

与論町立学校給食センター整備基本計画



令和7年11月

与論町 教育委員会

目 次

序章.....	- 1 -
1. はじめに	- 1 -
2. 本計画の位置づけ	- 2 -
第1章 新学校給食センター整備の基本方針	- 3 -
第2章 新学校給食センター整備の基本的な考え方（施設計画）	- 5 -
1. 配食の対象	- 5 -
2. 食数	- 5 -
3. 県立与論高等学校への配食に向けた対応	- 5 -
4. 施設整備の基本的な考え方	- 5 -
第3章 新学校給食センターの建設候補地の検討	- 8 -
1. 検討の背景	- 8 -
2. 候補地検討の考え方	- 8 -
3. 検討の対象とする候補地	- 10 -
4. 新学校給食センター候補地選定のフローと考え方	- 11 -
5. 一次判定	- 14 -
6. 二次判定の前提条件	- 15 -
7. 二次判定	- 17 -
8. 建設予定地の決定	- 21 -
第4章 新学校給食センターの詳細計画	- 22 -
1. 建設予定地	- 22 -
2. 配置計画	- 25 -
3. 平面計画	- 26 -
4. 構造計画	- 30 -
5. 設備計画	- 31 -
第5章 配送計画	- 33 -
1. 配送の基本的な考え方	- 33 -
2. 配送手法	- 33 -
第6章 事業方式の検討	- 34 -
1. 事業方式の考え方	- 34 -
2. サウンディング調査結果	- 37 -

第7章 概算工事費の検討	- 39 -
1. 概算工事費の試算	- 39 -
2. 財源	- 39 -
第8章 事業スケジュール	- 40 -
第9章 計画の実現に向けた検討事項	- 41 -
1. 県立与論高等学校への配食について	- 41 -
2. 建築基準法施行条例への対応について	- 41 -
3. 構造・工法の選定について	- 41 -
4. 事業方式について	- 41 -

序章

1. はじめに

昭和 50 年 3 月に建築された与論町立学校給食センターは、築後 50 年が経過する中、劣化の進行や設備の陳腐化など様々な問題が生じています。

特に、屋根や壁の爆裂・クラックが顕著で、落下対策として応急的にベニヤ板で天井が設けられているほか、屋根の爆裂に伴う雨漏れに起因するシミが発生するなど老朽化による損傷等が深刻な状態です。

このような中、与論町立学校給食センターの建替を念頭に、与論町にふさわしい学校給食センターについて検討を行うため、町内小中学校の P T A 関係者と役場職員等による「与論町新学校給食センター建設検討委員会」（以下、「委員会」という。）を令和 6 年 8 月から 12 月にかけて開催し、令和 6 年 12 月に「与論町立学校給食センター整備基本構想」（以下、「基本構想」という。）を取りまとめました。

以降、令和 7 年 6 月から 10 月にかけて、基本構想とほぼ同メンバーによる委員会を開催し、新しい与論町立学校給食センター（以下、「新学校給食センター」という。）の候補地や配食計画等について改めて検討を行ってきました。

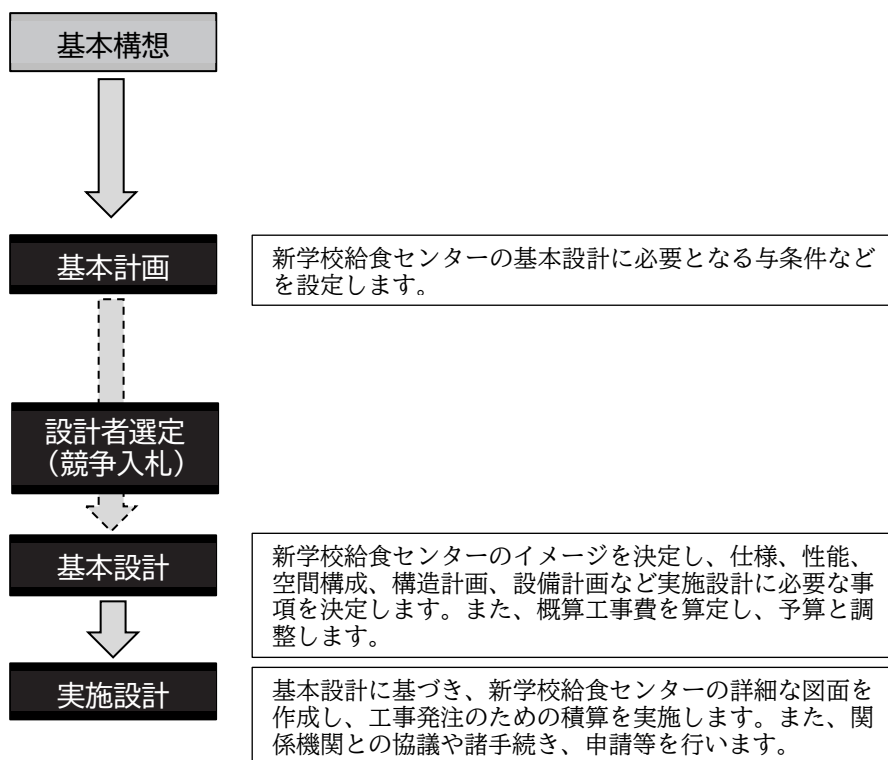
この「与論町立学校給食センター整備基本計画」（以下、「本計画」という。）は、委員会での協議結果を踏まえたうえで、新学校給食センターの実現に向けた具体的な整備手法等について検討し取りまとめたものです。

■ これまでの経緯

時期	項目	備考（協議事項等）
令和 6 年 8 月 7 日	第 1 回委員会	・ 検討会で行うこと及び新学校給食センター建設計画のこれまでの経緯 ・ 高校への給食提供に係る協議の事前調査 ・ 今後のスケジュール など
令和 6 年 8 月 29 日	第 2 回委員会	・ 新学校給食センター建設候補地選定 ・ 現場視察 など
令和 6 年 9 月 12 日	第 3 回委員会	・ 新学校給食センター建設候補地選定の採点結果報告および候補地選定 ・ 高校への給食提供アンケート結果
令和 6 年 12 月 25 日	第 4 回委員会	・ 基本構想（案）
令和 7 年 6 月 18 日	第 5 回委員会	・ 基本計画案の内容（建設用地） ・ 沖永良部島の学校給食センター視察研修 ・ 今後のスケジュール
令和 7 年 7 月 28 日	第 6 回委員会	・ 基本計画（素案）
令和 7 年 10 月 15 日	第 7 回委員会	・ 基本計画（案）

2. 本計画の位置づけ

本計画は、基本構想における現状・課題、基本方針、整備手法、事業スケジュールの考え方などを再確認することで新学校給食センター建設の基本的な考え方を示し、目指すべき新学校給食センター像についてより具体化させ、今後の「基本設計」や「実施設計」において、より詳細な検討・設計を行う際の指針となるものです。



第1章 新学校給食センター整備の基本方針

基本構想では、新学校給食センター整備の基本方針として次の5つを設定し、実現を目指すこととしました。

(1) 安全・安心な給食提供

① 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等への準拠

文部科学省の「学校給食衛生管理基準」はもとより、HACCPの概念を取り入れた厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守し、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確にしたゾーニング、作業動線の単純化等により、高い衛生水準を確保します。

② 安全性の高い食材の使用

安全な食材を選択し、衛生管理を徹底した環境で調理した給食を提供することにより、安心な学校給食を確保します。

③ 食物アレルギーへの対応

食物アレルギーのある児童も安心して給食を食べられるよう、アレルギー対応専用食調理室を設置します。

(2) 学校給食の安定的な提供

① 施設設備の安全性確保

施設の耐震化等、安全性を確保し、省エネルギー・省資源に配慮した施設とします。

② 作業性・環境性・経済性への配慮

調理員の作業動線の確保や空調設備など、作業効率のよい施設・設備を整備することで、調理員の労働環境、エネルギー効率、費用対効果の向上を目指します。

③ 維持管理・更新性への配慮

長期的な視点に立ち、設備の定期的なメンテナンスを行うなど、計画的な維持管理を行います。

④ 学校給食物資遅延等への対応

施設設備や運営面等において現在抱える課題の解決に努めるとともに、フェリーの欠航・抜港による給食物資の遅延等といった様々な状況の中でも、できる限り安定した給食の提供を目指します。

⑤ 災害時等の停電・断水等への対応

災害等によって急な停電・断水が起こった時に臨時的給食を提供できるように非常食を備蓄できる機能を備えます。

また、停電・断水時に給食調理・洗浄作業ができるよう、非常用電源や大型の貯水槽の整備も検討していきます。

(3) 栄養バランスの取れたおいしい学校給食の提供

① 多様な献立への対応

より豊かで美味しく、給食が楽しみになるような献立の実現のため、様々な調理方法に対応できる設備整備を図り、メニューの充実に取り組みます。

② 適温が保たれた給食の提供

温かい給食は温かく、冷たい給食は冷たく提供するため、給食配送時の温度管理の適切化を図ります。

(4) 食育・地産地消の推進

① 食育の推進

食育推進の一環として、施設見学や「食の学び」が可能な施設づくりを目指します。

② 地産地消の推進

地元農家が前もって食材を提供しやすいように保管施設を設置し、地場産食材を積極的に取り入れることにより、地産地消を推進します。

(5) 防災拠点機能強化

① 災害時の炊き出し機能整備

災害時に避難所へ避難している人達に対して炊き出しがスムーズに実施できるような設備配置を目指します。

第2章 新学校給食センター整備の基本的な考え方（施設計画）

1. 配食の対象

現在、配食を行っている4つの町立小中学校（茶花小学校・与論小学校・那間小学校・与論中学校）に加え、一部から配食の要望がある県立与論高等学校を対象とします。

2. 食数

基本構想での検討結果を踏襲し、小中学校用として、将来の児童・生徒数及び職員数に保護者向けの試食会での提供食数を見込んで約550食を設定し、うち15食程度を食物アレルギー対応とします。

また、県立与論高等学校への配食数については、基本構想策定時における要望調査等の結果から、約50食を仮設定します。

以上より、小中学校用（食缶による配食）として約550食に、県立与論高等学校用として仮設定した約50食を加えた約600食を提供可能な食数として設定します。

■ 食数

区分	食数	備考
小中学校用	約550食	うち15食程度は食物アレルギー対応
県立与論高等学校用	約50食	
計	約600食	

3. 県立与論高等学校への配食に向けた対応

県立与論高等学校への配食方式として「食缶による提供」と「弁当による提供」が考えられます。配食方式をどうするかは、所要室の規模や人員配置等に影響を与える可能性があることから、基本設計完了までに決定することとします。

4. 施設整備の基本的な考え方

ア 衛生管理

学校給食法（昭和29年法律第160号）第9条第1項の規定に基づく学校給食衛生管理基準（平成21年3月31日文部科学省告示第64号）（以下、「学校給食衛生管理基準」という。）を遵守し、以下の項目に対応します。

① 汚染作業区域、非汚染作業区域、その他区域の区分の明確化

汚染作業区域と非汚染作業区域、その他区域を明確にゾーニングします。

② ドライシステムの導入

水はね等による食品の二次汚染を防ぐため、排水を直接排水管に流すこと等により床を乾燥した状態で維持するドライシステムを導入します。

③ エアシャワー・エアカーテン等の設置

職員の衣服等に付着した毛髪類や昆虫等の調理室への侵入を防ぐため、調理場の入口にエアシャワーやエアカーテン等を設置します。

④ 空気調和設備による適切な温度管理

学校給食衛生管理基準に規定する調理場の温度（25℃以下）及び湿度（80％以下）の環境を維持するに足りる空気調和設備を設置します。

イ 食物アレルギー対策

アレルゲンの誤混入を避けるため、調理作業及び食材移送の動線が極力交差しない位置にアレルギー対応食調理室を設けます。

また、アレルギー対応食は、配食先の児童・生徒等の名前を書いた専用の容器で区分するなど誤配食しないための対策をとります。

なお、新学校給食センターでは大量調理における給食の安全性確保を最優先に考慮し、文部科学省の「学校給食における食物アレルギー対応指針（平成27年3月）」におけるアレルギー対応レベル（1～4）のうちレベル3（除去食対応）を基本とし、必要に応じてレベル4（代替食対応）も行います。

■ 「学校給食における食物アレルギー対応指針」におけるアレルギー対応レベル

レベル	対応策	内容
1	詳細な献立表対応	給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配布し、それをもとに保護者や担任などの指示又は児童生徒自身の判断で、給食から原因食品を除いて食べる対応。単品で提供されるもの（例：果物など）以外、調理されると除くことができないので適応できない。
2	弁当対応	【一部弁当対応】 除去又は代替食対応において、当該献立が給食の中心的献立、かつその代替提供が給食で困難な場合、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参する。 【完全弁当対応】 食物アレルギー対応が困難なため、すべて弁当持参する。
3	除去食対応	広義の除去食は、原因食物を給食から除いて提供する給食を指し、調理の有無は問わない。本来の除去食は、調理過程で特定の原材料を除いた給食を提供することを指す。
4	代替食対応	広義の代替食は、除去した食物に対して何らかの食材を代替して提供する給食を指し、除去した食材や献立の栄養価等の考慮の有無は問わない。本来の代替食は、除去した食材や献立の栄養量を考慮し、それを代替して1食分の完全な給食を提供することを指す。

ウ 食育への対応

健全な食生活を実践する力を育む（食育）ため、調理工程を見学できる見学通路及び見学窓を設けます。また、児童・生徒の「食」に関する学びや栄養指導、試食、職員の研修等に活用できる研修室を設けます。

エ 災害等への対応

離島で台風常襲地域という本町の立地環境特性を踏まえ、児童・生徒へ安定的に給食を提供するとともに、被災者への食事の提供を行うため、以下の内容に配慮します。

① 給食物資の遅延対策

悪天候によるフェリーの欠航・抜港に起因する給食物資の遅延等に対応するため、一定量の食材の備蓄が可能な倉庫・冷凍冷蔵庫を設けます。

② 停電・断水対策

台風等に伴う停電・断水時にも給食調理・洗浄作業ができるよう、非常用発電機や必要量を上回る規模の受水槽の導入などを検討します。

③ 被災者対策（炊き出し機能）

自力で食事を確保することが困難な被災者へ米飯を中心とした炊き出しを行うため、一定量の食材の備蓄及び設備の導入を行います。

第3章 新学校給食センターの建設候補地の検討

1. 検討の背景

基本構想では、新学校給食センターの建設候補地として、「ゆいLAND外駐車場」が選定されました。

しかしながら、令和6年11月の与論町豪雨災害や近海地震の想定などを背景とした防災・減災意識の高まりを踏まえ、高台に立地し、十分な敷地面積を有する「ゆいLAND外駐車場」の防災目的での利活用を求める声も上がっています。

このため、本計画で改めて新学校給食センターの建設候補地の検討を行うこととします。

2. 候補地検討の考え方

新学校給食センターは、通常の児童・生徒の給食の提供のほか、災害発生時の炊き出し機能も想定していることから、その用地は災害発生リスクの少ない安全な土地である必要があります。

また、学校給食衛生管理基準によると、学校給食施設の整備及び管理に係る衛生管理基準として次のような項目が挙げられていることから、この基準を満足する施設が立地できる規模が必要となります。

■ 学校給食衛生管理基準（平成21年3月31日文部科学省告示第64号）より抜粋
「赤字」は義務、「青字」は努力義務を示す。

第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

1 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

(1) 学校給食施設

① 共通事項

一 学校給食施設は、**衛生的な場所に設置し、食数に適した広さ**とすること。また、随時施設の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、施設の新增築、改築、修理その他の必要な措置を講じること。

二 学校給食施設は、別添の「学校給食施設の区分」に従い区分することとし、**調理場**（学校給食調理員が調理又は休憩等を行う場所であって、別添中区分の欄に示す「調理場」をいう。以下同じ。）は、二次汚染防止の観点から、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域（それぞれ別添中区分の欄に示す「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」及び「その他の区域（事務室等を除く。）」をいう。以下同じ。）に**部屋単位で区分**すること。ただし、**洗浄室は、使用状況に応じて汚染作業区域又は非汚染作業区域に区分**することが適当であることから、別途区分すること。また、**検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域並びに更衣休憩にあてる区域及び前室に区分**するよう努めること。

三 **ドライシステムを導入**するよう努めること。また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること。

四 **作業区域**（別添中区分の欄に示す「作業区域」をいう。以下同じ。）の**外部に開放**される箇所には**エアカーテンを備える**よう努めること。

五 学校給食施設は、設計段階において保健所及び学校薬剤師等の助言を受けるとともに、栄養教諭又は学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）その他の関係者の意見を取り入れ整備すること。

② 作業区域内の施設

- 一 食品を取り扱う場所（作業区域のうち洗浄室を除く部分をいう。以下同じ。）は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造とするよう努めること。
- 二 食品の保管室は、専用であること。また、衛生面に配慮した構造とし、食品の搬入及び搬出に当たって、調理室を経由しない構造及び配置とすること。
- 三 外部からの汚染を受けないような構造の検収室を設けること。四 排水溝は、詰まり又は逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造及び配置とすること。
- 五 釜周りの排水が床面に流れない構造とすること。
- 六 配膳室は、外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分すること。また、その出入口には、原則として施錠設備を設けること。

③ その他の区域の施設

- 一 廃棄物（調理場内で生じた廃棄物及び返却された残菜をいう。以下同じ。）の保管場所は、調理場外の適切な場所に設けること。
- 二 学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とすること。また、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3m以上離れた場所に設けるよう努めること。さらに、便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めること。

(2) 学校給食設備

① 共通事項

- 四 共同調理場においては、調理した食品を調理後2時間以内に給食できるようにするための配送車を必要台数確保すること。

別表 学校給食施設の区分

区分				内容	
学校給食施設	調理場	作業区域	汚染作業区域	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場所
				食品の保管室	食品の保管場所
				下 処 理 室	食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所
				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場所	
			—	煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所	
			—	加熱調理した食品の冷却等を行う場所	
			—	食品を食缶に配食する場所	
			配 膳 室	食品・食缶の搬出場	
その他	洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒後）				
	更衣室、休憩室、調理員専用便所、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）				

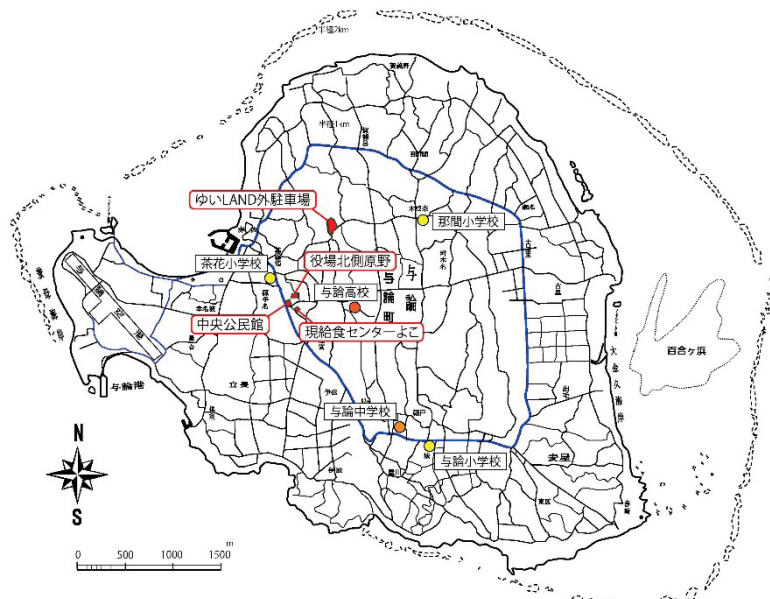
上記の「学校給食衛生管理基準」を参考に、事業性、容易性、安全性、学校給食衛生管理基準への適合、経済性、効率性の観点から候補地の比較検討を行い、検証することとします。

3. 検討の対象とする候補地

これまでの基本構想策定における「新学校給食センター建設検討委員会」での経緯を踏まえて、改めて「中央公民館」、「ゆいLAND外駐車場」、「現給食センターよこ」、「役場北側原野」の4箇所を比較検討の対象とします。

■ 比較検討の対象とする候補地

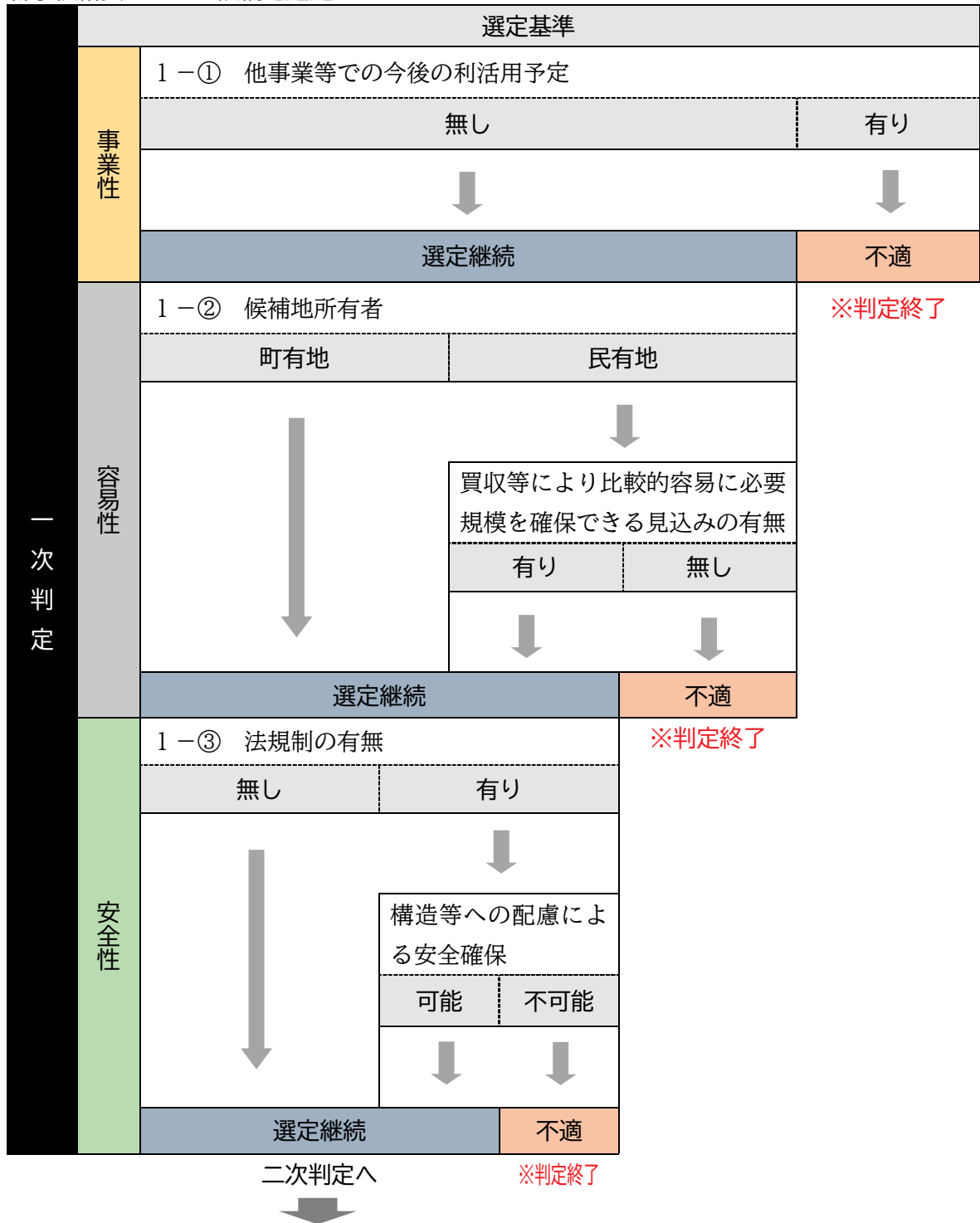
名 称		中央公民館	ゆいLAND 外駐車場	現給食センター よこ	役場北側原野
敷地	面 積	2,670 m ²	5,300 m ²	1,350 m ²	2,850 m ²
	地 目	宅地	原野・畑	宅地	原野
	形 状	ほぼ整形	不整形	整形	整形
	高低差	敷地内：有り 道 路：有り	敷地内：有り 道 路：有り	敷地内：無し 道 路：有り	敷地内：無し 道 路：無し
	現 状	未利用地 (閉館施設有り)	未利用地	集会施設 相撲場・弓道場	未利用地
	活用予定	閉館施設の一部を 倉庫として使用	防災施設（ヘリポ ート等）を検討	特になし	特になし
インフラ	道 路	南側：町道 西側：県道 623 号	東側：町道 南側：町道 西側：町道	西側：町道 北側：町道	西側：町道
	上水道	引き込み有り	引き込み無し (周辺までの配管有り)	引き込み有り	引き込み無し (周辺までの配管有り)
	下水道	認可区域内	認可区域外	認可区域内	認可区域内
都市計画		区域外	区域外	区域外	区域外
法 規 制		特になし	特になし	建築基準法施行条 例（昭和 46 年鹿 児島県条例第 33 号）による「が け」下の建築制限	特になし
所 有 者		与論町 民有地	与論町	与論町	民有地



4. 新学校給食センター候補地選定のフローと考え方

新学校給食センター用地の選定は、下表のように、一次判定で「事業性」と「容易性」、「安全性」を判断した後、「学校給食衛生管理基準への適合」、「基本構想への適合」、「経済性」、「効率性」の各項目別に候補地のポテンシャルを評価し、これらを踏まえて総合的に判定します。

■ 新学校給食センター候補地選定のフロー



評価基準	
二次判定	学校給食衛生管理基準への適合 2-① 衛生的な場所であるか ○：衛生的である ー：衛生的でない 2-② 汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域を区分は可能か ○：可能 △：可能だが課題あり ー：不可能 2-③ 洗浄室を汚染作業区域又は非汚染作業区域に区分は可能か ○：可能 △：可能だが課題あり ー：不可能 2-④ 作業区域と更衣休憩にあてる区域、前室を区分は可能か ○：可能 △：可能だが課題あり ー：不可能 2-⑤ 学校給食従事者専用の便所は食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とすることが可能か ○：できる △：できるが課題あり ー：できない 2-⑥ 学校給食従事者専用の便所は食品を取り扱う場所及び洗浄室から3m以上離れた場所に設けることは可能か ○：可能 △：可能だが課題あり ー：不可能 2-⑦ 学校給食従事者専用の便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けることは可能か ○：可能 △：可能だが課題あり ー：不可能 2-⑧ 調理後2時間以内に各小中学校及び高校へ配食可能か ○：可能 △：可能だが課題あり ー：不可能 基本構想への適合 2-⑨ 見学ルート・見学窓の整備は可能か ○：可能 △：可能だが課題あり ー：不可能 2-⑩ 研修室の整備は可能か ○：可能 △：可能だが課題あり ー：不可能 経済性 2-⑪ 造成等の必要の有無 ○：必要ない ー：必要あり 2-⑫ インフラ整備の必要の有無 ○：必要ない ー：必要あり 効率性 2-⑬ 施工上・管理上の課題の有無 ○：課題なし ー：課題あり



総合判定

■ 新学校給食センター候補地選定項目の考え方

	項目	評価内容
一次判定	1-①	当該候補地の他事業等での今後の活用予定を確認します。今後の活用予定がある場合は「判定終了」となり、候補地から除外します。
	1-②	当該候補地を確保できているかを判断します。確保できていない場合は、「判定終了」となり、候補地から除外します。なお、現状では確保できていなくても、買収等により比較的容易に必要な規模を確保できる見込みがある場合は、判定を継続します。
	1-③	当該候補地が建築基準法や土砂災害防止法等の建築規制を受けているかを判断します。なお、規制を受ける場合でも構造等を配慮することにより規制をクリアできる場合は、判定を継続します。
二次判定	2-①	周辺に汚れや悪臭の原因、害虫や病原菌発生の可能性がある場所・施設がないかを確認します。
	2-②	検討図面をもとに、調理場の区域区分が可能かを確認します。
	2-③	検討図面をもとに、洗浄室の区域区分が可能かを確認します。
	2-④	検討図面をもとに、作業区域と更衣休憩区域、前室の区域区分が可能かを確認します。
	2-⑤	検討図面をもとに、学校給食従事者用便所への動線を確認します。
	2-⑥	検討図面をもとに、学校給食従事者用便所と食品を取り扱う場所、洗浄室の位置関係を確認します。
	2-⑦	検討図面をもとに、学校給食従事者用便所の配置を確認します。
	2-⑧	当該候補地と小中学校・高校の位置関係を確認します。
	2-⑨	検討図面をもとに、見学ルート・見学窓の整備の可能性を確認します。
	2-⑩	検討図面をもとに、研修室の整備の可能性を確認します。
	2-⑪	当該候補地の現状（形状や高低差、既存施設等）をもとに、造成や既存施設解体の有無を確認します。
	2-⑫	検討図面をもとに、検収室の整備の可能性を確認します。
	2-⑬	その他、施工上・管理上の課題の有無を確認します。

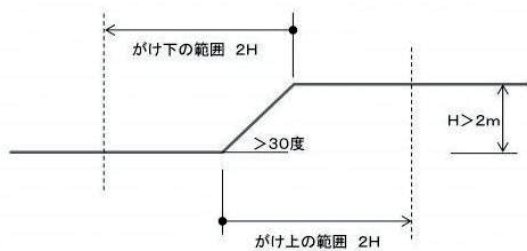
5. 一次判定

一次判定結果は、下表のとおりとなりました。

■ 一次判定結果

項目		中央公民館	ゆいLAND 外駐車場	現給食センター よこ	役場北側原野
一次判定	今後の利活用予定	有り 判定終了	有り 判定終了	無し	無し
	候補地所有者			町有地	民有地
	用地確保の見 通し			↓	無し 判定終了
	法規制の有無			有り （「がけ」下の 建築制限※ ¹ ）	
	構造等配慮に よる安全確保			可能※ ²	
判定結果		判定終了	判定終了	判定継続 二次判定へ	判定終了

※1（参考）がけの建築制限と現給食センターよこにおける制限の範囲



○がけ： 地表面が水平面に対し 30 度を超える角度をなし、かつ、その高さが 2 メートルを超える土地をいう。



注) 国土地理院地図に基づく検討のため、詳細は測量が必要

※2（参考）がけ下の構造等配慮による安全確保の方策

1. 建築制限範囲に係る部分をRC造の高基礎とする。
2. 建築制限範囲に係る部分をRC造の壁のみの計画とする。(開口部は設けない)
3. 建物とは別にRC造の擁壁を設置する。(建物に開口部を設けることが可能)

6. 二次判定の前提条件

二次判定では「学校給食衛生管理基準への適合」、「基本構想への適合」、「経済性」、「効率性」の各項目別に候補地のポテンシャルを評価します。

このうち、「学校給食衛生管理基準への適合」と「基本構想への適合」については、それぞれ「学校給食衛生管理基準」と基本構想に位置づけられている仕様や所要室等の確保が可能かを検討することになります。

二次判定の対象となった候補地は「現給食センターよこ」のみですが、敷地が1,350㎡と狭小であり、求められる仕様や所要室等の確保が困難となる場合もあると考えられるほか、現給食センターを稼働させながら新学校給食センターの建設工事を行う必要があります。このため、5,300㎡に及ぶ十分な広さを有しているおり、基本的に求められる仕様や所要室等を確保することは可能と思量される「ゆいLAND外駐車場」についても評価を行い、参考として両敷地を比較することとします。

■ 配置検討図（現給食センターよこ）

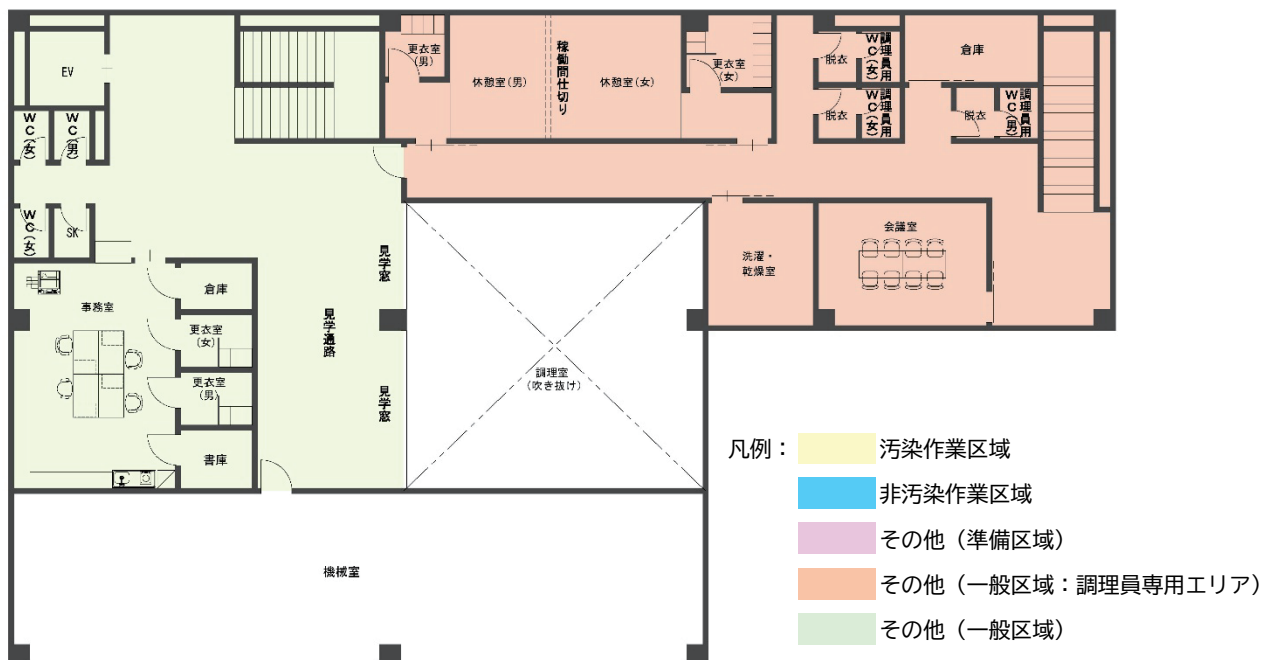


■ 平面検討図（現給食センターよこ）

（1階）



（2階）



■ 検討図（現給食センターよこ）の概要

構 造	鉄筋コンクリート構造（がけ対策）
階 数	2階建
建築面積	約 610 m ²
備 考	管理部門（事務室、更衣室、休憩室、研修室、見学室等）を2階に設置

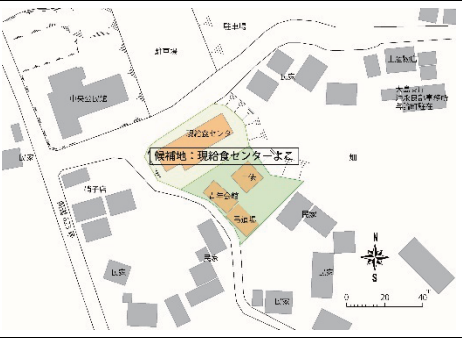
7. 二次判定

二次判定の評価項目に基づき、「現給食センターよこ」の評価を行います。

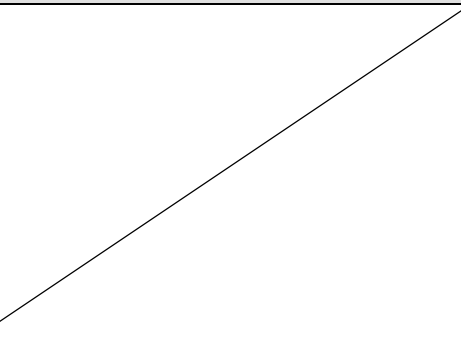
なお、参考として「ゆいLAND外駐車場」の評価も行います。

ア 学校給食衛生管理基準への適合

① 衛生的な場所であるか

項目	現給食センターよこ	【参考】ゆいLAND外駐車場
現況		
考察	・ 周辺に汚れや悪臭の原因、害虫や病原菌発生の可能性がある場所・施設はありません。	・ 周辺に汚れや悪臭の原因、害虫や病原菌発生の可能性がある場所・施設はありません。
評価	○（衛生的である）	○（衛生的である）

② 汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域を区分は可能か

項目	現給食センターよこ	【参考】ゆいLAND外駐車場
検討図		
考察	・ 調理場は区分され、かつ汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域に部屋単位に区分できます。	・ 敷地面積が十分にあることから、区域区分された施設を計画することは可能です。
評価	○（可能）	○（可能）

③ 洗浄室を汚染作業区域又は非汚染作業区域に区分は可能か

項目	現給食センターよこ	【参考】ゆいLAND外駐車場
検討図		
考察	・ 洗浄室を区分し、午前中を非汚染作業区域、午後を汚染作業区域として区分します。	・ 敷地面積が十分にあることから、区域区分された施設を計画することは可能です。
評価	○（可能）	○（可能）

④ 作業区域と更衣休憩にあてる区域、前室を区分は可能か

項目	現給食センターよこ	【参考】ゆいLAND外駐車場
考察	・ 更衣休憩にあてる区域、前室は2階にあることから、区分は可能ですが、上下移動が必要です。	・ 敷地面積が十分にあることから、区分された施設を計画することは可能です。
評価	△（可能だが課題あり）	○（可能）

⑤ 学校給食従事者専用の便所は食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とすることが可能か

項目	現給食センターよこ	【参考】ゆいLAND外駐車場
考察	・ 学校給食従事者専用の便所は2階にあり、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造ですが、上下移動が必要です。	・ 敷地面積が十分にあることから、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とすることは可能です。
評価	△（可能だが課題あり）	○（可能）

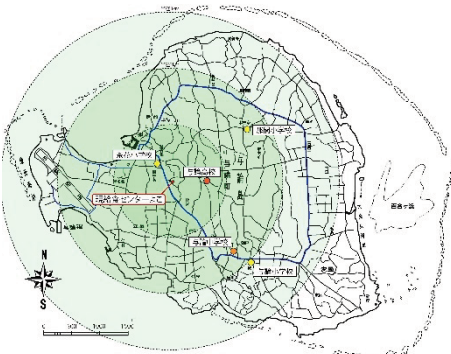
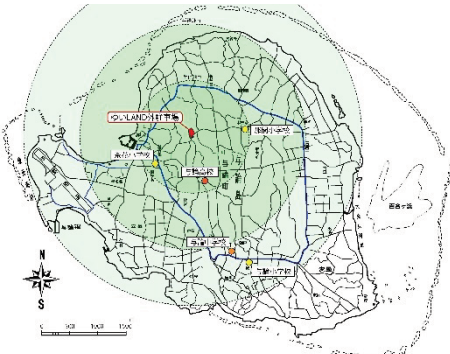
⑥ 学校給食従事者専用の便所は食品を取り扱う場所及び洗浄室から3 m以上離れた場所に設けることは可能か

項目	現給食センターよこ	【参考】ゆいLAND外駐車場
考察	・ 学校給食従事者専用の便所は2階にあり、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3 m以上離れた場所に設けられていますが、上下移動が必要です。	・ 敷地面積が十分にあることから、食品を取り扱う場所と洗浄室を3 m以上離すことは可能です。
評価	△（可能だが課題あり）	○（可能）

⑦ 学校給食従事者専用の便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けることは可能か

項目	現給食センターよこ	【参考】ゆいLAND外駐車場
考察	学校給食従事者専用の便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所が設けられています。	敷地面積が十分にあることから、学校給食従事者専用の便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を計画することは可能です。
評価	○（可能）	○（可能）

⑧ 調理後2時間以内に各小中学校及び高校へ配食可能か

項目	現給食センターよこ	【参考】ゆいLAND外駐車場
現況		
考察	対象となる小中学校及び高校は全て3km圏内にあるため、調理後2時間以内での給食は可能です。	対象となる小中学校及び高校は全て3km圏内にあるため、調理後2時間以内での給食は可能です。
評価	○（可能）	○（可能）

イ 基本構想への適合

⑨ 見学ルート・見学窓の整備は可能か

項目	現給食センターよこ	【参考】ゆいLAND外駐車場
考察	見学ルート・見学窓は整備可能ですが、2階に設けることになるため、バリアフリーへの配慮が必要です。	敷地面積が十分にあることから、見学ルート・見学窓を計画することは可能です。
評価	△（可能だが課題あり）	○（可能）

⑩ 研修室の整備は可能か

項目	現給食センターよこ	【参考】ゆいLAND外駐車場
考察	研修室は2階に設けることになるため、上下移動が必要です。	敷地面積が十分にあることから、研修室を計画することは可能です。
評価	△（可能だが課題あり）	○（可能）

ウ 経済性

⑪ 造成の必要の有無

項目	現給食センターよこ	【参考】ゆいLAND外駐車場
現況	  	  
考察	敷地内に既存施設（青年会館、相撲場等）があり、解体が必要です。	敷地内に高低差があり、また残土等があるため、造成が必要です。
評価	—（必要あり）	—（必要あり）

⑫ インフラ整備の必要の有無

項目	現給食センターよこ	【参考】ゆいLAND外駐車場
考察	2方が接道しています。 - 上水道は敷地内への引き込みがあります。 - 下水道の認可区域内です。	3方が接道しています。 - 上水道は引き込みがないため、周辺からの引き込みが必要です。 - 下水道は認可区域外のため、合併処理浄化槽の設置が必要です。
評価	○（必要なし）	—（必要あり）

エ 効率性

⑬ 施工上・管理上の課題の有無

項目	現給食センターよこ	【参考】ゆいLAND外駐車場
考察	敷地に制約があることから、以下の施工上・管理上の課題が考えられます。 【施工上の課題】 ・ 車両の往来が窮屈になる。(車両の周回が出来ない。) ・ がけ対策が必要となるため、インシタルコストがかかる。 ・ 既存給食センターを稼動しながらの工事となるため、本体と備蓄倉庫・車庫・発電機室等の二期に工事を分ける必要がある。 【管理上の課題】 ・ プラットホームが1か所となり、食材ごと(野菜、肉・魚)の受入ができない。 ・ コンテナの回収動線が長い。 ・ 高校への配食が弁当となった場合、盛付室が確保できない。 ・ 事務所・休憩室が2階となるため、来客と調理員の動線が交差する。 ・ 事務所が2階となるため、セキュリティ確保に配慮が必要。 ・ 2階建のため、バリアフリー確保に配慮が必要。(EV設置等)	・ 敷地面積が十分にあり、計画の自由度が高いことから、施工上・管理上の課題は見当たりません。
評価	— (課題あり)	○ (課題なし)

8. 建設予定地の決定

基本構想策定において検討されてきた「中央公民館」、「ゆいLAND外駐車場」、「現給食センターよこ」、「役場北側原野」の4箇所の候補地のうち、建設可能な候補地は「現給食センターよこ」のみと判定されました。

「現給食センターよこ」は敷地が狭小で、現給食センターを稼動させながらの建設工事となるため、いくつかの課題はあるものの、学校給食衛生管理基準等へ適合できるため、建設不可能ということではありません。一方、現給食センターは老朽化が顕著で、児童・生徒への安心安全な給食の持続的な提供と職員の安全な労働環境確保が喫緊の課題となっています。

このため、現状の早期解消を最優先事項とし、建設可能な候補地は1箇所しかないと鑑み、「現給食センターよこ」を建設予定地に決定します。

第4章 新学校給食センターの詳細計画

1. 建設予定地

新学校給食センターは、「現給食センターよこ」に建て替えます。

敷地は、近隣に与論町役場や鹿児島県の出先機関のほか、町立茶花小学校や県立与論高校、町立茶花こども園などが立地する行政・教育の中心地に位置しています。

■ 敷地概要

① 位 置	・ 鹿児島県大島郡与論町茶花 1400 番地	
② 面 積	・ 1,350 m ²	
③ 地 目	・ 宅地	
④ 形 状	・ 整形	
⑤ 高 低 差	・ 敷地内：無し、道路：有り	
⑥ 地 盤	・ 不明（令和8年度に地質調査を実施予定）	
⑦ 文 化 財	・ なし	
⑧ 周辺状況	・ 西側 ： 町道窪舎2号線 道路幅員 5.0m ・ 北側 ： 町道窪舎1号線 道路幅員 8.0m	
⑨ 法令制限	・ 都市計画区域外 ・ 建築基準法施行条例（昭和46年鹿児島県条例第33号）による「がけ」下の建築制限有り	
⑩ 現 状		
	現 給食センター	青年会館
		
	弓道場	相撲場

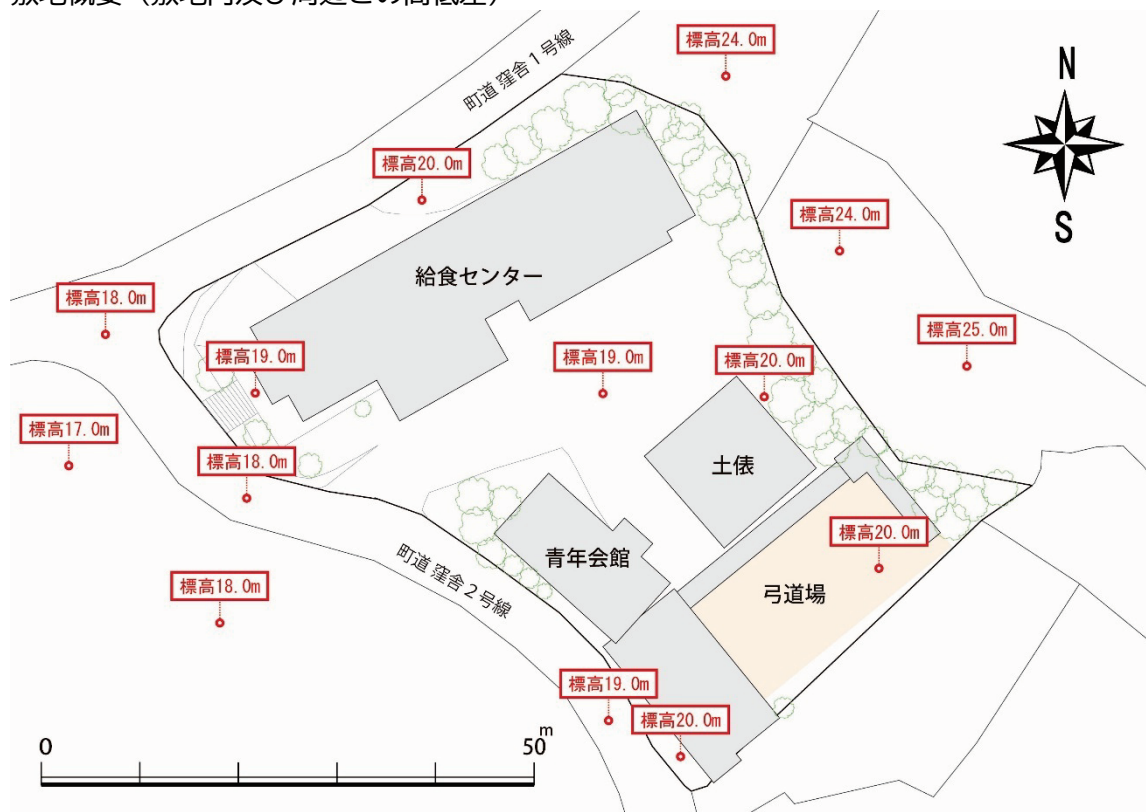
■ 周辺状況図



■ 敷地概要（接道状況）



■ 敷地概要（敷地内及び周辺との高低差）



■ がけによる建築制限の範囲



注）国土地理院地図に基づく検討のため、詳細は測量が必要

2. 配置計画

ア 建物配置計画

新学校給食センターは、「第3章 新学校給食センター建設候補地の検討」を踏まえ、「現給食センターよこ」に整備します。「現給食センターよこ」には、現在、青年会館、相撲場、弓道場が立地しているため、これらを除却後に新学校給食センターを整備します。

なお、新学校給食センターの工事期間中も現給食センターは稼働させることとし、新学校給食センターの完成・稼働の後、解体を行います。

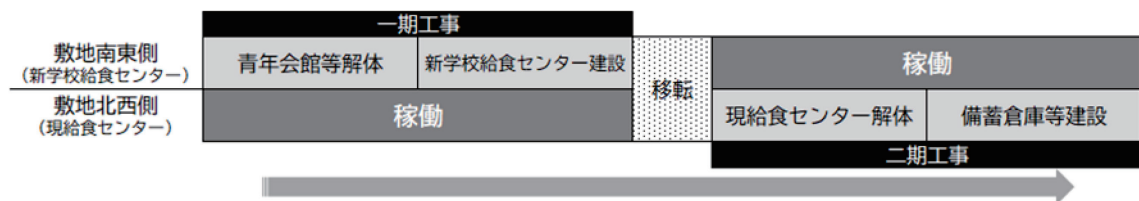
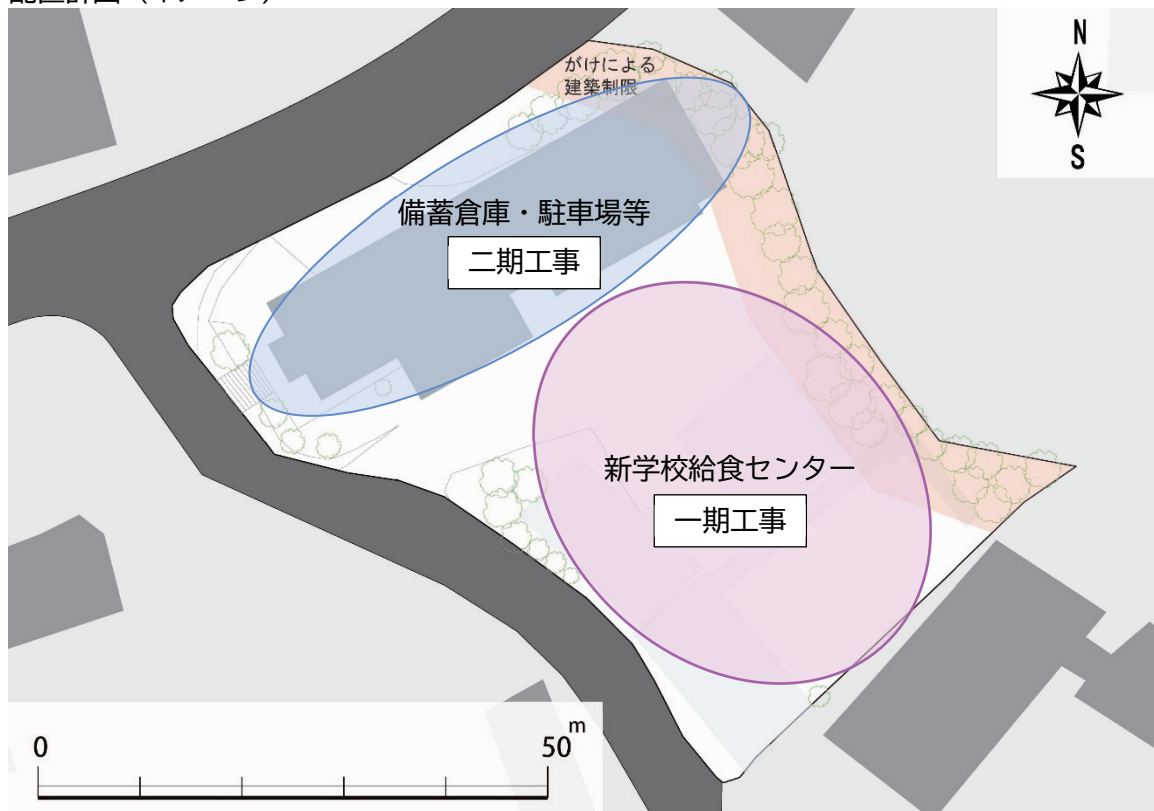
また、現給食センター解体後の跡地には、二期工事として、備蓄倉庫や車庫、非常用発電機室、駐車場等の付帯施設を整備します。

イ 駐車場等計画

現給食センター解体後の跡地に二期工事として公用車用1台、職員用8台、来客用4台（うち身障者用1台）の駐車場と、バイク用駐輪場（7台）を整備します。

なお、工事期間中及び十分な駐車スペースを確保できない場合は、与論町役場南西側の駐車場を全部または一部の職員用として利用します。

■ 配置計画（イメージ）



3. 平面計画

ア 平面計画の基本方針

新学校給食センターの床面積は、基本構想での調理室の面積の想定（約 650 m²）に管理・事務部門の面積の想定（約 350 m²）を加えた 1,000 m²程度とします。また、別棟として、配送車用の車庫、災害対応のための防災備蓄倉庫及び非常用発電機室（計 80 m²程度）を整備します。

なお、県立与論高等学校への配食の方法によっては、追加の施設整備が必要となる場合があります。

平面計画の検討にあたっては、次の方針を基本とします。

■ 平面計画の基本方針

- (1) 「学校給食衛生管理基準」に基づき、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分する。
- (2) 調理や洗浄、搬出入に関する所要室は 1 階に配置し、他の所要室は 1 階に配置できない場合は 2 階に計画する。
- (3) 調理にかかる動線は移動距離が最小となるよう配慮する。
- (4) バリアフリー対応とし、障害のある職員や見学者へ配慮する。
- (5) 形状は作業効率や経済性に配慮し、華美な装飾等は避け、可能な限り凹凸の少ない整形とする。

イ 新学校給食センターの所要室等

「学校給食衛生管理基準」や「第 2 章 新学校給食センター整備の基本的な考え方（施設計画）」を踏まえ、以下の所要室等を想定します。

■ 想定される所要室等

区分				内容
学校給食施設	調理場	作業区域	汚染作業区域	プラットホーム（荷受側）、荷受室、検収室、食品庫、計量・仕分室、下処理室、廃材庫、洗浄室、洗剤庫
			非汚染作業区域	調理室、和え物室、アレルギー対応食調理室、コンテナ室、配送前室
			その他	準備室、更衣室（男女別）、調理員専用便所（男女別）、休憩室
	風除室、玄関、事務室、一般・外来用便所（男女別）、研修室、倉庫、見学用通路、ボイラー室、エレベーター			
その他（別棟・外構）			配膳室（県立与論高等学校へ弁当配食する場合）、防災備蓄倉庫、非常用発電機室、車庫、駐車場・駐輪場、キュービクル、受水槽、排水処理用ポンプ室、ガスバルクタンク	

ウ 所要室計画

a. 調理場

① 汚染作業区域

(1) プラットホーム・荷受室

- ・ プラットホームと荷受室それぞれに手洗い設備を設けます。
- ・ 虫や埃の侵入対策として、プラットホームと荷受室の間にはエアカーテン等を設けます。
- ・ プラットホームには転落防止用のストッパーを設けます。

(2) 検収室

- ・ 手洗い設備を設けます。
- ・ カートの移動や保管に必要なスペースを確保します。
- ・ 魚・肉類と野菜類ごとに専用エリアを設けます。

(3) 食品庫

- ・ 食品や調味料の受け渡しが行えるように検収室と計量・仕分室との位置関係に配慮します。
- ・ カートの移動や保管に必要なスペースを確保します。

(4) 計量・仕分室

- ・ 計量・仕分けした調味料等を受け渡すため、調理室や魚・肉類下処理室との位置関係に配慮します。
- ・ 調味料等を受け渡すためのカウンター等を設けます。

(5) 下処理室

- ・ 魚・肉類と野菜類に分けて専用室を設けます。
- ・ 各下処理室は調理室に隣接させ、食材を受け渡すためのパススルー冷蔵庫やカウンター等を設けます。

(6) 廃材庫

- ・ 下処理で発生した廃材を保管するため、各下処理室と搬出口との位置関係に配慮します。
- ・ 掃除が容易にできるように水栓等の設備を設けます。

(7) 洗浄室

- ・ 十分なコンテナ滞留スペースを確保します。
- ・ 洗浄作業時の暑さ対策・騒音対策に配慮します。

(8) 洗剤庫

- ・ 容易に洗浄室へ洗剤が運べるように洗浄室との位置関係に配慮します。

② 非汚染作業区域

(1) 調理室

- ・ 学校給食衛生管理基準に規定する温度（25℃以下）及び湿度（80％以下）の環境を維持するに足る空気調和設備を設置します。
- ・ 加熱調理部門では衛生面を考慮し、加熱調理前の食材と調理後の食材の動線が交差しない計画とします。
- ・ 炊飯部門では具の混ぜ合わせや配缶作業を行うためのスペースを確保します。

(2) 和え物室

- ・ 適切な温湿度管理を行うため、単独室とします。
- ・ 食材を保冷するための冷蔵庫を設置します。

(3) アレルギー対応食調理室

- ・ 最大 15 食のアレルギー対応食を調理することが可能な規模とします。
- ・ 単独室とし、ほかの調理作業と交錯しない位置に配置します。

(4) コンテナ室

- ・ 8 台のコンテナが収納可能で、配送作業に配慮した広さを確保します。
- ・ 食缶の保管はパススルー式とします。

(5) 配送前室

- ・ コンテナ室とプラットホームの間に設けます。
- ・ 虫や埃の侵入対策として、配送前室とプラットホームの間にはエアカーテン等を設けます。

③ その他

(1) 準備室

- ・ 調理員に応じた手洗い設備を設けます。
- ・ 調理員数に応じた靴・エプロン用のクリーンロッカーを設けます。
- ・ 非汚染作業区域への入室にはエアシャワーを経由する計画とします。

(2) 更衣室

- ・ 男女別に設けます。
- ・ ロッカーを設けます。
- ・ 休憩室との位置関係に配慮します。

(3) 調理員専用便所

- ・ 食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とします。
- ・ 食品を取り扱う場所及び洗浄室から 3 m 以上離れた場所に設けます。
- ・ 調理衣や履物を着脱できる前室を設けます。
- ・ 男女別に設けます。
- ・ 自動洗浄手洗いを設けます。

(4) 休憩室

- ・ 更衣室との位置関係に配慮します。

b. その他（学校給食センター内）

① 風除室・玄関

- ・ 玄関ポーチには車椅子に対応したスロープを設けます。
- ・ 下足箱及び傘立てを設けます。

② 事務室

- ・ 事務机を 6 台配置します。
- ・ 倉庫との位置関係に配慮します。

③ 一般・外来用便所

- ・ 男女別に設けます。

④ 研修室

- ・ 会議・研修のほか、給食センター見学の際の座学説明会場や給食の試食会場としても活用します。
- ・ スクール形式で 35 名程度の座席数を確保します。
- ・ 給湯室等の水回り設備を近隣に設けます。

⑤ 倉庫

- ・ 書類や給食センター運営に必要な機材等を保管します。
- ・ 事務室との位置関係に配慮します。

⑥ 見学用通路

- ・ 見学者と職員の動線が交差しないように配慮します。
- ・ 児童・生徒が見学しやすいように見学窓や手すりを設けます。
- ・ 食育に関する掲示・展示スペースを設けます。

⑦ ボイラー室

- ・ 燃料供給や機器の点検・交換に配慮した位置に設けます。

⑧ エレベーター

- ・ 車椅子使用者の利用を考慮し、設置を検討します。
- ・ 設置する場合は、玄関との位置関係に配慮します。

c. その他（別棟・外構）

① 防災備蓄倉庫

- ・ 台風常襲地域で離島という本町の立地環境特性を踏まえ、内閣府の調査による人口 1 万人（本町人口の約 2 倍）あたりの平均床面積（約 65 ㎡）を確保します。
- ・ 既存の学校給食センターの解体跡地に整備します。

② 非常用発電機室

- ・ 台風常襲地域で離島という本町の立地環境特性を踏まえ、最低 3 日間（72 時間）以上の電力供給が可能となる非常用発電設備と備蓄燃料タンクを設置します。
- ・ 既存の学校給食センターの解体跡地に整備します。

③ 車庫

- ・ 配食車用の車庫（1 台）とします。
- ・ 既存の学校給食センターの解体跡地に整備します。

④ 駐車場・駐輪場

- ・ 公用車用 1 台、職員用 8 台、来客用 4 台（うち身障者用 1 台）の駐車場と、バイク用駐輪場（7 台）を整備します。
- ・ 既存の学校給食センターの解体跡地に整備します。
- ・ 十分な駐車スペースを確保できない場合は、与論町役場南西側の駐車場を全部または一部の職員用として利用します。

⑤ キュービクル

- ・ 敷地内（外構）に設置が困難な場合は、新学校給食センター屋上の活用も検討します。

⑥ 受水槽・排水処理用ポンプ・ガスバルクタンク

- ・ 敷地内（外構）に設置します。

4. 構造計画

ア 耐震安全性

新学校給食センターは食育にかかる教育機能を有しているため不特定多数の利用が見込まれるほか、炊き出し機能も有しているため災害発生時には避難所と一体的な運用も想定されることから、耐震安全性については、「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」に基づく「地域防災計画において避難所として位置づけられた官庁施設」の耐震安全性分類を準用し、構造体の安全性分類の「Ⅱ類」、建築非構造部材の耐震安全性の「B類」、建築設備の耐震安全性の「乙類」を満たすことを目標とします。

■ 耐震安全性の分類及び目標（官庁施設の総合耐震・対津波計画基準）

部位	耐震安全性の分類	耐震安全性の目標	重要度係数
構造体	I類	大地震動後、構造体の補修をすることなく建築物を使用できることを目標とし、人命の安全確保に加えて十分な機能確保が図られるものとする。	1.5
	Ⅱ類	大地震動後、構造体の大きな補修をすることなく建築物を使用できることを目標とし、人命の安全確保に加えて機能確保が図られるものとする。	1.25
	Ⅲ類	大地震動により構造体の部分的な損傷は生じるが、建築物全体の耐力の低下は著しくないことを目標とし、人命の安全確保が図られるものとする。	1.0
建築非構造部材	A類	大地震動後、災害応急対策活動等を円滑に行ううえ、又は危険物の管理のうえで支障となる建築非構造部材の損傷、移動等が発生しないことを目標とし、人命の安全確保に加えて十分な機能確保が図られるものとする。	
	B類	大地震動により建築非構造部材の損傷、移動等が発生する場合でも、人命の安全確保と二次災害の防止が図られていることを目標とする。	
建築設備	甲類	大地震動後の人命の安全確保及び二次災害の防止が図られているとともに、大きな補修をすることなく、必要な設備機能を相当期間継続できることを目標とする。	
	乙類	大地震動後の人命の安全確保及び二次災害の防止が図られていることを目標とする。	

イ 構造

新学校給食センターは建築基準法施行条例（昭和46年鹿児島県条例第33号）による「がけ」下の建築制限を受けるため、構造を鉄筋コンクリート造とする場合は、以下の「がけ下の構造等配慮による安全確保の方策」に示す口）に対応します。

なお、配置計画や平面計画の問題から建築制限範囲に開口部が必要となる場合や、他の構造を採用する必要がある場合は、ハ）に対応します。

■ がけ下の構造等配慮による安全確保の方策

- イ) 建築制限範囲に係る部分を鉄筋コンクリート造の高基礎とする。
- ロ) 建築制限範囲に係る部分を鉄筋コンクリート造の壁のみの計画とする。（開口部は設けない）
- ハ) 建物とは別に鉄筋コンクリート造の擁壁を設置する。（建物に開口部を設けることが可能）

5. 設備計画

ア 電気設備

① 照明設備

- ・ 各所要室の容量、形状等に応じた照明設備（種類、照度、配列、スイッチの位置等）を計画します。
- ・ 照明器具は、LED等の省エネルギー・高効率タイプを採用し、メンテナンスの容易性にも配慮します。

② コンセント

- ・ 各所要室の容量、形状、利用人数、学習内容等に応じたコンセント（種類、規格、数、位置等）を計画します。
- ・ 安全性を考慮し、漏電遮断器を設置します。

③ 受変電設備

- ・ 敷地内にキュービクルを設置します。なお、敷地内に設置が困難な場合は、新学校給食センター屋上の活用も検討します
- ・ 分電盤、制御盤等を適切に計画します。

④ 情報通信設備

- ・ 事務室及び研修室に有線LAN若しくはWi-Fiによる高速大容量通信ネットワーク環境を整備します。

⑤ マイク等設備

- ・ 研修室にマイク・スピーカー・アンプ・プロジェクター・スクリーン等の研修に必要な設備を設置します。

⑥ 防犯設備

- ・ 玄関など外部からの入口が事務室から見渡せない場合は、必要な場所に防犯カメラを設置し、事務室にて一元管理（監視及びカメラのコントロール）します。
- ・ 外部からの不正侵入を防止するため、電子錠の導入を検討します。

⑦ エレベーター設備

- ・ 運転の状況が事務室で管理できるものとします。

イ 機械設備

① 空気調和設備・換気設備

- ・ 汚染作業区域と非汚染作業区域で空調系統（配管等）を分けます。
- ・ 調理室の空気調和設備は、温度（25℃以下）及び湿度（80％以下）の環境を維持できるものとします。
- ・ 空調吸込口は油脂を含む蒸気が発生する厨房機器の上を避けて配置します。

-
- ・ 空調吹出口は吹出口での結露発生を防止するため、蒸気を発生する厨房機器の上を避けて配置します。
 - ・ 空調吸込口及び吹出口は調理員の作業位置を確認したうえで位置を決定します。
 - ・ 事務室・研修室・休憩室等には居室ごとに個別制御できるものとします。

② 給水・給湯設備

- ・ 給水は受水槽方式とします。
- ・ 受水槽は内部の清掃が容易かつ密閉された構造で、施錠可能なものとします。
- ・ 飲料水及び 60℃以上の熱湯を十分に供給できる設備を適切に配置します。
- ・ 防錆に配慮し、給水・給湯管はステンレス管とすることを基本にします。
- ・ ボイラー室は衛生上問題がなく、燃料供給や機器の点検・交換に配慮した位置に設けます。
- ・ 飲料用以外の水を使用する場合、給水は独立した配管で行い、飲料用でないことを目立つように明示します。

③ 排水設備

- ・ 排水は除害施設を介して公共下水に排出する構造とします。
- ・ 汚染作業区域で発生した排水が非汚染作業区域を通過しない構造とします。
- ・ 冷却コイルやエアコンユニット、蒸気トラップ等からの排水の排出は、専用の配管で行う構造とします。
- ・ 排水溝は食材やゴミが溜まらない構造とします。

④ 衛生設備

- ・ 衛生器具類は節水型とします。
- ・ 調理室の各区画の出入口等に職員の数に応じた適切な数の手洗い設備を設けます。
- ・ 手洗い設備の水栓は温水の供給にも対応したもので、非接触式や肘で開栓できる構造とし、手指の殺菌装置、ペーパータオルまたは温風乾燥機、足踏み開閉式のゴミ箱等を設置します。
- ・ 準備室や魚・肉類下処理室の手洗いシンクは肘まで洗うことが可能なサイズとします。

第5章 配送計画

1. 配送の基本的な考え方

「学校給食衛生管理基準」に基づき、調理終了後から2時間以内の喫食を可能とするため、効率的な配送ルート等を選定し、適温での給食提供を行います。

2. 配送手法

配送の対象となる小中学校及び県立与論高等学校は、いずれも新学校給食センターから概ね2km圏内に立地していることから、調理終了後から2時間以内の喫食は十分可能と思量されます。

小中学校への配送にあたっては配送車の稼働効率を上げ、コストダウンを図るため、配送車は2t車1台とし、食缶・食器等を積み込んだコンテナで2校分ずつ配送する方式を基本とします。

なお、県立与論高等学校へ配食する場合は、小中学校用の配送車を使用すると調理終了後から2時間以内での喫食が困難となるため、小中学校とは異なる車での配送を想定します。

■ 新学校給食センターから小中学校及び県立与論高等学校までの距離



第6章 事業方式の検討

1. 事業方式の考え方

公共施設の整備は、設計者・施工者を本町で選定して直接建設・維持管理する方式（直接建設方式）がこれまで一般的でしたが、近年では民間事業者の持つノウハウやアイデアを活かしたPFI方式やPPP方式による公共施設整備も行われており、本町でも庁舎をPPP方式（DB方式）により整備しています。

民間活用方式のメリットは工期短縮やコスト縮減が期待できることですが、準備や手続きに時間を必要とするため、工事着手が遅延する可能性があります。

近年の物価高が未だ高止まりしない状況の中、準備や手続きに時間を要する民間活用方式より早期の工事発注が可能となる直接建設方式の方がコスト縮減につながるという考えのもと、民間活用方式での発注を直接建設方式に見直す自治体も出現しています。また、奄美群島内の市町村において近年新たに整備された学校給食センターは、いずれも直接建設型で整備されており、これはBTOやDBO方式では民間事業者が事業意欲を持てるだけのスケールメリットがなかったことに起因していると考えられ、600食と決して食数の多くない新学校給食センターも同様と思量されます。

一方、狭小な敷地において現給食センターを稼働させながら新学校給食センターの建設工事を行う必要があるため設計段階から施工性を十分に検討する必要があること、また、昨今の人手不足・資材高騰から公共工事の不調・不落が頻発していることから目標とする期限内に確実に完成させる方策を検討する必要があること等の課題があり、これらを解決するうえではBTやDBなど管理までは民間に担わせない民間活用方式は有効だと思量されます。

このようなことより、本事業の発注方式は直接建設方式または本町でも発注実績のあるPPP方式（DB方式）を検討することとし、民間事業者のサウンディング調査結果を踏まえつつ、基本設計に向けてその方向性を決めることとします。

■ 従来型の事業方式（直接建設方式）

事業方式		直接建設方式
概要		・設計と施工を別々に町が発注 ・管理運営は町が直接・委託により実施
資金調達		町が資金調達
対価の支払	設計・建設	契約に応じ、前払い、中間払い等あり
	維持管理	—
起債・建設費支払いの平準化		△起債が必要 △割賦払いは不可
発注に係る手間等		◎特段の手間は発生しない（従来からの発注方式のため、規定の円滑な手続きが可能）
地元民間業者の参加		◎地元業者が参加しやすい
事業リスク		◎町が直接事業を行うため事業リスクはない
その他特徴		・設計プロポーザルやコンペティションの実施が可能 ・設計や工事の監督を行う技術職員の配置が必要

■ PFI 方式・PPP 方式の比較（青字は特徴的なメリット、赤字は特徴的なデメリットを表示）

事業方式		PFI 方式																																						
		BT 方式 (Build・Transfer)		BTO 方式 (Build・Transfer・Operate)		BOT 方式 (Build・Operate・Transfer)																																		
概要		・ 民間事業者による設計・建設後に町が取得 ・ 管理運営は町が直接・委託により実施		・ 民間事業者による設計・建設後に町が取得 ・ 管理運営の一部を民間事業者が実施		・ 民間事業者による設計・建設後に町が借上げ、運営 ・ 管理運営は、可能な範囲で民間事業者が実施 ・ 事業後、町に所有権移転																																		
官民役割分担		<table><tr><th colspan="3">業務分担</th><th rowspan="2">管理期間中の施設所有</th></tr><tr><th>設計</th><th>建設</th><th>維持管理</th></tr><tr><td>民間</td><td>民間</td><td>町</td><td>町</td></tr></table>		業務分担			管理期間中の施設所有	設計	建設	維持管理	民間	民間	町	町	<table><tr><th colspan="3">業務分担</th><th rowspan="2">管理期間中の施設所有</th></tr><tr><th>設計</th><th>建設</th><th>維持管理</th></tr><tr><td>民間</td><td>民間</td><td>町＋民間</td><td>町</td></tr></table>		業務分担			管理期間中の施設所有	設計	建設	維持管理	民間	民間	町＋民間	町	<table><tr><th colspan="3">業務分担</th><th rowspan="2">管理期間中の施設所有</th></tr><tr><th>設計</th><th>建設</th><th>維持管理</th></tr><tr><td>民間</td><td>民間</td><td>民間（一部町）</td><td>民間</td></tr></table>		業務分担			管理期間中の施設所有	設計	建設	維持管理	民間	民間	民間（一部町）	民間
業務分担			管理期間中の施設所有																																					
設計	建設	維持管理																																						
民間	民間	町	町																																					
業務分担			管理期間中の施設所有																																					
設計	建設	維持管理																																						
民間	民間	町＋民間	町																																					
業務分担			管理期間中の施設所有																																					
設計	建設	維持管理																																						
民間	民間	民間（一部町）	民間																																					
資金調達		・ 整備期間中は民間が資金調達		・ 管理期間に渡って長期に民間が資金調達		・ 管理期間に渡って長期に民間が資金調達																																		
対価の支払	設計・建設	・ 施設引き渡し後に一括払い（もしくは各年度の出来高に応じた年度払い）		・ 残金は事業期間中に割賦払い		・ 各年度の出来高に応じた年度払い ・ その他の支払いは賃料として契約期間に渡り支払い																																		
	維持管理	－		・ 契約に基づき委託料支払い（毎年度、四半期毎等）		・ 賃料として支払い。																																		
起債・建設費支払いの平準化		△起債が必要 △割賦払いは不可		○起債が不要 ○割賦払いによる平準化が可能		○起債が不要 ○割賦払いによる平準化が可能																																		
民間ノウハウの活用		○設計施工の一括性能発注による工期短縮と整備コスト縮減が可能 ○民間ノウハウや経験を活かした効果的な付帯事業が可能		○設計・施工の一括性能発注による工期短縮と整備コスト縮減が可能（※管理面については限定的であり、条件による） ○民間ノウハウや経験を活かした効果的な付帯事業が可能		○設計施工の一括性能発注による工期短縮と整備コスト縮減が可能（※管理面については限定的であり、条件による） ○民間ノウハウや経験を活かした効果的な付帯事業が可能																																		
発注に係る手間等		△PFI 法に基づき、発注に一定の手続きや期間を要する		△PFI 法に基づき、発注に一定の手続きや期間を要する		△PFI 法に基づき、発注に一定の手続きや期間を要する																																		
地元民間業者の参加		○～△地元業者の参画は、事業規模、支払い条件、管理業務の内容次第である		○～△地元業者の参画は、事業規模、支払い条件、管理業務の内容次第である		△建設費の約半分が民間資金であり、事業規模の小さい地元業者は参加しにくい																																		
事業リスク		○事業終了後に一括で資金回収が可能のため、事業リスクは高くない（事業期間中の資金の立替が可能な民間事業者に限定される）		○～△建設費が一括払いであれば左記と同様大きなリスクはない。建設費を割賦払いとした場合、右記と同様にリスクが高くなる		△事業期間が長期に渡るため、資金調達能力や経営に安定力のある民間事業者に限定される ○事業完了まで町の床保有による資産価値低下リスクはない																																		
その他特徴		・ 短期間の事業のため SPC※を設立しないケースが多い		・ 一般的には、SPC※の運営経費が必要		・ 一般的には、SPC※経費がBTO方式より多くかかる ・ 建物所有することで各種税金の支払いが発生する																																		

※ SPC： PFI 事業に参加する企業連合それぞれが出資して PFI 事業を実施するために設立される「特定目的会社。（Special Purpose Company の略）。

事業方式		PPP 方式																																				
		BT 方式＋ コンセッション方式		DB 方式（設計・施工一括 発注方式）	DBO 方式（設計・施行・ 管理一括発注方式）																																	
概要		・ 民間事業者による設計・建設後に町が取得 ・ 管理運営は、運営権実施契約に基づき、民間が実施 ・ 民間は使用者より直接使用料収入を得る		・ 設計・施工一括発注で建設 ・ 管理運営は町が直接または委託により実施	・ 設計・施工及び管理運営業務の一部を一括発注																																	
官民役割 分担		<table><tr><th colspan="3">業務分担</th><th rowspan="2">管理期間 中の施設 所有</th></tr><tr><th>設計</th><th>建設</th><th>維持 管理</th></tr><tr><td>民間</td><td>民間</td><td>民間（一部町）</td><td>町</td></tr></table>		業務分担			管理期間 中の施設 所有	設計	建設	維持 管理	民間	民間	民間（一部町）	町	<table><tr><th colspan="3">業務分担</th><th rowspan="2">管理期間 中の施設 所有</th></tr><tr><th>設計</th><th>建設</th><th>維持 管理</th></tr><tr><td>町（一括 発注）</td><td>町（一括 発注）</td><td>町</td><td>町</td></tr></table>	業務分担			管理期間 中の施設 所有	設計	建設	維持 管理	町（一括 発注）	町（一括 発注）	町	町	<table><tr><th colspan="3">業務分担</th><th rowspan="2">管理期間 中の施設 所有</th></tr><tr><th>設計</th><th>建設</th><th>維持 管理</th></tr><tr><td>町（一括 発注）</td><td>町（一括 発注）</td><td>町（一括 発注）</td><td>町</td></tr></table>	業務分担			管理期間 中の施設 所有	設計	建設	維持 管理	町（一括 発注）	町（一括 発注）	町（一括 発注）	町
業務分担			管理期間 中の施設 所有																																			
設計	建設	維持 管理																																				
民間	民間	民間（一部町）	町																																			
業務分担			管理期間 中の施設 所有																																			
設計	建設	維持 管理																																				
町（一括 発注）	町（一括 発注）	町	町																																			
業務分担			管理期間 中の施設 所有																																			
設計	建設	維持 管理																																				
町（一括 発注）	町（一括 発注）	町（一括 発注）	町																																			
資金調達		・ 管理期間に渡って長期に民間が資金調達		・ 町が資金調達	・ 町が資金調達																																	
対 価 の 支 払	設計・ 建設	・ 施設引き渡し後に一括払い（もしくは各年度の出来高に応じた年度払い）		・ 直接供給方式と同様（契約に応じ、前払い、中間払い等あり）	・ 直接供給方式と同様（契約に応じ、前払い、中間払い等あり）																																	
	維持 管理	・ 運営権実施契約時に民間より町にコンセッションフィー※支払い		－	・ 契約に基づき委託料支払い（毎年度、四半期毎等）																																	
起債・建設費 支払いの平 準化		△建設費は起債が必要 △割賦払いは不可 ○建設後コンセッションフィー※を得られる		△起債が必要 △割賦払いは不可	△起債が必要 △割賦払いは不可																																	
民間ノウ ハウの活用		○設計施工の一括性能発注による工期短縮と整備コスト縮減が可能（※管理面については限定的であり、条件による） ○民間ノウハウや経験を活かした効果的な付帯事業が可能		○設計施工の一括性能発注による工期短縮と整備コスト縮減が可能	○設計施工の一括性能発注による工期短縮と整備コスト縮減が可能（※管理面については限定的であり、条件による）																																	
発注に係る 手間等		△PFI 法に基づき、発注に一定の 手続きや期間を要する		○発注に一定の手続きが必要だがPFI と比較し簡易	○発注に一定の手続きが必要だがPFI と比較し簡易																																	
地元民間業 者の参加		○～△リスクが高く代表企業としての参加は困難。事業範囲を限定した参加が想定される		◎民間事業者のリスクが小さく、地元業者が参加しやすい	○民間事業者のリスクが小さく、管理の内容次第では、地元業者が参加しやすい																																	
事業リスク		○建設リスクはBTと同様 △事業期間が長期に渡るため、資金調達能力や経営に安定力のある民間事業者に限定される △コンセッションフィー※を固定化するとコスト上昇への対応が難しい		◎町が直接事業を行うため事業リスクはない	◎町が直接事業を行うため事業リスクはない																																	
その他特徴		・ 一般的には、SPC 経費がBT0 方式より多くかかる		－	－																																	

※ コンセッションフィー：一定期間の運営権に対する対価（運営権対価）のこと。

■ 奄美群島内の学校給食センター整備事例

市町村名	竣工年度	食数	構造	床面積	事業方式
和泊町	平成 26 年度	800 食	鉄骨造	1,100.00 m ²	直接建設
喜界町	平成 29 年度	1,000 食	鉄筋コンクリート造	1,362.00 m ²	直接建設
奄美市	平成 30 年度	4,000 食	鉄骨造	2,218.23 m ²	直接建設
知名町	令和元年度	600 食	鉄筋コンクリート造	1,371.47 m ²	直接建設
瀬戸内町	令和 4 年度	1,000 食	鉄筋コンクリート造	1,302.07 m ²	直接建設

2. サウンディング調査結果

他自治体のDB方式による学校給食センター整備事例を見ると、設計事業者・施工事業者・厨房機器事業者の3者で構成されるグループを対象としています。

これを参考に、県内の設計事業者・施工事業者・厨房機器事業者に対し、DBへの参加意向や参加条件等についてサウンディング調査を行いました。

調査の結果、町内施工事業者からは敷地条件等から施工の困難さを懸念する意見があげられた一方、町外施工事業者からは設計時の施工性考慮や町内業者との協働による人手・資材確保の観点からDB方式に前向きな意見もあげられました。また、設計事業者・厨房機器事業者も概ねDB方式に前向きな意見が大勢を占めています。

このようなことから、DB方式での発注に向けた公募型プロポーザルを実施した場合でも一定の参加者が見込めると思量されます。

■ サウンディング調査結果

	所在地	業種	参画の可能性	行政側に求める支援や配慮
A	町内	施工	・ 敷地が狭小なことによる施工性の悪さ、既存施設の並行稼働による粉塵対策など難工事が予想されるため、手を上げる業者はいないと思われる	・ 難工事が予想されるので、候補地を再検討してほしい ・ 設計業者に意見を言えるので直接方式よりDBの方がいい ・ DBは事業費を3カ年で分割できるので資金繰りがやりやすい
B	町外	施工	・ 地元に仕事が十分にあり、与論町にまでは手を広げようとは思わない	・ 工期に余裕を持っておくと、連れ越しは減らせると思う
C	町外	施工	・ 受注はタイミング次第 ・ 2・3年先まで仕事が立て込んでいる	・ 工期が長い方が人のやりくりはしやすい
D	町外	施工	・ 受注は時期とタイミングだが、現段階では調整がきくので 前向きに考えたい	・ DBの方が施工性への配慮や設計期間での工期調整など融通が利くのでやりやすい
E	町外	施工	・ 時期的な問題はあるが受注は可能、 前向きに考えたい	・ 敷地が狭いので別途、資材置き場の確保が必要 ・ 物価が上がった時のスライド条項を検討してほしい ・ 鉄骨造なら人手確保の問題が軽減される
F	町外	施工	・ 受注を検討する余地は十分にあるので 前向きに考えたい	・ 調整がやりやすいので、設計施工一括のDBがいい

	所在地	業種	参画の可能性	行政側に求める支援や配慮
G	町外	設計	・ 前向きに考えたいが、応募は地元業者とグループを組めるか次第	・ 人手の確保や資材調達を考慮すると地元業者の参画は必要
H	町外	設計	・ 前向きに考えたい	・ 地元業者の数で参加グループ数が決まってしまう可能性があるので設計プロポーザルで施工性を評価する形でもいいのではないか
I	町外	設計	・ 前向きに考えたい	・ 基本設計までは通常発注で、実施設計の段階で施工業者を加える形はできないか(設計業者のイニシアチブ)
J	町外	厨房	・ 前向きに考えたい	・ 下請けではなく厨房機器業者もグループの構成員として組み込んでほしい ・ 一般的な厨房機器とは異なるので、給食専門の厨房機器事業者に限った方がいいと思う
K	町外	厨房	・ 前向きに考えたい	・ 地元設備業者との協働によるリモートメンテナンス体制を検討してほしい

第7章 概算工事費の検討

1. 概算工事費の試算

地理的特性に近い近隣の知名町における学校給食センターの建設工事費を参考に概算工事費を試算すると、約 971,000 千円と算出されました。

なお、このほか、建設・解体に係る設計費用、地盤・測量等の調査費用、解体工事費用、造成工事費用、擁壁等の外構工事費用、備蓄倉庫等の建設工事費用、移転費用、什器備品等整備費用などが必要になります。

■ 知名町立学校給食センターの整備概要

構 造：	鉄筋コンクリート造
階 数：	1 階建
延 べ 面 積：	1,371.47 ㎡
建設工事費：	765,237 千円
供用開始日：	令和元年 9 月 2 日

■ 概算工事費の試算

概算工事費の試算	
○ 知名町立学校給食センター整備に係る建設工事費㎡単価の算出	765,237 千円 ÷ 1,371.47 ㎡ ≒ 558 千円/㎡
○ 工事年度（令和 9 年度）における建設工事費㎡単価の算出	558 千円/㎡ × 174%※ ≒ 971 千円/㎡
※ 一般社団法人建築物価調査会による那覇における令和 7 年の令和元年比物価指数（約 155%）を参考に、9.2%/年の物価上昇が続くものとして想定	
○ 工事年度（令和 9 年度）における建設工事費の算出（延べ面積：1,000 ㎡想定）	971 千円/㎡ × 1,000 ㎡ ≒ 971,000 千円
試算結果 971,000 千円	

2. 財源

新学校給食センター建設の財源は、国庫補助金のほか、起債、基金等の活用を想定します。

■ 財源の内訳

財源	金額
国庫補助（学校施設環境改善交付金）	110,000 千円
起債（辺地債を想定）	460,000 千円
学校給食センター建設基金	400,000 千円
一般財源	1,000 千円
合計	971,000 千円

第8章 事業スケジュール

現給食センターを稼働させながらの工事となるため、新学校給食センターの調理室・事務室等の主要な機能を第一期工事として整備します。令和10年9月の新学校給食センター操業開始後、現給食センターを解体し、第二期工事として備蓄倉庫等を整備します。

このため、全体の事業完了は、令和11年3月を見込みます。

■ 事業スケジュール案（直接建設方式の場合）

工程	令和7年度	令和8年度	令和9年度	令和10年度
用地測量	■			
基本設計	■			
青年会館等解体設計	■			
青年会館等解体工事		■		
ボーリング調査		■		
実施設計		■		
建設工事（第一期）			■	■
移転・トレーニング				■
現給食センター解体設計			■	
現給食センター解体工事				■
建設工事（第二期）				■

小中学校への配食開始●

■ 事業スケジュール案（DB方式の場合）

工程	令和7年度	令和8年度	令和9年度	令和10年度
用地測量	■			
要求水準書作成	■			
プロポーザル		■		
基本・実施設計		■		
青年会館等解体設計		■		
青年会館等解体工事		■		
ボーリング調査		■		
建設工事（第一期）			■	■
移転・トレーニング				■
現給食センター解体設計				■
現給食センター解体工事				■
建設工事（第二期）				■

小中学校への配食開始●

※ 青字の工程は採択グループの裁量によるため提案内容次第で変動する。

第9章 計画の実現に向けた検討事項

1. 県立与論高等学校への配食について

県立与論高等学校への配食については、PTAからの要望がある一方、従来の食缶方式の場合は「学校に配膳に活用できる部屋が無い、昼食時間が短い」などの課題があり、また、弁当方式の場合は「配膳のスペースや人員の確保、容器の管理・洗浄」などの課題があることから、配食方式は検討・協議を継続することとしています。

配食方式をどうするかは、新学校給食センターの規模や概算事業費、事業スケジュール、人員配置等に影響を与える可能性があることから、引き続き、学校と協議を重ね、基本設計完了までにはそれぞれが納得できる給食提供方法等の結論を見いだす必要があります。

2. 建築基準法施行条例への対応について

新学校給食センターの建設にあたっては、建築基準法施行条例(昭和46年鹿児島県条例第33号)による「がけ」下の建築制限を受けることが想定されています。検討にあたって、使用したデータは国土地理院によるものであり、今後の基本・実施設計にあたっては、より詳細なデータが必要となります。

また、「がけ」の取扱について、早期に行政庁である鹿児島県大島支庁と協議も必要となります。

このようなことから、できるだけ早い段階で当該敷地の用地測量を行い、基本設計の各ポイントにおいて、鹿児島県大島支庁に事前協議を要請する必要があります。

3. 構造・工法の選定について

近年、人手不足や物価高に伴う公共工事の不調・不落が相次いでおり、1島1町というコミュニティの小さい本町においても建設工事における人手確保は喫緊の課題となっています。

新学校給食センターの建設にあたっては、建築基準法施行条例による「がけ」下の建築制限を受けることから、構造を鉄筋コンクリート造とすることや鉄筋コンクリート造の擁壁を設け、他の構造とすることなどが考えられます。鉄筋コンクリート造は関連する工種が多く、また、コンクリート打設時は相応のボリュームの生コンクリートを調達する必要があります。

このようなことから、構造・工法の決定にあたっては、建築基準法施行条例への対応を念頭に置きつつ、本町での技能者の存在や資材調達の容易さなどの地域特有の事情を踏まえたうえで、施工性や経済性も加味しつつ検討する必要があります。

4. 事業方式について

前述のとおり、人手不足や物価高に伴う公共工事の不調・不落が相次いでおり、他自治体では設計は終了したものの工事着工に至らないケースも発生しています。

現給食センターは老朽化が顕著なことから、児童・生徒への安心安全な給食の持続的な提供と職員の安全な労働環境の確保が求められていることを考慮すると、目標年次での確実な稼動開始は最優先事項と言えます。

従来型の事業方式(直接建設方式)だけでなく、民間事業者のサウンディング調査ではDB方式に前向きな意見もあったことから、目標年次での確実な稼動開始を可能とする事業方式を早期に見定める必要があります。

与論町立学校給食センター整備基本計画

令和7年 11 月

編集・発行

与論町 教育委員会

〒891-9301 鹿児島県大島郡与論町茶花 1418 番地 1

TEL 0997-97-2441 FAX 0997-97-4196

URL <https://www.yoron.jp/>

(作業協力)

公益財団法人鹿児島県住宅・建築総合センター