

八戸市 新学校給食センター整備基本計画 素案

目 次

1 整備基本計画の策定にあたり	1
2 学校給食センターの現状と課題	2
(1) 現状	2
(2) 課題	6
3 整備方針	9
(1) 既存給食センター統廃合による合理化	9
(2) 学校給食衛生管理基準に適合した施設整備	9
(3) 建設地の確保	10
(4) 食物アレルギーへの対応	10
(5) 安全・安心でおいしく楽しい給食のための食器具	10
(6) 食育への対応	11
4 整備用地の選定	12
(1) 候補地の抽出	12
(2) 建設候補地の評価	13
(3) 選定結果	14
5 施設計画の検討	15
(1) 前提条件	15
(2) 提供食数	15
(3) モデルプラン	16
6 事業計画	17
(1) 概算事業費	17
(2) 事業スケジュール	17

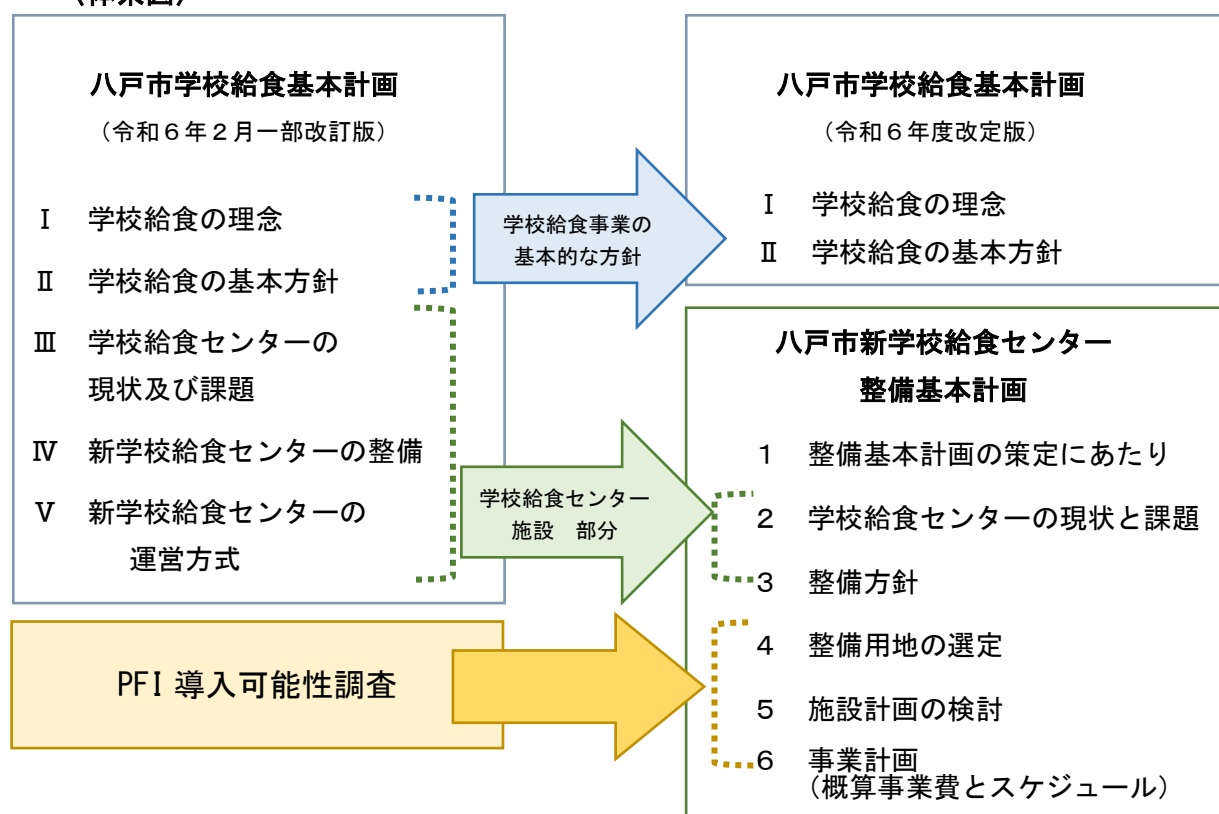
1 整備基本計画の策定にあたり

八戸市（以下、「当市」という。）における学校給食分野の計画としては、八戸市学校給食基本計画があり、現在の八戸市学校給食基本計画（令和 6 年 2 月一部改定版）は、大きくは「学校給食事業の基本的な方針」に係る部分と「学校給食センター施設」に係る部分に分けられます。そのうち「学校給食センター施設」に係る部分は、主に学校給食センターの現状及び課題、新学校給食センターの整備について記載されています。

老朽化が進む北地区給食センターと東地区給食センターに代わる新学校給食センターの整備を進めるにあたり、現在の八戸市学校給食基本計画（令和 6 年 2 月一部改定版）から「学校給食センター施設」に係る部分を切り離して整理し、また令和 6 年度に実施した PFI 導入可能性調査の整備用地や整備手法などの検討結果を加えた上で、別途、「八戸市新学校給食センター整備基本計画」として策定いたしました。

なお、八戸市学校給食基本計画は、「学校給食事業の基本的な方針」に係る部分の計画として、「八戸市学校給食基本計画（令和 6 年度改定版）」として改定しています。

〈体系図〉



2 学校給食センターの現状と課題

(1) 現状

ア 既存給食センターの状況

現在、市内で給食提供を行っている既存の給食センターの供用開始時期及び献立数等、施設の概要は以下のとおりです。

表 2-1 既存給食センターの施設概要（令和 6 年 5 月現在）

項目	北地区給食センター	東地区給食センター	西地区給食センター
所在地	八戸市石堂 三丁目 8 番 6 号	八戸市大字大久保 字浜長根 3 番地 1	八戸市北インター工業 団地二丁目 2 番 1 号
敷地面積	3,597.74 m ²	4,158.83 m ²	10,526.63 m ²
建物面積	1,498.44 m ²	1,541.48 m ²	4,656.29 m ² (5,081 m ² 底含む)
構造	鉄骨造一部二階建	鉄骨造一部二階建	鉄骨造二階建
竣工	昭和 54 年 5 月 24 日	平成 2 年 3 月 31 日	平成 29 年 3 月 15 日
供用開始	昭和 54 年 8 月 24 日	平成 2 年 4 月 7 日	平成 29 年 4 月 10 日
供給能力（竣工時想定）	約 10,000 食/日 （副食 1）	約 10,000 食/日 （副食 1）	約 10,000 食/日 （副食 2）
現在の提供食数	4,126 食	3,848 食	8,978 食
調理従業員・事務員数 （総職員数）	45 人	43 人	107 人
献立数	1 献立	1 献立	2 献立
食物アレルギー対応	-	-	2 献立 各献立の除去食 （一部代替食）

イ 学校給食業務の運営の合理化状況

昭和 60 年の文部省体育局長通知「学校給食業務の運営の合理化について」により「パートタイムの活用、共同調理場方式の採用、民間委託の実施」等の運営の合理化推進の方針が示され、当市においても、全庁的な事務事業の見直しの流れもあり、調理等業務の民間委託が以下のとおり進められてきました。

表 2-2 調理業務等委託の導入状況

項目	北地区給食センター	東地区給食センター	西地区給食センター
平成 24（2012）年度	直営 （配送：委託）	委託 （調理、配送）	直営 （配送：委託） ※②
平成 25（2013）年度			
平成 26（2014）年度		委託 （調理、配送）	
平成 27（2015）年度			
平成 28（2016）年度		委託（調理、配送）	
平成 29（2017）年度	直営（調理） ※①	調理・配送・配膳一括委託	
平成 30（2018）年度			
令和 1（2019）年度～			

※①北地区給食センターの配送・配膳については、5 年間の一括委託に含まれる。

※②西地区給食センターについては、平成 28(2016)年度までは旧西地区給食センターにおけるもの。

ウ 運営業務範囲

現在の主な運営業務における市と事業者と区分は以下のとおりです。

表 2-3 運営業務範囲（令和 6 年 5 月現在）

業務名	市	事業者
献立作成業務	○	
食数管理業務	○	
食材調達検収業務	○	
調理業務(食物アレルギー対応食含む)		○
食材管理業務		○
配缶業務		○
洗浄消毒業務		○
配送回収業務		○
配膳業務		○ (小規模校を除く)
施設管理業務	○	○
衛生管理業務	○	○
広報食育支援業務	○	○

エ 献立

(ア) 献立数

食材を揃えやすくすること、厨房機器の数量等を抑えること、食中毒のリスクを分散することを目的に、各献立が 5,000 食/日以下となるよう運用しています。

表 2-4 献立数

センター名	通常食献立	アレルギー対応食献立
西地区給食センター	2 献立	2 献立：各献立の除去食（一部代替食） 全市対応
東地区給食センター	1 献立	－
北地区給食センター	1 献立	－

(イ) 献立内容

主食（米飯、パン、麺）、牛乳、主菜、副菜、汁物の組み合わせを基本としています。

オ 食物アレルギーへの対応

以下の 3 つの対応を基本としています。

(ア) 各自が対象食材を除去する対応

アレルギー表示した「献立のお知らせ」を事前に配付し、それを基に、保護者や児童生徒自身の判断で学校給食から原因食物を除去する対応。

(イ) 弁当持参対応

学校給食の提供を受けずに毎日弁当を持参する完全弁当対応と、除去が困難な献立時のみ弁当を持参する一部弁当対応。

(ウ) 食物アレルギー対応食の提供

専用調理室のある西地区給食センターの献立を基本とした「卵・乳」の両方を取り除いた（一部代替）対応食を全市へ提供。

表 2-5 アレルギー対応の現状（令和 6 年 5 月現在）

区分	内容
対応アレルギー	乳、卵の 2 品目
アレルギー対応食の方法	除去食対応（レベル 3）
アレルギー対応児童生徒数	42 人
対応給食センター	西地区給食センター
配送方法	個別の BOX に給食、食器を格納し、配送
配送容器	ランチジャー おかず容器 (保冷剤) 

カ 食器等

(ア) 食器の仕様

材質については、耐熱 ABS 樹脂製を使用しています。

児童生徒の安全性及び給食センター設備での作業性の面を考慮し、軽く、落としても割れにくい合成樹脂製を採用していますが、選定にあたっては、当市の給食センターで試験的な導入を行い、残留・着色が少なく、傷のつきにくいことを確認しています。

食器のうち、麺丼とカレー皿については、西地区給食センターのみで使用しています。

表 2-6 食器の種類・寸法

(単位：mm)

センター名/食器種類	飯碗	汁椀	仕切り皿	麺丼	カレー皿
西地区給食センター	139φ×57	139φ×57	208×169×26	166φ×62	198φ×37
東地区給食センター	139φ×57	144φ×60	200×140×26	-	-
北地区給食センター	139φ×57	144φ×60	200×140×26	-	-

(イ) 食器のデザイン

西地区給食センターが供用開始された平成29年度から、色合いなどの食育的観点と合わせて、縄文文化を児童生徒に伝える一助となるよう、「一万年続いた縄文時代の模様を現代に引き継ぐ食器」として、合掌土偶をモデルとしたキャラクター「いのるん」や縄文柄をモチーフにした絵柄の食器を導入し、主に西地区給食センターで使用しています。

(ウ) スプーン

北地区給食センター及び東地区給食センターでは先割れスプーンを使用しています。西地区給食センターでは、先丸スプーンを使用しています。

(エ) 箸

児童生徒が各自で持参しています。

(2) 課題

ア 施設の老朽化

北地区給食センターは昭和 54 年に建設され、建築構造物や設備機器の老朽化により、維持管理や衛生管理等、年々その対応が困難になってきています。具体的には、屋根の腐食のほか、地震の影響による床や壁等の亀裂、厨房設備機器及びその接続配管、ボイラー燃焼機器や自動制御機器等の腐食劣化が見られます。さらに、製造中止部品の増加、地下貯蔵タンクの腐食を防止するための消防法令上の重油流出事故防止対策（設置年数の経過に伴う）の対応等、年を追うごとに維持管理も困難な課題が増えています。

東地区給食センターは平成 2 年に建設され、施設及び設備機器の老朽化が進んでいます。具体的には、調理場の食器食缶消毒保管庫、回転釜等の蒸気管からの蒸気漏れが頻繁に発生し、修繕を要しています。さらに、経年劣化が進むボイラーや貯湯槽、受電設備等は、型式が古いことから製造中止部品も増加しており、修繕が困難となるケースが想定されます。

西地区給食センターは平成 29 年に供用開始された比較的新しい施設ですが、施設や設備に修繕が必要な箇所が発生しています。特に調理場は水回りという性質上、経年劣化が早いため、早期の対応、計画的なメンテナンス、設備・機器等の更新が必要です。

イ 衛生管理の状況

北地区給食センター及び東地区給食センターにおいては、ドライシステムの導入ができないことや、調理場の汚染作業区域と非汚染作業区域との構造的な区分がされていないことのほか、調理場内に空調設備がないために、温度や湿度を一定の範囲内に保つことが困難となっているなど、文部科学省の定めた「学校給食衛生管理基準」に構造及び設備の面で適合していない状況です。

このような状況において、衛生的な運営を確保するため、ドライ運用、作業動線の工夫、調理器具・設備等の洗浄や調理場内のこまめな清掃など運用面での対応や、施設・設備の随時改修や更新などにより、衛生管理に支障をきたさないよう手を加えながら運営していますが、毎年、修繕費などで多額の費用が発生しています。

西地区給食センターは、文部科学省の定めた「学校給食衛生管理基準」に適合した施設となっています。

《ドライシステムとは》

- 給食センター施設内の床を乾いた状態で使用し、床からの跳ね水などによる二次汚染を防止するため、シンクやスライサーなどからの排水は床下の排水管に直接接続するなど、施設・設備面での対応がとられた状態での運用をいいます。
- 一方、ウェットシステムとは、常に施設（調理場）内が水に濡れることを前提にした施設・設備の状態での運用をいいます。（従来方式）
- 平成 21 年 4 月の学校給食法の改正により、ドライシステムの導入が努力目標とされました。

《ドライ運用とは》

- ウェットシステムの施設において、作業面や作業用備品類への工夫を行い、できるだけ床を水で濡らさない状態での運用をいいます。
- 例えば、下処理後の野菜の水が床にたれないよう、移動台に水受けを設けたり、ザルは水受け用バケツとセットで使用するなどの運用。
- 平成 21 年 4 月の学校給食法の改正により、ウェットシステムにおいてはドライ運用を図ることとされました。

《ドライシステム等によりもたらされる効果》

- 安全な作業環境の確保（労災事故の減少・高温多湿の解消）
- 細菌の増殖防止
- 作業負担の軽減（軽装での作業）
- 設備の老朽化防止（サビ減少）
- 経費節減による省エネ・省資源（節水）

《学校給食衛生管理基準による区域の分類》

区 分				内 容
学 校 給 食 施 設	調 理 場	作 業 区 域	汚染 作業区域	〔検収室〕原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所 〔食品の保管室〕食品の保管場所 〔下処理室〕食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所 〔返却された食器・食缶等の搬入場〕 〔洗浄室（機械、器具類の洗浄・消毒前）〕
			非汚染 作業区域	〔調理室〕 ・食品の切裁等を行う場所 ・煮る、揚げる等の加熱調理を行う場所 ・加熱調理した食品の冷却等を行う場所 ・食品を食缶に配食する場所 〔食品・食缶の搬出場〕 〔洗浄室（機械、器具類の洗浄・消毒後）〕
		その他		〔更衣室〕〔休憩室〕〔調理員専用便所〕〔前室等〕
	その他		〔事務室等〕学校給食調理員が通常出入りしない区域	

ウ アレルギー対応

当市では、西地区給食センターにのみアレルギー対応食調理室を設置し、西地区給食センターの通常食の献立を基本にした、「卵・乳」の両方を取り除いた（一部代替）対応食を全市（他給食センター供給校含む）へ提供しています。

西地区給食センターのアレルギー対応食調理室については、設計段階の想定より、調理の範囲や容器の選定などでより安全な手段を採用した結果として、より広い作業スペースを要しており、対象児童生徒数の増加と相まって、アレルギー対応食調理室が手狭となっている現状があります。

また、北・東地区給食センターの対象児童生徒は、西地区給食センターの献立に基づくアレルギー対応食を喫食するため、北地区給食センター及び東地区給食センターの通常食を喫食する児童生徒とは献立が異なる現状があります。

更に、対応品目については、国が定める食物アレルギー義務表示対象 8 品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）のうち、えびと小麦を除いて対応しているものの、県内他都市の対応状況からも、対応品目への小麦の追加が望ましくなっています。

表 2-7 食物アレルギー対応児童生徒の推移

	平成29年度	平成30年度	令和元年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度
	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度	2024年度
全児童生徒数(人)	17,496	17,179	16,698	16,391	16,284	15,974	15,794	15,468
アレルギー対応提供児童生徒数(人)	13	16	20	21	33	42	41	42
アレルギー対応食提供 (%)	0.07	0.09	0.12	0.13	0.20	0.26	0.26	0.27

エ 提供食数（児童生徒数）の減少

市の児童生徒数は、昭和 57 年の約 39,000 人をピークに減少を続け、令和 6 年 5 月 1 日現在の児童生徒数は 15,468 人で、令和 11 年度には 13,313 人まで減少する見込みとなっています。

表 2-8 児童生徒数の推移

	令和6年度	令和7年度	令和8年度	令和9年度	令和10年度	令和11年度
	2024年度	2025年度	2026年度	2027年度	2028年度	2029年度
小学校（児童数）(人)	10,083	9,868	9,522	9,096	8,711	8,201
中学校（生徒数）(人)	5,385	5,308	5,275	5,204	5,149	5,112
児童生徒数計（人）	15,468	15,176	14,797	14,300	13,860	13,313
教職員等数（人）	1,483	1,459	1,429	1,385	1,354	1,336
給食提供数（食/日）	16,951	16,635	16,226	15,685	15,214	14,649

3 整備方針

(1) 既存給食センター統廃合による合理化

3 つの既存給食センターのうち、老朽化により建て替えが必要な北地区給食センターと東地区給食センターについては、今後の児童生徒数の減少を考慮し、2 センターを統合した 1 センターとして整備します。

新センターの規模については、今後の児童生徒数の減少を考慮した上で、効率的な調理に必要とされる調理機器等の余裕食数も 10% 程度見込み、適正な基準食数を設定します。

図 3-1 八戸市内の給食センターと小・中学校 位置図



※出典：国土地理院

(2) 学校給食衛生管理基準に適合した施設整備

新センターは、汚染・非汚染作業区域の区分やドライシステムの導入、適切な温度湿度管理など、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守した高い衛生管理水準の施設として整備します。

整備にあたっては、「微生物の増殖防止（機器の構造及び材質）」、「ほこり・ごみの溜りの防止（機器の構造）」、「鳥類・昆虫類・ねずみ等のほ乳類等及び粉塵等の侵入防止（機器構造及び気密性）」、「洗浄・清掃の簡便さ」が図られる、

施設・設備の構造や材質選び、導入する機器選びをし、衛生管理及び異物混入の防止に繋がります。

(3) 建設地の確保

新センターの建設地については、児童生徒への学校給食の提供を停止しないため、施設改修や現在地での施設建替えではなく、新たに建設地を取得し移転して整備することとします。

また、建設地の選定にあたっては、八戸市学校給食基本計画（令和 6 年 2 月一部改定版）にある「用地選定時の条件」を考慮します。

(4) 食物アレルギーへの対応

西地区給食センターのアレルギー対応食調理室が手狭となっている現状から、新センターにはアレルギー対応食調理室を設置します。

整備にあたっては、食物アレルギーを持つ児童生徒の状況、県内他都市の状況をふまえ、対応アレルギーの品目を乳・卵・小麦の 3 品目の対応とします。

また、対象児童生徒の献立が通常食の児童生徒と全く異なることのないように通常食も含めた献立の運用の工夫を図ります。

西地区給食センターとの具体的な役割分担や運用方法の検討については、安全性、効率性、また費用対効果などの観点から総合的に勘案し進めます。

(5) 安全・安心でおいしく楽しい給食のための食器具

新センターにおいては、西地区給食センターで現在使用している食器具（食器、スプーン、食缶）と同等同種で調達することを基本的な方針とし、併せて必要な洗浄や保管の設備等も整備します。

ア 食器

新センターでは、安全で衛生的、重量及び耐久性、コストのほか学校や調理場で容易に取り扱えることを念頭に、学校給食がおいしく楽しい食事になることにも配慮して、現在、西地区給食センターで使用している食器と同等またはそれ以上の性能を有するものを使用します。

イ スプーン

新センターでは、先丸スプーンを使用します。

ウ 箸

箸は、これまで全センターで児童生徒が各自持参するものとしてきましたが、洗浄が不十分な場合には食中毒の原因ともなり得るため、衛生管理の観点から、箸は提供することとし、必要な施設を整備します。

なお、新センターの供用開始に合わせて、西地区給食センターでの提供も検討します。

エ 食缶

給食のおいしさ、そして衛生管理のための適温管理の観点から、二重保温食缶を使用します。

(6) 食育への対応

学校給食は、食育、健康教育、環境教育などの生きた教材としての活用が期待されているため、給食センターは、見学機能、食の学び機能、食の教育研修機能などを備えた食の学習の拠点であることが求められます。

新センターも、食育機能のある施設として整備しますが、西地区給食センターが体験型展示など食育機能の充実した施設であることから、当市においては主たる食の学習の拠点を西地区給食センターとし、新センターについては、補完的な役割を果たす施設として、主に所管校の児童生徒の見学を想定した見学スペースなどを整備します。

4 整備用地の選定

(1) 候補地の抽出

新センター整備用地を選定するため、候補地を抽出し、評価を行いました。
候補地については、次の①及び②を考慮し抽出しました。

① 八戸市学校給食基本計画（令和 6 年 2 月 一部改定版）における用地選定時の条件

表 4-1 基本計画の候補地の条件

条件	
条件 1 用途地域	・工業地域、準工業地域 ・建設可能な無指定地域 など
条件 2 受配校への配送時間	・受配校までの所要時間：コンテナ積み込み・積み下ろしの時間を考慮し 50 分程度 ・受配校までの距離：15 k m程度
条件 3 敷地要件	・インフラ整備に問題がない ・用地形状は整形が望ましい ・配送の利便性 ・ハザードマップを参考に安全に施設運営ができる
条件 4 周辺住環境への影響	・臭気騒音など周辺の住環境に十分配慮が可能 ・周囲からの異物混入の可能性が少ない
条件 5 働きやすい環境	・通勤等の利便性

② その他の留意点

整備費用削減のために市有地の活用も検討すること

上記①②の条件を踏まえ、抽出した候補地は、以下の ABC です。

表 4-2 抽出した候補地

候補地	A	B	C
所在地	美保野地内	大久保地内	河原木地内
所有 等	市有地 (美保野小中学校跡地)	民地	市有地 (八戸北インター第 2 工業団地 分譲地)
用途地域	市街化調整区域	市街化調整区域	市街化調整区域
広さ	約 38,000 m ²	約 10,000 m ²	約 13,000 m ²

(2) 建設候補地の評価

上記で抽出した候補地 ABC について、法規制、アクセス性、利便性、安全性、経済性及び働きやすい環境で評価した結果、候補地 A が最も評価が高くなりました。

表 4-3 候補地の評価結果

						A	B	C
評価項目		評価基準	5点	3点	1点	評価点	評価点	評価点
① 法規制	用途地域	「準工業」「工業」「工業専用」の工業系用途地域か、そうでない場合、市街化調整区域内か。	工業専用地域、工業地域又は準工業地域	市街化調整区域	左記以外	3	3	3
	農業地域	農地転用等の手続きが必要か	不要	農業振興地域の整備に関する法律関連は不要、農地法関連は必要	必要	5	5	5
	容積・建ぺい率	容積・建ぺい率は給食センター整備に十分か	十分な容積・建ぺい率である	十分な容積・建ぺい率ではないが、給食センターの建物配置・階層や規模の工夫で対応が可能	十分な容積・建ぺい率でなく、建物配置・階層・規模の工夫での対応も不可能	5	5	5
	接道状況	搬出入動線とその他の動線を区別するには幅員6m以上の道路が複数あることが望ましく、その接道状況となっているか。	幅員6m以上の接道が2以上あり	幅員6m以上の接道あり	幅員6m未満の接道あり	3	5	5
② アクセス性	配送時間	調理後2時間以内の喫食とするには、配送時間は1時間以内の必要があるが可能なか。	各配送校への配送時間は概ね30分以内である	各配送校への配送時間は1時間以内である	配送時間が1時間超となる配送校がある	3	3	3
	配送経路	幹線道路へのアクセスはいいか。	幹線道路へのアクセスがいい	幹線道路へのアクセスがよいはない	幹線道路へのアクセスが非常に困難	5	5	5
	出入りの容易さ	交差点の有無、周辺道路に付近住民の車や人の往来は、配送トラックが給食センターへ出入りし易いものとなっているか。	交差点がなく、周辺道路に付近住民の車や人の往来も少ない	交差点、周辺道路に付近住民の車や人の往来の多さ、いずれかがある	交差点があり、周辺道路に付近住民の車や人の往来も多い	5	1	5
③ 利便性	用地形状	用地は、十分な広さがあり、かつ利用し易い整形であるか。	整形かつ想定規模の敷地面積を有している	整形であるが、想定規模の敷地面積として小さい可能性がある又は不整形であるが、想定規模の敷地面積を有している	不整形かつ想定規模の敷地面積を有していない	3	3	5
	臭気・騒音等対策	周辺に住宅地があり、臭気騒音等の影響を配慮すべき環境となっているか。	住居系用途地域までの距離100m以上	住居系用途地域までの距離100m未満～50m以上	住居系用途地域までの距離50m未満	5	3	5
	上下水道	上下水道は整備された地域であるか。	上下水道は整備済み	上水道のみ整備済み又は整備予定あり	上下水道は未整備	3	3	3
	電力供給	付近に既存電柱があるか。また高圧線があるか。	既存電柱及び高圧線あり、引き込み可能又は既存電柱があり、近隣に高圧線ある	既存電柱はあるが、近隣に高圧線なし	既存電柱なし	5	5	5
	周囲環境	周囲に山林や原野など衛生害虫が発生する環境があるか。ある場合、対策が可能なか。	山林、原野等が隣接していない	周辺に山林、原野等があるが、環境整備がされている、もしくは、配置より害虫を回避できる。	未整備の山林、原野等が隣接しており、容易に対策をできない	3	3	3
④ 安全性	災害の影響（津波、洪水、浸水等）	八戸市土砂災害ハザードマップの警戒区域又は津波ハザードマップの津波浸水想定区域に指定されているか。	警戒区域及び津波浸水想定区域でない	近くに警戒区域又は津波浸水想定区域がある	警戒区域又は津波浸水想定区域である	5	5	3
⑤ 経済性	用地の取得	-	用地取得が不要である	用地取得が必要だが、分譲地又は、売地になっている	用地取得が必要であり、売地となっておらず、用地交渉が必要である	5	1	3
	土地の履歴状況	過去に砂利採取、地盤改良及び土壌汚染等があった可能性があるか。	砂利採取、地盤改良及び土壌汚染等の恐れなし	敷地一部に砂利採取、地盤改良及び土壌汚染等の恐れあり	敷地広範囲に砂利採取、地盤改良及び土壌汚染等の恐れが高く、対策費用が発生する	5	5	5
	用地取得経費	災害対策、整地及びインフラ整備等経費を含む用地取得に係る経費見込みの比較	1億円未満	1～3億円程度	3億円以上	5	3	1
⑥ 働きやすい環境	通勤時の利便性	公共交通での通勤が可能なか。	公共交通での通勤が可能	勤務開始時間によっては、公共交通での通勤が可能	公共交通での通勤が難しい	3	5	1
		自動車通勤のし易さ	中心市街地から15分以内	中心市街地から30分以内	中心市街地から1時間以内	3	3	3
		自家用車通勤の従業員のための駐車スペースの確保が可能なか。	敷地内に十分な駐車スペースが確保できる	-	敷地内に十分な駐車スペースが確保できない	5	5	5
						79	71	73

(3) 選定結果

上記で選定された候補地 A の評価の概要は以下のとおりです。

なお、候補地 A は、美保野小中学校の閉校後、校舎や体育館、校庭部分は地域住民の活動拠点として利用されているため、それら以外の下の図 4-1 の赤斜線部分（約 10,000 m²）を利用し整備することとします。

表 4-4 候補地 A の概要

所在地	A 美保野小中学校跡地（八戸市大字美保野 2 番地）
敷地面積	38,155 m ² （うち給食センター用地として約 10,000 m ² を利用）
都市計画等	市街化調整区域（建ぺい率：60%、容積率：200%）
所有	市
前面道路（接道）	幅員 6m 以上の接道あり
インフラ状況	ア 上水道 整備済み イ 下水道 未整備（下水道整備事業計画区域外） ウ ガス 都市ガス敷設なし エ 電気 配電線あり

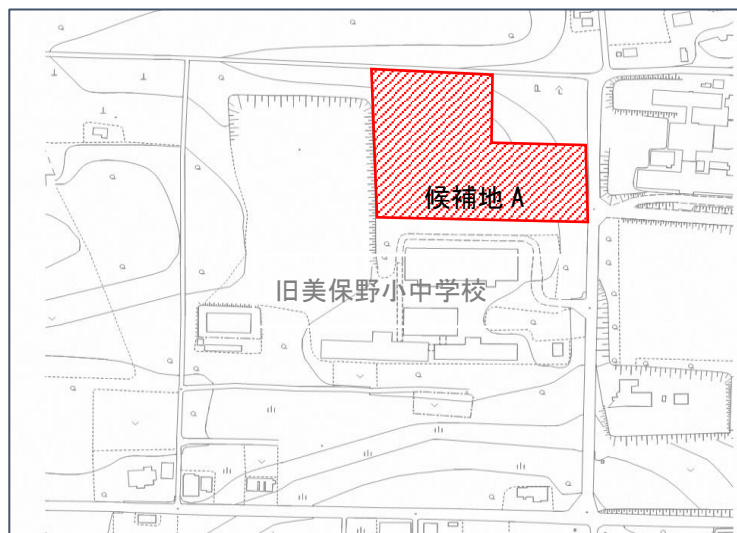


図 4-1

5 施設計画の検討

(1) 前提条件

本計画の整備方針や本計画策定に係る導入機能等の検討結果に基づき、新センターの施設規模を設定するための前提条件を以下とします。

表 5-1 前提条件

項目	前提条件
受配校	原則として、現在の北地区給食センター12校及び東地区給食センター16校とする。
供用開始時期（予定）	令和11年度上半期 ※年度は八戸市学校給食基本計画（令和6年2月一部改定版）年次計画に基づく
献立数	2 献立
必要諸室	学校給食衛生管理基準等を遵守した上で、標準的なものを設定
アレルギー対応専用調理室設置の有無	アレルギー対応有
その他	→北地区給食センター及び東地区給食センターを廃止

(2) 提供食数

上記(1)前提条件を受け、新センターの提供食数については、児童生徒数が年々減少し供用開始年度が最多となるため、令和11年度を基準として提供食数を設定します

また、北地区給食センター及び東地区給食センターは、新センターの供用開始までに閉所し、その後は、西地区給食センターと新センターの2センターから提供する想定です。

新センターの受配校については、北地区給食センター及び東地区給食センターの小中学校を引き継ぐことを原則とし、その上で新センターと西地区給食センターでコンテナ数を加味した組み替えをする想定です。

上記により、令和11年度の市内全体の提供食数の約14,700食/日のうち、新センターの提供食数は6,000食/日で設定します。

表 5-2 現西地区給食センター受配校 児童生徒数等

	市資料	推計					市資料	推計								
	令和11年度	令和12年度	令和13年度	令和14年度	令和15年度	令和16年度	令和17年度	令和18年度	令和19年度	令和20年度	令和21年度	令和22年度	令和23年度	令和24年度	令和25年度	
	2029年度	2030年度	2031年度	2032年度	2033年度	2034年度	2035年度	2036年度	2037年度	2038年度	2039年度	2040年度	2041年度	2042年度	2043年度	
小学校（児童数）（人）	4,243	4,090	3,938	3,785	3,633	3,480	3,376	3,320	3,263	3,206	3,149	3,092	3,031	2,969	2,908	
中学校（生徒数）（人）	2,678	2,558	2,439	2,319	2,200	2,080	1,982	1,945	1,908	1,870	1,833	1,796	1,768	1,739	1,711	
教職員等数（人）	694	694	694	694	694	694	694	694	694	694	694	694	694	694	694	
給食提供数（食/日）	7,615	7,343	7,071	6,798	6,526	6,254	6,053	5,959	5,865	5,770	5,677	5,583	5,493	5,403	5,313	

表 5-3 現東地区給食センター受配校 児童生徒数等

	市資料	推計					市資料	推計								
	令和11年度	令和12年度	令和13年度	令和14年度	令和15年度	令和16年度	令和17年度	令和18年度	令和19年度	令和20年度	令和21年度	令和22年度	令和23年度	令和24年度	令和25年度	
	2029年度	2030年度	2031年度	2032年度	2033年度	2034年度	2035年度	2036年度	2037年度	2038年度	2039年度	2040年度	2041年度	2042年度	2043年度	
小学校（児童数）（人）	1,815	1,751	1,686	1,622	1,557	1,493	1,449	1,424	1,400	1,375	1,351	1,327	1,300	1,274	1,248	
中学校（生徒数）（人）	1,221	1,171	1,121	1,070	1,020	970	924	907	890	872	855	838	825	811	798	
教職員等数（人）	305	305	305	305	305	305	305	305	305	305	305	305	305	305	305	
給食提供数（食/日）	3,341	3,226	3,112	2,997	2,883	2,768	2,678	2,636	2,595	2,553	2,511	2,469	2,430	2,390	2,350	

表 5-4 現北地区給食センター受配校 児童生徒数等

	市資料	推計					市資料	推計									
	令和11年度	令和12年度	令和13年度	令和14年度	令和15年度	令和16年度	令和17年度	令和18年度	令和19年度	令和20年度	令和21年度	令和22年度	令和23年度	令和24年度	令和25年度		
	2029年度	2030年度	2031年度	2032年度	2033年度	2034年度	2035年度	2036年度	2037年度	2038年度	2039年度	2040年度	2041年度	2042年度	2043年度		
小学校（児童数）（人）	2,143	2,068	1,992	1,917	1,841	1,766	1,713	1,685	1,656	1,627	1,598	1,569	1,538	1,507	1,476		
中学校（生徒数）（人）	1,213	1,159	1,105	1,050	996	942	898	881	864	847	830	814	801	788	775		
教職員等数(人)	337	337	337	337	337	337	337	337	337	337	337	337	337	337	337		
給食提供数（食/日）	3,693	3,563	3,434	3,304	3,175	3,045	2,948	2,903	2,857	2,811	2,766	2,720	2,676	2,632	2,588		

※提供食数の設定は、市推計及び国立社会保障・人口問題研究所の将来推計人口を基に整備基本計画作成支援事業者が算定した数値を設定。

(3) モデルプラン

前提条件および想定提供食数をもとに 6,000 食/日規模の施設のモデルプランを作成した結果、施設規模は約 3,500 ㎡（延床面積）となりました。

図 5-1 1 階調理エリア

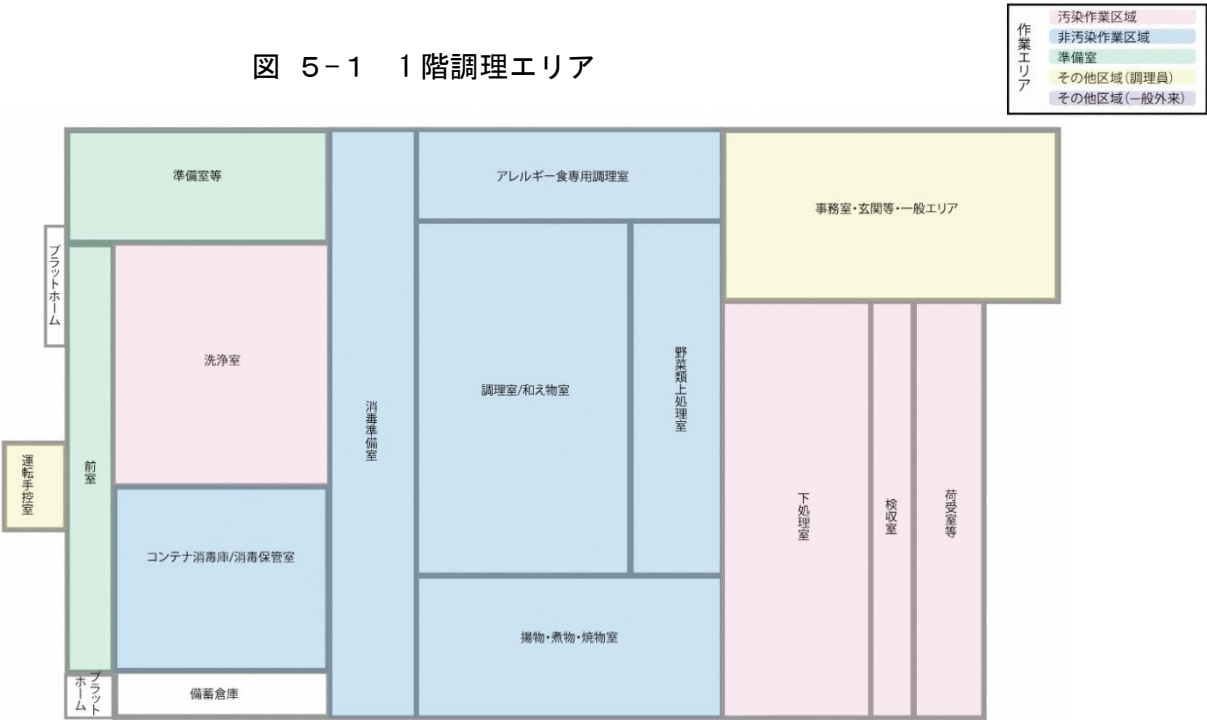
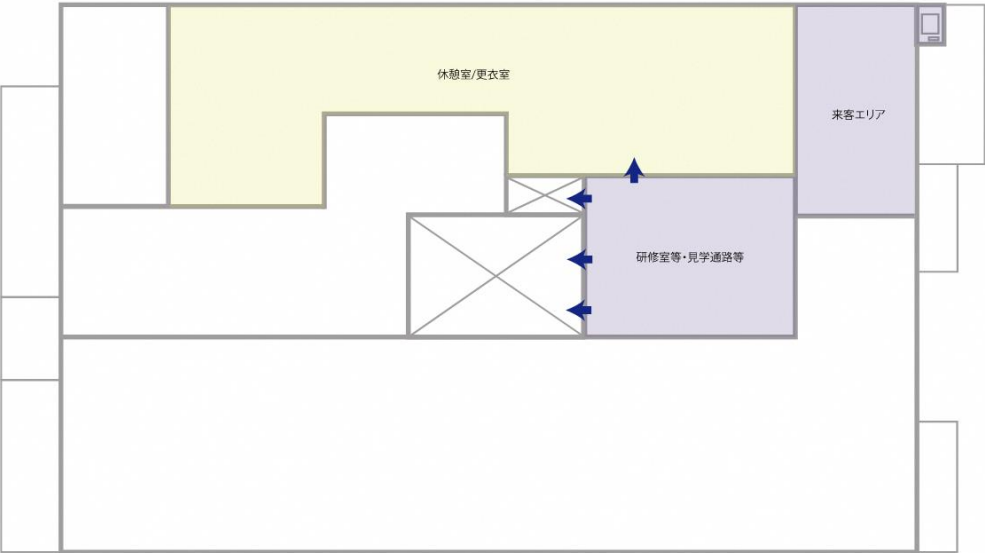


図 5-2 2 階その他・一般エリア



6 事業計画

(1) 概算事業費

ア 算定方法

概算事業費は次の条件に基づき算定します。

表 6-1 算定条件

項目	前提条件
敷地面積	約 10,000 m ²
施設規模（延床面積）	先行事例、整備条件に基づいて設定し、約 3,500 m ²
構造	鉄骨造
提供食数	6,000 食/日
献立数	2 献立
必要諸室	学校給食衛生管理基準等を遵守した上で、標準的なものを設定
アレルギー対応専用調理室設置の有無	アレルギー対応有

イ 算定結果

現時点での新センターの整備条件を基に算定した結果、概算事業費は約 113.8 億円（税抜き）となりました。

今後、物価の状況などを考慮し、概算事業費を精査します。

表 6-2 算出結果

概算事業費	
施設整備費	46.1 億円
運営費	43.3 億円
維持管理費	24.4 億円
合計	113.8 億円

※1 運営費、維持管理費は 15 年間想定

※2 運営費に開業準備費を含む

※3 維持管理費に光熱水費を含む

(2) 事業スケジュール

令和 11 年度上半期までの供用開始を目指した事業スケジュールは以下のとおりです。

表 6-3 施設整備のスケジュール予定

区分	令和 6 年度	令和 7 年度	令和 8 年度	令和 9 年度	令和 10 年度	令和 11 年度
	2024 年度	2025 年度	2026 年度	2027 年度	2028 年度	2029 年度
基本計画の策定						
設計						
建設						
供用開始				開業準備・供用開始 ◆		

