

下稲吉中学校の給食室整備について

1 整備の方向性

- 給食室の整備は、自校方式の方針を堅持しつつ、近時の建築資材等の高騰も十分考慮し、下記の案により比較検討を行った上で、『案1：改修+増築』の方向で事業を進めるべく、一般競争入札により設計の発注を行いました。

◇工事内容の比較検討案

案1：改修+増築

概要：既存の給食室を改修しつつ、不足する部分を増築する。
 面積：144㎡・増築36㎡・合計180㎡
 費用：工事費 約3.2億円、設計費 13百万円、備品 76百万円

案2：増築

概要：既存給食室を残置し、新築する。
 面積：新築180㎡
 費用：工事費 約4.2億円、設計費 22百万円、備品 76百万円

参考：R5.2.24 全員協議会報告案※物価上昇未考慮

概要：既存給食室の解体を行い新築する。
 面積：新築・約750㎡
 費用：工事費 7.5億円、設計費 21百万円、備品 76百万円

2 工事期間における給食提供方法について

- 既存給食施設の改修工事期間中の給食（約600食）の提供については、下記の案から比較検討を行い、保護者の負担、給食の質等の観点から『案1：ケータリング』による対応を検討しています。

◇給食提供方式の比較

案1：ケータリング

概要：市内の他学校の余裕調理数を確保し、調理・輸送の上、給食を提供。
 メリット：保護者負担がかからず、温かい給食が公平に食べられる。
 デメリット：ケータリング用備品の調達が必要、給食委託業者、輸送業者との調整連携が必要。
 費用：調理委託 4,700万円、輸送・備品 3,900万円 合計 8,600万円

案2：弁当委託

概要：事業者に一括発注し、弁当形式により給食を提供。
 メリット：保護者負担がかからない。
 デメリット：給食費に対しての質（冷めた給食）
 費用：9,600万円

3. 今後のスケジュール（案）

計画	令和7年度		令和8年度				令和9年度	
	10~12月	1~3月	4~6月	7~9月	10~12月	1~3月	4~6月	7~9月
設計	発注⑩	完了③						
備品A※	補正⑫	発注①	納品⑦					
工事			発注④~⑥	着工⑧				完了⑦
備品B※			発注④~⑥					納品・設置完了⑦
運営	既設施設（自校）調理			夏休み	⑨～ケータリング（他校調理・輸送）～⑦			再開⑨

※備品Aはケータリング用備品（配食用コップ等）、備品Bは調理場備品（新調理器具への入替）となります。

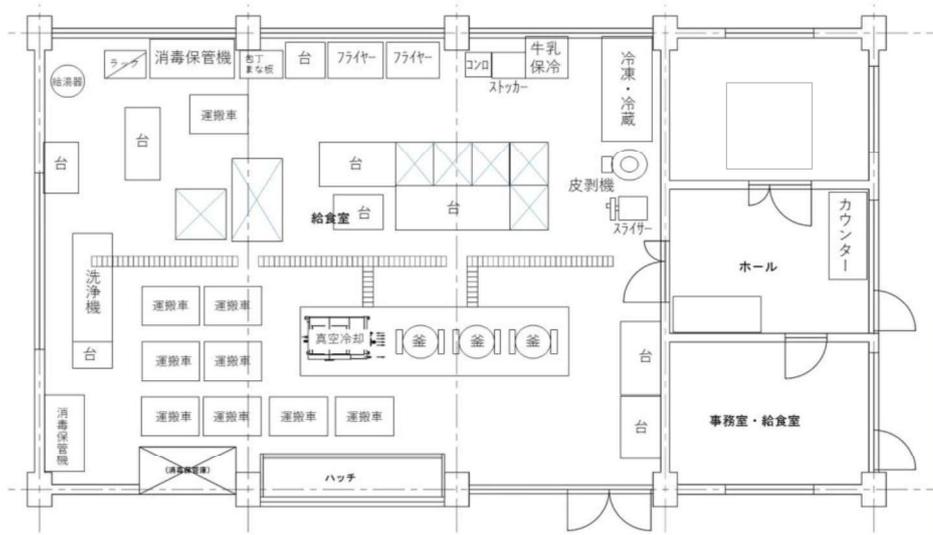
※○数字は月を表示しています。（例）⑩=10月

かすみがうら市下稲吉中学校 給食室改修計画（案）

●下稲吉中学校区学校給食施設の現状について

下稲吉中学校の給食施設は建築後45年が経過しており、施設の老朽化が著しく、施設の修繕や調理機器等の不具合が多発している状況であります。そのため、食中毒の発生や異物混入等が懸念されており、安全安心かつ安定的な学校給食を実施するため、早期の改善が求められています。

◇給食室既存概略図

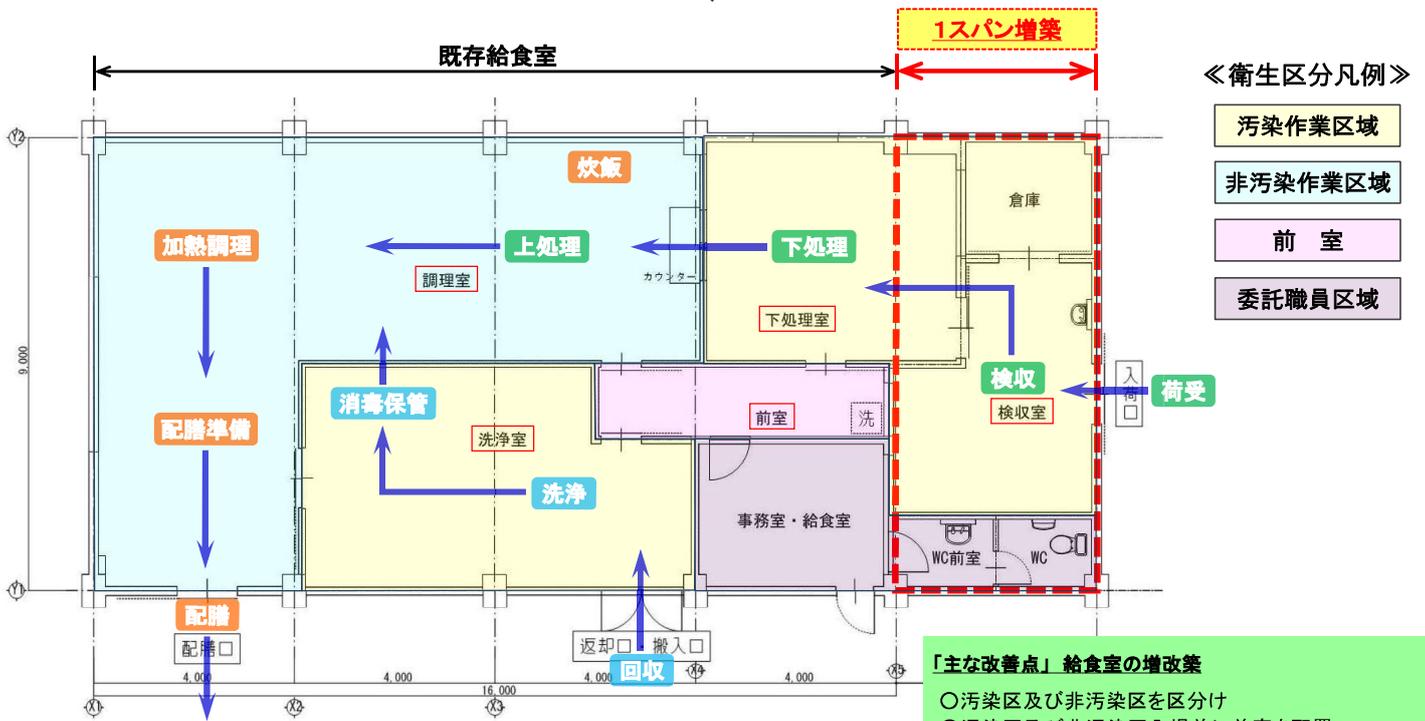


○かすみがうら市立下稲吉中学校
 (かすみがうら市下稲吉2273-2)
給食棟（給食室）
 建築年度：昭和55年度（1980年）
 構造：RC（鉄筋コンクリート造）
 階数：1階
 延床面積：144㎡
 ◇生徒・職員数（令和7年度）
 ・生徒：509人（15学級）
 ・教職員等：55人 計 564人

- 「主な問題点」**
- 汚染作業区域及び非汚染作業区域の区分けが無い
 - 汚染区及び非汚染区入場前に前室が無い
 - 作業スペースが非常に狭い（作業動線が交差している）
 - 調理機器の老朽化による不具合が多発している
 - 機器（作業台やシンク、回転釜等）がドライ式ではない
 - 各作業場に手洗いが無い
 - 調理員専用のトイレが無い
 - 施設（給排水・空調・換気・電気設備）の老朽化が著しい
 - 空調・換気能力が不十分である



◆下稲吉中学校 給食室改修案 概略図



給食室改修イメージ図（作業区域）

- 「主な改善点」 給食室の増改築**
- 汚染区及び非汚染区を区分け
 - 汚染区及び非汚染区入場前に前室を配置
 - 面積を拡張（1スパン増築）
 - 作業動線をワンウェイ化、交差汚染を防止
 - 調理機器を更新
 - 機器（作業台、シンク、回転釜等）をドライ機器化
 - 各作業場に手洗いを配置
 - 調理員専用のトイレを配置（トイレ前室含む）
 - 施設（建物・給排水・空調・換気・電気設備）の改修