

藤枝市立新学校給食センター 基本計画

令和4年5月
藤枝市教育委員会

基本計画 目次

はじめに	2
(1) 建設予定地の条件整理	
① 敷地の現況	3
② 供給処理施設の条件	5
③ 周辺状況	5
④ 規制、官公庁関係条件	6
⑤ 施工条件	6
(2) 施設計画	
① 計画方針	8
② 施設整備水準	9
③ 施設導入機能	11
④ 必要諸室の設定	13
⑤ 建物規模	14
⑥ 駐車スペース及び駐車台数	14
(3) 施設整備の条件整理	
① 施設概要	15
② ブロックプラン及びゾーニングの検討	15
③ 土地利用計画、配置計画	17
④ 平面、断面計画	21
⑤ 構造計画	24
⑥ 設備計画	25
⑦ 防災計画	27
⑧ 周辺への環境影響予測	27
⑨ 施工計画	27
⑩ 工事費概算	30
(4) 配送回収計画	
① 計画方針	31
② 配送回収計画	31

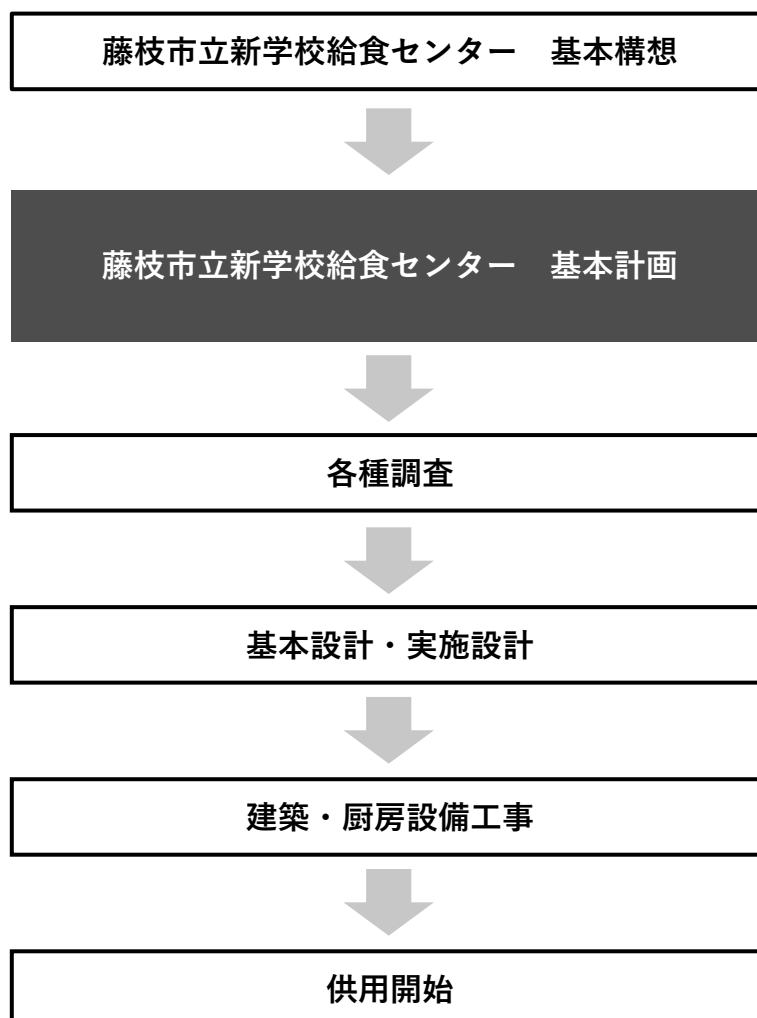
はじめに

学校給食の提供体制は、北部学校給食センター及び西部学校給食センターに代わる新たな学校給食センターを建設し、令和10年度から中部学校給食センターとの2センターにより提供するものとします。

本計画は、「基本構想」における基本理念に基づき、安全・安心な給食の提供を行う新たな学校給食センターの施設整備及び運営に関する諸条件や基本的な考えを、今後の設計、建設、運営に向けて策定します。

策定にあたっては、市学校給食センター運営委員会、栄養教諭、ふじえだアレルギーっ子の会の代表者7名を委員とする藤枝市安全・安心・美味しい学校給食推進協議会を設置し、施設整備について3回にわたる意見交換を行い、計画の初期段階から意見要望を取り入れてまいりました。

【施設整備の流れ】



(1) 建設予定地の条件整理

① 敷地の現況

建設予定地は市の中心部に近い緑町二丁目です。立地条件は県道 215 号・32 号に近く、最も南に位置する大洲小学校へ約 20 分、最も北に位置する朝比奈第一小学校へ 30 分以内の配送が可能な位置です。(図 1-1)

現在稼働中の中部学校給食センターに隣接することから、2センター化へ移行した際の運営時の連携が取りやすいうえ、立地条件が変わらず、納入業者や配送時間等の継続が可能です。また、食物アレルギー対応食の調理を新学校給食センターで担うなどの分担が可能です。

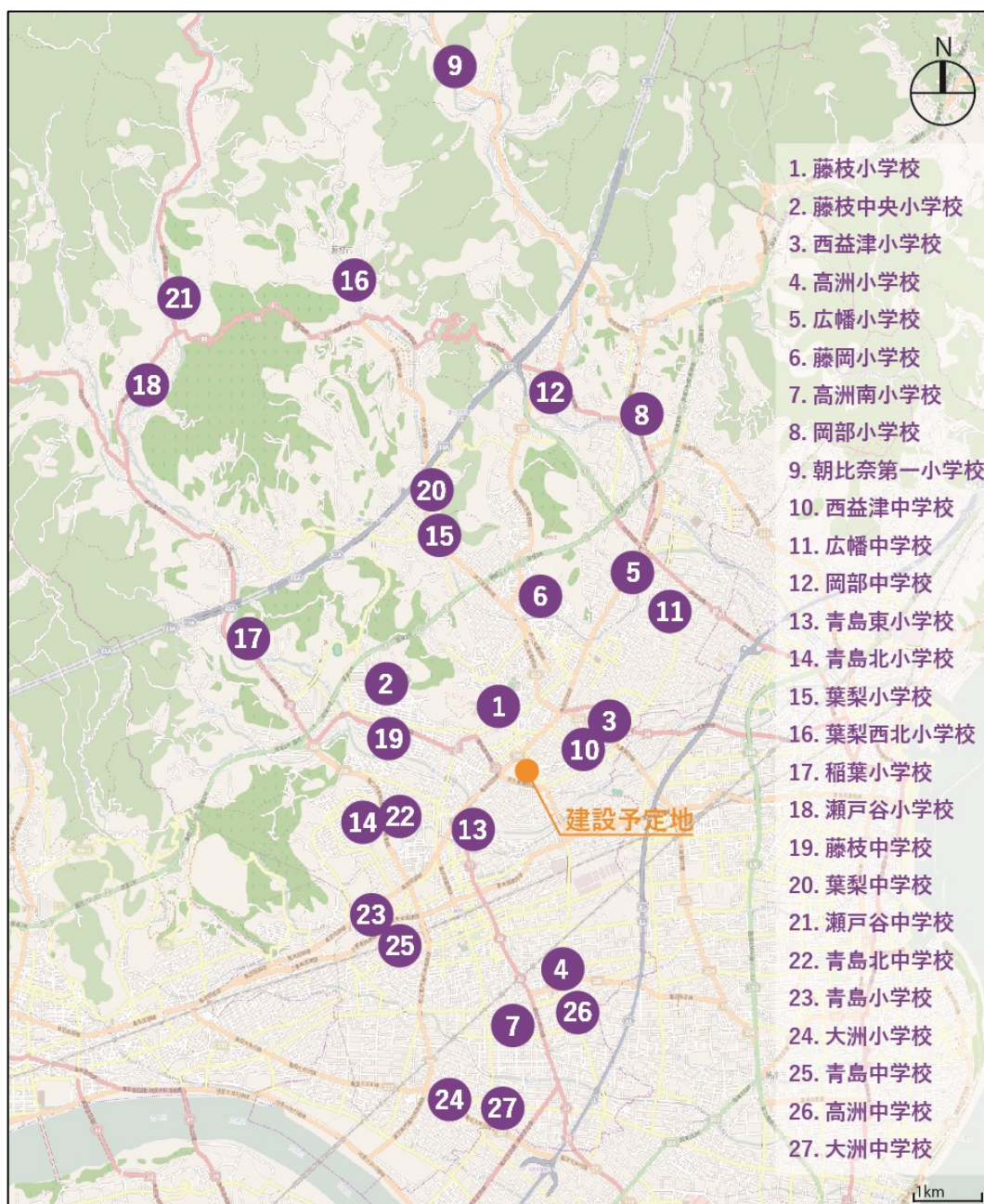


図 1-1 建設予定地位置図

建設予定地は、ほぼ整形の東西に広い敷地形状で、現在は民間企業の駐車場、田畑、資材置場として使用されています。

大きく3面を道路に接道していますが建設予定地全体が道路より低く、南側道路付近で50cm～80cm程度の高低差があります。道路との高低差を平坦にするために敷地全体に盛土をする必要がある一方で、敷地内は平坦ですが、大部分が田畑として利用されているため締固めなどの検討が必要です。(図1-2) 建設予定地の概要を下表に示します。(表1-1)

図1-2 建設予定地

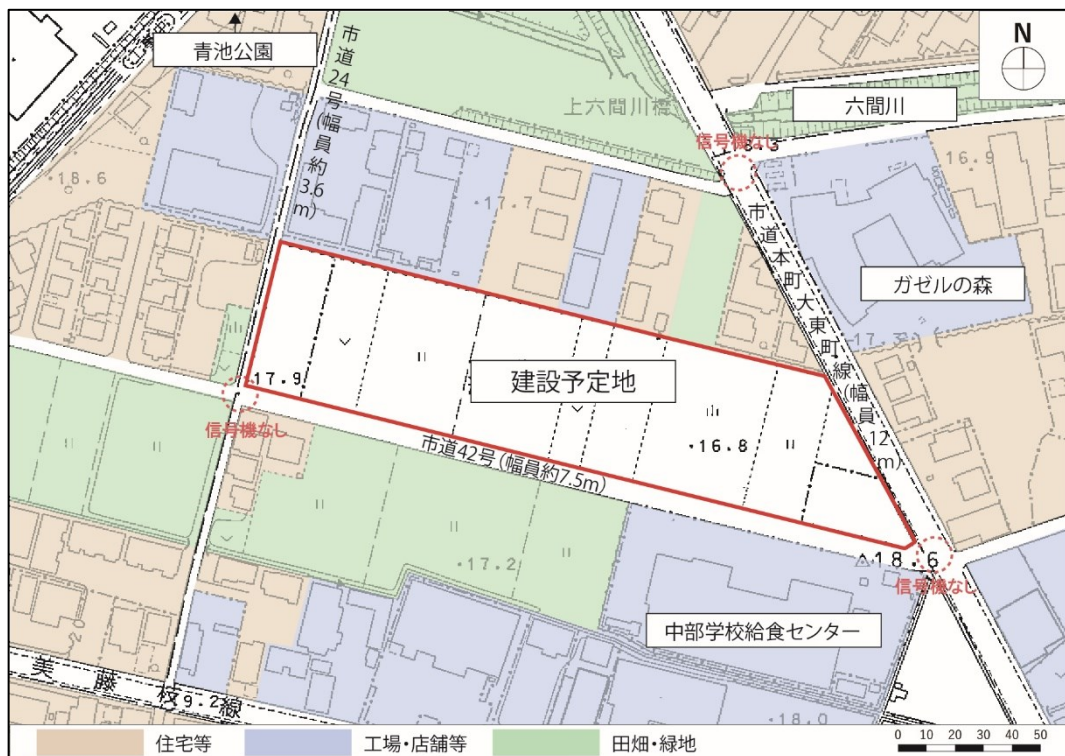


表1-1 建設予定地概要

項目	概要
所在地 (地名地番)	藤枝市緑町2丁目3-19 外16筆
現況	田 (一部雑種他)
用途地域	指定なし (市街化調整区域)
敷地面積	11,025㎡ (公簿面積)
建蔽率	60%+10% (角地緩和)
容積率	200%
道路斜線	勾配1.5
日影規制 (建物高さ10超の場合)	測定地盤面4m 4時間-2.5時間
防火・準防火地域の指定	指定なし (法22条区域)
接道	東59.1m、南241.0m、西49.9m
インフラ整備状況	電気、都市ガス、上下水道 整備済み (道路内)
洪水	浸水深0.5～3.0m (藤枝市ハザードマップより)

② 供給処理施設の条件

建設予定地の周辺には、上下水道、電気、都市ガスが整備されています。

上下水道は、配管経路を短くするために南側の上水本管(Φ100)、下水本管(Φ100)からの引込を予定しています。浄化槽の設置は不要ですが、油分や汚濁が多い厨房排水を処理する排水処理槽の設置は必要となります。また、当該施設へ大量の上水を安定して供給するために、受水槽を設置します。

都市ガスは、ガス本管(ダクタイル鋳鉄管Φ150)は南側道路に敷設されており、都市ガス供給も可能です。電気の幹線及び電話線は、東側道路又は南側道路からの引込が可能です。また、建設予定地内の南側に携帯電話の電波塔が存在しているため、移設などの対応が必要となります。(図 1-3)



図 1-3 周辺のインフラ整備状況

③ 周辺状況

建設予定地の周辺は主に2階建ての住宅や農地が混在するエリアで、地形は平坦です。北側に住宅や工場、南側に中部学校給食センターと農地や住宅、東側に住宅と保育園がそれぞれ近接しています。

東側は幅員 12mの幹線道路である本町大東町線、南側は幅員 7mの市道 42号、西側は幅員 3.6mの市道 24号にそれぞれ接道しています。東側道路の交通量は午前中が多く、周辺住民の生活道路である南側道路の交通量は少ないです。また、隣接する交差点では慢性的な交通渋滞は少なく、配送車

などへの大きな影響はありません。建設予定地付近には六間川や青池公園などの緑地があり、緑が点在しています。(図 1-4)

④ 規制、官公庁関係条件

下記の法令に基づく申請又は届出が必要となります。

- 建築基準法
- バリアフリー法
- 建築物省エネ法
- 都市計画法
- 農地法
- 景観法
- 消防法
- 土壌汚染対策法
- 大気汚染防止法
- 騒音規制法、振動規制法
- 水質汚濁防止法
- 河川法

⑤ 施工条件

建物の工事に先立って、以下の手続などが必要となります。

- 現況利用及び地目が「田」であり農業振興地域に該当するため、農振除外申請の後に農地転用の手続
- 建設予定地が市街化調整区域のため、開発行為の許可申請
- 敷地内の携帯電話電波塔の移設



①敷地全景



②東側道路（県道 215 号）



③南側道路



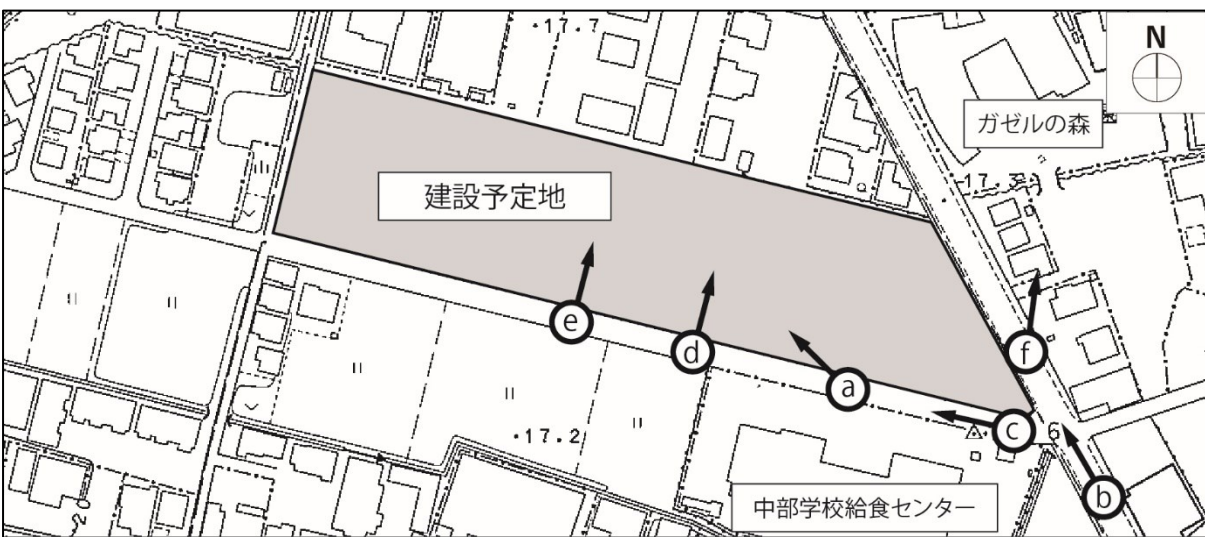
④携帯電話電波塔



⑤北側隣接地



⑥東側隣接地



撮影ポイント

図 1-4 周辺状況

(2) 施設計画

① 計画方針

基本構想で示された5つの基本方針に対し、具体的な計画を示します。

基本方針1 「持続的に安全・安心でおいしい給食が提供できる施設」

⇒ 【衛生管理に関する計画】

調理施設の衛生管理で最も重要な交差汚染対策を講じます。人と人との交差や食材、器材によって交差汚染が発生しないよう、作業上の動線及び調理員の動線を十分に考慮することで HACCP に基づく動線計画とします。また、調理室はドライシステムとし、水はね等による二次汚染を防止する対策を講じます。

基本方針2 「栄養バランスの取れたおいしい給食が提供できる施設」

⇒ 【献立及び配送に関する計画】

多彩な献立に対応できる調理環境を整備します。3 献立、最大能力 10,000 食の調理が安全、迅速、確実に行うことができる施設・設備を整備します。

調理後 2 時間以内での喫食、献立の品数の維持が可能となるよう、搬出入口の箇所数、配送車台数及び車庫数、コンテナ関連諸室規模、適切な厨房機器の配置等を十分検討します。

基本方針3 「食物アレルギーに対応した給食の提供を図れる施設」

⇒ 【食物アレルギー対応に関する計画】

専用の厨房機器を備えた食物アレルギー対応専用調理室を設け、食物アレルギーを持つ児童生徒でも安全・安心でおいしい給食を提供します。

基本方針4 「食育及び地産地消の推進を図れる施設」

⇒ 【食育に関する計画】

児童生徒が食について学ぶ環境を整備します。給食の調理現場を実際に見学することができる施設見学のスペースや、誰もが食育について学び、集会などが開催できる研修室（会議室）を計画します。さらに、市内及び県内の地場産食材を使った給食の提供状況など掲示できるスペースを整備します。また、地元農家からの地場産食材を受け入れる際、検収・検品に支障が無いよう、スペースの確保や保管庫などの設備を整備します。

基本方針5 「ローカル SDGs に掲げる目標を実現する施設」

⇒ 【SDGs に関する計画方針】

地球温暖化対策やエネルギー資源の有効利用が可能な設備、周辺住民への悪臭対策、水質保全などの「生活環境保全」に配慮し、ローカル SDGs の目標達成に向けて、適正な施設整備を推進します。

施設の機能を低下させず安全性・効率性を考慮し、持続可能な施設整備を行うと共に、カーボンニュートラルの実現を目指した計画を行います。建設・運営にあたっては、安全・安心な給食提供が可能な整備手法の検討を行います。

基本方針6 「供食規模に応じた効率的な施設整備と運営ができる施設」

⇒ 【効率的な運営に関する計画方針】

将来の児童生徒数を見込んだ施設規模及び厨房機器を設定します。十分な作業スペースの確保や調理室の温熱環境を制御することで効率性及び快適性を高め、安定的に給食の提供が可能な環境を整備します。また、調理作業などの管理系統を整理し提供食数の変化にも円滑に対応するため、適切な人員配置の検討を行います。

② 施設整備水準

○ 食物アレルギーへの対応

本計画において、まずは**レベル3**に該当する**除去食の提供**からを基本とします。対象品目については、まずは、「卵」・「乳」などから開始し、除去するアレルギー品目は今後検討していくものとし、対応食数は200食程度を想定とします。

具体的には食物アレルギー対応専用調理室の設置により、専用機器、器具による調理が可能な機能を導入します。また、専任の栄養士・調理員を配置し、きめ細やかで独立した食物アレルギー食の対応を行います。

食物アレルギー対応食の献立は、現在の学校給食センターでの対応を踏まえ検討していきます。

「学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省）」

【レベル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、それを基に保護者や担任教諭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。詳細な献立表の作成と配布は学校給食対応の基本であり、レベル2以上の対応でも、併せて提供すること。

【レベル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、すべて弁当を持参する。

【レベル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。（例：飲用牛乳や単品の果物を提供しない等）

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。（例：かき玉汁に卵を入れない等）

【レベル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。