

1 基本的な考え方

【基本計画の位置づけ】

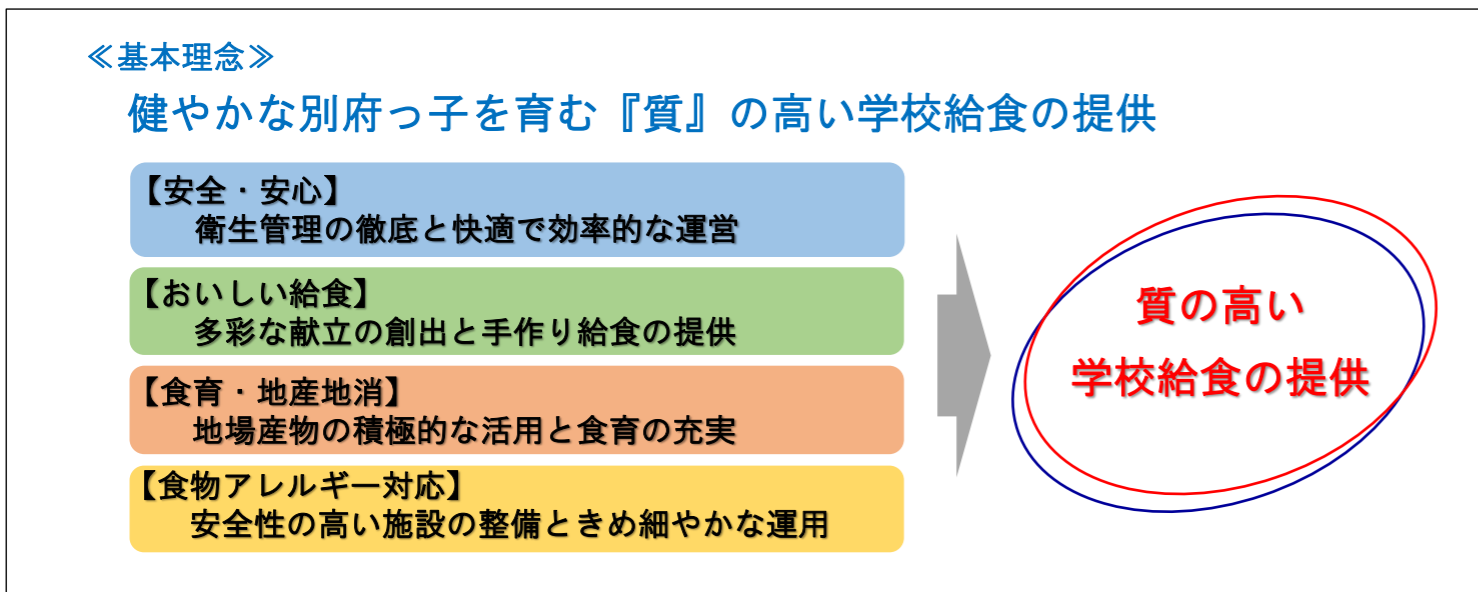
別府市では、単独調理場及び共同調理場の施設・設備の老朽化が進み、学校給食衛生管理基準に準拠していないため、「別府市学校給食施設のあり方検討委員会」からの意見書などを踏まえ、すべての調理場を一元化した新しい共同調理場を整備することを決定しました。

本計画は、新共同調理場について、将来にわたり安全・安心な学校給食を提供するために基本的な考えや施設計画などをまとめたものです。

【基本的な考え方】

新共同調理場では、日本一おいしい給食の提供をめざします。日本一おいしい給食とは、味のおいしさはもちろん、食物アレルギーの対応をはじめ、地産地消の推進や食育の充実など、子どもたちの健やかな成長に欠かすことのできない、心にもからだにもおいしい給食のことです。

そこで、本市では新共同調理場の整備にあたり、「健やかな別府っ子を育む『質』の高い学校給食の実現」を基本理念とし、その実現に向けて取り組めます。



【基本的な考え方の整理】

新共同調理場の整備にあたり、基本的な考え方の中で特に重視する項目を整理します。

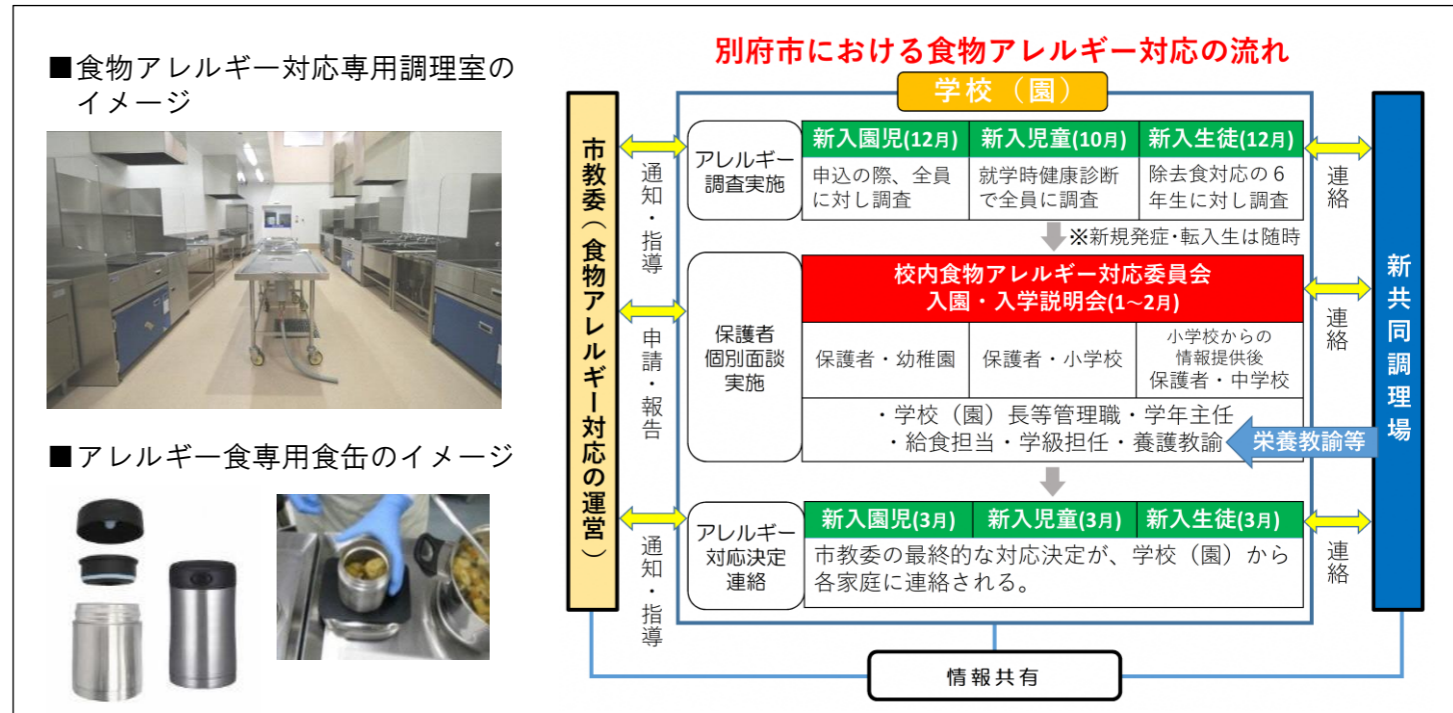
重視する項目	内 容
安全・安心	<ul style="list-style-type: none"> HACCPの考え方による学校給食衛生管理基準に基づきドライシステムの導入をはじめ、汚染作業区域と非汚染作業区域、その他の区域が部屋単位で明確に区分された厳格な衛生管理を実施 適切な温湿度環境を維持することが可能となる空調機器の整備 効率的な配送計画による2時間喫食の実現
おいしい給食	<ul style="list-style-type: none"> 栄養バランスに優れた多彩な献立と心温まる手作り給食の提供 温かいものは温かいまま、冷たいものは冷たいまま、適温提供を実現
食育・地産地消	<ul style="list-style-type: none"> 県産品の積極的な活用と市産品の使用量を拡充するための取組 県費の栄養教諭等に加えて、新共同調理場に市費の栄養職員を配置 「調理場見学」「試食会」「研修会」を行うなど、食への関心を高める取組
食物アレルギー対応	<ul style="list-style-type: none"> 専用食缶の使用や専用調理室の整備と専任の栄養士や調理員の配置 幼稚園、小学校のみで実施している現行6品目の除去食対応を中学校まで拡大 学校と新共同調理場が密接に連携し、保護者の気持ちに寄り添う食物アレルギー対応を実施

2 給食の運用

【運営の内容】

新共同調理場の運営内容に関する項目について整理します。

項 目	内 容
提供食数	・本市教育委員会独自の推計、国立社会保障・人口問題研究所の推計、別府市人口ビジョンの推計をもとに、本計画における 提供食数は8,500食/日 と設定
献立数	・食材の安定的な確保や食中毒のリスク分散のため、 複数献立 とする
副食品数	・ 副食3品の提供 を継続
食器	<ul style="list-style-type: none"> 材質：落としても割れず、子どもたちが容易に持ち運びできる軽さを最優先に、樹脂製食器を基本に採用 点数：献立に応じた食器を選択できるように、飯椀、汁椀、深皿、小皿の4点を揃え、そのうち3点を使用。
食缶	・主菜用大食缶、副菜用小食缶、和え物や果物用冷食缶の3種類については、高い保温性能を持つ 二重食缶 を使用
米飯給食	・ 週3回以上の米飯給食 を継続
手作り給食	<ul style="list-style-type: none"> 充実した調理機器を整備し、大量の食材を効率的に調理することで手作りの時間を確保 和え物、サラダ等は、真空冷却器を使用することによって短時間で、より衛生的に調理 これまで作ることのできなかった焼き物調理の実施
食物アレルギー対応	<ul style="list-style-type: none"> 原因物質を給食から除去して提供する「除去食対応（レベル3）」を基本とする 対応品目は、「大分県版 学校・幼稚園における食物アレルギー対応の手引き」に基づき、6品目（卵、乳、えび、いか、かに、ごま）とする アレルギー対応食は、それぞれの名前を書いた専用食缶を用いて区分し、間違いなく本人のもとに届ける体制を構築 新共同調理場の栄養教諭等と学校、保護者の密接な連携によるきめ細やかな対応を実施



3 施設計画

【建設予定地】



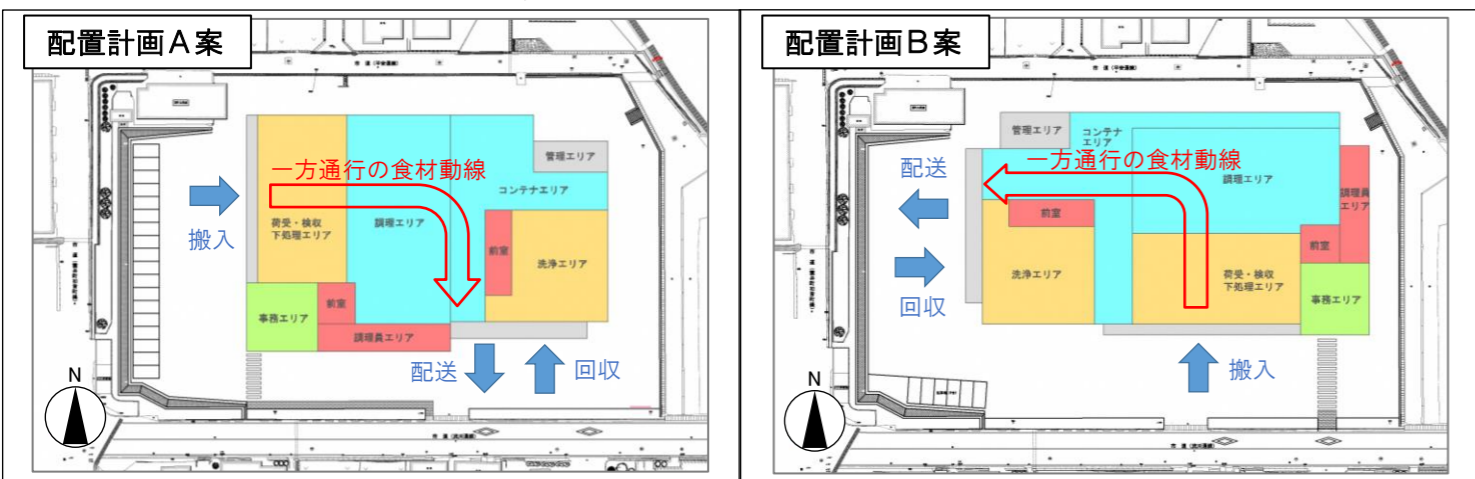
Copyright(c) N T T 空間情報All Rights Reserved

概要	
建設予定地	別府市原町3541番1(市営温泉プール跡地)
敷地面積	7,289㎡(一部、道路施設用地を含む)
都市計画	都市計画区域、市街化区域、商業地域、準防火地域
容積率/建蔽率	400% / 80%
周辺状況	北西側：既存原町公民館 西側：ラクテンチバス停 北側・西側・南側：水路
その他	土砂災害警戒区域(土石流)宅地造成等規制区域 公共下水道供用区域 水道供給区域

【施設の計画概要】

項目	計画内容
施設配置計画	・敷地の高低差解消のため、既存階段擁壁と法面など、必要最小限の造成とする ・既存の南側道路の出入口位置をメインアクセスとして利用する計画とする ・敷地の北側、西側、南側の既設石積は、建物の配置計画において十分な離隔、あるいは建物荷重を擁壁へ影響させない構造とし全面改修は行わない
安全・安心な給食を提供するための計画	・HACCPの考え方による汚染作業区域と非汚染作業区域の明確な区分け ・食材動線の一方通行を厳守し、ドライシステムを導入する ・加熱調理前・加熱調理後が明確に区分できる機器配置とする ・調理動線が交差しない計画とする ・作業の効率性を重視し、給食エリアは全て1階に配置する ・食物アレルギー対応専用調理室を設ける
おいしい給食を安定的に供給するための計画	・スチームコンベクションオープンや真空冷却機など多彩な献立が可能となる調理機器を導入する
学べる調理場としての計画	・見学スペースや研修、食育活動にも利用できる多目的室を整備する
環境対策	・環境基準の遵守に努め、周辺環境に配慮した臭気・騒音対策を講じる
施設利用者への配慮	・多目的トイレやエレベーターなどを備え、調理エリアを除く諸室はユニバーサルデザインとする
災害時などの対応	・災害時の学校給食を早期再開するために、耐震安全性に配慮した施設とする ・簡易給食の提供や近隣自治体の学校給食調理場からの配食等も含め、県学校給食会と連携して、広域的な観点から学校給食の早期再開の方策を検討する

【施設レイアウト例(延べ面積：約4,000㎡)】



4 配送計画

【配送計画例】

各配送ルートを実際に走行し、コンテナの積み下ろし等の時間も考慮して検証したところ、調理後2時間以内に喫食できることを確認しました(配送は別載方式)。

配送車		1か所目	2か所目	3か所目	4か所目	5か所目	6か所目	7か所目	8か所目	
1号車	共同調理場	南立石小 食器:3	共同調理場	大平山小 食器:2	共同調理場	南立石小 食器:2	大平山小 食器:2	→	→	共同調理場
2号車	共同調理場	石垣小 食器:3	共同調理場	緑丘小 食器:2	共同調理場	石垣小 食器:2	緑丘小 食器:2	→	→	共同調理場
3号車	共同調理場	春木川小 食器:2	上人小 食器:2	共同調理場	上人小 食器:2	春木川小 食器:2	共同調理場	鶴見台中 食器:2 食器:2	→	共同調理場
4号車	共同調理場	南小 食器:2	別府中央小 食器:2	共同調理場	南小 食器:1	別府中央小 食器:1	共同調理場	北部中 食器:2 食器:2	→	共同調理場
5号車	共同調理場	境川小 食器:3	亀川小 食器:1	共同調理場	亀川小 食器:2 食器:2	→	→	→	→	共同調理場
6号車	共同調理場	中部中 食器:3	共同調理場	山の手小 食器:4	共同調理場	境川小 食器:2	山の手小 食器:2	共同調理場	中部中 食器:2	共同調理場
7号車	共同調理場	朝日小 食器:4	共同調理場	朝日小 食器:2	共同調理場	青山中 食器:2 食器:2	→	→	→	共同調理場
8号車	共同調理場	鶴見小 食器:3	共同調理場	鶴見小 食器:2	共同調理場	別府西中 食器:2 食器:2	→	→	→	共同調理場
9号車	共同調理場	東山小中 食器:1	朝日中 食器:3	共同調理場	東山小中 食器:1	朝日中 食器:2	→	→	→	共同調理場

※実際の配送とは異なる場合があります。

5 学校配膳室の計画

新共同調理場から各学校へ安全・安心な給食を届けるため、配膳室やプラットフォームが使いやすくなるように整備します。

各小学校の配膳室は学校教育活動に支障のないように配送や配膳条件を整理し、既存の給食室を改修する計画とします。

また、中学校のプラットフォームは、届けられるコンテナ数が増加するため、必要に応じて改修する計画とします。

6 事業手法

財政負担を抑え、良質な公共サービスを目指すため従来型及び民間活力を活用した事業手法の比較検討を行いました。その結果、従来方式とPFI方式にくらべ、DB方式(設計・施工一括発注方式)が技術支援やコスト縮減、施工期間の短縮等で優位性があり、総合的に最も高い評価であったことから、新共同調理場の整備はDB方式を採用します。

7 概算事業費

◇施設整備費

区分	項目	金額(千円) 炊飯設備なし	金額(千円) 炊飯設備あり
新共同調理場	建設工事費・備品調達費	3,145,434	3,557,494
新共同調理場	設計・調査費	155,276	160,149
各校配膳室	改修工事費・設計調査費	188,595	188,595
合計(税込)		3,489,305	3,906,238

◇維持管理費

区分	金額(千円)
光熱水費	28,200
施設維持管理費	29,000
調理備品更新費	4,500
消費税相当額	6,170
合計(税込)	67,870

・概算事業費算定における施設要件 延べ面積：約4,000㎡、鉄骨造2階建て

8 事業スケジュール(予定)

	R2年度(2020)	R3年度(2021)	R4年度(2022)	R5年度(2023)
基本計画		調査・設計業務	新共同調理場建設工事 学校配膳室等改修工事	運営 維持管理
				給食提供開始 (R5年9月)