伊勢崎市学校給食調理場個別施設計画



令和２年２月策定

令和７年３月改訂

令和８年〇〇月改訂

伊勢崎市教育委員会

目　　次

1 学校給食調理場個別施設計画の背景と目的 2

1－1 計画策定の背景 2

1－2 計画策定の目的 3

1－3 計画策定の基準となる考え方 6

1－4 計画の位置づけ 6

1－5 計画期間と計画対象施設 7

2 学校給食施設の老朽化状況 10

2－1 老朽化状況の把握 10

2－2 健全性の評価結果 11

3 学校給食施設の施設整備の基本的な方針等 12

3－1 本市の学校給食施設の施設整備の課題 12

3－2 課題に対する取り組み 12

3－3 管理に関する基本的な方針 12

3－4 学校給食施設の目指すべき姿 13

3－5 施設整備の基本的な方針 13

4 施設整備の実施計画 14

4－1 実施計画の策定 14

4－2 改築等の優先順位づけ 14

4－3 これまでの取り組み 15

4－4 実施計画と実施スケジュール 16

5 個別施設計画の継続的運用のために 19

5－1 マネジメントサイクルの構築 19

5－2 施設情報の管理と活用 20

5－3 推進体制等の整備 20

6 備考 21

１学校給食調理場個別施設計画の背景と目的

１－１　計画策定の背景

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図ることはもちろんのこと、食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付けさせることや食料の生産や食文化についての理解など、多様な教育的意義を有しています。

本市では、小学校、中学校、幼稚園、特別支援学校に毎日約１８，０００食の給食を５ヶ所の学校給食調理場で調理し児童生徒等に提供しております。平成３０年度に（旧）第一・赤堀・あずま学校給食調理場を統合した第一学校給食調理場を西小保方町に建築し（令和元年８月稼働開始）、学校給食調理場の耐震化は完了したものの、建築後３０年以上経過した調理場が１ヵ所、建築後２０年以上経過した調理場が２ヵ所あり施設の老朽化対策が課題となっています。主食は群馬県学校給食会と契約し、その委託工場から各校へ配送されており、調理場は副食の調理を行い、配送は民間委託で実施しています。

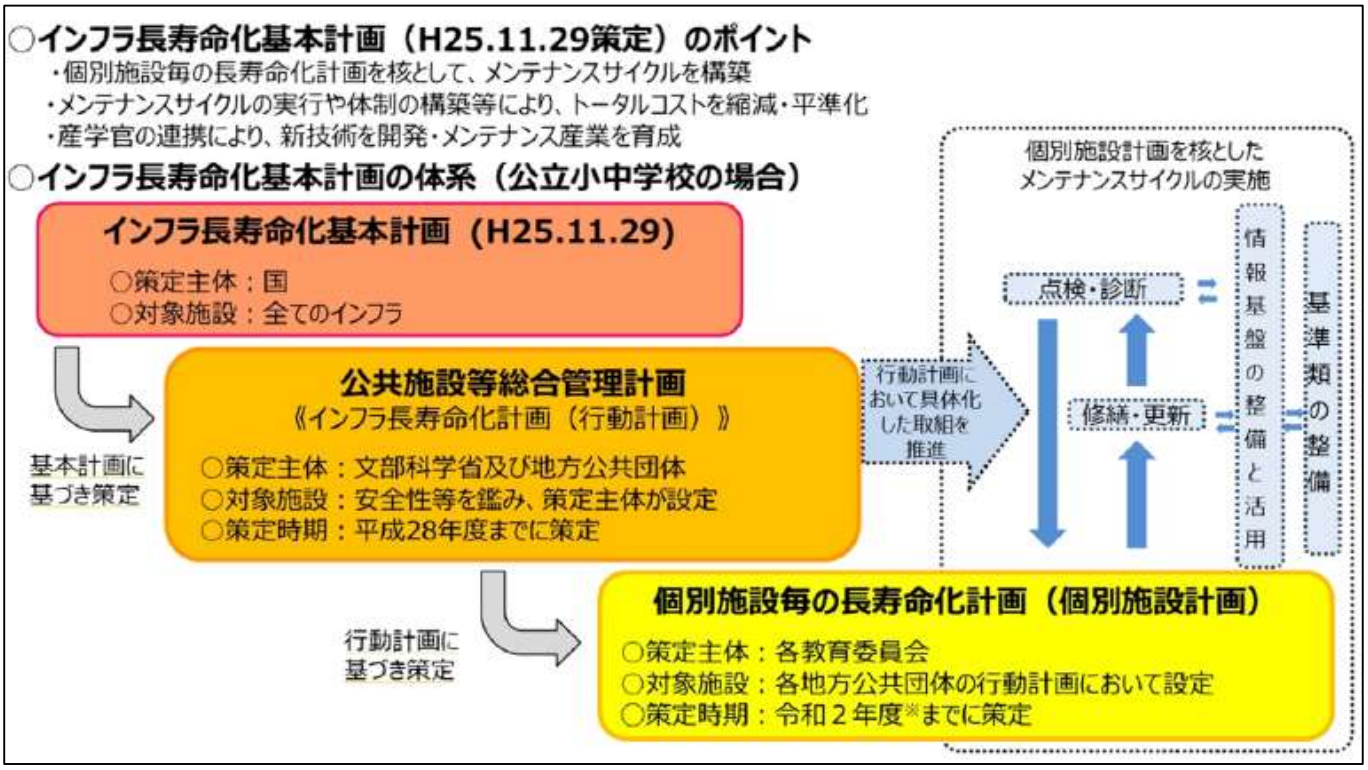
平成２１年４月に新たな学校給食衛生管理基準が示され、ＨＡＣＣＰ※の概念に基づく、食の安全に向けた施設整備が必要となりました。老朽化した３施設においてもシンクを用途別に三槽式構造とすることや、給食従事者の手洗い設備の温水化などは改善しておりますが、施設の構造上難しい課題も残っております。

市全体の公共施設や上下水道・橋りょうなどのインフラ資産は昭和５０年代から６０年代にかけて整備したものが多く、近い将来一斉に更新時期を迎えるものと見込まれ、財政面において少子高齢化を迎えるなか、今後とも安全で持続的な市民サービスを確保・提供していくためには効率的・効果的な公共施設等の整備及び管理運営を実現していくことが必要となっています。

こうした経緯を受け、本計画は、「伊勢崎市公共施設等総合管理計画」のその他教育施設うち伊勢崎市学校給食調理場施設（健康給食課所管施設）について、今後の具体的な対応方針をとりまとめるとともに、更新費の縮減と市民サービスの確保の両立を図ることを目的に個別施設計画として策定したものと位置付けられています。

※　ＨＡＣＣＰ（ハサップ）とは、
食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の **危害をあらかじめ分析（ Hazard Analysis ）** し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという **重要管理点（ Critical Control Point ）** を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。

個別施設計画のイメージは、以下のとおりです。



１－２　計画策定の目的

（１）現状と課題

①設備機器の老朽化について

各調理場における調理器具類や洗浄機等の不具合や故障等については、必要に応じて修繕を行なっておりますが、調理機器等の耐用年数は概ね１５年（部品の製造中止）といわれており、建設（設置）時期から３０年以上が経過している施設では抜本的な改修、改築の時期を既に迎えている状況であります。また、ボイラーや給排水及び電気設備なども老朽化が進んでおり、定期的な保守点検や修繕等を行っていますが、故障箇所の増加に伴い修繕等に要する費用は増加傾向をたどっています。

②衛生管理基準の遵守について

食の安全性への関心が高まるなか、学校給食法に位置づけられている衛生管理基準は平成２１年４月に新たな基準が示され、汚染作業区域（下処理室等）と非汚染作業区域（調理室等）の作業区域として施設の衛生管理区分等を満たすことや、調理室内の温度は２５℃以下・湿度は８０％以下を保つよう努めることとされていますが、第二・境第一・境第二学校給食調理場では、建物の構造上難しいうえ、空調設備も十分ではないため、基準を保つことが困難な状況のため、空調設備の新設を含め、調理場内の温度を衛生管理基準内の温度に保てる方法を検討してまいります。

③給食数の推移

本市の学校給食調理場の１日あたりの給食数は、下表のとおりで微減傾向にあります。

調理場／年度	第一（新）	第一（旧）	第二	赤堀	あずま	境第一	境第二	合　計	前年度比（%）
平成 27 年度	―	5, 587	6, 600	2, 706	2, 759	1, 113	1, 341	20, 106	98. 48%
平成 28 年度	―	5, 524	6, 507	2, 680	2, 709	1, 153	1, 308	19, 881	98. 88%
平成 29 年度	―	5, 383	6, 382	2, 659	2, 703	1, 099	1, 271	19, 497	98. 06%
平成 30 年度	―	5, 277	6, 240	2, 642	2, 711	1, 120	1, 226	19, 216	98. 55%
令和元年度	―	5, 182	6, 184	2, 589	2, 705	1, 087	1, 172	18, 919	98. 45%
令和２年度	10, 921	―	5, 574	―	―	1, 077	1, 187	18, 759	99. 15%
令和３年度	10, 767	―	5, 447	―	―	1, 063	1, 154	18, 431	98. 25%
令和４年度	10, 612	―	5, 426	―	―	1, 085	1, 120	18, 243	98. 98%
令和５年度	10, 404	―	5, 294	―	―	1, 045	1, 121	17, 864	97. 92%

※１　数値は年度当初の給食数で転出・転入などにより日々変化します

※２　令和２年度より第一（旧）・赤堀・あずま調理場を第一（新）に合併

④公立幼稚園の給食について

令和６年度１学期までは、あかぼり及びあずま幼稚園に調理場から給食の提供を行っておりますが、令和６年度２学期からは、全ての公立幼稚園への給食提供を開始いたします。

（２）課題への対応

①　老朽化対策

令和４年３月に改訂された「伊勢崎市公共施設等総合管理計画」において示された、「総量の適正化」、「長寿命化の推進」、「効率的な管理・有効活用」を設定した上で、個別具体的な取り組みを進めるとの方針に基づき、学校給食施設については「計画的な修繕、改修による長寿命化」「将来的な児童数、生徒数の動向を考慮した統廃合や複合化、更新の検討」に取り組むという基本方針に基づき、計画的な老朽化対策に取り組みます。

② 安全性の確保

調理場職員による日常点検を実施し、不具合箇所が発見された場合は適切に対応するとともに、ボイラーや消防設備・排水処理施設等の設備は、委託業者により保守点検を実施しています。

今後、施設の新築や改修・修繕等を行う際には、「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」など関係法令等に適合した施設整備を行い、望ましい調理環境を創造できるよう努めながら進めます。

③ 調理環境の質的向上

施設改修等の機会を捉え、調理施設に求められる耐久性、安全性、機能性、衛生的な環境等の品質を確保するほか、ユニバーサルデザインの導入やバリアフリー化、省エネ化など現代の社会的要請へ適切に対応し、調理環境の質的向上に取り組みます。

また、更新の際は、民間活力の活用を視野に入れ、効率的な運営を検討してまいります。

更新の際は、「第３次伊勢崎市地球温暖化対策実行計画（事務事業編）」の内容を踏まえ、公共施設等の計画的な改修等による脱炭素化の推進を図ってまいります。

さらに、食物アレルギー対応食の専用調理室の設置などの課題に対しても、国・県・他市町村の動向を見極めながら、検討を進めます。

バリアフリー

障害のある人が社会生活をしていく上で障壁（バリア）となるものを除去するという意味で、もともと住宅建築用語で登場し、段差等の物理的障壁の除去をいうことが多いが、より広く障害者の社会参加を困難にしている社会的、制度的、心理的なすべての障壁の除去という意味でも用いられる。

ユニバーサルデザイン

バリアフリーは、障害によりもたらされるバリア（障壁）に対処するとの考え方であるのに対し、ユニバーサルデザインはあらかじめ、障害の有無、年齢、性別、人種等にかかわらず多様な人々が利用しやすいよう都市や生活環境をデザインする考え方。

④ 環境への取り組みについて

給食残渣（調理くず・食べ残し等）は、年間約 246ｔ（1 日平均約 1,100 kg）を焼却処分しております。そこで、令和８年度より給食残渣の肥料化を開始しました。今後も削減を目的に調理方法の改善及び献立の工夫等を行いながら、リサイクル等についても積極的に推進し、環境に配慮して取り組んでまいります。

１－３　計画策定の基準となる考え方

①　学校給食施設の目指すべき整備水準を統一的に設定し、各施設の老朽化状況や利用状況に応じた適切な事業手法を選定します。

・社会的な要請にも配慮した整備水準の明確化により、調理場間の格差を少なくします。

・物理的、経済的、機能的視点からそれぞれ耐用年数を設定し、ＰＰＰやＰＦＩなど最適な事業手法の選定によるトータルコストの最小化を図ります。

②　長期的な期間で各施設の目標ライフサイクルを見通し、実行可能な全体計画を設定します。

・施設の安定利用のため、保全の方法を最低限の維持保全と建替えを前提とした事後保全（従来方式）から、計画的に原状回復や機能向上を行う予防保全に転換します。

③　事業の緊急性に応じた優先度を設定し、実施計画を策定し、トータルコストの最適化と各年度の平準化を図る。

・学校給食施設の規模適正化や劣化状況による耐用年数等を考慮した上で、緊急性に応じた事業の優先順位を設定します。

・現総合計画内に実施する予定の事業について、速やかに事業化が図られるよう、実施計画で詳細化します。

１－４　計画の位置づけ

（１）　国の策定した「インフラ長寿命化基本計画」との関わり

本計画は、国の関係省庁連絡協議会が策定した「インフラ長寿命化計画」により、各自治体が行動計画として策定する「公共施設等総合管理計画」（本市における「伊勢崎市公共施設等総合管理計画（令和４年３月改訂）」。）に基づき、個別施設毎の具体の対応方針を定める計画として策定を要請されている、「個別施設毎の長寿命化計画」に相当する計画です。

※「文部科学省　第２期インフラ長寿命化計画（行動計画）（令和３年６月）」

（２）　「伊勢崎市総合計画」との関わり

本市の最上位計画である「伊勢崎市総合計画」と「伊勢崎市行政改革大綱」との連携や整合性を図り、相互に補完し合いながら、学校給食施設の保全を適切に行っていくために定めるものとします。

※「伊勢崎市行政改革大綱（令和２年３月第３次改訂）」

（３）　「伊勢崎市教育振興施策の大綱」との関わり

本市の教育振興に関する総合的な施策の大綱である「伊勢崎市教育振興施策の大綱」、「伊勢崎市教育振興基本計画」と整合を図るものとします。

※「伊勢崎市教育振興施策の大綱（平成 28 年３月）」

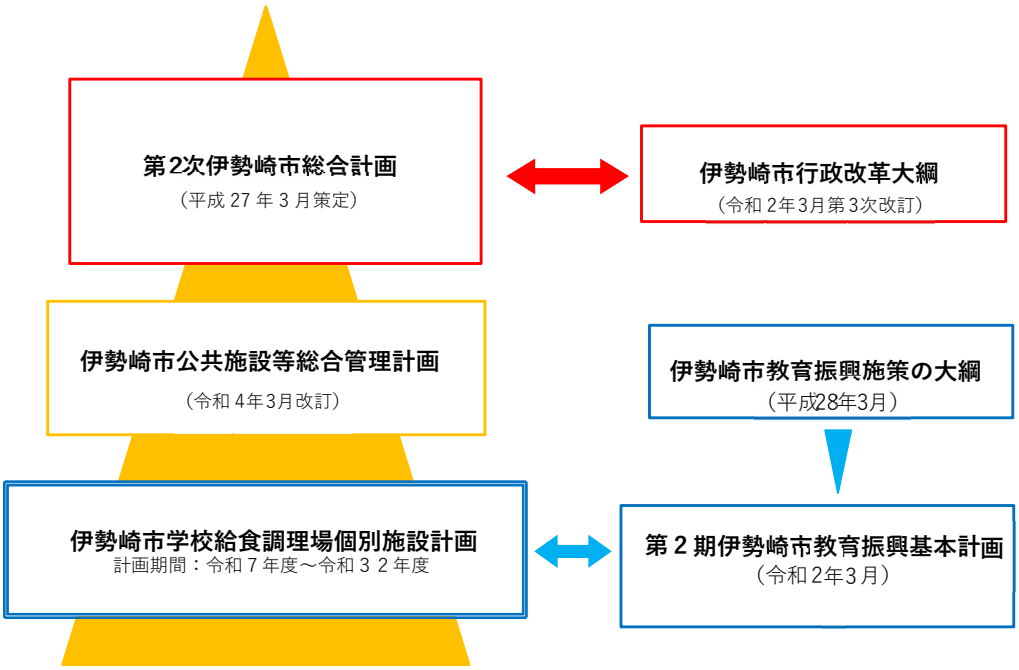
※「第２期伊勢崎市教育振興基本計画（令和２年３月）」

（４）　「伊勢崎市公共施設等総合管理計画」との関わり

「伊勢崎市公共施設等総合管理計画」の学校給食施設について具体的に実行していくための計画です。



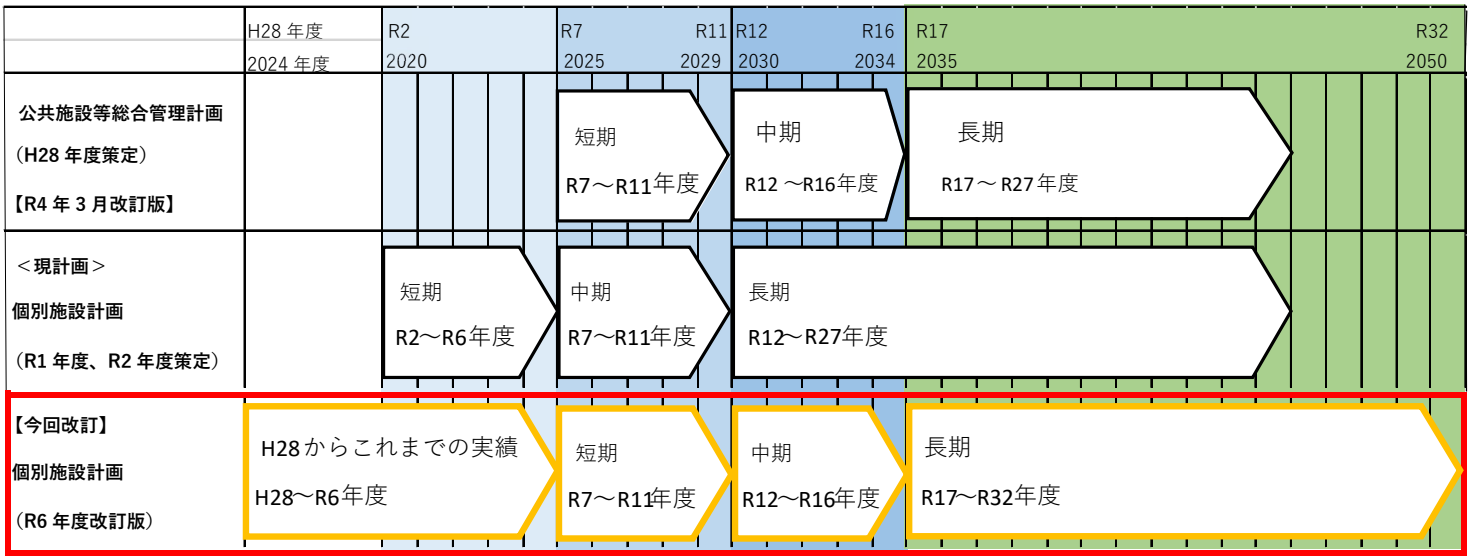
伊勢崎市学校給食調理場個別施設計画の位置づけ



１－５　計画期間と計画対象施設

本計画の計画期間は、令和７年度から令和３２年度までの２６年間とし、伊勢崎市学校給食センター条例により定められている学校給食調理場５場を計画の対象とします。

短期：令和　７年度から令和１１年度まで（５年間）
中期：令和１２年度から令和１６年度まで（５年間）
長期：令和１７年度から令和３２年度まで（１６年間）



（令和５年度末時点）

名　称		所在地	建築年月	敷地面積	建物面積
	建物用途	構造・階数	配送校数	給食能力	調理食数
第一東学校給食調理場 第一西学校給食調理場		西小保方町 692 番地 5	平成 31 年３月	10, 752. 00	6, 289. 99
	管理調理棟	Ｓ造２階建て	１９校、２園	12, 000 食	10, 404 食
第二学校給食調理場		安堀町 240 番地	平成 5 年 7 月	6, 797. 00	1, 948. 36
	管理調理棟	Ｓ造２階建て	９校	9, 000 食	5, 294 食
	排水処理施設	ＲＣ造１階建て	－	－	－
境第一学校給食調理場		境米岡 272 番地 4	平成 9 年 3 月	2, 027. 87	675. 00
	管理調理棟	Ｓ造２階建て	３校	2, 000 食	1, 045 食
境第二学校給食調理場		境下渕名 787 番地	平成 10 年 3 月	3, 880. 00	873. 65
	管理調理棟	Ｓ造２階建て	４校	3, 000 食	1, 121 食

※第一東学校給食調理場と第一西学校給食調理場は、１つの建物の中に調理場が２つあります。

◇構造　ＲＣは鉄筋コンクリート造、Ｓは鉄骨造を示す

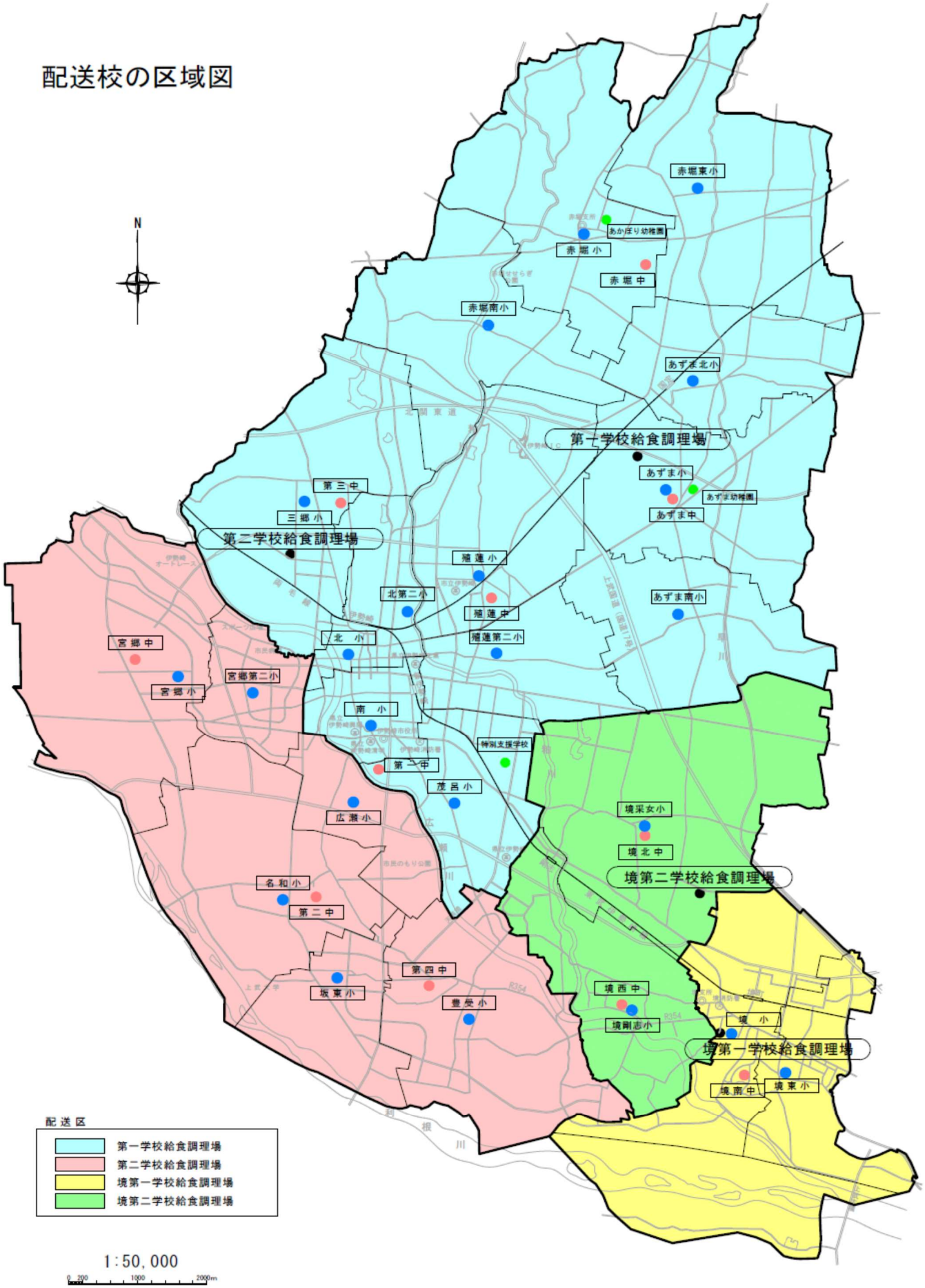
《策定の基準となる考え方》

・自転車置き場やＬＰガス保管庫などの小規模の建物や設備を除く全ての建物

・延床面積は学校施設台帳の面積を基本とする

・小規模の施設や設備は対象外とするが維持・更新コストは「その他施設整備費」として実施計画に盛り込む

計画対象施設の配置状況は、以下のとおりです。



2　学校給食施設の老朽化状況

2－1　老朽化状況の把握

計画改訂にあたり、学校給食施設の老朽化の実態として、構造躯体の健全性、構造躯体以外の劣化状況の把握のための調査を行いました。この調査は、解説書に基づいて学校給食施設の老朽度に関する評価を行い、今後の更新コストの試算に活用するほか、具体的な整備内容、整備時期等の検討に活用することを目的としています。

建築物の使用年数の限界は、構造躯体の物理的な劣化による時期、あるいは社会的・技術的な変化により機能・性能の相対的な価値が失われる時期が考えられます。今後、構造躯体の耐用年数まで使い続けることを目指す場合、構造躯体が健全であることを確認する必要があります。また、鉄筋コンクリートに生じる劣化には、①コンクリートの変質・組織崩壊・ひび割れ・欠けなどのコンクリート自身の劣化と、②鉄筋の負傷とに大別でき、通常、これらの劣化現象は単独で発生しますが、個々の劣化現象は互いに助長しあう関係にあるといわれています。例えば、鉄筋がコンクリートの中性化や塩分の侵入によって腐食すると、コンクリートのひび割れや剥落などの劣化を招きます。また、コンクリートに組織崩壊やひび割れが生じると、鉄筋の腐食が促進され、老朽化につながります。

老朽化状況は、「構造躯体の健全性の評価」と「構造躯体以外の劣化状況調査」の２つの点から詳細に把握・評価します。

躯体の健全性は、設計書や完成図書類などから評価します。

躯体以外の劣化状況は、現地調査により把握し、劣化度の算定・評価を実施し、改修等の優先順位づけや、改修方針、更新時期の検討を行います。

構造躯体以外の劣化状況は、施設管理者の立会いのもと、市の職員（一級建築士）による詳細な現地調査により、これまでの維持管理・整備水準について評価しました。

現地調査にあたっては、今後の具体的な整備方針を検討する際に施設単位での検討が想定されることから、劣化状況調査票により建物ごと部位別の評価を行い、施設ごとにその評価をとりまとめたものを施設の劣化状況の評価としました。

具体的な調査の内容は、建物ごとの屋根・屋上、外壁、内部仕上、電気設備、機械設備の 5 つの部位についての劣化状況を、屋根・屋上、外壁については、目視調査により雨漏りの状況やひび割れなどの状況を確認し、内部仕上、電気設備、機械設備については、過去に行った工事などの実施年度から経過年数を把握しました。

それぞれの部位の劣化状況の評価については、屋根・屋上、外壁は、改修後 10 年以内のものや汚れている程度でありおおむね良好なものを『Ａ』 、部分的なひび割れや雨水排水不良などの劣化があるものを『Ｂ』、広範囲にひび割れ、雨水排水不良などの劣化や内部に小規模な雨漏り痕があるものを『Ｃ』、広範囲に幅広のひび割れや内部に複数の雨漏り痕があり、早急に対応する必要があるものを『Ｄ』として、4 段階による評価を行いました。内部仕上、電気設備、機械設備は、経過年数が 20 年未満のものを『Ａ』、20 年～40 年未満のものを『Ｂ』、40 年以上のものを『Ｃ』、

経過年数に関わらず著しい劣化の事象がある場合を『D』として 4 段階による評価を行いました。

なお、平成３１年３月に建設工事が完了した第一学校給食調理場は、完了して間もないため調査対象外としました。

4 段階評価を行った上で、A を 100 点、B を 75 点、C を 40 点、D を 10 点とし、100 点満点で数値化した健全度という評価指標を算定します。健全度は数値が小さいほど劣化が進んでいることを示しています。

２－２　健全性の評価結果

健全度の点数が低い施設が、改修等の優先順位が高いものとなり、国の基準では健全度 40 点未満の建物は、優先的に対策を講じることが望ましいものとされています。

なお、具体的な改修等を計画する際には、健全度の点数だけではなく、実施計画にもとづき、調理食数の推移、周辺の公共施設の状況など、各調理場を取り巻く環境を総合的に判断した上で検討するものとします。

建物基本情報									構造躯体の健全性			劣化状況評価						
施設名	建物名	建物用途	構造	階数	延床面積（㎡）	建築年度		築年数	耐震安全性			屋根・屋上	外壁	内部仕上	電気設備	機械設備	健全度（100点満点）	使用目標年数
						西暦	和暦		基準	診断	補強							
第一学校給食調理場	管理調理棟	給食センター	S	2	6,289	2019	H31	5	新			A	A	A	A	A	100	50
第二学校給食調理場	管理調理棟	給食センター	S	2	1,949	1993	H5	31	新			B	B	B	C	B	70	50
第二学校給食調理場	排水処理棟	給食センター	RC	1	186	1993	H5	31	新			B	B	B	B	B	75	50
境第一学校給食調理場	管理調理棟	給食センター	S	2	675	1997	H9	27	新			B	A	B	B	B	81	40
境第二学校給食調理場	管理調理棟	給食センター	S	2	874	1998	H9	26	新			B	A	B	B	B	81	40

□健全度一覧

健全度	劣化状況
80点以上	おおむね良好
60点以上80点未満	部分的に劣化等が見られるが安全上、機能上問題なし
40点以上60点未満	広範囲に劣化等が見られ、安全上、機能上低下している
40点未満	劣化の度合が大きく安全上、機能上問題であるため対応が必要





3　学校給食施設の施設整備の基本的な方針等

3－1　本市の学校給食施設の施設整備の課題

公共施設等総合管理計画では、「現状と課題」について以下のように示されています。

■現状と課題

本市の公共施設等について、建築後の経過年数をみると、大規模改修が必要な時期の目安とされる築 30 年を経過した建物が全体の 57%を占めていることから、老朽化が進んでおり、今後、対策が集中する時期を迎えようとしています。このため施設ごとに現状を分析し、同様な機能の統合や需要分析に基づいた施設の除却、事後保全から予防保全などへの転換など、具体的な対策方法を示した個別施設計画を策定し、このことにより、年平均の更新にかかる費用は、前回の試算と比べ、維持管理にかかる経費として修繕費の推計値を加算したとしても投資的経費の試算額の範囲内まで縮減することができましたが、対策の集中する時期においては、投資的経費が不足することが予想されるため、関連経費の縮減や財源の確保、人口動態や社会情勢の変化による施設の需要見込みを踏まえた効率的な管理運営を実現することが必須の課題となっています。

3－2　課題に対する取り組み

公共施設等総合管理計画では、「公共施設等の管理に関する基本的な考え方」において「公共施設等の総合的かつ計画的な管理運営の実現」のための基本的な取り組みとして「総量の適正化」、「長寿命化の推進」、「効率的な管理・有効活用」を設定した上で、個別具体的な取組みを進めるとされています。

取組１　総量の適正化　（１）社会ニーズ 変化 への対応　（２）統廃合・複合化の推進

取組２　長寿命化の推進（１）点検・診断 の実施　（２）予防保全の取組　（３）安全確保・耐震化
（４）ユニバーサルデザイン化の推進

取組３　効率的な管理・有効活用（１）民間活力の活用　（２）効果的な 資産活用　（３）広域的連携

3－3　管理に関する基本的な方針

公共施設等総合管理計画では、「管理に関する用途別の基本的な方針」において「用途別の基本的な方針」を定めています。

その他教育施設　・計画的な修繕、改修による長寿命化
・将来的な児童数、生徒の動向を考慮した統廃合や複合化、更新の検討



３－４　学校給食施設の目指すべき姿

第２次伊勢崎市総合計画後期基本計画では、「市民が自ら学び豊かな心を育む」を基本政策に、政策「生涯にわたり心身を育むまちをつくる」の施策として「教育施設の充実」を掲げ、基本方針として「学校施設を計画的に整備し、子供が安全で快適に学べる環境を整えます。」としています。

また、伊勢崎市教育振興基本計画では、「夢あるところに笑顔の輪　のびのび伸ばそう個性の翼」を基本理念に、「夢に向かって学び自ら未来を切り拓く　たくましく心豊かな子どもを育てる」基本方針のひとつとして実現を目指す人間像、「・小さな気づきを大切にし、遊びを通して友だちづくりのできる人　・確かな学力を身につけ、豊かな心と健やかな体を兼ね備えた人　・個性を生かせる職業観を養い、世界で活躍できる人」を具現化するための重点施策に「教育環境の整備・充実」を掲げています。

本計画においても、総合計画をはじめ公共施設等総合管理計画等の上位計画の基本理念にもとづいた学校給食施設を目指します。

３－５　施設整備の基本的な方針

学校給食調理場という施設の特性として給食調理を続けながら長寿命化改修工事をすることは、

衛生上、困難であることから、改築を前提としつつ、整備については改修工事が可能な範囲内において、「計画的な修繕、改修による長寿命化」「将来的な児童数、生徒数の動向を考慮した統廃合や複合化、更新の検討」に取り組みます。

改築を計画する際には、調理場の調理能力を最大限生かした配送区域の見直しを行い、必要最小限の建物とします。改築の周期は、一般的な調理機器類の耐用年数等を考慮し、調理機器類の更新を実施した建物は築４０年、調理機器類の更新を実施しない建物は築３０年で改築することとします。また、更新コスト削減を実現する手法の一つとしてのＰＦＩ手法と管理コスト縮減を実現する手法の一つとしてのＰＰＰ手法の導入についても検討いたします。





4　施設整備の実施計画

4－1　実施計画の策定

今後、学校給食施設整備を進めるにあたっては、調理機器類の更新の実施状況、学校給食施設の健全度、築年数、規模等を考慮し、以下の考えに基づき事業の実施を検討します。

改築は、築後３０年～４０年を基本としますが、すべての学校給食施設を一律に試算上の３０年までと固定することはせず、施設の老朽状況を把握した上で実施事業を選定し、改築までの目標使用年数に幅を持たせることで、年度毎の事業規模の平準化を行うものとします。

なお、実施計画については５年ごとに策定し、その計画期間中にあっても設計や工事の進捗状況に応じローリングを実施していきます。

4－2　改築等の優先順位づけ

改修等の順位については、原則として建築年度の古い施設から順に実施することを基本に、劣化状況調査の結果、健全度の点数が低い施設を優先し、改修等の実施時期の平準化を図るため、建築年度や調理機器類の更新状況等を考慮して優先順位づけを行います。

なお、本計画における優先順位づけについては、施設の建築年度や劣化状況などの観点から行う基本的な考え方に基づくものであり、今後、公共施設等総合管理計画の方針に基づき、学校給食施設の状況や児童生徒数の推移、調理場周辺の公共施設の状況など、各調理場を取り巻く環境や国庫補助の状況等を総合的に判断した結果が、実施計画に反映されることとなります。

優先順位づけの考え方は、下の図のとおりです。

優先順位づけの考え方







４－３　これまでの取り組み

【統廃合事業】令和元年　第一学校給食調理場　延床面積　6,289 ㎡
（旧第一、赤堀、あずま学校給食調理場を統合）

【除却事業】　令和元年度　赤堀学校給食調理場　延床面積　718 ㎡
あずま学校給食調理場　延床面積　1,016 ㎡
令和２年度　旧第一学校給食調理場　延床面積　1,912 ㎡

【各調理場の主な更新状況】

実施年度	施設名称	実施内容	金額（円）
平成２８年度	第二学校給食調理場	排水処理施設回転円板装置カバー改修工事	12,547,500 円
平成２９年度	境第一学校給食調理場	ボイラー２台を更新	13,965,000 円
平成３０年度	第二学校給食調理場	調理室内トイレ洋式化工事	3,507,000 円
平成３０年度	境第二学校給食調理場	外壁改修工事	4,698,000 円
平成３０年度	境第二学校給食調理場	ボイラー２台を更新	14,580,000 円
令和元年度	境第一学校給食調理場	熱風乾燥機用プレートフィンヒーター交換	8,510,400 円
令和２年度	第二学校給食調理場	揚物機を更新	8,558,000 円
令和３年度	境第二学校給食調理場	北面外壁改修工事	2,436,500 円
令和３年度	境第二学校給食調理場	熱風乾燥機用プレートフィンヒーター更新	8,536,000 円
令和４年度	第二学校給食調理場	ボイラーを１台更新	10,824,000 円
令和４年度	境第一学校給食調理場	北面外壁改修工事	4,840,000 円
令和５年度	境第一学校給食調理場	南面外壁改修工事	3,278,000 円
令和５年度	境第一学校給食調理場	ガス式連続フライヤーを更新	7,040,000 円
令和６年度	第二学校給食調理場	エアーカーテンを更新	7,568,000 円
令和７年度	第二学校給食調理場	空調設備を設置	152,361,000 円
令和７年度	境第一学校給食調理場	空調設備を設置	59,884,000 円
令和７年度	境第二学校給食調理場	空調設備を設置	65,439,000 円

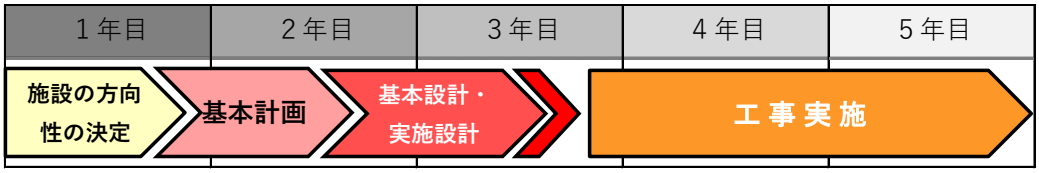
※第一学校給食調理場（平成３０年度建築）について主な更新はありません

４－４　実施計画と実施スケジュール

本計画の「４　学校給食施設の施設整備の基本的な方針等」に基づき、計画期間：令和７年度から令和３２年度までに、改築工事を実施する時期を定め、実施計画として示します。

改築を実施する期間は、１年目の施設の方向性の決定からおおむね５年程度を要することが想定されます。事業を実施する時期の目安については、下表のとおり５年を単位として示すものとします。

改築を実施するまでの期間



(1) 実施スケジュール

今後も厨房機器類の更新を随時行うこととしたうえでの実施スケジュールは以下のとおりです。

施設名称	建物名称	延床面積（㎡）	短期（R7～R11）	中期（R12～R16）	長期（R17～R32）			対策後の延床面積（㎡）
第一学校給食調理場	管理調理棟	6,289	排水処理施設防食工事	ボイラー更新 食器洗浄機交換 消毒装置交換	設備更新			6,289
第二学校給食調理場	管理調理棟	1,949	陸屋根防水工事 外壁工事 場内舗装改修工事 調理室外土間塗装工事 ボイラー更新 照明設備 LED 化工事 真空冷却機更新工事 蒸気回転釜更新工事 プレハブ冷蔵室更新工事 手洗い洗面器交換工事			統合		0
	排水処理施設	186	減速機改修工事 防食工事					0

境第一学校給食調理場	管理調理棟	675	陸屋根防水工事 シートシャッター交換工事 手洗い洗面器交換工事 ボイラー更新 食缶洗浄機・厨芥処理機交換 食器洗浄機交換			統合		0
境第二学校給食調理場	管理調理棟	874	陸屋根防水工事 熱風発生装置交換 ボイラー更新					0
仮称新学校給食調理場	管理調理棟	0				新設		3,684

※長期の期間中に第二学校給食調理場・境第一学校給食調理場・境第二学校給食調理場の順で改築の時期になるが、統合することも視野に入れ検討したい。なお、延床面積については計画前であるため統合する３調理場の合計とした。

（2）概算事業費

【建物】

第一学校給食調理場	令和 9 年度以降	排水処理施設防食工事	3,000,000 円
第二学校給食調理場	令和 8 年度	排水処理施設減速機改修工事	17,600,000 円
	令和 9 年度以降	陸屋根防水工事	15,000,000 円
		外壁改修工事	50,000,000 円
		場内舗装改修工事	15,000,000 円
		調理室外土間塗装工事	30,000,000 円
		排水処理施設防食工事	20,000,000 円
境第一学校給食調理場	令和 9 年度以降	陸屋根防水工事	2,000,000 円
		シートシャッター更新工事	3,000,000 円
境第二学校給食調理場	令和 8 年度	陸屋根防水工事（玄関、事務室）	2,500,000 円
	令和 9 年度以降	陸屋根防水工事（食品室）	2,000,000 円

平成３１年度に建築した第一学校給食調理場の工事費等から、改築に係る㎡単価を計算し、延床面積を掛けて概算事業費を算出しました。

仮称　新学校給食調理場 584,000 円×3,684 ㎡＝2,151,456,000 円

【設備】

第一学校給食調理場	令和 12 年度・令和 22 年度・令和 32 年度		
		ボイラー更新	30,000,000 円
	令和 13 年度・令和 23 年度	食器洗浄機交換	100,000,000 円
	令和 14 年度・令和 24 年度	消毒装置交換	100,000,000 円
第二学校給食調理場	令和 8 年度	ボイラー更新	23,500,000 円
	令和 9 年度以降	照明設備 LED 化工事	60,000,000 円
		真空冷却機更新工事	50,000,000 円
		蒸気回転釜更新工事	20,000,000 円
		プレハブ冷蔵室更新工事	7,000,000 円
		手洗い洗面器更新工事	7,000,000 円
境第一学校給食調理場	令和 8 年度	手洗い洗面器更新工事	2,300,000 円
	令和 9 年度	ボイラー更新	15,000,000 円
	令和 9 年度以降	食缶洗浄機・厨芥処理機交換	30,000,000 円
		食器洗浄機交換	40,000,000 円
境第二学校給食調理場	令和 8 年度	熱風発生装置更新工事	83,600,000 円
	令和 9 年度	コンテナ洗浄機交換	30,000,000 円
	令和 10 年度	ボイラー更新	15,000,000 円

※建築工事、電気設備工事、給排水衛生・厨房設備工事、空調設備工事、外構工事から、㎡単価を算出しており、土地の取得費や道路･水道などのインフラ設置工事は含んでいない。

5　個別施設計画の継続的運用のために

5－1　マネジメントサイクルの構築

教育環境の充実や学校施設に求められる機能を確保しながら、学校給食施設を長期間にわたって管理運営していくためには、中長期的なマネジメントサイクル（PDCA サイクル）を確立し、フォローアップを実施しながら適切な進行管理を行うことで、本計画を継続的に運用していくことが必要となります。

① PLAN：　施設の点検・評価によって現状を適確に把握した上で、本計画に基づいて事業を実施できるよう調整を図る。

② DO：予防保全型の維持管理と実施計画に基づいた事業を実施

③ CHECK：　事業の実施による効果を検証し、改善点などの課題を整理

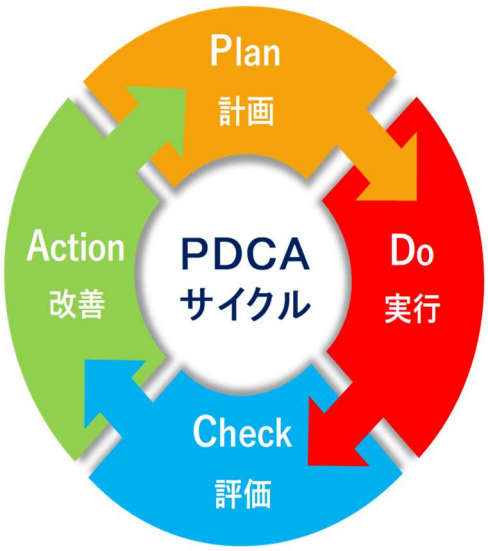
④ ACTION：　新たな実施計画に反映

この PDCA サイクルの活用の過程においては、総合計画、伊勢崎市公共施設等総合管理計画と整合させたうえで、社会環境の変化などに対応できるよう、本計画で定めた方針などについても必要に応じて見直していきます。

また、本計画に基づく個々の施設の更新等にあたっては、児童生徒、教職員、ＰＴＡなど市民との共通理解と情報共有を図りながら事業を実施するとともに、劣化状況調査により施設の現状を適確に把握し、短期的・中長期的な視点から問題点を検証・改善するなど、必要に応じて計画の見直しを検討します。

マネジメントサイクルのイメージは右表のとおりです。

マネジメントサイクル（PDCAサイクル）







５－２　施設情報の管理と活用

今後、策定した実施計画を見直し適切に更新するために、学校給食施設における過去の改修・修繕履歴や各施設の状態などを蓄積し、適宜更新することが重要となります。

本計画の「２ 学校給食施設の老朽化状況の把握」において把握した項目や評価、設備機器類の法定点検、管理者における日常点検の結果、修繕情報、施設の状態や過去の改修履歴、不具合状況などのデータベース化を検討し、あわせて公立学校施設台帳にある基本情報を確認・整合・反映させながら適切に管理していきます。

５－３　推進体制等の整備

本計画策定後においても、学校給食施設の老朽化は進行し、劣化などの状況は日々変化していくものであり、将来の学校教育の進展や児童生徒数の推移、学校給食を取り巻く環境の変化などにより、求められる機能や水準も変わっていくことが想定されます。これらの変化を的確に把握・評価し、効率的かつ効果的に学校給食施設整備を推進していくためには、協議・連携が重要なことから、学校給食施設を所管する課が中心となり、関係部署と連携を図りながら本計画の進行管理を進めていきます。

計画の進行管理にあたっては、実施計画や事業費を精査していくために、事業の進捗状況、設備機器類の法定点検をはじめ 10 年に一度の劣化状況調査等の実施によって劣化状況を把握し、これらの情報や評価結果に基づき、より優先されるべき劣化を把握した上で緊急性の度合いにより、効果的な整備メニューの検討や実施計画の見直しを検討しながら本計画を維持推進していくこととします。

さらに、具体的な取組を実施する際には、議会に適宜報告するとともに、児童生徒をはじめ、教職員やＰＴＡに対して説明会やアンケート調査、意見交換会等を実施するなど、市民の意見を反映しながら事業化を進めていきます。





6　備考

〇引用文献

・伊勢崎市公共施設等総合管理計画（令和 4 年 3 月改訂）
・インフラ長寿命化基本計画（平成 25 年 11 月）
・第２期インフラ長寿命化計画（行動計画）（令和 3 年 6 月）
・第 2 次伊勢崎市総合計画（平成 27 年 3 月策定）
・伊勢崎市行政改革大綱（令和 2 年 3 月第 3 次改訂）
・伊勢崎市教育振興施策の大綱（平成 28 年 3 月）
・第 2 期伊勢崎市教育振興基本計画（令和 2 年 3 月）
・伊勢崎市地域防災計画
・伊勢崎市学校規模の適正化に関する基本方針（平成 27 年 7 月）
・伊勢崎市まち・ひと・しごと創生総合戦略（平成２９年３月改定）
・学校施設の長寿命化計画策定に係る解説書（平成 29 年 3 月）
・公立小学校・中学校の適正規模・適正配置等に関する手引～少子化に対応した活力ある学校づくりに向けて～（平成 27 年 1 月 27 日）
・公立小学校・中学校の適正規模・適正配置等に関する手引　文部科学省
・建築物の耐久計画に関する考え方（日本建築学会）
・学校施設の長寿命化改修に関する事例集（文部科学省）
・公共建築の老朽化対策に係る事例集（平成 26 年 6 月）全国営繕主管課長会議
・建築物のライフサイクルコスト 第 2 版（平成 31 年版）国土交通省大臣官房官庁営繕部 監修
・公立学校施設における計画策定について（平成 30 年 4 月）文部科学省
・大分市教育施設整備保全計画（令和３年５月改定）大分市教育委員会
・春日部市学校施設長寿命化計画（平成 30 年 3 月）春日部市教育委員会

※順序は、計画の上位下位ではなく、本文で引用及び参考とした順としています

伊勢崎市学校給食調理場個別施設計画

令和２年２月策定

令和７年３月改訂

令和８年〇〇月改訂

本計画策定課　教育部健康給食課

電話 0270-75-2517　（ダイヤルイン）