

令和7年4月21日教育委員会策定

(仮称) 盛岡市第二学校給食センター整備運営事業基本構想

1 趣旨

本市では、「盛岡市立小中学校学校給食基本方針」（平成25年12月24日教育委員会策定、31年4月26日改定）で掲げる「全員に同じ給食を提供する方式」による完全給食を実施するため、令和5年4月に盛岡市学校給食センター（以下、「盛岡センター」という。）を供用開始させ、令和7年3月には「第三次学校給食施設整備実施計画」（以下、「第三次計画」という。）を策定し、新たに（仮称）盛岡市第二学校給食センター（以下、「第二センター」という。）を整備し、老朽化している単独調理場や玉山学校給食センター（以下、「玉山センター」という。）を第二センターに移行し、盛岡センターと合わせて、2か所の学校給食センターから、全ての市立小中学校へ給食提供を行うこととしたところである。

本構想は、今後、施設整備のための事業手法などを検討していくに当たり、基本となる施設の在り方を示すものである。

2 整備方針

第三次計画で定めた整備内容に基づき、盛岡センターから給食提供をしている小中学校を除く全ての市立小中学校を対象に、「厨川住宅敷地（下厨川赤平）」を整備場所の候補地として、およそ「10,000食/日」の調理能力を有する施設を整備する。

整備及び運営の事業手法は、設計、建設、運営・維持管理を包括した発注を基本とするとともに、災害時等の対応も含め、必要な機能等を検討し、整備することを基本とする。

3 施設整備に当たっての基本的な考え方

(1) 衛生管理

安全安心な学校給食実施のため、「学校給食衛生管理基準」（平成21年文部科学省告示第64号）や「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付け衛食第85号別添、最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号）、HACCP等に基づきドライ方式とし、汚染区域や非汚染区域の分離や、食材の交差を防ぐための一方通行の動線確保等が可能な調理空間を整備し、衛生管理の徹底を図ることとする。

※ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)

食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

（出典：厚生労働省ホームページより）

(2) 調理機能等

多様な献立に対応できるよう、基本的な調理機能の充実を図るとともに、複数献立に

対応した調理設備の整備等、事故発生時のリスク分散や作業の効率を図る。

なお、給食費の抑制や献立の多様性の観点から、炊飯施設の整備を基本とする。

また、給食を運搬する食缶やコンテナについては、市の季節環境を考慮し、温度管理の面から、保温及び断熱性の高い器具の活用を基本とする。

(3) 熱源

イニシャルコスト及びランニングコストの費用のほか、災害や停電等を考慮した、最適な熱源を選択する。

(4) 食物アレルギーへの対応

食物アレルギーを持つ児童・生徒への対応について、文部科学省が示した「学校給食における食物アレルギー対応指針」（平成27年3月）では、調理作業を区別化することが望まれていることから、専用の調理設備を整備し、対応する体制の構築に取り組むものとする。

なお、対応する品目等については、盛岡市教育委員会が策定した「学校における食物アレルギー対応指針」（令和5年2月策定、7年4月改定）に基づくものとする。

(5) 食育の推進

食育の推進のために、調理室が見学できる設備や研修室等を整備し、児童・生徒はもとより、地域に対して広く開かれた食育の施設とすることを基本とする。

また、地場産品の活用に向けて、関係する部署や機関と連携し、学校給食における積極的な使用や、必要な時に使用できる工夫を目指す。

(6) その他の設備

個別の栄養相談、献立の試作や新商品のチェック、食材等の安全確認などの業務に対応可能な設備を整備する。

また、適切な温度・湿度管理のため、空調設備を整備する。

(7) 配送等

調理から2時間以内の喫食を可能とする効率的な配送計画、配送ルートを選定するとともに、実施に必要な車両台数を確保し、適切な配送体制を構築する。

(8) 環境負荷軽減

残菜等の減容化・再資源化が可能な設備や、省エネルギー機器の導入などについて検討するとともに、周辺への臭気、騒音及び振動対策等の生活環境保全に配慮する。

(9) コスト削減

施設の設計、建設、運営・維持管理等、事業全般におけるライフサイクルコストの低減を可能な限り追求する。

(10) 付帯機能

今後の児童生徒数の将来推計を注視しながら、他市等の事例や他事業者の取組を参考に多様な付帯機能について研究し、学校給食センターの在り方について検討する。

(11) 災害時の対応

「盛岡市地域防災計画」（令和6年10月策定）における責務及び目的等の遂行を基本

とし、災害時における対応機能及び支援等の対応を図る。

4 整備候補地について

第三次計画で整備候補地とした厨川住宅敷地の基本情報は以下のとおり。

場所	盛岡市下厨川赤平	
敷地面積	約14,800㎡	
用途地域等	市街化調整区域 建ぺい率：70%、容積率：200%	
インフラ整備の状況	接続道路	用地南側は市道高松四丁目厨川一丁目2号線（最少幅員9m）に面している。 用地北側及び東側は国の官舎の敷地内通路となっており、使用に当たっては市道認定を予定している。
	上下水道	隣接地まで敷設している。
	電気	上空架線を想定している。
	ガス	事業者との協議を予定している。 ※都市ガスは、中圧管が至近まで敷設している。また、低圧管は敷地内に敷設している。
	通信設備等	将来を見据えた高速・大容量の通信に対応可能な設備等について、事業者との協議を予定している。

※ 当該整備候補地は、現在の所有者である国からの取得及び敷地内に現存する官舎の取り壊しが必要であり、今後、国との協議を予定している。

5 民間活力による業務範囲

- (1) 設計関係業務 用地造成設計、新施設建設設計、調理設備・備品等の設置計画作成、建築確認等申請手続き等
- (2) 建設業務 造成工事、施設建設、調理設備・備品等の設置等
- (3) 施設維持管理業務 施設・設備の保守管理、清掃、警備等
- (4) 調理・配送業務 食材の検収、調理、配送、校内での配膳補助、食器洗浄、残渣・廃棄物処理、備品管理等
- (5) 食育の支援 見学者対応、市の食育業務支援等
- (6) 学校施設の改修 設計、改修工事等
- (7) 官舎の解体業務 国との協議により、解体設計、解体工事、その他これらに付随する業務を行う場合がある。

6 市の業務範囲

本市では、以下の業務を実施することを想定している。

献立の作成、食材の選定、食材の購入、給食費の徴収・管理、食数管理、食物アレルギー対応指示、必要に応じた各学校との連絡、食材の検収確認、検食等

●資料編

盛岡市の学校給食の現状

1 給食実施方式

市立小中学校においては、単独調理場方式（自校方式）、共同調理場方式（センター方式）、給食自由選択方式（ランチボックス給食）により学校給食を実施している。

各実施方式の概要や校数等は次のとおりである。

【表1 各実施方式の概要】

実施方式	概要
単独調理場方式 (自校方式)	学校に併設された（又は校舎の1室が）調理場で、その学校のみ給食を提供する実施方式。 床が濡れた状態で使用するウェット方式と、床を濡らさずに使用するドライ方式とに分かれ、「学校給食衛生管理基準」（文部科学省告示第64号）では、より衛生的なドライ方式を導入するよう努めることとされている。 導入していない場合でも、ウェット方式の調理場の床を濡らさずに使用するドライ運用を図ることとされており、本市のウェット方式の単独調理場はいずれもドライ運用としている。
共同調理場方式 (センター方式)	1つの調理場（学校給食センター）から複数の学校に給食を提供する実施方式。単独調理場同様、ウェット方式とドライ方式があり、本市の学校給食センター（盛岡市学校給食センター（以下、「盛岡センター」という。）及び玉山学校給食センター（以下、「玉山センター」という。））はいずれもドライ方式。
給食自由選択方式 (ランチボックス給食)	弁当等を持参するか市教育委員会が提供する給食のいずれかを選択できる方式。 提供する給食は、調理及び配送等を民間業者に委託し、実施している。

【表2 各実施方式の校数及び児童生徒数（令和6年5月1日現在）】（単位：校、人）

給食実施方式		小学校		中学校		合計	
		学校数	児童数	学校数	生徒数	学校数	児童生徒数
単独調理場	ウェット方式	24	7,809	1	186	25	7,995
	ドライ方式	3	1,201	0	0	3	1,201
	小計	27	9,010	1	186	28	9,196
共同調理場	盛岡センター	9	3,505	8	3,145	17	6,650
	玉山センター	5	450	3	263	8	713
	小計	14	3,955	11	3,408	25	7,363
給食自由選択方式		0	0	10	3,254	10	3,254
合計		41	12,965	22	6,848	63	19,813

2 調理場の状況

単独調理場の多くはウエット方式であり、より衛生的なドライ方式に転換し、ドライ運用を解消する必要がある。

また、単独調理場及び玉山センターでは、「学校給食における食物アレルギー対応指針」で望ましいとされるアレルギー対応のための専用の調理スペースを備えておらず、確保に向けた対応が必要である。

さらに、ウエット方式の単独調理場の大半は建設から30年以上が経過しており、ドライ方式の単独調理場及び玉山センターについても、ドライ方式への改修から20年以上が経過し、老朽化への対応が必要となっている。

【表3-1 単独調理場の状況（令和6年5月1日現在）】

学校名	建築年度	築年数	延床面積	方式	児童生徒数
仁王小学校	昭和53年	46年	285 m ²	ウエット	377人
城南小学校	平成7年	29年	238 m ²	ウエット	375人
桜城小学校	昭和63年	36年	179 m ²	ウエット	313人
厨川小学校	昭和43年	56年	202 m ²	ウエット	342人
仙北小学校	平成3年	33年	232 m ²	ウエット	623人
杜陵小学校	平成12年	24年	210 m ²	ドライ	209人
山岸小学校	昭和60年	39年	236 m ²	ウエット	578人
大慈寺小学校	昭和60年	39年	173 m ²	ウエット	136人
米内小学校	平成2年	34年	168 m ²	ウエット	107人
土淵小学校 土淵中学校	昭和56年	43年	128 m ²	ウエット	271人 186人
中野小学校	平成14年	22年	266 m ²	ドライ	477人
本宮小学校	平成6年	30年	238 m ²	ウエット	540人
青山小学校	昭和54年	45年	300 m ²	ウエット	619人
北厨川小学校	昭和62年	37年	236 m ²	ウエット	229人
河北小学校	昭和63年	36年	156 m ²	ウエット	155人
上田小学校	昭和64年	35年	217 m ²	ウエット	327人
山王小学校	平成2年	34年	155 m ²	ウエット	107人
緑が丘小学校	昭和57年	42年	216 m ²	ウエット	621人
太田小学校	平成3年	33年	155 m ²	ウエット	65人
太田東小学校	昭和52年	47年	191 m ²	ウエット	366人
城北小学校	平成15年	21年	197 m ²	ドライ	515人
大新小学校	昭和47年	52年	177 m ²	ウエット	565人
松園小学校	昭和48年	51年	191 m ²	ウエット	172人
月が丘小学校	昭和51年	48年	227 m ²	ウエット	215人
高松小学校	昭和54年	45年	253 m ²	ウエット	378人
東松園小学校	昭和54年	45年	253 m ²	ウエット	130人
北松園小学校	平成5年	31年	248 m ²	ウエット	198人

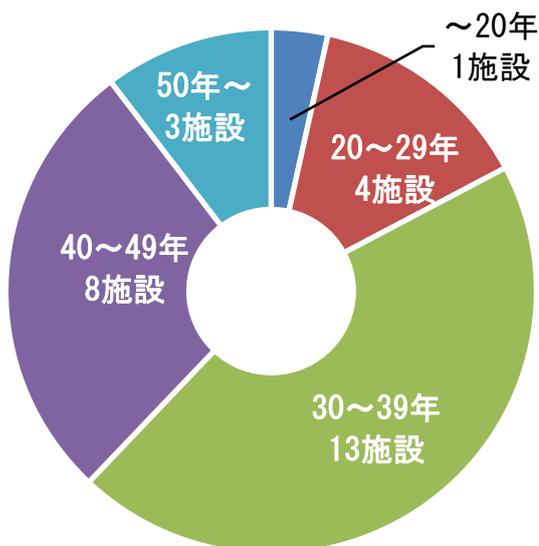
【表 3-2 共同調理場の状況（令和 6 年 5 月 1 日現在）】

センター名	建築年度	築年数	延床面積	方式	児童生徒数
盛岡センター	令和 5 年	1 年	4,526 m ²	ドライ	6,650 人
玉山センター	平成元年	35 年	709 m ²	ドライ	713 人

※玉山学校給食センターは、平成 10 年度にドライ方式への改修を実施。

(表 3-1 及び 3-2 の築年数は令和 6 年度時点)

【表 4 調理場の築年数と施設数】



3 児童生徒数の将来推計

今後の児童生徒数を推計すると、20 年後の令和 27 年度には約 30%の減少が見込まれ、適切な規模の給食実施体制を検討する必要がある。

【表 5 児童生徒数の将来推計】

(単位：人)

年度	児童生徒数	令和 6 年度との比較	対令和 6 年度比
令和 6	19,813	-	-
令和 7	19,280	△533	97.31%
令和 12	16,453	△3,360	83.04%
令和 17	14,814	△4,999	74.77%
令和 22	14,205	△5,608	71.70%
令和 27	13,549	△6,264	68.38%

※令和 12 年度までは、令和 6 年度「令和 7 年度以降の児童生徒数調」の推計値。

※令和 17 年度以降は、国立社会保障・人口問題研究所が令和 5 年 12 月に公表した「日本の地域別将来推計人口（令和 5 年推計）」と児童生徒数調との比率に基づいて推計したもの。

新たな学校給食センターの整備スケジュール

年度	新センター	給食自由 選択方式	玉山センター	単独調理場	盛岡センター
7	<ul style="list-style-type: none"> 基本構想策定 P F I 導入可能性等調査（基本計画策定及び対象校調査を含む） 	<ul style="list-style-type: none"> 事業を継続。 	<ul style="list-style-type: none"> 既存施設の機能を維持するための施設修繕及び機器更新を検討し、検討結果に基づき修繕等を実施する。 	<ul style="list-style-type: none"> 既存施設の機能を維持するための施設修繕及び機器更新を検討し、検討結果に基づき修繕等を実施する。 	<ul style="list-style-type: none"> 既存施設の機能を維持するための施設修繕及び機器更新を検討し、検討結果に基づき修繕等を実施する。 必要に応じて、新センターとの対象校の分担について検討する。
8	<ul style="list-style-type: none"> 実施方針等の策定（対象校の配膳室等整備方法を含む） 特定事業認定等 				
9	<ul style="list-style-type: none"> 用地取得（見込み） 事業者決定 事業者との契約 本体設計 対象校の配膳室等設計 				
10	<ul style="list-style-type: none"> 本体設計 本体建設工事 対象校の配膳室等設計 対象校の配膳室等工事 				
11	<ul style="list-style-type: none"> 本体建設工事 対象校の配膳室等設計 対象校の配膳室等工事 				
12	<ul style="list-style-type: none"> 本体建設工事 供用開始 対象校の配膳室等工事 	<ul style="list-style-type: none"> 新センターに移行（給食自由選択方式解消） 	<ul style="list-style-type: none"> 新センターに移行 	<ul style="list-style-type: none"> 新センターに移行 	

※用地取得については、現在の所有者である国との協議が必要であり、今後の調整によって取得時期が変更になる可能性がある。

※対象校では給食受け入れのための配膳室等工事が必要となることから、令和7年度以降に予定するP F I 導入可能性等調査の中で必要な施設・設備を調査した上で改修計画を策定し、各校の新センターへの移行年度を定める。

※事業の進捗状況に応じて、本計画の延長等について判断するものとする。