、安全で安心な学校給食を提供することを第一としています。そのため、安定的に調理後2時間以内の給食が可能であり、かつ計画食数に対応できる規模のセンターを整備できる敷地面積がある土地が望ましいと考えます。

また、学校給食の基本方針に示すとおり、長期にわたり安定的に持続可能な学校給食が提供できるよう、経済性、合理性に配慮し、かつ早期に整備することが期待できる土地を選定します。

(2) 候補地の選定方針

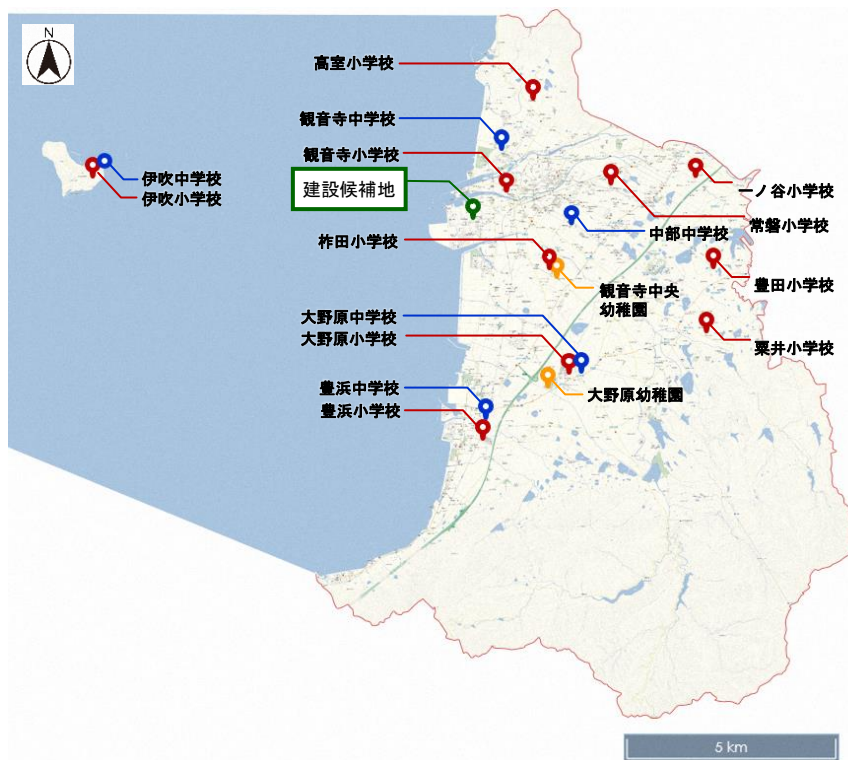
前項の「候補地選定の考え方」を基に、以下の指標を基に土地選定を行います。

| No. | 項目 | 選定指標 |
|-----|--------|--------------------------------------|
| 1 | 用途地域 | 工業地域、準工業地域、または市街化調整区域※であること。 |
| 2 | 敷地面積 | 学校給食センターが整備可能な敷地面積を確保できること。 |
| 3 | 配送時間 | 学校給食衛生管理基準に規定される調理後2時間以内の給食が可能であること。 |
| 4 | 施設整備費 | 造成費・土壌改良費等の施設整備費が発生するかどうか |
| 5 | 土地取得時期 | 早期の土地取得が実施できるかどうか。 |

※市街化調整区域は原則、土地利用を制限するものとなっていますが、市が条例に基づいて設置する学校給食センターなどの公益施設等については建設が可能となっています。

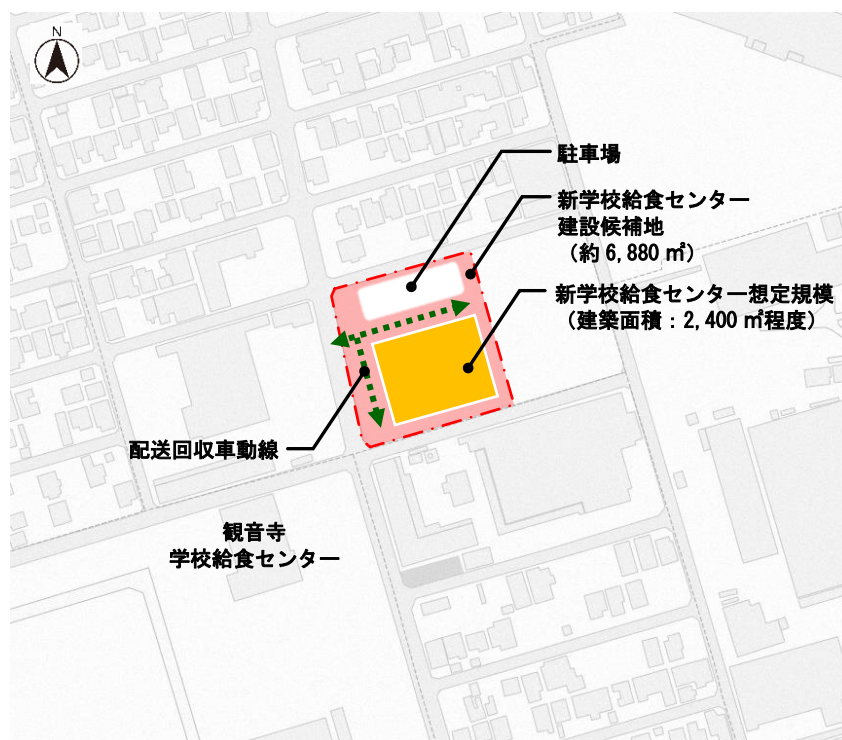
(3) 候補地の選定

前項の「候補地の選定方針」に合致する土地として以下の土地を候補地に選定しました。



(下図出典：GEOSPACE-CDS プラス)

図 4-1：候補地位置図（広域）



(下図出典：GEOSPACE-CDS プラス)

図 4-2：候補地位置図

表 4-1：建設候補地の基本情報

| 項目 | 内容 |
|---------|---|
| 所在地 | 観音寺市瀬戸町一丁目9の一部 |
| 用途地域 | 準工業地域 |
| 建蔽率/容積率 | 60%/200% |
| 敷地面積 | 約 6,880 m ² |
| 防火地域 | なし |
| 地区計画 | なし |
| 津波被害想定 | 0.3m以上～1.0m未満 |
| 前面道路 | <ul style="list-style-type: none"> ・北側：(2399) 見卓新 14 号線：幅員 6.3m ・西側：(2387) 見卓新 2 号線：幅員 9.8m ・南側：(2401) 見卓新 16 号線：幅員 7.3m |
| 上水 | <ul style="list-style-type: none"> ・北側：VP-RR φ 50 ・西側：DIP-NS φ 250 ・南側：VP-RR φ 100 |
| 下水 | <ul style="list-style-type: none"> ・北側：VU 250 ・西側：HP 1200 ・南側：VU 200 |
| 電気 | <ul style="list-style-type: none"> ・北側：NTT 柱があり、低圧配電線及び高圧配電線が架空配線されている ・西側：NTT 柱があり、低圧配電線及び高圧配電線が架空配線されている ・南側：NTT 柱があり、高圧配電線のみ架空配線されている |
| ガス | ・都市ガス敷設なし |

表 4-2：候補地選定方針への適用可否

| No. | 項目 | 選定指標 | 建設候補地への適用可否 |
|-----|--------|--|--|
| 1 | 用途地域 | 工業地域、準工業地域、または市街化調整区域であること。 | 準工業地域であり、学校給食センターを建設可能である。 |
| 2 | 敷地面積 | 学校給食センターが整備可能な敷地面積を確保できること。 | 計画食数 5,000 食/日の学校給食センターに必要と考えられる建築面積及び調理従事者等の駐車場を確保可能である。 |
| 3 | 配送時間 | 学校給食衛生管理基準に規定される調理後 2 時間以内の喫食が可能であること。 | 2 時間喫食を遵守可能である。 |
| 4 | 施設整備費 | 造成費・土壌改良費等の施設整備費があるかどうか | 平坦な土地であり、造成費は不要である。ただし埋め立て地であるため今後実施する地質調査結果次第で土壌改良費等が必要になる可能性がある。 |
| 5 | 土地取得時期 | 早期の土地所得が実施出来るかどうか。 | 市有地であり、新学校給食センターの整備に向けた課題はない。 |

(4) 建設候補地において想定される災害とその対応方針について

建設候補地において想定される災害は下表のとおりです。

表 4-3：建設候補地において想定される災害及び対応方針

| 災害の種類 | 想定される災害の規模 | 対応方針 |
|---------|---|--|
| 地震 | 南海トラフを震源とする海溝型地震の最大クラスが生じた場合、建設候補地も含め、市域の殆どが震度6～7と予想されています。 | 公共施設として、学校給食を止めないためにも適正な耐震性を確保する方針とします。 |
| 津波 | 0.3m以上1.0m未満の津波が生じると予想されています。 | 新学校給食センターを整備する際、プラットホームの高さ分床高を上げて整備する為、新学校給食センター内に浸水しないよう整備する方針とします。 |
| 高潮 | 高潮警戒区域外に位置しています。 | 対象外のため、本計画としては検討範囲外とします。 |
| 台風・豪雨災害 | 被害想定の対象外となっています。 | 対象外ではありますが、適切な風水害対策を行うものとします。 |
| ため池氾濫 | 被害想定の対象外となっています。 | 建設候補地周辺にため池はないため、本計画としては検討範囲外とします。 |

(参考：平成27年3月発行 観音寺市総合防災マップ)

4.2. 配送計画の検討

表 4-4 に示すとおり、建設候補地は対象校（園）において 2 時間喫食を遵守できる配送距離圏内に位置しています。本計画策定に当たっては 2 時間喫食遵守のための配送条件の整理及び複数校を 1 台で配送する等、効率的な配送に必要な配送車台数について検討・整理を行いました。

4.2.1. 前提条件の整理

(1) 配送時間の確認

建設候補地から対象校（園）までの配送時間は、経路検索システムを活用し、走行環境の悪い雨天時を対象として 1 週間分の確認を行いました。確認の結果、得られた配送時間の内、最大となる値（下表網掛箇所）を以後の検討に活用するものとします。

表 4-4：対象校（園）毎の配送時間

| 区分 | 名称 | 配送距離 | | 配送時間 | | | | |
|-------|----------|--------|-------|---------|---------|---------|---------|---------|
| | | | | 6/15(月) | 6/16(火) | 6/17(水) | 6/18(木) | 6/19(金) |
| | | | | 曇のち晴 | 晴 | 曇 | 雨 | 雨のち曇 |
| 中学校 | 観音寺中学校 | 3.3km | | 10分 | 12分 | 10分 | 9分 | 12分 |
| | 中部中学校 | 3.3km | | 10分 | 9分 | 10分 | 10分 | 10分 |
| | 伊吹中学校 | センター⇄港 | 2.4km | 6分 | 6分 | 6分 | 7分 | 6分 |
| | | 船輸送 | 12km | 25分 | 25分 | 25分 | 25分 | 25分 |
| | | 港⇄学校 | | 13分 | 13分 | 13分 | 13分 | 13分 |
| | 大野原中学校 | 5.4km | | 14分 | 14分 | 16分 | 14分 | 14分 |
| 豊浜中学校 | 5.7km | | 16分 | 16分 | 16分 | 16分 | 16分 | |
| 小学校 | 観音寺小学校 | 1.6km | | 5分 | 5分 | 5分 | 5分 | 5分 |
| | 高室小学校 | 4.3km | | 14分 | 14分 | 12分 | 14分 | 12分 |
| | 常磐小学校 | 4.4km | | 16分 | 16分 | 16分 | 16分 | 16分 |
| | 柞田小学校 | 3.2km | | 9分 | 10分 | 10分 | 10分 | 9分 |
| | 豊田小学校 | 6.8km | | 20分 | 20分 | 20分 | 20分 | 20分 |
| | 粟井小学校 | 7.4km | | 20分 | 18分 | 20分 | 18分 | 20分 |
| | 一ノ谷小学校 | 6.5km | | 18分 | 18分 | 20分 | 20分 | 20分 |
| | 伊吹小学校 | センター⇄港 | 2.4km | 6分 | 6分 | 6分 | 7分 | 6分 |
| | | 船輸送 | 12km | 25分 | 25分 | 25分 | 25分 | 25分 |
| | | 港⇄学校 | | 13分 | 13分 | 13分 | 13分 | 13分 |
| | 大野原小学校 | 5.6km | | 16分 | 16分 | 14分 | 14分 | 14分 |
| 豊浜小学校 | 6.7km | | 16分 | 16分 | 16分 | 16分 | 16分 | |
| 幼稚園 | 観音寺中央幼稚園 | 3.9km | | 12分 | 12分 | 12分 | 12分 | 12分 |
| | 大野原幼稚園 | 5.5km | | 14分 | 16分 | 14分 | 16分 | 14分 |

※令和 3 年 1 月 8 日時点、10 時 00 分出発で経路検索を行っている。

※令和 2 年の雨季において、1 週間分の調査結果のうち最大の配送時間を採用するものとする。

※香川県の過去気象データ取得のために、高松のデータを参照している。

(2) 対象校（園）の給食時間の整理

対象校（園）の給食時間と配送時間は以下のとおりです。

表 4-5：給食時間と配送時間の整理（配送時間昇降順）

| 名称 | 配送時間 (設定値) | 月・水曜日以外 | | 月曜日のみ | | 水曜日のみ | |
|----------|---------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| | | 給食 開始時刻 | 給食 終了時刻 | 給食 開始時刻 | 給食 終了時刻 | 給食 開始時刻 | 給食 終了時刻 |
| 観音寺小学校 | 5分 | 12:10 | 12:50 | 12:10 | 12:50 | 11:50 | 12:30 |
| 柞田小学校 | 10分 | 12:05 | 12:50 | 12:05 | 12:50 | 11:50 | 12:30 |
| 中部中学校 | 10分 | 12:25 | 13:00 | 12:25 | 13:00 | 12:25 | 13:00 |
| 観音寺中学校 | 12分 | 12:25 | 13:00 | 12:25 | 13:00 | 12:25 | 13:00 |
| 観音寺中央幼稚園 | 12分 | 11:20 | 13:00 | 11:20 | 13:00 | 11:20 | 13:00 |
| 高室小学校 | 14分 | 12:10 | 12:50 | 11:40 | 12:20 | 12:10 | 12:50 |
| 大野原幼稚園 | 16分 | 11:30 | 13:00 | 11:30 | 13:00 | 11:30 | 13:00 |
| 常磐小学校 | 16分 | 12:05 | 12:55 | 12:05 | 12:55 | 12:05 | 12:55 |
| 大野原中学校 | 16分 | 12:20 | 12:55 | 12:20 | 12:55 | 12:20 | 12:55 |
| 大野原小学校 | 16分 | 12:05 | 13:00 | 12:05 | 13:00 | 12:05 | 12:50 |
| 豊浜中学校 | 16分 | 12:20 | 12:50 | 12:20 | 12:50 | 12:20 | 12:50 |
| 豊浜小学校 | 16分 | 12:00 | 12:45 | 12:00 | 12:45 | 11:50 | 12:35 |
| 栗井小学校 | 20分 | 12:10 | 12:55 | 12:10 | 12:55 | 12:00 | 12:45 |
| 一ノ谷小学校 | 20分 | 12:10 | 12:50 | 12:10 | 12:50 | 11:50 | 12:30 |
| 豊田小学校 | 20分 | 12:00 | 13:00 | 12:00 | 13:00 | 12:00 | 13:00 |
| 伊吹中学校 | 45分 | 12:25 | 13:00 | 12:25 | 13:00 | 12:25 | 13:00 |
| 伊吹小学校 | 45分 | 12:25 | 13:00 | 12:25 | 13:00 | 12:25 | 13:00 |

4.2.2. 配送条件の検討

(1) 配送方式について

学校給食センターにおける配送方式には、食器と食缶を同じコンテナに積載する「混載方式」と、食器と食缶を別々のコンテナに積載する「2段階配送方式」があります。

本事業においては、2時間喫食を遵守する効率的な配送計画の実現のほか、効率的・効果的な事業の実施を目指しており、コスト削減も重要な要素であることから、配送車調達費用及び配送車管理費を抑えることができる「混載方式」の採用を想定します。なお、混載方式の場合のコンテナ数は、70台程度を想定します。

(2) 配送車について

配送車は対象校（園）の敷地内の安全性及び積載量を勘案し、3t車及び2t車ロングを前提に検討を行いました。3t車及び2t車ロングの一般的な荷台内寸は以下のとおりです。

表 4-6：配送車の荷台内寸

(単位：mm)

| 項目 | W | D | h |
|-----------|-------|-------|-------|
| 3t車内寸 | 2,000 | 5,000 | 2,200 |
| 2t車ロング内寸 | 1,780 | 4,500 | 2,200 |
| 2t車ショート内寸 | 1,760 | 3,110 | 2,200 |

配送車両数については、2時間喫食を遵守する配送計画を実現するため、9台程度（予備車両を含む）を想定します。

(3) 食器について

学校給食で用いられる食器には、大きく分けて「金属系」「樹脂系」「磁器系」「ガラス系」「木系」があります。

近年は耐久性等の優位性から、樹脂系の1つであるPEN（ポリエチレンナフタレート）食器の採用を進める自治体が増えてきています。

本市は、観音寺学校給食センター及び大野原学校給食センターでは強化磁器を、豊浜小学校給食調理場及び豊浜中学校給食調理場ではPEN食器を採用しています。新学校給食センターでは「取扱いのしやすさ」、「経済性」等の観点に基づき、PEN食器を採用します。

5. 施設整備計画

5.1. 給食センターに必要な機能

新学校給食センターの基本方針を実現するために、次の機能を導入します。

(1) 学校給食機能

安全・安心な学校給食を調理・提供する施設とするため、交差汚染を防止し、また効率的な作業環境を確保する観点から、施設内の作業区域を明確にし、食材と人の移動を一方通行とします。また、ドライシステムの運用、アレルギー対応食の調理、食材等の適切な温度管理等、高度な衛生管理体制を確保できる施設とします。

また、異物混入のリスクを下げるため、金属探知機等の導入を図り、安全な給食の提供に努めます。

(2) 食育機能

児童等が食についての理解を深めるとともに、食を通して地域や環境について学ぶ機会を提供できる施設とします。また、SDGs^{*}のうち「目標 12：つくる責任つかう責任」に対応し、食育の推進や食品ロスの低減に資する取り組みを行います。

(3) 環境負荷低減機能

学校給食センター運営時の課題となるにおいや騒音等の影響を最小化できる、周辺環境に配慮した施設とします。また、SDGs^{*}のうち「目標 7：エネルギーをみんなに そしてクリーンに」に対応し、効率的な熱源や設備機器を採用するなど、省エネルギー化を推進します。

SDGs：「Sustainable Development Goals（持続可能な開発目標）」とは、2001年に策定されたミレニアム開発目標（MDGs）の後継として、2015年9月の国連サミットで加盟国の全会一致で採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に記載された、2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標です。17のゴール・169のターゲットから構成され、地球上の「誰一人取り残さない（leave no one behind）」ことを誓っています。SDGsは発展途上国のみならず、先進国自身が取り組むユニバーサル（普遍的）なものであり、日本としても積極的に取り組んでいます。

(出典：外務省 HP)

5.2. 各エリアの基本的な考え方

学校給食センターは、食材の検収、調理、食器・食缶の配送・回収・洗浄等を行う給食エリア、事務室などが設置される事務エリア、排水処理施設、ゴミ置場、駐車場などの附帯施設が設置される附帯エリアに分けて計画します。

このうち、給食エリアは、「学校給食衛生管理基準」に基づき汚染区域、非汚染区域の2区域に分け、衛生管理を徹底するとともに、床の色分け等で汚染区域として明確な区分を行います。

給食エリアの基本的な考え方は次のとおりです。

表 5-1：給食エリアの基本的な考え方

| 区域・エリア | | 基本的な考え方 |
|--------|----------|---|
| 汚染区域 | 検収エリア | <ul style="list-style-type: none"> ・自動扉を基本とし、エアカーテン、床の色分け等で汚染区域として明確な区分を行う。 ・受け渡しカウンター等により、食材納入業者等の立ち入り防止を行う。 ・食材が直接床面に接触しないよう、ラックや台車を用いる。 |
| | 下処理エリア | |
| | 洗浄エリア | |
| 非汚染区域 | 調理エリア | <ul style="list-style-type: none"> ・自動扉を基本とし、エアシャワー、床の色分け等で非汚染区域として明確な区分を行う。 ・床面は耐久性、耐摩擦性に優れ、滑りにくく、清掃が容易に行える構造とする。 ・配管・ダクト・照明器具類は清掃が容易に行えるよう、基本的に露出しない構造とする。 ・最適な室温状態を管理できる設備とする。 |
| | 消毒・保管エリア | <ul style="list-style-type: none"> ・自動扉を基本とし、エアカーテン、床の色分け等で非汚染区域として明確な区分を行う。 ・適切な積載スペースを確保する。 ・最適な室温状態を管理できる設備とする。 |

5.3. 諸室の要件

5.3.1. 作業動線の基本的な考え方

(1) 調理員の動線

調理員は汚染区域、非汚染区域の各作業区域のみで業務に従事することを原則とし、他の作業区域を通ることなく目的の作業区域へ行くことが可能な諸室構成とします。また、汚染区域及び非汚染区域の外から中へ入る際には、靴の履き替えや、手洗い・消毒などを行う前室（汚染区域準備室、非汚染区域準備室等）を通過する諸室構成とし、非汚染区域準備室から作業エリアへ入る開口部にはエアシャワーを設置して衛生管理を徹底します。

(2) 食材の動線

食材の流れが衛生管理の程度の高い作業区域から低い区域へと逆戻りしないような諸室構成とします。また、各作業区域は壁で区画し、容器等がパススルー機器等によって受け渡される諸室構成とします。

廃棄物は、区域ごとに搬出可能とし、衛生管理の程度の低い区域から高い区域を通る搬出ルートにならないようにします。

5.3.2. 諸室の構成

各エリア及び作業動線の基本的な考え方に基づく学校給食センターの施設の諸室構成イメージは次図のとおりです。

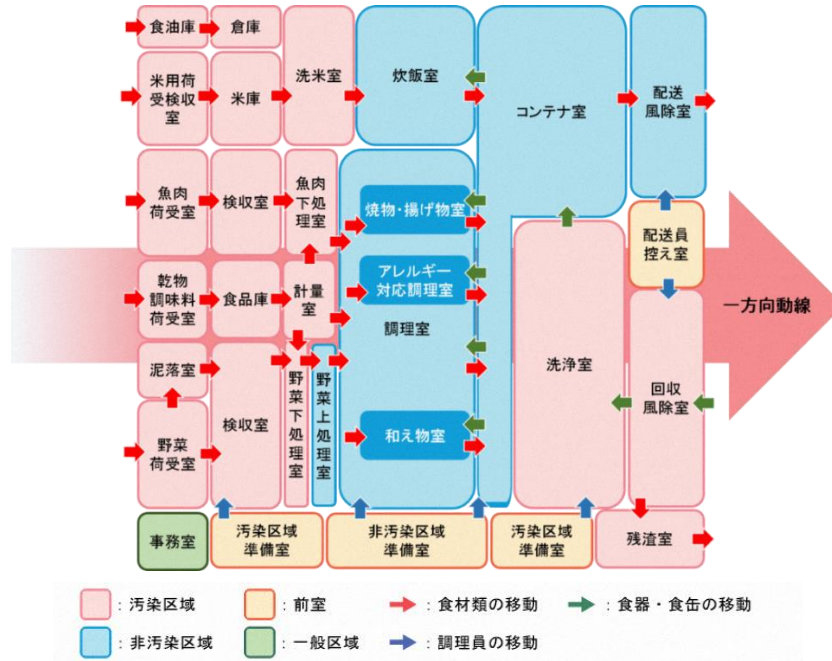


図 5-1：新学校給食センターの諸室構成イメージ

図 5-1 の考え方を基にした、新学校給食センターの平面イメージは次図のとおりです。

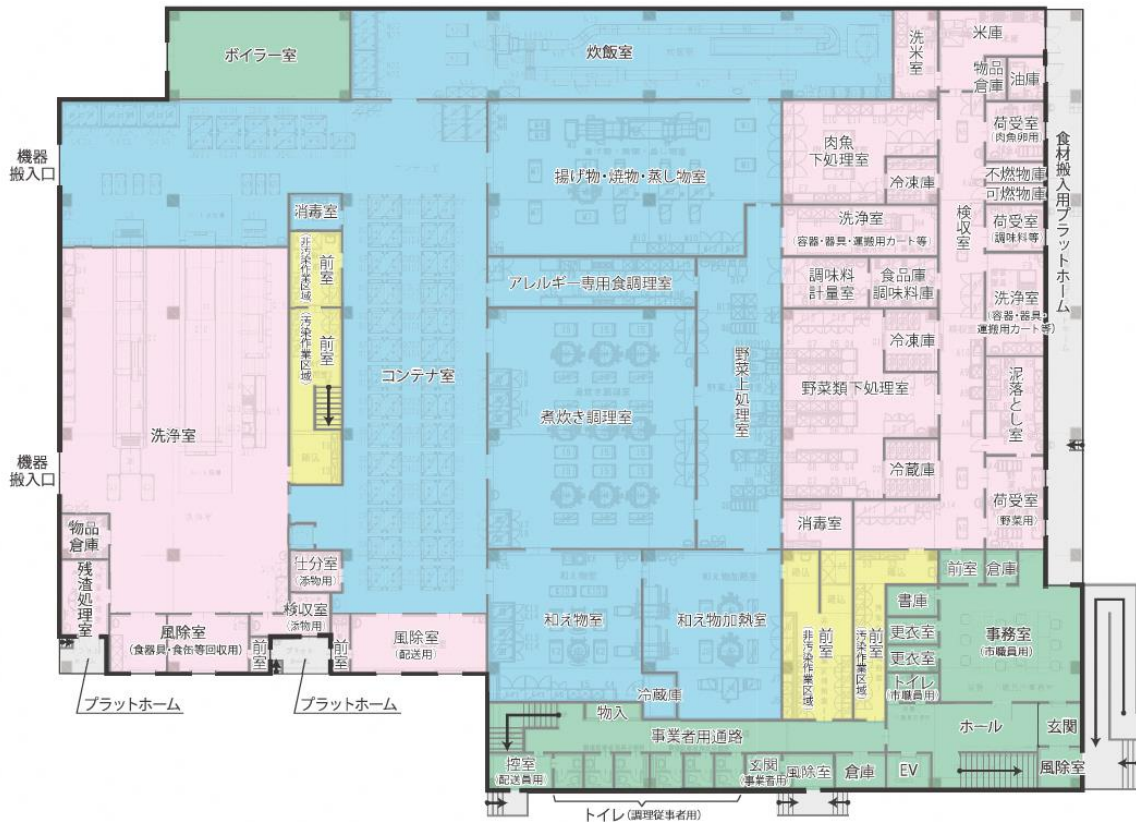


図 5-2：新学校給食センターの平面イメージ（1階：約 2,400 m²）

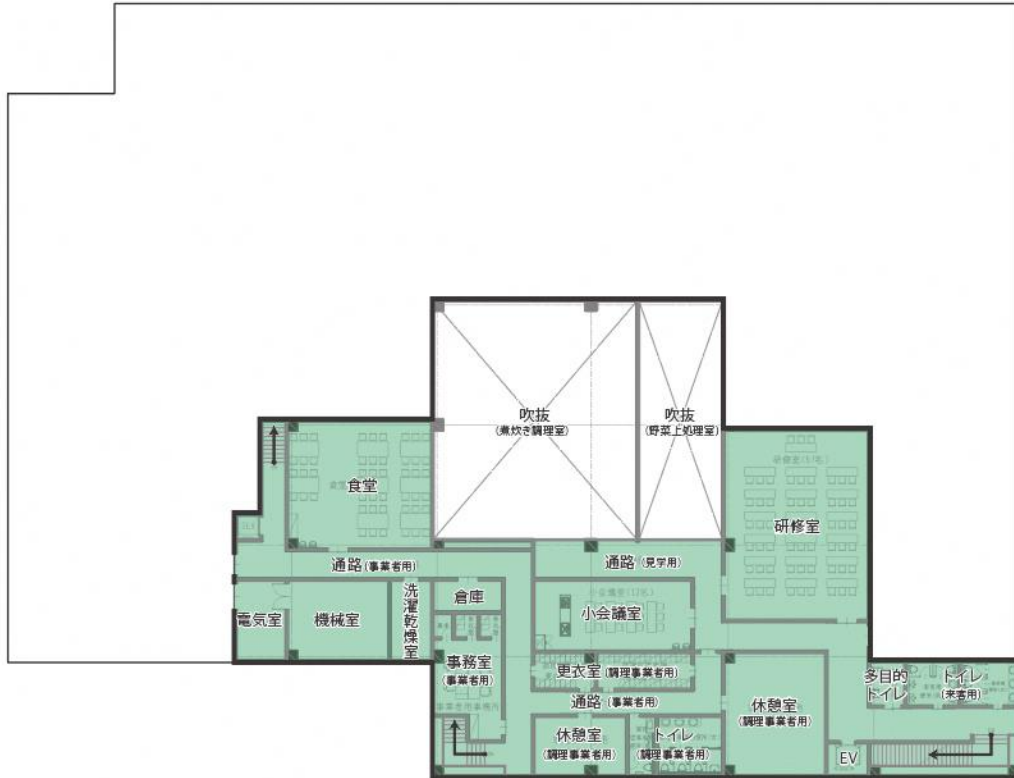


図 5-3 : 新学校給食センターの平面イメージ (2階 : 約 500 m²)

5.3.3. 諸室の要件

以上の内容を踏まえた必要諸室の概要は次表のとおりとなります。

表 5-2 : 諸室の概要①

| 区域区分 | 諸室名 | 概要 |
|--------|-----------|--|
| 汚染作業区域 | 荷受室 (泥落室) | ・ 搬入口から搬入された食材の荷受、仕分けを行う室 |
| | 検収室 | ・ 搬入された食材を検収し、鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行うとともに、専用容器に食材を移し替える作業を行う室 |
| | 魚肉下処理室 | ・ 食材の選別等を行う室 ・ 交差汚染を防ぐための肉・魚・卵専用の下処理室 |
| | 野菜下処理室 | ・ 食材の選別、皮むき、洗浄等を行う室 ・ 交差汚染を防ぐための野菜専用の下処理室 |
| | 食品庫 | ・ 乾物、調味料等を保管・保存する室 (庫) |
| | 計量室 | ・ 調理工程や調理容量ごとの材料や調味料の仕分け等を行う室 |
| | 食油庫 | ・ 揚物機等に使用する油の保管・保存及び廃油の保管を行う室 (庫) |
| | 倉庫 | ・ 物品を保管する室 (庫) |
| | 洗浄室 | ・ 回収したコンテナ、食器・食缶等を、それぞれの専用洗浄機で洗浄する室 |
| | 残滓室 | ・ 残滓を保管する室 (庫) |
| | 回収風除室 | ・ 配送車からコンテナ、食器・食缶等の積み下ろしを行う室 ・ 搬入口の開閉時に、外部から虫、砂塵等が侵入することを防止するため、ドックシェルターを設置 |

表 5-3 : 諸室の概要②

| 区域区分 | 諸室名 | 概要 |
|---------|------------|--|
| 非汚染作業区域 | 野菜上処理室 | ・野菜を切裁、仕分けし、各調理室に送るための室 |
| | 調理室 | ・煮物、炒め物等の調理を行い、配食する室 |
| | 揚げ物室 | ・揚げ物の調理を行い、配食する室 |
| | 焼物・蒸し物室 | ・焼物、蒸し物の調理を行い、配食する室 |
| | アレルギー対応調理室 | ・食物アレルギーをもつ児童等のアレルギー対応食を調理する室 |
| | 和え物室 | ・和え物の調理、冷却、配食を行う室 |
| | コンテナ室 | ・洗浄したコンテナ、食器・食缶等を消毒、保管する室（庫） |
| | 配送風除室 | ・配送車にコンテナを積み込む室 ・搬入口の開閉時に、外部から虫、砂塵等が侵入することを防止するため、ドックシェルターを設置 |
| 一般区域 | 汚染作業区域準備室 | ・汚染作業区域への入退場の際、靴の履き替え、エプロンの着脱、着衣のローラーかけ等を行う室 |
| | 非汚染作業区域準備室 | ・非汚染作業区域への入退場の際、靴の履き替え、エプロンの着脱、着衣のローラーかけ等を行う室 |
| | 配送員控え室 | ・配送業務の従事者が、配送開始前等に待機する室 |

5.4. 給食エリアに設置する主要機器

給食エリアの各諸室に設置する主要機器は次表のとおりとなります。

表 5-4 : 給食エリアに設置する主要機器①

| 区域区分 | 諸室名 | 機器 |
|--------|----------|--|
| 汚染作業区域 | 荷受室（泥落室） | L型運搬車・台秤・シンク・冷蔵庫・冷凍庫・作業台・移動台・ピーラー・保存食用冷凍庫・器具消毒保管庫等 |
| | 検収室 | |
| | 魚肉下処理室 | |
| | 野菜下処理室 | |
| | 食品庫 | 台秤・シンク・冷蔵庫・作業台等 |
| | 計量室 | |
| | 食油庫 | 新油タンク等 |
| | 倉庫 | ラック等 |
| | 洗浄室 | シンク・食缶下洗機・食缶洗浄機・コンテナ洗浄機・食器洗浄機・高圧トレー洗浄機・移動ラック・残滓量器等 |
| | 残滓室 | シンク・厨芥脱水機等 |

表 5-5 : 給食エリアに設置する主要機器②

| 区域 区分 | 諸室名 | 機器 |
|----------|------------|---------------------------------------|
| 非汚染作業区域 | 野菜上処理室 | シンク・作業台・移動台・野菜裁断機・器具消毒保管庫等 |
| | 調理室 | シンク・移動台・回転釜・スパテラストンド・保存食用冷凍庫・器具消毒保管庫等 |
| | 揚げ物室 | シンク・作業台・移動台・揚げ物機等 |
| | 焼物・蒸し物室 | シンク・作業台・移動台・スチームコンベクション等 |
| | アレルギー対応調理室 | シンク・作業台・電磁調理器・冷蔵庫・器具消毒保管庫・洗浄機等 |
| | 和え物室 | シンク・作業台・移動台・回転釜・真空冷却機・冷蔵庫・器具消毒保管庫等 |
| | コンテナ室 | コンテナ消毒保管機・消毒保管機等 |

5.5. 配膳室の整備

現在、自校調理であるため、配膳室が未整備である大野原小学校、豊浜小学校及び豊浜中学校は、配膳室を新たに整備し、学校給食センターから配送されてきた給食をスムーズに受け入れられる体制を整えます。その他の学校については、原則として既存配膳室を活用します。

6. 今後の予定

6.1. 事業スケジュールについて

本計画策定後の事業スケジュールは、令和3年度から4年度にかけて、民間事業者選定時に公表する公募資料を作成し、民間事業者の選定まで終わることを予定しています。

また、令和5年度においては、新学校給食センターの設計を開始し、令和6年度内に施設の建設・開業準備を終えることを想定しています。

以上の事業スケジュールに基づき事業を遂行し、令和7年度中の供用開始の実現を目指します。

| 年度 | 概要 |
|-------------|---------------|
| 令和3年度 | 整備基本計画の策定 |
| 令和3年度～令和4年度 | 公募資料の作成、事業者選定 |
| 令和5年度～令和6年度 | 設計、建設、開業準備 |
| 令和7年度中 | 供用開始 |

6.2. 市が目指す学校給食センターのかたち

本計画では、市が目指す学校給食センターの内容について示しており、計画の実現に当たっては、以下の考え方に重点を置き、事業を遂行するものとします。

学校給食センターとは、児童等の成長や生命に関わる「食」を担う施設であることから、「安全・安心」であることが最も重要です。

さらに、食育の観点から学校給食は単なる児童等への栄養補給にとどまらず、より豊かな「おいしい給食」を、「確実」に提供し、児童等が「食」に関心を持てる学校給食とすることも、重要であると考えます。また、基本理念においても、『安全・安心でおいしい給食づくり』を確実に遂行することを掲げています。

そのため、本市の学校給食センターは、これら『安全・安心』で『おいしい給食』を『確実』に提供する」という学校給食センターが果たすべき役割を達成できる事業方針・運営体制を確立することを目指します。

観音寺市新学校給食センター整備基本計画

令和3年8月

観音寺市教育委員会事務局 学校給食課

〒768-0065 香川県観音寺市瀬戸町四丁目1番215号

電話 0875-57-6660