

新鶴岡市学校給食センター整備基本構想【概要版】

I はじめに

1 本市の学校給食等を取り巻く環境

- ◎明治22年、本市家中新町にある大督寺内の忠愛学校で提供された給食が日本で最初とされており、学校給食発祥の地となっている。
- ◎山、里、海の幸が揃い、本市の風土や気候に合った様々な料理が評価され、国内初の「ユネスコ創造都市ネットワーク・食文化分野」の加盟につながっている。
- ◎「SDGs未来都市」に認定され、市をあげて積極的にSDGsに取り組んでいる。
- ◎現在、鶴岡市学校給食センター、藤島ふれあい食センター、榎引学校給食センター、あさひ学校給食センター、あつみっこ給食センターの5施設が稼働し、市内37の小中学校等に給食を提供している。

2 構想策定の目的

鶴岡センターは、本市給食センターの中で築35年と最も古く、現在の「学校給食衛生管理基準」と照らし合わせると改善すべき点が多数あることや、各センターを効率的に運営していくことが課題となっている。

本構想は、「鶴岡市学校給食のあり方検討会」からの以下のような提言を踏まえ、今後の学校給食センターの配置と鶴岡センター改修整備に関する方針を示すことを目的としている。

鶴岡市学校給食のあり方検討会の提言（R3.2月）（R1～2年度に4回開催）

1 学校給食のあり方について

- (1)学校給食発祥の地、食文化創造都市にふさわしい食文化の継承
- (2)地元生産者と連携した地産地消と学校と連携した食育の充実
- (3)全域給食停止という不測の事態を回避
- (4)調理後2時間以内の喫食に対応するため、配送距離と所要時間を重視
- (5)小学校や一般市民の施設見学に対応
- (6)学校以外の施設への提供、給食レシピを活用した地域づくりなどに配慮

2 給食供給体制の方向性について

- (1)現行の分散型を軸にした効率的な配置
- (2)上位計画に則った児童・生徒が喜ぶ安心安全な学校給食の提供

II 施設等の現状と課題

1 施設等の現状と課題

(1)各センターの状況(令和4年5月1日現在)

区分	鶴岡C	藤島C	榎引C	朝日C	温海C	合計
建築年月	S62年3月	H14年3月	H7年12月	H13年3月	H13年12月	
建物面積	3,110㎡	1,334㎡	475㎡	559㎡	573㎡	
提供校	小17 中7	小3 中1 他3	小3 中1	小1 中1	小2 中1	小26 中11 他3
調理能力(a)	14,000食/日	1,500食/日	1,200食/日	750食/日	1,000食/日	18,450食/日
提供食数(b)	7,521食	951食	585食	251食	380食	9,688食
稼働率(b/a)	54%	63%	49%	33%	38%	53%

(2)現鶴岡センターの課題

① 施設および設備等の老朽化：

- ・施設をはじめ、給排水設備や調理機器等の老朽化が進み、大規模な改修が迫られているが、給食を停止しない限り工事が困難

② 安全・衛生の確保：

- ・現行の「学校給食衛生管理基準」を満たすためには、空調設備や汚染・非汚染の作業区画等の大規模な改修が必要であるが、現施設を生かしての改修は困難

③ 食物アレルギーの対応：鶴岡地域へのアレルギー対応食の提供が困難

④ 人口減少への対応：

- ・R22年の将来人口推計から、小中学校等への提供食数は、現在の9,701食から6,537食に減少すると予測されるため、適正規模の施設とすることが必要

III 本市の給食提供に関する基本的な考え方

1 新センターの整備時期

新鶴岡センターは、将来人口推計に基づいた現実的な規模で整備し、令和11年度の稼働開始を目指す。

2 施設統合を見据えた給食センターのあり方を検討

配送距離と所要時間を重視し、施設の老朽化や財政支出の縮減等の観点も踏まえつつ、児童生徒数の推移や各センターの稼働状況及び給食を取り巻く社会情勢等を考慮に入れながら、施設の統合を見据えた給食センターのあり方を検討する。

1 めざす新センター像

『食文化を継承し、児童生徒の笑顔あふれる安心・安全な学校給食の提供』

【基本方針1】 衛生管理の徹底と安心・安全な給食の提供

(1) 学校給食衛生管理基準に基づいた衛生管理の徹底

- ①「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」など、関係法令等に適合した施設整備
- ②HACCP*の概念に基づく徹底した衛生管理とリスク分散

(2) 作業効率や安全性等を向上させた働きやすい調理環境の確立

- ①機能性に優れた空調設備や作業を効率的かつ安全に行うための機器を導入
- ②移動しやすい作業動線の確保等により、安全で快適な労働環境の整備

(3) 食物アレルギー対応指針等に基づいた施設の整備

- ①食物アレルギーに対応した専用調理室の整備・拡充
- ②食物アレルギー対応マニュアルに基づき、学校や関係機関等との密接な連携によるリスク回避

【基本方針2】 栄養バランスのとれた魅力ある給食の提供

(1) 栄養バランスに配慮した献立づくり

- ①栄養教諭等による栄養バランスに配慮した献立作成
- ②新しい機能的な調理機器の導入と適温での給食提供

(2) 食文化を継承した献立づくり

- ①郷土食や伝統料理等の食文化を伝承した、鶴岡ならではの魅力ある給食提供
- ②児童生徒や市民と連携した新規献立の開発

【基本方針3】 つるおからしい食育の推進

(1) 栄養教諭等による学校訪問による食に関する指導

- ①食習慣の形成や食への理解の促進のため、学校給食を「身近な教材」として活用

(2) 地場産農産物等を学校給食へ積極的に活用

- ①食材を通じて地域の自然や文化、産業に関する理解深化の推進
- ②生産者等への感謝の気持ちの育みを推進
- ③地産地消による農林水産業の進展に寄与

(3) 学校給食発祥の地やユネスコ食文化創造都市を紹介する展示場の設置

- ①学校給食発祥の歴史や、地域の行事食、伝統食、在来野菜などの食文化の魅力をだれでも学習できる展示場の設置

(4) 施設見学や試食会などができるユーティリティスペースの確保

- ①様々な調理工程が見学できる見学スペースの設置
- ②料理教室などが開催できる調理実習室の設置
- ③給食試食会やSDGsなどの学習ができる研修・交流スペースの設置

【基本方針4】 将来にわたり安定的な給食供給体制の構築

(1) 合理的で効率的な施設整備と運営

- ①人口減少を見据え、長期的な視点で合理的・効率的な施設整備と運営

(2) 省エネルギーな設備・調理機器や再生可能エネルギー活用設備の導入

- ①鶴岡市環境基本計画に従い、省エネ対策や再生可能エネルギーの導入を推進

(3) SDGsへの積極的な対応

- ①調理残さや食べ残しなど食品廃棄物の発生抑制と再資源化
- ②周辺住民への臭気、騒音及び振動対策、水質保全などの「生活環境保全」に配慮
- ③緩衝緑地の設置などにより環境負荷の低減と周辺環境との調和の推進

【基本方針5】 災害への備えと対応の強化

(1) 災害時の給食提供等の強化

- ①ハザードマップや強固な地盤を考慮した建設地の選定
- ②躯体の強靱化と災害に強いエネルギー源の採用
- ③学校給食用保存食の常備

※HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)による衛生管理
事業者自らが、食中毒菌汚染等の危害要因をあらかじめ把握(Hazard Analysis)した上で、原材料入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程(Critical Control Point)を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理手法。

IV 新鶴岡センターの整備

2 施設概要

項目	概要	
提供食数	7,000食/日	
稼働日数	210日/年	
献立	条件	2献立(2ライン) 主食+副食3品
	主食内容	米飯4回/週、パン1回/週 主食は外部委託を軸に検討
敷地	7,000食/日を供給可能であり作業効率に配慮した敷地面積を確保 立地場所は配送効率等を考慮して選定	
建築構造	官庁施設の総合耐震・対津波計画基準等に準拠した構造	
延床面積	作業効率に配慮した面積を確保	
必要諸室	学校給食衛生管理基準等を遵守した上で、標準的なものを設定	
厨房機器の作業環境	ドライシステム	
厨房機器・備品類	作業効率に優れた厨房設備及び備品類を設置	
HACCP対応	「学校給食衛生管理基準」(文部科学省)及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚生労働省)に適合することを前提に、HACCPの概念に基づいた施設	
食物アレルギー対応	専用調理室を設置し、特定原材料7品目を中心に除去食の提供(個別面談により決定)	
食育	調理作業工程の見学、給食に関する展示、研修・交流スペース	

3 諸室の要件等

区分	主な用途	主な室名	
学校給食施設	汚染作業区	検収 食品の未処理のものを扱う区域で、根菜野菜類などの洗浄・下処理、魚肉類の下処理 食器及び食缶等の洗浄	検収室、食品庫、下処理室、洗浄室、器具洗浄室、廃棄庫、雑品庫、油庫、残菜庫、回収風除室
	非汚染作業区	調理及び調理後の食品の盛り付けや配食 洗浄後の食器及び食缶等の消毒	調理室、揚物・焼物調理室、サラダ・和え物室、アレルギー対応室、コンテナ室、配送風除室、器具洗浄室、洗浄後室、雑品庫
	その他1	調理員が各作業区域へ入室するための更衣、手洗い、消毒等	前室、準備室
	その他2	調理員の更衣、休憩、会議等	調理員トイレ、給湯室、更衣室、休憩室、洗濯室・乾燥室、倉庫
	その他	職員の事務 外来者の見学、講習等	玄関、見学通路、会議室、外来トイレ
付帯設備	全エリアで共有する機械等を設置 (床面積に導入する外部空間) 各種建築設備機器設置 調理作業区域からの排水処理や廃棄物の保管 職員や外来者、配送車両の駐車	ポイラー室、設備機械室、プラットホーム 駐車場、ゴミ置場、排水処理施設、受水槽、洗車場	

学校給食施設設計画の手引き(美味しい給食施設研究委員会)より引用

4 概算事業費

令和5年度に施設内容や規模を精査し、設計費や用地費、建物建設費、旧施設の解体費用等の初期費用と、維持管理費や人件費等の運営費の概算費用を算出する予定。

V 今後の検討課題

1 建設地の選定

施設の統合を見据え、学校までの配送時間や、電気、ガス、水道、下水道等インフラ条件および周辺環境に配慮した建設地を検討する。

2 民間活力を含めた事業手法等の検討

(1) 事業手法の選定

安全で安心なおいしい学校給食の提供ができること、財政縮減効果が図られること、事業の効率性が発揮できることを重視するとともに、PPP/PFI推進アクションプラン(内閣府)も踏まえ、本市の給食事業に最適な事業手法を検討する。

事業手法	資金調達	施設		維持管理	運営(調理・配送)	
		所有	建設			
直営	市	市	市	市		市
外部委託方式	市	市	市	市	民間	民間
リース方式	民間	民間	民間	市	民間	市 民間
DBO方式	市	市	民間	市	民間	民間
PFI方式(BTO方式)	民間	市 民間	民間	民間		民間

※一般的な手法を示す

VI 事業スケジュール

民間活力の導入(PFI方式等)により整備等を進めることを想定した場合、今後の事業スケジュールは、以下のとおり。

ただし、導入可能性調査においてPFI方式以外の手法となった場合や、建設候補地が確定し事前調査が必要になった場合は、スケジュールを再調整する。

