伊仙町立学校給食センター整備基本計画

令和８年１１月

伊仙町教育委員会

第１章　給食センター建設整備の基本的な考え方

１　建設整備の目的

（１） 第６次伊仙町総合計画（令和７年度策定）では、「みんなで育む、安心安全な子育てと教育のまちづくり」という政策の柱を掲げています。

子育て・学校教育分野で、「４.「みんなで育む、安心安全な子育てと教育のまちづくり」１:「安心・安全な学校給食の提供」の中で、【目標】新給食センター建設：R9 年度着工、R10 年度 供用開始としています。

老朽が進む現在の給食センターを建て替え、新しい給食センターを現地に建設し、安心安全な給食提供に努めます。

２　基本計画

町内児童、生徒保護者及び学校給食センター建設推進協議会委員の意見に基づき、給食センターの基本計画を以下のとおりとします。

〇安全で安心な給食の安定供給

〇おいしい給食の提供

〇地産地消の推進

3　基本方針（機能）

町内児童、生徒保護者及び学校給食センター建設推進協議会委員の意見に基づき、給食センターの基本方針（機能）を以下のとおりとします。

〇衛生管理が充実した設備

〇安全に食材が保管できる設備(災害時に備えた防災食の備蓄倉庫)

〇食物アレルギー等対応食調理室の設備

第２章　給食センター施設整備内容に関する基本的な考え方

１　用地選定の条件

学校給食センターの用地は、以下の条件に合致する敷地を選択する必要がある。

（１） 配送条件

ア　町内小中学校及び町立幼稚園（小学校８校、中学校３校、幼稚園２園）において、調理後２時間以内に喫食できるよう、各学校及び幼稚園からの距離を考慮し、立地条件の適した用地を選定する。

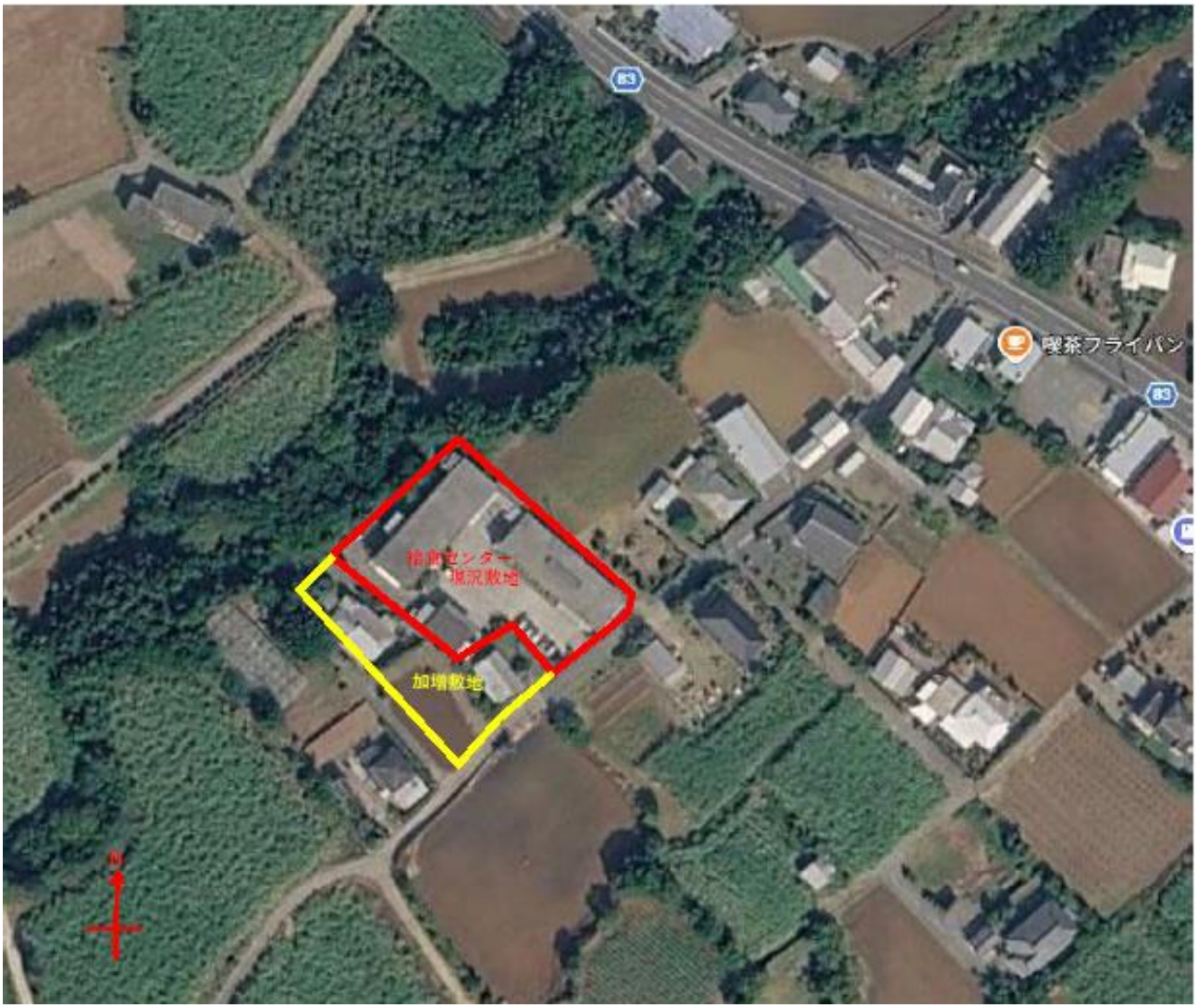
イ　配送車や食材搬入車の出入りに適した幅員を有する道路への接道に近い用地を選定する。現段階では、学校給食センターから上り県道に出る既定のルートで配送し、学校給食センター着工までに取付道路設置を検討し、設置された場合は、配送車や食材搬入車の通路として活用する。

（２） 法的条件

用地は周辺地も検討したが、現段階で地籍調査が行われておらず、土地境界が定められず所有者が不明な地筆もあり、登記に時間を費やすことから、現在使用している用地（伊仙町大字阿三８１３－３・８１３－４・８１３－５）及び購入予定地（伊仙町大字阿三８１６－２・８１７－１）とする。

（３） 施設形状・規模

ア　現地で既存給食センター運営をしながらの新設工事となると、使用できる土地が制約されるため、隣接の町営住宅敷地を活用さらに民有地を買収し、現地と合筆して敷地面積を広げる。現給食センター敷地と隣接民有地の高低差があるので、着工前の整地で１～２ｍの盛土を行う。（周辺地図は、下記のとおり）

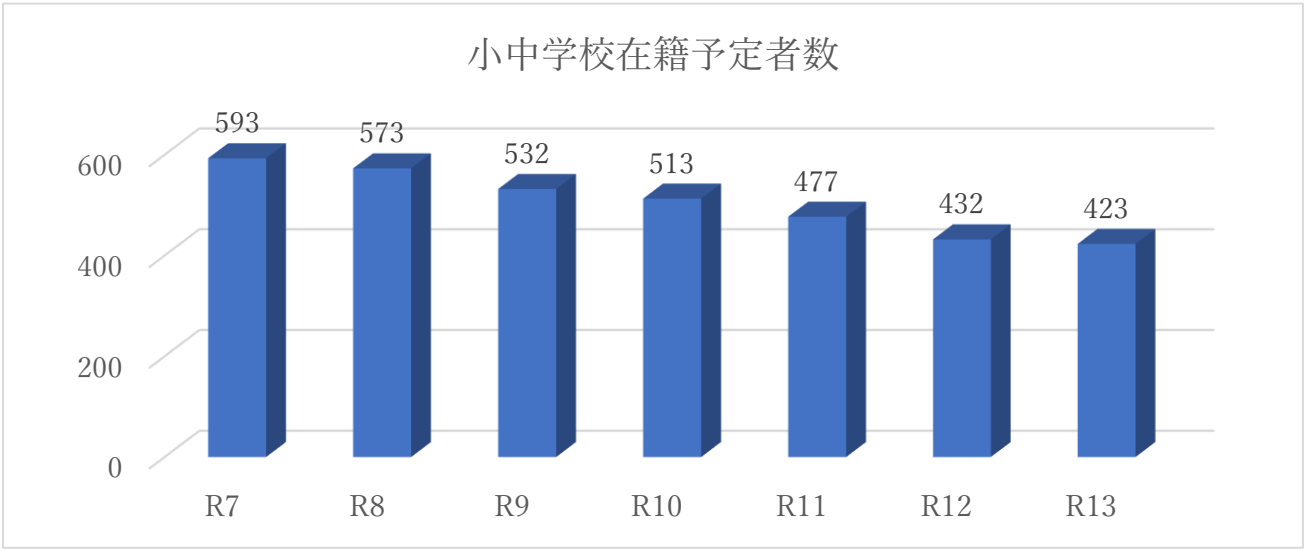


イ　敷地の規模（必要面積）は、施設の建築面積、建ぺい率、必要緑化面積、屋外施設（駐車場、配送車車庫等）により算定する必要がある。

ウ　７００食の場合、基準面積は４００～４５０㎡程度（建物本体、配送車車庫等）が想定され、敷地面積はおおむね１，０００～１，２００㎡程度が必要である。

※食数の根拠となる、児童生徒数の推移をデータで示します。

小学校							
	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13
卒業予定者		71	83	50	62	50	55
入学予定者		49	46	47	36	37	41
増減		-22	-37	-3	-26	-13	-14
小学校在籍数	371	349	312	309	283	270	256
中学校							
	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13
卒業予定者		70	86	66	72	82	50
入学予定者		72	82	50	62	50	55
増減		2	-4	-16	-10	-32	5
中学校在籍数	222	224	220	204	194	162	167
小中学校在籍予定者数	593	573	532	513	477	432	423
※住民登録の数値をサンプルとしており、転入転出による社会増減分は含まれていない。							



（４）　インフラ条件

学校給食センターは、エネルギー消費が大きい施設であるため、電気、ガス、水道、下水道等のインフラ条件が整っている立地が望ましい。

（５）　環境条件

学校給食センターは、車両の出入り、調理による臭気、騒音等が発生するおそれがある施設であり、周辺環境に配慮した敷地選定が必要である。

２　具体的整備方針

① 本体施設・・・調理部門

・各作業室毎に年間を通じて温度湿度管理が適切に行える空調・換気システムとする（室温２5℃以下、湿度８０％以下）。

※業務用クーラーを設置。荷受室、ゴミ庫、残渣保管室、ボイラー室は除く。

※調理用冷凍冷蔵庫は、コネクト Wi-Fi を使用し、温度管理、故障対応等が適切に行えるようにする。（冷凍冷蔵庫設置後、Wi-Fi 設置の契約を交わす。【１台　月額 1，000 円】）

室名	用途	整備方針
検収室	納品物資の検収、計量、泥付き野菜の処理等	・物資の検収を魚肉卵類と野菜類、主食類と区別し、確実に行える広さを確保する。 ・検収した物資を専用の冷蔵冷凍庫等で保管する。 ・昆虫類や塵埃が入り込まない構造とする。 ・温水の自動手洗い設備を設ける。 ・給水栓は、レバー式、足踏み式あるいは自動式とする。 ・泥付き野菜を処理する機械を設置する。 ・掃除用具ロッカーを設置する。
下処理室 魚肉 野菜	食材の洗浄、皮むき、下味付け、調味料の調合、下処理後の保管	・野菜、肉、魚、卵を専用の下処理室で作業し、相互汚染を防ぐ。 ・調理室へは、食材のみ移動させる。 ・シンクは、根菜類、果物類、葉物類に分けて三槽式とする。 ・下処理用の器具は専用保管庫で衛生的に保管する。 ・温水の自動手洗い設備を設ける。 ・給水栓は、レバー式、足踏み式あるいは自動式とする。 ・冷凍冷蔵庫は、災害時使用できるよう、発電から電源を取る。

調理室	食材の切裁、煮炊き、炒め、果物処理	・調理機器、作業台、調理台等は可動式とし、調理過程に応じた配置を可能とすること。 ・野菜、肉、魚、卵など食品の種類ごとに専用の調理器具を備える。 ・器具類は専用保管庫で衛生的に保管する。 ・掃除用具ロッカーを設置する。
計量室		・調理の計量を行う室とする。 ・家庭用クーラーを設置する。
食品庫		・調理食材の食品保管庫とする。 ・家庭用クーラーを設置する。
和え物室	食材のボイル、和え、保冷食缶への配缶	・加熱調理後、速やかに冷却できるよう冷却機を設置し、温度を下げてから冷蔵庫で保管できるようにする。 ・食物を和えたり、配缶する場所を確保する。 ・適切な温度・湿度管理ができるようにする。 ・和え物専用の機械器具類を使用する。 ・温水の自動手洗い設備を設ける。 ・給水栓は、レバー式、足踏み式あるいは自動式とする。
コンテナ室		・回収したコンテナ、食器、食缶類を専用洗浄機で洗浄し、消毒保管庫に保管する。

		・回収した残食の計量を行う室とする。 ・コンテナ、食器、食缶等を洗浄、消毒、保管する室（庫）とする。
アレルギー等対応食　調理室		・食物アレルギー等対応食の調理を行う専用の室とする。 ・食材や作業の動線に留意し、アレルゲンの混入、誤配の防止に配慮した仕様、設備を設置する。 ・他の調理室と隔壁により区分する。 ・家庭用クーラーを設置する。
洗浄室		・汚染作業区域で使用した器具を洗浄する室とする。 ・汚染作業区域で使用した運搬用カート等を洗浄するエリアを設ける。 ・洗剤を保存する洗剤庫や残渣を保管する室を別に設ける。 （洗剤庫）（残渣保管室）
器具洗浄室		・非汚染作業区域で使用した器具を洗浄する室とする。 ・非汚染作業区域で使用した運搬用カート等を洗浄するエリアを設ける。 ・家庭用クーラーを設置する。
製パン室		・搬入から搬出まで調理室と区分する。 ・パンを計量するパン計量室や器具洗浄室を別に設ける。 （パン計量室　15 ㎡）（器具洗浄室　13 ㎡） ・現センター既存の機械も入れるため、室を広めに取るのが望ましい。

仕分け室		・焼きあがったパンを冷ますための室とする。（クーラーを設置する。） ・パン・添加物等を仕分けるための室とする。
炊飯室		・ご飯の炊飯を行う室とする。（災害時に炊き出しを行うことも検討。） ・米を洗浄する洗米室を別に設ける。 〇搬入から搬出の関係上、炊飯室は、調理室の隣にあるのが望ましい。 ・災害時使用できるよう、炊飯器、フード、照明は発電から電源を取る。
洗米室		・ご飯の洗米を行う室とする。（災害時に炊き出しを行うことも検討。） ・災害時使用できるよう、洗米器、照明は発電から電源を取る。
食品庫		・米、パンの食品保管庫とする。 ・冷蔵庫は、災害時使用できるよう、発電から電源を取る。
荷受室		・米、パンの荷受室とする。
荷受室 （肉魚類）		・肉、魚等の荷受室とする。
ゴミ庫		・荷受室（肉魚類）で出たごみを保管する庫とする。
荷受室 （野菜類）		・野菜類の荷受室とする。
ゴミ庫		・荷受室（野菜類）で出たごみを保管する庫とする。
室内型 プラットフォ		・給食物資を搬入する際、全天候に対応出来るよう、室内型プラットフォ

ーム		ームを設ける。
配送前室		・給食コンテナ配送口に、配送前室を設ける。
準備室		・調理員用準備室を設ける。
準備室		・調理員、配送員用準備室を設ける。 ・前室を別に設ける。

② 本体施設・・・管理部門

室名	用途	整備方針
玄関		・20～30 人程度の視察・見学に対応できるホールを設ける。 （玄関ホール）（風除　）
		・視察見学用トイレを設置する。 （多目的トイレ）（トイレ）
		・来客用に自動の手洗設備を設ける。
		・照明は、災害時使用できるよう、発電から電源を取る。
事務室	受付、案内、事務処理	・事務職員 4～5 名程度が業務できるスペースを設ける。
		・給湯コーナー、更衣室を別に設ける。
		・調理室等からの呼び出し機能を付ける。
		・照明は、災害時使用できるよう、発電から電源を取る。

倉庫		・主に事務用の倉庫とする。
廊下	調理従事者専用	
倉庫		・主に調理用の倉庫とする。
更衣室	更衣	・男女別に設置する。
トイレ：男女		・調理従事者には、個室内に自動の手洗設備を設ける。
ボイラー室 機械室		・メンテナンス等を考慮した広さを確保する。 ・廊下から入室出来るよう、ボイラー室に隣接する。
（階段下部） 倉庫		・搬出入を考慮し、車両がアクセスしやすい場所に配置する。 ・学校給食用救給カレー、麦茶、オレンジジュースを常備保管。
・各作業室毎に年間を通じて温度湿度管理が適切に行える空調・換気システムとする （室温２5℃以下、湿度８０％以下）。※業務用クーラーを設置。洗濯・乾燥室、倉庫は除く。 ・照明は、災害時使用できるよう、発電から電源を取る。		
休憩室	休憩用	・男女別に設置する。 ・家庭用クーラーを設置する。
更衣室	更衣	・男女別に設置する。
洗濯・乾燥室		・主に調理用給食着を洗濯する洗濯機と乾燥機を室に入れる。 ○２階の水道配管では維持管理の負担が大きいので、洗濯・乾燥室は、１階にあるのが望ましい。

廊下	調理従事者専用	
倉庫		・主に調理用の倉庫とする。
トイレ×２		
備蓄倉庫		・主に防災用の備蓄倉庫とする。 ・非常食を 4，500 食保存可能な備蓄庫を設ける。 【想定食数】５５０食×（１日）３食×３日＝4，500 食
防災・食育 研修室	視察・見学者の給 食の試食や研修 調理現場の見学	・20～30 人程度の視察・見学者に対応できる見学窓を設ける。 （排気フードとの位置関係に注意） ・作業工程が見渡せる見学スペースとする。（見学窓付き） ・照明は、災害時使用できるよう、発電から電源を取る。
ホール	外観用窓を付ける （ブラインド付）	・空いた壁等を活用して、食育等展示スペースを設ける。 ・照明は、災害時使用できるよう、発電から電源を取る。

③ 附帯施設・・・屋外施設

施設名	用途	整備方針
配送車両用 車庫	配送車両の車庫	・配送車をすべて格納し、塵埃等の防止対策を行う。
洗車場	配送車の洗車	

受水槽	施設給水	・災害時に水が使用出来るよう、屋外に受水槽を設置する。 ・施設の運営に必要な受水容量とする。（２０トンを想定） ・内部清掃が容易な構造とする。 ※給食調理使用の水（塩素濃度 0.1～0.5）を確保するため、注入する塩素が蒸発しにくいステンレス製を使用する。 水を使用する時間帯に周辺家庭水道の水圧が極端に下がるため、その点を水道配管時に考慮する。 ・停電、断水等の対応として、外付け蛇口を別途設置する。 ・災害時使用できるよう、発電から電源を取る。 ・水を攪拌する装置を設置する。
排水処理施設		・環境基準に適合した排水処理を行う。
廃棄物倉庫	食品残渣、段ボール、空き缶等の一時的置き場	・廃棄物の種類ごとに分別できるような構造とする。
発電施設 （室）		・海風を受けても腐食しにくい構造とする。 ・停電時、最大７２時間稼働出来る発電機を設置する。 ・町内ガソリンスタンドが対応出来るよう、熱源は石油とする。
顕彰碑		・新給食センター敷地内に移設する。

・食育の観点から、茶碗（飯椀）、汁椀、皿等については、PEN 食器等にします。

（４）施設の構造

・回転釜を設置する煮炊き調理室等において柱のない大空間を必要とすることが多いことから、RC（鉄筋コンクリート）造（台風・塩害に強い）が望ましい。

・調理関連諸室・管理、見学関連諸室を、効率的に配置することが望ましい。

（５）施設の規模

・７００食の学校給食センターの施設規模については、同種類似事例により、延床面積１，５００㎡程度と想定される。

（６）施設構成と動線

ア　準拠する基準

「学校給食衛生管理基準」（文部科学省：平成２１年３月改定）及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省：平成２４年５月改正）等の諸基準に基づき、施設基本計画を作成することとする。

イ　施設内動線

施設内の動線は、上記基準により、汚染区域と非汚染区域、その他区域（一般居室等）を明確に分離し、食材受入～調理～配送の流れがワンウェイ（一方通行）となるように計画する。

5　配送計画

配送車は、現行の町東部側１台、中部側１台、西部側１台、幼稚園１台の４台体制で、学校給食衛生管理基準を満たす配送計画及び配送車の管理運営について、実施していきます。

給食センター配送時間（目安）

中部	東部	西部	幼稚園
11:10 センター	11:15 センター	11:20 センター	11:00 センター
↓	↓	↓	↓
11:15 伊小	11:20 伊中	11:25 鹿小	11:05 面幼
↓	↓	↓	↓
11:30 阿小	11:30 面小	11:35 犬中	11:10 伊幼
↓	↓	↓	
11:40 馬小	11:35 面中	11:40 犬小	
	↓	↓	
	11:45 喜小	11:45 糸小	

6　概算工事費の検討

（1） 概算工事費の試算

近年中に建設する近隣の徳之島町における学校給食センターの建設工事費を参考に概算工事費を試算すると、約 1，500，000 千円と算出されました。

このほか、建設・解体に係る設計費用、地盤・測量等の調査費用、解体工事費用、造成工事費用、擁壁等の外構工事費用、旧施設の解体工事費用、隣接家屋移転費用、什器備品等整備費用などが必要になります。

○概算工事費の試算

・徳之島町立学校給食センター整備に係る建設工事費㎡単価の算出　1，000 千円/㎡

・工事年度（令和 9 年度）における建設工事費の算出（延床：1，500 ㎡想定）

1，000 千円/㎡×1，500 ㎡≒1，500，000 千円

（2） 財源の内訳

新学校給食センター建設の財源は、学校施設環境改善交付金や他の国庫補助金、起債等の活用を想定します。

財源	金額
国庫補助金（学校施設環境改善交付金等）	100，000 千円
起債（過疎債を想定）	1，400，000 千円
合計	1，500，000 千円

7　事業スケジュール

現給食センターを稼働させながら現地での工事となるため、設計段階で工事時の埃、粉塵対策について配慮した施工を行います。令和１２年９月の新学校給食センター操業開始後、現給食センターを解体し、第二期工事として、外構、駐車場等を整備します。

このため、全体の事業完了は、令和１３年６月を見込みます。

	R7年度	R8年度		R9年度		R10年度		R11年度		R12年度		R13年度	
	下半期	上半期	下半期	上半期	下半期	上半期	下半期	上半期	下半期	上半期	下半期	上半期	下半期
基本計画													
プロポーザル													
基本･実施設計													
車庫等解体設計													
町営住宅解体工事													
車庫等解体工事													
ボーリング調査													
盛土・造成工事													
建設工事													
移転・トレーニング											操業開始		
現給食センター解体設計													
現給食センター解体工事													
外構工事													