

1 計画の趣旨

(1) 目的

本計画は、教育委員会において令和5年2月に策定した「松元地域を中心とした新学校給食センターの整備方針」に基づき、学校給食のよりよい環境を整備し、子どもたちの健やかな成長を支える安全で安心な給食の提供を実施するため、新たな学校給食センターの整備に必要な基本的事項をまとめたものである。

(2) 過去の経過

- 令和4年 4月 今後の本市学校給食のあり方や課題解決の方策について検討、協議するため、学識経験者や保護者代表、学校代表などの外部有識者で構成する『鹿児島市学校給食あり方検討委員会(以下「検討委員会」という。)]を設置
- 令和4年10月 検討委員会において『鹿児島市学校給食のあり方についての提言書(以下「提言書」という。)]が取りまとめられる。
- 令和5年 2月 提言書の内容を踏まえ、教育委員会において『松元地域を中心とした新学校給食センターの整備方針(以下「整備方針」という。)]を策定

(3) 整備方針において定めた基本方針

- ① 飽和化、狭あい化した松元学校給食センターの現状を改善するため、現地建替えでなく、適地を選定のうえ、『学校給食衛生管理基準(以下「衛生管理基準」という。)]に適合した学校給食センターを新たに整備します。
- ② 新学校給食センターには、松元地域に近接する老朽化した自校方式校を取り込みます。あわせて、飽和化している学校給食センターの一部受配校を取り込み、1万食程度の給食提供が可能な施設とします。



2 本市の現状と課題

(1) 現状

① 給食施設と対象児童生徒数

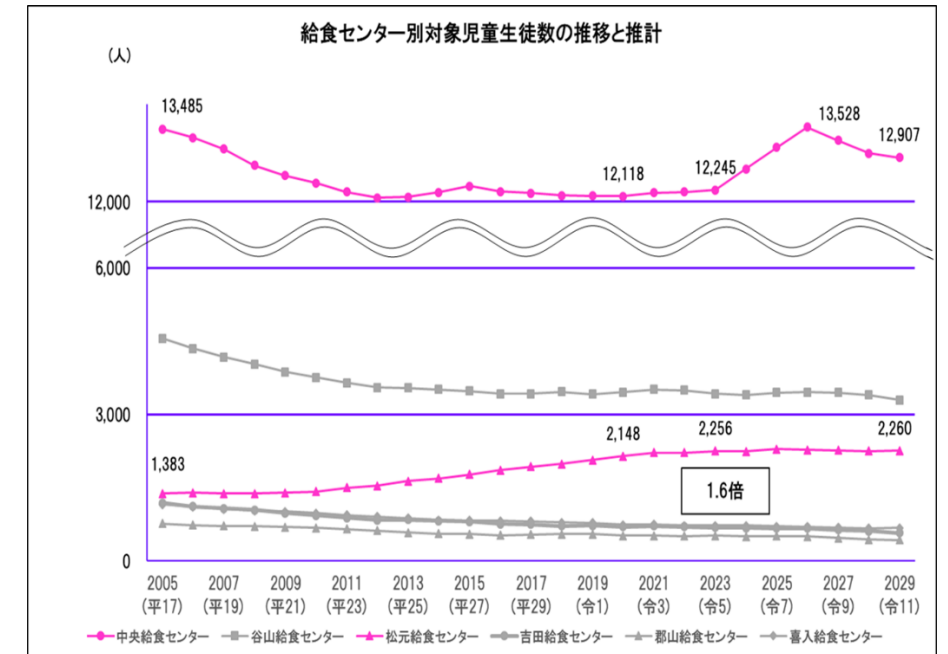
令和5年度は、自校方式により61校2園、28,370人、センター方式により55校2園、19,955人の児童生徒に学校給食を提供している。

② 給食センター別対象児童生徒数の推移と推計

令和5年の児童生徒数を、本市が吉田、桜島、喜入、松元、郡山地域と合併した翌年の平成17年と比較すると、人口が増加傾向にあり本市で最も年少人口比率が高い松元給食センターを除く5センターが減少しているのに対し、松元給食センターは約1.6倍に増加している。

また、令和11年の推計は、令和5年と比較すると、中央、松元給食センターを除く4センターは減少が見込まれるのに対し、中央、松元給食センターは微増または横ばいになると見込まれる。【図1】

【図1】



(2) 課題

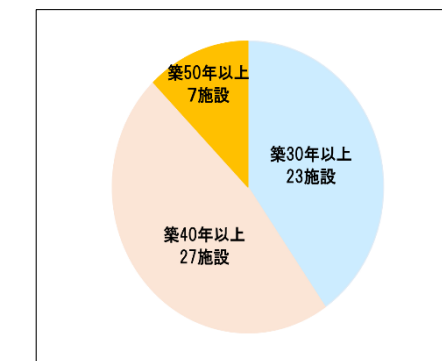
① 「衛生管理基準」への対応

国が平成21年に法制化した学校給食での施設面や調理環境に関する衛生管理の基準である「衛生管理基準」に対し、本市ではすべての施設がその制定前に整備されたため、基準を満たしていない。

【図2】

(自校方式校の築年数)

(給食センターの築年数)



センター名	建築年	築年数
中央	昭和59	39年
谷山	昭和62	36年
吉田	昭和60	38年
喜入	平成12	23年
松元	昭和59	39年
郡山	平成14	21年

※令和5年度時点

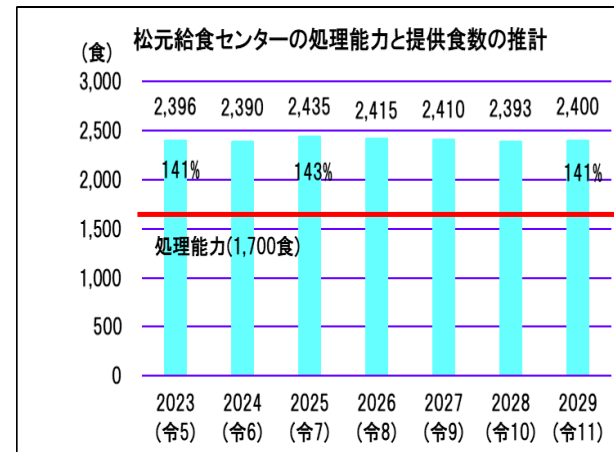
② 施設の老朽化

自校方式校では約60%の給食室が築40年以上、給食センターでは中央・松元給食センターが築39年を経過しており、鉄筋コンクリート造の耐用年数が47年であることを考慮すると、老朽化への対応が必要である。【図2】

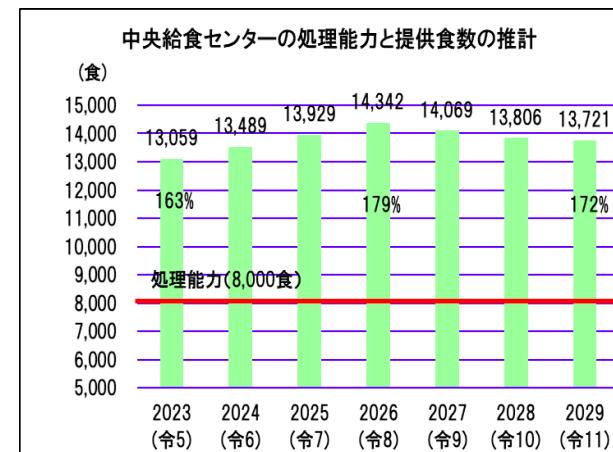
③ 松元・中央・谷山給食センターの飽和化及び狭あい化

松元、中央、谷山給食センターは、調理可能な食数に対して超過した児童生徒数等に係る給食を提供している飽和化、狭あい化の状態にある。【図3~5】

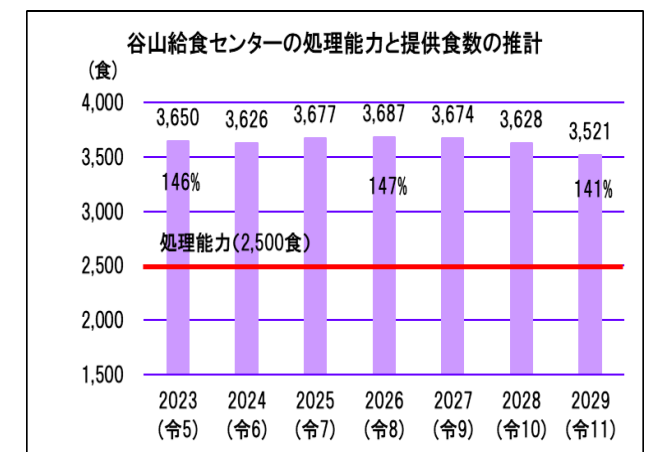
【図3】



【図4】



【図5】



このほか、学校給食調理員の人材確保、学校給食用食器の更新、箸の導入、食物アレルギーのある児童生徒への対応の課題がある。

3 施設整備にあたっての基本方針

(1) 安全・安心で持続可能な魅力あるおいしい学校給食の提供

- ① 衛生管理の徹底
 - ア. HACCP の考え方にに基づき、「衛生管理基準」等に適合した施設とし、徹底した衛生管理のもとで業務運営を行う。
 - イ. 『調理後2時間以内に給食できるようにすること(以下「2時間喫食」という。)]を前提に、効率的な配送計画に基づく配送を行う。
 - ウ. 食中毒リスクの分散等のため、複数献立とする。
- ② 食物アレルギーのある児童生徒への対応
 - 食物アレルギー対応専用調理室と専用の設備を備えた施設とする。
- ③ 献立の多様化
 - 栄養バランスに配慮した多様な献立を可能とする調理機器を導入する。
- ④ 働きやすい環境の整備
 - 作業効率のよいレイアウトや空調設備の整備等により、調理員等の負担を軽減した働きやすい労働環境を整備する。
- ⑤ ライフサイクルコストの低減
 - 適正な施設規模とするほか、PPP/PFI等の事業手法について検討し、施設の設計から運営等全般において民間のノウハウや経験を活かし、ライフサイクルコストを抑えた安定的で持続可能な施設を目指す。

(2) 食育のさらなる充実

- ① 食育の拠点としての役割
 - 調理室が望める見学スペースや研修室等を設け、学校・家庭・地域に開かれた食育に取り組む施設を目指す。
- ② 地場産物の活用
 - 地場産物を食に関する指導における「生きた教材」として活用できるよう、学校給食での積極的な使用に努める。
- ③ デジタル技術の活用
 - 学校に対する給食調理の様子配信やSNSの活用など、デジタル技術を活用した情報発信が可能となる環境整備に取り組む。

(3) 食環境の充実

- ① 温かい料理や冷たい料理に適した適温提供を実現する。
- ② 樹脂製食器や箸を採用し、より温かみのある食環境を整備する。

(4) 環境への配慮

- ① 再生可能エネルギーの活用や省エネルギー機器の導入を検討する。
- ② 機器の撤去や改修が行いやすい配置や空間の確保に配慮する。
- ③ 周辺住民への臭気、騒音、振動対策等の生活環境保全に配慮する。
- ④ 残菜等の減容化や再資源化等が可能な設備の導入を検討する。

4 提供食数・受配校・供用開始時期

(1) 提供食数

提供食数は、整備方針の内容並びに本市の課題である「衛生管理基準」、自校方式校の施設の老朽化への対応及び松元、中央、谷山給食センターの飽和化の改善という目的を踏まえ、後述する建設予定地のインフラ整備の状況なども考慮のうえ、1万食程度とする。

(2) 受配校

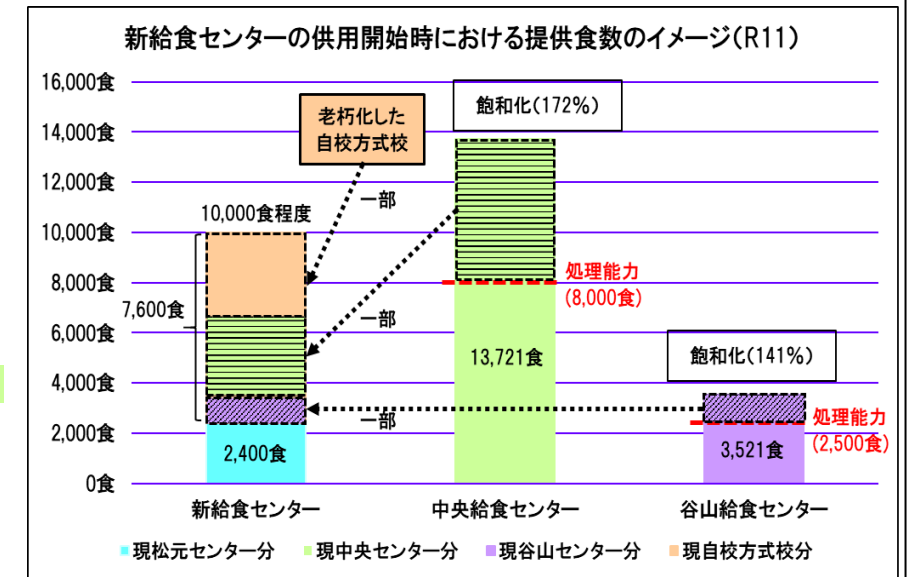
受配校は、現在の松元給食センターの受配校に加え、(1)で設定した提供食数をもとに、今後以下の観点から選定する。

- ① 2時間喫食を実現するため、建設予定地を起点に直線距離が10km圏内(片道30分程度)の位置にあること。
- ② 本市の課題である「衛生管理基準」への対応並びに自校方式校の施設の老朽化及び松元、中央、谷山給食センターの飽和化の課題を最も効果的に改善できると見込まれること。【図6】
- ③ 効率的な配送計画が見込まれること。

(3) 供用開始時期

供用開始の時期は、令和11年度を目途として設定する。

【図6】



5 建設予定地

建設予定地は、松元地域またはその近接エリアのうち、公有地または私有地の両面から検討し、用途地域や敷地の規模、形状、周辺の状況などから総合的に判断し、以下に示す「石谷町」を建設予定地として選定する。

- [所在地] 石谷町(県道210号小山田谷山線の西方約300m)
- [敷地面積] 約12,000㎡
- [用途地域] 指定なし(松元都市計画区域)
- [容積率] 200%
- [建ぺい率] 60%

[敷地の状況]

- ① 敷地の形状は比較的整形で平坦
- ② 周囲は主に茶畑で、西側に高齢者福祉施設あり
- ③ 4m~5mの市道に接道
- ④ 農業振興地域の整備に関する法律に基づく農用地区域及び特定用途制限地域(田園居住環境保全地区環境保全型)に該当



6 配送計画

(1) 基本的な考え方

2時間喫食及び今後選定する受配校の給食開始時間等を踏まえ、効率的な配送計画、配送ルートを選定し、給食の適温提供に努める。

(2) 積載方法

配送するコンテナへの積載方法は、食器を配送した後食缶を配送する「別載」とする。

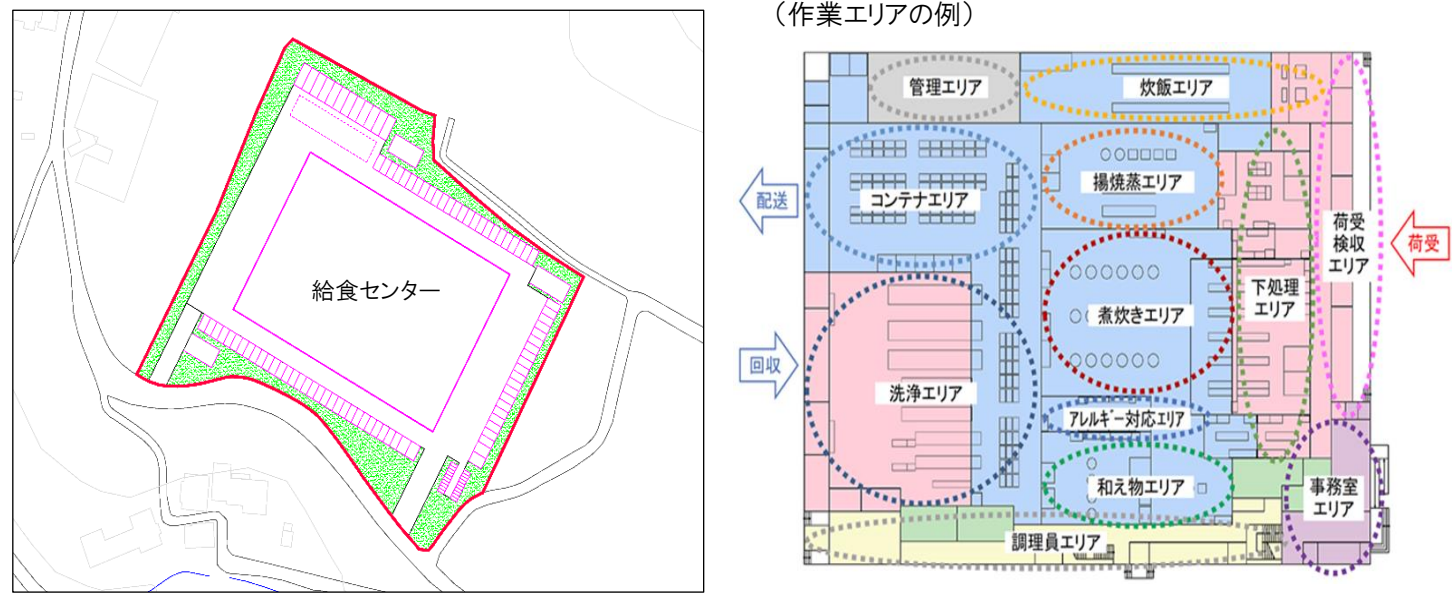
7 施設整備計画

(1) 基本的な考え方

- ① 汚染作業区域、非汚染作業区域等に区分する。
- ② ドライシステムを導入する。
- ③ 空調設備の整備による適切な温度・湿度管理を行う。
- ④ 食物アレルギー対応専用調理室を整備する。
- ⑤ 食器は安全性を第一に、耐久性等の観点から総合的に判断し、PENを選定する。
- ⑥ 衛生面や食育の観点から箸を整備する。
- ⑦ 長期的かつ安定的な米飯給食の継続等の観点から、炊飯施設のあり方を検討する。

(2) 配置計画・平面計画・構造計画

[延べ床面積] 約 5,500 m²
 [階数] 2階建て
 [構造形式] (上部) 鉄骨造 (下部) 鉄筋コンクリート造



8 事業手法・施設整備費・今後の対応

(1) 事業手法

国及び本市の方針に基づき、財政負担の縮減や民間ノウハウの活用などの観点から、整備、運営の手法はPFI方式またはDBO方式を主眼に置き、今後従来方式とも十分比較検討しながら、事業を進める。

(2) 施設整備費(概算)

整備にあたり必要となる概算費用を試算した結果、約 43 億円となる見込みである。(用地取得費等は除く。)

(3) 今後の対応

- ① 導入機能の具体化
- ② 関係者への適時適切な説明機会の確保
- ③ 現松元給食センター跡地の利活用
- ④ 建設や運用にあたっての諸課題の整理、全市的なセンター方式での再編の可能性の検証

9 事業スケジュール

本計画策定後の事業スケジュールは、実施する事業手法により以下のケースが想定される。

■ PFI方式・DBO方式の場合

項目	内容	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029
		令和5	令和6	令和7	令和8	令和9	令和10	令和11
調査・計画	基本計画	■						
	測量・地質調査		■					
	民活手法可能性調査		■					
設計・監理	事業者選定			■				
	建築設計				■			
	工事監理						■	
施設整備	建設工事						■	
	開業準備							■

■ 従来方式の場合

項目	内容	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029
		令和5	令和6	令和7	令和8	令和9	令和10	令和11
調査・計画	基本計画	■						
	測量・地質調査		■					
設計・監理	建築設計			■				
	工事監理					■		
施設整備	建設工事					■		
	開業準備						■	