

岡崎市南部学校給食センター整備基本計画

令和4年11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 現南部センターの概要	3
第3章 学校給食における基本コンセプトの策定	4
第4章 施設整備に関する条件	5
4-1 施設の敷地条件	5
4-2 施設の整備条件	9
4-3 配送計画案	17
4-4 施設整備における基本条件	21
4-5 施設計画全般に係わる基本事項	24
4-6 施設整備における諸室要件	26
4-7 調理設備における基本的要件	33
4-8 食育のさらなる充実に向けた推進方策	34
第5章 運営業務等に関する要件	37
第6章 施設整備基本計画図の作成	38
第7章 概算工事費	41
7-1 業務範囲	41
7-2 概算工事費の算定	42
第8章 整備スケジュール	42
第9章 発注方法	43
9-1 基本方針	43
9-2 採用可能性のある事業手法	43
参考【関係法令等】	44

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）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、「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、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始まり、昭和53年には市内の公立小中学校全校で共同調理場方式が採用されることとなった。近年では老朽化に伴い、平成19年に北部学校給食センター（以下、「北部センター」という。）、平成27年には東部学校給食センター（以下、「東部センター」という。）の移転建て替えを完了し、現在、令和6年を目標に（仮称）西部学校給食センター（以下、「新西部センター」という。）の整備を進めている。

現在の南部学校給食センター（以下、「現南部センター」という。）についても、建設後40年経過しているため、修繕等を実施しながら運営をしているが、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学校給食衛生管理基準（学校給食法第9条、以下「衛生管理基準」という。）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4年度で32,981人在籍していた児童・生徒数は、令和33年度には28,206人と予想される。

このため、今後の新南部学校給食センター（以下、「新南部センター」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7次岡崎市総合計画や岡崎市学校教育等推進計画等との整合を図るとともに、新南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

現南部センターでは、図2-1のとおり、小学校7校及び中学校4校を対象とし、給食を提供している。

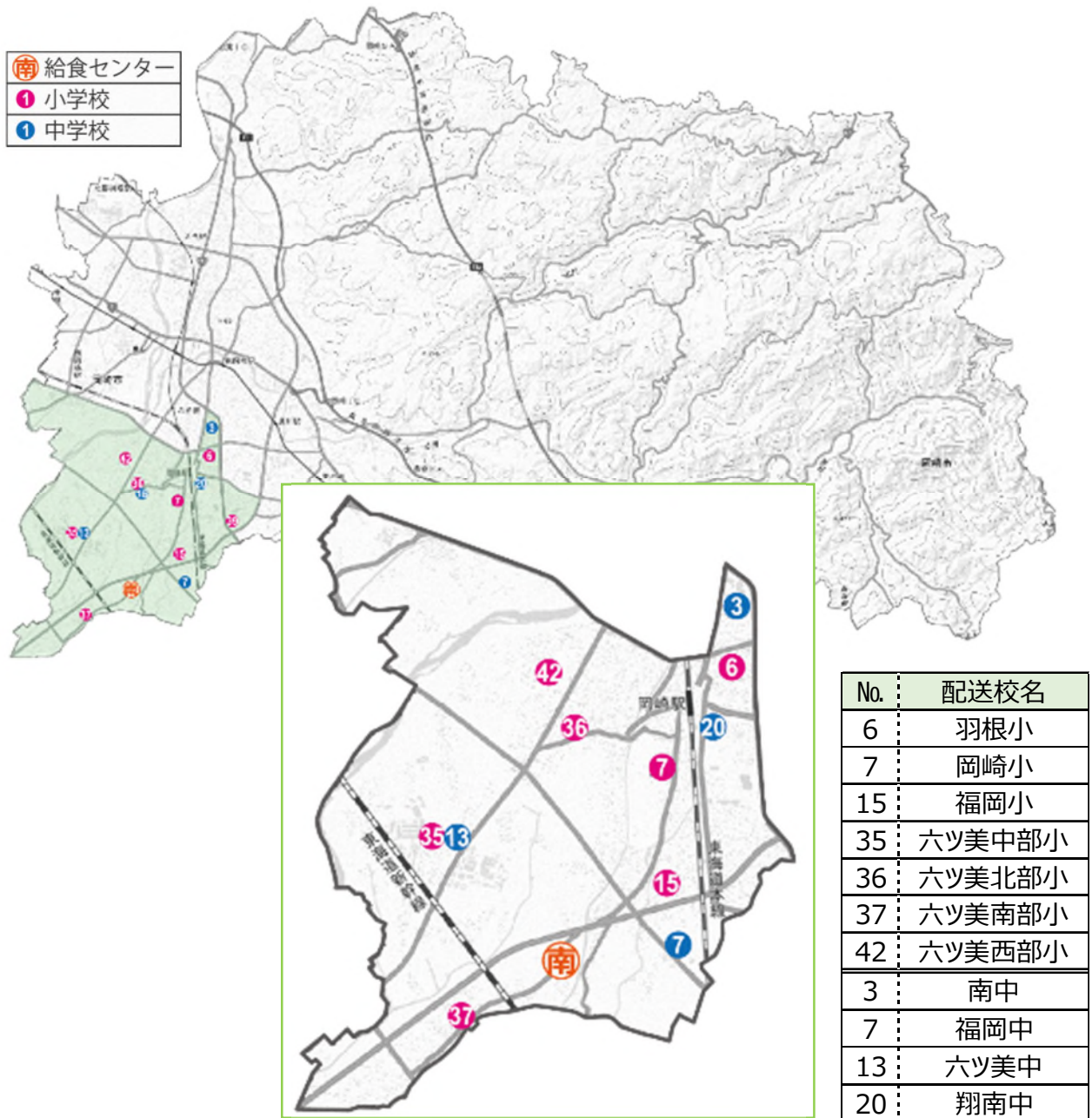


図2-1：現南部センターと配送校の位置

2-2 現南部センターの概要

現南部センターの概要は表2-1のとおりであるが、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、衛生管理基準を遵守するように努めているが、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：現南部センターの概要

概要		写真	
建設年月日	昭和57年3月25日		
経過年数	40年		
用途地域	市街化調整区域		
敷地面積	4604.39 m ²		
延床面積	調理棟		1381.69 m ²
	管理棟	403.51 m ²	
	倉庫	59.21 m ²	
	車庫	126.63 m ²	
	渡り廊下	49.96 m ²	
	合計	2021.00 m ²	
構造	鉄筋コンクリート造 平家建		
給食開始年月	昭和57年4月		
基準食数	8,000食/日		
厨房方式	ウエットシステム（ドライ運用）		
実調理食数 ¹	7,113		
受配校	小学校7校、中学校4校		
インフラ	電気	あり	
	ガス	プロパン	
	水道	あり	
	下水	なし	

現南部センターの劣化状況



空調ダクト



汚水処理槽



排水溝

¹ 令和4年8月現在

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、運営体制等調査検討業務及び岡崎市西部学校給食センター整備基本計画等（別添資料参照））を踏まえ、新南部センターにおける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ます。
- ・地場産物(岡崎市産、愛知県産)を積極的に使用し、素材を生かした手作り給食を提供します。
- ・地場産物を活用し、多様な食材を適切に組み合わせて、食事内容の充実や食に関する指導につなげていきます。

2 衛生管理の徹底と効率的な施設運営

～HACCPの考え方に基づいた衛生管理の徹底～

- ・学校給食衛生管理基準(学校給食法第9条)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。
- ・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。
- ・多機能の調理機器の導入等により持続可能な施設運営を目指します。

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～

- ・市内で統一した食物アレルギー対応を実施するために、食物アレルギー専用調理室を整備し、安全性の高い給食を提供します。
- ・代替食の提供及び既存学校給食センターへの食物アレルギー対応食の提供を目指します。

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、ICTを活用した調理場見学機能を導入する等、食育の推進に寄与する設備を導入していきます。
- ・栄養教諭、学校と連携し、各学校において学校給食を活かした食に関する指導を行い、食育を推進します。
- ・栄養教諭による個別的な相談指導(偏食傾向、肥満傾向、痩身傾向、食物アレルギー、スポーツ実施)を行います。

5 災害対応

～自然災害等に対応する機能の整備～

- ・雨水流出抑制施設を適切に設け、浸水被害の軽減に備えます。
- ・水害を想定し、2階以上を近隣退避場所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

基本コンセプトに基づいて学校給食を提供するためには、衛生管理基準への対応、高品質かつ効率的な学校給食の運営に向けた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。現南部センターは施設の老朽化に伴う損傷が著しく、基本コンセプトに基づいて学校給食を提供することが困難である。また、現南部センター用地での現地建替えは、日々給食の提供を行う必要があることから、長期間施設を休止することができず、実施は不可能である。したがって、新たな整備候補地を選定し、新学校給食センターを整備する。

整備候補地は、以下の視点を踏まえ、決定したものである。

- ・食数規模に適した面積、整形地が確保できること
- ・配送校が調理から2時間以内に喫食できること
- ・インフラの整備状況の条件の良いこと
- ・用地確保が比較的容易であること
- ・災害リスクがエリア内で比較的低い場所であること 等

(1) 敷地概要

整備候補地の概要は次のとおりである。

- ・住所：中之郷町字下荒子及び字東新田地内
- ・敷地面積：約 10,000 m²
- ・都市計画区域：市街化調整区域
- ・建蔽率：60%
- ・容積率：200%
- ・上水道：あり（市道中之郷荘2号線既設Φ150）
- ・下水道：あり（下水道利用の際は取付管工事が必要）
- ・ガス：なし（LPガス利用、又は都市ガスの延伸工事が必要）



図 4 - 1 : 整備候補地位置図

(2) 整備候補地の留意事項

整備候補地は、図 4 - 2 のとおり敷地周囲に住宅が近接していることから、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。

整備候補地は、岡崎市の「岡崎市水害対応ガイドブック（2021年3月）」（図 4 - 3）において、矢作川の浸水想定区域（0.5m～3m未満、一部は3m～5m未満）に指定されている。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、図 4 - 4 及び図 4 - 5 のとおり、過去最大地震時の最大震度や液状化リスクが予想されている。整備候補地付近のボーリング調査では、N値がおおむね 30 以上の支持層は地盤面から 20m 付近にあり一部軟弱層の存在も確認された。整備候補地も同様の地質であることが想定されるが、この場合、基礎構造等について必要な対策を講じる必要がある。

なお、整備候補地は想定最大震度 6 強とされているため、構造体、建築非構造部材、建築設備の耐震安全性を確保して人命を守るとともに、被災時にも早期稼働することができるよう対策を講じる必要がある。



図4-2：敷地図

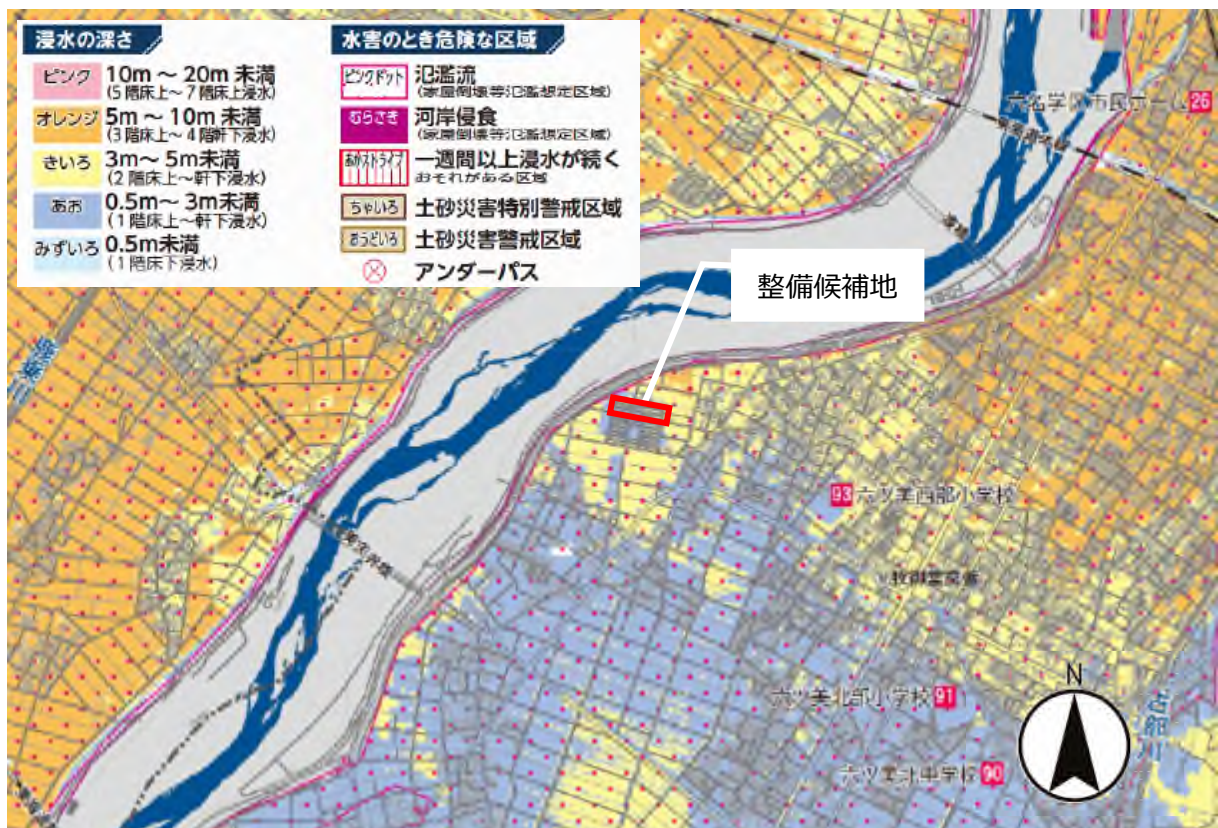


図4-3：逃げ時マップ6（矢作川が氾濫したら）
 （出典：岡崎市水害対応ガイドブック 2021年3月 第3版）

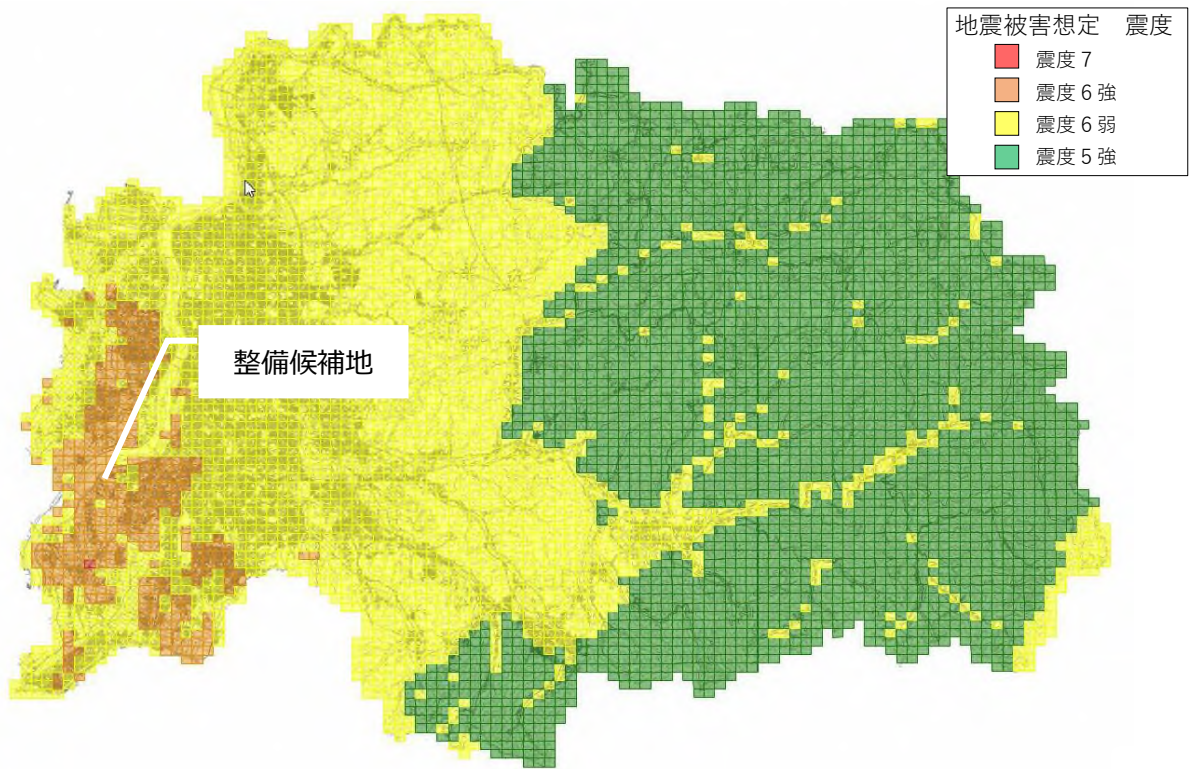


図 4 - 4 : 過去地震最大モデルの地震による岡崎市全域の震度分布図

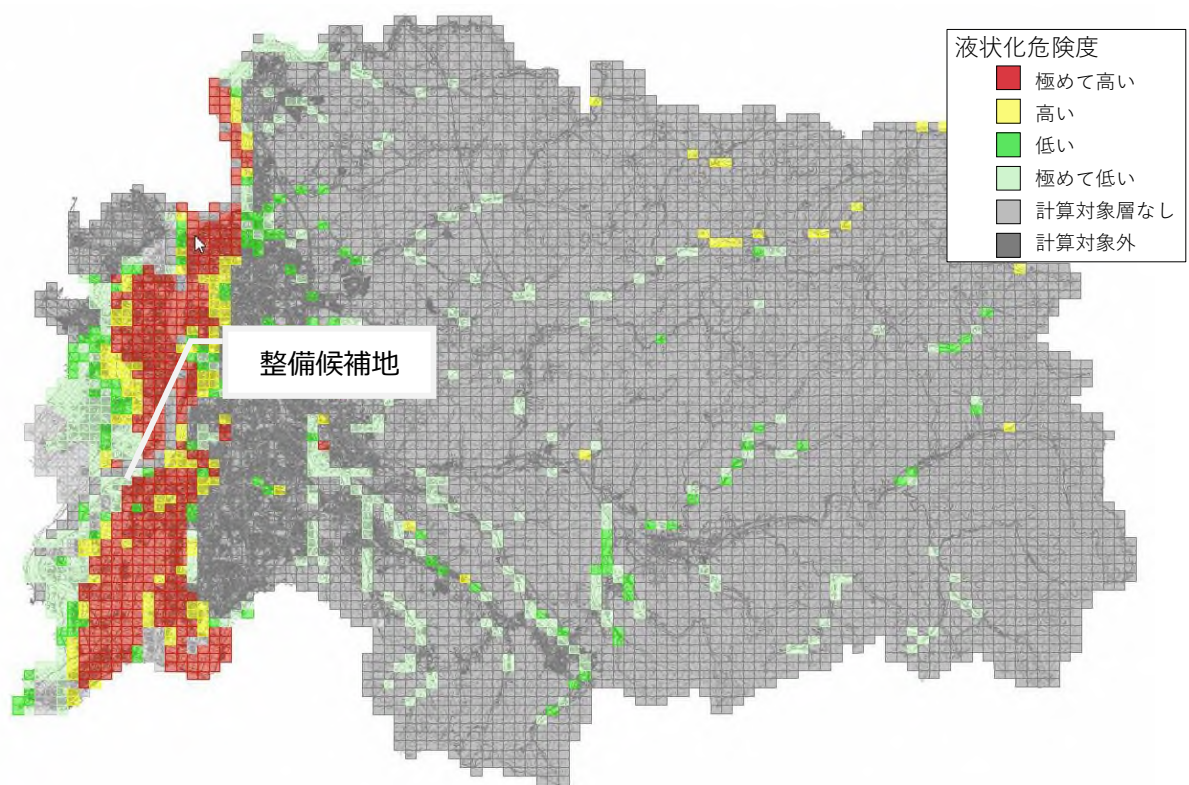


図 4 - 5 : 過去地震最大モデルの地震による岡崎市全域の液状化危険度分布

4-2 施設の整備条件

(1) 配送校

現南部センターが配送対象とする各校における提供食数、学級数及びコンテナ数の現状は表4-1のとおりである。

表4-1：各配送校の状況（令和4年8月時点）

学校名	食数	学級数	コンテナ数
羽根小	800	27	5
岡崎小	857	28	5
福岡小	699	24	4
六ツ美中部小	311	13	3
六ツ美北部小	743	23	4
六ツ美南部小	701	22	4
六ツ美西部小	772	24	4
南中	443	14	3
福岡中	479	14	3
六ツ美中	535	16	3
翔南中	734	22	4
合計	7,074	227	42

(2) 提供食数

① 将来人口推計について

岡崎市の将来人口推計（次期総合計画策定支援業務 人口推計報告書 2019年3月 岡崎市）図4-6によると、2035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。

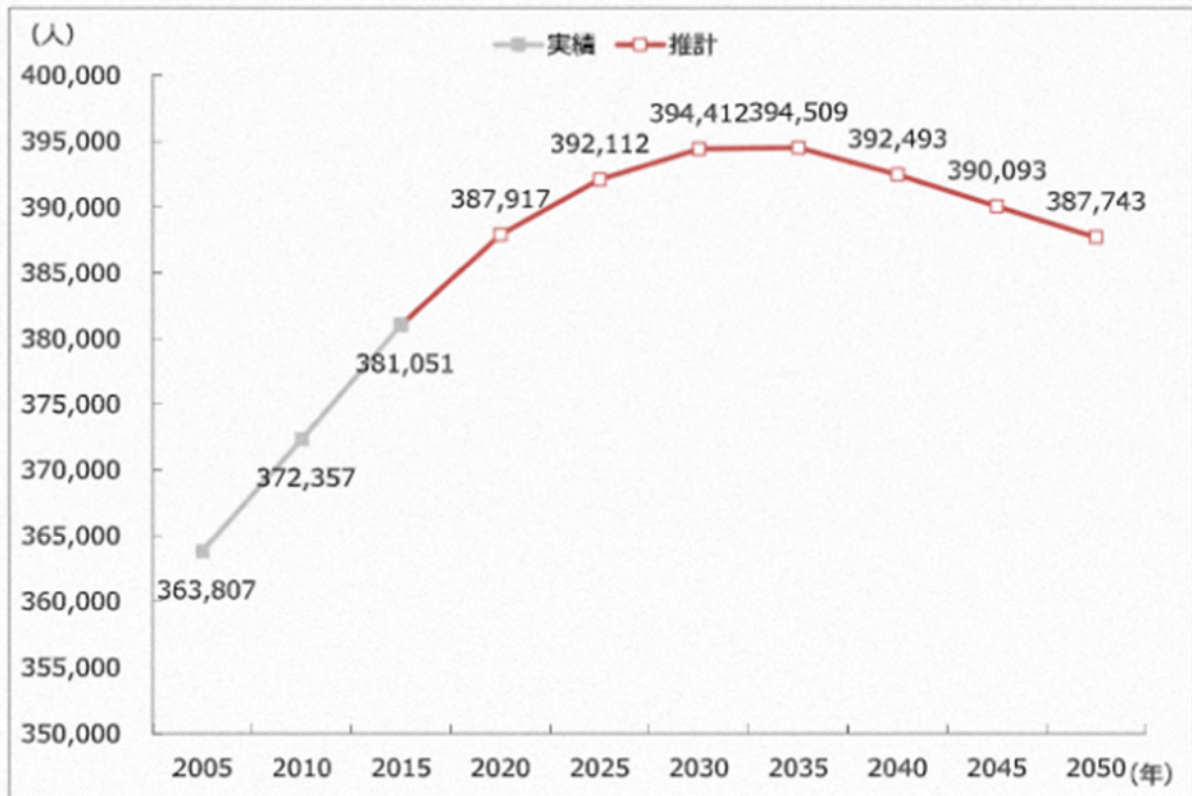


図 4 - 6 : 岡崎市の将来人口推計

(出典 : 次期総合計画策定支援業務 人口推計報告書 2019年3月 岡崎市)

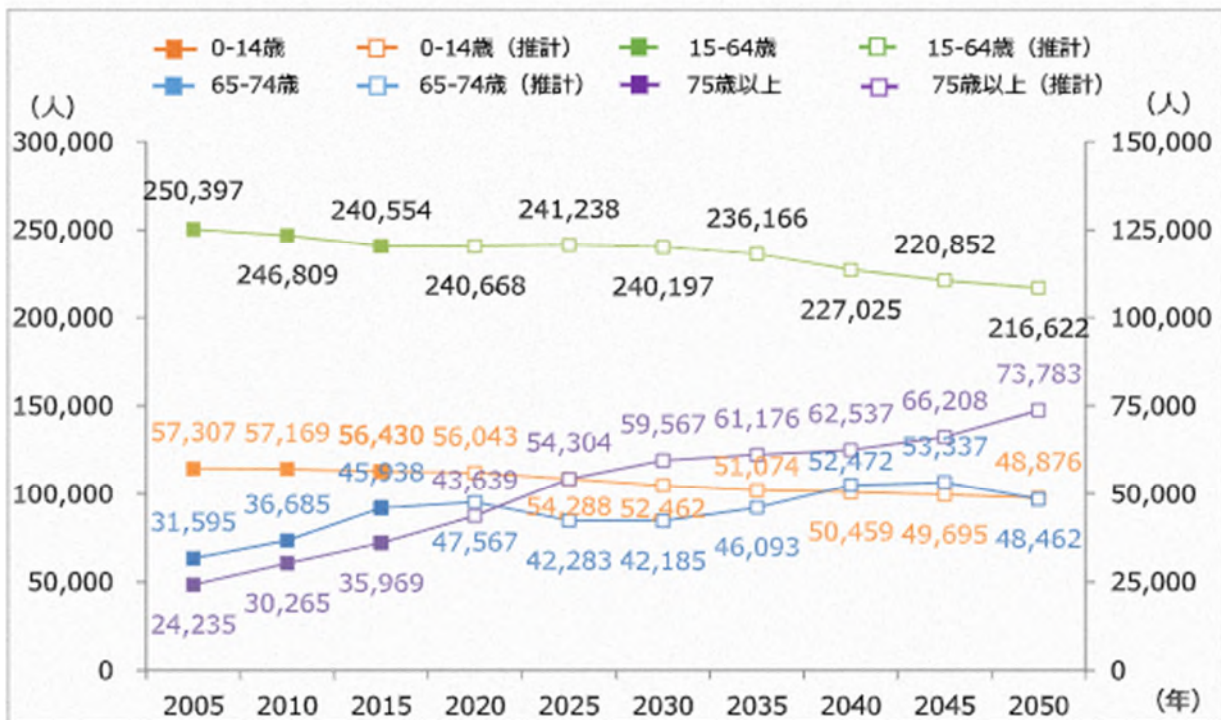


図 4 - 7 : 岡崎市の将来人口推計 (0歳から14歳)

(出典 : 次期総合計画策定支援業務 人口推計報告書 2019年3月 岡崎市)

② 提供食数の詳細検討

岡崎市の将来人口推計では、地域別の人口見通し（0～14歳）は表4-2のとおりである。市内4センターのうち新南部センターの主たる配送地域になる「六ツ美地域」及び「岡崎地域」は、他センター配送地域と比較し将来的な人口減少が緩やかである。

表4-2：0歳から14歳の地域別人口見通し

東部センター						西部センター		
	額田地域	大平地域	東部地域	合計	割合		矢作地域	割合
2015	941	4,470	2,691	8,102	102.87%	2015	8,403	101.67%
2020	854	4,412	2,610	7,876	100.00%	2020	8,265	100.00%
2025	780	4,251	2,571	7,602	96.52%	2025	7,987	96.64%
2030	702	4,243	2,442	7,387	93.79%	2030	7,747	93.73%
2035	566	4,171	2,267	7,004	88.93%	2035	7,586	91.78%
2040	465	4,141	2,139	6,745	85.64%	2040	7,477	90.47%
2045	389	4,061	2,016	6,466	82.10%	2045	7,303	88.36%
2050	330	3,951	1,894	6,175	78.40%	2050	7,120	86.15%

南部センター				北部センター					
	六ツ美地域	岡崎地域	合計	割合		岩津地域	中央地域	合計	割合
2015	6,626	8,820	15,446	99.24%	2015	7,736	16,743	24,479	100.58%
2020	6,380	9,184	15,564	100.00%	2020	7,346	16,992	24,338	100.00%
2025	6,083	9,265	15,348	98.61%	2025	6,660	16,691	23,351	95.94%
2030	5,883	9,119	15,002	96.39%	2030	6,057	16,268	22,325	91.73%
2035	5,670	9,159	14,829	95.28%	2035	5,665	15,990	21,655	88.98%
2040	5,533	9,274	14,807	95.14%	2040	5,390	16,040	21,430	88.05%
2045	5,349	9,313	14,662	94.20%	2045	5,181	16,083	21,264	87.37%
2050	5,151	9,323	14,474	93.00%	2050	5,000	16,107	21,107	86.72%

※年度・割合以外の数値の単位は「人」

ア) 新南部センターの食数推計

市の将来人口推計を踏まえ新南部センターの食数推計を行う。食数推計は新南部センターの配送校の設定によるため、配送校の検討と併せ食数推計を行う。配送校は現南部センター配送校の引継ぎを基本とするが、一部配送校の見直しを市内4センター間での配送校最適化含め検討する。検討対象は以下の3ケースとする。

表4-3：各検討ケースの概要

	方針	趣旨
CASE 1	現南部センター配送校と同様	現状維持
CASE 2	現南部センター配送校+六ツ美北中	現状維持を基本。新南部センター視点で部分最適化
CASE 3	4センター間で最適化（令和8年）	新南部センター開業時に4センター間で全体最適化

令和8年時点（新南部センター供用開始予定）での食数、学級数及びコンテナ数は表4-4のとおりである。最大提供食数はCASE1の場合「7,000食/日」となり、CASE2又は3を採用する場合「8,000食/日」となる。

なお、令和8年から令和24年までのケース別食数推移は表4-5のとおりである。

表 4-4 : 新南部センターのケース別推計 (新南部供用開始時点 : 令和 8 年)

学校	食数			学級数			コンテナ数			
	CASE1	CASE2	CASE3	CASE1	CASE2	CASE3	CASE1	CASE2	CASE3	
小学校	羽根	790	790	790	28	28	28	6	6	6
	岡崎	924	924	924	30	30	30	6	6	6
	福岡	690	690	690	25	25	25	5	5	5
	六ツ美中部	307	307	307	14	14	14	3	3	3
	六ツ美北部	733	733	733	24	24	24	5	5	5
	六ツ美南部	692	692	692	24	24	24	5	5	5
	六ツ美西部	762	762	762	25	25	25	5	5	5
	合計	4,898	4,898	4,898	170	170	170	35	35	35
中学校	南	437	437	437	14	14	14	3	3	3
	福岡	473	473	473	14	14	14	3	3	3
	六ツ美	528	528	528	16	16	16	4	4	4
	六ツ美北	—	838	838	—	24	24	—	5	5
	翔南	814	814	814	23	23	23	5	5	5
	合計	2,252	3,090	3,090	67	91	91	15	20	20
センター	39	39	39	1	1	1				
合計	7,189	8,027	8,027	238	262	262	50	55	55	

令和 4 年は小学校 1 年～ 4 年が 35 人、5 年～ 6 年が 40 人、中学校 1 年が 35 人、2 年、3 年が 40 人を基準に学級編成が行われているが、令和 5 年より 32 人学級プロジェクトを実施することで令和 8 年は小学校 1 年～ 4 年が 32 人、5 年、6 年が 35 人、中学校 1 年が 35 人、2 年、3 年が 40 人を基準に学級編成が行われる予定である。これに伴い学級数やコンテナ数の増加が予想される。

表 4-5-1 : 検討ケース別の提供食数推計 (CASE 1)

CASE1 現南部センター管轄校と同様

	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18	R19	R20	R21	R22	R23	R24
東部	11,172	11,098	11,023	10,942	10,881	10,821	10,754	10,695	10,635	10,532	10,430	10,331	10,226	10,124	10,062	9,991	9,926	9,855	9,788	9,717	9,645
北部	9,456	9,382	9,306	9,232	9,153	9,080	9,004	8,926	8,853	8,804	8,753	8,705	8,653	8,606	8,584	8,566	8,547	8,527	8,507	8,488	8,471
西部	8,307	8,254	8,198	8,145	8,095	8,044	7,996	7,946	7,897	7,864	7,831	7,799	7,767	7,733	7,715	7,694	7,675	7,655	7,637	7,606	7,574
南部	7,113	7,095	7,074	7,054	7,189	7,137	7,133	7,131	7,129	7,116	7,098	7,083	7,067	7,052	7,049	7,047	7,046	7,044	7,043	7,027	7,014
計	36,048	35,829	35,601	35,373	35,318	35,082	34,887	34,698	34,514	34,316	34,112	33,918	33,713	33,515	33,410	33,298	33,194	33,081	32,975	32,838	32,704

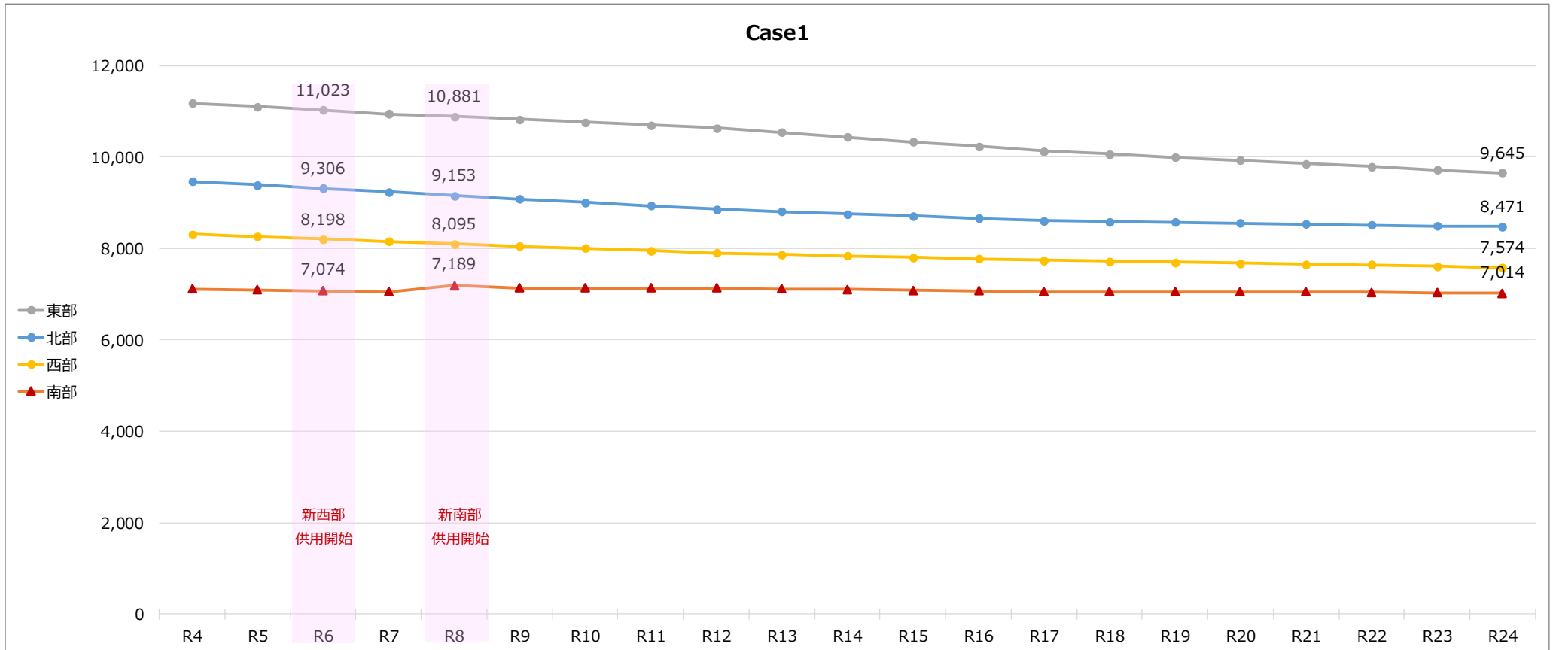


表 4 - 5 - 2 : 検討ケース別の提供食数推計 (CASE 2)

CASE 2 現南部センター管轄校+六ツ美北中

	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18	R19	R20	R21	R22	R23	R24
東部	11,172	11,098	11,023	10,942	10,881	10,821	10,754	10,695	10,635	10,532	10,430	10,331	10,226	10,124	10,062	9,991	9,926	9,855	9,788	9,717	9,645
北部	9,456	9,382	9,306	9,232	9,153	9,080	9,004	8,926	8,853	8,804	8,753	8,705	8,653	8,606	8,584	8,566	8,547	8,527	8,507	8,488	8,471
西部	8,307	8,254	7,354	7,303	7,257	7,210	7,165	7,119	7,074	7,043	7,012	6,982	6,952	6,920	6,902	6,881	6,862	6,843	6,825	6,795	6,765
南部	7,113	7,095	7,918	7,896	8,027	7,971	7,964	7,958	7,952	7,937	7,917	7,900	7,882	7,865	7,862	7,860	7,859	7,856	7,855	7,838	7,823
計	36,048	35,829	35,601	35,373	35,318	35,082	34,887	34,698	34,514	34,316	34,112	33,918	33,713	33,515	33,410	33,298	33,194	33,081	32,975	32,838	32,704

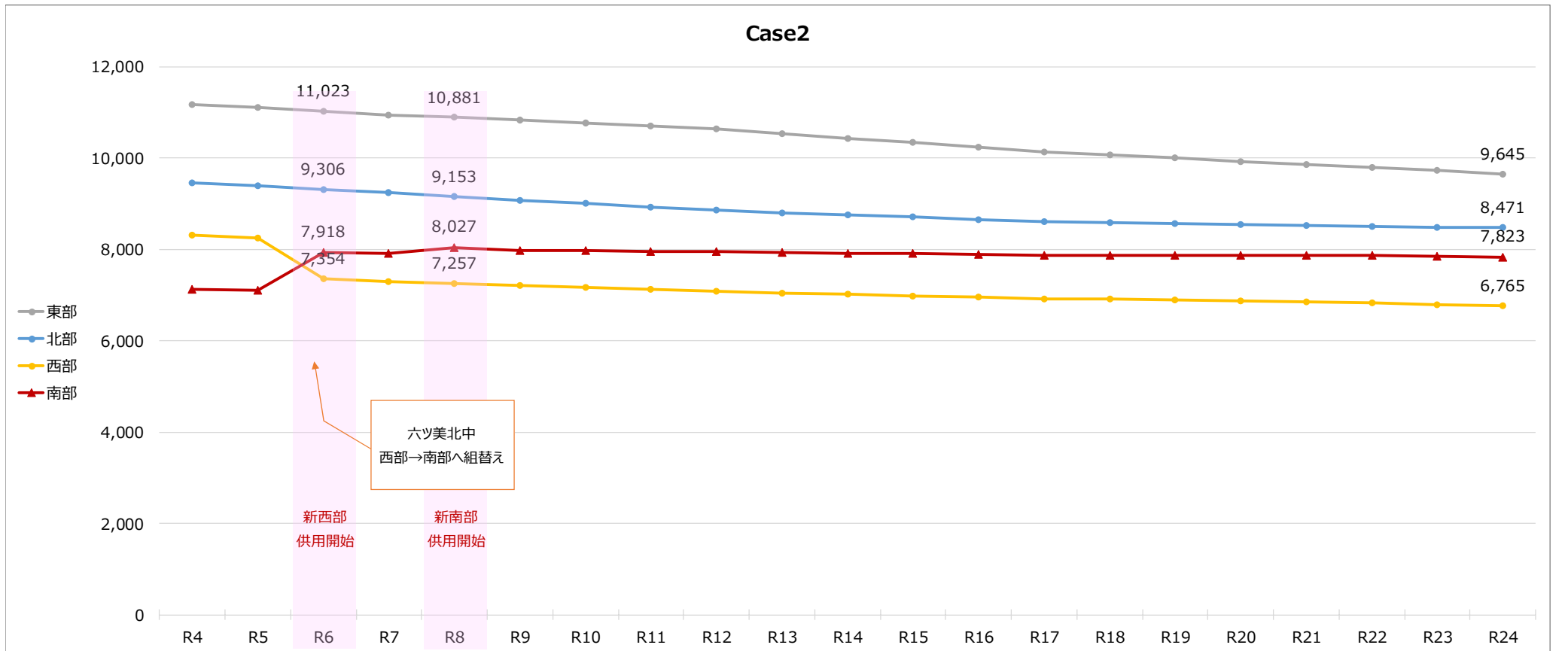
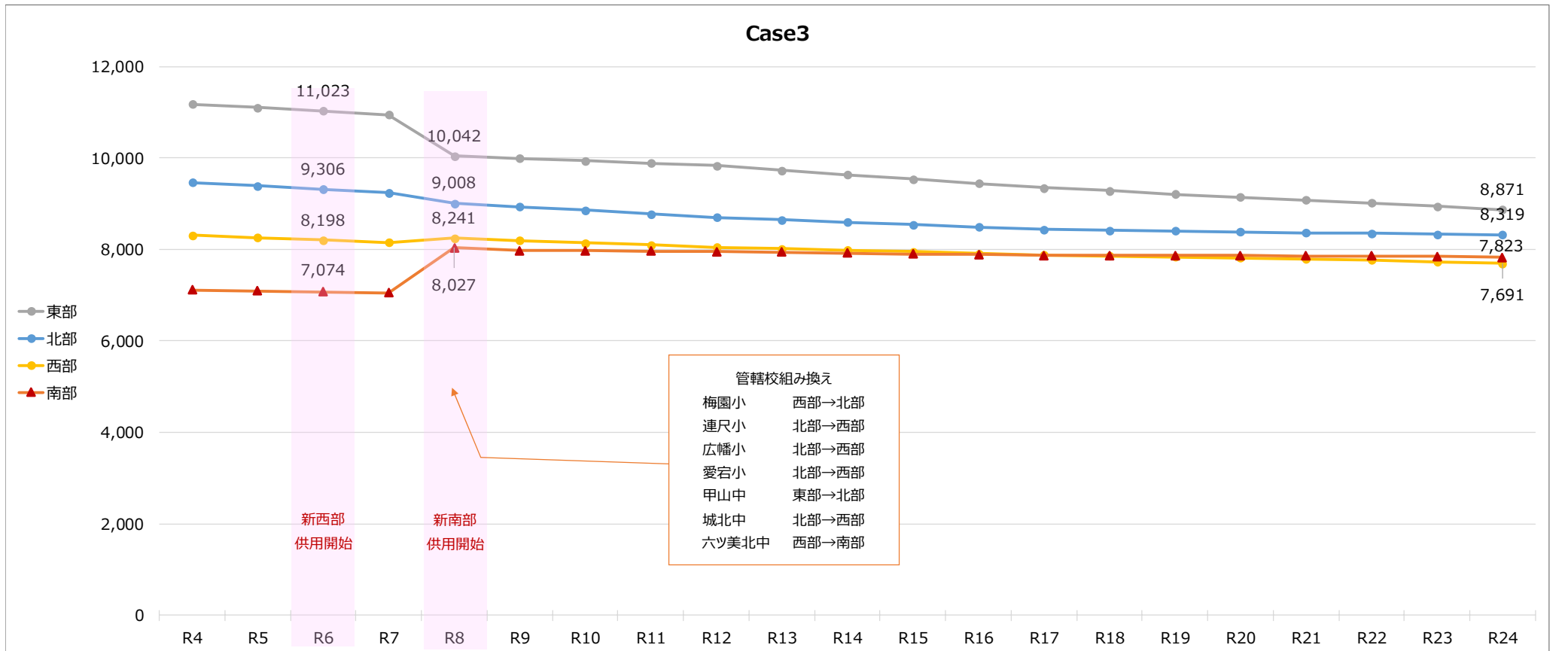


表 4-5-3 : 検討ケース別の提供食数推計 (CASE 3)

CASE 3 4センター間で最適化 (令和8年)

	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18	R19	R20	R21	R22	R23	R24
東部	11,172	11,098	11,023	10,942	10,042	9,989	9,930	9,878	9,826	9,728	9,630	9,536	9,436	9,339	9,279	9,209	9,146	9,076	9,011	8,941	8,871
北部	9,456	9,382	9,306	9,232	9,008	8,931	8,852	8,771	8,693	8,641	8,590	8,539	8,485	8,435	8,414	8,399	8,380	8,364	8,345	8,331	8,319
西部	8,307	8,254	8,198	8,145	8,241	8,191	8,141	8,091	8,043	8,010	7,975	7,943	7,910	7,876	7,855	7,830	7,809	7,785	7,764	7,728	7,691
南部	7,113	7,095	7,074	7,054	8,027	7,971	7,964	7,958	7,952	7,937	7,917	7,900	7,882	7,865	7,862	7,860	7,859	7,856	7,855	7,838	7,823
計	36,048	35,829	35,601	35,373	35,318	35,082	34,887	34,698	34,514	34,316	34,112	33,918	33,713	33,515	33,410	33,298	33,194	33,081	32,975	32,838	32,704



ケース別の比較は表4-6のとおりである。

表4-6：ケース比較

		CASE 1	CASE 2	CASE 3
新南部	最大食数 (R8)	7,189 食/日	8,027 食/日	8,027 食/日
	最小食数 (R24)	7,014 食/日	7,823 食/日	7,823 食/日
	供給能力	施設のコンパクト化 ○ 最大 7,000 食/日	施設のコンパクト化 △ 最大 8,000 食/日	施設のコンパクト化 △ 最大 8,000 食/日
施設稼働率	各センター※1			
		△ 東部センターの負担が高い	△ 東部センターの負担が高く、 西部センターが低い	◎ 各センターの負担が平準化される
アレルギー 対応食提供※2	○ 現状維持	△ 六ツ美北中への提供が R8 に遅れる	◎ 新南部開業に合わせて対応可能	

※1：最大供給能力の設定は運用実態を踏まえ、東部センターを10,000食（理論上13,000食）に、北部センターを9,000食（理論上12,000食）に設定する。

※2：東部センターの食物アレルギー専用調理室は、2品目除去のみ対応しており7品目除去を行うためには改修が必要になる。

4-3 配送計画案

(1) 前提条件

各配送校へ搬入するコンテナ数や、配送トラックの仕様、学校側の給食開始時間や配膳業務時間等を踏まえ、2時間喫食が達成される効率的な配送計画を検討する。各配送対象校の条件等は次のとおりである。なお、使用する配送トラックは現南部センターと同様2t車を想定している。

表4-7：配送計画検討条件（令和8年時点の想定）

学校	コンテナ数			配送時間	食缶 到着時間	給食 開始時間	給食 終了時間	
	CASE1	CASE2	CASE3					
小学校	羽根	6	6	6	0:15	11:35	12:15	12:55
	岡崎	6	6	6	0:10	11:35	12:15	13:00
	福岡	5	5	5	0:15	11:40	12:20	13:05
	六ツ美中部	3	3	3	0:10	11:35	12:15	13:00
	六ツ美北部	5	5	5	0:10	11:40	12:20	12:55
	六ツ美南部	5	5	5	0:15	11:20	12:00	12:45
	六ツ美西部	5	5	5	0:05	11:40	12:20	13:05
	合計	35	35	35				
中学校	南	3	3	3	0:15	11:35	12:15	13:05
	福岡	3	3	3	0:15	11:40	12:20	13:10
	六ツ美	4	4	4	0:10	11:35	12:15	13:05
	六ツ美北	—	5	5	0:10	11:30	12:10	13:00
	翔南	5	5	5	0:15	11:30	12:10	13:00
	合計	15	20	20				
合計	50	55	55					

(2) 配送計画案

新南部センターにおけるケース別の配送計画は表4-8のとおりである。

表 4-8-1 : 検討ケース別の配送計画 (CASE 1)

号車	配送ルート								
1	センター 10:40	→	翔南中⑤11:30	→	センター 11:15 11:20	→	六中小③11:35	→	センター 11:45
		0:15	10:55 11:00 0:15			0:10	11:30 11:35 0:10		
2	センター 10:40	→	六西小⑤11:40	→	センター 10:55 11:00	→	六南小⑤11:20	→	センター 11:35
		0:05	10:45 10:50 0:05			0:15	11:15 11:20 0:15		
3	センター 10:45	→	羽根小⑤11:35	→	センター 11:20				センター 11:20
4	センター 10:45	→	南中③11:35	→	センター 11:20 11:25	→	福岡中③11:40	→	センター 12:00
		0:15	11:00 11:05 0:15			0:15	11:40 11:45 0:15		
5	センター 10:45	→	六中④11:35	→	センター 11:10 11:15	→	福岡小⑤11:40	→	センター 11:50
		0:10	10:55 11:00 0:10			0:15	11:30 11:35 0:15		
6	センター 10:45	→	六北小⑤11:40	→	センター 11:10 11:15	→	羽根小④11:35	→	センター 11:50
		0:10	10:55 11:00 0:10			0:15	11:30 11:35 0:15		
7	センター 10:45	→	岡崎小⑤11:35	→	センター 11:10 11:15	→	岡崎小④11:35	→	センター 11:40
		0:10	10:55 11:00 0:10			0:10	11:25 11:30 0:10		

【凡例】

- ① 小学校
- ② 中学校
- ③ 追加校

表 4-8-2 : 検討ケース別の配送計画 (CASE 2、3)

号車	配送ルート								
1	センター 10:40	→	翔南中⑤11:30	→	センター 11:15 11:20	→	岡崎小④11:35	→	センター 11:45
		0:15	10:55 11:00 0:15			0:10	11:30 11:35 0:10		
2	センター 10:40	→	六南小⑤11:20	→	センター 11:15 11:20	→	福岡小⑤11:40	→	センター 11:55
		0:15	10:55 11:00 0:15			0:15	11:35 11:40 0:15		
3	センター 10:45	→	羽根小⑤11:35	→	センター 11:20 11:25	→	六北小⑤11:40	→	センター 11:50
		0:15	11:00 11:05 0:15			0:10	11:35 11:40 0:10		
4	センター 10:45	→	南中③11:35	→	センター 11:20 11:25	→	六中小③11:35	→	センター 11:50
		0:15	11:00 11:05 0:15			0:10	11:35 11:40 0:10		
5	センター 10:45	→	六北中⑤11:30	→	センター 11:10 11:15	→	羽根小④11:35	→	センター 11:50
		0:10	10:55 11:00 0:10			0:15	11:30 11:35 0:15		
6	センター 10:45	→	六中④11:35	→	センター 11:10 11:15	→	福岡中③11:40	→	センター 11:50
		0:10	10:55 11:00 0:10			0:15	11:30 11:35 0:15		
7	センター 11:00	→	岡崎小⑤11:35	→	センター 11:25 11:30	→	六西小⑤11:40	→	センター 11:45
		0:10	11:10 11:15 0:10			0:05	11:35 11:40 0:05		

【凡例】

- ① 小学校
- ② 中学校
- ③ 追加校

(3) アレルギー対応食の配送

アレルギー対応範囲を現在の「乳・卵の2品目除去（東部・北部センター配送校の食缶のみ）」から「えび・かに・小麦の3品目を加えた特定原材料7品目除去（そば・落花生は使用しない）」に順次拡大し、全学校への提供を目指す。

現状、市内4センターのアレルギー対応食調理にかかる施設の性能が異なるため、それぞれの取り扱いを整理する。

北部センターの食物アレルギー専用調理室は、乳・卵除去対応を前提としたコンパクトな調理室計画となっており、対応品目の拡大には調理室の改修が必要になるが、センター施設面積に余裕がないことから、改修による品目拡大は難しい。このため、北部センターの配送校には、他センターからアレルギー対応食を提供する必要がある。なお、北部センターの配送校に他センターからアレルギー対応食を提供する場合、献立の統一等の調整が必要になる。

東部センターは、将来的なアレルギー対応品目拡大を見据えた余裕のある調理室となっており、室内の一部改修や新規設備導入で対応できる可能性があり、夏休み期間等の休業時に改修工事等を実施することで品目拡大への対応が想定される。

新西部センター及び新南部センターはいずれも計画段階にあり、品目拡大へ対応可能である。これらの状況を踏まえ、表4-9のとおり、北部センターの配送校は新西部センター及び新南部センターが補完し、北部センター以外の3センターはそれぞれの施設の配送校へ提供する方針とし、今後、北部センターにおける献立の統一への対応など具体的な運用可否を整理・調整し、将来的な実施を目指す。

表4-9：アレルギー対応食の提供方針（現状と新南部センター開業時）

給食センター	現状 (令和4年度)	新南部開業時目標	備考
東部	2品目除去	改修後7品目除去へ拡大	改修時期未定
北部	2品目除去	2品目除去	7品目除去は新西部・新南部センターで補完（時期未定）
西部	未対応	7品目除去（新施設）	令和6年2学期開業（予定）
南部	未対応	7品目除去（新施設）	令和8年2学期開業（予定）

新西部センター及び新南部センターから北部センター配送校への配送想定時間は表4-10のとおりである。図4-8に示す配送校の区分を基本とし、表4-11の配送計画に基づき新たな配送車両を確保し北部センター配送校へ提供することを目指す。

表 4-10：新センターから北部センター配送校への配送想定時間

補完対象		新センターからの配送想定時間（分）	
		新西部	新南部
小学校	北部センター配送校		
	梅園小	10～20	16～30
	井田小	12～22	18～35
	常磐南小	20～35	24～40
	常磐東小	20～35	26～45
	常磐小	16～28	22～40
	恵田小	20～40	26～45
	奥殿小	24～45	28～55
	細川小	18～40	24～50
	岩津小	14～35	20～40
	大樹寺小	9～20	14～30
大門小	10～16	16～22	
中学校	甲山中	10～22	18～35
	葵中	12～20	16～30
	常磐中	18～30	24～40
	岩津中	14～30	24～40
	新香山中	18～40	24～50
	北中	10～26	16～35

図 4-8：新西部センター及び新南部センターのアレルギー対応食配送校案

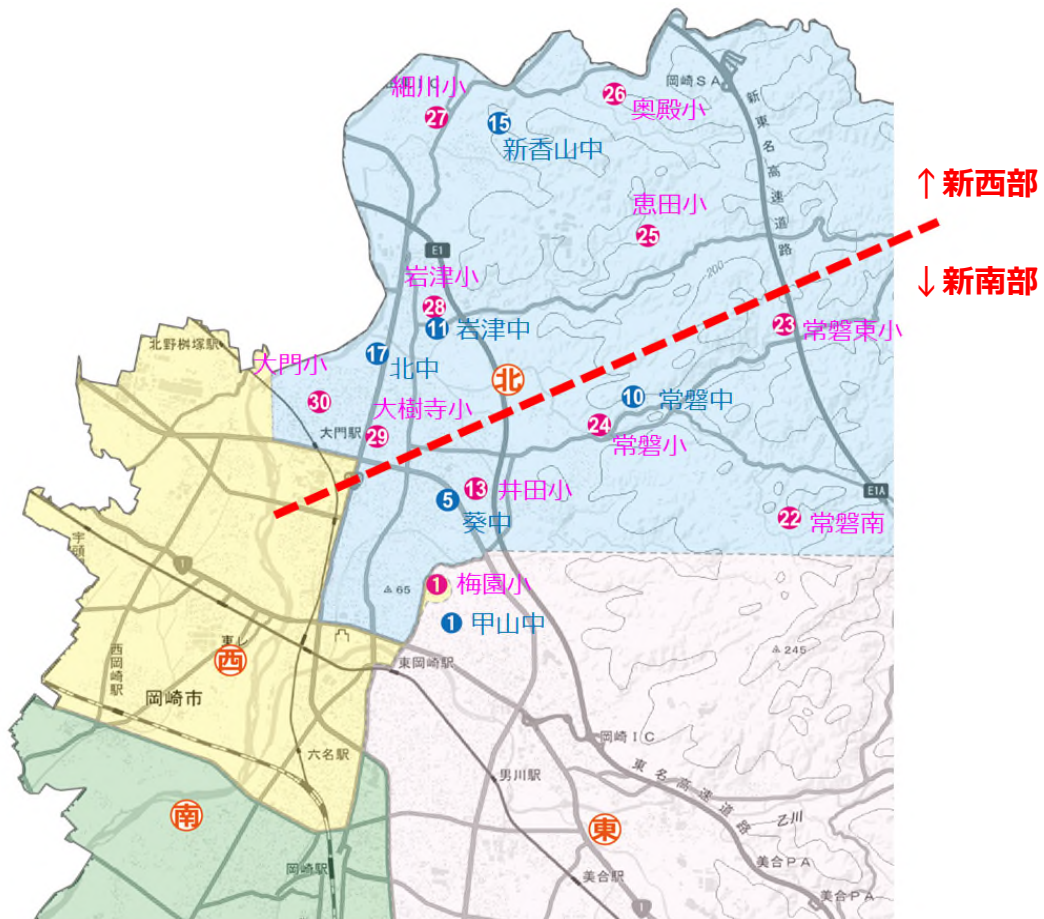


表 4-11 : アレルギー対応食の配送計画案

新西部センター配送校

1号車	センター 10:45	→	大樹寺小 10:58 11:03	→	大門小 11:08 11:13	→	北中 11:18 11:23
		→	岩津中 11:29 11:34	→	岩津小 11:39 11:44	→	センター 12:04
2号車	センター 10:45	→	恵田小 11:15 11:20	→	奥殿小 11:31 11:36	→	新香山中 11:42 11:47
		→	細川小 11:51 11:56	→	センター 12:20		

新南部センター配送校

1号車	センター 10:45	→	甲山中 11:08 11:13	→	梅園小 11:16 11:21	→	葵中 11:28 11:33
		→	井田小 11:36 11:41	→	センター 11:47		
2号車	センター 10:45	→	常磐小 11:12 11:17	→	常磐中 11:20 11:25	→	常磐東小 11:31 11:36
		→	常磐南小 11:47 11:52	→	センター 12:21		

4-4 施設整備における基本条件

(1) 供給能力

- ・前段の新南部センター食数推計のケース比較を踏まえ、最大供給能力を 8,000 食/日（食物アレルギー対応食を含む）とする。
- ・食物アレルギー対応食については、供給能力の 2%を目安とする。

(2) 献立形態

- ・2時間喫食の確実性、小学校・中学校の各食数、配送時間等に配慮して複数献立を実施する。
- ・各栄養素をバランス良く適切に摂取できるよう、日々の献立形態は、主食、主菜、副菜、汁物、果物・デザート等を組み合わせた献立内容とする。
- ・多様な献立を提供するため、揚物機、スチームコンベクションオーブン等調理設備を導入し、作業効率に配慮していく。
- ・地場産物の活用を推進する献立を作成する。

(3) 衛生管理

- ・安全な給食を提供するため、HACCPの考え方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

- ・食物アレルギー疾患等を持つ児童生徒には、食物アレルギー専用調理室で調理した対応食

を提供する。

- ・原則として、特定原材料7品目の除去（そば・落花生は使用しない）を行うものとする。
- ・献立（除去すると提供不可となる場合や、栄養価が著しく損なわれる場合等）に応じて代替食を検討する。
- ・将来的な除去品目の拡大や代替食提供の実施を検討する。

(5) 地場産物を使用した手作り給食の実施

- ・児童生徒が地域の食や食文化等について理解を深められるよう地場産物を積極的に使用し、素材を生かした岡崎の味を創出する。
- ・多種類の食材が使用できるよう、納入方法等に配慮し、必要な諸室を整備する。

(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。
- ・コージェネレーションシステムなど効率的なエネルギー利用設備の導入にも配慮する。

(7) 環境への配慮

- ・2050年カーボンニュートラルの実現に向け、省エネルギー設備の導入や再生可能エネルギーの利用によるZEB(Net Zero Energy Building)を指向することで環境負荷の低減を図ると共に、周辺環境の保全に配慮する。

(8) 米飯対応

- ・米飯は別途委託としているため、新南部センターには当該機能は設けない。

(9) 食器及び食具等

① 食器等

- ・食器、箸、スプーン、トレイを表4-12を基本に調達する。トレイは、各学級で給食を盛り付けた食器をのせるための個人盆である。
- ・食器は、3種類を使用する。
- ・食器カゴは、学級用以外に教職員用として各配送校に食器カゴが別途必要となる。
- ・破損等による不足が発生しないよう、食器及び食具等の予備を確保する。

表 4-12：食器等仕様一覧（参考）

食器等	材質
トレイ	PP製
角仕切皿	PEN製
飯椀	PEN製
汁椀	PEN製
箸	樹脂製
スプーン	ステンレス製

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 4-13 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 4-13：食缶仕様一覧（参考）

項目	用途	サイズ	備考
二重保温食缶	汁物、煮物	14L	ステンレス
二重保温食缶 (少人数学級用)	汁物、煮物	10L	ステンレス
フライバット	揚げ物、焼物	340×290×125	アルミ（アルマイト加工）・角型・敷き網
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)	食物アレルギー用	300ml	

③ 配膳器具

学校に届いた給食を各教室で適切に配膳できるよう、表 4-14 を基本に適切な配膳器具を採用する。

表 4-14：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
仕切皿カゴ トレイカゴ おわんカゴ 備品カゴ 箸カゴ スプーン通し アレルギー食缶 用カゴ	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

- ・整備候補地は、「岡崎市水害対応ガイドブック（2021年3月）」において、矢作川氾濫時の浸水想定区域に指定されている。浸水対策を施すとともに、近隣住民の近隣退避場所としての機能を計画する。

(11) 配送トラック

- ・表4-7に示すとおり、新南部センターから各配送対象校へ搬入するコンテナ数は、現行のコンテナ数と大幅な変動がないため、現状の各配送対象校の配膳室に収まることが想定される。
- ・今後、学校側の運用実態と食器食缶の積載計画を踏まえ、具体的な仕様を決定する。
- ・配送トラックによる周辺道路交通への影響を踏まえ、ルート選定に配慮する。

4-5 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

- ・地域の自然、歴史、くらし等の景観特性を踏まえて、周辺環境と調和した良好な景観の形成に寄与する計画とする。
- ・景観に配慮した施設配置とする。周辺環境や立地特性との調和を図るため、建物の配置、高さ、外観及び色彩を工夫する。

(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の削減に努める。

(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。
- ・災害時に避難する際の安全性を確保する。
- ・対火災、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」に準拠するほか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」、「愛知県人にやさしい街づくりの推進に関する条例」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ともに、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^{かび}黴、防虫、防^そ鼠、防鳥などに配慮し、衛生環境の保全に努める。
- ・清掃しやすく、衛生性を保つことのできる施設計画とする。
- ・将来の機器の更新を想定した情報化対応性を考慮する。
- ・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、換気性を考慮した空調計画に配慮する。
- ・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。
- ・トイレは、従事者用と来客用で分けるように配慮する。また、障がい者やLGBTQにも配慮した多機能トイレやだれでもトイレの整備を検討する。

(5) 経済性に関する基本事項

- ・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

- ・整備候補地は、「岡崎市水害対応ガイドブック（2021年3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、敷地の大部分が0.5m～3m未満とされている。
- ・近年、豪雨被害が頻発し、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。
- ・被害を最小限に留められるよう造成計画や建築計画において必要な水害対策を講じる。

① 基本的な考え方

- ・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、敷地の造成や主要諸室や機械設備等を2階に設ける等、浸水対策を施すとともに、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、災害発生時の退避場所としての機能を維持できるよう、自家発電設備や炊き出し機能等を有した計画とする。
- ・周辺環境への影響が小さく、低コストで実現できる手法を採用する。

② 具体的な方策

ア) 浸水対策

浸水対策としては、次のような方策が想定される。設計段階では、周辺環境への影響や整備コストを踏まえ、より効果的な手法を採用する。

- ・主要諸室や主要設備を2階配置とする。
- ・造成工事により地盤レベルを上げる。
- ・建物外部を耐水性を有する構造とする。

イ) 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。
- ・退避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。

4-6 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。
- ・検収及び下処理が十分作業できる広さを確保する。
- ・給食エリアは、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、作業区分ごとに部屋を区分けする。
- ・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。
- ・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。

- ・各諸室の出入口は、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。

(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るようにし、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 4-15 のとおりとし、その概要は表 4-16 のとおりである。

表 4-15：主要諸室区域区分

区域区分		諸 室
一般 エリア	市 専用部分	職員用事務室、職員用更衣室、職員用トイレ、倉庫 等
	共用部分	玄関、来客用トイレ、多目的トイレ、廊下、会議室、テストキッチン、見学コーナー、災害用備蓄倉庫 等
	事業者 専用部分	事務室、機械室、電気室、ボイラー室 等
給食 エリア	汚染 作業区域	【検収・下処理ゾーン】 荷受室、検収室、野菜前処理室、食品庫・調味料庫、調味料計量室、冷蔵室、冷凍室、野菜・果物下処理室、肉・魚・卵下処理室、容器・器具・運搬用カート等洗浄室、ゴミ庫、油庫 等 【洗浄ゾーン】 食器具・食缶等（コンテナ）回収前室、洗浄室、残渣庫、重汚染物洗浄室 等
	非汚染 作業区域	【調理ゾーン】 野菜等上処理室、果実類切裁室、添加物室、手作り準備室、揚物・焼物・蒸し物調理室、煮炊き調理室、和え物調理室、食物アレルギー専用調理室、容器・器具等洗浄室 等 【配送・コンテナプールゾーン】 配送前室、コンテナ室 等
	その他の区域	休憩室、食堂、配膳室、洗濯・乾燥室、汚染作業区域前室、非汚染作業区域前室、調理員用トイレ、調理員用更衣室、倉庫、配送車運転手控室 等

表 4-16：主要諸室の概要

一般エリア		
市専用部分	職員用事務室	●職員が事務を執る居室で、事業者用事務室とは別とする ●来客への対応に使用
	職員用更衣室	●事務室と別に、男女別に更衣用のスペース
	職員用トイレ	●職員が使用
	倉庫	●職員が利用する文書及び物品を保管する室
共用部分	玄関	●来客の動線を考慮した配置・規模
	来客用トイレ	●来客が使用
	多目的トイレ	●オストメイト、ユニバーサルベッドなどを設置
	会議室	●会議、試食会等に使用する
	テストキッチン	●献立研究、調理実習等に使用し、職員を対象
	見学コーナー	●煮炊き調理室等、主たる調理室の作業風景を見学できるコーナー
	災害用備蓄倉庫	●市が調達する非常食、災害用備蓄食材及び移動式回転釜、おにぎり製造機等を保管できる広さを確保 ●外部からのアクセス性や動線に配慮し、台車等が容易に出入りできる構造
倉庫	●一般エリアに必要な物品等を保管するための倉庫	
事業者専用部分	事務室	●事業者が事務を執る居室
	機械室・電気室・ボイラー室	●必要な設備を設置する室
	倉庫	●事業者が必要な物品等を保管するための倉庫
その他付帯設備	ごみ置場	●廃棄物及び資源物を保管する庫
	残渣回収車駐車スペース	●残渣回収時に、配送回収車両等の動線に支障のないように計画する
給食エリア		
検収・下処理ゾーン	荷受室	●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
	検収室	●搬入された食材を検収し、専用容器に移し替える室
	食品庫・調味料庫	●調味料・乾物類等を保管・保存する室 ●食材ごとに適切な温度・湿度で保管・保存する ●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
	調味料計量室	●食品庫・調味料庫から取り出した調味料を計量する
	冷蔵室	●検収し専用容器に移し替えた食材ごとに適温で冷蔵保管する ●肉・魚類冷蔵室、野菜・果物等冷蔵室、前日処理冷蔵室に区分されている
	冷凍室	●検収し専用容器に移し替えた食材毎に適温で冷凍保管する ●肉・魚類冷凍室と野菜・果物等冷凍室、加工食品冷凍室に区分されている
	野菜前処理室	●野菜の泥を落とし、じゃがいもやにんじん等の皮を剥くための室 ●前日納品された野菜等を保管できるプレハブ式冷蔵室を設置
	野菜・果物下処理室	●根菜類、野菜類、果実類その他こんにゃく、豆腐類など加工品の洗浄及び海藻・乾物等の水戻しをする室

		<ul style="list-style-type: none"> ●複数献立に使用する食材が下処理予定時間内に洗浄できるよう、4槽シンクのラインが設備されている
	肉・魚・卵下処理室	<ul style="list-style-type: none"> ●揚物機、スチームコンベクションオーブン等で調理する食材を下処理するための室 ●肉・魚類の下処理スペースと割卵作業専用のスペースを分けて設け、割卵するための所要の仕様・設備が整えられている
	容器・器具・運搬用カート等洗浄室	<ul style="list-style-type: none"> ●荷受・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
	ゴミ庫	<ul style="list-style-type: none"> ●荷受・検収・下処理ゾーンで発生した包装材や空き缶等を一時保管する ●床面は水洗いできる構造とし、排水が他の諸室に流し込まない構造となっている
	油庫	<ul style="list-style-type: none"> ●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 ●新油・廃油と室が別にある
調理ゾーン	野菜等上処理室	<ul style="list-style-type: none"> ●野菜類を切裁、仕分けし、各調理室に送るための室
	果実類切裁室	<ul style="list-style-type: none"> ●果実類を切裁し、仕分けをするための室
	添加物室	<ul style="list-style-type: none"> ●添加物(ジャム、味付け小魚等)、冷凍デザート、冷蔵品(チーズ等)を数える室
	手作り準備室	<ul style="list-style-type: none"> ●手作り給食を提供するための食材の調理・加工を行う室
	揚物・焼物・蒸し物調理室	<ul style="list-style-type: none"> ●揚物・焼物・蒸し物の調理を行い、配缶する室 ●他の調理室との明確な区分がされている
	煮炊き調理室	<ul style="list-style-type: none"> ●煮物・炒め物・ゆで物等の調理を行い、配缶する室 ●調理、配缶を同時に行える広さを備える ●他の調理室との明確な区分がされている
	和え物調理室	<ul style="list-style-type: none"> ●煮炊き調理室等で加熱し、真空冷却機で冷却した食材を和え、配缶するための室 ●調理と配缶を同時に行える広さを備える ●他の調理室との明確な区分がされている
	食物アレルギー専用調理室	<ul style="list-style-type: none"> ●食物アレルギー対応食が調理できる専用の調理室 ●アレルギー混入・誤配の防止に配慮した仕様である
	容器・器具等洗浄室	<ul style="list-style-type: none"> ●調理ゾーンで使用した容器・器具等の洗浄を行うための室
回収・洗浄ゾーン	食器具・食缶等(コンテナ)回収前室	<ul style="list-style-type: none"> ●配送車両からコンテナを搬入するための室 ●外部からの虫・砂塵等の侵入を防止するドッグシェルターが設置されている
	洗浄室	<ul style="list-style-type: none"> ●食器、食缶、コンテナ等を洗浄するための室 ●回収した残食を学校及びおかずごとに計量するための仕様となっている ●十分なコンテナ滞留スペースを設ける
	残渣庫	<ul style="list-style-type: none"> ●厨芥脱水機による減量化を行い、一時保管するための室 ●床面は水洗いできる構造とし、排水が他の諸室に流し込まない構造となっている
配送・コンテナプールゾーン	配送前室	<ul style="list-style-type: none"> ●配送車両へコンテナを搬入するための室 ●外部からの虫・砂塵等の進入を防止するドッグシェルターが設置されている
	コンテナ室	<ul style="list-style-type: none"> ●各調理室で調理品を配缶した食缶をコンテナに積込み、配送前室に送るための室 ●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
その他の 区域	汚染作業区域前室	<ul style="list-style-type: none"> ●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
	非汚染作業区域前室	<ul style="list-style-type: none"> ●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 ●非汚染作業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
	休憩室	<ul style="list-style-type: none"> ●職員が利用する室 ●男女比の変動に合わせ、男女の休憩室の広さを調整する間仕切り変更の工事等が容易に行える
	食堂	●調理員が食事をする室
	配膳室	●食堂に隣接しており、湯沸、配膳ができる室
	調理員用トイレ	<ul style="list-style-type: none"> ●給食エリアへの出入口並びに調理員用更衣室に近接している ●用便前に調理衣を脱ぐことができるよう個別に脱衣スペース及び脱衣掛け等が設けられている
	調理員用更衣室	<ul style="list-style-type: none"> ●調理員が着替えを行う室 ●男女比の変動に合わせて更衣室の広さを調整できるように間仕切りの変更工事が容易に行える
	倉庫	●給食エリアに必要な倉庫であり、予備食器等の保管スペースも配慮されている
	配送車運転手控室	<ul style="list-style-type: none"> ●配送車両運転手を使用する控え室 ●トイレ、流し台、吊戸棚等、控室に必要な機能が設置されている
洗濯・乾燥室	●給食エリアに出入りする調理員等が使用したエプロン・白衣等調理用品を洗濯・乾燥する室	

(3) 仕上げ計画

① 全般

- ・周辺環境と調和した建物ボリューム、外観及び色彩を計画し維持管理にも留意した施設とする。
- ・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よう配慮した施設とする。また、将来的な調理設備等の更新に配慮した施設とする。
- ・仕上げには変形追従性の高い材料を用い、構造体の振動やひずみ等によるひび割れが入りにくいよう配慮する。
- ・使用材料は、「学校環境衛生基準」に準拠し、健康等に十分配慮し、ホルムアルデヒドや揮発性有機化合物等の化学物質の削減に努めるとともに、建設時における環境汚染防止に配慮する。

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・配送・回収口にはシャッターを設け、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、防滑で清掃が容易に行える、塗床構造以上とする。
- ・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。
- ・給食エリアの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、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。
- ・緩衝帯を設けるなど、周辺住宅の住環境へ配慮する。
- ・整備候補地周辺の道路整備計画にあわせ、出入り口や車両動線を計画する。

② 建物敷地境界

- ・出入口には、門扉を設置する。
- ・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。

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。
- ・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 台以上の駐車場、配送車両 7 台以上及び大型バス 1 台分の駐車スペースを確保する。また、調理員の利用を基本とする駐輪場を計画する。なお、配送車両用駐車場は、荷受口の業務中の停車スペースと兼用しない。
- ・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。
- ・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。

- ・貯留設備や浸透性の舗装、浸透側溝、浸透柵等を使用するなど雨水流出量の制御を図る。

④ 給水設備

- ・給水取出しについては、既設水道管に対し、無理のない計画（位置）とする。
- ・給水方式は受水槽＋加圧ポンプ給水方式とする。
- ・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。
- ・雨水流出抑制施設を設置し、流出抑制を図った計画とする。
- ・雨水流出抑制施設は、敷地利用上の制約とならない位置に設置する。

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

- ・道路その他の公共の場所から公衆によって容易に望見される位置に敷地面積の5%以上の緑地を設置する。
- ・緑地は、住宅地域への緩衝帯としての役割を持たせるため、敷地特性を踏まえ設置する。
- ・メンテナンス性、害虫等の発生、清掃性に配慮した植栽選定を行う。
- ・生物多様性の保全に配慮し、可能な限り地域の在来種を選定する。

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。

⑨ 屋外照明

- ・災害時の避難誘導が可能な計画とするとともに照明による近隣に及ぼす影響の最小化を図る。
- ・点灯制御方式は、自動点滅及び時間点滅が可能な方式とする。

⑩ 防火水槽

- ・「岡崎市開発行為に係る消防水利の指導基準」に基づき、敷地内に防火水槽を設置する。

4-7 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の考え方に基づき、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。この他、将来の人手不足への対応や業務効率化の観点から、自動化の仕組みや機器を費用対効果を踏まえて積極的に導入する。

- ① ドライシステムの導入
- ② 病原微生物の増殖と汚染防止
- ③ 温度と時間の管理及び記録
- ④ 洗浄・清掃が簡便な構造
- ⑤ ほこり・ごみ溜りの防止
- ⑥ 虫・鼠等の侵入防止

(2) 調理設備の仕様

確実な2時間喫食の実施と、多様な献立を提供するため、複数献立に対応した仕様の設備、備品等を整備する。

(3) 自動化や省力化による業務効率向上

将来的な労働力確保の課題解決や効率的かつ低コストな事業運営を目的に、費用対効果の高い最新設備を導入する。現時点で採用事例の多い食器食缶コンテナ等の自動洗浄システム等の導入が想定される。

4-8 食育のさらなる充実に向けた推進方策

岡崎市では、市民が生涯にわたって健康で豊かな人間性を育むことを目的に食に関する知識と食を選ぶ力を身に付ける「食育」を推進するため平成20年に「岡崎市食育推進計画」を策定し、現在は、図4-9に示す考え方を基本とする第3次計画が運用されている。食育において学校給食が果たすべき役割は大きく、学校給食センターではこれまでに表4-17で示す食育事業を実施するとともに主に東部センターで、児童生徒の施設見学受入れを行っている。



図4-9：岡崎市食育推進計画の体系（一部抜粋）

（出典：第3次岡崎市食育推進計画 平成29年度～平成33年度 岡崎市食育推進会議）

表4-17：学校給食センターにおける食育事業

項目	内容
食に関する指導	栄養教諭による学年に応じた食に関する授業の実施、給食時間における食に関する指導
栄養指導の映像配信	主に給食時間等で視聴する食育動画の配信
学校給食・食育啓発資料発行	教室掲示用資料「みんなの給食」の発行（8月を除く毎月1回）、学校給食資料「けんこう家族」の発行（年1回）、保健所健康増進課との連携による「おかざき健康・食育だより『まめ吉通信』」の発行（年4回）
学校給食メニューコンクールの開催	保健所健康増進課との連携により、児童生徒からテーマを基に地元食材を使用したメニューを募集し、優秀メニューを学校給食で提供する。
リクエストランチの募集	児童生徒が自ら選んだ献立を学校給食で提供する。
親子料理教室開催	学校給食の人気メニューを親子で調理・試食する料理教室を開催
学校給食啓発	給食センター探検隊を始めとする施設見学会や給食戦隊ツクルンジャーショーを開催
調理員学校訪問	栄養教諭と連携し、各学校での給食授業に参加
学校給食試食会	次年度入学児童の保護者や地域の方々を対象に給食試食会を実施
職場体験	中学生の職場体験授業の受入
農業体験	地産地消推進に向けた農業体験イベントを開催

近年、学校においては ICT を活用したオンライン教育が浸透し始めている。学校給食における食育事業においても、食育の推進や財政コスト削減等の効果が期待できる場合は積極的な導入を検討する。

(1) 施設見学

新たに整備される学校給食センターの多くは、2階エリアに見学通路を設けることで施設を訪問した児童生徒が1階の調理エリアを見学できる計画となっている。岡崎市でも東部センターは同様である。しかし、見学通路を設ける場合、建物規模が少なからず増大することで、整備コスト面のデメリットが課題となるが、食育の拠点施設として、児童生徒自らが喫食する給食がどのように出てきているかを学ぶ機会を提供することも重要であり、給食センターに見学機能が必要である。

東部センターが既に見学通路が整備済みであることをふまえ、新たに整備予定の新西部センターにおける見学コーナーの整備方針と同様に、よりコンパクトな見学コーナーとライブカメラなどを活用して作業風景が見られる機能を組み合わせることにより、食育の拠点施設としてサービス水準を維持しながらコストダウンを図ることを目指し、各センターにおける施設見学における整備方針を表4-18のとおり整理する。

表 4-18 : 各センターの施設見学の方針

センター	整備内容
東部	見学通路、見学通路展示品
新西部・新南部	見学コーナー、映像設備

(2) その他

デジタル技術の更なる高度化により充実した食育コンテンツを提供できる可能性があり、新南部センター整備以降も改善を進める。

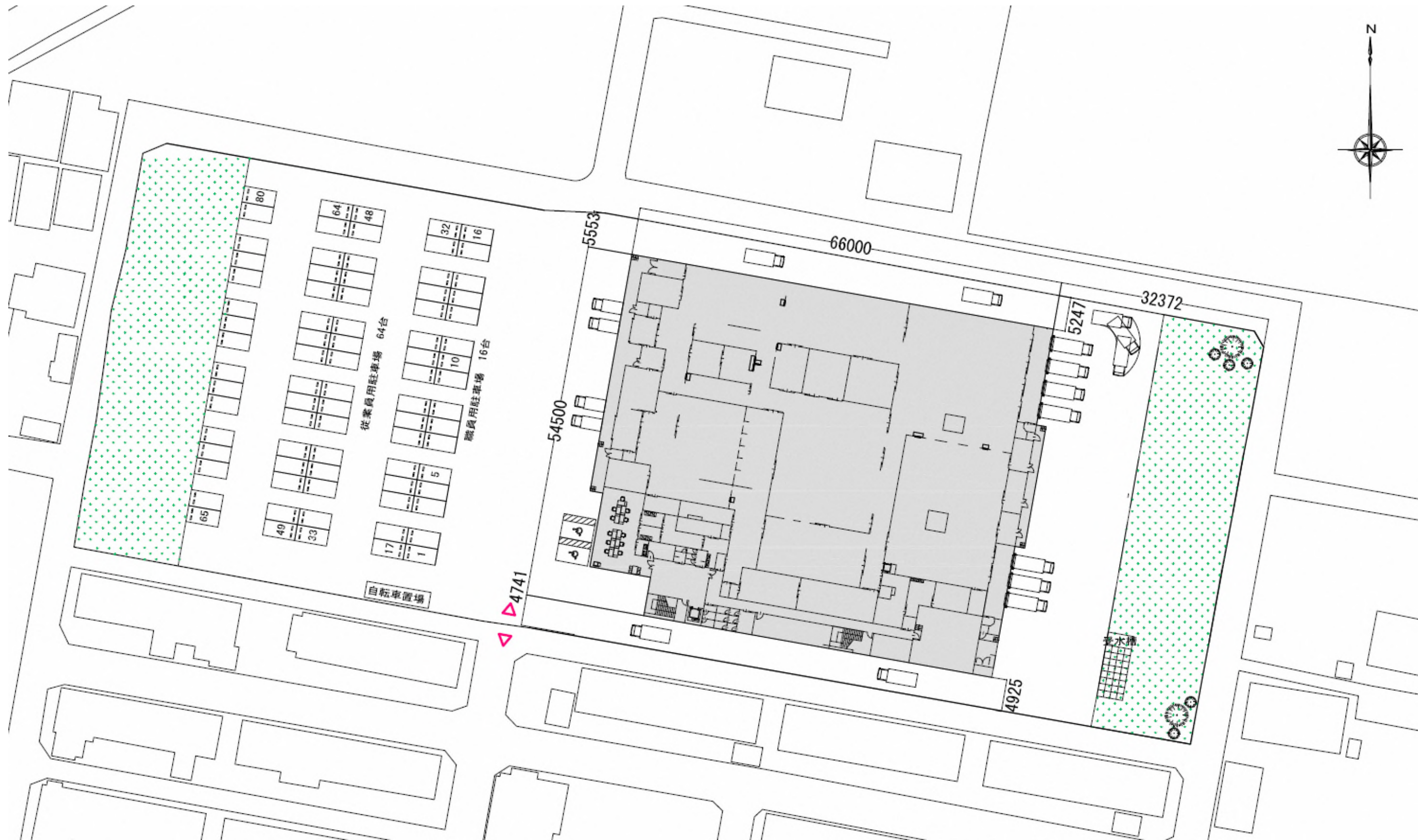
第5章 運營業務等に関する要件

岡崎市の学校給食調理業務は現在、「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。

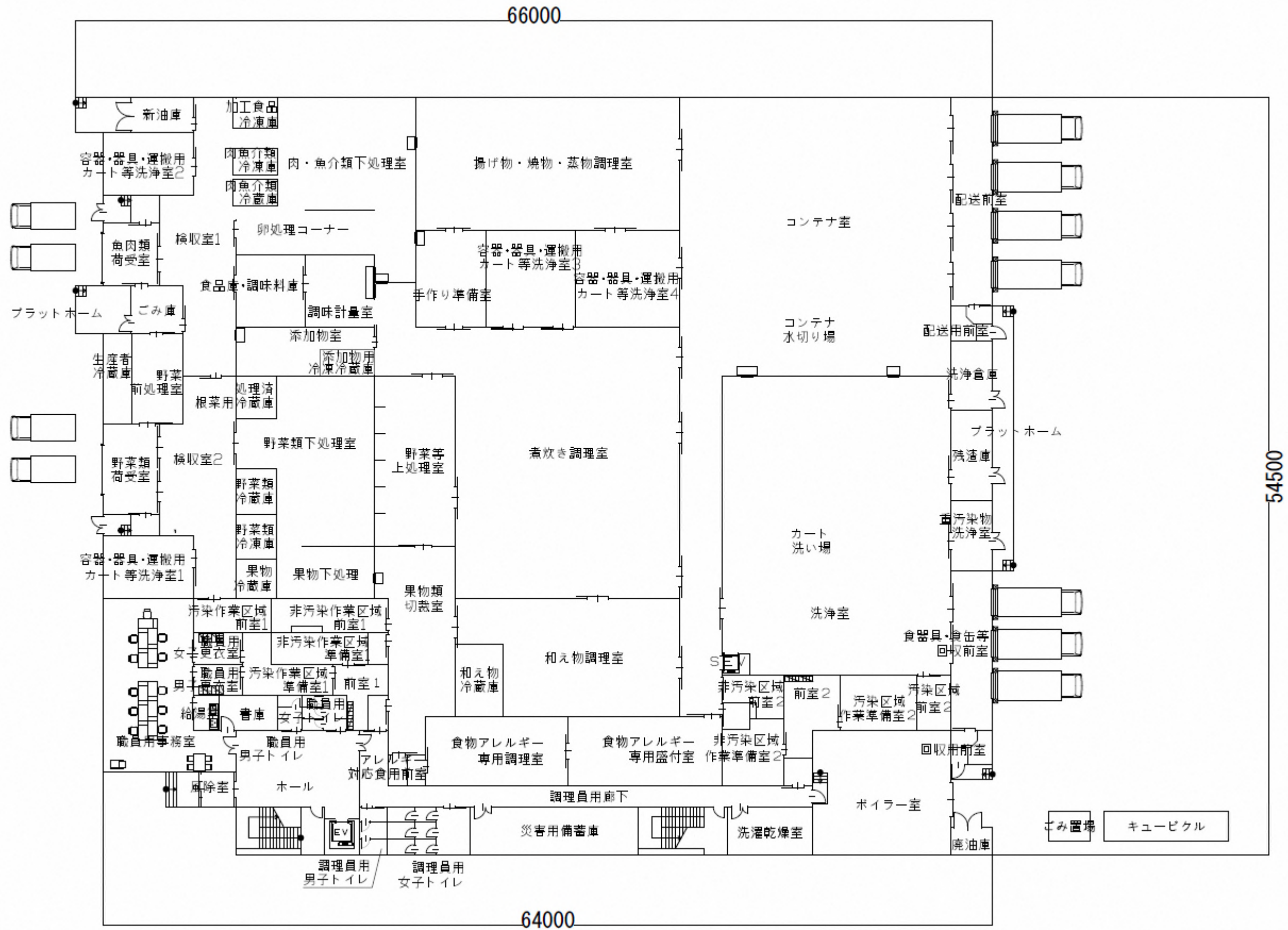
給食協会は開業以来一度も食中毒事故等を起こしておらず適切な衛生管理のもと調理業務を実施するとともに、食育活動にも積極的に取り組み、農林水産省が実施する「第6回食育活動表彰」の消費・安全局長賞を受賞するなど、継続した経営努力がなされている。

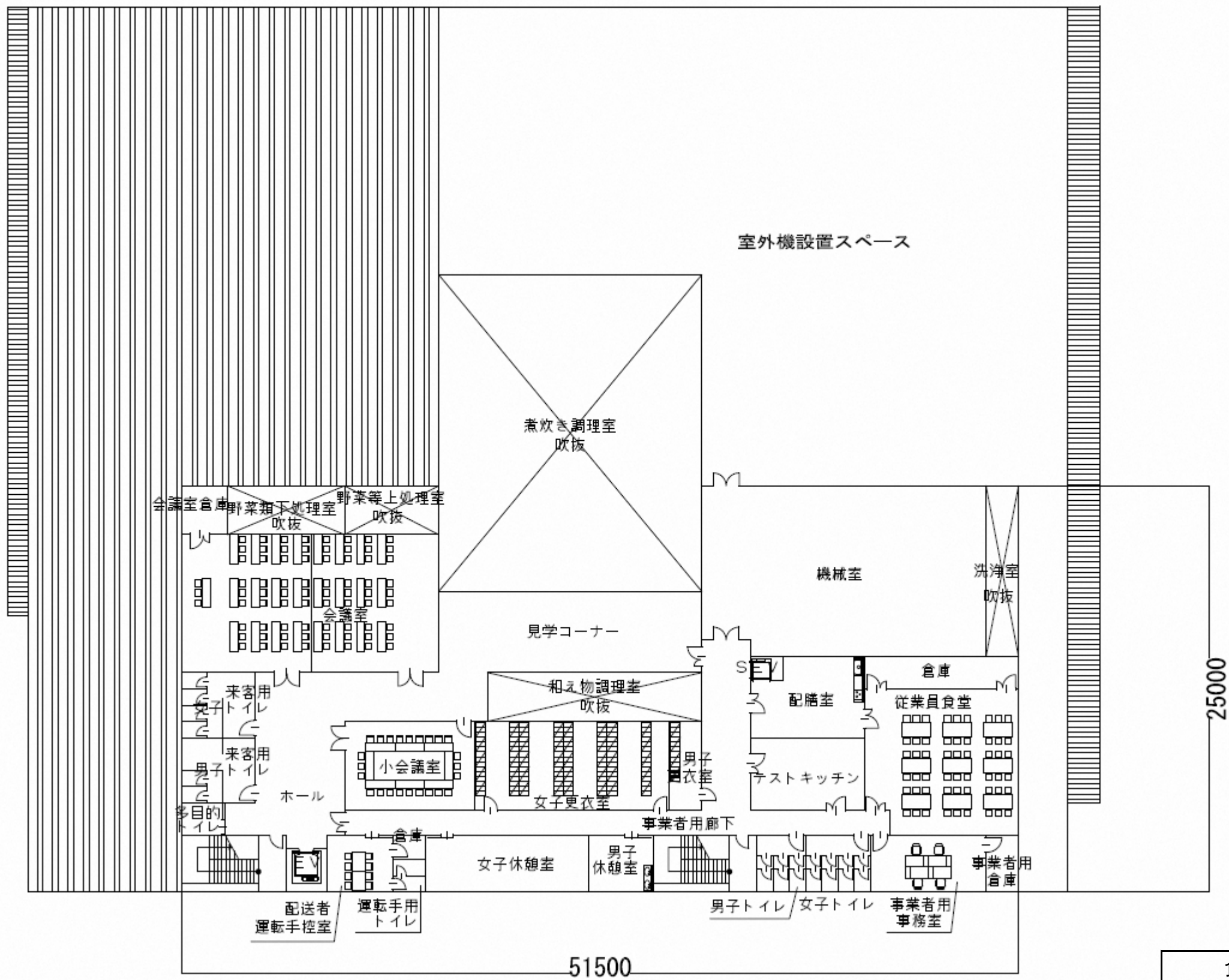
また、岡崎市との人事交流もある市の外郭団体であることから、学校給食事業の実施においては、簡便かつ有効に市との連携が図られるといったメリットもある。今後も市が継続的に経営体制に関与し、責任を持って児童生徒へ学校給食を提供するため、調理業務はこれまでと同様に給食協会への委託を前提とする。

配送業務の主体については、原則として現在と同様、別途委託とする。



配置図





51500

25000

2階平面図

食数	8000食
1F 床面積	3372.23㎡
2F 床面積	1040.08㎡
延べ床面積	4412.31㎡

※プラットホームは含まない

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	
施設整備				
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	学校配膳室改修業務	●	—	現時点では対象校なし
9	配送車両調達業務		●	
10	近隣対応・対策業務	●	—	
開業準備				
11	開業準備業務	●	●	
維持管理				
12	建物維持管理業務	●	—	結露対策を含む
13	建築設備維持管理業務	●	—	
14	調理設備維持管理業務	●	—	
15	外構等維持管理業務	●	—	
16	清掃業務	●	—	
17	警備業務	●	—	
18	長期修繕計画策定業務	●		
運営				
19	日常の検収業務	—	●	
20	検収補助業務	—	●	
21	給食調理業務	—	●	
22	配送及び回収業務	—	●	
23	学校配膳室業務	—	●	
24	残渣等処理業務	—	●	
25	運営備品等更新業務	—	●	
26	配送車両維持管理業務	—	●	
27	運営アドバイザー業務	●	—	
28	食育支援業務	—	●	
29	災害時における支援	●	●	

7-2 概算工事費の算定

他自治体の既往学校給食センター整備事業の工事費や事業者の見積等を参考に、表7-2及び表7-3のとおり概算工事費（税抜）を算出した。

表7-2：設計・建設費等の概算

費目	金額（千円）
事前調査及び関連費	4,500
設計監理費	139,000
造成費	210,000
建設費	2,837,000
小計	2,464,000
建築費	1,145,000
電気設備工事	368,000
空調設備工事	410,000
衛生設備工事	355,000
外構工事	150,000
その他	36,000
共通費	373,000
共通仮設費	90,000
現場管理費	205,000
一般管理費	78,000
計	3,190,500

※用地取得費やインフラ整備費等を除く

表7-3：厨房設備・備品等の概算

費目	金額（千円）
厨房設備及び運営備品等	
調理設備整備費	716,000
食缶調達費	36,000
食器調達費	33,000
その他調理備品調達費	8,000
事務備品費	14,000
計	807,000

第8章 整備スケジュール

現南部センターの老朽化が進行しており、新南部センターは早期の開業が求められる状況である。最短で令和8年2学期の開業を目指し、周辺インフラ整備の進捗を考慮のうえ公募資料の作成、事業者の公募手続きを実施する。

表8-1：事業スケジュール

年度	令和4年	令和5年	令和6年	令和7年	令和8年
基本計画策定	→				
事業手法決定	→				
公募資料作成		→			
事業者選定		→			
周辺インフラ整備	→				
基本設計			→		
実施設計			→		
本体工事				→	
供用開始					→

第9章 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、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、より民間活力の導入範囲（効果）が大きいPFI（BTM）を基本とする。

事業手法	運営主体は給食協会			
	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"> ・岡崎市立小中学校空調設備整備事業 ・岡崎市新西部学校給食センター
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	岡崎市、民間事業者（割賦分に限る）
財政負担の平準化	不可	不可	不可	可能 (割賦分に限る)
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	○ 基本契約等複数の契約締結が必要	◎ <ul style="list-style-type: none"> ・SPCへ指示命令系統が一本化される（調理・配送業務除く） ・事業期間を通じた不具合はSPCへ一括リスク移転
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	○ 契約書が複数（建設請負契約、管理委託契約等）必要	◎ 契約は事業契約に一本化される (※調理業務、配送業務委託は別途契約)

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) 都市計画法（昭和 43 年 法律第 100 号）
- (7) 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）
- (8) 消防法（昭和 23 年 法律第 186 号）
- (9) 水道法（昭和 32 年 法律第 177 号）
- (10) 下水道法（昭和 33 年 法律第 79 号）
- (11) 水質汚濁防止法（昭和 45 年 法律第 138 号）
- (12) 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）
- (13) 大気汚染防止法（昭和 43 年 法律第 97 号）
- (14) 騒音規制法（昭和 43 年 法律第 98 号）
- (15) 警備業法（昭和 47 年 法律第 117 号）
- (16) 振動規制法（昭和 51 年 法律第 64 号）
- (17) 労働安全衛生法（昭和 47 年 法律第 57 号）
- (18) 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）
- (19) 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）
- (20) 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）
- (21) 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）
- (22) 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）
- (23) 駐車場法（昭和 32 年 法律第 106 号）
- (24) 愛知県建築基準条例（昭和 39 年 愛知県条例第 49 号）
- (25) 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）
- (26) 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方法及び実施に関する条例（平成 29 年 岡崎市条例第 18 号）
- (27) 岡崎市開発行為の許可等に関する条例（平成 28 年 条例第 63 号）
- (28) 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。

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

築年数が経過している西部学校給食センターについて、喫緊に建替えの必要性があることから、新西部学校給食センター建設に当たり、事業予定地の敷地条件、施設整備条件や運營業務等に関する要件などを洗い出すとともに、学校給食における基本コンセプトを策定し、これら基本コンセプトに沿った施設整備となるよう検討を重ねた整備計画書である。

事業用地の候補となった敷地は、矢作川の浸水エリアに指定されており、巨大地震等での液状化リスクも予想されている。岡崎市内においても比較的軟弱な地盤であることから、建物の基礎構造等については、特に配慮が必要であった。

また、将来の人口減少に伴い、他の3学校給食センターとの調理能力も踏まえ、2時間喫食が遵守できるよう、配送校の組替えも検討した。

施設計画では、社会性、環境保全性、安全性、機能性、経済性、災害リスク等を重視し、諸室の計画を立て、ワーキンググループで洗い出された調理設備の問題点を解消するため、詳細に必要な条件を計画した。

その上で、概算工事費を算定し、整備スケジュールを立て、採用可能性のある事業手法を決定した。