

# (仮称) 室蘭市・登別市新学校給食センター整備基本計画【概要版】

## 第1章 現状と課題

### 1-1 計画策定の趣旨

室蘭市及び登別市（以下、「両市」という）では、学校給食センターが開設から50年以上経過し、学校給食衛生管理基準等にも一部適合していないことから、令和4年度より広域での新設を検討し、令和5年12月に共同で整備・運営することに合意しました。

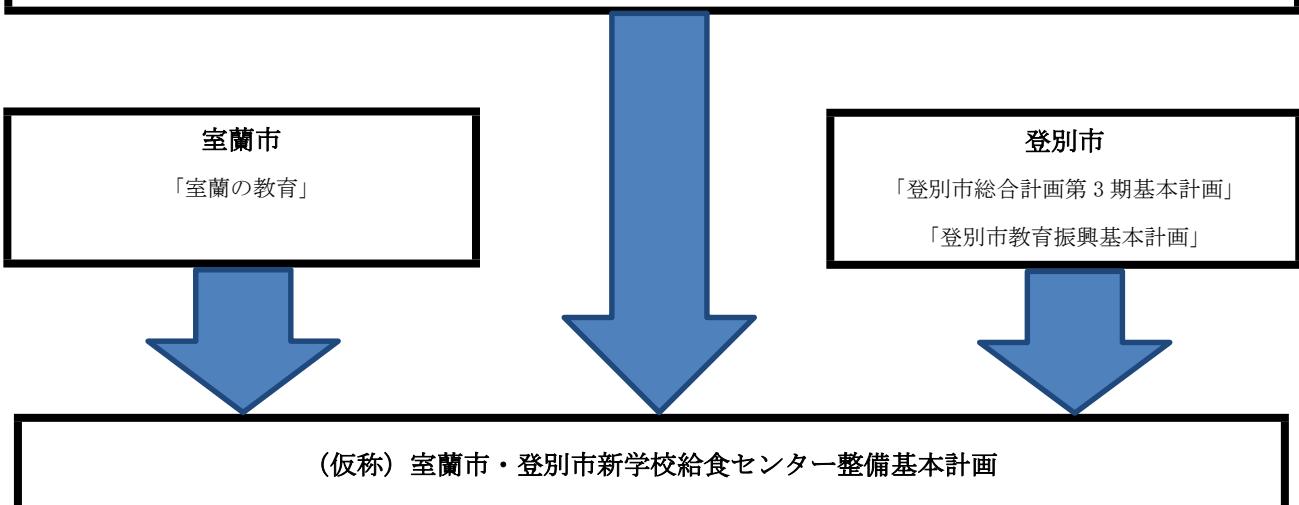
このたび策定した（仮称）室蘭市・登別市新学校給食センター整備基本計画（以下、「本計画」という。）は、両市が広域で設置する学校給食センターの具体的な方向性を示す整備方針等を策定し、今後の施設整備に向けた基本的な計画として位置付けるものです。

### 本計画の位置付け

本計画を策定するにあたり、学校給食に関する法令や基準、各自治体で策定された関連計画等と整合を図ります。

#### 主な学校給食に関する法令、基準等

- ・学校給食法
- ・学校給食衛生管理マニュアル
- ・大量調理施設衛生管理マニュアル
- ・学校給食衛生管理基準
- など



## 1-2 両市の学校給食センターの現状と課題

### (1) 両市の学校給食センターの概要（令和7年4月時点）

項目	室蘭市学校給食センター	登別市学校給食センター
開設年月	1975（昭和50）年1月	1967（昭和42）年1月
所在地	室蘭市祝津町3丁目6番地100	登別市千歳町3丁目1番地3
構造	鉄骨造、鉄筋コンクリート造	鉄骨2階建一部木造
ドライシステム	ドライ運用	ドライ運用
アレルギー専用調理室	無し	無し
建物延床面積	2,085 m <sup>2</sup>	本体 663 m <sup>2</sup> 倉庫 104 m <sup>2</sup>
敷地面積	6,211 m <sup>2</sup>	1,213 m <sup>2</sup>
提供能力	9,000食/日	4,500食/日
提供食数	約4,600食/日	約3,100食/日
提供校数	小学校8校、中学校6校、義務教育学校1校	小学校7校、中学校5校、中等教育学校前期課程1校、保育所2園
調理関係者	センター所長1名、事務職員2名、会計年度任用職員3名、栄養教諭2名、調理従事員（調理委託による委託会社社員）37名	センター長1名、主査1名、担当員1名、栄養教諭2名、会計年度任用職員25名
配達業務	民間委託方式（校内配膳含む）	民間委託方式

### (2) 課題の分析

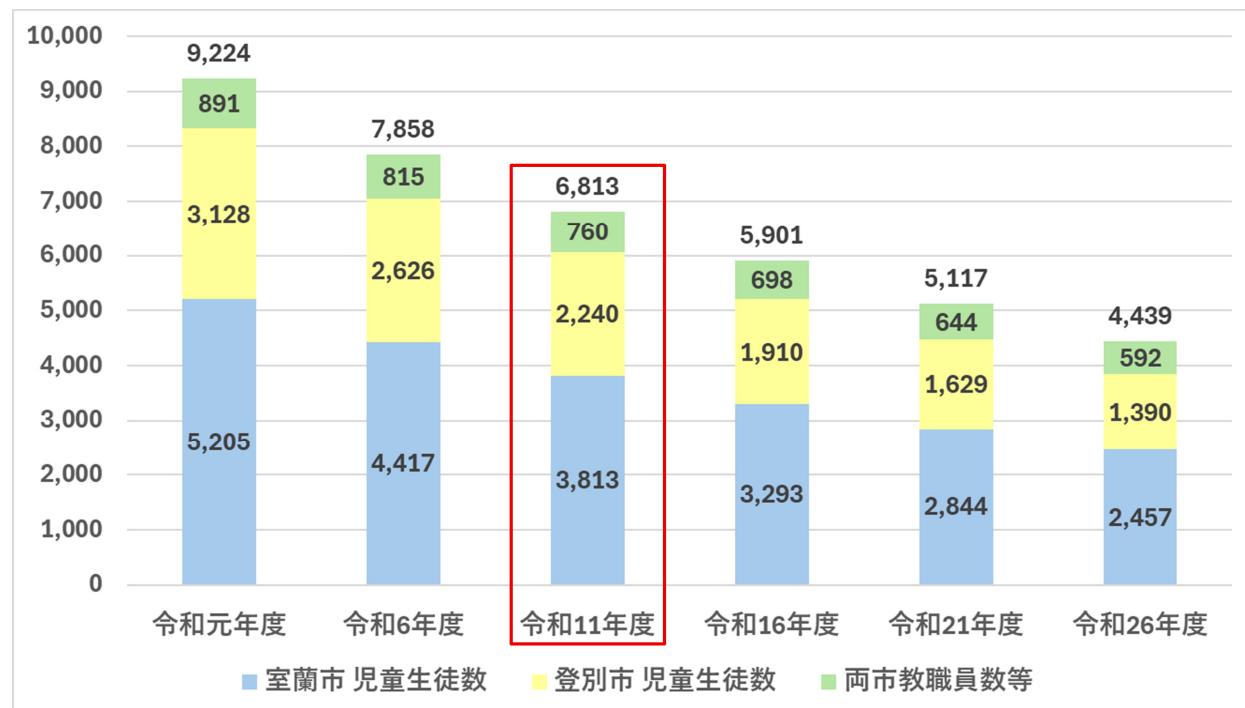
課題	現状・今後の対応
①老朽化が進行する施設及び設備への対応	両市の学校給食センターはともに供用開始から50年以上経過し、各種マニュアル等に沿った施設整備が必要
②食物アレルギーへの対応	両市では除去食や代替食を提供できていないことから、アレルギー対応が必要
③児童生徒数の減少	両市の児童生徒数の減少傾向は今後も続くなかで適正規模の施設を建設することが必要
④民間手法活用による運営コスト削減の検討	民間手法の活用により効率的かつ質の高い公共サービスの提供について検討が必要

### 1-3 両市の児童生徒数の推計及び提供食数の推計

両市の児童生徒数は減少傾向にあり、令和6年度における児童生徒数及び教職員数の合計は7,858人です。

減少傾向は今後も続く見込みであることから、供用開始予定の令和11年度における提供食数は6,813食を想定し、調理能力は7,000食とします。

#### ■児童生徒数及び教職員の推計



## 第2章 新学校給食センター整備の基本方針

### 2-1 新学校給食センター整備の基本方針

新学校給食センターの整備にあたり、児童生徒の健全な成長と発達を支援し、食育の推進や安全・安心な給食の提供を通じて、地域や学校と連携しながら教育的な役割を果たすことを目的として、基本方針を次のとおり定めます。

基本方針		特に関連する SDGs の目標					
1	将来にわたり安全・安心な学校給食を安定的に提供できる施設整備						
2	学校給食運営の合理化・効率化の推進						
3	栄養バランスのとれた献立の提供						
4	食育活動に対応した施設づくり						
5	災害発生時においても迅速に復旧できる施設づくり						

## 2-2 建設予定地の状況

建設予定地は津波災害警戒区域外及び土砂災害警戒区域外・土砂災害特別警戒区域外に位置することを基本に、「両市全学校に迅速にアクセス可能であること」、「両市民が同様に雇用創出効果を享受できること」などを考慮した結果、両市中間地点周辺に位置する室蘭市八丁平の室蘭市市有地を建設予定地としました。

### (1) 敷地概要

住所	室蘭市八丁平3丁目43番1の一部
敷地面積	約9,000m <sup>2</sup>
所有者	室蘭市
用途地域	第2種住居地域 ※R9年4月までに「建築基準法第48条ただし書許可」取得予定
アクセス	敷地東側市道八丁平3丁目15号通線からトラック出入り可 (道央自動車道室蘭インターチェンジまで車で約10分)
周辺環境	敷地周囲に住宅が近接している
災害関係	○津波浸水想定区域外 ○土砂災害区域外、土砂災害特別警戒区域外
上水道	○(配水管あり)
下水道	下水道区域外 ○(隣接地に公共下水道あり)
都市ガス	×
登別市からの距離	登別小学校から20.8km(31分) ※高速道路使用せず
留意事項	学校給食センターの建設には建築基準法第48条のただし書許可が必要

建設予定地の位置



## 2-4 導入機能・規模の検討

## (1) 施設規模の検討

必要食数は供用開始時点の児童生徒数及び教職員の推計を踏まえ 7,000 食とします

## (2) アレルギーへの対応

新学校給食センターでは特定原材料8品目の対応を見据えつつ、乳・卵の除去食対応、代替食対応を前提に 整備します。

### (3) 炊飯機能

現在、両市ともに外部事業者に委託しているほか、炊飯機能を整備すると施設面積の拡大や調理員の増員が必要となることから、新学校給食センターの供用開始後も外部事業者への委託を継続することを前提とします。

#### (4) 献立

提供食数が多くなることから、「厨房機器の効率的な設置」、「食材の安定的な調達」、「リスク回避」の観点から2献立とすることを前提とします。

## (5) 防災機能

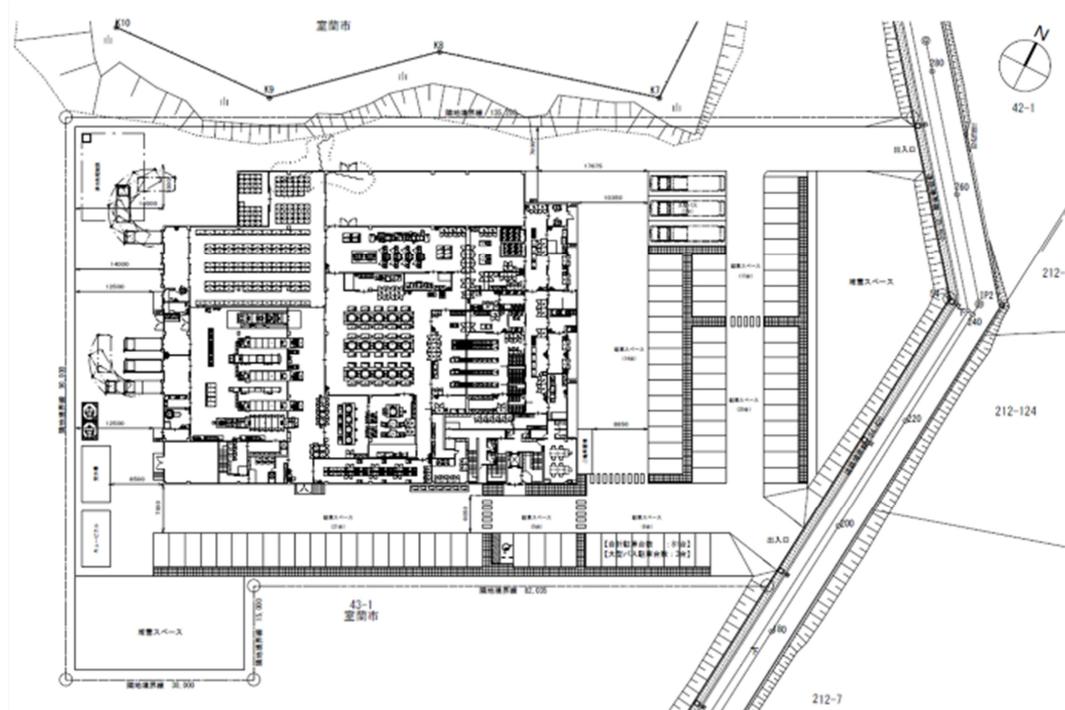
防災機能を整備することにより事業費が大幅に増額となるほか、災害発生時に両市が等しく防災機能の恩恵を享受することができないことから、新学校給食センターは学校給食の調理に特化する施設として整備を進めます。

## 2-5 配置計画、施設計画、配送計画等の検討

### (1) 配置プラン

給食配送・食材納入等の業務動線の合理化と維持管理や安全性に配慮した構成を基本とし、特に車両の動線計画、搬入出の効率性に重点を置き、全体として無理・無駄のない配置計画とすることを目指します。

## 配置図

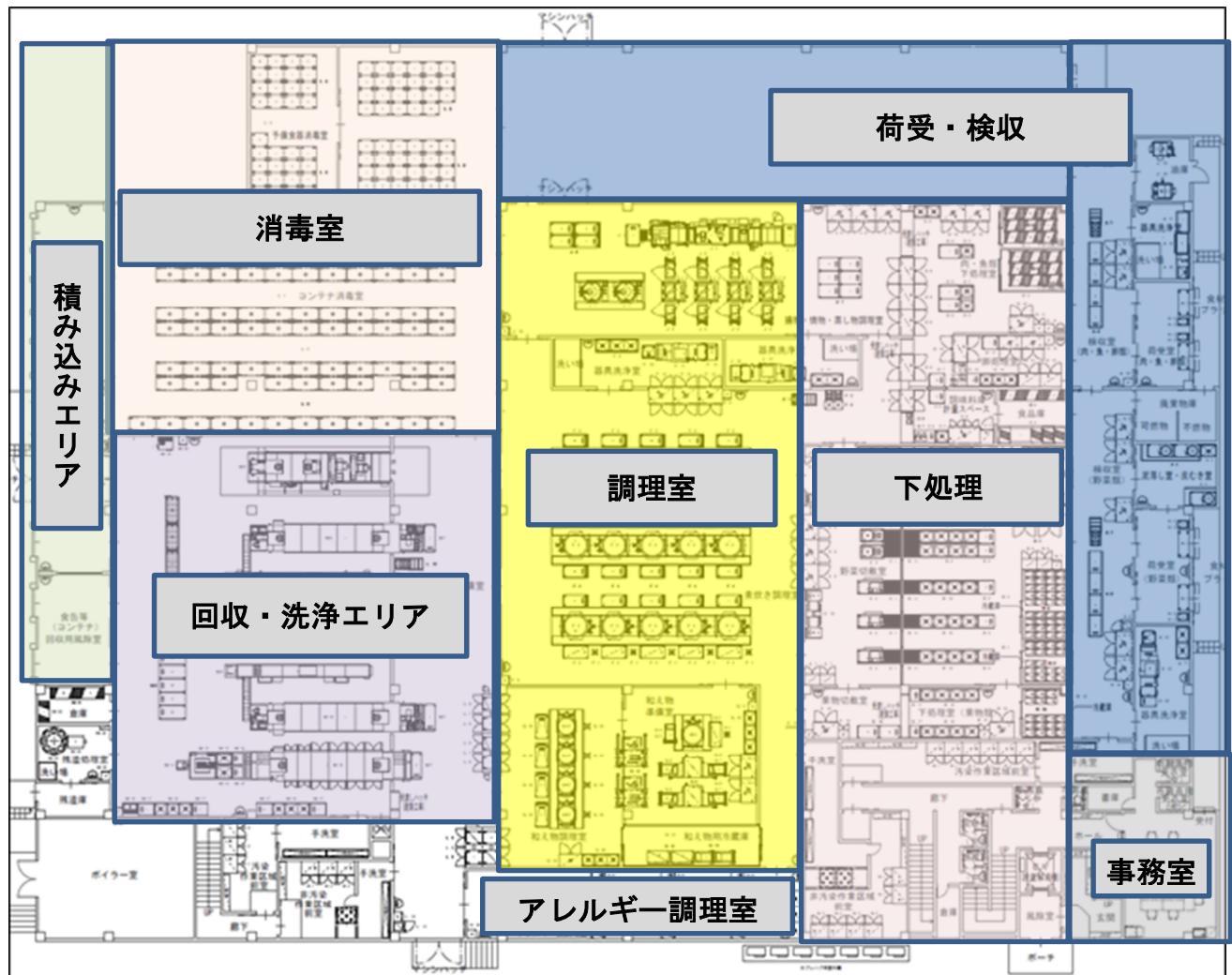


## (2) 平面プラン (イメージ)

① 1 階

調理・配送・洗浄といった中核機能を担うエリアとして計画されており、動線の合理性と衛生管理の徹底を基本方針とします。

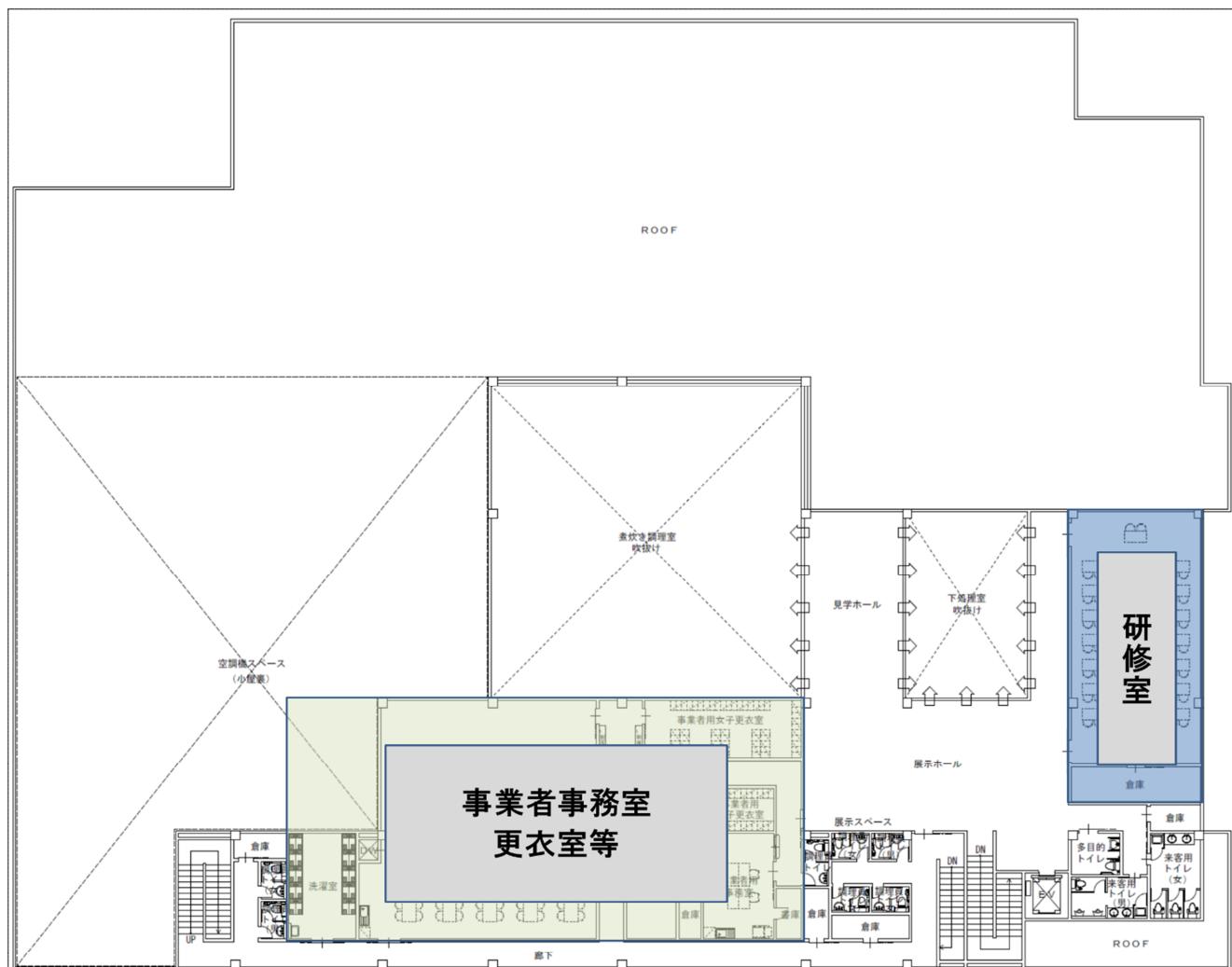
## ① 1階平面図



## ②2階

更衣室、休憩室など調理従事者の間や食育活動に関わる機能を配置します。また、来客者は、ホールや受付を経由し、調理エリアを通らずに2階の見学・会議スペースへ誘導されるよう設計されており、衛生区分を維持しつつ施設の見学機能にも対応し、食育の場として調理の様子を安全に見学できるように計画します。

②2階平面図



## (3) 配送計画案

学校給食衛生管理基準では「共同調理場においては、調理した食品を調理後2時間以内に喫食できるようにするための配送車を必要台数確保すること」とされています。

新学校給食センターの建設予定地と学校との位置関係を踏まえ、調理後2時間以内喫食に配慮した効率的な配送計画を検討します。

### 第3章 事業手法の検討

#### 3-1 整備手法・運営手法の検討

##### (1) 前提条件

項目	前提条件
敷地面積	9,000 m <sup>2</sup>
施設規模	地上2階建・延床面積4,000 m <sup>2</sup>
調理能力	7,000食
献立数	2献立
炊飯機能	外部事業者への委託
アレルギー対応レベル	乳・卵／レベル3～4
光熱水費	事業者負担
配達	外部事業者への委託
運営期間	15年

##### (2) 導入が想定される事業手法の検討と期待される削減効果

###### ① 導入が想定される事業手法

- |                               |                                     |                      |
|-------------------------------|-------------------------------------|----------------------|
| 1 公設公営方式（従来方式）                | 2 公設民営方式                            | 3 DB方式（Design Build） |
| 4 DBO方式（Design Build Operate） | 5 PFI方式（Private Finance Initiative） |                      |

1 公設公営方式（従来方式） 2 公設民営方式 3 DB方式（Design Build）

4 DBO方式（Design Build Operate） 5 PFI方式（Private Finance Initiative）

###### ② 比較検討結果

導入が想定される事業手法を「リスク負担」、「コスト」、「事務手続・準備の負担」、「事業スケジュール」、「Value for Money（費用対効果）」の観点から比較検討した結果、DBO方式の採用を推奨します。

	公設公営方式	公設民営方式	DB方式	DBO方式	PFI方式
総合点	9	11	19	21	18

##### (3) 概算事業費比較（税込）※ 四捨五入の関係で合計が合致しない場合があります

###### ① 施設整備費

	公設公営方式（従来手法）	DBO方式
設計・監理費	155百万円	150百万円
建設工事費	5,951百万円	5,653百万円
厨房設備工事費	1,681百万円	1,631百万円
調理備品費・開業準備費	138百万円	137百万円
合計	7,925百万円	7,571百万円

## ②運営費（15年間）

運営期間は、他自治体においても15年程度が標準的であり、民間活力の活用、市の財政負担の平準化、設備や建物の大規模修繕周期との整合等を考慮し、本計画においても15年とします。

	公設公営方式（従来手法）	DBO方式
洗浄・調理費（人件費）	2,965百万円	2,817百万円
配送・配膳費	1,477百万円	1,404百万円
建物保守管理費（小規模修繕費）	56百万円	50百万円
光熱水費	1,356百万円	1,356百万円
合計	5,854百万円	5,627百万円

## ③合計

	公設公営方式（従来手法）	DBO方式
施設整備費+維持管理・運営費	13,779百万円	13,197百万円

※市債借入に伴う利子額は含めていません。

※運営費については、協議会事務局職員の人事費等が上記のほかに発生します。

## 3-2 事業スケジュール

■DBO方式の場合 ※ 進捗状況により前後する可能性があります。

年度	令和7年	令和8年	令和9年	令和10年	令和11年	令和12年
基本計画策定	■					
事業手法決定	■					
公募資料作成		■				
事業者選定		■				
48条ただし書許可申請			■			
基本設計			■			
実施設計			■			
本体工事			■	■	■	
開業準備期間					■	
供用開始					■	■

## 第4章 総合評価

学校給食センターは、安全・安心な給食を安定的かつ効率的に提供し続けることが求められる施設であり、DBO方式では、設計・施工から運営までを同一事業者が一体的に担うことで、機能的かつ効率的な施設整備と運営が可能となります。

また、供用開始後も不具合対応や改善提案が迅速かつ一体的に実施されることにより、サービス品質の向上が期待されます。さらに、設計・施工・運営が一体管理されることで、調整業務や仕様変更への対応がスムーズに進み、事業全体のスピードと確実性が向上することから、新学校給食センターの整備にあたっては、DBO方式を採用することとします。