

国立市立学校給食センター更新計画に関する検討部会の検討状況

1. 給食センター更新計画に関する検討部会の設置経緯と目的

現給食センターは経年により施設・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、解決すべき問題が多く存在している。このことは過去の検討結果でも指摘されており、将来にわたり児童生徒に安心安全な給食を継続して提供するためにも、何らかの形で給食提供施設を更新する必要がある。そこで、給食センター更新計画に関する検討部会を設置し、給食提供施設更新に当たっての基本的な理念、給食の提供方式、事業手法等についての検討を開始した。

2. 検討部会委員構成

検討部会は以下の10人で構成されている。

会長	市立学校給食センター所長		建築営繕課長
委員	特命担当課長	委員	政策経営課資産活用担当係長
	政策経営課長		教育総務課教育施設担当係長
	教育総務課長		建築営繕課主任
	教育指導支援課長		建築営繕課主任

3. 国立市の給食提供における基本理念

給食提供施設を更新するに当たっての基本理念を下記6項目としてまとめた。

(1) 食の安全性の確保

新たな給食提供施設の整備に当たっては、既存の第一、第二給食センターの統合を前提にして、2つ以上の調理ラインを備えコンパクトかつ高機能な施設とし、統合による一体的運用により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、食器など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など、徹底した衛生管理とリスク分散を実施する。

[※] HACCP 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

(2) 給食サービスレベル等の向上

保護者をはじめ、地域住民の学校給食に対する理解を一層深める。地産地消の取組、栄養指導等を強化し、一層の食育推進の検討を行う。また、アレルギーのある児童・生徒に対しては、それぞれの児童・生徒の身体状況を適切に把握し、きめ細かな対応が求められる。一方で、自己の身体を自ら管理する能力を習得することも必要である。アレルギーへの対応に当たっては、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検討する。

(3) 自然環境及び労務環境への配慮

新たな給食提供施設は、公共施設としての位置付けから、地球環境にも配慮し、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、緑化、雨水使用による環境負荷の軽減等について十分検討した上で、設備の充実を図るものとする。また、無駄のない効率的な作業を行うため、働きやすく快適な職場環境とする。

(4) 透明性の高い給食づくり

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、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可能な体制作りを検討する。

(5) 持続可能な施設設置

施設更新に当たっては、人口減少等による今後の厳しい財政状況や生徒数の減少を勘案し、適正な立地及び規模を検討し、最小限の経費で最大限のサービス効果を目指す。また、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するとともに、施設整備に当たって本市の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検討することも重要である。

(6) 付帯事業の検討

他市の事例をみると、学校給食を作っている施設での付帯事業として、災害対応や高齢者向け配食サービス等を行っている事例もある。しかし、付帯事業を実施することにより、安全安心な児童生徒への食の提供という本来機能を妨げたり、条件を付すものであってはならない。そこで、付帯事業の可能性については、他市の事例の整理や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していく必要がある。

4. 各給食提供方式の検討

各給食提供方式について、食教育、安全管理・衛生管理、効率的運営等の観点から比較した結果を「表1-1 各給食提供方式の比較及び評価」(P. 5・6)にまとめた。また、各方式について、国立市固有の状況を「表1-2 各給食提供方式の比較及び評価(国立市固有の状況)」(P. 6)に整理した。

5. 事業手法の検討

今日の厳しい財政状況の中、新たな給食提供施設の整備・運営事業を進めていくためには、経済効率の高い施設整備・事業運営の手法が必要である。なお、事業を民間事業者へ委託する場合でも、献立作成や食材発注、検食等は公共が行い、運営などに関する各種専門委員会等も、公共が担うことも可能であり、本来の機能である安全安心な給食の提供に関して公共のコントロールの元で公共が責任を持つ必要がある。本事業を進めるに当たり、公設公営方式(従来方式)、公設民営方式、PFI的手法、PFI手法等を「表2 事業手法の比較・評価」(P. 7)に整理した。

6. 検討部会における検討状況

(1) 給食提供方式について

全国的な給食提供施設の整備状況をみると、センター方式による共同調理場方式の割合が増えている。国立市の状況に鑑みても、食教育、安全管理・衛生管理、効率的運営等の観点から定性的・定量的評価を行ったが、センター方式が比較優位である。

国立市がセンター方式による施設整備を行うに当たっては、現在の第一・第二給食センターを統合した上で、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完全な達成はもとより、給食内容の充実、食物アレルギー対応など、より高い水準を目指すこととする。

(2) 運営手法について

運営手法についてみると、全国的にはPFIや運営委託等の民活手法を導入する事例が増加している。PFI手法を用いた給食センターの整備に限っても、平成11年度から平成27年8月までの間で、50件もの実績がある。PFI等の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等、さまざまな効果が報告されている。国立市においても、民間の持つアイデアやノウハウ、技術の活用が期待され、衛生水準のさらなる向上やおいしい給食への工夫などが期待できる。また、PFI等の公民連携手法を活用したとしても、国立市が指導と監督を行うことにより、子どもたちの健やかな成長などに従前どおり責任を持つことは当然必要である。

(3) 給食提供施設の運営の仕組みについて

上記の民活手法の導入形態の如何にかかわらず、食の安全・安心の確保や食育の推進、環境への配慮など、より良い学校給食事業の運営を目指すため、国立市が主体性を確保するとともに、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必要である。

(4) 現時点での検討の到達点と今後の取組について

本検討部会において、新たな給食提供施設の整備に関する基本計画の策定に向けて調査研究及び検討を行った内容は上記のとおりであるが、今後はこの検討の内容を基礎として、具体的な施設整備へ向けた第一歩となる基本計画を定め、事業へ向けて推進していく。

これまでの検討から、基本計画においては、新給食提供施設として望ましい提供方式として「センター方式」を位置づけることとし、今後は、効果的・効率的に、安全な学校給食を提供できる可能性の最も高い民活手法の導入を前提とすべきである。さらに、基本計画を決定した後、PFI等の公民連携手法の具体的な導入可能性について、次年度以降も引き続き検討を行うことが必要と考える。

なお、国立市においては、まとまった用地の取得は難しく、必要な時期に理想とする面積の土地が確保できるとは限らない。したがって、給食センターの整備が可能な範囲で土地を探し、土地の確保に目途を付けた後に、その土地の面積等の制約条件の中で、具体的な整備内容を検討することになる。

今後は、まず第一に、基本計画を前提に用地の選定及び確保を行うことが必要である。その上で付加機能・付帯事業をどこまで行うかを決定するとともに、前述のPFI等の導入可能性調査を実施し、その結果を踏まえて、さらに具体的な事業化へ向けた施設や機器の検討等を行い、施設整備に関する構想の具現化を行うべきである。

7. 今後のスケジュール

平成28年度～

