

「白井市学校給食共同調理場建替事業（事業者提案内容）」の概要

【事業目的】

白井市においては、昭和54年に学校給食共同調理場が開設され、市内全小中学校で完全給食を実施し、現在は共同調理場から、小学校8校、中学校4校への給食提供を行っています。

また、平成6年には桜台小学校、桜台中学校の新設に伴いそれぞれに単独調理場が設置され、桜台小学校で417食、桜台中学校は292食を提供しています。

共同調理場については、開設から37年が経過し施設や設備の老朽化が激しく、現在の学校給食衛生管理基準を満たしていない部分もあります。

さらに、学校給食を取り巻く環境が変化する中、平成21年制定の学校給食衛生管理基準への対応、食物アレルギーへの対応、食育への取り組み等、様々な課題を抱えています。

本事業では、安全安心で豊かな学校給食を提供する必要性から、学校給食衛生管理基準に基づきHACCPの考え方を取り入れ、安全管理や衛生管理面に特に配慮し、さらに時代に合った食文化の継承や効果的な健康教育・食育等のニーズにも対応できる施設を整備し、安全でおいしい給食を提供するとともに、長期的な観点にたった給食の質を確保し、良好な施設の整備や維持管理運営コストの縮減を目指すことを目的とするものです。

また、民間事業者の有するノウハウを活用し、より効率的で良質な給食サービスの提供を実現するため、PFI法に基づく事業手法の導入を図るものです。

■事業契約は「株式会社白井学校給食サービス」と締結

代表企業 株式会社東洋食品

構成企業 株式会社新昭和

タニコー株式会社

伊藤忠アーバンコミュニティ株式会社

NECキャピタルソリューション株式会社

協力企業 パシフィックコンサルタンツ株式会社

株式会社桑田建築設計事務所

株式会社近江屋商会

■事業期間	設計・建設期間	平成29年4月～平成31年1月
	開業準備期間	平成31年2月～平成31年3月
	維持管理・運営期間	平成31年4月～平成46年7月（15年4か月間）

■事業用地 白井市復1323番15外

■調理能力 約6,500食/日(1献立方式)

■アレルギー対応食 除去食及び代替食を基本とし、50食/日。

【提案概要】

■建築概要

- 事業名称 白井市学校給食共同調理場建替事業
 - 所在地 白井市復1323番15外
 - 主要用途 工場（給食センター）
 - 発注者 白井市
 - 事業者 株式会社白井学校給食サービス
 - 設計監理企業 パシフィックコンサルタンツ株式会社
株式会社桑田建築設計事務所

 - 建設企業 株式会社新昭和
 - 用途地域 市街化区域準工業地域
 - 敷地面積 約7,580㎡
 - 建築面積 2,627.56㎡(建蔽率34.66%)
 - 延床面積 3,421.13㎡(容積率45.13%)
(1階2,543.05㎡、2階856.08㎡、附帯施設：22.0㎡)

 - 最高 高さ10.10m
 - 規模構造 鉄骨造 地上2階
 - 構造種別 準耐火建築物
 - 駐車台数 45台（車椅子利用者用駐車場1台を含む）
 - 駐輪台数 10台
 - 施設内容 1階：市職員用事務室、事業者用事務室、調理室
2階：見学・展示スペース、見学通路、研修室兼会議室、調理従事者用休憩室
- ※面積等は今後の関係機関等（建築行政等）との協議、設計の深度化により変更になる場合があります。

■イメージパース



※設計の深度化により変更になる場合があります。

■設計方針

（1）安全・安心な衛生管理の徹底

HACCP（Hazard Analysis Critical Control Point）による衛生管理手法の準拠、ドライシステムの導入、汚染作業区域と非汚染作業区域の作業動線交差の遮断、作業区分毎の部屋割り等による衛生水準、危機管理の徹底を行います。

（2）安定した供給の提供

EBCD（過去の経験からの推測）により、災害や事故など様々な緊急的側面を想定し、熱源複合化や将来更新時の予備スペースの確保など、未然防止の対策を行い、BCP（事業継続計画）を確立します。

- ・災害や故障等に備えて設備の整備を工夫します。

（3）栄養バランスへの配慮、アレルギー対応食の対応

食数や献立、アレルギー対応食も踏まえた合理的な作業動線・平面計画とし、最新の調理設備を導入することで、栄養バランスの取れた献立が可能な施設整備を行います。

- ・安全に配慮したアレルギー除去食調理室を整備します。

(4) 食育の推進

実際の調理工程の見学が可能な見学通路と、より深い理解のために場内カメラによる視聴覚設備を充実させ、研修室や展示スペースを有効活用し、広く市民への食育推進を可能にします。

(5) 温かくおいしい給食の提供・地産地消の推進

より豊かでおいしい給食の提供に資するために、調理員の作業環境を良好に保ち、炊飯室を設け、児童・生徒に温かいご飯を提供するなど、常に高い調理品質、おいしい給食の提供を可能にします。また、地元食材を利用した調理ができるような設備を導入します。

(6) 効率性を高める施設整備

民間企業のこれまでの経験・工夫を生かして給食を適切なコストで提供していくために、高品質かつ効率的な運営が可能となるような、無駄を省き経済性を高めた施設整備を行います。

- ・構内動線をスムーズなワンウェイとし、わかりやすい構内道路とします。
- ・内部動線を無駄のないワンウェイとし、かつ、衛生区画を明確にゾーニングとします。

(7) 環境への配慮

次世代環境型の施設整備とし、建設時のみならず、将来の運営においても資源の有効利用、無駄なエネルギー利用を抑える環境設備・機器を導入し、「エコ給食センター」として整備します。

(8) 地域への配慮、災害時における対応

建物高さをできる限り抑え、景観への配慮、環境の保全、周辺への十分な騒音・振動、臭気対策を実行し、周辺環境への影響が少なく、地域に貢献できる施設計画とします。また、災害発生時には地域を守り、地域貢献できる施設計画とします。

- ・災害時には、災害対策広場として活用できる多目的交流広場を設置します。

■運営・維持管理方針

(1) 確実・最適な実施体制

白井市の給食調理場運営ノウハウと、市の既存調理場で経験を積んだ豊富な人員を活用するとともに、正社員への登用などの人材育成を図りと、15年超の長期にわたり給食を安定的に提供します。

(2) 増減する食数に対する対応

事前の予測が困難な食数の変動リスクを抑えるため、調理社員・調理パートの勤務体制や調理使用機器の調整などにより、安定的な品質を提供する運営体制を構築します。

(3) 魅力ある給食の提供

味の追求に努め、おいしく調理する調理法を活用し、衛生管理と確かな調理技術を両立したおいしい給食を提供します。また、調理科学を理解した大量調理技術者の配置と、実績から生まれた複層的な教育・研修を計画的に実施します。

(4) 手作り調理の実施

大量給食調理での手作り対応の特性に配慮しながら、より効率的で衛生的な調理作業を行うとともに、手作り感やおいしさを追求した調理方法の工夫によりおいしい給食を提供します。

(5) 食育の推進

見て、触れて、楽しめる見学通路を活用し、展示内容等について市と協議を重ね、地産地消、食文化を啓発します。

(6) 食の安全確保・衛生管理

給食調理場の食品衛生責任者による施設内外の日常衛生管理と、衛生部による監視・指導・検査等の体制で調理場と衛生部が一体となった衛生管理を行います。

(7) 安全・確実なアレルギー対応食

高い実務能力と経験を有するアレルギー食対応責任者を配置し、誤配を防止する確実なチェック体制で、安全にアレルギー対応食を提供します。

(8) 災害への対応

災害発生時は市と協議の上、周辺住民の方に炊き出しを行います。被災された方に温かい食事を提供することにより、少しでも地域住民の方の支えになれるよう努めます。

(9) 維持管理の品質管理

予防保全を基本とした修繕業務を行うことにより、劣化等による危険及び障害を未然に防ぎ、本施設を長期間にわたって「安全でより質の高い給食の提供」を実施できるよう、地域性・経済性・社会性に配慮し、白井市及び関係企業と連携しながら計画的な修繕業務を行います。

- ・定期的な巡回や点検、セルフモニタリングによるリスクの未然防止を徹底します。

(10) 光熱水費等の削減

省エネルギーの徹底した施設運営を図り、エネルギー使用量の最適化、最小化を図ります。

(11) 廃棄物の減量化

衛生管理を図りながら、廃棄物の発生抑制と減容を図るとともに、廃棄物の再資源化を図ります。

(12) 地域経済・社会への貢献

市民の雇用を優先的・積極的に行うとともに、地元企業等との協力・連携を図り、地域経済や社会に貢献します。