

第10回糸満市総合教育会議

令和3年2月25日（木） 16時30分

5-d会議室

次 第

1 開 会

2 協議事項

(1) 教育大綱の改定について

(2) 「糸満市立学校給食センター基本計画」の精査及び

民間活力の活用可能性等検討業務について

3 報告事項

その他報告事項

4 閉 会

糸満市総合教育会議 構成員名簿

氏 名	職 名	備 考
<small>とうめ</small> 當 銘 <small>しんえい</small> 真 栄	市 長	
<small>こうち</small> 幸 地 <small>まさゆき</small> 政 行	教 育 長	
<small>くぼた</small> 久保田 <small>さとる</small> 曉	教 育 委 員	
<small>ながみね</small> 長 嶺 <small>みか</small> 美 香	教 育 委 員	
<small>よなみね</small> 与那嶺 <small>まさひろ</small> 政 裕	教 育 委 員	
<small>やましろ</small> 山 城 <small>やすこ</small> 安 子	教 育 委 員	

糸満市教育大綱

(平成28年度～平成32年度)



平成28年5月

糸 満 市

目 次

1	はじめに.....	1
	（1）教育大綱策定の背景と趣旨.....	1
	（2）教育大綱の位置づけ.....	1
	（3）教育大綱の期間.....	1
2	教育大綱の目標.....	2
3	教育大綱の基本施策.....	3
	（1）家庭・地域の教育力の醸成.....	3
	（2）生涯学習社会の形成.....	3
	（3）学校教育の充実.....	3
	（4）市民文化の振興.....	4
	（5）生涯スポーツの振興.....	4
	（6）児童福祉の充実.....	4
	（7）平和の推進.....	5

1 はじめに

(1) 教育大綱策定の背景と趣旨

平成26年6月に地方教育行政の組織及び運営に関する法律(昭和31年法律第162号)が一部改正され、平成27年4月に施行されました。

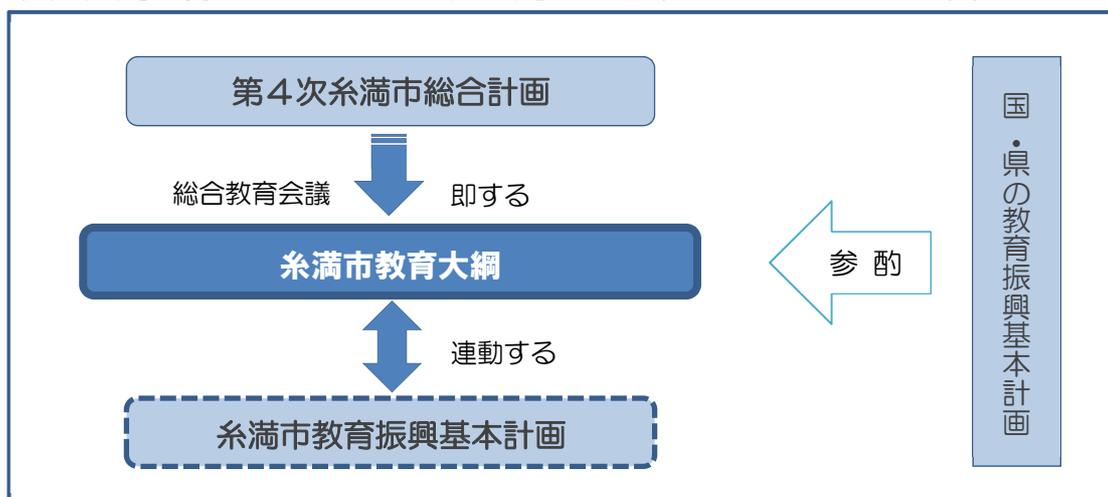
今回の法改正では、教育の政治的中立性、継続性・安定性を確保しつつ、地方教育行政における責任体制の明確化、迅速な危機管理体制の構築、市長と教育委員会との連携強化を図るとともに、地方に対する国の関与の見直しが図られたところです。

また、近年の教育行政においては、健康や福祉、子育てなどといった一般行政との密接な連携が必要となっており、さまざまな実務の場面で、市長と教育委員会との一層の連携・協力が求められる状況となっています。

このことから、市長部局、教育委員会の関わりを踏まえ、地域の実情に応じた総合的な教育に関する大綱である糸満市教育大綱(以下「教育大綱」)を総合教育会議の場で教育委員会と協議・調整した上で策定するものです。

(2) 教育大綱の位置づけ

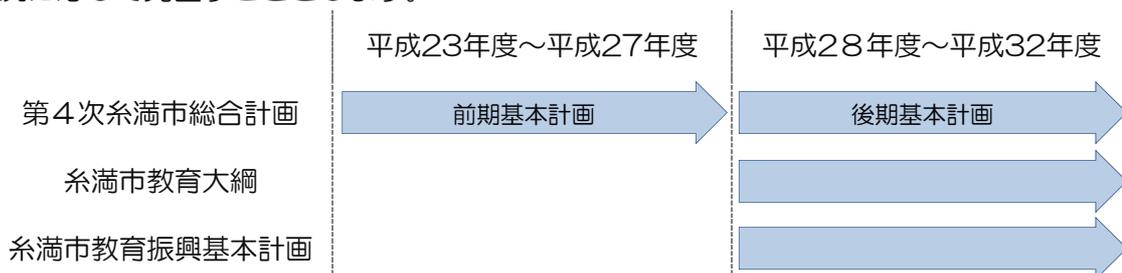
本市の教育大綱は、第4次糸満市総合計画において教育に関する施策の根本となる施策や方針等を掲げていることから、当該計画を基本に定めるものとします。



(3) 教育大綱の期間

教育大綱の期間は、平成28年度から平成32年度までの5年間とします。

ただし、総合計画が見直された場合には、総合教育会議において協議・調整を行い、状況に応じて見直すこととします。



2 教育大綱の目標

糸満市は国・県の教育の目標、本市の基本理念及び将来像に基づき、郷里の自然や文化に誇りを持ち、人間性豊かで創造性・国際性に富む人材の育成と、健康で人々がつながり合い豊かな人生を送るために生涯学習の進展を期して次のことを目標に施策を推進していきます。

幼児児童生徒像

幼児児童生徒一人一人の個性を伸ばし、社会の変化に主体的に対応できる資質や能力を養い、自ら学び、自ら考え、行動できるなど「生きる力」の育成を図る。

市民像

「ひかりのまち」「みどりのまち」「いのりのまち」を希求し、自然の保全・郷土文化の継承・発展に寄与し、進取の気象に富み、国際化・情報化社会で活躍する心身ともに健康な市民を育成する。

社会像

家庭・学校・地域社会の役割を明確にし、人々のつながりのある相互連携のもと、高い公共性・倫理性を有し、時代の変化に対応し得る生涯学習の振興を図る。

3 教育大綱の基本施策

(1) 家庭・地域の教育力の醸成

人は、家庭や地域との関わりの中で生まれ、社会における規範を守り、地域の一員を自覚し、新しい社会の一員として成長していくことが期待されています。

しかし、情報化、核家族化の進行や価値観の多様化により、家庭や地域における人と人のつながりが希薄になり、様々な社会的問題が顕在化しつつあります。

このような社会状況の中にあって、家庭や地域の教育力の充実が幸福な社会基盤をつくる基本であるとの認識の下に、地域・学校・各種団体等及び行政が連携して家庭・地域の教育力の醸成に努めます。

- ①家庭における基本的生活習慣の形成
- ②地域で子どもを育む環境づくり
- ③連携組織の充実

(2) 生涯学習社会の形成

生涯学習においては、市民一人ひとりが自己の人格を磨き、豊かな人生を送るために、あらゆる機会に、あらゆる場所で学習し、その成果を適切に生かすことができる社会の実現に努めます。

そのため、図書館や中央公民館等の社会教育施設や自治公民館の有効活用をはかり、市民や社会教育団体の学習ニーズに応じた情報・学習活動の提供と、青少年・成人・女性・高齢者等を対象にした研修など、地域づくり・人づくりを推進します。

また、次世代を担う青少年の健全育成を目指し、家庭・学校・地域の連携をはかります。

- ①生涯学習基盤の整備
- ②学習内容の充実・学習機会の拡充
- ③図書館活動の充実

(3) 学校教育の充実

生涯にわたる学習の基礎を培い、豊かな心を持ち、たくましく生きる人材を育成するために学校教育の充実をはかり、子どもたちの能力と個性が発揮できる環境整備を進めていきます。

道徳教育の推進や特別活動・環境教育・食育等の充実をはかり、心身ともに健康な児童生徒の育成を進めていきます。また、異文化について理解を深め、協調して生きていく資質や能力を育み、国際化や情報化の急速な進展に対応できる広い視野を持った人材を育成していきます。

多様な児童生徒に対応し、それぞれの個性を最大限に伸ばせる魅力ある学校づくりに向けて、学校施設・設備の整備・充実をはかるとともに、教職員研修の充実に努めます。

教育施設については、環境配慮、情報化、耐震化、バリアフリー化等の対応を推進していきます。

学校における地域人材の活用及び保護者や地域住民の声を反映させるなど、特色ある・信頼される学校づくりを目指します。

- ①豊かな心の育成
- ②確かな学力の定着
- ③健やかな体の育成
- ④魅力ある学校づくりの推進
- ⑤学校施設整備の充実
- ⑥学校給食の充実
- ⑦人材育成事業の推進

(4) 市民文化の振興

新しい市民文化や地域の伝統文化を振興するために、市民会館の建設に向け努力を続けるとともに、地域の伝統文化の活性化、各種団体や指導者の育成と文化活動拠点の整備を協働で進めます。

- ①文化財の保全・育成
- ②地域の歴史・文化資源の保全・活用
- ③郷土史の編さん
- ④市民文化活動の振興

(5) 生涯スポーツの振興

市民スポーツの振興を進め、市民の生きがいと健康づくり等、スポーツによるまちづくりを推進します。

スポーツ関係団体との連携強化、指導者や各種スポーツ団体の育成を進め、競技スポーツの底辺の拡大等、市民に夢と希望を与える競技スポーツの振興に努めます。

また、社会体育施設等の環境を整備・拡充し、市民が気軽にスポーツに親しむ機会を増やし、生涯スポーツ社会の実現をはかります。

- ①市民スポーツの普及・振興
- ②競技スポーツの普及・振興
- ③スポーツによる健康・地域づくりの推進
- ④スポーツ施設・設備の充実

(6) 児童福祉の充実

児童福祉については、子どもを生き育てられる健全なまち、「子育て」と「子育て」

を支える安心なまちづくりを目指します。その実現に向け、子どもの人権を基礎に、すべての子育て家庭への支援、仕事と子育ての両立支援を推進し、子どもと子育て家庭を応援する体制を整備し、未来につなぐ地域づくりを推進します。

- ①地域における子育て支援
- ②支援を要する児童への対応など、きめ細やかな取り組みの推進
- ③関係部署との連携強化による児童育成環境の充実

(7) 平和の推進

沖縄戦の事実を後世に伝えるため、沖縄県立平和祈念資料館、ひめゆり資料館、平和祈念堂と連携し、各地域にある戦跡等の活用による平和ガイドの育成と、平和学習メニューの充実をはかります。さらに諸機関、団体等とのネットワークを広げて平和学習の推進に努めます。

- ①平和情報ネットワーク体制の確立
- ②地域資源の保全と活用
- ③戦時記録の充実
- ④平和の発信

糸満市教育の日を定める要綱

(目的)

第1条 教育に対する市民の意識と関心を高めるとともに、糸満市の明日を担う子どもたちの健やかな成長を願って、家庭、地域、学校及び行政が連携し、市民全体で教育に関する取組を推進するため、糸満市教育の日を設ける。

(糸満市教育の日)

第2条 糸満市教育の日は、1月10日とする。

(糸満市教育月間)

第3条 糸満市教育の日の目的にふさわしい取組を行う期間として、毎年1月を糸満市教育月間とする。

(平成21年10月1日施行)



発行：沖縄県糸満市

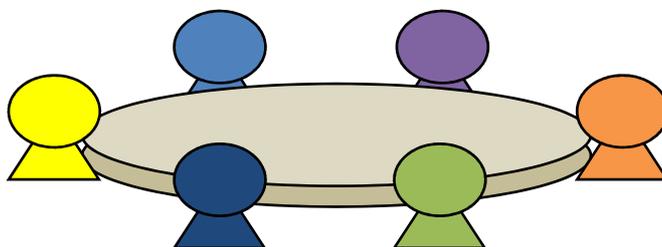
〒901-0392 沖縄県糸満市潮崎町1丁目1番地

TEL (098) 840-8122 FAX (098) 840-8157

編集：企画開発部政策推進課、教育委員会総務部総務課

糸満市教育大綱策定の考え方

第1回総合教育会議



教育委員会

市長

教育振興基本計画（H25. 6. 14閣議決定）第1部及び第2部を参酌しているかを検証

第4次糸満市総合計画に即しているかを検証

教育委員会と協議・調整を要する事項

- 耐震化問題
- 学校の統廃合
- 少人数学級の推進
- 食育の推進など

市長の判断で規定可能

- 子育て支援に関する事
- 保育園に関する事
- 予算に関する事
- 条例に関する事
- 計画の対象年数

第2回総合教育会議(10月予定)

糸満市教育大綱

1. 大綱関係

◎地方教育行政の組織及び運営に関する法律（大綱の規定を抜粋）

（大綱の策定等）

- 第1条の3 地方公共団体の長は、教育基本法第17条第1項に規定する基本的な方針を参酌し、その地域の実情に応じ、当該地方公共団体の教育、学術及び文化の振興に関する総合的な施策の大綱（以下単に「大綱」という。）を定めるものとする。
- 2 地方公共団体の長は、大綱を定め、又はこれを変更しようとするときは、あらかじめ、次条第1項の総合教育会議において協議するものとする。
 - 3 地方公共団体の長は、大綱を定め、又はこれを変更したときは、遅滞なく、これを公表しなければならない。
 - 4 第1項の規定は、地方公共団体の長に対し、第21条に規定する事務を管理し、又は執行する権限を与えるものと解釈してはならない。

教育基本法

（教育振興基本計画）

- 第17条 政府は、教育の振興に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、教育の振興に関する施策についての基本的な方針及び講ずべき施策その他必要な事項について、基本的な計画を定め、これを国会に報告するとともに、公表しなければならない。
- 2 地方公共団体は、前項の計画を参酌し、その地域の実情に応じ、当該地方公共団体における教育の振興のための施策に関する基本的な計画を定めるよう努めなければならない。

1. 大綱関係

◎地方教育行政の組織及び運営に関する法律の一部を改正する法律について(通知)(抄)

(平成26年7月17日 26文科初第490号 文部科学省初等中等教育局長)

2 留意事項

地方公共団体の長は民意を代表する立場であるとともに、教育行政においては、大学及び私立学校を直接所管し、教育委員会の所管事項に関する予算の編成・執行や条例提案など重要な権限を有している。また、近年の教育行政においては福祉や地域振興などの一般行政との密接な連携が必要となっている。これらを踏まえ、今回の改正においては、地方公共団体の長に大綱の策定を義務付けることにより、地域住民の意向のより一層の反映と地方公共団体における教育、学術及び文化の振興に関する施策の総合的な推進を図ることとしている。

(1) 大綱の定義

- 1) 大綱は、地方公共団体の教育、学術及び文化の振興に関する総合的な施策について、その目標や施策の根本となる方針を定めるものであり、詳細な施策について策定することを求めているものではないこと。
- 2) 大綱は、教育基本法に基づき策定される国の教育振興基本計画における基本的な方針を参酌して定めることとされている。「参酌」とは参考にするという意味であり、教育の課題が地域によって様々であることを踏まえ、地方公共団体の長は、地域の実情に応じて大綱を策定するものであること。
- 3) 国の第2期教育振興基本計画(平成25年6月14日閣議決定)においては、主に第1部及び第2部のうち成果目標の部分が、大綱策定の際に参酌すべき主たる対象となること。
- 4) 大綱が対象とする期間については、法律では定められていないが、地方公共団体の長の任期が4年であることや、国の教育振興基本計画の対象期間が5年であることに鑑み、4年～5年程度を想定しているものであること。
- 5) 法第1条の3第4項は、教育委員会が今回の改正後も引き続き執行機関であることから、大綱に記載された事項を含め、教育委員会の所管に属する事務については、自らの権限と責任において、管理し、執行すべきものであり、地方公共団体の長が有する大綱の策定権限は、教育委員会の権限に属する事務を管理し、執行する権限を地方公共団体の長に与えたものではないことを確認的に規定したものであること。

(2) 大綱の記載事項

- 1) 大綱の主たる記載事項は、各地方公共団体の判断に委ねられているものであるが、主として、学校の耐震化、学校の統廃合、少人数教育の推進、総合的な放課後対策、幼稚園・保育所・認定こども園を通じた幼児教育・保育の充実等、予算や条例等の地方公共団体の長の有する権限に係る事項についての目標や根本となる方針が考えられること。
- 2) 大綱は、教育行政における地域住民の意向をより一層反映させる等の観点から、地方公共団体の長が策定するものとしているが、教育行政に混乱を生じることがないようにするため、総合教育会議において、地方公共団体の長と教育委員会が、十分に協議・調整を尽くすことが肝要であること。
- 3) 地方公共団体の長が、教育委員会と協議・調整の上、調整がついた事項を大綱に記載した場合には、法第1条の4第8項により、地方公共団体の長及び教育委員会の双方に尊重義務がかかるものであること。なお、会議で調整した方針に基づいて事務執行を行ったが、結果として大綱に定めた目標を達成できなかった場合については、尊重義務違反には該当しないこと。
- 4) 地方公共団体の長が、教育委員会と調整のついていない事項を大綱に記載したとしても、教育委員会は当該事項を尊重する義務を負うものではないこと。なお、法第21条(現行法第23条)に定

1. 大綱関係

められた教育に関する事務の執行権限は、引き続き教育委員会が有しているものであることから、調整のついていない事項の執行については、教育委員会が判断するものであること。

- 5) 教育長及び教育委員には、法第11条第8項及び第12条第1項において、大綱に則った教育行政を行うよう訓示的に規定しているものの、調整がついていない事項についてまで、大綱に則して教育行政の運営が行われるよう意を用いなければならないものではないこと。
- 6) 大綱には、地方公共団体の長の権限に関わらない事項（教科書採択の方針、教職員の人事の基準等）について、教育委員会が適切と判断して記載することも考えられること。
- 7) 都道府県教育委員会は、市町村立学校に設置される県費負担教職員の人事や研修を行う権限を有し、法第48条に基づき、市町村に対し、必要な指導、助言、援助を行うことができるものであることから、そのような権限の範囲内で、都道府県の大綱において、市町村立学校等に係る施策について記載することは可能であること。
- 8) 全国学力・学習状況調査の結果の公表については、その実施要領により、市町村教育委員会は、それぞれの判断に基づき、当該市町村における公立学校全体の結果や当該市町村が設置管理する学校の状況を公表することが可能であり、都道府県教育委員会がこれらの結果を公表することについては、当該市町村教育委員会の同意が必要とされている。このため、域内の市町村における公立学校全体の結果や市町村が設置管理する学校の結果の公表について、市町村教育委員会が当該市町村の大綱に記載してもよいと判断した場合には、大綱に記載することもあり得ると考えられる一方、都道府県の大綱に記載する事項としては馴染まないものと考えられること。
ただし、全国学力・学習状況調査の公表の是非ではなく、学力向上の観点から都道府県が実施する各種施策については、7) で示したとおり、大綱に記載することが可能であること。

(3) 地方教育振興基本計画その他の計画との関係

- 1) 地方公共団体において、教育基本法第17条第2項に規定する教育振興基本計画その他の計画を定めている場合には、その中の目標や施策の根本となる方針の部分が大綱に該当すると位置付けることができると考えられることから、地方公共団体の長が、総合教育会議において教育委員会と協議・調整し、当該計画をもって大綱に代えることと判断した場合には、別途、大綱を策定する必要はないこと。
- 2) 新たな地方公共団体の長が就任し、新たな大綱を定めた場合において、その内容が既存の教育振興基本計画等と大きく異なるときには、新たな大綱に即して、当該計画を変更することが望ましいこと。

糸満市立学校給食センター 基本計画書

令和2年 3月
糸満市立学校給食センター

目次

1.はじめに	2
2.現状と課題	3
2-1 現在の糸満市立学校給食センターの概要	3
2-2 施設等の課題	7
3.建設候補地案の検討	14
3-1 用地選定の条件	14
3-2 規模の想定	16
3-3 建設候補地案	20
3-4 比較表	24
3-5 比較総括	25
4.施設整備方針	26
4-1 基本理念	26
4-2 整備方針	27
4-3 建物の形態について	30
4-4 事業費の概算	31
4-5 平面計画例	34
4-6 計画予想ラフパース	35
4-7 再整備に掛かる法令等	36
5.整備スケジュール	37
6.付章	38
■ 糸満市立学校給食センター基本計画検討委員会設置要綱	
■ 学校給食衛生管理基準	
■ 参考資料及び書籍等	

1. はじめに

学校給食は、学校給食法にもとづき児童生徒の心身の健全な発達に資するとともに、児童生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものである。

本市では、学校給食を学校教育の一環としてとらえ、子どもたちの心身の健全な発育に寄与するため、バランスのとれた栄養豊かな給食を提供し、食に対する正しい知識と望ましい食習慣を養うため、児童生徒や保護者を対象に食に関する授業や講話を行い食育の充実を図っています。

現在、糸満市立学校給食センターでは、小学校10校、中学校6校の計16校に一日約7,000食の安心・安全な給食を提供しております。

糸満市立学校給食センターは、昭和51年12月に開設され、平成5年9月に増改築、平成8年3月に全面改築を行いました。

改築以来、23年が経過し施設の老朽化が著しく、調理器具も耐用年数を超えており、施設及び設備の更新の時期を迎えている状況にあります。

平成21年4月に新たな「学校給食衛生基準」が施行され、同基準に準じた運用及び施設整備が求められるほか、食物アレルギーへの対応等の新たな社会的ニーズにも対応できるような安心・安全な給食を提供できる施設が求められております。

このような中、当施設は建物、敷地ともに狭隘で学校給食衛生管理基準に沿った改修が困難なため、今後の給食センターの運営に支障を来すことから、新たな施設機能等を加味した学校給食施設を整備するために必要となる基本的な方向性及び方針の明確化を図ることを目的に「**糸満市立学校給食センター基本計画**」を策定します。

2. 現状と課題

2-1. 現在の糸満市立学校給食センターの概要

- 名称：糸満市立学校給食センター
- 所在地：糸満市字大里 442 番地
- 設立年月：昭和 51 年 9 月
- 開設年月：昭和 51 年 12 月
- 給食開始年月：昭和 52 年 1 月
- 増改築年月：平成 5 年 9 月
- 食器改善年月：平成 8 年 4 月
- 敷地面積：3426.84m²
- 建物面積：1480.07m²
(1 階 1291.86m²・2 階 188.41m²)
- 構造：鉄骨・鉄筋コンクリート造
- 調理数：日糧約 7,000 食
- 全面改築年月：平成 8 年 3 月

■所在地地図（糸満市全域）



■ 現在の糸満市立学校給食センター



■ 表1 職員構成 (令和元年6月)

所長	管理係長	栄養士 (県費)	缶詰士	調理員 (兼運転手)	臨時職員	計
1	1	3	2 (民間委託)	11 (民間委託)	23 (民間委託)	41

■ 表2 財源内訳 (平成8年4月)

内訳	金額 (千円)
国庫補助金	99,911
起債	415,400
一般財源	141,020
合計	656,331

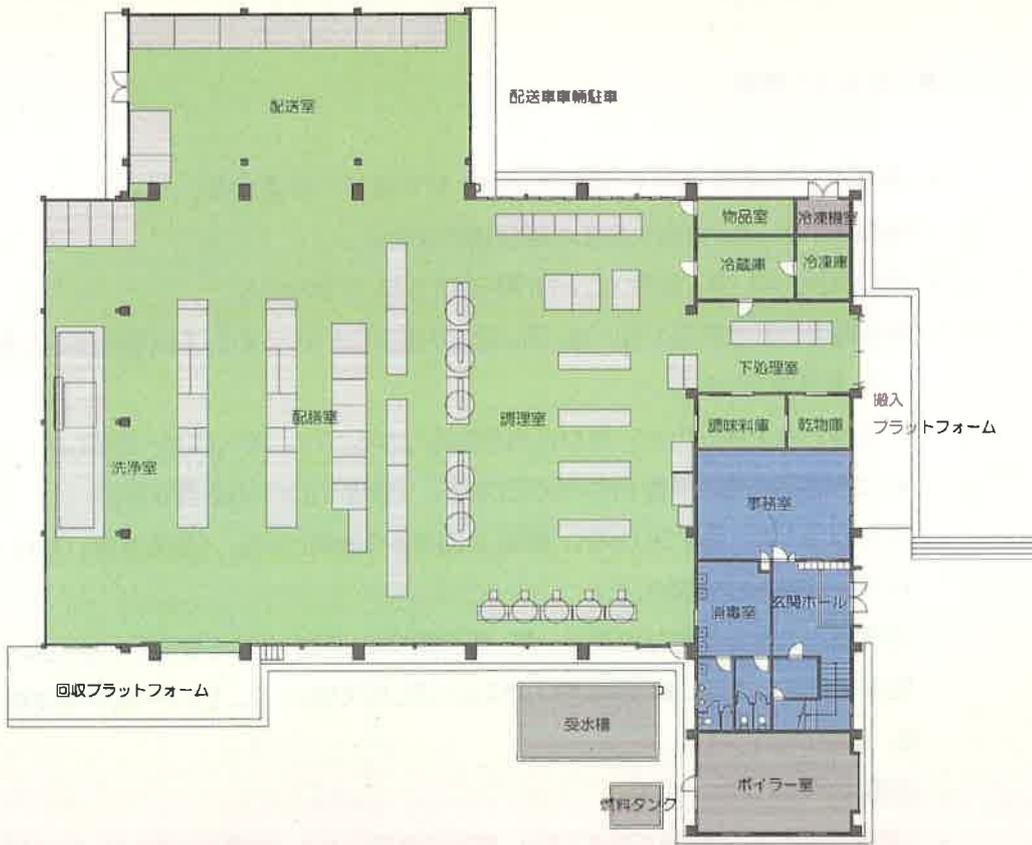
■ 表3 給食の実施状況 (令和元年6月)

学校名		児童数	職員数	計	学校名		生徒数	職員数	計
1	糸満小学校	457	32	489	11	糸満中学校	441	48	489
2	糸満南小学校	643	43	686	12	西崎中学校	509	50	559
3	西崎小学校	711	44	755	13	兼城中学校	307	30	337
4	光洋小学校	523	32	555	14	高嶺中学校	145	26	171
5	潮平小学校	708	38	746	15	三和中学校	179	21	200
6	兼城小学校	708	40	748	16	潮平中学校	370	34	404
7	高嶺小学校	302	23	325	小計		1,951	209	2,160
8	真壁小学校	136	15	151	センター職員			41	41
9	米須小学校	160	15	175	合計		6,365	547	6,912
10	喜屋武小学校	66	15	81					
小計		4,414	297	4,711					

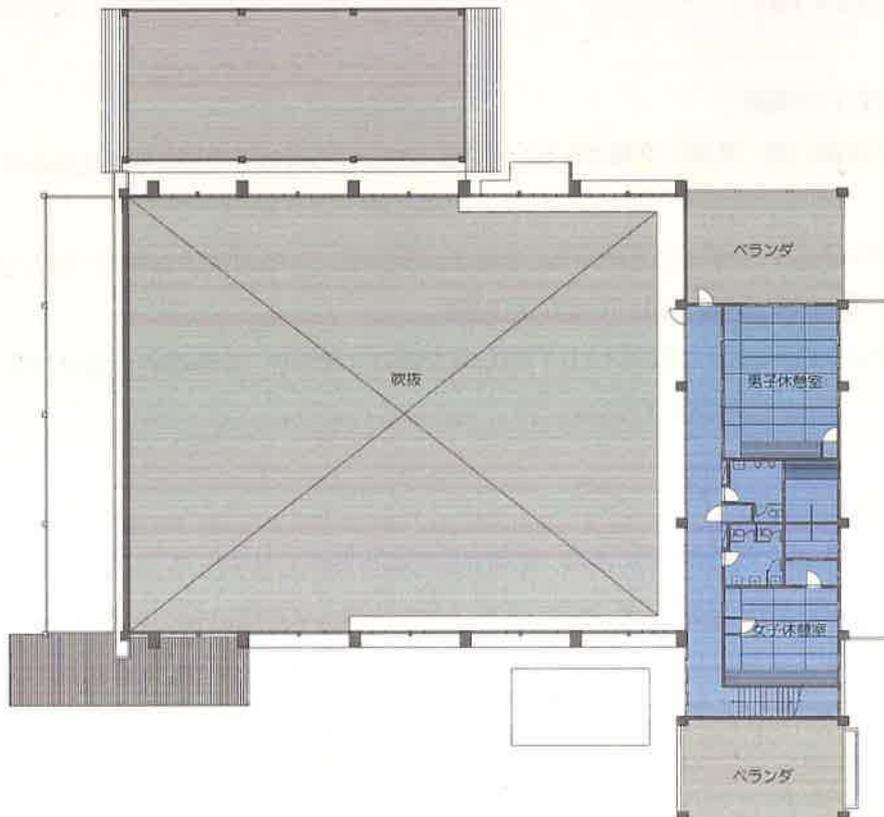
■ 表4 機器表 (平成8年4月)

番号	品名	数量	番号	品名	数量
1	コンテナ洗浄機	1	17	フードカッター	1
2	食缶類洗浄機	1	18	ハンドミキサー	2
3	食缶消毒保管庫	5	19	コンテナ	65
4	消毒庫用カート	21	20	野菜裁断機	2
5	トレー消毒保管庫	5	21	サイノ目切り機	2
6	トレー消毒保管庫	1	22	高圧洗浄機	1
7	自動割卵機	1	23	二槽シンク	1
8	グラウンドケトル	5	24	二槽シンク	1
9	蒸し庫	2	25	二槽シンク	1
10	システム食器洗浄機	2	26	三槽シンク	1
11	食器消毒保管庫	5	27	三槽シンク	1
12	一槽シンク	1	28	三槽シンク	1
13	真空冷却機	1	29	作業台	1
14	自動フライヤー	1	30	移動式作業台	1
15	油切コンベヤー	1	31	エアーカーテン	11
16	ライスボイラー	4	32	エアーカーテン	7

■ 現況 1 階平面図



■ 現況 2 階平面図



2-2. 施設等の課題

■ 運営上の課題

- ・ 野菜の下処理場が狭く作業制限があり、材料選択に影響が出ている。
- ・ 施設が小さい為、食器や食缶の保管場所が狭い。
- ・ 釜の数が少ない為、調理メニューが限られたものしかできない。
- ・ 焼き物用の調理器具がない為、揚げ物しか提供できない。また、和え物を作る設備がない為、和え物が出せない。
- ・ 冷蔵庫や冷凍庫が小さく、食材は当日納品になる。また、搬入口が一カ所しかなく、朝早くから納品業者が順番待ちの状況である。（敷地を広くする必要がある）
- ・ 食缶とバットが一個ずつしかなく、副菜 2 品のみの提供となる。（施設が狭い為食缶とバットの保管場所が少ない。）
- ・ 調理場内の温度管理が出来ない為、切り離さない果物（オレンジなど）のみとなる。
- ・ 駐車場が狭く、配送車の搬出搬入がスムーズに行えない、又、センター見学等がある場合、支障が出ている。
- ・ 会議室が無い。
- ・ 調理設備の対応年数が過ぎており、更新の時期である。設備が止まってしまった場合バックアップがない。

■ 衛生上の課題

- ・ 天井が高い為、清掃に支障があることにより、常にほこり等の落下物に気を配る必要がある。
- ・ 改築によって古い部分と改築部分とが混在して接続していることによる雨漏りが起こることがありその都度修繕対応している状況である。
- ・ 従来のウェットシステムで設計されており、床が濡れた状態や、調理場内の湿度が高くなりがちで、雑菌等が繁殖しやすい。

■ 法規的な課題

- ・ 調理場内の空調設備がないため、夏場は調理員の負担になっている。（学校給食衛生管理基準で湿度 80%以下 温度 25℃以下が望ましいとされている。）
- ・ 文部科学省は従来のウェットシステムからドライシステムへの移行を指導している。

■ 内部写真



狭い野菜処理場



狭く空調設備のない調理場



設備が少ない為限られたメニューしかできない



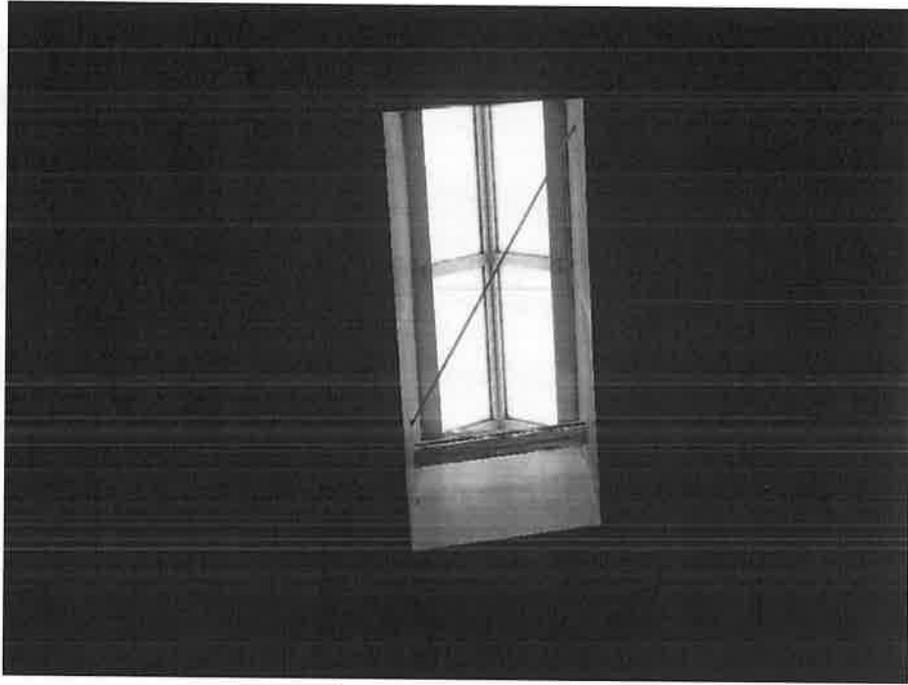
冷凍庫



配送室 食缶等の保管場所の不足



高い天井（清掃に支障がある）



高い天井（採光窓の清掃が困難）



古い部分と改築部分混在（空調設備が無い為、温湿度管理が困難）



改築部分（強風時による出入口からの雨の吹込み）

■ 外部写真



納入業者が順番待ちになる搬入口



敷地内の駐車場

3. 建設候補地案の検討

糸満市においては、給食センター1カ所で全給食を供給している為、各学校と適切な位置関係となっている必要があるほか、法的条件への適合や、必要な用地面積を有しているかどうか等、様々な条件を考慮する必要がある。

そのため、まず新学校給食センターの用地選定を行うための条件を設定する。

3-1 用地選定の条件

用地選定の条件は以下のものが考えられる。

① 用途地域等法的要件に適合する事。(必須条件)

給食センターの建築基準法での位置づけは「危険性や環境を悪化させるおそれ
が非常に少ない工場」となる。

建築可能な用途地域は「準工業地域」「工業地域」「工業専用地域」となる。

建築許可が得られる場合は建築可能だが、周辺に著しい影響がないと判断される等の条件がある。

② 適切な規模の用地が確保できること。(必須条件)

最大調理能力に応じて、「学校給食衛生管理基準」に適合する施設が納まる
規模の用地が必要である。

③ 効率的な配送が出来るように、各校の中央付近にあること。

調理後 2 時間以内に給食出来る事 (学校給食衛生管理基準)

糸満市の規模と道路状況を見ると、摩文仁～西崎間で 20 分、喜屋武～武富
間が 25 分程度で到着するので、時間的には問題ないと思われるが、配送車の
運搬計画の効率を考え、出来るだけ各校の中央付近が望ましいと考える。

④ 災害の危険性が低い場所であること。

災害時でも早急に給食が再開できるよう、津波、高潮、土砂災害等の災害危
険性の低い場所が望ましい。

- ⑤ 周辺環境に与える影響、又は周辺環境が施設に与える影響が少ないこと
給食センターでは、衛生面が最重視されるので、周辺に悪影響を及ぼす施設等がある事は避けることが望ましい、又、センターへ出入りする配送車の往来で周辺環境に悪影響を与えない計画となることが望ましい。
- ⑥ 配送車の動線がスムーズかつ安全であること。
配送車の動線計画において接続道路の交通量や、効率よく乗り入れ計画ができることで、より安全な動線計画となる。

以上の項目を数多く満たす敷地が適当な建設用地になると考える。

3-2 規模の想定

■ 最大調理能力

規模を想定するには最大調理能力を決める必要がある。

最大調理能力は施設稼働後のピークの給食数を調理できるよう配慮する必要がある。

一般的に最大調理能力は提供食数（人数）に余裕食数を見込んだ数とし、500食単位（使用釜は1つあたり500～800食単位で調理を行う）で示すこととなっている。

※他自治体の最大調理能力の設定の例

- ・ うるま市：生徒数は減少する予測だが、稼働開始年の必要食数に**1割**の余裕食数を加えた食数を最大調理能力としている。

$$\underline{2,805 \text{ 食} \times 1.10 = 3,086 \text{ 食} \approx 3,000 \text{ 食}}$$

※3,086食は500食単位で考えると3,500食となるが、生徒数が減少していく中で3,500食とすると過剰な整備となるため3,000食としている。

- ・ 沖縄市：生徒数はほぼ横ばい、稼働開始年の必要食数に**5%**の余裕食数を加えた食数を最大調理能力としている。

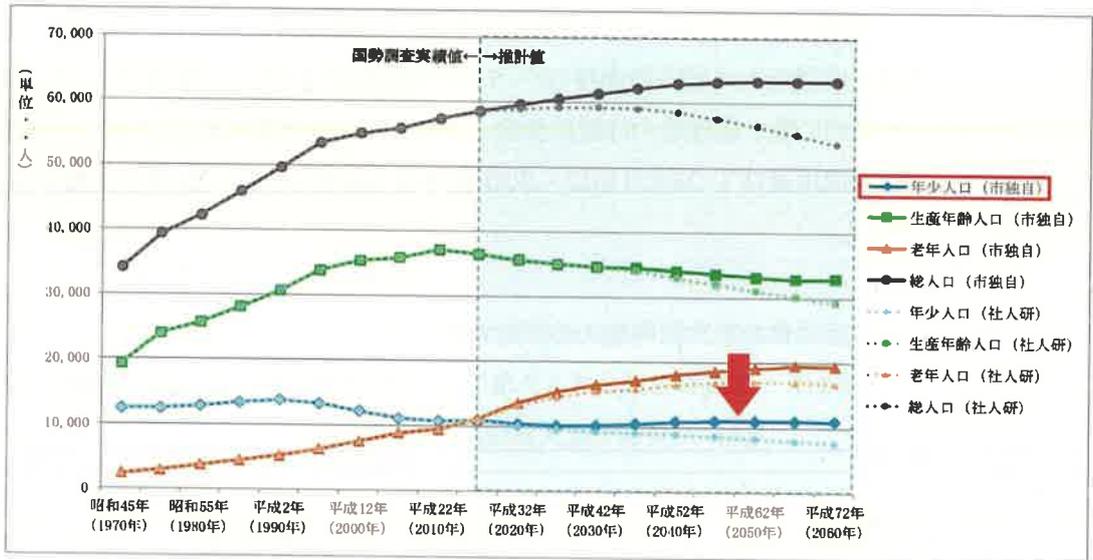
$$\underline{6,200 \text{ 食} \times 1.05 = 6,510 \text{ 食} \approx 6,500 \text{ 食}}$$

- ・ 石垣市：推計での生徒数は若干減少傾向だが石垣市総合計画基本構想では増加予測になっている為、能力不足とならないよう増加の予測を採用し（5500食）余裕を500食足して最大調理能力を6000食としている（約**1割**）

$$\underline{5,500 \text{ 食} + 500 \text{ 食} = 6,000 \text{ 食}}$$

上記他自治体の例を参考に次ページで当市給食センターの最大調理能力を算定する。

下記のグラフは「糸満市公共施設等総合管理計画（財政課財政係）」より抜粋した年齢3区分別の人口の将来展望（市独自推計）のグラフである。



出所：国勢調査、糸満市人口ビジョン・総合戦略（平成 28 年 3 月）を基に作成

市独自の推計値によると、年少人口は、西暦 2020 年以降は若干微増するも、その後ほとんど横ばいになると推計している。

上記を踏まえ、余裕食を 5%と仮定すると、

$$\text{現況の給食数 } 6,912 \text{ 食} \times 1.05 = 7,258 \text{ 食}$$

500 食単位ということ、年少人口が西暦 2060 年までに横ばいか微減ということなので最大調理能力数は 7,500 食と想定できる。

また、次ページの児童生徒数推計（教育委員会）において、今後、一旦生徒数は増えるが、2025 年の 7,495 人をピークにその後減少する推計も出ているので、ピーク付近の食数の余裕がなくなる。

余裕食を 1 割見込んだ場合は、

$$6,912 \text{ 食} \times 1.10 = 7,603 \text{ 食}$$

500 食単位なので、8,000 食となる。

※児童生徒数推計の他に、推計には表れていない新しい要素（市内にて実施、または計画中の開発等による流入人口）での人口増も予測されるため、**8,000 食**を最大調理能力として計画することが妥当であるとする。

■ 児童生徒数推計 平成 31 年度「公立義務諸学校の教職員定数等に関する調査資料」に基づきグラフ化した資料

学校名	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028
兼城小	724	757	803	796	798	807	770	747	713	714
糸満小	448	434	427	419	428	422	423	432	440	438
糸満南小	693	741	779	823	886	911	935	927	933	932
高嶺小	293	273	271	249	233	208	196	180	160	154
真壁小	152	146	145	150	143	133	117	110	102	97
喜屋武小	71	74	71	71	72	74	61	55	54	51
米須小	151	149	131	119	111	100	94	86	88	88
西崎小	729	757	769	788	808	812	824	803	806	804
潮平小	692	684	676	672	662	639	639	634	643	640
光洋小	499	544	559	580	588	594	606	577	554	540
米須分校	7	6	5	3	2	1	0	0	0	0
小学生計	4,459	4,565	4,636	4,670	4,731	4,701	4,665	4,551	4,493	4,458
兼城中	303	303	308	320	353	373	404	404	430	392
糸満中	460	505	529	547	563	586	594	612	615	648
高嶺中	136	150	149	158	142	152	135	131	120	114
三和中	181	197	197	181	177	173	193	192	174	147
西崎中	502	510	554	586	617	634	636	682	696	734
潮平中	367	371	364	364	340	335	328	344	341	344
三和分校	9	6	1	0	0	0	0	0	0	0
中学生計	1,967	2,042	2,102	2,156	2,192	2,253	2,290	2,365	2,376	2,379
合計	6,426	6,607	6,738	6,826	6,923	6,954	6,955	6,916	6,869	6,837
学校職員数 (およそ)	500									
センター職員 数(およそ)	40									
総合計	6,966	7,147	7,278	7,366	7,463	7,494	7,495	7,456	7,409	7,377

出所：平成 31 年度教職員定数等に関する資料より

■ **建物面積の設定**（沖縄市の例より引用）

県内の同種同等の計画事例より「1食あたりの延べ床面積」を算定し、「延べ床面積に対する建築面積の割合」と「延べ床面積に対する敷地面積の割合」を求め、延べ床面積、建築面積、敷地面積の設定根拠とする。

表：近年における県内の共同調理場の事例

市町村	石垣市	宜野湾市	沖縄市	南城市
施設名称	石垣市立学校給食センター	宜野湾市立学校給食センター	沖縄市立学校給食センター第3調理場	南城市学校給食センター
稼働開始年月	H26.4	H29.4	H26.1	H27.4
最大調理能力	6,000	6,500	6,000	5,000
階数	地上	2	2	2
	地下	1	0	0
敷地面積 (m ²)	5,087	7,868	5,154	4,820
建築面積 (m ²)	1,935	2,625	2,015	1,669
延べ床面積 (m ²)	2,263	2,834	2,384	1,823
1食あたりの床面積 (m ² /食)	0.3772	0.436	0.3973	0.3646
延べ床面積に対する敷地の割合 (倍率)	2.2479	2.7763	2.1619	2.644

1食あたりの床面積：0.3646m²/食～0.436m²/食（平均 0.3938m²/食）

延べ床面積の算定：0.3646 × 8,000食 = 2,916.8 ≒ 2,900m²

0.4360 × 8,000食 = 3,488 ≒ 3,500m²

建築面積：表より、地階のある石垣市を除いた3事例の平均により、延べ床面積の0.8957倍とする。

建築面積の算定：2,900～3,500m² × 0.8957倍

= 2,597～3,135 ≒ 2,600～3,150m²

よって、1階：2,600～3,150m² 2階：300m²前後

延べ床面積：2,900～3,500m²（3,200m²前後）を目安とする。

■ **敷地面積の算定**

表で示した4事例の延べ床面積に対する敷地の割合の下限值が2.1619

上限値が2.7763なので

3,200m² × 2.1619 = 6,918m² ≒ 6,900m²

3,200m² × 2.7763 = 8,884m² ≒ 8,900m²

よって、6,900m²～8,900m²を敷地面積の目安とする。

※敷地の規模は形状により計画が大きく変わる場合があるので、あくまでも目安としての面積である。

3-3 建設候補地案

現在、候補地域案として選定できそうな地域は3地域。
それぞれの地域について、検討し、比較する。

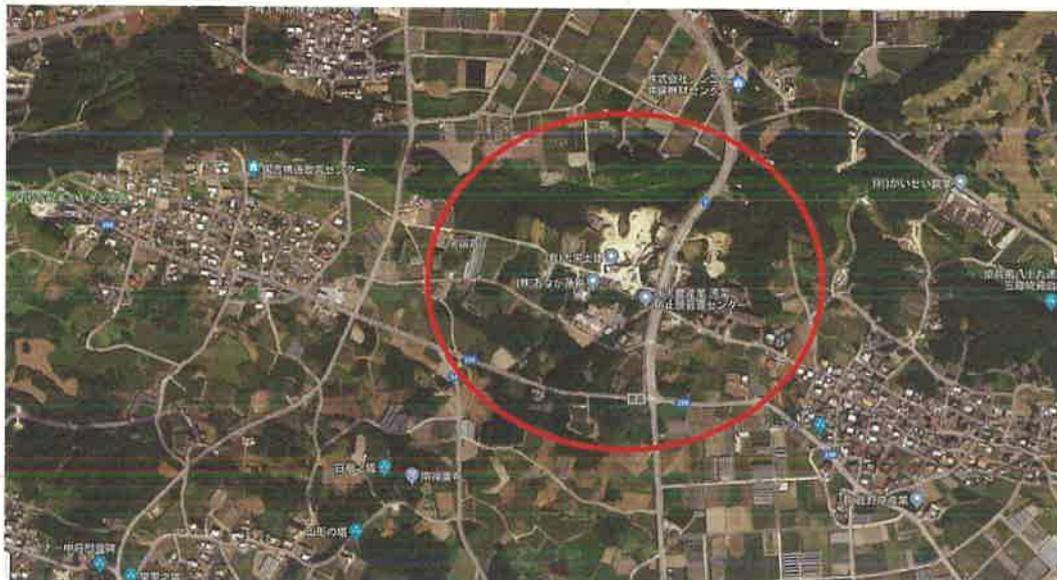
■ 候補地 map



D 案：国吉地域北側案

現在の場所から南へ 500m ほどの場所、近くに県道 7 号線が通っている。
現在は畑や雑木林等となっている。

場所：糸満市国吉地内



- ① 法的要件：都市計画区域内市街化調整区域 農振白地
- ② 敷地面積：6,900m²～8,900m²を利用する。 ※要交渉
- ③ 位置：各校のほぼ中央。現在の場所から 500m 南
- ④ 災害の危険性：津波、高潮、土砂災害等の危険性は低い、隣地に崖があるので、対策は必要
- ⑤ 周辺環境：周辺は農地となっており、住宅等もなく閑静な場所である。一部に墓が見られる
- ⑥ 接道：北側道路（農道）より県道 7 号線へ接続

D 案寸評

配置が各校のほぼ中央で、配送計画等がスムーズに行える場所である。

県道 7 号線との高低差が大きいが、接続道路は北側の農道を利用し接続する計画が可能である。

又、敷地東側の大部分は農振白地となっているので、建築許可を得られやすい。

敷地は民有地なので用地獲得交渉が必要である。

E 案：国吉地域南側案

現在の場所から南へ 1 km ほどの場所、南北方向に県道 7 号線、東西方向に県道 250 号線が通っている。現在は大部分が畑として利用されている。

場所：糸満市国吉地内



- ① 法的要件：都市計画区域内市街化調整区域 農振農用地一部農振白地
- ② 敷地面積：6,900m²～8,900m²を利用する。 ※要交渉
- ③ 位置：各校のほぼ中央。
- ④ 災害の危険性：津波、高潮、土砂災害等の危険性はかなり低い。
- ⑤ 周辺環境：周辺は農地となっており、住宅等もなく閑静な場所である。一部に墓が散見される
- ⑥ 接道：県道 250 号線から県道 7 号線へと安全に出入りできる。

E 案寸評

国吉地域は各校のほぼ中央に位置しており、東西南北方向に主要な県道に接している為、配送車がスムーズに運搬できるように計画できる。

比較的平坦な地域なので、造成費は軽微で済むと思われる。

私有地なので用地獲得交渉が必要である。

又、大部分が農用地区域なので、農用地区域からの除外手続き申請が必要である。

G 案：照屋地域案

現在の場所から北へ 1 k m ほどの場所。近くに県道 7 号線があり、北側は報得川が流れている。南側には建材店や共同住宅棟が立ち並ぶ。

場所：糸満市字照屋



- ① 法的要件：都市計画区域内市街化区域 第一種低層住居専用地域一部第一種住居地域
- ② 敷地面積：6,900m²～8,900m²を利用する。 ※要交渉
- ③ 位置：照屋十字路北、糸満市消防署近く。
- ④ 災害の危険性：津波、高潮、土砂災害等の危険性は低い。起伏があるので対策は必要。
- ⑤ 周辺環境：南側は共同住宅等が立ち並び、それ以外は原野や畑である 一部墓あり
- ⑥ 接道：西側県道 7 号線に接続、北側の道路は河川管理道路となっている。道路高低差が大きい。

G 案寸評

現在のセンターに比較的近く、位置的に都合のいい場所で、県道 7 号に隣接し配送計画もスムーズであるので、立地的に適していると考えが、民有地なので用地獲得交渉はもちろんのこと、工場等の建築には用途制限がかけられているので、建築許可が得られることが必要である。

3-4. 比較表

項目	D 案 国吉地域北側案	E 案 国吉地域南側案	G 案 照屋地域案
法的要件	市街化調整区域 農振白地	市街化調整区域 農用地区域 一部農振白地	市街化区域 第一種低層住居専用地域+ 第一種住居地域
	◎	○	△
位置	中央	中央	中央やや北
	◎	◎	○
災害等の 危険性	低いが、隣地と高低差が あり、建物配置計画に 配慮が必要	平坦な地域であり かなり低い	低いが、起伏のある地域 であり、北側に河川があ るので注意が必要
	○	◎	○
周辺環境	周辺は農地となってお り、住宅等もなく閑静な 場所である。一部に墓が 散見される	同左	南側は共同住宅等が立ち 並び、それ以外は原野や 畑である 一部墓あり
	◎	◎	○
接道	北側農道より 7 号線へア クセス	県道 250 号線から 7 号線 へアクセス	7 号線に直接、又は河川 管理道路より 7 号線へア クセス (勾配あり)
	◎	◎	△
用地 コスト	用地購入	用地購入	用地購入+造成費
	◎	○	△
総合評価 (点)	適	農振法による除外申請に よる	建築許可による
	28	26	12

◎=5点 ○=3点 △=1点

3-5. 比較総括

D 案（国吉地域北側案）については、位置的にも、配送計画的にも都合のいい場所で、道路との高低差が大きいですが、北側農道を利用することで、安全に搬出入できる計画となる。

又、大部分が農振白地となっているので、建設許可が得られやすいと思われる。

E 案（国吉地域南側案）は、D 案と同様に位置的に都合のいい場所で、更に敷地も平坦で造成費も安価であるので、建設用地として適していると考えますが、大部分が農用地区域に指定されている為、県に除外申請及び許可を得られることが前提である。

G 案（照屋地域案）も、位置的に都合のいい場所で、県道 7 号に隣接し配送計画もスムーズであるので、建設用地として適していると考えますが、工場等の建築には用途制限がかけられているので、建築許可が得られることが必要である。

総合的に比較すると D 案（国吉地域北側案）又は次点の E 案（国吉地域南側案）が候補地域として適していると考えます。

※候補から外れた案について

A 案（建て替え案）は現施設を解体し、建替える計画になる為、建築中の代替仮設を設けるとコストがかさみ、弁当持参にての対応をすとなると、保護者の負担が重くなる、また、北側道路向かいに市指定史跡で、第 4 次糸満市総合計画にて国指定文化財に向けての環境整備を目指している「南山城跡」がある為、周辺整備との利活用の可能性を考え、候補地から外した。

B 案（前栄里屋外運動場案）は、糸満市土地利用（真栄里地区）基本計画（令和元年 8 月）にて、敷地回りが物流団地地区として整備される計画があり、当敷地も計画に組み込まれ活用される可能性があるため、候補地から外した方が望ましいと考える。

C 案（旧糸豊環境美化センター跡地案）は、敷地も小さく、また糸満市中心から外れていることその他に、美化センター跡地ということで、土壌汚染の可能性もあり給食センター候補地としてはふさわしくないとの意見があったため候補地から外した。

F 案（観光農園案）は現在民間企業に賃貸契約をしていることが判明したため、候補地から外した。

4. 施設整備方針

4-1. 基本理念

文部科学省は、全国的に発生した腸管出血性大腸菌 O-157 による食中毒事件を契機に平成 9 年 4 月に「学校給食衛生管理の基準」を定めている。これにより、学校給食センターの衛生管理の徹底が図られた。調理場はドライシステム^{注1}とするほか、検収、保管、下処理、調理、洗浄に区分するなど、衛生管理の改善充実と食中毒の発生防止に努めることが求められている。

しかしながら、本市の給食センターは、日々の努力により、現在与えられた条件下で衛生環境を維持しているが、設備の不足などから上記基準の完全実施には不十分である。

新たな給食センターは、「学校給食衛生管理の基準」はもちろんの事、HACCP^{注2}の概念を取り入れた厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、高度な衛生環境の実現を図り、食育基本法を実践することを基本理念とする。

これを実現するため、施設整備について、以下に整備方針を示す。

注 1：ドライシステム

調理場の床に水やお湯を流さないことで調理場の床を乾いた状態に保ち使用するシステム。乾いた状態で使用され、床面が濡れることが少ない為、調理場内の湿度を低く保ち、雑菌や衛生害虫の繁殖の可能性が低く衛生的であり、食中毒の発生要因を少なくする。

文部科学省はドライシステムへの移行を指導している。

注 2：HACCP（ハサップ）

HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）とは、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。

この手法は 国連の国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。

4-2. 整備方針

1) 安全、安心な給食の提供

設計に当たり、ドライシステムの導入、調理場内作業区分の汚染区域・非汚染区域の明確なゾーニング、HACCPの導入など、「学校給食衛生管理の基準」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に適合することとする。このことにより、高い衛生水準の確保と衛生管理の徹底を図り、安全、安心な給食を提供する。

また、近年は食物アレルギーを持つ児童・生徒が増加し、複数の食品に対しアレルギーを持つ児童・生徒も多くなっている。これに対応するため、新たな給食センターにおいては、除去食や代替食への対応などが可能なスペースを確保し、可能な限り食物アレルギーに配慮した施設とする。同時に、従来どおり保護者・学校と連携をとることにより、食物アレルギーへ対応した給食実施を図る。

2) 食育の場としての給食センター

食育推進の一環から「食」に対する学びの場としての施設整備を目指す。具体的には、学校給食の調理作業過程を実際に見て学ぶことができるような見学コースや、栄養指導などの「食」に関する学びが可能な研修室などの機能・スペースを確保する。

3) おいしく、バラエティー豊かなメニュー

現在は、「焼く」、「蒸す」などの調理設備が充実していないためメニューに大きな制限がかかっている。新施設は多彩なメニューで、栄養バランスもとれ、見た目も味もおいしく、子どもたちが毎日給食を心待ちにするようなバラエティー豊かな献立の安定供給の実現を図るため、様々な調理方法に対応できる設備整備を図る。

4) 作業効率に適した施設

食材搬入から給食搬出までの一連の作業において、人・物の動線が煩雑化しないよう効率的、衛生的に行える施設配置、設備配置とし円滑な物流を確保する。

ボイラーについては、2基設置することにより、ボイラーの維持管理費を節減し、また交互運転により機械の延命化が図られるとともに故障等による機器の機能停止の回避を図ることが望ましいと考える。

米飯に関しては、従来どおり民間業者への業務委託実施を検討する。

その他具体的な設備等については実施設計において検討する。

5) 地産・地消の推進

地産・地消は地域経済活性化への寄与のみならず、子どもたちに地元の食材を知ってもらうという点で食育の重要な要素にもなっている。現在においても積極的に地元の農作物や海産物を取り入れているが、新たな給食センターにおいてもこれを継続し、農協、漁協生産者等との連携などによりさらなる地産・地消を推進する。

6) コストの縮減

本基本計画で示す延べ床面積、事業費等については、事業手法などの判断基準の目安とするための概算である。実際の整備の際は簡素なデザインとメンテナンスしやすい設計等とすることや民間活力の活用により、事業費が肥大にならないようにするなど、今後の基本設計・実施設計においての事業費の縮減に努める。

7) 新給食センターからこども園への給食提供について

こども園への給食提供をする場合、乳幼児がいる為、小中学生の給食メニューとは別メニューとする必要があり、単純に食数を増やせばいいということではない。

小中学校の調理の動線とは別ルートの動線が必要となり、専用の調理場及び厨房設備を配置する必要があるため、建物規模も大きくなり、施設整備コストが膨らむ。

また、こども園には夏休みがなく、年中稼働するため維持管理や人件費の増加、厨房設備のメンテナンス等の問題がある。

こども園は公立から民間移行の計画もあり、給食提供のあり方については民間移行の計画が確定した後に担当課と協議等行い方向性を決定する。

8) 整備事業方式について

学校給食センターの建設における事業方式は、従来の公設公営方式のほか、PFI（プライベートファイナンスイニシアチブ：民間資金におけるサービス提供）等があるが、県内での給食センター建設における PFI 方式等の実績が見られない状況である。

しかし、全国的には PFI 方式の導入事例はあることから先進市町村の事例を参考に PFI 方式等を導入、又は、従来の方式と比較するには、整備手法や PFI 導入可能性調査を行う等の検討を要する。

尚、PFI 方式等を調査検討するには、事業期間が長期間となる可能性が高い為、事務手続き等にかかる費用は増加する。

9) 災害時の施設利用について

災害が発生した際には、施設や設備が被害を受けてないか確認を行い、被害がある場合はできるだけ早急に給食実施体制を整えるよう努める。

施設利用については、市が災害対策本部を設置し、同本部から要請があった時に、加熱調理を行うなどの活用を想定し、備蓄倉庫等、災害時用の特別な設備等は設けず、通常使用する厨房設備でできる範囲での利用を可能とする。

また、停電時対応を考慮しオール電化とはせず、ボイラー等での調理対応とする。詳細については今後も防災担当部署と調整を図り検討を進め方向性を決定する。

4-3. 建物の形態について

従来の1棟での1階調理場案と多層階（3階建て）案、2棟調理場案を比較検討する。

・ 1棟1階調理場案

メリット

- ・ 1棟に集中させるので建築コストが抑えられ、維持管理費も抑えることができる。
- ・ 1階に調理場があるので、平面移動ができ、区画分けが明確にできる。

デメリット

- ・ 1棟に集中させているので、何らかのトラブルがあった場合は全給食がストップしてしまう。

・ 1棟多層階（3階建て）案

メリット

- ・ 多層階にすることにより、建築面積が小さくなるので、その分敷地面積を小さくすることができる。

デメリット

- ・ 上下階を移動する必要があるため、動線が長くなり非効率で人員も増える。
- ・ 食品用のエレベーターが必要となり、建築コスト及び維持管理費がかかる。また、エレベーターが故障した時などリスクがある。
- ・ 2階にも調理場ができることにより、2階床ピットが必要となり、建築コストがかかる。
※ 建築コストは1棟1階調理場案の1.3倍ほどかかると思われる。

・ 2棟建て案

メリット

- ・ 2棟に分けることで、何らかのトラブルがあった場合でも、約半数の給食は提供することができる。（リスク減）
- ・ 配送車を分散することができるので、配送時間が短くなる。

デメリット

- ・ 2棟に分けると合計の建物面積が過大で、かつ、設計も2棟となるので建築コストがかかるとともに維持管理費や人件費等も増加するため1棟1階調理場案とくらべて1.6倍程度以上に膨らむと思われる。
- ・ 用地取得に時間を要する。

比較検討した結果、1棟1階調理場案とするのが一番妥当だと考える。

4-4. 事業費の概算

概算事業費については、近年建てられた県内の他自治体における給食センター建設より、面積単価を割り出し、物価変動及び、消費税率上昇を考慮した単価を計画面積に乗じた金額を建物概算工事費とし、厨房設備工事費と設計費用等を積み上げ概算事業費とする。

尚、用地取得費及び造成工事費用については、候補用地により異なるので、ここでは考慮しない。

工事費単価調査					
	沖縄市	宜野湾市	南城市	石垣市	備考欄
建築年度	H25	H21	H26	H26	
構造	S造 2F	S造 2F	RC2F	RC2F	
面積	2,388	2,834	1,823	2,262	
食数	6,000	6,500	5,000	6,000	
総工事費	1,248,870,000	1,560,807,000	779,242,000	976,064,250	税抜き 平均値
上記税抜き価格	1,156,361,111	1,445,191,667	721,520,370	903,763,194	
㎡あたり建築単価	484,238	509,870	395,787	399,542	447,359

物価変動（+7%程度）及び消費税率上昇（税率 10%）を考慮し、m2 単価を 53 万円/m2 程度として設定する。

糸満市立学校給食センター 概算事業費(案)

施 設 の 概 要		
最大調理食数	8,000食/日	
炊飯設備	なし	
構造	鉄骨造または一部鉄筋コンクリート造り 2階建て	
延床面積	1F	: 2,650 [㎡]
	2F	: 850 [㎡]
	合計	: 3,500 [㎡]
換気設備	第1種換気(フィルター付)	
空調冷暖房設備	検収室・下処理室・野菜上処理室・和え物室・計量室・焼物揚物室	
	アレルギー等対応食調理室・調理室・コンテナプール・洗浄室	
ピット方式	全面地下ピット方式	
排水処理方法	除外施設⇒下水道放流	
給食条件	1人あたりの食器	樹脂食器3点+トレー
	副食点数	3品(添加物別)
	クラス数	267クラス
建 築 概 算 費 用		
用地関係	金額[円]	備 考
①用地購入費	別途	
②用地造成費		
③地質調査費		
設計関係	金額[円]	備 考
④基本構想策定費	8,800,000	PFI 導入調査費は含まず
⑤基本設計費	19,000,000	
⑥実施設計費	50,800,000	
⑦監理費	22,400,000	
建築関係	金額[円]	備 考
⑧建築総工事費	2,084,000,000	530,000[円/㎡] × 3,500[㎡]
⑧の内訳		
1. 建築本体工事 (外溝工事含む)		
2. 給排水・衛生・空調設備工事 (ボイラー・排水処理施設含む)		
3. 電気設備工事		
厨房関係	金額[円]	備 考
⑨厨房機器購入費	704,000,000	
⑩厨房備品購入費用	143,000,000	食器・食缶～調理場内備品一式
その他	金額[円]	備 考
⑪生ゴミ処理機購入費	別途	
⑫事務用備品	別途	机・ロッカーなど含む
⑬消耗品	別途	
合 計	3,032,000,000	

金額については税込み価格です。

2020年1月段階

概算事業費内訳表(案)

建物最大計画面積内訳	m2	①概算事業費 (面積案分)	②補助率	①×②=③ 補助金	市負担額 ①-③=④	⑤起債充 当率	起債充当額 ④×⑤=⑥	一般財源 ④-⑥=⑦
計画建物最大床面積	3,500	¥3,032,000,000		¥1,739,800,000	¥1,292,200,000		¥1,097,300,000	¥194,900,000
既存部分床面積 (改築面積)	1480	¥1,282,100,000	1/3	¥427,400,000	¥854,700,000	90%	¥769,200,000	¥85,500,000
増設部分床面積 (増築面積)	2,020	¥1,749,900,000	7.5/10	¥1,312,400,000	¥437,500,000	75%	¥328,100,000	¥109,400,000

補助額	起債額	一般財源	総額
¥1,739,800,000	¥1,097,300,000	¥194,900,000	¥3,032,000,000

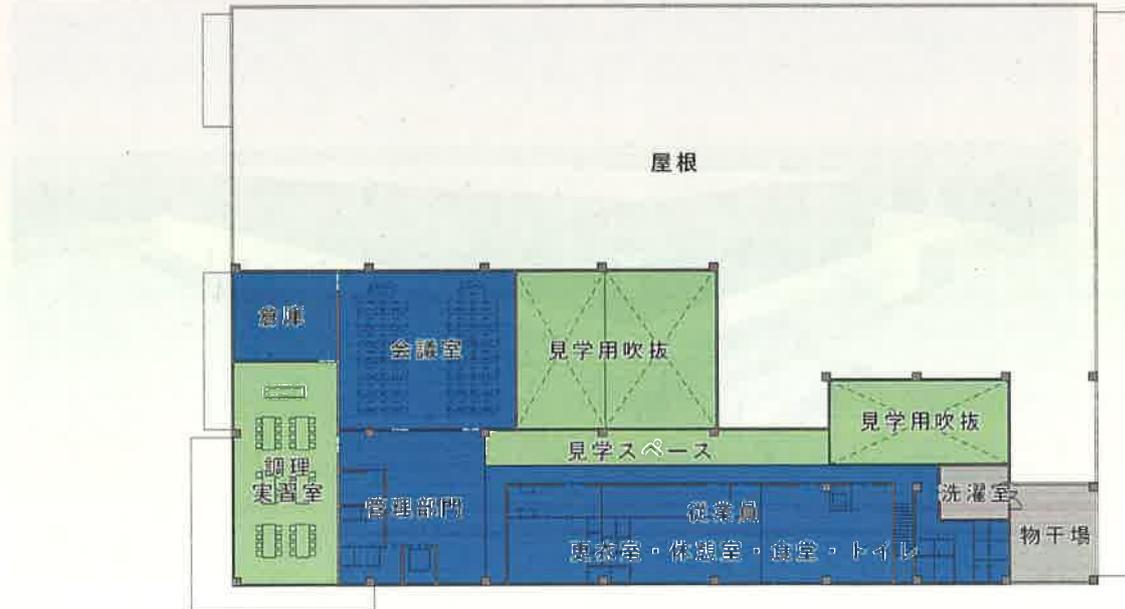
※設計委託料及び厨房設備機器購入費等含んだ面積案分による概算である。

4-5. 平面計画例

■ 1階平面計画例



■ 2階平面計画例



1階：約 2,560m² 2階：870m² 合計：3,430m²

4-6. 計画予想ラフパース

■イメージ1 (正面)



■イメージ2 (俯瞰)



4-7. 再整備に掛かる法令等

■ 施設整備に当たって、遵守すべき法令等

・ 関係法令

① 給食・食品関係

- ・ 学校給食法
- ・ 学校保健法
- ・ 食育基本法
- ・ 食品衛生法

② 都市計画・建築関係

- ・ 都市計画法
- ・ 建築基準法
- ・ 農業振興地域の整備に関する法律
- ・ 高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律（バリアフリー新法）
- ・ 消防法
- ・ 下水道法
- ・ 水道法
- ・ 糸満市風景づくり計画
- ・ 沖縄県福祉のまちづくり条例
- ・ 沖縄県建築基準法施行条例

③ 環境関係

- ・ 水質汚濁防止法
- ・ 廃棄物の処理及び清掃に関する法律
- ・ 大気汚染防止法
- ・ 騒音規制法
- ・ 振動規制法

④ 基準等

- ・ 学校給食衛生管理の基準
- ・ 大量調理施設衛生管理マニュアル
- ・ HACCP

5. 整備スケジュール



整備事業完了

※PFIの可能性調査を行う場合は、スケジュールが変更となる可能性がある。

6. 付章

- 資料 1 糸満市立学校給食センター基本計画検討委員会設置要綱
- 資料 2 学校給食衛生管理基準
- 資料 3 参考資料及び書籍等

糸満市立学校給食センター基本計画検討委員会設置要綱

平成30年10月25日

教育委員会教育長訓令第5号

(目的)

第1条 市内小学校及び中学校の調理・配送等を行う糸満市立学校給食センター（以下「給食センター」という）が老朽化し、また、学校給食法の法定基準を満たさなくなっていることから、児童生徒に安全で安心な給食の提供が行える施設の建て替え事業を円滑に推進するため、糸満市立学校給食センター基本計画検討委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

(所掌事務)

第2条 委員会は、次に掲げる事項について検討を行うものとする。

- (1) 給食センター建て替えに関すること。
- (2) その他必要な事項に関すること。

(組織)

第3条 委員会は次の各号に掲げる者で構成する。

- (1) 学識経験者 2名
- (2) 保護者代表 1名
- (3) 学校代表 1名
- (4) 市関係者（教育委員会、その他特に必要と認めるもの） 6名

(任期)

第4条 委員の任期は、所掌事務終了の日までとする。

2 委員が第3条に掲げる職等を辞した場合における補欠の委員の任期は、前任者の在任期間とする。

(委員長及び副委員長)

第5条 委員会に委員長及び副委員長を置き、委員の互選によりこれを定める。

- 2 委員長は委員会を代表し、委員会を主宰する。
- 3 副委員長は委員長を補佐し、委員長に事故あるときはその職務を代理する。

(会議)

第6条 委員会の会議は、委員長が招集し、委員長が議長となる。

2 委員会は、委員の半数以上が出席しなければ会議を開くことができない。

3 委員会は、必要があると認めるときは、関係者の出席を認め、その説明及び意見を聞くことができる。

(作業部会)

第7条 委員会に作業部会をおく

2 作業部会は、次に掲げる職にある者をもって構成する。

- (1) 教育委員会総務課長
- (2) 教育委員会学校教育課長
- (3) 政策推進課長
- (4) 行政経営課長
- (5) 農政課長
- (6) 都市計画課長
- (7) 健康推進課保健指導係長
- (8) 財政課長

3 作業部会は、委員長の命により第2条に掲げる事項に関する事項に関し、調査、検討し委員会へ報告する。

(庶務)

第8条 委員会、作業部会の庶務は、給食センターにおいて処理する。

(委任)

第9条 この訓令に定めるもののほか必要な事項は、教育長が別に定める。

附 則

この要綱は、公布の日から施行する。

附 則 (平成30年10月25日教委訓令第5号)

糸満市立学校給食センター基本計画検討委員会 委員名簿

任期 平成30年11月26日～所掌事務が終了するまで

氏名	区分	職業又は役職	備考
金城 淳	学識経験者	金秀鉄工株式会社 代表取締役社長	委員長
長嶺 美香	学識経験者	糸満市教育委員	
杉本 龍	保護者代表	糸満市 PTA 連合会会長	
金城 欣也	校長会	糸満市小中学校校長会会長	
上原 仁	市役所	糸満市役所 総務部長	
徳元 弘明	市役所	糸満市役所 企開発部長	
山城 安子	市役所	糸満市役所 福祉部長	
阿波根庸伸	教育委員会	糸満市教育委員会 総務部長	
大城 直之	教育委員会	糸満市教育委員会 指導部長	副委員長
幸地 綾乃	栄養士	糸満市学校給食センター 栄養教諭	
津波 祐美	栄養士	糸満市学校給食センター 栄養教諭	代理
島袋 愛美	栄養士	糸満市学校給食センター 栄養職員	代理

学校給食衛生管理基準

学校給食施設・設備

1 学校給食施設

教育委員会等は、随時施設の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、(1)及び(2)に留意し、施設の新築、改築、改修、修理等の措置を講じること。なお、施設の新築等に当たっては、別添の「望ましい施設設備の配置例」を参考にしながら、設計段階において保健所又は学校薬剤師等の助言を受けるとともに、栄養教諭等その他の関係者の意見を十分取り入れ、整備すること。

(1) 早急に整備を図ることが必要な事項

- ア 調理場内は、別紙「汚染作業区域と非汚染作業区域の区分の基準」により部屋単位で区分し、作業動線が明確となるようにすること。
- イ 検収室を設けること。
- ウ 食品の保管室(庫)は専用とし、食品の搬入・搬出に当たって、調理室を経由しない構造・配置とするとともに、適切な温度及び湿度管理がなされ、かつ衛生面に配慮した構造であること。
- エ 下処理室と調理室の境には、カウンター等を設けるなど、食品のみが移動するよう工夫すること。
- オ 機械・器具については可動式にするなど、調理過程に合った作業動線となるよう十分配慮した配置であること。
- カ 調理場の外部に開放される個所にはエアカーテン、調理室の入り口にはエアシャワーを備えることが望ましい。
- キ 給水栓(蛇口)は、直接手指を触れることの無いよう、肘で操作できるレバー式(又は足踏み式、自動式等)の給水・給湯方式であること。
- ク 配膳室は、外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分されていること。また、その出入り口には、原則として施錠設備を設けていること。
- ケ 学校給食従事者専用手洗い施設は、衛生的であるとともに、使い易い位置にあること。また、出入り口や便所、作業途中、作業区分ごとに手指の洗浄・消毒を行うための施設又は機器を適切な場所に設けていること。

コ 排水溝は、詰まりや逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造・配置であること。

サ 廃棄物の保管場所は、調理場外の適切な場所に設け、ふた付きの廃棄物専用の容器を備えていること。

シ 学校給食従事者専用の便所は、食品をとり扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造であること。また、専用の履物を備えるとともに、個室にも専用の手洗い設備を備えること。

ス 学校食堂・ランチルームには、児童生徒等の手洗い設備を設けること。

(2) 早急に計画を策定し改善を図ることが必要な事項

ア 施設の新築、改築、改修に当たっては、ドライシステムを導入すること。

また、ドライシステムを導入していない調理場においても、ドライ運用を図ること。

イ 施設は、検収、保管、下処理、調理、洗浄の作業区域に区分すること。

ウ 調理室等は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造等であること。

エ 学校給食従事者専用の便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所及び洗浄室と必ず区分されており、便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3メートル以上離れた場所に設けられていること。

2 学校給食設備

教育委員会等は、随時設備の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、次の事項に留意し、早急に設備の整備、改善、更新、修理等の措置を講じること。

ア 調理用機器・器具類・食肉類、魚介類、野菜類、果実類等の食品の種類ごとに、それぞれ専用の調理用器具類を備えること。また、それぞれの調理用器具類は下処理用、調理用、加熱調理済食品用等調理の過程ごとに区別すること。

- ・ 調理用の機器・器具類は洗浄・消毒ができる材質、構造であり、常に清潔に保たれ、衛生的に保管できるものであること。

なお、フードカッター、ミキサー等の調理機器・器具類は、使用後に分解して洗浄・消毒した後、乾燥させること。

- ・ 全ての移動性の器具・容器は、衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。

- ・ 献立や調理内容に応じて調理作業を合理化する調理用機器（焼き物機、揚げ物機、真空冷却機、中心温度管理機能付き調理機等）を備えること。
 - ・ 調理用機器・器具類は、給食人数に適した大きさと数量を備えること。
- イ シンク・ シンクは原則として、用途別に相互汚染しないように設置すること。特に、加熱調理用食品、非加熱調理用食品、器具の洗浄等に用いるシンクを必ず別々に設置し、三槽式構造とすること。なお、給食終了後、食缶・食器を洗浄するシンクと調理用シンクは共用しないこと。
- ウ 加熱調理後冷却した食品を常温放置しないよう、冷蔵庫等を設置するなどして適正な温度管理に努めること。
- エ 調理後食品の保管のための保温食缶・保冷食缶を整備すること。
それができない場合は、蓄冷材等により必要な措置を講じること。
- オ 学校給食従事者専用手洗い設備・ 学校給食従事者専用手洗い設備は、給水栓を直接手指で触れることの無いよう、肘で操作できるレバー式（又は足踏み式、自動式等）とし、肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、石鹼及び消毒薬、個人用爪ブラシ、ペーパータオル等を常備すること。なお、タオルの使用は避けること。
- カ 冷蔵・冷凍設備は、食数に応じた十分な広さがあるものを用途別に整備し、共用を避けること。
- キ 温度計及び湿度計・ 給食施設内の適切な温度及び湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計、湿度計を備えること。
また、冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒庫その他のために、適切な場所に正確な温度計を備えること。これら温度計類は定期的に検査を行い正確な機器を使用すること。
- ク 調理室には、ふた付きの残菜入れを備えること。
- ケ 共同調理場で調理した食品を調理後2時間以内で給食できるようにするための配送車を必要台数確保すること。
- コ 下処理室を清潔に保つため、泥つきの根菜類などの処理は検収室で行うこと。

3 学校給食施設・設備の清潔、衛生

学校給食調理場においては、以下の点に留意して学校給食施設・設備の清潔、衛生の保持に努めること。

ア 学校給食施設・設備は常に清潔で衛生的にすること。

また、調理場、食品保管庫の温度・湿度、冷蔵庫、冷凍庫内部の温度を適切に保つこと。なお、調理場は、十分な換気を行い、湿度は80パーセント以下、温度は25度以下に保つことが望ましい。これらの温度、湿度は毎日記録すること。

イ 学校給食施設・設備については、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の侵入・発生を防止するため、侵入防止措置を講じるとともに、補修、整理・整頓、清掃、清拭、消毒等衛生保持に努めること。また、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の発生状況を1ヶ月に1回以上巡回点検するとともに、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の駆除を半年に1回以上（発生を確認したときにはその都度）実施し、その実施記録を1年間保管すること。なお、学校給食従事者の専用便所については、特に注意すること。

ウ 冷蔵庫、冷凍庫、食品保管庫の内部及び食品保管場所は、常に整理整頓し、清潔で衛生的に保持すること。

エ 調理場の給水、排水、採光、換気等の状態を適正に保つこと。

オ 食器具、容器、調理機械器具は、使用后確実に洗浄、消毒し、専用の保管庫を用いるなど適切に保管し、その衛生の保持に努めること。なお、調理室内における器具、容器等の使用後の洗浄・消毒は、原則として全ての食品が調理室内から搬出された後に行うこと。

カ 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いたりしないこと。

汚染作業区域と非汚染作業区域の区分の基準

	作業区域
汚染作業区域	検収室 — 原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所 食品の保管室 — 食品の保管場所 下処理室 — 食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所 食品：食缶の排出場 洗浄室（機械、器具類の洗浄・消毒前）
非汚染作業区域	調理室 — 食品の切断等を行う場所 煮る、揚げる、焼く等の過熱調理を行う場所 加熱調理した食品の冷却等を行う場所 食品を食缶に配食する場所 洗浄室（機械、器具類の洗浄・消毒後）
その他	衣類、休憩室、便所、事務室、会議室等

参考資料及び書籍等

- ・ 平成 31 年度 公立義務諸学校の教職員定数等に関する資料（糸満市教育委員会）
- ・ 宜野湾市立はごろも学校給食センターリーフレット（宜野湾市教育委員会）
- ・ 石垣市立学校給食センターリーフレット（石垣市教育委員会）
- ・ 南城市学校給食センターリーフレット（南城市教育委員会）
- ・ 沖縄市立学校給食センター第一調理場リーフレット（沖縄市教育委員会）
- ・ 石垣市立学校給食センター建替え基本構想（案）（石垣市教育委員会）
- ・ 沖縄市立学校給食センター第一調理場改築基本構想（沖縄市教育委員会）
- ・ うるま市立学校給食センター基本計画（うるま市教育委員会）
- ・ 糸満市公共施設等総合管理計画（財政課財政係）
- ・ 整備計画図 糸満市土地利用（真栄里地区）基本計画（令和元年 8 月）
- ・ 第 4 次糸満市総合計画後期基本計画（糸満市企画開発部政策推進課）
- ・ 沖縄県地図情報システム（沖縄県企画部総合情報政策課）



