

(仮称) 大間町学校給食センター
基本計画



令和5年3月

大間町

目次

はじめに.....	- 1 -
1. 本計画の背景・目的.....	- 1 -
2. 上位計画・関連計画.....	- 1 -
I. 小・中学校の給食センター整備における現状と課題.....	- 7 -
1. 小学校・中学校の現状.....	- 7 -
2. 給食センター整備における課題.....	- 8 -
3. 給食センター整備における最新事例.....	- 10 -
II. (仮称) 大間町学校給食センター建設基本方針.....	- 12 -
1. 安全で安心な学校給食を安定提供できる施設.....	- 12 -
2. 多様な献立に対応でき、おいしい給食を提供できる施設.....	- 12 -
3. 安全にアレルギー対応給食が提供できる施設.....	- 13 -
4. 食育に関する情報を発信できる施設.....	- 13 -
5. 効率的で経済的な調理環境の施設.....	- 13 -
6. 環境負荷の低減に配慮した施設.....	- 14 -
7. 次世代に負担を残さない施設.....	- 14 -
III. 整備計画.....	- 15 -
1. 提供食数の検討.....	- 15 -
2. 調理員等の想定配置数.....	- 16 -
3. 配食サービスの検討.....	- 17 -
4. 災害時の対応.....	- 17 -
5. 適正規模の検討.....	- 18 -
6. 建設予定地の検討.....	- 19 -
IV. 施設計画.....	- 40 -
1. 施設概要.....	- 40 -
2. 整備方針.....	- 41 -
3. 施設機能の検討.....	- 42 -
4. 設備計画の検討.....	- 47 -
5. 厨房設備計画の検討.....	- 48 -
6. 配置計画・施設規模.....	- 51 -
V. 事業計画.....	- 53 -
1. 事業スケジュール.....	- 53 -
2. 事業手法.....	- 53 -
3. 概算事業費.....	- 54 -

はじめに

1. 本計画の背景・目的

平成 20 年の学校給食法の改正は、その目的を「食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすもの」とし、学校給食の主な目標を「食育」へと方向転換しました。食生活が豊かになった反面、偏った栄養の摂取、生活習慣病の増加や若年齢化等、食に起因する新たな健康課題が増加し、食生活の乱れも問題として取り扱われるようになりました。そのような背景の中で学齢期から適切な食習慣を身に付ける「食育」を踏まえた学校給食の役割は大きいものとなっています。

大間町（以下、「本町」という。）ではその目的を達成するため、「児童生徒に栄養バランスのとれた給食の提供」と「安全・安心でおいしい給食づくり」、地場産食材を活用した「地産地消」を推進することを基本とした「(仮称)大間町学校給食センター基本計画（以下、「本計画」という。）」を策定することとしました。

2. 上位計画・関連計画

1) 本町における上位計画

① 第 6 次大間町総合計画（令和 3 年度～令和 12 年度）

第 6 次大間町総合計画では、基本目標 1 を「少子高齢化と人口減少に歯止めをかけるため、大間町で結婚し子どもを産み育てたい人への支援を行い、児童福祉・子育て支援体制を引き続き強化していきます。」とし、子育ての支援体制の強化を目指しています。

② 第 2 期大間町まち・ひと・しごと創生総合戦略（令和 2 年度～令和 6 年度）

第 2 期大間町まち・ひと・しごと創生総合戦略では、基本目標 2 として「大間ならではの魅力を高め、発信し、新たな人の流れをつくる」を掲げ、具体的施策として、「当町の豊かな自然、歴史、郷土芸能、食等を活用して郷土への愛着を育む教育を推進します。」としています。

2) 青森県における関連計画

① 第4次青森県食育推進計画（令和3年度～令和7年度）

県全体で食育を推進するための基本指針である「青森県食育推進計画」では、「健康で活力に満ちた『くらし』と持続可能な『食』の実現」を目指す姿とし、学校等における食育について、「食育の充実」、「地域食材を活用し、健康に配慮した給食の提供」、「保護者や地域に対する食育の支援」を具体的な取組としてあげています。

② 青森県学校保健推進計画（第3次）平成31年2月策定

「青森県学校保健推進計画」は、本県児童生徒の健康課題の解決に向けた学校における健康づくりや、学校保健推進の方向性及び「健康あおもり21」で示された児童生徒に関する数値目標の達成などを目的に策定され、その中で、県教育委員会は、「学校保健、学校における食育及び学校安全を総合的に推進し健康教育の充実を図るため、学校、家庭、地域社会の連携体制の構築を図る」としています。

3) 関係法令

本計画の策定にあたっては、以下の関連法令等（最新版）を遵守します。

① 学校給食関連法令等

● 学校給食法

学校給食法は、昭和29年に制定され、学校給食の普及充実を図るために、学校給食の実施に関して必要な事項が定められました。平成20年の改正では、目的規定に「学校における食育の推進」が明確に位置付けられ、学校給食を活用した食に関する指導の実施に関して必要な事項が新たに定められました。

学校給食法（昭和29年6月3日法律第160号）抜粋

（この法律の目的）

第1条 この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

(学校給食の目標)

第2条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実施するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

(学校給食実施基準)

第8条 文部科学大臣は、児童又は生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するために必要な事項について維持されることが望ましい基準を定めるものとする。

(学校給食衛生管理基準)

第9条 文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準を定めるものとする。

- 2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。

● 学校給食実施基準

学校給食実施基準（平成21年3月31日文部科学省告示第61号）抜粋

(学校給食の実施対象等)

- ・ 対象：在学するすべての児童又は生徒に対して実施
- ・ 回数：年間を通じ、原則として毎週5回、授業日の昼食時に実施
- ・ 栄養内容：栄養内容の基準は、学校給食摂取基準のとおりとする。

● 学校給食衛生管理基準

学校給食衛生管理基準は、学校給食の衛生管理を適切に行うために文部科学省が定めている基準であり、学校給食の実施者は、同基準に基づき学校給食施設及び設備、調理の過程、衛生管理体制等について適切な衛生管理に努め、食中毒等の発生を防止することが求められています。なお、本基準では、細菌の増殖を防ぐことを理由として「調理完了後2時間以内の喫食が望ましい」とされています。本基準は、どの学校給食実施方式を採用する場合においても遵守しなければなりません。

● 大量調理施設衛生管理マニュアル

大量調理施設衛生管理マニュアルは、集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCP※の概念に基づき、調理過程に重要管理事項を定めた厚生労働省の指針です。集団給食施設等においては、衛生管理体制を確立し、これらの重要管理事項について点検・記録を行うとともに、必要な改善措置を講じる必要があります。

※HACCPとは「Hazard Analysis and Critical Control Points」の略語で、危害分析（HA）と重要管理点（CCP）による衛生管理の方法です。食品加工の工程の中で、たとえば加熱によって食中毒菌を滅菌するなどの衛生管理上重要な工程を重点的に管理することで、すべての最終製品の安全性を保証しようという考え方です。

● 食育基本法

食育基本法は、国民の食生活において、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身志向などを含めた「食」に関する様々な問題への抜本的な対策として、食育を強力に推進するために平成17年（2005年）に制定された法律です。

食育基本法（平成17年6月17日法律第63号）抜粋

（前文）

二十一世紀における我が国の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるようにするとともに、すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにすることが大切である。

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。

今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識

と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。

もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。

(子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割)

第 5 条 食育は、父母その他の保護者にあつては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者にあつては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。

(学校、保育所等における食育の推進)

第 20 条 国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の痩身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

● 学校給食における食物アレルギー対応指針

学校給食における食物アレルギー対応指針は、食物アレルギー事故防止の徹底を図るため、学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方や留意すべき事項等を示した、文部科学省の指針です。

② 建築関連法令等

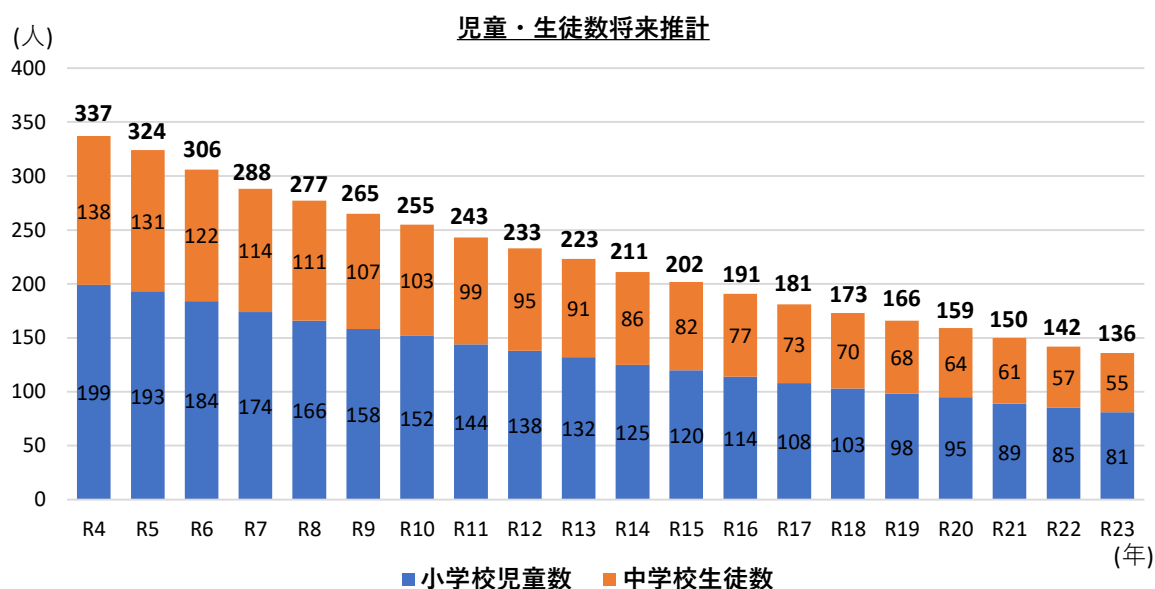
- ・ 建築基準法（昭和 25 年法律第 201 号）
- ・ 都市計画法（昭和 43 年法律第 100 号）
- ・ 高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律（平成 18 年法律第 91 号）
- ・ 消防法（昭和 23 年法律第 186 号）
- ・ 下水道法（昭和 33 年法律第 79 号）
- ・ 水道法（昭和 32 年法律第 177 号）
- ・ 水質汚濁防止法（昭和 45 年法律第 138 号）
- ・ 航空法（昭和 27 年法律第 231 号）
- ・ 景観法（平成 16 年法律第 110 号）
- ・ 大気汚染防止法（昭和 43 年法律第 97 号）
- ・ 騒音規制法（昭和 43 年法律第 98 号）
- ・ 建設業法（昭和 24 年法律第 100 号）
- ・ 警備業法（昭和 47 年法律第 117 号）
- ・ 振動規制法（昭和 51 年法律第 64 号）
- ・ 労働安全衛生法（昭和 47 年法律第 57 号）
- ・ 廃棄物の処理及び清掃に関する法律（昭和 45 年法律第 137 号）
- ・ 建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律（平成 12 年法律第 104 号）
- ・ 循環型社会形成推進基本法（平成 12 年法律第 110 号）
- ・ 資源の有効な利用の促進に関する法律（平成 3 年法律第 48 号）
- ・ エネルギーの使用の合理化に関する法律（昭和 54 年法律第 49 号）
- ・ 国及び独立行政法人などにおける温室効果ガス等の排出の削減に配慮した契約の推進に関する法律（環境配慮契約法）（平成 19 年法律第 56 号）
- ・ その他関係法令（青森県及び大間町の条例及び規則を含む。）

Ⅰ. 小・中学校の給食センター整備における現状と課題

1. 小学校・中学校の現状

1) 児童・生徒数の推移

本町の児童・生徒数の推移をみると、令和4年度は337人ですが、今後は減少傾向にあり、令和22年度では142人と推計されます。



	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031	2032	2033	2034	2035	2036	2037	2038	2039	2040	2041
	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18	R19	R20	R21	R22	R23
小学校児童数	199	193	184	174	166	158	152	144	138	132	125	120	114	108	103	98	95	89	85	81
中学校生徒数	138	131	122	114	111	107	103	99	95	91	86	82	77	73	70	68	64	61	57	55
児童生徒数計	337	324	306	288	277	265	255	243	233	223	211	202	191	181	173	166	159	150	142	136

2) 小・中学校の給食運営の現状と課題

本計画における給食対応校は、大間小学校、奥戸小学校、大間中学校の計3校です。

現状、3校とも牛乳のみの提供（牛乳給食）で完全給食となっておらず、児童生徒はお弁当を持参して昼食を摂っています。朝食を含めて子どもたちの栄養面を考慮したとき、朝食を食べないなど偏った栄養の摂取により食生活が乱れ、それが原因と思わ

れる肥満傾向にある児童生徒が増加し、食に対する問題が深刻化しています。また、フルタイムで働く保護者も増加し、お弁当作りを負担に感じている家庭も多くなっています。

2. 給食センター整備における課題

1) センター方式について

本町では、給食センターで調理した給食を配送員が各学校へ配送し、学校ごとに児童・生徒及び教職員で配膳を行い、喫食する方式（センター方式）による学校給食の提供を行います。

次にセンター方式のメリットと課題をまとめます。

センター方式のメリットと課題

メリット	<ul style="list-style-type: none"> ・ 町内各校へ均等に同品質の給食の提供が可能である。 ・ 集中管理による高度な衛生管理が可能である。 ・ 食物アレルギー対応専用の調理室を設けることにより、安全で効率的な食物アレルギー対応が可能である。 ・ 調理機能を集約することで効率的な運営を図ることができる。 ・ 管理運営費用が比較的抑制できるため財政負担の軽減を図ることができる。
課題	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食中毒発生時には広範囲に被害が及ぶ可能性がある。 ・ 適温提供のため保温性に優れた食缶等を使用する必要がある。

2) 配送小中学校の給食準備室整備の検討

配送小中学校（大間小学校、奥戸小学校、大間中学校）の内、大間小学校は、既に給食搬入用の設備が整備されていますが、奥戸小学校と大間中学校の2校については新たに屋内外の改修工事が必要です。

給食準備室は、建設コストを低減するため既存の空き教室やフリースペースを活用し整備することとします。計画にあたっては、空調による温度管理の徹底や換気、防虫や施錠保管などの対策を行います。

次に給食準備室に係る概算事業費を示します。

1. 小・中学校の給食センター整備における現状と課題

● 大間小学校

給食準備室に係る概算事業費 (概算金額、税込)

項目	概算金額	備考
1 給食準備室改修	0 円	整備済み
2 屋外改修	0 円	整備済み
3 設計業務費	0 円	
4 監理業務費	0 円	
改修事業費計	0 円	

教室棟北側に整備済みのプラットフォームを利用し給食準備室へ搬入します。給食準備室からはエレベーターを利用し各階教室へ運搬します。

● 奥戸小学校

給食準備室に係る概算事業費 (概算金額、税込)

項目	概算金額	備考
1 給食準備室改修	2,500,000 円	特別教室棟 1 階ホールにアルミ間仕切壁設置
2 屋外改修	0 円	なし。渡り廊下 A の扉から搬入
3 設計業務費	400,000 円	
4 監理業務費	0 円	簡易工事のため町職員で対応
改修事業費計	2,900,000 円	

1 階普通教室棟と体育館を結ぶ渡り廊下の出入り口を利用して搬出入します。渡り廊下から普通教室棟を通り、特別教室棟 1 階ホールに搬入しホールの一部を改修した給食準備室に保管します。

● 大間中学校

給食準備室に係る概算事業費 (概算金額、税込)

項目	概算金額	備考
1 給食準備室改修	4,000,000 円	1 階ワークスペースにアルミ間仕切壁設置
2 屋外改修	0 円	令和 4 年度に整備済
3 設計業務費	450,000 円	
4 監理業務費	0 円	簡易工事のため町職員で対応
改修事業費計	4,450,000 円	

1 階生徒玄関から搬出入します。玄関から廊下を通りワークスペースに設けた給食準備室へ搬入し保管します。

3. 給食センター整備における最新事例

●事例①：中島村学校給食センター（福島県 2021年）

所在地	福島県西白河郡中島村滑津中島西 14
調理能力	700食/日
特徴	オール電化、見学エリア、アレルギー食調理対応、スチームコンベクションオープン

●事例②：鶴田町学校給食センター（青森県 2019年）

所在地	青森県北津軽郡鶴田町鶴田鷹ノ尾 26-3
調理能力	1,100食/日
特徴	電気・ガス併用、電気回転釜、電気フライヤー、電気式スチームコンベクションオープン、電気式食器洗浄システム、食缶洗浄機・コンテナ洗浄システム、ガス連続炊飯システム、会議室+見学窓、非常用発電装置

●事例③：さいたま市立大宮国際中等教育学校（埼玉県 2019年）

所在地	埼玉県さいたま市大宮区三橋 4-96
調理能力	560食/日
特徴	中等1～3年生へ給食提供、ガス回転釜、ガス立体炊飯機

●事例④：おいらせ町立学校給食センター（青森県 2018年）

所在地	青森県上北郡おいらせ町中平下長根山 1-20
調理能力	2,500食/日
特徴	電気・ガス・蒸気併用、ガス連続炊飯システム・ガス連続フライヤー、蒸気回転釜・食器洗浄システム・食缶洗浄システム、コンテナ洗浄機、電気スチームコンベクションオープン、天吊式消毒保管機、アレルギー対応食、見学エリア、食育コーナー情報掲示

●事例⑤：花巻市大迫学校給食センター（岩手県 2017年）

所在地	岩手県花巻市大迫町大迫第1地割 4-58
調理能力	350食/日
特徴	電気・ガス併用、電気：電気回転釜・電気式食器食缶洗浄機、ガス立体炊飯機、ガススチームコンベクションオープン、コンテナイン消毒保管機、見学コース

●事例⑥：池田町学校給食センター（北海道 2017年）

所在地	北海道中川郡池田町字西2条11丁目1番地18
調理能力	800食/日
特徴	見学エリア、アレルギー食調理対応、システム洗浄機、天吊り式コンテナ消毒装置

●事例⑦：横浜町学校給食センター（青森県 2016年）

所在地	青森県上北郡横浜町林ノ脇79-12
調理能力	500食/日
特徴	電気・ガス併用、ガス回転釜、ガスフライヤー、電気スチームコンベクションオーブン、食器食缶洗浄機

●事例⑧：中部上北学校給食センター（青森県 2017年）

所在地	青森県上北郡七戸町塚長根40-5
調理能力	2,500食/日
特徴	オール電化、電気式連続炊飯システム、食器洗浄システム、コンテナ洗浄システム、食缶洗浄機、二階見学通路

●事例⑨：洋野町種市学校給食センター（岩手県 2015年）

所在地	岩手県九戸郡洋野町種市第22地割4-1
調理能力	1,600食/日
特徴	電気・ガス併用、電気回転釜、電気式食器洗浄システム、電気式食缶洗浄システム、ガス連続炊飯システム、ガス連続フライヤー、見学窓、会議室、テレビモニター見学

●事例⑩：北秋田市もりよし地区学校給食センター（秋田県 2015年）

所在地	秋田県北秋田市米内沢林ノ腰36
調理能力	1,000食/日
特徴	オール電化、見学エリア、アレルギー食対応、天吊り式コンテナ消毒装置

II. (仮称) 大間町学校給食センター建設基本方針

本町における給食提供の現状や課題を踏まえ、新学校給食センター整備を推進するため、基本方針を以下のとおり整理しました。

1. 安全で安心な学校給食を安定提供できる施設

- ① HACCP（衛生管理手法）の概念を取り入れ、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」をはじめ、「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づき、衛生管理の徹底を図ります。
- ② ドライシステム※を採用し、学校給食施設の区分に基づく汚染作業区域と非汚染作業区域を明確化します。

※ドライシステムとは、床に水が落ちない構造の施設・設備、機械・器具を使用し、床が乾いた状態で作業するシステムです。床を乾かした状態で使うので有機物や水分による細菌の繁殖を防止できるとともに、床の跳ね水などによる食品汚染を防止することが可能です。また、長いゴム前掛や長靴が必要なくなるため、調理職員にとっても安全で快適な作業空間を作ることができます。

- ③ 金属探知機等の導入を検討するなど、異物混入のリスクを低減し安全な給食の提供に努めます。
- ④ 施設・設備のメンテナンスの対応が容易で、安定稼働が図れる施設とします。

2. 多様な献立に対応でき、おいしい給食を提供できる施設

- ① より豊かでおいしい給食を安定供給するため、多様な調理方法に対応できる設備や作業の効率化のための設備の充実を図るものとします。
- ② 給食が調理後2時間以内に確実に喫食されることを考慮し、配送などが安全かつ円滑に行えるよう体制を整えるとともに、喫食時に適温で提供できるよう配慮するものとします。

3. 安全にアレルギー対応給食が提供できる施設

- ① 食物アレルギー等の児童等に対して、除去食及び代替食を調理する「アレルギー食対応調理室」を整備するものとします。
- ② 「大間町学校給食食物アレルギー対応マニュアル」を策定し、保護者、学校、栄養教諭、調理員が連携のもと、より安全に児童等に対応給食を提供するものとします。

4. 食育に関する情報を発信できる施設

- ① 調理の状況などが見学できる見学ステージを設け、児童等の食に関する教育・学習、保護者を対象とした研修等、学びのスペースとして整備します。
- ② 地産地消の推進、季節ごとに行事食や郷土料理を献立に取り入れ、給食だよりを通じた情報発信にも努めるものとします。
- ③ 地場産物活用促進に向けて、学校給食側と生産者等がお互いの課題把握および解決策検討を行うとともに、地場産物活用の体制づくりと給食献立の工夫、生産者との交流などを推進し、地場産物の利用拡大、児童生徒の食文化への理解、生産者への感謝の心の醸成など学校における食育の充実を目指します。

5. 効率的で経済的な調理環境の施設

- ① 供給食数や献立に応じた作業空間と機能性があり、経済性・効率性にも配慮した施設を整備するものとします。
- ② 作業領域については、ワンウェイ動線となるよう考慮し、食材搬入から給食の搬出までのスムーズな作業動線を確保し、作業効率の向上と働きやすい室内環境の整備に努めるものとします。

6. 環境負荷の低減に配慮した施設

- ① 省エネルギー設備の導入を図り、環境に配慮した施設の整備に努めるものとします。
- ② 臭気・防音対策など環境負荷の低減を図るものとします。

7. 次世代に負担を残さない施設

- ① 施設建設用地は、町財政への負担等を考慮し、既存の町有地を前提とし、配送時間や周辺環境等を考慮して選定するものとします。
- ② 施設整備の段階から、維持管理・修繕・施設運営全般にわたり、将来的なコストの縮減に努めるものとし、事業の手法等については、調理から配送までの業務、工事の発注方法や将来の運営を総合的に踏まえて検討するものとします。

Ⅲ. 整備計画

1. 提供食数の検討

令和 8 年度に供用開始とするスケジュールを想定した場合に次表の通り 500 食とします。5 年ごとの食数想定では児童生徒数の推計から必要食数の減少が考えられますが、令和 12 年に予定されている大間原発の稼働により人口増も考えられることから 500 食の調理能力が最も適正であると考えられます。

また、児童生徒数の減少に伴い提供食数が減った場合には、県立大間高等学校への給食提供を検討することとします。(令和 4 年 4 月現在 大間高等学校 全生徒数 117 名)

アレルギー対応食については、実施設計時に全児童生徒に対し、アンケート形式の調査を行い、原因食物と食数を決定することとします。ただし、ごく微量で反応が誘発される可能性がある場合や施設の対応状況により人員等の体制が整わない場合は、安全な給食提供が困難となるため弁当での対応も検討します。

青森県内で学校給食を行っていない町村は本町、風間浦村、佐井村の北通り 3 か町村だけとなっています。平成 29 年の 6 月議会において、学校給食への要望とそれを検討する場合は両村を含めて検討できないか、など質問があり、そのことについて第 1 回大間町総合教育会議上であらためて協議がなされました。計画検討にあたり、両村自治体の考え方の確認は実施していませんが、供用後の可能性として、食数の算定においては両村を含んで検討することとします。

大間町・風間浦村・佐井村の想定食数 (食)

町村	種別	R4 年度 2022 年度	R8 年度 2026 年度	R12 年度 2030 年度	R17 年度 2035 年度	R22 年度 2040 年度
大間町	小学校	199	151	125	98	77
	中学校	138	85	73	56	44
	学校職員	49	34	29	22	18
	計	386	270	227	176	139
風間浦 村	小学校	54	43	37	30	24
	中学校	32	25	22	17	14
	学校職員	13	10	8	7	5
	計	99	78	67	54	43
佐井村	小学校	49	37	31	24	21
	中学校	30	21	19	14	11
	学校職員	12	8	7	5	5
	計	91	66	57	43	37
合計		576	414	351	273	219
調理能力		600	500	400	300	250

※ 国立社会保障・人口問題研究所「日本の地域別将来推計人口（平成 30 年推計）」により推計

2. 調理員等の想定配置数

想定食数 500 食に対する調理員等の想定配置数は以下の通りとなります。

調理員等の想定配置数

	配置数 (人)
所長	1
栄養士	1
調理師・調理員	5
合計	7

※ 調理師・調理員数は 1 人あたり 100 食を想定

3. 配食サービスの検討

将来的に給食の提供数が減少し、学校給食センターの調理能力に余剰が生じた場合は、町内や両村の一人暮らしの高齢者など食事の準備が困難な世帯を対象とした配食サービスの検討を行います。

4. 災害時の対応

災害時の学校給食の早期再開は、被災した児童生徒が日常の学校生活を取り戻す一助になることから、災害発生時の混乱を回避し、早期再開を実現させるために、災害時対応の体制整備は必須であると考えます。

災害時の連絡・指示体制、初動対応体制、備蓄品の確保、連携体制について、平常時より検討及び確認を行い、学校給食の早期再開を図ります。

災害時の食料確保については、町内食料品店と災害時調達に関する協定「災害時における物資の支援協力に関する協定書」を締結しているため、日常的に学校給食センターに保管されている食料と町内食料品店からの調達で確保するものとします。

また、非常用発電機の整備により、災害時には災害食を提供する計画とします。

具体的な災害時の対応について以下にまとめます。

災害時対応

災害食想定	1000食／1日
メニュー	おにぎり、みそ汁
稼働日数	災害発生から3日間
稼働調理設備	電気回転釜、炊飯器、冷蔵庫、移動式煮炊釜
稼働建築設備	照明設備、受水排水設備、空調設備、給排気設備

5. 適正規模の検討

● 敷地面積

給食の提供食数を 500 食、配置職員数を 7 名程度と想定した場合の適正な敷地面積は、以下に示すとおり 2,500 m²程度です。

適正な敷地面積

摘要	面積
1. 建物面積（建築面積・延床面積）	595 m ²
2. 車庫 3 台	63 m ²
3. 駐車場 ※1	125 m ²
4. 駐輪場	6 m ²
5. 屋外設備 ※2	70 m ²
6. 車路、転回スペース、進入路など	1,566 m ²
7. 設備棟 ※3	60 m ²
必要敷地面積	2,500 m ² 程度

※1 職員車両 10 台、メンテ車両 1 台、配送車両 1 台程度

※2 受水槽、浄化槽、排水処理施設・除害施設、ポンペ庫、ゴミ置場等

※3 キュービクル・非常用発電機用上屋

6. 建設予定地の検討

1) 建設予定地選定の考え方

給食センターの新築を行う際は、各配食校と適切な位置関係となっている必要があるほか、法的条件への適合や必要な用地面積を有しているかどうかなど、様々な条件を考慮する必要があります。

そのため、建設用地選定を行うための条件・項目を設定し、設定した条件・項目に基づいて建設用地の検討を行います。

給食センター建設用地の選定条件・項目の設定

①給食センター建設用地設定にあたっての条件を整理



②建設候補地抽出にあたっての条件を整理



③建設候補地を評価するための項目を整理

① 給食センター建設用地設定にあたっての条件の整理

大間町は下北半島の先端の大間崎から南北に長くなっている形状をしています。配食する学校は北部の大間地区と西部の奥戸地区の2地区のみに位置しています。本計画ではさらに風間浦村、佐井村への配食も検討することから、より広域的な視点で配食校と給食センターが適切な位置関係となるよう、建設用地決定の条件を整理します。

【建設用地設定にあたっての条件】

安全・安心な学校給食を提供するため、調理後2時間以内に喫食が可能であり、かつ必要食数分の調理が可能な給食センターを整備できる敷地面積のある土地が望ましい条件となります。

本町は都市計画区域外であり、建設にあたり用途地域上の法的制約がありません。また、新たな候補地の用地買収等を行わないことから、町有地の複数の候補について、それぞれの観点から総合的に比較検討し建設用地とします。

② 建設候補地抽出にあたっての条件の整理

給食センターは下記条件にもとづき、候補地の抽出を行います。

給食センター建設候補地抽出にあたっての条件

条件		概要
条件1	円滑な配送ができるよう、各配食校の中央部付近にあること。	学校給食衛生管理基準が達成できるよう、円滑な配送が可能な各配食校の中央部付近に位置していることが望ましい。
条件2	災害の危険性の低い場所であること。	給食センターは災害発生後も早急に学校給食を再開し、また、災害食を配食できるよう、津波・高潮・土砂災害等の危険性の小さい場所に立地している必要があります。

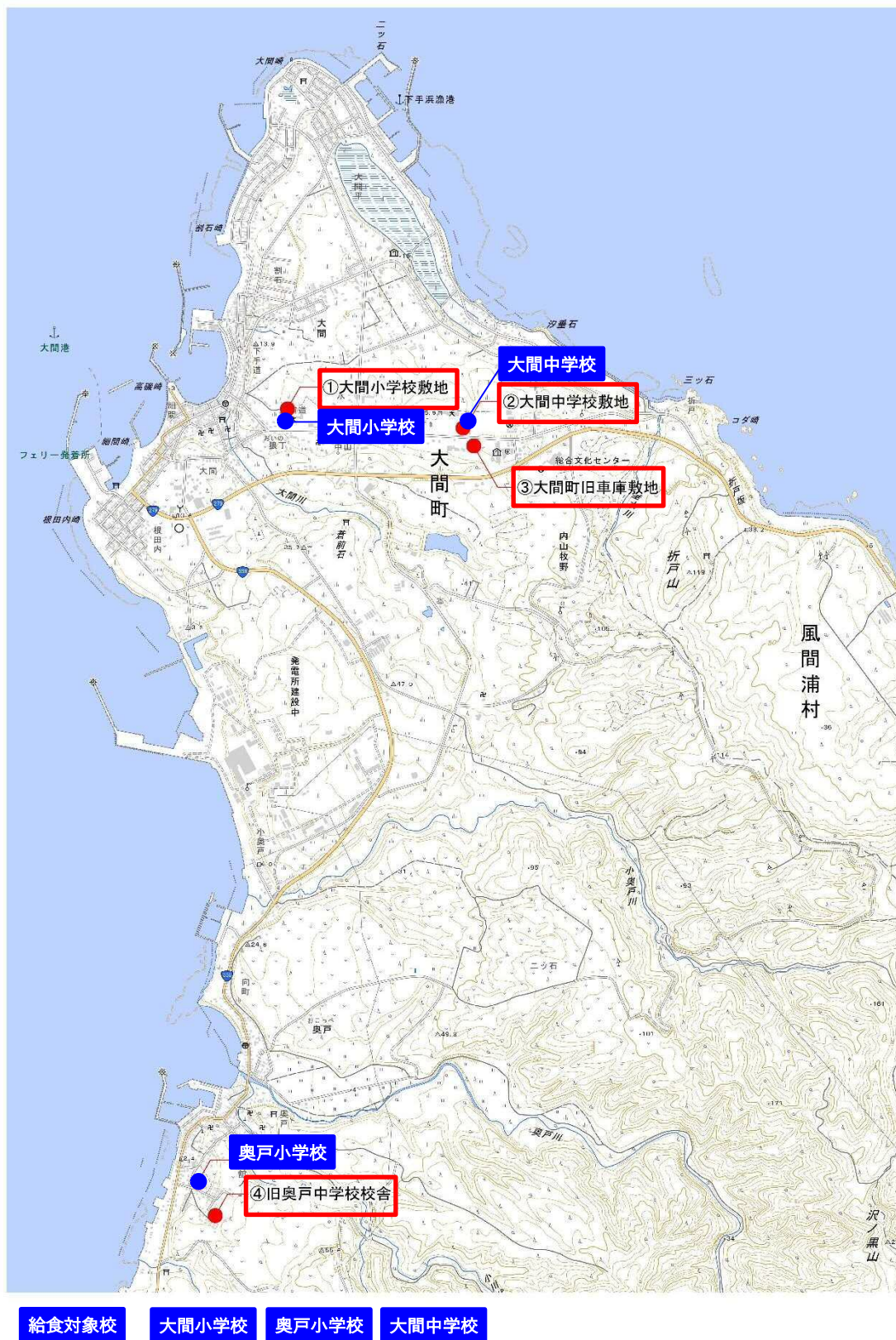
③ 建設用地に求められる項目の整理

給食センターの建設にあたっては法的要件や用地面積等、様々な条件を考慮する必要があります。そのため建設用地を評価し、選定するために求められる項目を整理します。

給食センター立地条件

項目	条件
1 位置	「学校給食衛生管理基準」に基づき調理後 2 時間以内に喫食するため、どの学校にも 1 時間以内に配送可能な位置であること。
2 用途地域	都市計画区域外なので用途地域の制約なく整備可能。
3 敷地面積	2,500 m ² 程度 500 食/日規模の給食センターに必要な敷地面積として算出。
4 用地形状	衛生管理基準を満たした調理工程や配送車等の動線を考慮すると、作業動線の直線化、一方通行が計れる長方形や正方形の形状が望ましい。
5 土壌汚染	食の安全・安心を確保するため、土壌汚染の可能性が低いこと。
6 災害対策	浸水想定区域、土砂災害特別警戒区域、土砂災害警戒区域、又は土砂災害危険箇所に該当しないこと。
7 接道状況	車両の円滑な出入りができる幅員 4m 以上の道路に面し、配送遅延につながる周辺道路の渋滞等の影響が少ないこと。
8 近隣配慮	調理中の換気によるにおいや設備機器からの騒音・振動など近隣への影響が少ないこと。
9 受電設備	周辺から引込可能なこと。
10 給排水設備	周辺から引込可能かつ、排水に支障がないこと。
11 追加コスト	過度な造成費用が生じない平坦な地形であり、接道していること。 地中埋設物などの工事に支障をきたす障害がないこと。 建設により既存施設への影響（改修）が最小限であること。

2) 建設候補地と給食対象校の位置図



3) 建設候補地概要

① 大間小学校敷地

住 所	大間町大字大間字狼丁 37-2
敷地面積	31,772 m ²
延床面積	6,955 m ²
用途地域	指定なし
建ぺい率	70%
容 積 率	400%
構造規模	鉄筋コンクリート造 3 階建て
外観画像	<p>●外観（東側）</p> 
	<p>●外観（西側）</p> 

② 大間中学校敷地

住 所	大間町大字大間字大間平 31-1
敷地面積	71,912 m ²
延床面積	6,128 m ²
用途地域	指定なし
建ぺい率	70%
容 積 率	400%
構造規模	鉄筋コンクリート造 3 階建て
外観画像	<p>●外観（南側）</p> 
	<p>●外観（東側）</p> 

③ 大間町旧車庫

住 所	大間町大字大間字大間平 20-141
敷地面積	2,986 ㎡
延床面積	不明
用途地域	指定なし
建ぺい率	70%
容 積 率	400%
構造規模	鉄骨造平屋建て
外観画像	<p>●外観（北側）</p> 
	<p>●外観（北側）</p> 

④ 旧奥戸中学校校舎

住 所	大間町大字奥戸字館の上 96-7
敷地面積	23,433 m ²
延床面積	3,554 m ² (木造 33 m ² を除く)
用途地域	指定なし
建ぺい率	70%
容 積 率	400%
構造規模	鉄筋コンクリート造 3階建て
外観画像	<p>●外観（西側）</p> 
	<p>●外観（東側）</p> 

※各面積は学校施設台帳、課税台帳による。

4) 建設候補地の比較検討

① 建設候補地から学校までの距離・時間

学校給食実施基準では、2時間以内での給食提供が定められています。また、「大量調理施設衛生管理マニュアル」では、調理後の給食は病原菌の増殖抑制のため、冷たいものは10℃以下、温かいものは65℃以上での管理、調理終了後から2時間以内の喫食が望ましいと定められています。

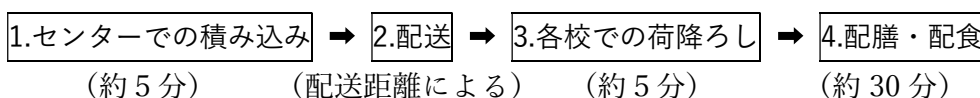
建設候補地から学校までの距離・時間

建設候補地	配送先					
	奥戸小学校		大間小学校		大間中学校	
	距離	時間	距離	時間	距離	時間
1. 大間小学校	5.9km	9分	0.0km	0分	0.9km	2分
2. 大間中学校	6.4km	10分	0.9km	2分	0.2km	2分
3. 大間町旧車庫	6.4km	10分	0.9km	2分	0.3km	2分
4. 旧奥戸中学校	0.2km	2分	6.1km	9分	6.4km	10分

※ 前面道路から対象地の前面道路まで積算 (Google マップ ルート検索)

※ 大間小学校敷地内は0kmとして計算

一般的な給食の喫食までの時間のイメージ



■ 配送ルート計画案

建設候補地1：大間小学校

配送ルート：給食センター（候補地2 大間小学校）→大間小学校→

給食センター→奥戸小学校→大間中学校→給食センター

配送計画案	コンテナ	到着時刻	出発時刻	移動時間	移動距離
給食センター	積2台	—	11:15	—	—
大間小学校	降2台	11:17	11:22	2分	0.0 km
給食センター	積3台	11:24	11:29	2分	0.0 km
奥戸小学校	降1台	11:38	11:43	9分	5.9 km
大間中学校	降2台	11:53	11:58	10分	6.1 km
給食センター	—	12:00	—	2分	0.9 km
小計				25分	12.9 km

建設候補地 2 : 大間中学校

配送ルート：給食センター（候補地 1 大間中学校）→大間小学校→
給食センター→奥戸小学校→大間中学校→給食センター

配送計画案	コンテナ	到着時刻	出発時刻	移動時間	移動距離
給食センター	積 2 台	—	11 : 15	—	—
大間小学校	降 2 台	11 : 17	11 : 22	2 分	0.9 km
給食センター	積 3 台	11 : 24	11 : 29	2 分	0.9 km
奥戸小学校	降 1 台	11 : 39	11 : 44	10 分	6.4 km
大間中学校	降 2 台	11 : 54	11 : 59	10 分	6.1 km
給食センター	—	12 : 01	—	2 分	0.2 km
小計				26 分	14.5 km

建設候補地 3 : 大間町旧車庫

配送ルート：給食センター（候補地 3 大間町旧車庫）→大間小学校→
給食センター→奥戸小学校→大間中学校→給食センター

配送計画案	コンテナ	到着時刻	出発時刻	移動時間	移動距離
給食センター	積 2 台	—	11 : 15	—	—
大間小学校	降 2 台	11 : 17	11 : 22	2 分	0.9 km
給食センター	積 3 台	11 : 24	11 : 29	2 分	0.9 km
奥戸小学校	降 1 台	11 : 39	11 : 44	10 分	6.4 km
大間中学校	降 2 台	11 : 54	11 : 59	10 分	6.1 km
給食センター	—	12 : 01	—	2 分	0.3 km
小計				26 分	14.6 km

建設候補地 4 : 旧奥戸中学校

配送ルート：給食センター（候補地 4 奥戸中学校）→奥戸小学校→
給食センター→大間小学校→大間中学校→給食センター

配送計画案	コンテナ	到着時刻	出発時刻	移動時間	移動距離
給食センター	積 2 台	—	11 : 15	—	—
奥戸小学校	降 2 台	11 : 17	11 : 22	2 分	0.2 km
給食センター	積 3 台	11 : 24	11 : 29	2 分	0.2 km
大間小学校	降 1 台	11 : 38	11 : 43	9 分	6.1 km
大間中学校	降 2 台	11 : 45	11 : 50	2 分	0.8 km
給食センター	—	12 : 00	—	10 分	6.4 km
小計				25 分	13.7 km

※ 本町、風間浦村、佐井村へ配食する場合の配送ルート計画案

(本町内3校、風間浦村内2校、佐井村内2校の計7校へ配食する場合の配送ルートについて、建設候補地の大間小学校を起点とし検討)

● 1号車

配送ルート：給食センター（候補地1大間小学校）→大間小学校→
給食センター→大間中学校→風間浦小学校→風間浦中学校
→給食センター

配送計画案	コンテナ	到着時刻	出発時刻	移動時間	移動距離
給食センター	積2台	—	11:05	—	—
大間小学校	降2台	11:07	11:12	2分	0.0 km
給食センター	積4台	11:14	11:19	2分	0.0 km
大間中学校	降2台	11:21	11:26	2分	0.9 km
風間浦小学校	降1台	11:37	11:42	11分	8.5 km
風間浦中学校	降1台	11:44	11:49	2分	0.1 km
給食センター	—	12:01	—	12分	9.3 km
小計				31分	18.8 km

● 2号車

配送ルート：給食センター（候補地1大間小学校）→奥戸小学校→
佐井小学校→佐井中学校→給食センター

配送計画案	コンテナ	到着時刻	出発時刻	移動時間	移動距離
給食センター	積3台	—	11:10	—	—
奥戸小学校	降1台	11:19	11:24	9分	5.8 km
佐井小学校	降1台	11:36	11:41	12分	8.4 km
佐井中学校	降1台	11:44	11:49	3分	1.8 km
給食センター	—	12:05	—	16分	12.0 km
小計				40分	28.0 km

② 敷地面積

給食センターに必要な敷地面積は、2,500 m²程度ですが、各建設候補地の状況は以下の通りです。

建設候補地の敷地面積

建設候補地	全体の敷地面積	給食センター建設用に広さが確保できるか
1. 大間小学校	31,772 m ²	十分な広さがある
2. 大間中学校	71,912 m ²	十分な広さがある
3. 大間町旧車庫	2,986 m ²	十分な広さがある
4. 旧奥戸中学校	23,433 m ²	既存施設の改修により確保できる

③ 土壌汚染の有無

土壌汚染の有無について、現段階で不明であるのは大間町旧車庫のみで、他の3建設候補地は汚染なしの結果となっています。

※ 大間町旧車庫の土壌汚染調査は、候補地として決定した場合に行うこととし、他の用地に決定した場合は実施しないこととします。

建設候補地の土壌汚染の有無

建設候補地	土壌汚染の有無
1. 大間小学校	なし
2. 大間中学校	なし
3. 大間町旧車庫	不明
4. 旧奥戸中学校	なし

④ 災害対策

建設候補地及び配送ルート内において、旧奥戸中学校を除く3建設候補地は、想定される災害が少ないことが、ハザードマップ等で示されています。

建設候補地の想定される災害

建設候補地	津波想定 区域	浸水想定 区域	土砂災害 想定区域	液状化 想定区域	予想最大 震度
1. 大間小学校	区域外	区域外	区域外	区域外	5 以下
2. 大間中学校	区域外	区域外	区域外	区域外	5 以下
3. 大間町旧車庫	区域外	区域外	区域外	区域外	5 以下
4. 旧奥戸中学校	区域外	区域外	区域外	ややしやすい	6

建設候補地からの配送ルートの想定される災害

建設候補地	配送ルート災害	
	土砂災害	津波
1. 大間小学校	該当なし	標高 4m未滿に該当
2. 大間中学校	該当なし	標高 4m未滿に該当
3. 大間町旧車庫	該当なし	標高 4m未滿に該当
4. 旧奥戸中学校	土砂災害警戒区域あり	標高 4m未滿に該当

⑤ 交通利便性

建設候補地の交通利便性について、旧奥戸中学校は接道の道路幅員が狭いため、出入りに注意が必要です。他の候補地は支障がありません。

建設候補地の交通利便性

建設候補地	交通利便性
1. 大間小学校	出入りに支障がない。道路に接している。
2. 大間中学校	出入りに支障がない。道路に接している。
3. 大間町旧車庫	出入りに支障がない。道路に接している。
4. 旧奥戸中学校	接道する道路幅員が狭く、曲がりも多い。

⑥ 近隣配慮（周辺環境への影響等）

建設候補地の周辺環境は以下の通りです。

建設候補地の近隣環境

建設候補地	近隣環境
1. 大間小学校	近隣に住宅地がある。
2. 大間中学校	向かい側に保育園がある。
3. 大間町旧車庫	隣接して保育園がある。
4. 旧奥戸中学校	隣接して住宅地がある。

⑦ 受電設備

受電設備については、以下の通り、既設を利用できる、または付近から引き込み可能な状況です。

建設候補地の受電設備

建設候補地	受電設備
1. 大間小学校	付近から引込可能。
2. 大間中学校	前面道路から引込可能。
3. 大間町旧車庫	前面道路から引込可能。
4. 旧奥戸中学校	既設を利用可能。

⑧ 給排水設備

旧奥戸中学校は、浄化槽の新設が必要です。

建設候補地の給排水設備

建設候補地	給排水設備		
	給水		排水
1. 大間小学校	本管 VP φ 150	水圧約 0.35Mpa	下水道整備済み
2. 大間中学校	本管 VP φ 150 敷地内 VP φ 50	水圧約 0.40Mpa	下水道整備済み
3. 大間町旧車庫	本管 VP φ 150・75 ※ φ 150 を優先する	水圧約 0.40Mpa	下水道整備済み
4. 旧奥戸中学校	給水管 φ 40	水圧約 0.4Mpa	浄化槽を新設

⑨ 通勤環境

建設候補地の通勤環境

建設候補地	通勤環境
1. 大間小学校	役場から2分
2. 大間中学校	役場から4分
3. 大間町旧車庫	役場から4分
4. 旧奥戸中学校	役場から約8分

⑩ 追加コスト

給食センターの建設時に必要となる追加コストについては以下の通りです。

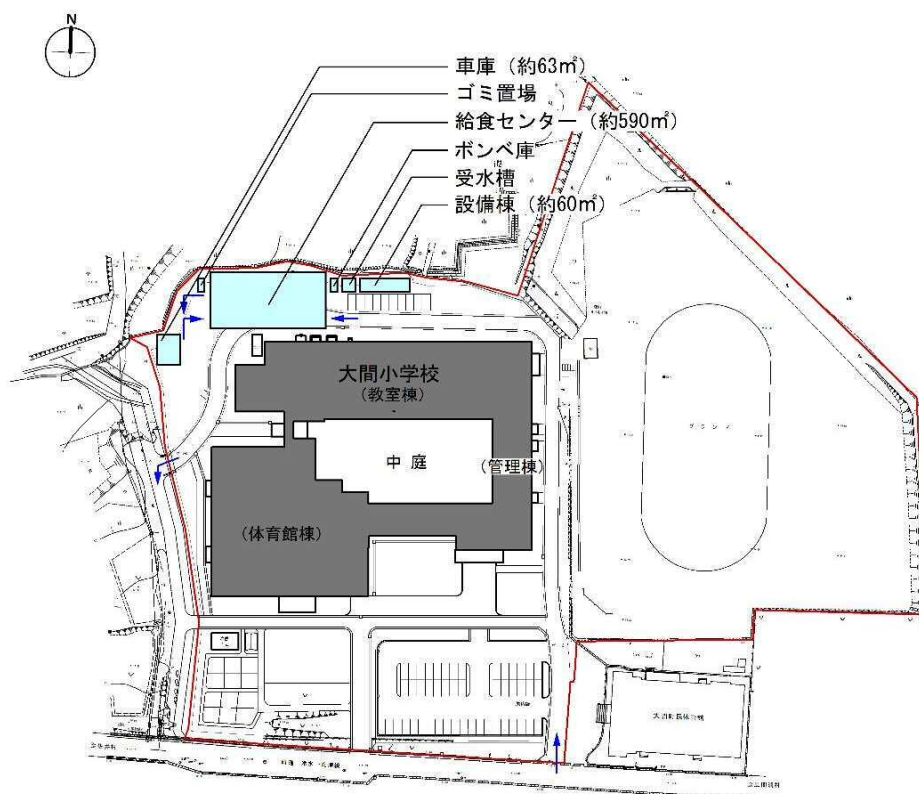
建設候補地に必要な追加コスト

建設候補地	追加コスト
1. 大間小学校	測量、地質調査、通路再整備
2. 大間中学校	測量、地質調査、樹木伐採、駐車場再整備
3. 大間町旧車庫	境界、測量、地質調査、地中埋設物撤去、土壌汚染調査
4. 旧奥戸中学校	測量、地質調査、浄化槽新設

⑪ 配置計画

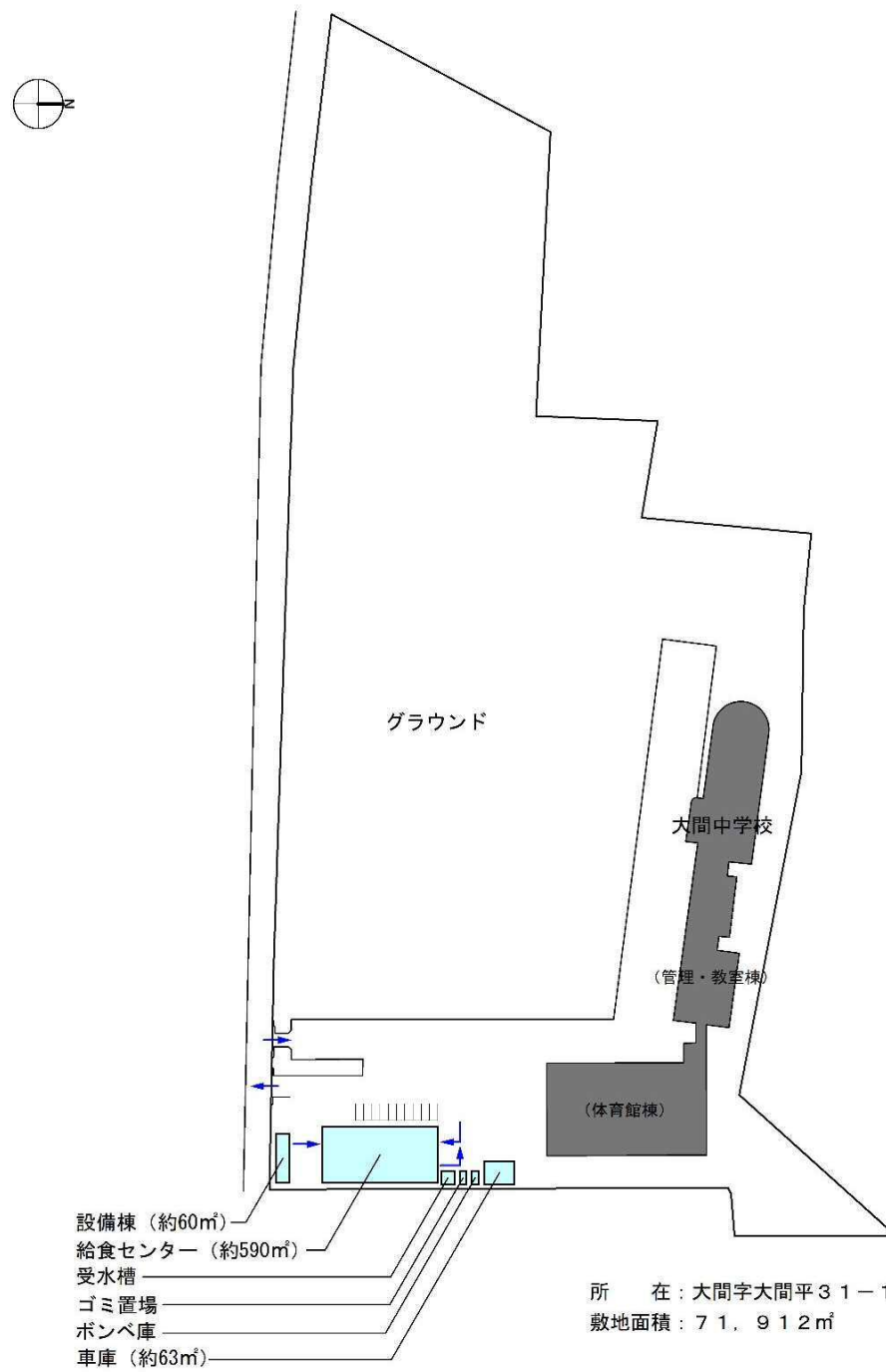
候補地ごとの配置計画は以下の通りです。

1. 大間小学校

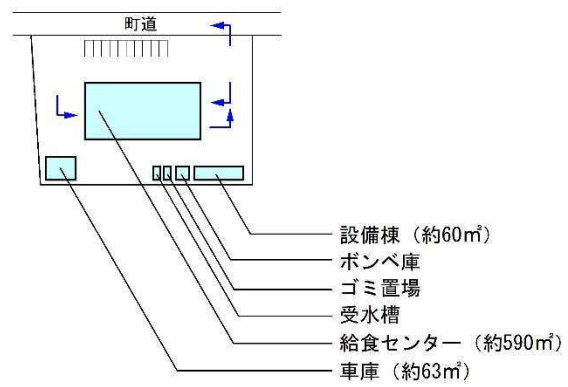


所 在：大間字狼丁37-2
敷地面積：31,772㎡

2. 大間中学校

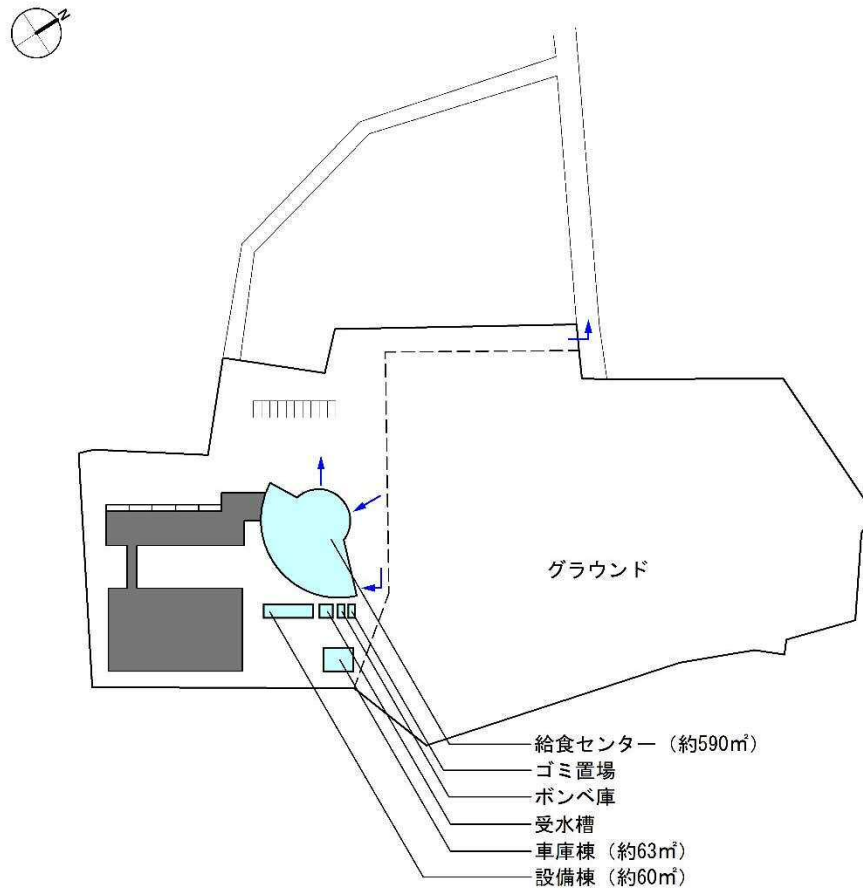


3. 大間町旧車庫



所 在：大間字大間平20-141
敷地面積：2,986㎡

4. 旧奥戸中学校



所 在：奥戸字館の上96
敷地面積：23,433㎡

※ 旧奥戸中学校に関する改修費について

旧奥戸中学校は平成5年の完成で築年数は29年経過しています。大間町学校施設の長寿命化（令和2年3月）計画の劣化状況評価では、屋根・屋上の項目がC～D評価となっており、広範囲に劣化が見られ、早急な対応が必要という判定になっています。

その他の部位（外壁、内部仕上げ、電気・機械設備）はB判定「部分的に劣化（安全上、機能上、問題なし）」で大きな問題はみられません。

電気・機械設備は、長寿命化調査時に不具合等はなかったものの、受変電設備や消防設備をはじめとする様々な設備の機器・機材類は耐用年数を30年とするものが多く、そろそろ更新時期にさしかかっており、それらの更新を別途に行わないと今後の施設維持管理に支障をきたすことが想定されます。

令和15年度までに想定される改修費は下表を参考としますが、改修範囲外の棟も一体の施設となっていることから、その施設も別途維持管理のため、最少減の改修が必要になります。

旧奥戸中学校改修費

年	金額
R5	1,580,000 円
R6	1,580,000 円
R7	1,580,000 円
R8	1,580,000 円
R9	1,580,000 円
R10	1,580,000 円
R11	1,580,000 円
R12	1,580,000 円
R13	1,580,000 円
R14*	135,000,000 円
R15*	135,000,000 円
改修費合計	284,220,000 円

※ 大間町学校施設の長寿命化計画（R2年3月）より、改修対象棟のみ部位修繕費を計上。

※ R14、15年は長寿命化改修工事（予定）。

⑫ 建設候補地比較の総括

給食センターの立地条件にかんがみ、建設候補地の比較・検討を行うこととします。

建設候補地① 大間小学校

大間町中心部に位置し、災害の危険性も低く町内や近隣町村への配送ルートの起点として適切です。敷地形状から計画可能な範囲は限定的で平面計画・作業動線の確保は自由度が低くなりますが、材料搬入や配送車の通路、職員駐車場の確保には問題がありません。また、配食数が最大となる学校に隣接するメリットは高く評価できません。

建設候補地② 大間中学校

大間町中心部より東側に位置し配送ルートの起点として問題がありません。

既設の一般開放用駐車場を建設用地として十分に確保でき、設備インフラも前面道路に整備済みのため候補地として適しています。整備にあたり、大間高校側植栽帯の伐採と既存駐車場を縮小することとなります。

建設候補地③ 旧大間町車庫跡地

大間中学校の向かい側に位置し配送ルートの起点として問題がありません。

既存施設は解体設計が完了し、令和5年度に更地となる予定です。給食センターの用地として十分な広さを確保できますが、既存施設解体時は基礎杭を撤去しない設計のため、新築の際は基礎杭の撤去工事を行うための予算が必要になることや、それを避けた配置とする場合は配置計画・平面計画や作業動線の確保に影響がでることが想定され、それらを克服できれば候補地として適していると判定できます。

建設候補地④ 旧奥戸中学校

旧奥戸中学校から大間小中学校周辺までの配送ルートは、ハザードマップにより土砂災害警戒区域の指定があることと、標高4m以下で津波災害の可能性があるため、災害対応機能を考慮した給食センターの建設位置としては相応しくないと考えます。

また、大間町学校施設の長寿命化（令和2年3月）計画の劣化状況評価では、低評価の部分も多く早急な対応が必要という判定になっており、さらに令和4年度に実施した定期調査報告書では多数の是正指摘もあり、改修費のほかにも機能回復のための維持・補修費が見込まれることから候補地として不適と判定します。

IV. 施設計画

1. 施設概要

(仮称) 大間町学校給食センターの施設計画の概要を以下にまとめます。

(仮称) 大間町学校給食センター施設計画概要

整備方式	センター方式 一括調理・配送
配送対象	大間小学校、奥戸小学校、大間中学校 計3校
調理能力	最大 500 食/日
建築規模	調理面積：440 m ² 程度 延床面積：595 m ² 程度
衛生管理	学校給食衛生管理基準（文部科学省） 大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）、HACCP（衛生管理手法）対応 ドライシステム
耐震安全性の分類	災害時においても施設を稼働し災害食の提供を行う計画であるため、耐震安全性の分類は下記の通りとします。 ① 構造体 II類 大地震動後、構造体の大きな補修をすることなく建築物を使用できることを目標とし、人命の安全確保に加えて機能確保が図られている。 ② 建築非構造部材 A類 大地震動後、災害応急対策活動等を円滑に行ううえ、又は危険物の管理のうえで支障となる建築非構造部材の損傷、移動等が発生しないことを目標とし、人命の安全確保に加えて十分な機能確保が図られるものとする。 ③ 建築設備 甲類 大地震動後の人命の安全確保及び二次災害の防止が図られているとともに、大きな補修をすることなく、必要な設備機能を相当期間継続できることを目標とする。
設 備	上下水道設備、電気設備、ガス設備、厨房設備
そ の 他	環境配慮、省エネルギー、防災対応

2. 整備方針

施設は、「学校給食衛生管理基準」への対応と（仮称）大間町学校給食センター建設基本方針に基づき、施設機能等の検討を行い、整備することとします。

（仮称）大間町学校給食センター建設基本方針

1. 安全で安心な学校給食を安定提供できる施設
2. 多様な献立に対応でき、おいしい給食を提供できる施設
3. 安全にアレルギー対応給食が提供できる施設
4. 食育に関する情報を発信できる施設
5. 効率的で経済的な調理環境の施設
6. 環境負荷の低減に配慮した施設
7. 次世代に負担を残さない施設

（12～14P より再掲）

3. 施設機能の検討

1) 給食センターに必要な機能

① 学校給食機能

安全・安心な学校給食を調理・提供する施設とするため、交差汚染を防止し、また効率的な作業環境を確保する観点から、施設内の作業区域を明確にし、食材と人の移動を一方通行とします。また、ドライシステムの導入、食材等の適切な温度管理等、高度な衛生管理体制を確保するとともに、アレルギー対応食の調理が可能な施設とします。

また、異物混入のリスクを避けるため、金属探知機等の導入も検討し、安全な給食の提供が可能な施設とします。

② 食育機能

児童・生徒が食についての理解を深めるとともに、食を通して地域や環境について学ぶ機会を提供できる施設とします。

また、地場産食材の活用、食育の推進や食品ロスの低減に資する取り組みを行います。

③ 環境負荷低減機能

給食センター運営時の課題となるにおいや騒音等の影響を最小化できる、周辺環境に配慮した施設とします。また、ごみの減量化・資源化、適正処理を推進するとともに、ZEB ready（ゼブ レディ）の導入により高効率な熱源や設備機器の省エネルギー設計や、太陽光発電等再生可能エネルギーの導入、節水型設備機器の採用等により、ライフサイクルコストの低減を図りつつ、地球環境に配慮した施設とします。

④ 災害時早期復旧機能

貯水タンク、プロパンガス対応設備、非常用電源設備等の設置により、災害時においても早期に復旧し、学校給食の早期再開・継続が可能な施設とします。また、休校を余儀なくされるような大規模災害発生時は、給食センターの給食用物資の備蓄機能や、移動式の煮炊釜等の設備を活用した災害食の提供など、地域貢献の方法についても検討します。

2) 各エリアの考え方

給食センターは、食材の検収、調理、食器・食缶の配送・回収・洗浄等を行う給食エリア、事務室などが設置される事務エリア、排水処理施設、ごみ置場、駐車場などの附帯施設が設置される附帯エリアに分け計画します。このうち、給食エリアは、「学校給食衛生管理基準」に基づき汚染区域、非汚染区域の2区域に分け、室を区切るとともに、床の色分け等で明確な区分を行い、衛生管理を徹底します。

給食エリアの基本的な考え方は次のとおりです。

給食センター内各エリアの基本的な考え方

区域・エリア		基本的な考え方
汚染区域	検収エリア	・ 自動扉を基本とし、エアカーテン、床の色分け等で汚染区域として明確な区分を行う。
	下処理エリア	・ 受け渡しカウンター等により、食材納入業者等の立ち入り防止を行う。
	洗浄エリア	・ 食材が直接床面に接触しないよう、ラックや台車を用いる。
非汚染区域	調理エリア	<ul style="list-style-type: none"> ・ 自動扉を基本とし、エアシャワー、床の色分け等で非汚染区域として明確な区分を行う。 ・ 床面は耐久性、耐摩擦性に優れ、滑りにくく、清掃が用意に行える構造とする。 ・ 配管・ダクト・照明器具類は清掃が容易に行えるよう、基本的に露出しない構造とする。 ・ 最適な温度・湿度を管理できる設備とする。
	消毒・保管エリア	<ul style="list-style-type: none"> ・ 自動扉を基本とし、エアカーテン、床の色分け等で非汚染区域として明確な区分を行う。 ・ 適切な積載スペースを確保する。 ・ 最適な温度・湿度を管理できる設備とする。

3) 諸室の概要

① 汚染区域

諸室（汚染区域）概要

諸室名	概要
荷受室	<ul style="list-style-type: none"> ・搬入口から搬入された食材の荷受、仕分けを行う室 ・搬入口の開閉時に、外部から虫、砂塵等が浸入することを防止するためエアカーテンを設置
検収室	<ul style="list-style-type: none"> ・搬入された食材を検収し、鮮度等の確認を行うとともに、専用容器に食材を移し替える作業を行う室
泥落とし室	<ul style="list-style-type: none"> ・主に根菜類の泥落とし、根落とし、皮むきを行う室
廃棄庫	<ul style="list-style-type: none"> ・段ボール類、ゴミ類、残菜類、廃油を一時保管する室（庫） ・搬出口の開閉時に、外部から虫、砂塵等が浸入することを防止するためエアカーテンを設置
食品庫	<ul style="list-style-type: none"> ・乾物、生米、油、調味料等を保管・保存する室（庫） ・調味料等を計量する室（庫）
下処理室	<ul style="list-style-type: none"> ・食材の選別、皮むき、洗浄等を行う室（野菜類・肉魚類専用下処理室）
洗浄室	<ul style="list-style-type: none"> ・回収したコンテナ、食器・食缶等を、洗浄機で洗浄する室 ・回収した食缶から残菜を処理、計量する室
残菜庫	<ul style="list-style-type: none"> ・回収した残菜類、ゴミ類を一時保管する室（庫）
回収風除室	<ul style="list-style-type: none"> ・配送車からコンテナ、食器・食缶等の積下ろしを行う室 ・搬入口の開閉時に、外部から虫、砂塵等が侵入することを防止するため、ドッグシェルターを設置

② 非汚染区域

諸室（非汚染区域）概要

諸室名	概要
上処理・加熱調理室	<ul style="list-style-type: none"> 野菜を切裁、仕分けし、各調理工程へ送るための室 煮物、揚物、焼物、炒め物、蒸し物調理と炊飯を行い配缶する室
アレルギー対応調理室	<ul style="list-style-type: none"> アレルギー対応食を調理し、個別の容器に配缶する室
和え物調理室	<ul style="list-style-type: none"> 和え物の調理、配缶を行う室
コンテナ室	<ul style="list-style-type: none"> 配缶後の食缶をコンテナへ積み込む作業を行う室 洗浄したコンテナ、食器、食缶等を消毒、保管する室
配送風除室	<ul style="list-style-type: none"> 配送車にコンテナを積み込む室 搬入口の開閉時に、外部から虫、砂塵等が侵入することを防止するため、ドッグシェルターを設置

③ 一般区域・前室

諸室（一般区域・前室）概要

諸室名	概要
準備室 1	<ul style="list-style-type: none"> 検収室、下処理室、上処理・加熱調理室への入退場の際、靴の履き替え、エプロンの脱着、衣類のローラーかけ、手洗いをを行う室
準備室 2	<ul style="list-style-type: none"> コンテナ室、洗浄室への入退場の際、靴の履き替え、エプロンの脱着、衣類のローラーかけ、手洗いをを行う室
手洗室	<ul style="list-style-type: none"> 上処理・加熱調理室への入退場の際、手洗いをを行う室
洗剤庫	<ul style="list-style-type: none"> 洗浄機用洗剤、清掃用洗剤類を保管する室（庫）
前室	<ul style="list-style-type: none"> 配送従事者の入退場の際、靴の履き替え、手洗いをを行う室 出入口の開閉時に、外部から虫、砂塵等が浸入することを防止するためエアカーテンを設置

4) アレルギー対応食の検討

アレルギーへの対応として、文部科学省の「学校給食における食物アレルギー対応指針」では以下の4レベルに分けられており、このうちレベル3・4がアレルギー食対応といわれ、学校給食における食物アレルギー対応の望ましい形となります。

レベル	概要
レベル1 (詳細な献立表対応)	給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配布し、それをもとに保護者や担任などの指示または児童生徒自身の判断で、給食から原因食品を除いて食べる対応。単品で提供されるもの(例 果物など)以外、調理されると除くことができないので適応できない。
レベル2 (弁当対応)	[一部弁当対応] 除去又は代替食対応において、当該献立が給食の中心的献立、かつその代替提供が給食で困難な場合、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参する。 [完全弁当対応] 食物アレルギー対応が困難なため、すべて弁当持参する。
レベル3 (除去食対応)	広義の除去食は、原因食品を給食から除いて提供する給食を指し、調理の有無は問わない。 (例：飲用牛乳や単品の果物を提供しない等) 本来の除去食は、調理過程で特定の原材料を除いた給食を提供することを指す。(例：かき玉汁に卵を入れない等)
レベル4 (代替食対応)	広義の代替食は、除去した食物に対して何らかの食材を代替して提供する給食を指し、除去した食材や献立の栄養価等の考慮の有無は問わない。本来の代替食は、除去した食材や献立の栄養量を考慮し、それを代替して1食分の完全な給食を提供することを指す。

本町における食物アレルギー対応策は、児童生徒の調査実施後に原因食物と対象人数を把握した上で、食物アレルギー対応に関する委員会を設置し、その中で基本方針の策定と対応策を検討することとします。

5) 使用する食器の検討

学校給食で用いられる食器には、大きく分けて「金属系」「樹脂系」「磁器系」「ガラス系」「木系」があります。最近では、扱いやすさや経済性・耐久性の優位性から樹脂系の1つであるPEN(ポリエチレンナフタレート)食器の採用が増えています。本町ではそれらの観点からPEN食器を採用します。

4. 設備計画の検討

1) 電気設備

- ・ 省資源、省エネルギーを考慮した設備を採用します。
- ・ 保守点検や将来的な改修工事を考慮し、メンテナンス性の良い仕様・工法を採用します。
- ・ 将来の電気機器及び電気容量の増加に備え、受変電設備、配電盤内に電灯、動力ともに予備回路を計画します。
- ・ 衛生面に配慮しつつ、自然採光を積極的に取り入れる等、照明負荷の削減に配慮します。

2) 機械設備

- ・ 更新性やメンテナンス性を考慮し、保守点検や改修工事が容易に行えるよう計画します。
- ・ 空気調和・換気設備、衛生器具設備、給水・給湯・給蒸気設備、排水設備、排水溝等、機械設備については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚生労働省)、「建築設備設計基準」(国土交通省大臣官房官庁営繕部設備・環境課監修)の条件を踏まえ計画します。

3) 設備棟計画

- ・ いずれの候補地も沿岸から 300m~700m 程度に位置するため、塩害や気象環境による劣化や腐食等が想定されることから、発電機設備・キュービクル設備などは屋内に整備する計画とします。

5. 厨房設備計画の検討

1) 熱源

① 熱源の種類

厨房機器の熱源は電気・蒸気・ガスを併用する併用方式とオール電化方式が主流となっています。本計画では、学校給食の提供に活用しつつ、災害時にインフラ供給が停止した場合にも災害食の提供が可能な稼動しやすい熱源を検討します。

熱源の種類

設備	熱源併用（電気・ガス）	オール電化（電化厨房）
調理	電気・ガスを併用	電気を使用
残菜処理・洗浄	電気・ガスを併用	電気を使用
給湯	ガス・灯油等を使用	電気を使用
換気・照明	電気を使用	電気を使用
空調	電気またはガスを使用	電気またはガスを使用
備考	ボイラーが必要	電気式ヒートポンプ給湯器の設置が必要

② 熱源方式の評価

熱源方式の比較を総合的に検討した結果、熱源併用方式を採用します。

次に、熱源方式の比較・評価についてまとめます。

熱源方式の比較・評価

◎：優位、○：普通、△：劣る

評価項目	熱源併用方式	オール電化方式
初期投資費	ガス式・電気式の機器単価は、電気式に比べて安い傾向にあるため、併用することでオール電化プランよりも全体のイニシャルコストを抑えやすい。	電気式の機器単価は熱源併用方式に比べて高い傾向がある。 電気式の機器を利用するための付帯設備が必要となるため、施設全体のイニシャルコストが高くなる傾向がある。
	◎	○
光熱費	使用する機器ごとに、電気・ガスの中から最適な熱源を選択できるので、熱効率が良くランニングコストを抑えやすい。	電気式の機器は熱効率が高く、エネルギーロスが少ない。また、割安な夜間電力を使用することで、空調・給湯にかかるエネルギーコストも抑えることができる。（ただし、電力デマンドにより契約料金の変動します。）
	◎	○
環境性	オール電化に比べて CO ₂ 排出量が少ない。	電気式機器の場合、ガス方式に比べて、CO ₂ 排出量が多く環境性は劣る。
	◎	○
作業環境	ガス式の機器の中には、輻射熱が多い機器もあるため、作業環境維持が難しくなる。フード等の設置による換気が不可欠である。（電気式の併用により改善は可能。）	電気式の機器は、輻射熱が少ない機器が多いため、また、室温 25℃以下湿度 80%以下の作業環境維持をしやすい。厨房内の空気環境をクリーンに保てるので、換気回数も少なくすむ。
	○	◎
温度管理	オール電化方式に比べて、正確な温度管理を行いにくい。（電気式の併用により改善は可能。）	電気の高いコントロール性能により調理における温度と時間管理が簡単である。
	○	◎
その他	プロパンガスの配送が必要になる。	ガス式に比べて立ち上がりが遅い傾向がある。
	△	△
総合評価	◎	○

2) インシャルコスト

厨房設備にかかるインシャルコストは以下のとおりです。

厨房設備にかかるインシャルコスト (単位：円、税込)

項目	数量	単位	金額
厨房機器	1	式	165,000,000
運送費	1	式	3,200,000
搬入据付費	1	式	6,400,000
試運転調整	1	式	600,000
計			175,200,000

3) ランニングコスト

施設にかかる年間あたりのランニングコストは以下のように想定されます。

想定される年間あたりのランニングコスト (単位：円、税込)

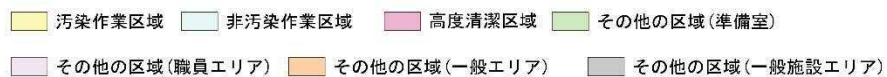
種別	電気	ガス (厨房)	ガス (給湯)	上水道	下水道	計
金額	17,000,000	1,500,000	3,000,000	720,000	400,000	22,620,000
条件 ①	基本料金 1,672	基本料金 1,997	基本料金 1,997	基本 2640/10t	基本 660/5t	
条件 ②	単価 20.35/kwh	単価 819/m ³	単価 819/m ³	単価 187/t	単価 132/t	
条件 ③	高圧電力 S					
備考	年間稼働日 190 日程度を想定 エアコン、電灯コンセントの電力込					

6. 配置計画・施設規模

1) 平面計画

平面計画にあたっては、以下の項目について検討し計画します。

- ・ 「学校給食衛生管理基準」(文部科学省)の学校給食施設区分に基づき、「汚染作業区域」と「非汚染作業区域」を明確に区画し、リスク分散を図ります。
- ・ 給食エリアと事務エリアを明確に区分します。
- ・ 下処理、上処理、洗浄、前室等を明確に区分します。
- ・ 作業効率、経済性等を考慮し計画します。



2) 米飯・パン・麺の提供による平面計画

- ・ 給食センターは米飯調理を基本とした平面計画とします。パンや麺類、牛乳は外部業者から直接学校へ届けることで、給食センターのスペースを効率的に利用します。

3) 衛生管理基準等への対応

- ・ 「学校給食衛生管理基準」および「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に準拠し、HACCP（衛生管理手法）の概念に基づく徹底した衛生管理に配慮し、ドライシステムを導入した平面計画とします。
- ・ 「大量調理施設衛生管理マニュアル」では、調理後の給食は病原菌の増殖抑制のため、冷たいものは10℃以下、温かいものは65℃以上での管理、調理終了後から2時間以内の喫食が望ましいと定められていることから、適温喫食ができるよう保温・保冷食缶の整備を行います。

4) 機器システムへの対応

- ・ 「安全、安心」で「おいしい」給食提供を継続して行うために、メンテナンス性、清掃の容易さなど、効率的・効果的維持管理を考慮した調理設備機器及びシステムに対応可能な平面計画とします。
- ・ 周辺環境を考慮し、給食センター運営時の騒音の影響を最小限にできるよう計画します。
- ・ 環境負荷低減の観点から、効率的な設備機器を採用するなど、省エネルギーを考慮した平面計画とします。

V. 事業計画

1. 事業スケジュール

事業スケジュール

年度	予定
令和4年度	基本計画策定
令和5年度	補助事業申請準備、関係機関調整
令和6年度	実施設計策定
令和7年度	着工、完成予定
令和8年度	供用開始・給食提供予定

2. 事業手法

事業手法に関しては、運営にかかるコストの縮減、並びに、安全・安心な学校給食の提供と栄養バランスや食育に配慮した献立づくり等において民間事業者のノウハウを最大限活かすことのできる手法とし、本町が施設等を整備し、維持管理・運営を民間事業者に委託する公設民営方式とします。

3. 概算事業費

概算事業費は、以下の項目で構成されます。算出にあたってはコスト関連書籍から得られた情報と最近の事例をもとに、令和4年度における建設費指数などを総合的に勘案した建設工事の単価と計画案の面積などを乗じて算定します。ただし、各候補地の個別条件は別途とします。

- ① 測量等事前調査費
- ② 建設工事費
- ③ 設計費（基本設計、実施設計）
- ④ 工事監理費
- ⑤ 造成工事費
- ⑥ 外構工事費
- ⑦ 排水除害施設設置費
- ⑧ 調理設備費
- ⑨ 調理備品・食器食缶等備品費
- ⑩ 事務機・家具等備品費
- ⑪ 給食準備室改修費

概算事業費

(単位：円、税込)

項目	摘要	規模等	概算金額
工事費関係	給食センター棟 ※1	約 595 m ²	607,420,000
	(うち厨房機器)		(175,200,000)
	設備棟	約 60 m ²	20,130,000
	車庫棟	約 63 m ²	21,140,000
	除害施設 ※2		81,200,000
	造成工事	約 2500 m ²	3,750,000
	外構整備	約 1600 m ²	43,300,000
<u>工事費関係計</u>			<u>776,940,000</u>
委託関係	設計業務費 ※3		20,680,000
	監理業務費 ※4		7,172,000
	地質調査費 ※5		2,900,000
	地形測量費 ※6		1,200,000
<u>委託関係計</u>			<u>31,952,000</u>
申請関係	確認申請 手数料 ※7	給食センター	53,000
	完了検査 手数料 ※8	〃	58,000
	構造適判 手数料 ※9	〃	160,000
	省エネ適判 手数料	〃	286,000
<u>申請関係計</u>			<u>557,000</u>
備品関係	調理備品・食器食缶等		21,100,000
	事務機・家具等		2,400,000
<u>備品関係計</u>			<u>23,500,000</u>
<u>総事業費計</u>			<u>832,949,000</u>

※1. 参考図により算出

※2. 1日あたり 20 m³の排水量を想定※3. 食品工場（建物用途 2号 2類）595 m²設備棟（建物用途 2号 2類）60 m²車庫棟（建物用途 1号 1類）63 m² にて積算。

下記追加業務を含む

・概略工程表、確認申請（構造・省エネ適判含む）、パース（透視図）

※4. 3の条件にて積算。意匠伝達業務を含む。

※5. ポーリング 10m 程度×3本。基礎検討に必要な各種試験費を含む。

※6. 2500 m²程度。用地測量別途。※7. 対象面積 500 m²～1000 m²の範囲。

※8. 同上

※9. 1000 m²未満 建物用途が工場・倉庫等以外の料金にて計上

※旧奥戸中学校 給食センター化改修費

概算事業費			(単位：円、税込)
項目	摘要	規模等	概算金額
工事費関係	給食センター棟 ※1	約 550 m ²	482,000,000
	(うち厨房機器)		(175,200,000)
	設備棟	約 60 m ²	20,130,000
	車庫棟	約 63 m ²	21,140,000
	除害施設 ※2		83,520,000
	浄化槽		7,900,000
<u>工事費関係計</u>			<u>614,690,000</u>
委託関係	設計業務費 ※3		14,190,000
	監理業務費		4,873,000
	地質調査費 ※4		400,000
	地形測量費 ※5		400,000
<u>委託関係計</u>			<u>19,863,000</u>
申請関係	確認申請 手数料		0
	完了検査 手数料		0
	構造適判 手数料		0
	省エネ適判 手数料		0
<u>申請関係計</u>			<u>0</u>
備品関係	調理備品・食器食缶等		21,100,000
	事務機・家具等		2,400,000
<u>備品関係計</u>			<u>23,500,000</u>
<u>総事業費計</u>			<u>658,053,000</u>

※1. 計画面積を 550 m²として算出

※2. 1日あたり 20 m³の排水量を想定

※3. 国土交通省告示 98号を参考に算出

設備棟 (建物用途 2号 2類) 60 m²

車庫棟 (建物用途 1号 1類) 63 m² にて積算。

下記追加業務を含む

・概略工程表

※4. スウェーデン式サウンディング 5m×2 本程度。

※5. 搬出入口改修に必要な程度の測量。

(仮称) 大間町学校給食センター基本計画

令和 5 年 3 月策定

大間町

〒039-4601

青森県下北郡大間町大字大間字奥戸下道 20 番地 4

TEL 0175-37-2111

FAX 0175-37-2478

<https://www.town.ooma.lg.jp/>