

はじめに

給食センターの老朽化が進む中、学校給食衛生管理基準及び学校給食衛生管理マニュアルの遵守（努める項目を含む）も困難となっており、また HACCP（ハサップ）※に沿った衛生管理が義務化されるなど、調理動線による作業効率の低下も相まって、抜本的な整備が最優先課題となっています。

本構想は、幼稚園・小中学校の再編統合も見据え、これからの三田市学校給食センターの整備・運営事業のあり方を明らかにすべく策定するものです。

※食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因を把握し、原材料入荷から製品出荷までの全工程の中で危害要因の除去・低減のために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理の手法。

学校給食の現状

学校給食センターの概況

施設名	ゆりのき台給食センター	清水山給食センター
所在地	ゆりのき台6丁目8番地	志手原1143番地
敷地面積	10,660㎡	6,510㎡
構造	鉄筋コンクリート造	鉄筋コンクリート造
建築面積(本棟)	1,656㎡	1,195㎡
延床面積(本棟)	1,836㎡	1,328㎡
建築年月	平成2年8月	平成5年3月
給食開始年月	平成2年9月～	平成25年9月～
階数	2階建て	2階建て
最大調理能力	8,000食/日	4,000食/日
令和7年度喫食数	約6,700食/日	約3,000食/日



ゆりのき台給食センター ▲



清水山給食センター ▲

学校給食衛生管理基準への対応状況

施設名	ゆりのき台給食センター	清水山給食センター
汚染作業区域と非汚染作業区域の区分	未対応	未対応
ドライシステムの導入状況	ウェット方式(ドライ運用)	ウェット方式(ドライ運用)
空調等を備えた構造	未対応	未対応
2時間喫食への対応状況	対応	対応



実際の米食の献立 ▲

学校給食の課題

施設、設備面

- 老朽化した施設及び設備への対応
- 衛生管理の基準に準拠した施設・設備
- アレルギー対応室の整備
- バリアフリー対応
- 環境に配慮した施設・設備

運用面

- 食育機会の創出
- 食物アレルギー対応
- ライフサイクルコストの縮減
- 調理等業務の民間委託化の検討

基本理念

安全・安心で美味しい、四季の恵み豊かな学校給食

基本方針

方針① 安全・安心な学校給食の供給

施設や設備の老朽化・衛生管理への不安を解消し、安全・安心な学校給食センターを目指します

食物アレルギー対応給食の実施

空調設備の整備

特色ある米飯給食の実施

方針② 栄養バランスに配慮した美味しい給食の提供

豊かで美味しい給食を安定的に提供するため、多様な農畜産物を取り入れ地産地消を推進します

安心・安全な食材

地産地消の推進

学校給食レストランの実施

方針③ 食育の推進

食育基本法や食育推進基本計画に基づき、学校給食を通じた食育指導環境の充実を図ります

献立の充実

SNSを活用したデジタル食育

方針④ 環境への配慮

環境負荷を低減し、環境にやさしい施設を目指します

省エネ・省CO₂

食品ロスの削減

周辺環境への配慮

方針⑤ 事業の円滑化・効率化

学校給食を将来にわたって安定的に提供するため、民間活力の導入を検討します

民間活力導入の検討

放課後児童クラブへの給食の実施

目指す特色ある運営(再掲)

1 食物アレルギー対応給食の実施

- 大量調理における給食の安全性を最優先とし、除去食対応を基本とする。

2 特色ある米飯給食の実施

- 炊飯機能を導入することで、将来を見据えた多彩な献立に対応するとともに、災害時には、状況に応じて炊き出しなどの調理を可能とする。

3 市民に開かれ、市民が行き交う学校給食レストラン

- 子どもたちや保護者、地域住民の方々を積極的に受け入れ、調理過程等を見学できる通路やスペースを設けるとともに、給食試食会を開催する。

4 食育の推進

- 園児・児童・生徒が食への感謝の念を育むため、地域の自然や食文化、食料の生産や流通等に関する理解を深めるよう促す。
- SNSで給食レシピを発信するなど、デジタル化に対応した食育を推進する。

5 夏休み期間(放課後児童クラブへ)の給食の実施

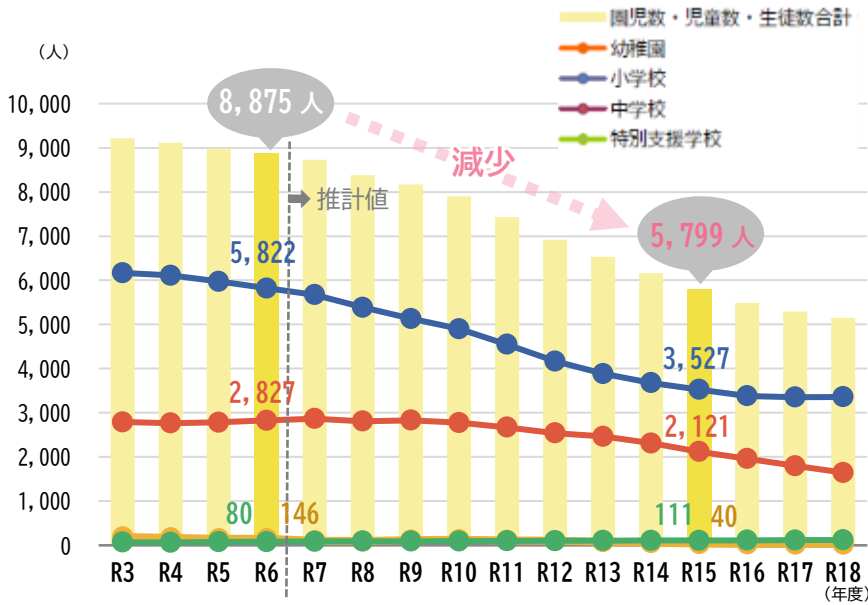
- 入所児童の保護者への負担軽減と長期休業期間中のセンター施設の有効活用を図る。



学校給食センターの規模

提供食数

園児数・児童数・生徒数の将来推計



本市の園児・児童・生徒数の推移は令和6年度に8,875人ですが、令和15年度は5,799人と減少傾向にあります。園児・児童・生徒数と関係者数、試食会、そして、こども施策による転入効果等推計値の上振れ等を考慮し、給食センターの調理能力は、8,000食/日に設定します。

学校給食センターの調理能力
8,000 食/日

整備パターンの比較検討

調理方式	単独調理場方式		共同調理場方式			
整備パターン	各学校園に調理場を増築		1つの給食センターを増改築して統合	新築		
概要	・各学校園に調理場を増築		・一方の既存給食センターを増改築し統合し、片方は用途廃止	・現有2センターを用途廃止し、学校給食センターを新築		
衛生管理	・現行の基準で整備が可能だが一元的な管理は不可能	✖	・複雑な構造になるため、衛生管理が難しい	△	・現行の基準に沿った整備が可能	◎
食物アレルギー対応食の調理	・各学校園で柔軟な食物アレルギー対応が可能	◎	・増築部分に食物アレルギー専用調理室を設置可能	○	・食物アレルギー専用調理室の設置可能	○
作業効率	各学校園で人員配置が必要で、作業効率化が不可能。	✖	調理動線に沿った調理室の配置が困難。	△	・適切な調理動線に沿った調理室の配置が可能	◎
工事期間中の給食提供	・現有2センターの稼働と調理場新工事が同時に可能 ・学校園のスペースの確保が課題	△	・増改築工事期間中は片方の給食センターのみの稼働 ・給食提供の代替対応が必要	△	・現有2センターを稼働したまま新築工事が可能	◎
経済性	・整備費、運営費が高額となる	✖	・大規模な改修が必要	△	・新築の整備費用が必要	△

建設予定地の比較検討

建設予定地の候補は、ゆりのき台給食センター、清水山給食センター、狭間が丘給食センターの敷地内の3つです。この内、既存の学校給食センターを運用しつつ、余剰地を活かして新築が可能であることから、ゆりのき台給食センターを建設予定地とします。

現在のゆりのき台給食センター ▶



事業手法の比較

事業手法については、直営から官民連携の手法まで継続して検討を進めます。

	従来手法 (分離発注方式)	DB方式	DBO方式	PFI (BTO) 方式
民間事業者の 創意工夫	・民間事業者の創意工夫に大きな期待は見込めない	・設計と建設事業者が連携して取り組み、一定の創意工夫が期待できる	・全ての事業者が連携のもと取り組み、民間事業者の創意工夫が期待できる	・全ての事業者が連携のもと取り組み、民間事業者の創意工夫が期待できる
事業 スケジュール	・段階的な事業契約が必要で、事業スケジュールは長引く傾向	・一括して民間事業者が主導し、工期の短縮が可能 ・施設整備の公募資料のみで、他の発注を事業期間中に検討でき、事業期間を短縮	・設計、建設の工程調整を一括して民間事業者が主導し、工期短縮が可能 ・PFI法に基づく手続きが不要で、事業者選定期間を短縮	・設計及び建設の工程調整を一括して民間事業者が主導し、工期短縮が可能 ・PFI法に基づき事業を進めるため、事業者選定までに時を要する
コスト 縮減効果	・分離分割・仕様発注契約のため、民間の創意工夫によるコスト縮減の余地は少ない	・設計、建設で人員の合理的な配置や機動力の発揮等、効率化が期待できる	・設計、建設、維持管理、運営で、民間の創意工夫を取り入れ、コスト縮減効果が期待できる	・包括的かつ性能発注契約であり、民間の創意工夫を取り入れ、コスト縮減効果が期待できる
財政負担の 平準化	・各業務が完了する都度に支払う	・施設整備に伴う費用をサービス対価とし、施設竣工時に支払	・施設整備に伴う費用をサービス対価とし、施設竣工時に支払う	・民間事業者が資金調達し、財政負担の平準化が可能
リスク負担	・本市がリスクを負担することが原則	・リスク分担を予め契約書等で明確にし、運営以外で民間にリスクを分担	・リスク分担を予め契約書等で明確にし、民間にリスクを分担	・リスク分担を予め明確にし、民間にリスクを移転 ・金融機関・SPCの監視で徹底的に管理
総合評価	・各事業の発注は仕様発注で、コスト縮減効果が働きにくく、民間事業者の創意工夫に大きな期待が見込めない	・財政負担は平準化できないが、施設整備に係る事業のみ、手続きが簡略化でき事業期間が短縮傾向にある ・施設整備事業者の連携で一定の創意工夫が期待できる	・財政負担は平準化できないが、事業を一括して委託し、民間事業者の創意工夫やコスト縮減が期待できる ・事業者選定期間はPFI方式に比べて短縮できる	・事業者選定に期間を要するが、財政負担が平準化できる ・事業をSPCに一括で委託し、民間事業者の創意工夫やコスト縮減・リスク負担軽減が期待できる

新学校給食センターの整備に向けた課題

1 事業スキームの検討

基本理念及び基本方針に基づき円滑に事業を推進するため、整備基本計画の段階で事業手法スキーム、事業スケジュールのより詳細な検討が必要です。

PFI方式を想定した事業スケジュール（一例）

(年度)	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15 ~
整備基本計画	[進捗バー]							
事業者募集 選定・契約		[進捗バー]						
基本設計・ 実施設計				[進捗バー]				
造成・ 建築工事					[進捗バー]			
開業準備								[進捗バー]
管理運営								[進捗バー]

2 学校園等との連携・調整の継続

食物アレルギー対応食や配送計画、配膳室の衛生管理等、必要な事項について学校や保護者、市教委と連携・調整が必要です。

3 新学校給食センター供用開始までの既存施設の維持管理

現有2センターともに老朽化が進行しており、継続的な修繕と維持管理が必要です。

4 既存施設の運営・解体撤去と新学校給食センターの建設の両立

既存の給食センターの運営に支障をきたさないように、余剰地で建設、解体撤去作業を並行するための防音・振動・粉塵対策が必要です。

5 既存施設の跡地活用

新学校給食センターの建設後、現有2センター跡地の新たな活用方法の提案が期待されます。