

入間市立学校給食センター整備基本構想

令和4年7月

入間市教育委員会

目 次

1	はじめに	1
2	施設の現状と課題	
(1)	施設の現状	3
(2)	施設の機能から見た課題	4
3	施設整備へ向けた課題	
(1)	施設の規模	6
(2)	最適な調理方式と施設の稼働年数	8
4	施設整備の基本的な考え方	
(1)	学校給食センター用地の条件	9
(2)	施設内容	9
(3)	施設内作業動線	9
(4)	調理業務のあり方	10
(5)	保育所の給食調理	10
5	施設整備における基本理念と基本方針	11
6	学校給食センターの更新に必要な取組	14
◆	用語の補足説明	16

1 はじめに

入間市における学校給食の歴史は古く、昭和9年に児童の栄養向上のための栄養食が宮寺小学校にて行われました。昭和29年には、同校において自校給食が行われ、これが学校給食の始まりです。

昭和29年に制定された「学校給食法」のとおり、学校給食は、教育の一環として位置付けられ、児童生徒の心身の健全な発達に資するものであり、児童生徒の食に対する正しい理解と適切な判断力を養う上で極めて重要な役割を担っています。このため、特に安全で安心な学校給食の提供が求められています。

学校給食における衛生管理の徹底については、平成21年の学校給食法の大幅な改正によって、それまで局長通知であった「学校給食衛生管理の基準」は、大臣告示の「学校給食衛生管理基準」となり、食数に適した広さにすることや非汚染作業区域とそれ以外の区域を部屋単位で区分すること、ドライシステム導入に努めることなど更なる「食の安全・安心」に向けた施設整備が求められるようになりました。さらに、増え続ける食物アレルギーへの対応や、平成17年に制定された「食育基本法」に基づく食育活動の推進も求められるようになりました。

現在の学校給食センターは、竣工より41年が経過しており、建物の老朽化や現行の学校給食衛生管理基準への適合のほか、作業効率や施設の耐震性、樹脂食器（PEN食器）等への変更などの多くの課題に対応していく必要があります。

本整備基本構想は、学校給食法の考え方に基づく学校給食センターを計画的に整備することによって、安全で安心なおいしい給食を提供できるよう、老朽化の進む現在の学校給食センターと児童生徒数の推移を見据えた施設のあり方を総合的に検証及び検討し取りまとめたものであり、今後の具体的な施設整備や設備等の検討が円滑に行われることを目的としています。

○計画の位置づけ

■ 入間市立学校給食センター整備基本構想体系図

【関連上位計画】

第6次入間市総合計画・後期基本計画

第3期入間市教育振興基本計画

【関連計画】

- ・入間市行政改革大綱第2期実行計画
- ・第2次元気な入間食育推進計画
- ・第三次入間市環境基本計画
- ・入間市公共施設マネジメント事業計画
- ・入間市地域防災計画
- ・入間市シティセールス戦略プラン・アクションプラン

入間市立学校給食センター整備基本構想

【整備事業の基本理念】

- 1 安全で安心な食材の選定と衛生管理方式の導入
- 2 栄養バランスのとれたおいしい給食の提供
- 3 食育の推進活動に貢献できる施設設備
- 4 省エネルギー・環境への配慮
- 5 効率的かつ安定的な運営

【整備事業の基本方針】

- 1-1 安全で安心な食材を使用する施設
- 1-2 衛生・危機管理の徹底と作業効率に配慮した安全で快適な施設
- 2-1 栄養バランスのとれた、おいしい給食が提供できる施設
- 3-1 食育推進スペースの充実整備と情報発信ができる施設
- 3-2 地域や学校との連携による食育推進へ向けたソフト施策の充実
- 4-1 循環型社会の実現や省エネルギー化に取り組む施設
- 4-2 周辺環境に配慮した施設
- 5-1 安定的な供給体制の構築
- 5-2 入間市公共施設マネジメント事業計画との整合

2 施設の現状と課題

学校給食センターの施設の現状と課題について、以下に整理します。

(1) 施設の現状

学校給食センターの現状については、次のとおりです。

① 基本的事項

- ・竣工 昭和56年2月（築41年）
- ・給食提供開始 昭和56年4月
- ・敷地面積 5,257.09m²
- ・延床面積 1,763.67m²
- ・建物の構造 鉄骨造2階建
- ・土地の区域区分 市街化調整区域
- ・建物の用途 工場
- ・建設費 432,589千円（用地取得費は含まず）
（内建物工事費 359,690千円）
- ・調理能力（開所当時） 8,000食
- ・現在の最大調理能力（設備等に基づき） 5,400食
- ・現在の提供食数（令和4年度現在）約4,000食
- ・受配校数 11校（中学校）
※小学校の給食室改修工事における臨時的な受け入れ実績あり。
- ・年間稼働日数 187日（令和4年度）
- ・基準給食回数 182回/年

② 主な設備

設備名	数量	設備名	数量
ボイラー（ガス）	2基	フードカッター	2台
蒸気釜	11基	1槽シンク	10台
ガス回転釜	2基	2槽シンク	6台
自動煮炊き釜	2基	食器洗浄機	3基
自動フライヤー	1基	消毒保管庫	23基
スチームコンベクションオープン	3台	配送用コンテナ	30台
マイコンスライサー	2台	冷蔵庫（ユニット式）	2室
野菜調理機	2台		

③ 運営体制(令和4年度)

職種等と人数	内訳
事務所（8人）	事務職員（所長含む）4人、管理栄養士（市職員）2人、栄養教諭（県費）2人
調理員（39人）	正規職員（調理員）15人、会計年度任用職員（嘱託調理員）13人、会計年度任用職員（パートタイム調理員）11人
配送業務	民間業者へ委託（配送車台数5台）
中学校配膳業務	1校（会計年度任用職員（パートタイム調理員））を除く他10校を民間委託

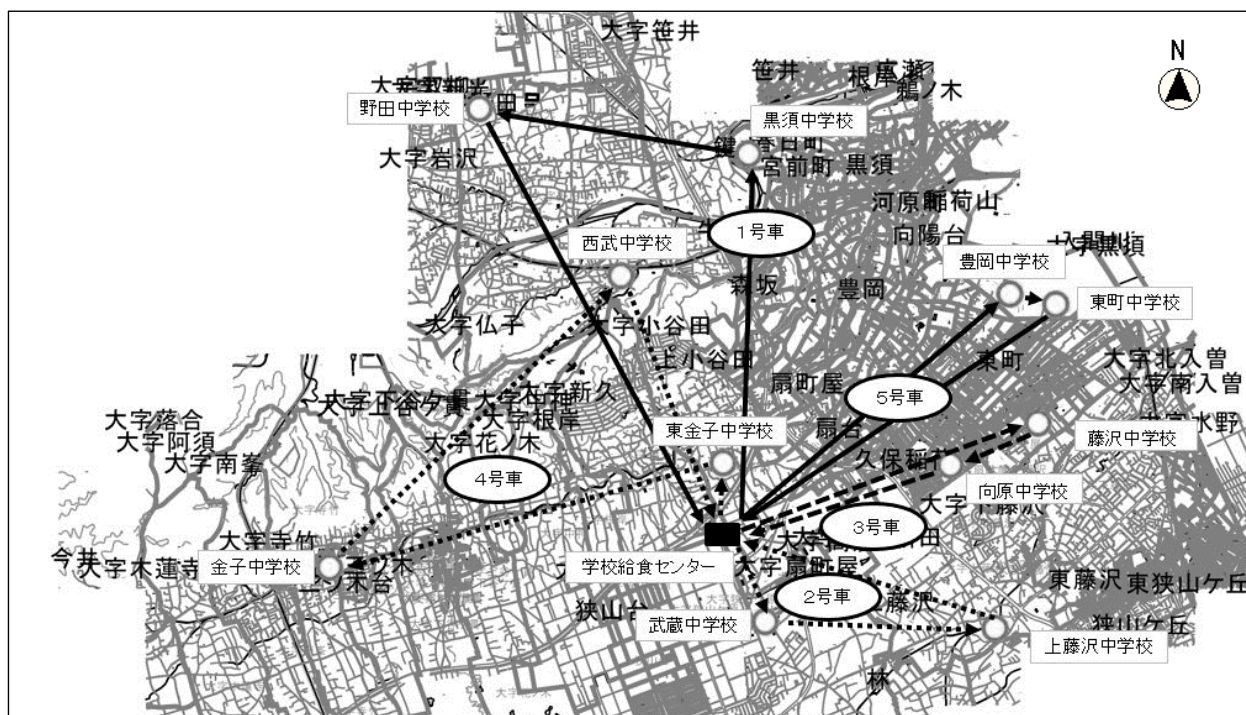
④ 配送順路等

配送については、学校給食衛生管理基準の中で規定されている、調理後2時間以内の喫食要件を満たすよう、以下の順路を目安に配送しています。

■ 配送経路一覧表

車両	経路等	総距離	総時間
1号車	センター⇒(5km/20分)黒須中⇒(5km/20分)野田中⇒(6km/15分)センター	16km	55分
2号車	センター⇒(1km/10分)武蔵中⇒(3km/15分)上藤沢中⇒(4km/10分)センター	8km	35分
3号車	センター⇒(4km/20分)藤沢中⇒(1km/10分)向原中⇒(4km/10分)センター	9km	40分
4号車	センター⇒(1km/10分)東金子中⇒(5km/15分)金子中⇒(5km/15分)西武中⇒(3km/10分)センター	14km	50分
5号車	センター⇒(4km/20分)豊岡中⇒(1km/15分)東町中⇒(5km/15分)センター	10km	50分

■ 配送経路図



(2) 施設の機能から見た課題

学校給食センターの機能面から見た課題について、以下に整理します。

① 耐震性能

学校給食センターは、昭和56年2月に建設されたため、昭和56年6月に建築基準法が改正された新耐震基準ではなく、それ以前の旧耐震基準に準拠した施設です。

② 設備の老朽化

給排水管や、蒸気配管、排水処理施設といった施設設備の老朽化が進行しているため、大規模な改修を行う必要があります。また、厨房設備についても食器洗浄機などの設備は老朽化しており、更新が必要となっています。

③ 空調機能の不足

学校給食衛生管理基準では、「調理場は、換気を行い、温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つよう努めること。また、調理室及び食品の保管室の温度並びに冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度は毎日記録すること。」と規定されています。しかし、エアーコンディショナー機能が乏しい現在の設備では、換気能力が低く、基準を満たすことが困難な状況となっています。このことは、食品衛生の観点だけでなく、高温多湿な中で調理を行う調理員の労働安全衛生の点でも課題となっています。

④ 学校給食衛生管理基準に準拠した施設区分と施設の内容

学校給食衛生管理基準では、施設の区分を二次汚染防止の観点から汚染作業区域と非汚染作業区域①に区分し、さらに作業ごとに部屋で区分するよう求めています。現在の施設では区分をしていません。本来は、屋内で行われるべき検収作業も検収室がないため、屋外のプラットホーム上で行っています。また、人や物が自由に行き来できる構造で、かつ手狭であるため、直線が望ましい作業動線が確保できず、交差汚染の原因となる恐れがあること、全てのトイレが洋式となっていないこと、外部に開放される箇所へのエアカーテンが未設置であることなど、学校給食衛生管理基準を満たしていない部分が多くあり、衛生環境の充実が必要です。

⑤ アレルギーへの対応

文部科学省が定める「学校給食における食物アレルギー対応指針」では、安全性を最優先し、事故を防止する観点から原因食物の完全除去が基本とされています。また、原因食物の混入を防ぐため、専用の部屋、器具、調理員を配置する必要がありますが、学校給食センターでは、施設が古いため配置できず、除去食の調理ができません。このことから、受配校の中学校では、入間市学校食物アレルギー対応マニュアルに基づき、該当のアレルゲンを含む献立については提供を控え（完全除去）、アレルギーの程度によっては弁当を持参してもらう対応をしています。単独調理場②(小学校)では除去食対応をしており、できるだけ児童が給食を喫食できるよう努めています。

⑥ 食器や食缶などの更新

学校給食センターでは、現在でもアルマイト食器を使用しています。アルマイト食器は、熱が伝わりやすいため、熱いものを入れると器全体が熱くなり、手に持つことができず、顔を器に寄せる食べ方（いわゆる「犬食い」）の原因となっています。このため、断熱性に優れ、食器を持って食べるという、日本の食習慣を学ぶことができる樹脂食器（PEN食器）等への入れ替えを進めていく必要があります。

例えば、樹脂食器（PEN食器）へ変更した場合は、アルマイト食器よりも厚みが増すために、全体の容量が増えるので、食器消毒保管庫や配送用コンテナを増設しなければなりません。しかし、現状では、手狭で設置ができないことから、施設の更新

に合わせて入れ替えを行うことになっています。また、配送後、中学校の配膳室で衛生的に給食を保管する観点から、容器類についても、現在の二重食缶以外に、保温や保冷機能がある食缶類が必要です。このようなことから、食育の向上と衛生管理の徹底を図るため、食器や食缶などを更新する必要があります。

3 施設整備へ向けた課題

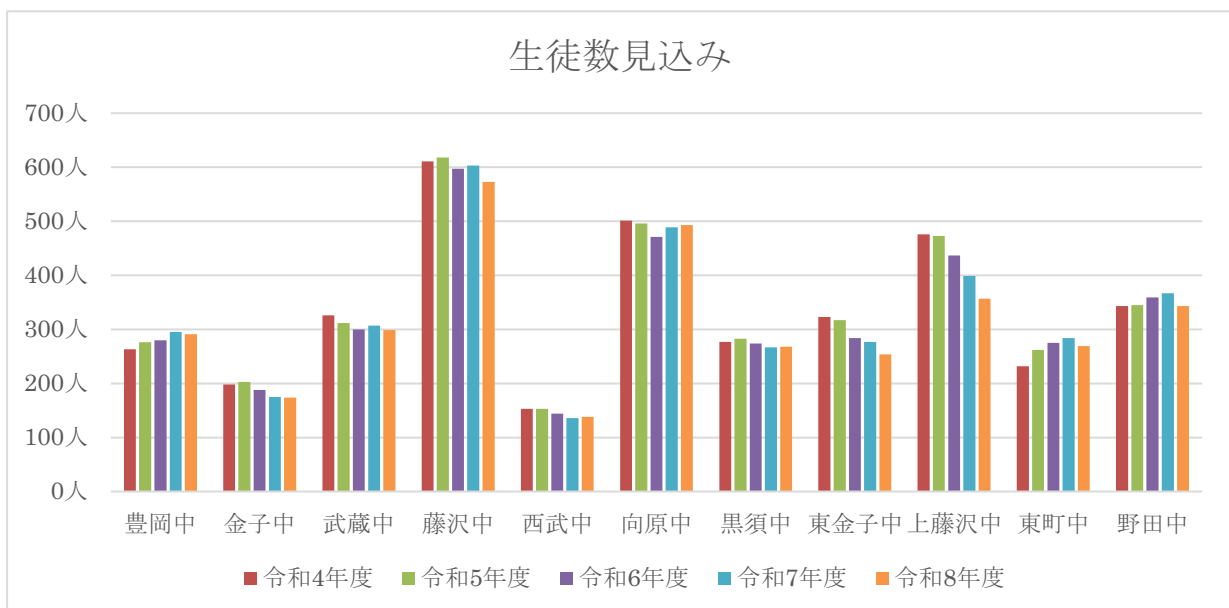
(1) 施設の規模

将来の中学校生徒数は、令和3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。

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、計画年度における中学校生徒の見込総数は3,460人です。以後、年ごとに生徒数は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、この人数に教職員数や小学校の給食室改修工事に伴う短期受入れなど若干の余裕を見込み、約4,000食の調理能力を有する施設が必要と考えます。

■ 中学校生徒数見込み（令和4年度から令和8年度）

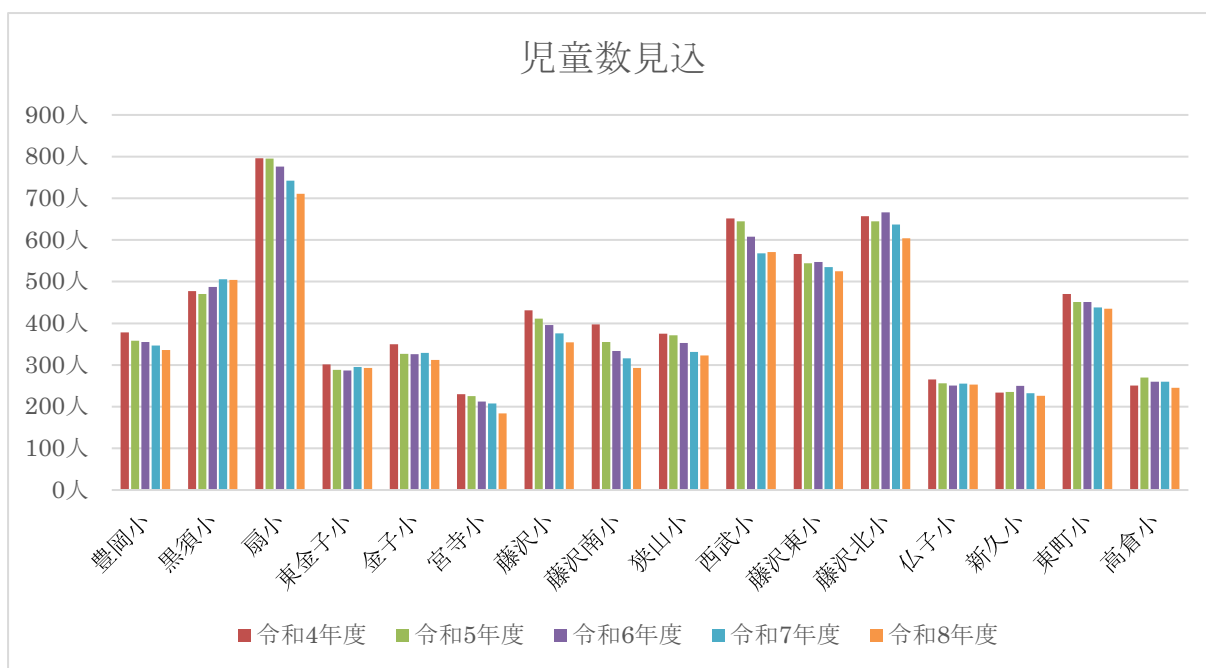
学校名	令和4年度	令和5年度	令和6年度	令和7年度	令和8年度
豊岡中	269人	280人	279人	293人	289人
金子中	198人	203人	188人	175人	175人
武蔵中	321人	308人	305人	310人	305人
藤沢中	603人	608人	605人	612人	583人
西武中	142人	142人	141人	136人	137人
向原中	489人	488人	479人	500人	505人
黒須中	274人	277人	271人	266人	263人
東金子中	313人	308人	284人	278人	255人
上藤沢中	460人	455人	434人	394人	350人
東町中	223人	252人	263人	270人	253人
野田中	342人	344人	359人	369人	345人
計	3,634人	3,665人	3,608人	3,603人	3,460人



※令和3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

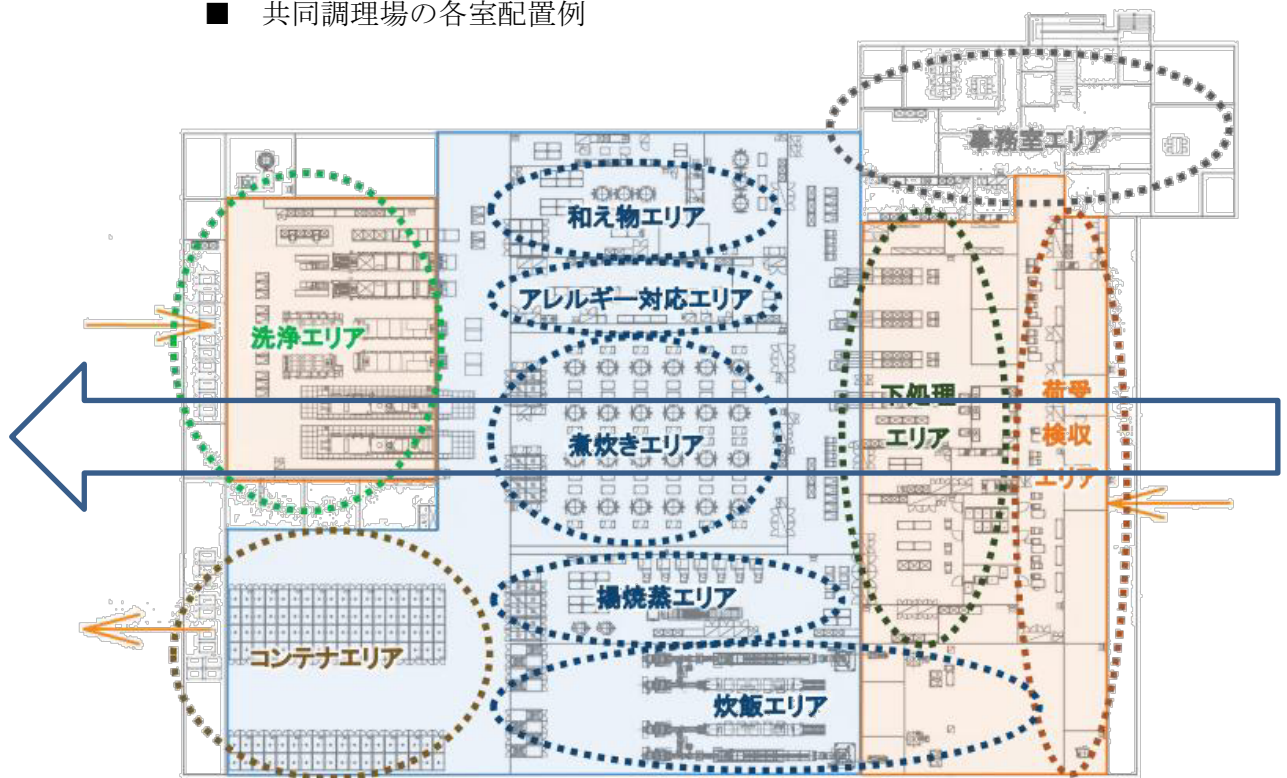
■ 小学校児童数見込み（令和4年度から令和8年度）

学校名	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
豊岡小	377人	359人	355人	351人	341人
黒須小	475人	468人	483人	497人	496人
扇小	810人	804人	781人	739人	703人
東金子小	299人	284人	283人	291人	286人
金子小	348人	327人	327人	330人	315人
宮寺小	231人	219人	220人	210人	187人
藤沢小	420人	403人	388人	370人	349人
藤沢南小	394人	351人	332人	318人	298人
狭山小	382人	378人	360人	341人	332人
西武小	652人	643人	607人	569人	572人
藤沢東小	553人	525人	529人	518人	507人
藤沢北小	663人	652人	677人	652人	622人
仏子小	259人	247人	240人	242人	241人
新久小	235人	235人	250人	232人	227人
東町小	474人	457人	458人	443人	437人
高倉小	247人	264人	257人	261人	250人
計	6,819人	6,616人	6,547人	6,364人	6,163人



※令和3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

■ 共同調理場の各室配置例



衛生管理の観点から、作業動線の交差による食材の汚染を防ぐため、調理場では調理工程ごとに諸室を細分化して配置するとともに、食材や作業の流れを一方通行にする必要があります。

その他の部分では、不特定の人にも訪れる施設として、外来者と調理員の動線分離を行い、バリアフリー化に伴う昇降機等の設置など共用化の面積部分を確保するなど、施設面積は基準面積を大幅に上回る場合があります。また、このほかにも事務室や調理員の休憩室、配送員の控室、調理員用のトイレ、多目的トイレ等の屋内の諸室に係る面積確保や、配送車や食材の納品業者のトラックヤードや駐車場、車路、受水槽やキュービクル（高圧受電設備）等の屋外施設、緑地等の面積確保が必要となります。

(2) 最適な調理方式と施設の稼働年数

現在、中学校は共同調理方式、小学校は自校調理方式となっています。この調理方式を将来にわたって継続するのか、あるいは変更するのかについては、児童生徒数の推移や給食の安全安心の確保、業務の効率性など様々な視点から各調理方式に関する比較検討を行い、そのうえで施設の稼働年数を見極める必要があります。

4 施設整備の基本的な考え方

市内全域を対象とする大規模な学校給食センターの建設は、市が取り組む小・中学校の統廃合を視野に入れ、今回限りとします。今後は、公共施設マネジメント事業計画との整合を図りながら、施設の稼働期間中において、親子方式®とすることを前提に検討を進め、最適な調理方式を採用していくこととします。

なお、令和8年度に新しい施設が運用を開始するまでの間、現在の施設は稼働させることとし、学校給食の提供は継続することとします。

(1) 学校給食センター用地の条件

学校給食センターの整備にあたっては、以下の条件に合致する用地を選定する必要があります。

○配送条件

- ・市内の全ての中学校において、調理後2時間以内に喫食できるよう、各学校からの距離を勘案した用地を選定します。
- ・配送車や食材搬入者の出入りに適した幅員を有する道路に接する用地を選定します。

○敷地形状・規模

- ・学校給食センターは、基本的に食材搬入から調理、搬出、回収までの一連の作業が基本となるため、施設形状としては長方形となり、敷地も長方形の整形が望ましいと考えます。
- ・敷地の規模は、施設の建築面積、建ぺい率、必要緑化面積、屋外施設（駐車場、配送車車庫など）により算定する必要があります。

○インフラ条件

- ・学校給食センターは、エネルギー消費が大きい施設であるため、電気、ガス、水道、下水道等のインフラ条件が整っている用地が必要です。

○環境条件

- ・学校給食センターは、車両の出入り、調理による臭気、騒音等が発生する可能性のある施設であり、周辺環境に配慮して用地を選定します。

(2) 施設内容

○規模

- ・提供可能食数は、1日当たり約4,000食を見込んでいます。

○学校給食センターの提供対象

- ・センター給食の提供対象については、現在提供している中学校を対象とし、小学校については、給食室の改修工事に伴う短期的な受け入れを対象とする施設とします。

○延床面積

- ・公立学校施設費国庫負担金等に関する関係法令等の運用細目による基準面積や教育施設としての機能及び衛生管理の観点から、食材や作業の流れを一方通行にできるよう、必要な面積を精査します。

○食物アレルギーへの対応

- ・食物アレルギーに対応できる独立した専用調理室、専用の調理機器及び器具が必要となります。

○防災機能

- ・災害時において、炊き出し等が提供できる施設とするため、災害時に使用する物資を保管できるスペースを検討します。

(3) 施設内作業動線

ア 準拠する基準

学校給食衛生管理基準及び大量調理施設衛生管理マニュアル等の諸基準に基づくこととします。

イ 施設内の動線

施設内の動線は、上記基準により、汚染区域と非汚染区域、その他の区域（一般居室等）を明確に分離し、食材受入から調理、配送の流れが一方通行となるように計画します。

作業効率性を考慮し、事務室及び給食調理エリアは1階に配置し、その他諸室（更衣室、休憩室、会議室など）及び食育等に配慮した調理作業見学スペースは主に2階に配置します。

■ 導入諸室及び施設構成例

区 分		導入諸室	
調 理 場	給食調理エリア	汚染作業区域（午前）	納入プラットフォーム、荷受室、検収室、貯米庫、洗米室、食品庫、仕分室、下処理室、器具洗浄室、油庫、廃棄庫
		汚染作業区域（午後）	洗浄室、洗剤庫、残菜庫
		非汚染作業区域	炊飯室、調理室、揚物・焼き物調理室、サラダ和え物室、アレルギー対応室、コンテナ室、配送風除室、器具洗浄室、洗浄後室
		準備室・前室	汚染作業区域準備室、非汚染作業区域準備室、配送員控室・準備室
		調理員諸室	職員用玄関、倉庫、トイレ、休憩室、更衣室、シャワー室、洗濯乾燥室、会議室
職員事務諸室		玄関、市事務室、検収事務・準備室、給湯室、外来者用トイレ、多目的トイレ、見学通路、倉庫・書庫、配送員控室、調理実習室	

(4) 調理業務のあり方

調理業務については、現在の学校給食調理員の職種変更が困難であることなどから、当面は任用を継続し、直営方式にて実施することとします。なお、任用について、センター方式から親子方式等に移行していく中で、調整を図ることとします。

(5) 保育所の給食調理

保育所の給食調理については、当該児童福祉施設内で調理する方法により行うことが原則であり（「児童福祉施設の設備及び運営に関する基準」第11条第1項）、また、乳幼児期は心身の発育・発達の個人差が大きい時期であるため、発達段階や摂食機能に対する適切な対応が必要となります。さらに、配送のための時間を考慮すると、現状のように各保育所で調理を行う方が、児童の健康維持と保護者に対するきめ細やかな対応ができるため、学校給食センター調理の対象外とします。

5 施設整備における基本理念と基本方針

施設整備における基本理念と基本方針については、前述の基本的な考えを踏まえ、学校給食の理念を実現するために、下記のとおり設定します。

【基本理念1】安全で安心な食材の選定と衛生管理方式の導入

給食の基礎となる食材の確保については、国産食材の調達を基本とした「学校給食用物資規格書」に基づくほか、地域と連携して新鮮かつ生産者の顔が見える地場産食材の確保に努めます。また、学校給食衛生管理基準に基づく施設整備により食材の2次汚染を防止し、食材の搬入から検収、調理、食器回収などの一連的な作業工程ではHACCP（危機分析重要管理点方式）^④の考え方を取り入れた衛生管理を実施します。

基本方針1-1：安全で安心な食材を使用する施設

【食材の調達・搬入】

- 国産を基本とする安全で安心な食材の調達や使用が可能な体制構築を目指します。

【食物アレルギーへの対応】

- 食物アレルギーに対応できる専用調理室を整備し、生徒が安心して食べられる学校給食の調理に努めます。
- 食物アレルギーに対する学校の対応手順や指導、学校給食調理の対応をまとめた入間市学校食物アレルギー対応マニュアルに基づき、学校や関係機関等と密接に連携して、リスクの除去に努めます。

基本方針1-2：衛生・危機管理の徹底と作業効率に配慮した安全で快適な施設

【「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」等の順守】

- ドライシステム^⑤の採用や、汚染・非汚染作業区域を明確に区分し、HACCP（危機分析重要管理点方式）の考え方を取り入れた工程管理等により衛生管理の徹底を図ります。

【労働環境】

- 機械的な温度・湿度の管理をするためのエアコンディショナー機能に優れた空調設備や作業を効率的かつ安全に行うための機器を導入するほか、移動しやすい作業動線を確保すること等により、事故を防ぎ、安全で快適な労働環境を整備します。

【基本理念2】栄養バランスのとれたおいしい給食の提供

児童生徒の心身の健全な発達や健康の維持、正しい食習慣の形成を支援するため、栄養バランスのとれた給食を提供します。また、調理方法を工夫し、苦手な食べ物でも残さず食べることができるおいしい給食を提供します。そのために、温かいものは温かく、冷たいものは冷たいままの状態を保持した給食を提供します。

基本方針 2-1：栄養バランスのとれた、おいしい給食が提供できる施設

【調理環境の充実】

- 冷却機や和え物室などの導入をはじめ、調理機器や設備の充実と機能の向上を図ります。これにより、多様な調理方法や様々な献立に対応できる調理環境を構築し、伝統食や行事食を含む栄養バランスのとれたおいしい学校給食を提供します。
- 炊飯機器を導入し、これまでできなかった炊き込みご飯など米飯給食献立の充実を図ります。

【調理時間・給食配送】

- 調理作業を効率的に行うことができる設備・機器の導入や、適温が保持できる食缶類を導入することにより、安全で安心な給食が提供できるよう努めます。
- 学校給食衛生管理基準に定める調理後 2 時間以内の喫食が遵守されるよう、調理から配送までの各作業時間の適切な管理に努めます。

【基本理念 3】食育の推進活動に貢献できる施設整備

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 次元気な人間食育推進計画」においては、学齢期（6～17 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。」としています。このようなことから、市内小・中学校をはじめとする関係機関との連携を図るとともに、地場産物の積極的な活用や、地域の食文化の伝承を進めていきます。また、「いのちや自然を大切にする」精神を養う取組や、「生産者や調理員など給食を作る人々への感謝の気持ち」を育む取組について積極的に進めていきます。

基本方針 3-1：食育推進スペースの充実整備と情報発信ができる施設

【見学・展示スペース】

- 学校給食を生きた教材として活用しながら食育を推進するため、様々な工程が見学できる見学スペースや、食に関する情報が得られる展示スペースを備えた施設とします。

【交流・情報発信スペース】

- 学校給食センターと市内小・中学校との連携を深め、給食調理技術の伝承や新規献立の研究開発に努めるとともに、地域との連携強化を図るため、料理教室や給食試食会等が開催できる調理実習室や研修・交流スペースを設置し、学校給食を始めとする食に関する情報を発信するとともに、食育に貢献できる施設とします。

基本方針 3-2：地域や学校との連携による食育推進へ向けたソフト施策の充実

【学校教育との連携】

- 学校給食を活用した食育指導等のため、各中学校への栄養教諭等の派遣など、学校教育と連携した給食事業を継続していきます。

【食育情報の発信】

- 学校給食センターのホームページや給食だよりなどの媒体により、食に関する啓発や情報発信を進めるとともに、伝統的な食文化の継承や、家庭との連携による食育を推進するために、給食試食会をはじめとする諸活動について充実を図ります。

【基本理念4】省エネルギー・環境への配慮

国際社会の共通目標であるSDGs^⑥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。学校給食センターの更新にあたっては、入間市環境方針に従い、施設全体での省エネルギー化や環境負荷の低減を積極的に進めていきます。

基本方針4-1：循環型社会の実現や省エネルギー化に取り組む施設

【食品廃棄物への対応・環境に配慮した設備機器の導入】

- 太陽光発電やコージェネレーションシステム^⑦等の活用や省エネルギー機器の導入を検討し、地球環境に配慮した施設づくりを進めます。
- 総合クリーンセンターと連携し、食品廃棄物の発生抑制と再資源化に努めます。

基本方針4-2：周辺環境に配慮した施設

【建設場所】

- 施設の建設場所については、各学校への配送時間、学校給食衛生管理基準を始めとする関係法令などの諸条件を総合的に勘案します。
- 周辺環境への影響については、敷地内の緑地の確保や、車両出入り口の安全確保などに十分配慮し、可能な限り少なくなるような施設配置とします。

【除害施設】

- 除害施設^⑧又は排水処理施設^⑨の設置により、排水の水質維持や臭気、防音対策を徹底するとともに、適切な緩衝緑地の設置などにより環境負荷の低減と周辺環境との調和を図ります。

【基本理念5】効率的かつ安定的な運営

今後、当市における児童生徒数は、減少することが見込まれますが、入間市公共施設マネジメント事業計画に基づく、単独調理場（小学校）の改修工事等に伴う一時的な受け入れも考慮し、安定的に学校給食が提供できる体制を整備するとともに、運営の効率化を図ります。

加えて、事故や災害等の不測の事態が発生した場合を想定し、学校給食事業の早期復旧や、リスク回避のための措置をあらかじめ講じておきます。

基本方針5-1：安定的な供給体制の構築

【施設規模と調理能力】

- 将来の単独調理場（小学校）の給食室改修工事の際の受け入れなどを見据えた適切な調理能力と施設規模を設定し、継続的に給食が提供できる体制を整えます。

【施設の防災性】

- 施設は災害時にも耐えるような構造とします。また、危機管理部門と連携して、大規模災害時には炊き出し等が提供できる施設とします。

【配送時刻の定時化】

- 交通渋滞や事故等の不測の事態による遅配等のリスクに備えるため、定時性の高い配送ルートを設定します。

基本方針 5-2：入間市公共施設マネジメント事業計画との整合

【調理方式と対象】

- 新たに整備する学校給食センターは、現在と同様の共同調理場（共同調理方式）とし、対象を各中学校とします。また、食育を重視し、施設の機能を低下させることなく、衛生管理の向上、事業の効率化を図りながら、より質の高い学校給食の提供を図ります。

【入間市公共施設マネジメント事業計画との整合】

- 市内公共施設の30年間に及ぶ整備を見据えて計画された入間市公共施設マネジメント事業計画との整合を図った施設整備を行います。

【運営方式】

- 安全で安心な給食の安定的な提供という学校給食の目的を達成することを基本として、より効率的かつ効果的な事業運営を図るため、民間活力の導入の可能性や範囲について検討します。

【整備手法】

- 基本構想の実現を図るため、学校給食センターについては、事業のスケジュールなどを勘案した上で、民間活力の導入を含め、最適な整備手法を選択します。

6 学校給食センターの更新に必要な取組

入間市公共施設マネジメント事業計画では、第1期（2019年～2028年）に建て替えを行い、施設整備及び事業運営にあたっては民間活力の導入を検討するとの考え方・方向性が示されています。

学校給食センターの整備手法の比較・検討については、次のとおりです。なお、公共と民間の業務区分は、各事業手法の一般的なイメージとして記載しています。

■ 学校給食センター整備手法の比較

方式	事業方式	資金調達	業 務		維持管理 契約期間	事業実績
			設計・建設	維持管理		
従来 ^⑩	公設公営方式	公共	公共	公共	単年度	多数あり
	DB方式 ^⑪	公共	民間	公共	単年度	あり
	DBO方式 ^⑫	公共	民間	民間	15年～20年程度	あり
	リース方式 ^⑬	民間	民間	民間	10年程度	少ない
PFI 方式 ^⑭	BTO方式 ^⑮	民間	民間	民間	15年～20年程度	多数あり ^{*1}
	BOT方式 ^⑯	民間	民間	民間	15年～20年程度	少ない

※1 PFI法が制定された当初は、PFI方式（BTO方式）を採用する自治体は多かったが、最近では少なくなっている。

入間市における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。

学校給食センター事業は、基本的にサービス購入型で利用料金収入のない事業です。

PFI方式は、市が想定している4,000食では食数が少なく、学校給食施設としては規模が大きいことから、SPC設立・管理費等によりコスト削減メリットが出にくくなります。また、近年の学校給食センター整備におけるPFI方式での事例では、参画企業が少ない傾向にあり、競争性が確保できるか不透明な状況です。さらに、従来方式に比べて、財政縮減効果が見込まれますが、民間事業者の募集期間の長期化で開設時期が遅れることが見込まれます。

これらのことから、入間市における学校給食センターの更新に係る整備手法の方向性としては、PFI方式による整備手法は除外し、リース方式やDB又はDBO方式などの民間活力、あるいは従来方式による整備手法を検討してまいります。

なお、計画期間内における必要な取組については、下記のとおりです。

■ 学校給食センターの更新に必要な取組



◆用語の補足説明

①汚染作業区域と非汚染作業区域

学校給食における食中毒を防止するため、外部からの汚染を調理室内に持ち込まないように汚染作業区域と非汚染作業区域に区分し、区域間での調理員や物の移動を制限することで交差汚染を防止します。汚染作業区域とは、検収室、下処理室などを言い、非汚染作業区域とは調理室、配膳室などを言います。

②単独調理場と共同調理場（自校給食方式と共同調理方式）

単独調理場とは、一つの調理場で一つの学校の給食を作る方式の調理場で、自校給食方式といわれる調理場のことです。共同調理場とは一つの調理場で複数の学校の給食を作る方式の調理場で、センター方式又は共同調理方式といわれる調理場のことです。本市では小学校の給食は単独調理場で、中学校の給食は共同調理場で調理しています。

③親子方式

調理場を持つ自校方式の学校（親）が、調理場を持たない学校（子）の給食調理も行い、給食時間までに配送する方式です。

④H A C C P（ハサップ）：危機分析重要管理点方式

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です。

⑤ドライシステム

ドライシステムとは、床に水が落ちない構造の施設・設備、機械・器具を使用し、床が乾いた状態で作業するシステムです。床に有機物や水分を落とさないため細菌の繁殖を防止できるとともに、床からの跳ね水による食品の汚染も防止できます。また、長いゴム前掛や長靴の必要がないため、調理従事者の身体の負担軽減にもなります。

⑥S D G s（エス・ディー・ジーズ）：持続可能な開発目標

S D G sとは、「Sustainable Development Goals」の略語であり、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、2030年までに持続可能でより良い世界を目指す国際目標であり、17のゴール（開発目標）から構成されています。

⑦コージェネレーションシステム

コージェネレーションシステム（コジェネ）とは、「共同」や「共通」という意味を持つ「コ-（co-）」で始まる名前の通り、2つのエネルギーを同時に生産し供給するしくみです。現在主流となっているコジェネは、「熱電併給システム」と呼ばれるもので、まず発電装置を使って電気をつくり、次に、発電時に排出される熱を回収して、給湯や暖房などに利用します。

⑧除害施設

除害施設とは、下水道法に規定する下水道自体に害を及ぼすレベルの悪質汚水に含まれる有害物質を、公共下水道に流す前に除去するための施設のことです。除害施設の主なものは、飲食店等で動植物性油脂類を分離するグリース阻集器（グリーストラップ）や、給油所等で鉱油類等を分離するオイル阻集器（ガソリントラップ）等があります。

⑨排水処理施設

排水処理施設とは、水質汚濁防止法に基づき工場又は事業場から河川などの公共用水域に水を排出する者が設置する特定施設のことです。排水を法定基準に浄化するための施設です。

⑩従来方式

従来方式とは、資金調達、調理員等の確保を含めて設計から建設、維持管理・運営に至るまでのすべてのことを自治体が主体となって行う方式です。現在当市が多くの事業で採用している整備手法であり、かつ現在の学校給食センターの運営方法に近いものです。

⑪DB方式

DB方式とは、自治体が資金調達を行い、設計・建設を一括して民間事業者が行う方式で、運営は直営方式で行うものです。

⑫DBO方式

DBO方式とは、施設の設計・施工・維持管理・運営を一括して民間事業者が行う方式です。

⑬リース方式

リース方式とは、民間事業者が資金調達を行い、設計・建設し、事業期間を通じて維持管理業務を行う方式で、運営は直営方式で行うものです。

⑭PFI方式

PFI方式とは、今まで公的部門が対応してきた公共施設等の設計、建設、維持管理、運営などの業務について、民間の資金と経営能力及び技術力（ノウハウ）を活用し、良質で低コストでの公共サービスの提供を実現するための方式です。

⑮BTO方式

BTO方式とは、民間事業者が公共施設等の設計建設を行い、その施設を自治体に譲渡した後、その施設の運営、維持管理を行う方式です。

⑯BOT方式

BOT方式とは、民間事業者が公共施設等の設計建設を行い、その施設を所有したまま運営、維持管理を行う方式です。民間事業者は、事業期間終了後、その施設を自治体に譲渡します。

入間市立学校給食センター整備基本構想

令和4年7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

Fax 04-2965-7557

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