

松本市学校給食センター再整備基本計画

令和6年5月

松本市教育委員会

松本市学校給食センター再整備基本計画

目 次

第1章 基本計画策定の目的と経過.....	1
1 目的	1
2 これまでの経過	1
第2章 上位・関連計画の整理.....	2
1 国における学校給食の位置付け	2
2 県における学校給食に関する主な上位・関連計画等	2
3 松本市における学校給食に関する主な上位・関連計画等	2
第3章 既存給食センターの現状.....	4
1 既存施設の概要	4
2 配送状況	5
3 食物アレルギー対応	6
4 食育活動	7
5 地場産物の活用	8
6 地場産物を活用した食育の推進	8
7 有機農産物を使用した学校給食の推進	8
第4章 学校給食センター再整備基本方針.....	9
1 再整備プラン(案)作成に当たっての基本的な考え方	9
2 「松本市給食のあり方研究会」提言の反映内容	10
3 再整備プラン案の内容	11
4 再整備プラン評価及び基本的な考え方	12
5 市民意見を反映するための意見聴取及びその検討結果	13
6 再整備基本方針	14

第5章 新学校給食センターの基本性能.....	15
1 提供食数の整理	15
2 献立内容	18
3 施設機能	19
4 炊飯施設	21
5 モデルプラン図等の作成	22
6 施設規模	33
7 配送ルートの検討	34
第6章 事業手法.....	38
1 事業手法の概要	38
2 P F I 導入可能性の検討	39
3 市の方針	39
第7章 概算事業費の算定.....	40
第8章 事業スケジュール.....	41
1 第1新学校給食センター	41
2 第2新学校給食センター、東部学校給食センター	41
資料 松本市学校給食センター再整備スケジュール	42

第1章 基本計画策定の目的と経過

1 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。

現在、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。）の調理場で給食を提供しており、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により約19,000食の給食を提供しています。

これらの学校給食センターのうち、四賀を除く4つの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います。とりわけ、波田学校給食センターは建築後53年、梓川学校給食センターは建築後36年が経過しており、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。また、西部学校給食センターも大規模改修の時期を迎えていて、再整備を検討する時期にきています。

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 これまでの経過

平成29年1月	P T A 10人及び学校長等計18人で組織する条例設置の「学校給食センター運営委員会」に対して、平成28年1月に諮問した「学校給食センターの適正配置」について、同委員会から答申
平成31年3月	平成29年9月に、外部の有識者等10人で構成する「松本市給食のあり方研究会」を立ち上げ、10回にわたる研究会により提言書が提出される。
令和元年12月	市議会12月定例会において、「新給食センターを1か所整備し、西部・東部学校給食センターと合わせた3センター方式で整備することを検討中」と表明
令和3年6月	市長が市議会6月定例会において「松本市給食のあり方研究会の提言を基本にゼロベースに立ち返し、年度内に方向性を示して基本方針を策定する」ことを表明
令和4年3月	市議会経済文教委員協議会において、ゼロベースで検討した再整備プランを示し、基本的な考え方について協議し、了承される。
令和4年6月 から7月まで	西部・東部・梓川・波田学校給食センターのエリアごとに保護者・学校関係者を対象にした説明会を6回開催するとともに、全市民向けの説明会を開催
令和4年9月	市長が市議会9月定例会において、中規模センターによる再整備を基本に、よりきめ細かな調理による給食提供を行うため、1,500食4ラインでの調理について検討を行うことを表明
令和4年11月	市議会経済文教委員協議会において、複数の再整備プラン（案）を基に検討を重ね、説明会の意見等を反映して作成した松本市学校給食センター再整備基本方針（案）について協議し、了承される。

第2章 上位・関連計画の整理

1 国における学校給食の位置付け

昭和29年の「学校給食法」制定後、学校給食の実施体制は法的に整いました。

その後、平成21年の改正により学校給食の目的は食育の推進として位置付けられ、教育活動の一環としてより重要なものとなりました。

あわせて、「学校給食衛生管理基準」（以下「基準」という。）が法に位置付けられ、「HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）の考え方」に基づき学校給食施設及び設備、食品の取扱い、調理作業、衛生管理体制等が定められました。

平成24年12月に、食物アレルギーを有する児童がアナフィラキシーショックの疑いにより亡くなるという事故を受け、平成27年に「学校給食における食物アレルギー対応指針」（文部科学省）が定められ、食物アレルギーへの対応に関する具体的な方針やマニュアル等を作成する際の参考事例が示されています。

2 県における学校給食に関する主な上位・関連計画等

長野県教育委員会は、平成27年に「学校における食物アレルギー対応の手引き」を作成し、事故防止のために、食物アレルギー対応における基本的事項や留意事項について取りまとめています。

また、令和4年の「学校給食の手引き」では、施設規模、地域の状況等に応じた運営組織の確立や効率的な運営を実施するための対応方法等を示しています。

食育に関しては、令和5年策定の「長野県食育推進計画（第4次）」において、複雑・多様化する課題に対応すべく、社会のデジタル化や地域共生社会といった新たな視点を踏まえながら食育活動を推進するための方針を示しています。

3 松本市における学校給食に関する主な上位・関連計画等

本市では、以下の上位・関連計画等において、学校給食センターの食育・施設・環境等に関する施策の方向性を示しています。

(1) 松本市総合計画（基本構想2030・第11次基本計画 令和3年8月）

計画では食育推進に向け、給食提供に関する施策等を示しています。

基本施策1－8 全ての世代にわたる食育の推進

目標（目指す姿）

生涯にわたって心身ともに健康で過ごせるよう、望ましい食習慣を身に付けるとともに、食を通じた豊かな人間性の形成を目指します。

現状と課題

・県民健康栄養調査から、塩分をとりすぎている市民が多い傾向が見られます。また、国民健康保険加入者のデータからは脂質の値が高い傾向が見られることから、生涯を健康に過ごすために、栄養バランスのよい食事をとることが必要です。

・郷土食を知っている児童生徒の割合は小学5年生で47.7%、中学2年生で65.8%、地場産物を知っている児童生徒の割合は小学校5年生で48.7%、中学校2年生で62.3%です（令和4年度長野県食に関する実態調査：松本市分抜粋）。地域の食文化を大切にするため、郷土食の提供や地場産物を使用した給食の提供が求められています。しかし、地場産物の使用率の向上には「旬の期間が短い」、「必要な量の確保」、「納品までの流通システム」などの課題があります。

施策の方向性

・望ましい食習慣の形成

子どもの頃から望ましい食習慣（１日３食食べる、主食・主菜・副菜を揃えて食べる、適正な食事量等）を身に付け、自ら実践できる子どもを育てます。

・減塩につながる味覚形成

生涯の食生活の基礎となる子供の頃に、だしの旨味に慣れる給食を提供します。また、家庭での食事にも配慮できるよう保護者への啓発に力を入れます。

・地産地消の推進

地物食材を使用した献立作成や生産者との連携を進め、給食での提供機会を増やします。

・郷土食の継承

給食で郷土食を提供し、味わう機会を作ります。また、次世代へ継承できるよう地域の食育で郷土食に触れる機会を作ります。

(2) 松本市個別施設計画（令和３年３月）

持続可能な行財政運営確立に向け、市内の各学校給食センターの老朽の状況を評価した上で、対策方針や検討内容を示しています。

類型別施設計画

名称	対策	検討内容
西部センター	維持	開設から２０年が経過したが、今後も継続して施設を利用するため、波田・梓川の給食センターの建替に伴い大規模改修を計画 新給食センター整備後の令和８年度を目途に大規模改修を実施して、機能維持や機能向上を図る。
東部センター	維持	開設から１１年が経過したが、現状では大きな問題は発生していないことから業務継続対応のため維持管理をしていく。
梓川センター	建替	松本市給食のあり方研究会の提言の内容を踏まえ、建替を検討する。
波田センター	建替	松本市給食のあり方研究会の提言の内容を踏まえ、建替を検討する。
四賀センター	維持	開設から７年経過し施設は新しいことから、業務継続対応のため維持管理をしていく。

(3) 松本市役所ゼロカーボン実現プラン（令和４年７月）

プランでは本市の温室効果ガス排出量削減目標の達成に向け、エネルギー使用量の削減、省資源化及び再生可能エネルギーの導入について、本市が率先して取り組むべき方向や内容を示しています。

課題及び基本方針

ア 省エネルギー対策の徹底

排出量１３％削減を目指し、施設の省エネルギー対策メニューの導入・再生可能エネルギーの導入や、事務の効率化・エコオフィス活動を徹底します。

照明設備は、原則としてＬＥＤ照明を設置することとし、公共施設のＬＥＤ化率を調査し、令和１２年にはストックでＬＥＤ化率が１００％になるように整備します。

イ 施設のＺＥＢ化

今後公共施設を新築・建替・大規模改修する際は、原則 Nearly ZEB 以上とします。

ウ 再生可能エネルギーの導入促進

現在、太陽光発電は保育園や学校など７０施設に導入されています。

太陽光発電の導入可能性調査等を実施し、未利用地も含め大幅な導入を目指します。

導入に当たってはP P A（電力購入契約）等を活用するなど、初期投資を抑えた導入方法を検討します。

第3章 既存給食センターの現状

1 既存施設の概要

市内5つの学校給食センターの施設の概要は次のとおりです（表 3-1）。

表 3-1 市内学校給食センターの概要

（令和5年4月1日現在）

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
学 校 給 食 衛 生 管 理 基 準 へ の 対 応 状 況	汚染作業区域 と非汚染作業 区域の区分※ ¹	○	○	×	×	○
	ドライシステム 導入状況※ ²	○	○	○	×	○
	空調等を備え た構造※ ³	○	○	○	×	○

※学校給食衛生管理基準への対応状況について、定期検査票の該当項目の評価がA又はBである場合は対応済みとして「○」、評価がCである場合は未対応として「×」を記載しています。

¹ 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分：二次汚染（調理器具や人の手を介した汚染や汚染物質などの混入など）防止の観点から、調理場内を「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」、「その他の区域」に部屋単位で区分することが基準に示されています。汚染作業区域は、泥や埃などの異物や有害微生物が付着している食品を取り扱う場所です。

² ドライシステムの導入：ドライシステムは、すべての調理機器からの排水を機器等に接続される排水管を通して流す方式です。床を乾いた状態で使用することで、床からの跳ね水による二次汚染を防ぎ、調理場内の湿度を低く保つことで、細菌の増殖を抑え、食中毒の発生要因を少なくすることができます。このため、施設の新築、改築、改修にあたっては、ドライシステムを導入すること、また、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が基準に示されています。

³ 空調等を備えた構造：高温多湿は細菌が増殖しやすい環境であるため、作業中に発生する熱や湿気をできるだけ速やかに排除する空調等を備えた建物の構造にする必要があります。作業中も温度 25℃以下、湿度 80%以下を保つように空調等を備えるよう努めることが基準に示されています。

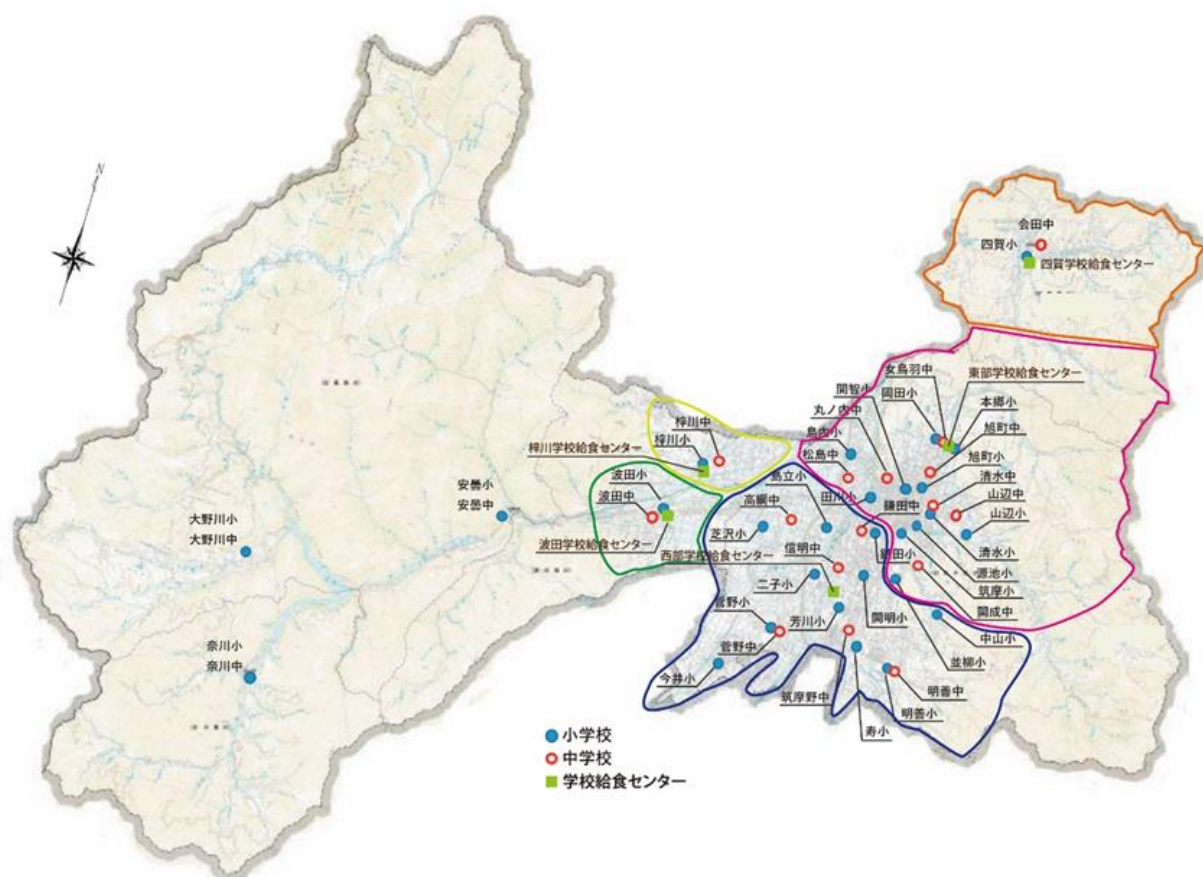
2 配送状況

各センターから配送される学校は、以下のとおりです。なお、西部及び東部学校給食センターの配送は外部委託により行われています（表 3-2）。

表 3-2 各学校給食センターの配送状況

名称	配送校数	配送先
西部センター	17校	○小学校11校 鎌田、開明、中山、明善、寿、芳川、今井、菅野、二子、芝沢、島立 ○中学校6校 鎌田、明善、筑摩野、菅野、信明、高綱
東部センター	18校	○小学校11校 本郷、旭町、山辺、清水、源池、筑摩、並柳、田川、島内、開智、岡田 ○中学校7校 旭町、清水、山辺、開成、松島、丸ノ内、女鳥羽
梓川センター	2校	○小学校1校 梓川 ○中学校1校 梓川
波田センター	2校	○小学校1校 波田 ○中学校1校 波田
四賀センター	2校	○小学校1校 四賀 ○中学校1校 会田

図 3-1 給食施設の位置及び各センターの配送区域表



3 食物アレルギー対応

本市では平成11年1月から食物アレルギーがある児童生徒に対して等しく学校給食を提供するためにアレルギー対応食提供事業を実施しています。

実施に当たっては、「学校給食における食物アレルギー対応指針」（文部科学省）及び「学校における食物アレルギーの手引き」（長野県教育委員会）を基に、松本市教育委員会で「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を作成し、保護者及び学校と連携しながら安全・安心な給食提供を行っています。

現在、配送校数が多い西部及び東部学校給食センターでは、本事業を希望する児童生徒が増加しています。希望する全ての児童生徒に対応食を提供することが困難なことから、月に1回（年に12回）以上給食に出る原因食物に該当する場合を対象にしています。

各センターに専任の栄養士を配置し、そばを除く食品について代替食の提供をすることができています。

図 3-2 アレルギー対応食提供人数の推移（人）

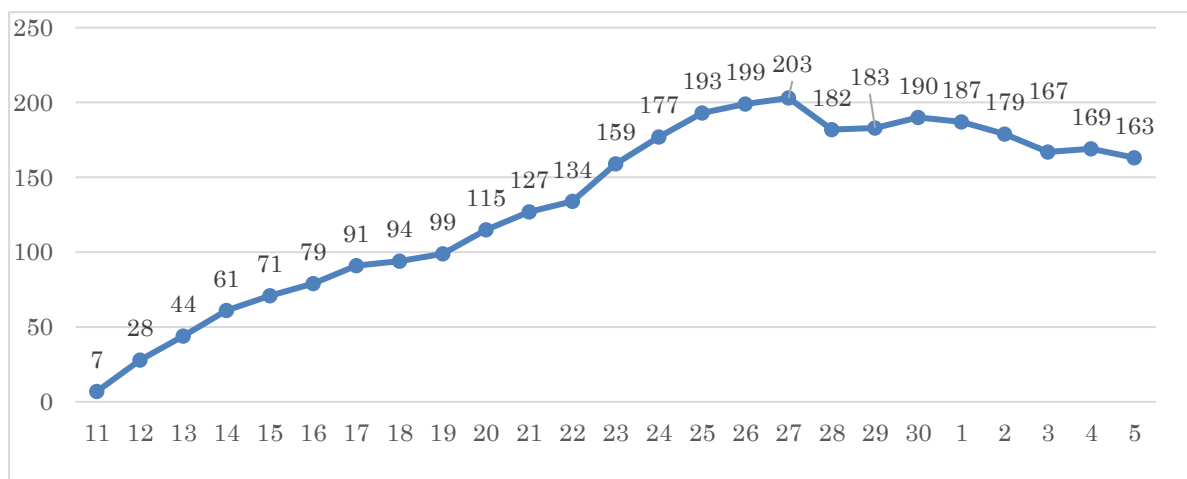


表 3-3 アレルギー対応食提供児童生徒数の推移（人）

名称	対応児童生徒数					5年平均	栄養士数
	令和元年	令和2年	令和3年	令和4年	令和5年		
西部センター	89	86	79	80	79	82.6	3
東部センター	59	57	54	56	55	56.2	2
梓川センター	18	15	14	15	12	14.8	1
波田センター	16	15	15	14	13	14.6	1
四賀センター	3	4	4	4	4	3.8	1
合計	185	177	166	169	163	172.0	8

※人数は各年7月時点

4 食育活動

学校給食法の目的には、学校給食の普及・充実及び学校における食育の推進を図ることと明記されています。本市では、「松本の日」の給食の時間における指導で地産地消、「具たくさん味噌汁」を教材にした朝食での野菜摂取、小学4年生への特別活動で朝食の内容の充実について指導し、食に関する正しい理解と適切な判断力が養われるよう取り組んでいます。

課題として、大規模センターでは、栄養教諭1人当たりの受持ち学級数が多いため、年1回以上の食育の実施が全学級できていない現状にあります。そのため、給食時間やその他の食育として、栄養教諭が訪問せずとも実施できる、ICT等を活用した取り組みを行っています。表3-4に令和5年度の主な食育活動の取組状況を示します。また、図3-3に地場産物を用いた食育活動の様子を示します。

表 3-4 児童生徒を対象とした栄養教諭等が関わった食育の取組状況（令和6年1月現在）

			食育内容				計
			栄養教諭等			調理従事者等	
施設	学校数／学級数	栄養教諭等の人数	教科等	給食の時間	その他※ (ICT等)	学校訪問	
西部センター	17/321	6	40	140	942	75	1,197
東部センター	18/308	5	36	116	285	75	512
梓川センター	2/47	2	12	86	160	2	260
波田センター	2/49	2	27	119	239	11	396
四賀センター	2/11	2	1	146	27	199	373
計	41/736	17	116	607	1,653	362	2,738

※その他の食育には、ICT活用による動画や学校訪問での放送などが含まれます。

図 3-3 地場産物を用いた食育活動



5 地場産物の活用

本市では、栄養教諭、調理員、発注担当者と構成する地産地消推進小委員会を立ち上げ、地元生産者等の協力を得て学校給食における地場産物の使用を進めています。

主食である米は、100%松本平産コシヒカリを、栄養価が高いといわれる金芽米に加工して使用しています。主要野菜15品目の地場産物使用率は、松本市第11次基本計画に、令和7年度までに30%にすることを目標値としています。

現在は、地場産物調達のための生産・流通システムが未構築であり、規格の揃え方や天候不順による数量確保の不安定さなどが課題と考えています。

今後、生産者、加工業者と連携し、地元の農畜産物や加工品を使用することにより、地場産物の活用を推進します。また、今まで廃棄されていた規格外農作物をペースト状に加工して使用するなど、冬期間においても地場産物を確保できる仕組みづくり及びフードロスの削減に取り組めます。

6 地場産物を活用した食育の推進

地場産物を活用し、郷土食・伝統食など地域の食文化を大切にします。学校で地元生産者に指導を受け、児童生徒が育てた農作物を学校給食で使用しています。地元生産者と交流することにより、地域の作物に関心を持ち、日常の食事と関連付けて考え、地域の食文化や食料の生産、流通など理解を深める取組みを進めます。

7 有機農産物を使用した学校給食の推進

有機給食を実現するためには、一定量の食材を確保する等の課題があります。現在、長野県内での有機農産物の生産量は限られているため、無農薬・低農薬の農産物を使用することから取組みを始めています。

今後、農政部門と連携を図りながら有機農産物を使用した給食提供に向けて取り組んでいきます。

第4章 学校給食センター再整備基本方針

再整備基本計画策定に当たり、令和4年11月に松本市学校給食センター再整備基本方針を定めました。

基本方針策定の経過は次のとおりです。

1 再整備プラン(案)作成に当たっての基本的な考え方

再整備プラン(案)の作成に当たっては、次の「基本方針」と「基本要件」の2つの事項を前提に検討を行いました。

(1) 基本方針

ア 松本市学校給食の理念である「5つの重点」を柱とする。

(ア) 家で不足しがちなビタミン・ミネラルを補うなどの栄養についての配慮

(イ) 調理方法の工夫による豊かで多様な献立の提供

(ウ) 旬の地元野菜を使用するなど、地産地消や季節の重視

(エ) より安全で安心な食事となるよう、食材の安全確認の徹底

(オ) 大量であってもいねいな調理を心がけ、心のこもった給食を提供

イ 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する。

【提言内容：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

【提言内容：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) 松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給食センターの実現

(2) 基本要件

ア 提供食数を18,000食とする。

再整備プラン(案)検討に当たり、最も早いセンターの稼働時期を令和9年度に設定し、松本市の年齢別人口（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ました。この結果、令和9年度の提供食数を、児童生徒に教職員数と学校給食職員を加えて、約17,200食（四賀・安曇・大野川・奈川を除く。）と推計し、18,000食（四賀・安曇・大野川・奈川を除く。）の調理能力でセンター再整備プラン案を検討しました。

イ 2本献立（2コース）による調理の実施を基本要件とする。

現在、西部・東部学校給食センターで行っている3本献立（3コース）での調理は、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、幅広い手作りメニューの提供や規格が不揃いな地元野菜の調理が可能であり、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2本献立の調理を基本に検討しました。

ウ 将来、西部学校給食センターは廃止し、東部は改修して延命化する。

東部学校給食センターは新センターと同規模で、できる限り同等の機能（高機能）になる

よう大規模改修を行います。一方、西部学校給食センターは、新センターが全て稼働し、東部学校給食センターの再稼働後に廃止することとします。

2 「松本市給食のあり方研究会」提言の反映内容

「基本方針」「基本要件」を前提に、松本市給食のあり方研究会の提言内容を反映するためにどのような具体策が必要か検討しました。

(1) ソフト面の検討内容

食育の推進	・栄養士を増員し、食に関する指導の回数を増やすことなどにより食育を推進 ・業者委託による主食メニューの多様化を検討
地産地消の活用	・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作りを推進 ・学校給食課職員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	・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本献立の解消 ・バラエティーに富んだ献立作成などにより学校給食摂取基準に基づいた適切な栄養管理ができる。
アレルギー対応食の提供	・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 ・栄養士の増員により新入児童の対応食提供の早期開始（7月提供から5月提供へ）に向けての取組み
危機管理対策	・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

(2) ハード面の検討内容

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	・規模別のセンター方式による運営と自校給食による運営について検討 ・整備に要する期間、建築コスト、人件費、その他コストを算出 ・配送距離と時間を基に建設候補地を選定 ・西部学校給食センターと東部学校給食センターの今後の活用方法について検討
梓川・波田センターの給食提供の質を維持	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行い、冷たさを保つ
自校給食の良さを取り入れた学校給食センターの実現	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 ○ 冷凍野菜・カット野菜をなるべく使わずに、旬の松本地域産の野菜を提供 ○ 調理時間を確保し、規格外の小さい野菜も使用 手作り ○ 高機能な調理機器のスチームコンベクションオーブンなどの導入により、加熱調理の時間短縮ができることから、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、ホワイトルウの調理が可能

3 再整備プラン案の内容

上記1及び2の内容を前提にゼロベースで検討を行い、以下の4つの再整備プラン案を作成して、整備に係る期間や費用、ランニングコストなど実現性に係る評価を行いました。

(1) プラン①【高機能大規模センター建設2センター方式】

12,000食の大規模センターを建設し東部学校給食センターを6,000食の高機能に大規模改修

(2) プラン②【高機能中規模センター2施設建設3センター方式】

6,000食の中規模センターを2施設建設し東部学校給食センターを6,000食の高機能に大規模改修

(3) プラン③【高機能小規模センター5施設建設6センター方式】

3,000食の小規模センターを5施設建設し東部学校給食センターを6,000食の高機能に大規模改修

(4) プラン④【自校給食方式】

自校給食施設を40校に新設

4 再整備プラン評価及び基本的な考え方

策定した4つのプランについて、整備に係る費用、ランニングコストなど実現性に係る評価を行いました。この評価結果に基づき、プラン①と②が現実的であるとの市の基本的な考え方をまとめました（表 4-1）。

表 4-1 再整備プラン案

プラン① 高機能大規模センター建設2センター方式	
内容	・12,000食（3,000食4ライン調理）の大規模センター建設 ・東部センターを6,000食（3,000食2ライン調理）の高機能に大規模改修 ・計画期間は着工から5年（東部建築後18年で改修、西部建築後27年で廃止） ・建設用地を1か所取得 ・調理員の人数は154人で、現在の職員数152人とほぼ同じ
実現性に係る評価	・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。 ・12,000食と大規模であるが、調理を3,000食4ラインで行うことにより、2本献立の調理が可能になり、6,000食規模のセンターと同等の質の給食提供が可能になる。 ・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。
プラン② 高機能中規模センター2施設建設3センター方式	
内容	・6,000食（3,000食2ライン調理）の中規模センター2施設建設 ・東部センターを6,000食（3,000食2ライン調理）の高機能に大規模改修 ・計画期間は着工から8年（東部建築後21年で改修、西部建築後31年で廃止） ・建設用地を2か所取得 ・調理員の人数は162人で、現在の職員数152人から10人の増
実現性に係る評価	・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と東部センターの大規模改修が可能である。 ・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。 ・調理員の人数が10人増となるが、募集条件の工夫などで充足可能である。

以上の評価に基づき、令和4年3月の経済文教委員協議会においてプラン①と②が現実的であるとの考え方を示し、保護者などを対象とした市民説明会での意見聴取を十分に行った上で最終的な基本方針案を決定していくことについて了承されました。

5 市民意見を反映するための意見聴取及びその検討結果

(1) 市民説明会での意見

令和4年6月から7月にかけて計7回開催した市民説明会等においては、特に、梓川・波田の保護者や学校関係者などから、現在の給食提供の質を維持してもらいたいとの意見が多数寄せられたほか、大規模センターにおける給食提供の質や災害時等のリスクを懸念する意見が寄せられました。また、自校給食施設による給食提供を要望する意見や自校給食と給食センター併用での給食提供を検討してほしいとの意見も寄せられました。

(2) 市民意見を反映するための検討結果

市民からいただいた意見を反映するための検討を行った結果、プラン②の高機能中規模センター方式において、1ラインの調理方式を3,000食から1,500食に変更することで、現在の梓川・波田と同等のより質の高い給食提供が実現できること、新学校給食センターを2施設建設することで、災害時等のリスク軽減を図れること、また、将来的な調理工程の弾力性や計画期間などからも、以下のプランが最適であるとの結論に至りました。

表 4-2 再整備プラン見直し案

「プラン②高機能中規模センター2施設建設3センター方式」見直し案	
内容	・ 6,000食の中規模センターを2施設建設 ・ 1,500食4ライン調理とし、よりきめ細やかな調理を実施 ・ 東部センターも4ライン調理ができるよう大規模改修 ・ 計画期間はプラン着工から8年（東部建築後21年で改修、西部建築後30年で廃止） ・ 建設用地を2か所取得 ・ 調理員の人数は207人で、現在の職員数152人から55人の増
実現性に係る評価	・ 4ライン調理方式にすることにより、プラン②より調理時間を短縮することができ、調理前作業（手作り）の時間をさらに増やすことができる。 ・ 1ライン1,500食調理により調理工程の弾力性が向上し、メニューの幅が広がる。 ・ 計画期間はプラン②と同様で短く、更にリスク分散が図れる。 ・ 調理員の人数が55人増となることから、職員が確保できるか懸念される。

なお、要望のあった自校給食と給食センター併用による給食提供について、プラン④の自校給食方式を基に建設条件など改めて精査をした上で検討を行いました。整備に係る期間や将来的に施設の弾力的運用が難しいなど、課題が多いことから、実現性が低いと判断しました。

6 再整備基本方針

以上の検討結果から、基本方針を次のとおり定めました。

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を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か所目のセンターを建設後、梓川学校給食センター、波田学校給食センターを廃止

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】

- 地場製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（手捏ね、野菜の手切り、焼き物の味付け、手作りソース等）の時間を増やし、メニューを多様化
- 調理食数を1,500食にすることにより、地元で採れた野菜・果物などの使用を増加
- 栄養士増員により食育を更に充実させ、また、新入児童のアレルギー対応食について、現在、西部・東部学校給食センターで行っている7月からの提供を遅くとも5月開始になるよう改善

直営による運営方式

【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

第5章 新学校給食センターの基本性能

1 提供食数の整理

(1) 松本市全体で提供しなければならない食数の推計

本市の年齢別人口（令和5年4月1日現在）及び総合計画の人口ビジョンで示されている目標人口推計を基に、将来の市立校の児童生徒数を推計し、松本市全体で提供しなければならない食数を算出しました（表 5-1）。

表 5-1 松本市全体の提供食数の推計

【単位：食】						
	令和4年	令和5年	令和6年	令和7年	令和8年	令和9年
市立校の児童生徒数	17,596	17,369	16,935	16,619	16,276	15,765
教職員・学校給食従事者	1,798	1,521	1,521	1,521	1,521	1,521
小計…A	19,394	18,890	18,456	18,140	17,797	17,286

	令和10年	令和11年	令和12年	令和13年	令和14年	令和15年
市立校の児童生徒数	15,336	14,923	14,528	14,245	13,975	13,912
教職員・学校給食従事者	1,521	1,521	1,521	1,521	1,521	1,521
小計…A	16,857	16,444	16,049	15,766	15,496	15,433

	令和16年	令和17年	令和18年	令和19年	令和20年	令和21年
市立校の児童生徒数	13,801	13,848	14,023	14,219	14,412	14,587
教職員・学校給食従事者	1,521	1,521	1,521	1,521	1,521	1,521
小計…A	15,322	15,369	15,544	15,740	15,933	16,108

※教職員・給食職員数は令和5年度の喫食者数から増減しないと仮定

上記で整理した食数のうち、3センター（第1・2新学校給食センター及び東部学校給食センター）から提供する食数を推計するため、四賀学校給食センター及び親子方式の調理場（安曇・大野川・奈川）の提供食数を算出しました（表 5-2）。

表 5-2 四賀学校給食センター及び親子方式の調理場（安曇・大野川・奈川）の食数の推計

【単位：食】

		令和4年	令和5年	令和6年	令和7年	令和8年	令和9年
四賀センター	児童生徒数	173	179	172	167	162	152
	教職員 学校給食 従事者	43	45	45	45	45	45
安曇 大野川 奈川	児童生徒数	76	89	69	66	61	63
	教職員 学校給食 従事者	72	68	68	68	68	68
小計…B		364	381	354	346	336	328

		令和10年	令和11年	令和12年	令和13年	令和14年	令和15年
四賀センター	児童生徒数	141	135	120	117	110	104
	教職員 学校給食 従事者	45	45	45	45	45	45
安曇 大野川 奈川	児童生徒数	57	55	51	50	47	49
	教職員 学校給食 従事者	68	68	68	68	68	68
小計…B		311	303	284	280	270	266

		令和16年	令和17年	令和18年	令和19年	令和20年	令和21年
四賀センター	児童生徒数	99	94	90	86	83	79
	教職員 学校給食 従事者	45	45	45	45	45	45
安曇 大野川 奈川	児童生徒数	43	42	39	38	37	35
	教職員 学校給食 従事者	68	68	68	68	68	68
小計…B		255	249	242	237	233	227

(2) 提供食数の将来推計

以上により「松本市全体で提供しなければならない食数」から「四賀学校給食センター及び親子方式の調理場（安曇・大野川・奈川）の食数」を除き、3センターの提供食数の将来推計を行いました（表 5-3、図 5-1）。

第1新学校給食センター稼働時期の令和10年度の提供食数は、16,546食であり、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考えられます。

表 5-3 将来提供食数の将来推計の検討

■将来の提供食数の検討

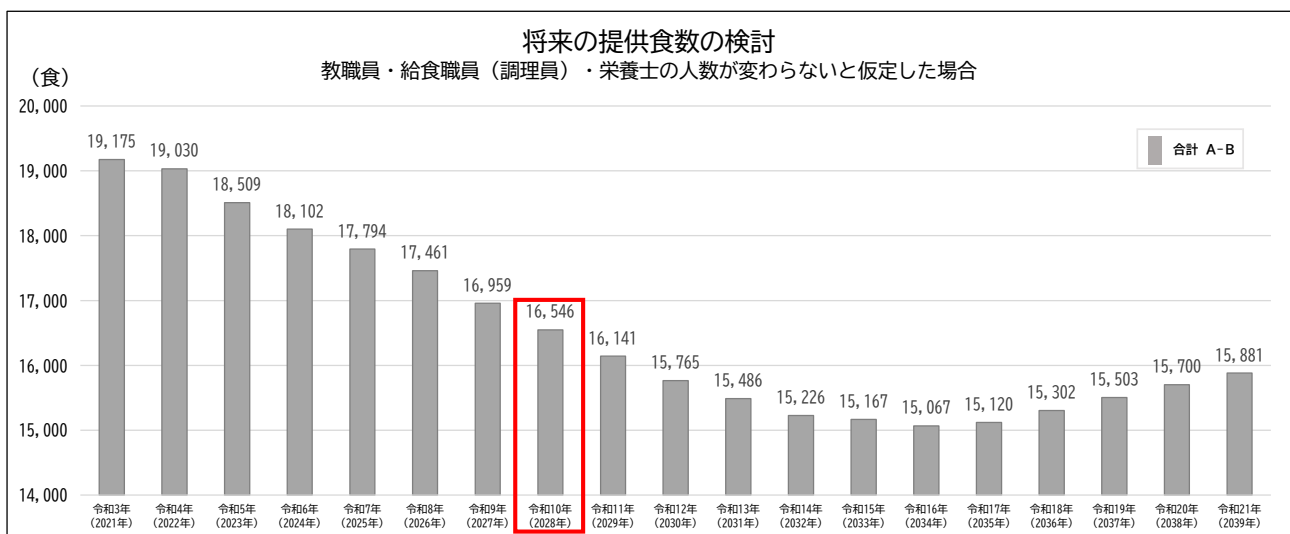
【単位：食】

	令和4年	令和5年	令和6年	令和7年	令和8年	令和9年
市立校の 児童生徒数	17,347	17,101	16,694	16,386	16,053	15,551
教職員・学校 給食従事者	1,683	1,408	1,408	1,408	1,408	1,408
合計…A-B	19,030	18,509	18,102	17,794	17,461	16,959
前年対比	-145	-521	-407	-308	-333	-502

	令和10年	令和11年	令和12年	令和13年	令和14年	令和15年
市立校の 児童生徒数	15,138	14,733	14,357	14,078	13,818	13,759
教職員・学校 給食従事者	1,408	1,408	1,408	1,408	1,408	1,408
合計…A-B	16,546	16,141	15,765	15,486	15,226	15,167
前年対比	-413	-405	-376	-279	-260	-59

	令和16年	令和17年	令和18年	令和19年	令和20年	令和21年
市立校の 児童生徒数	13,659	13,712	13,894	14,095	14,292	14,473
教職員・学校 給食従事者	1,408	1,408	1,408	1,408	1,408	1,408
合計…A-B	15,067	15,120	15,302	15,503	15,700	15,881
前年対比	-100	53	182	201	197	181

図 5-1 提供食数の将来推計



(3) 新学校給食センターの調理能力

基本方針では、調理能力6,000食の高機能中規模センターを2施設建設し、東部学校給食センターを調理能力6,000食に大規模改修することで、約18,000食が提供可能になると想定しています。

以上の基本方針により、第1・第2新学校給食センターの調理能力を6,000食規模程度とします。

なお、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については、大規模改修計画を策定する時に、改めて調理能力等を決めていきます。

2 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としています。

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機器の導入等により、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。

3 施設機能

(1) 環境負荷低減機能

本市では、令和4年7月に策定された「松本市役所ゼロカーボン実現プラン」において、温室効果ガス排出量削減のために、以下のような取組みを示しています。

- ・LED照明の導入
- ・高効率空調機への更新
- ・高効率給湯器（ヒートポンプ式等）への更新
- ・コージェネレーションシステムの導入
- ・BEMS（ビルエネルギーマネジメントシステム）の導入
- ・再生可能エネルギーの導入（太陽光発電設備等）等

なお、「公共施設のZEB化の方針について（令和5年5月）」において、令和12年までに新築（建替え）が予定されている施設として、新学校給食センターは、基本設計にてNearly ZEBに向けた検討を行うとされています。

ZEB：省エネ対策・再生可能エネルギーの導入により、年間の一次エネルギー消費量の収支をゼロとすることを目指した建築物のこと。以下の3種類が定義されている。

- ・ZEB Ready 基準に対し50%の省エネ
- ・Nearly ZEB 基準に対し正味で75%の省エネ
- ・ZEB 基準に対し正味で100%の省エネ

他の給食センターにおける事例を表5-4、表5-5に示します。新学校給食センターにおいても、このような取組みを、建築面積や構造に応じて適切に設定します。

表 5-4 施設に関する環境負荷低減機能の事例

環境負荷低減機能	内容
コージェネレーションシステム	ガスの熱を利用して発電し、同時に発生する熱を空調や厨房設備に利用。廃熱を利用するため、CO ₂ 排出量を削減可能
太陽光パネル	屋上等に設置し、発電。施設の一部の電気を賄う。
プレイロット（敷地内緑化）	敷地内の緑化により、ヒートアイランド緩和に寄与
小型風力発電装置	風力発電により、照明等の電力を賄う。
雨水利用	施設屋根を集水面として、雨水を貯留槽に溜め、除濁ろ過装置・滅菌装置にて雨水を処理した後、植栽への散水、かん水、洗車等に利用

表 5-5 厨房機器に関する環境負荷低減機能の事例

環境負荷低減機能	内容
高効率食器洗浄機	使用水量を抑える節水構造。タンクの水位を常時チェックすることで、余分な給水に費やすエネルギー（電気・蒸気など）や洗剤が不要になる。従来型の洗浄機と比較して、年間ランニングコストを大幅に削減可能
オール電化調理場	電化厨房は輻射熱が少ないため、調理室内の温度や湿度の上昇を抑え、安全で衛生管理のしやすい快適な作業環境を実現可能。調理温度・時間の管理が容易

厨芥処理機	生ごみを粉碎・脱水し、排水消滅させることや、堆肥としての再生利用が可能
BDF：廃食油再生燃料化装置	使用済み天ぷら油等の廃油を軽油の代替燃料であるバイオディーゼル燃料として再生し、学校給食を配送する車に利用可能

(2) 施設や設備の長寿命化等

本市では、平成28年6月に策定（令和4年1月改定）された「松本市公共施設等総合管理計画」において、持続可能な行財政運営と、最適な施設配置の実現に向けて、令和27年度までに、公共施設（建築物）の長寿命化を行うとともに、施設総量20%以上削減を目標としています。

削減目標達成に向けて、以下のような取組方針が示されています。

- ・施設の安全確保と維持管理・点検・診断等の実施（日常的な点検体制の構築）
- ・耐震化の促進
- ・ユニバーサルデザイン化の推進 等

新学校給食センターにおいても、上記のような取組みを適切に設定します。

(3) 食育・情報発信機能

第4次食育推進基本計画において、「デジタル技術を活用した食育の推進」等が位置付けられています。その中で、オンライン会議・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等による情報発信がデジタル食育の手法として示されています。本市では、新学校給食センターにおいても、上記のような食育を推進します。一方で、五感を活かした現場での食育の推進も重要と考えられます。そのため、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。また、栄養教諭による学校における食育が求められています。他の学校給食センターにおける食育・情報発信機能の事例を表5-6、表5-7、表5-8に示します。

表 5-6 デジタルを活用した食育の事例

食育・情報発信機能	内容
食育動画（VR）	360° VRで給食センターを見渡せる動画や給食センターの1日の活動内容、食に関するテーマの解説動画等を公開
iPadを活用した食育授業	動画の配信による給食指導や、iPadを活用して朝食の献立を考える授業

表 5-7 給食センターでの食育（施設機能）の事例

食育・情報発信機能	内容
見学通路	一部の調理工程を間近で見学
研修室	見学や試食会で使用

表 5-8 地場産物の活用の取組みの事例

地場産物活用事例	内容
泥落とし室設置による地元産野菜の受け入れ	泥落とし室を設置し、採れたての地元産野菜の泥を洗浄。納品しやすい環境を整備することで、地元生産者と連携し、新鮮な野菜を活用した給食提供に取り組み、地産地消を推進

4 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。

(1) 松本市の状況

現在、梓川・波田学校給食センターでは炊飯を実施していますが、西部・東部学校給食センターでは炊飯施設がなく、外部委託をしています。

(2) 全国の状況

学校給食実施状況調査（令和3年文部科学省）によると、完全給食を実施している小中学校27,724校のうち自校炊飯が45.7%、委託炊飯が54.3%になっています。

これを、調理方式（単独調理場・共同調理場）別実施状況のデータと比較すると、単独調理場では自校炊飯、共同調理場では委託炊飯を実施している割合が多い実態です。

(3) 給食センター炊飯と外部委託の比較

	給食センター炊飯	委託炊飯
経費 (コスト)	・炊飯設備の初期投資及び炊飯諸室のスペースが必要になる。ランニングコストや維持管理費が発生するが、長期的（20年で試算）には委託炊飯の必要経費を下回る。	・委託料金に含まれる（炊飯設備の初期投資の必要がない）。長期的には給食センターで炊飯するよりも必要経費が割高になる。
献立	・炊き込みご飯や混ぜご飯など多様な献立が実現できる。	・炊き込みご飯や混ぜご飯などのメニューに制限がある。
管理	・温かいご飯を提供できる。2時間喫食への対応がしやすい。 ・炊飯から配送までの衛生管理は給食センターで一貫して行う。	・調理開始時間が早く、温かいご飯を提供できない。 ・炊飯から配送までの衛生管理は委託業者が行う。
リスク 分散	・副食と同施設で調理するため、リスクが分散できない。	・別施設で炊飯調理をするため、リスクが分散される。

5 モデルプラン図等の作成

(1) 計画地概要

第1新学校給食センター計画地の立地条件等の概要は、以下のとおりです。

表 5-9 計画地概要

所在地	長野県松本市梓川梓
土地所有者	民有地（現況田）、市有地（現況駐車場）
用途区域	市街化調整区域
敷地面積	約8,571.84㎡
建ぺい率	60%
容積率	200%
道路斜線	1/1.5
隣地斜線	1/1.25（H>2.0m）
北側斜線	なし
日影規制	なし
防火・準防火地域の指定	なし
緑化率	目標 空地（オープンスペース）の20%以上 （松本市景観計画デザインガイドライン⑫梓川地区編） 田園風景景観区域 20%以上
接道条件	東側：梓川193号線（幅員5.0m） 南側：梓川538号線（幅員4.1m・北側に2.5m拡張し、歩道を整備予定）
インフラ整備状況	上水道：西側市道下に整備 下水道：東側市道下に整備（最大流量22m³/h）
その他	●建設工事以外に造成工事・外構工事・上水道・下水道工事が必要 ●高圧電線下は、建設不可 ●敷地北側は田んぼであり、日陰とならないような配慮が必要 ●建物高さは10m以下（松本市景観形成基準）

(2) 基本条件

第1新学校給食センターの基本条件は、以下のとおりです。

表 5-10 基本条件

項目	条件
配送校	○小学校7校 梓川、鎌田、波田、田川、芝沢、島内、島立 ○中学校5校 梓川、鎌田、波田、高綱、松島
調理能力	6,000食/日規模（アレルギー対応食60食を含む。）
献立	2献立（4ライン） 主食1品と副食3品
食缶	食缶（保温・保冷）：最大5種類 ・汁物食缶、揚げ物・焼物食缶、和え物食缶、ご飯食缶 デザート用食缶

食器	食器：最大2種類（現状のものを使用する想定） ・飯椀・汁椀、角仕切り皿 ・スプーン提供 ・トレイの提供なし
コンテナ	食器・食缶の混載を想定 ・6学級/コンテナ

(3) 必要諸室の構成

施設配置・各階平面の検討に当たり、必要諸室を以下のとおり設定しました。

区域		諸室
調理区域	汚染作業区域	【検収・下処理エリア】 荷受風除室、検収室、下処理室、冷蔵庫・冷凍庫、食品庫・計量室、米庫、油庫、器具洗浄室、廃棄物庫 【洗浄エリア】 洗浄室、残渣処理室
	非汚染作業区域	【調理エリア】 切裁・煮炊き調理室、和え物室、揚げ物・焼物調理室、アレルギー対応室、炊飯室、器具洗浄室、洗浄室 【消毒保管エリア】 コンテナ室
	その他の区域	【前室】 汚染作業区域準備室・手洗室、非汚染作業区域準備室・手洗室、洗濯室 【配送・回収前エリア】 配送用風除室、回収用風除室
一般区域		【事務エリア】 玄関ホール、事務室、倉庫、打合せ室、職員用トイレ 【調理員エリア】 調理員更衣室・休憩室、食堂兼会議室、洗濯・乾燥室、調理員用トイレ、配送員控室、清掃員控室、食糧備蓄倉庫、共用部等 【外来用エリア】 見学通路、外来用トイレ、会議室
設備、外構等		電気室・機械室・ボイラー室 排水処理施設、受水槽、駐車場及び駐輪場、植栽、門扉及び塀

(4) 必要諸室の基本条件

施設配置・各階平面の検討に当たり、主な諸室の配置上の基本的な条件を以下のとおり設定しました。

区分 区域	室名	条件
汚 染 作 業 区 域	荷受風除室	■搬入口から搬入された食品の荷受を行う室 ・野菜類、魚肉類等で区分せず、1室とする。 ・食品の搬入を行うプラットホームからの出入口は、複数業者の同時の荷受けに対応できるよう3か所以上設ける。 ・荷受け量を考慮して、十分な広さを確保する。 ・外部からの虫・砂塵等の侵入防止対策を行う。
	検収室 (泥落としコーナ、皮むきコーナ、割卵コーナを含む)	■搬入された食品を検収し、専用容器に食品を移し替える作業を行う室 ・検収で使用する容器を保管する消毒保管庫を確保する。 ・野菜類、魚肉類等で区分せず、1室とする。 ・野菜等の泥を落とすコーナを設け、シンクと球根皮むき機を設置する。 ・割卵を行うコーナを設け、移動式シンクを置くスペースを確保する。 ・6,000食かつ2献立に対応した食品の検収・移し替え作業に必要な十分な広さを確保する。 ・肉・魚の異物確認を行うコーナを設ける。 ・前日納品された野菜を保存する冷蔵庫を検収室内に設ける。 ・野菜類用の冷蔵庫は、前日納品を行うことも留意し、容量を確保する。 ・検収室から調理室に渡す肉・魚の動線は、交差汚染を防止するため、パススルー冷蔵庫・冷凍庫を設置する。
	下処理室	■食品の選別、洗浄等を行う室 ・野菜類・果物類の洗浄レーンを分けて設置する。6,000食の食料量、2献立での食料種類を考慮して、必要なレーン数を確保する。 ・果物類の洗浄レーンは、5水槽（3槽は洗浄用、1槽は消毒用、1槽は消毒液を洗い落とす用）設け、電解次亜水を供給する。 ・下処理室（野菜類）から各種の調理室への動線は、交差汚染を防止するため、パススルーとして配置する。 ・水槽等の排水配管は、排水がスムーズに行える管径・構造とする。 ・水垂れした際、水かきしやすいような床面・配管設置とする。 ・器具洗浄用シンクを設置する。
	冷蔵庫 冷凍庫	■専用容器に移し替えた食品を、冷蔵・冷凍保存する庫 ・加工品用、肉魚用を別に設ける。 ・冷凍庫は6,000食に対応した大きさとする。

	食品庫 計量室	■食品庫：調味料、乾物等を保管・保存（25℃以下）する室・庫 ・納入サイクルを考慮した保管スペースを確保し、食品庫を設ける。 ■計量室：調味料の仕分けを行う室 ・食品庫と計量室を隣接して配置する。 ・計量室からは、煮炊き調理室及び揚物・焼物調理室へ調味料の受け渡しができる動線を確保する。 ・煮炊き調理室側にはカウンターとパススルー冷蔵庫を設ける。 ・食品庫と計量室の間に扉は設けない。
	米庫	■米の荷受け・保管を行う室 ・6,000食の米を4日分貯米でき（米は週1回の納品）、米の管理を適切に行える施設・設備を設置すること。 ・適切な温・湿度管理ができる空調機器を備えた室とする。
	油庫	■揚物機等に使用する油の保管・保存を行う室（庫） ・清掃専用水栓及び用具庫等を設置する。
	器具洗浄室	■使用した器具や容器等を洗浄する室 ・検収室用を設置し、シンクを設置する。 ・それぞれの器具洗浄室に台車を洗うスペースを設ける。 ・保管庫（殺菌、乾燥機能付き）を設置する。 ・十分なグレーチングを設置する。
	廃棄物庫	■残渣以外の廃棄物を、一時保管する庫 ・廃棄物の回収区分・頻度を考慮する。 ・ごみ収集車両の停車位置や運搬動線に配慮して、配置する。
	洗浄室	■回収したコンテナ、食器・食缶等を、それぞれの専用洗浄機で洗浄する室 ・洗浄室の天井は、清掃しやすいように、隙間がなく、かつ、平滑な仕上げとする。 ・洗浄室は、壁、扉によって他の諸室から区画し、扉は、密着性を保つことができるものとする。吸気口を有する場合、吸気口は汚染作業区域の空気を吸入しない位置に設置する。 ・十分なコンテナ滞留スペースを設ける。 ・午前の調理で利用した運搬用カート等の洗浄を行うための動線を確保する。 ・洗浄室の一角にアレルギー対応食用の洗浄コーナーを設ける。 ・十分なグレーチングを設置する。
	残渣処理室	■残渣を保管する室 ・残渣の脱水、粉碎等の減量を図る設備を導入する。 ・残渣の回収は翌日行われることに留意すること。

非汚染作業区域	切裁・煮炊き調理室	■野菜を切断し、各調理室へ送るエリア ・6,000食に対応できるよう切裁機器を設置するとともに、野菜の手切り対応、大豆加工品、練り製品等の切裁等も行える広さを確保する。 ・切断コーナーに、豆腐等の切裁や、冷凍野菜や袋物を処理する調理台やシンクを設ける。 ・野菜類下処理室からパススルーの食材受け渡し口を設け、煮炊き調理室の一角に設ける。 ・可能な限り切裁機、作業台、シンクは可動式とすること。
		■煮物・炒め物等の調理を行い、配食する室 ・回転釜は2献立に対応した4ラインの配置とする。献立が異なることを考慮し、2ライン・2ラインの間の通路を広く確保する。 ・調理作業や、汁物の重量を計測し、配缶するための十分なスペースを確保する。
	和え物室	■和え物、非加熱食品の調理、冷却を行い、配食する室 ・調理員の人数を考慮し、十分な作業スペースを確保する。 ・和え物室の外にボイル釜とスチームコンベクションオーブン（※以下「スチコン」という。）を設置する。 ・真空冷却機、冷蔵庫を設置する。
	揚げ物・焼物調理室	■揚げ物、焼物、蒸し物の調理を行い、配食する室 ・調理員の人数を考慮し、十分な作業スペースを確保する。 ・揚げ物・焼物等は、2献立の組合せにより提供する。（揚げ物3,000食、焼物3,000食等） ・調理前・調理後の食材の運搬動線が交差しないように配慮する（スチコンは、パススルー型を配置する。）。 ・調理前の衣付け等の作業スペース、調理後の配缶スペースを十分に確保する。 ・タレ等の調理用に、回転釜を設置する。 ・鉄板等器具用の洗浄用シンクを設ける。 ・冷凍エビ等の解凍シンク・手作り調理をする調理台・スチコンのラックが入る冷蔵庫・計量する秤を設ける。
	アレルギー対応室	■アレルギー対応食を調理し、配缶する室 ・対応提供方法は、代替食及び除去食で行う。 ・食物アレルギー対応食は、給食センターで作る献立一式に対応し、最大60食/日の調理に必要な調理機械・器具を適切に配置し、調理及び配食に必要なスペースを十分に確保する。 ・食材のアレルゲン混入、誤配が起こらないよう食材や作業動線に留意した配置とする。 ・アレルギー食提供容器の消毒保管はパススルー式を用い、洗浄室に近い配置とする。

		・原材料保管用冷蔵・冷凍庫及び作業保存用冷蔵庫を設置し、適切な温度管理を行う。 ・空調はアレルギー対応調理室で独立したものとする。 ・サラダ専用の冷蔵庫を設置する。
	炊飯室	■炊飯を行う室 ・最大6,000食の炊飯とする。 - 白米3,000食と炊き込みご飯3,000食の組合せにより、各献立の充実を図る。 ・炊飯室は、炊き込みご飯・混ぜご飯の調理ができるスペースと、手作りの具を煮炊き室から運ぶ動線を確保する。
	器具洗浄室	■非汚染作業区域で使用した器具を洗浄する室 ・下処理室で使用する調理器具・カゴ等を保管するパススルーの消毒保管庫を設置すること。 ・使用する器具の量を考慮し、十分な設備・空間を確保する。
	洗浄室	■非汚染作業区域で使用した台車・パンラック・容器を洗浄する室 ・洗浄室の天井は、清掃しやすいように、隙間がなく、かつ、平滑な仕上げとする。 ・洗浄室は、壁、扉によって他の諸室から区画し、扉は、密着性を保つことができるものとする。吸気口を有する場合、吸気口は汚染作業区域の空気を吸入しない位置に設置する。 ・十分なコンテナ滞留スペースを設ける。 ・調理室の器具等は洗浄機で洗浄する。 ・調理室の移動台車等はコンテナ洗浄機で洗浄する。
	コンテナ室	■洗浄したコンテナ、食器・食缶等を消毒、保管する室、調理・配缶後の食缶の積み込みを行う室 ・コンテナ数に見合った大きさの空間とし、十分な作業スペースを確保する。 ・洗浄したコンテナは、機器によりコンテナ内外とも消毒する。 ・予備コンテナの保管場所を確保する。

調理区域・その他の区域	汚染作業区域準備室・手洗室	■汚染作業区域への入退場の際、靴の履き替え、手洗い、エプロンの着脱、着衣の塵埃等の除去を行う室 ・検収室・下処理室に入室できる入口をそれぞれ設ける。 ・調理員の人数に応じたエプロン・靴の消毒保管庫、手洗い設備、毛髪・塵埃除去機の設置と併せて、靴底を洗浄できる場所を設ける。 ・汚染・非汚染両準備室は近接させ、その中間に両区域共通で利用する白衣室を設ける配置とすることが望ましい。
	非汚染作業区域準備室・手洗室	■非汚染作業区域への入退場の際、靴の履き替え、手洗い、エプロンの着脱、着衣の塵埃等の除去を行う室 ・調理員の人数に応じたエプロン・靴の消毒保管庫、手洗い設備、毛髪・塵埃除去機（エアシャワーは設置しない。）の設置と併せて、靴底を洗浄できる場所を設ける。
	配送用風除室	■配送車にコンテナを積み込む室 ・コンテナ数、配送計画を考慮し、十分なスペースを確保する。 ・ドックシェルターを設置する
	回収用風除室	■配送車からコンテナ、食器・食缶等の積み下ろしを行う室 ・コンテナ数、回収計画を考慮し、十分なスペースを確保する。 ・ドックシェルターを設置する。
一般区域	玄関ホール	■職員、調理員及び外来者が利用する出入口 ・風除室を設ける。 ・職員・調理員用の靴箱を設ける。 ・施設見学等外来者の人数を考慮し、必要な滞留スペース・靴箱等を設ける。 ・エレベーター1基を設置する。 ・玄関ポーチには車椅子に対応したスロープを設ける。
	事務室	■市職員の執務に使用する室 ・職員は10名程度を想定し、机・椅子、コピー機、キャビネット等が設置できる十分な広さを確保する。 ・検収室への通路を設け、手洗いコーナーを設置する。 ・食材納入車両を確認するための窓を設ける。 ・来訪者の受付対応ができる配置とし、カウンター付きの窓口を設ける。 ・事務室内に書庫・倉庫・給湯コーナーを設置する。 ・事務室に隣接して、職員用（調理員を除く。）の更衣室（男女別）を設け、清潔な白衣及び私服を区別し保管できる設備を設置する。白衣の保管設備は、各人の白衣、靴、帽子、ネットが収納できる能力を有するものとする。 ・全館Wi-Fi（調理場内を含む。）を設置する。
	倉庫	■物品を保管する庫 ・収納量を考慮し、適宜設置する。 ・1か所にまとめず、複数の設置でもよい。

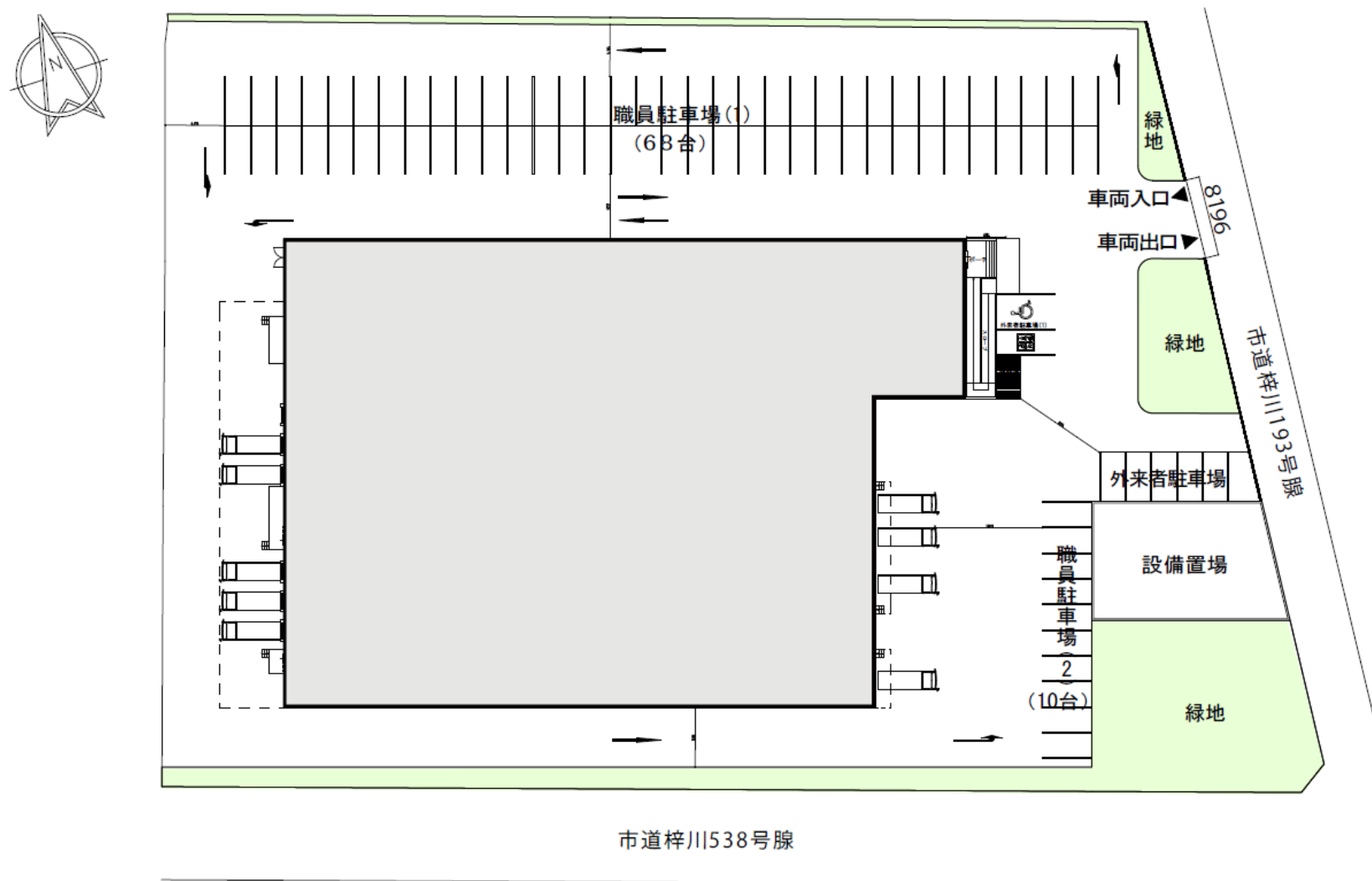
打合せ室	■少人数（6人程度）での打合せに対応する室、コーナー ・独立して設けず、事務室内での設置でもよい。
職員用トイレ	■職員が利用するトイレ ・男女別に設置する。 ・調理衣を着脱できる共用スペース（調理衣用フック、帽子等の棚等も含む。）を設ける。 ・トイレの個室内に、便座に座ったまま周囲を濡らさずに十分に手洗いができる大きさの手洗い器（温水を供給）を設置する。また、手を使わずに操作できる蛇口、手指の洗浄殺菌装置、手拭き用ペーパータオル及び足踏み開閉式の蓋が付いたゴミ箱を設置する。ただし、一般用トイレ（男・女）は、この限りではない。 ・トイレ掃除用具等の収納スペースを設ける。
調理員更衣室・休憩室	■調理員が着替え、休憩を行う室 ・調理員等の数及び男女比率に応じた十分な広さの更衣室・休憩室を男女別に設置する。 ・更衣室には清潔な調理衣及び調理員等の私服を区別して保管できる設備を設置する。 ・カーテン又はブラインドを設置する。
食堂・休憩室	■調理員、職員が食事及び休憩をする室。会議等を行う室 ・食堂に隣接してパントリーを設け、給食運搬用エレベーター、手洗いシンク、物入を設置する。
洗濯・乾燥室	■調理衣、帽子、エプロン等を洗濯・乾燥する室 ・調理員の数に応じた洗濯機、乾燥機を設置する。 ・洗濯室と乾燥室は別々に、かつ隣接して配置し、乾燥室は物干しを設置して干すことができる十分な広さを有する室とする。
調理員用トイレ	■調理員が使用するトイレ ・調理員用トイレ（男・女）は、開口部は調理エリアの諸室に直接つながっておらず、直線距離で3m以上離す。 ・調理衣を脱着できる共用スペース、調理衣・帽子用フック等を設ける。 ・調理員等の数及び男女比率に応じて計画する。 ・トイレの個室内に、便座に座ったまま周囲を濡らさずに十分に手洗いができる大きさの手洗い器（温水を供給）を設置する。また、手を使わずに操作できる蛇口、手指の洗浄殺菌装置、手拭き用ペーパータオル及び足踏み開閉式の蓋が付いたゴミ箱を設置する。
配送員控室	■配送業務の従事者が、配送開始前等に待機する室
清掃員控室	■清掃業務の従事者が、休憩する室
会議室	■見学者への対応、研修、会議を行う室 ・複数のクラスの児童生徒が見学できる広さを確保する。 ・小会議利用にも対応できるよう分割できる構造とし、かつ、机及び椅子を保管する倉庫を設ける。 ・落ち着いた雰囲気とし、自然採光等により明るい雰囲気とする。 ・カーテン又はブラインドを設置する。

	見学通路	■見学者が、調理の様子を見学できる通路 ・複数の調理工程が見学できるように通路を設ける。 ・見学者の動線は、隔壁、ガラス等で食材及び調理員の動線から分離する。 ・調理場側のガラス面は、破損・崩落等の危険の及ばないものとする。 ・見学通路の配置は給食調理作業の妨げとならないよう配慮する。 ・掲示板を設置する。
	外来用トイレ	■外来者が利用するトイレ ・男女別、また、バリアフリートイレを設置する。 ・バリアフリートイレには、緊急呼出し設備を設ける。
	食料備蓄倉庫	■非常食等を保管する室 ・非常食（救給カレーや飲料水等）や防災備品等の保管のため、40 m³程度の食料備蓄倉庫を設ける。 ・非常食は停電時等に配送者にて各学校に配送することを想定しているため、食料備蓄倉庫は、非常食の配送車への直接積み込み作業を考慮して、適切な箇所に、床高を考慮して設置する。 ・プロパンガス式の移動式煮炊き釜（1台）とボンベを備える。 ・掃除用の給水栓を設ける。
	共用部等	・外部からの出入口（玄関ホール含む。）は、昆虫等の侵入を極力防止できるよう工夫したものとする。 ・廊下は車椅子に対応した幅を確保する。 ・見学者等の外来者が利用する廊下に障がい者対応の手摺りを設ける。 ・各諸室のドアには、それぞれ適切なドアストッパーを必要に応じて設ける。
設備、外構等	電気室・機械室・ボイラー室	・機械室、電気室及びボイラー室を必要に応じて設け、メンテナンス・設備更新を考慮した配置、広さを確保する。
	排水処理施設	■排水から、油分等を除去するための施設 ・法令等を遵守する能力を有することとし、建物と分離して設置する。 ・配送車等の通行の妨げとならない位置に設置し、臭気や騒音等に対し十分な対策を行う。
	受水槽	■給水のための施設
	駐車場 駐輪場	■職員用、調理員用、外来者用の駐車場 ・車いす用駐車場を含め、70台程度を敷地内に設ける。 ・駐輪場は、屋根付きとし、職員等の利用を考慮して適宜設定する。
	植栽	・緑化面積については、関連諸基準を満たすものとする。 ・虫の寄り付きの少ない樹種を選定する。
	門扉、塀	・敷地内に、門扉及び塀を設置する。 ・周辺環境等に配慮した形状の塀とする。

(5) 配置プラン

第5章 5 (1) 計画地概要を踏まえ、図 5-2 のとおり配置プランを作成しました。敷地内は施設を周回できるよう計画し、車両出入口は交差点から離れた場所に設けています。

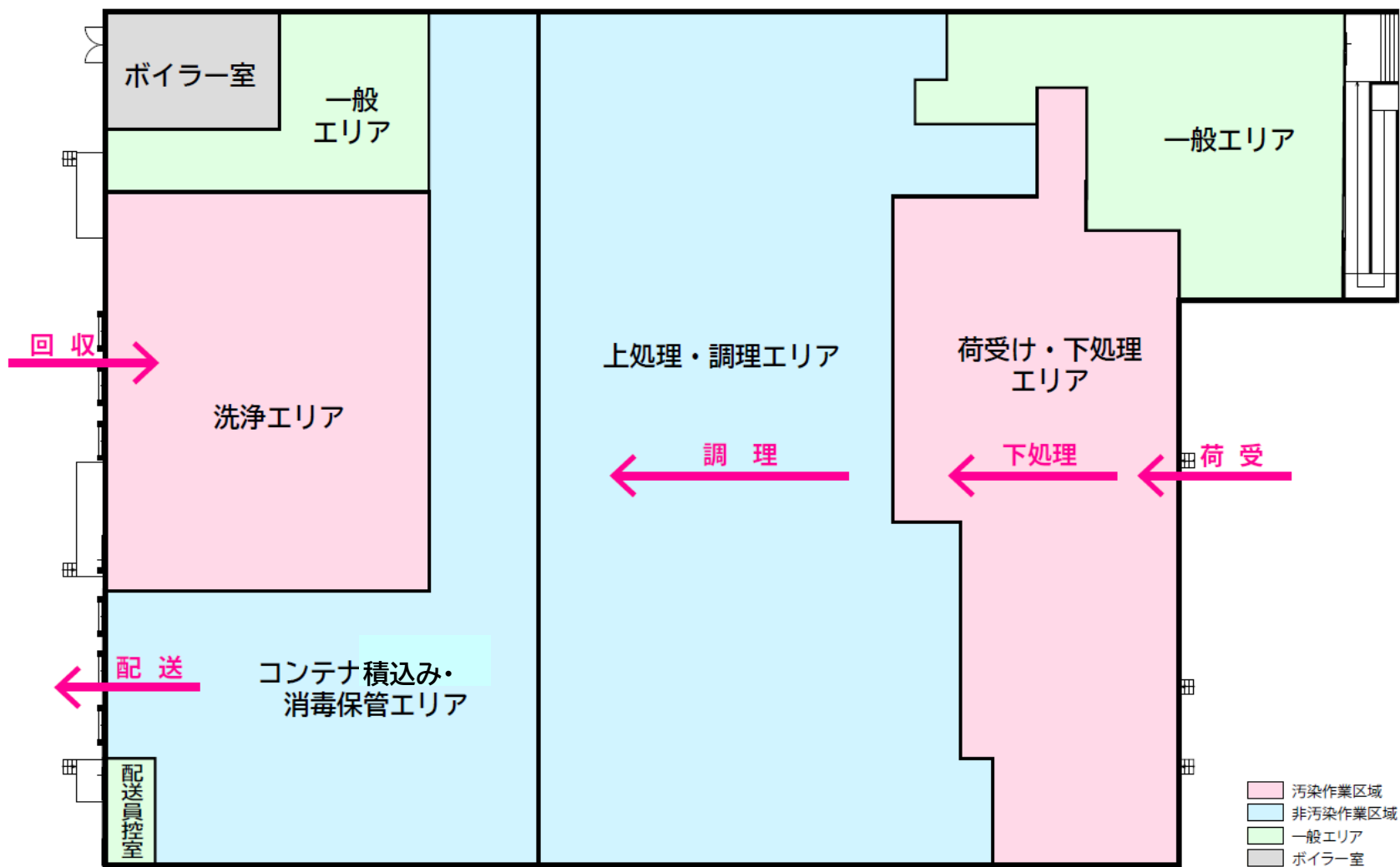
図 5-2 配置図



(6) 平面プラン

第5章 5 (2) 基本条件、(3) 必要諸室の構成、(4) 必要諸室の基本条件を踏まえ、図 5-3のとおり平面プランを作成しました。汚染作業区域、非汚染作業区域、一般エリアを色分けして示します。

図 5-3 1階平面図



6 施設規模

新学校給食センターに求められる施設規模を検討するに当たって、平成21年の学校給食衛生管理基準施行以降の学校給食センター整備事例を調査、整理しました。

学校給食衛生管理基準に沿った汚染・非汚染作業区域で区画し、それぞれに入室のための準備室（前室）を設置することや、近年では食育・見学スペースを充実させる傾向にあり、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。

図5-3の平面プランにおいては延床面積4,011.00㎡（1階3,028.48㎡、2階982.52㎡）を想定しており、類似事例と比較しても妥当な施設規模であると言えます。

敷地面積については、緑地の確保、給食配送や食材納入車両等の動線、排水処理施設等機械設備の設置、調理員の駐車場の確保等を考慮する必要があります。

表 5-11 6,000食程度の給食センター（炊飯有）の延床面積・敷地面積（他自治体事例）

給食センター名 （自治体名）	土岐市学校給食センター （岐阜県土岐市）	中部学校給食センター （静岡県袋井市）	津山市立草加部学校食育 センター（岡山県津山市）
供用開始	平成23年1月	平成25年9月	平成26年9月
調理能力（食/日）	6,000	6,000	5,500
敷地面積（㎡）	14,394.89	13,935.01	8,179.73
延床面積（㎡）	3,989.29	4,142.55	3,779.44
1 F	3,457.84		
2 F	531.45		

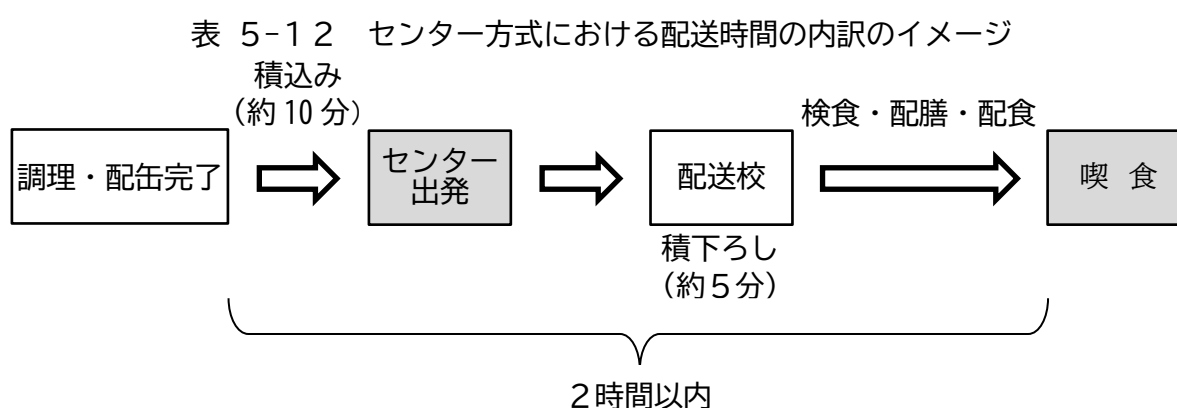
7 配送ルートの検討

第1新学校給食センターの調理能力が6,000食規模であることから、再整備により統合される波田・梓川学校給食センターに加え、西部・東部学校給食センターも含め、配送校を再編成してルートを検討します。

(1) 基本的な考え方

各配送対象校へ搬入するコンテナ数や配送トラックの仕様、学校側の給食開始時間や配膳業務時間等を踏まえ、学校給食衛生管理基準に規定されている、調理完了後から2時間以内に児童生徒が喫食できるよう効率的な配送計画を検討します。

センターから学校までの距離、学校の給食開始時間が異なりますが、給食開始時間が12時30分の場合、10時30分以降の調理終了後、配缶・食缶のコンテナへの積み込み、コンテナの配送車への積み込みを終え、配送車の出発時間が11時頃以降となることが想定されます。

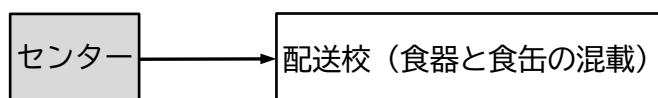


(2) 配送方式

給食の配送方法は、以下に示す2つの配送方法があります。本市では混載方式で配送しており、引き続き混載方式を想定しますが、炊飯を給食センターで行うことになったため、ご飯については別途配送とすること等を設計段階において検討します。

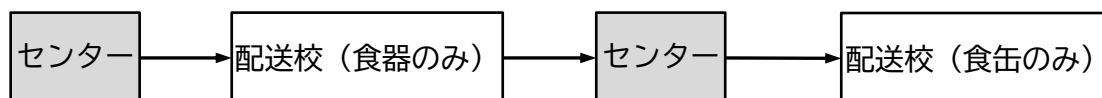
a) 混載方式（1段階配送）

食器と食缶を混載し、対象の配送校へ配送



b) 食器・食缶別載方式（2段階配送）

食器と食缶を別載し、対象の配送校へ2段階に分けて配送



(3) コンテナ及び配送車

配送車1台（3t車）に対して、積載可能なコンテナ数を最大6台（1台6学級）で配送計画を検討します。

第5章 1 (2) 提供食数の将来推計によると、児童生徒数は今後減少していくと推計されており、第1新学校給食センター建設後、児童生徒数が最も多いのは、供用開始時の令和10年度です。本市では、既に35人学級への対応が完了しており、現状（令和5年度）の

学級数と変わらないことが想定されるため、必要なコンテナ数を算出するに当たり、現状の学級数を基に整理を行います。

(4) 各センターの配送校

第1新学校給食センターの稼働時における各センターの配送校を、提供食数や配送距離などを含め検討を行い設定しました。(表 5-14)

表 5-13 学校別の学級数(数字は令和5年4月1日現在)

ア 第1新学校給食センター

学校名	距離(km)	学級数	コンテナ数
梓川小学校	0	29	5
波田小学校	4.0	32	6
鎌田小学校	10.0	33	5
島内小学校	7.4	30	5
島立小学校	8.2	15	2
田川小学校	9.0	16	2
芝沢小学校	8.0	18	3
梓川中学校	0.8	18	3
波田中学校	4.1	17	3
鎌田中学校	9.4	19	3
高綱中学校	7.3	12	2
松島中学校	8.6	16	3

イ 西部学校給食センター

学校名	距離(km)	学級数	コンテナ数
中山小学校	7.1	8	1
菅野小学校	3.9	23	4
芳川小学校	1.3	30	5
寿小学校	3.4	26	4
今井小学校	7.9	8	1
開明小学校	2.1	27	4
明善小学校	6.0	17	3
二子小学校	1.6	12	2
並柳小学校	5.6	15	2
菅野中学校	3.3	18	4
筑摩野中学校	3.1	25	4
明善中学校	6.0	10	2
信明中学校	2.0	14	2
開成中学校	6.0	15	2

ウ 東部学校給食センター

学校名	距離(km)	学級数	コンテナ数
開智小学校	3.5	22	3
源池小学校	4.1	13	2
筑摩小学校	5.1	15	2
旭町小学校	2.5	18	3
清水小学校	3.4	24	3
岡田小学校	0.9	17	2
山辺小学校	5.4	23	3
本郷小学校	0.5	16	2
清水中学校	3.3	17	2
丸ノ内中学校	4.0	12	2
旭町中学校	1.1	13	2
山辺中学校	4.2	13	2
女鳥羽中学校	0.8	12	2

(5) 配送及び回収計画

計画は、ルート・時間及び車両台数などについて配送事業者と打合せを行いながら策定していきます。

ア 第1新学校給食センター

梓川小中学校及び波田小中学校に加え、西部及び東部学校給食センターの一部の小中学校を配送校として計画を策定します。

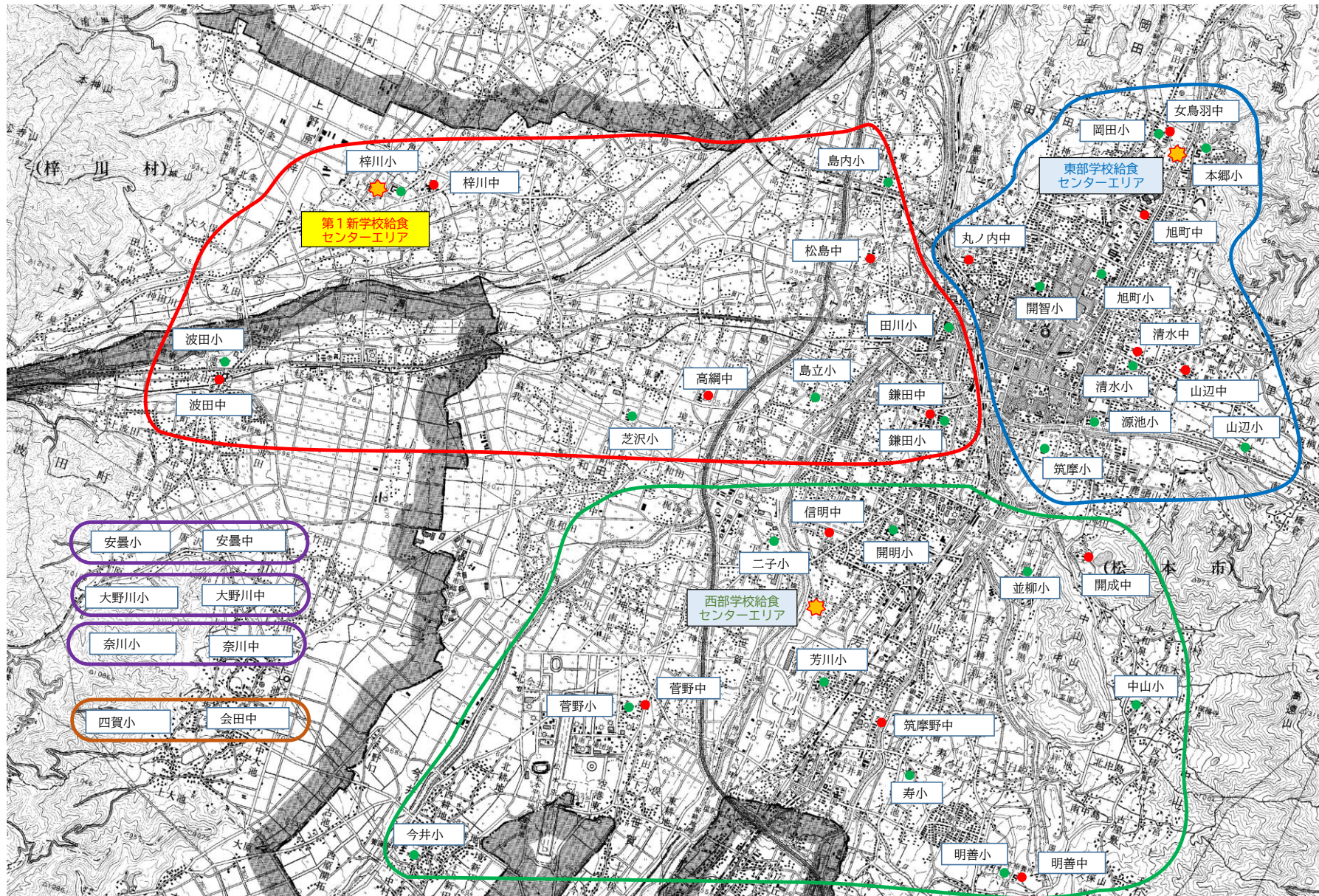
イ 西部学校給食センター

現在の配送校のうち、一部を第1新学校給食センターに変更し、東部の配送校である並柳小学校と開成中学校を配送校に加え計画を策定します。

ウ 東部学校給食センター

現在の配送校の一部を、第1新学校給食センターと西部学校給食センターに変更し、学校数を減らして計画を策定します。

表 5-14 第1新学校給食センター稼働時配送区域図（案）



第6章 事業手法

本市では、平成29年に「松本市PPP／PFI手法導入優先的検討規程」を策定し、公共施設等の設計、建設、維持管理、運営等において、民間事業者の資金、経営能力及び技術的能力の活用を優先的に検討し、市民サービスの向上及び財政効果が期待できる事業については、積極的にPFIを導入することとしています。

1 事業手法の概要

表 6-1 事業手法の比較

	従来方式	DBO方式	PFI（BTO方式）
概要	市の資金調達により、個別発注によって設計、建設を行い、市の直営により維持管理・運営を行う方式	市の資金調達により、民間事業者が設計・施工・維持管理・運営（DBO）を一括で行う方式	民間事業者の資金、経営能力及び技術的能力を活用し、効率的かつ効果的に整備等を行う手法
発注方式	仕様発注	性能発注	性能発注
資金調達	公共（起債等）	公共（起債等）	公共（起債等） 民間（金融機関）
国庫交付金の活用	可能	可能	可能
設計・建設	公共	民間	民間
施設の所有	公共	公共	公共
財政負担	- 一括払いによる負担が大きい。 - 地方債の活用により一定の平準化は可能	- 一括払いによる負担が大きい。 - 地方債の活用により一定の平準化は可能 - 手法検討調査、事業者選定に係るアドバイザー経費が必要	- 交付金や地方債を活用しない部分の費用について、民間資金を活用した割賦払いとすることにより費用負担が平準化される。 - 手法検討調査、事業者選定に係るアドバイザー経費が必要 - 民間調達の金利、SPC※管理費等の負担が必要
メリット	- 仕様発注契約のため市の意向を反映しやすい。 - 一部業務委託の場合でも仕様書の作成や契約手続など、現在本市で実施している事業手法のため、事務上の見通しがつきやすく、滞りなどのリスクが小さい。	- 設計・建設の工程調節を一括して民間事業者が主導して実施することで、供用開始時期が徹底できる。 - 設計・建設の一括契約を原則としており、経費削減が期待できる。 - 民間による資金調達を活用するよりも金利負担が軽減される。	- 設計・建設の工程調節を一括して民間事業者が主導して実施することで、供用開始時期が徹底できる。 - 設計・建設の一括契約を原則としており、経費削減が期待できる。 - 要求水準書や事業契約書等において、リスク分担が明示される。

デメリット	・分離発注契約を原則としているため、民間事業者の相互協働によるスケールメリットは発揮しづらい。	・仕様発注契約と異なり、募集要項や満たすべきサービスの水準の作成など、発注準備期間が必要となる。 ・調査経費、アドバイザー経費が必要となる。	・仕様発注契約と異なり、募集要項や満たすべきサービスの水準の作成等の発注準備期間、PFI法に則った事業者選定手続など事業実施に時間を要する。 ・調査経費、アドバイザー経費が必要となる。 ・民間事業者の資金調達部分の金利負担が発生する。
-------	---	---	---

※SPC (Special Purpose Company)：事業を行う特別目的会社

2 PFI導入可能性の検討

「松本市PFI導入ガイドライン」により今回の再整備事業について、導入可能性の検討（簡易な検討）を行い、庁内検討会議において審議を行いました。

(1) 簡易検討の事業方式

民間事業者が施設を建設した後、所有権を公共側に移転した上で、事業期間にわたり管理・運営を行うBTO方式を採用

(2) 検討内容

ア 新センターを2施設建設し、東部学校給食センターを改修する3センター方式での整備・運営

イ 維持管理運営期間を15年と仮定

(3) 簡易VFM※（バリューフォーマネー）

ア 整備等費用は従来型手法より建設及び改修で10%削減率と仮定

イ 維持管理運営費用は基本方針により直営による運営とし、人件費を3.4%削減率と仮定

ウ 算定結果

項目	従来手法	採用手法	VFM
金額	23,375,882千円	22,671,874千円	704,008千円
率	—	—	3.0%

※VFM (Value For Money)：従来の方式と比べてPFIの方が総事業費をどれだけ削減できるかを示す割合

(4) 検討の概要

VFMによる定量評価は簡易計算表により、従来型手法の場合とBTO方式を導入した場合との間で費用総額を比較した結果、VFMが3.0%(704,008千円)という結果となり、採用手法による効果は認められました。しかし、特定事業選定時の全国導入状況平均の8.6%は下回りました。

(5) 審議結果

簡易計算表によるVFM算定の結果、財政負担の軽減効果が認められるものの、波田学校給食センターは建築後53年、梓川学校給食センターは建築後36年が経過し老朽化が著しいことから、早急に対応をしなければならない状況にあります。また、基本方針において直営による運営の継続を方針としています。

3 市の方針

上記のPFI導入庁内検討会議での審議結果を基に庁内で協議を行った結果、PFIは導入しないとの結論に至りました。

第7章 概算事業費の算定

モデルプラン等の検討結果から、表 7-1 を概算事業費算出における前提条件としました。前提条件を基に算出した従来手法による概算事業費を表 7-2 に示します。

表 7-1 第1新学校給食センター概要

項目	(㎡)
敷地面積	8,571.84
延べ床面積	4,011.00
うち1階面積	3,028.48
うち2階面積	982.52
外構面積（＝敷地面積－（1階床面積＋その他））	5,492.76
うち緑化面積	850.75
調理能力	6,000食規模

表 7-2 初期投資費

項目	税抜き（千円）
委託関係	109,314
設計業務	74,001
工事監理業務	15,883
ボーリング調査	8,840
造成工事設計監理	4,300
上下水道整備工事設計監理	1,290
基本設計監理支援業務	5,000
工事関係	4,259,209
本体建築・設備工事	3,208,796
厨房設備工事	835,450
その他（太陽光発電）	13,780
外構工事 等	134,583
敷地造成工事（盛土、地盤改良含む。）	66,600
食缶・備品購入費等	85,670
食器・食缶・調理備品等	53,690
什器・備品（調理関係）	19,650
什器・備品（一般エリア）	12,330
合計	4,454,193

1 第1新学校給食センター

表 8-1 事業スケジュール

※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。

(1) 第2新学校給食センター

- | | | |
|---|-------|--|
| ア | 整備時期 | 令和12年2学期の稼働を目指します。 |
| イ | 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。 |
| ウ | 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。 |
| エ | 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。 |

ア 整備時期 令和13年度2学期の稼働を目指し、改修します。

イ 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。

松本市学校給食センター再整備スケジュール

高機能中規模センター2施設建設 3センター4ライン調理方式

センター概要		令和3年度 (2021年度)	令和4年度 (2022年度)	令和5年度 (2023年度)	令和6年度 (2024年度)	令和7年度 (2025年度)	令和8年度 (2026年度)	令和9年度 (2027年度)	令和10年度 (2028年度)	令和11年度 (2029年度)	令和12年度 (2030年度)	令和13年度 (2031年度)	備考
新設	新センター① 令和10(2028)年度開設予定 最大調理能力6,000食	基本方針		基本計画	建設事業 (設計、用地取得、建設工事)				4月稼働 2本献立				1,500食4ライン調理
	新センター② 令和12(2030)年度開設予定 最大調理能力6,000食							建設事業 (設計、用地取得、建設工事)			2学期稼働 2本献立		1,500食4ライン調理
維持	東部学校給食センター 平成21(2009)年度開設 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	大規模改修計画で 最大調理能力等検討
									(改修計画策定・設計等)	建築後21年			
廃止	西部学校給食センター 平成13(2001)年度開設 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 昭和46(1971)年度開設	1本献立						9年度で終了	廃止				
									建築後57年				
廃止	梓川学校給食センター 昭和63(1988)年度開設	1本献立						9年度で終了	廃止				
									建築後40年				