

京田辺市中学校給食基本計画

令和 2 年 11 月

京田辺市

目次

1 はじめに	1-1
1.1 計画の趣旨	1-1
2 基本計画策定の背景	2-1
2.1 学校給食に関する法令等	2-1
2.2 上位計画等と学校給食との関連性	2-4
2.3 本計画の位置づけ	2-6
2.4 目標年次	2-8
2.5 実施方式	2-8
3 京田辺市の児童・生徒数の推計	3-1
3.1 市内中学校の生徒数の推計	3-1
3.2 市内小学校の児童数の推計	3-2
4 必要食数の設定	4-1
4.1 必要食数の考え方	4-1
4.2 必要食数の設定	4-1
4.3 施設規模の設定	4-2
4.4 小学校給食施設への対応	4-2
5 施設用地の選定	5-1
5.1 建設用地の条件	5-1
5.2 候補地の抽出	5-6
5.3 建設候補地の選定	5-16
6 施設整備計画	6-1
6.1 施設整備方針	6-1
6.2 必要な諸室の整理	6-2
6.3 調理作業の工程及び作業時間	6-4
7 配送・配膳計画	7-1
7.1 配送計画の概要	7-2
7.2 給食の配送方法	7-3
7.3 配送車両の台数の検討	7-4
7.4 配膳室の整備計画	7-5

8 概算事業費の算定	8-1
8.1 概算事業費	8-1
9 事業スケジュール	9-1
9.1 事業スケジュール	9-1

1 はじめに

1.1 計画の趣旨

本市における中学校昼食の取り組みは、手作り弁当を通じた家庭内のコミュニケーションを深められることや、成長過程において個人差の大きい中学生に対し、量やメニューをきめ細かく対応できるため、家庭から弁当を持参することを基本とし、弁当を持参できない場合に昼食を補完するものとして、デリバリー方式による注文弁当のあっせん事業を実施しています。

その一方で、近年の社会環境の変化に伴い、核家族や共働き世帯、一人親世帯の増加、家庭の生活時間の個別化などにより、不規則な食事、栄養の偏り、伝統食の喪失などが大きな問題となっています。特に、成長期にある中学生は、栄養バランスに配慮した食事を摂ることが、健康な心身を育むために欠かせません。

また、国においては、平成 17 年に「食育基本法」が制定され、同法に基づく食育推進基本計画が策定されるとともに、平成 20 年に学校給食法が改定され、「学校給食を活用した食に関する指導の実施」という目的が追加されるなど、学校給食の果たす役割が以前にも増して大きくなっています。

このような状況から、本市では平成 28 年に京田辺市中学校昼食等検討委員会を設置すると共に、同年 11 月 28 日に「京田辺市におけるよりよい中学校昼食等のあり方」について諮問し、検討の結果、平成 30 年 4 月に答申として以下の提言が検討委員会から出されました。

【京田辺市中学校昼食等検討委員会 提言】（平成 30 年 4 月）

- ① 生徒全員を対象とした完全給食が望ましい。
- ② 実施にあたっては、その効果、効率性を考慮する必要がある。
- ③ 小学校の現在の給食施設、設備の老朽化等の対策も考慮する必要がある。
- ④ 本市の財政状況についての十分な考慮が必要である。

本市教育委員会は、この提言を受け、平成 30 年 5 月に中学校での完全給食を実施するという中学校給食実施の基本方針を策定しました。

【中学校給食実施の基本方針】（平成 30 年 5 月）

- ① 中学校での完全給食を実施します。
- ② 安全・安心で温かい給食を提供します。
- ③ 家庭弁当の持っている良さも生かした京田辺市らしい食育を推進します。
- ④ 施設整備のあり方を含め、総合的な検討を進めます。

その後、中学校給食を実現するために、庁内検討委員会を設置し、教育・都市計画・建築・行政などの専門的な見地から調査・研究を行い、本市に最適な形で中学校給食の早期実現を目指すための方策を検討した結果、適地を選定の上、学校給食施設を建設し、共同調理方式により実施する方法が最も適当であるという結論に至りました。

【庁内検討委員会の検討結果要旨】（平成 31 年 4 月）

- ① 学校給食施設を建設し、共同調理方式により実施する。
- ② 施設用地については、市内中部地域の工業地域等において可能性のある複数の用地の検討に加えて、培良中学校の敷地の活用も検討する。
- ③ 施設については、小学校給食施設の老朽化への対応を含めて、その規模等を検討する。
- ④ 施設整備に当たっては、維持管理経費も含めたトータルコストを意識し、PFI 方式等も参考に、最も効果的、効率的な方法を検討する。

庁内検討委員会の検討結果を受け、本基本計画においては、検討結果要旨についてより詳細な検討を重ねることで、中学校給食施設整備の具体的な指針となることを目的とします。

2 基本計画策定の背景

2.1 学校給食に関する法令等

(1) 学校給食法(昭和 29 年法律第 160 号)

学校給食制度の法的根拠となる法律です。昭和 29 年に制定され、学校給食の普及充実を図るために、学校給食の実施に関する必要な事項が定めされました。

その後、平成 17 年の食育基本法の制定によって食育への関心が高まり、学校給食法が平成 20 年 6 月に 54 年ぶりに改正され、平成 21 年 4 月に施行されました。

主な改正点は、学校給食の目的及び目標が見直され、学校給食を活用した食に関する指導の実施に関する必要な事項を定め、学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることとされたことです。さらに、学校給食の実施及び衛生管理について、国が基準を定めることが法律に明記されました。

学校給食法 (昭和 29 年 6 月 3 日法律第 160 号) (抜粋)

(この法律の目的)

第一条 この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の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であることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関する必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

(学校給食の目標)

第二条 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。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 日常生活における食事について正しく理解を深め、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。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社会性及び協同の精神を養うこと。
- 四 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。
- 五 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。
- 六 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。
- 七 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。

(2) 食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号)

食品の安全性確保のために公衆衛生の見地から必要な規制等を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とする法律です。

学校給食に関しては、都道府県知事等に対して、食品衛生監視員を配置し、学校給食施設の衛生監視指導を行わせることを求めています。

(3) 食育基本法(平成 17 年法律第 63 号)

近年における国民の食生活をめぐる環境の変化等を受け、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進すること等を目的とした法律です。

食育基本法（平成 17 年 6 月 17 日法律第 63 号）（抜粋）

（前文）

二十一世紀における我が国の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるようになるとともに、すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようになることが大切である。

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、德育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、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することが求められている。もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。

(4) 学校給食実施基準(文部科学省)

学校給食を適切に実施するために必要な事項について維持されることが望ましい基準です。

学校給食実施基準(平成21年3月31日文部科学省告示第61号)(抜粋)

(学校給食の実施の対象)

第一条 学校給食は、これを実施する学校においては、当該学校に在学するすべての児童又は生徒に対し実施されるものとする。

(学校給食の実施回数等)

第二条 学校給食は、年間を通じ、原則として毎週5回、授業日の昼食時に実施されるものとする。

(学校給食に供する食物の栄養内容)

第四条 学校給食に供する食物の栄養内容の基準は、別表に掲げる児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準とする。

(5) 学校給食衛生管理基準(文部科学省)

学校給食における衛生管理に関する基準です。この基準において、学校給食の衛生管理は、HACCP(※1)の考え方に基づき学校給食施設及び設備、食品の取り扱い、調理作業、衛生管理体制などについて適切な衛生管理に努め、食中毒等の発生を防止することが求められています。

(6) 学校給食における食物アレルギー対応指針(文部科学省)

食物アレルギー事故防止の徹底を図るため、学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方や留意すべき事項等を示した指針です。

(7) 大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)

集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCP の概念に基づき、調理過程における重要管理事項を示したものです。

【注釈】

(※1) HACCP(ハサップ)

Hazard Analysis and Critical Control Point の略語で、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です。

2.2 上位計画等と学校給食との関連性

(1) 第4次京田辺市総合計画

本市では、昭和 59 年に策定した「田辺町総合計画」で都市像を「緑豊かで健康的な文化田園都市」と設定し、令和2年3月に策定した「第4次京田辺市総合計画」においても、引き続き、この都市像を目指して、美しい品格のあるまちづくりを進めていくと示しています。

また、目指すまちの実現に向けて、次の基本姿勢に基づきまちづくりを推進します。

- ① 魅力発信・参画と人のつながりによるまちづくりの推進
- ② 持続可能な行財政運営の推進

「第4次京田辺市総合計画」の基本方向の1つとして、「子育てしやすく未来を育む文化薫るまち」を設定し、その施策の一つである「学校施設の長寿命化と学校給食の充実」を主要事業として、中学校給食施設整備事業を掲げています。

【事業概要】

中学校完全給食の早期実現と、ゆとりを持った給食時間のなかで、地産地消などによる京田辺らしい食育を実現するため、施設整備と運営手法について、最も効率的、効果的な方法を検討し、受入中学校への搬入路、受入設備などを整備

(2) 第2期 京田辺市まち・ひと・しごと創生総合戦略

本市では、国や京都府の「第2期まち・ひと・しごと創生総合戦略」を勘案し、地方創生の充実・強化に向け、切れ目ない取り組みを進めるため、令和2年度(2020)から5年間の施策の方向性を位置付ける「第2期京田辺市総合戦略」を策定しました。

本総合戦略では、今後予測される人口減少の進行を抑え、少子高齢化に的確に対応する本市の特色を生かした施策の実施により、将来にわたって活力のあるまちをめざすことが示されています。

本市では総合戦略の基本目標の一つとして、「子どもを生み育てやすく、誰もが活躍できるまちづくり」を設定し、子どもの個性や能力を伸ばせる充実した教育環境を整備することで、心豊かな子どもを育てる教育を推進しています。本市の総合戦略における教育環境の整備の一つとして、中学校完全給食の早期実現を目指した施設整備が掲げられています。

(3) 京田辺市都市計画マスターplan

平成 14 年に策定され平成 22 年に改定された「京田辺市都市計画マスターplan」は、将来の都市像として総合計画と同じ「緑豊かで健康な文化田園都市」を掲げています。

本市の将来都市像を実現するまちづくりの基本目標の一つとして、「心にうるおいのあふれるまちづくり」が設定され、「環境に対する負荷を低減するための都市機能の集約」が基本方針として挙げられています。

(4) 京田辺市教育大綱・京田辺市教育の方針

令和元年12月に定められた「京田辺市教育大綱」の基本理念である「未来を拓く、京田辺のひと・まちづくり」に基づき、令和2年度京田辺市教育の方針の重点項目には、健康安全教育として「たくましく健やかな体をはぐくみ、いのちを守る教育の推進」を掲げています。主な取り組みの一つである食物アレルギー等、アレルギー体质児童の事故防止に向け、給食等についての家庭との連携、情報の共有化に努めることを挙げています。

(5) 第2期 京田辺市子ども・子育て支援事業計画

令和2年3月に策定した「第2期 京田辺市子ども・子育て支援事業計画」の基本目標の一つとして、「子どもを生み育てる喜びが実感できる環境づくり」を設定しています。その施策の方向で、仕事と子育ての両立支援を掲げ、「公立中学校における給食実施事業」を重点事業のひとつとして掲げています。

(6) 京田辺市健康増進計画・食育推進計画

平成24年3月に策定した「京田辺市健康増進計画・食育推進計画」では、個人や地域、行政をはじめとする地域社会全体が、楽しく健康づくりに取り組む活力あるまちをめざし、基本理念を「みんなで支えよう 私が主役の健康づくり」と設定しています。

基本理念の実現に向けて、学校における役割を次のように示しています。

【学校の役割】

子どもたちの基本的な生活習慣は、家庭とともに学校においても培っていく必要があります。特に、学校は教育の場であり、体育、保健、給食等を通じて、子どもたちに健康づくりや正しい生活習慣を身につけさせるための健康教育を実践することが求められます。

(7) 京田辺市産業振興ビジョン

「京田辺市産業振興ビジョン」では、本市の産業の目指すべき姿を、「事業者と市民とともに手を取り、快適な事業環境と豊かな生活を創造するまち」とし、農業、商業、工業、観光といった分野の垣根を超えて、事業者や市民が協力し合いながら、よりよい事業の推進や豊かな生活の実現につなげていくことが重要であると示されています。

農業分野の取組の一環として「幅広い食育・地産地消の推進」が設定され、その基本戦略のひとつに「農産物や農業への理解促進のための食育事業の推進」が掲げられており、幼少期から本市の農産物、農業、さらには農業者とのふれあいを通じて、本市の農業や食文化に対する理解や関心を高めることが求められています。

(8) 京田辺市公共施設等総合管理計画

平成29年に策定された「京田辺市公共施設等総合管理計画」では、中学校施設における基本的な方針の一つとして、地域による生徒数の動向などを踏まえ、施設の整備や設備の充実を進めることを掲げ、光熱水費や管理委託費、省エネ設備の導入など維持管理コストの縮減を図ることが求められています。

2.3 本計画の位置づけ

本基本計画は、学校給食法をはじめとする各種法令や遵守すべき基準に加え、本市の総合計画等で示されたまちづくりの方針を踏まえ、京田辺市中学校給食の基本的な考え方や取組等についてまとめることとします。

(1) 基本理念

京田辺市中学校給食基本計画における基本理念は、学校給食法及び食育基本法並びに京田辺市中学校昼食等検討委員会及び中学校給食実施の基本方針を踏まえ、以下のとおりとします。

【基本理念】

成長期にある生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた給食を提供することにより、健康の保持増進、体位の向上を図るとともに、学校給食を生きた教材として活用しながら食育の推進に取り組むことにより、食生活に対する正しい理解と望ましい食習慣を身につけることを目指します。

(2) 基本的な方向性

京田辺市中学校給食基本計画の基本理念を実現するため、9つの基本的な方向性を以下に示します。

1) 安全性の確保

- 「学校給食衛生管理基準」及び「HACCP」の概念に基づいたドライシステムの導入や衛生管理区分の明確化が図られた共同調理方式による中学校給食施設を整備し、給食の調理・提供時における適切な衛生管理及びリスクの最小化に努めます。

2) おいしい給食の提供

- 温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう適温での提供に配慮します。
- 生徒の心身の健全な発達が図れるよう、発育の過程にあわせて、栄養バランスを考慮し、旬の食材を積極的に取り入れた給食を提供します。

3) 食物アレルギーへの対応

- 教職員、保護者との連携により、生徒の心身状況を的確に把握するとともに、喫食まで一体となったきめ細かな対応を行います。
- 調理場における施設整備面の充実、十分な人員体制づくりに努めます。

4) 食育の推進

- 食育基本法の基本理念に基づいて、各教科との連携を含め生徒に対する食育を推進します。

5) 地産地消の推進

- ・ 学校給食を「食」に関する生きた教材として活用し、本市の特産品である京都田辺茄子、えびいも、玉露等をはじめ全校の給食に京田辺市産米を使用するなど、地産地消に配慮した京田辺市らしい給食の提供に努めます。

6) 調理環境の充実

- ・ 機能的な厨房機器の導入だけでなく、調理過程に連動した安全で働きやすい動線確保等、機能的で快適な調理環境を目指します。

7) 環境負荷への配慮

- ・ 学校給食施設は、公共施設であることから、地球環境に配慮し、厨房機器や照明設備等の省エネルギー化を図るとともに廃棄物の減量と再資源化への取り組み等、SDGs(※2)を意識した環境負荷の低減に配慮します。

8) 学校運営・教育環境への影響を軽減

- ・ 給食を実施するにあたり、学校運営や教育環境への影響を最小限に抑え、生徒の教育活動に支障が生じないように配慮し、給食関係車両の通行等から、生徒の安全の確保に努めます。
- ・ ゆとりをもった給食時間(配膳を含む)を確保するため、生徒及び現場の声を聞きながら時間割を検討します。

9) 災害対応

- ・ 中学校給食施設は、受水槽の活用や米等が備蓄できるスペースを確保し、災害発生時にも緊急対応できるように努めます。

【注釈】

(※2) SDGs(エスディージーズ)

Sustainable Development Goals(持続可能な開発目標)の略称で2015年9月に国連で合意された世界共通の目標を指し、17の目標と目標ごとの169のターゲットから構成されています。環境への配慮という視点では、「目標7:エネルギーをみんなに そしてクリーンに」が挙げられます。

2.4 目標年次

中学校給食施設は、令和5年度中の完成を目指します。

なお、そのために配慮すべき事項は、次のとおりです。

- ・ 用地確保が速やかにできること。
- ・ 調理後2時間以内の喫食が可能な配送ができること。
- ・ 電気、ガス、上水道、下水道などのインフラへの接続が容易であること。
- ・ 大規模な造成工事を要さないこと。
- ・ 周辺整備や各種手続きの時間を要さないこと。

2.5 実施方式

本市の中学校給食の実施にあたり、京田辺市中学校昼食等検討委員会の提言及び本計画の基本的な方向性を踏まえ、共同調理方式を採用することとします。

3 京田辺市の児童・生徒数の推計

中学校給食の必要食数の算定における前提条件として、「京田辺市子ども人口推計調査(H31.3)」から、本市における児童・生徒数を整理します。

3.1 市内中学校の生徒数の推計

本市における中学校の生徒数を令和2年度から令和20年度までみると、中学校の生徒数は、令和11年度まで増加を続け最大1,996人となり、令和12年度以降減少し、令和20年度に1,716人になります。

表 3-1 中学校生徒数の推計

単位: (人)

学校名	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11
	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029
田辺中学校	912	927	939	991	1,040	1,106	1,120	1,160	1,174	1,241
大住中学校	733	739	714	668	646	607	571	548	527	527
培良中学校	265	265	256	250	248	244	241	225	217	228
合計	1,910	1,931	1,909	1,909	1,934	1,957	1,932	1,933	1,918	1,996
学校名	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18	R19	R20	
	2030	2031	2032	2033	2034	2035	2036	2037	2038	
田辺中学校	1,227	1,182	1,092	1,052	1,047	1,045	1,032	1,028	1,013	
大住中学校	501	509	500	492	473	460	452	453	459	
培良中学校	224	240	244	255	253	249	246	244	244	
合計	1,952	1,931	1,836	1,799	1,773	1,754	1,730	1,725	1,716	

表 3-2 中学校生徒数の推計(3年ごと)



3.2 市内小学校の児童数の推計

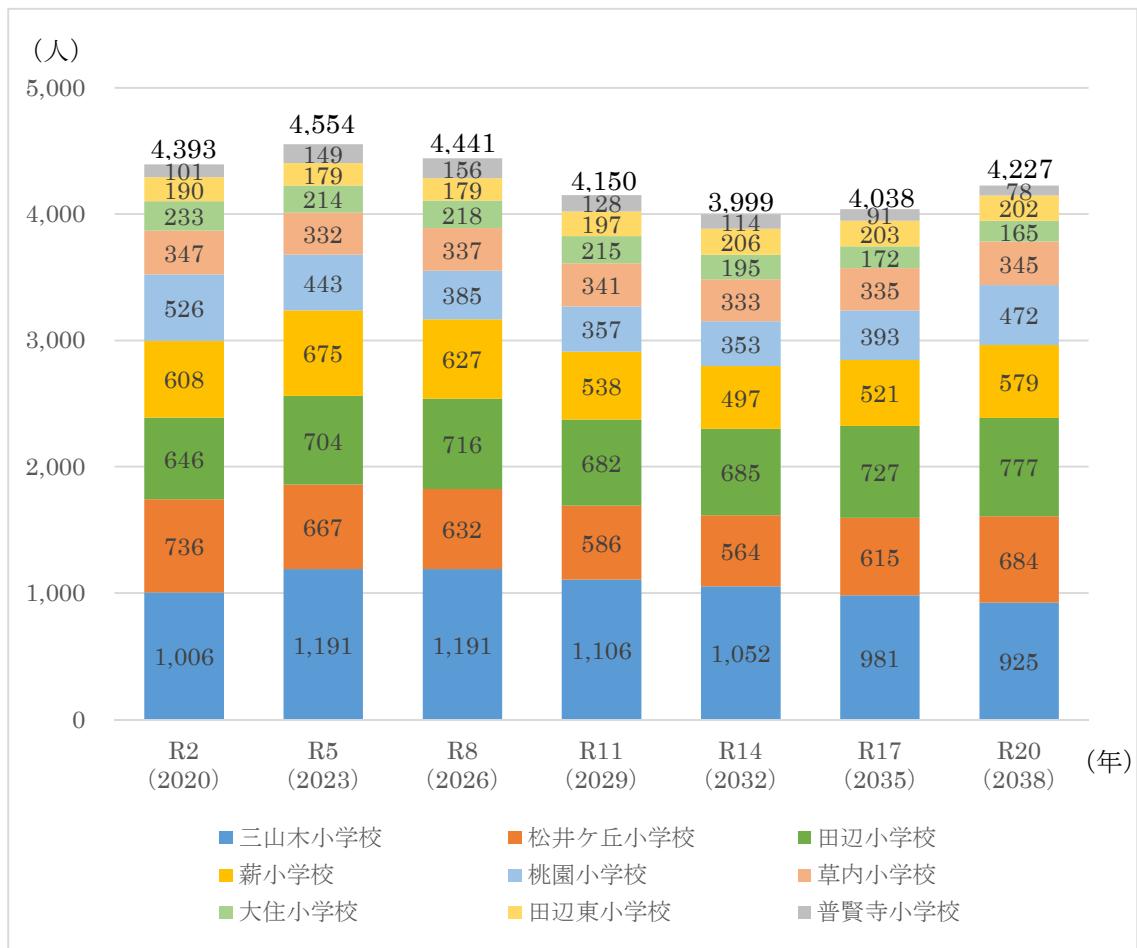
本市における小学校の児童数を令和2年度から令和20年度までみると、小学校の児童数は、令和5年度まで増加を続け最大4,554人となり、令和6年度以降減少し、令和15年度に3,986人と最小となった後、令和16年度以降再度増加に転じます。

表 3-3 小学校児童数の推計

単位:(人)

学校名	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11
	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029
大住小学校	233	231	226	214	205	215	218	213	214	215
田辺小学校	646	675	692	704	722	716	716	695	696	682
草内小学校	347	339	327	332	324	328	337	336	342	341
三山木小学校	1,006	1,071	1,134	1,191	1,203	1,195	1,191	1,174	1,158	1,106
田辺東小学校	190	176	177	179	168	174	179	187	197	197
普賢寺小学校	101	83	132	149	143	159	156	152	136	128
松井ヶ丘小学校	736	716	687	667	659	642	632	610	604	586
薪小学校	608	626	645	675	671	648	627	602	572	538
桃園小学校	526	491	454	443	407	400	385	371	371	357
合計	4,393	4,408	4,474	4,554	4,502	4,477	4,441	4,340	4,290	4,150
学校名	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18	R19	R20	
	2030	2031	2032	2033	2034	2035	2036	2037	2038	
大住小学校	217	205	195	187	178	172	168	166	165	
田辺小学校	666	673	685	696	713	727	747	762	777	
草内小学校	337	334	333	333	333	335	337	341	345	
三山木小学校	1,086	1,074	1,052	1,027	1,012	981	962	943	925	
田辺東小学校	209	207	206	204	203	203	203	203	202	
普賢寺小学校	126	124	114	103	98	91	84	80	78	
松井ヶ丘小学校	562	560	564	577	595	615	636	659	684	
薪小学校	512	503	497	501	509	521	536	554	579	
桃園小学校	360	354	353	358	373	393	418	443	472	
合計	4,075	4,034	3,999	3,986	4,014	4,038	4,091	4,151	4,227	

表 3-4 小学校児童数の推計(3年ごと)



4 必要食数の設定

中学校給食の必要食数を設定します。

4.1 必要食数の考え方

共同調理方式における中学校給食施設の必要食数は、中学校の生徒数と教職員数を加えた数値とします。

4.2 必要食数の設定

令和2年度から令和 20 年度までの生徒数の推計を基に必要食数を下表から読みとると、令和 11 年度の 2,132 食が最大となるため、必要食数を 2,200 食と設定します。

表 4-1 必要食数の推計

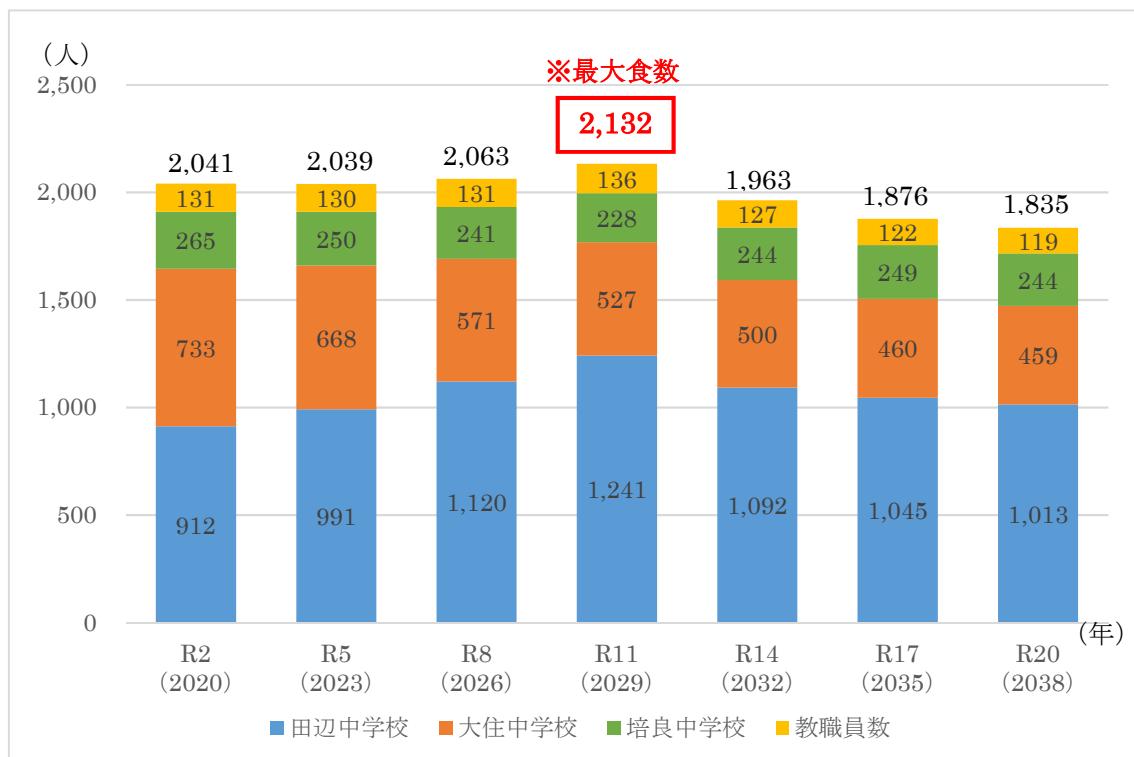


表 4-2 令和 11 年度(2029 年)における必要食数内訳

中学校		田辺中学校	大住中学校	培良中学校	合計
必要食数		1,323 人	558 人	251 人	2,132 人
内訳	生徒	1,241 人	527 人	228 人	1,996 人
	教職員	82 人	31 人	23 人	136 人

【算定根拠】

- ・生徒数:「京田辺市子ども人口推計調査(H31.3)」
- ・教職員数:R2.1.1 時点での各学校における生徒数に対する教員数をもとに算定

4.3 施設規模の設定

中学校給食施設の施設規模は、類似施設の施設規模を参考に以下のように設定します。

表 4-3 施設規模の概要

必要食数		2,200 食
施設規模	調理食数	2,000 食～3,000 食
	構 造	鉄骨造
	調理面積	約 1,450 m ²

4.4 小学校給食施設への対応

小学校給食施設は、平成 28 年度に給食室を改築した三山木小学校以外、いずれも昭和 50 年前後に建設されたものであり、建設後 40 年ほど経過しています。必要に応じて、施設の改修や大型備品の更新を行い、衛生管理に支障をきたさないように修繕しながら運営しているものの、建物や設備機器の老朽化が著しく、新しい基準に合致した施設への更新が求められています。

小学校の給食施設についても、上記のようなことを背景として、中学校給食施設と同様に、共同調理場の建設も含めた合理的な施設の更新について検討を進めていきます。更新に際しては、中学校給食施設の施設能力を活用することで工事中の代替給食に対応できます。

5 施設用地の選定

建設用地の選定を行います。

5.1 建設用地の条件

(1) 建設用地の選定に関する法規制の整理

建設用地の選定に関する法規制は、以下のとおりです。

1) 建築基準法

敷地の選定時に考慮すべき建築基準法の事項は以下のとおりです。

表 5-1 考慮すべき事項(建築基準法)

項目	法令	内容
敷地	第 43 条	<ul style="list-style-type: none"> 敷地は道路に 2m 以上接する必要があります。
用途地域	第 48 条他	<ul style="list-style-type: none"> 住環境の保護と新たな市街地の形成を目的とし、市が計画します。 用途地域ごとに建築可能な建物の用途や規模が定められています。 中学校給食施設は、「工場」に該当するため、準工業地域、工業地域、工業専用地域に建築可能です。
容積率	第 52 条	<ul style="list-style-type: none"> 用途地域ごとに、その敷地内に建築できる建物の延べ面積が定められています。
建ぺい率	第 53 条	<ul style="list-style-type: none"> 用途地域ごとに、その敷地内に建築できる建物の建築面積が定められています。
構造制限	第 61 条他	<ul style="list-style-type: none"> 地方公共団体が定める防火地域、準防火地域、建築基準法第 22 条地域ごとに、建物の防火構造などが定められています。

2) 都市計画法

敷地の選定時に考慮すべき都市計画法の事項は以下のとおりです。

表 5-2 考慮すべき事項(都市計画法)

項目	法令	内容
特別用途地区	第 8 条 第 1 項 第 2 号	<ul style="list-style-type: none"> 本市では、工業エリアにおいて産業をより進行させるために特別用途地区の 1 つである特別工業地域を定めています。
高度地区	第 9 条	<ul style="list-style-type: none"> 市街地の環境を維持したり、土地の利用の増進を図るために、建築物の高さの最高限度又は最低限度に制限が設けられています。
開発許可	第 29 条	<ul style="list-style-type: none"> 中学校給食施設は、法 29 条第 1 項第 3 号の「公益上必要な建築物」に該当するため、開発許可不要であり、市街化調整区域に建設することができます。

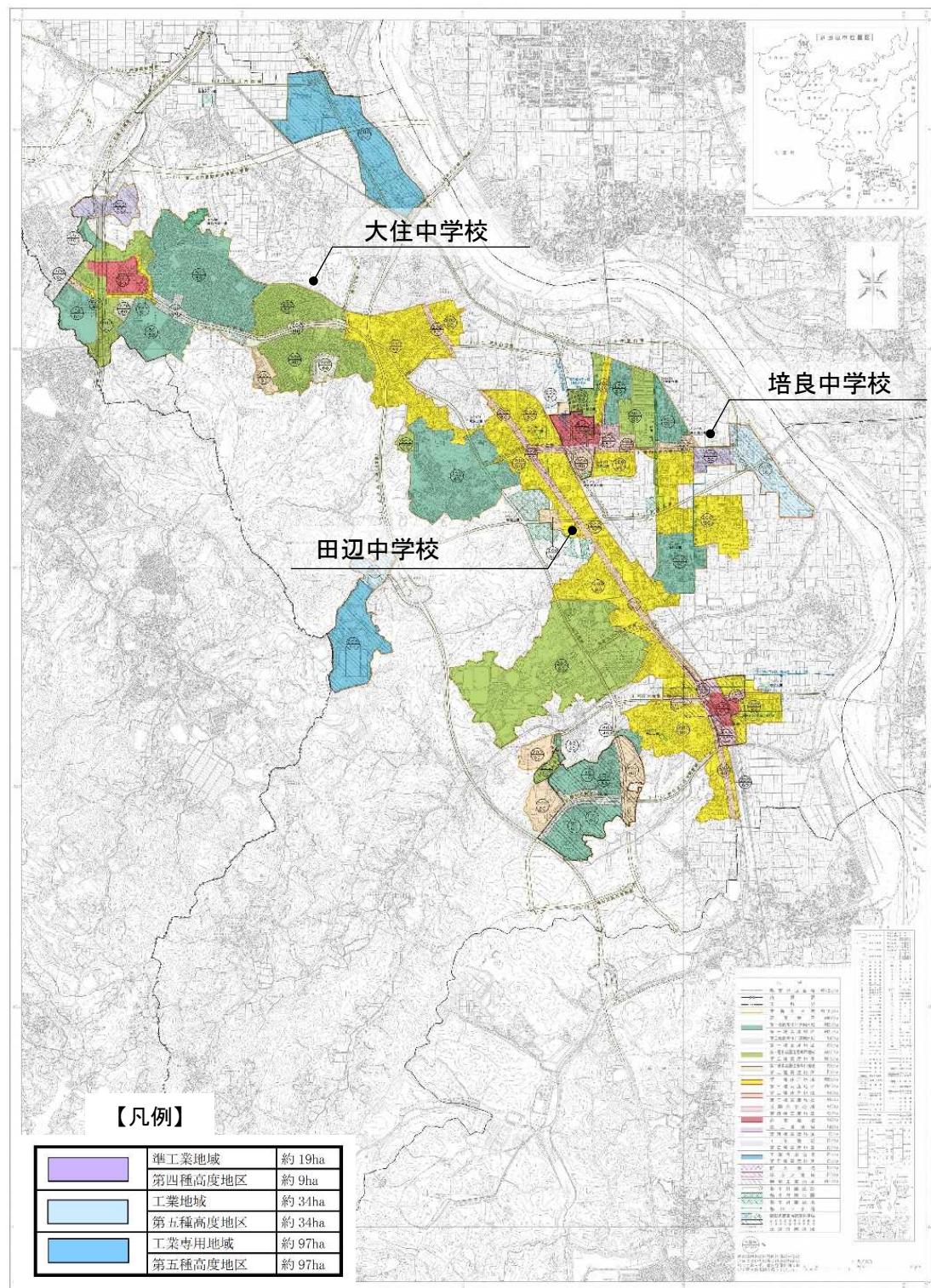


図 5-1 京田辺市都市計画図

3)下水道法

下水道法において、公共下水道により下水を排水することができる地域を排水区域といい、学校給食施設の敷地は、排水区域内に立地する必要があります。

4)文化財保護法

文化財保護法の埋蔵文化財包蔵地に該当する場合、工事前に事前の届出をする必要があります。また、文化財保護法に基づく発掘調査等を行う費用が別途必要となります。

5)騒音規制法、振動規制法

指定地域内において、騒音規制法(振動規制法)施行令により定められた規模を超える施設については、騒音規制法(振動規制法)に基づく届出が必要になります。なお、騒音規制法(振動規制法)で定められた規模を超えない施設であっても、京都府環境を守り育てる条例施行規則で定められた規模を超える施設については、府条例に基づく届出が必要になります。

6)景観法

京都府が指定する関西文化学術研究都市地域内に該当する場合、良好な景観形成を図るため、建築等の行為を行う場合、景観法、京都府景観条例及び京都府景観要項に基づく届出を行う必要があります。

また、京田辺市内には、住居系9地域、工業系5地域の地区計画が指定されており、地区計画区域内における建築を行う場合、届出を行う必要があります。

7)京都府福祉のまちづくり条例

高齢者や障がい者が暮らしやすいまちはすべての京都府民にとって暮らしやすいまちであるという府民共通の認識の元に、本施設の整備にあっては、京都府まちづくり条例における移動等円滑化基準に適合するように努めます。

(2) 共同調理場に求められる機能の整理

共同調理方式の中学校給食施設に求められる機能は、学校給食施設だけでなく、配送車両用の構内通路や調理員用の駐車場、法律による敷地の緑化をはじめ、下表のような機能が挙げられます。

表 5-3 学校給食施設に求められる機能

項目	役割
学校給食施設	<ul style="list-style-type: none"> 生徒への給食を調理する施設。 敷地の中央に配置し、周辺施設との距離を確保することで、騒音や臭気、日照等に配慮します。
構内通路	<ul style="list-style-type: none"> 荷受及び回収・配送エリア付近は、配送車両の駐車スペースとして幅員 15m程度を確保します。 構内道路は、学校給食施設の保全やメンテナンスにも利用します。
駐車場・駐輪場	<ul style="list-style-type: none"> 中学校給食施設で働く調理員等の駐車場及び駐輪場を、必要最小限確保します。
敷地内の緑化	<ul style="list-style-type: none"> 工場立地法や京都府地球温暖化防止条例等による敷地内及び施設の緑化を行います。 緑地は建物周辺を避け、花や実、落葉、虫付きの少ない種類の樹種を植栽します。
事務室の配置	<ul style="list-style-type: none"> 事務室は、納入業者や来客等の敷地内への入場が分かる位置に配置します。
受水槽	<ul style="list-style-type: none"> 給食の調理及び食器の洗浄では多量の水が必要になるため、敷地内に受水槽を設置し、調理や洗浄に必要な水を貯えることができる計画とします。
排水処理施設	<ul style="list-style-type: none"> 中学校給食施設では多量の排水が生じるため、それらを直接公共下水へ排水せず、施設内である程度まで浄化し、公共下水へ放流します。
その他	<ul style="list-style-type: none"> 施設の開発により雨水排水への負荷が大きくなると想定される場合、敷地内に雨水を一時的に貯える雨水貯留槽若しくは調整池を設置します。

(3) 建設用地に求められる項目の整理

共同調理方式の中学校給食施設建設用地には、前項の「学校給食施設に求められる機能」を満たすことができる敷地であることに加え、一般的な敷地に求められる条件を以下に示します。

表 5-4 建設用地に求められる項目

求められる項目	役割
施設立地条件	用途地域等
	敷地面積
	敷地形状
	接道状況
	配送の効率性
	給排水施設等
	用地取得
周辺環境条件	近隣への影響
	その他

5.2 候補地の抽出

中学校給食施設の候補地は、府内検討委員会の検討結果を踏まえるとともに、都市計画との整合を図ることができ、さらに 5.1 建設用地の条件を満たすものから抽出します。

また、候補地の抽出にあたっては、施設整備費のトータルコスト及び用地取得スケジュール等の条件を考慮し、市有地を活用することとします。

(1) 候補地

上記内容を踏まえ、候補地として 2 箇所(配置計画 3 案)を抽出しました。

表 5-5 現地写真

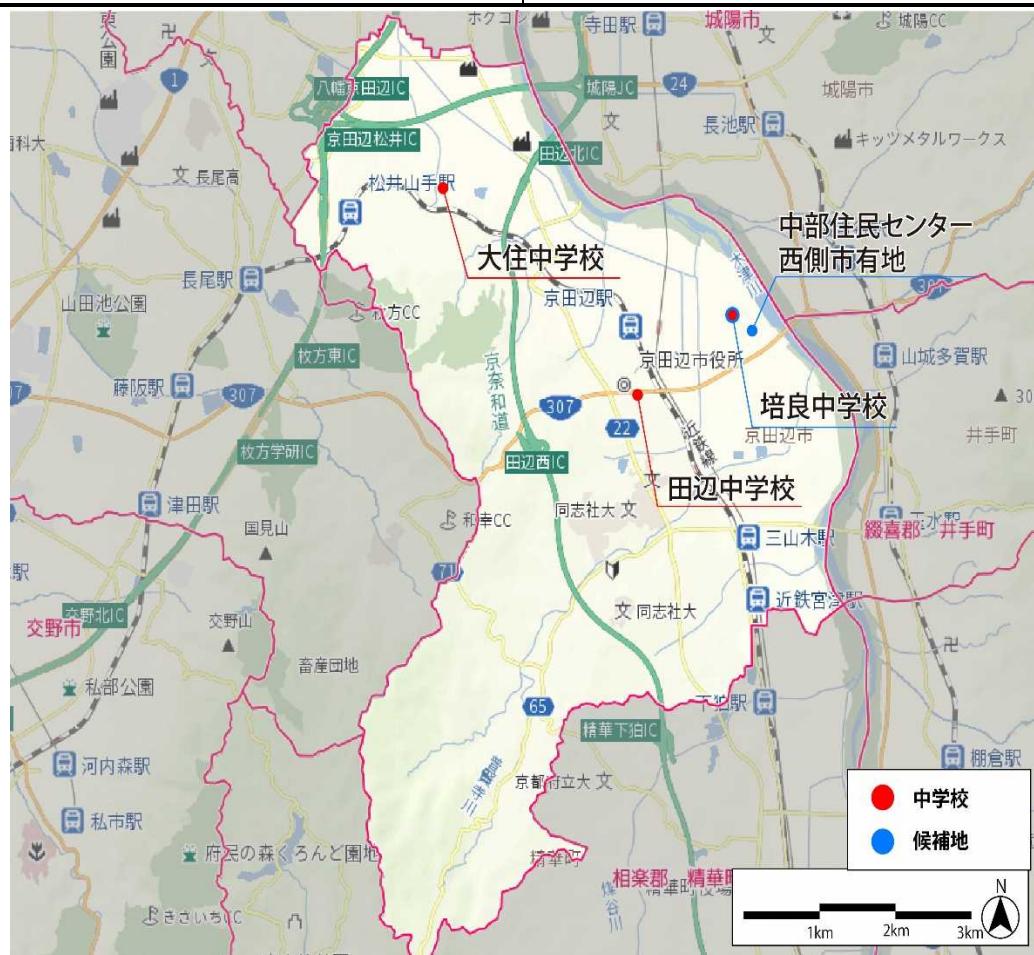
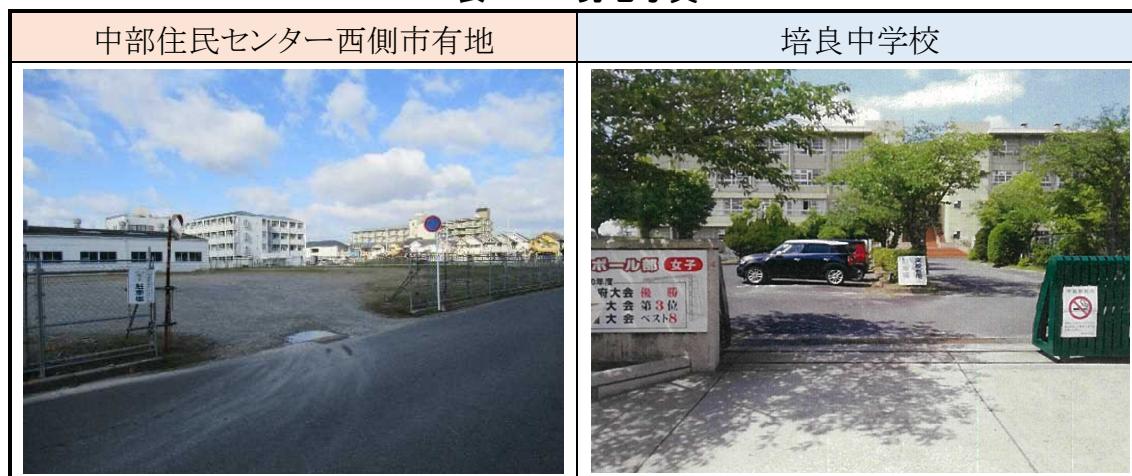


図 5-2 建設候補地

(参照：(GEO SPACE CDS+ (NTT 空間情報) 編集)

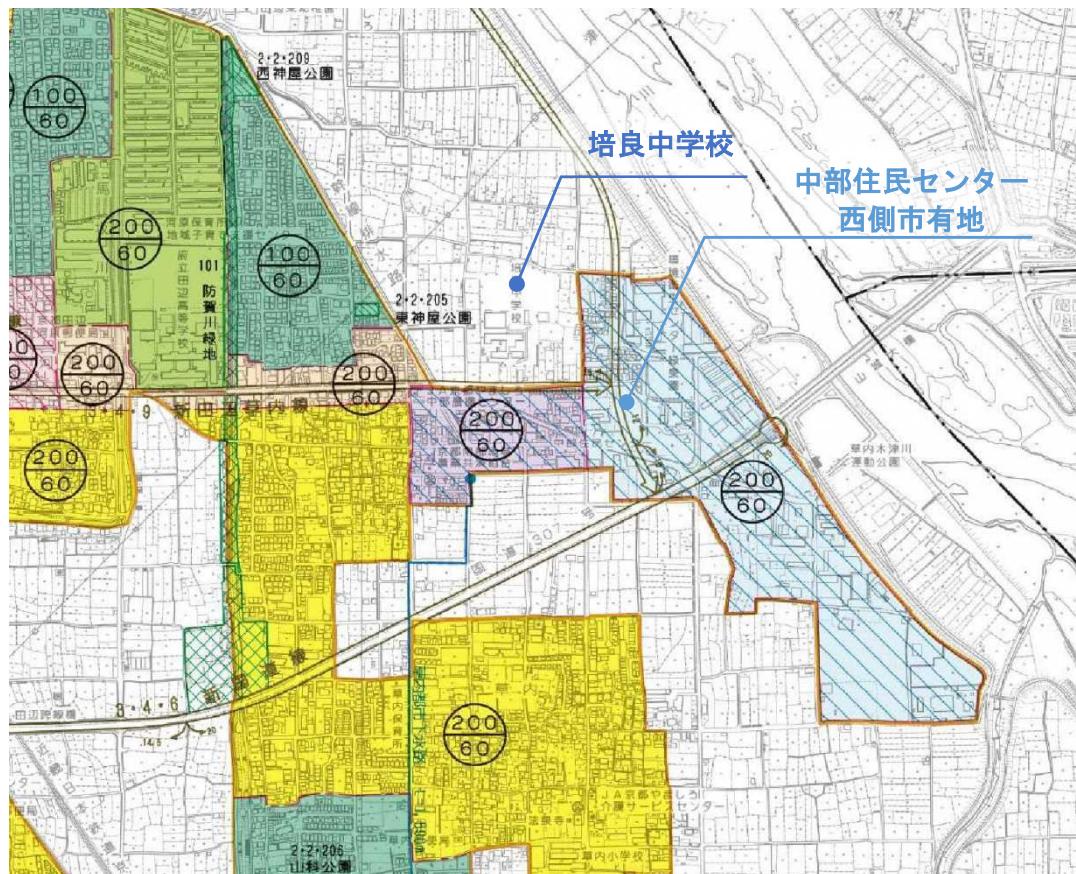


図 5-3 京田辺市都市計画図(抜粋)

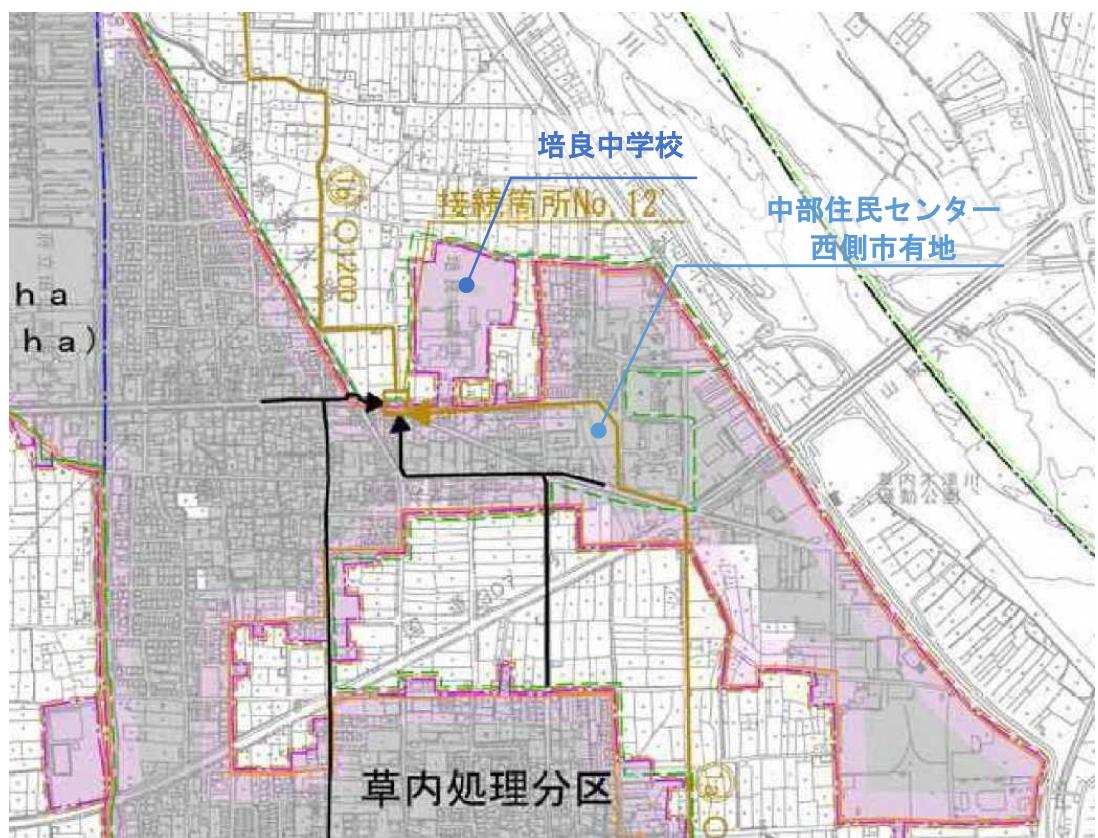


図 5-4 京田辺市公共下水道計画図(抜粋)

(2) 候補地の概要

1) 中部住民センター西側市有地

a) 概要

中部住民センター西側市有地 概要	
所在地	京田辺市草内禅定寺外地内
敷地面積	3,300 m ²
用途地域	市街化区域・工業地域
建ぺい率	60%
容積率	200%
防火・準防火地域	建築基準法 22 条地域
前面道路の幅員	敷地東側：市道（幅員約 9.1m） 敷地南側：市道（幅員約 10.5m）
その他の地域地区	第 5 種高度地区、第 2 種特別工業地区
給排水施設等	上水道：給水区域 下水道：公共下水道排水区域 都市ガス：敷地南側に中圧管 200A あり

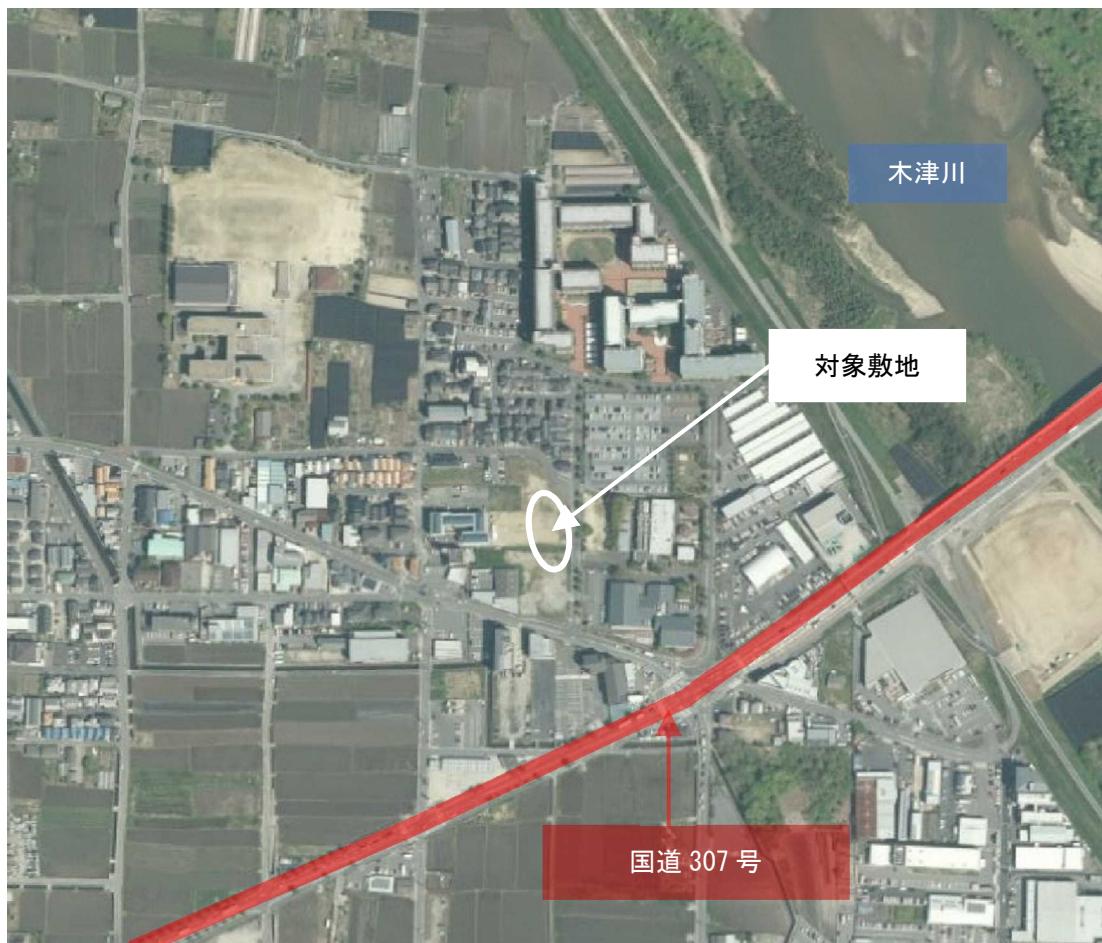


図 5-5 航空写真
(GEO SPACE CDS+ (NTT 空間情報) 編集)

b) 概略配置計画(案 1)

2,200 食の中学校給食施設の短辺方向は、給食調理の効率的な機能を確保するため一般的には 30m 以上必要になります。本敷地においては、西側の都市計画道路大住草内線が計画決定されており、それを避けた敷地形状となります。

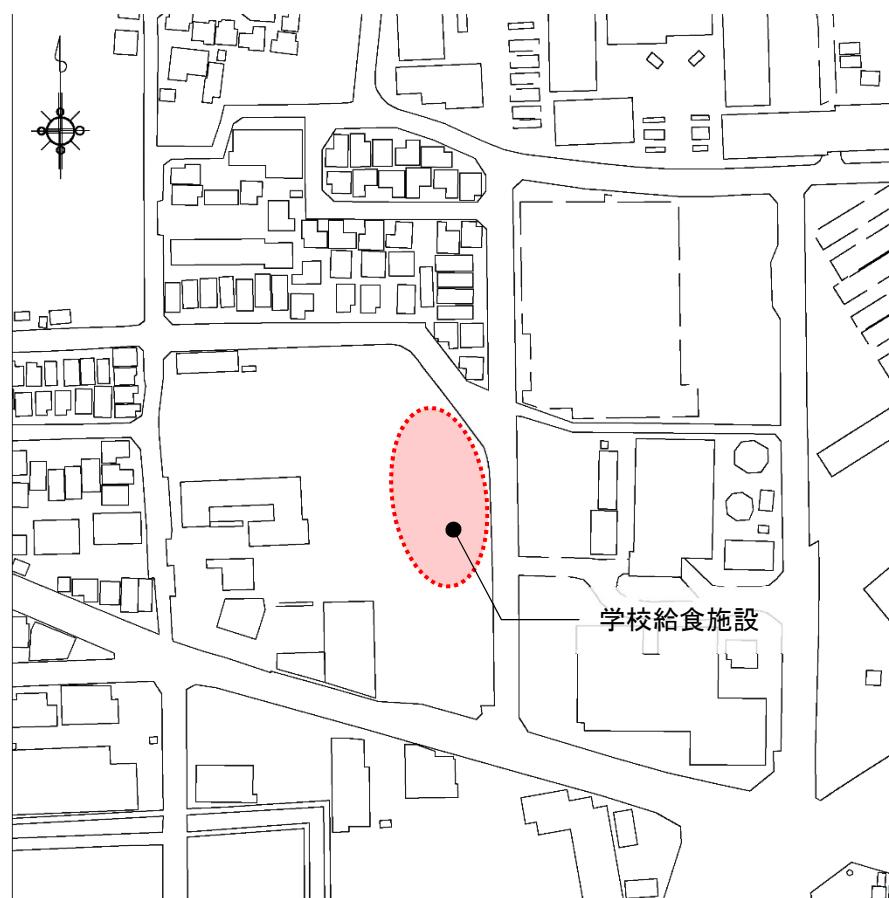


図 5-6 概略配置図

c)考察

建設用地に求められる項目を踏まえた中部住民センター西側市有地の考察は下表のとおりです。

表 5-6 建設用地に求められる項目における考察

項目	考察
施設立地条件	用途地域等
	敷地面積
	敷地形状
	接道状況
	配送の効率性
	給排水施設等
	用地取得
周辺環境条件	近隣への影響
	その他
学校環境への影響	・学校敷地外であるため影響はありません。

2) 培良中学校

a) 概要

培良中学校 概要	
所在地	京田辺市東七反割地内
敷地面積	約 26,226 m ²
用途地域	市街化調整区域
建ぺい率	60%
容積率	200%
防火・準防火地域	建築基準法 22 条地域
前面道路の幅員	敷地西側：市道（幅員約 4.1m） 敷地南側：市道（幅員約 7.1m）
風致地区、地区計画	埋蔵文化財包蔵地 (京都府市町村共同統合型地理情報システム(遺跡地図))
給排水施設等	上水道：給水区域 下水道：公共下水道排水区域 都市ガス： 敷地南側に中圧管 150A あり



図 5-7 航空写真
(GEO SPACE CDS+ (NTT 空間情報) 編集)

b) 概略配置計画(案 2)

培良中学校において、屋内運動場東側では、既存クラブボックスの建て替えが必要になるものの、学校給食施設の整備が可能です。ただし、既存校舎や屋内運動場との離隔を確保して、建築基準法上の延焼のおそれのある部分が生じないような配置とする工夫が必要になります。既存施設に延焼のおそれのある部分が生じた場合、建具等の改修(例:防火設備への改修)が必要となるため、施設配置については、より詳細な検討を行う必要があります。

また、学校敷地内に食材の搬入車両や給食配送車両の通行が発生するため、生徒の安全性など学校運営上の課題が生じます。

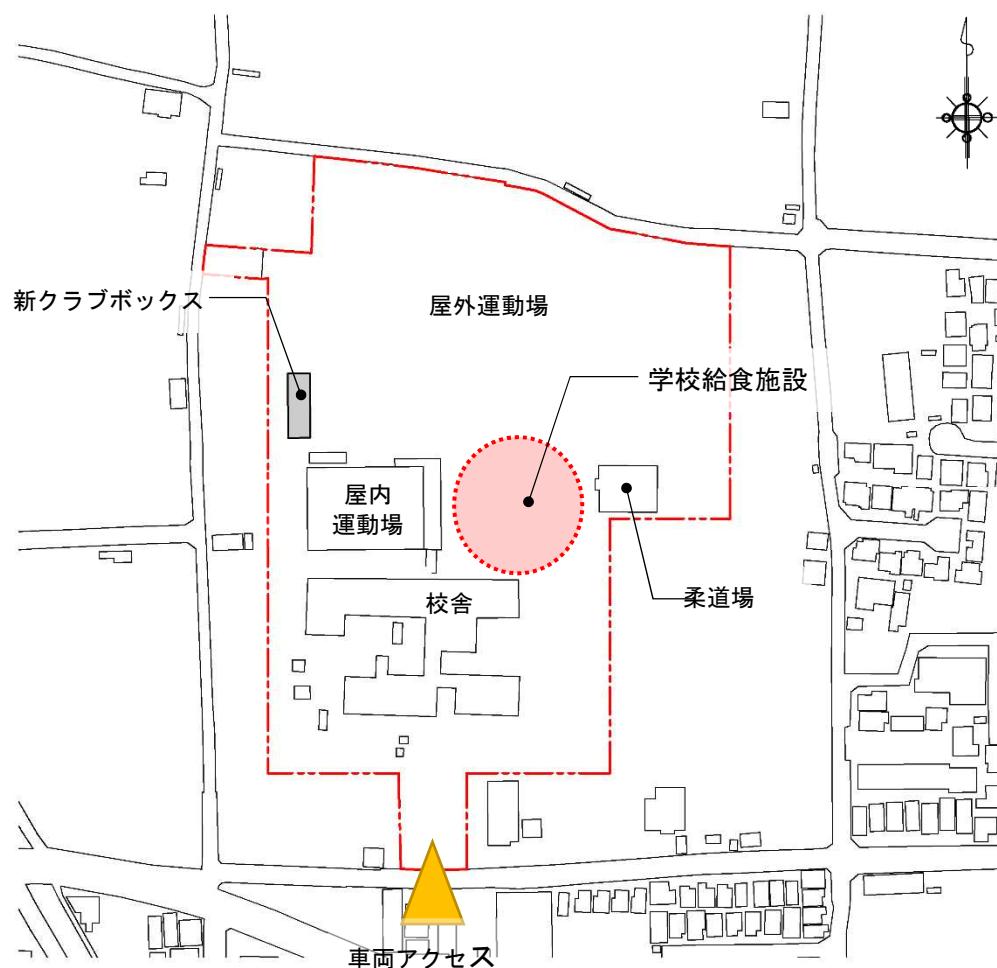


図 5-8 概略配置確認

c) 考察

建設用地に求められる項目を踏まえた培良中学校(案2)の考察は下表のとおりです。

表 5-7 建設用地に求められる項目における考察

項目	考察
施設立地条件	用途地域等 ・本候補地は市街化調整区域であるが、学校給食施設は都市計画法第29条第1項第3号の「公益上必要な施設」に該当するため、建築することができます。
	敷地面積 ・学校用地約 26,266 m ² の一部を敷地とします。
	敷地形状 ・校舎東側の空きスペースに給食施設を整備することが可能です。
	接道状況 ・敷地南側の幅員約 7.1mの市道に接道しています。なお、当該道路に配送車両等の出入口を設けます。
	配送の効率性 ・市道を経て国道 307 号を主な配送ルートとして利用できるため、効率的な配送ができます。 ・敷地を出て最初の交差点が鋭角形状となっています。
	給排水施設等 ・上水道や下水道、都市ガス等の給排水施設等は、隣接する道路に整備されています。
周辺環境条件	用地取得 ・市有地のため不要です。
	近隣への影響 ・敷地南側を除き農地に囲まれています。 ・敷地南側に住宅が立地していますが、施設から十分な離隔を確保できるため、臭気や騒音等の影響は少ないです。 ・幹線道路にアクセスしやすく、周辺交通への影響が限定的です。
学校環境への影響	その他 ・埋蔵文化財包蔵地に指定されているため、調査が必要です。
	・配送車両等の通行が発生するため、生徒の安全性など、学校運営上の課題が生じます。 ・クラブボックス及びバレーボールコートの移設など学校運営上の課題が生じます。

d) 概略配置計画(案 3)

培良中学校においては、屋外運動場西側に学校給食施設の整備が可能です。しかし、学校給食施設が校舎と離れるため、配膳ルートの確保や屋外運動場が狭くなるなど、学校運営上の課題が生じます。

また、敷地南側に幅員約 7.1mの市道に接道し、運搬車両等の出入口は新たに敷地西側に設けますが、道路の幅員を6.5m以上に拡張する必要があります。用地買収及び整備に時間がかかります。加えて、上水道や下水道、都市ガス等の給排水施設などは、培良中学校南側の道路から学校敷地内を敷設する必要があります。そのため、他案と比較して整備までに時間がかかることが課題となります。

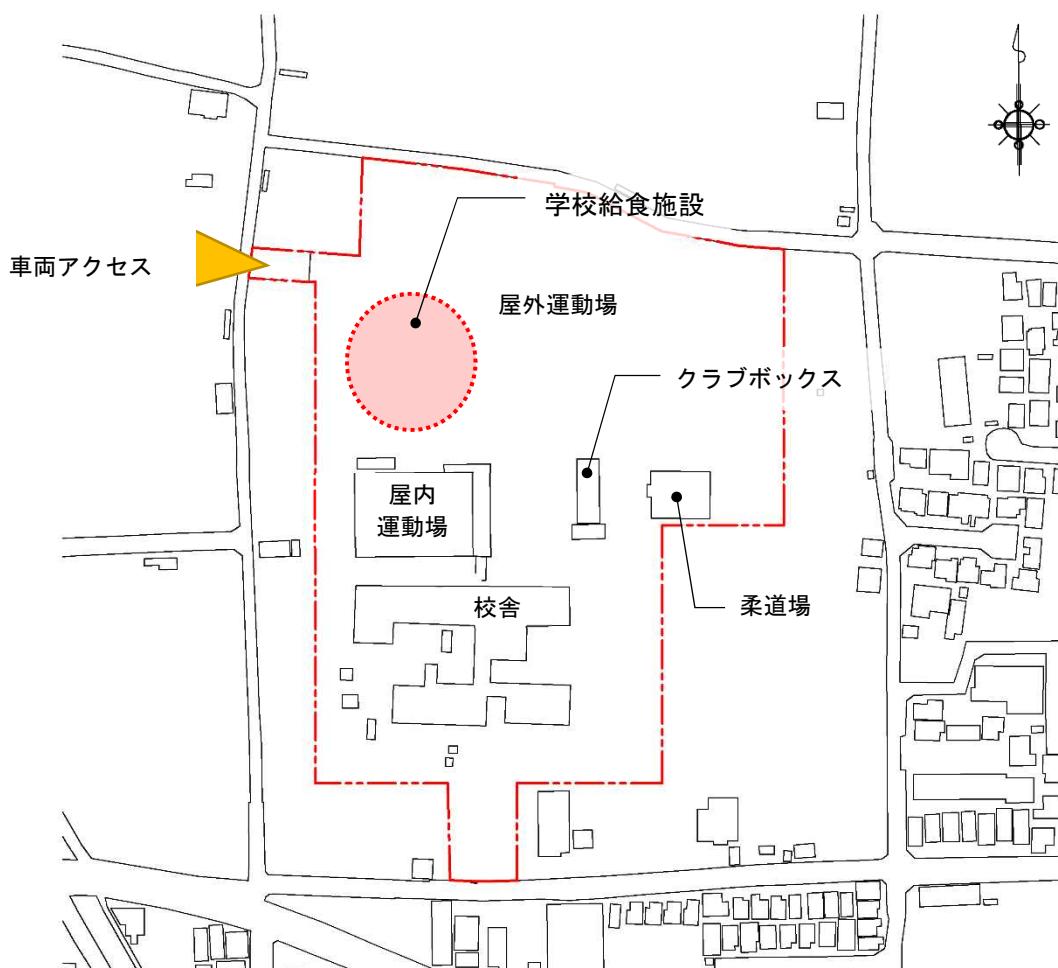


図 5-9 概略配置確認

e) 考察

建設用地に求められる項目を踏まえた培良中学校(案3)の考察は下表のとおりです。

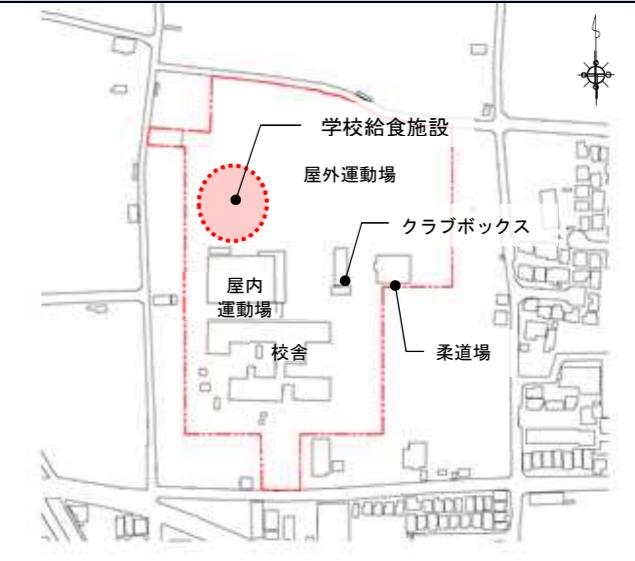
表 5-8 建設用地に求められる項目における考察

項目	考察
施設立地条件	用途地域等 ・本候補地は市街化調整区域であるが、学校給食施設は都市計画法第29条第1項第3号の「公益上必要な施設」に該当するため、建築することができます。
	敷地面積 ・学校用地約 26,266 m ² の一部を敷地とします。
	敷地形状 ・屋外運動場西側のスペースに給食施設を整備することが可能です。
	接道状況 ・敷地南側の幅員約 7.1mの市道に接道しています。なお、配達車両等の出入口は新たに敷地西側に設けますが、道路の幅員を 6.5m以上に拡張する必要があり、用地買収及び整備に時間を要します。
	配送の効率性 ・市道を経て国道 307 号を主な配達ルートとして利用できるため、効率的な配達ができます。 ・敷地を出て最初の交差点が鋭角形状となっています。
	給排水施設等 ・上水道や下水道、都市ガス等の給排水施設等は、隣接する道路に整備されていますが、学校敷地内の敷設延長が長くなります。
周辺環境条件	用地取得 ・市有地のため不要です。
	近隣への影響 ・敷地南側を除き農地に囲まれています。 ・敷地南側に住宅が立地していますが、施設から十分な離隔を確保できるため、臭気や騒音等の影響は少ないです。 ・幹線道路にアクセスしやすく、周辺交通への影響が限定的です。
その他	埋蔵文化財包蔵地に指定されているため、調査が必要です。
学校環境への影響	・学校給食施設が校舎と離れるため、配膳ルートの確保や屋外運動場が狭くなるなど、学校運営上の課題が生じます。

5.3 建設候補地の選定

2箇所(配置計画3案)の候補地を比較検討した内容は、次のとおりです。
評価の高い中部住民センター西側市有地(案1)を建設用地とします。

表 5-9 比較表

		中部住民センター西側市有地(案1)	培良中学校(案2)		培良中学校(案3)	
概略配置図						
所在地		京田辺市草内禅定寺外地内	京田辺市東七反割地内		京田辺市東七反割地内	
施設立地条件	用途地域等	市街化区域・工業地域 (60%/200%) (※建築基準法上の用途が工場である本施設は、工業地域に建設可能です。)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	市街化調整区域 (60%/200%) (※都市計画法第29条第1項第3号における「公益上必要な建築物」に該当し、開発許可は不要です。)	<input type="radio"/>
	敷地面積	約 3,300 m ²	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	約 26,226 m ² の一部	<input type="radio"/>
	敷地形状	・本候補地西側には、都市計画道路大住草内線が計画決定されており、それを避けた敷地形状となります。	<input type="triangle"/>	<input type="radio"/>	・校舎東側の空きスペースに給食施設を整備することができます。	<input type="radio"/>
	接道状況	・敷地東側の幅員約9.1mの市道に接道しています。なお、当該道路に配送車両等の出入口を設けます。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	・敷地南側の幅員約7.1mの市道に接道しています。なお、当該道路に配送車両等の出入口を設けますが、生徒の動線が重なります。	<input type="triangle"/>
	配送の効率性	・市道を経て国道307号を主な配送ルートとして利用できるため、効率的な配送ができます。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	・市道を経て国道307号を主な配送ルートとして利用できるため、効率的な配送ができます。	<input type="radio"/>
	給排水施設等	・上水道や下水道、都市ガス等の給排水施設等は、隣接する道路に整備されています。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	・上水道や下水道、都市ガス等の給排水施設等は、隣接する道路に整備されています。	<input type="radio"/>
周辺環境条件	近隣への影響	・敷地周辺は業務施設や公共施設が立地しており、臭気や騒音等の影響は少ないです。 ・幹線道路にアクセスしやすく、周辺交通への影響は少ないです。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	・敷地南側を除き農地に囲まれています。 ・敷地南側に住宅が立地していますが、施設から十分な離隔を確保できるため、臭気や騒音等の影響は少ないです。 ・幹線道路にアクセスしやすく、周辺交通への影響は限定的です。	<input type="radio"/>
	その他	・将来、都市計画道路大住草内線整備後、当該道路を経ることで国道307号へのアクセス性が向上します。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	・埋蔵文化財包蔵地に指定されているため調査が必要です。	<input type="triangle"/>
学校環境への影響		・学校敷地外のため影響はありません。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	・学校敷地内に中学校給食施設を建設するため、安全性など学校運営上の課題が生じます。 ・クラブボックス及びバレー・ボルコートの移設など学校運営上の課題が生じます。	<input type="triangle"/>
評価						

6 施設整備計画

学校給食施設整備の計画を進めるにあたり、施設の整備方針や必要な諸室の整理、施設内ゾーニングに関して基本的な考え方を整理します。

6.1 施設整備方針

中学校給食の基本的な方向性を踏まえ、基本理念を実現するための施設整備方針を以下のように定めます。

(1) 安全性が確保された施設

学校給食衛生管理基準及び HACCP の考えに基づいた施設整備を目指し、ドライシステムや衛生区分の明確化、適切な空調設備や厨房機器等の衛生管理設備の整った施設とします。

(2) おいしい給食を提供できる施設

配送後でも温かいものは温かく、冷たいものは冷たく食べられるよう配送まで効率よく配置し、2時間以内の適温喫食ができるように配慮します。

(3) 食物アレルギーへの対応が可能な施設

中学校給食においては、アレルギー除去食を基本とし、アレルギー専用調理室を設けることで、アレルゲン原因物質が混入することなく給食を提供できる施設とします。

(4) 地産地消に取り組める施設

地場産材の旬な食材に対応できるように、泥落し室等を設けます。

また、手作り給食に対応できる施設とするため、下処理室、上処理室及び調理室等において適切なスペースを確保します。

(5) 調理環境及び労働環境に配慮した施設

適切な調理スペースを確保し適正な調理動線を設定すること等、効率的な調理環境に配慮した施設とします。また、調理員休憩室や更衣室等を整備し、快適な労働環境を確保できる施設とします。

(6) 環境負荷に配慮した施設

厨房機器や照明設備等の省エネルギー化を図ることで、環境負荷の低減に貢献しなおかつ施設のライフサイクルコストの削減に寄与できる施設とします。

また、本施設から排出される廃棄物の減量と再資源化により、3R(リデュース(Reduce)・リユース(Reuse)・リサイクル(Recycle))の促進を行い、循環型社会に貢献できる施設とします。

(7) 周辺環境への影響を軽減できる施設

周辺環境への影響を最小限に抑えるため、騒音、臭気、採光等に配慮した配置とします。

6.2 必要な諸室の整理

(1)学校給食施設に求められる諸室

学校給食施設は、学校給食衛生管理基準に基づいた下表のような衛生度区分に分類でき、それぞれ必要な諸室が配置されます。具体的な諸室の配置については衛生度区分及び作業動線等に十分留意する必要があります。

表 6-1 学校給食施設における必要諸室と衛生度区分

衛生度区分			主な用途	主な室名
学校 給 食 施 設	調理 場	汚染 作業区域	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	荷受室、泥落し室、検収室、食品庫、下処理室、仕分室、洗浄室、器具洗浄室、油庫、残菜庫、
		非汚染 作業区域	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、器具洗浄室
		その他 (準備室等)	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 (調理関連)	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 (管理関連)	職員の事務		玄関、会議室、事務室
付帶設備			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)	ボイラー室、設備機械室、プラットホーム
			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	駐車場、ゴミ置き場、排水処理施設、受水槽等

(2)諸室の配置条件

学校給食施設の諸室の配置については、以下の条件に配慮します。

- ・ 作業効率性、経済性等を勘案し、凹凸の少ない矩形を基本とします。
- ・ 学校給食衛生管理基準に基づき衛生度区分ごとに区画すると共に、床面及び壁面などの色分けを行います。
- ・ 食材の搬入から調理・配達までの食材・食器・調理員の動線分離を考慮し、諸室の動線が一方通行かつ合理的なルートとなるように配置します。
- ・ 諸室の配置については、下記に示す「施設のレイアウトイメージ」を基本とし、厨房設備機器をレイアウトします。
- ・ 和え物室など微生物等による汚染を避けなければならない作業区域は、魚肉類の扱いや高温となる作業区域から極力離隔を取ります。
- ・ トイレは汚染及び非汚染作業区域の食材・食器等を扱う作業区域から水平方向に3m以上離隔を取ります。

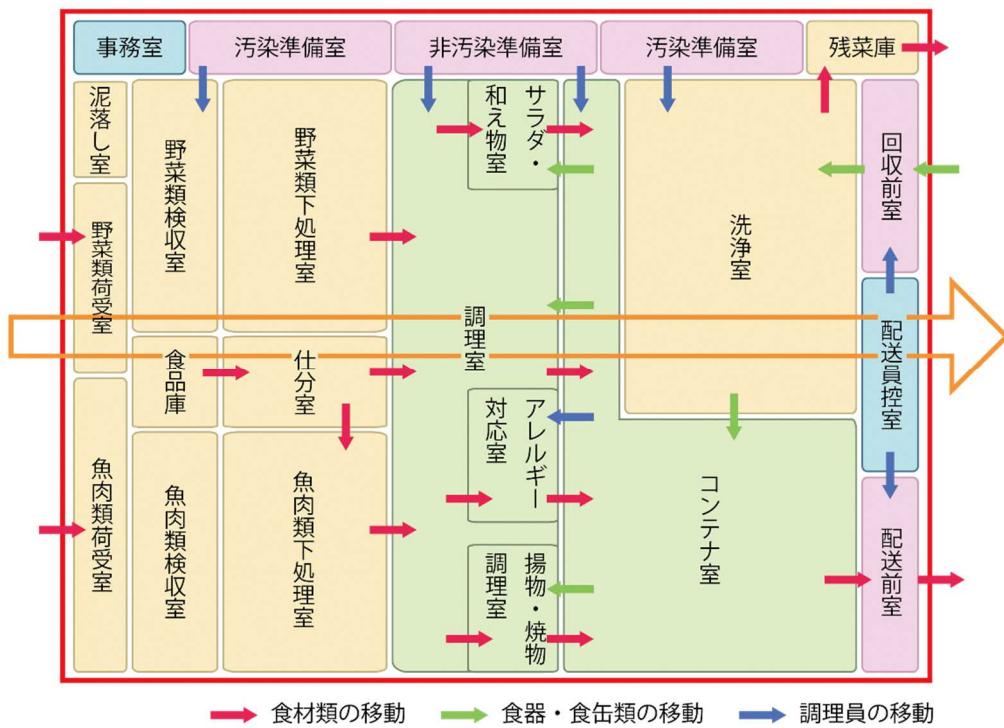


図 6-1 施設のレイアウトイメージ

6.3 調理作業の工程及び作業時間

(1)調理ライン計画

調理員や食材等による交差汚染を防止するため、基本的には、調理工程が一方通行となり、加熱調理前・加熱調理後が明確に区分できる機器配置とし、交差しないラインを計画します。

調理ラインの計画については、以下の事項に配慮します。

- ・ 生鮮食品の荷受けのラインが交差しないようにすると共に、荷受後の食材は、それぞれの食材ごとに区画します。
- ・ 移し替え容器を収納する器具消毒保管庫は、検収作業時に取り出しやすい位置に設けます。
- ・ 下処理後の食材においても、できるだけ交差しにくい動線計画とします。
- ・ 加熱調理前と加熱調理後の食材が混在しない諸室配置とします。
- ・ 加熱調理後の食材は、配缶作業後、後戻りしない一方通行の流れとします。
- ・ 配送口と回収口は別々に設け、明確にライン分けします。
- ・ 洗浄室は、洗浄前・洗浄後を明確に区分します。
- ・ 配送風除室は、ドックシェルターを使用し、外部の空気を極力遮断します。

(2) 給食作業の工程及び作業時間

中学校の給食準備開始(4校時終了)を12時40分と想定し、時間設定します。給食作業は下表のように想定し、作業時間を設定します。

表 6-2 給食作業の工程の概要

調理工程	時間	概要
検収	30分	当日納品される生鮮食品の数量や生産地、品質確認をします。
下処理	1時間30分	野菜の洗浄や魚肉類の下処理をします。
調理	2時間	洗浄した野菜類の裁断から献立に合わせた食材の調理を行った後、クラスごとに配缶します。
配送	2時間	各中学校へ食缶、食器等を配達します。 各中学校に到着後、クラスごとの配膳ワゴンに乗せ換え、検食を実施します。
配膳・給食	1時間30分	クラスごとに配膳、給食、後片付けをします。
回収	2時間	各中学校から食缶、食器等を回収します。
洗浄・片づけ	2時間	調理器具、食缶、食器等の洗浄及び調理場内の清掃をします。

表 6-3 作業所要時間

調理工程	所要時間	時間									
		8:00	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	
検収	30分		■								
下処理	1時間30分			■	■	■					
調理	2時間			■	■	■					
配送	2時間				■	■	■				
配膳・給食	1時間30分						■	■	■		
回収	2時間								■	■	■
洗浄・片づけ	2時間								■	■	■

7 配送・配膳計画

学校給食施設から、中学校へ給食を配送します。また、中学校には、給食の配送を受け
る配膳室を新たに整備します。

給食の配送及び配膳イメージを、下図に示します。

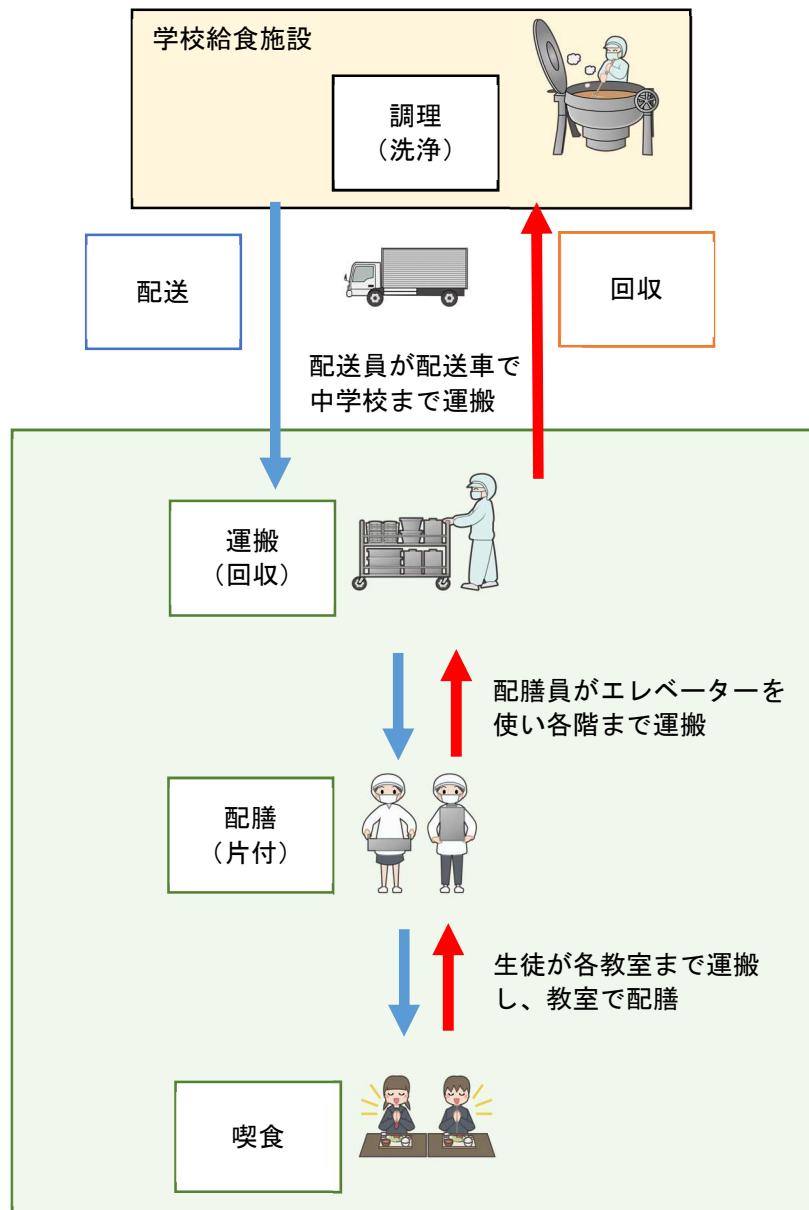


図 7-1 京田辺市中学校給食配送・配膳イメージ

7.1 配送計画の概要

学校給食施設から、各中学校へ食器等及び食缶の配送が必要となり、以下のとおり計画します。

(1) 配送対象クラス数とコンテナ数

各中学校の令和2年度のクラス数は下表のとおりです。

田辺中学校の生徒数は、令和11年度に最大となった後、減少し、大住中学校の生徒数は、令和4年度以降減少します。培良中学校の生徒数は、令和3年度以降、横ばい状態です。よって、田辺中学校において8クラスの増加を見込みます。

教職員用のコンテナ数は、40人を1クラスと想定し、数量を設定します。各中学校における最大の教職員数は下表のとおりとなり、田辺中学校については2コンテナ、大住中学校、培良中学校については1コンテナと設定します。

表 7-1 配送対象校の配食単位(クラス)の設定

学校名	配食単位				合計	
	クラス数			教職員分		
	令和2年度	将来増加分	計			
田辺中学校	26クラス	8クラス	34クラス	2クラス	36クラス	
大住中学校	23クラス	0クラス	23クラス	1クラス	24クラス	
培良中学校	11クラス	0クラス	11クラス	1クラス	12クラス	

※田辺中学校は、令和2年度の生徒数912人が令和11年度に1,241人となり、約329人生徒が増加することから、40人/クラスで除し、8クラス増加と設定します。

表 7-2 教職員用のコンテナ数算定

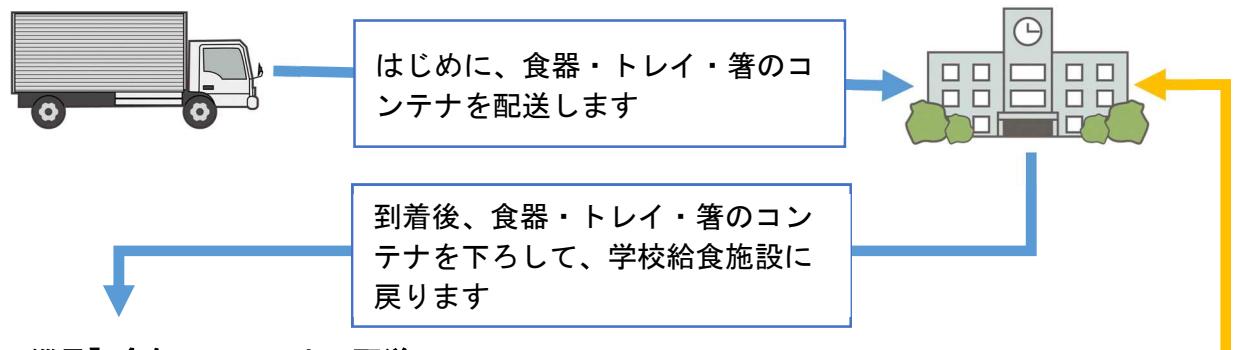
学校名	最大教職員数	コンテナ数
田辺中学校	82名	2コンテナ
大住中学校	43名	1コンテナ
培良中学校	27名	1コンテナ

7.2 納食の配送方法

学校給食施設においては、文部科学省の定める学校衛生管理基準で「調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること」とされており、調理後2時間以内の喫食を遵守します。配送は「二段階配送」を基本とし、はじめに食器・トレイ・箸のコンテナを配送します。その後、米飯や副食の食缶のコンテナを配送します。

「二段階配送」の配送フローは、下図のとおりです。

【一巡目】食器・トレイ・箸の配送



【二巡目】食缶のコンテナの配送

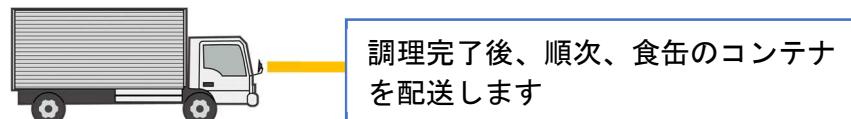


図 7-2 「二段階配送」フロー

7.3 配送車両の台数の検討

(1) コンテナ台数及び車両台数の設定

食器等、食缶を配送する際は、配送用のコンテナに食器等と食缶を格納し、そのコンテナを配送用車両に積載し、配送します。

食器等用のコンテナに、1 コンテナ当たり 7 クラス分、食缶用のコンテナには、1 コンテナ当たり 8 クラス分格納できます。

配送用車両は、3t トラック車を採用し、1 台あたり 6 コンテナの積載が可能です。

表 7-1 の配食単位(クラス)を用いて、コンテナ台数及び配送車両台数を設定します。

表 7-3 コンテナ必要台数

学校名	配食単位 (クラス)	コンテナ必要台数		
		食器 7 クラス/台	食缶 8 クラス/台	合計
田辺中学校	36 クラス	6 台	5 台	11 台
大住中学校	24 クラス	4 台	3 台	7 台
培良中学校	12 クラス	2 台	2 台	4 台

表 7-4 トランク必要台数

学校名	コンテナ 必要台数	配送車両必要台数		
		積載量	配送回数	台数
田辺中学校	11 台	6 コンテナ	2 回	1 台
大住中学校	7 台	6 コンテナ	2 回	1 台
培良中学校	4 台	6 コンテナ	2 回	
合計				2 台

7.4 配膳室の整備計画

(1) 配膳概要

1) 配膳方法

標準的な配膳方法を下表のとおり整理します。

表 7-5 配膳方法

項目	配膳方法
概要	配膳員が、搬入されたコンテナから配膳ワゴンに食缶や食器等を載せ替え、配膳ワゴンを各教室近くに運びます。 給食終了後、配膳と逆手順で、配膳室に返却します。
牛乳・パン等	各学級の人数ごとに仕分けします。
生徒	教室近くにある配膳ワゴンから、食缶・食器等を教室まで運びます。
メリット	教室に近い場所まで食缶や食器を届けるため、給食準備・片づけの時間がかかりず、生徒への負担が小さくなります。
デメリット	配膳ワゴンのスペース分、配膳室の規模が大きくなります。

2) 配膳業務

配膳業務は、下表のような作業を想定します。

表 7-6 配膳業務の内容

	作業名	作業内容
1	作業前の点検	施設や設備の点検、室内・機器温度の確認や記録を行います。
2	納入品の受け取り	配送された給食(牛乳、パン等を含む)の受け取りや検収を行います。
3	給食の仕分け	配送された給食をコンテナから取り出し、配膳ワゴンに仕分けします。
4	検食	給食開始時刻前に、1食分の給食を学校長等責任者に届け検食を受けます。
5	配膳	給食開始時刻前に配膳ワゴンで各教室近くに配膳します。
6	回収	教室近くの配膳ワゴンに返却された食缶・食器等を回収します。
7	返却準備	回収した食缶・食器等を配送コンテナに移します。
8	清掃・消毒	設備機器や配膳ワゴンなどの清掃・消毒を行います。

(2) 配膳室の規模設定

1) 各種寸法等

- ・ コンテナ: 1500mm × 800mm
- ・ 配膳ワゴン: 900mm × 600mm
- ・ 配膳室厨房機器: 壁面に沿って 1000mm の設置スペースを確保します。
- ・ コンテナとコンテナの間隔は、配膳員の作業スペースを考慮して 1200mm とします。
- ・ コンテナと厨房機器の間隔は、配膳ワゴンの通行が可能な 900mm とします。

2) コンテナ、配膳ワゴン台数の設定

コンテナの台数は、表 7-3 のとおりとし、配膳ワゴン数を下記のとおりとします。

表 7-7 配膳室規模算定に用いるコンテナ数及び配膳ワゴン数

学校名	コンテナ数	配膳ワゴン数
田辺中学校	11 台	18 台
大住中学校	7 台	12 台
培良中学校	4 台	6 台

※コンテナ数は、表 7-3 参照

※配膳ワゴン 1 台に 2 クラスの食缶・食器等が積載できます。

3) 配膳室のレイアウト

前述の各種寸法をもとに各中学校における配膳室の概略プランを設定しました。

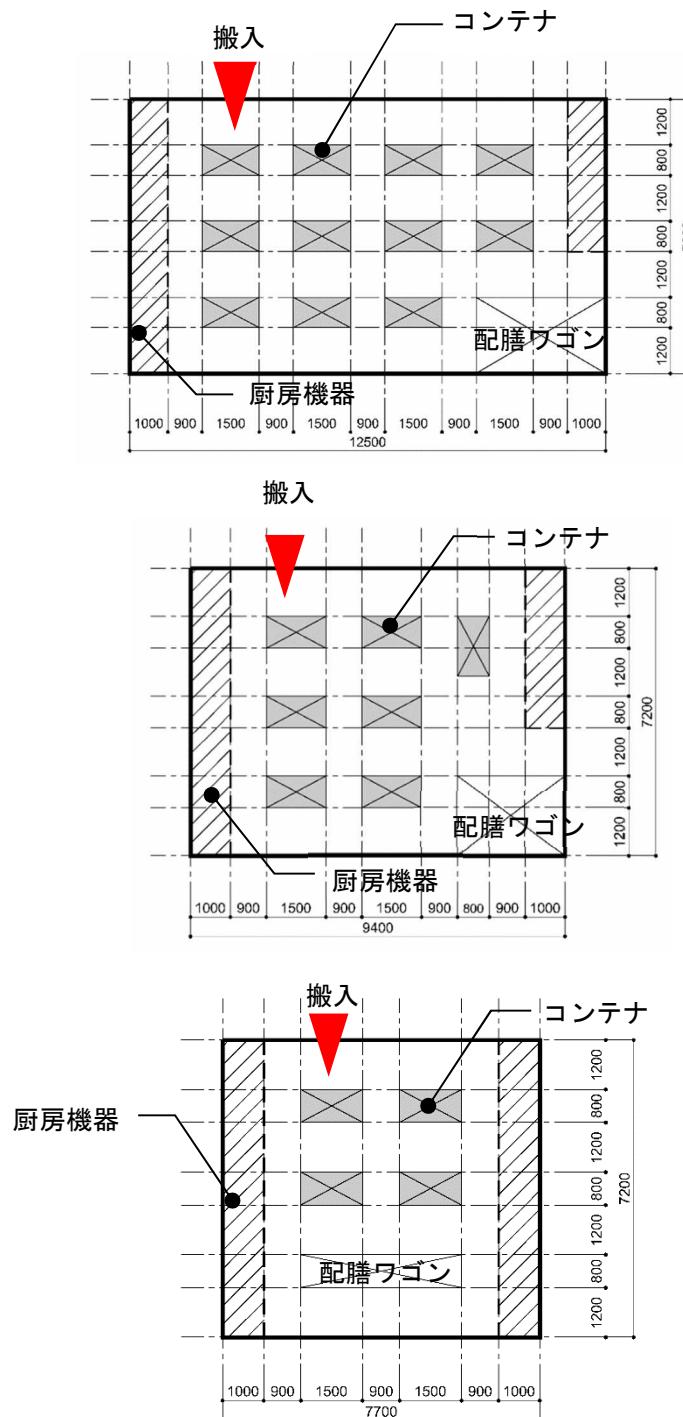


図 7-3 配膳室概略プラン(上:田辺中学校、中:大住中学校、下:培良中学校)

8 概算事業費の算定

8.1 概算事業費

事業費は次のとおりです。

総事業費 21. 8億円(税抜き)

財源内訳	学校施設環境改善交付金	1. 8億円
	地方債	12. 9億円
	一般財源	7. 1億円

9 事業スケジュール

9.1 事業スケジュール

事業スケジュールは、次のとおりです。

表 9-1 事業スケジュール

年 度	令和2年度	令和3年度			令和4年度		令和5年度			令和6年度
基本設計 実施設計										
建設工事										
開業準備 開業										開業

※設計・建設工事に造成工事等は、含まない。