

恵庭市学校給食センター整備・運営に関する基本的方向性（案）【概要版】

第1 学校給食の意義と学校給食センターの設置目的

（本編 P2）

学校給食の目標が「栄養改善」から「食育」へと方向転換されてきました。恵庭市では、小学校給食センター、中学校給食センターにより食育を図り、安全・安心な給食の提供及び児童・生徒の心身の発達に寄与しています。

第2 学校給食の実施状況

（本編 P2～P5）

◆学校給食の体制

学校給食センターを設置し、職員 3 名を配置しています。給食の運営は、一般財団法人恵庭市学校給食協会が保護者負担の給食費により食材を調達し、市からの委託料により、調理、配送・回収、配膳等を行っています。また、公益財団法人北海道学校給食会より、食材の一部と主食の原材料などを調達しています。

◆給食数

小学校給食センターが一日当たり、4,071 人、中学校給食センターが 2,068 人の計 6,139 人の配食を行っています。

第3 学校給食センターの現状と課題

（本編 P6～P8）

◆老朽化に係わる現状と課題

- ・小学校給食センターが築 31 年を経過、中学校給食センターが築 18 年を経過していますが、両施設とも鉄筋コンクリート造であり、目標耐用年数の 60 年まで相当年数を有しており、直ちに給食運営に支障となるような状況にありません。
- ・調理機器は、今後も計画的な更新と適切な保守管理に努める必要があります。

◆衛生管理に係わる現状と課題

- ・小学校給食センターは、平成 21 年に定められた衛生管理基準に照らして、汚染作業区域と非汚染作業区域の仕切壁が設置されていないなど、適合していない状況ですが、千歳保健所の指導の下、運営面の工夫により適正な衛生管理に努めています。
（適合するためには、増築を伴う大規模な改修が必要）
- ・中学校給食センターは、平成 13 年度建設であり、概ね現在の衛生管理基準に適合しています。

第4 給食センターの施設整備・運営にあたっての基本的な考え方

（本編 P9～P11）

◆当面の考え方

- ・最新の衛生管理基準が、維持することが望ましい基準であること、一定の老朽化があるものの直ちに給食運営に支障となる状況にないこと、さらには目標耐用年数まで相当年数を有している状況にあります。このような状況から、早急に施設整備を図る必要性は高くなく、当面は、現状施設を適正に維持管理し、調理機器の更新を行い、給食の提供を行っていきます。

しかしながら、最新の衛生管理基準に適合していない安全面のリスクや施設の老朽化の進展を踏まえ、今後における施設整備・運営方式などの基本的方向性を検討します。

◆今後の施設整備の基本的な考え方

- ・中学校給食センターは建設年度が新しいこと、衛生管理基準に概ね適合していることから、中学校給食セン

ターに必要な規模を増築することが適切と考えられます。

- ・工事期間中も給食提供のため、小学校給食センター及び中学校給食センターを稼動するため、増築にあたっては稼動に支障とならない計画が求められます。
- ・アレルギーへの対応として、専用の調理室を設置し、除去食等の対応を図ります。

◆安全・安心な給食提供の運営体制

- ・今後、民間活力を導入した場合においても、食の安全・安心に直接係わる、食材調達・検収、献立作成などは公共の責任で実施する必要があります。
- 従って、民間事業者は、調理、配送・回収、配膳等の業務を行うこととなります。

第5 事業実施時期の検討

(本編 P12~P13)

- ・想定される事業実施時期としては、小学校の児童数の減少から、中学校給食センターの調理能力 3,500 食/日を下回る令和 6 年度以降に中学校給食センターを小学校給食の調理場とし、この時点で 1,963 人となる中学校分の調理場を増築することで、増築面積の縮小により市の財政負担の軽減が図れます。今後さらに、財政状況や主要な施策の推進状況などを視野に入れ、検討をしていきます。

第6 整備・運営手法の検討

(本編 P15~P21)

◆整備の前提条件

- ・中学校給食センターに増築することから、既存用地での整備を検討します。
- ・増築は、中学校給食センターに渡り廊下を介して別棟で接続し、延べ床面積は約 1,300 m²とします。また、衛生管理基準に適合するため、既存中学校給食センターの一部改修を行います。

◆民間活用の考え方

- ・学校給食法では、学校給食の安全・安心と安定的供給を行うため、施設整備の経費負担及び施設保有は市町村が行ない、責任主体を明確とすることを規定しており、PFI 事業の実績においても、市町村が施設を保有する BTO 方式がほとんどという状況から、当市としても BTO 方式を採用することとします。また、運営については、食の安全・安心に係わる食材調達・検収等は公共の責任で実施しており、今までどおり市が関与して、学校給食協会のノウハウを活用し共同で行っていく必要があります。従って民間事業者は、調理、配送・回収、配膳等を行うこととなります。なお、市の財政負担軽減のため、事業完了後に用途廃止を予定する既存小学校給食センターを活用し、高齢者配食サービス等による採算性の創出を図るため、民間事業者の意向確認を含めた検討を行う必要があります。

◆計画年次(概略)

- ・1 年次 サウンディング型市場調査実施、基本的方向性決定
- ・2~4 年次 基本計画策定、導入可能性調査実施、実施方針・要求水準書策定、PFI 事業者選定・決定
- ・5~6 年次 実施設計、建設工事(増築)、改修工事(既存中学校給食センター)

◆VFM の算定

- ・事業期間を施設整備 2 年(増築 1 年、改修 1 年)、維持管理・運営 15 年の計 17 年間として、国土交通省の VFM 簡易算定モデルを使用し、シミュレーションの結果、現在価値で削減率 3.2 パーセント、1 億 6,400 万円の削減が期待できます。