

広島市北部地区学校給食センター（仮称）の設置に係る敷地の選定及び建築の計画について

令和 3 年 9 月に策定した「学校給食の充実に向けた給食提供体制の見直し方針」に基づき、老朽化した可部地区学校給食センターについて調理能力を拡張して建て替え、広島市北部地区学校給食センター（仮称）を設置する。

1 建築場所等

- (1) 場 所 広島市安佐北区可部南二丁目（旧安佐市民病院南館跡地）
- (2) 敷地面積 10,204.99㎡（南館跡地全体の敷地面積：18,896.52㎡）

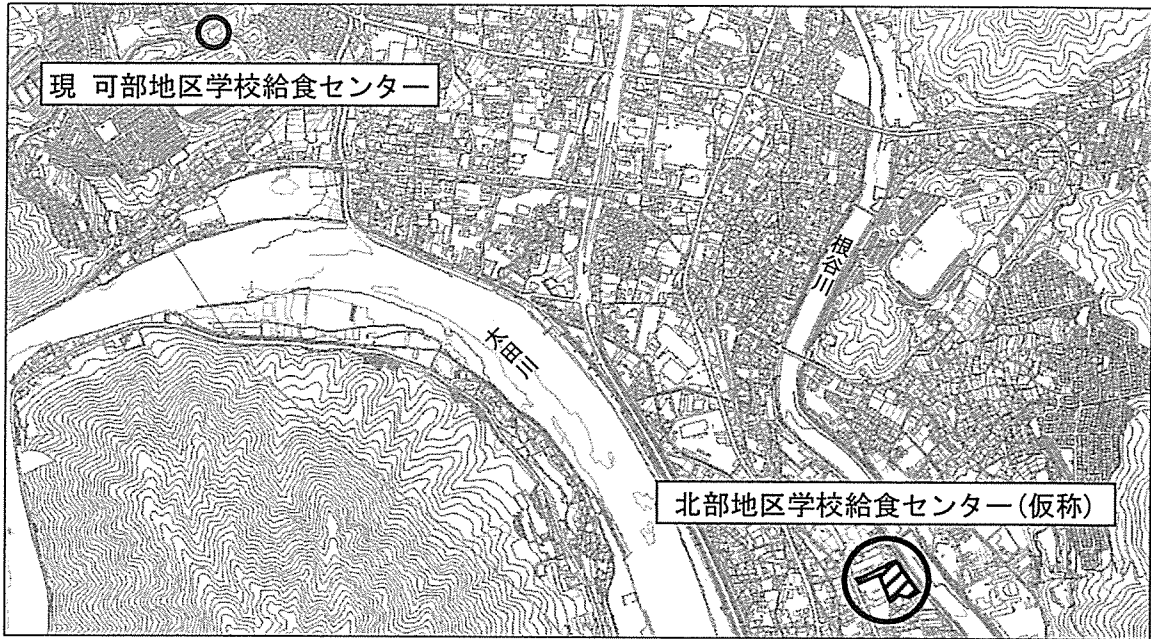
2 学校給食センター等建築計画

区分	面積（㎡）	主な内容
全 体	約 5,700 ㎡	鉄骨造 2 階建て
1 階	約 3,900 ㎡	調理室（煮炊き）、アレルギー対応食調理室、揚げ物・焼き物室、炊飯室、コンテナ室、洗浄室等
	約 1,200 ㎡	事務室、更衣室、従業員休憩室等
2 階	約 600 ㎡	（附帯事業部分） オープンスペース、食育展示スペース、キッチンスタジオ、研修室等

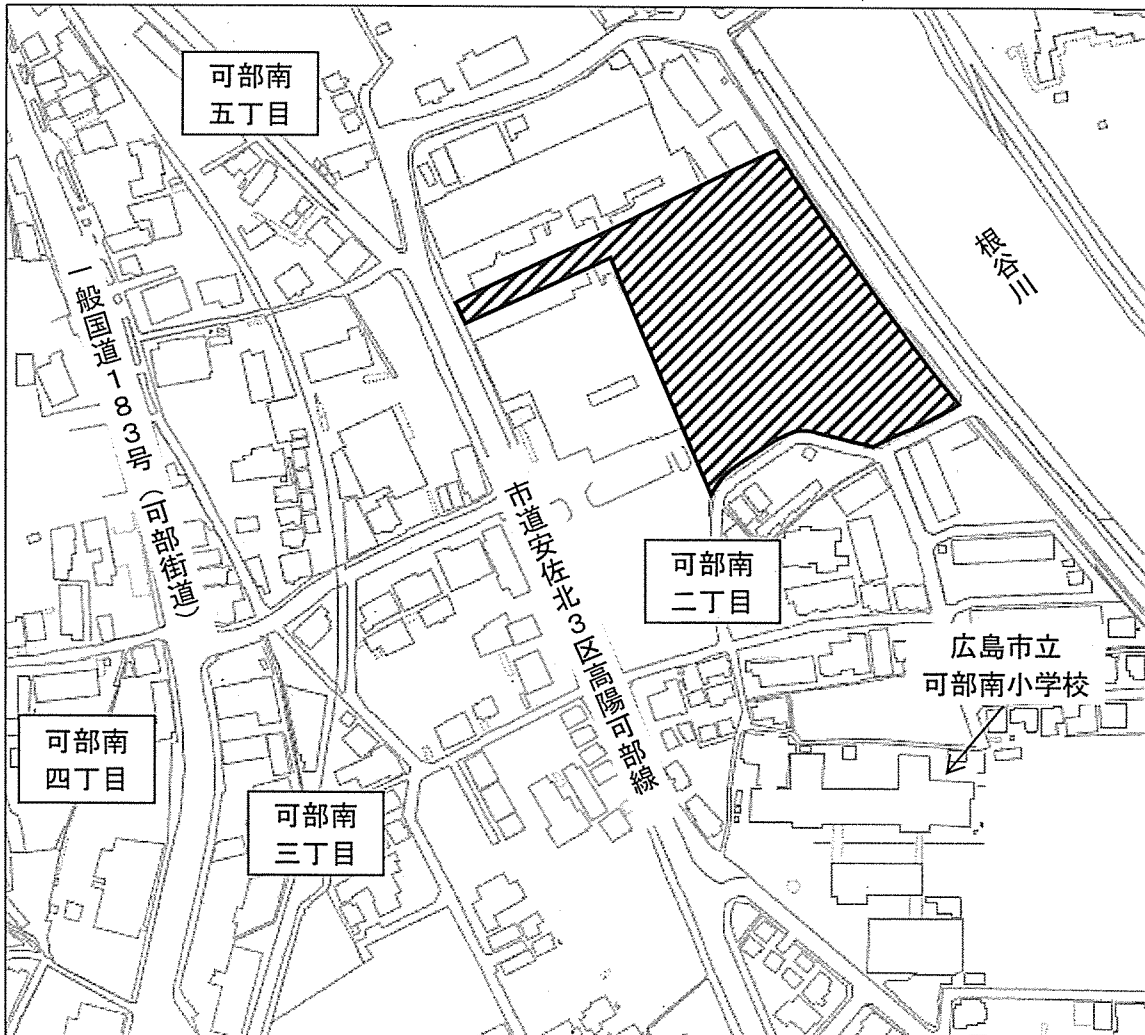
【参考】今後のスケジュール（予定）

- 令和 5 年 12 月 契約締結議案の上程
- 令和 5 年 12 月～6 年 10 月 設計（建築特例許可を含む）
- 令和 6 年 10 月～7 年 10 月 建設工事等
- 令和 7 年 11 月～7 年 12 月 開業準備
- 令和 8 年 1 月～ 供用開始（令和 23 年 7 月まで）

<建築場所位置図1>



<建築場所位置図2>



広島市北部地区学校給食センター（仮称）等新築工事・管理運営事業について

令和5年5月31日付けで公告した「広島市北部地区学校給食センター（仮称）等新築工事・管理運営事業」について、広島市公共施設整備等事業者選定審議会（広島市北部地区学校給食センター（仮称）等新築工事・管理運営事業者選定部会）から落札候補者の選定に係る答申を受け、下記のとおり落札者を決定しました。

1 事業概要

事業名称	広島市北部地区学校給食センター（仮称）等新築工事・管理運営事業
事業方式	公設民営（DBO方式*） ※施設の設計・建設の一括発注と維持管理・運営等の一括発注を包括して行う方式
建設場所	安佐北区可部南二丁目1番1号（旧安佐市民病院南館跡地）
敷地面積	約10,000㎡（第一種住居地域）
提供食数	約12,000食/日（米飯については約4,000食/日から段階的に提供食数を拡大していく）
受配校	小学校22校、中学校13校、中等教育学校1校（稼働当初*） ※次年度以降、児童生徒数の減少等に伴う調理能力の余力に応じて、順次周辺の自校調理校を給食センターの受配校に移行させる。

2 落札者

東洋食品グループ

〔構成員〕 株式会社東洋食品（代表企業）

共立建設・NSP設計共同企業体（株式会社NSP設計、共立建設株式会社中四国支店）

〔協力員〕 株式会社フジマック中四国事業部

伊藤忠アーバンコミュニティ株式会社

〔応募事業者〕

グループ名	東洋食品グループ	日本国民食グループ	広島アグリフードサービスグループ
選定審議会における評価結果 (250点満点)	187.46点	106.36点	170.61点

3 契約予定金額

135億2,990万1,682円

（施設整備業務：49億757万4,540円、維持管理・運営業務（15年7か月間）：86億2,232万7,142円）

4 落札者の提案概要

(1) 安全管理・衛生管理

運営業務責任者を中心としたHACCPチームを構成し、「HACCPに基づく高水準の衛生管理」を行う。

(2) 効率的な調理環境

工程の順番に沿った合理的なゾーニングや複数の動線確保により作業の効率化を図る。

(3) 適切な温度管理による安全な配送

環境及び安全に配慮したハイブリット車両を導入するほか、配送ルート上及び各学校内における運転注意ポイント等を取りまとめたマニュアルを作成する。

(4) 環境負荷の低減

- ・ 施設整備時には、交通誘導員の常駐や車両搬出入制限により周辺住民の安全確保を図るとともに、低騒音・低振動機器の導入や徹底した粉塵対策等の環境対策を行う。
- ・ 維持管理運営時には、騒音及び臭気の発生源に対して適切な対策を行うことで良好な住環境を維持するとともに、従来の給食センターには見えない親しみのある建物デザインとするほか、近隣と一体的な景観を形成するために外構の調整を行う。

(5) 食育に関する情報発信・地域活動等への貢献（附帯事業）

- ・ 自由度の高いオープンスペースや開放的なデッキテラスなど、多目的な利用が可能な諸室等を整備する。
- ・ 安佐市民病院跡地全体の活用コンセプトにおける「食育発信拠点としての機能も備えた給食センター」を実現する取組として、施設見学、調理の疑似体験、親子調理体験、職場体験などを企画するとともに、諸室等の更なる活用に向けた取組として様々な世代が交流できる各種料理教室を計画する。

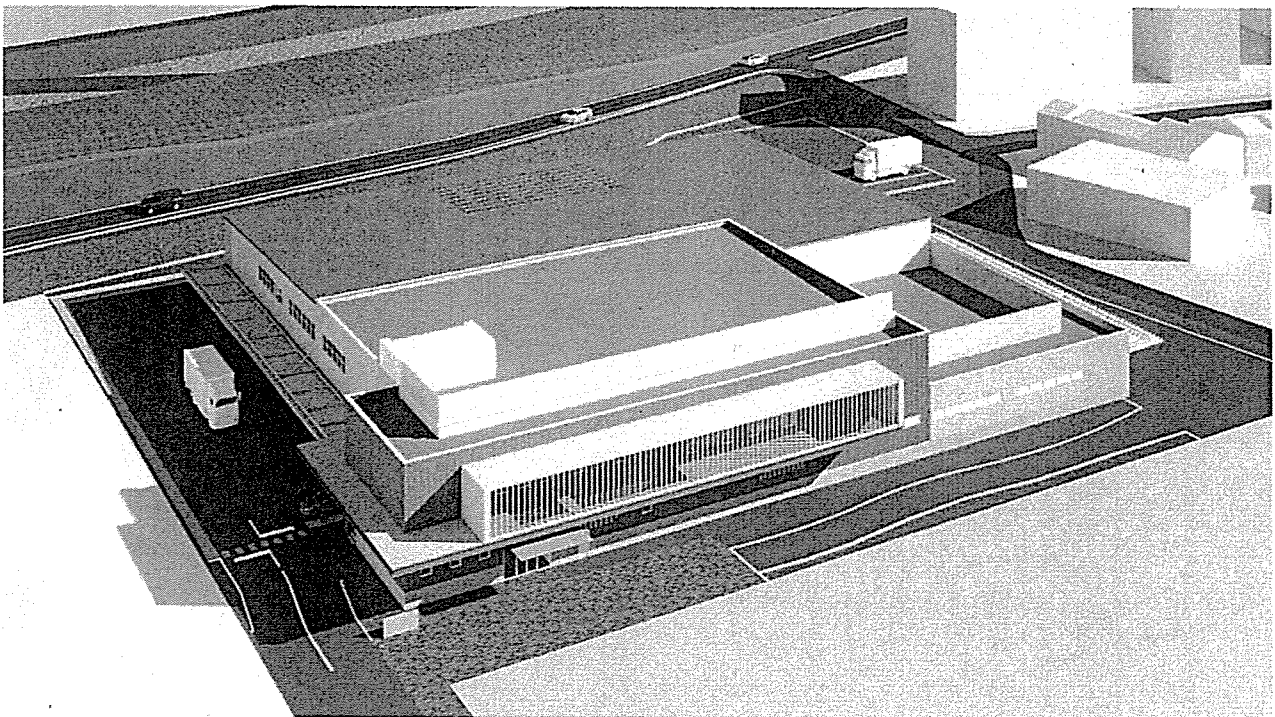
(6) 施設を活用した自主事業（任意）

学校給食の調理で使用しない夏期休業中に、調理場を活用した自主事業として広島県産の瀬戸内レモンを使用した「手作りレモンジャム」を製造する。

5 今後のスケジュール（予定）

令和5年12月	契約締結議案の上程
令和5年12月～6年10月	設計（建築特例許可を含む）
令和6年10月～7年10月	建設工事等
令和7年11月～7年12月	開業準備
令和8年1月～	供用開始（令和23年7月まで）

[学校給食センターの外観イメージ]



※本パースは提案時のイメージであり、今後の設計等により変更が生じる可能性があります。