令和８年９月 30 日
国立市教育委員会

国立市立学校給食センター整備運営事業
令和７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 ㎡ 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 ㎡
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：〇、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７年４月１日から令和８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）、業務報告書（運営期間中の月次報告）、現場確認（運営期間中随時）等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	〇	-
2. 業務期間	-	-
3. 維持管理業務に係る仕様書	-	開業準備期間に実施
4. 維持管理業務計画書	〇	実施体制、実施工程、年間作業予定表を協議のうえ決定した。

5. 業務報告書	○	-
6. 各種提案	○	
7. 業務遂行上の留意点	○	-
第 2 節 建築物保守管理業務		
1. 日常（巡視）保守点検業務	○	市の指摘や、点検での発見から、修繕・整備を実施した。
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、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	○	-
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	○	
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、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	○	トラップ等を定期的にチェックし、発生・侵入防止に努めていた。
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	○	市と合同で避難訓練を実施した。
第 9 節 修繕業務	○	運営に支障をきたさないよう修繕・保全を迅速に実施した。

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	○	衛生管理の履行状況について不適合箇所なし。
4. 運営業務計画書	○	実施体制、実施工程、年間作業予定表を協議のうえ決定した。
5. 業務報告書	○	-
6. 各種提案	○	残菜量を分析し、食べやすさに配慮した切裁や調理方法の助言を受けた。
7. 業務遂行上の留意点	○	臨地実習の大学生や職場体験の中学生受け入れに協力した。
第 2 節 開業準備業務		
1. 業務の内容	-	開業準備期間に実施
2. 基本的な考え方	-	開業準備期間に実施
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	○	
3. 下処理	○	-
4. 釜調理	○	-
5. 揚物・焼物・蒸し物調理	○	市と協議し、手作り献立の実施に努めた。

6. 和え物調理	○	市と協議し、手作り献立の実施に努めた。
7. 果物調理	○	課題を整理し、献立を拡大した。
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実施している。
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	○	-
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	○	配膳員の習熟度なども勘案し、適切な人員配置を行った。
2. 業務内容	○	-
3. その他	○	市と協議し、配膳員にとって、より良い労働環境の提供に努めた。
第 7 節 食器等洗浄・残滓処理等業務		
1. 洗浄	○	定期的に洗浄度検査を実施し、結果に応じて、洗浄方法の改善を図った。
2. 残滓処理	○	残滓量を記録し、残滓を減らすため市に協力した。
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事業を行った。 学校給食アンケートを実施した。

３．市（担当課）による評価

セルフモニタリング、月次報告、毎月の定例会など定期的なもののほか、随時の報告・協議を行いながら１年間業務を進めていただいた。

給食調理に関する市の要望や、食育事業の実施に関して、民間事業者として蓄積してきたノウハウを生かし可能な限り対応いただいた。

おはし教室を開催し、未就学児にお箸の正しい持ち方や使い方を学ぶ機会を提供するなど、食育の推進に寄与していただいた。