

盛岡市学校給食センター 個別施設計画

令和3年3月

盛岡市教育委員会

I 個別施設計画の概要

1 個別施設計画の目的

本計画は、「盛岡市公共施設等総合管理計画」における個別施設計画として策定するものであり、盛岡市立の学校給食センターについて、安全で安心な学校給食の提供を確保するため、適切かつ計画的な施設・設備の維持管理を実施し施設の長寿命化を図ることを目的とする。

2 対象施設

本計画で取り扱う対象施設は、次のとおりとする。

- (1) 盛岡市都南学校給食センター
- (2) 盛岡市玉山学校給食センター

3 計画期間

計画期間は、施設ごとに定めることとする。

4 計画の見直し

少子化等の影響により、学校及び学校給食センターを取り巻く環境が刻々と変化をしている。

また、本計画における事業内容、事業費等は計画策定段階における概算であり、具体の工事等発生時における詳細な設計や社会情勢の変化により金額に変動が生じる場合がある。

以上のことから、本計画は、長寿命化対策として計画期間中も含め、状況の変化に応じて随時見直しを行っていくものとする。

II 各施設の取組

1 盛岡市都南学校給食センター

(1) 施設の現状

「盛岡市都南学校給食センター（以下「都南センター」という。）」については、昭和59年度の供用開始から35年が経過し、建物及び設備の老朽化が著しく、学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省告示第64号）への不適合や食物アレルギー対応など、様々な課題があることから、代替施設として、（仮称）盛岡学校給食センターの整備を進めている。

このことから、（仮称）盛岡学校給食センターの供用開始までの間、都南センターの施設・設備について、適切に維持管理を実施することが必要になっている。

(2) 計画期間

計画期間は、令和3年度及び4年度の2年間の計画とし、随時改定等を行っていくものとする。

(3) 計画対象施設

都南センターの施設の概要は、次のとおりである。

所在地 盛岡市東見前8地割76番地

敷地面積 3,586㎡

構造等 鉄骨造一部2階建

建築面積 給食棟 1,310㎡、処理槽上家 17.4㎡、車庫棟 96.6㎡

床面積 1階 1,079.3㎡、2階170.7㎡、計 1250.0㎡

各部屋面積

1階

室等の名称	面積	室等の名称	面積
調理室	466.6㎡	男子化粧室	5.9㎡
コンテナ室	313.1㎡	女子化粧室	8.5㎡
厨芥処理室	12.3㎡	シャワー室	3.1㎡
消毒室	20.0㎡	倉庫	12.6㎡
荷受検収室	68.0㎡	ボイラー室	61.8㎡
食品庫1	13.2㎡	玄関、ロビー	32.4㎡
食品庫2	12.5㎡	ボンベ庫	11.2㎡
事務室	29.0㎡	機械室	9.1㎡

2階

室等の名称	面積	室等の名称	面積
会議室	58.4m ²	湯沸室	4.6m ²
男子休憩室	20.9m ²	倉庫	14.9m ²
女子休憩室	35.4m ²	見学者デッキ及び廊下	36.5m ²

(4) 計画対象設備

設備区分	計画対象設備（主要設備）
建築主体	屋根，外壁 ほか
電気設備	受変電設備（キュービクル，区分開閉器，高圧ケーブル），幹線設備，動力設備 ほか
給排水衛生設備	水槽類，ポンプ，給・排水管，汚水処理装置 ほか
空調設備	ボイラー，オイルタンク，エアコン ほか
防災設備	自動火災報知設備，ガス漏れ火災警報器，消火器 ほか
通信設備	電話，インターホン ほか
厨房設備・機器	冷凍庫，冷蔵庫，消毒保管庫，洗浄機，回転釜ほか
その他設備	その他設備

(5) 基本的な取組方針

（仮称）盛岡学校給食センターの供用開始までの間，都南センターの施設・設備について，適切な施設・設備の維持管理を実施するため，基本的な取組方針を次のとおりとする。

ア 施設・設備の保全

各種施設・設備について，法令に定めるところの点検等を実施し，学校給食の施設として衛生管理の徹底のため機能の保全に努める。

イ 改修等の優先順位の考え方

改修等の実施に当たっては，経年劣化が著しく施設・設備の機能を損なう可能性のあるもの，法令等により更新等が義務付けられているもの及び更新推奨時期を大幅に経過しているものを優先する。

ウ 財源の確保

学校施設環境改善交付金，学校教育施設等整備事業債のほか，公共施設等適正管理推進事業債等の新たな起債の活用も検討する。

(6) 施設・設備ごとの長寿命化等対策の内容と実施時期

主な事業予定の概要

年度	実施する事務事業の内容
令和3年度(2020年度)	○施設・設備維持管理
令和4年度(2021年度)	○施設・設備維持管理
【参考】 令和5年度(2022年度)以降	【(仮称)盛岡学校給食センター供用開始】 ○廃止 ○解体

2 盛岡市玉山学校給食センター

(1) 施設の現状

「盛岡市玉山学校給食センター(以下「玉山センター」という。)」は、昭和63年度に現在地に移転新築され、平成元年度の供用開始後30年以上の間、玉山地域の小中学校全校に給食を提供している。

また、玉山センターは、この種の建物の耐用年数の30年を超過しており、平成9年と10年の2か年でドライ方式に改修する増改築工事を行っているが、施設の計画的な改修計画がなく、事後保全型の維持管理を実施してきたため、施設・設備全体の老朽化が進んでいる。

このことから、玉山センターの施設・設備について、これまでの事後保全から予防保全に移行し、適切かつ計画的な維持管理を実施し、施設の長寿命化を図ることが必要になっている。

(2) 計画期間

計画期間は、令和3年度から7年度までの5年間とし、修繕計画の更新等随時改定を行っていくものとする。

(3) 計画対象施設

玉山センターの施設の概要は、次のとおりである。

所在地 盛岡市川崎字川崎142番地1

敷地面積 1,700㎡

構造等 鉄骨造平屋建て

建築面積 765.58㎡

各部屋面積

室等の名称	面積	室等の名称	面積
第1更衣室	4.0㎡	事務室	32.2㎡
検収室	44.2㎡	湯沸室	3.2㎡
食品庫	17.3㎡	書庫	7.0㎡
倉庫	6.2㎡	和室10畳	19.1㎡
下処理室	71.5㎡	和室6畳	12.3㎡
第2更衣室	6.5㎡	男子トイレ	5.5㎡
調理室	323.0㎡	女子トイレ	5.3㎡
サラダ室	23.1㎡	来客用トイレ	4.2㎡
搬出用出口	12.0㎡	シャワー室	3.5㎡
コンテナ洗浄室	15.0㎡	洗濯室	2.3㎡
回収用入口	8.1㎡	廊下・物置き	36.4㎡
残菜処理室	14.4㎡	玄関	4.8㎡
ボイラー室	28.0㎡	合計	708.8㎡

(4) 計画対象設備

設備区分	計画対象設備（主要設備）
建築主体	屋根，外壁，塗装 ほか
電気設備	受変電設備（キュービクル，区分開閉器，高圧ケーブル），幹線設備，動力設備 ほか
給排水衛生設備	水槽類，ポンプ，給水管，重油地下タンク，プロパンガス集合設備，枴類，排水管，汚水処理装置 ほか
空調設備	ボイラー，オイルタンク，エアコン，ファンコンベクター，エアーカーテン，天井換気扇 ほか
防災設備	自動火災報知設備，ガス漏れ火災警報器，消火器 ほか
通信設備	電話，インターホン ほか
厨房設備・機器	冷凍庫，冷蔵庫，消毒保管庫，洗浄機，回転釜 ほか
その他設備	シャッター設備，自動ドア設備 ほか

(5) 基本的な取組方針

玉山センターは、供用開始後30年以上が経過し、施設・設備全体の老朽化が進んでいる状況を踏まえ、事後保全から施設を長寿命化させるための予防保全に移行することとして、基本的な取組方針を次のとおりとする。

ア 施設・設備の保全

各種施設・設備について、法令に定めるところの点検等を実施し、学校給食の施設として衛生管理の徹底のため機能の保全に努める。

イ 施設の長寿命化と改修費用の平準化に向けた取組

設備の部分更新等も含めて改修について計画的に実施するなど優先度を精査し、計画期間中の年度毎の改修費用を平準化するように調整しながら、施設・設備の保全に努めるものとする。

ウ 改修等の優先順位の考え方

改修等の実施に当たっては、経年劣化が著しく施設・設備の機能を損なう可能性のあるもの、法令等により更新等が義務付けられているもの及び更新推奨時期を大幅に経過しているものを優先的に実施する。

エ 財源の確保

学校施設環境改善交付金、学校教育施設等整備事業債のほか、公共施設等適正管理推進事業債等新たな起債の活用も検討する。

(6) 施設・設備ごとの長寿命化等対策の内容と実施時期

主な事業予定の概要

年度	実施する事務事業の内容
令和3年度 (2021年度)	<長寿命化計画関連> ○設備改修の優先順位の検討 ○次年度施設・設備改修に係る設計
令和4年度 (2022年度)	<長寿命化計画関連> ○次年度施設・設備改修に係る設計 ○施設・設備改修工事（外装工事－屋上，内装工事－検収室・下処理室・調理室・休憩室，保温工事－調理室蒸気窯上部ダクトフード，その他工事－洗濯室）
令和5年度 (2023年度)	<長寿命化計画関連> ○次年度施設・設備改修に係る設計 ○施設・設備改修工事（外装工事－外壁）
令和6年度 (2024年度)	<長寿命化計画関連> ○次年度施設・設備改修に係る設計 ○施設・設備改修工事（衛生設備工事－男子トイレ・調理室・機械室，空調設備工事－空調，床下ピット）
令和7年度 (2025年度)	<長寿命化計画関連> ○施設・設備改修工事（内装工事－2次更衣室・サラダ室，電気設備工事－電気，衛生設備工事－受水槽，空調設備工事

	ーサラダ室, 厨房設備ー調理室・下処理室・検収室・サラダ室)
総事業費 (見込み)	37,133千円