

葉山町学校給食センター整備方針

令和2年3月

葉山町教育委員会

目次

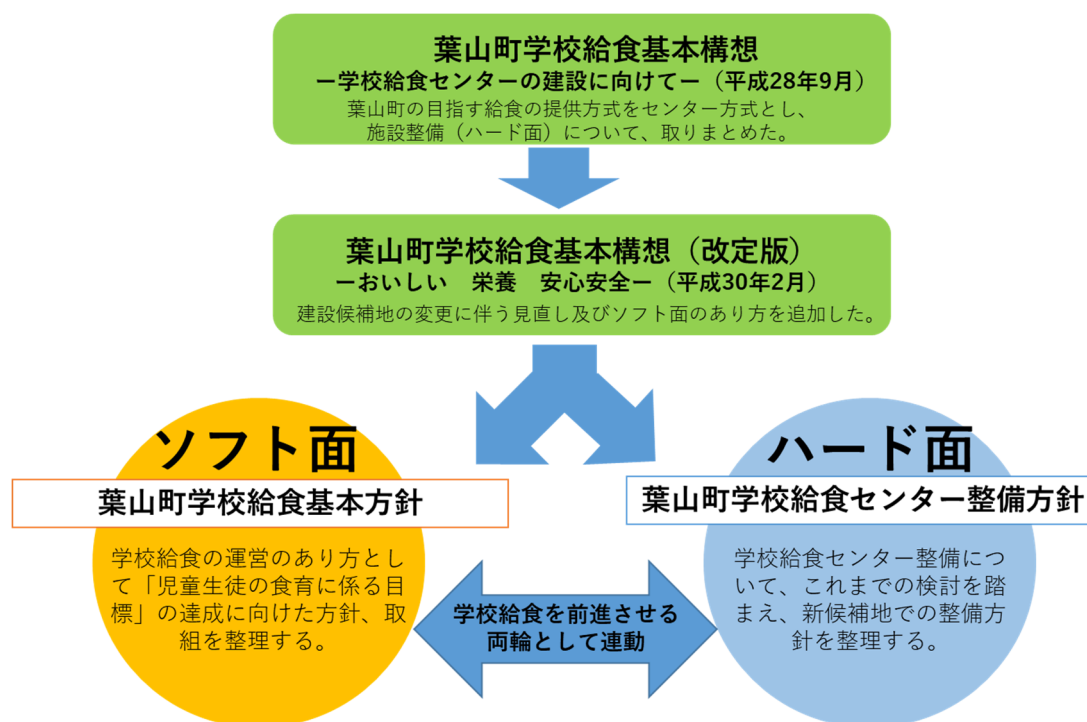
1. 位置づけ	2
2. 整備の方針	3
3. 基本事項	5
(1) 建設予定地	5
(2) 事業の範囲	7
(3) 施設の概要	7
(4) 配送校及び配送方法	8
(5) 事業方式	10
(6) 公募型プロポーザル実施スケジュール	10
(7) 供用開始までのスケジュール	10
(8) 学校給食センター整備事業費	11
4. 条件の整理	12
(1) 献立	12
(2) 衛生管理	12
(3) 食物アレルギーへの対応	12
(4) 使用熱源	12
(5) 施設構成	13
(6) 調理設備	13
(7) 食器・食缶等	14
(8) 職員の配置	14
(9) 廃棄物処理	14
(10) その他配慮事項	14

<別添資料>

- 資料1 計画平面図
- 資料2 計画断面図1
- 資料3 計画断面図2
- 資料4 地質調査結果
- 資料5 土砂災害警戒区域等指定図
- 資料6 土石等を遮る塀に係る図面

1. 位置づけ

葉山町学校給食センター整備方針は葉山町学校給食基本構想を踏まえつつ、新候補地での整備に係る方針を整理するものです。学校給食の運営のあり方をとりまとめた葉山町学校給食基本方針と連動することで、学校給食のさらなる充実を図ります。



2. 整備の方針

- ・学校給食のさらなる充実を実現します。
- ・将来の人口動態を見据えたコンパクトな施設とします。
- ・優れた作業性とメンテナンス性を両立させます。

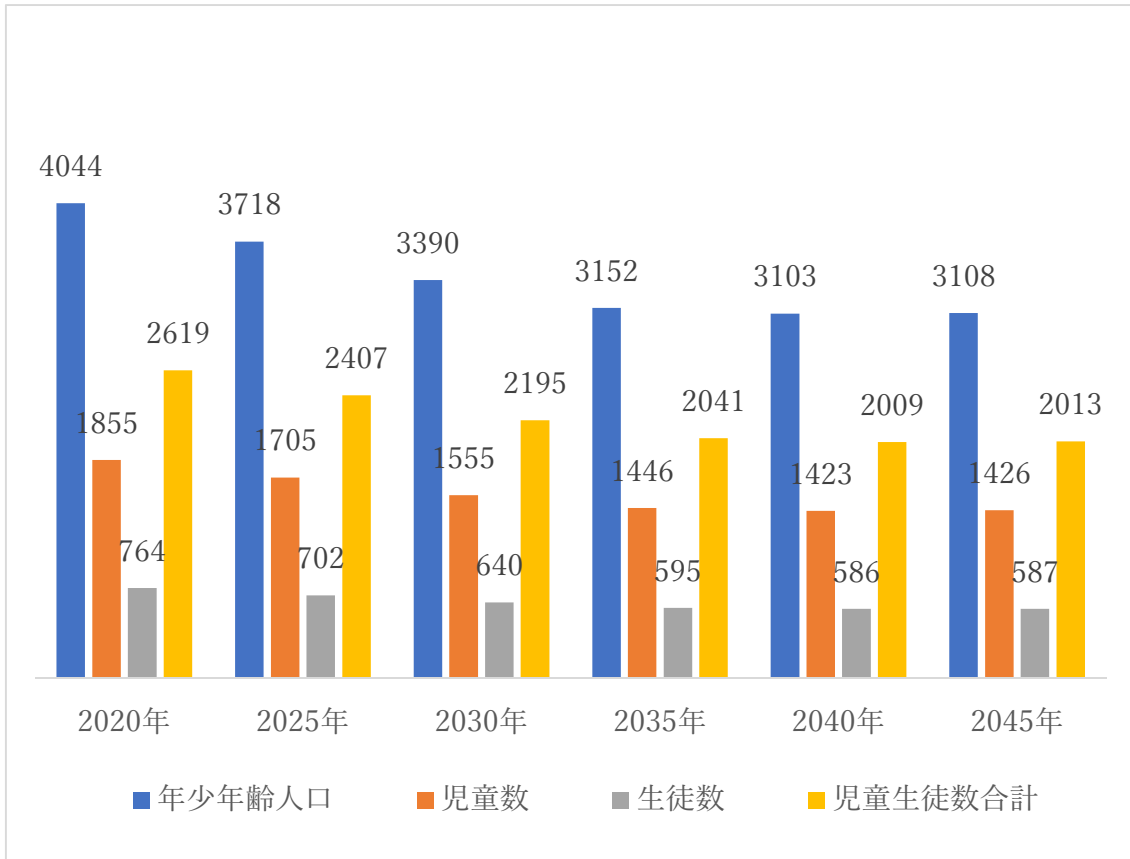
町の学校給食は、昭和32年4月から葉山小学校で給食の提供が始まり、現在は小学校全4校で完全給食、中学校全2校でミルク給食を実施しています。

各小学校の給食施設は昭和40年代から50年代に建築したもので、築40年を超えるものもあり、老朽化の進行と旧来の基準により整備されたウェットシステムからドライシステムへの変更が懸案となっています。また、中学校給食について、全国では公立中学校の9割以上が完全給食を実施しており、町内中学校においても完全給食の実施を急ぐ必要があります。

町では、これらの課題への対応として学校給食センターを新たに建設し、直営により小学校と中学校の完全給食を保温食缶で提供することを、「葉山町学校給食基本構想」において公表しています。また、「葉山町学校給食基本方針」を策定し、学校給食の意義や児童生徒の食育に係る目標、方針及び取り組みを整理し、学校給食に係る施策の充実を図っています。

一方で、少子高齢化の進行やそれに伴う扶助費の増加、税収の減少など行財政運営を取り巻く状況が厳しさを増す中、町公共施設のより戦略的な維持管理、更新等の実現が重要課題となっています。町では、このような状況下で、「みんなの公共施設未来プロジェクト」を始動させ、中長期的な視点に立ったファシリティマネジメントの実現に取り組んでいます。

学校給食センターの整備は、「みんなの公共施設未来プロジェクト」の発足後、初の大規模事業として、今後の公共施設整備や維持管理の在り方に大きな影響を与えることとなります。学校給食の充実はもちろん、食育の推進、環境の保全及び災害発生時の対応に配慮しつつ、イニシャルコストのみならず、将来のライフサイクルコストの低減、優れた作業性とメンテナンス性の両立を実現する必要があります。そのため、高い技術力と豊富な経験を有する事業者を公募型プロポーザル方式により特定し、未来志向の学校給食センターを整備します。



グラフ：年少年齢人口と児童数・生徒数の推計¹

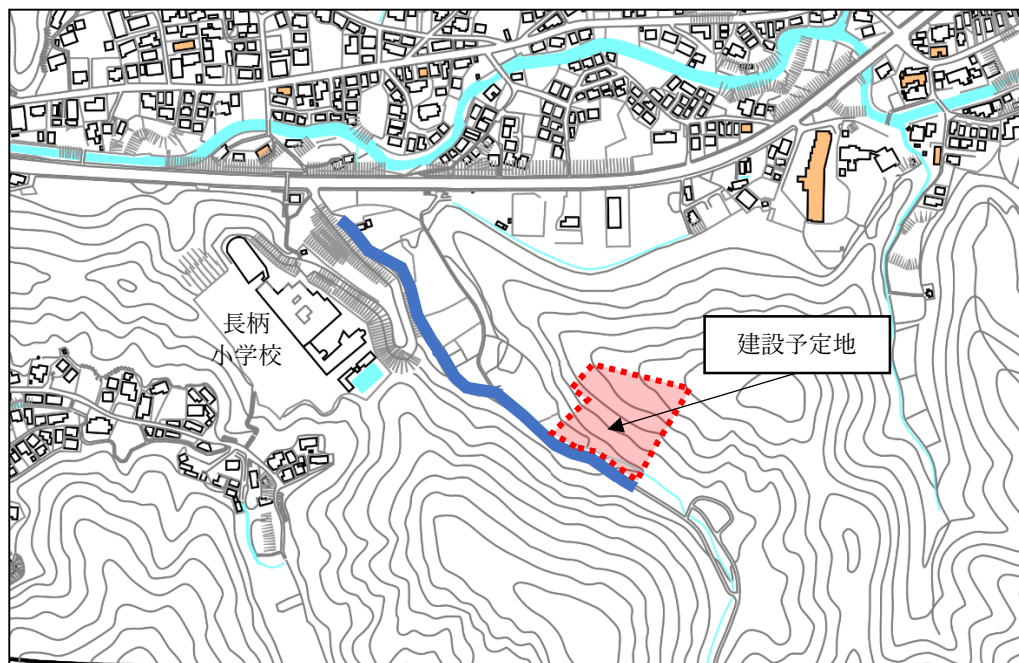
¹ 年少年齢人口は、国立社会保障・人口問題研究所の平成 30（2018）年推計。2020 年の児童数・生徒数は 2020 年 1 月時点の実績値。2025 年以降は 2020 年の児童数・生徒数に社人研の年少年齢人口の減少率を乗じた数値。

3. 基本事項

(1) 建設予定地

ア 所在地

- ・神奈川県三浦郡葉山町長柄 156 番地ほか



イ 計画図面²

- ・計画平面図 (資料1)
- ・計画断面図1 (資料2)
- ・計画断面図2 (資料3)

ウ 面積²

- ・敷地面積 約 8,000 m²
- ・有効平場面積 約 2,750 m²+約 280 m²
- ・建築延床面積は建設予定地の有効平場面積中で、提供給食数を円滑に調理及び配送するために必要な面積とし、事業者提案によるものとします。

エ 地質情報

- ・町において、地質調査(3か所)を令和元年度に実施しています。(資料4参照)

² 現在実施している造成設計によって、若干の変更が生じる可能性があります。

オ 用途地域等

- ・市街化調整区域
- ・建ぺい率 30%、容積率 50%、道路斜線 1.25、隣地斜線 20m+1.25
- ・宅地造成規制区域
- ・逗子葉山近郊緑地保全区域

カ 防火・準防火地域

- ・指定なし

キ 埋蔵文化財包蔵地登録等に対する処置

- ・該当なし

ク 土砂災害警戒区域等の指定

- ・土砂災害特別警戒区域の指定区域（資料 5 参照）
- ・建築基準法施行令第 80 条の 3 について、「土砂災害特別警戒区域内の建築物に係る構造設計・計算マニュアル」を踏まえた計画が必要となります。ただし、敷地造成の際、学校給食センター敷地の南東側に土石等を遮る塀（資料 6 参照）を設置する予定ですので、土石等の影響は受けない見込みです。
- ・神奈川県建築基準条例第 3 条について、周辺の地質からただし書きの適用を見込んでいます。

ケ 道路等基盤整備状況

- ・令和 2 年度末までに、県道鎌倉葉山線に連絡する接続道路を幅員約 6m に町が拡幅します。
- ・上下水道、電気の整備は、供用開始までに町が別途整備します。
- ・ガスの整備は使用する熱源に応じて、供用開始までに町が別途整備します。

(2) 事業の範囲

受託候補者が実施する業務は、次に掲げるものとします。また、本事業の一部は、国の学校施設環境改善交付金の対象事業となることから、事業者は、適正に交付金を受けられるよう留意することとします。

ア 施設整備業務

- ・事前調査業務
- ・設計業務
- ・各種許認可申請等業務
- ・工事監理業務
- ・建設業務（敷地内の外構整備含む）
- ・事務備品調達業務
- ・調理機器調達・搬入設置業務
- ・食器・食缶等調達業務（食具、調理器具を含む）

イ 開業準備支援業務

- ・開業準備支援業務

(3) 施設の概要

ア 対象施設

- ・葉山町学校給食センター（仮称）

イ 施設規模

- ・調理能力 最大 2,800 食／日（炊飯あり）
- ・稼働日数 年間 190 日（想定）

ウ 主体構造

- ・鉄骨造
- ・構造体安全性の分類は「官庁施設の総合耐震・耐津波計画基準」のⅢ類とし、非構造部材耐震安全性能及び設備の耐震クラスはそれぞれ同基準の B 類及び乙類とします。

エ 建築基準法による用途

- ・08340 工場（自動車修理工場を除く）

(4) 配送校及び配送方法

ア 配送校の所在及び児童生徒数等

- ・令和元年5月1日現在の提供学級数は83学級(小学校60学級、中学校23学級)となっています。(特別支援学級は通常学級に含める。)
- ・上記学級数に小学校職員分4、中学校職員分2及び予備6を加え、計95を基準とします。

(学級・人)

学校(所在)	通常学級数 ()は 特別支援学級数	児童 生徒数	教職員等	給食 従事者	計
葉山小学校(堀内2050-1)	20(3)	677	48	11	736
上山口小学校(上山口158)	6(2)	148	21	5	174
長柄小学校(長柄130)	18(3)	518	40	8	566
一色小学校(一色1060)	16(3)	499	38	9	546
葉山中学校(堀内2247-2)	15(3)	495	43	0	538
南郷中学校(長柄1835)	8(3)	265	30	0	295
計	83(17)	2602	220	33	2855

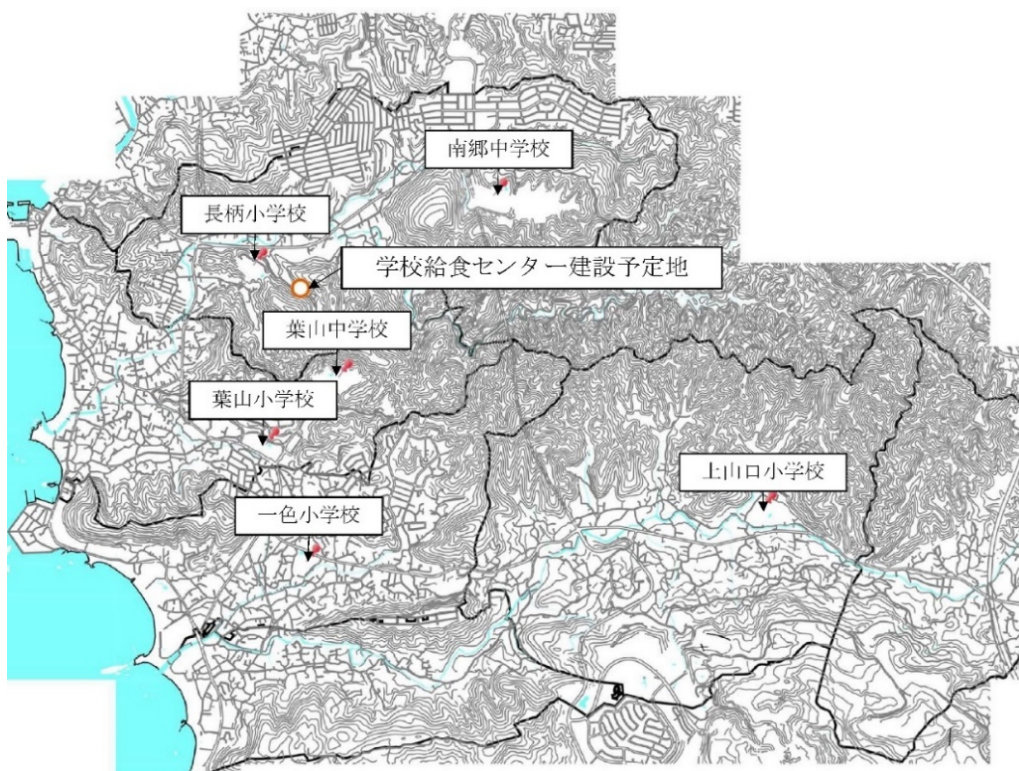


図:小中学校の所在

イ 配送方法

- ・全校を効率的かつ経済的に配送できる方法を事業者が提案することとします。
- ・配送車は町が別途調達する2トントラック（テールゲートリフタ付き）2台を予定しています。
- ・牛乳、パン及びデザート類は納入業者が直接配送校へ配送します。
- ・現在の配送校の給食又は昼食の時間は以下のとおりです。

時刻	小学校				中学校	
	葉山小学校	上山口小学校	長柄小学校	一色小学校	葉山中学校	南郷中学校
11:00						
12:00					11:55 20分	11:55 20分
13:00	12:20 45分	12:15 40分	12:20 40分	12:20 40分	12:15	12:15
14:00	13:05	12:55	13:00	13:00		

ウ 校内運搬

- ・小学校においては、既存施設をベースに荷受室として必要な改修を町が行い、小荷物昇降機、ワゴン、配膳台は既存のものを使用します。
- ・中学校においては、荷受室及び建築物移動等円滑化基準を満たす乗用エレベーターを町が整備します。また、配送及び運搬に使用するコンテナは、効率的な受け渡しが可能となるよう事業者の提案とします。
- ・小中学校の校内運搬において、より効率的かつ経済的な方法について事業者提案を認めます。

表：小学校の小荷物昇降機の仕様

学校	サイズ（幅×奥行×高さ）	積載量
葉山小学校（1号）	800mm×1,200mm×1,200mm	200kg
葉山小学校（2号）	800mm×1,200mm×1,200mm	200kg
上山口小学校	795mm×1,070mm×1,190mm	200kg
長柄小学校	890mm×1,090mm×1,190mm	200kg
一色小学校	890mm×1,090mm×1,190mm	300kg

表：小学校のワゴン及び配膳台の仕様

	サイズ（幅×奥行×高さ）	仕様
ワゴン	約900mm×約600mm×約800mm	ステンレス製・2段
配膳台	約1,200mm×約450mm×約560mm	親子式（スチール製折りたたみ）

(5) 事業方式

- ・町が自ら学校給食センターを整備し運営する公設公営方式とします。
- ・整備については、公募型プロポーザルによる設計施工一括発注方式を採用します。
- ・事業者の構成は、施設の整備業務のうち設計に係る業務等を担当する企業（設計企業）、建設に係る業務等を担当する企業（建設企業）、工事監理に係る業務等を担当する企業（工事監理企業）及び調理設備に係る業務等を担当する企業（調理設備企業）を含む複数の企業により構成されるグループとします（工事監理企業と建設企業は兼ねられない。）。

(6) 公募型プロポーザル実施スケジュール

- ・以下のスケジュールを予定しています。

日程	想定スケジュール
令和2年4月中旬	募集要領等の公表
令和2年4月中旬～下旬	募集要領等に関する質問・意見の受付及び回答
令和2年5月中旬まで	参加意向申出書、参加資格確認書類の受付
令和2年5月下旬	参加資格確認結果の通知
令和2年6月下旬まで	提案書の受付
令和2年7月中旬	ヒアリングの実施
令和2年7月下旬	受託候補者の特定及び公表
令和2年8月中旬	仮事業契約締結
令和2年9月上旬	事業契約議決、事業契約の締結

(7) 供用開始までのスケジュール

- ・令和4年9月の供用開始を予定しています。

時期	施設整備	造成等
令和2年8月中旬	仮事業契約締結	・道路拡幅、仮舗装 ・敷地造成
令和2年9月上旬	事業契約締結	
令和3年3月まで	施設の設計	・本舗装 ・インフラ整備
令和3年3月 ～令和4年6月	施設の建設	
令和4年6月～8月	施設の開業準備	
令和4年8月31日	事業期間終了	
令和4年9月から	供用開始	

(8) 学校給食センター整備事業費

- ・「(2) 事業の範囲」に係る費用の上限は以下のとおりを想定しています。ただし、設計施工一括発注方式を採用しているため、費用の内訳は事業者提案とします。

項目	上限額
整備事業費（消費税及び地方消費税を含む）	16 億 1,000 万円

4. 条件の整理

(1) 献立

- ・主食、副食（汁物、主菜、副菜）、牛乳を基本とした1献立とします。
- ・給食費を抑えつつ、内容と回数の充実を図るため、学校給食センターにて炊飯を行います。
- ・米飯の提供回数は週3日以上とし、米のとぎ汁による海や川への影響に配慮して無洗米を使用します。
- ・県内産、葉山産の食品を積極的に給食に使用し、地産地消を推進します。

(2) 衛生管理

- ・学校給食衛生管理基準（文部科学省）、大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）に適合し、食品衛生管理の国際基準である HACCP（ハサップ）の概念に基づいた衛生水準を確保できる施設とします。
- ・異物混入対策として、給食センターの外部に開放されている箇所や調理室の入口には必要な対策を行い、虫やほこり等の侵入を防ぎます。

(3) 食物アレルギーへの対応

- ・食物アレルギーを有する児童生徒に対しては、完全除去食対応とします。
- ・除去食対応食品は卵、乳、えびの3品目とし、かに、ピーナッツ、そばは給食に使用しません。また、小麦の対応については学校給食センターの整備と併せて検討します。
- ・食物アレルギー対応として、食物アレルギー専用室を設置し、最大30食/日の3品目（卵・乳・えび）全てを除いた除去食（1種類、調理1ライン）対応を想定しています。

(4) 使用熱源

- ・給食調理の使用熱源は、放射抑制、熱効率性、使用上の安全性、イニシャルコスト、ランニングコスト等を踏まえた電気と都市ガスのベストミックスとしますが、オール電化を妨げるものではありません。

(5) 施設構成

- ・提供食数、献立等に応じた作業空間と機能性があり、仕事の流れに応じて作業が適切に行えるように整備します。
- ・作業性を重視し、調理を中心としたエリア及び洗浄・食器食缶保管を中心としたエリアは、可能な限り1階に設けます。
- ・外部からの来訪や防犯面に配慮し、事務室は可能な限り1階に設けます。
- ・以下の施設構成を基本とし、衛生面、機能面、安全面等、学校給食の適切な提供に支障がない範囲で事業者提案を認めます。

給食エリア	
汚染作業区域	プラットホーム、荷受室（肉類、魚類、卵類用）、荷受室（野菜類、果物類、加工食品、調味料用）、検収室（肉類、魚類、卵類用）、検収室（野菜類、果物類、加工食品、調味料用）、油庫、米庫、食品仕分け室、冷蔵室・冷凍室（肉類、魚類、卵類用）、冷蔵室・冷凍室（野菜類、果物類、加工食品用）、下処理室（肉類、魚類コーナー、卵類コーナー）、下処理室（野菜類、果物類用）、器具洗浄室、洗浄室（消毒前）及び回収前室、廃棄庫、倉庫
非汚染作業区域	調理室（上処理室コーナー、炊飯コーナー、煮炊き調理コーナー、焼物・揚物・蒸物コーナー）、和え物室、器具洗浄室、食物アレルギー専用室、コンテナプール、洗浄室、配送前室
その他の区域	前室、清掃器庫、休憩室、食堂・研修室、調理員用更衣室、調理員用トイレ、洗濯・乾燥室
事務エリア	
共用部分	玄関、会議室、見学コーナー、職員兼見学者等用トイレ、多目的トイレ
事務職員専用部分	事務室、事務職員用更衣室、倉庫
その他	機械室・電気室・ボイラー室、倉庫
外構エリア（敷地内）	
附帯施設	ごみ置場、厨房排水処理施設、残さい保管庫、受水槽、配送車両置場、一般車駐車場、構内通路（配送車等の通行や建物のメンテナンスに配慮すること。）、門扉、囲障等

(6) 調理設備

- ・調理後2時間以内に喫食できるように適切な機種及び台数を配置します。
- ・調理設備は、献立の選択肢が広げられるような機種や配置とします。
- ・調理設備は新規設備とし、従事者の安全性及び作業の効率性に配慮します。
- ・選定にあたっては、カゴごと洗浄機を採用するなど、適正要員数に配慮します。

(7) 食器・食缶等

ア 食器・食具

- ・食器は以下のとおりを基本とします。
- ・食具は箸、フォーク、スプーンの3種類を献立に合わせて使用します。

項目	材質	容量又はサイズ	数量	備考
ご飯茶碗 ・汁碗	PEN樹脂	520ml・φ145mm×61mm	一人につき2碗	中学校
		415ml・φ136mm×57mm	一人につき2碗	小学校
角仕切り皿		210mm×170mm×28mm	一人につき1枚	共通
トレイ	FRP	370mm×270mm×17mm	一人につき1枚	共通

イ 食缶・コンテナ・配膳器具・調理器具

- ・運営に必要な食缶、コンテナ、配膳器具、調理器具を新規に調達します。
- ・献立、学級数を踏まえた調理及び配送が可能な仕様・数量とします。

(8) 職員の配置

- ・事務職員5名及び配送員(1日2名体制)を基本とします。
- ・調理員は事業者提案の適正要員数を踏まえ検討します。
- ・職員配置を踏まえ、運営に必要な椅子や事務机等の備品を配置します。
- ・配送員専用の部屋は不要とします。

(9) 廃棄物処理

- ・葉山町一般廃棄物処理実施計画に従い、事業系一般廃棄物の資源化・減量化を図ります。

(10) その他配慮事項

P3の「2. 整備の方針」を踏まえた上で、以下の項目に配慮します。

- ・食育の推進
- ・環境の保全
- ・災害発生時の対応