

## 平成29年度第4回国立市立学校給食センター運営審議会 (鶴ヶ島市学校給食センター視察記録)

日 時	平成30年1月24日(水) 午前9時から午後2時30分まで
視 察 先	鶴ヶ島市学校給食センター
出席委員	10名
欠席委員	8名
傍 聴	0名
事 務 局	2名(吉野所長、佐藤主査)

視察出発前、山本特命担当課長が、給食センター整備計画の現在の状況を説明した。

【山本特命担当課長】 おはようございます。新学校給食センターの整備を担当している教育施設担当課長の山本です。新給食センターの用地について、地主の方と交渉が調いつつあるので、情報提供ということで、説明いたします。

まず、場所につきまして、学校給食センターは工場という扱いになるので、準工業地域にしか建設できません。よって甲州街道より南の方を中心に当たっていたところ、国立市泉に一つ場所がありました。そこの地権者と話がまとまってきたところです。

面積について、整備計画では4,000平米ほど必要ということだったのですが、少し小さくて3,850平米になっています。ただ、四方を道路で囲まれていて、近接に居住者がいないので、この大きさでも十分に対応できると考えています。

所有者の方は市外にお住まいの方で、お1人です。まだ契約まではいってないのですが、内々でご了承いただいています。

契約の形態ですが、今までは購入で検討していたのですが、賃借という形をとりたいと思っています。内容としては、60年間の定期借地方式という形を考えています。この定期借地方式により、賃料が安く抑えられるということが

あります。

賃料の概算ですが、年間約1,220万円程度になります。大きな金額のように思われますが、概算で約540万円の固定資産税を納めていただくので、差し引きで約600万円程度が市の負担になります。

定期借地料は60年間なので、約7億3,000万円になります。これから税収入を除くと、約4億800万円が60年間の市の負担になります。

その土地を購入した場合は、約7億3,000万円かかるので、定期借地を使うことによって、3億円ほど市の負担は少なくなると考えています。

今のところ、皆様に提供させていただける情報としてはこの程度になります。今後、契約を結んで、改めて整備に向けていろいろな動きをとらせていただきますので、その都度、運営審議会にも情報提供させていただきたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

【質問】 更新料はかからないのですか。

【山本特命担当課長】 更新料はかかりません。

【吉野所長】 議会にも今度の3月に報告することを考えていますので、その時に改めて資料などもお見せできればと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

山本特命担当課長中座

(視察出発)

10時30分頃鶴ヶ島市給食センター到着

【松本所長】 鶴ヶ島市学校給食センター所長の松本です。

私と高橋の2人で皆様をご案内させていただきますので、どうぞよろしくお願いいたします。先に館内を見ていただいて、その後に質問の回答をしていきたいと思っております。

○松本所長に場内施設等を案内していただいた。

#### ◇下処理室

シンクが5台あり、3槽のシンク。ここで食材を洗ったり消毒したりする。  
パススルー、一方向の工程になる。

#### ◇上処理室

野菜を切る場所。5台の機械のうち、2台が果物用であとは野菜用。  
他にスライサー、サイノ目切り機がある。

#### ◇調理室

蒸気回転釜が10台。1台当たり1,000人分調理できる。  
真空冷却機が2台。かご、台車ごと入ります。  
全てパススルー方式です。汚染防止の考え方の中で、一方向に全部食材が  
移動します。

#### ◇アレルギー対策

現在、除去食の児童生徒が24名います。詳細献立表を提供する人数が、  
140名ぐらいいます。  
除去食で手がけているのは卵と乳です。卵、乳単体、それと卵と乳の2つ  
を持っている。この3パターンを除去して提供しています。あとは詳細献  
立表、成分配合表を配り各家庭で見えていただいております。  
除去食は、専門の調理師と栄養士が4名で行っています。この施設では最  
大70食を考えています。

#### ◇揚げ物室

距離が8メートルの連続フライヤーがあります。コロッケであれば1時間  
に3,000個仕上げるすることができます。あわせて、スチームコンベンショ  
ンオーブンがあります。

#### ◇洗浄室

コンテナが丸ごと洗浄器の中に入っていきます。食缶は、食材残渣を捨て  
て、洗ってから洗浄器の中に入れます。残差は減容器室で減容し、堆肥会  
社に持っていきます。堆肥は、学校や地域の農家に使ってもらっています。  
洗浄器の中は、高速の温水を噴射させて洗浄しています。あとは熱湯で消  
毒して、それから消毒保管庫に持っていきます。

#### ◇トラック積込みヤード

出入口にトラックがぴったりくっつきます。外から虫とか入らないように、なっています。

#### ◆鶴ヶ島学校給食センターの概要の説明

平成25年9月に稼働開始。1日当たりの最大食数6,500人分で、現在、平均5,800食ぐらいが1日の食数です。年間200日ぐらい提供しています。直近の平成28年度の稼働日数は196日です。

鶴ヶ島市は、以前は第一給食センター、第二給食センターの二つがありました。第一給食センターは昭和53年、第二給食センターが昭和59年に建てられて、老朽化が進んだことから、早急に整備をしなければならないということになりました。

どういう方法がいいのか運営委員会で検討し、最終的には経営会議で財政的に何が効率よく効果的に学校給食運営ができるのか検討したところ、PFIの事業を取り入れることになりました。

鶴ヶ島市の場合、事業費は施設整備費が17億2,000万円、維持管理運営費が35億1,000万円、合わせて約52億3,000万円で契約をしました。

PFIの事業で組織を組み、さらに運営に入ったときにSPCという会社をつくり、そこで実際の業務を運営します。

従業員は現在、調理が42人、配送が5人、配膳が27人です。鶴ヶ島は小学校が8校ありまして、それから、SPCの業務をまとめる事務員が2人、あと軽作業を行うのが1人います。そのうちの約7割近い従業員は市内の地元の人間を採用しています。

給食センターのアピールポイントですが、まず1つはアレルギーの除去食を行っています。除去食の提供者は24人です。この施設が稼働し始めたのは平成25年9月で、実際除去食が始まったのが、準備期間の4カ月を経て、平成26年1月からスタートしました。

次に、高い衛生水準を確保するため、パススルー、一方向で全て次の工程を部屋に持って行き、逆戻しはしないという、徹底した形でやっています。それと、かごとと洗浄をしています。

あと、温かいものは温かいなりに、冷たいものは冷たいなりに届けるように、

すぐれた食缶を使っています。保温性があり、密封性になっているので、温かいまま届けられるようになっています。それと、食器を新調しました。

また、環境学習施設ということで、ソーラーパネルも用意しています。

以上が、鶴ヶ島の新しい学校給食センターの概要になります。

それでは、事業のあらましです。計画から建て替えまでの内容についてお話しします。

給食センター更新施設の構想、検討は平成20年度に取りかかりました。平成20年、21年度にかけて基本計画の策定・PFI導入の可能性調査をしました。その結果、最終的には財政面も含めてPFI事業でやるのが望ましいという評価が出て、それを受け経営会議の中で決定しました。

このPFIをどのような形で進めたらいいのかということについて平成22年、23年の両年を使いアドバイザー業務をコンサルタントに委託しました。それを受けて、平成22年10月5日に実施方針と要求水準書をつくりました。

それから、平成23年2月25日には特定事業の選定を行い、23年4月に民間事業者の募集を始めました。提案者の受け付け、PFIの事業審査を行って、『鶴ヶ島市学校給食センター更新整備事業に係るPFI事業者等審査委員会』で審査し、平成23年9月に落札者を決定し、基本協定の決定をしました。その後契約に関し、平成23年12月に議会の承認をいただき、事業契約の締結を平成23年12月16日に行いました。

その後、業者が入って運営を行うので、要求水準どおりに達成しているかどうか、モニタリングする形で監視・評価をしました。それを結果的に支払いに結びつけています。支払いは3カ月に1回、四半期ごとにやっております。

PFI事業の概要ですが、1日6,500食、食缶方式、小学校と中学校2時間給食を追求するため、主食全てじゃなく、揚げ物、焼き物も2献立で行っています。配送校は、小学校、中学校合わせて13校です。

事業の範囲は、建物の保守管理、建築設備保守管理、調理設備保守管理、外構・植栽維持管理、清掃、警備、調理備品・事務備品の保守管理・更新、食器・食缶等保守管理・更新、配送車両調達・維持管理・更新となります。

市は献立作成、食材調達・検収をし、検食、見学者の受け入れ、給食費の徴収管理、食数調整、米飯・パン・麺類・デザート類、牛乳の発注などを行って

います。当市はセンター方式ですが、ご飯やパンなどの主食の部分はここでは作っていません。ここで作っているのはおかずだけです。米飯・パン・麺・デザートは業者委託しています。

P F I の事業方式は B T O です。15年間、平成40年3月31日まで業務を業者が実施します。そのかわり、その業務に対するサービスの対価としての支払いは市が行います。事業類型は、今言いましたが、民間事業者からサービスを購入する形で、その支払いを市が行うということになります。

事業に係る債務負担行為を23年の当初予算に盛り込み、入札価格では60億円で、平成23年度から39年度までの支払いになります。

28年度は維持管理運営に係る支払いが2億5,000万円、建物の取得に係る支払いが4,800万円になります。合わせて約3億円が年間、毎年支出されている現状です。

事業者選定は、維持管理や運営業務における業務遂行能力や事業計画の妥当性、安定的な事業継続を図るための仕組みや資金調達計画の確実性、リスクを把握・管理し、これを負担する能力等を各方面から審査する総合評価一般競争入札方式という形で入札を行いました。

早足になりましたが以上になります。引き続き、事前に質疑がありましたものに回答いたします。

- ・ P F I を導入した理由

旧センターが建設後30年を前後したので、更新が必要になりました。市の財政状況等から、施設の建設、その後の運営を考えた時、P F I という手法がよいのではとなり、そういったセンター方式にしたということです。

- ・ P F I 手法を導入してよかった点

我々のやるべきことと P F I 事業者が行うことがはっきり分かれています。施設管理、設備、調理器具等のメンテナンスの関係等、全てお願いできます。

- ・ 放射能測定

当市では簡易な測定器を購入し、平成24年4月から測定をしています。その頻度ですが、昨年度までは毎日給食がある日にやっていました。今年度につきましては、今までの測定結果等を踏まえて、週に3日やっています。

- ・ 人気メニュー

カレーと揚げパンです。

- ・給食を作るうえでの工夫

栄養等の摂取を大事にしています。また、安心・安全ということで、衛生面を注意するようにしています。

- ・運営経費

P F I の導入前後ということで、導入前の平成24年度は約5億4,000万円です。P F I 事業導入後の平成28年度の決算額は約6億3,000万円です。数字だけ比べると約9,000万円上がっている状況です。分析は細かくしておりませんが、最新の設備になっていること、P F I 導入での費用もあるので、こういった数字になっているのかなと思っています。

- ・P F I に伴っての職員の異動

正職員は、市当局の業務に移りました。一方、パートについては、P F I 事業者を紹介し、希望ある方については、採用等に配慮していただくようお願いをした経緯があります。栄養士は、埼玉県から2名、市の職員1名の3名となっています。

- ・新しい給食センターになって変わったこと

和え物について、真空冷却機を導入して衛生面もよく、野菜等もしゃきしゃた食感も残るようになりました、

- ・異物混入

前もって対策するようにしています。検収の時に蓋を開けたりして状況を確認しています。下処理の洗い場でも3回洗いで確認しています。

- ・地産地消

鶴ヶ島市は地元の農協と相談しながら、なるべく多くの地場野菜等を取り入れるようにしています。国内産使用率は統計を取っていませんが、鶴ヶ島産の地場農産物の使用割合は今年度、12月までですが約15%という状況です。

- ・牛乳

鶴ヶ島は普通の牛乳です。

- ・調理員の雇用体系

先ほど説明しましたが、P F I の話であれば調理員が42名、配送員が5名、

配膳員が27名、事務員が2名、検査要員が1名です。

・献立の作成

栄養士3人が献立作成をしています。

・材料費の関係

鶴ヶ島市は公会計で、給食費は市が集めています。一方、支出は市が支出するという形になっていて、それぞれ予算があります。毎月予算を配分し、その中でやるような仕組みを取っています。

・牛肉の問題

当市は牛肉は使用しておりません。

質疑応答。

【質問】 運営委員会の委員の中に保護者代表は入っていますか。

【回答】 保護者代表は2名です。小学校1名、中学校1名。

【質問】 先ほど人気メニューが揚げパン、カレーとありましたが、どういう形で把握しているのですか。

【回答】 過去にアンケートを取った中で、カレーとか揚げパンが出ていました。

【質問】 行政が収納するようになり、納入率は上がりましたか。

【回答】 その部分では改善したと捉えています。今98.88%の徴収率を確保するまでに至りました。以前と比べ大分上がってきました。

【質問】 運営方式で、先ほど話のあったSPC（特別目的会社）、これが株式会社鶴ヶ島学校給食サービスセンターということでしょうか。

【回答】 そのとおりです。

【質問】 今のPFIを開設してから良かった点と悪かった点を聞いたのですが、具体的に悪かった点というのはありましたか。

【回答】 今のところ、良かった点は挙げられます。良い点は先ほど説明したように区分が明確にできていること、衛生管理が徹底しているところです。

【質問】 アレルギー食のことですが、アレルギー食と普通の献立の給食費は全く一緒ですか。



- 【回答】 同じです。
- 【質問】 アレルギー食のカードを作っているらしいですが、アレルギー食の運び方はどうやって工夫されていますか。
- 【回答】 それぞれの工程において確認表があります。クラスと名前のシールを入れた専用の容器があつて、それを一人一人のパックの中に入れてチェック、次は配送時にチェック、学校に届いてから配膳時にチェック、配膳員から今度は教職員にまた新たにチェック、要はチェック表が児童生徒のところに届くまでで食べましたというサインを入れる。それぞれの段階でちゃんとしたチェック表を求めています。
- 【質問】 異物混入のことですが、トラックで運ぶ時に虫とか異物が入らないようにするため、どういう工夫をしていますか。
- 【回答】 配送車の後部がクリーンルームの搬出口にぴったり付く構造で造り理論的には虫など入らないという仕様でやっています。実際、異物はどこで入るかというのもまた難しいです。製造工程の中で入ってくるものも当然あると思います。センターでも安全衛生的に管理はしているのですが、学校で入る可能性もあるわけです。どこで入ったのかわからないというのは、実際あると思います。衛生管理はしっかりしているつもりですが、ただ、給食センターの中には出入りというのがあるので、自動ドアがあいた途端に一緒に虫が入ってくることもあります。

質問はよろしいでしょうか。どうもありがとうございました。

— 了 —