

徳之島町立学校給食センター整備基本計画



令和 8 年 5 月 改定

徳之島町教育委員会

目 次

- 1 既設センターの現状と課題
- 2 建設整備の目的
- 3 基本理念
- 4 施設整備計画
 - (1) 学校給食センターの建設用地の選定について
 - (2) 学校給食センターの建設用地について
 - (3) 施設計画について
- 5 事業計画

1 既設センターの現状と課題

(1) 既設センターの現状

建築後50年以上が経過し、厨房設備を含めた建物全体の老朽化が進んでおり、その機能性と耐震性において様々な問題があり、さらに設備機器の更新が必要な状況でもある。

また、平成21年に施行された「学校給食衛生管理基準」に適合していない部分もあることや最近においてはアレルギー対応者数も年々増加傾向にあり、現施設においては対応が困難な状況であり、今後も安心安全な給食を提供するには限界を迎えているのが現状である。

所在地：鹿児島県大島郡徳之島町亀徳 2184 番地 75

提供食数：約 1,200 食

開設年：昭和 49 年

延床面積：762.99 m²

構造：鉄筋コンクリート

厨房方式：ウエット（ドライ運用）

対象校：幼稚園 4 園、小学校 6 校、中学校 4 校 小中学校 2 校
(うち休園：1 園、中学校休校 1 校)

(2) 既設センターの課題

- ①学校給食衛生管理基準への適合
- ②アレルギーを持つ園児・児童・生徒への対応
- ③食育推進への対応
- ④新耐震基準への対応
- ⑤建物の劣化
- ⑥建設用地の確保

2 建設整備の目的

本町の学校給食センターは、上記の現状と課題があることからこれからも安心安全な給食を提供するためには新たな学校給食施設を整備する必要がある。

3 基本理念

- (1) 安心・安全な学校給食を提供する。
- (2) 学校給食を通して、子供たちの豊かな人間性を育む。
- (3) 食育に関する教育的施設の整備を目指す。
- (4) 地元食材を積極的に使用し地産地消の推進を図る。

(5) 災害時における緊急食糧基地として位置付ける。

4 施設整備計画

(1) 学校給食センターの建設用地の選定について

建設用地の選定については、以下の条件に合致する敷地を選定する必要がある。

①配送条件

ア 町内の全ての幼稚園・小中学校（幼稚園3園、小学校6校、中学校3校、小中学校2校）において、調理後2時間以内の給食が可能な配送計画が立てられる用地を選定する必要がある。

イ 配送車や食材搬入車の出入りに適した幅員を有する道路への接道がある用地を選定する。加えて、敷地に2ヶ所以上の出入口を設置することが望ましい。

②敷地形状・規模

ア 学校給食センターは、基本的に食材搬入から配送回収までの動線が基本となるため、施設形状としては長方形となり、敷地も長方形の敷地が望ましい。

イ 敷地の規模（必要面積）については、提供食数を1,200食とした場合、給食センター及びパン工場の施設規模は、同種類似事例によると延床面積が約1,200㎡と350㎡と想定され、敷地面積は約4,650㎡必要である。

③立地条件

亀徳新港へ週2～3回物資を取りに行くため、亀徳新港から車で片道10分（距離3.5km）以内の立地が望ましい。

④環境条件

学校給食センターは調理中の臭気、設備機器や車両の出入りからの騒音等が発生するおそれがあることから、周辺環境への影響を考慮した敷地選定が必要である。

(2) 学校給食センター建設用地について

所 在：大島郡徳之島町徳和瀬字フメクチ663番

地 目：原野

面 積：4,849㎡

○選定の経緯

建設推進協議会において、亀津公園及び徳和瀬グラウンド周辺で建設候補地を探してはどうかとの意見があったことから、まず周辺の7ヶ所を選定し協議検討した結果、7ヶ所から5か所に建設候補地を選定し、さらに5ヶ所から3ヶ所を選定し、最終的にその3ヶ所を委員全員で現地視察を行い、協

議検討の結果、建設候補地①（徳之島町徳和瀬字フメクチ663番）を建設用地として決定。

(3) 施設計画について

①給食センター

建築構造：RC造・平屋建て

延床面積：約1,200㎡

敷地面積：4,849㎡

供給給食数：最大1,200食/日

施設名		内容	
本体施設	厨房の作業環境	ドライシステム	
	厨房設備・備品類	1,200食/日を供給可能な厨房設備及び備品を設置	
	HACCP 対応	文部科学省制定の「学校給食衛生管理基準」及び厚生労働省策定の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に適合することを前提に HACCP の概念に対応する。	
	調理部門 給食エリア	<ul style="list-style-type: none"> ・物資納入・検収室、物資保管庫、下処理室、炊飯室、調理室、配缶コンテナ積込室、配送室、食器等回収室、食器等洗浄消毒保管室を物や人の動線を考慮して配置し設置する。 ・アレルギー食対応のための専用調理室を設置する。 	
	管理部門	事務エリア	事務室
		食育対応エリア	<ul style="list-style-type: none"> ・作業工程が目視できる見学通路・スペースを確保する。 ・給食の試食や食の研修等ができる会議室を兼ねたスペースを確保する。
		その他	熱源（機械）室、休憩室、更衣室、洗濯乾燥室
附帯施設	駐車スペース	職員、来客、配送トラック、公用車 ※食材等搬入及び配送に支障のない面積を確保	
	廃棄物、残渣対応	廃棄物倉庫	
	排水処理	汚水処理施設	
	その他	自家発電設備、受電設備、受水槽、プロパン庫、備蓄倉庫	
熱源	ガス電気併用		
稼働日数	約 200 日/年		

②本体施設（調理部門）

室名	整備方針
納入口	<ul style="list-style-type: none"> ・物資搬入後の衛生管理及び作業の効率性を確保するため、野菜・果物、肉・魚、一般物資など、食材に応じた専用口を設置する。 ・入口には、虫や塵・埃等の侵入を防ぐ機能・設備を設ける。
荷受室	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜・果物、肉、一般物資の3区分に荷受室を分け、十分なスペースを確保する。
検収室	<ul style="list-style-type: none"> ・物資の検収が確実にできる広さを確保する。 ・専用の冷蔵庫等で保管する。 ・泥付き野菜を処理する機械を設置する。
下処理室	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜、肉、魚などを専用の下処理室で作業し、相互感染を防ぐ。 ・調理室とは食品をパススルーで移動する。 ・シンクは根菜類、果物類、葉物類に分けて三槽式とする。 ・下処理用の器具は専用保管庫で衛生的に保管する。
調理室	<ul style="list-style-type: none"> ・年間を通じて温度湿度管理が適切に行える空調・換気システムとする（室温 25 度以下、湿度 80%以下） ・調理器具、作業台、調理台などはドライ方式で可動式とし、調理過程に応じた配置を可能とすること。 ・野菜、肉、魚など、種類ごとの専用の調理器具とする。
和え物室	<ul style="list-style-type: none"> ・加熱調理後、速やかに冷却できるように冷却機を設置し、温度を下げてから冷蔵庫で保管できるようにする。 ・食材を和えたり、配缶する場所を確保する。 ・和え物専用の機械器具類を使用する。
揚物室	<ul style="list-style-type: none"> ・効率的な処理ができる調理機器を設置する。 ・作業動線が交差しない構造とする。 ・配缶の場所を確保する。 ・調理機器のメンテナンスが行いやすいものとする。
アレルギー食対応室	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー食対応のための専用調理室を設置する。
器具洗浄室	<ul style="list-style-type: none"> ・省力化・効率化を図ることのできる機器を設置する。 ・食器や食缶、コンテナ等の洗浄には用途ごとに専用の設備を設置する。

室名	整備方針
保管室	<ul style="list-style-type: none"> ・省力化・効率化を図ることのできる機器を設置する。 ・配送準備のためのスペースを確保する。 ・洗浄後、格納するまでの衛生的な取り扱いができるスペースを確保する。
配缶・コンテナ積込室	<ul style="list-style-type: none"> ・風除室を設け、外部からの虫類や塵・埃等の侵入を防止する。
配送室	<ul style="list-style-type: none"> ・外部からの虫類や塵・埃等の侵入を防ぐ構造とする。
回収室	<ul style="list-style-type: none"> ・外部からの虫類や塵・埃等の侵入を防ぐ構造とする。
準備室	<ul style="list-style-type: none"> ・調理作業区域へは、エアシャワー室を経由する。 ・手洗シンクは肘まで洗える大型のシンクを設置する。 ・手洗用の洗剤や消毒液の噴霧は非接触型の機器を設置する。

③本体施設（管理部門）

室名	整備方針
玄関	<ul style="list-style-type: none"> ・20～30名程度の視察・見学者に対応できるスペースを設ける。
事務室	<ul style="list-style-type: none"> ・職員5名程度が業務出来るスペースを設ける。
会議・研修室	<ul style="list-style-type: none"> ・20～30名程度の視察・見学者に対応できるスペースを設ける。
通路	<ul style="list-style-type: none"> ・十分な幅員を確保し、視察・見学者が作業工程を見渡せるよう調理場側はガラス張とする。
休憩室・更衣室	<ul style="list-style-type: none"> ・男女別に設置する。
トイレ	<ul style="list-style-type: none"> ・男女別に設置する。 ・調理員用、一般用、多目的トイレを設置する。
シャワー室	<ul style="list-style-type: none"> ・男女別に設置する。
洗濯・乾燥室	<ul style="list-style-type: none"> ・十分なスペースを確保する。
機械室	<ul style="list-style-type: none"> ・メンテナンス等を考慮した広さを確保する。

④附帯施設

施設名	整備方針
配送車両用車庫	<ul style="list-style-type: none"> ・配送車 4 台をすべて格納し、塵埃等の防止対策を行う。 ・整備機材、タイヤ等を収納する倉庫を設ける。
駐車場	<ul style="list-style-type: none"> ・職員 3 台、調理員 11 台、作業員 2 台、配送員 7 台、来客等 17 台を考慮し 40 台程度を確保する。
廃棄物倉庫	<ul style="list-style-type: none"> ・廃棄物の種類ごとに分別できるような構造とする。
排水処理施設	<ul style="list-style-type: none"> ・環境基準に適合した排水処理を行う。
自家発電設備	<ul style="list-style-type: none"> ・停電時に 3 日間継続して使用できる燃料タンクを設置する。
受電設備	<ul style="list-style-type: none"> ・海風を受けても腐食しにくい構造とする。
受水槽	<ul style="list-style-type: none"> ・施設の運営に必要な受水容量とする。 ・内部清掃が容易な構造とする。
プロパン庫	<ul style="list-style-type: none"> ・施設の運営に必要な量のプロパンガスを配置できる面積とする。
備蓄倉庫	<ul style="list-style-type: none"> ・炊き出し用の水や米、非常食を 3 日間分備蓄できる広さを確保する。

⑤パン工場

建築構造：RC造・平屋建て

延床面積：約350m²

施設名		内容
本体施設	作業環境	ドライシステム
	設備・備品類	1,200食/日を製造可能な設備及び備品を設置
	HACCP 対応	文部科学省制定の「学校給食衛生管理基準」及び厚生労働省策定の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に適合することを前提に HACCP の概念に対応する。
	調理部門 製造エリア	・荷受室、食品庫、計量室、準備室、調理室、出荷待機室、出荷室、回収前室、洗浄室を物や人の動線を配慮して配置し設置する。
	管理部門 事務エリア	事務室
	その他	休憩室、更衣室、
附帯施設	廃棄物、残渣対応	廃棄物倉庫
	排水処理	排水処理施設
	その他	受電設備、受水槽
熱源	電気	
稼働日数	約 80 日/年	

⑥本体施設（調理部門）

室名	整備方針
荷受室	<ul style="list-style-type: none"> ・物資の検収が確実にできる広さを確保する。 ・入口には、虫や塵・埃等の侵入を防ぐ機能・設備を設ける。
食品庫	<ul style="list-style-type: none"> ・材料ごとに冷蔵庫で保管する。 ・小麦粉などの粉物は専用の保管場所を確保する（冷暗所）
計量室	<ul style="list-style-type: none"> ・作業がしやすいスペースを確保する。 ・用途に応じた計量器を設置する。
準備室	<ul style="list-style-type: none"> ・調理作業区域へは、エアシャワー室を経由する。 ・手洗シンクは肘まで洗える大型のシンクを設置する。

	・手洗用の洗剤や消毒液の噴霧は非接触型の機器を設置する。
室名	整備方針
調理室	・空調を整備し、作業環境の充実を図る。 ・調理器具、作業台、調理台などはドライ方式で可動式とし、調理過程に応じた配置を可能とすること。
出荷待機室	・配送準備のためのスペースを確保する。
出荷室	・外部からの虫類や塵・埃等の侵入を防ぐ構造とする。
回収前室	・外部からの虫類や塵・埃等の侵入を防ぐ構造とする。
洗浄室	・省力化、効率化を図ることのできる機器を設置する。

⑦本体施設（管理部門）

室名	整備方針
事務室	・職員 2～3 名が業務出来るスペースを設ける。
休憩室・更衣室	・男女別に設置する。
トイレ	・男女別に設置する。

⑧附帯施設

施設名	整備方針
廃棄物倉庫	・廃棄物の種類ごとに分別できるような構造とする。
排水処理施設	・環境基準に適合した排水処理を行う。
受電設備	・海風を受けても腐食しにくい構造とする。
受水施設	・施設の運営に必要な受水容量とする。 ・内部清掃が容易な構造とする。

5 事業計画

(1) 事業スケジュール

項目	令和7年度		令和8年度		令和9年度		令和10年度	
	上期	下期	上期	下期	上期	下期	上期	下期
用地選定 ・取得	→							
登記事務		→						
地質調査			→					
測量			→					
造成計画 許可申請			→					
設計			→					
建設					→			
試運転 ・研修							→	
供用開始								→

(2) 献立

主食（米飯・パン）、牛乳、主菜、副菜、汁物、（果物等）の一献立とする。
米飯 3回/週 パン 2回/週

(3) 食器

PEN樹脂製食器の食器とする。（3種類）

(4) 食缶

各学校の人数に対応したステンレス製（2重構造）の食缶とする。

(5) コンテナ

各学校の人数に対応し、洗浄機にあわせた仕様とする。

(6) 配送計画

配送車は、4台体制で現行どおり4ルートで運用する。