

(仮称) 寒川町学校給食センター建築設計業務委託について次のとおり公募型プロポーザルを行うので、公告する。

令和元年 10 月 10 日

寒川町長 木村 俊雄

1. 件名

(仮称) 寒川町学校給食センター建築設計業務委託

2. 委託業務内容

(仮称) 寒川町学校給食センター建築設計業務委託公募型プロポーザル実施要領及び

(仮称) 寒川町学校給食センター建築設計業務委託仕様書 (案) のとおり

「(仮称) 寒川町学校給食センター建築設計業務委託」  
の受託者を募集します (公募型プロポーザル方式)

1. 委託業務名

(仮称) 寒川町学校給食センター建築設計業務委託

2. 履行期間

契約締結の日から令和3年3月17日まで

3. 委託業務内容

(仮称) 寒川町学校給食センター建築設計業務委託公募型プロポーザル実施要領及び

(仮称) 寒川町学校給食センター建築設計業務委託仕様書 (案) のとおり

4. 添付資料

(1) (仮称) 寒川町学校給食センター建築設計業務委託公募型プロポーザル実施要領

(2) 様式集

(3) 公募型プロポーザルスケジュール

(4) (仮称) 寒川町学校給食センター建築設計業務委託仕様書 (案)

(5) (仮称) 寒川町学校給食センター建築工事設計業務委託特記仕様書 (案)

(6) 設計と条件追加概要書

(7) 設計と条件追加概要書 添付図面

5. 担当部署

担当 寒川町 教育委員会 教育施設・給食課 井上 杉崎

住所 〒253-0196 神奈川県高座郡寒川町宮山165番地

電話 0467-74-1111 内線541、543

ファクシミリ 0467-75-9907

Eメール kyushoku@town.samukawa.kanagawa.jp

ホームページ <http://www.town.samukawa.kanagawa.jp/>

**(仮称) 寒川町学校給食センター建築設計業務委託  
公募型プロポーザル 実施要領**

**1 趣旨**

令和元年9月に策定した「寒川町学校給食センター整備に伴う基本構想・計画」に基づき、町内の小中学校に給食を提供する（仮称）寒川町学校給食センターの整備を行うこととした。

この（仮称）寒川町学校給食センターの基本設計及び実施設計を行うにあたり、高い技術力と豊富な経験、実績から質の高い提案を求め、その内容を総合的に判断し、本業務に最も適した設計事業者を優先交渉権者とし、次いで優れた提案を行った者を次点者として選定するため公募型プロポーザルを実施することとし、以下のとおり定める。

**2 業務概要**

- (1) 件名 (仮称) 寒川町学校給食センター建築設計業務委託
- (2) 内容 (仮称) 寒川町学校給食センター建築設計業務委託仕様書（案）  
のとおり。
- (3) 期間 契約締結の日から令和3年3月17日まで。
- (4) 委託上限額 金 60,874,000円（消費税及び地方消費税を含む。）
- (5) 施設概要等

- 計画地 神奈川県高座郡寒川町宮山4018番 外
- 敷地面積 約4,500㎡
- 延床面積 概ね3,200㎡程度
- 主な用途 学校給食の調理
- 調理能力 4,400食/日
- 対象校 小学校5校 中学校3校

**3 参加資格要件**

このプロポーザルに参加しようとする者は、次に掲げる要件をすべて満たすものとする。

- (1) 次に掲げる事項に該当しないこと。
  - ① 地方自治法施行令第167条の4の規定に該当する者
  - ② 会社更生法の適用を申請した者で、同法に基づく裁判所からの更正手続き開始決定がされていない者
  - ③ 民事再生法の適用を申請した者で、同法に基づく裁判所からの再生手続き開始決定がされていない者
  - ④ 暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律第2条第2項から第6項までに該当する団体又は団体に属する者
- (2) 建築士法第23条の規定による、一級建築士事務所の登録を行っていること。
- (3) 企画提案書のプレゼンテーション及びヒアリング実施日までにかながわ電子入札共同システムで寒川町に登録が完了していること。
- (4) 公告日から契約日までの間、寒川町の指名停止を受けていないこと。
- (5) 国税及び地方税の滞納がないこと。
- (6) 当該業務委託を円滑に遂行するために必要な経営基盤を有していること。

- (7) 当該業務に関するノウハウや関連事業についての知見及び実績を有し、その達成及び遂行に必要な組織、人員を有している事業者であること。
- (8) 平成 21 年 4 月 1 日以降において、元請けとして、地方公共団体の発注する学校給食センター（1 日あたり 4,000 食以上の学校給食を提供できる施設の新築）の基本設計および実施設計業務の受注（契約）実績があること。又は、地方公共団体発注の PFI 事業における SPC において、構成企業・協力等の企業として業務を行った基本設計および実施設計業務実績も同種実績とみなす。
- (9) 設計業務に厨房機器における専門的な知見を活かすことができる協力厨房機器業者として上記（1）（4）（5）（6）（7）の条件を全て満たし、かつ学校給食センター（1 日あたり 4,000 食以上の学校給食を提供できる施設）への厨房機器一式の納入業務実績を有している厨房機器業者を連ねて申し込むこと。なお、厨房機器業者が複数の事業者の協力厨房機器業者となることを妨げない。また、協力厨房機器業者は、本プロポーザルの直接参加することはできない。

#### 4 業務実施上の条件

上記 3 「参加資格要件」に併せて、本プロポーザルへの参加を申し込む事業者は、業務実施にあたり次の条件を満たしていることとする。

（1）管理技術者、照査技術者及び建築意匠、構造、電気設備、機械設備、建築積算の各分野の主任技術者をそれぞれ 1 名配置することとし、管理技術者、照査技術者及び各分野の主任技術者は兼任することはできない。

（2）管理技術者は、3 参加資格要件（8）の設計における業務経験を有し、業務の管理、統括等を行う、建築士法第 2 条第 2 項に規定する一級建築士の免許を受けた常勤のものを配置すること。

（3）照査技術者は、建築士法（昭和 25 年法律第 202 号）第 2 条第 2 項に規定する一級建築士資格を有し、設計業務に 5 年相当の経験を有する者とする。

（4）建築意匠、構造、電気設備、機械設備、建築積算の各分野の主任技術者は、建築士法第 2 条第 2 項に規定する一級建築士の免許を受けた常勤のものを配置すること。または、電気設備、機械設備については、建築士法第 2 条第 5 項に規定する十分な経験を有する建築設備士でもよい。

（5）管理技術者及び建築意匠、構造、電気設備、機械設備、建築積算の各分野の主任技術者は、参加申込事業者に所属していること。かつ、直接的かつ恒常的に雇用関係を有していること。

#### 5 選定スケジュール

##### (1) 参加申し込み受付期間

令和元年 10 月 11 日（金曜日） 9 時 00 分から

令和元年 10 月 24 日（木曜日） 17 時 00 分まで

##### (2) 質問受付期間

令和元年 10 月 11 日（金曜日） 9 時 00 分から

令和元年 10 月 16 日（水曜日） 17 時 00 分まで

- (3) 質問回答  
令和元年 10月21日(月曜日) 16時までに回答
- (4) 参加可否通知  
令和元年 10月30日(水曜日) 16時までに通知
- (5) 企画提案書等受付期間  
令和元年 10月31日(木曜日) 9時00分から  
令和元年 11月25日(月曜日) 17時00分まで
- (6) 書類審査結果通知  
令和元年 12月2日(月曜日) 16時00分までに通知
- (7) 企画提案書のプレゼンテーション及びヒアリング  
令和元年 12月6日(金曜日) 13時00分から17時の間
- (8) 審査結果通知  
令和元年 12月12日(木曜日) 16時00分までに通知

※上記の日程は、都合により変更する場合があります。

## 6 参加手続き

- (1) 参加申し込み受付期間  
令和元年 10月11日(金曜日) 9時00分から  
令和元年 10月24日(木曜日) 17時00分まで
- (2) 提出書類と提出方法  
＜提出書類＞
  - ア プロポーザル参加申込書(様式1)
  - イ 事業者概要(様式2)
  - ウ 業務実績書(様式3)
  - エ 参加資格要件(8)の契約書の写し  
PFI事業による場合に該当する場合、直近業務1件についてSPCの構成企業としての受注した実績が証明できるもの(契約書のコピー等を添付すること)
  - オ 協力厨房機器業者の概要及び業務実績(様式4)  
＜提出方法＞

寒川町役場 分庁舎2階 教育委員会 教育施設・給食課 まで  
郵送もしくは持参(いずれも、10月24日(木曜日) 17時00分に必着とする。)  
※土・日・祝日及び開庁時間外は受付不可  
□提出先住所  
〒253-0196 神奈川県高座郡寒川町宮山165
- (3) 参加可否通知
  - ア 必要事項がすべて記載された(2)＜提出書類＞ア～オの全てが提出されており、「3参加資格要件」の内容を満たすと判断したとき参加を承認する。
  - イ 本プロポーザルの参加の可否は、令和元年10月30日(水曜日)までにプロポーザル参加

申込書に記載の連絡先へ電子メールで通知する。その後、書面にて郵送する。  
ウ参加の承認を受けない限り、本プロポーザルには参加できない。なお、必要書類を提出したにもかかわらず、令和元年 10 月 30 日（水曜日） 16 時までに参加可否の通知がない場合は、同日 17 時 00 分までに教育施設・給食課宛に電話確認すること。

#### (4) 参加辞退

参加者は、10 月 30 日（水曜日） 16 時まで（仮称）寒川町学校給食センター建築設計業務委託公募型プロポーザル参加辞退届（様式 7）の提出により、本プロポーザルの参加を辞退することができる。

## 7 質問の受付及び回答

### (1) 受付期間

令和元年 10 月 11 日（金曜日） 9 時 00 分から

令和元年 10 月 16 日（水曜日） 17 時 00 分まで

### (2) 提出方法

質問書（様式 5）により、教育施設・給食課宛に電子メールにて提出すること。

件名：「プロポーザルに関する質問（事業者名）」とすること。

電子メール：[kyushoku@town.samukawa.kanagawa.jp](mailto:kyushoku@town.samukawa.kanagawa.jp)

いずれも、受付期間内に必着とする。

### (3) 質問の回答

令和元年 10 月 21 日（月曜日）16 時まで、各質問者からの質問及びその回答の全てを、寒川町ホームページにて公開する。

## 8 企画提案書等の提出

参加承認の通知を受けた事業者は、以下の方法によって書類を提出すること。

(1) 提出期限 令和元年 11 月 25 日（月曜日）17 時 00 分まで（必着）

(2) 提出方法 寒川町役場 分庁舎 2 階 教育委員会 教育施設・給食課 まで  
郵送もしくは持参（いずれも提出期限必着のこと）

※持参の場合は、土・日・祝日及び時間外は受付不可

□提出先住所

〒253-0196 神奈川県高座郡寒川町宮山 1 6 5

### (3) 提出書類

(⑤企画提案書以外については書面で 1 部提出。)

① （仮称）寒川町学校給食センター建築設計業務委託公募型プロポーザル届出書（様式 6）

② 業務実施体制調書（様式 6-1）

③ 配置予定者調書「管理技術者」（様式 6-2）

④ 配置予定者調書「主任技術者」（様式 6-3）

⑤ 企画提案書（紙媒体で 10 部提出）

提案様式：A 3 サイズ（片面）5 枚以内とする（表紙含む）

図表やイメージ図等を用いてよい。

### <提案内容>

以下の項目及び寒川町学校給食センター整備基本構想・計画、(仮称)寒川町学校給食センター建築設計業務委託仕様書(案)、(仮称)寒川町学校給食センター建築工事設計業務委託特記仕様書(案)、評価基準書(表1)等をふまえた上で作成すること。

#### I. 業務全般

○業務実施体制及び工程計画、円滑な業務の遂行方法、各業務のサポート体制

#### II. 業務内容

寒川町学校給食センター整備基本構想・計画の「2.寒川町の方針」、「4.学校給食センターの整備計画」に沿った施設計画等の考え方

○敷地条件を考慮した土地利用計画と外部環境(敷地周辺を含む)に配慮した施設配置計画について

○人とシステムによる安全性の確保について

(安全衛生面の考え方、諸室の配置、作業動線、食材動線、アレルギー対応の考え方など)

○食育についての施設計画について(配置、機能、システムなどの考え方について)

○コスト縮減等について(イニシャルコスト、ランニングコスト、ライフサイクルコスト、環境負荷への配慮等について)

## 9 書類審査

(1)参加承認を受けた事業者が5社を超えた場合

書類審査を実施する。

企画提案書等の内容を評価基準書の項目により審査し、上位5社を選定する。選定された参加者のみ企画提案書についてのプレゼンテーション及びヒアリングを次のとおり実施する。

書類審査結果は、令和元年12月2日(月曜日)16時00分までに電子メールにて通知する。

その後、書面にて審査結果を郵送する。

(2)参加承認を受けた事業者が5社を超えない場合

書類審査を実施しない。

参加承認を受けた全ての事業者に対して企画提案書についてのプレゼンテーション及びヒアリングを実施する。

※書類審査を実施しない場合は、参加可否の通知の際に事業者にその旨を伝える。

## 10 企画提案書のプレゼンテーション及びヒアリング

時間、場所等の詳細は12月2日(月曜日)16時00分までに通知する

(1)実施日時

令和元年12月6日(金曜日)13時00分から17時を予定(1事業者あたり30分を予定)

(2)実施場所

寒川町役場内会議室

(3)出席者

5名以内とし、業務実施体制調書(様式6-1)に記載のいずれかの者が企画提案書の説明を

行う。なお、説明以外は、業務実施体制調書（様式 6-1）に記載の者でなくてもよい。

(4) 内容

企画提案書のプレゼンテーション及びヒアリング

合わせて 30 分を予定（プレゼンテーション 15 分、ヒアリング 15 分）

(5) その他

- ・プレゼンテーションは非公開とする。
- ・プレゼンテーションに必要な機材は提案説明者で用意すること。  
ただし、プロジェクターとスクリーンは寒川町で用意する。

## 11 審査

(1) 優先交渉権者、次点者の選定

提出された企画提案書、企画提案書のプレゼンテーション及びヒアリング内容について評価基準書（表 1）をもとに審査を行い、最も評価点の高い者を優先交渉権者とし、評価点が次の者を次点者とする。なお、審査は非公開とする。

ア 優先交渉権者の選定にあたり、評価点が同点の者が 2 以上あるときの対応は、評価基準書「2 業務内容」の評価点が高い事業者を優先交渉権者とする。

イ 有効な事業者が 1 社のみのときは、評価点が 70 点以上であり、寒川町が適正な提案と判断する場合に、優先交渉権者とする。

(2) 審査結果の通知、公表

選定結果については、令和元年 12 月 12 日（木曜日） 16 時 00 分までに電子メールにて通知する。また、寒川町ホームページ上でも公開する。

## 12 失格事項

次のいずれかに該当する場合は失格とする。

- (1) 企画提案書等が提出されない又は提出期限を過ぎて提出された場合。
- (2) 提出書類に虚偽の記載があった場合。
- (3) 委託契約を締結する日までに会社更生法等の適用を申請する等、契約の履行が困難と認められるに至った場合。
- (4) 審査の公平性を害する行為があった場合。
- (5) 寒川町暴力団排除条例（平成 23 年寒川町条例第 11 号。以下「条例」という。）及び神奈川県暴力団排除条例（平成 22 年神奈川県条例第 75 号。以下「県条例」という。）に基づく排除対象として、次のいずれかに該当する場合。
  - ア 暴力団員等（条例 2 条第 3 号に規定する暴力団員等をいう。以下同じ。）又は暴力団経営支配法人等（条例第 2 条第 5 号に規定する暴力団経営支配法人等をいう。以下同じ。）と認められたとき。
  - イ 県条例第 23 条第 1 項又は第 2 項に違反したと認められたとき。
  - ウ 暴力団員等と密接な関係を有していると認められたとき（法人にあっては、その役員（業務を執行する社員、取締役、執行役又はこれらに準ずる者をいう。）が暴力団員等と密接な関係を有していると認められたとき）。



### 13 契約

- (1) 企画提案内容がそのまま契約内容となるものではなく、具体的な契約内容及び金額は、寒川町との協議の上で決定する。なお、優先交渉権者との交渉が不調に終わった場合、次点者と交渉する場合がある。
- (2) 契約内容となる（仮称）寒川町学校給食センター建築設計業務委託仕様書（案）、（仮称）寒川町学校給食センター建築工事設計業務委託特記仕様書（案）については、受注候補者の提案内容や寒川町との協議内容を含めて作成する。

### 14 その他

- (1) 提出書類は返却しない。
- (2) 町は、提出書類を事業者に無断で使用しない。
- (3) 寒川町情報公開条例に基づく開示請求があった場合、本プロポーザルに関する全ての文書（作成文書及び参加者提出文書）は、原則として開示の対象文書となる。なお、事業を営むうえで、競争上の利益を害すると認められる情報は不開示と認められる場合があるため、この情報に該当すると考える部分がある場合には、企画提案書のプレゼンテーション及びヒアリングの実施日までにあらかじめ文書により表記すること。ただし、不開示を確約するものではない。
- (4) 事業者の企画提案書の作成及び提出、プレゼンテーション等プロポーザルに要する費用は事業者の負担とする。
- (5) 本プロポーザル実施における提案内容、及び（仮称）寒川町学校給食センター建築設計業務委託仕様書（案）、（仮称）寒川町学校給食センター建築工事設計業務委託特記仕様書（案）の内容については、委託上限額以内で実施できることを確約したものとみなす。
- (6) 審査経過は非公開とする。
- (7) 提出期限以降における書類の追加、修正、差し替え及び再提出は原則認めない。

### 15 担当

担当部署：寒川町 教育委員会 教育施設・給食課

担当者：井上・杉崎

住所 〒253-0196 神奈川県高座郡寒川町宮山165番地

電話 0467-74-1111 内線541

FAX 0467-75-9907

Eメール kyushoku@town.samukawa.kanagawa.jp

ホームページ <http://www.town.samukawa.kanagawa.jp/>

(表1) 評価基準書

評価項目	配点	係数	評価点
<b>1 業務全般</b>			
(1) 業務の理解度	10点	×1	10点
・業務の目的、趣旨を十分に踏まえた提案がなされているか ・スケジュール計画は適切か			
(2) 業務の確実性・実施体制	10点	×1	10点
・過去に類似業務の実績があり、業務を遂行するための専門知識・経験等の活用を期待できるか ・経験豊富で専門知識を有した者の十分な配置など、適切な調査体制がとられ、業務を円滑かつ着実に遂行できる運営体制が整えられているか ・発注者との業務分担や連携について明確であるか、円滑に進められるか			
<b>2 業務内容</b>			
(1) 寒川町学校給食センター整備に伴う基本構想・計画 給食提供のところに沿った考えの提案	各10点	×2.0	各20点
①敷地条件を考慮した土地利用計画と外部環境配慮した施設配置計画、空間の使い方などについて			
②人とシステムによる安全性の確保についての考え方 安全衛生面の考え方、諸室の配置、作業動線、食材動線、アレルギー対応の考え方など			
③食育についての施設計画について 配置、機能、システムなどの考え方について			
④コスト縮減等について(イニシャルコスト、ランニングコスト、ライフサイクルコスト、環境負荷への配慮等について)			
(2) 総合的判断	10点	×1	10点
・提案内容について、図表やイメージ図等を効果的に使い、説得力があり、分かりやすいか ・独自の提案や創意工夫のある優れた提案がなされているか			
		合計	110

(様式1)

## プロポーザル参加申込書

(あて先) 寒川町長

(仮称) 寒川町学校給食センター建築設計業務委託公募型プロポーザルについて、様式2～様式4を添えて申し込みます。

令和元年10月 日

事業者名		
所在地	〒	
代表者		
担当部署		
連絡先	T E L	
	F A X	
	E - m a i l	
	担当者名	

申込にあたり、(仮称) 寒川町学校給食センター建築設計業務委託公募型プロポーザル実施要領「3 参加資格要件」「4 業務実施上の条件」を満たしていることを確約します。

事業者名

代表者名

印

注1：申込期間は令和元年10月11日(金曜日)から10月24日(木曜日)の17時00分までです。

注2：プロポーザルの参加可否の連絡は、10月30日(水曜日)までに電子メールで行います。

注3：参加の承認を受けない限り、本プロポーザルには参加できません。

(様式2)

事業者概要

名称		(フリガナ)			
所在地	本社	(都・道・府・県)		(区・市・町・村)	
	受託支社・支所	(都・道・府・県)		(区・市・町・村)	
	受託業務本拠地	(都・道・府・県)		(区・市・町・村)	
従業員数		事務系	技術系	その他	合計
		人	人	人	人
従業員の保有資格と人数					
資本金		円			
かながわ電子入札共同システム		■認定番号 ■申請業種 (寒川町)			
主な業務内容 得意とする事業分野等					
組織図 (※本業務の担当窓口を明示すること)					

※記入欄が不足する場合には、適宜追加して作成してください。

(様式3)

## 業 務 実 績 書

事業者名

### 【業務の実績】

- ※ 平成 21 年 4 月 1 日以降において、元請けとして、地方公共団体の発注する学校給食センター（1 日あたり 4,000 食以上の学校給食を提供できる施設の新築）の基本設計および実施設計業務の受注（契約）実績があること。又は、地方公共団体発注の PFI 事業における SPC において、構成企業・協力等の企業として業務を行った基本設計および実施設計業務実績も同種実績とみなす。
- ※ 参加要件の実績が PFI 事業による場合に該当する場合は、直近の業務 1 件について SPC の構成企業としての受注した実績が証明できるもの（契約書の写し等）を添付すること

業務名	発注者	履行期間	契約金額	業務の概要 (施設規模、食数は必ず記載すること)

※記入欄が不足する場合には、適宜追加して作成してください。

(様式4)

協力厨房機器業者の概要及び業務実績

名 称		(フリガナ)			
所在地	本社	(都・道・府・県)		(区・市・町・村)	
	担当支社・支所	(都・道・府・県)		(区・市・町・村)	
	担当業務本拠地	(都・道・府・県)		(区・市・町・村)	
従 業 員 数		事務系	技術系	その他	合計
		人	人	人	人
従業員の保有資格と人数					
資 本 金		円			
主な業務内容					
本業務の担当部署 担当者、保有資格					
学校給食センターへの 厨房機器の納入業務実績 (食数も記載すること)					

<事業者名> \_\_\_\_\_ の協力厨房機器業者として、(仮称)寒川町学校給食センター建築設計業務委託公募型プロポーザル実施要領「3 参加資格要件」(9)を満たしていることを確約します。また、上記事業者の委託業務終了まで協力することを確約します。

令和元年 10 月 日

事業者名

代表者名

印

※記入欄が不足する場合には、適宜追加して作成してください。

(様式5)

質 問 書

令和元年 10 月 日

(あて先) 寒 川 町 長

(提出者) 住 所  
電 話 番 号  
事 業 者 名  
代表者 (役職・氏名)

(仮称) 寒川町学校給食センター建築設計業務委託公募型プロポーザルについて、次の事項を質問します。

質 問 の 内 容	
担 当 者 名	
担 当 者 連 絡 先 (電話、Email)	

注1：質問受付期間は、令和元年 10 月 11 日（金曜日）から 10 月 16 日（水曜日）17 時 00 分までです。

注2：この様式を添付ファイルとして、下記メールアドレスあてに送信してください。

注3：質問及びその回答は、10 月 21 日（月曜日）16 時までに、寒川町ホームページ上で公開します。

○送信先メールアドレス：kyushoku@town.samukawa.kanagawa.jp (担当部局 寒川町 教育委員会 教育施設・給食課) ○メールの標題 「プロポーザルに関する質問（事業者名）」
---

(様式 6)

(仮称) 寒川町学校給食センター建築設計業務委託  
公募型プロポーザル届出書

令和元年 月 日

(あて先) 寒 川 町 長

(提出者) 住 所

電話番号

事業者名

代 表 者 (役職・氏名)

印

(仮称) 寒川町学校給食センター建築設計業務委託公募型プロポーザル実施要領に基づき、次のとおり企画提案書等の関係書類を提出します。

**【提出書類】**

1. (仮称) 寒川町学校給食センター建築設計業務委託公募型プロポーザル届出書  
(本様式)
2. 業務実施体制調書 (様式 6-1)
3. 配置予定者調書「管理技術者」 (様式 6-2)
4. 配置予定者調書「主任技術者」 (様式 6-3)
5. 企画提案書等 (任意様式 A3 5枚以内)
6. その他 ( )



(様式6-1)

## 業務実施体制調書

事業者名：

### 1 実施体制

	管理技術者・主任技術者等の区分	業務分野 ※1	(ふりがな) 予定技術者名	所属・役職	在籍年数	保有資格
1	管理技術者	管理技術者				
2	照査技術者	照 査				
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						

※1 管理技術者以外は、建築意匠、建築構造、電気設備、機械設備、建築積算、その他（具体的に記載）を記載

※配置を予定している者全員について記載してください。

※記入欄が不足する場合には、適宜追加して作成してください。

(様式6-2)

配置予定者調書「管理技術者」

事業者名：

① 氏名			
② 生年月日	年 月 日 ( 歳)		
③ 所属・役職			
④ 保有資格	資格名	登録番号	取得年月
⑤ 業務経歴 (学校給食センターの設計、それに類する業務に関する実績。)			
業務名	業務概要	発注者	履行期間
	( 技術者として従事)		自 平成 年 月 至 平成 年 月
	( 技術者として従事)		自 平成 年 月 至 平成 年 月
	( 技術者として従事)		自 平成 年 月 至 平成 年 月
	( 技術者として従事)		自 平成 年 月 至 平成 年 月

※ 平成 21 年 4 月 1 日以降において、元請けとして、地方公共団体の発注する学校給食センター (1 日あたり 4,000 食以上の学校給食を提供できる施設の新築) の基本設計および実施設計業務、又は、地方公共団体発注の PFI 事業における SPC において、構成企業・協力等の企業として業務を行った基本設計および実施設計業務の経験を有する者

※記入欄が不足する場合には、適宜追加して作成してください。

(様式6-3)

配置予定者調書「主任技術者」(業務分野： )

事業者名：

① 氏名			
② 生年月日	年 月 日 ( 歳)		
③ 所属・役職			
④ 保有資格	資格名	登録番号	取得年月日
⑤ 業務経歴 (学校給食センターの設計、それに類する業務に関する実績。)			
業務名	業務概要	発注者	履行期間
	( 技術者として従事)		自 平成 年 月 至 平成 年 月
	( 技術者として従事)		自 平成 年 月 至 平成 年 月
	( 技術者として従事)		自 平成 年 月 至 平成 年 月
	( 技術者として従事)		自 平成 年 月 至 平成 年 月

※ 業務分野は、建築意匠、建築構造、電気設備、機械設備、建築積算、その他(具体的に記載)を記載。それぞれの分野ごとに作成すること。

※ 記入欄が不足する場合には、適宜追加して作成してください。

※ 様式6-1に記載の主任技術者全員分作成すること。

(様式7)

(仮称) 寒川町学校給食センター建築設計業務委託  
公募型プロポーザル参加辞退届

令和元年 月 日

(あて先) 寒 川 町 長

(提出者) 住 所

電話番号

事業者名

代 表 者 (役職・氏名)

印

(仮称) 寒川町学校給食センター建築設計業務委託公募型プロポーザルの参加を辞退します。

【辞退理由】



## (仮称) 寒川町学校給食センター建築設計業務委託仕様書 (案)

### 第1章 総則

#### 1. 1 適用

1. 本仕様書は、(仮称) 寒川町学校給食センター建築設計業務(建築意匠、建築構造、電気設備、機械設備の設計業務及び積算業務等をいうものとし、以下「設計業務」という。)の委託に適用する。

2. 設計仕様書は、相互に補完するものとする。ただし、設計図書間に相違がある場合、設計図書の優先順位は、次の(1)から(5)の順序のとおりとする。

- (1) 質疑応答書
- (2) 現場説明書
- (3) 別冊の図面
- (4) 特記仕様書
- (5) 仕様書

3. 受注者は、前項の規定により難しい場合、設計図書に明示のない場合若しくは疑義を生じた場合には、発注者と協議するものとする。

#### 1. 2 用語の定義

仕様書に使用する用語の定義は、次の各項に定めるところによる。

1. 「発注者」とは、寒川町長又はその委任を受けたものをいう。
2. 「受注者」とは、設計業務の実施に関し、発注者と委託契約を締結した個人又は会社その他の法人をいう。
3. 「監督員」とは、契約図書に定められた範囲内において受注者又は管理技術者に対する指示、承諾又は協議の職務等を行う者で、契約書の規定に基づき、発注者が定めた者をいう。
4. 「検査員」とは、設計業務の完了の確認、部分払の請求に係る出来形部分の確認及び部分引渡しに係る業務の完了の確認を行う者で、契約書の規定に基づき、発注者が定めた者をいう。
5. 「管理技術者」とは、契約の履行に関し、業務の管理及び統轄等を行う者で、契約書の規定に基づき、受注者が定めた者をいう。
6. 「照査技術者」とは設計図数量計算等の詳細設計内容について技術資料等の諸情報を活用し、業務の高い質を確保する受注者が定めた者をいう。
7. 「契約図書」とは、契約書及び設計図書をいう。
8. 「設計仕様書」とは、質疑応答書、現場説明書、別冊の図面、特記仕様書及び仕様書をいう。
9. 「質疑応答書」とは、現場説明書、別冊の図面、特記仕様書、仕様書及び質疑書に対して、発注者が回答した書面をいう。

10. 「別冊の図面」とは、契約に際して発注者が交付した図面等をいう。
11. 「特記様書」とは、設計業務の実施に関する明細又は特別な事項を定める図書をいう。
12. 「仕様書」とは、本仕様書をいう。
13. 「指示」とは、監督員又は検査員が受注者に対し、設計業務の遂行上必要な事項について書面をもって示し、実施させることをいう。
14. 「請求」とは、発注者又は受注者が相手方に対し、契約内容の履行若しくは変更に関して書面をもって行為若しくは同意を求めることをいう。
15. 「通知」とは、設計業務に関する事項について、書面をもって知らせることをいう。
16. 「報告」とは、受注者が発注者又は監督員もしくは検査員に対し、設計業務の遂行に当たって調査及び検討した事項について通知することをいう。
17. 「申出」とは、受注者が契約内容の履行又は変更に関して、発注者に対して、書面をもって同意を求めることをいう。
18. 「承諾」とは、受注者が発注者又は監督員に対し、書面で申し出た設計業務の遂行上必要な事項について、発注者又は監督員が書面により同意することをいう。
19. 「質疑」とは、不明な点に関して、書面をもって問うことをいう。
20. 「回答」とは、質疑に対して書面をもって答えることをいう。
21. 「協議」とは、書面により業務を遂行する上で必要な事項について、発注者と受注者が対等の立場で合議することをいう。
22. 「提出」とは、受注者が発注者又は監督員に対し、設計業務に係る書面又はその他の資料を説明し、差し出すことをいう。
23. 「書面」とは、手書き、印刷等により作成した書類をいい、発効年月日を記載し、署名又は捺印したものを有効とする。
24. 「検査」とは、検査員が契約図書に基づき、設計業務の完了の確認、部分払の請求に係る出来形部分の確認及び部分引渡しに係る業務の完了の確認をすることをいう。
25. 「打合せ」とは、設計業務を適正かつ円滑に実施するために管理技術者等と監督員等が面談等により、業務の方針、条件等の疑義を正すことをいう。
26. 「修補」とは、発注者が受注者の負担に帰すべき理由による不良箇所を発見した場合に受注者が行うべき訂正、補足その他の措置をいう。
27. 「協力事務所」とは、受注者が設計業務の遂行に当たって、その業務の一部を再委託する者をいう。

## 第2章 設計業務の範囲

設計業務は、一般業務及び追加業務等とし、内容及び範囲は次による。

1. 一般業務の内容は、平成31年1月国土交通省告示第98号（以下「告示」という。）別添一第1項に掲げるものとし、範囲は特記による。
2. 追加業務の内容及び範囲は特記による。

### 第3章 業務の実施

#### 3. 1 重要事項説明

建築士法第24条の7の規定に基づき、建築士事務所の開設者は発注者と契約締結前に、発注者に対し、管理建築士その他の当該建築士事務所に属する建築士をして、重要事項を記載した書面を交付して説明しなければならない。

#### 3. 2 業務の着手

建築士法第24条の8の規定に基づき、受注者は発注者に対し、遅滞なく同条同号に掲げる事項を記載した書面を交付し、業務に着手しなければならない。

#### 3. 3 適用基準等

1. 受注者が、業務を実施する場合は、特記仕様書に定める基準等（以下「適用基準等」という。）に基づき行うものとする。
2. 受注者は、適用基準等により難しい特殊な工法、材料、製品等を採用しようとする場合は、あらかじめ監督員と協議し、承諾を得なければならない。
3. 適用基準等の書籍等については、受注者の負担において備えるものとする。

#### 3. 4 提出書類

1. 受注者は、発注者が指定した様式により、契約締結後に、関係書類を監督員を経て、発注者に遅滞なく提出しなければならない。
2. 受注者が発注者に提出する書類で様式及び部数が定められていない場合は、監督員の指示によるものとする。

#### 3. 5 業務計画書

受注者は、契約締結後速やかに設計業務体制計画書を作成し、発注者に提出しなければならない。

#### 3. 6 守秘義務及び個人情報の保護

1. 受注者は、契約書の規定に基づき、業務の実施過程で知り得た秘密を第三者に漏らすてはならない。
2. 受注者は、個人情報を取り扱う業務を行う場合は、その取り扱いについて、契約書に規定する「個人情報保護に関する特記事項」を遵守しなければならない。

#### 3. 7 再委託

1. 受注者は、設計業務における総合的な企画及び判断並びに業務遂行管理部分を、再委託してはならない。
2. 受注者は、コピー、ワープロ、印刷、製本、計算処理（構造計算、設備計算及び積算を除く）、トレース、資料整理、模型製作、透視図作成等の簡易な業務を第三者に再委託する場合は、発注者の承諾を得なくともよいものとする。
3. 受注者は、第1項及び第2項に規定する業務以外の再委託に当たっては、あらかじめ、業務計画書により通知しなければならない。



4. 前項による再委託については、契約書の規定に基づき当該履行に関して知り得た情報を漏らしてはならない旨を明記した当該第三者との契約書の写しを提出しなければならない。

また、協力厨房機器業者においても同様の扱いとする。

### 3. 8 監督員

1. 発注者は、設計業務における監督員を定め、受注者に通知するものとする。監督員を変更した場合も同様とする。

2. 監督員は、契約図書に定められた範囲内において、指示、承諾、協議等の職務を行うものとする。

3. 監督員の権限は、契約書に定める事項とする。

### 3. 9 管理技術者及び照査技術者

1. 受注者は、設計業務における管理技術者及び照査技術者を定め、発注者に通知するものとする。変更したときも同様とする。

2. 管理技術者は照査技術者を兼ねることはできない。

3. 管理技術者及び照査技術者の資格要件は、特記仕様書による

2. 管理技術者は、契約図書等に基づき、業務の技術上の管理を行うものとする。

3. 管理技術者に委任できる権限は、契約書に定める事項とする。ただし、受注者が管理技術者に委任する権限を制限する場合は、発注者に書面をもってその内容を含め報告しない限り、管理技術者は受注者の一切の権限を有するものとされ、発注者及び監督員は、管理技術者に対して指示等を行えば足りるものとする。

4. 管理技術者は、関連する他の設計業務が発注されている場合は、円滑に業務を遂行するために、相互に協力しつつ、その受注者と必要な協議を行わなければならない。

5. 照査技術者は、設計図数量計算等の詳細設計内容について技術資料等の諸情報を活用し、業務の高い質を確保することに努めるとともに、さらに照査を実施し、図書に誤りがないよう努めなければならない。また照査報告書を成果物の提出までに提出するものとする。

### 3. 10 貸与品等

1. 業務の実施に当たり、貸与又は支給する図面、適用基準及びその他必要な物品等（以下「貸与品等」という。）は、特記仕様書による。

2. 受注者は、貸与品等を発注者から貸与される場合は、借用書を提出しなければならない。

3. 受注者は、貸与品等の必要がなくなった場合は、速やかに監督員に返却しなければならない。

4. 受注者は、貸与品等を善良な管理者の注意をもって取扱わなければならない。万一、損傷した場合は、

受注者の責任と費用負担において修復するものとする。

5. 受注者は、貸与品等については、これを他人に閲覧させ、複写させ、又は譲渡してはならない。

### 3. 11 関連する法令、条例等の遵守

受注者は、設計業務の実施に当たっては、関連する法令、条例等を遵守しなければならない。

### 3. 12 関係官公庁への手続き等

1. 受注者は、設計業務の実施に当たっては、発注者が行う関係官公庁等への手続きの際に協力しなければならない。

2. 受注者は、設計業務を実施するため、関係官公庁等に対する諸手続きが必要な場合は、速やかに行うものとし、その内容を監督員に報告しなければならない。

3. 受注者が、関係官公庁等から交渉を受けたときは、速やかにその内容を監督員に報告し、必要な協議を行うものとする。

### 3. 13 打合せ及び記録

1. 設計業務を適正かつ円滑に実施するため、管理技術者と監督員は常に密接な連絡をとり、業務の方針、条件等の疑義を正すものとし、その内容については、その都度受注者が書面（打合せ記録簿）に記録し、相互に確認しなければならない。

2. 設計業務着手時及び特記仕様書に定める時期において、管理技術者と監督員は打合せを行うものとし、その結果について、管理技術者が書面（打合せ記録簿）に記録し、相互に確認しなければならない。

### 3. 14 条件変更等

受注者は、設計仕様書に明示されていない履行条件について予期することのできない特別な状態が生じたと判断し、発注者と協議して当該規定に適合すると認められた場合は、契約書の規定により、速やかに発注者にその旨を通知し、その確認を請求しなければならない。

### 3. 15 一時中止

契約書の規定により、次の各号に該当する場合は、設計業務の全部又は一部を一時中止させるものとする。

(1) 関連する他の設計業務の進捗が遅れたため、設計業務の続行を不相当と認めた場合

(2) 天災等の受注者の責に帰すことができない事由により、設計業務の対象箇所の状態や受注者の業務環境が著しく変動したことにより、設計業務の続行が不相当又は不可能となった場合

(3) 受注者が契約図書に違反し、又は監督員の指示に従わない場合等、監督員が必要と認めた場合

### 3. 16 履行期間の変更

1. 受注者は、契約書の規定に基づき、履行期間の延長変更を請求する場合は、延長理由、延長日数の算定根拠、修正した業務工程表、その他必要な資料を発注者に提出しなければならない。

2. 受注者は、契約書の規定に基づき、履行期間を変更した場合は、速やかに修正した業務工程表を提出しなければならない。

### 3. 17 修補

1. 受注者は、監督員から修補を求められた場合は、速やかに修補をしなければならない。
2. 受注者は、検査に合格しなかった場合は、直ちに修補をしなければならない。なお、修補の期限及び修補完了の検査については、検査員の指示に従うものとする。

### 3. 18 設計業務の成果物

1. 成果物の提出形態等については、特記仕様書による。
2. 成果物には、特定の製品名、製造所名又はこれらが推定されるような記載をしてはならない。ただし、これにより難しい場合は、あらかじめ監督員と協議し、承諾を得なければならない。
3. 国際単位系の適用に際し疑義が生じた場合は、監督員と協議を行うものとする。
4. 受注者は、監督員が指示し、これに同意した場合は、履行期間途中においても、成果物の部分引渡しを行わなくてはならない。

### 3. 19 検査

1. 受注者は、設計業務が完了したとき、部分払を請求しようとするとき及び部分引渡しに係る業務が完了したときは、検査を受けなければならない。
2. 受注者は、検査を受ける場合は、あらかじめ成果物並びに指示、請求、通知、報告、承諾、協議、提出及び打合せに関する書面その他検査に必要な資料を整備し、監督員に提出しておかなければならない。
3. 受注者は、契約書の規定に基づく部分払の請求に係る出来形部分の確認の検査を受ける場合は、当該請求に係る出来形部分の算出方法について監督員の指示を受けるものとし、当該請求部分に係る業務は、次の(1)及び(2)の要件を満たすものとする。
  - (1) 監督員の指示を受けた事項がすべて完了していること。
  - (2) 契約図書により義務付けられた資料の整備がすべて完了していること。
4. 検査は、寒川町の検査規程による。

### 3. 20 著作権

受託者は、本委託業務にて作成した設計図書等の一切の著作権を発注者に移転するものとし、詳細等については別途協議するものとする。

### 3. 21 その他

本設計に基づく建築施工後においても、各種検査及び発注者からの問い合わせ等には協力するように努めること。

# (仮称) 寒川町学校給食センター建築工事設計業務委託

## 特記仕様書 (案)

### 1 業務概要

(1) 委託業務名 (仮称) 寒川町学校給食センター建築工事設計業務委託

(2) 業務期間 契約日 より 令和3年3月17日

#### (3) 適用

本特記仕様書 (以下「特記仕様書」という。) に記載された事項に適用する。

#### (4) 設計と条件

ア 施設名称 (仮称) 寒川町学校給食センター

イ 敷地の場所 神奈川県高座郡寒川町宮山 4018 番 外

ウ 主な施設用途 学校給食センター

#### エ 敷地の条件

(ア) 敷地の面積 約 4,500 m<sup>2</sup>

(イ) 指定区域、用途地域及び地区の指定

A 指定区域 市街化区域

a 用途地域 準工業地域 (建ぺい率 60% 容積率 200%)

b 防火地域 準防火地域

オ その他条件 (仮称) 寒川町学校給食センター設計と条件追加概要書のとおり

#### (5) 施設の条件

ア 延床面積 3,200 m<sup>2</sup>程度

イ 主要構造 階数 協議により決定する

イ 設 備 厨房設備、電気設備、空調設備、衛生設備、昇降機設備等

ウ 耐震安全性 官庁施設の総合耐震計画基準による、耐震安全性の分類

エ その他 外構工事一式、隣接しているテニスコート、いこいの広場等との動線等に配慮すること、ドライ方式の施設とする。

#### (6) 建設の条件

ア 工事費 (総工事費) 上限 2,600,000 千円 (税込み)

イ 建設工期 (予定工期) 令和元年度、2年度 基本設計、実施設計  
令和3年度 工事開始、  
令和4年度 工事完了

#### (7) 設計の条件

ア 基本計画案は、原則2案以上作成し、構造、性能面からの比較を行うこと

イ 厨房機器、設備設計についても、種別、使用機器及び材料の検討、イニシャル・

- ランニングコスト等の比較検討を行うこと。
- ウ 敷地条件に応じた具体的な施工性の検討を行うと共に、できるだけ詳細な計画工程を作成し、工期の短縮等にも努めること。
  - エ 施設の機能や要求性能を満足した上でコスト縮減に十分に配慮した計画とすること。
  - オ 別途発注予定の敷地測量、地盤調査委託について調査内容の必要項目の助言提言などを行うこと。
  - カ 必要に応じて寒川町学校給食研究会等への出席、検討事項を取り込み計画への反映に努めること
  - キ 設計にあたっては、小中学校の現状を十分に確認し、給食の受け入れについても配慮し、検討すること。
  - ク 打合せ等においては基本設計、実施設計時とも内観の3Dモデル等を用い受注者が極力理解しやすい表現に努めること。

## 2 業務仕様

特記仕様書に記載されていない事項は、仕様書による。

一般業務の内容は平成31年1月国土交通省告示第98号別添一第1項に掲げるものとする。

### (1) 設計業務の内容及び範囲

#### ア 一般業務の範囲

##### (ア) 基本設計

- ・ 建築（総合）基本設計に関する標準業務（厨房機器一式等含む）
- ・ 建築（構造）基本設計に関する標準業務
- ・ 電気設備基本設計に関する標準業務
- ・ 空調設備基本設計に関する標準業務
- ・ 衛生設備基本設計に関する標準業務
- ・ 昇降機設備基本設計に関する標準業務

##### (イ) 実施設計

- ・ 建築（総合）実施設計に関する標準業務（厨房機器一式等含む）
- ・ 建築（構造）実施設計に関する標準業務
- ・ 電気設備実施設計に関する標準業務
- ・ 空調設備実施設計に関する標準業務
- ・ 衛生設備実施設計に関する標準業務
- ・ 昇降機設備実施設計に関する標準業務
- ・ 除却工事实施設計に関する業務（既存工作物、残置基礎杭、いこいの広場遊歩道等を撤去する場合）

#### イ 追加業務の内容及び範囲

- ・ 積算業務
  - ・ 建築積算  
(積算数量算出書の作成、単価作成資料（複合単価、別紙明細、代価表等）の作成、見積の徴収、見積検討資料（見積一覧表含む）の作成、厨房機器一式等を含む)
  - ・ 電気設備積算  
(積算数量算出書の作成、単価作成資料（複合単価、別紙明細、代価表等）の作成、見積の徴収、見積検討資料（見積一覧表含む）の作成)
  - ・ 空調設備積算  
(積算数量算出書の作成、単価作成資料（複合単価、別紙明細、代価表等）の作成、見積の徴収、見積検討資料（見積一覧表含む）の作成)

- ・衛生設備積算  
（積算数量算出書の作成、単価作成資料（複合単価、別紙明細、代価表等）の作成、見積の徴収、見積検討資料（見積一覧表含む）の作成）
- ・昇降機設備積算  
（積算数量算出書の作成、単価作成資料（複合単価、別紙明細、代価表等）の作成、見積の徴収、見積検討資料（見積一覧表含む）の作成）
- ・除却工事積算  
（既存工作物、残置基礎杭、いこいの広場遊歩道等を撤去する場合）  
（積算数量算出書の作成、単価作成資料（複合単価、別紙明細、代価表等）の作成、見積の徴収、見積検討資料（見積一覧表含む）の作成）
- ・積算においては、敷地内の西側、東側の既存の盛土の撤去、いこいの広場遊歩道の撤去費用、既存の庭球場撤去後の整地等も含めること。
- ・いこいの広場遊歩道を撤去した場合は代替の歩道整備を含めた外構設計
- ・設計において、擁壁と既存杭の取り扱いについては、試掘をして詳細の位置を確認してもよい（試掘に伴う費用は受注者の負担とする）
- ・外観透視図作成（2点程度） A2判程度 ガラス付木製額縁程度・5枚程度のキャビネット版カラー写真含む
- ・確認申請書作成及び申請手続き業務、構造計算適合性判定、建築物エネルギー消費性能適合性判定に係る計算書の作成等及び申請等の手続き、低炭素建築物新築等計画の認定申請に係る手続き、その他、必要な関係法令・条例等に関する各種申請書類の作成及びその申請手続き業務（申請手数料含む）
- ・CASBEE かながわ評価業務（建築物温暖化対策計画書の作成、申請業務等）
- ・開発事前協議に関する図面等の作成業務
- ・概略工事工程表の作成  
（工程については、隣接する町営プールの開業期間中（R3年7月開業）の利用者の安全性等を配慮すること）
- ・住民説明等に必要な資料の作成（法令等に基づくものを除く）、
- ・住民周知資料（給食かわらばん）の印刷  
（A4両面6回×6,000部、A3両面2回×21,000部）
- ・既存の小学校中学校の改修に伴う助言提言をすること。
- ・発注者が建設に伴う補助金等を申請する場合、申請に必要な図面等の作成協力をする事。

#### ウ 本業務に関連する別途業務の発注予定

- （ 地盤調査 ） 令和2年 2月
- （ 敷地測量業務 ） 令和2年 2月

## （2）業務の実施

### ア 一般事項

- （ア）基本設計業務は、提示された設計と条件、調査設計図書及び適用基準等によって行う。
- （イ）実施設計業務は、提示された設計と条件、基本設計図書及び適用基準等によって行う。
- （ウ）積算業務は、監督員の承諾を受けた実施設計図書及び適用基準等によって行う。
- （キ）基本設計、実施設計における審査時に、設計説明書を作成し、監督員に提出する。（電子データ共）
- （ク）工事費概算書の作成にあたり、使用する単価、数量について、監督員と協議を行うこと。

- (ケ) 積算数量調書の作成は、『営繕積算システムRIBC2（(財)建築コスト管理システム研究所)』の内訳書作成システムにより行う。
- (コ) 設計図書等に用いる用紙は、受注者の負担とする。
- (シ) CASBEE 評価業務は、設計と条件に基づき、条例等により、検証・評価を行う。
- (ス) 施工計画に関する留意事項検討書は、次の事項を記述すること。
  - a 施工計画に関しての計画概要及びその特徴
  - b 工程計画・仮設計画の考え方
  - c 難易度の高い技術等の施工計画
  - d 工事に際して近隣及び第三者の影響の検討
  - e その他
- (セ) 工事区分  
工事区分は、別途協議による。
- (ソ) 設計にあたっては、学校給食という特性を十分に考慮すること。また、学校給食法等に従い、かつ文科省等が定めている学校給食に関する基準に準拠すること。

## イ 適用基準等

本業務は、神奈川県及、国土交通省及び文部科学省等が制定する以下に掲げる技術基準等の最新版を適用する。受注者は業務の対象である施設的设计内容及び業務の実施内容が技術基準等に適合するよう業務を実施しなければならない。

### (ア) 共通

- ・耐震建築物計画指針 (神奈川県)
- ・神奈川県県有施設長寿命化指針 (神奈川県)
- ・公共建築工事シックハウス対策の手引き (神奈川県)
- ・県土整備局建築工事積算要綱 (神奈川県)
- ・県土整備局建築工事積算要領 (神奈川県)
- ・県土整備局解体工事積算基準 (建物・工作物等) (神奈川県)
- ・官庁施設の基本的性能基準及び同解説
- ・官庁施設の企画書及び設計説明書作成要領
- ・官庁施設の総合耐震計画基準
- ・官庁施設の総合耐震診断・改修基準及び同解説
- ・グリーン庁舎基準及び同解説  
(官庁施設の環境保全性に関する基準及び同解説)
- ・グリーン診断・改修計画基準及び同解説  
(官庁施設の環境保全性に関する診断・改修計画基準)
- ・官庁施設のユニバーサルデザインに関する基準及び同解説
- ・官庁施設の防犯に関する基準
- ・公共建築工事積算基準
- ・公共建築工事共通費積算基準
- ・公共建築工事積算基準等資料
- ・学校給食衛生管理基準
- ・学校給食実施基準
- ・大量調理施設衛生管理マニュアル
- ・第3次食育推進基本計画
- ・食に関する指導の手引
- ・学校施設整備指針
- ・その他関係する資料等

### (イ) 建築

- ・設計の留意事項 (神奈川県)

- ・ 建築工事設計図書作成基準
- ・ 敷地調査共通仕様書
- ・ 公共建築工事標準仕様書（建築工事編）
- ・ 公共建築改修工事標準仕様書（建築工事編）
- ・ 建築設計基準及び同解説
- ・ 建築構造設計基準
- ・ 建築構造設計基準の資料
- ・ 建築工事標準詳細図
- ・ 擁壁設計標準図
- ・ 構内舗装・排水設計基準
- ・ ガラスを用いた開口部の安全設計指針（改訂版）  
（昭和 61 年 5 月 31 日付け建設省住宅局建築指導課長）
- ・ 建築物解体工事共通仕様書
- ・ その他関係する資料等

(ウ) 建築積算

- ・ 公共建築数量積算基準
- ・ 公共建築工事内訳書標準書式（建築工事編）
- ・ 公共建築工事見積標準書式（建築工事編）
- ・ その他関係する資料等

(エ) 設備

- ・ 設計監理の留意事項（神奈川県）
- ・ 県有施設長寿命化設計基準適用マニュアル（神奈川県）
- ・ 建築設備計画基準
- ・ 建築設備設計基準
- ・ 建築設備工事設計図書作成基準
- ・ 公共建築工事標準仕様書（電気設備工事編）
- ・ 公共建築設備工事標準図（電気設備工事編）
- ・ 公共建築改修工事標準仕様書（電気設備工事編）
- ・ 公共建築工事標準仕様書（機械設備工事編）
- ・ 公共建築設備工事標準図（機械設備工事編）
- ・ 公共建築改修工事標準仕様書（機械設備工事編）
- ・ 排水再利用・雨水利用システム計画基準・同解説
- ・ 建築設備耐震設計・施工指針  
（国土交通省国土技術政策総合研究所 独立行政法人建築研究所 2014 年版）
- ・ 建築設備設計計算書作成の手引
- ・ その他関係する資料等

(オ) 設備積算

- ・ 公共建築設備数量積算基準
- ・ 公共建築設備工事内訳書標準書式（設備工事編）
- ・ 公共建築工事見積標準書式（設備工事編）
- ・ その他関係する資料等

ウ 業務計画書

実施体制調書、管理技術者、照査技術者、各担当分野の主任技術者等の配置予定者調書、業務工程表（契約約款により提出するものではなく、各業務の進捗状況を把握し、打合せの時期が調整できるような詳細な工程表）を提出すること。



企画提案書により提案された履行体制等により当該業務を履行するものとする。

なお、管理技術者、照査技術者、各担当分野の主任技術者の資格等については、次のとおりとする。

(1) 管理技術者、照査技術者及び建築意匠、構造、電気設備、機械設備、建築積算の各分野の主任技術者をそれぞれ1名配置することとし、管理技術者、照査技術者及び各分野の主任技術者は兼任することはできない。

(2) 管理技術者は、3参加資格要件(8)の設計における業務経験を有し、業務の管理、統括等を行う、建築士法第2条第2項に規定する一級建築士の免許を受けた常勤のものを配置すること。

(3) 照査技術者は、建築士法(昭和25年法律第202号)第2条第2項に規定する一級建築士資格を有し、設計業務に5年相当の経験を有する者とする。

(4) 建築意匠、構造、電気設備、機械設備、建築積算の各分野の主任技術者は、建築士法第2条第2項に規定する一級建築士の免許を受けた常勤のものを配置すること。または、電気設備、機械設備については、建築士法第2条第5項に規定する十分な経験を有する建築設備士でもよい。

(5) 管理技術者及び建築意匠、構造、電気設備、機械設備、建築積算の各分野の主任技術者は、参加申込事業者に所属していること。かつ、直接的かつ恒常的に雇用関係を有していること。

## エ 貸与資料等

- ・現況図等、関係図書
- ・建築工事標準単価等(電子媒体)
- ・その他、必要と認められたもの

## オ 打合せ及び記録

打合せは次の時期に行い、その内容を書面により速やかに提出する。

- (ア) 各業務着手時
- (イ) 監督員又は管理技術者が認めたとき
- (ウ) その他

打ち合わせは、関係者も交えて行うことがある

## カ 厨房機器の選定

厨房機器の選定は、発注者との協議の上、選定していくこと。

## ケ その他、業務の履行に係る条件等

- (ア) 成果物の提出場所 寒川町 教育委員会 教育施設・給食課
- (イ) 成果物の提出時期

基本設計図書の提出時期 令和2年 6月19日まで

実施設計図書の提出時期 令和3年 1月29日まで

実施設計積算書の提出時期 令和3年 1月29日まで

成果図書の提出時期 令和3年 2月26日まで

基本設計成果図書の提出時期、概算費の算出等は受注者と発注者の協議の上変更される場合がある。

確認申請等の対応については、適宜行い、確認済証を取得すること。

- (ウ) 成果物の取り扱いについて

提出されたCADデータについては、当該施設の発注者、また工事の請負業者等は無償で貸与し、当該工事における施工図の作成、当該施設の完成図の作成及び完成後の維持管理に使用することがある。また、成果物の著作権等については寒川町に帰属するものとする。

(エ) ウイルス対策

電子データの取り扱いについて、電子納品時のみならず、監督員と業務に関する事項について電子データを提出する際に、ウイルス対策を実施した上で提出しなければならない。また、ウイルスチェックソフトは常に最新データに更新（アップデート）しなければならない。

(オ) 本設計に基づく工事発注時、施工中の質疑回答の協力を行うこと

(カ) 施工中に判明した設計等の誤りや瑕疵については誠意をもって対応すること。

### (3) 成果物及び提出部数等

#### ア 基本設計

基本設計の成果物は、下記により、体裁・提出部数等は、表1による。

##### a 設計説明書

- (a) 基本設計案の説明
- (b) 設計の経過
- (c) 近隣調査
  - i 地域の環境、歴史等の地域特性
  - ii 隣接建物の地下室、基礎の深さ、形式、杭打ち状況
  - iii 交通
  - v その他必要事項
- (d) 関係法令等調査
- (e) 関係官公庁等打合せ記録

##### b 建築基本設計図書

###### (a) 建築計画概要書

建物概要、配置計画、動線計画、意匠計画、景観計画、色彩計画、セキュリティ計画、防災計画、外構計画、植栽計画、雨水排水計画、工程計画、仮設計画、その他実施設計に必要な基本的事項を決定するための資料及び検討書

###### (b) 建築基本設計図

- i 敷地付近の見取り図
- ii 配置図
- iii 平面図（単線で柱の位置、防火区画等の要点を明確に表現する。）
- iv 立面図
- v 断面図
- vi 主要部分の詳細図
- viii 透視図（彩色）
- ix その他協議の上必要と認められたもの

###### (c) 構造基本計画書

###### (d) 構造計画概要書

###### (e) 工事費概算書（設計が予算額の範囲内で実施しうることを説明するもの）

###### (f) 敷地造成工事が必要な場合は、その計画概要

###### (g) 各種技術資料等

##### c 電気設備基本設計図書

###### (a) 現地調査書

###### (b) 電気設備基本計画概要書

電気設備計画概要、電気設備方式選定検討書、概略計算書、防災設備計画書、その他実施設計に必要な基本的事項を決定するための資料及び検討書等

###### (c) 電気設備基本設計図

- i 設備配置図（屋外配線、配管の経路等概略図、屋外設備の機器配置）
- ii 設備位置図（各種区画、設備室の位置、面積）
- iii 系統図（設備システムの概要を明示）
- iv 機器配置図

- (d) 仕様概要書
- (e) 工事費概算書（設計が予算額の範囲内で実施しうることを説明するもの）
- (f) 各種技術資料等

d 空調設備基本設計図書

- (a) 現地調査書
- (b) 空調設備基本計画概要書  
空調設備計画概要、空調設備方式選定検討書、概略計算書、防災設備計画書、その他実施設計に必要な基本的事項を決定するための資料及び検討書等
- (c) 空調設備基本設計図
  - i 設備配置図（屋外配線、配管の経路等概略図、屋外設備の機器配置）
  - ii 設備位置図（各種区画、設備室の位置、面積）
  - iii 系統図（設備システムの概要を明示）
  - iv 機器配置図
- (d) 仕様概要書
- (e) 工事費概算書（設計が予算額の範囲内で実施しうることを説明するもの）
- (f) 各種技術資料等

e 衛生設備基本設計図書

- (a) 現地調査書
- (b) 衛生設備基本計画概要書  
衛生設備計画概要、衛生設備方式選定検討書、概略計算書、防災設備計画書、その他実施設計に必要な基本的事項を決定するための資料及び検討書等
- (c) 衛生設備基本設計図
  - i 設備配置図（屋外配線、配管の経路等概略図、屋外設備の機器配置）
  - ii 設備位置図（各種区画、設備室の位置、面積）
  - iii 系統図（設備システムの概要を明示）
  - iv 機器配置図
- (d) 仕様概要書
- (e) 工事費概算書（設計が予算額の範囲内で実施しうることを説明するもの）
- (f) 各種技術資料等

f 昇降機設備基本設計図書

- (a) 現地調査書
- (b) 昇降機設備基本計画概要書  
昇降機設備計画概要、昇降機設備方式選定検討書、概略計算書、防災設備計画書、その他実施設計に必要な基本的事項を決定するための資料及び検討書等
- (c) 昇降機設備基本設計図
  - i 設備配置図（屋外配線、配管の経路等概略図、屋外設備の機器配置）
  - ii 設備位置図（各種区画、設備室の位置、面積）

- iii 系統図（設備システムの概要を明示）
- iv 機器配置図
- (d)仕様概要書
- (e)工事費概算書（予算額の範囲内で実施できることを説明するもの）
- (f)各種技術資料等
  
- g その他
  - その他工事発注において必要な図書

(表1)

種 別	成果物	備考
・調査設計図書	A 4判縦の左とじ製本 2部	
・建築基本設計図書	A 4判縦の左とじ製本 2部	
・電気設備基本設計図書	A 4判縦の左とじ製本 2部	
・空調設備基本設計図書	A 4判縦の左とじ製本 2部	
・衛生設備基本設計図書	A 4判縦の左とじ製本 2部	
・昇降機設備基本設計図書	A 4判縦の左とじ製本 2部	
・打ち合わせ書	A 4判縦の左とじ製本 2部	
・設計説明書	A 4判縦の左とじ製本 2部	
・CASBEE評価の検討	A 4判縦の左とじ製本 2部	
・概略工事工程表	A 4判縦の左とじ製本 2部	
・工事費概算書	A 4判縦の左とじ製本 2部	
・施工計画に関する留意事項検討書	A 4判縦の左とじ製本 2部	
1) 電子媒体(CD-R)は、2セット提出する。 電子媒体のデータについては、 図面は、CADデータのJWW形式、SFX (SPC) ※その他は、PDFとWord形式で提出すること ※電子納品運用ガイドライン<建築委託業務編>神奈川県平成29年4月に基づく形式		

## イ 実施設計

a. 建築実施設計の成果物の体裁・提出部数等は、表2による。

(表2)

種 別	原 図	成 果 物	備 考
・意匠設計図	1部 (A1)	二つ折り製本(原寸) 2部 二つ折り製本(縮小版) 3部	厨房機器配置図等、器機一覧表含む
・構造設計図	1部 (A1)	二つ折り製本(原寸) 2部 二つ折り製本(縮小版) 3部	
・構造計算書	-	A4判縦の左とじ製本 2部	
・建築工事特記仕様書	-	A4判縦の左とじ製本 2部	
・仮設計画図	-	A4判縦の左とじ製本 2部	
・工事費概算書	-	A4判縦の左とじ製本 2部	
・概略工事工程表	-	A4判縦の左とじ製本 2部	
・設計説明書	-	A4判縦の左とじ製本 2部	
・打ち合わせ書	-	A4判縦の左とじ製本 2部	
・CASBEE評価	-	A4判縦の左とじ製本 2部	
・確認申請の届出書、通知書等	1部(A3orA1)	A4判縦の左とじ製本 2部	
・各種申請図書	1部(A3orA1)	A4判縦の左とじ製本 2部	
・施工計画に関する留意事項検討書	-	A4判縦の左とじ製本 2部	
・住民説明資料 (法令等に基づくものを除く)	-	A4判縦の左とじ製本 2部	
・省エネルギー関係計算書	-	A4判縦の左とじ製本 2部	
・技術提案内容検討資料 (実施設計段階) ※必要に応じて	-	2部 (A4) A4ファイル綴じ	
・透視図	彩色A2判 (アルミ額1個)	外部 (4) 面 内部 (6) 面	
<p>1) 原図類は、ケースに入れて提出すること</p> <p>2) 電子データ(CD-R)は、2セット提出する。電子データにてについては、図面類は、CADデータのJWW形式、SFX (SPC) ※、その他は、PDFとWord形式で提出するもの</p> <p>※電子納品運用ガイドライン&lt;建築委託業務編&gt;神奈川県平成29年4月に基づく形式</p> <p>また、「CASBEE評価」については電子データも提出する。</p> <p>2) 各種申請書類は、実施設計原図を用いて作成することができる。</p> <p>また、提出の体裁は、各行政庁の指示による。</p>			

b. 設備実施設計の成果物の体裁・提出部数等は、表3による。

(表3)

種 別	原 図	成 果 物	備 考
・電気設備設計図	1部 (A1)	二つ折り製本(原寸) 2部 二つ折り製本(縮小版) 3部	
・空調設備設計図	1部 (A1)	二つ折り製本(原寸) 2部 二つ折り製本(縮小版) 3部	
・衛生設備設計図	1部 (A1)	二つ折り製本(原寸) 2部 二つ折り製本(縮小版) 3部	
・昇降機設備設計図	1部 (A1)	二つ折り製本(原寸) 2部 二つ折り製本(縮小版) 3部	
・電気設備計算書	-	A4判縦の左とじ製本 2部	
・空調設備計算書	-	A4判縦の左とじ製本 2部	
・衛生設備計算書	-	A4判縦の左とじ製本 2部	
・昇降機設備計算書	-	A4判縦の左とじ製本 2部	
・特記仕様書(電気設備工事)	-	A4判縦の左とじ製本 2部	
・特記仕様書(機械設備工事)	-	A4判縦の左とじ製本 2部	
・特記仕様書(昇降機設備工事)	-	A4判縦の左とじ製本 2部	
・工事費概算書	-	A4判縦の左とじ製本 2部	
・概略工事工程表	-	A4判縦の左とじ製本 2部	
・打ち合わせ書	-	A4判縦の左とじ製本 2部	
・CASBEE評価	-	A4判縦の左とじ製本 2部	
・確認申請関係図書	1部(A3orA1)	A4判縦の左とじ製本 2部	
・各種申請図書	1部(A3orA1)	A4判縦の左とじ製本 2部	
・省エネルギー関係計算書	-	A4判縦の左とじ製本 2部	
・住民説明資料(法令等に基づくものを除く)	-	1部(A3orA1)	
<p>1) 原図類は、ケースに入れて提出し、電子媒体(CD-R)は、2セット提出する。                  2) 電子データ(CD-R)は、2セット提出する。電子データにてについては、図面類は、CADデータのJWW形式、SFX(SPC)※、その他は、PDFとWord形式で提出するもの                  ※電子納品運用ガイドライン&lt;建築委託業務編&gt;神奈川県平成29年4月に基づく形式                  また、「CASBEE評価」については電子データも提出する。                  2) 各種申請書類は、実施設計原図を用いて作成することができる。                  また、提出の体裁は、各行政庁の指示による。                  3) 各種申請書類は、建築実施設計の成果品に含めることができる。</p>			

c. 積算業務の成果物の体裁・提出部数等は、表4による。

(表4)

種 別	成 果 物	備 考
(建 築)		
・積算数量調書	2部 (A4) A4ファイル綴じ	
・積算数量算出書 数量計算書、数量算出チェックリスト、 数量チェックシートを添付	2部 (A4) A4ファイル綴じ	
・複合単価等作成資料	2部 (A4) A4ファイル綴じ	
・見積書、見積一覧表	2部 (A4) A4ファイル綴じ	
・見積依頼先選定表	2部 (A4) A4ファイル綴じ	
・打ち合わせ書	2部 (A4) A4ファイル綴じ	
(電気設備)		
・積算数量調書	2部 (A4) A4ファイル綴じ	
・積算数量算出書 数量計算書、数量算出チェックリストを 添付	2部 (A4) A4ファイル綴じ	
・複合単価作成等資料	2部 (A4) A4ファイル綴じ	
・見積書、見積一覧表	2部 (A4) A4ファイル綴じ	
・打ち合わせ書	2部 (A4) A4ファイル綴じ	
・見積依頼先選定表	2部 (A4) A4ファイル綴じ	
(空調設備)		
・積算数量調書	2部 (A4) A4ファイル綴じ	
・積算数量算出書 数量計算書、数量算出チェックリストを 添付	2部 (A4) A4ファイル綴じ	
・複合単価作成等資料	2部 (A4) A4ファイル綴じ	
・見積書、見積一覧表	2部 (A4) A4ファイル綴じ	
・見積依頼先選定表	2部 (A4) A4ファイル綴じ	
・打ち合わせ書	2部 (A4) A4ファイル綴じ	
(衛生設備)		
・積算数量調書	2部 (A4) A4ファイル綴じ	
・積算数量算出書 数量計算書、数量算出チェックリストを 添付	2部 (A4) A4ファイル綴じ	
・複合単価作成等資料	2部 (A4) A4ファイル綴じ	
・見積書、見積一覧表	2部 (A4) A4ファイル綴じ	
・見積依頼先選定表	2部 (A4) A4ファイル綴じ	
・打ち合わせ書	2部 (A4) A4ファイル綴じ	
(昇降機設備)		
・積算数量調書	2部 (A4) A4ファイル綴じ	
・積算数量算出書 数量計算書、数量算出チェックリストを 添付	2部 (A4) A4ファイル綴じ	
・複合単価作成等資料	2部 (A4) A4ファイル綴じ	



・見積書、見積一覧表	2部（A4）A4ファイル綴じ	
・見積依頼先選定表	2部（A4）A4ファイル綴じ	
・打ち合わせ書	2部（A4）A4ファイル綴じ	
<p>1) 電子媒体(CD-R)は、2セット提出する。</p> <p>2) 電子データ(CD-R)は、2セット提出する。電子データにてについては、図面類は、CADデータのJWW形式、SFX（SPC）※、その他は、PDFとWord形式で提出するもの</p> <p>※電子納品運用ガイドライン&lt;建築委託業務編&gt;神奈川県平成29年4月に基づく形式</p> <p>3) 発注者と協議の上、指定単価以外（刊行物等）の単価を使用する場合は根拠となるカタログのコピー等も提出すること</p>		

- d. 除却工事実施設計の成果物の体裁・提出部数等は、表5による。  
 (既存工作物、残置基礎杭、いこいの広場遊歩道等を撤去する場合)

(表5)

種 別	原 図	成 果 物	備 考
・ 除却工事設計図	1部 (A1)	二つ折り製本(原寸) 2部 二つ折り製本(縮小版) 3部	
・ 工事費概算書		A4判縦の左とじ製本 2部	
・ 概略工事工程表		A4判縦の左とじ製本 2部	
・ 打ち合わせ書		A4判縦の左とじ製本 2部	
・ 施工計画に関する留意事項検討書		A4判縦の左とじ製本 2部	
(積算業務)			
・ 積算数量調書		2部 (A4) A4ファイル綴じ	
・ 積算数量算出書		2部 (A4) A4ファイル綴じ	数量計算書(表紙) 数量算出チェックリスト、数量 チェックシート を添付
・ 複合単価作成等資料		2部 (A4) A4ファイル綴じ	
・ 見積書、見積一覧表		2部 (A4) A4ファイル綴じ	
・ 見積依頼先選定表		2部 (A4) A4ファイル綴じ	
・ 打ち合わせ書		2部 (A4) A4ファイル綴じ	
1) 原図類は、ケースに入れて提出し、電子媒体(CD-R)は、2セット提出する。 2) 電子データ(CD-R)は、2セット提出する。電子データにてについては、図面類は、CADデータのJWW形式、SFX (SPC) ※、その他は、PDFとWord形式で提出するもの ※電子納品運用ガイドライン<建築委託業務編>神奈川県平成29年4月に基づく形式			

ウ その他

必要に応じて受注者と協議の上、必要と認められたもの。

3. その他

(1) 設計原図の作成は次による。

ア 表紙

- (ア) 工事名を記載する。  
 (イ) 教育施設・給食課決裁欄を記載する。

イ 設計図

- (ア) 設計者名の記載及び設計者の押印をする。

ウ 区分

- (ア) 発注する工事区分ごとに作成することとし、詳細は調査職員の指示による。

(2) 成果物については、発注者と十分に意思疎通を図りながら確認を行う。

参考資料 基準類・添付書類について

原則受注者にて対応すること。

【基準類】

- 設計監理方針…………… (神奈川県 HP より DL)
- 設計の留意事項 (建築) …… (神奈川県 HP より DL)
- 神奈川県県有施設長寿命化指針…………… (神奈川県 HP より DL)
- 県有施設長寿命化設計基準…………… (神奈川県 HP より DL)
- 設計監理の留意事項 (設備) …… (神奈川県 HP より DL)
- 県有施設長寿命化設計基準適用マニュアル (設備) …… (神奈川県 HP より DL)
- 公共建築工事シックハウス対策の手引…………… (神奈川県 HP より DL)
- 県立学校における室内化学物質対策マニュアル…………… (神奈川県 HP より DL)
- 建築工事積算チェックマニュアル …… (神奈川県 HP より DL)
- 建築物温暖化対策計画書制度マニュアル…………… (神奈川県 HP より DL)

その他

- 数量計算書、設計委託業務における見積徴収の取り扱い等については、別途指示によるものとする

## 設計与条件追加概要書

### 敷地条件

- 接道 北側、西側 6m 建築基準法第42条1項5号
- ガス 都市ガス中圧引き込み可
- 下水 供用区域
- 水道 引き込み可
- その他 添付図面を参照

### 調理能力

- 1日 4,400食程度とする

### 献立

- 1献立又は2献立

調理スペース等の動線等を考慮したうえで決定予定

### アレルギー対応食

実施有（対応食数、除去品目等については今後検討）

### 対象学校

- 小学校 5校 中学校 3校

### 運用形式

直営を基本とする。設計にあたっては将来的に一部又は全部の機能の委託及び学校給食以外の調理等も想定すること。

### 所要室一覧

寒川町学校給食センター整備基本構想・計画を基準とする。

### その他条件等

- ・敷地内は、給食センターの搬入配送車両スペース以外に、来訪者駐車場を設けること。来訪者駐車場は、安全のため配送車両スペースと植栽やフェンス等で区切ること。
- ・敷地の東西を横断する通路を設けること。（いこいの広場遊歩道と西側道路をつなぐ通路を設けること。現在の歩道と同等のものを想定）
- ・敷地内の電柱は必要に応じて移設を検討する（移設にかかる期間も考慮し設計を行うものとする）。
- ・敷地の全体の整備計画にあたっては十分調整を行うこと
- ・小中学校の改修等についても考慮すること。
- ・寒川町学校給食センター整備基本構想・計画に沿った内容とすること。

### 添付図面

- ・資料1 寒川町学校給食センター整備基本構想・計画
- ・資料2 計画地位置図・小中学校位置図
- ・資料3 敷地周辺条件図
- ・資料4 敷地周辺条件図補足
- ・資料5 下水道施設図

- ・資料6 ガス位置図
- ・資料7 地盤調査資料
- ・資料8 小中学校の児童生徒数
- ・資料9 提供開始までのスケジュール

# 寒川町学校給食センター整備基本構想・計画

令和元年 9 月

寒川町

寒川町学校給食センター整備基本構想・計画  
目次

1. 寒川町の学校給食の現状と課題	1
1.1 給食実施の背景	1
1.1.1 学校給食の基本的な考え方	1
1.1.2 寒川町の学校給食	1
1.1.3 学校給食の対象校	3
1.1.4 児童・生徒数の推移	4
1.2 小学校給食調理室の現状と課題	7
1.2.1 小学校給食調理室の概要	7
1.2.2 小学校における食育の状況	7
1.2.3 小学校における喫食時間	8
1.2.4 小学校における食物アレルギーへの対応状況	10
1.2.5 調理にかかる職員の配置	11
1.2.6 小学校給食調理室の課題	11
1.3 中学校給食の現状と課題	12
1.3.1 中学校給食の実施状況	12
1.3.2 中学校における食育の状況と課題	12
1.3.3 全国の公立中学校における完全給食の実施状況	14
1.3.4 中学校給食のあり方	14
2. 寒川町の方針	15
2.1 これまでの経緯と今後の方針	15
2.2 給食提供のころ	15
2.3 基本方針の詳細	17
2.3.1 人とシステムによる安全性の確保	17
2.3.2 五感で楽しむ給食の提供	18
2.3.3 食育のさらなる推進	18
2.3.4 食物アレルギーへの十分な対応	19
2.3.5 地産地消の推進	20
2.3.6 調理環境の充実	20
2.3.7 環境負荷の配慮	20
2.3.8 未来を見据えた社会ニーズへの対応	21

3. 給食等調理方式の検証 .....	22
3.1 給食等調理方式の検証の考え方 .....	22
3.1.1 給食等調理方式の概要 .....	22
3.1.2 給食等調理方式の検証の考え方 .....	23
3.2 給食等調理方式の検証（メリット・デメリット） .....	23
3.2.1 評価項目の検討 .....	23
3.2.2 各給食等調理方式の検証 .....	24
3.2.3 給食等調理方式の検証結果 .....	27
3.3 初期投資・維持管理運営費にかかる費用の検証 .....	28
3.3.1 前提条件の整理 .....	28
3.3.2 初期投資費の検証 .....	30
3.3.3 維持管理運営費の検証 .....	31
3.3.4 概算事業費の算出 .....	35
3.3.5 初期投資・維持管理運営にかかる費用の検証結果 .....	36
3.4 施設改修の可能性の検証 .....	37
3.4.1 施設改修に必要な延床面積確保の検証 .....	37
3.4.2 都市計画（区域区分・用途地域）の検証 .....	38
3.4.3 施設改修の可能性の検証結果 .....	39
3.5 事業スケジュールの検証 .....	40
3.5.1 事業スケジュールの検証 .....	40
3.5.2 事業スケジュールの検証結果 .....	40
3.6 総合評価 .....	41
4. 学校給食センターの整備計画 .....	42
4.1 学校給食センターの整備方針 .....	42
4.1.1 整備方針 .....	42
4.1.2 必要諸室・配置 .....	46
4.2 候補地の検討 .....	48
4.2.1 候補地の条件 .....	48
4.2.2 候補地の検討結果 .....	50
4.3 寒川町学校給食センターの施設の検討 .....	51
4.3.1 検討にあたっての条件 .....	51
4.3.2 整備方針との対応 .....	52
4.3.3 施設配置ゾーニングの検討 .....	53



4.3.4 諸室ごとの厨房機器や什器等案	54
4.4 初期投資費	56
4.4.1 初期投資費（設計・建設費）の算出	56
4.5 事業手法の検討	56
4.5.1 事業手法の概要	56
4.5.2 事業手法の比較	61
4.5.3 事業手法の選定	63
4.6 その他	63
4.6.1 配送校における工夫	63
4.6.2 整備スケジュール	64

※本文中の表や図等の年号表記については、表現等を考慮し和暦と西暦を使用しています。

# 1. 寒川町の学校給食の現状と課題

## 1.1 給食実施の背景

### 1.1.1 学校給食の基本的な考え方

昭和 29 年に制定された学校給食法において、学校給食は「児童及び生徒の心身の健全な発達に資するもの」と明記されている。

平成 20 年 6 月に改正され、学校給食の新たな目的として、「食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすもの」であることが明記された。さらに、学校給食の目標が見直され、学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、学校給食の普及充実および学校における食育の推進を図ることとしている（表 1-1）。

また、学校給食法第 4 条において、「義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。」旨が記されており、学校給食の実施は義務教育諸学校の設置者の任務と規定されている。

表 1-1 学校給食の目標（学校給食法第 2 条）

- |   |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"><li>1. 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること</li><li>2. 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと</li><li>3. 学校生活を豊かにし、明るい社交性および協同の精神を養うこと</li><li>4. 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと</li><li>5. 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと</li><li>6. 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること</li><li>7. 食料の生産、流通および消費について、正しい理解に導くこと</li></ol> |
|---|

### 1.1.2 寒川町の学校給食

寒川町の学校給食は、昭和 33 年 3 月から寒川町立寒川小学校で完全給食による給食提供を開始した。その後、昭和 36 年 10 月に寒川町立一之宮小学校、同年 11 月に寒川町立旭小学校で給食提供が開始され、昭和 55 年 4 月に寒川町立小谷小学校、平成 6 年 4 月に寒川町立南小学校がそれぞれ開校と同時に給食提供が開始された。当初より、自校直営式で町直営による学校給食の提供を行っている。

また、各小学校に栄養士を配置（平成 23 年度からは栄養教諭を 1 名配置）して、調理員と共に食育を進めてきた。それにより、町内全ての児童に対し、栄養摂取にとどまらない学校給食の役割を担ってきた。また、自校直営式の特徴である身近な場で調理することにより、児童に対して食べ残しを減らす取り組みを始め、他にも食育に様々な効果をもたらしてきた。

しかしながら、各小学校における給食調理室の老朽化が進んでおり、今後、設備の更新、施設の大規模改修及び中学校における完全給食実施の検討が必要となってきている。このことから、平成 24 年度に「寒川町学校給食あり方検討委員会」を組織し、学校給食の形態及び実施方法の

調査・検討を行った。町の方針として、小学校については自校直営式を堅持、中学校については将来的には完全給食を実施する必要があるが、引き続きお弁当とスクールランチを併用することとした。

その結果をもとに、「寒川町学校給食検討会」において、さらに詳細に検討した結果、小学校は引き続き自校直営式、中学校は選択式デリバリーランチ方式を基本方針とすることで平成 27 年 2 月に政策決定したところである。しかし、社会情勢の変化や寒川町公共施設等総合管理計画における公共施設等のあり方、そして数十年という長い期間を見通した小・中学校における完全給食の持続可能な方法を考慮した結果、平成 29 年 11 月に小・中学校を合わせたセンター方式による完全給食の実施への方針変更を政策判断した。

平成 30 年 4 月に「寒川町学校給食センター整備内部・外部検討委員会」を設置し、施設整備や管理運営等一連の業務について、寒川町にふさわしい新たな学校給食センターの整備に資するため、様々な視点から具体的な検討を行い、寒川町学校給食センター整備基本構想・計画の策定に至った。

### 1.1.3 学校給食の対象校

学校給食の対象となる小中学校は、表 1-2 及び図 1-1 のとおりである。

表 1-2 対象校

※小中学校の番号は開校順による

小学校	①寒川小学校、②一之宮小学校、③旭小学校、④小谷小学校、⑤南小学校
中学校	⑥寒川中学校、⑦旭が丘中学校、⑧寒川東中学校

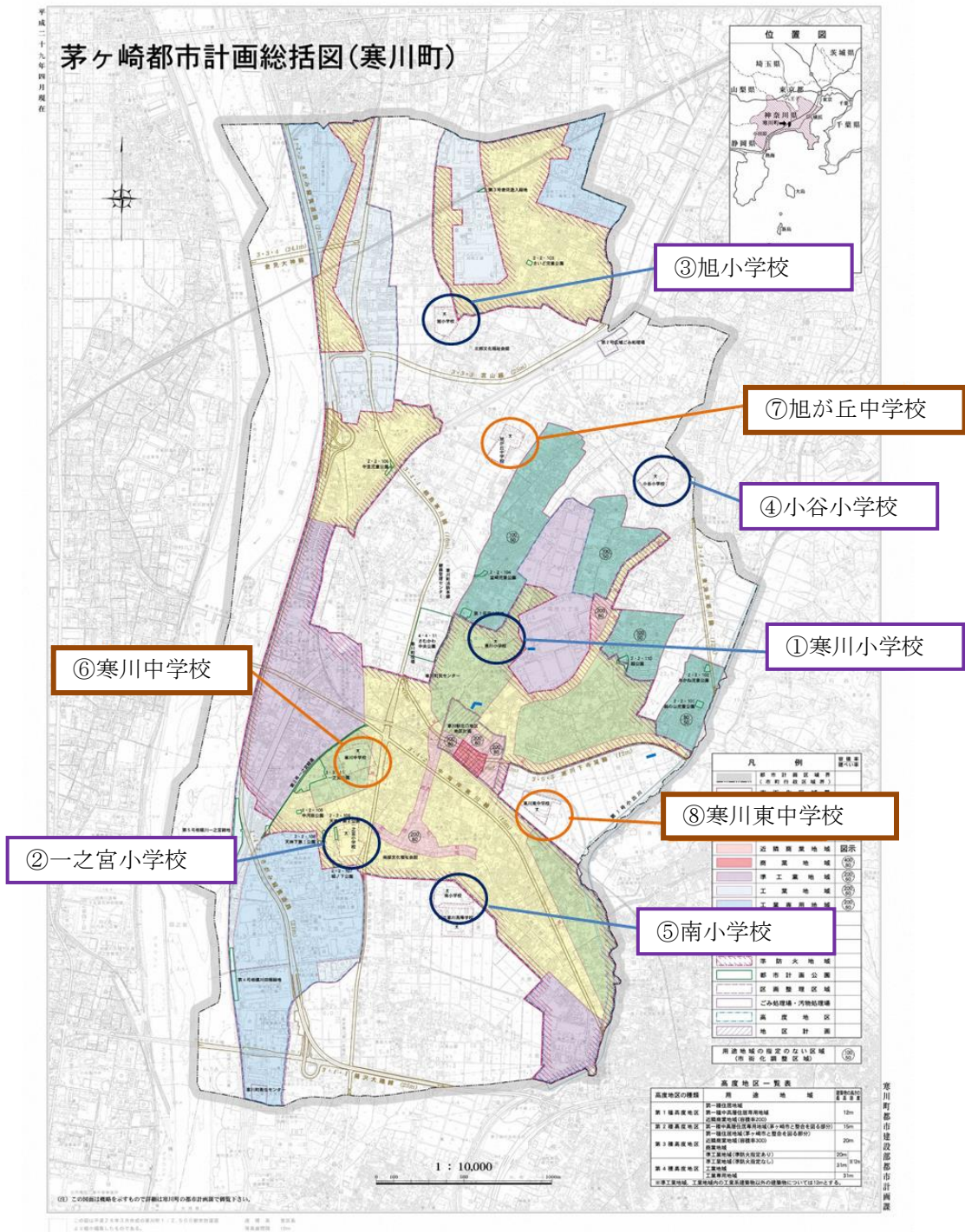


図 1-1 対象校位置図

#### 1.1.4 児童・生徒数の推移

児童・生徒数の推移については、「寒川町人口ビジョン」（平成28年3月）のデータをもとに分析する。「寒川町人口ビジョン」では下記の2パターンで推計を行っている。

- ・ 将来人口推計  
住民基本台帳をベースとし、地区別に「自然増減」（出生と死亡）及び「社会増減」（転入と転出）という2つの「人口変動要因」に基づいて年齢階層ごとに将来人口を推計する一般的な手法。
- ・ 将来展望を踏まえた人口シミュレーション  
将来人口推計をもとに、「雇用機会の確保と産業の創出」、「若い世代の子育て環境の整備」、「まちの魅力と認知度の向上」に向けた施策により、出生率及び人口移動率低下を改善した人口シミュレーション。

#### ※ 寒川町人口ビジョンとは

急速な少子化・高齢化の進展に伴う人口の減少に歯止めをかけるとともに、地域で住みよい環境を確保することを目的として制定された「まち・ひと・しごと創生法」に基づき国が策定した「まち・ひと・しごと創生長期ビジョン」及び「総合戦略」を勘案しながら、本町の実情を踏まえて「寒川町まち・ひと・しごと創生総合戦略」とともに策定された人口ビジョン。

#### (1) 総人口及び児童・生徒人口の推計

- ・ 将来人口推計  
寒川町全域の人口は48,167人（2015年現在）であるが、2060年には36,282人となることが見込まれている。また、児童・生徒が含まれる0歳～14歳の人口は、2015年現在では6,614人であるが、2060年には4,103人になると推計されている。
- ・ 将来展望を踏まえた人口シミュレーション  
寒川町全域の人口は48,167人（2015年現在）であるが、2060年には44,656人となることが見込まれている。また、児童・生徒が含まれる0歳～14歳の人口は、2015年現在では6,614人であるが、2060年には7,763人になると推計されている。

#### (2) 各小学校の児童生徒数の推計

- ・ 将来人口推計  
旭小学校区以外は全て減少傾向にあり、旭小学校区は2053年～2058年まで増加傾向にある。
- ・ 将来展望を踏まえた人口シミュレーション  
一之宮小学校区以外は増加傾向にあり、特に旭小学校区の増加率が高くなっている。一之宮小学校区は2033年以降減少している。

将来人口推計と将来展望を踏まえた人口シミュレーション（総人口）

データは、H28年3月 寒川町人口ビジョンより引用

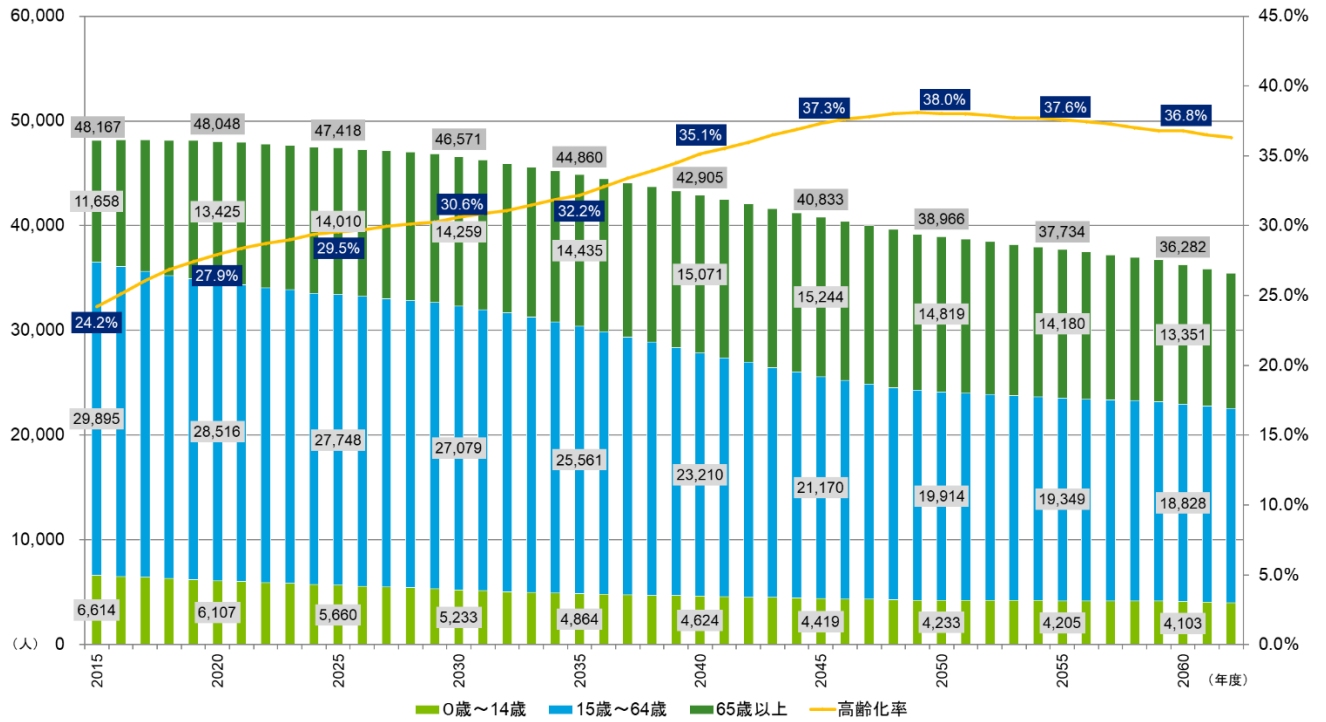


図 1-2 将来人口推計

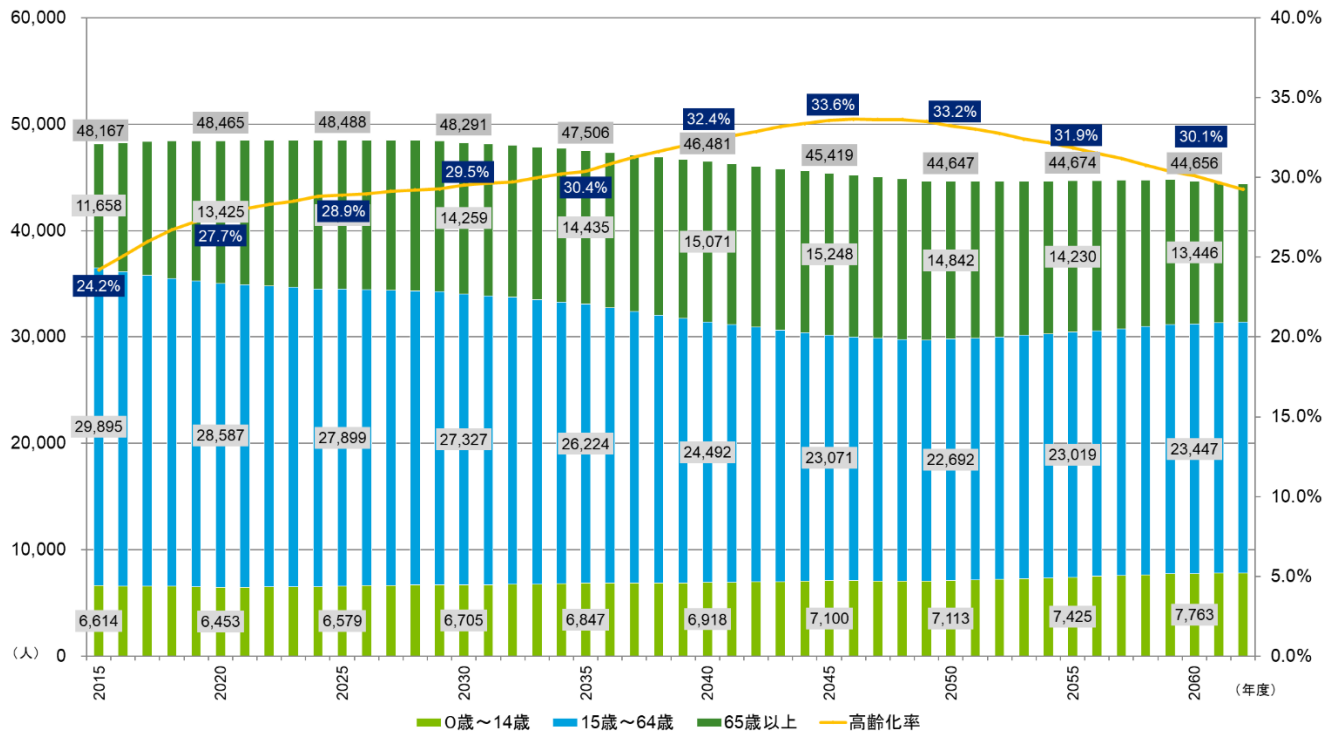


図 1-3 将来展望を踏まえた人口シミュレーション

(各小学校区 5歳～14歳)

表 1-3 将来人口推計

小学校区	年度	2018	2023	2028	2033	2038	2043	2048	2053	2058	2063
寒川小学校区	5歳～9歳	439	415	369	354	355	340	305	273	252	237
寒川小学校区	10歳～14歳	493	431	406	361	346	350	332	298	267	246
一之宮小学校区	5歳～9歳	285	270	227	186	162	144	129	112	96	81
一之宮小学校区	10歳～14歳	326	268	253	213	174	152	135	120	106	90
旭小学校区	5歳～9歳	611	563	514	490	447	428	419	464	519	488
旭小学校区	10歳～14歳	570	599	593	515	480	437	420	473	533	524
小谷小学校区	5歳～9歳	404	367	331	311	300	293	284	274	263	249
小谷小学校区	10歳～14歳	405	411	376	338	318	307	299	290	282	268
南小学校区	5歳～9歳	417	406	354	332	323	323	323	309	289	271
南小学校区	10歳～14歳	424	413	402	352	330	321	320	320	307	285
合計		4,374	4,143	3,825	3,452	3,235	3,095	2,966	2,933	2,914	2,739

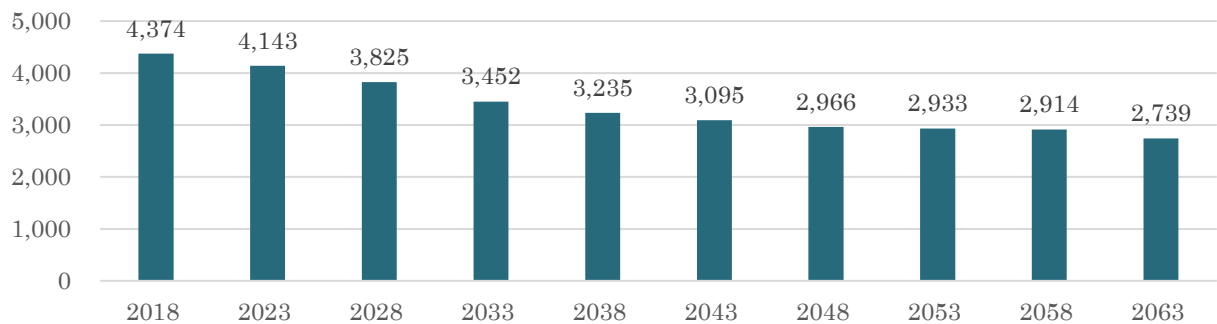


図 1-4 将来人口推計結果

表 1-4 将来展望を踏まえた人口シミュレーション

小学校区	年度	2018	2023	2028	2033	2038	2043	2048	2053	2058	2063
寒川小学校区	5歳～9歳	442	465	471	477	527	536	498	479	486	502
寒川小学校区	10歳～14歳	494	432	454	462	467	517	525	489	471	475
一之宮小学校区	5歳～9歳	286	301	289	253	240	228	212	201	189	174
一之宮小学校区	10歳～14歳	326	269	284	273	237	227	215	200	190	179
旭小学校区	5歳～9歳	612	619	643	644	654	668	672	746	844	881
旭小学校区	10歳～14歳	574	602	651	643	633	644	656	725	812	846
小谷小学校区	5歳～9歳	405	412	427	424	449	469	475	496	522	544
小谷小学校区	10歳～14歳	408	415	422	439	436	462	482	488	509	537
南小学校区	5歳～9歳	418	450	453	448	475	506	524	540	555	568
南小学校区	10歳～14歳	424	415	447	451	446	473	505	520	538	552
合計		4,389	4,380	4,541	4,514	4,564	4,730	4,764	4,884	5,116	5,258

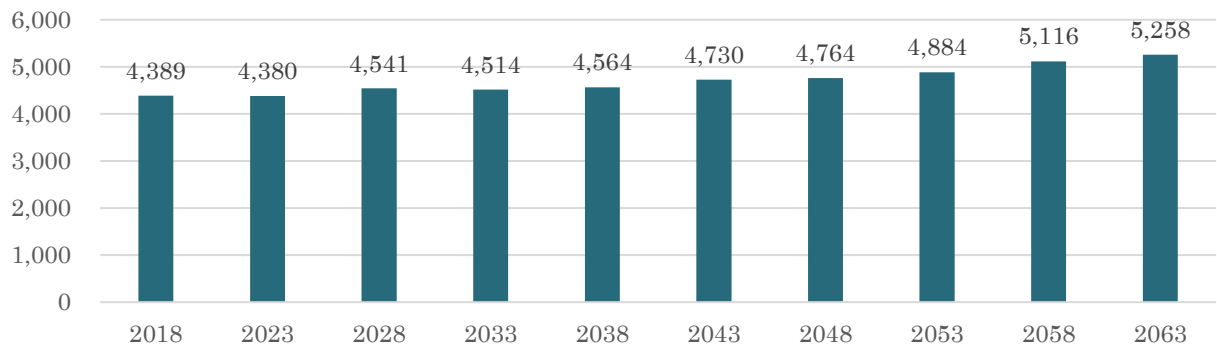


図 1-5 人口シミュレーション結果 H27年3月31日時点推計

## 1.2 小学校給食調理室の現状と課題

### 1.2.1 小学校給食調理室の概要

各小学校給食調理室の概要は表 1-5 のとおりである。全般的に施設・設備が老朽化しており、運営面・衛生面等において、十分とは言えない状況にある。また、施設・設備の老朽化に伴い調理員への作業負荷も多くなっている。

表 1-5 小学校給食調理室の概要（平成 30 年 4 月）

学校名	寒川小学校	一之宮小学校	旭小学校	小谷小学校	南小学校	合計
建築年月日	S45.2 新築 S61.12 改築	S54.12 新築 S60 改築	S52.12 新築 S62 増改築	S55.3 新築 S60 改修	H6.1 新築	—
延床面積	427 m <sup>2</sup>	434 m <sup>2</sup>	259 m <sup>2</sup>	247 m <sup>2</sup>	290 m <sup>2</sup>	—
食数	568 食	391 食	765 食	534 食	540 食	2,798 食
作業方式	ウェット方式（ドライ運用）					



ラインのみで区別されている  
汚染区域と非汚染区域



納まりの悪い排水溝

写真 1-1 小学校給食調理室の現状

### 1.2.2 小学校における食育の状況

小学校ごとに、学習指導要領、食育基本法、食育推進基本計画、寒川町教育振興基本計画に基づき食に関する指導の全体計画を定め、食育に取り組んでいる。

また、各小学校の栄養教諭・栄養士が献立を工夫し、児童と距離の近い心の通い合う給食を実施し、学校給食法第 2 条に規定する「学校給食の目標」を達成するための取り組みを行っている。具体的には、旬の食材を使い、季節を感じられるもの、学校行事に関連づけたもの、児童の企画や教職員のリクエストに応じたもの、地場産や授業で育てた野菜を食材としたもの、調理員のアイデアから生まれたもの等があり、学校内の直営調理場ならではの取り組みを行っている。残食量など、学級の食事の様子が調理施設で把握できるので、児童の実情に合わせた献立を作成することができる。

児童と調理員の交流も盛んであり、交換ノートでのやりとり、完食したクラスへのリクエストカードのプレゼント、激励のメッセージ等を送るほか、掲示物や献立表の装飾により、児童の食への関心を高める取り組みも行っている。これらの成果により、給食の残食量は低い水準を維持



している。また、低学年の教室へ調理員が出向き、配膳や下膳の作業を共にする機会も設けている（表 1-6、写真 1-2）。

このように自校直営式の強みを最大限に活かした食育を行っているものの、実際に原材料が調理され、給食ができあがる工程を見学できるような、食育においてより効果的な環境は整備されていない状況である。

表 1-6 食育の主なパターン

○給食だより、掲示物等による食育啓発	学校 ⇒ 子供
○クイズ形式など、学校内での掲示物による食育教育	学校 ⇒ 子供
○窓越しに給食調理室を見ての交流	学校 ⇐ 子供
○ノート交換等による意見交換	学校 ⇔ 子供
○ランチルームや授業を通しての食育	学校 ⇔ 子供



交換ノート  
～子供たちと調理員の交流に～



栄養士、調理員の顔が見える交流



校内食育クイズ



掲示物で給食のことをお知らせ

写真 1-2 さまざまな食育への取り組み

### 1.2.3 小学校における喫食時間

各小学校で時間割を定めており、給食の時間は、配膳から喫食を含めた給食の時間を 40 分または 45 分確保している。各小学校の時間割を表 1-7 にまとめた。

また、各階の配膳室には、調理員が配置されており、配膳時に児童との交流が図られている。

表 1-7 寒川町立小中学校の時間割（平成 30 年度）

	寒川小学校	一之宮小学校	旭小学校	小谷小学校	南小学校	寒川中学校	旭が丘中学校	寒川東中学校
8時	朝自習 8:30~8:40 <small>健康観察 8:40~8:45</small>	朝自習(月、火、水、木)、 朝会(火)、朝読書(金) 8:30~8:40 朝の会 8:40~8:45	朝自習、朝の会 8:30~8:45	朝自習 8:30~8:40 朝の会 8:40~8:50	朝自習 8:30~8:40 <small>朝の会、健康観察 8:40~8:45</small>	打合せ 8:30~8:40	朝読書 8:40~8:50 短学活 8:50~8:55	朝の読書 8:30~8:40 学活 8:40~8:45
			1校時 8:45~9:30	1校時 8:50~9:35	1校時 8:45~9:30	1校時 9:00~9:50	1校時 9:00~9:50	1校時 8:50~9:40
9時	1. 2校時 8:45~10:20	1. 2校時 8:45~10:20	2校時 9:35~10:20	2校時 9:40~10:25	2校時 9:35~10:20			
10時	20分休み 10:20~10:40	20分休み 10:20~10:40	20分休み 10:20~10:40	20分休み 10:25~10:45	20分休み 10:20~10:40	2校時 10:00~10:50	2校時 10:00~10:50	2校時 9:50~10:40
11時	3. 4校時 10:40~12:15	3. 4校時 10:40~12:15	3校時 10:40~11:25	3校時 10:45~11:30	3校時 10:40~11:25	3校時 11:00~11:50	3校時 11:00~11:50	3校時 10:50~11:40
			4校時 11:30~12:15	4校時 11:35~12:20	4校時 11:30~12:15			
12時	給食 12:15~12:55 (40分)	給食 12:15~13:00 (45分)	給食 12:15~12:55 (40分)	給食 12:20~13:05 (45分)	給食 12:15~13:00 (45分)	4校時 12:00~12:50	4校時 12:00~12:50	4校時 11:50~12:40
13時	掃除 12:55~13:15	掃除、昼休み 13:00~13:35	掃除 12:55~13:15	掃除 13:05~13:25	掃除 13:00~13:15	給食 12:55~13:15 (20分)	給食 12:55~13:15 (20分)	給食 12:45~13:05 (20分)
	昼休み 13:15~13:40		昼休み 13:15~13:40	昼休み 13:25~13:45	昼休み 13:15~13:35	昼休み 13:15~13:30	昼休み 13:15~13:30	昼休み 13:05~13:20
14時	5. 6校時 13:40~15:15	5校時 (月、金) 13:35~14:20 5. 6校時 (火、水、木) 13:35~15:10	5校時 13:40~14:25	5校時 13:45~14:30	5校時 13:35~14:20	5校時 13:35~14:25	5校時 13:35~14:25	5校時 13:25~14:15
		帰りの会 (月、金) 14:25~14:35	6校時 14:30~15:15	6校時 14:35~15:20	6校時 14:25~15:10	6校時 14:35~15:25	6校時 14:35~15:25	6校時 14:25~15:15
15時	帰りの会 15:15~15:25	帰りの会(火、水、木) 15:10~15:25 クラブ、委員会(金) 15:10~15:20	帰りの会 15:15~15:25	帰りの会	帰りの会 15:10~15:15			学活
						学活	清掃	環境整備
							学活	

※学校により、給食時間以降は、別日課もあります。

## 1.2.4 小学校における食物アレルギーへの対応状況

### (1) 現在の食物アレルギーへの対応について

各小学校において保護者と教職員が面談し、対象児童のアレルギーに関する具体的な情報や保護者の希望を把握しており、学校生活管理指導票で管理している。その内容をもとに、各小学校において献立を工夫して代替食や除去食の提供を行っている。また、小学校に常勤している栄養士や養護教諭が担任教師と連携し、転出入や体調に変化があった児童の即時対応を行っている。

### (2) 給食対応している食物アレルギーを持つ児童数

各小学校における、給食対応している食物アレルギーを持つ児童数は表 1-8 のとおりである。

表 1-8 食物アレルギーを持つ児童数（平成 30 年 4 月現在）

学校名	寒川小学校	一之宮小学校	旭小学校	小谷小学校	南小学校	合計
食物アレルギーを持つ児童数	8 人	10 人	14 人	9 人	14 人	55 人
内訳	除去食対応（8 人） 家庭から持参（献立により 1 人）	除去食対応（10 人） 家庭から持参（一部おかず持参 3 人）	除去食対応（13 人） 家庭から持参（1 人）	除去食対応（9 人）	除去食対応（14 人） 家庭から持参（献立により 5 人）	
総児童数	531 人	364 人	716 人	491 人	506 人	2,608 人
割合	1.5%	2.7%	2.0%	1.8%	2.8%	2.1%

※代替食については主食や主菜の対応は行っておらず、主にデザートにおいて、卵アレルギーの児童にプリンではなくゼリーを出す等の対応を取っている。

### (3) アレルゲン抜きのアレルギー対応給食について

アレルギー対応調理において一番重要なことは、アレルゲンを混入させないことである。アレルギー対応給食を作るためには、一般の学校給食の食材と混ざることがないように、独立した専用調理室や器具が必要となる。現在の小学校給食調理室においては専用のコンロで調理しているが、専用調理室が区分されていないなどの課題がある。



写真 1-3 アレルギー対応専用コンロ

### 1.2.5 調理にかかる職員の配置

各小学校における調理にかかる職員の配置状況は表 1-9 のとおりである。

表 1-9 調理にかかる職員の配置状況（平成 30 年 4 月）

学校名	寒川 小学校	一之宮 小学校	旭小学校	小谷 小学校	南小学校	合計
栄養士（人）	1	1	1	1	1	5
調理員 （人）	常勤	3	3	3	3	15
	臨時	2(4)	0.5(1)	3.5(7)	1.5(3)	1.5(3)
合計	6	4.5	7.5	5.5	5.5	29
食数	568 食	391 食	765 食	534 食	540 食	2,798 食

※臨時調理員は交代制のため 2 人で 1 人対応扱い。( )内は人数。食数は教職員を含む。

※配置状況は定数。旭小学校は栄養士ではなく栄養教諭を配置。

### 1.2.6 小学校給食調理室の課題

各小学校給食調理室における調理動線や衛生上の課題等について、現地調査、栄養士及び調理員へのヒアリング等を踏まえ、表 1-10 及び次頁以降のとおり整理した。

表 1-10 小学校給食調理室の主な課題

項目	課題
運用面	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 部屋及び通路自体が狭い。</li> <li>・ 柱が邪魔となり、動線に影響がある給食調理室が多い。</li> <li>・ 出入口が狭く、人の往来に支障がある。</li> <li>・ 排水溝の段差等があり、ワゴン等の移動において危険である。</li> </ul>
設備面	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 調理機器・設備・什器等、老朽化しているものも多く、修繕しながら使用している状況である。</li> <li>・ 給食調理室の建物自体も老朽化が進んでいる。</li> </ul>
衛生面	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 汚染区域と非汚染区域はラインで区分しているのみである。</li> <li>・ アレルギー対応食は家庭用ガスコンロで調理しているが、空間は区切られていない。</li> <li>・ 手洗い等の設備が小さく、作業効率が悪い。</li> </ul>
食育面	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 給食調理室の構造上、調理過程を見せたりすることは難しい。</li> </ul>

### 1.3 中学校給食の現状と課題

#### 1.3.1 中学校給食の実施状況

寒川町の中学校の生徒数は表 1-11 のとおりとなっている。現在、中学校 3 校では、生徒は家庭から弁当を持参し、牛乳（ミルク）のみを提供するミルク給食を実施している。

平成 16 年からは、生徒が弁当を家庭から持参できない場合にスクールランチ（教育委員会が民間調理業者と協定を締結し、毎朝各中学校からの注文により業者が調理した日替わり弁当を配達する方式。1 食あたり税込み 410 円。）を提供している。なお、スクールランチの利用状況は、各中学校あたり 1 日平均 1～5 名程度である。（H30 年 4 月時点）

表 1-11 中学校の生徒数（平成 30 年 4 月）

学校名	寒川中学校	旭が丘中学校	寒川東中学校	合計
生徒数（人）	274	599	446	1,319

#### 1.3.2 中学校における食育の状況と課題

各中学校で食に関する指導の全体計画と指導目標を定めている。

食育のねらいとしては、食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解すること、心身の成長や健康の保持増進の上で食事を通して望ましい栄養のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身につけることである。正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性について自ら判断できる能力を身につけることなどがある。家庭科をはじめ、社会科、理科、保健体育、技術などの食に関連のある教科や、学校行事などを通して食育に取り組んでいる。

ただ、小中学校の時間割（表 1-12）に記載のとおり、中学校の昼食時間は 20 分と小学校の 40～45 分に比べてかなり短く、1 年生には、時間が少なくお弁当を完食できない、または急いで食べている生徒もいるなど、昼食時間が短いという課題があげられる。

今後、中学校において小学校と同様に給食を配送・配膳するにあたって、小学校と同程度の昼食時間確保を図ることに伴い、時間割変更の検討が必要となる。

表 1-12 寒川町立小中学校の時間割 (平成 30 年度) (P.9 表 1-7 再掲)

	寒川小学校	一之宮小学校	旭小学校	小谷小学校	南小学校	寒川中学校	旭が丘中学校	寒川東中学校
8時	朝自習 8:30~8:40 <small>健康観察 8:40~8:45</small>	朝自習(月、火、水、木)、 朝会(火)、朝読書(金) 8:30~8:40 朝の会 8:40~8:45	朝自習、朝の会 8:30~8:45	朝自習 8:30~8:40 朝の会 8:40~8:50	朝自習 8:30~8:40 <small>朝の会、健康観察 8:40~8:45</small>	打合せ 8:30~8:40 朝の読書、学活 8:40~8:55	朝読書 8:40~8:50 短学活 8:50~8:55	朝の読書 8:30~8:40 学活 8:40~8:45
			1校時 8:45~9:30	1校時 8:50~9:35	1校時 8:45~9:30	1校時 9:00~9:50	1校時 9:00~9:50	1校時 8:50~9:40
9時	1. 2校時 8:45~10:20	1. 2校時 8:45~10:20	2校時 9:35~10:20	2校時 9:40~10:25	2校時 9:35~10:20			
10時	20分休み 10:20~10:40	20分休み 10:20~10:40	20分休み 10:20~10:40	20分休み 10:25~10:45	20分休み 10:20~10:40	2校時 10:00~10:50	2校時 10:00~10:50	2校時 9:50~10:40
11時	3. 4校時 10:40~12:15	3. 4校時 10:40~12:15	3校時 10:40~11:25	3校時 10:45~11:30	3校時 10:40~11:25	3校時 11:00~11:50	3校時 11:00~11:50	3校時 10:50~11:40
			4校時 11:30~12:15	4校時 11:35~12:20	4校時 11:30~12:15			
12時	給食 12:15~12:55 (40分)	給食 12:15~13:00 (45分)	給食 12:15~12:55 (40分)	給食 12:20~13:05 (45分)	給食 12:15~13:00 (45分)	4校時 12:00~12:50	4校時 12:00~12:50	4校時 11:50~12:40
13時	掃除 12:55~13:15	掃除、屋休み 13:00~13:35	掃除 12:55~13:15	掃除 13:05~13:25	掃除 13:00~13:15	給食 12:55~13:15 (20分)	給食 12:55~13:15 (20分)	給食 12:45~13:05 (20分)
	屋休み 13:15~13:40		屋休み 13:15~13:40	屋休み 13:25~13:45	屋休み 13:15~13:35	屋休み 13:15~13:30	屋休み 13:15~13:30	屋休み 13:05~13:20
14時	5. 6校時 13:40~15:15	5校時 (月、金) 13:35~14:20 5. 6校時 (火、水、木) 13:35~15:10	5校時 13:40~14:25	5校時 13:45~14:30	5校時 13:35~14:20	5校時 13:35~14:25	5校時 13:35~14:25	5校時 13:25~14:15
		帰りの会 (月、金) 14:25~14:35	6校時 14:30~15:15	6校時 14:35~15:20	6校時 14:25~15:10	6校時 14:35~15:25	6校時 14:35~15:25	6校時 14:25~15:15
15時	帰りの会 15:15~15:25	帰りの会(火、水、木) 15:10~15:25 クラブ、委員会(金) 15:10~15:20	帰りの会 15:15~15:25	帰りの会	帰りの会 15:10~15:15			学活
						学活	清掃	環境整備
							学活	

※学校により、給食時間以降は、別日課もあります。

### 1.3.3 全国の公立中学校における完全給食の実施状況

公立中学校における完全給食の実施状況は、平成28年5月1日現在、全国平均で90.2%、神奈川県では27.3%となっている。

表 1-13 都道府県別学校給食実施状況（公立中学校数）

都道府県名	総数	完全給食		補食給食		ミルク給食		計	
		学校数	百分比	学校数	百分比	学校数	百分比	学校数	百分比
1 北海道	601	580	96.5	7	1.2	9	1.5	596	99.2
2 青森県	160	148	92.5	1	0.6	11	6.9	160	100.0
3 岩手県	163	142	87.1	4	2.5	17	10.4	163	100.0
4 宮城県	203	197	97.0	4	2.0	1	0.5	202	99.5
5 秋田県	115	113	98.3	-	-	-	-	113	98.3
6 山形県	98	92	93.9	5	5.1	-	-	97	99.0
7 福島県	221	220	99.5	-	-	1	0.5	221	100.0
8 茨城県	220	217	98.6	3	1.4	-	-	220	100.0
9 栃木県	162	157	96.9	-	-	-	-	157	96.9
10 群馬県	161	159	98.8	-	-	-	-	159	98.8
11 埼玉県	414	412	99.5	-	-	1	0.2	413	99.8
12 千葉県	380	380	100.0	-	-	-	-	380	100.0
13 東京都	614	606	98.7	-	-	5	0.8	611	99.5
14 神奈川県	410	112	27.3	-	-	151	36.8	263	64.1
15 新潟県	231	229	99.1	-	-	1	0.4	230	99.6
16 富山県	81	80	98.8	-	-	-	-	80	98.8
17 石川県	86	84	97.7	-	-	1	1.2	85	98.8
18 福井県	75	71	94.7	3	4.0	-	-	74	98.7
19 山梨県	82	79	96.3	-	-	2	2.4	79	96.3
20 長野県	188	183	97.3	-	-	2	1.1	185	98.4
21 岐阜県	181	180	99.4	-	-	-	-	180	99.4
22 静岡県	264	256	97.0	1	0.4	6	2.3	263	99.6
23 愛知県	418	416	99.5	-	-	-	-	416	99.5
24 三重県	157	144	91.7	-	-	5	3.2	149	94.9
25 滋賀県	99	65	65.7	1	1.0	3	3.0	69	69.7
26 京都府	170	122	71.8	-	-	5	2.9	127	74.7
27 大阪府	461	374	81.1	3	0.7	-	-	377	81.8
28 兵庫県	340	214	62.9	1	0.3	77	22.6	292	85.9
29 奈良県	104	87	83.7	-	-	5	4.8	92	88.5
30 和歌山県	124	104	83.9	-	-	-	-	104	83.9
31 鳥取県	59	57	96.6	-	-	-	-	57	96.6
32 島根県	98	96	98.0	-	-	-	-	96	98.0
33 岡山県	155	150	96.8	-	-	3	1.9	153	98.7
34 広島県	236	193	81.8	6	2.5	32	13.6	231	97.9
35 山口県	150	149	99.3	-	-	-	-	149	99.3
36 徳島県	83	82	98.8	-	-	-	-	82	98.8
37 香川県	68	67	98.5	-	-	-	-	67	98.5
38 愛媛県	130	129	99.2	-	-	-	-	129	99.2
39 高知県	105	79	75.2	-	-	18	17.1	97	92.4
40 福岡県	340	311	91.5	-	-	29	8.5	340	100.0
41 佐賀県	90	67	74.4	2	2.2	20	22.2	89	98.9
42 長崎県	175	165	94.3	-	-	9	5.1	174	99.4
43 熊本県	-	-	-	-	-	-	-	-	-
44 大分県	127	125	98.4	-	-	2	1.6	127	100.0
45 宮崎県	133	129	97.0	-	-	-	-	129	97.0
46 鹿児島県	224	222	99.1	-	-	-	-	222	99.1
47 沖縄県	149	146	98.0	-	-	-	-	146	98.0
計	9,305	8,390	90.2	41	0.4	414	4.4	8,845	95.1

■完全給食

給食内容がパン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む。）、ミルク及びおかずである給食

■補食給食

完全給食以外の給食で、給食内容がミルク及びおかず等である給食

■ミルク給食

給食内容がミルクのみである給食

資料：平成28年度 学校給食実施状況調査より

### 1.3.4 中学校給食のあり方

現在実施されているミルク給食について過去にアンケートを取ったところ、毎日の弁当により親子の絆を確認し、より強くする効果が期待できることから、現状のままでよいという意見があったが、夫婦共働きの家庭においては、毎日の弁当作りが負担になっている実態もある。また、諸事情により弁当を持参できない生徒に対して、疎外感や孤独感を抱かせる可能性も考えられる。

神奈川県における公立中学校の完全給食実施率は全国で最下位であり、その是非については様々な意見があるものの、学校給食を活用した食育の推進、生徒の健康増進と食事の栄養バランス、食材の安全・安心、家庭環境や経済状況の変化に伴う負担軽減などの視点から、中学校の完全給食実施が必要だと判断できる。

## 2. 寒川町の方針

### 2.1 これまでの経緯と今後の方針

寒川町では、小学校は校内の調理場で作った給食を提供する完全給食を実施し、中学校は家庭からお弁当を持参していただき、牛乳（ミルク）のみを提供するミルク給食を実施している。

社会情勢の変化や寒川町公共施設等総合管理計画における公共施設等のあり方、そして数十年という長い期間を見通した小・中学校における完全給食の持続可能な方法を多方面から考慮した結果、平成 29 年 11 月に小・中学校を合わせたセンター方式による完全給食の実施を政策判断した。

これを受けて、小学校に加えて中学校でも完全給食を実施し、20 年、30 年、40 年先まで、安全・安心でおいしい給食を提供することを目指し、児童・生徒により質の高い学校給食が提供できるように、給食提供のこころ（基本方針）を定める。

### 2.2 給食提供のこころ

寒川町における給食の現状と課題等を踏まえ、今後の給食提供にあたって基本方針を「給食提供のこころ」（基本方針）として、次のとおりとする。

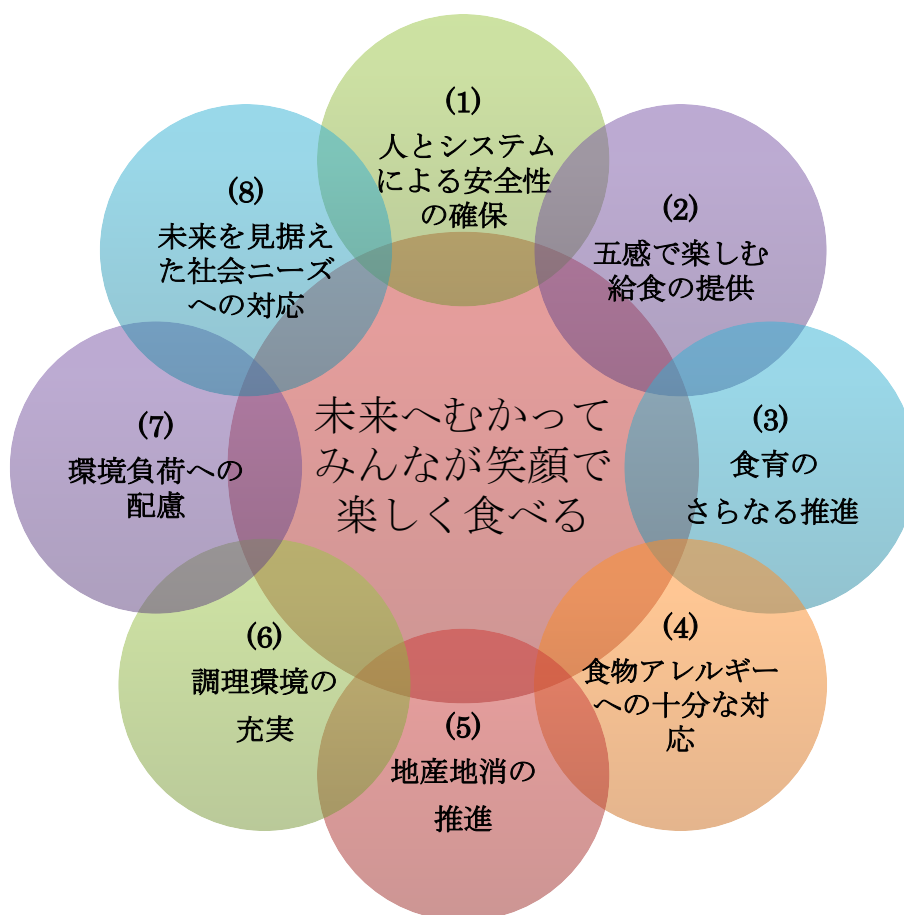


図 2-1 給食提供のこころ（基本方針）



#### (1) 人とシステムによる安全性の確保

- ・ 学校給食衛生管理基準へ高い水準での適合を図る。
- ・ HACCP\*の概念を取り入れ、徹底した衛生管理をすることにより、リスクを削減する。
- ・ 衛生管理に関わる人材の徹底した安全教育と調理工程の管理により、安全性を確保する。

#### (2) 五感で楽しむ給食の提供

- ・ 作り手の思い・ぬくもりが伝わる給食を提供する。
- ・ 温かさや冷たさを感じられるように提供する。
- ・ 旬の食材を積極的に取り入れるとともに、給食を楽しみにしてもらえそうなメニューの作成に努める。
- ・ 児童・生徒の心身の健全な発達を図れるよう、発育の過程にあわせて、栄養バランスを考慮した給食を提供する。

#### (3) 食育のさらなる推進

- ・ 学校給食に対する理解を深めるため、食育基本法の基本理念に基づいて栄養指導等を強化し、児童・生徒に対する一層の食育を推進する。
- ・ 作り手である栄養士・調理員と、児童・生徒のふれあいを推進する。
- ・ 給食を通じ保護者及び教職員、さらには町民への食育についても推進する。

#### (4) 食物アレルギーへの十分な対応

- ・ 教職員、保護者との連携により、児童・生徒の身体状況を的確に把握するとともに、きめ細かな対応をする。
- ・ 調理現場における十分な人員体制づくり、施設、設備面の充実に努める。
- ・ みんなが安心して笑顔で食べられる給食をめざす。

※HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）とは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法である。この手法は国連の国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品機関（コーデックス）委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものである。

HACCP方式と従来の製造方法の違いは、従来の抜取検査による衛生管理に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能になるとともに、原因の追究を容易にすることが可能になるものである。HACCPを導入した施設においては、必要な教育・訓練を受けた従業員によって、定められた手順や方法が日常の製造過程において遵守されることが不可欠である。

#### (5) 地産地消の推進

- ・ 寒川町を中心として神奈川県内で生産されている食材を活用し、児童・生徒の地域文化や伝統に対する関心を向上させ、地域性が感じられる給食を提供する。
- ・ 地場産物の生産・消費拡大に寄与する。
- ・ 学校給食食材における地産地消の取り組み状況や食の大切さを周知する。

#### (6) 調理環境の充実

- ・ 作り手の安全衛生に配慮できる作業空間を確保する。
- ・ 作り手の負荷を軽減する適切な機器の導入を図る。
- ・ 誰もが働きやすく快適な空間の整備を推進する。

#### (7) 環境負荷への配慮

- ・ 調理機器等の省エネルギー化、廃棄物の減量化とリサイクルへの取り組み等により環境負荷の軽減を図る。
- ・ 献立づくりから調理工程、そして喫食まで含めた食品ロスの低減を図る。

#### (8) 未来を見据えた社会ニーズへの対応

- ・ 社会環境の変化に対応し、20年、30年、40年先まで、安全・安心な給食を提供できるとともに費用対効果を意識した計画づくりに努める。
- ・ 多様化する食生活など、将来のさまざまなニーズに対応する。

### 2.3 基本方針の詳細

#### 2.3.1 人とシステムによる安全性の確保

##### (1) 学校給食衛生管理基準への適合

学校給食法に位置付けられた「学校給食衛生管理基準」は、学校給食における衛生管理の徹底を図るため、食品の検収・保管、調理・配送及び衛生管理体制などの重要事項について示したものであり、寒川町では、この基準に基づき以下の点などを考慮し、より安全性の高い給食を提供する。また、不測の事態に備えて衛生事故の集団発生の際の医療機関との連携などの対応体制の構築に努める。

- ・ 食材の移動、人の移動が一方通行であること。(交差汚染しないこと。)
- ・ 汚染作業区域と非汚染作業区域の明確な分離を図ること。
- ・ 食材ごとに適切な温度管理ができること。
- ・ 調理後2時間以内に喫食できること。
- ・ ドライシステムに対応した施設とすること。

##### (2) HACCP の概念を取り入れ、徹底した衛生管理とリスク削減

厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCP の概念に基づき調理工程における温度管理等の徹底に努めるとともに徹底した衛生管理とリスク削減に努める。

寒川町では、HACCP の概念に基づき、徹底した衛生管理とリスク削減に努める。



図 2-2 HACCP イメージ

### (3) 衛生管理に関わる人材の徹底した安全教育と調理工程の管理による安全性の確保

上記基準や HACCP の概念等に基づき、栄養士・調理員等の安全教育を入念に実施するとともに、調理工程の徹底な管理により安全性を確保する。

## 2.3.2 五感で楽しむ給食の提供

### (1) 作り手の工夫や想い、ぬくもりを取り入れた献立作成

栄養士、調理員さらには、児童・生徒の声を取り入れ、教職員と連携し、五感で楽しめる給食メニューの開発研究を進める。

### (2) 適温での提供

最適な機器などの導入により適温での給食提供につとめる。

### (3) 給食への期待を高める工夫

児童・生徒が自然の恵みや季節を感じられるように、旬の食材の活用を図る。  
また、さらに給食を楽しみにしてもらえそうな創意工夫を行う。

### (4) 栄養価に考慮した献立

児童・生徒の心身の健全な発達を図るため、発育の過程にあわせて、栄養バランスを考慮した献立作りに努める。

## 2.3.3 食育のさらなる推進

食育基本法の基本理念に基づいて、十分な栄養士の配置や教職員と保護者等との連携により、現在の小学校、中学校で行われている食育を、より一層推進する。また、児童・生徒と作り手の交流や保護者及び教職員、町民に対しても食育を推進する。なお中学校の給食時間については、食育面での十分な配慮を図る。

### (1) 小学校・中学校における取り組み

- ①配膳・喫食時などの栄養士、調理員とのふれあい、ランチルーム等による食育の推進
- ②給食だより等により、児童・生徒に食育の重要性の伝達、栄養指導

- ③給食を大切な食育としてとらえ、必要な給食時間を確保
- ④栄養価の高いバランスの取れた給食を提供するとともに、地産地消を推進
- ⑤栄養士を中心とした集団及び個別の食に関する指導を推進

表 2-1 小中学校における取り組み例

A 学校 ⇒ 子供	○給食だより、掲示物による食育啓発など
B 学校 ⇒ 子供	○クイズ形式などの学校内での掲示物による食育教育、栄養士による食に関する指導や食育を取り込んだ授業など
C 学校 ⇐ 子供	○実際の調理現場を見ての食育など
D 学校 ⇔ 子供	○調理員、栄養士等とのふれあいなど

(2) 保護者及び教職員、町民を対象とした取り組み

- ①給食だより等により、保護者・教職員に食育の重要性を伝達
- ②見学会等の実施による学校給食へのさらなる理解の醸成
- ③町民への給食試食等の場の提供

表 2-2 保護者及び教職員、町民を対象とした取り組み例

A 学校 ⇒ 保護者 及び教職員、町民	○給食だより、掲示物による食育啓発など
B 学校 ⇔ 保護者 及び教職員、町民	○見学会、食育相談、給食試食会など

2.3.4 食物アレルギーへの十分な対応

「学校給食実施基準（文部科学省）」や「学校給食における食物アレルギー対応指針（平成 27 年 3 月）」においても食物アレルギー対応が求められていることから食物アレルギーへの対応として現状以上の対応ができるよう努める。

(1) 食物アレルギーに対応する十分な体制づくり

教職員、保護者と栄養士等と教育委員会の連携により、児童・生徒の身体状況を、学校での面談等とおして的確に把握するとともに、きめ細かな対応ができるよう人材の育成や人員の確保を進める。

(2) 調理体制や施設・機器等による対応

調理過程において偶発的に食物アレルギー物質が混入してしまう事態（コンタミネーション）を避けるための対策として専用器具の使用や専用調理室、専用容器等の確保に努める。また、食物アレルギー対応食に対応ができる調理体制の確保に努める。

### (3) 食物アレルギー対応のシステムづくりの構築

納入業者との連携を図り、食材の仕入れから喫食までの適切な食材の流れの管理や、調理におけるアレルギー対応の十分な人員体制づくりや運用方法の確立を進める。

## 2.3.5 地産地消の推進

### (1) 地域への理解・愛着の醸成

児童・生徒の地域に対する関心を高めるよう、寒川町を中心として神奈川県内で生産されている食材を活用し、地域性が感じられる献立作りをとおして、地場の食材等に興味を持つように努める。

### (2) 地場産物の生産・消費拡大

地元生産者等との連携を深め、地場産物の生産・消費拡大に努める。

### (3) 地産地消の周知

給食だよりや町の公式ホームページ等を通じて、寒川町における学校給食食材の地産地消の取り組み状況や食の大切さについて周知を図る。

## 2.3.6 調理環境の充実

### (1) 作り手の調理環境への配慮

安全衛生に配慮し、無駄のない効率的な作業空間の施設整備に努めるとともに、十分な人員配置をし、栄養士及び調理員の適切な作業動線を確認する。また、最新の機器や作り手の負担を軽減できる機器の導入などにより、作り手の作業負担の軽減に努める。

### (2) 働きやすく快適な空間の整備

必要十分な事務室や休憩スペース等の附室を設け、誰もが働きやすく快適な空間の整備に努める。

## 2.3.7 環境負荷の配慮

### (1) 省エネルギーに配慮した計画づくり

環境負荷への配慮として、省エネルギー、高効率の機器の配置、自然エネルギーの活用等に配慮するとともに、施設整備から維持管理・運営期間を通じて、ライフサイクルコストの低減に考慮する。

### (2) 食品ロスの低減

食育を通して、児童・生徒等に食材を無駄なく使う、楽しく食べる、残滓を減らす等喫食における低減や、献立づくりから食材の管理、調理工程まで含めた低減・軽減につながる仕組みづくりを推進する。

### 2.3.8 未来を見据えた社会ニーズへの対応

#### (1) 社会環境の変化に対応し、継続して提供できる仕組みづくり

20年、30年、40年先まで継続して提供できるよう、財政面、社会環境等などにも配慮して対応できるよう仕組みづくりを進める。

#### (2) 将来における対応

多様化する食育への対応や将来的に幅広く町民に対応できるサービス等、今後の社会動向の変化を踏まえ、社会ニーズへの対応を適宜検討する。また、町の魅力の一つになるような取り組みを進めていく。

### 3. 給食等調理方式の検証

#### 3.1 給食等調理方式の検証の考え方

##### 3.1.1 給食等調理方式の概要

想定される給食等調理方式の概要を表 3-1 にまとめる。本町は面積が小さく、共同調理場から各校への配送時間は概ね 20 分以内と想定されるため、単独調理場方式に比べて調理から喫食までの時間に大きな影響はないと考えられる。

なお、現在、中学校で行っているスクールランチは栄養士の関与がなく学校給食にあたらないため対象外とし、「寒川町学校給食検討会まとめ」（平成26年7月）中学校給食実施にあたっての基本方針で掲げているデリバリーランチ方式は、学校給食センター方式の一部（設置運営手法による違い）であることから、個別での検証は行わない。

表 3-1 各給食等調理方式における調理から喫食までの流れ

比較項目	単独調理場方式 (自校直営式)	共同調理場方式 (親子方式)	共同調理場方式 (センター方式)
方式の概要	各学校内の敷地に調理場を設ける方式。調理から喫食までの時間・距離が短い。	調理場を持つ自校直営式の学校が、調理場を持たない学校の給食調理も行う。一般に距離の近い学校同士で行われる。	複数の学校の給食を一括して調理し、給食時間までに配送する。調理から喫食までの時間は、自校直営式より長くなる。
方式イメージ			
調理から喫食までの流れ			

### 3.1.2 給食等調理方式の検証の考え方

給食等調理方式の検証にあたっては、以下の図 3-1 のとおり、主要な要素を抽出して検討を行い、その結果を踏まえて総合評価を行った。

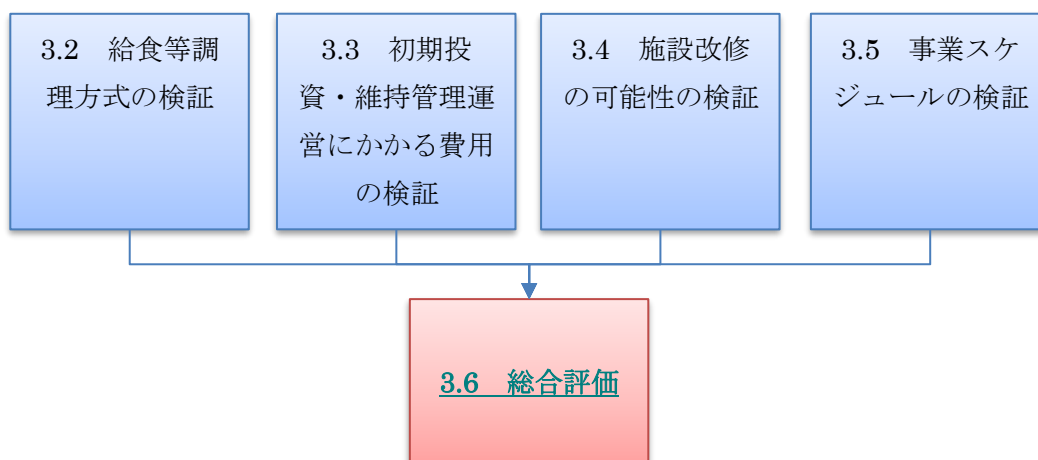


図 3-1 給食等調理方式の検証フロー

## 3.2 給食等調理方式の検証（メリット・デメリット）

### 3.2.1 評価項目の検討

各給食等調理方式を定性的に比較するにあたり、寒川町が方針として定めた給食提供のところに掲げた事項を評価項目として設定した（表 3-2）。

表 3-2 給食等調理方式の評価項目

大項目	小項目
(1) 人とシステムによる安全性の確保	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食衛生管理基準への適合、HACCP の概念の取り入れ</li> <li>・食材の管理</li> <li>・人材の配置・育成</li> <li>・運用システムの管理</li> <li>・設備等の管理</li> </ul>
(2) 五感で楽しむ給食の提供	<ul style="list-style-type: none"> <li>・作り手の思い、ぬくもり</li> <li>・温かさ冷たさ</li> <li>・旬の食材の取り入れ、栄養バランスの考慮</li> </ul>
(3) 食育のさらなる推進	<ul style="list-style-type: none"> <li>・小・中学校における取り組み</li> <li>・保護者及び教職員、町民を対象とした取り組み</li> </ul>
(4) 食物アレルギーへの十分な対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>・教職員と保護者の連携によるきめ細かな対応体制</li> <li>・調理場における体制づくり、施設整備</li> </ul>
(5) 地産地消の推進	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地産地消の推進</li> </ul>
(6) 調理環境の充実	<ul style="list-style-type: none"> <li>・作り手の調理環境への配慮（施設・設備面）</li> <li>・働きやすく快適な空間の整備（運用面）</li> </ul>
(7) 環境負荷への配慮	<ul style="list-style-type: none"> <li>・環境負荷への配慮</li> </ul>
(8) 未来を見据えた社会ニーズへの対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>・将来における対応</li> <li>・将来の様々なニーズへの対応</li> </ul>



---

### 3.2.2 各給食等調理方式の検証

各給食等調理方式を、3.2.1 で設定した評価項目のとおり、食の安全性、食育、食物アレルギー、地産地消等の観点から比較及び評価した結果は表 3-3 のとおりである。

なお、同条件で評価するための前提条件として、自校方式及び親子方式、センター方式については、いずれも学校給食衛生管理基準に適合した施設の整備・改修を行うことを想定した。

表 3-3 給食等調理方式の比較及び評価

凡例 ○：評価できる、△：やや評価できる、×：評価できない

大項目	小項目	単独調理場方式 (自校方式)	共同調理場方式 (親子方式)	共同調理場方式 (センター方式)
(1)人とシステムによる安全性の確保	学校給食衛生管理基準への適合 HACCP の概念の取り入れ	○ ・ 既存調理場の改修・増築及び新築により学校給食衛生管理基準に適合し HACCP の概念を取り入れた施設にできる。	○ ・ 同左。	○ ・ 新築することにより、学校給食衛生管理基準に適合し HACCP の概念を取り入れた施設にできる。
	食材の管理	○ ・ 各校において対応しなければならないものの、食材の仕入れ及び管理を適正に行える。	○ ・ 同左。	○ ・ 一括で食材の仕入れ及び管理が適正かつ効率的に行える。
	人材の配置・育成	○ ・ 各校に、児童・生徒の栄養管理及び調理場の衛生管理における責任者を配置し、同レベルに育成し運営する必要がある。 ・ 町と栄養士及び栄養士間の情報共有を密にする必要がある。 ・ 安全教育や指示伝達等は各校で行うため徹底しやすく、指示命令系統を統一しやすいが、各校が同じレベルでできるようにする必要がある。	○ ・ 同左 ・ 親となる学校の調理場は単独調理場方式よりやや人数が増えるものの、1校あたりの調理員数が比較的小さいため、安全教育や指示伝達等を比較的徹底しやすい。 ・ 同左	○ ・ 児童・生徒の栄養管理及び調理場の衛生管理の責任者を配置することで対応可能である。 ・ 町と栄養士間の意思疎通を図りやすい。 ・ 調理員数が多いため、運営マニュアル等の整備・活用等により、安全教育や指示伝達等の徹底することや、指示命令系統の統一には留意が必要である。
	調理工程の管理	○ ・ 各校において HACCP の概念に基づき、調理・運用を行うことが可能である。 ・ 食中毒等が発生した場合、被害は最小限(1校)で済むが、調理場数が多いため、すべての調理場の一括管理に労力を要する。	○ ・ 同左。 ・ 食中毒等が発生した場合、被害は自校方式よりやや大きくなるが、調理場数は少ないため、システム管理にかかる労力が少ない。	○ ・ HACCP の概念に基づき、調理・運用を一括で行うことが可能である。 ・ 食中毒等の被害が発生した場合、全校にリスクが及ぶ恐れがあるが、システム管理が1か所で済む点では管理しやすい。
	設備等の管理	○ ・ 各校で設備等の管理を行う必要があるものの、管理方法をマニュアル化することにより適正な管理が可能である。	○ ・ 同左。	○ ・ 一括により設備等を適正かつ効率的に管理を行うことができる。
(2)五感で楽しむ給食の提供	作り手の想い、ぬくもり	○ ・ 児童・生徒と作り手のふれあいの時間等を設けることで想いを伝える機会の確保ができる	○ ・ 同左。	○ ・ 学校に併設していないが、作り手が学校に出向くことでふれあいの時間等を設けることで想いを伝える機会の確保ができる
	温かさ冷たさ	○ ・ 配送がなく、調理から喫食までの時間が短い。 ・ 保温性に優れた食缶等を利用することにより、適温での給食の提供が可能。	△ ・ 調理場のある学校(親)は配送がなく、調理から喫食までの時間が短い、調理場のない学校(子)は配送が必要となり、調理から喫食までの時間が自校方式より長くなる。 ・ 保温性に優れた食缶等を利用することにより、適温での給食の提供が可能。	△ ・ 配送が必要となり、調理から喫食までの時間は、自校方式よりも長くなる。 ・ 保温性に優れた食缶等を利用する場合には、適温での給食の提供が可能。
	旬の食材の取り入れ、栄養バランスの考慮	○ ・ 献立の工夫により旬の食材を取り入れるとともに、栄養バランスの考慮したおいしい給食が可能	○ ・ 同左。	○ ・ 同左。
(3)食育のさらなる推進	小中学校における取り組み	○ ・ 児童・生徒の身近で調理が行われ、やりとりがされていることから、栄養士・調理員等とのふれあいという観点では最も有効である。 ・ 栄養士1人の事務量の負担が大きく、現在以上に食育を充実させるためには、栄養士の人数の見直しが必要になる。	○ ・ 調理場のある学校(親)では児童・生徒の身近で調理が行われており、栄養士・調理員等とのふれあいが容易である一方、調理場のない学校(子)見学等も難しいことから、偏りが生じる。 ・ 単独調理場方式よりも栄養士の人数を減らせることから、食育に特化した栄養士を育成できる。	○ ・ 児童・生徒の身近で調理が行われるわけではないが、施設見学会の開催や見学スペースの設置により、対応が可能である。 ・ 調理場の統合により ・ 業務を集約することができ、これにより生まれた余裕から栄養士の食育に費やす時間の確保につながり、手厚い食育を実施することができる。

※表中にある自校方式は、衛生管理面等において学校給食衛生管理基準に適合した施設を想定しており、現状の調理場における評価内容ではない。

	保護者及び教職員、町民を対象とした取り組み	△ ・ 保護者及び教職員、町民を対象とした食育の実施にあたっては、栄養士または食育に対応できる人員の見直しが必要になる。	△ ・ 同左。 ・ 新たに中学校の生徒が対象となるため、現状よりも対応が難しくなる可能性がある。	○ ・ 新たな施設に見学スペースや会議室等を設けることにより、学校関係者だけでなく広く町民にむけた施設見学や食育相談等を実施することが可能となる。 ・ 調理場の統合により栄養士の事務負担の軽減が見込まれるため栄養士の配置数によっては、手厚い食育を実施することができる。
(4)食物アレルギーへの十分な対応	教職員保護者との連携によるきめ細かな対応体制	○ ・ 教職員との連携、栄養士の十分な配置により、きめ細かな対応ができる。	○ ・ 同左。	○ ・ 同左。
	調理場における体制づくり、施設整備	○ ・ 各校で対応するため、調理食数が少ないが、アレルギー対応の専門調理員を配置することができれば対応可能。 ・ 施設整備として専用の調理空間の確保が可能	△ ・ 同左。	○ ・ 一元的に管理でき、集約化により細分化が可能なことから、アレルギー対応の専門調理員を配置することができる。 ・ 施設整備として専用の調理空間の確保が可能
(5)地産地消の推進	地産地消の推進	○ ・ 食数が少ないため、食材の調達は比較的容易である。 ・ 地産地消の取り組み状況や食の大切さの周知等については、十分な栄養士等を配置することで各校で対応ができる。	○ ・ 同左。	○ ・ 食数が多いため、食材の調達には留意が必要であるが、食材の仕入れ単価等の減につながる。 ・ 調理場の統合により、他方式よりも食育に関わる栄養士を増やせる可能性があり、その分地産地消の取り組み状況や食の大切さの周知等を充実させることができる。
(6)調理環境の充実	作り手の調理環境への配慮(施設・設備面)	○ ・ 安全衛生に配慮した無駄のない効率的な施設整備により、栄養士・調理員の適切な作業動線・作業空間の確保が可能。また、適切な器機の導入で作り手の負担減に寄与できる。	○ ・ 同左。	○ ・ 同左。
	働きやすく快適な空間の整備(運用面)	○ ・ 必要十分な事務室や休憩スペース等の設置等、働きやすく快適な空間の整備が可能。	○ ・ 同左。	○ ・ 同左
(7)環境負荷への配慮	環境負荷への配慮	○ ・ 省エネルギー機器の配置、自然エネルギーの活用等により、環境負荷の削減が可能。 ・ 食材仕入れから献立作り、喫食までの過程の工夫により食品ロスの低減を図ることは可能	○ ・ 同左。	○ ・ 同左 ・ 集約化により高効率の設備を配置することも可能
(8)未来を見据えた社会ニーズへの対応	将来における対応	○ ・ きめ細かな財政計画や修繕計画等を作ることで将来にわたり社会環境の変化に対応が可能	○ ・ 同左。	○ ・ 同左。
	将来の様々なニーズへの対応	× ・ 異なる機能や付帯事業を導入する場合、自校で食する給食以外については建築基準法等の制限が出てくることから、実施は困難である。	× ・ 同左。	○ ・ 施設規模が大きく、工業系用途に建設されることが見込まれることから、学校給食以外の付帯事業等を検討できる可能性がある。
考察		○ : 16 △ : 1 × : 1	○ : 14 △ : 3 × : 1	○ : 17 △ : 1 × : 0
		○ ・ 児童・生徒と栄養士・調理員とのふれあいの観点からはもっとも優れる方式である。 ・ 各校に栄養士を配置し、衛生管理を徹底する必要がある。 ・ 調理場が分散することにより設備や調理員の数が多くなるため、衛生管理及び教育に費やす負担が大きい。	○ ・ 調理場のある学校に通う児童・生徒にとっては、自校方式と同様の優位性があるものの、調理場のない学校においては、食育環境等に差がつき、不公平感が生ずる。 ・ 各校に栄養士を配置し衛生管理を徹底する必要がある。	○ ・ 提供される給食の水準や人員配置、調理環境等でバランスがよい。 ・ 調理場の統合により、他方式よりも食育等に関わる栄養士を充実させられる可能性があり、その分手厚い食育を実施することができる。

※表中にある自校方式は、衛生管理面等において学校給食衛生管理基準に適合した施設を想定しており、現状の調理場における評価内容ではない。

---

### 3.2.3 給食等調理方式の検証結果

検証の結果、各方式にそれぞれ長所・短所があり、給食提供のこころ（基本方針）に沿った施設やシステムを整備することで、各方式の良さを引き出せる。

### 3.3 初期投資・維持管理運営費にかかる費用の検証

各給食等調理方式について、初期投資・維持管理運営にかかる費用を算出し比較を行った。なお、初期投資・維持管理運営にかかる費用の比較にあたっては、同条件で評価するため、自校方式及び親子方式、センター方式については、いずれも高水準で学校給食衛生管理基準等に適合した施設の整備・改修を行うことを前提条件とした。また、親子方式の親を想定する小学校は、配送室や中学校の食育に伴う見学スペース等の諸室を想定し、必要面積は、単独の同規模の学校給食センターと同等としている。

#### 3.3.1 前提条件の整理

##### (1) 想定する食数・延床面積

各給食等調理方式における想定する食数・延床面積は表 3-4～表 3-6 のとおりである。親子方式及びセンター方式は、学校給食センターにおける食数と延床面積の関係（図 3-2）から各校に必要な面積を算出し、自校方式についてはメーカーヒアリングより必要面積を算出した。なお、親子方式については、近隣の小・中学校の組み合わせで、町内全体の調理場で食数の偏りが少なくなるよう組み合わせを検討した。

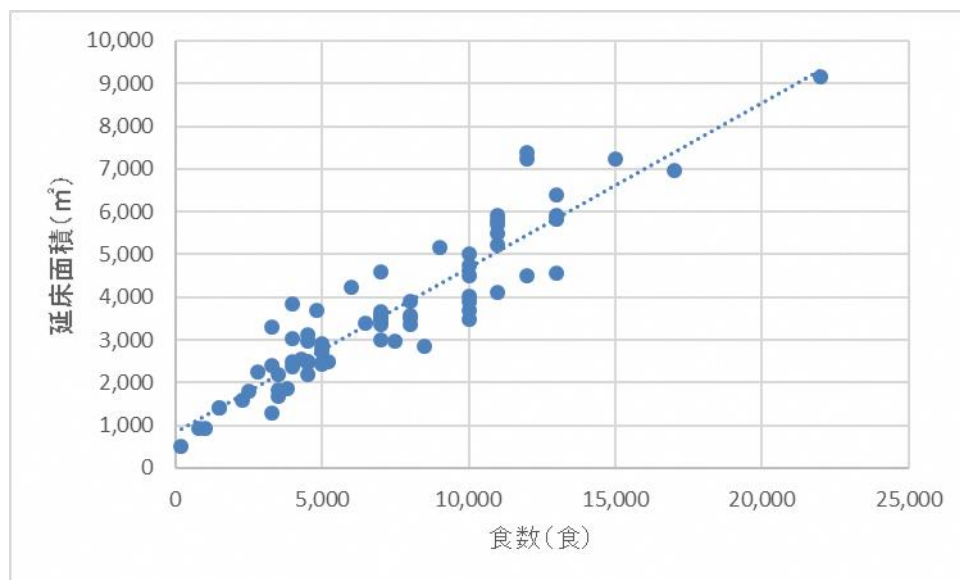


図 3-2 学校給食センターにおける食数と延べ床面積の関係

表 3-4 現状及び想定する食数・延床面積（自校方式）

	想定食数（現状食数） （食）	必要延床 面積（㎡）	現状延床 面積（㎡）	不足延床 面積（㎡）
①寒川小学校	590 (568)	389.0	427.0	▲38.0
②一之宮小学校	410 (391)	333.2	434.0	▲100.8
③旭小学校	800 (765)	454.0	259.0	195.0
④小谷小学校	560 (534)	379.7	247.0	132.7
⑤南小学校	570 (540)	382.8	290.0	92.8
⑥寒川中学校	310 (—)	302.3	0	302.3
⑦旭が丘中学校	660 (—)	410.6	0	410.6
⑧寒川東中学校	500 (—)	361.1	0	361.1
合計	4,400 (2,798)	3,012.7	1,657.0	—

※合計の小数点未満は四捨五入。

表 3-5 現状及び想定する食数・延床面積（親子方式）

	想定食数（現状食数） （食）	必要延床面積（㎡）	現状延床面積（㎡）	不足延床面積（㎡）
①寒川小学校	590 (568)	389	427	▲38
②一之宮小学校	720 (391)	1,099	434	665
⑥寒川中学校（子）		—	—	—
③旭小学校	800 (765)	454	259	195
④小谷小学校	1,220 (534)	1,552	247	1,305
⑦旭が丘中学校（子）		—	—	—
⑤南小学校	1,070 (540)	1,439	290	1,149
⑧寒川東中学校（子）		—	—	—
合計	4,400 (2,798)	4,934	1,657	—

※合計の小数点未満は四捨五入。

表 3-6 想定する食数・敷地及び延床面積（センター方式）

	想定食数 （食）	必要延床面積 （㎡）
学校給食センター	4,400	2,600

(2) 対象とする費目及び算出方法

対象とする費目及び算出方法等を整理すると表 3-7 のとおりとなる。

表 3-7 対象とする費目及び算出方法

	費目	単独調理場方式 （自校方式）	共同調理場方式	
			（親子方式）	（センター方式）
初期投資費	用地購入費	・ 学校敷地内に建てることを想定		・ 土地の購入を想定して 公示地価より算出
	設計・建設費	・ センター方式（鉄骨造）の先進事例より設定（厨房機器・食器食缶・備品等含む）		
	配膳室整備費	—	・ 他事例より設定	
維持管理運営費	人件費	・ 事業手法は従来方式（直営）を想定 ・ 各方式の配置人数は、事例より算出 ・ 適用の人件費については、平成 29 年度の寒川町実績を基に算出		
	配送費	—	・ センター方式の先進事例より設定	
	光熱水費	・ 想定する厨房機器を運用した場合の水道、ガス、電気等をメーカーヒアリングより算出		
	建物修繕費	・ 国土交通省大臣官房官庁営繕部監修「建築物のライフサイクルコスト」用途（学校）を参考に算出。		
	厨房機器等修繕費	・ 厨房機器、調理・事務備品費の修繕費：メーカーヒアリングより算出		

### 3.3.2 初期投資費の検証

初期投資費として、用地購入費及び設計・建設費を想定する。

#### (1) 用地購入費

##### 1) 自校方式及び親子方式

自校方式及び親子方式については、各学校敷地内に建てることを想定するため、計上しない。

##### 2) センター方式

センター方式については、学校給食センターの建設に適している工業系用途の土地4,000 m<sup>2</sup>を想定して算出する。敷地面積は、給食センターの更衣室・休憩室等のスペースを2階に配置した場合を想定し、必要最低面積として設定した。

公共事業のための用地買収価格として、公示地価により算定する。寒川町の工業系用途の敷地の面積単価の平均は95 千円/m<sup>2</sup>のため、計算すると以下のとおりとなる。

$$\boxed{\text{敷地面積 } 4,000 \text{ m}^2 \times \text{面積単価 } 95 \text{ 千円/m}^2 = \text{用地購入費 } 380,000 \text{ 千円}}$$

#### (2) 設計・建設費

学校給食センターにおける食数と面積あたり設計・建設費の関係を整理すると、全体的な傾向は図 3-3 のとおりとなる。なお、設計・建設費の先進事例より、食数のスケールメリットを考慮し、算出した必要延床面積と設計・建設費単価と合計は以下のとおりとなる  
なお、設計・建設費には厨房機器・食器食缶等備品費を含む。

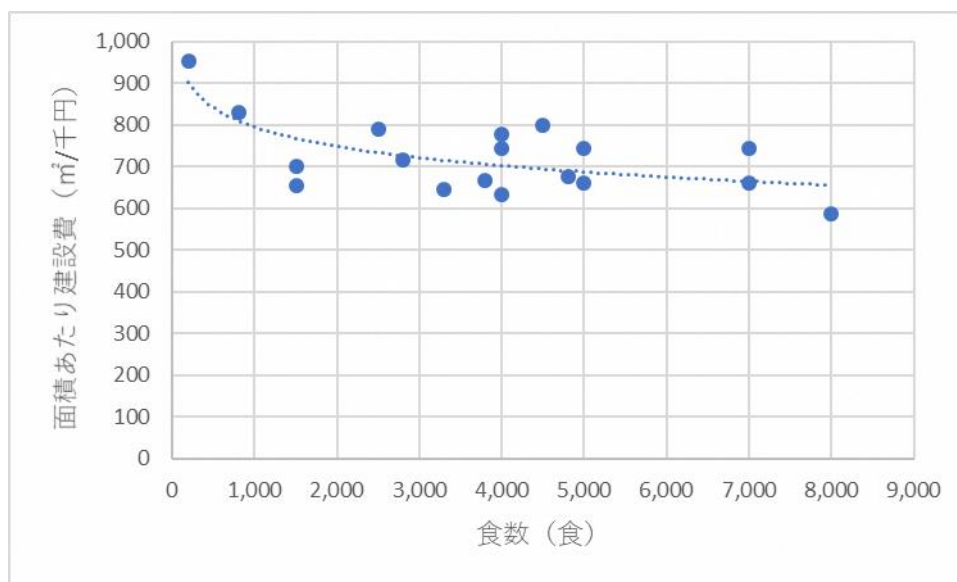


図 3-3 延床面積と面積あたり設計・建設費の関係

表 3-8 給食等調理方式別の設計・建設費

	自校方式	親子方式	センター方式
必要延床面積 (㎡)	3,012.7	4,934.7	2,600.0
設計・建設費単価 (千円/㎡)	890	自校方式 890 親子方式 (親) 716	695
合計 (千円)	2,681,950	3,680,538	1,805,782

### (3) 配膳室整備費

親子方式及びセンター方式の場合、中学校 3 校に配膳室が必要となることから、必要な面積及び整備単価を、他事例を参考に算出した。小学校については、調理場の簡易な改修を想定するため費用に計上しない。

表 3-9 配膳室整備費

	自校方式	親子方式	センター方式
必要配膳室数 (校)	—	3	3
設置費 (1 校当たり・千円)	—	36,103	36,103
合計 (千円)	—	108,309	108,309

## 3.3.3 維持管理運営費の検証

### (1) 人件費

人件費は、あくまでも各方式の費用に比較にあたっての調理にかかる必要最低限の想定での人数で算出しており、実際の配置にあたっては、給食提供のころ及び今後の検討によって適切な数を配置するものとする。

#### 1) 栄養士数の算出

栄養士は、「公立義務教育諸学校の学級編制及び教職員定数の標準に関する法律」に基づき県の負担により配置されるため、栄養士の人件費は各給食等調理方式とも算出に含めない。

#### 2) 調理員数の算出

算出にあたっては、自校方式及び親子方式の場合においても、運営はドライ方式・アレルギー室有り・汚染非汚染による区切り等のあるセンター方式と同等な施設整備を想定した。

また、調理員の数及び常勤及び臨時の調理員比率は、学校給食衛生管理基準に適合した施設の事例等から必要数を設定した。

それらを踏まえた各給食等調理方式において想定する配置人数は表 3-10 及び図 3-4～図 3-6 のとおりである。

※臨時とは、フルタイムではなく、調理に必要案時間、労働を行う人員とする。なお社会保険等の福利厚生を含めるものとする。



表 3-10 調理員数の想定（人）

学校名	想定する調理員（人）													
	（自校方式）		（親子方式）		（センター方式）									
	食数	調理員 内訳 （上：常勤 下：臨時）	食数	調理員 内訳 （上：常勤 下：臨時）	食数	調理員 内訳 （上：常勤 下：臨時）								
寒川小学校	590	4	590	4	4,400	10								
		6		6		30								
一之宮小学校	410	3	720	5										
		4		7										
寒川中学校	310	2												
		3												
旭小学校	800	5	800	5										
		8		8										
旭が丘中学校	660	4	1220	5										
		7		10										
小谷小学校	560	4												
		6												
南小学校	570	4	1070	5										
		6		9										
寒川東中学校	500	3												
		5												
調理員数	常勤		29						24	10				
	臨時		45						40	30				
	合計		74						64	40				

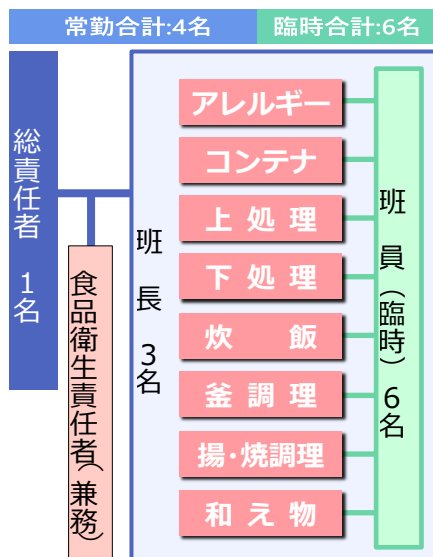


図 3-4 想定配置人数（寒川小学校の場合）  
（自校方式）

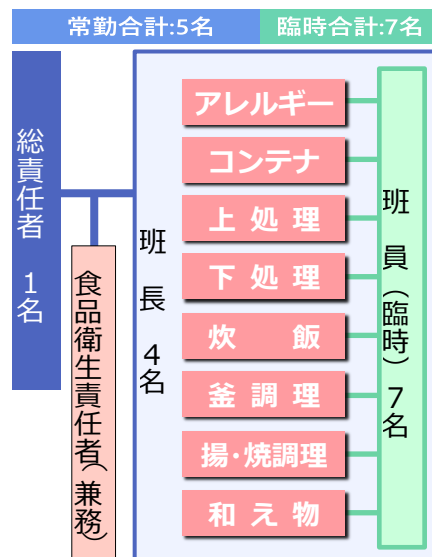


図 3-5 想定配置人数（一之宮小学校の場合）  
（親子方式）

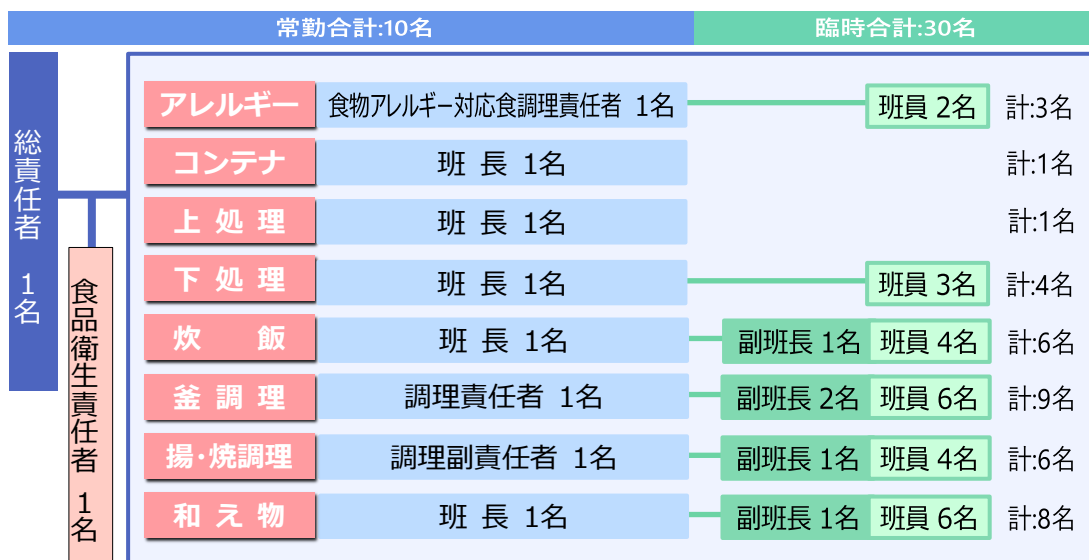


図 3-6 想定配置人数（センター方式）

### 3) 人件費の算出

調理員の常勤及び臨時調理員の一人当りの年間人件費は、寒川町における平成 29 年度の実績等から設定した。なお人件費は社会保険等を含む額とする。

常勤調理員人件費 7,962 千円／年・人

臨時調理員人件費 1,579 千円／年・人

その結果、センター方式は、一箇所で集約して調理をするため、スケールメリットをいかして少人員で対応可能なため、人件費が最も少なくなり、次いで親子方式、自校方式となった（表 3-11）。

表 3-11 調理員数の人件費（百万円／年）

	自校方式	親子方式	センター方式
常勤調理員	29名×7,962千円 =231	24名×7,962千円 =191	10名×7,962千円 =80
臨時調理員	45名×1,579千円 =71	40名×1,579千円 =63	30名×1,579千円 =47
合計	302	254	127

(2) 配送費

親子方式とセンター方式での各校への配送費を以下のとおり事例をもとに算出した。

表 3-12 配送費（百万円／年）

内容	給食等調理方式	配送費	備考
4,400食の場合	センター方式	13	配送に係るすべての経費
1,470食の場合※2	親子方式	4	配送に係るすべての経費

※百万円未満は四捨五入。 ※2 寒川中学校 310食 旭丘中学校 660食 寒川東中学校 500食の合計

(3) 光熱水費

光熱水費は、想定する厨房機器を運用した場合の水道、ガス、電気、蒸気の量についてメーカーヒアリングによる金額を食数按分して算出する。自校方式及び親子方式の場合とセンター方式では、同じ厨房機器でもセンター方式は大容量仕様となるため、設備の構造が異なり、水、ガス、電気の他に蒸気の使用量が増加する。よって、光熱水費は以下のとおりとなる（表 3-13）。

表 3-13 給食等調理方式別の光熱水費

光熱水費	自校方式	親子方式	センター方式
単年度（百万円）	28	25	31

※百万円未満は四捨五入。

(4) 建物修繕費

建物修繕費については、国土交通省大臣官房官庁営繕部監修「建築物のライフサイクルコスト」を基に算出した。30年間での建物修繕費を算出し、単年度の建物修繕費は、その額を30で割った金額とした（表 3-14）。

表 3-14 給食等調理方式別の建物修繕費

建物修繕費	自校方式	親子方式	センター方式
単年度（百万円）	19	31	16

※百万円未満は四捨五入。

### (5) 厨房機器等修繕費

自校方式・親子方式の厨房機器等修繕費（調理機器・食器食缶）についてはメーカーヒアリングによる金額を食数按分して算出する。

一方、センター方式の場合の厨房機器等修繕費は、自校方式・親子方式とは厨房機器自体が異なるため、メーカーヒアリングより算出した（表 3-15）。

表 3-15 給食等調理方式別の厨房機器等修繕費（百万円／年・税別）

厨房機器等修繕費	自校方式	親子方式	センター方式
単年度（百万円）	9	8	11

※百万円未満は四捨五入

#### 3.3.4 概算事業費の算出

前提条件の整理を踏まえ、初期投資費及び維持管理運営費、事業期間を 30 年間と想定した場合の概算事業費を算出すると、表 3-16～表 3-19 のとおりとなる。

表 3-16 概算初期投資費（百万円・税別）

費目	自校方式	親子方式	センター方式
用地購入費	0	0	380
設計・建設費	2,682	3,681	1,806
配膳室整備費	0	108	108
小計	2,682	3,789	2,294

※百万円未満は四捨五入。

表 3-17 概算維持管理運営費（百万円／年・税別）

費目	単独調理場方式 （自校方式）	共同調理場方式	
		（親子方式）	（センター方式）
人件費	302	254	127
配送費	0	4	13
光熱水費	28	25	31
建物修繕費	19	31	16
厨房機器等修繕費	9	8	11
小計	358	323	198

※百万円未満は四捨五入しているため、合計が合わない場合がある。

表 3-18 15 年間の概算事業費（百万円・税別）

費目	単独調理場方式 （自校方式）	共同調理場方式	
		（親子方式）	（センター方式）
初期投資費	2,682	3,789	2,294
維持管理運営費 （15 年間分）	5,370	4,845	2,970
合計	8,052	8,634	5,264

※百万円未満は四捨五入しているため、合計が合わない場合がある。

表 3-19 30 年間の概算事業費（百万円・税別）

費目	単独調理場方式 （自校方式）	共同調理場方式	
		（親子方式）	（センター方式）
初期投資費	2,682	3,789	2,294
維持管理運営費 （30 年間分）	10,726	9,690	5,939
合計	13,408	13,479	8,234

※百万円未満は四捨五入しているため、合計が合わない場合がある。

※30 年を越える場合、建物を再度建築することとなり、同額の初期投資費（用地購入は除く）が必要となる。

### 3.3.5 初期投資・維持管理運営にかかる費用の検証結果

検証の結果、初期投資費については、設計・建設費用は必要延床面積が大きく影響することから、必要延床面積が一番多い親子方式がもっとも高く、次いで自校方式となり、センター方式がもっとも低くなった。

また、維持管理運営費においては、表 3-17 より、単年度あたりの人件費が、自校方式はセンター方式に比べて概ね 2.3 倍必要なことから、15 年間で想定した場合も 30 年間で想定した場合も、自校方式及び親子方式がセンター方式を大きく上回る結果となっていると考えられる。

このことから、初期投資・維持管理運営をあわせると親子方式が最も高く、続いて自校方式、センター方式の順となった。

### 3.4 施設改修の可能性の検証

#### 3.4.1 施設改修に必要な延床面積確保の検証

自校方式及び親子方式においては、学校敷地内で改修に必要な延床面積を確保する必要があることから、確保できるかどうか平面図上で確認を行った。検討については、児童・生徒への影響を最小限に抑える形での改修を想定し、現在の学校教育現場での運用を変えることなく行うことを想定する。

その結果、自校方式においては5校で、親子方式では2校で、必要延床面積の確保が困難であることが分かった（表 3-20、表 3-21）。

なお、センター方式においても、食数に応じて必要な敷地及び延床面積を確保する必要があることに留意が必要である（延床面積等は表 3-4、表 3-5 を参照）。

表 3-20 各小・中学校における必要敷地面積確保の可能性（自校方式）

小・中学校	必要延床面積 (㎡)	現状延床面積 (㎡)	不足延床面積 (㎡)	確保可能性
①寒川小学校	389.0	427.0	▲38.0	○
②一之宮小学校	333.2	434.0	▲100.8	○
③旭小学校	454.0	259.0	195.0	×
④小谷小学校	379.7	247.0	132.7	×
⑤南小学校	382.8	290.0	92.8	○
⑥寒川中学校	302.3	0	302.3	△
⑦旭が丘中学校	410.6	0	410.6	△
⑧寒川東中学校	361.1	0	361.1	△

凡例 ○：可能、△：安全面等運用上の条件により可能、×：不可能

表 3-21 各小学校における必要敷地面積確保の可能性（親子方式）

小学校	必要延床面積 (㎡)	現状延床面積 (㎡)	不足延床面積 (㎡)	確保可能性
①寒川小学校	389.0	427.0	▲38.0	○
②一之宮小学校（親）	1,099.9	434.0	665.9	○
③旭小学校	454.0	259.0	195.0	×
④小谷小学校（親）	1,552.2	247.0	1,305.2	×
⑤南小学校（親）	1,439.7	290.0	1,149.7	×

凡例 ○：可能、△：安全面等運用上の条件により可能、×：不可能

### 3.4.2 都市計画（区域区分・用途地域）の検証

各小・中学校の都市計画（区域区分・用途地域）をみると、表 3-22 のとおり、3 校が第一種住居地域、5 校が市街化調整区域となっている。

#### (1) 第一種住居地域

第一種住居地域における給食調理室の新設にあたっては、自校の給食のみを調理・提供する場合は、学校機能の一部と解して学校と扱うため、用途地域についての課題はない（寒川中学校が該当）。

一方、親子方式の場合、親となる調理場は建築基準法の工場としての扱いとなるため、周辺の環境を著しく害するおそれのない計画とする。建築基準法第 48 条ただし書の規定による許可を得ることができれば建設の可能性もあり得るが、不確定要素があるとともに、相応の手術期間がかかることが想定される（一之宮小学校が該当）。

#### (2) 市街化調整区域

市街化調整区域における給食調理室の新設にあたっては、自校方式及び親子方式とも、都市計画法第 29 条第 1 項第 3 号に規定する「公益上必要な建築物」、または同法第 34 条各号のいずれかの開発許可要件に該当するものであれば建築が可能となっている（小谷小学校（親）、南小学校（親）、旭が丘中学校（自校）、寒川東中学校（自校）が該当）。

しかし、都市マスタープラン等において、市街化調整区域は市街化を抑制する区域としているため、市街化調整区域における整備は、上位計画の方針にそぐわないものとする。

表 3-22 各小・中学校の区域区分・用途地域

小・中学校	区域区分・用途地域	備考	自校方式	親子方式
①寒川小学校	第一種住居地域		○	○
②一之宮小学校	第一種住居地域	親を想定	○	△
③旭小学校	市街化調整区域		△	△
④小谷小学校	市街化調整区域	親を想定	△	△
⑤南小学校	市街化調整区域	親を想定	△	△
⑥寒川中学校	第一種住居地域		△	—
⑦旭が丘中学校	市街化調整区域		△	—
⑧寒川東中学校	市街化調整区域		△	—

凡例 ○：可能、△：条件により可能、×：不可能

### 3.4.3 施設改修の可能性の検証結果

検証の結果、敷地及び都市計画の理由から、施設の改修は一部の小・中学校において不可能もしくは条件により可能となり、改修が難しいことが明らかになった（表 3-23、表 3-24）。

一部、条件により改修可能な学校があるものの、全児童・生徒に給食を提供する場合、改修が難しい学校への提供にあたっては、別途学校給食センターの整備も並行して行う必要があり、財政支出等を考えると非効率となることが想定されることからセンター方式が望ましいと考えられる。

表 3-23 施設改修の可能性の検証結果（自校方式）

小・中学校	改修等の可能性	都市計画	結果
①寒川小学校	○	○	○
②一之宮小学校	○	○	○
③旭小学校	×	△	×
④小谷小学校	×	△	×
⑤南小学校	○	△	△
⑥寒川中学校	△	△	△
⑦旭が丘中学校	△	△	△
⑧寒川東中学校	△	△	△

凡例 ○：可能、△：条件により可能、×：不可能

表 3-24 施設改修の可能性の検証結果（親子方式）

小・中学校	改修等の可能性	都市計画	結果
①寒川小学校	○	○	○
②一之宮小学校（親）	○	△	△
③旭小学校	×	△	×
④小谷小学校（親）	×	△	×
⑤南小学校（親）	×	△	×

凡例 ○：可能、△：条件により可能、×：不可能



### 3.5 事業スケジュールの検証

#### 3.5.1 事業スケジュールの検証

各方式における事業実施にあたっての留意点及び事業スケジュールの比較を行った(表 3-25、表 3-26)。

表 3-25 各方式における事業実施にあたっての留意点

単独調理場方式 (自校方式)	共同調理場方式 (親子方式)	共同調理場方式 (センター方式)
<ul style="list-style-type: none"> <li>各小学校においては、給食の休業期間にあわせて整備・拡張・改修を実施する必要がある。</li> <li>各中学校においては、校内に調理室の新設に必要な敷地の確保が必要となる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>各小学校においては、同左。</li> <li>また、親となる小学校においては、子の分の調理室用の敷地の確保、用途地域の確認等法の手続きが必要となる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>最も早期に整備できる可能性がある。</li> <li>児童・生徒への影響を最小限に抑えて整備ができる。</li> </ul>

表 3-26 各方式における事業スケジュール

(年度)

	H30 (2018)	R1 (2019)	R2 (2020)	R3 (2021)	R4 (2022)	R5 (2023)	R6 (2024)	R7 (2025)	R8 (2026)
<b>【共通】</b>									
基本構想・基本計画策定	←→								
パブリックコメント実施		←→							
<b>【単独調理場方式(自校方式)】</b> 小学校5校、中学校3校 (1年に小学校2校、中学校1校の整備を目安とする)									
基本設計		←→			←→		←→		
詳細設計			←→			←→		←→	
工 事				←→			←→		←→
<b>【共同調理場方式(親子方式)】</b> 小学校5校 (1年に2校の整備を目安とする)									
基本設計		←→			←→		←→		
詳細設計			←→			←→		←→	
工 事				←→			←→		←→
<b>【共同調理場方式(センター方式)】</b>									
基本設計		←→							
詳細設計			←→						
工 事				←→					

※ 公設により直営で整備することを前提としたスケジュールの目安とする。

#### 3.5.2 事業スケジュールの検証結果

検証の結果、最も早く整備が可能なのはセンター方式であり、次いで親子方式、自校方式となった。

### 3.6 総合評価

各給食等調理方式について、前頁までのとおり、表 3-27 の各項目について評価・検証を行った。

給食等調理方式の検証では、各方式とも施設やシステムの整備をすることで良さを引き出せることから評価できると考えられる。

初期投資・維持管理運営にかかる費用については、初期投資の設計・建設費が各方式に必要な延床面積に比例して多くなることから、センター方式がもっとも低く、維持管理運営費においても必要調理員の人数が大きく影響することから 15 年間の概算事業費でセンター方式が他の方式と比べて 30 億円以上も低くなることから、最もセンター方式が評価できると考えられる。

事業スケジュールにおいては、自校方式と親子方式では、各小学校の給食休業時期に改修を行う必要があることなどからも、もっとも早く整備ができるセンター方式が評価できる。

なお、小学校の自校方式では、既存の調理場を改修しても、その耐用年数を迎える前に、調理場を擁する既存校舎の改修時期を迎えることから、その際には調理場も再度の改修をすることになる。このことは、親子方式、あるいは、小学校を自校方式、中学校をセンター方式とする組み合わせについても同様であり、公共施設のあり方として実に非合理的かつ非経済的であることは否めない。

これらを総合的に判断すると、寒川町において最も望ましい給食等調理方式はセンター方式であると評価できる。

表 3-27 総合評価

検証項目	単独調理場方式 (自校方式)	共同調理場方式	
		(親子方式)	(センター方式)
3.2 給食等調理方式の検証 (メリット・デメリット)	○	○	○
3.3 初期投資・維持管理運営にかかる費用の検証	△	△	○
3.4 施設改修の可能性の検証	×	×	—
3.5 事業スケジュールの検証	×	×	○
総合評価	×	×	○

凡例 ○：評価できる、△：やや評価できる、×評価できない

---

## 4. 学校給食センターの整備計画

### 4.1 学校給食センターの整備方針

#### 4.1.1 整備方針

学校給食センターは、給食提供のこころ（基本方針）を基に安全・安心でみんながよろこべる給食を提供できる施設とすることはもちろんのこと、維持管理・運営の視点にも配慮した施設とする。

#### (1) 人とシステムによる安全性が確保された施設

学校給食センターは、学校給食衛生管理の基準及び HACCP の考えに基づいた作業区域が確保され、ドライシステム、適切な空調設備及び最適な厨房機器等の衛生管理設備の整った施設とする。

##### 1) 汚染・非汚染区域の区分

二次汚染防止の観点から、食材の搬入から調理済食品の配送まで作業の流れに基づき、作業諸室が一方通行になるように配置する。

汚染作業区域（食材の検収、下処理室等調理前の食材を扱う部屋）と非汚染作業区域（調理室、コンテナ室等完成した食品等を扱う部屋）を明確に区分する。

##### 2) ドライシステムの導入

濡れた床面からはね水による食材への 2 次感染や、濡れた床での雑菌の繁殖を抑えるようドライシステムの施設とします。

##### 3) 適切な空調設備の導入

調理室が高温多湿となると雑菌の繁殖が促進されるため、学校給食衛生管理基準で示されるように、温度 25℃以下、湿度 80%以下に保つことができる空調設備を導入する。

##### 4) 最適な厨房機器の導入

調理効率の向上や作業工程の削減と二次汚染のリスクの低減を目指し、最適な厨房機器を導入する。

#### (2) 五感で楽しむ給食を提供できる施設

学校給食センターは、旬の食材を用いた多様な献立に対応できる施設とする。また、適温喫食ができるようにするとともに、配送時にも適温管理ができるよう配慮する。

##### 1) 多様な献立への対応

旬の食材を用いた多様な献立や手作り給食等に対応できるよう、下処理室、上処理室及び調理室等において効率的なスペースを確保する。

---

## 2) 適温喫食の実施

適温喫食ができるよう保温性能の優れた食缶を導入し、配送後でも温かいものは温かいまま、冷たいものは冷たいまま食べられるようにする。

食缶を用いて提供することにより、児童・生徒が自身で配膳を行うことへの動機付け、相手を思いやり配膳する気持ちの醸成等、児童・生徒の情操教育や食育推進に寄与することが期待できる。

## (3) 食育に取り組める施設

学校給食センターは、学校給食を調理するだけでなく、必要な機能やスペースを設け、児童・生徒が食育に取り組める施設とする。

さらに、栄養士・調理員と児童・生徒がふれあえる機会を設けるとともに、保護者及び教職員、町民も食育について学べる施設とする。

### 1) 食に触れる機会の提供

児童・生徒が、調理の様子を見ることができるとともに、仕組みづくり（見学スペースの設置、フリーアクセス見学路等）に努める。また、児童・生徒のみでなく、保護者、教職員、町民への食育の推進、地場産物の推進等を目的とし、食に直接触れる機会を創出するため、給食のメニュー等を試食することができ、誰もが利用しやすい食育スペースの確保に努める。

### 2) 食の学び場の設置

食育の推進のため、栄養士・調理員等から食育について学ぶことのできる研修室等を設ける。また、研修以外にも様々な食育の情報を発信するスペースの確保に努める。

## (4) 食物アレルギーへの十分な対応が可能な施設

学校給食センターは、食物アレルギーのある児童・生徒への対応として、アレルギー除去食を調理するための専用の調理室を設置し、アレルゲンが混入することなく給食を提供できる施設とする。

### 1) 専用調理室の設置

アレルギー除去食等を調理するための専用の調理室を設置し、アレルゲンが混入することなく給食を提供できる施設とする。なお、食物アレルギーのある児童・生徒に対応できる十分な規模とするよう努める。

### 2) 調理、配送、配膳における安全の徹底

アレルギー対応食の配送にあたっては、学校名、学級、児童・生徒名、除去品目等の対応方法を表示する等、誤って配送することがない仕組みづくりに努める。

また、配膳喫食時にも食器等の工夫により誤食が起こらない運用に努める。

---

## (5) 地産地消に取り組める施設

学校給食センターは、地場産物の活用等ができるよう多様な献立に対応できる施設とし、地産地消の取り組みや地場産物等について学ぶことができる施設とする。

### 1) 地産地消の学び場の設置

学校給食センターにおける地産地消の取り組みや地場産物の活用状況等について、児童・生徒・保護者等が学ぶことができるスペースの確保、掲示や講座等による情報提供を行える研修室等を設置する。

## (6) 調理環境及び労働環境に配慮した施設

学校給食センターは、効率的な作業空間とし、適正な調理動線を設定する等、効率的な調理環境に配慮した施設とする。また、適切な広さの事務室や休憩スペース等を設け、快適な労働環境を確保する。

### 1) 効率的な調理環境への配慮

各諸室において、効率的なスペースを確保するとともに、適正な調理動線を設定するなど、調理員が効率的に調理できる環境を構築する。

### 2) 快適な労働環境の確保

適切な広さの事務室や休憩スペース等を設け、快適な労働環境を確保できる設備機器を導入する。

## (7) 環境負荷に配慮した施設

学校給食センターは、省エネルギー機器の配置、自然エネルギーの活用等環境に配慮するとともに、施設整備から維持管理・運営期間を通じて、ライフサイクルコストを削減できる施設とする。また、周辺環境に配慮するとともに、環境負荷の低減についても検討する。

### 1) 省エネルギーの推進及び自然エネルギーの活用

設置する設備機器については、廃熱利用・蓄熱等が可能な省エネルギー機器の積極的な導入に努めるとともに、室内空間の熱移動等に配慮した建築的手法を取り入れる。

また、自然採光の活用や雨水の再利用、節水器具の採用、導入設備機器等の工夫により、自然エネルギーの活用等にも努める。

### 2) 周辺環境への配慮及び環境負荷の低減

周辺環境に対し、騒音、臭気、日影、交通量、振動、塵埃等の影響が極力小さくなるよう、施設の設計、整備、維持管理・運営の各段階において十分に留意する。

また、施設の外観は、地域に親しまれるデザインとする等の工夫を行い、計画地周辺の建物との調和を図る等、地域の景観に配慮する。

---

## (8) 未来を見据え、様々な社会ニーズに対応できる施設

学校給食センターは、将来にわたり安定的に給食を提供し続け、かつ将来のニーズに対応した幅広い活用が検討できる施設とするとともに地域に開かれた施設とする。

### 1) 給食の安定提供

災害時のリスク低減を図るため、食材に関しては備蓄施設等の確保に努める。また、自立型の自家発電等により非常時の防災電力をまかなうための非常用発電機等の設備の導入に配慮し、インフラの途絶に強い施設とする。

### 2) ライフサイクルコストの削減等

施設の設計、整備、維持管理・運営の各段階におけるコストの削減に十分留意し、ライフサイクルコストの削減をめざす。また、施設の計画的な維持管理計画等を定め施設の適切な維持管理に努める。

### 3) 幅広いニーズへの対応

町民に対して広く食育を進めるため、将来的に様々な形でのサービス提供や、今後増加することが想定される文化背景の違い等に対応した食事の提供等、幅広いニーズに対応できる汎用性の高い施設とする。

#### 4.1.2 必要諸室・配置

##### (1) 学校給食センターに求められる機能・諸室

学校給食センターは、一般的に表 4-1 のような衛生度区分に分類され、それぞれに必要な諸室が配置される。具体的な配置にあたっては、衛生度区分及び作業動線等に十分留意する必要がある。

表 4-1 学校給食センターにおける必要諸室及び作業区域の洗浄度区分

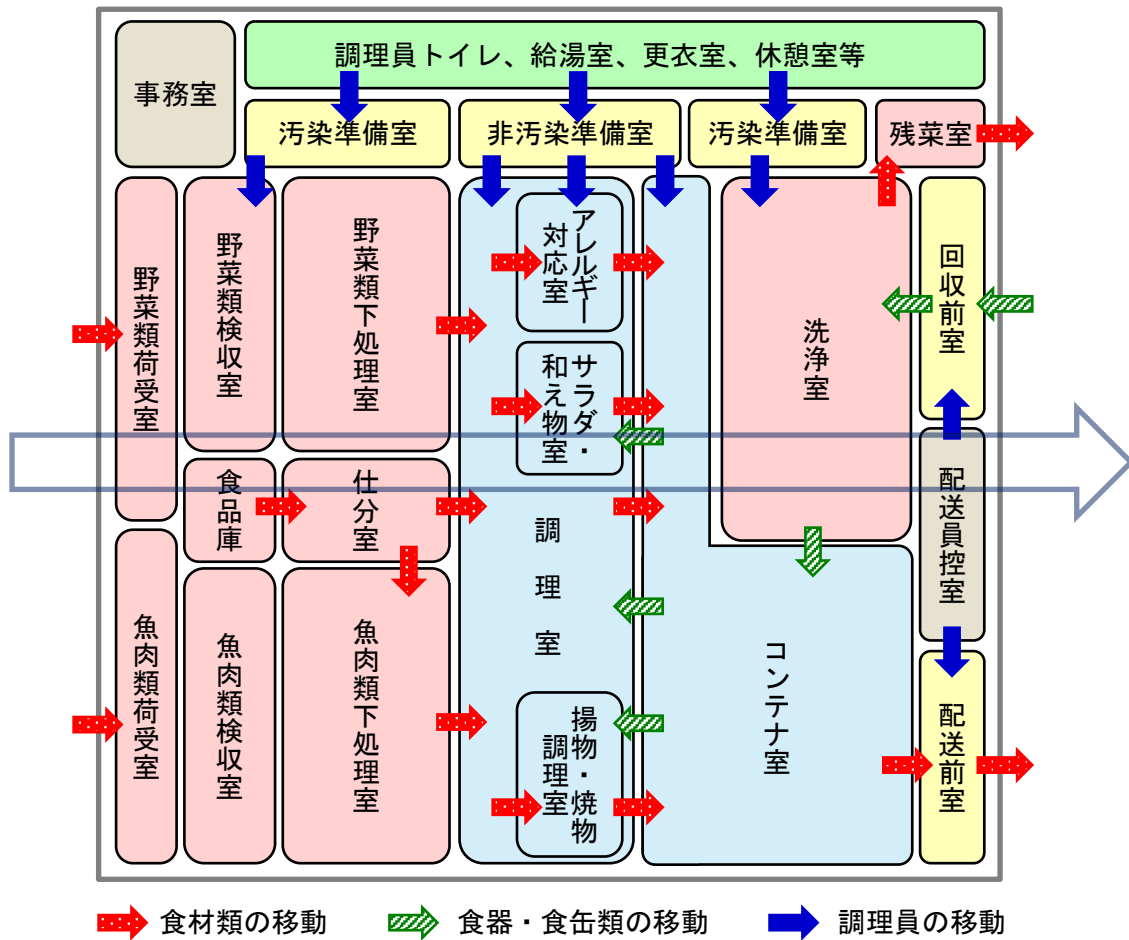
区分		主な用途	主な室名	
学校給食施設	調理場	汚染作業区域	検収 食品の未処理のものを扱う区域で、根菜野菜類などの洗浄・下処理、魚肉類の下処理 食器及び食缶等の洗浄	検収室、食品庫、下処理室、洗浄室、器具洗浄室、廃棄庫、雑品庫、油庫、残菜庫、回収風除室
		非汚染作業区域	調理及び調理後の食品の盛り付けや配食 洗浄後の食器及び食缶等の消毒	調理室、揚物・焼物調理室、サラダ・和え物室、アレルギー対応室、コンテナ室、配送風除室、器具洗浄室、洗浄後室、雑品庫
		その他（準備室）	調理員が各作業区域へ入室するための更衣、手洗い、消毒等	前室、準備室
		その他（調理員専用エリア）	調理員の更衣、休憩、会議等	調理員トイレ、給湯室、更衣室、休憩室、洗濯室・乾燥室、倉庫
	管理部門	職員の事務 外来者の見学、講習等	事務室、玄関、見学通路、会議室、外来トイレ	
付帯設備		全エリアで共有する機械等を設置	ボイラー室、設備機械室、プラットホーム	
		各種建築設備機器設置 調理作業区域からの排水処理や廃棄物の保管 職員や外来者、配送車両の駐車	駐車場、ゴミ置場、排水処理施設、受水槽、洗車場	

学校給食施設計画の手引きより作成

## (2) 諸室の配置

諸室の配置にあたっては、作業区域及び作業動線に配慮することが重要である。ただし、想定する献立や設計思想等により作業動線、作業スペース及び保管スペース等は大きく変わることから、今後精査が必要である。

学校給食センターにおける諸室の配置例を以下に示す。



学校給食施設計画の手引きより作成

図 4-1 学校給食センターの諸室配置例



---

## 4.2 候補地の検討

### 4.2.1 候補地の条件

#### (1) 検討にあたって重視する点

給食センターの候補地の検討にあたっては、以下の点を重視する。

##### 1) 都市計画（用途地域等）

町の都市計画の考えに合致することを前提とし、市街化区域の建築が可能な用途地域とする。

- ・ 給食センター（共同調理場）は建築基準法上、建物用途が工場に分類されるため、市街化区域内の場合、工業系（準工業地域、工業地域、工業専用地域）の用途地域のみ建築が原則可能。
- ・ 他の用途地域に建てようとする場合は、建築基準法第 48 条ただし書の許可を得なくてはならない。（利害関係人への公聴会を行った上で、建築審査会の同意が必要）
- ・ 市街地調整区域に建てようとする場合は、原則開発は不可であり、都市計画法第 34 条の開発許可が必要。（都道府県知事等の許可が必要）

##### 2) 給食提供開始時期への影響

土地の造成に年数がかかる、町有地以外の土地で取得に時間がかかると思われる場合は、給食提供開始時期が遅れるリスクが高まることから極力避ける。

##### 3) 配送所要時間

給食提供については、学校給食衛生管理基準で、調理後 2 時間以内に喫食できるよう努めるとされている。町域面積は 13.42 km<sup>2</sup>で、東西 2.9 km、南北 5.5 km と南北に長いですが、町の端から端までも配送時間はそれほどかからないため、町域内であれば、配送時間を含め 2 時間以内の喫食は可能であり、いずれの候補地でも条件を満たすと考えられることから町域全域を検討範囲とする。

#### (2) 必要敷地の規模

現時点で想定される食数 4,400 食に対して必要となる敷地面積を、平成 20 年 4 月以降に整備された同規模の調理能力を有する全国の学校給食センターの事例から推計すると、敷地面積は 4,000 m<sup>2</sup>程度以上が目安になると想定される。

### (3) 必要敷地規模を満たす候補地

候補地の選定にあたっては、供用開始時期の関係上、用地取得の容易性に考慮することと、公共施設再編等の考えを踏まえ、極力公有地を拡大しないことに努めるため、町内の公有地を優先的に検討する。

町内の公有地の中で候補地として考えられるのは、県有地を含めた以下 10 箇所である。公有地の候補地での建設が難しい場合は、別で民有地の検討を行うこととする。

表 4-2 町内の公有地

No.	候補地名	敷地面積	必要敷地規模を満たす候補地
1	第一原倉見跨線橋跡地（北）	約 700 m <sup>2</sup>	×
2	第一原倉見跨線橋跡地（南）	約 510 m <sup>2</sup>	×
3	老人いこいの家跡地	約 1,100 m <sup>2</sup>	×
4	健康管理センター用地	約 2,900 m <sup>2</sup>	△*
5	寒川町公民館跡地	約 1,130 m <sup>2</sup>	×
6	（仮称）健康福祉総合センター用地	約 6,510 m <sup>2</sup>	○
7	放置自転車保管場所	約 1,050 m <sup>2</sup>	×
8	道路課資材置場	約 990 m <sup>2</sup>	×
9	一之宮中継所	約 570 m <sup>2</sup>	×
10	神奈川県企業庁所有地	約 4,000 m <sup>2</sup>	○

※500 m<sup>2</sup>未満の小規模敷地は除く。

上記より必要面積を満たしているのは、（仮称）健康福祉総合センター建設予定地と神奈川県企業庁所有地の 2 箇所が挙げられる。

\*健康管理センター用地に関しては、公有地に隣接した民有地を含めば必要面積を満たせる可能性があることから、あわせて候補地として詳細に検討することとする。

## 4.2.2 候補地の検討結果

上記で検討対象とした3つの候補地について、以下のとおり比較検討を行った。

表 4-3 候補地の条件検討

候補地名	面積	用途地域等	開始時期への影響	その他	総合評価
健康管理センター用地	約 5,000 m <sup>2</sup>	市街化調整区域	△ ・ 町有地部分の影響は少ないが、民有地部分は取得に時間がかかる可能性あり ・ 都市計画法第 34 条の許可が必要	△ 健康管理センターの移設が必要にあり、施設再編計画との整合が必要	△
(仮称)健康福祉総合センター用地	約 6,510 m <sup>2</sup>	第一種住居地域	△ ・ 町有地のため影響は少ない ・ 建築基準法第 48 条ただし書の許可が必要	△ (仮称)健康福祉総合センター建設予定地になっているため活用は難しい。町有地のため影響は少ない	△
神奈川県企業庁所有地	約 4,000 m <sup>2</sup>	準工業地域	○ ・ 県有地のため影響は少ない	○ 敷地の検討にあたっては、最小限の造成等周辺への影響を極力少なくするため、現在、未利用地となっている 1,700 m <sup>2</sup> を建築可能範囲として想定して検討する。	○

※検討にあたって重視する視点 4.2.1(1) 3) 配送所要時間については、いずれの候補地も条件を満たす。

上記の候補地より、調査、調整を進めていく。

なお、事業をスムーズに実施するためには、今後、以下の土地の詳細条件を整理する必要がある。

- ・ 用地取得に際して、地権者との交渉がスムーズに行えること
- ・ 配送車がスムーズに通行できる前面道路の幅員があること
- ・ 電気、ガス、上下水道等のインフラが整備済みであること 等

---

### 4.3 寒川町学校給食センターの施設の検討

#### 4.3.1 検討にあたっての条件

ゾーニングを行うにあたって、建築面積がもっとも少ない神奈川県企業庁所有地を設定し、表 4-4 の条件に基づき施設の検討を行った。

表 4-4 検討にあたっての条件

食 数	4,400 食
米 飯 提 供	あり
対 象	町内全小中学校（小学校 5 校、中学校 3 校）
建 設 候 補 地	神奈川県企業庁所有地
熱 源	未定
敷 地 面 積	4,000 m <sup>2</sup> ※敷地の検討にあたっては、最小限の造成等周辺への影響を極力少なくするため、現在空き地となっている 1,700 m <sup>2</sup> を建築可能範囲として想定して検討する。

※土地の利用については今後、地権者と調整を要する。

### 4.3.2 整備方針との対応

施設の検討にあたっては、整備方針との対応に留意する。「4.1.1. 整備方針」との対応状況は表 4-5 のとおりである。

表 4-5 主な諸室及び対応する整備方針

区分		主な室名	対応する整備方針
学校給食施設	調理場	汚染作業区域	検収室、食品庫、下処理室、洗浄室、器具洗浄室、廃棄庫、雑品庫、油庫、残菜庫、回収風除室 1- (1)汚染・非汚染区域の区分 1- (2)ドライシステムの導入 1- (3)適切な空調設備の導入 1- (4)最適な厨房機器の導入 6- (1)効率的な調理環境への配慮 6- (2)快適な労働環境の確保
		非汚染作業区域	調理室、揚物・焼物調理室、サラダ・和え物室、アレルギー対応室、コンテナ室、配送風除室、器具洗浄室、洗浄後室、雑品庫 1- (1)汚染・非汚染区域の区分 1- (2)ドライシステムの導入 1- (3)適切な空調設備の導入 1- (4)最適な厨房機器の導入 2- (1)多様な献立への対応 2- (2)適温喫食の実施 4- (1)専用調理室の設置 4- (2)調理、配送、配膳における安全の徹底 6- (1)効率的な調理環境への配慮 6- (2)快適な労働環境の確保 8- (3)幅広いニーズへの対応
		その他(準備室)	前室、準備室 6- (1)効率的な調理環境への配慮 6- (2)快適な労働環境の確保
		その他(調理員専門エリア)	調理員トイレ、給湯室、更衣室、休憩室、洗濯室・乾燥室、倉庫 6- (1)効率的な調理環境への配慮 6- (2)快適な労働環境の確保
	管理部門	事務室、玄関、見学通路、 <u>フリー見学スペース</u> 、 <u>会議室</u> 、 <u>外来トイレ</u> 、 <u>食育スペース</u> 3- (1)食に触れる機会の提供 3- (2)食の学び場の設置 5- (1)地産地消の学び場の設置 6- (2)快適な労働環境の確保	
付帯設備		ボイラー室、設備機械室、プラットホーム 7- (1)省エネルギーの推進及び自然エネルギーの活用 駐車場、ゴミ置場、排水処理施設、受水槽、洗車場 7- (2)周辺環境への配慮及び環境負荷の低減	
全体		7- (1)省エネルギーの推進及び自然エネルギーの活用 7- (2)周辺環境への配慮及び環境負荷の低減 8- (1)給食の安定提供 8- (2)ライフサイクルコストの削減 8- (3)幅広いニーズへの対応	

※二重下線部は、整備方針を実現するための町独自の諸室を示す。

### 4.3.3 施設配置ゾーニングの検討

整備方針のうち、主にハード面に関する方針を実現する施設のゾーニングを行った。敷地の建築可能範囲を最小限の 1,700 m<sup>2</sup>として検討を行うため、一例として 3 階でのゾーニングの検討を行った。1 階は、主に洗浄・配送にかかる室、事務等の室の配置、2 階は主に調理を行う室の配置、3 階は、その他機能の研修や食育スペース等の室の配置を行うことで諸室が収まることが確認できる。実際の整備にあたって複層階となる場合は、作業動線等に十分に配慮し、設計に反映していく必要がある。

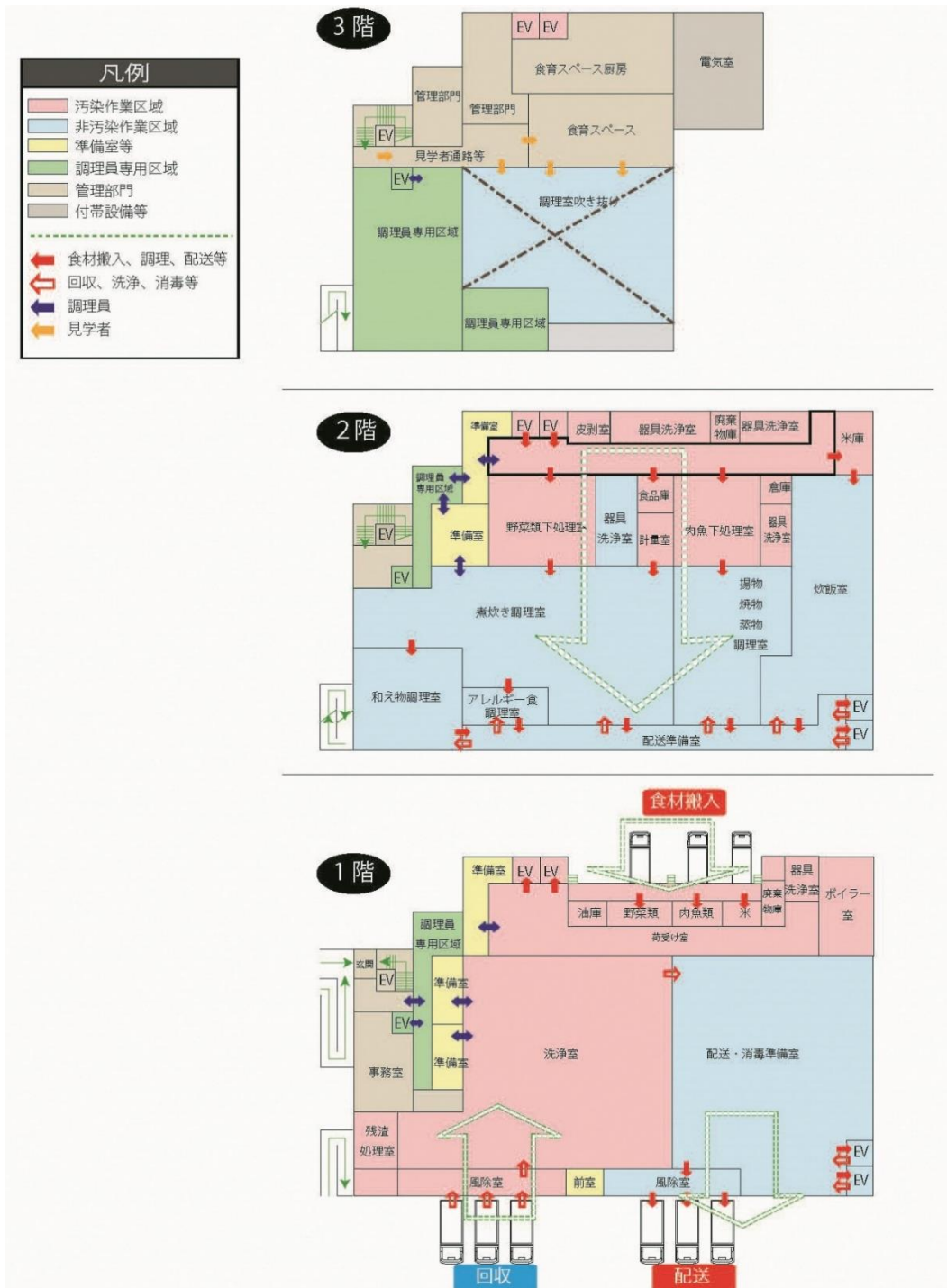


図 4-2 学校給食センターのゾーニング

#### 4.3.4 諸室ごとの厨房機器や什器等案

各諸室の厨房機器や什器等の案を次に示す。今後、基本設計の段階で、栄養士や調理員と提供する給食内容や調理方式を確認しながら、機器の種類や処理能力について検討する必要がある。

表 4-6 諸室ごとの厨房機器や什器等案 (1/2)

① 荷受室、検収室、皮剥き室、油庫	
1	検収台
2	台秤
3	ブレハブ冷蔵庫(野菜用、肉魚用)
4	ブレハブ冷凍庫(野菜用、冷凍食品用)
5	冷蔵庫(卵用)
6	器具消毒保管機
7	ピーラー
8	流し
9	調理台
10	粉碎流し台
11	新油タンク、廃油タンク
12	器具洗浄機
13	移動台
14	運搬車
15	保存食用冷凍庫

② 野菜類下処理室	
1	調理台
2	3槽(又は4槽)シンク
3	器具消毒保管機
4	包丁俎板殺菌庫
5	移動台
6	流し
7	受け渡しコンベア(又はカウンター)

③ 肉・魚・卵処理室	
1	調理台
2	流し
3	卵処理用流し
4	器具消毒保管機
5	包丁俎板殺菌庫
6	移動台
7	受け渡し冷機器及びカウンター

④ 食品庫、計量室	
1	保管ラック
2	冷蔵庫
3	秤
4	調理台
5	流し
6	器具消毒保管機
7	缶切り機
8	受け渡しカウンター

⑤ 野菜上処理室(カットコーナー)	
1	フードスライサー
2	サイノ目切機
3	高速度ミキサー
4	フードカッター(ミジン切り機)
5	器具消毒保管機
6	包丁俎板殺菌庫
7	刃収納殺菌庫
8	調理台
9	流し
10	移動台

⑥ 米庫、洗米室、炊飯室	
1	保管ラック
2	米サイロ
3	洗米機
4	連続式システム炊飯機一式
5	器具消毒保管機
6	炊飯釜収納庫
7	流し
8	調理台
9	移動台
10	盛付け運搬車

⑦ 煮炊き調理室	
1	蒸気回転釜
2	盛付け運搬車
3	スパテラストンド
4	移動台
5	流し
6	調理台
7	器具消毒保管機
8	器具洗浄機

⑧ 揚物・焼物・蒸し物調理室	
1	連続式揚物機
2	油切りコンベア
3	スチームコンベクションオープン
4	スチームコンベクションオープン用カート
5	器具消毒保管機
6	台
7	流し
8	移動台
9	盛付け運搬車
10	タレ用釜、予備揚物機が必要か要確認

表 4-7 諸室ごとの厨房機器や什器等案 (2/2)

⑨ 和え物前加熱	
1	蒸気回転釜
2	運搬車
3	スパテラストンド
4	移動台
5	スチームコンベクションオープン

⑩ 和え物調理室	
1	真空冷却機
2	冷蔵庫
3	和え物用回転釜
4	器具消毒保管機
5	3槽シンク
6	調理台
7	缶切り機
8	盛付け運搬車
9	スパテラストンド
10	流し
11	調理台
12	包丁俎板殺菌庫

⑪ アレルギー食調理室	
1	流し
2	加熱機器(IHコンロ等)
3	調理台
4	盛付け台
5	冷凍冷蔵庫
6	保存食用冷凍庫
7	炊飯器
8	器具消毒保管機
9	移動台
10	食缶類消毒保管機

⑫ 2F食缶保管室	
1	食缶類消毒保管機
2	保管機用カート
3	移動台
4	保存食用冷凍庫

⑬ コンテナ室	
1	コンテナ
2	コンテナ・食器消毒保管機
3	予備食器消毒保管機
4	予備食器用カート
5	受台
6	移動台

⑭ 洗浄室、残菜処理室	
1	自動食器浸漬槽
2	自動食器システム洗浄機
	※自動カゴ毎洗浄機の場合、浸漬槽不要
3	残菜処理台
4	残菜計量機
5	自動食缶類洗浄機
6	コンテナ洗浄機
7	小物用洗浄機
8	3槽シンク
9	作業台
10	移動ラック
11	移動台
12	移動シンク
13	厨芥脱水機
14	厨芥調整機
15	ポリバケツ交換機

⑮ 準備室(前室)	
1	靴消毒保管機
2	エプロン消毒保管機
3	手洗器
4	エアシャワー



## 4.4 初期投資費

### 4.4.1 初期投資費（設計・建設費）の算出

図 4-2 学校給食センターのゾーニングをもとに3階建て、鉄骨造（S造）の給食センターを想定し、整備方針にそった初期投資費（設計・建設費）を算出する。

設計・建設費に含まれる費用は、建設費（本体建築・設備工事）、設計・工事監理費、厨房機器・食器食缶等備品費を想定すると、必要建物延べ床面積は概ね 3200 m<sup>2</sup>程度となり、概算事業費は約 26 億円となる。なお、設計・建設費には、用地取得費、解体費、造成工事費は含んでいない。また、初期投資費については、現段階での試算であり、敷地選定や社会状況により変動することもある。維持管理運営費についてはP 35 を参考とする。

## 4.5 事業手法の検討

### 4.5.1 事業手法の概要

公共施設、特に給食センターの整備、維持管理、運営にかかる事業方式の概要を表 4-8 にまとめる。なお、各事業方式の詳細については、以降に記載する。

表 4-8 整備手法の整理

手法	事業方式	資金調達	設計・建設	維持管理・運営	施設の所有	
					運営中	事業終了後
公設公営方式		公	公	公	公	公
公設民営方式		公	公	民間	公	公
PFI 的手法	DB 方式 (Design- Build)	公	民間	公	公	公
	DBO 方式 (Design- Build- Operate)	公	民間	民間	公	公
PFI 手法	BTO 方式 (Build-Transfer- Operate)	民間	民間	民間	公	公
	BOT 方式 (Build-Operate -Transfer)	民間	民間	民間	民間	公
	BOO 方式 (Build-Own- Operate)	民間	民間	民間	民間	—
リース方式		民間	民間	公ならび に民間	民間	民間
民設民営方式		民間	民間	民間	民間	民間

## (1) 公設公営方式

公が施設等を整備し、運営する方式である。

公が起債や国庫補助金等により自ら資金調達し、設計・建設、維持管理等について、業務ごとに仕様を定めて民間事業者にも単年度業務として個別に発注等を行い、運営も公が担う方式である。

メリットとしては、運営面において公によるサービス提供ができること、継続性が担保されるなどといった信頼性の点が挙げられる。

デメリットとしては、建設に関して地方債を活用した場合でも、事業開始当初に施設整備費等として支払う初期投資費が多く財政負担の平準化が図りにくい点が挙げられる。

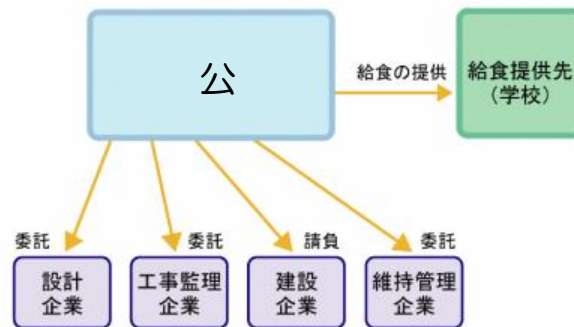


図 4-3 公設公営方式の概念図

## (2) 公設民営方式

公が施設等を整備し、運営を民間事業者にも委託する方式である。

公が起債や国庫補助金等により自ら資金調達し、設計・建設、維持管理等について、業務ごとに仕様を定めて民間事業者にも単年度業務として個別に発注等を行い、運営は民間事業者にも委託する。

メリットとしては、運営面において競争性の確保や民間のノウハウの活用により、運営にかかるコストの縮減や、適切な人材確保等の労務管理上の負担軽減、サービスに一定の質が期待できる点が挙げられる。

デメリットとしては、建設に関して地方債を活用した場合でも、事業開始当初に施設整備費等として支払う初期投資費が多く、財政負担の平準化が図りにくい点が挙げられる。

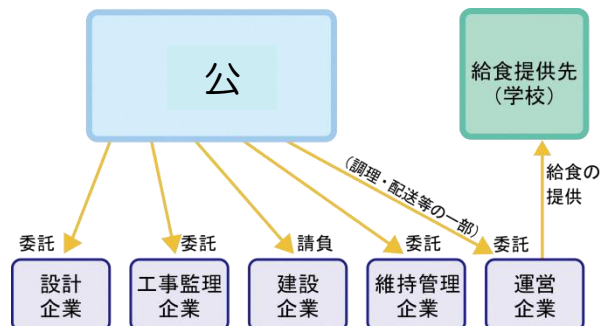


図 4-4 公設民営方式の概念図

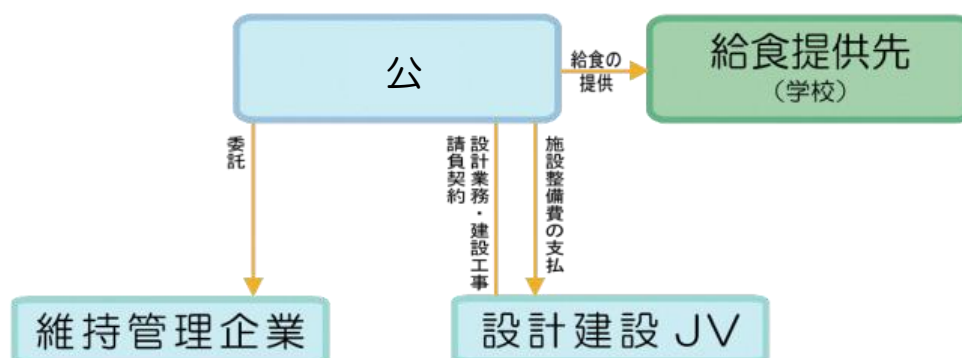
### (3) PFI 的手法

PFI 法に基づく事業ではなく、PFI 手法を活用した手法のこと。DB 方式、DBO 方式は PFI 的手法のひとつである。

公が資金調達を行い、民間事業者が公共施設等の設計・建設・改修・更新や維持管理・運営を一括して行う公共事業の手法である。民間事業者が資金調達をしないため、金融機関による監視がない点が PFI 手法とは異なる。

#### 1) DB 方式 (Design Build)

設計技術が施工技術と一体で開発されること等により、個々の業者等が有する特別な設計・施工技術を一括して活用することが適当な工事を対象として、設計・施工分離の原則の例外として、概略の仕様等に基づき設計案を受け付け、価格のみの競争ならびに総合評価により決定された落札者に、設計・施工を一括して発注する方式である。



※JV (ジョイント・ベンチャー) とは複数の企業が相互利益のため、協働で事業に取り組むこと。

図 4-5 DB 方式の概念図

## 2) DBO方式 (Design Build Operate)

公が起債や国庫補助金等により自ら資金調達し、民間事業者が公共施設等の設計 (Design)・建設 (Build)・維持管理・運営 (Operate) を行う。施設が公の公有財産となることから、BTOと同様、民間事業者の創意工夫による運営上の自由度が低い。

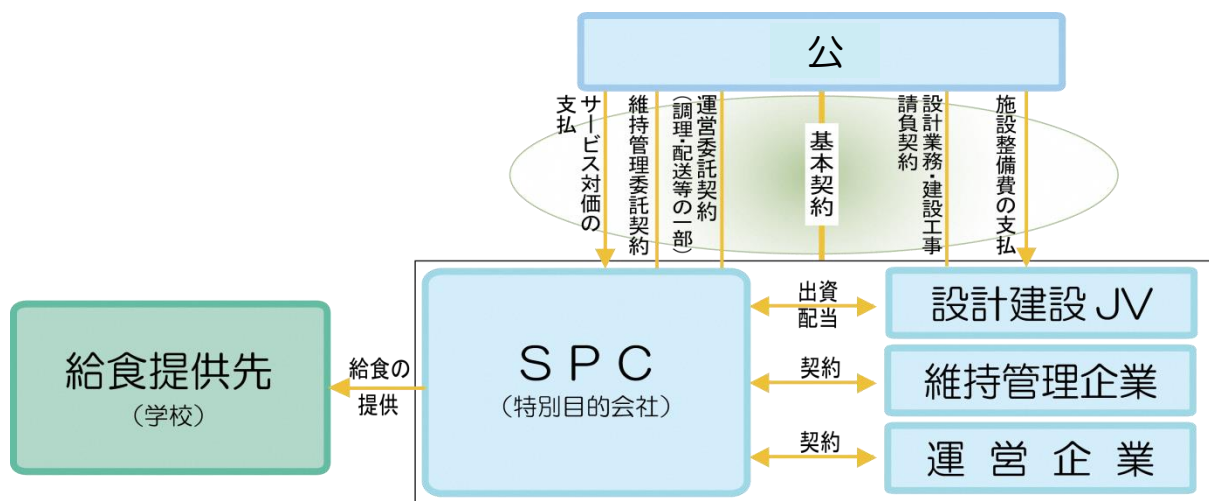


図 4-6 DBO方式の概念図

## (4) PFI<sup>※1</sup>手法

民間の資金と経営能力・技術力 (ノウハウ) を活用し、公共施設等の設計・建設・改修・更新や維持管理・運営を一括で行う手法である。

SPC<sup>※2</sup>との契約は、諸工程 (諸業務) を長期の契約として、一括で性能発注<sup>※3</sup>により行うという特徴がある。また、SPCが出資者 (各企業) から独立しているため、出資者 (各企業) が倒産した場合も、その影響を隔離することが可能であり、業務委託等と比較して、その場合の事業への影響は限定的である。

なお、事業を PFI 手法で実施する場合でも、栄養士による献立作成や食材発注、検食等は公が行い管理することとなる。

※<sup>1</sup> 「PFI」とは (Private Finance Initiative : プライベート・ファイナンス・イニシアティブ) とは、公共施設等の建設、維持管理、運営等を民間の資金、経営能力及び技術的能力を活用して行う手法である。

※<sup>2</sup> 「SPC」とは、ある特別の事業を行うために設立された事業会社のこと。PFI では、公募提案する共同企業体 (コンソーシアム) が、新会社を設立して、建設・運営・管理にあたることが多い。

※<sup>3</sup> 「性能発注」とは、発注者が求めるサービス水準を明らかにし、事業者が満たすべき水準の詳細を規定した発注のこと。

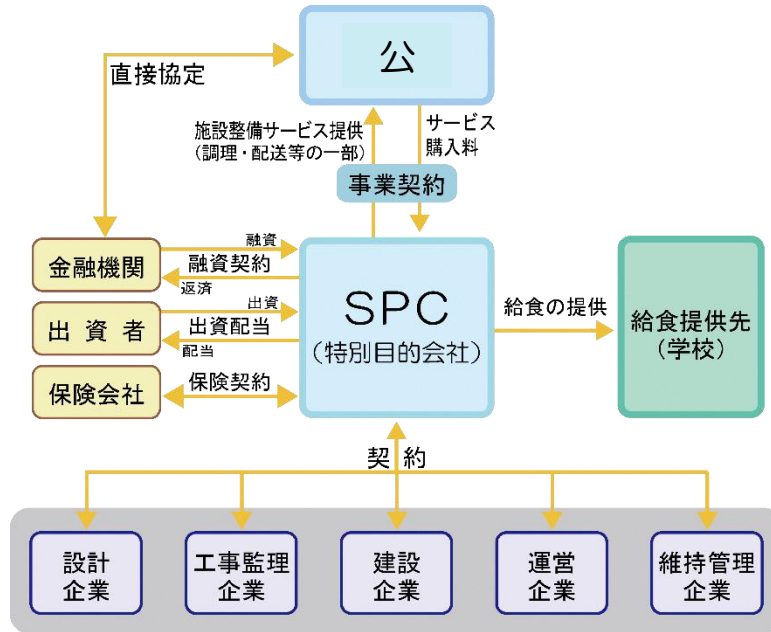


図 4-7 PFI 手法の概念図

PFI 手法は、事業資産の所有形態等を「建設 (Build)」「運営 (Operate)」「所有権移転 (Transfer)」のプロセスに着目し、以下のように分類できる。

### 1) BTO 方式 (Build Transfer Operate)

民間事業者が公共施設等の設計建設 (Build) を行い、その施設を行政側に譲渡 (Transfer) した後、その施設の運営、維持管理 (Operate) を行う。

民間事業者は BOT に比べて税務上有利であるが、施設が公の公有財産となることから、民間事業者の運営上の自由度が低い。

### 2) BOT 方式 (Build Operate Transfer)

民間事業者が公共施設等の設計建設 (Build) を行い、その施設を所有したまま運営、維持管理 (Operate) を行う。事業期間終了後、その施設は行政側に譲渡 (Transfer) する。

公共施設等が民間事業者所有であるため、運営にあたり民間事業者の自由度が高く、民間の創意工夫が図りやすい。

一方、事業期間中に施設の償却が終了しない場合もあり、不動産取得税等を負担する等、税務上不利な面もある。また国庫補助金等の対象にならないケースもある。

### 3) BOO 方式 (Build Own Operate)

民間事業者が公共施設等の設計建設 (Build) を行い、その施設を所有したまま運営、維持管理 (Operate) を行う。民間事業者は、事業期間終了後もその施設を継続して所有 (Own) し、行政側に譲渡、売却を行わず、公共サービスの提供は契約の継続等により引き続き行うか、事業終了時点で民間事業者が施設を解体・撤去する等の事業方式である。

#### (5) リース方式

民間事業者が資金調達から公共施設の設計・建設、維持管理等の業務をトータルで行い、そのサービス対価をリース料として公が支払う方式である。運営業務は公にて実施するか、もしくは、民間委託することも可能である。

リース方式は、PFI 法に拠らず、柔軟な募集・選定手続きが可能となり、比較的小規模な事業や使う期間が限られている施設で見受けられる。

しかし、財務局長通知「債務負担行為の運用について」（昭和 47 年 9 月 30 日付け自治導第 139 号）において、地方公共団体が公共施設等の建設にあたり、もっぱらその財源調達の手段として債務負担行為を設定し、当該施設の建設完了後、その建設に要した経費を長期にわたり支出する事例があるが、この種の債務負担行為は制度の趣旨に照らして適当なものとして認めがたく、このような運用は厳に慎むべきとの見解が示されている。

リース方式により債務負担行為を設定した場合、その適否にかかる判断基準が不明瞭であり、当該事業のそれが適切でない判断される可能性もある。その場合、事業そのものの中止や関連交付金の返還等が発生する恐れがある。

#### (6) 民設民営方式

民間事業者が施設等を整備・所有し、公が民間事業者に運営を委託する方式である。

メリットとしては、施設整備費および運営にかかるコストの縮減が期待できる点が挙げられ、さらに一定の制約条件の下で、用地の確保を任せるとも可能である。また、民間施設であるがゆえに、給食調理時間以外の時間や、長期休暇の間に高齢者向け配膳サービス等、新たな取り組みで活用できる可能性もある。

一方、デメリットとしては、当該事業を実施できる事業者が近隣に存在する必要があることや、事業者が倒産した場合、設備等を差し押えられ、給食提供が停止することがないように対策をとる必要がある。

### 4.5.2 事業手法の比較

事業手法ごとの比較は表 4-9 のとおりである。

### 4.5.3 事業手法の選定

今日の厳しい財政状況の中、学校給食センターの整備・運営事業を進めていくためには、用地の条件や整備までのスケジュール、経済効率等を考慮し適切な事業手法を選定する必要がある。

表 4-9 事業手法の比較

	従来手法		PFI 的手法		PFI 手法	リース方式	民設民営
	公設公営方式	公設民営方式	DB 方式 (設計・施工一括発注)	DBO 方式			
町側 財政負担	・一括の支払いによる財政負担が大きい。地方債の活用により一定の平準化は図れる。	・同左	・同左	・同左	・割賦支払いにより単年度の財政負担が軽減され、平準化が図れることによるメリットが大きい。	・同左	・民間事業者には運営委託になるため、年度ごとの支払いは発生するが、初期投資はかからず、平準化が図れる
コスト削減効果	・建設に関して地方債を活用した場合でも、事業開始当初に施設整備費等として支払う初期投資費が多く財政負担の平準化が図りにくい。	・同左 ・維持管理運営に関して、民間委託による効率化によりコスト削減が図られる。	・事業規模によるスケールメリット、設計段階から合理的で創造的な提案がなされ、コスト削減が期待される。	・左に加え、維持管理、運営についても、長期契約によるノウハウの活用等の効果が期待される。	・同左 ・BOT 方式、BOO 方式は補助金の適用が受けられない可能性がある。 ・BOT 方式、BOO 方式は、固定資産税、不動産取得税の対象となる。	・建設費に国等の補助金が活用が難しい。	・PFI 同様に、民間事業者が建設、維持管理、運営等を一括して請負ことでコスト削減が期待できる。 ・民間事業者が施設や人材を有効に活用し、付帯事業を合わせて実施することで、給食提供に係るコスト削減が期待できる。 ・当該事業を実施できる事業者が近隣に存在する必要がある
サービスの向上	・運営にあたっては、公のサービス提供により、継続性が担保されるなど信頼性がある。 ・町意向の計画・仕様で発注できる。	・運営にあたっては、競争性の確保や民間のノウハウの活用により、運営にかかるコストの削減や、適切な人材確保等の労務管理上の負担軽減、サービスに一定の質が期待できる。 ・町意向の計画・仕様で発注できる。	・設計、施工一括により、企業ノウハウの導入が可能である。 ・運営にあたっては、町的意思どおり、迅速に対応できる。	・左に加え、維持管理は長期の包括契約となるため、各種維持管理業務に対し、民間事業者が専門性を発揮できる。 ・運営にあたっては、企業ノウハウの導入が可能である。	・設計、施工一括により、企業ノウハウの導入が可能である。 ・BOT 方式は、公共施設等が民間事業者所有であるため、運営にあたり民間事業者の自由度が高く、民間の創意工夫が図りやすい。	・設計、施工一括により、企業ノウハウの導入が可能である。 ・運営にあたっては、町的意思どおり、迅速に対応できる。	・設計、施工一括により、企業ノウハウの導入が可能である。 ・運営にあたり民間事業者の自由度が高く、民間の創意工夫が図りやすい。
リスク負担	・ほとんど全ての責任およびリスクは町が負担することが原則である。	・維持管理・運営については当初想定したコストの超過等一部リスクを民間に移転できる。	・受注者側に設計にかかるリスクをある程度は移転でき、また町の調整統合業務も軽減できる。	・受注者側に設計にかかるリスクをある程度は移転でき、また町の調整統合業務も軽減できる。 ・維持管理・運営については当初想定したコストの超過等、一部リスクにを民間に移転できる。	・受注者側に設計にかかるリスクをある程度は移転でき、また町の調整統合業務も軽減できる。 ・BOT 方式、BOO 方式は、運営期間中は施設が事業者の所有となるため、施設・設備面に対し町の間与が難しい可能性もある。	・受注者側に設計にかかるリスクをある程度は移転でき、また町の調整統合業務も軽減できる。	・受注者側に設計にかかるリスクをある程度は移転でき、また町の調整統合業務も軽減できる。
災害時対応	・町的意思どおり、迅速に対応できる。本来業務を超えた対応が可能である。	・平常時の業務以外の対応については、事前に受託者と協議する必要がある。	・町的意思どおり、迅速に対応できる。本来業務を超えた対応が可能である。	・平常時の業務以外の対応については、事前に SPC と金額や条件等を詳細に協議する必要がある。	・同左	・同左	・同左
発注方式の裏付け	・設計施工分離発注の原則に則る。	・同左	・「公共工事の品質確保の促進に関する法律の一部を改正する法律（品確法）」による。	・同左	・「民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律（PFI 法）」による。	・業務委託による。 ・財務局長通知「債務負担行為の運用について」に抵触し、もっぱら資金調達を目的とした行為とみなされる可能性がある。	・業務委託による。

## 4.6 その他

### 4.6.1 配送校における工夫

給食が配膳される各小中学校においては、給食センターで調理した給食を受け入れ保管し、喫食までに必要な施設や仕組み等を整備する必要がある。

小学校においては、現状の調理場を給食の受け入れ保管場所として整備していくことが必要と考えられる。

中学校においては、現在、ミルク給食のみであることから、給食の受け入れ、喫食までの仕組みまで検討していくことが必要だと考えられる。

特に中学校での昼食時間は、現在は 20 分間となっており、十分な昼食時間の確保ができるよう検討をしていく必要がある。中学校における喫食までの施設整備や仕組みづくりでさまざまな課題が想定されるが、それぞれについて適切な対応策を実施することにより、一定程度解決できるものであると考えられる。

なお、喫食までの施設整備や仕組みについて視察した山梨県南アルプス市、川崎市の様子を以下に示す。



配膳室内の様子

給食受け入れ施設の整備、喫食まで一括して一箇所で管理ができる。



最新の保温食缶

落とした場合もこぼれにくい蓋付きの食缶を導入することで、安全に運ぶことができる。



配膳の様子

重たい食缶は 2 人で運ぶなどの工夫をすることで安全に各クラスまで運ぶことが可能



配膳の様子

安全に食缶を運べるように、教職員がサポートをしている。









#### 4.6.2 整備スケジュール

事業スケジュールについては、他市の事例等を参考にし、設計 12 ヶ月、建設 15 ヶ月とし、令和 5 年 8 月供用開始を想定し、従来手法の場合の事業スケジュール案を以下に示す。

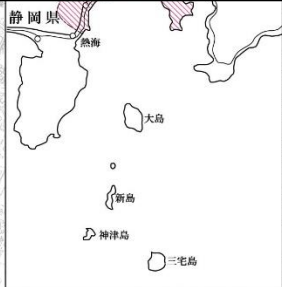
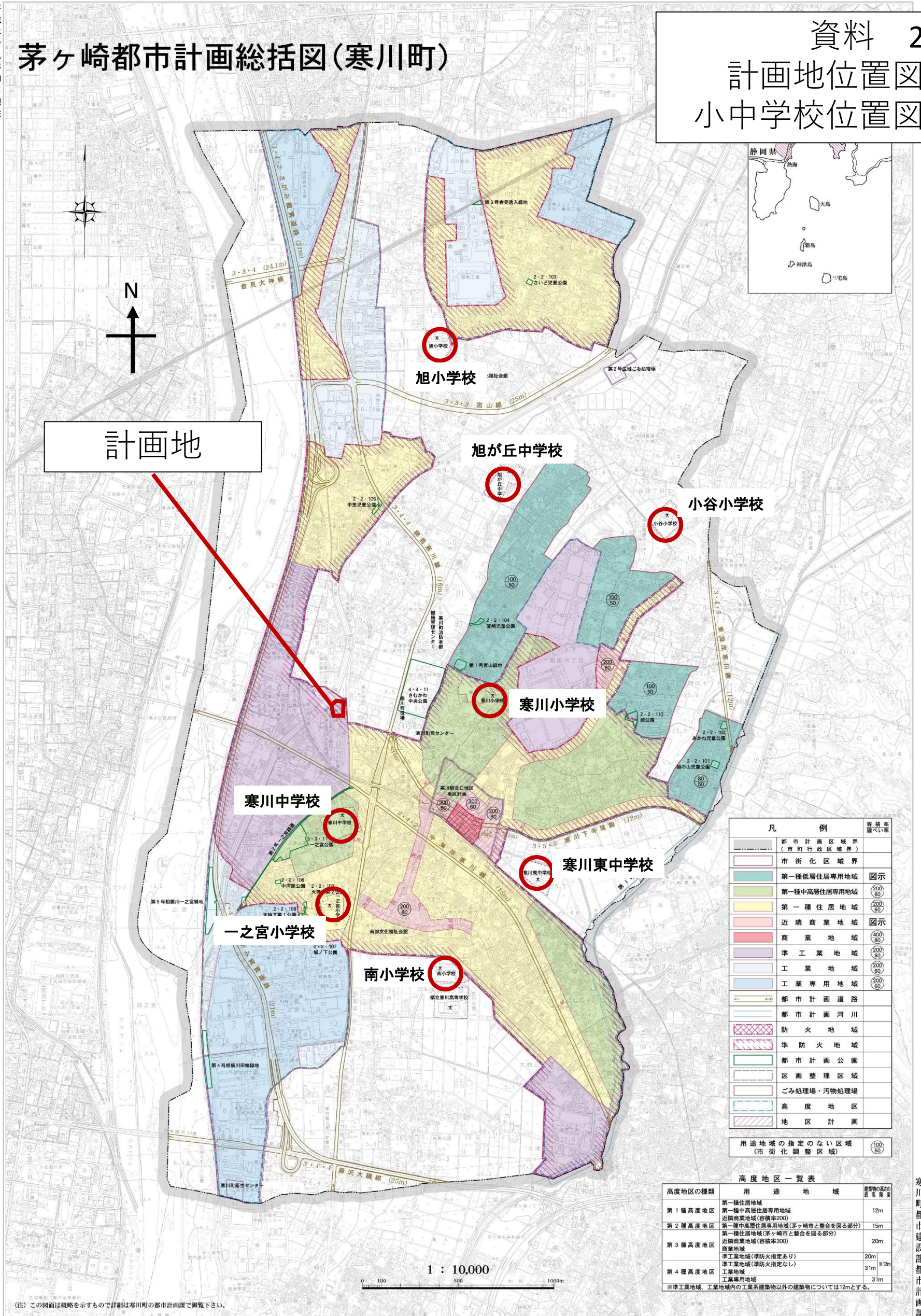
※整備以外の運用については別に委員会等を設置して検討し、進捗状況等の町民への周知も随時行っていく。

表 4-10 事業スケジュール案

業務項目	令和元年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	備考
設計者選定						約3ヶ月
設計						約12ヶ月
建設						約15ヶ月
開業準備						約3ヶ月
開業						
運用等の検討						

# 茅ヶ崎都市計画総括図(寒川町)

## 資料 2 計画地位置図 小中学校位置図



計画地

凡 例	容積率 建ぺい率
都市計画区域境界 (市町行政区境界)	
市街化区域境界	
第一種低層住居専用地域	図示
第一種中高層住居専用地域	(200/80)
第一種住居地域	(200/80)
近隣商業地域	図示
商業地域	(400/80)
準工業地域	(200/60)
工業地域	(200/60)
工業専用地域	(200/60)
都市計画道路	
都市計画河川	
防火地域	
準防火地域	
都市計画公園	
区画整理区域	
ごみ処理場・汚物処理場	
高度地区	(100/50)
地区計画	
用途地域の指定のない区域 (市街化調整区域)	(100/50)

高度地区一覧表

高度地区の種類	用途地域	建築物の高さ 最高層高
第1種高度地区	第一種住居地域 第一種中高層住居専用地域 近隣商業地域(容積率200)	12m
第2種高度地区	第一種中高層住居専用地域(茅ヶ崎市と整合を図る部分) 第一種住居地域(茅ヶ崎市と整合を図る部分) 近隣商業地域(容積率300)	15m
第3種高度地区	商業地域 準工業地域(準防火指定あり)	20m
第4種高度地区	準工業地域(準防火指定なし)	20m ※12m
	工業地域	31m
	工業専用地域	31m

※準工業地域、工業地域内の工業系建築物以外の建築物については12mとする。

寒川町都市建設部都市計画課

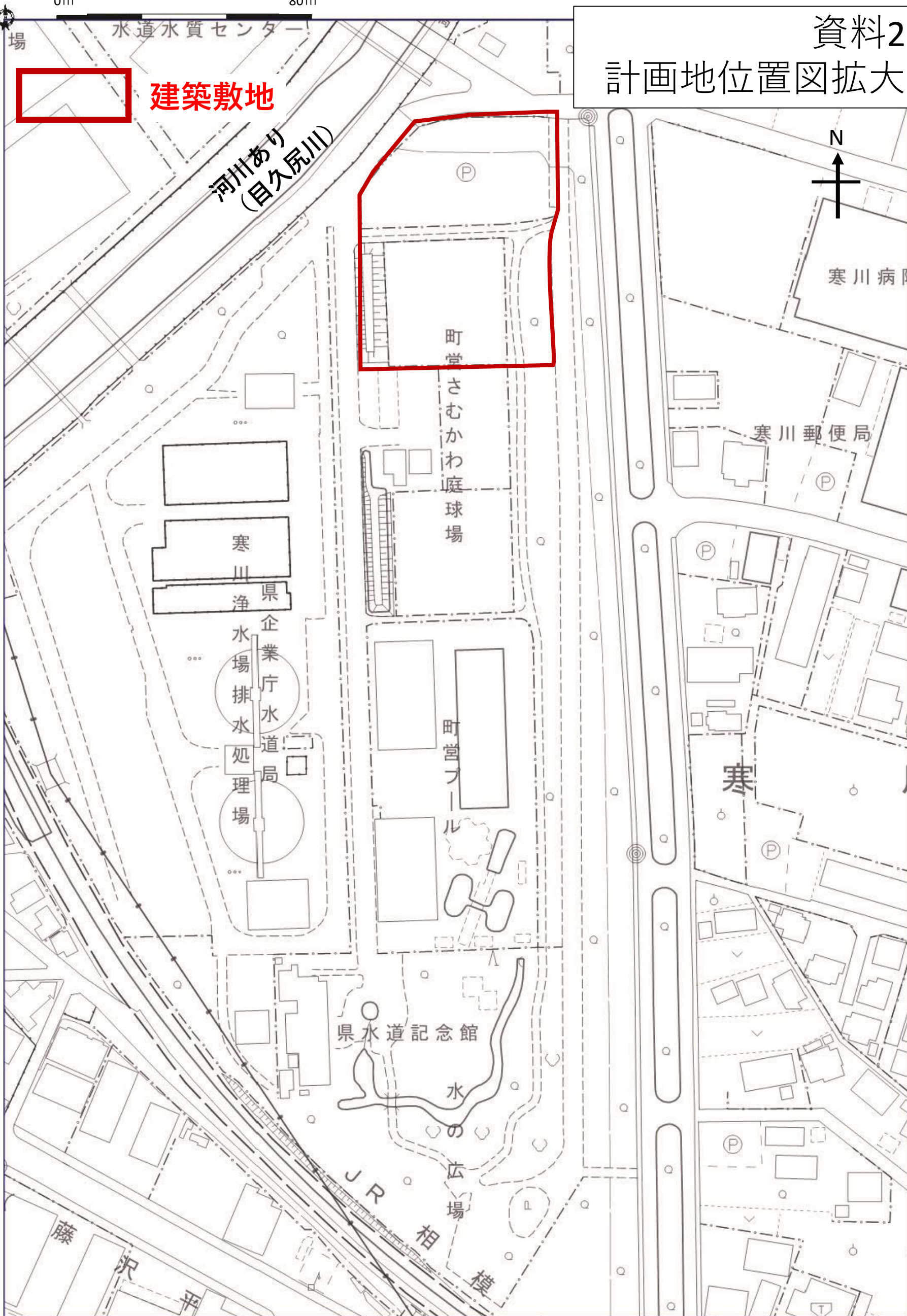
(注) この図面は概略を示すもので詳細は寒川町の都市計画課で御覧下さい。

0m

80m

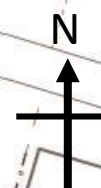
資料2

計画地位置図拡大



建築敷地

河川あり  
(目久尻川)



寒川病院

寒川郵便局

町堂さむかわ庭球場

町堂プール

寒

県水道記念館

水の広場

JR

相模

藤

沢

平

凡例等



建築敷地



建築可能範囲

給食センターの建物本体を建築可能な範囲



建築可能範囲

受水槽、キュービクル、室外機など建築設備機器等の設置が可能な範囲  
※建物を一体的にこの区域まで建築は不可



・搬出入車両スペースとして使用可能  
・来訪者駐車場、憩いの広場遊歩道と西側道路をつなぐ通路を設けること。  
・既存のテニスコートは撤去予定  
※テニスコートの撤去とも調整を行い設計を進めること。

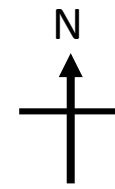
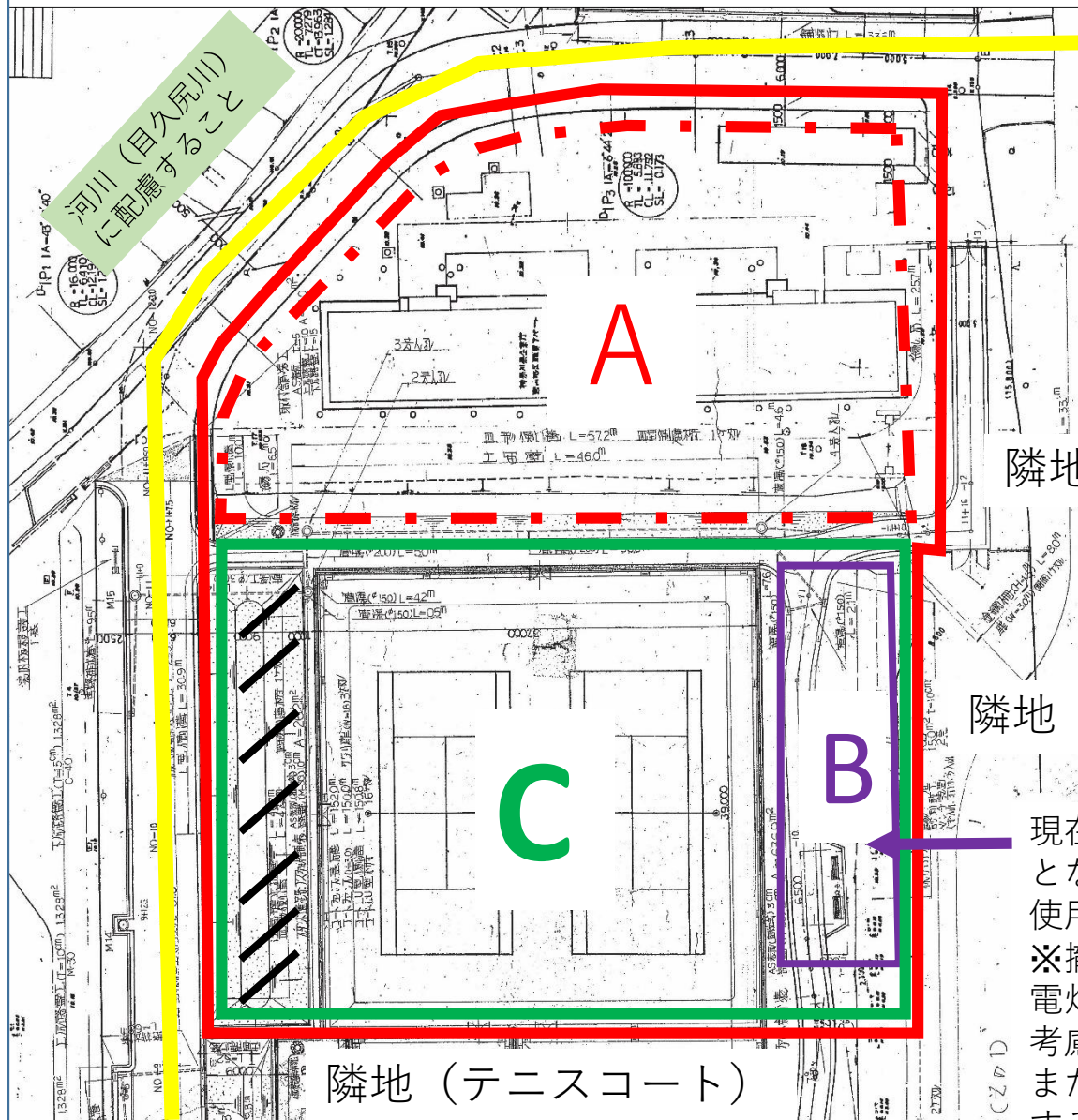


現在土盛りしてあるが撤去して使用可能

接道 6m  
建築基準法42条1項5号

資料3

敷地周辺条件図



隣地 (建物なし)

隣地 (流鏝馬練習場)

隣地 (テニスコート)

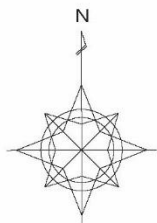
現在いこいの広場遊歩道となっているが撤去して使用可能  
※撤去する場合は既存の電灯等の付け替えなども考慮すること。  
また盛り土の撤去も配慮すること。

建築可能範囲 拡大

敷地条件図

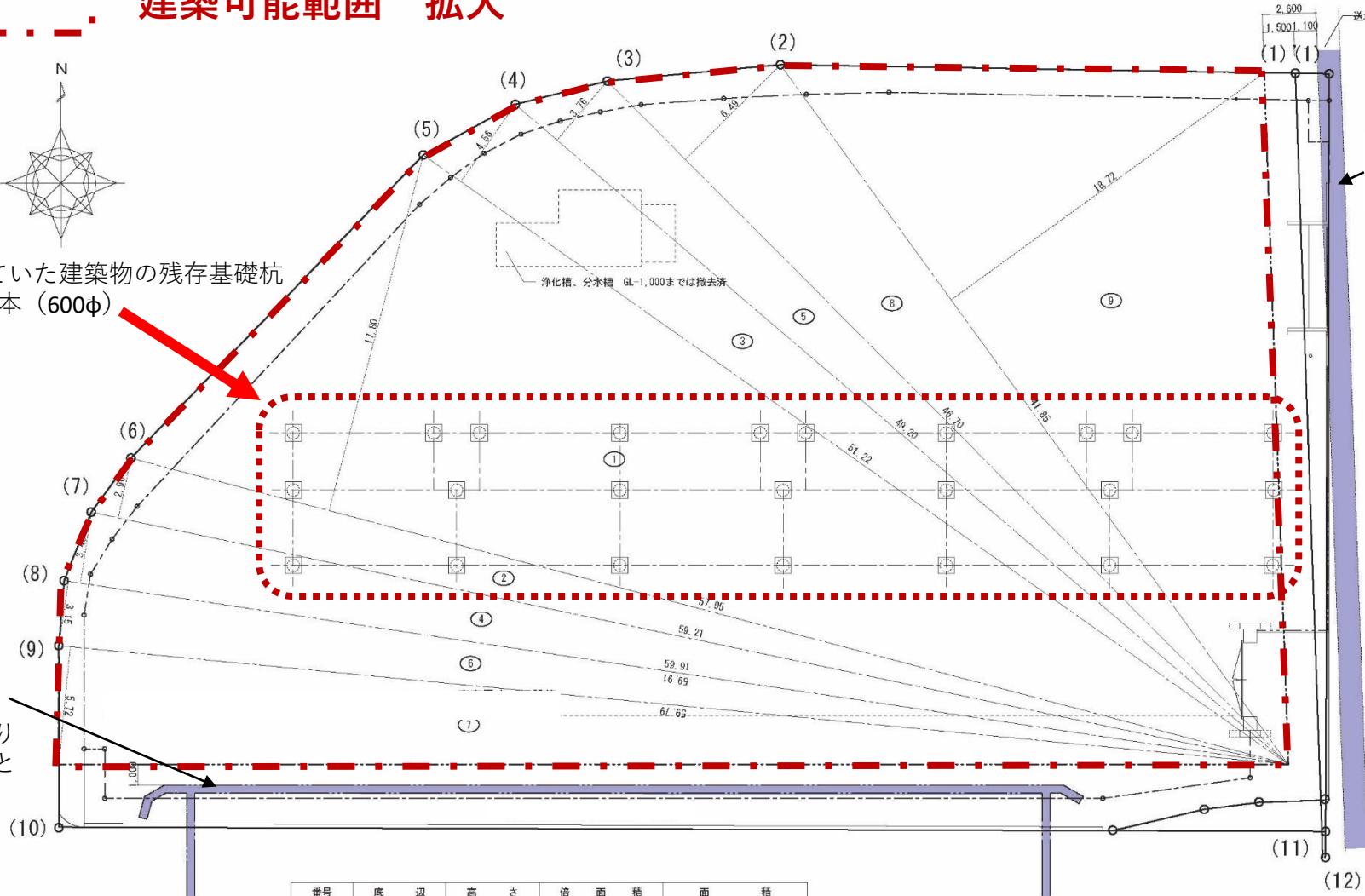
送水管1100φ  
(土被りGL-1500)

送水管から2.6mの  
離隔をとること



※以前建っていた建築物の残存基礎杭  
L:15m×24本 (600φ)

擁壁が埋設  
設計にあたり  
留意すること



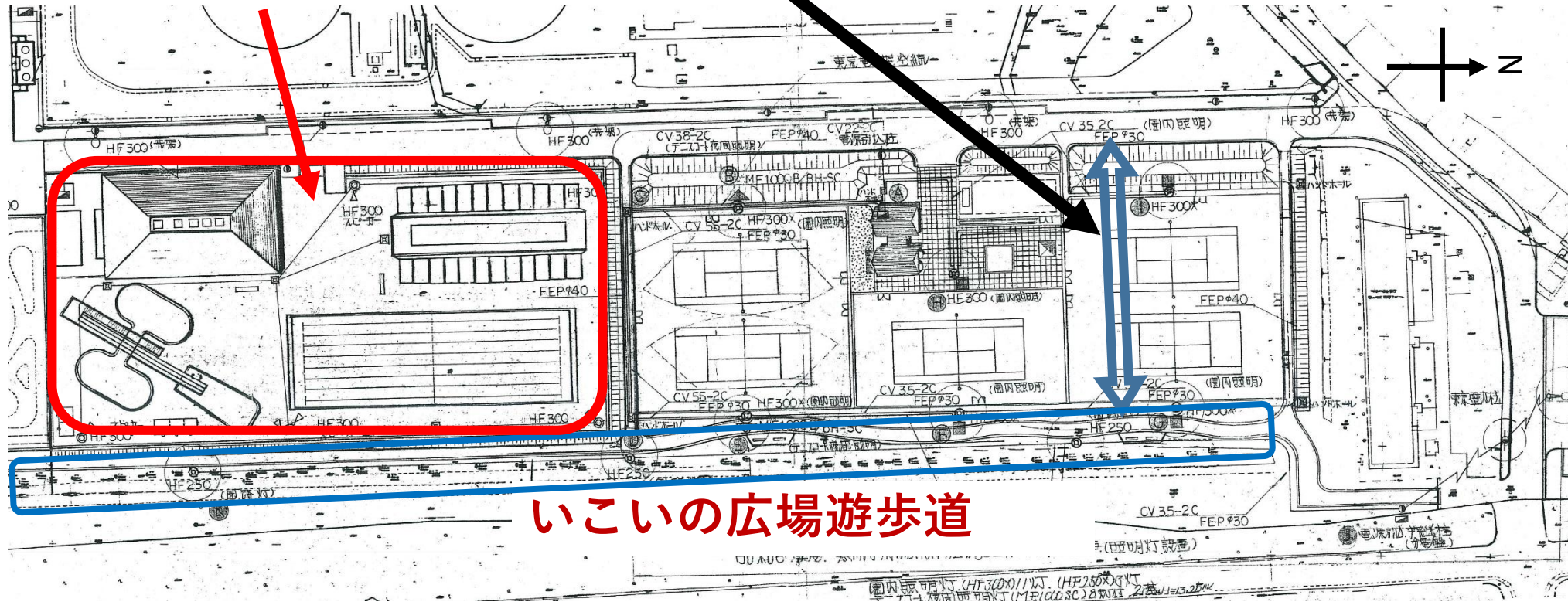
番号	底辺	高さ	倍面積	面積
1	57.95	17.80	1,031.5100	515.75500
2	59.21	2.96	175.2616	87.63080
3	51.22	4.56	233.5632	116.78160
4	59.91	3.48	208.4668	104.24340
5	49.20	3.76	184.9920	92.49600
6	59.91	3.15	188.7165	94.35825
7	59.79	5.72	341.9988	170.99940
8	46.70	6.49	303.0630	151.54150
9	41.85	18.72	783.4320	391.71600
合計				1,725.52195
敷地面積				1,725.52 m <sup>2</sup>

記載の面積等はCAD上での参考面積となります

敷地周辺条件図補足

プール：現在休止中  
今後施再整備予定

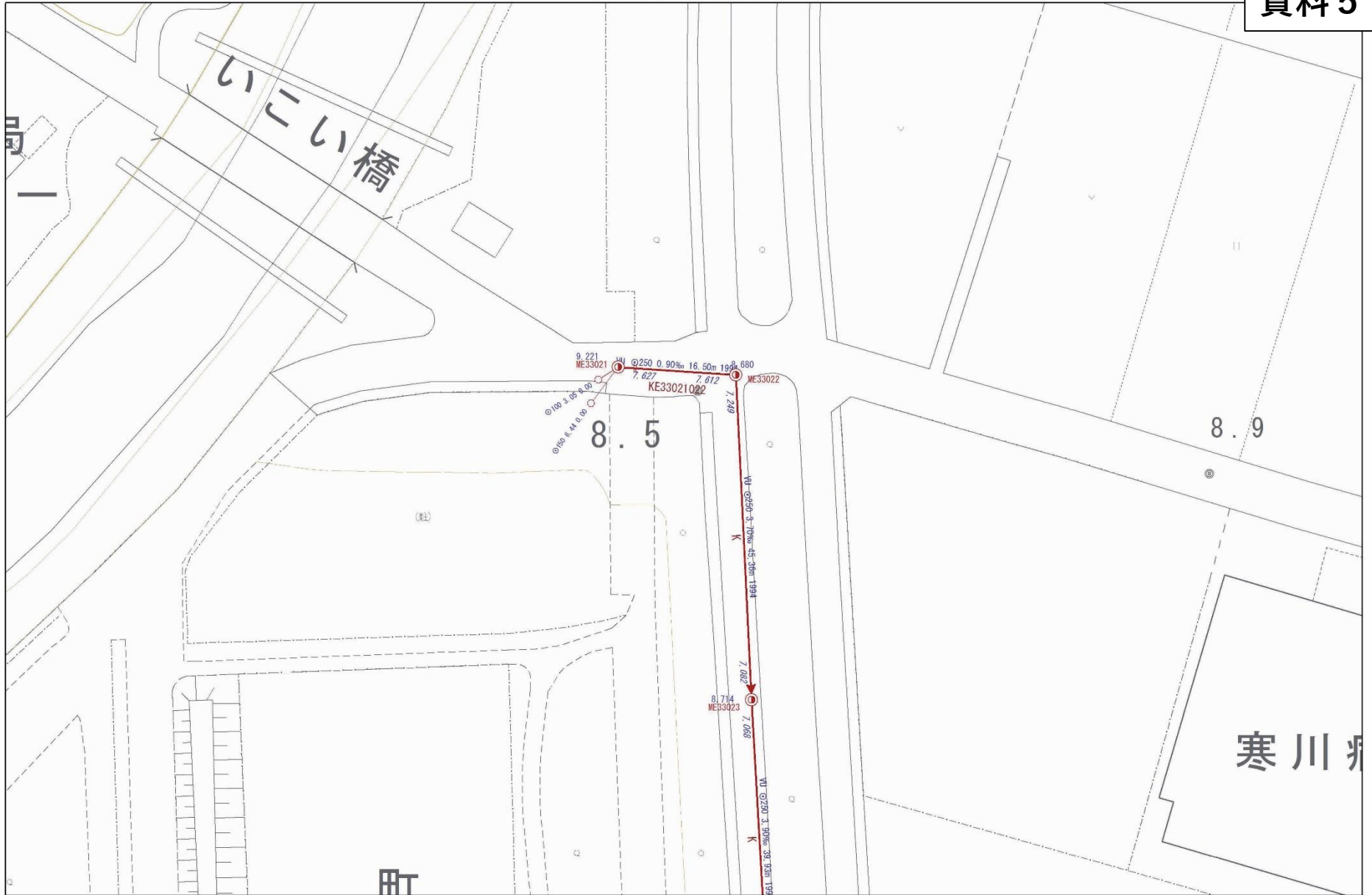
来訪者駐車場  
憩いの広場遊歩道と西側道路をつなぐ通路を設けること



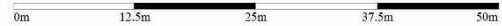
いこいの広場遊歩道

# 寒川町下水道台帳施設平面図

資料5



1/500



凡例等



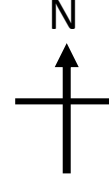
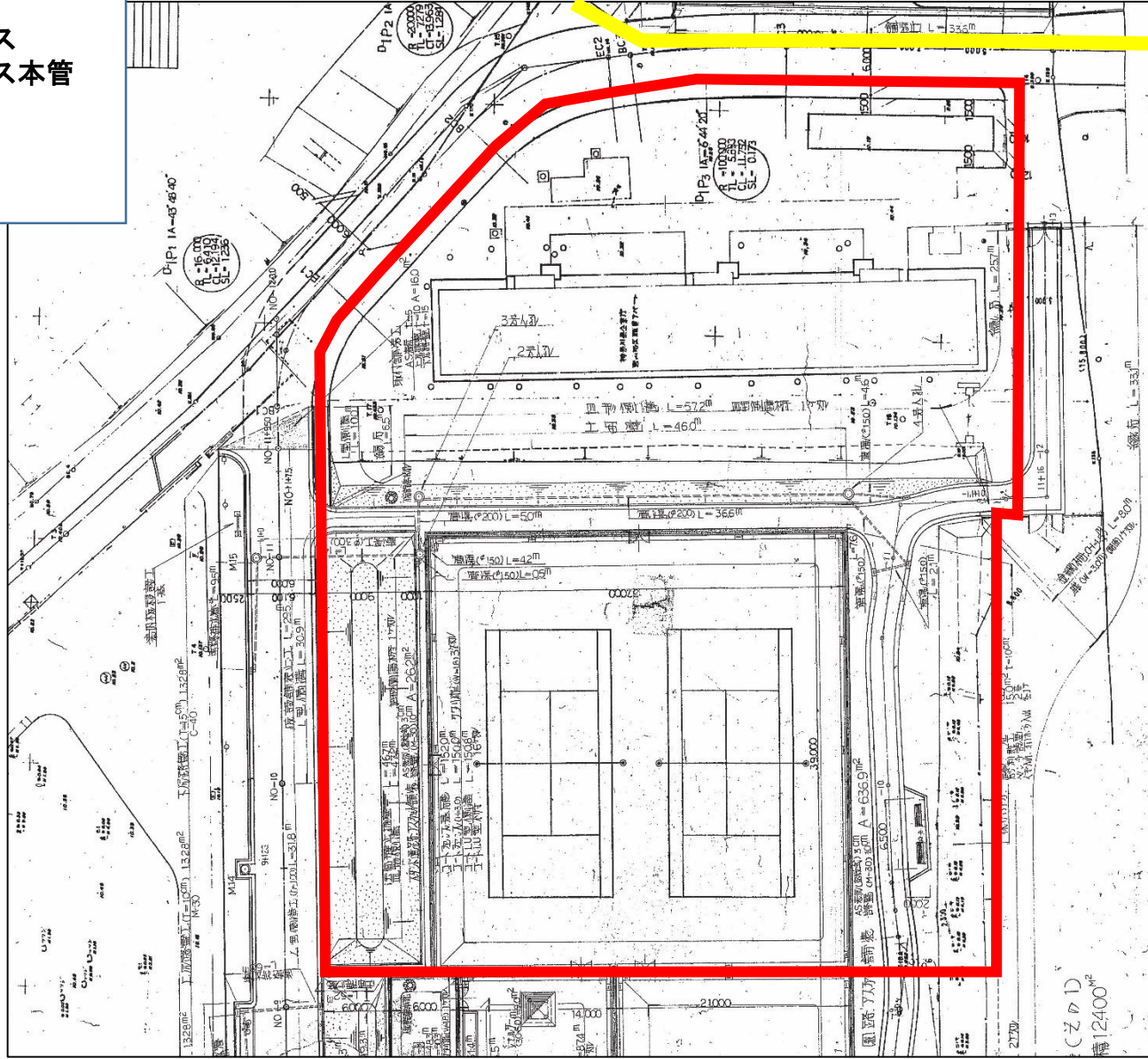
建築敷地



都市ガス  
中圧ガス本管

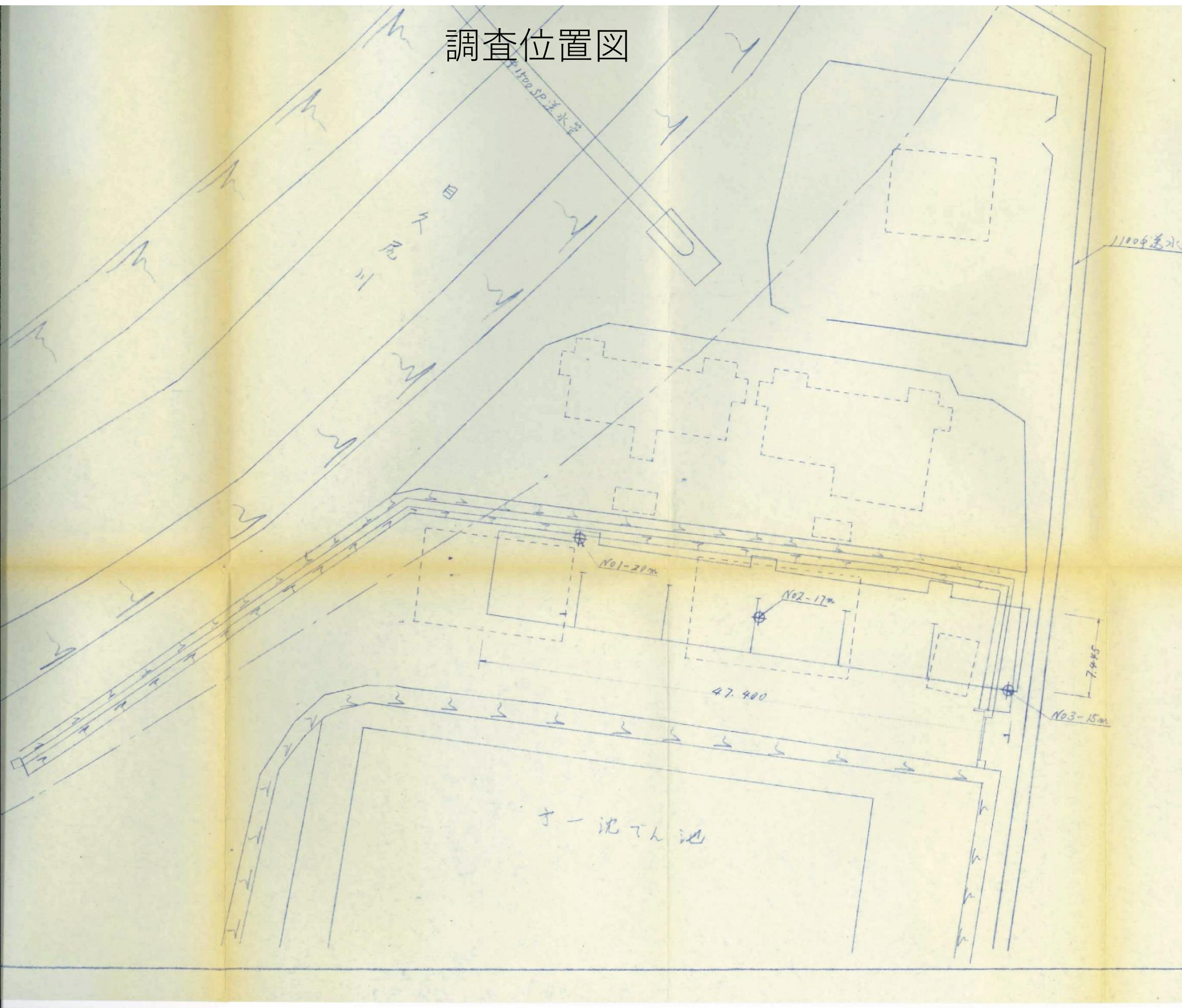
資料6

ガス位置図





調査位置図



8 地盤調査試錐柱状図 (No. 1)

調査工事名	東山海水浴場更衣室建設用地試錐試験調査	設計 監理	神奈川県庁管理局管財課
ボーリング位置	高座郡東山町宮山3998	施工者名	相模興業株式会社
ボーリング番号・座標	No. 1	標高	m
調査年月日	昭和46年7月3日~昭和46年7月6日	ボーリング工法	ロ-91-

標尺 m	標高 m	深度 m	孔水 内位 m	層厚 m	試料 採取法	料 採取位置 m	地質記号	色調	地質名	記事	相対密度 コンシステンシー	標準貫入試験								
												深度 m	10cm毎の打撃回数			N 値				
													10cm	20cm	30cm	10	20	30	40	50
1	0.50 1.20	0.50 1.50	7A38 2.10	0.50				黒褐色 灰褐色	表土 砂質粘土		普通	1.00	1	2	2					
2					◎-1	2.00 2.30		灰褐色	ロ-2質粘土	二次堆積物 へ粘性が高		1.30- 2.00	1	2	2					
3		3.10		2.10								2.30- 3.00	1	1	1					
4												3.30- 4.00	1	1	2					
5					◎-2	5.00 5.30		緑黑色	腐植土 粘土	有機腐植物を 多量含む		4.30- 5.00	1	2	2					
6												5.30- 6.00	2	2	2					
7												6.30- 7.00	10	10	10					
8	8.30			6.20	◎-3	8.00 8.30					普通	7.30- 8.00	2	2	3					
9											堅	8.30- 9.00	10	10	10					
10												9.30- 10.00	8	4	4					
11					◎-4	11.00 11.30		緑褐色	砂質粘土	固結した粘土の 粗砂を含む。一部 団体化している。		10.30- 11.00	6	7	10					
12												11.30- 12.00	10	10	10					
13												12.30- 13.00	8	6	7					
14												13.30- 14.00	5	7	11					
15	15.30			7.00							堅	14.30- 15.00	10	12	15					
16					◎-5	16.00 16.30					非常堅	15.30- 16.00	12	17	20					
17								緑褐色	固結粘土	火山灰、古砂 用結した粘土の 粗砂を含む。部 団体化している。		16.30- 17.00	10	10	7					
18												17.30- 18.00	15	18	29					
19												18.30- 19.00	10	10	10					
20	20.00			4.70	◎-6	20.00 20.30					非常堅	19.30- 20.00	20	28	10					
21											堅	20.00- 20.30	10	10	10					

試料採取方法の記号 (記号の右の数字は試料番号)

- 1 乱さない試料
- ◎-2 貫入試験機による試料
- 3 コア-試料

地盤調査試錐柱状図 (No. 2)

12

調査工事名	第1海水場取原水舎建設用地盤調査試錐柱状図	設計監理	神奈川県土木管理局管轄課
ボーリング位置	高尾郡宮川町宮山3998	施工者名	相模興業株式会社
ボーリング番号・座標	No. 2	標高	m
調査年月日	昭和46年7月6日～昭和46年7月7日	ボーリング工法	ローター

標尺 m	標高 m	深度 m	孔水 内位 m	層厚 m	試料 採取法	試料 採取位置 m	地質記号	色調	地質名	記事	相対密度 コンシステンシー	標準貫入試験								
												深度 m	10cm毎の打撃回数			N 値				
													10cm	20cm	30cm	10	20	30	40	50
1	0.50	0.50	7A7B 1.50	0.50				黄灰色	シルト	床コンクリート基礎の砂石	普通	1.00	2	2	2					
2	1.40	1.10	1.50	1.10				灰褐色	表土			1.30	10	10	10					
3	2.30	1.90		1.90	○-1	2.00 2.30		灰褐色	ローム質 粘土	二次堆積ローム 粘土の層		2.00	1	1	2					
4												2.30	10	10	10					
5												3.00	1	2	2					
6					○-2	5.00 5.30		黒褐色	腐植土 混り粘土	有機腐植物を多く 含む粘性大 な。		3.30	10	10	10					
7												4.00	1	2	2					
8	8.10	4.80		4.80								4.30	10	10	10					
9												5.00	2	2	2					
10					○-3	9.00 9.30						5.30	10	10	10					
11												6.00	2	3	2					
12					○-4	11.00 11.30						6.30	10	10	10					
13								緑褐色	砂混り 粘土	粘土の固結した 砂が粗砂を 含む。下部は固結 が進んでいる。	普通	7.00	2	2	3					
14												7.30	10	10	10					
15												8.00	4	4	5					
16					○-5	15.00 15.30						8.30	10	10	10					
17	17.00	8.90		8.90	○-6	17.00 17.28						9.00	3	4	5					
18												9.30	10	10	10					
19												10.00	10	10	10					
20												10.30	5	9	11					
												11.00	10	10	10					
												11.30	5	8	11					
												12.00	10	10	10					
												12.30	10	10	10					
												13.00	8	10	13					
												13.30	10	10	10					
												14.00	10	13	15					
												14.30	10	10	10					
												15.00	13	15	20					
												15.30	10	10	10					
												16.00	17	23	28					
												16.30	10	10	10					
												17.00	18	20	21					
												17.28	10	10	8					

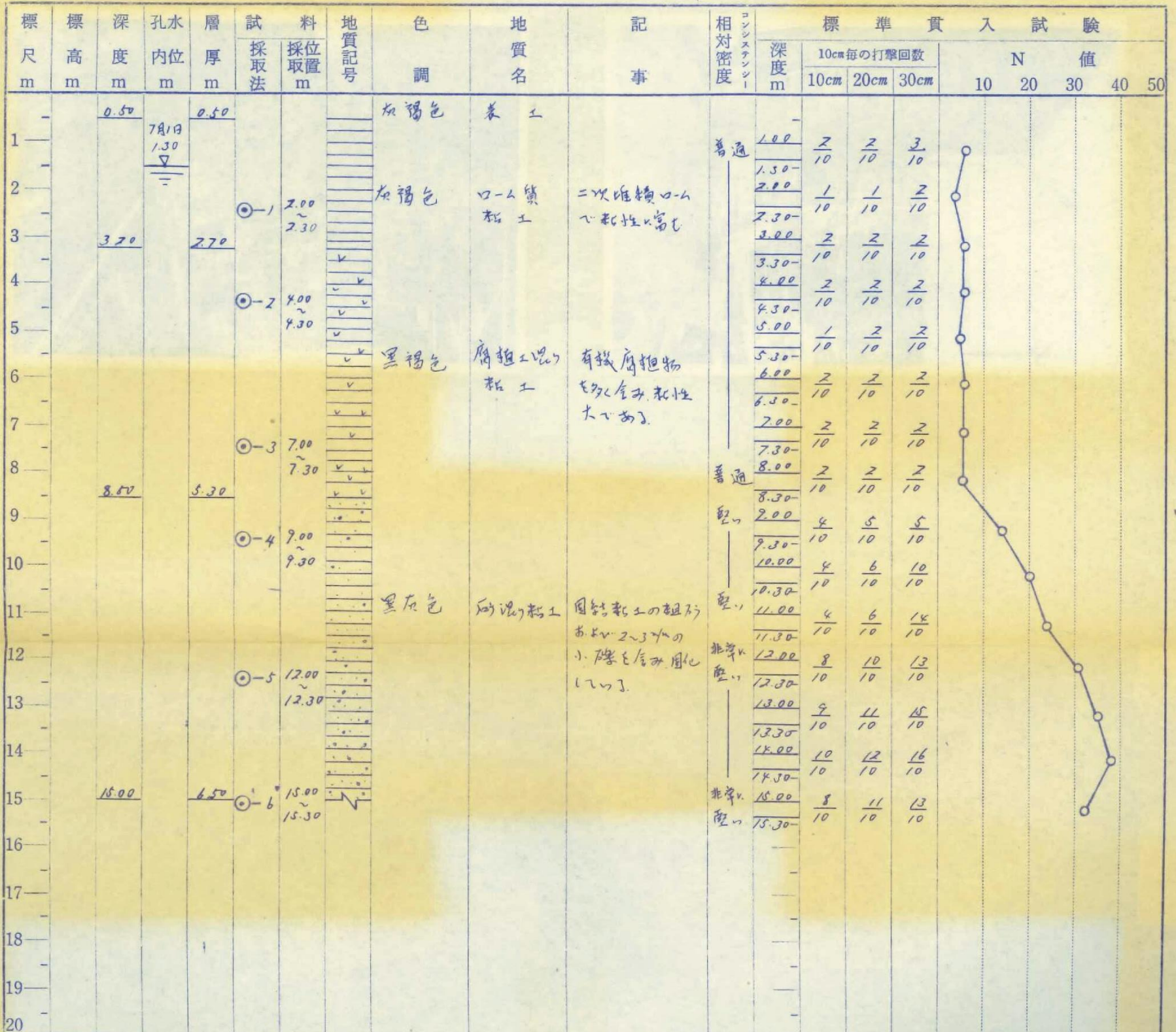
試料採取方法の記号 (記号の右の数字は試料番号)

○-1 乱さない試料    ◎-2 貫入試験機による試料    ●-3 コア-試料

地盤調査試錐柱状図 (No. 3)

13

調査工事名	第1浄水場取土場建設用地試錐試験調査	設計監理	神奈川県庁管理局管財課
ボーリング位置	高座郡寒川町宮山3998	施工者名	相模興業株式会社
ボーリング番号・座標	No. 3	標高	m
調査年月日	昭和46年7月1日～昭和46年7月3日	ボーリング工法	2-71-



試料採取方法の記号 (記号の右の数字は試料番号)

- 1 乱さない試料
- ◎-2 貫入試験機による試料
- 3 コア試料

## ○令和元年度 児童生徒数 学級数

令和元年9月1日現在

学校名	学年	1	2	3	4	5	6	特別支援学級 (設置数)	計
寒川小学校	学級数	3	3	3	3	3	3	1	19
	計	84	88	80	94	95	90		531
一之宮小学校	学級数	2	2	2	2	2	2	1	13
	計	57	52	60	63	70	60		362
旭小学校	学級数	4	4	4	3	3	3	1	22
	計	119	121	123	118	116	110		707
小谷小学校	学級数	2	3	3	2	3	2	1	16
	計	67	85	87	75	93	82		489
南小学校	学級数	3	3	3	3	3	3	1	19
	計	103	85	91	82	77	86		524
計	学級数	14	15	15	13	14	13	5	89
	計	430	431	441	432	451	428		2,613

学校名	学年	1	2	3	特別支援学級 (設置数)	計
寒川中学校	学級数	3	3	3	1	10
	計	90	74	97		261
旭が丘中学校	学級数	5	5	6	1	17
	計	197	194	206		597
寒川東中学校	学級数	4	4	4	1	13
	計	125	146	161		432
計	学級数	12	12	13	3	40
	計	412	414	464		1,290

総数

3,903

## 資料9 提供開始までのスケジュール

## ●（仮称）寒川町学校給食センター 整備スケジュール

業務項目	令和元年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	備考
設計者選定	10月～12月					
基本設計		1月～6月				
実施設計		7月～2月				
建設 準備施工						
開業準備					4月～7月	
開業					9月	2学期から提供 開始