

学校給食センター（新高山センター）の整備について

1. これまでの経緯

（１）整備場所等の決定（平成３１年２月福祉文教委員会報告）

①整備場所 高山市公設地方卸売市場敷地

②整備規模の想定 調理能力 ６，０００～７，０００食／日

敷地面積 約７，０００㎡

建築面積 約２，６００㎡

（２）学校給食施設の配置方針（令和２年１１月福祉文教委員会協議）

①新高山センターの整備にあわせて、久々野センター、一之宮センター、清見センターを廃止し、新高山センターに統合する。

②荘川小中学校は、新高山センターからの配送では、調理後２時間以内の喫食ができないため、新たに荘川センターを整備する。

③本郷及び栃尾小学校、北稜中学校は、新高山センターからの配送では調理後２時間以内の喫食ができないため、引き続き本郷センターの利用を継続する。

④国府小中学校は、引き続き、古川国府給食センターから供給するが、新高山センター整備後の対応については一部事務組合構成員の飛騨市と協議する。

（３）整備方針の決定（令和６年１月福祉文教委員会協議）

①安全・安心な学校給食が提供できる施設

②魅力ある学校給食が提供できる施設

③食育の推進活動に貢献できる施設

④省エネルギー・環境に配慮した施設

⑤防災機能を備えた施設

2. 学校給食センター（新高山センター）の役割等

市では、高山市学校給食基本方針（令和６年４月見直し）において学校給食の目指す姿を、「生きる力をはぐくむ 安全・安心で魅力ある学校給食」と定め、次世代を担うこどもたちが、学校給食を通じて、望ましい食習慣を身につけ、豊かな心と健やかな体を養い、生きる力をはぐくむことができるよう、安全・安心で魅力ある学校給食を提供し、食育の推進を図ることとしている。

新高山センターの整備にあたっては、これらのことを踏まえ、こどもや保護者等のニーズに応えた安全・安心な学校給食の継続的な提供を行うとともに、新高山センターを「高山市の食育の拠点」と位置づけ、こどものみならず、家庭や市民の食育についても貢献できる施設を目指す。

【新高山センターの整備方針を踏まえたイメージ（食育の拠点の詳細）】

（１）安全・安心な学校給食の提供

- ◆ 衛生管理及び危機管理の徹底と作業効率に配慮した安全で快適な施設
- ◆ 食物アレルギーに対応した施設

（２）魅力ある学校給食の提供

- ◆ 栄養バランスのとれたおいしい学校給食が提供できる施設
- ◆ 安全・安心な地産食材を使用し、地産地消を推進する施設

（３）食育の推進活動に貢献できる施設

- ◆ 食育に関する啓発や情報発信ができる施設
- ◆ 地域や学校との連携による食育推進へ向けた施策の充実

学校給食センターから
食育を発信！

家庭・市民

【学校教育活動（学校給食）を通じた食育の視点】

- ◆ 食事の重要性…食事の重要性や喜び、楽しさを理解する
- ◆ 心身の健康…心身の成長等における望ましい栄養や食事のとり方を理解する
- ◆ 食品の選択能力…正しい知識や情報に基づく食品を選択する能力を習得する
- ◆ 感謝の心…食べ物を大事にし、食料生産等に関わる人々への感謝の心を育む
- ◆ 社会性…食事のマナーや食事を通じた人間関係形成を身に付ける
- ◆ 食文化…地域の産物、食文化や食に関わる歴史等の理解、尊重する心をもつ

学校

児童・生徒

【新給食センターで実施する食育事業】

- ◆ 見学スペース
 - ・施設見学
 - ・給食センター・卸売市場合同見学会（食の流通を知る研修会） など
- ◆ 研修室（会議室）
 - ・給食センター見学者への施設概要説明及び食に関する講座
 - ・栄養士対象の研修会、食育講演会
 - ・職場体験、インターンシップの受入
 - ・市学校給食の日イベント
 - ・市健康診査受診者（中学３年生）の診断結果に基づく健康・食育指導 など
- ◆ ランチルーム（多目的室）
 - ・市民対象の給食試食会
 - ・児童生徒対象の社会見学・給食試食
 - ・若者対象の調理・マナー講習 など
- ◆ 調理実習室
 - ・親子料理教室、給食づくり体験
 - ・市学校給食甲子園（給食調理・審査）
 - ・高校生向け弁当作り・料理教室
 - ・高齢者向け健康料理教室 など
- ◆ 体験展示コーナー
 - ・食の知識に関する啓発（栄養、食文化、食の安全など）
 - ・地域の食に関する情報発信
 - ・手洗い体験コーナー など
- ◆ 残さ処理施設
 - ・給食の食べ残しの理解促進 など
- ◆ オンライン料理教室・今日の給食などSNS配信 など

学校給食センター

【食育推進に必要な施設案】

- ・見学スペース
- ・研修室（会議室）
- ・ランチルーム（多目的室）
- ・調理実習室
- ・体験展示コーナー
- ・残さ処理施設 など

栄養士
調理員
事務職員
保健師
（健康推進課より）

【学校で実施する食育】

- ◆ 食育授業、給食訪問での食育指導
- ◆ 学校給食と農家の連携による食育授業
- ◆ 市学校給食甲子園（児童生徒が発案した献立の募集）、給食献立への活用
- ◆ リクエスト献立、給食献立総選挙
- ◆ 調理動画の配信（ICT活用）
- ◆ PTA、保護者向け試食会
- ◆ オンラインでの食育授業、料理教室 など

卸売市場

市場職員

- ◆ 給食センター・卸売市場合同見学会（食の流通を知る研修会） など

（４）省エネルギー・環境に配慮した施設

- ◆ 循環型社会の実現や省エネルギー化に取り組む施設
- ◆ 周辺環境に配慮した施設

（５）防災機能を備えた施設

- ◆ 災害に強い施設（耐震化、耐火構造化）

3. 新高山センターの運営について 別紙 1

(1) 運営業務の民間委託化について

新高山センターの運営業務（調理、配送、洗浄、維持管理の作業部門）の民間委託化を進める。なお、献立作成や食材発注、検食、学校給食費の徴収、食育の推進及び施設の資本的な修繕、厨房機器や車両の更新等は従来どおり市が実施する。

荘川センター及び本郷センターについて、運営事業者へのヒアリングでは市街地より遠方に位置するという地域的な条件や、調理能力が小規模（100～200食／日）であることから、調理員や配送員の確保を理由に受託できないとの意見があったため、当面の間は、直営を維持することとし、将来的に民間委託化の検討を進める。

(2) 委託化のメリット

① 効率的な運営業務の遂行

- ・ 運営業務を行っている事業者の専門的な知識や技術を活用することで効率的な運営業務が期待できる。

② 人材不足への対応

- ・ 開設準備など人手が必要な期間は、広く展開するネットワークにより人材を確保することが期待できる。
- ・ 職員を募集する際は、雇用形態（正社員・パート等）や求人条件（勤務時間、能力や資格取得に配慮した賃金等）の設定など幅広い募集ができるため、効率的な人員の確保が期待できる。

③ 経費の削減

- ・ 調理員等の雇用形態や求人条件を考慮した効率的な人員配置により人件費の削減が期待できる。

(3) 委託化のデメリット

① 運営業務の継続性の確保

- ・ 同業者による運営業務代行補償確約等の協定をあらかじめ締結しておく必要があり、万が一、当該協定を発動するような場合は、別途対応が必要となる。

4. 新高山センター整備の事業手法について 別紙2

(1) 民間事業者との対話・調査状況

令和6年10月～1月にかけて、市内事業者を対象とした勉強会を実施するとともに、市内外の事業者に対するアンケート調査及びヒアリングを実施した。

		アンケート	ヒアリング
期 間		令和6年10月11日～11月15日	令和6年11月13日～令和7年1月9日
事業者		配布57社、回答34社	18社
	市内	配布27社（勉強会参加者）回答18社 - 建設 : 11事業者 - 設計 : 4事業者 - 運営 : 1事業者 - 金融 : 2事業者	8社 - 建設 : 4事業者 - 設計 : 2事業者 - 運営 : 2事業者
	市外	配布30社、回答16社 - 建設 : 7事業者 - 設計 : 1事業者 - 運営 : 5事業者 - 金融 : 1事業者 - 設備 : 2事業者	10社 - 建設 : 5事業者 - 運営 : 3事業者 - 設備 : 2事業者
内容		・参画の関心度・事業手法 ・リスク分担案の評価 ・事業スケジュールの妥当性 ・ヒアリング調査への参加可否	・アンケート調査の回答結果に基づいて個別で意見聴取 ・運営事業者については参画の意向確認

(2) 事業手法選定のポイント

- ①運営業務を見据えた整備（運営事業者の意見の反映）が可能なこと。
- ②設計、施工における市内事業者の参画が見込まれること。

(3) 事業手法の選定

運営事業者先行選定方式（O＋D＋B）を採用し、運営事業者（O）を先に選定したのち、施設の設計（D）、施工（B）を個別に発注する。

(4) 運営事業者先行選定方式（O＋D＋B）を採用した理由

（ポイント1）運営業務を見据えた整備（運営事業者の意見の反映）が可能なこと

- ・実際に運営業務を行う運営事業者を先に選定することで、設計時に運営事業者の意見を反映させることができ、民間のノウハウを生かしたより安全で効率的な運営業務が期待できる。
- ・市内設計事業者からの、「運営業務について詳しくないため、運営事業者の意見を設計に反映できるのであれば理想的だ」といった意見があったことも考慮し、運営業務を見据えた整備が必要と判断した。

（ポイント2）設計、施工における市内事業者の参画が見込まれること

- ・施設整備の規模や内容から、市内での公共調達が十分可能であり、設計から施工における市内事業者の参画を見込むことができる。
- ・市内の設計及び建築事業者からは、「学校給食センターの整備については、その規模や内容から、設計、施工において参画が可能であるが、DBO手法

のように設計から運営までを一括して発注するのではなく、設計、施工、運営をそれぞれ分離した方が、より参画しやすい」といった意見があったことも考慮し、市内事業者の参画を重視することが適当と判断した。

5. 新高山センターの整備規模等の変更について 別紙3

(1) 建築面積の変更について

給食棟の建築面積（1階面積）を約2,600㎡から約3,100㎡に変更する。

	建築面積※1 (1階面積)	延床面積
平成31年2月	約2,600㎡	約3,200㎡
令和7年1月	約3,100㎡	約3,850㎡

※1：車庫、倉庫、機械室棟を除く

(理由)

平成30年度当時、給食棟の建築面積は文部科学省の「公立学校施設費国庫負担金等に関する運用細目」を参考に算定した。

今回、見学通路や研修室、展示スペースなど食育の推進に必要なスペースを積算したこと等により面積が増加した。

(2) 事業費の変更について

新高山センターの事業費を27.5億円から約40億円に変更する。

事業費	平成31年2月	令和7年1月
合 計	2,750,000千円	4,000,000千円

(理由)

建設業界の人手不足による労務単価の上昇や、円安による鋼材価格等の高騰により事業費が増加した。

見学通路や研修室、展示スペースなど食育の推進に必要なスペースを積算したこと等により事業費が増加した。

(参考)

事業費の平米あたり単価の上昇

平成30年度の㎡あたり単価・・・ 859千円／㎡

令和6年度の㎡あたり単価・・・ 1,039千円／㎡（21%増）

※建設工事デフレーターの物価指数・・・128.5

（平成27年度を100とした場合の令和6年度の指数）

6. 新高山センターの整備スケジュールの変更について

令和9年度中の供用開始としていたスケジュールを、令和10年度中の供用開始に変更する。

(理由)

当初、他市の事例を参考に工期を設定していたが、令和6年10月に実施した事業者に対するサウンディング調査において、「労働規制の強化や人手不足の深刻化など、設計及び施工の期間が2年半程度は必要」との意見を考慮し、実現可能な工期に見直した。

◆変更前

施設	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
給食センター	事業手法選定	設計	施工・開設準備	運営	
卸売市場		解体工事		供用開始	

◆変更後

施設	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
給食センター	事業手法選定	運営事業者選定	運営事業者による意見反映・開設準備		運営
			設計		供用開始
				施工	
卸売市場		解体工事			

7. 今後の予定

令和7年度	運営事業者選定、設計
令和8年度	設計、施工
令和9年度	施工
令和10年度	施工、開設準備、供用開始

新高山センターの運営について

学校給食は児童生徒の健康と生育に大きく影響しており、食物アレルギー対応など命に直結することもある。そのため、献立作成や食材の選定・調達、検食等の業務は従来どおり市の責任において実施する。

	業務項目	市	民間委託
維持管理	建築物・建築設備・厨房機器等保守管理業務	—	○
	食器類・食缶等保守管理・更新業務	—	○
	外構等維持管理業務	—	○
	環境衛生・清掃業務	—	○
	保安警備業務	—	○
	小規模な修繕業務	—	○
	資本的な修繕・厨房機器や車両の更新	○	—
運営	①献立作成（アレルギー対応食を含む）	○	—
	②食材の選定・調達、食数管理	○	—
	③食材の検収	○	補助（※1）
	④調理の指示	○	—
	⑤調理・配缶（アレルギー対応食の調理等を含む）	—	○
	⑥給食の検食	○	—
	⑦給食配送・回収	—	○
	⑧廃棄物（残渣）処理	—	○
	⑨食器等洗浄	—	○
	⑩給食費の徴収	○	—
	⑪食育の推進	○	—

※1 市（栄養教諭等）の指示により検収の作業を行う。（検収責任者は市）

新高山センター整備の事業手法について

青字：特徴（メリット等）
赤字：課題（デメリット）

別紙 2

		1	2	3	4	5	6
		従来手法＋O	DB＋O	DBO	P F I （B T O）	運営事業者先行選定方式	
						O＋D＋B	O＋DB
運営事業者の意見を反映させた施設整備【ポイント1】		× 反映できない。 ・施設整備後に運営事業者を選定するため、運営事業者の意見は反映できない。	× 反映できない。 ・施設整備後に運営事業者を選定するため、運営事業者の意見は反映できない。	○ 反映できる。 ・設計段階から運営事業者の意見を反映した施設となることにより、作業効率や安全性が向上し、質の高い安定的な給食提供を行うことが期待できる。 ・運営事業者が代表企業となることが多いことから、その意見は十分に反映することができる。	○ 反映できる。 ・設計段階から運営事業者の意見を反映した施設となることにより、作業効率や安全性が向上し、質の高い安定的な給食提供を行うことが期待できる。 ・運営事業者が代表企業となることが多いことから、その意見は十分に反映することができる。	○ 反映できる。 ・設計前から運営事業者の意見を反映した施設となることにより、作業効率や安全性が向上し、質の高い安定的な給食提供を行うことが期待できる。 ・独立した立場での運営事業者の意見を市が関与し調整できる。 ・運営を主眼において運営事業者の選定を行うことができる。	○ 反映できる。 ・設計前から運営事業者の意見を反映した施設となることにより、作業効率や安全性が向上し、質の高い安定的な給食提供を行うことが期待できる。 ・独立した立場での運営事業者の意見を市が関与し調整できる。 ・運営を主眼において運営事業者の選定を行うことができる。
市内事業者の参画（設計・施工事業者）【ポイント2】		◎ 設計、施工は市内事業者のみの参画が可能である。 ・設計、施工、運営を分離することにより、参画容易性が高まる。 ・資金調達を行政が担うことにより、参画容易性が高まる。	△ やや限られる。 ・設計・施工と運営を分離することにより、参画容易性が高まるが、従来手法よりは低い。 ・資金調達を行政が担うことにより、参画容易性が高まる。	△ やや限られる。 ・設計・施工・運営をすべて担うことができる事業体を組成するため、参画容易性が低くなる。 ・資金調達を行政が担うことにより、参画容易性が高まる。	× S P Cへの参画が困難なため、非常に限られる。 ・S P Cを組成するためには市外事業者から声がかからなければ動けないとの意見があるなど、参画のハードルが高い。 ・出資金の拠出が困難である。	◎ 設計、施工は市内事業者のみの参画が可能である。 ・設計、施工、運営を分離することにより、参画容易性が高まる。 ・資金調達を行政が担うことにより、参画容易性が高まる。	△ やや限られる。 ・設計・施工と運営を分離することにより、参画容易性が高まるが、従来手法よりは低い。 ・資金調達を行政が担うことにより、参画容易性が高まる。
市外事業者の参画（運営事業者）		○ 可能である。 ・各運営事業者は、それぞれの管理運営の方法に適した施設の設備や動線が確立されており、当初は作業効率の低下が想定されるものの、経験を積むことで高まるが見込めるため運営事業者の参画は可能である。	○ 可能である。 ・各運営事業者は、それぞれの管理運営の方法に適した施設の設備や動線が確立されており、当初は作業効率の低下が想定されるものの、経験を積むことで高まるが見込めるため運営事業者の参画は可能である。	○ 可能である。 ・他自治体の事例は多数あり、市外事業者（運営事業者）もDBOへの抵抗感はない。	△ 事業体組成が難しく参画企業が限定される。 ・他自治体の事例は多数あり、市外事業者（運営事業者）もP F I への抵抗感はない。 ・S P Cに参画できる市内事業者（設計・施工事業者）が非常に限られるため、市外事業者（運営事業者）の参画数は限られる。	○ 可能である。 ・他自治体の事例はないが、市外事業者（運営事業者）は本方式への抵抗感はない。	○ 可能である。 ・他自治体の事例はないが、市外事業者（運営事業者）は本方式への抵抗感はない。
コスト削減の期待		× 期待できない。 ・個別発注のため、一括発注によるイニシャルコストの削減は望めない。 ・運営事業者の意見は反映できないため、運営費の削減は望めない。	○ 設計、施工のコスト削減が期待できる。 ・設計・施工を一括発注により、イニシャルコストの削減が期待できる。 ・運営事業者の意見は反映できないため、運営費の削減は望めない。	◎ 設計から運営を通じたコスト削減が期待できる。 ・設計・施工・運営の一括発注により、イニシャルコスト及びランニングコストの削減の提案が期待できる。	○ コスト削減が期待できるが、利息等の経費が増加する。 ・設計・施工・運営の一括発注により、イニシャルコスト及びランニングコストの削減の提案が期待できる。 ・民間による資金調達の金利が高いことなどにより経費が増加する。	○ 運営のコスト削減が期待できる。 ・運営事業者によるランニングコスト削減の提案が期待できる。	◎ 設計から運営を通じたコスト削減が期待できる。 ・設計・施工を一括発注により、イニシャルコストの削減が期待できる。 ・運営事業者によるランニングコスト削減の提案が期待できる。
	概算事業費	整備費 約40.0億円 運営費 約 3.6億円/年	整備費 約38.5億円 運営費 約 3.6億円/年	整備費 約38.5億円 運営費 約 3.4億円/年	整備費 約39.4億円 運営費 約 3.4億円/年	整備費 約40.0億円 運営費 約 3.4億円/年	整備費 約38.5億円 運営費 約 3.4億円/年
整備期間		△ 従来の整備期間となる。 ・個別発注のため、整備期間の短縮は望めない。	○ 設計・施工の一括発注により短縮が期待できる。 ・設計・施工を一括発注することにより、整備期間の短縮が期待できる。	◎ 設計から運営の一括発注により短縮が期待できる。 ・設計・施工・運営を一括発注することにより、整備期間の短縮が最も期待できる。	◎ 設計から運営の一括発注により短縮が期待できる。 ・設計・施工・運営を一括発注することにより、整備期間の短縮が最も期待できる。	△ 運営事業者を先に選定かつ個別発注するため期間を要する。 ・運営事業者が単独で提案することにより、S P Cの組成に要する期間が不要であるため募集期間が短縮できる。 ・運営事業者を先に選考した後、設計・施工を個別発注するため期間が長くなる。	○ 運営事業者を先に選考するため、DBOより期間を必要とするが、一括発注のため従来手法より短縮が期待できる。 ・設計・施工を一括発注することにより、整備期間の短縮が期待できる。 ・運営事業者を先に選考するため、DBOやP F I より整備までの期間が長くなる。
その他		－ ・個別発注のため、市の事務負担が大きい。 ・仕様発注のため、民間の自由度は低い。 ただし、細部の仕様まで指定できる。	－ ・設計・施工を一括発注することにより、市の事務負担の軽減が図られる。 ・性能発注のため、自由度が高まり、民間ノウハウを発揮しやすい。 ただし、細部の仕様まで指定できない。	－ ・設計・施工・運営を一括発注することにより、市の事務負担の軽減が図られる。 ・性能発注のため、自由度が高まり、民間ノウハウを発揮しやすい。 ただし、細部の仕様まで指定できない。 ・運営事業者は施設の供用開始前から準備ができる。	－ ・設計・施工・運営を一括発注することにより、市の事務負担の軽減が図られる。 ・性能発注のため、自由度が高まり、民間ノウハウを発揮しやすい。 ただし、細部の仕様まで指定できない。 ・運営事業者は施設の供用開始前から準備ができる。	－ ・個別発注のため、市の事務負担が大きい。 ・仕様発注のため、民間の自由度は低い。 ただし、細部の仕様まで指定できる。 ・運営事業者は施設の供用開始前から準備ができる。 ・導入事例が少ない。	－ ・設計・施工を一括発注することにより、市の事務負担の軽減が図られる。 ・性能発注のため、自由度が高まり、民間ノウハウを発揮しやすい。 ただし、細部の仕様まで指定できない。 ・運営事業者は施設の供用開始前から準備ができる。 ・導入事例が少ない。
総合評価		× 重点ポイントを満たさない（運営事業者の意見が反映されない施設整備）。	× 重点ポイントを満たさない（運営事業者の意見が反映されない施設整備）。	○ 運営事業者の意見が反映された施設で、コストの軽減や整備期間の短縮も期待できるが、市内事業者の参画可能性は限られる。	× 重点ポイントを満たさない（市内事業者の参画が見込めない）。	◎ 運営事業者の意見が反映された施設で、市内事業者の参画可能性が最も高いことから最良案である。	○ 運営事業者の意見が反映された施設で、コストの軽減や整備期間の短縮も期待できるが、市内事業者の参画可能性は限られる。

新高山センターの整備規模等の変更について

1 施設面積、敷地面積の目安

参考図書「改訂_学校給食施設計画の手引き（2022年）」に記載されている施設面積・敷地面積の目安

	配食数	1 階面積	2 階面積	延床面積		敷地面積
					m ² /食	
共同調理場 (炊飯あり)	1,500 食	1,387 m ²	414 m ²	1,801 m ²	1.2 m ²	3,467 m ²
	3,000 食	2,126 m ²	501 m ²	2,626 m ²	0.88 m ²	5,314 m ²
	5,000 食	2,933 m ²	769 m ²	3,701 m ²	0.74 m ²	7,331 m ²
	8,000 食	3,714 m ²	1,135 m ²	4,849 m ²	0.61 m ²	9,286 m ²
	10,000 食	4,236 m ²	1,202 m ²	5,437 m ²	0.54 m ²	10,589 m ²

新高山センター (H31.2月)	7,000 食	2,600 m ²	600 m ²	3,200 m ²	0.45 m ²	7,000 m ²
新高山センター (R7.1月)	7,000 食	3,100 m ²	750 m ²	3,850 m ²	0.55 m ²	7,000 m ²

2 他自治体の整備概要（計画時点含む）

施設名	供用 開始	配食数	敷地 面積 ㎡	建物 構造	1 階 面積 ㎡	延床 面積 ㎡	設計・施工費	建築単価	床面積	炊飯
		学校数					※1（税込） 億円	（税込） 千円/㎡		
A 市	R5. 8	8,500 食	12,000	鉄骨造 1 階建	4,767	4,767	40.7	853.8	0.56	あり
		17 校								
B 市	R6. 10	8,000 食	9,640	鉄骨造 2 階建	—	5,033	38.1	757.0	0.63	なし
		11 校								
C 市	R6. 9	8,000 食	9,000	鉄骨造 3 階建	3,250	3,900	32.3	828.2	0.49	なし
		24 校								
D 市	R8 早期	7,000 食	9,300	鉄骨造 2 階建	3,723	4,264	38.9	912.3	0.61	なし
		12 校								
E 市	R8 早期	6,500 食	8,000	鉄骨造 2 階建	2,400	3,600	36.0	1,000.0	0.55	あり
		10 校								
F 市	R9 予定	6,500 食	5,048	鉄骨造 2 階建	—	3,600	39.0	1083.3	0.55	あり
		19 校								
G 市	R9. 10 予定	6,250 食	10,822	鉄骨造 2 階建	—	3,500	※2	1,057.1	0.56	なし
		25 校								
H 市	R7. 9 予定	6,000 食	5,693	鉄骨造 2 階建	2,387	3,259	31.4	963.5	0.54	なし
		14 校								
I 市	R7	5,000 食	9,300	鉄骨造 2 階建	2,200	3,000	25.9	863.3	0.60	なし
		14 校								
平均								924.3	0.57	

※1：設計・施工費に厨房設備費を含む。

※2：設計・施工費は参考価格。

新高山 センタ ー	R10 予定	7,000 食	7,000	鉄骨造	3,100	3,850	40.0 ※3	1,039.0	0.55	あり
		26 校		2 階建						

※3：設計・施工費は参考価格。