

松本市学校給食センター再整備基本計画 概要版

1 基本計画策定の目的

本市では、小学校28校、中学校19校を対象として安全・安心をモットーに給食を提供しています。

そのうち安曇小中学校、大野川小中学校及び奈川小中学校は親子方式（給食施設を持つ学校（親）が、施設を持たない学校（子）の給食調理も行う。）の調理場で、他の学校は、西部、東部、梓川、波田及び四賀の5つの学校給食センターで約19,000食を調理しています。

5つの学校給食センターのうち四賀を除く学校給食センターは建設から年数が経過し、老朽化が課題となっており、建替等について早急に対応を検討しなければならない状況にあります。

これらのことから、再整備基本計画（以下「本計画」という。）を策定し事業を進める必要があり、その根幹となる「松本市学校給食センター再整備基本方針」（以下「基本方針」という。）を令和4年11月に策定しました。

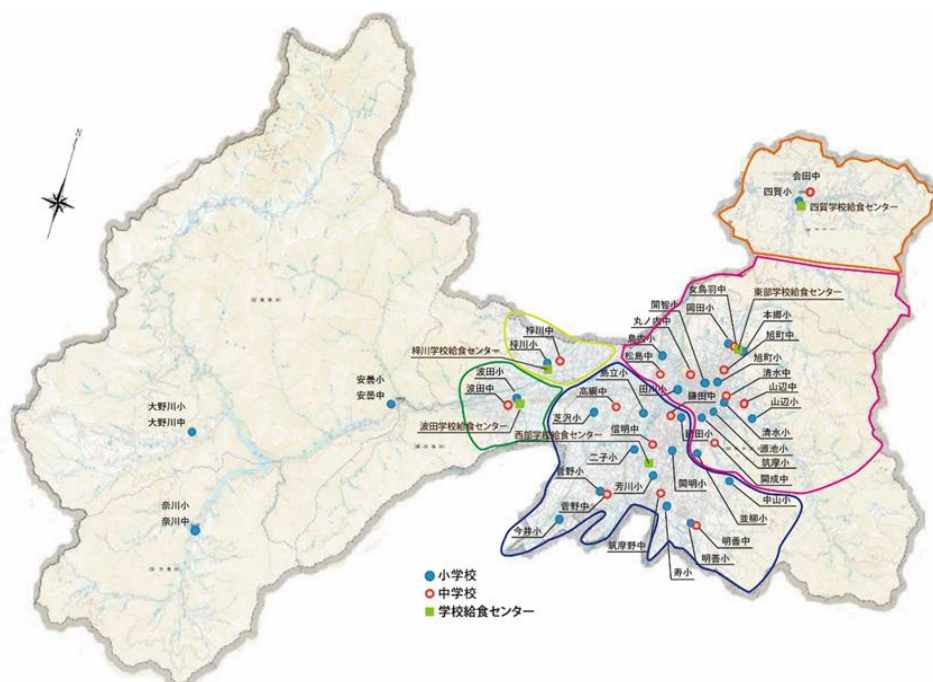
本計画は、基本方針を踏まえ、引き続き安全・安心でおいしい給食を効率的に提供するため、学校給食センターの再整備に必要な基本的事項を取りまとめることを目的としています。

2 既存給食センターの現状

■既存施設の概要

項 目	西部センター	東部センター	梓川センター	波田センター	四賀センター
所 在 地	野溝西 3-6-1	原 7-1	梓川 755	波田 10268-1	会田 1113
建 築 年 度	平成13年度	平成21年度	昭和63年度	昭和46年度	平成25年度
食 数	7,952食	7,482食	1,250食	1,355食	214食
構 造	S造2階	S造2階	S造平屋	S造平屋	S造平屋
建物延床面積	4,010㎡	4,063㎡	821㎡	546㎡	393㎡
敷 地 面 積	6,969㎡	7,706㎡	1,141㎡	学校敷地	学校敷地

給食施設の位置及び各センターの配送区域図



3 再整備基本方針

本計画は、以下の基本方針を踏まえて策定しました。

1 センター方式での再整備

【最新の設備・効率的な調理動線を備えた高機能センターを整備】

- 最大調理能力6,000食の高機能中規模センターを適地に2施設建設しリスク分散
- パススルー方式のスチームコンベクションオーブン等の高機能調理機器を導入し効率的な調理を実施
- 東部学校給食センターは新学校給食センターと同様な機能を持つ6,000食規模の学校給食センターに大規模改修。稼働後に西部学校給食センターを廃止
- 1か所目の新センターを建設後、梓川学校給食センター及び波田学校給食センターを廃止

2 質の高い学校給食の実現

【梓川・波田学校給食センターの給食提供の質を維持】

- 地場産品の活用や手作りメニューの提供などにおいて、現在の梓川・波田センターの給食提供の質を取り入れるため、1,500食4ライン調理を基本に、2本献立（2コース）の調理を実施
- 調理時間の短縮により、調理前の手作り作業の時間を増やし、メニューを多様化
- 調理食数を1,500食にすることで、地元で採れた野菜・果物などの使用を増加
- 栄養士増により食育を更に充実

3 直営による運営

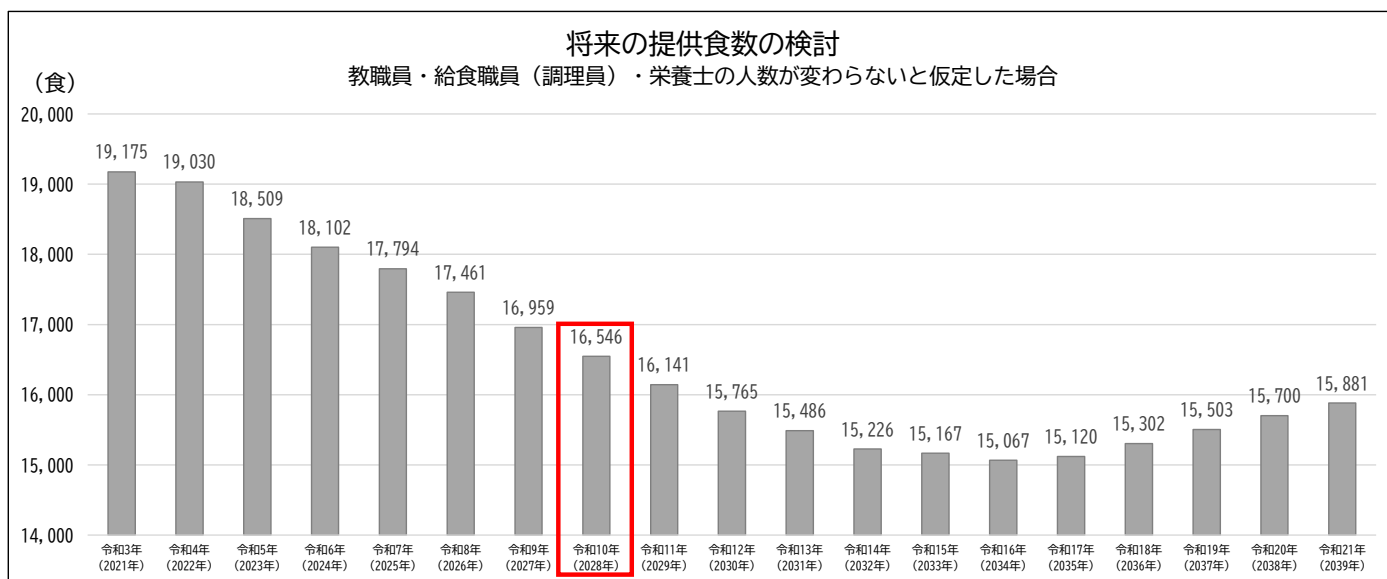
【安全・安心な給食提供の継続】

- 昭和43年2月に最初の学校給食センターを開設して以来、現在まで児童・生徒に安全・安心な給食を提供してきたこれまでの方針を継承し、今後も公設・公営を継続

4 新学校給食センターの基本性能

■提供食数（四賀・安曇・大野川・奈川を除く。）

稼働を予定している令和10年度の児童・生徒数の推計16,546食（松本市の年齢別人口）に、調理機器の余裕等を勘案し、約18,000食の提供食数が必要だと想定しています。以下のグラフは今後（令和21年度まで）の提供食数見込（松本市総合計画の人口ビジョンで示されている目標人口推計より）を示しています。



本計画では、第1・第2新学校給食センターの調理能力を6,000食規模程度とし、基本方針では6,000食規模としている東部学校給食センターの調理能力等については、大規模改修計画策定時に改めて検討することとします。

■献立内容

基本方針では、1,500食4ライン調理を基本に、2本献立（2コース）の調理を実施することにしていきます。

2本献立4ライン調理とすることで、幅広い手作りメニューの提供や、規格が不揃いな地元産野菜の調理が可能であり、調理動線の交差や調理工程の複雑さを避けることができます。

また、効率的な調理動線や手作りを補助する高機能調理器具の導入等により、学校給食摂取基準を満たし、バラエティーに富んだ献立を実現します。

■施設機能

環境負荷低減機能

「松本市役所ゼロカーボン実現プラン」（令和4年7月）の基本方針である「省エネルギー対策の徹底」「施設のZEB化」「再生可能エネルギーの導入促進」により温室効果ガス排出量削減のための取組みを検討します。

食育・情報発信機能

長野県食育推進計画（第4次）において「デジタル技術を活用した食育の推進」が位置付けられていること等から、学校でのタブレット等を活用したライブ配信・資料映像等による食育活動やホームページ・ブログ・SNS等による情報発信など、ICTによる食育を推進します。

また、五感を活かした現場での食育の推進も重要であり、調理を見学できる通路や試食等を実施可能な研修室の整備に努めます。

■炊飯施設

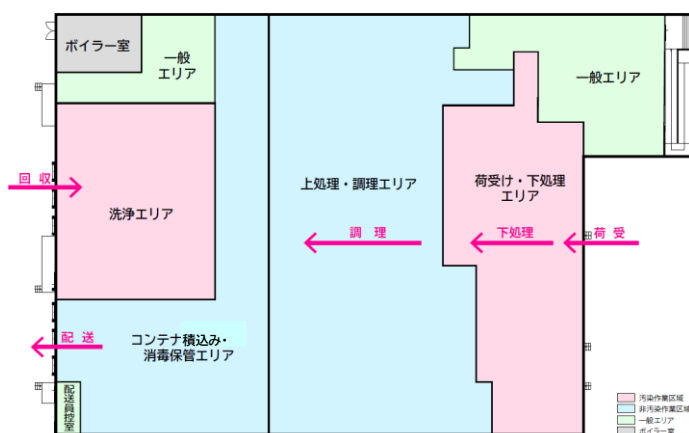
基本方針では、炊飯について業者委託を想定していましたが、「松本市給食のあり方研究会」提言では自施設での炊飯について推奨されていたことなどから、アドバイザーの助言を得ながら、改めて自施設での炊飯について検討を行いました。

この結果、自施設での炊飯が委託炊飯の経費見込を若干下回った上、炊き込みごはん等多様な献立や温かいごはんの提供が可能で、これまで以上に給食の質の向上が見込めること、市の災害対策への活用なども見込めることなどを総合的に判断し、新学校給食センターには炊飯施設を設置することとしました。

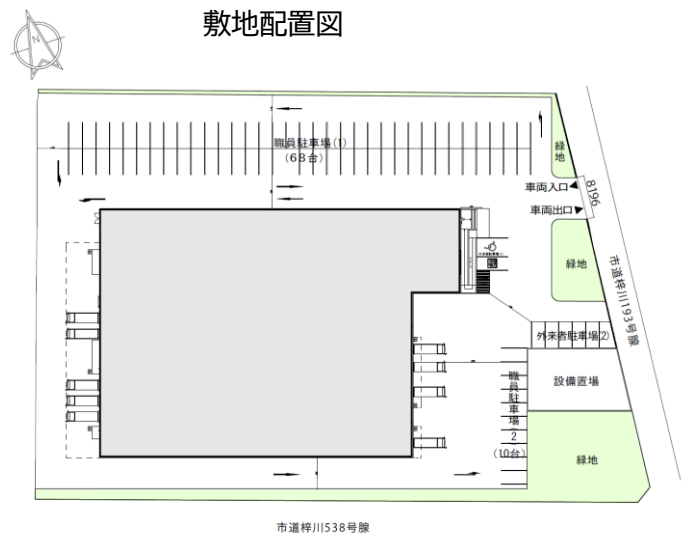
5 新学校給食センターモデルプラン図及び施設規模

基本性能の考え方を基に第1新学校給食センターのモデルプラン図を策定しました。

1階平面図



敷地配置図



新学校給食センターの施設規模を設定するに当たって、必要諸室の基本条件や設備等を検討し、平面プラン図を策定して、延床面積4,011.00㎡（1階3,028.48㎡、2階982.52㎡）と想定しました。

他自治体の学校給食衛生管理基準施行（平成21年度）以降の整備事例を調査したところ、炊飯施設がある調理能力6,000食規模の給食センターの延床面積は約4,000㎡程度となっています。

6 概算事業費の算定

モデルプラン図等の検討結果から、第1新学校給食センターの概算事業費を算出しました。

第1新学校給食センター概要

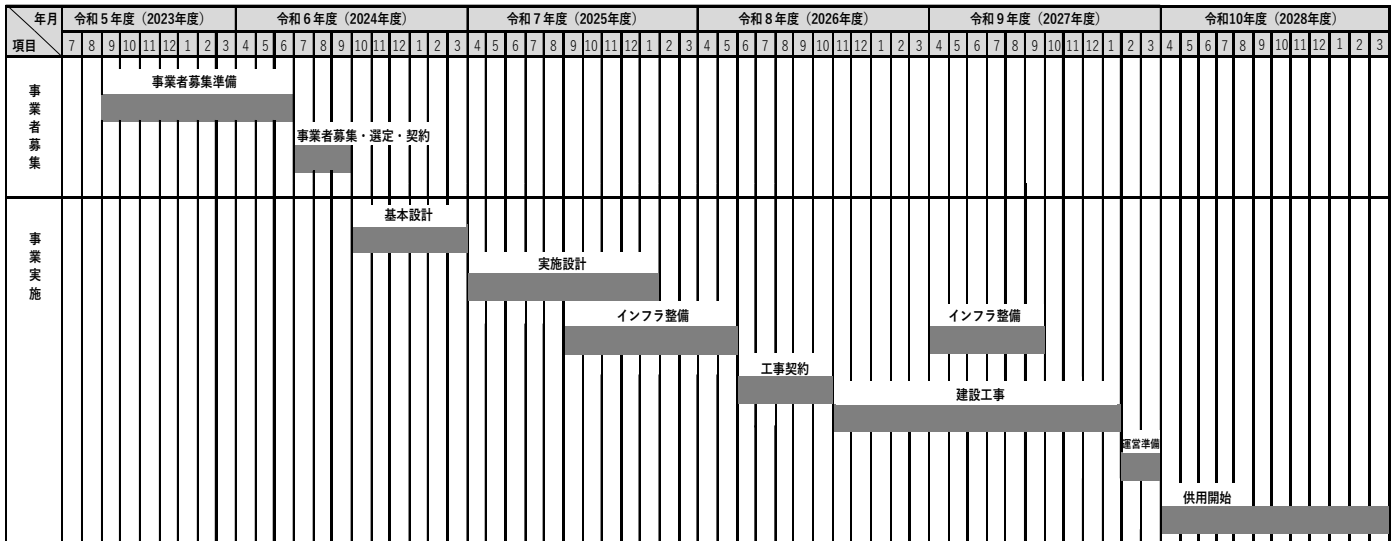
項目	(㎡)
延べ床面積	4,011
（うち1階面積）	(3,028)
（うち2階面積）	(982)
敷地面積	8,571

初期投資費（税抜き）

項目	費用(千円)
建設工事費	4,259,209
委託関係	109,314
食缶・備品等	85,670
合計	4,454,193

7 事業スケジュール

第1新学校給食センター



※ 実施設計以降のスケジュールについては、今後変更となる場合があります。

■第2新学校給食センター、東部学校給食センター

1 第2新学校給食センター

- (1) 整備時期 令和12年2学期の稼働を目指します。
- (2) 施設規模 基本方針に基づき、施設機能・規模等は第1新学校給食センターと同等とし、必要敷地面積を約8,500㎡程度とします。
- (3) 建設位置 西部学校給食センターを廃止することから、配送及び回収計画で策定した西部センターの配送校を基本に、配送距離・時間を踏まえ適切なエリアを設定して候補地を選定します。
- (4) 土地の形状 第1新学校給食センターと同様な調理動線が確保できる敷地とします。

2 東部学校給食センター

- (1) 整備時期 令和13年度2学期の稼働を目指し、大規模改修します。
- (2) 施設規模 施設機能・規模等は、改修計画作成時に検討します。