

**与那国町総合食育センター整備事業基本計画
(案)**

令和2年9月

**与那国町総合食育センター整備事業
基本計画策定委員会**

目 次

1	背景と目的	1
2	現状と課題	1
2.1	学校給食施設	1
(1)	施設概要	1
(2)	施設の現状	2
(3)	施設の課題	3
2.2	高齢者給食施設	4
(1)	施設概要	4
(2)	施設の現状	5
(3)	施設の課題	5
3	基本方針	6
4	整備方針	8
4.1	施設概要	8
(1)	整備方式	8
(2)	提供食数	8
(3)	献立方式	11
(4)	学校給食における食器・食缶・コンテナ	11
(5)	アレルギー対応	12
(6)	食育機能及び地元食材の取入れ	13
(7)	複合的機能	13
(8)	災害時対応	13
4.2	建設計画地	13
(1)	施設の敷地条件	13
(2)	建設計画地	14
(3)	建設計画地の概要	14
4.3	必要諸室の構成	16
4.4	配送計画	17
(1)	学校給食	17
(2)	高齢者給食	18
5	事業手法	19
(1)	事業手法	19
(2)	運營業務	20
6	事業スケジュール	21

1 背景と目的

与那国町は、現在、小学校3校、中学校2校へ学校給食共同調理場より給食を提供しています。また、高齢者配食、ケアセンター、デイサービスへの食事提供を保健センターにて、社会福祉協議会の運営により行われております。これらの施設は、バランスのとれた食事を提供しており、望ましい食習慣を形成するための重要な役割を担っています。

しかしながら、学校給食共同調理場は、昭和57年に建設され建設後38年経過しており、老朽化が進んでおります。学校給食の提供を行う上で欠かせない衛生管理面については、建設当時の『学校給食衛生管理基準』に基づき整備されたものであり、平成21年4月に施行された新たな『学校給食衛生管理基準』では不十分な機能となっております。さらに、調理機器・電気設備・給排水、衛生・空調設備についても耐用年数を超えており、施設及び設備の更新等の時期を迎えている状況にあります。一方で、改修を行うためには、給食の停止期間の長期化する問題も危惧されます。

保健センターにおいても、平成9年に建設された建物であり、『大量調理施設衛生管理マニュアル』を踏まえた衛生管理は徹底できかねる環境であります。

学校給食、高齢者給食において、これまで以上に将来にわたって安全で安心な食事の安定的かつ継続的な提供に加え、総合的な食育の推進、災害時における食事提供機能を有する施設(与那国町総合食育センター)を整備することを目指し、基本構想を策定します。

2 現状と課題

2.1 学校給食施設

(1) 施設概要

学校給食施設の概要は、表1及び表2のとおりとなっております。

表1 学校給食施設の概要

施設名称	学校給食共同調理場
住所	沖縄県八重山郡与那国町字与那国 1037-2
建設年月日	昭和57年3月
経過年数	38年
敷地面積	2,091 m ²
建物延床面積	247 m ²
耐震診断	不適合
耐力度調査	不適合
区分	センター調理方式
調理形態	ウェット方式
1日の食数	約250食
稼働日数	185日(年間平均)
献立数	1日1献立
アレルギー対応	なし

表 2 対象校・生徒数等

対象校	生徒数	職員数	学級数	
与那国小学校	76	14	7	普通学級 6、特支 1
久部良小学校	46	10	5	普通学級 4、特支 1
比川小学校	13	7	3	普通学級 3
小計	135	31	15	
与那国中学校	31	13	4	普通学級 3、特支 1
久部良中学校	19	12	3	普通学級 3
小計	50	25	7	
合計	185	56	22	
	241			

※令和 2 年 4 月 1 日現在

(2) 施設の現状

① 運営方法

令和 2 年度現在、調理場は直営方式となっており、7 名の職員(調理職員 6 名、事務職員 1 名)によって運営されています。栄養教諭は 1 名で与那国中学校に在籍しております。

学校給食は当日納品当日調理が基本ですが、本町では、納品が月に 1 回の食材もあり、その物量を保管する冷凍・冷蔵庫等の保管設備が必要となっています。

② 衛生環境

本町にある学校給食共同調理場はドライ方式ではなく、ウェット方式の調理場となっており、又、検収室・保管室・洗浄室(汚染区域)と調理室・配膳室・コンテナ保管室(非汚染区域)が区分されておられません。また、調理従業員用トイレを使用する前に、調理衣の着脱場がないなどの衛生上の問題があります。

施設は、建設当時の『学校給食衛生管理基準』に基づいて整備されているため、現在文部科学省が定める最新の『学校給食衛生管理基準』に適合していない状況となっています。

③ 設備水準

空調設備について、高温多湿な環境下では容易に細菌が増殖してしまいますが、本町の調理室内は一定温度を保つような空調設備が整っていないため、室内温度、湿度を適切に保つことが難しく、『学校給食衛生管理基準』で求められている室温 25℃以下、湿度 80%以下の環境を常時確保できていません。そのため、作業中に発生する熱、湿気をできるだけ速やかに排除する空調等を備えることが必要になっています。

④ 建物性能

現況の学校給食共同調理場は、今後 3 年以内に耐用年数を迎えるなど、一部施設の老朽化が進んでおり、早期の対応が必要となっています。また、耐震診断、

耐力度調査とともに実施したところ、不適合の結果となっており、安全で安心な給食提供を行うには非常に問題を抱えていることから、喫緊の改善が不可欠です。

※備考※

・耐震診断とは今後起こりうる地震に対して、建物が十分な耐震性能を持っているかを調べ地震に対する強さを理解し、倒壊の恐れがあるかないか安全性を確認すること。

・耐力度調査とは建物の構造耐力、経年による耐力・機能低下、立地条件による影響の3項目を総合的に調査し、建物の老朽状況を評価すること。公立学校施設において、調査の結果、所要の耐力度点数に達しないものについては、不適合として建て替えの事業対象となる。

⑤ 厨房機器

厨房機器は、15年以上使用しており耐用年数を経過している機器が多くあり、厨房機器の故障に起因した給食遅延や給食提供できない等の懸念があります。また、ドライ仕様の機器も少なく、調理におけるドライ運用を妨げるものになっております。

しかし、近年購入した冷凍庫や真空冷却機は、機器の機能やドライ運用に問題がないため、新しい施設に移設して使用可能となっています。

⑥ 災害時の対応

大規模な異常気象や集中豪雨等が多発している近年の気象状況を鑑みると、被災やライフラインの断絶等が発生することは十分考えられます。このような状況に陥った場合には、被災した町民のために炊き出し等を提供するなど、学校給食センターは災害時対応施設としての役割を果たす必要があると考えられます。

しかしながら現況の学校給食共同調理場はすべて、これらの機能を有しておりません。

(3) 施設の課題

① 最新の衛生基準の遵守

建設当時の『学校給食衛生管理基準』に基づいて整備された町の施設は、現在の『学校給食衛生管理基準』に適合しておらず、食物アレルギー対応や食中毒、調理員の熱中症等のリスクが懸念されます。

児童に安心して安全な給食を提供するためには、「HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point: 危害分析重要管理点)」の考え方に基づいた最新の『学校給食衛生管理基準』への早急な適合が必要となっています。また、衛生管理を徹底するには、「学校給食衛生管理基準」(文部科学省)への適合、「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚生労働省)の概念を取り入れることが重要になります。

② 効率的な学校給食の提供

既存施設は老朽化が進み、まもなく耐用年数を迎えるため、今後施設の更新等が必要となります。今後のライフサイクルコストの縮減も見据えた効率的な学校給

食センターの運営が必要となっています。

③ 災害時の対応可能な施設

大規模な異常気象や集中豪雨等で、被災やライフラインの断絶や物資の調達ができない等の障害が発生することを想定し、被災した町民のために炊き出し等を提供するなど、災害時対応施設としての役割を果たす施設、設備が必要となってきます。

2.2 高齢者給食施設

(1) 施設概要

高齢者給食施設の概要は、表 3 及び表 4 のとおりとなっております。

表 3 高齢者給食施設の概要

施設名称	保健センター
住所	沖縄県八重山郡与那国町字与那国 255
建設年月日	平成 9 年度
経過年数	23 年
敷地面積	1,973.13 m ²
建物延床面積	543 m ²
耐震診断	未実施(新耐震基準にて建築)*
区分	センター調理方式
調理形態	ウェット方式
1 日の食数	多いときで昼食 55 食、夕食 20 食(月平均)
稼働日数	平均 20 日(平日のみ)
献立数	1 日 2 献立(昼 1 献立・夕 1 献立)

※新耐震基準とは建築設計において適用される地震に耐えることのできる構造基準。昭和 56 年 6 月に施行され、震度 6 強以上の地震が起きても、倒壊しない強度が要求されている。

表 4 対象者数

対象		人数	備考
高齢者配食 (計 30 人)	祖納	昼	7
		夕	10
	久部良	昼	3
		夕	8
	比川	昼	0
		夕	2
ケアセンター		10	
デイサービス(保健センター)		26	毎週火・金曜日
デイサービス (久部良多目的集会施設)		25	第 1 水曜日

※令和元年度平均

(2) 施設の現状

① 運営方法

令和 2 年度現在、高齢者給食は委託方式となっており、社会福祉協議会にて、7名の職員(調理職員 3名、事務職員 4名)及びケアセンターの 5名の職員により運営されています。

② 衛生環境

ウェット方式で運用されており、検収室・保管室・洗浄室(汚染区域)と調理室・配膳室(非汚染区域)が区分されておられません。また、諸室の動線が一方通行になっておられません。

諸室の動線は、一方通行として、交差汚染を防止する必要があります。

(3) 施設の課題

① 最新の衛生基準

大量調理施設衛生管理マニュアルを踏まえた衛生管理の徹底が必要になります。

② 効率的な高齢者給食の提供

今後のライフサイクルコストの縮減も見据えた効率的な高齢者給食の運営が必要となっています。

3 基本方針

(1) 安心安全な食の提供

新しく整備する総合食育センターは、衛生面に優れたドライシステム方式を基本とするとともに、HACCPの考え方に基づいた『学校給食衛生管理基準』（文部科学省）および『大量調理施設衛生管理マニュアル』（厚生労働省）に適合し、衛生的かつ安全な施設とします。

(2) おいしく、学べる学校給食の提供（食育の推進）

おいしい学校給食が提供できるよう、多彩な献立に対応できる調理設備が整った施設とします。さらに、学校給食を通じた地産地消の推進・啓発を図り、調理過程の見学及び食事、また研修等で食育活動を推進します。

(3) アレルギー対応食調理の導入

食物アレルギー等の対応のために設備が整った施設とします。

(4) 災害時の対応

大規模災害時には、避難者等に対して非常食を提供できるよう炊き出し機能を有した施設とします。

(5) 効率的な運営

新施設の学校給食整備にあたっては『学校給食衛生管理基準』を遵守、高齢者給食整備にあたっては『大量調理施設衛生管理マニュアル』を踏まえながらも、施設の機能を低下させることなく、経済性及び効率性に配慮した施設とします。

(6) 複合施設

学校給食、高齢者給食、食育機能がある複合施設とします。また、学校給食と高齢者給食の調理エリアは、『学校給食衛生管理基準』を遵守し、完全に区別します。

(7) 幼稚園、保育所への給食提供

① 幼稚園児への給食提供の可能性と課題

将来的に幼稚園へ学校給食を提供するとなった場合を考慮し、以下の項目に対応できるような施設にします。尚、調理は学校給食側で行うことで検討します。

- 1) 幼稚園へ給食提供可能な規模の厨房機器設置を行う。
- 2) 「学校給食実施基準」「特別支援学校の幼稚部及び高等部における学校給食実施基準」への対応努力できるよう運営を検討する。
- 3) 配送・配膳方法を検討する。
- 4) 受入れ先の配膳室等を含む調理室の検討を行う。

② 保育所への給食提供の可能性と課題

将来的に保育所へ給食を提供するとなった場合を考慮し、以下の項目に対応できるような施設にします。尚、調理は学校給食側、高齢者給食側のどちらで行うかは今後の検討課題とします。ただし、想定する施設においては、どちらでも行えるものとして検討します。

- 1) 保育所へ給食提供可能な厨房機器設置を行う。
- 2) 献立の検討を行う。
- 3) 配送・配膳方法を検討する。

- 4) 受入れ先の配膳室等を含む調理室の検討を行う。

4 整備方針

4.1 施設概要

(1) 整備方式

前節で示した基本方針に基づいて本町の学校給食を提供するためには、最新の『学校給食衛生管理基準』への対応が必要となります。また、高齢者給食においては『大量調理施設衛生管理マニュアル』を踏まえた衛生管理の徹底が必要となります。おいしい食事を提供するための設備の充実、環境負荷低減策の実施、災害時の対応など、講じなければならない対策が数多くあります。

食の安全性確保と効率的な学校給食及び高齢者給食運営の実現に向けて、既存調理場の更新・機能拡充を行うのではなく、新しい総合食育センターを整備することとします。

(2) 提供食数

① 学校給食の提供食数

1) 小・中学校、幼稚園、保育所の児童数の移り変わり

表 5 は、小・中学校、幼稚園、保育所の児童数の移り変わりを示します。

平成 28 年沿岸監視部隊配置以降、小・中学校において急激に対象者数が増加しています。その年以降、極端な人数の増加はなく、本町の小・中学校、幼稚園、保育所における児童数は、令和 2 年度現在で 265 人となっております。

表 5 小・中学校、幼稚園、保育所の児童数の移り変わり

対象	H27	H28	H29	H30	R1	R2
与那国小学校	47	70 (13)	78 (16)	76 (14)	82 (16)	76 (10)
久部良小学校	29	28 (0)	37 (3)	36 (4)	40 (6)	46 (7)
比川小学校	10	9 (0)	7 (0)	9 (1)	14 (2)	13 (3)
計(小学校)	86	107 (13)	122 (19)	121 (19)	136 (24)	135 (20)
与那国中学校	30	34 (2)	34 (3)	31 (2)	31 (1)	31 (3)
久部良中学校	8	13 (0)	10 (0)	17 (0)	17 (0)	19 (0)
計(中学校)	38	47 (2)	44 (3)	48 (2)	48 (1)	50 (3)
よなぐに幼稚園	25	31 (9)	33 (12)	27 (6)	22 (8)	20 (6)
くぶら幼稚園	14	15 (1)	14 (2)	13 (1)	13 (3)	10 (1)
ひがわ幼稚園	4	1 (0)	5 (0)	10 (2)	4 (2)	5 (2)
計(幼稚園)	43	47 (10)	52 (14)	50 (9)	39 (13)	35 (9)
祖納保育所	34	39	29	28	23	30
久部良保育所	19	17	13	11	17	15
計(保育所)	53	56	42	39	40	45
合計	220	257 (25)	260 (36)	258 (30)	263 (38)	265 (32)

※()内は防衛省職員関連対象者数を示す。保育所に関しては内訳不明。

2) 学校給食の提供食数

表 6 のとおり、令和 2 年度現在、学校給食は、小学校 166 食、中学校 75 食、センター職員 7 食の合計 248 食を 1 日あたり提供しております。幼稚園を学校給食の対象としたとして 40 食、保育所を学校給食の対象としたとして 59 食足し、合計 347 食となり、1 日あたりの提供食数は約 350 食となります。

これらのことより、将来における児童数の増加にも対応できるよう、提供食数は 1 日あたり約 350 食以上とします。

表 6 学校給食の提供食数

対象	生徒・園児数	職員数	計
小学校	135	31	166
中学校	50	25	75
幼稚園	35	5	40
保育所	45	14	59
センター職員		7	7
合計	265	82	347

② 高齢者給食の提供食数

1) 提供食数の移り変わり

表 7 は、高齢者給食側の提供食数の移り変わりを示します。高齢者配食の夕食及び、久部良でのデイサービスが、令和元年度から急に増加しています。その他のサービスは、極端な人数の増加がありません。

表 7 高齢者給食の提供食数の移り変わり

対象		H28	H29	H30	R1	R2
高齢者配食(祖納)	昼	9	9	8	7	7
	夕	7	8	7	10	10
	小計	16	17	15	17	17
高齢者配食(久部良)	昼	0	0	0	3	3
	夕	4	4	3	8	8
	小計	4	4	3	11	11
高齢者配食(比川)	昼	2	1	1	0	0
	夕	0	0	0	2	2
	小計	2	1	1	2	2
昼食 小計		11	10	9	10	10
夕食 小計		11	12	10	20	20
ケアセンター		10	10	10	10	10
デイサービス (保健センター)		23	23	23	26	28
デイサービス (久部良多目的集会施設)		15	15	15	25	25

※月の平均数

2) 高齢者給食の提供食数

表 8 のとおり、高齢者給食の昼食提供において最も食数が多い日は、保健センターにてデイサービスがある日で、令和 2 年度現在の月平均で、高齢者配食 10 食、ケアセンター 11 食(1 食は検食)、デイサービス 28 食、職員 6 食の合計 55 食となっております。保育所を高齢者給食の対象としたとして 59 食足し、合計 114 食となり、1 日あたりの提供食数は約 120 食となります。

夕食の提供は高齢者配食のみとなり、令和 2 年現在の月平均で 20 食となっております。

これらのことより、将来において対象者数の増加にも対応できるよう、提供食数は昼食で 1 日あたり約 120 食以上、夕食で約 20 食以上とします。

表 8 昼食時の高齢者及び保育所提供食数(最も食数が多いとき)

対象	対象者数	職員数	計	備考
高齢者配食	10		10	
ケアセンター	11		11	1食は検食
デイサービス	28	6	34	
保育所	45	14	59	
合計	94	20	114	

(3) 献立方式

① 学校給食

離島を条件とした調達可能な食材数量、献立作成の作業量、調理の作業量、運営経費のコスト抑制を総合的に考慮し、学校給食は 1日1献立とします。

② 高齢者給食

現在、保健センターでは、ケアセンターとデイサービスの利用者の中に昼食・夕食の両方を利用しているケースがあるので、献立が重ならないよう昼食と夕食が別献立となっています。新・総合食育センターでも同様に、昼食と夕食は別献立の1日2献立とします。

(4) 学校給食における食器・食缶・コンテナ

① 食器

現在学校給食で利用している食器は、材質がPEN樹脂製で漂白に強く、食器の表面に着色せず、破損率が低く、耐用年数において有利となっています。

小・中学校のみ対象とする場合は、現在の食器を使用するものとします。

幼稚園、保育所を学校給食の対象とする場合は、食器の材質、種類等の検討を行い入れ替えをするものとします。

② 食缶

現在、使用されている食缶は、使用年数が長く劣化がみられます。また、気密性、保温性も低く、運搬時の漏れ等の不具合が多発しています。

食缶は気密性が高く、保温性・保冷性の高い高性能断熱食缶へ入れ替えをする計画とします。

③ コンテナ

現在使用しているコンテナは、経年劣化がみられるので、種類・台数等を検討し、入れ替えをする計画とします。

(5) アレルギー対応

① 現在のアレルギー対象者

現在のアレルギー対象者は、表 9 のとおり 4 名です。

表 9 アレルギー対象者数

対象		対象者数
小・中学校	与那国小学校	2
	久部良小学校	1
	比川小学校	0
	与那国中学校	0
	久部良中学校	1
幼稚園	よなぐに幼稚園	0
	ひがわ幼稚園	0
	くぶら幼稚園	0
保育所	祖納保育所	0
	久部良保育所	0
高齢者給食	高齢者給食	0
合計		4

※令和元年度現在

② アレルギー対応方法

学校給食側においては、アレルギー食調理は除去食を基本とします。

高齢者給食側は、保育所を対象としても現在、対象者がおられないので、今後の検討課題とします。

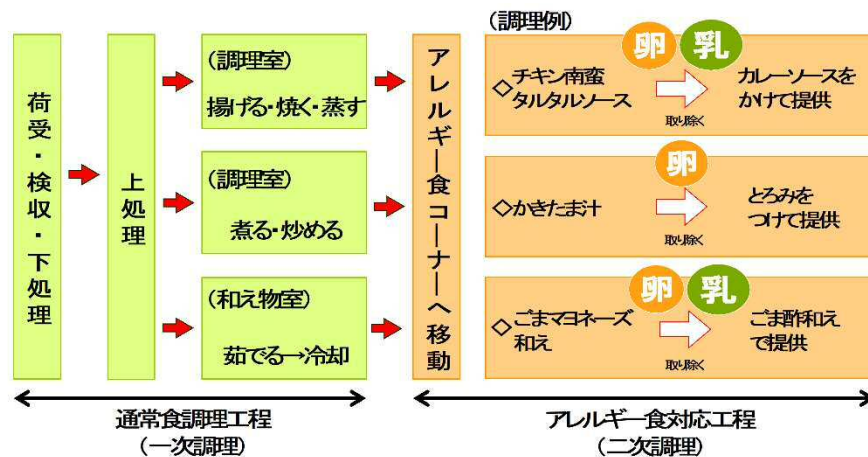


図 1 除去食調理フロー

③ 学校給食のアレルギー食調理・配送方法

アレルギー食調理コーナーを設け、アレルギーの原因となる食材を抜き取り、2次加工の最終調理を行うようにします。

また、一般食とアレルギー食の誤配を防止できる配送方法を検討することとします。

(6) 食育機能及び地元食材の取入れ

次の項目を取り入れます。

- ① 調理工程の見学ができる。
- ② 子どもの食に関わる教育・学習や保護者への様々な教育研修、食事提供等、食文化に対する興味・関心を高めるための調理実習室・研修室・会議室を確保する。
- ③ 食や地場産品への理解を深めるため、積極的に地元食材を取り入れた献立の作成を行い、学校給食を活用し推進する。

(7) 複合的機能

新・総合食育センターでは、学校給食、高齢者給食、食育機能がある複合機能施設とし、次の取り組みを検討します。

- ① 食材一括購入による経費削減
- ② 食育の取り込み
- ③ 衛生及び施設維持管理の確実性
- ④ 職員動線の効率化(省スペース化)

(8) 災害時対応

災害時における炊き出し施設として活用できるよう次の取り組みを行います。

- ① 1回あたり約600食分(汁物(1食250g)・ご飯(1食200g))提供
- ② 食材を保管する機器(冷蔵庫・冷凍庫)の設置
- ③ 食材保管場所の確保
- ④ 調理対応可能な厨房機器の設置
- ⑤ ライフラインが断たれることも想定し、水・電気・ガスの確保

4.2 建設計画地

(1) 施設の敷地条件

施設の敷地条件は次のとおりとなります。

- ① 与那国町の栄養教諭は1名しかおられないため、常駐先である与那国中学校の近接地。
- ② 配送車や食材搬入車の出入りに適した幅員を有する道路への接道がある用地。
- ③ 学校給食センターは、建築基準法における用途が「工場」に該当するため、住居系の用途地域の場合、建築許可の用途制限をうけることがある。

※自園のみでなく他園の調理・配食する施設は、用途上、工場となる。

(2) 建設計画地

上項を考慮し、建設計画地を「現・学校給食共同調理場 及び 隣接する旧・保育所跡地」とします。敷地面積は、2,091 m²となっています。



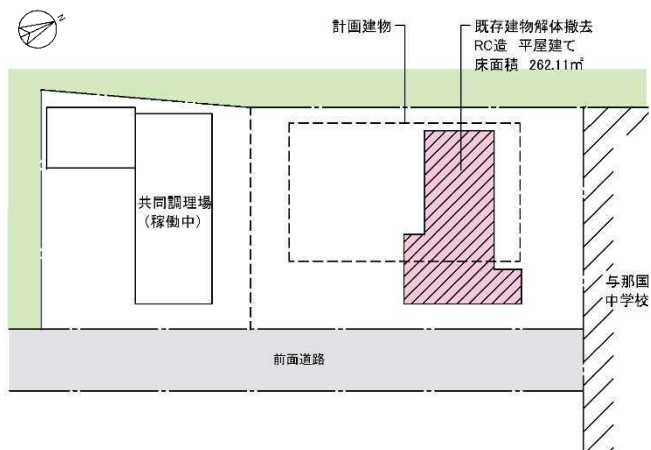
図 2 建設計画地

(3) 建設計画地の概要

建設計画地は次のことが該当するため、計画地として適しています。

- 1) 栄養教諭の常駐先である与那国中学校の近接地である。
- 2) 配送車や食材搬入車の出入りに適した幅員を有する道路への接道がある。
- 3) 都市計画上の用途地域が都市計画区域外となっており、住居系の用途地域に該当しないため、建築許可の用途制限をうけない。
- 4) 町有地のため、新たな用地を取得する必要はない。
- 5) 避難所に指定されている、与那国小学校、与那国中学校に隣接しており、災害時の炊き出し場所としても、ふさわしい立地となっている。
- 6) 旧・保育所を解体し、当該地に総合食育センターを新設し稼働させる。つづいて、学校給食共同調理場を解体し駐車場及び緊急炊き出し場等に整備する。
そうすることにより、学校給食を停止することなく建設・整備可能となっている。

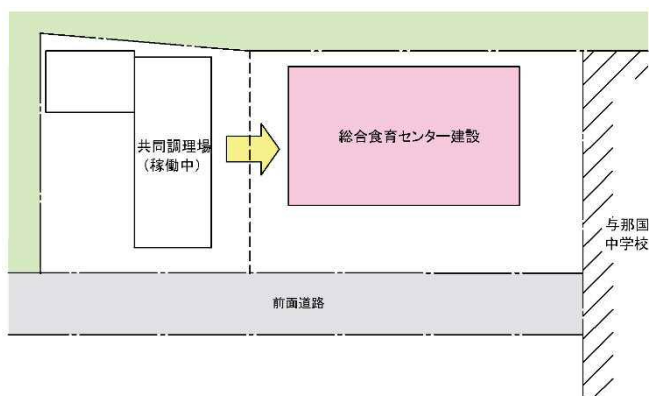
1期 旧保育所解体工事



- * 与那国町総合食育センター整備事業基本計画は、共同調理場と旧保育所跡地を一体として利用する。総合食育センターを旧保育所跡地に建設するため、旧保育所を解体撤去する。

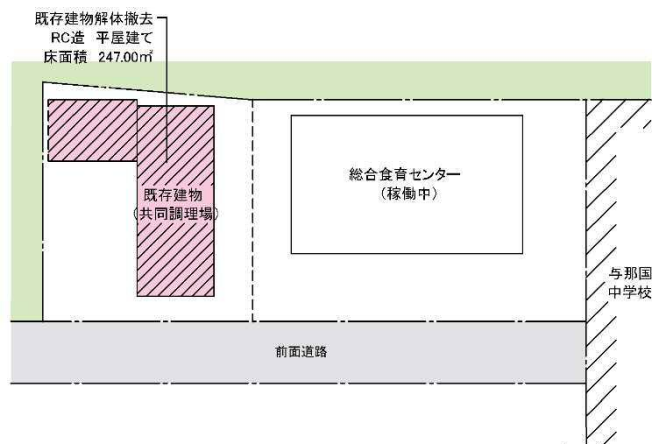


2期 総合食育センター新設



- * 共同調理場を新設建物へ引越す。総合食育センターは、共同調理場を稼働しながら建設する。

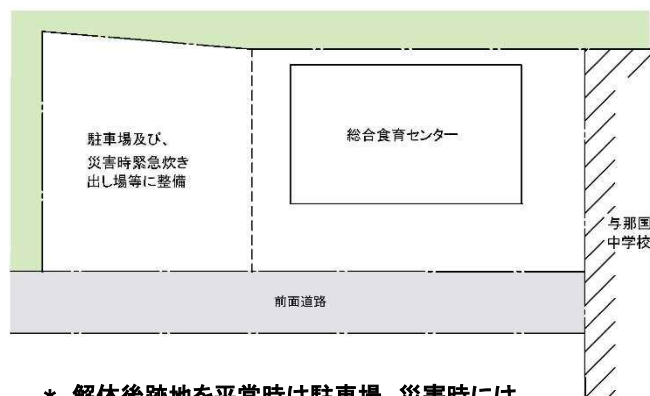
3期 共同調理場解体工事



- * 総合食育センターが稼働した後、共同調理場跡地を駐車場等一体として利用するため、共同調理場の解体撤去を行う。



4期 共同調理場跡地整備



- * 解体後跡地を平常時は駐車場、災害時には緊急時の炊き出し場等として利用し、総合食育センターと一体化して活用する。

* 整備条件: 給食機能が停止することなく、総合食育センターが整備される計画とする。

図3 ローリング計画(案)

4.3 必要諸室の構成

主要諸室及びその区域区分は、表 10 のとおりとします。

また、図 4 は総合食育センターのモデルプランを示します。

表 10 主要諸室区域区分

区 域 区 分		構 成	
学 校 給 食	給食エリア	汚染作業区域	食材搬入用プラットフォーム、検収室、食品庫・調理料庫、計量室、冷蔵庫、冷凍庫、野菜類下処理室、肉魚類下処理室、食器具・食缶・コンテナ回収用プラットフォーム、洗浄室、備蓄庫、ゴミ庫等
		非汚染作業区域	調理室(ボイル、煮炊き・炒め調理、上処理、炊飯調理、焼物調理、蒸物調理、揚物調理、アレルギー食専用調理)、和え物室、洗浄後室(容器・器具・コンテナ等洗浄)、配送用プラットフォーム等
		その他	前室、調理職員用便所等
	一般エリア	玄関、事務室、更衣室、休憩室、職員・来客用便所、廊下、洗濯乾燥室、倉庫、書庫等	
食育	食育エリア	研修・会議室(調理実習室含む)、見学通路等	
高 齢 者 給 食	高齢者給食エリア	汚染作業区域	食材搬入用プラットフォーム、検収室、食品庫・調理料庫、冷蔵庫、冷凍庫、処理室(野菜下処理、肉魚類下処理)、回収用プラットフォーム、洗浄室等
		非汚染作業区域	調理室(煮炊き・炒め調理、炊飯調理、焼物調理、蒸物調理、揚物調理)、配送用プラットフォーム等
		その他	前室、調理職員用便所等
	一般エリア	玄関、事務室、更衣室、休憩室、職員・来客用便所、廊下、洗濯乾燥室、倉庫、書庫等	

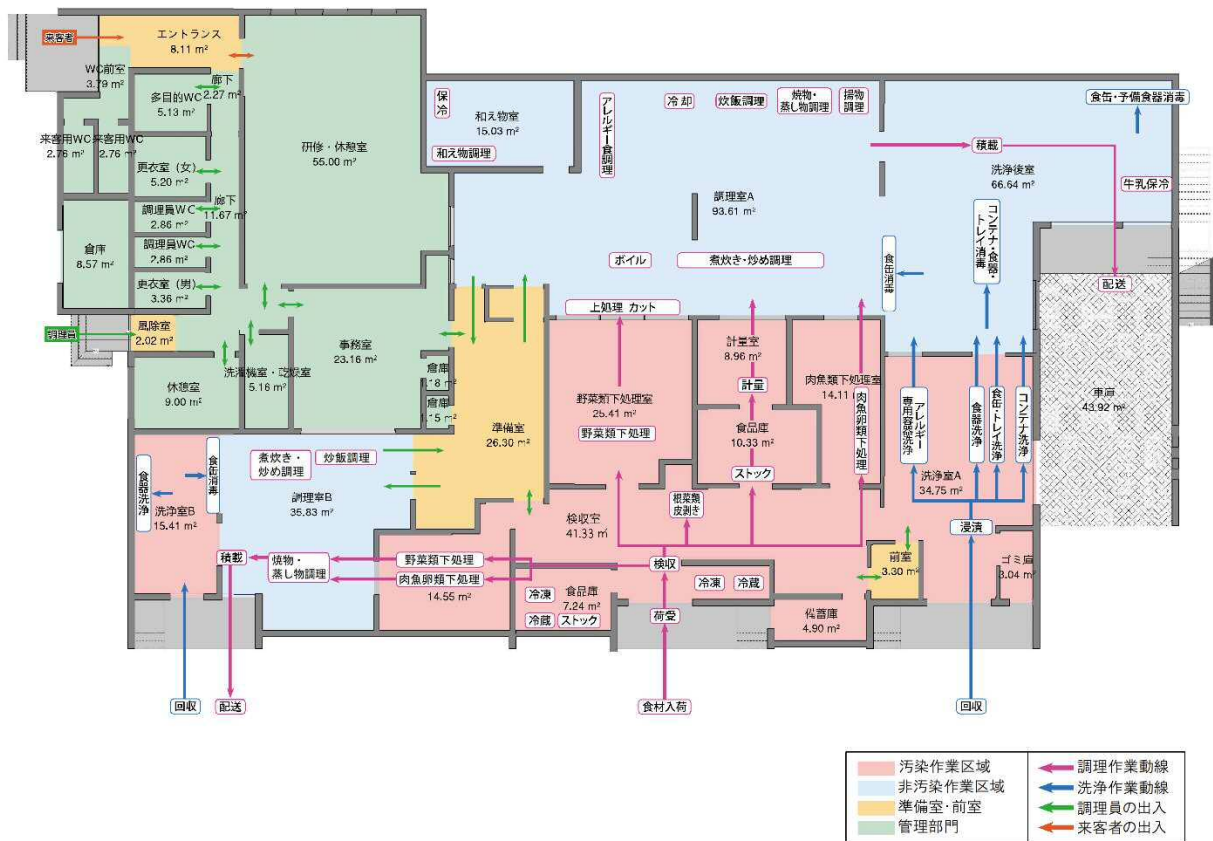


図 4 モデルプラン

4.4 配送計画

(1) 学校給食

① 配送計画

学校給食衛生管理基準に定められている調理終了後から2時間以内に喫食できるようにします。そのために、幼稚園及び保育所給食対象の可否も含め、配送ルート・配送方法の組み合わせを検討し、効率的な配送計画を組み立てることとします。

② 配送道路整備の要望

久部良小・中学校前の配送道路は、舗装されておらず、浸食がかなり進んでおります。その影響で、給食運搬時に車体の揺れがおり、食缶の蓋のはずれや漏れ等が発生しております。これらを改善するために、久部良小・中学校前の配送道路整備を要望します。

③ 配膳室等を含む調理室

小・中学校において設備改修の必要性を検証し、配膳室等を含む調理室の適正な整備を実施します。

幼稚園及び保育所を学校給食の対象とする場合は、コンテナ搬入口の新設整備、配膳室等を含む調理室の整備も検討することとします。

(2) 高齢者給食

① 配送計画

保育所給食対象の可否も含め、利用者の立場を優先し配送ルート・配食方法・配送方法の組み合わせを検討することとします。

② 配膳室等を含む調理室

保育所給食対象の可否も含め、設備改修の必要性を検証し、配膳室等を含む調理室の適正な整備を検討することとします。

5 事業手法

(1) 事業手法

考えられる事業手法は、表 11 のとおりとなっています。

総合食育センターの計画では、食数が 1000 食に満たず、小規模事業に該当します。一般的に PFI 手法は、選定手続きが長期化することや手続きコストがかかるため、小規模事業には適用しにくいと言われます。また、SPC(Special Purpose Company: 特定目的会社)経費は事業期間を通して 1 億円以上かかると言われ、成立が厳しいと考えられます。また、民間による運営では、食数メリットが低いため、厳しいと考えられます。

本計画は補助金申請を行っており、初期導入費の一括支払いが可能となり、リース方式は事業手法としては対象外と考えられます。

また、昨今、建設費がこれまでの高騰する局面から低落する可能性があるため、DB 方式で工事契約まで先に行ってしまうと、その時点での建設費で見積もってしまうため、建設費が高止まりすることが考えられます。

これらのことを踏まえ、従来方式で事業を進める方針とします。

表 11 考えられる事業手法

	項目	資金調達	施設			維持管理	運営	
			所有	設計	建設		調理	配送
従来方式	①従来型【現状・学校給食】 【分離発注方式】	官	官	官	官	官 (一部民間委託)	官	官
	②外部委託型 【現状・高齢者給食】 【分離発注方式】	官	官	官	官	官 (一部民間委託)	業務委託	業務委託
民活手法	③DB 方式 (性能発注方式)	官	官	民間	民間	官 (一部民間委託)	官または 民間委託	民間委託
	④-1.PFI(BTO)方式 ※維持管理型	民間 (官)	官	民間	民間	民間	官または 民間委託	民間委託
	④-2.PFI(BTO)方式	民間 (官)	官	民間	民間	民間	民間	民間
	⑤DBO 方式 (性能発注方式)	官	官	民間	民間	民間	民間	民間
	⑥PFI(BOT)方式	民間	民間*	民間	民間	民間	民間	民間
	⑦PFI(BOO)方式	民間	民間	民間	民間	民間	民間	民間
	⑧リース方式	民間	民間	民間	民間	民間	官または 民間委託	官または 民間委託
⑨民設民営	民間	民間	民間	民間	民間	民間	民間	

※事業終了後、所有権が公共へ移転される。

※用語について

- ① PPP(Public-Private Partnership)
 公民が連携して公共サービスを提供するスキーム。PFI は、PPP の代表的な手法の一つである。
- ② PFI(Private Finance Initiative)
 公共施設等の設計、建設、維持管理及び運営に、民間の資金とノウハウを活用し、効率的かつ効果的なサービス提供を図る考え方。
- ③ DB(Design Build)
 設計と施工を一括にして発注を行う設計・施工一括発注方式。
- ④ BTO(Build Transfer and Operate)
 PFI の一つで、民間事業者が施設を建設し、施設完成後は所有権を公共に移転し、民間事業者が維持管理及び運営を行う方式。
- ⑤ DBO (Design Build Operate)
 PFI に類似した事業方式の一つで、公共が資金を調達し、設計・建設・運営を民間に委託する方式。
- ⑥ BOT(Build Operate and Transfer)
 PFI の一つで、民間事業者が施設を建設・維持管理・運営し、事業終了後に公共へ施設所有権を移転する方式。
- ⑦ BOO (Build Operate and Own)
 PFI の一つで、民間事業者が施設を建設・維持管理・運営をするが、公共への所有権移転は行わない方式。

(2) 運營業務

学校給食の運営は、現状とおり、町の直営とします。

高齢者給食の運営は、町営、現状とおりの社会福祉協議会による運営、外部委託による様々な組み合わせを検討することとします。

表 12 は、直営と業務委託の比較になります。

表 12 直営と業務委託の比較

運營業務の 取り扱い	直営(町運営)	業務委託
メリット	・責任所在の明確化 ・連携のしやすさ	・民間活力の活用 ・人員管理における事務の委託化
デメリット 又は 留意事項	・人員管理にかかる事務 (欠員等の補充)	・責任所在の複雑化 ・連携の難しさ ・事業者が頻繁に変わる可能性

6 事業スケジュール

施設完了までの整備スケジュールは表 13 のとおりの予定とします。

表 13 整備スケジュール

事前準備	1 年目	2 年目	3 年目
基本計画策定 敷地測量・地盤調査	実施設計	旧保育所解体 食育センター新設 共同調理場解体 外構整備	共用開始準備 共用開始