

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)

令和2年1月

恵庭市教育委員会教育部施設整備室

目 次

はじめに	1
第1 学校給食の意義と学校給食センターの設置目的	2
第2 恵庭市の学校給食の実施状況	2
1. 安全・安心な給食の提供	
1) 恵庭市の学校給食の体制	2
2) 組織図	4
3) 給食内容の充実	4
4) 食育の推進	4
5) 配食数及び給食費	5
6) 給食の実施回数	5
第3 学校給食センターの現状と課題	
1. 現状施設の概要	6
2. 現状と課題	
1) 施設設備等の維持管理・老朽化に係わる現状と課題	7
2) 調理設備機器の老朽化の現状と課題	7
3) 衛生管理に係わる現状と課題	7
4) アレルギーへの対応に係わる課題	8
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	
1. 当面の考え方	9
2. 今後の施設整備の基本的な考え方	9
3. 工事期間中の安全・安心な学校給食の提供	10
4. アレルギーへの対応	10
5. 安全・安心な給食提供の運営体制	10
6. 食育の推進と安全・安心な学校給食への理解・啓発	11
7. 将来の児童・生徒数の減少に伴う効率的な施設整備	11

第5 事業実施時期の検討

1. 児童・生徒数の推移	12
2. 建物及び調理機器の耐用年数	13
3. 想定される事業実施時期	13

第6 整備・運営手法の検討

1. 整備における前提条件	
1) 敷地選定	14
2) 施設整備の進め方	14
3) 施設規模の検討	14
2. 民間活用の考え方	15
3. 民間活用における業務分担	16
4. 事業手法の概要	17
5. 事業手法の検討	
1) 財政負担の軽減及び平準化の検討	18
2) 事業の安定的な実施の検討	19
6. 計画年次（概略）	20
7. VFM の算定（試算結果）	21

はじめに

近年、多くの学校給食センターで、施設・設備・厨房機器等の老朽化が顕在化しており、更に、文部科学省が示す学校給食衛生管理基準への対応、食中毒対策の見直し、多様化する食物アレルギーへの対応等が求められるなどから、施設の改修・改築等が進められている状況にあります。

恵庭市においては、現在の小学校給食センターが平成元年、中学校給食センターが平成 13 年に供用開始しておりますが、平成 9 年に学校給食衛生管理の基準が示され、その後、平成 21 年には学校給食法の一部改正により、文部大臣が定める基準として、学校給食衛生管理基準が法的に位置付けられたところであります。

このため、現施設において学校給食衛生管理基準に一部適合しない状況が生じている他、施設設備・調理機器等の老朽化及び作業動線の交差や多様化する食物アレルギーへの対応等も課題となっているところであります。

このような状況を踏まえ、安全で安心な給食を安定的に提供するため、今後における学校給食センターの整備の考え方、手法、運営などに関する検討を行い、基本的方向性を示していきます。

また、基本的方向性には今後の厳しい財政状況を踏まえ、PPP の推進、公共施設等総合管理計画の視点を十分に反映したものとする必要があります。

第1 学校給食の意義と学校給食センターの設置目的

「国民の食生活の改善に寄与するもの」であることを目的に、学校給食法が昭和 29 年に制定され、全国的に学校給食の実施が進んできたところであります。

その後、平成 17 年の食育基本法の施行により、食育への関心が高まり、平成 20 年の学校給食法の改正により、その目的を「食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすもの」とし、学校給食の主な目標が「栄養改善」から「食育」へと方向転換されてきました。

また、衛生面では平成 21 年に学校給食衛生管理基準が施行され、より厳しい衛生管理が求められるようになっていきます。

恵庭市の学校給食は、平成元年に小学校給食センターが、平成 13 年には中学校給食センターが供用開始され、学校給食の普及奨励及び食育の推進を図り、安全・安心な学校給食を円滑に提供し、児童生徒の心身の発達に寄与しているところであります。

第2 恵庭市の学校給食の実施状況

恵庭市の学校給食は、小学校 8 校分を小学校給食センターで、中学校 5 校分を中学校給食センターで、それぞれ共同調理方式により実施しています。

共同調理方式は、大量調理による調理業務の効率化や食材を一括で調達することによるコストメリットが生まれ、良質で安全な食材を安価に購入できる利点もあります。

恵庭市においては、給食を通じて豊かな食生活を育み、食育の推進を図るため、次のような体制で給食を実施しています。

1. 安全・安心な給食の提供

1) 恵庭市の学校給食の体制

① 恵庭市学校給食センター

学校給食の調理等に関する業務を一括して処理する施設として設置し、給食センター長以下 3 名の職員を配置しています。

また、給食センターの運営に関することや給食費に関することなどを教育委員会の諮問に応じ審議するため、「運営審議会」を設置しています。

《給食センターの役割》

- 学校給食実施計画の立案、運用
- 学校給食の目的達成のため安全で魅力ある食事内容の提供
- 適正な施設整備及び衛生管理の実施
- 学校と連携した栄養教諭による給食指導の充実
- 学校給食費の設定及び管理

②一般財団法人恵庭市学校給食協会

学校給食業務運営の効率化と安全・安心な学校給食の提供及び学校給食の充実に努めることを目的に、恵庭市の出資により発足されました。

業務は、食材の調達・検収を保護者負担による給食費により実施し、給食の調理、配送・回収、配膳等を恵庭市からの委託料により実施しています。

○運営に係わる経費（学校給食法により経費の分担が定められている。）

- 調理配送業務一約 2 億円（恵庭市から委託）
 - 食材等の購入一約 3 億円（保護者の負担：主食、副食、牛乳）
- ※上記の収入を主な財源として運営している。H30 年度収支予算では、収入約 5 億 700 万円、支出約 5 億 700 万円

★その他施設維持に関する経費として（需用費、委託費、点検費等）別途市の予算に年 7,700 万円を計上しています。

○要員体制

- 事務員 6 名（うち市職員 3 名）
- 技術員 6 名
- 栄養士 2 名
- 調理員 45 名（うちパート 36 名）
- 業務員 4 名（パート）
- 配膳員 30 名（パート）
- 補充配膳員 6 名（パート）
- 学校徴収員 7 名（パート）
- 栄養教諭 4 名

合計 110 名

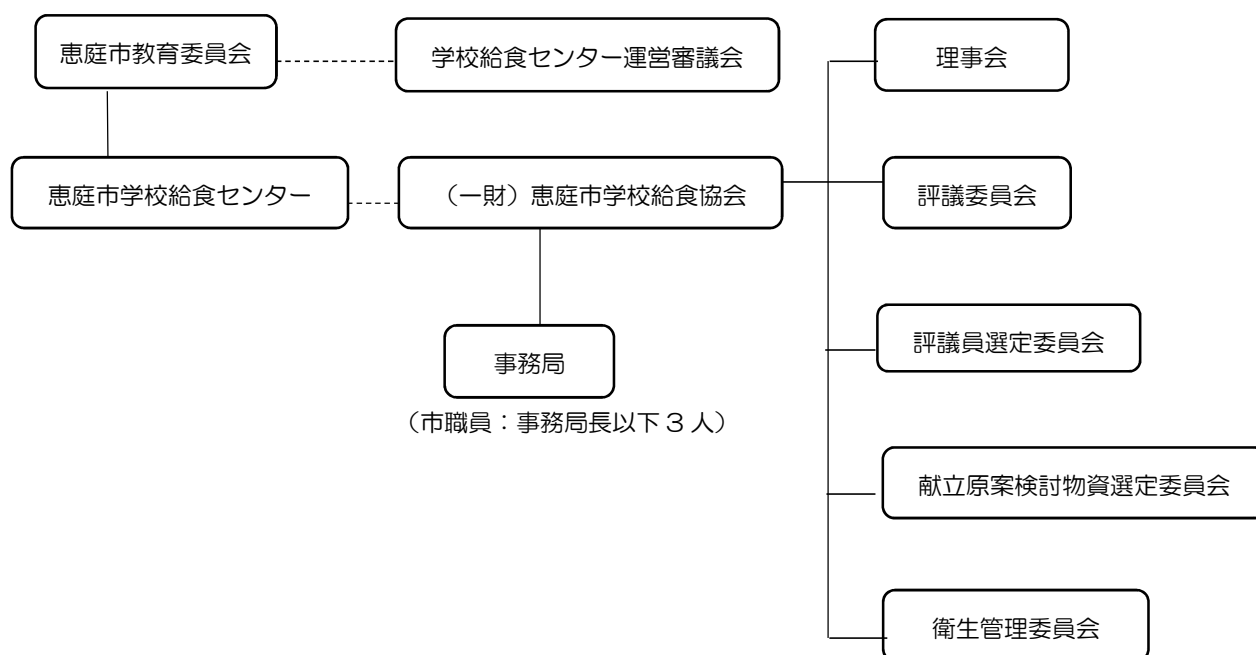
③公益財団法人北海道学校給食会

全道の児童生徒を対象とした食育を推進する事業や安全・安心な学校給食用物資を安定的に供給する事業を展開し、児童生徒の心身の健全な発達を図ることを目的として設立されました。

実施事業としては、食育の推進を支援する事業や安全・安心な学校給食用物資を安定的に供給する事業を実施しています。

恵庭市においても食材の一部と主食の原材料などを調達しています。

2) 組織図



3) 給食内容の充実

①安全な食材の提供

学校給食の放射能汚染対策として、国や北海道から発信された放射性物質検査の結果情報を基に食材の選定にあたっている他、加工品については、材料や成分・産地を確認するなどを行い、学校給食関係者で構成する献立原案検討・物資選定委員会の承認を得て使用しています。

②地場産品、物産品の積極的使用

積極的に地産地消の取り組みを進めており、学校給食においてもできる限り恵庭産や北海道産の食材を使用しています。また、牛肉などの食肉類については、納入業者からの地産情報の提供を受けたもののみを使用しています。

4) 食育の推進

①食育活動

学校給食を通じ食に関する知識や情報を伝え、市民の食に対する関心を高めるためのパネル展示、レシピ、パンフレットの配布を行っています。

また、食育教室を実施し、地産地消のメニューを実際に作る楽しさや食育の

目的を知る機会として、児童・保護者を対象に料理教室を開催しています。

②献立を通じた栄養指導

食生活に関する情報や「食」の問題を取り上げ、正しい「食」の知識、不足しがちな栄養素を補う献立などを紹介した資料「しょくいく」を小中学校のPTA 及び児童生徒を対象に「給食だより」の裏面を活用し毎月発行しています。

③試食会や施設見学の機会を利用した給食への理解の促進

保護者等に学校給食を理解してもらう機会として、全小中学校 13 校において、試食会を行っています。

5) 配食数及び給食費

令和元年度では、小学校給食センターは 1 日あたり、児童 3,797 人、教職員等 274 人の計 4,071 人の配食を行っています。

中学校給食センターでは、1 日あたり、生徒 1,901 人、教職員等 167 人の計 2,068 人の配食を行っており、小・中学校を合計すると 1 日あたり、6,139 人の配食を行っています。

小学校給食センター及び中学校給食センターの管理運営経費のうち調理・配送、配膳等は、市の委託料をもって、恵庭市学校給食協会が実施しており、食材費については、給食費として保護者負担により、学校給食協会が調達しています。

なお、給食費について 3 ヶ年をかけて、段階的に値上げを実施することとしています。

①小学校の 1 食単価	令和元年	令和 2 年	令和 3 年
・低学年	253 円	259 円	265 円
・中学年	258 円	264 円	270 円
・高学年	263 円	269 円	275 円
②中学校の 1 食単価	327 円	332 円	337 円

6) 給食の実施回数

小学校及び中学校の年間の給食回数は、小学校が 182 日以上、中学校が 174 日以上を目標としています。

第3 学校給食センターの現状と課題

1. 現状施設の概要

恵庭市では、恵庭市学校給食センター条例に基づき、小学校給食センター、中学校給食センターを設置しています。

名 称	小学校給食センター	中学校給食センター
所在地	恵庭市北柏木町 3 丁目 129 番地	恵庭市北柏木町 3 丁目 129 番地
土地所有者	恵庭市	恵庭市
用途地域	工業専用地域 (建蔽率 60%、容積率 200%)	工業専用地域 (建蔽率 60%、容積率 200%)
敷地面積	4,425.0 m ²	4,800.05 m ²
建物面積 (延床)	1,114.0 m ²	1,810.17 m ²
構造	鉄筋コンクリート造平屋建	鉄筋コンクリート造 2 階建
開設年	平成元年 9 月	平成 13 年 11 月
運用方式	共同調理場方式 (センター方式)	共同調理場方式 (センター方式)
配食	市立全小学校 (8 校)	市立全中学校 (5 校)
建物性能	耐震基準：適合 目標耐用年数 60 年 (31 年経過)	耐震基準：適合 目標耐用年数 60 年 (18 年経過)
諸室	厨房、コンテナ室、搬出入室、事務室、研修室、休憩室等	加熱調理室、コンテナ室、洗浄室、下・上処理室、事務室、研修室、休憩室
調理能力	<u>1 日 6,000 食</u>	<u>1 日 3,500 食</u>
作業システム	ドライシステム	ドライシステム
事業費	約 552 百万円 (厨房機器、備品、用地取得含)	約 1,430 百万円 (厨房機器、備品、用地取得含)

2. 現状と課題

1) 施設設備等の維持管理・老朽化に係わる現状と課題

小学校給食センターは、平成元年の供用開始から31年が経過、中学校給食センターは平成13年の供用開始から18年が経過していますが、両施設共、鉄筋コンクリート造であり、目標耐用年数の60年までには、相当年数を有しています。

また、小学校給食センター、中学校給食センター共、内・外装や電気設備、機械設備（給排水・衛生・空調）など一定程度老朽化が進んでおり、目標耐用年数まで適正な状態を保つために、改修が必要な時期にきていますが、直ちに給食運営に支障となるような状況には至ってないところです。

2) 調理設備機器の老朽化の現状と課題

調理設備機器については、これまで小学校給食センター、中学校給食センター共、老朽化に伴う計画的な更新を行ってきており、小学校給食センターでは、平成28年度に厨房空調機器設備改修、平成29年度に連続焼物機の更新、令和元年度に連続揚物機の更新を行っています。

中学校給食センターでは、平成30年度にマイコンスライサー（野菜切裁用調理器）、スチームコンベクションオープンの更新を行っています。

これらの大型調理設備機器は、人的労力の軽減や効率化を図ることができる反面、不具合により故障が発生した場合、調理時間の延長及び献立が制限されるなどの影響が考えられ、最悪給食停止も考えられることから、今後も適切な保守管理と計画的な更新が必要となっています。

3) 衛生管理に係わる現状と課題

平成21年に、学校給食法に基づき定められた、学校給食衛生管理基準に照らして、小学校給食センターでは、汚染作業区域（食材の検収や下処理等、調理前の食材を扱う作業）と非汚染作業区域（調理や完成した食品等を扱う作業）を区画する仕切壁が設置されていないことや、作業動線の交差等が適合していない状況ではありますが、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、安全・安心な学校給食の提供を行っているところです。

なお、本基準に適合するためには、調理設備機器の入替や作業スペース・動線の確保など、建物の増築を伴う大規模な改修が必要となります。

中学校給食センターは、平成 13 年度建設と比較的新しいこともあり、概ね学校給食衛生管理基準に適合している状況にあります。

4) アレルギーへの対応に係わる課題

学校給食における食物アレルギー対応の手引に基づき、対応を行っていますが、現在の小学校給食センター、中学校給食センター共、施設内においてアレルギー除去食の調理が困難なため、弁当や代替食の持参などの対応を行っています。

今後、アレルギー除去食の提供を実施するためには、アレルギー除去食を調理するための専用の調理室を設置する必要があります。

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

小、中学校給食センターの現状及び課題等を踏まえ、さらなる学校給食の安全面の充実及び食育の推進を図り、安全で安心な給食を安定的かつ効率的に提供するため、今後の給食センターの施設整備に係わる基本的な考え方を以下のとおりとします。

1. 当面の考え方

現給食センターは、最新の学校給食衛生管理基準に適合していませんが、この衛生管理基準は、維持することが望ましい基準として定められているものであること、また、一定程度老朽化が進んでいるものの、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はないところです。

このため、早急に施設整備を図る必要性は高くないことから、当面は、現状施設を適正に維持管理し、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つつ、老朽化した調理機器の更新を適切に行いながら、安全で安定的な学校給食の提供を実施していきます。

しかしながら、最新の学校給食衛生管理基準に適合していないという、安全面のリスクが存在することや、施設の老朽化が今後進展することを踏まえ、今後における給食センターの施設整備及び運営方式などの基本的方向性を検討します。

2. 今後の施設整備の基本的な考え方

平成元年度に供用開始し、31年を経過した小学校給食センターに比べ、平成13年度供用開始の中学校給食センターの方が、建設年度が新しく、施設の老朽化がそれほど進んでいる状況に無いことや、目標耐用年数の60年まで、42年間という長期間を有している状況にあります。

また、中学校給食センターは、汚染作業区域と非汚染作業区域を区分する仕切壁が設けられており、現在の学校給食衛生管理基準に概ね適合している状況にあります。

さらに、施設整備期間中においても、安全・安心な学校給食を停止することなく、継続して安定的に提供する必要性からして、現在の小中学校の配食数とほぼ同程度の調理能力がある、小学校給食センターを、整備期間中においても稼働させ、給食を提供できるなどの理由から、中学校給食センターに最新の学校給食衛生管理基準に適合した、施設機能を増築として整備することが適切と考えます。

3. 工事期間中の安全・安心な学校給食の提供

中学校給食センターに増築とした場合の、工事期間中における給食の提供については、一日 6,000 食の調理能力がある、小学校給食センターを稼動することで、令和元年度の小中学校の給食必要数 6,139 食をほぼ賄うことができますが、小学校給食センターだけでは、中学校分を給食するためのコンテナスペースや食缶・食器洗浄能力が不足すること、さらには、調理後 2 時間以内の喫食が困難であると想定されます。

このため、中学校給食センターについても、工事期間中に稼動する必要が生じるため、増築にあたっては、稼動に際して支障とされない計画とすることが求められます。

4. アレルギーへの対応

アレルギーのある児童・生徒に対しては、今後もさらに多様なニーズに安全性を確保しながら対応していくことが求められるため、増築にあたっては、アレルギー対応食を調理する専用の調理室を設置するなどにより、除去食等の対応を図ると共に、対応にあたっては、学校、保護者、給食センターが十分な情報共有を図りながら、児童・生徒の安全を第一に取り組んでいく必要があります。

5. 安全・安心な給食提供の運営体制

現在の小、中学校給食センターの運営は、食材を保護者負担により調達し、調理、配送・回収、配膳、食器・食缶洗浄、廃棄物処理等の業務を市からの委託料により、一般財団法人恵庭市学校給食協会が一括して実施しています。

今後、民間活力を導入した場合においても、全国の事例では、食の安全・安心に直接係わる食材調達・検収や献立作成及び栄養管理、衛生管理、食育、さらには地産地消の取組などについては、公共の責任で実施している状況から、当市においても、これらの業務を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、食器・食缶洗浄、廃棄物処理などの業務を行うこととなります。

6. 食育の推進と安全・安心な学校給食への理解・啓発

地産地消や栄養指導を強化し、一層の食育推進を図ると共に、安全・安心な学校給食の提供を行うための体制のあり方について、十分な検討を行う必要があります。

また、施設整備にあたっては、保護者をはじめ、市民に広く学校給食を理解してもらうための、見学スペースや試食会の受け入れ等について、対応が図れるよう配慮する必要があります。

7. 将来の児童・生徒数の減少に伴う効率的な施設整備

給食センターの施設整備にあたっては、少子化に伴う今後の児童・生徒数の推移について把握した上で、効率的な施設整備を検討する必要があります。

令和元年度時点では、児童・生徒数が 5,698 人であり、教職員数 441 人の合計 6,139 人の給食を調理・配食しています。

平成 29 年に実施した推計では、令和元年から 10 年後の令和 11 年には、5,355 人、15 年後の令和 16 年には、4,928 人と減少すると推計しており、これに伴い給食数も減少となることから、このことを見越した調理機器の配置や各作業スペースのゾーニング、作業動線など効率的な施設整備について、検討が必要です。

また、民間活用の際には、児童・生徒数の減少に伴う余剰設備の活用なども視野に入れて、検討することが求められます。

第5 事業実施時期の検討

事業の実施時期を検討するにあたり、児童・生徒数の推移及び建物並びに調理機器の老朽化の状況や耐用年数などにに基づき検討を行ないます。

1. 児童・生徒数の推移

令和元年度の児童・生徒数は、小学校が3,797人、中学校が1,901人の計5,698人で教職員等441人を加えた合計は、6,139人となっています。

平成29年度に実施した推計では、5年後の令和6年度には、小学校が3,231人、中学校が1,805人の計5,036人で教職員等390人を加えた合計は、713人減の5,426人。10年後の令和11年度は、小学校が3,206人、中学校が1,764人の計4,970人で教職員等385人を加えた合計は、784人減の5,355人となります。15年後の令和16年度には、小中学校あわせて4,574人で、教職員等354人を加えた合計が1,211人減の4,928人となり、少子化が進展します。

このような状況を踏まえ、児童・生徒数の減少に伴う給食調理数の減少を見据えた、効率的な施設整備を図る必要があります。

具体的には、中学校給食センターの調理能力が一日当たり3,500食ですが、令和6年度には、小学校の児童数に教員等を加えた人数が3,500人以下となるため、中学校給食センターを小学校給食の調理場に使用し、この時点で1,963人となる中学校分の調理場スペースを増築する方が、床面積の縮小や経費軽減となる他、面積がコンパクトになることで、既存敷地での配置計画が容易となるなどのメリットがあります。

※令和元年度の小学校給食センターの調理数は、児童数が3,797人、教員等が274人の計4,071食。現中学校給食センターの調理数は、生徒数1,901人、教員等が167人の計2,068食。

2. 建物及び調理機器の耐用年数

小学校給食センターは築 31 年を経過、中学校給食センターは築 18 年を経過していますが、両施設共鉄筋コンクリート造であり、目標耐用年数の 60 年まで、相当年数を有しています。

補助金の適正な執行に基づく財産の処分制限期間は、給食センターの場合、用途が工場であり、45 年となっています。このため、小学校給食センターは、処分制限期間満了が令和 14 年度となります。

老朽化した調理機器や食器等の更新は、これまでも計画的に実施してきており、今後も安定的かつ安全・安心な給食提供を停止することなく実現するため、更新を進める必要があります。また、調理機器等の処分制限期間は 9 年となっています。

なお、制限期間前に新たな施設整備を行い既存施設を廃止する場合は、財産処分について検討が必要であり、調理器等は再利用についても検討する必要があります。

3. 想定される事業実施時期

想定される事業の実施時期としては、児童・生徒数の推移から見ると、今後の児童・生徒数の減少を見込み、効率的な施設整備を図るため、中学校給食センターを小学校給食の調理場として使用し、食数の少ない中学校分の調理場スペースを増築することが、面積の縮小及び経費軽減となるため、推計による小学校の給食数が、中学校給食センターの調理能力の 3,500 食以下となる令和 6 年度以降が想定されます。

また、建物及び調理機器の処分制限期間から見ると、建物の処分制限期間が満了となる令和 14 年度以降が想定されます。

以上のとおりですが、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していきます。

第6 整備・運営手法の検討

1. 整備における前提条件

1) 敷地選定

学校給食センターは、建築基準法の用途が工場であり、建設可能な用途地域としては、準工業地域、工業地域、工業専用地域となります。

今回の計画につきましては、中学校給食センターに増築することが適切との判断から、現在の小学校給食センター、中学校給食センター用地での整備を検討します。

2) 施設整備の進め方

学校給食衛生管理基準に概ね適合している、中学校給食センターに増築することを基本とします。また、中学校給食センターについても、学校給食衛生管理基準に適合していない、一部分について必要な改修を実施します。

3) 施設規模の検討

増築工事の期間中、小学校給食センター及び中学校給食センターを稼働させる必要があるため、稼動に支障とならない配置計画が必要であり、中学校給食センターに渡り廊下を介して別棟で増築することを基本とします。

なお、床面積としては、中学校分の 1,963 食分の給食作業スペースとして、約 1,000 m²、休憩、研修スペースとして約 300 m²の延床面積が約 1,300 m²程度とします。

2. 民間活用の考え方

PPP の推進及び公共施設等総合管理計画の推進を踏まえた整備手法として、PFI 事業が挙げられます。

学校給食法では、学校給食の安全・安心と安定的提供及び学校教育としての食育の推進という観点から、学校給食の実施に必要な施設整備は、設置者の責務として市町村が経費負担することを規定しています。

このことは、市町村が経費負担し施設を保有することで、施設・設備面での関与を適切に図り、食の安全や安定供給に対する責任主体を明確にするものであり、このため、全国の PFI 事業の実績として、民間が施設を建て、所有権を市町村に移転し、民間が運営する BTO 方式がほとんどという状況であります。

また、学校給食事業という民間事業者の採算性が乏しい、限定的な事業であるため、全ての事業でサービス購入型であり、事業期間はほとんどの場合、15 年となっています。

さらには、PFI 事業を導入した場合においても、全国の事例では、食の安全・安心に直接係わる食材調達・検収や献立作成及び栄養管理、衛生管理、食育さらには地産地消の取組などについては、公共の責任で実施している状況から、本市においても、これらの業務を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、食器・食缶洗浄、廃棄物処理などの業務を行うこととなります。

なお、事業化における市の財政負担の軽減となるよう、民間事業者の採算性の創出を図るため、事業完了後に用途廃止を予定している、既存小学校給食センターを活用した、高齢者などを対象とした配食サービスの実施について、民間事業者の意向確認を踏まえた、既存小学校給食センターの売却や賃貸などについて検討を行う必要があります。

学校給食センターの PFI 事業は、全国的に多数の実績が蓄積されており、VFM が平均で 8.5%~9.0%程度創出されており、本市における学校給食センターの整備・運営事業についても、原則として PFI 事業を導入することとし、事業手法は学校給食法の主旨や、全国の PFI 事業の事例から BTO 方式を採用することとします。

3. 民間活用における学校給食運営業務の分担

民間活用における学校給食運営業務の分担については、以下の表を参考事例とします。

業 務	市	事業者
献立作成業務	○	
栄養指導業務	○	
食数管理業務	○	
給食費管理業務	○	
食材調達業務	○	
工程計画、衛生計画等の作成業務 (作業工程表、作業動線図)		○
検収業務	○	○
調理業務		○
保存食の保存(原材料・調理済み食品)		○
検食業務	○	○
配缶業務		○
配送・回収業務		○
洗浄・殺菌業務		○
残菜・厨芥集積・処理業務		○
施設設備等の保守・維持管理業務	○	○
清掃業務		○
使用物品等管理業務		○
調理業務等のモニタリング	○	

4. 事業手法の概要

公共施設の整備、維持管理、運営に係る事業手法の概要は次のとおりですが、第6整備・運営手法の検討 2. 民間活用の考え方に基づき BTO 方式を採用します。

手法	事業方式	資金調達	設計・建設	運営	施設の所有	
					運営中	事業終了後
公設公営方式		公共	公共	公共	公共	公共
公設民営方式		公共	公共	民間	公共	公共
PFI 手法	BTO 方式	公共及び民間	民間	民間	公共	公共
	BOT 方式	民間	民間	民間	民間	公共
	BOO 方式	民間	民間	民間	民間	—
PFI 的手法	DB 方式	公共	民間	公共	公共	公共
	DBO 方式	公共	民間	民間	公共	公共

※BTO 方式では、資金調達において国庫補助金、起債を活用することが可能であり、民間事業者の資金調達リスクの軽減となる他、市としても財政負担の軽減が図れる。

5. 事業手法の検討

1) 財政負担の軽減及び平準化の検討

	PFI (BTO)	PFI (BOT)	PFI (BOO)	DBO
民間ノウハウの活用	<p>○業務を包括化した性能発注により、民間ノウハウが活用でき、サービスの向上、費用削減が期待できる。</p> <p>○15年間という長期間を通じ、事業者ノウハウが蓄積される。</p>	<p>○業務を包括化した性能発注により、民間ノウハウが活用でき、サービスの向上、費用削減が期待できる。</p> <p>○15年間という長期間を通じ、事業者ノウハウが蓄積される。</p>	<p>○業務を包括化した性能発注により、民間ノウハウが活用でき、サービスの向上、費用削減が期待できる。</p> <p>○15年間という長期間を通じ、事業者ノウハウが蓄積される。</p>	<p>○業務を包括化した性能発注により、民間ノウハウが活用でき、サービスの向上、費用削減が期待できる。</p> <p>△調理委託の長期継続契約が5年であり、事業者が5年で交代する可能性がある。</p>
財政平準化	○初期投資分を含めた平準化が可能である。	○初期投資分を含めた平準化が可能である。	○初期投資分を含めた平準化が可能である。	△初期投資部分のうち起債充当分は平準化が可能であるが、一部一般財源による初年度負担が過大となる。
補助金の適用	○補助金の適用が可能であり、市の財政負担の軽減となる。	△補助金の適用ができない可能性がある。	×補助金の適用ができない。	○補助金の適用が可能である。
他のスキームとの比較	<p>△一般に資金調達に係る金利が市債の金利より高くなる。</p> <p>△SPC設立・運営に係る費用が必要である。</p>	<p>△一般に資金調達に係る金利が市債の金利より高くなる。</p> <p>△SPC設立・運営に係る費用が必要である。</p> <p>△固定資産税、不動産取得税の対象となる。</p>	<p>△一般に資金調達に係る金利が市債の金利より高くなる。</p> <p>△SPC設立・運営に係る費用が必要である。</p> <p>△固定資産税、不動産取得税の対象となる。</p>	△運営について、5年毎に契約の更新が必要であり、公募・契約に係る費用等が生じる。
評価	○	△	×	○

2) 事業の安定的な実施の検討

	PFI (BTO)	PFI (BOT)	PFI (BOO)	DBO
発注・モニタリング	<p>OPFI 法に基づき、定型的に進めることができる。</p> <p>○市と事業者の関係において、責任の所在がSPCに一本化される。</p> <p>○価格の変更ルール、サービスの質に対するペナルティ等が契約書上で明確に整理される。</p> <p>○金融機関によるモニタリングが働く。</p> <p>△長期に亘る契約であり、契約変更に議会の議決が必要など、事務が煩雑となる。</p>	<p>OPFI 法に基づき、定型的に進めることができる。</p> <p>○市と事業者の関係において、責任の所在がSPCに一本化される。</p> <p>○価格の変更ルール、サービスの質に対するペナルティ等が契約書上で明確に整理される。</p> <p>○金融機関によるモニタリングが働く。</p> <p>△長期に亘る契約であり、契約変更に議会の議決が必要など、事務が煩雑となる。</p>	<p>OPFI 法に基づき、定型的に進めることができる。</p> <p>○市と事業者の関係において、責任の所在がSPCに一本化される。</p> <p>○価格の変更ルール、サービスの質に対するペナルティ等が契約書上で明確に整理される。</p> <p>○金融機関によるモニタリングが働く。</p> <p>△長期に亘る契約であり、契約変更に議会の議決が必要など、事務が煩雑となる。</p>	<p>△事業スキームの構築・公募に際し、市側の負担が大きい。</p> <p>△契約が複雑となり、市と事業者の関係において、責任の所在が曖昧になる可能性がある。</p> <p>△維持管理・運営に係る事業者との契約は、長期継続契約となるため、定期的に事業者の再公募が行われる。</p>
食の安全面及び緊急時の対応等	<p>○運営期間中も施設が市所有であり、施設・設備面に対し、市の関与が容易である。</p>	<p>×運営期間中は施設が事業者の所有となり、施設・設備面に対し、市の関与が難しい。</p>	<p>×運営期間中は施設が事業者の所有となり、施設・設備面に対し、市の関与が難しい。</p>	<p>○運営期間中も施設が市所有であり、施設・設備面に対し、市の関与が容易である。</p>
事業期間終了時の取り扱い	<p>○施設は市の所有である。</p>	<p>○施設は市の所有である。</p>	<p>×施設は市の所有でないため、事業者の意向次第では継続的なサービスが担保されるか不明である。</p>	<p>○施設は市の所有である。</p>
評価	◎	○	×	○

6. 計画年次（概略）

PFI 事業として、想定される計画年次の概略としては、次のとおり考えられます。

	内 容
1 年次	○サウンディング型市場調査の実施 ○基本的な方向性の決定（施設整備・運営の考え方、事業実施時期、事業手法等）
2～4 年次	○基本計画策定 ○導入可能性調査の実施 ○実施方針・要求水準書の策定、実施方針公表 ○PFI 事業者の選定・決定・契約 ○基本設計
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）

7. VFMの算定（試算結果）

■算定条件

今後の児童・生徒数の減少を見込み、令和6年度に小学校の給食調理数が現中学校給食センターの調理能力3,500食/日以下となることから、現中学校給食センターを小学校給食の調理場に使用し、現中学校給食センターに中学校分の調理能力約1,960食/日分の調理場を増築する。

また、増築後、現中学給食センターの一部について、最新の学校給食衛生管理基準を満たすための改修工事を実施する。

《事業概要》

（増築）

○構造：鉄骨造2階建 ○延床面積：約1,300㎡

（既存中学校給食センター改修）

○最新の学校給食衛生管理基準を満たすための間仕切壁設置及び機器の移設等
（事業期間）

○施設整備2年（増築1年、改修1年）、維持管理・運営15年

想定される概算事業費は、次のとおりと考えられます。

（単位：千円）

	財政負担額（税込）	財政負担額（税込）
	実 額	現在価値
従来方式（PSC）	5,734,000	5,044,000
PFI方式（BTO）	5,562,000	4,880,000
削減額	172,000	164,000
削減率	3.0%	3.2%

従来方式及びPFI手法を導入した場合における市の財政負担額について、国土交通省VFM簡易算定モデルを使用し、VFMのシュミレーションを実施した結果、PFI手法を導入して、本事業を実施する場合、従来方式と比較して実額で約3.0%、現在価値で約3.2%の削減率が期待できる結果となりました。