

令和3年度真鶴町中学校給食実施計画調査

報 告 書

令和3年9月

真鶴町教育委員会

目 次

1. はじめに.....	1
2. 上位計画の概要.....	1
3. 中学校給食実施方式の概要.....	1
3.1. 実施方式の定義.....	1
3.2. 実施方式と施設整備.....	2
3.3. 留意事項.....	2
4. 給食提供食数の推計.....	3
4.1. 学校数.....	3
4.2. 児童生徒数および学級数の推計.....	3
4.3. 給食提供食数.....	6
4.3.1. 児童生徒数.....	6
4.3.2. 教職員数.....	6
4.3.3. 想定最大学級数.....	6
5. 自校方式.....	7
5.1. 前提条件.....	7
5.2. 建設候補場所の設定.....	8
5.3. 給食室の配置検討.....	9
5.4. 想定平面図.....	13
5.5. 厨房機器の想定.....	14
5.6. インフラ系統の検討.....	15
5.7. 給食室設置に伴う校舎の改修.....	16
5.7.1. 昇降路（エレベーター、小荷物専用昇降機）の設置場所.....	16
5.7.2. ランチルームの設置場所.....	17
5.7.3. 概算費用.....	19
5.8. 施設整備の可能性に関する判定.....	20
6. センター方式.....	21
6.1. 前提条件.....	21
6.2. 必要最低敷地面積.....	21
6.2.1. 給食センター.....	21
6.2.2. 駐車スペース.....	22
6.2.3. 附帯設備.....	22
6.2.4. 必要となる敷地面積.....	23
6.3. センター候補地.....	24
6.3.1. センター候補地と各学校位置図.....	24

6.3.2. センター候補地の分析	25
6.3.3. センター候補地の比較	28
6.3.4. ブロックプランによる検証	30
6.4. センター想定案	31
6.4.1. 整備方針	31
6.4.2. 設置条件に基づく想定案	32
6.4.3. 主な調理機器	34
6.4.4. 調理作業の工程および作業時間	35
6.4.5. インフラ系統の引き込み	35
6.5. センター設置に伴う小・中学校の改修	36
6.5.1. 荷受室の設置場所	36
6.5.2. 中学校のエレベーター等設置場所	37
6.5.3. 中学校のランチルーム設置場所	37
6.6. その他	38
6.6.1. 騒音、臭気	38
6.6.2. 省エネ対策	38
6.6.3. 多用途化	38
7. 親子方式	39
7.1. 小学校給食室の現況把握	39
7.1.1. 内部	39
7.1.2. 外部	40
7.1.3. 厨房機器の状況	41
7.1.4. 設備機器の状況	41
7.2. 問題点の抽出	42
7.2.1. 調理食数・不足機器	42
7.2.2. 学校給食衛生管理基準との整合によるスペースの不足	42
7.2.3. コスト、工期	42
7.2.4. 親子方式の対応方針	42
7.3. 厨房機器更新案	43
7.4. 親子方式による中学校の改修	47
7.4.1. 荷受室の設置場所	47
7.4.2. エレベーター等の設置場所	47
7.4.3. ランチルームの設置場所	47
7.5. アンケート調査	48
8. 給食配送計画	50
8.1. センター方式の場合	50
8.2. 親子方式の場合	51
9. 法規制	52

9.1. 施設整備に伴う法規制	52
9.1.1. 建築基準法第 48 条について	52
9.1.2. 神奈川県建築基準条例について	52
9.1.3. 既存遡及について	52
9.1.4. 用途変更について	52
9.2. 施設整備に伴う既存校舎への法規制	53
9.2.1. 用途地域制限.....	53
9.2.2. 建築基準法の既存不適格項目チェック	53
9.2.3. 単体規定・集団規定からのチェック	54
9.2.4. その他	54
10. 概算工事費	55
10.1. 自校方式	55
10.2. センター方式	56
10.3. 親子方式	57
11. 事業スケジュール	58
11.1. 工事契約から開設までの期間	58
12. 学校施設個別施設計画との整合性	61

1. はじめに

真鶴町立の中学校では、現在ミルク給食を実施するとともに、昼食については、家庭からの弁当持参を原則とし、弁当を持参できない場合は、当日学校でパンの購買を可能としている。

教育委員会では平成26年から平成28年まで中学校給食についての検討委員会を立ち上げ、今後の真鶴中学校昼食の目指す姿として「これからの子育て支援の充実の視点より中学校では給食を実施することが望ましいと考える」と示している。

本調査では、中学校給食の完全給食実施に向け、「自校方式」、「センター方式」、「親子方式」の3つの実施方式について、現地調査や図面による検証を行い、各実施方式における施設の整備可否や初期整備費など、検討を進めるに当たって必要となる資料を作成する。

2. 上位計画の概要

真鶴町では「真鶴町学校施設個別施設（長寿命化）計画（令和3年3月）」を策定し、令和3年度から令和10年度までの学校施設の具体的な取組方針等を示している。対象施設である、まなづる小学校、真鶴中学校及びひなづる幼稚園は、全て長寿命化に適さないと判断され、3施設共2030年代半ばから後半にかけて更新時期を迎えることから、今後の整備の方向性として幼稚園と小学校の複合化、小・中学校の統合を検討することとしている。

3. 中学校給食実施方式の概要

3.1. 実施方式の定義

比較・検討する各実施方式の定義を表3-1の通り整理した。

表 3-1 本調査における各実施方式の定義

実施方式	定義
自校方式	中学校に新たに給食室を整備し、自校の給食を調理する方式
センター方式	新たに給食センターを整備し、町内の小中学校に配送する方式
親子方式	既存の小学校の給食室で、小学校分に加えて、中学校分の給食を調理し、中学校に配送する方式

3.2. 実施方式と施設整備

各実施方式の主な施設整備は表 3-2 の通り設定した。

表 3-2 各実施方式における主な施設整備

整備する施設	自校方式	センター方式	親子方式
給食施設	中学校給食室新築	給食センター新築 (1カ所)	小学校給食室 改修または増築
荷受室	—	中学校の校舎または敷地内に新たに整備	
ランチルーム 昇降機*	中学校の校舎内に新たに整備		

*昇降機：エレベーターまたは小荷物専用昇降機を設置する場合は、併せて各階に配膳準備室を整備する。

3.3. 留意事項

各実施方式を比較・検討するに当たって、前提条件が大きく異なる点について、留意すべき事項として以下の通り整理した。

(1) 用地確保

自校方式・親子方式は、それぞれ中学校・小学校の敷地内に整備するため、用地を新たに確保しない。(ただし、法令上の課題があり、給食室の整備が難しい場合もある。)

一方、センター方式は、給食センターを建設するための用地を新たに確保する必要があり、用途地域しだいで建築基準法第 48 条の許可申請が必要になるため、手続き等に時間を要する。

(2) 学校給食衛生管理基準に基づく施設整備

自校方式・センター方式は、学校給食衛生管理基準に基づいて新たに施設を整備することになるが、親子方式については現給食室が管理基準の設定される以前の建設であることから、可能な限り遵守する。

※建築基準法 48 条について

- ・給食センター（親子方式も含まれる）は建築基準法上の用途が工場となるため、建設が可能なのは、原則として都市計画法の用途地域が工業専用地域、工業地域、準工業地域となる。
- ・他の用途地域に建てようとする場合は、建築基準法第 48 条ただし書の許可を得なくてはならない。（利害関係人への公聴会を行った上で、建築審査会の同意が必要）
- ・建築基準法 48 条ただし書き許可は、周辺市街地環境を害するおそれが無い又は公益上やむを得ないと認められる場合に限って許可される。

4. 給食提供食数の推計

4.1. 学校数

現在、真鶴町立の小学校は1校、中学校は1校である。

4.2. 児童生徒数および学級数の推計

「真鶴町学校施設個別施設（長寿命化）計画」によると、年少人口（14歳以下）は、令和22年頃までの20年間は大きな減少傾向を示している。（表4-1参照）

表4-1 令和2年度～令和22年度 年少人口推計(人)

	R2年度*	R7年度	R12年度	R17年度	R22年度
0～14歳 年齢人口	483	407	308	234	178

児童生徒数を、住民基本台帳の人口による推計及び人口ビジョンデータの年少人口を15で除算した数値により算出すると、令和3年度の318人に対し、令和10年度には217人となり、32%減少すると推計される。（表4-2参照）

平成27年度から令和33年度までの児童・生徒数推計を表4-4に示す。

表4-2 令和3年度～令和10年度 推計児童生徒数(人)

	R3年度	R4年度	R5年度	R6年度	R7年度	R8年度	R9年度	R10年度
小学校	207	203	192	191	192	185	166	144
中学校	111	103	94	104	97	95	103	73
合計	318	306	286	295	289	280	269	217

*R3年度は在籍児童生徒数

表4-3 (参考) 令和3年度～令和10年度 推計園児数(人)

	R3年度	R4年度	R5年度	R6年度	R7年度	R8年度	R9年度	R10年度
幼稚園	年少	8	9	8	7	7	7	7
	年中	11	8	9	8	7	7	7
	年長	12	11	8	9	8	7	7
合計	31	28	25	24	22	21	21	21

表 4-4 児童・生徒数推計

左右ページ見開き

		実数							推計値							
		西暦	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026		
		和暦	H27	H28	H29	H30	R元	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8		
人口推計	0～14歳…①	【2028～2051年】住民基本台帳の人口による推計値														
	0～5歳	0歳	【2028～2051年】①を15で除算し小数は切り捨て													
		1歳														
		2歳														
		3歳														
		4歳														
		5歳														
	計…②															
	小学生	6歳(小1)	【2021年】2021年4月5日時点人数 【2022～2027年】6歳は住民基本台帳の人口による推計値。7～11歳は前年度の人数を次学年に引用。 【2028～2051年】①-②を9で除算し小数は切り捨て						43	30	24	34	28	26		
		7歳(小2)						33	43	30	24	34	28			
		8歳(小3)						27	33	43	30	24	34			
		9歳(小4)						35	27	33	43	30	24			
		10歳(小5)						35	35	27	33	43	30			
		11歳(小6)						34	35	35	27	33	43			
	計…③		227	218	209	215	198	192	207	203	192	191	192	185		
中学生	12歳(中1)	【2021年】2021年4月5日時点人数 【2022～2027年】前年度の人数を次学年に引用 【2028～2051年】12、13歳は①-(②+③)を3で除算し小数は切り捨て。14歳は①から0～13歳人数を減算。						25	34	35	35	27	33			
	13歳(中2)						44	25	34	35	35	27				
	14歳(中3)						42	44	25	34	35	35				
計		192	180	165	124	116	115	111	103	94	104	97	95			
まなづる小学校	児童数		227	218	209	215	198	192	207	203	192	191	192	185		
	学級数	普通学級	35人/級						7	7	7	7	7	7		
		特支学級	3学級で想定						3	3	3	3	3	3		
	教職員数	校長	1名						1	1	1	1	1	1		
		教頭及び教諭等	学校規模に応じて乗じた数(9学級×1.249、10学級×1.234)						13	13	13	13	13	13		
		養護、栄養、事務	各1名で想定						3	3	3	3	3	3		
		非常勤講師等	令和3年度人数で想定						15	15	15	15	15	15		
		計							32	32	32	32	32	32		
	必要食数										223	224	217			
	配膳車台数	普通学級数+特支1+教職員1									9	9	9			
真鶴中学校	生徒数		192	180	165	124	116	115	111	103	94	104	97	95		
	学級数	普通学級	40人/級						5	4	3	3	3	3		
		特支学級	3学級で想定						2	3	3	3	3	3		
	教職員数	校長	1名						1	1	1	1	1	1		
		教頭及び教諭等	学校規模に応じて乗じた数(6学級×1.750、7学級×1.725)						12	13	11	11	11	11		
		養護、栄養、事務	各1名で想定						2	3	3	3	3	3		
		非常勤講師等	令和3年度人数で想定						9	9	9	9	9	9		
		計							24	26	24	24	24	24		
	必要食数										128	121	119			
	配膳車台数	普通学級数+特支1+教職員1									5	5	5			
合計	児童生徒数		419	398	374	339	314	307	318	306	286	295	289	280		
	教職員数								56	58	56	56	56	56		
	必要食数											351	345	336		
	配膳車台数											14	14	14		

：実数 ：令和6年以降で最大の人数

令和3年度真鶴町中学校給食実施調査委託事業報告書

推計値																								
2027	2028	2029	2030	2031	2032	2033	2034	2035	2036	2037	2038	2039	2040	2041	2042	2043	2044	2045	2046	2047	2048	2049	2050	2051
R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18	R19	R20	R21	R22	R23	R24	R25	R26	R27	R28	R29	R30	R31	R32	R33
	355	334	308	287	275	252	237	234	220	207	169	185	178	199	220	244	266	288	309	328	346	362	379	397
	23	22	20	19	18	16	15	15	14	13	11	12	11	13	14	16	17	19	20	21	23	24	25	26
	23	22	20	19	18	16	15	15	14	13	11	12	11	13	14	16	17	19	20	21	23	24	25	26
	23	22	20	19	18	16	15	15	14	13	11	12	11	13	14	16	17	19	20	21	23	24	25	26
	23	22	20	19	18	16	15	15	14	13	11	12	11	13	14	16	17	19	20	21	23	24	25	26
	23	22	20	19	18	16	15	15	14	13	11	12	11	13	14	16	17	19	20	21	23	24	25	26
	138	132	120	114	108	96	90	90	84	78	66	72	66	78	84	96	102	114	120	126	138	144	150	156
24	24	22	20	19	18	17	16	16	15	14	11	12	12	13	15	16	18	19	21	22	23	24	25	26
26	24	22	20	19	18	17	16	16	15	14	11	12	12	13	15	16	18	19	21	22	23	24	25	26
28	24	22	20	19	18	17	16	16	15	14	11	12	12	13	15	16	18	19	21	22	23	24	25	26
34	24	22	20	19	18	17	16	16	15	14	11	12	12	13	15	16	18	19	21	22	23	24	25	26
24	24	22	20	19	18	17	16	16	15	14	11	12	12	13	15	16	18	19	21	22	23	24	25	26
30	24	22	20	19	18	17	16	16	15	14	11	12	12	13	15	16	18	19	21	22	23	24	25	26
166	144	132	120	114	108	102	96	96	90	84	66	72	72	78	90	96	108	114	126	132	138	144	150	156
43	24	23	22	19	19	18	17	16	15	15	12	13	13	14	15	17	18	20	21	23	23	24	26	28
33	24	23	22	19	19	18	17	16	15	15	12	13	13	14	15	17	18	20	21	23	23	24	26	28
27	25	24	24	21	21	18	17	16	16	15	13	15	14	15	16	18	20	20	21	24	24	26	27	29
103	73	70	68	59	59	54	51	48	46	45	37	41	40	43	46	52	56	60	63	70	70	74	79	85
166	144	132	120	114	108	102	96	96	90	84	66	72	72	78	90	96	108	114	126	132	138	144	150	156
6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31
197	175	163	151	145	139	133	127	127	121	115	97	103	103	109	121	127	139	145	157	163	169	175	181	187
8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
103	73	70	68	59	59	54	51	48	46	45	37	41	40	43	46	52	56	60	63	70	70	74	79	85
4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
7	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
13	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
26	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
129	97	94	92	83	83	78	75	72	70	69	61	65	64	67	70	76	80	84	87	94	94	98	103	109
6	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
269	217	202	188	173	167	156	147	144	136	129	103	113	112	121	136	148	164	174	189	202	208	218	229	241
57	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55
326	272	257	243	228	222	211	202	199	191	184	158	168	167	176	191	203	219	229	244	257	263	273	284	296
14	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13

4.3. 給食提供食数

各実施方式において給食施設の規模などを設定するため、以下の通り、児童生徒数と教職員数から最大学級数を算出し、食数を設定した。(表 4-5 参照)

4.3.1. 児童生徒数

4.2. にあるように、児童数、生徒数とも20年間は減少し、その後は増加に転じているが、想定最大食数の検討に当たっては、給食提供開始想定年度となる令和6年度から令和32年度までの間で最大となる、令和6年度の児童生徒数で想定した。

4.3.2. 教職員数

4.3.1. より令和6年度の学校規模に応じた教員数に、令和3年度の非常勤講師等の職員数を加算して想定した。

4.3.3. 想定最大学級数

センター方式・親子方式で必要となる配送コンテナの計算などのために、4.3.1. より令和6年度の学級数により想定した。(表 4-4 参照)

表 4-5 食数の算定

	最大数値 (R3～R10 年度)			想定最大学級数* (+職員室分)	想定最大 食数
	学級数	児童生徒数	教職員数		
	①	②	③		
小学校	10	207	32	①+1 11	②+③ 239
中学校	7	111	26	8	137
合計	17	318	58	19	376

*学級数①に職員室分の1を加えた数を想定最大学級数とした。

5. 自校方式

中学校に新たに給食室を整備し、自校の給食を調理する方式について検討する。

5.1. 前提条件

学校給食の実施に必要な施設設備の整備や管理、調理の過程における衛生管理など、学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準として、文部科学省が学校給食法第9条第1項に基づく学校給食衛生管理基準で定めている。

設定したモデルプランはこの基準に沿ったものであり、主な特長は以下の通りである。なお、表 5-1 に「学校給食衛生管理基準で定める学校給食施設の区分」を参考に記載した。

主な特徴

- 1) 汚染・非汚染・その他の区域の区分（ゾーニングの徹底による二次汚染の防止）
- 2) ドライシステムの導入（床を濡らさない構造による雑菌の繁殖・湿度上昇の抑制）
- 3) 作業動線のワンウェイ化（調理過程に合った作業動線の確保、交差汚染の防止）

表 5-1 学校給食施設の区分（学校給食衛生管理基準 別添より）

学校給食施設の区分			内容	
学校給食施設	調理場	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
			食品保管庫	食品の保管場所
			下処理室	食品の選別、剥皮、洗浄等を行う 返却された食器・食缶等の搬入場
			洗浄室	（機械・食器具類の洗浄・消毒前）
		非汚染作業区域	調理室	食品の切裁等を行う 煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う 加熱した食品の冷却等を行う 食品を食品に配食する
			配膳室	食品・食缶の搬出場
洗浄室	（機械、食器具類の洗浄・消毒後）			
その他		更衣室、休憩室、調理員洗浄便所、前室等		
		事務室等（学校給食調理員が通常、出入りしない区域）		

なお、給食室内の床、壁、天井の仕上げ材料については、表 5-2 の通り、給食室に適したものを使用する想定とした。（センター方式共通）

表 5-2 仕上げ材料と特長

場所	必要となる主な条件	仕上げ材料	長所
床	滑りにくい 洗浄しやすい 水に強い 薬品に強い カビなどが繁殖しにくい	防滑長尺シート	防滑性 耐水性 耐摩耗性 耐薬品性 抗菌性
壁・天井	燃えにくい 熱に強い 水、湿気に強い 洗浄しやすい 凹凸がない（汚れやほこりが付きにくい） カビなどが繁殖しにくい	化粧ケイカル板	耐火性 耐水性 防湿性 洗浄性 平滑性

5.2. 建設候補場所の設定

中学校において給食室の建設候補場所を以下により設定した。

- ・ 消防活動空地および消防水利給水口付近は候補場所から除く。
- ・ 原則として、体育館、運動場、部室、特別教室等の学校活動に影響がある施設、非常用貯水装置の埋設場所周辺および倉庫、花壇等の小規模な工作物等がある場所を除く。
- ・ 一般的に、建設時に給食室の設置を前提としていない既存校舎内の一部を改修し給食室として整備することは以下に記載の通り困難である。

既存の校舎に新たに給食室を整備することが困難な理由

階高の確保

1. 給食室は設備配管や給排気ダクトなどの納まりの都合上、1階に設置する必要がある。
2. 給食室としての機能を確保するためには、室内の高さ（天井高さ）を最低2.7m程度確保することが必要である。これに前述の給排気ダクトの納まり等を考慮すると、建物の1階の階高は3.9m必要となる。これに対し、校舎の標準的な階高は3.6mであり、天井高さは2.4mとなり、給食室内の加熱調理機上部のフードの設置や、梁間の配管スペースの設置が困難となる。

構造的な問題

1. 排水溝を新設するために床を撤去し新たに設ける必要があるが、その際、床を支えている地中梁の欠損が発生し構造的に問題が発生する。
2. 給食室の必要面積を校舎内に確保するためには、教室間仕切りの耐震壁を一部撤去し、複数の部屋をつなげる必要がある。これは、既存校舎全体の耐震性能の低下につながる。

平面形

1. 学校給食衛生管理基準において、給食室の汚染・非汚染作業区域は詳細に区分されている（表5-1参照）。給食前の調理作業の主な作業場所は調理室（非汚染作業区域）、給食後の洗浄作業の主な場所は洗浄室（洗浄作業時は汚染作業区域）であり、それぞれの作業時に交差汚染が生じないように、これらの作業場は、作業動線で異なった区域を経由する直列配置ではなく、異なった区域が混在しない並列配置とすることが一般的である。そのため、既存の校舎では必要な幅がとれず現実的な設計は困難である。

5.3. 給食室の配置検討

中学校の敷地状況に応じて給食室の配置を検討する。現状の中学校の配置図を図 5-1 に示す。

図 5-1 中学校配置図



敷地範囲内で増築スペースの余地及び校舎に直結可能な位置を3案選定した。表 5-3 の赤色が給食室を示し、それぞれ検討を行う。

表 5-3 検討する3配置

配置A案	配置B案	配置C案

表 5-4 配置A案



表 5-5 配置B案

配置B案：配置A案と反対側に整備する案
<ul style="list-style-type: none"> ・ 配送ワゴンは玄関ピロティ、昇降口を經由して校舎内に運搬する。玄関ピロティに壁を設置し室内化することは可能である。 ・ 給食室の階高はフードやダクトが設置されるため、中学校の階高より1m程度高くなる。2階の職員室前に給食室が位置することから、グラウンド、正門の視野が塞がれ、安全管理に問題が発生する。 ・ 昇降口前が給食関係車両の回転スペースになるため、生徒と交錯し、安全上問題がある。 ・ 昇降口からグラウンドに出る際、給食室を迂回する必要がある。

表 5-6 配置C案

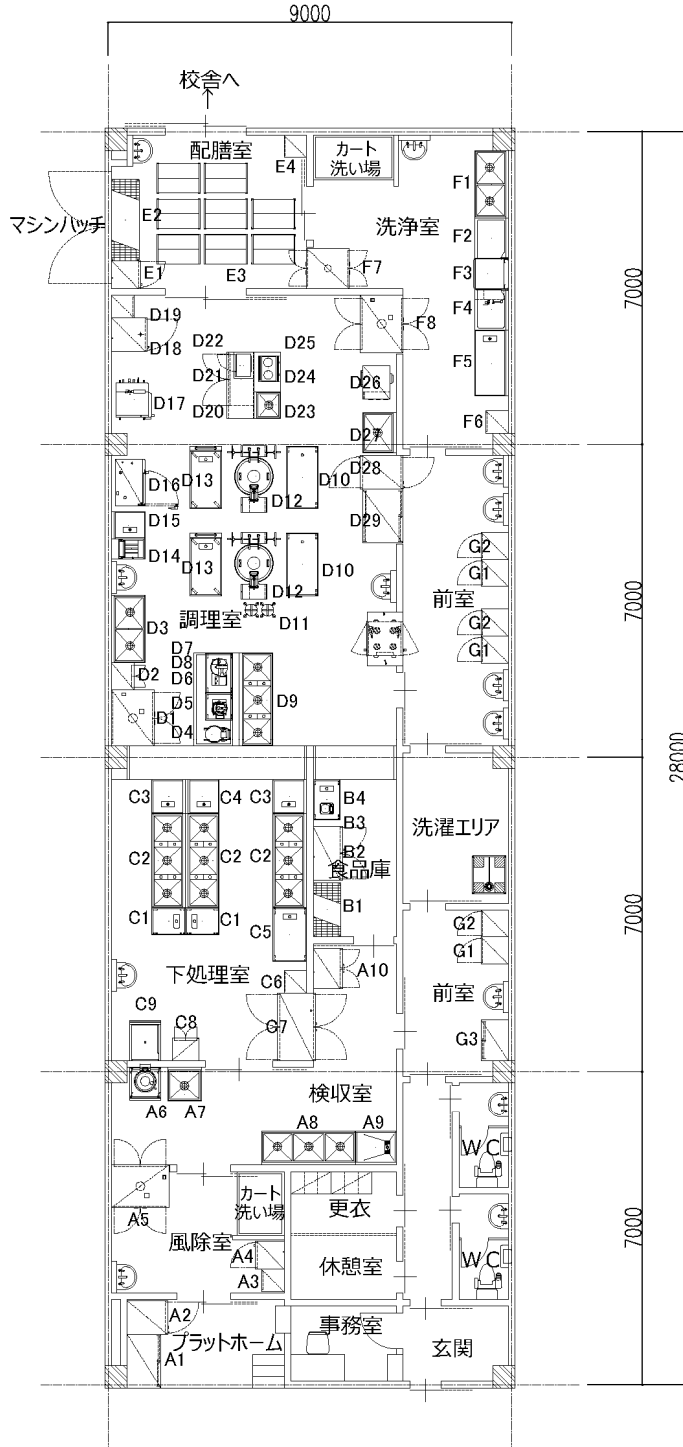
配置C案：教室を配膳室として整備する案
<ul style="list-style-type: none"> ・教室に給食室を直結し配膳室として利用する。 ・B案と同様に2階の職員室前に給食室が位置することから、グラウンド、正門の視野が塞がれ、安全管理に問題が発生する。 ・昇降口前が給食関係車両の回転スペースになるため、生徒と交錯し、安全上問題がある。 ・昇降口からグラウンドに出る際、給食室を迂回する必要がある。 ・配膳室への移動距離は最短が望ましいが、校舎と給食室の距離は建築基準法の採光確保のため3m程度離す必要がある。 ・教室の前面が給食室になるため雰囲気良くない。

以上の検討の結果、配置A案が支障が少ないと判断した。

5.4. 想定平面図

配置A案の想定平面図を参考として示すが、詳細は基本設計でさらに検討する必要がある。

図 5-2 自校方式想定平面図



5.5. 厨房機器の想定

主な厨房機器の想定は次の通りである。

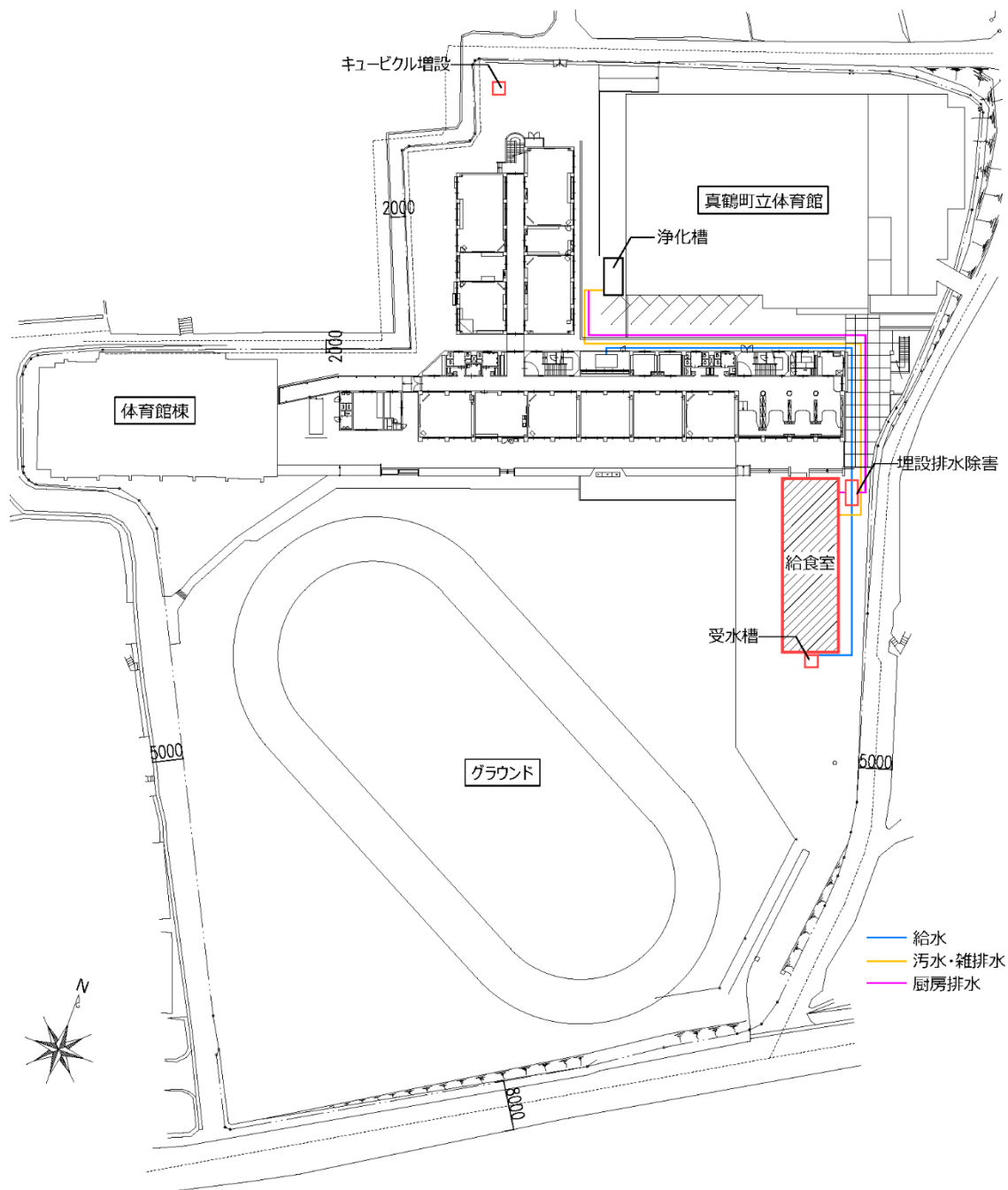
表 5-7 主な厨房機器

No	品名	備考	No	品名	備考	No	品名	備考
	<A:検収室>			<D:調理室>			<E:配膳室>	
1	パン棚		1	器具消毒保管機	ウォーム機能・自己診断機能付	1	検査用冷凍庫	冷凍：386L
2	牛乳保冷庫	保冷：710L	2	包丁まな板殺菌庫	包丁20本 まな板6枚 乾燥機能付	2	ラック	
3	掃除用具入れ		3	二槽シンク	ドライ仕様	3	リフト用運搬車	
4	検査用冷凍庫	冷凍：386L	4	高速ミキサー	蓋安全装置付	4	掃除用具入れ	
5	消毒保管機	ウォーム機能・自己診断機能付	5	野菜スライサー	最大処理量：360kg/h			
6	移動式ピーラー	三相 能力：260kg/h ドライ仕様 L→R	6	移動台	ドライ仕様			
7	一槽シンク	ドライ仕様	7	フードカッター	三相 能力：100～180kg/h (野菜)		<F:洗浄室>	
8	三槽シンク	ドライ仕様	8	移動台	ドライ仕様	1	二槽シンク	ドライ仕様
9	作業台	ドライ仕様	9	三槽シンク	ドライ仕様		ソイルドテーブル	
10	冷凍庫	冷凍：580L	10	リフト用運搬ラック	ドライ仕様 移動式	3	食器洗浄機	
			11	スパテラスタンド	移動式	4	クリーンテーブル	
			12	電気回転釜	満水量：100L フロコック付 両ハンドル仕様	5	作業台	ドライ仕様
	<B:食品庫>		13	配缶台	ドライ仕様 移動式	6	掃除用具入れ	
1	ラック		14	電気フライヤー	油量：18L	7	食器消毒保管機	ウォーム機能・自己診断機能付
2	冷蔵庫	冷蔵：819L	15	作業台	ドライ仕様	8	食缶消毒保管機	ウォーム機能・自己診断機能付
3	移動台	ドライ仕様	16	スチームコンベクションオープン	L/1ホタル付 6段 横			
4	デジタル台秤		17	真空冷却機	20kg/1回 前後2.5Aの1箇所は高温排水			
			18	冷蔵庫	冷蔵：616L			
			19	掃除用具入れ			<G:前室>	
	<C:下処理室>		20	テーブル型消毒保管機	片面 ウォーム機能付 自己診断機能付	1	クリーンロッカー（短靴）	収納：短靴 16足
1	移動台	ドライ仕様	21	上棚	壁掛型	2	クリーンロッカー（白衣）	
2	三槽シンク	ドライ仕様	22	電子レンジ		3	戸棚	
3	作業台（H：650）	ドライ仕様	23	一槽シンク	ドライ仕様			
4	作業台（H：650）	ドライ仕様	24	テーブル				
5	移動台	ドライ仕様	25	IHクッキングヒーター				
6	掃除用具入れ		26	電気立体炊飯器	最大炊飯能力：6kg×2段 /回			
7	バススルー冷蔵庫	冷蔵：1431L	27	一槽シンク	ドライ仕様			
8	包丁まな板殺菌庫	包丁20本 まな板6枚 乾燥機能付	28	牛乳保冷庫	保冷：774L			
9	受槽	2輪固定車仕様	29	パン棚	両面式			

5.6. インフラ系統の検討

- ・ 給排水設備、電気設備は北側門側から引き込まれている。
- ・ 給水設備は校舎中央の受水槽から分岐し新たな給食室専用の受水槽を設ける。
- ・ 排水除害施設を設置（地中埋設）し、排水系に接続放流する。
- ・ 雑排水、汚水は既存の浄化槽に接続する。
- ・ 電気設備についてはキュービクルを増設する。

図 5-3 インフラ系統図



5.7. 給食室設置に伴う校舎の改修

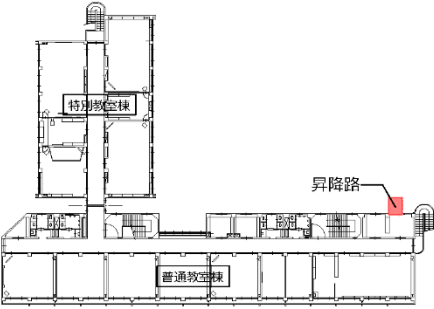
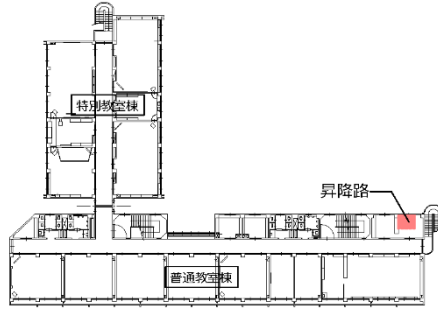
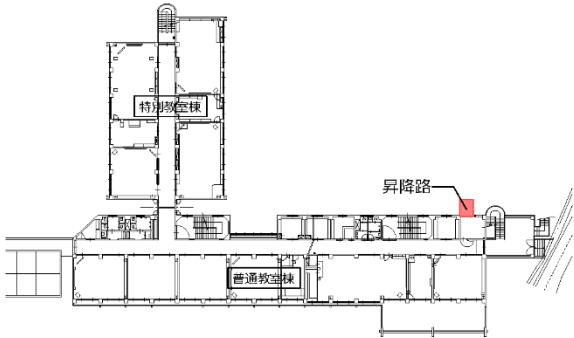
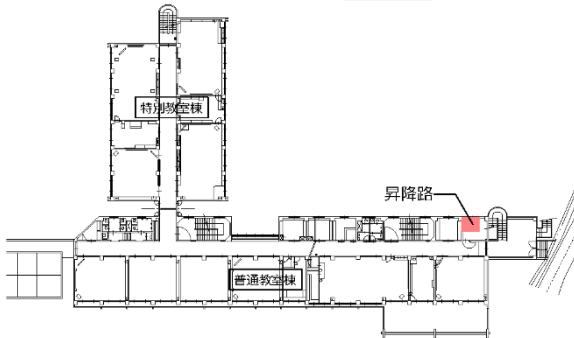
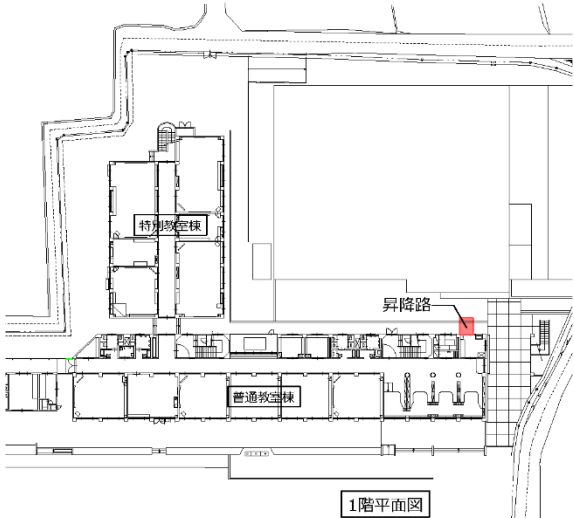
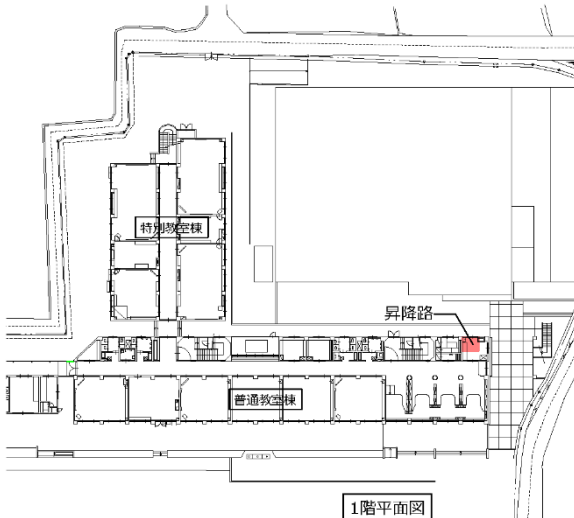
校舎に運搬された給食を校舎内で各教室に運ぶ方法としてエレベーターまたは小荷物専用昇降機を設置する必要がある。その適正な位置を検討する。また1階の空き教室をランチルームに改修しエレベーター等を設置しない場合も検討する。

5.7.1. 昇降路（エレベーター、小荷物専用昇降機）の設置場所

設置場所は給食の搬入口（昇降口）に近接した位置が有効である。1階用務員室と2、3階の倉庫、書庫等を選定した。

昇降路は内部に設置した方がコスト的には有利であるが、内部に余裕が無い場合を想定し外部設置も検討する。

表 5-8 昇降路比較表

昇降路A案：校舎外部に昇降路を増築する案	昇降路B案：校舎内部に昇降路を増築する案
 <p style="text-align: center;">3階平面図</p>	 <p style="text-align: center;">3階平面図</p>
 <p style="text-align: center;">2階平面図</p>	 <p style="text-align: center;">2階平面図</p>
 <p style="text-align: center;">1階平面図</p>	 <p style="text-align: center;">1階平面図</p>

5.7.2. ランチルームの設置場所

ランチルームの大きさとして、全学年を収容可能な大きさを確保する必要がある。表 4-4 の将来推計より 100 人前後である。

表 5-9 ランチルームA案

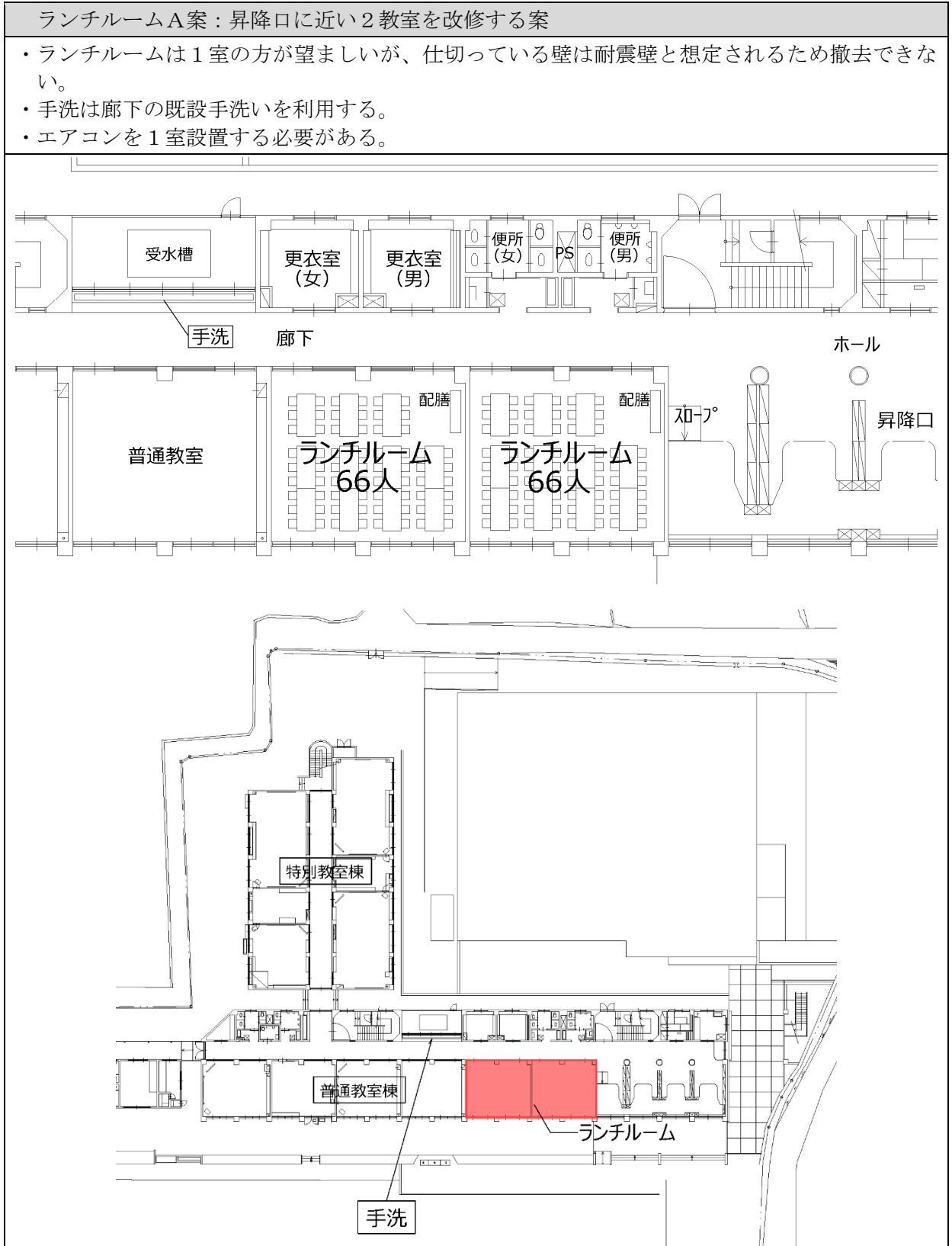
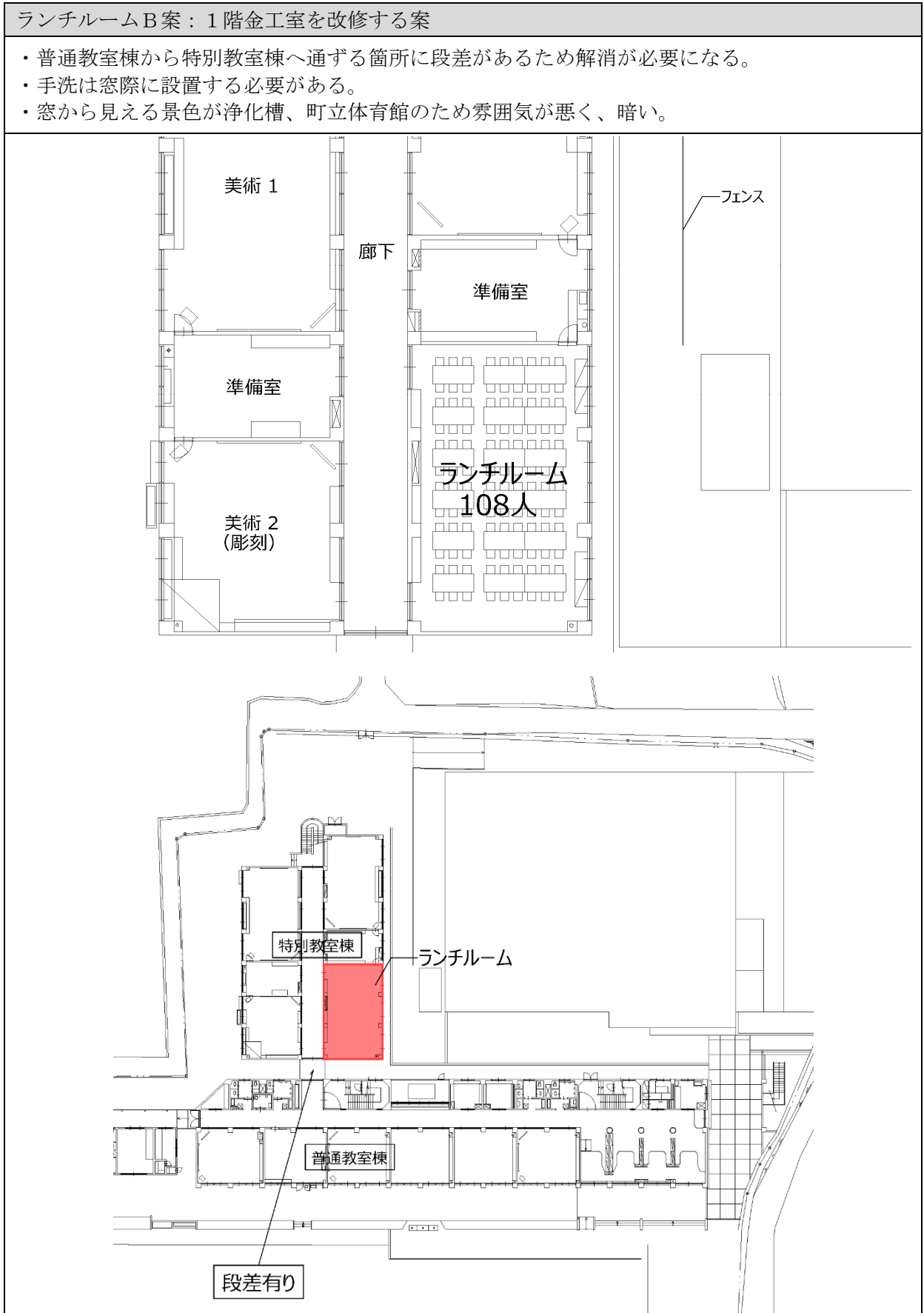


表 5-10 ランチルームB案



5.7.3. 概算費用

エレベーター等設置案とランチルーム設置案の工事費概算を比較した。

(1) 各案の工事費概算

表 5-11 エレベーター等設置案とランチルーム設置案の工事費概算

昇降路A案 (エレベーターの場合)					※設計監理費は別途
区分	試算項目	説明	数量	単価	金額(税抜き)
初期整備費	建設費	3着床 鉄骨、基礎ピット、外装	1 式	33,000 千円/式	33,000 千円
	改修費	配膳準備室に全面改修 (17 m ² ×3階)	51 m ²	275 千円/m ²	14,025 千円
	昇降機	本体費用 (設置費を含む)	1 基	18,810 千円/基	18,810 千円
維持管理費	保守管理費	定期保守メンテナンス費 (30年)	1 年	924 千円/年	27,720 千円
初期整備費+維持管理費 (30年間)					93,555 千円
昇降路B案 (エレベーターの場合)					※設計監理費は別途
区分	試算項目	説明	数量	単価	金額(税抜き)
初期整備費	改修費	床撤去補強、鉄骨、基礎ピット	1 式	24,200 千円/式	24,200 千円
		配膳準備室に全面改修 (10 m ² ×3階)	30 m ²	275 千円/m ²	8,250 千円
	昇降機本体	本体費用 (設置費を含む)	1 基	18,810 千円/基	18,810 千円
維持管理費	保守管理費	定期保守メンテナンス費 (30年)	1 年	924 千円/年	27,720 千円
初期整備費+維持管理費 (30年間)					78,980 千円
昇降路A案 (小荷物専用昇降機の場合)					※設計監理費は別途
区分	試算項目	説明	数量	単価	金額(税抜き)
初期整備費	建設費	鉄骨、基礎ピット、外装	1 式	33,000 千円/式	33,000 千円
	改修費	配膳準備室に全面改修 (17 m ² ×3階)	51 m ²	275 千円/m ²	14,025 千円
	昇降機	本体費用 (設置費を含む)	1 基	2,750 千円/基	2,750 千円
維持管理費	保守管理費	定期保守メンテナンス費 (30年)	1 年	255 千円/年	7,656 千円
初期整備費+維持管理費 (30年間)					57,431 千円
昇降路B案 (小荷物専用昇降機の場合)					※設計監理費は別途
区分	試算項目	説明	数量	単価	金額(税抜き)
初期整備費	建設費	床撤去補強、鉄骨、基礎ピット	1 式	24,200 千円/式	24,200 千円
	改修費	配膳準備室に全面改修 (13 m ² ×3階)	39 m ²	275 千円/m ²	10,725 千円
	昇降機	本体費用 (設置費を含む)	1 基	2,750 千円/基	2,750 千円
維持管理費	保守管理費	定期保守メンテナンス費 (30年)	1 年	255 千円/年	7,656 千円
初期整備費+維持管理費 (30年間)					45,331 千円
ランチルームA案① (教室2室を全面改修の場合)					
区分	試算項目	説明	数量	単価	金額(税抜き)
初期整備費	改修費	教室2室を全面改修	126 m ²	275 千円/m ²	34,650 千円
		空調改修	1 室	3,000 千円/室	3,000 千円
初期整備費					37,650 千円
ランチルームA案② (教室2室を一部改修の場合)					
区分	試算項目	説明	数量	単価	金額(税抜き)
初期整備費	改修費	教室の半分程度を改修 (30 m ² ×2室)	60 m ²	275 千円/m ²	16,500 千円
		空調改修	1 室	3,000 千円/室	3,000 千円
初期整備費					19,500 千円
ランチルームB案					
区分	試算項目	説明	数量	単価	金額(税抜き)
初期整備費	改修費	特別教室1室を全面改修	96 m ²	275 千円/m ²	26,400 千円
初期整備費					26,400 千円

(2) 工事費の比較

結果としてランチルーム案がコストの面から有利である。

表 5-12 エレベーター等設置案とランチルーム設置案概算のまとめ

検討案			概算（税抜き）		
			初期整備費	維持管理費	計
昇降路 設置案	エレベーター	A案：校舎外部に昇降路を増築する案	65,835千円	27,720千円	93,555千円
		B案：校舎内部に昇降路を増築する案	51,260千円	27,720千円	78,980千円
	小荷物専用 昇降機	A案：校舎外部に昇降路を増築する案	49,775千円	7,656千円	57,431千円
		B案：校舎内部に昇降路を増築する案	37,675千円	7,656千円	45,331千円
ランチ ルーム 設置案	昇降口に近い 2教室を改修	A案①：全面改修する案	37,650千円	—	37,650千円
		A案②：一部改修する案	19,500千円	—	19,500千円
	1階金工室を改修	B案：前面改修する案	26,400千円	—	26,400千円

5.8. 施設整備の可能性に関する判定

給食室の配置はA案、給食室設置に伴う校舎の改修は環境、コストの点でランチルーム設置案が良いという結果になった。

6. センター方式

新たに給食センターを整備し、町内の小中学校に配送する方式について検討する。

6.1. 前提条件

給食センターは配送トラックや食材搬入車の通行があるため、幅員の広い道路に隣接していることが望ましい。また、出入口側の道路が住宅地などに隣接する場合は、車両の通行に関し、安全面の確保や騒音対策などが必要となる。

揚げ物などの排気に伴う臭いや冷凍冷蔵庫などの機器の稼働音などについても課題となるため、特に住宅地に隣接する場合は、調理施設と住宅地の間に距離をとることや風向きなどに注意することなども必要となる。

また、給食センターは、建築基準法上の用途が工場となるので、建設が可能なのは、原則として、工業専用地域、工業地域、準工業地域である。他の用途地域に建てようとする場合は、同法第48条ただし書の許可を得なくてはならないが、この許可は公益上やむを得ない場合に、利害関係人への公開による意見の聴取を行った上で、建築審査会の同意を得て行われるもので、限定的に扱われているものである。

敷地の大きさ、施設の配置の検討に加え、上記の視点からも敷地の妥当性を検証する。

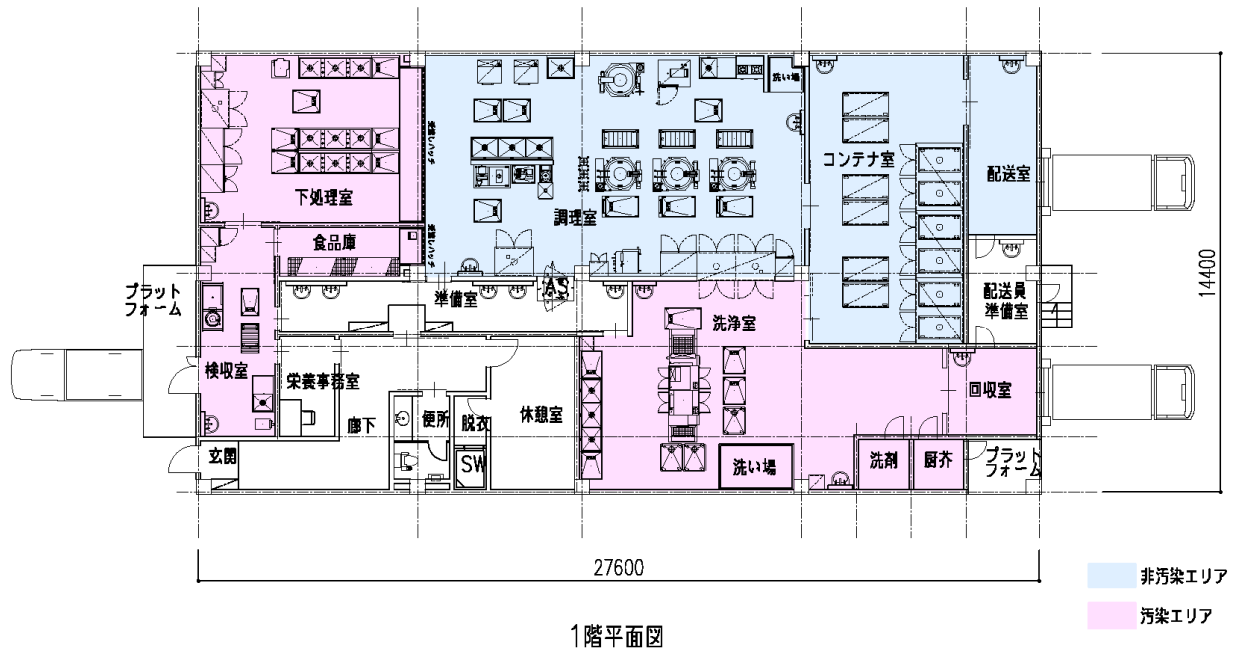
6.2. 必要最低敷地面積

6.2.1. 給食センター

350食を提供するために必要となる厨房機器等から施設の平面図を作成した。

(汚染、非汚染区分は最低限確保、食育のためのスペースは含んでない。)

図 6-1 想定平面図



6.2.2. 駐車スペース

表 6-1 駐車台数

駐車スペース	配送車両	備考
配送車両	1台	配送車両は、対象校が2校のため1台で配送することを想定する。(配送計画参照)
業務一般用	9台	公用車1台、一般車8台
車いす使用者用	1台	神奈川県みんなのバリアフリー街づくり条例より、1台以上確保する。
バス	1台	児童・生徒が見学(食育)する際に必要、近隣の場所でも可能(余裕があれば確保)

6.2.3. 附帯設備

(1) 排水除害施設

給食エリア内の排水は多くの動植物性油脂を含んでおり、放流先の水路、河川又は下水道へ直接排水することはできない。下水道法により排水除害施設の設置が義務付けられており、排出するに当たっては、下水道法および町下水道条例に定める排水基準に適合させる必要がある。

設置する排水除害施設は、容易に点検、清掃が可能な構造とし、よどんだ水や除害施設からの逆流を防止できる構造とし、防臭蓋仕様とする。地上式、半地下式、地下式がある。

表 6-2 排水除外施設の排水量・大きさ

センター規模	排水量 ($\text{m}^3/\text{日}$)	大きさ(m)	備考
1カ所設定(約350食)	7 $\text{m}^3/\text{日}$	12×3.5×3.5m	

(2) 浄化槽

浄化槽は、微生物の働きなどを利用して汚水を浄化し、放流先の水質基準に適合した水質にして放流するための施設である。生活排水を処理する施設には下水道、浄化槽などがあるが、下水道設備が整備されていない地域では、浄化槽を設置し河川放流となる。浄化槽法により、水洗トイレからの汚水と、台所排水、浴室排水、洗濯排水など(生活雑排水)を一緒に処理する合併処理浄化槽の設置が必要となる。

(3) キュービクル

発電所から変電所を通して供給される高電圧(6,600ボルト)の電気を受電し、100ボルトや200ボルトに電圧を下げて施設に電気を供給するための受電設備を収めた金属製の箱である。(施設内部に設置する場合もある。)

(4) 受水槽

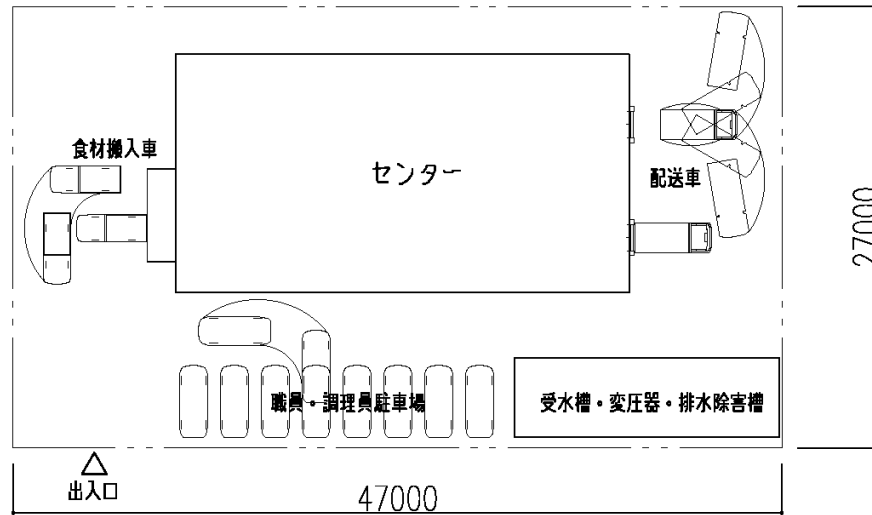
水道水を貯めておく設備であり、給食センターのような水を大量に使用する施設の場合は、受水槽を設置し施設へ給水する。受水槽容量は1食当たり20~30Lを標準と考える。

防災対策を考慮して30%から50%程度容量を増やす場合もある。ただし過剰な貯水は水質の劣化を起すリスクもある。

6.2.4. 必要となる敷地面積

給食センター建屋、駐車スペース、附帯施設の整備に必要と想定される最低敷地面積は 1,300 m²である。

図 6-2 最低敷地面積



6.3. センター候補地

6.3.1. センター候補地と各学校位置図

建設する候補地として3敷地の検討を行う。

- ・長坂住宅横空地
- ・旧保健センター跡地
- ・岩ふれあい館

図 6-3 候補地と学校位置図



6.3.2. センター候補地の分析

表 6-3 長坂住宅横空地

敷地	長坂住宅横空地
所在地	真鶴町岩 755-1 他
敷地面積	5,100.6 m ²
用途地域	指定なし
コメント	<ul style="list-style-type: none"> ・用途地域の指定のない区域であるが、建築物の用途の制限により、原則として、給食センターを建設できない地区である。 (まちづくり審議会の意見を聴取して町長が認めた場合のみ建築を行うことができる) ・長坂住宅横空地の開発地域の許可変更申請が必要となる。 ・敷地は現状空き地で、樹木や雑草が生い茂っている。 ・東側道路はコミュニティバスの運行経路となっている。 ・樹木や雑草により詳細な把握は困難であるが、敷地は東側道路から7m程下がったレベルにある。 ・東側道路は南から北への上り坂となっており、敷地とは高低差がある。 ・敷地南側は町営住宅があり、西側は住宅、北側は空き地となっている。 ・水道施設（井戸とポンプ室）が敷地内にある。



表 6-4 旧保健センター跡地

敷地	旧保健センター跡地
所在地	真鶴町真鶴 1872-1
敷地面積	1,765.33 m ²
用途地域	第1種中高層住居専用地域
コメント	<ul style="list-style-type: none"> ・原則として、給食センターを建設できない用途地域である。(48条許可申請が必要) ・敷地内には南側に真鶴町旧保健センター、北側に駐車場、東側に前庭がある。 ・敷地はほぼ平坦である。 ・敷地北～南側は2車線の県道740号に接道している。 ・県道740号の敷地付近は見通しの悪いカーブが続いている。 ・敷地北東側に駐車場出入口がある。 ・駐車場内には真鶴町消防団車庫、防災倉庫がある。 ・敷地北側にオイルタンクと受水槽、南側に浄化槽が設置されている。 ・高層マンションが隣接している。



表 6-5 岩ふれあい館

敷地	岩ふれあい館
所在地	真鶴町岩 706
敷地面積	3,306 m ²
用途地域	第1種住居地域
コメント	<ul style="list-style-type: none"> ・原則として、給食センターを建設できない用途地域である。(48条許可申請が必要) ・敷地内には北側に岩ふれあい館(旧町立岩小学校)、南側にグラウンドがある。 ・体育館部分は、現在、社会体育施設として活用されている。 ・グラウンドは平坦で、岩ふれあい館は北側の敷地が高くなっている。 ・敷地周辺は民家が多く、敷地西側には瀧門寺がある。 ・東側道路は幅員4mの町道でコミュニティバスの運行経路となっている。その他の接道は幅員3mの町道で、西側と南側は瀧門寺の私道がある。 ・校舎の北側と東側、グラウンドの東側と南側に通用門がある。 ・グラウンドの西側一部が土砂災害特別警戒区域内にある。 ・津波浸水1m未満の区域である。 ・グラウンド部分をセンター候補地として分析するが、旧校舎を解体して使用する場合は、岩地区の再編計画を踏まえて検討する必要がある。



6.3.3. センター候補地の比較

長坂住宅横空地、旧保健センター、岩ふれあい館の建設を想定し比較を行う。

岩ふれあい館敷地以外は町所有地である。

表 6-6 候補地比較表

	長坂住宅横空地	旧保健センター跡地	岩ふれあい館（グラウンド部分）
			
所在地	真鶴町岩 755-1 他	真鶴町真鶴 1872-1	真鶴町岩 706
敷地面積	5,100.6 m ²	1,765.33 m ²	3,306 m ²
用途地域	用途の指定のない区域	第1種中高層住居専用地域	第1種住居地域
容積/建蔽	200/60（長坂住宅周辺地区）	200/60	200/60
まちづくり条例	普通住宅地区/乙地区（※2）（※3）	専用住宅地区（※1）	普通住宅地区/甲地区（※2）
法規制	まちづくり審議会の意見聴取のうえ、町長の認定が必要	建築基準法 48 条申請が必要 既存施設の撤去が必要	建築基準法 48 条申請が必要 敷地分割が必要
敷地状況	敷地面積に余裕がある 道路と敷地のレベル差約 7m	扇形状	グラウンド部分はほぼ整形
隣接地の状況	山林、住宅が多い	幹線道路に面している 高層マンションが隣接している	住宅が多い
交通	交通量は比較的少ない	県道に接し配送に適しているが、カーブにより見通しが悪い	隣接する道路幅員は比較的狭い（4m）が、配送には問題ない
防災関係	土砂災害警戒区域（急傾斜）（土石流）（※5）	（一部）土砂災害警戒区域（急傾斜）（※5）	【グラウンド部分】 指定緊急避難場所 津波浸水 1m 未満の区域 （一部）土砂災害特別警戒区域（急傾斜）（※4） （一部）土砂災害警戒区域（急傾斜）（※5）
設備関係	ガス：LPG 使用量によってはバルクが必要 給水管：道路側に水道本管あり 100Φ、台帳には引込み 40Φあり 雨水：水無川に接続放流 汚水：浄化槽経由で水無川に接続放流	ガス：LPG 使用量によってはバルクが必要 給水管：北側隣地経由で接続 50Φ→25Φ 雨水：道路排水溝に接続放流 汚水：浄化槽経由で道路排水溝に接続放流	ガス：LPG 使用量によってはバルクが必要 給水管：道路側に水道本管あり 150Φ、現況北側より引込み 40Φあり 雨水：道路排水溝に接続放流 汚水：浄化槽経由で道路排水溝に接続放流
建物配置	必要な敷地を分割、余裕あり	余裕はない	旧岩小学校の建蔽率確保のため、利用可能な敷地面積は 1200 m ² 程度となり、余裕はない

その他	道路と敷地のレベル差があるが、敷地に余裕があるため、スロープでのレベル解消が可能。	既存施設の解体設計・工事を要する。 敷地形状に特徴があり、回遊路の確保が困難。	旧岩小学校の建蔽率確保のため、駐車場を兼用する等の対策が必要となる。 回遊路の確保が困難。
考察	長坂住宅横空地は空地であるが樹木等が繁茂しており、伐採や整地が必要となる。 旧保健センターは敷地的な余裕がなく、既存施設の解体費が発生する。 岩ふれあい館グラウンドは指定緊急避難場所であり、代替避難場所の確保が必要となる。		

- ※1. (専用住宅地区) 建築物の用途の制限：立ヶ窪・風越地区 地区計画の地区整備計画による
- ※2. (普通住宅地区) 建築物の用途の制限：第1種住居地域内で禁止されている建築物は建築できない
- ※3. 用途地域の定めのない区域において、一定の基準を満たす場合、まちづくり審議会の意見を聴取して町長が認めた場合のみ建築が可能
- ※4. 建築基準法による構造規制：居室を有する建築物については、建築物の構造が土砂災害を防止・軽減するための基準（外壁等の部分を鉄筋コンクリート造等にする）を満たすよう制限を受ける。
- ※5. 神奈川県建築基準条例による規制

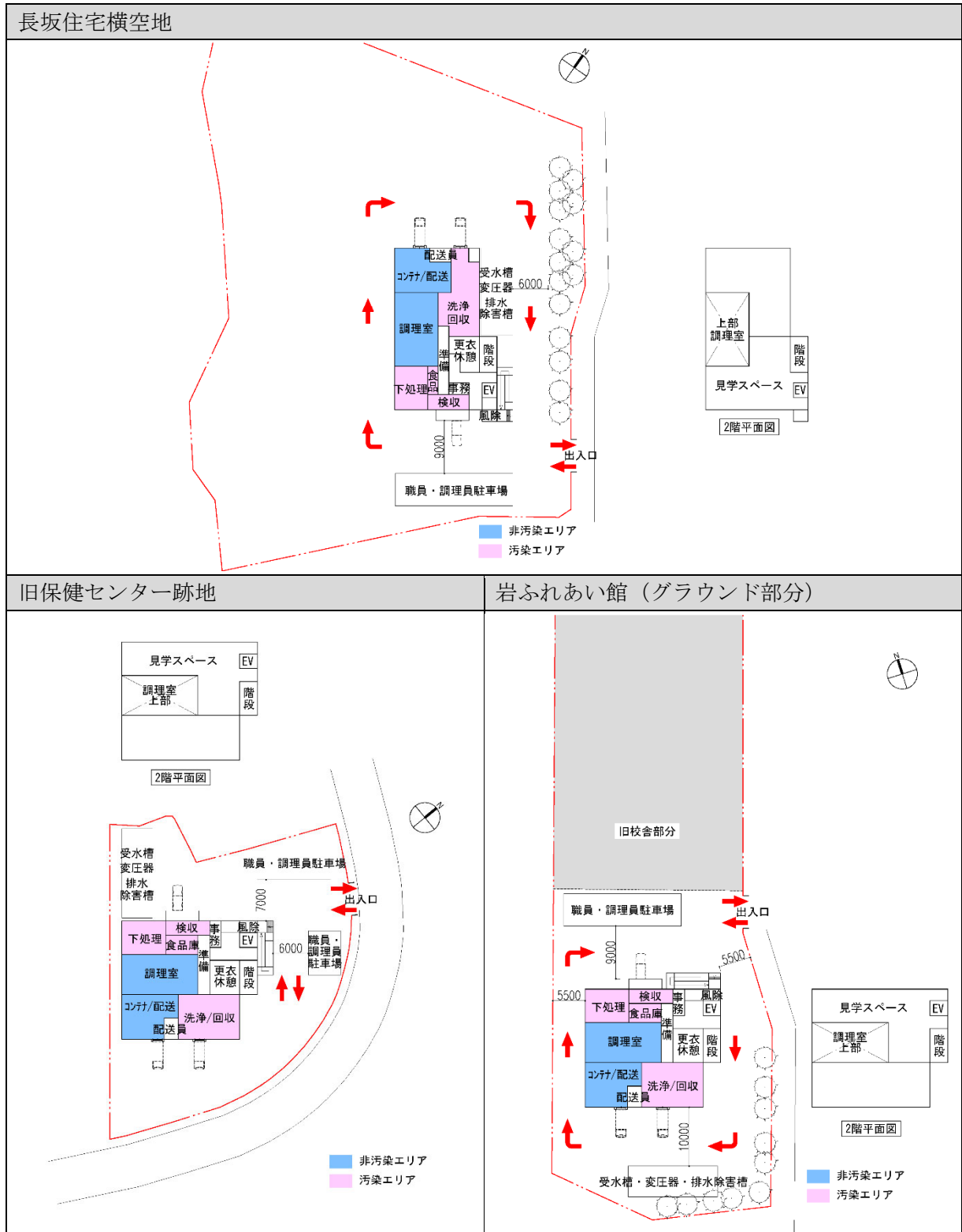
神奈川県建築基準条例について

	長坂住宅横空地	旧保健センター跡地	岩ふれあい館
第2条の3 (災害危険区域内の建築物) ※対象となる「がけ」： 勾配が30度を超える傾斜地。 がけの高さは関係しない	敷地全てが災害危険区域内	現建物の一部（北西角）が災害危険区域内	瀧門寺側、グラウンドの半分ほどが災害危険区域内
	①基礎及び主要構造部は鉄筋コンクリート造又はこれに類する構造とすること ②居室はがけに直接面しないこと (①②両方を満たすこと) ③急傾斜の防災工事を行ったがけなど対策を講じた場合はこの限りではない ⇒(解決策) 基礎及び主要構造部を鉄筋コンクリート造とし、居室以外(倉庫、更衣室、トイレなど)をがけ側に配置する		
第3条(がけ附近の建築物) ※対象となる「がけ」： 勾配が30度を超え、高さが3mを超えるもの。	①がけの上端からの水平距離ががけの高さの2倍以内の位置で建築・造成をする場合は安全な擁壁を設けること ②建築物の主要構造部を鉄筋コンクリート造、又はがけとの間に流土止めを設けた場合、 ①は適用しない ⇒(解決策) 基礎及び主要構造部を鉄筋コンクリート造とする		

6.3.4. ブロックプランによる検証

ブロックプランを作成し、敷地との整合性を確認した。敷地に収まることは確認できるが、旧保健センター跡地については前面道路の交通量が多いこと、カーブにより見通しが悪いことなど、安全性の点で問題がある。岩ふれあい館については、津波浸水 1m未満の区域、土砂災害特別警戒区域、敷地の余裕も少ないことから、対象から外す事とする。

表 6-7 ブロックプランによる敷地との整合性



6.4. センター想定案

長坂住宅横空地について想定平面を作成し、検討を行う。

6.4.1. 整備方針

センターの整備における方針を下記の通り設定する。

(1) 汚染・非汚染区域の区分

二次汚染防止の観点から、食材の搬入から調理済食品の配送まで作業の流れは、作業諸室が一方通行になるように配置する。

汚染作業区域（食材の検収、下処理室等調理前の食材を扱う部屋）と非汚染作業区域（調理室、コンテナ室等完成した食品等を扱う部屋）を明確に区分する。

(2) ドライシステムの導入

濡れた床面からはね水による食材への2次感染や、濡れた床での雑菌の繁殖を抑えるようドライシステムの施設とする。

(3) ゾーニング・諸室配置・動線計画

- i) 食材の搬入から調理済食品の配送までの流れに基づき、作業諸室をワンウェイになるようにレイアウトする
- ii) 各諸室の作業内容を理解し、清浄度区分に応じたゾーニングを行う。
- iii) 各ゾーンの境界には、間仕切、扉、床面の色別表示等、交差汚染のない仕様とする。
- iv) 人の流れを検討し、ゾーン毎にサニタリーゾーンを設ける。
- v) 廃棄物の搬出動線はゾーン毎に搬出可能とし、清潔度の低いゾーンから高いゾーンへの搬出ルートは避ける。
- vi) 調理済食品の取扱い等、微生物等による汚染を極力避けなければならない作業を行う区域は、他の製造区画から隔壁により区画する。
- vii) 揚物室で使用する油については衛生上問題ないように注入・排出を行えるよう計画する。
- viii) 廃棄物保管施設は、隔壁等により調理エリアから完全に隔離されていること。また、防鼠のために、隔壁で区分する。

(4) 食育

食育対応として、研修室（会議室）を設ける、児童・生徒の見学時の説明用、地域の調理教室などに活用する。給食の調理過程や衛生管理を目視できるガラス窓、吹き抜けや地元の特産物などを展示できるスペースを設ける。

(5) 災害対応

災害発生時、施設としてどこまで対応できる設備とするかは今後の町の方針によるところが大きい。施設は電気、ガス、給水、排水などが供給されないと稼働できなくなる。それらインフラを災害発生時にどこまで稼働可能な施設整備とするか、炊き出しは何日分、何食想定するか、配送車で搬送可能な施設とするかなど検討しなければならない。これらはコストにも影響する。

最低限の整備として移動釜の常備、備蓄米倉庫は必要と考える。

6.4.2. 設置条件に基づく想定案

前面道路より7～8m低い位置が建設場所となるため、斜路(スロープ)の設置が必要となる。別に述べるがけ条例の関係から東側の斜面から離隔を確保する必要がある。また、構造は鉄筋コンクリート造の規制が発生する。拡張性を考慮すると純ラーメン構造形式が理想である。

敷地に余裕が有り、拡張性が期待できる。1階に研修室を設け、将来の用途変更(高齢者施設への調理施設、緊急避難施設等)も可能である。

図 6-4 長坂住宅横空地案 配置図

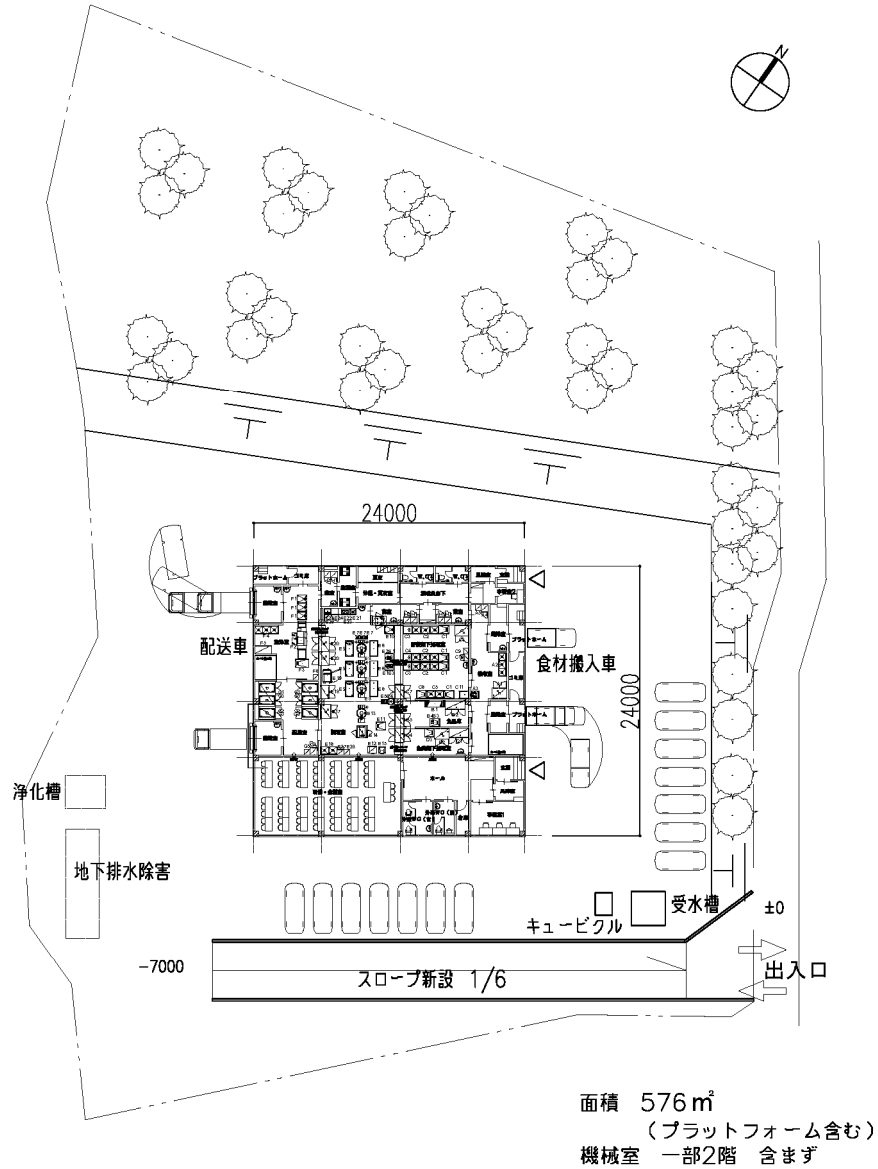
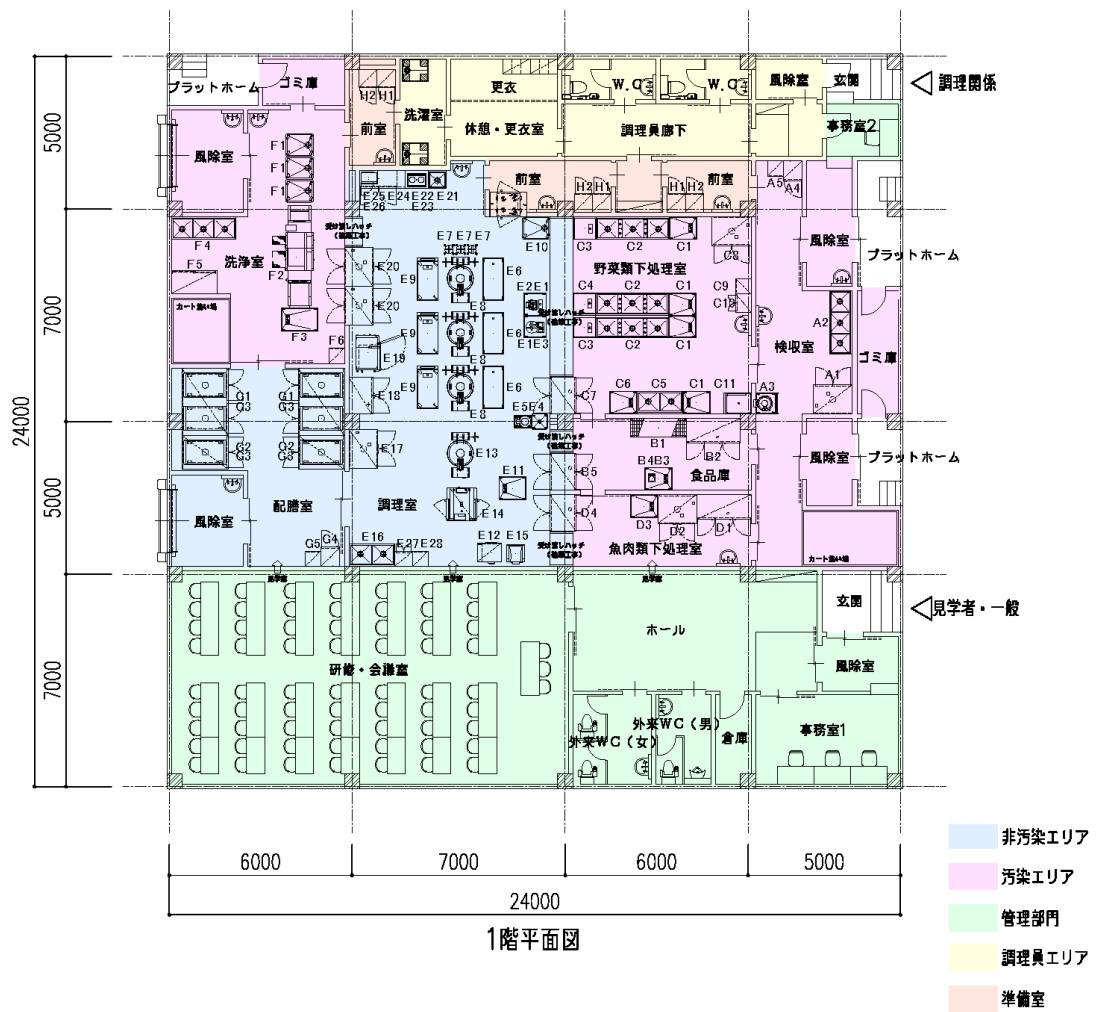


図 6-5 長坂住宅横空地案 平面図



6.4.3. 主な調理機器

表 6-8 主な調理機器

No	品名	備考	No	品名	備考	No	品名	備考
<A:検収室>			<E:調理室>			<F:洗浄室>		
1	器具消毒保管機	ウォーム機能・自己診断機能付	1	フードカッター置台	ドライ仕様、移動式	1	移動シンク	
2	三槽シンク	ドライ仕様	2	野菜スライサー	最大処理量：360kg/h	2	食器食缶洗浄機	
3	移動式ピーラー	三相 能力：260kg/h ドライ仕様 R→L	3	フードカッター	単相、能力：100~180kg/h (野菜)	3	移動台	ドライ仕様
4	検食用冷凍庫	冷凍：386L	4	移動式受槽		4	三槽シンク	ドライ仕様
5	掃除用具入れ		5	移動式高速度ミキサー	蓋安全装置付	5	戸棚	
<B:食品庫>			6	リール運搬トラック	ドライ仕様 移動式	6	掃除用具入れ	
1	ラック		7	スパテラスタンド	移動式	<G:配膳室>		
2	冷蔵庫	冷蔵：1659L	8	電気回転釜	湯水量：100L 下コック付 両ハンドル仕様	1	コンテナイン消毒保管機	片面、観音扉仕様
3	移動台	ドライ仕様	9	配缶台	ドライ仕様 移動式	2	コンテナイン消毒保管機	片面、観音扉仕様
4	デジタル台秤		10	移動シンク		3	コンテナ	打合せ要
5	パススルー冷蔵庫	冷蔵：1180L	11	移動台	ドライ仕様	4	検食用冷凍庫	冷凍：386L
<C:野菜類下処理室>			12	電気立体炊飯器	最大炊飯能力：6kg×3段 /白	5	掃除用具入れ	
1	移動台	ドライ仕様	13	電気回転釜	湯水量：100L 投入みそ付	<H:前室>		
2	三槽シンク	ドライ仕様	14	スチームコンベクションオーブン	1/1ホールド 20段 カート付	1	クリーンロッカー (短靴)	収納：短靴 16足
3	作業台 (H:650)	ドライ仕様	15	洗米機	貯米量：90kg	2	クリーンロッカー (白衣)	
4	作業台 (H:650)	ドライ仕様	16	二槽シンク	ドライ仕様			
5	二槽シンク	ドライ仕様	17	器具消毒保管機	ウォーム機能・自己診断機能付			
6	移動台	ドライ仕様	18	冷蔵庫	冷蔵：1049L			
7	パススルー冷蔵庫	冷蔵：1180L	19	真空冷却機	40kg/バッチ 自己認証型 排水方法別紙参照			
8	器具消毒保管機	ウォーム機能・自己診断機能付	20	食缶消毒保管機	ウォーム機能・自己診断機能付			
9	掃除用具入れ		21	一槽シンク	ドライ仕様			
10	包丁まな板殺菌庫	包丁20本、まな板6枚、 乾燥機能付	22	IHクッキングヒーター				
11	受槽	自在車仕様	23	テーブル				
<D:魚肉類下処理室>			24	テーブル型消毒保管機	片面 ウォーム機能付 自己診断機能付			
1	冷蔵庫	冷蔵：1659L	25	上棚	壁掛型			
2	器具消毒保管機	ウォーム機能・自己診断機能付	26	電子レンジ				
3	移動台	ドライ仕様	27	包丁まな板殺菌庫	包丁20本、まな板6枚 乾燥機能付			
4	パススルー冷蔵庫	冷蔵：1180L	28	掃除用具入れ				

6.4.4. 調理作業の工程および作業時間

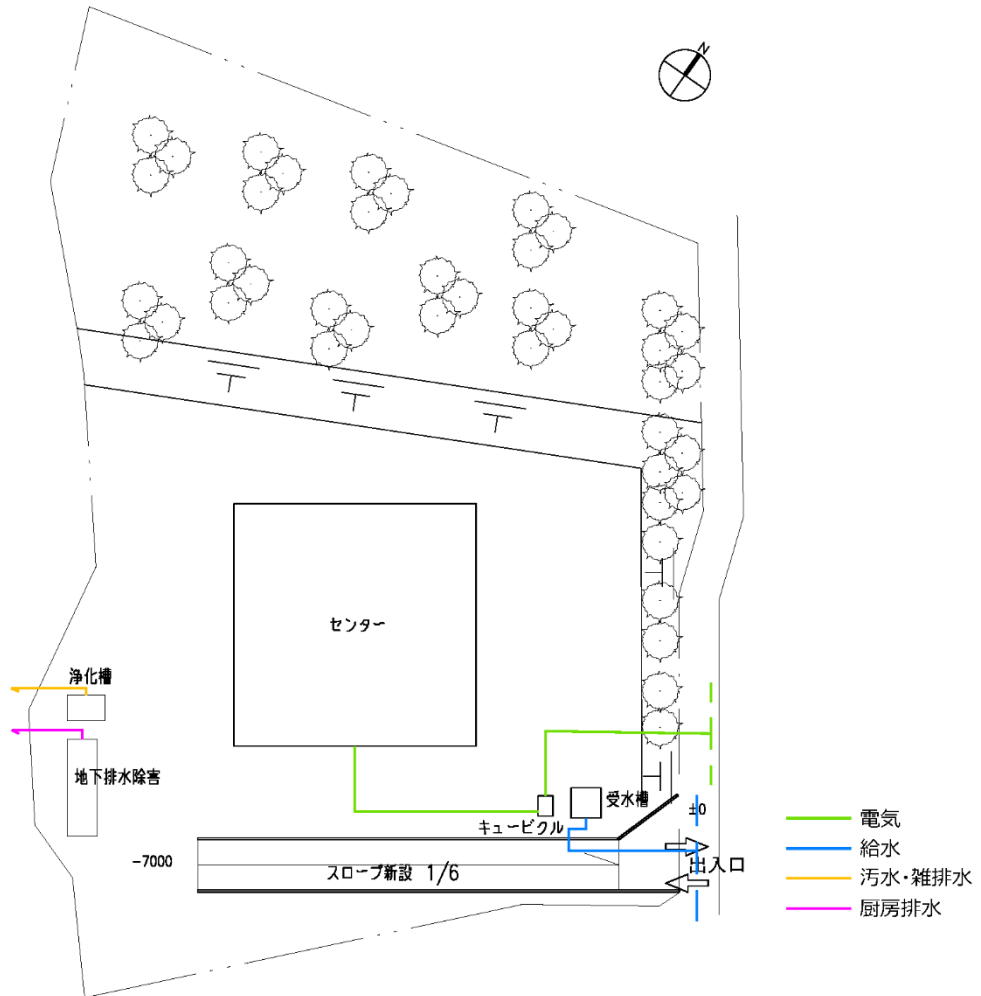
作業開始（検収）を午前8時と想定した。また、小学校の給食準備開始を12時15分と想定して、時間設定を行った。配送運搬時間については、食器を先に運搬し、食缶・米飯を次に配送する2段階配送を想定した。

表 6-9 センター方式作業所要時間

調理作業等工程	所要時間	時間									
		8:00	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	
検収	30分	■									
下処理	45分		■								
調理	2時間			■	■						
配送（セ⇒小中）食器	1時間			■	■						
配送（セ⇒小中）副食	1時間				■	■					
（配膳・給食）	1時間						■	■			
配送（小中⇒セ）運搬	1時間30分							■	■		
洗浄・片付け	1時間30分									■	■

6.4.5. インフラ系統の引き込み

図 6-6 長坂住宅横空地のインフラ状況



6.5. センター設置に伴う小・中学校の改修

センター方式で給食を実施する場合、センターまたは小学校から配送されるコンテナ等の一時的な保管や別に配送されるパンや牛乳の保管等のスペースとして荷受室を設けることが一般的である。

中学校においては、荷受室に運搬された給食を校内で各教室に運ぶ方法として、エレベーター等を設置する方法と、1階の空き教室をランチルームに改修しエレベーター等を設置しない方法がある。(自校方式参照)

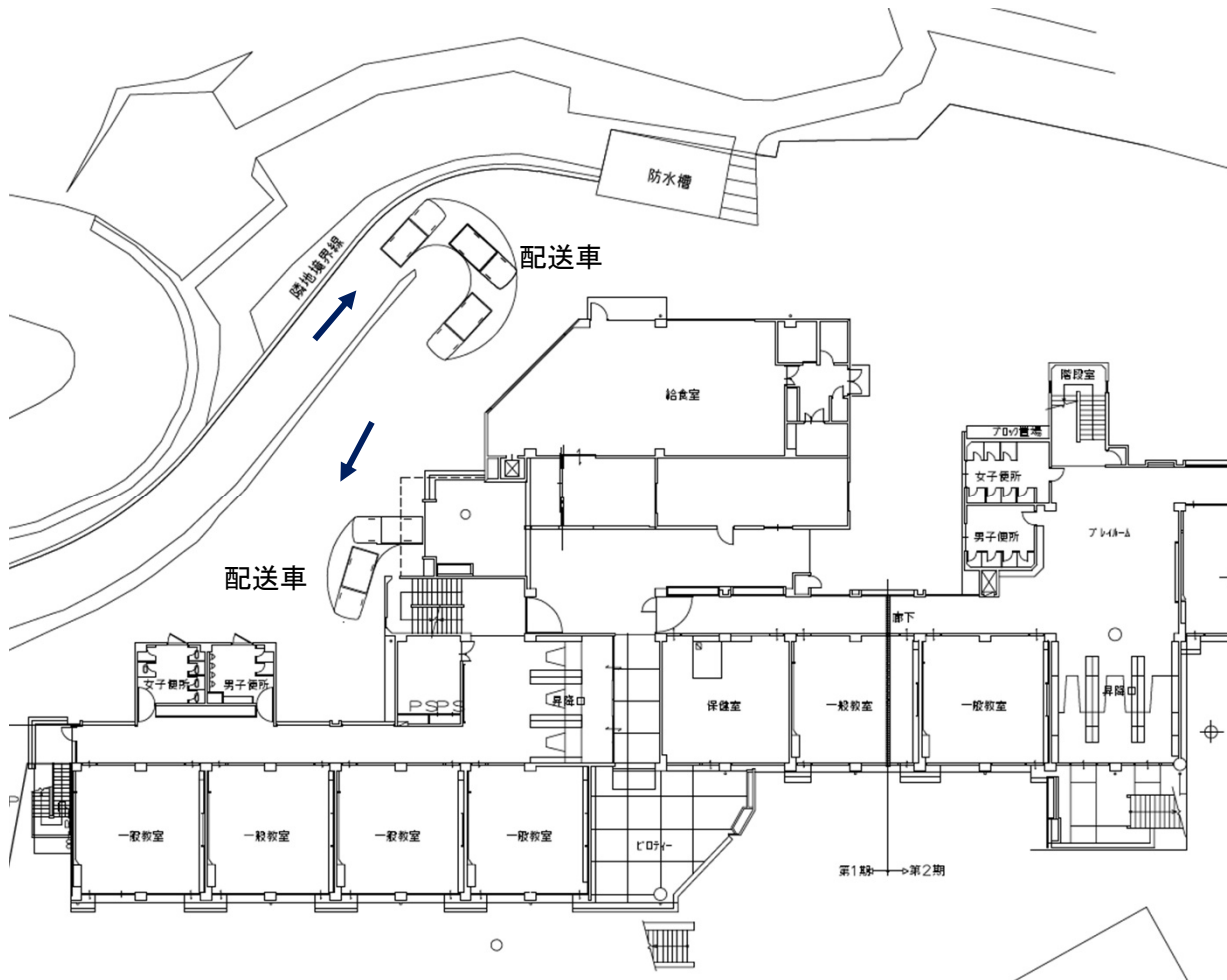
6.5.1. 荷受室の設置場所

(1) 小学校

センター方式の場合、小学校の給食室は使用しなくなるため、荷受室として活用できる。庇のある西側外部階段をプラットフォームとして改修し、配送車を接続の上コンテナの積み卸し降ろしを行う。外階段は高さ450mm程度なのでリフト付き配送車が必要になる。

コンテナより食缶、食器等を配膳台に移動し、小荷物専用昇降機で2階、3階に移動する。

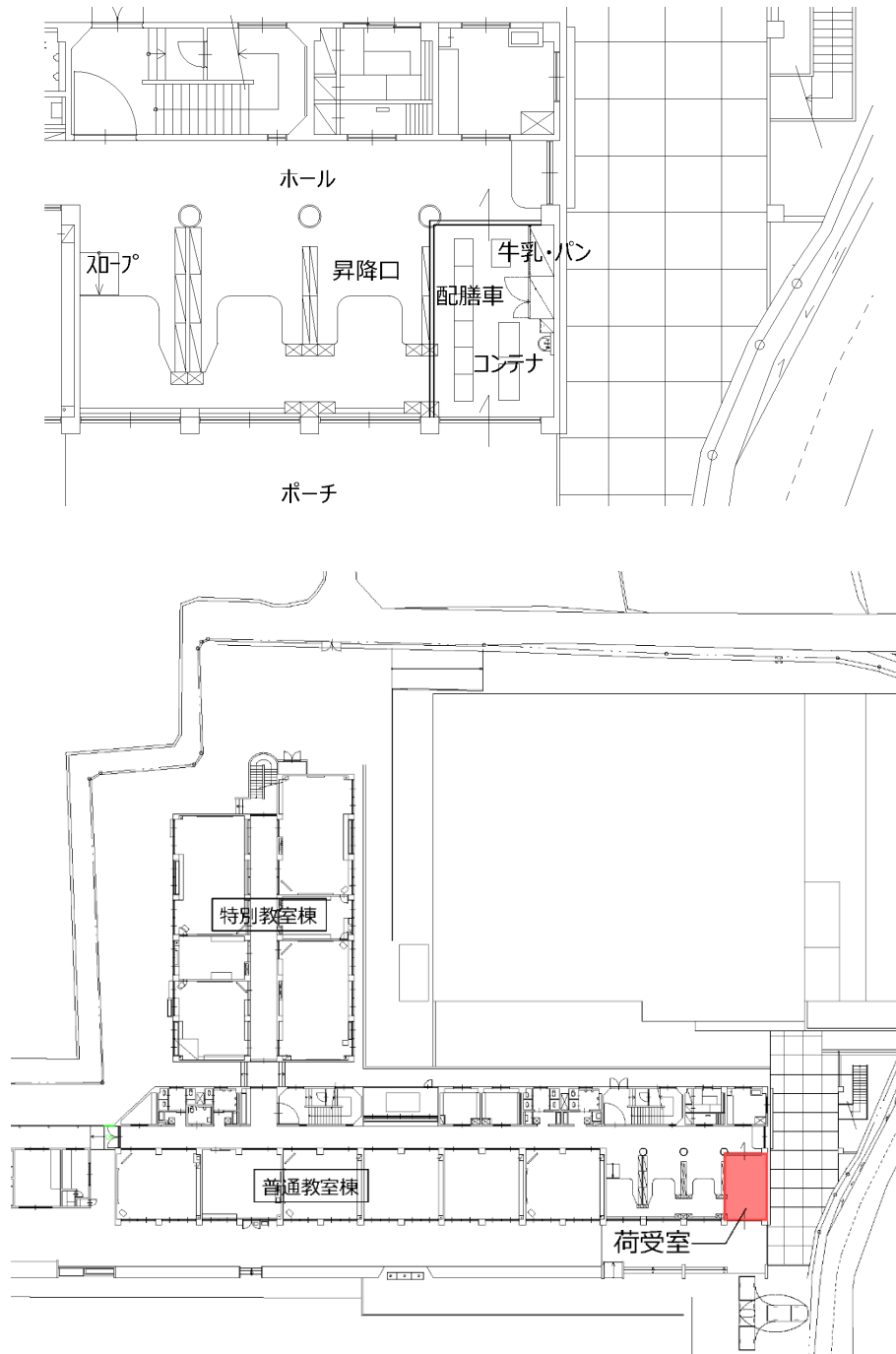
図 6-7 配送車の経路



(2) 中学校

現在、牛乳・パン保管で利用している用務員室では荷受けスペースが不足するため、昇降口の一部を荷受室に改修する。老朽化した下足箱の改修と併せて荷受室の整備を行う。

図 6-8 中学校の荷受室



6.5.2. 中学校のエレベーター等設置場所

自校方式参照

6.5.3. 中学校のランチルーム設置場所

自校方式参照

6.6. その他

6.6.1. 騒音、臭気

騒音、振動については、神奈川県生活環境の保全等に関する条例に基づき、工場等から発生する騒音や振動の許容限度に関する規制がある。

臭気については、悪臭防止法および神奈川県生活環境の保全等に関する条例により規制がある。臭気規制区域に抵触する区域内では臭気指数により規制されており、敷地境界での空気をサンプリングし、臭気判定士により判別される。

6.6.2. 省エネ対策

平成27年7月に「建築物のエネルギー消費性能の向上に関する法律」（建築物省エネ法）が公布され、平成29年4月から適合義務や届出等の規制措置について施行される予定である。これ以降、一定規模以上の非住宅建築物については、省エネ基準適合義務が求められる。適合判定を受けなければ着工できないので、工期等の設定にあたって注意を要する。

6.6.3. 多用途化

今後、生徒・児童数が減少する中で給食センターの寿命は鉄骨造で40年、鉄筋コンクリート造で60年の耐久性が見込まれる。その際、課題となるのが将来的な遊休設備の発生である。

遊休設備の有効活用として高齢者向け施設への提供等考えられるが、文部科学省の補助金を受けて施設整備を実施する場合、学校給食以外の施設利用は認められない。

ただし、壁等により学教給食エリアと他の調理エリアを明確に区分すれば、補助金の範囲は学校給食エリアだけとなるが可能である。

7. 親子方式

既存の小学校の給食室で、小学校分に加えて、中学校分の給食を調理し、中学校に配送する方式について検討を行う。

7.1. 小学校給食室の現況把握

親子方式の給食施設となるまなづる小学校給食室の現況を把握する。(令和3年度時点)

学校名	学校規模		建物規模		
	児童生徒数	教職員数	給食室面積	調理食数	竣工年
まなづる小学校	199人	32人	約200㎡	約230食/日	昭和49年 (平成4年耐震改修工事)

7.1.1. 内部

- ・給食室は竣工以降、現在までの間に検収室を増築、ピロティの一部を給食室に改修している。
- ・調理室内は汚染作業区域と非汚染作業区域の区分は床のライン引きで行っており、区画壁はない。
- ・床はドライ運用を基本としているが、時間帯によってはぬれることがある。
- ・排水溝の位置が調理機器の仕様に適していない。
- ・前室の手洗い場はない(前室がない)
- ・アレルギー対応の専用区画はなく、除去食及び代替食はコンロで調理している。

表 7-1 内部の状況

	食器消毒室 ワゴンプール		洗浄エリア
	(手前)調理室 (奥)準備室		(手前)準備室 (奥)調理室
	検収室		小荷物専用 昇降機

7.1.2. 外部

- ・外壁部分の塗装剥離、浮きが目立つ状態である。
- ・検収室の底は奥行きが短く、雨に濡れることが想定される。

表 7-2 外部の状況

	<p>検収室外観</p>		<p>給食室外観 敷地内通路</p>
	<p>敷地内通路</p>		<p>敷地内通路</p>
	<p>給食室外観</p>		<p>外壁の塗装剥離</p>
	<p>給水排水用配管</p>		

劣化改修として、床の塗り替えまたは張り替え、天井、壁の塗り替え、排水溝の塗装とグレーチング交換が必要と思われる。

窓枠からの漏水があるので、カバー工法によるサッシの交換、屋根からの雨漏りのため防水改修も必要である。

外壁も塗装の剥離が多いが給食室周りだけ塗り替えを行うか、小学校全体で行うかは、個別設計画の方針である15年後の建替えを考慮し、決定が必要である。

7.1.3. 厨房機器の状況

小学校が建設されてから途中で購入した機器を除き、厨房機器は更新されておらずメンテナンスすることで現在まで使用している。厨房機器の耐用年数は15年前後であることから2倍以上の期間使用している。

7.1.4. 設備機器の状況

排水除害施設が設置されていないため、現行基準により必要となる。また、受水槽もピット式のため現行基準では認められず必要となる。

エアコンについて下処理室は追加設置されているが、消毒保管室は設置されていないため必要である。

照明についてはHACCP対応ではないため、交換が必要となる。

7.2. 問題点の抽出

7.2.1. 調理食数・不足機器

児童生徒数推計から親子方式とした場合 350 食の調理能力が必要になる。開校時は 400 食以上調理していたことを考慮すると、満足する調理能力ではあるが食器の種類が多いため、消毒保管庫が不足する。

7.2.2. 学校給食衛生管理基準との整合によるスペースの不足

学校給食衛生管理基準（以下管理基準）に現状を照らし合わせると、

- ・調理員が給食室に入室する際は前室にて履き替え、エプロン等の更衣をしてから入室となるがその経路は確保できない。現状はいったん廊下経由で入室する。
- ・汚染区域、非汚染区域は壁で区画し、人の往来による接触感染を防ぐことが必要であるが、現状は床のライン引きで対応している。
- ・床を濡らさず細菌の繁殖を防ぐドライシステムに対応した施設ではない。

上記の管理基準を満足するために現況約 200 m²（増築含む）であるが、標準面積 330 m²必要となる、これは約 2 教室分に相当するが増築による確保は難しい。

7.2.3. コスト、工期

管理基準上のすべての改修を満足するには、コンクリート壁のみを残し、他をすべてやり替えるスケルトン改修が必要なる。コンクリート壁は耐震壁として撤去できない条件や、床の排水溝も新たに設置するには床コンクリートをすべて撤去しやり替える必要がある。

排水管は地中梁の貫通などが発生し配筋の超音波探査などが必要になるが結果として貫通できない可能性もある。

上記から改修が可能だとして新築工事の 6～7 割のコストが想定される。工期については 6～8 ヶ月程度想定され、その間給食の提供は弁当かデリバリー方式の対応となる。

7.2.4. 親子方式の対応方針

以上の点から管理基準の遵守については従来通り運用面に対応することとし、夏休み期間に工事可能な内容として次を想定する。

- ①最低限の劣化改修（床、壁、天井、窓の交換、防水改修）
- ②不足する厨房機器の設置、耐用年数を超過した機器の交換
- ③プラットフォームの設置
- ④排水除害施設と受水槽の設置
を行うこととする。

7.3. 厨房機器更新案

(1) 現況図

現況を調査し作図した。

図 7-1 現況図

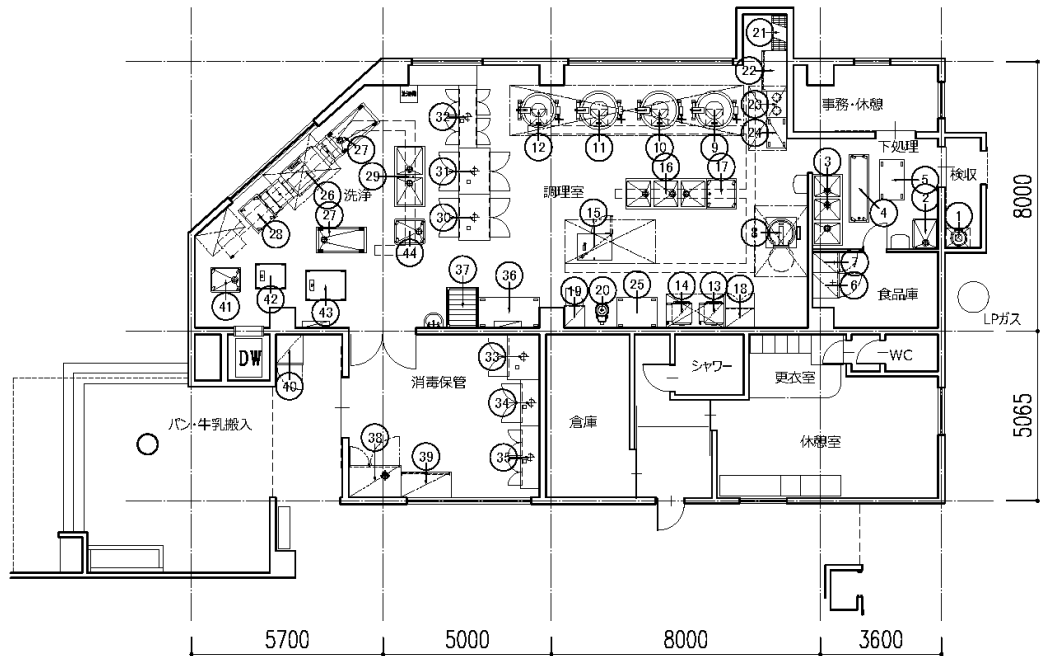


表 7-3 厨房機器リスト

No	品名	備考	No	品名	備考
1	ピーラー		24	移動台	
2	一槽シンク		25	移動台	
3	三槽シンク		26	食器洗浄機	
4	移動水切台		27	移動一槽シンク	
5	移動台		28	受台	
6	冷凍庫		29	二槽シンク	
7	冷凍冷蔵庫		30	消毒保管機	
8	フライヤー		31	消毒保管機	
9	ガス回転釜		32	消毒保管機	
10	ガス回転釜		33	消毒保管機	
11	ガス回転釜		34	消毒保管機	
12	ガス回転釜		35	消毒保管機	
13	ガス炊飯器		36	移動台	
14	ガス炊飯器		37	ラック	
15	スチームコンベクションオープン		38	牛乳保冷庫	
16	三槽シンク		39	戸棚	
17	移動水切台		40	牛乳保冷庫	
18	包丁まな板殺菌庫	包丁15本 まな板10枚 乾燥機能付	41	移動シンク	
19	包丁まな板殺菌庫 (電気無し)		42	移動台	
20	高速度ミキサー		43	移動台	
21	ラック		44	移動シンク	
22	戸棚付作業台				
23	二口ガスコンロ	ガス消費量確認要			

(2) 更新図

西側階段をプラットフォームとして使用する。厨房機器を更新、新設する。

図 7-2 更新図

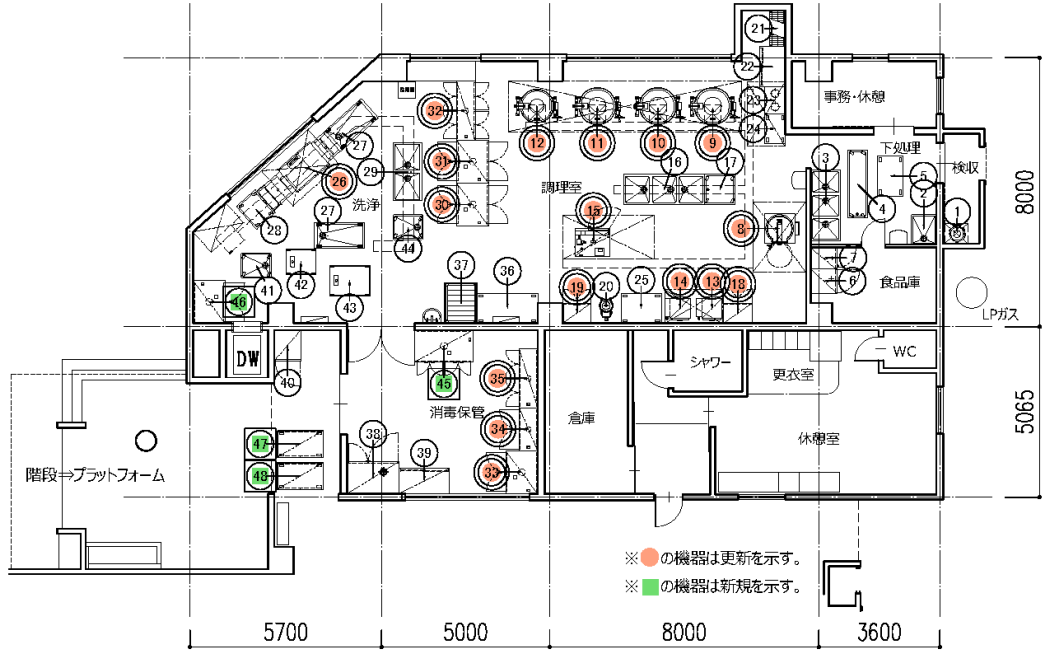


表 7-4 厨房機器リスト

No	品名	備考
1	ピーラー	
2	一槽シンク	
3	三槽シンク	
4	移動水切台	
5	移動台	
6	冷凍庫	
7	冷凍冷蔵庫	
8	フライヤー	油量：54L 経年劣化による更新
9	ガス回転釜	満水量：200L フローロック付 経年劣化による更新
10	ガス回転釜	満水量：200L フローロック付 経年劣化による更新
11	ガス回転釜	満水量：200L フローロック付 経年劣化による更新
12	ガス回転釜	満水量：150L フローロック付 経年劣化による更新
13	ガス立体炊飯器	最大炊飯能力：7kg×3段/回 経年劣化による更新
14	ガス立体炊飯器	最大炊飯能力：7kg×3段/回 経年劣化による更新
15	スチームコンベクションオープン	1/1ホトリック 10段 架台付 経年劣化による更新
16	三槽シンク	
17	移動水切台	
18	包丁まな板殺菌庫	包丁15本 まな板10枚 乾燥機能付 経年劣化による更新
19	包丁まな板殺菌庫	包丁15本 まな板10枚 乾燥機能付 経年劣化による更新
20	高速度ミキサー	
21	ラック	
22	戸棚付作業台	
23	二口ガスコンロ	ガス消費量確認要
24	移動台	
25	移動台	
26	食器洗浄機	R→L 経年劣化による更新
27	移動一槽シンク	

No	品名	備考
28	受台	
29	二槽シンク	
30	食器消毒保管機	ウォーム機能・自己診断機能付 経年劣化による更新
31	食器消毒保管機	ウォーム機能・自己診断機能付 経年劣化による更新
32	食器消毒保管機	ウォーム機能・自己診断機能付 経年劣化による更新
33	食器消毒保管機	ウォーム機能・自己診断機能付 経年劣化による更新
34	食器消毒保管機	ウォーム機能・自己診断機能付 経年劣化による更新
35	食器消毒保管機	ウォーム機能・自己診断機能付 経年劣化による更新
36	移動台	
37	ラック	
38	牛乳保冷庫	
39	戸棚	
40	牛乳保冷庫	
41	移動シンク	
42	移動台	
43	移動台	
44	移動シンク	
45	食器消毒保管機	ウォーム機能・自己診断機能付 中学校給食分
46	食器消毒保管機	ウォーム機能・自己診断機能付 中学校給食分
47	コンテナ（食在用）	中学校給食分
48	コンテナ（食器用）	中学校給食分

※○の機器は更新を示す。
※□の機器は新規を示す。

(3) 主な新設、更新する厨房機器

主要な新設、交換厨房機器について説明する。ガス回転釜については後部に排水溝がないという要望を受け機器下部コック式のあるタイプを選定した。

表 7-5 主な厨房機器の特徴

① ガス回転釜 (200ℓ × 3台・150ℓ × 1台)


◆ ドライシステムへの対応
 ガス回転釜は、「ドローコック付き」とすることで、排水時の水・お湯を釜底から直接排水溝に流すことができ、床を濡らさず、跳ね水も防ぎます。



エプロン付
 床面に流さない直接排水
 ドローコック
 ワンタッチで簡単！
 NITCHO
 ワンタッチではずせるドローコックで掃除が容易に

② ガス立体炊飯器 (3段 × 2台)

◆ 釜底センサーだけでなくタイマーによる「ダブル感知方式」を採用。より確実にふっくら美味しく仕上げるすることができます。



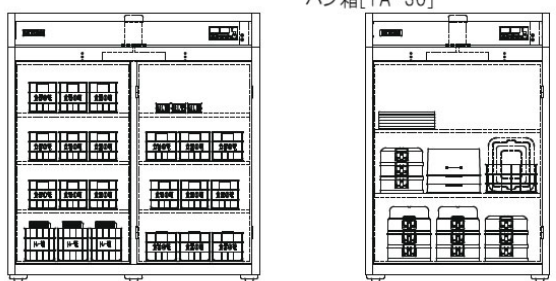
釜底センサー
 タイマー
 炊飯 炊き直し 完了
 白米 湯量 湯量調整
 少量 湯量 停止 炊込
 炊き加減 炊き時間 湯量
 予約時間 予約炊飯 予約

③ 食器消毒保管機 ④ 食缶消毒保管機 収納計画

中学校用の食器や食缶を熱風消毒保管するために新規で各1台ずつ設置します。

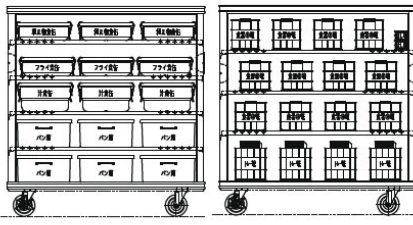
③ 食器消毒保管機 ※6クラス分 食器6種類
 トレー[SE-15]

④ 食缶消毒保管機 ※6クラス分
 米飯食缶[13ℓ]・汁食缶[13ℓ]
 主菜食缶[9ℓ]・和え物食缶[9ℓ]
 パン箱[TA-30]



⑤ 配送コンテナ (中学校用)

中学校への給食配送は、食器と食缶を別々に積載し、配送する方式で検討します。1コンテナ当たり6クラス分の食器・配膳器具、食缶を収納することができます。積載の詳細は別添付「コンテナ積載計画」をご確認ください。



(4) インフラシステムの検討

- ・ 給水設備、電気設備は北側階段下から引き込まれている。
- ・ 下水道の整備により既存浄化槽は埋戻し、現在は使用していない。
- ・ 汚水はグリーストラップを経由し、排水系に接続放流している。
- ・ 受水槽、排水除害施設（地中埋設）を北側の空きスペースに設ける。
- ・ 厨房機器増設に伴いキュービクルの改修を行う。

表 7-6 インフラの状況

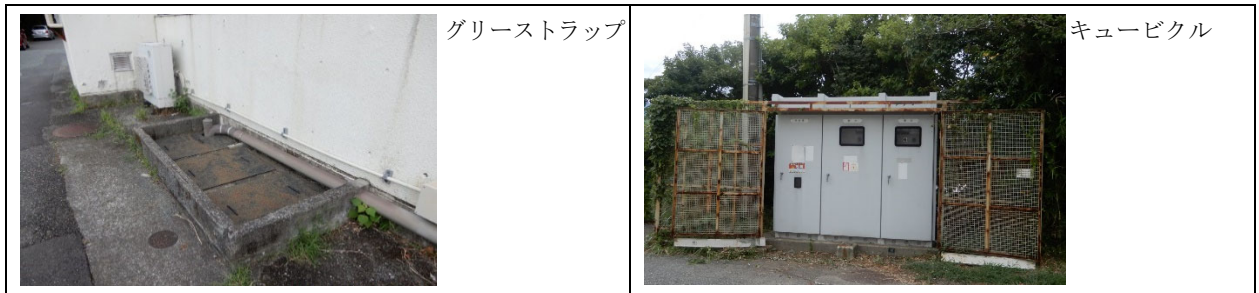
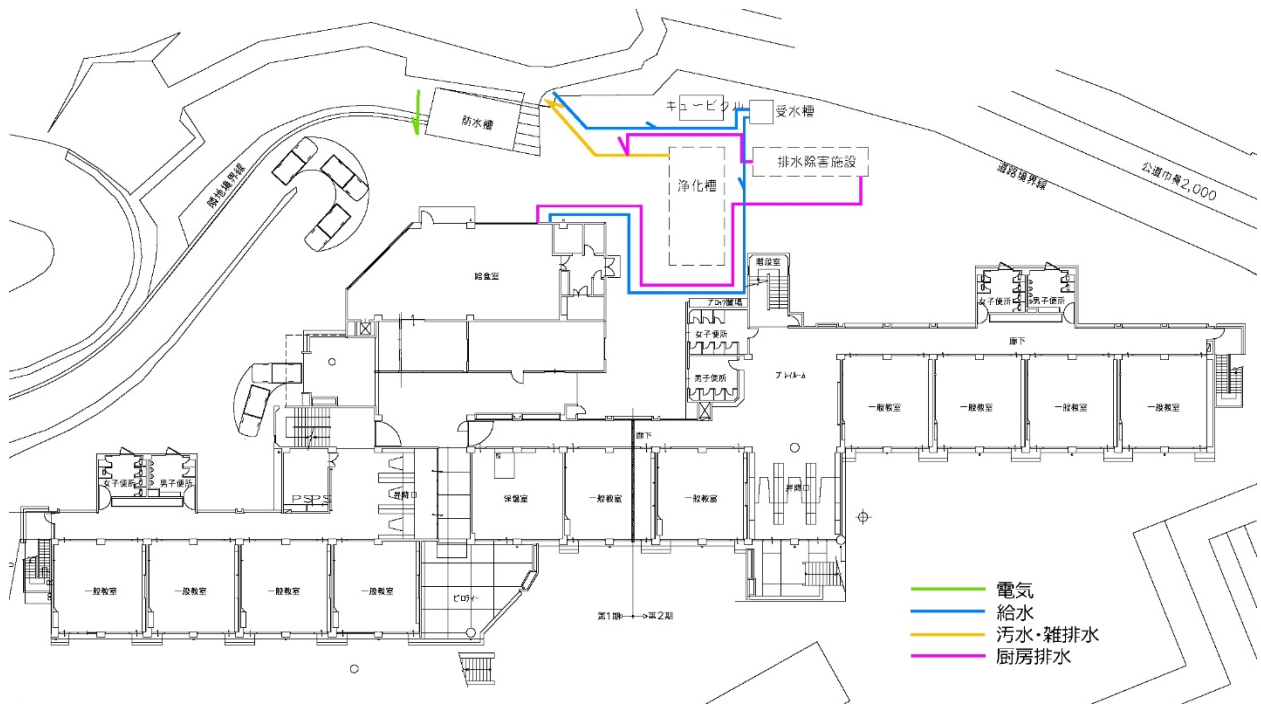


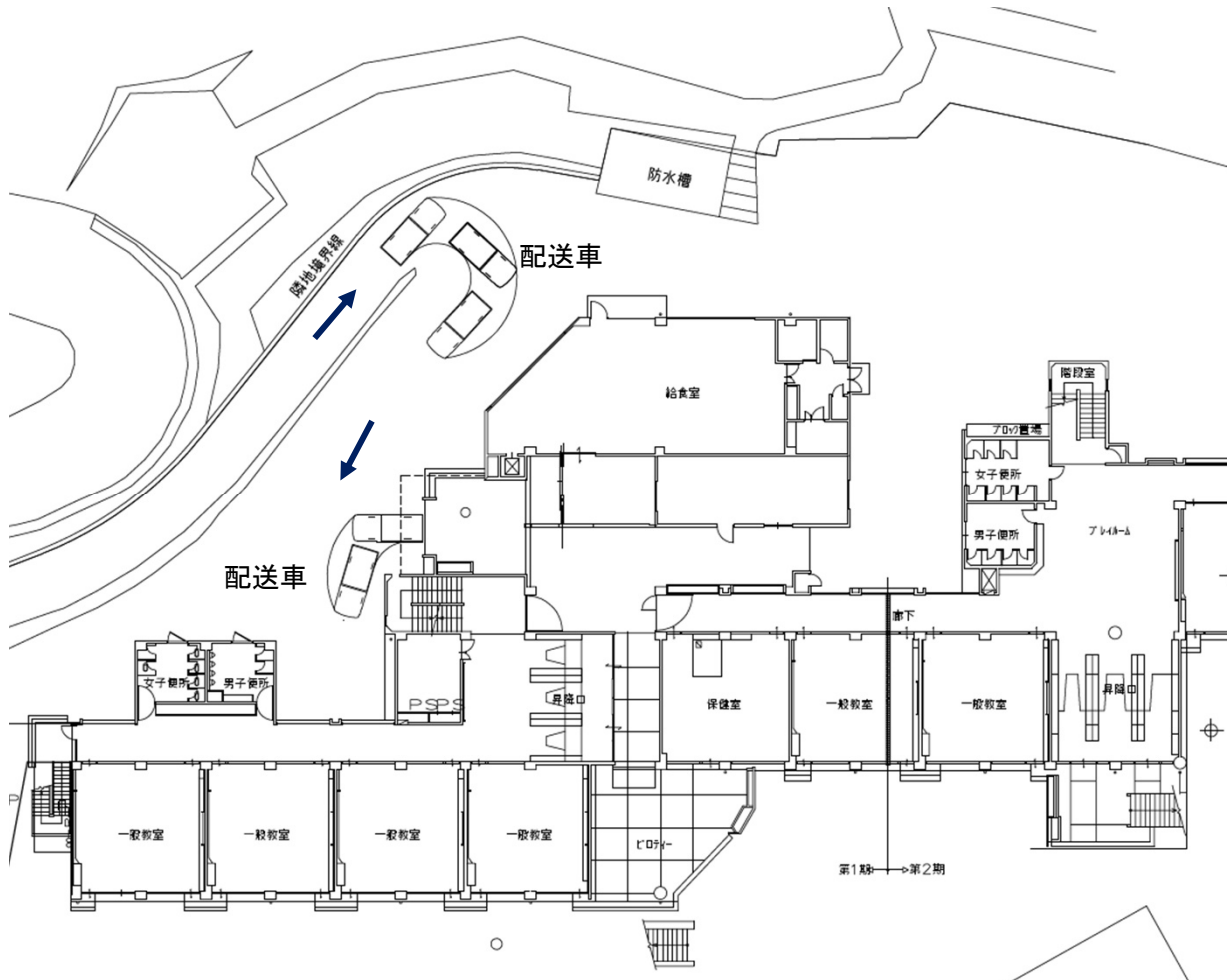
図 7-3 インフラ系統検討図



(5) 配送車の経路

配送車の進入経路は2t車の回転半径を想定し確認した。

図 7-4 配送車の経路



7.4. 親子方式による中学校の改修

7.4.1. 荷受室の設置場所

センター方式参照

7.4.2. エレベーター等の設置場所

自校方式参照

7.4.3. ランチルームの設置場所

自校方式参照

7.5. アンケート調査

給食室の現状等について、以下調査項目により、町の学校給食における課題を整理し問題点を把握し、今後の改修計画等の資料とすることを目的としたアンケート調査を行った。

実施日	令和3年5月21日～6月18日
対象者	栄養教諭、調理員
調査項目	1. 衛生面の確認 2. 老朽化に関する内容確認 3. その他

1. 衛生面の確認

(1) 主にハード面について

区分	確認事項	評価 (○・×)	補足事項
Step1	調理場内は、「学校給食施設の区分」により、部屋単位もしくは衝立や柵等で明確に汚染作業区域、非汚染作業区域、その他の区域に区分してあるか。		
作業区分の明確化	①食品保管庫は専用であり、食品の搬入に当たって、調理室を経由しない構造・配置となっているか。	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
	②下処理室と調理室は、部屋単位もしくはカウンターや衝立等で明確に区分してあるか。	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
	③洗浄室は、部屋単位もしくは衝立や柵等で区分してあるか。	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
	④配膳室は、廊下と明確に区分しているか。また、施設設備があるか。	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
	⑤汚染作業区域から非汚染作業区域への食品の受け渡しは、カウンター等を経由し、食品のみが移動しているか。	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
	⑥エプロン、履物等は色分けする等により明確に作業区分ごとに使い分けているか。	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
	⑦清掃用具は、作業区域別に区別しているか。	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
Step2	ドライシステムの調理場では、ドライ使用、ウエットシステムの調理場ではドライ運用が行われているか。		
ドライ使用及び	①下処理室は、床をぬらさないで使用しているか。	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
	②調理室は、床をぬらさないで使用しているか。	× ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	・なるべく濡らさないように使っているが、釜の後ろに排水溝が無いので釜を洗うときに濡れてしまう。
	③洗浄室は、床をぬらさないで使用しているか。	× ○ × × ○ ○ ○ ○	・午後は濡れてしまうことがある（配管の影響）
	④エプロン、履物はドライ用（軽い布製などのエプロン及び短靴等）を使用しているか。	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
Step3	手洗い場の位置（前室、作業区分毎）や構造、設置数は適切であるか。		
手洗い設備の充実	①肘まで洗える広さと深さがあり、手指を使わず給水できているか。	○ ○ ○ ○ × ○ ×	・1箇所のみ ・手指を使わずに給水はできる ・深さは無いと思う ・深さは足りていない
	②給水栓は、温水に対応しているか。	○ ○ ○ ○ × ○ ×	・朝手洗いする所だけ温水 ・3か所中1か所のみ温水
	③前室の手洗い場は、調理従事者の人数に対応した数が設置してあるか。（入室に集中する調理従事者の人数が4～5人に1箇所程度）	○ ○ ○ ○ × ○ ○	・前室はないが、数はある
	④石けん液、消毒用アルコールやペーパータオル等が常備されているか。	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
	⑤前室の手洗い場には、個人用爪ブラシが常備され、洗浄・消毒が行われ、適切に保管されているか。	○ ○ ○ ○ × ○ ○	・前室はない ・調理室の中の手洗い場にある ・前室はないが、つめブラシ常備、洗浄消毒している
	⑥作業区域毎に、適切な位置に手洗い場が設置してあるか。	○ ○ ○ ○ △ △ ○	
Step4	検収室が整備してあるか。		
検収室の整備	①外部から汚染を受けないような構造となっているか。	○ ○ ○ ○ × ○ ×	・雨や風は防げないこともある
	②専用容器に移し替えたり、肉・魚の下味を付けることができる十分な広さがあるか。	○ ○ ○ ○ △ △ ×	・検収室では下味つけない ・専用容器に移し替えるが下味は下処理室で行う
	③60cm以上の高さの検収台、計量器、検収票、保存食採取用の袋等が整備してあるか。	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
	④球根皮剥機は、検収室に設置してあるか。	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
	⑤手洗い場が設置してあるか。	○ × ○ ○ × × ×	
Step5	一方方向の作業動線が確保できているか。		
作業動線の確保	①調理室は、食数に適した十分な広さがあるか。	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
	②機械及び機器の配置は、調理過程に応じて適切なものになっているか。	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
	③機械及び機器類は、可動式になっているか。	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
Step6	外部の者が使用しない調理従事者専用のトイレはあるか。		
専用トイレの整備	①食品を取り扱う場所から直接出入りできないなど、位置はよいか。	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
	②トイレの個室に、手洗い場は設置してあるか。	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
	③洋式のトイレであるか。	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	・手洗い場が小さい
	④トイレの個室の前に調理衣を着脱できる場所（前室）があるか。	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	

(2) 主にソフト面について

区分	確認事項	評価 (○・×)	補足事項
作業工程表・作業動線図の作成と作業動線	作業工程表・作業動線図は作成されているか。		
	①作業工程表には、献立名、担当者名、作業区域、タイムスケジュール、衛生管理点が記載されているか。	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
	②作業動線図は、汚染度の高い食品（肉、魚、卵など）と汚染させたくない食品（非加熱調理用食品や和え物など）の動線が明確になっているか。	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
	③作業工程表・作業動線図を調理開始前の打ち合わせに使用するとともに、調理作業中に変更が生じた場合には赤字等で修正し、正確に記録して事後の調理作業に生かすようにしているか。	○ ○ ○ ○ × ○ ×	
厨房機器の衛生的な取扱い	厨房機器の衛生的な取扱いができていますか。		
	①攪拌機能が付いた厨房機器の正しい洗浄・消毒方法を把握し、適切に実施しているか。（攪拌機能付き厨房機器を使用していない場合は「はい」を選択）	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
	②器具等を収納する保管機器の消毒・殺菌方式を理解しているか。	○ ○ ○ ○ △ ○ ○ ○	
	③保管機器に器具や食器等が、無理なく適切に収納できているか。	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	

2. 老朽化に関する内容確認

箇所	該当○	補足事項
・壁面塗装剥がれ	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	・特に洗浄エリア
・床面のドライ化	○ ○ ○ ○ ○ × ○ ○	・ドライの床ではないが、午前中はドライ運用している。釜の後ろに側溝を作ってもらえると釜を洗う時に床が濡れない。 ・ドライ化しない運用としている
・排水溝の劣化、蓋等	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	・釜の後ろに排水溝を作ってもらいたい。
・雨漏り	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	・直してもらっているが、まだ雨漏りをする所がある。 ・調理室
・厨房エアコン耐用年数超過	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	・フィルターが油で汚れており、掃除をしても取れない ・高いところにあり、フィルター掃除機を使用したことが無いので汚い ・フィルタは汚れている。交換したい。
・配膳室の区画、ドアの故障や劣化	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	・木製のドアがあり劣化している。
・機器の老朽化 食洗器や調理器具など	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	・熱風消毒保管庫はまだ動いているが古い。
・配管塗装剥がれ 給排水、空調、ガス配管など	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
・洗浄用のシンクの給水管水漏れ	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	
・その他 上記以外で気になることをご記載下さい	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	・電気の配線が古い(スイッチ、コンセント含む) ・窓枠が古いのでガタガタするところがある ・検収室に隙間があり、虫が浸入してくる可能性がある。 ・洗浄エリアのシャッターの戸袋にも隙間があり消毒業者より指摘されている。

3. その他

アレルギー対応	*専用区画、除去食、代替食、品目、児童数、専用ケース運搬のしかたなど	・専用区画はない ・除去食及び代替食はコンロで作っている。 ・品目は卵、乳、豚肉（宗教）で、除去食等を希望しているのは3名。 ・専用ケースはないが、色の違うトレーに除去食などをのせて、ワゴンにそれのせて教室へ運んでいる。 ・トレーの色変え（クラス、氏名、除去品目などの記載） ・アレルギー用にピンクのトレーを使用 ・卵アレルギー、乳アレルギー、チーズ除去、豚肉除去
食育	*取り組まれている食育の内容を記載願います	・地場産物を使った給食とその紹介 ・給食ワゴンに毎日食育のお便りをのせている。
温度管理	*温度管理の状況、暑い、寒い等記載願います	・適切な温度で提供できるよう、ギリギリの時間で仕上げるようにしている。冷蔵している牛乳やデザートもワゴンを上げる直前に出す。
その他の点で気になる点があればご記入ください。		・床がすべる

8. 給食配送計画

センターから小学校、中学校あるいは親子方式の小学校から中学校へ時間内に配送車で配送できるか検討する。

8.1. センター方式の場合

食器を先に運送し、調理した給食を後で運送する2段階配送が、調理時間を確保可能なため採用する。コンテナ1台に食器6クラス、食缶・米飯6クラス積載可能なため、小学校、中学校それぞれ2回配送する。

配送方法		2段階
コンテナ積載クラス数	食器	6クラス
コンテナ積載クラス数	米飯・副食	6クラス
配送車コンテナ積載数		2台(2T車)

時間制限	副食米飯10:45、検食11:45(喫食30分前)	配送開始10:45
給食開始	12:15	

小学校	食数	220
	クラス数	9(教室+特支+職員)
	コンテナ数	食器 2
	"	米飯・副食 2
	配送回数	2

中学校	食数	124
	クラス数	5(教室+特支+職員)
	コンテナ数	食器 1
	"	米飯・副食 1
	配送回数	2

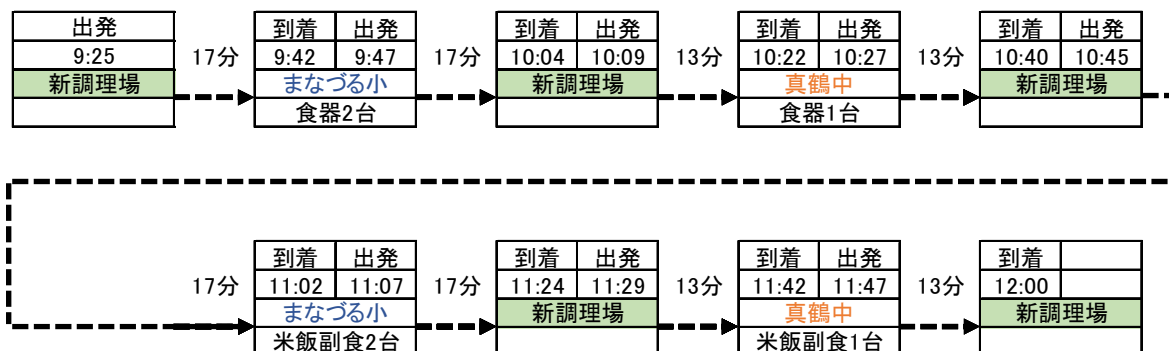
学校荷下し	5分
-------	----

センター→小学校配送時間	17分
--------------	-----

調理場積込	5分
-------	----

センター→中学校配送時間	13分
--------------	-----

①号車



*中学校は食器コンテナ、米飯副食コンテナ計2台なので、1回で運搬も可能。

8.2. 親子方式の場合

小学校は食器、食缶、米飯が胃コンテナに積載可能なクラス数であることから1回で配送できる。

配送方法		2段階
コンテナ積載クラス数	食器	6 クラス
コンテナ積載クラス数	米飯・副食	6 クラス
配送車コンテナ積載数		2 台(2T車)
時間制限 副食米飯10:45、検食11:45(喫食30分前) 配送開始10:45		
給食開始 12:15		

中学校 食数	124	
クラス数	6 (教室3+特支2+職員1)	
コンテナ数	食器	0.5
"	米飯・副食	0.5
配送回数	1	

学校荷下し 5分

調理場積込 5分

小学校-中学校配送時間 15分

①号車



9. 法規制

9.1. 施設整備に伴う法規制

9.1.1. 建築基準法第48条について

建築基準法第48条の用途規制により、用途地域ごとに建築可能な用途、規模が定められている。

親子方式で整備する給食室、センター方式で整備する給食センターは「工場」となり、建設が可能な用途地域は原則として工業専用地域、工業地域、準工業地域であり、他の用途地域に建設する場合は、同法第48条ただし書の許可を得なくてはならない。この許可は、公益上やむを得ない場合に、利害関係人への公開による意見の聴取を行ったうえで、建築審査会の同意を得て行われるもので、限定的に扱われているものである。

9.1.2. 神奈川県建築基準条例について

神奈川県建築基準条例では、第2条の3で災害危険区域内の建築物、第3条でがけ附近の建築物に対して、建築物の構造や位置についての規定を定めている。

センター方式の候補地である3敷地は、敷地の一部又は全てが災害危険区域内であるため、第2条の3への適合が必要となる。また、第3条の対象となる「がけ」は勾配が30度を超え、高さが3mを超えるものであるため、各候補敷地における「がけ」形状について事前確認が必要である。

9.1.3. 既存遡及について

法令の改正により基準に合わなくなった建物を既存不適格建築物という。既存不適格建築物は、現行法に適合していなくても、そのままの状態であれば使用することが可能であるが、建築基準法第6条第1項の規定により、増築、大規模の修繕または大規模の模様替をする場合は確認申請が必要であり、原則、現行法に適合するよう遡及させなければならない。ただし、制限の緩和を受ける条文があり、全てにおいて遡及が必要とは限らない。

9.1.4. 用途変更について

建築基準法では建物の用途は様々な分類があり、学校内の給食室は「学校」用途の一部であるが、親子方式で整備する場合は、他の学校へ給食の配送を行うことにより給食室は「工場」の用途へ変更となる。

「学校」から「工場」への用途変更は確認申請が不要であるが、用途変更部分はその用途を現行法に適合させる必要がある。既存不適格建築物の場合、用途変更部分以外も状況に応じて既存遡及が必要であるが、9.1.3.と同様、制限の緩和を受ける条文があるため、全てにおいて遡及が必要とは限らない。

また、「学校」と「工場」は異種用途であるため区画が求められる。

9.2. 施設整備に伴う既存校舎への法規制

既存校舎の整備に当たっては、9.1. による法規制の確認が必要である。該当法規制について検討する。

9.2.1. 用途地域制限

	まなづる小（親子方式）	真鶴中（自校方式）
用途地域	第一種中高層住居専用地域	第一種中高層住居専用地域
建ぺい率/容積率	60%/200%	60%/200%
日影規制	4-2.5時間/4m	4-2.5時間/4m
	建築物の高さ>10m	建築物の高さ>10m
給食室の用途	工場	学校
建築基準法第48条ただし書の許可	必要	不要

9.2.2. 建築基準法の既存不適格項目チェック

改正年	主な改正項目	まなづる小 竣工1974年 申請は2年前と 仮定	真鶴中 竣工1980年 申請は2年前と 仮定	備考 (該当項目に対するコメント)
1969年	堅穴区画（直上直下以外の吹き抜け、3層吹き抜けの禁止）	非該当	非該当	
	階段歩行距離の重複1/2以下			
1970年	非常用進入口（3階以上の階）			
	非常用照明設備：延べ500㎡以上かつ3つ3階以上、延べ1000㎡以上、有効採光面積床面積の1/2以下			
1973年	堅穴区画の防火戸に遮煙性能、煙感知連動を規定	既存不適格		現状の仕様は要確認
	2以上の直通階段設置を義務付ける建物の範囲拡大	現行法適合		
1976年	日影規制	既存不適格		増築の場合：現在の日影時間を増加させないこと 用途変更の場合：適用外。
1981年	新耐震設計法へ移行	診断済	診断済	
	防火区画を貫通するダクトの自動閉鎖機構の規定	既存不適格	既存不適格	現状の仕様は要確認
	無窓の居室の規定	現行法適合	現行法適合	
1982年	エレベーターホールの遮煙区画	適用外	適用外	
	堅穴区画の信頼性向上（ガラススクリーン設置等）	適用外	適用外	
1987年	道路幅員による容積率の合理化	現行法適合	現行法適合	
1994年	ハートビル法（高齢者・身体障害者等が円滑に利用できる特定建築物の建築の促進に関する法律）	既存不適格	既存不適格	新築、増築又は用途変更に係る部分の床面積が2,000㎡未満は努力義務
2000年	性能規定化施行	適用外	適用外	
	不燃材料の性能と技術基準の明確化			
	耐火・準耐火建築性能と技術基準の明確化			
	防火区画の合理化			
2002年	シックハウス対策	既存不適格	既存不適格	現状の仕様は要確認
2006年	アスベスト対策	既存不適格	既存不適格	現状の仕様は要確認

9.2.3. 単体規定・集団規定からのチェック

区分	増築	①一棟増築	集団規定：現行法令を適用 (許可、法 86 条の 7 による緩和)	今回該当しない	
			単体規定：現行法令を適用 (法 86 条の 7 による緩和)		
		②別棟増築	集団規定：現行法令を適用 (許可、法 86 条の 7 による緩和)		
			単体規定：適用されない		
	改修	集団規定：適用されない			
		単体規定：適用されない			

集団規定：建坪率、容積率、絶対高さ制限、接道（義務）、北側斜線、道路斜線など

単体規定：構造耐力、採光、防火構造、階段、延焼の恐れなど

9.2.4. その他

(1) 中学校について

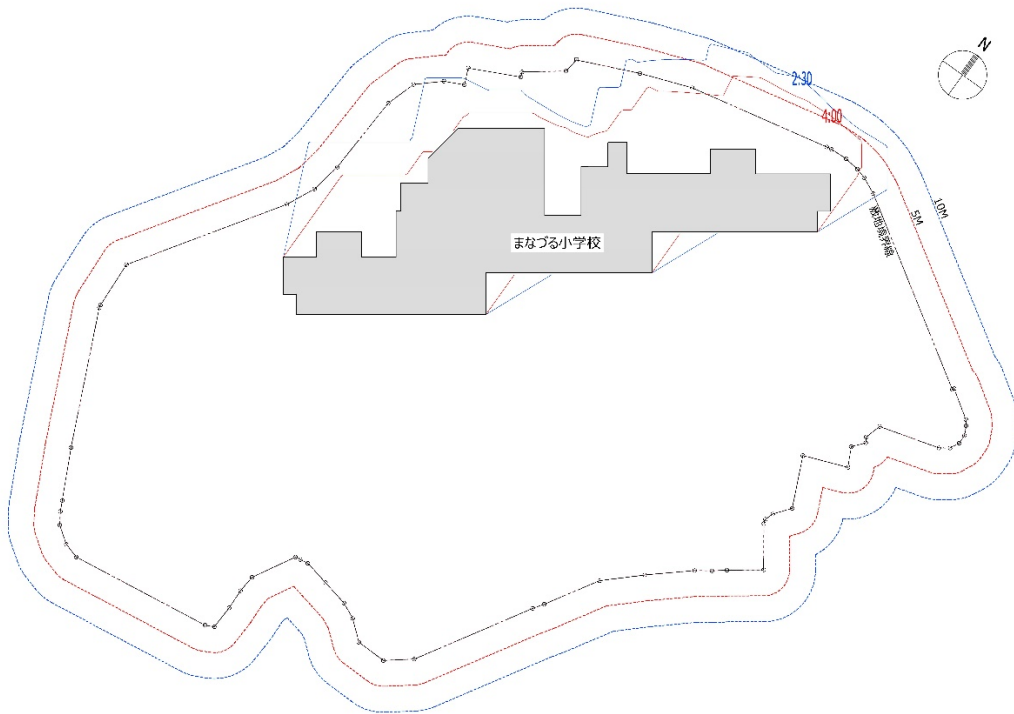
自校方式で配置A案とした場合、校舎と給食室の間には延焼の恐れのある部分が発生する。外壁の延焼の恐れのある部分の開口部には防火設備を設ける必要があるため、該当する校舎 2 階の会議室、校長室、職員室の一部と 3 階図書室の窓は防火設備に改修する。ただし、校舎と給食室の建物距離を 10m 以上確保した場合には、延焼の恐れのある部分は発生しない。

(2) 小学校について

9.1.4. のとおり、親子方式とした場合は給食室とその他の部分を防火区画する必要がある。

また、図 9-1 のとおり、現状では日影規制が既存不適格となっているが、現状の日影を超えない範囲での増築や用途変更の場合、既存遡及は不要である。

図 9-1 まなづる小学校 等時間日影図



10. 概算工事費

10.1. 自校方式

表 10-1 自校方式概算

算定条件

		備考
調理能力(食)	150食	
建築面積(m ²)	252m ²	
延べ床面積(m ²)	312m ²	2階機械室含む
敷地面積(m ²)	1,300m ²	施工範囲面積
構造方式	鉄骨造	
配送車台数	1台	
改修面積	206m ²	ランチルーム、昇降口、玄関ピロティ部
町立体育館前敷鉄板	240m ²	
厨房排水引き廻し長さ	100m	
雑排水引き廻し長さ	100m	
給水引き廻し長さ	100m	
電気引き廻し長さ	130m	
外構施工面積(m ²)	1,048m ²	
単価		
施工単価(千円/m ²)	550千円/m ²	経費込
改修単価(千円/m ²)	275千円/m ²	〃
外構施工単価(千円/m ²)	10千円/m ²	〃
町立体育館前敷鉄板	20千円/m ²	〃
厨房排水引き廻し長さ	20千円/m	〃
雑排水引き廻し長さ	20千円/m	〃
給水引き廻し長さ	16千円/m	〃
電気引き廻し長さ	120千円/m	〃
配送車単価(千円/台)	-	〃

*直近の確認申請書が存在する前提

施設整備費(初期投資)

(経費込 千円)

工事内容	概算金額	備考
設計・工事監理費①	18,990	
各種調査費	3,000	地質調査・測量
本体設計費	7,420	告示98号ベース
改修設計費	3,000	
外構整備設計	1,500	防球ネット、町立体育館前駐車場含む
確認申請他官庁申請費	1,000	
工事監理費	3,070	
建設工事費②	296,015	
中学校		
本体工事費	171,600	キュービクル増設、受水槽新設含む
改修工事費	56,650	ランチルーム、昇降口、玄関ピロティ部
下足箱撤去、新設	625	
職員室窓交換	2,160	延焼の恐れのある部分により交換 10.8m
外構整備費	10,480	
防球ネット盛り換え	1,800	60m
町立体育館前敷鉄板	4,800	
排水除害施設	26,700	
厨房排水引き廻し	2,000	
雑排水引き廻し	2,000	
給水引き廻し	1,600	
電気引き廻し	15,600	
調理関係③	53,370	
調理設備調達費	47,500	
食器、食缶、箸、箸類 調理運営備品等	5,870	
配送車	-	
合計①～③	368,375	
消費税	36,838	10%
総計	405,213	

10.2. センター方式

表 10-2 センター方式概算

算定条件

		備考
調理能力(食)	350食	
建築面積(m ²)	576m ²	
延べ床面積(m ²)	726m ²	2階機械室加算
敷地面積(m ²)	2,973m ²	施工範囲面積
構造方式	鉄筋コンクリート造	がけ条例等から構造制限あり
配送車台数	1台	
改修面積	206m ²	ランチルーム、昇降口、玄関ピロティ部
車路	272m ²	
厨房排水引き廻し長さ	15m	
雑排水引き廻し長さ	15m	
給水引き廻し長さ	35m	
電気引き廻し長さ	55m	
外構施工面積(m ²)	2,701m ²	斜路除く
単価		
施工単価(千円/m ²)	600千円/m ²	経費込
改修単価(千円/m ²)	275千円/m ²	〃
インフラ単価(千円/m)	60千円/m	〃
外構施工単価(千円/m ²)	15千円/m ²	〃 (整地含む)
厨房排水引き廻し長さ	20千円/m	〃
雑排水引き廻し長さ	20千円/m	〃
給水引き廻し長さ	37千円/m	〃
電気引き廻し長さ	110千円/m	〃
配送車単価(千円/台)	6,000千円/台	〃

*直近の確認申請書が存在する前提

施設整備費(初期投資)

(経費込 千円)

工事内容	概算金額	備考
設計・工事監理費①	63,800	
各種調査費	7,000	地質調査・測量
本体設計費	24,000	告示98号ベース
改修設計費	3,000	
斜路設計費	15,000	
外構整備設計	5,000	
確認申請他官庁申請費	1,500	
工事監理費	8,300	
建設工事費②	647,562	
センター		
本體工事費	435,600	キュービクル、受水槽含む
斜路工事費	80,000	
外構整備費	40,515	
排水除害施設	20,965	
浄化槽	5,880	
厨房排水引き廻し	300	
雑排水引き廻し	300	
給水引き廻し	1,302	
電気引き廻し	6,050	
中学校		
改修工事費	56,650	ランチルーム、昇降口、玄関ピロティ部
調理関係③	92,430	
調理設備調達費	79,500	
食器、食缶、箸、箸類 調理運営備品等	6,930	
配送車	6,000	
合計①～③	803,792	
消費税	80,379	10%
総計	884,171	

10.3. 親子方式

表 10-3 親子方式概算

施設整備費(初期投資)		(経費込 千円)
工事内容	概算金額	備考
設計・工事監理費①	15,008	
各種調査費	1,185	現況調査、図面化、48条含む
本体設計費	-	
改修設計費	7,740	
外構整備設計	1,264	
確認申請他官庁申請費	2,449	48条対応、法規確認含む
工事監理費	2,370	
建設工事費②	152,760	
小学校		
〈外部〉		
外壁再塗装	3,090	吹き付けタイル、足場含む
プラットフォーム新設	840	根切り
搬送口シャッター(解体含む)	2,800	電動
部分舗装	3,500	アスファルト
開口部カバー工法	4,200	
屋根防水改修	5,250	
排水除害施設	29,350	
受水槽・ポンプ	4,900	小学校分も含む
給水引き廻し	1,400	
厨房排水引き廻し	1,750	
電気配管	1,750	
キュービクル改修	1,680	厨房機器増設に伴う
〈内部〉		
床改修	6,230	
排水溝改修	2,240	
壁改修	2,580	
天井改修	2,490	
防火シャッター	5,600	異種用途区画
エアコン新設	2,100	22㎡
盤改修	3,500	
照明交換	4,480	HACCP対応LED
電気配管・その他	2,180	
設備配管	4,200	
中学校		
改修工事費	56,650	ランチルーム、昇降口、玄関ピロティ部
調理関係③	47,100	
厨房機器更新・新設	33,100	
撤去等工事費	6,160	
備品	1,840	コンテナ
配送車	6,000	
合計①～③	214,868	
消費税	21,487	10%
総計	236,355	

11. 事業スケジュール

11.1. 工事契約から開設までの期間

表 11-1 開設時期、事業期間

	自校方式	センター方式	親子方式
開設時期 期間	令和6年(2024)年4月 24ヶ月	令和7年(2025)年1月 33ヶ月	令和6年(2024)年10月 (中学) 24ヶ月

(1) 自校方式

- ・ランチルーム、配膳室は夏休み中の授業に影響ない期間に行う。

(2) センター方式

- ・町、県条例（48条に変わる手続き）に6ヶ月を想定しているが、期間短縮のため基本設計の図面で申請を行い、実施設計と同時に申請対応する。
- ・町、県条例が認可されないと確認申請が提出できない。
- ・斜路工事を先行して行い、その後センターの工事に利用する。
- ・斜路工事と本体工事が同時施工できないため、施工期間がその分長い。
- ・中学校のランチルーム、荷受室、小学校の荷受室工事は夏休み期間中に行い、小学校の給食提供に影響ない方法とする。

(3) 親子方式

- ・センター方式と同様に建築基準法第48条申請に12ヶ月を想定、期間短縮のため基本設計の図面で事前協議を行い、実施設計中も申請対応を行う。
- ・給食室の調査を行い消毒保管庫に余裕がないことが判明した。調理に影響しない夏休み中に中学校分の消毒保管庫の増設と給食室内部の工事を行い、夏休み前にプラットフォーム、受水槽、排水除害施設の工事に着手する。

表 11-2 自校方式 事業スケジュール

月数			2021年												2022年												2023年												2024年												2025年					
			R 3年						R 4年						R 5年						R 6年						R 7年																													
			7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6						
地盤測量	予算計上		予算計上																																																					
	入札準備・公告	3	入札説明書の作成																																																					
	委託者選定														●入札 ●契約																																									
	測量、地盤調査	2													■																																									
設計	予算計上		予算計上																																																					
	入札準備・公告	3	入札説明書の作成																																																					
	設計者選定	入札、契約													●入札 ●設計契約																																									
	基本設計	5													■基本設計																																									
	実施設計	5																									■実施設計																													
	積算	2																									■積算																													
	確認申請他	2	含省エネ 適判申請																								■確認申請																								●検査					
工事	予算計上														予算計上																																									
	入札準備・公告	3													入札説明書の作成																																									
	施工者選定 (建・電・機・厨)	1													●入札 ●工事契約																																									
	給食室建設	10	敷地内整備 、外構含む																								■給食室工事																													
	改修 (ランチルーム)	2																									■改修工事																													
	開業準備期間	1																																					■準備																	
	開設																																						■開設																	
運営	入札準備・公告	2													入札説明書の作成																																									
	運営事業者選定																																						●入札・契約																	
手町 続内	予算計上		●補正予算												●補正予算																																									
	議会承認		●議会承認												●議会承認												●議会承認																													

表 11-3 センター方式 事業スケジュール

月数	2021年												2022年												2023年												2024年												2025年																		
	R 3年												R 4年												R 5年												R 6年												R 7年																		
	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6																			
地盤調査	予算計上	予算計上																																																																	
	入札準備・公告	3			入札説明書の作成																																																														
	委託者選定													●入札 ●契約																																																					
	測量、地盤調査	1																																																																	
設計	予算計上	予算計上																																																																	
	入札準備・公告	3			入札説明書の作成																																																														
	設計者選定	入札、契約												●入札 ●設計契約																																																					
	基本設計	5												基本設計																																																					
	実施設計	7												実施設計																																																					
	積算	2																								積算																																									
	許認可	6												県、町条例												許認可																																									
確認申請他	2												含省エネ 適判申請												確認申請																								●検査																		
工事	予算計上													予算計上																																																					
	入札準備・公告	3															入札説明書の作成																																																		
	施工者選定 (建・電・機・厨)	入札、契約																								●入札 ●工事契約																																									
	センター建設	10												敷地内整備 、外構含む																								センター工事																													
	斜路建設	5																								斜路工事																																									
	Lルーム、 荷受け工事	2												小、中																								Lルーム、荷受け工事																													
	開業準備期間 開設	2																																																準備 開設																	
運営	入札準備・公告	2																											入札説明書の作成																								●入札・契約														
手町統内	予算計上													●補正予算																								●補正予算																													
	議会承認													●議会承認																								●議会承認																													

表 11-4 親子方式 事業スケジュール

月数	2021年												2022年												2023年												2024年												2025年																		
	R 3年												R 4年												R 5年												R 6年												R 7年																		
	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6																			
設計	予算計上	予算計上																																																																	
	入札準備・公告	3			入札説明書の作成																																																														
	設計者選定	入札、契約												●入札 ●設計契約																																																					
	基本設計	4												基本設計																																																					
	実施設計	5												実施設計																																																					
	積算	2																								積算																																									
	許認可	12												48条申請												事前協議開始												48条申請																													
確認申請他	2												含省エネ																								確認申請												●検査																		
工事	予算計上													予算計上																																																					
	入札準備・公告	3															入札説明書の作成																																																		
	施工者選定 (建・電・機・厨)	1												入札、契約																								●入札 ●工事契約																													
	給食室改修	5												内部は夏休 外部は先行																								給食室改修工事																													
	改修 (ランチルーム)	2												中学校																								改修工事																													
	開業準備期間 開設	1																																				準備 開設																													
運営	入札準備・公告	2			配送等																								入札説明書の作成																								●入札・契約														
手町統内	予算計上													●補正予算																								●補正予算																													
	議会承認													●議会承認																								●議会承認																													

12. 学校施設個別施設計画との整合性

小学校敷地に小中一貫校を約15年後に建て替えた場合、自校方式では給食室を現校舎と一緒に解体しなければならない。費用対効果を考えると投資の無駄が考えられる。

親子方式も自校方式ほどではないが、投入経費が無駄になる。また栄養教諭、調理員の運用上の工夫でカバーしているが、老朽化、学校給食衛生管理基準は改修後も満足できない状況である。

センター方式は、がけ条例の規制で鉄筋コンクリート造となる。定期的に保全・改修を実施すれば約60年の耐久性が期待でき、これは約15年後に新築する小中一貫校の耐用年数とさほど変わらなくなる。小中一貫校の方針は今後決定され则认为られるが、その決定に左右されず、センターを建設しても経費的には無駄にならない。

また、長坂住宅横空地は敷地に余裕があるので、多様な目的の施設、駐車場台数の確保などコミュニティ、地域の核としての施設整備も考えられる。

令和3年度真鶴町中学校給食実施計画調査報告書

発注者：真鶴町教育委員会

住 所：〒259-0202

神奈川県足柄下郡真鶴町岩 244 番地の 1

電 話：0465-68-1131

受注者：株式会社 長大

発行日：令和3年9月