

北広島町学校給食センター整備計画

令和4年11月

北広島町

1. 現状及び課題	3
2. 基本理念	5
3. 整備方針	6
4. 施設概要	11
5. 施設運営等	12
6. 配送計画	13
7. 整備手法	16
8. 整備スケジュール	17

1. 現状及び課題

現在の北広島町の学校給食は、千代田地域は4箇所の自校式学校給食調理場(小学校分のみ)、大朝地域は大朝学校給食共同調理場(2小学校・1中学校分)、豊平地域は豊平学校給食センター(1小学校・2中学校分(千代田中学校分含む))、芸北地域は芸北学校給食センター(1小学校・1中学校分(一部芸北分校分含む))にて学校給食を提供しています。

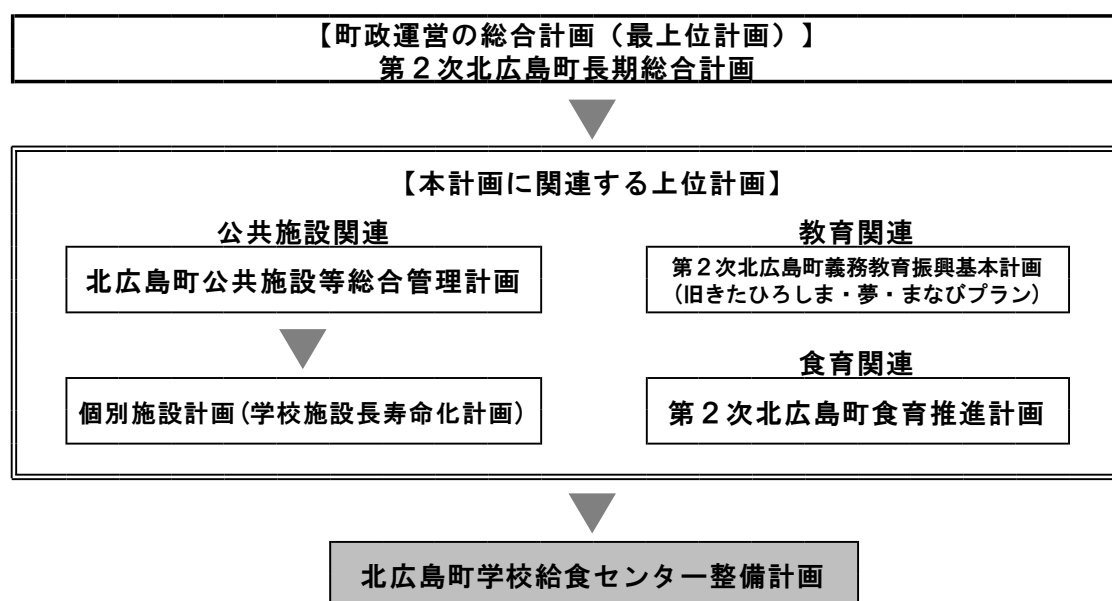
その中、平成28年度に整備した芸北学校給食センターを除く他の給食施設の老朽化が進んでおり、特に大朝学校給食共同調理場(築40年経過)及び千代田地域自校式学校給食調理場(概ね築30年以上経過)の老朽化が深刻となっています。

さらには管理衛生の面からも、大量調理施設衛生管理マニュアル(平成9年3月24日付け衛食第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)に適合できていない状況から、本計画では大朝学校給食共同調理場と千代田地域自校式学校給食調理場を統合した新たな施設を建設するものです。

北広島町立学校施設長寿命化計画(令和3年2月策定)において、財政状況を踏まえながら老朽化・少子化を考慮した適正な学校施設整備を計画的に実施することとしています。その中で、町内の学校給食調理場の老朽化状況や管理衛生の適合化などから新学校給食センター(以下「北広島町学校給食センター」という)を早期に整備することを目指しています。

また上位計画である北広島町長期総合計画、北広島町公共施設等総合管理計画、北広島町義務教育振興基本計画、北広島町食育推進計画などの各関連計画との調和を図りながら、安全・安心で効率的で安定的な施設を整備する計画とします。

【本計画の位置付け】



【北広島町内の給食センター、給食調理場の現状（共同調理場）令和4年度】

施 設	芸北学校 給食センター	大朝学校給食 共同調理場	豊平学校 給食センター
提供先 (現在の食数) (教職員含む)	芸北小学校(72) 芸北中学校(57) (芸北分校 42)	大朝小学校(87) 新庄小学校(53) 大朝中学校(51)	豊平小学校(135) 豊平中学校(82) 千代田中学校(278)
建築年度	平成28年度	昭和56年度	平成11年度
床仕様	ドライ	ウェット	ドライ
汚染区分	対応済	対応済	対応済
排水溝	対応済	対応済	対応済
空調	エアコン	エアコン	エアコン
エアシャワー	設置済	未設置	設置済
真空冷却器	設置済	未設置	設置済
アレルギー対応	未対応	未対応	未対応

【北広島町内の給食センター、給食調理場の現状（自校式調理場）令和4年度】

施 設	八重小学校	八重東小学校	壬生小学校	本地小学校
現在の食数 (教職員含む)	202	135	166	73
建築年度	昭和61年度	昭和63年度	平成25年度 (プレハブ)	昭和58年度
床仕様	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	改良済	要改良
排水溝	要改良	要改良	改良済	要改良
空調	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
真空冷却器	未設置	未設置	未設置	未設置
アレルギー対応	未対応	未対応	未対応	未対応

【小学校・中学校の食数推移】

小学校児童数推移

(単位：人)

地域名	学校名	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度	令和7年度
芸北	芸北小学校	57	56	50	50	47
大朝	大朝小学校	59	67	63	65	61
	新庄小学校	45	42	34	27	27
千代田	八重小学校	168	173	164	164	163
	八重東小学校	117	115	101	111	102
	壬生小学校	138	137	128	130	126
	本地小学校	66	60	65	62	60
豊平	豊平小学校	119	114	109	104	100
児童合計		769	764	714	713	686

中学校生徒数推移

(単位：人)

地域名	学校名	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度	令和7年度
芸北	芸北中学校	37	38	31	27	29
大朝	大朝中学校	48	36	45	52	63
千代田	千代田中学校	251	256	262	261	254
豊平	豊平中学校	56	59	68	58	61
生徒合計		392	389	406	398	407

各条件合計

(単位：人)

各条件合計	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度	令和7年度
全学校合計	1,161	1,153	1,120	1,111	1,093
全学校合計(教職員189人)	1,350	1,342	1,309	1,300	1,282
大朝・千代田	892	886	862	872	856
大朝・千代田(教職員130人)	1,022	1,016	992	1,002	986
豊平小・豊平中(教職員31人)	206	204	208	193	192
将来統合検討(大朝・千代田・豊平)	1,228	1,220	1,200	1,195	1,178

※実際の食数計算には係数を乗じる

2. 基本理念

学校給食施設の新設整備に当たり、学校給食法の改正や食育基本法の制定、栄養教諭制度の創設等、学校教育における給食の役割が従来にも増して高まりつつあります。

その中で将来を担う児童生徒が給食を通して、豊かな人間性を育み、生きる力を身に付けていくためにも、学校給食法に基づき、安全・安心で、効率性と安定性の高い施設の整備と運営を行うことを基本理念とします。

【参考：学校給食における目標（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的を実現するために、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. 整備方針

「学校給食衛生管理基準」や「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守した安全・安心な学校給食を実現するとともに、将来の児童生徒数の推移や調理施設の効率的で安定的な（適正規模、給食施設配置数など）施設の統合と運営を目標に各検討を行いました。

北広島町学校給食センターの整備方針として次のことについて定め、本方針に基づき事業を実施します。

（1）安全・安心な給食

① 施設統合（老朽施設・衛生管理不適合施設の廃止）

町内の児童生徒数は少子化の影響により今後も減少していくことが予想され、さらに施設の老朽化は進む一方です。特に大朝学校給食共同調理場、千代田地域の自校式学校給食調理場は老朽化が深刻な状況であり、管理衛生の面からも学校給食衛生管理基準に適合した施設性能が求められています。

その中で効率的な観点から上記2施設を統合し、各種衛生管理基準に適合した新たな施設を建設することで、現状の3箇所の学校給食共同調理場、4箇所の自校式学校給食調理場の運営体制から、町内3箇所の学校給食給食センターでの運営体制とします。

また現在、豊平学校給食センターで調理・配送提供している千代田中学校分の給食については、新設する北広島町学校給食センターにて提供します。

【北広島町学校給食調理場の統合内容】

現 在	統 合 後
芸北学校給食センター	芸北学校給食センター
大朝学校給食共同調理場	北広島町学校給食センター
八重小学校給食調理場	
八重東小学校給食調理場	
壬生小学校給食調理場	
本地小学校給食調理場	
豊平学校給食センター(千代田中学校分)	豊平学校給食センター(将来的に統合検討)
豊平学校給食センター(豊平小・中学校分)	

② 食物アレルギーへの対応

文部科学省による「学校給食における食物アレルギー対応指針（平成27年3月）」及び「北広島町学校給食における食物アレルギー対応指針（令和2年1月）」に従い、安全性を最優先とします。

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レルギー対応専用スペースを設けます。食材の取扱いには細心の注意を払い、調理器具や容器などは専用のものを使用します。

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

③ 高い衛生管理水準の確保

学校給食衛生管理基準に基づき、HACCP（ハサップ）の概念を取り入れた厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守し、床面のドライシステム方式導入、汚染作業区域・非汚染作業区域の明確化、作業動線の単純化など高い衛生管理水準を確保します。

喫食までの適切な時間の確保と学校給食センターから児童・生徒に給食が届くまでの流れを安全なものにするように体制を整えます。

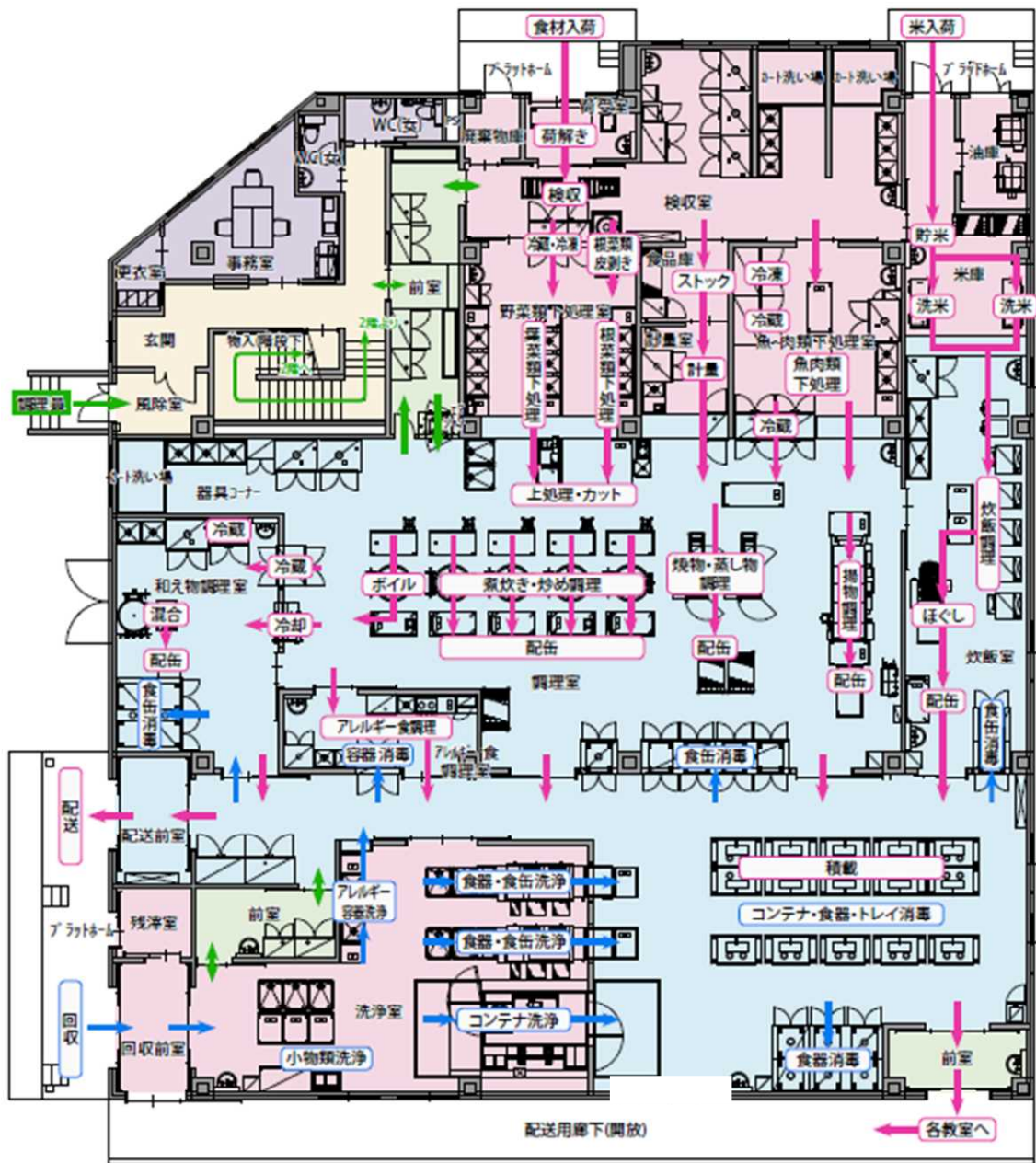
※HACCP（ハサップ）とは

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（厚生労働省 HP）

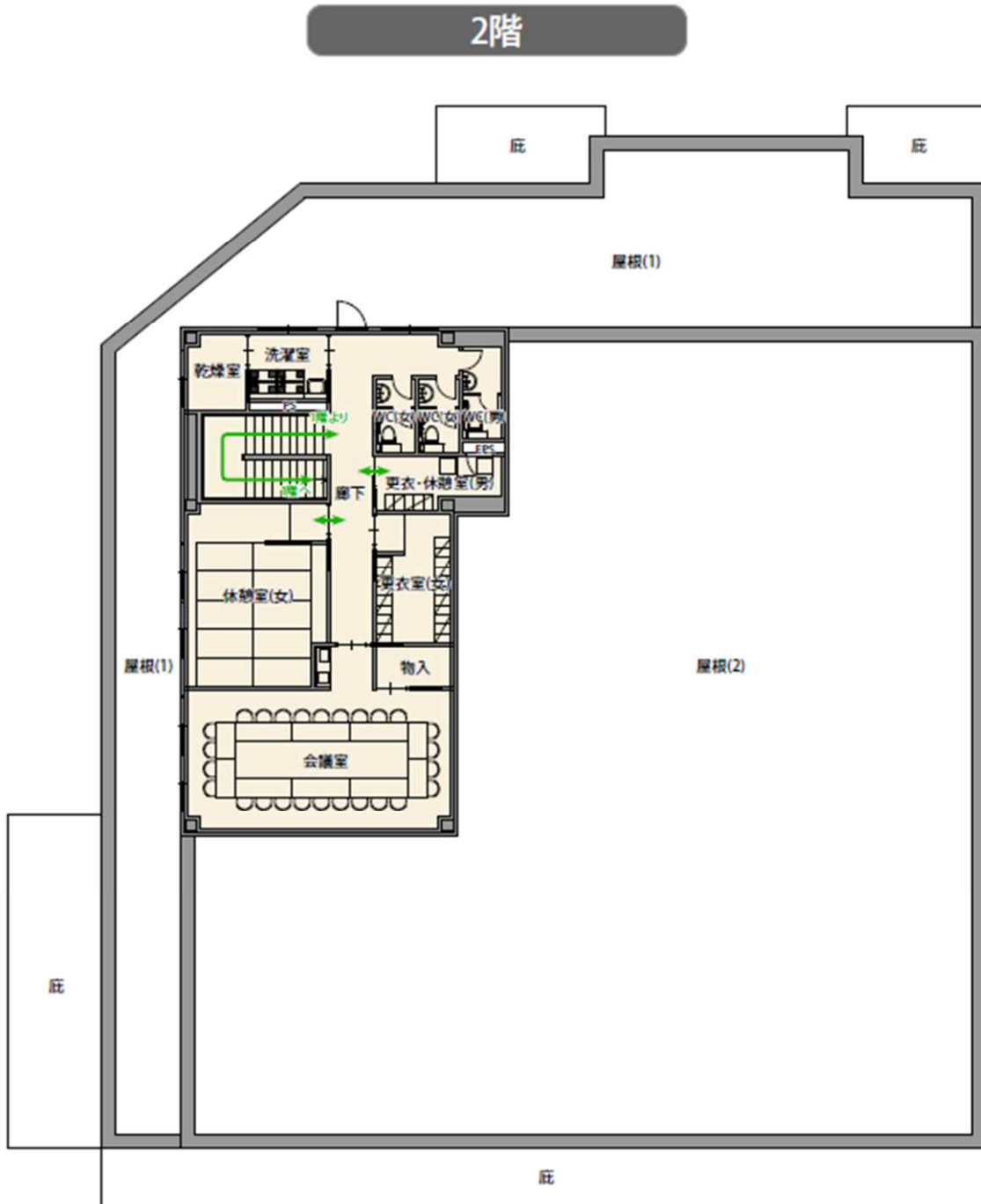
【衛生区域・作業動線図イメージ：1階 ※変更となる可能性があります】



1階



【衛生区域・作業動線図イメージ：2階 ※変更となる可能性があります】



(2) 手作り給食の継続

本町の学校給食の特色として、手作りにこだわった給食を提供しています。児童生徒に対してより美味しく食べてもらうためにコロケやグラタン・ハンバーグなどは、手作りによる調理としています。新しい学校給食センターにおいても、調理の安全性・効率性の確保に加えて、可能な限り手作りによる学校給食の提供を今後も実施していきます。

(3) 食育の推進

これまで各学校給食施設において取り組んできた、地元食材を積極的に活用した地産地消の推進や北広島町内外の郷土・伝統料理の提供による食文化の学びについて引き続き実施します。

また過去より日本の食文化の中心となっている、米飯を主食とした日本型食生活の良さを感じることができるよう取り組みます。

学校給食を通じて、食の大切さを学び、食文化を理解し、健康で安全な食生活に関する知識や技能を身につけるための指導を栄養教諭を中心に充実させていきます。

(4) 環境に配慮した施設

臭気・騒音対策・生ごみの減量化や再資源化への対応など環境負荷の低減により、周辺環境や自然環境に配慮します。

また太陽光発電設備などの省エネルギー・再生可能エネルギー設備の採用検討等により、イニシャルまたはランニングコストの低減やカーボンニュートラル社会実現への貢献を図ります。

※カーボンニュートラルとは

温室効果ガスの排出量と吸収量の均衡を図ること

日本国内外において 2050 年までに二酸化炭素排出量を実質ゼロにするカーボンニュートラルの取組が急速に進められています。化石燃料から再生可能な太陽光や水力、木質バイオマスなどへのエネルギー転換の取組が必要です。

(5) 学校給食アンケートの実施

実際に学校給食を食べている児童生徒・教職員が学校給食についてどのように思っているのか、保護者が学校給食に期待・要求することを把握、また新設学校給食センターの在り方、今後の学校給食運営に役立てることを目的に、学校給食に関するアンケート調査を実施します。

4. 施設概要

(1) 建設予定地

所在地：北広島町古保利字桧木

(北広島町立千代田中学校北側敷地 テニスコート付近)

都市計画区域内(未線引き区域)

第一種住居地域

選定理由：①配送予定学校へ30分以内で配送可能であること

②給食提供数が最多(約3割)である千代田中学校敷地内に建設することにより給食配送の長期的な費用及び安全リスクの軽減

③騒音、臭気等が予定地周辺において比較的影響が少ないこと

④学校活動において利用されていない土地の有効活用

付帯整備：①北広島町学校給食センター敷地への進入路造成工事

②配送予定校の配送受入箇所改築整備



(2) 建設予定施設

構造：鉄骨造一部2階建

床面積：約1,000㎡

規模：1日当たり最大1,200食

対象校：小学校6校、中学校2校

耐震安全性分類：①構造体耐震安全性 II類
②建築非構造部材 B類
③建築設備 乙類

【想定される諸室】

区分		必要機能	
学校給食センター	施設本体	調理エリア	汚染作業区域 荷受室、廃棄物庫、検収室、野菜下処理室、魚肉処理室、食品庫、米庫、洗米室、残滓室、回収前室、洗浄室 ほか
		調理エリア	非汚染作業区域 炊飯室、調理室、器具洗浄室、和え物調理室、アレルギー食調理室、配送前室、配送コンテナ室 ほか
		職員エリア	事務室、風除室、前室、更衣室、休憩室、トイレ、洗濯・乾燥室 ほか
		その他	会議室、倉庫 ほか
	屋外施設	プラットフォーム、トラックヤード ほか	

5. 施設運営等

北広島町学校給食センター建設後の施設・設備などの維持管理は、今後も町が行う予定です。

学校給食調理運営については、学校給食の質と安全を保ちながら安定的かつ効率的な運営が求められています。本町では令和2年度から学校給食調理業務を放課後児童クラブ運営業務と併せて包括業務委託としており、引き続き民間ノウハウを活用した外部委託による運営手法を予定しています。

また、学校給食配送業務については、現在、シルバー人材センターとの委託契約(毎年締結)を継続しており、高齢者の方々の就労支援の一環として、今後も委託契約を継続する予定です。

6. 配送計画

学校給食の配送については、2tトラック3台の配送車両により学校給食センターから各学校へ概ね1時間以内での配送を計画しています。

新しく学校給食の配送が受け入れが可能となるように各学校において、必要に応じてプラットフォームなどの改築工事を実施します。

また、将来的には豊平学校給食センターの統合化も見据え、豊平小中学校への配送も検討していきます。

【配送校一覧表】

	学校名	所在地	クラス数			コンテナ 台数(台)	センターから の所要時間 (分)
			児童 生徒	職員等	計		
小学校	大朝小学校	大朝 4676-1	6	1	7	2	18
	新庄小学校	新庄 3497	3	1	4	1	16
	八重小学校	今田 2288-1	6	1	7	2	5
	八重東小学校	有田 1879-1	6	1	7	2	5
	壬生小学校	壬生 855	6	1	7	2	6
	本地小学校	本地 2812-1	6	1	7	2	9
	豊平小学校	都志見 10914	6	1	7	2	24
中学校	大朝中学校	大朝 4683-1	3	1	4	1	18
	千代田中学校	古保利 450	9		9	3	—
	豊平中学校	都志見 10914	3	1	4	1	24

※2tトラック1台あたりコンテナ4台の積載能力

※1コンテナあたり4クラス分の容量(合計クラス数÷4クラス=必要コンテナ台数)

※千代田中学校は生徒分と教職員分を混合して配缶

※千代田中学校はセンターからランチルームまで通路を通り運搬

【配送計画】

	11:20	11:25	11:30	11:35	11:40	11:45	11:50	11:55	12:00	12:05	12:10	12:15
1 号 車	センター				新庄小学校			大朝小学校			大朝中学校	
	4台				1台			2台			1台	
2 号 車	センター	八重東小学校			本地小学校							
	4台	2台			2台							
3 号 車	センター	壬生小学校			センター			八重小学校				
	2台	2台			2台			2台				
配送 車両 なし									センター		千代田中学校	
									3台		3台	
豊平 配送 (参考)	センター							豊平小学校			豊平中学校	
	3台							2台			1台	

※小学校 12:10、中学校 12:30 を給食配膳開始時間と設定

※今後の精査により配送スケジュールが異なる可能性があります

【配送予定学校の範囲】



7. 整備手法

整備手法については従来方式(設計業務・施工工事の分離)、リース方式、DBO方式(公設民営方式)、PFI方式(民設民営方式)などが想定され、様々な自治体において最適な整備手法が検討されているところです。

本町におきましては、可能な限り事務手続き等に期間を要しないこと、補助制度の活用が可能であること、より早期に円滑に事業者が選定され確実な整備が行えること、本町は全国実績と比べて食数が小規模であること、を考慮した結果、従来方式による整備手法が最適であると判断しました。

また学校給食調理運営については、学校給食調理業務の外部委託を令和2年度から5年間の長期契約を締結しており、受託者の実績・経験値の蓄積、また民間のノウハウを最大限に活用することを期待するから引き続き外部委託を行う予定です。

【整備手法の選定理由】

- ①公募型プロポーザル方式などでは事業者選定までに比較的多くの事務手続き・時間を要し(場合によっては準備費用も必要)、従来方式では最も早期から事業に着手可能で事業期間全体の最短化が見込まれるため。
- ②本町の小規模な食数規模を考慮するとDBO・PFI方式での参加事業者が限定されることが見込まれ、競争性が低く事業費が高止まりとなる可能性が予想されるため。
- ③DBO・PFI方式は概略設計で事業が実施されるため、事業内容に関する未確定要素が多く公民共にリスクが大きい。
- ④リース方式は参加可能事業者が限定され、競争性が低く事業費が高止まりとなる可能性があり、また施設整備に関連する国の補助金を活用することができないため。

【想定される整備手法一覧】

	項目	資金調達	施設		維持管理	運営	
			所有	建設		調理	配送
従来方式	①従来方式	公共	公共	公共	公共	公共 民間	民間
	②外部委託方式	公共	公共	公共	民間	民間	民間
民間活用方式	③リース方式	民間	民間	民間	民間	公共 民間	民間
	④DBO方式 (公設民営方式)	公共	公共	民間	民間	民間	民間
	⑤PFI方式 (民設民営方式)	民間	公共 民間	民間	民間	民間	民間

8. 整備スケジュール

今後のスケジュールについては、令和6年度9月(2学期開始)の稼働開始を目標に計画しています。現在の社会情勢等により資材・設備不足の状況などが見込まれますが、可能な限り供用開始のスケジュールに基づき事業を実施します。

【スケジュール】

