



下関市学校給食施設再編整備計画

令和 8 年 月
下関市教育委員会



序章 はじめに

序-1 背景・目的	1
序-2 検討フロー	1

第1章 現状及び課題整理

1-1 学校給食施設再編整備計画の位置付け	
(1) 関連計画等の整理	2
1-2 市域全体の現状把握	
(1) 法規制の指定状況	9
(2) 浸水想定区域・土砂災害警戒区域の指定状況	10
1-3 学校給食施設の現状把握	
(1) 各施設の概要	12
(2) 学校給食衛生管理基準への対応	14
(3) 将来の提供食数の見込み	17
(4) 食物アレルギー対応	18
(5) 学校給食施設の現状の整理	19
1-4 学校給食施設の課題まとめ	
(1) 学校給食施設の課題まとめ	19

第2章 再編整備の方向性の検討

2-1 各施設の方向性の検討	
(1) 提供方式の比較検討	20
2-2 再編整備の指針	
(1) 再編整備の基本的な考え方と基本方針	21
2-3 各施設の方向性の策定	
(1) 基本方針に基づいた実施方針の策定	22
2-4 提供方式の策定	
(1) 定性的評価について	23
(2) 定性的評価の比較検討結果	24
(3) 定性的評価のまとめ	25
(4) 定量的評価について	25
(5) 定量的評価の比較検討結果及びまとめ	25
(6) 総合評価及びまとめ	26

第3章 再編整備の検討

3-1 各学校配置の把握及び再編計画について	
(1) 各学校配置について	27
3-2 再編区域の策定	
(1) 再編区域の検討について	28
(2) 配送ルート検討について	29
(3) 再編区域図について（案A・案B）	30
(4) 再編区域の比較検討	34
(5) 概算事業費算出	35
(6) 再編区域の比較検討結果及びまとめ	36
(7) 給食施設の集約化について	37



第4章 施設整備計画等の検討

4-1 施設整備計画等について

- (1) 新施設についての諸元整理.....38
- (2) 新施設の必要諸室・諸室機能の整理.....39
- (3) 新施設の機能領域・建築規模の整理.....41

第5章 事業スキーム及びスケジュールの検討

5-1 事業スキームの検討について

- (1) 事業スキームについて.....43

5-2 事業スキーム別スケジュールの検討について

- (1) 事業スキーム別スケジュールについて.....44

第6章 まとめ

6-1 まとめ

- (1) まとめ.....45
-



序-1

序.1.1. 背景・目的

■ 背景・目的

- ・本市では、すべての市立小中学校（64校）で、子供たちに完全給食（パン又は米飯、ミルク及びおかずである給食）を提供しています。老朽化していた共同調理場や単独調理場をひとつにまとめた新下関学校給食センターを令和6年4月から稼働し、現在は23校に給食を提供しています。
- ・残りの41校では、現在も共同調理場7施設と単独調理場16施設から給食を提供しています。しかし、どの施設も年月の経過による老朽化が進んでおり、また、学校給食の衛生管理基準により適した形にしていく必要があるなど、改善が望まれる状況です。
- ・これからも、子供たちに安全で安心な学校給食を安定して提供し続けるために、学校給食施設の再編・整備に関する全体的な計画を策定します。

序-2

序.2.1. 検討フロー

■ 検討フロー

検討フローは以下のとおりです。

第1章

現状及び課題整理

- ・学校給食施設再編整備計画の位置付け
- ・学校給食施設の現状把握
- ・市域全体の現状把握

第2章

再編整備の方向性の検討

- ・各施設の方向性の検討
- ・再編整備の指針
- ・各施設方向性の策定
- ・提供方式の策定

第3章

再編区域の検討

- ・各学校配置の把握及び再編計画について
- ・再編区域の策定

第4章

施設整備計画等の検討

- ・施設整備計画等について

第5章

事業スキーム及びスケジュールの検討

- ・事業スキームの検討について
- ・事業スキーム別スケジュールの検討について

第6章

まとめ

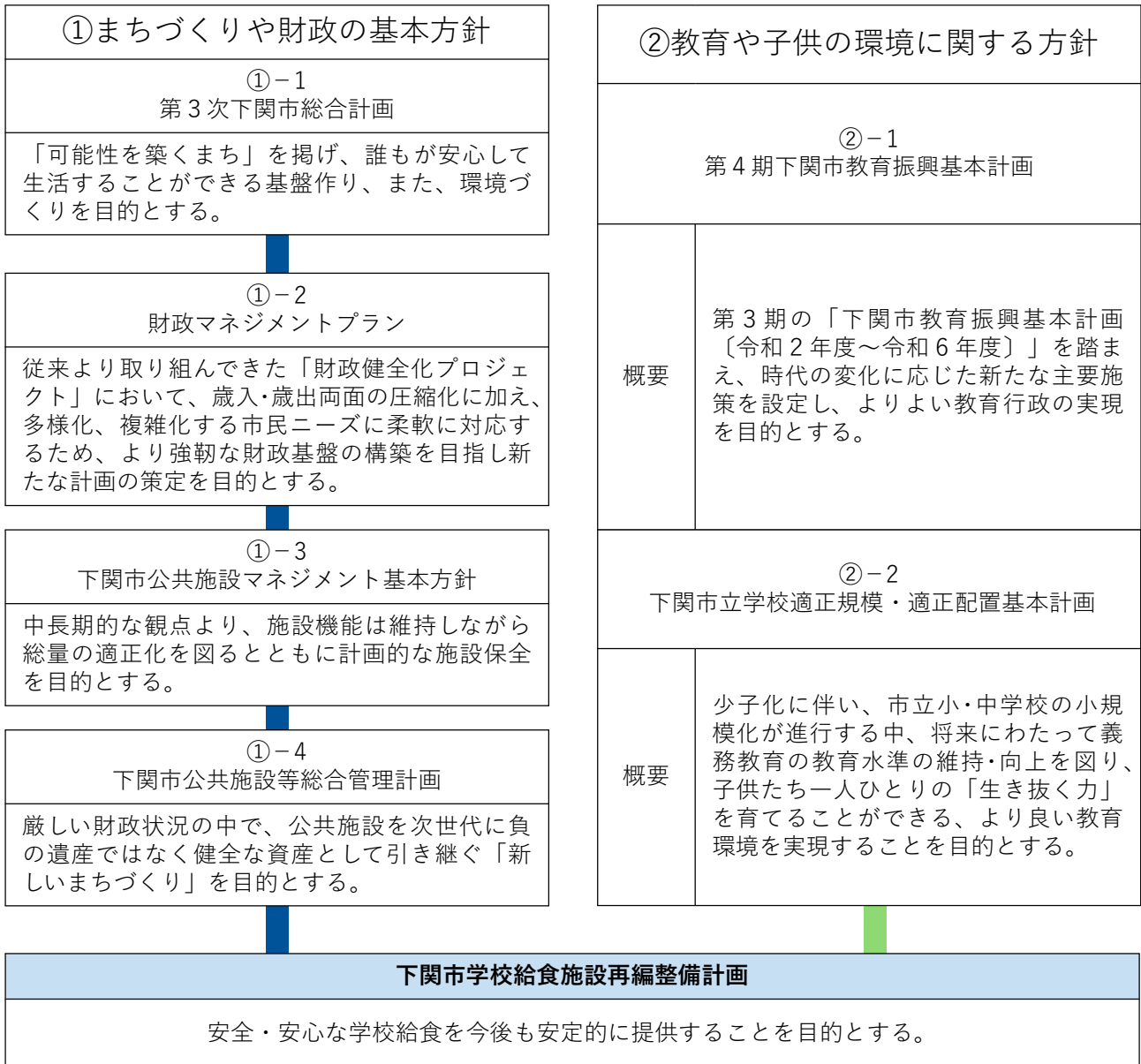
- ・まとめ



1-1 学校給食施設再編整備計画の位置付け

(1) 関連計画等の整理

本計画は、中長期的視点に立ち、学校給食施設を更新するに当たり、新たに整備すべき学校給食施設の配置を定めるとともに、今後の学校給食施設整備の基礎的な計画として位置付けるものです。個別具体的な整備・運営内容及び事業手法については、本計画を踏まえ、個々に計画策定・検討を進めます。





(1) 関連計画等の整理

①-1 第3次下関市総合計画

①－1 第3次下関市総合計画																																																								
策定年月	2025年（R7）3月																																																							
計画期間	2025(R7)年度～2034(R16)年度までの10年間																																																							
目的・概要	「可能性を築くまち」を掲げ、誰もが安心して暮らすことができる基盤づくりまた、環境づくりを目的とする。																																																							
学校給食に係る 内容	第1部 序論 計画策定の背景 4. 将来人口の推移																																																							
	下関市の将来人口（年齢3区分別人口）																																																							
	<table border="1"><thead><tr><th>年</th><th>年少人口（0～14歳）</th><th>生産年齢人口（15～64歳）</th><th>老年人口（65歳以上）</th><th>生産年齢人口（15～64歳）の比率</th></tr></thead><tbody><tr><td>2020年（R2）</td><td>28,194</td><td>135,647</td><td>91,210</td><td>53.2%</td></tr><tr><td>2025年（R7）</td><td>24,285</td><td>124,114</td><td>89,320</td><td>52.2%</td></tr><tr><td>2030年（R12）</td><td>20,424</td><td>117,102</td><td>84,867</td><td>52.7%</td></tr><tr><td>2035年（R17）</td><td>18,067</td><td>108,151</td><td>80,944</td><td>52.2%</td></tr><tr><td>2040年（R22）</td><td>17,096</td><td>95,475</td><td>79,650</td><td>49.7%</td></tr><tr><td>2045年（R27）</td><td>16,167</td><td>85,269</td><td>76,500</td><td>47.9%</td></tr><tr><td>2050年（R32）</td><td>14,965</td><td>77,242</td><td>72,543</td><td>46.9%</td></tr><tr><td>2055年（R37）</td><td>13,556</td><td>71,278</td><td>67,277</td><td>46.9%</td></tr><tr><td>2060年（R42）</td><td>12,086</td><td>66,572</td><td>60,977</td><td>47.7%</td></tr><tr><td>2065年（R47）</td><td>10,757</td><td>61,550</td><td>54,935</td><td>48.4%</td></tr></tbody></table>	年	年少人口（0～14歳）	生産年齢人口（15～64歳）	老年人口（65歳以上）	生産年齢人口（15～64歳）の比率	2020年（R2）	28,194	135,647	91,210	53.2%	2025年（R7）	24,285	124,114	89,320	52.2%	2030年（R12）	20,424	117,102	84,867	52.7%	2035年（R17）	18,067	108,151	80,944	52.2%	2040年（R22）	17,096	95,475	79,650	49.7%	2045年（R27）	16,167	85,269	76,500	47.9%	2050年（R32）	14,965	77,242	72,543	46.9%	2055年（R37）	13,556	71,278	67,277	46.9%	2060年（R42）	12,086	66,572	60,977	47.7%	2065年（R47）	10,757	61,550	54,935	48.4%
	年	年少人口（0～14歳）	生産年齢人口（15～64歳）	老年人口（65歳以上）	生産年齢人口（15～64歳）の比率																																																			
	2020年（R2）	28,194	135,647	91,210	53.2%																																																			
	2025年（R7）	24,285	124,114	89,320	52.2%																																																			
	2030年（R12）	20,424	117,102	84,867	52.7%																																																			
	2035年（R17）	18,067	108,151	80,944	52.2%																																																			
	2040年（R22）	17,096	95,475	79,650	49.7%																																																			
	2045年（R27）	16,167	85,269	76,500	47.9%																																																			
2050年（R32）	14,965	77,242	72,543	46.9%																																																				
2055年（R37）	13,556	71,278	67,277	46.9%																																																				
2060年（R42）	12,086	66,572	60,977	47.7%																																																				
2065年（R47）	10,757	61,550	54,935	48.4%																																																				
第3部 基本計画 第3章 こども・子育て・教育 第2節 教育の振興																																																								
老朽化が著しい学校施設については、長寿命化や大規模改修の継続的な実施、ならびに給食施設の集約化や給食業務の民間委託化を図る必要があります。																																																								
(3) 健やかな体の育成																																																								
③ 食育の推進																																																								
食に関する正しい理解と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、各教科や総合的な学習の時間、学校給食等を活用するとともに、栄養教諭を中核として学校・家庭・地域の連携を図った食育を推進していきます。また、学校給食では、地場産食材の積極的な利用に努めます。																																																								
(8) 教育環境の整備																																																								
③ 学校給食施設再編整備の推進																																																								
施設、設備の老朽化が著しい給食施設について、学校給食施設再編整備の検討を行い、集約化や民間委託化を図ります。																																																								



(1) 関連計画等の整理

①-2 財政マネジメントプラン

策定年月	2025年（R7）2月																																																
計画期間	2025(R7)年度～2029(R11)年度までの5年間																																																
目的・概要	従来より取り組んできた「財政健全化プロジェクト」において、歳入・歳出両面から財源不足の圧縮に取り組み、多様化、複雑化する市民ニーズに柔軟に対応するため、より強靱な財政基盤の構築を目指し新たな計画の策定を目的とする。																																																
学校給食に係る内容	<div><div><div>I 本市の財政運営上の課題</div><div>2 公共施設の老朽化</div><div>高度成長期以降に整備された公共施設が、老朽化により一斉に更新期を迎えることが全国的に大きな課題となっています。加えて、本市においては市民1人当たりの公共施設延床面積が中核市の中でも突出しているため、公共施設の更新費用や維持管理費用が、本市の財政に与える影響が非常に大きくなっています。また、人口減少が進む中で全ての施設を保有したまま最適な状態で維持していくことはとても困難です。</div><div>このような状況の中で、本市では「下関市公共施設等総合管理計画」を策定し、公共施設の総合的かつ計画的な管理を行っています。本計画に基づき、令和16年度までに公共施設延床面積を最低30%縮減することを目標に、施設の集約化・複合化の推進や更新を真に必要な施設に限ることで、更新費用の抑制と維持管理費用の縮減に取り組む必要があります。</div></div><div><div>(単位:億円)</div><div>将来の更新費用の推計</div><div><table><caption>将来の更新費用の推計 (単位:億円)</caption><thead><tr><th>年度</th><th>土木インフラ施設</th><th>公共施設</th><th>合計</th></tr></thead><tbody><tr><td>R6</td><td>30</td><td>120</td><td>150</td></tr><tr><td>R7</td><td>30</td><td>90</td><td>120</td></tr><tr><td>R8</td><td>30</td><td>100</td><td>130</td></tr><tr><td>R9</td><td>30</td><td>100</td><td>130</td></tr><tr><td>R10</td><td>50</td><td>110</td><td>160</td></tr><tr><td>R11</td><td>40</td><td>150</td><td>190</td></tr><tr><td>R12</td><td>30</td><td>180</td><td>210</td></tr><tr><td>R13</td><td>30</td><td>170</td><td>200</td></tr><tr><td>R14</td><td>30</td><td>230</td><td>260</td></tr><tr><td>R15</td><td>40</td><td>130</td><td>170</td></tr><tr><td>R16</td><td>40</td><td>160</td><td>200</td></tr></tbody></table><div>更新費用(1年当たり平均額) 約160億円</div><div>普通建設事業費(R1～R5平均額) 約109億円</div><div>■ 土木インフラ施設 ■ 公共施設</div></div></div><div><div>II プラン策定の基本的な考え方（趣旨）</div><div>3 目標指標</div><div>(1) 施設規模</div><div>令和11年度末の公共施設の維持管理経費、10億円縮減。</div></div><div><div>III 体系と取組項目</div><div>1 公共施設マネジメント</div><div>施設の適正配置と施設総量の縮減等を目的とした、公共施設マネジメントの推進を図ります。</div></div></div>	年度	土木インフラ施設	公共施設	合計	R6	30	120	150	R7	30	90	120	R8	30	100	130	R9	30	100	130	R10	50	110	160	R11	40	150	190	R12	30	180	210	R13	30	170	200	R14	30	230	260	R15	40	130	170	R16	40	160	200
年度	土木インフラ施設	公共施設	合計																																														
R6	30	120	150																																														
R7	30	90	120																																														
R8	30	100	130																																														
R9	30	100	130																																														
R10	50	110	160																																														
R11	40	150	190																																														
R12	30	180	210																																														
R13	30	170	200																																														
R14	30	230	260																																														
R15	40	130	170																																														
R16	40	160	200																																														



(1) 関連計画等の整理

①-3 下関市公共施設マネジメント基本方針

策定年月	2015年（H27）3月
目的・概要	今後の施設の維持管理及び更新等のあり方を方向づけるために策定。
学校給食に係る内容	<p>3. 公共施設マネジメントの基本方針</p> <p>方針1：施設の適正配置と施設総量の縮減 方針2：施設の予防保全による長寿命化 方針3：施設の効率的かつ効果的な運営</p> <p>基本方針イメージ</p> <p>現在の公共施設の総量</p> <p>将来の公共施設の総量</p> <p>施設総量の縮減</p> <p>現在余剰の縮減</p> <p>将来余剰の縮減</p> <p>長寿命化</p> <p>量、質、運営コスト等の最適化に取り組む</p> <p>複合施設</p> <p>集約施設</p> <p>新たな市民ニーズ</p> <p>効率的かつ効果的な運営</p>



1-1 学校給食施設再編整備計画の位置付け

(1) 関連計画等の整理

①-4 下関市公共施設等総合管理計画

策定年月	2016年（H28）2月 改訂：2021年（R3）2月
計画期間	2015(H27)年度～2034(R16)年度までの20年間
目的・概要	「下関市公共施設マネジメント基本方針」における3つの基本方針を軸に、総合的かつ計画的に管理を行い、「新しいまちづくり」に取り組むことを目的とする。
学校給食に係る内容	<p>第3章 基本的な方針 3.2 基本的な方針 (1) 公共施設の基本方針</p> <p><input type="checkbox"/> 公共施設マネジメント事前協議制度の実施 基本方針との整合を図りながら関係課との協議を経て、他の公共施設との複合化や集約化等を促進し、新規整備の抑制、余剰施設の有効利用等を図ることで施設総量の縮減を行います。</p> <p>複合化・集約化のイメージ</p> <p>「複合化」 利用用途（機能）が異なる複数の施設を一つの施設にまとめること</p> <p>「集約化」 同一又は類似の利用用途（機能）を有する複数の施設を一つの施設にまとめること</p> <p>第4章 施設用途別の方針 4.1 公共施設 (11) 学校教育施設</p> <p><input type="checkbox"/> 施設の現状と課題 学校給食施設については、現在の施設では現行の衛生基準を満たすことが困難であること、耐震改修を予定していない単独調理場が12施設（小学校10施設、中学校2施設）あること、児童・生徒の食物アレルギーへの対応等の必要性が年々増加していることから、給食の安全・安心を確保していくために、早急に、また計画的に施設の改善を進めていく必要があります。</p> <p><input type="checkbox"/> 今後のマネジメント方針 学校給食施設については、学校給食共同調理場の改築及び集約化を検討します。</p>



1-1 学校給食施設再編整備計画の位置付け

(1) 関連計画等の整理

②-1 第4期下関市教育振興基本計画 (令和7年度(2025年度)～令和11年度(2029年度))	
策定年月	2025年(R7)5月
計画期間	2025(R7)年度～2029(R11)年度までの5年間
目的・概要	第3期「下関市教育振興基本計画〔令和2年度～令和6年度〕」を踏まえ、時代の変化に応じた新たな主要施策を設定し、より良い教育行政の実現を目的とする。
給食関係部分の 抜粋	<p>基本目標Ⅰ 教育の振興を図ります</p> <p>基本方針3 健やかな体の育成</p> <p>主要施策② 食育の推進</p> <p>食に関する正しい理解と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、栄養教諭を中核として学校・家庭・地域の連携を図った食育を推進していきます。また、学校給食では、地場産食材の積極的な利用に努めます。</p> <p>① 地場産食材の利用 地場産食材を使用した学校給食を通じて、地元の農林水産物への理解と郷土愛の醸成に努めます。</p> <p>② 食育推進ボランティアの活用 食育推進ボランティアによる講話や食育実践活動を通じて、子供たちの食や農業漁業に関する理解が深まるよう支援を行います。</p> <p>③ 食に関する授業や指導の充実 学級・教科担任等と栄養教諭・学校栄養職員が連携しながら、食に関する指導の充実を図ります。</p> <p>④ 学校給食の充実 食に関する指導への活用や、適切な栄養の摂取による健康の維持増進のため、イベント給食を含めた献立内容の充実に努めます。</p> <p>基本方針8 教育環境の整備</p> <p>主要施策① 市立学校の適正規模・適正配置の推進</p> <p>小・中学校の教育環境の現状について、地域と保護者、教育委員会が情報を共有し、意見交換等を行いながら下関市立学校適正規模・適正配置基本計画に基づいて教育環境の改善に努めます。</p> <p>① 基本計画に基づく教育環境の改善 将来にわたって義務教育の教育水準の維持・向上を図り、子供たち一人ひとりの「生き抜く力」を育てることができる、よりよい教育環境を目指します。</p> <p>主要施策③ 学校給食施設再編整備の推進</p> <p>施設、設備の老朽化が著しい給食施設について、学校給食施設再編整備の検討を行い、集約化や民間委託化を図ります。</p> <p>① 給食施設の集約化・民間委託化 学校給食施設再編整備計画を策定し、給食施設の集約化・民間委託化を計画的に取り組みます。</p> <p>② 学校給食施設の衛生管理 子供たちに安全で安心な学校給食を提供するために、調理機器や衛生機器の改善を図り、衛生管理の徹底に努めます。</p>



1-1 学校給食施設再編整備計画の位置付け

(1) 関連計画等の整理

②-2 下関市立学校適正規模・適正配置基本計画

策定年月 2025年（R7）8月

計画期間 2025(R7)年度～2029(R11)年度までの5年間

目的・概要

少子化に伴い、市立小・中学校の小規模化が進行する中、将来にわたって義務教育の教育水準の維持・向上を図り、子供たち一人ひとりの「生き抜く力」を育てることができる、よりよい教育環境を実現することを目的とする。

IV 適正化の具体的な方策

4 適正化の組み合わせ

下関市教育委員会が望ましいと考える学校の適正化の組み合わせや適正化後の学校位置を、次のとおり「適正化の組み合わせ」として示します。

「適正化の組み合わせ」の対象校については、原則として「学校統合」について優先的に取り組むものとし、一部対象校については「学校統合」と一体的に「小中一貫教育」を推進していきます。

また、「適正化の対象校が3校以上の適正化の組み合わせにおいて、段階的に適正化を進めること」、「施設分離型の小中一貫教育が示されている適正化の組み合わせにおいて、施設一体型の小中一貫教育を検討すること」、「小学校又は中学校同士の統合が示されている地域で、さらに小中一貫教育の推進を検討すること」など、よりよい教育環境を目指して地域の状況に応じた柔軟な対応に努めることとします。

これらを踏まえ、下関市教育委員会では、学校の小規模化が加速化する中、「適正化の組み合わせ」に沿って学校の適正化に向け取り組むこととします。

給食関係部分の抜粋

【適正化の組み合わせ】

		対象校	小中一貫教育	学校位置※1
旧下関市中心部	①	文洋中 向洋中		旧神田小学校 (西神田町5-1)
	②	関西小 桜山小		桜山小
	③	本村小 西山小 玄洋中	○	玄洋中
旧下関市周辺部	④	吉田小 王喜小 木屋川中	○	王喜小 木屋川中
総合支所管内	⑤	檜崎小 岡枝小		岡枝小
	⑥	豊田下小 西市小 豊田中	○	西市小 豊田中
	⑦	室津小 誠意小 豊洋中	○	誠意小 豊洋中
	⑧	宇賀小 小串小 川棚小		川棚小
	⑨	豊北小 豊北中	○	豊北中

(備考)

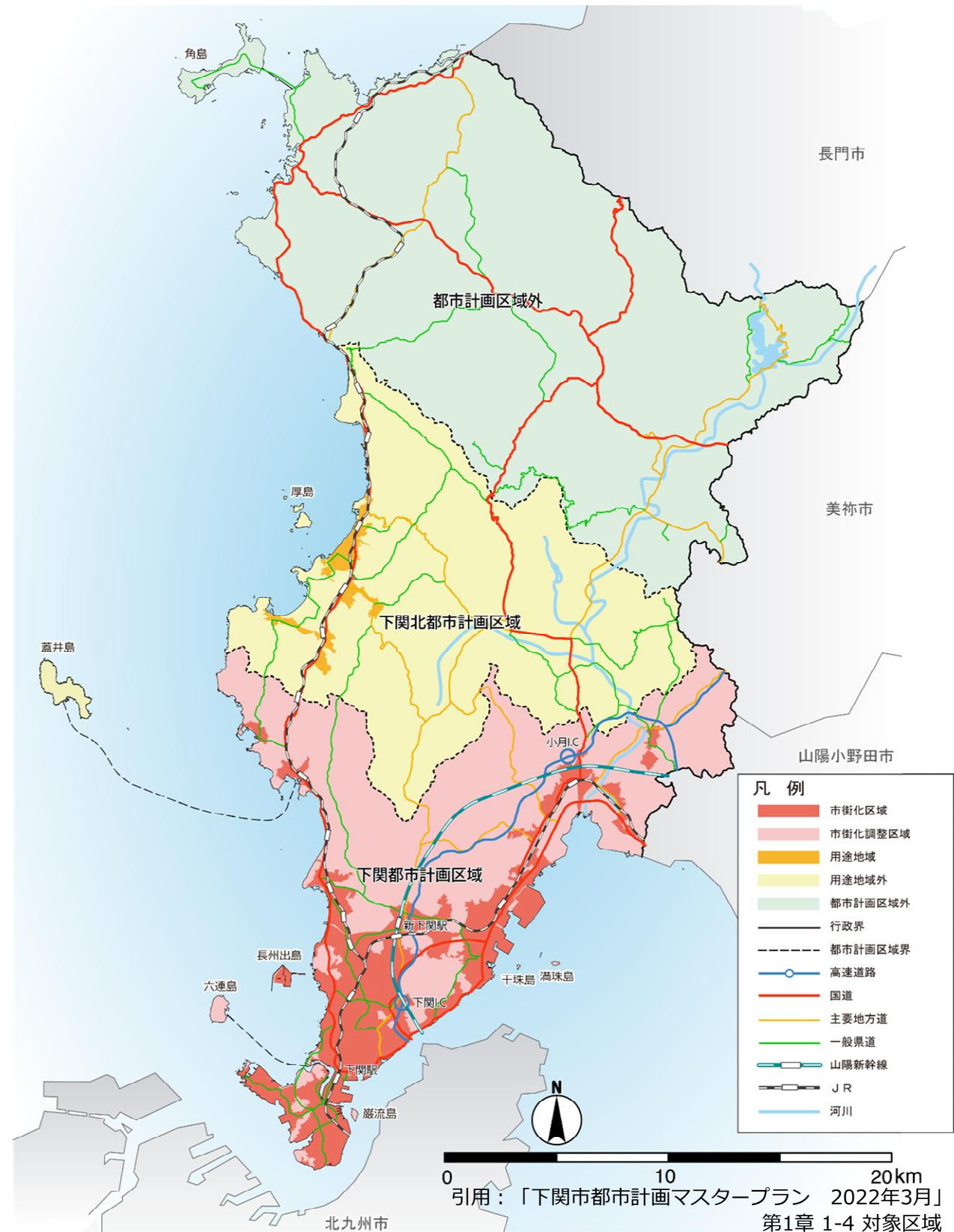
※1 学校位置は、統合前の学校名による位置のみを示したものです（校名は統合前の名称）。



(1) 法規制の指定状況（都市計画区域）

■ 法規制の指定状況

この地図は、下関市の土地の使い方を示したものです。色分けされた部分は「都市計画区域」といって、住宅や商業、工業など、どんな建物を建てられるかの目安になっています。市の南側（市街地）には住宅や商業のエリアが集中し、北側は自然や農地が多い地域になっています。こうした区分けは、暮らしやすいまちづくりのために決められています。





(2).1 浸水想定区域・土砂災害警戒区域の指定状況（洪水）

■ 浸水想定区域の指定状況

この地図は、想定最大規模降雨により、河川が氾濫した場合に浸水が想定される区域、浸水した場合に想定される水深を示しています。色が濃いところほど、浸水の深さが大きくなる可能性があります（最大で約5メートル）。こうした情報は、施設の整備地を検討するための目安になります。





(2).2 浸水想定区域・土砂災害警戒区域の指定状況（土砂災害）

■ 浸水想定区域の指定状況

この地図は、大雨などで土砂崩れが起きやすい場所を色分けして示しています。
黄色や茶色の線や面があるところは、土砂災害の危険が高い区域です。



第1章 現状及び課題整理

1-3 学校給食施設の現状把握



(1).1 各施設の概要

■ 健全度評価一覧表（令和5年度実施「下関市学校給食施設の再編に関する基礎調査」より抜粋）

この一覧は、市内の学校給食施設について、建物の広さや築年数、耐震性などをまとめたものです。右端の色分けは「建物の健全性の評価」で、Aが安全性が高く、Dは建て替えが必要な状態を示しています。この情報を基に、子供たちに安全で安心な給食を提供するため、施設の整備を進めていきます。

番号	施設名	構造	面積 ㎡	建築年	R5年 度	新耐震 基準 評価	部位評価			算定点	健全度 評価
							外部 評価	内部 評価	建築 設備 評価		
1	下関市立中部学校給食 共同調理場	S	867	H2.4	33	○	C	B	D	40.9	C
2	下関市立吉見学校給食 共同調理場	S	185	S57.3	42	○	D	B	D	25.4	D
3	下関市立木屋川学校給食 共同調理場	S	130	S58.1	41	○	D	B	D	25.4	D
4	下関市立豊田町学校給食 共同調理場	S	487	H4.3	32	○	C	B	D	40.9	C
5	下関市立豊浦町学校給食 共同調理場	S	620	H5.3	31	○	D	A	D	31.3	D
6	下関市立黒井学校給食 共同調理場	S	176	S55.9	43	X	D	B	D	25.4	D
7	下関市立滝部学校給食 共同調理場	RC	413	H17.12	18	○	B	A	C	72.3	B
8	下関市立山の田小学校	S	228	S42.3	57	X	D	B	D	25.4	D
9	下関市立豊浦小学校	S	456	S51.3	48	X	D	B	D	25.4	D
10	下関市立小月小学校	S	230	S58.3	41	○	D	C	D	17.1	D
11	下関市立清末小学校	S	143	S28.1	71	X	D	B	D	25.4	D
12	下関市立東部中学校	S	255	S58.1	41	○	D	B	D	25.4	D
13	下関市立王司小学校	S	213	S53.3	46	X	D	C	D	17.1	D
14	下関市立王喜小学校	RC	75	S47.3	52	X 耐震改修済	D	B	D	25.4	D
15	下関市立一の宮小学校	RC	288	S61.3	38	○	B	B	D	58.9	B
16	下関市立内日小学校	S	174	S56.3	43	X	D	B	D	25.4	D
17	下関市立熊野小学校	RC	262	H2.3	34	○	B	B	D	58.9	B
18	下関市立安岡小学校	S	290	S50.3	49	X	D	B	D	25.4	D
19	下関市立安岡中学校	S	246	S59.3	40	○	D	B	D	25.4	D
20	下関市立蓋井小学校	S	32	S51.1	48	X 耐震改修済	B	A	D	64.8	B
21	下関市立豊東小学校	S	122	S63.2	36	○	D	A	D	31.3	D
22	下関市立岡枝小学校	RC	116	S57.3	42	○	C	B	D	40.9	C
23	下関市立檜崎小学校	RC	80	S59.2	40	○	B	B	D	58.9	B
24	下関市立菊川中学校	S	127	H5.3	31	○	C	A	D	46.8	C
25	下関市立宇賀小学校	RC	135	H11.8	24	○	B	A	D	64.8	B

※健全度評価に対する評価基準

健全度評価は、下記に示すとおりAからDの判定とする。

下記については、各評価に対する施設の現状を示すものとする。

□ A評価（軽度）：概ね良好。

■ B評価（中度）：部分的に老朽化している為、一部改修が必要である。

■ C評価（中度）：広範囲に老朽化していて全面改修が必要である。

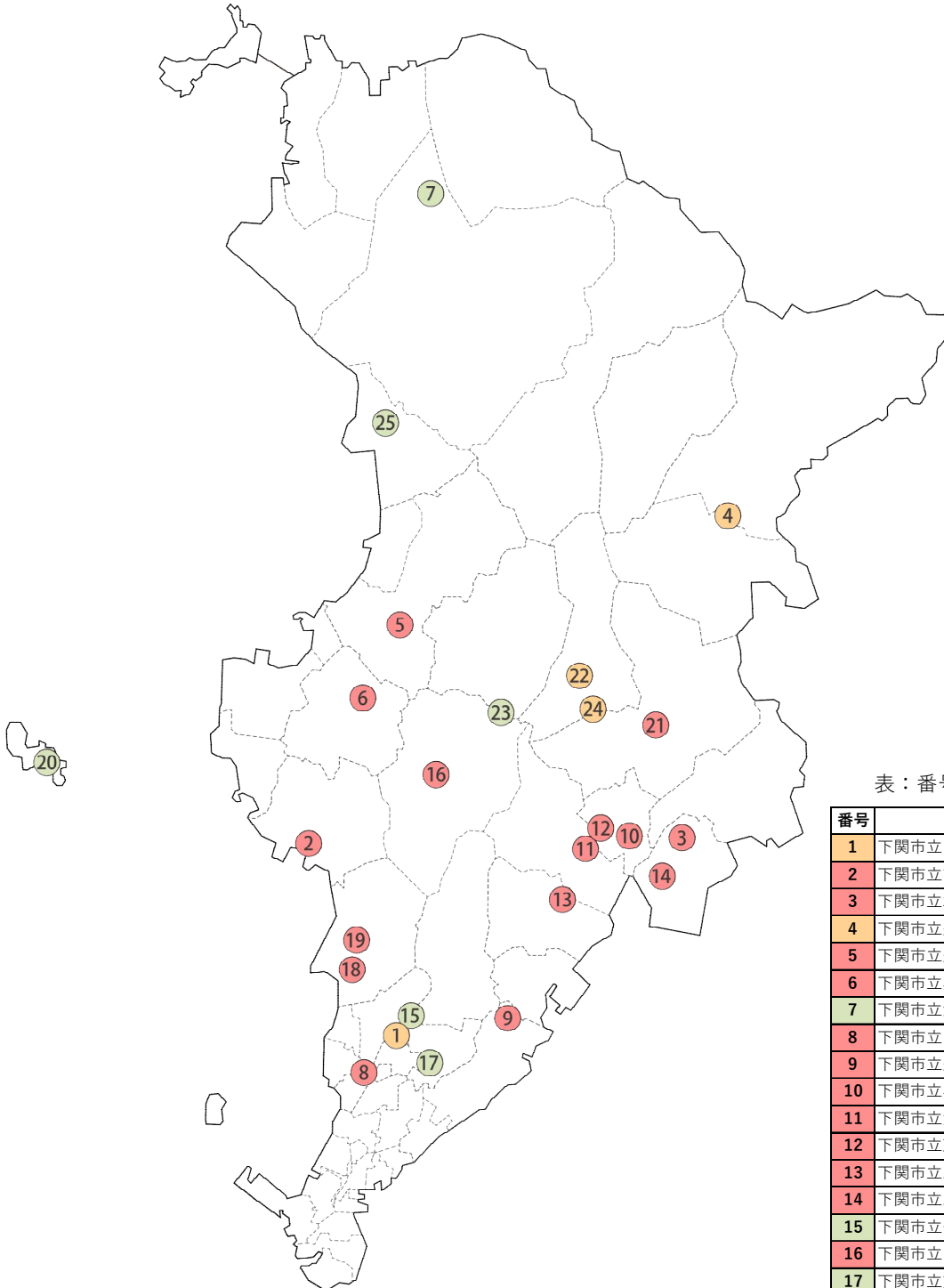
■ D評価（重度）：建て替えが必要。（安全上・機能上問題あり）



(1).2 各施設の概要

■ 施設位置図

健全度評価別に色分けした施設の位置を示しています。



表：番号と施設名対応表

番号	施設名
1	下関市立中部学校給食共同調理場
2	下関市立吉見学校給食共同調理場
3	下関市立木屋川学校給食共同調理場
4	下関市立豊田町学校給食共同調理場
5	下関市立豊浦町学校給食共同調理場
6	下関市立黒井学校給食共同調理場
7	下関市立滝部学校給食共同調理場
8	下関市立山の田小学校（廃止済）
9	下関市立豊浦小学校
10	下関市立小月小学校
11	下関市立清末小学校
12	下関市立東部中学校
13	下関市立王司小学校
14	下関市立王喜小学校
15	下関市立一の宮小学校
16	下関市立内日小学校
17	下関市立熊野小学校
18	下関市立安岡小学校
19	下関市立安岡中学校
20	下関市立蓋井小学校
21	下関市立豊東小学校
22	下関市立岡枝小学校
23	下関市立檜崎小学校（廃止済）
24	下関市立菊川中学校
25	下関市立宇賀小学校

表：それぞれの評価の校数

評価	校数
A	0
B	6
C	4
D	15



(2).1 学校給食衛生管理基準への対応

■ 学校給食衛生管理基準への対応

この一覧表は、学校給食施設が「学校給食衛生管理基準」にどれくらい対応できているかを示しています。平成21年に学校給食法が改正され、同法第9条に基づく「学校給食衛生管理基準」が施行されました。調理室の区分けやドライシステム（床を乾いた状態に保つ仕組み）や空調等機械設備の整備などが基準に含まれます。

本市の既存施設は、昭和40年代から昭和50年代に建設された施設が多く、新下関学校給食センターと滝部学校給食共同調理場を除き、ほとんどの施設が学校給食衛生管理基準に適合していない状況です。

表：学校給食衛生管理基準への対応状況

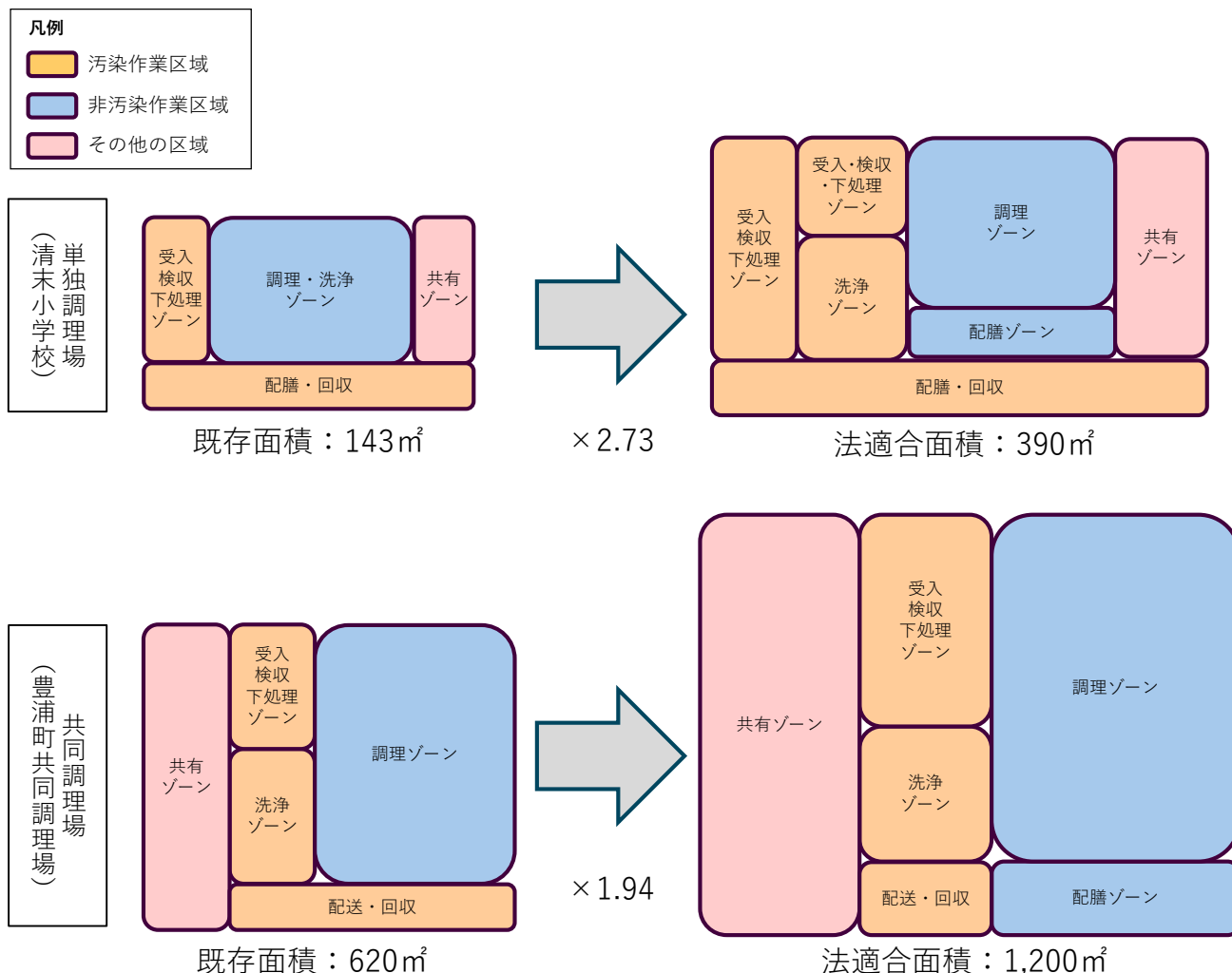
番号	施設名	汚染作業区域と 非汚染作業区域の区分	ドライシステムの 導入状況	空調等を備えた構造
0	新下関学校給食センター	対応	対応	設置
1	下関市立中部学校給食共同調理場	非対応	非対応	未設置
2	下関市立吉見学校給食共同調理場	非対応	非対応	未設置
3	下関市立木屋川学校給食共同調理場	非対応	非対応	未設置
4	下関市立豊田町学校給食共同調理場	非対応	非対応	未設置
5	下関市立豊浦町学校給食共同調理場	非対応	非対応	未設置
6	下関市立黒井学校給食共同調理場	非対応	非対応	未設置
7	下関市立滝部学校給食共同調理場	対応	対応	設置
8	下関市立山の田小学校（廃止済）	非対応	非対応	未設置
9	下関市立豊浦小学校	非対応	非対応	未設置
10	下関市立小月小学校	非対応	非対応	未設置
11	下関市立清末小学校	非対応	非対応	未設置
12	下関市立東部中学校	非対応	非対応	未設置
13	下関市立王司小学校	非対応	非対応	未設置
14	下関市立王喜小学校	非対応	非対応	未設置
15	下関市立一の宮小学校	非対応	非対応	未設置
16	下関市立内日小学校	非対応	非対応	未設置
17	下関市立熊野小学校	非対応	非対応	未設置
18	下関市立安岡小学校	非対応	非対応	未設置
19	下関市立安岡中学校	非対応	非対応	未設置
20	下関市立蓋井小学校	非対応	非対応	未設置
21	下関市立豊東小学校	非対応	非対応	未設置
22	下関市立岡枝小学校	非対応	非対応	未設置
23	下関市立檜崎小学校（廃止済）	非対応	非対応	未設置
24	下関市立菊川中学校	非対応	非対応	未設置
25	下関市立宇賀小学校	対応	非対応	未設置



(2).2 既存施設を学校給食衛生管理基準へ適合させた場合について（例）

■ 既存施設を当該衛生管理基準に適合させた場合の施設規模について

この図は、現在の給食施設の広さと、法律で求められる基準に合わせた場合の広さを比べています。基準に沿うためには、調理や洗浄のスペースを分けたり、食材の受け入れや下処理のための専用ゾーンを設ける必要があります。そのため、施設の面積は今よりも大きくなります（例：143㎡ → 390㎡、620㎡ → 1,200㎡）。



* 補足事項－学校給食衛生管理基準について

注1) 作業区域の区分について（汚染作業区域・非汚染作業区域）

作業区域の区分けについては、汚染物質などの混入防止の観点から設定されており、安全な給食提供のためには必要不可欠である。その区分けは汚染作業区域と非汚染作業区域に分けられ、汚染作業区域は、異物（埃や土など）や有害微生物が付着している食品を取り扱う（下処理を行う）場所であり、非汚染作業区域は、下処理された食材等を調理から配送に向かうまでの一連の作業を行う場所である。

注2) 二次汚染防止によるドライシステムの導入

ドライシステム導入により、常時床を乾燥状態で使用することが可能となり、床からの跳ね水による二次汚染を防ぐことができる。具体的には、床が濡れた状態にならない構造の設備や機械等を使用することで、床を乾燥状態に保つことができる。また湿度管理の可能化により、細菌増殖の抑制ができ食中毒の発生要因の防止が可能となる。以上より、施設の新築、改築、改修においては、ドライシステムの導入が示されている。（未導入の調理場については、ドライ運用を図ること）

注3) 調理職員及び食材の安全を確保するため空調等機械設備を備えた構造

給食調理施設においては、調理作業時に発生する熱や蒸気（湿気）をできるだけ速やかに排除する機械設備を備えた構造にする必要がある。高温多湿の状況が続くと、調理職員の体調面の悪化にとどまらず、食材に細菌が増殖しやすい環境となるため、作業中も温度25℃以下、湿度80％以下を保つように空調等機械設備を備えるよう努めることが示されている。



(2).3 既存施設を学校給食衛生管理基準に適合させた場合について（面積比較表）

■ 既存施設を当該衛生管理基準の規模とした場合の面積比較

この表は、今ある給食施設の面積と、法律で定められた衛生管理基準に合わせた場合の必要面積を比べています。多くの施設では、基準を満たすために1.5倍から3倍程度の広さが必要になります。これは、調理や洗浄のスペースをしっかりと分けて、より安全で衛生的な給食を提供するためです。

表：既存床面積と学校衛生管理基準適合面積の面積比較表

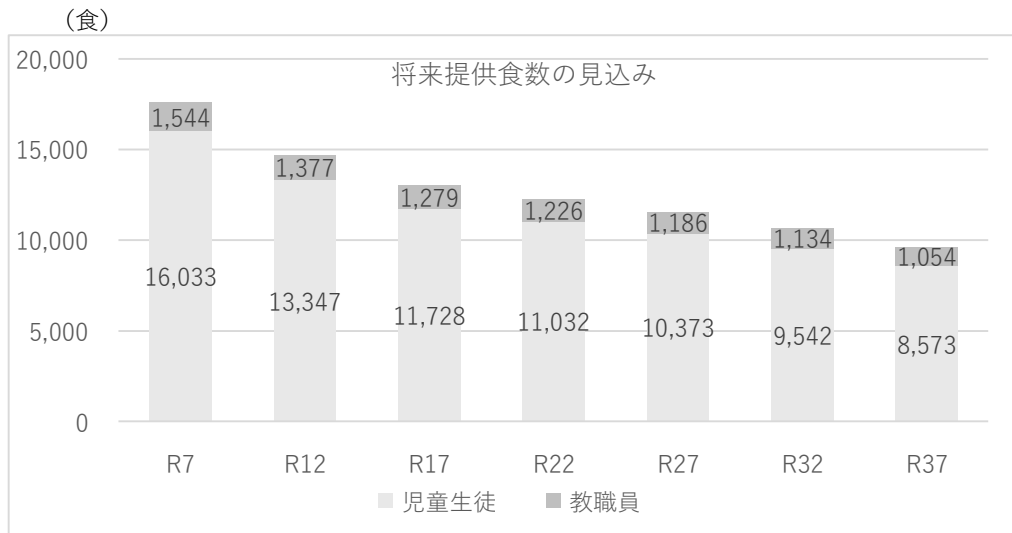
番号	施設名	既存面積 (㎡)	学校給食衛生管理基準 適合面積 (㎡)	増築率 (倍)
1	下関市立中部学校給食共同調理場	867㎡	1,600㎡	1.85
2	下関市立吉見学校給食共同調理場	185㎡	600㎡	3.24
3	下関市立木屋川学校給食共同調理場	130㎡	600㎡	4.62
4	下関市立豊田町学校給食共同調理場	487㎡	600㎡	1.23
5	下関市立豊浦町学校給食共同調理場	620㎡	1,200㎡	1.94
6	下関市立黒井学校給食共同調理場	176㎡	600㎡	3.41
7	下関市立滝部学校給食共同調理場	413㎡	600㎡	1.45
8	下関市立山の田小学校（廃止済）	228㎡	390㎡	1.71
9	下関市立豊浦小学校	456㎡	510㎡	1.12
10	下関市立小月小学校	230㎡	310㎡	1.35
11	下関市立清末小学校	143㎡	390㎡	2.73
12	下関市立東部中学校	255㎡	390㎡	1.53
13	下関市立王司小学校	213㎡	350㎡	1.64
14	下関市立王喜小学校	75㎡	220㎡	2.93
15	下関市立一の宮小学校	288㎡	350㎡	1.22
16	下関市立内日小学校	174㎡	180㎡	1.03
17	下関市立熊野小学校	262㎡	430㎡	1.64
18	下関市立安岡小学校	290㎡	470㎡	1.62
19	下関市立安岡中学校	246㎡	310㎡	1.26
20	下関市立蓋井小学校	32㎡	180㎡	5.63
21	下関市立豊東小学校	122㎡	220㎡	1.80
22	下関市立岡枝小学校	116㎡	180㎡	1.55
23	下関市立檜崎小学校（廃止済）	80㎡	180㎡	2.25
24	下関市立菊川中学校	127㎡	220㎡	1.73
25	下関市立宇賀小学校	135㎡	180㎡	1.33



(3) 将来の提供食数の見込み

将来の提供食数の推計に当たっては、下関市地区別人口ビジョン（R7年3月）の年少人口（0～14歳）の5年毎の推移を基に各学校の児童生徒数を推計し、これを基に教職員数を予測しました。

結果は、以下のとおりです。15年後の令和22年度は12,258食となり約30%の減少、30年後の令和37年度は9,627食となり、約45%減少する見込みとなります。



(人)

区分	R7 (2025)	R12 (2030)	R17 (2035)	R22 (2040)	R27 (2045)	R32 (2050)	R37 (2055)
児童生徒数	16,033	13,347	11,728	11,032	10,373	9,542	8,573
教職員数	1,544	1,377	1,279	1,226	1,186	1,134	1,054
合計	17,577	14,724	13,007	12,258	11,559	10,676	9,627
増減率(対R7)	-	-16.2%	-26.0%	-30.3%	-34.2%	-39.3%	-45.2%

参考：下関市人口ビジョン（R7.3）

(人)

年齢区分	R7 (2025)	R12 (2030)	R17 (2035)	R22 (2040)	R27 (2045)	R32 (2050)	R37 (2055)
0～14歳	24,285	20,424	18,067	17,096	16,167	14,965	13,556
15～64歳	124,114	117,102	108,151	95,475	85,269	77,242	71,278
65歳以上	89,320	84,867	80,944	79,650	76,500	72,543	67,277
合 計	237,719	222,393	207,162	192,221	177,936	164,750	152,111



(4) 食物アレルギー対応

■ 食物アレルギー対応

学校給食における食物アレルギー対応は、国の「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づき、以下の4段階で行われます。この表は、学校給食でのアレルギー対応の状況をまとめています。市内の多くの施設は「レベル2（弁当対応）」、新下関学校給食センターは「レベル3（除去食対応）」の対応をしています。

表：食物アレルギー対応状況

施設名	食物アレルギー対応
新下関学校給食センター	レベル3
その他の施設	レベル2

レベル1 詳細な献立対応（自己除去対応）

方法	材料が詳細に記載された献立を事前に配布し、保護者の指示を担任が確認し、児童生徒が自分自身で原因食品を除去しながら食べる。
留意点	<ul style="list-style-type: none"> ・除去する原因食品について、必ず本人と保護者が確認しておく。学校へも事前に連絡する。 ・担任が原因食品を正しく理解し、必要であれば他の児童生徒にも指導する。 ・誤食してしまった場合の対応を全教員で確認しておく。 ・最も誤食事故が起きやすい対応であり、特に担任は給食内容と除去食品を日々確認する。 <p>※この根拠となるものは学校生活管理指導票であるため、自己除去対応であっても必ずこの提出を求める。</p>

レベル2 弁当対応（完全除去対応・一部弁当対応）

方法	<p>完全除去対応・・・給食の献立はすべて除去し、持参した弁当を食べる。</p> <p>一部弁当対応・・・原因食品を含む献立のみを除去し弁当に置き換えて食べる。</p>
留意点	<ul style="list-style-type: none"> ・持参する弁当の内容について、必ず本人と保護者が確認しておく。学校へも事前に連絡する。 ・担任が対応する献立と日付を確実に把握し、本人が給食当番等でアレルギーに触れることがないよう配慮する。 ・安全で衛生的な弁当の保管に留意する。

レベル3 除去食対応

方法	<p>原因食品を除いた給食を提供する。</p> <p>例：単品の果物を提供しない、かき玉汁に卵を入れない等</p>
留意点	<ul style="list-style-type: none"> ・基本献立を基に、除去献立を作成し、併せて作業分担、調理指示書や作業工程表、動線図を作成し、危機管理体制を確立する。 ・混入がないよう、上記書面等を用いて栄養教諭・調理員等が詳細に打ち合わせを行う。 ・配食、配膳、配送について点検や管理等、連絡調整を確認する。 ・対応する献立について、保護者や学級担任などへ書面で配布する。 ・最終的には学級担任が給食内容を確認し誤食事故を防ぐ。 ・検食や保存食についても対応する。

レベル4 代替食対応

方法	申請のあった原因食品を給食から除き、それに代わる食材を加えた給食を提供する。
留意点	<ul style="list-style-type: none"> ・レベル3の各項目と同じだが、基本献立とは全く別に調理作業が行えるよう、作業分担調理指示書や作業工程等、動線図を作成し、危機管理体制を確立する。 ・検食や保存食についても対応する。



(5) 学校給食施設の現状の整理

本市の学校給食は、新下関学校給食センター、共同調理場7施設、単独調理場16施設で提供していますが、ほとんどの施設が築40年を経過し老朽化が進んでおり、また、学校給食衛生管理基準に適合していない状況です。特に、調理室の区分けやドライシステムが整っていない施設が多く改善が必要です。

今後の人口減少に伴い、大幅な提供食数の減少も見込まれています。

アレルギー対応については、新下関学校給食センターは除去食対応ですが、その他の施設は弁当対応であり保護者への負担が生じています。

1-4 学校給食施設の課題まとめ

(1) 学校給食施設の課題まとめ

①学校給食衛生管理基準への対応

- ・「学校給食衛生管理基準」では、学校給食における遺漏のない衛生管理に取り組むこととされている。
- ・平成22年の施行から16年が経過するが、22施設が学校給食衛生管理基準に適合していない。
- ・21施設が汚染作業区域と非汚染作業区域の区分がされていない。
- ・22施設が温度25℃以下及び湿度80%以下を保つ管理が適切に行える空調等を備えた構造ではない。
- ・22施設がドライシステムの導入が未対応の状態である。

② 適正な施設の検討

- ・本市の0歳～14歳までの人口は、令和7年からの30年間で約45%の減少が見込まれ、大幅な給食食数の減少が予想される。大幅な減少により、施設の規模と食数が不釣り合いなものとなり、給食施設の運営が困難になる。
- ・「第3次下関市総合計画」「下関市教育振興基本計画」において、学校給食施設については、学校給食調理場の改築及び集約化の検討を掲げている。
- ・学校適正規模・適正配置基本計画では適正化の具体的方策が示されている。

③食物アレルギー対応が可能な施設の整備

- ・「学校給食における食物アレルギー対応指針」では、学校や調理場における食物アレルギー事故防止に取り組むこととされている。しかし、新下関学校給食センター以外の23施設ではアレルギー対応食専用調理室がないため、弁当対応により食物アレルギー対応を行っている状況である。
- ・アレルギーを有する児童生徒にも給食を提供できるよう、除去食を調理するための専用の調理室を設置することが必要となる。

第2章 再編整備の方向性の検討



2-1 各施設の方向性の検討

(1) 提供方式の比較検討

■ 単独調理場と共同調理場の比較検討について

本市では、単独調理場 16 施設と新下関学校給食センター及び共同調理場 7 施設で給食提供を行っています。

以下に単独調理場と共同調理場の比較を示します。

- ・単独調理場方式：各学校に調理場を設けて給食を提供する方式
- ・共同調理場方式：複数校分の給食を調理できる調理場を設けて各学校に給食を提供する方式

	単独調理場	共同調理場
食育	<ul style="list-style-type: none">・各学校で食育活動と連携した取組が可能。・児童及び生徒と調理員とのコミュニケーションが取り易く感謝の気持ち等の育成が生まれやすい。・学校栄養職員等の配置されていない学校には、巡回して食育を行っている。	<ul style="list-style-type: none">・学校栄養職員等が複数の学校を担当して食育を行うため、均一な食育が行われる。・調理エリアに見学スペースや研修室等を設置することで食育に資することは可能。・児童生徒と調理員が交流しにくい。
衛生管理	<ul style="list-style-type: none">・施設ごとに衛生管理・異物混入の防止等の管理が必要。・1施設あたりの人数が少ない施設は、作業効率が低くなる。	<ul style="list-style-type: none">・管理の一元化により、衛生管理・異物混入の防止等の実施が可能。・作業区域の区分により、動線の交差を防ぎ、二次汚染防止が可能。
配送時間	<ul style="list-style-type: none">・自校で調理することにより、喫食時間に合わせた調理が可能。・配送経費が掛からない。	<ul style="list-style-type: none">・配送時間が必要であるが、幹線道路を利用することにより、喫食時間に合わせた配送が可能。・配送経費が掛かる。
適温提供	<ul style="list-style-type: none">・調理から喫食までの時間を短縮できるため、適温での提供が比較的容易である。	<ul style="list-style-type: none">・配送時間が必要となるため調理から喫食まで一定の時間を要するが、保温性に優れた食缶の使用により適温での提供は可能。
地産地消	<ul style="list-style-type: none">・調達量が少ない為、調達が容易。・調達量が少量となるため食材が割高になる可能性有り。	<ul style="list-style-type: none">・一括で多量に調達するため調達コストが安くなる。・調達量が多いため、対応可能な調達先の確保が必要。
アレルギー対応	<ul style="list-style-type: none">・除去食対応するには、人員配置や専用室設置が必要。	<ul style="list-style-type: none">・アレルギー専用調理室の設置等により、アレルギー対応が可能。・各保護者及び学校との密な連携が必要。



(1) 再編整備の基本的な考え方と基本方針

■ 再編整備の基本的な考え方と基本方針

本市の学校給食における現状と課題を踏まえ、再編整備に関する基本的な考え方と基本方針を以下のよう定めます。

□ 基本的な考え方

安全・安心で持続可能な学校給食の提供

□ 基本方針

① 学校給食衛生管理基準への適合

本市の学校給食施設の多くが現行の学校給食衛生管理基準に適合していないため、作業方法の工夫など運用により対応しているのが現状であるが、温湿度管理を適切に行える空調等機械設備が整備されておらず、食品衛生管理や労働環境の観点から改善すべき状況にある。

学校給食衛生管理基準に適合させるためには、作業区域の区分、ドライシステム化、空調等機械設備の整備など大規模な改修が必要であるが、既存の施設では構造や必要面積の不足といった問題により困難な状況にある。

今後、集約化に当たっては新たな施設の整備を想定した検討を行う。

② 将来食数を踏まえた施設規模及び配置

学校ごとの児童生徒数及び教職員数については30年後までの推計を行った上で、学校給食施設の適正な規模及び配置について検討する。

検討では、下関市立学校適正規模・適正配置基本計画において想定されている将来的な学校の統廃合の可能性を踏まえた検討を行う。

今後、集約化の対象となる学校は、調理後2時間喫食が可能な区域の範囲とする。

③ 新下関学校給食センターの最大限の活用

新下関学校給食センターは、令和6年度から稼働を開始した新しい施設であり、現在、小学校17校及び中学校6校、計23校の配送校に対して給食の提供を行っている。

当該センター配送校の児童生徒数が減少することを踏まえ、再編整備に当たっては、当該センターを最大限活用することを前提に、配送可能区域にある単独調理場や中部学校給食共同調理場を当該給食センターへ集約化することを優先的に検討する。

④ 学校給食調理員の適正配置と民間委託化の推進

学校給食調理員については退職補充をせず、会計年度任用職員の活用や、定年などで退職する人数に見合った範囲での民間委託化を進めてきたところであるが、調理員の高齢化が進んでおり今後大幅な人員不足も予想されるため、集約化と並行して民間委託化についても検討する。



(1) 基本方針に基づいた実施方針の策定

■ 実施方針について

本計画では、基本方針の実現に向けて、9項目の実施方針で構成しています。

基本方針に位置づけた実施方針の体系図は、次のとおりです。

基本方針	実施方針	実施内容
基本方針① 学校給食衛生管理基準への適合	実施方針1-1 学校給食衛生管理基準に適合した施設整備	「安全・安心な学校給食の提供」を実現させるため、学校給食衛生管理基準に適合させた施設整備を行う。
	実施方針1-2 集約化による施設整備	学校給食衛生管理基準に適合していない施設について、改築・増築・新築での対応が困難な場合、集約化により、施設整備を行う。
基本方針② 将来食数を踏まえた施設規模及び配置	実施方針2-1 将来食数に応じた適正な規模の施設整備	少子化等による、児童及び生徒の減少を考慮した適正な規模の施設整備を行う。
	実施方針2-2 2時間喫食を遵守した施設の適正配置	給食を調理後、2時間以内に給食提供が可能な施設配置を行う。
	実施方針2-3 適温給食の提供	調理後の給食を適切に温度管理できる食缶類を使用するなど、温かい給食を提供する。
基本方針③ 新下関学校給食センターの最大限の活用	実施方針3-1 供給能力に応じた提供食数の確保	新下関学校給食センターを有効活用し、供給能力に応じた提供食数を確保する。
	実施方針3-2 段階的な集約化	新下関学校給食センターの供給能力を考慮した段階的な集約化を計画する。
基本方針④ 学校給食調理員の適正配置と民間委託化の推進	実施方針4-1 学校給食調理員の確保	調理員の高齢化に伴い、民間委託化を前提に、学校給食調理員の確保を計画する。
	実施方針4-2 施設規模に応じた学校給食調理員の配置	施設規模に応じて学校給食調理員数の適正化を計画する。



2-4 提供方式の策定

(1) 定性的評価について

■ 提供方式の比較検討について

「既存調理場継続利用」と「共同調理場へ集約化」について定性的・定量的に比較検討を行います。

■ 定性的評価

定性的評価に当たっては、基本方針と実施方針を評価指標とします。ここでは特に提供方式の比較に当たり、比較結果の差が明瞭な4つの項目を選定して評価指標とします。

評価指標項目

基本方針	実施方針	評価指標項目
基本方針① 学校給食衛生管理基準への適合	実施方針1-1 学校給食衛生管理基準に適合した施設整備	●
	実施方針1-2 集約化による施設整備	—
基本方針② 将来食数を踏まえた施設規模及び配置	実施方針2-1 将来食数に応じた施設の適正配置	●
	実施方針2-2 2時間喫食を遵守した施設の適正配置	—
	実施方針2-3 適温給食の提供	●
基本方針③ 新下関学校給食センターの最大限の活用	実施方針3-1 供給能力に応じた提供食数の確保	—
	実施方針3-2 段階的な集約化	—
基本方針④ 学校給食調理員の適正配置と民間委託化の推進	実施方針4-1 学校給食調理員の確保	●
	実施方針4-2 施設規模に応じた学校給食調理員の配置	—

上記のほか、今後の施設整備に要する期間の面から「早期実施の適否」と学校給食施設の課題において取り上げている「食物アレルギー対応」の2項目の評価指標を加えた6項目で比較検討します。

比較検討評価指標

No	評価指標	評価内容
①	学校給食衛生管理基準に適合した施設整備	安全・安心な学校給食の提供を実現させるため、学校給食衛生管理基準に適合することは可能か。
②	将来食数に応じた施設の適正配置	将来食数の減少を踏まえた施設の適正配置は可能か。
③	適温給食の提供	調理後の給食を適切に温度管理できる食缶類を使用するなど、温かい給食を提供することは可能か。
④	学校給食調理員の確保	学校給食調理員の確保は可能か。
⑤	早期実施の可否	学校給食衛生管理基準へ適合した給食施設の整備が、早期に実施可能か。
⑥	食物アレルギー対応	アレルギー食への対応を図るため、施設整備やアレルギー専用調理室の設置等が可能か。



(2) 定性的評価の比較検討結果

■ 定性的比較検討結果について

評価指標に基づき「既存調理場を継続利用する場合」と「共同調理場へ集約化する場合」を比べて、どちらがより安全で効率的かを評価した結果は、次のとおりです。

定性的比較検討結果

No	評価指標	既存調理場継続利用		共同調理場へ集約化	
①	学校給食衛生管理基準に適合した施設整備	衛生管理基準を満たすには施設を拡張しなければならないが、学校敷地内に十分な敷地がない状況である。	×	適切な場所（位置・面積等）を確保することにより、衛生管理基準に完全に適合した施設を整備することが可能。	○
②	将来食数に応じた施設の適正配置	将来食数の大幅な減少により、それぞれの施設の運営効率が悪化する。（将来的に過剰な規模の施設を多く保有することとなる。）	△	段階的な集約化により施設規模を最小限に抑えるなど、ある程度将来食数を踏まえた施設整備が可能。	△
③	適温給食の提供	調理から喫食までの時間を短縮できるため、調理直後の適温での提供が比較的容易である。	○	配送時間が必要となるため調理から喫食まで一定の時間を要するが、保温性に優れた食缶の使用により適温での提供は可能。	△
④	学校給食調理員の確保	多数の施設にそれぞれ調理員を配置しなければならず、将来的には非効率な人数配置となる。	△	施設数が少なくなるため、調理員の確保は比較的容易である。1施設の調理員数も多くなるため、効率的な作業が可能。	○
⑤	早期実施の可否	施設を改修する間の代替施設や配膳室を確保する必要があり、施設の数も多いことから、早期の実施が困難。	×	既存の施設における調理を継続したまま新施設の整備を行うことができるため、比較的早期の実施が可能。	○
⑥	食物アレルギー対応	面積が狭小の場合、食物アレルギー専用調理室を設置することはできない。	×	アレルギー専用調理室の設置により、アレルギー除去食の提供が可能。	○



(3) 定性的評価のまとめ

■ 定性的評価まとめ

学校給食の提供方法について、「既存調理場継続利用」と「共同調理場へ集約化」を比較検討した結果、「学校給食衛生管理基準に適合した施設整備」、「学校給食調理員の確保」、「早期実施の適否」、「食物アレルギー対応」の観点から、共同調理場へ集約化が優位であると判断できます。

共同調理場方式は、調理室の区分けやドライシステムなどの衛生管理を徹底でき、最新設備で安全性を高めることができます。また、アレルギー専用の調理室を設けることで、より安全で安心な対応が可能になります。さらに、調理員の確保や施設整備の早期実現の点でも有利です。

□ 共同調理場へ集約化が優位と評価した内容

① 学校給食衛生管理基準への適合

- ・既存調理場継続利用については、衛生管理基準に適合した施設整備をするには、増築・改築が必要となり施設を拡張しなければなりません。学校敷地内に十分な敷地がありません。グラウンド等に整備した場合には教育活動等への影響が大きくなります。
- ・共同調理場へ集約化については、適切な場所を確保することにより、学校給食衛生管理基準に適合した施設整備が可能です。

④ 学校給食員の確保

- ・既存調理場継続利用については、多数の施設にそれぞれ調理員を配置する必要があります。また、施設ごとの人員も少ないため、作業効率も低下する恐れがあります。将来的には、食数が減少していく中で非効率な人員配置となります。
- ・共同調理場へ集約化については、集約化に伴い施設数が少なくなるため、調理員の確保は比較的容易となります。1施設の調理員数も多くなるため、効率的な作業が可能となります。

⑤ 早期実施の可否

- ・既存調理場継続利用については、施設を改修する間の代替施設や配膳室を確保する必要があります。全施設を学校給食衛生管理基準へ適合させる場合、各施設に合わせた個別の設計や工事が必要となり、設計・建設期間が想定を超えるなどのリスクがあり、早期の実施は困難となります。
- ・共同調理場へ集約化については、既存の施設における調理を継続したまま新施設の整備を行うことができるため、比較的早期の実施が可能です。

⑥ アレルギー対応

- ・既存調理場継続利用については、面積が狭小の場合、食物アレルギー専用調理室を設置することができず、アレルギーを有する児童生徒に対してアレルギー除去食対応ができないという課題があります。
- ・共同調理場へ集約化については、アレルギー専用調理室の設置により、アレルギーを有する児童生徒にアレルギー除去食の提供が可能です。

(4) 定量的評価について

■ 定量的評価

概算事業費を定量的評価指針とし、以下の3つのパターンで算出しました。

- ① 既存調理場継続利用（学校給食衛生管理基準適合化）
- ② 共同調理場へ集約化（案A）
- ③ 共同調理場へ集約化（案B）

比較結果を以下に示す。

(5) 定量的評価の比較検討結果及びまとめ

定量的比較結果（施設整備費による比較）

項目	① 既存調理場継続利用 （学校給食衛生管理基準適合化）	② 共同調理場へ集約化 （案A）	③ 共同調理場へ集約化 （案B）
概算事業費	141.6億円	71.4億円	61.3億円

※①については、令和5年度実施の下関市学校給食施設の再編に関する基礎調査時に算定した金額に物価上昇を考慮して算出。②③については第3章で説明（P35参照）。

■ 定量評価まとめ

- ①既存調理場継続利用より、②・③共同調理場へ集約化の方が優位と判断しました。



(6) 総合評価及びまとめ

■ 各評価結果及び総合評価

定性評価及び定量評価を踏まえた、総合評価は以下のとおりです。

各評価結果及び総合評価表

検討項目	内容	検討結果概要
定性的評価	提供方式を「既存調理場継続利用」と「共同調理場へ集約化」に分け、基本方針と実施方針等の実現可能性の観点から定性的に比較検討する。	<ul style="list-style-type: none"> ・共同調理場へ集約化は、「学校給食衛生管理基準への適合」「学校給食調理員の確保」「早期実施の適否」「アレルギー対応」の観点から優位である。 ・既存調理場継続利用は、「2時間喫食を遵守した施設の適正配置」の観点のみ優位である。
定量的評価	① 既存調理場継続利用 (学校衛生管理基準適合化) ② 共同調理場へ集約化 (案A) ③ 共同調理場へ集約化 (案B) 以上の3つに分け、概算事業費の観点から定量的に比較検討する。	①・・・141.6億円 ②・・・71.4億円 ③・・・61.3億円 以上より、共同調理場へ集約化が優位である。
総合評価	定性的評価と定量的評価の各検討結果より総合評価を行う。	定性的・定量的観点から提供方式を比較した結果「共同調理場へ集約化」が優位であると判断する。

■ 比較検討結果まとめ

学校給食の提供方法について「既存調理場継続利用」と「共同調理場へ集約化」を比べ、総合的に評価しました。

評価は、衛生管理やアレルギー対応などの質的な面（定性的評価）と、概算事業費の数値的な面（定量的評価）の両方から行っています。

その結果、共同調理場へ集約する方法は、衛生管理の基準にしっかり対応できること、調理員の確保がしやすいこと、早期に実施できること、そして食物アレルギーへの対応が充実できることなどの観点で優れています。さらに、定量評価では、施設の整備コストの面でも、財政負担が少なく、将来世代への負担も少なくなります。

こうした理由から、「安全で安心な給食を、子供たちに安定して届ける」ために、共同調理場への集約化を進める方針です。

第3章 再編整備の検討

3-1 各学校配置の把握及び再編計画について

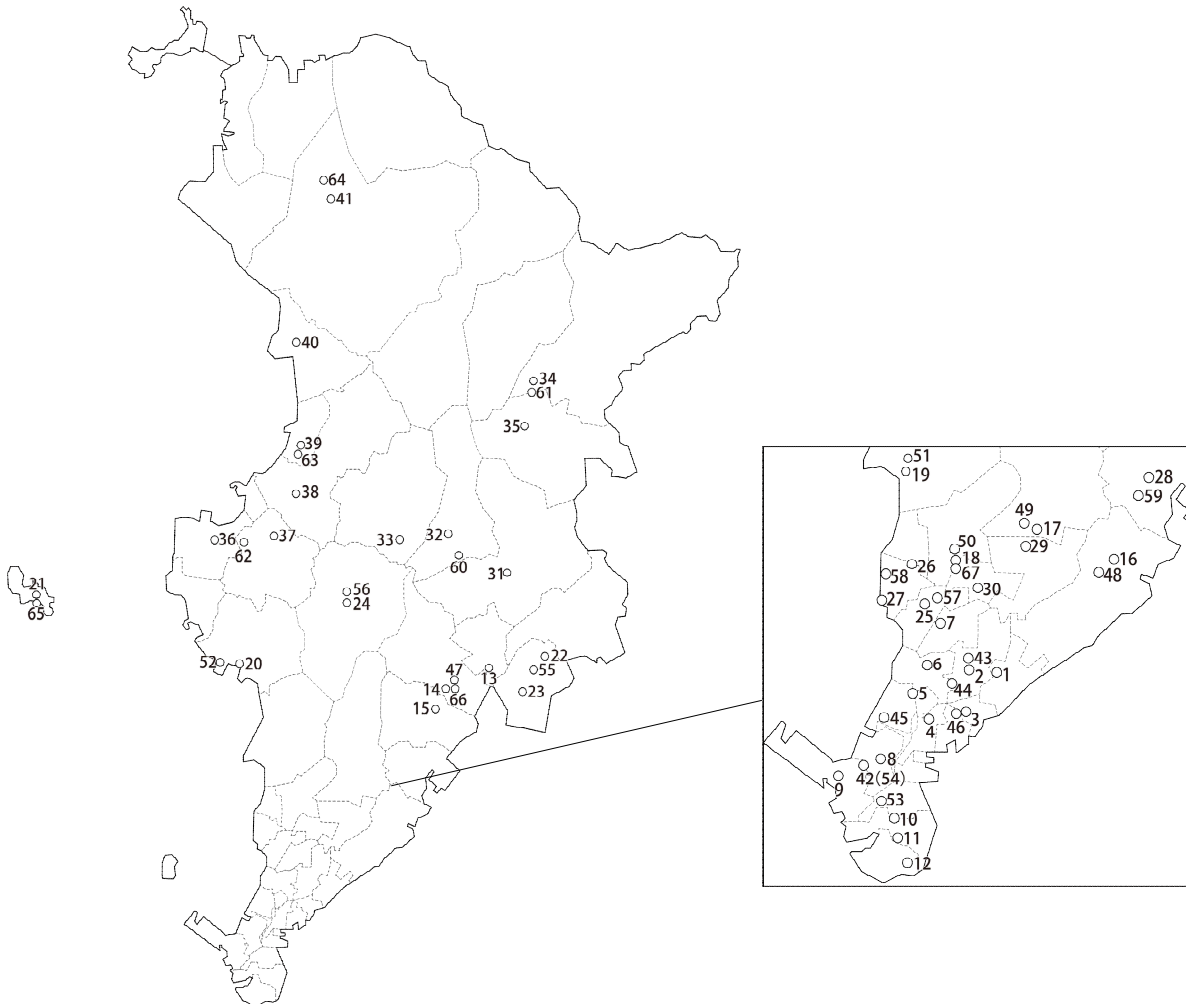


(1) 各学校配置について

■ 学校配置図

各小・中学校の配置は下図のとおりです。

現在、「66 清末幼稚園」は清末小学校から、「67 川中幼稚園」は中部共同調理場から給食（副食）を提供しています。



番号	学校名	番号	学校名	番号	学校名	番号	学校名	番号	学校名	番号	学校名
1	養治小学校	12	向井小学校	23	王喜小学校	34	西市小学校	45	文洋中学校	56	内日中学校
2	文関小学校	13	小月小学校	24	内日小学校	35	豊田下小学校	46	名陵中学校	57	山の田中学校
3	名陵小学校	14	清末小学校	25	山の田小学校	36	室津小学校	47	東部中学校	58	垢田中学校
4	関西小学校	15	王司小学校	26	川中西小学校	37	誠意小学校	48	長府中学校	59	長成中学校
5	桜山小学校	16	豊浦小学校	27	垢田小学校	38	川棚小学校	49	勝山中学校	60	菊川中学校
6	向山小学校	17	勝山小学校	28	長府小学校	39	小串小学校	50	川中中学校	61	豊田中学校
7	生野小学校	18	川中小学校	29	一の宮小学校	40	宇賀小学校	51	安岡中学校	62	豊洋中学校
8	本村小学校	19	安岡小学校	30	熊野小学校	41	豊北小学校	52	吉見中学校	63	夢が丘中学校
9	西山小学校	20	吉見小学校	31	豊東小学校	42	本村小+西山小	53	彦島中学校	64	豊北中学校
10	江浦小学校	21	蓋井小学校	32	岡枝小学校	43	日新中学校	54	玄洋中学校	65	蓋井中学校
11	角倉小学校	22	吉田小学校	33	檜崎小学校	44	向洋中学校	55	木屋川中学校	66	清末幼稚園
										67	川中幼稚園



(1) 再編区域の検討について

本市の学校給食施設はいずれも施設・設備が老朽化しているため、早期の施設整備が必要となっております。今後は、将来的な人口減少や市の財政状況を鑑み、効率的かつ安定的な運営を図る必要があります。

基本方針を踏まえ、今後15年間（令和22年度まで）の再編整備について配送時間において実現性が高いと思われる以下の2案で検討を行いました。

なお、再編区域策定においては、令和6年度に稼働の新下関学校給食センター、平成17年建設の滝部共同調理場は継続利用とし、さらに、単独調理場の一の宮小学校及び熊野小学校の2校については、令和5年度に実施した「下関市学校給食施設の再編に関する基礎調査」において健全度評価が「B」であることから、今後15年間は継続利用する計画とします。

また、蓋井小中学校は離島であるため、集約化対象外としています。

※「下関市学校給食施設の再編に関する基礎調査」における健全度評価についてはP12参照

●案A：地域単位で5施設に集約化

新下関学校給食センター	単独調理場、中部共同調理場を集約
東部調理場（新）	東部5地区、長府地区を集約
菊川調理場（新）	菊川地区、豊田地区、内日地区を集約
豊浦調理場（新）	豊浦地区、吉見地区を集約
滝部共同調理場	

●案B：将来食数を踏まえ、効率的かつ安定的な運営を図るため4施設で集約化

新下関学校給食センター	単独調理場、中部共同調理場を集約
東部調理場（新）	東部5地区、長府地区の一部、菊川地区、内日地区を集約
豊浦調理場（新）	豊浦地区、吉見地区を集約
滝部共同調理場	豊田地区を集約

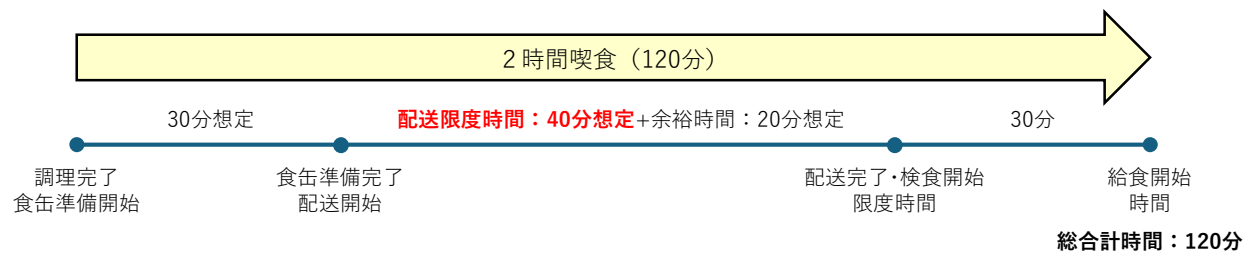


(2) 配送ルートの検討について

■ 配送計画

学校給食衛生管理基準において、「調理後2時間以内で喫食できるよう努めること。」と定められています。この2時間喫食を満たし、温かく安全な学校給食を提供するために、所要時間での配送が可能な計画を検討します。

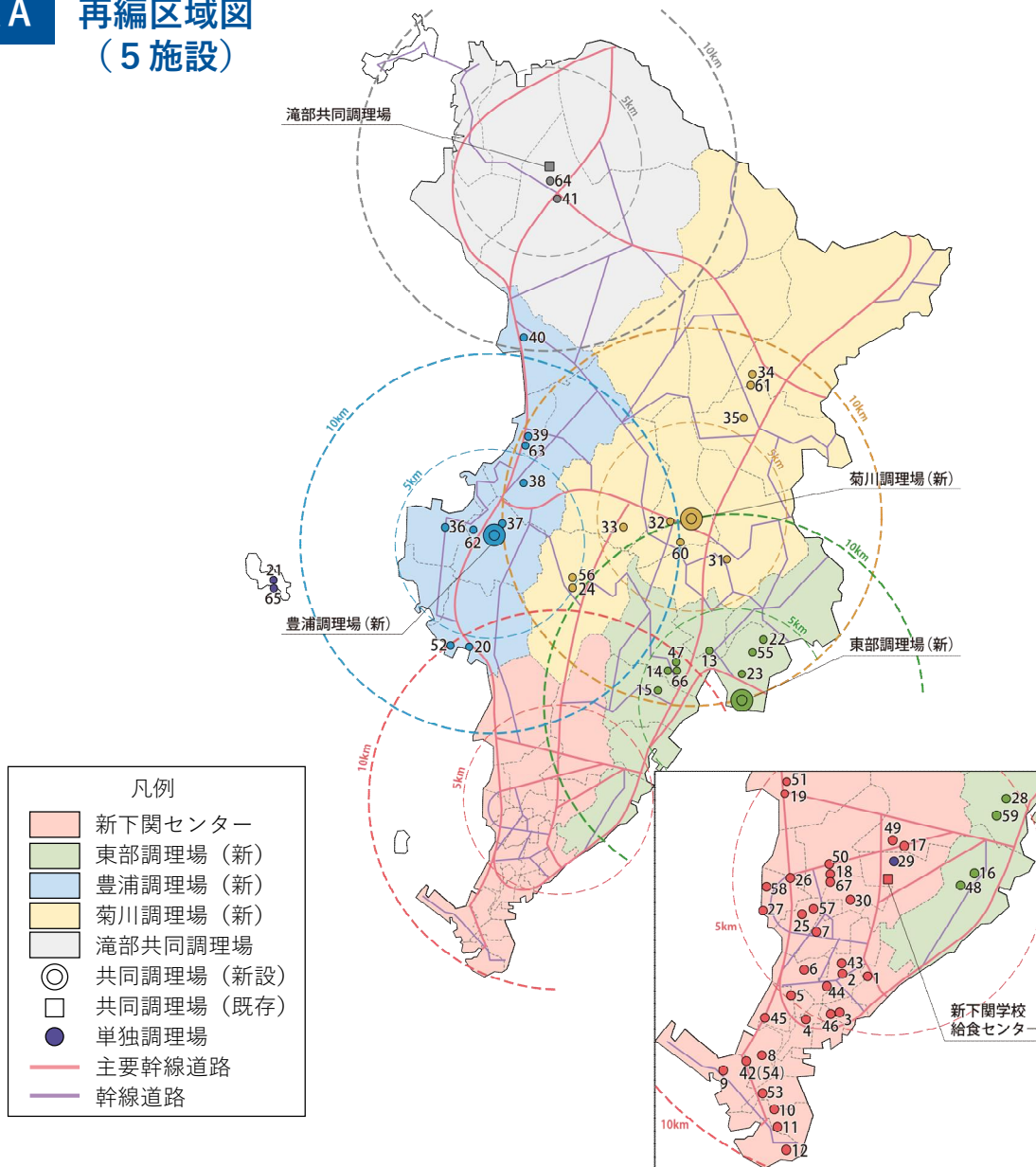
調理終了後から給食開始までの2時間喫食のタイムスケジュールを整理すると、概ね下図のようになり、学校給食の配送にかけることができる時間は約40分となります。





(3).1 再編区域図（案A）について

案A 再編区域図 （5施設）



番号	学校名	番号	学校名	番号	学校名	番号	学校名	番号	学校名	番号	学校名
1	養治小学校	12	向井小学校	23	王喜小学校	34	西市小学校	45	文洋中学校	56	内日中学校
2	文関小学校	13	小月小学校	24	内日小学校	35	豊田下小学校	46	名陵中学校	57	山の田中学校
3	名陵小学校	14	清末小学校	25	山の田小学校	36	室津小学校	47	東部中学校	58	垢田中学校
4	関西小学校	15	王司小学校	26	川中西小学校	37	誠意小学校	48	長府中学校	59	長成中学校
5	桜山小学校	16	豊浦小学校	27	垢田小学校	38	川棚小学校	49	勝山中学校	60	菊川中学校
6	向山小学校	17	勝山小学校	28	長府小学校	39	小串小学校	50	川中中学校	61	豊田中学校
7	生野小学校	18	川中小学校	29	一の宮小学校	40	宇賀小学校	51	安岡中学校	62	豊洋中学校
8	本村小学校	19	安岡小学校	30	熊野小学校	41	豊北小学校	52	吉見中学校	63	夢が丘中学校
9	西山小学校	20	吉見小学校	31	豊東小学校	42	本村小+西山小	53	彦島中学校	64	豊北中学校
10	江浦小学校	21	蓋井小学校	32	岡枝小学校	43	日新中学校	54	玄洋中学校	65	蓋井中学校
11	角倉小学校	22	吉田小学校	33	檜崎小学校	44	向洋中学校	55	木屋川中学校	66	清末幼稚園
										67	川中幼稚園



(3).1 再編区域計画（案A）について

■ 段階的集約化

再編区域策定においては、新下関学校給食センター、滝部共同調理場、一の宮小学校及び熊野小学校は継続利用する計画とし、以下のとおり3段階に分けて段階的に集約化していきます。

第1期（R8～R12）

- ・順次、一部の単独調理場を中部共同調理場へ、一部の中部共同調理場配送校を新下関学校給食センターへ集約する。

第2段階（R13～R17）

- ・東部調理場を新設し、東部5地区と長府地区を集約する。
- ・順次、一部の単独調理場及び中部共同調理場配給校を新下関学校給食センターへ集約する。

第3段階（R18～R22）

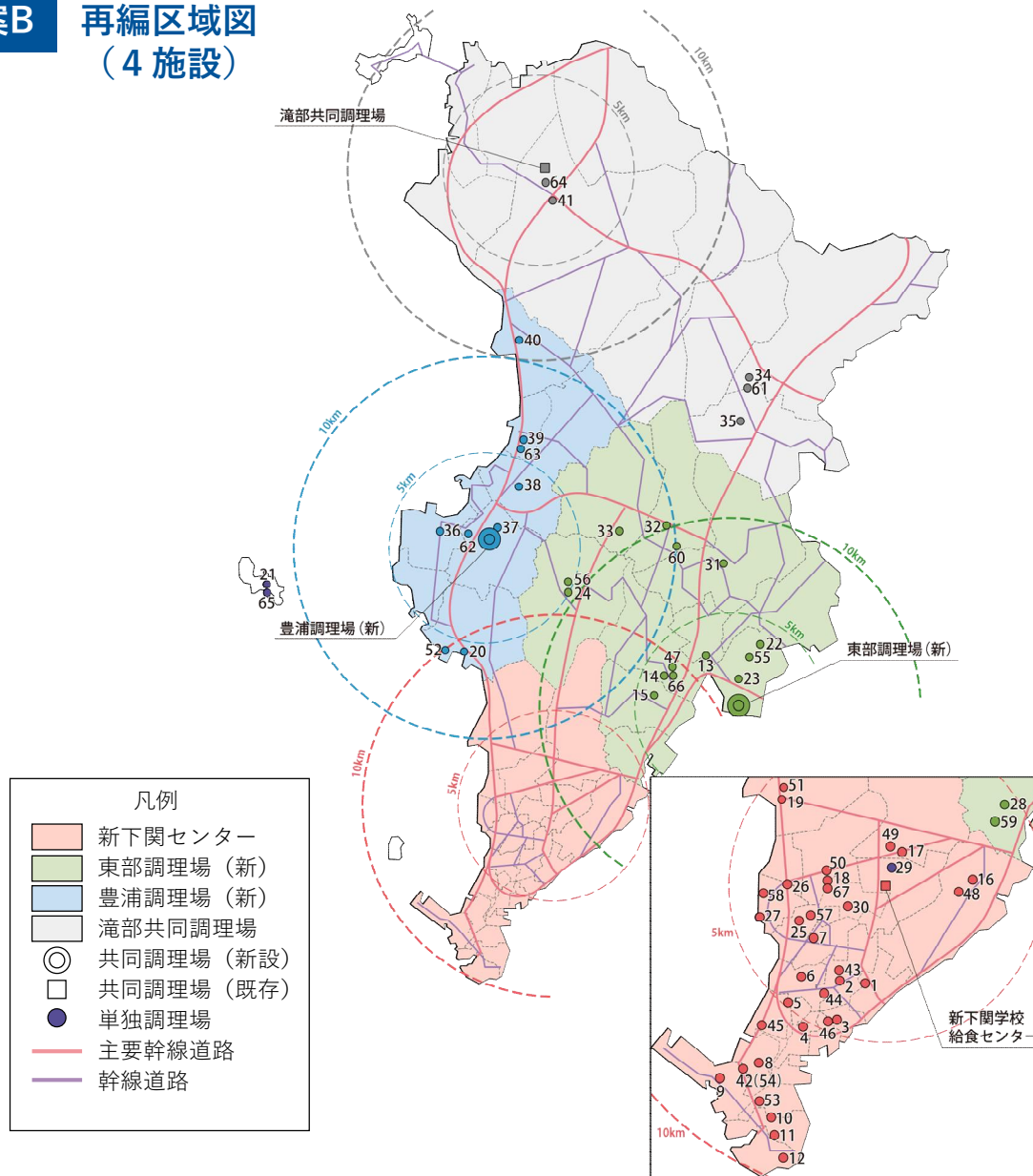
- ・中部共同調理場配送校を新下関学校給食センターへ集約する。
- ・菊川調理場を新設し、菊川地区、豊田地区と内日地区を集約する。
- ・豊浦調理場を新設し、豊浦地区と吉見地区を集約する。

その後、将来的には、単独調理場（一の宮小学校・熊野小学校）を新下関学校給食センターへ集約することで、市全域を集約化することができます。



(3).2 再編区域図（案B）について

案B 再編区域図 （4施設）



番号	学校名	番号	学校名	番号	学校名	番号	学校名	番号	学校名	番号	学校名
1	養治小学校	12	向井小学校	23	王喜小学校	34	西市小学校	45	文洋中学校	56	内日中学校
2	文関小学校	13	小月小学校	24	内日小学校	35	豊田下小学校	46	名陵中学校	57	山の田中学校
3	名陵小学校	14	清末小学校	25	山の田小学校	36	室津小学校	47	東部中学校	58	垢田中学校
4	関西小学校	15	王司小学校	26	川中西小学校	37	誠意小学校	48	長府中学校	59	長成中学校
5	桜山小学校	16	豊浦小学校	27	垢田小学校	38	川棚小学校	49	勝山中学校	60	菊川中学校
6	向山小学校	17	勝山小学校	28	長府小学校	39	小串小学校	50	川中中学校	61	豊田中学校
7	生野小学校	18	川中小学校	29	一の宮小学校	40	宇賀小学校	51	安岡中学校	62	豊洋中学校
8	本村小学校	19	安岡小学校	30	熊野小学校	41	豊北小学校	52	吉見中学校	63	夢が丘中学校
9	西山小学校	20	吉見小学校	31	豊東小学校	42	本村小+西山小	53	彦島中学校	64	豊北中学校
10	江浦小学校	21	蓋井小学校	32	岡枝小学校	43	日新中学校	54	玄洋中学校	65	蓋井中学校
11	角倉小学校	22	吉田小学校	33	檜崎小学校	44	向洋中学校	55	木屋川中学校	66	清末幼稚園
										67	川中幼稚園



(3).2 再編区域計画（案B）について

■ 再編区域案

案Bについては、以下のとおりです。

第1期（R8～R12）

- ・順次、一部の単独調理場を中部共同調理場へ、一部の中部共同調理場配送校を新下関学校給食センターへ集約する。

第2段階（R13～R17）

- ・東部調理場を新設し、東部5地区、長府地区の一部を集約する。
- ・順次、一部の単独調理場及び共同調理場配給校を新下関学校給食センターへ集約する。

第3段階（R18～R22）

- ・中部共同調理場配送校を新下関学校給食センターへ集約する。
- ・菊川地区と内日地区を東部調理場へ集約する。
- ・豊浦調理場を新設し、豊浦地区と吉見地区を集約する。
- ・豊田地区を滝部共同調理場へ集約する。

その後、将来的には、単独調理場（一の宮小学校・熊野小学校）を新下関学校給食センターへ集約することで、市全域を集約化することができます。

第3章 再編整備の検討

3-2 再編区域の策定



(4) 再編区域の比較検討

■ 再編区域の比較検討

学校給食施設を5施設で集約化した案Aと4施設で集約化した案Bについて、施設運営・配送計画・災害事故リスク、コストの視点から比較検討しました。

比較検討は以下のとおりです。

再編区域案比較表

案A			案B	
整備方針		5 施設	4 施設	
整備概要	南部	・新下関学校給食センター 継続利用、設備更新 ・単独調理場（一の宮小学校・熊野小学校） R23年以降に新下関学校給食センターへ集約化	・新下関学校給食センター 継続利用、設備更新 ・単独調理場（一の宮小学校・熊野小学校） R23年以降に新下関学校給食センターへ集約化	
	東部	・東部調理場（新） 新設【供給能力3500食】 ・菊川調理場（新） 新設【供給能力500食】	・東部調理場（新） 新設【供給能力3500食】	
	西部	・豊浦調理場（新） 新設【供給能力1000食】	・豊浦調理場（新） 新設【供給能力1000食】	
	北部	・滝部共同調理場 継続利用、建物改修及び設備更新	・滝部共同調理場 継続利用、建物改修及び設備更新	
施設運営	今後の食数減少を踏まえると、1000食以下の比較的小規模な施設を2施設新設することは人員や維持管理等の運営面で課題がある。	△	案Aと比較すると、新設される比較的小規模な施設は1施設のみであり、全体として効率的な運営が見込まれる。	○
配送計画	施設が各地域に分散するため、配送ルートの構築がしやすい。	○	施設の分布が広域に及ぶため、配送ルートの構築が複雑化する恐れはあるが、2時間喫食は可能である。	△
災害事故リスク	施設が増えることで、災害・事故リスクは分散されるが、菊川地区において災害想定区域外での整備候補地の確保が課題となる。	△	施設が集約されることで、災害・事故リスクは分散されないが、東部調理場について災害想定区域外を整備候補地とすることでリスクは低くなる。	△
概算事業費	127.5億円	×	107.7億円	○

※概算事業費の詳細は次頁（P35）に掲載

第3章 再編整備の検討

3-2 再編区域の策定



(5) 概算事業費算出

案Aと案Bについて、概算事業費を算出し評価します。

概算事業費は、新施設については維持管理・運営期間を15年と仮定し、施設整備費（イニシャルコスト）、運営維持管理費（ランニングコスト）により算定し、改修する施設については改修費用により算定しました。

案A 総事業費＝127.5億円

イニシャルコスト

概算事業費内訳表【案A】

（税抜き）

施設名	供給食数	延床面積 (㎡)	建設事業費 (千円)	厨房事業費 (千円)	施設整備費 (千円)	計 (千円)
新 東部調理場	3500食	2,400	2,728,800	671,000	3,399,800	7,134,101
新 豊浦調理場	1000食	1,000	1,435,000	250,000	1,685,000	
新 菊川調理場	500食	600	861,000	151,000	1,012,000	
改 滝部共同調理場		413	204,022	95,850	299,872	
改 一の宮小学校		288	100,512	84,500	185,012	
改 熊野小学校		262	91,438	91,800	183,238	
新 給食受入配膳室	－	－	369,179	－	369,179	

ランニングコスト

施設名	供給食数	延床面積 (㎡)	運営費 (千円)	維持管理費 (千円)	運営維持費 (千円)	計 (千円)
新 東部調理場	3500食	2,400	2,658,000	625,824	3,283,824	5,619,418
新 豊浦調理場	1000食	1,000	1,092,000	269,893	1,361,893	
新 菊川調理場	500食	600	786,000	187,701	973,701	

案B 総事業費＝107.7億円

イニシャルコスト

概算事業費内訳表【案B】

（税抜き）

施設名	供給食数	延床面積 (㎡)	建設事業費 (千円)	厨房事業費 (千円)	施設整備費 (千円)	計 (千円)
新 東部調理場	3500食	2,400	2,728,800	671,000	3,399,800	6,122,101
新 豊浦調理場	1000食	1,000	1,435,000	250,000	1,685,000	
改 滝部共同調理場		413	204,022	95,850	299,872	
改 一の宮小学校		288	100,512	84,500	185,012	
改 熊野小学校		262	91,438	91,800	183,238	
新 給食受入配膳室	－	－	369,179	－	369,179	

ランニングコスト

施設名	供給食数	延床面積 (㎡)	運営費 (千円)	維持管理費 (千円)	運営維持費 (千円)	計 (千円)
新 東部調理場	3500食	2,400	2,658,000	625,824	3,283,824	4,645,717
新 豊浦調理場	1000食	1,000	1,092,000	269,893	1,361,893	



(6) 再編区域の比較検討結果及びまとめ

■ 再編区域の比較検討結果

学校給食施設をどのように配置するのが良いか、2つの案を比べた結果をまとめています。

□ 施設の配置と運営効率

案Aは施設が広く分散していて、比較的小規模な施設が多くなるため、運営効率や人員配置に課題があり、コストが高くなる傾向があります。案Bは施設を集約することで、管理や運営の効率が高まり、コストも抑えやすくなります。

□ 配送計画

案Aは分散配置のため、配送ルートはシンプルで管理が効率的です。案Bは施設を集約するため、配送ルートはやや複雑になりますが、2時間喫食は可能です。

□ 災害事故リスク

案Aは施設数が多いため、災害・事故は分散されますが、整備候補地の検討が必要となります。案Bは集約化されることで災害・事故リスクは分散されませんが、東部調理場（新）について、災害想定区域外を整備候補地とすることでリスクは低くなります。

□ 概算事業費の比較

案Aは約127.5億円、案Bは約107.7億円と試算されており、案Bの方がコスト面で大きく優れています。施設を集約によるスケールメリットが反映され、財政負担が軽減されます。

■ 再編区域の比較検討結果まとめ

○ 案Aの特徴

施設が各地区に分散しているため、配送ルートの管理が効率的であるというメリットはありますが、比較的小規模な施設が多くなるため、運営効率や人員配置に課題があり、費用が高くなります。

○ 案Bの特徴

施設を集約することで、配送ルートはやや複雑になりますが、2時間喫食な施設配置となっています。施設の効率的な運営が見込まれ、費用面でも案Aと比較すると大幅な削減が可能となります。

○ 総合評価

菊川地区の将来食数を考慮したときの施設整備の費用対効果及び東部調理場から菊川地区への配送も可能であることから、学校給食施設の再編整備については、案Bを基本として計画を検討していきます。

第3章 再編整備の検討

3-2 再編区域の策定



(7) 給食施設の集約化について

今後の給食施設は、将来食数を踏まえて、新下関学校給食センターへの集約化、東部調理場（新）、豊浦調理場（新）の整備及び既存の滝部共同調理場の改修・集約化を段階的に行っていきます。

段階的集約化表

			基準年度	第1期	第2期	第3期
新下関学校給食センター			R7	R8～R12	R13～R17	R18～R22
			食数	最大食数 7564	最大食数 7222	最大食数 7440
令和7年度配送校	2	文関小学校	429			
	3	名陵小学校	251			
	4	関西小学校	47			
	5	桜山小学校	150			
	6	向山小学校	272			
	7	生野小学校	295			
	8.9	本村・西山小学校	270			
	10	江浦小学校	259			
	11	角倉小学校	170			
	12	向井小学校	201			
	17	勝山小学校	831			
	18	川中中学校	626			
	25	山の田小学校	621			
	26	川中西小学校	408			
	27	堀田小学校	235			
	45	文洋中学校	123			
	48	長府中学校	453			
	49	勝山中学校	617			
	53	彦島中学校	324			
	54	玄洋中学校	125			
中部共同調理場	28	長府小学校	438			
	59	長成中学校	257			
	1	養治小学校	117			
	43	日新中学校	313			
	44	向洋中学校	170			
単独校	46	名陵中学校	131			
	50	川中中学校	756			
	57	山の田中学校	433			
	58	堀田中学校	347			
	19	安岡小学校	859			
単独校	29	一の宮小学校	476			
	30	熊野小学校	685			
	51	安岡中学校	392			
東部調理場（新）			R7	R8～R12	R13～R17	R18～R22
			食数		最大食数 3243	最大食数 3494
単独校	22	吉田小学校	36			
	55	木屋川中学校	110			
	13	小月小学校	310			
	14	清末小学校	463			
	15	王司小学校	483			
	16	豊浦小学校	899			
	23	王喜小学校	167			
	47	東部中学校	654			
	28	長府小学校	438			
	59	長成中学校	257			
単独校	32	岡枝小学校（R8～岡枝共同調理場配送校）	130			
	33	檜崎小学校（R8～岡枝共同調理場配送校）	38			
	24	うつつ小中学校	62			
単独校	31	豊東小学校	198			
	60	菊川中学校	213			
豊浦調理場（新）			R7	R8～R12	R13～R17	R18～R22
			食数			最大食数 725
単独校	20	吉見小学校	158			
	52	吉見中学校	88			
	38	川棚小学校	334			
	39	小串小学校	27			
	62	豊洋中学校	96			
	63	夢が丘中学校	246			
	36	室津小学校	30			
単独校	37	誠意小学校	172			
	40	宇賀小学校	28			
滝部共同調理場			R7	R8～R12	R13～R17	R18～R22
			食数	最大食数 255	最大食数 178	最大食数 218
単独校	41	豊北小学校	159			
	64	豊北中学校	114			
	34	西市小学校	96			
単独校	35	豊田下小学校	40			
	61	豊田中学校	67			



(1) 新施設についての諸元整理

■ 新学校給食施設の基本条件

この表は、これから整備する新しい給食センターにどのような機能や設備が必要かをまとめたものです。大きく分けて、立地条件、施設・設備条件、運営条件の3つの視点があります。

立地条件では、災害時にも安全な場所にあることや、地域の交通に配慮した位置にすることが重要です。

施設条件では、最新の衛生管理システム（HACCP対応）、アレルギー専用の調理スペース等、子供たちの安全と安心を守るための設備を整えます。

運営条件では、給食の供給能力、配送の効率、そして災害時にも対応できる体制が求められます。こうした条件を満たすことで、子供たちに「安全で安心な給食」を安定して届けることができます。

新施設についての諸元整理表

区分	項目	概要
立地条件	災害リスク	ハザードマップの想定区域外の用地
	敷地面積	円滑に供給可能な敷地面積を確保
	延床面積	最大提供食数を円滑に供給可能な面積を確保
	インフラ整備	電気・上下水道・ガス・道路
施設・設備条件	建築構造	官庁施設の総合耐震・対津波計画基準等に準拠した構造
	建築設備	省エネ設備機器の導入・再生可能エネルギーの導入
	必要諸室	学校給食衛生管理基準等を遵守した設定
	食物アレルギー対応食	専用調理室を設置
	厨房機器・備品類	円滑に供給可能な厨房設備及び備品類を設置
	HACCP対応	「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に適合し、HACCPの概念に基づいた施設
	駐車スペース	配送トラック・従業員・来客・駐輪場
運営条件	運営日	約200日/年
	実施日数	小学校 約195日/年・中学校 約180日/年
	献立形態	1 献立
	厨房機器の作業環境	ドライシステム
	配送	外部委託
その他	付帯機能	<ul style="list-style-type: none"> ・食育推進：見学スペースや実習スペース ・保存食等の備蓄機能 ・災害時の炊き出し機能 ・自家発電機能

※「その他」については個別施設の基本計画で検討

第4章 施設整備計画等の検討

4-1 施設整備計画等について



(2).1 新施設の必要諸室の整理

■ 諸室の概要

新施設の必要諸室は、以下のとおりです。調理室や下処理室、冷蔵庫などの基本設備に加え、衛生管理やアレルギー対応の専用スペースも整備します。

効率的で安全な給食を提供するため、規模に応じた計画を進めます。

エリア	区域	諸室名	概要
給食作業エリア	汚染作業区域	荷受室 (魚肉類、野菜類)	・ 搬入された食材の荷受けと仕分けを行う室
		検収室 (魚肉類、野菜類)	・ 搬入された食材を検収して鮮度等の確認と根菜類等の泥落し処理を行う室 ・ 専用容器に食材を移し替える作業を行う室
		冷蔵室	・ 冷蔵保管の必要な食材を保管する室
		冷凍室	・ 冷凍保管の必要な食材を保管する室
		下処理室 (魚肉類、野菜類)	・ 食材の選別と洗浄等を行う室 ・ 交差汚染を防ぐための専用の下処理室
		割卵室	・ 割卵を行う室
		ピーラー室	・ 食材の皮むきや下処理を行う室
		器具洗浄室	・ 調理に使用した器具を消毒・洗浄する室
		残菜処理室	・ 調理くずや食べ残しを粉碎・減容化し処理する室
		洗浄室	・ 回収したコンテナ、食器・食缶を洗浄する室
		仕分室	・ 調理済みの給食を各コンテナに仕分けする室
		食品庫	・ 乾物、調味料等を保管・保存する室
		回収前室	・ 配送車からコンテナ、食器・食缶等の積み下ろしを行う室 ・ 搬入口の開閉時に虫や砂塵等が侵入することを防ぐため、ドックシェルターを設置する室
	非汚染作業区域	器具洗浄室	・ 調理に使用した器具を消毒・洗浄する室
		焼物・揚物室	・ 焼物・揚物（蒸物）の調理を行い配食する室
		煮炊き調理室	・ 汁物・煮物・炒め物等を大量に調理を行う室
		和え物室	・ サラダや和え物の冷菜の調理を行う室 ・ 食材の下茹でや真空冷却等を行う室
		炊飯室	・ 炊飯を大量に行い配食する室
		アレルギー室	・ 食物アレルギーを有する児童生徒のアレルギー対応食の調理を行う室
		コンテナプール	・ 洗浄したコンテナ、食器・食缶等を消毒し保管を行う室
		配送前室	・ 配送車にコンテナの積み込みを行う室 ・ 搬入口の開閉時に虫や砂塵等が侵入することを防ぐため、ドックシェルターを設置する室
事務・その他	その他の区域	事務室	・ 職員の執務に使用する室
		調理員用食堂 兼研修室兼試作室	・ 調理員や職員の食堂としての機能と研修実習や料理の試作を行う室
		見学スペース	・ 調理の工程や施設給食設備などを児童、生徒や保護者等が見学できるスペース
		休憩室	・ 調理員が調理業務の合間に休憩をとるための室
		更衣室	・ 調理員が白衣等に着替える室
		ランドリー室	・ 調理員の白衣などの洗濯・乾燥を行う室
		共用管理関連諸室	・ 複数の人が共有するスペース(廊下・昇降路・WC等)



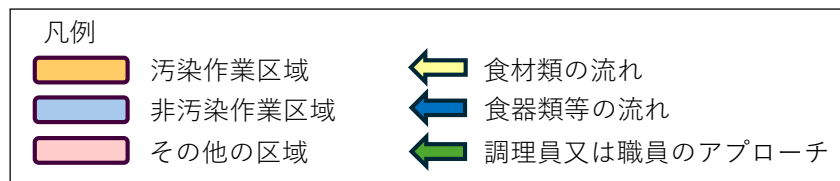
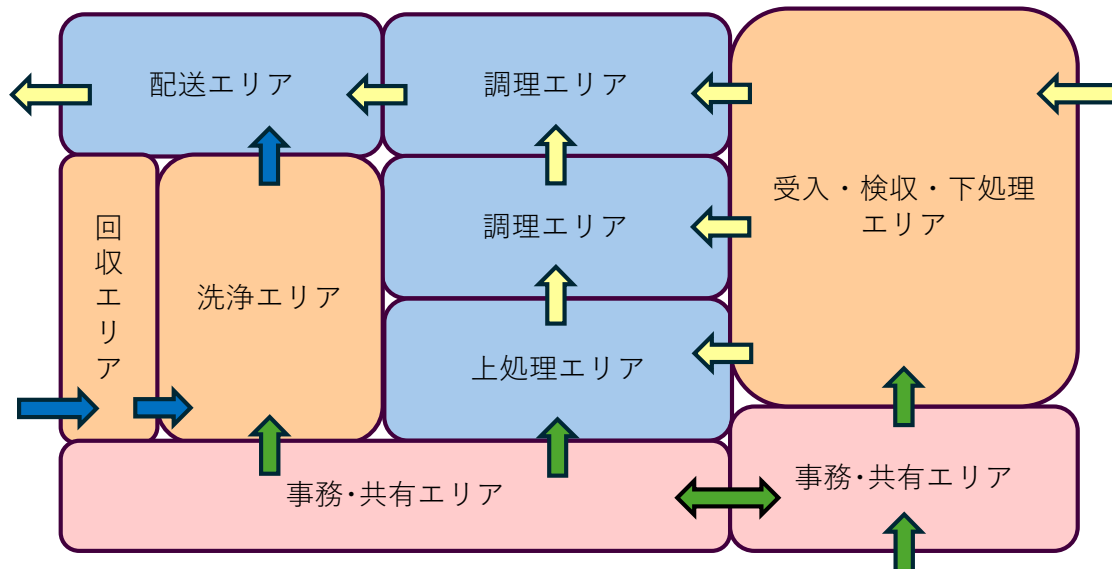
(2).2 新施設の諸室機能の整理

■ 施設の機能動線について（機能図）

この図は、給食を安全に作るために施設内でどのように作業エリアを分けるかを示しています。食材を受け入れて下処理するエリア、調理するエリア、盛り付けや配送準備をするエリアなどを分けることで、衛生管理を徹底し、食材や調理済み食品が交差しないようにしています。

こうした仕組みにより、食中毒のリスクを減らし、安全な給食を提供することができます。

諸室エリア機能図



■ 衛生管理の考え方

上記の図に伴い、衛生管理面について整理した内容を以下に示します。

項 目	概 要
作業区域	汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分。 各区域の境界には隔壁や扉又は床面の色別表示等により、交差汚染のない配慮を行う。 (洗浄度区域及び同一洗浄度の異なる作業区域も同等)
エリア区分	給食エリアと事務エリアの明確な区分を行う。 基本的に、下処理エリア・上処理エリア・調理エリア・洗浄エリア・前室等にエリア区分を行う。
動線	食材の搬入から調理・搬出までの給食調理と食品の流れを円滑に行えるよう、作業諸室への動線が一方向となるようにレイアウトを行う。
衛生管理システム	ドライシステムでの運用を行う。
配送・回収	搬入出入口は円滑に行えるように十分な個所を設け、それに対応した洗浄室・コンテナエリアのレイアウトを行う。
廃棄物	作業区域ごとに排出を可能な動線とし、汚染作業区域・非汚染作業区域を跨ぐ排出ルートは避ける。

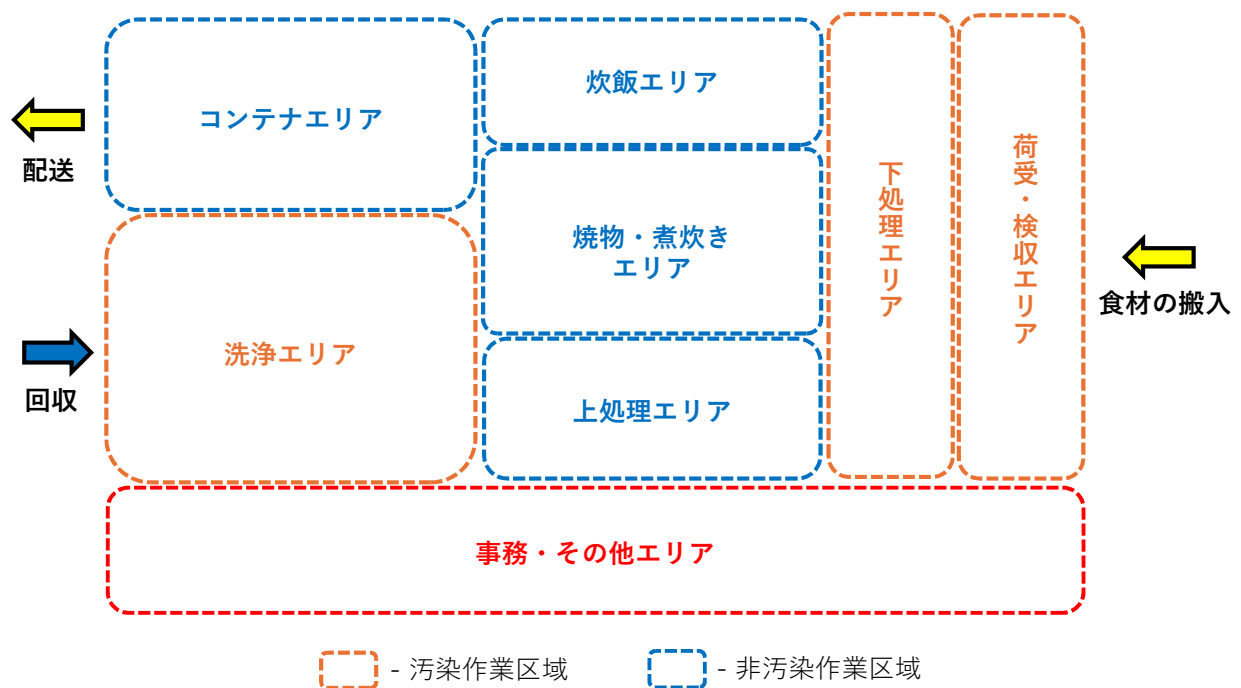


(3).1 新施設の機能領域の整理（ゾーニング）

■ 施設の機能領域について（ゾーニング図）

この図は、給食を安全に作るために施設内の作業エリアを分ける仕組みを示しています。食材を受け入れて下処理するエリア、調理や加熱を行うエリア、盛り付けやコンテナ準備をするエリア、そして洗浄や回収を行うエリアを分けることで、衛生管理を徹底します。

こうしたゾーニングにより、食材と調理済み食品が交差しないようにし、食中毒のリスクを減らして、子供たちに安全な給食を届ける体制を整えます。





(3).2 新施設の建築規模の整理（グリッドプラン）

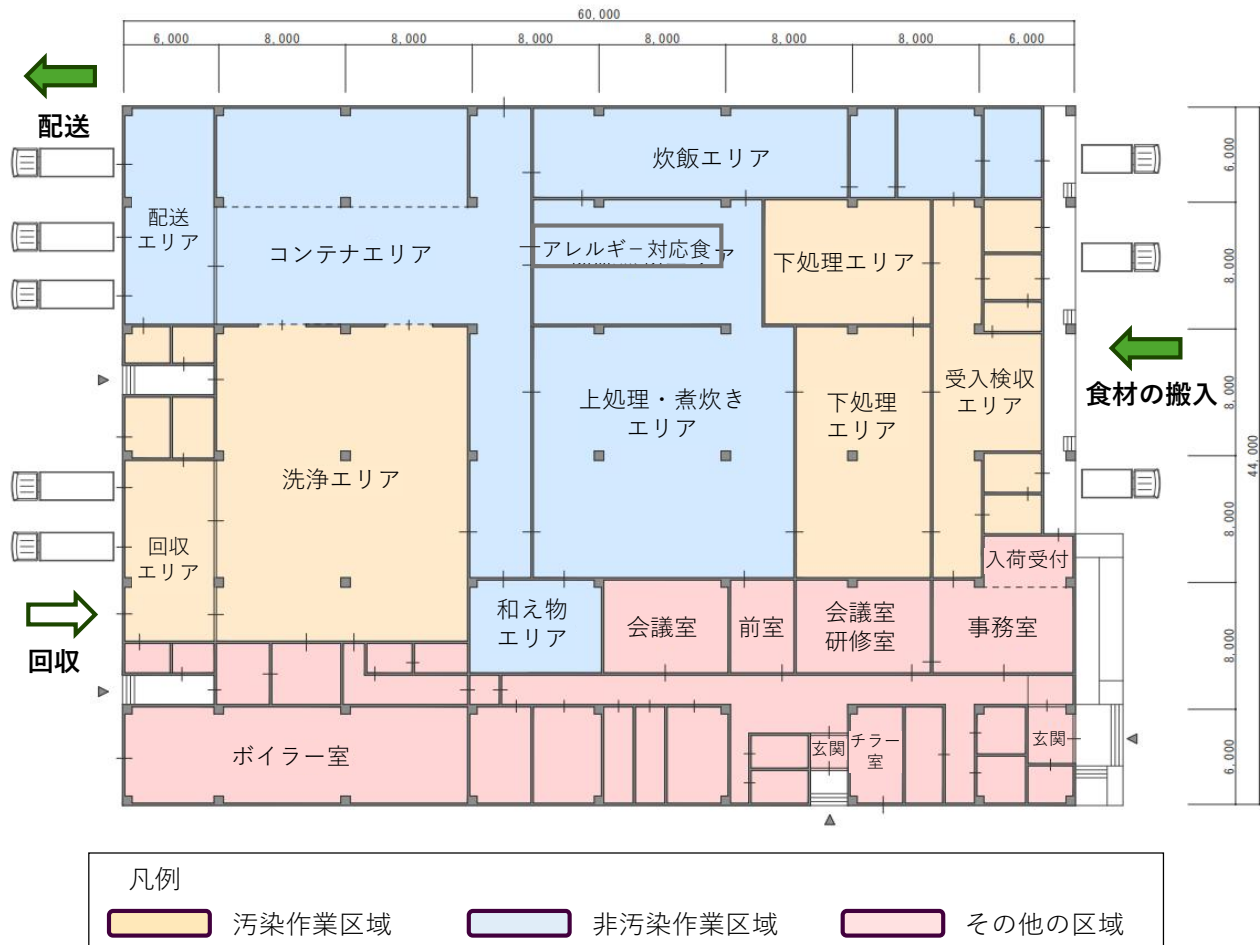
■ 新施設のグリッドプランについて

この図は、給食施設の中でどのように作業エリアを配置するかを示しています。

食材を受け入れる場所から、下処理、調理、盛り付け、コンテナ準備、そして洗浄や回収まで作業の流れに沿ってエリアを分けています。

こうした配置により、食材と調理済み食品が交差しないようにし、衛生管理を徹底します。

さらに、効率的な動線を確保することで、スムーズな作業と安全な給食提供を実現します。



第5章 事業スキーム及びスケジュールの検討

5-1 事業スキームの検討について



(1) 事業スキームについて

■ 事業手法に於ける概要及び特徴について

この表は、給食施設を整備・運営するための仕組みをいくつかの方法で比べています。

PFI方式（BTM・BTO）及びDBM方式は、民間事業者が施設の建設や運営に関わる方法で、効率や専門性を活かせるのが特徴です。

従来方式は、市が直接建設・運営を行う方法で、安定性がありますが、負担が大きくなります。

リース方式や民設民営方式は、民間の力をより活用し、柔軟な運営が可能です。

それぞれの方法には、費用負担や管理の仕組みに違いがあり、今後最適な方法を検討していきます。

事業手法に於ける概要及び特徴について

方式	概要	事業スキーム	建物所有者	資金調達
PFI方式	BTM PFI法に基づき、民間事業者が自ら資金を調達し新たに施設を整備した後、市に所有権を移転し、一定期間、維持管理を行う方式。 運営は市が行う。		市	民間事業者
	BTO PFI法に基づき、民間事業者が自ら資金を調達し新たに施設を整備した後、市に所有権を移転し、一定期間、維持管理と運営を行う方式。		市	民間事業者
DBM	市が資金調達し民間業者が設計・建設・維持管理を行う方式。 市が所有し、自らが施設の運営を行う方式。		市	市
従来方式	市が資金調達し施設を整備・所有し、維持管理等業務は直営もしくは別途発注する。 設計・施工・維持管理はそれぞれ別業務として発注を行う方式。		市	市
リース方式	民間事業者が資金調達を行い、設計・建設を行った施設を市に長期リースし、投資資金回収後、市に施設所有権を移転する。		民間事業者 ↓ 市	民間事業者
民設民営方式	民間事業者が資金調達を行い、設計・建設を行った施設は民間事業者が全て保有し、市は民間事業者へサービス提供に関する契約を結ぶ。		民間事業者	民間事業者

第5章 事業スキーム及びスケジュールの検討



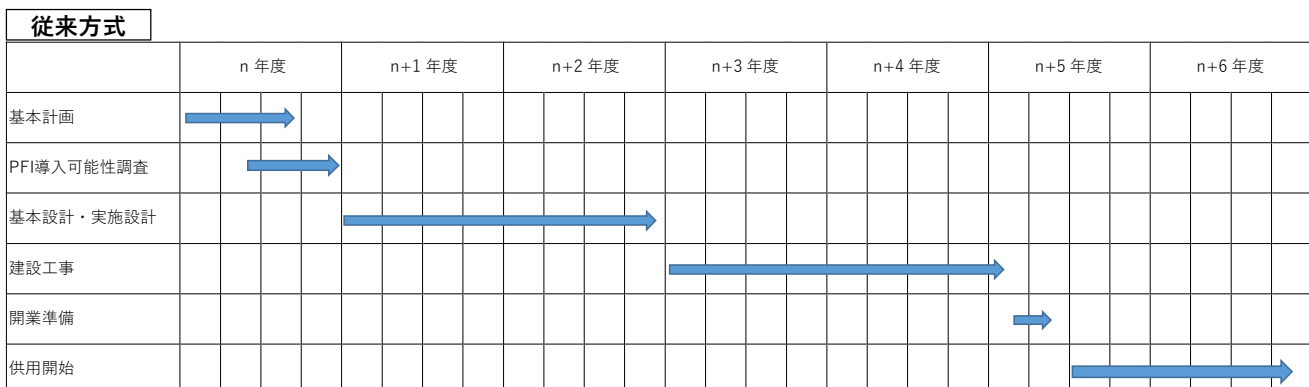
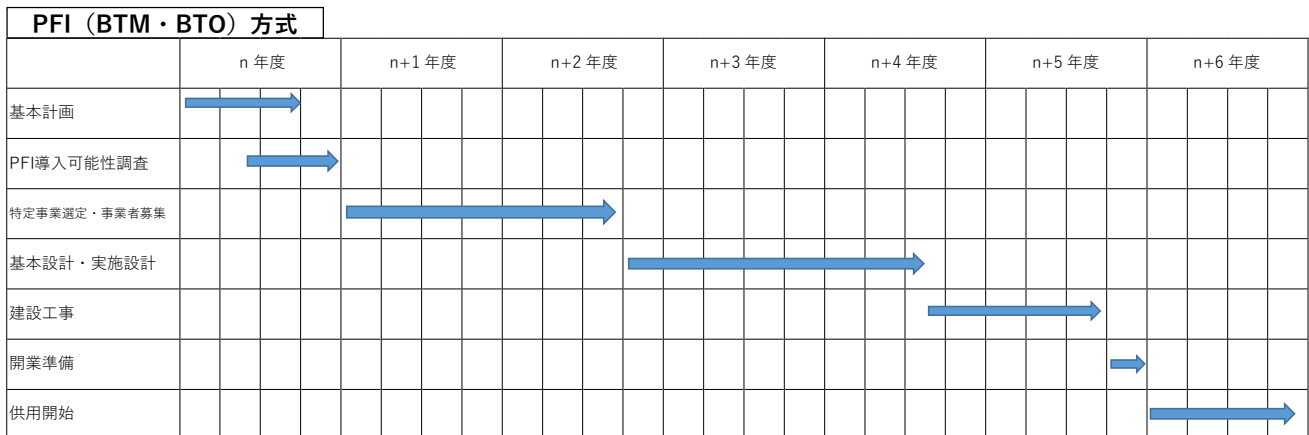
5-2 事業スキーム別スケジュールの検討について

(1) 事業スキーム別スケジュールについて

■ 事業手法におけるスケジュールについて

民間活力の導入（PFI方式等）により整備を進めることを想定した場合、又は、従来方式の場合の今後の学校給食施設整備における事業スケジュールは、以下のとおりです。

ただし、建設候補地によっては、建築審査会に諮るなど所定の手続きが必要となる場合がありますので、期間が延びる可能性もあります。





(1) まとめ

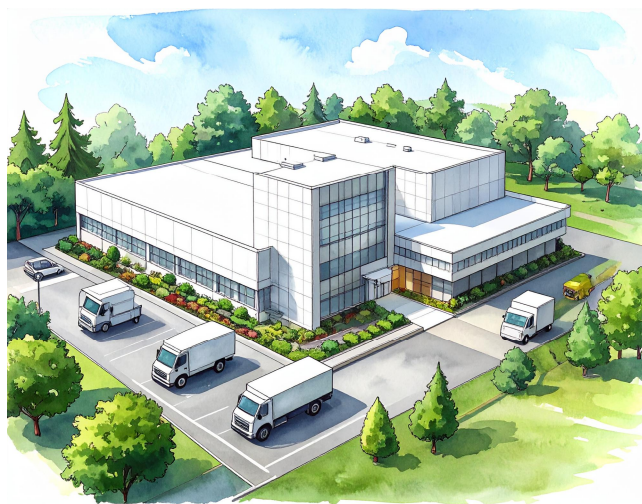
ここまで、学校給食施設の現状と課題を整理し、今後の方向性を検討しました。

古い施設は衛生管理の基準に合わない部分があり、改修や再編が必要です。また、調理員の確保やアレルギー対応、災害時の対応など、安全で安心な給食を続けるための課題もあります。

今後の進め方

新下関学校給食センターからの配送が困難な山陽地区の学校を集約した東部調理場（新）について、建設候補地を早急に決定し、基本計画の策定と事業手法の検討を行います。

また、その他新学校給食施設についても、学校適正規模・適正配置基本計画や児童生徒数の推移等、本市の教育を取り巻く環境を注視し、必要な規模（提供食数）を見定めつつ、建設候補地の選定、基本計画、事業手法の検討を並行して進め、新たな学校給食施設で安全・安心な学校給食が長期にわたり安定して提供できる環境づくりに努めます。



下関市学校給食施設再編整備計画
令和 年 月

発行 下関市教育委員会
〒
TEL:
FAX: