

国立市立学校給食センター整備運営事業

令和 5 年度くにたち食育推進・給食ステーション 維持管理・運営業務モニタリング結果

1. 事業概要

事業名	国立市立学校給食センター整備運営事業
施設名称	くにたち食育推進・給食ステーション
所在地	国立市泉一丁目 3 番地 6
事業期間	令和 3 年 7 月 8 日～令和 20 年 7 月 31 日 設計建設期間：令和 3 年 7 月 8 日～令和 5 年 6 月 30 日 開業準備期間：令和 5 年 7 月 1 日～令和 5 年 8 月 29 日 運 営 期 間：令和 5 年 8 月 30 日～令和 20 年 7 月 31 日
施設概要	1 日当たり 5,000 食の調理能力を有する施設 敷地面積：3,823.76 m ² 建物構造：鉄骨造一部コンクリート造 建物階数：地上 2 階地下 1 階 延床面積：3,569.42 m ²
PFI 事業者	国立泉学校給食株式会社

2. 市（担当課）による評価（適合：○、不適合：×）

事業契約に基づき、要求水準書の内容について、令和 5 年 7 月 1 日から令和 6 年 3 月 31 日の期間において、その水準が達成されているかを市が点検・評価した。定例協議会（運営業務期間中 1 回／月）、セルフモニタリング報告書（運営業務期間中の月次報告）、現場確認（運営業務期間中随時）により評価を行った。（下表中「項目」欄の内容は、要求水準書上の記載。）

項目	評価	主な指摘事項など
要求水準書 第 4 章 維持管理業務		
第 1 節 維持管理業務総則		
1. 業務の対象範囲	○	-
2. 業務期間	○	-
3. 維持管理業務に係る仕様書	○	維持管理業務の詳細な内容及びその実施頻度等を協議のうえ決定した。
4. 維持管理業務計画書	○	実施体制、実施工程、年間作業予定表（法定点検等当該年度に該当のない項目を含む）を協議のうえ決定した。
5. 業務報告書	○	-

6. 各種提案	○	施設内の電力使用状況を分析し、省エネルギー化を行うための助言を受けた。
7. 業務遂行上の留意点	○	非常時及び緊急時の対応について、市と協議し、業務継続計画を作成した。
第2節 建築物保守管理業務		
1. 日常（巡視）保守点検業務	○	-
2. 定期保守点検業務	○	-
3. クレーム対応	○	市民や施設見学者等からクレームを受けることはなかった。
第3節 建築設備・厨房機器等保守管理業務		
1. 日常（巡視）保守点検業務	○	市の指摘や、点検での発見から、施設内設備の修繕、整備を実施した。
2. 定期保守点検業務	○	市の指摘や、点検での発見から、空調設備の修繕・整備を実施した。
3. 故障・クレーム対応	○	市民や施設見学者等からクレームを受けることはなかった。
第4節 什器・備品等保守管理業務		
1. 什器・備品等の管理業務	○	定期的に洗浄度検査を実施し、結果に応じて洗浄方法を変更するなどの対応を行った。
2. 什器・備品等台帳の整備業務	○	-
3. クレーム対応	○	市民や施設見学者等からクレームを受けることはなかった。
第5節 食器・食缶等の更新業務	○	食器・食缶等は良好な状態を保ったため、更新は行わなかった。
第6節 外構等維持管理業務		
1. 定期保守点検業務	○	市の指摘や、定期点検での発見から、植栽等の整備を実施した。
2. 剪定・害虫防除・施肥業務	○	-
3. 除草業務	○	-
4. 故障・クレーム対応	○	市民や施設見学者等からクレームを受けることはなかった。
第7節 環境衛生・清掃業務		
1. 環境衛生業務	○	-
2. 清掃業務	○	清掃等が日常的に行われ、施設の衛生状況は良好に保たれていた。

	3. 防虫・防鼠業務	○	害虫・小動物の発生は見られなかった。
	4. 廃棄物管理業務	○	-
	第8節 警備保安業務		
	1. 防犯・警備業務	○	-
	2. 防火・防災業務	○	運營業務受託者、市職員を含め、災害時の対応を学ぶ研修を実施した。
	第9節 修繕業務	○	大規模修繕の発生で運営に支障をきたさないよう、予防や保全に努めていた。

要求水準書 第5章運営業務		
第1節 運営業務総則		
1. 業務の対象範囲	○	-
2. 業務期間	○	-
3. 運営業務に係る仕様書	○	-
4. 運営業務計画書	○	市と協議を重ね、日頃から保護者や各小中学校の意見・要望に対応するよう努め、満足度を高める工夫を行っている。
5. 業務報告書	○	-
6. 各種提案	○	アレルギー等対応食の提供方法について、学校からの意見も踏まえ提案を行った。
7. 業務遂行上の留意点	○	定期的かつ継続して従事者に対する研修を実施し、従事者の意識や知識の向上を図った。
第2節 開業準備業務		
1. 業務の内容	○	ビデオ映像・パンフレットの内容について、協議を重ね、市の意見要望を十分に反映し、作成した。
2. 基本的な考え方	○	開業直前のテストランについて、調理員・配膳員の習熟度などを勘案し、予定より2回多く実施する提案をし、市が承諾のうえ実施した。
第3節 検収補助業務	○	-
第4節 給食調理業務		
1. 業務遂行上の留意点	○	-
2. 二次汚染の防止	○	運営上の問題から実施できなかった小学校での麺の提供について、市と協議のうえ、対応策を考え提供を開始した。
3. 下処理	○	-
4. 釜調理	○	-
5. 揚げ物・焼物・蒸し物調理	○	調理前と後の調理員を分けるなど、衛生管理を徹底して調理に当たった。
6. 和え物調理	○	市と協議のうえ、調理員の習熟状況なども勘案し、適切な時期に和え物の提供を開始した。
7. 果物調理	-	(令和5年度は、提供を実施しなかった。)
8. アレルギー対応食調理	○	市と協議のうえ、開業当初から代替食の提供を開始した。
9. 配食	○	-

10. 食材等放射性物質測定検査の検体作成	-	(市に検体作成の意向がなかったため、実施しなかった。)
11. 検食	○	-
12. 検食担当者以外による喫食	○	-
第5節 給食配送・食器等回収業務		
1. 従事者について	○	定期的かつ継続して従事者に対する研修を実施し、従事者の意識や知識の向上を図った。
2. 配送車の調達	○	-
3. 配送	○	市と協議のうえ、食器類と食缶類の配送を2便制にするなど、計画的な配送を行った。
4. 回収	○	-
5. 各小・中学校への到着・回収時間	○	給食準備開始時刻の30分前までの到着を順守するとともに、学校行事等による配送・回収時間の変更にも対応した。
6. その他	○	-
第6節 配送校内における配膳業務		
1. 配膳員等について	○	事業者提案により、過員配置することで、運営業務に支障が生じることなく実施された。
2. 業務内容	○	-
3. その他	○	事業者提案により、加不足が起きないように配送時の確認作業を徹底し、給食提供が行われた。
第7節 食器等洗浄・残滓処理等業務		
1. 洗浄	○	洗浄度検査を実施し、洗浄機や洗剤メーカーからの指導のもと、洗浄方法の改善を図った。
2. 残滓処理	○	学校から回収した残滓量の記録を保存し、市に対して残滓を減らすため助言を行った。
3. 片づけ等	○	-
第8節 食に関する指導の支援	○	事業者の提案により、事業者の経験やノウハウを生かした食育セミナーを行った。

3. 市（担当課）による評価

9か月間の業務期間の中で、PFI事業者によるセルフモニタリング、市との定期・随時の報告・協議を行いながら業務を進めていただいた。

日々市職員との間での意見交換や、学校からの要望に対し、実現可能性を検討し、可能な限り対応いただいた。

調理員、配膳員への研修も手厚く、人材育成の観点からも高く評価できるものである。

