

松本市学校給食センター再整備事業



令和4年 松本市

1 背景・目的

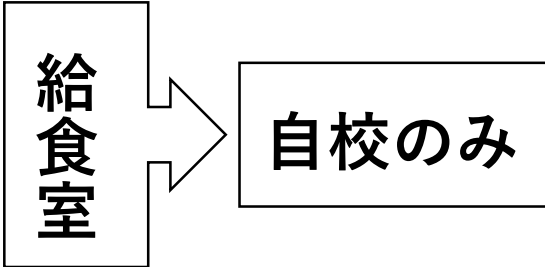
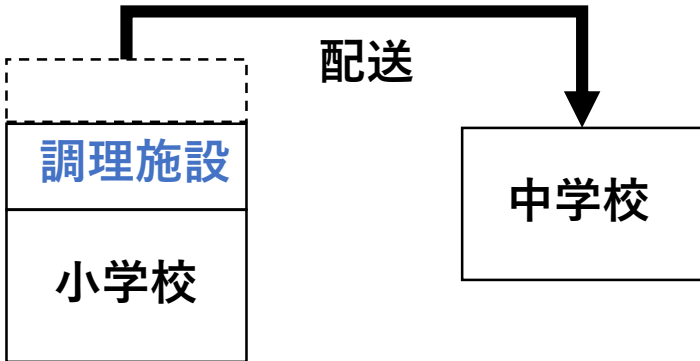
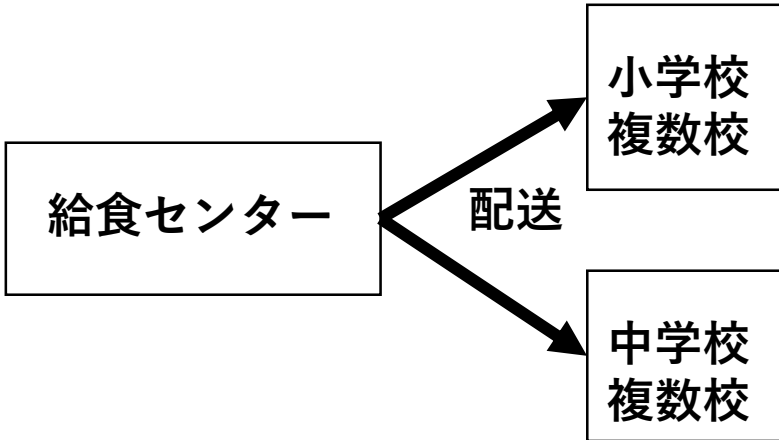
松本市には西部・東部・波田・梓川・四賀の5つの学校給食センターがあり、全体で約1万9千食の給食を提供しています。

これらのセンターの内、四賀を除く4つのセンターは建設から年数が経過し、老朽化が進んでいます。

とりわけ、波田センターは建築後50年、梓川センターは建築後33年が経過しており早急に対応を検討しなければならない状況にあり、また西部センターも大規模改修の時期に来ています。

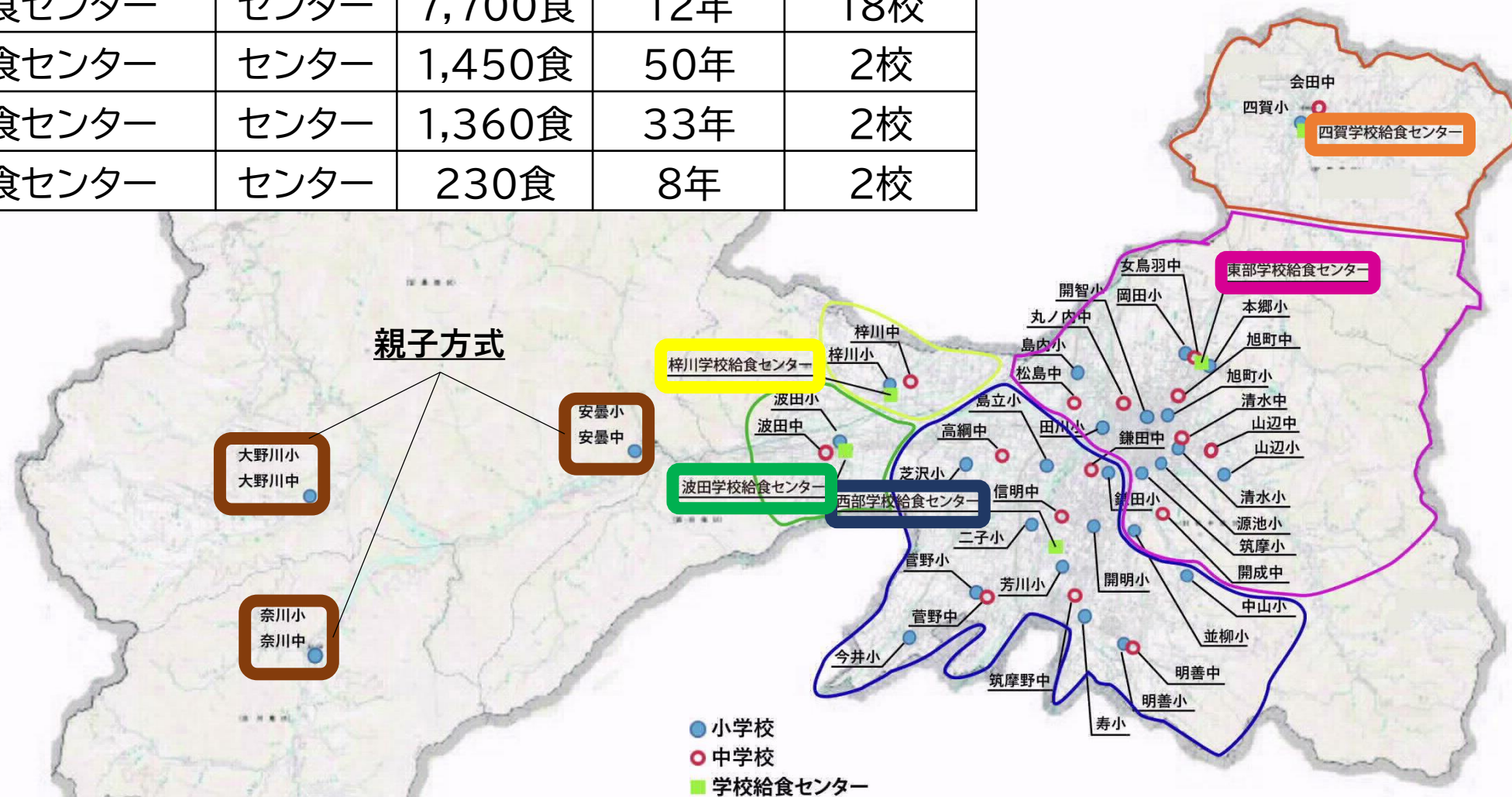
これらのことから現在、学校給食センターの再整備基本計画の策定に向けての基本的な考え方について検討しています。

学校給食の実施方式

<p>自校方式</p>	 <p>給食室 → 自校のみ</p>	<p>学校内の敷地に調理場があり学校分のみを調理 (市内になし)</p>
<p>親子方式</p>	 <p>調理施設 小学校 → 配送 → 中学校</p>	<p>調理施設を持たない学校の調理も行う (安曇・奈川・大野川小中学校)</p>
<p>センター方式</p>	 <p>給食センター → 配送 → 小学校複数校 給食センター → 配送 → 中学校複数校</p>	<p>複数の学校(2校以上)を一括して調理を行う (西部・東部・波田・梓川・四賀センター)</p>

現在の給食センターの位置図及び提供範囲

名称	実施方式	提供食数	経過年数	対象校数
西部学校給食センター	センター	8,500食	20年	17校
東部学校給食センター	センター	7,700食	12年	18校
波田学校給食センター	センター	1,450食	50年	2校
梓川学校給食センター	センター	1,360食	33年	2校
四賀学校給食センター	センター	230食	8年	2校



2 波田・梓川学校給食センターの現状

(1) 施設概要

ア 波田

延床面積:546㎡ 竣工:1971年(建築後50年経過)

一日の給食提供数 :約1450食(2校)

設備:ウェットシステム(ドライ運用)

イ 梓川

延床面積:820㎡ 竣工:1988年(建築後33年経過)

一日の給食提供数 :約1360食(2校)

設備:ドライシステム

2 波田・梓川学校給食センターの現状

(2) センターの抱える課題

- 建築から波田は50年、梓川は33年が経過し、建物全体の老朽化が著しい
- 調理機械などは更新しているが、基幹設備などの更新が構造上困難である
- 建設時に比べ児童生徒数が、大幅に増えたことから調理場内が手狭になっている
- 学校給食法で規定されている、学校給食衛生管理基準を満たす施設となっていない

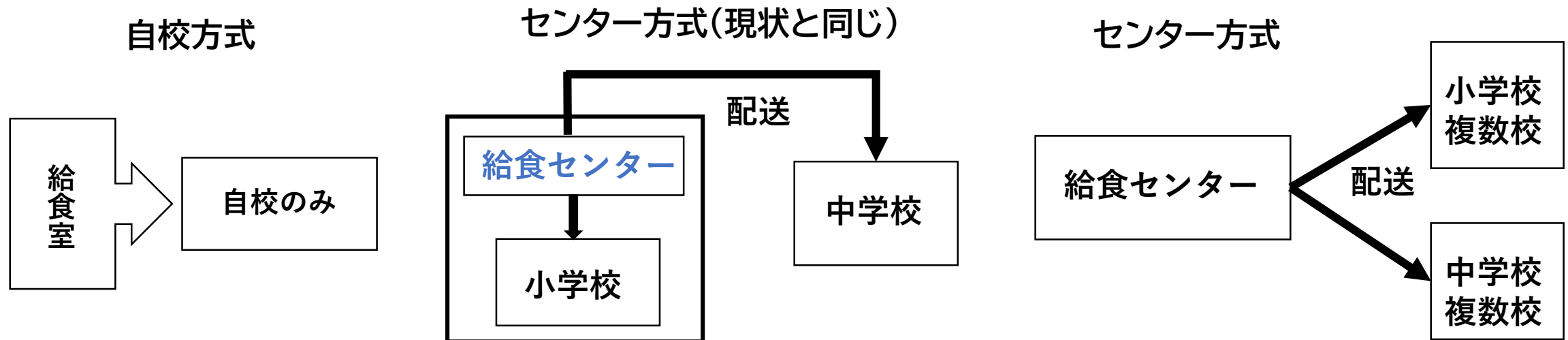
2 波田・梓川学校給食センターの現状

(3) センターの方向性

経過年数・老朽化・学校給食衛生管理基準等の課題を抱える



給食センター建替えの検討が必要



3 波田・梓川センターの現地建替えの検討

(1) 敷地条件

- 自校式の給食施設は学校敷地内であれば建設可能
- センター方式は工場の用途になるため、市街化区域の工業系用途地域でないとは建設できない

波田小中学校の敷地は、市街化区域の住居系用途区域(第1種住居地域)
梓川小中学校の敷地は、市街化調整区域(開発を抑制する区域)

(2) センターの建築物としての現状

- 建築時は適法であったが、都市計画区域になり用途地域指定又は調整区域に編入されたことから既存不適格建築物となっている
- 同じ用途(給食センター)での改築・増築は一定の要件をクリアすれば可能

3 波田・梓川センターの現地建替えの検討

(3) 改築・増築の条件

ア 波田

既存建物の延床面積(546㎡)の1.2倍(650㎡)以内であれば
増改築可能(建築基準法)

イ 梓川

既存建物の延床面積(820㎡)の1.5倍(1230㎡)以内であれば
増改築可能(都市計画法)

(4) 学校給食衛生管理基準を満たす施設への建替え

- 基準を満たす学校給食施設にするためには、
1500食調理の規模で1500㎡程度の延床面積が必要

3 波田・梓川センターの現地建替えの検討

波田センター現状と建替えに必要な敷地面積



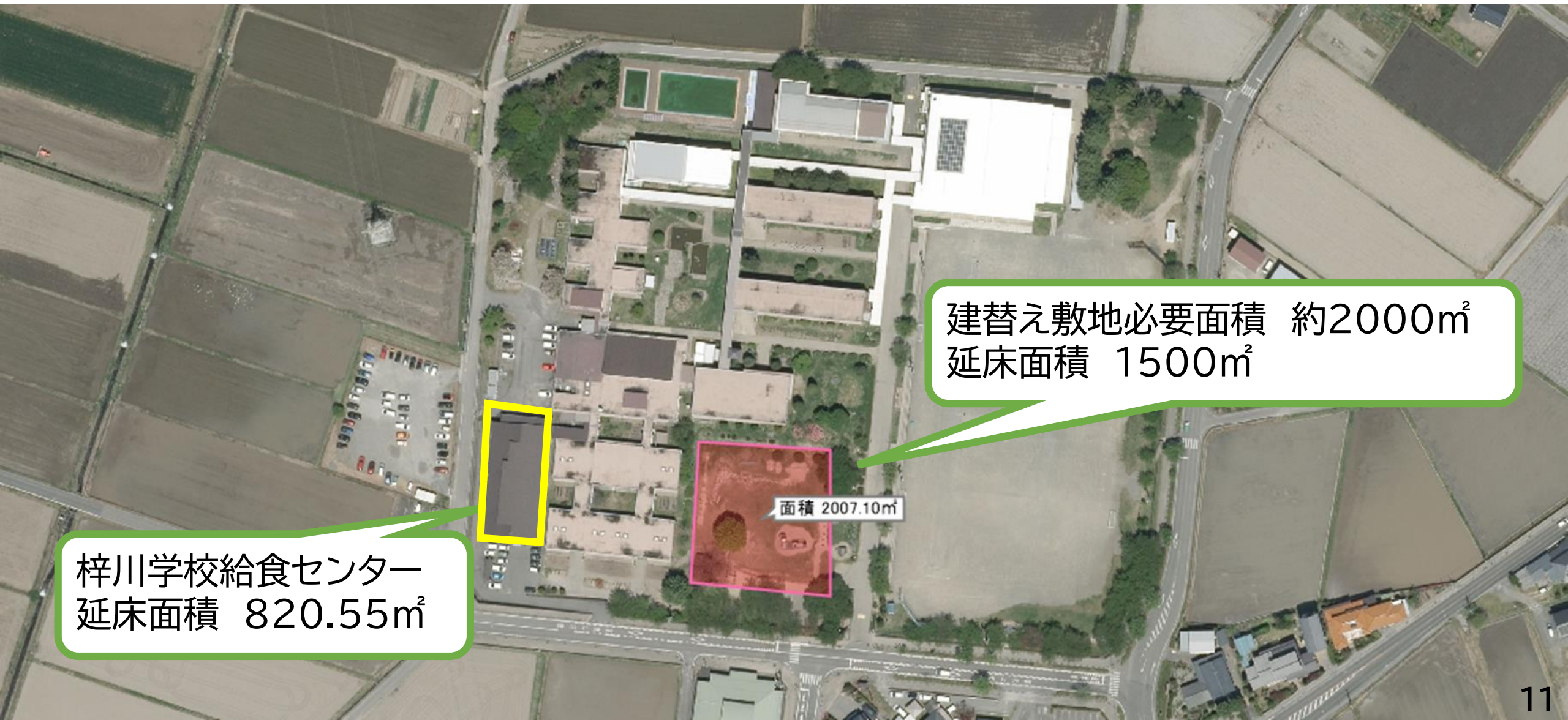
波田学校給食センター
延床面積 546.35㎡

面積 2001.77㎡

建替え敷地必要面積 約2000㎡
延床面積 1500㎡程度

3 波田・梓川センターの現地建替えの検討

梓川センター現状と建替えに必要な敷地面積



梓川学校給食センター
延床面積 820.55m²

面積 2007.10m²

建替え敷地必要面積 約2000m²
延床面積 1500m²

3 波田・梓川センターの現地建替えの検討

(5) 検討結果

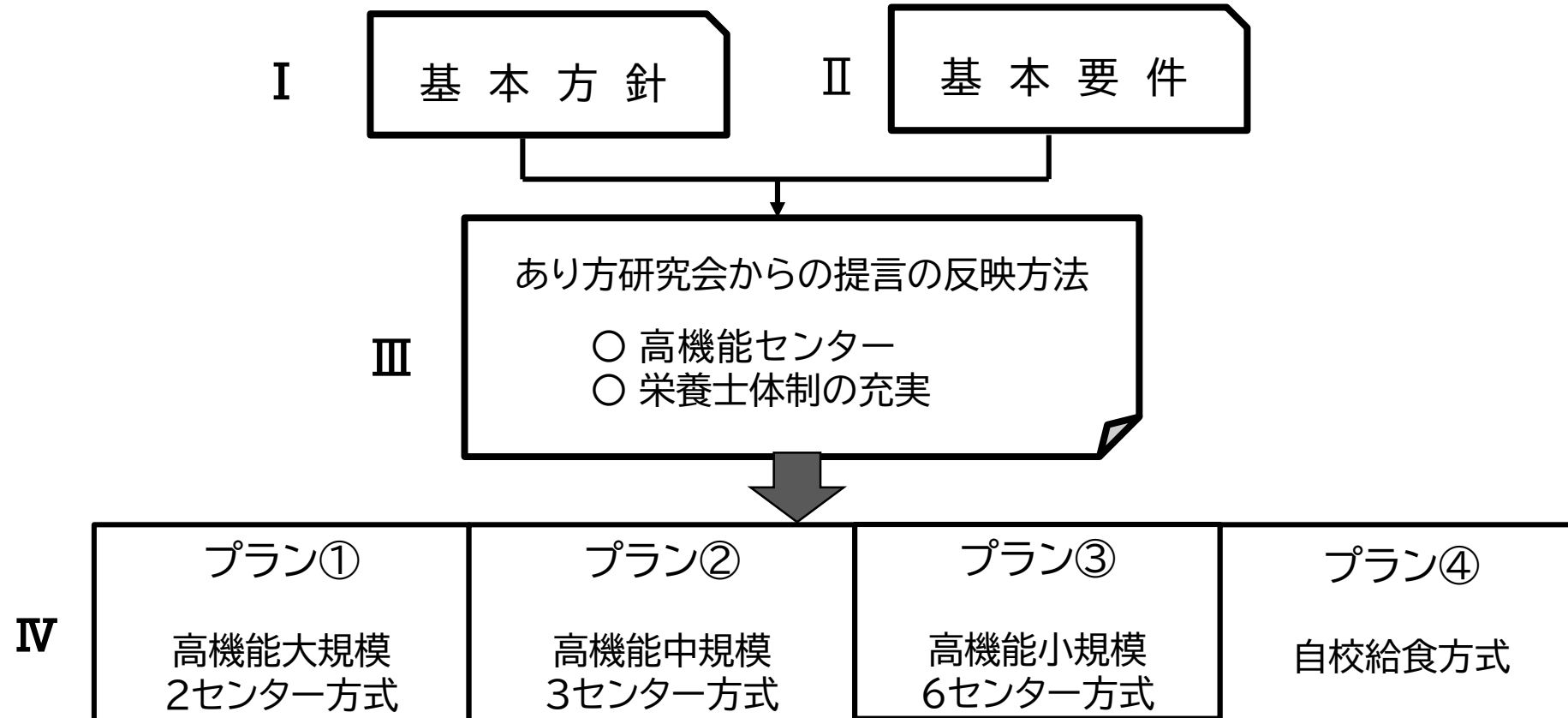
- 建築基準法又は都市計画法に従うと、学校給食衛生管理基準を満たすセンターの建設は 波田は実現不可能 梓川は面積がやや不足するため困難
- 適正な位置に建設地を確保するのは困難
 - ※ 普通教室から離れた場所、教室棟からの動線確保、車両の搬入路の確保等
- 現在のセンター位置に建設する場合、建設期間は給食提供が出来なくなるため、建設期間の給食の提供についても検討が必要
(他のセンターで代替は不可)

3 波田・梓川センターの現地建替えの検討

施設のコンセプト	調理能力 1,500食 延床面積 1,500㎡
計画期間 (事業着手から完了まで)	約4年(基本・実施設計、造成、建設工事等)程度
建築工事費 (厨房機器を含む) *炊飯施設なし	12.1億円 *炊飯施設を設けた場合、建築費・炊飯機器・人件費の増が見込まれる。
建設地 (現地建替えが出来ない場合 用地取得費必要)	敷地面積 約2,000㎡

4 再整備基本計画策定に向けて

再整備基本計画を策定するに当たっては、次のⅠ「基本方針」とⅡ「基本要件」を前提に、主に「ソフト面」ではⅢ「松本市給食のあり方研究会」の提言の反映方法を検討し、そのうえで、Ⅳ「ハード面」も含めた4つの再整備プランを作成し、比較検討を行いました。



I 再整備プラン作成にあたっての基本方針

(1)松本市学校給食の理念である「5つの重点」を柱としています。

- ア 家で不足がちなビタミン・ミネラルを補うなど、栄養についての配慮をしています。
- イ 調理方法の工夫で、豊かで多様な献立を提供できるように努めています。
- ウ 旬の地元野菜を使用するなど、地産地消や季節を大切にしています。
- エ より安全で安心な食事になるように、食材の安全確認などをていねいにしています。
- オ 大量であってもていねいな調理を心がけ、心のこもった給食を提供しています。

I 再整備プラン作成にあたっての基本方針

(2)松本市給食のあり方研究会から出された提言をできる限り反映できるように検討

ア 学校給食が目指すもの(ソフト面)

- (ア) 食育の推進
- (イ) 地産地消の推進
- (ウ) 学校給食摂取基準に沿った給食提供
- (エ) アレルギー対応食の提供
- (オ) 危機管理対策

イ センター整備に向けての方向性(ハード面)

- (ア) 公平性、経費、既存施設の有効活用、整備に要する期間等を総合的に判断
- (イ) 梓川・波田学校給食センターの給食提供の質を維持し、新たな学校給食センターを適地に適正な規模で建設
- (ウ) 本市が目指す学校給食の理念を確立し、自校給食の良さを取り入れた学校給食センターの実現

Ⅱ 再整備プラン作成にあたっての基本要件

(1) 提供食数を18,000食とします

- ア 本市の年齢別人口(令和3年4月1日現在)を基に、令和9年度の児童・生徒数を推計し、児童・生徒に教職員数と学校給食職員を加えて、令和9年度の提供食数を約17,200食と推計(四賀・安曇・奈川・大野川を除く。)
- イ プラン中で最も早い学校給食センター稼働時期が令和9年度であることから、18,000食の調理能力(四賀・安曇・奈川・大野川を除く。)で学校給食センター再整備計画を策定

※ 危機管理のため、調理能力に5～10%の余力を持たせた学校給食センターを建設するようにしています。

Ⅱ 再整備プラン作成にあたっての基本要件

(2)幅広いメニューによる給食を提供するため2本献立による調理の実施

- ア 東部学校給食センターでは1日7,700食を調理しており、場内の調理動線や調理機器の処理能力などから時間内に調理をするために、3本献立による調理を実施しています。
- イ 3本献立では工程や衛生管理が複雑で人手がかかることから、幅広いメニュー提供ができません。このようなことから、メニューの幅を広げることができ、手づくりメニューの提供及び規格が不揃いな地元の野菜が調理可能となる2本献立(調理動線の交錯や調理工程の複雑さを避けることができる。)の調理を基本要件とします。

Ⅱ 再整備プラン作成にあたっての基本要件

(3)西部・東部学校給食センターの今後のあり方

- ア 東部学校給食センター(平成21年度開設)は、プランに合わせ適正規模に改修して延命化します。
また、出来る限り新センターと同等の機能(高機能)になるよう改修します。
(大規模改修を実施した場合、約20年の延命が可能と想定しています。)
- イ 西部学校給食センター(平成13年度開設)は、
新施設が全て稼働し、東部学校給食センターの改修後に廃止します。
(西部学校給食は令和3年度で築20年。
東部学校給食センター改修までは部分改修で延命化します。)

Ⅲ「松本市給食のあり方研究会」提言反映の主な検討内容

- 高機能センター(効率的な調理動線、高機能調理器具の導入)により、自校給食の良さを取り入れ、質の良さを実現(ハード面)
- 栄養士体制を充実させることにより食育、地産地消、アレルギー対応食新入児童の前倒し実施を推進(ソフト面)

食育の推進	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養士の増員により食育指導の回数を増やすことなどで食育を推進 ・業者委託による主食メニューの多様化を検討
地産地消の推進	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養士が農政課、民間と連携して、給食用作物の計画的な作付け等を行い、松本産農産物を使用できる仕組み作りを推進 ・栄養士を中心としたコーディネートにより地元生産者との直接契約を推進
栄養摂取基準に沿った給食提供	<ul style="list-style-type: none"> ・高機能センター(効率的な調理動線、高機能調理機器の導入)により3本献立解消 ・栄養士の増員によるバラエティーに富んだ献立作成などで、栄養摂取基準を満たした給食の提供
アレルギー対応食の提供	<ul style="list-style-type: none"> ・対象者を減少させるための関係機関との協力体制の継続 ・栄養士の増員による新入児童の給食提供の早期開始(7月提供から5月提供へ)に向けた取組み
危機管理対策	<ul style="list-style-type: none"> ・災害や事故の時など備蓄給食で対応、災害時マニュアルの作成 ・早期に学校給食を再開することを最優先

Ⅲ (1)「松本市給食のあり方研究会」提言反映 「食育の推進」

ア 提言骨子

- (ア) 地域との連携
- (イ) 自施設での炊飯により主食メニューの多様化

イ 反映に向けた検討内容

- (ア) 栄養士の増員により、学校訪問による食育指導の機会を増やす(※ 各校:年1回を2回程度に増)。
- (イ) コミュニティスクールと連携した情報発信の仕組みづくりを検討
- (ウ) 主食の多様化(混ぜご飯・炊き込みごはん等)は業務委託可能(委託料の増加)
- (エ) 自施設炊飯の場合のセンターでの事故等の発生時、炊飯業務を委託することで主食を継続して提供することが可能

Ⅲ (2)「松本市給食のあり方研究会」提言反映 「地産地消の推進」

ア 提言骨子

- (ア) 地産地消による食育
- (イ) 地元農産物使用や生産者グループとの交流をコーディネートする組織の構築

イ 反映に向けた検討内容

- (ア) 栄養士が農政課、民間と連携して、給食用作物の計画的な作付け等により、松本産農産物を使用できる仕組みを構築
- (イ) 農政課、商工課、地産地消交流会等を通じ、栄養士を中心にしたコーディネートにより地元生産者と直接契約を推進
※コーディネーターとなる職員の育成(農政課、学校給食課)

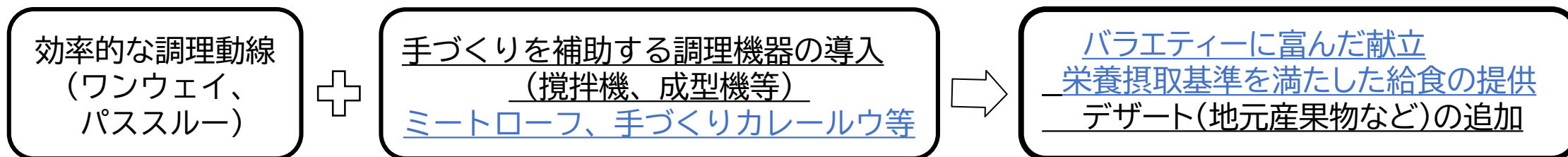
Ⅲ (3) 「松本市給食のあり方研究会」提言反映 「栄養摂取基準に沿った給食提供」

ア 提言骨子

- (ア) 3本献立の解消による栄養摂取基準の確保
- (イ) 家庭とのより深い連携による栄養素量の確保

イ 反映に向けた検討内容

- (ア) 効率的な調理動線・高機能調理器具の導入による3本献立の解消



- (イ) 必要栄養素量確保のために、夏休み親子見学会やPTA懇談会の機会に保護者向け栄養講座を実施

Ⅲ (4)「松本市給食のあり方研究会」提言反映 「アレルギー対応食の提供」

ア 提言骨子

- (ア) 対象者を減少させるための関連部門との連携した乳幼児からの取組み、解除に向けた取組みの実施
- (イ) 4月提供開始(小学校入学当初から)

イ 反映に向けた検討内容

- (ア) 対象者を減少させるための乳幼児期からの取組みを、健康づくり課、保育課と連携、情報共有し継続して実施
- (イ) 対象者を減少させるための解除に向けた、センター・保護者・医療機関の協力体制を継続して実施
- (ウ) 栄養士体制を充実(増員等)し、新入児童の早期給食提供開始の実施に向けて取組む。
※7月実施を5月実施に改善

Ⅲ (5)「松本市給食のあり方研究会」提言反映 「危機管理対策」

ア 提言骨子

- (ア) 災害時にセンター間で補完できる規模・能力の施設
- (イ) 災害時の早期給食再開

イ 反映に向けた検討内容

- (ア) 保管庫を備え、備蓄給食で対応を検討
- (イ) 早期に給食が提供できるように災害時マニュアルを作成
- (ウ) 学校給食の提供を最優先とする。

Ⅲ (6)「松本市給食のあり方研究会」提言反映 「学校給食センター整備の方向性」

ア 提言骨子

- (ア) 波田・梓川センターの給食提供の質の維持
- (イ) 自校給食の良さを取り入れた学校給食センターの実現

イ 反映に向けた検討内容

(ア) 温かさ、冷たさ

- 汁缶・サラダバットを二重食缶にして料理の温度を確保
- 配送トラックを増やすことによる配送時間の短縮
- サラダを和える作業をコンテナに収める直前におこない、冷たさを保つ



Ⅲ (6) 「松本市給食のあり方研究会」提言反映 「学校給食センター整備の方向性」

(イ) 地場産物の活用

- 「主菜・副菜・汁物」に加え、松本地域産のりんご・ぶどう・なしなどの果物を提供
- 冷凍・カット野菜をなるべく使わずに、旬の地場産の野菜を調理
- 調理時間を確保し、規格外の小さい野菜も使用



(ウ) 手作り

- 高機能なフライヤーやスチームコンベクションオーブンの導入により加熱調理の時間短縮が出来ることから、肉・魚のパン粉付け、唐揚げや山賊焼の下味付け、ミートローフ等の手づくり料理が可能
- ルウを作る釜の導入により、手づくりカレールウ、ホワイトルウの調理が可能



Ⅲ「松本市給食のあり方研究会」提言反映の検討結果

センター規模に関係なくあり方研究会の提言の反映がおおむね可能

- 高機能センター（効率的な調理動線、高機能調理器具の導入）により、自校給食良さを取り入れ、質の良さを実現（ハード面）
- 栄養士体制を充実させることにより食育、地産地消、アレルギー対応食新入児童の前倒し実施を推進（ソフト面）

- センターと自校給食の4つの再整備プラン作成
- 実現性・コストなどの比較検証実施

IV 再整備プランの主な検討内容

プラン① 2センター方式	<ul style="list-style-type: none">・計画期間(事業着手から完了まで)を5年と想定・東部学校給食センターの大規模改修は建築後20年以内の実施を想定・建設用地を西部学校給食センター近辺に1カ所取得・事業費・人件費・用地費が1番かからない
プラン② 3センター方式	<ul style="list-style-type: none">・計画期間を8年と想定・東部学校給食センターの大規模改修は建築後21年目に実施を想定・建設用地を学校の配送エリアを検討し2カ所取得・事業費・人件費・用地費がプランの中で2番目にかからない
プラン③ 6センター方式	<ul style="list-style-type: none">・計画期間を16年と想定・東部学校給食センターの大規模改修は建築後29年目に実施を想定 (東部・西部学校給食センターとも機能維持が困難)・建設用地を学校の配送エリアを検討し5カ所取得・事業費・人件費・用地費がプラン①②より大きくなる
プラン④ 自校給食方式	<ul style="list-style-type: none">・計画期間を30年(3年間で4校建設)と想定・東部・西部学校給食センターとも機能維持が困難・用地取得は不要だが、複数の学校で敷地内に適地がないため、 建設出来ない・事業費・人件費がプランの中で1番かかる

V (1) 再整備プランの詳細 プラン①:高機能大規模センター建設 2センター方式

施設のコンセプト	12,000食調理能力のセンターを建設 (4ラインによる調理方式) 東部を6,000食調理能力に改修
計画期間 (事業着手から完了まで)	5年
建築工事費 (厨房機器を含む) *炊飯施設なし	47.5億円 延床面積約6,000㎡
建設地 (用地取得費必要)	1か所取得 敷地面積 約10,000㎡

V (1) 再整備プランの詳細 プラン①:高機能大規模センター建設 2センター方式

配送コスト (配送運賃+管理費用) 配送時間	7,904万円 平均25.7分(最短19分、最長34分)
職員構成 事務・栄養士・調理員 (県栄養士含む)	計184人
人件費 (概算 市費のみ)	約6.6億円
東西センターの計画 西部(建築後20年) 東部(建築後12年)	西部学校給食センターは建築後27年で廃止 東部学校給食センターは建築後18年で大規模改修

V (2) 再整備プランの詳細 プラン②:高機能中規模センターを2施設建設 3センター方式

施設のコンセプト	6,000食調理能力のセンター 2施設建設 東部を6,000食調理能力に改修
計画期間 (事業着手から完了まで)	8年
建築工事費 (厨房機器を含む) *炊飯施設なし	56.8億円 (28.4億円×2か所) 1施設 延床面積約3,500㎡
建設地 (用地取得費必要)	2か所取得 1か所敷地面積 約7,000㎡

V (2) 再整備プランの詳細 プラン②:高機能中規模センターを2施設建設 3センター方式

配送コスト (配送運賃+管理費用) 配送時間	7,978万円 平均26.6分(最短17分、最長35分)
職員構成 事務・栄養士・調理員 (県栄養士含む)	計196人
人件費 (概算 市費のみ)	約7.1億円
東西センターの計画 西部(建築後20年) 東部(建築後12年)	西部学校給食センターは建築後30年で廃止 東部学校給食センターは建築後21年で大規模改修

V (3) 再整備プランの詳細 プラン③:高機能小規模センターを5施設建設 6センター方式

施設のコンセプト	3,000食調理能力のセンターを 5施設建設 東部3,000食調理能力に改修
計画期間 (事業着手から完了まで)	16年
建築工事費 (厨房機器を含む) *炊飯施設なし	85.5億円 (17.1億円×5か所) 1施設 延床面積約2,000㎡
建設地 (用地取得費必要)	5か所取得 1か所敷地面積 約5,000㎡

V (3) 再整備プランの詳細 プラン③:高機能小規模センターを5施設建設 6センター方式

配送コスト (配送運賃+管理費用) 配送時間	9,130万円 平均22分(最短12分、最長33分)
職員構成 事務・栄養士・調理員 (県栄養士含む)	計258人
人件費 (概算 市費のみ)	約10.8億円
東西センターの計画 西部(建築後20年) 東部(建築後12年)	西部学校給食センターは建築後38年で廃止 東部学校給食センターは建築後29年で大規模改修

V (4) 再整備プランの詳細 プラン④:自校給食方式

施設のコンセプト	市内40校に給食室新設 (東部・西部ともに廃止)
計画期間 (事業着手から完了まで)	約30年 (3年間で4校に新設を想定)
建築工事費 (厨房機器を含む) *炊飯施設なし	160億円 (1施設4億×40施設) 1施設 平均約500㎡
建設地 (用地取得費必要)	原則取得不要

V (4) 再整備プランの詳細 プラン④:自校給食方式

配送コスト (配送運賃+管理費用) 配送時間	配送費不要
職員構成 事務・栄養士・調理員 (県栄養士含む)	合計329人
人件費 (概算 市費のみ)	約15.9億円
東西センターの計画 西部(建築後20年) 東部(建築後12年)	西部・東部ともに機能維持困難

5 再整備基本計画策定の基本方針決定に向けての考え方

- (1) 「プラン①2センター方式」は、建設用地の確保が1か所であること、計画期間が短く事業コストが小さいこと等のメリットがある。また、西部センターの機能維持ができ、東部センターの改修が可能である。
- (2) 「プラン②3センター方式」は、プラン①と計画期間・事業コストに大きな差がなく、西部センターの機能維持、東部センターの大規模改修が可能である。また、センターを分散化することにより災害や事故があった時などの給食提供休止(プラン①は最大12,000食、プラン②は6,000食)の影響が小さくなるメリットがある。
- (3) 「プラン③6センター方式」は、適正な位置に建設用地を5か所確保することが困難である。また計画期間が長く、西部センターの大きな改修ができず計画期間内での機能維持が困難である。
- (4) 「プラン④自校給食方式」は、現状では敷地面積の関係で設置できない学校が複数ある。また計画期間が長く、西部・東部センターの大きな改修ができず計画期間内の機能維持が困難である。

5 再整備基本計画策定の基本方針決定に向けての考え方

以上のことから、新施設整備までの期間や、その期間、給食を提供していく主に西部、東部センターの耐用年数等を考慮すると、現段階では大規模2センター方式又は中規模3センター方式が現実的と考えています。

この再整備の市の考え方について、市内4センター(西部・東部・波田・梓川)のエリアで説明会を開催し皆様からの意見を伺うとともに、議会等の意見もお聞きし基本方針を決定していきます。

「松本市給食のあり方研究会」からの提言反映検討表(ソフト面)

資料 1

○高機能センター（効率的な調理動線、高機能調理器具の導入）により、自校給食の良さを取り入れ、質の良さを実現（ハード面）
 ○栄養士体制を充実させることにより食育、地産地消、アレルギー対応食新入児童の前倒し実施を推進（ソフト面）

	提言骨子	提言反映に向けた方針（案）	センター方式(プラン①～③)による提言反映に向けての検討内容	自校給食方式（プラン④）
食育の推進	地域との連携	・栄養士体制の充実を図り、食育を推進（市費栄養士6人増） ・コミュニティスクールと連携した食育の取組みを推進	○栄養士の増員により、学校訪問による食育指導の機会を増やす（※ 各校：年1回を2回程度に増）。 ○コミュニティスクールと連携した情報発信の仕組みづくりを検討 ○栄養士による公民館、学校施設等を利用した保護者、地域住民へのアウトリーチを検討	○センター方式と同様
	自施設での炊飯により主食メニューを多様化	・主食メニューの多様化は可能	○主食の多様化（混ぜご飯・炊き込みごはん等）は業務委託可能（委託料の増加） ○自施設炊飯の場合のセンターでの事故等の発生時、炊飯業務を委託することで主食を継続して提供することが可能	○炊飯施設の設置は可能 ○炊飯担当職員1人増 ○建設コスト及び人件費の増
地産地消の推進	地産地消による食育 地元農産物使用や生産者グループとの交流をコーディネートする組織の構築	・関係機関、団体と連携し地産地消を推進 ・長野県産農産物（地産地消率）（現在：長野県産15品目重量制使用率25%、令和7年度：30%を目指す。）	○栄養士が農政課、民間と連携して、給食用作物の計画的な作付け等により、松本産農産物を使用できる仕組みを構築 ○農政課、商工課、地産地消交流会等を通じ、栄養士を中心にしたコーディネートにより地元生産者と直接契約を推進 ※コーディネーターとなる職員の育成（農政課、学校給食課）	○センター方式同様の仕組みづくりにより可能となり、さらに児童生徒が授業等で栽培した野菜等を一部取り入れることができる。
栄養摂取基準に沿った	3本献立の解消による栄養摂取基準の確保	・効率的な調理動線・高機能調理機器の導入により3本献立を解消	○効率的な調理動線・高機能調理器具の導入による3本献立の解消 ○加工食材の使用減少により賄材料費を有効活用 	・1本献立 ○調理工程が単純化 ○小規模校では手作り可能 ○学校ごとに合わせた栄養摂取基準採用
	家庭とのより深い連携による栄養素量の確保	・栄養士体制の充実を図り、保護者向け食育を推進する。	○必要栄養素量確保のために、夏休み親子見学会やPTA懇談会の機会に保護者向け栄養講座を実施	○センター方式と同様
アレルギー対応食の提供	対象者を減少させるための関連部門との連携した乳幼児からの取組み、解除に向けた取組みの実施	・関連部門との連携した取組みを継続して実施する。	○対象者を減少させるための乳幼児期からの取組みを、健康づくり課、保育課と連携、情報共有し継続して実施する。 ○対象者を減少させるための解除に向けた、センター・保護者・医療機関の協力体制を継続して実施する。	○栄養士が身近で児童生徒を見ることができるため、保健教諭と連携した迅速な指導が可能
	4月提供開始（小学校入学当初から）	・栄養士体制の充実により、新入児童の提供の前倒しを図る。	○栄養士体制を充実（増員等）し、新入児童の早期給食提供開始の実施に向けて取組む。 ※7月実施を5月実施に改善	○該当新入児童の人数によっては提供可能
危機管理対策	災害時にセンター間で補完できる規模・能力の施設	・備蓄給食で対応	○保管庫を備え、備蓄給食で対応を検討	○センター方式と同様
	災害時の早期給食再開	・早期に学校給食を再開することを最優先とする。	○早期に給食が提供できるように災害時マニュアルを作成 ○学校給食の提供を最優先とする。 ○センター規模が小さい程、給食提供休止の影響は小さい。	○給食休止の影響は当該校のみ

◎県栄養士配置基準（児童・生徒数が基準人数） センター方式 1,500人以下×1人、1,501～6,000人以下×2人、6,001人以上×3人 自校調理方式 550人未満 4校に1人、550人以上 1校に1人

学校給食センター再整備プラン検討表(ハード面)

資料 2

計画名称	プラン① 高機能大規模センター建設 2センター方式	プラン② 高機能中規模センターを2施設建設 3センター方式	プラン③ 高機能小規模センターを5施設建設 6センター方式	プラン④ 自校給食方式
施設のコンセプト	12,000食調理能力のセンターを建設 (4ラインによる調理方式) 東部を6,000食調理能力に改修	6,000食調理能力のセンター 2施設建設 東部を6,000食調理能力に改修	3,000食調理能力のセンターを 5施設建設 東部3,000食調理能力に改修	市内40校に給食室新設 (東部・西部ともに廃止)
計画期間 (事業着手から完了まで)	5年	8年	16年	約30年 (3年間で4校に新設を想定)
建築工事費 (厨房機器を含む) *炊飯施設なし	47.5億円 延床面積約6,000㎡	56.8億円 (28.4億円×2か所) 1施設 延床面積約3,500㎡	85.5億円 (17.1億円×5か所) 1施設 延床面積約2,000㎡	160億円 (1施設4億×40施設) 1施設 平均約500㎡
建設地 (用地取得費必要)	1か所取得 敷地面積 約10,000㎡	2か所取得 1か所敷地面積 約7,000㎡	5か所取得 1か所敷地面積 約5,000㎡	原則取得不要
配送コスト (配送運賃+管理費用) 配送時間	7,904万円 平均25.7分(最短19分、最長34分)	7,978万円 平均26.6分(最短17分、最長35分)	9,130万円 平均22分(最短12分、最長33分)	配送費不要
職員構成 事務・栄養士・調理員 (県栄養士含む。)	計184人	計196人	計258人	合計329人
人件費 (概算 市費のみ)	約6.6億円	約7.1億円	約10.8億円	約15.9億円
東西センターの計画 西部(建築後20年) 東部(建築後12年)	西部は建築後27年で廃止 東部は建築後18年で大規模改修	西部は建築後30年で廃止 東部は建築後21年で大規模改修	西部は建築後38年で廃止 東部は建築後29年で大規模改修	西部・東部ともに 機能維持困難

- 高機能センターとは … 食材搬入から検収・調理・搬送までをワンウェイ動線とし効率的な調理を行うとともに、パススルー方式の食品の受渡しとすることにより高度な衛生管理を行うことができる施設。また、調理においては、大量で多彩な調理が可能なスチームコンベクションオープンなどの高機能調理器を備えた施設
- 給食センターの建設地 … 給食センターが建設できる用途地域は、原則、準工業地域・工業地域・工業専用区域に限られる。また、梓川倭地区計画区域内も建設可能である。
- 配送方法及び時間 … 車両1台につき、コンテナが最大6台積載可能。コンテナ数により、1台で1～2校に配送。センターから出発して、配送校にコンテナを下ろし終える時間までを配送時間とする。
- センターの大規模改修 … 厨房機器や機械設備の耐用年数がおおむね15～20年であることから、建物も含め建築後20年を目途に改修する必要がある。大規模改修を実施することにより、約20年の延命を図ることが可能となる。

松本市学校給食センター再整備プラン別スケジュール(案)

【プラン①】高機能大規模センター建設 2センター方式

センター概要	R3年度 (2021年度)	R4年度 (2022年度)	R5年度 (2023年度)	R6年度 (2024年度)	R7年度 (2025年度)	R8年度 (2026年度)	R9年度 (2027年度)	R10年度 (2028年度)	備考
新設 新センター① R9(2027)年開設予定 最大調理能力12,000食	基本方針	基本計画		建設事業 (用地取得) (設計、建設工事)			2学期稼働 2本献立		
維持 東部学校給食センター H21(2009)年開設 現状最大調理能力8,000食	3本献立						大規模改修 2本献立	2学期稼働	大規模改修後 最大調理能力6千食
廃止 西部学校給食センター H13(2001)年開設 現状最大調理能力9,000食	3本献立			部分改修で対応				1学期で終了 廃止	建築後27年
廃止 波田学校給食センター S46(1971)年開設	1本献立						1学期で終了 廃止		建築後56年
廃止 梓川学校給食センター S63(1988)年開設	1本献立						1学期で終了 廃止		建築後39年
提供食数の推計値	19,175	18,992	18,794	18,387	18,080	17,777	17,244	16,898	

【プラン②】高機能中規模センターを2施設建設 3センター方式

センター概要	R3年度 (2021年度)	R4年度 (2022年度)	R5年度 (2023年度)	R6年度 (2024年度)	R7年度 (2025年度)	R8年度 (2026年度)	R9年度 (2027年度)	R10年度 (2028年度)	R11年度 (2029年度)	R12年度 (2030年度)	R13年度 (2031年度)	備考
新設 新センター① R9(2027)年開設予定 最大調理能力6,000食	基本方針	基本計画		建設事業 (用地取得) (設計、建設工事)			2学期稼働 2本献立					
新設 新センター② R12(2030)年開設予定 最大調理能力6,000食							建設事業 (用地取得) (設計、建設工事)			2学期稼働 2本献立		
維持 東部学校給食センター H21(2009)年開設 現状最大調理能力8,000食	3本献立									2学期稼働 大規模改修 2本献立		大規模改修後 最大調理能力6千食
廃止 西部学校給食センター H13(2001)年開設 現状最大調理能力9,000食	3本献立			部分改修で対応							1学期で終了 廃止	建築後30年
廃止 波田学校給食センター S46(1971)年開設	1本献立						1学期で終了 廃止					建築後56年
廃止 梓川学校給食センター S63(1988)年開設	1本献立						1学期で終了 廃止					建築後39年
提供食数の推計値	19,175	18,992	18,794	18,387	18,080	17,777	17,244	16,898	16,622	16,400	16,323	

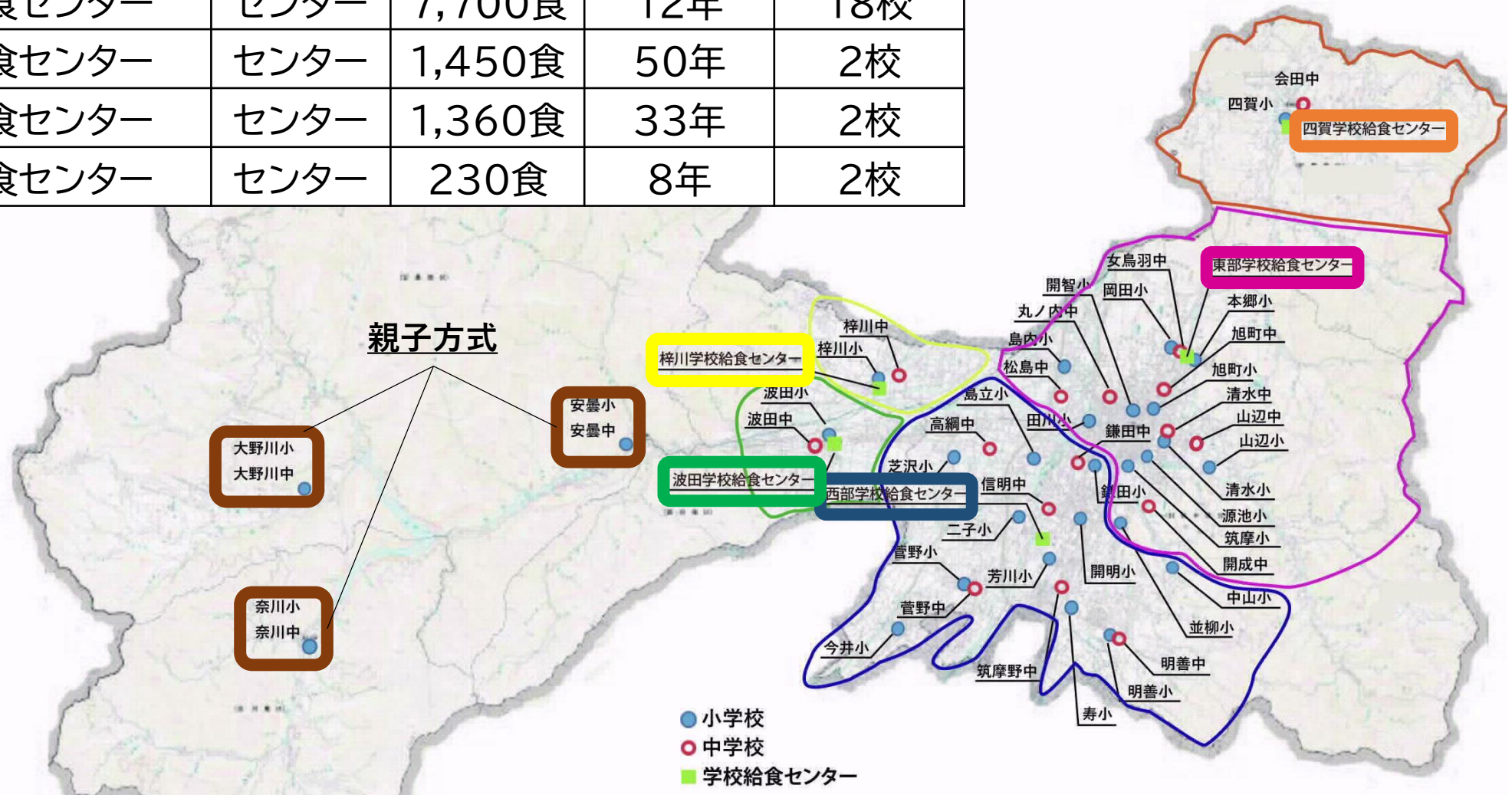
【プラン③】高機能小規模センターを5施設建設 6センター方式

センター概要	R3年度 (2021年度)	R4年度 (2022年度)	R5年度 (2023年度)	R6年度 (2024年度)	R7年度 (2025年度)	R8年度 (2026年度)	R9年度 (2027年度)	R10年度 (2028年度)	R11年度 (2029年度)	R12年度 (2030年度)	R13年度 (2031年度)	R14年度 (2032年度)	R15年度 (2033年度)	R16年度 (2034年度)	R17年度 (2035年度)	R18年度 (2036年度)	R19年度 (2037年度)	R20年度 (2038年度)	R21年度 (2039年度)	備考	
新設 新センター① R8(2026)年開設予定 最大調理能力3,000食	基本方針	基本計画		建設事業 (用地取得) (設計、建設工事)		2学期稼働 1本献立															
新設 新センター② R11(2029)年開設予定 最大調理能力3,000食							建設事業 (用地取得) (設計、建設工事)		2学期稼働 1本献立												
新設 新センター③ R14(2032)年開設予定 最大調理能力3,000食										2学期稼働 1本献立											
新設 新センター④ R17(2035)年開設予定 最大調理能力3,000食											2学期稼働 1本献立										
新設 新センター⑤ R20(2038)年開設予定 最大調理能力3,000食													2学期稼働 1本献立								
維持 東部学校給食センター H21(2009)年開設 現状最大調理能力8,000食	3本献立																		2学期稼働 大規模改修 1本献立		大規模改修後 最大調理能力3千食
廃止 西部学校給食センター H13(2001)年開設 現状最大調理能力9,000食	3本献立			部分改修で対応															1学期で終了 廃止		建築後38年
廃止 波田学校給食センター S46(1971)年開設	1本献立					1学期で終了 廃止															建築後55年
廃止 梓川学校給食センター S63(1988)年開設	1本献立					1学期で終了 廃止															建築後38年
提供食数の推計値	19,175	18,992	18,794	18,387	18,080	17,777	17,244	16,898	16,622	16,400	16,323	16,220	16,299	16,315	16,440	16,724	16,936	17,079			

【プラン④】自校給食方式

センター概要	R3年度 (2021年度)	R4年度 (2022年度)	R5年度 (2023年度)	R6年度 (2024年度)	R7年度 (2025年度)	R8年度 (2026年度)	R9年度 (2027年度)	13年後 R22年度 (2040年度)	13年後 R35年度 (2053年度)	R36年度 (2054年度)	備考
新設 自校給食施設 3年で4校新設計画 新設数累計				建設事業 (設計、建設工事)		4校		22校	40校	1本献立	
維持 東部学校給食センター H21(2009)年開設 現状最大調理能力8,000食	3本献立									廃止	建築後45年 (小中学校18校)
維持 西部学校給食センター H13(2001)年開設 現状最大調理能力9,000食	3本献立			部分改修で対応						廃止	建築後39年 (小中学校17校)
廃止 波田学校給食センター S46(1971)年開設	1本献立					1学期で終了 廃止					建築後54年
廃止 梓川学校給食センター S63(1988)年開設	1本献立					1学期で終了 廃止					建築後39年
提供食数の推計値	19,175	18,992	18,794	18,387	18,080	17,777	17,244				

名称	実施方式	提供食数	経過年数	対象校数
西部学校給食センター	センター	8,500食	20年	17校
東部学校給食センター	センター	7,700食	12年	18校
波田学校給食センター	センター	1,450食	50年	2校
梓川学校給食センター	センター	1,360食	33年	2校
四賀学校給食センター	センター	230食	8年	2校



19 波田小学校

提供食数 877食

調理施設必要建築面積

約720㎡



11 波田中学校

提供食数 474食

調理施設必要建築面積

約490m²



2 梓川小学校

提供食数 821食

調理施設必要建築面積

約690㎡



3 梓川中学校

提供食数 511食

調理施設必要建築面積

約510m²



7 鎌田小学校

提供食数 970食

調理施設必要建築面積

約780㎡



13 清水小学校

提供食数 634食

調理施設必要建築面積

約580㎡



15 田川小学校

提供食数 310食

調理施設必要建築面積

約400㎡



5 鎌田中学校

提供食数 523食

調理施設必要建築面積

約520㎡



用語解説

学校給食の献立

主食(ご飯・パン等)、牛乳、主菜(揚げ物・焼き物等)、副菜(サラダ・和え物等)、汁物の5つのメニューのことを献立という。

メニューとは、それぞれの種類のことをいう。主菜でいうと、コロッケ・いわしの蒲焼・シューマイなど

2本献立、3本献立による調理

1カ月の献立を作成する場合、その月の日数分、例えば20日給食があれば20種類の献立を作成する。それを、センターの大きさにより20種類の献立を組み合わせて、1日に2または3コースにして調理することを、2本・3本献立という。

どの学校の児童生徒も1カ月に全ての献立を食べることになる。

2・3本献立による調理が必要な理由

主菜を例にとると、焼き物・揚げ物・蒸し物などの調理の方法がある。調理機器を使用することになるが、それぞれ調理時間内に1,000食の調理能力があるとすると、そのセンターの提供食数が2,000食だった場合2つの方法で調理しないと給食の配送時間に間に合わないことから、2コース(2本献立)の調理を行う。

東部センターでは、小中学校18校、約7,700食の給食を提供しているが、調理機器の能力などにより3コース(3本献立)にして調理を行っている。

学校給食衛生管理基準

学校給食法第9条第1項の規定に基づき、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理過程における衛生管理など必要事項について維持管理されることが望ましい基準で、平成21年4月1日施行。

栄養摂取基準

学校給食法第8条に「学校給食実施基準」が定められていて、それに基づき「学校給食摂取基準」が策定されている。

その運用にあたっては「本基準は児童生徒の1人1回当たりの全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、児童生徒の個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること」とされている。

栄養士の配置人数

国の配置基準(公立義務教育諸学校の学級編成及び職員定数の標準に関する法律)で、現在本市には県から9名の栄養教諭が配置されている。

市の配置基準はないが、現在アレルギー対応で8名、自校給食校へ3名を市費で配置している。

高機能型学校給食センター

食材搬入から検収・調理・搬送までを**ワンウェイ動線**とし効率的な調理を行うとともに、**パススルー方式**の食品の受渡しとすることにより高度な衛生管理を行うことができる施設。

また、調理においては、大量で多彩な調理が可能なスチームコンベクションオープンなどの**高機能調理器**を備えた施設

ワンウェイ動線

「食材搬入→食材保管→下処理「汚染区域」(野菜の皮むき・洗浄等)→上処理「非汚染区」(下処理室から送られてきたい野菜のカットなどを行う)→煮炊き・揚げ物・焼物・和え物調理→食缶に入れコンテナへ→配送車に積み込み」を一つの動線で行うことによる効率的な調理方法で、調理時間の短縮が可能になる。

パススルー方式

食材の受け渡しや食材の出し入れを一方通行で行うことで、効率的で高度な衛生管理を行うこと。

高機能調理器

代表的な調理機は、スチームコンベクションオープン「通称スチコン」
スチコンは、オープンにスチーム発生装置を取り付けて熱と蒸気をコントロールすることによって、大量に調理が可能な加熱調理機

可能な調理方法は、焼く・煮る・蒸す・茹でる・炒める・揚げる等