

# 常滑市学校給食共同調理場整備基本計画

令和3年3月

常滑市

常滑市教育委員会



## はじめに

本市では、昭和 39(1964)年度に開設された南学校給食共同調理場（昭和 51(1976)年度増築）及び昭和 44(1969)年度に開設された北学校給食共同調理場の 2 つの調理場で給食を調理し、市内の小中学校及び幼・保・こども園に提供しています。

現在、食の安全・安心に対する社会的な要請は、食中毒問題や衛生管理上の問題に加え、近年の食物アレルギー反応による重大事故の発生を契機として、一段と高まっています。また、食育基本法の制定（平成 17(2005)年）や学校給食法の改正（平成 21(2009)年）により、児童生徒の食生活と密接に関わる学校給食への食育や地産地消を推進することに対する期待はとて大きくくなっている状況です。

このように学校給食が果たすべき役割は、日に日に重要度を増しています。その一方で、それを支える本市の学校給食共同調理場は老朽化が進み、早急に抜本的な対策を講じる必要性が高まっています。

本計画は、令和 2(2020)年 5 月に本市が策定した「常滑市学校給食共同調理場整備基本構想」を前提に、学校給食共同調理場運営審議会<sup>※</sup>等での検討結果を踏まえ、新たな学校給食共同調理場整備に係る方針や方向性、必要な機能、設備等について、今後の具体的な整備を進めるための考え方を取りまとめたものです。

※ 常滑市学校給食共同調理場設置及び管理に関する条例施行規則第 7 条に基づき、設置した組織。

# 目次

序章	.....	- 1 -
序-1	施設及び運営の現状.....	- 1 -
(1)	施設の現状.....	- 1 -
(2)	運営の現状.....	- 2 -
序-2	基本構想の概要.....	- 3 -
第1章	建設用地の概況.....	- 4 -
1-1	建設候補地の概況.....	- 4 -
(1)	建設用地の条件.....	- 4 -
(2)	建設候補地の選定結果.....	- 4 -
1-2	配送計画.....	- 6 -
第2章	新学校給食共同調理場整備の方針.....	- 7 -
2-1	学校給食衛生管理基準への対応.....	- 7 -
2-2	食物アレルギーの対応.....	- 8 -
2-3	食育活動への対応.....	- 8 -
2-4	その他の対応.....	- 9 -
(1)	災害を想定した整備方針.....	- 9 -
(2)	省エネ・環境に配慮した整備方針.....	- 9 -
(3)	バリアフリー・ユニバーサルデザインにおける整備方針.....	- 9 -
第3章	新学校給食共同調理場整備の計画.....	- 10 -
3-1	整備計画の基本条件.....	- 10 -
3-2	諸室構成及び作業区域の区分.....	- 11 -
3-3	配置イメージ.....	- 12 -
3-4	平面イメージ.....	- 13 -
第4章	新学校給食共同調理場整備の事業手法.....	- 15 -
4-1	事業手法の概要.....	- 15 -
(1)	従来方式.....	- 15 -
(2)	外部委託方式（運營業務(調理・配送)を民間に委託).....	- 15 -
(3)	DB方式 (Design Build).....	- 16 -
(4)	DB+0 (DBO) 方式 (Design Build Operate).....	- 16 -
(5)	PFI方式 (Private Finance Initiative).....	- 17 -
(6)	リース方式（運營業務(調理・配送)は公共が実施).....	- 17 -
(7)	リース方式（運營業務(調理・配送)は民間が実施).....	- 18 -
4-2	事業手法ごとの財政縮減効果.....	- 19 -
4-3	事業手法の方針.....	- 20 -
第5章	新学校給食共同調理場整備の概算事業費.....	- 21 -
5-1	概算事業費.....	- 21 -
第6章	新学校給食共同調理場整備の事業スケジュール.....	- 22 -
6-1	事業スケジュール.....	- 22 -

# 序章

## 序-1 施設及び運営の現状

### (1) 施設の現状

学校給食共同調理場の施設の現状については、以下のとおりです。

表・施設の現状

令和2年5月1日現在

名 称	南学校給食共同調理場	北学校給食共同調理場
外 観		
所 在 地	常滑市保示町6丁目38番地	常滑市港町1丁目21番地
開設年度	昭和39年度(昭和51年度増築)	昭和44年度
最大調理能力(当初)	7,000食	7,000食
敷地面積	2,350.82 m <sup>2</sup>	2,200.00 m <sup>2</sup>
延床面積	1,107.97 m <sup>2</sup>	1,146.05 m <sup>2</sup>
耐 震 性	旧耐震基準	旧耐震基準
構 造	鉄筋コンクリート平屋建	鉄筋コンクリート一部2階建
衛生管理基準等への適合	—	—
ドライシステム対応	ウェットシステム(ドライ運用)	ウェットシステム(ドライ運用)
汚染・非汚染の作業区域	一部対応	一部対応
エアカーテン・エアシャワー	一部対応	一部対応
空調等を備えた構造	一部設置	一部設置
炊飯機能	無	無
アレルギー専用調理室	無	無
運営方法	直営(委託無)	直営(委託無)
提供先		
小学校	常滑東小学校・常滑西小学校 西浦北小学校・西浦南小学校 小鈴谷小学校	大野小学校・三和小学校 鬼崎北小学校・鬼崎南小学校
中学校	常滑中学校・南陵中学校	青海中学校・鬼崎中学校
幼・保・こども園	瀬木保育園・常石保育園 丸山保育園・西浦南保育園 小鈴谷保育園	三和西保育園・青海こども園 三和南保育園・鬼崎北保育園 鬼崎西保育園・鬼崎中保育園 常滑幼稚園

## (2) 運営の現状

学校給食共同調理場の運営の現状については、以下のとおりです。

表・運営の現状

令和2年5月1日現在

名 称		南学校給食共同調理場			北学校給食共同調理場		
食数	区 分	学校数	食数	稼働日/年	学校数	食数	稼働日/年
	小学校	5校	2,324食	190日	4校	1,695食	190日
	中学校	2校	888食	190日	2校	905食	190日
	幼・保・こども園	5園	637食	222日	7園	803食	222日
	合計	12校	3,849食	—	13校	3,403食	—
職員数	区分	正規職員	パート	再任用	正規職員	パート	再任用
	事務職員 (場長含む)	2人	1人		1人	2人	1人
	栄養教諭・栄養職員 (うち県職員)	2(2)人			3(2)人		
	調理員	2人	25人	2人	2人	28人	2人
	運転手		3人	1人		4人	
	小計	6(2)人	29人	3人	6(2)人	34人	3人
	合計	38(2)人			43(2)人		
委託の有無		無					
配送使用車両・台数		2t車3台			2t車3台		

## 序-2 基本構想の概要

令和2(2020)年5月に本市が策定した「常滑市学校給食共同調理場整備基本構想(以下「基本構想」という。)」において、新学校給食共同調理場の整備について基本的な考え方、基本方針及び施設規模の想定を以下のとおりとしました。

### 基本的な考え方

新たな建設場所を確保したうえで、効率的・安定的な運営ができるよう、学校給食共同調理場を統合し建替え移転する。

### 基本方針

#### ① 安全で安心な学校給食を提供できる施設

- ・「学校給食衛生管理基準」及び「大規模調理施設衛生管理マニュアル」等に準拠した衛生管理の徹底を図る。
- ・災害時にも耐えうる施設とし、災害に備えた措置を講じるとともに、大規模災害時には炊き出し等ができる施設とする。
- ・食物アレルギーに対応できる専用調理室を整備し、安全で安心な学校給食を提供する。

#### ② 食育や地域に貢献できる施設

- ・学校給食共同調理場と各学校・地域・家庭との連携強化を図り、食に関する啓発活動や情報発信を進めるとともに、地域食文化の継承や地産地消など、地域に貢献できる施設とする。

#### ③ 省エネ・環境へ配慮した施設

- ・省エネ機器の導入等を検討し、環境に配慮した施設づくりを進める。
- ・周辺環境への影響が可能な限り小さくなる施設配置とする。

#### ④ 効率的・安定的に給食を運営できる施設

- ・調理時間の短縮が可能な設備・機器の導入など、運営・維持管理費の削減を図る。
- ・学校給食の目標を達成することを基本としつつ、より効率的・効果的な運営を図るため、民間事業者への委託導入の可能性や範囲について検討する。

### 施設規模の想定

#### ① 最大調理能力(提供食数)

8,000食/日

#### ② 施設面積

延床面積	建築面積	敷地面積
約 3,900 m <sup>2</sup>	約 3,150 m <sup>2</sup>	約 9,000 m <sup>2</sup>

# 第1章 建設用地の概況

## 1-1 建設候補地の概況

### (1) 建設用地の条件

建設用地の条件は、以下のとおりです。

表・建設用地の条件

項目	選定方針
敷地 (規模・形状)	・調理能力8,000食/日の場合、必要敷地面積は約9,000㎡程度 ・食材の検収から保管、調理工程等において作業動線の直線化と一方通行が図られるような建物が建設可能な整形の敷地
用途地域	・学校給食共同調理場は建築基準法上「工場」の位置づけのため、「準工業地域」、「工業地域」、または「市街化調整区域」であること
配送条件	・提供対象施設に、「学校給食衛生管理基準」に規定される調理後2時間以内の喫食が可能であること
災害リスク	・災害時の非常炊き出し実施や災害発生後速やかに学校給食を再開させるため、地震・津波などの災害による危険性が低いこと
インフラ整備状況	・上下水道、電気、ガス等のインフラ整備状況
交通環境	・食材搬入車両や、配送・回収車両、食品廃棄物運搬車両など大型車両の入退場が必要なことから、4m以上の幅員を有する道路に接道していること ・配送の遅延につながるような周辺道路の渋滞が少ないこと
周辺への影響	・近隣への騒音、臭気、交通等の影響が少ない場所であること
その他	・大規模な造成等が必要なく、財政負担が軽いこと ・市有地であること

### (2) 建設候補地の選定結果

本市の財政状況を鑑み、土地取得費用や交渉に係る時間が不要な市有地から、用途地域に適合した9,000㎡以上の面積を確保できる用地として3ヶ所を抽出し、条件・コスト面から比較検討しました。

① 青海農村公園	② ボート南駐車場	③ 南陵公民館敷地
金山字金蓮寺 131 	新開町6丁目1-2 	刈屋字加茂 151 

3ヶ所を総合的に検討した結果、想定外の規模の災害が発生し得ることも考慮すると、より災害リスクが低い場所へ立地する必要があること、また、他と比べて最終的にライフサイクルコスト面で有利であることから、**南陵公民館敷地を建設候補地として選定**しました。

表・建設候補地の詳細

南陵公民館敷地	
建設候補地	
敷地規模	10,700 m <sup>2</sup> ・テニスコート北側低未利用地 3,470 m <sup>2</sup> ・テニスコート 3,850 m <sup>2</sup> ・南陵武道場東側空き地 3,380 m <sup>2</sup>
用途地域	市街化調整区域
配送条件	市域の南部に位置（2時間以内の喫食が可能）
災害リスク	津波浸水・液状化区域外
インフラ整備状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>・上水道：前面道路にはないが、市道南陵線まで敷設あり</li> <li>・下水道：なし</li> <li>・雨水管：前面道路にはないが、市道南陵線まで敷設あり</li> <li>・電気：接続可</li> <li>・都市ガス：前面道路にはないが、国道247号まで敷設あり</li> </ul>
交通環境	<ul style="list-style-type: none"> <li>・4m以上の幅員を有する道路に接道</li> <li>・国道247号に近い</li> </ul>
敷地周辺	<ul style="list-style-type: none"> <li>・東側に一部住宅あり</li> <li>・南側に公共施設あり</li> </ul>
敷地内	テニスコート及びフェンスあり

## 1-2 配送計画

「学校給食衛生管理基準」の中で、調理後2時間以内に喫食できるように配送車の台数を確保することが求められています。

新学校給食共同調理場の建設候補地から給食を配送するため、市内の小中学校13校、幼・保・こども園12園に対する配送を検討しました。その結果、**8台の配送車が必要**となる見込みです。建設候補地と各学校等の位置関係は、以下のとおりです。

図・建設候補地と各学校等の位置関係



## 第2章 新学校給食共同調理場整備の方針

### 2-1 学校給食衛生管理基準への対応

新学校給食共同調理場は「学校給食衛生管理基準」（文部科学省：平成21(2009)年3月改定）を準拠した施設とし、学校給食衛生管理基準への対応は、次のように整備します。

学校給食衛生管理基準への対応
① ドライシステムの導入
② 汚染・非汚染の作業区域を部屋単位で区分
③ エアカーテン・エアシャワーの設置
④ 空調等機器の設置

#### 参考-学校給食衛生管理基準の補足

##### ① ドライシステムの導入

ドライシステムは、全ての調理機器からの排水を機器等に接続される排水管を通して流す方式です。床を乾いた状態で使用することで、床からの跳ね水による二次汚染を防ぎ、調理場内の湿度を低く保つことで、細菌の増殖を抑え、食中毒の発生要因を少なくすることができます。このため、施設の新築、改築、改修にあたっては、ドライシステムを導入するよう努めることが示されています。

##### ② 汚染・非汚染の作業区域を部屋単位で区分

二次汚染（調理器具や人の手を介した汚染や汚染物質などの混入など）防止の観点から、調理場内を「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」、「その他の区域」に部屋単位で区分することが示されています。汚染作業区域は、泥や埃などの異物や有害微生物が付着している食品を取り扱う場所です。

##### ③ エアカーテン・エアシャワーの設置

外部から調理場に入る空気の流れを遮断するため、汚染・非汚染の作業区域の外部に開放される箇所にはエアカーテンを備えるよう努めることが示されています。エアカーテンは空気を吹き降ろし、内外の空気の流れを分断することで防塵に役立ちます。また、エアシャワーは学校給食従事者の身体及び衣服を清潔に保つために、準備室や前室に設置します。

##### ④ 空調等機器の設置

高温多湿は細菌が増殖しやすい環境であるため、作業中に発生する熱や湿気をできるだけ速やかに排除する空調等を備えた建物の構造にする必要があります。作業中も温度25℃以下、湿度80%以下を保つように空調等を備えるよう努めることが示されています。

## 2-2 食物アレルギーの対応

食物アレルギーに対する国・県の方針を踏まえ、次の方針で整備を進めます。

### 食物アレルギーの整備方針

- ・安全に食物アレルギー対応食を調理できるよう専用の調理室を整備する。
- ・専用調理室の規模については、学校生活管理指導表の提出状況と食物アレルギーを持つ児童生徒が増加傾向にあることを踏まえ、設計時に再検討するものとする。

### 給食の提供方法での方向性

- ・国の指針にあるとおり、安全性が担保できない場合は除去食の対応を選択するという考え方に則り、除去食の提供を中心とした対応を原則とする。
- ・代替食については、新学校給食共同調理場の稼働後に栄養教諭等への負担を鑑みながら、導入可能性について検討していく。
- ・給食における食物アレルギー対応については、今後、「(仮称)食物アレルギー対応検討委員会」を設置して検討を進めていく。

#### ※給食の提供方法

除去食：アレルゲンを含む食品を除いた学校給食を提供。

代替食：アレルゲンを含む食品の代わりにアレルゲンを含まない食品を使用して学校給食を提供。

## 2-3 食育活動への対応

学校給食を生きた教材として活用することで、子どもの身体の成長を助けるとともに、食育を通じた心の成長も期待できます。また、栄養教諭等による食育の実践だけでなく、実際の給食調理状況を目にする機会を作ること、子どもの「食」に対する理解を深めることに、より効果的であると考えられます。

以上のことから、次の方針で整備を進めます。

### 食育活動に対する整備方針

- ・新学校給食共同調理場内に研修室や見学通路等を整備するなどして、食育活動の取組を進めていく。

## 2-4 その他の対応

### (1) 災害を想定した整備方針

災害発生時の対応を想定して、以下のとおり整備を進めます。

#### 災害を想定した整備方針

- ・「常滑市地域防災計画」に基づき、災害時の非常炊き出しが実施できる設備を設置する。
- ・非常炊き出し時に必要となる水を確保するため、受水槽は災害発生時の対応を想定した設備（非常用給水栓の設置等）とする。
- ・災害発生に伴う停電時において、非常炊き出し場所と事務室等の照明用電源を確保するために、非常用の自家発電設備の設置を検討する。
- ・防災倉庫の設置を検討する。

### (2) 省エネ・環境に配慮した整備方針

省エネルギー・環境負荷の低減を配慮し、以下のとおり整備を進めます。

#### 省エネ・環境に配慮した整備方針

- ・高効率型、省エネルギー型の建築設備（空調設備、給湯設備、照明設備等）や厨房機器を設置し、エネルギー使用量とランニングコストの削減を図る。
- ・熱源は、環境への負荷やイニシャルコスト・ランニングコストのほか、作業環境等への影響や災害時の復旧可能性などを総合的に勘案して決定する。
- ・給食残渣は、脱水処理等により減量化・減容化できる厨芥処理システムの導入を検討する。
- ・臭気や騒音等による周辺環境への影響が可能な限り小さくなる施設配置及び建築設備とする。

### (3) バリアフリー・ユニバーサルデザインにおける整備方針

食育活動の実施時など、不特定多数の施設利用者が想定されるため、以下のとおり整備を進めます。

#### バリアフリー・ユニバーサルデザインにおける整備方針

- ・国が示す「バリアフリー・ユニバーサルデザイン推進要綱」や県が制定した「人にやさしい街づくりの推進に関する条例」に基づき、エレベーター、自動ドア、スロープ、多目的トイレ等の整備を進める。

## 第3章 新学校給食共同調理場整備の計画

### 3-1 整備計画の基本条件

新学校給食共同調理場における整備計画の基本条件は、以下のとおりです。

表・整備計画の基本条件

項目	内容
提供食数	8,000食（中学校：2,000食、小学校：4,250食、幼保(こども園を含む)：1,750食(3歳以上：1,650食、3歳未満児の離乳食：100食)を想定)
稼働日数	小中学校：概ね190日/年、幼保：概ね222日/年
提供先	小中学校、幼・保・こども園
学級数(食缶数)	260学級（令和6(2024)年の供用開始時の学級数を想定)
幼保対応	小中学校とは別室で対応 離乳食は、幼保の調理室の一角（同室・同ライン）での対応を想定
献立数	小中学校：1献立、幼保：1献立、離乳食：1献立
炊飯対応	対応せず
建築構造	官庁施設の総合耐震計画基準等に準拠した構造
延床面積	8,000食/日を円滑に供給でき、食育に必要な機能を満たす面積
厨房の作業環境	ドライシステム
厨房機器、備品類	8,000食/日を供給可能な調理機器及び備品類を設置
HACCP対応	文部科学省策定の「学校給食衛生管理基準」及び厚生労働省策定の「大量調理施設衛生管理マニュアル」を満たすとともに、HACCPの概念に基づいた施設
アレルギー食への対応	アレルギー専用調理室を設置 幼保は、別室で対応 対応食数は、小中学校：40食程度/日、幼保：60食程度/日
排水基準	排水処理ができる施設を整備
駐車スペース	配送トラック駐車場（8台）、職員・来客用等駐車場（120台）、自転車置場（20台）を想定
外構	緑地、囲障 等
インフラ整備状況	<ul style="list-style-type: none"><li>・上水道：前面道路にはないが、市道南陵線まで敷設あり</li><li>・下水道：なし</li><li>・雨水管：前面道路にはないが、市道南陵線まで敷設あり</li><li>・電気：接続可</li><li>・都市ガス：前面道路にはないが、国道247号まで敷設あり</li></ul>

### 3-2 諸室構成及び作業区域の区分

新学校給食共同調理場の諸室構成及び汚染・非汚染作業区域の区分は、以下のとおりです。なお、給食エリアと事務・その他エリアの明確な区分、汚染作業区域と非汚染作業区域の明確な区分を行い、これらを壁で完全に分離する構造とするなど、「学校給食衛生管理基準」を遵守した配置を基本とします。

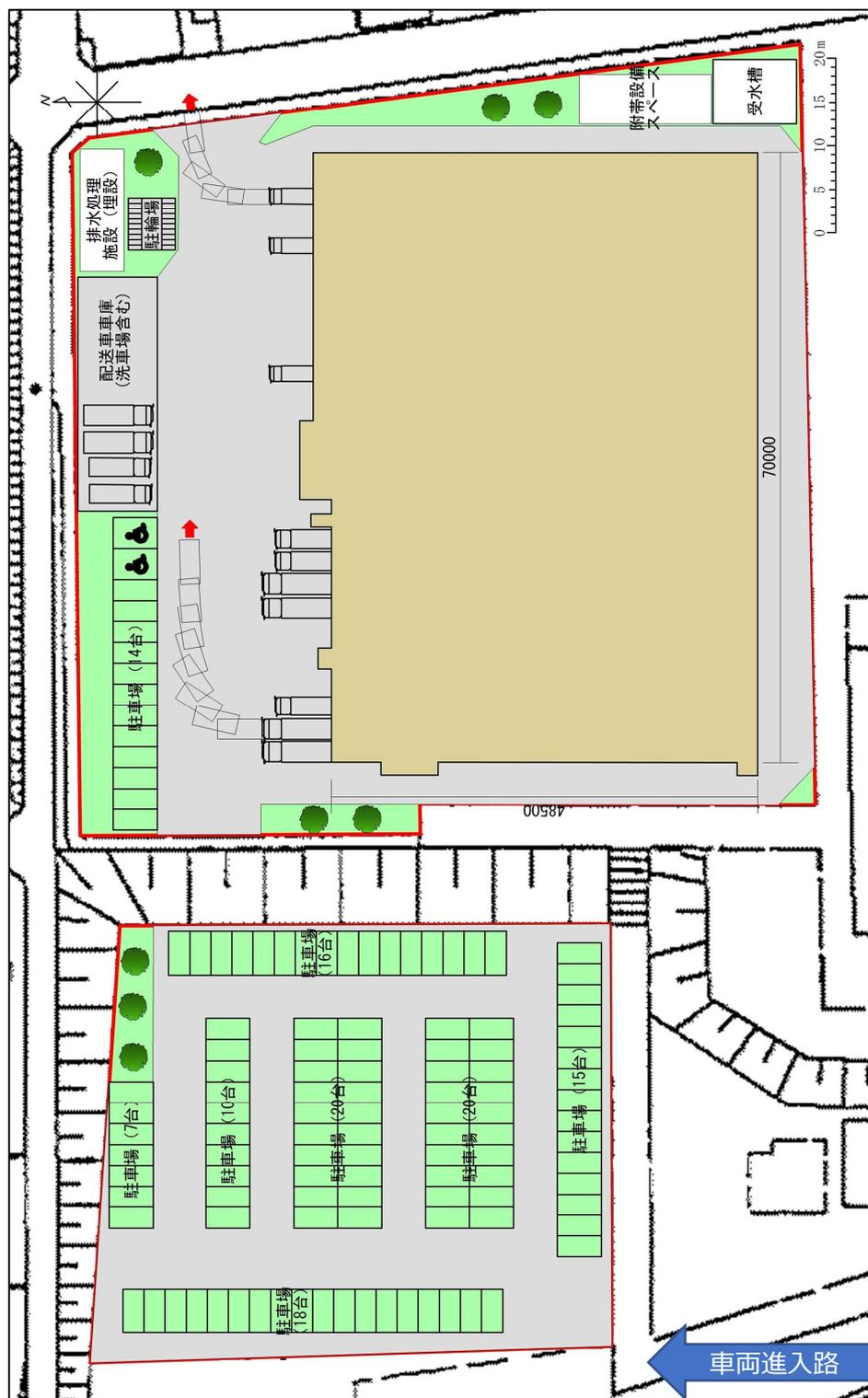
表・諸室構成及び作業区域の区分

区 分		室 名
新学校給食共同調理場	給食エリア	汚染作業区域 荷受室（肉・魚類、調味料・乾物、野菜類）、検収室、食品庫、冷蔵庫、冷凍庫、保冷库、油庫、廃棄庫、倉庫、下処理室（肉・魚処理室、野菜類）、卵処理室、ピーラー室、計量室、器具洗浄室、雑庫、残菜庫、洗浄室、回収風除室、汚染食器専用洗浄室 等
		非汚染作業区域 上処理室（野菜類）、調理室（煮炊き・蒸し、揚物・焼物、幼保）、サラダ・和え物室、アレルギー専用調理室（小中、幼保）、離乳食調理室、器具洗浄室、コンテナ室、配送風除室 等
	事務・その他エリア 玄関、職員用玄関、職員廊下、ホール、事務所、委託業者事務所、更衣室、湯沸室、書庫、倉庫、一般・職員用トイレ、多目的トイレ、前室、準備室、備品庫、配送員控室、配送員前室、研修室、調理試作室、見学通路、休憩室、職員食堂、調理員用トイレ、来客用トイレ、洗濯・乾燥室 等	
	附帯施設 リフト、エレベーター、ボイラー室、受水槽、排水処理施設、キュービクル、設備機械室（室外設備機器置場、小屋裏設備スペースを含む）、プラットフォーム、ゴミ置場、駐車場、配送車両車庫、緑地、門扉、外灯設備、フェンス 等	

### 3-3 配置イメージ

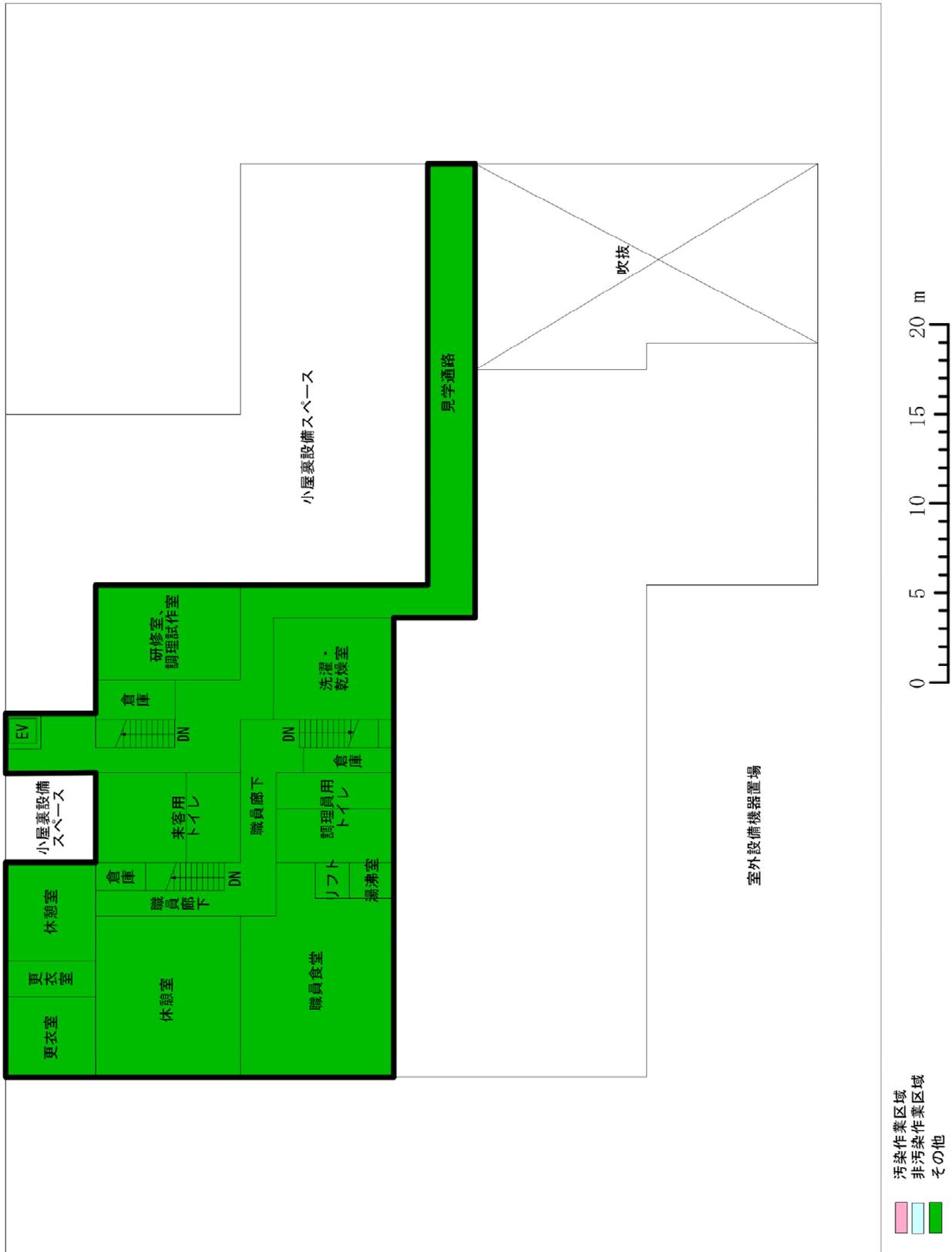
敷地周辺を含む配置イメージは、以下のとおりです。なお、あくまでイメージであり、設計段階で変更する可能性があります。

図・配置イメージ





図・平面イメージ（2階）



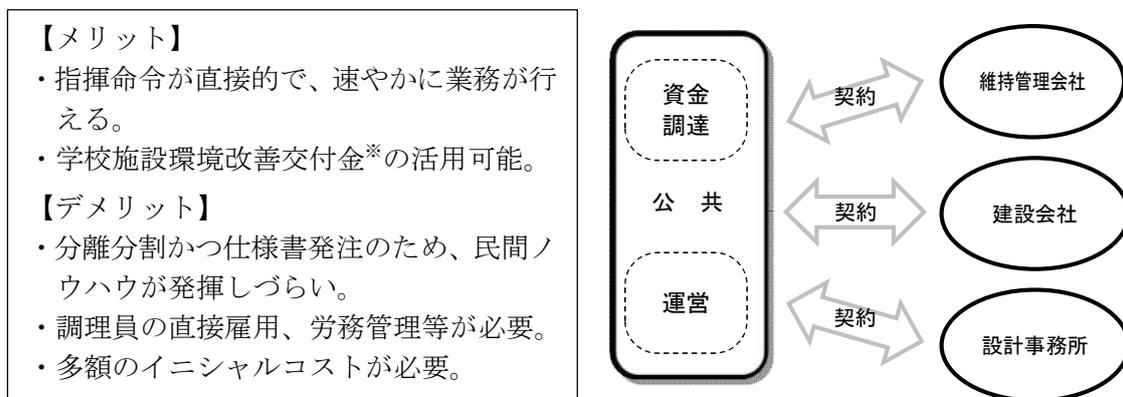
## 第4章 新学校給食共同調理場整備の事業手法

### 4-1 事業手法の概要

新学校給食共同調理場の事業手法を検討する上で、導入が想定される事業手法（設計、建設、維持管理及び運營業務（調理・配送）の実施方法）は、15～18 ページのとおりです。

#### （1）従来方式

公共が資金調達を行い、設計・建設を各業務の仕様に基づき、民間事業者個別に発注し、施設を建設します。その後、運營業務は公共が担います。

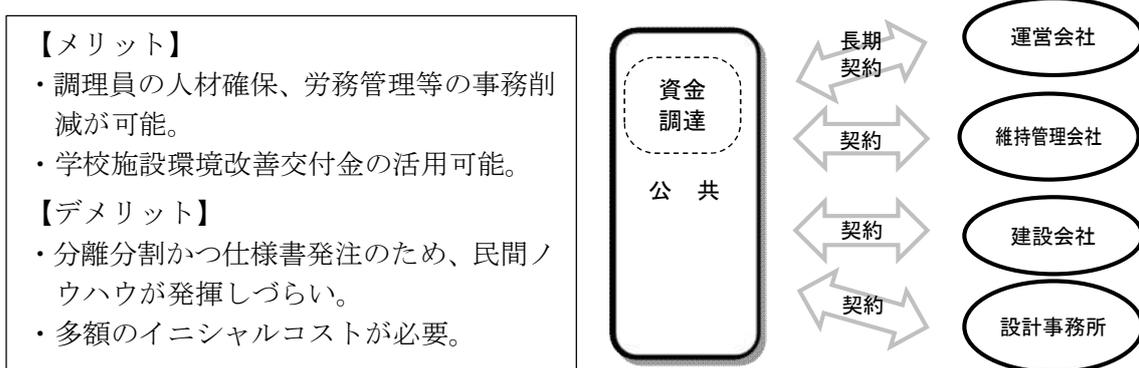


※ 学校施設環境改善交付金とは、以下の内容で国が交付する補助金を示します。

補助対象	補助割合	補助対象事業	補助対象となる附属施設
学校給食施設の改築	1/2 (補助上限有) ※既設共同調理場統合改築の場合	老朽化等により給食施設をドライシステムにより改築する事業	かま、上流し、下流し、調理台、食器洗浄機、食器消毒保管機、ボイラー、かくはん機、野菜裁断機、球根皮むき機、揚物機、焼物機、蒸物機、冷蔵庫、真空冷却機、中心温度管理機能付き調理器、エアカーテン、エアシャワー、手指殺菌機（共同調理場の場合、廃水処理施設を含む。）、厨芥処理機、自家発電機

#### （2）外部委託方式（運營業務（調理・配送）を民間に委託）

公共が資金調達を行い、設計・建設を各業務の仕様に基づき、民間事業者個別に発注し、施設を建設します。その後、運營業務については民間事業者が長期的に業務を委託します。



### (3) DB方式 (Design Build)

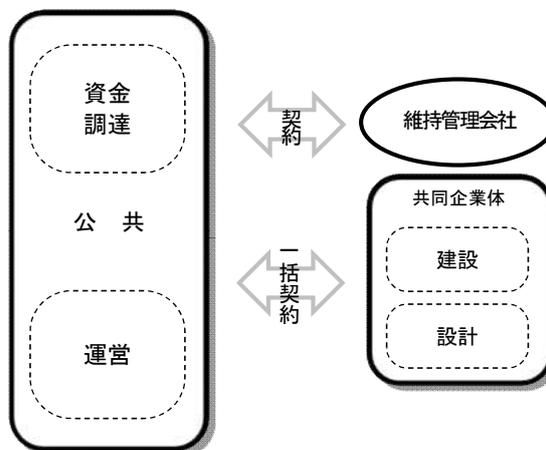
公共が資金調達し、設計・建設の各業務を一括発注し、民間活力の導入を図り、施設を建設します。その後、運營業務(調理・配送)は公共が担います。

**【メリット】**

- ・設計及び建設を一括契約で行うため、民間ノウハウによる経費削減が期待できる。
- ・設計及び建設の工程調整を一括して民間事業者が主導することにより、事業スケジュールの短縮が可能。
- ・学校施設環境改善交付金の活用可能。

**【デメリット】**

- ・一括契約に伴う事業者募集に関する資料の作成や事業者選定などに追加経費が必要。
- ・調理員の直接雇用、労務管理等が必要。



### (4) DB+O (DBO) 方式 (Design Build Operate)

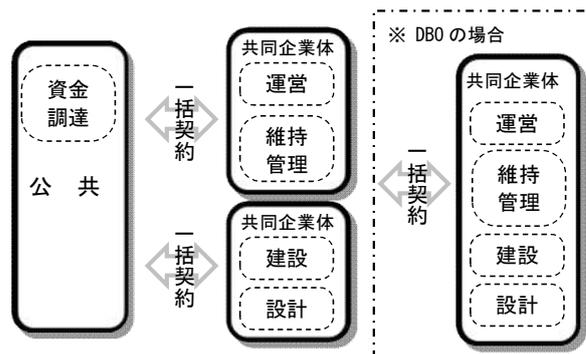
公共が資金調達し、設計・建設と維持管理・運営(調理・配送)に分けて各業務を民間事業者に一括発注し、民間活力の導入を図ります。なお、DBO方式は設計・建設・維持管理・運営の各業務を分けず一括で民間事業者が行う方式です。

**【メリット】**

- ・一括契約のため、民間ノウハウによる経費削減が期待できる。
- ・設計及び建設の工程調整を一括して民間事業者が主導することにより、事業スケジュールの短縮が可能。
- ・調理員の人材確保、労務管理等の事務削減が可能。
- ・学校施設環境改善交付金の活用可能。

**【デメリット】**

- ・一括契約に伴う事業者募集に関する資料の作成や事業者選定などに追加経費が必要。



## (5) PFI方式 (Private Finance Initiative)

PFI法に基づいた事業方式で、補助金を除いた事業当初の資金調達を含め、設計・建設から維持管理・運営(調理・配送)全てを一括発注し、民間活力の導入を図ります。

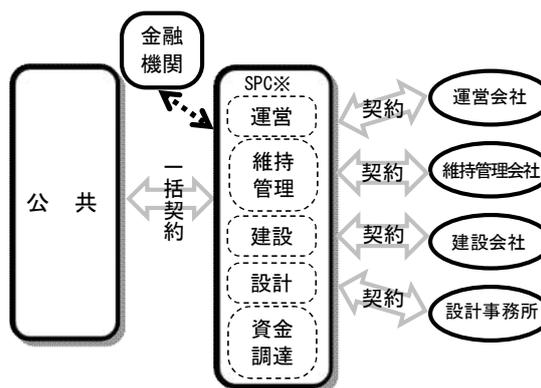
施設建設後、直ちに所有権を公共に移すBTO方式 (Build Transfer and Operate) と、施設建設後、一定の事業期間にわたって維持管理・運営を民間事業者が行い、期間終了後に所有権を公共に移すBOT方式 (Build Operate and Transfer) があります。

### 【メリット】

- ・一括契約のため、民間ノウハウによる経費削減が期待できる。
- ・学校施設環境改善交付金の活用可能。
- ・設計、建設から維持管理や運営までSPCが担うことで財政負担が平準化できる。

### 【デメリット】

- ・一括契約に伴う事業者募集に関する資料の作成や事業者選定などに追加経費が必要。
- ・PFI法に基づいた手続きが必要であり、事業スケジュールが長期化する。
- ・民間による資金調達となるため、公共の起債に比べて金利負担が大きい。



※ SPC (Special Purpose Company) とは、ある事業を行う目的で共同企業体 (コンソーシアム) の構成員が共同出資して設立された事業会社のこと。

## (6) リース方式 (運營業務(調理・配送)は公共が実施)

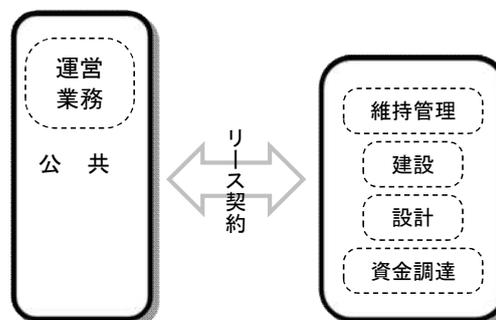
リース会社の資金調達により建設を行い、リース会社から公共へ施設をリースし、維持管理もリース会社が行う方式です。建設後の運營業務は公共が担います。

### 【メリット】

- ・設計及び建設を一括契約で行うため、民間ノウハウによる経費削減が期待できる。
- ・設計及び建設の工程調整を一括して民間事業者が主導することにより、事業スケジュールの短縮が可能。
- ・リース契約により財政負担が平準化できる。

### 【デメリット】

- ・一括契約に伴う事業者募集に関する資料の作成や事業者選定などに追加経費が必要。
- ・学校施設環境改善交付金を活用できない。
- ・民間による資金調達となるため、公共の起債に比べて金利負担が大きい。
- ・リース契約によるリース料の負担が必要。
- ・調理員の直接雇用、労務管理等が必要。



## (7) リース方式（運營業務(調理・配送)は民間が実施)

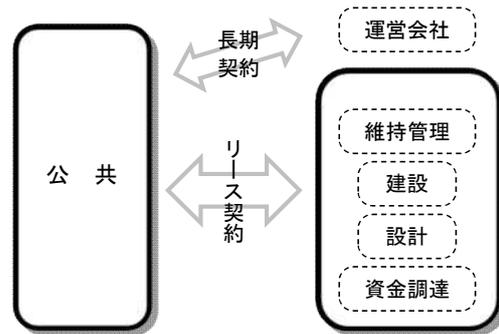
リース会社の資金調達により建設を行い、リース会社から公共へ施設をリースし、維持管理もリース会社が行う方式です。建設後の運營業務については民間事業者に業務を委託します。

### 【メリット】

- ・設計及び建設を一括契約で行うため、民間ノウハウによる経費削減が期待できる。
- ・設計及び建設の工程調整を一括して民間事業者が主導することにより、事業スケジュールの短縮が可能。
- ・リース契約により財政負担が平準化できる。
- ・調理員の人材確保、労務管理等の事務削減が可能。

### 【デメリット】

- ・一括契約に伴う事業者募集に関する資料の作成や事業者選定などに追加経費が必要。
- ・学校施設環境改善交付金を活用できない。
- ・民間による資金調達となるため、公共の起債に比べて金利負担が大きい。
- ・リース契約によるリース料の負担が必要。



## 4-2 事業手法ごとの財政縮減効果

事業手法ごとの財政縮減効果（VFM：Value For Money）について、以下に示します。なお、維持管理・運営（調理・配送）に係る費用については、PFI方式が15年間での契約が一般的であるため、他の方式も含めて統一して15年間で財政縮減効果を算出しています。

表・事業手法ごとの財政縮減効果（VFM）

	従来方式		外部委託方式	DB方式	DB+O (DBO)方式	PFI方式	リース方式		
	運営直営	運営民間	運営民間	運営直営	運営民間	運営民間	運営直営	運営民間	
設計・監理費	直営対応			2%程度縮減見込			5%程度縮減見込		
建築・設備工事費				5%程度縮減見込			6%程度縮減見込		
建物設備の維持管理費				直営対応	15%程度縮減見込			削減なし	
調理機器				2%程度縮減見込					
食器・食缶等				1%程度縮減見込					
調理備品				4%程度縮減見込					
調理設備の維持管理費				直営対応	4%程度縮減見込				
運営費	直営対応	1%程度縮減見込	直営対応	1%程度縮減見込		直営対応	1%程度縮減見込		
金利負担	— (公共の起債(最長25年の年利0.5%))					高金利 (金融機関からの借入れ (年利0.591%)) ※令和2(2020)年10月時点			
合計	— (基準値)	0.8% 程度縮減見込	1.1% 程度縮減見込	3.2% 程度縮減見込	2.3% 程度縮減見込	▲5.6% 程度縮減見込	▲4.9% 程度縮減見込		

### 4-3 事業手法の方針

事業手法ごとに、リスク分担・管理、補助金の活用、市の財政負担の平準化、事務手続き上の負担、事業スケジュール及び財政縮減効果（VFM）の6つの観点から比較検討した結果は以下のとおりです。

表・事業手法ごとの比較検討結果

【凡例】◎：優位、○：普通、△：多少劣る

	従来方式	外部委託方式	DB方式	DB+O (DBO)方式	PFI方式	リース方式	
	運営直営	運営民間	運営直営	運営民間	運営民間	運営直営	運営民間
リスク分担・管理	△	△	○	○	◎	○	○
補助金の活用	◎	◎	◎	◎	◎	△	△
市の財政負担の平準化	○	○	○	○	◎	◎	◎
事務手続き上の負担	○	○	○	○	△	○	○
事業スケジュール	○	○	◎	◎	△	◎	◎
財政縮減効果 (VFM)	－ (基準値)	○ (0.8%)	○ (1.1%)	◎ (3.2%)	○ (2.3%)	△ (▲5.6%)	△ (▲4.9%)
合計	◎：1 ○：3 △：1 －：1	◎：1 ○：4 △：1	◎：2 ○：4 △：0	◎：3 ○：3 △：0	◎：3 ○：1 △：2	◎：2 ○：2 △：2	◎：2 ○：2 △：2

財政縮減効果（VFM）はDB+O（DBO）方式が最も高く、次いでPFI方式となっています。従来方式や外部委託方式、DB方式は、DB+O（DBO）方式やPFI方式と比べ、主に民間事業者の創意工夫の余地が少ない点、リース方式は補助金や公共の起債が活用できない点及びリース料が発生する点が財政縮減効果に影響していると考えられます。

リスク分担・管理は、PFI方式が契約書等でリスク分担を明確にすることができることに加え、資金調達を行った金融機関が運営会社の財務状況のモニタリングを行うため、リスク管理が強化されることから、最も評価が高い結果となっています。

一方、事業スケジュールについては、PFI方式のみ長期化する結果となっています。

PFI方式とDBO方式は設計・建設から維持管理・運營業務を含むことから、より多業種でのグループ組成が必要かつ多業種にまたがる高度な提案書を作成する必要があるため、参入できる事業者が限られ、入札額が高止まりする可能性があります。一方、DB+O方式はDB（設計・建設）事業者とO（維持管理・運営）事業者を分離することで比較的事業者が参入しやすくなり、より競争性が働く点があります。

従来方式、DB方式、リース方式（運営直営）は運營業務を公共が担うこととなるため、これらの手法を選択することは人材確保の点により困難です。

以上のことを総合的に判断し、**新学校給食共同調理場整備の事業手法は、設計・建設を一括発注し、維持管理・運営を民間委託するDB+O方式での整備**で進めることとします。

## 第5章 新学校給食共同調理場整備の概算事業費

### 5-1 概算事業費

前述の整備方針及び整備計画を基に、民間事業者からの見積等により概算事業費の試算を行いました。

この試算は、現時点において標準的な施設を整備した場合の費用を算定したものであり、また建設単価及び物価等によって変動するため、実際の費用については、具体的な建設計画が決まった段階で再度精査します。

#### 【整備事業費】

費用項目	費用
① 測量・調査・設計・監理費等	134,390 千円
② 建築・設備・外構工事	2,267,000 千円
③ 除去・用地造成工事	60,000 千円
④ インフラ整備費	50,000 千円
⑤ 調理機器	625,000 千円
⑥ 調理備品（食器・食缶等）	119,000 千円
⑦ 施設備品	16,000 千円
概算事業費 合計	3,271,390 千円

※ 上記費用には、消費税は含まれていません。

#### 【維持管理・運営費（年間費用）】

費用項目	費用
① 維持管理費（建物・設備）	35,000 千円
② 維持管理費（清掃・消耗品等）	9,422 千円
③ 調理員人件費相当額	186,039 千円
④ 配送費相当額	51,222 千円
⑤ 光熱水費	57,000 千円
概算事業費 合計	338,683 千円

※ 上記費用には、消費税は含まれていません。

## 第6章 新学校給食共同調理場整備の事業スケジュール

### 6-1 事業スケジュール

次年度以降の事業スケジュールは以下のとおりとし、新学校給食共同調理場は令和6(2024)年9月供用開始を前提に計画を進めていきます。なお、供用開始後、現在の施設については解体し、跡地の民間活用を進めていきます。

表・事業スケジュール

年度	R3	R4	R5	R6
事業者募集準備	①	②		
建設地測量等				
事業者募集・選定・契約	①	②		
基本設計				
実施設計				
工事				
運営準備				
供用開始				

※ 事業者募集準備と事業者募集・選定・契約の①はDB（設計・建設）事業者、②はO（維持管理・運営）事業者を示します。