多摩市学校給食センター建替整備基本計画【概要版】

1　基本計画策定の背景と目的

多摩市（以降、「本市」という。）の学校給食は、児童・生徒の健やかな成長を支える重要な教育施策として、栄養バランスのとれた食事の提供に加え、食育や集団生活を学ぶ機会として大きな役割を果たしています。こうした学校給食を支えてきた「永山調理所」、「南野調理所」の2つの学校給食センターは、供用開始から 45 年以上が経過し、施設や調理機器の老朽化が進むとともに、衛生管理基準や食物アレルギー対応など新たな要請へ十分に応えにくい状況にあります。また、人口減少による職員体制の変化や、財政運営の制約も見込まれるなか、現行の運営体制を維持することは一層困難となっています。

このため本市では、老朽施設の更新にとどまらず、献立作成や食材調達など基幹業務の質を高め、食育や災害時の食支援といった社会的役割を持続的に果たしていくため、「多摩市学校給食センター建替整備基本計画」を策定し、将来にわたり安全・安心な学校給食の提供を目指します。

2　学校給食センターの概要

■施設概要と学校給食衛生管理基準への対応

項　目		永山調理所	南野調理所
施設概要	竣工年月	昭和 52（1977）年２月	昭和 54（1979）年３月
	調理食数	5,500 食/日	5,200 食/日
	対象校	14 校	13 校
	構造・階数	鉄骨造、地上２階	鉄骨造、地上２階
	建物延床面積	1,620.23 ㎡	1,737.40 ㎡
学校給食衛生管理基準への対応状況	汚染・非汚染作業区域の区分	対応済	対応済
	ドライシステムの導入状況	対応済	対応済
	空調等を備えた構造	設置済み	設置済み
	調理後２時間喫食への対応状況	対応済	対応済

■施設整備・運営などの課題

現在稼働している「永山調理所」、「南野調理所」では建物内外で劣化が目立ち、半数以上の設備が既に更新時期を迎える状況です。また、施設運営においても諸室の狭小さが問題となっています。このような現状を踏まえ、さらによりよい学校給食を提供すべく、あらたな学校給食センター整備に向けての課題を以下に整理しました。

課題	対応の方向性
衛生管理の基準に準拠した施設整備	現在の基準を満たすだけでなく、より安全・安心な学校給食の実施に向けた施設整備が必要です。
財政負担を軽減する施設整備	施設を集約することで本市が持つ施設総数を減らし、長期的な視点で財政負担の軽減を図る必要があります。
給食提供の品質向上	現在は調理設備の制約により小・中学校が同じ献立となっているため、小・中学校の学齢に応じた給食提供が可能な設備が必要です。
災害時の学校給食センターの役割	炊き出しが可能な設備の整備や、炊き出しを十分に行うために、食支援に関する備蓄が求められています。
食物アレルギーへの対応	全ての児童・生徒が給食時間を安全かつ楽しく過ごすためにも、現在のレベル以上の食物アレルギー対応ができる施設、設備の整備が求められています。

3　基本理念と基本方針

基本理念

子どもたちに安全でおいしい給食を安定して届け、
地域とともに食を通じた豊かなまちづくりを進めます

基本方針	内容
将来にわたり安全・安心な給食の提供ができる施設整備	▸「学校給食衛生管理基準」等の各種衛生管理基準に適合した施設整備を行います。 ▸食物アレルギー対応の調理室を整備し、児童・生徒に対し可能な範囲で個別に食物アレルギー対応食を提供できる施設整備を行います。
学齢に応じ、バリエーションに富んだ給食の提供	▸献立を小学校献立2コース、中学校献立1コースの小・中学校別の3コース制とし、小学生および中学生の成長・発育の変化に適応した給食を提供します。 ▸炊飯機能や手づくりメニュースペースを導入します。 ▸学校給食の質を高めることで喫食率の向上を図り、給食残渣の削減によって食品ロスの減少につなげます。
食育活動・地域交流の推進	▸学校給食を活用した食育の取組を推進するため、施設の調理場の見学、試食提供を可能とするイベント・会議室機能の充実化を図ります。 ▸多摩市内・友好都市で生産される地元食材の活用を通じて、児童・生徒が地域の味を知り、地域交流の促進を図ります。
防災機能を備えた施設整備	▸災害時にも炊き出しなどの対応を可能とするため、自家用発電設備の設置や防災食の備蓄などを検討します。 ▸有事の際に温かいご飯・汁物を調理可能な機能を有する施設整備を行います。
環境に配慮した施設整備	▸周辺の住環境に配慮した整備を行います。 ▸施設整備および運営の工夫を通じて、省エネルギー化と CO2 排出量の削減に取り組みます。
地域とともに持続可能なまちづくりへの貢献	▸地域で生産された食材や市内事業者との連携を広げ、学校給食を地域経済と結びつけることで、持続可能な食の循環を育みます。 ▸子ども、子育て世代、高齢者など、多様な人々が食を介して交流できる機会をつくり、地域の支え合いと学びあいを深めます。 ▸学校給食センターの調理能力や施設機能を、地域のニーズに応じて活用することで、食を軸とした地域課題解決への貢献を目指します。

4　食数の設定

児童・生徒数は今後も減少傾向にあることから、本整備においては、あらたな学校給食センターの開設時期の目安となる、令和 14(2032)年度の推計値 7,379 食を採用します。

なお、児童・生徒のほか、教職員および学校給食センター関係者については、将来の動向にも対処できるよう、令和6(2024)年度の人数を最大として考え、それぞれ 935 食、102 食と設定します。

その結果、必要となる提供食数は、8,416 食となります。さらに試食会や教育実習などの不定期な食数増や推計の振れ幅を考慮し、あらたな学校給食センターの調理能力は 8,500 食とします。

区分	必要食数
(1)児童・生徒の必要食数	7,379 食
(2)教職員数の必要食数	935 食
(3)学校給食センター関係者の必要食数	102 食
合計	**8,416 食**

調理能力：8,500 食

5　あらたな学校給食センターの概要

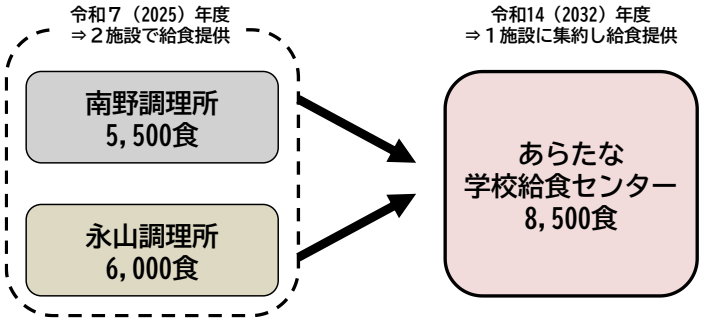
（1） あらたな学校給食センターの位置付け

将来を見据えて、あらたな学校給食センターを単なる調理施設として捉えるのではなく、都市計画法に基づく「都市計画施設」としての整備を目指します。

この位置づけにより、学校給食センターを将来にわたり安定して運営し、児童・生徒への給食提供の確実性をさらに高めていくだけでなく、食を通じた地域課題への貢献、災害時における食支援など、市域全体を支える公共サービスの向上にもつなげていきます。

（2） 施設の集約について

現状、「南野調理所」、「永山調理所」の2施設でそれぞれ給食提供を行っていますが、将来的な児童・生徒数の減少を考慮すると、施設を1つに集約することで、効率的な整備・運用や、学校給食センター解体後の跡地の有効活用をすることができます。



（3） 施設の整備概要

あらたな学校給食センターでは、引き続きセンター方式での運営を続けていき、建替えにあたって、既存設備の更新だけでなく、炊飯機能の導入や手づくり調理の開始などの新たな機能を導入することで、献立の幅を広げ、子どもたちにとって温かみのある給食づくりを進めていきます。

また、調理設備や洗浄機、保管機能などの更新とあわせて、食器の取り扱いや仕様についても整理する必要があります。検討にあたっては、児童・生徒の安全性と衛生面を最優先に、教育的観点、環境負荷、作業性、コストなど、多角的かつ総合的な視点から比較検討を行い、将来を見据えた最適な選択を目指します。

■整備概要

項　　目	内　　容
建設予定地	多摩市永山７－１（現在の「永山調理所」）
提供食数	8,500 食
稼働日数	約 190 日/年
献立数	２献立（小学校献立２コース、中学校献立１コースの３コース制）
提供先	小学校 18 校、中学校９校
延床面積	提供食数を円滑に供給でき、建物周りの車両動線を確保できる面積
建物構造	鉄骨造
必要諸室	「学校給食衛生管理基準」などを遵守した上で、必要諸室を整備
厨房機器の作業環境	ドライシステム
厨房機器、備品類	提供食数を供給可能な調理機器および備品類を設置

（4） 工事期間対応給食について

今回の建替整備では、建設予定地を現在の「永山調理所」とするため、工事期間中はその運用を停止します。その間も学校給食を継続するため、児童・生徒への影響に配慮しながら、提供方法を整理します。

米飯・牛乳は現在の体制を基本に安定的な継続を図ります。主菜・副菜は、調理・配送・衛生管理の条件を踏まえ、給食としての質と安全性を確保できる方法を検討します。

「南野調理所」の活用や外部事業者の協力も視野に入れ、学校現場の意見を踏まえながら整理を進めます。なお、献立作成と栄養管理は引き続き給食センターの栄養士が担い、本市が責任を持って対応します。

6　事業手法について

事業手法について、「従来方式」と「PFI（Private Finance Initiative）方式」を比較し、本事業への「PFI 方式」の導入可能性を検討しました。

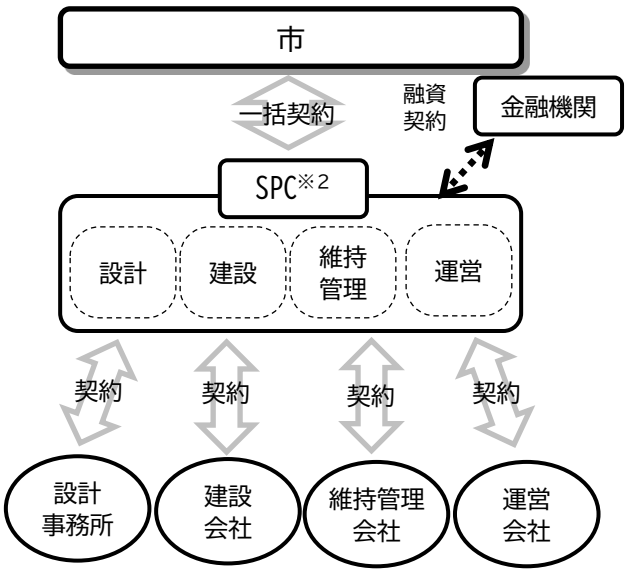
定性面の検討では、工期（早期の建替え）や市の人員体制、事業の安定性、市の意向の反映、契約（リスク管理）、市内事業者の参画、運営（効率性・ノウハウ）などといった観点で、「PFI 方式」が優位な結果となりました。

定量面での検討では、PFI による VFM は他市の事例などと比較して、必ずしも高くありませんが、本市の財政状況や早期整備の必要性などを総合的に踏まえると、「従来方式」では本市が目指す給食運営体制の確立は難しいと判断しました。

以上の点から、本事業では「PFI 方式」を採用します。

なお、民間事業者には施設の設計・建設・運営・維持管理・資金調達を委ね、献立作成、栄養管理、衛生管理、検食など学校給食の根幹となる業務については、市が責任をもって担い、これまで通り直営を堅持していきます。

PFI 方式について※1



※1：「PFI 方式」とは、資金調達、設計・建設から運営・維持管理までを長期間にわたり一括して民間事業者が担う事業方式です。

※2：SPC（Special Purpose Company）とは、ある事業を行うのみの目的で民間事業者が出資し設立した事業会社のことをいいます。

7　概算事業費

施設整備費、運営・維持管理費（15 年間）について、概算事業費を右表のように算出しました。

なお、概算事業費は現時点での算定であり、事業開始段階では物価や人件費の変動に合わせ、必要に応じて見直しを行います。

施設整備費	概算費用
解体費用	約 3.5 億円
設計・管理費	約 1.8 億円
調査費用	約 0.4 億円
建設費（建築・造成費など）	約 70.6 億円
備品費（調理機器・備品など）	約 13.2 億円
合計（税込）	**約 89.5 億円**

運営・維持管理費※	概算費用
運営費 （人件費など）	約 39.6 億円
配送費	約 17.7 億円
維持管理費 （建築・設備・清掃など）	約 17.7 億円
合計（税込）	**約 75.0 億円**

※15 年間の運営・維持管理費を算出しています。

8　事業スケジュール

PFI 手法を活用してあらたな学校給食センターの整備を行った場合の現時点の想定事業スケジュールは下図に示すとおりとなり、令和 14（2032）年2学期の供用開始を目指します。

