

瑞浪市公共施設等総合管理計画

個別施設計画

【行政系施設】

⑯教育施設（学校給食センター）

（第1期第6版）

令和8年3月

瑞浪市教育委員会学校給食センター

目 次

1. 計画の策定について	1
（1）計画策定の趣旨	1
（2）計画の位置づけ	1
（3）対象施設	1
（4）計画期間	1
2. 現状と課題について	1
（1）個別施設の状態等	1
（2）利用者数の推移	2
（3）施設ニーズの対応	3
3. 計画策定方針について	3
（1）基本方針	3
（2）対策の優先順位の考え方	3
4. 具体的な取組内容について	3
（1）対策内容と実施時期	3
（2）対策費用と今後の方向性・スケジュール	4

改訂履歴

初版	平成30年2月
第2版	令和3年3月
第3版	令和4年3月
第4版	令和5年5月
第5版	令和6年3月
第6版	令和8年3月

1. 計画の策定について

(1) 計画策定の趣旨

瑞浪市では、昭和42年（1967年）2月に陶学校給食共同調理場、昭和46年（1971年）4月に中央学校給食共同調理場での調理を開始し、市内の小学校8校、中学校6校に1日約5,000食、週5日の給食を開始しました。

平成14年度（2002年度）からは現在の場所に改築した学校給食センターで給食の調理を開始しましたが、改築から既に22年が経過し、設備等の老朽化による修繕は増加しており、今後建物の改修も必要になると予想されます。少子化により、児童生徒数は減少しているものの、学校給食における役割は増えています。安全・安心な給食を提供するためには、施設の整備が欠かせません。

このような課題等に対処していくために、学校給食センターの個別施設計画を策定し、取り組んでいきます。

(2) 計画の位置づけ

本計画は、「瑞浪市公共施設等総合管理計画」の個別施設計画として位置づけています。

(3) 対象施設

本計画の対象施設は、平成26年度（2014年度）に整備した固定資産台帳による瑞浪市学校給食センターです。

中分類	小分類	施設数	施設名称
行政系施設	教育施設	1	学校給食センター

(4) 計画期間

学校給食センターの整備計画を進めるにあたっては、給食の提供を中止することなく整備を行うためにも、整備が必要な個所と設備を明確にし、取り組んでいく必要があります。

本計画の期間は、「瑞浪市公共施設等総合管理計画」の個別施設計画という位置づけから、平成29年度（2017年度）から令和8年度（2026年度）までの10年間で第1期とし、ローリングします。なお、5年ごとに見直すことを基本している瑞浪市公共施設等総合管理計画と整合を図っていきます。

2. 現状と課題について

(1) 個別施設の状況等

学校給食センターでは、これまでも必要に応じて施設の改修等を行い、現在小学校7校、中学校3校計10校に、年間約200日、1日約2,700食の給食を提供しています。

平成24年度（2012年度）から26年度（2014年度）の3年間で主な調理・洗浄機器のオーバーホールを行いました。改築から22年を経過し設備の老朽化が顕著になってきました。

耐用年数が15年といわれる設備機器を中心にして、今後の設備機器の更新をどのようにすす

めていくかについて、現地を調査し中長期保全計画の策定を行い、計画的な保全計画を進めていくことが必要です。点検・診断については、職員による目視点検を実施するほか、改修が必要な施設について、基本設計等に包含して実施します。

この計画で対象となる学校給食センターの施設の状態等は以下のとおりです。

施設名	建築年度	延床面積	構造	老朽化率
瑞浪市学校給食センター	H13 (2001)	2,577 m ²	鉄骨造	59.4%

※令和元年度（2019年度）固定資産台帳によるデータ

これまで実施した主な施設更新内容

改修内容	改修年度	備考
厨房機器オーバーホール	H24 (2012)	野菜洗浄機 1台、自動洗浄機 1台、フードスライサー 1台、棚回転式食器消毒保管機 2台、吊下げ式コンテナ消毒装置 14台、連続水圧洗米機 1台、浸漬送米機 1台、中型充填機 1台、連続炊飯器 1台、自動反転ほぐし機 1台、ライスチェッカー 1台、炊飯釜洗浄機 1台 スチームコンベクションオープン 2台、エアーフォースオープン 1台、連続フライヤー 1台、真空冷却器機 1台、真空冷却器機用チラー 1台、容器洗浄機 1台 粉碎流し台1式
洗浄機器オーバーホール	H25 (2013)	食缶前処理機 1台、システム食缶洗浄機 1台、スラットコンベヤ 1台、自動食器浸漬機 1台、食器供給装置 1台、システム食器洗浄機 1台、食器整理装置 1台
エアーカーテン取付工事	H25 (2013)	
洗浄機器オーバーホール	H26 (2014)	自動食器浸漬機 1台、食器供給装置 1台、システム食器洗浄機 1台、食器整理装置 1台、コンテナ洗浄機 1台
屋上屋根防水工事	H26 (2014)	
洗浄室空調増設工事	H27～H28 (2015～ 2016)	
ボイラー設備更新工事	R4 (2022)	蒸気ボイラー2基
プレハブ冷蔵庫・冷凍庫更新工事	R5 (2023)	
調理室系統空調機更新 外壁・屋根防水工事	R6 (2024)	

厨房機器更新	R7 (2025)	センタートラックインタイプ蒸気式消毒保管機更新 ガス式連続フライヤー更新 ガス式連続焼き物機更新 蒸気式消毒保管機更新
--------	-----------	--

(2) 利用者数の推移（1日当たりの給食数の推移）

少子化により、1日に提供する給食数は年々減少しています。なお、改築時に提供していた幼稚園の給食は、幼保一体化により各幼稚園で調理することになり、平成26年度からは小・中学校分の給食の調理となりました。

1日当たりの食数の推移

年度	H16年度	H17年度	H18年度	H19年度	H20年度	H21年度	H22年度	H23年度
食数/1日	3,992	3,970	4,100	4,050	3,950	3,870	3,680	3,659
H24年度	H25年度	H26年度	H27年度	H28年度	H29年度	H30年度	R元年度	R2年度
3,572	3,274	2,989	2,932	2,874	2,784	2,723	2,726	2,745
R3年度	R4年度	R5年度	R6年度					
2,695	2,626	2,632	2,583					

*H26年度から幼稚園分なし（H22年度からH25年度は瑞幼のみ、H21年度までは瑞幼+稲幼）

(3) 施設ニーズの対応

学校給食においては、共働き世帯の増加や生活スタイルの多様化により、家庭における栄養の偏りや食習慣の乱れ、楽しく食事を囲む食文化が失われつつあることから、健康の維持のみでなく食育の観点も取り入れ、心身の健全な発達を進めていく必要があります。引き続き身体の発達期にある児童生徒に安全でバランスのとれた栄養ある給食を提供し、心身の健全な発達につなげていくことが必要です。

また、現在の施設では対応ができない、アレルギー対応食についての検討も必要です。

3. 計画策定方針について

(1) 基本方針

市内の小・中学校に安全・安心な給食を提供するため、計画的な維持修繕による長寿命化を図っていきます。また、将来の更新時等には複合化等による適正規模の検討を行います。

(2) 対策の優先順位の考え方

学校給食センターで施設や設備に故障や事故、災害等が発生した場合は、給食が提供できなくなり、児童生徒や保護者の方々に多大な負担をかけることとなります。このような事態を招くことが無いよう、緊急性と実現性の高い設備の修繕から取組を進め、老朽化による設備の更新を計

画的に行っていきます。

4. 具体的な取組内容について

(1) 対策内容と実施時期

改築から20年を超えた時点において改修計画を策定し、実行していきます。その後40年目に向かつては、市全体の建物の計画の中で、建替え、学校以外の施設と共通の調理施設とすることを含め検討します。

なお、給食の提供停止を回避するため、調理場内の改修は、長期間給食の調理を行わない夏期休暇期間中に行う必要があります。2学期の給食開始の準備期間を考慮すると実質4週間程度の工期しかないため、複数年度にわたって改修を行う必要があります。

(2) 対策費用と今後の方向性・スケジュール

施設名	建築年度	耐用年数	使用目標年数	今後の方向性	実施年度	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8
瑞浪市学校給食センター	H13	31		維持	対策内容			基本設計		実施設計(第1期)	ボイラー更新(2基)	プレハブ冷蔵庫・冷凍庫更新	調理室システム空調機更新 外壁・屋根防水工事	改修工事設計 センタートラックタイプ蒸気式消毒保管機更新 ガス式連続フライヤー更新 ガス式連続焼き物機更新 蒸気式消毒保管機更新	食缶洗浄機更新
					対策費用			5		24	26	14	59 107	6 24 23 16 22	71

- ・施設の法定耐用年数を超えて延伸させることを目的とした長寿命化改修を行う場合は、施設の使用目標年数とその必要性を記載すること。
- ・対策費用の単位は、百万円とすること。(対策費用は概算であり、変更する場合がある)