

観音寺市新学校給食センター整備基本計画（概要版）

1. はじめに

1.1. これまでの経緯

観音寺市では、新学校給食センターの整備に向け、以下のとおり検討を行ってきました。

年度	事象	内容
平成 27 年度	観音寺市行政改革推進計画 策定	「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」との方針を示した。
平成 30 年度	第 2 次観音寺市総合振興計画 策定	「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た。
令和 2 年度	（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 策定	新観音寺市学校給食センター整備に関する基本理念を定めた。

1.2. 学校給食施設の現状と課題

市では、4つの学校給食施設より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。

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
調理業務	委託	委託	直営	直営
米飯給食	委託 週3回	自炊 週3.5回	自炊 週3回	自炊 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 粟井小学校 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

1.3. 基本理念・基本方針

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、将来の児童等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。

～ 基本方針 ～

(1) 安全で安心な学校給食を安定供給できる施設	(5) 効率的で経済的な調理環境の施設
(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	(6) 環境負荷の低減に配慮した施設
(3) 安全にアレルギー対応給食が提供できる施設	(7) 次世代に負担を残さない施設
(4) 食育に関する情報を発信できる施設	

2. 学校給食の基本的な考え方 ～採用する学校給食の実施方式について～

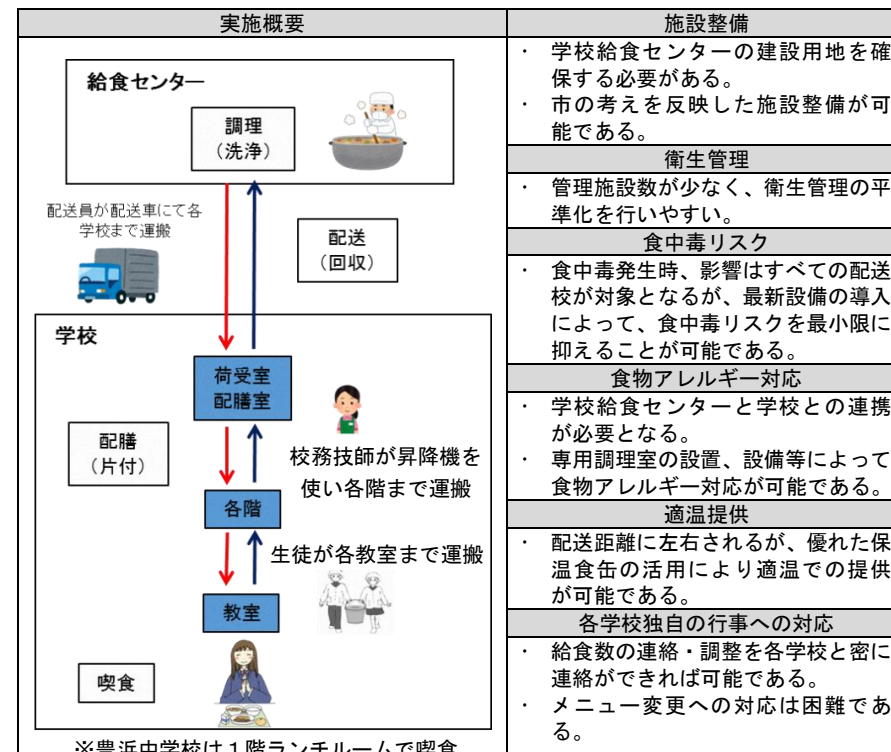
市の実情や課題に対応し、安定的に安全・安心な学校給食を提供していくことができるよう、長期的な視点から、採用する学校給食の実施方式の検討を行い、その結果、以下の理由から、センター方式の採用が最善であると判断しました。

- (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
- (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
- (ウ) 市内各校に同品質の給食を提供できること
- (エ) 将来の財政負担が比較的少ないこと

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。



◆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」に関わる民間企業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。

3.2. 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。

検討の結果、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. 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。

4.2. 候補地の選定方針

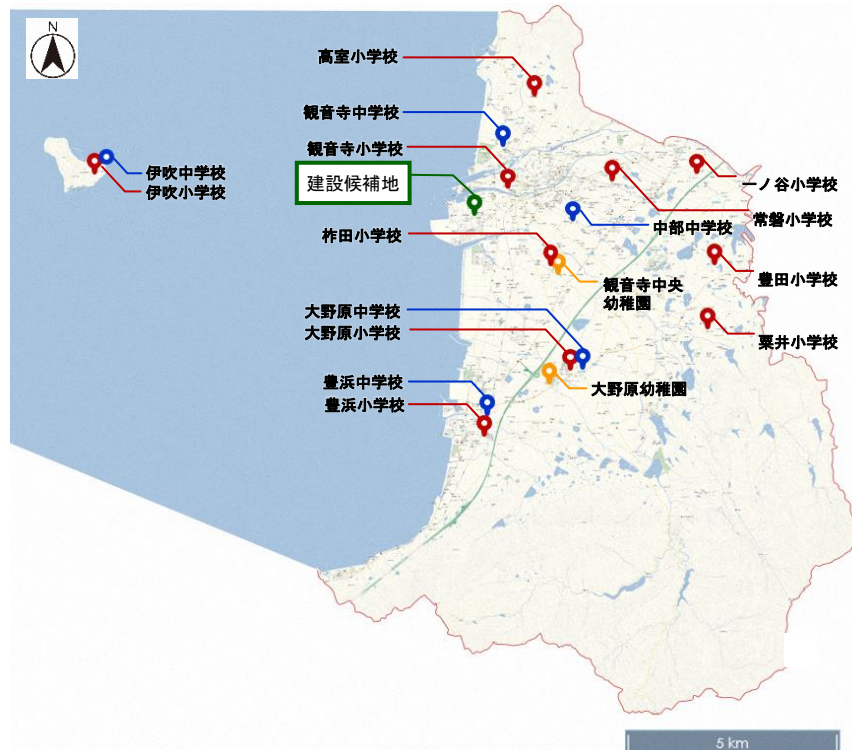
前項の「候補地選定の考え方」を基に、以下の指標を基に土地選定を行います。

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。

4.3. 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。



建設候補地の所在地
観音寺市瀬戸町一丁目9の一部

（下図出典：GEOSPACE-CDS プラス）

5. 施設整備計画 ～給食センターに必要な機能について～

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。また各諸室の構成イメージは下図のとおりです。

（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。

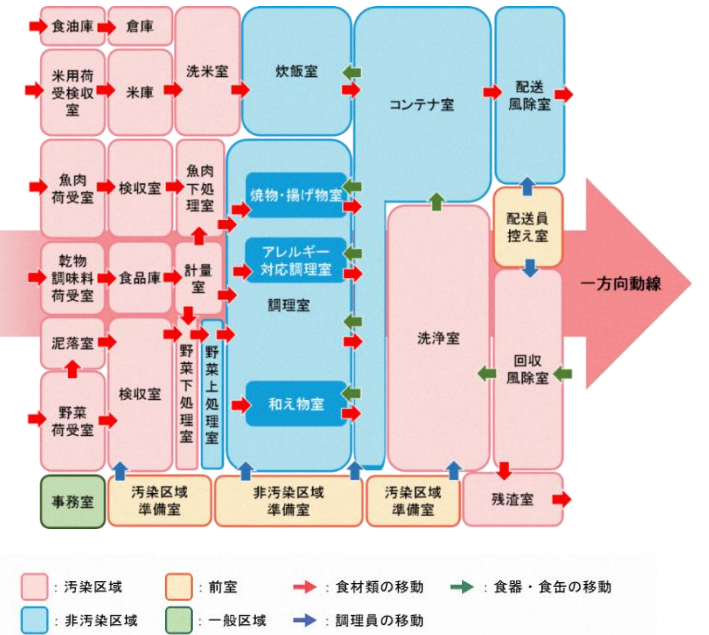
（2）食育機能

⇒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、省エネルギーを推進します。

※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。



SDGsとは、「持続可能な開発目標」のことをいい、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。

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え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年度中の給食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. 本市が目指す学校給食センターのかたち

本計画では、市の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。