

国立市立学校給食センター整備基本計画（案）概要

資料 4

1. 基本計画策定の必要性と本計画の位置付け

(1) 基本計画の必要性

国立市では、第一学校給食センター・第二学校給食センターを設置し、市立学校に通う児童生徒の給食を 40 年以上にわたり安全に提供してきた。しかしながら、設備・施設は老朽化が進んでおり、今後にもわたって児童生徒に安心安全な給食を継続して提供するために、本計画を策定し、給食提供施設の更新を図る必要がある。

施設・設備の老朽化：両施設は経年により施設・内部設備ともに老朽化しており、現在において求められる衛生水準や機能と比較して、解決すべき問題が存在している。

施設更新の必要性：国立市学校給食施設整備検討委員会や施設・整備性能診断調査結果でも指摘され、何らかの形で給食提供施設を更新する必要がある。

基本計画策定：施設整備の方針やスケジュール等の基本計画を定める必要がある。また、基本計画の策定によって今後の給食提供施設整備の事業がスムーズに展開することも可能となる。

(2) 本計画の位置付け

本計画は、今後の給食提供施設の基本的な方針を策定するため、望ましい給食提供方式を定めるとともに、基本理念や性能を明確にしている。その上で、平成 28 年度以降の給食提供施設の更新に当たり、具体的な事業の検討に向けて、公民連携等の事業手法の比較・考察や整備地の条件等の施設整備に係る基礎的な論点整理を加え、今後の給食提供施設更新の基礎的な計画として位置付けるものである。

2. 学校給食の基本的な考え方及び現状や課題の整理

学校給食に係る法令等においては、衛生、食育、アレルギー対応等が求められている。また、国立市総合基本計画を始めとした国立市の関連計画では、子どもたちの教育、農業振興、耐震改修、公共施設ストックマネジメント、防災等の様々な観点から、学校給食への言及がなされている。

国立市の現状：隣接した 2 施設でセンター方式を採用し、市内の公立小学校及び中学校の約 5,000 食分について、安心安全な給食の提供を行っている。

：国立市立学校給食センター運営審議会を始めとした各委員会が運営されており、学校給食の管理運営の充実が図られている。

現施設の課題：施設・設備等の老朽化、安全・衛生の確保、公共施設としての役割、食育への取組、立地状況の 5 つが挙げられており、その対応が必要とされている。

【施設・設備等の老朽化】

- ・換気設備や給排水設備の耐用年数が経過
- ・食の安全性の確保や修繕等の大きな財政負担を考慮すると、新給食提供施設の整備が必要

【安全・衛生の確保】

- ・ドライシステムが導入されていない等、施設が低ポテンシャル
- ・学校給食衛生管理基準や HACCP¹ に対応した施設整備が必要
- ・アレルギー除去食及び代替食の提供等が必要

【食育への取組】

- ・食育事業の促進が必要
- ・食農教育を含む更なる地産地消の推進が必要

【公共施設としての役割】

- ・将来の児童生徒やその数に合わせた給食提供が必要
- ・環境負荷・災害時の対応、バリアフリー化、地域貢献等の検討が必要

【立地状況】

- ・既存敷地は都市計画における建築物の用途制限があるためリスクが存在
- ・建物面積が狭く、内部設備等の更新によっても現代の衛生要求水準の達成が困難
- ・現施設の耐用年数は最大 14 年であり改修した際も再度、移転・建て替えの費用が発生

1 食品の製造・加工段階の危害の発生リスクを事前に分析し、工程の重要点・管理点を定め、連続的に監視することで安全を確保する衛生管理の手法

3. 国立市の給食提供における今後の基本理念

遵守事項や学校教育上の位置付けや整理した課題を踏まえて今後の学校給食の基本理念と内容を設定した。

(1) 食の安全性の確保

徹底した衛生
管理とリスク
削減

学校給食衛生管理基準に適合するとともに、HACCP の概念を取り入れ、食材や調理したもの、食缶、食器等の流れや調理員等の人の流れについて、明確かつ厳密な管理区分を設ける。

(2) 給食サービスレベル等の向上

アレルギーへの対応

児童・生徒の身体状況を適切に把握し、きめ細かな対応を行い、学校、保護者とも十分な情報共有を図りながら、アレルギー原因物質の除去食の提供等を行う。

食育推進への対応

地産地消の取組、栄養指導等を強化し、一層の食育推進を図る。

(3) 労務環境及び環境負荷への配慮

職場環境への配慮

働きやすく快適な職場環境や無駄のない効率的な作業を行う空間の実現を図る。

地球環境への配慮

調理機器等の省エネルギー化、廃棄物の減量とリサイクルへの取組、環境負荷の軽減等について十分検討した上で、設備の充実を図る。

(4) 市民・学校等と連携した給食づくり

現在、国立市では、国立市立学校給食センター運営審議会や学校給食献立作成委員会等を通じて、保護者を始めとした市民・学校等と連携した質の高い学校給食の提供を行っている。今後もこのような仕組みを維持し、市民が関わる透明性の高い給食づくりに取り組んでいくことが必要である。

(5) 付加価値の創造

学校給食以外の他事業と連携・協力をを行い、学校給食提供以外の機能を付加することで、新たなサービスを生み出し地域福祉の向上に寄与することや財政負担の低減にもつながる可能性がある。よって、給食提供に関連する機能を活用した事業の可能性を検討することが必要である。

4. 各給食提供方式の検討

(1) 前提条件

学校給食の対象である市内の公立小学校及び中学校の児童生徒数の対象年齢における割合を算出し、市内の児童生徒対象年齢数の推計値に乗じて、将来の学校給食の対象である児童生徒数の最大値を推計した。

給食の対象	食数	合計食数
児童生徒数	約 4,500 人	4,800 食
教職員等	約 300 人	
対象校	市内 11 小・中学校	

(2) 比較項目の検討

基本理念を前提として、国立市の現状や課題を踏まえ、各給食提供方式の比較の際に下記項目を設定した。

食育・サービスレベル：食育や調理見学、調理から喫食までの時間、付帯事業等

安全管理・衛生管理：食の安全性や衛生管理、アレルギー対応等の比較

運営費用：調理員等とのコミュニケーションや保護者等との連携等の運営費用：初期投資や人件費、光熱水費等の運営費

スケジュール：導入までのスケジュール

その他：総合評価や国立市における各方式を取り巻く状況

(3) 各給食提供方式の比較

設定した項目をもとにして比較した結果、提供給食の水準・人員配置・費用等でバランスがよく、アレルギー等への対応も可能な「センター方式」を採用する。

自校方式：おいしい給食の提供や食育等の面では優れているが、現校舎内に調理場スペースを確保できず、隣地を含め敷地の確保が難しい。校舎建て替えの際に併せて調理室を整備することが合理的であるが、全校で整備完了するまで40年程度必要である。また、それまで現在の学校給食センターが継続して使用できる可能性が極めて低い。

センター方式：自校方式に比べると、各項目の評価のバランスがよい。また、市域が狭いため、給食の適温提供についても自校方式と比較して遜色ないレベルであると想定され、最も実現可能性が高い方式であるといえる。食の安全性の確保については、衛生管理が1か所で一元的にできること、持続可能な施設の観点では、施設整備費等の初期投資費や光熱水費等のランニングコストが最も安くなること等から、センター方式が優位である。

	自校方式	親子方式	センター方式	デリバリー方式
特徴	各学校に調理室を設置し、自校で調理	自校を含めた複数校分の給食を調理し、自校以外の各校へ配送	共同調理場にて調理し、各校に配送	民間事業者の調理施設で、民間事業者が調理し各校に配送
デメリット	おいしい給食の提供や食育等の観点からは最も優れている。全校における敷地の確保や整備期間の長期化、人員(管理栄養士等)の配置等の問題がある。	調理場のある学校に通う児童生徒には、自校方式と同様の優位性がある。一般的には調理場のない学校では、提供される給食のおいしさや食育環境等に差が付き、不公平感が存在する。現在の学校の立地では建設の際の用途地域に不適合である。	提供給食の水準や人員配置、費用等でバランスがよく、アレルギー等への対応も可能である。一般的には調理から喫食までの時間が自校・親子方式に比べ長くなる。本市は市域が狭いため、センター方式のデメリットが生じにくい。衛生管理を一元的に実施できるが、食中毒等が発生した場合は広範に及ぶ可能性がある。	施設整備費等の初期投資、維持管理運営費等が不要となる。 その分は価格に上乗せされるため、他方式より割高となる可能性がある。適温提供ができない。事業者の倒産リスクを除去できない等

5. 国立市の給食提供施設の今後の方向性

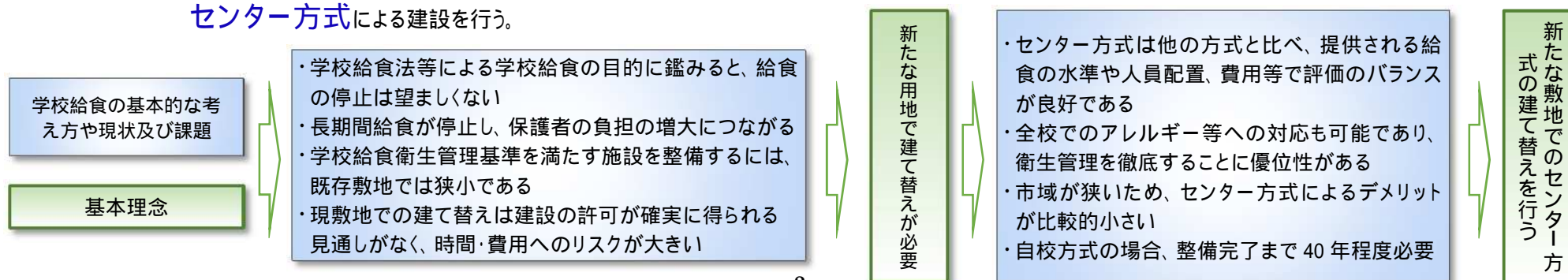
現施設における課題をまとめ、以下のとおり今後の方向性を定めた。

現状の課題を解決し、**理念を達成するため**に、

給食提供施設整備の方向性としては、**新たな用地で建て替える**こととする。

理念を見据え新たな用地での建て替えを想定する場合、整備期間や経済的合理性等から、

センター方式による建設を行う。



6. 新学校給食センターの基本性能

既存の第一・第二学校給食センターの統合を前提として、基本理念の達成を図るため国立市の新学校給食センターの基本性能の具体的内容を設定した。

(1) 施設規模等

施設規模	2,000 m ² 程度の建築面積 2つ以上の調理ラインを備えたコンパクトかつ高機能な施設
計画地	青柳・泉・谷保(都市計画法上の用途地域が準工業地域か工業専用地域であることが必須) 面積 4,500 m ² 程度で右記の条件を備えることが望ましい。

- ・用地取得に際して、地権者との交渉がスムーズに行えること
- ・配送車がスムーズに通行できる前面道路の幅員があること
- ・施設の使い勝手に配慮し、敷地形状は長方形であること
- ・電気、ガス、上下水道等のインフラが整備済みであること

(2) 食の安全性の確保

- ・汚染区域、非汚染区域を分類し、明確に区画・食材搬入から配缶までの作業諸室のワンウェイ動線²
- ・パススルー方式³の導入の検討・ドライシステム化⁴
- ・適切な構造と配列による十分な規模の施設の確保
- ・開口部は、鼠、昆虫等の侵入を防止する設備の設置
- ・異なる作業の動線が交差しない計画・廃棄物の搬出動線は汚染レベルごと
- ・汚染レベルの異なるエリアごとの消毒室(準備室)の設定
- ・機器の周辺等に十分なスペースの確保

(3) 給食サービスレベル等の向上

- ・調理・洗浄の一連の流れが見られる見学スペースの配置検討
- ・食育に関する学習室や資料展示スペース設置の検討
- ・見学スペース動線は、調理員等の動線と非交錯・食育に関する情報発信機能の充実
- ・煮炊調理、焼物、揚物、和え物、蒸し物等、多彩な機器の導入と多様な給食の提供の検討
- ・多様な食器等に対応した洗浄設備の設置・除去食等のアレルギー食の提供を検討
- ・地産地消、郷土料理、記念行事等への対応

(4) 労務環境及び環境負荷への配慮

- ・最新の施設・設備・機器・備品の導入を検討し、環境負荷へ配慮・冷暖房設備の十分な能力の確保・効率的な動線計画に留意・局所冷房の導入等による労務環境の向上・夏場の暑さ対策と冬場の寒さ対策の両立・換気風量や給排気のバランスがとれた換気設備計画・日照過多や、ほこり溜りに留意・将来を見越した耐震性能確保・省資源と維持管理費の軽減・ゆとりのある各部の配置

(5) 持続可能な施設設置

- 適正な立地及び規模を検討** 人口減少等による今後の厳しい財政状況や児童生徒数の減少を勘案し、最小の経費で最大のサービス効果を目指す。
- ライフサイクルコストの縮減** 公共施設マネジメントの視点も踏まえ、維持管理・修繕、調理・運営等全般にわたるライフサイクルコストの縮減を実現。施設整備で他の施策や事業に影響を与えることのないように財政状況を加味することや施設整備費用の平準化を図る。

(6) 付帯事業等

前提条件	安心安全な児童生徒への食の提供という本来機能を妨げたり、条件を付すものでない付帯事業であることが必要。
事業内容	行政課題の解決などの必需性や費用効果を踏まえつつ、給食センターのハード面における機能特性だけでなく、人的資源などのソフト面を活用した付帯事業を検討する。
事業可能性	事業者ヒアリングを実施した上で、付帯事業をする上でのリスクや懸念事項、財政負担等も踏まえて検討する。

2 食材の搬入から調理、搬出までの調理において食品の流れが交差しない一方通行な動線

4 床に水が落ちない構造の施設・設備、機械・器具を使用し、床が乾いた状態で作業するシステム

3 人や台車の行き来でほこりや雑菌による二次汚染を防ぐため作業区域で区切った各部屋から、食材・食品のみ受け渡して調理加工

5 本来学校給食センターが必要とする事業ではないものの、本体事業と関連の深い事業

7. 事業手法の検討

既存の運営方式である公設公営方式に加え、PFI 等の民間の創意工夫をいかすことのできる手法との比較・検討を行った。その結果、PFI 手法や PFI 的手法、公設民営方式が優位であり、それらを現在の事業手法の公設公営方式と十分比較検討しながら今後は事業検討を進めることが妥当であるとの結論を得た。

献立作成や食材発注・検食等に加え、運営関連の各種専門委員会等も公共が担うことが可能であり、本来の機能である安心安全な給食の提供に関しては公共が責任を持ち、コントロールする必要がある点に留意が必要である。

評価に関する主な視点：施設建設における初期投資は民設民営、PFI 方式の評価が高い一方で、公設公営方式や PFI 的手法の評価は低い。しかし、公設公営方式や PFI 的手法によっても起債による初期投資費用の平準化が期待でき、一定程度その差の緩和が可能である。

経済性とサービス：公設公営方式(従来方式)は市の直営であり、市が自らサービスを実施する。PFI 手法や PFI 的手法は、設計・建設から維持管理・運営まで一括発注することで、市の要求した水準に加えて民間ノウハウの活用の幅が広がり、コストの低減に加え、更なるサービス水準の向上も期待できる。

	公設公営方式 (従来方式)	公設民営 方式	PFI 的手法		PFI 手法	民設民営 方式	リース方式
			DB 方式	DBO 方式			
特徴	施設等の整備 市 運営 市	施設等の整備 市 運営 市が民間事業者 に委託	施設等の設計・施工 民間事業者が一括で行う 運営 市、又は市が民間 事業者委託	資金調達 市が起債や 国庫補助金で調達 設計・建設・維持管理・運 営 民間事業者	民間の資金とノウハウを 活用 設計・建設・改修・更新や 維持管理・運営 民間事 業者が一括で行う	施設等の整備・所有 民間事業者 運営 市が民間事業者 に委託	資金調達から設計・建設・ 維持管理等 民間事業 者がトータルで行う サービス対価 市がリース料 として支払う
市側財政負担							
経済性							
サービスの向上							
リスク負担							
災害時対応							
発注方式の 裏付け							
手続等							
基本理念・基本 性能への寄与度							
総合							

6 民間事業者による資金調達、経営ノウハウ、創意工夫等、民間を活用して低コストで高い品質の公共サービスを提供しようとする手法

8 . 事業形態等の検討

PFI 手法等の公民連携手法が、現在の事業手法である公設公営手法と比較して優位と評価されたため、公民連携手法実施時のサービス提供・事業費等の事業類型、業務範囲、事業期間等について整理・評価を行った。

事業類型：学校給食センター整備事業における事業類型は、安心安全な食を常に安定して提供する必要がある等の特性を踏まえると、サービス購入型⁷を前提として考えることが望ましい。付帯事業等については民間事業者の意向等を調査の上、ジョイント・ベンチャー型⁸等の他類型の可能性も視野に入れておくことが重要である。

業務範囲：学校給食は児童生徒の健康に大きく影響しており、アレルギー対応等、命に直結することもあることから、市の関与が必要である。献立作成や食材発注、検査や運営審議会等の市独自の委員会等は従来どおり市が行う業務範囲とすべきである。また、多様な献立の提案や食育のための事業等、民間事業者の創意工夫を求めることも可能である。

事業期間：事業期間の設定に当たっては、「民間事業者の業務改善及びコスト低減に関する要因」、「市の財政負担に関する要因」、「市の債務負担設定期間に関する要因」、「民間事業者の資金調達に関する要因」、「民間事業者へ事業を長期間任せるリスクに関する要因」、「大規模修繕時期に関する要因」について検討が必要であり、事業期間は 15 年を基本とすることが一般的であるが、具体的には事業手法等とともに、今後の整備手法や PFI 導入可能性調査の中で決定する。

9 . 付帯事業等の検討

給食センターにおいて付帯事業等を実施することにより、給食提供施設の設備・機能の二次的利用や民間事業者のノウハウの更なる活用を図ることができる可能性がある。さらに、その収益による財政負担の軽減や、地域住民等へのサービスの向上等、周辺地域へのアピールにつながることを期待されることから、他市事例整理や付帯事業等を実施する上でのリスクや懸念事項等も踏まえ、下記の考え方により、今後検討を加えることとした。

実施事例：災害対応、配食サービス、市民交流機能、加工センター等がある。ただし、リスク分担の不明確さや採算性等の問題から、付帯事業等が実施されている事例自体は少なく、分割発注として給食提供事業からリスクを分離したり、サービスを別途購入としたりしている事例が多い。

事業者意向：付帯事業の内容にかかわらず、事業方式としては「サービス購入型」との回答が多く、「独立採算型」との回答は極めて少ない。さらに、付帯事業を実施できない理由としては、食中毒等の運営上のリスク、施設の立地、採算の不透明さとの回答が多い。

想定リスク：安心安全な給食提供という本来機能を第一に考えれば、給食に関わる人と同様に、健康管理や定期健診をしていない不特定多数が建物に立ち入るリスクを避けるべきであると民間事業者が認識していることが、アンケートによって示唆されており、付帯事業等を実施する際は考慮が必要である。

考えられる付帯事業と主な効果

- ・就学前園児への給食提供：学校で喫食の体験事業を行うことでスムーズな就学への効果の可能性
- ・適応指導教室や長期休業時の学童保育所への配食：対象家庭の負担低減や適切な栄養摂取等の関係法令のさらなる達成の可能性
- ・災害対応：炊き出し等による罹災市民への食の提供効果の可能性
- ・給食レストラン：市域全体での食育や健康増進を醸成できる可能性
- ・残さ等の堆肥化：不経済要因を収入に転換できる可能性

7 民間事業者は自ら調達した資金により施設を設計・建設し、維持管理及び運営を行う。地方公共団体は、そのサービスに対して対価を支払う PFI 事業類型

8 独立採算型(民間事業者が、自ら調達した資金により施設を設計・建設し、維持管理及び運営を行い、施設利用者からの料金収入のみで資金を回収する PFI 事業類型)と、サービス購入型(自治体等の財政的支援によって(一部)施設を整備する PFI 事業類型)の両方の特性を持つ PFI 事業類型

10. 今後の検討に向けて

今後の新給食センター整備に向けて、施設の在り方と取組手順について以下のとおり整理した。

(1) 給食提供方式について

児童生徒に安心安全な食の提供を行うという給食提供施設の最も重要な目的の達成はもとより、基本理念を踏まえ、給食内容の充実、食物アレルギー対応等、より高い水準を目指すためには、現在の第一・第二学校給食センターを統合した新しい敷地でのセンター方式での給食提供が、実現可能性や効率性が最も高いため、これに決定する。

(2) 事業手法について

民活手法を導入した自治体からは、事業費の削減や品質管理水準の向上、更なる安心安全な給食の提供等、様々な効果が報告されている。国立市でも同様の効果や、情報発信機能、食育事業の充実等、民間のアイデアやノウハウ、技術の活用が期待され、衛生水準の一層の向上やおいしい給食への工夫等の効果の発現が望まれる。

PFI 手法や PFI 的手法においては、設計・建設から維持管理・運営まで一括発注することにより、市の要求した水準に加えて民間ノウハウの活用の幅が広がり、コストの低減に加え更なるサービス水準の向上も期待できる。よって、PFI 手法等の公民連携手法が、現在の事業手法である公設公営手法と比較して優位と評価した。

(3) 給食提供施設の運営の仕組みについて

提供方式や民活手法の導入形態の如何にかかわらず、食の安心安全の確保や食育の推進、環境への配慮等、よりよい学校給食事業の運営を目指すため、行政が責任を持つとともに主体性を確保する。

現在運営されている国立市立学校給食センター運営審議会や学校給食献立作成委員会等は、今後も引き続き活動を行い、学校及び保護者が給食づくりに関わっていくことが可能な体制とする。

(4) 今後の取組について

今後は、本基本計画を具体的施設整備への第一歩として事業を推進していくことが必要である。

原則的に新規用地を取得する必要がある、その費用も事業の初期に必要な。しかし国立市では、必要な時期に理想とする用地確保ができるとは限らない。よって、整備可能な範囲で土地を探して目途をつけた後、その土地の面積等の制約条件内で具体的な整備内容を検討する。

付帯事業等をどこまで行うかを決定するとともに、PFI 手法等の導入可能性調査結果を踏まえて事業手法を選定し、さらに具体的な事業化へ向けた施設や機器の検討等、施設整備に関する構想の具現化を行うべきである。

