

入間市立学校給食センター整備基本計画

令和4年12月

入間市

目次

1	基本計画策定の経緯	1
2	本計画とSDGsとの関係	1
3	再生可能エネルギー施設	1
4	整備後の学校給食センターの施設の特徴	3
	(1) 施設規模	3
	(2) 献立	7
	(3) 衛生管理	7
	(4) 厨房機器・設備	7
	(5) 炊飯設備	7
	(6) 食器	8
	(7) 食物アレルギーへの対応	8
	(8) 食育への対応	10
	(9) 防災機能	10
	(10) 環境への配慮	11
5	諸室の概要	11
6	学校給食センター建設予定地	22
7	配送計画	24
8	学校給食センターの整備手法の比較検討	25
	(1) 定量的評価	26
	(2) 定性的評価	27
	(3) 総合評価	27
9	学校給食センター整備スケジュール	28
◆	用語の補足説明	30

1 基本計画策定の経緯

本市では、昭和56年4月に開設された学校給食センターにおいて、市内の公立中学校に通う生徒の給食を調理し、40年以上にわたって安全に提供してきました。

現在、食の安全・安心に対する社会的な要請は、食中毒問題や衛生管理上の問題に加え、近年の食物アレルギー反応による重大事故の発生を契機として、一段と高まっています。また、平成17年に制定された食育基本法や平成21年に改正された学校給食法によって、児童生徒の食生活と密接に関わる学校給食への食育や地産地消を推進することに対する期待も大変大きくなっている状況です。

このように学校給食が果たすべき役割は、日を追うごとに重要度を増しています。

その一方で、本市の学校給食センターの施設や内部設備は、経年による老朽化、学校給食衛生管理基準への適合、作業効率や施設の耐震性、アルマイト食器からの更新など、早急に抜本的な対策を講じる必要性が高まっています。

本計画は、令和4年7月に本市が策定した「入間市立学校給食センター整備基本構想」に基づき、安全で栄養バランスの取れた手作りのおいしい給食を提供するため、HACC Pの考え方を取り入れ、新たな学校給食センターに求められる機能を備えた施設整備に必要となる基本的な事項を取りまとめたものです。

2 本計画とSDGsとの関係

SDGs (Sustainable Development Goals) とは、地球上の「誰一人取り残さない」社会の実現を目指す世界共通の『持続可能な開発目標』のことです。

本計画には、SDGsの17の目標のうち、「貧困」、「飢餓」、「保健」、「教育」、「安全な水」、「防災」、「生産・消費」、「環境」といった8つの目標が大きく関わっています。



3 再生可能エネルギー施設

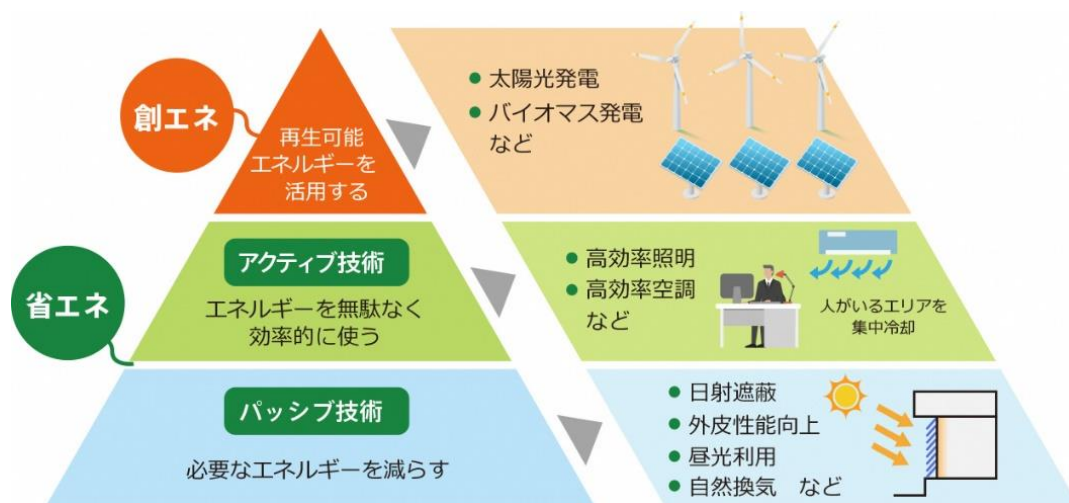
国際社会の共通目標であるSDGsでは、エネルギーや地球環境に関することが目標として掲げられています。また、近年では、二酸化炭素をはじめとする温室効果ガスの増加を要因とする地球温暖化の進行により、世界規模で自然災害が増加しています。今後、さ

らなる頻発化、激甚化が予想されており、環境に対する社会の意識や関心が高まるなかで、脱炭素社会に向けた動きが加速しています。

こうした中、本市では、2050年までに二酸化炭素排出量の実質ゼロを目指す「ゼロカーボンシティ共同宣言」を令和3年2月に宣言するとともに、ゼロカーボンの実現に向けて様々な取組を推進しています。

学校給食センターの更新にあたっては、環境負荷が少なく、災害に強いレジリエンス強化機能型のZEB（ネット・ゼロ・エネルギー・ビル）②にするために、地球環境に配慮した施設として、省エネルギー型の建築設備（高効率空調機器、天井や屋根の高断熱化、LED照明設備）及び調理設備の導入を図ることで、環境負荷の低減を積極的に進めていきます。

さらに、このたび整備する学校給食センターは、災害発生時における炊き出し拠点施設とし、「いざ」というときに、学校給食センターの機能をいち早く回復させ、市民の安心に繋げるためにも可能な限り自らエネルギーを生み出す太陽光発電システムを始めとする様々な再生可能エネルギー（創エネ技術）を、民間活力の利用によって導入を図り、脱炭素化・レジリエンスを強化した施設整備を目指します。



新たな学校給食センターは、省エネルギー性能の向上に努め、建築物省エネルギー性能表示制度（BELS（ベルス））③による省エネルギー評価において、ZEB Ready（ゼブ レディ）④以上の認証を得られる施設性能を目指します。

4 整備後の学校給食センターの施設の特徴

(1) 施設規模

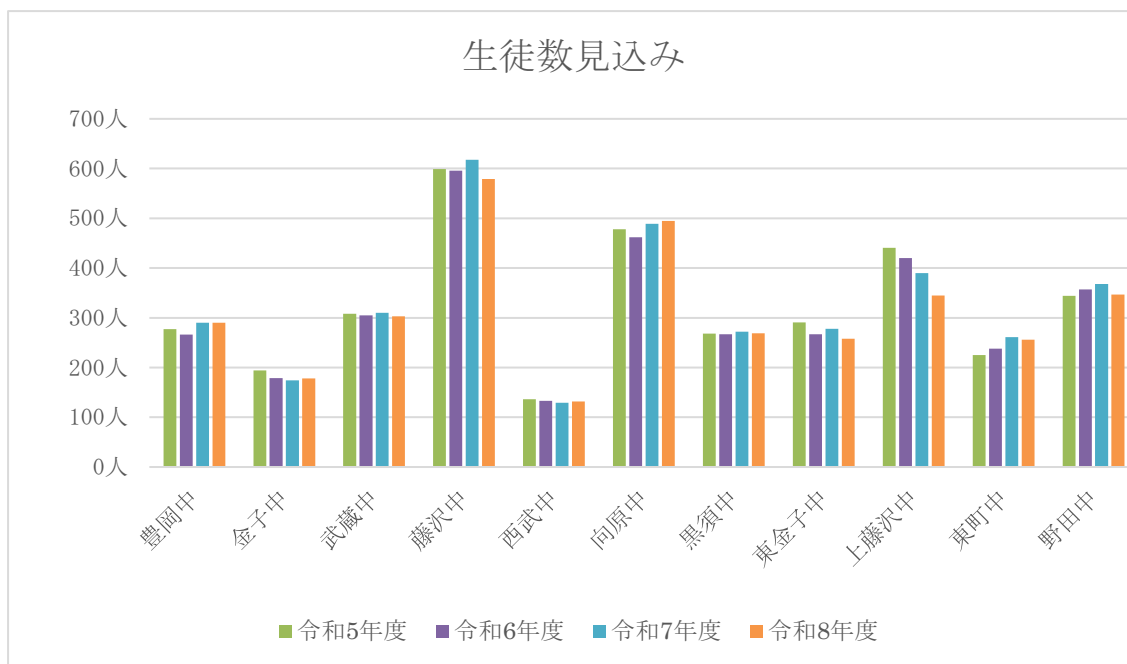
ア 提供可能食数

将来の中学校生徒数は、令和4年10月1日現在の各中学校の学区内の居住者数から推計すると、下表「中学校生徒数見込み」のとおりとなります。

本市では、入間市公共施設マネジメント事業計画との整合を図りながら、令和8年度に学校給食センターを更新する計画となっており、更新年度における中学校生徒の見込総数は3,452人です。以後、生徒数は徐々に減少する見込みですが、調理食数は、更新年度における生徒数を基準に考える必要があります。さらに、この人数に教職員等で300人程度、今後の小学校の給食室改修工事に伴う短期受入れで600人程度を見込み、1日当たりの最大調理能力は4,500食とします。

表1 <中学校生徒数見込み（令和5年度～令和8年度）>

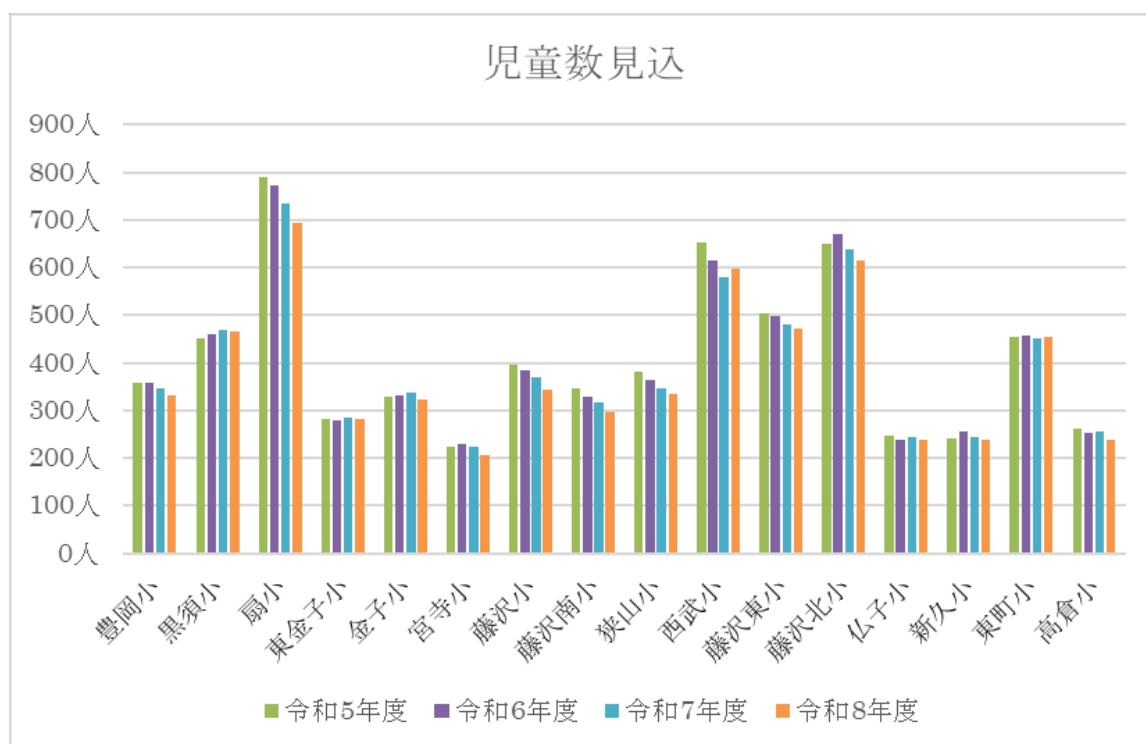
学校名	令和5年度	令和6年度	令和7年度	令和8年度
豊岡中学校	277人	266人	290人	290人
金子中学校	194人	179人	174人	178人
武蔵中学校	308人	305人	310人	303人
藤沢中学校	599人	596人	618人	579人
西武中学校	136人	133人	129人	132人
向原中学校	478人	462人	489人	495人
黒須中学校	268人	267人	272人	269人
東金子中学校	291人	267人	278人	258人
上藤沢中学校	441人	420人	390人	345人
東町中学校	225人	238人	261人	256人
野田中学校	344人	357人	368人	347人
計	3,561人	3,490人	3,579人	3,452人



※令和4年10月1日現在の小学1年生から中学3年生までの通学区内の児童生徒数から推計

表2 <小学校児童数見込み(令和5年度～令和8年度)>

学校名	令和5年度	令和6年度	令和7年度	令和8年度
豊岡小学校	357人	358人	348人	332人
黒須小学校	452人	459人	469人	466人
扇小学校	790人	773人	734人	695人
東金子小学校	281人	280人	286人	283人
金子小学校	329人	332人	339人	322人
宮寺小学校	224人	231人	223人	207人
藤沢小学校	395人	384人	369人	345人
藤沢南小学校	348人	328人	318人	298人
狭山小学校	381人	363人	347人	336人
西武小学校	653人	615人	581人	597人
藤沢東小学校	504人	499人	482人	471人
藤沢北小学校	649人	671人	640人	616人
仏子小学校	246人	239人	244人	238人
新久小学校	241人	257人	245人	238人
東町小学校	455人	457人	451人	455人
高倉小学校	263人	254人	257人	239人
計	6,568人	6,500人	6,333人	6,138人



※令和4年10月1日現在の未就学児から小学6年生までの通学区域内の幼児・児童数から推計

イ 対象校 市立中学校 10校

野田中学校及び西武中学校については、新たな学校給食センターが運用開始になる令和8年度の時点では統廃合となる計画があるため、1校としています。

表3 <対象校一覧>

No.	学校名	所在地
1	豊岡中学校	向陽台2丁目1番地20
2	金子中学校	大字西三ツ木187番地
3	武蔵中学校	宮寺3193番地
4	藤沢中学校	大字下藤沢1263番地1
5	向原中学校	久保稻荷3丁目34番地1
6	黒須中学校	鍵山3丁目13番17号
7	東金子中学校	大字小谷田451番地1
8	上藤沢中学校	大字上藤沢146番地2
9	東町中学校	向陽台2丁目1番地22
10	西武地区中学校 (現野田中学校) ※令和10年度まで	大字野田1741番地
	西武地区中学校 (現西武中学校) ※令和11年度から	大字仏子960番地1

ウ 延床面積 概ね3,000㎡

建築面積の目安としては、文部科学省の「安全・安心な学校づくり交付金」の運用細目に共同調理場施設の基準面積が次ページ表4のとおり示されています。この表に基づき、最大調理能力を4,500食とした場合の必要面積は2,150㎡となります。

しかし、学校給食衛生管理基準に沿った汚染・非汚染作業区域及びその他の区域(事務所等)に部屋単位で区分することや、市内統一献立を実施するにあたっては、必要な機器等を配置するための面積を確保する必要があります。また、平成17年に食育基本法が施行され、給食施設も教育施設の一環であるという視点から、食育スペースや各種講習の開催場所としての機能を取り入れる必要があります。

このことから、他の自治体における施設を参考に、1階の面積を2,400㎡程度、2階の面積を600㎡程度とし、敷地全体の延床面積は3,000㎡程度とします。

表4<安全・安心な学校づくり交付金 運用細目による共同調理場施設の基準面積>

児童等の数	文部科学省による基準面積 (補助対象面積)	炊飯機能追加面積	実際の調理面積 (炊飯なし) ※延べ面積ではない	実際の調理面積 (炊飯あり) ※延べ面積ではない
500人以下	253㎡	25㎡	550㎡	650㎡
501人～ 1,000人	322㎡	34㎡	700㎡	800㎡
1,001人～ 2,000人	483㎡	43㎡	1,050㎡	1,150㎡
2,001人～ 3,000人	609㎡	55㎡	1,300㎡	1,450㎡
3,001人～ 4,000人	736㎡	66㎡	1,600㎡	1,800㎡
4,001人～ 5,000人	862㎡	78㎡	1,950㎡	2,150㎡
5,001人～ 6,000人	989㎡	89㎡	2,300㎡	2,550㎡
6,001人～ 7,000人	1,115㎡	101㎡	2,600㎡	2,900㎡
7,001人～ 10,000人	1,242㎡に 7,001人を超える1,000人 ごとに126㎡ を加えた面積	112㎡に 7,001人を超える1,000人 ごとに12㎡を加 えた面積	2,900㎡～ 3,450㎡	3,250㎡～ 3,800㎡
10,001人以上	1,620㎡以上	148㎡以上	12,000人： 3,700㎡ 15,000人： 4,550㎡	12,000人： 4,050㎡ 15,000人： 5,100㎡

※調理面積には、事務室・会議室・廊下・更衣室・休憩室等は含まれていません。

(2) 献立

献立は、次のとおりとします。

- ア 外注品や冷凍食品、顆粒出汁等に頼らない手作り給食を原則とします。
- イ 主食（米飯、パン、麺）、副食（一汁二菜、果物含む）、牛乳の市内統一献立を基本とします。

(3) 衛生管理

生徒に安心・安全な学校給食を提供するために、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」に適合した衛生水準を確保できる施設とします。

- ア 施設内を汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域に部屋単位で明確に区分します。また、非汚染作業区域の前に専用の前室を設けます。
- イ 給食エリアの床及び厨房設備は、ドライシステム®を導入します。
- ウ 調理室、和え物室及びアレルギー専用室は、温度25度以下、湿度は80%以下に保つよう空調設備を設けます。
- エ 給食の搬出と回収は別々の場所に設けます。

(4) 厨房機器・設備

整備に伴い、単独調理場と同様な手作りの給食を基本に、多様なメニューに対応できる最新の厨房機器を導入し、安全で、栄養のバランスがとれた給食が提供できる設備を整備します。

(5) 炊飯設備

現在、本市では、調理済みの米飯を契約業者から仕入れています。新施設においては、献立面、食育面の他、災害時の炊き出し等の防災面においても対応の幅が広がり、様々なメリットが期待できる炊飯設備を新たに設置します。

なお、パン、麺及び牛乳等は、契約業者から各学校へ直接配送とします。

表5 <炊飯機能の有無についての比較>

	炊飯施設有り (センターで米を購入して調理)		炊飯施設無し (調理済みの御飯を仕入れる)	
献立面	○	他の調理との連携による献立作成の自由度が高い(炊き込みご飯やピラフなどの混ぜ御飯の献立などが行いやすい。)	△	委託のため、他の調理との連携等の自由度は低い。
	○	米の購入費のみとなるので、差額分を賄費に充当でき、メニューの幅が広がる。	△	同左のことができない。
食育面	○	御飯が出来上がる工程を知ることができる。	△	同左のことができない。
防災面 (非常時炊き出しなど)	○	非常時において本センターにおける炊き出し等の防災対応が可能となる。	△	別途、炊飯設備、燃料等を持ち込むなど、対応が困難である。
防災面 (給食事業の再開)	○	本センターの総合耐震性等の防災面を強化することによって、早期復旧を図ることが可能。	△	委託先の施設の耐震性やインフラ復旧状況に左右される。

(6) 食器

主食(米飯、パン、麺)、副食の献立が可能な飯椀(丼等を含む)、汁椀、菜皿、箸等(箸、スプーン、フォーク)、トレーの構成とします。

(現行 アルマイト食器)



(更新イメージ PEN食器等)



(7) 食物アレルギーへの対応

食物アレルギーを持つ児童生徒が増加傾向にある中、平成20年3月に「学校のアレルギー疾患に対する取組ガイドライン(日本学校保健会)」、平成27年3月に「学校給

食における食物アレルギー対応指針（文部科学省）」が掲げられ、食物アレルギーを持つ児童生徒も他の児童生徒と同様に学校給食の時間を安全・安心に過ごせるように、組織的な取組が求められています。

現在、学校給食センターでは、除去食や代替食のアレルギー対応を行っていませんが、上記のガイドラインや対応指針を踏まえ、食物アレルギーがある生徒が給食時間を安全に、かつ楽しんで過ごすことができるよう、可能な範囲で食物アレルギー対応食（除去食等）の提供ができる施設とします。

また、一般食との動線を分け、コンタミネーション®による被害等を防止するため、食物アレルギーに対応できる専用調理室、調理機器及び器具を設置します。

表6 <参考 食品のアレルギー表示について（厚生労働省）>

表示	アレルギーの原因となる食品の名称
表示義務	卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生（ピーナッツ）
表示推奨 (任意表示)	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

表7 <参考 食物アレルギーの対応レベル（学校給食における食物アレルギー対応指針）>

レベル1	詳細な献立表対応	給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配布し、それをもとに保護者や担任などの指示又は児童生徒自身の判断で、給食から原因食品を除いて食べる対応。単品で提供されるもの（例 果物など）以外、調理されると除くことができないので適応できない。 詳細な献立表の作成と配布は学校給食対応の基本であり、レベル2以上の対応でも、あわせて提供すること。
レベル2	弁当対応	一部弁当対応 除去又は代替食対応において、当該献立が給食の中心的献立、かつその代替提供が給食で困難な場合、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参する。 完全弁当対応 食物アレルギー対応が困難なため、すべて弁当を持参する。
レベル3	除去食対応	広義の除去食は、原因食物を給食から除いて提供する給食を指し、調理の有無は問わない。 【例】 飲用牛乳や単品の果物を提供しない 等 本来の除去食は、調理過程で特定の原材料を除いた給食を提供することを指す。 【例】 かき玉汁に卵を入れない 等

レベル4	代替食対応	広義の代替食は、除去した食物に対して何らかの食材を代替して提供する給食を指し、除去した食材や献立の栄養価等の考慮の有無は問わない。本来の代替食は、除去した食材や献立の栄養量を考慮し、それを代替して1食分の完全な給食を提供することを指す。
------	-------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

(8) 食育への対応

市では、第6次入間市総合計画・後期基本計画において、「健康づくりの推進」を施策として掲げており、施策の方向性として、主体的な健康づくりの支援として食育の推進に積極的に取り組むこととしています。また、「第2次元気な入間食育推進計画」においては、学齢期（6歳～17歳ごろ）における学校での取組として、「給食を生きた教材として活用し、食育を推進する。」としていることから、これらの取組が可能な施設整備を次のとおり進めます。

- ア 廊下や階段壁面を活用し食育展示を充実させます。
- イ 新献立の考案及び試作ができる調理台を設置した献立検討室を設け、リモート調理実習室としても活用します。
- ウ 見学通路は設けず、配信での見学を原則とするための機器を備えます。
- エ 地域の食文化伝承のため郷土料理や行事食の提供、地場農産物を積極的に利用します。

(9) 防災機能

災害時において、ライフラインが停止した場合にできる限り稼働停止にならないよう、また、災害時対応施設としての次の機能を備えた施設とします。

- ア 災害時に使用する物資を保管できる部屋を設けます。
- イ 災害時に使用できる災害用水洗を備えた受水槽を設置します。
- ウ 災害時にLPガスから発電し、発電した電力を施設用電力として、発生した排熱は温水、或いは冷暖房として利用できるマイクロコージェネレーション等を設置します。
- エ 太陽光発電等によって生成された電気を蓄えるための蓄電設備を設置します。
- オ 厨房機器の熱源は、災害時におけるプロパンガスによる炊飯設備や煮炊き用釜の使用を考慮し、電気式・蒸気ボイラー式・ガス式を併用して整備します。

(10) 環境への配慮

環境への配慮は次のとおりとします。

- ア 屋根、外壁等の断熱性を強化し、効率性の高い空調及び給湯設備を取り入れるなど、省エネルギーに配慮した施設とします。
- イ 施設内の害虫の防除など徹底した衛生管理の中で外構の緑化を推進します。
- ウ 環境負荷低減等のため、カーボンニュートラルに貢献できる太陽光発電などの再生可能エネルギー設備・機器について、積極的に導入します。
- エ 食品廃棄物の再資源化に取り組みます。
- オ 新たな学校給食センターから発生する騒音、臭気、振動などが、周辺的生活環境に影響を与えないように措置を講じます。

5 諸室の概要

本施設は、一日の最大調理能力4,500食の供給能力を有するものとし、提供食数、献立等に応じた作業空間と機能性があり、仕事の流れに応じて作業が適切に行えるよう、表8の諸室の構成を基本とします。

ただし、衛生面、機能面等、学校給食の適切な提供に支障がなければ、施設の構成を変更することも検討します。

表8 <諸室の構成>

区域区分	室名	概要及び要求事項
調理エリア		
汚染作業区域	食材搬入用プラットホーム	<ul style="list-style-type: none"> ・食材を納入するトラック等から直接食材の搬入を行うためのプラットホームとする。 ・食材の納品・検収時間を考慮し、短時間で作業を完了させることができるよう、十分な広さを確保すること。 ・床面の高さは、地盤面から90cm程度とすること。 ・雨天時にもスムーズな搬入ができるよう庇を設けることとし、庇には鳥がとまらない工夫をすること。 ・台車等の転落を防止するため、ストッパーを設置すること。 ・プラットホーム下部に設ける収納スペースについては、トラック等と接触しないよう配慮すること。 ・手洗い設備を設けること。
	荷受室	<ul style="list-style-type: none"> ・肉・魚・卵等、米、野菜類それぞれ専用の室を設けること。

	<ul style="list-style-type: none"> ・埃等の侵入を防止するため、外部に面する建具は密着性の高いものとする。 ・短時間に大量の食材を取り扱うため、区分ごとに納入される食材の量に応じて十分な広さを確保すること。 ・外部からの虫、砂塵等の侵入防止に配慮すること。 ・運搬車等の備品を設置すること。 ・手洗い設備を設けること。
検収室	<ul style="list-style-type: none"> ・肉・魚・卵等と野菜類それぞれ専用の室を設けること。 ・搬入された食材が相互に交錯しないよう食材の動線を確保すること。 ・事務室から、前室を経由して検収室に行ける動線を確保すること。 ・食材の検収が確実に実施できるよう十分なスペースを確保すること。 ・前室と検収室との間は、自動閉鎖装置付引戸で仕切ること。 ・台秤、検収台、泥落としシンク、器具消毒保管庫、ピーラー（球根皮むき器）、保存食用冷凍庫等の備品を設置すること。 ・冷蔵室・冷凍室と隣接させること。 ・手洗い設備を設けること。
野菜下処理室	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜類の洗浄、下処理、開缶前の缶詰の洗浄等作業を行う室とする。 ・食材の洗浄には4槽のシンクを用いること。 ・加熱する食材のレーン、加熱しない食材のレーンと果物のレーンはそれぞれ必ず分けること。 ・非汚染作業区域への食材の受け渡しをカウンターやパススルー方式、パススルーの冷蔵庫により行うこと。 ・野菜くずの廃棄動線に留意すること。 ・品目ごとに納品量を勘案して、適当な広さを確保すること。 ・水切台付4槽シンク、消毒保管庫等の備品を設置すること。 ・冷蔵室・冷凍室と隣接させること。 ・乾物等をもどす下処理用のシンクを設けること。 ・手洗い設備を設けること。
魚・肉類下処理室	<ul style="list-style-type: none"> ・魚肉類の下処理を行う室とする。 ・交差汚染を防ぐため、魚肉類専用の室とすること。 ・非汚染作業区域への食材の受け渡しをカウンターやパススルー方式、パススルーの冷蔵庫により行うこと。 ・品目ごとに納品量を勘案して、適当な広さを確保すること。 ・シンク（台）、包丁まな板殺菌庫等の備品を設置すること。 ・冷蔵室・冷凍室と隣接させること。 ・手洗い設備を設けること。
卵処理室	<ul style="list-style-type: none"> ・非汚染作業区域への食材の受け渡しをカウンターやパススルー方式、パススルーの冷蔵庫により行えるようにすること。 ・シンク（台）、割卵機等の備品を設置すること。 ・冷蔵室と隣接させること。 ・手洗い設備を設けること。

冷蔵室	<ul style="list-style-type: none"> ・専用容器に移し替えた、魚肉卵類を適温で冷蔵保存する室と野菜類を適温で冷蔵保存する室の2室を確保すること。 ・品目ごとに納品量を勘案して、適当な広さを確保すること。 ・扉は、密着性のあるものとする。 ・検収室から（魚、肉）下処理室への食材の受け渡しをパススルー方式とすること。
冷凍室	<ul style="list-style-type: none"> ・食品を適温で冷凍保存する室を確保すること。 ・調理室（揚げ物、焼き物、蒸し物）への動線に留意すること。 ・品目ごとに納品量を勘案して、適当な広さを確保すること。 ・扉は、密着性のあるものとする。 ・検収室から（魚、肉）下処理室への食材の受け渡しをパススルー方式とすること。
食品庫・調味料庫	<ul style="list-style-type: none"> ・一定の温度と湿度が保てるよう空調機器の設置を行うこと。 ・冷蔵庫を設置すること。
調味料計量室	<ul style="list-style-type: none"> ・非汚染作業区域への食材の受け渡しをパススルー冷蔵庫により行えるようにすること。 ・シンクを設けること。 ・器具消毒保管庫等の備品を設置すること。 ・手洗い設備を設けること。
米庫・洗米室	<ul style="list-style-type: none"> ・搬入された米を保管・保存を行う室とする。 ・米の搬入動線に配慮した位置に確保すること。 ・常時5日分（22,500食以上）を貯米可能なスペースを確保し、一定の温度及び湿度が保てるよう空調機器の設置を行うこと。 ・納米庫、洗米機等の備品を設置すること。 ・手洗い設備を設けること。
物品倉庫	<ul style="list-style-type: none"> ・必要物品を保管する室を、適宜配置すること。
油庫	<ul style="list-style-type: none"> ・揚げ物機等に使用する油の保管・保存、廃油の回収を行う室とする。 ・納品・回収業者の動線に配慮して設置すること。 ・清掃専用の水栓及び用具庫等を設置すること。 ・油の酸化、劣化をできるだけ抑えられるように、一定の温度及び湿度が保てるよう空調機器の設置を行うこと。 ・操作ボタンにより、自動的に新油の供給、ろ過、廃油回収が可能なシステムを導入すること。 ・油タンク、廃油タンク、棚等の備品を設置すること。 ・手洗い設備を設けること。
回収用風除室	<ul style="list-style-type: none"> ・コンテナプール及び配送前室と隣接すること。 ・手洗い設備を設けること。
器具洗浄室	<ul style="list-style-type: none"> ・魚・肉・卵等、野菜類それぞれ専用の室を設けること。 ・カート等の洗浄するエリアを設けること。ただし、洗浄水が周囲に飛び散らないよう配慮すること。 ・手洗い用のシンクを設置すること。 ・カビ、菌等が繁殖しないように、一定の温度及び湿度が保てるよう空調機器の設置を行うこと。

		<ul style="list-style-type: none"> 器具洗い用3槽シンク、器具消毒保管庫等の備品を設置すること。
	洗浄室	<ul style="list-style-type: none"> 回収したコンテナ、食器・食缶を洗浄する室とする。 食物アレルギー対応食用の食缶、調理器具、食器専用の洗浄スペースを設けること。 手洗いする物がある場合は、必要なシンクを設置すること。 洗浄室で使用するカート等を洗浄するエリアを設けること。ただし、洗浄水が周囲に飛び散らないよう配慮すること。 ウイルス感染症の発生時において、洗浄により汚染が広がらない計画とすること。 カビ、菌等が繁殖しないように、一定の温度及び湿度が保てるよう空調機器の設置を行うこと。 作業時の騒音及び暑さ対策を講じた計画とすること。 食器、食缶、コンテナ各洗浄機、箸・スプーン・フォーク・お玉などの小物用シンク（洗浄機）等の備品を設置すること。 残菜を計量、記録できるシステムを設けること。 手洗い設備を設けること。
	残菜庫	<ul style="list-style-type: none"> 残菜を保管する庫とする。 環境に配慮し、厨芥処理機等を設けること。 臭気を低減する脱臭機器を設置すること。 手洗い設備を設けること。
	モニター	<ul style="list-style-type: none"> 事務室より直接作業指示が表示できるモニターを各室に設けること。
	配信用カメラ	<ul style="list-style-type: none"> 調理等の様子を配信するためのカメラを各室に設けること。
非汚染作業区域	炊飯室	<ul style="list-style-type: none"> 炊飯調理を行う室とする。 炊飯システムとの一連の工程に留意すること。 混ぜご飯及び炊き込みご飯に対応できるスペースを確保すること。 炊飯器、シンク、釜洗浄機、炊飯釜収納庫の備品を設置すること。 手洗い設備を設けること。
	煮炊き調理室	<ul style="list-style-type: none"> 煮物、炒め物等の調理を行い、配食する室とする。 調理釜の配置は、加熱前の食材置場と配食の場所が交錯しないよう配慮すること。 一日の最大調理能力4,500食、市内統一献立を実施できる調理機器・調理備品等を適切に設置すること。 十分な量の出汁が取れる数の釜を設置すること。 配食時に、調理後の食品が他の釜の作業等により汚染されないようスペースを確保すること。 器具消毒保管庫等の備品を設置すること。 手洗い設備を設けること。
	揚げ物・蒸し物・焼き物調理室	<ul style="list-style-type: none"> 揚げ物、蒸し物、焼き物の調理を行い、配食する室とする。 一日の最大調理能力4,500食、市内統一献立を実施できる調理機器・調理備品等を適切に設置すること。 調理前の食材と調理後の食品を運搬する動線が交錯しないよ

	<ul style="list-style-type: none"> う配慮すること。 ・配缶時に、調理後の食品が調理前の食材により汚染されないようにスペースを確保すること。 ・衛生上問題なくポンプ等で油を揚げ物機へ自動的に注入・排出できるよう計画すること。 ・オイルミストの飛散に配慮すること。 ・壁や床は清掃がしやすいものとする。ただし、床は滑りにくいものとする。ことにも配慮すること。 ・調理機器からの放熱に配慮すること。 ・揚げ物用ガス釜を（2台）設置すること。 ・たれ用の釜を設置すること。 ・スチームコンベクションオーブンはパススルー式とすること。 ・スチームコンベクションオーブンとフライヤーが同時に使用可能な広さを確保すること。 ・手洗い設備を設けること。
和え物前室	<ul style="list-style-type: none"> ・ブラストチラー、パススルー方式の真空冷却機を設けること。 ・手洗い設備を設けること。
冷蔵庫（室）	<ul style="list-style-type: none"> ・ボイル後の野菜、缶詰等を保管するため、十分な広さを確保すること。
和え物室、果物上処理室	<ul style="list-style-type: none"> ・和え物等に使用する食材の調理、配食を行う室とする。 ・一日の最大調理能力4,500食、市内統一献立を実施できる調理機器・調理備品等を適切に設置すること。 ・冷却後の食材及び配食後の食材を10℃以下で保存できる冷蔵設備を設けること。 ・和え物室専用の器具消毒保管庫を設置すること。 ・攪拌用回転釜、シンク等の備品を設置すること。 ・手洗い設備を設けること。
食物アレルギー対応調理室	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギー対応食の調理を行い配食する室とする。 ・対応食数は、全体食数の1～2%程度とする。 ・通常食の食材や調理及び配食作業との関係に十分注意すること。 ・食物アレルギー対応専用の設備、シンク、作業台、冷凍冷蔵庫、コンロ、小型焼物機等の備品を設置すること。 ・食物アレルギー等対応専用食器を適切に消毒保管できるよう配慮すること。 ・手洗い設備を設けること。
コンテナプール	<ul style="list-style-type: none"> ・洗浄室で洗浄したコンテナ・食器・食缶等の取出し、洗浄したコンテナを消毒、保管、また、コンテナへ食缶等の詰め込み作業を行う室とする。 ・保管場所からの動線、配食後の食缶の動線及び配送車への動線に留意すること。 ・コンテナの規格及び数量に見合った空間とすること。 ・必要となるコンテナが収容可能で、作業に支障がないよう十分な広さ、及び十分な照度を確保すること。

	<ul style="list-style-type: none"> ・コンテナの内部が完全に消毒乾燥できる消毒保管庫を設けること。 ・消毒保管庫の工夫により省スペースを図ること。 ・食器・食缶消毒保管庫・コンテナ等の備品を設置すること。 ・汚染作業区域の調理従事者が入ることのないよう壁で区切る等を行うこと。 ・カビ、菌等が繁殖しないように、一定の温度及び湿度が保てるよう空調機器の設置を行うこと。 ・食器等に汚れがあった場合には、洗浄室の元のレーンに戻るルートを確認すること。 ・食物アレルギー等対応食専用食器は他食器と別で保管させること。 ・手洗い設備を設けること。
配送用風除室	<ul style="list-style-type: none"> ・コンテナプール及び配送前室と隣接すること。 ・手洗い設備を設けること。
配送前室	<ul style="list-style-type: none"> ・配送車にコンテナを積み込む室とする。 ・コンテナの数量、配送計画等を総合的に勘案し、十分なスペースを確保すること。 ・床面の高さは、地盤面から90cm程度とすること。 ・搬出口の開閉時に、外部から虫、砂塵等が進入することを防止すること。 ・<u>ドックシェルター</u>⑦を設置すること。 ・コンテナプールとの間に自動閉鎖装置付引戸などを設け、外気の侵入を抑える措置を講じること。
器具洗浄室	<ul style="list-style-type: none"> ・非汚染作業区域で使用した器具・容器を洗浄する室とする。 ・カート等を洗浄するエリアを設けること。ただし、洗浄水が周囲に飛び散らないよう配慮すること。 ・カビ、菌等が繁殖しないように、一定の温度及び湿度が保てるよう空調機器の設置を行うこと。 ・器具洗い用3槽シンク、器具消毒保管庫等の備品を設置すること。
モニター	<ul style="list-style-type: none"> ・事務室より直接作業指示が表示できるモニターを各室に設けること。
配信用カメラ	<ul style="list-style-type: none"> ・調理等の様子を配信するためのカメラを作業区域の各室に設けること。

その他区域	汚染作業区域前室 非汚染作業区域前室	<ul style="list-style-type: none"> 汚染作業区域又は非汚染作業区域へ入場の際、靴の履き替え、調理衣・調理従事者からの異物混入対策、手洗い等を行う室とする。 汚染作業区域用、非汚染作業区域用にそれぞれ設けること。 靴を保管する場合には、十分な数の靴を洗浄・消毒できる設備を設置し、衛生的に保管すること。 手洗い設備は、調理員が手洗いのために要する時間を勘案した上で、必要な台数を設置すること。 手洗い設備は、温水、洗浄液及び消毒液が自動供給され、肘まで洗える洗面台を設けること。 身支度等の確認ができる鏡を設置すること。 シューズ殺菌庫、衣類殺菌庫等の備品を設置すること。
	洗濯・乾燥室	<ul style="list-style-type: none"> 調理員の用品を洗濯・乾燥する室とする。 必要な洗濯機、乾燥機、衣類かご及び物干し台を設置すること。 作業ごとに調理衣を分けて洗濯・乾燥できるようにすること。
	調理従事者用更衣室（男女）	<ul style="list-style-type: none"> 調理従事者が着替えを行う室とする。 男女別とすること。 調理従事者数（60人程度）に応じた広さがあり、洗濯乾燥済みの調理衣、着用後の調理衣及び調理員の私服をそれぞれ区分して保管できるロッカー等を設置すること。 プライバシーを確保するため、カーテン等で仕切った脱衣スペースを2ヶ所程度設置すること。 身支度等の確認ができる鏡を設置すること。
	調理従事者用便所（男女）	<ul style="list-style-type: none"> 調理従事者が使用するトイレとする。 男女別とすること。 開口部が、調理エリアの諸室に直接つながっておらず、完全に隔離されていること。 トイレの個室の前に、調理衣を脱着できる場所（前室）を設けること。 温水洗浄機能付洋式トイレ（便ふた自動開閉）とすること。 流水をセンサー式とし、手を触れる箇所を最小限とすること。 ノロウイルス等の不顕性感染者が、常に従事していることを前提とした設計とすること。 トイレの個室ごとに換気を可能とするなど、空気中に浮遊するウイルスの拡散を防止できる構造とすること。 手摺を設けること。 個室ごとに手洗い設備を設けること。
	備蓄倉庫	<ul style="list-style-type: none"> 災害用物資を備蓄するため、十分な広さを確保した倉庫を、適宜配置すること。
事務等エリア		
職員	事務室	<ul style="list-style-type: none"> 事務職員の執務に使用する室とする。 執務室、給湯室により構成すること。 事務室内での打合わせが可能となるスペースを確保すること。

事務諸室		<ul style="list-style-type: none"> ・ 1階の玄関ホールに面した場所に配置するとともに、物資納入業者用窓口をプラットホーム側に設置することが望ましい。 ・ 事務職員数に適した広さ及び事務備品を確保すること。 ・ 窓口対応ができるカウンターを設置すること。 ・ 手洗い設備を設けること。 ・ 給湯室には、流し台、湯沸し設備、見積用の食材を保管するための冷凍冷蔵庫を設置すること。 ・ 各エリアとの内線電話を設置すること。 ・ 事務室から、前室を経由して検収室に行ける動線を確保すること。 ・ 壁及び扉等により区画されていること。 ・ 事務室はOAフロアとすること。 ・ 直接外部に面した窓を設けること。 ・ 調理場内確認用モニターを設けること。 ・ 館内放送設備を設けること。 ・ エネルギー管理のためBEMS[®]を設けること。
	玄関 (来客者用玄関)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 風除室、玄関ホールを設けること。 ・ 出入口は、密閉できる構造であり、虫等の侵入を防止できる構造とすること。 ・ 下駄箱、傘立て、郵便受け等の備品を設置すること。 ・ ユニバーサルデザイン、バリアフリーに配慮し計画すること。
	書庫・倉庫	<ul style="list-style-type: none"> ・ 市が利用する文書及び物品を保管する室とする。 ・ 文書及び物品が収納できる十分な広さを確保すること。
	市職員用更衣室 (男女)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 事務職員が着替えを行う室とする。 ・ 洗濯乾燥済みの調理衣、着用後の調理衣及び職員の私服をそれぞれ区分して保管できるロッカー等を設置すること。 ・ 男女別とすること。 ・ 事務職員数に適した広さを確保すること。 ・ 身支度等の確認ができる鏡を設置すること。
	市職員用便所 (男女)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 男女別とする。 ・ バリアフリーに配慮し、段差のない床や手摺等を設けること。 ・ 温水洗浄機能付洋式トイレ（便ふた自動開閉）とすること。 ・ 流水をセンサー式とし、手を触れる箇所を最小限とすること。 ・ 十分な広さを確保すること。 ・ 個室ごとに手洗い設備を設けること。 ・ バリアフリートイレを1室設ける。（オストメイト対応）
	調理員等諸室	調理従事者用 休憩室（男女）
	調理従事者用 シャワー室 (男女)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 男女別とすること。 ・ 各休憩室に設けること。
	調理従事者用便所 (男女)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 調理従事者が使用するトイレとする。 ・ 男女別とすること。

		<ul style="list-style-type: none"> ・開口部が調理エリアの諸室に直接つながっておらず、完全に隔離されていること。 ・トイレの個室の前に調理衣を脱着できる場所（前室）を設けること。 ・温水洗浄機能付洋式トイレ（便ふた自動開閉）とすること。 ・流水をセンサー式とし、手を触れる箇所を最小限とすること。 ・ノロウイルス等の不顕性感染者が常に従事していることを前提とした設計とすること。 ・トイレの個室ごとに換気を可能とするなど、空気中に浮遊するウイルスの拡散を防止できる構造とすること。 ・手摺を設けること。 ・個室ごとに手洗い設備を設けること。
	調理従事者用食堂	<ul style="list-style-type: none"> ・調理従事者が食事を行う室とし、会議や研修を行う室と兼ねられるものとする。 ・対応人数は60名程度とする。 ・流し台を設けること。 ・運搬用のダムウエーターを設置すること。 ・スクリーン、プロジェクター及びホワイトボードを設置すること。
	配送員用控室	<ul style="list-style-type: none"> ・配送委託業者の従業員が控える室とする。 ・男女別に使用ができるよう、仕切りができる構造とすること。
	委託業者用控室	<ul style="list-style-type: none"> ・清掃、洗浄委託業者等の従業員が控える室とする。 ・男女別に使用ができるよう、仕切りができるような構造とすること。
共用部分	多目的室	<ul style="list-style-type: none"> ・50名程度の会議や研修に使用することができる室とし、部屋を区切ることができるようにすること。 ・災害時においては、一時避難場所としての活用が図れるようにすること。 ・調理場内に設置された配信用カメラで撮影された内容がプロジェクターを通じて確認できるようにすること。 ・パソコンやプリンターなどのOA機器が使用できるようにすること。 ・スクリーン、プロジェクター及びホワイトボードを設置すること。 ・試食会等のための洗面台を設けること。
	献立検討室	<ul style="list-style-type: none"> ・新献立等の検討等、献立作成や試作ができる室とする。 ・調理台を5台及び必要な調理機器等を設置すること。 ・打ち合わせ台を1台設置すること。 ・給食管理システムを利用できる環境とすること。 ・リモート調理実習室としての機能を有するため、モニター及びカメラの使用ができるようすること。
	来客用便所	<ul style="list-style-type: none"> ・男女別とすること。 ・バリアフリーに配慮し、段差のない床や手摺等を設けること。 ・温水洗浄機能付洋式トイレ（便ふた自動開閉）とすること。 ・流水をセンサー式とし、手を触れる箇所を最小限とすること。

		<ul style="list-style-type: none"> ・個室ごとに手洗い設備を設けること。 ・十分な広さを確保すること。 ・バリアフリートイレを1室設けること。(オストメイト対応)
	廊下・階段	<ul style="list-style-type: none"> ・食育に特化した展示等が行えるスペースとする。 ・サンプル(回転釜等)、手洗い設備、手洗いチェッカー、エアシャワーを用意し、体験できるようにすること。 ・壁に食育資料等の展示ボードを設置すること。 ・見学用モニターを設置すること。
	エレベータ	<ul style="list-style-type: none"> ・車椅子等に対応できるエレベータを設置すること。
	機械室、電気室、ボイラー室	<ul style="list-style-type: none"> ・機械室、電気室及びボイラー室は、メンテナンスを考慮した広さを確保すること。 ・給食調理において、特に重要な機械類については、予備を設置するなど、故障時でも日常業務に影響がでないよう対策を講じること。 ・安全性が確保できれば、電気室は必ずしも室としなくてよい。
外構エリア(敷地内)		
付帯施設	排水処理施設	<ul style="list-style-type: none"> ・本施設からの排水を、入間市下水道条例に基づく基準を満たすように処理する施設とすること。 ・配送車の通行の妨げとならない位置に設置すること。 ・臭気や騒音等に十分留意すること。
	給水ポンプ室	<ul style="list-style-type: none"> ・受水槽に蓄えた上水を送るポンプを設置するための室とすること。
	受水槽	<ul style="list-style-type: none"> ・100tタンクとすること。 ・緊急遮断弁を設置すること。 ・自動塩素滅菌機を設置すること。 ・災害用水栓を設置すること。
	変電所	<ul style="list-style-type: none"> ・屋外式又は屋内式とし、適した配置とすること。
	PAジェネレーター	<ul style="list-style-type: none"> ・災害時において、プロパンガスを都市ガス(同等熱量)に変更するPAジェネレーターを設置すること。
	プロパンガス 備蓄庫	<ul style="list-style-type: none"> ・十分に備蓄ができる広さを確保すること。
	マイクロコージェネレーション	<ul style="list-style-type: none"> ・停電時自立発電型のマイクロコージェネレーションを設置すること。
	蓄電設備	<ul style="list-style-type: none"> ・発電設備により生成された電気を蓄電する設備を設置すること。 ・3日間程度電気の使用が可能な容量とすること。
	発電設備	<ul style="list-style-type: none"> ・太陽光発電設備等の非常用電源設備を設置すること。
	電気自動車用 充電設備	<ul style="list-style-type: none"> ・配送車や一般の電気自動車用として、充電設備を十分な数、設けること。
	ゴミ置き場	<ul style="list-style-type: none"> ・適切な位置、規模を考慮し配置すること。 ・衛生面を考慮し、鳥や鼠、昆虫などが近づかない構造とすること。
植栽	<ul style="list-style-type: none"> ・外周緑化・敷地内緑化を適切に行うこと。 ・植栽は、衛生管理及び維持管理に考慮し、着花結実がない若 	

		しくは少ない常緑樹とすること。
	駐車場	<ul style="list-style-type: none"> ・職員用及び来客用として60台程度を想定する。 ・障がい者等車両用スペースを1台以上確保すること。
	駐輪場	<ul style="list-style-type: none"> ・職員用及び来客用として20台程度を想定する。
	配送車車庫	<ul style="list-style-type: none"> ・洗車スペースを設置すること。
	敷地内通路	<ul style="list-style-type: none"> ・入口から出口まで一方通行となることが望ましい。 ・メンテナンス性の向上及び車両の周回動線を確保すること。 ・必要に応じて出入口を設け、トラック等の搬出入がスムーズにできる道路形状とすること。なお、出入口は、位置、箇所数、出入口幅、歩道幅員、歩道舗装構成について、関係官庁と協議を行い、安全に配慮した計画とすること。 ・舗装は、機能的で経年劣化に配慮した構造とし、アスファルト舗装を基本とすること。 ・冬季においては、道路上に雪が残置しないよう対策を講じ、安全な走行環境を確保すること。
	外灯	<ul style="list-style-type: none"> ・施設運営上必要となる外灯を設置すること。 ・点灯制御方式は、自動点滅及びタイマー制御併用方式とすること。
	門扉・フェンス等	<ul style="list-style-type: none"> ・敷地外からの人の侵入を防ぐよう配慮し、かつ圧迫感の少ないものとする。 ・防犯性の配慮から、視認性を妨げることのない材料・形状とすること。 ・正門となる門の脇及び建物エントランスに郵便ポストを設けること。

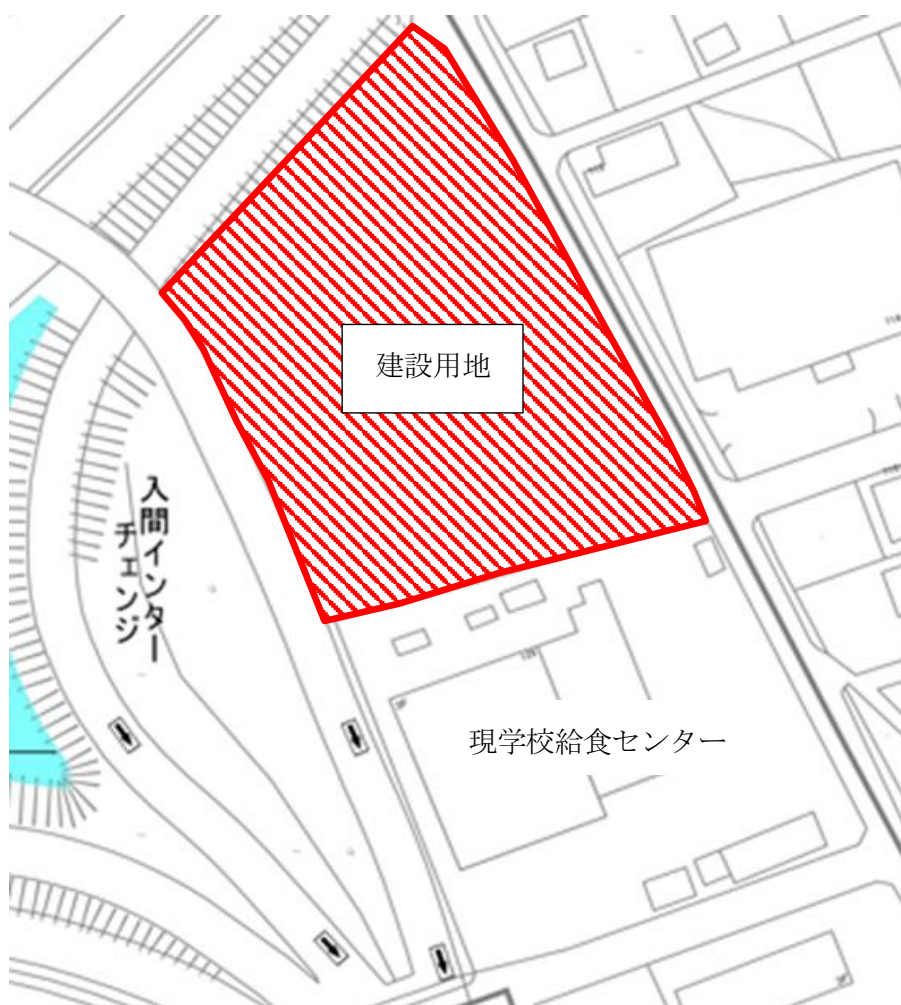
6 学校給食センター建設予定地

本市の中心部であること、安定した配送ルートが既に確保されていること、学校給食衛生管理基準の調理終了後2時間以内の給食に十分対応ができること、上水道や電気等のインフラが既に整備されていること、適切な形状・面積を備えていることから、新たな施設の建設用地は、現学校給食センターの隣地とし、現学校給食センターの土地と一体的に整備します。

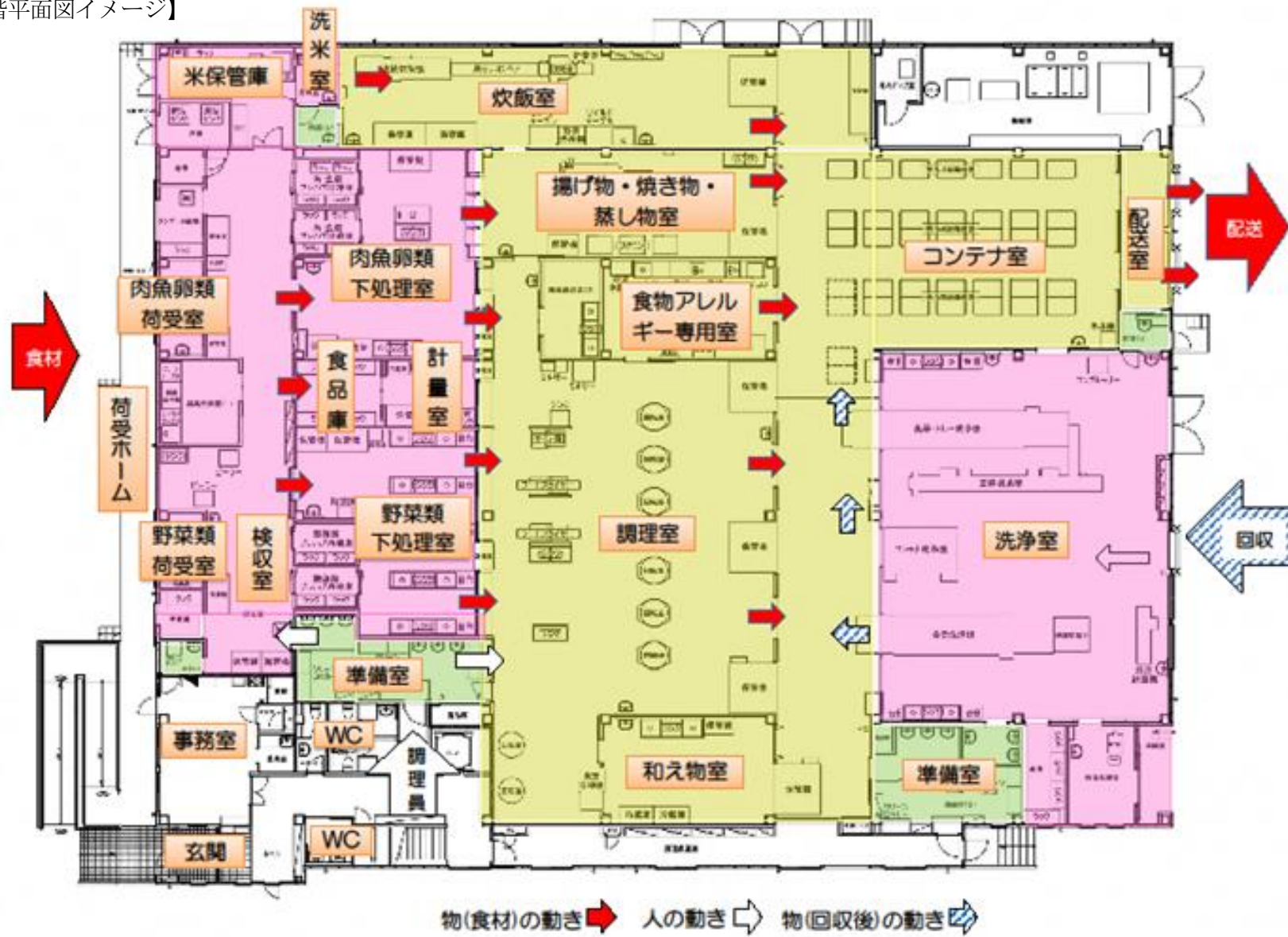
新たな学校給食センターの建設にあたっては、現学校給食センターを稼働させながら進め、新学校給食センターへ切替後、現学校給食センターの解体や整備を行うこととし、給食の提供を停止することなく整備します。

※整備する施設は、今後の設計によって変わります。

【建設用地】



【1階平面図イメージ】



7 配送計画

学校給食衛生管理基準では「調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること」「検食は、学校給食調理場及び共同調理場の受配校においてあらかじめ責任者を定めて児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行うこと」とされています。そのため、調理終了後、90分程度で配送先に到着する必要があることを考慮して、配送計画を作成します。

配送に使用する車両は、環境にやさしい低公害車（電気自動車、ハイブリッド車、クリーンディーゼル車等）の導入を目指します。

新センターから各配送対象校までの移動時間や積み下ろし時間、配送食数、学校施設の状態を踏まえ、配送計画の作成にあたっては、次の条件に留意します。

【留意事項】

ア：学校施設の状態から2tトラック（ロング）での配送を想定し、最大積載コンテナ数は6コンテナとする。

イ：積み下ろし時間を各校5分とする。

ウ：食器と食缶を先に配送する2段階配送を取り入れる。

エ：学校給食衛生管理基準を踏まえ、各車両とも学校給食センター出発後、最終配送先までの到着時間上限を45分と設定する。

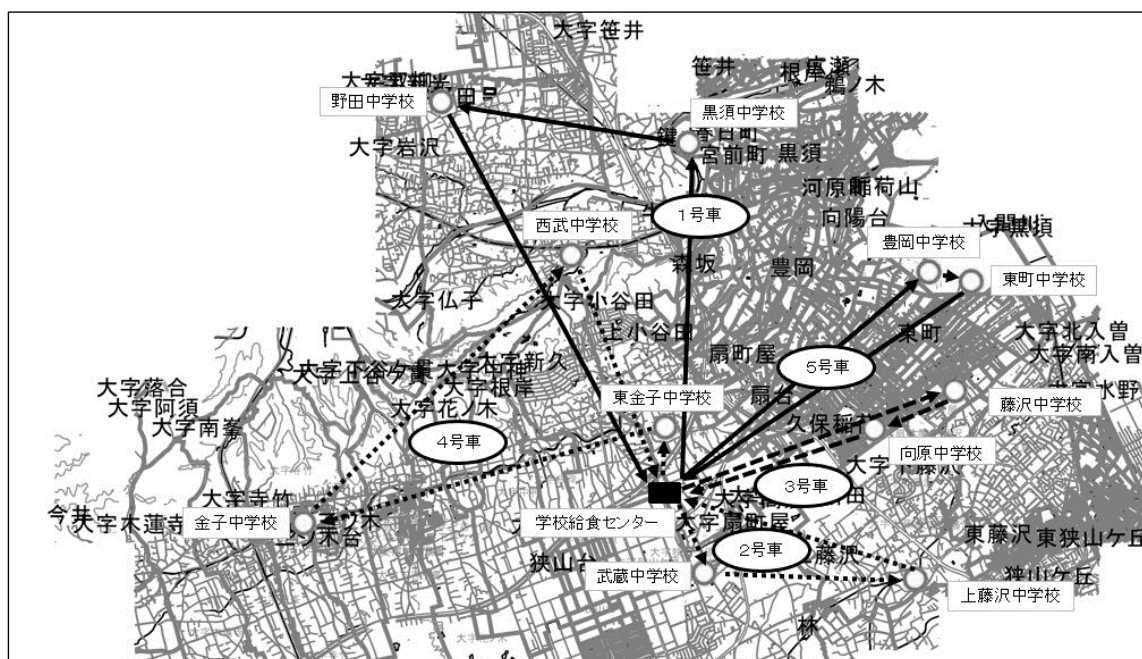
表9 <配送計画（案）>

配送車	経路等	総距離	最終配送先までの到達時間	総時間
1号車 (令和10年度まで)	センター(11:10発)⇒黒須中(11:30着 11:35発)⇒※西武地区中学校〔現野田中学校〕(11:50着 11:55発)⇒センター(12:10着)	16km	40分	60分
1号車 (令和11年度から)	センター(11:10発)⇒※西武地区中学校〔現西武中学校〕(11:25着 11:30発)⇒黒須中(11:50着 11:55発)⇒センター(12:15着)	12km	40分	65分

2号車	センター (11:10 発) ⇒武蔵中 (11:20 着 11:25 発) ⇒上藤沢中 (11:40 着 11:45 発) ⇒センター (11:55 着)	8km	30分	45分
3号車	センター (11:10 発) ⇒藤沢中 (11:30 着 11:35 発) ⇒向原中 (11:45 着 11:50 発) ⇒センター (12:00 着)	9km	35分	50分
4号車	センター (11:10 発) ⇒東金子中 (11:20 着 11:25 発) ⇒金子中 (11:40 着 11:45 発) ⇒センター (12:00 着)	11km	30分	50分
5号車	センター (11:10 発) ⇒豊岡中 (11:30 着 11:35 発) ⇒東町中 (11:45 着 11:50 発) ⇒センター (12:05 着)	10km	35分	55分

※西武中学校及び野田中学校は、統廃合を見込んで設定しています。

■ 配送経路図 (令和6年度まで)



8 学校給食センターの整備手法の比較検討

新たな学校給食センターの更新にあたっては、魅力ある学校給食の提供、安全で安心な給食を提供するためにも、老朽化した施設の早期改修が求められています。調理業務においては、現在の学校給食調理員の配置状況を考慮し、当面は、学校給食調理員による直営方式とすることを前提に検討を進めています。

このことから、運營業務（Operate）が民間委託となるDBO方式を除外し、本事業で想定されるDB（Design・Build）方式、リース方式及び従来方式による3つの整備手法について、比較検討します。

表10 学校給食センター整備手法の比較

	公設公営（従来方式）	DB方式	リース方式
交付金 ^{※1}	活用できる	活用できる	活用できない
財源	交付金・起債・一般財源	交付金・起債・一般財源	一般財源
金利	民間金利より低金利の起債が活用できる	民間金利より低金利の起債が活用できる	リース料の金利分が上乗せになる
発注方法	仕様発注	性能発注	性能発注
財政負担の平準化	単年度負担大 ^{※2}	単年度負担大 ^{※2}	リース料として平準化
契約事務	入札3回	入札2回	入札1回

※1 交付金：学校施設環境改善交付金（文部科学省）

※2 施設整備費について起債を活用できれば財政負担の平準化は可能

(1) 定量的評価

他自治体の学校給食センター整備事例を参考とした結果、本市の学校給食センター整備においては、運営・維持管理が直営となるため、一般的な建設事業と違い、コスト削減効果が働きにくくなります。

財政負担を比較すると、公設公営方式（従来方式）は、コスト削減となる仕組みを持たないため、建設費用における財政負担が大きくなりますが、事前調査や発注支援業務などの経費負担が少ないうえに、民間金利よりも低金利の起債を活用することで、財政負担の平準化は可能となります。

DB方式は、金利負担が軽く、民間のノウハウを取り入れることによって、経費削減が見込まれますが、前提条件の整理から契約締結に至るまでの事業の実施上必要な発注支援業務の経費が別途必要となります。

リース方式では、民間事業者の創意工夫によりコストの削減効果が期待できるものの、交付金や起債の活用ができないことや民間事業者が資金調達する金利を含めたリース料金となるなど、コスト面においてのメリットは少ないと言えます。交付金の活用が見込めず、リース料の金利分が上乗せになる分、従来方式よりも費用が高くなる傾向となっています。

一方、事業スケジュールにおいて、供用開始時期を始点とした場合に、公設公営方式（従来方式）は、他自治体の類似事例から特別な制約もなく、民間募集期間の短縮が図られるとともに、債務負担行為の設定、基本設計と実施設計を一括発注することなど整備期間の短縮に向けた工夫を行うことによって、早期に建設工事に着手することができ、供用開始の時期を早めることが可能となります。

DB方式やリース方式においては、設計・施工を一体的に実施することで、民間事業者のノウハウや工夫が反映され、設計及び建設について一括した工程調整ができますが、事業者の選定、事前手続きなどに要する業務により多くの時間が必要となり、開設時期が遅れることが見込まれます。

(2) 定性的評価

地元企業の参入の可能性については、設計及び建設が一括発注となるDB方式やリース方式では、実績が少ない地元企業が参入しづらくなりますが、公設公営方式（従来方式）では、事業者側にとっても事務手続き等が少なく、分離分割発注となるため地元企業でも参入しやすく、地元企業の活躍が期待できることが考えられます。

(3) 総合評価

市の財政負担の面で検討した結果、公設公営方式（従来方式）やDB方式については、交付金や起債の活用によって、実質的な財政負担の平準化は可能です。リース方式については、交付金の対象外であり、起債の活用ができず、民間による資金調達となり、かえって財政負担は大きくなることから、整備手法から除外することとします。

現学校給食センターは、建物の老朽化が進み、施設の修繕が増加傾向にあるため、早急な更新が必要となっております。

本市においては、「食の安全・安心」に向けた施設の早期更新が喫緊の課題であり、更新時期が遅れることは、老朽化による給食提供中止のリスクが高まるだけでなく、増え続ける食物アレルギーへの対応の遅れにつながるおそれもあります。

また、安全で、安心できる学校給食を安定的に提供することが必須である学校給食センターの整備事業については、現学校給食センターの老朽化に起因する諸課題の解消のためにも早期完成を確実に目指していく必要があります。令和8年8月までに運用を開始するという期間厳守を最も優先的に考えるべきであると判断しました。

入間市立学校給食センターの整備については、早期に建設工事に着手することができる公設公営方式（従来方式）を基本としつつ、DB方式の利点である設計・施工期間の短縮を、債務負担行為の設定や基本設計・実施設計の一括発注などの工夫により対応しながら進めることが、本市の状況に最も適していると考えられます。

以上のことから、公設公営方式（従来方式）を、本事業の整備手法として採用し、事業を推進していくこととします。

なお、カーボンニュートラルに配慮した施設とするために、太陽光発電等の導入や自然光エネルギーの有効活用をはじめ、ZEB等の知見を有する民間事業者からの支援を受けながら、整備を進めてまいります。

9 学校給食センター整備スケジュール

令和8年8月の運用開始に向け、今後の事業スケジュールについては、現時点では以下の表のと通りの工程となります。

○令和4年度

- ・用地取得
- ・基本設計及び実施設計

○令和5年度

- ・基本設計及び実施設計
- ・埋蔵文化財試掘調査

○令和6年度

- ・基本設計及び実施設計
- ・学校給食センター建設着工

○令和7年度

- ・学校給食センター建設竣工

○令和8年度

- ・運営準備
- ・供用開始（令和8年8月）

表11 今後の事業スケジュール

項目	令和4年度			令和5年度			令和6年度			令和7年度			令和8年度		
用地取得															
基本設計・実施設計															
建設工事															
運営準備															
供用開始															

※令和8年の供用開始後に現学校給食センターの解体工事及び外構工事を行います。

◆用語の補足説明

①H A C C P

H A C C Pとは、「Hazard Analysis and Critical Control Point」の略語であり、危機分析（HA）と重要管理点（CCP）によって、一つ一つの製品の安全性を保障しようとする衛生管理の方法のこと。

②レジリエンス強化機能型のZ E B（ネット・ゼロ・エネルギー・ビル）

レジリエンスとは、困難な状況にあってもそれを乗り越え、自ら成長し、希望をもって将来の目標に対して積極的に向き合う力のこと。脱炭素化に加えて、大規模自然災害に対する備えとして、停電時にも必要なエネルギーを供給できる機能を強化すること。

なお、「Z E B」とは、Net Zero Energy Building（ネット・ゼロ・エネルギー・ビル）の略称で、「ゼブ」と呼びます。快適な室内環境を実現しながら、建物で消費する年間の一次エネルギーの収支をゼロにすることを目指した建物のこと。エネルギー消費量を減らす省エネと太陽光発電などでエネルギーを生み出す創エネの収支の差で4段階に分かれている。

③B E L S（ベルス）

国土交通省において制定された「非住宅建築物に係る省エネルギー性能の表示のための評価ガイドライン（2013）」に基づき第三者機関が非住宅建築物の省エネルギー性能の評価及び表示を適確に実施することを目的とした建築物省エネルギー性能表示制度のこと。

④Z E B R e a d y（ゼブレディ）

「Z E B」を見据えた先進建築物として、外皮の高断熱化及び高効率な省エネルギー設備を備えた建築物のことで、従来のエネルギーを省エネで50%以下まで削減する建物のこと。

⑤ドライシステム

調理場の床を水で濡らさずに常に乾いた状態で調理や洗浄を行うことにより、細菌等の抑制ができる仕組み増殖を抑制することで、食中毒の発生要因を少なくする仕組みのこと。

⑥コンタミネーション

食品を生産する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、アレルギー物質が微量混入してしまう場合のこと。

⑦ドックシェルター

温度管理が必要な倉庫や工場などで使用される密閉型の入出庫口装置のこと。

⑧BEMS（ベムス）

建物内で使用する電力の使用状況を「見える化」及び分析し、空調や照明設備等を制御するエネルギー管理システムのこと。

入間市立学校給食センター整備基本計画

令和4年12月策定

発行 入間市教育委員会

教育部学校給食課

〒358-0031 入間市大字新久 129 番地

電話 04-2963-8801

F a x 04-2965-7557

e-mail ir813000@city.iruma.lg.jp