

安来市給食センター整備基本計画



平成26年3月

安来市教育委員会

◎目次

| | |
|------------------------|---|
| 第1章 給食センター建設整備の基本的な考え方 | 1 |
| 1 建設整備の目的 | 1 |
| 2 基本理念 | 1 |
| 3 基本方針 | 1 |
| 第2章 施設整備内容に関する基本的な考え方 | 2 |
| 1 計画敷地 | 2 |
| 2 計画にあたっての考え方 | 2 |
| 3 施設計画 | 3 |
| 4 施設整備計画 | 7 |
| 5 配送計画 | 8 |

第1章 給食センター建設整備の基本的な考え方

1 建設整備の目的

(1) 安来市総合計画後期基本計画（平成23年度策定）

安来市総合計画では、「元気・いきいき・快適都市」を市の将来像としています。

なかでも「ひとが輝く活力発揮のまちづくり（教育・文化の充実）」を施策の基本方向の一つとして位置付けており、その中では〈学校教育の充実〉が施策として体系づけられています。児童生徒の食育を進めるとともに安全で安心して食べられる学校給食の提供を図るため、給食施設や設備の整備充実を推進することとしています。

《施策の基本方針》5. ひとが輝く活力発揮のまちづくり（教育・文化の充実）

(1) 学校教育の充実

- 地域ぐるみ教育の意識醸成
- ふるさと教育、体験学習の充実
- 異年齢・異世代交流の促進
- 児童生徒の安全確保
- 学校給食の充実 など

（「安来市総合計画後期基本計画」より抜粋）

(2) 安来市給食センター基本構想（平成25年6月策定）

安来市の学校給食の現状と課題、給食センターの施設整備の方向性など、給食センター建設の必要性を整理しています。

また、まちづくりと土地利用の視点から、給食センターの整備地を整理しています。

2 基本理念

基本構想に基づき、給食センターの基本理念を以下のとおりとします。

- (1) 安全・安心な学校給食を提供する。
- (2) 学校給食を通して、児童生徒の豊かな人間性を育む。
- (3) 食育に関する教育的施設の整備を目指す。
- (4) 地元食材を積極的に使用し地産地消の推進を図る。
- (5) 災害時の緊急食糧基地として位置づける。

3 基本方針

上記基本理念を踏まえ、給食センターの基本方針は次のとおりとします。

(1) 安全・安心な学校給食

給食調理施設のドライシステム導入や汚染・非汚染作業区域の明確な分けなど、「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」等に基づき、また、HACCPの概念を取り入れた施設整備を行い、安全で安心な学校給食の提供に努めます。

食物アレルギーに対応できる専用調理スペースを整備し、食物アレルギーのある児童生徒が安心して楽しく食べることができる学校給食の提供に努めます。

(2) 栄養バランス・多様性に配慮した学校給食

児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養摂取量と栄養バランスとの調和のとれた学校給食の提供や献立の多様化などにより、豊かで美味しい学校給食の安定的な供給に努めます。

(3) 食育の推進

学校給食を従来の栄養補給とあわせ、生きた教材として活用しながら食育を推進するため、安全で安心そして美味しく望ましい食事の「モデル」となる学校給食を目指します。

また、学校給食を活用した食育指導や食育だよりの充実など、情報発信を強化するとともに、異学年との交流給食や地域の方々を招く招待給食などを通じて、ともに食事をする楽しみ、食事マナーを学ぶなど学校給食の提供と一体となった食育の推進に取り組みます。

地場産食材の活用は食育推進の大きな課題と位置付け、地域と連携した地産地消の推進に努めます。

(4) 経済性・効率性に配慮した整備・運営

学校給食衛生管理基準等に適合した施設とするためには、多額の経費負担が見込まれます。このような中で、施設整備にあたっては、食育を重視しながらも、施設の機能を低下させることなく、経済性・効率性に配慮して可能な限りの施設整備費や維持管理等の運営費の削減を図ります。

(5) 災害時の対応

市民会館と隣接地に位置する特性を活かした、大規模災害時に炊き出し等が提供できる支援施設として、また防災備蓄食糧品のストックヤードとして給食センターの有効活用を図るための検討をしていきます。

第2章 施設整備内容に関する基本的な考え方

1 計画敷地

(1) 敷地条件

場所：安来市安来町、飯島町、切川町地内

面積：39,000 m²

区域区分等：市街化調整区域（「安来市庁舎地区計画有」）

建ぺい率 40%、容積率 100%

安来市庁舎地区計画廃止決定後、市外化調整区域（「用途地域指定なし」）

建ぺい率 70%、容積率 200%、日影規制なし

防災地域：指定なし

(2) 周辺道路

東 側：県道を整備予定：幅員 15.0m

西 側：敷地周回道路として市道を整備予定：幅員 10.5m

南 側：市道北側道安来西赤江線：幅員 9.0m

北 側：敷地周回道路として市道を整備予定：幅員 10.5m

構内道路：敷地内の構内道路については、市民会館、給食センター及び両施設利用者の駐車場の配置計画とそれぞれの施設への搬出入車両のアクセス動線を考慮して、整備を行う予定です。現時点では、構内道路の具体的位置や幅員などは決められていません。

2 計画にあたっての考え方

計画敷地において、本計画を進めていく上では、特に以下に示す項目について、十分な配慮を行っていく必要があります。

(1) 安来市民会館との同敷地内整備

給食センターを計画敷地のどの位置に配置するのかということを検討する上では、同一敷

地内に整備が予定されている市民会館の配置にも十分に配慮した計画である必要があります。周辺への騒音、悪臭等にも配慮した配置計画とする必要があります。

(2) 敷地内調整池の必要性と整備の考え方

局地的な氾濫を抑えるため、降雨を一時的に池で受け止めた後、途々に放水を行う機能を有する調整池が必要であり、頭無川の位置をもとに調整池の配置と規模を市民会館同様に十分検討する必要があります。

(3) 駐車場の確保

職員・パートだけではなく、見学者、来客者、配送車両に配慮する必要があるとともに給食センター及び市民会館の建物配置を考慮した計画であることが望まれます。

(4) 周辺道路整備

現在、敷地の南側には、既存の市道が整備されていますが、今後、東側には県道バイパスが、北側、西側には市道下の原2号線が整備される予定です。

(5) 主要動線について

一般に給食センターは、搬入動線、搬出動線、来客動線が考えられます。これらの動線が相互に干渉しあうことのないように計画する必要があります。

(6) 災害時対応

災害時に必要となる物資を保管する備蓄倉庫や非常用発電設備等の付帯設備の配置は、給食センター業務の妨げにならないよう配置を検討します。

3 施設計画

(1) 全体計画

| | | | |
|---------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 建築構造 | ・鉄骨造1部2階建 | | |
| 延床面積 | ・約1,978㎡ | | |
| 敷地面積 | ・約4,765㎡ | | |
| 供給給食数 | ・最大3,300食/日 | | |
| 本体施設 | 厨房の作業環境 | ・ドライシステム | |
| | 厨房設備、備品類 | ・3,300食/日を供給可能な厨房設備及び備品類の設置、標準的食器類の購入 | |
| | HACCPの概念の対応 | ・文部科学省制定の「学校給食衛生管理基準」及び厚生労働省策定の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に適合することを前提に、最大限HACCPの概念対応とする。 | |
| | 調理部門 | 給食エリア ・物資納入・検収室、物資保管室、下処理室、調理室、配缶コンテナ積込室、配送室、食器等回収室、食器等洗浄消毒保管室を物や人の動線を考えて効率よく配置し設置する。 ・アレルギー食対応のための専用調理室を設置する。 | |
| | 管理部門 | 事務エリア | ・1階に事務室、2階に研修室を設置する。 |
| | | 食育対応エリア | ・作業工程が目視できる視察・見学スペースを確保する。 ・給食の試食や食の研修等ができる会議室を兼ねたランチルームを確保する。 |
| その他のエリア | | ・熱源(機械)室、休憩室、更衣室を設置する。 | |

| | | |
|------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 付帯施設 | 駐車スペース | <ul style="list-style-type: none"> ・職員用及び来客用駐車スペースを確保（見学等来客用、大型バス、身障者用等を含む。）する。 ・屋根付き駐輪場、バイク置き場を確保する。 ・食材搬入用車両スペース、給食配送用車両スペース（回転スペース含む）を確保する。 |
| | 廃棄物、残渣対応 | <ul style="list-style-type: none"> ・廃棄物倉庫を設置する。 ・ダンボール、空き缶等のリサイクル。 |
| | 排水処理 | <ul style="list-style-type: none"> ・汚水処理施設 |
| | その他 | <ul style="list-style-type: none"> ・配送車用車庫（3 t 車6台程度）、受電設備、防火水槽を設ける。 |
| 熱源 | | <ul style="list-style-type: none"> ・機能・ライフサイクルコスト等比較検討し決定する。 |
| 稼働日数 | | <ul style="list-style-type: none"> ・約200日/年 |

(2) 具体的整備方針

① 本体施設・・・調理部門

| 室名 | 用途 | 整備方針 |
|------|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 検収室 | 納入物資の検収、計量、泥付き野菜の処理等 | <ul style="list-style-type: none"> ・物資の検収が確実にできる広さを確保する。 ・検収した物資を専用の冷蔵庫等で保管する。 ・昆虫類や塵埃が入り込まない構造とする。 ・手洗い設備を設ける。 ・泥付き野菜を処理する機械を設置する。 |
| 下処理室 | 食材の洗浄、皮むき、下味付け、調味料の調合、下処理後の保管 | <ul style="list-style-type: none"> ・野菜、肉、魚、卵を専用の下処理室で作業し、相互汚染を防ぐ。 ・調理室へは、食材のみ移動させる。 ・シンクは、根菜類、果物類、葉物類に分けて三槽式とする。 ・下処理用の器具は専用保管庫で衛生的に保管する。 ・手洗い設備を設ける。 |
| 調理室 | 食材の切裁、煮炊き、炒め、果物処理 | <ul style="list-style-type: none"> ・年間を通じて温度湿度管理が適切に行える空調・換気システムとする（室温25℃以下、湿度80%以下）。 ・調理機器、作業台、調理台等は可動式とし、調理過程に応じた配置を可能とすること。 ・野菜、肉、魚、卵など食品の種類ごとに専用の調理器具を備える。 ・器具類は専用保管庫で衛生的に保管する。 ・手洗い設備を設ける。 |
| 和え物室 | 食材のボイル、和え方、保冷食缶への配缶 | <ul style="list-style-type: none"> ・加熱調理後、速やかに冷却できるよう冷却機を設置し、温度を下げてから冷蔵庫で保管できるようにする。 ・食物を和えたり、配缶する場所を確保する。 ・適切な温度・湿度管理ができるようにする。 ・和え物専用の機械器具類を使用する。 ・手洗い設備を設ける。 |
| 揚物室 | 揚物、蒸し物等の調理、食缶への配缶 | <ul style="list-style-type: none"> ・効率的な処理ができる調理機器を設置する。 ・新油の配油や廃油の回収は、安全性や作業性を考慮して自動装置で行うものとする。（削除） |

| | | |
|------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> ・作業動線が交差しない構造とする。 ・配缶の場所を確保する。 ・調理機器のメンテナンスが行いやすいものとする。 ・手洗い設備を設ける。 |
| アレルギー食対応室 | アレルギー食対応 | <ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー食対応のための専用調理室を設置する。 |
| 器具洗浄室 | 食器や食缶、コンテナ等の洗浄 | <ul style="list-style-type: none"> ・省力化・効率化を図ることのできる機器を設置する。 ・食器や食缶、コンテナ等の洗浄には用途ごとに専用の設備を設置する。 |
| 保管室 | 食器や食缶等の消毒、乾燥、保管 | <ul style="list-style-type: none"> ・省力化・効率化を図ることのできる機器を設置する。 ・配送準備のためのスペースを確保する。 ・洗浄後、格納するまでの衛生的な取り扱いができるスペースを確保する。 ・手洗い設備を設ける。 |
| 配缶・コンテナ積込室 | 配缶された食缶等のコンテナへの積込み | <ul style="list-style-type: none"> ・風除室を設け、外部からの昆虫類や塵埃の進入を防止する。 |
| 配送室 | コンテナの配送車への積込み | <ul style="list-style-type: none"> ・風除室を設け、外部からの昆虫類や塵埃の進入を防止する。 |
| 回収室 | 回収された食器や食缶等の配送車から洗浄室への搬入 | <ul style="list-style-type: none"> ・風除室を設け、外部からの昆虫類や塵埃の進入を防ぐ構造とする。 |
| 準備室 | 調理室、洗浄室等へ入る前の手洗い | <ul style="list-style-type: none"> ・調理作業区域へは、エアシャワー室を経由する。 ・手洗シンクは肘まで洗える大型のシンクを設置する。 ・手洗用の洗剤や消毒液の噴霧は非接触型の機器を設置する。 |

*炊飯業務については、経済比較や有事の際のリスクの分散など、様々な面から検討した結果外部委託とする。

②本体施設…管理部門

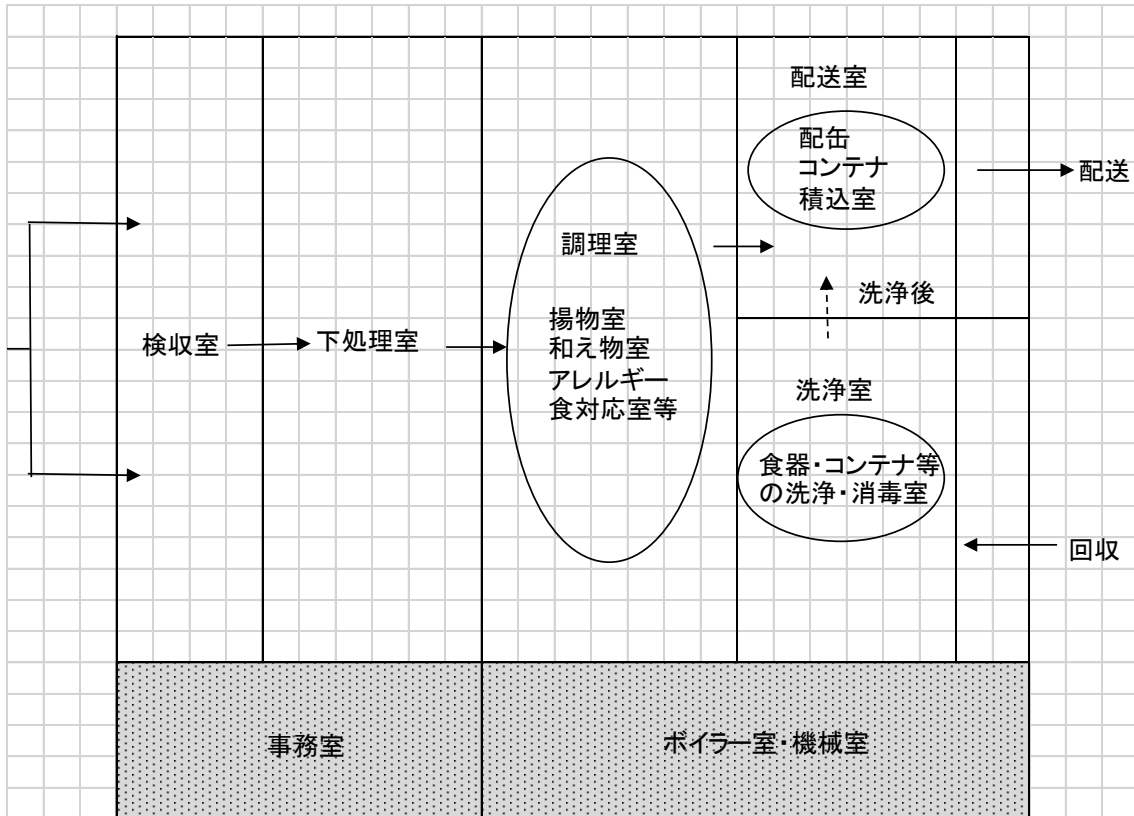
| 室名 | 用途 | 整備方針 |
|--------|-----------------|-------------------------------------------------|
| 玄関 | | ・40～50人程度の視察・見学に対応できるスペースを設ける。 |
| 事務室 | 受付、案内、事務処理 | ・事務職員8名程度が業務できるスペースを設ける。 |
| 会議室 | 各種会議用 | ・40～50人程度の視察・見学者に対応できるスペースを設ける。（排気フードとの位置関係に注意） |
| 栄養指導室 | 調理実習等 | ・各部屋は兼用できるようにする。 ・見学者が調理機器等を体験できるようにする。 |
| 研修室 | 視察・見学者の給食の試食や研修 | ・作業工程が見渡せるような構造とする。 |
| 見学スペース | 調理現場の見学 | |
| 休憩室 | 食事・休憩用 | ・男女別に設置する。 |
| 更衣室 | 更衣 | ・男女別に設置する。 |
| トイレ | | ・男女別に設置する。 ・視察見学者用トイレを設置する。 |
| 熱源室 | | ・メンテナンス等を考慮した広さを確保する。 |

③付帯施設…屋外施設

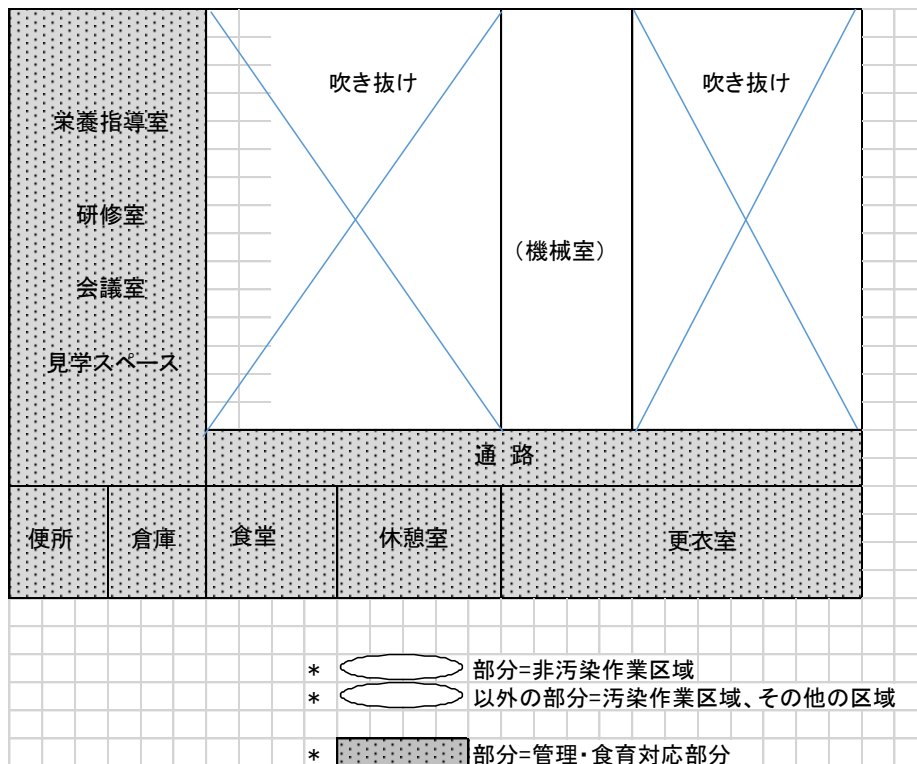
| 施設名 | 用途 | 整備方針 |
|---------|------------------------|----------------------------------------------------|
| 配送車両用車庫 | 配送車両の車庫 | ・配送車をすべて格納し、塵埃等の防止対策を行う。 ・整備機材、タイヤ等を収納する倉庫を設ける。 |
| 洗車場 | 配送車の洗車 | |
| 受水施設 | 施設給水 | ・施設の運営に必要な受水容量とする。 ・内部清掃が容易な構造とする。 |
| 排水処理施設 | | ・環境基準に適合した排水処理を行う。 |
| 廃棄物倉庫 | 食品残渣、ダンボール、空き缶等の一時的置き場 | ・廃棄物の種類ごとに分別できるような構造とする。 |
| 受電施設 | | ・海風を受けても腐食しにくい構造とする。 |

(3) 施設概要図

- ①1階部分・・・調理部門（物資研修室、調理室、洗浄、消毒室等）、管理部門
*汚染区域と非汚染区域の区分化、動線の非交差化



②2階部分・・・管理部門、食育対応部門（見学通路、調理実習室、会議室、研修室、更衣室）



③付帯施設、・・・駐車場、廃棄物倉庫、排水処理施設

- * 施設配置については、建設地の形状、周辺景観、環境等を考慮し、基本設計において検討し決定します。
- * 熱源については、衛生面、作業環境、機能、周辺環境、経費等から比較検討し決定します。

4 施設整備計画

(1) 給食センター年次計画

| 年度 | 項目 |
|------|----------------|
| 25年度 | 基本構想、基本計画、基本設計 |
| 26年度 | 実施設計、建設地造成整備 |
| 27年度 | 施設建設、設備備品等整備 |
| 28年度 | 供用開始 |

- * 29年度以降は提供給食数に応じ、設備備品等を順次整備する。

(2) 必要給食数の見通し

| 年度 | 食数 |
|------|-------|
| 28年度 | 1,300 |
| 30年度 | 2,700 |
| 32年度 | 3,300 |

給食センターにおける児童生徒の必要給食数は、平成28年度では現在給食未実施校への配食を計画しており、約1,300食が必要となります。平成32年度以降の児童生徒数の減少などを考慮した場合、小中学校への給食数は約3,300食となる見通しです。

具体的には、給食調理施設の老朽化や職員の体制、給食の配送計画等を総合的に勘案し、今後検討していきます。

5 配送計画

配送車は食数に応じた台数とし、学校給食衛生管理基準を満たす配送計画及び配送車の管理運営について検討していきます。