

(仮称) 原町学校給食センター整備計画

令和7年8月

南相馬市

目 次

1	はじめに	1
2	本計画の位置づけ	2
3	本市の学校給食の現状と課題	3
	(1) 現状	3
	(2) 課題	6
4	施設整備における基本理念及び整備方針について	7
5	施設整備の前提となる基本的な考え	8
	(1) 施設の集約及び効率的な管理・運営	8
	(2) 衛生・危機管理体制の徹底	8
	(3) 災害時への対応	9
	(4) アレルギー対応食の提供	9
	(5) 食育の推進	9
	(6) 環境への配慮	10
6	施設規模について	10
	(1) 供給学校	10
	(2) 提供食数	10
	(3) 施設の面積	11
	(4) 屋外施設	14
7	用地選定の条件について	14
	(1) 配送条件	14
	(2) 法的条件	15
	(3) 敷地形状・規模	15
	(4) インフラ条件	15
	(5) 環境条件	15
8	建設位置について	15
	(1) 効率的な給食の搬送ができる建設位置	15
9	想定事業費	19
10	維持管理費について	19
	(1) 現在のランニングコスト	19
	(2) 新給食センターのランニングコスト	20
11	本整備計画とSDGsとの関係	21
12	整備スケジュールについて	21

(仮称) 原町学校給食センター整備計画

1 はじめに

現在の南相馬市の学校給食提供体制は、小高区・原町区については自校給食(親子方式を含む)、鹿島区はセンター方式となっています。また、市立幼稚園にも親子方式による給食の提供を行う一方で、一部施設においては、調理業務の外部委託による提供を行っています。

本市では、市内小中学校に設置する給食調理室について、全て築30年が経過し、老朽化に伴う修繕費等の増加に加え、衛生基準に合わせた施設設備、食物アレルギーへの対応、適切な労働環境の確保などの課題を抱えています。また、センター方式を採用している鹿島区についても同様の課題を抱えています。

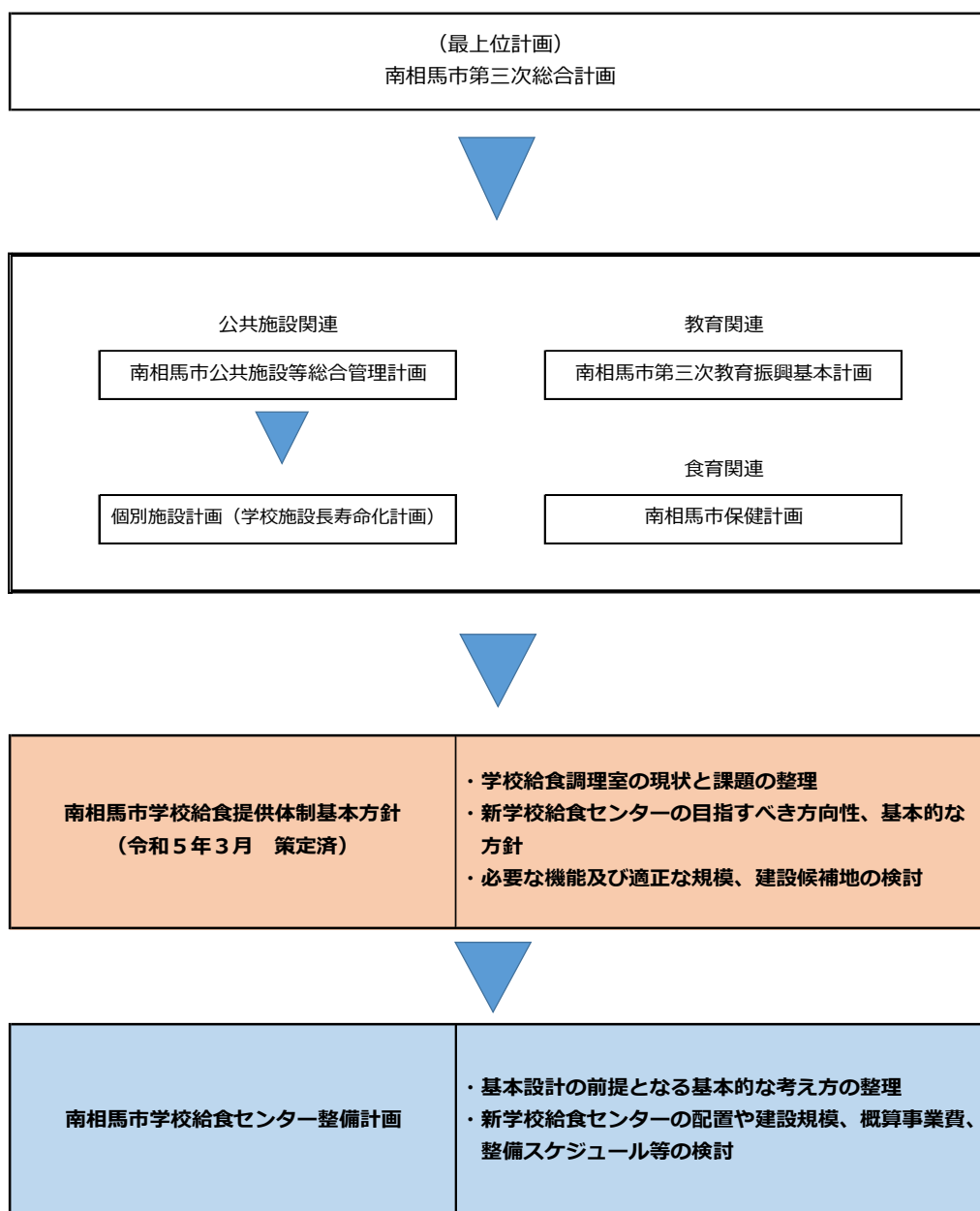
一方で、市内小中学校においては、東日本大震災及び東京電力福島第一原子力発電所事故に伴い、児童生徒数が急激に減少していることに加え、全国的な少子化の影響により、学校の小規模化が進む中であって、これら全ての給食施設について改善を図ることは費用対効果の面から困難です。

このような状況を踏まえ、本市では、学校給食における現状と課題、今後の給食提供体制、施設整備における基本理念と基本方針、新規学校給食センターにおける基本的な考え方などを盛り込んだ「南相馬市学校給食提供体制基本方針(以下「提供体制基本方針」という)」をパブリックコメント手続を経て、令和5年3月に策定しました。

本整備計画は、提供体制基本方針を踏まえ、学校給食の果たす役割や、その教育効果を十分に発揮し、安全でおいしい給食を安定的に提供するための新給食センターを整備するため、整備方針、基本的な考え方などを整理したうえで、新給食センター整備に係る事業規模、整備スケジュール等を定めるものです。

2 本計画の位置づけ

本整備計画は、学校給食を取り巻く環境変化や課題等の解決、学校給食の目指す方向とそれを実現する計画とし、国の関係法令及び通知をはじめ、市の最上位計画である「南相馬市第三次総合計画」、「南相馬市公共施設等総合管理計画」、「南相馬市教育振興基本計画」などの各関連計画との調和を図りつつ、提供体制基本方針を踏まえ、策定するものです。



3 本市の学校給食の現状と課題

(1) 現状

① 本市の学校給食の提供体制について

現在の本市の給食提供体制については、以下のとおりです。

【本市の学校給食の提供方式】

実施方式	概 要
自校調理方式 【小高区・原町区】	学校内の給食調理場で調理したものを、当該校の児童生徒に食缶で提供する方式 ※自校調理校の給食調理場で調理したものを、当該校及び近隣学校に食缶で提供する「親子方式※1」を含む。
給食センター方式 (共同調理方式) 【鹿島区】	学校給食センターで調理したものを、複数の学校に食缶で提供する方式

※1：親子方式…給食調理施設が整備された学校（親）の調理場で他の学校（子）分の給食を調理する方式

【給食提供方式の校種別内訳】 令和7年4月1日現在

区分	校数	自校給食方式 (小高区・原町区)			給食センター方式 (鹿島区)
		単独調理方式	親子方式の親	親子方式の子	
公立幼稚園	3園		-	2園 (大夔幼・高平幼)	1園 (鹿島幼)
小学校	11校	4校 (原一小・原二小・原三小・石二小)	2校 (高平小・小高小)	3校 (大夔小・太田小・石一小)	2校 (鹿島小・上真野小)
中学校	6校	2校 (原一中・原二中)	2校 (原三中・石神中)	1校 (小高中)	1校 (鹿島中)
合計	20校	6校	4校	6校	4校

② 児童生徒数の推移について

児童数の推計等については、以下のとおりです。

なお、児童生徒数については、現在も本市に住民登録を残したまま市外へ避難を継続している方もいることから、市内の居住状況を踏まえた令和13年度までの児童生徒数の推計結果については、減少傾向となっています。

【園児・児童生徒数の推計（令和13年度まで）】

（単位：人）

区分	各区	H22	R7実績	R8	R9	R10	R11	R12	R13
公立幼稚園 (※)	鹿島	186	51	48	46	45	44	42	41
	原町	394	72	64	62	60	58	56	54
	小計	580	123	112	108	105	102	98	95
小学校	小高	705	98	100	98	97	84	87	85
	鹿島	653	399	371	350	327	292	270	267
	原町	2,670	1,629	1,602	1,539	1,462	1,387	1,362	1,292
	小計	4,028	2,126	2,073	1,987	1,886	1,763	1,719	1,644
中学校	小高	382	29	30	34	38	48	50	55
	鹿島	297	224	211	202	219	222	214	183
	原町	1,306	704	712	725	779	816	816	784
	小計	1,985	957	953	961	1,036	1,086	1,080	1,022
合計		6,593	3,206	3,138	3,056	3,027	2,951	2,897	2,761

※令和7年4月1日現在の居住データによる教育総務課推計

※当該推計については、新給食センターの提供食数（施設規模）を検討する上で参考としています。
 なお、公立幼稚園については、認定こども園（小高）は含まれないものとします。

③ 給食調理施設の状況

ア. 施設の老朽化について

給食調理施設のうち、給排水管や排水処理施設といった施設設備の老朽化も進行している状態です。

イ. 衛生管理体制について

国の基準である「学校給食衛生管理基準^{※2}」の中では、「ドライ方式^{※3}」の導入や汚染作業区域と非汚染作業区域の明確な分離による衛生環境の確保、さらに作業ごとに部屋で区分するよう求められていますが、現施設における床面積の関係上、十分なスペースを確保することができず、基準に準拠した環境での給食調理は難しい状況にあります。

※2：学校給食衛生管理基準…学校給食法に基づき文部科学大臣が定めた基準

※3：ドライ方式…細菌の繁殖を防止するため、床に水が落ちない構造の施設・設備、機械・器具を使用し、床が乾いた状態で作業が出来るシステム

ウ. アレルギー対応食への対応

近年、生活環境や食生活の変化に伴い、食物アレルギーをもつ児童生徒が増加している傾向にあります。これらの児童生徒に学校給食（代替食、

除去食等)を提供するため、アレルギー除去食対応専用調理スペースを確保する必要があります。

一方で、十分なスペースを確保することができず、除去食の調理が難しい状況にあることから、該当アレルギーを含む献立については、提供すること自体を控え、アレルギーの程度によって、児童生徒には弁当を持参していただく対応を取らざるを得ない状況となっていることから、令和6年度からは、学校給食食物アレルギー対応助成を行っています。

○給食室の現況 (R7. 4. 1 現在)

区	No.	調理場	調理食数	建築年月	面積	構造	調理業務	調理員数	提供施設
原町	1	原町第一小学校	約 380 食	S47.9	123 m ²	S	直営	5 人	原町第一小学校
	2	原町第二小学校	約 240 食	S58.2	157 m ²	RC	直営	3 人	原町第二小学校
	3	原町第三小学校	約 470 食	S47.9	90 m ²	S	直営	6 人	原町第三小学校
	4	高平小学校	約 180 食	S52.8	101 m ²	S	直営	3 人	高平小学校 高平幼稚園
	5	大甕小学校	—	S51.3	101 m ²	RC	休止	—	※原町第三中学校から配送
	6	太田小学校	—	S53.12	108 m ²	S	休止	—	※原町第三中学校から配送
	7	石神第一小学校	—	S53.9	101 m ²	S	休止	—	※石神中学校から配送
	8	石神第二小学校	約 400 食	S52.1	100 m ²	S	委託	5 人	石神第二小学校
	9	原町第一中学校	約 370 食	S46.11	98 m ²	S	委託	5 人	原町第一中学校
	10	原町第二中学校	約 200 食	S61.3	192 m ²	RC	委託	3 人	原町第二中学校
	11	原町第三中学校	約 320 食	H2.2	127 m ²	RC	委託	5 人	原町第三中学校 大甕小学校 太田小学校 大甕幼稚園
	12	石神中学校	約 300 食	S56.1	100 m ²	RC	委託	5 人	石神中学校 石神第一小学校
小高	13	小高小学校	約 180 食	H4.5	168 m ²	RC	委託	4 人	小高小学校 小高中学校
	14	小高中学校	—	S52	158 m ²	S	休止	—	※小高小学校から配送

区	No.	調理場	調理食数	建築年月	面積	構造	調理業務	調理員数	提供施設
鹿島	15	学校給食センター	約 800 食	H3.4	648 m ²	S	委託	11 人	鹿島小学校
									上真野小学校
									鹿島中学校
									鹿島幼稚園
					直営17人(うち正規職員4人 会計年度任用職員13人) 委託38人				

※構造：RC:鉄筋コンクリート造、S:鉄骨造

※S造は給食調理室と校舎とは別棟、RC造は校舎の内部に給食調理室あり

④調理員等の人的配置について

正規調理員については、定年退職等に伴う欠員は不補充となっていることから、令和7年4月1日現在で、正規職員4人、会計年度任用職員13人となっており、会計年度任用職員の占める割合が高くなっています。

(2) 課題

① 児童生徒の減少を見据えた学校給食提供体制の整備

- 児童生徒数は減少しているが、維持管理経費は大きく変わらず、1人あたりのコストが高くなっている
- 市外に避難している児童生徒が安心して帰還できるよう、安全・安心かつ安定的な給食提供体制を含めた学校環境の整備が必要
- 今後の児童生徒数の推移を踏まえた、集約型の学校給食提供体制の構築が必要

② 衛生管理体制について

- 施設・設備の老朽化に伴う大規模改修等が必要
- 学校給食衛生管理基準に求められる衛生管理への対応
- アレルギー除去食への施設面での対応
- 夏季期間の暑さ対策が必要

③ 安定した給食調理員の確保

- 安定した給食調理員の確保が必要
- 安定した運営のため、民間委託も視野に入れた検討が必要

④ アレルギー対応食への対応

- アレルギー除去食対応専用調理スペースの確保

〈上記課題を踏まえ、提供体制基本方針で定めた方向性〉

自校調理方式による小高区・原町区の給食調理室を集約し、
給食センターの整備を行う

4 施設整備における基本理念及び整備方針について

提供体制基本方針で定めた基本理念は以下のとおりです。

〈基本理念〉

- 1 安全・安心でおいしい学校給食を提供する
- 2 安全衛生管理の強化を図る
- 3 食育と地産地消を推進する
- 4 栄養バランス及び多様性に配慮した学校給食の推進を図る
- 5 施設設備や労働環境を整備する

本整備計画では、上記基本理念を実現するため、次のとおり整備方針を定め、新給食センターを整備します。

〈整備方針〉

1 安全・安心でおいしい学校給食を提供する

- 温かくおいしい、栄養バランスのとれた学校給食を提供すること
- 災害に強い施設とすること
- 避難者への炊き出し機能を設けること

2 安全衛生管理の強化を図る

- 学校給食衛生管理基準、食品衛生法等の関係法令に適合していること
- 衛生的で効率的な作業工程・作業動線を確保すること
- 臭気・防音対策など、周辺環境へ配慮すること

3 食育と地産地消を推進する。

- 食育を推進することができる機能を備えること
- 学校給食を活用し、食を中心に捉えた交流機能を設けること

4 栄養バランス及び多様性に配慮した学校給食の推進を図る

- 多様な献立に対応できる機能・設備を設けること
- 学校給食における食物アレルギー対応指針に基づき調理を行うこと

5 施設整備や労働環境を整備する

- ランニングコストを低減すること
- 栄養士や調理員等の意見を設計に反映させ、働きやすい環境とすること
- ロボット技術の導入など、省力化・省人化が図れる設備等を導入すること
- 省エネルギー化を図り、環境負荷を低減すること

5 施設整備の前提となる基本的な考え

新給食センターの整備に係る基本的な考え方は以下のとおりです。

(1) 施設の集約及び効率的な管理・運営

小高区・原町区にある自校調理方式による給食調理室については、学校給食センターへの集約を図り、施設建設から、維持管理・修繕、調理・運営等全般にわたるコストの低減を図ります。なお、新給食センターを整備後、集約対象となった給食調理室については、施設の状況に応じ、除却や転用等を行い、給食調理機能を廃止します。

また、計画的な施設・設備の更新や改修により日々の学校給食が安定的に提供できる環境維持に努めます。なお、鹿島区学校給食センターについても、建設後 30 年以上が経過し、施設の老朽化が進んでいることから、今後、設備改修等を検討します。

(2) 衛生・危機管理体制の徹底

全ての児童生徒が、安全・安心に喫食できる給食提供体制を構築するため、ドライ方式の導入や HACCP(ハサップ)^{*5} の概念を取り入れた作業動線・調理

環境の確保に努め、食中毒や異物混入等の人為的過誤を防止するため、安全で作業しやすい調理環境と衛生管理体制の構築を進めます。

なお、作業動線を明確にするため、調理作業区域とその他の区域を分離します。また、調理作業区域内にける未処理の食材等を扱う汚染作業区域と、食品の調理を行う非汚染区域を分離するとともに、調理工程ごとに部屋単位で区分します。加えて、事務機能や調理員の更衣・休憩室等の専用区域を設けます。

※5:HACCP(ハサップ)…製造における重要な工程を連続的に監視することによって、一つ一つの製品の安全性を保証しようとする衛生管理手法。

(3) 災害時への対応

大規模災害等があった際にも炊き出し場所としての活用が可能となるよう、耐震性の確保をはじめ災害時に強い施設整備に努めます。また、今回整備する新給食センターと既存の鹿島区学校給食センターのうち、仮に一方の施設において災害等による停電や断水等の被害が生じた場合でも、被害がなかった施設から給食提供等することで、学校給食を停止することのないよう補完体制の確保に努めます。

(4) アレルギー対応食の提供

食物アレルギー対応の環境整備と設備の充実を図ることによって、より安全性の確保されたアレルギー対応食を提供します。

調理過程において、偶発的にアレルギー原因物質が混入してしまう事態を避けるための対策として、食物アレルギーをもつ児童生徒が安全・安心に喫食できるよう、整備にあたっては、他の諸室とは独立した食物アレルギー対応専用調理室を設けることとし、専用器具、専用容器等を使用するなど、混入防止のための運用を徹底します。

また、増加傾向にある食物アレルギーを持つ児童生徒数に対し、十分な対応ができる広さの専用調理室とします。

(5) 食育の推進

学校給食は、健康教育、食の教育、環境教育など、食育に関する生きた教材としての活用が期待されていることから、子ども達や保護者が地域の農産物や食文化に興味を持ち、郷土愛を育むとともに、生産者への感謝の気持ちを育むことができるよう、地元食材の活用や郷土料理の提供を取り入れた食育に取り組みます。また、新給食センターについては、児童生徒や保護者、地域の方の「食」に関する理解を深めるため、施設見学や給食試食などにも

対応できる環境整備を図ります。この場合、外来者と調理員の動線分離を図り、安全・安心な給食提供体制を構築します。

さらに、SDGs へ向けた取組について、食育を通して児童生徒の理解を深めます。

なお、食育の推進に係る教育について、栄養教諭等職員に不足が見込まれる際は、人員の確保に努めます。

(6) 環境への配慮

調理場には省エネルギー設備の導入を図るなど、環境負荷への低減に努めます。

6 施設規模について

(1) 供給学校

新給食センターの供給対象校は、提供体制基本方針に基づき、次の14校及び公立幼稚園2園を対象とします。

小学校（9校）・・・原町第一小学校、原町第二小学校、原町第三小学校、高平小学校、大甕小学校、太田小学校、石神第一小学校、石神第二小学校、小高小学校

中学校（5校）・・・原町第一中学校、原町第二中学校、原町第三中学校、石神中学校、小高中学校

幼稚園（2園）・・・高平幼稚園、大甕幼稚園

(2) 提供食数

園児・児童生徒数の推計では、新給食センターの供給開始予定年度である令和11年度の小中学校の児童生徒・教職員数は2,675人、公立幼稚園の園児・教員が73人となり、合計2,748人の見込みです。

少子化等の影響により、児童生徒数は減少傾向となっていることから、新給食センターの施設は、最大3,000食/日とします。

アレルギー対応給食については、他自治体の例によると、給食センターを整備する上での対応食数については、児童生徒数の1~2%の割合とて設定している場合が多く見られます。また、本市での令和7年4月1日現在の食物アレルギー申告がある園児及び児童生徒数は38名となっており、申告している中には、給食で使用しない食材に対するアレルギーを持つ場合も含まれることから、実際に給食で対応するアレルギー対応食は、申告数よりも少な

くなります。

以上のことから、令和7年4月1日現在での新給食センターが供給する園児及び児童生徒数2,532人の1.5%と設定し、40食/日とします。

(3) 施設の面積

①基準面積

文部科学省の「学校施設環境改善交付金」の運用細目では、児童等の数に応じ給食調理施設の基準面積（延床面積）が定められており、基準面積は以下の通りです。

【「学校施設環境改善交付金」の運用細目の基準面積】

児童等の数	調理場基準面積	アレルギー対策室 基準面積	合計
2,001人～ 3,000人	1,288㎡	21㎡	1,309㎡
3,001人～ 4,000人	1,679㎡	28㎡	1,707㎡

※基準面積には事務室・会議室・廊下・更衣室・休憩室等は含まれていない。

②必要諸室の整理

必要諸室については、学校給食衛生管理基準に則ったものとします。

なお、作業動線に関しては、食材や調理員の交差による二次汚染を防ぐために衛生度区分が低い方から高い方に向かって調理作業が進むよう、諸室の動線が一方通行となる配置します。また、異なる衛生度区分の作業区域に入る際は必ず更衣や手洗い等を行わなければならないため、衛生的に作業区域に入るための準備を行えるよう、前室を設けます。

衛生度区分別の主な用途と諸室

区分			主な用途	主な諸室	衛生度 高 ↑ ↓ 低
学校給食施設	調理作業区域	非汚染作業区域	煮焼等の食材の調理やコンテナへの積載、洗浄後の食器・食缶等の消毒等	上処理・煮炊き調理室、揚物・焼物・蒸し物調理室、和え物室、アレルギー対応室、コンテナ室等	
		汚染作業区域	野菜皮剥きや下洗い、魚肉の下味付け等の食品の処理、食器・食缶等の洗浄等	荷受室、検収室、食材保管食品庫、下処理室、洗浄室、風除室、廃棄庫、残菜庫等	
	調理員専用区域		調理員が調理作業区域へ入室するための準備等を行う	前室、休憩室、調理員用トイレ、更衣室等	
	来客者・事務員区域		来客者の見学等スペース、事務員の業務等	多目的室・研修室、トイレ、事務室等	
付帯設備			調理場で使用する機械の設置等	ボイラー室、駐車場、受水槽、受変電設備等	

③食物アレルギー対応について

増加傾向にある食物アレルギーを持つ児童生徒数に対し、十分な対応ができる広さの専用調理室とします。

④必要とされる建物面積

提供体制基本方針に示した施設の規模を精査し、①に記載した児童等の数が3,000人までの基準面積1,309㎡に加え、学校給食衛生管理基準に則した諸室や食物アレルギー専用調理室等を必要面積に加えた結果、新給食センターの延べ床面積については、約2,000㎡に設定します。

【作業等の区分ごとの想定面積】

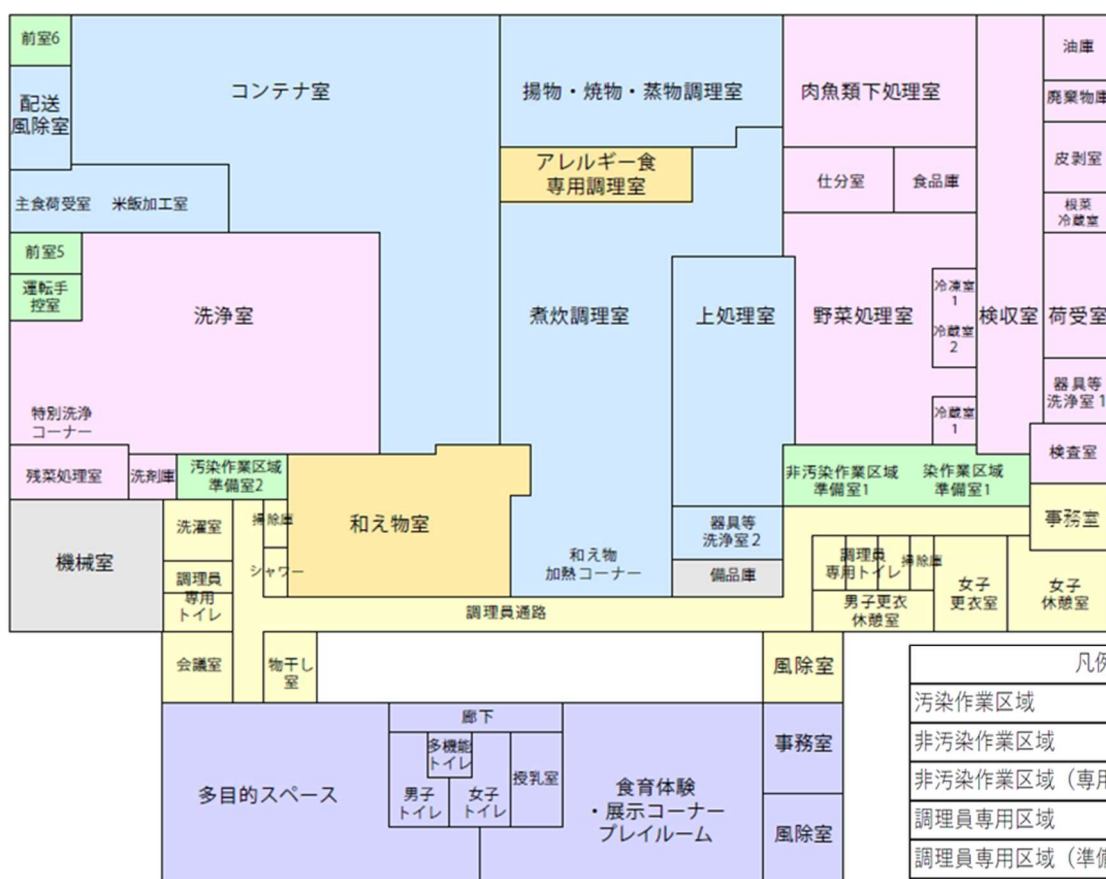
区分	主な諸室	面積 (㎡)
非汚染作業区域	上処理・煮炊き調理室、揚物・焼物・蒸し物調理室、和え物室、アレルギー対応室、コンテナ室等	790
汚染作業区域	荷受室、検収室、食材保管食品庫、下処理室、洗浄室、風除室、廃棄庫、残	550
調理員専用区域	前室、休憩室、調理員用トイレ、更衣室等	300
来客者・事務員区域	多目的室・研修室、トイレ、事務室等	300

必要面積

1,940

≒ 2,000㎡

【諸室配置イメージ】



凡例	
汚染作業区域	
非汚染作業区域	
非汚染作業区域 (専用室)	
調理員専用区域	
調理員専用区域 (準備室等)	
来客者・事務員区域	
付帯区域	

※諸室配置イメージは、今後の設計において、変更される可能性があります。

【参考】他自治体における給食センター整備面積

自治体名 (施設名)	施設規模	面積	備考
千葉県いすみ市 (いすみ市学校給食センター)	3,500食	2,027㎡	平成26年度 整備
宮城県角田市 (角田市学校給食センター)	3,000食	2,178㎡	平成28年度 整備
岩手県紫波町 (紫波町学校給食センター)	3,000食	約2,000㎡	令和9年度 運用開始
長野県東御市 (東部地区小学校給食センター)	1,500食	1,667㎡	令和9年度 運用開始

(4) 屋外施設

必要とされる屋外施設を下記の通り例示します。これらの屋外施設が敷地周辺に影響を及ぼさないよう配慮して設置する必要があります。屋外施設の必要面積として、敷地面積の概ね40～50%と設定します。

トラックヤード	食材搬入ヤード、配送・回収ヤード
駐車場	乗用車（職員用、外来用）、配送車両、優先車両用 等
車路	対面通行の場合は5.0メートル以上
設備置場	受水槽、キュービクル、空調・給湯屋外機 等
その他	植栽、駐輪場、門扉、廃棄物置場、防火水槽 等

7 用地選定の条件について

(1) 配送条件

学校給食衛生管理基準では、「調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること」と定められていることから、調理後2時間以内に喫食できるよう、各学校からの距離を勘案し、立地条件の適した用地を選定する必要があります。

また、給食を安全に配送できるよう、配送車両を2～3トントラックが安全に通行可能な4メートル以上の幅員を有する道路に接道していることが望ましいと考えます。

(2) 法的条件

給食センターは、建築基準法上の用途としては「工場」に該当するため、建築可能な地域は準工業地域、工業地域、工業専用地域、または用途地域の指定のない区域に建設する必要があります。

(3) 敷地形状・規模

給食センターは、食材搬入から配送回収までの動線が基本となるため、施設形状としては長方形となり、敷地も長方形の整形に近い形状が望ましいと言えます。今回の新給食センターについては、敷地面積の概ね 40～50% を屋外施設と設定したことから、実質的な建ぺい率は 35%程度となるような敷地面積が望ましいと言えます。

面積	敷地面積（建ぺい率 35%）
約1,950～2,500㎡	約5,570㎡～7,140㎡

(4) インフラ条件

上下水、電気、ガス等のインフラが整備されており、施設整備に際し多大な新設工事や延長工事が発生しない土地が望ましいと考えます。

(5) 環境条件

学校給食センターは、車両の出入り、調理による臭気、騒音等が発生するおそれのある施設であり、周辺環境に配慮した敷地を選定します。

なお、食品を扱うことから、土地の履歴に土に有害物を含んでいる可能性のある工場等が含まれていないこと、また、土砂災害危険箇所、浸水想定区域等の指定区域となっていないことなどにも配慮が必要です。

8 建設位置について

(1) 効率的な給食の搬送ができる建設位置

学校給食衛生管理基準の「調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後 2 時間以内に給食できるよう努めること」と定められています。

①人口重心による設置位置の検討

配送校である小高区・原町区の小中学校の配置は 17 ページのとおりであり、これに基づき人口重心による効率的な給食の搬送ができる建設位置

を検討します。

人口重心とは、総務省ホームページによると「人口の一人一人が同じ重さを持つと仮定して、その地域内の人口が、全体として平衡を保つことのできる点」とあります。人口重心は人口分布の中心を示すものであり、公共施設の適切な配置などの行政施策に活用されています。

	緯度(ϕ)	経度(λ)	児童等の数 (w)
原町第一小学校	37.6424544	140.9607535	332
原町第二小学校	37.6345413	140.961063	201
原町第三小学校	37.6320533	140.9489526	414
高平小学校	37.6517205	140.9859777	107
大甕小学校	37.61042	141.0025563	110
太田小学校	37.605836	140.9680459	36
石神第一小学校	37.65915	140.9325633	72
石神第二小学校	37.634605	140.9317583	357
小高小学校	37.561833	140.9831873	98
原町第一中学校	37.6321033	140.9540842	313
原町第二中学校	37.636842	140.9784043	167
原町第三中学校	37.6139107	140.9797448	62
石神中学校	37.6420377	140.9318319	162
小高中学校	37.5593101	140.9821462	29
合計			2,460人

人口重心は以下の計算式による

$$\bar{\phi} = \frac{\sum w_i \phi_i}{\sum w_i}$$

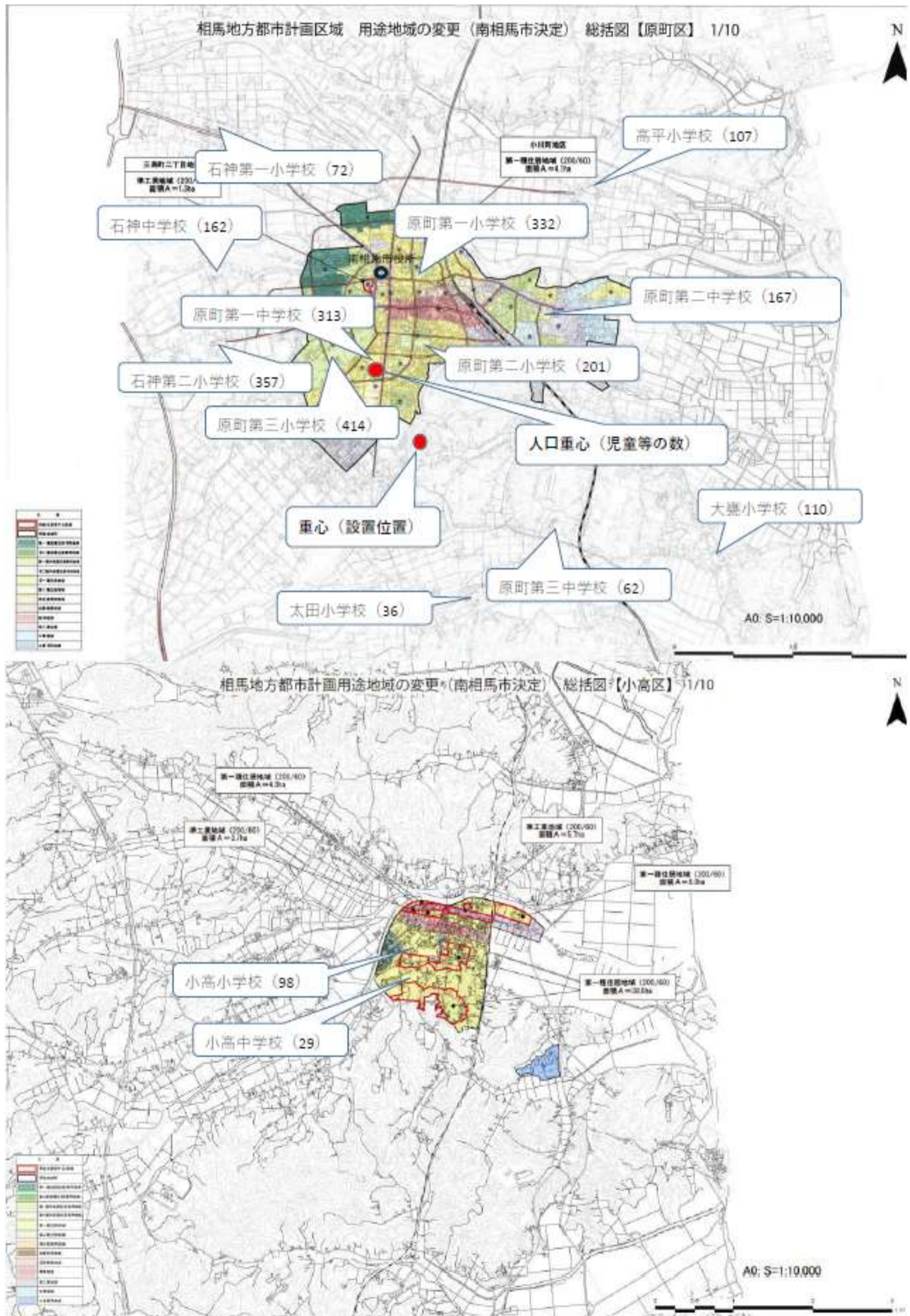
$$\bar{\lambda} = \frac{\sum w_i \lambda_i}{\sum w_i}$$

- $\bar{\phi}$, $\bar{\lambda}$ 人口重心の緯度、経度
- ϕ_i , λ_i 基本単位区の中心点の緯度、経度
- w_i 基本単位区の人口

学校の緯度と経度、さらに各校の児童等の数をもとに、原町区・小高区の児童等の人口重心を求めると、重心は北緯 37.6312 度、東経 140.9569 度となり、原町第一中学校付近となります。同様に、児童等の数が各校ですべて等しいとして計算すると、原町区・小高区の学校の設置位置の重心が求められますが、このときの重心は北緯 37.62263 度、東経 140.9644 度となり、雲雀ヶ原陸上競技場東側、市道陣ヶ崎北原線（いわゆる産業道路）付近となります。

よって重心に近い産業道路付近への建設が効率的な給食の搬送に適當です。

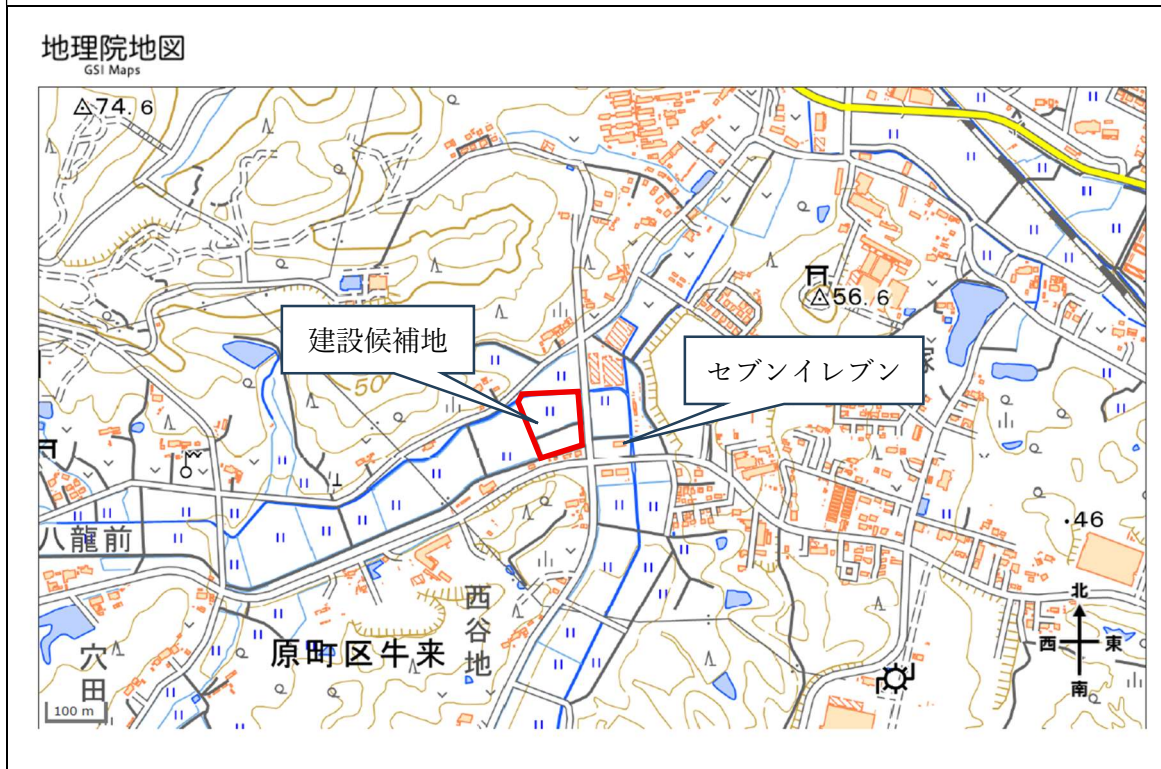
小高区・原町区の学校等配置図（数字は令和7年4月4日時点の児童等の数）



②建設候補地

このことにより、建設位置は原町区とし、建設候補地は市道陣ヶ崎北原線の沿線であり、かつ既に一定の造成がなされている場所とします。

候補地 原町区牛来字石橋地内 約 7,000 m²



9 想定事業費

令和5年度に実施した基本設計を踏まえ、現在の公共単価に置き換えた想定事業費（概算）については、次のとおりです。なお、想定事業費については、今後の建設単価及び物価等により変動します。

(単位:千円)

区分	概要	概算事業費
本体工事費	建築、電気、機械、土木工事、 厨房機器	2,080,000
設計費	基本設計、実施設計、造成設 計、測量、地質調査	135,249
造成・外構等工費	排水工、調整池工、囲障工等	150,000
工事監理費	工事監理費	25,000
その他初期導入費用	搬送用トラック、什器備品等	83,000
計		2,473,249

上記のほか、用地費、不動産鑑定費、既存給食調理室解体費等が発生します。なお、財源については、可能な限り有利な国庫補助金・市債等を活用します。

10 維持管理費について

現在の給食調理室・鹿島学校給食センターの維持管理費（ランニングコスト）の実績をもとに、新給食センターの維持管理費を比較・推計します。

(1) 現在のランニングコスト

給食の食材費を除いた、年間の各校別ランニングコスト一覧を下記に示します。（人件費込み。令和7年度の当初予算ベースで積算）

学校名	食数	運営方式	運営費用合計 (千円)	1人分/年 (千円)	1食分(円) (年間185食)
原町第一小学校	380	直営	31,004	81.59	441.03
原町第二小学校	230	直営	18,643	81.06	438.16
原町第三小学校	450	直営	37,088	82.42	445.51
高平小学校	180	直営	17,661	98.12	530.38
原町第一中学校	370	委託	32,673	88.31	477.35
原町第二中学校	220	委託	17,022	77.37	418.22
原町第三中学校	310	委託	40,753	131.46	710.59
石神中学校	280	委託	27,001	96.43	521.24
石神第二小学校	390	委託	32,472	83.26	450.05
小高小学校	170	委託	27,758	163.28	882.59
合計	2,980		282,075	94.66	511.68
鹿島区学校給食センター	850	委託	90,370	106.32	574.70
総計	3,830	-	372,445	97.24	525.62

原町第三中学校、石神中学校、小高小学校及び給鹿島区給食センターは配送費を含む金額であり、比較的高額なランニングコストが発生しています。

また各校の運営費用の中には、給食調理施設・設備等の修繕費や調理器具の更新費も含まれており、経年劣化により今後増加していくことが予想されます。

(2) 新給食センターのランニングコスト

既存の給食調理室及び鹿島区給食センターのランニングコストを参考に、新学校給食センターのランニングコストの推計を行った結果は以下のとおりです。

	食数	運営方式	運営費用合計 (千円)	1人分/年 (千円)	1食分(円) (年間185食)
新給食センター	3,000	委託	274,488	91.50	494.57

運営費用には配送費（トラック5台：45,650千円/年）が含まれますが、光熱水費や人件費の減、修繕費や調理器具の更新費用が抑えられることから、自校方式に比べ1食分単価は減少する見込みとなっています。

1.1 本整備計画とSDGsとの関係

SDGs (Sustainable Development Goals) とは、地球上の「誰一人取り残さない」社会の実現を目指す世界共通の『持続可能な開発目標』のことです。

本計画には、SDGsの17の目標のうち、「飢餓をゼロに」、「すべての人に健康と福祉を」、「質の高い教育をみんなに」、「産業と技術革新の基盤をつくろう」、「住み続けられるまちづくりを」、「パートナーシップで目標を達成しよう」といった6つの目標が大きく関わっています。



1.2 整備スケジュールについて

令和11年度の供用開始を目指し、次のスケジュールを基本に進めることとします。

No.	日程	項目
1	令和7年度	2月 公共事業評価、庁議、実施設計
2	令和8年度	用地買収
3	令和9～11年度	造成、建築、電気、機械、外構等工事 設置条例改正
4	令和11年度	開設準備、試験稼働、供用開始