





最近の給食センター事例

1999～2010開業、約5,000食規模以上の施設

(資料1)

| No. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------------------------|---|---|------------------------|--|---|---|
| 施設名 | 松本市西部学校給食センター | 岡崎市北部学校給食センター | 大垣市南部学校給食センター整備事業 | 学校給食センター整備運営事業 | 出雲学校給食センター | 荒巻給食センター |
| 調理能力(食) | 12,000 | 12,000 | 12,000 | 22,000(2棟) | 11,000 | 11,000 |
| 運営自治体 | 長野県松本市 | 愛知県岡崎市 | 大垣市 | 山形市 | 島根県出雲市 | 仙台市 |
| 開業年月日 | 2001(H13)4/1 | 2007(H19)4/10 | 2010(H22)4予定(事業者選定中) | 2009(H21)4予定(事業者選定中) | 2002(H14)9 | 2003(H15)3/20 |
| 新築・改築 | 新築 | 新築 | 新築 | 新築 | 新築 | 移転改築 |
| 事業方式 | 市直営 | 市直営 | PFI事業(20.3-37.3/15年) | PFI事業(19.12-36.3/15年) | 市直営 | 市直営 |
| 調理運営 | 調理直営 | 調理委託 | 調理直営 | 調理PFI | 調理直営 | 調理直営 |
| 配送運営 | 配送委託 | 配送委託(市の外郭団体) | 配送PFI | 配送PFI | 配送委託 | 配送委託 |
| 敷地面積(m ²) | 6,969 | 11,691 | 7,644 | 34,000 | 10,001 | 9,015 |
| 延床面積(m ²) | 3,588 | 5,399 | 未定 | 未定 | 3,406 | 5,871 |
| 構造/階数 | 鉄骨造 B1F/2F | 鉄骨造2F | 未定 | 未定 | 鉄筋コンクリート造2F | 鉄骨造一部鉄筋コンクリート造2F/地下1階 |
| 施設整備費(千円) | 2,225,000 | 1,840,000 | 未定 | 未定 | - | 5,151,600 |
| 1食あたり床面積(m ² /食) | 0.299 | 0.450 | - | - | - | 0.53 |
| 1食あたり建設費(千円/食) | 185 | 153 | - | - | - | 468 |
| 対象校 | 小学校21校 | 不明 | 幼稚園12園、小学校13校、中学校7校 | 小学校37校、中学校15校 | 不明(中学校、小学校) | 小学校9校3798食、中学校13校5186食 |
| アレルギー食対応調理室の有無 | 有 | 無 | 無 | 有 | アレルギー対応コーナー | 無 |
| アレルギー食対応状況 | 代替食(3メニュー)58人に対応 | - | - | 除去食3メニュー(卵、乳製品、卵及び乳製品)最大200食対応 | 一部につき代替食実施 20人前後に対し卵のみ実施 | - |
| 食器採用状況 | ポリプロピレン(PP)食器 | ポリプロピレン(PP)食器 | 未定 | (事業者提案による) | ポリプロピレン(PP)食器、ポリエチレンナフタート(PEN)樹脂食器 | 耐熱ABS食器(特殊ウレタン塗り) |
| 施設の特徴や取り組みの詳細 | <p>【施設】全国で初めて国の「学校給食衛生管理基準」によるドライシステムの導入、作業区域(清潔ゾーンと非清潔ゾーン)の完全分離・空調設備を導入。</p> <p>【アレルギー】アレルギー対応食への取組みが熱心であり、2005(H17)年、アレルギー専用調理室を増築。</p> <p>【献立】生野菜サラダ提供</p> <p>【見学対応】2F見学通路</p> | <p>【施設】ドライシステム方式(文部科学省で示されている「学校給食衛生管理の基準」及び厚生労働省におけるHACCPの概念に基づき作成された「大量調理施設衛生管理マニュアル」に対応)</p> <p>【環境対応】太陽光発電:10kW(屋根面に太陽光発電のパネルを設置し、施設の電源の一部として利用)、雨水再利用:126m³(屋根面の雨水を地下の貯留水槽に貯め、ろ過装置を通して、便所洗浄水や屋外の散水用として再利用、ゴミ処理:170kg/日(調理の前処理で出た野菜クズを、微生物の力で堆肥化)、廃水処理:180m³/日</p> <p>【献立】リクエストランチ、応募献立実施</p> | <p>PFI事業で現在事業者選定中。</p> | <p>PFI事業で現在事業者選定中。</p> <p>【食育】小学校6年、中学校3年に対し年1回思い出給食としてバイキング給食を実施、食育に関する提案を募集中</p> <p>【見学対応】施設見学、学校給食の試食</p> | <p>【施設】フルドライシステム、調理過程に応じた施設の区画化、露出物の少ない調理室、厨芥処理機の採用、大型ファンによる強制給排気</p> <p>【食育】地産地消の献立、四季折々の食材や、地場産物を大切に、地域で育まれた郷土食や行事食を積極的にとり入れ、子どもたちに豊かな食文化を伝える。国際交流ランチバイキング2003実施、スクールランチレシビ紹介、視察研修、中学生職場体験学習、アンケート、栄養相談ホットライン</p> <p>【見学対応】見学施設有り</p> | <p>【施設】高い衛生基準。隣地が第1種低層住居地域のため、特に周辺環境の騒音・臭気対策に万全を期して設計。調理室からの排気(159.400CMH)をセラミック方式の脱臭処理装置により臭気濃度300以下に処理した後、大気に放出する脱臭装置を設置。</p> <p>【見学対応】見学者用通路、会議室、調理実習室</p> |
| 外観 |  |  | | |  |  |
| 採用食器画像など | | | | | | |

最近の給食センター事例

1999～2010開業、約5,000食規模以上の施設


(資料1)

| No. | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|-----------------------------|---|---|--|---|-----------------------|---|
| 施設名 | 東大阪市立学校給食センター | 千葉市大宮給食センター(仮称)整備事業 | 新野村学校給食センター整備事業 | 青森市中学校給食センター | 可見市学校給食センター整備・維持管理等事業 | 豊川市学校給食センター |
| 調理能力(食) | 11,000 | 11,000 | 11,000 | 10,000 | 10,000 | 9,000 |
| 運営自治体 | 大阪府東大阪市 | 千葉市 | 仙台市 | 青森県青森市 | 可見市 | 愛知県豊川市 |
| 開業年月日 | 2004(H16) | 2005(H17)4 | 2008(H20)4予定(建設中) | 2004(H16)4/12 | 2007(H19)9/6(開業準備中) | 2002(H14) |
| 新築・改築 | 新築 | 新築 | 新築 | 新築 | 新築 | 新築 |
| 事業方式 | 市直営 | PFI事業(15.12-32.3/15年) | PFI事業(18.12-35.3/15年) | 市直営 | PFI事業(17.3-32.3/15年) | 市直営 |
| 調理運営 | 調理委託 | 調理PFI | 調理PFI | 調理委託 | 調理直営 | 調理委託 |
| 配送運営 | 配送委託 | 配送PFI | 配送PFI | 配送委託 | 配送PFI | 配送委託 |
| 敷地面積(m ²) | - | 9,789 | 14,496 | 16,158 | 9,460 | 7,273 |
| 延床面積(m ²) | 4,531 | 未公表 | 未公表 | 6,384 | 未公表 | 3,019 |
| 構造/階数 | 4F | 未公表 | 未公表 | 鉄骨造2F | 未公表 | 鉄骨造2F |
| 施設整備費(千円) | 未公表 | 未公表 | 未公表 | 2,499,210 | 未公表 | 未公表 |
| 1食あたり床面積(m ² /食) | - | - | - | 0.672 | - | 0.335 |
| 1食あたり建設費(千円/食) | - | - | - | 263 | - | - |
| 対象校 | 小学校15校 | 中学校22校 | 小学校約7,000食、中学校約4,000食内アレルギー対応 100食程度 | 中学校20校 | 小学校10校、中学校5校 | 小学校16校 |
| アレルギー食対応調理室の有無 | アレルギー対応コーナー | 無 | 有 | 無 | 有(調理機器未設置) | 無 |
| アレルギー食対応状況 | 基本除去食、デザートのみ代替食70名対応、50名程度に対して10食品で実施 | - | 除去食(提案により代替可)100食対応 | 弁当で対応 | 将来対応に備える(未対応) | - |
| 食器採用状況 | 強化磁器食器 | ポリプロピレン(PP)食器 | 耐熱ABS食器(特殊ウレタン塗り) | ポリエチレンナフタート(PEN)樹脂食器 | 強化磁器食器 | 強化磁器食器 |
| 施設の特徴や取り組みの詳細 | 【施設】日本で唯一の複層階からなる調理場を持つ給食センター。 【見学対応】見学者施設有り、試食会実施 | 【施設】11,000食/日の供給能力に対し、揚げ物、焼き物機器:最大5,500食対応、その他調理機器:最大11,000食対応として、献立の工夫で調理機器数や施設面積の削減に取り組み。 | PFI事業で現在施設建設中。 【施設】高い衛生基準。 【見学対応】見学者施設有り | | PFI事業で現在開業準備中。 | 【見学対応】見学者施設有り |
| 外観 |  | | |  | |  |
| 採用食器画像など | | | | | | |

最近の給食センター事例

1999～2010開業、約5,000食規模以上の施設

(資料1)

| No. | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
|-----------------------------|---|--|---|---|---|--|
| 施設名 | 長野市第二 | 江別市給食センター | 大分市学校給食東部共同調理場新築工事 | 弘前市東部学校給食センター | 常陸太田市学校給食センター | 仮称浦安市千鳥学校給食センター整備運営事業 |
| 調理能力(食) | 8,518 | 8,000 | 8,000 | 7,000 | 7,000 | 13,000(6,500×2棟) |
| 運営自治体 | 長野県長野市 | 北海道江別市 | 大分県大分市 | 青森県弘前市 | 茨城県常陸太田市 | 浦安市 |
| 開業年月日 | 2003(H15)4/1 | 2001(H13)4 | 2008(H20)9予定(建設中) | 1999(H11)4/30 | 2000(H12)9 | 2006(H18)4 |
| 新築・改築 | 改築 | 新築 | 新築 | 新築 | 新築 | 新築 |
| 事業方式 | 市直営 | 市直営 | 市直営 | 市直営 | 市直営 | PFI事業(17.3-32.3/15年) |
| 調理運営 | 調理委託 | 調理直営 | 未公表 | 調理直営 | 調理直営 | 調理PFI |
| 配送運営 | 配送委託 | 配送委託 | 未公表 | 配送委託 | 配送委託(一部直営) | 配送PFI |
| 敷地面積(m ²) | 9,318 | 9,000 | 3,600 | 不明 | 不明 | 16,000 |
| 延床面積(m ²) | 2,540 | 2,206 | 2,900 | 2,780 | 1,999 | 未公表 |
| 構造/階数 | 鉄骨造一部2F | 鉄骨造2F | 鉄骨造2F | 鉄骨造2F | 鉄骨造2F | 鉄骨階建 |
| 施設整備費(千円) | 1,960,000 | 1,678,000 | 未定 | 1,354,000 | 1,165,000 | 未公表 |
| 1食あたり床面積(m ² /食) | 0.360 | 0.276 | 0.363 | 0.397 | 0.286 | - |
| 1食あたり建設費(千円/食) | 206 | 210 | - | 193 | 166 | - |
| 対象校 | 小学校14校中学校7校 | 小学校11校中学校6校 | 小学校、中学校 | 小学校14校 | 幼稚園4園、小学校44校、中学校6校 | 小学校17校 |
| アレルギー食対応調理室の有無 | アレルギー対応コーナー | 無 | 有 | 無 | 無 | 有 |
| アレルギー食対応状況 | 未対応 | 除去対応中(牛乳、パン、かまぼこ等) | 未定 | 牛乳対応 | 献立発表、弁当 | 15～16人に対し牛乳、卵、牛乳卵除去の3メニュー実施 |
| 食器採用状況 | ポリプロピレン(PP)食器(お椀類)、ポリエチレンナフタレート(PEN)樹脂食器(仕切り皿) | 強化磁器食器、天然石食器 | 未公表 | ポリプロピレン食器 | プラスチック | 飯・汁椀類:強化磁器食器 皿:メラミン樹脂 |
| 施設の特徴や取り組みの詳細 | 【施設】昭和45年築の施設を平成15年に改築、ドライシステム化。 | 【建託対応】見学者施設有り、試食 | 【施設】ユニバーサルデザイン採用、狭小敷地に対応した屋上駐車場。 【見学対応】見学者施設有り、見学者は2階駐車場から2階見学施設へ。 【環境】深夜電力利用の蓄熱型ボイラー採用 | | 学校給食システム(献立作成、管理、食材発注など)導入 | PFI事業にて運営中 【施設】学校給食センター史上2件目となるHACCP認定工場(施設・運営の衛生管理の高度化認定)、将来の建替え、施設増加を見越した設計。 【アレルギー】開業から期間を置いて、平成19年1月から140食/日を供給 【食育】食器は保護者アンケートにより強化磁器食器に決定。ただし、重量、容量共に小学校低学年の生徒の負担になるので、口をつけない皿のみメラミンとして軽量化を計った。 |
| 外観 |  |  |  |  |  |  |
| 採用食器画像など | | | | | | |

最近の給食センター事例

1999～2010開業、約5,000食規模以上の施設

(資料1)

| No. | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
|-----------------------------|---|--|--|----------------------------------|--|-----------------------|
| 施設名 | 富山市南学校給食センター | 伊万里市学校給食センター(仮称)整備事業 | 城山台学校給食センター | 木更津第一小学校改築及び(仮称)木更津市学校給食センター整備事業 | 瑞浪市学校給食センター | 狭山市立第一学校給食センター更新事業 |
| 調理能力(食) | 6,000 | 6,000 | 6,000 | 6,000 | 5,000 | 4,500/3,500(2棟) |
| 運営自治体 | 富山県富山市 | 伊万里市 | 和歌山県田辺市 | 木更津市 | 岐阜県瑞浪市 | 狭山市 |
| 開業年月日 | 2003(H15)4 | 2006(H18)9/1 | 2007(H19)9/1予定(開業準備中) | 2009(H21)4予定(建設中) | 2002(H14)4/1 | 2009(H21)9(事業者選定中) |
| 新築・改築 | 新築 | 新築 | 新築 | 新築 | 新築 | 新築 |
| 事業方式 | 市直営 | PFI事業(17.9-33.8/15年) | 市直営 | PFI事業(19.3-36.3/15年) | 市直営 | PFI事業(19.12-36.3/15年) |
| 調理運営 | 調理委託 | 調理直営 | 調理委託 | 調理PFI | 調理直営 | 調理PFI |
| 配送運営 | 調理委託 | 配送PFI | 配送委託 | 配送PFI | 配送委託 | 配送PFI |
| 敷地面積(m ²) | 4,789 | 7,653 | 7,885 | 5,400 | 不明 | 4,154、2,988(2ヶ所) |
| 延床面積(m ²) | 2,504 | 未公表 | 2,569 | 未公表(約2,000m ² を予定) | 2,577 | 未定 |
| 構造/階数 | 2F | 鉄骨造2階建 | 鉄骨造一部2F | 未公表 | 鉄骨造一部2階建 | 未定 |
| 施設整備費(千円) | 1,407,000 | 未公表 | 1,950,000(用地購入費含む) | 未公表 | 1,245,000 | 未定 |
| 1食あたり床面積(m ² /食) | 0.417 | - | 0.428 | (0.33m ² 予定) | 0.515 | - |
| 1食あたり建設費(千円/食) | 235 | - | 325 | - | 249 | - |
| 対象校 | 中学校11校 | 未公表 | 小学校10校幼稚園4園他、中学校4校調整中 | 小学校6校、中学校4校 | 小学校7校、中学校6校、幼稚園2園 | 小学校8校、中学校4校 |
| アレルギー食対応調理室の有無 | アレルギー対応コーナー | 無 | 有 | 有 | 無 | 有 |
| アレルギー食対応状況 | 未対応(食材分析結果を発表) | - | 調査中 | 除去食 | 牛乳対応、献立により各自で対応 | 除去食基本40食×2棟 |
| 食器採用状況 | ポリプロピレン(PP)食器、ポリカーボネートトレイ、ポリアミド管 | 強化磁器食器(地元伊万里焼採用) | 調査中 | ポリエチレンナフタート(PEN)樹脂食器 | 強化磁器食器 | 強化磁器食器 |
| 施設の特徴や取り組みの詳細 | | PFI事業にて現在運営中。 【食育】地元の伊万里焼の磁器食器を採用。絵柄を児童・生徒から募集・採用。 | 田辺市学校給食懇話会設置、約1年かけて給食実施の概要、アレルギー疾患のある子供への対応、配膳方法、給食費の徴収方法などについて議論。H16.12懇話会で「学校給食のあり方についての意見書」提出。H17.1教育委員会が「学校給食実施計画書」報告。施設整備に至る。 | PFI事業にて現在建設中 | 【環境】環境教育に配慮し、センター屋上に太陽光発電10kw設置、見学者に説明。施設内証明電源、売電なし。設置費用18,900千円(内訳)機器費13,503千円、工事費5,397千円「産業等用太陽光発電フィールドテスト事業(NEDO)」(補助金あり)申請。生ゴミ処理機(堆肥型)1日の最大処理量750kg 【食育】地場のみずなみ焼きによる高強度磁器食器を採用。絵柄を陶磁器食器デザイン展の児童・生徒の優秀作品から採用 | PFI事業にて現在事業者選定中。 |
| 外観 |  |  |  | |  | |
| 採用食器画像など | |  | | |  | |

最近の給食センター事例

1999～2010開業、約5,000食規模以上の施設

(資料1)

| No. | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|-----------------------------|---|-----------------------|---------------------------|---|--|---|--|
| 施設名 | 人吉市学校給食センター | 東根市学校給食共同調理場整備等事業 | (仮称)上山市学校給食センター建設・維持管理等事業 | (仮称)宇多津新給食センター整備運営事業 | 木之本町・余呉町学校給食センター | 橿原市教育委員会白樺共同調理場 | 17学校給食センター施設整備事業 |
| 調理能力(食) | 4,500 | 4,500 | 3,300 | 2,100 | 2,000 | 2,000 | 1,000 |
| 運営自治体 | 熊本県人吉市 | 東根市 | 上山市 | 香川県宇多津町 | 木之本町・余呉町給食センター協議会 | 奈良県橿原市 | 島根県八雲村教育委員会 |
| 開業年月日 | 2002(H14)9 | 2008(H20)4予定(建設中) | 2005(H17)4 | 2007(H19)9予定(開業準備中) | 2001(H13)4 | 2000(H12)9 | 2002(H14)9 |
| 新築・改築 | 新築 | 新築 | 新築 | 新築 | 新築 | 改築 | 新築 |
| 事業方式 | 市直営 | PFI事業(19.2-35.3/15年) | PFI事業(16.7-38.3/21年) | PFI事業(18.3-39.3/20年) | 市直営 | 市直営 | PFI事業(13.9-44.3/30年) |
| 調理運営 | 調理委託 | 調理PFI | 調理直営 | 調理PFI | 調理直営 | 調理直営 | 調理直営 |
| 配送運営 | 配送委託 | 配送PFI | 配送PFI | 配送PFI | 配送直営 | 配送委託 | 配送直営 |
| 敷地面積(m ²) | 5,990 | 7,773 | 3,700 | 3,306 | 3,500 | 1,834 | 3,000 |
| 延床面積(m ²) | 2,344 | 2,270 | 1,300 | 未公表 | 1,181 | 610 | 915 |
| 構造/階数 | 鉄骨造2F | 鉄骨造2F | 鉄骨造2F | 鉄骨造平屋 | 鉄骨造2F | 鉄筋コンクリート造平屋 | 鉄骨造一部鉄筋コンクリート造平屋 |
| 施設整備費(千円) | 1,003,000 | 未公表 | 未公表 | 未公表 | 565,000 | | 未公表 |
| 1食あたり床面積(m ² /食) | 0.52 | 0.50 | 0.41 | - | 0.591 | 0.305025 | 0.91 |
| 1食あたり建設費(千円/食) | 223 | - | - | - | 283 | - | - |
| 対象校 | 不明 | 小学校8校3000食、中学校5校1500食 | 小学校9校、中学校4校 | 保育所2園、幼稚園1園、小学校2校、中学校1校 | 幼稚園2、小学校7、中学校3 | 小学校3校 中学校1校 | 未公表 |
| アレルギー食対応調理室の有無 | 無 | 有(スペース?) | 無 | 有 | 無 | 無 | アレルギー対応コーナー |
| アレルギー食対応状況 | 牛乳対応 | 除去食、50食(1%) 4品目に対応 | 詳細献立配布 | 17名に対し実施予定 | 7～8人に対して、一般の調理室で除去食調理 | 詳細な献立を提示し、個人で対応 | 2名に対し小麦粉、魚代替食提供 |
| 食器採用状況 | ポリエチレンナフタート(PEN)樹脂食器 | ポリエチレンナフタート(PEN)樹脂食器 | ポリエチレンナフタート(PEN)樹脂食器 | ポリエチレンナフタート(PEN)樹脂食器 | 強化磁器食器 | ポリプロピレン(PP)食器 | エポカル樹脂食器 |
| 施設の特徴や取り組みの詳細 | 【環境】太陽光発電システム・深夜電力利用空調システム・オゾン方式消毒システム、残菜利用堆肥システム採用 【見学者対応】見学者施設有り、学校給食の試食 | PFI事業にて現在建設中。 | PFI事業にて現在運営中。 | PFI事業にて開業準備中。 | 2つの自治体による共同運営。「木之本町・余呉町校給食センター協議会」協議会方式。 【施設】オール電化方式、マイコン仕様。2000食分を約90分程度で洗米から炊き上げるIH万能釜採用。 【環境】生ゴミ処理機設置 【見学者対応】1.2階シースルー見学通路 | 旧施設を改築、フルドライシステム化。 | 日本初の給食センターPFI事業として現在運営中。 【食育】食育クッキング、早寝・早起き・あさごはん、アグリ探検隊(小学校PTAと共催)など夏休み中のイベントを実施。 食育フェア(給食センター見学と試食会)、八雲町ふれあい文化祭にあわせて(11月)・学校における食に関する指導(家庭科などの学習)、地産地消の学校給食、給食だよりの発行、農作業体験への支援、すこやか健康教室、アレルギー対応食の提供、バイキング給食、子どもだけで作る弁当の日、児童クラブ夏休みの給食、など。 |
| 外観 | | | |  |  |  |  |
| 採用食器画像など | | | | | | | |