

1 計画の目的

米沢市教育委員会では、米沢市立学校適正規模・適正配置等基本計画に基づき、中学校を7校から3校に統合を進めていきますが、1校当たりの生徒数が増加し、現在実施している親子方式による給食提供の継続が困難になることから、令和8年度の供用開始に向けて、学校給食共同調理場を整備することとしました。

本計画は、令和3年5月に策定した米沢市学校給食基本方針に基づき、学校給食の果たす役割やその教育効果を十分に発揮し、安全で安心な給食を持続的に提供し続けていくため、共同調理場に関する基本的事項をまとめたものであり、引き続き進められる設計、建設工事及び運営を行う際の指針となるものです。

2 基本構想

(1) 施設規模

- 最大調理能力：2,100食/日

(2) 建設予定地

- 場所：第六中学校グラウンド
- 住所：米沢市六郷町西藤泉160番地
- 選定理由：選定にあたっては、5,000㎡以上の市有地で、建設可能な用途地域であることを条件に3候補地を抽出し、立地条件や配送距離等を検証し、総合的に評価しました。

(3) 配送校

令和8年度	令和9～10年度	令和11年度～
・第一中学校 ・(仮称)南西中学校 ・(仮称)北中学校 ・第七中学校	・第一中学校 ・(仮称)南西中学校 ・(仮称)北中学校 ・第七中学校 ・(仮称)統合小学校	・(仮称)東中学校 ・(仮称)南西中学校 ・(仮称)北中学校 ・(仮称)統合小学校

3 現状と課題

(1) 給食の提供方式

現在、小学校は自校調理方式、中学校は、小学校で調理した給食を配送し提供する親子方式で完全給食を実施しています。

本市では、先に中学校分を調理し搬出してから、自校分を調理するというように1日2回調理しているため、時間的制約が生じ、調理従事者の大きな業務負担となっているほか、手間のかかる献立作成を制限せざるを得ない状況です。

(2) 米飯給食

週4回の米飯給食の提供ほか、月1回、1週間連続した「ごはんウィーク」を実施しています。

米飯については、一部の学校を除き、外部委託業者から各校へ直接納入し、提供しています。

(3) 献立

親子方式による小中統一献立で、中学校給食は量による調整を行っていることから、中学生に適した栄養価や味付け等の献立が提供しにくい状況です。

(仮称)統合小学校への給食提供

令和9年度に第六中学校の校舎を使用し、広幡小学校、六郷小学校及び塩井小学校による(仮称)統合小学校が開校しますが、中学校施設には給食室がないことから、新たに給食提供の方法を検討しました。

① 給食室(施設)の整備

- 余裕教室がないことから校内への設置は困難
- 校舎と渡り廊下での接続が可能な東側駐車場又は校舎南西部グラウンドへの別棟整備の検討
- 新たな駐車場の整備や児童動線を確保するための追加工事等が必要となる

② 共同調理場から給食提供

- 県の栄養教諭等が常駐し、献立作成、食材調達、アレルギー対応等を実施
- 同じ敷地にある(仮称)統合小学校に出向き、コミュニケーションを図りながら食育指導が可能
- 見学スペース等の食育機能の充実
- 自校調理方式と同等の水準を十分満たすことができることから、共同調理場から提供します

(4) 食物アレルギーの対応

本市では「学校給食における食物アレルギーの手引き」により、保護者から「学校生活管理指導票」の提出を受けて、各校で対応を検討し、小学校においては除去食を提供しています。中学校においては、調理時間の制約や確実に届けるためのリスクがあり、生徒自身が除去する方法としています。

アレルギーを持つ児童・生徒に、より安全な給食が提供できるよう手引きの見直しや連携体制の構築を図っていく必要があります。

(5) 食育の取組

四季に応じた行事食や郷土食、イベント食を盛り込んだ多様な献立作成、地場産物の積極的な使用を通して、食育を推進しています。



4 学校給食基本方針を実現するための取組

学校給食基本方針で定めた5つの方針に沿って、共同調理場に導入する機能及び取組を整理し、設計段階における指針とします。

1. 安定的な給食の提供

Point1 自前の炊飯による米飯の提供

- 炊飯の調整が可能
- 混ぜご飯などの多彩な献立への対応が可能
- 喫食までの時間を短縮できる
- 臨時休校等による急な食数の調整が可能

Point2 小学校のバックアップ機能

- 今後、老朽化や長寿命化計画に基づいた小学校の給食室の改修工事の必要性が生じる可能性があるため、共同調理場を小学校の給食室の改修工事の際の、給食提供が可能な調理施設として位置付ける

Point3 環境負荷低減機能

- 施設の高断熱・高気密化等、熱負荷を低減できる設計
- 調理・衛生環境に配慮し、自然光・風等を活かしたランニングコスト削減の工夫
- 省エネルギーに配慮した設備システムや設備機器の導入
- 太陽光発電等、再生可能エネルギー活用を検討
- 地域産材等の内装材への活用等による循環型社会の推進
- エコマテリアルの積極的な採用による環境配慮
- LCCO2(ライフサイクルCO2)削減による環境負荷低減
- 3Rを考慮した計画で廃棄物の発生を抑制

2. 安全安心な給食の提供

Point1 食材調達時の衛生面、安全性の確保

- 食品は過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選定して使用
- 検収責任者を定め、食品納入への立ち合い、検収を確実に実施
- 食品の荷受室を野菜類、魚・肉・卵、米、その他食材別に設け、衛生管理の異なる食材の混在を防止
- 野菜類、魚・肉・卵、その他食材別に下処理室を設け、交差汚染を防止
- 食品受入口に、昆虫、塵埃等侵入防止のエアカーテン等の設備を計画

Point2 食材の保管、調理及び配食時の衛生管理

- 交差汚染の発生を防止するため、食品の搬入後は後戻りしない一方向の動線を計画

Point3 食器・食缶

- 比較的軽量で耐久性が高く、取扱いが容易な、PEN(ポリエチレンナフタレート)樹脂製の食器を採用
- 保温保冷に優れたステンレス製の二重食缶を採用

Point4 食物アレルギーへの対応

- アレルギー食対応レベルは、レベル3の除去食対応を基本とする
- 調理過程における偶発的なアレルゲン混入を防止するため、通常の調理室から隔離したアレルギー対応食専用調理室を計画
- アレルギー対応食は専用の容器により提供し、アレルギー対応食を個人別又はメニュー別の識別をしやすいことで、偶発的なアレルゲンの混入を未然に防止

Point5 喫食までの時間

- 調理完了後、2時間以内に児童・生徒が喫食できる配送計画とする

Point6 配送方針

- 通常時の配送ルートの他、積雪による道路状況や通行止め等が発生した際の利用可能な別ルートを想定し、配送校への給食の到着遅延、未配送を防止

3. 食育と地産地消の推進

Point1 栄養教諭及び学校栄養職員の配置

- 共同調理場に専門の栄養教諭及び学校栄養職員を配置し、施設を活用した食育や地産地消の推進を実施

Point2 米沢らしく魅力的で美味しい給食の実現

- 学校給食においては、地域産食材を積極的に使用する
- 使用食材の調達は、生産者等と緊密な協議、調整を行う

Point3 献立・行事食、イベント食

- 主食、主菜、副菜、汁物、牛乳を基本とし、季節や行事に合わせて果物やデザートを組み合わせて提供
- 米飯は週4回、パンは週1回を基本とし、1週間連続して米飯を提供する「ごはんウィーク」を実施
- 季節ごとの行事食を提供
- 中学校に提供する給食では、リクエスト給食の他、学校の実態等に合わせ、学習内容を踏まえつつ、生徒が考案した料理等を献立への採用を検討

Point4 食育を推進するための施設整備の考え

- 「食」に関する情報発信の場として、玄関ホールや見学スペースの一部に広がりを持たせ、展示パネルや映像を映すディスプレイなどを設置できるコーナーを計画
- 児童や生徒等(保護者等の一般市民を含む)が見学窓により、調理室を望めるスペースを計画

4. 子ども達を大切にしたい細やかな対応

Point1 多様な献立作成の仕組

- 山形県立米沢栄養大学の学生による栄養指導の他、献立作成による給食提供等の企画を推進するために協力を依頼

Point2 各校の学校運営に合わせた給食の提供

- 学年行事や急な学級閉鎖など、学校単位または学校内の日課や行事等に柔軟に対応した給食の提供

5. 施設設備と労働環境の整備

Point1 衛生管理を徹底した施設設備

- ドライシステムを基本とし、HACCPの概念を取り入れ、食材搬入から配送までの衛生管理を徹底
- 作業内容によって必要となる清浄度の高低による衛生区分で、各室を明確に区画

Point2 調理従事者等の労務負担の軽減

- 温湿度調整が可能な調理室とする等、適切な労働環境を整備

5 施設計画

(1) 施設計画概要

(4) に基づき、共同調理場を次のとおり計画します。

調理能力	最大 2,100 食 / 日、炊飯：最大 2,100 食 / 日 アレルギー対応食の提供
建築面積	1,300 m ² 程度
延べ面積	1,700 m ² 程度
階 数	2 階建て
構 造	鉄骨造
付帯施設	配送車庫、洗車スペース、駐輪場、厨房除害施設、浄化槽など

(2) 施設配置イメージ

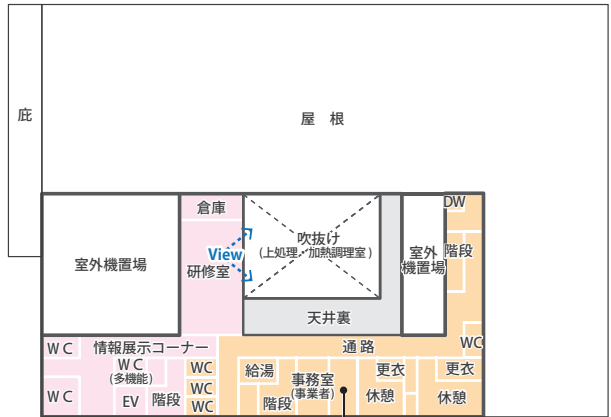


国土地理院ウェブサイト「地図・空中写真閲覧サービス」空中写真をもとに作成

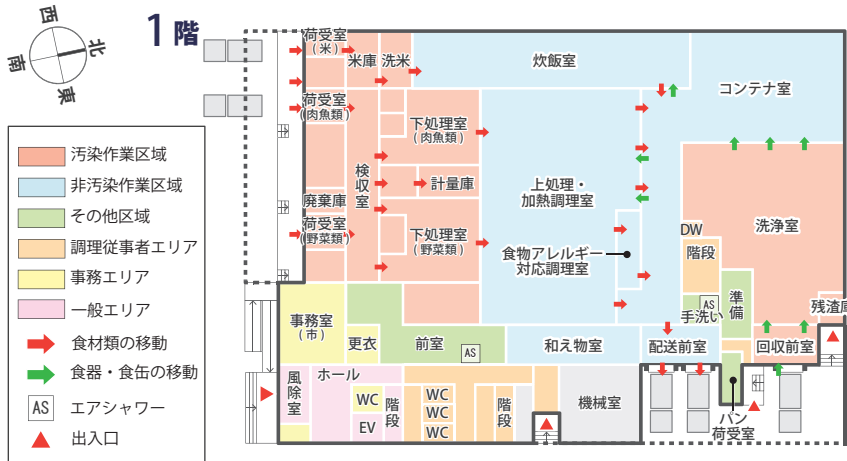
(3) 施設ゾーニングイメージ

必要諸室等を配置した施設平面イメージは次のとおりです。
(現時点の計画概要であり、実際に整備する規模・機能は今後実施する設計段階で詳細を検討します)

2階



1階



6 事業方式

本事業における民間活力の導入を図るための事業手法として、「DB方式」、「DBO方式」、「PFI方式（BTO）」等があります。

これらの事業手法について、従来方式（分離発注）と比較検討しました。

事業方式	従来方式（分離発注）	DB方式	DBO方式	PFI方式（BTO）
事業スキーム				
事業概要	設計、建設、維持管理、配送をそれぞれ発注し契約。調理は市が直営で実施することを想定。（調理を調理企業に委託する場合がある。）	設計建設をまとめて発注し、維持管理、配送はそれぞれ発注し契約。調理は市が直営で実施することを想定。（調理を調理企業に委託する場合がある。）	応募者グループのうち、設計・建設JVに設計、建設を発注し契約。維持管理・運営JVに維持管理、調理、配送を発注し契約。	PFI法に基づき、応募者グループ等が組成する特別目的会社（SPC）に設計、建設、維持管理、調理、配送を一括で発注し契約。

※1 SPC（特別目的会社）：
本事業のために、応募者グループ等が新たに設立する会社

定量的評価

A 施設整備費相当	2,043 百万円	1,928 百万円	1,970 百万円	1,944 百万円
B 維持管理運営費相当(15年間)	2,354 百万円	2,354 百万円	1,968 百万円	1,900 百万円
C 総事業費※2 (A+B)	4,397 百万円	4,282 百万円	3,938 百万円	3,844 百万円
D 交付金(予定額)	130 百万円	130 百万円	130 百万円	130 百万円
E 総事業費(実額) (C-D)	4,267 百万円	4,152 百万円	3,808 百万円	3,714 百万円
F 市財政負担額(現在価値)	3,794 百万円	3,693 百万円	3,389 百万円	3,300 百万円
VFM(金額)※3	—	101 百万円	405 百万円	494 百万円
VFM(%)※3	—	約 2.7%	約 10.7%	約 13.0%

※2 昨今の急激な物価上昇分は見込んでいません。

定性的評価

財政負担の平準化	事業開始当初に施設整備費等として支払う初期投資費の負担が大きいが、施設整備費等の相当部分に起債を充当し、一定の平準化は可能である。	△	同 左	△	同 左	△	従来方式による方法に加えて、民間事業者の資金調達によって、他方式に比べ財政負担をより平準化できる。	○
事業の効率化	民間事業者の創意工夫やノウハウを導入できる範囲が少ない。	△	施設整備業務において、民間事業者の創意工夫やノウハウが導入できる。	△	施設整備業務、維持管理業務、運営業務において、民間事業者の創意工夫やノウハウが導入できる。	○	施設整備業務、維持管理業務、運営業務において、民間事業者の創意工夫やノウハウが導入できるとともに、施設整備業務と維持管理運営業務の連携が強化できる。	◎
衛生管理の徹底	調理業務を市の直営とすることで直接的に衛生管理を徹底できる。	○	同 左	○	調理業務を民間事業者に委託することで、豊富な学校給食事業の実績等により衛生管理を徹底できる。	○	同 左	○
施設の長寿命化	施設の維持管理業務が分離発注となり、施設整備業務、運営業務との連携が限定的となるため、施設の長寿命化に資する機能が弱い。	△	同 左	△	施設の維持管理業務が、運営業務と一括発注となり、これらの業務間で連携が図れるため、施設の長寿命化が期待できる。	○	施設の維持管理業務が施設整備業務、運営業務と一括発注となり、これらの業務間で強い連携が図れるため、施設の長寿命化が期待できる。	◎
地元企業の参画	地元企業も慣れている事業方式であり、コンソーシアムの組成も必要ないため、参画しやすい。	◎	設計・建設JVの組成は必要であるが、DBO方式、PFI方式と比較して参画しやすい。	◎	地元企業があまり慣れていない事業方式であり、コンソーシアムの組成も必要のため、参画に一定のハードルがある。地元企業が積極的に参加できる工夫が求められる。	○	同 左	○
手続き等	手続き期間が短く慣れた手法であり発注準備に係る負担は大きくない。ただし、発注回数が多くなるとともに、各業務間の調整等は公共の業務（リスク）となる。	○	同 左	○	一定の手続き期間が必要であり慣れていない手法であり発注準備に係る負担は大きくなる。ただし、発注回数が少なくなり、各業務間の調整等は民間事業者の業務（リスク）となる。	○	同 左	○
総合評価	○	○	○	○	◎			

VFMとは※3

VFM とは Value For Money の略で PFI 事業における最も重要な概念の一つです。支払い (Money) に対して最も価値 (Value) の高いサービスを供給するという考え方で、従来方式と比べ総事業費をどれだけ削減できるかを示す割合です。
VFM が高いほど、同一水準のサービスをより安く、同一価格でより上質のサービスができるなど、公共で直接サービスを提供するよりも民間に委ねたほうが効果的であるという評価となります。

VFM (金額) = 従来方式の市財政負担額 - 民間活力導入方式の市財政負担額
VFM (%) = $\frac{\text{VFM (金額)}}{\text{従来方式の市財政負担額}} \times 100$

7 事業スケジュール

令和 8 年 4 月の供用開始を目指し、整備を進めていきます。

年 度	令和 5 年度												令和 6 年度												令和 7 年度												令和 8 年度							
	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															
事業者選定																																												
設 計																																												
建設工事																																												
運用準備																																												
供用開始																																												