

## 学校給食共同調理場の老朽化対策について

### 1. 学校給食共同調理場の現状と課題

#### (1) 現状

学校給食共同調理場の現状は次のとおりです。

給食提供開始	昭和54年4月	敷地面積	5,172㎡
年間給食回数	189回	延床面積	1495.28㎡
調理能力	10,000食	土地の用途地域	第二種住居地域
現在提供食数	約5,600食	建物の用途	工場

#### (2) 課題

学校給食共同調理場の課題は次のとおりです。

- ①昭和54年度の開所から37年以上が経過し、施設や設備の改修や更新が必要である。  
\*老朽化の状況については、「別添1」のとおり
- ②平成13年度に実施した耐震診断の結果、I s値が0.58と基準値を満たしていないことから、耐震不足と判定された。
- ③病原性大腸菌（O157）やウイルス性食中毒への対応や食器素材をポリプロピレンから強化磁器食器に変更したことなどにより、新たな食器保管庫などの設備の導入が必要となったため、調理スペースが手狭となっている。
- ④平成21年度に制定された「学校給食衛生管理基準」を満たすためには、床面積の増加が必要なものもあり、現状では全てに対応出来ていない。  
\*現在の施設面積で、学校給食衛生管理基準を満たした施設とした場合、3,000食までの調理能力となる。
- ⑤食育やアレルギー食対応についても、現施設では十分な対応が出来ていない。

### 2. これまでの検討経緯と移設・建替え計画の概要

教育委員会では、これらの課題を解決するために、平成22年度から共同調理場運営委員会や教育委員会、庁内に設置した検討委員会などで「別添2」のとおり検討し、その結果、次のとおり事業を進めることとしました。

#### (1) 移設・建替えについて

- ①建替用地 UR所有の復インター下の準工業地域（面積：7,582㎡）
- ②用地確保 事業用定期借地権設定契約（29年11か月の定期借地）
- ③建替え手法 PFI方式（BTO）
- ④共用開始 平成30年9月1日

#### (2) 施設機能について

- ①施設規模 7,000食対応とする。
- ②衛生管理 学校衛生管理基準に基づき、HACCAPの考えに基づいた施設とするとともにアレルギー対応を検討する。
- ③給食内容 新たな機器の導入により、献立の多様化を図る。  
食缶や配送方法を工夫し、調理時間の確保や保温機能の向上を図る。

- ④食育の推進 調理作業が見学できるよう検討し、食育指導における中心的役割をはたす施設とする。
- ⑤地産・地消 下処理室の整備などを行い、地産・地消の推進を図る。
- ⑥環境配慮 自然エネルギーの活用などを検討し、環境教育も積極的に推進する。
- ⑦災害対応 災害に強い建物とし、万が一の災害時に応急的な炊出し拠点とする。
- ⑧効率的な運営 長寿命で環境負荷の少ない施設とし、調理の作業効率の向上を目指す。

### 3. 学校給食共同調理場の移設・建替えに関する平成27年第1回定例議会での経緯と白井市小中学校PTA連絡協議会の要望

#### (1) 白井市学校給食共同調理場建替え全面見直しに関する陳情

市民の方から議会に対し「白井市学校給食共同調理場建替え全面見直しに関する陳情」が提出され、本会議では趣旨採択となりました。

陳情事項の概要は次のとおりです。

- ①原案を撤回し国交省の示す「既存不適格建設物の増改築、大規模な修繕・模様替えに係る緩和措置」に則り、改修事業で行うように白井市に要請してください。
- ②納税者視点に立ち、市民公募による市民参加の「学校給食共同調理場整備事業委員会(仮称)」の設置を白井市に要請してください。

#### (2) 共同調理場の移設・建替えに関する予算及び条例(案)の否決

陳情が趣旨採択されたことを受け、共同調理場の移設・建替えに関する予算及び条例(案)は否決されました。

なお、議会で議論された概要は次のとおりです。

##### ①事業の再検討について

- ・今まで修繕しながらやってきたのだから、急ぐことはない。立ち止まって見直す。
- ・建築のプロを入れた組織で、再度検討する。
- ・老朽化やアレルギー対策は待ったなし、これ以上施設整備を遅らせるべきではない。
- ・市庁舎では、先延ばしにした結果、二十数億円から40億円を越すまで事業費が増加した。

##### ②市民参加について

- ・市民参加条例に従って、パブリックコメントやアンケートを採るべき。
- ・学校給食運営委員会には市民公募やPTAもおおり、市民参加は機能している。

##### ③自校式の検討について

- ・自校式では、栄養士が1校に1名いることから、アレルギー対応や食育が充実する。
- ・自校式では、食中毒が発生しても、被害は限定的で、災害時においては、炊出しをする際、配送の必要がない。
- ・自校式では、多くの財源が必要である。
- ・自校式は、学校の敷地面積から設置困難な学校がある。

##### ④PFI方式について

- ・途中で再契約が不可能で、事業者に丸投げではないか。
- ・PFI方式は、施設の整備費を民間が調達することから、大きな事業が重なっている時期でも財政に与える影響を最小限に抑えることができる。

(3) 白井市小中学校PTA連絡協議会からの要望

白井市小中学校PTA連絡協議会からは、次のとおり要望書及び署名が提出されました。

①平成27年3月13日 「学校給食共同調理場の移設・建替えについて、現行計画通りに速やかにすすめることに関する要望書」

②平成27年5月7日 「学校給食共同調理場の移設・建替えについて、現行計画通りに速やかに進めることの署名書の提出」

4. 現施設での改修、自校式及び移設・建替えの検証

これまでの経緯を踏まえ、現施設の改修や自校式、更に移設・建替えについて、次のとおり検証を行うこととしました。

検証にあつたては、客観性を確保するため、可能な限り前提条件を揃え、既存の資料から引用することとします。

なお、現施設の増築については、現在地では学校給食衛生管理基準を満たす調理場とするには、敷地面積が狭小であり、かつ第2種住居地域である現在地に、建築基準法上の取扱いが工場となる共同調理場を増築することは、法的にも非常に困難であることから本検証の対象外としました。

また、小中学校敷地内に調理場を整備し、複数の小中学校に給食を配食する親子方式については、広い敷地を必要とし、配送車の導線確保や児童・生徒の安全対策など、整備には多くの課題があります。さらに親子方式は、調理場が建築基準法上の取扱いが工場となることから、多くの学校が住居系の用途地域にある白井市では、学校敷地内に整備することは、法的に非常に困難であり、これらを考慮すると実現は大変難しく、本検証の対象外としました。

前提条件及び引用した資料の一覧は、下表のとおりです。

項目	現施設の改修(案1)	自校式(案2)	移設・建替え(案3・案4)
配食対象校	現在の共同調理場で配食している小中学校12校とする。		
事業期間の 児童・生徒数	平成31年度から平成45年度までの児童・生徒数の推計とする。 *ただし、事業期間は今後の事務の進捗状況により前後します。		
施設面積	現在施設規模	学校給食施設計画の手引 き(注1)	共同調理場建替事業整備 手法検討業務報告書(注3)
施設整備費等	改修計画策定業務(注2)	共同調理場建替事業整備手法検討業務報告書(注3)	
運営費	平成25年度の共同調理 場の決算額	平成25年度の桜台小中 学校給食の決算額	共同調理場建替事業整備 手法検討業務報告書(注3)
施設の特徴	改修計画策定業務(注2)		

\*移設・建替え(案3)は、従来方式で移設・建替えをした場合

\*移設・建替え(案4)は、PFI方式で移設・建替えした場合

注1 電化厨房フォーラム21発行の「学校給食施設計画の手引き」

注2 平成23年度策定した「学校給食共同調理場施設改修計画策定業務」

注3 平成25年度策定した「白井市学校給食共同調理場建替事業整備手法検討業務報告書」

検証結果は次のとおりです。

項目	現施設の改修 (案1)	自校式 (案2)	従来方式での移設・建替え (案3)	PFI方式での移設・建替え (案4)
事業の概要	<ul style="list-style-type: none"> <li>・構造体を残した建物全体の大規模耐震補助改修工事</li> <li>・炊飯機能なし</li> <li>・学校給食衛生管理基準を満たさない</li> <li>・アレルギー調理室未設置</li> <li>・整備内容は次のとおり</li> </ul> 屋根、外壁、内装、設備機器を全面改修、ボイラーは既存使用、厨房機器は新規	<ul style="list-style-type: none"> <li>・現在共同調理場で配食している12校全てに自校式の調理場を整備する。</li> <li>・炊飯機能あり</li> <li>・学校給食衛生管理基準を満たす</li> <li>・アレルギー調理室設置</li> <li>・用地は各校敷地内</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・現在共同調理場で配食している12校に配食する調理場を整備する。</li> <li>・炊飯機能あり</li> <li>・学校給食衛生管理基準を満たす</li> <li>・アレルギー調理室設置</li> <li>・用地は復インター下の準工業地域</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・現在共同調理場で配食している12校に配食する調理場を整備する。</li> <li>・炊飯機能あり</li> <li>・学校給食衛生管理基準を満たす</li> <li>・アレルギー調理室設置</li> <li>・用地は復インター下の準工業地域</li> </ul>
延べ床面積	1,495㎡	12校合算で 5,425㎡	4,100㎡	4,100㎡
施設整備費	1,047百万円	3,847百万円	3,066百万円	2,696百万円
利子	83百万円	312百万円	253百万円	384百万円
PFI関連経費	—	—	—	282百万円
15年間の運営費	2,919百万円	7,126百万円	3,668百万円	3,480百万円
事業費合計	4,049百万円	11,285百万円	6,987百万円	6,842百万円
交付金	122百万円	382百万円	253百万円	253百万円
市負担額	3,927百万円	10,903百万円	6,734百万円	6,589百万円
対応食数	最大6,000食	14校で6,700食	7,000食	7,000食
施設使用可能年数	15年	50年～70年	50年～70年	50年～70年
整備までの期間	設計12か月・工事12か月	年1箇所整備して12年	設計12か月・工事12か月	設計12か月・工事12か月
工事期間中の給食	弁当	既存施設にて対応	既存施設にて対応	既存施設にて対応
厨房機器更新年数	～15年	～15年以降更新	～15年以降更新	～15年以降更新

・延べ床面積、施設整備費及び利子の算出根拠は、参考資料1～2

・交付金の算出根拠は、参考資料3

・15年間の運営費の算出根拠は、参考資料4～7

各方式のメリット・デメリット

項目	現施設の改修 (案1)	自校式 (案2)	従来方式での移設・建替え (案3)	PFI方式での移設・建替え (案4)
整備及び運営	メリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>・運営費が一番安価である。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自校式と比較すると整備費及び運営費は安価となる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・従来方式での移設・建替えと比較して、整備及び運営等を一括発注するため、事業費全体を抑制出来る。</li> <li>・民間資金を活用することにより、財政の平準化が図れる。</li> <li>・民間のノウハウをより施設整備に反映することが出来る。</li> </ul>
	デメリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>・躯体そのものの耐用年数が短い</li> <li>・躯体、数年後建替えが必要となる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各学校に施設を整備し、また栄養士を配置することなどから、整備費及び運営費とも最も高くなる。</li> <li>・敷地面積や校舎等の配置から、敷地を確保出来ない学校がある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・新たに用地を確保する必要がある。</li> <li>・施設整備にあたり、多くの財源が必要である。</li> </ul>
整備期間	メリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>・弁当事業者が確保出来れば早期に対応出来る。</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・建替え用地の確保が出来れば、早期に整備は可能である。</li> </ul>
	デメリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>・工事期間中は、弁当給食が必要である。</li> <li>・厳しい衛生管理基準を満たすことなどが出来る配食可能な弁当事業者の把握が困難である。</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・従来方式での移設・建替えと比較し、1年程度は遅れる。</li> </ul>
安全性	メリット		<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食衛生管理基準を満たす施設となることから、リスクは低い。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食衛生管理基準を満たす施設となることから、リスクは低い。</li> </ul>
	デメリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食衛生管理基準を満たすことが出来ないことから、食中毒などのリスクが一番高い。</li> </ul>		

項目	現施設の改修 (案1)	自校式 (案2)	従来方式での移設・建替え (案3)	PFI方式での移設・建替え (案4)
食育及びアレルギー	メリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>各学校に栄養士が配置されるため、より食育の推進が図られ、アレルギーの状況が把握しやすい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>見学施設や研修室を設けることで、食育の推進が図れる。</li> <li>アレルギー調理室を設けることにより、統一的な対応を効率良く図れる。</li> <li>複数の栄養士によるチェックが出来る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>見学施設や研修室を設けることで、食育の推進が図れる。</li> <li>アレルギー調理室を設けることにより、統一的な対応を効率良く図れる。</li> <li>複数の栄養士によるチェックが出来る。</li> </ul>
	デメリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>各学校でアレルギー対応するため、複数の栄養士によるチェックが出来ない。</li> <li>学校間の対応に差が生じる。</li> </ul>		
おいしい給食の提供	メリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理器具の入替えにより、献立の種類を増やすことが出来る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理器具の入替えにより、献立の種類を増やすことが出来る。</li> <li>調理場面積の増化により、地産・地消の更なる取組みが可能</li> <li>調理場面積の増加により、保温性の高い食器・食缶の導入が可能</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理器具の入替えにより、献立の種類を増やすことが出来る。</li> <li>調理場面積の増化により、地産・地消の更なる取組みが可能</li> <li>調理場面積の増加により、保温性の高い食器・食缶の導入が可能</li> </ul>
	デメリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理場面積が狭いため、調理に制約が生じる。</li> <li>調理場面積が狭いことから、保温性の高い食器・食缶に変更が困難である。</li> <li>配食見込み最大約 6,600 食（平成 32 年度）に対応出来ない。</li> </ul>		