

吉岡町学校給食センター整備運営事業に係るサウンディング調査 事業概要資料

1. 調査目的・事業概要

吉岡町では、既存学校給食センターの老朽化や狭あい化に伴う施設・設備上の課題や学校給食法改正に伴う衛生管理上の課題に対応し、安全安心でおいしい給食を安定的に継続して児童生徒に提供するため、本町では新学校給食センターの整備を計画しています。

本事業は、民間事業者のノウハウ活用によるサービス水準の向上、コストの低減等の事業効果を期待し、PFI 手法にて実施します。

表 1-1 に、新学校給食センターの食数規模、提供校数、献立数等の事業概要を示します。

表 1-1 事業概要

食数規模	2,500 食
提供校数	3 校（小学校 2 校、中学校 1 校）
献立数	1 献立（主菜、副菜、汁物等）
計画地敷地面積	約 4,600 m ²
事業方式	PFI 手法（BTO 方式）
事業類型	サービス対価型
事業範囲	設計・建設（造成含む）、維持管理、運営

2. 基本的な考え方

新給食センターを整備するうえでの最重点及び基本方針を以下に示します。

新給食センターを整備するうえでの最重点

- ・ 安全安心でおいしい給食を安定的に継続して児童生徒に提供すること
- ・ 地産地消の推進

基本方針

- ・ 衛生管理基準等の遵守
- ・ 効率的で作業性がよい調理環境の整備
- ・ 食物アレルギーへの対応
- ・ 地産地消の推進
- ・ 食育の推進
- ・ 新給食センターに付随する機能(環境配慮、防災)を検討

3. 基本条件

3.1 調理能力

- ・ 本町の児童生徒数の将来推計結果、教職員や調理員等の関係者数、今後の関係法令等の改正や衛生基準の見直しの可能性及び余剰分を考慮し、新給食センターに必要な調理能力は、2,500 食とします。

3.2 炊飯機能

- ・ 炊飯は、外部委託方式とします。

3.3 衛生管理

- ・ 学校衛生管理に適合した施設として、調理エリアは、未処理の食材等を扱う汚染作業区域と食品の調理を行う非汚染作業区域を明確に分離します。
- ・ 汚染作業区域⇄非汚染作業区域の移動を衛生的に行うため、更衣や手洗い等を行う前室を設置します。
- ・ 食材や調理員の動線が交差することによる汚染を防ぐため、諸室の動線が一方通行となる配置とします。
- ・ 調理エリアの床及び厨房機器は、ドライシステムとし、調理エリア内の床は乾いた状態を維持し、調理環境の清浄度を確保します。

3.4 食物アレルギー対応

- ・ 新給食センターの調理能力の4%にあたる100食を食物アレルギー対応食提供数の目標値とします。
- ・ 新給食センターにおけるアレルギー対応は、栄養バランスの観点を踏まえて、アレルギー対応食物を何らかの食材に代替して提供する代替食対応とします。なお、本町では給食センターでのアレルギー対応が初めてとなるため、確実な対応を重視し、まずはアレルギー対応品目を限定した除去食対応の実施を想定し、段階的にアレルギー対応品目を増やすことを目指します。

3.5 地産地消

- ・ 泥付き野菜でも処理が可能な泥落とし室の設置や地元産の食材の検収・検品のためのスペースの確保、保管庫の整備等を行います。
- ・ 出荷の多い時期に旬の野菜を使った献立を作成する等、吉岡町産の食材使用料の増加を目指します。

3.6 食器・食缶・箸類

- ・ 【食器】飯椀、汁椀、主菜・副菜用の仕切り皿、カレー皿、麺丼を導入することとします。素材は、安全で、配送もしやすく、費用面においてもメリットのあるPEN樹脂製食器を採用します。
- ・ 【食缶】コンテナでの配送時や消毒保管時の収納効率に優れ、適温で給食を提供するための保温・保冷性能も備えた二重食缶を主菜、副菜、汁物等すべてに採用します。
- ・ 【箸類】本町が購入し、児童生徒に給与したものを各自が自宅から持参することとします。

3.7 食育

- ・ 研修室及び見学通路の整備、モニター映像による見学を実施します。

3.8 新給食センターに付随する主な機能

- ・ 事務エリアにおいて、ZEB Ready 取得を目指します。
- ・ 太陽光発電を活用します。
- ・ 災害時において調理機能を維持し、構造体の大きな補修をすることなく稼働できる耐震基準を確保します。
- ・ 防災倉庫を設置し、非常時に提供できるようにアルファ化米等を備蓄することとします。

4. 建設候補地概要

図 4-1 に建設候補地周辺、図 4-2 に建設候補地の敷地図、表 4-1 に建設候補地の基本情報を示します。建設候補地は、吉岡町立明治小学校の北東に位置しています。また、吉岡町役場や吉岡町立吉岡中学校の西に直線距離 700m 程度の場所に位置しています。

候補地は、今後、町が取得予定で、東西に高低差（約 2m）があるため、造成工事が必要です。



図 4-1 建設候補地周辺



図 4-2 建設候補地の敷地図

表 4-1 建設候補地の基本情報

所在地		群馬県北群馬郡吉岡町大字北下地内
敷地面積		約 4,600 m ² (CAD 計測)
土地所有者		今後、取得予定
現況		空地
種別		非線引き都市計画区域
用途地域		指定なし
建蔽率		70%
容積率		200%
道路斜線		適用距離 20m、勾配：1/1.5
北側斜線		なし
隣地斜線		立上り：31m、勾配：1/2.5
日影規制		指定なし
防火・準防火地域		指定なし
接道条件		敷地南側：道路番号 3007 (幅員 9.0m)
インフラ	水道	南側道路 (東側寄り：HIVP φ 75 西側寄り：VP φ 75)
	下水道	南側道路 VU φ 200
	ガス	都市ガス整備範囲外
	電気	南側道路にコンクリート電柱あり (航空写真より)

5. 施設計画

1 階は、食材は野菜類・肉魚類に分け受け入れ、一方方向の調理動線とし、汚染区域と非汚染区域を明確に分け、学校給食衛生管理基準に準拠したプランとします。

2 階は、1 学年が一度に見学の説明が受けることが可能な 150 名程度が収容できる会議室や各調理工程の見学が可能な見学通路を設けます。

3. 基本条件を踏まえた諸室リストを以下に示します。

表 5-1 諸室リスト

区分		主な諸室
調理エリア	非汚染作業区域	煮炊き調理室、上処理コーナー、揚げ物・焼物・蒸物調理室、和え物調理室、アレルギー対応食調理室、コンテナ室、洗浄室 等
	汚染区域	荷受室、検収室、食品庫、計量室、泥落し・皮剥室、野菜類下処理室、魚肉類処理室、豆腐・蒟蒻下処理室、油庫、洗浄室、特別洗浄室、器具洗浄室、残滓処理室 等
—	準備室	午前準備室、午後準備室、配送員準備室
一般エリア	調理員エリア	従事者玄関、事業者事務室、更衣室（男女）、便所（男女）、休憩室（男女）、食堂、洗濯・乾燥室、倉庫 等
	一般エリア	玄関、ホール、町事務室、更衣室（男女）、町職員便所（男女）、倉庫、外来便所（男女）、会議室（150 席）、研修室、食育ホール、見学者通路 等
付帯施設		ボイラー室、受水槽、駐車場・駐輪場

※室名は今後変更の可能性があります

6. 配送対象校

本事業による配送対象校について表 6-1 に児童生徒数、クラス数、住所を示します。各校の人数は児童生徒と職員の合計、学級数は普通学級と特別学級、職員室の合計となっています。

表 6-1 配送対象校概要（令和 6 年度）

	学校名	人数	学級数	住所
1	明治小学校	688	27	群馬県北群馬郡吉岡町大字北下 433
2	駒寄小学校	850	31	群馬県北群馬郡吉岡町大字漆原 1016
3	吉岡中学校	747	25	群馬県北群馬郡吉岡町大字南下 1383-2
合計		2,285	80	※人数及び学級数は令和 6 年度末時点

7. 想定する事業スキーム

本事業の実施にあたり、官民連携手法による学校給食センター整備事業の場合の想定事業スキームを下記に示します。

表 7-1 想定事業スキーム

事業方式	PFI 手法（BTO 方式）
事業形態	サービス購入型
事業範囲	設計業務（造成含む）、建設業務、維持管理業務、運営業務を一括で発注

8. 官民の役割分担表

本事業における町と事業者との役割分担は、以下のとおり想定しています。具体的な検討については、具体的には、今回の市場調査を踏まえ、検討します。

表 8-1 官民の役割分担

○：実施主体、△：補助

段階	業務項目	従来手法		民活手法	
		公共	業務委託	公共	民間
施設整備	設計（造成含む）	○	—	—	○
	建設	○	—	—	○
	造成工事	○	—	—	○
維持管理	建築物保守管理業務	—	○	—	○
	建築設備・厨房機器等保守管理業務	—	○	—	○
	什器・備品等保守管理・更新業務※1	○	○	—	○
	食器類・食缶等の更新業務	○	—	—	○
	外構等維持管理業務	—	○	—	○
	環境衛生・清掃業務	—	○	—	○
	保安警備業務	—	○	—	○
	修繕業務	○※1	○※1	—	○※2
運営	開業準備業務	○	—	—	○
	献立作成	○	—	○	—
	食材の選定・調達	○	—	○	—
	食数調整	○	—	○	—
	給食費の徴収	○	—	○	—
	食材の検収	○	—	○	△
	調理	—	○	—	○
	給食の検食	○	—	○	—
	給食配送・回収	—	○	—	○
	配送校内での配膳	○	—	○	—
	廃棄物処理（残滓処理）	—	○	—	○
	食器等洗浄	—	○	—	○
	食育に関する指導	○	—	○	△

※1：現時点では、町と委託会社がそれぞれの所有物を管理。

※2：大規模修繕は除く。

9. 想定する事業スケジュール

官民連携事業とする場合の本事業のスケジュールは以下のとおりです。

表 9-1 スケジュール

令和 7 年度	基本計画策定
令和 8 年度	実施方針公表（9 月）
令和 9 年度	事業者公募・選定
令和 10 年度	 設計・建設期間
令和 11 年度	
令和 12 年度	
令和 13 年度	▼ 建物引渡し（4 月 1 日以降） 開業準備 供用開始（2 学期（9 月 1 日）～）

参考：現給食センターについて

本町の学校給食は、昭和 63 年度に建設され、建設後 37 年が経過しています。現給食センターでは、その時々において直近の衛生管理基準を満たすべく、運用により汚染区域と非汚染区域を分けたり、基準に沿った設備機器の更新を順次進めたりするなどの対応をとっており、本町において食中毒事故を起こさないよう、細心の注意を払って給食の提供を実施しているところです。



図 現給食センターの外観

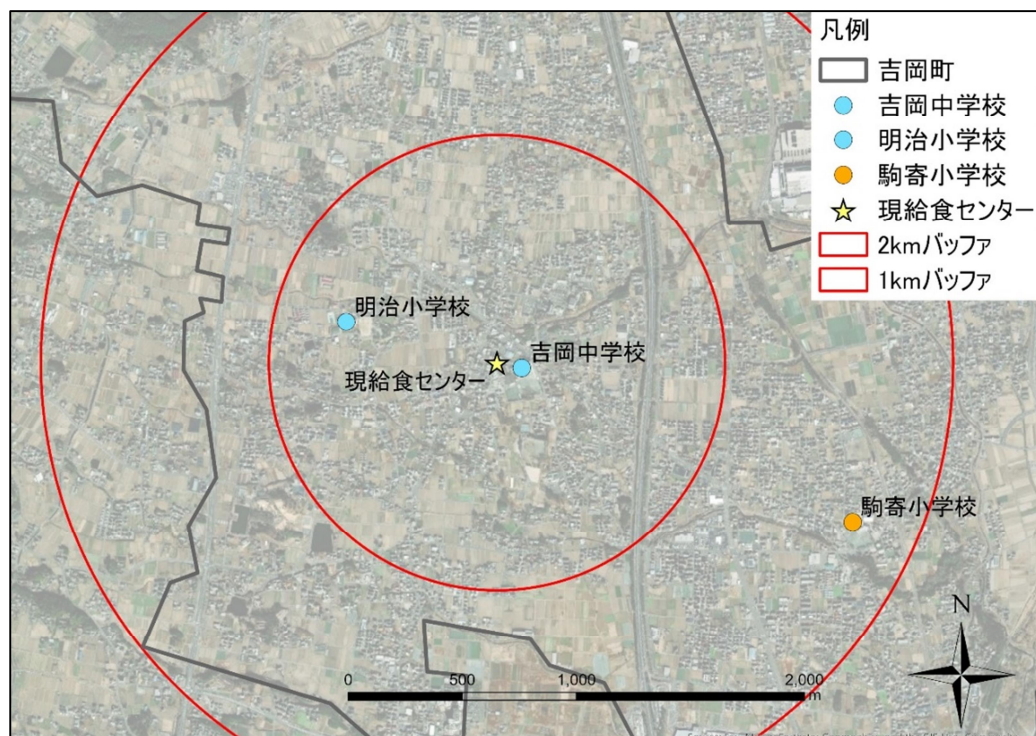


図 現給食センターの位置図

施設・設備上の課題

現給食センターは、昭和 56 年以降の新耐震基準によって設計された建物であるため、耐震補強等はありませんが、建物の修繕、空調機器や照明器具の更新は進んでおらず、施設・設備の老朽化は進行しています。また、平成 21 年に施行された学校給食衛生管理基準や児童生徒数の増加に対応するため、必要な機能を追加したことによる施設内の狭あい化が課題となっています。

衛生管理上の課題

現給食センターは、学校給食衛生管理基準を満たした施設となっていません。現在は、設備機器への入れ替えを順次進めているとともに、調理の作業方法等の工夫により、細心の注意を払って衛生管理を行っている状況です。学校給食衛生管理基準では、HACCP 概念の導入、ドライシステム方式の導入といった高度な衛生管理対応を求めており、安全安心な給食を提供するためには、これら法令への対応が必要です。