

あきる野市・日の出町新学校給食センター 共同整備・運営方針（実施計画）概要版

1 共同整備・運営方針（実施計画）の目的

あきる野市及び日の出町は、学校給食センターの老朽化という共通の課題に対処するため、広域連携による効率的かつ効果的な共同整備に向けて、「新学校給食センターの建設及び運営に関する合意書」を締結しました。その上で、両市町は、事業を円滑に実施するため、共同整備に係る基本理念、基本的事項等について「あきる野市・日の出町新学校給食センター共同整備に関する基本協定書」を締結し、協議を進めてきました。

本方針は、先に締結した基本合意書及び基本協定書に基づいて両市町の学校給食センターの現状や課題を整理し、共同整備及び運営に係る基本方針、施設内容、運営方式等の方向性を示すことを目的としています。

2 学校給食センターの現状と課題

■現状

あきる野市は、秋川第一学校給食センター、秋川第二学校給食センター、五日市学校給食センターの3施設、日の出町は、日の出町学校給食センターの1施設で学校給食事業を実施しています。これら4つの施設は、建築から40年以上が経過しており、老朽化のため、不具合等による設備の修繕が増加傾向にあります。

| | 秋川第一学校 給食センター | 秋川第二学校 給食センター | 五日市学校 給食センター | 日の出町学校 給食センター |
|---------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| 建築年次 | 昭和45年 | 昭和51年 | 昭和47年 | 昭和54年 |
| 延べ床面積 | 947.40㎡ | 571.90㎡ | 666.86㎡ | 591.00㎡ |
| 敷地面積 | 1,366.4㎡ | 1,359.17㎡ | 1,551.00㎡ | 1618.45㎡ |
| 調理能力 (給食数) | 4,000食 (3,500食) | 2,000食 (1,800食) | 2,500食 (1,600食) | 2,500食 (1,800食) |
| 配 送 校 | 小学校8校 | 中学校4校 | 小学校2校 中学校2校 | 小学校3校 中学校2校 |
| 調 理 員 | 正規職員 | 2人 | 1人 | 2人 |
| | 再任用職員 | 0人 | 1人 | 1人 |
| | 民間派遣職員 | 4人 | 2人 | 1人 |
| | 会計年度任用職員 | 10人 | 6人 | 9人 |
| 配 送 員 | 配送業務を民間委託 | | | 4人 |
| 配 膳 員 (会計年度任用職員) | 26人 | | 8人 | 10人 |
| 栄 養 士 | 東京都栄養教諭 | 1人 | | 0人 |
| | 東京都栄養士 | 2人 | 1人 | 1人 |
| | 会計年度任用職員 | 1人 | 1人 | 1人 |

■課題

| 施設の課題 | 管理・運営の課題 |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ●学校給食衛生管理基準等の諸基準への適合 ●適当な建設用地の確保 ●食物アレルギー対応専用調理室の整備 ●炊飯機能の整備 ●災害時における機能の確保 ●地球環境へ配慮した設備等の導入 ●食育の更なる推進 | <ul style="list-style-type: none"> ●共同整備による効果的な整備手法及び運営方式の検討 ●学校給食の目的に即した適切な広域連携の手法の検討 ●施設の集約・統合による業務改善及び効率的な運営 ●適切な人員の配置と民間の力の更なる活用 ●共同整備による効果的な資金計画の検討 ●関係機関と連携した地場産物等の更なる活用 |

3 新学校給食センター整備における基本理念と基本方針

基本理念

- 1 安全・安心なおいしい学校給食の提供
- 2 安全衛生管理の強化
- 3 地産地消の推進と促進
- 4 食育の充実及び推進
- 5 農福連携事業の促進
- 6 地域資源の活用推進
- 7 民間の力の活用

基本方針

■施設の集約及び効率的な管理・運営

老朽化が進むあきる野市（3施設）と日の出町（1施設）の給食センター施設を1か所に集約・統合し、広域連携により共同整備及び管理・運営することで、コストの削減、事務の効率化及び維持管理・運営全般にわたるコストの低減を図ります。

■学校給食衛生管理基準への適合

学校給食施設の区分に従ったレイアウト、HACCPの考え方に基づく衛生管理、ドライシステムの導入など、学校給食衛生管理基準に適合した施設として整備します。

■災害時への対応

両市町の災害対応等における計画等に即して、学校給食の安定的な運営のための備蓄等を有効に活用できる体制整備を図ります。

■アレルギー対応食の提供

食物アレルギーを有する児童・生徒への対応を図るため、食物アレルギー対応専用調理室を整備し、実施します。

■食育への対応

見学施設、ICT機器等を活用した設備等の食育を推進する設備等の整備を図ります。

■環境への配慮

省エネルギー設備を導入することで、環境負荷の低減を図ります。

■地場産物・有機野菜等の活用

食育の観点から積極的に活用し、有機野菜の活用は先進事例等の調査・研究を進めます。

■将来的な児童・生徒数の減少への対応

将来的な規模縮小、機能転換等にも対応可能な施設として整備します。

■公共施設等の適正管理

適切かつ効率的な設備の修繕、施設改修等の実施が可能な施設として整備します。

■地域資源の活用

地域雇用の促進を図るとともに、多摩産材等の地域資源の活用を推進します。

■民間の力の活用

調理、配送、配膳、施設の維持管理等の一部業務を委託するなど、民間の力を活用します。

4 新学校給食センターにおける施設整備等の内容

■建設予定地

建設用地は、武蔵引田駅北口土地区画整理事業地内に8,801㎡の敷地を確保しており、あきる野市においては、市の東西に位置する小・中学校のおおよそ中央付近に位置し、日の出町においては、現給食センターから至近に位置するため、両市町による共同運営に適した立地です。

| 項目 | 内容 | | |
|------|-------------|-----|-----|
| 所在地 | あきる野市 | | |
| 面積 | 8,801㎡（仮換地） | | |
| 用途地域 | 準工業地域 | | |
| 防火指定 | 準防火地域 | | |
| 容積率 | 200% | 建蔽率 | 60% |

■提供可能食数及び施設の規模

両市町の児童・生徒数の将来予測は減少傾向であることから、提供可能食数は、稼働予定年度（令和8年度）の推計値（8,060食）をもって最大食数とし、施設の規模については、先進事例等から、現時点では、延べ床面積4,000㎡程度（鉄骨造、2階建て）を想定しています。

■献立

献立は、適切な調理員の配置、調理における衛生管理、地場産物の活用などを考慮し、小学校1献立、中学校1献立の2献立を基本とします。また、献立内容は、主食（米飯、パン又は麺）、主菜・副菜（一汁二菜）及び牛乳を基本とします。

■食器

食器は、安全面、衛生面はもとより、食育の観点から、茶わん（飯わん）、汁わん、皿等の個々食器を採用し、箸、スプーン及びフォークについても複数の使用を可能とした構成を基本とします。

食器の材質は、安全面、衛生面等を考慮し、小学校低学年の児童でも容易に運べる重さで、落としても割れない耐久性があり、環境ホルモンが検出されないPEN樹脂製を基本とします。

■アレルギー対応専用調理室

アレルギー対応専用調理室は、両市町のアレルギーを有する児童・生徒数、学校給食で対応するアレルギー品目等を勘案し、整備することとします。

■炊飯設備

炊飯機能の整備については、献立面、食育面、災害対応等において、様々な対応の幅が広がるなどのメリットが大きいことから、炊飯施設を設置することとします。

■環境への配慮

地球環境及び周辺環境への配慮については、建物の省エネルギー化及び再生可能エネルギー設備の導入を図り、費用対効果や運用方法などを考慮して整備することとします。また、残菜、廃油、牛乳パック等の処理については、再生利用など様々な方法を検討し、適切に処理することとします。

■熱源方式

厨房機器に利用される熱源は、電気、ガス、石油等があり、これらの併用が想定されるため、基本設計の段階で効率性、安全性、環境への配慮などの面から総合的に検討し、最適な熱源方式を選定することとします。

■食育関連設備

食育の充実及び推進の観点から、ICT機器の活用、カメラ・モニター等の設置などについても検討した上で、見学施設、会議室、栄養指導室等の食育関連設備を整備することとします。

5 新学校給食センターの整備手法及び運営方式

■整備手法

両市町が掲げる基本理念を実現するためには、新学校給食センターの整備及び運営について、両市町が主体性を持ち、かつ、柔軟な対応を図ることで適切に事業を実施していくことが重要なことから、直接公共が発注し、建設する手法とします。

■運営方式

新学校給食センターの運営については、基本理念の実現に向け、両市町が主体性を持ち、かつ、柔軟な対応を図るため、調理等の一部業務を一括して民間に委託することを基本とします。

6 新学校給食センターの広域連携の手法等

■広域連携の手法

新学校給食センターの管理及び運営については、それぞれの市町で培われた安全・安心なおいしい給食への取組等を承継し、共同整備の利点を生かした効率的かつ、効果的な運営を円滑に行うため、両市町が主体的に管理及び運営を行える「協議会」により広域連携を図ります。

■資金調達について

学校給食センターの整備に対する国の補助としては、学校給食の開設に必要な共同調理場施設の整備、附属施設の整備に要する経費を補助する文部科学省の「学校施設環境改善交付金（学校給食施設整備事業）」があります。

この補助の活用を図った上で、その他関連する補助制度を検証し、更に東京都に対しては、広域連携による整備事業であることを踏まえた補助制度の創設や既存制度の拡充等の支援要望を継続します。

■想定スケジュール及び概算事業費

想定スケジュールは、令和5年度に設計業務を開始した場合、令和8年度の稼働が想定されます。概算事業費については、基本設計段階で積算することとなりますが、現時点では、設計、工事監理、建設工事（建築・設備、厨房設備）、外構工事、厨房備品等を含め、46億円程度を想定しています。ただし、昨今のウクライナ問題、円安、物価上昇、建設資材の高騰・高止まりなどの影響により工事に遅れが生じることが懸念され、また、国からは、適切な工期の確保及び適正な価格の設定が求められています。

これらのことから、新学校給食センターの整備は、早期稼働を目指して推進しますが、今後の社会情勢の変化によっては、工期、事業費等の見直しが生じる可能性があることから、動向を見極め、柔軟かつ適切な対応を図ります。

| | 1年目 | 2年目 | 3年目 | 4年目 | 5年目 |
|-----------|-----|-----|-----|-----|-----|
| 1 設計 | ■ | ■ | | | |
| 2 建設 | | | ■ | ■ | |
| 3 維持管理・運営 | | | | ■ | ■ |

7 負担割合

■負担割合の考え方

施設整備に係るイニシャルコストと給食事業の運営に係るランニングコストに分け、次のように整理します。

- ・イニシャルコスト 両市町が単独で整備した場合の建設費の割合とします。
- ・ランニングコスト 施設管理に当たる経費等をイニシャルコストの負担割合で按分し、それ以外の経費を両市町の食数割合で按分することを基本とします。

■負担割合の算定

実際に使用するイニシャルコストの負担割合は、新学校給食センター整備の基本設計段階において、両市町が単独で整備する場合を仮定し、同水準・同条件で算出した建設費を用いて算定します。

ランニングコストに係る負担割合の算定における、食数の算出方法、経費の分類等の詳細は、別途協議します。負担割合の具体的な内容は、協議が整った際に改めて協定書を取り交わします。

8 新学校給食センター稼働までの対応

■施設及び設備

現在の学校給食センターについては、新学校給食センター稼働までの間、安全・安心なおいしい学校給食を安定的に提供するため、必要な施設及び設備の維持管理を適切に行い、設備の入替えについては、リース等を検討の上、費用対効果を考慮して実施することとします。

■調理員の確保

調理員については、正規の調理員及び会計年度任用職員により確保することを基本とします。ただし、技能労務職員については定年退職等に伴う欠員を補充しないため、正規の調理員に不足が生じた場合は、再任用制度の活用、一般事務職員からの補充及び民間調理員の派遣等により人員を確保することとします。