

1 学校給食施設の整備について

本市では、小学校給食について、昭和 49 年に北部学校給食センター、昭和 55 年に南部学校給食センターを開設し、共同調理場方式で提供してきた。

その後、平成 9 年に文部科学省（旧文部省）が「学校給食衛生管理基準」を定めたことや、教育効果が期待できることから、平成 11 年度に小学校を共同調理場方式から単独調理場方式に移行することを決め、平成 13 年 5 月に上荻野小学校に最初の単独調理場を開設して以降、現在、小学校 23 校中 17 校に単独調理場を設置している。

一方、中学校給食については、市民要望が高まる中、北部学校給食センターを活用して、平成 19 年度から全 13 校に完全給食を共同調理場方式で提供している。

しかし、既存の共同調理場は老朽化が進んでいることから、建て替えが喫緊の課題であるため、将来の児童数の減少、小学校単独調理場未整備校の状況、安心して安全な給食を継続的に提供するための施設整備など、様々な視点から検討し、平成 28 年 4 月に「厚木市学校給食施設の整備方針」を策定した。

この方針では、施設整備について次のとおり 3 段階に分けて行うこととしているが、ここでは第 1 段階である（仮称）厚木市学校給食センターの建設に向けて整備計画を策定するものである。

なお、整備に当たっては、単独調理場と同様に手作りを基本とし、これまでの共同調理場では対応できなかった食物アレルギー（除去食）や米飯給食への対応など、より質の高い給食サービスの提供を目指すものである。

○ 第 1 段階

（仮称）厚木市学校給食センターの建設

新たな場所に、市内全中学校 13 校を担う新学校給食センターを建設する。

○ 第 2 段階（第 1 段階終了後）

小学校単独調理場未整備校をミニセンター（親子方式）で整備

給食施設整備事業の早期実現を目指し、小学校単独調理場未整備校 6 校について、ミニセンター（親子方式）として整備を行う。

○ 第 3 段階（第 2 段階終了後）

既存の小学校単独調理場をミニセンター（親子方式）へ移行

将来の児童数が減少傾向であることから、既存の小学校単独調理場で、食数が少なくなる学校は、ミニセンター（親子方式）に移行して整備する。

2 (仮称)厚木市学校給食センターの施設の特徴

(1) 施設規模

市内全 13 中学校の生徒数の将来推計を基に、小学校単独調理場における事故の発生等にも備えた施設規模とする。

* 1 日当たり 最大 7,000 食

* 延床面積 おおむね 3,500 ㎡

(2) 献立

献立はリスク分散のため、2 コース制とする。

(3) 衛生管理

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する。

学校給食衛生管理基準に適合した施設とは

- * 調理場内を汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域に部屋単位で区分する。
- * 調理場の床及び厨房設備はドライシステムを導入する。
- * 調理場内は、温度 25℃以下、湿度は 80%以下に保つよう空調設備を設ける。

(4) 厨房機器・設備

最新の厨房機器を導入し、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した栄養のバランスのとれた給食が提供できる施設を整備する。

(5) 炊飯設備

本市は、食育の観点から米飯給食を推進しているため、単独調理場と同様に、炊飯設備を整備する。

(6) 食物アレルギーへの対応

食物アレルギー対応食専用の部屋や調理機器などを設置し、安心して楽しく給食を食べることができるよう、可能な範囲で食物アレルギー対応食（除去食）の提供ができる施設とする。

(7) 防災機能

災害時には、避難された方の応急給食施設として位置付けられていることから、災害時に炊き出し物資を確保できるスペースを設けるなど、防災機能を備えた施設とする。

また、災害時にも施設を使用できるように、貯水槽を設置するとともに、熱源は蒸気ボイラー式・ガス式を併用して整備する。

(8) 環境への配慮

野菜くず等の資源化の検討や、洗剤については原則石けんを使用するなど、環境への配慮を実施する。

また、環境負荷低減等のため太陽光発電を導入する。

3 食育の取組

学校給食は、生徒の健康増進と体格・体位の向上を図るだけでなく、望ましい食習慣を身に付けるために生きた教材として活用する。

- (1) 地場農産物を学校給食の食材として使用することや、郷土料理を取り入れた給食を提供し、食に対する関心を高める。
- (2) 栄養教諭等が各学校を訪問し、給食時間、授業の中で献立のねらいや食材についてなど、食に関する指導を図る。
- (3) 給食の調理の様子を身近に見ることができるように、施設内に見学コースを確保する。また、展示コーナーを設けるなど、施設内での食育環境を充実する。

4 諸室について

諸室の構成としては、給食エリア、事務エリア、その他と大きく3つの区分とする。

さらに、給食エリアは、汚染作業区域（荷受室、下処理室、検収室など）と非汚染作業区域（炊飯コーナー、調理室、食物アレルギー専用室など）に分ける。

事務エリアについては、一般エリア（事務室、会議室など）と職員調理員エリア（休憩室、更衣室など）に分ける。

区分		諸室	
施設全体	給食エリア	汚染作業区域	荷受室、下処理室、検収室、洗浄室など
		非汚染作業区域	炊飯コーナー、調理室、食物アレルギー専用室など
	事務エリア	一般エリア	事務室、会議室、見学通路など
		職員調理員エリア	休憩室、更衣室など
	その他	機械室、エレベーター、清掃器具庫、運転手控室など	

- ※ 汚染区域・非汚染区域とは。（文部科学省「学校給食衛生管理基準」による。）
調理済み食品への菌等の乗り移りを防ぐためには、汚染区域と非汚染区域を明確に区分する必要がある。
汚染区域は、泥やほこりが付着している食材を扱う部屋など、菌等が付いているものを取り扱う区域。
非汚染区域は、調理や炊飯を行う部屋など、菌等を持ち込まない区域。
また、汚染区域と非汚染区域で床の色を変え、区域の境には前室を設けるなど汚染されないよう措置を講じる必要がある。

5 用地について

厚木市洪水ハザードマップにおける浸水想定区域外であること、騒音等で候補地周辺に与える影響が少ないこと、市内全13校に25分以内で配送が可能であることなどから三田地内を選定した。候補地の内容は次のとおりである。

- | | |
|----------|--------------------|
| (1) 所在地 | 厚木市三田地内 |
| (2) 敷地面積 | 約6,000㎡ |
| (3) 用途地域 | 市街化調整区域 |
| (4) 配送条件 | 市内全13中学校に25分以内で配送可 |
| (5) 災害対策 | 浸水想定区域の範囲外 |

6 整備手法について

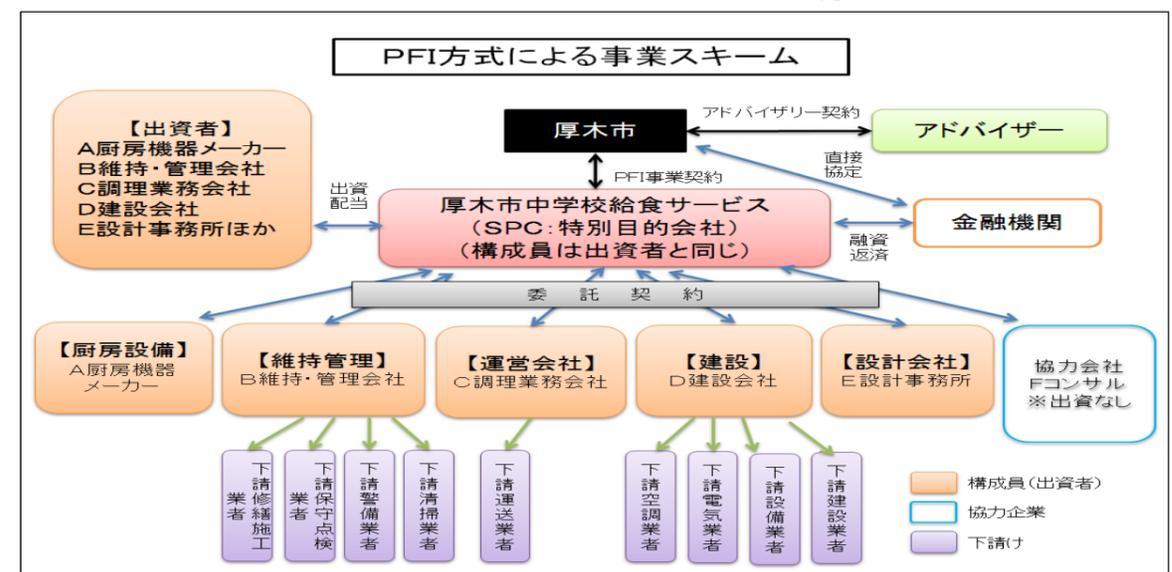
新たな学校給食センターの整備については、PFI手法(Private Finance Initiative)を導入する。

平成11年7月に「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）」が制定され、「厚木市PFI導入基本方針」に基づき、平成28年度にPFI導入可能性調査を実施した。

その結果、従来手法とPFI手法（BTO方式）を比較したところ、PFI手法の方がコストの削減（VFM）が図られるという報告が得られたことから、新たな学校給食センターはPFI手法（BTO方式）で整備を行うものとする。

※1 BTO方式 … 民間が自ら資金調達を行い、施設を建設（Build）した後、施設の所有権を公共に移転（Transfer）し、施設の管理運営（Operate）を行う事業方式

※2 VFM … 公共資金の最も効果的な運用のこと。（Value For Money）
「同一のコストであれば、より質の高いサービスを提供すること、又は「同一のサービスであれば、より低いコストで提供すること。」



(注) 調理業務については、運営会社が行うが、献立作成、食材の選定及び購入については従来どおり市が行う。

7 整備スケジュール

整備スケジュールは次のとおりである。

- 平成 29 年度
 - ・ 整備計画の策定
 - ・ 用地の境界確認及び測量等
- 平成 30 年度
 - ・ 用地の交渉
 - ・ P F I 事業に向けた事務手続
- 平成 31 年度
 - ・ 用地の取得
 - ・ 埋蔵文化財の試掘調査
 - ・ P F I 法による特別目的会社（以下「P F I 事業者」という。）の募集
- 平成 32 年度
 - ・ P F I 事業者の選定
 - ・ P F I 事業の契約締結
- 平成 33 年度
 - ・ 学校給食センターの設計・建設
- 平成 34 年度
 - ・ 学校給食センターの建設
 - ・ 完成及び開設（平成 34 年度中期）

※ 整備スケジュールについては、各業務の進捗状況等により変更となる場合がある。