

(仮称) 三次市新学校給食調理場  
整備計画

令和2年12月

三 次 市

## 目 次

- 1 現状と課題・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1～3
- 2 基本理念・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3～4
- 3 整備の方針・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5～9
- 4 施設の概要・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 9～11
- 5 施設の運営・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 12
- 6 配送計画・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 12
- 7 多機能化・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 13
- 8 整備スケジュール・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 13

## 1 現状と課題

三次市には、単独調理場2施設、共同調理場10施設の計12の学校給食調理場があり、小学校21校と中学校12校の内7校の計28校に給食を提供しています。

中学校の内、旧三次市内にある5校においては、平成13年から民間委託による選択制のデリバリー給食を提供しています。

デリバリー給食の利用状況については、平成28年以降の平均選択率が3割を切り、デリバリー給食の対象校生徒の内、7割強の生徒は、弁当を持参している状況にあります。

旧三次市内の学校給食調理場6施設の中には、昭和56年の建築基準法（昭和25年法律第201号）改正によって定められた新耐震基準に準拠していない施設が4施設（粟屋学校給食共同調理場、三次学校給食共同調理場、十日市学校給食調理場、川地学校給食調理場）あり、老朽化が深刻な状況になっています。

また、衛生管理の面でも、旧三次市内の学校給食調理場は、すべての施設が大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年衛食第85号）や学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省告示第64号）の施行前に建設され、この基準に準拠していない状況にあります。

加えて、防災面では、複数の調理場がハザードマップに定める浸水想定区域内に存立しています。

このような状況の中で、市内全ての小中学校の児童生徒に対して、安全・安心な学校給食を、衛生的に、可能な限り同じ条件で、安定的に継続して提供していくため、学校給食調理場再編について検討し、平成30年3月に「三次市学校給食調理場再編基本計画（案）」を策定しました。

この計画（案）をもとに、調理場再編を進めるため、三次市学校給食調理場整備計画策定委員会の意見集約報告書、保護者アンケートなどを通じた市民の皆様のご意見等を考慮しつつ、安全で安心な給食を継

続的に提供するための施設整備，将来の児童・生徒数の減少，運営面など，様々な観点から検討を行ってきました。

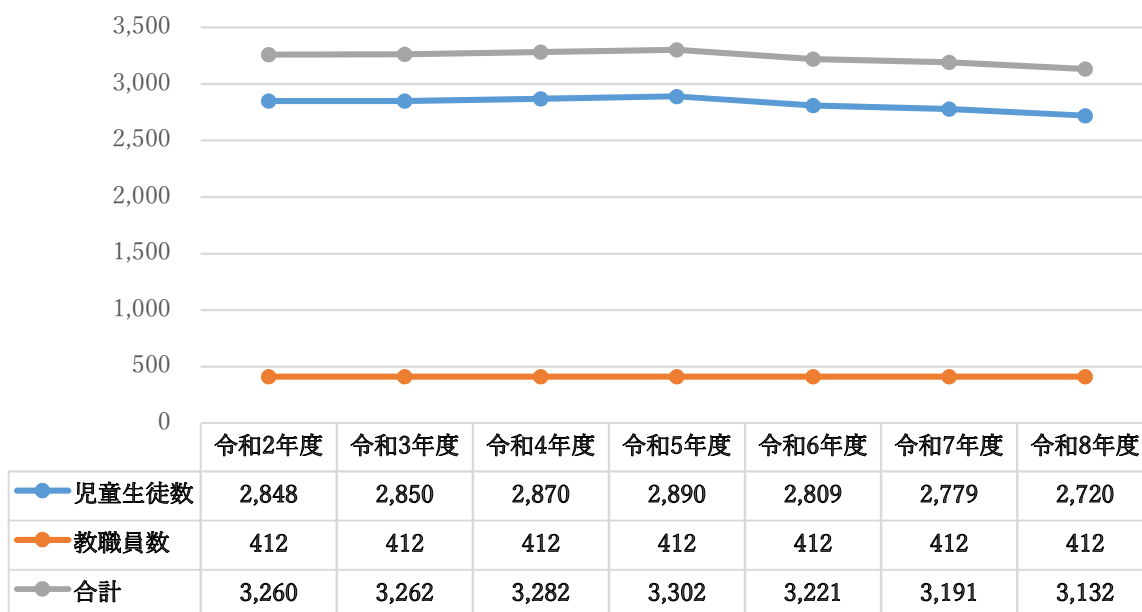
検討結果を踏まえ，令和2年3月に三次市教育委員会が策定した「三次市学校給食調理場整備計画に係る基本方針」に基づき，「（仮称）三次市新学校給食調理場整備計画」を策定するものです。

（資料1）旧三次市内の学校給食調理場の現状

※施設欄の（共）は，共同調理場

施設	栗屋(共)	三次(共)	八次(共)	田幸(共)	十日市	川地
建築年度	S57	S53	H7	S62	S54	S55
床仕様	ウェット	ウェット	ウェット	ウェット	ウェット	ウェット
汚染区分	要改良	要改良	要改良	要改良	要改良	要改良
排水溝	要改良	要改良	要改良	要改良	要改良	要改良
空調	エアコン	エアコン	エアコン	エアコン	エアコン	エアコン
エアシャワー	未設置	未設置	未設置	未設置	未設置	未設置
真空冷却機	未設置	設置済	設置済	設置済	設置済	未設置
アレルギー対応	ラインの仕切りのみ	ラインの仕切りのみ	ラインの仕切りのみ	ラインの仕切りのみ	ラインの仕切りのみ	ラインの仕切りのみ

(資料2) 児童生徒数推計 (旧三次市)



※教職員数は、令和2年5月現在の数です。

(資料3) デリバリー給食の利用率 (令和2年8月)

中学校12校の内、旧三次市内の5校で、デリバリー給食を実施しています。

三次中	十日市中	塩町中	川地中	八次中	合計
24.0%	29.0%	17.8%	79.5%	21.9%	26.7%

## 2 基本理念

学校給食法第2条に掲げる7つの目標を達成させることを念頭に置き、児童生徒が学校給食から、「学ぶ」「感謝する」「心身共に成長する」ことを実感できる「給食」を提供します。

### ○ 給食から学ぶ

人が生きていくうえでは、バランスのとれた食事が大切であることを学べる給食を提供します。

○ 給食で感謝する心を育む

食することや給食には多くの人がかかわっていることから，郷土愛や感謝の心を育む給食を提供します。

○ 心と体が成長する

給食から学び感謝する心を育むことにより，健康な体と心豊かな人間性を成長させる給食の提供をめざします。

(資料) 学校給食の目標 (学校給食法第2条)

学校給食を実施するに当たっては，義務教育諸学校における教育の目標を実現するために，次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 2 日常生活における食事について正しい理解を深め，健全な食生活を営むことができる判断力を培い，及び望ましい食習慣を養うこと。
- 3 学校生活を豊かにし，明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 4 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め，生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 5 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め，勤労を重んずる態度を養うこと。
- 6 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 7 食料の生産，流通及び消費について，正しい理解に導くこと。

### 3 整備の方針

新たな給食調理場として、（仮称）三次市新学校給食調理場（以下、「新調理場」という。）を整備します。

#### (1) 安全・安心な学校給食の提供

##### ア 老朽化し、安全基準を満たさない施設の改善

老朽化が深刻で、現在の学校給食衛生管理基準に適合していない4つの学校給食共同調理場（栗屋・三次・八次・田幸）と2つの学校給食調理場（十日市・川地）を廃止し、新調理場を新設します。

新調理場は、学校給食衛生管理基準に適合した衛生水準を確保し、安全・安心な給食を提供できる施設とします。

#### 旧三次市内の学校給食調理場の再編内容

再編前	再編後
栗屋学校給食共同調理場	（仮称）三次市新学校給食調理場
三次学校給食共同調理場	
八次学校給食共同調理場	
田幸学校給食共同調理場	
十日市学校給食調理場	
川地学校給食調理場	

#### イ 食物アレルギーへの対応

(ア) 「学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省平成27年3月）」及び「三次市学校給食危機管理マニュアル（平成29年3月）」に従い、安全性を最優先に対応していきます。

(イ) 調理過程において偶発的に食物アレルギー物質が混入してしまう事態を避けるための対策として、他の献立と完全に分離したア

アレルギー対応専用調理室を整備します。

また、食材の取り扱いに細心の注意を払い、調理器具や容器など専用のものを使用します。

- (ウ) アレルギー対応は、教職員、養護教諭、栄養教諭・栄養職員、保護者等で十分な連携のもとに実施します。

また、喫食までの適切な時間の確保と調理場から、児童・生徒に給食が届くまでの流れを安全なものにするよう、体制を整えます。

(資料) 学校給食における食物アレルギー対応指針（抜粋）

**学校給食における  
食物アレルギー対応の大原則**

- 食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。  
そのためにも、安全性を最優先とする。
- 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
- 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供する  
かないか）を原則とする。
- 学校及び調理場<sup>※1</sup>の施設設備、人員等を鑑み無理な（過  
度に複雑な）対応は行わない。
- 教育委員会等<sup>※2</sup>は食物アレルギー対応について一定の方  
針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

※1 本指針において「調理場」とは、特設の区分がない限り、単独調理場・共同調  
理場等を含む、学校給食調理施設全体を指す。

※2 本指針において「教育委員会等」とは、公立学校における教育委員会のほか、国  
立大学附属学校における国立大学法人、私立学校における学校法人等、学校の設置者  
を指す。



## ウ 食中毒防止と感染症対策

食中毒防止のため、学校給食衛生管理基準に適合した衛生水準を確保し、HACCP（ハサップ）の概念に基づく、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守します。

新型コロナウイルス感染症などの感染症防止のため、十分作業スペースを確保するとともに、常時換気機能など効果的な換気設備を整備します。

### ※ HACCP（ハサップ）とは

食品等事業者自らが、食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法。（出典：厚生労働省ホームページ）

## (2) 全小中学校への給食提供

新調理場の整備によって、選択制のデリバリー給食を実施している学校においても、調理場の給食を提供することが可能となり、全小中学校に同条件で給食を提供する体制を確保します。

## (3) リスク対策

停電や大雪など給食を調理または配送できないリスクに備えて、備蓄食を学校に保管します。ローリングストックをすることで、児童・生徒への防災教育として活用します。

## (4) 地産地消の推進

これまで取り組まれてきた田幸地区、川地地区の取組をはじめ、既存の生産者グループの取組を継続します。

さらに、学校給食に必要な三次産の野菜・果物等の安定供給を図る

ため、JA三次、生産者、栄養教諭や栄養士、市等で構成する「（仮称）学校給食食材安定供給協議会」を新たに設立し、年間作付計画、集出荷体制、生産者の拡大などに取り組みます。

また、生産者と調理場との調整を担う機能（人材を含む。）を検討します。

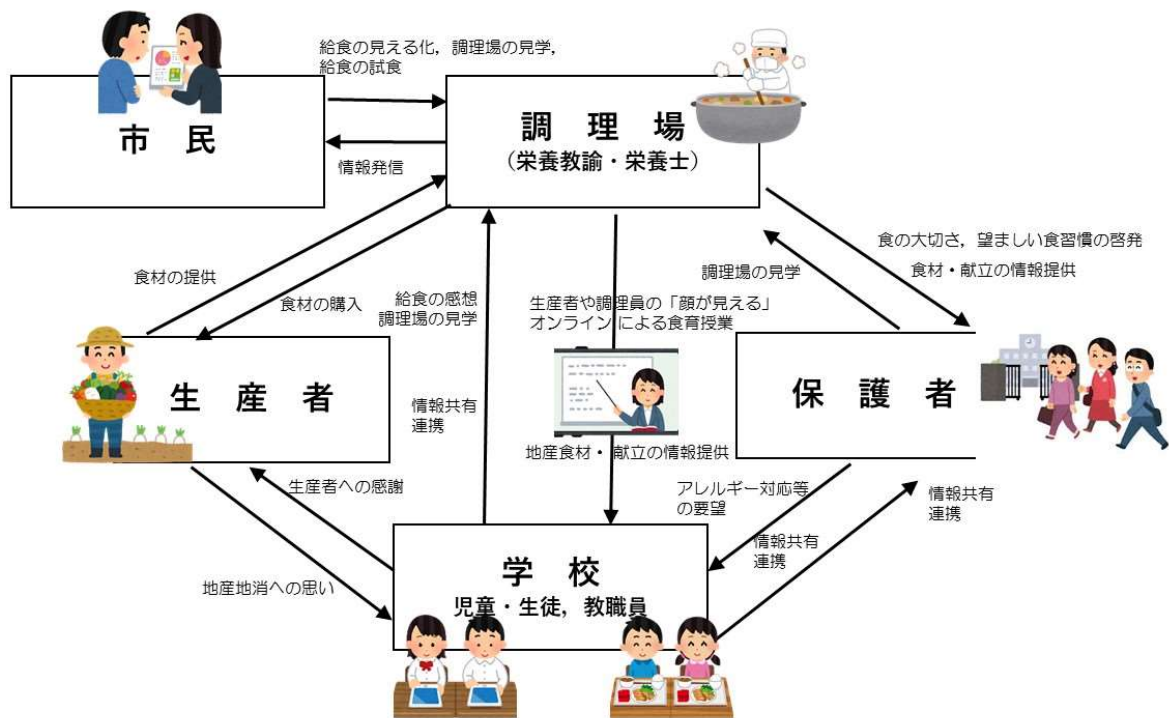
この取組により、できる限り三次産を活用し、平成30年2月に策定した「三次市健康づくり推進計画（計画期間平成30年度～平成35年度）」での目標値である、学校給食における地産地消率30%をめざします。米飯給食においては、引き続き三次産米を100%採用します。

#### (5) 食育の充実

学校給食を通じて、食の大切さを学び、望ましい食習慣等を養うため、栄養教諭による「食」に関する指導内容を充実させます。

学校給食は、食育の大きな役割を担うものであることから、栄養教諭等の訪問や、テレビ会議システムを活用して生産者や調理員の「顔が見える」オンライン授業など食育教育ができる体制を整え、継続的に推進していきます。

また、見学できるコースや試食スペースを確保するなど、市民の方にも「給食の見える化」を実現し、施設内の食育環境の充実に努めます。



#### (6) 将来の財政負担の軽減

現在の学校給食調理場を再編し、新調理場を整備することにより、施設整備費用及び管理運営費用を抑制し、将来の財政負担の軽減を図ります。

### 4 施設の概要

#### (1) 施設規模

ア 提供可能食数：1日当たり 最大4,000食規模

一般的に調理場設計に考慮する10%の余裕食数を加算しています。また、機器の対応能力が500食単位であることから4,000食とします。

イ 対象校：小学校 12校 中学校 5校

ウ 構造：鉄骨造

エ 延床面積：約3,000㎡

オ 諸室

検収室，下処理室，泥落室，和え物室，揚物・焼物・蒸物調理室，アレルギー対応食調理室，洗浄室，事務室，更衣室，休憩室，見学スペース，会議室（試食スペース），洗濯乾燥室等

区分		必要とする機能	
学校給食施設	施設本体	汚染作業区域	<ul style="list-style-type: none"> <li>・泥落室 泥付き野菜類の処理を行う</li> <li>・検収室 搬入された食材の鮮度等の確認を行う</li> <li>・下処理室 食品の選別，剥皮，洗浄等を行う</li> <li>・洗浄室 食器，食缶等の洗浄，消毒を行う</li> <li>・その他 食品庫，納米室 等</li> </ul>
		非汚染作業区域	<ul style="list-style-type: none"> <li>・炊飯室 炊飯を行う</li> <li>・揚物・焼物・蒸物調理室 揚物・焼物・蒸物の調理を行う</li> <li>・和え物室 加熱処理した食材の冷却，和える，保冷食缶への配缶を行う</li> <li>・アレルギー対応食調理室 アレルギー対応食の調理を行う</li> <li>・その他 ボイルコーナー，煮炊調理室，消毒保管・配送室 等</li> </ul>
	職員工リア	事務室，更衣室，休憩室，洗濯乾燥室 等	
	その他	会議室（試食スペース），見学スペース 等	
	屋外施設	倉庫，排水処理施設，トラックヤード 等	

(2) 整備用地

ア 所在地 三次市四拾貫町内 種鶏場跡地

イ 選定要件

- (ア) 三次市防災ハザードマップにおける浸水想定区域外にあり，浸水や土砂災害等による被害の可能性が低いこと。
- (イ) 騒音，臭気等で整備用地周辺に与える影響が少ないこと。
- (ウ) 用途地域が工業地域，準工業地域に該当又は指定なしの用地であること。
- (エ) 配送校において2時間以内で喫食可能であること。

(3) 概算事業費及び財源

【概算事業費】

(単位：百万円)

項目	金額	備考
建設費（設計・工事監理，工事）	2,458	
設計・工事監理費	64	
造成工事費	167	
建築工事費	1,660	
上下水道工事費	120	
道路改良費	45	
厨房機器工事費	402	
什器・備品購入費等	131	
その他	120	
合計	2,709	

【財源】

(単位：百万円)

項目	金額	備考
国庫支出金	150	
起債	2,466	
一般財源	93	
合計	2,709	

## 5 施設の運営

新調理場の管理運営は、市が行うこととし、場長，事務職員，栄養教諭・栄養職員を配置します。

## 6 配送計画（イメージ）

1号車	2号車	3号車	4号車	5号車	6号車	7号車
新調理場 ↓ 6km	新調理場 ↓ 10km	新調理場 ↓ 9km	新調理場 ↓ 5km	新調理場 ↓ 8km	新調理場 ↓ 17km	新調理場 ↓ 15km
十日市小 ↓ 6km	河内小 ↓ 3km	田幸小 ↓ 6km	十日市中 ↓ 5km	酒河小 ↓ 6km	川地小 ↓ 1km	川西小 ↓ 9km
新調理場 ↓ 3km	三次小 ↓ 7km	神杉小 ↓ 7km	新調理場 ↓ 6km	八次小 ↓ 3km	川地中 ↓ 5km	塩町中
八次小	新調理場 ↓ 7km	新調理場 ↓ 8km	十日市小	新調理場 ↓ 3km	青河小 ↓ 6km	
	三次中	和田小		八次中	栗屋小	

### ※食缶の保温・保冷性能（参考）

	保温	保冷
食 缶 容 量	14L	7L
食 材	豚汁 8L	小松菜和え物 2.3kg
初 期 温 度	88.1℃	6.3℃
室 温	9.5℃	26.7℃
2 時 間 後 の 温 度	75.9℃	8.8℃

※食中毒菌の増殖を抑制するために、10℃以下または65℃以上で管理することが必要とされています。（大量調理施設衛生管理マニュアル）

## 7 多機能化

- (1) 災害発生時等の有事の際，炊き出しに対応可能な機器の設置スペース整備や食料備蓄のための保管スペースを確保します。
- (2) 「給食の見える化」実現のため，研修や見学の際に利用できる部屋を整備します。

## 8 整備スケジュール

令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度
	●	→	
	用地測量	造成工事設計，建物基本設計，実施設計	
		●	→
		造成工事，建物整備工事	
			●
			→
			令和5年2学期 新調理場稼働予定
			外構工事
			●
			→
			研修期間