

# 柏市学校給食施設整備計画

柏市教育委員会

# 目次

<b>はじめに</b> .....	<b>- 1 -</b>
目的 .....	- 1 -
計画の位置づけ.....	- 1 -
柏市学校給食基本方針.....	- 2 -
給食施設の一覧.....	- 3 -
<b>第1章 自校方式調理場</b> .....	<b>- 4 -</b>
1 基本条件 .....	- 4 -
2 施設整備の考え方 .....	- 5 -
3 整備優先順位の基準 .....	- 8 -
<b>第2章 学校給食センター</b> .....	<b>- 10 -</b>
1 基本条件 .....	- 10 -
2 整備手法 .....	- 11 -
3 整備スケジュール .....	- 11 -

# はじめに

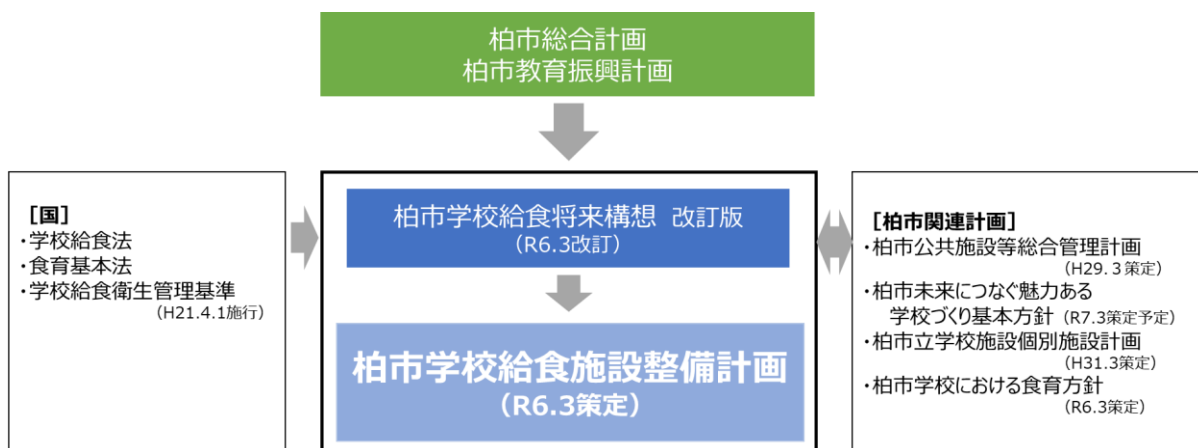
## 目的

柏市学校給食施設整備計画（以下「本計画」という。）は、令和6年3月に改訂した「柏市学校給食将来構想 改訂版」で示した柏市学校給食の基本方針及び学校給食提供方式の方向性に基づき、安全・安心で安定的な学校給食の実施に向けた施設整備を計画的に推進していくことを目的として策定するものである。

なお、学校給食施設の整備にあたっては、児童生徒数の推移や学校の適正規模・適正配置を踏まえた対応が必要になるため、本計画は、関連計画である「柏市公共施設等総合管理計画」や「柏市学校施設個別施設計画」等の考え方を踏まえて見直しを行うものとする。

## 計画の位置づけ

本計画は、「柏市学校給食将来構想 改訂版」に基づく施設整備の基本的な計画として位置づける。



## 柏市学校給食基本方針

「柏市学校給食将来構想 改訂版」に掲げた柏市学校給食基本方針を以下に示す。

### 【学校給食の目標】

**安全・安心でおいしい給食を将来にわたり提供し、子どもの健やかな成長につなげる**

#### 方針1 安全・安心な給食を提供する

- ・異物混入や食中毒等の発生を防止するため、学校給食衛生管理基準に適合した施設や設備を整備し、HACCP（※1）の概念に基づき、衛生管理を徹底した環境で調理します。また、調理員が安心して仕事しやすい環境で作業することが安全・安心な給食につながるため、作業効率や安全性等を向上させた働きやすい調理場を目指します。

#### 方針2 栄養バランスのとれたおいしい給食を提供する

- ・学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達や健康の保持増進、正しい食習慣の形成に大きな役割を果たします。このため、栄養のバランスだけでなく、調理方法の工夫によりおいしい給食を提供します。

#### 方針3 食物アレルギーに対応した給食を提供する

- ・安全を最優先として、食物アレルギーを持つ児童生徒にも可能な限り対応します。このため、文部科学省の「食物アレルギー対応指針」等に基づく施設を整備します。

#### 方針4 食育を推進する

- ・学校給食を「生きた教材」として効果的に活用した食育を推進します。このため、調理の様子を見ることができ環境等を整備し、施設見学や給食の試食体験を通して、学校給食に対する理解を深めます。また、地域と協力しながら、地場産物を積極的に活用するなど、地産地消の取組を促進します。

#### 方針5 将来にわたり安定的な給食提供体制を構築する

- ・本市の児童生徒数は、今後減少していくことが見込まれているとともに、調理の担い手不足が懸念されるため、財政負担にも配慮しながら、長期的な視点に立った合理的で効率的な施設整備と運営を行います。

### 目指す調理場

- ◆ 安全・安心な施設
- ◆ 働く人にやさしい施設
- ◆ 見える施設



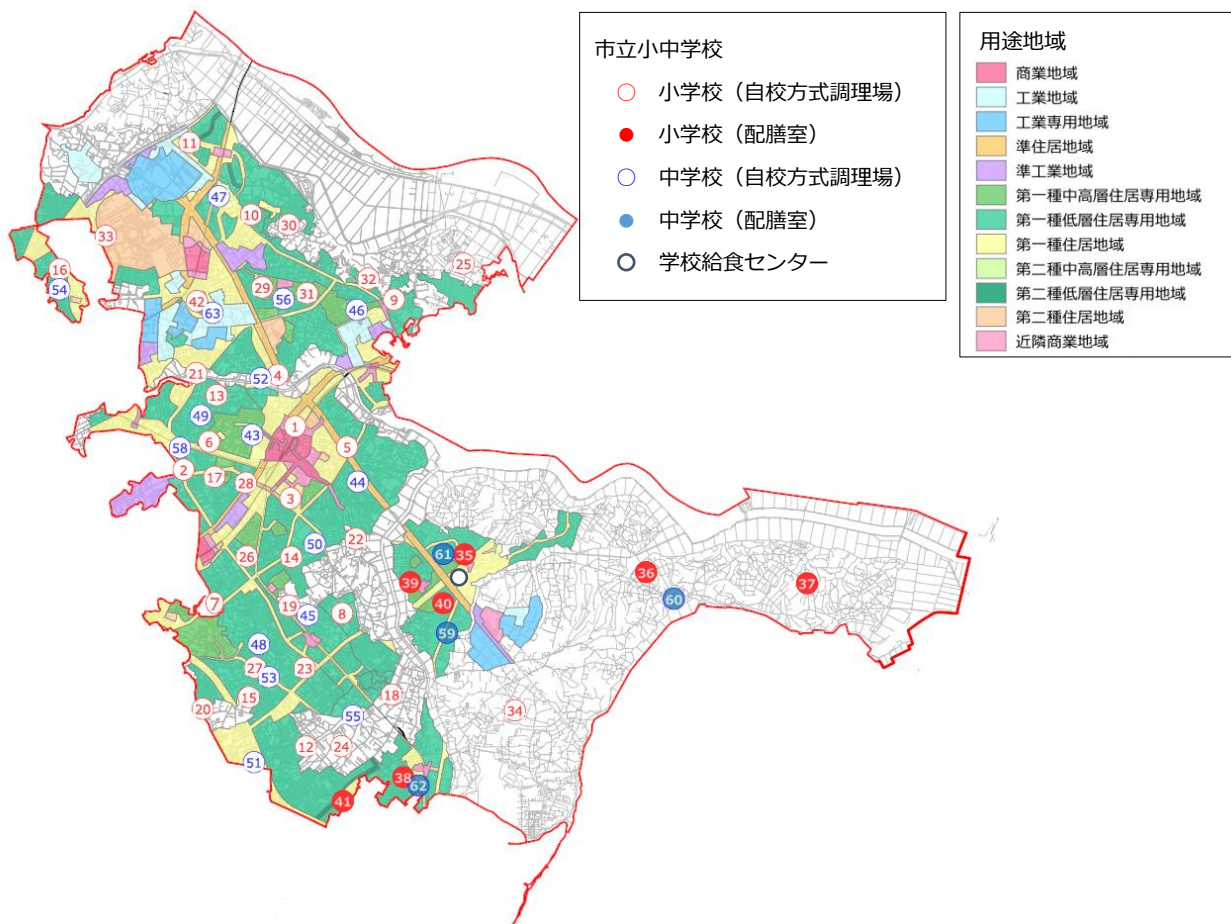
## 給食施設の一覧

本市小中学校の給食施設及び学校給食センターの位置は次のとおり。

表1 柏市立小中学校一覧

番号	名称	番号	名称	番号	名称	番号	名称
1	柏第一小学校	17	旭小学校	33	十余二小学校	49	柏第三中学校
2	柏第二小学校	18	藤心小学校	34	風早南部小学校	50	柏第四中学校
3	柏第三小学校	19	中原小学校	35	風早北部小学校	51	南部中学校
4	柏第四小学校	20	酒井根西小学校	36	手賀西小学校	52	柏第五中学校
5	柏第五小学校	21	高田小学校	37	手賀東小学校	53	酒井根中学校
6	柏第六小学校	22	名戸ケ谷小学校	38	高柳小学校	54	西原中学校
7	光ケ丘小学校	23	増尾西小学校	39	大津ケ丘第一小学校	55	逆井中学校
8	土小学校	24	逆井小学校	40	大津ケ丘第二小学校	56	松葉中学校
9	富勢小学校	25	富勢東小学校	41	高柳西小学校	57	中原中学校
10	田中小学校	26	豊小学校	42	柏の葉小学校	58	豊四季中学校
11	田中北小学校	27	酒井根東小学校	43	柏中学校	59	風早中学校
12	土南部小学校	28	旭東小学校	44	柏第二中学校	60	手賀中学校
13	柏第七小学校	29	松葉第一小学校	45	土中学校	61	大津ケ丘中学校
14	柏第八小学校	30	花野井小学校	46	富勢中学校	62	高柳中学校
15	酒井根小学校	31	松葉第二小学校	47	田中学校	63	柏の葉中学校
16	西原小学校	32	富勢西小学校	48	光ケ丘中学校		学校給食センター

図1 柏市立小中学校配置図



# 第1章 自校方式調理場

本章では、自校方式調理場を継続していくための整備方法や施設整備の優先順位について示す。

## 1 基本条件

自校方式調理場の整備にあたっては、以下の条件を満たすことを基本とする。

- 汚染作業区域と非汚染作業区域を部屋で区分する。
- ドライシステムを導入する。
- 作業動線を一方方向にする。
- 汚染・非汚染区域への前室を設ける。
- 和え物用冷蔵庫と果物用冷蔵庫をそれぞれ設置する。
- 食育窓を設置する。
- 副食数  
 小学校：3（主菜1・副菜1・汁1）+1（デザート等）  
 中学校：4（主菜1・副菜2・汁1）+1（デザート等）
- 自前炊飯とする。
- 食物アレルギー対応食専用の調理コーナーを設置する。  
 ※除去食による対応（代替食提供なし）

表2 モデルプランの面積

	200食	400食	600食	800食	1,000食	1,200食	1,400食	1,600食
小学校	331㎡	391㎡	435㎡	541㎡	588㎡	596㎡	645㎡	674㎡
中学校	354㎡	415㎡	418㎡	551㎡	653㎡	678㎡	732㎡	740㎡

※モデルプランの面積は、参考として必ずしも満たす必要があるものではない。  
 各学校の現況に併せて調理場の配置を決定することとする。

図2 モデルプランの例（小学校800食）



## 2 施設整備の考え方

### (1) 整備手法

調理場の位置については、食材の納品や調理作業だけでなく、各教室への給食運搬までの安全性や効率性を考慮すると、基本的には校舎に隣接した場所が望ましいため、可能な限り既存施設の有効活用を図ることとし、次の4つの方法で施設整備を進める。なお、校舎等との一体的な整備が可能な場合は、これを優先する。

<p><b>A 既存活用型</b></p> <p>衛生管理基準に適合しているため、既存の調理場を現状のまま活用する方法</p>	
<p><b>B 増改築型</b></p> <p>現状の面積のまま又は既存の調理場に隣接するスペース（敷地や建物）を活用した改修によって衛生管理基準を満たす方法</p>	<p>【改築の場合】</p> <p>【増改築の場合】</p>
<p><b>C 移転建替型</b></p> <p>学校敷地内の別の場所へ移転する方法（給食運営や学校運営に影響がない場合に限る）</p>	
<p><b>D 特殊型</b></p> <p>現在地以外に整備スペースがなく、かつ十分な敷地面積を確保できないため、2階建てにして衛生管理基準を満たす整備方法</p>	

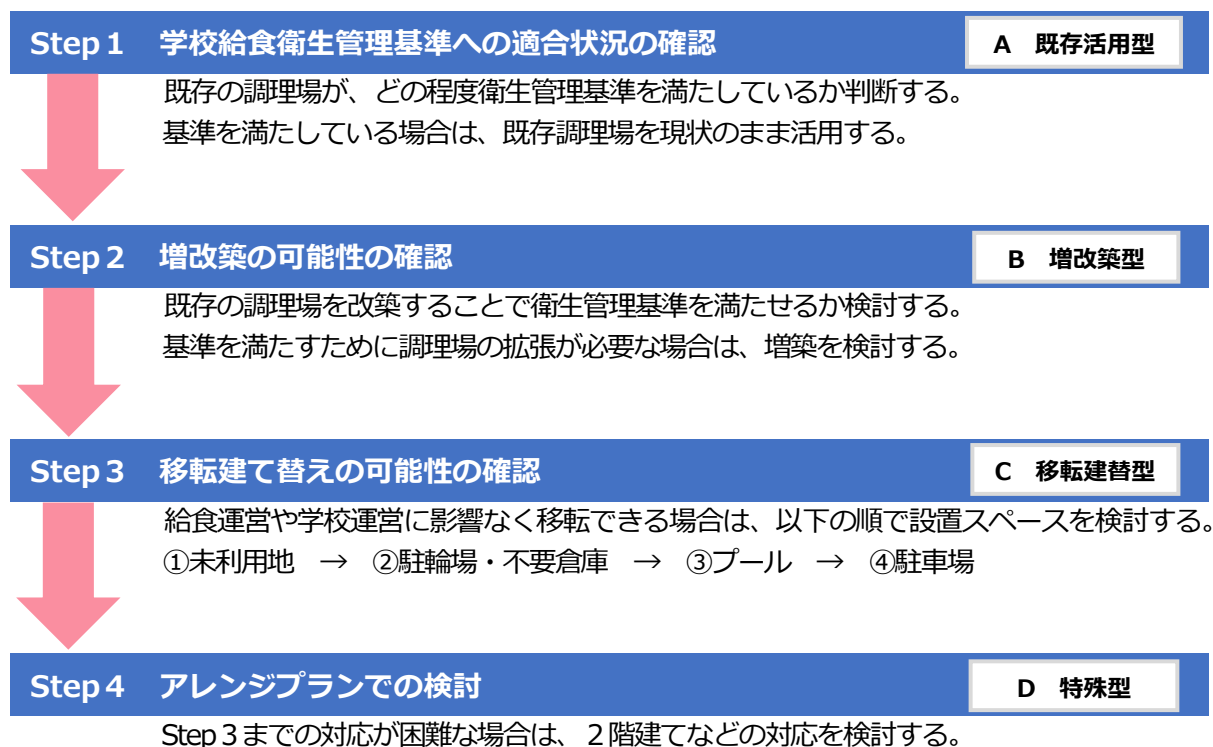


図 3 整備事例

整備手法	B 改築型	B 増改築型	C 移転建替型
実施校	豊小学校	旭東小学校	柏第三小学校
食数 (R5)	578食	360食	1,142食
給食室面積	197㎡	178㎡→212㎡	299㎡→682㎡
実施年度	H28	H30～R1	R4～R7
給食提供の停止	× 約2か月間停止	× 2学期停止	○ 停止なし
衛生管理基準の順守	○	△	○
配膳経路	○ 変更なし	○ 変更なし	× 変更あり
費用	△ 建替えより安価	△ 建替えより安価	× 費用がかかる
(参考) 設計費	2,587,000円 (13,132円/㎡)	3,954,000円 (18,651円/㎡)	31,709,700円 (46,496円/㎡)
(参考) 工事費	67,345,000円 (342,000円/㎡)	83,636,000円 (395,000円/㎡)	859,300,000円 (1,260,000円/㎡)

## (2) 整備手法の検討フロー

整備手法については、学校給食衛生管理基準への適合だけでなく、給食運営や学校教育活動への影響、既存施設の耐用年数等を考慮し、以下の流れに沿って検討する。ただし、新学校給食センターの整備後は、同センターからの給食提供が可能なることを前提とする。





### (3) まとめ

- 現時点で想定される各学校の整備手法を以下に示す。

#### A 既存活用型18校

10田中小 11田中北小 16西原小 17旭小 24逆井小 28旭東小 34風南部小 42柏の葉小  
43柏中 45土中 46富勢中 52柏第五中 53酒中 55逆井中 56松葉中 57中原中  
58豊四季中 63柏の葉中

#### B 増改築型28校

01柏第一小 02柏第二小 04柏第四小 05柏第五小 06柏第六小 08土小 09富勢小 12土南部小  
13柏第七小 14柏第八小 15酒井根小 18藤心小 20酒井根西小 22名戸ヶ谷小 23増尾西小 25富勢東小  
26豊小 27酒井根東小 29松葉第一小 30花野井小 31松葉第二小 32富勢西小 33十余二小 44柏第二中  
48光ヶ丘中 50柏第四中 51南部中 54西原中

#### C 移転建替型5校

03柏第三小 19中原小 21高田小 45田中中 49柏第三中

#### D 特殊型1校

07光ヶ丘小

### 3 整備優先順位の基準

#### (1) 各学校の優先順位

施設整備の優先順位は、安全・安心な給食提供を第一に考え、学校給食衛生管理基準を満たしていない学校の対応を最優先し、以下、建築年数、学校規模、施設の狭隘さの順に「重要度」と「緊急度」を整理し、決定する。

##### Step 1 学校給食衛生管理基準への適合状況

衛生管理基準への適合を最優先とし、特に、作業方式及び作業区分に対する整備状況が低い学校を優先する。

- ・ドライシステム
- ・調理室と洗浄室の区分
- ・検収室と下処理室の区分

##### Step 2 施設の老朽化の状況

建築年数を以下の2つに区分し、①から順に施設の老朽化が進んでいる学校を優先する。

- ①経年30年以上の学校
- ②経年30年未満の学校

##### Step 3 学校規模（児童生徒数）

児童生徒数が増加し調理能力が不足する学校は、以下の4つに区分し、学校規模が大きい学校を優先する。なお、学校規模は、令和11年度から令和20年度までの10年間の児童生徒数の最大推計値を採用する。

- ①25学級以上の学校（小学校：841人以上、中学校：841人以上）
- ②12～24学級の学校（小学校：421人～840人、中学校：421人～840人）
- ③11学級以下の学校（小学校：211人～420人、中学校：106人～420人）
- ④単学級校（小学校：210人以下、中学校：105人以下）

※学級数のグループ分けは現時点の考えとする。

##### Step 4 面積比率

既存調理場とモデルプラン調理場の面積比を以下の4つに区分し、面積比の大きい学校を優先する。

- ①2.01倍以上の学校
- ②1.51倍～2.00倍の学校
- ③1.01倍～1.50倍の学校
- ④1.00倍以下の学校

## (2) まとめ

- 現時点で想定される各学校の整備優先順位を以下に示す。

優先順位	優先的に対応が必要な学校							
高 25校	01柏第一小	02柏第二小	03柏第三小	04柏第四小	05柏第五小	06柏第六小	07光ヶ丘小	
	08土小	09富勢小	12土南部小	13柏第七小	15酒井根小	18藤心小	19中原小	
	21高田小	22名戸ヶ谷小	23増尾西小	25富勢東小	27酒井根東小	30花野井小	31松葉第二小	
	32富勢西小	33十余二小	49柏第三中	51南部中				
中 10校	順次対応が必要な学校							
	14柏第八小	17旭小	44柏第二中	45田中中	46富勢中	48光ヶ丘中	50柏第四中	
低 17校	いずれ対応が必要な学校							
	10田中小	11田中北小	16西原小	20酒井根西小	24逆井小	26豊小	28旭東小	
	29松葉第一小	34風早南部小	42柏の葉小	43柏中	45土中	52柏第五中	53酒井根中	
	57中原中	58豊四季中	63柏の葉中					

## 第2章 学校給食センター

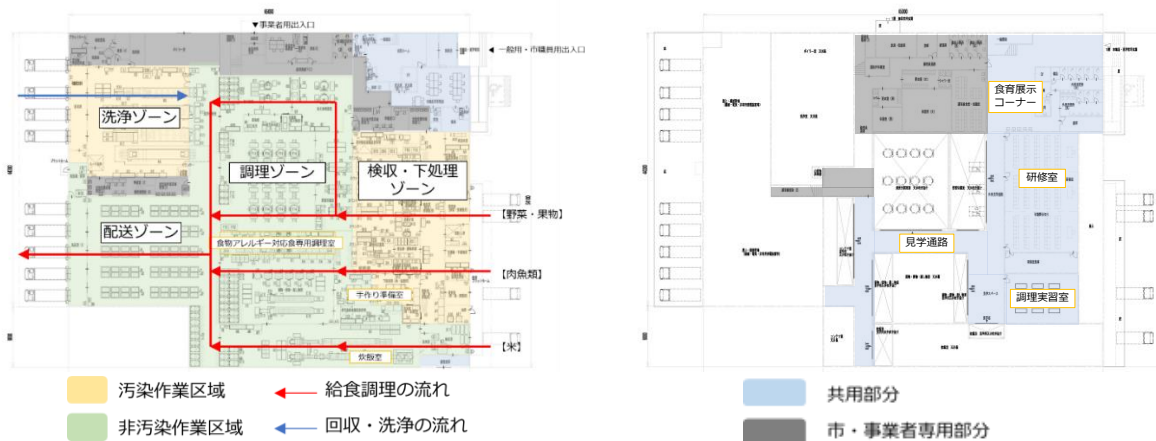
本章では、学校給食センターの整備方法等について示す。

### 1 基本条件

学校給食センターの整備にあたっては、以下の条件を満たすことを基本とする。

- 汚染作業区域と非汚染作業区域を部屋で区分する。
- ドライシステムを導入する。
- 作業動線を一方向にする。
- 炊飯設備の導入を検討する。
- 想定調理能力は7,000食程度とする。  
(既存配送校11校(5,000食)に加えて、自校方式調理場の改修工事期間の代替給食を提供できる調理能力(2,000食程度)を備える。
- 副食数 小学校：3(主菜1・副菜1・汁1) + 1(デザート等)  
中学校：4(主菜1・副菜2・汁1) + 1(デザート等)
- 食物アレルギー対応食専用の調理室(又はコーナー)を設置する。
- 南部地域の学校への配送が可能な場所(30分以内)への建設とする。
- 食育拠点としての機能(ICTを活用した調理風景の配信・講座を開催する教室など)を整備する。
- 新たに整備する学校給食センターに合わせて、配送校の配膳室を改修する。

図4 モデルプランの例



## 2 整備手法

整備手法の検討にあたっては、施設の建設に係る財政負担だけでなく、効率的かつ効果的に質の高い公共サービスを提供していくため、民間の資金や経営能力、技術的能力を活用した公民連携手法（PPP/PFI等）を活用した施設整備・運営手法も検討する。

## 3 整備スケジュール

学校給食センターは老朽化が進行しており、万が一事故等が発生した場合はその影響が11校に及ぶこと、また、新しい学校給食センターは、自校方式調理場の改修等工事期間中に給食を提供する役割を担うことから、最優先で整備を進める。

また、学校給食センターの整備に合わせて、配送校の配膳室を整備する。

整備のスケジュール（イメージ）

	1年目	2年目	3年目	4年目	5年目	6年目	7年目	8年目	9年目	10年目
学校給食センター	建設地の決定	整備手法の検討	設計	設計・工事	工事	工事	開所			
配送校の配膳室					随時改修					

柏市学校給食施設整備計画 令和6年3月

編集・発行： 柏市教育委員会教育総務部学校給食課  
〒277-8503  
千葉県柏市大島田48-1  
04-7191-7376