

# 岡崎市西部学校給食センター整備基本計画

令和3年1月

岡崎市教育委員会

# 目 次

第1章 基本計画策定の必要性と位置付け	1
1-1 基本計画の必要性	1
1-2 本計画の位置付け	1
第2章 学校給食施設の現状と課題	2
2-1 位置	2
2-2 現西部センターの概要	3
第3章 学校給食における基本コンセプトの策定	6
第4章 施設整備に関する条件	7
4-1 施設の敷地条件	7
4-2 施設の整備条件	11
4-3 施設整備における基本条件	16
4-4 施設計画全般に係わる基本事項	19
4-5 施設整備における諸室要件	21
4-6 調理設備における基本的要件	27
4-7 食育のさらなる充実に向けた推進方策	27
第5章 運営業務等に関する要件	28
第6章 施設整備基本計画図の作成	29
第7章 概算工事費	33
7-1 業務範囲	33
7-2 概算工事費の算定	34
第8章 整備スケジュール	34
第9章 工事発注方法	35
9-1 基本方針	35
9-2 採用可能性のある事業手法	35
参考【関係法令等】	36

## 第1章 基本計画策定の必要性和位置付け

### 1-1 基本計画の必要性

本市では、「学校給食法」(昭和29年法律第160号)(以下「学校給食法」という。)の目的である「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」ため、本市の「岡崎市学校給食センター条例」及び「岡崎市学校給食センター管理規則」に基づき、同法第6条に規定する2以上の義務教育諸学校の学校給食の実施に必要な施設である学校給食センターを設置している。学校給食センターによる児童生徒への給食の調理・提供は、昭和46年の(旧)北部学校給食センターから開始しており、昭和49年に(旧)東部学校給食センター、昭和53年には西部学校給食センターを開設し、市内の公立小中学校全校で共同調理場方式が順次採用されることとなった。その後、児童生徒数の増加に伴う施設能力の増強や南部地域への配送時間の短縮化を図るため、昭和57年に南部学校給食センターを開設し、市内の学校給食センターは4箇所となった。近年では、このうち2箇所が老朽化に伴う移転建替えを完了しており、平成19年4月に北部学校給食センター、平成27年9月には東部学校給食センターが供用開始となり、これを契機に、平成18年1月に合併した旧額田町地域における学校給食も共同調理場方式に切り替えたことにより、市内の公立小中学校の全ての給食が共同調理場方式にて提供されるようになった。したがって、現在では、岡崎市には4つ(北部、東部、南部、西部)の学校給食センターが設置されており、公立の幼保連携型認定こども園、小学校、中学校及び県立特別支援学校からなる68校3園へ、合計約36,000食の給食を提供している。

現西部学校給食センター(以下「現西部センター」という。)は建設後42年経過しているため、施設修繕等を実施しながら運営を続けているが、経年による施設・設備の老朽化が進み、現在求められている衛生管理基準や設備機能と比較して、解決すべき問題が多く存在しており、設備の改修や機器の更新等の維持管理費の増加が今後も見込まれる。

また、本市の児童・生徒数の推移については、将来にわたり減少が見込まれており、令和2年度で33,144人在籍していた児童・生徒数は、30年後の令和32年度には28,333人と予想されている。(学級数:令和2年度1,214学級、令和32年度1,034学級 ※学級は小学校の1年、2年が35人、3年~6年が40人、中学校の1年が35人、2年、3年が40人で編成)

そこで、今後の新西部学校給食センター(以下「新西部センター」という。)について、将来の食数需要を踏まえた施設規模や最新の施設設備の導入等について整備方針を示す基本計画を策定する。

### 1-2 本計画の位置付け

本計画は、本市の今後の学校給食施設の具体的な方向性を示す基本方針、施設整備計画等を策定し、今後の事業化につなげるための基礎的な計画として位置付けるものである。

計画においては、学校給食法や食育基本法など、学校給食及び食育に係る法律や基準をはじめ、市の上位計画である第6次岡崎市総合計画や岡崎市教育ビジョン等との整合を図るとともに、新西部センターにおいて、将来にわたり、持続可能な運営ができるよう、現在及び将来の財政状況なども考慮し、望ましい小中学校給食の実施に向けた基本的な考え方や取組み等についてまとめるものである。

## 第2章 学校給食施設の現状と課題

### 2-1 位置

現西部センターでは、図2-1のとおり、幼保連携型認定こども園3園、小学校8校及び中学校2校を対象とし、給食を提供している。

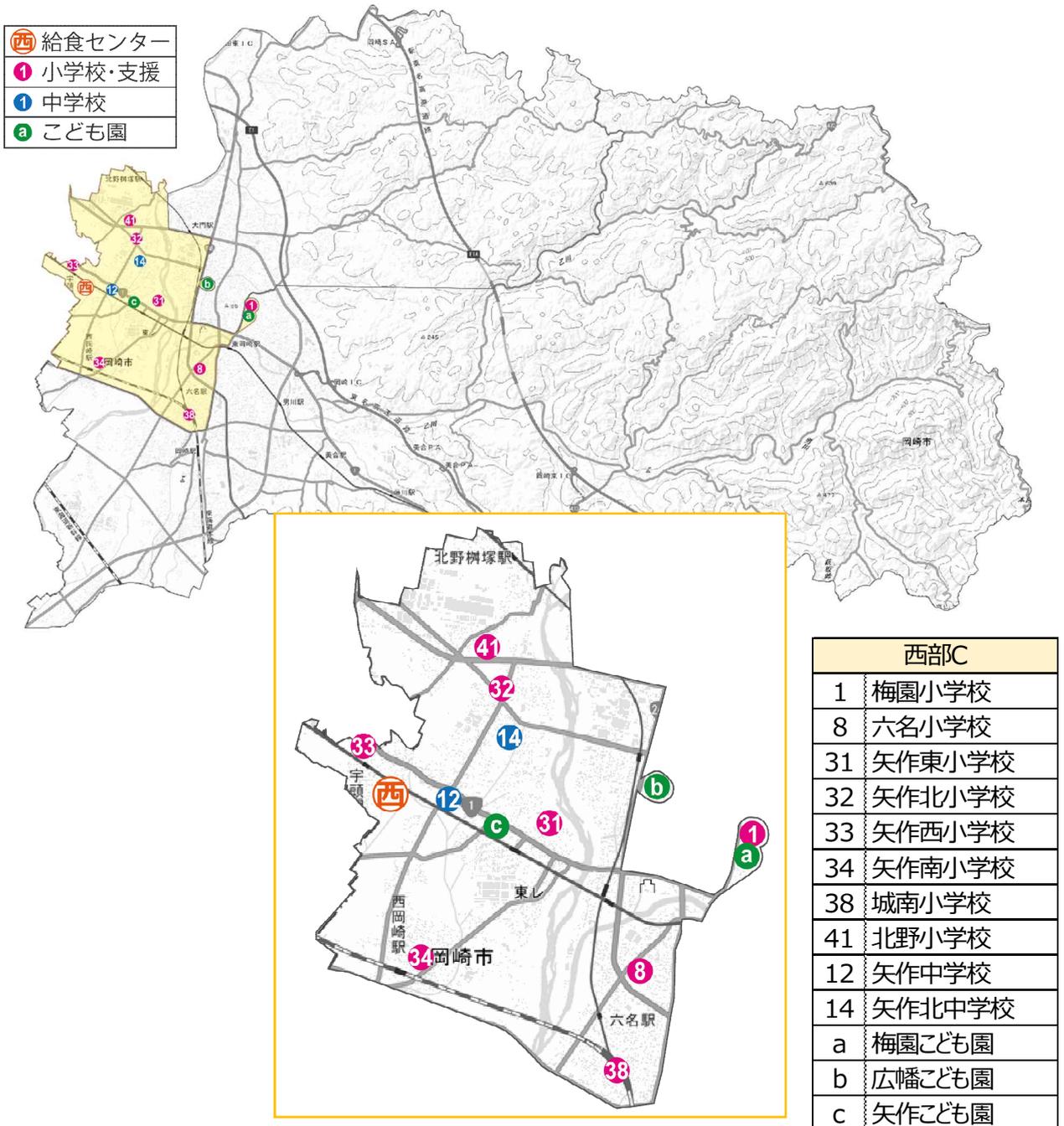


図2-1：現西部センターと配送校の位置

## 2-2 現西部センターの概要

現西部センターの概要は表2-1のとおりであるが、図2-2及び図2-3のとおり、施設の老朽化に伴う施設の損傷が著しい状態である。また、学校給食衛生管理基準（学校給食法第9条、以下「基準」という。）を遵守するために努めているが、空調装置がないなど衛生管理面で課題が生じており、ハード・ソフトの両面で対策が急務となっている。

表2-1：現西部センターの概要

概要		写真	
建設年月日	昭和53年8月20日	 <p>外観</p>	
経過年数	42年		
用途地域	第一種住居地域		
敷地面積	6339.21 m <sup>2</sup>		
延床面積	調理棟		1658.34 m <sup>2</sup>
	管理棟	498.89 m <sup>2</sup>	
	車庫・倉庫	274.63 m <sup>2</sup>	
	渡り廊下	48.62 m <sup>2</sup>	
	段ボール庫	9.13 m <sup>2</sup>	
	合計	2489.61 m <sup>2</sup>	
構造	鉄筋コンクリート造 平家建	 <p>内観</p>	
給食開始年月	昭和53年9月		
基準食数	8,000食/日		
厨房方式	ウェットシステム（ドライ運用）		
実調理食数 <sup>1</sup>	7,873		
受配校	小学校8校、中学校2校、こども園3園		
インフラ環境	電気		あり
	ガス		プロパン
	水道		あり
	下水		あり

<sup>1</sup> 令和2年5月1日現在

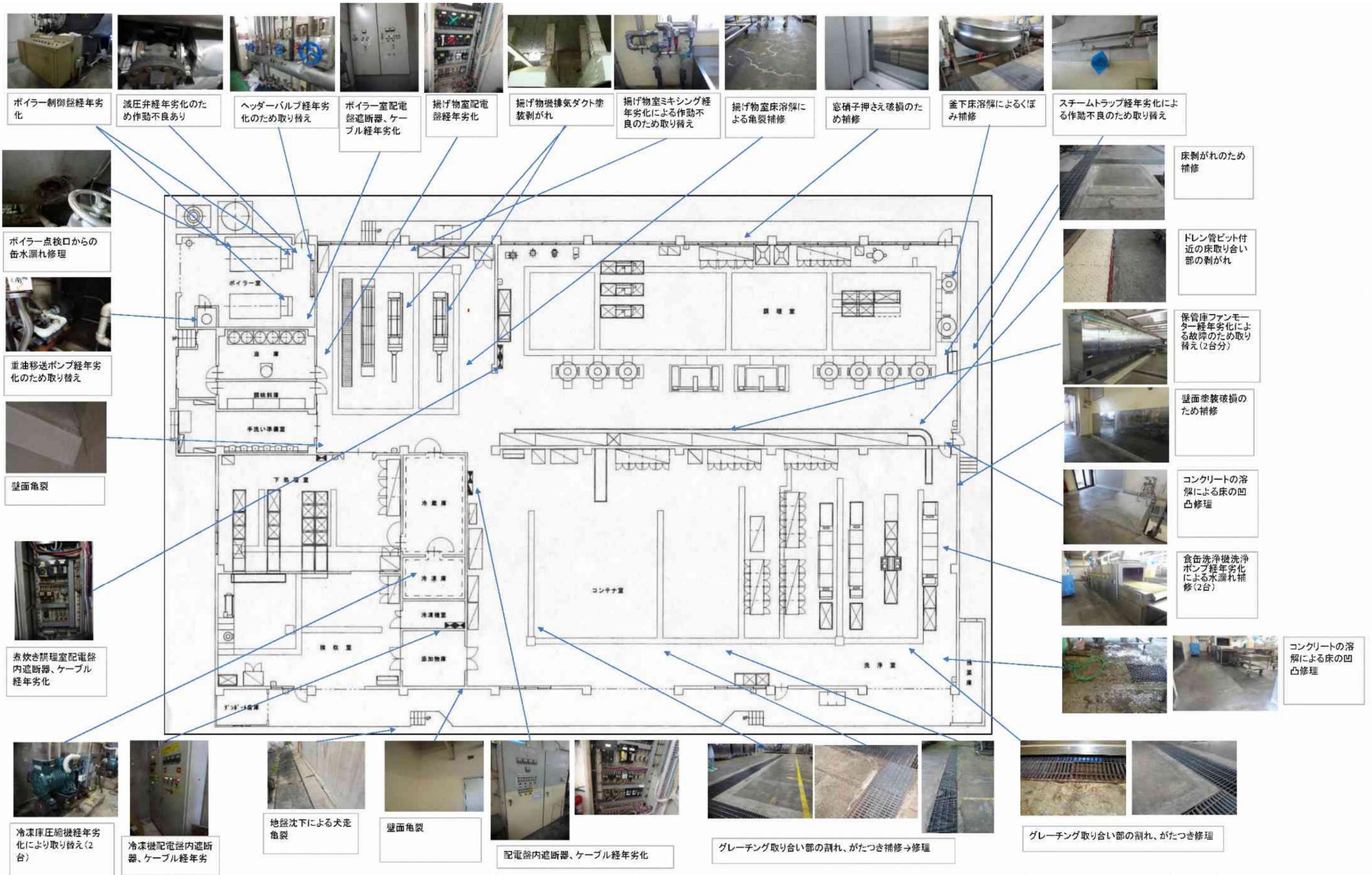


図 2-2 : 現西部センターの劣化状況 1

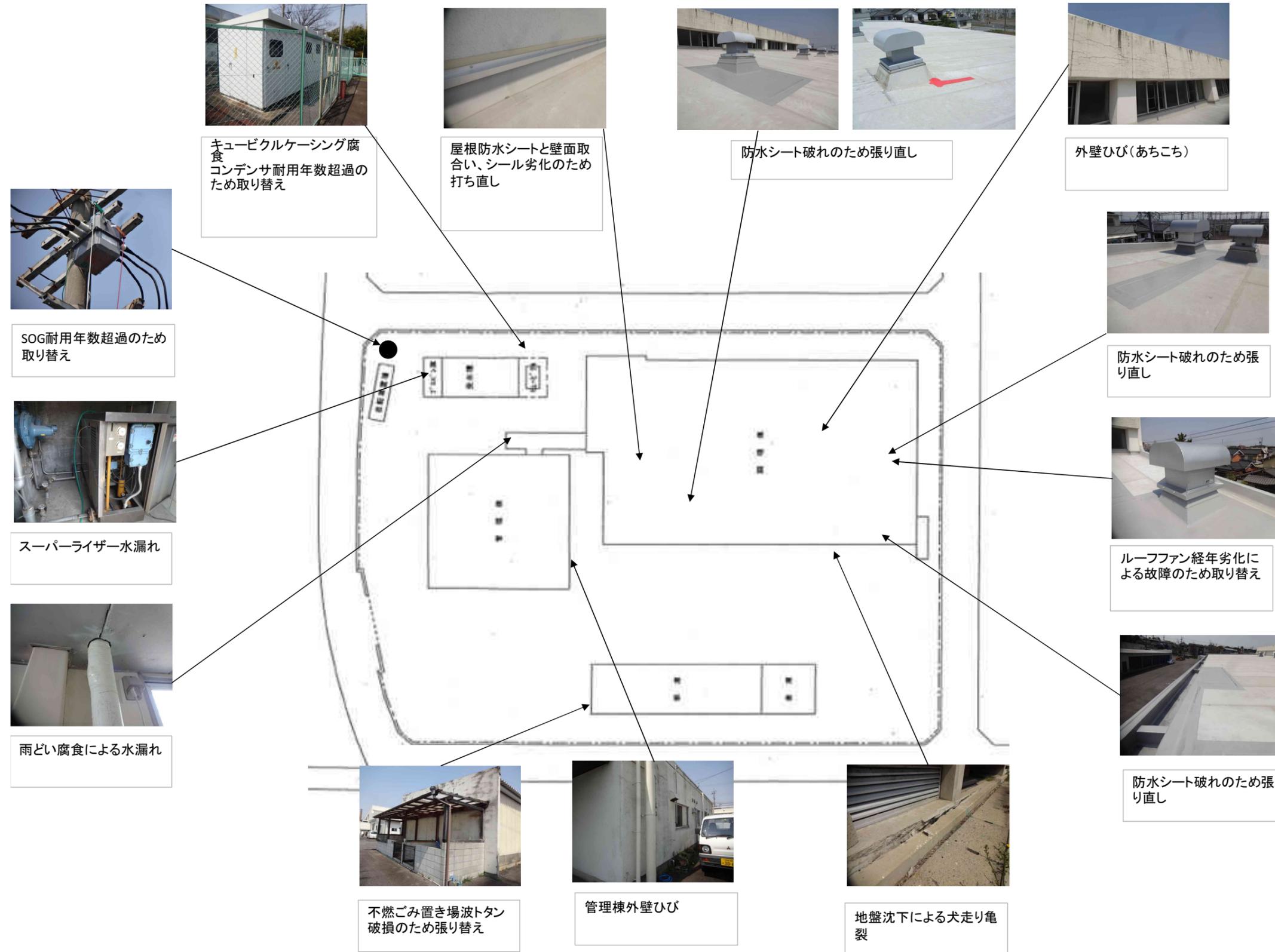


図 2 - 3 : 現西部センターの劣化状況 2

### 第3章 学校給食における基本コンセプトの策定

これまで学校給食の質の向上を目指した検討経緯（(仮称)岡崎市新西部学校給食センター及び新南部学校給食センター整備基本構想・運営体制検討等（別添資料参照））も踏まえ、学校給食提供にかかる基本コンセプトを次のとおり策定した。

#### 1 食事内容の充実 ～児童生徒の実態をふまえた適切な栄養摂取や地場産物を取り入れた学校給食の提供～

- ・学校給食実施基準(学校給食法第8条)及び、本市の小中学生に実施した「児童生徒の食生活実態調査」(平成30年11月)の結果を踏まえ、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、各栄養素をバランス良く適切に摂取できる給食を提供し、健康の保持増進や食に関する指導につなげていきます。
- ・地場産物(岡崎市産、愛知県産)等を活用し、素材を生かした手作り献立を増やします。
- ・地場産物を積極的に使用し、多様な食材を適切に組み合わせ、食に関する指導や食事内容の充実を図ります。
- ・保温・保冷食缶を採用し、温かいものは温かいまま、冷たいものは冷たいままによる適温給食を提供します。

#### 2 衛生管理の徹底と効率的な施設運営 ～HACCPの概念を採り入れた基準に基づいた衛生管理の徹底～

- ・HACCPの概念を採り入れた学校給食衛生管理基準に基づいた衛生管理を行います。
- ・調理場は温度25℃、湿度80%以下に保つように適切な換気と空調管理をします。
- ・検収責任者が学校給食衛生管理基準に基づいた確実な検収を行います。
- ・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にします。

#### 3 食物アレルギー対応食の提供 ～食物アレルギー疾患を有する児童生徒に対する給食の提供～

- ・アレルゲン混入などを防止するため、食物アレルギー専用食缶や食物アレルギー対応食専用の調理室を整備し、安全性の高い給食を提供します。
- ・市内で統一した食物アレルギー対応を実施するために、卵及び乳の除去食の提供を行います。
- ・卵及び乳以外に対応品目を増やし、既存学校給食センターへのアレルギー対応食の提供も目指します。

#### 4 食の情報発信 ～食の情報発信機能を活用した食育の推進～

- ・学校給食センターを食育の拠点施設の1つと位置づけ、子どもは基より、保護者や地域の方も活用できるように、研修会や料理教室、試食会、調理場見学などを実施し、食育の推進に寄与していきます。

#### 5 災害対応 ～自然災害等に対応する機能の整備～

- ・水害を想定し、2階以上を避難施設として利用できるように整備します。
- ・大規模災害発生時に、簡易な食事(おにぎり、味噌汁等)を提供します。

## 第4章 施設整備に関する条件

### 4-1 施設の敷地条件

施設整備の基本方針に基づいて本市の学校給食を提供するためには、基準への対応、高品質かつ効率的な学校給食の運営に向けライフサイクルコストの効率化、食育のさらなる充実及び学校間での公平性の確保など、講じなければならない対策が数多くある。現西部センターの敷地面積では、基準に適合した施設とするには建物面積が不足するため拡張が必要となるが、十分な敷地面積がなく、改修は厳しい状況である。更に、日々給食の提供を行う必要があるため、長期間施設を休止することができないことから、本センター敷地での建替えを行うことができない。したがって、十分な面積のある新たな整備予定地を決定し、新学校給食センターを整備する。

本事業用地は、以下の視点を踏まえ、最適な事業用地として選定したものである。

- ・食数規模に適した面積、整形地が確保できること
- ・接道9mが確保できる場所
- ・幹線道路へのアクセス条件が良いこと
- ・調理から2時間以内に喫食できる学校が多いこと
- ・インフラの整備状況の条件の良いこと 等

#### (1) 敷地概要

本事業用地の概要は次のとおりである。

- ・住所：岡崎市筒針町字池田 87-1  
他 16 筆
- ・敷地面積：9,622 m<sup>2</sup>
- ・都市計画区域：市街化調整区域
- ・建蔽率：60%
- ・容積率：200%
- ・上水道：敷地北側道路に敷設されている
- ・下水道：敷地北側道路に敷設されている
- ・ガス：敷地北側道路に低圧管が敷設されている  
※中圧管を使用する場合は、筒針町下荒子付近からの延伸が必要となる。
- ・埋蔵文化財包蔵地：池田遺跡
- ・接道状況：北側 幅員約8m 市道筒針池田5号線  
西側 幅員約2m 市道筒針池田12号線  
南側 幅員約4m 市道筒針12号線  
東側 幅員約12m 市道渡東牧内線

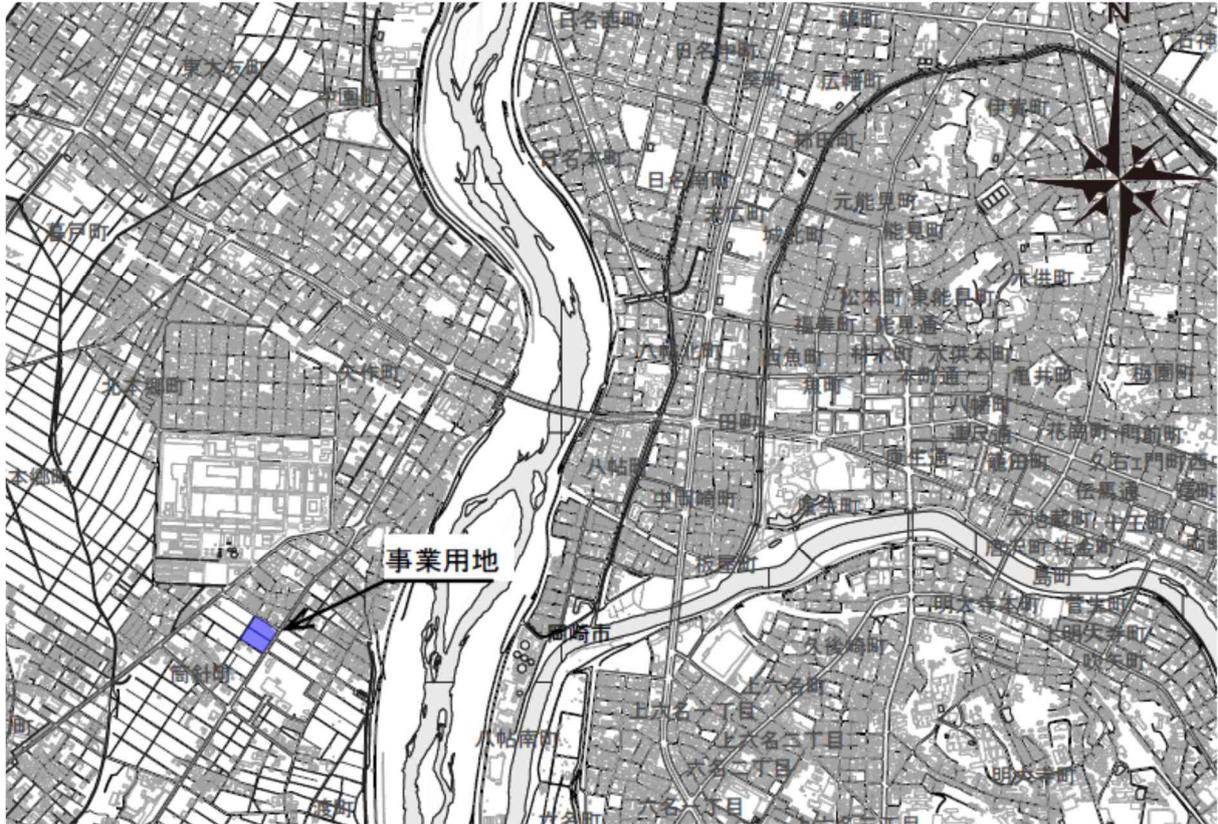


図 4 - 1 : 事業用地位置図

## (2) 事業用地の留意事項

本事業用地は、図 4 - 2 のとおり敷地北側及び南側に住宅が近接している。給食センター供用開始後の臭気や騒音に配慮した計画とする。

本事業用地は、岡崎市の「岡崎市水害対応ガイドブック（令和 2 年 2 月）」において、矢作川の浸水エリア（3～5 m）に指定されている。（図 4 - 3）施設計画においては浸水被害にも配慮した計画とする。

また、「南海トラフ地震被害予測調査報告書（平成 27 年）岡崎市」では、図 4 - 4 及び図 4 - 5 のとおり、南海トラフ巨大地震時の最大震度や液状化リスクが予想されており、本事業用地は岡崎市市内においても比較的軟弱な地盤であることが確認できる。建物構造の検討においては、特に基礎構造等について配慮した計画とする必要がある。



図4-2：敷地図



図4-3：逃げ時マップ6（矢作川が氾濫したら）

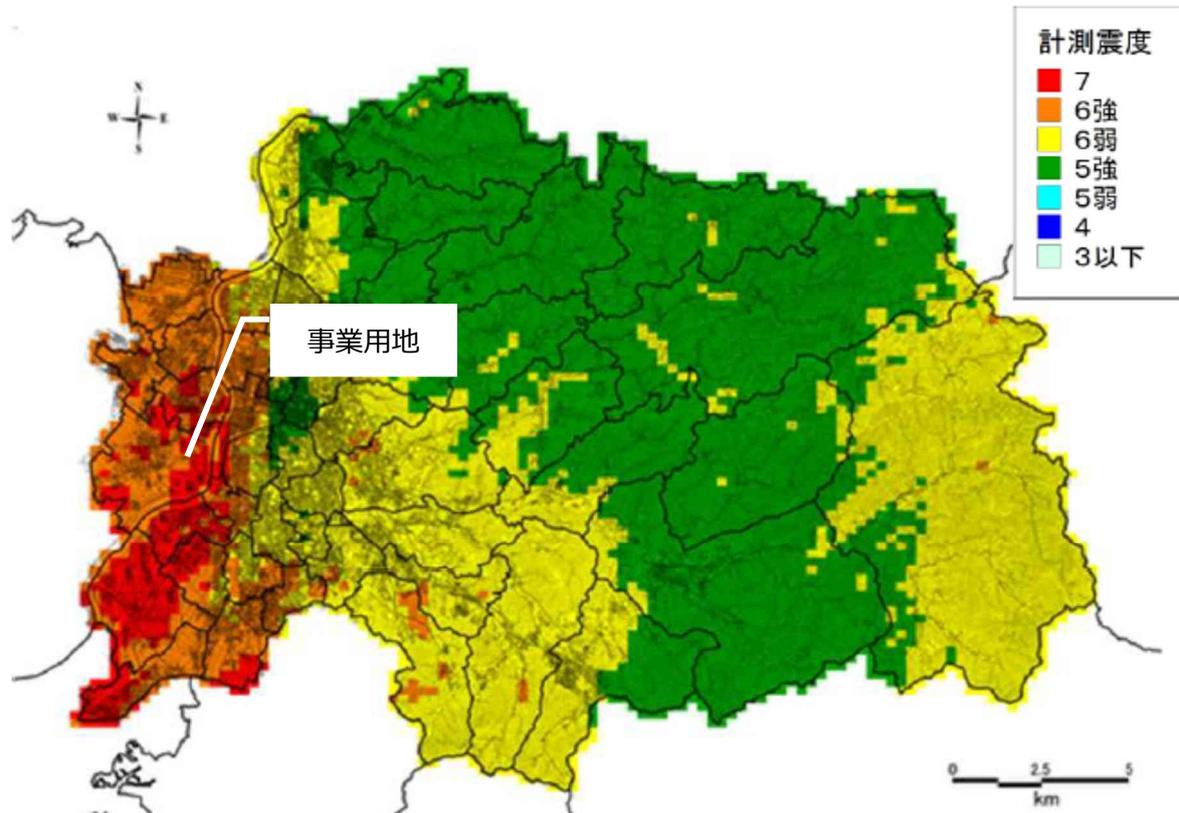


図 4 - 4 : 理論上最大想定モデルの地震による岡崎市全域の震度分布図

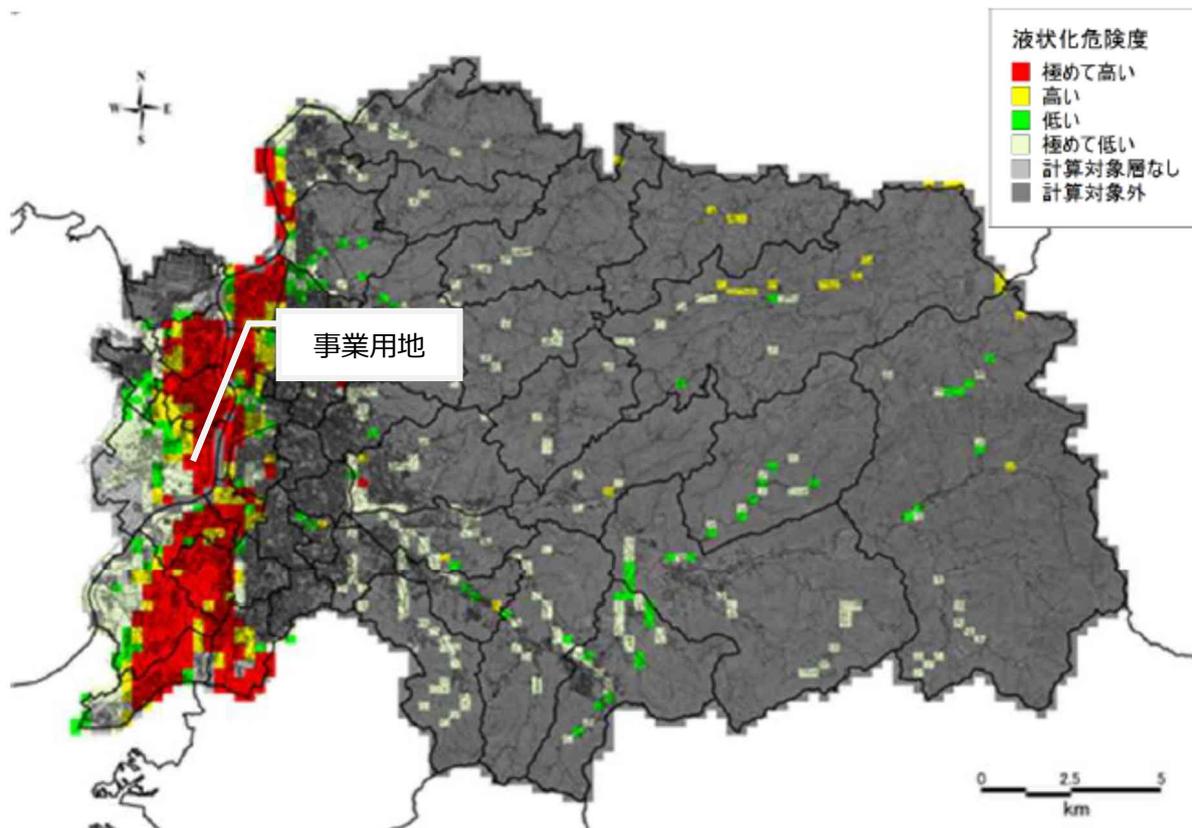


図 4 - 5 : 過去地震最大モデルの地震による岡崎市全域の液状化危険度分布

## 4-2 施設の整備条件

### (1) 提供食数

#### ① 将来人口推計について

岡崎市の総人口将来推計によると、令和12年までは人口が増加傾向にあるものの、0～14歳の将来推計は、図4-7のとおり、減少傾向となっている。このため、学校給食センターの提供食数は、事業開始初年度を最大食数に設定することになる。

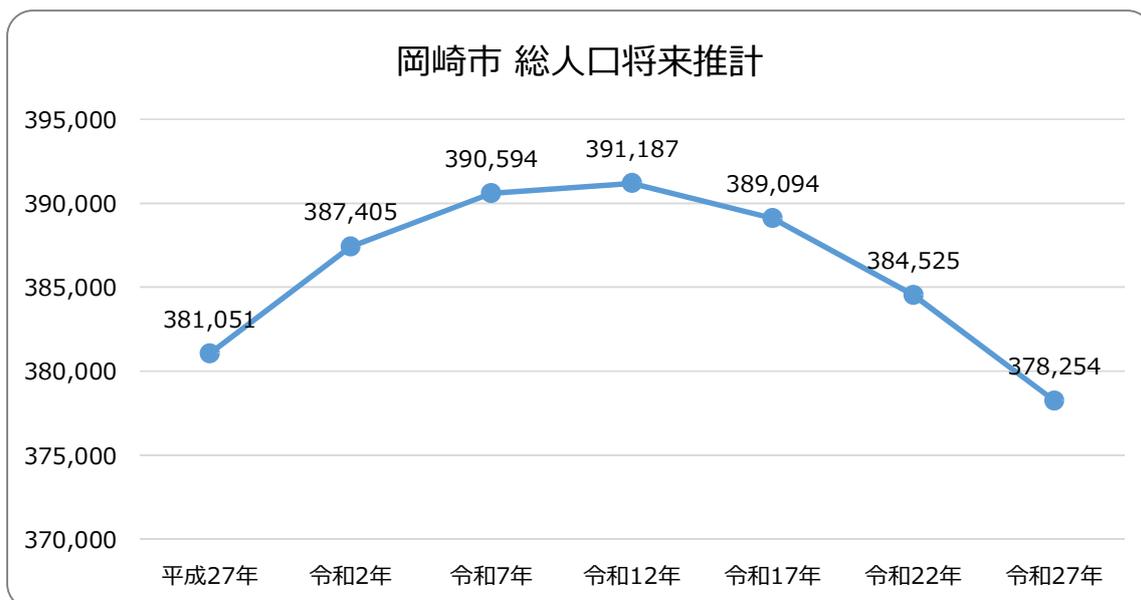


図4-6：岡崎市将来人口推計

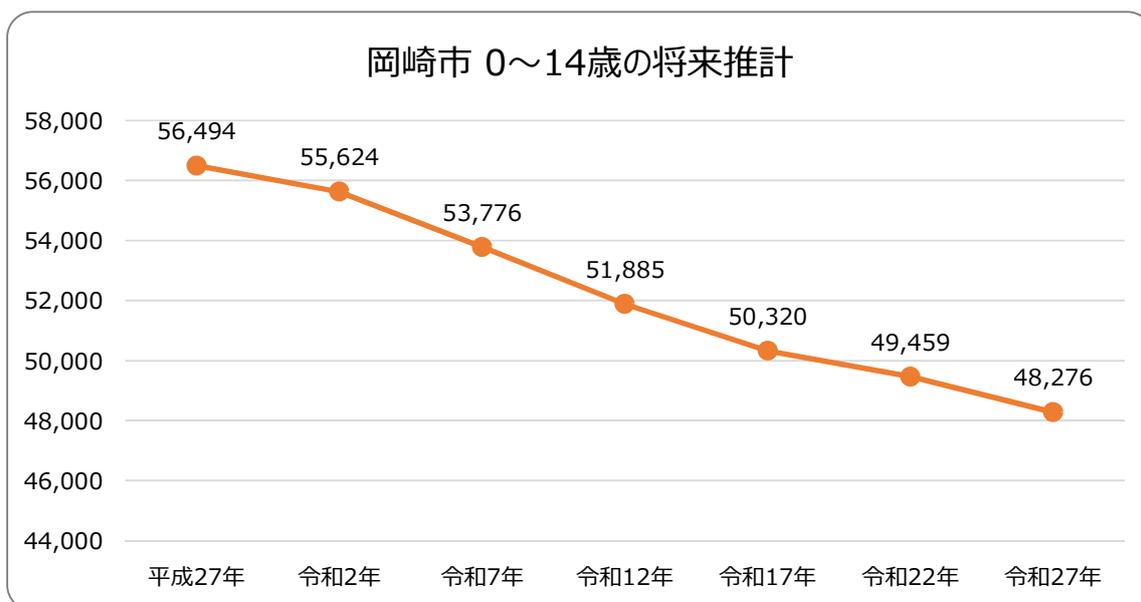


図4-7：岡崎市将来人口推計（0歳から14歳）

## ② 提供食数の詳細検討

提供食数の詳細検討においては、新西部センターのみならず他の3センターの調理能力も踏まえ整理する必要がある。令和3年9月に現西部センターで提供しているこども園の給食調理がなくなるが、南部学校給食センターの調理負担の軽減を踏まえ、六ツ美北中学校を現西部センターでの提供に変更する。そのため、新西部センターが稼働する令和6年9月時点では、提供食数が8,061食であることから、新西部センターの施設規模を約8,000食/日とする。

### 1) 令和2年5月時点

表4-1：各センター配送対象校等について（令和2年5月時点）

	東部		北部		西部		南部		合計	
提供食数	11,195食		9,493食		7,873食		7,866食		36,427食	
配送校 (全体)	小学校19校 中学校7校 特別支援学校1校		小学校13校 中学校6校		小学校8校 中学校2校  こども園3園		小学校7校 中学校5校		小学校47校 中学校20校 特別支援学校1校 こども園3園	
内訳 (小学校)	根石	男川	連尺	広幡	梅園	六名	羽根	岡崎		
	美合	緑丘	井田	愛宕	矢作東	矢作北	福岡	六ツ美中部		
	三島	竜美丘	常磐南	常磐東	矢作西	矢作南	六ツ美北部	六ツ美南部		
	竜谷	藤川	常磐	恵田	城南	北野	六ツ美西部			
	山中	本宿	奥殿	細川						
	生平	秦梨	岩津	大樹寺						
	上地	小豆坂	大門							
	豊富	夏山								
	宮崎	形埜								
	下山									
(中学校)	甲山	美川	葵	城北	矢作	矢作北	南	福岡		
	竜海	東海	常磐	岩津			六ツ美	六ツ美北		
	河合	竜南	新香山	北			翔南			
	額田									
特別支援 学校・こ ども園	県立みあい 特別支援学校				梅園こども園 広幡こども園 矢作こども園					

2) 令和3年9月時点

こども園が給食センター給食から民間調理会社給食へ変更する予定のため、こども園への給食の提供がなくなり、現在調理負担が大きい南部学校給食センターから六ツ美北中学校を現西部センター管轄へ変更する。

表4-2：各センター配送対象校等について（令和3年9月時点）

	東部		北部		西部		南部		合計	
提供食数	11,118食		9,416食		8,174食		7,032食		35,740食	
配送校 (全体)	小学校19校 中学校7校 特別支援学校1校		小学校13校 中学校6校		小学校8校 中学校3校  こども園0園		小学校7校 中学校4校		小学校47校 中学校20校 特別支援学校1校 こども園0園	
内訳 (小学校)	根石	男川	連尺	広幡	梅園	六名	羽根	岡崎		
	美合	緑丘	井田	愛宕	矢作東	矢作北	福岡	六ツ美中部		
	三島	竜美丘	常磐南	常磐東	矢作西	矢作南	六ツ美北部	六ツ美南部		
	竜谷	藤川	常磐	恵田	城南	北野	六ツ美西部			
	山中	本宿	奥殿	細川						
	生平	秦梨	岩津	大樹寺						
	上地	小豆坂	大門							
	豊富	夏山								
	宮崎	形埜								
	下山									
(中学校)	甲山	美川	葵	城北	矢作	矢作北	南	福岡		
	竜海	東海	常磐	岩津	六ツ美北		六ツ美	翔南		
	河合	竜南	新香山	北						
	額田									
特別支援学校	県立みあい特別支援学校									

3) 令和6年9月時点

新西部センターが給食の提供を開始する。配送校は令和3年9月時点と変更なし。

表4-3：各センター配送対象校等について（令和6年9月時点）

	東部		北部		新西部		南部		合計	
提供食数	10,885食		9,187食		8,019食		6,973食		35,064食	
配送校 (全体)	小学校19校 中学校7校 特別支援学校1校		小学校13校 中学校6校		小学校8校 中学校3校		小学校7校 中学校4校		小学校47校 中学校20校 特別支援学校1校	
内訳 (小学校)	根石	男川	連尺	広幡	梅園	六名	羽根	岡崎		
	美合	緑丘	井田	愛宕	矢作東	矢作北	福岡	六ツ美 中部		
	三島	竜美丘	常磐南	常磐東	矢作西	矢作南	六ツ美 北部	六ツ美 南部		
	竜谷	藤川	常磐	恵田	城南	北野	六ツ美 西部			
	山中	本宿	奥殿	細川						
	生平	秦梨	岩津	大樹寺						
	上地	小豆坂	大門							
	豊富	夏山								
	宮崎	形埜								
	下山									
(中学校)	甲山	美川	葵	城北	矢作	矢作北	南	福岡		
	竜海	東海	常磐	岩津	六ツ美 北		六ツ美	翔南		
	河合	竜南	新香山	北						
	額田									
特別支 援学校	県立みあい 特別支援学校									

(2) 配送計画

配送計画の検討においては、表4-4の各施設間の配送時間を踏まえ、表4-5のとおり計画案を策定した。

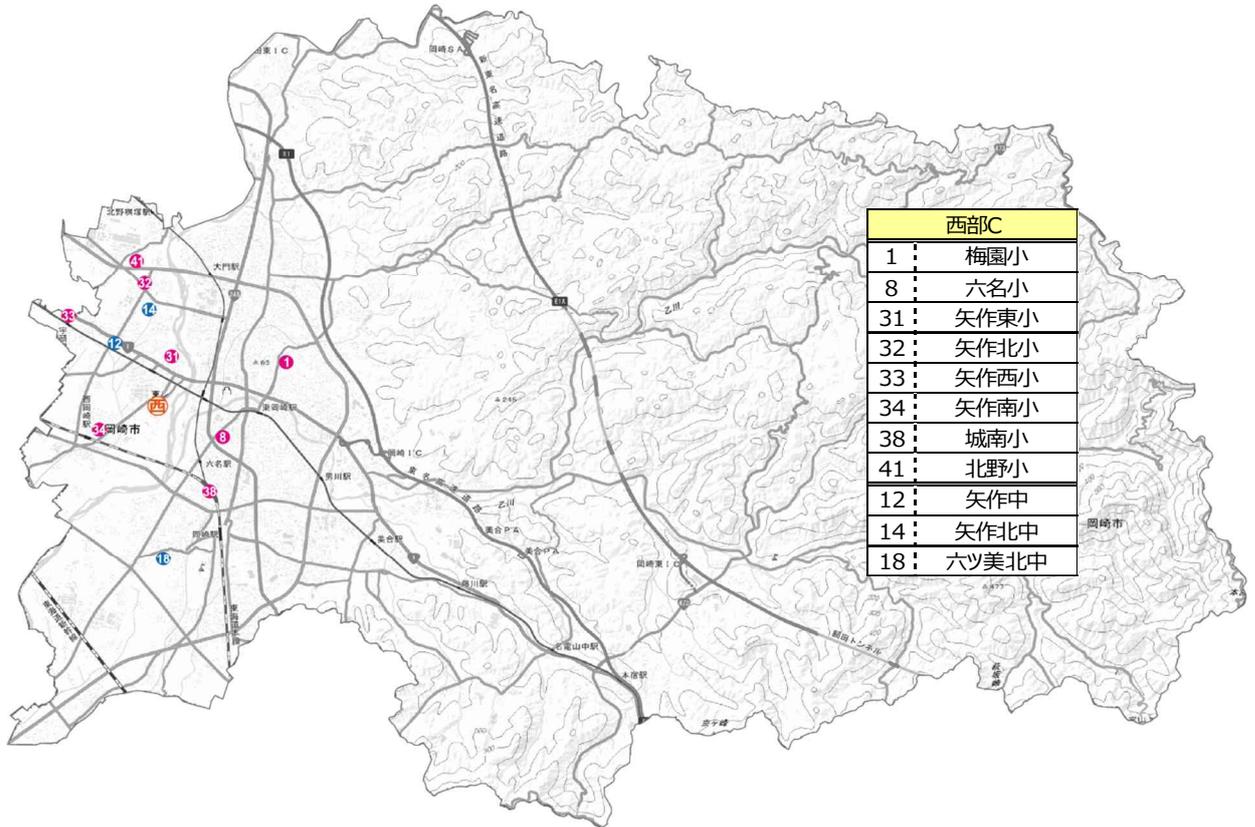


図4-8：新西部センターの配送対象校（令和6年9月時点）

表4-4：配送校マトリクス

(単位：分)

	給食センター	小学校								中学校		
		1	8	31	32	33	34	38	41	12	14	18
給食C	新西部C	梅園小	六名小	矢作東小	矢作北小	矢作西小	矢作南小	城南小	北野小	矢作中	矢作北中	六ツ美北中
		10~20	8~18	5~7	9~14	8~14	4~5	8~16	10~16	6~12	8~10	12~16
小学校	1: 梅園小	10~20	8~16	9~20	10~18	12~28	12~22	12~22	10~20	10~24	9~16	16~35
	8: 六名小	8~18	8~16	8~16	12~20	10~24	10~18	7~9	12~22	9~20	10~18	10~18
	31: 矢作東小	5~7	9~20	8~16	6~9	7~12	7~10	9~14	7~12	5~9	5	12~18
	32: 矢作北小	9~14	10~18	12~20	6~9	6~9	10~18	14~20	3	5~10	5	16~22
	33: 矢作西小	8~14	12~28	10~24	7~12	6~9	12	16~24	7~9	5~8	8~12	20~30
	34: 矢作南小	4~5	12~22	10~18	7~10	10~18	12	9~16	12~18	8~14	10~14	12~18
	38: 城南小	8~16	12~22	7~9	9~14	14~20	16~24	9~16	16~22	12~20	14~18	6~9
41: 北野小	10~16	10~20	12~22	7~12	3	7~9	12~18	16~22	5~9	5~7	18~24	
中学校	12: 矢作中	6~12	10~24	9~20	5~9	5~10	5~8	8~14	12~20	5~9	6~8	18~24
	14: 矢作北中	8~10	9~16	10~18	5	5	8~12	10~14	14~18	5~7	6~8	16~22
	18: 六ツ美北中	12~16	16~35	10~18	12~18	16~22	20~30	12~18	6~9	18~24	18~24	16~22

※配送時間に幅があるのは、時間帯により混雑具合が異なるため。

表 4-5 : 配送計画案

配送車	センター 出発時間	対象校・コンテナ数・給食開始時間				センター 到着・出発時間	対象校・コンテナ数・給食開始時間				センター 到着時間		
		所用時間	到着・出発時間	所用時間	所用時間		所用時間	到着・出発時間	所用時間	所用時間			
1	センター 10:50	→	城南小③12:20	→	センター 11:15 11:20	→	六名小⑥12:25	→	0:10	11:30 11:35	0:10	センター 11:45	
2	センター 10:50	→	北野小④12:25	→	センター 11:25 11:30	→	矢東小⑤12:25	→	0:15	11:05 11:10	0:15	センター 11:45	
3	センター 10:45	→	矢西小③12:20	→	センター 11:10 11:15	→	矢南小⑤12:15	→	センター 11:30 11:35	→	矢作中⑤12:15	→	センター 12:00
4	センター 11:00	→	矢北小⑤12:20	→	センター 11:25 11:30	→	六ツ美北中④12:20	→	0:10	11:10 11:15	0:10	センター 12:05	
5	センター 11:00	→	梅園小⑥12:25	→	センター 11:35 11:40	→	矢北中⑤12:30	→	0:15	11:15 11:20	0:15	センター 12:05	

### 4-3 施設整備における基本条件

#### (1) 供給能力

- ① 約 8,000 食/日 (食物アレルギー対応食を含む)
- ② 食物アレルギー対応食については、センター提供食数の 1%程度 : 計 80 食程度を目安とする。

#### (2) 献立形態

- ・岡崎市では、これまで 1 献立による給食提供をしてきたが、2 時間喫食の確実性、多様な献立の提供等の視点より、新西部センターにおいては、複数献立を実施する。
- ・日々、主食・主菜・副菜・汁物・果物かデザート等を組み合わせた献立作成とする。
- ・各グループの献立は実施日をずらし、焼き物機、揚げ物機、スチームコンベクションオーブンを稼働させた調理を行い、グループごとに提供する。
- ・地場産物を活用推進する献立作成をする。

#### (3) 衛生管理

- ・安全な給食を提供するため、HACCP の概念を採り入れ、基準に基づいた衛生管理の徹底を図る。
- ・調理後 2 時間以内に喫食できるよう、適正な調理能力を持った調理機器を導入し、必要な配送車を整備して配送する。

#### (4) 食物アレルギー対応

- ・東部及び北部学校給食センターで実施している卵、乳の除去食を提供する。(北部学校給食センターの乳の除去食は、令和 3 年 1 月から提供開始)
- ・センター稼働後以降、本市の食物アレルギー等を有する児童生徒数の推移を鑑みながら、給食の提供内容 (除去品目の追加や代替食の対応等) について検討する。
- ・最終的には対応品目を増やし (特定原材料 7 品目の内、小麦を除く 6 品目の除去)、既存学校給食センターへのアレルギー対応食の提供も目指していく。

(5) 地場産物を活用した手作り給食の実施

- ・素材を生かした岡崎の味を創出する。
- ・多種類の食材使用に対応できる下処理室にする。

(6) 熱源

- ・熱源については、イニシャルコストやランニングコスト、メンテナンス性、使用上の安全性など総合的に考慮し、電気・ガス・蒸気のベストミックス方式を基本方針とする。

(7) 環境への配慮

- ・省エネルギー・省資源に配慮した施設整備を行い、地球環境の保全及び環境負荷の低減に寄与する。

(8) 米飯対応

- ・岡崎市では、米飯は別途委託としていることから、新西部センターには当該機能は設けない。

(9) 食器具等

① 食器等

現在、岡崎市で最新の給食センターである東部学校給食センターにおいては、表4-6の食器を使用しており、他市の状況も踏まえ基本はPEN樹脂製で考えていくが、食育的な観点からふさわしい材質及び食器を今後選定する。

表4-6：食器仕様一覧（参考）

食器等	材質	必要個数（予備を含む）
トレイ	PP製	9,600個
角仕切皿	PEN樹脂製	9,600個
飯椀	PEN樹脂製	9,600個
汁椀	PEN樹脂製	9,600個
箸	樹脂製	9,600個
スプーン	ステンレス製	9,600個

## ② 食缶

献立内容に応じて児童生徒が適温で喫食できるよう、表４－７を基本に保温性・保冷性を有した適切な食缶を採用する。

表４－７：食缶仕様一覧（参考）

項目	用途	サイズ	備考
中蓋付二重保温食缶	汁物、煮物	14L	ステンレス・丸型
中蓋付二重保温食缶 (少人数学級用)	汁物、煮物	10L	ステンレス・丸型
天ぶら入れ	揚物、焼物	340×290×125	アルミ（アルマイト加工）・角型
保冷保温食缶	和え物、デザート、 フルーツ、サラダ	7L	ステンレス・角型
真空断熱フードジャー (保温ポット)	アレルギー用	300ml	

## ③ 配膳器具

学校に届いた給食が各教室で適切に配膳できるよう、表４－８を基本に適切な配膳器具を採用する。

表４－８：配膳器具仕様一覧（参考）

項目	数量（個）	サイズ	主な用途
汁杓子	1学級につき2本	φ90程度	汁物や煮物、副菜の盛付など
豆お玉	1学級につき 1～2本	φ70程度	
パン挟み	1学級につき2本	波型 220mm	副菜、パンの盛付など
飯しゃもじ	1学級につき2本	幅71×全長210程度	ご飯の盛付
大しゃもじ	1学級につき1本	幅95×全長360程度	混ぜご飯（必要に応じて付ける）
仕切皿籠 トレイ籠 おわん籠 備品籠 箸籠 スプーン通し アレルギー食缶 用籠	食器等を入れたカゴを児童生徒が運ぶうえで支障のない重さとなるよう配慮する。		

## (10) 浸水リスクへの対応

- ・本事業用地は、「岡崎市水害対応ガイドブック（令和2年2月）」において、矢作川氾濫時の浸水区域に指定されている。浸水対策を施すと共に、近隣住民の近隣退避場所としての機能を計画する。

#### 4-4 施設計画全般に係わる基本事項

##### (1) 社会性に関する基本事項

- ・周辺環境との調和に配慮した計画とする。
- ・周辺景観、環境に調和した建物ボリューム、外観及び色彩を計画する。

##### (2) 環境保全性に関する基本事項

- ・合理的・経済的に更新できる設備・機材を選定する。
- ・3R（リデュース・リユース・リサイクル）を考慮した計画とする。
- ・エコマテリアルの採用を積極的に行う。
- ・建物の熱負荷の削減を図るため、断熱計画等に配慮する。
- ・省エネルギー・省資源に配慮した設備システムとする。
- ・自然採光を積極的に取り入れる等、照明負荷の削減を図る計画とする。
- ・節水型器具を積極的に導入する。
- ・敷地面積の5%以上の緑化を施す。
- ・防音・防振対策、臭気対策を施し、周辺環境へ配慮した計画とする。
- ・総合的なライフサイクル環境負荷削減に努める。

##### (3) 安全性に関する基本事項

- ・構造体、建築非構造部材、建築設備の耐震安全性を確保する。
- ・対火災については、「官庁施設の基本的性能基準」と同等の水準を確保する。
- ・災害時に避難する際の安全性を確保する。
- ・対浸水、耐風、耐雪・耐寒、対落雷について、「官庁施設の基本的性能基準」に準拠して必要な性能を確保する。
- ・防犯性に関し、敷地や施設内への不法侵入を防止する等、保安管理に留意した計画とする。

##### (4) 機能性に関する基本事項

- ・スムーズな移動が行えるように、アプローチ、人の動線、車の動線、サイン等を考慮したデザインとする。
- ・施設の各部の操作は、安全かつ容易に行えることとする。
- ・建築設備及び調理機器の操作各部には誤操作を防ぐような措置を行う。
- ・バリアフリーについては、高齢者、障がい者等の移動等の円滑化の促進に関する法律に定める基礎的基準を満たす計画とする。
- ・所定の機能を果たし良好な執務環境を確保するため、低周波等の非可聴域も含めた音環境や、部屋相互の音の影響に配慮する。
- ・所定の用途に応じた照度確保と、安全性、利便性に配慮した光環境を確保する。
- ・食材の鮮度保持や作業環境維持など各室の機能に応じた温湿度環境を確保すると共に、天井高の確保を含む作業者の快適性と消費エネルギー削減に配慮する。
- ・非汚染作業区域の空気清浄度を確保するとともに、汚染の原因となる結露の対策に配慮する。

- ・防<sup>かび</sup>黴、防虫、防<sup>そ</sup>鼠、防鳥などに配慮し、衛生環境の保全に努める。
- ・将来の機器の更新を想定した情報化対応性を考慮する。
- ・新型コロナウイルスを含む感染症対策として、必要に応じて出入口への手洗い場の設置、換気性に配慮した空調計画、「3つの密（密閉、密集、密接）」を避ける諸室計画等に配慮する。
- ・バブリング3槽シンクを導入するなどし、調理過程における3つの密を避けるなど配慮することが考えられる。
- ・温度計測が必要となる調理工程は、温度の自動計測及び記録が可能な厨房設備の導入等に配慮する。
- ・便所は、従事者用と来客用で分けるように配慮する。

#### (5) 経済性に関する基本事項

- ・構造体、建築非構造部材、建築設備について「官庁施設の基本的性能基準」と同等の水準を確保する。
- ・事務機能にかかる、執務形態の変更や部分的な室用途の変更等に対応できるよう、フレキシビリティのある計画とする。
- ・施設は、日常の清掃、点検・保守作業等の維持管理業務が効率的かつ安全に行えることとする。

#### (6) 浸水リスクへの対応に関する基本事項

- ・本事業用地は、「岡崎市水害対応ガイドブック（令和2年2月）」において、およそ1,000年に一度の確率で降る大雨（48時間の総雨量683mm）による矢作川の氾濫で想定される最大浸水深は、3～5mとされており、その浸水継続時間は12時間未満とされている。
- ・また、およそ150年に一度の確率で降る大雨（48時間の総雨量321mm）による矢作川の氾濫で想定される最大浸水深は、0.5～3mとされている。
- ・近年、地球温暖化の影響等により豪雨被害が頻発している。全国的にもハザードマップの見直し等を含めた浸水対策は重要度を増していることから、本事業においても浸水対策を検討する。

##### ① 基本的な考え方

- ・岡崎市における給食センターの建替え周期は約40年（岡崎市公共施設総合管理計画（平成28年））としている。およそ150年に一度の確率で降る大雨により矢作川が氾濫した場合に対しては、浸水対策を確実なものとするため、2mの水防ラインを定め、敷地全体の盛土や出入口等の床面の嵩上げ等を行う。
- ・およそ1,000年に一度の確率で降る大雨により矢作川が氾濫した場合への対策については、水防ライン上部（1階床レベルより上部）は、止水板や防水扉の設置等により、建物内への浸水防止策を施すと共に、受変電設備等の重要な設備機器等を2階屋上に配置するなどBCPにも配慮した計画とする。
- ・本施設は、近隣退避場所としても位置付けるため、災害発生時の避難場所としての機能を

維持できるよう、自家発電設備等を有した計画とする。

## ② 具体的な方策

### 1) 浸水対策

浸水対策としては、次のような方策が挙げられる。設計段階で必要な機能を適切に反映する。

およそ 150 年に一度の確率で降る大雨（最大浸水深 0.5～3 m）の水防ラインへの対応	
盛土	・敷地全体の盛土や出入口等の床面嵩上げ等を行うことで、洪水等の発生時における対応の状況等に左右されない。
止水板の設置	・換気口等の開口部の周囲で浸水を有効に防止できる場所に、設定浸水深以上の高さの止水板を設置する。
塀の設置	・浸水を有効に防止できる場所に、設定浸水深以上の高さの塀を設ける。 ・出入口等の周囲で浸水を有効に防止できる場所に防水扉を設置する。
およそ 1,000 年に一度の確率で降る大雨（最大浸水深 3～5 m）に対する浸水対策	
換気口等の開口部	・換気口等の開口部を設定浸水深よりも高い位置に設ける。
防水扉の設置	・建物内への浸水を防止するため、当該建物の出入口に防水扉を設置する。
止水処理材の充填	・外部から建築物内への電源引込み口（配線を通すため壁又はスラブ等に設けられた穴）、配管の貫通部その他の開口部についても、止水処理材の充填などにより浸水を防止する。
設置場所の嵩上げ	・電気設備を設置室内のできる限り高い位置に設置する。

### 2) 災害時対応策

- ・災害発生時は近隣退避場所として2階エリア（高さ5 m以上）を使用することを想定しており、ライフラインが途絶えた場合にも、自家発電設備の活用等によりトイレを含めた当該エリアの機能維持を図る計画とする。
- ・断水時でも給水を可能とするため、受水槽に非常時にも給水可能な蛇口を設ける。また、雨水による生活雑排水の利用も考えられる。
- ・避難してきた近隣住民に簡易な食事（おにぎり、味噌汁等）を提供できるように整備する。

## 4-5 施設整備における諸室要件

### (1) ゾーニング計画

- ・一般エリアと給食エリアの明確な区分を行う。
- ・検収室及び下処理室においては、検収及び下処理が十分作業できる広さを確保すること。
- ・給食エリアにおいては、作業動線の交差による相互汚染を防止するため、汚染作業区域と非汚染作業区域とを明確に区分し、これらを壁で完全に分離する構造（ただし、各諸室間の視認性を確保できるように窓を設置する、食材の受け渡しが可能になるパススルー設備等の工夫が必要）とするなど、基準を遵守したゾーニングとする。

- ・給食エリアの各ゾーンについては、給食調理の流れ及び食品の流れが一方向となる配置を行い、大きく検収・下処理ゾーン、調理室ゾーン、洗浄室・コンテナプールゾーンに分けた平面計画とする。各ゾーン内では、作業区分ごとに部屋を区分けするものとする。
- ・食材の搬入口は、交差汚染防止のため、肉魚卵類の汚染度が高い食品とそれ以外の野菜果物類等の最低2箇所を設置し、納入時及び納入後の相互汚染を防止する構造とする。
- ・配送・回収側搬出入口は、配送・回送がスムーズに行えるよう十分な箇所数を設け、それに対応した洗浄室・コンテナプールゾーンのレイアウトを行うものとする。
- ・給食エリアにおける動線は基準に従い、食品が汚染作業区域から非汚染作業区域へと調理工程に従って流れるようにする。また、調理作業従事者が汚染作業区域及び非汚染作業区域に入る際には、前室を通る構造とし、当該前室で、靴を履き替え、作業衣に付着する毛髪、糸くず、ほこり等を取り除き、手指を洗浄、消毒するものとする。
- ・各諸室の出入口は、人が通るときだけ開閉できる自動扉の設置や十分な幅員の確保等の作業性に配慮するものとする。
- ・見学スペースについては、煮炊き調理室等主要な諸室のみ目視できるものとし、それ以外の諸室についてはライブカメラなどを活用して調理場の作業風景の見やすさに配慮する。

## (2) 主要諸室について

- ・各室へは最小限のルートをもってその機能を充足することができようにし、かつ諸室の機能や用途に応じた動線分離を考慮した計画とする。
- ・主要諸室及びその区域区分は、基本条件を踏まえ、主要諸室区域区分は表4-9のとおりとし、その概要は表4-10のとおりである。

表4-9：主要諸室区域区分

区域区分		諸室
一般 エリア	市専用部分	市職員用事務室、市職員用更衣室、災害用備蓄倉庫 等
	共用部分	玄関、従事者用便所、来客用便所、多目的便所、見学ホール、研修・会議室、調理実習室、廊下 等
	事業者専用部分	事業者用事務室、事業者用更衣室、休憩室、洗濯・乾燥室、機械室、電気室、ボイラー室 等
給食 エリア	汚染作業区域	<b>【検収・下処理ゾーン】</b> 入荷プラットフォーム、荷受室、検収室、生産者倉庫・冷蔵庫、食品庫・調味料庫、調味料計量室、冷蔵庫、冷凍庫、下処理室（野菜・果物用、食肉類・魚介類用、卵用）、カート等洗浄スペース、可燃物庫、不燃物庫、倉庫、油庫 等 <b>【洗浄ゾーン】</b> 食器具・食缶等（コンテナ）回収前室、洗浄室、厨芥処理室、清掃用具倉庫、重汚染物洗浄室 等
	非汚染作業区域	<b>【調理ゾーン】</b> 野菜切裁室、揚物・焼物・蒸し物調理室、煮炊き調理室、和え物室、アレルギー専用調理室、容器・器具・運搬用カート等洗浄室 等 <b>【配送・コンテナプールゾーン】</b> 配送前室、コンテナ室 等
	その他の区域	汚染作業区域前室、非汚染作業区域前室、調理従事者用便所、倉庫 等

表 4-10：主要諸室の概要

① 一般エリア

市専用部分	市職員用事務室	<ul style="list-style-type: none"> <li>●市職員が事務を執る居室で、事業者用事務室とは別</li> <li>●来客、保護者等への相談・対応に使用可能</li> </ul>
	市職員用更衣室	<ul style="list-style-type: none"> <li>●事務室と別に男女別に更衣用のスペース</li> </ul>
	災害用備蓄倉庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>●非常食の備蓄に使用するため、温湿度等の室内環境に配慮</li> </ul>
共用部分	玄関	<ul style="list-style-type: none"> <li>●外来者の動線を考慮した配置・動線</li> </ul>
	従事者用便所	<ul style="list-style-type: none"> <li>●市職員及び事業者事務従事者が使用</li> </ul>
	来客用便所	<ul style="list-style-type: none"> <li>●来客が使用</li> </ul>
	多目的便所	<ul style="list-style-type: none"> <li>●障がい者等が使用し、オストメイトが利用可能なもの</li> </ul>
	見学コーナー	<ul style="list-style-type: none"> <li>●見学者や試食会参加者が調理作業等の様子を見学できる窓等を設置</li> <li>●通路・壁面等に給食センターや食育に関する情報の発信スペース</li> </ul>
	研修・会議室	<ul style="list-style-type: none"> <li>●会議及び試食会等に使用し、市職員、事業者及び見学者を対象</li> </ul>
事業者専用部分	事業者用事務室	<ul style="list-style-type: none"> <li>●事業者社員が事務を執る居室</li> </ul>
	事業者用更衣室	<ul style="list-style-type: none"> <li>●事業者社員が使用</li> </ul>
	休憩室	<ul style="list-style-type: none"> <li>●事業者社員が使用</li> </ul>

② 給食エリア

検収・下処理ゾーン	入荷プラットフォーム	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食材を納入するトラック等から食材の搬入を行うためのプラットフォーム</li> </ul>
	荷受室	<ul style="list-style-type: none"> <li>●搬入された食材を野菜類、肉魚類等、種類別に荷受を行う室</li> </ul>
	検収室	<ul style="list-style-type: none"> <li>●搬入された食材を検収し、専用容器に移し替える室</li> </ul>
	生産者倉庫・冷蔵庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>●地場産物の活用を推進するために、搬入された食材を保管・保存するための倉庫及び食材を適温で保存・保管するための冷蔵庫を設置</li> </ul>
	食品庫・調味料庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>●調味料・乾物類等を保管・保存する室</li> <li>●食材ごとに適切な温度・湿度で保管・保存する</li> <li>●検収された缶詰・調味料・乾物類等を種類ごとに分けて保管・保存する</li> </ul>
	調味料計量室	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食品庫・調味料庫から取り出した調味料を計量する</li> </ul>
	冷蔵庫（室）、冷凍庫（室）	<ul style="list-style-type: none"> <li>●検収し、専用容器に移し替えた食材ごとに適温で保管・保存する</li> <li>●野菜・果物用、肉・魚用、卵用は、それぞれ部屋ごとで区別されている</li> </ul>
	下処理室	<ul style="list-style-type: none"> <li>●野菜・果物用下処理室、食肉類・魚介類用下処理室、卵用下処理室に区別し、相互汚染防止に配慮されている</li> </ul>
	容器・器具・運搬用カート等洗浄室	<ul style="list-style-type: none"> <li>●検収・下処理ゾーンで使用した、容器・器具・運搬用カート等を洗浄する室</li> </ul>
	可燃物庫、不燃物庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>●検収・下処理ゾーンで発生した残渣・包装材・空き缶等を一時保管する</li> </ul>
	倉庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>●物品等を保管・保存する</li> </ul>

	油庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>●揚物機に使用する油の保管・保存及び廃油の保管を行う室</li> <li>●新油・廃油と室が別にある</li> </ul>
調理ゾーン	野菜切裁室	●野菜類等を切裁、仕分けし、各調理室に送るための室
	揚物・焼物・蒸し物調理室	<ul style="list-style-type: none"> <li>●揚物・焼物・蒸し物の調理を行い、配缶する</li> <li>●他の調理室との明確な区分がされている</li> <li>●油のにおいがしないように配慮する</li> </ul>
	煮炊き調理室	<ul style="list-style-type: none"> <li>●煮物・炒め物・ゆで物等の調理を行い、配缶する</li> <li>●他の調理室との明確な区分がされている</li> </ul>
	ボイル室	<ul style="list-style-type: none"> <li>●サラダ・和え物等に要する食材を加熱、冷却し、和え物室に送るための室</li> <li>●他の調理室との明確な区分がされている</li> </ul>
	和え物室	<ul style="list-style-type: none"> <li>●冷却した食材を和え、配缶する等</li> <li>●他の調理室との明確な区分がされている</li> </ul>
	アレルギー専用調理室	<ul style="list-style-type: none"> <li>●アレルギー対応調理ができる専用の調理室</li> <li>●アレルギー混入・誤配の防止に配慮した仕様である</li> </ul>
	容器・器具・運搬用カート等洗浄室	●調理ゾーンで使用した容器・器具・運搬用カート等の洗浄を行うための室
配送・コンテナプールゾーン	配送前室	<ul style="list-style-type: none"> <li>●配送車両へコンテナを搬入するための室</li> <li>●外部からの虫・砂塵・雨水の侵入を防ぐように配慮されている</li> </ul>
	コンテナ室	<ul style="list-style-type: none"> <li>●各調理室で調理品を配缶した食缶をコンテナに積み込み、配送前室に送るための室</li> <li>●洗浄した食器・食缶等を整理し、消毒保管するための仕様となっている</li> </ul>
回収・洗浄ゾーン	回収前室	<ul style="list-style-type: none"> <li>●配送車両からコンテナを搬入するための十分なスペースを確保する</li> <li>●昆虫などの侵入を防ぐため、トラックとの接続は、ドックシェルターとする</li> <li>●ドックシェルターが開口しているときには、外部からの虫・砂塵等の侵入を防ぐよう配慮する</li> </ul>
	洗浄室	<ul style="list-style-type: none"> <li>●十分なコンテナ滞留スペースを設ける</li> <li>●食器等の洗い直し用・戻り用パススルーカウンターを設置する</li> </ul>
	重汚染物洗浄室	●菌やウイルス等に汚染された可能性が高いコンテナ及び食器・食缶等を洗浄・消毒を行うための所要の仕様・設備を備える
	厨芥処理室	<ul style="list-style-type: none"> <li>●牛乳以外の残渣は、厨芥脱水機による減量化を行い、一時保管するための所要の仕様・設備を整える。また、計量するための所要の仕様・設備を整える</li> <li>●残渣の搬入、回収、移送等の際の出入口の区分及びこれらの作業に係る動線に配慮する</li> </ul>
その他の区域	非汚染作業区域前室	<ul style="list-style-type: none"> <li>●非汚染作業区域へ入室の際、靴及びエプロンを替え、作業衣に付着する毛髪、糸くず、ほこり等を取り除き、手指を洗浄、消毒する室</li> <li>●非汚染区域への入口と出口は別に設け、扉は手を使わずに開閉できる構造</li> </ul>
	汚染作業区域前室	●汚染作業区域へ入室の際、靴及びエプロンを替え、作業衣に付着する毛髪、糸くず、ほこり等を取り除き、手指を洗浄、消毒する室

		●汚染作業区域へ出入りする扉は、手を使わずに開閉できる構造
	調理従事者用便所	●調理従事者が使用
	配送・回収担当者用前室	●作業衣を整え、手指を洗浄・消毒するための室

### (3) 仕上げ計画

#### ① 全般

- ・周辺環境と調和を図り、維持管理にも留意した施設とする。
- ・仕上げ選定にあたっては、「建築設計基準及び同解説」（最新版）に記載される項目の範囲と同等以上であることを原則とする。

#### ② 外部仕上げ

- ・鳥類・鼠類及び昆虫類の侵入及び住み着きを防ぐ構造とする。
- ・搬出入を行う荷受室にはシャッター等を設け、配送口にはドックシェルターを設ける。

#### ③ 内部仕上げ

- ・床は、不浸透性、耐摩耗性、耐薬品性で、平滑で清掃が容易に行える塗床構造以上のものとする。給食エリアは、ドライ仕様とする。
- ・天井・内壁・扉は、耐水性材料を用い、隙間が無く平滑で清掃が容易に行える構造とする。
- ・内壁と床面の境界には、アールを設け清掃及び洗浄が容易に行える構造とする。
- ・高架取付の設備、窓枠等は、塵埃の溜まらない清掃が容易な構造とする。
- ・開閉できる構造の外窓には、取り外して洗浄できる網戸等を設置する。
- ・法的に必要な排煙窓は、遮光型のパネルとする。
- ・ガラス部分は、衝突防止及び飛散防止に配慮する。

#### ④ 室内空気

- ・建築の計画段階から、揮発性有機化合物の放散の少ない建築材料を用いることに留意する。
- ・建物完成時には、「化学物質の室内空気中の濃度測定要領」に基づき室内のホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物等の濃度測定を行い、各測定物質濃度が基準値以下であることを確認する。

### (4) 外構計画

#### ① 全般

- ・外構設計にあたっては、敷地形状を考慮し有効な構内道路や緑地を計画するとともに、耐久性や美観にも配慮する。また、矢作川氾濫時の浸水リスクへの対応として、可能な範囲で地盤レベルを高く設定する。

#### ② 出入口

- ・出入口には、門扉（レール等を含む。）を設置する。

- ・外部からの侵入を防ぐためのフェンスを設置する。
- ・門扉及びフェンスは、耐久性や美観に配慮する。
- ・前面道路の交通に影響が少なくなるよう配慮する。

### ③ 構内道路・駐車場等

- ・構内道路は、車両通行による沈下・不陸及び段差等を生じない構造とする。
- ・透水性の舗装を使用するなど雨水流出量の抑制を図る。
- ・車両の通行及び歩行者の安全確保のため、必要な路面表示を設け、必要に応じ歩道を設置する。
- ・敷地内には、最低限、公用・来客用及び職員用の計 50 台の駐車場、配送トラック 5 台及び大型バス 1 台分が駐車可能なように配慮する。
- ・来客用駐車場のうち 1 台は身障者用駐車スペースを確保し、身障者用の表示を行う。
- ・給食配送車両の駐車スペースは、配送・回収が円滑に行える位置に確保する。

### ④ 給水設備

- ・北側道路の給水本管より引込む計画とする。
- ・給水方式は受水槽＋加圧ポンプ給水方式とする計画とする。
- ・受水槽は清掃時の断水を防ぐ計画とする。また給水圧が変動しないようインバータ方式とする。さらに受水槽内の残留塩素低下防止対策として水位制御を行う計画とする。
- ・建物内供給配管は SUS 配管（ネジ接合・フランジ接合）を採用する計画とする。
- ・災害時等の断水時対応として、受水槽取水口に緊急遮断弁を設け漏水対策を行う。

### ⑤ 排水設備

- ・建物内では給食系統排水と一般系統排水を分けて計画する。
- ・給食系統排水には除害設備を設け下水道排水基準を守る計画とする。
- ・排水は敷地北東側道路に敷設の下水本管へ放流を行う計画とする。
- ・雨水流出抑制槽を設置し、流出抑制を図った計画とする。

### ⑥ 電気設備

- ・敷地内に開閉器塔を設置し地中埋設で引き込み、本施設に設置する受変電設備へ地中埋設にて高圧電力の供給を行う計画とする。

### ⑦ 植栽

- ・敷地面積の 5 % の緑化を施す。
- ・住宅地域への緩衝帯としての役割を持たせるため、敷地特性を踏まえ緑地を配置する。
- ・害虫・害鳥・害獣が発生しないよう対策を講じる。

### ⑧ 屋外燃料貯蔵庫

- ・設置する場合は、危険物の貯蔵に関する基準に基づく仕様とする。

#### 4-6 調理設備における基本的要件

##### (1) 基本的な考え方

ドライシステムの導入を図り、HACCPの概念に基づき、食材の搬入から調理食品の配送、食器・食缶類の配送・回収、洗浄・消毒・保管に至るまでの一連の業務において安全衛生管理を徹底するため、以下の点に留意し、調理設備を設置する。

- ア) ドライシステムの導入
- イ) 病原微生物の増殖と汚染防止
- ウ) 温度と時間の管理及び記録
- エ) 洗浄・清掃が簡便な構造
- オ) ほこり・ごみ溜りの防止
- カ) 虫・鼠等の侵入防止

##### (2) 主要調理機器

2時間喫食の達成を確実にし、多様な献立を提供するため、複数献立方式に対応した必要な調理機器を整備する。

#### 4-7 食育のさらなる充実に向けた推進方策

- ・献立を教材とした給食時間・食に関する指導の充実を図るため、地場産物を積極的に活かし栄養バランスの取れた給食を提供する。
- ・学級担任と積極的に連携を図り、計画的に食の指導を行っていく。

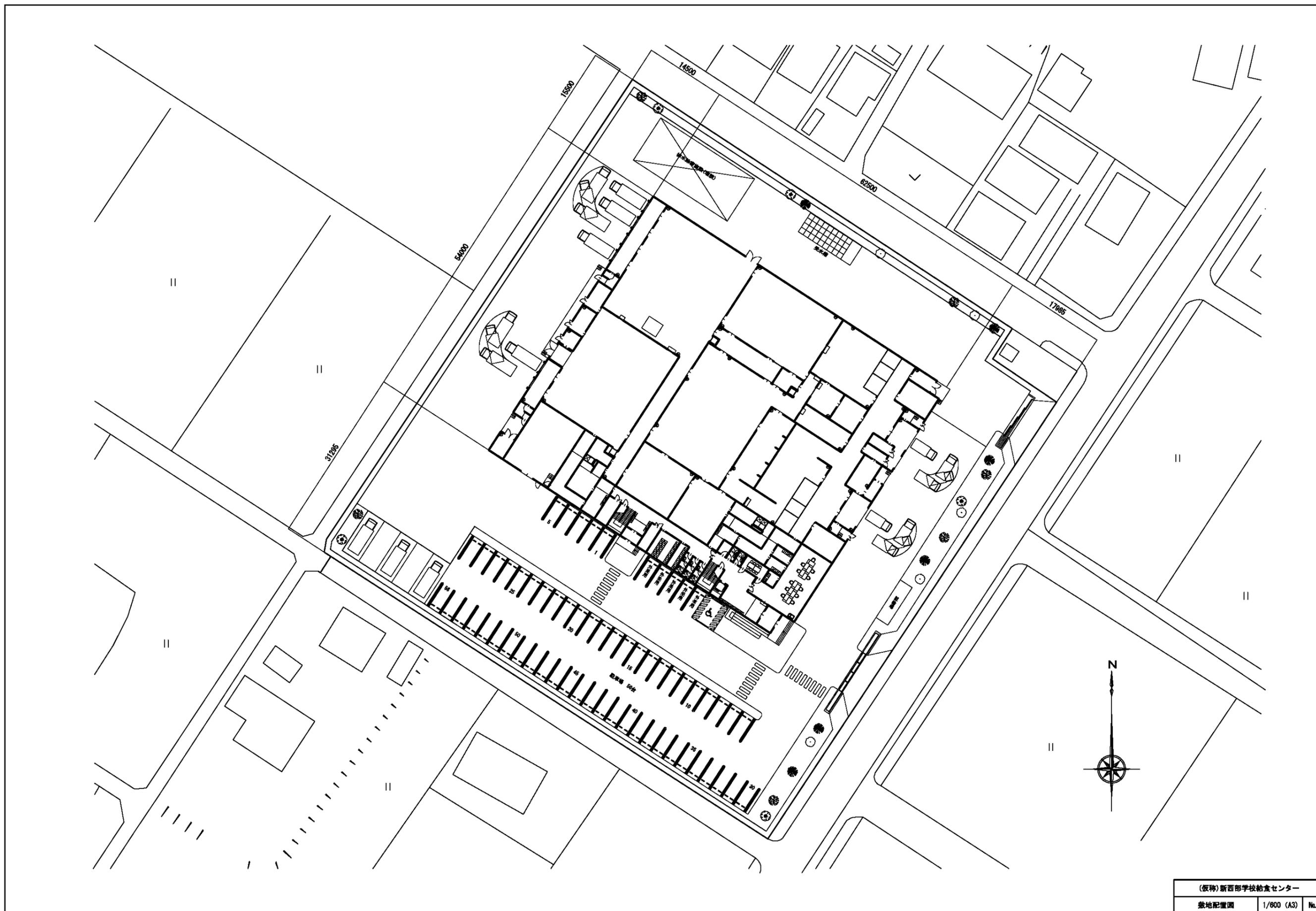
## 第5章 運營業務等に関する要件

岡崎市の学校給食業務は現在、「公益財団法人 岡崎市学校給食協会（以下「給食協会」という。）」に委託されており、昭和46年4月から岡崎市の学校給食を担っている。

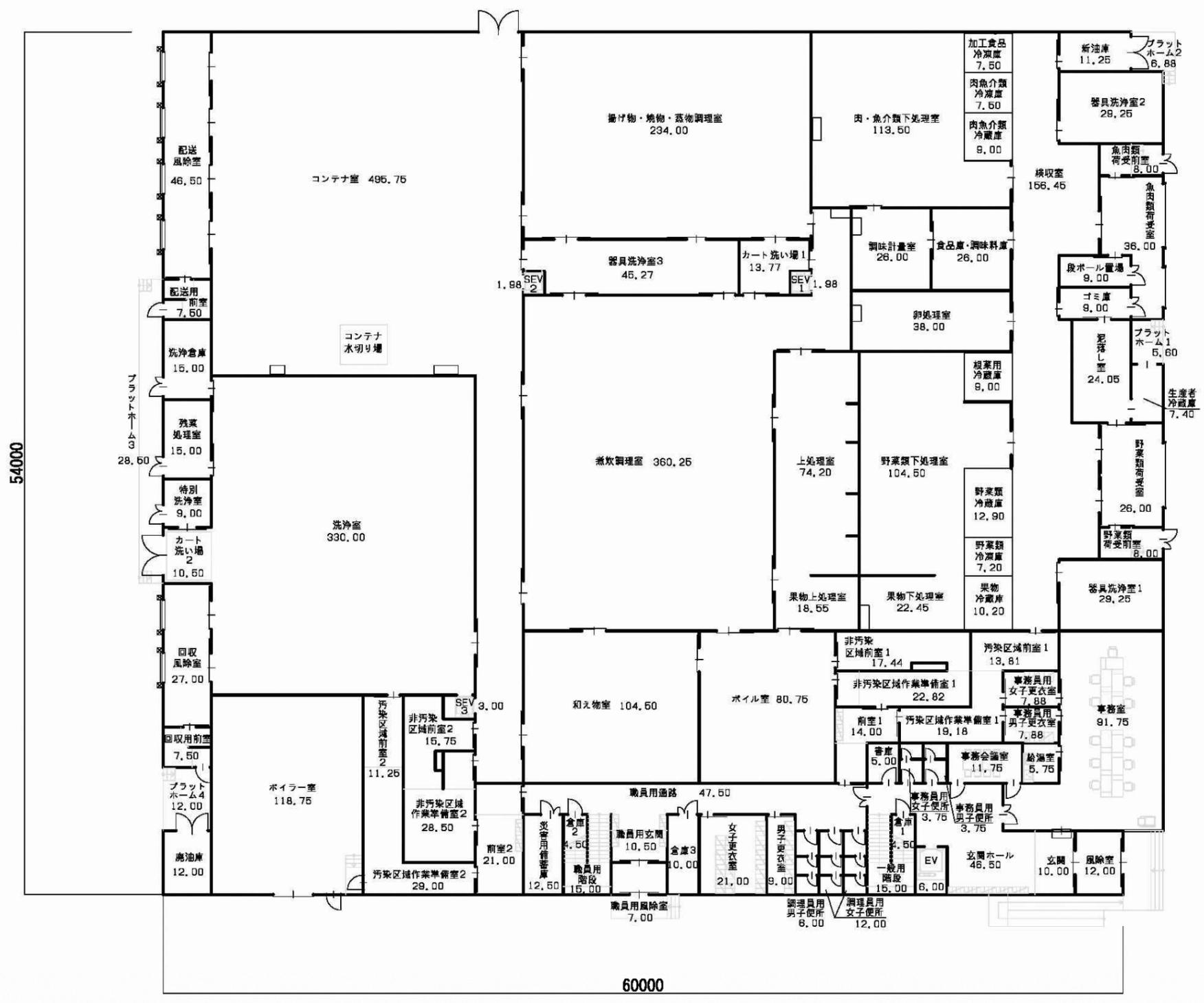
給食協会は開業以来一度も食中毒事故等を起こしていないことに加え、近年は高度な衛生管理基準を満たすべく、協会内にHACCPチームを結成し、「岡崎市HACCP導入施設」として保健所から認定を受けるなど、継続した経営努力がなされている。

また、岡崎市との人事交流もある市の外郭団体的な組織であることから、学校給食事業の実施においては、簡便かつ有効に市との連携が図られるといったメリットもある。今後も市が継続的に経営体制に関与し、責任を持って児童生徒へ学校給食を提供するため、調理業務はこれまでと同様に給食協会への委託を前提とする。

新西部センターの稼働以降の配送業務の主体については、今後検討していく。



(仮称)新西部学校給食センター		
敷地配置図	1/800 (A3)	No.1

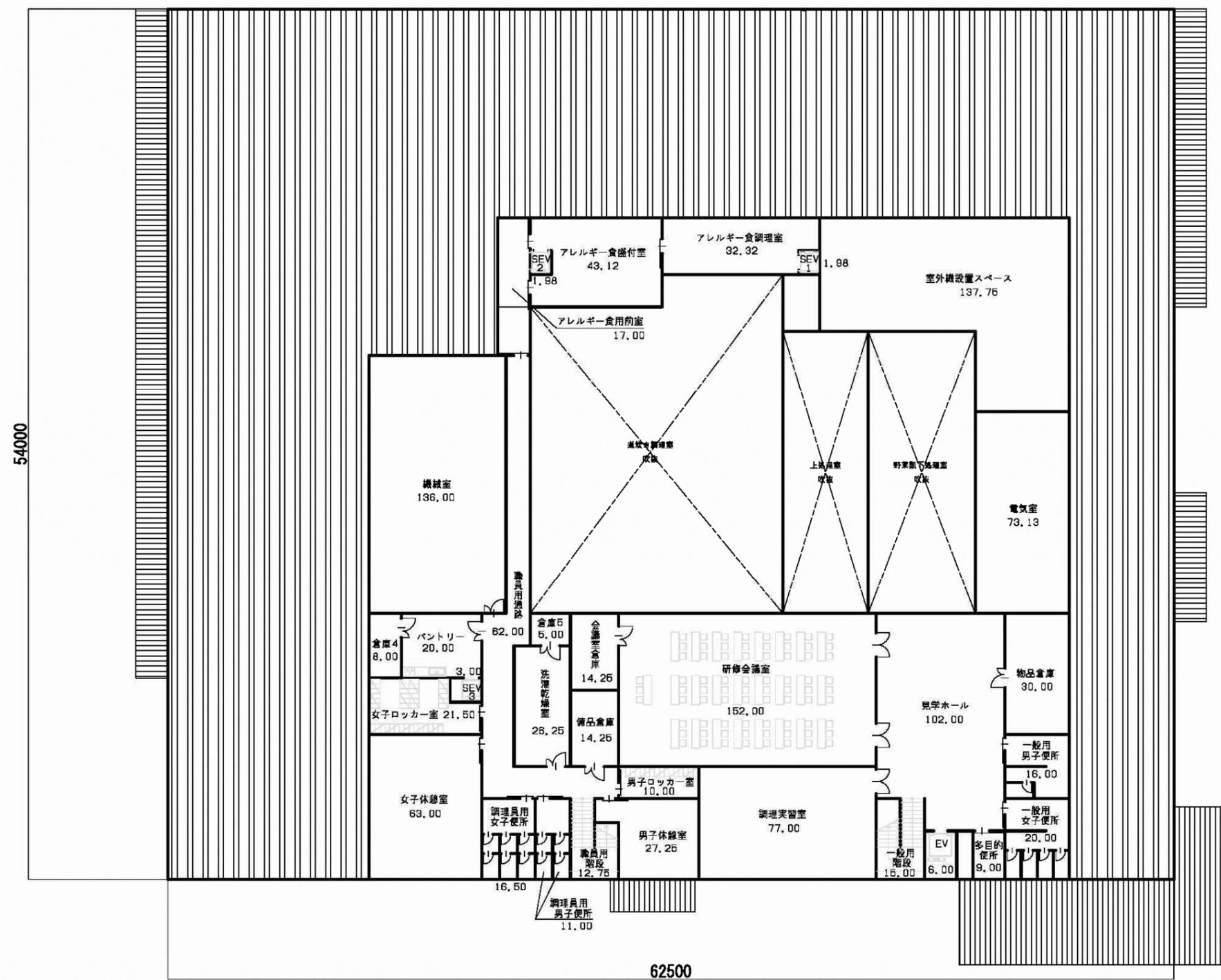


54000

60000

食数	8,000食
1F床面積	3,412.38㎡
2F床面積	1,185.03㎡
延べ床面積	4,597.41㎡

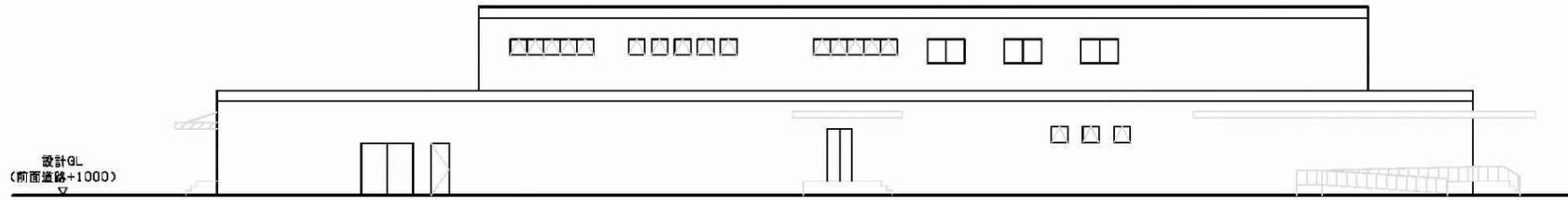
(仮称)新西部学校給食センター		
1F厨配置平面図	1/300 (A3)	No.1



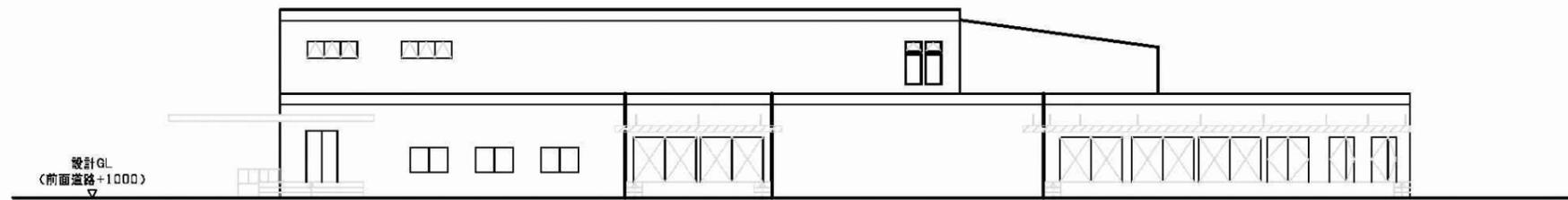
食数	8,000食
1F床面積	3,412.38㎡
2F床面積	1,185.03㎡
延べ床面積	4,597.41㎡

(仮称)新西部学校給食センター		
2F平面図	1/300 (A3)	No.2

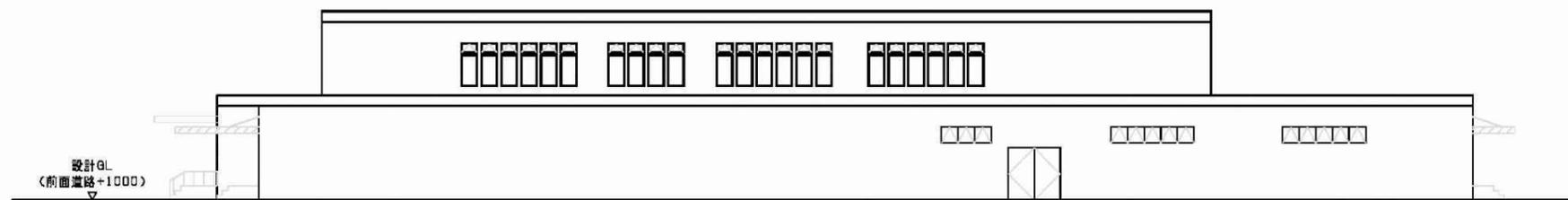
南立面図



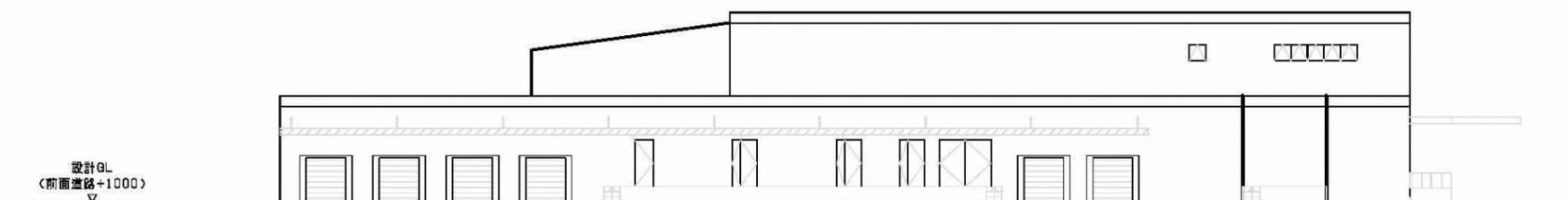
東立面図



北立面図



西立面図



(仮称)新西部学校給食センター		
立面図	1/300 (A3)	No.1

## 第7章 概算工事費

### 7-1 業務範囲

調理業務は給食協会が引き続き担うことを前提とするが、本事業では今後、表7-1の業務範囲を基本に事業手法の検討と併せて具体的な取り扱いを決定する。

概算工事費の算定においては、表7-1の業務範囲のうち、施設整備における「今回事業」に該当するものを対象とする。

表7-1：業務範囲について

No	業務内容	業務範囲		備考
		今回事業	別途委託	
<b>施設整備</b>				
1	事前調査業務及びその関連業務	●	—	
2	設計業務及びその関連業務（造成含む）	●	—	
3	建設工事及びその関連業務（造成含む）	●	—	
4	厨房設備設置業務	●	—	
5	工事監理業務	●	—	
6	運営備品等調達業務	●	—	
7	災害備蓄食材調達業務	—	—	市が実施
8	食育関連展示設備調達業務	●	●	一部給食協会が実施
9	学校配膳室改修業務	●	—	現時点では対象校なし
10	配送車両調達業務	—	●	
11	近隣対応・対策業務	●	—	
<b>開業準備</b>				
12	開業準備業務	—	●	給食協会が実施
<b>維持管理</b>				
13	建物維持管理業務	●	—	結露対策を含む
14	建築設備維持管理業務	●	—	
15	調理設備維持管理業務	●	—	
16	外構等維持管理業務	●	—	
17	清掃業務	●	—	
18	警備業務	●	—	
<b>運営</b>				
19	日常の検収業務	—	—	市が実施
20	検収補助業務	—	●	給食協会が実施
21	給食調理業務	—	●	給食協会が実施
22	配送及び回収業務	—	●	給食協会が実施
23	学校配膳室業務	—	●	給食協会が実施
24	残渣等処理業務	—	●	給食協会が実施
25	運営備品等更新業務	—	●	給食協会が実施
26	配送車両維持管理業務	—	●	
27	献立作成支援業務	—	●	給食協会が実施
28	食育支援業務	—	●	給食協会が実施
29	災害時における支援	●	●	



## 第9章 工事発注方法

### 9-1 基本方針

- ・学校給食は児童生徒の成長に直結するものであり、市が責任を持って事業運営をする必要がある。市の外郭団体への委託とすることで、市が簡便に給食事業の経営体制に関与できる体制を維持する。
- ・市内4センターの経営状況を包括的に管理する主体が必要であり、給食協会がこの受け皿になる。(各センターの運営主体が異なる場合にサービス水準等にばらつきが出る可能性がある)
- ・運営主体は給食協会とするものの、工事発注方式の選定においては、民間活力を最大限活用できるスキーム導入について検討する。

### 9-2 採用可能性のある事業手法

- ・運営主体を給食協会とした場合に採用可能性のある事業手法は次のとおりである。
- ・設計・建設・維持管理を一括して民間事業者の事業範囲に含めるDBM又はPFI(BTM)を基本に、今後、VFMの算定等、定量的な評価も踏まえ、最適事業手法を決定する。

事業手法	調理主体は協会			
	従来型手法	DB (Design-Build)	DBM (Design-Build-Maintenance)	PFI(BTM) (Build-Transfer-Maintenance)
民間活力導入範囲(効果)	小			大
スキームイメージ				
導入事例	岡崎市北部給食センター 等	岡崎市東部給食センター 等	給食センターは事例なし (給食センターDBO方式は多数あり)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・御殿場市給食センター</li> <li>・伊万里市給食センター</li> <li>・岡崎市立小中学校空調設備整備事業 (給食センター BTO方式は多数事例あり)</li> </ul>
民間事業者の業務範囲	民活要素なし	設計・施工 (維持管理・運営は個別発注)	設計・建設・維持管理 (運営は個別発注)	設計・建設・維持管理 (運営は個別発注)
資金調達	岡崎市	岡崎市	岡崎市	民間事業者 (市による調達も可能)
財政負担の平準化	不可	不可	不可	可能 (市による施設整備に係る資金を調達する場合は不可)
事業全体のガバナンス	× 設計、建設。維持管理・運営段階が契約上切り離される	△ 維持管理・運営段階が契約上切り離される	○ 図示のとおり基本契約等複数の契約締結が必要	◎ <ul style="list-style-type: none"> <li>・SPCへ指示命令系統が一括される</li> <li>・事業期間を通じた不具合はSPCへ一括リスク移転</li> </ul>
契約手法による法的枠組み	—	なし	なし	あり (民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律(PFI法))
コスト削減効果	× 従来と同様、個別発注であり削減効果なし	△ 初期整備面でのコスト削減に期待できる	○ 事業期間全体を通じたコスト削減に期待できる (維持管理の効率性等も踏まえた設計がなされる)	○ 事業期間全体を通じたコスト削減に期待できる (維持管理の効率性等も踏まえた設計がなされる)
市の事務量	× 業務毎に契約手続きが必要 委託業務は頻りに契約更新が必要	△ 維持管理や運営等、委託業務について別途手続きが必要 委託業務は頻りに契約更新が必要になる	○ 複数の事業者窓口との対応が必要	◎ 契約は事業契約に一括される

## 参考【関係法令等】

学校給食センター整備に関する法令や基準は次のとおりで、整備に当たっては、以下の関係法令等（最新版）を遵守して実施することとする。

### 1 法令・条例等

- (1) 学校給食法（昭和 29 年 法律第 160 号）
- (2) 学校教育法（昭和 22 年 法律第 26 号）
- (3) 学校保健安全法（昭和 33 年 法律第 56 号）
- (4) 食品衛生法（昭和 22 年 法律第 233 号）
- (5) 建築基準法（昭和 25 年 法律第 201 号）
- (6) 高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律（平成 18 年 法律第 91 号）
- (7) 消防法（昭和 23 年 法律第 186 号）
- (8) 水道法（昭和 32 年 法律第 177 号）
- (9) 下水道法（昭和 33 年 法律第 79 号）
- (10) 水質汚濁防止法（昭和 45 年 法律第 138 号）
- (11) 地球温暖化対策の推進に関する法律（平成 10 年 法律第 117 号）
- (12) 大気汚染防止法（昭和 43 年 法律第 97 号）
- (13) 騒音規制法（昭和 43 年 法律第 98 号）
- (14) 警備業法（昭和 47 年 法律第 117 号）
- (15) 振動規制法（昭和 51 年 法律第 64 号）
- (16) 労働安全衛生法（昭和 47 年 法律第 57 号）
- (17) 廃棄物の処理及び清掃に関する法律（昭和 45 年 法律第 137 号）
- (18) 建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律（平成 12 年 法律第 104 号）
- (19) 資源の有効な利用の促進に関する法律（平成 3 年 法律第 48 号）
- (20) エネルギーの使用の合理化に関する法律（昭和 54 年 法律第 49 号）
- (21) 食品循環資源の再利用等の促進に関する法律（平成 12 年 法律第 116 号）
- (22) 愛知県建築基準条例（昭和 39 年 愛知県条例第 49 号）
- (23) 人にやさしい街づくりの推進に関する条例（平成 6 年 愛知県条例第 33 号）
- (24) 岡崎市周辺環境に影響を及ぼすおそれのある特定事業の手續及び実施に関する条例（平成 29 年 岡崎市条例第 18 号）
- (25) その他関係法令  
食品衛生法施行規則（昭和二十三年 厚生省令第二十三号）

### 2 要綱・各種基準等

- (1) 学校給食衛生管理基準（平成 21 年 文部科学省告示第 64 号）

- (2) 学校給食実施基準（平成 21 年 文部科学省告示第 61 号）
- (3) 大量調理施設衛生管理マニュアル（平成 9 年 3 月 24 日 厚生省衛食第 85 号）
- (4) 学校給食事業における安全衛生管理要綱（平成 6 年 労働基準局長通知基発第 257 号）
- (5) 学校環境衛生基準（平成 21 年 文部科学省告示第 60 号）
- (6) 建設工事公衆災害防止対策要綱（平成 5 年 1 月 12 日 建設省経健発第 1 号）
- (7) 建設副産物適正処理推進要綱（平成 5 年 1 月 12 日 建設省経健発第 3 号）
- (8) 建築設計基準及び同解説最新版（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- (9) 構内舗装・排水設計基準最新版（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- (10) 建築構造設計基準及び同解説最新版（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- (11) 建築鉄骨設計基準及び同解説最新版（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- (12) 建築工事監理指針最新版（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- (13) 建築設備設計基準最新版（国土交通省大臣官房官庁営繕部設備課監修）
- (14) 公共建築工事標準仕様書（建築工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- (15) 公共建築工事標準仕様書（電気設備工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- (16) 公共建築工事標準仕様書（機械設備工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- (17) 電気設備工事監理指針最新版（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- (18) 機械設備工事監理指針最新版（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- (19) 建築保全業務共通仕様書最新版（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- (20) 建築保全業務積算基準最新版（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- (21) 官庁施設の総合耐震計画基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- (22) 官庁施設のユニバーサルデザインに関する基準及び解説最新版（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- (23) 官庁施設の基本的性能基準及び同解説最新版（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- (24) その他関連要綱及び各種基準

(仮称) 岡崎市新西部学校給食センター及び新南部学校給食センター整備基本構想策定業務  
報告書

平成28年3月

平成27年度に実施した基本構想では、主に次の事項について整理・検討した。

●市内の4つの各給食センターの現状報告

- ・児童生徒数・学級数などから、各給食センターが調理している食数
- ・食物アレルギーの状況、また他市の除去食・代替食実施状況
- ・給食協会の運営状況、各工程の実施体制（食材の発注・加工・供給・代金支払いの流れ）
- ・献立など給食サービスについての保護者アンケートの結果報告
- ・施設状況、老朽化具合

●検討内容

特に、築年数が経過している西部及び南部の学校給食センターについては、施設や設備の劣化状況などから、衛生管理面におけるリスク発生の懸念やアレルギー対応食の対応の必要性、職場環境改善の必要性などを検討した結果、学校給食提供に係る基本方針及び各法律や条例等を鑑みて、新たな調理施設の確保が必要と判断した。

●方向性

建替えなど改修については、衛生管理基準に合致した施設とするためには面積が不足しており、また工事期間や事業に係る費用対効果を考慮すると、新たな土地を取得し整備するのが望ましい結果となった。それに伴い、新たに整備に係る基本方針を立てた。

1. おいしい給食の提供
2. 安全・安心な給食の提供
3. 作業効率が高く、快適な作業環境がある施設
4. 環境負荷の低減の追求
5. 将来を見据えた合理的かつ効率的な事業実施

これら5つの方針を基本とし、再整備計画を検討することにした。

再整備においては、法の遵守やHACCPの概念に基づく衛生管理の必要性から、導入すべき基本的な機能（給食機能のほか、事務機能や附帯機能など施設のゾーニング計画を含む）や事業スケジュール、将来の人口減少に伴う食数の減少から最大調理食数の設定、建設候補地の検討、配送ルート of 検討、事業手法の検討、民間委託とする場合の各リスク分担等の各種検討課題が多く見つかった。

岡崎市学校給食運営体制等調査検討業務

報告書

平成31年3月

●岡崎市教育ビジョンの実現に向けての検討

市内児童生徒の栄養摂取状況を調査し、献立作成における課題を見つけ、改善方策を検討。

- ・学校給食実施基準（文部科学省）と比較し、現在岡崎市の献立の栄養状況を分析
- ・給食のみならず、家庭における食生活の実態調査の実施

上記から得られたデータを元に、学校給食に関わる関係者によるワーキンググループを開催し、不足している栄養素や量、献立の評価、残食の低減、食育の推進など他市事例も踏まえつつ多岐に亘り検討を重ねた。

同時に、増えつつある食物アレルギーに対応するため、市内児童生徒のアレルギー状況の調査、他市既往事例を踏まえた対応品目の検討を実施。

現在アレルギー食に対応している東部と北部学校給食センターから市内全校への配送時間マトリクスを作成し、学校給食衛生管理基準や大量調理施設衛生管理マニュアルにて望ましいとされている2時間喫食が可能か否かも検討を実施した。

さらに、運営体制についても検討を重ねた。

岡崎市では公益財団法人 岡崎市学校給食協会に給食運営を委託しているが、他市ではPFI事業により財政負担の削減化に成功し、また民間ノウハウを活用できる成功事例が増えていることから、給食協会への委託状況を省みつつ、今後、民間委託への移行も含めた運営体制の検討、建設予定の給食センターの事業手法等、検討・整理した。