

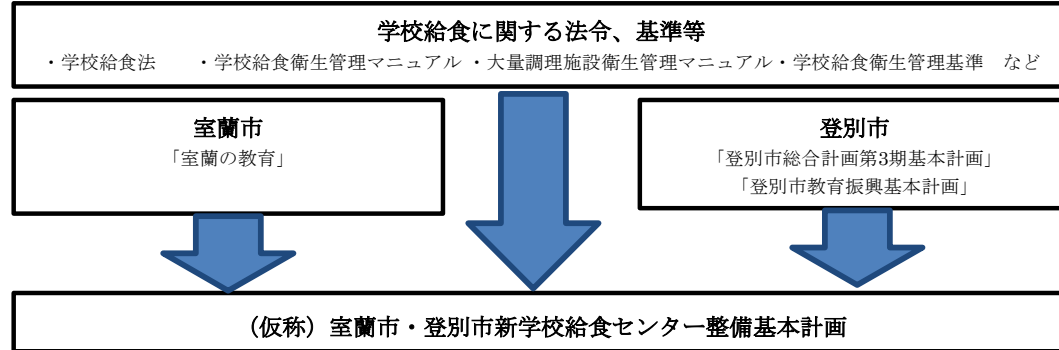
## 第1章

## 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）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に沿った施設整備ができていないことから、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。

## (1) 基本計画の位置付け



## 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
アレルギー専用調理室	無し	無し
提供食数	約4,600食/日	約3,100食/日

## (2) 課題の分析

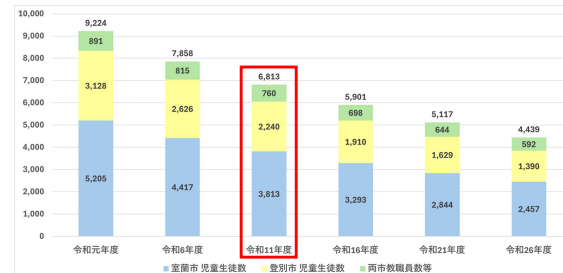
課題	現状・今後の対応
①老朽化が進行する施設及び設備への対応	両市の学校給食センターはともに供用開始から50年以上経過し、現在の基準や各種マニュアル等に沿った施設整備が必要
②食物アレルギーへの対応	両市では提供できていないことから、アレルギー対応が必要
③児童生徒数の減少	両市の児童生徒数の減少傾向は今後も続くなかで適正規模の施設を建設することが必要
④民間手法活用による運営コスト削減の検討	民間手法の活用により効率的かつ質の高い公共サービスの提供について検討が必要

## 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数の推計



## 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。

## (1) 将来にわたり安全・安心な学校給食を安定提供できる施設整備

安全・安心な学校給食の安定的な提供を基本に、学校給食法や各種衛生管理マニュアル等に基づいた徹底した衛生管理を行います。

また、食物アレルギーへの対応も可能な施設整備を進めます。



## (2) 学校給食運営の合理化・効率化の推進

機能性と経済性を兼ね備えた施設整備や維持管理手法を検討し、コスト削減を図ります。さらに、効率的な運営に向けて民間手法の活用可能性や効果を検証し、ライフサイクルコストの最適化を目指します。

※ ライフサイクルコスト 製品や建物などの企画・設計から、製造・建設、運用・保守、そして最終的な廃棄・解体までの全期間にかかる費用の総額



## (3) 栄養バランスのとれた献立の提供

成長期の児童生徒の健全な発達に資するため、栄養バランスに配慮し、楽しく食べられる学校給食を提供します。また、郷土食や地場産物を活用し、地域の食文化や産業への理解を深める魅力ある献立づくりにも取り組みます。



## (4) 食育活動に対応した施設づくり

学校給食センターを食育拠点施設として位置付け、調理場見学機能の導入や調理工程の可視化、食材情報の発信など、食育の推進に寄与します。



## (5) 災害発生時においても迅速に復旧できる施設づくり

自然災害に備えた耐震設計を施し、調理従事者の安全と施設の安定性を確保します。災害発生時にも被害を最小限に抑え、学校再開にあわせて早期に給食提供を再開できるよう、機能維持と復旧を考慮した施設とします。



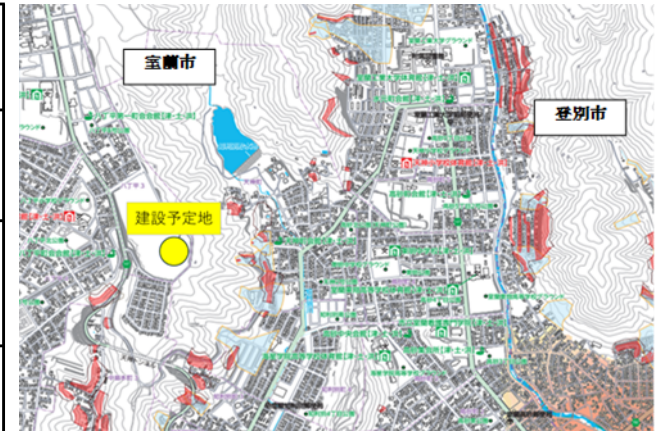
## 2-2 建設予定地の状況

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楽しむことができること」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

## ■ 建設予定地の位置

住所	室蘭市八丁平3丁目43番1の一部
敷地面積	約9,000㎡
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
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



2-3 導入機能・規模の検討

施設規模の検討	令和11年度から供用開始とした場合の必要食数は、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。
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。
炊飯機能	施設規模や人員確保、コスト増の観点から、広域設置後も現在と同様に外部事業者への委託を継続することを前提とします。
献立	「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。
防災機能	事業費の増加や両市間の公平性に課題があるため、新学校給食センターは給食調理に特化した施設として整備を進めます。

2-4 配置計画、施設計画、配送計画等の検討

(1) 配置プラン

新学校給食センターの敷地内配置計画は、以下のとおりです。なお、あくまでイメージであり、設計段階で変更する可能性があります。

本施設の建物配置においては、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ています。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。

敷地の出入口については、隣接する道路の適切な位置に設けることで、給食配送車両や食材納入業者の車両がスムーズに出入りできる動線を確保します。さらに、将来的な大規模修繕や厨房機器の更新などにも対応できるよう、大型車両の通行を想定した十分な幅員の出入口とします。

給食配送車両のトラックヤードは、通行が円滑に行えるよう十分なスペースを確保し、作業効率の向上と安全性の確保を両立します。食材搬入ヤードについては、敷地内に待機スペースを設けることで、周辺道路での車両待機を回避し、周辺の地域交通への影響を最小限に抑える計画としています。

(2) 平面プラン

平面プランは、以下のとおりです。なお、あくまでイメージであり、設計段階で変更する可能性があります。

①1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ています。

動線計画においては、食材の荷受けから検収、下処理、調理、配缶、配送までを一方方向の導線で構成し、汚染区域と非汚染区域を前室や手洗室で明確に区分することで、交差汚染のリスクを最小限に抑えることが可能となります。

下処理室は、食材の種類・特性に応じた専用室を設置し、衛生的かつ効率的な処理が可能になるよう計画されています。調理工程においては、和え物調理、煮炊き調理、揚げ物・焼き物・蒸し物調理など、用途別に専用室を分離することで、作業の効率性と衛生管理を両立させます。

使用済みの食器や食缶については、専用の回収・洗浄動線が確保されており、調理区域との交錯を防止します。職員動線についても、調理従事者と市職員の更衣室、トイレがそれぞれ分離され、業務内容に応じた適切な動線とします。

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。これらの機能は1階の機能と明確に分離されており、衛生管理上の観点からも適切なゾーニングとなるほか、従事者の福利厚生空間を集約して設けることで、業務効率の向上と動線の合理化を図るように配慮します。

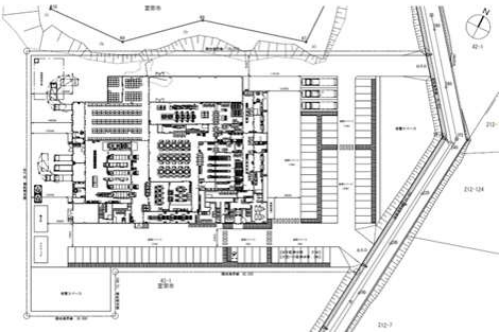
また、来客者は、ホールや受付を経由し、調理エリアを通らずに2階の見学・会議スペースへ誘導されるよう設計されており、衛生区分を維持しつつ施設の見学機能にも対応し食育の場として調理の様子を安全に見学できるように計画します。

(3) 配送計画案

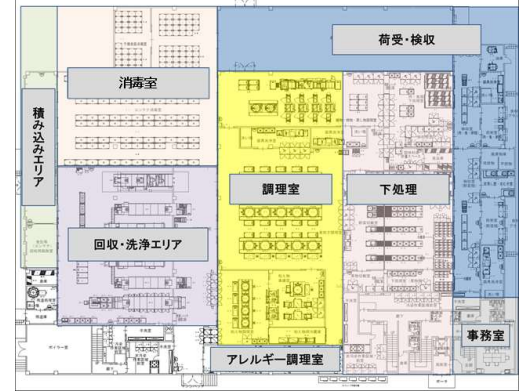
学校給食衛生管理基準では「共同調理場においては、調理した食品を調理後2時間以内に喫食できるようにするための配送車を必要台数確保すること」とされています。

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。

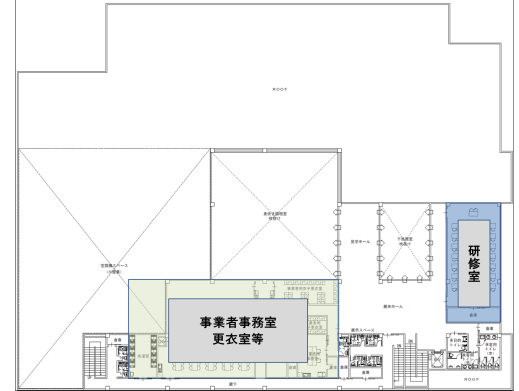
■ 配置図



■ 1階平面図



■ 2階平面図



第3章

事業手法の検討

3-1 整備手法・運営手法の検討

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方式を推奨します。

比較検討結果

	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

3-2 概算事業費

概算事業費は、標準的な施設の整備・運用を前提として、現時点で見込まれる物価上昇を踏まえて算定したものです。しかしながら、基本計画策定時点においては、全国的に建築費が高騰している状況が見受けられ、今後の建設条件、単価、物価の動向等により変動する可能性があります。

なお、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	DBO方式
施設整備費	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
	施設整備費 合計(A)	7,925 百万円	7,571 百万円
維持管理・運営費(15年)	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
	維持管理・運営費(15年) 合計(B)	5,854 百万円	5,627 百万円
整備・運営費 合計(A)+(B)		13,779 百万円	13,197 百万円

※四捨五入の関係で合計が合致しない場合があります。

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、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確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るほか、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方式を採用します。