

狛江市給食センター施設整備基本計画

平成 24 年 5 月

狛江市教育委員会

目 次

I. はじめに	1
II. 準備委員会の検討概要	2
III. 基本事項	3
IV. 5つのコンセプト	4
V. 給食の質の向上	7
VI. コンセプトの具体化	9
VII. イメージ図	11
VIII. スケジュール	11
IX. 準備委員会構成	11
X. 検討経過	12

I はじめに

狛江市では、平成 20 年 10 月より開始された中学校給食について、より安全で安心な中学校給食に向けた今後のあり方を検討するため、中学校給食のあり方検討委員会を設置した。平成 23 年 2 月には中学校給食のあり方検討委員会から最終的な報告が示され、その中で、旧狛江第七小学校跡地への給食センターの設置が提言された。

教育委員会では、この提言を受け、平成 23 年 6 月に実務者等で構成される狛江市給食センター施設整備準備委員会（以下「準備委員会」という。）を設置し、HACCP等の衛生管理基準に準拠した給食センターの整備について、設計及び衛生管理に関する専門家の意見を聴きながら検討を進めてきた。また、準備委員会は検討を進めるにあたり、狛江市給食センターへの理解を深めるため、中学生との意見交換会及び市民フォーラムを実施し、そこで出された中学生や保護者からの意見を参考にしてきた。

これらの検討を経て、一定の結論をまとめた最終報告が準備委員会から教育委員会へ報告されたところである。教育委員会は、当最終報告を狛江市給食センター施設整備基本計画（以下「基本計画」という。）として位置づけ、今後の給食センターの施設整備を進めていく。

Ⅱ 準備委員会の検討概要

準備委員会は、「中学校給食のあり方検討委員会 22年度報告」に示されたとおり、給食センターの整備計画等を具体的に検討するための実務者等からなる検討組織として、その報告に示された以下の4つの「給食センターの建設に向けた基本方針」を踏まえ、様々な観点から具体化に向けて検討を進めてきた。

- 1 現行の提供方法の向上を求めるのではなく、より安全で安心な給食実施を基本に現行のボックスランチ方式をベースに将来的に教育委員会において提供方法の再検討も行える余裕が確保される敷地面積とする。また衛生管理面については、HACCP等の衛生管理の基準に準拠した施設とする。
- 2 給食センターの建設については、安全で安心な中学校給食の実施が最大の目的であることから、多用途の活用については、中学校給食が円滑に実施できるようになった段階で必要に応じて検討することとする。
- 3 設計等も含め詳細な検討については、関係者並びに衛生管理の基準等に関する専門家で構成する（仮称）給食センター施設整備準備委員会を立ち上げ検討を進めることとする。また市民との議論も深めていく必要があることから、委員会の議論は広く公開するものとし、フォーラム等による市民との議論、意見聴取の機会を設けながら検討を進めていくこととする。
- 4 給食センター開設後については、民間事業者に管理運営（調理等）を委託する公設民営方式となることから、献立管理・運営体制等の確認、主体的な衛生管理の徹底等を行い、学校給食としての質と基準を維持・向上させていくことを目的に、施設担当、栄養士を配置する。

また、教育委員会から市長に対し、平成22年11月11日付け文書にて提出された「中学校給食の今後の方向性について」に示されている「給食の提供方法については、学校の現状や財政事情等を考慮すると、当面の間は、ボックスランチ方式で行うことが望ましいと考える。しかしながら、中学校の移転や統合といった課題が整理できた時点などにおいて、給食センターを活用したいくつかの方式を検討する余地は残していただきたい。」という考え方を十分斟酌しつつ、将来的展望を踏まえた上で検討を進めてきた。

準備委員会は、学校の現状や財政事情等から、当面の間、ボックスランチ方式を継承する前提において、給食センターの設置を契機に、今まで課題とされていた事柄について、発展的解消が図られるよう検討及び議論を行ってきた。

ここで準備委員会より報告された最終報告を基本計画とし、以下にその内容を示す。

Ⅲ 基本事項

準備委員会では、具体的な設計の検討を進めるにあたり「中学校給食のあり方検討委員会 22 年度報告」及び「中学校給食の今後の方向性について」示された教育委員会の提言を踏まえ、給食センターの基本事項を以下のとおり定めた。

○提供方法

学校の現状や財政事情等を考慮し、当面の間、現行のボックスランチ方式とする。また、将来的な提供方法を見据えた設計を行うこととする。

○将来展望

具体的な基本設計を作成するためには、将来的な提供方法も想定しなければならない。準備委員会では、検討を進めるため、多くの給食センターで一般的に採用されている食缶方式を将来的な提供方法として想定した。これはあくまで想定であり、将来的な提供方法を決定したものではない。

○施設規模

給食センターを設置するにあたり、想定調理食数を 1,500 食とした。学校教育の一環として実施される給食は、すべての生徒に提供することが前提である。平成 23 年 5 月現在の狛江市立全中学校の生徒数 1,371 人、学校職員数 106 人であることから、1,500 食を想定するものである。

なお、施設の面積については、中学校給食のあり方検討委員会において方向性が出された延べ床面積として 1,500 m²、敷地面積 2,000 m²を目安とした。

○設置場所

給食センターの設置場所は、中学校給食のあり方検討委員会から示された旧狛江第七小学校跡地とする。

IV 5つのコンセプト

準備委員会では給食センターの施設整備にあたり、学校給食に求められている食育や地産地消などといった様々な役割を踏まえ、多角的な側面から検討を行うため、検討の指標となる基本的な方向性として、給食そのものの質の向上を前提とした5つのコンセプトを以下のとおり定めた。

①衛生管理

HACCPの考え方に準拠した科学的な検証に基づく安全性が確保できる施設整備

⇒交差汚染のない合理的な動線や作業手順の確立など運用面を踏まえた衛生管理の徹底を意識するなど。

②食育

学校給食に関する教育・学習を可能とする施設整備

⇒見学スペースや展示スペースなどを食育の観点から給食センターにどのように整備できるかなど。

③地域

地元農産物の受け入れや市内事業者の活用を意識した施設整備

⇒検収室や下処理室に、泥のついた地元農産物用のシンクの整備や市内事業者をより多く受け入れるための保管庫のキャパシティの確保などを想定するなど。

④環境配慮

近隣地域への影響や省エネ、環境負荷の低減に配慮した施設整備

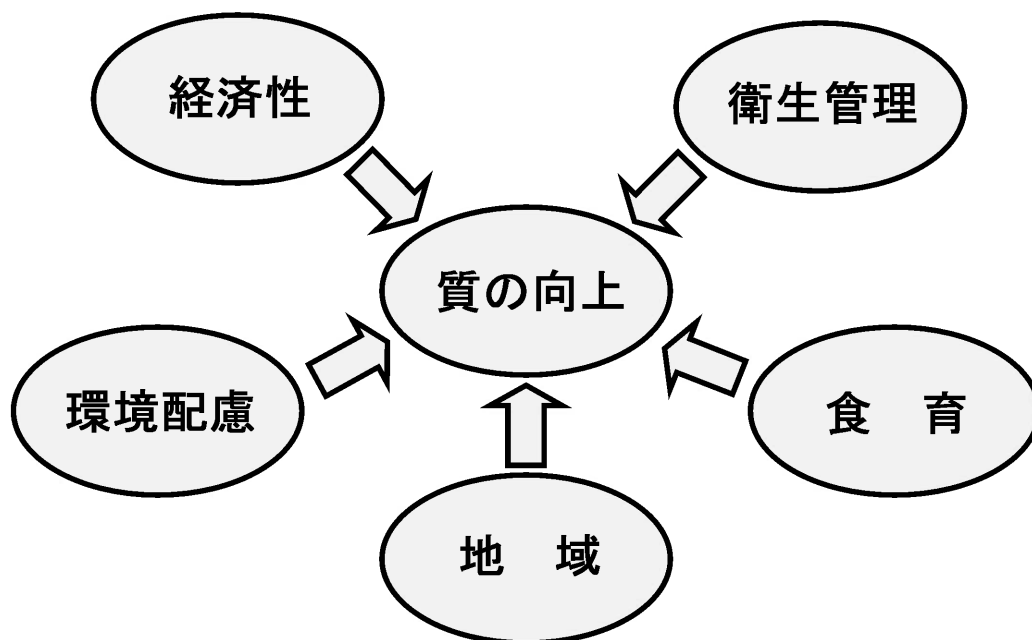
⇒近隣住民に配慮したトラックのアクセス運用やLED照明の活用など運用面での検討を含めて省エネや環境負荷低減を意識するなど。

⑤経済性

将来的な展望を見据えつつも、想定される規模や提供方法に合わせた施設整備

⇒将来的な提供方法の展望や食数等を踏まえた規模の施設を整備するにあたり、より優れた施設を目指すのは当然であるが、過剰投資とならないようコスト意識を持って検討することを位置づけるなど。

なお、5つのコンセプトの中でも衛生管理と経済性を優先度の高いものと位置付けている。中学校給食のあり方検討委員会の基本方針の1に示された「より安全で安心な給食実施」が第一義的な目的であることから、衛生管理は当然、給食実施における基本原則である。また、施設整備の具体的な検討においては、様々なアイデアや機能を際限なく盛り込むことは財政事情などを含めて難しいことが考えられ、理想と現実の妥協点を求めるコスト意識が重要であることから、経済性も重視した。



給食センターの施設整備の基本的な方向性として、次の5つのコンセプトを踏まえ、中学校給食そのものの質の向上を図る。

ただし、本コンセプトは概念的なものであり、以下の3つの要素を重視しつつ、コンセプトの具体化について検討を進めてきた。

①「これまでの運用上の課題・解決策」

「より安全で安心な給食の実施」

※ 今までの課題の発展的解消を図ること。

②「中学生との意見交換」

「市民フォーラム」

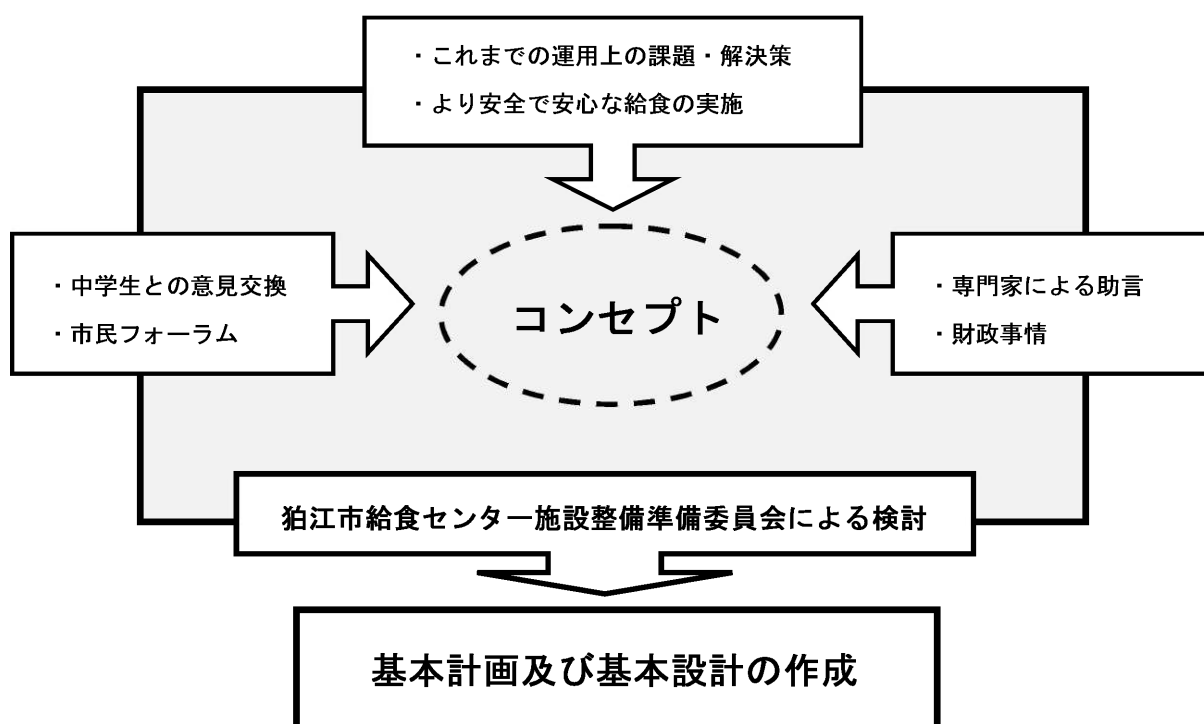
※ 保護者や子どもなど市民からの意見や要望を聴きつつ、給食の質の向上を図る可能性を探ること。

③「専門家による助言」

「財政事情」

※ HACCP専門家など給食関係者による助言を十分参酌するとともに、現実的なコスト意識を持って検討すること。

以上の5つのコンセプトと3つの要素を基に、基本計画及び基本設計の検討を進めてきた。詳細な内容については「V 給食の質の向上」及び「VI コンセプトの具体化」で説明する。



【中学生からの主な意見等】

- 給食の量の改善(多い少ない両方あり)
- 小学校のような給食の実施(おいしさ, 手づくり, 温度, 食缶方式など)
- 麺類の希望
- 好きな献立の増加
- 栄養バランスは重要だがとくに意識していないこと。
- 給食センターの建設について知らなかったこと。

【市民フォーラムにおける主な意見等】

- 小学校のような給食の実施(おいしさ, 手づくり, 温度, 食缶方式など)
- 衛生管理だけでなく給食そのものの目的の見直し
- 食育の充実
- 喫食率の抜本的な解決

V 給食の質の向上

狛江市給食センターは、中学校給食のあり方検討委員会の報告にあるように、学校の現状や財政事情等から、当面の間は、ボックスランチ方式を継承していくとの基本事項が前提にある。また、教育委員会より示した「中学校給食の今後の方向性について」においても現状認識から、当面の間は、ボックスランチ方式を行うことが望ましいとの結論を得ている。しかしながら、教育委員会では中学校の移転や統合等の課題が整理できた時点における将来展望を踏まえ、食缶方式等への移行についても議論してきたところである。これまでの教育委員会の議論について、給食センターを整備するにあたり、十分考慮する必要がある。

併せて、市民フォーラムや中学生との意見交換会で聴取した温かい給食の提供やご飯の量の加減などの改善要望に出来る限り応えるよう、給食の質の向上を施設整備面から補い、子どもたちや保護者が望む給食へ少しでも近づける必要もあるだろう。

以上を踏まえ、準備委員会では、ご飯及び汁物については保温食缶を使用する提供方法の施設整備を検討することとした。ご飯及び汁物を保温食缶で提供することで、ご飯の量の加減を可能にするとともに、汁物の提供回数を増やし、給食そのものの質の向上を図ることができる。将来的な展望として食缶方式を想定している中で、ご飯及び汁物のみ保温食缶で提供するボックスランチ方式は、今までの課題の解消に向けた暫定的な提供方法として位置付けられる。

なお、コンセプトにある環境配慮の観点からも、過大な電力消費を伴う環境負荷の大きい保温カート式による給食提供ではなく、狛江市の地理的要件（市域の小ささ）を有利とした方法を検討し、狛江市にふさわしい給食のあり方として保温食缶によるご飯及び汁物の提供を基本としたボックスランチ方式について実務的な調査検証を行うよう、以下のとおり準備委員会事務局へ依頼した。

- ①ご飯及び汁物の保温食缶による提供の実現性
- ②生徒の持ち運び（重量・個数・時間等）に関する負担や限界
- ③これまでの視察を踏まえた新たな給食のイメージ

準備委員会事務局は、三重県亀山市や佐賀県佐賀市等の先進的なボックスランチ方式による給食の視察を踏まえ、実務的な調査検証を行った。準備委員会は、以下のとおり報告を受けた。

◇生徒が持ち運べることを前提として、現行のコンテナと比較して、最大重量で大きな差がない保温食缶があり、これによるご飯及び汁物の提供は可能である。ご飯及び汁物を現行コンテナから保温食缶に変えることにより、保温食缶・食器・食器箆・トレイ等の用具が増えるが、生徒の動線を加味した持ち運び人数などを推定したところ、数量の制限はあるが現行の運用の延長線上に

において可能である。

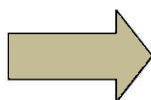
- ◇ご飯及び汁物を教室で食器に盛る過程が生じ、配膳及び配膳時間のために学校の時程に工夫が必要となる。この点については、将来展望を踏まえた取組みとして位置づけられる。
- ◇給食センターからの配送については、カートによる配送を行うことにより、合理的かつ衛生管理に考慮した形態となる。
- ◇汁物を原則として毎日提供する場合、給食費や栄養バランスに鑑み、献立の構成を改めて検討する必要がある。献立の構成の見直しについては、副食用弁当箱の形態の変更も考慮する必要がある。給食センター設置の時期を考えれば、現在使用している弁当箱の耐用年数から買替え時期と重なるため、新たな費用負担とはならない。経済性の観点から合理的である。
- ◇専門家による見解では、ご飯及び汁物を保温食缶で提供するにあたり、給食センターの管理運営面では大きな変更はないとのことである。将来展望を踏まえた、基本設計において、保管スペースや洗浄スペース等の設定において、経済的な面から先行整備につながり極力無駄を抑えている。

準備委員会では、学校側の施設整備の現状も踏まえ、学校における運用面については最小限の変更による対応が可能であること、また、設計上においても実現可能であること、以上のことからご飯及び汁物については保温食缶により提供するボックスランチ方式の給食センターを基本設計の考え方と位置付けることで結論を得た。

なお、今まで課題とされていた事柄について、発展的解消が図られる方法として具体的イメージが必要なことから給食センターの設置を契機とした給食のイメージ化を準備委員会事務局に例示するよう求めた。

以下が、その具体的イメージである。

<食器イメージ>



<盛付イメージ>



Ⅵ コンセプトの具体化

準備委員会では、コンセプトの具体化にあたり、市民フォーラム、中学生との意見交換会で得た要望や専門家の助言などを基に、給食そのものの質の向上の観点から各コンセプトの重要度や実現性について検討を行ってきた。検討の結果、5つのコンセプトを以下のとおり具体化した。

衛生管理

- ① 外からの異物混入を防ぐためのドックシェルターを設置
- ② 油煙等の付着放置やホコリ溜まりを無くし、いつでも清掃実施が行えるように吹き抜けのない調理室を採用
- ③ 区域ごとの前室（準備室）や 手洗い設備・器具類洗浄コーナーの設置
- ④ HACCPの考え方に準拠した施設

食育

- ① 調理室が見渡せる見学路を整備
- ② 調理・盛付・炊飯の3か所を同時に見学することができる会議室・研修室を設置
- ③ 食育の関係諸室を1階に確保することにより、他部門への影響に配慮
- ④ 当日の給食の展示・公開スペースの確保

地域

- ① 地元農産物等の受入れのためのシンクスペース及び保管スペースを検収室に確保
- ② 市内業者の受入れを意識し、広さに余裕を持たせプラットフォームを整備
- ③ 食育の関連諸室は一般見学の受入れにも対応可能とするなど地域に開かれた施設として整備

環境配慮

- ① 敷地境界に沿って緑地帯を整備
- ② 道路を挟んで東側に広がる住宅地への影響を配慮し、建物全体を西側に寄せて配置
- ③ 騒音に配慮し、主な屋外機は屋上へ設置
- ④ 環境配慮設備の設置スペースを確保
- ⑤ 敷地出入口を2か所に集約し、地域の安全に配慮

経済性

- ① 将来的な展望に配慮しつつ、効率的な平面計画に努め、延床面積を縮減
- ② 吹き抜けのない、経済性の高い空間構成
- ③ 見学設備等の主要諸室を2階ではなく1階に配することによる経済的な移動経路

※別紙コンセプト説明資料を参照

【今後の検討課題】

施設整備の検討にあたり、準備委員会では結論を出すことが難しい意見がいくつか挙がった。主な意見は以下のとおりである。給食センターについては、法令上や補助金の関係から、原則として学校給食の用途に限定されるため今後の検討課題として示すことに留める。

- 高齢者給食等他の用途への対応
- 災害時における被災者への給食の提供
- 防災用の備蓄倉庫及び発電機の設置

なお、太陽光パネルの設置など環境配慮に対する施設整備については、実施設計の段階で具体的検討を進めるよう提言したい。

また、給食の質の向上に向けた取組みを継続するとともに、給食に対する意識や理解を高める取組みを運営面だけでなく、施設面も含めて検討していくよう求めたい。食育事業等の取組みにあたっては、給食センターの施設活用だけでは限界があることから、狛江第二中学校の特別活動室等の他施設を有効活用した幅広い活動をお願いしたい。

給食センターは公用財産にあたり、不特定多数の市民が利用する公共施設ではないことから、保護者や子どもたちの意見を参考にしつつも、準備委員会を中心にコンセプトやスケジュール、基本設計等、施設整備の基本計画について議論を進めてきた。

しかしながら、住民の福祉を増進するための施設という観点から、施設整備にあたって、保護者、子どもたち、地域住民といった市民に理解を求めながら議論を進めていく必要があると考えている。同時に給食センターは旧狛江第七小学校跡地に立地することから、かつて地域のシンボルとして重要な位置を占めていた狛江第七小学校があった証を何らかの形で残すために協力していくことを念頭に置きつつ、議論を進めることも必要不可欠だろう。給食センターは地域住民の方々の理解と同意を得てこそ、実現が図られるものである。

なお、狛江市市民参加と市民協働に関する審議会から旧狛江第七小学校跡地利用に際する市民参加の手続きの方法についての提案に対する答申があり、今後は、旧狛江第七小学校跡地の市民が利用するパブリックな部分の活用に関してのワークショップが予定されている。設計上の物理的制約はあるものの、地域の環境面等、このワークショップによる検討も十分踏まえて、具体的に実施設計等に生かしていく必要がある。

VII イメージ図

施設外観のイメージ図を別紙添付。

VIII スケジュール

狛江市給食センター施設整備等スケジュール

年度	平成24年度				平成25年度				平成26年度				平成27年度											
月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
設計(委託)	[Red Bar]				[Red Bar]				[Red Bar]								給食センター移行							
					← 建築審査会 →																			
建築指導課	[Red Bar]				[Red Bar]				[Red Bar]															
					← 建築審査会 →																			
工事									[Red Bar]				[Red Bar]											
	← 下水道工事 →								← 建築 →															
管理運営業者選定													[Red Bar]											
													← プロポーザル →											
管理運営業務委託													[Red Bar]											
													← 試用運用 →											

※スケジュールについては状況に応じ、変更の可能性あり。

IX 準備委員会構成

委員長	小泉 一夫	教育部長
副委員長	小俣 和俊	総務部管財課長
委員	上田 智弘	教育部学校教育課長
委員	池田 信也	狛江第一中学校長
委員	栗山 剛	狛江市立学校PTA連合会会長
委員	内海 貴美	狛江第一中学校PTA会長
委員	登坂 友美	緑野小学校栄養士
委員	川口 香織里	中学校給食栄養士

事務局	教育部学校教育課
	総務部管財課
衛生管理アドバイザー	川崎 潤也 (IHA国際HACCP同盟リード認定インストラクター)
設計業務委託業者	株式会社 桂設計

(平成24年3月現在)

X 検討経過

平成 23 年

6 月 27 日

第 1 回会議

- 1 自己紹介について
- 2 これまでの経緯について
- 3 今後のスケジュールについて
- 4 中学校給食（ボックスランチ方式）の現状と課題
- 5 設計図案の検討及び作成について

※ 会議冒頭に、委嘱状伝達式

※ 会議終了後、旧狛江第七小学校跡地（給食センター建設予定地）を視察

7 月 25 日

第 2 回会議

- 1 今後のスケジュールについて
- 2 視察について
- 3 フォーラムについて
- 4 給食センター施設整備における今後の方向性について
- 5 学校給食の衛生管理基準について
- 6 設計図案の検討について

※ 会議終了後、緑野小学校給食調理室を視察

8 月 26 日

東久留米市中学校給食センター視察

8 月 30 日

第 3 回会議

- 1 視察について
- 2 フォーラムについて
- 3 給食実施方法の比較について
- 4 設計図案の検討について

9 月 22 日

中学生との意見交換会（狛江第一中学校）

9 月 28 日

第 4 回会議

- 1 フォーラムについて
- 2 中学生との意見交換会について
- 3 視察について
- 4 給食センターのコンセプトについて

10月16日

狛江市給食センター施設整備にかかる市民フォーラム

- 1 基調講演
テーマ「学校給食における今後の課題について～多様化するニーズにどう
 応えるか～」
講師 女子栄養大学短期大学部教授 金田雅代 先生
- 2 給食センター施設整備にかかる進捗状況の報告
・給食センター施設整備の経緯について
・給食センターの施設概要について
- 3 パネルディスカッション

11月28日

中学生との意見交換会（狛江第二中学校）

11月29日

第5回会議

- 1 フォーラムについて
- 2 設計図案の検討について

12月19日

中学生との意見交換会（狛江第三中学校）

12月21日

中学生との意見交換会（狛江第四中学校）

平成24年

1月17日

第6回会議

- 1 評価表の各項目結果について
- 2 中学生との意見交換会について
- 3 中間報告について
- 4 設計図案の検討について

2月24日

第7回会議

- 1 設計図案の検討について
- 2 設計図案におけるコンセプトの説明について

3月26日

第8回会議

- 1 最終報告について

コンセプト説明資料

3つの要素

1 「これまでの運用上の課題・解決策」
「より安全で安心な給食の実施」

※これまでの課題の発展的解消を図ること。

2 「中学生との意見交換」
「市民フォーラム」

※保護者や子どもなど市民からの意見や要望を聴きつつ、給食の質の向上を図る可能性を探ること。

3 「専門家による助言」
「財政事情」

※HACCP専門家など給食関係者による助言を十分参酌するとともに、現実的なコスト意識を持って検討すること。

5つのコンセプト

① 衛生管理

② 食育

③ 地域

④ 環境配慮

⑤ 経済性

5つのコンセプトと3つの要素を基に具体化の検討を行う。

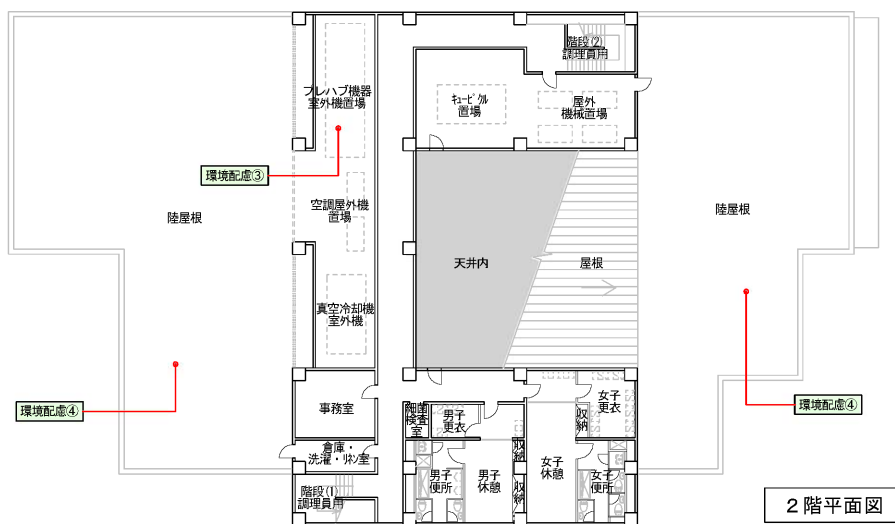
- ① 外からの異物混入を防ぐためのドックシッターを設置
- ② 油煙等の付着放置やホコリ溜まりを無くし、いつでも清掃実施が行えるように吹き抜けのない調理室を採用
- ③ 区域ごとの前室（準備室）や手洗い設備・器具類洗浄コーナーの設置
- ④ HACCPの考え方に準拠した施設

- ① 調理室が見渡せる見学路を整備
- ② 調理・盛付・炊飯の3か所を同時に見学することができる会議室・研修室を設置
- ③ 食育の関係諸室を1階に確保することにより、他部門への影響に配慮
- ④ 当日の給食の展示・公開スペースの確保

- ① 地元農産物等の受入れのためのシンスペース及び保管スペースを検査室に確保
- ② 市内業者の受入れを意識し、広さに余裕を持たせプラットフォームを整備
- ③ 食育の関連諸室は一般見学の受入れにも対応可能とするなど地域に開かれた施設として整備

- ① 敷地境界に沿って緑地帯を整備
- ② 道路を挟んで東側に広がる住宅地への影響を配慮し、建物全体を西側に寄せて配置
- ③ 騒音に配慮し、主な屋外機は屋上へ設置
- ④ 環境配慮設備の設置スペースを確保
- ⑤ 敷地出入口を2か所に集約し、地域の安全に配慮

- ① 将来的な展望に配慮しつつ、効率的な平面計画に努め、延床面積を削減
- ② 吹き抜けのない、経済性の高い空間構成
- ③ 見学設備等の主要諸室を2階ではなく1階に配することによる経済的な移動経路



■面積表 (経済性①)

1階床面積	1,158.97 m ²
2階床面積	266.01 m ²
床面積合計	1,424.98 m ² < 1,500 m ² (想定床面積)

