新学校給食センター整備事業

老朽化した２つの給食センターを集約し、ＰＦＩ手法により新給食センターを整備します。
新給食センターの基本設計が完了しましたので、整備概要をお知らせします。

事業概要

●事業手法：ＰＦＩ(Private Finance Initiative)方式
→設計・建設・維持管理・運営を一括契約・包括委託
→特定財源を除く整備費の資金を民間が調達

●契約期間：令和８年３月６日～令和25年７月31日

●契約金額：約126億円＋物価等スライド条項

●財　　源：整備費（国1/3・起債・単独）
※施設完成時点で最も有利な財源を活用予定
運営費（単独）

●受託業者

（株）郡山スクールランチパートナーズ	
代表企業	株式会社ジーエスエフ
構成企業	株式会社盛総合設計 株式会社清水公夫研究所 陰山建設株式会社 株式会社合人社計画研究所 日本調理機株式会社　東北支店 株式会社福豆屋
協力企業	村越建設株式会社、株式会社清水工業 株式会社太陽興産、東北乳運株式会社 株式会社百五総合研究所

整備スケジュール及び経過

※工事通行止め予定は市WEBに掲載

令和５年度	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～
計画検討	公募準備	選定 契約	給食センター設計・建設		給食提供
PFI導入可能性調査	アドバイザリー業務		基本設計 / 実施設計	建設工事	第2学期スタート
			モニタリング業務		
用地選定	測量、設計		進入路等整備		
	用地測量・進入路設計		南北路工事	東西路工事	

整備予定地

郡山市安積町成田字長山 外



新学校給食センター整備事業

令和８年 11月　定例市長記者会見
資料２－２　学校教育部学校管理課

整備概要

目指す姿　持続可能な未来を支える学校給食センター

安全・安心で栄養バランスの取れたおいしい学校給食を継続的に安定提供できる施設

具体策① ワンウェイ動線
→調理進行等を一方通行とし、交錯による事故を防止

具体策② ゾーニング
→食中毒等を防止するため、衛生レベルに応じて作業区域を明確に分離

具体策③ 屋内型プラットホーム、ドックシェルター
→屋内型の食材荷受場のほか、配送トラックと建物を隙間なく密着させる装置により、風や虫等の影響を最小限に抑制

具体策④ 二重食缶・最新調理設備
→最新調理設備に加え、高い保温・保冷性能を持つ食缶により適温給食を提供



二重構造で
２時間以上保温・保冷


釜下からの強火力による
熱対流でおいしく調理

経済的・効率的に給食が提供できる適正規模の施設（集約化）

具体策① 集約化
→２センターを集約により効率化



調理能力	8,500食/日
ｱﾚﾙｷﾞｰ対応	専用調理室を新設し、除去・代替食を最大120食/日 調理
配送先	中学校22校
延床面積	約3,500㎡

具体策② 経済性・効率性向上
●平屋建てとし、コストや面積を縮減
　→花火大会の視界も確保（建物は南寄せ）
●省エネ性に優れた調理機器の導入
●効率的な作業動線、修繕・改修しやすい設備位置や作業空間に配慮した施設計画

具体策③ 税外収入確保
●ネーミングライツ、配送車両広告

気候変動に対応した持続可能な施設（ＳＤＧｓ・ＧＸ・防災機能）

具体策① ＺＥＢ化、太陽光発電、太陽熱利用システム
→太陽熱利用システムや省エネ設備に加え、太陽光発電による創エネでNearly ZEB以上の認証取得

具体策② 災害時の炊き出し
→炊飯設備＋おにぎり成型機を導入し、災害時の炊き出しにも活用

具体策③ 厨芥処理、堆肥化
→生ごみを粉砕・脱水し減容の上、堆肥化

