

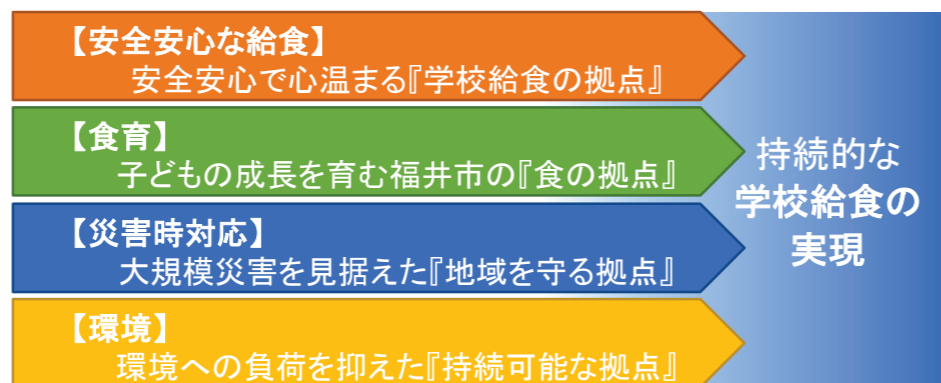
1 基本的な考え方

【基本計画の位置づけ】

本計画は、学校給食法、食育基本法などの学校給食や食に係る法律をはじめ、国・県の動向、また、『福井市学校給食施設整備基本構想』などを踏まえ、児童・生徒数の推移、経済性、効率性も考慮し、**学校給食の今後に向けた行政運営の指標として取りまとめたものです。**「基本構想」における基本方針を受け、**具体的な給食実施体制の比較・検討**を行なうことで、**ハード面（施設整備等）やソフト面（給食提供方法の内容等）の構築に向けた本市の考え方を策定しようとするものです。**

【基本的な考え方】

毎日の「おいしい」
を守り続ける給食



2 整備方針の検討

【基本的な方針の整理】

学校給食の基本的な考え方を実現するため、各々の方針の具体化に向けたキーワードを整理した。

| 方針 | キーワード |
|----------|--|
| ①安全安心な給食 | ドライシステムの導入、衛生区分の明確化、各調理エリアに適した空調機器の導入、「食物アレルギーに対応した専用調理室」の設置、手作り給食等によるバリエーション豊かな献立 |
| ②食育の推進 | 調理エリアの見学スペース、調理実習スペース、「福井型食生活」の実践、地産地消の推進、郷土料理や伝承料理などを取入れた献立 |
| ③災害時対応 | 大規模災害を見据えた「地域を守る拠点」としての整備、BCP(事業継続性)に優れた非常用設備の導入 |
| ④環境への配慮 | 省エネ機器や再生可能エネルギーを活用する設備の導入、未来につながる「持続可能な拠点」、3R(リデュース・リユース・リサイクル)の促進 |

【対象地域の整理】

①西部地域
市域中心部からの2時間以内に喫食とする配送計画が困難であるため、今後対応方針を検討する。

②中央地域
北部学校給食センターは、耐震性等の課題から廃止(解体)のうえ、新学校給食センターに移行する。南部学校給食センターは、改修の可能性を検討する。一部の単独調理校については、災害時の炊き出し拠点などでの利用に配慮し、継続利用するものとする。

③東部地域
既存の美山学校給食センターは、比較的新しい施設のため、当面は配送対象校も含めて現況同様とする。

- 凡例
- 小学校
 - 中学校
 - ▲ 北部学校給食センター
 - ▲ 南部学校給食センター
 - ▲ 美山学校給食センター

市域を3地域に分割し、**「中央地域」を新学校給食センター等整備計画の対象地域**とする。

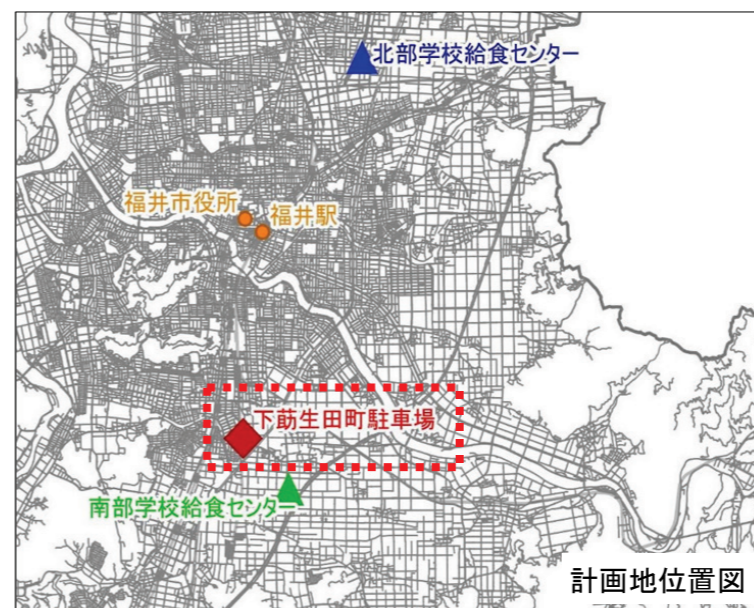
【南部学校給食センターの改修可能性】

現地調査等の実施により、既存施設の「改修」では、ドライシステムの整備、食物アレルギー対応食の調理スペースの確保、食品衛生や良好な作業環境の確保に必要な空調機器の設置などに課題があり、構造的に現行の衛生管理基準への対応が困難であることが明らかとなった。現敷地を継続利用するためには「改築(建替)」が必要となり、既存施設の解体等を含めた工事となる。

3 計画条件の設定

【敷地条件の整理】

市有地の中から10,000㎡程度の土地を候補とし検討の結果、計画地は「下筋生田町駐車場(下筋生田町地係)」とした。



| 概要 | |
|--------------|-----------------------------------|
| 所在地 | 下筋生田町地係 |
| 敷地面積 | 約23,000㎡のうち約11,000㎡を想定 |
| 用途地域 | 指定なし(市街化調整区域) |
| 容積率/建蔽率 | 200%/60% |
| 防火・準防火地域 | 指定なし |
| 風致地区 地区計画 | 指定なし |
| ハザードマップ | 浸水深0.5m~1.0m |
| インフラ | 整備済:上水道、電気 未整備:公共下水道、都市ガス |
| その他 | 敷地西側に北陸本線、敷地東側に北陸新幹線(高架橋)が隣接している。 |

【各施設の整備方針】

《新学校給食センター・南部学校給食センター》

南部学校給食センターの整備は、現位置で継続使用するには『改築(建替)』が必須となるため整備費用が増大し、工事期間も相当期間長くなり、他の施設から代替提供も必要になる。このため南部学校給食センターは、廃止(解体)し、新学校給食センター1か所に集約する。

《単独調理校》

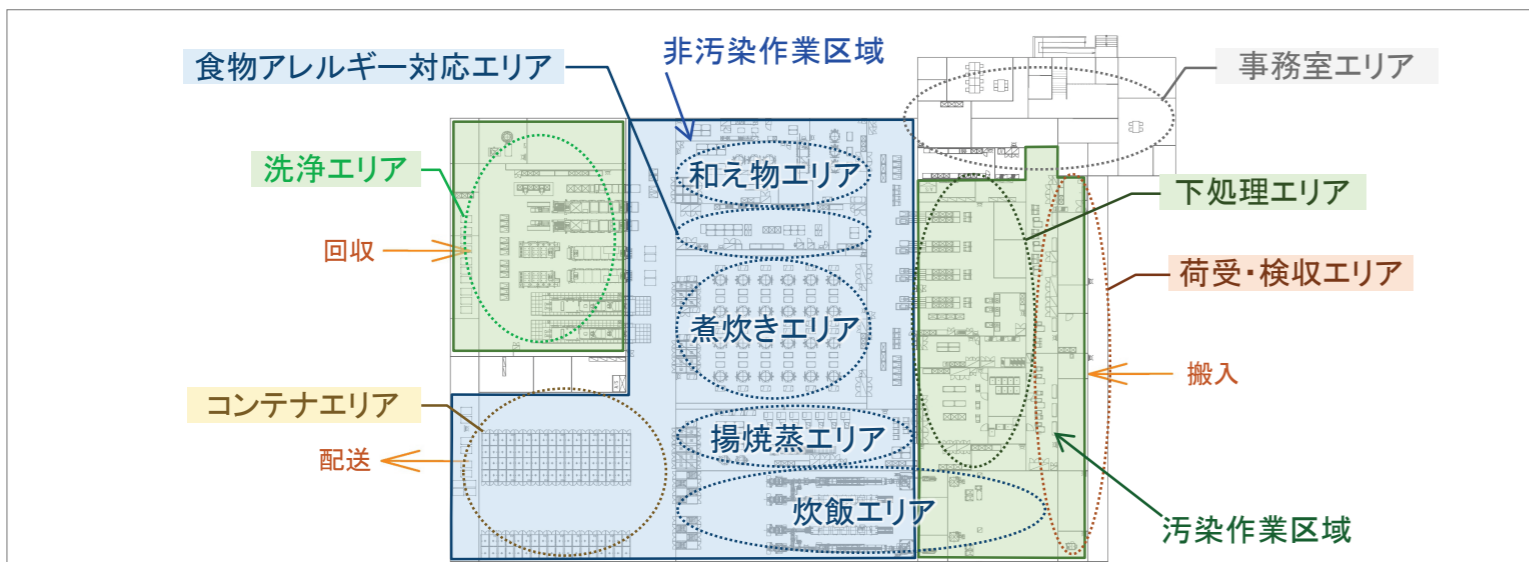
単独調理校を継続利用する場合は、災害時における避難所として大量調理が対応可能な施設及び近年に整備されたドライ方式の運用を行なっている施設とする。それ以外の施設については、新学校給食センター建設後の機能廃止(配膳室への転用等)を原則とする。

以上のことから、調理作業や衛生管理、食材管理、施設管理などの効率性がより向上し、経済性にも優れた整備パターンを選択した。

| 施設区分 | 内容 |
|--------------------------|--|
| 新学校給食センター | 新築 調理食数13,000食 |
| 北部学校給食センター 南部学校給食センター | 廃止(解体) |
| 単独調理校 | 継続利用・改修 調理食数7,300食 (森田小、木田小、社南小、中藤小、明新小、和田小、社北小、円山小、豊小、安居中) |

4 施設整備計画

【平面検討イメージ】



【施設計画】

| 項目 | 計画内容 |
|-----------|---|
| 衛生管理 | <ul style="list-style-type: none"> 食材の搬入動線から調理・搬出までの動線をワンウェイ(※1)とする。 作業区域は、汚染作業区域・非汚染作業区域を明確に区分する。 隔壁、扉、床面を色別表示等により、交差汚染(※2)がないようにする。 交差汚染を防止するため、加熱前・加熱後が明確に区分できる機器配置とする。 |
| 食物アレルギー対応 | <ul style="list-style-type: none"> 食物アレルギーを有する児童、生徒にも安全でおいしい給食が提供できるように専用の調理室を設け、除去食及び代替食により対応する。 対象食品: 特定原材料7品目(卵・乳・小麦・えび・かに・落花生・そば) 対象食数: 主食含む2品×3献立(計150食程度) |
| 平面計画 | <ul style="list-style-type: none"> 児童や生徒、保護者をはじめ、広く市民に学校給食への関心と理解を深めてもらう見学・研修スペースを設ける。 市民が利用できる調理実習スペースを設け、郷土料理教室や食育のイベントなど通して市民のコミュニティも形成できるものとする。 給食調理エリアは、全て1階に配置する。 スチームコンベクションオープンなどの多様性のある厨房機器を配置し、献立のバリエーションを増やす。 諸室のレイアウトは、「施設整備の望ましい配置例(文部科学省)」を基本とする。 省資源・省エネルギーを考慮した設備を採用し、エリアごと、時間ごとのエネルギー(電気、水、ガス等)使用料、エリアごとの室内や外気温の温湿度を記録、分析できるシステムを導入する。 大規模災害時対応のため、一定の食料を備蓄できる機能を設ける。 |

※1 ワンウェイ: 搬入から調理まで食材・人の動線が交差しない方式
 ※2 交差汚染: 病原菌等が、ある食材から他のものに移動すること

5 事業計画

【事業手法】

以下に示す手法について、概要・特徴の整理を行なった。給食センターの事業実績として一般的な「従来型方式」「DBO方式」「PFI方式」に関して、VFMの算定等『可能性調査』を実施する。

| 事業方式 | 従来型方式 (公設公営方式) | DBO方式 (公設民営方式) | PFI方式 | リース方式 (民設民営方式) |
|------|---|--|---|---|
| 概要 | 公共の資金調達により、個別発注によって設計、建設を行った後、市の直営により維持管理、運営を行う方式。 設計、建設、維持管理、運営等は仕様発注により行われる。 | 公共が資金を調達して設計・施工(DB)、維持管理・運営(O)を別契約により包括的に民間事業者が行う方式。 施設は、公共が所有する。 | 今まで公共が行ってきた公共施設等の設計、建設、維持管理、運営等の事業を民間の資金、経営能力及び技術的能力を活用し、良質で低廉な公共サービスの提供を実現するため、官民の新たなパートナーシップの構築を前提とした方式 | 民間事業者が、設計・建設し、事業期間を通じて維持管理・運営業務を民間事業者が行う方式。 |

※VFM(Value For Money) : 従来方式の公共事業費に対するPFI事業費の削減効果を示す割合

【概算事業費】

概算事業費(イニシャルコスト・ランニングコスト)について、以下に示す。

■イニシャルコスト

| 区分 | 項目 | 数量 | 単価 (千円) | 金額 (千円) |
|--------|---------|--------|------------|------------|
| 新センター | 設計費 | | | 108,648 |
| | 監理費 | | | 24,024 |
| | 建設工事費 | 6,500㎡ | 669 | 4,348,500 |
| | 外構工事費 | 6,000㎡ | 10 | 60,000 |
| | 付帯施設工事費 | 300㎡ | 669 | 200,700 |
| | 造成工事費 | 1,000㎡ | 90 | 90,000 |
| 合計(税抜) | | | | 48.4(億円) |
| 合計(税込) | | | | 53.3(億円) |

■ランニングコスト

| 区分 | 数量 | 単価 (千円) | 金額 (千円) |
|--------|---------|------------|------------|
| 運営費 | 13,000食 | 30 | 390,000 |
| 光熱水費 | 13,000食 | 2 | 26,000 |
| 配送費 | 1式 | | 80,000 |
| 合計(税抜) | | | 5.0(億円) |
| 合計(税込) | | | 5.5(億円) |

【概算事業費算定における施設要件】
 ・敷地面積: 約11,000㎡
 (計画可能想定面積)
 ・付帯施設: 排水処理施設、駐輪場、車庫等

【事業スケジュール】

