

中津市学校給食共同調理場整備 基本構想・基本計画

令和6年3月

中 津 市

目次

1. 新学校給食共同調理場基本構想の策定	1-1
1.1 現状の分析	1-1
1.1.1 学校給食の状況	1-1
1.1.2 施設の立地状況	1-4
1.1.3 施設の課題	1-7
1.2 将来の推計	1-8
1.2.1 推計方法	1-8
1.2.2 自然増の算定条件	1-10
1.2.3 提供食数の推計	1-11
1.2.4 クラス数の推計	1-17
1.3 関連法令、計画等の整理	1-18
1.3.1 関連法令	1-18
1.3.2 関連計画	1-23
1.4 学校給食の運営に関する事項の整理	1-28
1.5 課題の分析	1-36
1.5.1 学校給食衛生管理基準、HACCP 等への不適合	1-36
1.5.2 食物アレルギー対応食の未対応	1-36
1.5.3 地産地消	1-36
1.5.4 災害危険性のある立地環境	1-36
1.6 新共同調理場の考え方	1-37
1.6.1 基本理念	1-37
1.6.2 基本目標・基本方針	1-37
2. 新学校給食共同調理場整備基本計画の策定	2-1
2.1 整備の方針	2-1
2.1.1 基本検討案（A 案）：新共同調理場（1,000 食）の検討	2-1
2.1.2 新共同調理場の建設に係る可能性の検討、整理	2-16
2.1.3 代替案（B 案）：新共同調理場（4,000 食）の検討	2-22
2.1.4 代替案（C 案）：新共同調理場（7,100 食）の検討	2-33
2.1.5 整備方針の検討のまとめ	2-42
2.2 事業スケジュールの検討	2-45

2.3 配送計画.....	2-46
2.3.1 代替案（B案）：新共同調理場（4,000食）における配送計画	2-46
2.3.2 代替案（C案）：新共同調理場（7,100食）における配送計画	2-48
2.3.3 配送車の必要台数.....	2-51
2.4 施設整備手法の検討.....	2-52
2.4.1 PPP・PFI手法の優先的検討	2-52
2.4.2 事業手法の整理	2-53
2.4.3 事業手法の評価	2-58

1. 新学校給食共同調理場基本構想の策定

1.1 現状の分析

1.1.1 学校給食の状況

中津市には、第一共同調理場、三光共同調理場、本耶馬溪共同調理場、山国共同調理場の4つの共同調理場があり（図 1-1）、4施設の合計で約7,800食を提供している（表 1-1～表 1-2）。

各共同調理場ともに、築20年以上が経過して施設・設備ともに老朽化しており、ドライシステムとして運用しているものの、HACCP(※)には対応していない。立地環境としては、三光共同調理場を除き、第一共同調理場・本耶馬溪共同調理場・山国共同調理場は、浸水や土砂災害など災害危険性のある場所に位置している。

運営については、4つの共同調理場とも調理・配送業務を委託している。

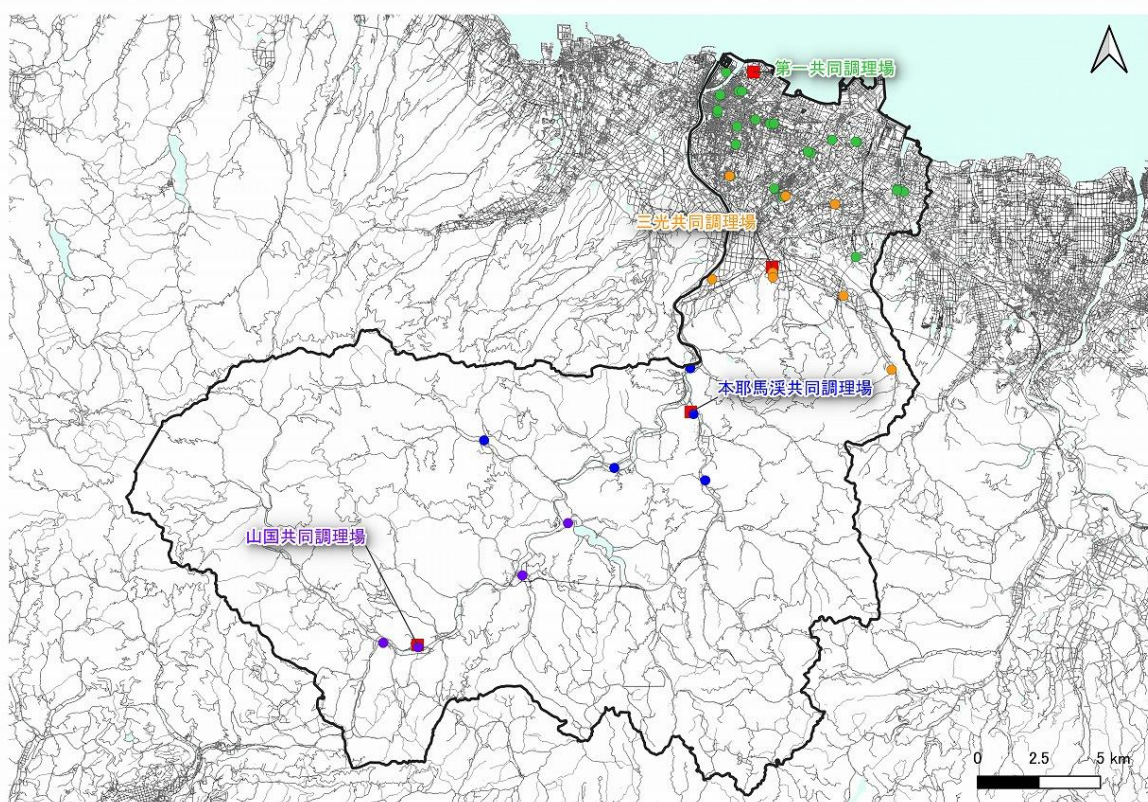


図 1-1 共同調理場の位置図

※HACCP：事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法。先進国を中心に義務化が進められている。

表 1-1 共同調理場の概要 (1/2)

	第一共同調理場	三光共同調理場	本耶馬溪共同調理場	山国共同調理場
写真				
所在地	中津市大字角木 80 番地 1	中津市三光成恒 348 番地	中津市本耶馬溪町跡田 203 番地	中津市山国町字曾 733 番地
開設年度	平成 6 年 11 月 (平成 26 年度増築)	平成 14 年 3 月	平成 12 年 1 月	平成 14 年 2 月
最大調理能力	7,000 食	700 食	250 食	250 食
用途地域	第一種住居地域	指定なし	指定なし	指定なし
敷地面積	5,578.84 m ²	2,232.98 m ²	28,699 m ² (本耶馬溪中学校敷地内)	1,441.89 m ²
延べ面積	2,185.86 m ²	572.75 m ²	375.34 m ²	328.85 m ²
構造	鉄筋コンクリート造 2 階建	鉄筋コンクリート造 2 階建	鉄筋コンクリート造 2 階建	鉄筋コンクリート造平屋建
耐震性	新耐震基準	新耐震基準	新耐震基準	新耐震基準
立地環境	洪水浸水想定区域	—	土砂災害警戒区域	土砂災害特別警戒区域
運営方法	調理・配送のみ委託	調理・配送のみ委託	調理・配送のみ委託	調理・配送のみ委託
職員数	市職員 (場長) 1 名 県正規職員: 栄養教諭 2 名・栄養職員 1 名 委託先正規社員: 20 名 委託先パート社員: 26 名 (合計 50 名)	市職員 (場長) 1 名 県正規職員: 栄養教諭 1 名 委託先正規社員: 5 名 委託先パート社員: 7 名 (合計 14 名)	市職員 (場長): 1 名 県正規職員: 栄養教諭 1 名 委託先正規社員: 4 名 委託先パート社員: 5 名 (合計 11 名)	市職員 (場長): 1 名 県正規職員: 栄養教諭 1 名 委託先正規社員: 4 名 委託先パート社員: 5 名 (合計 11 名)
配送校	小学校 11 校・中学校 6 校・幼稚園 8 園 【A 献立】 ・南部小学校、豊田小学校、小楠小学校、鶴居小学校、大幡小学校、如水小学校、三保小学校、和田小学校、今津小学校 ・南部幼稚園、豊田幼稚園、小楠幼稚園、如水幼稚園、和田幼稚園、今津幼稚園 【B 献立】 ・北部小学校、沖代小学校 ・豊陽中学校、緑ヶ丘中学校、中津中学校、城北中学校、東中津中学校、今津中学校 ・北部幼稚園、沖代幼稚園	小学校 4 校・中学校 1 校・幼稚園 3 園 ・真坂小学校、山口小学校、秣小学校、深水小学校 ・三光中学校 ・鶴居幼稚園、大幡幼稚園、三保幼稚園	小学校 4 校・中学校 1 校 ・樋田小学校、上津小学校、城井小学校、津民小学校 ・本耶馬溪中学校	小学校 2 校・中学校 2 校 ・下郷小学校、三郷小学校 ・耶馬溪中学校、山国中学校

表 1-2 共同調理場の概要 (2/2)

	第一共同調理場	三光共同調理場	本耶馬溪共同調理場	山国共同調理場
学校給食衛生管理基準への適合	非対応	非対応	非対応	非対応
ドライシステム 対応	ウェットシステム（ドライ運用）	ウェットシステム（ドライ運用）	ウェットシステム（ドライ運用）	ウェットシステム（ドライ運用）
汚染・非汚染の 作業区域	対応	対応	対応	対応
エアカーテン・ エアシャワー	対応	対応	対応	対応
アレルギー対応	未実施	未実施	未実施	未実施
炊飯設備	なし（米飯・パン・牛乳は別途委託）	なし（米飯・パン・牛乳は別途委託）	なし（米飯・パン・牛乳は別途委託）	なし（米飯・パン・牛乳は別途委託）
ドライシステム	ドライシステム運用を実施	ドライシステム運用を実施	ドライシステム運用を実施	ドライシステム運用を実施
献立	2 献立	1 献立	1 献立	1 献立
熱源(回転釜)	蒸気式	電気式	蒸気式	ガス式

1.1.2 施設の立地状況

小学校、中学校、幼稚園及び各共同調理場の位置は図 1-2 のとおりである。第一共同調理場・三光共同調理場は市街地に立地しているが、本耶馬溪共同調理場・山国共同調理場は、市街地から離れた位置に立地している。各共同調理場の配送校は図 1-3～図 1-6 のとおりである。

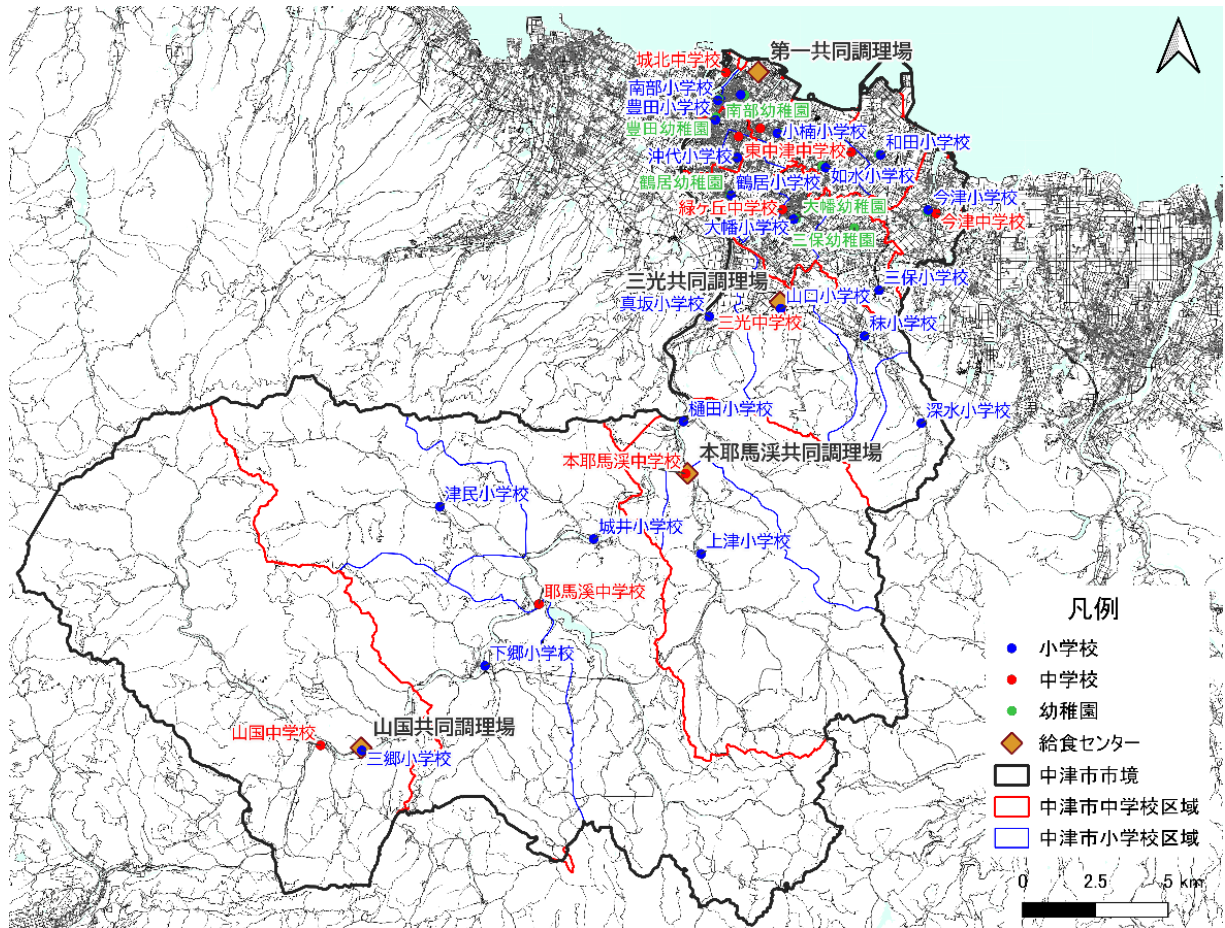


図 1-2 小学校、中学校、幼稚園及び各共同調理場の位置

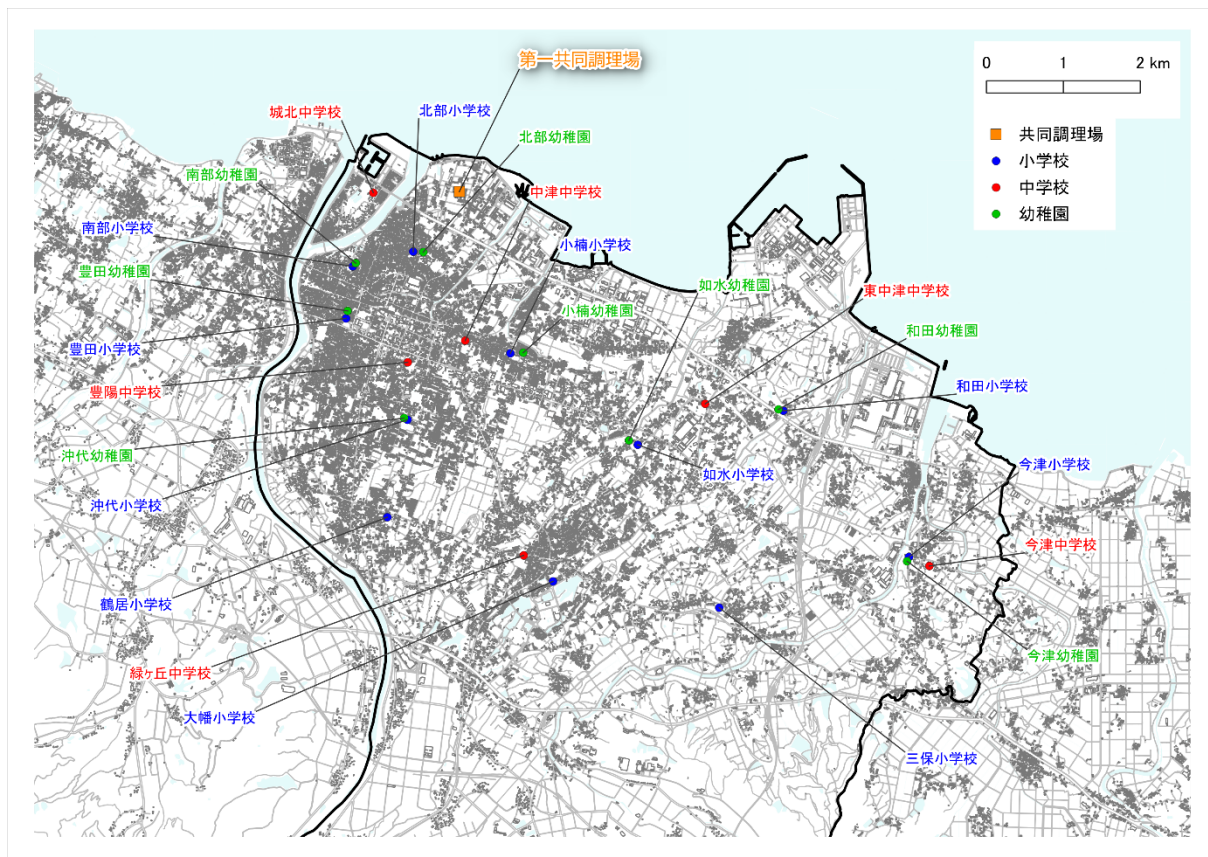


図 1-3 第一共同調理場の配送校

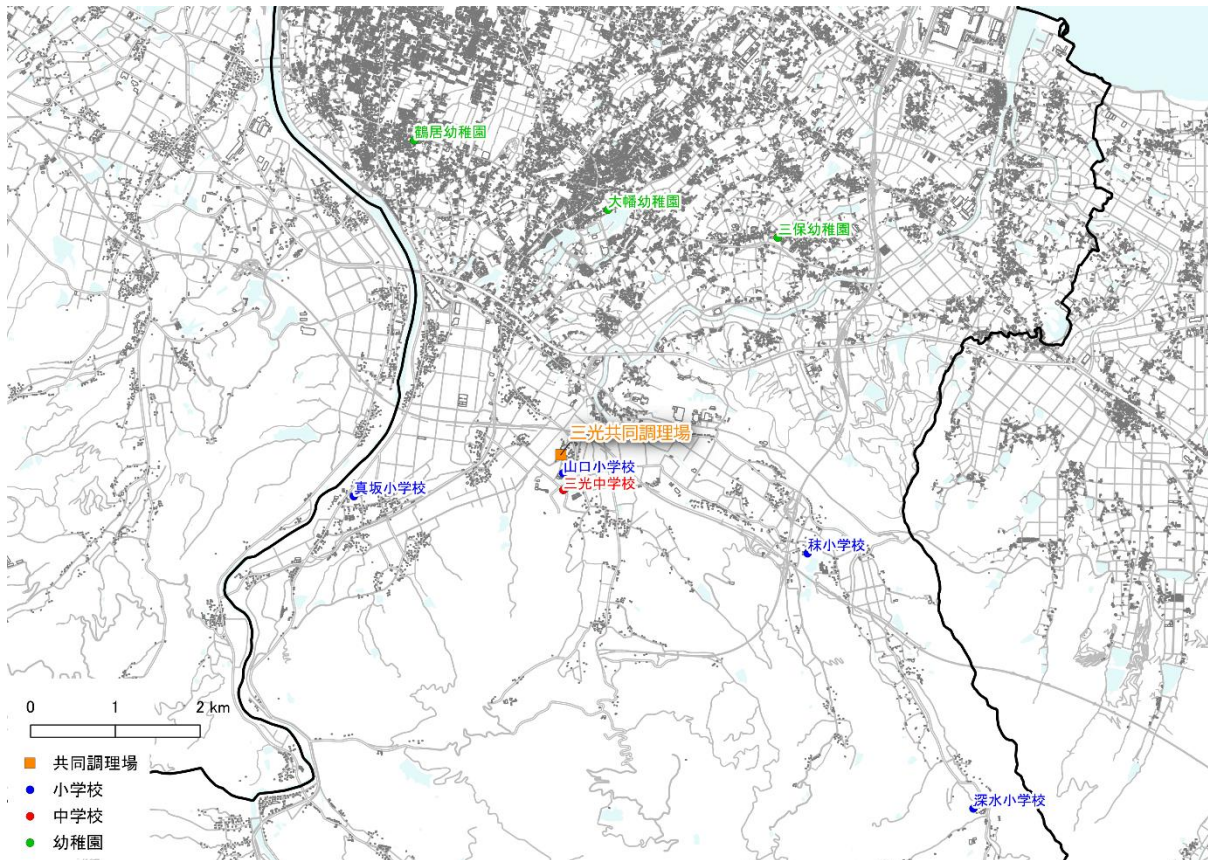


図 1-4 三光共同調理場の配送校

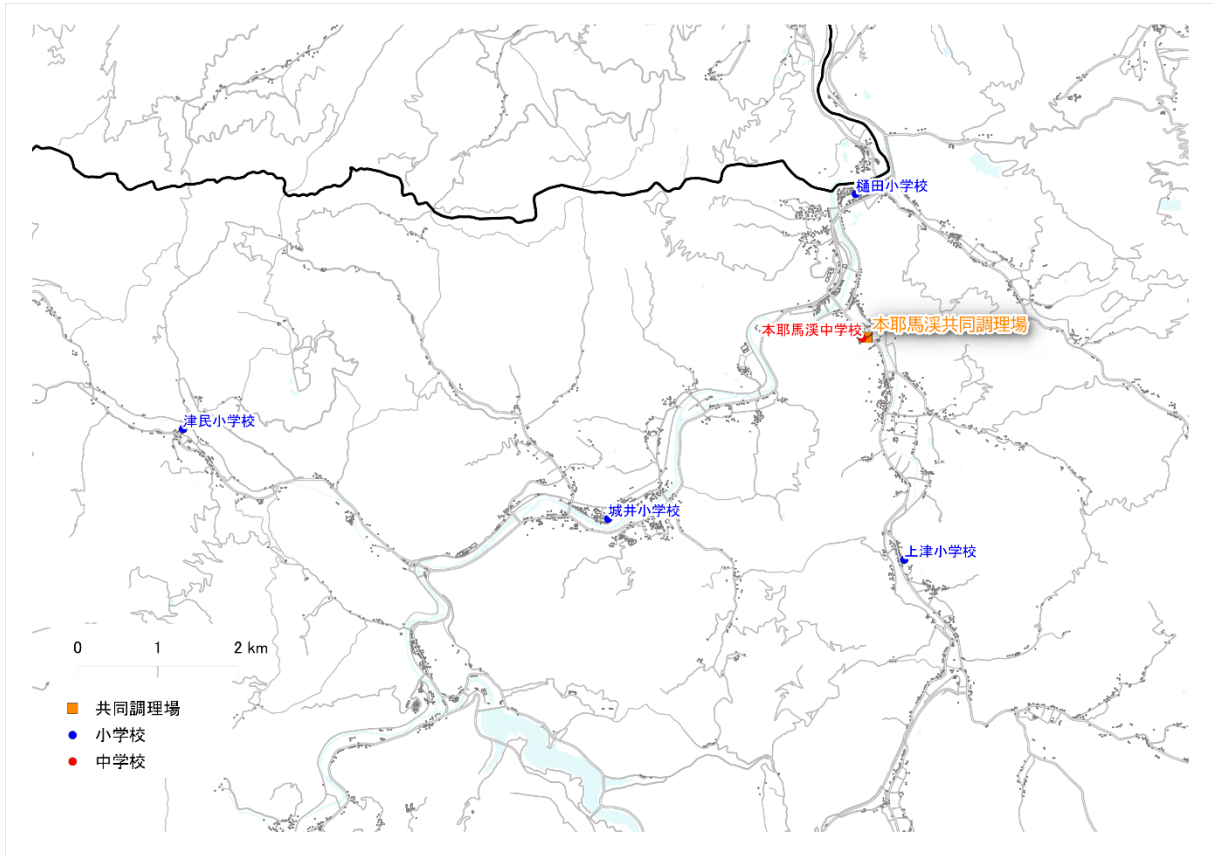


図 1-5 本耶馬溪共同調理場の配送校

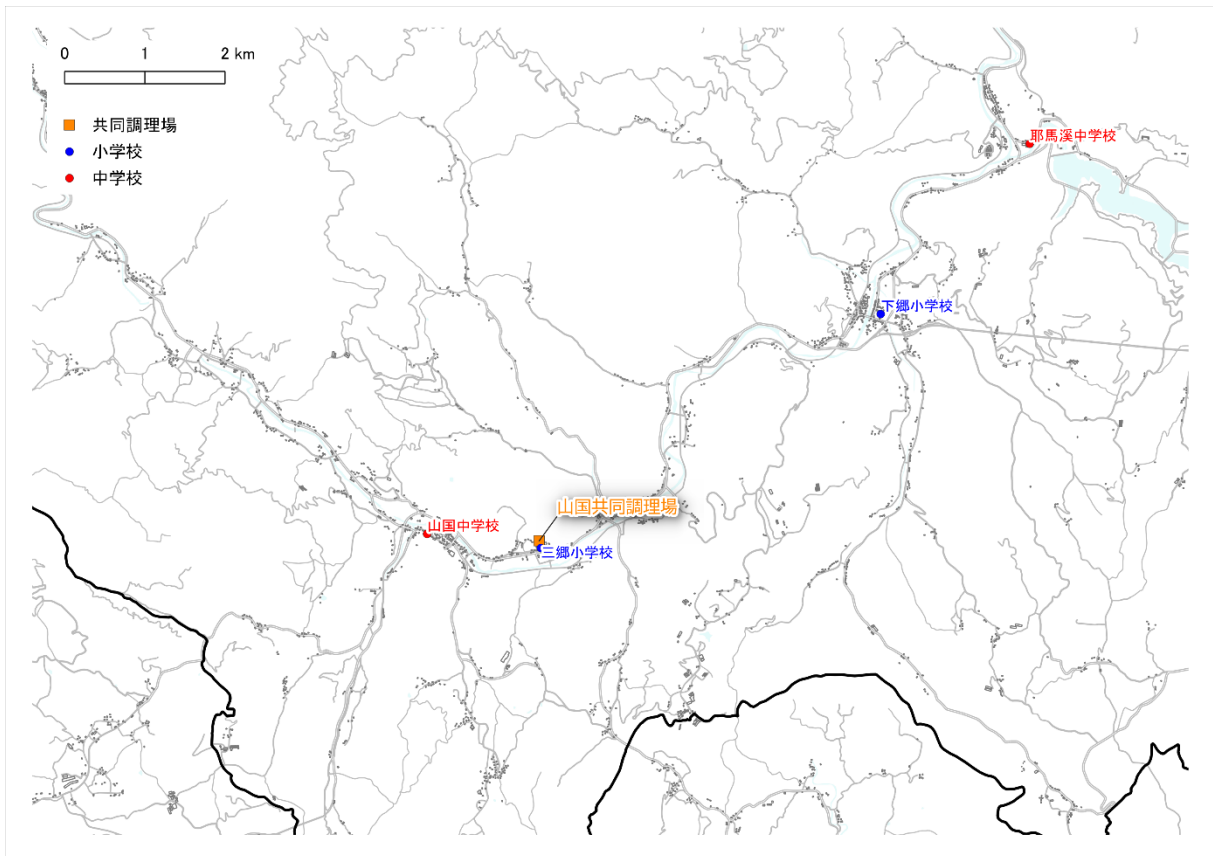


図 1-6 山国共同調理場の配送校

1.1.3 施設の課題

各共同調理場ともに老朽化しているが、最も多くの食数を提供する第一共同調理場では、特に衛生管理や作業環境を良好に保つことが難しい状態にある。

施設及び設備の衛生管理について、近年の気温上昇等の関係もあると思われるが、調理室や洗浄室には温度及び湿度管理が適切に保つ換気構造、空調設備等が整っているとは言えず、学校給食衛生管理基準で定める「室温 25℃以下、湿度 80%以下に保つよう努めること。」とする要件を年間を通して維持するのは困難であり、状況によっては食中毒や熱中症等が発生するリスクが懸念される。

施設の構造についても、非汚染作業区域と汚染作業区域が壁で明確に区分されておらず、外部に開放される箇所にはエアカーテンを備えているが、現状ではドックシェルターを整備することができないため、外部から鳥や衛生害虫の侵入リスクもあり、異物混入の原因となる可能性がある。

また、提供する食数に対して、シンク・冷蔵庫・冷凍庫等の厨房設備の容量が、設置スペースの関係で十分ではないことから、2 時間以内喫食を遵守するために作業時間短縮を図るよう、カット野菜を使用する必要があるため、給食費が割高になっている。それにより第一共同調理場とその他の共同調理場では、同一市内にも関わらず、おかずの数が違うなど献立が異なることや献立内容が制限されるという課題が生じている。

1.2 将来の推計

1.2.1 推計方法

新学校給食共同調理場（以下、「新共同調理場」という。）を整備する場合の調理能力を設定するため、将来の配食人口を推計する。配食人口の推計にあたっては、中津市住民基本台帳や国立社会保障・人口問題研究所の資料等を踏まえ、幼稚園・小学校・中学校の園児・児童・生徒数（以下、「児童等」という）の推移を予測し、食数を設定する。

■推計の条件

- (1) 学年分けは4月2日生まれから翌年の4月1日生まれを同学年とし、毎年度学年が上がるものとする。
- (2) 私立校には進学せず、市内の公立校に進学するものとする。
- (3) 自然増の児童数の各学校への児童数等の配分は、令和4年度の児童等数を元に配分する。
- (4) 幼稚園入園者数は、5歳児の人口756名のうち240名（31.75%）が在園しているため、各年度の5歳児の人口のうち31.75%が入園するものとする。

■活用データ

児童等の推計には、以下のデータを使用する。

- ・住民基本台帳（令和4年11月現在）
- ・令和5年度 児童・生徒教見込み（令和4年10月1日現在）
- ・国立社会保障・人口問題研究所（将来の地域別男女5歳階級別人口 H30 推計）

将来推計を行うにあたり、国立社会保障・人口問題研究所『将来の地域別男女5歳階級別人口 H30 推計』に基づき、各年度の出生者数を推定した。

国立社会保障・人口問題研究所では、5年ごとに「0～4歳」の合計の人口を公表しているため、各年の「0～4歳」の人口は均等に増減しているものとして設定した。

そして、中津市の住民基本台帳をもとに0～4歳児の合計の人数に占める0歳児の割合（19%、表 1-3）を算出し、国立社会保障・人口問題研究所の各年の「0～4歳」の推計人口に乗じることで、各年の出生数を算出した。

なお、2045年以降は、前年までの減少率を踏まえ設定した（2040年の減少率は-24.8%であったが、2041年には-23.4%となっており、差としては1.4%減少傾向が緩やかになっているため、2046年以降は、前年5か年の減少量に1.4%を加えることとした。）。また現段階において、大規模な宅地開発の予定が確認できないため、社会増は見込まないものとした。

以上のとおり算定した結果、2025年までは増加傾向にあり2025年時点で660人／年出生しているが、以降は減少傾向となり、2047年時点では571人／年となることが見込まれる（表 1-4）。

表 1-3 0～4 歳児の人口と割合

	人数	割合
0歳児	612	19%
1歳児	626	20%
2歳児	611	19%
3歳児	633	20%
4歳児	707	22%
合計	3189	100%

資料：中津市住民基本台帳（令和4年11月現在）より作成

表 1-4 年別の0歳児の人数

年	0～4歳人口	増減	年割	0～4歳	0歳児
2022	3,189	252		3,189	612
2023			84	3,273	628
2024			84	3,357	644
2025	3,441	-74	84	3,441	660
2026			-14.8	3,426	658
2027			-14.8	3,411	655
2028			-14.8	3,397	652
2029			-14.8	3,382	649
2030	3,367	-106	-14.8	3,367	646
2031			-21.2	3,346	642
2032			-21.2	3,325	638
2033			-21.2	3,303	634
2034			-21.2	3,282	630
2035	3,261	-124	-21.2	3,261	626
2036			-24.8	3,236	621
2037			-24.8	3,211	616
2038			-24.8	3,187	612
2039			-24.8	3,162	607
2040	3,137	-117	-24.8	3,137	602
2041			-23.4	3,114	598
2042			-23.4	3,090	593
2043			-23.4	3,067	589
2044			-23.4	3,043	584
2045	3,020		-23.4	3,020	580
2046			-22	2,998	575
2047			-22	2,976	571

資料：国立社会保障・人口問題研究所、中津市住民基本台帳（令和4年11月現在）より作成

1.2.2 自然増の算定条件

住民基本台帳の年齢別人口と学校区のデータをもとに小学校区ごとの0～14歳児の人口割合を算出した。そして、市全体の0歳児の人数に乗じることで、学校区ごとの0歳児の人数を設定した。

表 1-5 毎年の0歳児数の推計

小学校区	中学校区	合計	割合	2022実績値														新生児 推計値																											
				中3 14児	中2 13児	中1 12児	小6 11児	小5 10児	小4 9児	小3 8児	小2 7児	小1 6児	年長 5児	年中 4児	年少 3児	2児	1児	0児	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031	2032	2033	2034	2035	2036	2037	2038	2039	2040	2041	2042	2043	2044	2045	2046	2047		
南部小学校	城北中学校	263	2%	22	23	20	17	21	16	24	16	24	13	15	15	16	13	8	15	15	16	16	16	16	16	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	14	14	14	14	14	14	14	14		
北部小学校	城北中学校	1291	12%	81	94	87	93	87	93	63	80	79	78	95	89	76	95	101	74	76	78	78	77	77	77	76	76	75	75	74	74	73	73	72	72	71	70	70	69	69	68	68	67		
豊田小学校	豊陽中学校	895	8%	55	74	66	54	66	65	56	61	70	63	57	42	53	62	51	51	53	54	54	54	53	53	53	52	52	52	51	51	50	50	50	49	49	48	48	48	47	47	47			
小橋小学校	中津中学校	1208	11%	85	77	90	77	78	89	94	71	92	93	73	72	78	69	70	69	71	73	73	72	72	72	71	71	70	70	70	69	69	68	67	67	66	66	65	65	64	64	63	63		
鶴居小学校	緑ヶ丘中学校	1267	12%	75	109	77	80	98	88	93	80	93	82	85	87	83	77	60	73	75	76	76	76	75	75	74	74	73	73	72	72	71	71	70	70	69	69	68	68	67	67	66			
大橋小学校	緑ヶ丘中学校	1497	14%	95	103	116	108	112	109	108	112	111	113	94	90	65	99	62	86	88	90	90	90	89	89	88	88	87	87	86	86	85	84	84	83	82	82	81	80	80	79	79	78		
如水小学校	東中津中学校	1002	9%	72	80	72	79	64	75	70	68	66	63	69	52	59	53	60	57	59	60	60	60	60	59	59	58	58	58	57	57	56	56	56	55	55	54	54	53	53	53	52			
三保小学校	緑ヶ丘中学校	308	3%	24	24	33	22	25	21	17	19	21	30	13	17	22	7	13	18	18	19	19	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	17	17	17	17	17	17	17	17	16	16	16	16	
和田小学校	東中津中学校	290	3%	22	19	17	24	17	21	24	24	11	21	18	19	15	19	19	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	16	16	16	16	16	16	16	16	15	15	15	15		
今津小学校	今津中学校	424	4%	31	27	32	36	35	32	32	23	27	30	23	25	27	20	24	24	25	26	25	25	25	25	25	25	25	24	24	24	24	24	24	24	23	23	23	23	23	22	22	22		
沖代小学校	中津中学校	1301	12%	107	93	104	97	103	99	93	83	87	86	87	57	62	45	98	75	77	78	78	78	77	77	76	76	75	75	74	74	73	73	72	72	71	70	70	69	69	68	68			
真坂小学校	三光中学校	197	2%	17	13	15	13	13	23	15	15	17	14	9	7	9	8	9	11	12	12	12	12	12	12	12	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	10	10	10			
山口小学校	三光中学校	368	3%	31	19	25	26	24	30	26	31	34	24	25	20	17	25	11	21	22	22	22	22	22	22	22	21	21	21	21	21	21	21	21	21	20	20	20	20	20	20	19	19		
穂小学校	三光中学校	89	1%	7	9	5	8	6	4	5	6	6	7	7	8	2	6	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
深水小学校	三光中学校	24	0%	2	1	2	1	2	1		1	3	3	2		2	4		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
樋田小学校	本耶馬溪中学校	121	1%	9	6	9	15	9	10	11	8	15	8	7	8	2	3	1	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	6	6	6	6	
上津小学校	本耶馬溪中学校	85	1%	3	7	7	4	4	8	8	4	6	9	6	5	4	7	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	
城井小学校	耶馬溪中学校	86	1%	6	10	7	5	8	4	5	11	4	5	4	2	7	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4
下郷小学校	耶馬溪中学校	80	1%	7	7	5	10	6	3	4	4	4	4	4	9	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
津民小学校	耶馬溪中学校	12	0%	1	2		1		2	1		1	1	1		1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
三郷小学校	山国中学校	138	1%	10	13	8	16	9	8	6	7	8	9	13	9	7	6	9	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	7	7	7	7	7	7	
総計		10,946	100%	762	810	797	786	787	801	755	724	779	756	707	633	611	626	612	628	644	660	658	655	652	649	646	642	638	634	630	626	621	616	612	607	602	598	593	589	584	580	575	571		

1.2.3 提供食数の推計

(1) 小学校

将来の児童数、教職員数（現在の各学校の教員1人あたりの児童数の割合を将来児童数に乗じて算定）、児童数+教職員数を推計した結果を表1-6～表1-8に示す。

表 1-6 小学校別の児童数の推計 [全学年合計]

学校名	調理場	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18	R19	R20	R21	R22	R23	R24	R25	R26	R27	R28	R29
		2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031	2032	2033	2034	2035	2036	2037	2038	2039	2040	2041	2042	2043	2044	2045	2046	2047
1 南部小学校	第一共同調理場	118	114	108	107	99	96	80	82	83	83	83	86	94	94	94	94	93	93	92	92	91	90	90	89	89	88
2 北部小学校	第一共同調理場	495	480	488	484	497	512	534	530	511	500	502	484	460	462	462	460	458	455	453	450	447	444	441	438	434	431
3 豊田小学校	第一共同調理場	372	381	372	349	346	347	328	316	312	324	325	316	319	320	320	319	317	316	314	312	310	308	306	303	301	299
4 小楠小学校	第一共同調理場	501	517	512	495	479	477	455	431	429	430	425	428	430	432	433	431	428	426	424	421	418	416	413	410	407	403
5 鶴居小学校	第一共同調理場	532	534	521	520	510	507	474	465	454	444	437	436	451	453	454	452	449	447	444	442	439	436	433	430	426	423
6 大幡小学校	第一共同調理場	660	665	647	628	585	572	523	496	490	490	515	506	533	536	536	534	531	528	525	522	518	515	511	508	504	500
7 如水小学校	第一共同調理場	422	406	411	388	377	362	356	350	340	349	350	357	357	359	359	357	355	353	351	349	347	345	342	340	337	335
8 三保小学校	第一共同調理場	125	133	121	117	122	110	102	90	95	96	93	104	110	110	110	110	109	109	108	107	107	106	105	104	104	103
9 和田小学校	第一共同調理場	121	118	119	117	108	103	111	107	106	104	107	105	103	104	104	103	103	102	102	101	100	100	99	98	98	97
10 今津小学校	第一共同調理場	185	179	167	160	155	152	149	143	145	146	144	150	151	152	152	151	150	149	148	147	146	145	144	143	142	
11 沖代小学校	第一共同調理場	562	551	535	493	462	424	435	424	413	435	451	484	463	466	466	464	461	459	456	454	451	447	444	441	438	434
12 真坂小学校	三光共同調理場	96	97	93	77	71	64	56	53	56	61	64	67	70	71	71	70	70	69	69	69	68	68	67	67	66	66
13 山口小学校	三光共同調理場	171	169	170	160	151	145	122	119	116	118	123	120	131	132	132	131	131	130	129	128	127	127	126	125	124	123
14 秣小学校	三光共同調理場	35	34	35	39	36	36	33	31	29	27	30	29	32	32	32	32	32	31	31	31	31	31	30	30	30	30
15 深水小学校	三光共同調理場	8	10	10	9	11	14	11	9	9	10	10	7	9	9	9	9	9	8	8	8	8	8	8	8	8	8
16 樋田小学校	本耶馬溪共同調理場	68	61	59	57	48	43	29	28	28	27	33	37	43	43	43	43	43	43	42	42	42	42	41	41	41	40
17 上津小学校	本耶馬溪共同調理場	34	39	41	38	34	37	34	30	29	29	30	28	30	30	30	30	30	30	30	30	29	29	29	29	29	28
18 城井小学校	本耶馬溪共同調理場	37	37	33	31	33	26	26	26	27	30	28	29	31	31	31	31	30	30	30	30	30	29	29	29	29	29
19 下郷小学校	山国共同調理場	31	25	23	29	29	29	30	31	31	27	28	29	28	29	29	29	28	28	28	28	28	28	27	27	27	27
20 津民小学校	本耶馬溪共同調理場	5	5	6	4	4	4	4	4	3	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
21 三郷小学校	山国共同調理場	54	47	51	52	53	52	53	52	47	46	48	50	49	49	49	49	49	49	48	48	48	47	47	47	46	46
計		4,632	4,602	4,522	4,354	4,210	4,112	3,945	3,817	3,754	3,782	3,828	3,857	3,897	3,918	3,920	3,901	3,882	3,861	3,839	3,816	3,791	3,765	3,739	3,711	3,684	3,655

表 1-7 小学校別の教職員数の推計 [全学年合計]

学校名	調理場	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18	R19	R20	R21	R22	R23	R24	R25	R26	R27	R28	R29	教師一人当たりの生徒数
		2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031	2032	2033	2034	2035	2036	2037	2038	2039	2040	2041	2042	2043	2044	2045	2046	2047	
1 南部小学校	第一共同調理場	17	16	16	15	14	14	12	12	12	12	12	12	13	14	14	14	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	0.14
2 北部小学校	第一共同調理場	28	27	28	27	28	29	30	30	29	28	28	27	26	26	26	26	26	26	26	25	25	25	25	25	25	24	0.06
3 豊田小学校	第一共同調理場	29	30	29	27	27	27	26	25	24	25	25	25	25	25	25	25	25	25	24	24	24	24	24	24	23	0.08	
4 小楠小学校	第一共同調理場	33	34	34	33	32	31	30	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	27	27	27	27	27	0.07	
5 鶴居小学校	第一共同調理場	33	33	32	32	32	31	29	29	28	28	27	27	28	28	28	28	28	28	27	27	27	27	27	26	26	0.06	
6 大幡小学校	第一共同調理場	52	52	51	49	46	45	41	39	39	39	41	40	42	42	42	42	42	42	41	41	41	41	40	40	39	0.08	
7 如水小学校	第一共同調理場	27	26	26	25	24	23	23	22	22	22	22	23	23	23	23	23	23	23	22	22	22	22	22	22	21	0.06	
8 三保小学校	第一共同調理場	16	17	15	15	16	14	13	11	12	12	12	13	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	13	13	13	0.13	
9 和田小学校	第一共同調理場	15	15	15	15	13	13	14	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	12	12	12	12	12	12	0.12	
10 今津小学校	第一共同調理場	15	15	14	13	13	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	11	0.08	
11 沖代小学校	第一共同調理場	35	34	33	31	29	26	27	26	26	27	28	30	29	29	29	29	29	29	28	28	28	28	28	27	27	0.06	
12 真坂小学校	三光共同調理場	13	13	13	10	10	9	8	7	8	8	9	9	9	10	10	10	9	9	9	9	9	9	9	9	9	0.14	
13 山口小学校	三光共同調理場	16	16	16	15	14	14	11	11	11	11	12	11	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	11	0.09	
14 秣小学校	三光共同調理場	14	14	14	16	14	14	13	12	12	11	12	12	13	13	13	13	13	12	12	12	12	12	12	12	12	0.40	
15 深水小学校	三光共同調理場	5	6	6	6	7	9	7	6	5	6	6	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0.63	
16 樋田小学校	本耶馬溪共同調理場	14	13	12	12	10	9	6	6	6	6	7	8	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	8	8	8	0.21	
17 上津小学校	本耶馬溪共同調理場	11	13	13	12	11	12	11	10	9	9	10	9	10	10	10	10	10	10	10	10	9	9	9	9	9	0.32	
18 城井小学校	本耶馬溪共同調理場	12	12	11	10	11	8	8	8	9	10	9	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	9	9	9	0.32	
19 下郷小学校	山国共同調理場	9	7	7	8	8	8	9	9	9	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	0.29	
20 津民小学校	本耶馬溪共同調理場	4	4	5	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0.80	
21 三郷小学校	山国共同調理場	12	10	11	12	12	12	12	12	10	10	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	10	10	10	0.22	
計		410	407	400	386	373	364	345	332	327	329	334	337	344	346	346	345	343	341	339	337	335	333	330	328	325	323	

表 1-8 小学校別の配食数の推計（児童＋教職員）[全学年合計]

学校名	調理場	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18	R19	R20	R21	R22	R23	R24	R25	R26	R27	R28	R29	
		2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031	2032	2033	2034	2035	2036	2037	2038	2039	2040	2041	2042	2043	2044	2045	2046	2047	
1 南部小学校	第一共同調理場	135	130	124	122	113	110	92	94	94	95	95	98	107	108	108	107	107	106	106	105	104	103	103	102	101	100	
2 北部小学校	第一共同調理場	523	507	516	511	525	541	564	560	540	528	530	511	486	488	488	486	484	481	478	476	472	469	466	462	459	455	
3 豊田小学校	第一共同調理場	401	411	401	376	373	374	354	341	336	349	350	341	343	345	345	344	342	340	338	336	334	332	330	327	325	322	
4 小楠小学校	第一共同調理場	534	551	546	528	511	508	485	460	458	459	453	456	458	461	461	459	457	454	452	449	446	443	440	437	433	430	
5 鶴居小学校	第一共同調理場	565	567	553	552	542	538	503	494	482	471	464	463	479	482	482	480	477	475	472	469	466	463	460	456	453	449	
6 大幡小学校	第一共同調理場	712	717	698	677	631	617	564	535	529	529	556	546	575	578	578	576	573	570	566	563	559	555	552	548	543	539	
7 如水小学校	第一共同調理場	449	432	437	413	401	385	379	373	362	371	373	380	380	382	382	380	378	376	374	372	369	367	364	361	359	356	
8 三保小学校	第一共同調理場	141	150	136	132	138	124	115	101	107	109	105	118	124	124	124	124	123	123	122	121	120	120	119	118	117	116	
9 和田小学校	第一共同調理場	136	133	134	132	121	116	125	120	119	117	120	118	116	117	117	116	116	115	114	114	113	112	111	111	110	109	
10 今津小学校	第一共同調理場	200	194	181	173	168	164	161	155	157	158	156	162	163	164	164	163	163	162	161	160	159	158	157	155	154	153	
11 沖代小学校	第一共同調理場	597	585	568	524	491	450	462	450	439	462	479	514	492	495	495	493	490	487	485	482	479	475	472	469	465	462	
12 真坂小学校	三光共同調理場	109	110	106	87	81	73	64	61	63	69	72	77	80	80	80	80	79	79	78	78	77	77	76	76	75	75	
13 山口小学校	三光共同調理場	187	185	186	175	165	159	133	130	127	129	135	131	143	144	144	143	143	142	141	140	139	138	137	136	135	134	
14 秣小学校	三光共同調理場	49	48	49	55	50	50	46	44	41	37	42	41	44	45	45	44	44	44	44	44	43	43	43	43	42	42	42
15 深水小学校	三光共同調理場	13	16	16	15	18	23	18	15	14	17	16	12	14	14	14	14	14	14	14	14	14	13	13	13	13	13	
16 樋田小学校	本耶馬溪共同調理場	82	74	71	69	58	52	35	34	34	33	39	44	52	52	52	52	52	51	51	51	51	50	50	49	49	49	
17 上津小学校	本耶馬溪共同調理場	45	52	54	50	45	49	45	40	38	38	40	37	40	40	40	40	40	39	39	39	39	38	38	38	38	38	
18 城井小学校	本耶馬溪共同調理場	49	49	44	41	44	34	34	34	36	40	38	39	41	41	41	41	40	40	40	40	39	39	39	39	38	38	
19 下郷小学校	山国共同調理場	40	32	30	37	37	37	39	39	40	35	36	37	37	37	37	37	37	36	36	36	36	36	35	35	35	34	
20 津民小学校	本耶馬溪共同調理場	9	9	11	7	7	7	7	7	6	7	7	8	8	8	8	8	8	8	8	8	7	7	7	7	7	7	
21 三郷小学校	山国共同調理場	66	57	62	64	65	64	65	63	57	57	58	61	60	60	60	60	60	59	59	59	58	58	58	57	57	56	
計		5,042	5,009	4,922	4,740	4,583	4,476	4,290	4,149	4,081	4,111	4,163	4,194	4,241	4,264	4,266	4,246	4,225	4,202	4,178	4,153	4,126	4,098	4,069	4,039	4,009	3,978	

(2) 中学校

将来の生徒数、教職員数（現在の各学校の教職員1人あたりの生徒数の割合を将来生徒数に乗じて算定）、生徒数+教職員数を推計した結果を表1-9～表1-11に示す。

表 1-9 中学校別の生徒数の推計 [全学年合計]

学校名	調理場	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18	R19	R20	R21	R22	R23	R24	R25	R26	R27	R28	R29
		2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031	2032	2033	2034	2035	2036	2037	2038	2039	2040	2041	2042	2043	2044	2045	2046	2047
1 豊陽中学校	第一共同調理場	195	194	186	185	187	182	187	194	190	162	152	157	166	164	155	158	160	161	161	160	159	158	158	157	156	155
2 緑ヶ丘中学校	第一共同調理場	656	672	671	663	671	647	654	661	642	611	556	547	488	494	492	542	551	554	551	549	546	544	541	537	534	530
3 中津中学校	第一共同調理場	556	538	549	543	556	529	520	512	518	468	429	383	422	426	460	443	450	452	450	448	446	444	442	439	436	433
4 城北中学校	第一共同調理場	327	334	325	327	304	292	286	290	304	305	306	304	309	306	290	274	279	280	279	278	276	275	273	272	270	268
5 東中津中学校	第一共同調理場	282	291	273	280	271	282	263	253	248	242	232	217	225	225	229	228	232	233	232	231	230	229	227	226	224	223
6 今津中学校	第一共同調理場	90	95	103	103	99	87	82	80	80	78	75	72	71	68	73	75	76	76	76	76	75	75	75	74	74	73
7 三光中学校	三光共同調理場	146	137	140	151	149	157	159	161	151	126	108	108	96	105	102	120	122	122	122	121	121	120	119	119	118	117
8 本耶馬溪中学校	本耶馬溪共同調理場	41	48	48	50	50	49	52	50	51	43	32	29	20	26	28	36	37	37	37	37	37	36	36	36	36	36
9 耶馬溪中学校	山国共同調理場	45	47	42	39	33	34	34	34	28	30	32	31	30	28	31	31	32	32	32	32	32	31	31	31	31	
10 山国中学校	山国共同調理場	31	37	33	33	23	21	21	24	30	31	29	22	22	23	25	24	25	25	25	25	25	24	24	24	24	24
計		2,369	2,393	2,370	2,374	2,343	2,280	2,258	2,259	2,242	2,096	1,951	1,870	1,849	1,866	1,884	1,933	1,962	1,973	1,964	1,956	1,947	1,937	1,926	1,914	1,902	1,890

表 1-10 中学校別の教職員数の推計 [全学年合計]

学校名	調理場	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18	R19	R20	R21	R22	R23	R24	R25	R26	R27	R28	R29	教師一人当たりの生徒数
		2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031	2032	2033	2034	2035	2036	2037	2038	2039	2040	2041	2042	2043	2044	2045	2046	2047	
1 豊陽中学校	第一共同調理場	38	38	36	36	36	35	36	38	37	32	30	31	32	32	30	31	31	31	31	31	31	31	31	30	30	30	0.19
2 緑ヶ丘中学校	第一共同調理場	47	48	48	48	48	46	47	47	46	44	40	39	35	35	35	39	39	40	39	39	39	39	39	38	38	38	0.07
3 中津中学校	第一共同調理場	36	35	36	35	36	34	34	33	34	30	28	25	27	28	30	29	29	29	29	29	29	29	28	28	28	0.06	
4 城北中学校	第一共同調理場	27	28	27	27	25	24	24	24	25	25	25	26	25	24	23	23	23	23	23	23	23	23	22	22	22	0.08	
5 東中津中学校	第一共同調理場	27	28	26	27	26	27	25	24	24	23	22	21	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	21	21	0.10	
6 今津中学校	第一共同調理場	12	13	14	14	13	12	11	11	11	10	10	10	9	9	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	0.13	
7 三光中学校	三光共同調理場	19	18	18	20	19	20	21	21	20	16	14	14	12	14	13	16	16	16	16	16	16	16	16	15	15	0.13	
8 本耶馬溪中学校	本耶馬溪共同調理場	10	12	12	12	12	12	13	12	12	10	8	7	5	6	7	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	0.24	
9 耶馬溪中学校	山国共同調理場	12	13	11	10	9	9	9	9	7	8	9	8	8	8	8	8	9	9	9	8	8	8	8	8	8	0.27	
10 山国中学校	山国共同調理場	11	13	12	12	8	7	7	9	11	11	10	8	8	8	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	8	0.35	
計		239	244	239	240	233	228	227	228	226	210	195	187	184	187	188	194	197	198	197	197	196	195	194	192	191	190	

表 1-11 中学校別の配食数の推計（生徒+教職員） [全学年合計]

学校名	調理場	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18	R19	R20	R21	R22	R23	R24	R25	R26	R27	R28	R29
		2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031	2032	2033	2034	2035	2036	2037	2038	2039	2040	2041	2042	2043	2044	2045	2046	2047
1 豊陽中学校	第一共同調理場	233	232	222	221	223	217	223	232	227	194	182	188	198	196	185	189	192	193	192	191	190	189	188	187	186	185
2 緑ヶ丘中学校	第一共同調理場	703	720	719	711	719	693	701	708	688	655	596	586	523	530	527	581	590	593	591	588	586	583	579	576	572	568
3 中津中学校	第一共同調理場	592	573	585	578	592	563	554	545	552	498	457	408	449	454	489	472	479	481	479	477	475	473	470	467	464	461
4 城北中学校	第一共同調理場	354	362	352	354	329	316	310	314	329	330	331	329	335	331	314	297	302	303	302	301	299	298	296	294	292	290
5 東中津中学校	第一共同調理場	309	319	299	307	297	309	288	277	272	265	254	238	247	247	251	250	254	255	254	253	252	251	249	248	246	244
6 今津中学校	第一共同調理場	102	108	117	117	112	99	93	91	91	88	85	82	80	77	83	85	86	87	86	86	85	85	85	84	83	83
7 三光中学校	三光共同調理場	165	155	158	171	168	177	180	182	171	142	122	122	108	119	115	135	137	138	137	137	136	136	135	134	133	132
8 本耶馬溪中学校	本耶馬溪共同調理場	51	60	60	62	62	61	65	62	63	53	40	36	25	32	35	45	46	46	46	46	46	45	45	45	45	44
9 耶馬溪中学校	山国共同調理場	57	60	53	49	42	43	43	43	35	38	41	39	38	36	39	40	40	41	40	40	40	40	40	39	39	39
10 山国中学校	山国共同調理場	42	50	45	45	31	28	28	33	41	42	39	30	30	31	34	33	34	34	34	33	33	33	33	33	32	32
計		2,608	2,637	2,609	2,614	2,576	2,508	2,485	2,487	2,468	2,306	2,146	2,057	2,033	2,053	2,072	2,127	2,159	2,171	2,161	2,152	2,143	2,132	2,120	2,106	2,093	2,080

(3) 幼稚園

将来の園児数、教職員数（現在の各学校の教職員1人あたりの園児数の割合を将来園児数に乗じて算定）、園児数+教職員数を推計した結果を表 1-12～表 1-14 に示す。

表 1-12 幼稚園別の園児数の推計

園名	調理場	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18	R19	R20	R21	R22	R23	R24	R25	R26	R27	R28	R29
		2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031	2032	2033	2034	2035	2036	2037	2038	2039	2040	2041	2042	2043	2044	2045	2046	2047
南部幼稚園	第一共同調理場	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
北部幼稚園	第一共同調理場	37	35	31	30	31	30	31	32	32	32	32	32	32	32	31	31	31	31	31	30	30	30	30	29	29	29
豊田幼稚園	第一共同調理場	25	23	21	20	21	20	21	21	22	22	22	22	21	21	21	21	21	21	21	21	20	20	20	20	20	20
小楠幼稚園	第一共同調理場	17	16	14	14	14	14	14	14	15	15	15	15	15	15	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	13	13
如水幼稚園	第一共同調理場	27	25	23	22	22	22	22	23	24	23	23	23	23	23	23	23	23	22	22	22	22	22	22	22	21	21
和田幼稚園	第一共同調理場	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
今津幼稚園	第一共同調理場	10	9	8	8	8	8	8	9	9	9	9	9	9	9	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
沖代幼稚園	第一共同調理場	23	22	19	19	19	19	19	20	20	20	20	20	20	20	19	19	19	19	19	19	19	19	18	18	18	18
鶴居幼稚園	三光共同調理場	41	38	34	33	34	33	34	35	36	36	36	35	35	35	35	35	34	34	34	34	33	33	33	33	32	32
大幡幼稚園	三光共同調理場	43	40	36	35	36	35	36	37	38	37	37	37	37	37	37	36	36	36	36	35	35	35	35	34	34	34
三保幼稚園	三光共同調理場	7	7	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	5
計		240	224	201	194	199	194	199	205	210	209	208	207	206	205	204	203	201	200	199	197	196	194	193	191	190	188

表 1-13 幼稚園別の教職員数の推計

園名	調理場	園児総数割合 教員1人当たり の児童数	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18	R19	R20	R21	R22	R23	R24	R25	R26	R27	R28	R29
			2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031	2032	2033	2034	2035	2036	2037	2038	2039	2040	2041	2042	2043	2044	2045	2046	2047
南部幼稚園	第一共同調理場	0.40	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
北部幼稚園	第一共同調理場	0.11	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
豊田幼稚園	第一共同調理場	0.12	3	3	3	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
小楠幼稚園	第一共同調理場	0.18	3	3	3	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
如水幼稚園	第一共同調理場	0.07	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
和田幼稚園	第一共同調理場	0.40	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
今津幼稚園	第一共同調理場	0.20	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
沖代幼稚園	第一共同調理場	0.09	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
鶴居幼稚園	三光共同調理場	0.10	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
大幡幼稚園	三光共同調理場	0.12	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
三保幼稚園	三光共同調理場	0.43	3	3	3	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
計			32	30	27	26	26	26	27	27	28	28	28	28	27	27	27	27	27	27	26	26	26	26	26	25	25	25

表 1-14 幼稚園別の園児数+教職員数の推計

園名	調理場	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18	R19	R20	R21	R22	R23	R24	R25	R26	R27	R28	R29	
		2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031	2032	2033	2034	2035	2036	2037	2038	2039	2040	2041	2042	2043	2044	2045	2046	2047	
南部幼稚園	第一共同調理場	7	7	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	5	
北部幼稚園	第一共同調理場	41	38	34	33	34	33	34	35	36	36	36	35	35	35	35	35	34	34	34	34	33	33	33	33	32	32	
豊田幼稚園	第一共同調理場	28	26	23	23	23	23	23	24	24	24	24	24	24	24	24	24	23	23	23	23	23	23	22	22	22	22	
小楠幼稚園	第一共同調理場	20	19	17	16	17	16	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	16	16	16	16	16	16	16	
如水幼稚園	第一共同調理場	29	27	24	23	24	23	24	25	25	25	25	25	25	25	25	24	24	24	24	24	24	23	23	23	23	23	
和田幼稚園	第一共同調理場	7	7	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	5	
今津幼稚園	第一共同調理場	12	11	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	9	9
沖代幼稚園	第一共同調理場	25	23	21	20	21	20	21	21	22	22	22	22	21	21	21	21	21	21	21	21	21	20	20	20	20	20	20
鶴居幼稚園	三光共同調理場	45	42	38	36	37	36	37	38	39	39	39	39	39	38	38	38	38	37	37	37	37	36	36	36	36	35	
大幡幼稚園	三光共同調理場	48	45	40	39	40	39	40	41	42	42	42	41	41	41	41	41	40	40	40	39	39	39	39	38	38	38	
三保幼稚園	三光共同調理場	10	9	8	8	8	8	8	9	9	9	9	9	9	9	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	
計		272	254	228	220	225	220	226	232	238	237	236	235	234	232	231	230	228	227	225	223	222	220	218	217	215	213	

(4) 小学校+中学校+幼稚園

小学校・中学校・幼稚園の合計（各教職員数を含む）の提供食数を推計した結果を表 1-15 に示す。

表 1-15 小学校+中学校+幼稚園（各教職員数を含む）の合計の推計

園名・学校名		調理場	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18	R19	R20	R21	R22	R23	R24	R25	R26	R27	R28	R29	
			2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031	2032	2033	2034	2035	2036	2037	2038	2039	2040	2041	2042	2043	2044	2045	2046	2047	
1	南部幼稚園	第一共同調理場	7	7	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	5	
2	北部幼稚園	第一共同調理場	41	38	34	33	34	33	34	35	36	36	36	35	35	35	35	35	34	34	34	34	33	33	33	33	32	32	
3	豊田幼稚園	第一共同調理場	28	26	23	23	23	23	23	24	24	24	24	24	24	24	24	24	23	23	23	23	23	23	22	22	22	22	
4	小楠幼稚園	第一共同調理場	20	19	17	16	17	16	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	16	16	16	16	16	16	16	
5	如水幼稚園	第一共同調理場	29	27	24	23	24	23	24	25	25	25	25	25	25	25	25	24	24	24	24	24	24	23	23	23	23	23	
6	和田幼稚園	第一共同調理場	7	7	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	5	
7	今津幼稚園	第一共同調理場	12	11	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	9	9
8	沖代幼稚園	第一共同調理場	25	23	21	20	21	20	21	21	22	22	22	22	21	21	21	21	21	21	21	21	20	20	20	20	20	20	
9	鶴居幼稚園	三光共同調理場	45	42	38	36	37	36	37	38	39	39	39	39	39	38	38	38	38	37	37	37	37	36	36	36	36	35	
10	大幡幼稚園	三光共同調理場	48	45	40	39	40	39	40	41	42	42	42	41	41	41	41	41	40	40	40	39	39	39	39	38	38	38	
11	三保幼稚園	三光共同調理場	10	9	8	8	8	8	8	9	9	9	9	9	9	9	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	
計			272	254	228	220	225	220	226	232	238	237	236	235	234	232	231	230	228	227	225	223	222	220	218	217	215	213	
1	南部小学校	第一共同調理場	135	130	124	122	113	110	92	94	94	95	95	98	107	108	108	107	107	106	106	105	104	103	103	102	101	100	
2	北部小学校	第一共同調理場	523	507	516	511	525	541	564	560	540	528	530	511	486	488	488	486	484	481	478	476	472	469	466	462	459	455	
3	豊田小学校	第一共同調理場	401	411	401	376	373	374	354	341	336	349	350	341	343	345	345	344	342	340	338	336	334	332	330	327	325	322	
4	小楠小学校	第一共同調理場	534	551	546	528	511	508	485	460	458	459	453	456	458	461	461	459	457	454	452	449	446	443	440	437	433	430	
5	鶴居小学校	第一共同調理場	565	567	553	552	542	538	503	494	482	471	464	463	479	482	482	480	477	475	472	469	466	463	460	456	453	449	
6	大幡小学校	第一共同調理場	712	717	698	677	631	617	564	535	529	529	556	546	575	578	578	576	573	570	566	563	559	555	552	548	543	539	
7	如水小学校	第一共同調理場	449	432	437	413	401	385	379	373	362	371	373	380	380	382	382	380	378	376	374	372	369	367	364	361	359	356	
8	三保小学校	第一共同調理場	141	150	136	132	138	124	115	101	107	109	105	118	124	124	124	124	123	123	122	121	120	120	119	118	117	116	
9	和田小学校	第一共同調理場	136	133	134	132	121	116	125	120	119	117	120	118	116	117	117	116	116	115	114	114	113	112	111	111	110	109	
10	今津小学校	第一共同調理場	200	194	181	173	168	164	161	155	157	158	156	162	163	164	164	163	163	162	161	160	159	158	157	155	154	153	
11	沖代小学校	第一共同調理場	597	585	568	524	491	450	462	450	439	462	479	514	492	495	495	493	490	487	485	482	479	475	472	469	465	462	
12	真坂小学校	三光共同調理場	109	110	106	87	81	73	64	61	63	69	72	77	80	80	80	80	79	79	78	78	77	77	76	76	75	75	
13	山口小学校	三光共同調理場	187	185	186	175	165	159	133	130	127	129	135	131	143	144	144	143	143	142	141	140	139	138	137	136	135	134	
14	秣小学校	三光共同調理場	49	48	49	55	50	50	46	44	41	37	42	41	44	45	45	44	44	44	44	43	43	43	43	42	42	42	
15	深水小学校	三光共同調理場	13	16	16	15	18	23	18	15	14	17	16	12	14	14	14	14	14	14	14	14	14	13	13	13	13	13	
16	樋田小学校	本耶馬溪共同調理場	82	74	71	69	58	52	35	34	34	33	39	44	52	52	52	52	52	51	51	51	51	50	50	49	49	49	
17	上津小学校	本耶馬溪共同調理場	45	52	54	50	45	49	45	40	38	38	40	37	40	40	40	40	40	40	39	39	39	39	38	38	38	38	
18	城井小学校	本耶馬溪共同調理場	49	49	44	41	44	34	34	34	36	40	38	39	41	41	41	41	40	40	40	40	39	39	39	39	38	38	
19	下郷小学校	山国共同調理場	40	32	30	37	37	37	39	39	40	35	36	37	37	37	37	37	37	36	36	36	36	36	35	35	35	34	
20	津民小学校	本耶馬溪共同調理場	9	9	11	7	7	7	7	7	6	7	7	8	8	8	8	8	8	8	8	8	7	7	7	7	7	7	
21	三郷小学校	山国共同調理場	66	57	62	64	65	64	65	63	57	57	58	61	60	60	60	60	60	59	59	59	58	58	58	57	57	56	
計			5,042	5,009	4,922	4,740	4,583	4,476	4,290	4,149	4,081	4,111	4,163	4,194	4,241	4,264	4,266	4,246	4,225	4,202	4,178	4,153	4,126	4,098	4,069	4,039	4,009	3,978	
1	豊陽中学校	第一共同調理場	233	232	222	221	223	217	223	232	227	194	182	188	198	196	185	189	192	193	192	191	190	189	188	187	186	185	
2	緑ヶ丘中学校	第一共同調理場	703	720	719	711	719	693	701	708	688	655	596	586	523	530	527	581	590	593	591	588	586	583	579	576	572	568	
3	中津中学校	第一共同調理場	592	573	585	578	592	563	554	545	552	498	457	408	449	454	489	472	479	481	479	477	475	473	470	467	464	461	
4	城北中学校	第一共同調理場	354	362	352	354	329	316	310	314	329	330	331	329	335	331	314	297	302	303	302	301	299	298	296	294	292	290	
5	東中津中学校	第一共同調理場	309	319	299	307	297	309	288	277	272	265	254	238	247	247	251	250	254	255	254	253	252	251	249	248	246	244	
6	今津中学校	第一共同調理場	102	108	117	117	112	99	93	91	91	88	85	82	80	77	83	85	86	87	86	86	85	85	85	84	83	83	
7	三光中学校	三光共同調理場	165	155	158	171	168	177	180	182	171	142	122	122	108	119	115	135	137	138	137	137	136	136	135	134	133	132	
8	本耶馬溪中学校	本耶馬溪共同調理場	51	60	60	62	62	61	65	62	63	53	40	36	25	32	35	45	46	46	46	46	46	45	45	45	45	44	
9	耶馬溪中学校	山国共同調理場	57	60	53	49	42	43	43	43	35	38	41	39	38	36	39	40	40	41	40	40	40	40	40	39	39	39	
10	山国中学校	山国共同調理場	42	50	45	45	31	28	28	33	41	42	39	30	30	31	34	33	34	34	34	33	33	33	33	33	32	32	
計			2,608	2,637	2,609	2,614	2,576	2,508	2,485	2,487	2,468	2,306	2,146	2,057	2,033	2,053	2,072	2,127	2,159	2,171	2,161	2,152	2,143	2,132	2,120	2,106	2,093	2,080	
総計			7,922	7,900	7,759	7,574	7,385	7,204	7,000	6,868	6,787	6,654	6,544	6,486	6,508	6,549	6,569	6,603	6,612	6,600	6,565	6,529	6,490	6,450	6,407	6,362	6,317	6,271	

1.2.4 クラス数の推計

(1) 小学校

各学年の児童数を踏まえ、1～2年生は30名学級、3～6年生は改正義務教育標準法に基づき35名学級とし、将来のクラス数を推計した結果を表1-16に示す。

表 1-16 小学校別のクラス数の推計 [全学年合計]

学校名	調理場	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18	R19	R20	R21	R22	R23	R24	R25	R26	R27	R28	R29
		2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031	2032	2033	2034	2035	2036	2037	2038	2039	2040	2041	2042	2043	2044	2045	2046	2047
1 南部小学校	第一共同調理場	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
2 北部小学校	第一共同調理場	17	16	17	17	18	19	19	19	18	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
3 豊田小学校	第一共同調理場	14	14	13	12	12	13	13	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
4 小楠小学校	第一共同調理場	17	19	19	18	17	17	17	17	16	15	14	15	16	17	17	17	17	17	17	17	16	15	14	14	14	14
5 鶴居小学校	第一共同調理場	18	18	18	18	18	18	17	16	17	16	16	16	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
6 大幡小学校	第一共同調理場	20	23	23	22	21	21	19	17	16	17	18	17	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
7 如水小学校	第一共同調理場	14	15	15	13	12	12	12	12	12	13	14	13	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
8 三保小学校	第一共同調理場	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
9 和田小学校	第一共同調理場	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
10 今津小学校	第一共同調理場	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
11 沖代小学校	第一共同調理場	18	18	18	17	17	16	16	16	15	15	16	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
12 真坂小学校	三光共同調理場	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
13 山口小学校	三光共同調理場	8	7	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
14 秣小学校	三光共同調理場	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
15 深水小学校	三光共同調理場	5	5	5	4	5	5	4	4	4	5	5	5	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
16 樋田小学校	本耶馬溪共同調理場	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
17 上津小学校	本耶馬溪共同調理場	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
18 城井小学校	本耶馬溪共同調理場	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
19 下郷小学校	山国共同調理場	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
20 津民小学校	本耶馬溪共同調理場	4	4	5	4	4	4	4	4	4	5	5	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
21 三郷小学校	山国共同調理場	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
計		201	205	205	197	196	197	193	189	186	187	189	190	193	194	194	194	194	194	194	194	193	192	191	191	191	191

(2) 中学校

各学年の児童数を踏まえ、40名学級とし、将来のクラス数を推計した結果を表1-17に示す。

表 1-17 中学校別のクラス数の推計 [全学年合計]

学校名	調理場	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18	R19	R20	R21	R22	R23	R24	R25	R26	R27	R28	R29
		2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031	2032	2033	2034	2035	2036	2037	2038	2039	2040	2041	2042	2043	2044	2045	2046	2047
1 豊陽中学校	第一共同調理場	7	6	7	7	6	7	7	7	6	6	6	7	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
2 緑ヶ丘中学校	第一共同調理場	19	19	20	20	20	20	20	20	19	18	16	17	15	15	16	17	17	17	17	17	17	17	16	16	16	16
3 中津中学校	第一共同調理場	17	16	17	17	17	16	15	15	16	14	13	12	13	13	14	14	14	14	13	13	13	13	13	13	13	13
4 城北中学校	第一共同調理場	10	10	10	10	9	10	10	10	10	10	10	10	10	9	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	9	9
5 東中津中学校	第一共同調理場	9	10	9	10	10	9	8	8	8	9	8	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
6 今津中学校	第一共同調理場	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
7 三光中学校	三光共同調理場	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4	4	4	5	4	4	5	6	6	6	6	6	5	4	4	4
8 本耶馬溪中学校	本耶馬溪共同調理場	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
9 耶馬溪中学校	山国共同調理場	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
10 山国中学校	山国共同調理場	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
計		81	80	82	83	81	81	79	78	77	75	69	69	67	67	69	70	71	72	71	71	71	71	69	68	67	67

1.3 関連法令、計画等の整理

1.3.1 関連法令

(1) 学校給食法

学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号）は学校給食に対する基本的な根拠法であり、学校給食の目的、義務教育諸学校の設置者に対する学校給食実施の努力義務を規定している。

近年の子どもの食生活の変化や食育基本法の制定により、平成 20 年の法改正において第 1 条の目的には「学校給食における食育の推進」が位置付けられている。

■学校給食法

（この法律の目的）

第一条 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）

第二条 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現するために、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 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。

（義務教育諸学校の設置者の任務）

第四条 義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。

（学校給食実施基準）

第八条 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（次条第一項に規定する事項を除く。）について維持されることが望ましい基準（次項において「学校給食実施基準」という。）を定めるものとする。

（学校給食衛生管理基準）

第九条 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（以下この条において「学校給食衛生管理基準」という。）を定めるものとする。

（経費の負担）

第十一条 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。

- 2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費（以下「学校給食費」という。）は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条に規定する保護者の負担とする。

(2) 食育基本法

食育基本法（平成 17 年法律第 63 号）は平成 17 年に制定され、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の推進を掲げている。

■食育基本法

（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。

(3) 食品衛生法

食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）は飲食による健康被害の発生を防止するための法律であり、食を取り巻く環境の変化や国際化等に対応して食品の安全を確保するため、法改正（平成 30 年 6 月 13 日公布）により、HACCP（ハサップ）*に沿った衛生管理を実施することが制度化された。そして、原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCP に沿った衛生管理の実施を求めている（ただし、規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする）。

*HACCP:事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法。先進国を中心に義務化が進められている。

■食品衛生法

第一章 総則

第一条 この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

第二条 国、都道府県、地域保健法（昭和二十二年法律第百一号）第五条第一項の規定に基づく政令で定める市（以下「保健所を設置する市」という。）及び特別区は、教育活動及び広報活動を通じた食品衛生に関する正しい知識の普及、食品衛生に関する情報の収集、整理、分析及び提供、食品衛生に関する研究の推進、食品衛生に関する検査の能力の向上並びに食品衛生の向上にかかわる人材の養成及び資質の向上を図るために必要な措置を講じなければならない。

② 国、都道府県、保健所を設置する市及び特別区は、食品衛生に関する施策が総合的かつ迅速に実施されるよう、相互に連携を図らなければならない。

③ 国は、食品衛生に関する情報の収集、整理、分析及び提供並びに研究並びに輸入される食品、添加物、器具及び容器包装についての食品衛生に関する検査の実施を図るための体制を整備し、国際的な連携を確保するために必要な措置を講ずるとともに、都道府県、保健所を設置する市及び特別区（以下「都道府県等」という。）に対し前二項の責務が十分に果たされるように必要な技術的援助を与えるものとする。

第三条 食品等事業者（食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること若しくは器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人をいう。以下同じ。）は、その採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、販売し、不特定若しくは多数の者に授与し、又は営業上使用する食品、添加物、器具又は容器包装（以下「販売食品等」という。）について、自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

② 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行った者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。

③ 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するため、前項に規定する記録の国、都道府県等への提供、食品衛生上の危害の原因となった販売食品等の廃棄その他の必要な措置を適確かつ迅速に講ずるよう努めなければならない。

(4) 学校給食実施基準

学校給食法において児童等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、学校給食法第8条第1項の規定に基づき、学校給食実施基準が定められている。平成30年には学校給食実施基準が一部改正され、児童又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準を定めている。

■学校給食実施基準

3 学校給食の食事内容の充実等について

- (1) 学校給食の食事内容については、学校における食育の推進を図る観点から、学級担任や教科担任と栄養教諭等とが連携しつつ、給食時間はもとより、各教科等において、学校給食を活用した食に関する指導を効果的に行えるよう配慮すること。
 - ① 献立に使用する食品や献立のねらいを明確にした献立計画を示すこと。
 - ② 各教科等の食に関する指導と意図的に関連させた献立作成とすること。
 - ③ 地場産物や郷土に伝わる料理を積極的に取り入れ、児童生徒が郷土に関心を寄せる心をはぐくむとともに、地域の食文化の継承につながるよう配慮すること。
 - ④ 児童生徒が学校給食を通して、日常又は将来の食事作りにつなげることができるよう、献立名や食品名が明確な献立作成に努めること。
 - ⑤ 食物アレルギー等のある児童生徒に対しては、校内において校長、学級担任、栄養教諭、学校栄養職員、養護教諭、学校医等による指導体制を整備し、保護者や主治医との連携を図りつつ、可能な限り、個々の児童生徒の状況に応じた対応に努めること。なお、実施に当たっては、公益財団法人日本学校保健会で取りまとめられた「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」及び「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」並びに文部科学省が作成した「学校給食における食物アレルギー対応指針」を参考とすること
- (2) 献立作成に当たっては、常に食品の組合せ、調理方法等の改善を図るとともに、児童生徒のし好の偏りをなくすよう配慮すること。
 - ① 魅力あるおいしい給食となるよう、調理技術の向上に努めること。
 - ② 食事は調理後できるだけ短時間に適温で提供すること。調理に当たっては、衛生・安全に十分配慮すること。
 - ③ 家庭における日常の食生活の指標になるように配慮すること。
- (3) 学校給食に使用する食品については、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第11条第1項に基づく食品中の放射性物質の規格基準に適合していること。
- (4) 食器具については、安全性が確保されたものであること。また、児童生徒の望ましい食習慣の形成に資するため、料理形態に即した食器具の使用に配慮するとともに、食文化の継承や地元で生産される食器具の使用に配慮すること。
- (5) 喫食の場所については、食事にふさわしいものとなるよう改善工夫を行うこと。

(5) 学校給食衛生管理基準等

学校給食衛生管理基準（平成 21 年文部科学省告示第 64 号）は、学校給食法第 9 条第 1 項の規定に基づき、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として定められている。

本基準においては、二次感染防止のための施設・設備等のハード面と、調理過程における衛生管理及び衛生管理体制等のソフト面について、適切に整備されるよう具体的に明記されている。

区 分			内 容
学 校 給 食 施 設	学 校 調 理 場	業 務 区 域	検 収 室—原材料の鮮度等の確認及び 根菜類等の処理を行う場所 食 品 の 保 管 室—食品の保管場所 下 処 理 室—食品の選別、剥皮、洗浄等 を行う場所 返却された食器・食缶等の搬入場 ----- 洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前）
		区 域	調 理 室 —食品の切裁等を行う場所 —煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う 場所 —加熱調理した食品の冷却等を行う場所 —食品を食缶に配食する場所 配膳室 食品・食缶の搬出場 ----- 洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒後）
	そ の 他	更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等 事務室等（学校給食調理員が通常、出入りしない区域）	

1.3.2 関連計画

(1) なかつ安心・元気・未来プラン 2017 2022 改訂版（令和4年3月）

中津市の総合計画である「なかつ安心・元気・未来プラン 2017」において、大綱「Ⅲ未来づくり」のうち「1. 学びたい教育のまちづくり」の施策として「学校給食の充実」が位置付けられており、「地産地消の推進」、「安全・安心な給食提供のための環境整備」を主要施策としている。

(4)学校給食の充実

【現状と課題】

学校給食は、児童・生徒が教科学習を離れて、教師とともに食事をする「楽しい活動の場」であり、他の教育活動には見られない効果が期待されます。そのため「豊かな人間性と創造性を備えた人間の育成」を目指すには、学校給食を教育活動全体の中に適切に位置づけ、効果的な指導を行うとともに、食事内容の多様化、質的向上のための良質、安全な物資の確保や施設・設備の整備、管理運営の工夫などを図る必要があります。

■地域産品の使用と献立の工夫

児童・生徒に給食を喜んで食べてもらえるよう、季節・行事にちなんだものはもちろん、中学生が家庭科での学習を活かして考案した献立、中津市産のお茶、ハモやイカ、野菜に加えて、定番メニューにジビエ(*)を使用したり、郷土料理を取り入れています。今後も学習意欲や郷土への関心、食べる楽しさを感じさせる献立の工夫に一層努めていく必要があります。

【基本方針】

児童・生徒の体位や嗜好に合わせ、成長段階に必要な栄養を確保するとともに、魅力あるおいしい給食づくりのため、調理方法や地域の特性を生かしたメニュー、健康への配慮など献立の工夫に努め、学校給食の充実を図ります。

新鮮で低廉、良質で安全な物資を確保するとともに、地場産食材や「ジビエ」の利用拡大を図るほか、「ふるさと給食の日」、「学校給食1日まるごと大分県」などの取組みにより地産地消を推進することで、食文化の継承や郷土への関心を高めます。

また、コミュニケーションの場である給食及び家庭での食事を通じて、好ましい人間関係を育成するための指導に努めます。

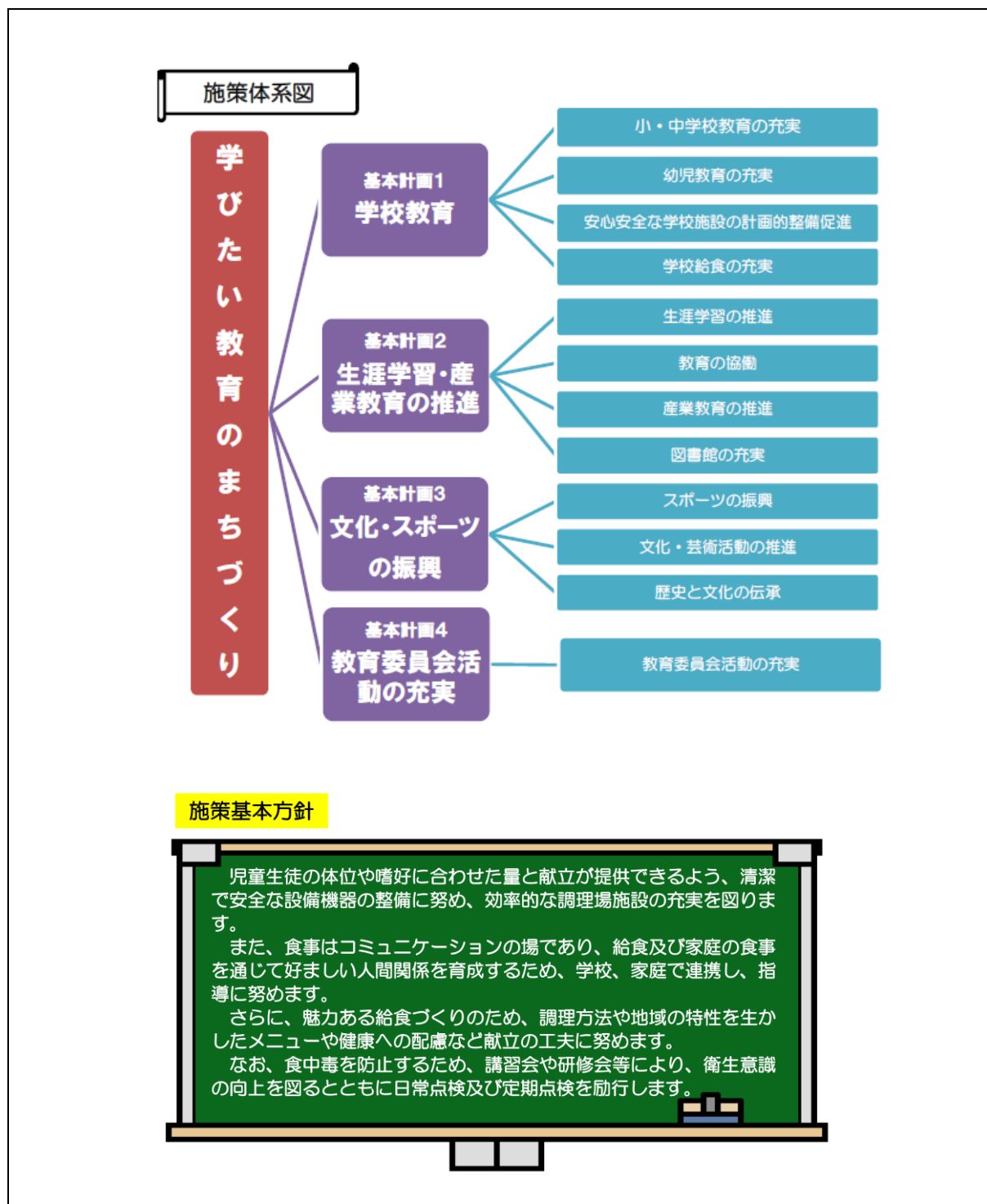
さらに、食中毒や異物混入防止のため、講習会や研修会等により学校給食関係者の衛生管理に関する意識を高め、衛生管理の徹底に努めます。日常点検及び定期点検を励行し、清潔で安全かつ効率的な調理場施設・機器の充実を図ります。

【主要施策】

施策名	概要
地産地消の推進	「ジビエ」の使用、「ふるさと給食の日」、「学校給食1日まるごと大分県」の取組みを実施します。 学校給食地産地消推進会議を通じた地場産食材の利用拡大や、地場産食材を活用した新献立を検討・開発します。
安全・安心な給食提供のための環境整備	調理場施設の老朽化等に伴う再編整備、食物アレルギー対応のため設備充実など、安全・安心な給食を提供できる環境の整備を進めます。

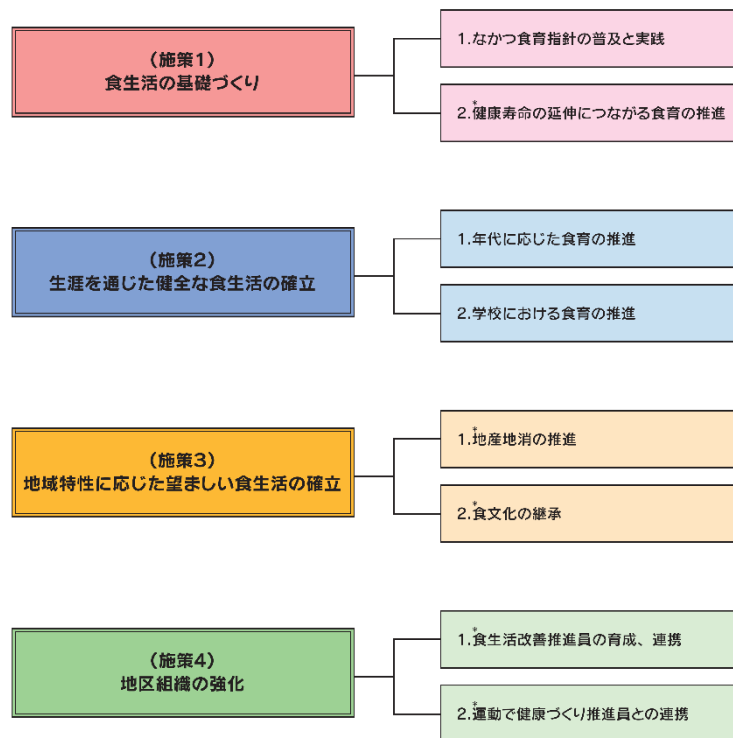
(2) 第2期中津市教育振興基本計画（2023年3月改訂）

第2期中津市教育振興基本計画の「基本計画1：学校教育」において、重点施策として「学校給食の充実」を位置付けており、「安全な設備機器の整備に努め、効率的な調理場施設の充実」を図ることを基本方針としている。



(3) 第2次中津市食育推進計画（平成29年3月）

第2次中津市食育推進計画の「施策2：生涯を通じた健全な食生活の確立」において、「学校における食育の推進」を位置付けている。



<学校が取り組むこと>

～小学校・中学校～

- ・給食を有効に活用し、子どもや保護者へ正しい食習慣を伝えます。
- ・地元産の食材を積極的に給食に取り入れます。
- ・家庭科やクラブ活動を通じて、料理の知識や技術を指導します。
- ・各学校や各教科と連携して発達段階に応じた食に関する指導を行います。
- ・各教科と連携して、「お弁当の日」に取り組みます。
- ・給食だよりなどの配布物を活用して家庭への情報提供に努めます。
- ・食育活動を家庭や地域に知らせます。
- ・保護者を対象に給食試食会や食育講話、講演会を開催します。



～高校・大学～

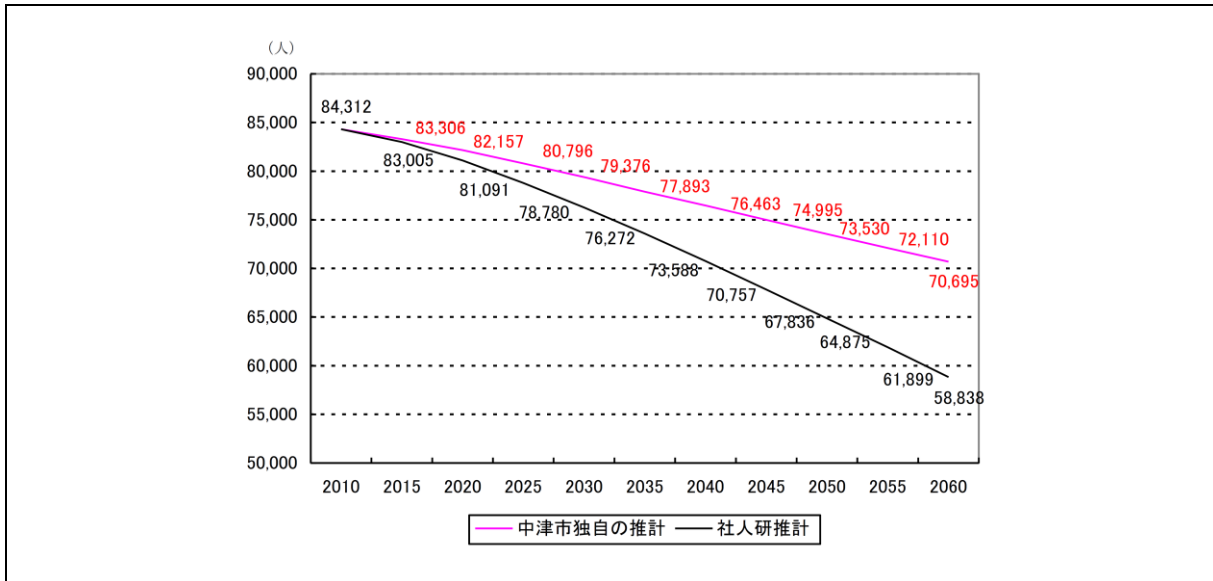
- ・配布物や食堂などを活用して生徒や学生、保護者へ正しい食習慣を伝えます。
- ・家庭科やクラブ活動、サークル活動を通じて、生徒・学生への食育を強化し、料理の知識や技術を指導します。
- ・各教育機関や各教科と連携して発達段階に応じた食に関する指導を行います。
- ・各教科と連携して、「お弁当の日」に取り組みます。
- ・学生が幼児に紙芝居や簡単な料理など食育活動を行います。
- ・学生と小・中・高校生と一緒に食育活動や料理教室を実施します。
- ・食育活動を家庭や地域に知らせます。
- ・保護者を対象に食育講話を実施します。



学校における食育の推進

(4) 中津市まち・ひと・しごと創成人口ビジョン（令和2年3月）

中津市まち・ひと・しごと創成人口ビジョンにおいて、将来人口を中津市独自で推計した結果、2040年には76,463人、2060年には70,695人まで減少すると予想している。



(5) 中津市公共施設管理プラン（令和4年3月）

中津市公共施設管理プランにおいて、給食調理場に係る基本方針として、児童・生徒数の推移等を勘案しながら、共同調理場の集約化と民間活力の導入を検討する方針である。

区分	給食調理場	施設数	4 施設	延床面積	3,463.03 m ²
対象施設	学校給食第一共同調理場, 学校給食三光共同調理場, 学校給食本耶馬溪共同調理場, 学校給食山国共同調理場				
基本方針	・老朽化等により大規模修繕等が必要になった場合は、各地域の児童・生徒数の推移等を勘案しながら、共同調理場の集約化と民間活力の導入を検討します。				

(6) 中津市学校施設長寿命化計画（令和3年3月）

中津市学校施設長寿命化計画において、学校給食施設は、今後の学校給食の在り方や施設の集約、複合化を踏まえて検討するとしている。

④ 対象施設
<p>本計画は学校施設として保有している小学校21校、中学校10校、幼稚園11園の計42校を対象とします。</p> <p>長寿命化改修の対象は、校舎及び屋内運動場とし、棟数は119棟、延べ床面積は約133,589m²です。倉庫等の附属施設や長寿命化事業によるコスト低減効果の薄い小規模の建物及び教職員住宅は長寿命化改修の対象外とし、維持修繕で対応するものとします。</p> <p>なお、学校給食施設は今後の学校給食の在り方や施設の集約、複合化を踏まえて検討します。</p>

(7) 中津市環境基本計画（平成 31 年 3 月）

中津市では、市全域から排出される温室効果ガスにおけるエネルギー起源二酸化炭素排出量を 2030 年度に 2013 年度比で 25.0%削減を目標として温暖化対策を推進するとしている。

● 中津市における二酸化炭素排出量に関する削減目標 ●

基準年度排出量(2013 年度)	2030 年度目標排出量	設定理由
417 万 t-CO ₂	313 万 t-CO ₂	エネルギー起源二酸化炭素排出量：25.0%削減 非エネルギー起源二酸化炭素排出量：6.7%削減

(8) 中津市地域防災計画（令和 4 年 3 月）

中津市では、給食施設の被害等により、児童・生徒に給食ができない場合には応急給食を実施することとしており、また、学校給食施設が被害救助のために使用された場合は、給食は一時中止としている。

第 2 編 風水害等その他の災害対策編

(8) 学校給食の措置

ア 給食施設の被害等により、児童、生徒に給食ができない場合には、県教育委員会と協議のうえ、他の給食施設の利用または「本章 第 4 節 第 2 食料供給」に定める措置等による応急給食を実施する。

イ 次の場合は、県教育委員会と協議のうえ、給食を一時中止する。

- (a) 災害が広範囲にわたり、被害が甚大な場合であって、学校給食施設が災害救助のため使用されたとき。
- (b) 給食施設に被害を受け給食が不可能となったとき。
- (c) 感染症等の発生が予想されるとき。
- (d) 給食物資の供給が困難なとき。
- (e) その他給食の実施が適当でないと考えられるとき。

1.4 学校給食の運営に関する事項の整理

(1) 学校給食の区分

学校給食は、学校給食法施行規則第1条により、完全給食・補食給食・ミルク給食の3種類に分類されており（表 1-18）、中津市では「完全給食」により学校給食を提供している。

表 1-18 学校給食の区分

学校給食の区分	内容
完全給食	給食内容がパン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む。）、ミルク及びおかずである給食
補食給食	完全給食以外の給食で、給食内容がミルク及びおかず等である給食
ミルク給食	給食内容がミルクのみである給食

(2) 学校給食調理方式

学校給食の調理方式には、自校調理方式、親子調理方式、センター方式、デリバリー方式の方式があり（表 1-19）、中津市では「センター方式」により提供している。

表 1-19 学校給食調理方式

給食調理の区分	内容
自校調理方式	学校内の調理場で調理したものを当該校の児童・生徒が喫食する方式
親子調理方式	近隣の学校の調理場で調理した給食を配送する方式
センター方式	給食センターで調理した給食を各校に配送する方式
デリバリー方式	民間の調理施設で調理したものを各校に配送する方式

(3) 給食の回数

給食は週5回実施しており、そのうちパン給食は2回、米飯給食は3回提供している（表 1-20）。

表 1-20 給食の回数

給食回数	週5回
パン給食	2回
米飯給食	3回

(4) 給食の実施体制

給食の実施体制を表 1-21～表 1-24 に示す。

表 1-21 第一共同調理場の実施体制（令和 5 年 5 月 1 日現在）

区分	市・県正規職員	正規社員(委託)	パート職員(委託)
事務職員（場長含む市職員）	1 人	0 人	0 人
栄養教諭・栄養職員（うち県職員）	3 (3) 人	0 人	0 人
委託社員	調理員	13 人	25 人
	運転手兼調理員	7 人	1 人
小計	4 (3) 人	20 人	26 人
合計	50(3)人		

表 1-22 三光共同調理場の実施体制（令和 5 年 5 月 1 日現在）

区分	市・県正規職員	正規社員(委託)	パート職員(委託)
事務職員（場長含む市職員）	1 人	0 人	0 人
栄養教諭（うち県職員）	1 (1) 人	0 人	0 人
委託社員	調理員	3 人	6 人
	運転手兼調理員	2 人	1 人
小計	2(1)人	5 人	7 人
合計	14(1)人		

表 1-23 本耶馬溪共同調理場の実施体制（令和 5 年 5 月 1 日現在）

区分	市・県正規職員	正規社員(委託)	パート職員(委託)
事務職員（場長含む市職員）	1 人	0 人	0 人
栄養教諭（うち県職員）	1(1)人	0 人	0 人
委託社員	調理員	2 人	4 人
	運転手兼調理員	2 人	1 人
小計	2(1)人	4 人	5 人
合計	11(1)人		

表 1-24 山国共同調理場の実施体制（令和 5 年 5 月 1 日現在）

区分	市・県正規職員	正規社員(委託)	パート職員(委託)
事務職員（場長含む市職員）	1 人	0 人	0 人
栄養教諭（うち県職員）	1(1)人	0 人	0 人
委託社員	調理員	2 人	4 人
	運転手兼調理員	2 人	1 人
小計	2(1)人	4 人	5 人
合計	11(1)人		

(5) 献立

献立は、文部科学省基準に基づき作成しており（表 1-25）、第一共同調理場では提供食数が多いため、学校ごとに A 献立と B 献立の 2 献立に区分し、給食を調理している。第一共同調理場の献立の例として、A 献立を表 1-26、B 献立を表 1-27 に示す。三光共同調理場・本耶馬溪共同調理場・山国共同調理場については 1 献立により提供している。

表 1-25 児童又は生徒 1 人 1 回当たりの学校給食摂取基準

区分		1 食当たりの基準値	
		小学校	中学校
エネルギー	kcal	660	850
たんぱく質	G	20	28
脂肪	%	25～30	25～30
ナトリウム（食塩相当量）	G	2.5g 未満	3g 未満
カルシウム	mg	350	420
マグネシウム	mg	80	140
亜鉛	mg	2.0	3.0
鉄	mg	3.9	4.0
ビタミン A	μ gRE	140	210
ビタミン B1	mg	0.4	0.6
ビタミン B2	mg	0.5	0.6
ビタミン C	mg	23	33
食物繊維	g	6.0	7.5

表 1-26 第一共同調理場の献立の例（A 献立）（2023 年 4 月）

日	曜日	献立		
		主食	副食	添え物
10	月	コッペパン	チキンナゲット ミートボールシチュー	
11	火	ごはん	ナムルサラダ 厚揚げ入り中華丼	
12	水	コッペパン	スティックとんかつ もやしスープ	ソース
14	金	ごはん	フルーツナタデココ チキンカレー	
17	月	コッペパン	ツナポテトサラダ ミートスパゲティ	お祝いちごゼリー
18	火	ごはん	ちくわの磯辺揚げ あぶたま丼	
19	水	ミルクパン	黒糖ココア豆 キャベツと肉団子のスープ	
20	木	たけのこ ごはん	鶏天 だんご汁	
21	金	ごはん	焼きぎょうざ 麻婆豆腐	
24	月	コッペパン	チリビーンズ 卵スープ	
25	火	ごはん	鮭メンチカツ 豚汁	しそふりかけ
26	水	コッペパン	ハンバーグのトマトソースかけ 春野菜の米粉クリーム煮	りんごジャム
27	木	ごはん	高菜ひじき 里芋のうま煮	
28	金	ごはん	アスパラサラダ ハヤシライス	

表 1-27 第一共同調理場の献立の例（B 献立）（2023 年 4 月）

日	曜日	献立		
		主食	副食	添え物
10	月	ごはん	ナムルサラダ 厚揚げ入り中華丼	
11	火	コッペパン	チキンナゲット ミートボールシチュー	
12	水	ごはん	五目厚焼き卵 里芋と大根のそぼろ煮	
13	木	コッペパン	スティックとんかつ・ソース もやしスープ	ポイルキャベツののマヨネーズ和え
14	金	ごはん	焼きぎょうざ 麻婆豆腐	
17	月	ごはん	ちくわの磯辺揚げ あぶたま丼	お祝いちごゼリー
18	火	コッペパン	ツナポテトサラダ ミートスパゲティ	
19	水	たけのこ ごはん	鶏天 だんご汁	
20	木	ミルクパン	黒糖ココア豆 キャベツと肉団子のスープ	
21	金	ごはん	フルーツナタデココ チキンカレー	
24	月	ごはん	鮭メンチカツ 豚汁	しそふりかけ
25	火	コッペパン	チリビーンズ 卵スープ	
26	水	ごはん	高菜ひじき 里芋のうま煮	
27	木	コッペパン	ハンバーグのトマトソースかけ 春野菜の米粉クリーム煮	りんごジャム
28	金	ごはん	白菜のじゃこ炒め カレー肉じゃが	

(6) 給食の開始・終了時刻

学校ごとの給食の開始・終了時刻等は、表 1-28～表 1-29 のとおりである。

表 1-28 給食の開始・終了時刻 (1/2)

共同調理場	学校名	所在地	給食時間	学級数	予定食数	コンテナ数
第一共同調理場	南部幼稚園	中津市 1282 番地 1	12:20～13:00	1	20 食	なし
	北部幼稚園	中津大字大塚 23 番地 1	12:20～13:00	2	60 食	なし
	豊田幼稚園	中津市大字島田 699 番地	12:20～13:00	3	50 食	なし
	小楠幼稚園	中津市大字宮夫 55 番地 1	12:20～13:00	2	50 食	なし
	如水幼稚園	中津市大字上如水 83 番地 1	12:10～12:50	1	40 食	なし
	和田幼稚園	中津市大字定留 1944 番地 1	12:20～13:00	1	15 食	なし
	今津幼稚園	中津市大字植野 1371 番地 2	12:15～12:55	1	25 食	なし
	沖代幼稚園	中津市中央町 2 丁目 3 番 33 号	12:20～13:05	2	55 食	なし
	南部小学校	中津市 1309 番地	12:20～13:00	6	175 食	コンテナ大 0 小 2
	北部小学校	中津市 666 番地	12:20～13:00	18	600 食	コンテナ大 2 小 1
	豊田小学校	中津市大字島田 594 番地 1	12:20～13:00	13	440 食	コンテナ大 3 小 0
	鶴居小学校	中津市大字湯屋 202 番地 2	12:10～12:50	16	530 食	コンテナ大 3 小 0
	大幡小学校	中津市大字大貞 209 番地 2 の 1	12:20～13:00	21	730 食	コンテナ大 4 小 0
	小楠小学校	中津市大字一ツ松 62 番地 1	12:20～13:00	16	530 食	コンテナ大 3 小 0
	如水小学校	中津市大字上如水 112 番地	12:10～12:50	14	430 食	コンテナ大 1 小 2
	三保小学校	中津市大字伊藤田 3321 番地	12:20～13:00	6	140 食	コンテナ大 0 小 2
	和田小学校	中津市大字定留 1950 番地	12:20～13:00	7	190 食	コンテナ大 0 小 2
	今津小学校	中津市大字植野 1372 番地 2	12:15～12:55	7	225 食	コンテナ大 0 小 2
	沖代小学校	中津市中央町 2 丁目 3 番 33 号	12:20～13:05	20	630 食	コンテナ大 3 小 0
	豊陽中学校	中津市中央町 1 丁目 4 番 50 号	12:30～13:00	12	420 食	コンテナ大 2 小 0
	緑ヶ丘中学校	中津市大字永添 2454 番地 1	12:30～13:00	20	660 食	コンテナ大 3 小 0
	中津中学校	中津市大字牛神 459 番地 2	12:30～13:00	12	365 食	コンテナ大 2 小 0
	城北中学校	中津市字小祝 525 番地 11	12:30～13:00	9	340 食	コンテナ大 2 小 0
	東中津中学校	中津市大字是則 845 番地	12:30～13:00	9	300 食	コンテナ大 2 小 0
	今津中学校	中津市大字植野 1889 番地 2	12:30～13:00	3	125 食	コンテナ大 1 小 0

表 1-29 給食の開始・終了時刻 (2/2)

共同調理場	学校名	所在地	給食時間	学級数	予定食数	コンテナ数
三光共同調理場	真坂小学校	中津市三光白木 432番地	12:10~12:50	7	110食	コンテナ大2 小0
	山口小学校	中津市三光成恒 329番地	12:15~12:55	7	190食	コンテナ大2 小0
	秣小学校	中津市三光西秣 1204番地	12:10~12:50	5	60食	コンテナ大2 小0
	深水小学校	中津市三光上深水 75番地	12:10~12:40	1	15食	コンテナ大1 小0
	三光中学校	中津市三光成恒 592番地1	12:30~13:00	7	180食	コンテナ大2 小0
	鶴居幼稚園	中津市大字湯屋 209番地1	12:00~13:00	3	45食	なし
	大幡幼稚園	中津市大字大貞 209番地2の1	12:00~13:00	3	60食	なし
	三保幼稚園	中津市大字福島 1895番地	12:00~13:00	1	15食	なし
本耶馬溪共同調理場	樋田小学校	中津市本耶馬溪跡 田94番地	12:15~12:55	7	80食	コンテナ大1 小0
	上津小学校	中津市本耶馬溪折 本662番地	12:20~13:00	5	50食	コンテナ大1 小0
	城井小学校	中津市耶馬溪町大 字平田1399番地	12:15~12:55	5	50食	コンテナ大1 小0
	津民小学校	中津市耶馬溪町大 字大野1072番地2	12:15~12:55	2	10食	コンテナ大0 小1
	本耶馬溪中学校	中津市本耶馬溪跡 田212番地	12:30~13:00	4	50食	なし
山国共同調理場	下郷小学校	中津市耶馬溪町大 字大島190番地2	12:05~12:45	5	35食	コンテナ大1 小0
	三郷小学校	中津市山国町宇曾 727番地2	12:10~12:50	6	55食	コンテナ大2 小0
	耶馬溪中学校	中津市耶馬溪町大 字柿坂684番地	12:10~12:40	4	45食	コンテナ大1 小0
	山国中学校	中津市山国町守実 281番地	12:30~13:00	4	30食	コンテナ大0 小2

※学級数は、職員室含む

※中学校給食時間は、45分授業の給食時間は、12:10~12:40

(7) 配送車の状況

各共同調理場の配送車の種類と台数は表 1-30 のとおりである。

表 1-30 配送車の種類と台数

共同調理場	配送車の種類と台数
第一共同調理場	3t車5台、軽バン2台
三光共同調理場	2t車1台、軽バン1台
本耶馬溪共同調理場	2t車1台、1.25t車1台
山国共同調理場	1.4t車1台、1.25t車1台

(8) 食物アレルギー対応食の対応状況

各共同調理場では、現在、食物アレルギー対応食は提供していない。

(9) 地場産食材

中津市では、学校給食に地場産食材を使用しており（表 1-31）、米については平成 19 年 11 月より中津市産の米を使用している。

表 1-31 学校給食に使用している地場産食材（R5 実績）

共同調理場	地場産食材
第一共同調理場	米、味噌、味一ねぎ、玉ねぎ、じゃがいも、ピーマン、干椎茸、ハモ、ベタ、ジビエ（イノシシ肉、しか肉）緑茶
三光共同調理場	米、味噌、味一ねぎ、玉ねぎ、じゃがいも、大根、白菜、ピーマン、梨、ハモ、ジビエ（イノシシ肉、しか肉） 下郷牛乳
本耶馬溪共同調理場	米、味噌、味一ねぎ、玉ねぎ、人参、じゃがい、ピーマン、スイートコーン、なす、オクラ、きゅうり、にんにく、干椎茸、イチゴ、梨、ハモ、イカ、ジビエ（イノシシ肉、しか肉） 下郷牛乳
山国共同調理場	米、味噌、味一ねぎ、玉ねぎ、じゃがい、ピーマン、なす、きゅうり、干椎茸、緑茶、焼きのり イチゴ、梨、ハモ、ジビエ（イノシシ肉、しか肉） 下郷牛乳

1.5 課題の分析

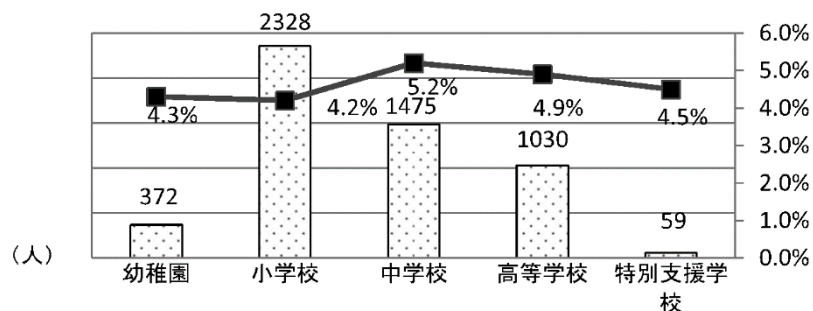
1.5.1 学校給食衛生管理基準、HACCP 等への不適合

各共同調理場ともに施設・設備が老朽化している。ドライ運用により対応しているものの、HACCPには適合していない状況であり、十分な衛生管理が実施できていない状況である。特に、第一共同調理場においては、調理室・洗浄室に空調・換気設備が十分に整っておらず、学校給食衛生管理基準で定める「室温 25℃以下、湿度 80%以下に保つよう努めること。」とする要件を年間通して維持するのは困難であり、状況によっては食中毒や熱中症等が発生するリスクが懸念される。また、施設の構造についても、非汚染作業区域と汚染作業区域が明確に区分されておらず、外部から鳥や衛生害虫の侵入リスクもあり、異物混入の原因となる可能性があるため、早急に改善が必要である。

1.5.2 食物アレルギー対応食の未対応

大分県全体の幼稚園、小学校、中学校、高等学校、特別支援学校における食物アレルギーを有する児童等の割合（有病率）は、平成 27 年度調査においては小学校では 4.2%、中学校では 5.2%、幼稚園では 4.3%となっている（図 1-7）。

中津市においても、食物アレルギーを有する児童・生徒数は今後増加することが見込まれるが、現在の共同調理場では食物アレルギー対応食を調理するための専用の調理室を有していないため、食物アレルギー対応食の提供は実施できていない。



出典：学校・幼稚園における食物アレルギー対応の手引き（大分県版）

図 1-7 大分県におけるアレルギーを有する園児・児童生徒数と有病率

1.5.3 地産地消

学校給食法や第 2 次中津市食育推進計画では食育の推進を掲げており、例えば、規格外の地元の農産物を学校給食に活用することや、地域の特性を生かした魅力ある献立作り等を行うことで、今後も食育や地産地消を推進していく必要がある。

1.5.4 災害危険性のある立地環境

第一共同調理場は洪水浸水想定区域、本耶馬溪共同調理場は土砂災害警戒区域、山国共同調理場は土砂災害特別警戒区域に位置している。三光共同調理場を除き、浸水や土砂災害など災害危険性のある場所に立地しているため、学校給食の継続性を鑑み、共同調理場は災害危険性の低い場所に立地することが望ましい。

1.6 新共同調理場の考え方

中津市の各共同調理場は、築 20 年以上を経過して施設・設備が老朽化し、HACCP には対応しておらず、食物アレルギー対応食についても提供できていない状況である。立地環境としても災害危険性のある場所に位置していることから、今後は、より安全な場所で、安全・安心な学校給食を提供できる施設を効率的・効果的に整備・運営していく必要がある。

そのため、三光共同調理場、本耶馬溪共同調理場、山国共同調理場に加えて、第一共同調理場も含め、中津市全体の視点で、新共同調理場のあり方を検討する。

1.6.1 基本理念

食育基本法の制定や学校給食法の改正、学校教育における給食の役割が高まる中で、安全・安心で質の高い給食を安定的に提供しつつ、経済効率性の高い施設整備、事業運営を行うため、新共同調理場の整備・運営にあたっては、以下を基本理念とする。

将来にわたって安全・安心で魅力ある学校給食の提供

1.6.2 基本目標・基本方針

給食を有効に活用し、中津市の子どもたちが充実した食習慣及び正しい食生活の形成により、生涯を通じた健全な食生活の確立をしていくために、学校給食が果たす役割は非常に大きい。

学校給食法に規定する学校給食の目標及び中津市における教育目標を達成するために、基本目標、基本方針を次のように定める。

■基本目標①：安全・安心な学校給食を提供できる施設の整備・運営

- ・基本方針①：新共同調理場は、安心・安全な学校給食を提供するため、HACCP や「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）」等の各種基準に適合した高度な衛生水準を確保できる施設とする。
 - ・ HACCP 対応
 - ・ 汚染・非汚染杭区の明確なゾーニング
 - ・ ドライシステムの導入
 - ・ ワンウェイによる作業動線

■基本目標②：食物アレルギーへの対応

- ・基本方針②：現在提供できていない食物アレルギー対応食を提供するため、アレルゲンの混入を防止するアレルギー対応食専用調理室を整備し、すべての園児・児童・生徒に対して安全・安心な学校給食を提供する。

■基本目標③：食育の推進

- ・基本方針③：食材の荷受け、検収、下処理、調理、配缶、配送までの一連の流れを見学できるとともに、給食試食会や食育講話、講演会等を実施できる施設とする。

■基本目標④：地産地消の推進

- ・基本方針④：地元の食材を積極的に取り入れた献立を実現するため、地元の規格外の農産物も活用できる設備を導入し、地産地消を推進する。

■基本目標⑤：災害時の対応

- ・基本方針⑤：災害時においても建物の被害を最小限に抑えるよう、高い耐震性を有するとともに、非常食の提供や非常用物資の備蓄、炊き出しの実施等、災害時にも活用できる施設とする。

■基本目標⑥：環境負荷の低減

- ・基本方針⑥：中津市の温室効果ガスにおけるエネルギー起源二酸化炭素排出量の25%削減目標に向けて、環境に配慮した施設とする。

2. 新学校給食共同調理場整備基本計画の策定

2.1 整備の方針

三光共同調理場、本耶馬溪共同調理場、山国共同調理場に加えて、第一共同調理場も含め、中津市全体の視点で最適な新共同調理場を整備するための整備方針を検討する。

2.1.1 基本検討案（A案）：新共同調理場（1,000食）の検討

基本検討案として、三光共同調理場、本耶馬溪共同調理場、山国共同調理場の3つの共同調理場の統合を想定した新共同調理場（1,000食）の整備について検討する。

(1) 基本検討案（A案）の事業概要

新共同調理場（1,000食）を想定した場合の事業概要は以下のとおりである。

- ・ 新共同調理場にアレルギー対応食専用調理室を整備し、アレルギー対応を実施する。
- ・ アレルギー対応は、新共同調理場の管轄区域に加えて、第一共同調理場の管轄区域も含め、市全域で実施する（第一共同調理場は、提供食数に対して施設規模が小さく、調理設備の能力が不足しているため、新共同調理場で一括してアレルギー対応食調理を実施する）。
- ・ アレルギー対応では、当面アレルゲンを除去する除去食の提供とし、先行事例より120食（全配食数のうち1.5%と設定）を提供する。アレルゲンのコンタミネーション防止の観点から、対象の児童・生徒は、献立に関わらず、毎日、新共同調理場から給食を提供する。
- ・ 対象とするアレルゲンや対象とする児童・生徒の選定方法等は、今後、文部科学省が示している「学校給食における食物アレルギー対応指針」に則って、（仮称）中津市食物アレルギー対応委員会を立ち上げ決定する。

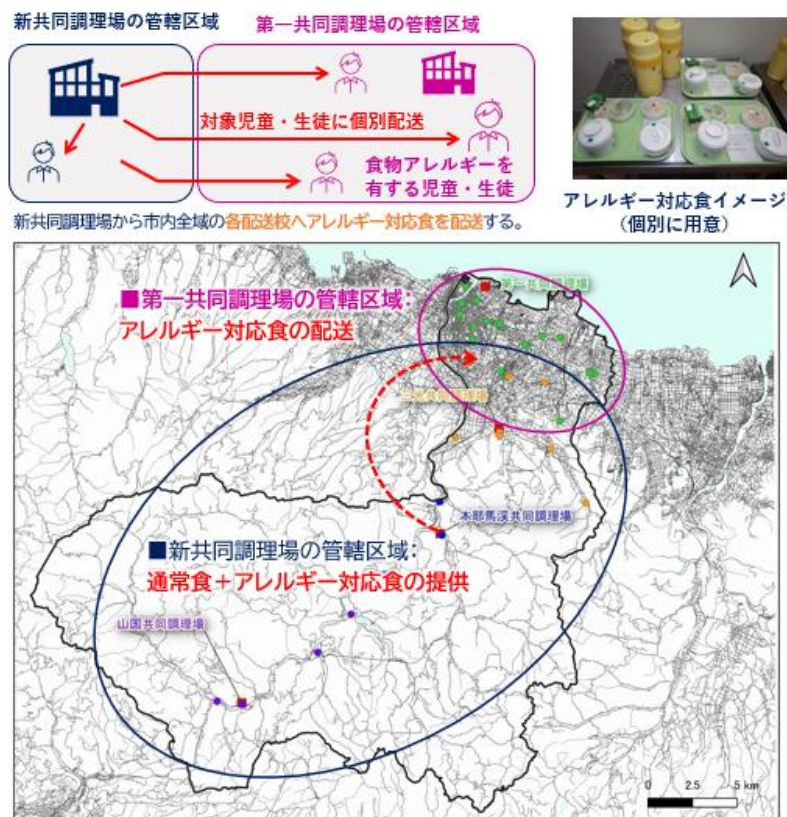


図 2-1 新共同調理場によるアレルギー対応のイメージ

表 2-1 基本検討案（A 案）の事業概要

	新共同調理場	第一共同調理場
食数	1,000 食	6,100 食
事業内容	新設	修繕
施設延床面積	1,786 m ²	2,186 m ²
献立数	1	2
県栄養教諭数	1	2
アレルギー対応食数	120 食（3 献立）	0 食

(2) 基本検討案（A 案）における建設候補地の概要

基本検討案（A 案）では、三光共同調理場、本耶馬溪共同調理場、山国共同調理場の統合を想定することから、それらの共同調理場の中間的な位置にあり、各配送校へも配送しやすく、周辺の住宅等への臭気・騒音の影響が少ない本耶馬溪中学校グラウンドの一部を建設候補地とする。令和 6 年 3 月には、三光本耶馬溪道路（田口 IC～青の洞門・羅漢寺 IC 間）が完成するため、交通利便性が高い（表 2-2）。

表 2-2 建設候補地（基本検討案 A 案：本耶馬溪中学校グラウンドの一部）

本耶馬溪中学校グラウンド	
写真	
所在地	中津市本耶馬溪町跡田 212 番地
都市計画	都市計画区域外（用途地域の指定なし）
容積率	—
建蔽率	—
敷地面積	約 4,300 m ² （教育活動に必要な面積を除いた面積）
土地の所有	市有地
土地の形状	間口が狭く奥行きが長い長方形
土地の状態	現状はグラウンドであり、建築物の解体・撤去が不要である。
接道	1 方向に接道し、幅員は広い。
周辺環境	周辺に住宅はない
交通	青の洞門・羅漢寺 IC、中津日田 IC の近くに立地（三光本耶馬溪道路の田口 IC～青の洞門・羅漢寺 IC 間は令和 6 年 3 月に開通）
インフラ	インフラは未整備
災害危険性	本耶馬溪中学校には土砂災害警戒区域に該当する場所もあるが、グラウンドの一部は土砂災害警戒区域には該当なし
懸念事項	新共同調理場側とテニスコート側に防球ネットの設置が必要である。

(3) 建設計画（モデルプラン）

1) 新共同調理場の必要諸室の構成

共同調理場において、一般的に必要な諸室は表 2-3 のとおりである。新共同調理場の建設計画（モデルプラン）を検討するにあたって、1 階に調理場の機能、2 階に見学エリア等の機能を配置することを想定する。

表 2-3 共同調理場の必要諸室の構成（例）

設置階	区域	主な諸室	機能
1 階	汚染作業区域	検収室	食品の納品状況の確認（品質・温度・重量）を実施
		器具洗浄室	食器・食缶・コンテナ・小物洗浄作業
		新油庫	揚物用油の保管（廃油含む）
		泥落とし室	食品の洗浄
		野菜下処理室	根菜類の皮むき作業、洗浄および荒切り作業
		食品庫	調味料・乾物類の保管
		仕分室	野菜、魚肉類、米等の仕分け作業
		魚肉下処理室	加熱処理前の食材の選別と洗浄作業
		洗浄室	回収したコンテナ、食器・食缶等をそれぞれの専用洗浄機で洗浄
	残菜庫		
	非汚染作業区域	炊飯室	炊飯を実施
		煮炊き調理室	煮炊き調理を実施
		ボイルコーナー	
		器具洗浄室	
		和え物室	和え物の調理を実施
		アレルギー対応調理室	
		特別調理室	行事食の調理等を実施
		揚物・焼物・蒸物調理室	揚物・焼物・蒸物の調理を実施
	コンテナ室		
	一般区域	玄関	
		風除室	
		ホール	
		事務室	
		書庫	
		更衣室	
		便所	
		前室	
	2 階	一般区域	食育ホール
見学スペース			調理作業の見学
会議室兼研修室			会議室・研修室
食堂			事務員・調理員用食堂
休憩室			事務員・調理員用休憩室
便所			事務員・調理員用便所

※一般的な諸室の構成の例であり、今後検討する必要がある。

2) 建設計画（モデルプラン）

本耶馬溪中学校グラウンドに1,000食の調理能力を有する新共同調理場を整備する場合の建設計画（モデルプラン）を図2-2に示す。施設内は、汚染作業区域、非汚染作業区域、一般区域に明確にゾーニングし、交差汚染を防止する計画とする。

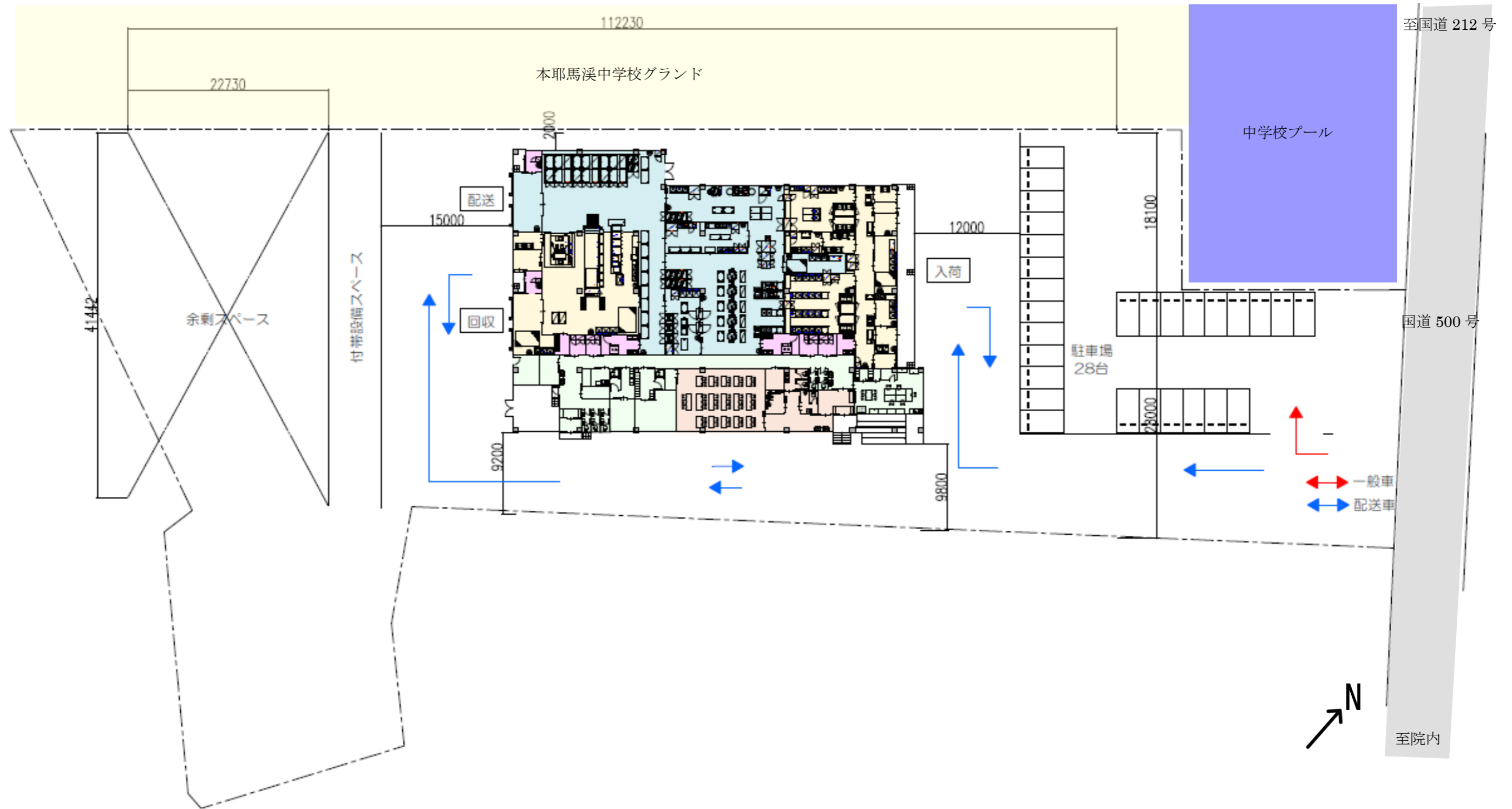


図 2-2 建設計画（モデルプラン：1,000食）（建設候補地：本耶馬溪中学校グラウンド）

(4) 基本検討案（A案）の主な課題

1) アレルギー対応食専用配送車（第一共同調理場管轄区域）の確保

アレルギー対応食を第一共同調理場の管轄区域に配送するにあたって、2時間以内喫食を実現するためには、新共同調理場から第一共同調理場の配送校へ個別に直接配送する必要がある。

各配送校への個別配送に際しては、配送車を新たに8台追加し、約4,700万円/年（人件費：3,700万円、車両リース・営業経費等1,000万円）の経費が必要と見込まれる。

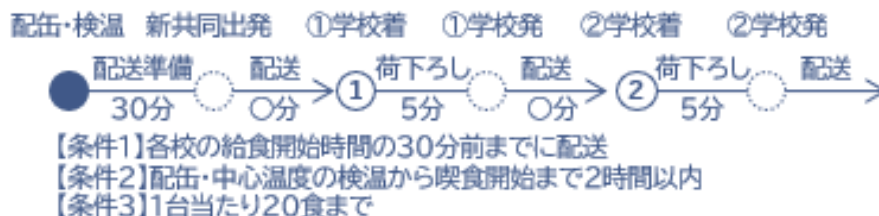


図 2-3 配送の流れ



図 2-4 第一共同調理場の管轄区域への配送イメージ

2) 栄養教諭の配置

公立義務教育諸学校の学級編制及び教職員定数の標準に関する法律では、児童・生徒数によって栄養教諭等の配置基準を定めている（表 2-4）。現在は、三光共同調理場・本耶馬溪共同調理場・山国共同調理場には1名ずつ合計3名の栄養教諭（県職員）が配置されているが、新共同調理場（1,000食）では1名となる。

新共同調理場では、対応する食数や学校数の増加、新たに開始するアレルギー対応食の提供等によって、栄養教諭等の業務の負担が増大し、1名での対応は困難になるため、市が独自に栄養教諭を確保することが必要となる（責任の重い業務のため、正職員として栄養教諭を雇用する必要があり、人件費は1名あたり年間480万円程度必要となる）。栄養教諭等の業務内容を踏まえると、①衛生管理（通常食）1名、②衛生管理（アレルギー対応食、第一共同調理場との連携を含む）2名の合計3名の追加が必要となる（年間1,445万円の増加）。

表 2-4 栄養教諭等の配置基準

児童・生徒数	1,500 人以下	1,501 人から 6,000 人まで	6,001 人以上
栄養教諭等	1 名	2 名	3 名

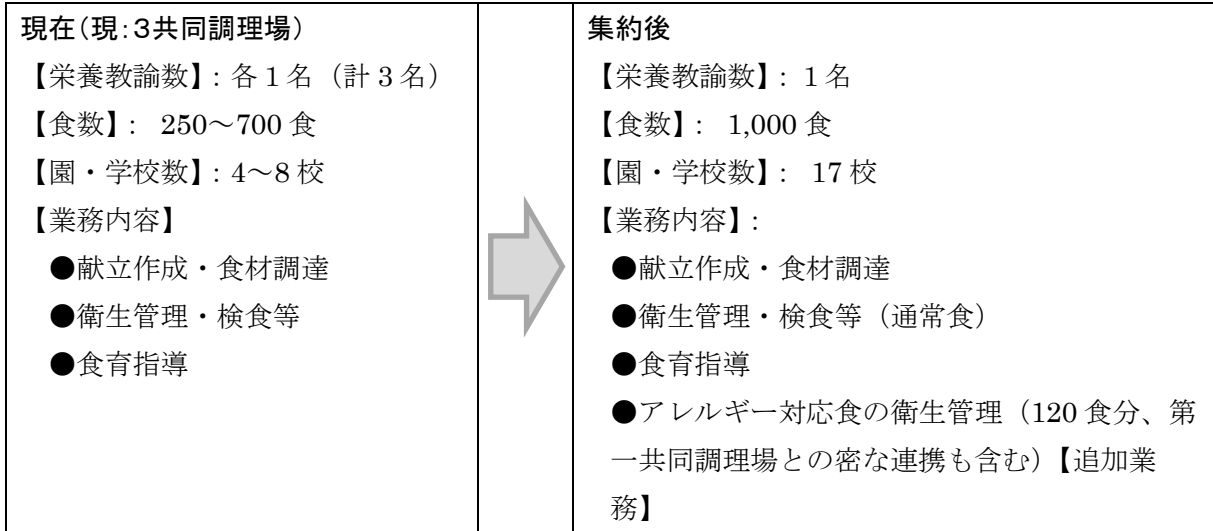


図 2-5 栄養教諭の配置検討

(5) 建設概算費用の検討

1) 新共同調理場の建設概算費用

a) 設計費及び工事監理費

新共同調理場の設計費及び工事監理費は、平成 31 年国土交通省告示第 98 号（略算方式、係数を用いた算出方式）をもとに算定する。

新共同調理場は、平成 31 年国土交通省告示第 98 号における建築物の類型は「第二号 生産施設」の「第 2 類 食品工場」に該当する。

延べ面積は検討した建設計画（モデルプラン）の面積（1,786 m²）、設計業務委託等技術者単価により算定した結果、1,000 食の場合の設計費及び工事監理費は「39,000 千円（税抜）」とする（表 2-5）。

表 2-5 新共同調理場の設計費及び工事監理費（1,000 食）

項目	金額（税抜）	
設計費	31,408 千円	平成 31 年国土交通省告示第 98 号による
工事監理費	7,921 千円	平成 31 年国土交通省告示第 98 号による
設計費及び 工事監理費	39,329 千円	設計費＋工事監理費
	39,000 千円	概算

※測量・地質調査等の調査費は除く。

※事業実施時期に合わせて、設計業務委託等技術者単価の更新が必要である。

b) 建設工事費

建設工事費は、建設工事の単価と建設計画（モデルプラン）の面積を乗じて算定する。

建設工事費の単価については九州地方の先行事例の単価を参考として算定した結果、1,000 食の場合の建設工事費は「1,136,000 千円（税抜）」とする（表 2-6）。

表 2-6 新共同調理場の建設工事費（1,000 食）

項目	金額（税抜）	備考
延べ面積	1,786 m ²	モデルプランの面積に基づき設定
単価	636 千円/m ²	九州地方の先行事例の単価をもとに設定
建設工事費	1,135,792 千円	延べ面積×単価
	1,136,000 千円	概算

※単価設定においては、国土交通省の建設工事費デフレーターをもとに物価補正を行った。

※造成費、インフラ整備費、配送校の改修費、付帯事業（防災機能、炊飯機能等）に係る費用等は除く。

c) 厨房設備等調達費

厨房設備等調達費は、複数の厨房企業による見積書の平均額の 80%として算定する。その結果、1,000 食の場合の厨房設備等調達費は「236,000 千円（税抜）」とする。

表 2-7 新共同調理場の厨房設備等調達費（1,000 食）

項目	金額（税抜）	備考
厨房設備	235,673 千円	厨房企業の見積書の平均額の 80%に設定
	236,000 千円	概算

※事業実施時期に合わせて、金額の見直しが必要である。

d) 食缶・調理器具等調達費

厨房設備等調達費は、複数の厨房企業による見積書の平均額の 80%として算定する。その結果、1,000 食の場合の食缶・調理器具等調達費は「33,000 千円（税抜）」とする。

表 2-8 新共同調理場の食缶・調理器具等調達費（1,000 食）

項目	金額（税抜）	備考
食缶・調理器具等	32,942 千円	厨房企業の見積書の平均額の 80%に設定
	33,000 千円	概算

※事業実施時期に合わせて、金額の見直しが必要である。

e) 新共同調理場の建設概算費用

前項までに算定した費用を踏まえ、新共同調理場の建設概算費用は約 15.88 億円（税込）とする。

表 2-9 新共同調理場の建設概算費用（1,000 食）

項目		金額（税抜）	金額（税込）
土地購入費		0 千円	0 千円
施設整備費	設計・工事監理費	39,000 千円	42,900 千円
	建設工事費	1,136,000 千円	1,249,600 千円
	厨房設備調達費	236,000 千円	259,600 千円
	食缶・調理器具等調達費	33,000 千円	36,300 千円
建設概算費用（土地購入費＋施設整備費）		1,444,000 千円	1,588,400 千円

※測量・地質調査費、造成費、インフラ整備費、配送校の改修費、付帯事業（防災機能、炊飯機能等）に係る費用等は除く。

(6) 改修・修繕概算費用の検討

1) 新共同調理場の修繕費

新共同調理場の修繕費は、「1,200 千円／年（税込）」とする。

表 2-10 新共同調理場の修繕費（1,000 食）

項目	金額（税抜）	金額（税込）	備考
修繕費※	1,091 千円／年	1,200 千円／年	概算値
合計	1,091 千円／年	1,200 千円／年	

※維持管理費（建物・設備の点検、清掃、警備等）は含まない。

2) 第一共同調理場の改修費

新共同調理場（1,000 食）を整備した場合でも第一共同調理場は引き続き活用していくこととなる。第一共同調理場は老朽化しているため、今後も改修等の費用が必要となり、現段階において対応が必要と見込まれる空調修繕費及び屋根修繕費に加えて、経常修繕として毎年の修繕費をもとに算定する。厨房設備の更新については、厨房企業の見積書等をもとに算定する。

以上をもとに算定した結果、第一共同調理場の改修費の合計は、約 14.16 億円（税込）となる。

表 2-11 第一共同調理場の改修費（6,100 食）

項目		費用(税抜)	費用(税込)
工事関連費	空調換気設備改修費※1	436,364 千円	480,000 千円
	屋根改修費※1	45,455 千円	50,000 千円
	修繕費（15 年）※2	68,182 千円	75,000 千円
厨房設備等調達費	厨房設備更新費※3	623,636 千円	686,000 千円
	食器・食缶更新費※3	113,636 千円	125,000 千円
合計（15 年間）		1,287,273 千円	1,416,000 千円

※1：建設業者の見積書等より設定

※2：毎年約 500 万円を支出していることから年間 500 万円とし、15 年分を計上

※3：厨房企業の見積書より算定

(7) 運営概算費用の検討

1) 新共同調理場の運営費

a) 運営費

新共同調理場の運営費は、運営企業による見積書をもとに、1,000 食の場合は「168,862 千円／年（税込）」とする。

表 2-12 新共同調理場の運営費（1,000 食）

項目	金額（税抜）	金額（税込）	備考
運営費	80,322 千円／年	88,354 千円／年	運営企業による見積書
アレルギー対応食調理費	26,629 千円／年	29,292 千円／年	運営企業による見積書
アレルギー対応食配送費	46,560 千円／年	51,216 千円／年	運営企業による見積書
合計	153,511 千円／年	168,862 千円／年	

※事業実施時期に合わせて、金額の見直しが必要である。

b) 中津市人件費

新共同調理場の運営費に係る市人件費は、「22,006 千円／年」とする。

表 2-13 新共同調理場の運営に係る市人件費（1,000 食）

項目	金額	備考
栄養教諭人件費	14,454 千円／年	行政経営改革係作成の指定管理委託料算定シート (4,818 千円×3 名)
場長人件費	7,552 千円／年	行政経営改革係作成の指定管理委託料算定シート
合計	22,006 千円／年	

c) 光熱水費

年間の光熱水費は、「43,973 千円／年（税込）」とする。

表 2-14 新共同調理場の光熱水費（1,000 食）

項目	金額（税抜）	金額（税込）	備考
光熱水費	39,975 千円／年	43,973 千円／年	同規模の学校給食共同調理場への ヒアリングより
合計	39,975 千円／年	43,973 千円／年	

d) 運営費＋中津市人件費＋光熱水費

新共同調理場の運営費・市人件費・光熱水費は、約 2.35 億円／年（税込）とする。

表 2-15 新共同調理場の運営費・中津市人件費・光熱水費（1,000 食）

項目	金額（税抜）	金額（税込）
運営費※	153,511 千円／年	168,862 千円／年
中津市人件費	22,006 千円／年	22,006 千円／年
光熱水費	39,975 千円／年	43,973 千円／年
合計	215,492 千円／年	234,841 千円／年

※運営費については、事業実施時期に合わせて、金額の見直しが必要である。

2) 第一共同調理場の運営費

a) 運営費

第一共同調理場の運営費は、施設を改修したうえで HACCP 対応の運営を行う場合の運営費として運営企業による見積書をもとに算定した結果、「195,788 千円／年（税込）」とする。

表 2-16 第一共同調理場の運営費（6,100 食）

項目	金額（税抜）	金額（税込）	備考
運営費	177,989 千円／年	195,788 千円／年	運営企業による見積書

※事業実施時期に合わせて、金額の見直しが必要である。

b) 中津市人件費

新共同調理場の運営費に係る市人件費は、「7,552 千円／年」とする。

表 2-17 第一共同調理場の運営に係る市人件費（6,100 食）

項目	金額	備考
場長人件費	7,552 千円／年	行政経営改革係作成の指定管理委託料算定シート
合計	7,552 千円／年	

c) 光熱水費

年間の光熱水費は、「33,950 千円／年（税込）」とする。

表 2-18 第一共同調理場の光熱水費（6,100 食）

項目	金額（税抜）	金額（税込）	備考
光熱水費	30,864 千円／年	33,950 千円／年	同規模の学校給食共同調理場へのヒアリングより
合計	30,864 千円／年	33,950 千円／年	

d) 運営費＋中津市人件費＋光熱水費

第一共同調理場の運営費・市人件費・光熱水費は、約 2.37 億円／年（税込）とする。

表 2-19 第一共同調理場の運営費・中津市人件費・光熱水費（6,100 食）

項目	金額（税抜）	金額（税込）
運営費※	177,989 千円／年	195,788 千円／年
中津市人件費	7,552 千円／年	7,552 千円／年
光熱水費	30,864 千円／年	33,950 千円／年
合計	216,405 千円／年	237,290 千円／年

※運営費については、事業実施時期に合わせて、金額の見直しが必要である。

(8) 基本検討案（A 案）に係る費用のまとめ

基本検討案（A 案）において、新共同調理場（1,000 食）及び第一共同調理場（6,100 食）の 15 年分の費用を算定した結果、「10,388,364 千円（税込）」が必要と見込まれる（表 2-20～表 2-23）。

※事業実施に際しては、施設概要が決まり次第、今後維持管理費を追加する必要がある。

表 2-20 基本検討案（A 案）に係る費用（建設概算費用）

	新共同調理場		第一共同調理場	
	金額（税抜）	金額（税込）	金額（税抜）	金額（税込）
土地購入費	—	—	—	—
施設整備費	1,444,000 千円	1,588,400 千円	—	—
合計（15 年間）	1,444,000 千円	1,588,400 千円	—	—

※測量・地質調査費、造成費、インフラ整備費、配送校の改修費、付帯事業（防災機能、炊飯機能等）に係る費用等は除く。

※従来方式により算定した金額であり、PFI 等の民間活力導入手法で必要となる諸費用（SPC の設立費・運営費、金融機関からの資金調達コスト等）は含まない。

表 2-21 代替案（A 案）に係る費用（改修・修繕費）

	新共同調理場		第一共同調理場	
	金額（税抜）	金額（税込）	金額（税抜）	金額（税込）
改修・修繕費（15 年間）	17,020 千円	18,720 千円	1,287,273 千円	1,416,000 千円
合計	17,020 千円	18,720 千円	1,287,273 千円	1,416,000 千円

※維持管理費（建物・設備の点検、清掃、警備等）は含まない。

※新共同調理場の改修・修繕費（15 年間）は、供用の開始準備及び年度途中からの供用開始であることを考慮し、15.6 年分として計上している。

表 2-22 基本検討案（A 案）に係る費用（年間の運営費・中津市人件費）

	新共同調理場		第一共同調理場	
	金額(税抜)	金額(税込)	金額(税抜)	金額(税込)
運営費（年間）※	153,511 千円／年	168,862 千円／年	177,989 千円／年	195,788 千円／年
中津市人件費（年間）	22,006 千円／年	22,006 千円／年	7,552 千円／年	7,552 千円／年
光熱水費（年間）	39,975 千円／年	43,973 千円／年	30,864 千円／年	33,950 千円／年
合計（年間）	215,492 千円／年	234,841 千円／年	216,405 千円／年	237,290 千円／年

※運営費については、事業実施時期に合わせて、金額の見直しが必要である。

表 2-23 基本検討案（A 案）に係る費用（15 年分の建設概算費用及び改修・修繕費・運営費）

	新共同調理場		第一共同調理場	
	金額(税抜)	金額(税込)	金額(税抜)	金額(税込)
建設概算費用（15 年分）	1,444,000 千円	1,588,400 千円	—	—
改修・修繕費（15 年分）※	17,020 千円	18,720 千円	1,287,273 千円	1,416,000 千円
運営費（15 年分）	3,361,675 千円	3,663,520 千円	3,375,918 千円	3,701,724 千円
合計（15 年分）	4,822,695 千円	5,270,640 千円	4,663,191 千円	5,117,724 千円
合計（新共同調理場＋第一共同調理場）			9,485,886 千円（税抜）	10,388,364 千円（税込）

※維持管理費（建物・設備の点検、清掃、警備等）は含まない。

※運営費（15 年間）は、供用の開始準備及び年度途中からの供用開始時期であることを考慮し、15.6 年分として計上している。

※従来方式により算定した金額であり、PFI 等の民間活力導入手法で必要となる諸費用（SPC の設立費・運営費、金融機関からの資金調達コスト等）は含まない。

(9) 基本検討案（A案）に関するまとめ

1) 新共同調理場（1,000食）の整備により期待される効果（メリット）

基本検討案（A案）では、新たに新共同調理場（1,000食）を整備することによって、安全・安心な学校給食の提供、アレルギー対応食の提供、給食の品質向上、良好な作業環境の確保、維持管理費の低減という効果が期待できる。また、本耶馬溪中学校グラウンドを建設候補地とすることで、土地の取得が不要であり、早期の事業着手が可能というメリットがある（表 2-24）。

表 2-24 新共同調理場（1,000食）を整備した場合に期待される効果（メリット）

項目	期待される効果（メリット）
安全・安心な学校給食の提供	<ul style="list-style-type: none"> ・ 学校給食衛生管理基準、HACCP 等に対応した安全性の高い施設となるため、異物混入や食中毒リスクが低下し、安全・安心な学校給食を提供できる。 ➢ 汚染作業区域と非汚染作業区域の明確なゾーニング ➢ ワンウェイの動線による交差汚染の防止 ➢ ドックシェルター、非接触型設備の導入等による衛生環境の向上 等
アレルギー対応食の提供（アレルギー対応食専用調理室の整備）	<ul style="list-style-type: none"> ・ 新共同調理場から市内全域へアレルギー対応食を提供でき、アレルギーを持っている児童・生徒も安心して給食を食べることができる。
給食の品質向上（地産地消、手作り給食の提供、適温での提供）	<ul style="list-style-type: none"> ・ 最新の厨房機器の導入や適正な作業スペースの確保等により、作業効率が向上する。 ・ 作業効率の向上により人手の確保に繋がり、各種品質向上に向けた対応が可能になる。 ➢ 規格外の地元野菜などを給食に取り入れられる（地産地消の推進、食品ロスの防止） ➢ カット野菜など加工・調理済みの食材・食品の使用を抑えられる（手作り給食の提供） ・ 給食の品質向上により、食育の推進、地域への愛着の醸成に加え、規格外の野菜の活用や加工食品の使用率低減により、食材調達費の低減につながる。 ・ 限られた給食費の中で食材調達費が低減することにより、メニューの充実につながる。 ・ 最新の食缶等（高性能二重食缶等）の導入により、適温のまま配送が可能になる。
良好な作業環境の確保	<ul style="list-style-type: none"> ・ 調理能力に応じた適正規模の施設を整備することで、作業効率が向上し、調理員の労働時間の抑制につながる。 ・ 作業動線の明確化、作業スペースの確保により、作業時の安全性が確保される。 ・ 調理場内の温度・湿度の適正なコントロールが可能となり、良好な作業環境となる。
維持管理費の低減	<ul style="list-style-type: none"> ・ 施設の気密性の向上や節水型の厨房設備等の導入により、環境負荷が低下し、光熱水費の低減が期待できる。
早期の事業着手が可能	<ul style="list-style-type: none"> ・ 事業予定地で整備が可能な規模であるため、新たな土地取得は不要であり、早期に着手できる。

2) 新共同調理場（1,000食）の整備にあたって、対応が必要となる事項

基本検討案（A案）では、新共同調理場（1,000食）を整備することによって、新たにアレルギー対応食の提供を開始することに伴い、学校給食の安全・安心を確保するための栄養教諭等の確保が必要、アレルギー対応食の配送費が必要という課題がある。また、食材購入費や施設整備費や維持管理・運営費が割高となる可能性や、老朽化している第一共同調理場とのサービス水準が異なり、市内でサービス水準の差異の解消が期待できないという課題が生じる。また、民間活力を導入する場合でも施設規模が比較的小さいことから、効果も小さくなる可能性がある（表 2-25）。

表 2-25 新共同調理場（1,000食）を整備した場合に対応が必要となる事項

項目	対応が必要となる事項
学校給食の安全・安心を確保するための栄養教諭等の確保が必要	<ul style="list-style-type: none"> 整備後の県栄養教諭 1 名体制では、これまでの通常食・食育推進に加え、新たな市内全域へのアレルギー対応食の提供等を実施することは困難であり、体制強化が必要である。 業務内容を鑑みた場合、新たに 3 名の市正規職員の確保が必要となり、約 1,445 万円/年（15 年間で約 2.1 億円）の人件費が必要となる。
アレルギー対応食の配送費が必要	<ul style="list-style-type: none"> アレルギー対応食の市内全域への配送に、4,700 万円/年（15 年間で約 7 億円）の配送費が必要となる（第一共同管轄区域内の学校へは、個別に配送が必要となるため）。 ※新共同調理場から第一共同調理場にアレルギー対応食を配送し、通常食の配送車に混乗させる場合、2 時間以内喫食に対応ができない。そのため、新共同調理場から第一共同調理場の各学校へは個別配送が必要になる。
食材購入費や運営費が割高となる可能性あり	<ul style="list-style-type: none"> アレルギー対応食は、通常食のメニューに合わせた献立とする必要があり、新共同調理場の整備後は 3 献立（新共同調理場：1 献立、第一共同調理場：2 献立の合計 3 献立）となる。 アレルギー対応食 3 献立では、それぞれの献立に応じて食材を調達するため、食材の発注ロットが小さく、食材調達費が割高となる可能性がある（小学校の給食費は 250 円/食であり、給食費が不足する可能性あり）。 アレルギー対応食 3 献立では、使用食材の種類が増えることにより食材検収作業等が増えるため、調理員の増員（約 10 名程度）が必要となる。
整備費や維持管理・運営費が割高	<ul style="list-style-type: none"> 1,000 食では事業規模が比較的小さいため、整備費や運営・運営費が割高となる。
市内でサービス水準の差異の解消が期待できない	<ul style="list-style-type: none"> 市内全域で同一の給食費であるが、新共同調理場の「手作り給食」と、第一共同調理場の「調理済み食品を使用した給食」では、品質等に差があり、今後も改善されない。
民間活力導入の効果が比較的小さくなる可能性あり	<ul style="list-style-type: none"> 民間活力導入の効果は見込まれるものの、1,000 食では事業規模が小さいことから、事業費削減などの効果も比較的小さくなる可能性がある。

3) 代替案の検討

基本検討案（A案）は、一定のメリットはあるものの、対応が必要となる課題も多いことから、その他の整備方法として、「代替案（B案）：新共同調理場 4,000 食＋第一共同調理場 3,100 食」、「代替案（C案）：新共同調理場 7,100 食」を検討する。

2.1.2 新共同調理場の建設に係る可能性の検討、整理

(1) 代替案における建設候補地の選定の視点

代替案（B案：新共同調理場 4,000 食＋第一共同調理場 3,100 食）、代替案（C案：新共同調理場 7,100 食）を整備するための建設候補地を検討する。

建設候補地は、新共同調理場を整備できるための都市計画上の制約条件が少ないことが望ましい。また、周辺に住居等がある場合には、臭気や騒音など周辺環境への影響を及ぼすことがあるため、建設候補地の周辺への影響が少ない立地環境であり、インフラについても整備されている地域であることが望ましい。さらには、2 時間以内の喫食が達成できるとともに、災害時の炊き出しにも対応できるよう、災害危険性が少ない場所から選定することが望ましい。

表 2-26 建設候補地の選定の視点

建設候補地の選定の視点		
1	用途地域	用途地域が定められている地域では、原則として、「工業専用地域」「準工業地域」「市街化調整区域」の中で候補地を選定（学校給食共同調理場は工場に分類されるため、原則として、上記の用途地域に建設可能）用途地域が定められていない地域にも建設可能。
2	周辺環境	民家などが少なく、臭気・騒音・振動等の影響が少ない場所が望ましい
3	インフラ	既設のインフラ（上水道、下水道の管渠等）が敷設されている場所が望ましい
4	土地形状	高低差がなく造成が不要で、整形で平坦な土地であることが望ましい
5	接道	道路に接道し、配送車（2t 車程度）の通行に支障がない幅員を有することが必要
6	配送	2 時間喫食のため、配送校までの配送時間が 20 分以内であることが望ましい
7	都市計画法	造成が不要など、開発行為に該当しない場所が望ましい
8	災害危険性	災害時に炊き出しを行うこと等を想定し、災害危険性が少ない場所であることが必要

(2) 代替案における建設候補地の概要

新共同調理場の建設候補地は、市有地を基本に検討することとし、永添公共用地、三光総合運動公園補助グラウンド、三光田口用地の3か所を対象に、接道や周辺環境、インフラの整備状況等の敷地条件を整理する。この際、代替案B案の場合にあっても、将来的な第一共同調理場の移転の可能性を見据えて十分な面積を有しているか検討する。

1) 永添公共用地

永添公共用地は、市の中心に位置し、近くに中津バイパスが通っており、交通利便性が高い場所である。土地は整形の更地であり、市全体の給食提供できる調理能力(7,100食)を有する施設を整備できる十分な広さの面積を有している。また、災害の観点からも、防災公園に指定されているディーアクトスポーツパーク永添(永添運動公園)の目の前に位置するため、災害時の連携も期待できる。

2) 三光総合運動公園補助グラウンド

三光総合運動公園補助グラウンドは、三光田口ICから車で3kmの位置にあり、交通利便性が高いが、面積的に市全体の給食提供できる調理能力(7,100食)を有する施設を整備できる広さの面積を有しておらず、周辺には住宅地がある。また、地元自治会がグラウンドゴルフ場として利用している。面積が狭小なため、新共同調理場の整備は難しい。

3) 三光田口用地

三光田口用地については、三光田口ICから1km以内に位置にあり、交通利便性が高く、市全体の給食提供できる調理能力(7,100食)を有する施設を整備できる十分な広さの面積を有しているが、土地のほとんどが盛土(斜面)であり、急傾斜地(警戒区域)に囲まれている。

表 2-27 建設候補地の概要

	永添公共用地	三光総合運動公園補助グラウンド	三光田口用地
写真			
所在地	中津市永添 2684 番	中津市三光成恒 510 番地	中津市三光田口 3523 番地 16
都市計画	都市計画区域（工業地域）	準都市計画区域	準都市計画区域
容積率	200%	200%	200%
建蔽率	60%	70%	70%
敷地面積	約 11,850 m ²	約 3,300 m ²	約 26,000 m ²
土地の所有	市有地	市有地	市有地
土地の形状	長方形	台形	不整形
土地の状態	更地であり、建築物の解体・撤去が不要である。	グラウンドであり、建築物の解体・撤去が不要である。	土地のほとんどが盛土（斜面）
接道	1 方向（北側）に接道	1 方向（東側）に接道	1 方向（北側）に接道
周辺環境	周辺に住宅地はない	周辺に住宅地がある	周辺に住宅はない
交通	上毛スマート IC まで 4 km の位置に立地	三光田口 IC から車で 3 km の位置に立地	三光田口 IC から 1 km 以内に立地
インフラ	インフラは未整備	インフラは未整備（農業集落排水あり）	インフラは未整備
災害危険性	災害マップでは区域外	災害マップでは区域外	災害マップでは区域外となっているが、急傾斜地（警戒区域）に囲まれている
懸念事項の確認	—	<ul style="list-style-type: none"> ・地元自治会がグラウンドゴルフ場として利用 ・市主催のマラソン大会、コスモス園の臨時駐車場として活用 ・クラブチームの練習場、スポーツ大会のウォーミングアップとして利用 	—

(3) 代替案における建設候補地の選定

代替案（B案：新共同調理場 4,000 食＋第一共同調理場 3,100 食）または代替案（C案：新共同調理場 7,100 食）を整備するための建設候補地は、用途地域や敷地面積等を勘定して選定することとし、建設候補地を比較・評価した結果を表 2-28 に示す。




永添公共用地は、公有地であり、市の中心に位置することから各方面へのアクセス性が高い。また、周囲に住宅はないことから、臭気・騒音等の影響は少ない。さらに、防災公園に指定されているディーアクトスポーツパーク永添（永添運動公園）に面しており、災害時の連携も考えた場合にも適している。

一方で、三光総合運動公園補助グラウンドについては、三光田口 IC から車で 3 km の位置にあり、交通利便性が高いものの、敷地面積が不足している。

三光田口用地については、三光田口 IC から 1 km 以内に位置にあり、交通利便性が高いものの、土地のほとんどが盛土（斜面）であるため、整地に係る費用が別途必要となり、整地に係る期間も要する。また、急傾斜地（警戒区域）に囲まれるため、災害危険性についても懸念がある。

以上のことから、代替案（B案）、代替案（C案）の両ケースともに、交通利便性が高く、周囲に住宅等がなく、広大な面積を有する永添公共用地を建設候補地とする。

表 2-28 代替案における建設候補地の比較検討

	永添公共用地	三光総合運動公園補助グラウンド	三光田口用地
写真			
所在地	中津市永添 2684 番	中津市三光成恒 510 番地	中津市田口 3523 番地 16
都市計画	△ ・都市計画区域であるため 3,000 m ² 以上の開発行為には許可が必要	△ ・準都市計画区域であるため 3,000 m ² 以上の開発行為には許可が必要	△ ・準都市計画区域であるため 3,000 m ² 以上の開発行為には許可が必要
敷地面積	約 11,850 m ²	約 3,300 m ²	約 26,000 m ²
土地の所有	◎ ・市有地のため、土地の取得費は不要である。	◎ ・市有地のため、土地の取得費は不要である。	◎ ・市有地のため、土地の取得費は不要である。
土地の形状	○ ・長方形であり面積が広いので、配置は可能	△ ・台形であり、施設規模によっては配置に工夫が必要	○ ・不整形であるが、面積が広いので、配置は可能
土地の状態	◎ ・更地であり、建築物の解体・撤去が不要である。	◎ ・グラウンドであり、建築物の解体・撤去が不要である。	△ ・土地のほとんどが盛土（斜面）で整地に莫大な経費と時間がかかる。
接道	○ ・1 方向（北側）に接道し、幅員は広い。	○ ・1 方向（東側）に接道し、配送車の通行に問題なし	○ ・1 方向（北側）に接道し、配送車の通行に問題なし
周辺環境	◎ ・周辺に住宅はなく、臭気・騒音等の影響は少ない。 ・ディーアクトスポーツパーク永添（永添運動公園）に面する。	△ ・周辺に住宅地があるため、臭気・騒音等の配慮が必要	◎ ・周辺に住宅はなく、臭気・騒音等の影響は少ない。
交通	◎ ・上毛スマート IC から車で 4 km、国道 10 号（中津バイパス）から 750m の位置に立地し、比較的アクセスが良好	○ ・三光田口 IC から車で 3 km の位置に立地し、比較的アクセスが良好	◎ ・三光田口 IC から 1 km 以内に立地し、アクセスが良好
インフラ	○ ・周辺に水道管が敷設されている。 ・浄化槽の設置は必要	◎ ・農業集落排水があるため、浄化槽の設置が不要	△ ・インフラ整備が必要

	永添公共用地	本耶馬溪中学校グラウンド	三光総合運動公園補助グラウンド	三光田口用地
災害危険性	○ ・災害マップでは区域外	○ ・グラウンドの一部は土砂災害警戒区域には該当なし (中学校敷地には土砂災害警戒区域に該当する区域あり)	◎ ・災害マップでは区域外	△ ・災害マップでは区域外となっているが、急傾斜地(警戒区域)に囲まれているため災害へのリスクがある
配慮事項	—	—	・部活動はテニス・卓球のみでありグラウンドの利用はほとんどないが、新共同調理場側とテニスコート側に防球ネットの設置が必要 ・中学校のグラウンドであるため、残りの土地で200mトラックが引けるよう配慮が必要 ・グラウンドの照明についてはほとんど使用していないため、今後、撤去または移設が必要	—
総合評価	◎ ・周辺には住宅はないため臭気・騒音等の影響はなく、ICや国道10号にも近くて交通利便性がよい。 ただし、一定規模以上の開発行為には許可が必要となる場合があるため、供用開始のスケジュールに影響が生じることがある。	○ ・三光・本耶馬溪・山国の中間的な位置にあり、市有地で土地取得費が不要で、開発にも該当せずに円滑に事業を進めることができる。また、周辺には住宅はないため臭気・騒音等の影響はなく、ICにも近くて交通利便性がよい。ただし、インフラは整備されていないため、浄化槽の設置が必要であることや、中学校敷地の一部には土砂災害警戒区域に該当する区域があるため、配置計画に留意が必要である。	△ ・市有地で土地取得費が不要であり、ICにも近くて交通利便性がよい。ただし、一定規模以上の開発行為には許可が必要となる場合があるため、供用開始のスケジュールに影響が生じることがある。また、周辺には住宅があるため臭気・騒音等についての配慮や、地域団体等がスポーツ施設として利用しているため地元との調整が必要である。	△ ・市有地で土地取得費が不要であり、周辺には住宅はないため臭気・騒音等の影響はなく、ICにも近くて交通利便性がよい。ただし、一定規模以上の開発行為には許可が必要となる場合があるため、供用開始のスケジュールに影響が生じることがある。また、盛り土による斜面となっているため、整地には時間と多大なコストが必要となることや、急傾斜地(警戒区域)に囲まれているため災害リスクが懸念される。

2.1.3 代替案（B案）：新共同調理場（4,000食）の検討

(1) 代替案（B案）の事業概要

代替案（B案）として、新共同調理場 4,000食、第一共同調理場 3,100食とし、現在の第一共同調理場の提供食数をする場合は、新共同調理場は新設、第一共同調理場は修繕となる。また、新共同調理場、第一共同調理場ともに児童・生徒数は 6,000 人以下のため、栄養教諭等はそれぞれ 2名となる。

表 2-29 代替案（B案）の事業概要

	新共同調理場	第一共同調理場
食数	4,000食	3,100食
事業内容	新設	修繕
施設延床面積	2,342 m ²	2,186 m ²
献立数	1	1
県栄養教諭数	2	2
アレルギー対応食数	70食（1献立）	50食（1献立）

(2) 建設計画（モデルプラン）

永添公共用地に4,000食の調理能力を有する新共同調理場を整備する場合の建設計画（モデルプラン）を図2-6に示す。施設内は、汚染作業区域、非汚染作業区域、一般区域に明確にゾーニングし、交差汚染を防止する計画とする。

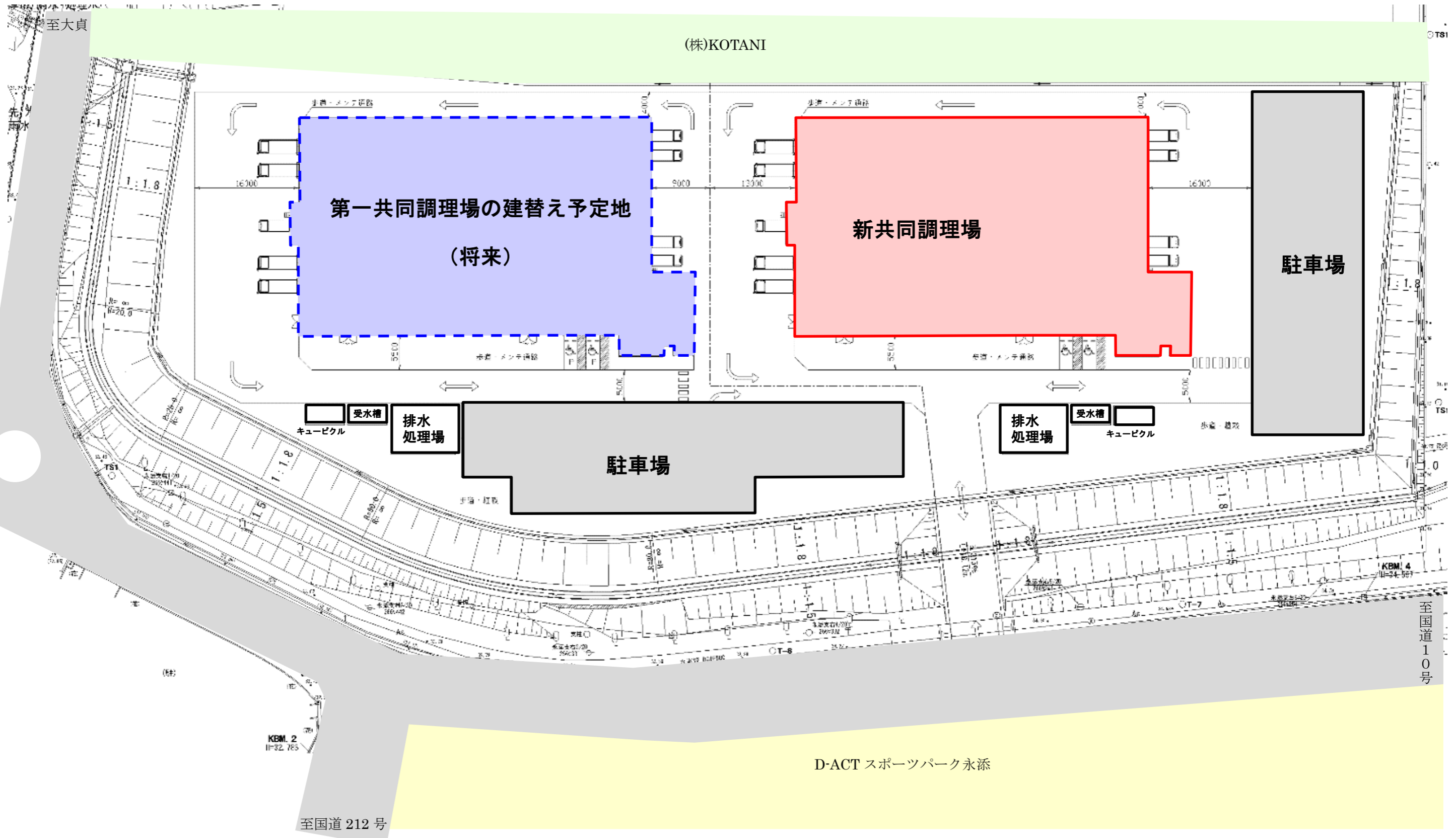


図 2-6 建設計画（モデルプラン：4,000食）（建設候補地：永添公共用地）

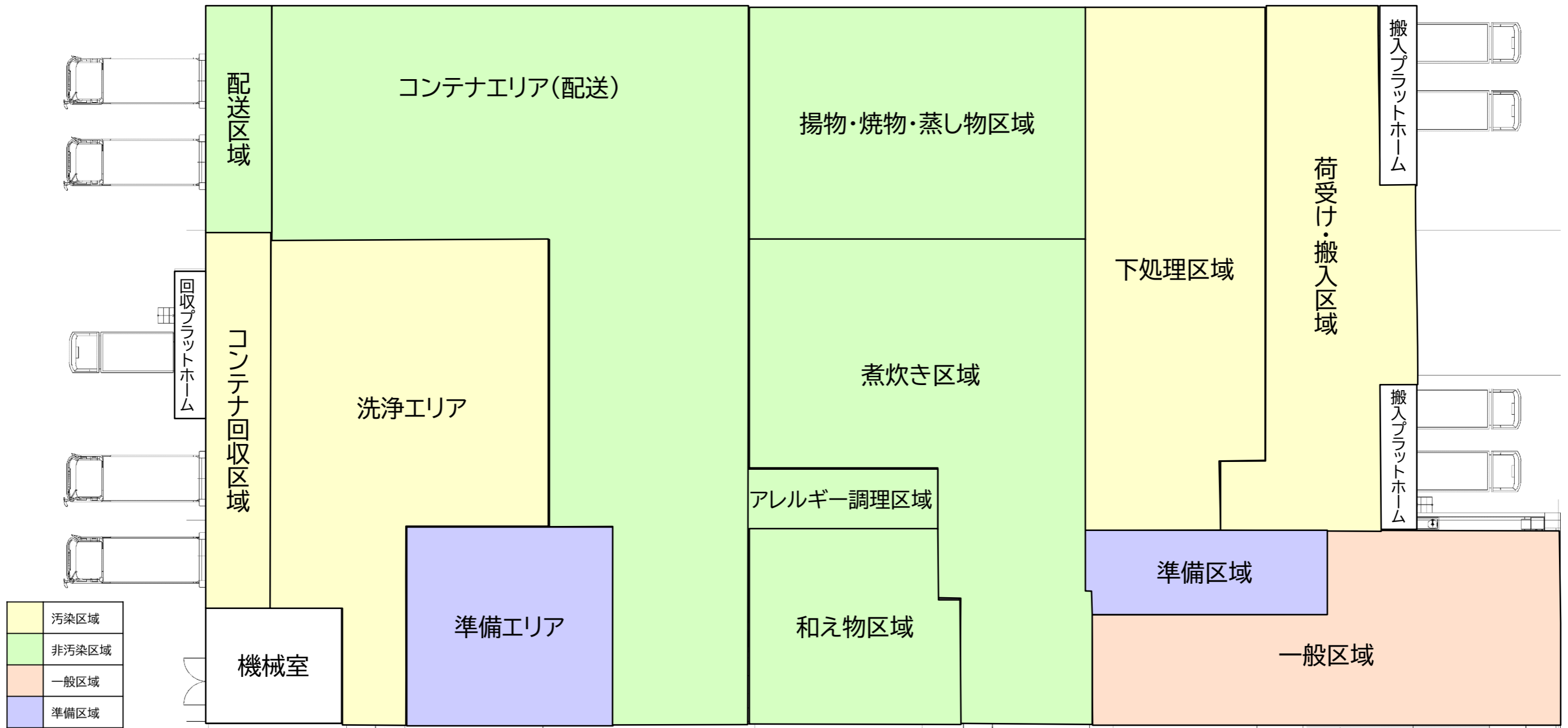


図 2-7 1階平面図

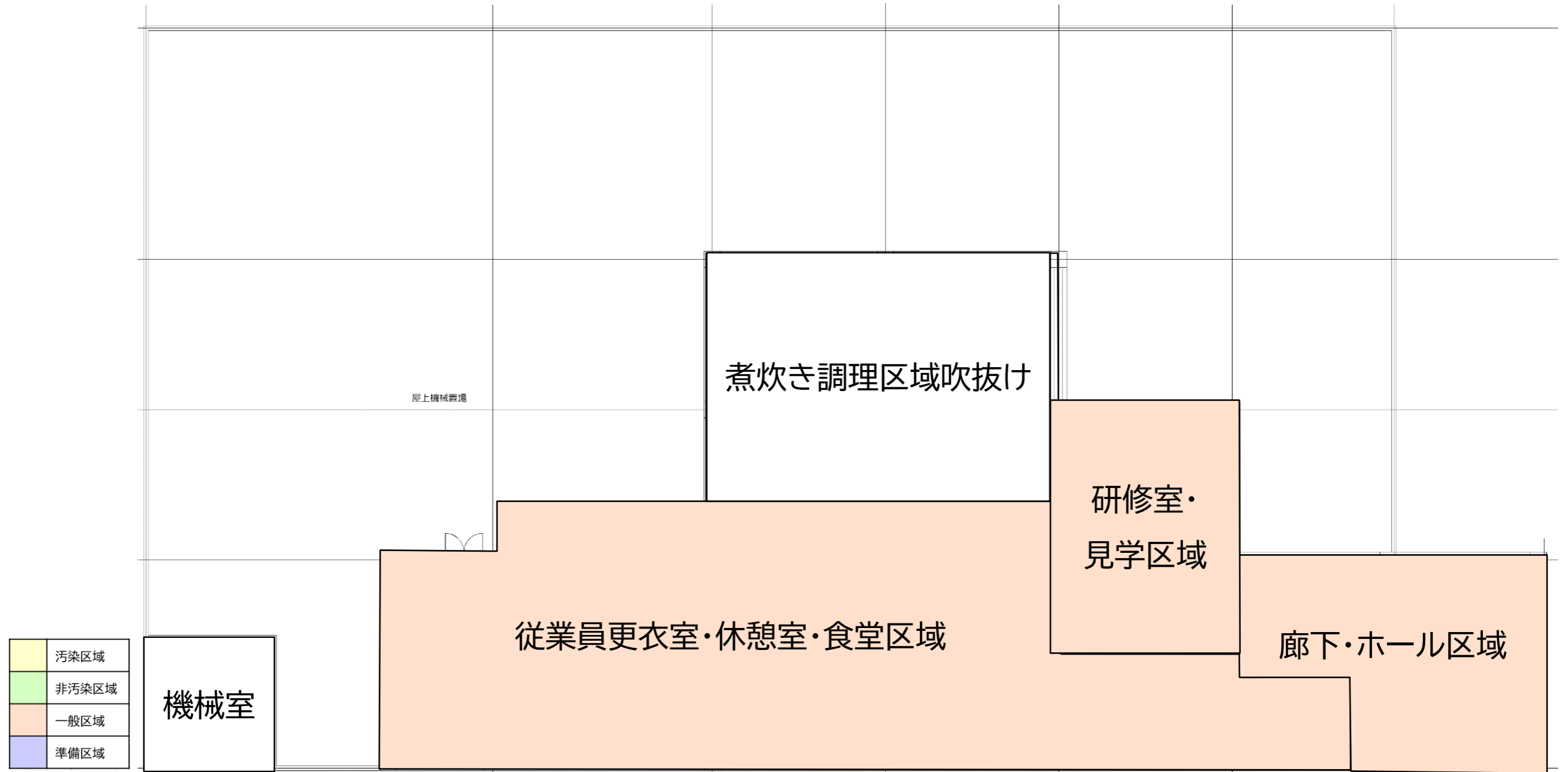


図 2-8 2階平面図

(3) 建設概算費用の検討

1) 新共同調理場の建設概算費用

a) 土地購入費

永添公共用地の取得費用を「300,000 千円」とする。

b) 設計費及び工事監理費

新共同調理場の設計費及び工事監理費は、平成 31 年国土交通省告示第 98 号（略算方式、係数を用いた算出方式）をもとに算定する。

新共同調理場は、平成 31 年国土交通省告示第 98 号における建築物の類型は「第二号 生産施設」の「第 2 類 食品工場」に該当する。

延べ面積は検討した建設計画（モデルプラン）の面積（2,342 m²）、設計業務委託等技術者単価により算定した結果、4,000 食の場合の設計費及び工事監理費は「50,000 千円（税抜）」とする。

表 2-30 新共同調理場の設計費及び工事監理費（4,000 食）

項目	金額（税抜）	
設計費	38,339 千円	平成 31 年国土交通省告示第 98 号による
工事監理費	9,545 千円	平成 31 年国土交通省告示第 98 号による
設計費及び 工事監理費	47,884 千円	設計費＋工事監理費
	50,000 千円	概算

※測量・地質調査等の調査費は除く。

※事業実施時期に合わせて、設計業務委託等技術者単価の更新が必要である。

c) 建設工事費

建設工事費は、建設工事の単価と建設計画（モデルプラン）の面積を乗じて算定する。

建設工事費の単価については九州地方の先行事例の単価を参考として算定した結果、4,000 食の場合の建設工事費は「1,490,000 千円（税抜）」とする。

表 2-31 新共同調理場の建設工事費（4,000 食）

項目	金額（税抜）	備考
延べ面積	2,342 m ²	先行事例に基づき設定
単価	636 千円/m ²	九州地方の先行事例の単価をもとに設定
建設工事費	1,489,512 千円	延べ面積×単価
	1,490,000 千円	概算

※単価設定においては、国土交通省の建設工事費デフレーターをもとに物価補正を行った。

※造成費、インフラ整備費、配送校の改修費、付帯事業（防災機能、炊飯機能等）に係る費用等は除く。

d) 厨房設備調達費

厨房設備調達費は、複数の厨房企業による見積書の平均額の 80%として算定する。その結果、4,000 食の場合の厨房設備等調達費は「500,000 千円（税抜）」とする。

表 2-32 新共同調理場の厨房設備等調達費（4,000 食）

項目	金額（税抜）	備考
厨房設備	504,357 千円	厨房企業の見積書の平均額の 80%に設定
	500,000 千円	概算

※事業実施時期に合わせて、金額の見直しが必要である。

e) 食缶・調理器具等調達費

食缶・調理器具等調達費は、複数の厨房企業による見積書の平均額の 80%として算定する。その結果、4,000 食の場合の食缶・調理器具等調達費は「90,000 千円（税抜）」とする。

表 2-33 新共同調理場の食缶・調理器具等調達費（4,000 食）

項目	金額（税抜）	備考
食缶・調理器具等	91,292 千円	厨房企業の見積書の平均額の 80%に設定
	90,000 千円	概算

※事業実施時期に合わせて、金額の見直しが必要である。

f) 新共同調理場の建設概算費用

前項までに算定した費用を踏まえ、新共同調理場の建設概算費用は約 26.43 億円（税込）とする。

表 2-34 新共同調理場の建設概算費用（4,000 食）

項目		金額（税抜）	金額（税込）
土地購入費		300,000 千円	300,000 千円
施設整備費	設計・工事監理費	50,000 千円	55,000 千円
	建設工事費	1,490,000 千円	1,639,000 千円
	厨房設備調達費	500,000 千円	550,000 千円
	食缶・調理器具等調達費	90,000 千円	99,000 千円
	合計	2,130,000 千円	2,343,000 千円
建設概算費用（土地購入費＋施設整備費）		2,430,000 千円	2,643,000 千円

※測量・地質調査費、造成費、インフラ整備費、配送校の改修、付帯事業（防災機能、炊飯機能等）に係る費用等は除く。

(4) 改修・修繕概算費用の検討

1) 新共同調理場の修繕費

新共同調理場の修繕費※は、「1,200 千円／年（税込）」とする。

表 2-35 新共同調理場の修繕費（4,000 食）

項目	金額（税抜）	金額（税込）	備考
修繕費	1,091 千円／年	1,200 千円／年	概算値
合計	1,091 千円／年	1,200 千円／年	

※維持管理費（建物・設備の点検、清掃、警備等）は含まない。

2) 第一共同調理場の改修費

基本検討案（A 案）と同様に、新共同調理場（4,000 食）を整備した場合でも第一共同調理場は引き続き活用していくこととなる。第一共同調理場は老朽化しているため、今後も改修等の費用が必要となり、現段階において対応が必要と見込まれる空調修繕費及び屋根修繕費に加えて、経常修繕として毎年の修繕費をもとに算定する。厨房設備の更新については、代替案（B 案）の場合は 3,100 食として厨房企業の見積書等をもとに算定する。

以上をもとに算定した結果、第一共同調理場の改修費の合計は、約 10.61 億円（税込）となる。

表 2-36 第一共同調理場の改修費（3,100 食）

項目		費用（税抜）	費用（税込）
工事関連費	空調換気設備改修費※ ¹	436,364 千円	480,000 千円
	屋根改修費※ ¹	45,455 千円	50,000 千円
	アレルギー改修費	9,091 千円	10,000 千円
	経常修繕費（15 年）※ ²	68,182 千円	75,000 千円
厨房設備等調達費	厨房設備更新費※ ³	343,636 千円	378,000 千円
	食器・食缶更新費※ ³	61,818 千円	68,000 千円
合計（15 年間）		964,546 千円	1,061,000 千円

※¹：建設業者の見積書等より設定

※²：毎年約 500 万円を支出していることから年間 500 万円とし、15 年分を計上

※³：厨房企業の見積書より算定

(5) 運営概算費用の検討

1) 新共同調理場の運営費

a) 運営費

新共同調理場の運営費は、運営企業による見積書をもとに、4,000食の場合は「151,415千円／年（税込）」とする。

表 2-37 新共同調理場の運営費（4,000食）

項目	金額（税抜）	金額（税込）	備考
運営費	137,650千円／年	151,415千円／年	運営企業による見積書
合計	137,650千円／年	151,415千円／年	

※事業実施時期に合わせて、金額の見直しが必要である。

b) 中津市人件費

調理場に1名の場長（中津市職員（主幹（総括）級））を配置した場合の人件費を「7,552千円／年」とする。

表 2-38 新共同調理場の中津市人件費（4,000食）

項目	金額	備考
場長人件費	7,552千円／年	行政経営改革係作成の指定管理委託料算定シート
合計	7,552千円／年	

c) 光熱水費

年間の光熱水費は「54,174千円／年（税込）」とする。

表 2-39 新共同調理場の光熱水費（4,000食）

項目	金額（税抜）	金額（税込）	備考
光熱水費	49,249千円／年	54,174千円／年	同規模の学校給食共同調理場へのヒアリングより
合計	49,249千円／年	54,174千円／年	

d) 運営費＋中津市人件費＋光熱水費

以上の検討により、新共同調理場の運営費・市人件費・光熱水費は、約 2.13 億円／年（税込）となる。

表 2-40 新共同調理場の運営費・市人件費・光熱水費（4,000 食）

項目	金額（税抜）	金額（税込）
運営費※	137,650 千円／年	151,415 千円／年
中津市人件費	7,552 千円／年	7,552 千円／年
光熱水費	49,249 千円／年	54,174 千円／年
合計	194,451 千円／年	213,141 千円／年

※運営費については、事業実施時期に合わせて、金額の見直しが必要である。

2) 第一共同調理場の運営費

a) 運営費

第一共同調理場の運営費は、施設を改修したうえで HACCP 対応の運営を行う場合の運営費として運営企業による見積書をもとに算定した結果、「124,300 千円／年（税込）」とする。

表 2-41 第一共同調理場の運営費（3,100 食）

項目	金額（税抜）	金額（税込）	備考
運営費	113,000 千円／年	124,300 千円／年	運営企業による見積書の平均
合計	113,000 千円／年	124,300 千円／年	

※事業実施時期に合わせて、金額の見直しが必要である。

b) 中津市人件費

調理場に 1 名の場長（中津市職員（主幹（総括）級））を配置した場合の人件費は、「7,552 千円／年」とする。

表 2-42 第一共同調理場の中津市人件費（3,100 食）

項目	金額	備考
人件費	7,552 千円／年	行政経営改革係作成の指定管理委託料算定シート
合計	7,552 千円／年	

c) 光熱水費

年間の光熱水費は、「33,908 千円／年（税込）」とする。

表 2-43 第一共同調理場の光熱水費（3,100 食）

項目	金額（税抜）	金額（税込）	備考
光熱水費	30,825 千円／年	33,908 千円／年	同規模の学校給食共同調理場へのヒアリングより
合計	30,825 千円／年	33,908 千円／年	

d) 運営費＋中津市人件費＋光熱水費

以上の検討により、第一共同調理場の運営費・市人件費・光熱水費の合計は、約 16.6 億円／年（税込）とする。

表 2-44 第一共同調理場の運営費・市人件費・光熱水費の合計（3,100 食）

項目	金額（税込）	金額（税込）
運営費※	113,000 千円／年	124,300 千円／年
中津市人件費	7,552 千円／年	7,552 千円／年
光熱水費	30,825 千円／年	33,908 千円／年
合計	151,377 千円／年	165,760 千円／年

※運営費については、事業実施時期に合わせて、金額の見直しが必要である。

(6) 代替案（B 案）に係る費用のまとめ

代替案（B 案）において、新共同調理場（4,000 食）及び第一共同調理場（3,100 食）の 15 年分の費用を算定した結果、「9,633,578 千円（税込）」が必要と見込まれる※（表 2-45～表 2-48）。

※事業実施に際しては、施設概要が決まり次第、今後維持管理費を追加する必要がある。

表 2-45 代替案（B 案）に係る費用（建設概算費用）

	新共同調理場		第一共同調理場	
	金額(税抜)	金額(税込)	金額(税抜)	金額(税込)
土地購入費	300,000 千円	300,000 千円	—	—
施設整備費	2,130,000 千円	2,343,000 千円	—	—
合計（15 年間）	2,430,000 千円	2,643,000 千円	—	—

※測量・地質調査費、造成費、インフラ整備費、配送校の改修費、付帯事業（防災機能、炊飯機能等）に係る費用等は除く。

※従来方式により算定した金額であり、PFI 等の民間活力導入手法で必要となる諸費用（SPC の設立費・運営費、金融機関からの資金調達コスト等）は含まない。

表 2-46 代替案（B 案）に係る費用（改修・修繕費）

	新共同調理場		第一共同調理場	
	金額(税抜)	金額(税込)	金額(税抜)	金額(税込)
改修・修繕費	17,020 千円	18,720 千円	964,546 千円	1,061,000 千円
合計（15 年間）	17,020 千円	18,720 千円	964,546 千円	1,061,000 千円

※維持管理費（建物・設備の点検、清掃、警備等）は含まない。

※新共同調理場の改修・修繕費（15 年間）は、供用の開始準備及び年度途中からの供用開始であることを考慮し、15.6 年分として計上している。

表 2-47 代替案 (B 案) に係る費用 (年間の運営費)

	新共同調理場		第一共同調理場	
	金額(税抜)	金額(税込)	金額(税抜)	金額(税込)
運営費 (年間) ※	137,650 千円/年	151,415 千円	113,000 千円/年	124,300 千円/年
中津市人件費 (年間)	7,552 千円/年	7,552 千円	7,552 千円/年	7,552 千円/年
光熱水費 (年間)	49,249 千円/年	54,174 千円	30,825 千円/年	33,908 千円/年
合計	194,451 千円/年	213,141 千円	151,377 千円/年	165,760 千円/年

※運営費については、事業実施時期に合わせて、金額の見直しが必要である。

表 2-48 代替案 (B 案) に係る費用 (15 年分の建設概算費用及び改修・修繕費・運営費)

	新共同調理場		第一共同調理場	
	金額(税抜)	金額(税込)	金額(税抜)	金額(税込)
建設概算費用 (15 年分)	2,430,000 千円	2,643,000 千円	—	—
改修・修繕費 (15 年分) ※	17,020 千円	18,720 千円	964,546 千円	1,061,000 千円
運営費 (15 年分)	3,033,436 千円	3,325,001 千円	2,361,481 千円	2,585,857 千円
合計 (15 年分)	5,480,456 千円	5,986,721 千円	3,326,027 千円	3,646,857 千円
総計 (新共同調理場+第一共同調理場)			8,806,483 千円 (税抜)	
			9,633,578 千円 (税込)	

※維持管理費 (建物・設備の点検、清掃、警備等) は含まない。

※運営費 (15 年間) は、供用の開始準備及び年度途中からの供用開始であることを考慮し、15.6 年分として計上している。

※従来方式により算定した金額であり、PFI 等の民間活力導入手法で必要となる諸費用 (SPC の 設立費・運営費、金融機関からの資金調達コスト等) は含まない。

2.1.4 代替案（C案）：新共同調理場（7,100食）の検討

(1) 事業概要

第一共同調理場を含めて、中津市全体の視点において、安全・安心な学校給食を提供できる新共同調理場を整備するため、三光共同調理場、本耶馬溪共同調理場、山国共同調理場、第一共同調理場のすべての共同調理場を統合して整備する代替案（C案）を検討する。

代替案（C案）では、新共同調理場7,100食を新設することとし、児童・生徒数は6,001人以上となるため、栄養教諭等はそれぞれ3名となる。アレルギー対応食についても新共同調理場からすべての配送校に配送することとなる。

表 2-49 代替案（C案）の事業概要

	新共同調理場	第一共同調理場
食数	7,100食	—
事業内容	新設	—
施設延床面積	3,731 m ²	—
献立数	2	—
県栄養教諭数	3	—
アレルギー対応食数	120食（2献立）	—

(2) 建設計画（モデルプラン）

永添公共用地に 7,100 食の調理能力を有する新共同調理場を整備する場合の建設計画（モデルプラン）を図 2-9 に示す。施設内は、汚染作業区域、非汚染作業区域、一般区域に明確にゾーニングし、交差汚染を防止する計画とする。

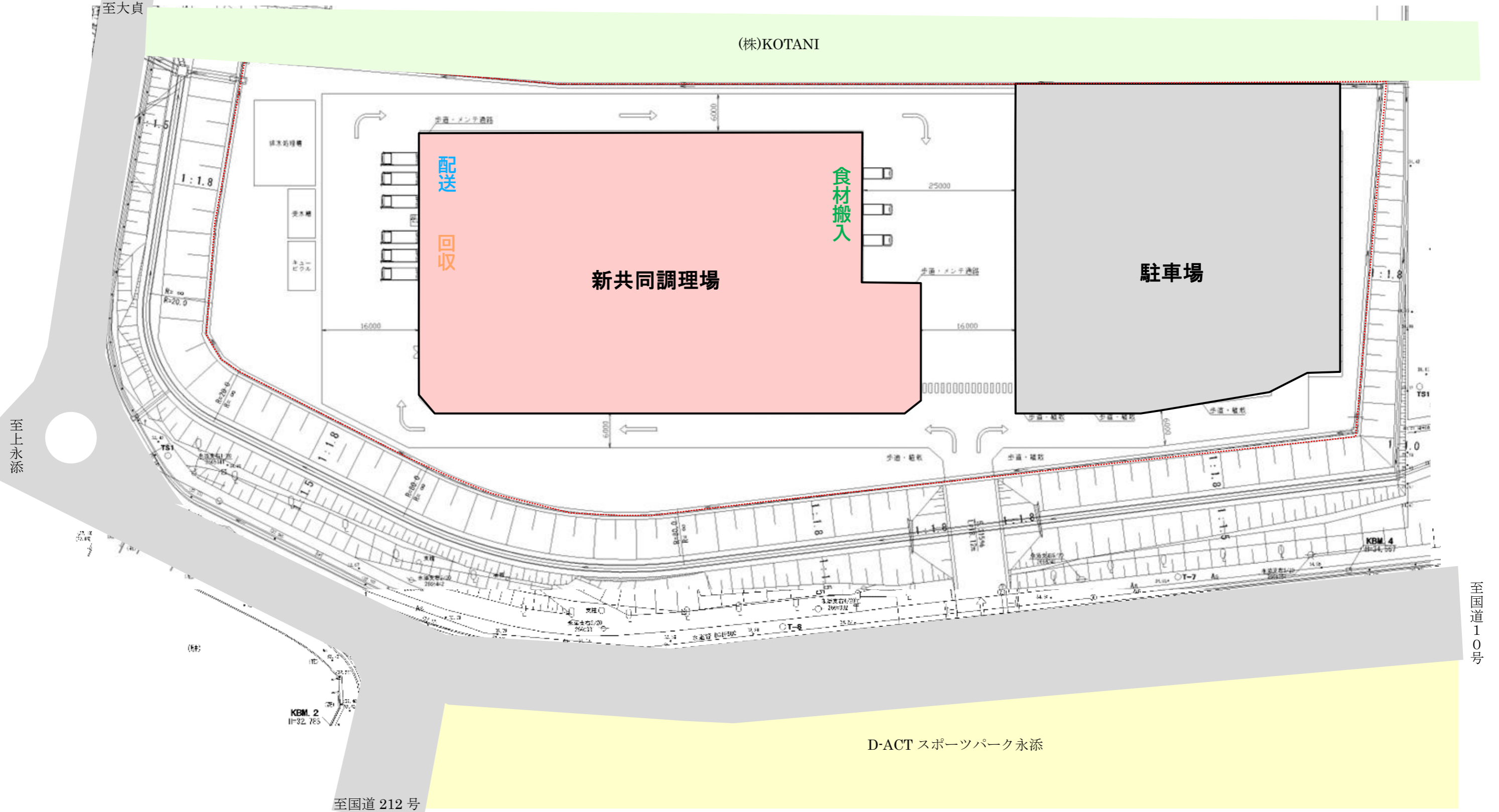


図 2-9 建設計画（モデルプラン：7,100 食）（建設候補地：永添公共用地）

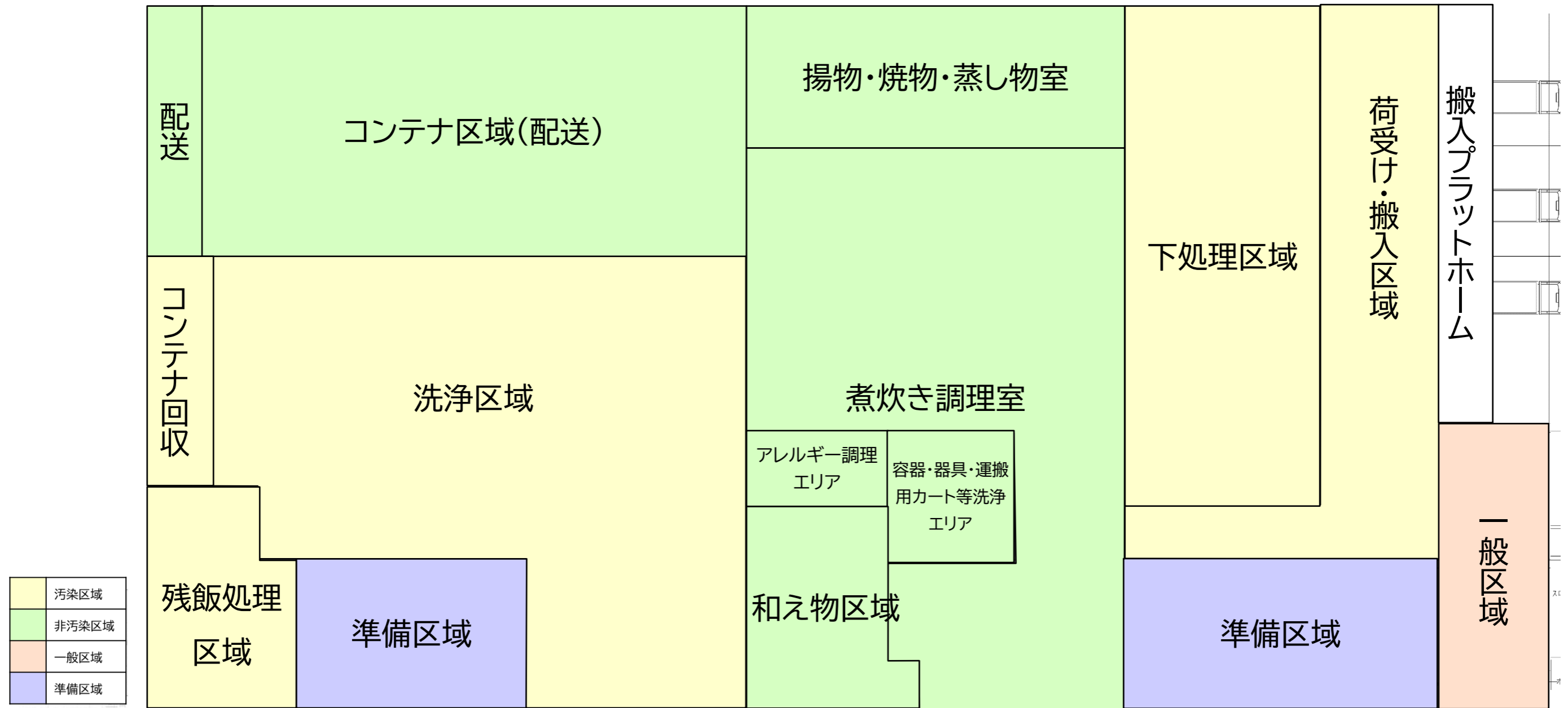


図 2-10 1階平面図

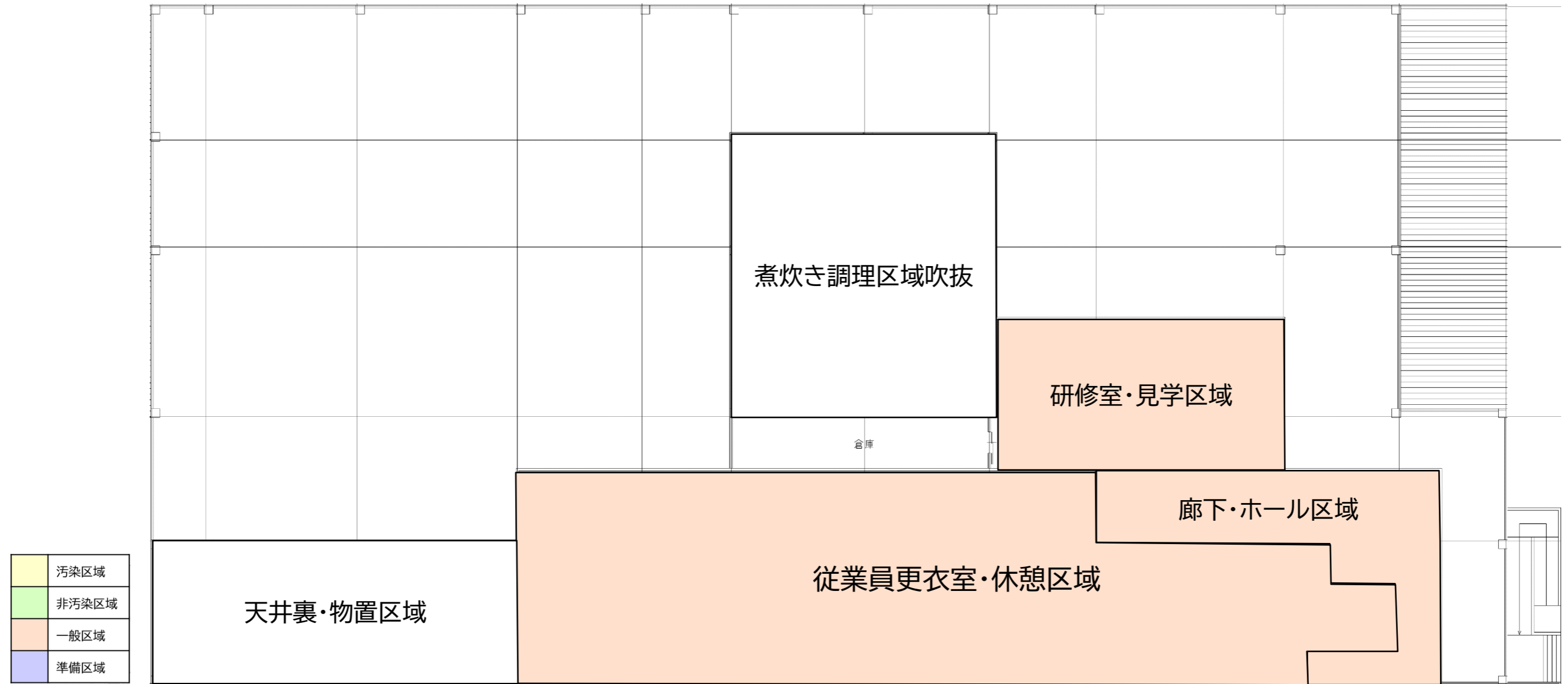


图 2-11 2階平面図

(3) 建設概算費用の検討

1) 新共同調理場の建設概算費用

a) 土地購入費

永添公共用地の取得費用を「300,000 千円」とする。

b) 設計費及び工事監理費

新共同調理場の設計・工事監理費については、平成 31 年国土交通省告示第 98 号（略算方式、係数を用いた算出方式）をもとに算定する。

新共同調理場は、平成 31 年国土交通省告示第 98 号における建築物の類型は「第二号 生産施設」の「第 2 類 食品工場」に該当する。

延べ面積は検討した建設計画（モデルプラン）の面積（3,731 m²）、設計業務委託等技術者単価により算定した結果、7,100 食の場合の設計費及び工事監理費は「69,000 千円（税抜）」とする。

表 2-50 新共同調理場の設計・工事監理費（7,100 食）

項目	金額（税抜）	
設計費	55,013 千円	平成 31 年国土交通省告示第 98 号による
工事監理費	13,545 千円	平成 31 年国土交通省告示第 98 号による
設計費及び 工事監理費	68,558 千円	設計費＋工事監理費
	69,000 千円	概算

※測量・地質調査費等の調査費は除く。

※事業実施時期に合わせて、設計業務委託等技術者単価の更新が必要である。

c) 建設工事費

建設工事費は、建設工事の単価と建設計画（モデルプラン）の面積を乗じて算定する。

建設工事費の単価については九州地方の先行事例の単価を参考として算定した結果、7,100 食の場合の建設工事費は「2,449,000 千円（税抜）」とする。

表 2-51 新共同調理場の建設工事費（7,100 食）

項目	金額（税抜）	備考
延べ面積	3,731 m ²	モデルプランに基づき設定
単価	656 千円/m ²	九州地方の先行事例の単価をもとに設定
建設工事費	2,449,194 千円	延べ面積×単価
	2,449,000 千円	概算

※単価設定においては、国土交通省の建設工事費デフレーターをもとに物価補正を行った。

※造成費、インフラ整備費、配送校の改修費、付帯事業（防災機能、炊飯機能等）に係る費用等は除く。

d) 厨房設備等調達費

厨房設備等調達費は、複数の厨房企業による見積書の平均額の 80%として算定する。その結果、7,100 食の場合の厨房設備等調達費は「892,000 千円（税抜）」とする。

表 2-52 新共同調理場の厨房設備等調達費（7,100 食）

項目	金額（税抜）	備考
厨房設備	891,896 千円	厨房企業の見積書の平均額の 80%に設定
	892,000 千円	概算

※事業実施時期に合わせて、金額の見直しが必要である。

e) 食缶・調理器具等調達費

食缶・調理器具等調達費は、複数の厨房企業による見積書の平均額の 80%として算定する。その結果、7,100 食の場合の食缶・調理器具等調達費は「163,000 千円（税抜）」とする。

表 2-53 新共同調理場の食缶・調理器具等調達費（7,100 食）

項目	金額（税抜）	備考
食缶・調理器具等	162,864 千円	厨房企業の見積書の平均額の 80%に設定
	163,000 千円	概算

※事業実施時期に合わせて、金額の見直しが必要である。

f) 新共同調理場の建設概算費用

前項までに算定した費用を踏まえ、新共同調理場の建設概算費用は約 42.3 億円となる。

表 2-54 新共同調理場の建設概算費用（7,100 食）

項目		金額（税抜）	金額（税込）
土地購入費		300,000 千円	300,000 千円
施設整備費	設計・工事監理費（税抜）	69,000 千円	75,900 千円
	建設工事費（税抜）	2,449,000 千円	2,693,900 千円
	厨房設備調達費（税抜）	892,000 千円	981,200 千円
	食缶・調理器具等調達費（税抜）	163,000 千円	179,300 千円
	合計（税抜）	3,573,000 千円	3,930,300 千円
建設概算費用（土地購入費＋施設整備費）		3,873,000 千円	4,230,300 千円

※測量・地質調査費、造成費、インフラ整備費、配送校の改修費、付帯事業（防災機能、炊飯機能等）に係る費用等は除く。

(4) 改修・修繕概算費用の検討

1) 新共同調理場の修繕費

新共同調理場の修繕費は、「2,000 千円／年（税込）」とする。

表 2-55 新共同調理場の修繕費（7,100 食）

項目	金額（税抜）	金額（税込）	備考
修繕費*	1,818 千円／年	2,000 千円／年	概算値
合計	1,818 千円／年	2,000 千円／年	

※維持管理費（建物・設備の点検、清掃、警備等）は含まない。

(5) 運営概算費用の検討

1) 新共同調理場の運営費

a) 運営費

新共同調理場の運営費は、運営企業による見積書をもとに、7,100 食の場合は「225,500 千円／年（税込）」とする。

表 2-56 新共同調理場の運営費（7,100 食）

項目	金額（税抜）	金額（税込）	備考
運営費	205,000 千円／年	225,500 千円／年	運営企業による見積書の平均
合計	205,000 千円／年	225,500 千円／年	

※事業実施時期に合わせて、金額の見直しが必要である。

b) 中津市人件費

調理場に 1 名の場長（中津市職員（主幹（総括）級））を配置した場合の人件費は「7,552 千円／年」とする。

表 2-57 新共同調理場の中津市人件費（7,100 食）

項目	金額	備考
人件費	7,552 千円／年	行政経営改革係作成の指定管理委託料算定シート
合計	7,552 千円／年	

c) 光熱水費

年間の光熱水費は、「87,294 千円／年（税込）」とする。

表 2-58 新共同調理場の光熱水費（7,100 食）

項目	金額（税抜）	金額（税込）	備考
光熱水費	79,358 千円／年	87,294 千円／年	同規模の学校給食共同調理場へのヒアリングより
合計	79,358 千円／年	87,294 千円／年	

d) 運営費＋中津市人件費＋光熱水費

以上の検討により、新共同調理場の運営費・市人件費・光熱水費の合計は、約 3.2 億円／年（税込）とする。

表 2-59 新共同調理場の運営費・市人件費・光熱水費の合計（7,100 食）

項目	金額（税抜）	金額（税込）
運営費※	205,000 千円／年	225,500 千円／年
中津市人件費	7,552 千円／年	7,552 千円／年
光熱水費	79,358 千円／年	87,294 千円／年
合計	291,910 千円／年	320,346 千円／年

※運営費については、事業実施時期に合わせて、金額の見直しが必要である。

(6) 代替案（C 案）に係る費用のまとめ

代替案(C 案)において、新共同調理場(7,100 食)の 15 年分の費用を算定した結果、「9,258,898 千円（税込）」が必要と見込まれる※（表 2-60～表 2-63）。

※事業実施に際しては、施設概要が決まり次第、今後維持管理費を追加する必要がある。

表 2-60 代替案（C 案）に係る費用（建設概算費用）

	新共同調理場		第一共同調理場	
	金額(税抜)	金額(税込)	金額(税抜)	金額(税込)
土地購入費	300,000 千円	300,000 千円	—	—
施設整備費	3,573,000 千円	3,930,300 千円	—	—
合計（15 年間）	3,873,000 千円	4,230,300 千円	—	—

※測量・地質調査費、造成費、インフラ整備費、配送校の改修費、付帯事業（防災機能、炊飯機能等）に係る費用等は除く。

※従来方式により算定した金額であり、PFI 等の民間活力導入手法で必要となる諸費用（SPC の設立費・運営費、金融機関からの資金調達コスト等）は含まない。

表 2-61 代替案（C 案）に係る費用（改修・修繕費）

	新共同調理場		第一共同調理場	
	金額(税抜)	金額(税込)	金額(税抜)	金額(税込)
改修・修繕費	28,361 千円	31,200 千円	—	—
合計	28,361 千円	31,200 千円	—	—

※維持管理費（建物・設備の点検、清掃、警備等）は含まない。

※新共同調理場の改修・修繕費（15 年間）は、供用の開始準備及び年度途中からの供用開始であることを考慮し、15.6 年分として計上している。

表 2-62 代替案（C 案）に係る費用（年間の維持管理費・運営費）

	新共同調理場		第一共同調理場	
	金額（税抜）	金額（税込）	金額（税抜）	金額（税込）
運営費（年間）※	205,000 千円	225,500 千円	—	—
中津市人件費（年間）	7,552 千円	7,552 千円	—	—
光熱水費（年間）	79,358 千円	87,294 千円	—	—
合計（年間）	291,910 千円	320,346 千円	—	—

※運営費については、事業実施時期に合わせて、金額の見直しが必要である。

表 2-63 代替案（C 案）に係る費用（15 年分の建設概算費用及び改修・修繕費・運営費）

	新共同調理場		第一共同調理場	
	金額（税抜）	金額（税込）	金額（税抜）	金額（税込）
建設概算費用（15 年分）	3,873,000 千円	4,230,300 千円	—	—
改修・修繕費（15 年分）※	28,361 千円	31,200 千円	—	—
運営費（15 年分）	4,553,796 千円	4,997,398 千円	—	—
合計（15 年分）	8,455,157 千円	9,258,898 千円	—	—

※維持管理費（建物・設備の点検、清掃、警備等）は含まない。

※運営費（15 年間）は、供用の開始準備及び年度途中からの供用開始であることを考慮し、15.6 年分として計上している。

※従来方式により算定した金額であり、PFI 等の民間活力導入手法で必要となる諸費用（SPC の 設立費・運営費、金融機関からの資金調達コスト等）は含まない。

2.1.5 整備方針の検討のまとめ

(1) 基本検討案 A 案（新共同調理場：1,000 食＋第一共同調理場：6,100 食）

基本検討案 A 案は、三光共同調理場、本耶馬溪共同調理場、山国共同調理場を統合し、調理能力として 1,000 食規模の新共同調理場を整備するものであり、アレルギー対応食については第一共同調理場のエリアも含めて配送するものである。

新学共同調理場は調理能力が 1,000 食と少ないことから建物規模としても最も小さく、新共同調理場の建設費は安価である。

しかしながら、すべての小中学校を対象としたアレルギー対応食の調理を新共同調理場で行い、市内全域の学校へ配送を行うことから、配送費が割高となる。

また、市全体の視点では、第一共同調理場については施設・設備が老朽化したままであり、安全・安心な学校給食の提供には課題が残ることや改修費用が今後必要となる。さらに、将来、第一共同調理場が老朽化した際には、別途、第一共同調理場の整備費が必要となる。

以上のことから、基本検討案（A 案）では、新共同調理場の整備費は比較的安価であるものの、第一共同調理場へのアレルギー対応食の配送や老朽化している第一共同調理場の改修費用、将来の第一共同調理場の建て替え費用等を見込んだ場合は高額となると考えられる。

(2) 代替案 B 案（新共同調理場：4,000 食＋第一共同調理場：3,100 食）

代替案 B 案は、三光共同調理場、本耶馬溪共同調理場、山国共同調理場に加えて、第一共同調理場についても配送校の一部を新共同調理場へ統合するものである。

新共同調理場の調理能力としては 4,000 食規模とすることで、第一共同調理場の提供食数が少なくなり、第一共同調理場の一部を改修してアレルギー対応食調理を行うこともできると考えられる。

また、第一共同調理場の通常食とアレルギー対応食を混載して配送することが可能であり、基本検討案 A 案よりも事業費を抑えることが可能である。一方で、第一共同調理場については老朽化した利用を継続するため、基本検討案 A 案と同様に安全・安心な学校給食の提供には課題が残ることや将来の大規模な改修費用、HACCP に対応した調理場への改修費用、将来の第一共同調理場の建て替えが必要となる。

(3) 代替案 C 案（新共同調理場：7,100 食のみ）

代替案 C 案は、三光共同調理場、本耶馬溪共同調理場、山国共同調理場に加えて、第一共同調理場についても 1 つの新共同調理場に統合して整備するものである。

既存の老朽化した共同調理場を新共同調理場へと整備することで、市内全域で安全・安心な給食を提供することが可能となる。また、食数規模が大きくなることでスケールメリットが生じ、効率的な維持管理・運営を実現できる。

新共同調理場の調理能力が比較的大きいことから、建設事業費としては最も高額であるが、将来的な維持管理・運営費は最も低減でき、財政負担は最も少なくなる。

以上のことから、市内全体の視点でアレルギー対応食も含めた学校給食の安全・安心な提供ができ、最も事業費を低減できる代替案 C 案（調理能力：7,100 食規模）を採用することとする。

表 2-64 整備の方針

		基本検討案 (A 案) : 共同調理場 (1,000 食)		代替案 B 案 : 共同調理場 (4,000 食)		代替案 C 案 : 共同調理場 (7,100 食)	
調理能力		新共同調理場 : 1,000 食 第一共同調理場 : 6,100 食		新共同調理場 : 4,000 食 第一共同調理場 : 3,100 食		新共同調理場 : 7,100 食 第一共同調理場 : -	
配送校	新共同調理場	幼稚園 (3 園)	鶴居幼稚園/大幡幼稚園/三保幼稚園	幼稚園 (6 園)	鶴居幼稚園/大幡幼稚園/三保幼稚園/如水幼稚園/今津幼稚園/和田幼稚園	幼稚園 (11 園)	鶴居幼稚園/大幡幼稚園/三保幼稚園/如水幼稚園/今津幼稚園/和田幼稚園/南部幼稚園/北部幼稚園/豊田保育園/小楠幼稚園/沖代幼稚園
		小学校 (10 校)	真坂小学校/山口小学校/秣小学校/深水小学校/樋田小学校/上津小学校/城井小学校/津民小学校/下郷小学校/三郷小学校/	小学校 (16 校)	真坂小学校/山口小学校/秣小学校/深水小学校/樋田小学校/上津小学校/城井小学校/津民小学校/下郷小学校/三郷小学校/鶴居小学校/大幡小学校/如水小学校/三保小学校/今津小学校/和田小学校	小学校 (21 校)	真坂小学校/山口小学校/秣小学校/深水小学校/樋田小学校/上津小学校/城井小学校/津民小学校/下郷小学校/三郷小学校/鶴居小学校/大幡小学校/如水小学校/三保小学校/今津小学校/和田小学校/南部小学校/北部小学校/豊田小学校/小楠小学校/沖代小学校
		中学校 (4 校)	三光中学校/本耶馬溪中学校/耶馬溪中学校/山国中学校	中学校 (7 校)	三光中学校/本耶馬溪中学校/耶馬溪中学校/山国中学校/東中津中学校/緑ヶ丘中学校/今津中学校	中学校 (10 校)	三光中学校/本耶馬溪中学校/耶馬溪中学校/山国中学校/東中津中学校/緑ヶ丘中学校/今津中学校/豊陽中学校/中津中学校/城北中学校
	第一共同調理場	幼稚園 8 園・小学校 11 校・中学校 6 校		幼稚園 5 園・小学校 5 校・中学校 3 校		-	
安全・安心な学校給食の提供		△ ・新共同調理場 : 安全性は向上 ・第一共同調理場 : 施設規模・調理能力に比べて提供食数が多く、改善が必要である。		○ ・新共同調理場 : 安全性は向上。 ・第一共同調理場 : 施設規模・調理能力に応じた食数に見直すことで安全性はやや改善。修繕工事は夏季休暇等の期間で実施できる内容に限られるため、調理場内の抜本的な工事は困難。		◎ ・新共同調理場に第一共同調理場の食数分も含めて、新たに統合して整備するため、安全性が最も高い。	
アレルギー対応食の提供		△ ・新共同調理場でアレルギー対応食 120 食 (3 献立) を調理する。 ・新共同調理場は、配置基準の栄養教諭は 1 名のみ (県職員) で、通常食・アレルギー対応食・食育を行うことは難しく、追加で 3 名の市職員の雇用が必要となる。 ・アレルギー対応食の追加の配送費が必要となる。 ・アレルギー対応食は 3 献立となるため、発注ロットが小さくなり、食材調達費が割高になる。		○ ・新共同調理場・第一ともに、栄養教諭は 2 名ずつ (県職員) となり、一人当たりの負荷は最も少ない。 ・新共同調理場のみでアレルギー対応を行う場合は、A 案と同様に追加の配送費が必要。 ・新共同調理場と第一共同調理場でアレルギー対応を分担する場合は、追加の配送費が不要であるが、第一共同調理場でのアレルギーの混入が懸念。 ・アレルギー対応食は 2 献立となるため、発注ロットが大きくなり、食材調達費が割安になる。		◎ ・新共同調理場でアレルギー対応食 120 食 (2 献立) を調理する。 ・新共同調理場は、配置基準では栄養教諭は 3 名 (県職員) となり、一人当たりの負荷は比較的少なくなる。 ・通常食とアレルギー対応食を混載して配送するため追加の配送費が不要となる。 ・アレルギー対応食は 2 献立となるため、発注ロットが比較的大きくなり、また、1 か所への納品となるため、食材調達費が最も割安になる。	
調理場の作業環境		△ ・新共同調理場 : 調理能力に応じた施設規模、厨房設備の導入により良好な作業環境を確保できる。 ・第一共同調理場 : 作業環境については引き続き改善が必要となる。		○ ・新共同調理場 : 調理能力に応じた施設規模、厨房設備の導入により良好な作業環境を確保できる。 ・第一共同調理場 : 食数が少なくなり、現状よりは作業環境は改善される。		◎ ・新共同調理場 : 調理能力に応じた施設規模、厨房設備の導入により良好な作業環境を確保できる。	

	基本検討案 (A 案) : 共同調理場 (1,000 食)	代替案 B 案 : 共同調理場 (4,000 食)	代替案 C 案 : 共同調理場 (7,100 食)
災害時の活用	△ ・新共同調理場：現行の建築基準法に基づいた施設となり耐震性が高い ・第一共同調理場：施設が老朽化していることや洪水浸水想定区域に立地するため災害に対して脆弱である。(第一共同調理場が被災した場合は、ケース 2 に比べて影響が大きい)	○ ・新共同調理場：現行の建築基準法に基づいた施設となり耐震性が高い。 ・第一共同調理場：施設が老朽化していることや洪水浸水想定区域に立地するため災害に対して脆弱である。(第一共同調理場の配送校の一部を新共同調理場に組み替えることで、ケース 1 よりも影響が小さい)	◎ ・新共同調理場：現行の建築基準法に基づいた施設となり耐震性が高い。 ・防災公園に指定されているディーアクトスポーツパーク永添(永添運動公園)の目の前に位置するため、災害時の連携も期待できる。 ・敷地にゆとりがあり、新共同調理場に加えて防災倉庫を整備することも可能である。
第一共同調理場が老朽化した際の措置	△ ・将来、第一共同調理場が老朽化した際には、別途 6,100 食/日の共同調理場の整備が必要である。 (施設整備費に加え、市有地がない場合には 6,100 食/日の共同調理場を整備できる広さの土地の取得が必要)	○ ・将来、第一共同調理場が老朽化した際には、別途 3,100 食/日の共同調理場の整備が必要である(ケース 1 よりは建て替え費用を抑えることができる)。	◎ ・第一共同調理場を統合して整備するため、新たに共同調理場を整備する必要はない。
事業費 (15 年間)	△ ・94.9 億円 (税抜) / 103.9 億円 (税込)	○ ・88.1 億円 (税抜) / 96.3 億円 (税込)	◎ ・84.6 億円 (税抜) / 92.6 億円 (税込)
総合評価	△ 3つの共同調理場を統合し、調理能力として 1,000 食規模の新共同調理場を整備するが、第一共同調理場については施設・設備が老朽化したままであり、安全・安心な学校給食の提供には課題が残る。 施設規模が小さいため、整備費は最も低いが、アレルギー対応食については第一共同調理場のエリアも含めて配送することから、配送費が割高となり、維持管理・運営費が高くなる。 第一共同調理場については継続して使用することから、引き続き、施設の改修費用などの維持管理費が必要となり、第一共同調理場が老朽化した際には、建て替えの費用も必要となる。	○ 第一共同調理場の配送校の一部を組み替えて、4,000 食規模の新共同調理場を整備することから、ケース 1 に比べて、安全・安心な給食の提供につながる。 新共同調理場については、ケース 1 よりも提供食数が大きいため、整備費は高くなるが、市全域へのアレルギー対応食の配送は不要となり、比較的事業費は低い。 第一共同調理場については継続して使用することから、引き続き、施設の改修費用などの維持管理費が必要となり、第一共同調理場が老朽化した際には、建て替えの費用も必要となる。	◎ 市内全域を対象とした 7,100 食規模の新共同調理場を整備することから、市内全域で安全・安心な給食を提供することが可能となる。 その他のケースよりも施設規模が大きく整備費は高くなるが、市全体の視点で長期的にみれば、維持管理・運営費を低減でき、総事業費が最も低くなる。

※事業費には建物も維持管理費を含まない。

2.2 事業スケジュールの検討

既存の共同調理場の施設・設備が老朽化している状況を踏まえ、可能な限り早期に新共同調理場を整備することとし、令和10年9月の供用開始を目指す（表2-65）。

表 2-65 事業スケジュール

		令和5年度	令和6年度	令和7年度	令和8年度	令和9年度	令和10年度		
基本構想・基本計画の策定		■							
事業手法の選定			■						
事業手法	従来方式の場合	設計		■					
		建設工事			■				
		供用開始						■	
	PPP/PFI手法の場合	事業者募集選定		■					
		設計			■				
		建設工事				■			
		供用開始						■	

2.3 配送計画

学校給食衛生管理基準により調理完了から2時間以内の喫食が行えるよう、各学校の給食時間や必要食数、新学校給食センターから各配送対象校までの移動時間や積み下ろし時間等を踏まえ、以下の条件のもと効率的な配送計画を検討した。

■条件設定

- ・提供食数は新学校給食センターの併用開始を見込む令和10年度の数値を用いることとする。
- ・調理完了時間を食缶に給食を詰め、温度を確認したタイミングとする。
- ・調理完了から配送準備時間を30分と設定する。
- ・積み下ろし時間を各校5分とする。
- ・各学校へは検食時間を考慮し、給食時間の30分前までに到着することとする。
- ・回収は各校の給食終了時刻から30分以上に回収を行うこととする。

2.3.1 代替案（B案）：新共同調理場（4,000食）における配送計画

代替案（B案）：新共同調理場（4,000食）における配送計画は以下のとおりである。

(1) 第一共同調理場対象校

	場所	コンテナ数	給食開始時刻	到着時刻	
				配食時	回収時
1号車	新共同調理場 出発	—	—	11時00分	13時10分
	和田幼稚園	1台	12時20分	11時16分	13時26分
	和田小学校	1台	12時20分	11時22分	13時32分
	今津幼稚園	1台	12時15分	11時35分	13時45分
	今津小学校	2台	12時15分	11時41分	13時51分
	今津中学校	1台	12時30分	11時48分	13時58分
	新共同調理場 到着	—	—	12時11分	14時21分
	合計	6台	—	—	—

	場所	コンテナ数	給食開始時刻	到着時刻		
				配食時	回収時	
2号車 本耶馬溪共同調理場方面と併用	1 便目	新共同調理場 出発	—	—	11時10分	13時15分
		鶴居小学校	3台	12時10分	11時15分	13時20分
		緑ヶ丘中学校	3台	12時30分	11時25分	13時30分
		新共同調理場 到着	—	—	11時33分	13時38分
	2 便目	新共同調理場 出発	—	—	11時38分	13時43分
		本耶馬溪中学校	1台	12時30分	11時58分	14時03分
		新共同調理場 到着	—	—	12時21分	14時26分
	合計	7台	—	—	—	

※2便目は本耶馬溪方面の本耶馬溪中学校への配食・回収を実施

	場所	コンテナ数	給食開始時刻	到着時刻	
				配食時	回収時
3号車	新共同調理場 出発	—	—	11時20分	13時25分
	大幡小学校	4台	12時20分	11時26分	13時31分
	三保小学校	2台	12時20分	11時36分	13時41分
	新共同調理場 到着	—	—	11時51分	13時56分
	合計	6台	—	—	—

	場所	コンテナ数	給食開始時刻	到着時刻	
				配食時	回収時
4号車	新共同調理場 出発	—	—	11時00分	13時05分
	如水幼稚園	1台	12時10分	11時09分	13時14分
	如水小学校	3台	12時10分	11時15分	13時20分
	東中津中学校	2台	12時30分	11時23分	13時28分
	新共同調理場 到着	—	—	11時40分	13時45分
	合計	6台	—	—	—

(2) 三光共同調理場対象校

	場所	コンテナ数	給食開始時刻	到着時刻	
				配食時	回収時
1号車	新共同調理場 出発	—	—	11時00分	13時30分
	秣小学校	5台	12:10	11時14分	13時44分
	深水小学校	3台	12:10	11時28分	13時58分
	新共同調理場 到着	—	—	11時46分	14時16分
	合計	8台	—	—	—

	場所	コンテナ数	給食開始時刻	到着時刻		
				配食時	回収時	
2号車	1 便目	新共同調理場 出発	—	—	11時00分	13時00分
		真坂小学校	2台	12:10	11時08分	13時08分
		山口小学校	2台	12:15	11時19分	13時19分
		新共同調理場 到着	—	—	11時33分	13時33分
	2 便目	新共同調理場 出発	—	—	11時38分	13時38分
		三光中学校	2台	12:30	11時46分	13時46分
		新共同調理場 到着	—	—	11時59分	13時59分
合計	6台	—	—	—		

	場所	コンテナ数	給食開始時刻	到着時刻	
				配食時	回収時
3号車	新共同調理場 出発	—	—	11時00分	13時30分
	鶴居幼稚園	1台	12:00	11時06分	13時36分
	大幡幼稚園	1台	12:00	11時18分	13時48分
	三保幼稚園	1台	12:00	11時28分	13時58分
	新共同調理場 到着	—	—	11時45分	14時15分
	合計	3台	—	—	—

(3) 本耶馬溪共同調理場対象校

	場所	コンテナ数	給食開始時刻	到着時刻	
				配食時	回収時
1号車	新共同調理場 出発	—	—	11時00分	12時50分
	樋田小学校	1台	12:15	11時14分	13時04分
	上津小学校	1台	12:20	11時28分	13時18分
	新共同調理場 到着	—	—	11時55分	13時45分
	合計	2台	—	—	—

	場所	コンテナ数	給食開始時刻	到着時刻	
				配食時	回収時
2号車	新共同調理場 出発	—	—	11時00分	12時45分
	城井小学校	1台	12:15	11時26分	13時11分
	津民小学校	1台	12:15	11時41分	13時26分
	新共同調理場 到着	—	—	12時16分	14時01分
	合計	2台	—	—	—

	場所	コンテナ数	給食開始時刻	到着時刻		
				配食時	回収時	
第一共同調理場方面 2号車と併用	1 便目	新共同調理場 出発	—	—	11時10分	13時15分
		鶴居小学校	3台	12時10分	11時15分	13時20分
		緑ヶ丘中学校	3台	12時30分	11時25分	13時30分
		新共同調理場 到着	—	—	11時28分	13時33分
	2 便目	新共同調理場 出発	—	—	11時33分	13時38分
		本耶馬溪中学校	1台	12時30分	11時58分	14時03分
		新共同調理場 到着	—	—	12時16分	14時21分
合計	7台	—	—	—		

※1便目は第一共同調理場方面への配食・回収を実施

(4) 山国共同調理場対象校

	場所	コンテナ数	給食開始時刻	到着時刻	
				配食時	回収時
1号車	新共同調理場 出発	—	—	11時00分	12時45分
	下郷小学校	2台	12:05	11時32分	13時17分
	三郷小学校	2台	12:10	11時49分	13時34分
	新共同調理場 到着	—	—	12時39分	14時24分
	合計	4台	—	—	—

	場所	コンテナ数	給食開始時刻	到着時刻	
				配食時	回収時
2号車	新共同調理場 出発	—	—	11時00分	12時45分
	耶馬溪中学校	1台	12:10	11時28分	13時13分
	山国中学校	4台	12:30	11時51分	13時36分
	新共同調理場 到着	—	—	12時41分	14時26分
	合計	5台	—	—	—

2.3.2 代替案（C案）：新共同調理場（7,100食）における配送計画

代替案（C案）：新共同調理場（7,100食）における配送計画は以下のとおりである。

(1) 第一共同調理場対象校

	場所	コンテナ数	給食開始時刻	到着時刻	
				配食時	回収時
1号車	新共同調理場 出発	—	—	11時00分	13時10分
	北部幼稚園	1台	12時20分	11時18分	13時28分
	北部小学校	3台	12時20分	11時24分	13時34分
	城北中学校	2台	12時30分	11時34分	13時44分
	新共同調理場 到着	—	—	12時01分	14時11分
	合計	6台	—	—	—

	場所	コンテナ数	給食開始時刻	到着時刻	
				配食時	回収時
2号車	新共同調理場	—	—	11時00分	13時10分
	和田幼稚園	1台	12時20分	11時16分	13時26分
	和田小学校	1台	12時20分	11時22分	13時32分
	今津幼稚園	1台	12時15分	11時35分	13時45分
	今津小学校	2台	12時15分	11時41分	13時51分
	今津中学校	1台	12時30分	11時48分	13時58分
	新共同調理場	—	—	12時11分	14時21分
	合計	6台	—	—	—

	場所	コンテナ数	給食開始時刻	到着時刻		
				配食時	回収時	
3号車	1 便目	第一共同調理場	—	—	11時00分	13時15分
		小楠幼稚園	1台	12時20分	11時12分	13時27分
		小楠小学校	3台	12時20分	11時18分	13時33分
		中津中学校	2台	12時30分	11時25分	13時40分
		第一共同調理場	—	—	11時39分	13時54分
	2 便目	新共同調理場	—	—	11時44分	13時59分
		大幡小学校	4台	12時20分	11時50分	14時05分
		三保小学校	2台	12時20分	12時00分	14時15分
		新共同調理場	—	—	12時15分	14時30分
		合計	12台	—	—	—

	場所	コンテナ数	給食開始時刻	到着時刻	
				配食時	回収時
4号車	新共同調理場	—	—	11時30分	13時15分
	鶴居小学校	3台	12時10分	11時35分	13時20分
	緑ヶ丘中学校	3台	12時30分	11時45分	13時30分
	新共同調理場	—	—	11時53分	13時38分
	合計	6台	—	—	—

	場所	コンテナ数	給食開始時刻	到着時刻	
				配食時	回収時
5号車	新共同調理場	—	—	11時00分	13時15分
	南部幼稚園	1台	12時20分	11時18分	13時33分
	南部小学校	2台	12時20分	11時24分	13時39分
	豊田保育園	1台	12時20分	11時33分	13時48分
	豊田小学校	3台	12時20分	11時39分	13時54分
	新共同調理場	—	—	11時58分	14時13分
	合計	7台	—	—	—

	場所	コンテナ数	給食開始時刻	到着時刻		
				配食時	回収時	
6号車	1 便目	新共同調理場	—	—	11時00分	13時05分
		如水幼稚園	1台	12時10分	11時09分	13時14分
		如水小学校	3台	12時10分	11時15分	13時20分
		東中津中学校	2台	12時30分	11時23分	13時28分
		新共同調理場	—	—	11時40分	13時45分
	2 便目	新共同調理場	—	—	11時45分	13時50分
		沖代幼稚園	1台	12時20分	11時53分	13時58分
		沖代小学校	3台	12時20分	11時59分	14時04分
		豊陽中学校	2台	12時30分	12時08分	14時13分
		新共同調理場	—	—	12時25分	14時30分
	合計	6台	—	—	—	

(2) 三光共同調理場対象校

	場所	コンテナ数	給食開始時刻	到着時刻	
				配食時	回収時
1号車	新共同調理場 出発	—	—	11時00分	13時30分
	秣小学校	5台	12:10	11時14分	13時44分
	深水小学校	3台	12:10	11時28分	13時58分
	新共同調理場 到着	—	—	11時46分	14時16分
	合計	8台	—	—	—

	場所	コンテナ数	給食開始時刻	到着時刻		
				配食時	回収時	
2号車	1 便目	新共同調理場 出発	—	—	11時00分	13時00分
		真坂小学校	2台	12:10	11時08分	13時08分
		山口小学校	2台	12:15	11時19分	13時19分
		新共同調理場 到着	—	—	11時33分	13時33分
	2 便目	新共同調理場 出発	—	—	11時38分	13時38分
		三光中学校	2台	12:30	11時46分	13時46分
		新共同調理場 到着	—	—	11時59分	13時59分
	合計	6台	—	—	—	

	場所	コンテナ数	給食開始時刻	到着時刻	
				配食時	回収時
3号車	新共同調理場 出発	—	—	11時00分	13時30分
	鶴居幼稚園	1台	12:00	11時06分	13時36分
	大幡幼稚園	1台	12:00	11時18分	13時48分
	三保幼稚園	1台	12:00	11時28分	13時58分
	新共同調理場 到着	—	—	11時45分	14時15分
	合計	3台	—	—	—

(3) 本耶馬溪共同調理場対象校

	場所	コンテナ数	給食開始時刻	到着時刻	
				配食時	回収時
1号車	新共同調理場 出発	—	—	11時00分	12時50分
	樋田小学校	1台	12:15	11時14分	13時04分
	上津小学校	1台	12:20	11時28分	13時18分
	新共同調理場 到着	—	—	11時55分	13時45分
	合計	2台	—	—	—

	場所	コンテナ数	給食開始時刻	到着時刻	
				配食時	回収時
2号車	新共同調理場 出発	—	—	11時00分	12時45分
	城井小学校	1台	12:15	11時26分	13時11分
	津民小学校	1台	12:15	11時41分	13時26分
	新共同調理場 到着	—	—	12時16分	14時01分
	合計	2台	—	—	—

	場所	コンテナ数	給食開始時刻	到着時刻	
				配食時	回収時
3号車	新共同調理場 出発	—	—	12時00分	13時30分
	本耶馬溪中学校	1台	12時30分	12時20分	13時50分
	新共同調理場 到着	—	—	12時43分	14時13分
	合計	1台	—	—	—

(4) 山国共同調理場対象校

	場所	コンテナ数	給食開始時刻	到着時刻	
				配食時	回収時
1号車	新共同調理場 出発	—	—	11時00分	12時45分
	下郷小学校	2台	12:05	11時32分	13時17分
	三郷小学校	2台	12:10	11時49分	13時34分
	新共同調理場 到着	—	—	12時39分	14時24分
	合計	4台	—	—	—

	場所	コンテナ数	給食開始時刻	到着時刻	
				配食時	回収時
2号車	新共同調理場 出発	—	—	11時00分	12時45分
	耶馬溪中学校	1台	12:10	11時28分	13時13分
	山国中学校	4台	12:30	11時51分	13時36分
	新共同調理場 到着	—	—	12時41分	14時26分
	合計	5台	—	—	—

2.3.3 配送車の必要台数

2 時間以内喫食を実現するためには、既存の配送車（11 台）に加えて、3 台追加する必要がある、代替案（B 案）、代替案（C 案）のいずれの場合も合計 14 台の配送車が必要となる。

表 2-66 配送車の必要台数（台）

配送校の立地地域	代替案（B 案：4,000 食）			代替案（C 案：7,100 食）		
	既存台数	追加台数	合計	既存台数	追加台数	合計
第一共同調理場対象地域※	5	1	6	5	1	6
三光共同調理場対象地域	2	1	3	2	1	3
本耶馬溪共同調理場対象地域	2	1	3	2	1	3
山国共同調理場対象地域	2	0	2	2	0	2
計	11	3	14	11	3	14
合計	14			14		

※代替案（B 案）の場合の第一共同調理場方面は、第一共同調理場併用時の兼ね合いを考慮している。

2.4 施設整備手法の検討

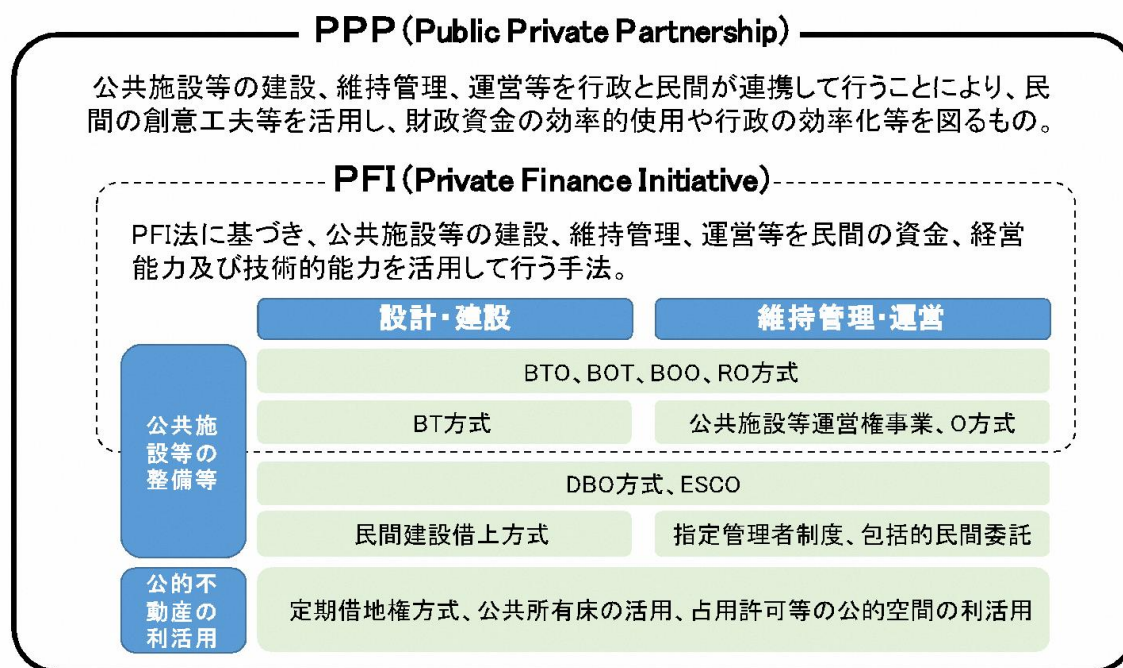
新共同調理場の施設整備・運営手法として、従来方式の他、PPP/PFI手法の導入が考えられる。

2.4.1 PPP・PFI手法の優先的検討

「経済財政運営と改革の基本方針 2015」（平成 27 年 6 月 30 日閣議決定）において、「国や例えば人口 20 万人以上の地方公共団体等において、一定規模以上で民間の資金・ノウハウの活用が効率的・効果的な事業については、多様な PPP/PFI 手法導入を優先的に検討するよう促す仕組みを構築するとともに、その状況を踏まえつつ、適用拡大していく。」ことが盛り込まれている。

これを受け、内閣府では、「多様な PPP/PFI 手法導入を優先的に検討するための指針」（平成 27 年 12 月 15 日民間資金等活用事業推進会議決定）において、優先的検討規程を策定する際に抛るべき準則を定め、平成 27 年 12 月 17 日には、人口 20 万人以上の地方公共団体等に対して、平成 28 年度末までに優先的検討規程を定めるよう要請している。

中津市では、人口 20 万人以上には該当しないものの、一般的に効果が期待される 4,000 食を満たしており PPP/PFI 手法を積極的に活用して、財政負担の軽減に努めることが求められる。



凡例 PPP/PFIの事業手法

出典：「PPP/PFI手法導入優先的検討規程運用の手引き」（平成29年1月、内閣府）

図 2-12 PPP/PFIの事業手法

2.4.2 事業手法の整理

公共施設の整備、維持管理・運営に係る事業方式の概要は表 2-67 のとおりである。

新共同調理場に係る業務は、設計・建設・維持管理・運営に大別でき、整備主体・施設の所有権の移転時期、業務の範囲、資金調達の実体によって、事業手法が異なる。

DB 方式は設計・建設のみを事業範囲とし、維持管理・運営については、別途発注となる。

DBO 方式は、設計・建設・維持管理・運営を事業範囲とするが、資金調達は従来どおり公共側で実施する。PFI 方式は、設計・建設・維持管理・運営に加えて、資金調達を民間事業者が実施することとなり、長期間にわたって公共側は施設整備費の分割払いができ、財政負担の平準化を図ることができる。

表 2-67 事業方式の概要

事業方式	資金調達	設計建設	維持管理 運営	施設の所有	
				運営中	事業終了後
公設公営方式（従来方式）	公共	公共	公共	公共	公共
DB 方式 (Design-Build)	公共	民間	公共	公共	公共
DBO 方式 (Design-Build- Operate)	公共	民間	民間	公共	公共
PFI	BT 方式 (Build-Transfer)	民間	民間	公共	公共
	BTO 方式 (Build-Transfer- Operate)	民間	民間	民間	公共
	BOT 方式 (Build- Operate -Transfer)	民間	民間	民間	民間

(1) 従来方式

従来方式とは、発注者が設計業務、建設工事、維持管理業務、運營業務をそれぞれ分離発注する方式（設計・施工分離方式）であり、公共事業では最も一般的な方式である。設計企業が作成した設計図書を仕様として、建設企業へ工事発注する。

従来方式のメリットとしては、計画内容に発注者の意向を反映させやすいと考えられる。また、設計、建設工事を個別に発注するため、段階に応じて柔軟な業務の発注、実施、対応が可能である。

一方、デメリットとしては、設計と建設工事を個別に発注するため、民間事業者の創意工夫やノウハウ活用の余地が限られ、事業費縮減や工期短縮が限定的となる可能性がある。また、建設費は施設引渡し時に一括で支払うため、起債や補助金等による資金調達を除き、建設段階での財政負担が大きい。また、維持管理・運営段階においても、毎年度、維持管理や修繕の業務発注を個別に行う必要があり、発注事務の負担が大きい。

その他、従来方式では、建設工事を工種・工区で区分して分割発注を行うことも可能であり、中小企業が参画しやすい方式であるという特徴がある。

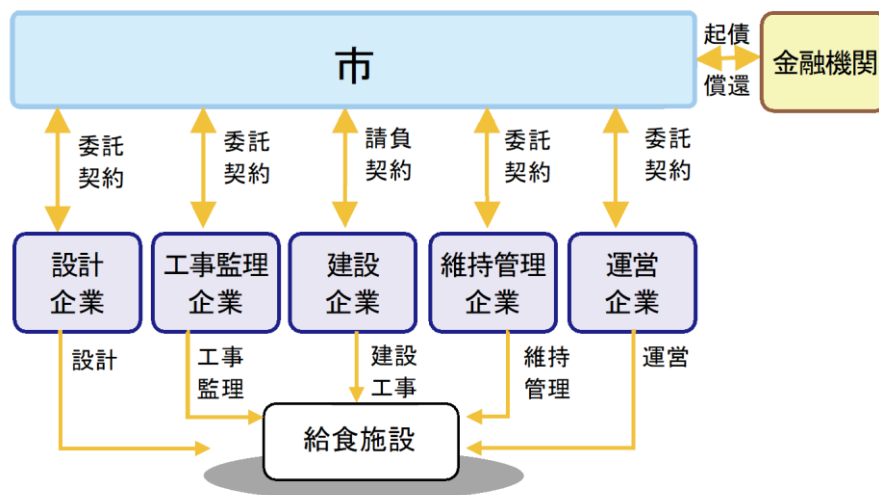


図 2-13 従来方式の概念図

(2) DB方式

DB方式は設計業務・建設工事を一括で発注する方式である。設計・建設JVの選定にあたっては、設計図書等の具体的な仕様ではなく要求水準により発注する。そのため、発注前に要求水準を作成する必要がある。

メリットとしては、設計業務・建設工事を一括で発注するため、民間のノウハウの活用により、事業費縮減や工期短縮が期待できる。

デメリットとしては、従来手法と比較し、事業者の募集・選定のための準備期間が必要となることがあげられる。

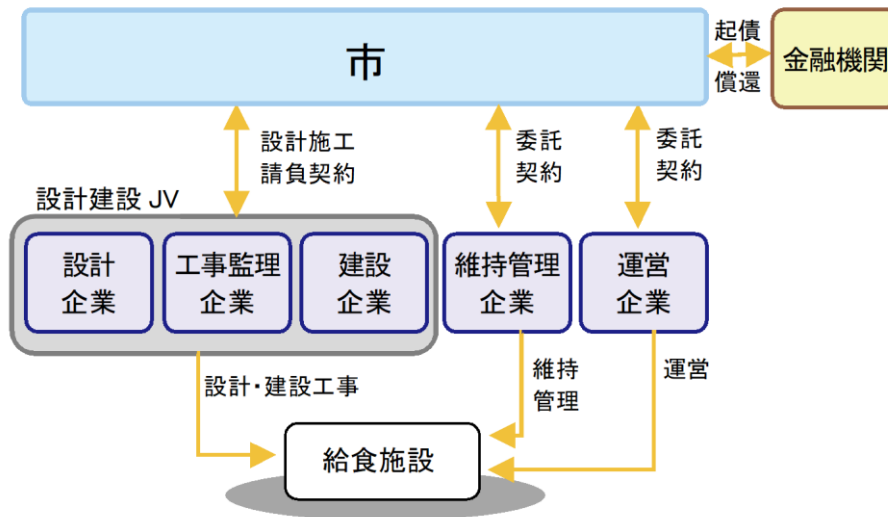


図 2-14 DB 方式の概念図

(3) DBO 方式

DBO 方式は、民間事業者に設計業務、建設工事、維持管理業務、運営業務を一括で発注する方式であり、事業者（コンソーシアム）と基本契約を締結し、設計建設 JV と請負契約締結、SPC（組成する場合）と維持管理・運営に係る委託契約を締結する。資金調達については、従来方式と同様に公共が調達し、施設引渡し時に一括で事業者へ支払うこととなる。

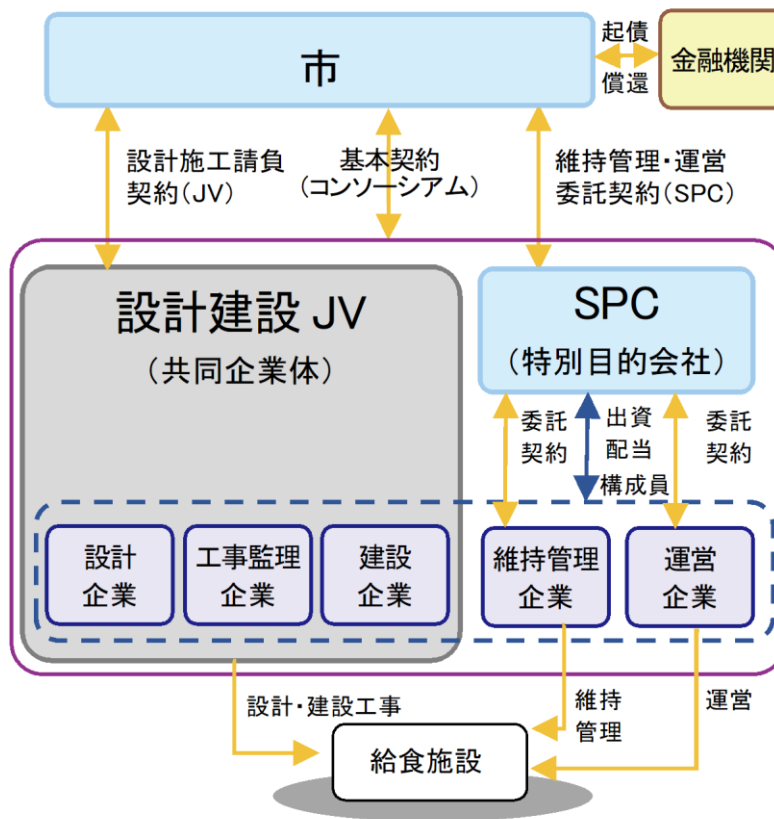


図 2-15 DBO 方式の概念図（SPC を組成する場合）

(4) PFI方式

PFI方式は、PFI法に定める手続きに従い、設計業務、建設工事、維持管理業務、運営業務を一括して発注する方式である。事業者の出資により、SPC（特別目的会社）を設立することが一般的であり、SPCが資金調達を行い、市が事業費をサービス対価として、割賦方式により支払う。

PFI方式のメリットとしては、設計業務、建設工事、維持管理業務、運営業務を一括で発注するため、民間のノウハウの活用により、事業費縮減や工期短縮が期待でき、民間資金の活用による財政負担の平準化や金融機関による財務モニタリングも期待できる。

留意点としては、PFI法による事業者選定手続きが従来方式よりも長期間必要となることがあげられるが、発注事務が一回で済む利点もある。

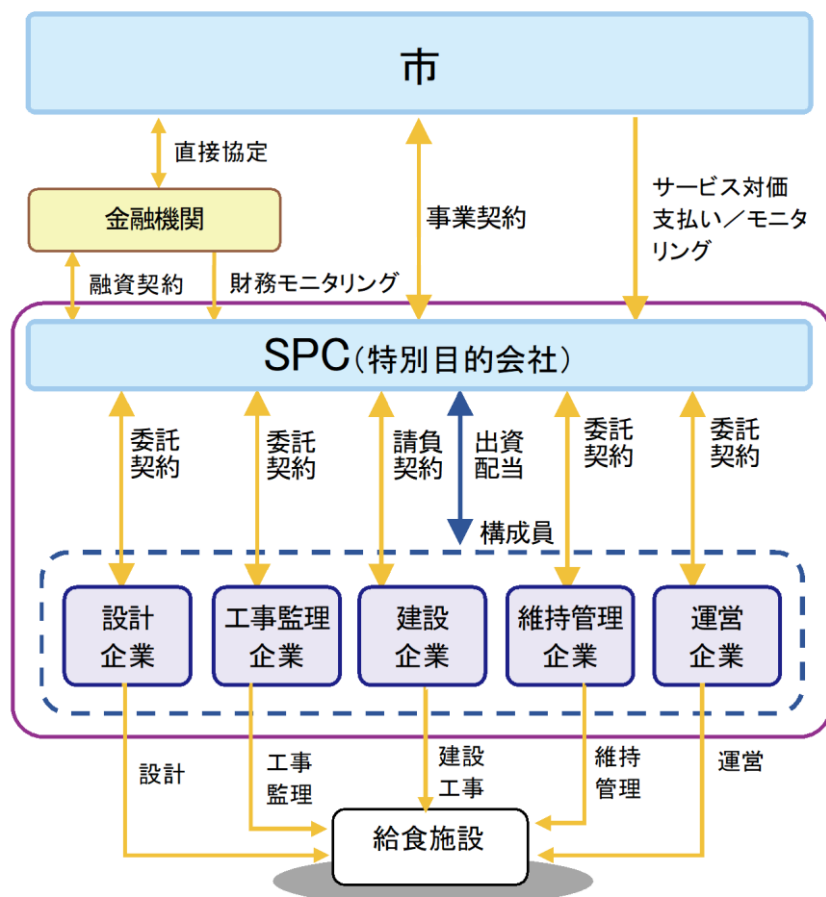


図 2-16 PFI方式の概念図

表 2-68 事業方式の比較

	従来方式	設計施工一括発注方式 (DB)	設計施工運営一括発注方式 (DBO)	PFI方式	
				BTO方式	BOT方式
資金調達	公共	公共	公共	民間	民間
設計・建設	公共	民間	民間	民間	民間
管理運営	公共	公共	民間	民間	民間
施設の 保有	建設中	公共	民間	民間	民間
	運営中	公共	公共	公共	民間
	終了後	公共	公共	公共	公共
準拠する法律	地方自治法	地方自治法	— (地方自治体の規則等)	PFI法	PFI法
発注方法	分離発注 設計・建設のほか維持管理・運営の一部を分離発注(分離分割発注)する。	一括発注 設計・建設を一括発注する。	一括発注 設計・建設・維持管理・運営を一括発注する。	一括発注 PFI法に基づき、設計・建設・維持管理・運営を一括発注する。	
発注形式	仕様発注	性能発注	性能発注	性能発注	
契約方法	分割契約 設計・建設・維持管理・運営の各業務について委託契約又は請負契約を締結する。	包括契約 設計・建設を包括する、設計建設工事請負契約を締結する。	分割契約／包括契約 SPCを組織する方法や、以下のように複数の契約等により契約する方法がある(複数の契約による場合は事業スキームが複雑)。 ①基本契約(コンソーシアム) ②設計建設工事請負契約(JV) ③維持管理・運営委託契約(SPC)等	包括契約 設計・建設・維持管理・運営を包括する、事業契約を締結する。	
契約期間	単年度契約	単年度契約または複数年度契約	長期間契約	長期間契約	
実施主体	各業務は別主体	設計・建設は同一主体 (維持管理は別主体)	全業務が同一主体	全業務が同一主体	
財政負担の 平準化方法 (コスト)	交付金等補助金を除いた公共の負担については、起債を活用することにより、財政負担を平準化することが可能であるが、引渡し時に相当の一般財源が必要となる。	従来の公設方式と同様である。	資金調達は公共で行うため、財政面の効果は従来方式と変わらないが、低金利の起債にて調達が可能。引渡し時に相当の一般財源が必要となる。	民間資金を活用することを基本的な枠組みとしており、財政負担の平準化が可能である。 PFIでは、民間資金の借入れは、プロジェクトの利払い及び返済の原資を原則としてプロジェクトから生み出すキャッシュフローに限定するプロジェクトファイナンスが通例である。	
民間ノウハウ の発揮 (品質確保)	各業務を個別に契約のため、民間のノウハウの発揮はしにくい。	一括発注で包括契約のため、民間のノウハウの発揮はしやすい。	一括発注で包括契約のため、民間のノウハウの発揮はしやすい。	一括発注で包括契約のため、民間のノウハウの発揮はしやすい。	
スケジュール (工期)	従来どおりの発注であり、分離発注・分割契約となる。	事業者募集・選定に一定の期間を要する。当該方式による地方自治体での適用案件は少ない。	PFIに準じた方法で事業者募集・選定を行う事例が多い。	PFI法の規定による手続きを行う必要があり、民間事業者の募集・選定までに約12～15ヶ月程度かかるが、事業者の提案段階で基本設計を一定程度終えることができることや設計期間中に建設工事の準備も進められること、従来方式と比べて発注手続きの回数が少ないことから、従来方式と比較しても、供用開始までの時間はほとんど変わらない。	

2.4.3 事業手法の評価

学校給食の安全・安心を確保しつつ、可能な限り財政負担を削減するため、新共同調理場の整備・運営に関しては、PPP/PFI手法の導入を想定する。今後、民間活力導入可能性調査を行い、最適なPPP/PFI手法を選定する。

表 2-69 事業手法の評価 (1/2)

		従来方式	設計施工一括発注方式 (DB)	設計施工運営一括発注方式 (DBO)	PFI (BTO) 新共同調理場+第一運営あり	PFI (BTO) 新共同調理場の運営あり	PFI (BTO) 運営なし
新共同調理場	資金調達	公共	公共	公共	民間	民間	民間
	設計	公共 (委託)	民間	民間	民間	民間	民間
	建設工事	公共 (委託)	民間	民間	民間	民間	民間
	維持管理	公共 (委託)	公共 (委託)	民間	民間	民間	民間
	運営	公共 (委託)	公共 (委託)	民間	民間	民間	公共 (委託)
第一共同調理場	維持管理	公共 (委託)	公共 (委託)	民間	民間	公共 (委託)	公共 (委託)
	運営	公共 (委託)	公共 (委託)	民間	民間	公共 (委託)	公共 (委託)
三光/本耶馬溪/山国共同調理場	解体	公共 (委託)	公共 (委託)	民間	民間	民間	民間
根拠法令		◎ ・根拠法が明確である	○ ・品確法の改正により、可能	△ ・維持管理・運営の長期間の委託に関して、根拠法が不明確である	◎ ・根拠法が明確である	◎ ・根拠法が明確である	◎ ・根拠法が明確である
サービス水準の向上		△ ・設計、建設工事、維持管理、運営を分離して発注するため、民間のノウハウを發揮しにくい。	○ ・新共同調理場の設計・建設工事を一括発注するため、従来方式と比較し、質の向上を見据えた設計が可能であり、施工の効率化が期待できる ・運営企業の意見等を設計に取り入れることはできない	◎ ・新共同調理場の設計・建設工事(既存調理場の解体を含む)、維持管理・運営(第一共同調理場を含む)を一括発注するため、従来方式と比較し、質の向上を見据えた設計が可能であり、施工の効率化や、効果的な維持管理・運営が可能	◎ ・新共同調理場の設計・建設工事(既存調理場の解体を含む)、維持管理・運営(第一共同調理場を含む)を一括発注するため、従来方式と比較し、質の向上を見据えた設計が可能であり、施工の効率化や、効果的な維持管理・運営が可能	○ ・新共同調理場の設計・建設工事(既存調理場の解体を含む)、維持管理・運営を一括発注するため、従来方式と比較し、質の向上を見据えた設計が可能であり、施工の効率化や、効果的な維持管理・運営が可能	○ ・新共同調理場の設計・建設工事(既存調理場の解体を含む)、維持管理を一括発注するため、従来方式と比較し、質の向上を見据えた設計が可能であり、施工の効率化や、効果的な維持管理が可能 ・運営企業の意見等を設計に取り入れることはできない
発注者の負担の軽減		△ ・市が事業全体を管理する必要あり、契約単位での個別調整など、調整負担が大きい ・発注事務は最も多い	△ ・新共同調理場の維持管理・運営、第一共同調理場の維持管理・運営は別途発注のため、窓口が分かれる ・新共同調理場の設計・建設工事を一括で発注するため、従来方式と比較すると一定程度発注者の負担が軽減される ・発注事務は比較的多い	◎ ・新共同調理場と第一共同調理場を包括的に長期にわたって設計・建設、維持管理・運営を行うため、受注者の窓口が一本化され、発注者の負担が軽減される ・発注事務も1回で済む	◎ ・新共同調理場と第一共同調理場を包括的に長期にわたって設計・建設、維持管理・運営を行うため、受注者の窓口が一本化され、発注者の負担が軽減される ・発注事務も1回で済む	○ ・新共同調理場を包括的に長期にわたって設計・建設、維持管理・運営を行うことができるが、第一共同調理場の維持管理・運営は別途発注となる。そのため、施設ごとに受注者の窓口が分かれるが、従来方式に比較し、負担は軽減される ・発注事務は比較的少ない	○ ・新共同調理場を包括的に長期にわたって設計・建設、維持管理を行うことができるが、新共同調理場の運営や第一共同調理場の維持管理・運営は別途発注となる。そのため、施設ごとに受注者の窓口が分かれるが、従来方式に比較し、負担は軽減される ・発注事務は比較的少ない
事業スケジュール		○ ・一般的に、民活手法に比べ、短い期間での発注手続きが可能であるが、分離発注のため業務毎に発注手続きが必要であり、個々の予算確保などを考慮すると供用開始までのスケジュールは長くなる ・建設工事期間の短縮は期待できない	◎ ・設計・建設工事一括発注のため発注手続き等を短縮できる ・設計・建設工事を一括で発注することにより設計・建設工事期間の短縮が期待できる	◎ ・設計・建設工事(既存調理場の解体を含む)、維持管理・運営(第一共同調理場を含む)を一括発注のため発注手続き等を短縮できる ・設計・建設工事(既存調理場の解体を含む)を一括で発注することにより設計・建設工事期間の短縮が期待できる	◎ ・設計・建設工事(既存調理場の解体を含む)、維持管理・運営(第一共同調理場を含む)を一括発注のため発注手続き等を短縮できる ・設計・建設工事(既存調理場の解体を含む)を一括で発注することにより設計・建設工事期間の短縮が期待できる	◎ ・設計・建設工事(既存調理場の解体を含む)、維持管理・運営を一括発注のため発注手続き等を短縮できる ・設計・建設工事(既存調理場の解体を含む)を一括で発注することにより設計・建設工事期間の短縮が期待できる	◎ ・設計・建設工事(既存調理場の解体を含む)、維持管理を一括発注のため発注手続き等を短縮できる ・設計・建設工事(既存調理場の解体を含む)を一括で発注することにより設計・建設工事期間の短縮が期待できる

表 2-70 事業手法の評価 (2/2)

		従来方式	設計施工一括発注方式 (DB)	設計施工運営一括発注方式 (DBO)	PFI (BTO) 新共同調理場+第一運営あり	PFI (BTO) 新共同調理場の運営あり	PFI (BTO) 運営なし
新共同調理場	資金調達	公共	公共	公共	民間	民間	民間
	設計	公共 (委託)	民間	民間	民間	民間	民間
	建設工事	公共 (委託)	民間	民間	民間	民間	民間
	維持管理	公共 (委託)	公共 (委託)	民間	民間	民間	民間
	運営	公共 (委託)	公共 (委託)	民間	民間	民間	公共 (委託)
第一共同調理場	維持管理	公共 (委託)	公共 (委託)	民間	民間	公共 (委託)	公共 (委託)
	運営	公共 (委託)	公共 (委託)	民間	民間	公共 (委託)	公共 (委託)
三光/本耶馬溪/山国共同調理場	解体	公共 (委託)	公共 (委託)	民間	民間	民間	民間
財政負担	△ ・補助金を活用できる ・分離分割発注のため、コスト削減がしにくい ・施設引き渡し時に一括で支払う必要があり、財政負担が大きい	○ ・補助金を活用できる ・設計・建設工事一括発注のため民間のノウハウの発揮によりコスト削減を図りやすい ・施設引き渡し時に一括で支払う必要があり、財政負担が大きい	○ ・補助金を活用できる ・設計・建設工事(既存調理場の解体を含む)、維持管理・運営を一括発注するため民間のノウハウの発揮によりコスト削減を図りやすい ・施設引き渡し時に一括で支払う必要があり、財政負担が大きい	◎ ・補助金を活用できる ・設計・建設工事(既存調理場の解体を含む)、維持管理・運営を一括発注するため民間のノウハウの発揮によりコスト削減を図りやすい ・従来方式に比較し、事業期間にわたり、財政支出の平準化が可能	◎ ・補助金を活用できる ・設計・建設工事(既存調理場の解体を含む)、維持管理・運営を一括発注するため民間のノウハウの発揮によりコスト削減を図りやすい ・従来方式に比較し、事業期間にわたり、財政支出の平準化が可能	◎ ・補助金を活用できる ・設計・建設工事(既存調理場の解体を含む)、維持管理を一括発注するため民間のノウハウの発揮によりコスト削減を図りやすい ・従来方式に比較し、事業期間にわたり、財政支出の平準化が可能	
事業の成立性	◎ ・市内企業も参入しやすく事業の成立性は高い	◎ ・市内企業も参入しやすく事業の成立性は高い	◎ ・提供食数が多く、運営企業の関心が高くなり、事業の成立性は高い	◎ ・提供食数が多く、運営企業の関心が高くなり、事業の成立性は高い	△ ・提供食数が少ないため運営企業の関心が低くなる可能性があり、事業の成立性は高くない	◎ ・運営を別途発注とし、設計・建設・維持管理のみとすることで、事業の成立性は高い	
総合評価	△ ・分離分割契約のため、民間の創意工夫・ノウハウを発揮できる余地が少なく、コスト削減も限定的となり割高となる。また、業務ごとの発注となり、発注者の事務負担が多くなる。特に維持管理段階においては修繕等が事後保全となりがちで、その都度予算を確保する必要がある。	△ ・設計・建設のみの包括契約のため、民間の創意工夫・ノウハウの活用については限定的である。また、施設整備費を引き渡し時に一括で支払う必要があり、財政の負担が大きい。運営については別途委託が必要となる。	△ ・維持管理・運営を長期に亘って委託できることの根拠法が不明確である。 ・長期にわたる包括契約のため、民間の創意工夫・ノウハウを最大限に活用でき、最もコスト削減効果を期待できる。しかしながら、施設整備費を引き渡し時に一括で支払う必要があり、財政の負担が大きい。	◎ ・長期にわたる包括契約のため、民間の創意工夫・ノウハウを最大限に活用でき、最もコスト削減効果を期待できる。また、割賦払いが可能のため、財政負担の平準化を図ることができる。さらに民間資金を活用するため、金融機関による経営状況の監視効果が期待できる。	△ ・長期にわたる包括契約のため、民間の創意工夫・ノウハウを最大限に活用でき、コスト削減を期待でき、割賦払いが可能のため、財政負担の平準化を図ることができる。さらに民間資金を活用するため、金融機関による経営状況の監視効果が期待できる。 ・しかしながら、運営については提供食数が少ないため、事業が成立しない可能性がある。	○ ・長期にわたる包括契約のため、民間の創意工夫・ノウハウを最大限に活用でき、コスト削減を期待でき、割賦払いが可能のため、財政負担の平準化を図ることができる。さらに民間資金を活用するため、金融機関による経営状況の監視効果が期待できる。 ・運営については、新共同調理場と第一共同調理場を包括的に別途委託することで、一定のコスト削減も見込める。	