紫波町新学校給食センター整備基本計画書
（案）

令和　年　月

紫波町

※10月23日修正版

目次

１．基本計画策定の経緯　・・・・・・・・・・Ｐ２

２．整備後の学校給食センターの施設の特徴　・・・・・・Ｐ３～５
（１）提供食数
（２）献立
（３）衛生管理
（４）厨房機器・設備
（５）炊飯設備
（６）食器
（７）食物アレルギー対応
（８）食育への対応
（９）環境への配慮

３．諸室の概要　・・・・・・・・・・Ｐ６～15

４．学校給食センター建設予定地　・・・・・・・・・・Ｐ16～19
（１）候補地選定経緯
（２）建設候補地概要
（３）建設候補位置図

５．整備の手法　・・・・・・・・・・Ｐ20

６．今後の事業スケジュール　・・・・・・・・・・Ｐ21

1　基本計画策定の経緯

紫波町学校給食センターは開所から50年を迎え、施設の老朽化が顕著となっています。しかし、栄養教諭や調理員、調理会社の尽力により、大きな事故や食中毒の発生はこれまでなく、給食を提供し続けてきました。

当該施設は現行の「学校給食衛生管理基準」を満たしておらず、解決すべき多くの問題を抱えています。そのため、学校給食センターの建て替えに向けて、令和３年に関係各課の職員による「学校給食センター整備に関する研究会」が発足し、学校給食センターの現状や整備の方向性を検討しました。

令和４年度には文部科学省より「文教施設におけるPPP／PFIの先導的開発事業」を受託し、学校給食センターの整備手法や新センターに必要な機能等について調査・研究を行い、その成果を報告書としてまとめました。令和６年３月には先導的開発事業の結果や庁内での協議を踏まえ、建設予定地、施設の整備方針、事業手法等を示した「紫波町新学校給食センター基本方針書」を策定しました。本計画は、基本方針書で定めた「安全・安心でおいしい学校給食の提供」や「地域産業に寄与できるセンター」を目指し、新たな学校給食センターに求められる機能を備えた施設整備に必要な基本的事項を取りまとめたものです。

２　整備後の学校給食センターの施設の特徴

想定提供食数及びアレルギー対応

（１）提供食数

令和６年度の提供食数や、今後の宅地開発等の影響、地域住民等への給食試食機会の提供等を勘案し、新学校給食センターにおける提供食数は、3,000食／日に対応出来る設備を設置することとします。

＜児童・生徒・教員総数見込み（令和６年度～令和９年度）＞

学校名	令和６年度	令和７年度	令和８年度	令和９年度
日詰小学校	394	405	389	368
赤石小学校	556	588	637	669
古館小学校	491	473	443	413
西の杜小学校	222	208	208	174
紫波東小学校	161	158	154	142
紫波第一中学校	696	713	732	726
紫波第二中学校	111	112	96	97
紫波第三中学校	134	151	133	140
給食センター・試食	40	40	40	40
計	2,805	2,848	2,832	2,769

（２）献立

献立は、次のとおりとします。

ア　「学校給食摂取基準」に基づいた栄養価基準を満たすことを前提条件として、地産地消の推進を図り、食育として効果を高め、適温でおいしい献立とします。

イ　主食（米飯、パン、麺）、副食（一汁二菜及び果物等）、牛乳の一献立を基本とします。

（３）衛生管理

生徒に安心・安全な学校給食を提供するために、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」に適合した衛生水準を確保できる施設とします。

ア　施設内を汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域に部屋単位で明確に区分します。また、非汚染作業区域の前に専用の前室を設けます。

イ　給食エリアの床及び厨房設備は、ドライシステムを導入します。

ウ　調理室、和え物室及びアレルギー専用室は、温度25度以下、湿度は80%以下に保ち、その他の居室も快適な作業環境となるよう適温適湿の空調設備を設けます。

エ　給食の搬出と回収は別々の場所に設けます。

（４）厨房機器・設備

整備に伴い、地域の食材の利用促進が図ることのできる厨房機器を導入し、安全で、栄養のバランスがとれた給食が提供できる設備を整備します。

（５）炊飯設備

現在のセンターでは、炊飯した米飯を花巻市の契約業者から仕入れています。新施設においては、

食育の観点から、炊飯設備を新たに設置します。なお、パン、麺及び牛乳等は、原則契約業者から各学校へ直接配送とします。

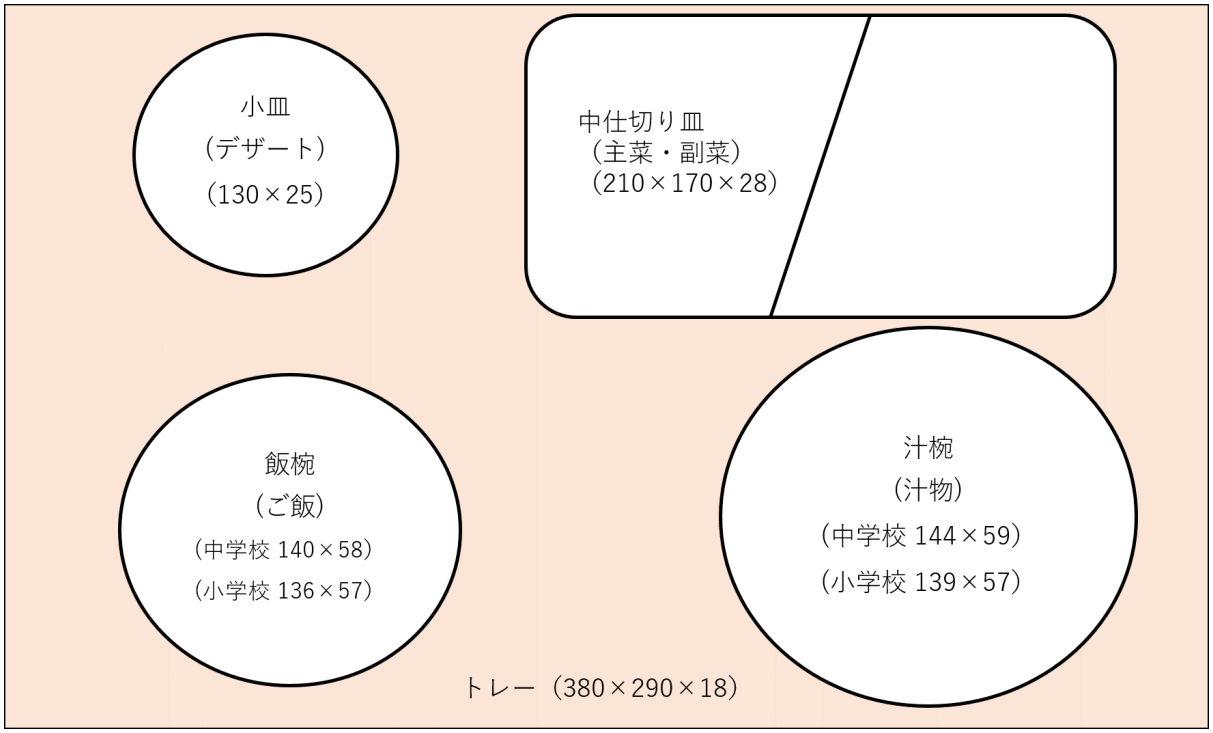
＜炊飯機能の有無についての比較＞

	炊飯施設有り（センターで米を購入して調理）		炊飯施設無し（調理済みの御飯を仕入れる）	
献立面	○	他の調理との連携による献立作成の自由度が高い（炊き込みご飯やピラフなどの混ぜ御飯の献立などが行いやすい。）	△	委託のため、他の調理との連携等の自由度は低い。
	○	米の購入費のみとなるので、差額分を賄費に充当でき、メニューの幅が広がる。	△	同左のことができない。
食育面	○	御飯が出来上がる工程を知ることができる。	△	同左のことができない。

（６）食器

センター炊飯の実施により、食育の観点からステンレス製のご飯容器を廃止し、PEN（ポリエチレンナフタレート）樹脂食器等、学校給食の提供に適した個別食器を導入します。小・中学校で食器の大きさを変えるなど、食事の量に合った食器を検討し、選定します。

●食器の想定イメージ（想定している食器のサイズの単位はmm）



（７）食物アレルギーへの対応

食物アレルギーを持つ児童生徒が増加傾向にある中、平成20年３月に「学校のアレルギー疾患に対する取組ガイドライン（日本学校保健会）」、平成27年３月に「学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省）」が設けられました。これにより、食物アレルギーを持つ児童生徒も他の児童生徒と同様に学校給食の時間を安全かつ安心して過ごせるように、組織的な取り組みが求められています。

現在、学校給食センターでは除去食や代替食のアレルギー対応を行っていませんが、上記のガイドラインや対応指針を踏まえ、食物アレルギーがある児童生徒が給食時間を安全に、かつ楽しんで過ごすことができるよう、可能な範囲で食物アレルギー対応食（除去食等）の提供ができる施設とする方針です。また、一般食との動線を分け、コンタミネーションによる被害を防止するため、食物アレルギーに対応できる専用の調理室、調理機器および器具を設置します。

（８）食育への対応

第二次紫波町食育・地産地消推進計画において『「食」と「農」が育む紫波のみらい暮らし心地の良いまちへ～豊かな自然環境と産業が共存し、生涯にわたって、健康で、誰もがその人らしく暮らすことができる地域へ～』を理念に計画が策定されている。この基本理念の実現に資する施設整備を次のとおり進めます。

ア　新献立の考案及び試作ができる調理台を設置した献立検討室を設け、町の食文化の創出・継承の場としても活用することを検討します。

イ　見学通路は設けず、配信での見学を原則とするための機器を備えます。

ウ　地域の食文化伝承のため郷土料理や行事食の提供、地場農産物を積極的に利用します。

エ　義務教育学校在学期間の食育にとらわれず、乳幼児期から青年期へとつながる食育を目指します。

オ　給食を喫食する児童・生徒を中心に、学校、地域、家庭をつなぐコミュニケーションツールとして給食を活用できる仕組みを構築します。

（９）環境への配慮

環境への配慮は次のとおりとします。

ア　屋根、外壁等の断熱性を強化し、効率性の高い空調及び給湯設備を取り入れるなど、省エネルギーへの配慮と機能性を重視した施設とします。

イ　施設内の害虫の防除など徹底した衛生管理の中で外構の緑化を推進します。

ウ　環境負荷低減等のため、カーボンニュートラルに貢献できる太陽光発電などの再生可能エネルギー設備・機器について、導入を検討します。

エ　食品廃棄物の再資源化に取り組みます。

オ　新たな学校給食センターから発生する騒音、臭気、振動などが、周辺の生活環境に影響を与えないように措置を講じます。

３　諸室の概要

本施設は、一日の最大調理能力3,000食の供給能力を有するものとし、提供食数、献立等に応じた作業空間と機能性があり、仕事の流れに応じて作業が適切に行えるような諸室の構成を基本とします。なお、建物については給換気・排熱や、ランニングコストの観点から平屋建てを想定します。

ただし、衛生面、機能面等、学校給食の適切な提供に支障がなければ、施設の構成を変更することも検討します。

居室の構成

区域区分	室 名	概要及び要求事項
調理エリア		
汚染作業区域	食材搬入用プラットホーム	・食材を納入するトラック等（最大４台同時使用を想定）から直接食材の搬入を行うためのプラットホームとする。 ・食材の納品・検収時間を考慮し、短時間で作業を完了させることができるよう、十分な広さを確保すること。 ・床面の高さは、地盤面から90ｃｍ程度とすること。 ・雨天時にもスムーズな搬入ができるよう庇を設けることとし、庇には鳥がとまらない工夫をすること。 ・プラットホーム下部に設ける収納スペースについては、トラック等と接触しないよう配慮すること。 ・落雪による影響がないように配慮すること。 ・手洗い設備を設けること。
	荷受室	・肉・魚・卵等、米、野菜類それぞれ専用の室を設けること。 ・埃等の侵入を防止するため、外部に面する建具は密着性の高いものとすること。 ・台秤や棚を適切に設置すること。 ・野菜類荷受け室と泥落とし室を隣接させること。 ・短時間に大量の食材を取り扱うため、区分ごとに納入される食材の量に応じて十分な広さを確保すること。 ・外部からの虫、砂塵等の侵入防止に配慮すること。 ・運搬車等の備品を設置すること。 ・手洗い設備を設けること。
	~~泥落とし室~~	~~・作業台、泥落としシンク、器具消毒保管庫、ピーラー（球根皮むき器）、保存食用冷凍庫等の備品を設置すること。~~ ~~・手洗い設備を設けること。~~
	検収・泥落とし室	・肉・魚・卵等と野菜類それぞれ専用の室を設けること。 ・搬入された食材が相互に交錯しないよう食材の動線を確保すること。 ・事務室から、前室を経由して検収室に行ける動線を確保すること。 ・食材の検収が確実に実施できるよう十分なスペースを確保すること。

	・前室と検収室との間は、自動閉鎖装置付引戸で仕切ること。 ・台秤、検収台、泥落としシンク、器具消毒保管庫、ピーラー（球根皮むき器）、保存食用冷凍庫等の備品を設置すること。 ・冷蔵室・冷凍室と隣接させること。 ・手洗い設備を設けること。
野菜類下処理室	・野菜類の洗浄、下処理、開缶前の缶詰の洗浄等作業を行う室とする。 ・２層以上のシンクを衛生管理に配慮して適切に配置すること。 ・加熱する食材のレーン、加熱しない食材のレーンと果物のレーンはそれぞれ必ず分けること。 ・非汚染作業区域への食材の受け渡しをカウンターやパススルー方式、パススルーの冷蔵庫により行うこと。 ・野菜くずの廃棄動線に留意すること。 ・品目ごとに納品量を勘案して、適当な広さを確保すること。 ・水切り台付シンク、消毒保管庫等の備品を設置すること。 ・冷蔵庫・冷凍庫と隣接させること。 ・手洗い設備を設けること。
魚・肉・卵類下処理室	・魚肉卵類の下処理を行う室とする。 ・交差汚染を防ぐため、魚肉類専用の室とすること。 ・非汚染作業区域への食材の受け渡しをカウンターやパススルー方式、パススルーの冷蔵庫により行うこと。 ・品目ごとに納品量を勘案して、適当な広さを確保すること。 ・シンク（台）、包丁まな板殺菌庫等の備品を設置すること。 ・冷蔵庫・冷凍庫と隣接させること。 ・手洗い設備を設けること。
冷蔵庫	・魚肉卵類を適温で冷蔵保存する冷蔵庫と野菜類を適温で冷蔵保存する冷蔵庫、食品を適温で冷凍保存する冷凍庫を確保すること。 ・扉は、密着性のあるものとすること。 ・検収室から下処理室への食材の受け渡しをパススルー方式とすること。
冷凍庫	・食品を適温で冷凍保存する室を確保すること。 ・調理室（揚げ物、焼き物、蒸し物）への動線に留意すること。 ・扉は、密着性のあるものとすること。 ・検収室から下処理室への食材の受け渡しをパススルー方式とすること。
食品庫・調味料庫	・一定の温度と湿度が保てるよう空調機器の設置を行うこと。 ・冷蔵庫と冷凍庫を設置すること。
調味料計量室（仕分室）	・非汚染作業区域への食材の受け渡しを適切に行えること。 ・シンク・作業台を設けること。 ・器具消毒保管庫等の備品を設置すること。 ・手洗い設備を設けること。

米庫・洗米室	・搬入された米を保管・保存を行う室とする。 ・米の搬入動線に配慮した位置に確保すること。 ・常時５日分(15,000食程度)を貯米可能なスペースを確保し、一定の温度及び湿度が保てるよう空調機器の設置を行うこと。 ・納米庫、洗米機等の備品を設置すること。 ・手洗い設備を設けること。
物品倉庫	・必要物品を保管する室を、適宜配置すること。
新油庫	・揚げ物機等に使用する油の保管・保存を行う室とする。 ・納品業者の動線に配慮して設置すること。 ・棚等の備品を設置すること。 ・手洗い設備を設けること。
回収用風除室	・コンテナプール及び配送前室と隣接すること。 ・手洗い設備を設けること。
器具洗浄室１	・魚・肉・卵等、野菜類下処理室や荷受室、検収室の器具を適切に洗浄できる配置とすること。 ・カート等の洗浄するエリアを設けること。ただし、洗浄水が周囲に飛び散らないよう配慮すること。 ・手洗い用のシンクを設置すること。 ・カビ、菌等が繁殖しないように、一定の温度及び湿度が保てるよう空調機器の設置を行うこと。 ・器具洗い用３槽シンク、器具消毒保管庫等の備品を設置すること。 ・必要に応じてサニタリーラックを配置すること。
洗浄室	・回収したコンテナ、食器・食缶を洗浄する室とする。 ・食器の洗浄は供給装置付きの洗浄機とする。 ・手洗いする物がある場合は、必要なシンクを設置すること。 ・洗浄室で使用するカート等を洗浄するエリアを設けること。ただし、洗浄水が周囲に飛び散らないよう配慮すること。 ・ウイルス感染症の発生時において、洗浄により汚染が広がらない計画とすること。 ・カビ、菌等が繁殖しないように、一定の温度及び湿度が保てるよう空調機器の設置を行うこと。 ・作業時の騒音及び暑さ対策を講じた計画とすること。 ・食器、食缶、コンテナ各洗浄機、箸・スプーン・フォーク・お玉などの小物用シンク（洗浄機）等の備品を設置すること。 ・残菜を計量、記録できるシステムを設けること。 ・手洗い設備を設けること。
洗剤保管庫	・洗浄に係る洗剤等を保管するための棚を設置すること。
残菜・廃油庫	・残菜・廃油を保管する庫とする。 ・環境に配慮し、厨芥処理機等を設けること。

		・廃油タンクを設けること。 ・清掃専用の水栓及び用具庫等を設置すること。 ・油の酸化、劣化をできるだけ抑えられるように、一定の温度及び湿度が保てるよう空調機器の設置を行うこと。 ・臭気を低減する脱臭機器を設置すること。 ・手洗い設備を設けること。
	モニター	・事務室より直接作業指示が表示できるモニターを各室に設けること。
	配信用カメラ	・調理等の様子を配信するためのカメラを各室に設けること。

非汚染作業区域	炊飯室	・炊飯調理を行う室とする。 ・炊飯システムとの一連の工程に留意すること。 ・混ぜご飯及び炊き込みご飯に対応できるスペースを確保すること。また、作業導線に留意すること。 ・炊飯器、シンク、釜洗浄機、炊飯釜収納庫の備品を設置すること。 ・手洗い設備を設けること。
	煮炊き調理室	・煮物、炒め物等の調理を行い、配食する室とする。 ・調理釜の配置は、加熱前の食材置場と配食の場所が交錯しないよう配慮すること。 ・一日の最大調理能力3,000食（一献立）を実施できる調理機器・調理備品等を適切に設置すること。 ・配食時に、調理後の食品が他の釜の作業等により汚染されないようにスペースを確保すること。 ・器具消毒保管庫等の備品を設置すること。 ・手洗い設備を設けること。 ・室温25度以下、湿度80%以下を保てるように給換気に配慮すること。
	揚げ物・蒸し物・焼き物調理室	・揚げ物、蒸し物、焼き物の調理を行い、配食する室とする。 ・一日の最大調理能力3,000食（一献立）を実施できる調理機器・調理備品等を適切に設置すること。 ・調理前の食材と調理後の食品を運搬する動線が交錯しないよう配慮すること。 ・配缶時に、調理後の食品が調理前の食材により汚染されないようにスペースを確保すること。 ・衛生上問題なく油を揚げ物機へ自動的に注入・排出できるよう計画すること。 ・オイルミストの飛散を防ぐための設備を設けること。 ・壁や床は清掃がしやすいものとすること。ただし、床は滑りにくいものとすることにも配慮すること。 ・調理機器からの放熱に配慮すること。 ・たれ用の釜を設置すること。 ・スチームコンベクションオーブンとフライヤーが同時に使用可能な広さを確保すること。 ・手洗い設備を設けること。
	冷蔵庫（室）	・ボイル後の野菜、缶詰等を保管するため、十分な広さを確保すること。
	和え物室、果物上処理室	・和え物等に使用する食材の調理、配食を行う室とする。 ・一日の最大調理能力3,000食（一献立）を実施できる調理機器・調理備品等を適切に設置すること。 ・加熱した食材を急速に冷却できる設備を設けること。

	・冷却後の食材及び配食後の食材を10℃以下で保存できる冷蔵設備を設けること。 ・和え物室専用の器具消毒保管庫を設置すること。 ・撹拌用回転釜、シンク等の備品を設置すること。 ・手洗い設備を設けること。
食物アレルギー対応調理室	・食物アレルギー対応食の調理を行い配食する室とする。 ・対応食数は、全体食数の1%程度（30食程度）とする。 ・通常食の食材や調理及び配食作業との関係に十分注意すること。 ・食物アレルギー対応専用の設備、シンク、作業台、冷凍冷蔵庫、製氷機、コンロ、小型焼物機等の備品を設置すること。 ・食数から検討して過剰な設備とならないよう留意すること。 ・食物アレルギー等対応専用食器を適切に消毒保管できるよう配慮すること。 ・調理器具を消毒できる保管庫を備えること。 ・手洗い設備を設けること。
コンテナ室	・洗浄室で洗浄したコンテナ・食器・食缶等の取出し、洗浄したコンテナを消毒、保管、また、コンテナへ食缶等の詰め込み作業を行う室とする。 ・保管場所からの動線、配食後の食缶の動線及び配送車への動線に留意すること。 ・コンテナの規格及び数量に見合った空間とすること。 ・必要となるコンテナが収容可能で、作業に支障がないよう十分な広さ、及び十分な照度を確保すること。 ・コンテナの内部が完全に消毒乾燥できる保管庫を設けること。 ・消毒保管庫の工夫により省スペースを図ること。 ・食器・食缶消毒保管庫・コンテナ等の備品を設置すること。 ・汚染作業区域の調理従事者が入ることのないよう壁で区切る等をすること。 ・カビ、菌等が繁殖しないように、一定の温度及び湿度が保てるよう空調機器の設置を行うこと。 ・食器等に汚れがあった場合には、洗浄室の元のレーンに戻せるルートを確保すること。 ・食物アレルギー等対応食専用食器は他食器と別で保管させること。 ・手洗い設備を設けること。
配送用風除室	・コンテナ室及び配送前室と隣接すること。 ・手洗い設備を設けること。
配送前室	・配送車にコンテナを積み込む室とする。 ・コンテナの数量、配送計画等を総合的に勘案し、十分なスペースを確保すること。 ・床面の高さは、地盤面から90ｃｍ程度とすること。

		・搬出口の開閉時に、外部から虫、砂塵等が進入することを防止すること。 ・常態的に車両が駐車することから、雨や雪による影響が最低限となるように配慮すること。 ・ドックシェルターを設置すること。 ・コンテナ室との間に自動閉鎖装置付引戸などを設け、外気の侵入を抑える措置を講じること。
	器具洗浄室２	・非汚染作業区域で使用した器具・容器を洗浄する室とする。 ・カート等を洗浄するエリアを設けること。ただし、洗浄水が周囲に飛び散らないよう配慮すること。 ・カビ、菌等が繁殖しないように、一定の温度及び湿度が保てるよう空調機器の設置を行うこと。 ・器具洗い用３槽シンク、器具消毒保管庫等の備品を設置すること。
	モニター	・事務室より直接作業指示が表示できるモニターを各室に設けること。
	配信用カメラ	・調理等の様子を配信するためのカメラを作業区域の各室に設けること。
その他区域	汚染作業区域前室・非汚染作業区域前室	・汚染作業区域又は非汚染作業区域へ入場の際、靴の履き替え、調理衣・調理従事者からの異物混入対策、手洗い等を行う室とする。 ・汚染作業区域用、非汚染作業区域用にそれぞれ設けること。 ・靴を保管する場合には、十分な数の靴を洗浄・消毒できる設備を設置し、衛生的に保管すること。 ・手洗い設備は、調理員が手洗いのために要する時間を勘案した上で、必要な台数を設置すること。 ・手洗い設備は、温水、洗浄液及び消毒液が自動供給され、肘まで洗える洗面台を設けること。 ・身支度等の確認ができる鏡を設置すること。 ・シューズ殺菌庫、衣類殺菌庫等の備品を設置すること。
	洗濯・乾燥室	・調理員の用品を洗濯・乾燥する室とする。 ・必要な洗濯機、乾燥機、衣類かご及び物干し台を設置すること。 ・作業ごとに調理衣を分けて洗濯・乾燥できるようにすること。

事務等エリア		
職員	事務室	・事務職員の執務に使用する室とする。 ・執務室、給湯室により構成すること。 ・執務に必要な椅子、テーブル、キャビネット等を備えること。 ・最大８名での使用を想定する。 ・機器の制御盤を設ける場合は事務室に配置すること。
事務諸室	基本条件	・１階の玄関ホールに面した場所に配置するとともに、物資納入業者用窓口をプラットホーム側に設置することが望ましい。 ・事務室か来客者に対応できるカウンターを備えること。 ・事務職員数に適した広さ及び事務備品を確保すること。 ・手洗い設備を設けること。 ・給湯室には、流し台、湯沸し設備、見積用の食材を保管するための冷凍冷蔵庫を設置すること。 ・各エリアとの内線電話を設置すること。 ・事務室から、前室を経由して検収室に行ける動線を確保すること。 ・壁及び扉等により区画されていること。 ・事務室はＯＡフロアとすること。 ・直接外部に面した窓を設けること。 ・調理場内確認用モニターを設けること。
	玄関 （来客者用玄関）	・風除室、玄関ホールを設けること。 ・出入口は、密閉できる構造であり、虫等の侵入を防止できる構造とすること。 ・下駄箱、傘立て、郵便受け等の備品を設置すること。 ・ユニバーサルデザイン、バリアフリーに配慮し計画すること。
	書庫・倉庫	・町が利用する文書及び物品を保管する室とする。 ・文書及び物品が収納できる適切な広さを確保すること。
	町職員用更衣室 （男女）	・事務職員が着替えを行う室とする。 ・洗濯乾燥済みの調理衣、着用後の調理衣及び職員の私服をそれぞれ区分して保管できるロッカー等を設置すること。 ・男女別とすること。 ・事務職員数に適した広さを確保すること。 ・身支度等の確認ができる鏡を設置すること。
	町職員用便所 （男女）	・男女別とする。 ・温水洗浄機能付洋式トイレ（便ふた自動開閉）とすること。 ・流水をセンサー式とし、手を触れる箇所を最小限とすること。 ・十分な広さを確保すること。 ・個室ごとに手洗い設備を設けること。 ・バリアフリートイレを１室設ける。（オストメイト対応）

調理員等諸室	調理従事者用更衣室（男女）	・調理従事者が着替えを行う室とする。 ・男女別とすること。 ・調理従事者数（35人程度）に応じた広さがあり、洗濯乾燥済みの調理衣、着用後の調理衣及び調理員の私服をそれぞれ区分して保管できるロッカー等を設置すること。 ・プライバシーを確保するため、カーテン等で仕切った脱衣スペースを２ヶ所程度設置すること。 ・身支度等の確認ができる鏡を設置すること。
	調理従事者用便所（男女）	・調理従事者が使用するトイレとする。 ・男女別とすること。 ・開口部が調理エリアの諸室に直接つながっておらず、完全に隔離されていること。 ・トイレの個室の前に調理衣を脱着できる場所（前室）を設けること。 ・温水洗浄機能付洋式トイレ（便ふた自動開閉）とすること。 ・流水をセンサー式とし、手を触れる箇所を最小限とすること。 ・ノロウイルス等の不顕性感染者が常に従事していることを前提とした設計とすること。 ・トイレの個室ごとに換気を可能とするなど、空気中に浮遊するウイルスの拡散を防止できる構造とすること。 ・手摺を設けること。 ・個室ごとに手洗い設備を設けること。
	調理従事者用食堂兼休憩室	・調理従事者が食事を行う室とし、会議や研修を行う室と兼ねられるものとする。 ・対応人数は50名程度とする。 ・給湯設備、流し台を設けること。 ・スクリーン、プロジェクター及びホワイトボードを設置すること。 ・パソコンやプリンターなどのOA機器が使用できるようにすること。 ・カーテン等で部屋を仕切り、調理員と試食のための来場者が分けられる仕組みを整えること。
共用部分	機械室、電気室、ボイラー室	・機械室、電気室及びボイラー室は、メンテナンスを考慮した広さを確保すること。
外構エリア（敷地内）		
付帯施設	排水処理施設	・本施設からの排水を、法令に基づく基準を満たすように処理する施設とすること。 ・配送車の通行の妨げとならない位置に設置すること。 ・臭気や騒音等に十分留意すること。

	給水ポンプ室	・受水槽に蓄えた上水を送るポンプを設置するための室とすること。
	受水槽	・適切な量のタンクとすること。 ・緊急遮断弁を設置すること。 ・自動塩素滅菌機を設置すること。
	キュービクル	・屋外式又は屋内式とし、適した配置とすること。
	ゴミ置き場	・適切な位置、規模を考慮し配置すること。 ・衛生面を考慮し、鳥や鼠、昆虫などが近づかない構造とすること。
	植栽	・外周緑化・敷地内緑化を適切に行うこと。 ・植栽は、衛生管理及び維持管理に考慮し、着花結実がない若しくは少ない常緑樹とすること。
	駐車場	・職員用及び来客用として40台程度を想定する。 ・障がい者等車両用スペースを１台以上確保すること。
	駐輪場	・職員用として５台程度を想定する。
	※配送車車庫	※配送車車庫は設けず、配送・回収風除室前に駐車する。
	敷地内通路	・入口から出口まで一方通行とする。 ・メンテナンス性の向上及び車両の周回動線を確保すること。 ・必要に応じて出入口を設け、トラック等の搬出入がスムーズにできる道路形状とすること。なお、出入口は、位置、箇所数、出入口幅、歩道幅員、歩道舗装構成について、関係官庁と協議を行い、安全に配慮した計画とすること。 ・舗装は、機能的で経年劣化に配慮した構造とし、アスファルト舗装を基本とすること。 ・冬季においては、道路上に雪が残置しないよう対策を講じ、 安全な走行環境を確保すること。
	外灯	・施設運営上必要となる外灯を設置すること。
	門扉・フェンス等	・敷地外からの人の侵入を防ぐよう配慮し、かつ圧迫感の少ないものとすること。 ・防犯性の配慮から、視認性を妨げることのない材料・形状とすること。 ・建物エントランスに郵便ポストを設けること。
	排雪スペース	・降雪時において食材の受領や給食の配送に支障をきたさないよう、排雪スペースを適切に設けること。

４　学校給食センター建設予定地

建設候補地

（１）候補地選定経緯

学校給食センター整備に関する研究会において、令和３年度に５か所の整備候補地を選定しました。

その後、令和４年度に実施した学校給食センター庁内検討会議「土地活用・建設部会」において比較検討を行い、３か所に絞り込みました。その内、立地、敷地面積、接道の状況等を勘案し、旧養鯉場跡地を最有力候補地としました。

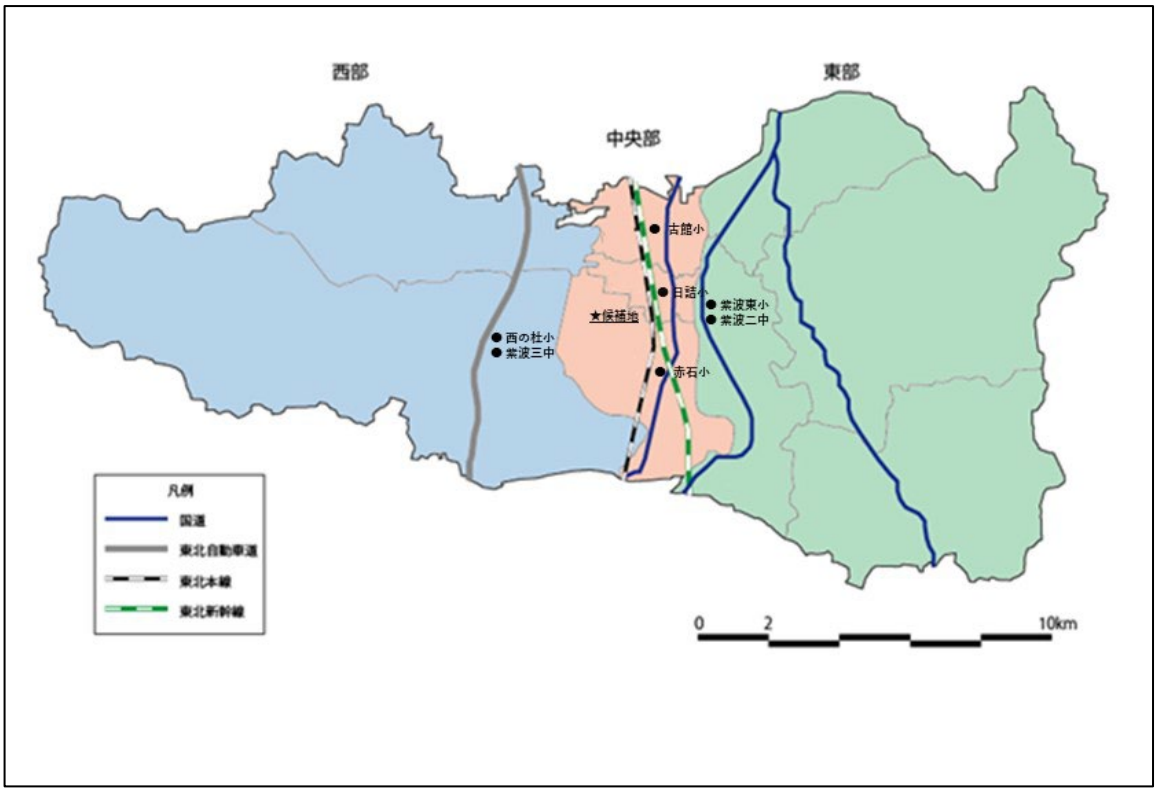
旧養鯉場跡地は、平成４年に埋立て工事が行われ、その後は建物の建設が無かったことから、地盤及び液状化調査を行いました。調査の結果、当該敷地に建設が可能と判断されたことから、旧養鯉場跡地を建設候補地として選定しました。

（２）建設候補地概要

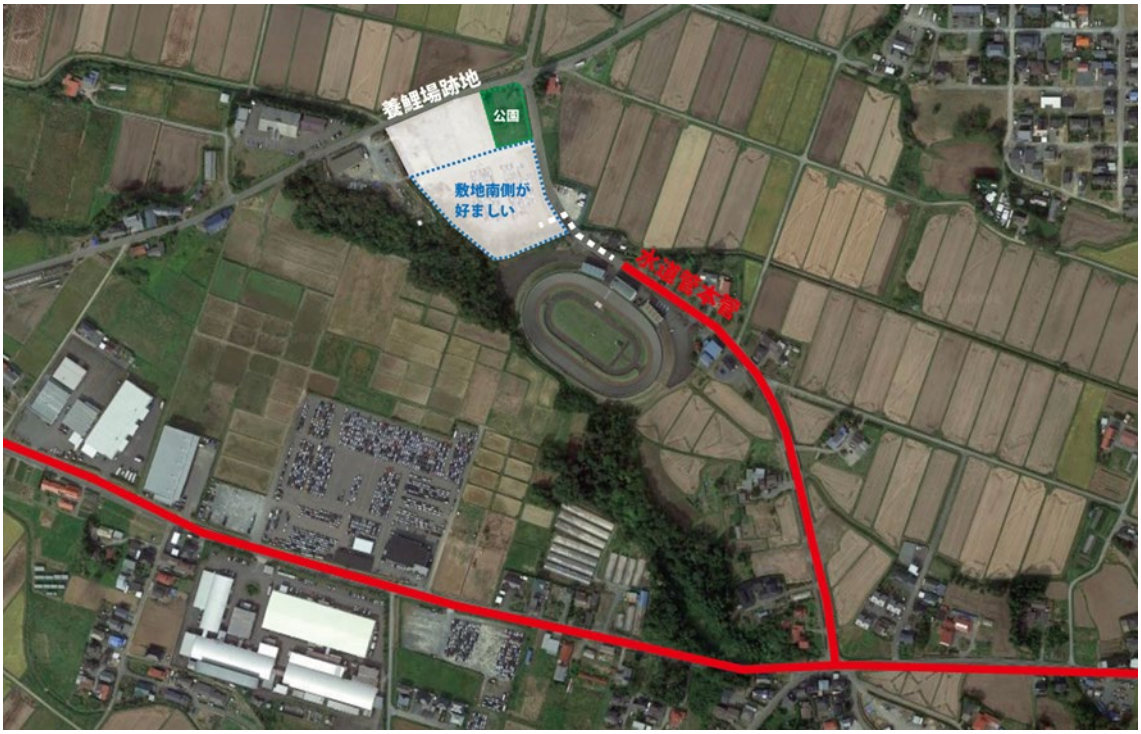
項目	内容		
候補地名	旧養鯉場（ヨウリジョウ）跡地		
所有者	紫波町（町有地）		
敷地面積	約 14,600 ㎡		
利用予定敷地面積	約 6,250 ㎡（※既存東側出入口通路より南側の面積）		
建設予定面積	約 2,000 ㎡（付帯設備をのぞく）		
前面道路	北側町道（平沢大地町線）、東側町道（牡丹野線）		
インフラ整備状況	上水道：なし 下水道：なし		
近隣建物	・自転車競技場（候補地南隣接） ・建設機械車庫（候補地西隣接）		
現在の用途	・臨時駐車場（イベント、自転車競技開催時） ・排雪場		
配食校への距離・運搬時間(※)	学校名	距離	運搬時間
	・日詰小学校	2.3km	５分
	・赤石小学校	2.4km	４分
	・古館小学校	4.1km	７分
	・紫波第一中学校	1.5km	３分
	・西の杜小学校	3.4km	６分
	・紫波第三中学校	3.4km	６分
	・紫波東学園(紫波東小・二中)	3.6km	７分

※距離・時間はGoogle Mapルート検索（https://www.google.co.jp/maps/)により算出。

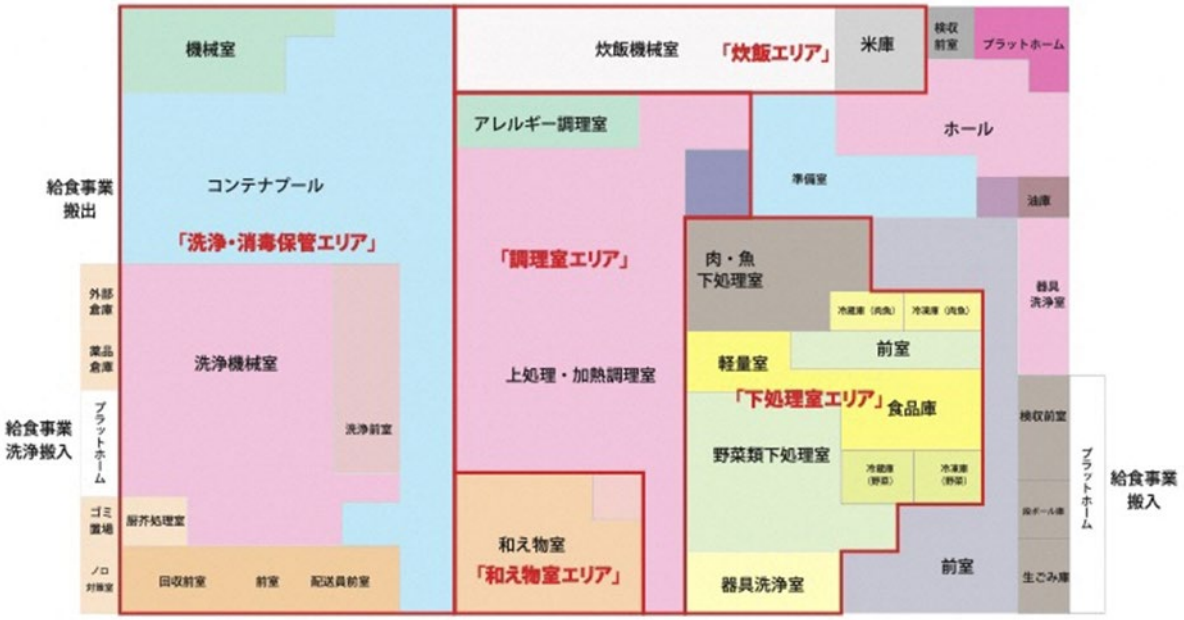
（３） 建設候補地位置図



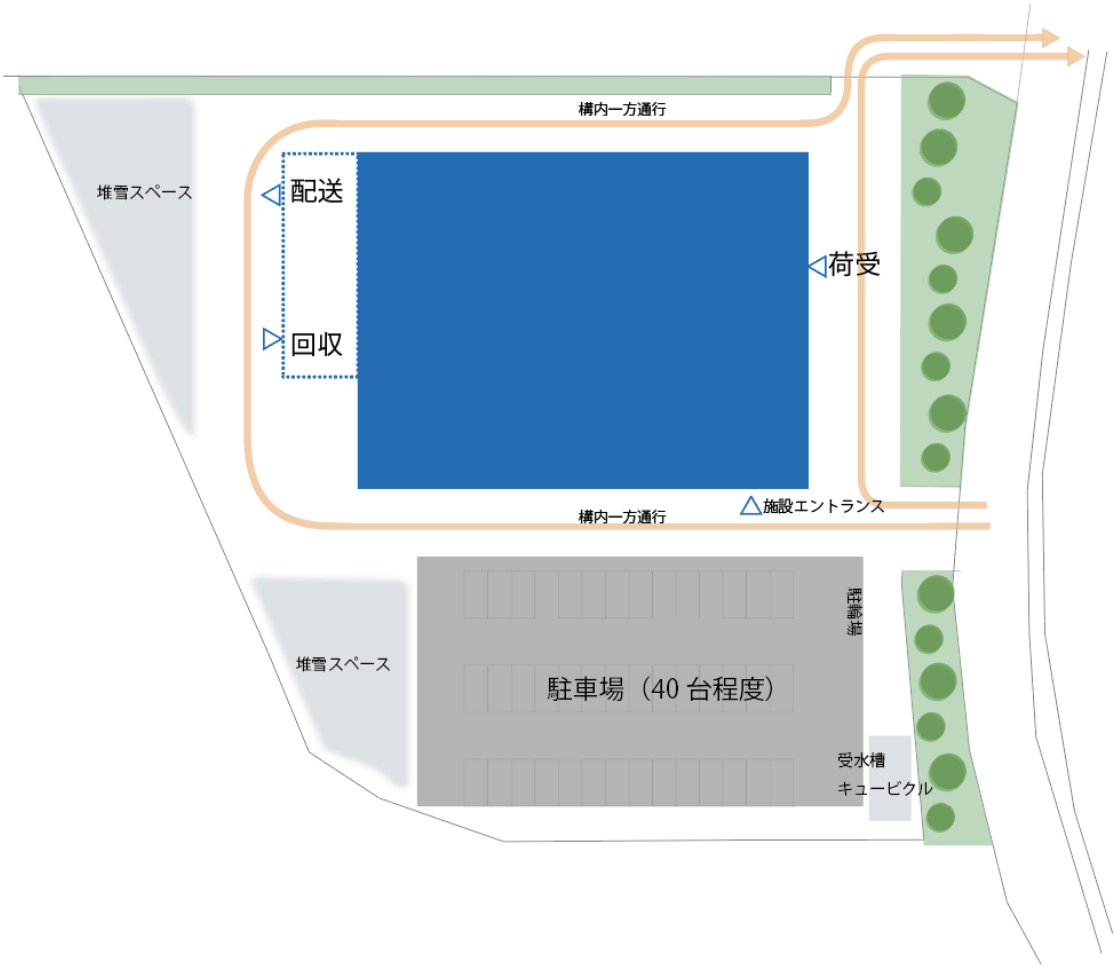
●周辺地図



●室内イメージ（※下記はイメージであり、基本計画を満たしたものではありません。）



●配置イメージ


構内一方通行
堆雪スペース
配送
回収
荷受
構内一方通行
施設エントランス
堆雪スペース
駐車場（40 台程度）
受水槽
キュービクル

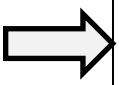
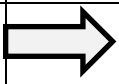
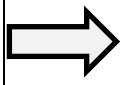
５　整備の手法

新しい学校給食センターでこれまで以上のサービスや安全性を追求するためには、経済効率の高い施設整備・事業運営の手法が必要となります。

令和４年度に実施した可能性調査の結果を踏まえ、エージェント（代理人）型PFI方式による整備手法と、町の財源（起債等を含む）により設計・建設事業者を一括して発注するDB（デザイン・ビルド）方式による整備の検討を進めており、今後も比較検討を進めながら最も効果的な手法を選定して参ります。

なお、新センター整備における最大の目的である、安心安全でおいしい給食の提供のために、調理会社の選定、献立作成や食材発注、検食等は町が行い、責任をもって給食提供を進めていきます。

６　今後の事業スケジュール

事業項目	R5 (2023)	R6 (2024)	R7 (2025)	R8 (2026)	R9 (2027)	備考
基本方針策定						R5
基本計画策定						R6
事業者選定プロセス						R6～7
設計業務						R7～8
建設業務						R7～9
開業準備						R9
運用開始						R9 年度中