

令和元年度 第1回 大山崎町総合教育会議次第

日 時 令和元年8月19日(月)

午前10時から

場 所 大山崎町役場 3階 中会議室

1 開会

2 前川町長挨拶

3 協議・調整事項

- (1) 大山崎町立中央公民館の施設整備について
- (2) 大山崎町立小・中学校給食導入の今後の方針について

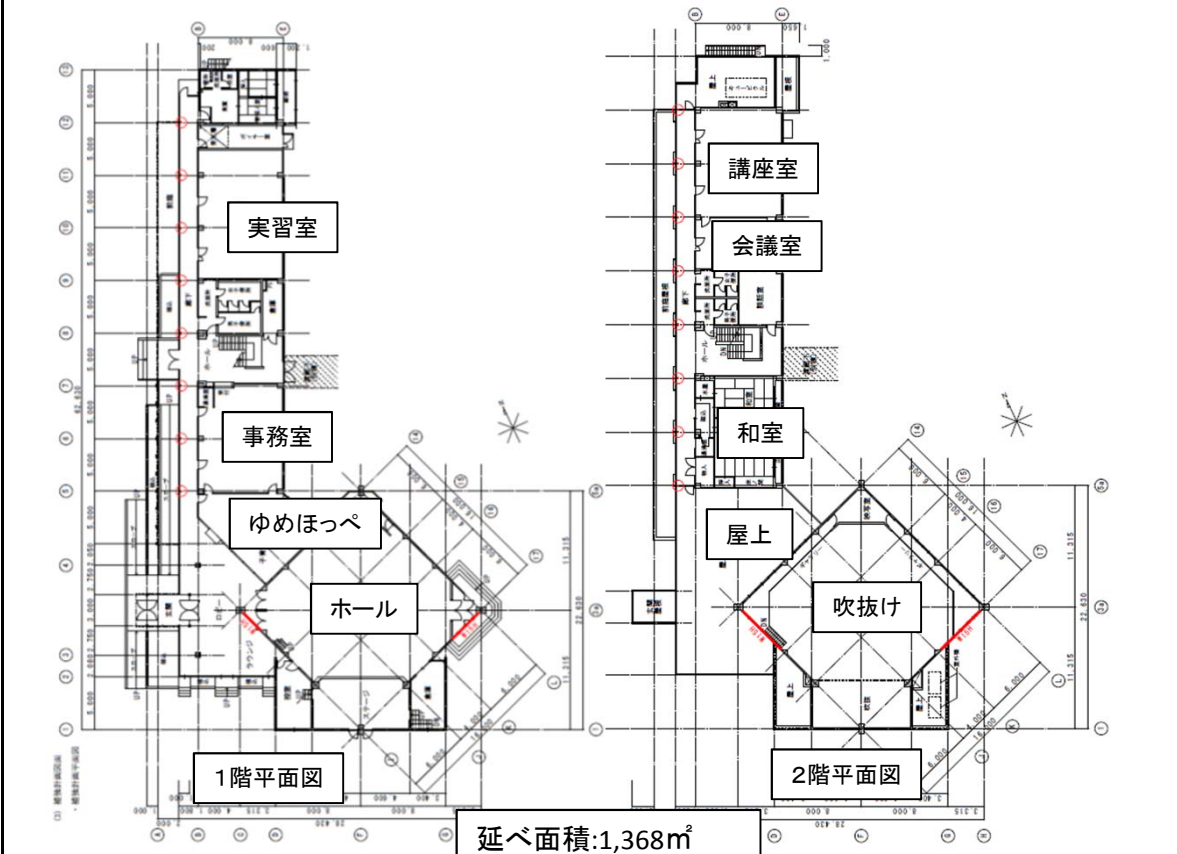
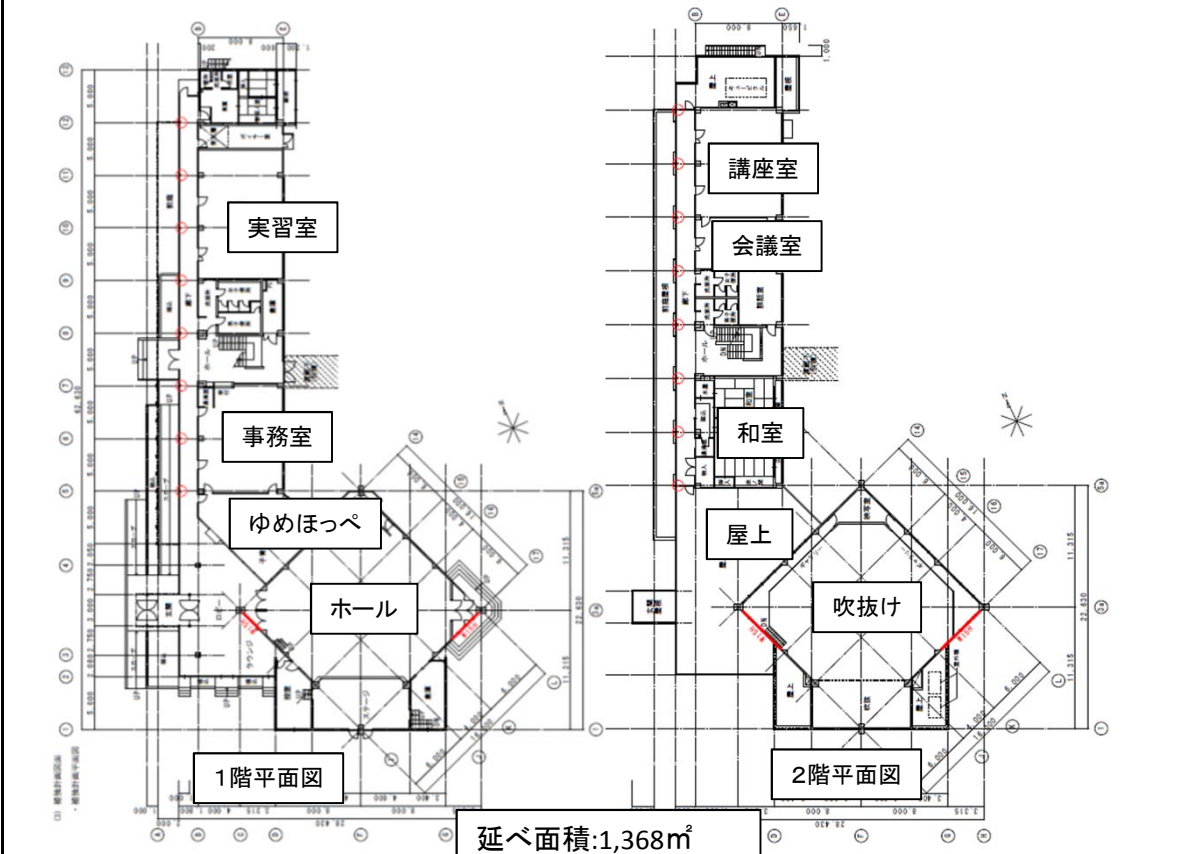
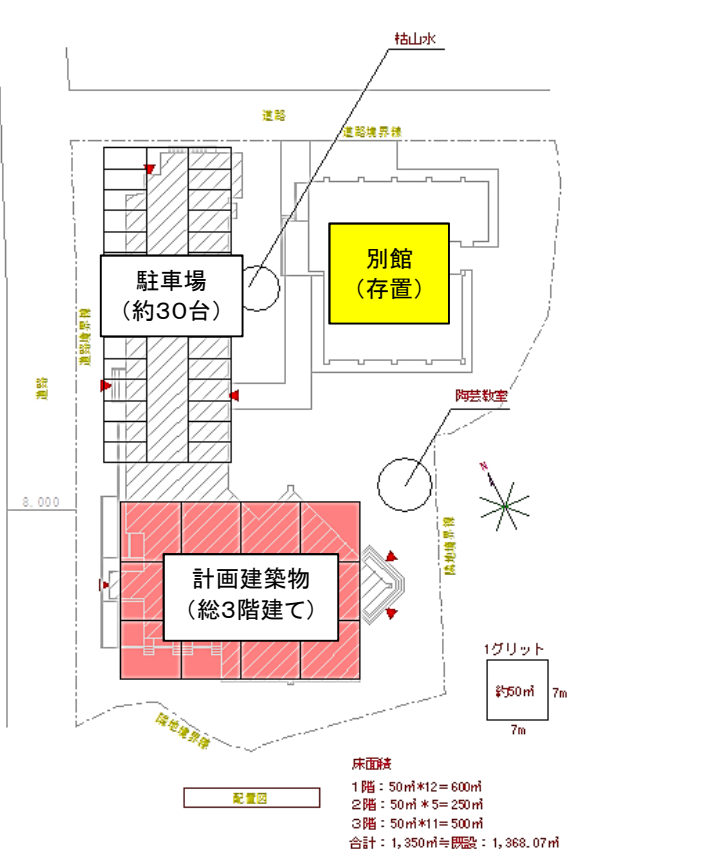
4 その他

5 閉会

令和元年度

第1回 大山崎町総合教育会議資料

令和元年8月19日（月）

比較項目		①小規模改修		②大規模改修		③建替え	
整備概要	平面イメージ	 <p>延べ面積:1,368㎡</p>				 <p>計画建築物 (総3階建て)</p> <p>延べ面積 1階: 50㎡×12=600㎡ 2階: 50㎡×5=250㎡ 3階: 50㎡×11=550㎡ 合計: 1,350㎡(既設: 1,368.07㎡)</p>	
	工事内容	<p>○ホール及びゆめほっぺの閉鎖前の状態で利用できるよう必要最低限の改修するもの。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・耐震補強工事 ・【ホール】アスベスト除去工事 ・【ホール・共用廊下】内外装工事 ・屋上防水工事(一部) ・【ホール】電気・機械設備工事(別途工事) ・トイレバリアフリー改修: 3000万円 ・外構バリアフリー改修: 2000万円 等 		<p>○計画共用期間の延命化を目的に改修するもの。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・耐震補強工事+増し打ち補強等 ・【ホール】アスベスト除去工事 ・【ホール・共用廊下】内外装工事 ・屋上防水工事(一部) ・【ホール】電気・機械設備工事 ・【トイレ・外構等】バリアフリー改修工事 ・【その他居室】躯体・内装工事 		<p>○老朽化の著しい昭和47年(築46年)の建築物を解体し、同規模の施設を新築するもの。</p> <p>(平面イメージの例)</p> <ol style="list-style-type: none"> ①解体工事(ホール・ゆめほっぺ) ②新築工事 ③解体工事(事務室等) ④外構整備工事 <p>*余剰地にテナントを誘致して維持管理費を賄うなども可</p>	
安全性	構造体の耐震性能	構造耐震指標Is値0.6以上	○	構造耐震指標Is値0.6以上	○	新耐震基準(避難所指定する場合、更に1.25倍の耐力確保可能)	◎
	非構造部材(外壁・設備等)の耐震化	非対応	×	一部対応	△	対応	◎
快適性	耐久性*①	延命化は見込めない	×	延命化は見込めない(コンクリート中性化対策は困難)	×	新築のため構造種別による	◎
	利便性の向上・住民ニーズの反映	従前通り	×	バリアフリー化以外は従前通り	△	向上(新たな住民ニーズに対応可能)	◎
	室内制限	ホール入口の狭隘化と窓閉鎖による採光減	×	左欄同様と便所のバリアフリー化に伴う他室の縮小	△	新築のため計画による	◎
	土地利用	現況のまま	△	現況のまま	△	有効利用が可能(平面イメージでは駐車場30台確保)	◎
	工事期間	6ヶ月程度	○	9ヶ月程度	△	15ヶ月~18ヶ月(計画によって事務室以北は利用可能)	△
経済性	工事期間中の移転	別館も含めた施設内である程度必要	△	間取り変更する場合は大幅に必要	×	計画によって閉鎖部のみで可能	○
	総事業費(A)	約1.2億円 (工事費1.0、設計費0.1、工事監理0.1)		約3.6億円~約4.5億円 (総務省単価*②: 25万円/㎡+アスベスト0.2)~ (他自治体の実施例: 約30万円/㎡+アス0.2+設計・工事監理0.2)		約6.3億円~約8.1億円 (総務省単価*②: 40万円/㎡+その他工事0.8*③)~ (他自治体の実施例: 約45万円/㎡+既存建物の除却費1.1億円)	
	ランニングコスト	高価	×	高価	×	LEDの採用等で安価となりやすい	○
	計画供用期間(B(中間値))	10年~20年	×	25~35年	△	60~80年	◎
	経済評価(A/B) 単位: 億円/年	0.08	◎	0.12~0.15	△	0.09~0.12	○
事業費対比(①=1.00)	1.00		3.00~3.75		5.25~6.75		

*①使用限界年数について、特段の措置を取らない場合、日本建築学会での鉄筋コンクリート造の使用限界期間65年(設計基準強度18N/mm2)を設定する。

*②総務省単価には工事費、設計費、工事監理費が含まれます。(基本計画策定業務費は含まれません。)

*③「建替え」のその他工事内訳はアスベスト除去0.2+検討計画に示している解体工事0.6を見込んでいます。

比較項目		④建替え(本館+保健センター)	
整備概要	平面イメージ	<p>平面イメージ</p> <p>④建替え(本館+保健センター)</p> <p>別館(存置)</p> <p>計画建築物(3階建て)</p> <p>駐車場(約24台)</p> <p>8,000</p> <p>1グリット 約50m² 7m</p> <p>床面積 1階: 50m²×20=1,000m² 2階: 50m²×12=600m² 3階: 50m²×11=550m² 合計: 2,150m² →既設: 1,368.07m²+803.40m²=2,198.47m²</p>	
	工事内容	<p>○老朽化の著しい昭和47年(築46年)と昭和59(築34年)の建築物を解体し、同規模の施設を新築するもの。</p> <p>(平面イメージの例)</p> <p>①解体工事(ホール・ゆめほっぺ・事務室)</p> <p>②新築工事</p> <p>③解体工事(実習室等)</p> <p>④外構整備工事</p> <p>*余剰地にテナントを誘致して維持管理費を賄うなども可 *保健センター用地が空地となる。</p>	
安全性	構造体の耐震性能	新耐震基準(避難所指定する場合、更に1.25倍の耐力確保可能)	◎
	非構造部材(外壁・設備等)の耐震化	対応	◎
	耐久性能	新築のため構造種別による	◎
快適性	利便性の向上・住民ニーズの反映	向上(新たな住民ニーズに対応可能)	◎
	室内制限	新築のため計画による	◎
	土地利用	有効利用が可能(平面イメージでは駐車場24台確保)	◎
	工事期間	15ヶ月～18ヶ月(計画によって実習室以北は利用可能)	△
	工事期間中の移転	公民館事務室の移転が必要	△
経済性	総事業費(A)	約9.6億円～約12.3億円* (総務省単価*: 40万円/m ² 、36万円/m ² +その他工事1.1)～ ③と同じ乗率を掛けた金額	
	ランニングコスト	LEDの採用等で安価となりやすい	○
	計画供用期間(B(中間値))	60～80年	◎
	経済評価(A/B) 単位: 億円/年	対象施設が異なるため比較不可	-
	事業費対比(①=1.00)	8.00～10.25	

* 総務省単価には工事費、設計費、工事監理費が含まれます。(基本計画策定業務費は含まれません。)

* 「建替え」のその他工事内訳はアスベスト除去0.2+検討計画に示している解体工事0.9を見込んでいます。

* 公共施設等適正管理推進事業債の集約化・複合化事業に該当(充当率: 90%、交付税算入率: 50%)(令和3年度まで)

中央公民館本館施設建替え整備 工程表(案)

2019/8/8

	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					摘要																	
	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8		9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1
施設整備基本構想																																									
発注準備																																									
入札業務																																									
概算工事費算出																																									
広報(ワークショップメンバー募集)																																									
ワークショップ(3~4回)																																									
予算編成業務																																									
基本構想(素案)作成																																									
パブリックコメント																																									
諮問機関(社教会議)への諮問/報告																																									
広報周知																																									
③建替え工事																															令和6年1月供用開始										
仮設公民館設置/撤去業務																																									
発注準備																																									
入札業務																																									
工事期間																																									
解体設計業務																																									
発注準備																																									
入札業務																																									
業務期間																																									
解体工事																																									
発注準備																																									
入札業務																																									
工事期間																																									
埋文調査																																									
新築基本/実施設計業務																																									
発注準備																																									
入札業務																																									
業務期間																																									
新築工事																																									
発注準備																																									
入札業務																																									
工事期間																																									
備品購入																																									
発注準備																																									
入札業務																																									
製作																																									
納品調整																																									

【ワークショップ】

- 回数：全3~4回
- 内容：①趣旨説明(全体スケジュール等) ②どんな施設・配置がよいか意見交換。~魅力ある公民館づくりに向けて~ ③新しい公民館で何をしたい ④どんな機能が必要か など
- メンバー：(案) 社会教育委員、公サ連代表、公募 ほか

【その他の検討事項】

- 庁内各部署への意見聴取
- 発掘作業の必要性の確認

【懸案事項】

- 大阪万博等の影響による建築材料、職人等の確保
- 建築費の高騰
- アスベスト検出時の解体工期

<基本的な考え方の整理>

- 本館ホールのみ解体とした場合、「既存不適格」である残存部分が「現行法に適合」となり、耐震改修(約3,000万円)が必要となることが見込まれるため、引き続きの使用は難しいと思われる。
- よって、工期短縮、工費圧縮の観点からも解体は全館一括で行なうこととする。
- 一方で、工事期間中の利用者への影響を最小限とするため、公民館裏駐車場の一角に仮設公民館を設ける。

町立小学校衛生管理基準適合状況

○：できている、△：一部できている、×：できていない

	項 目	現 状		備 考
		山小	2山	
《施設設備》				
1	給食施設は、衛生的な場所に設置され、食数に応じた広さ(面積)である	×	×	
2	学校給食施設区分に従って、汚染作業区域と非汚染作業区域を部屋単位で区分し、作業動線が明確化されている	×	×	
3	ドライシステムを導入又はドライ運用を図っている	△	△	午前は工夫できているが、午後の洗浄はできていない。
4	食品の保管室は専用で、衛生を配慮した構造・配置になっている	×	×	納品された食材と出来上がりの食品の区別ができていない
5	排水溝は、詰まり又は逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造及び配置となっている	×	×	
6	検収室(検収場)は外部から汚染を受けない構造になっている	×	×	
7	配膳室(又はコンテナ室等)は廊下と明確に区分けされ、施錠できる	×	×	
8	学校給食従事者専用トイレの場所・構造は適切である(3m以上と着脱場所の設置)	×	×	着脱場所がない
9	トイレに調理衣を着脱する前室が設けられ、トイレ・個室に手洗い設備がある	△	△	前室が無い
10	機械・機器は可動式にするなど調理過程にあった作業動線になるように配慮されている	×	×	既存給食施設内で可能な限り機器の配置に配慮する
11	すべての移動性の器具及び容器は衛生的な保管設備が設けられている(適切に保管されている)	△	△	ほとんど衛生的な保管ができているが一部機器の外にでているものもある
12	給水給湯設備は、適所に設置され、給水栓は衛生的な構造(レバー式等)になっている	×	×	レバー式にはなっているが、一部手の届かないところもある
13	共同調理場においては、配送車が必要台数確保されている	—	—	
14	食品の種類ごと、調理の過程ごとにそれぞれ専用の器具及び容器を備え、区別されている	×	×	
15	調理作業の合理化により衛生管理を充実するための設備がある(焼き物機・揚げ物機・真空冷却機等)	△	△	真空冷却機がない、スチコン有
16	下処理用のシンクは加熱調理食品用・非加熱調理食品用・器具の洗浄用別に、3槽シンクが設置されている	×	×	
17	冷蔵及び冷凍設備は食数に応じたものが用途別に整備されている	×	×	
18	手洗い施設は、肘まで洗える大きさがあり、温水に対応し、作業区分毎に適切に設置されている	×	×	
19	室内は気温25℃湿度80%以下に保たれている	×	×	
20	調理室及び食品の保管室の温度及び室温、冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度が毎日記録されている	○	○	
21	ネズミ及び衛生害虫の侵入・発生状況を1か月に1回以上点検し、必要に応じて駆除されている	○	○	
22	手洗い設備は、石けん液・消毒用アルコール・ペーパータオル・個人用爪ブラシ(前室の手洗い)等整備されている	○	○	

町立小学校衛生管理基準適合状況

○：できている、△：一部できている、×：できていない

	項 目	現状		備考
		山小	2山	
23	食器具、容器及び調理用の器具は、使用後確実に洗浄・消毒され、適切に保管されている	○	○	
24	調理用機器・機具類の洗浄・消毒は、全ての食品が搬出された後、行われている	×	×	
25	床は破損箇所がない	×	×	
26	清掃用具は、汚染作業区域・非汚染作業区域で共用されていない	○	○	
《献 立》				
27	献立内容は、生きた教材として適切である	○	○	
28	施設設備・人員に応じ、衛生的な作業工程・作業動線に基づいて立案されている	○	○	
29	季節に応じ、衛生的配慮（なまもの・和え物等）がなされている	○	○	
30	献立作成委員会等は設置されている	○	○	
《物資購入》				
31	物資選定委員会等が設置され、安全・安心な食品の選定が検討できる体制ができている			
32	食品納入業者の衛生管理の啓発に努めている			
33	原材料・加工食品等の衛生検査は実施されている			
《検 収》				
34	定められた検収責任者が、食品の納入に立ち会っている	×	×	立会できない場合、納入時間を記入してもらい、きちんと検収
35	検収（量・品温・時間・生産地・ロット・包装・鮮度・消費期限又は賞味期限等）は複数で確実に実施され、記録されている	○	○	
36	食品は専用容器に移し替え、下処理室・調理室・食品保管室にダンボール等は持ち込まれていない	×	×	下処理室にダンボールが持ち込まれる。
37	食品は保存基準に従い適切に保管されている	○	○	
38	泥つきの根菜類等の処理は検収室で行われている	×	×	
《調理過程》				
39	全てその日に学校給食調理場で調理し、生で食用する野菜類、果物類等を除き、加熱処理したものを給食している	○	○	
40	適切な加熱（中心部75℃1分以上、ノロウイルス対策85℃1分以上、2枚貝の場合は85℃～90℃90秒以上）方法で調理され、確認・記録が正確（釜別・ロット別）に記録されている	○	○	
41	測定器具類は定期的に点検し、正常に機能している	○	○	
42	生食する野菜類および果実類等は、塩素濃度を確認した流水で十分に洗浄するなど、衛生的に取り扱われている	○	○	
43	和え物・サラダ等は、各食品を調理後速やかに冷却し、適切な温度管理が行われている	○	○	
44	使用水の安全確認は調理作業前・調理作業後（午前中）・水冷時等必要に応じて実施され、記録されている	○	○	

町立小学校衛生管理基準適合状況

○：できている、△：一部できている、×：できていない

	項 目	現状		備考
		山小	2山	
45	作業工程表・作業動線図は適切に作成され、下処理・調理・配食等作業区分ごとに衛生的に行われている	○	○	
46	食品及び調理用の器具及び容器は、床面から60cm以上の高さの置台の上に置かれている	○	○	
47	調理用の器具容器は汚染・非汚染毎に区別され、適切に使用されている	○	○	
48	調理終了後の食品は素手でさわっていない	○	○	
49	調理作業時には、ふきんを使用していない	○	○	
50	エプロン・履き物等は汚染・非汚染の作業区分毎に使い分け、洗浄・消毒後適切に保管されている	○	○	
51	調理作業時において、調理室内の温度及び湿度を確認し、記録されている	○	○	
52	原材料の適切な温度管理が行われ、冷蔵保管及び冷凍保管する必要のある食品は常温放置されていない	×	×	冷蔵庫が少ないため、常温放置もある
53	加熱調理後冷却する必要のある食品は、適切に冷却・保管され、加熱終了後、冷却開始時間及び冷却終了時の温度及び時間が記録されている	○	○	
54	必要に応じて保温食缶及び保冷食缶若しくは蓄冷剤等を使用し、温度管理が行われている	—	—	
55	調理後2時間以内に給食でき、配食の時間が記録されている	○	○	
56	共同調理場においては、調理場搬出時及び受配校搬入時の時間を記録するとともに、定期的に温度を記録している	—	—	
57	廃棄物の処理は適切に行われ、調理場外に適切に保管されている	—	—	
《配送及び配食》				
58	共同調理場においては、調理済食品等の汚染を防止するとともに、給食されるまでの温度管理及び時間の短縮に努めている	—	—	
59	給食当番等配食を行う児童生徒や教職員の健康観察を実施し、記録を残している	○	○	
60	パンや牛乳は清潔な容器で各学級に運ばれている	○	○	
《検食及び保存食》				
61	検食の責任者を決め、児童生徒の摂食開始時間の30分前までに実施し、記録を保存している	○	○	
62	保存食は適切に採取保存（50g、-20℃以下、2週間以上）され、かつ記録されている	○	○	

町立小学校衛生管理基準適合状況

○：できている、△：一部できている、×：できていない

	項 目	現 状		備 考
		山小	2山	
《調理従事者》				
63	定期的・または臨時に健康診断や検便は実施されて、記録が保存されている	○	○	
64	調理従事者の健康観察は個人別に把握し、処置等についても個別に記録し保存されている	○	○	
65	日常点検は確実に行われ、記録は保存されている	○	○	
66	作業工程表・作業動線表を作業前に確認し、作業工程・動線を理解して作業に当たっている	○	○	
67	衛生管理を理解し、二次汚染や十分な加熱に配慮して、食品や器具を取り扱っている	○	○	
68	洗浄消毒マニュアルに対応した洗浄・消毒を十分理解し、実行している	○	○	
69	手洗いが、マニュアルに対応した正しい方法・適切なタイミングで実施されている	×	×	手洗い施設の数、大きさが十分でないタイミングも今後要検討
《諸帳簿の整備・（点検・保管）》				
70	諸帳簿は整備され、保存期間に応じて保存されている	○	○	
71	定期および日常点検票は最新の様式を使用している	○	○	
72	定期検査は学校薬剤師等の協力を得て行われ、記録が保管されている	○	○	
《衛生管理体制》				
73	衛生管理責任者が定められ、衛生管理体制が適切に運用されている	○	○	
74	学校給食調理員の研修は実施されている	○	○	
75	危機管理体制（食中毒・アレルギー対応マニュアル等）はできている	○	○	
76	おう吐等の処理は、二次汚染防止対応等のマニュアルがあり、実施されている	○	○	
《その他》				
77	学校給食における食物アレルギー対応指針に基づいた対応がなされている	○	○	
78	食物アレルギー対応食の調理スペースが確保されている	×	×	専用スペースはないが、除去食が安全に調理できるよう工夫