

資料1 中学校昼食実施方式について ～経費比較（イニシャルコスト）～

■イニシャルコスト（初期投資費）

（単位：千円）

実施方式名		自校調理方式 (食缶方式)				親子調理方式 (食缶方式)				センター調理方式 (食缶方式)				デリバリー方式 (食缶方式)				デリバリー方式 (弁当箱方式)			
方式説明		各学校の敷地に給食室を建設し、そこで給食を調理する				自校の給食施設で、他校の給食も調理し、配送する方式。調理場を持つ学校が「親」、調理場を持たない学校が「子」となる。				学校外に給食調理施設を建設し、複数の学校の給食を一括調理し、各学校へ配送する方式				民間事業が持つ調理施設で給食を調理し、食缶に入れて各学校へ配送する方式				民間事業が持つ調理施設で給食を調理し、弁当箱に入れて各学校へ配送する方式			
設定	給食喫食場所	田辺	大住	培良	計	田辺	大住	培良	計	田辺	大住	培良	計	田辺	大住	培良	計	田辺	大住	培良	計
	建設場所（調理場所）	田辺	大住	培良	－	田辺	「親」大住小 「子」大住中	「親」培良中 「子」草内小	計	京田辺市内				民間事業が持つ調理施設で給食を調理				民間事業が持つ調理施設で給食を調理			
	食数	1,600食	1,100食	400食	3,100食	設定不可	1,500食 (大住中1,100食)	850食 (培良中400食)	2,350食 (中学校分1,500食)	3,100食				3,100食				3,100食			
	給食室 建築用地	1,000㎡	650㎡	350㎡	2,000㎡	設定不可	950㎡	600㎡	1,550㎡	2,900㎡(延床面積) 5,400㎡(敷地面積)				委託業者施設で調理				委託業者施設で調理			
	配膳室 建築面積	不要	不要	不要	－	設定不可	100㎡	－	100㎡	130㎡	100㎡	75㎡	305㎡	130㎡	100㎡	75㎡	305㎡	220㎡	170㎡	125㎡	515㎡
給食室	用地取得費、建築費、設計費、監理費、備品、消耗品費等	846,000	542,000	291,000	1,679,000	846,000	784,000	490,000	2,120,000	2,351,000				不要				不要			
配膳室及び学校環境整備	建築費、備品、消耗品費、スチコン、リフト等	79,000	79,000	79,000	237,000	79,000	133,000	119,000	331,000	150,000	133,000	119,000	402,000	184,000	156,000	131,000	471,000	258,000	208,000	164,000	630,000
計		925,000	621,000	370,000	1,916,000	925,000	917,000	609,000	2,451,000	2,753,000				471,000				630,000			
実施別主な課題		中学校敷地内に、給食室を建設するスペースの確保が必要である。				「親」となる親校の余裕分の設備能力が「子」となる中学校分を吸収できる場合に可能である。「親」になる学校に余裕がない場合、「親」校の設備を改修若しくは新築する必要がある。 ※京田辺市の場合、「親」となる設備能力に余裕がある小学校はなく、また各小学校とも老朽化が進んでいるため、改修による対策ではなく、小・中学校の食数に対応できる給食室の建設が必要となる。 ※将来の児童及び生徒数の推計から、「親」「子」の組合せが可能なのは、「(親)大住小・(子)大住中」「(親)培良中・(子)草内小」である。生徒数が増える田辺中学校については、親子方式の設定は不可。 ※経費比較のため、田辺中学校は「自校調理方式」での費用を計上する。				用地の取得が必要となる。給食センターが建設できる地域は、都市計画法上、建築可能な用途地域は「工業専用地域」「工業地域」「準工業地域」それ以外は、開発許可を受けた市街化調整区域				「大量調理施設衛生管理マニュアル」により、調理後直ち（30分以内）に提供される食品以外の食品は、病原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であるため、二重食缶の使用等により、適切な温度管理が必要である。				「大量調理施設衛生管理マニュアル」により、調理後直ち（30分以内）に提供される食品以外の食品は、病原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であるため、弁当箱の場合、10℃以下の状態で配送する必要がある。 ※給食（弁当箱）は、ご飯（保温ボックス）、主菜（10℃以下で配送し、配膳室で温める）、冷菜（10℃以下で配送し、そのまま提供） ※主菜を温める手段として、「スチームコンベクションオープン」を使用。			
経費差異の主な内容		親子方式と比較すると大住小、草内小分の厨房機器と配膳室に係る費用を削減できる。センター方式と比較すると平屋と2階建ての違いと配膳室の有無で建築コストが変わってくる。設計費は個別に算出するため割り高となる。				他方式と比較すると、大住小、草内小分に各経費が追加されたため、割り高となる。配膳室に関しては、自校調理方式の田辺中は不要となる分、経費が削減となる。				他方式と比べて用地取得費が必要となる。建築費に関しては、センター内に調理実習室や会議室、見学通路、事務所等が含まれるため割り高となる。また、センター周辺の整備も必要となる。				他の調理方式と比べて配膳室を除く、厨房機器が外部委託となるため、イニシャルコストは安くなる。				他の調理方式と比べて配膳室を除く、厨房機器が外部委託となるため、イニシャルコストは安くなる。しかし、スチームコンベクションオープンを設置するための場所の確保が必要となり、他の方式より広い配膳室となる。			
主な備品		厨房機器一式（調理・加熱機器、冷却機器、洗浄機器、消毒機器）・配膳車等				厨房機器一式（調理・加熱機器、冷却機器、洗浄機器、消毒機器）食器コンテナ、食缶コンテナ等				厨房機器一式（調理・加熱機器、冷却機器、洗浄機器、消毒機器）食器コンテナ、食缶コンテナ・配膳車等				食器コンテナ、食缶コンテナ、配膳車、牛乳保冷庫、パン棚				スチームコンベクションオープン、弁当箱、コンテナ、牛乳保冷庫、パン棚			
主な消耗品		食器・食缶・食器箆・ザル等				食器・食缶・食器箆・ザル等				食器・食缶・食器箆・ザル等				食器・食缶・食器箆等				弁当箱（ランチボックス）・保温・保冷コンテナ			