

---

## 6. 大型厨房機器の更新

### 6.1 基本的な考え方

学校給食共同調理場では、調理・配送・洗浄・保管等の業務を衛生的かつ効率的に行うため、さまざまな厨房機器を使用しています。それらの厨房機器の多くは、学校給食を衛生的に提供するために、学校給食調理用として特別仕様で製造されています。

本計画に掲げる3つの基本理念を達成するためには、施設の整備とあわせて、それらの厨房機器の老朽化対策（買い替え）も必要不可欠です。

そのため、今回、第一次学校給食共同調理場整備・再編成期間において、特に大型の厨房機器の更新に取り組んでいきます。

(参考) 学校給食共同調理場で使用している主な厨房備品

名称	用途
・ 回転釜	食材を煮る・炒める・蒸す・汁物など大量に調理する
・ スライサー	野菜類を切る（※輪切り・短冊切りなど様々な切り方・切り厚が可能）
・ 保存食用冷凍庫	基準に則り、検食用の食品等を冷凍保存する
・ 消毒保管機	洗浄後の食器や器具類を熱殺菌し乾燥させ、清潔に保管する

※その他にも、球根皮剥機、IH調理器、冷蔵庫やシンクなど、様々な機器を保有しています。

### 6.2 本市の厨房機器の現状

#### 6.2.1 性質

安全で安心な学校給食を提供するには、衛生面に十分配慮した調理場運営が必要であり、ソフト・ハード両面の充実が重要になります。ハード面とは施設の建物・設備のことを指しますが、学校給食共同調理場において「設備」とは、使用する備品までが含まれます。

学校給食共同調理場における備品（厨房機器）は、大量調理を衛生的に行うために特殊な仕様で製造されたものであり、建物と一体となって、学校給食事業を構成する基盤となる「付帯設備」になります。厨房機器なくして、学校給食の安定的な提供は成り立ちません。

#### 6.2.2 現状

一概に厨房機器といっても、その中には計量器など1万円前後の機器から、1台あたり100万円前後の回転釜、1,000万円以上の購入費用を要する食器洗浄機などの大型機器まで、さまざまな機器が含まれています。また、その保有数量も、17調理場すべてで約4,200点となっています。保有している厨房機器はメンテナンスしながら、修理・買替を行っています。

---

### 6.2.3 老朽化対策

厨房機器の多くは基盤などの電子機器を含んだものになりますが、通常の家電などと同様、電子部品は一定期間が経過すると供給を停止するため、長期間使用するほど、故障時に部品が調達できず修理不可能となるリスクが高まります。また、特に大型の厨房機器ほど納期に数ヶ月を要しますので、故障時には給食の安定的な提供に支障をきたす場合があります。

そのため、老朽化対策としての買い替えに取り組むとともに、衛生管理基準や施設規模に応じた機器の適正化に努めていきます。

## 6.3 厨房機器の更新

### 6.3.1 基本的な考え方

厨房機器の故障や不具合には、修理対応を原則としていますが、電子部品は供給停止のリスクがありますし、修理を繰り返すことでトータルコストが増大してしまうことから、一定期間が経過した機器は順次買い替えていくことが望ましいです。

なお、施設の整備・再編成が計画されている調理場については、施設の建設時に厨房機器も更新することを予定していますので、整備の計画を考慮した修理・買替対応が求められます。

### 6.3.2 リスクマネジメント

厨房機器のうち特に大型のものは、1調理場につき1台しか保有していないものもあり、故障して使用できなくなった場合、新しい機器の納品までに数ヶ月間、近隣の調理場からのバックアップ運営が必要となります。

そのため、故障による突発的な稼働停止のリスクを軽減して安定的な給食提供を図り、また予期せぬ財政負担が生じることがないように、買い替えの目安となる時期を定めておき、機器の状態等によって、更新の実施を検討します。

#### (1) 整備・再編が予定されていない調理場

第一次整備・再編成期間中に、施設の整備・再編成の完了が予定されていない調理場（久枝、城北、三津浜、新玉、味生、日浦、中島、松山南、北条）が保有している厨房機器は、修理対応を原則としつつも、機器の状態・経過年数に応じて更新を積極的に検討します。

#### (2) 大型の厨房機器

各調理場に1台しか保有しておらず、故障時には他の調理場のバックアップが必要となる大型機器として、炊飯システム一式、食器洗浄機、食缶洗浄機、フライヤー、コンテナ洗浄機及び真空冷却機があります。

### 6.3.3 方針

小～中型の厨房機器については、保有台数や経過年数を適切に管理し、施設規模・調理食数等に応じて機器の数量・規格の適正化を図りながら、本市の財政状況を考慮の上、機器を選定しながら更新を進めていきます。

大型の厨房機器については、本計画における危機管理体制の基本的考え方で示しているとおり、特定の調理場で調理業務等ができなくなった場合でも、まず主食の提供を目指すこととしていきますので、主食の提供を担う炊飯システムが安定的に稼働するよう更新を優先的に検討します。

また、食器洗浄機・食缶洗浄機は食器等を衛生的に使用するために不可欠なものですので、順次更新を進めていきますが、更新台数が多いため、目視点検や業者聞き取りによって機器の状態を把握し、機器を更新する時期・順番を検討することで、財政平準化に努めます。

### 6.3.4 機器更新時の概算費用

既存の機器を購入した当時と現在とでは、衛生管理基準の遵守のために求められる規格が厳しくなっており、また製造にかかる部品等の資材代金及び人件費等も高騰しています。そのため、既存機器の取得価格を、そのまま更新費用として算定することはできません。

また、厨房機器は、調理する食数や施設の面積に応じて、より効率的かつ衛生的な運用ができるよう最適なサイズ・規格等を決定した上で、発注・製造していますので、同じ機器であっても、規格によって取得価格が異なります。

更新にあたっては、直近の更新実績や、厨房機器を取り扱う事業者から製品参考価格を聞き取りするなどし、各機器の更新にかかる概算費用を算定した上で、単年度に過度な財政負担が生じないように配慮していきます。

表 6-1 第一次整備・再編成期間中における厨房機器の更新

年度	大型厨房機器の更新				(参考) 施設整備の計画	
	調理場	機器名	台数	再調達見込価格	建設調理場	廃止調理場
R3	久枝	炊飯システム	1	53,250 千円	(新)垣生	
R4	城北	炊飯システム	1	53,250 千円	(新)垣生 供用開始	たちばな・垣生・八坂
R5	久枝	食器洗浄機 食缶洗浄機 フライヤー	5	130,600 千円	(新)小野	
R6	城北				(新)小野 供用開始	浮穴・久米
R7	三津浜					
R8	新玉					
R9	味生					
R10					(新)湯山 供用開始	湯山・桑原
R11						
R12						
R13					(新)三津浜	

※上記計画表は、今後の財政事情などの様々な要因により変動することが予想されるため、必要に応じて見直しを図ります。

※上記価格は、再調達に要すると見込まれる概算経費です。

※第二次計画期間には、松山南・北条・(新)垣生調理場の機器更新を考える必要があることから、第一次計画終期での基金の積み立てなど財政負担を平準化する取り組みを検討します。

---

平成29年3月策定  
平成31年3月改訂  
令和3年3月改訂  
令和6年2月改訂

---