

# 藤枝市立新学校給食センター 基本構想

令和4年5月  
藤枝市教育委員会

# 基本構想 目次

<b>(1) はじめに</b>	
① 学校給食の意義・役割 .....	3
② 国や県の動向 .....	3
③ 藤枝市上位計画における位置づけ .....	4
<b>(2) 学校給食センターの現状</b>	
① 施設概要・衛生管理の状況 .....	7
② 配送の状況 .....	8
③ 学校給食の実施状況・食物アレルギーの対応状況 .....	9
④ 食育実施状況 .....	10
<b>(3) 学校給食センターの課題</b>	
① 施設及び設備の老朽化 .....	11
② 建設候補地の確保 .....	11
③ 学校給食衛生管理基準への対応 .....	11
④ 食育への対応 .....	11
⑤ 食物アレルギーへの対応 .....	12
⑥ 市内及び県内地場産品の食材確保 .....	12
⑦ 調理員の確保 .....	12
⑧ 環境に配慮した施設への転換 .....	12
⑨ 学校給食に関する意見調査結果 .....	13
<b>(4) 基本理念・基本方針</b>	
① 基本理念 .....	15
② 基本方針 .....	15
<b>(5) 提供食数の今後の推移</b>	
① 食数の推移・提供食数の提供 .....	16
<b>(6) 施設整備パターン比較</b>	
① 各センター方式の比較 .....	17
② 各センター方式の検討 .....	19
③ センター方式の決定 .....	20
<b>(7) 条件の整理</b>	
① 関係法令・制度・基準 .....	21

## **(8) 新学校給食センターの施設整備計画**

- ① 施設規模 ..... 23
- ② 基本計画に向けた前提条件..... 25
- ③ 建設用地選定..... 27
- ④ 概算事業費等（事業費・財源（起債）） ..... 30

## **(9) 事業手法**

- ① 新学校給食センターにおける公設公営方式、PFI手法等の検討..... 32
- ② 新学校給食センター及び中部学校給食センターの事業手法の検討 ..... 34
- ③ 事業スケジュール..... 35

## (1) はじめに

### ① 学校給食の意義・役割

核家族化や共働き世帯の増加、働き方の多様化などの社会環境の変化により生活も大きく変化し、不規則な食事や偏った栄養摂取などが肥満や過度の痩身、生活習慣病をもたらし、食生活・食習慣の乱れが大きな問題となっています。

学校給食は児童生徒の健康増進・体位向上に加えて、食に関する指導を効果的に進めるための教材として、さらには地域の文化や伝統に対する理解と関心を深める教育の一環として、役割が強く期待されています。

学校給食法では、「義務教育諸学校の設置者（市長）は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない」とされており、学校給食の実施はその義務教育諸学校設置者の任務と規定されています。さらに、学校給食を提供する際は、学校給食施設、設備の整備及び管理に係る衛生管理基準を定めた「学校給食衛生管理基準」を遵守し、食品事故を未然に防ぐことや、事故が起きた場合、早急に対処できるような安全管理を徹底することが必要とされています。

### ② 国や県の動向

国では、平成 17 年 6 月に食育基本法、平成 18 年 3 月に食育推進基本計画が制定され、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性を育んでいく基礎となるものとされています。

また、平成 21 年 4 月の学校給食法改正に伴い新たな「学校給食衛生管理基準」が示され、HACCP※の概念に基づく、食の安全に向けた施設設備の導入が必要となっていることや、学校給食実施基準により、全ての児童生徒に学校給食を提供していくことを基本に、食物アレルギー等のある児童生徒に対しては、保護者や主治医との連携を図りつつ、可能な限り個々の状況に応じた対応に努めることが求められています。

静岡県においては、平成 26 年に浜松市で発生した食中毒事故を受けて、衛生管理を含む学校給食の管理・運営を示した「静岡県学校給食ガイドライン」が作成されています。学校給食を通じて栄養バランスの取れた食事や郷土料理、行事食、地場産物について関心を向けるなど、食に関する指導を給食の時間や総合学習の時間で行うことを目的としています。

※HACCP（ハサップ：危害分析重要管理点方式）

食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

### ③ 藤枝市上位計画における位置づけ

本構想は、上位計画である「第6次藤枝市総合計画」の下、「学校給食法」や「食育基本法」、「食育推進基本計画」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」など学校給食に関係する法令や基準をはじめ、HACCP※に基づく衛生管理、「静岡県学校給食ガイドライン」、「学校における食育ガイドライン」などの施策との整合を図ります。

本市では、学校教育の充実を政策の一つとして掲げており、安全・安心でおいしい学校給食の提供を政策実現に向けた具体的な施策としています。さらに、「藤枝市教育振興基本計画」において、学校給食を通じて自らの健康維持と体力向上に努める児童生徒の育成を目指し、食育に関する指導を推進する施策を取っています。

なお、本構想は本市の上位計画に則して策定し、ローカル SDGs の実現をとおして SDGs に掲げられた目標（図1）への貢献を目指すものとします。

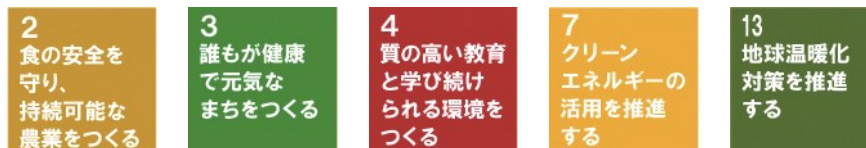


図1 本構想に関連が深いローカル SDGs

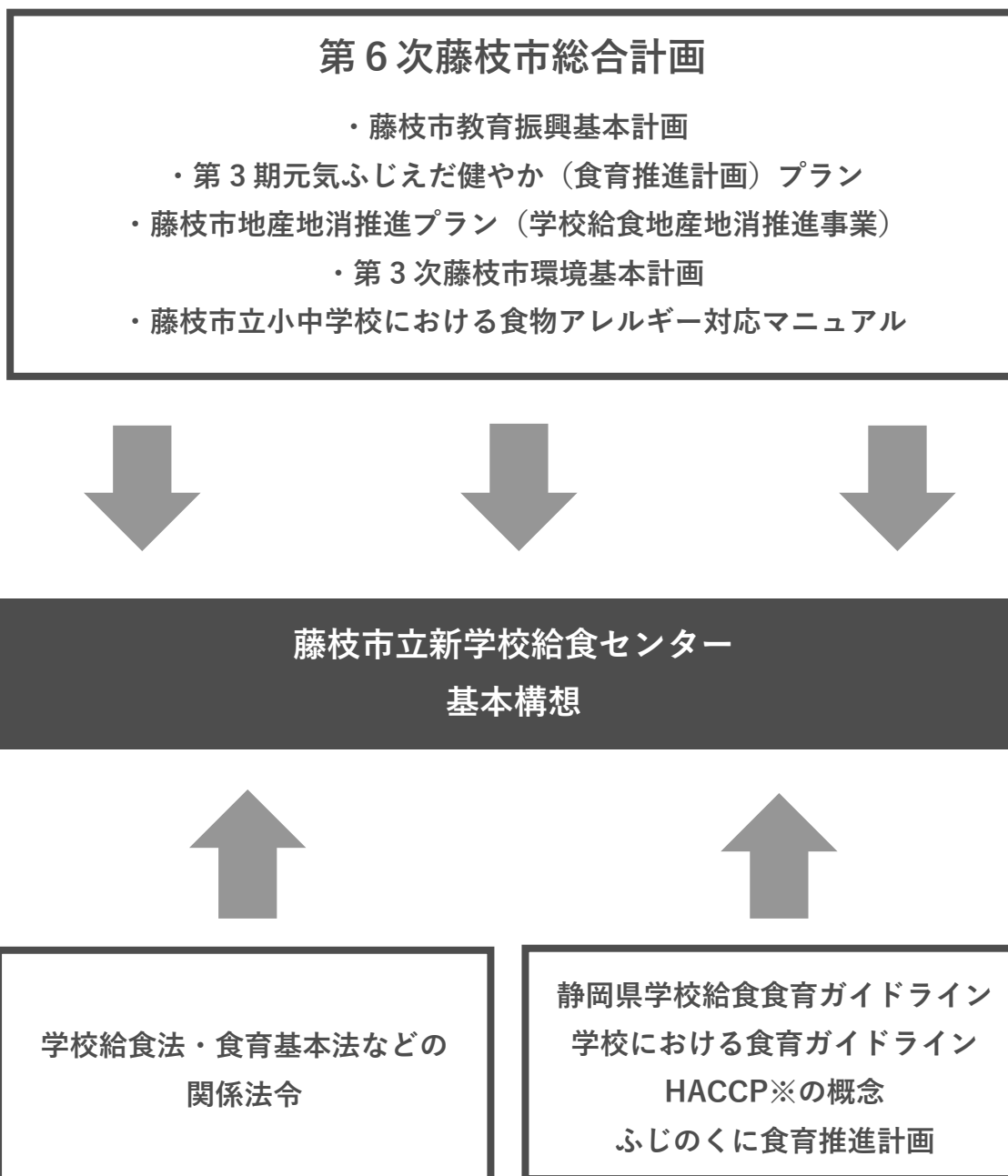


図 1-2 基本構想の位置づけ

## (2) 学校給食センターの現状

本市では、共同調理場方式（センター方式）により運営しており、小学校 17 校及び中学校 10 校に、約 12,200 食/日を提供しています（令和 3 年 5 月 1 日現在）。(図 2)



図 2 現在の給食センターと配送校の位置関係

(出典：GIS)

市内 3 か所の学校給食センターの現状について、施設や立地条件等のハード面と給食実施状況等のソフト面を、以下①～④の項目に分けて分析を行います。



① 施設概要・衛生管理の状況

・施設の状況

市内3か所の学校給食センターはそれぞれ、西部学校給食センター（昭和54年4月業務開始）は建設後42年、北部学校給食センター（昭和60年4月業務開始）は建設後36年、中部学校給食センター（平成9年4月業務開始）は建設後24年が経過しています。特に西部及び北部学校給食センターは築30年以上の施設であり、大規模な老朽化対策や最新の衛生管理基準、ガイドラインに沿った施設整備の検討が必要です。（表2-1）

・衛生管理の状況

学校給食センターには、学校給食衛生管理基準により適正な温湿度管理ができる空調設備が求められており、現在各学校給食センターでは、夏季はレンタル空調機を設置して対応しています。

表2-1 学校給食センターの概要

	中部 学校給食センター	北部 学校給食センター	西部 学校給食センター
施設所在地	藤枝市緑町2-1-15	藤枝市寺島845-1	藤枝市大西町1-9-3
区域区分	市街化調整区域	市街化調整区域	市街化調整区域
共用開始	平成9年4月(築24年)	昭和60年4月(築36年)	昭和54年4月(築42年)
敷地面積	5,219㎡	3,430㎡	4,497㎡
延床面積	2,502㎡	1,207㎡	1,090㎡
建築面積	2,076㎡	1,207㎡	1,238㎡
システム/ 運用方式	ドライ	ウェット/ドライ運用	ウェット/ドライ運用
空調方式	夏季にレンタル空調機を設置し、室内環境を調整		
配送校名	藤枝(20)、西益津(16)、 高洲(27)、広幡(19)、 藤岡(8)、高洲南(22)、 藤枝中央(20)、岡部(17)、 朝比奈第一(5)	稲葉(6)、青島東(27)、 葉梨西北(8)、 瀬戸谷(6)、青島北(22)、 葉梨(28)	青島(37)、大洲(17)
	小学校 9校 合計 154 学級	小学校 6校 合計 97 学級	小学校 2校 合計 54 学級
	西益津(11)、広幡(10)、 岡部(10)	藤枝(18)、葉梨(14)、 瀬戸谷(3)、青島北(12)	青島(27)、高洲(20)、大洲(11)
	中学校 3校 合計 31 学級	中学校 4校 合計 47 学級	中学校 3校 合計 58 学級
提供食数/ 最大能力	4,976食/6,300食	3,841食/4,100食	3,373食/4,200食
	計 12,190食/14,600食		

※配食数は、教職員等の食数も含まれています

※学校名 ( ) 内は、学級数を示します

※令和3年5月1日現在



## ② 配送の状況

配送車の台数は、中部学校給食センターは5台、西部学校給食センターは2台、北部学校給食センターは3台で運営しています。配送方法は混載方式を採用し、食器及び食缶をまとめて到着時刻までに配送しています。中部学校給食センターは市東部及び北部から南部の一部まで、北部給食センターは市西部から北部まで、西部給食センターは市南部まで各学校へ配送しています。安全・安心でおいしい給食を届けられるよう、調理後2時間以内喫食を目標に到着時刻を時間差で定めて、効率的な配送を行っております。(図2)(表2-2)

表2-2 各配送校 給食到着時刻一覧

中部学校給食センター				北部学校給食センター			
号名	運行	学校名	到着時刻	号名	運行	学校名	到着時刻
1号	1	岡部小学校	11:20	1号	1	青島北小学校	11:05
		朝比奈第一小学校	11:50			瀬戸谷小学校	11:25
2号	1	藤枝中央小学校	11:15		2	瀬戸谷中学校	11:35
		岡部中学校	11:45			葉梨中学校	11:50
3号	1	高洲南小学校	11:25	2号	1	葉梨小学校	11:15
		西益津中学校	11:50			葉梨西北小	11:40
4号	1	高洲小学校	11:10	2	青島北中学校	11:50	
		西益津小学校	11:35		3号	1	稲葉小学校
	藤岡小学校	11:45	青島東小学校	11:25			
5号	1	藤枝小学校	11:00	2	藤枝中学校	11:50	
		広幡小学校	11:30				
	広幡中学校	11:40					

西部学校給食センター			
号名	運行	学校名	到着時刻
1号	1	青島小学校	11:10
	2	大洲小学校	11:35
	3	青島中学校	11:45
2号	1	大洲中学校	11:30
		高洲中学校	11:35

※配送車は3t車で運行しています

※令和3年5月1日現在

### ③ 学校給食の実施状況・食物アレルギーの対応状況

本市の学校給食は週5日の完全給食となっており、給食実施日は、小学校が年間180日、中学校が年間178日となっています。米飯給食は、文部科学省から平成21年3月「米飯給食の実施について週3回以上」を目標とする通知もあり、米飯は週3回としています。各学校給食センターには専用の炊飯施設等は設けず、米飯・パン・麺は外部に委託しています。

食物アレルギーの対応状況は、食物アレルギー対応食を提供するために、一般の学校給食の食材と混ざることがないように、独立した専用調理室や器具が必要となります。現在の各学校給食センターにおいては、そのような専用調理室や器具が無くアレルギー対応食の提供を行っていないため、学校、保護者、給食センター間で情報共有を行い、アレルギーの原因となる食材を児童生徒に喫食させない方策がとられています。

本市教育委員会では「藤枝市立小中学校における食物アレルギー対応マニュアル」を策定し、緊急時の対応や誤食事故を未然に防ぐ取組みを行っています。また、献立表に食物アレルギー物質を表記しており、要望に応じ「学校給食物質分析表」を配布し、食物アレルギー物質の使用状況をお知らせしています。

現在の学校給食の実施状況・食物アレルギー対応状況は以下のとおりです。

(表 2-3)

表 2-3 学区給食の実施状況・食物アレルギー対応状況

	小学校	中学校
調理方式	共同調理場方式	共同調理場方式
給食の区分	週5日の完全給食	週5日の完全給食
主食	米飯 3回/週 パン 1~2回/週 麺 2~3回/月	米飯 3回/週 パン 1~2回/週 麺 2~3回/月
牛乳	毎日	毎日
おかず	毎日	毎日
給食実施日数	年間180日	年間178日
学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）を提出している児童生徒数	172人	65人
	237人	
学校給食物質分析表を配布している児童生徒数	17人	6人
	23人	
学校で把握している食物アレルギーを持つ児童生徒数	404人	192人
	596人	

※食物アレルギーを持つ児童生徒数は令和3年5月1日現在

#### ④ 食育実施状況

食育基本法において、「子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である」としています。静岡県においては、「ふじのくに食育推進計画（第3次静岡県食育推進計画）」を策定し、「食を知る」「食をつくる」「食を楽しむ」ことを通して、豊かな人間性をはぐくむことを目指しています。こうした食育推進の動きが活発化する中で、本市においても栄養教諭などによる食育指導を行っております。

食に関する指導では、各学校を訪問し学級活動、総合的な学習など授業の中で食事マナーや規則正しい食生活の指導を実施しています。給食時においても各学校を訪問し、給食の準備片付け、地域で採れる食材の紹介など児童生徒に食への関心を高めてもらう活動も行っております。また、家庭教育学級などにより保護者に対し学校給食の取組みを説明、食育指導を行っております。給食情報の提供については学校給食センターの施設見学や市のHPへ学校給食の調理過程を掲載したり、機関誌「とまと」などで給食情報の提供を行っております。（表2-4）

本市における学校給食の食育実施状況は、以下のとおりです。（表2-5）

表2-4 学校給食における食育実施項目

実施項目	内容
食に関する指導	学級活動における食事マナーの指導、総合的な学習の時間における規則正しい食生活の指導、家庭教育学級などにより保護者に対し説明及び食育指導の実施など
給食時学校訪問	給食の準備片付け指導、地域で採れる産物の紹介など
情報提供	市のHPに学校給食の調理過程を掲載 機関誌「とまと」の刊行 小中学校の献立表、「給食のデザート」の掲載 献立表に食育指導や給食に関するお知らせなどの掲載 広報誌「食育だより」の刊行

表2-5 栄養教諭による食育実施状況

(回)

	平成29年度	平成30年度	令和元年度	令和2年度
食に関する指導	341	397	353	310
給食時学校訪問	337	331	229	229
合計	678	728	582	539

### (3) 学校給食センターの課題

#### ① 施設及び設備の老朽化

建物の老朽化に伴い施設及び設備の維持管理が難しくなっています。減価償却資産における工場の耐用年数は31年であることを踏まえると、西部学校給食センターや北部学校給食センターではその耐用年数を超えており、建物の大規模修繕や建替え検討を行う必要があります。設備関係は、主たる熱源であるボイラー設備や食材の保管に使用する冷凍庫のチラーユニットなど定期的に保全を行っておりますが、西部学校給食センター及び北部学校給食センターについては多くの設備機器等について更新を今後検討していく必要があります。

#### ② 建設候補地の確保

学校給食センターが、現在と同程度の提供食数を賄い、衛生管理基準に適合させる施設整備を行うためには、老朽化した建物及び設備の大規模修繕工事が必要です。しかし、代替施設が無く、工事中は給食の提供を停止せざるを得ないことや、現在の敷地内での建替え、増築又は改修は困難なため、新たな学校給食センターの建設候補地の確保が必要となります。

#### ③ 学校給食衛生管理基準への対応

「学校給食法」に位置付けられている「学校給食衛生管理基準」の中で「汚染作業区域と非汚染作業区域の区分の基準」として施設の衛生管理区分の明確化が示されています。また、調理場内の室内環境は室温25℃以下、湿度80%以下の室内環境とすることが求められています。衛生区分や食材のレーン、専用室を各部門単位に設けることや各室の適切な室温・湿度管理を行うことも必要です。西部及び北部学校給食センターではウェットシステムで整備された後、ドライ運用としており、菌の繁殖を防ぐドライシステムの整備が求められています。

#### ④ 食育への対応

児童生徒が毎日食べている給食が、どのような施設や工程で調理されているのか、実際に見学し学習することは重要な食育活動の一つになります。近年、竣工している学校給食センターでは、モニターやカメラなどにより、食材の仕入れから配送までの一連の流れを見ることができるよう整備が進んでおり、新しい施設ではわかりやすく見学できることが望まれます。

また、本市では栄養教諭による食育指導に力を入れており、きめ細やかな指導を行っています。文部科学省では共同調理場における栄養教諭の人数を管轄する学校の児童生徒数により定めており、現在6名の栄養教諭で対応していま

す。学校給食センターを統合する場合、基準により栄養教諭の配置数が減ることになるため、食育指導について検討する必要があります。

#### ⑤ 食物アレルギーへの対応

学校給食は全ての児童生徒が安心して食べることができる対応が求められています。そのため、特に食物アレルギーを持つ児童生徒への対応として、除去食などによる調理・提供への要望も大きくなっています。そのため、食物アレルギー対応食の調理を行う専用の調理室の設置、栄養士・調理員の確保が必要となります。また、学校給食センター施設全体でも従事する栄養教諭・調理員が、食物アレルギーについて深い知識を身に付ける必要があります。

#### ⑥ 市内及び県内地場産品の食材確保

提供している学校給食は、県内地場産 40%、うち市内地場産 16%の食材を使用しています（令和 2 年度数値）。市内農家が提供できる地場産の食材確保について食材の必要量や供給可能量などの情報を共有し、効率的な食材の調達方法の検討を行い、利用率を向上させる施設のあり方を検討していく必要があります。

#### ⑦ 調理員の確保

高齢化が進む中、本市の人口、とりわけ生産年齢人口の減少が顕著となり、今後は調理員確保が難しくなることが懸念されます。学校給食を安定して提供するために、調理員の効果的・効率的な配置を行う必要があります。

#### ⑧ 環境に配慮した施設への転換

第三次藤枝市環境基本計画で示された基本理念の中で、「2050 年度までにゼロカーボンシティを目指す」ことを重点的に取り組む施策の一つとして掲げており、学校給食センターの在り方として、脱炭素社会に向けた施設整備計画を進めていくことが必要となります。再生可能エネルギーの積極的採用や高効率の設備機器の導入を検討します。

## ⑨ 学校給食に関する意見調査結果

令和3年8月、本市の20～79歳の一般市民1,500人を対象に行われたアンケート調査の中で、「学校給食に期待すること」として以下のような結果となっています。

全体では、「毎日の栄養バランスの向上」が65.8%と多く、「衛生管理に配慮した給食調理」が44.8%、「使用する食品の安全性の配慮」が39.5%、「旬の季節の行事食、郷土料理の導入」が36.1%、「地元食材の活用」が35.5%、「味、おいしさの追求」が33%、「食物アレルギー対応の実施」については、11.2%の方が関心を示しており、食物アレルギーを持つ児童生徒数の全体割合5%（藤枝市教育委員会調べ）と比べ2倍の数値であり、関心の高さがうかがえます。

（令和3年度 藤枝市の教育に関するアンケート調査結果報告書より）（図3）

上位3項目は順番に栄養バランス、衛生管理、安全性となっており、児童生徒が毎日口にする学校給食に対する期待が読み取れます。こうした意見を踏まえ、今後の学校給食及び学校給食センター整備を進める必要があります。

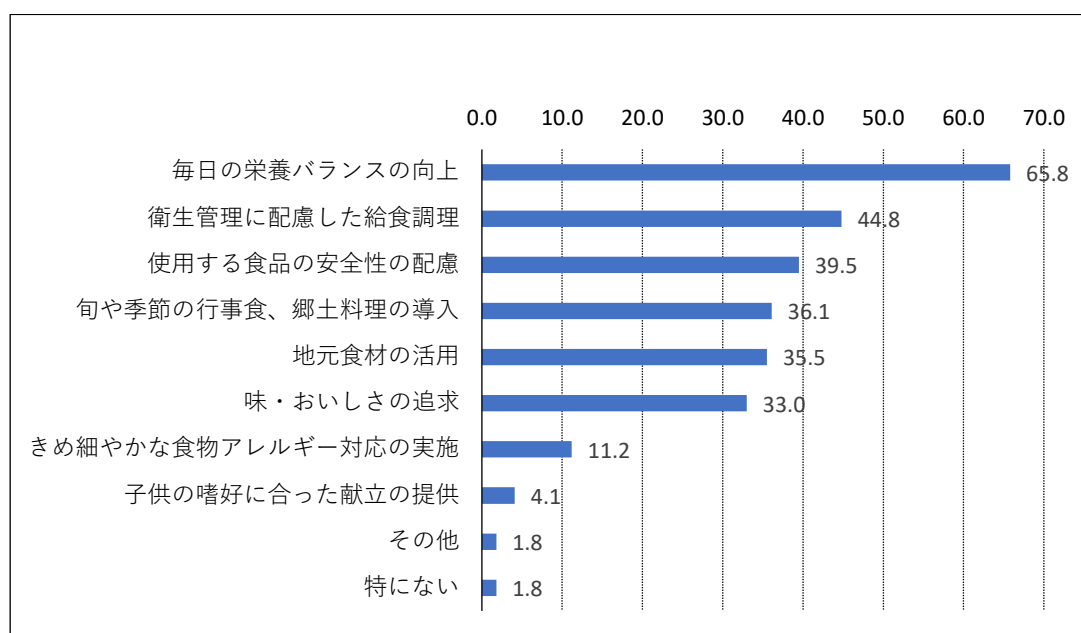


図3 学校給食に期待すること アンケート調査結果

#### (4) 基本理念・基本方針

第6次藤枝市総合計画では、本市の学校教育の充実を図るため、安全・安心な学校給食の提供を行うことを具体的な施策としています。

また、学校給食法において学校給食の目標を7項目掲げています。

(学校給食法第2条)

- 1) 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 2) 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活が営むことができる判断力を培い、望ましい食習慣を養うこと。
- 3) 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び共同の精神を養うこと。
- 4) 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 5) 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 6) 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 7) 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

本市における学校給食センターの現状と課題を踏まえ、学校給食の目的を果たすとともに、安全・安心でおいしい給食を高い衛生管理基準のもと安定的に児童生徒へ提供していくためには、既存の給食センターに替わる新たな給食センターの整備が必要であると考えます。新たな給食センターの整備に係る基本理念及び基本方針を次に示します。



## ① 基本理念

「持続可能で、だれにも安全・安心でおいしい給食の提供」

## ② 基本方針

### 1) 「持続的に安全・安心でおいしい給食が提供できる施設」

- ・文部科学省が定める「学校給食衛生管理基準」及び厚生労働省が定める「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守し、HACCP※準拠による安全管理を基本とした施設整備を行います。

### 2) 「栄養バランスの取れたおいしい給食が提供できる施設」

- ・児童生徒の心身、健康の保持・増進に資するため、適切な栄養バランスの取れた献立作成とともに、多彩な献立（地産地消を含む。）に対応できる調理環境を整備します。
- ・保温性・保冷性に優れた配送容器等を導入し、よりおいしい状態で給食提供できるよう配慮します。

### 3) 「食物アレルギーに対応した給食の提供を図れる施設」

- ・新たに整備する学校給食センターに食物アレルギー対応専用調理室を整備し、専用機器、器具を用いた調理により、食物アレルギーを有する児童生徒にも、可能な限り給食を提供していきます。

### 4) 「食育及び地産地消の推進を図れる施設」

- ・食育基本法や藤枝市地産地消推進プランにおいて食育等による地産地消の学びが求められており、それらの学びの場として施設見学のスペースや誰もが食育を学ぶことができる研修室（会議室）、地産地消の取組みなどを掲示し啓発する施設整備を行います。
- ・庁内関係課や営農関係者と連携し、地場産品に関する情報を共有することにより学校給食での利用促進を図るとともに、地場産食材を活用したメニューの開発や提供を推進し、さらに食育を通じて、児童生徒の地産地消に対する理解を深めていきます。

### 5) 「ローカル SDG s に掲げる目標を実現する施設」

- ・藤枝市ローカル SDG s の目標実現に向けて、食の安全の確保、児童生徒への健康に配慮した給食提供などを念頭に施設整備を行います。
- ・地球温暖化対策やエネルギー・資源の有効利用ができる設備、周辺住民への臭気、騒音及び振動対策、水質保全などの「生活環境保全」に配慮しながら、適正な施設整備を推進します。

### 6) 「供食規模に応じた効率的な施設整備と運営ができる施設」

- ・将来の児童生徒数の変動を見据えた施設整備を進め、調理等作業の効率性及び快適性を高め、安定的に学校給食が提供できる体制を整備します。

- ・既存の3施設が有する機能を低下させず、安全性・効率性・経済性を常に考慮し最適な整備手法の検討を行います

## (5) 提供食数の今後の推移

### ① 食数の推移・提供食数の設定

#### ・ 児童生徒数等の推移

児童生徒数等の推移は表5のとおりとなっております。令和3年度の生徒児童数は、令和3年5月1日現在の実績値、令和4年度以降は推計値となっております（藤枝市教育委員会推計）。「教職員等」は令和3年度の教職員、支援員、ALT、各学校給食センターの正規職員及び会計年度任用職員等の実際の配置人数に基づく設定値となっております。

#### ・ 提供食数の設定

児童生徒への給食提供食数については、今後の児童生徒数が緩やかに減少することが予想され、必要とされる1日あたりの給食数も市全体で12,200食（令和3年）から10,500食（令和10年）程度になることが見込まれます。そのため、新学校給食センターの運用開始予定である令和10年度の提供食数を10,500食とすることを基本に設定します。（令和3年5月1日現在の実績値、令和4年度以降は推計値）（藤枝市教育委員会推計）令和11年度以降の提供食数については、コロナ禍の影響、また本市が現在行っている様々な人口増加策の影響を考慮し、再度児童生徒数の見込みから算定するものとします。

表5 児童生徒数等の推移

単位：人

年度	令和3年	令和4年	令和5年	令和6年	令和7年	令和8年	令和9年	令和10年
児童生徒（人）	11,471	11,431	11,273	11,049	10,751	10,320	9,839	9,753
教職員等（人）	719	711	704	690	675	640	618	611
合計（人）	12,190	12,142	11,977	11,739	11,426	10,960	10,457	10,364

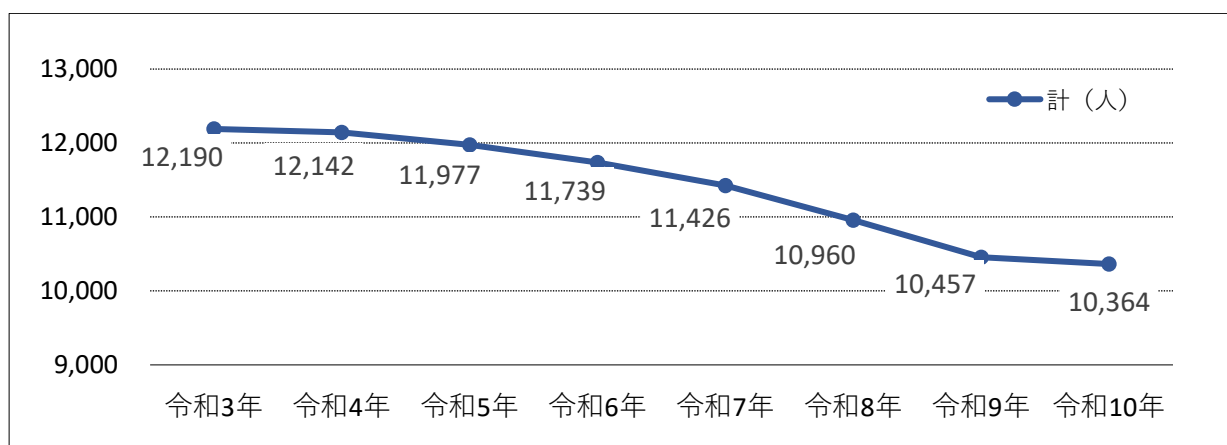


図5 提供食数の推移

## (6) 施設整備パターン比較

「(3) 学校給食センターの課題」でも述べたように、課題を解決するため各学校給食センター整備について比較検討を行います。比較検討を行うため、施設整備のパターンを次に示します。

### ① 各センター方式の比較

#### ・ 1センター化

既存の3つの学校給食センターを解体し、新たに整備する学校給食センターに統合する方式です。1センター化の場合、今後人口減少が進む中、調理員の確保が課題となる一方、民間の委託業者の受け入れ先が確保しやすいという利点があります。また、衛生環境も整い、安全・安心でおいしい給食提供とランニングコストを抑制することができ、効率的な運営が可能になります。

#### ・ 2センター化

老朽化が進む西部及び北部学校給食センターを新たに整備する学校給食センターに統合し、既存の中部学校給食センターと2センターを運営する方式です。イニシャルコストやランニングコストの上昇を抑えながら、地産地消の取組みや食育指導体制を現在と同様に継続できるとともに、すべてのセンターがドライシステムを採用した施設になるなど衛生環境の改善できます。

#### ・ 3センター化

西部及び北部学校給食センターをそれぞれ建替え、既存の中部学校給食センターと3センターを運営する方式です。配送方法や地産地消の取組み、食育指導体制が維持され、衛生環境も改善されます。しかし、ランニングコストや2センター分の建設用地の確保、竣工からセンター稼働まで長期的な施設整備期間を要することなどが懸念されます。

これらのパターンにおいて食材の確保、配送時間、調理時間、調理員の確保などの施設運営や食育指導、リスク管理、コストの違いなどについて比較検討を行います。(表 6-1)

表 6-1 各パターンにおける比較検討表

		A	B	C
<b>整備方針</b>		1センター化	1つの新学校給食センターと中部学校給食センターとの併用による2センター化	2つの新学校給食センターと中部学校給食センターとの併用による3センター化
<b>整備概要</b>	<b>西部</b>	R10年度まで稼働	R10年度まで稼働	新築（初期提供食数 2,500 食/最大能力 3,000 食）
	<b>北部</b>	R10年度まで稼働	R10年度まで稼働	新築（初期提供食数 3,500 食/最大能力 4,000 食）
	<b>中部</b>	R10年度まで稼働	継続利用（提供食数 4,000 食/最大能力 6,500 食）	継続利用（初期提供食数 4,500 食/最大能力 6,500 食）
	<b>新センター</b>	新築（提供食数 10,500 食/最大能力 12,000 食）	新築（初期提供食数 6,500 食/最大能力 10,000 食）	—
<b>施設運営</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>△ 食材調達や調理時間の管理などの課題が残る。</li> <li>○ 1センターの調理委託は受入先が見つかりやすい。</li> <li>△ 3センターを同時期に統合する為、新センター稼働初期の施設運営の負担が大きい。</li> <li>○ 衛生環境や労働環境が改善。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食材調達や調理時間の管理などの施設運営が比較的容易。</li> <li>△ 2及び3センターの調理委託は、1センターと比べると受入先が見つかりにくい。</li> <li>○ 75%に抑えることで、施設運営の負担が少ない。</li> <li>△ 現状の衛生環境や労働環境の課題が継続。（中部）</li> <li>○ 衛生環境や労働環境が改善。（新センター）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>△ 新築する2センターについては稼働初期の施設運営の負担が大きい。</li> <li>△ 現状の衛生環境や労働環境の課題が継続。（中部）</li> <li>○ 衛生環境や労働環境が改善。</li> </ul>
<b>提供内容</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>△ 時間的な制約から、調理効率を考慮した食材を使用した給食提供。</li> <li>△ 地場産食材の採用が減る可能性がある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 現状と同等の食材を使用した給食提供。</li> <li>○ 地場産食材を現状と同じく採用可能。</li> </ul>	
<b>食育指導</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>△ 栄養教諭の配置人数が3人に減り、現在の対面での食育指導は困難。食育指導方法の検討が必要。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 栄養教諭の配置人数が5人に減るが、現在の食育指導の影響が少ない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 栄養教諭の配置人数は6人となり、現在の食育指導が維持できる。</li> </ul>
<b>リスク管理</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>△ リスクを集中的に管理することができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ リスク分散が図られ、比較的早期に復旧が可能。</li> </ul>	
<b>イニシャルコスト</b> ※用地費等は含まない。		× <b>4,400,000 千円</b>	△ <b>4,100,000 千円</b>	○ <b>4,090,000 千円</b> <b>(2センター合算)</b>
<b>ランニングコスト</b>		○ <b>44,000 千円/年</b>	△ <b>(新センター) 41,000 千円</b> <b>(中部) 22,000 千円</b> <b>合計 63,000 千円/年</b>	× <b>(新西部) 36,000 千円 (新北部) 38,000 千円</b> <b>(中部) 22,000 千円</b> <b>合計 96,000 千円/年</b>

<凡例> 新センター：新学校給食センター 中部：中部学校給食センター 西部：西部学校給食センター 北部：北部学校給食センター

## ② 各センター方式の検討

17・18 ページの比較検討については、項目ごとに次のとおりです。

### ・ 施設運営について

1 センター化では、大量の食材調達を行うことが可能な納入業者の確保、調理時間の効率化を図るため加工食材の採用が想定されます。2 センター化では、センターが分散しているため食材調達、検収などの頻度が減り、手厚い学校給食の提供が可能となる一方、今後、調理員が不足することが予想されます。3 センター化は現状と変わらず、食材調達や手厚い給食提供が可能ですが、2 センター化同様、今後の調理員の確保が難しいといえます。

### ・ 給食の提供内容について

1 センター化は、効率的である反面、1 献立の提供食数が多くなるため調理時間の制約があり、食材について県内・市内地場産の大量確保が難しい場合は、地場産食材の採用が減る可能性もあります。一方、2 及び3 センター化では学校給食センターが分散しているため、現在と同様の県内・市内地場産食材の食材確保が可能となります。新学校給食センター初期稼働時は、1 センター化では移行の際の調整期間を長く設ける必要があり、3 センター化についても新築する2 センターについては、能力を十分に発揮する施設になるまで時間を要します。2 センター化では、試運転や調理指導など調整期間として中部学校給食センターを運営しながら行うため、効率よく円滑に新学校給食センターへの移行が可能となります。

### ・ 食育指導について

これまでの食育指導を維持するために、栄養教諭の確保は重要です。1 センター化では、規定により3人配置（6,001人以上）となり、現在の栄養教諭の半数に減ります。そのため対面での食育指導に影響を与えます。2 センター化では、新学校給食センターに3名（6,001人以上）、中部学校給食センターに2名（1,501人以上）の計5名の栄養教諭が配置され、引き続き現在の規模の食育指導を実施することが可能となります。3 センター化では現在と同様6名の配置となります。

- ・ リスク管理について

1センター化では、リスクの管理を集中的に行うことが可能な反面、2センター化では、万が一給食を停止するような事態が起こった場合、他方の学校給食センターは運営することができ、部分的に給食の配送を行うことが可能となります。3センター化は他のセンター化よりもさらにリスク分散が図られることとなります。

- ・ コストについて

イニシャルコストでは、1センター化が最も高額となり、新築するセンターが提供する食数が少ない3センター化が最も低く抑えることができます。また、ランニングコストは、1センター化において最も効率的な運営が可能となり、3センター化は最も高額となるため効率的な運営は難しいと言えます。

### ③ センター方式の決定

児童生徒へ安全・安心な給食の提供を最優先とし、きめ細やかな食育指導、効率的・経済的な運営を考慮し、2センター方式を採用し施設整備を進めます。

新学校給食センター及び中部学校給食センターの2センター化による新学校給食センターの施設整備について、検討及び計画方針を次ページ以降に示します。

## (7) 条件の整理

### ① 関係法令・制度・基準

新学校給食センターの施設整備に関する法令や基準は以下のとおりであり、これらを遵守して実施します。

#### ○教育関係法令等

##### 【法令】

学校教育法（昭和 22 年法律第 26 号）

学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号）

学校保健安全法（昭和 33 年法律第 56 号）

食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）

食品循環資源の再利用等の促進に関する法律（平成 12 年法律第 116 号）

食育基本法（平成 17 年法律第 63 号）

##### 【要綱・基準】

学校給食衛生管理基準（平成 21 年文部科学省告示第 64 号）

学校給食実施基準（平成 21 年文部科学省告示第 61 号）

大量調理施設衛生管理マニュアル（平成 9 年 3 月 24 日厚生労働省衛  
食第 85 号）

学校環境衛生基準（平成 21 年文部科学省告示第 60 号）

公立義務教育諸学校の学級編成及び教職員定数の標準に関する法律  
（昭和 33 年法律第 116 号）

#### ○建設関係法令等

##### 【法令】

建築基準法（昭和 25 年法律第 201 号）

都市計画法（昭和 43 年法律第 100 号）

高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律（平成 18 年法  
律第 91 号）

消防法（昭和 23 年法律第 186 号）

下水道法（昭和 33 年法律第 79 号）

水道法（昭和 32 年法律第 177 号）

水質汚濁防止法（昭和 45 年法律第 138 号）

健康増進法（平成 14 年法律第 103 号）



景観法（平成 16 年法律第 110 号）  
大気汚染防止法（昭和 43 年法律第 97 号）  
騒音規制法（昭和 43 年法律第 98 号）  
建設業法（昭和 24 年法律第 100 号）  
警備業法（昭和 47 年法律第 117 号）  
振動規制法（昭和 51 年法律第 64 号）  
労働安全衛生法（昭和 47 年法律第 57 号）  
廃棄物の処理及び清掃に関する法律（昭和 45 年法律第 137 号）  
建設工事に係る資材の再資源化等に係る法律（平成 12 年法律第 104 号）  
循環型社会形成推進基本法（平成 12 年法律第 110 号）  
資源の有効な利用の促進に関する法律（平成 3 年法律第 48 号）  
エネルギーの使用の合理化等に関する法律（昭和 54 年法律第 49 号）  
土壌汚染対策法（平成 14 年法律第 53 号）  
宅地造成等規制法（昭和 36 年法律第 191 号）  
駐車場法（昭和 32 年法律第 106 号）  
浄化槽法（昭和 58 年法律第 43 号）

## (8) 新学校給食センターの施設整備計画

新学校給食センターの施設整備計画の基本条件や学校給食衛生管理基準に基づいた諸室の整備方針等について検討し、概算事業費について先進事例を参考に試算します。

### ① 施設規模

#### ・ 基本条件

新学校給食センターの施設整備の基本条件は以下のとおりです。なお、米飯・パン等の主食については、提供の安定化と設備投資などの費用対効果を図るため、現在と同様に外部からの購入とします。(表 8-1)

表 8-1 基本条件（新学校給食センター施設整備）

項目	概要
最大能力	10,000食/日
運営日	195日/年
実施日数	小学校 180日/年・中学校 178日/年
献立形態	小学校・中学校 3 献立
主食内容	米飯 3 回/週、パン 1～2 回/週、麺 2～3 回/月 主食については、外部から購入
敷地面積	最大能力10,000食/日を円滑に供給可能な敷地面積を確保
建築構造	官庁施設の総合耐震・対津波計画基準等に準拠した構造
建築設備	省エネ設備機器の導入、再生可能エネルギーの導入
延床面積	円滑に供給可能な面積を確保
必要諸室	学校給食衛生管理基準等を遵守した上で、標準的なものを設定
厨房機器の作業環境	ドライシステム
厨房機器・備品類	円滑に供給可能な厨房設備及び備品類を設置
HACCP対応	「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省）に適合することを前提に、HACCPの概念に基づいた施設
食物アレルギー対応食	専用調理室を設置
食育	調理作業工程が視認又はそれに類する方法で学習可能
残滓(ざんさ)対応	残滓処理施設の設置
排水基準	除外施設の設置
駐車スペース	来客（車いす専用駐車場合）、配送トラック、公用車、駐輪場
外構	緑地、植栽、囲障、調整池
ユニバーサルデザイン	車いす対応エレベーター・スロープ、点字ブロック、音声案内
配送	外部委託

・学校給食施設の区分

学校給食衛生管理基準では、学校給食施設は「学校給食施設の区分」に従い区分することとし、この区分に基づき施設内のゾーニングをする必要があります。(表 8-2)

表 8-2 学校給食施設の区分

区分			内容
学校給食施設	調理場	作業区域	検収室 ー原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所 食品の保管室ー食品の保管場所 下処理室 ー食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所 返却された食器、食缶等の搬入場 洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前）
			非汚染作業区域 調理室 ー食品の切裁等を行う場所 ー煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所 ー食品を食缶に配食する場所 配膳室 食品・食缶の搬出場 洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒後）
		その他	更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等
			事務室等 （学校給食調理員が通常、出入りしない区域）

## ② 基本計画に向けた前提条件

- ・ 敷地内ゾーニング計画（参考出典「学校給食施設計画の手引き」電化厨房フォーラム 21）

新学校給食センターにおける敷地内ゾーニングの留意事項は以下のとおりです。

1. 周辺道路の適切な位置に出入口を設け、配送車両が交錯しないよう計画する。
2. 敷地内は建物の保全のために、仮設足場などを設置できるよう可能な限り、メンテナンススペースを建物周囲に確保するよう計画する。
3. 配送車両が円滑に建物に接車でき、通行できるよう十分なトラックヤードを確保する。
4. 調理員・職員駐車場、来客用駐車場、駐輪場、配送車両駐車場を分離して配置する。
5. 歩行者用通路を設け、歩車分離を図る。
6. 事務室から納入業者や来客等の敷地内への入場が分かるようにする。
7. 緑地は建物周辺を避け、花や実、落葉、虫付きの少ない種類を植樹・植栽する。
8. 近隣への日照、騒音、振動、臭気の影響を配慮する。
9. 敷地特有の風向きを考慮した建物の配置とする。
10. 将来の設備など保全及び更新工事に配慮して、出入口は大型車両が余裕をもって出入りできる幅員にする。

- ・ 施設内ゾーニング計画（参考出典「学校給食施設計画の手引き」電化厨房フォーラム 21）

新学校給食センターにおける施設内ゾーニングの留意事項は以下のとおりです。

1. 調理作業区域とその他を明確に分離する。
2. 食材の搬入から調理、調理から配送までの食材・食器・調理員の流れに基づき、諸室の動線が一方通行となるようにレイアウトする。
3. 調理作業区域内では汚染区域と非汚染区域とを明確に分離する。
4. 各区域を固定し、それぞれ壁で区画し、床面及び壁面などの色分けをする。
5. 事務エリア内は職員と見学者を分離することが望ましい。
6. サラダ・和え物室など微生物等による汚染を避ける必要のある作業区域は、魚肉類の扱いや高温となる作業区域から極力隔離する。
7. トイレは、汚染及び非汚染作業区域の食材・食器等を扱う作業区域から 3m 以上隔離する。
8. 下処理室と調理室の境には、カウンター等を設けるなど、食品のみが移動するよう工夫すること。
9. 調理場の外部に開放される箇所には、エアカーテン、調理室の入口にはエアシャワーを設けることが望ましい。
10. 排水溝は、詰まりや逆流が起きにくく、排水が飛散しない構造・配置であること。

### ③ 建設用地選定

#### 1) 用地選定 — 新学校給食センター建設用地の検討

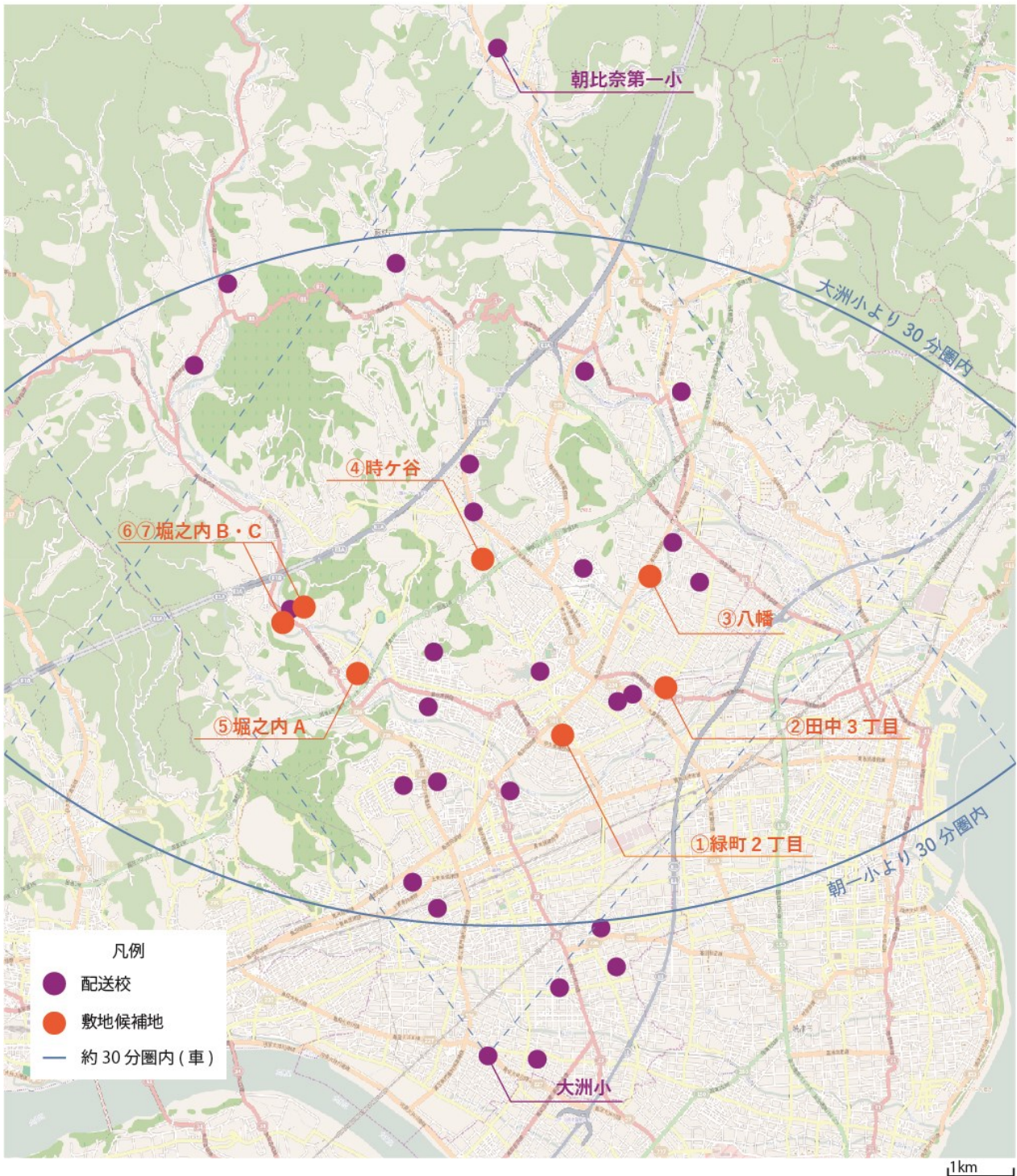
建設候補地の選定においては、多面的な視点から検討する必要があります。施設の特性から、①法規制、②アクセス性、③利便性、④経済性、⑤安全性の5つの視点について評価項目を設け、建設候補地の比較検討を行います。(表 8-3)

「◎」: 3点、「○」: 2点、「△」: 1点、とし数値化し、総合評価の点が最も高い候補地を建設用地とします。比較検討結果を表 8-4 に示します。

表 8-3 各評価項目と評価基準

評価項目		評価基準
①法規制	用途地区	「準工業」「工業」「工業専用」の工業系用途地域が望ましい (協議により市街化調整区域内でも整備可能)
	農業用地	農地転用の制限が緩和される白地農地が望ましい(青地農地でも協議により転用可能)
	容積・建蔽率	建築規模の上限
	接道道路幅	開発協議における接道要件(1ha以上の敷地において、接道道路幅員9m以上)を満たしているか
②アクセス性	配送時間	候補地から各学校まで衛生管理基準に準拠した配送時間であるか
	配送経路	容易にアクセス可能な幹線道路
	出入りの容易さ	トラックが給食センターに容易に出入りできるか接道幅員の確保が必要
③利便性	敷地形状	配送・改修スペースの確保、衛生基準に勘案した調理工程などに適した整形地(長方形)に近い形状が望ましい
	臭気・騒音対策	周辺状況を踏まえて臭気・騒音対策の必要性
	上下水道	給食調理及び清掃に必要な上下水道設備
④安全性	洪水災害ハザードマップ	災害時の安全性 藤枝市ハザードマップによる各該当項目
	土砂災害ハザードマップ	
	地震災害ハザードマップ	
⑤経済性	地盤杭工事	建設前に必要となる地盤杭工事の必要性の有無
	接道高低差及び敷地平坦さ	建設前に必要となる整地工事の必要性の有無
	整地の必要性	建設前に必要となる整地工事の必要性の有無
総合評価		以上の基準により各項目◎…3点 ○…2点 △…1点で評価し、総合的に判定





(出典 GIS)

図 8-1 配送校と敷地候補地



表 8-4 候補地の比較検討結果

名称		①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
		西益津地区	西益津地区	広幡地区	葉梨地区	稲葉地区		
		緑町2丁目	田中3丁目	八幡	時ヶ谷	堀之内A	堀之内B	堀之内C
	地目	田 (一部雑種地)	田	田 (一部雑種地)	田 (一部宅地)	田 (一部宅地)	田 (一部畑、雑種地)	田 (一部畑)
	敷地面積(㎡)	11,000	17,300	10,300	19,000	10,500	13,000	11,200
法規制	用途地区	調整区域		調整区域	調整区域	調整区域	調整区域	調整区域
	農用地	△ 青	△ 青	△ 青	○ 白	○ 白	○ 白	○ 白
	容積・建蔽率	◎ 200%・70%(角地10%含)	◎ 200%・70%(角地10%含)	◎ 200%・70%(角地10%含)	◎ 200%・70%(角地10%含)	◎ 200%・70%(角地10%含)	○ 200%・60%	◎ 200%・70%(角地10%含)
	接道道路幅(m)	○ 12m (9m以上)	△ 7m (9m未満)	○ 13m (9m以上)	○ 12m (9m以上)	△ 4.9m、4.8m、3.4m (9m未満)	○ 12m (9m以上)	○ 12m (9m以上)
アクセス性	配送時間	○ 配送可能距離	○ 配送可能距離	○ 配送可能距離	○ 配送可能距離	○ 配送可能距離	○ 配送可能距離	○ 配送可能距離
	配送経路	県道215号、県道32号		県道30号	県道381号	県道215号	県道216号、県道32号	県道32号
	出入りの容易さ	○ 容易	△ 困難	○ 容易	○ 容易	△ 困難	○ 容易	○ 容易
利便性	周辺建物状況	会社・住宅・田畑 中部給食センター	田畑・住宅	店舗・病院・田畑	ふれあい広場 住宅・田畑	住宅・田畑・工場 流通センター	小学校・住宅・田畑	小学校・住宅・田畑
	敷地形状	◎ 整形地	○ やや整形地	○ やや整形地	○ やや整形地	○ やや整形地	△ 不整形地	○ やや整形地
	臭気・騒音対策	△ 必要	△ 必要	△ 必要	△ 必要	△ 必要	△ 必要	△ 必要
	上水道 下水道	◎ 本管隣接 整備区域外 (全体計画区域内) (整備区域隣接)	○ 本管隣接 整備区域外 (全体計画区域外)	○ 本管隣接 整備区域外 (全体計画区域外)	○ 本管隣接 整備区域外 (全体計画区域内)	◎ 本管隣接 整備区域外 (全体計画区域内) (整備区域隣接)	○ 本管隣接 整備区域外 (全体計画区域外)	○ 本管隣接 整備区域外 (全体計画区域外)
安全性	洪水災害ハザードマップ	○ 0.5~3.0m	○ 0.5~3.0m	○ 0.5~3.0m	△ 0.5~3.0m (一部3.0~5.0m)	△ 0.5~3.0m (一部3.0~5.0m)	△ 0.5~3.0m (一部5.0m以上)	× 3.0~5.0m (一部5.0m以上)
	土砂災害ハザードマップ	◎ 区域外	◎ 区域外	○ 区域外 家屋倒壊等氾濫想定区域 近接	△ 一部土砂災害警戒区域	◎ 区域外	◎ 区域外	○ 区域外 家屋倒壊等氾濫想定区 域隣接
	地震災害ハザードマップ	△ 震度6強以上	△ 震度6強以上	△ 震度6強以上	△ 震度6強以上	△ 震度6強以上	△ 震度6強以上	△ 震度6強以上
経済性	地盤杭工事	△ 必要 泥質地盤	△ 必要 泥質地盤	△ 必要 泥質地盤	△ 必要 泥質地盤	○ 条件により不要も可 礫~砂礫質地盤	○ 条件により不要も可 礫~砂礫質地盤	○ 条件により不要も可 礫~砂礫質地盤
	接道高低差及び敷地平坦さ	△ 接道高低差：あり 敷地平坦さ：平坦	△ 接道高低差：あり 敷地平坦さ：平坦	○ 接道高低差：なし 敷地平坦さ：平坦	△ 接道高低差：あり 敷地平坦さ：平坦	○ 接道高低差：なし 敷地平坦さ：平坦	△ 接道高低差：あり 敷地平坦さ：平坦	△ 接道高低差：あり 敷地平坦さ：平坦
	整地の必要性	○ あり	○ あり	○ あり	○ あり	○ あり	○ あり	○ あり
総合評価		27	23	25	23	26	24	24

周辺地図出典：GoogleMaps

最も総合評価点が高い、緑町2丁目の候補地を建設用地として計画を進めます。緑町地区は藤枝市のほぼ中心に位置します。市内におけるどの方面からもアクセスが良く、学校給食の配送も効率よく行うことが可能となります。また、立地が良いことから通勤の利便性があり、調理員などの働き手を確保しやすい場所です。

#### ④ 概算事業費等（事業費・財源（起債））

- ・ 新学校給食センター建設概算事業費

造成費や建物整備費（厨房機器設備工事を含む）、既存施設解体費、用地取得費などにより、約50億円を見込みます。

- ・ 起債

市町村合併推進事業における合併推進債の適用が可能です。充当率は90%かつ市町村建設計画に基づく特に必要な事業で、財政措置として既存の公共施設等を廃止して行う統合施設の整備等において行政コストの合理化効果の発現に繋がる事業については、その元利償還金の50%に相当する額を交付税措置が可能です。（表8-6）

表8-6 起債

事業名	充当率	交付税措置
市町村合併推進事業	90%	元利償還金の50%

本構想の施設整備は最も有利な財源として、合併推進債の起債を活用し、事業を進めていきます。

## (9) 事業手法

### ① 新学校給食センターにおける公設公営方式、PFI手法等の検討

学校給食センターの運営について、従来型の事業手法に加え民間事業者を活用した事業手法の比較検討を行いました。

新学校給食センターの事業手法を検討する上で、導入が想定される施設整備・維持管理運営手法は以下のとおりです。(表 9-1)

表 9-1 事業手法

手法	事業方法	資金調達	設計 建設	維持管理 運営	施設の所有	
					運営中	事業終了後
公設公営方式（従来方式）		市	市	市	市	市
公設民営方式		市	市	民間	市	市
PFI手法 (Private Finance Initiative)	BTO方式 (Build-Transfer-Operate)	民間	民間	民間	市	市
	BOT方式 (Build-Operate-Transfer)	民間	民間	民間	民間	市
	BOO方式 (Build-Own-Operate)	民間	民間	民間	民間	—
PFI的手法	DB方式 (Design-Build)	市	民間	市	市	市
	DBO方式 (Design-Build-Operate)	市	民間	民間	市	市
民設民営方式		民間	民間	民間	民間	民間
リース方式		民間	民間	市並び に民間	民間	民間

## 1. 公設公営方式（従来方式）

市が施設等を整備し、市が運営する方式で、これまで一般的に選択されることの多かった手法であり、既存の学校給食センターにおける運営方式です。

メリットとしては、市によるサービス提供により、サービスに一定の質が期待でき、継続性が担保されるなどといった信頼性の点が挙げられます。デメリットとしては、調理員などの働き手の確保や労務管理等の負担が生じる点があげられます。

## 2. 公設民営方式

市が施設等を整備し、運営を民間事業者に委託する方式です。

メリットとしては、競争性の確保や民間のノウハウの活用により、運営にかかるコストの縮減や適切な人材確保等の労務管理上の負担軽減が期待できる点が挙げられます。デメリットとしては、運営を担う事業者が替わってしまうことがあり、安定した給食提供に支障が出る恐れがあります。

## 3. PFI 手法

民間の資金と経営能力・技術力（ノウハウ）を活用し、公共施設等の設計・建設・改修・更新や維持管理・運営を一括で行う手法です。

## 4. PFI 的手法

PFI 法に基づく事業ではなく、PFI 手法を活用した手法です。DB 方式、DBO 方式は PFI 的手法の一つです。

市が資金調達を行い、民間事業者が公共施設等の設計・建設・改修・更新や維持管理・運営を一括して行う公共事業の手法です。民間事業者が資金調達をしないため、金融機関による監視がない点が PFI 手法とは異なります。

## 5. 民設民営方式

民間事業者が施設等を整備・所有し、市が民間事業者に運営を委託する方式です。

メリットとしては、施設整備費及び運営にかかるコストの縮減が期待でき、更に一定の制約条件の下で、用地の確保を任せることも可能です。一方デメリットとしては、当該事業を実施できる事業者が近隣に存在する必要あることや、事業者が倒産した場合、設備等を差し押さえられ、給食提供が停止する可能性があります。

## 6. リース方式

民間事業者が資金調達から公共施設の設計・建設、維持管理等の業務をトータルで行い、そのサービス対価をリース料として市が支払う方式です。運營業務は市にて実施するか、もしくは、民間委託にすることも可能です。

### ② 新学校給食センター及び中部学校給食センターの事業手法

本事業において、民間活力を利用することにはメリットもありますが、公設公営方式は事業者の撤退や変更などに影響されず、安定して給食が提供できることや、衛生管理を直接行うことで高い安全性を確保できることを考慮し、安全・安心な給食の継続的な提供を最優先に検討した結果、公設公営方式により事業を進めることとします。

### ③ 事業スケジュール

本構想の施設整備は、合併推進債を活用するため、特に必要な場合5か年度以内の実施期間が設けられています。事業スケジュールは、下表に基づき施設整備を行っていきます。(表9-2)

表9-2 事業スケジュール

	R4年度	R5年度	R6年度	R7年度	R8年度	R9年度	R10年度	R11年度
全体スケジュール	← 受託者選定・設計期間 →		← 建設工事 →			← 備品購入・試運転等 →		← 解体工事 →
学校給食センター	← 現3センター運営 →						● 新学校給食センター運営開始	← 新学校給食センター運営 →
詳細スケジュール	← 基本設計 →	← 実施設計 →	← 造成工事 →	← 建設工事 →			● 新学校給食センター運営開始 (北部・西部 学校給食センター)	← 解体工事 →
		← 解体設計 (北部・西部 学校給食センター) →						
		← 開発・土地利用協議等許認可 →						
用地取得・手続き	← 土地収用事業認定 → ●	← 合併推進債期限 →						
	← 農振除外手続 →	← 用地取得手続 →						