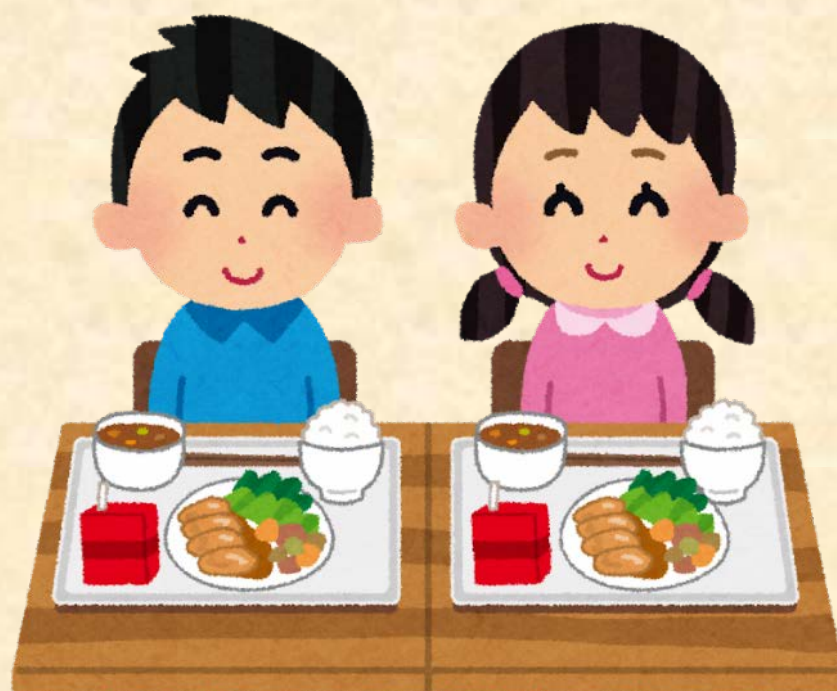




荒尾市・長洲町新学校給食センター 基本構想



令和2年2月
熊本県荒尾市・長洲町



荒尾市・長洲町新学校給食センター

基本構想

目 次

1. 背景と目的.....	1
1.1 背景と目的	1
1.2 計画の位置付け	2
2. 関係法令・関連計画の整理.....	3
2.1 関係法令の整理	3
2.2 関連計画の整理	6
2.2.1 学校給食に係る法令等	6
2.2.2 荒尾市関連計画.....	9
2.2.3 長洲町関連計画.....	12
3. 荒尾市立学校給食センターの現状と課題	16
3.1 荒尾市立学校給食センターの概要	16
3.1.1 給食の実施状況.....	16
3.1.2 既存施設の概要.....	19
3.1.3 運営方法	20
3.2 荒尾市立学校給食センターの現状と課題.....	21
3.2.1 施設・設備水準.....	21
3.2.2 衛生環境	21
3.2.3 食物アレルギー対応	21
3.2.4 食育	22
3.2.5 食器形式	22
3.2.6 熱源方式	22
3.2.7 災害時の対応	22
3.2.8 環境への配慮	22
3.2.9 広域連携	22
3.3 新学校給食センターの建設の必要性.....	22
4. 施設整備の方向性	23

4.1 基本理念	23
4.2 基本方針	23
4.3 整備方針	24
4.3.1 整備時期	24
4.3.2 提供食数	24
4.3.3 建築規模	27
4.3.4 献立数	29
4.3.5 衛生管理	29
4.3.6 食物アレルギー対応	29
4.3.7 食育	29
4.3.8 食器・食缶形式	29
4.3.9 熱源方式	30
4.3.10 災害時の対応	30
4.3.11 環境への配慮	30
4.3.12 長寿命化の考え方	30
4.3.13 事業手法	30
4.4 建設地	31

1. 背景と目的

1.1 背景と目的

荒尾市立学校給食センター（以下、「現給食センター」という。）は、開設後 47 年が経過し、施設等の老朽化に伴う衛生水準確保の困難さに併せ、調理全般にかかるスペースが狭いことによる作業効率の低下を招いていることなど、施設全体の抜本的な整備が最優先課題となっている。

こうした課題解消を図るため、現給食センターの建て替えにあたり、安心・安全でおいしい給食の提供を安定的に行うことを目的として、新学校給食センターの整備を荒尾市と長洲町が共同で進めていくとした「新学校給食センターの整備に係る基本合意書」を締結した。

また、荒尾市と長洲町が共同で整備する新学校給食センターに関し、必要な事項の情報共有・意見交換・方針決定を行うため、新学校給食センター共同整備連絡調整会議（以下、「連絡調整会議」という。）を発足した。

本基本構想・基本計画は、連絡調整会議での協議を十分に考慮した上で、施設の整備や運営について基本方針を掲げ、新学校給食センターの整備に資するための基本的な考え方をまとめたものである。

【沿革】

1972 年（昭和 47 年）3 月	給食センターを開設。それまで各小学校内の施設による自校方式で調理提供されていた給食を、センター方式で一括調理し、中学校を含めた市内全小中学校に提供することとなり、熊本県内の他市町村に先駆けて、いち早くその効率化に取り組む。
1982 年（昭和 57 年）2 月	米飯給食に対応するため、炊飯施設を増設。現在、週 3 回提供。
2008 年（平成 20 年）4 月	長洲町学校給食を受託し、県下で最多のセンター調理数となる。（現在は約 6 千食／日）
2016 年（平成 28 年）4 月	民間に調理配送業務を委託開始。
2019 年（平成 31 年）3 月	荒尾市と長洲町が学校給食センターを共同で整備することに基本合意。
2019 年（平成 31 年）4 月	荒尾市及び長洲町が共同で整備する新学校給食センターに関し、必要な事項の情報共有・意見交換・方針決定を行うため、新学校給食センター共同整備連絡調整会議を発足。

1.2 計画の位置付け

荒尾市・長洲町新学校給食センター基本構想・基本計画は、学校給食法や食育基本法、学校給食実施基準など、学校給食及び食に係る法律や基準をはじめ、荒尾市の上位計画である荒尾市総合計画や荒尾市教育振興基本計画等及び長洲町の上位計画である長洲町総合振興計画や長洲町教育振興計画等との整合を図るとともに、荒尾市と長洲町が共同で整備する新学校給食センターが、将来にわたり持続可能な運営ができるよう、望ましい学校給食の実施に向けた基本的な方向性を示すものである。

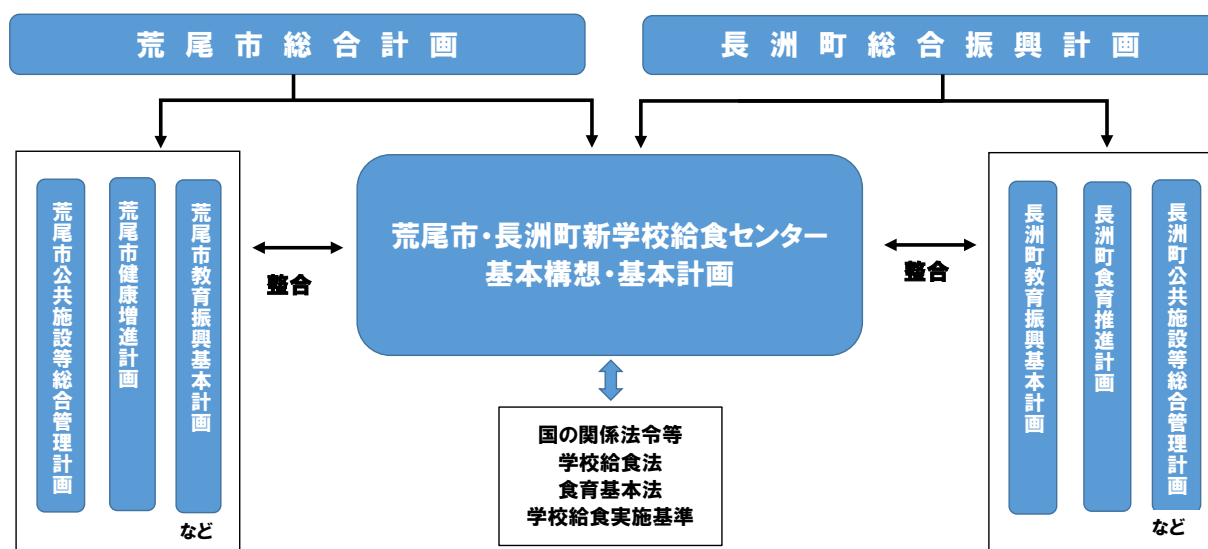


図 1-1 計画の位置付け

2. 関係法令・関連計画の整理

2.1 関係法令の整理

【法令・条例等】

- (1) 建築基準法
- (2) 都市計画法
- (3) 景観法
- (4) 消防法
- (5) 高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律
- (6) 水道法
- (7) 下水道法
- (8) 水質汚濁防止法
- (9) 廃棄物の処理及び清掃に関する法律
- (10) 大気汚染防止法
- (11) 悪臭防止法
- (12) 建築物における衛生的環境の確保に関する法律
- (13) エネルギーの使用の合理化に関する法律
- (14) 国及び独立行政法人などにおける温室効果ガス等の排出の削減に配慮した契約の推進に関する法律（環境配慮契約法）
- (15) 循環型社会形成推進基本法
- (16) 電気事業法
- (17) 騒音規制法
- (18) 振動規制法
- (19) 学校教育法
- (20) 学校給食法
- (21) 学校保健安全法
- (22) 食品衛生法
- (23) 健康増進法
- (24) 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律
- (25) 建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律
- (26) 資源の有効な利用の促進に関する法律
- (27) 警備業法、労働安全衛生法その他各種のビル管理関係法律
- (28) 建設業法その他各種の建築関係資格法律及び労働関係法律
- (29) 条例
 - 1) 熊本県建築基準条例
 - 2) 熊本県火災予防条例
 - 3) 熊本県景観条例
 - 4) 熊本県環境基本条例
 - 5) 熊本県自然環境保全条例
 - 6) 熊本県生活環境の保全等に関する条例

-
- 7) 熊本県環境影響評価条例
 - 8) 熊本県やさしいまちづくり条例
 - 9) 熊本県文化財保護条例
 - 10) 熊本県流域下水道条例
 - 11) 熊本県食品衛生基準条例
 - 12) 熊本県特定食品衛生条例
 - 13) 熊本県個人情報保護条例
 - 14) 熊本県情報公開条例
 - 15) 荒尾市環境基本条例
 - 16) 荒尾市廃棄物の処理及び清掃並びにリサイクルに関する条例
 - 17) 荒尾市浄化槽清掃業の許可に関する条例
 - 18) 荒尾市景観条例
 - 19) 荒尾市水道条例
 - 20) 荒尾市下水道条例
 - 21) 荒尾市文化財保護条例
 - 22) 荒尾市建築協定条例
 - 23) 荒尾市特定用途制限地域における建築物等の用途の制限に関する条例
 - 24) 荒尾市個人情報保護条例
 - 25) 荒尾市情報公開条例
 - 26) 荒尾市立学校条例
 - 27) 荒尾市立学校給食共同調理場設置条例
 - 28) 荒尾市食物アレルギー対応委員会条例
 - 29) 荒尾市立学校給食センター管理規則
 - 30) 長洲町個人情報保護条例
 - 31) 長洲町情報公開条例
 - 32) その他関係法令（条例及び規則を含む。）

【要綱・基準等】

- (1) 公共建築工事標準仕様書（建築工事編、電気設備工事編、機械設備工事編）
- (2) 官庁施設の基本的性能基準及び同解説
- (3) 官庁施設の基本的性能に関する技術基準及び同解説
- (4) 官庁施設の総合耐震計画基準及び同解説
- (5) 建築構造設計基準及び同基準の資料
- (6) 2015 年版 建築物の構造関係技術基準解説書
- (7) 建築設計基準及び同解説
- (8) 建築工事監理指針
- (9) 電気設備工事監理指針
- (10) 機械設備工事監理指針
- (11) 建築設備計画基準
- (12) 建築設備設計基準

-
- (13) 公共建築工事積算基準
 - (14) 公共建築数量積算基準
 - (15) 学校給食衛生管理基準
 - (16) 学校給食実施基準
 - (17) 大量調理施設衛生管理マニュアル

2.2 関連計画の整理

学校給食実施基準および学校給食衛生管理基準をはじめとする学校給食に係る各種法令や荒尾市・長洲町の関連計画等から、学校給食の基本的な考え方を整理する。

2.2.1 学校給食に係る法令等

(1) 学校給食

学校給食が「国民の食生活の改善に寄与するもの」であることを目的に、学校給食法が昭和 29 年に制定された。

その後、平成 17 年の食育基本法の成立等によって、食育への関心が高まり、学校給食法は平成 20 年 6 月に 54 年ぶりに改正され、平成 21 年 4 月から施行されている。新たな目的では、学校給食が「食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすもの」とし、現代の児童・生徒の食をめぐる状況の変化や食生活、食習慣の改善の必要性を踏まえたものとなっている。主には、学校給食の目的および目標が見直され、学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、学校給食の普及充実および学校における食育の推進を図ることとしている。さらに、学校給食の実施および衛生管理について、国が基準を定めることを法律に明記したことも重要である。

学校給食の目標（学校給食法第二条）

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、および望ましい食習慣を養うこと
3. 学校生活を豊かにし、明るい社交性およ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、生命および自然を尊重する精神なら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、流通および消費について、正しい理解に導くこと

(2) 衛生

学校給食実施基準および学校給食衛生管理基準を遵守することはもちろん、HACCP¹（ハサップ）に対応した施設整備とし、高い衛生水準を確保することが求められている。

¹ ハサップ
HACCP(Hazard Analysis And Critical Control Point)とは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある危害をあらかじめ分析し、工程の重要管理点を定め、連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法。

(3) 食育

近年、かたよった栄養摂取、朝食欠食等の食生活の乱れや肥満・痩身傾向等、子どもたちの健康を取り巻く問題が深刻化している。また、食を通じて地域等を理解することや、食文化の継承を図ること、自然の恵みや勤労の大切さ等を理解することも重要である。

a) 食育基本法

食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力のある社会の実現に寄与することを目的として、平成 17 年 6 月に公布、同年 7 月に施行された。食育は、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けられるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進している。

b) 食育推進基本計画

平成 18 年 3 月に制定され、平成 28 年 3 月には過去 5 年間の食育に関する取組の成果と課題を踏まえ、「第 3 次食育推進基本計画」が決定された。平成 28 年度から令和 2 年度までの 5 年間を対象とし、食育の推進に当たっての基本的な方針や目標値を掲げるとともに、食育の総合的な促進に関する事項として取り組むべき施策等を提示している。基本的な方針として、以下の 5 つの重点課題を規定している。

食育推進基本計画
【重点課題】 (1) 若い世代を中心とした食育の推進 (2) 多様な暮らしに対応した食育の推進 (3) 健康寿命の延伸につながる食育の推進 (4) 食の循環や環境を意識した食育の推進 (5) 食文化の継承に向けた食育の推進

c) 平成 30 年度食育推進施策（食育白書）

平成 30 年度版食育白書によると、「学校、保育所等における食育の推進」における取り組むべき施策として、以下の通り「学校給食の充実」が挙げられており、積極的な食育への取組が必要である。

学校給食の充実

児童生徒が食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付け、適切な栄養の摂取による健康の保持増進が図られるよう、十分な給食の時間の確保及び指導内容の充実を図る。また、各教科等の食に関する指導と関連づけた活用がされるよう献立内容の充実を図る。

さらに、食生活が自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動の上に成り立っていることについて、児童生徒の理解を深め、感謝の心を育むよう、市町村が中心となり、生産者や学校との連携を強化し、学校給食における地域の農林水産物の安定的な生産・供給体制を構築する。また、引き続き米飯給食を着実に実施するとともに、児童生徒が多様な食に触れる機会にも配慮する。地場産物や国産食材の活用及び我が国の伝統的な食文化についての理解を深める給食の普及・定着等の取組を推進する。

加えて、学校給食の一層の充実を図るため、関係各省と連携しながら、全国学校給食週間に係る取組の充実を図る。

(4) 食物アレルギー対応

文部科学省では、平成 24 年に発生した学校給食による死亡事故を受け、平成 27 年 3 月に学校給食における食物アレルギー対応指針を策定・配布し、食物アレルギー対応の改善に努めている。

荒尾市においては、食物アレルギー対応に関する専門的な事項を調査検討するための「荒尾市食物アレルギー対応委員会」及び関係者の連絡強化並びに情報共有を図るための「学校給食における食物アレルギー児童生徒連絡会」を開催している。

また、長洲町においては、学校給食アレルギーへの認識を深め、今後の対応に役立てるための、「学校給食アレルギー研修会」を開催している。

2.2.2 荒尾市関連計画

(1) 新・第5次荒尾市総合計画（人口ビジョン・あらお創生総合戦略）改訂版 （平成30年2月）

総合的かつ計画的なまちづくりを推進するための主要な施策を示す、市の最上位計画として「荒尾市総合計画」を策定している。

荒尾市を取りまく社会情勢の1つとして、以下の通り「公共の担い手の多様化」を挙げている。

新・第5次荒尾市総合計画（人口ビジョン・あらお創生総合戦略）改訂版

第2章 荒尾市の地域特性

1. 荒尾市を取りまく社会情勢

公共の担い手の多様化

行財政改革の進展や公共サービス向上の観点から、民間企業と行政が連携して公共サービスの提供を行う PPP が広がっている。従来の指定管理者制度や PFI、アウトソーシングなどに留まらず、金融機関などと連携した、新たなビジネス創出などの試みも行われている。

また、市民、企業、NPO など多様な主体が、まちづくりやボランティア活動など様々な社会活動を展開しており、新たな広がりを生み出している。

効率的で質の高いサービスを提供するためにも、行政で為すべきことは何かを改めて見つめなおす必要がある。

また、「広域連携」については、以下の通り、多様な枠組みによる広域連携を推進することを掲げている。

新・第5次荒尾市総合計画（人口ビジョン・あらお創生総合戦略）改訂版

(4) 広域連携の推進

【具体的な施策と重要業績評価指標（KPI）】

(ア) 多様な枠組みによる連携の推進

大牟田市を中心市とする有明圏域定住自立圏や、熊本県北2市4町で構成する有明広域行政事務組合など、多様な自治体間の枠組みによる広域連携を推進し、スケールメリットを活かした効率的で効果的な行政サービスを実施する。

重要業績評価指標（KPI）	新たな連携事業数	5件（5か年の累計）
---------------	----------	------------

(2) 荒尾市教育振興基本計画（平成 29 年 3 月）

荒尾市では、教育の振興のための施策に関する基本的な計画として教育振興基本計画を策定している。本計画においては、基本的施策の 1 つとして「食育の推進」を掲げ、以下の通り「学校給食センターとの連携」に取り組むことを示している。

荒尾市教育振興基本計画
7.食育の推進 ＜具体的施策＞ ○学校給食センターとの連携 給食試食会の実施や学校給食センター見学などの具体的な活動を通して、学校給食への理解を深めるとともに、自然の恩恵や食に関わる人への感謝の心を深めます。 また、栄養教諭が給食の時間に各学校を訪問し、「学校給食献立と関連した食に関する指導」を実施することで、子どもたちに「食」に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけさせていきます。 学校給食の充実を図るために、「ふるさとくまさんデー」の取組など、より一層の地産地消を進めていきます。 近年増加傾向にある「食物アレルギー」への対応については、保護者や医療機関等との連携を図り、各学校における共通理解の徹底に努めます。また、学校給食センターと連携し、児童生徒の状況に応じた適切な対応に取り組めます。

(3) 荒尾市健康増進計画（第二次）（平成 29 年 3 月）

荒尾市の健康づくり、食育、母子保健分野の取組を総合的・計画的に推進するための新たな指針として、「荒尾市健康増進計画」を策定している「栄養・食生活」に関する学校、学校給食センターの具体的な取組については、以下の通り記されている。

荒尾市健康増進計画（第二次）
■ 具体的取組 【学校】 ・ 栄養教諭、学校栄養職員による、担任や養護教諭と連携した「食」に関する指導の充実。（各教科の活用など） ・ 給食試食会・親子給食会の推進。 ・ 「給食週間」をとおして給食への感謝の意識を高める。 ・ 給食センターとの交流。 ・ 「食育月間」、「給食月間」の活用。 【学校給食センター】 ・ 給食献立でふるさとくまさんデー、地場産物や郷土食などを活用した献立などの推進。 ・ 給食センター見学及び保護者の試食会。 （一部抜粋）

(4) 荒尾市公共施設等総合管理計画（平成 29 年 3 月）

行政サービスの確保と健全な財政運営の両立を実現していくため、公共施設等の更新・統廃合・長寿命化など、今後の総合的なあり方についての方向性を定めることを目的として本計画を策定している。この中で、PPP/PFI や広域連携については、以下の通り記されている。

荒尾市公共施設等総合管理計画
2. 計画の推進体制
【連携体制】
○計画の進捗状況は市民等に積極的に情報発信し、協働による運営参画を促進する。
○民間委託を推進し、PPP/PFI の優先的な検討を行う。
○地域特性を活かしながら、近隣自治体との広域連携を推進する。
(省略)
公共施設等の管理・運営については、民間企業等による指定管理者制度や包括委託等を行っており、今後も、民間委託を積極的に推進します。また、施設の建設から行政サービスの提供まで包括的に民間の資金やノウハウを活用する PFI 方式や、民間等と協働で建設・サービスを行う PPP 方式、民間施設の一部借用など、様々な官民連携手法を検討するとともに、地場企業の育成を促進します。特に、更新に係る事業費が 10 億円以上となる施設や、年間の運営費が 1 億円以上となる施設の整備事業を行う際は、「多様な PPP/PFI 手法導入を優先的に検討するための指針」に基づき、PPP/PFI の優先的な検討を行います。
本市はこれまで、有明広域行政事務組合や有明圏域定住自立圏などの枠組みを通じて、ごみ処理や上水道、消防などの広域的な行政サービスの連携を行ってきました。今後も、スケールメリットを活かした効率性の向上やサービスの充実、それぞれの地域の公共施設等の特性を活かした圏域全体の暮らしやすさの充実を図るため、近隣自治体との広域連携を推進します。

2.2.3 長洲町関連計画

(1) 第5次長洲町総合振興計画後期基本計画（平成28年3月）

長洲町が目指すまちづくりの方向性や、それを実現するための施策方針を定めた指針となるものであり、住民の生活を支える基本として「総合振興計画後期基本計画」を策定している。この中で、「食育」に関しては、以下の通り記されている。

第5次長洲町総合振興計画
基本目標1 未来を拓く人づくりを目指す夢のあるまち 目指すべきまちの姿② 確かな学力、豊かな人間性、健康・体力をはぐくむ教育のまち 【施策の方針】 学校を中心として、家庭や地域と連携しながら、教育力の向上を図るとともに、適正な教育環境の整備を図り、「確かな学力」「豊かな人間性」「健康・体力」をはぐくむ教育のまちづくりを目指します。 【主な取り組み】 ○学校図書室の開放など、計画的な利用や読書活動の充実、学校給食の衛生指導および食育の推進を図ります。 （一部抜粋）

(2) 長洲町教育振興基本計画（平成 27 年 3 月）

長洲町では、教育の振興のための施策に関する基本的な計画として、長洲町教育振興基本計画を策定している。この中で、施策の 1 つとして「食育の推進」を掲げており、以下の通り記されている。

長洲町教育振興基本計画
施策 7 食育の推進
施策の方向性や取り組み
○指導内容の充実 ・給食の時間における食に関する指導内容を、年間を通じて整理し、さらに学年ごとに関係教科、道徳、総合的な学習の時間、特別活動における食に関する指導との関連性を明確にした内容となるよう努めます。 ・栄養教諭等による食育の推進や給食センターの見学など具体的な給食指導の充実を図ります。
○食物アレルギーへの対応 学校現場での教職員の役割などを明確にし、校内で共通理解を図っていくとともに、保護者や主治医との連携を図り、可能な限り児童生徒の状況に応じて適切な対応に努めます。
○荒尾市給食センターとの連携 学校給食の充実を図るために委託先の荒尾市と協力しながら、より一層の地産地消を進めていきます。
(一部抜粋)

(3) 第 2 次長洲町食育推進計画（平成 28 年 3 月）

「食」をとおした元気な長洲町づくりを基本理念に食育の普及・啓発と「食育推進基本計画」に定める重点課題に留意し、「第 2 次長洲町食育推進計画」を策定している。

食育推進における「学校の役割」については、以下の通り記されている。

第 2 次長洲町食育推進計画
第 5 章 基本的施策の展開
1 食育推進におけるそれぞれの役割と展開
(3) 学校の役割
小中学校は、子どもたちが生涯を健康で生きるために、学校給食をはじめ、学校教育活動全体を通して「食」に関する知識、「食」を選択する能力や望ましい食習慣を身に付ける場となっています。さらに食育を通じて心豊かな生活を送ることのできる基礎を築くため、家庭や地域社会と連携し、体験学習を通じて幅広い食育を推進します。また、6 月を「食育月間」、1 月は全国学校給食週間、毎月 19 日は「食育の日」として食を通じた取り組みが行われます。

◇学校における施策

i) 食に感謝する豊かな心をつくるために

具体的な取り組み	施策概要
食に関する体験の充実	・学校農園などでの農作物の栽培・収穫、潮干狩り、料理教室などを通じて食に対する感謝の気持ちを育む活動を推進します。 ・保護者向けの給食試食会を実施します。

ii) 食で健康な体をつくるために

具体的な取り組み	施策概要
授業と給食を関連づけた展開	・給食の献立を用いた栄養学習を継続します。
個人の食の実態と身体状況に合わせた支援	・アレルギー除去食への対応やアナフィラキシーショックへの対応について校内研修を推進します。

(一部抜粋)

(4) 長洲町公共施設等総合管理計画（平成 29 年 4 月）

長洲町が保有する公共施設等の現状を多方向から把握し、人口問題、財政問題、公共施設等の質及び量の問題等の観点から評価を行い、本町の特性やまちづくりを加味した上で、公共施設等の長期的な管理方針を定めた「長洲町公共施設等総合管理計画」を策定している。

この中で、公共施設等に関わる課題について、以下の通り記されている。

長洲町公共施設等総合管理計画

課題 3：財源減少

生産年齢人口の減少等により、税収の減少が予測される。また、公共施設等の老朽化の進行による改修や更新が順次発生するため、公共施設等の管理コストの増加が予測される。

将来的な財源に対応した、公共施設の適正量、更新費用の低減化、コストの平準化、民間活力の活用や民間資金の導入等を検討していく必要がある。

課題 4：広域圏での対応

本町同様、近隣自治体でも、将来人口の減少、人口構造の変化等により公共施設の利用ニーズ等に変化が起こることが予測される。

将来的には、近隣自治体と広域利用施設の共同管理や適正配置等を検討し、コスト削減を目指していく必要がある。

また、これらの課題を踏まえ、公共施設等の管理に関する基本方針を以下ように示している。

長洲町公共施設等総合管理計画
(4)公共施設等マネジメント実施方針 ②維持管理・修繕・更新等の実施方針 ○施設の更新、運営については、現在行っている指定管理制度による運営をはじめ、PPP/PFI等の活用も含めて検討を行う。 ⑥統合や廃止の実施方針 ○施設の統合化、複合化、集約化等を検討する際は、町有施設はもとより、近隣自治体の類似機能施設や民間施設等の利用の可能性についても検討を行う。 ○施設の統合化、複合化、集約化等を検討する際は、PPP/PFIの活用についても検討する。 (一部抜粋)

3. 荒尾市立学校給食センターの現状と課題

3.1 荒尾市立学校給食センターの概要

3.1.1 給食の実施状況

現給食センターから学校給食を提供している学校を表 3-1、各校の位置を図 3-1 に示す。現在、荒尾市内の小学校 10 校、中学校 3 校、長洲町内の小学校 4 校、中学校 2 校、熊本県立荒尾支援学校の計 20 校に給食の提供を行っている。また、現在の学校給食の実施状況は表 3-2 のとおりである。

表 3-1 給食提供校

荒 尾 市	小学校	荒尾第一小学校
		万田小学校
		平井小学校
		府本小学校
		八幡小学校
		有明小学校
		緑ヶ丘小学校
		中央小学校
		清里小学校
		桜山小学校
	中学校	荒尾海陽中学校
		荒尾第三中学校
		荒尾第四中学校
長 洲 町	小学校	六栄小学校
		腹赤小学校
		長洲小学校
		清里小学校
	中学校	腹栄中学校
		長洲中学校
熊本県立荒尾支援学校		



図 3-1 配送校位置図

表 3-2 学校給食の実施状況

献立	2 献立、主食＋副食＋牛乳
主食	米飯 3 回／週、パン 2 回／週 【米飯給食の実施状況】 全校を 2 ブロックに分け、週 3 回実施。一部外部委託。 ■A ブロック（月、水、金） 小学校 8 校 中学校 3 校 支援学校 1 校 食数 2,611 食 ■B ブロック（火、木、金） 小学校 6 校 中学校 2 校 食数 3,156 食
給食実施回数 （平成 30 年度）	小学校：平均 187 回（各校の平均値） 中学校：平均 183 回（各校の平均値） 支援学校：192 回

3.1.2 既存施設の概要

現給食センターの施設の概要を表 3-3 に示す。

表 3-3 現給食センターの概要

項目		内容	
名 称		荒尾市立学校給食センター	
所 在 地		荒尾市増永 1900-1	
整備状況		竣工 : 昭和 47 年 2 月 28 日 炊飯棟増設 : 昭和 57 年 2 月 20 日	
敷地面積		4,721.58 m ²	
用途地域		準工業地域 (建ぺい率 60%・容積率 200%)	
建物	代表構造		鉄骨
	耐 震 性		無 (未診断)
	面 積		1427.06 m ²
	内訳	調理室	700.00 m ²
		事務室、休憩室、渡り廊下	163.60 m ²
		車庫	147.00 m ²
		ボイラー室	56.00 m ²
		ガスボンベ室	16.80 m ²
		炊飯棟	290.62 m ²
		駐輪場	20.16 m ²
倉庫、洗濯干し場		32.88 m ²	
給食数(令和元年 5 月 1 日時点)		5,777 食	
内訳	小学校 (14 校) ※教職員数含む	3,784 名	
	中学校 (5 校) ※教職員数含む	1,719 名	
	荒尾支援学校 (1 校) ※教職員数含む	223 食	
	給食センター (委託業者含む)	51 食	

3.1.3 運営方法

現給食センターは直営方式（業務委託方式）で運営されている。以下に、組織体制と業務委託の経過を表 3-4、表 3-5 に示す。

表 3-4 組織体制（令和元年度）

職種	人数
市職員 事務職員	3 名
県職員 栄養教諭、栄養職員	栄養教諭 2 名（海陽中・中央小） 栄養職員 1 名（桜山小）
調理・配送等委託	(株)東洋食品 46 名

表 3-5 業務委託経過

委託期間	委託内容	委託先
H18～H20	調理員及び配送員の派遣	ニスコム（株）
H21～H24	調理員及び配送員の派遣	大新東ヒューマンサービス（株）
H28～（5 年）	調理・配送業務	(株)東洋食品

3.2 荒尾市立学校給食センターの現状と課題

現給食センターの現状と課題は、以下のとおりである。

3.2.1 施設・設備水準

現給食センターの開設は 1972 年（昭和 47 年 3 月）であり、建物の老朽化が進んでいる。また、昭和 56 年以前の建物であることから、旧建築基準法の下で建設されており、耐震性の確保が必要である。

空調設備については、室内温度、湿度を保つための空調設備が整備されているが、天井が高く室温 25 度以下、湿度 80%以下（学校給食衛生管理基準）の環境を確保するのは難しい状況であるため、高温多湿な環境下での衛生水準の確保や調理員の労働環境の悪化が懸念される。

以上のことから、施設の安全性、衛生環境、適切な労働環境が確保される施設・設備の整備が必要である。

3.2.2 衛生環境

汚染区域と非汚染区域の区画としての区分がなく、オープンスペースで動線がフレキシブルとなっている。また、学校給食衛生管理基準では、水が床に落ちないドライシステムを導入するよう努めることとなっているが、現給食センターにおいては構造的にウェット方式となっており、水滴が床に落ちないような移動台に替え、床の清掃をこまめに行うなどの「ドライ運用」に努めている状況である。

高度な衛生管理を行うため、学校給食衛生管理基準や HACCP に基づいた汚染・非汚染区域の分離や加熱前後の食材の交差を防ぐために一方通行の動線確保が必要である。

3.2.3 食物アレルギー対応

食物アレルギー対象児童・生徒（平成 31 年 4 月時点）は、荒尾市 56 名、長洲町 17 名、荒尾支援学校 3 名の合計 76 名となっており、管理指導表を基にアレルゲンの種類やアナフィラキシー症状、服薬状況等の状況把握を行うとともに、対象児童・生徒の状態に応じて保護者と面談を行っている。

また、食物アレルギー対応については、施設整備のスペース不足などの理由から、食物アレルギー対応食用の区画を設けることが難しいため、ドレッシング等の代替による限定的な対応に留まっている状況である。

文部科学省から、平成 27 年 3 月に「学校給食における食物アレルギー対応指針」が出され、食物アレルギー症状による事故を防ぐための取組みが見直されている。児童・生徒が給食時間を安全かつ楽しく過ごせるためにも、施設整備に伴い、食物アレルギー除去食ならびに代替食の提供等について検討する必要がある。

3.2.4 食育

現給食センター調理室の見学は2階廊下の見学窓からのみとなっており、大人数で調理の様子を見学することは難しい。また、会議室が炊飯棟（別棟）に設けられており、給食センター施設を活用した食育の啓発や指導を行うのに利便性が低い構造となっている。

食育の推進のためには、大人数の児童・生徒や保護者、地域の住民が同時に調理工程を見学できる見学スペースや、食に関する講習会等が開催できる会議室を設けることが望ましい。

3.2.5 食器形式

食器については、材質が、着色や傷がつきにくく、また、環境ホルモン・発がん性物質を指摘されていない PEN（ポリエチレンナフタレート）樹脂食器を使用している。食器形式の選定においては、食事の姿勢、盛り付けやすさ、美観、機能性、衛生面等の観点から総合的に検討する必要がある。

3.2.6 熱源方式

熱源については、現在、主に灯油を熱源とした蒸気で調理を行っている。災害時の稼働を想定した際には、多様なエネルギーを組み合わせた施設であることが望ましい。

3.2.7 災害時の対応

現給食センターは非常用電源がないことから、停電があった場合は調理不可能である。

大雨、台風、大地震など、異常ともいえるレベルでの自然災害等に見舞われている昨今において、早期に給食が届けられるよう学校給食センターが本来の機能の復旧に注力することが重要である。また、災害時に備えて必要な諸機能を確保しておく必要がある。

3.2.8 環境への配慮

現給食センターは生ごみ等の処理、再資源化に関する設備が整備されていない。公共施設として、環境負荷低減機能や新エネルギーの導入を検討する必要がある。

3.2.9 広域連携

現給食センターでは、長洲町の学校給食事務を受託している。新学校給食センターの整備・運営においても、荒尾市と長洲町が連携して事業を実施することで施設が集約化され、小規模な施設を単独で設置するよりも調理や維持管理の効率化が図られる。荒尾市と長洲町の連携においては、組織体制や費用負担等の検討が必要である。

3.3 新学校給食センターの建設の必要性

現給食センターは、施設の老朽化や耐震性の確保など様々な問題を抱えており、施設の維持補修や耐震化には多大な財政負担が生じる。また、調理エリアの不足から、食物アレルギーへの対応も不十分であり、施設の増改築にあたっては調理動線の制約や敷地スペースの問題がある。

以上のことから、現状の課題を解決するためには、新学校給食センターを建設する必要がある。

4. 施設整備の方向性

4.1 基本理念

安心安全で、おいしい学校給食の提供のほか、食育などの社会的要請にも応じられる「新学校給食センター」の整備を目指す。

(1) 基本理念 1（安全性）

高い衛生水準と安心安全でおいしく、かつ栄養バランスの整った給食が提供できる施設とする

(2) 基本理念 2（機能性）

給食提供の本来の目的とともに、食育の観点を考慮し、併せて食物アレルギー対応が可能となる機能を備える

(3) 基本理念 3（効率性）

作業環境や周辺環境に配慮した、効率的かつ質の高い施設整備を目指す

4.2 基本方針

(1) 高い衛生水準で安心安全な学校給食の提供

文部科学省の「学校給食衛生管理基準」に則り「ドライシステム」を基本とし、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守した調理が可能な施設とするとともに、HACCP の概念をとりいれることによって衛生的かつ安全な施設とする。万が一の事故の場合にも被害を最小限にし、迅速に対応できるように危機管理(マニュアル整備)の体制を徹底する。

(2) おいしい給食の提供

おいしい学校給食の提供のため保温、保冷機能に優れた食缶や多彩な献立に対応できる調理設備を導入する。

(3) 効率的な学校給食の提供

大量の調理における万が一の事故の拡大を防ぐためにも、調理作業区域を区画するなど工夫し、調理員の動線の短縮化を図り調理工程を効率化する。

(4) 食育機能

学校給食を通じた正しい食習慣の形成を図るとともに、教育・学習習慣にも繋がる食育活動が可能な機能を整える。また、食物アレルギー等の対応のために必要な設備が整った施設とする。

(5) 環境負荷低減

地球環境に配慮した施設として、生ごみの発生及び排出の抑制を図る施設とする。また、防音対策、脱臭対策など周辺環境に配慮する。

4.3 整備方針

4.3.1 整備時期

施設の現状を考えれば、可能な限り早く新学校給食センターを稼働させる必要があり、そのためにも、早期の着工を目指す。

4.3.2 提供食数

(1) 前提条件の整理

a) 児童・生徒数

令和元年5月1日時点の荒尾市の児童・生徒数は、小学校 2,759 人、中学校 1,226 人であり、長洲町の児童・生徒数は、小学校 757 人、中学校 354 人である。

また、熊本県立荒尾支援学校の児童・生徒数は、150 人である。

表 4-1 荒尾市児童・生徒数一覧（令和元年5月1日時点）

（単位：人）

	1 年	2 年	3 年	4 年	5 年	6 年	合計
■小学校							
荒尾第一小学校	75	73	57	86	61	78	430
万田小学校	66	69	77	73	78	69	432
平井小学校	27	27	25	31	17	20	147
府本小学校	14	13	14	11	8	17	77
八幡小学校	46	37	42	41	47	53	266
有明小学校	27	31	36	25	28	29	176
緑ヶ丘小学校	76	74	63	68	76	71	428
中央小学校	98	93	88	96	85	97	557
清里小学校	12	14	19	16	13	18	92
桜山小学校	22	26	23	26	34	23	154
小計	463	457	444	473	447	475	2,759
■中学校							
荒尾海陽中学校	171	144	164				479
荒尾第三中学校	160	173	171				504
荒尾第四中学校	76	84	83				243
小計	407	401	418				1,226
合計							3,985

出典：荒尾市教育委員会

表 4-2 長洲町児童・生徒数一覧（令和元年 5 月 1 日時点）

（単位：人）

	1 年	2 年	3 年	4 年	5 年	6 年	合計
■小学校							
六栄小学校	45	43	44	39	30	35	236
腹赤小学校	31	23	35	31	37	34	191
長洲小学校	33	32	35	34	40	51	225
清里小学校	23	18	18	18	15	13	105
小計	132	116	132	122	122	133	757
■中学校							
腹栄中学校	67	63	55				185
長洲中学校	56	62	51				169
小計	123	125	106				354
合計							1,111

出典：長洲町教育委員会

表 4-3 熊本県立荒尾支援学校児童・生徒数一覧（令和元年 5 月 1 日時点）

（単位：人）

小学部	中学部	高等部	小・中学部、高等部 重複学級	児童・生徒数計
40	34	59	17	150

出典：熊本県教育委員会

b) 教職員数

令和元年5月1日時点の対象校における教職員数を表4-4に示す。

表 4-4 教職員数（令和元年5月1日時点）

（単位：人）

学校名			教職員数
荒尾市	小学校	荒尾第一小学校	29
		万田小学校	29
		平井小学校	13
		府本学校	11
		八幡小学校	20
		有明小学校	16
		緑ヶ丘小学校	24
		中央小学校	37
		清里小学校	12
		桜山小学校	16
		小計	207
	中学校	荒尾海陽中学校	43
		荒尾第三中学校	33
		荒尾第四中学校	24
		小計	100
長洲町	小学校	六栄小学校	19
		腹赤小学校	14
		長洲小学校	16
		清里小学校	12
		小計	61
	中学校	腹栄中学校	20
		長洲中学校	19
		小計	39
		熊本県立荒尾支援学校	
合計			480

(2) 提供食数

住民基本台帳を基に推計した児童・生徒数は、図 4-1 のとおりである

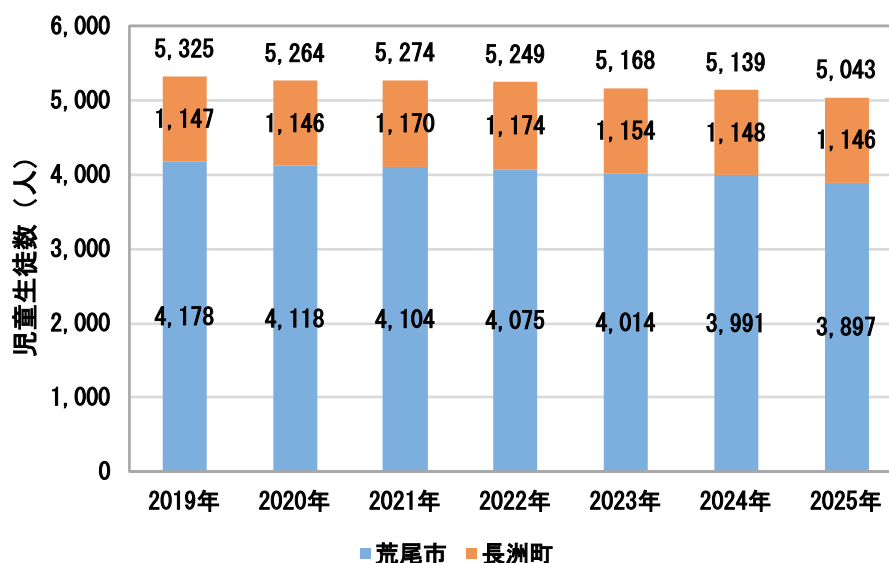


図 4-1 児童・生徒数推計

提供食数は、児童・生徒数が荒尾市・長洲町及び荒尾支援学校で約 5,200 人、さらに各学校の教職員数約 500 人、給食センター調理員や給食試食会等を考慮して、一日あたり、6,000 食の提供を想定する。

4.3.3 建築規模

(1) 提供食数から想定した必要敷地面積

新学校給食センターの必要規模を把握するため、全国の学校給食共同調理場の事例をもとに、提供食数と敷地面積の関係を分析する。

全国の学校給食共同調理場の事例では、提供食数が多いほど敷地面積は広くなる傾向にあり、6,000 食規模の平均として、6,548 m²の敷地面積となる。

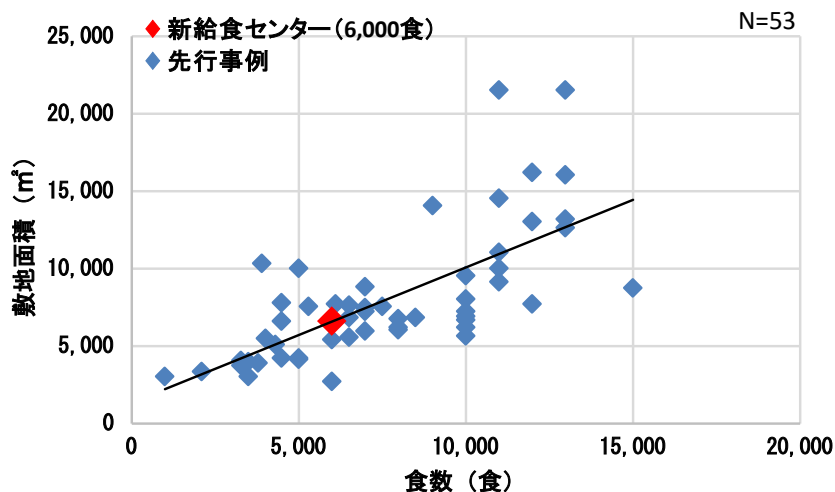


図 4-2 全国の先行事例における提供食数と敷地面積との関係

(2) 延床面積から想定した必要敷地面積

延床面積については、全国の学校給食センターの事例から見ると、炊飯機能を備えた 6,000 食規模の平均として、3,565 m²の延床面積となる。調理関連諸室を 1 つのフロアに配置し、その面積を延床面積の 75～80%とすると、1 階の床面積で 2,670 m²～2,850 m²程度になると想定される。

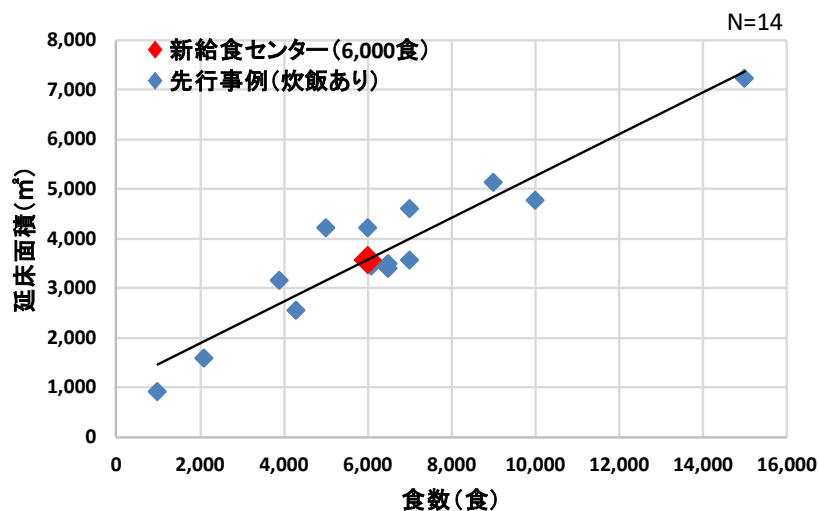


図 4-3 全国の先行事例における提供食数と延床面積との関係

(3) 建築規模

給食センターの敷地内には、給食センターの建物の他、配送車の車庫や搬出入・転回スペース、従業員等の駐車スペースが必要である。

よって、新学校給食センターの建築規模は、建築面積 3,000 m²程度、敷地面積 7,000 m²程度とする。

4.3.4 献立数

献立数の違い（1 献立または 2 献立）により、必要となる厨房機器や調理員の配置数が異なるため、厨房機器の導入費用や調理作業の効率性を考慮し、献立数を決定する。

4.3.5 衛生管理

新学校給食センターは、学校給食衛生管理基準及び HACCP の考えに基づいた作業区域の確保と衛生管理設備の整った施設とする。

(1) 汚染・非汚染区域の区分

二次汚染防止の観点から、食材の搬入から調理済食品の発送まで作業の流れに基づき、作業諸室が一方通行になるように配置するとともに、汚染作業区域（食材の検収、下処理室等調理前の食材を扱う部屋）と非汚染作業区域（調理室、コンテナ室等完成した食品等を扱う部屋）を部屋単位で明確に区分する。

(2) ドライシステムの導入

濡れた床面からのはね水による食材への二次感染を防止するため、ドライシステムの施設とする。

(3) 空調設備

調理室が高温多湿となった場合、細菌の繁殖が促進されるため、学校給食衛生管理基準で示されるように、温度は 25℃以下、湿度 80%以下に保つことができる空調設備を導入する。

(4) 厨房機器

調理効率の向上や、作業工程の低減により二次汚染のリスクが低減されるため、最新の厨房機器を導入する。

4.3.6 食物アレルギー対応

新学校給食センターにおける食物アレルギー対応は、平成 27 年 3 月に文部科学省より示された「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づき、安全性を最優先に除去食による対応を行う。

4.3.7 食育

新学校給食センターは、調理室が見学できる施設とする。また、地場産物の活用、地域の食文化を継承できるよう多様な献立に対応できる施設とする。

4.3.8 食器・食缶形式

食器は、食事の姿勢、盛り付けやすさ、美観、機能性、衛生面等の観点から総合的に選考する。

食缶は、丸型と角型がある。丸型食缶は主に汁物の運搬に用いられ、角型食缶は主に主菜や副菜などの運搬に用いられる。いずれについても、調理後から喫食までの保温性を高めるために、二重構造の保温食缶を導入する。

4.3.9 熱源方式

厨房機器には、電気・蒸気・ガスを併用する熱源併用方式とオール電化方式がある。新学校給食センターの熱源方式は、長期使用を前提とした施設であることから、イニシャルコスト・ランニングコストの経済面や調理員の作業環境の安全面、災害時の早期復旧などを勘案して総合的に検討する。

4.3.10 災害時の対応

新学校給食センターは、建物の主要構造部や非構造部材などの耐震性を確保し、災害に強いエネルギー源の採用を総合的に検討する。

4.3.11 環境への配慮

新学校給食センターは、厨芥処理機等を用いて一次処理を施設内で行うことを検討する。また、脱臭装置を設置するなど臭いや音漏れ防止に配慮し、外観は近隣及び地域との調和を図るなど、周辺景観に配慮する。

4.3.12 長寿命化の考え方

新学校給食センターは、省エネルギー機器（LED 照明等）や耐久性の高い建築部材を採用することで、施設整備から維持管理・運営期間を通じて、ライフサイクルコストの低減が可能な施設とする。

4.3.13 事業手法

「荒尾市公共施設等総合管理計画」（平成 29 年 3 月）では、「公共施設等の管理に関する基本的な方針」の 1 つとして、「サービスの適正化」が掲げられており、「民間企業等が保有する技術やノウハウを積極的に活用し、公民連携により、新たなサービスの創出や、サービス品質の向上を図ります」と記されている。また、学校給食センターに関しても、「更新に当たっては、民間企業の資金やノウハウ等を活用するため、PFI による整備手法を検討するとともに、食に関する多機能化・集約化の可能性を検討します」と記されている。

また、「長洲町公共施設等総合管理計画書」（平成 29 年 4 月）においても、「公共施設等に関わる課題」の 1 つとして、「将来的には、近隣自治体との広域利用施設の共同管理や適正配置等を検討し、コスト削減を目指していく必要がある」と記されており、「公共施設等マネジメント方針」として、施設の整備・運営は PFI による整備手法の検討を行うとしている。

これらより、新学校給食センターの整備手法については、従来手法だけでなく、民間資金及び民間事業者のノウハウを活用した新たな事業手法（PFI 手法等）を検討し、施設整備と維持管理・運営において、サービスの向上、コスト削減が可能となるような事業手法を採用する。

4.4 建設地

新学校給食センターの建設地の条件は以下のように整理される。

- 給食センターは建築基準法上、工場に分類されるため、用途地域は工業専用地域または、準工業地域に限定される。
- 学校給食衛生管理基準により、調理後 2 時間以内の喫食を求められている。
- 4.3.3 により、約 7,000 m²程度のまとまった敷地が望ましい。
- 配送車がスムーズに通行できる前面道路の幅員があること。
- 電気、ガス、上下水道等のインフラが整備済みであること。

以上の条件を総合的に検討した結果、現荒尾市立学校給食センターの敷地を拡張した敷地に建設する。

