

大熊町学校給食施設 基本構想・基本計画

令和7年3月
大熊町

目次

第1章 現状の整理	1
1 大熊町の学校給食の現状	1
(1) 概要・提供方式	1
(2) 食物アレルギー対応	3
(3) 食育の推進	3
(4) 安全安心な給食の提供	4
(5) 人口推移	5
2 学校給食の課題	7
(1) 園児・児童生徒の増加への対応	7
(2) 安全安心な給食の提供	7
(3) 食物アレルギー対応	8
(4) 食育の推進	8
第2章 給食施設整備検討方針	9
第3章 建設候補地の検討	10
1 前提条件の検討	10
(1) 最大調理能力の設定	10
2 町立校敷地内での整備可能性	11
(1) 建設候補地の検討	11
(2) 条件の検討<<参考>>	11
3 町立校敷地外への整備可能性	14
(1) 建設候補地の検討	14
(2) 建設候補地の比較・評価	15
第4章 施設計画の検討	17
1 整備・運営にあたっての考え方	17
(1) 導入機能の検討	17
(2) 環境負荷軽減に関する考え方	19
(3) 災害への対応に関する考え方	21
(4) 諸条件の整理	22
2 施設計画の検討	23
(1) 建築計画の検討	23
(2) 設備計画の検討	28
3 関連する法規制等の検討	28
(1) 関係法令	28
(2) 要綱・各種基準・指針等	29
4 ゾーニング及び基本計画図	31
(1) 配置計画の検討	31
(2) 平面計画の検討	32

第5章 事業手法・スケジュールの検討.....	33
1 事業手法の検討.....	33
2 事業スケジュールの検討.....	33
3 今後の検討課題.....	34

第1章 現状の整理

1 大熊町の学校給食の現状

(1) 概要・提供方式

大熊町（以下「本町」という）は、平成23年3月の東日本大震災による東京電力福島第一原子力発電所事故により、全町避難を余儀なくされました。その後、平成31年4月に町内の一部地域で避難指示が解除されたことを契機に、町内の復旧復興を加速させています。本町は子育て世代の帰町・移住を進めるべく、令和5年4月に町内で、義務教育学校、認定こども園、預かり保育、学童保育が一体となった「学び舎 ゆめの森」（以下「町立校」という）を開園、再開しました。

現在、認定こども園は、町立校内の調理場での自園調理によって給食を提供しており、令和7年3月現在、1日あたり45食程度を調理しています。この調理場は今後の園児増加に備え、最大64食程度まで調理可能となっています。

また、義務教育学校では、浪江町内の「浪江町立なみえ創成小学校・中学校」敷地内の共同調理場（以下「浪江町調理場」という）で調理した給食を配送する方式としています。令和7年3月現在、1日あたり75食程度（職員分を含む）が浪江町調理場から提供されています。

浪江町調理場の調理能力は1日あたり最大300食程度であり、令和6年度は浪江町内及び本町に合計170食程度を提供しています。調理場の運営は浪江町において、町立校までの給食配送は本町において民間事業者に委託しており、食材は県内企業などから調達しています。

なお、義務教育学校の配膳については、職員と児童生徒が当番制で実施をしています。配膳に用いる食缶の数は全8缶となっています。

表1 現在の給食提供方式

区分	提供人数 (令和7年3月時点)	提供方式
認定こども園	45人	自園調理
義務教育学校	75人	浪江町調理場より提供

表 2 浪江町調理場の概要

項目	内容
開設	平成 30 年（2018 年）4 月
構造	RC 造
階数	1 階建
建築面積	272.85 m ²
延床面積	247.82 m ²
職員数	6 人（所長 1 人、栄養職員 1 人、調理員 3 人、配送職員 1 人）
炊飯	あり
床構造	ドライシステム
調理能力	最大 300 食程度
調理運営の方式	外部委託
食材調達先	県内給食用食材販売会社 浪江町内スーパーマーケット
提供先	浪江町立 なみえ創成小学校・中学校 大熊町立 学び舎 ゆめの森
令和 6 年 4 月時点の提供食数	172 食（小学校 108 食、中学校 64 食）
献立数	1 献立



図 1 学校位置

(2) 食物アレルギー対応

全国的にみると、食物アレルギーをもつ児童生徒の割合は、平成 25 年度調査の 4.5%から令和 4 年度調査の 6.3%へと増加傾向にあります。(出典：(公財) 日本学校保健会『令和 4 年度アレルギー疾患に関する調査報告書』)

本町の園児・児童生徒において、食物アレルギー対応が必要な場合、現在は弁当の持参で対応をしています。また、浪江町調理場でも食物アレルギー対応はしておらず、必要に応じて弁当の持参での対応を予定しています。

(3) 食育の推進

『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』の規定では、単独調理場や共同調理場について、栄養教諭等（栄養の指導及び管理をつかさどる主幹教諭、栄養教諭並びに学校栄養職員）の配置基準が定められており、単独調理場を置く学校の場合、表 6 のとおり、児童又は生徒数 550 人未満の学校では 4 校に 1 人、児童又は生徒数 550 人以上の学校においては各校に 1 人の配置が基準として定められています。

本町では、福島県雇用の栄養教諭 1 人が義務教育学校に配置されているほか、栄養士 1 人を町で独自に雇用し、認定こども園に配置しています。栄養教諭や栄養士は栄養指導やアレルギーへの対応を行っているほか、栄養士は認定こども園の献立を作成しています。

町立校における食育活動としては、児童生徒が自ら配膳などの準備や片付けを行う給食指導を実施しています。

表 3 学校給食に関する栄養教諭等の配置基準

区分	配置基準
単独校調理場	・児童又は生徒数 550 人未満の学校：4 校に 1 人 ・児童又は生徒数 550 人以上の学校：1 人
共同調理場	・児童及び生徒数 1,500 人以下：1 人 ・児童及び生徒数 1,501 人～6,000 人：2 人 ・児童及び生徒数 6,001 人以上：3 人

(4) 安全安心な給食の提供

学校給食の衛生基準は、文部科学省の『学校給食衛生管理基準』により定められており、主に以下の事項を遵守する必要があります。

<p>〈調理場における対応〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・汚染作業区域と非汚染作業区域を区分すること。 ・ドライシステムを導入すること。 ・温度及び湿度管理が適切に行える空調を設置すること。
<p>〈調理場以外における対応〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理終了後2時間以内に給食できる配送体制とすること。 ・責任者が検食を行うこと。

浪江町調理場は最新の学校給食衛生管理基準を満たした衛生的な環境で調理が行われています。また、配送体制や検食等の、調理場以外における対応についても学校給食衛生管理基準を満たしています。

表4 給食の配送・喫食スケジュール

時刻	作業内容
11:30	浪江町調理場を出発
12:00	町立校に到着、給食コンテナの荷卸し(約5分)
12:45	喫食開始
13:05	喫食終了
13:10	給食コンテナの積込(約5分)
13:15	町立校を出発
13:45	浪江町調理場に到着

そのほか、浪江町では、食材の放射性物質測定を毎日実施し、食品衛生法基準値以下であることを確認しており、その結果を町ホームページで公開しています。

表5 給食食材の放射性物質測定結果

令和5年 学校給食食材放射線測定検査結果(4月)				
測定月日	食材名	産地	測定結果	備考
4月3日	ほうれん草	宮城県	不検出	
	にんじん	徳島県	不検出	
	キャベツ	千葉県	不検出	
	きゅうり	宮城県	不検出	
	ひんげ	群馬県	不検出	
	さけ	北海道	不検出	
	バナナ	フィリピン	不検出	
	こまつな	熊本県	不検出	
	たまねぎ	北海道	不検出	
	にんじん	徳島県	不検出	
オレンジ	オーストラリア	不検出		
4月4日	たまねぎ	北海道	不検出	浪江にいちごも園のみ
	にんじん	徳島県	不検出	
	ほうれん草	熊本県	不検出	
	もやし	福島県	不検出	
	キャベツ	千葉県	不検出	
	ほうれん草	宮城県	不検出	
	にんじん	徳島県	不検出	
	もやし	福島県	不検出	
	小松菜(冷凍)	国産	不検出	
	鶏(もも小胸)肉	岩手県	不検出	
4月5日	たまねぎ	北海道	不検出	浪江にいちごも園のみ
	にんじん	徳島県	不検出	
	ほうれん草	熊本県	不検出	
	もやし	福島県	不検出	
	キャベツ	千葉県	不検出	
	ほうれん草	宮城県	不検出	
	にんじん	徳島県	不検出	
	もやし	福島県	不検出	
	小松菜(冷凍)	国産	不検出	
	鶏(もも小胸)肉	岩手県	不検出	
4月6日	たまねぎ	北海道	不検出	
	にんじん	徳島県	不検出	
	ほうれん草	宮城県	不検出	
	もやし	福島県	不検出	
	小松菜(冷凍)	国産	不検出	
	キャベツ	神奈川県	不検出	
	きつねいも	茨城県	不検出	
	キャベツ	神奈川県	不検出	
	きゅうり	宮城県	不検出	
	にんじん	徳島県	不検出	
4月7日	ほうれん草	宮城県	不検出	
	もやし	福島県	不検出	
	キャベツ	千葉県	不検出	
	ほうれん草	宮城県	不検出	
	たまねぎ	北海道	不検出	
	にんじん	徳島県	不検出	
	ほうれん草	熊本県	不検出	
	もやし	福島県	不検出	
	小松菜(冷凍)	国産	不検出	
	鶏(もも小胸)肉	岩手県	不検出	
4月8日	たまねぎ	北海道	不検出	
	にんじん	徳島県	不検出	
	ほうれん草	宮城県	不検出	
	もやし	福島県	不検出	
	キャベツ	神奈川県	不検出	
	ほうれん草	宮城県	不検出	
	たまねぎ	北海道	不検出	
	にんじん	徳島県	不検出	
	ほうれん草	熊本県	不検出	
	もやし	福島県	不検出	
4月9日	たまねぎ	北海道	不検出	
	ほうれん草	宮城県	不検出	
	もやし	福島県	不検出	
	小松菜	岩手県	不検出	
	たまねぎ	北海道	不検出	
	にんじん	徳島県	不検出	
	キャベツ	神奈川県	不検出	
	ブロッコリー(冷凍)	国産	不検出	
	にんじん	徳島県	不検出	
	たまねぎ	北海道	不検出	
4月10日	ほうれん草	宮城県	不検出	
	たまねぎ	北海道	不検出	
	キャベツ	千葉県	不検出	
	ほうれん草	宮城県	不検出	
	もやし	福島県	不検出	
	ほうれん草	熊本県	不検出	
	たまねぎ	北海道	不検出	
	にんじん	徳島県	不検出	
	ほうれん草	宮城県	不検出	
	もやし	福島県	不検出	
4月11日	たまねぎ	北海道	不検出	
	にんじん	徳島県	不検出	
	ほうれん草	宮城県	不検出	
	もやし	福島県	不検出	
	キャベツ	千葉県	不検出	
	ほうれん草	宮城県	不検出	
	たまねぎ	北海道	不検出	
	にんじん	徳島県	不検出	
	ほうれん草	熊本県	不検出	
	もやし	福島県	不検出	
4月12日	たまねぎ	北海道	不検出	
	にんじん	徳島県	不検出	
	ほうれん草	宮城県	不検出	
	もやし	福島県	不検出	
	キャベツ	千葉県	不検出	
	ほうれん草	宮城県	不検出	
	たまねぎ	北海道	不検出	
	にんじん	徳島県	不検出	
	ほうれん草	熊本県	不検出	
	もやし	福島県	不検出	
4月13日	たまねぎ	北海道	不検出	
	にんじん	徳島県	不検出	
	ほうれん草	宮城県	不検出	
	もやし	福島県	不検出	
	キャベツ	千葉県	不検出	
	ほうれん草	宮城県	不検出	
	たまねぎ	北海道	不検出	
	にんじん	徳島県	不検出	
	ほうれん草	熊本県	不検出	
	もやし	福島県	不検出	

(出典：浪江町ホームページ)

(5) 人口推移

本町では、東日本大震災発生前まで人口は増加傾向にありましたが、平成23年以降、全町避難によって居住者がいない状態が続いていました。避難指示の一部解除がされた平成31年4月以降は、徐々に居住人口が戻りつつあります。

表6 年代別の居住者人口推移（単位：人）

	～14歳	15～64歳	65歳～	合計
昭和55年(1980年)	2,087	6,299	910	9,296
昭和60年(1985年)	2,443	6,433	1,106	9,982
平成2年(1990年)	2,391	6,520	1,393	10,304
平成7年(1995年)	2,145	6,769	1,742	10,656
平成12年(2000年)	1,927	6,835	2,041	10,803
平成17年(2005年)	1,759	7,001	2,232	10,992
平成22年(2010年)	1,848	7,252	2,413	11,513
平成27年(2015年)※	0	0	0	0
令和2年(2020年)	1	754	87	842

(出典：国勢調査)

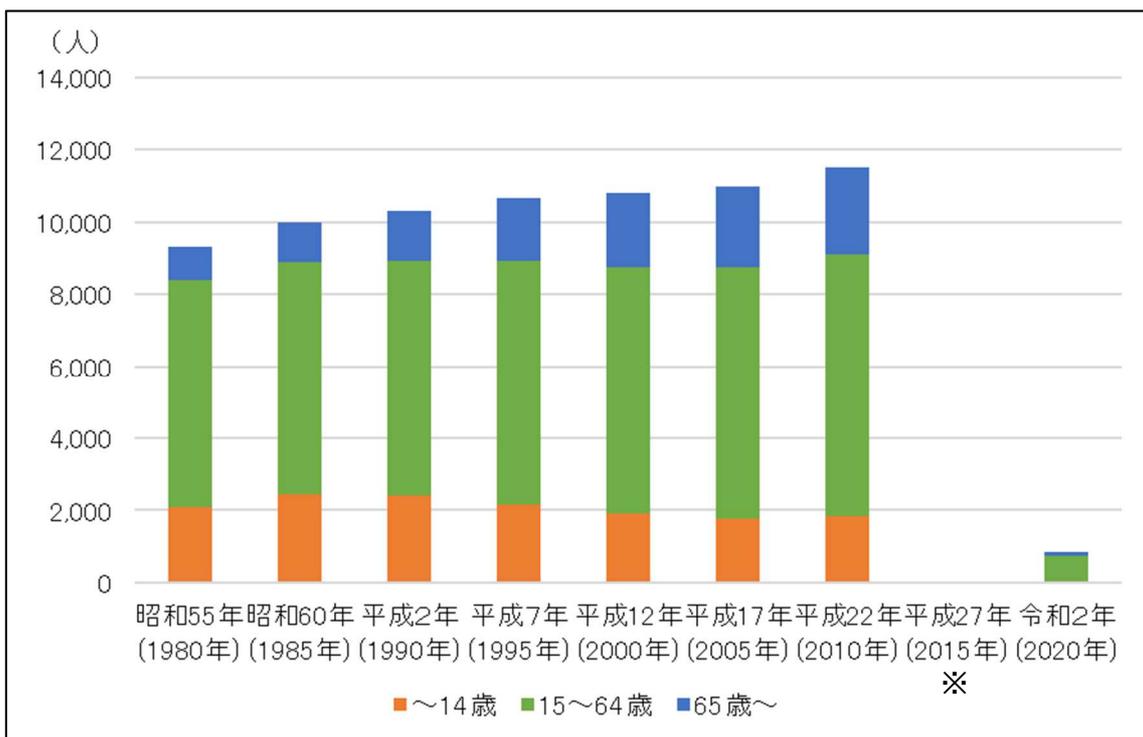


図2 年代別人口の推移

(出典：国勢調査)

※：平成27年(2015年)は町全域が避難対象となっていたため、国勢調査の対象外

本町では、『大熊町 第二期まち・ひと・しごと創生人口ビジョン』（令和2年3月策定）において、復興に伴う帰還者や、作業員・研究者等の移住者の増加により、5年以内の大幅な居住人口増加を見込んでいます。

表 7 本町の居住人口（単位：人）

	見込み 帰還人口	見込み 移住人口	見込み 合計居住人口 (帰還+移住)	実際の 居住人口
令和元年(2019年)	98	900	998	694
令和2年(2020年)	296	900	1,196	852
令和3年(2021年)	494	900	1,394	916
令和4年(2022年)	687	1,000	1,687	925
令和5年(2023年)	971	1,200	2,171	1,074
令和6年(2024年)	1,255	1,400	2,655	1,286
令和7年(2025年)	1,539	1,600	3,139	-
令和8年(2026年)	1,823	1,800	3,623	-
令和9年(2027年)	2,107	2,000	4,107	-
令和10年(2028年)	2,391	2,000	4,391	-
令和11年(2029年)	<u>2,674</u>	<u>2,000</u>	<u>4,674</u>	-
令和12年(2030年)	2,658	2,000	4,658	-
令和13年(2031年)	2,642	2,000	4,642	-
令和14年(2032年)	2,626	2,000	4,626	-
令和15年(2033年)	2,610	2,000	4,610	-

(出典：大熊町 第二期まち・ひと・しごと創生人口ビジョン、本町ホームページ)

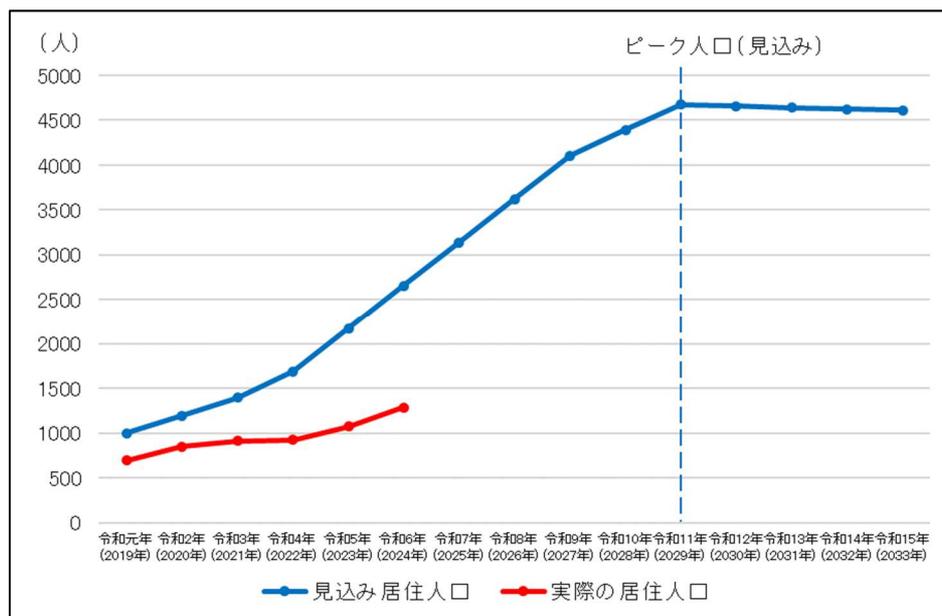


図 3 本町の居住人口

(出典：大熊町 第二期まち・ひと・しごと創生人口ビジョン、本町ホームページ)

2 学校給食の課題

本町における学校給食の現状を踏まえ、本町の学校給食のあり方に関する課題を以下に示します。

(1) 園児・児童生徒の増加への対応

本町では、帰還や移住に伴う居住人口の増加によって、園児・児童生徒の大幅な増加が見込まれています。また、現在、本町に給食を提供している浪江町でも、福島国際研究教育機構（F-REI）設立などの背景から居住人口が増加し続けており、近い将来に浪江町調理場の調理能力を超過する可能性があります。そのため、本町においても調理場を新たに整備し、将来にわたって安定的に給食を提供する必要があります。

また、『大熊町第三次復興計画』（令和5年12月策定）においても、本町や浪江町の児童生徒数増加を踏まえ、町内において給食が提供可能となる調理場の整備検討を進めることを示しています。

整備にあたっては、必要食数に応じて施設規模を検討します。人口ビジョン中では居住人口の推計等が示されているものの、今後の園児・児童生徒数の増加状況を正確に予測することは困難です。そこで、必要食数の変化に応じて、柔軟な対応が可能な施設とすることが望まれます。

(2) 安全安心な給食の提供

学校給食における衛生管理を徹底するため、施設や設備、調理等に関する基準『学校給食衛生管理基準』が定められています。現在の学校給食衛生管理基準は、汚染等の要因を把握した上で特に重要な工程を管理する HACCP の考え方にに基づき、食品の納入から配食に至るまで、起こり得る危害を極力減らすための基準となっています。

今後新たに調理場を整備する場合は、学校給食衛生管理基準を満たした施設や調理・配送体制とし、衛生管理を徹底した給食を継続的に提供できる環境を整える必要があります。

また、本町は福島第一原子力発電所の立地町であり、園児・児童生徒にとって安全安心な給食を提供するため、食材に含まれる放射性物質が基準値以下であることを確認し、公表することが求められます。

(3) 食物アレルギー対応

国の食物アレルギーへの対応は、『学校給食における食物アレルギー対応指針』（文部科学省、平成27年3月）において次のように示されています。

学校給食における食物アレルギー対応の大原則

- 食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。
 - 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
 - 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
 - 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。
 - 学校及び調理場（※1）の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
 - 教育委員会等（※2）は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。
- ※1：本指針において「調理場」とは、特段の区分がない限り、単独校調理場・共同調理場等を含む、学校給食調理場全体を指す。
- ※2：本指針において「教育委員会等」とは、公立学校における教育委員会のほか、国立大学附属学校における国立大学法人、私立学校における学校法人等、学校の設置者を指す。

食物アレルギーを有する児童生徒にも給食を提供するにあたり、調理する際に原因食品を除いた上で提供する除去食対応や、除去した食材の代用として別の食材を加えた代替食対応が、栄養バランス等の面から優れており、給食施設はこれらに対応可能とすることが求められます。

(4) 食育の推進

『大熊町健康増進計画』では、町民一人一人が、自らの「食」を見直し、望ましい食生活を実践し、生涯にわたる健康の保持増進と豊かな人間性を育むための手段として、「食育」の推進が掲げられています。特に教育現場では、子どもたちの発達に応じて、家庭や地域社会と連携を図り、保護者と幼稚園・学校等が共に協力し、健康な心と身体を育て、人と関わる力を養い、伝承されてきた文化の理解や郷土料理・行事食への関心、調理する人への感謝の気持ちを育むよう努めることが示されています。

また、福島県が策定した『第四次福島県食育推進計画』でも、同様に教育現場での「食育」の考え方が重要視されており、学校給食における地産地消の促進なども明記されています。

新たに整備を行う給食施設においても、調理場見学スペースの確保や栄養教諭による献立作成などを通じて、本町の園児・児童生徒への「食育」を推進することが求められます。

第2章 給食施設整備検討方針

第1章で整理した学校給食の現状と課題を踏まえ、以下のとおり検討方針を掲げます。

方針1 将来にわたり柔軟な給食提供体制を構築する

復興状況の変化に伴う必要食数の変動に、柔軟に対応できる調理体制を構築します。

方針2 安全安心な給食を提供する

学校給食衛生管理基準に適合する、衛生管理の徹底された環境で調理を行います。また、食材中の放射性物質を測定し、基準値を下回っていることを確認するなど、安全で安心な給食を提供できる施設を整備します。

方針3 食物アレルギーに対応した給食を提供する

安全を最優先として、食物アレルギーを持つ児童生徒にも可能な限り給食を提供します。このため、文部科学省の「食物アレルギー対応指針」等に基づく適切なアレルギー対応が実施できる体制づくりを目指します。

方針4 食育を推進する

生涯にわたる健康の保持増進と豊かな人間性を育むための手段として給食を活用し、調理する人との交流機会の創出等によって食育を推進します。

第3章 建設候補地の検討

本章では、学校給食の現状と課題ならびに検討方針を踏まえ、給食施設の建設候補地について比較検討を行います。

1 前提条件の検討

(1) 最大調理能力の設定

前提条件として、今後の園児・児童生徒数の推移を踏まえ、新しい給食施設の調理能力を検討します。

『大熊町 第二期まち・ひと・しごと創生人口ビジョン』によれば、本町の人口は令和11年にピークを迎えるとされ、4,674人に達すると算定されています。

また、『福島県人口ビジョン』（令和元年12月更新）（※1）の県内の人口目標は、令和12年時点で166万9千人であり、そのうち18万6千人（11.1%）が14歳以下です。14歳以下の各年齢が均等に分布していると仮定すると、本町における1年齢あたりの人口は $4,674 \text{ 人} \times 11.1\% \div 15 =$ およそ35人（※2）となります。

現在、町立校内の調理室では預かり保育、認定こども園の園児向けの給食を調理していますが、調理室の調理能力は1日あたり最大60食程度であり、将来調理能力が不足する可能性があります。そのため、新しい調理施設では、義務教育学校の児童生徒のほか、認定こども園の園児分の給食も調理を行うことを想定します。

したがって、配食対象園児・児童生徒は $35 \text{ 人} \times 12 \text{ 学年} = 420 \text{ 人}$ と想定し、これに教職員約50人を加えた上で、人口ビジョンを上回る人口増加の可能性を考慮し、新しい給食施設の最大調理能力を500食と設定します。

※1：町独自で年齢構成の将来推計を行っていないため、福島県のデータを利用

※2：学び舎ゆめの森の1学年のキャパシティを超えているが、給食施設稼働期間中及び人口ビジョンの計画人口達成時における学び舎ゆめの森以外（町内の他教育施設）への配食の可能性を排除しないものとして計画

2 町立校敷地内での整備可能性

(1) 建設候補地の検討

まず、町立校敷地内の建設候補地を検討します。敷地内のまとまった広さが確保可能な空間は、「1. スポーツ広場」、「2. 職員駐車場」、「3. グラウンド北側」の3箇所があります。

そのうち、「2. 職員駐車場」、「3. グラウンド北側」は、敷地形状や車両動線確保の点から整備が困難です。また、「1. スポーツ広場」は敷地面積や車両動線の点から施設の整備は可能であるものの、校舎と高低差のある敷地形状であることから、給食運搬方法についての課題があります。さらに、教育活動に関する多目的広場や駐車場の屋外空間として活用すべく、令和6年度に駐車場を整備しており、同敷地を候補地とするのは現実的ではありません。

したがって、町立校敷地内に用地を確保して調理場を整備することは困難であるため、敷地外での整備の可能性を検討します。

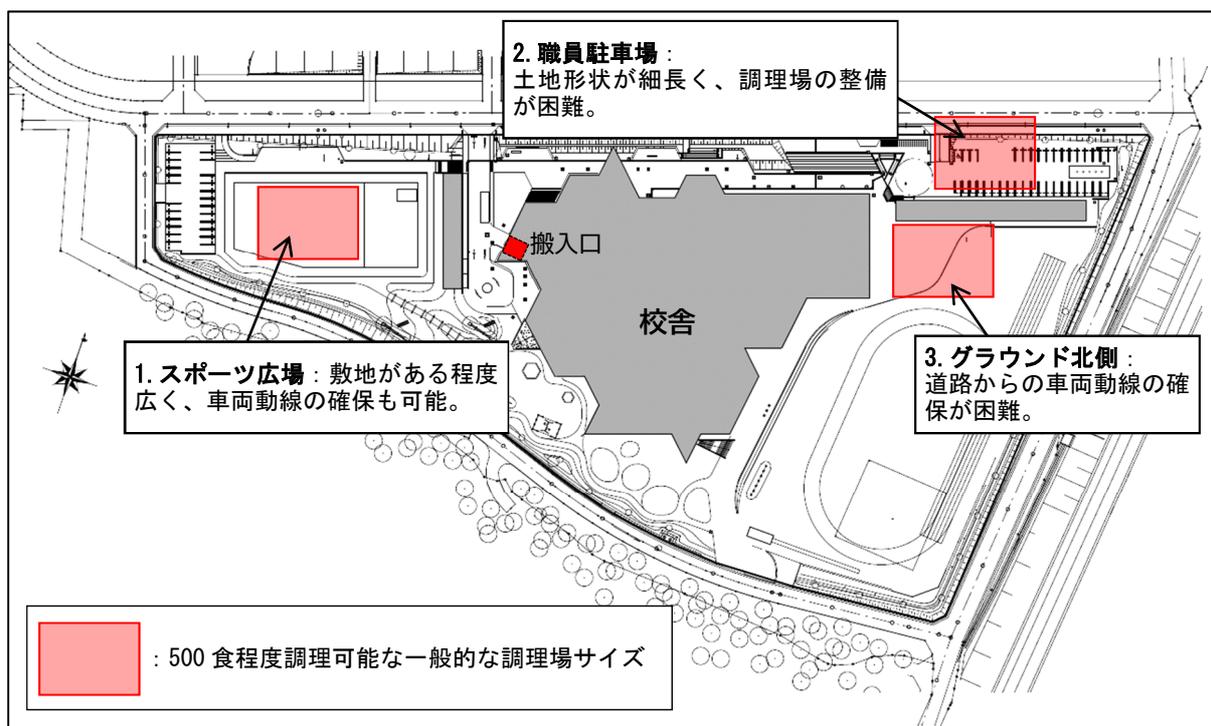


図4 町立校敷地内の候補地

(2) 条件の検討<<参考>>

敷地内に整備するプランとして、参考までに「1. スポーツ広場」での整備条件を整理します。



図5 スポーツ広場

① 法制度面の検討

現在の町立校敷地の用途地域は無指定であることから、法制度上、学び舎ゆめの森以外（他教育施設）にも配食可能な「共同調理場」が整備できます。

② 配送計画

調理場と学校が同一敷地内であることから、トラック等を使わずにコンテナの搬入出を実施した場合（献立配送ルート①、②）、トラックが敷地内を走行しないことで、園児・児童生徒の安全が確保されます。一方で、人力で調理場から搬入口までコンテナを運ぶ必要が生じるため、コンテナ転倒などの危険や、職員の日常的な負担につながる恐れがあります。

また、配送トラックを使用した場合（献立配送ルート③）には、敷地外に調理場を整備した場合と基本的な条件は変わらず、配送距離・時間は敷地外に整備した場合に比べて短くなります。

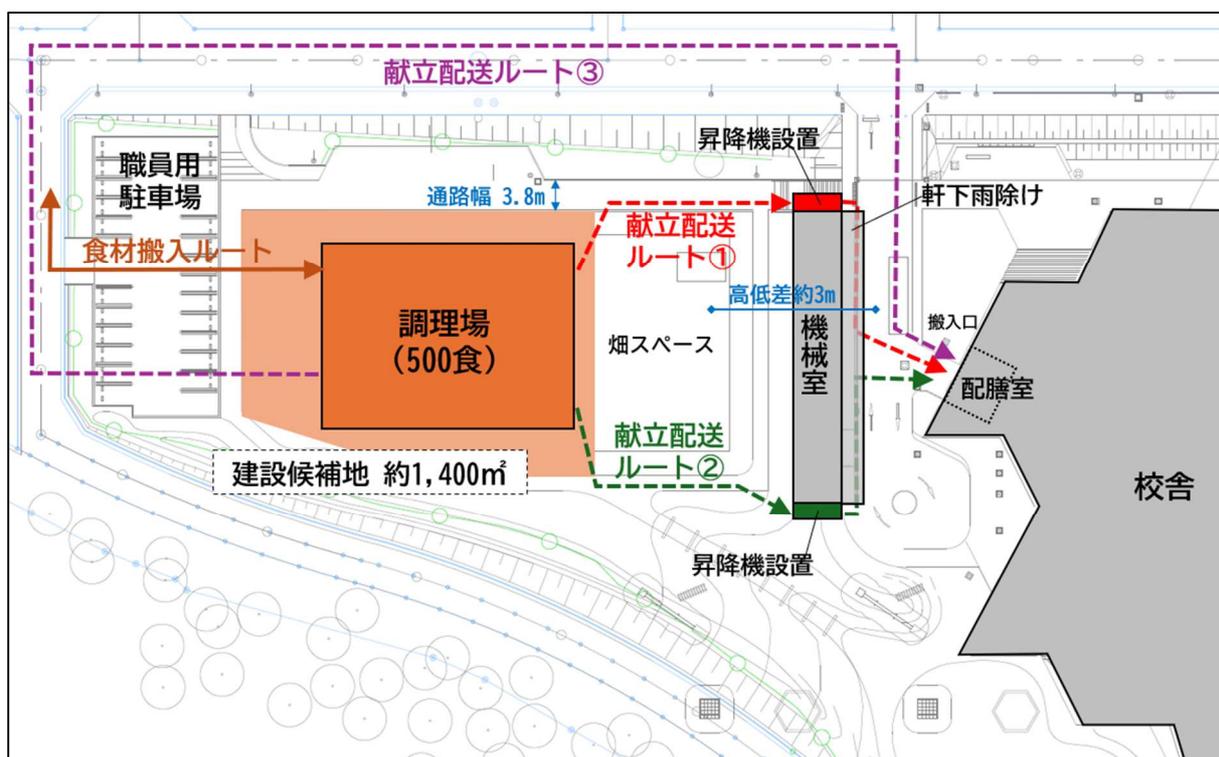


図6 調理場からの献立配送ルート案

③ 敷地面積、条件

スポーツ広場の面積は 1,400 m²程度であることから、建設は可能です。ただし、調理員用の駐車場を十分に確保することは困難です。また、敷地から道路へのアクセスに、隣接する職員用駐車場の一部を使用するため、駐車可能台数が減少する可能性があります。

④ 食育の検討

学校との距離が近いことから、調理員との交流や調理場への訪問を学校生活の一部として日常的に行うことができます。また、調理中の香りや光景、音などを間近で感じることができ、園児・児童生徒の食への興味を促すことができます。

⑤ 施工条件

建設時には、園児・児童生徒の安全性や学習環境への配慮をしながら施工を進めるため、工期が伸びる可能性があります。

また、施工中の仮設建築物の設置や工事車両の進入のため、一時的に職員駐車場や畑等の周辺空間が使用できなくなる可能性があります。

⑥ コスト

トラックを使わずに調理場から町立校に給食を配膳する場合（献立配送ルート①、②）、コンテナ動線上に存在する約 3 mの高低差を解消するため、コンテナ用昇降機の設置や、それに伴う造成工事、設備メンテナンスなどが必要となります。加えて、コンテナの屋外移動時の雨や雪などに対処するため、アクセス路に雨除け等の設置が必要となる可能性があります。一方で、コンテナを搭載するトラックの導入が不要となり、車両費や車両維持管理費、運転手人件費を削減することができます。

また、町立校と調理場が近接していることから、会議室などの諸室機能を学校側で担うことができ、施設面積を小さくすることができます。

3 町立校敷地外への整備可能性

(1) 建設候補地の検討

給食施設の用地を選定する際、民有地や県有地等の場合には、地権者交渉や合意形成等の手続きが必要となり、施設整備開始までに期間を要する可能性があるほか、用地確保のために多額の支出が生じます。したがって、費用を抑え、速やかな施設整備を進めることが可能な町有地を建設候補地とします。

本町が所有する町有地のうち、まとまった面積を確保できる、「大野幼稚園跡地」、「大熊町保育所跡地」の2箇所を建設候補地とし、比較・評価を行います。

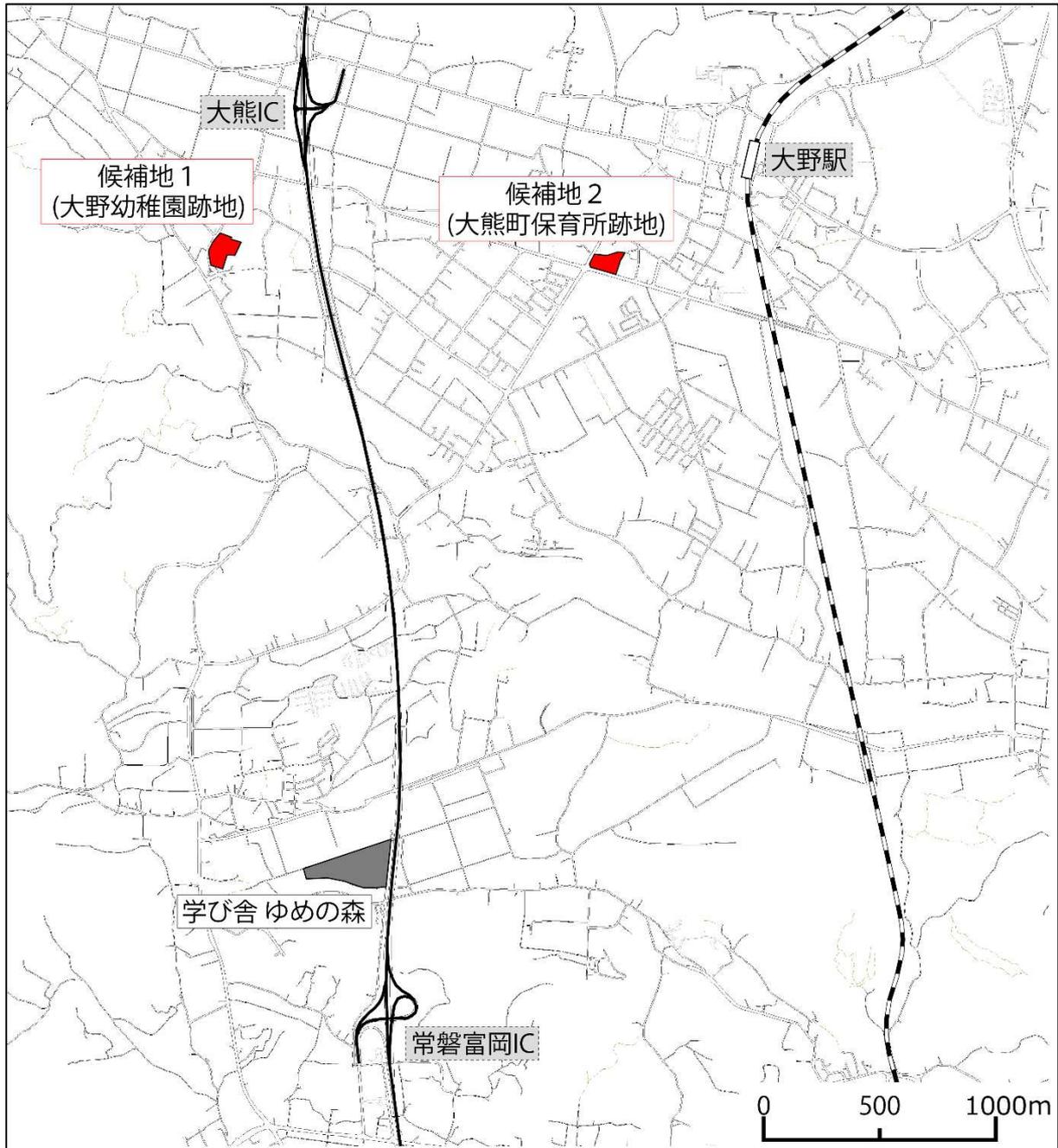


図7 町立校（学び舎 ゆめの森）と建設候補地の位置関係

(出典：国土地理院 基盤地図情報)

(2) 建設候補地の比較・評価

表 8 建設候補地の評価

凡例 ○評価高い △普通 ×低い

	候補地 1 大野幼稚園跡地	候補地 2 大熊町保育所跡地
住所	大熊町野上諏訪 312 他	大熊町下野上大野 557 他
敷地範囲		
敷地面積	約 13,000 m ² ○	約 9,000 m ² ○
用途地域の指定状況	無指定 共同調理場の設置は可能です。 ○	第二種住居地域 原則、共同調理場の設置はできません。用途地域による建築物の制限の緩和を受ける場合には、建築基準法第 48 条ただし書の許可が必要であり、近隣説明、公聴会、建築審査会の手続に期間を要します。 ×
町立校との位置関係	約 3.5km (自動車で 6 分程度) (直線距離約 2.7km) ○	約 4.3km (自動車で 8 分程度) (直線距離約 2.9km) ○
立地条件	本町全域へ 30 分以内の配送が可能です。 ○	本町全域へ 30 分以内の配送が可能です。 ○
災害の危険性	本町防災ハザードマップによれば、津波浸水、土砂災害、いずれも危険性は低いです。 ○	本町防災ハザードマップによれば、津波浸水、土砂災害、いずれも危険性は低いです。 ○
接道状況	2 面が道路に接しています。 ○	2 面が道路に接しています。 また、都市計画道路に接しています。 ○
周辺環境への配慮	周辺は農地が多く、周辺環境への配慮はそれほど必要ありません。 ○	周辺に住宅等が立地しており、施設の稼働にあたり周辺環境に配慮する必要があります。 △
インフラ状況	下水道：公共下水 ガス：プロパンガス ○	下水道：公共下水 ガス：プロパンガス ○

その他の 特記事項	敷地に複数の高木があります。	敷地は大野駅に近く、復興事業や開発など他の用途での需要が生じる可能性があります。
--------------	----------------	--

(表中写真：国土地理院撮影の空中写真に敷地範囲を追記して掲載)

候補地2（大熊町保育所跡地）に整備する場合には、用途地域の指定変更、もしくは制限緩和を行う必要がありますが、早急な給食施設整備が求められている本事業スケジュールの中では困難となる可能性が高くなっています。また、町中心部に近く、周辺は宅地が多い立地であることから、直接住民生活に関わる事業等への活用が見込まれます。

したがって、早期に着工が可能な候補地1（大野幼稚園跡地）を建設候補地とします。

第4章 施設計画の検討

1 整備・運営にあたっての考え方

(1) 導入機能の検討

① 衛生管理の遵守

給食施設の計画は、学校給食の衛生管理を徹底することが重要です。食材納入から配食に至るまで、HACCP の概念に基づく『大量調理施設衛生管理マニュアル』や『学校給食衛生管理基準』に適合した計画とします。

具体的な施設計画を検討するにあたって、学校給食衛生管理基準に基づく主な考え方を以下に示します。

- ・汚染作業区域、非汚染作業区域、その他の区域などについて部屋単位で区分をし、必要に応じて前室を設ける
- ・納入、調理、搬出までの流れがワンウェイ（一方通行）となるよう計画する
- ・ドライシステムを導入する
- ・調理場では、換気や空調設備によって温度 25℃以下・湿度 80%以下の状態に保つ

また、園児・児童生徒に安心して給食を食べてもらうため、使用する食材に含まれる放射性物質が食品衛生法の基準値以下であることを検査します。

放射性物質の測定方法として①精密検査と②スクリーニング検査の2種類があります。給食に使われる食材の検査は、効率性やコスト面から、簡易的な②スクリーニング検査を実施することが一般的です。②スクリーニング検査の結果が食品衛生法の基準値を上回った場合には、①精密検査を実施します。

食材に含まれる放射性物質の検査方法

- ① 精密検査（ゲルマニウム半導体検出器を用いた核種分析法）
- ② スクリーニング検査（NaI シンチレーションスペクトロメータ等を用いた放射性セシウムスクリーニング法）

（出典：環境省 食品中の放射性物質に関する検査の手順）

② 食物アレルギー対応

食物アレルギーがある園児・児童生徒が給食時間を安全かつ楽しんで過ごすことは重要である一方、調理体制等を考慮し過度に複雑な対応は行わないことが『学校給食における食物アレルギー対応指針』で示されていることから、新しい給食施設ではレベル3（除去食）の対応を行うため、食物アレルギー対応の専用調理室を設置します。

食物アレルギーを有する児童生徒への対応レベル

レベル1（詳細な献立表対応）

給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配布し、それをもとに保護者や担任などの指示又は児童生徒自身の判断で、給食から原因食品を除いて食べる対応。単品で提供されるもの（例 果物など）以外、調理されると除くことができないので適応できない。

詳細な献立表の作成と配布は学校給食対応の基本であり、レベル2以上の対応でも、あわせて提供すること。

レベル2（弁当対応）

〈一部弁当対応〉

除去又は代替食対応において、当該献立が給食の中心的献立、かつその代替提供が給食で困難な場合、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参する。

〈完全弁当対応〉

食物アレルギー対応が困難なため、すべて弁当持参する。

レベル3（除去食対応）

広義の除去食は、原因食物を給食から除いて提供する給食を指し、調理の有無は問わない。

レベル4（代替食対応）

広義の代替食は、除去した食物に対して何らかの食材を代替して提供する給食を指し、除去した食材や献立の栄養価等の考慮の有無は問わない。本来の代替食は、除去した食材や献立の栄養量を考慮し、それを代替して1食分の完全な給食を提供することを指す。

（出典：学校給食における食物アレルギー対応指針）

食物アレルギーの特定原材料等

特定原材料（表示義務）	特定原材料に準ずるもの（表示推奨）	
・えび	・アーモンド	・さば
・かに	・あわび	・大豆
・くるみ	・いか	・鶏肉
・小麦	・いくら	・バナナ
・そば	・オレンジ	・豚肉
・卵	・カシューナッツ	・マカダミアナッツ
・乳	・キウイフルーツ	・もも
・落花生	・牛肉	・やまいも
	・ごま	・りんご
	・さけ	・ゼラチン

（出典：消費者庁 食物アレルギー表示に関する情報）

③ 食育活動

児童生徒の食育のため、調理工程を見学できるスペースを施設内に設けます。また、食について学習することができる研修スペースを設けるなど、積極的に食育を実施できるような機能を導入していきます。



図8 調理工程が見学可能な通路

(出典：改訂 学校給食施設の手引き (美しい学校給食施設研究委員会編著))

(2) 環境負荷軽減に関する考え方

本町は、二酸化炭素排出の削減に力を入れており、2050年に二酸化炭素排出量を実質ゼロとする『2050 ゼロカーボン宣言』をしています。原子力発電や化石エネルギーに頼らない、地域の再生可能エネルギーを活用した持続可能なまちづくりを目指しています。

令和5年3月に策定された『大熊町ゼロカーボンビジョン Ver. 3』では、公共施設等に係る環境負荷軽減の取組として以下の内容が示されています。

- ・ 公共施設屋根への太陽光発電の導入
- ・ 大熊るるん電力からの再生可能エネルギー由来の電力 (RE100) 調達
- ・ 公共施設の新築時の ZEB (ネット・ゼロ・エネルギー・ビル) 化
- ・ 省エネルギー性能の高い機器への更新
- ・ 施設のエネルギー使用量の見える化・エネルギーマネジメント

また、2030年までに達成すべき具体的目標として以下の内容が掲げられています。

《2030年までに達成すべき目標》

- ・ 公共施設屋根のすべてに太陽光発電設備を導入します。



図9 本町公共施設（町役場）屋根の太陽光発電導入例

（出典：令和5年度第1回大熊町ゼロカーボンビジョン検討会資料）

以上を踏まえ、新しい給食施設では、本町が掲げる環境負荷軽減策に合致した以下の機能の導入を検討します。

- ・調理場の屋根に太陽光発電を導入する。
- ・ZEB Ready(※)を満たした躯体や設備とする。
- ・省エネルギー性能の高い設備を積極的に導入する。
- ・BEMSを導入し、施設全体のエネルギー使用量を可視化する。

※Zeb Ready：省エネルギー化により、基準一次エネルギー消費量から50%以上の一次エネルギー消費量削減に適合した建築物

また、熱源方式は、地産地消による再生可能エネルギーの活用を見込み、オール電化方式とします。

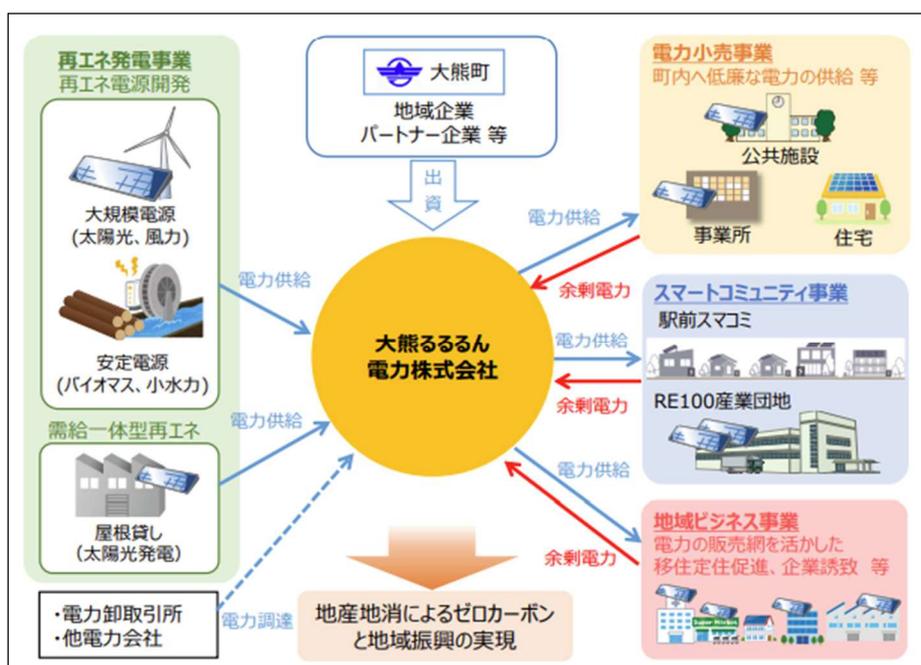


図10 地域新電力を中心とした地産地消システムのイメージ

（出典：大熊町ゼロカーボンビジョン Ver.3）

(3) 災害への対応に関する考え方

『大熊町地域防災計画〔令和5年度改定〕』（令和6年3月策定）では、本町における総合的な防災対策が示されています。新たに整備する給食施設は、本町における重要な公共施設として、今後の災害発生に備え、防災減災対策によって被害の軽減を図る必要があります。

地震への対策としては、耐震性を強化するなど、建築基準法上の耐震基準に適合した計画とします。

また、地震や洪水、土砂災害、落雷、積雪などの災害によってインフラ設備が破損し、ライフラインが断絶する可能性が考えられます。そうした環境の中で施設を稼働させるため、非常用電源設備や太陽光パネルなどのバックアップ機能を整備し、発災時も一定の調理機能を保持できるようにします。加えて、緊急時に情報を入手・伝達するための通信機能の整備も重要です。本町は全域が福島第一原発及び福島第二原発から30km圏内であり、原子力災害対策重点区域における緊急防護措置を準備する区域（UPZ）に該当します。災害の内容によっては一分一秒を争う可能性があり、停電時にも外部との通信手段を途絶えさせないようにします。

火災への対策としては、日常的な設備メンテナンスや、調理工程のマニュアル遵守など、防火を徹底します。また、万が一、火災が発生した場合に備え、施設は耐火構造とし、初期消火、早期通報、避難誘導など、被害を最小限に抑えられるような体制を確立します。

また、大規模災害発生時に給食施設が担う役割として、周辺の被災者に対して温かい食事を提供できるよう、炊き出しを実施することが求められます。『大熊町地域防災計画』においても、給食設備を有する施設により、可能な場合は炊き出しを実施することを示しています。一方、災害発生時には炊き出しに使用する食材の供給を受けられるかが不透明であるため、食材を保管する備蓄倉庫の設置などが必要となる可能性があります。

炊き出しは以下の実施を想定します。

- ・町内居住者、町内就労者、帰宅困難者を対象とする。
- ・提供期間は発災4日後から14日間（初動対応後の2週間）とする。
- ・メインの炊き出しは避難所（町立校等）で実施し、主食（米飯）を給食施設から提供する。避難所で汁物等の調理が難しい場合は、給食施設で調理を行う。

(4) 諸条件の整理

最新の『学校給食衛生管理基準』を遵守し、食物アレルギーへの対応など安全・安心な給食が提供できるような施設・設備とします。見学通路や食育研修コーナーを施設内に設置することで、食育推進の機会を新たに創出できるようにします。

環境面では、本町が掲げるゼロカーボンの理念に合致した計画とします。また、今後の災害発生に備えた施設計画とし、災害時には炊き出しも実施できる機能を導入します。

表 9 諸条件の整理

項目	内容
提供食数	最大 500 食
年間給食回数	180～190 回（義務教育学校児童生徒、認定こども園の 1 号認定園児） 215 回程度（認定こども園の 2 号・3 号認定園児）
提供先	学び舎 ゆめの森（認定こども園、義務教育学校） ※将来的に町内外の他教育施設への提供可能性あり
献立数	2 献立とし、認定こども園・義務教育学校それぞれの調理ラインを設ける
炊飯対応	対応あり
建築構造	官庁施設の総合耐震計画基準等に準拠した建築構造
厨房の作業環境	ドライシステム
厨房機器、備品類	提供食数に記載の食数を供給可能な調理機器及び備品類を設置
衛生管理	HACCP の概念に基づく「学校給食衛生管理基準」ならびに「大量調理施設衛生管理マニュアル」に適合した施設
食物アレルギー対応	食物アレルギー対応調理室を設置し、除去食を提供
センター内での食育	見学通路、食育研修室を設置
環境配慮	オール電化、太陽光発電の導入、ZEB Ready 化 等
災害対応	非常用電源設備等
外構	緑地、困障等
インフラ整備状況	下水道：公共下水

2 施設計画の検討

(1) 建築計画の検討

① 諸室の概要

新たに整備する給食施設について、必要な調理能力や機能・動線を満たすため、以下に示す諸室を設けます。なお、諸室構成や諸室計画は設計段階で変更する可能性があります。

表 10 必要諸室等の構成

区分	室名	諸室計画	主な導入設備
汚染作業区域 (荷受け～ 下処理)	食材荷受プラットホーム	<ul style="list-style-type: none"> 食材をトラックで納入するためのプラットホームとする。 プラットホームの高さは地盤面から 90cm 程度とする。 プラットホーム上に庇を設けるなど、施設内への雨雪等の侵入に配慮する。 台車等が転落しないよう、ストッパーを設ける。 地面へ降りられるよう、階段を設ける。 	
	荷受室（検収前室）	<ul style="list-style-type: none"> プラットホームから納入した食材を受け入れる室とする。 手洗い設備を設ける。 昆虫類や塵埃が侵入しないよう、エアカーテンを設ける。 泥落としのためのシンク類を設ける。 	<ul style="list-style-type: none"> エアカーテン
	検収室	<ul style="list-style-type: none"> 納入した食材の検収（検温・記録）をする室とする。 手洗い設備を設ける。 検収を適切に行える広さを確保し、作業しやすい環境とする。 肉魚類と野菜類の動線が交わらないようにする。 前日納品を可能とするよう、適切な容量の冷蔵庫及び冷凍庫を設ける。 保存食を保管する冷凍庫を別途設ける。 放射線測定システムを設置する。 食数が増加した場合に、皮むき機（ピーラー）を設置するスペースを設ける。 	<ul style="list-style-type: none"> 冷蔵庫 冷凍庫（食材用） 冷凍庫（保存食用） 台はかり 放射線測定システム 皮むき機（食数が増加した場合に設置）
	器具洗浄コーナー（汚染）	<ul style="list-style-type: none"> 汚染作業区域で使用した調理器具を洗浄する。 検収室の一角に設ける。 カートを洗浄できる広さを確保する。 洗浄水が周囲に飛び散らないよう配慮する。 	<ul style="list-style-type: none"> シンク 食器・まな板消毒保管機
	低温庫	<ul style="list-style-type: none"> 納入した米を保管する。 1 か月分の米を保管できるスペースを設ける。 低温で貯蔵し、虫の発生や劣化を防ぐ計画とする。 	
	廃棄庫	<ul style="list-style-type: none"> 食材の納入や検収、下処理の過程で発生した廃棄物を保管する室とする。 廃棄物を屋外に搬出しやすい位置に計画する。 	

		<ul style="list-style-type: none"> ・プラットホーム・検収室に隣接し、調理室を通らない計画とする。 	
	食品庫・計量室	<ul style="list-style-type: none"> ・調味料や乾物、米、油などを貯蔵し、調理工程や調理容量に応じて計量を行う室とする。 ・手洗い設備を設ける。 ・空調設備等により、貯蔵された食品を衛生的に保管・保存できるようにする。 ・それぞれの食品を種別に整理可能な棚を設け、納入の頻度に応じて十分な量を収納できるスペースを確保する。 ・義務教育学校用・こども園用それぞれの調理室に、食品をスムーズに受け渡すことができるようにする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵庫 ・上皿はかり ・冷蔵庫 ・1槽シンク
	(義務教育学校用) 下処理室	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜類および肉魚類の洗浄、下処理等を行う室とする。 ・加熱用野菜類、非加熱用野菜類、肉魚類のレーンを分ける。 ・洗浄のため、3槽シンクを設ける。 ・手洗い設備を設ける。 ・パススルー冷蔵庫を通じて、調理室に下処理した食材を直接受け渡すことができるようにする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・3槽シンク ・パススルー冷蔵庫 ・作業台
	(こども園用) 下処理室	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜類および肉魚類の洗浄、下処理等を行う室とする。 ・野菜類、肉魚類のレーンを分ける。 ・洗浄のため、3槽シンクを設ける。 ・手洗い設備を設ける。 ・パススルー冷蔵庫を通じて、調理室に下処理した食材を直接受け渡すことができるようにする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・3槽シンク ・パススルー冷蔵庫 ・作業台
汚染作業区域 (食器洗浄)	回収風除室 (プラットホーム)	<ul style="list-style-type: none"> ・トラックからコンテナを回収する室とする。 ・洗浄室に隣接し、回収したコンテナをスムーズに受け渡すことができるようにする。 	
	洗浄室	<ul style="list-style-type: none"> ・回収したコンテナや食器、食缶を洗浄する室とする。 ・食物アレルギー対応食用の食器、食缶の洗浄スペースを設ける。 ・コンテナを洗浄できる十分な広さを確保する。 ・コンテナ室に、洗浄したコンテナを直接受け渡すことができるようにする。 ・空調設備などにより、菌やカビ等が繁殖しないようにする。 ・洗剤を保管するスペースを設ける。 	<ul style="list-style-type: none"> ・残菜受けシンク ・食器・食缶洗浄機 ・コンテナ清浄機

	残菜庫	<ul style="list-style-type: none"> ・残菜等の脱水、処理、保管を行う室とする。 ・手洗い設備を設ける。 ・洗浄室に近接し、食器・食缶等の洗浄時に発生した残菜を回収しやすくする。 ・残菜等を外部に直接搬出できる位置に計画する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・厨芥脱水機
	牛乳・パン・麺保管室	<ul style="list-style-type: none"> ・施設が受け取る牛乳、パン、めんの保管場所とする。 ・コンテナ室または配送前室と隣接し、調理室を通過しない計画とする。 	
非汚染作業区域	(義務教育学校用) 器具洗浄室2 (非汚染)	<ul style="list-style-type: none"> ・非汚染作業区域で使用した器具を洗浄する室とする。 ・カートを洗浄できる広さを確保する。 ・洗浄水が周囲に飛び散らないよう配慮する。 ・汚染作業区域との器具のやり取りはパススルー消毒保管機を用いる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・3槽シンク ・パススルー消毒保管機
	(義務教育学校用) 調理室	<ul style="list-style-type: none"> ・食材の切裁や加熱調理（煮物及び炒め物）、炊飯、配缶を行う室とする。 ・調理機器からの放熱や蒸発を考慮し、衛生的で快適な環境を維持できる空調計画とする。 ・煮炊きの調理に可能な機器を設ける。 ・焼物、揚物、蒸物の調理が可能な機器を設ける。オイルミストの飛散に留意する。 ・炊飯調理のコーナーを確保し、米の浸漬、洗米、炊飯を行う。 ・加熱調理前の食品と加熱調理後の食品の動線が交差しないよう、作業エリアを明確にする。 ・調理後の食品を配缶するのに十分な広さを確保する。 ・コンテナ室に隣接し、食缶をスムーズに受け渡すことができるようにする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・フードスライサー (食数が増加した場合に設置) ・ミキサー ・回転釜 ・スチームコンベクションオーブン ・フライヤー ・洗米機 ・炊飯機 ・IH コンロ
	(義務教育学校用) 和え物室	<ul style="list-style-type: none"> ・和え物の調理を行う室とする。 ・カウンターやパススルー冷蔵庫などを用い、加熱調理前の食品と加熱調理後の食品の動線が交差しないようにする。 ・加熱後の食材を速やかに冷却できるよう、真空冷却機を設ける。 ・食材や調理後の食品を保管する冷蔵庫を設ける。 ・他室よりも低い室温を維持できる空調計画とする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・真空冷却機 ・冷蔵庫

	(こども園用) 調理室	<ul style="list-style-type: none"> ・食材の切裁や加熱調理（煮物及び炒め物）、炊飯、配缶を行う室とする。 ・調理機器からの放熱や蒸発を考慮し、衛生的で快適な環境を維持できる空調計画とする。 ・煮炊きの調理に可能な機器を設ける。 ・焼物、揚物、蒸物の調理が可能な機器を設ける。オイルミストの飛散に留意する。 ・炊飯調理のコーナーを確保し、米の浸漬、洗米、炊飯を行う。 ・和え物について、加熱後の食材を速やかに冷却できるよう、真空冷却機を設ける。 ・和え物用の食材や調理後の和え物を保管する冷蔵庫を設ける。 ・加熱調理前の食品と加熱調理後の食品の動線が交差しないよう、作業エリアを明確にする。 ・調理後の食品を配缶するのに十分な広さを確保する。 ・コンテナ室に隣接し、食缶をスムーズに受け渡すことができるようにする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・フードスライサー（食数が増加した場合に設置） ・回転釜 ・スチームコンベクションオーブン ・フライヤー ・洗米機 ・炊飯機 ・IH コンロ ・真空冷却機 ・冷蔵庫
	(義務教育学校・こども園兼用) 食物アレルギー対応調理室	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギー対応食を調理する室とする。 ・食物アレルギー対応食の食品を保管する、専用の冷蔵庫・冷凍庫を設ける。 ・非食物アレルギー対応食の食材や食缶との混合に留意する。 ・専用の配送容器や調理機器を、保管・消毒できるようにする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・シンク ・IH コンロ ・冷凍冷蔵庫 ・調理台
	コンテナ室	<ul style="list-style-type: none"> ・コンテナを保管し、食缶の積込を行う室とする。 ・配送前室に隣接し、食缶等を搭載したコンテナを直接受け渡すことができるようにする。 ・コンテナの消毒はコンテナイン方式とし、食器を乾燥消毒可能なものとする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・コンテナ消毒保管機
	配送風除室 (プラットフォーム)	<ul style="list-style-type: none"> ・トラックにコンテナの積込を行う室とする。 ・プラットフォームの高さは地盤面から 90cm 程度とする。 ・外部から虫、砂塵等が侵入することを防止する。 	
準備区域	準備室	<ul style="list-style-type: none"> ・汚染作業区域及び非汚染作業区域への入退出時に、靴の履き替え、エプロンの着脱、白衣の交換、着衣のローラーかけ等を行う室とする。 ・非汚染作業区域の入室時にはエアシャワーを通過するように計画する。 ・汚染作業区域への入室時には毛髪・塵埃除去機で集塵する計画とする。 ・靴や作業着を乾燥・殺菌する消毒保管庫を設ける。 ・職員人数に応じた規模の手洗い設備を設け 	<ul style="list-style-type: none"> ・クリーンロッカー

		<ul style="list-style-type: none"> る。 ・手洗後の動線にある開口部の扉は、手指を使わず開閉できる構造とする。 	
職員エリア	職員事務室	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養教諭、栄養士等が執務を行う室とする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・職員更衣室 ・流し台 ・電子レンジ ・冷凍冷蔵庫
	更衣室	<ul style="list-style-type: none"> ・職員が更衣を行う室とする。 ・男女別に設ける。 ・職員人数に応じたロッカーと更衣スペースを確保する。 ・休憩室に隣接し、直接出入りできるようにする。 	
	休憩室	<ul style="list-style-type: none"> ・施設で働く職員が休息をとる室とする。 ・靴を脱いで過ごす室とし、靴箱を設ける。 ・男女別に設ける。 	<ul style="list-style-type: none"> ・流し台 ・電子レンジ ・冷凍冷蔵庫
	洗濯・乾燥室	<ul style="list-style-type: none"> ・作業着を洗濯・乾燥する室とする。 ・作業ごとに調理衣を分けて洗濯・乾燥できるようにする。 	
	職員用トイレ	<ul style="list-style-type: none"> ・調理員、町職員、栄養士等が利用するトイレとする。 ・男女別に設ける。 	
外来エリア	研修室	<ul style="list-style-type: none"> ・職員会議や児童生徒への研修に使用する室とする。 ・30人が収容可能な広さを確保する。 	
	一般トイレ	<ul style="list-style-type: none"> ・主に外来者や事務職員が使用するトイレとする。 ・男女別に設ける。 	
	多機能トイレ	<ul style="list-style-type: none"> ・オストメイト対応のバリアフリートイレを設ける。 	
	倉庫	<ul style="list-style-type: none"> ・雑品を収納する室とする。 ・必要に応じて適宜設ける。 	
	見学ステージ	<ul style="list-style-type: none"> ・調理の風景を見学するスペースとする。 ・食育に関する展示が行える計画とする。 ・直接見学できない諸室には適宜カメラを設置し、見学ステージのテレビモニターを通じて見学できるようにする。 	
その他	排水除害施設	<ul style="list-style-type: none"> ・施設からの排水を、大熊町地域下水道条例に基づく基準を満たすように処理する施設とする。 	
	蓄電設備	<ul style="list-style-type: none"> ・発電設備により生成された電気を蓄電する設備を設置する。 ・3日間程度、炊飯のために電気の使用が可能な容量とする。 	
	発電設備	<ul style="list-style-type: none"> ・太陽光発電設備やディーゼル発電機等の非常用自家発電設備を設置する。 	
	備蓄倉庫	<ul style="list-style-type: none"> ・災害用物資を備蓄するため、十分な広さを確保した倉庫を配置する。 	

	貯湯槽室	<ul style="list-style-type: none"> 電気温水器を設置し、貯湯槽が設置できる広さとする。 メンテナンスを考慮した広さ、配置とする。 	
	キュービクル	<ul style="list-style-type: none"> メンテナンスを考慮した配置とする。 	
	駐車場	<ul style="list-style-type: none"> 障がい者等車両スペースを1台確保する。 職員用及び来客用駐車場は、施設玄関と可能な限り近接するよう配置する。 	
	車路	<ul style="list-style-type: none"> 2tトラックでの搬出入がスムーズにできる道幅等とする。 入口から出口まで一方通行の動線を基本とする。 	
	植栽	<ul style="list-style-type: none"> 外周緑化・敷地内緑化を適切に行う。 	

(2) 設備計画の検討

① 建築設備計画

換気・空調設備や給排水・衛生設備、電気設備等の建築設備は、省資源・省エネを考慮した設備とします。なかでも、換気・空調設備は、燃焼排気や水蒸気・油煙等を除去しつつ「学校給食衛生管理基準」に示されている室温25℃以下、湿度80%以下の環境を保つために重要な事項です。そのため、高効率な機器の導入を積極的に行うことで、省エネを考慮した施設とするとともに、ランニングコストの低減も図ります。

そのほか、更新性・メンテナンス性を考慮し、迅速に保守点検や改修工事が行えるよう計画します。

② 厨房設備計画

厨房設備は、建築設備と同様に省資源・省エネを考慮しつつ、食育の推進のため多様な調理方法をとることで、おいしい給食を提供できる設備とします。

また、帰町の途上段階では調理員の確保が難航することが想定されるため、食数に合わせ可能な限り調理の省力化が図れる厨房設備とし、提供食数の増加に応じて適宜調理機器を追加できるよう、設備の配置を検討します。

3 関連する法規制等の検討

給食施設を整備するにあたって、遵守すべき関係法令等及び手続きを要する法令等を示します。

(1) 関係法令

- 学校給食法
- 学校教育法
- 学校保健安全法
- 食品衛生法
- 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（食品リサイクル法）
- 食育基本法

- 建築基準法
- 都市計画法
- 高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律（バリアフリー法）
- 消防法
- 下水道法
- 水道法
- 水質汚濁防止法
- 健康増進法
- 景観法
- 大気汚染防止法
- 騒音規制法
- 建設業法
- 警備業法
- 振動規制法
- 労働安全衛生法
- 廃棄物の処理及び清掃に関する法律（廃棄物処理法）
- 建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律（建設リサイクル法）
- 循環型社会形成推進基本法
- 資源の有効な利用の促進に関する法律（リサイクル法）
- エネルギーの使用の合理化等に関する法律（省エネルギー法）
- 工場立地法
- 福島県建築基準法施工条例
- 福島県都市計画法施行条例
- 福島県食品衛生法施行条例
- 福島県景観条例
- 福島県環境基本条例
- 福島県工業開発条例
- 双葉地方広域市町村圏組合火災予防条例
- 双葉地方水道企業団水道事業給水条例
- 大熊町まちづくりのための建築に係る手続き条例
- 大熊町地域下水道条例
- 大熊町公害対策条例
- その他、遵守すべき法令

（２）要綱・各種基準・指針等

- 学校給食衛生管理基準（平成 21 年文部科学省告示第 64 号）
- 学校給食実施基準（平成 21 年文部科学省告示第 61 号）
- 大量調理施設衛生管理マニュアル（平成 9 年厚生労働省衛食第 85 号）
- 学校給食調理場における手洗いマニュアル（平成 20 年文部科学省）
- 調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 1（平成 21 年文部科学省）

- 調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 2（平成 22 年文部科学省）
- 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル（平成 23 年文部科学省）
- 食に関する指導の手引き ー第二次改訂版ー（平成 31 年文部科学省）
- 学校給食における食物アレルギー対応指針（平成 27 年文部科学省）
- 建設工事公衆災害防止対策要綱
- 建設副産物適正処理推進要綱
- 建築設計基準及び同解説
- 建築物の構造関係技術基準解説書
- 建築設備設計基準
- 建築工事監理指針
- 電気設備工事監理指針
- 機械設備工事監理指針
- 建築工事標準詳細図
- 電気設備工事標準仕様書
- 機械設備工事標準仕様書
- 雨水貯留・浸透施設技術指針
- 産業廃棄物適正処理ガイドブック
- 公共建築工事標準仕様書
- 公共建築設備工事標準図
- 公共建築工事積算基準
- 公共建築数量積算基準
- 公共建築設備数量積算基準
- 官庁施設の総合耐震計画基準
- 官庁施設の基本的性能基準及び同解説
- 官庁施設の基本的性能に関する技術基準
- 建築保全業務共通仕様書
- 建築保全業務積算基準
- 福島県健康増進法施行細則
- 第四次福島県食育推進計画 令和 4～8 年度
- 大熊町公共事業評価実施要綱
- 大熊町建築行為にかかわる後退用地に関する指導要綱
- 大熊町健康増進計画
- 大熊町ゼロカーボンビジョン Ver. 3
- 大熊町地域防災計画

4 ゾーニング及び基本計画図

(1) 配置計画の検討

今までの検討を踏まえ、配置計画を以下のとおり検討しました。

なお、現段階ではあくまでイメージであり、設計段階で変更する可能性があります。



図 11 配置計画

(国土地理院撮影の空中写真に配置計画を追記して掲載)

第5章 事業手法・スケジュールの検討

1 事業手法の検討

給食施設整備に係る事業手法としては、主に以下が挙げられます。

表 11 主な事業手法

公設公営方式	外部委託方式	DBO 方式	PFI 方式	リース方式
施設の整備・管理はすべてを公共が主体となっており、設計、建設、維持管理を民間事業者へ個別に発注する。調理等の運営は、自治体の職員が行う。	施設の整備・管理はすべてを公共が主体となっており、設計、建設、維持管理を民間事業者へ個別に発注する。調理等の運営は、民間企業に委託する。	民間事業者が公共施設等の設計、建設、維持管理、運営等を一括発注する。資金調達も自治体が行う。	民間事業者が公共施設等の設計、建設、維持管理、運営等を一括発注する。資金調達も民間が行う。事業期間中の建物所有権は自治体が有する。	民間事業者が公共施設等の設計、建設、維持管理、運営等を一括発注する。資金調達も民間が行う。事業期間中の建物所有権は民間が有し、自治体が賃借する。

このうち、DBO 方式、PFI 方式、リース方式は、民間企業のノウハウを最大限活用可能である点がメリットである一方、一括発注のための公募条件検討や公募期間、事業者選定に時間を要するため、早急な給食施設整備が求められている本町の学校給食の現状を踏まえ、採用しないこととします。

また、運営を民間企業に委託することで、帰町の途上段階で調理員の確保が難航することが想定される本町においても、柔軟な調理体制の構築が可能であることから、本事業では外部委託方式を採用します。

2 事業スケジュールの検討

ゼネコン・調理機器メーカーへのヒアリング等を踏まえ、開業までの事業スケジュールは以下を想定します。

表 12 事業スケジュール（想定）

R6 年度	R7 年度				R8 年度				R9 年度～
基本計画	設計	積算	工事発注	建設	開業準備	開業	運営		
	事前協議	確認申請							

3 今後の検討課題

課題	対応段階
非常時の炊飯は、 ・義務教育学校調理室 ・こども園調理室 のいずれかを用いることが想定されます。調理員以外も炊飯を実施する可能性が高いため、扱いやすさについて検討するほか、提供範囲等を踏まえ、非常時の電源計画を検討します。	設計
現在、町内公共施設のエネルギー消費データを町で一元管理する計画があります。給食センターにおいて BEMS を導入する場合は、データ集計が可能な設備を検討します。	設計
配送車両は、将来的に EV 化する可能性があるため、配送車停車場に充電設備を設ける必要があります。	設計
回転釜などの調理機器の大きさは、実際の提供食数を踏まえ、竣工段階では調理しやすい大きさとし、提供食数の増加に応じて機器を入れ替えることも検討します。	設計
インターホンやカメラ等を用いて、調理室・給食センター事務室・町立校が密に連携を図れるよう、情報通信設備を計画します。	設計
食物アレルギーは、当面除去食を提供しますが、運営体制が整えば代替食の提供を検討します。また、提供食数や品目数・品目の種類は、運営体制に応じて検討する必要があります。	設計 運営
夏休み期間等の長期休業中、町立校に併設する学童保育への配食を検討します。	運営（開業準備）
給食運営企業に意見聴取を実施したところ、「検討可能だが、人材確保や労務管理が懸念材料である」という回答や、「人材確保の面から参入に積極的でない」との回答がありました。今後は、効率的な給食施設運営の運営体制を検討し、持続的に運営可能な施設とする必要があります。	運営（開業準備）

大熊町学校給食施設 基本構想・基本計画

令和7年3月

発行：大熊町教育委員会 教育総務課
住所：〒979-1306 福島県双葉郡大熊町大字大川原字南平 1717
電話：0240-23-7532