

桐生市新学校給食中央共同調理場 整備基本計画

平成30年2月

桐生市教育委員会

学校給食中央共同調理場

【整備の必要性】

桐生市学校給食中央共同調理場は、昭和44年に建築され旧桐生市全域の学校給食の調理、洗浄及び配送業務を行ってきました。しかしながら、築48年を経過した施設・設備は老朽化し、学校給食衛生管理基準に一部準拠していない施設となっています。

このようなことから、より安全で安心な学校給食を安定的に提供していくためには早急に学校給食中央共同調理場の更新を図らなければならないと考えています。

【整備に関する基本理念】

学校給食法第2条に規定されている「学校給食の目標」を達成し、本市の将来を担う児童生徒に学校給食を安定的に提供していくため、整備に関する3つの基本理念を次のとおり示します。

- ◎安全で安心な学校給食の提供
- ◎衛生管理基準に基づいた安全衛生管理の徹底
- ◎効率的かつ適正な運営

【整備の基本方針】

学校給食は、単に健全な心身を作るための栄養源であるだけでなく、食に関する様々な知識を総合的に学ぶことができる「生きた教材」であることが望まれています。

新中央共同調理場は、学校給食の拠点施設として、学校給食衛生管理基準に沿った給食の提供と、食育のさらなる推進を実現できる施設とします。

また、桐生市公共施設等総合管理計画の基本理念である、施設の総量縮小、規模・機能の適正化を実現するため、将来的に新里・黒保根共同調理場を統合し、効率的な運営を図っていきたいと考えています。

新中央共同調理場は、整備に関する基本理念に基づき、以下の基本方針に則り施設を整備します。

- (1) 学校給食衛生管理基準に対応した施設
- (2) 食育推進（食の指導）の拠点施設
- (3) 給食の安全安心を守る施設
- (4) 桐生市の地域防災計画と連携した施設
- (5) 民間活力を効率的に活用する施設
- (6) 環境先進都市将来構想に合致した施設
- (7) 共同調理場方式の施設

I 現共同調理場

1. 共同調理場の概要（平成29年5月1日現在）

名称	中央共同調理場	新里共同調理場	黒保根共同調理場
所在地（桐生市）	美原町 5-19	新里町山上 867-1	黒保根町水沼 465-1
敷地面積	7,050㎡	5,597㎡	1,058㎡
建物面積	3,993㎡	993㎡	258㎡
構造	鉄筋コンクリート造 一部2階建て	鉄骨造2階建て	鉄骨造平屋建て
建設年 （床システム）	昭和44年(1969) (ウエット・ドライ運用)	平成12年(2000) (ドライ)	平成5年(1993) (ドライ)
耐震性	低い	新耐震基準	新耐震基準
処理能力（最高）	12,000食	2,000食	300食
給食提供数（H29）	6,995食	1,443食	107食
配送校数	22校7園 (小13、中8、幼7、特1)	4校 (小3、中1)	2校 (小1、中1)
調理人員（調理+配送）	68名	14名	4名

2. 今後の給食数の推移

給食数（平成29年5月1日現在）		H30以降想定数（※）					
調理場	食数	H30 (2018)	H31 (2019)	H32 (2020)	H33 (2021)	H34 (2022)	H35 (2023)
中央共同調理場	6,995食/日	6,805	6,350	6,200	5,920	5,800	5,600
新里共同調理場	1,443食/日	1,435	1,420	1,400	1,390	1,370	1,360
黒保根共同調理場	107食/日	101	90	85	80	70	65
市全体	8,545食/日	8,341	7,860	7,685	7,390	7,240	7,025

※0～5歳人口と児童生徒数から独自推計した概算数

3. 現状の中央共同調理場の課題

（1）耐震性の低さ

- ・現行の耐震基準を下回るため、第2次診断の必要性あり。

（2）施設・設備の老朽化

- ・調理場棟の屋根・壁・床などの腐食や劣化。調理機器や設備等の老朽化。

（3）学校給食衛生管理基準を満たしていない施設

- ・現施設で衛生管理基準に準拠していない箇所を有している。

（4）手狭な調理スペース

- ・衛生管理基準の改正により、作業区域が明確化し、シンクや保管庫等の増設や各作業エリアが拡大したために調理場内の作業スペースが手狭な状態。

（5）食育や食物アレルギーに対応できていない施設

- ・食育を推進するために指導場所などが不十分。
- ・アレルギー代替食調理専用スペースが未設置。

II 新中央共同調理場

1. 整備の基本的な考え方

- ①文部科学省の「学校給食衛生管理規準」を遵守し、高度な衛生管理に考慮した施設整備を行います。
- ②桐生市公共施設等総合管理計画の基本理念に基づき、施設総量の縮小、施設規模・機能の適正化を実現するため、今回の整備で黒保根共同調理場を統合し、将来的には新里共同調理場も統合するものとします。
- ③不審者による外部からの進入防止や監視のための設備、警備システムなどに十分な防犯対策を講じた施設とし、市民に対して安全安心な施設として整備を行います。

2. 整備の概要

(1) 整備予定地

<整備候補地となる条件等>

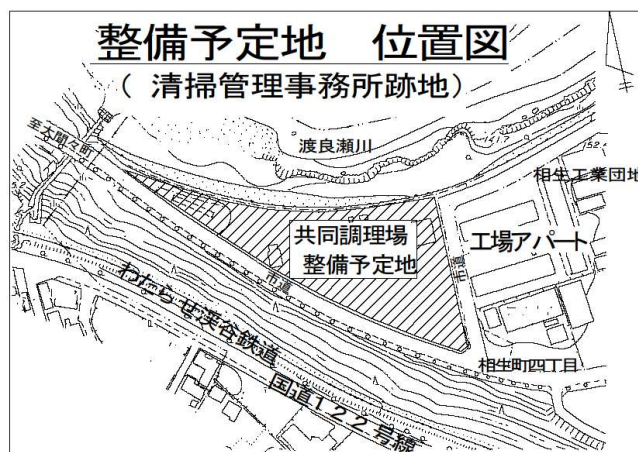
整備候補地については、次の条件に配慮して検討しました。

- ①用途地域が工業専用、工業、準工業地域であること。(法令)
- ②市有地であり、最低必要面積が約8,000㎡確保できること。
- ③電気、ガス、上下水道等のインフラが整備されていること。
- ④主要幹線が隣接していること。
- ⑤近隣が住宅街でないことが望ましい。

<整備予定地について>

◎上記の条件で、桐生市相生町4丁目地内の清掃管理事務所跡地を選定した。

項 目		内 容
所 在		桐生市相生町4丁目333-1
敷地面積		約8,000㎡
用途地域		工業専用地域(容積率200%、建ぺい率60%) 区画整理事業整備済区域
インフラ	水道	市道に水道管布設済
	下水道	市道に汚水・雨水管布設済
	ガス	市道にガス管布設済



整備予定地選定理由

整備予定地は、工業専用地域であり、共同調理場の整備に関する法令関係、インフラ整備も特に問題は無く、周辺対策にも特に問題は見当たりません。付近に幹線道路もあり給食配送にも問題はありませぬ。将来的には、桐生市の学校全体の共同調理場となることを踏まえ、学校全体の中央となることから整備可能な予定地として最適と判断し、選定しました。

(2) 施設内容及び調理能力規模

<調理場方式>

一元的な管理が可能であり、整備事業費及び管理運営費の軽減が図ることができる**共同調理場方式**により整備します。

<施設の規模>

新調理場の開設予定時期の2021年（平成33年）に想定される食数を基準とし、一日当たり**最大で6,000食**が提供できる調理場を整備します。

(3) 施設の衛生管理計画

文部科学省「学校給食衛生管理基準」、厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守した施設とします。

- ①食材の搬入から調理・搬出までの食品及び給食調理の作業動線が一方向になるようにレイアウトを行います。
- ②ドライシステムを導入し、水はね等による2次汚染を防止します。
- ③様々な食材の納入時の搬入口を分離します。（魚肉・卵類／野菜・果物類）

3. 給食内容

(1) 献立

<実施方針>

- ①学校給食法第2条に定められた7つの目標に沿って給食を実施します。
- ②献立はリスク分散や食材調達、調理工程等を考慮し2献立とします。
- ③児童生徒にあわせた、学校給食摂取基準を満たせるような献立とします。
- ④献立内容については、現在と同じ1汁2菜を基本とし、主食（米飯又はパン、麺）、副食（3品）牛乳を基本として提供します。
- ⑤できるだけ加工品に頼らず、手作りができるものは手作りで対応します。

(2) 食器

- ①お椀、お皿、どんぶり、カレー皿、トレーなど食育の観点から献立に沿った食器を整備します。
- ②配食時や洗浄時に効率のよい材質を選定します。

(3) 食物アレルギー対応食

- ①「学校における食物アレルギー対応マニュアル」を基に、牛乳代替、卵代替、アレルギー詳細献立表を配布します。
- ②児童生徒に対し、より安全な給食を提供するために、他の献立と完全に分離可能な「専用調理室」を設置し、食物アレルギーに対応します。

項目	概要
整備予定地	桐生市相生町4丁目333-1（清掃管理事務所跡地）
敷地面積	約8,000㎡
用途地域	工業専用地域（容積率200%、建ぺい率60%） 区画整理事業整備済
建物の形状	施設内を調理エリアと事務エリアに完全に区分し、外来者の侵入が容易に出来ないように区画する
建物構造	鉄骨造2階建て（予定）
調理稼働日数	約200日（年間）
供給給食数（最大）	6,000食/日
献立形態	2献立
献立内容	1汁2菜を基本とし、主食（米飯又はパン、麺）、副食（3品）、牛乳を基本として提供する。
アレルギー食の対応	100食程度の専用調理室の設置
必要諸室（事務所）	事務室、会議室、見学エリア等
必要諸室（調理・洗浄室）	学校給食衛生管理基準等を遵守した標準的な諸室を設定
作業環境	ドライシステム
HACCP 対応	文部科学省「学校給食衛生管理基準」、厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」に遵守し、HACCP（※）の概念に基づく徹底した衛生管理とリスク分散を図る施設
調理・洗浄・配送	民間業者へ委託
駐車スペース	公用車、来客、職員、配送トラックで約70台確保

※HACCP（ハサップ）

食品の原料の受け入れから製造・出荷までのすべての工程において、危害の発生を防止するための重要なポイントを継続的に監視、記録するための衛生管理手法で、国連の国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機関(WHO)の合同機関の食品規格委員会から発表された国際的に認められている手法。

4. 概算事業費及び財源

(1) 概算事業費：約20億円

(2) 財源：学校施設環境改善交付金（文部科学省）、合併特例債

5. 整備及び運営方式

新中央共同調理場整備方式については、既存施設の耐震性不足並びに、施設・設備の老朽化が顕著であることから、合併特例債の活用を図り、出来るだけ早期に建設に着手したいと考えているため、市が直接建設する、「従来方式」により行うものとします。

また、新調理場の運営方式については、今までどおり、調理、洗浄、配送業務を業務委託することにより、民間事業者のノウハウを活かし、事業コストの削減や質の高いサービスを提供していきたいと考えております。

6. 整備スケジュール（予定）

平成30年度	建物本体工事設計業務委託業者及び厨房機器業者選定 基本実施設計委託契約
平成31年度	建物本体工事入札 本体工事着工、厨房機器導入に係る契約締結
平成32年度	新調理場調理配送業者選定 新調理場竣工