

# 下妻市立学校給食施設整備方針(案)(概要版)

## 1. 学校給食の現状と課題

旧下妻市域の7小学校と2中学校は、自校方式で給食を提供しています。7小学校の給食施設は、昭和50年代に建築されました。そのうち下妻小学校は、設備の改修やエアコンの整備を実施しましたが、残り6校は、改修やエアコンの整備を実施しておらず、老朽化が進んでいます。2中学校の給食施設は、いずれも校舎改築時に更新しており、エアコンも整備されています。

旧千代川村域の2小学校と1中学校は、常総市に給食事務を委託し、センター方式で給食を提供しています。給食事務の委託期間は、令和9年3月に満了する予定です。

本市学校給食には、上記以外にもHACCP(※)導入や食育充実などの様々な課題があります。

※ HACCPは、Hazard Analysis(危害分析) and Critical Control Point(重要管理点)の略で、食品製造工程において発生する危害を想定し、その発生を防止するための監視方法を定めて、効果的かつ効率的に衛生管理する方法

## 2. 整備方針の検討

「ずっと、もっと、おいしく、楽しく、学べる給食を下妻の子どもたちへ」を基本理念として、安全・安心な給食を提供し、活用され続け、機能的で快適な環境を持ち、食を通じた学習の場となる施設づくりを基本方針とします。

## 3. 計画条件の整理

給食の提供方法として、自校方式、センター方式、親子方式、デリバリー方式を比較検討しましたが、本市の給食施設は、安全・安心で安定的な給食の提供や費用対効果の高い施設整備が可能となる「センター方式」が最もふさわしいとの結論に至りました。現時点で想定する新学校給食センターは、調理能力を2,500食としており、令和12年度に下妻中学校を除く11小中学校に給食の提供を開始し、令和15年度に下妻中学校を加え、最終的には全小中学校に給食を提供する計画となっています。

## 4. 整備・運営内容の検討

新学校給食センターは、HACCP、食育、食物アレルギーなどへの対応を目指します。

なお、計画配食数を満たす施設を整備するための概算事業費は、現時点の建築コストによる試算では、約24億円となっています。

## 5. 整備手法、整備手順の検討

事業方式は、従来方式やリース方式などの様々な方式が考えられます。

施設整備の際は、それぞれの段階の応じた設計、手続、工事等のプロセスが必要になります。

## 6. 今後の検討課題

今後の課題として、小中学校適正規模適正配置基本計画との整合、整備適地の継続的選定、関係者・関係機関との連携、経済的・効率的事業の推進などが挙げられます。

## 新学校給食センター配食計画

- ・計画耐用年数（建築後 15 年）を過ぎた設備は大規模改修や更新などを行う必要があり、これらを行わずに長期にわたり継続利用することは安全面を考慮すると望ましくない。
- ・できる限り早期に、なるべく多くの学校を学校給食センターに移行することで、ランニング・コスト（人件費、需用費など）の削減を図ることができる。



- 東部中は、令和 8 年度末に設備の計画耐用年数の 15 年が経過
- 下妻中は、令和 14 年度末に設備の計画耐用年数の 15 年が経過

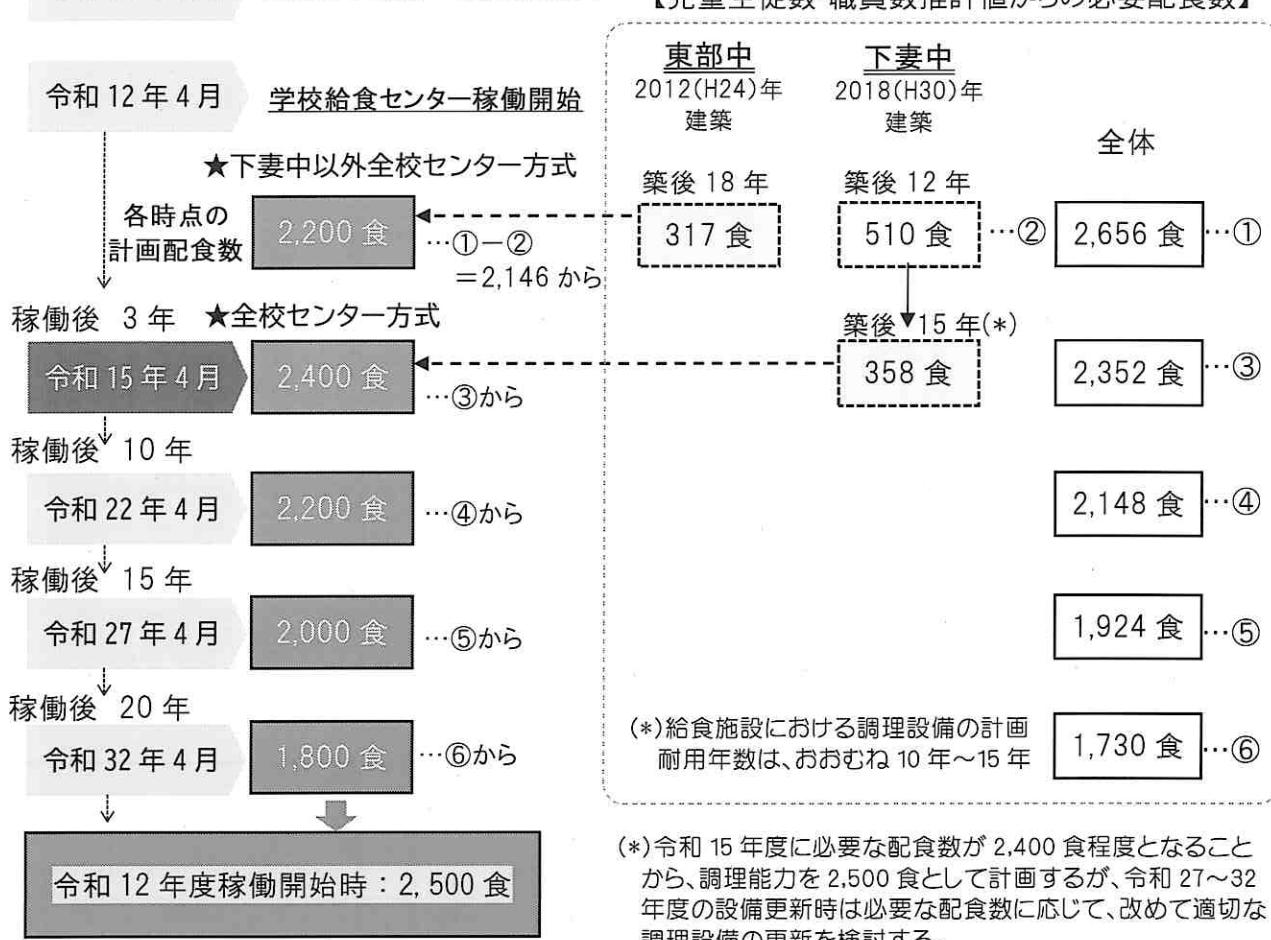


- ・令和 12 年度に学校給食センター稼働開始（下妻中を除く 11 小中学校に提供）
  - ・令和 15 年度に学校給食センターから下妻中に提供開始
- 計画配食数(案)：1,800～2,400 食（調理能力想定：2,500 食）

令和 9 年 3 月 常総市への委託終了

この間は、常総市への委託延長、民間への委託等を検討

令和 12 年 3 月 常総市や民間への委託等終了 【児童生徒数・職員数推計値からの必要配食数】



(\*)令和 15 年度に必要な配食数が 2,400 食程度となることから、調理能力を 2,500 食として計画するが、令和 27～32 年度の設備更新時は必要な配食数に応じて、改めて適切な調理設備の更新を検討する。