

さぬき市学校給食共同調理場施設整備基本計画（素案）

さぬき市教育委員会

目 次

《施設整備基本計画編》

第1章 大川・志度学校給食共同調理場の現状と課題	1
第2章 施設整備の方向性と基本方針	14
第3章 施設規模の設定	16
第4章 建設予定地の概要	19
第5章 施設整備計画	28

《P F I 導入可能性調査編》

第6章 官民連携手法の比較	45
第7章 官民連携手法における事業条件	49
第8章 民間事業者の事業参画意向等調査	54
第9章 官民連携手法の評価	75
第10章 官民連携手法の総合評価	78

第1章 大川・志度学校給食共同調理場の現状と課題

1-1 学校給食共同調理場施設整備検討委員会設置の背景と目的

本市の学校給食は、大川学校給食共同調理場と志度学校給食共同調理場の2か所の調理場で調理を行い、一日当たり約3,400人の園児、児童、教職員等に提供しています。(令和4年5月1日現在)

しかしながら、両学校給食共同調理場ともに施設及び厨房機器等の老朽化が進行しており、今後、維持修繕に加え、大規模改修や厨房機器の更新が必要となります。また、安全性を最優先としながら、食物アレルギーを有する園児、児童、生徒に学校給食を提供できるような体制の整備についても検討することが求められています。

その上、本市の人口は、合併前の平成7年を境に減少し始めており、将来人口推計においても、更なる人口減少が想定されていることから、学校給食の提供数も減少し続けると想定されます。

これらのことから、新たに学校給食共同調理場施設整備検討委員会を設置し、令和5年3月を目途として両学校給食共同調理場施設の整備基本計画を策定することを目的に、施設整備の方向性について検討を行うものです。

1-2 学校給食共同調理場の現状

学校給食共同調理場施設の状況を下表に示します。市立幼稚園、小学校及び中学校の給食は全て2か所の学校給食共同調理場が提供しています。

双方とも築20年を超え、今後、施設の大規模改修、厨房機器の更新が必要となる見込みです。

ただし、大川学校給食共同調理場が4,000食、志度学校給食共同調理場が2,500食の調理能力を有するものの、令和4年度における学校給食提供数は、大川学校給食共同調理場が2,180食、志度学校給食共同調理場が1,213食であり、調理能力上限の概ね半分程度の提供数となっています。



図 1-1 さぬき市の学校給食共同調理場の位置

表 1-1 学校給食共同調理場施設の状況

令和4年5月1日現在

区分		大川学校給食共同調理場		志度学校給食共同調理場	
所在地		さぬき市大川町富田中 3163 番地		さぬき市志度 710 番地 (志度小学校に隣接)	
建築年月		平成 12 年 3 月 (築 22 年)		平成 8 年 3 月 (築 26 年)	
給食開始年月		平成 12 年 4 月		平成 8 年 4 月	
建築構造		鉄筋コンクリート造 2 階建て		鉄筋コンクリート造 2 階建て	
延床面積		2,080.3 m ²		812 m ²	
調理能力		4,000 食/日		2,500 食/日	
給食提供数		2,180 食/日		1,213 食/日	
調理業務の運営		直営		直営	
給食提供先	幼稚園	4園	さぬき南幼稚園 寒川幼稚園 長尾幼稚園 造田幼稚園	2園	志度幼稚園 さぬき北幼稚園
	小学校	5校	津田小学校 さぬき南小学校 寒川小学校 長尾小学校 造田小学校	2校	志度小学校 さぬき北小学校
	中学校	2校	さぬき南中学校 長尾中学校	1校	志度中学校
	調理場		大川学校給食共同調理場		志度学校給食共同調理場

※学校給食衛生管理基準(平成 21 年文部省告示第 64 号)により、「調理後 2 時間以内に給食できるよう努めなければならない」とされている。



大川学校給食共同調理場



志度学校給食共同調理場 (中央正方形の建物)

1-3 学校給食共同調理場の建物・設備上の課題

学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理については、学校給食衛生管理基準（平成21年文部省告示第64号）において基準が定められています。

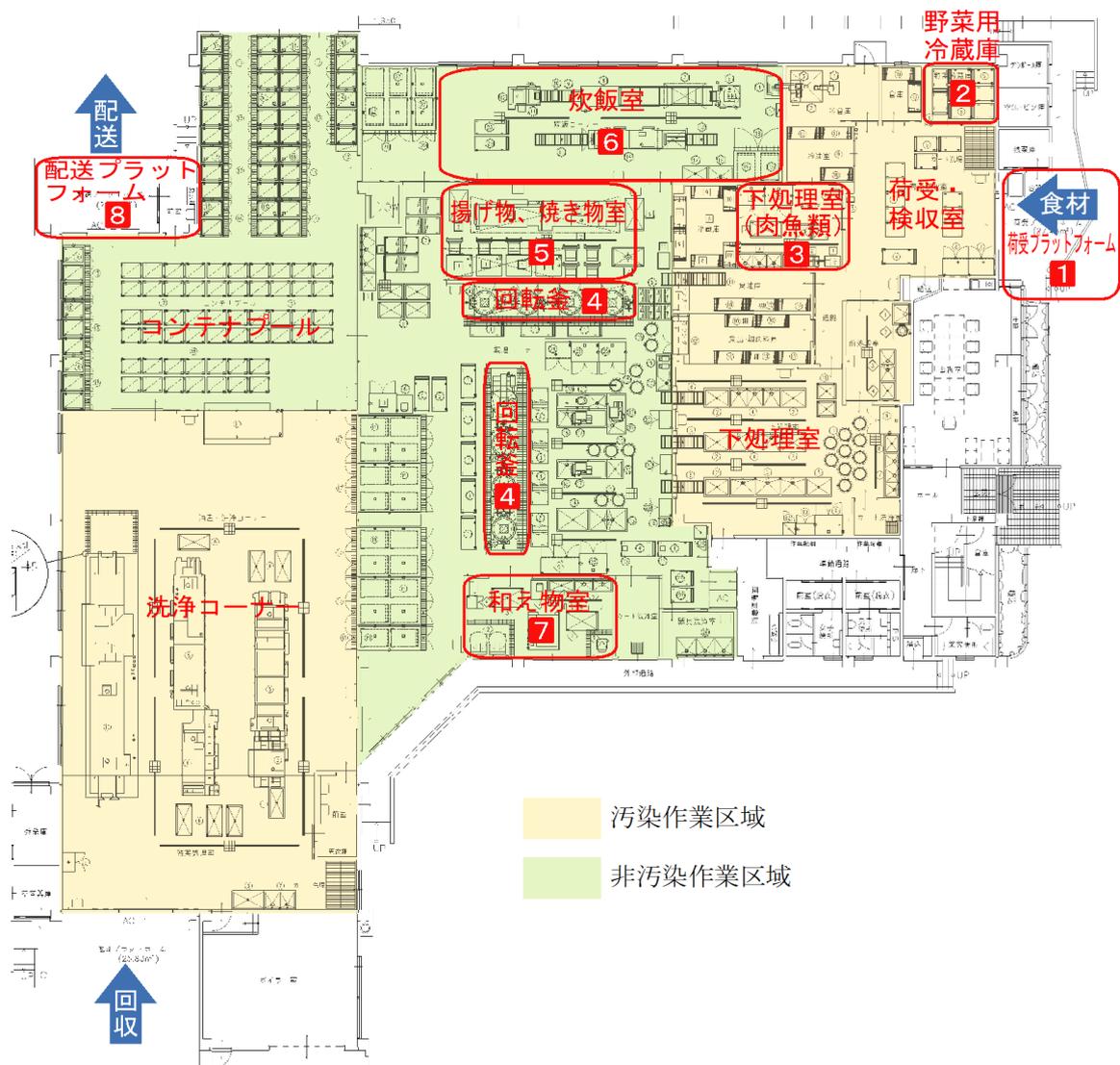
大川学校給食共同調理場は、厨房機器の能力の関係で調理作業の一部に制限があるなど機能上、構造上の課題を有しています。志度学校給食共同調理場は、O157（腸管出血性大腸菌）への対策を取る前に建設された施設であり、平成25年に大規模改修を行い改善に努めたものの、保健衛生上の課題を有する他、機能上、構造上の課題を有しています。

また、両学校給食共同調理場ともにアレルギー対応専用調理室を保有していないことから、現状では、アレルギー対応食の提供を行うことができません。

両学校給食共同調理場施設における主な課題点について、次ページより示します。

(1) 大川学校給食共同調理場の主な課題

1	荷受室が食材ごとに区分されていない。検収室との間に荷受前室がない。 搬入された食材は、野菜類と肉魚類の動線が交差しないようにする必要があります。
2	野菜用冷蔵庫が狭く、保管に支障が生じる。
3	下処理室(肉魚類)が狭く、衣付け等の加工ができないため、献立に制限がある。 例えば揚げ物等の場合は加工済みの冷凍品の使用に制限されます。
4	回転釜の設置位置の関係で、食材の通り道が一方通行にならず、加熱後の料理に汚染の恐れがある。 食材搬入から配送まで、食材は一方通行に流れて交差汚染を防止する必要があります。
5	揚げ物・焼き物室が他の調理作業区域と区分されていない。解調機撤去によりフライヤーの能力が低下。 作業動線等の交差を防止するため、室ごとの区分が望まれます。
6	炊飯室が調理作業の区域と洗浄作業の区域に区分されていない。 汚染作業区域と非汚染作業区域に分ける必要があります。
7	和え物室が狭く、保冷剤等を保管できない。釜の形状により、調理作業に支障がある。 保冷剤及び加熱済食材を保管する冷凍冷蔵庫の設置スペースを確保する必要があります。
8	コンテナプールと配送プラットフォームの間に風除室がない。 外気が非汚染区域に直接流入し、異物や衛生害虫を持ち込むことを防ぐ必要があります。



1 《荷受プラットフォーム》
食材ごとの区分や、荷受前室がない



2 《野菜用冷蔵庫》
冷蔵庫が狭く保管に支障が生じる



3 《下処理室(肉魚類)》
部屋が狭く食材加工に制限がある



4 《回転釜》
食材の流れが一方通行にならない



5 《揚げ物、焼き物室》
他の作業区域と区分されていない、
フライヤーの能力不足



6 《炊飯室》
汚染・非汚染作業区域の区分がない



7 《和え物室》
保冷剤等を保管できない、釜の形状で作業に支障

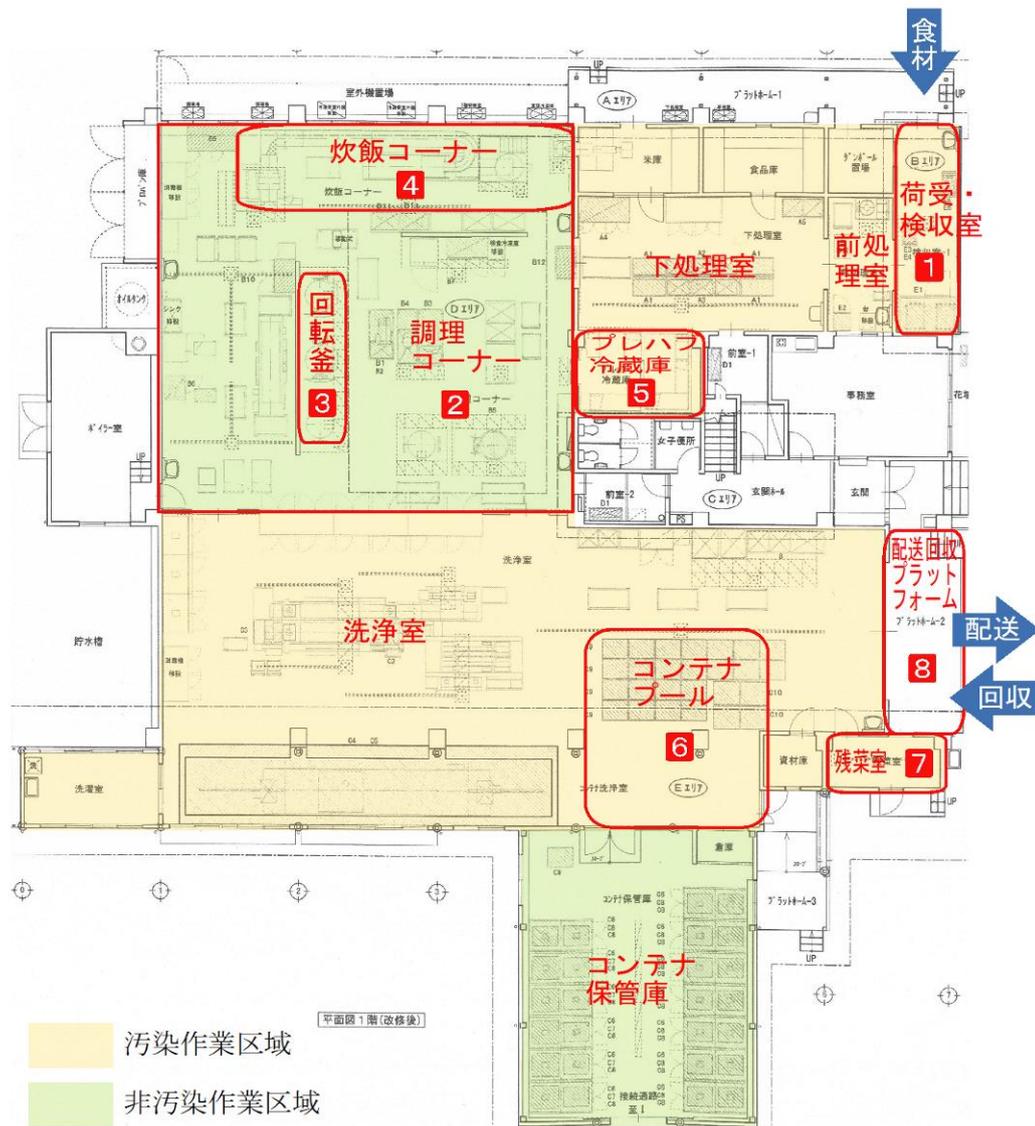


8 《配送プラットフォーム》
コンテナプールとの間に風除室がない



(2) 志度学校給食共同調理場の主な課題

1	荷受室が食材ごとに区分されていない。 搬入された食材は、野菜類と肉魚類の動線が交差しないようにする必要があります。
2	調理コーナーが揚げ物・焼き物、炊飯等の各調理作業区域に区分されていない。 作業動線等の交差を防止するため、室ごとの区分が望まれます。
3	回転釜の設置位置の関係で、食材の通り道が一方通行にならず、加熱後の料理に汚染の恐れがある。 食材搬入から配送まで、食材は一方通行に流れて交差汚染を防止する必要があります。
4	炊飯コーナーが他の調理作業区域と区分されていない。機器の老朽化が進行している。
5	冷凍庫が冷蔵庫内にあり、食材取り出し時に冷蔵庫の温度が上昇する。 冷凍品の搬出入のたびに冷蔵庫内を通る必要があります。
6	配食を行う場所が十分に確保されておらず、果物・デザート等の配食をコンテナプールで行っている。
7	残菜室の搬入口が調理場内に設置されており、衛生上支障が生じる恐れがある。 調理済み給食と残菜の動線が交差する可能性があります。
8	コンテナプールと配送プラットフォームの間に風除室がない。 外気が非汚染区域に直接流入し、異物や衛生害虫を持ち込むことを防ぐ必要があります。



1 《荷受・検収室》
食材ごとの区分がない



2 《調理コーナー》
各調理作業区域に区分されていない



3 《回転釜》
食材の流れが一方通行にならない



4 《炊飯コーナー》
他の作業区域と区分されていない
機器の老朽化が進行している



5 《プレハブ冷蔵庫》
冷凍庫が冷蔵庫内にある



6 《コンテナプール》
コンテナプールでデザート、果物を配食



7 《残菜室》
調理場内に搬入口がある



8 《配送・回収プラットフォーム》
コンテナプールとの間に風除室がない



1-4 学校給食共同調理場の職員数の状況

令和4年4月1日現在の学校給食共同調理場の職員数の状況を次に示します。両学校給食共同調理場とも、調理業務については直営で実施しています。また、配送業務については、大川学校給食共同調理場は直営で、志度学校給食共同調理場は一部外部委託により実施しています。

両学校給食共同調理場の調理員計41名のうち、正規職員は5名、会計年度任用職員は36名です。

表 1-2 大川学校給食共同調理場の職員数（令和4年4月1日現在）

区分	正規職員		会計年度任用職員	計
		うち再任用職員		
事務職	3	0	1	4
調理員	3	3	22	25
運転士	0	0	5	5
計	6	3	28	34

区分	香川県職員
栄養教諭	1
学校栄養職員	1
計	2

表 1-3 志度学校給食共同調理場の職員数（令和4年4月1日現在）

区分	正規職員		会計年度任用職員	計
		うち再任用職員		
事務職	0	0	2	2
調理員	2	1	14	16
運転士	0	0	0	0
計	2	1	16	18

区分	香川県職員
栄養教諭	1
学校栄養職員	0
計	1

表 1-4 学校給食共同調理場（合計）の職員数（令和4年4月1日現在）

区分	正規職員		会計年度任用職員	計
		うち再任用職員		
事務職	3	0	3	6
調理員	5	4	36	41
運転士	0	0	5	5
計	8	4	44	52

区分	香川県職員
栄養教諭	2
学校栄養職員	1
計	3

1-5 学校給食提供数の推移

平成14年度から令和4年度までの学校給食提供数は下表のとおりです。

人口減少に伴う園児、児童、生徒数の減少により、学校給食提供数は減少し続けています。

令和4年度の提供数は、平成14年度と比較して、大川学校給食共同調理場では約40%減少、志度学校給食共同調理場では約26%減少しており、全体では、平成14年度と比較して、約36%減少しています。

将来人口推計においても、更なる人口減少が想定されていることから、学校給食提供数は、今後も減少し続けると想定されます。

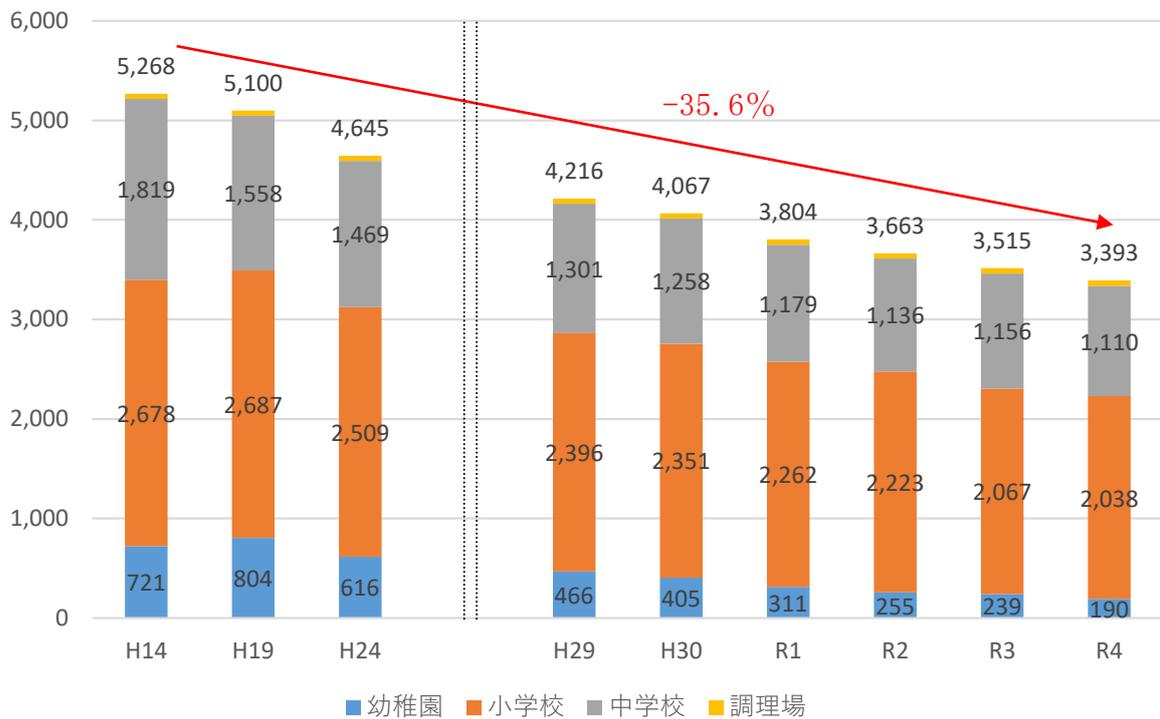


図 1-2 大川・志度学校給食共同調理場給食提供数の推移

1-6 アレルギー対応

文部科学省は、「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）において、「アレルギーを有する児童生徒においても、給食時間を安全に、かつ楽しんで過ごすことができる」ことを目標に、「食物アレルギーを有する児童生徒にも給食を提供する」ことを基本的な考え方の一つとして示しています。

本市においては、現在、アレルギー対応食の提供は行っていません。学校給食共同調理場の施設整備に当たっては、アレルギー対応食の提供について検討する必要があると考えますが、アレルギー対応食を提供するためには、安全性を最優先し、学校、学校給食共同調理場、教育委員会のみならず、医療関係者、消防関係者等が相互に連携し、共通認識を強く持って組織的に対応することが不可欠であることから、提供するアレルギー対応食の内容については慎重に検討する必要があると考えます。

表 1-5 食物アレルギーを有する園児・児童・生徒の状況

区分	園児児童生徒数 (R4. 5.1 現在) (A)	食物アレルギーを有する者 (B)	アナフィラキシーの既往を持つ者 (C)	詳細献立表の配布を受けている者 (D)	医師作成の学校生活管理表を提出している者 (E)	常時弁当を持参している者 (F)
幼稚園	155	4	2	4	3	0
小学校	1,855	119	18	59	64	1
中学校	1,023	40	4	8	18	1
計	3,063	163	24	69	85	2

- 食物アレルギーを有する園児-児童-生徒の割合 …………… 5.3%(B/A)
- 食物アレルギーを有する園児・児童・生徒数に占める次の者の割合
 - アナフィラキシーの既往を持つ者…………… 14.7%(C/B)
 - 詳細献立表の配布を受けている者…………… 42.3%(D/B)
 - 医師作成の学校生活管理表を提出している者…………… 52.1%(E/B)
 - 常時給食の代わりに弁当を持参している者…………… 1.2%(F/B)

(令和4年5月 さぬき市教育委員会調査)

1-7 上位・関連計画の整理

(1) 第2次さぬき市総合計画 中期基本計画（平成31年3月）

基本施策22 「学校教育の充実」として、生きる力を育む食育の推進が示されています。

【第2次さぬき市総合計画 中期基本計画より抜粋】

基本施策22 「学校教育の充実」

(7) 学校保健の充実と生きる力を育む食育、防災教育の推進

- 食育の推進を通して望ましい食習慣を身に付けるため、栄養教諭等を活用した食に関する指導の充実を図ります。
- 学校給食が生きた教材として食育に結びつくよう、地域で収穫される旬の食材を使用した給食の提供に努め、生産者を招いた交流給食や香川県産食材を紹介する資料の配付等を実施します。

(2) さぬき市公共施設再生基本計画（平成27年12月）

学校給食共同調理場については、施設の統廃合を進めることとされており、大川学校給食共同調理場への統合が方向性として示されています。

【さぬき市公共施設再生基本計画より抜粋】

第3章 公共施設の再生方針

基本目標 今後の財政力に応じて施設の総量抑制を図るとともに、活用施設について利用者ニーズに応じた質の向上を図る

第4章 施設用途別の基本計画

4-5-4. 給食センター(2施設、3,108㎡)

再生の考え方

さぬき市学校再編計画（平成25年3月）に基づき、施設の統廃合を進めます。

再生の方向性

施設名称	サービスの方向性	説明	建物の方向性	耐震改修	大規模改修	建替え	説明
大川学校給食共同調理場	サービス継続	—	建物維持	—	○	○	—
志度学校給食共同調理場	複合化・統合	児童数の推移を考慮しながら、将来的に統合を検討します。	建物処分	—	—	—	財政状況を見て建物を除却します。

○：改修や建て替えを実施する、▲：改修や建替え時に減築する、—：改修や建替えを実施しない

実施時期

施設名称	築年数	延床面積㎡	第1期 (H27年度～H36年度)	第2期 (H37年度～H46年度)	第3期 (H47年度～H66年度)
大川学校給食共同調理場	13年	2,080	☆サービス継続 ■計画的に大規模改修・建替えを実施		
志度学校給食共同調理場	17年	1,028	⇒	⇒	☆大川学校給食共同調理場との統合を検討 ■建物の売却

(3) さぬき市公共施設等総合管理計画（平成 28 年 3 月作成 令和 4 年 3 月改定）

学校給食共同調理場については、施設の複合化・統合が方向性として示されており、新たな場所での統合を検討するとされています。

【さぬき市公共施設等総合管理計画より抜粋】

第 4 章 建物系公共施設の管理に関する基本的な方針及び将来の費用見込み

第 5 節 学校施設

第 4 項 給食センター

(1) 施設の概要

さぬき市が保有する給食センターは 2 施設（延べ床面積 3,108 m²）です。図表 4-46 に施設の概要を示します。

図表 4-46：さぬき市が保有する給食センターの状況

施設名称	延べ床面積[m ²]	築年数[年]	所管課
大川学校給食共同調理場	2,080	21	学校教育課
志度学校給食共同調理場	1,028	25	学校教育課

図表 4-46 に示した施設について、再生基本計画において今後の方向性が示されています。建物に関する方向性とサービスに関する方向性について図表 4-47 および図表 4-48 に示します。

図表 4-47：さぬき市が保有する給食センターのサービスの方向性

施設名称	サービスの方向性	備考
大川学校給食共同調理場	複合化・統合	施設・設備の老朽化の状況、児童数の推移を考慮しながら、新たな場所での統合を検討します。
志度学校給食共同調理場	複合化・統合	施設・設備の老朽化の状況、児童数の推移を考慮しながら、新たな場所での統合を検討します。

図表 4-48：さぬき市が保有する給食センターの建物の方向性

施設名称	建物の方向性	備考
大川学校給食共同調理場	建物処分	建物の売却を検討します。売却の可能性が無い場合は、財政状況をみて建物を除去します。
志度学校給食共同調理場	建物処分	建物の売却を検討します。売却の可能性が無い場合は、財政状況をみて建物を除去します。

(2) 維持管理の基本方針

さぬき市が保有する給食センターの今後の施設の管理・運用に関する基本的な方針については、平成 27 年 12 月に策定された再生基本計画に示す下記の方針に基づき取り組みます。

- ・ さぬき市学校再編計画（平成 25 年 3 月）に基づき、施設の統廃合を進めます。

(4) さぬき市地域防災計画（令和2年3月修正版）

学校給食共同調理場について、災害時において、被災者等の食生活を確保するため、応急的に炊き出し等による食料の供給を行うことが定められています。

(5) さぬき市食育推進計画（平成24年度～令和6年度）（令和4年3月改定）

基本目標の一つとして地産地消の促進が示されるとともに、食育に関する取組の方向性が示されています。

【さぬき市食育推進計画より抜粋】**2・基本目標****4)地産地消の促進と、伝統的な食文化への理解を深める**

地元の食材を利用した料理や行事に結びつく料理など、地域で培われてきた郷土料理を体験活動や地域との交流を通じて伝承し、次世代に継承していくことを目指します。

また、地元の食材に関する情報を発信することで、家庭の食卓や給食などに地場産物を積極的に導入できるよう、「地産地消」の促進を目指します。

5. 食育に関する取組の方向**【保育所、幼稚園、学校】**

- ・給食を『生きた教材』とし、保護者に対して栄養バランスの大切さや食の重要性について伝え、食育の推進に努めます。
- ・給食やお弁当、おやつを楽しく食べるための環境、雰囲気づくりに努めます。
- ・友達や様々な人々との会食を通して、望ましい人間関係や豊かな心を育てます。
- ・体験学習や給食を『生きた教材』として活用した学習を通して、勤労や自然の恵みに感謝する心を育みます。
- ・栄養教諭との連携を持ち、学校給食や教科・特別活動・総合的な学習の時間を利用し、食の重要性、食事の喜び、楽しさを理解したり、望ましい栄養や食事の取り方、食の安全、食文化や食事のマナーなどについて学習したりする機会を設けます。
- ・学校行事やPTAの行事を通して、親子が一緒に食に関する知識を身につけるための教育活動を実施するよう努めます。

第2章 施設整備の方向性と基本方針

2-1 学校給食共同調理場施設整備の方向性

大川・志度両学校給食共同調理場施設の整備の方法としては、「さぬき市公共施設再生基本計画」において再生の方向性として示された方法である志度学校給食共同調理場を大川学校給食共同調理場に統合して整備する方法の他、両学校給食共同調理場をそれぞれ現在の所在地において整備する方法、両学校給食共同調理場を統合して新たな場所に整備する方法などが考えられます。

【それぞれの現在地において整備する場合】

- 両学校調理場をそれぞれ現在地において整備する場合は、両調理場ともに大規模改修又は建替えが必要となり、多額の財政負担が必要となるだけでなく、学校給食の提供数が今後減少し続けることが想定される中、燃料費・光熱水費や維持修繕費、施設管理委託料の面で、将来的な財政負担の増加につながるおそれがあります。また、整備期間中は学校給食の提供ができなくなります。

【大川学校給食共同調理場に統合して整備する場合】

- 大川学校給食共同調理場の調理能力が1日当たり4,000食であることから、志度学校給食共同調理場を大川学校給食共同調理場に統合して整備する方法も考えられます。しかしながら、大川学校給食共同調理場は、現状でも調理作業の一部に制限があるなど機能上、構造上の課題を有しています。さらに、大川学校給食共同調理場に施設統合を図る場合、現在両調理場で使用している数量のコンテナ保管場所を確保することができません。また、アレルギー専用調理室を新設する場合、アレルギー対応食数を最大60食※と想定すると、25～30㎡程度が必要となります。そのうえ、築22年を経過していることから、施設及び厨房機器の老朽化が進行しています。これらのことから、大規模改修又は建替えが必要となりますが、整備期間中は学校給食の提供ができなくなります。

※：一般的にアレルギー対応食数は食数規模の1～2%程度であり、「施設規模設定」より3000食×2%=60食

- 非常食を備蓄できるスペースの確保や災害時の炊き出しにも対応できる移動式回転釜の設置等、新たな付加機能の整備について考慮する必要があります。

こうしたことから、学校給食事業の運営を効率的かつ適正に行うためには、両学校給食共同調理場を統合し、給食の配送時間を勘案しつつ、新たな場所に新築して整備する方法が妥当であると考えられます。

2-2 施設整備の基本方針

さぬき市の新たな学校給食共同調理場整備に当たり、以下の基本方針を設定します。

1. 安全・安心でおいしい給食の提供

【最新の衛生管理を反映した施設形成】

施設整備にあたっては、全ての食品関連事業者に義務化された「HACCP（重要な工程を継続的に監視記録する衛生管理手法）」など、学校給食衛生管理基準や大量調理施設衛生管理マニュアル等に基づく、最新の衛生管理手法を反映した施設形成を図り、安全安心な学校給食の提供を目指します。

【発達段階に応じた多様な献立に対応できる調理機能の充実】

新施設では幼稚園、小学校、中学校に対し、1献立の提供を基本としますが、調理法の変更、料理の追加等により、発達段階に応じた対応を図るとともに、これまでにできなかった多様な献立に対応できる調理機能の充実を目指します。

2. 長期的に安定した学校給食の提供

今後想定される児童・生徒数の減少に柔軟に対応できる実施体制、学校給食施設等を整えます。

また、近年、調理員の応募者数が減少していることに鑑み、将来的にも十分な能力と人数の調理員を確保し、おいしい給食提供のために質の担保を図ります。

3. 食育及び地産地消の推進

本市では、さぬき市食育推進計画に基づいて学校給食による食育を進めています。

また、これまでも地元野菜等を積極的に取り入れてきましたが、新たな施設においても地場産物を取り入れた献立の充実を図るなど、地産地消を推進できる施設として整備します。

4. アレルギー対応食の提供が出来る施設整備

【アレルギー対応食】

新たな学校給食共同調理場では、調理中のアレルゲン混入防止対策を講じたアレルギー対応専用調理室を計画し、安全なアレルギー対応食提供を行います。

【連携体制の構築】

食物アレルギー対応マニュアル等を作成し、学校園や関係機関等の連携体制の構築を図ります。

5. 災害時の復興支援に資する施設形成

【災害時の炊き出し実施】

さぬき市地域防災計画に基づき、災害時の炊き出しが実施できる設備を設置します。

【災害時備蓄の実施】

災害時でも施設設備が稼働できるとともに、備蓄の拠点ともなる施設形成を図ります。

第3章 施設規模の設定

3-1 調理能力の設定

3-2 調理能力の設定

施設規模は、施設完成予定となる令和8年（2026年）から、一般的にPFI等の事業期間となる15年を見据えて、令和23年（2041年）の必要な提供食数を推計します。

推計方法は、国立社会保障・人口問題研究所 日本の地域別将来推計人口（平成30年推計）5歳階級別人口を基本に、以下の算定方法により園児・児童・生徒数と教職員数を推計します。

推計値は5年毎のみとなっているため、表3-4において5年毎の推計値を示します。さらに、5年毎の推計値の間は一定減少数で設定することで、事業期間と想定される年次の将来提供食数推計は表3-5とします。

その結果、令和8年（2026）年度は2,886食となったため、余裕分を含めて施設調理能力を**3,000食と設定**します。

また15年後の令和22年（2040）年度は2,004食と想定されます。

表 3-1 算定方法

幼稚園児	3～5歳人口 社人研0～4歳人口×2/5（3～4歳人口）＋ 社人研5～9歳人口×1/5（5歳人口） 幼稚園児数 令和3年4月30日住民基本台帳3～5歳人口に対する同期の幼稚園児割合を各年度の3～5歳人口に乗じて算出する。
小学校児童	児童数 社人研5～9歳人口×4/5 ＋ 社人研10～14歳人口×1/5
中学校生徒	生徒数 社人研10～14歳人口×3/5
教職員数	令和3年度の園児・児童・生徒数に対する教職員数の割合を、各年度の園児・児童・生徒数に乗じることで算出する。

表 3-2 人口3～5歳人口に対する幼稚園児数割合

	令和3年度住民基本台帳3～5歳人口実績値（人）	令和3年度幼稚園児数実績（人）	割合
幼稚園児数割合	817	202	24.73%

表 3-3 児童生徒数に対する教職員数割合

	児童生徒数	教職員数	割合
小学校教職員数割合	1,911	156	8.16%
中学校教職員数割合	1,068	88	8.24%
幼稚園教職員数割合	202	37	18.32%

表 3-4 5年毎の将来提供食数の推計（食）

	3～5歳	幼稚園	幼稚園 教員数	幼稚園 計	小学 児童	教員数	小学校 合計	中学 生徒	教員数	中学校	合計値
2025年	654	162	30	192	1,672	136	1,808	887	73	960	2,960
2030年	578	143	26	169	1,447	118	1,565	799	66	865	2,599
2035年	518	128	23	151	1,262	103	1,365	677	56	733	2,249
2040年	466	115	21	136	1,127	92	1,219	600	49	649	2,004
2045年	416	103	19	122	1,014	83	1,097	538	44	582	1,801

表 3-5 想定事業期間に合わせた将来提供食数の推計（食）

年度	園児数	児童・生徒数	教員数	合計
2026年（令和8年）	187	2,496	203	2,886
2027年（令和9年）	183	2,434	198	2,814
2028年（令和10年）	178	2,371	194	2,743
2029年（令和11年）	174	2,309	189	2,671
2030年（令和12年）	169	2,246	184	2,599
2031年（令和13年）	165	2,185	179	2,529
2032年（令和14年）	162	2,123	174	2,459
2033年（令和15年）	158	2,062	169	2,389
2034年（令和16年）	155	2,000	164	2,319
2035年（令和17年）	151	1,939	159	2,249
2036年（令和18年）	148	1,897	155	2,200
2037年（令和19年）	145	1,854	152	2,151
2038年（令和20年）	142	1,812	148	2,102
2039年（令和21年）	139	1,769	145	2,053
2040年（令和22年）	136	1,727	141	2,004

3-3 敷地面積の想定

最大 3,000 食と想定すると、「学校給食施設計画の手引」(電化厨房フォーラム 21, 2010, P32) 資料と、北海道伊達市の敷地面積を参考に、4,000 m²程度と想定します。

表 3-6 PFI 方式による 2,000~4,000 食規模の敷地面積他事例

自治体名	事業名	食数	敷地面積
香川県宇多津町	(仮称) 宇多津新給食センター整備運営事業	2,100 食/日	3,305 m ²
香川県三木町	三木町学校給食センター整備等事業	2,200 食/日	5,590 m ²
山形県長井市	長井市学校給食共同調理場整備等事業	2,800 食/日	2,250 m ²
北海道伊達市	(仮称) 伊達市学校給食センター整備運営事業	3,300 食/日	4,000 m ²
埼玉県狭山市	狭山市立堀兼学校給食センター更新事業	3,800 食/日	3,876 m ²
岡山県笠岡市	笠岡市学校給食センター整備運営事業	3,900 食/日	8,110 m ²
香川県坂出市	(仮称) 坂出市学校給食センター整備運営事業	4,000 食/日	5,000 m ²
岩手県北上市	(仮称) 北上市新中央学校給食センター整備等事業	4,000 食/日	9,660 m ²
山口県周南市	周南市立(仮称) 西部地区学校給食センター整備運営事業	4,000 食/日	10,000 m ²

表 3-7 「学校給食施設計画の手引」による必要敷地面積

児童等の数	建築面積 (炊飯あり)	外構面積 (緑地を除く) (敷地面積の 45% 程度を想定)	緑地面積(緑化率 20%を想定)	必要敷地面積 (建ぺい率 60%を 想定)
500 人以下	650	840	370	1,860
501 人~1,000 人	800	1,030	460	2,290
1,001 人~2,000 人	1,150	1,480	660	3,290
2,001 人~3,000 人	1,450	1,870	830	4,150
3,001 人~4,000 人	1,800	2,320	1,030	5,150
4,001 人~5,000 人	2,150	2,770	1,230	6,150
5,001 人~6,000 人	2,550	3,280	1,460	7,290
6,001 人~7,000 人	2,900	3,730	1,660	8,290

※元資料は炊飯なしの資料であり、炊飯ありとして編集