

大熊町学校給食施設基本構想・基本計画 概要版

はじめに

大熊町(以下「本町」という。)は令和5年4月、町内大川原地区に義務教育学校を移転、認定こども園を開設し、東日本大震災から約12年ぶりに町内で教育活動を再開させました。同年8月には、義務教育学校と認定こども園が一体となった「学び舎 ゆめの森」(以下「町立校」という。)新校舎の使用が始まり、在籍園児・児童生徒数を着実に増やしています。今後も、本町や周辺自治体では、帰還や移住に伴う居住人口の増加によって、園児・児童生徒数の大幅な増加が見込まれ、近い将来に調理場の能力が逼迫する可能性があります。将来にわたって、安定的に給食を提供する体制を整えるため、給食施設の新設を計画します。

第1章 現状の整理

○ 本町の学校給食の概要

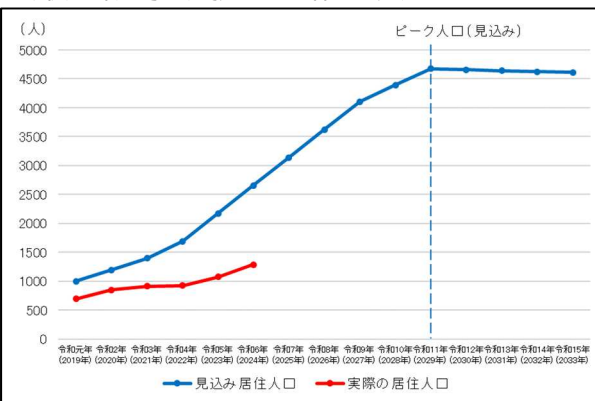
- ・認定こども園は、町立校内の調理場にて自園調理を実施しています。
- ・義務教育学校は、「浪江町立なみえ創成小学校・中学校」調理場(以下「浪江町調理場」という。)で調理した給食を配送する方式としています。

○ 本町の学校給食の課題

- ・園児・児童生徒の大幅な増加を見込み、調理場を新たに整備すると共に、必要食数の変化に応じた柔軟な対応が可能な施設とすることが求められます。
- ・現在の衛生管理基準と同様に、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。
- ・現在は弁当対応となっている食物アレルギーを有する児童生徒にも給食を提供可能とすることが求められます。
- ・学校給食を通じ「食育」のさらなる推進が求められます。

○ 人口推移

- ・帰還や移住に伴い大熊町の居住人口は増加しており、今後も帰還等の進捗による増加が見込まれます。



- 大熊町の人口
- ・大熊町に給食を配食している浪江町も同様に人口が増加しており、近い将来に浪江町調理場の調理能力が逼迫する可能性があります。

第2章 給食施設整備検討方針

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調理環境を整えます。また、食材中の放射性物質を測定して、基準値以下であ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

《最大調理能力の設定》

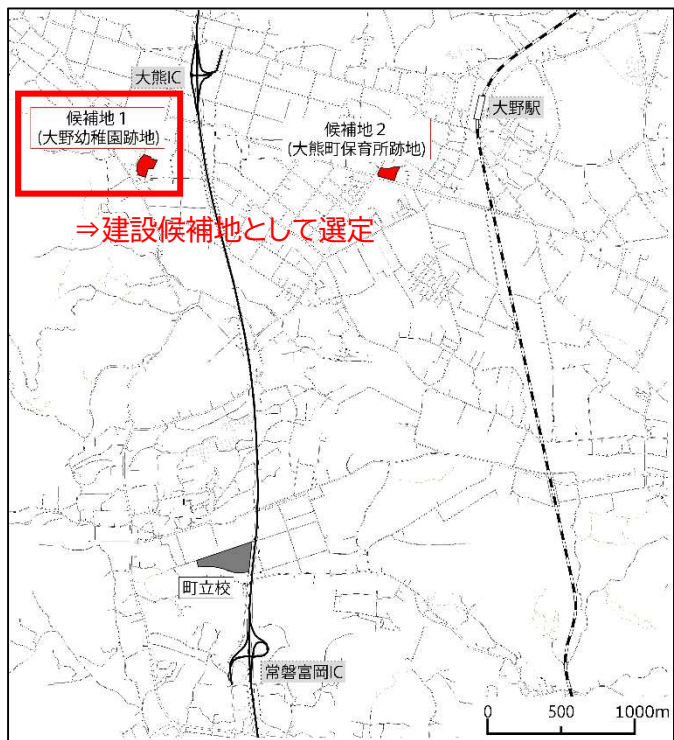
『大熊町 第二期まち・ひと・しごと創生人口ビジョン』によるピーク時(令和11年)の人口に基づき、最大調理能力を500食と設定します。

配食対象は、義務教育学校の児童生徒のほか、将来調理能力が不足する可能性が大きい認定こども園の園児向け給食のうち、3歳以上を対象とします。(義務教育学校350食、認定こども園150食)

《建設候補地の検討》

町立校敷地内に用地を確保して調理場を整備することが困難なため、敷地外での整備を検討します。

用地確保がスムーズな町有地を建設候補地とした場合、「大野幼稚園跡地」「大熊町保育所跡地」の2か所が建設候補地となりますが、このうち用途地域が無指定であり早期の着工が図れる「大野幼稚園跡地」を建設候補地として選定しました。



第4章 施設計画の検討

《導入機能》

新学校給食施設の導入機能について、以下の対応方針に従い、整備します。

項目	対応方針
安全安心な給食	・学校給食衛生管理基準に適合する施設とします。 ・使用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。
食物アレルギー対応	・食物アレルギーがある園児や児童生徒が喫食できるよう、除去食の対応が可能な食物アレルギー対応の専用調理室を設置します。
食育の推進	・調理工程を見学できるスペースや、食について学習できる研修スペースを設けます。

《環境負荷軽減に関する考え方》

『大熊町ゼロカーボンビジョン Ver. 3』に基づき、以下の内容に取り組みます。

- ・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。

《災害への対応に関する考え方》

耐震性の強化や非常用電源等のバックアップ機能整備により、被害の軽減と早期復旧を図ります。

また、大規模災害発生時に被災者に対して温かい食事を提供できるよう、炊き出しが実施可能な設備を整えます。

《配置計画》※図面は計画段階のものであり、今後の検討により変更となる場合があります。

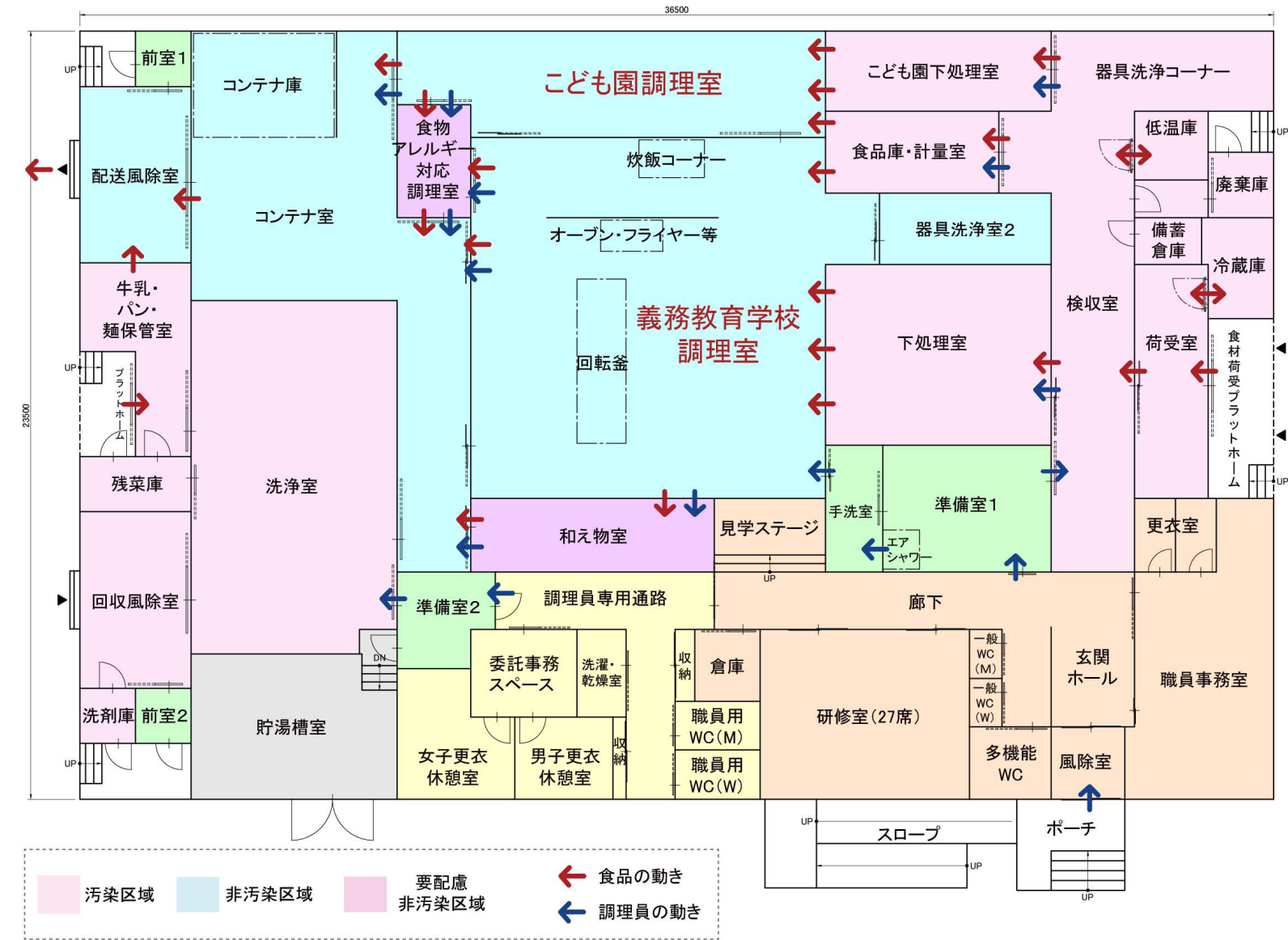
- ・敷地内は、食材納入車や配送車がスムーズに周回できるよう、余裕をもった外構を確保します。
- ・職員用駐車場のほか、見学に訪れる児童生徒を送迎するバス等、大型車両の駐車場を設けます。



(国土地理院撮影の空中写真に配置計画を追記して掲載)

《平面計画》※図面は計画段階のものであり、今後の検討により変更となる場合があります。

- ・最新の学校給食衛生管理基準に適合する、衛生管理が徹底した給食施設とします。
- ・**こども園用、義務教育学校用それぞれの調理レーンを独立**させ、きめ細かな衛生管理や調理工程管理が行えるようにします。



第5章 事業手法・スケジュールの検討

5-1 事業手法の検討

事業手法は、早期の供用開始が可能であることや、復興の途上段階で調理員確保の難航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、**設計・建設・運営維持管理を民間事業者**に個別発注する**外部委託方式**を採用します。

5-2 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。

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