

広域連携学校給食センター基本計画【概要版】

令和6年7月

八重瀬町・与那原町

八重瀬町教育委員会
TEL：098-998-7571
与那原町教育委員会
TEL：098-945-2361

※記載項番は、基本計画書本文とリンクしております。

1. はじめに

本編 p5

1-1 背景と目的

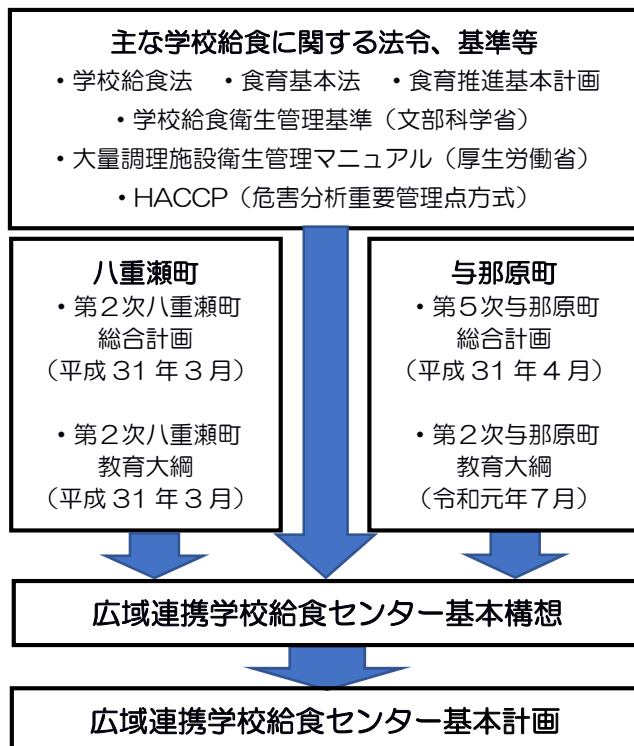
八重瀬町及び与那原町では、東風平学校給食センター及び具志頭学校給食センター、与那原町学校給食センターの3共同調理場において、小中学校9校（3中学校、6小学校）へ学校給食を提供し、児童生徒の健康増進と体位の向上を図ることはもちろんのこと、望ましい食習慣の形成に寄与してきました。

しかしながら、東風平学校給食センター及び与那原町学校給食センターは建築から40年以上が経過し、老朽化が進んでおり、基本構想で示された両町共同での広域連携学校給食センターとしての整備方針に基づき、施設規模や機能、建設候補地、整備プラン及び運営方法等の検討を行い、基本計画を策定しました。

また、建設費や運営業務に係る概算事業費等を算出するとともに、整備手法としてPFI手法の導入可能性に関する調査を行っています。

1-2 上位計画における基本計画の位置づけ

基本計画を策定するにあたり、学校給食に関する法令、基準、各種計画等と整合を図りながら基本計画の策定を行いました。



2. 学校給食の現状と課題

本編 p8

2-1 各調理場の概要（基本構想より）

(1) 八重瀬町の学校給食センターの概要

八重瀬町の学校給食センターは2施設あり、東風平学校給食センター（1982年建設）が建設から42年、具志頭学校給食センター（1995年建設）が建設から29年経過しています。特に東風平学校給食センターは老朽化が進んでいることから、修繕費用も年々増加の傾向にあります。

また両施設合わせて1日当たり3,622食（令和元年）の給食を町内小中学校へ提供しています。

(2) 与那原町の学校給食センターの概要

与那原町学校給食センター（1978年建設）は、建設から46年が経過しており、老朽化が著しいことから、安全・安心な学校給食の提供が難しい状況になりつつあります。

また本施設は、1日当たり2,308食（令和元年）の給食を町内小中学校へ提供しています。

3. 新センターの理念・整備方針

本編 p15

3-1 基本理念

将来を担う子どもたちが、食を通して、食や地域の文化への理解を深め、心身ともに健やかに成長することができる学校給食づくり

3-2 基本方針

(1) 安全・安心な給食の提供

児童生徒が安全かつ安心して食することができる給食を学校給食に関する法令、基準等に基づき安定的に提供します。

(2) 栄養バランスに配慮したおいしい給食の提供

単に栄養を補給することだけにとらわれず、適切な栄養バランスに配慮しつつ、おいしく多彩な給食を提供し、食べることへの喜びと健康保持に寄与します。

(3) 食育及び地産地消の推進

食文化への興味関心を高め、食に対する感謝の気持ちを育成します。また、地元食材を活用することで、地元を知り、理解を深め、地元愛を養うことと併せて、地場産業の活性化に寄与します。

(4) アレルギーに対応した給食の提供

アレルギーを持つ児童生徒に対し、可能な限りアレルギーに対応した給食を提供し、全ての児童生徒が一緒になって給食を楽しむことができるようにします。



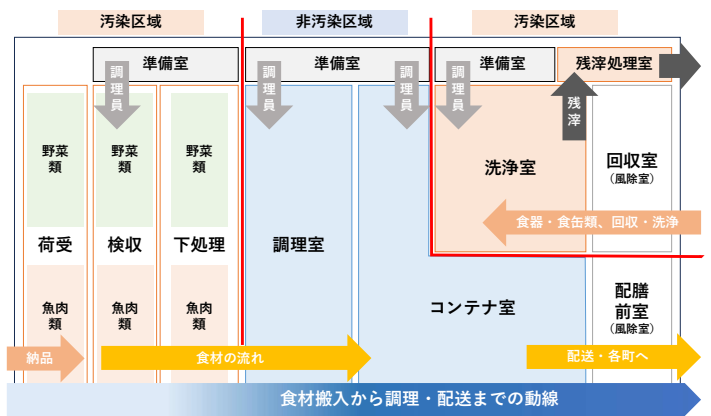
(5) 環境に配慮するとともに効率的な運営の実現

環境への負荷を最小限に抑えつつ、調理作業の安全性や効率性を高め、安定的で経済的に優れた施設運営を図ります。



染作業区域・一般区域を明確に区画し、食材や人員に動線交差がない一方通行動線の施設計画とします。

■共同調理場における一方通行動線（ワンウェイ方式イメージ）



4. 新センター施設規模・機能 本編 p17

4-1 広域連携学校給食センターの規模・機能の検討

(1) 新センターの調理能力（1日あたりの提供食数）

新センターの調理能力を想定するにあたり、両町における児童生徒数等の推計を行い、必要提供食数の検討を行いました。

(2) 新センターにおける必要調理能力

両町における必要提供食数を推計した結果、最大 6,800 食が最大となる見込みです。

一方、将来的な住宅整備等により必要提供食数が増加する可能性も考慮する必要があることから、新センターの調理規模は 7,000 食を基本とし、さらに必要時には稼働率を上げることで最大で 7,500 食まで対応できる施設整備を想定します。

(3) 食物アレルギーへの対応

新センターでは、現状の対象児童生徒数、また現在の対応状況を踏まえ、検討した結果、アレルギー対応に関する今後の対応方針を以下の通り定めました。

■新学校給食センターにおける対応方針

- 新学校給食センターにおいては現状以上の対応を行うこととし、対応レベルについては今後検討を行う
- 除去食対応も可能とするよう専用室の整備を行う

【判断に至る経緯】

- ① 八重瀬町・与那原町の現在のアレルギー対応は同等である
- ② 新学校給食センターにおいても少なくとも現在の対応を基本とする
- ③ 現在以上の対応の可否については、今後実施方針検討の段階において精査していく
- ④ どのレベルになったとしても対応可能となるよう、施設整備計画段階において専用室を確保する

4-2 新センターの施設機能について

(1) 新センター整備の考え方

新センターのプラン作成においては、新センターの理念・整備方針に則り、HACCP の概念に基づいた衛生管理手法を念頭に、安全、安心で美味しい給食提供を行うために、汚染作業区域・非汚

5. 建設候補地及び整備プラン、配送計画 本編 p27

5-1 建設候補地の条件

(1) 整備候補エリアについて

基本構想時の候補エリアの検証条件としては、大量調理施設衛生管理マニュアルに「調理後の食品は、調理終了後から 2 時間以内に喫食することが望ましい」と記述されており、喫食 30 分までに検食が必要なことから、給食時間を除いた積み込み、配送、搬入等の合計時間を 1 時間以内で行なうものとして候補エリアの検証を行いました。

5-2 各候補地について

(1) 建設候補地について

建設候補地を選定するにあたり、上記にもとづく基本構想での候補エリア、また候補地としての選定条件（各受配校との位置関係、法的条件の適合や必要な用地面積を有しているか等）をもとに、各町から選出された複数の候補地について、候補地の比較条件をもとに評価を行い、整備検討委員会等での審議を経て、八重瀬町字後原を選定しました。※本編 P31～34 参照

5-3 施設整備における基本条件

(1) 基本条件

モデルプランの作成においては、運営に関するものとして、調理能力（食数）、年間提供日数、配送学校数等、また施設設備に関するものとして、建築構造や提供予定食数をもとにした延べ床面積、必要諸室、厨房の作業環境等、HACCP の概念に基づいた衛生基準の遵守などを想定し、整備の基本条件として決めました。※本編 P35 参照

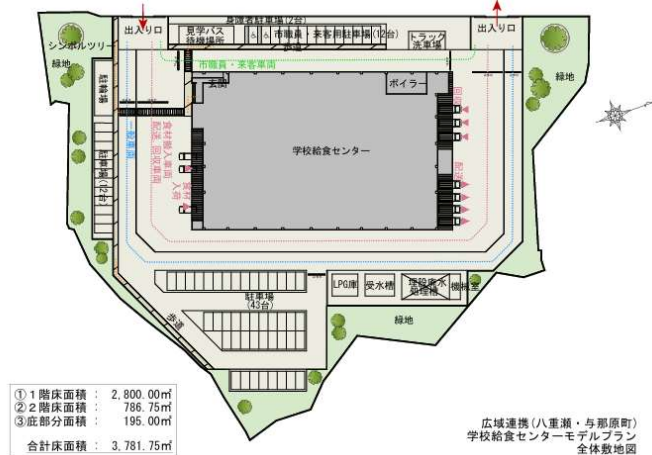
(2) 諸室構成と作業区域の区分

新センターの諸室構成、作業区域の区分については、給食エリアと一般エリア、汚染区域と非汚染区域の明確な区分を行い、これらを壁で完全に分離する構造とするなど、「学校給食衛生管理基準」を遵守した配置を基本とします。

5-4 配置計画・建設計画

(1) 配置プラン

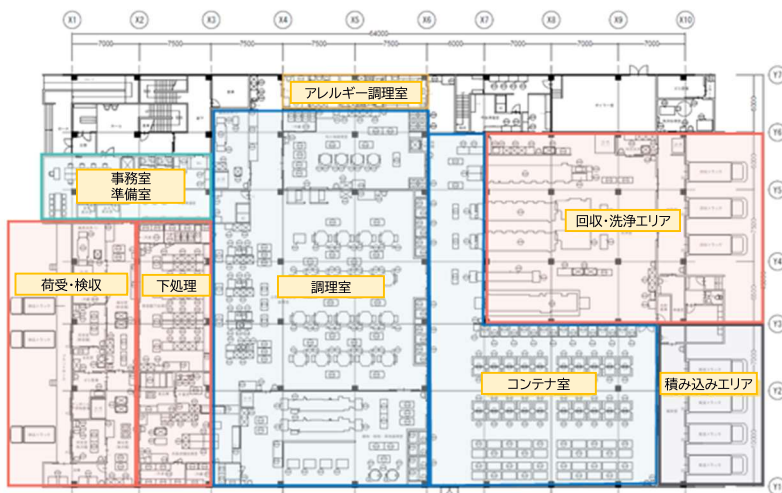
新センターの敷地内配置計画は、以下の通りです。



- 隣接する道路の適切な位置に出入口を設け、給食配送車両、食材納入業等車両が円滑に出入りできるようにする。また、将来の大規模修繕に配慮して、出入口は大型車両が出入りできる幅員とする。
- 敷地内道路は建物の保全、メンテナンスのために、建物の外周を車両が通行できるよう一方通行の動線を計画する。
- 給食配送車両が円滑に建物に接車でき、通行できるよう十分なトラックヤードを確保する。
- 食材搬入ヤードは、複数の業者が短時間に納入に来ることから、待機スペースを設けることにより、道路での待機を回避する。
- 職員、外来用の駐車場及び給食配送車両の駐車スペースを配置する。

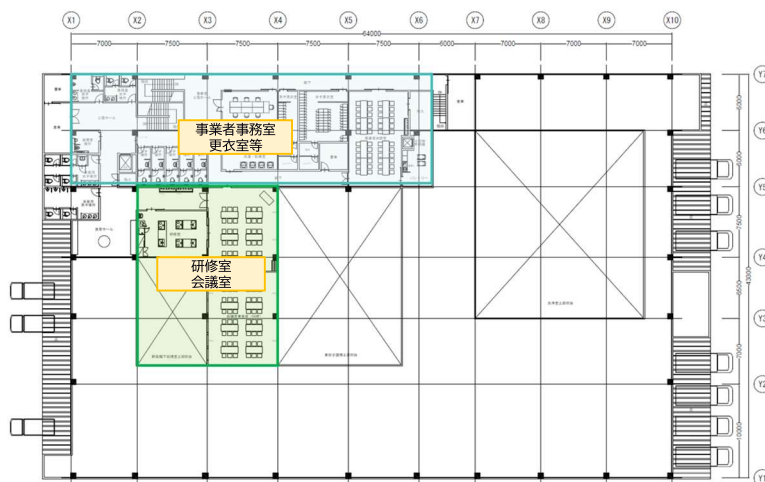
(2) 平面プラン

■ 平面プラン(1階)



- 1階エリアにおける配置予定諸室は、食材の荷受室、検収室等をはじめ、野菜や肉魚卵等のそれぞれ下処理室を設ける想定とする。
- 下処理後の調理工程においては、和え物調理室、上処理・煮炊き調理室、揚物・焼物・蒸物調理室をそれぞれ専用室としての整備を想定する。
- コンテナプールや回収後の洗浄エリアは調理工程と明確に分離するなど、衛生管理の考え方に基づきワンウェイ方式を想定する。
- 新センターではアレルギー対応方針に基づき、アレルギー専用調理室として、専用の下処理室や調理室、盛付室等の整備を想定する。

■ 平面プラン(2階)



- 2階エリアは、事業者事務室や更衣室、休憩室等の設置を想定する。
- 食育教育の場として会議室兼食堂を設けるとともに、調理場が見えるような見学窓の設置を想定する。

6. 概算建設事業費及び概算運営費の算出 本編 p46

6-2 モデルプランに基づく概算建設事業費

(1) 概算建設事業費の算出条件・算出方法

食数や敷地面積、モデルプランに基づく延床面積を基本条件に、県内や町内の他事例の実績を参考にするなどして必要な費用を算出しています。

なお、昨今は建築資材の高騰や人件費の増加などを要因として建築費が上昇傾向にあり、将来予測を加味した物価上昇分の費用も考慮しています。

基本条件	設定条件
食数	7,000食(最大7,500食まで対応)
敷地面積	10,000㎡
延床面積	3,587㎡(モデルプランより:底部分を除く)

(3) 概算建設事業費

諸条件から積算した結果として、概算建設事業費は約50億円を見込んでいます。

費用項目	概算金額(税込)	備考
設計費	約1億100万円	建築基本設計・建築実施設計・工事監理・各種申請業務(申請料含む)
本体工事費	約48億6,000万円	各種工事(建築・電気・空調・機械設備・厨房設備・排水処理・浄化槽他)
その他	約4,900万円	生ごみ処理機、事務用品
合計	約50億1,000万円	土地取得費等を除く

6-3 概算運営費・維持管理費

(1) 概算運営費・維持管理費の算出条件・算出方法

現在の両町の学校給食センターの各種運営費用を参考にしながら、安全・安心な学校給食を提供する新センターとしての人員配置を想定するなどして費用を算出しています。

(4) 概算運営費・維持管理費

諸条件から積算した結果として、年間約2.8億円の運営費・維持管理費を見込んでいます。

費用項目	概算金額(税込)	備考
運営費	約1億7,670万円/年	人件費、保健衛生費、消耗品費、役務費、事務費
施設・設備維持費	約3,700万円/年	保守・点検費、備品更新費等
光熱水費	約5,600万円/年	光熱水費
車両関係費	約1,300万円/年	車両リース料、燃料費等
合計	約2億8,000万円/年	人件費に町の派遣職員は含まない

7. 両町の共同処理方法について 本編 p54

7-1 両町の共同処理方法

採択する共同処理方式については、両町が共同にて整備計画を推進していることと、制度の概要やアンケート調査等を精査したうえで、両町で協議を行い、整備検討委員会の審議を経て、両自治体において共同で事務を行う「協議会方式」にて進める方針となりました。

<協議会の特徴>

広域連携において、簡便性や効率性を持った運営ができるメリットがあり、関係自治体の代理機関として、協議会による事務執行は関係自治体が管理執行を行ったとみなせるなど、自治体の自主性を保ちながら共通した事務の管理執行が可能。

8. PFI手法導入可能性調査 本編 p61

8-1 PFI手法の検討

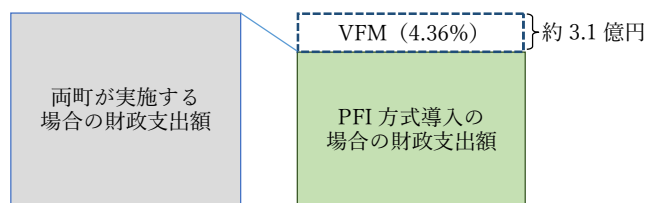
PFI(Private Finance Initiative)は、民間の経営能力や技術力を活用して公共事業を実施する手法です。地方公共団体の財政負担軽減や、長期間に亘る優れた品質の公共サービス提供などの効果が期待されます。

様々な事業においてPFI手法が導入されていますが、学校給食センターにおいても全国的に多数の導入事例があります。

8-7 PFI導入の総合評価

本事業におけるPFI手法の導入について、定性的評価及び定量的評価の視点から効果検証を行いました。

その結果、PFI手法の導入により約3.1億円の財政支出削減効果(VFM: Value for Money)が期待できることから、本事業はPFI(BTO)方式で実施することが望ましいと考えます。



※財政支出額には土地関係費、施設・設備維持費、光熱水費を含まない

9. 整備スケジュール 本編 p94

	令和5年度	令和6年度	令和7年度	令和8年度	令和9年度	令和10年度	令和11年度
1 基本計画・PFI可能性調査	■						
2 PFI事業者選定・公募		■					
3 用地・造成関係		■					
4 設計・施工期間(PFI事業者)			■				
5 給食センター管理運営期間(PFI事業者)						■ 供用開始	
6 八重瀬町・与那原町共同給食センター検討委員会	■						
7 八重瀬町・与那原町学校給食センター協議会		■					