

下関市学校給食施設再編整備計画 概要版

はじめに

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施設から給食を届けています。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届け続けるために、学校給食施設の再編・整備に関する全体的な計画（以下、本計画）を策定します。

1. 現状把握及び課題の整理

■学校給食施設整備計画の位置付け

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づけるものです。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まちづくりや財政の基本方針

第3次下関市総合計画

「可能性を築くまち」を掲げ、誰もが安心して生活することができる基盤作りまた、環境づくりを目的とする。

財政マネジメントプラン

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・歳出両面の圧縮化に加え、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。

下関市公共施設マネジメント基本方針

中長期的な観点より、施設機能は維持しながら総量の適正化を図るとともに計画的な施設保全を目的とする。

下関市公共施設等統合管理計画

厳しい財政状況の中で、公共施設を次世代に負の遺産ではなく健全な資産として引き継ぐ「新しいまちづくり」を目的とする。

②教育や子供の環境に関する方針

第4期下関市教育振興基本計画

概要

第3期の「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、よりよい教育行政の実現を目的とする。

下関市立学校適正規模・適正配置基本計画

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、より良い教育環境を実現することを目的とする。

下関市学校給食施設再編整備計画

安全・安心な学校給食を今後も安定的に提供することを目的とする。

「第3次下関市総合計画」及び「第4期下関市教育振興基本計画」等上位計画において、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るとしています。

■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。

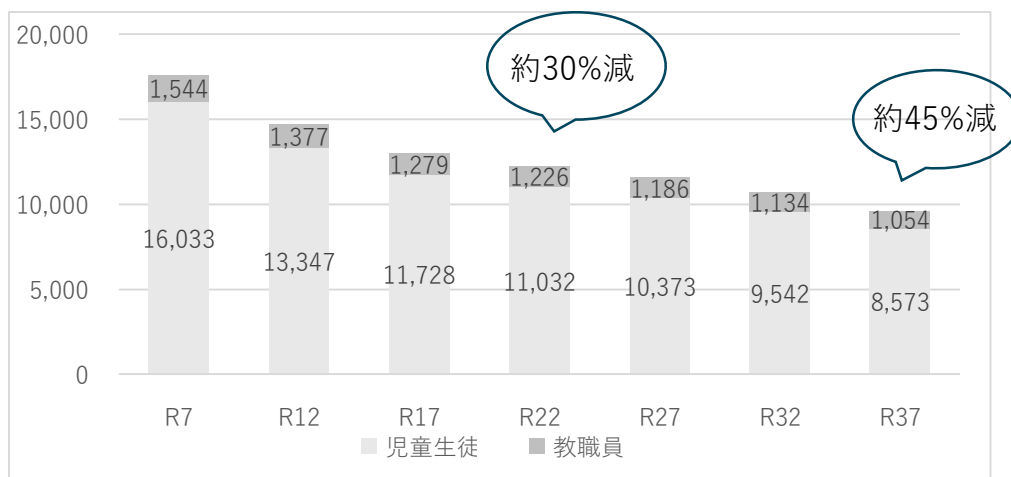
■学校給食施設の課題まとめ

本市における学校給食の課題は以下のとおりです。

①学校給食衛生管理基準への対応
<ul style="list-style-type: none">・「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
<ul style="list-style-type: none">・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
<ul style="list-style-type: none">・「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。

○将来の提供食数の見込み

(食)



2. 再編整備の方向性の検討

■ 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況と課題を踏まえ、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に定めます。

□ 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、集約化にあ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。

■提供方式の比較検討について

基本方針を踏まえ、既存の調理場を継続利用した場合と共同調理場へ集約化した場合を比較検討しました。

定性的評価について

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、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。	○

定量的評価について（②については、後述の集約化案の範囲を記載）

項目	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
概算事業費 （施設整備費）	141.6億円	約61.3～71.4億円

比較検討結果

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、市では「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。

3 再編整備の検討

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。

案A：地域単位で5施設に集約化

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

案A：新下関学校給食センター

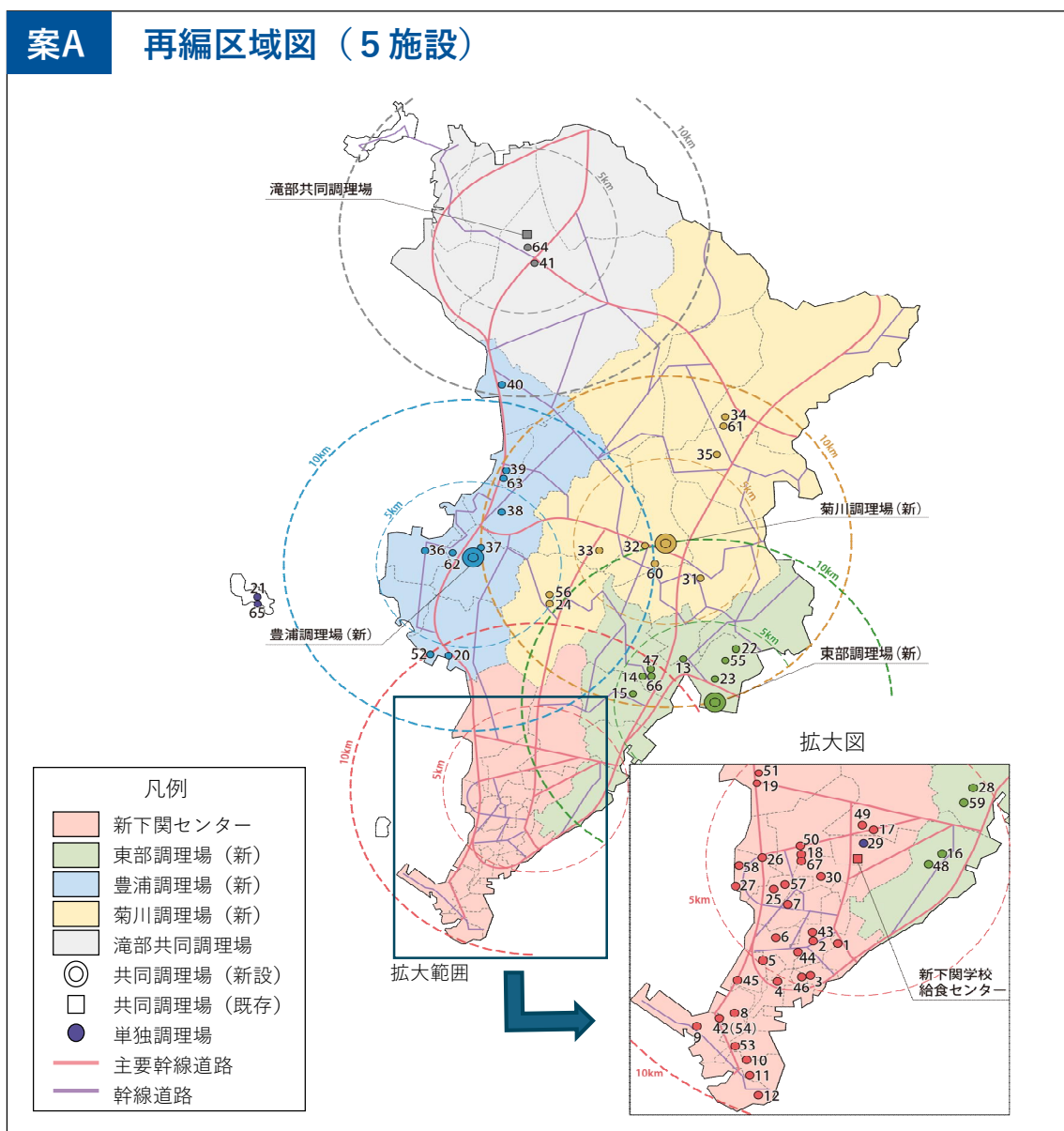
東部調理場（新） 東部5地区、長府地区を集約

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A 再編区域図（5施設）



3 再編整備の検討

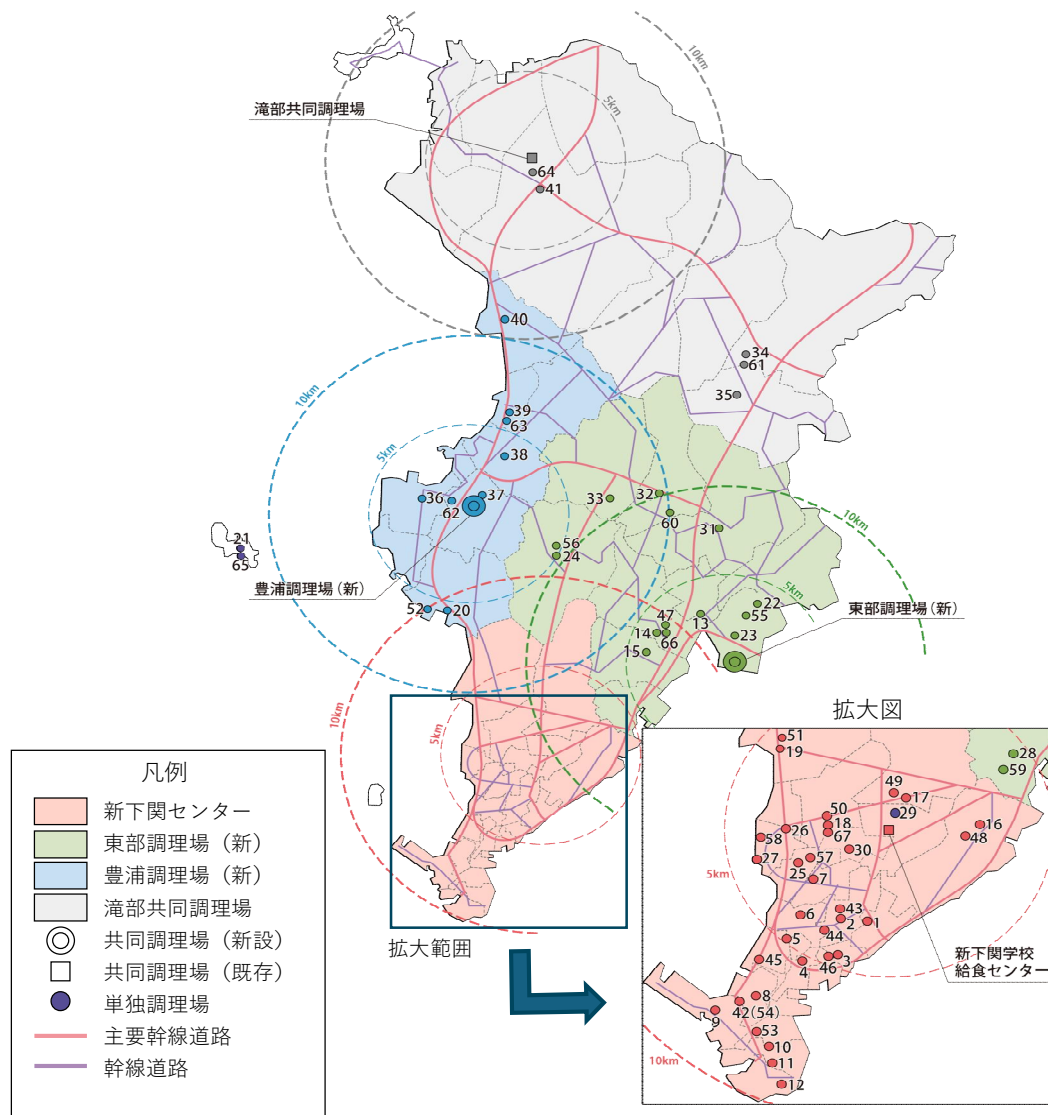
案B：新下関学校給食センター

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

案B 再編区域図（4施設）



再編区域の比較検討

案A・Bの再編区域について比較検討を行い、その結果は下表のとおりです。

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 of 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 of 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（運営維持費は15年間の金額）

案 A	施設整備費 (億円)	運営維持費 (億円)	事業費計 (億円)
東部調理場	34.0	32.8	66.8
豊浦調理場	16.9	13.6	30.5
菊川調理場	10.1	9.7	19.8
改修費用	10.4		10.4
計	71.4	56.1	127.5

案 B	施設整備費 (億円)	運営維持費 (億円)	事業費計 (億円)
東部調理場	34.0	32.8	66.8
豊浦調理場	16.9	13.6	30.5
改修費用	10.4		10.4
計	61.3	46.4	107.7

※改修費用：滝部共同調理場、一の宮小学校、熊野小学校、配膳室整備費

○ 比較検討結果

案Aは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は、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時間喫食は可能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。

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。

○再編整備の段階的集約化について

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	7402		
	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	川中小学校	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	2267		
	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	2412		
	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	2412		
	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	2976		
	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			
新下関同校場	28	長府小学校	438	695		
	59	長成中学校	257			
	32	岡枝小学校（R8～岡枝共同調理場配送校）	130			
単独校	33	檜崎小学校（R8～岡枝共同調理場配送校）	38	168		
	24	うつい小中学校	62			
	31	豊東小学校	198			
単独校	60	菊川中学校	213	473		
豊浦調理場（新）			R7	R8～R12	R13～R17	R18～R22
			食数			最大食数 725
豊浦場	20	吉見小学校	158	703		
	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			
豊浦場	63	夢が丘中学校	246	202		
	36	室津小学校	30			
	37	誠意小学校	172			
単独	40	宇賀小学校	28	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
滝部場	41	豊北小学校	159	273		
	64	豊北中学校	114			
豊田場	34	西市小学校	96	203		
	35	豊田下小学校	40			
	61	豊田中学校	67			

4 施設整備計画等の検討

新学校給食施設の基本条件

新たに整備する学校給食施設では、学校給食衛生管理基準やH A C C P、アレルギー対応等に対応した施設整備を行う必要があります。

そのための基本条件は、以下のとおりです。

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・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
運営条件	駐車スペース	配送トラック・従業員・来客・駐輪場
	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
その他	配送	外部委託
	付帯機能	・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。

5 事業スキーム及びスケジュールの検討

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

学校給食施設整備における事業手法について、各方式の概要などは以下のとおりです。

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。		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、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







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。

PFI（BTM・BTO）方式																												
	n 年度				n+1 年度				n+2 年度				n+3 年度				n+4 年度				n+5 年度				n+6 年度			
基本計画	→																											
PFI導入可能性調査	→																											
特定事業選定・事業者募集					→																							
基本設計・実施設計												→																
建設工事																		→										
開業準備																								→				
供用開始																								→				

従来方式		n 年度												n+1 年度				n+2 年度				n+3 年度				n+4 年度				n+5 年度				n+6 年度																											
基本計画																																																													
PFI導入可能性調査																																																													
基本設計・実施設計																																																													
建設工事																																																													
開業準備																																																													
供用開始																																																													

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。