

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

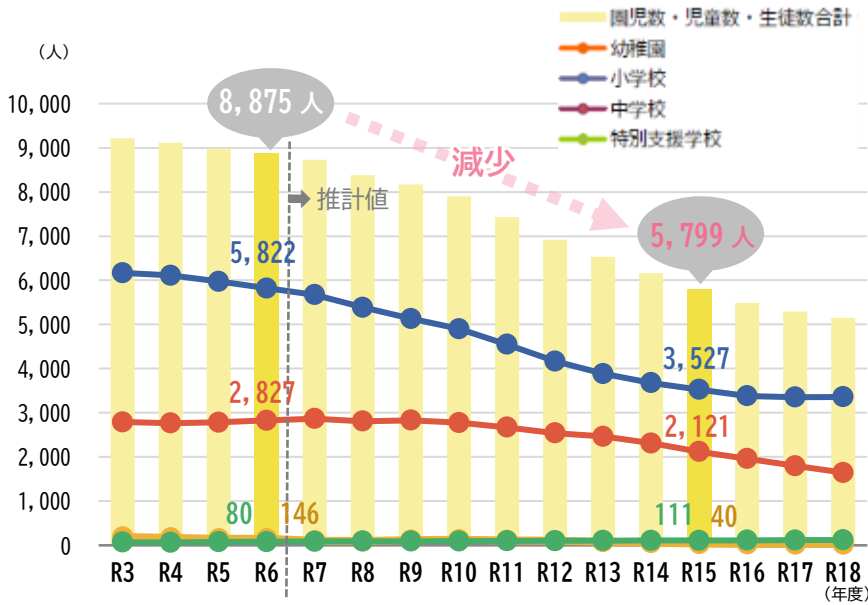
- 入所児童の保護者への負担軽減と長期休業期間中のセンター施設の有効活用を図る。



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			
	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。