荒尾市・長洲町新学校給食センター
基本構想・基本計画 概要版

1 荒尾市立学校給食センターの現状と課題

●学校給食は、給食センター方式（調理・配送業務を業務委託）で実施しており、荒尾市内の小学校10校、中学校3校、長洲町内の小学校4校、中学校2校、熊本県立荒尾支援学校の計20校に給食の提供を行っている。

●献立は2献立（主食＋副食＋牛乳、米飯3回／週、パン2回／週）で、平均約185回／年の給食を実施している。

配送校位置図

1.施設・設備水準	・老朽化：開設が1972年（昭和47年3月）であり、建物の老朽化が進んでいる ・空調設備：室温25度、湿度80%以下（学校給食衛生管理基準）を保つことが難しい
2.衛生環境	・現状：汚染区域・非汚染区域の区分なし、ウェット方式のため「ドライ運用」に努めている ・学校給食衛生管理基準やHACCP※に対応した、汚染・非汚染区域の分離、加熱前後で食材の交差を防止のため一方通行の動線確保が必要
3.食物アレルギー対応	・食物アレルギー対象児童生徒は計76名、現状はスペース不足により限定的対応に留まる ・施設整備に伴い、食物アレルギー除去食/代替食の提供検討が必要
4.食　育	・調理室の見学は2階廊下の見学窓からのみとなっており、大人数での見学が難しい ・会議室が炊飯棟（別棟）に設けられており、利便性が低い
5.食器形式	・現状：着色や傷がつきにくく、環境ホルモン・発がん性物質を指摘されていない、PEN（ポリエチレンナフタレート）樹脂食器を使用 ・食事の姿勢、盛り付けやすさ、美観、機能性、衛生面等の観点から総合的に検討が必要
6.熱源方式	・現状：主に灯油を熱源とした蒸気で調理 ・災害時の稼働を想定した際には、多様なエネルギーを組合せた施設であることが望ましい
7.災害時の対応	・現状：非常用電源がなく、停電があった場合は調理不可能 ・災害時に備えて、必要な諸機能の確保が必要
8.環境への配慮	・現状：生ごみ等の処理、再資源化に関する設備が整備されていない ・公共施設として、環境負荷低減機能や新エネルギー導入の検討が必要
9.広域連携	・現状：長洲町の学校給食事務を受託 ・荒尾市と長洲町の連携においては、組織体制や費用負担等の検討が必要

※HACCP（Hazard Analysis And Critical Control Point）：食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある危害をあらかじめ分析し、工程の重要管理点を定め、連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法。

2 施設整備の方向性

基本理念

1. 安全性	高い衛生水準と安心安全でおいしく、かつ栄養バランスが整った給食が提供できる施設とする
2. 機能性	給食提供の本来の目的とともに、食育の観点を考慮し、併せて食物アレルギー対応が可能となる機能を備える
3. 効率性	作業環境や周辺環境に配慮した、効率的かつ質の高い施設整備を目指す

基本方針

1 高い衛生水準で安心安全な学校給食の提供

国が定める「学校給食衛生管理基準」や「大量調理施設衛生管理マニュアルなどを遵守した衛生的かつ安全な施設とする。

① 汚染・非汚染区域の区分	二次汚染防止の観点から、食材の搬入や下処理、調理などの作業区域を部屋単位で区分
② ドライシステムの導入	濡れた床面からのはね水による食材への二次感染を防止
③ 空調設備	細菌繁殖を防止するため、温度25°C以下・湿度80%以下に保て空調設備を導入
④ 厨房機器	調理効率向上や作業工程低減により二次汚染リスクを低減させるため、最新の厨房機器を導入

2 おいしい給食の提供

保温、保冷機能に優れた食缶や多彩な献立に対応できる調理設備を導入する。

① 食器・食缶形式	食器：食事の姿勢、盛付けやすさ、美観、機能性、衛生面等の観点から総合的に選考 食缶：調理後～喫食までの保温性を高めるため、二重構造の保温食缶を導入

3 効率的な学校給食の提供

大量の調理における万が一の事故の拡大を防ぐためにも、調理作業区域を区画するなど工夫し、調理員の動線の短縮化を図り調理工程を効率的に行う。

① 一方通行となる動線の確保	食材搬入から調理、搬出まで交差のない一方通行の動線を確保することで、調理工程を効率化
② 熱源方式	厨房機器のイニシャル・ランニングコスト、調理員の作業環境や災害時の早期復旧等を勘案し、総合的に検討

4 食 育 機 能

学校給食を通じた正しい食習慣の形成を図るとともに、教育・学習習慣にも繋がる食育活動が可能な機能を備える。また、食物アレルギー等の対応のために必要な設備が整った施設とする。

① 食育	調理室の見学や地場産物活用、地域の食文化を継承できるよう多様な献立に対応できる施設
② 食物アレルギー	学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省）に基づき、安全性を最優先に食物アレルギー除去食を提供

5 環境負荷低減機能

生ごみの発生及び排出を抑制し、防音対策、脱臭対策など周辺環境に配慮した施設とする。

① 環境への配慮	厨芥処理機を用いて一次処理を施設内で行うことを検討するとともに、防音対策や脱臭対策など周辺環境に配慮
② 長寿命化の考え方	省エネ機器（LED照明等）や耐久性の高い建築部材を採用し、ライフサイクルコストの低減が可能な施設

災害時の対応	建物の主要構造部や非構造部材などの耐震性を確保し、災害に強いエネルギー源の採用を総合的に検討

3 整備・運営内容

（1）提供食数・献立数

- 提供食数は、児童・生徒数が荒尾市・長洲町及び荒尾支援学校で約5,200人、さらに各学校の教職員数約500人、給食センター調理員や給食試食会等を考慮し、**一日あたり６,000食**の提供を想定する。
- 献立作成、食材調達などの作業負担や運営に係る費用負担等を考慮し、**献立数は１献立**とする。

（2）食物アレルギー対応

- 給食の安全性を最優先に、「学校給食における食物アレルギー対応指針」に記載された、使用する頻度を検討する必要がある**特定原材料７品目（卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生）の原因食物を除いて提供する除去食対応**とする。
- **最大80食の対応が可能な設備**を備える。
- **将来的にはアレルゲン対応品目を拡大**し、すべての食物アレルギーに対応することを目指す。

（3）食育

- 会議室を2階に設け、実際の**調理の様子を見ながら、食育の啓発や指導ができる施設**とする。
- 見学バス用の駐車スペースを確保する。

（4）食器形式

- **PEN（ポリエチレンナフタレート）樹脂製食器を採用：**熱い食物を入れても手で持つことができることから食事の姿勢を保ち易く、調理・配送・洗浄の効率化が可能で、耐久性に優れ、取扱容易なことなどを総合的に判断。

（5）熱源形式

- 熱源併用（電気・ガス併用）方式とオール電化方式を比較検討した結果、厨房機器の導入費用や光熱費、調理員の作業環境などを総合的に判断し、**熱源併用方式**を採用する。

（6）災害対応

- 大規模災害時における荒尾市･長洲町の被災地域に対する**炊出し機能を有した施設：**建物の主要構造部や非構造部材の耐震性確保とともに、非常用発電設備や受水槽を整備し、停電や断水した場合でも一部の調理設備が使用できるようにする。

（7）環境配慮

- **厨芥処理設備（粉砕機・脱水機等）を導入：**給食センターでは、毎日大量の食品廃棄物が発生するため、衛生環境面での負担が大きく、厨房環境及び施設周辺環境の汚染につながる上、処理コストを要する。こうした課題を解決するための食品衛生管理、環境汚染、労働負担等を考慮した。
- **周辺環境への騒音・振動・臭気等への対策：**騒音規正法・振動規正法・悪臭防止法の規制基準を準拠した対策を行う。特に、排水処理では、処理能力・臭気対策・長期的な維持管理などを検討する。

（8）運営形態

- 現在は長洲町から荒尾市に給食「事務の委託」を行っている。事務の委託は、事務を完全に委託することで、効率的な事務執行が可能であるが、委託自治体は委託費を支出する一方で、委託事務に関して直接的な権限行使ができなくなる。
- 新学校給食センターは、荒尾市と長洲町の共同で整備することで基本合意しており、**両自治体において共同して事務を行う「協議会」**とする。

4 建設地

新学校給食センターは、用途地域、敷地面積、前面道路幅員、インフラ整備状況等の条件を総合的に検討し、**現給食センター敷地（荒尾市増永 1900-1）及び隣接敷地（荒尾市増永 1900-12）**に計画する。

5 建築概要

構造・階数	鉄骨構造･2 階建て
建築面積	2,900 ㎡
床面積	3,500 ㎡（1 階 2,610 ㎡、2 階 890 ㎡）

6 概算事業費

（税抜）

初期投資費（設計、建設、備品調達）	**2,917,944 千円**
■委託関係（設計・工事監理）	114,471 千円
■工事関係	2,710,573 千円
・新学校給食センター	（2,613,955 千円）
・現学校給食センター解体	（96,618 千円）
■什器・備品購入費等	92,900 千円

7 事業スケジュール

項目	令和２年（2020年）	令和３年（2021年）	令和４年（2022年）
設計業務	●設計委託費予算計上 ●設計事業者決定 設計 ８ヶ月		
建設業務		●建設事業費予算計上 ●建設工事事業者決定 新給食センター建設 12ヶ月	現給食センター解体・外構整備 ４ヶ月
維持管理・運営業務			●調理業務委託契約 ２ヶ月 開業準備 供用開始

お問い合わせ：荒尾市教育振興課　学校給食センター整備推進室