
新学校給食センターPFI 導入可能性調査

報告書

2019（平成31）年3月

国立市

新学校給食センターPFI導入可能性調査 報告書

目次

1. 基本事項の整理.....	1
1.1 基本的な考え方.....	1
1.1.1 検討の経緯.....	1
1.1.2 整備基本計画の概要.....	1
1.2 前提条件の整理.....	7
1.2.1 既存施設の状況.....	7
1.2.2 提供食数の整理.....	9
1.2.3 学校給食の状況.....	12
1.3 計画地の現状把握.....	17
2. 民活事業等スキームの検討.....	20
2.1 施設の基本計画.....	20
2.1.1 施設の整備方針（案）.....	20
2.1.2 必要諸室の検討.....	21
2.1.3 食物アレルギー対応.....	22
2.1.4 配送ルート of 検討.....	27
2.1.5 基本図面（参考）.....	29
2.2 事業スキームの検討.....	33
2.2.1 事業方式の概要.....	33
2.2.2 事業方式の検討.....	34
2.2.3 事業類型の検討.....	36
2.2.4 業務範囲の検討.....	37
2.2.5 事業期間の検討.....	38
2.2.6 事業類型、推奨スキームの設定.....	44
2.2.7 付帯事業の実施可能性の検討.....	46
2.3 支援措置の検討.....	47
2.3.1 資金調達方法の検討.....	47
2.3.2 支援措置の検討（税制上の優遇措置、金融上の支援措置、交付金・補助金等）.....	51
2.4 遵守すべき法制度等.....	53
2.4.2 事業者選定方式に係る課題の検討.....	56
2.4.3 租税、企業財務に関わる課題の検討.....	60

2.4.4 リスク分担に係る課題の検討	61
3. VFM の検討	66
3.1 従来手法の事業費（PSC）の算定	66
3.1.1 前提条件（敷地・施設等）	66
3.1.2 PSC の算定	66
3.2 民活事業の LCC の算定	67
3.2.1 前提条件の設定	67
3.2.2 PFI-LCC の算定	68
3.3 VFM の算定.....	68
4. PFI 事業への参入可能性に関する調査	70
4.1 調査概要.....	70
4.2 調査結果.....	71
5. PFI 導入可能性の検討	72
5.1 定量的評価	72
5.2 定性的評価	73
5.3 総合評価.....	74
6. PFI 導入に向けた課題の整理と総括	75
6.1 課題の整理	75
6.2 事業スケジュール	76

1. 基本事項の整理

本調査を実施するに当たっての基本的考え方及び前提となる条件を整理し、施設計画や事業計画を検討する際の前提となる敷地条件や業務内容、事業スケジュール等の整理、検討を行った。

1.1 基本的な考え方

1.1.1 検討の経緯

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。その一方で、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。

国立市の学校給食センターについては、2006（平成18）年より施設整備に関する検討がなされている。他方「国立市耐震改修促進計画」が策定され、その中で国立市立学校給食センターを含む防災上重要な施設については、2015（平成27）年までに全て耐震化を完了することが決定された。国立市立学校給食センターについては、その後の耐震診断の結果、基準を満たしており、他の施設の耐震・大規模改修を優先することとなり、現在に至っている。

このような過去の検討経緯を踏まえ、給食提供施設の更新にあたっての具体的な事業の検討へ向けて、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位置付ける、「国立市立学校給食センター整備基本計画」（以下、「整備基本計画」という。）が策定された。

1.1.2 整備基本計画の概要

学校給食は安心安全で栄養バランスのとれたおいしい給食により児童生徒の心身の健全な発達に資することを前提としつつも、「食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすもの」と学校給食法や整備基本計画に記載されているように様々な効果目的が存在している。整備基本計画では現状、課題を整理したうえで、現施設における課題を抽出しながら、様々な検証を行った。以降に整備基本計画で検討した概要を示す。

(1) 基本理念

遵守事項や学校教育上の位置づけや整理した課題を通じ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

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等、徹底した衛生管理とリスク削減に努める。

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深めるため、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、児童生徒の身体状況を適切に把握するとともに、きめ細かな対応が求められ、食物アレルギーへの対応にあたっては、学校、保護者と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。

③ 労務環境および環境負荷への配慮

働きやすく快適な職場環境とするとともに、無駄のない効率的な作業空間の実現も図る。学校給食センターは、公共施設としての位置づけから、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等、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。

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はじめとした市民や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を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。

(2) 給食提供方式

国立市の現状や課題・基本理念を踏まえ、各給食提供方式の以下のように比較した結果、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。

① 自校方式

献立に手間をかけた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。

② センター方式

自校方式に比べると、各評価項目のバランスがよい。また、市域が狭いため、給食の適温提供についても自校式と比較して遜色ないレベルであると想定され、もっとも実現可能性が高い方式であるといえる。また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。

(3) 給食提供施設の今後の方向性

現状の課題を解決し、基本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、新たな用地でセンター方式を採用し建設する。

(4) 基本的な性能

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以下の基本性能の具体的内容を設定した。

① 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
- ・ パススルー方式の導入の検討
- ・ ドライシステム化
- ・ 適切な構造と配列による十分な規模の施設の確保
- ・ 機器の周辺等に十分なスペースの確保
- ・ 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毎
- ・ 汚染レベルの異なるエリア毎の消毒室（準備室）の設定
- ・ 開口部は、鼠、昆虫等の侵入を防止する設備の設置

② 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ような見学スペースの配置検討
- ・ 見学スペースへの動線は、調理員等の動線との非交錯の実施
- ・ 食育に関する学習室や資料展示スペースを設けることを検討
- ・ 食育に関する情報発信機能の充実の検討
- ・ 煮炊調理、焼物・揚物、和え物、蒸し物等、多彩な機器を導入し、多様な給食の提供
- ・ 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
- ・ 地産地消、郷土料理、記念行事等への対応検討

③ 労務環境およ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
- ・ 日照過多や埃溜りに留意
- ・ 将来を見越した耐震性能確保
- ・ 資源と維持管理費の軽減

④ 持続可能な施設設置

- ・ 施設更新に当たっては、人口減少等による児童・生徒数の減少や今後の厳しい財政状況を勘案する必要
- ・ 適正な立地および規模を検討し、最小の経費で最大のサービス効果
- ・ 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
- ・ 施設整備に当たって国立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

⑤ 付帯事業等

- ・ 前提条件として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ことが必要
- ・ 事業内容は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
- ・ 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事業化の可能性を検討

⑥ 施設規模

- ・ 児童生徒、教職員数の推計より、4,800食の提供食数を想定
- ・ 施設規模は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
- ・ 2,000㎡程度の建築面積が望ましい。
- ・ 計画地は都市計画法上の用途地域が準工業地域か工業専用地域が必須であることから、青柳・泉・谷保（一部）を想定し、面積4,500㎡程度で以下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

(5) 事業手法

以下の事項により、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方式と比較して優位と評価した。よって今後の学校給食センター整備においては、PFI手法等の公民連携手法を主眼に置き、現在の事業手法である公設公営方式と十分比較検討し具体的な事業を進めることとする。その前提として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、適切な監督と指導によってコントロールすることが必要である。

- ・ 公民連携手法によっても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、その仕組みを維持する。
- ・ 公設公営方式（従来手法）は市の直営であることから、市が自らサービスを実施する。その一方で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幅が広がり、コストの低減に加えさらなるサービス水準の向上も期待可能。

(6) 事業形態等

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下記のとおり整理する。

① 事業類型

給食提供事業においてはサービス購入型を前提として考える事が望ましく、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・ベンチャー型等の可能性も視野に入れる。

② 業務範囲

市の関与が必要であり献立作成や食材発注、検食や例えば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。

③ 事業期間

各要因について検討が必要でありつつも 15 年を基本とすることが一般的ではあるが、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。

(7) 付帯事業等

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さらなる活用を図れる可能性がある。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が期待されることから、下記の考え方により今後、さらに検討を加える。

- ・ 独立採算型を前提とした付帯事業等の実施を民間事業者に義務づけることは難しい。
- ・ 災害対応等の行政課題の解決のために、サービス購入型やジョイント・ベンチャー型の事業として、民間事業者に一定の対価を支払い、実施することは一考に値する。
- ・ 実施の可否やその詳細は、整備用地の確保後に、その条件等を加味しながら行政課題の解決手法としての必需性と衛生上の安全確保の両立を前提に、財政事情を鑑みながら、事業者の提案や対話の中で検討することが望ましい。

1.2 前提条件の整理

1.2.1 既存施設の状況

(1) 既存施設の概要

市では、国立市立学校給食センター設置条例に基づき、学校給食センターを設置し、主食および副食を市内小・中学校に提供している。

表 1-1 学校給食センターの概要

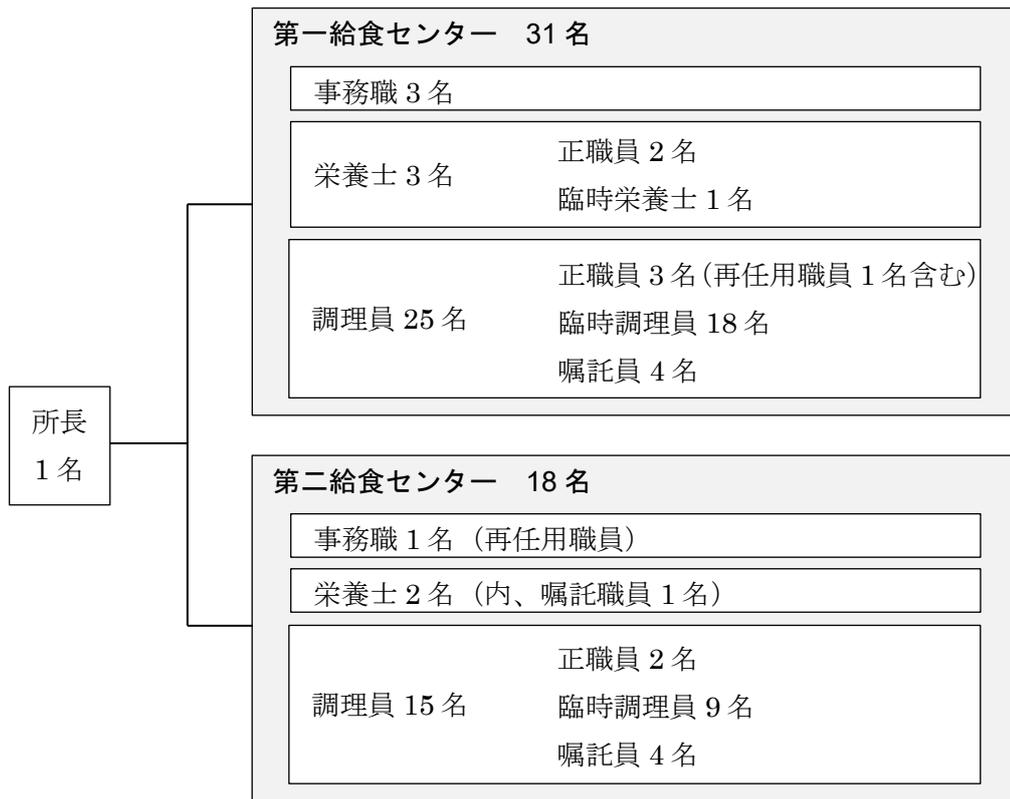
施設名称	国立市立学校第一給食センター	国立市立学校第二給食センター
所在地	国立市富士見台 2 丁目 47-3	国立市富士見台 2 丁目 47-4
開所	1968 年（昭和 43 年）9 月	1976 年（昭和 51 年）1 月
担当校	市立小学校 8 校	市立中学校 3 校
実施食数	約 3,400 食	約 1,400 食
年間基準日数	189 日（1 年生は 177 日）	178 日（運用基準 182 日）
敷地面積	1,628.19 m ²	1,483.66 m ²
建物面積	960.98 m ²	728.26 m ²

資料：2018（平成 30）年度 くにたちの学校給食

(2) 学校給食センターの組織

現在の学校給食センターの配置人員は図 1-1 に示すとおりである。正規職員としての調理員は両センター合わせて 5 人いるが、正規職員の補充がない場合は、今後長期にわたって現状の体制を継続していくことが困難な状況である。

また、学校給食センターは、市立学校の保護者の代表を含む「学校給食センター運営審議会」（以下、「運営審議会」という。）や各種専門委員会も開催し、運営を行っている。



注) 給食配膳員 29名：各小・中学校に 2～3名ずつ配置
資料：市提供資料より

図 1-1 学校給食センター組織体制（2018（平成 30）年度）

1.2.2 提供食数の整理

(1) 児童生徒数

2018（平成30）年5月1日現在の児童数は3,102人、生徒数は1,303人、教諭数は273人いるが、合計約4,700人分の給食を提供している。

表 1-2 児童生徒数

学校名	児童数・学級数								教職員数									
	1年	2年	3年	4年	5年	6年	計	特別支援	合計	校長	副校長	主幹教諭	指導教諭	教諭	計	事務	合計	
第一小学校	学級数	2	2	2	2	2	3	13	2	15	1	1	3	—	17	22	1	23
	児童数	68	59	57	76	65	85	410	9	419								
第二小学校	学級数	2	2	2	2	2	2	12	1	13	1	1	3	—	15	20	1	21
	児童数	47	68	65	57	62	73	372	4	376								
第三小学校	学級数	3	3	2	2	3	3	16	2	18	1	1	2	—	21	25	1	26
	児童数	93	91	73	75	101	87	520	12	532								
第四小学校	学級数	2	2	2	2	2	2	12		12	1	1	2	—	18	22	1	23
	児童数	49	56	65	53	49	44	316		316								
第五小学校	学級数	2	2	2	2	2	2	12	3	15	1	1	2	—	18	22	1	23
	児童数	69	57	52	63	69	59	369	19	388								
第六小学校	学級数	2	3	2	2	3	2	14		14	1	1	2	—	21	25	1	26
	児童数	69	77	70	62	82	64	424		424								
第七小学校	学級数	2	2	2	2	2	2	12		12	1	1	2	—	20	24	1	25
	児童数	54	52	64	64	67	63	364		364								
第八小学校	学級数	2	2	2	2	2	2	12	2	14	1	1	3	—	16	21	1	22
	児童数	45	36	53	45	45	44	268	14	282								
合計	学級数	17	18	16	16	18	18	103	10	113	8	8	19	0	146	181	8	189
	児童数	494	497	499	495	540	519	3,044	58	3,102								

学校名	生徒数・学級数						教職員数							
	1年	2年	3年	計	特別支援	合計	校長	副校長	主幹教諭	教諭	計	事務	合計	
第一中学校	学級数	4	4	5	13	3	16	1	1	0	25	27	1	28
	生徒数	116	136	162	414	20	434							
第二中学校	学級数	4	5	5	14		14	1	1	3	27	32	1	33
	生徒数	158	165	178	501		501							
第三中学校	学級数	4	3	3	10	1	11	1	1	2	18	22	1	23
	生徒数	140	111	109	360	8	368							
合計	学級数	12	12	13	37	4	41	3	3	5	70	81	3	84
	生徒数	414	412	449	1,275	28	1,303							

学級数	154
児童数	3,102
生徒数	1,303
教諭数	273

資料：市提供資料より

(2) 人口・世帯数の現状

2018（平成30）年1月1日現在の人口は、7万5,723人であり、2007（平成19）年の7万2,348人から毎年増加傾向にある。世帯数も増加傾向にあり、2007（平成19）年よりも3,553世帯増加している。

表 1-3 人口・世帯数の推移

区分	2007年 (平成19年)	2008年 (平成20年)	2009年 (平成21年)	2010年 (平成22年)	2011年 (平成23年)	2012年 (平成24年)	2013年 (平成25年)	2014年 (平成26年)	2015年 (平成27年)	2016年 (平成28年)	2017年 (平成29年)	2018年 (平成30年)
人口	男	35,816	36,137	36,034	36,140	36,157	36,297	36,862	36,713	36,719	36,765	36,938
	女	36,532	36,607	36,708	36,815	36,813	36,803	37,704	37,672	37,839	38,206	38,514
	総数	72,348	72,744	72,742	72,955	72,970	73,100	74,566	74,385	74,558	74,971	75,452
世帯数	33,626	34,087	34,229	34,431	34,479	34,579	35,418	35,532	35,771	36,368	36,815	37,179

資料：市民課（各年1月1日）

注）2012（平成24）年7月9日に「住民基本台帳法の一部を改正する法律（2009（平成21）年法律第77号）」が施行され、外国籍住民も住民基本台帳制度の適用対象となったため、2012（平成24）年～2013（平成25）年にかけて人口・世帯数が急増している。

(3) 将来人口

国立市第5期基本構想の人口推計によれば、国立市の総人口は、2015（平成27）年の74,558人をピークに以降減少傾向となり、2025（平成37）年には、73,729人となる見込みである。

年齢3区分における年少人口（0～14歳）も減少の一途をたどる見込みである（図1-2、表1-4）。中学校生徒の多数が区分される10～14歳人口は、2010（平成22）年から2020（平成32）年で約13%減少する（表1-4）。

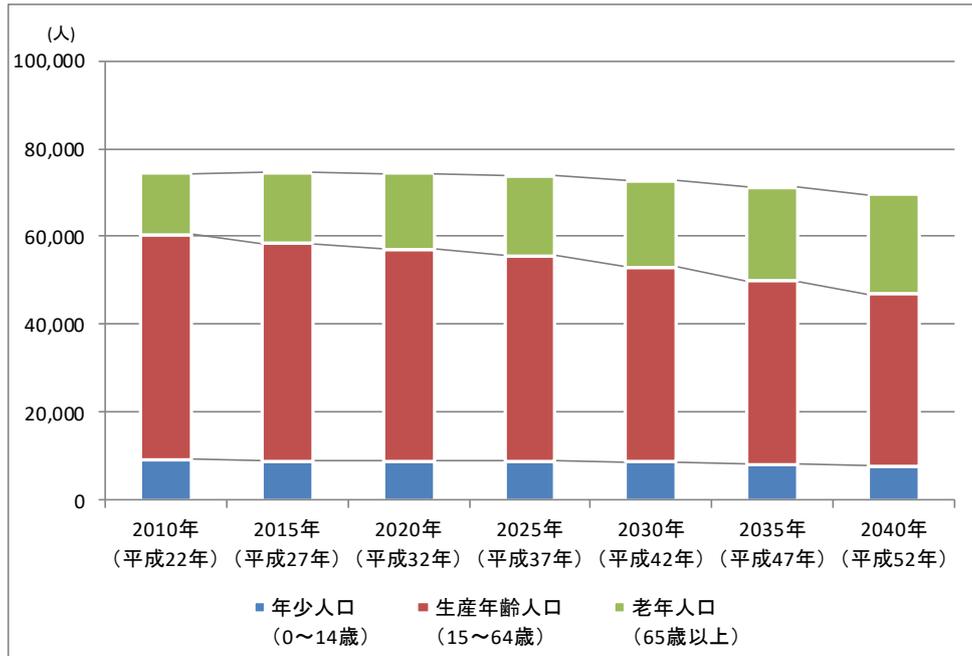


図 1-2 将来人口

表 1-4 将来人口

区分	2010年 (平成22年)	2015年 (平成27年)	2020年 (平成32年)	2025年 (平成37年)	2030年 (平成42年)	2035年 (平成47年)	2040年 (平成52年)
年少人口(0～14歳)	9,288	8,864	8,912	8,900	8,738	8,232	7,847
生産年齢人口(15～64歳)	51,080	49,607	48,282	46,823	44,320	41,632	39,005
老年人口(65歳以上)	14,035	16,087	17,246	18,006	19,595	21,398	22,727
計	74,403	74,558	74,440	73,729	72,653	71,262	69,579

	2010年 (平成22年)	2015年 (平成27年)	2020年 (平成32年)	2025年 (平成37年)	2030年 (平成42年)	2035年 (平成47年)	2040年 (平成52年)
10～14歳	3,420	3,157	2,960	2,998	3,217	2,941	2,819
15～19歳	3,583	3,555	3,282	3,069	3,117	3,347	3,060

資料：国立市 基本構想掲載人口推計より

(4) 児童生徒数

2015（平成 27）年 4 月 1 日時点の市内の児童生徒対象年齢数（小学生：6～11 歳、中学生：12～14 歳）に対し、学校給食の対象である市内の公立小学校および中学校の児童生徒数割合を算出し、2016（平成 28）年から 2038（平成 50）年までの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を算出した。

また、現状の児童生徒数に対する教職員数割合を参考に、将来の教職員数を算出した。

算出した結果、2025（平成 37）年には学校給食の対象数は約 4,800 人とピークを迎え、その後、数年間は横ばいを続け、2031（平成 43）年以降に減少傾向となる。

表 1-5 児童生徒数推計

区分	2015年(4月1日時点) (平成27年)	2016年 (平成28年)	2017年 (平成29年)	2018年 (平成30年)	2019年 (平成31年)	2020年 (平成32年)	2021年 (平成33年)	2022年 (平成34年)	2023年 (平成35年)	2024年 (平成36年)	2025年 (平成37年)	2026年 (平成38年)
小学生	3,081	3,065	3,069	3,089	3,048	3,120	3,074	3,157	3,145	3,232	3,353	3,269
中学生	1,367	1,329	1,294	1,225	1,241	1,218	1,285	1,248	1,289	1,233	1,215	1,253
教職員数	301	298	296	292	291	294	295	299	300	303	310	307
合計	4,749	4,692	4,659	4,606	4,580	4,631	4,655	4,704	4,734	4,768	4,878	4,828

区分	2027年 (平成39年)	2028年 (平成40年)	2029年 (平成41年)	2030年 (平成42年)	2031年 (平成43年)	2032年 (平成44年)	2033年 (平成45年)	2034年 (平成46年)	2035年 (平成47年)	2036年 (平成48年)	2037年 (平成49年)	2038年 (平成50年)
小学生	3,287	3,169	3,174	3,172	3,024	3,019	2,940	2,972	3,002	2,887	2,898	2,832
中学生	1,264	1,364	1,314	1,350	1,366	1,343	1,333	1,217	1,222	1,250	1,241	1,241
教職員数	309	307	304	306	297	295	289	284	286	280	280	276
合計	4,860	4,840	4,792	4,828	4,687	4,656	4,563	4,473	4,510	4,416	4,419	4,349

資料：国立市 基本構想掲載人口推計をもとに算出

(5) 提供食数

上記の結果と調理機器の余裕を勘案し、新学校給食センターにおける提供食数は 4,800 食を想定することとする。

表 1-6 新給食施設提供食数（ピーク時）

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	

1.2.3 学校給食の状況

(1) 学校給食の実施日数

各校の給食実施基準日数は、小学校 189 日（1 年生は 177 日）、中学校 178 日である。給食実施可能日数は、小学校 196 日、中学校 194 日である。また米飯給食の供給回数について、2017（平成 29）年度より、米飯給食の拡大を目的とし、週 3 回以上、実施することを目標とした。

表 1-7 2018（平成 30）年度学校給食年間予定表（小学校）

学年	学期	一学期	二学期	三学期
		開始～終了（1 年生）	開始～終了	開始～終了
第一小学校		4/10～7/18（4/25～）	9/3～12/20	1/10～3/20
第二小学校		4/11～7/19（4/26～）	8/30～12/21	1/9～3/20
第三小学校		4/10～7/18（4/26～）	9/3～12/21	1/10～3/20
第四小学校		4/10～7/18（4/25～）	9/3～12/21	1/9～3/20
第五小学校		4/10～7/18（4/26～）	9/3～12/20	1/10～3/19
第六小学校		4/10～7/18（4/26～）	8/31～12/20	1/9～3/19
第七小学校		4/10～7/17（4/26～）	9/3～12/21	1/9～3/19
第八小学校		4/10～7/18（4/26～）	9/3～12/20	1/9～3/18

表 1-8 2018（平成 30）年度学校給食年間予定表（中学校）

学年	学期	一学期	二学期	三学期
		開始～終了	開始～終了	開始～終了
第一中学校		4/11～7/19	8/30～12/21	1/9～3/22
第二中学校		4/10～7/19	8/30～12/21	1/9～3/20
第三中学校		4/11～7/18	8/31～12/21	1/9～3/18

資料：2018（平成 30）年度 くにたちの学校給食

(2) 給食の内容

現在国立市で供給している給食の内容について、小学校、中学校それぞれ調査を行った。
以下、2018（平成30）年6月に提供されている給食の内容を示す。

表 1-9 国立市の小学校給食の献立例その1（2018（平成30）年6月）

日・曜日	主食				献立名	主な材料			エネルギー たんぱくしつ
	つけるもの	飲み物	使うもの	おもにエネルギーの もとなる食品		おもに体をつくるも となる食品	おもに体の調子を整 えるもとなる食品		
								黄のグループ	
1 木	ミルク食パン	牛乳	スプーン フォーク	ABCスープ ミートボールの甘 煮	ABCマカロニ 米粉パン じゃがいも でんぷん グラニュー糖 砂糖 菜 種油	豆乳 ショルダーベーコ ン ポークミートボール 牛乳	セロリー たけのこ 玉 葱 チンゲン菜 ホール コーン にんじん にん にく ビーマン もやし いちご	602kcal	
	手作りいちごカスタード (にゅう・たまごふしよ う)							21.0g	
2 金	コーン茶飯	発酵乳	箸	わかめスープ ハガツオの竜田揚 げ	精白米 砂糖 胡麻 菜 種油	わかめ なた巻 発酵 乳 ハガツオ竜田揚げ	玉葱 ホールコーン に んじん 白菜 もやし えのき	637kcal	
								34.1g	
5 月	豆乳白湯 つけラーメン	牛乳	箸	ポイル野菜(和風 ドレッシング) りんごのコンポー ト	蒸し中華麺 砂糖 菜種 油 ラー油 黒豆きなこ クリーム ドレッシング	豆乳 味噌 なた巻 豚肉 牛乳	アスパラガス キャベツ 小松菜 セロリー 玉葱 ホールコーン にんじん にんにく もやし りん ごシロップづけ	674kcal	
								25.6g	
6 火	白飯	牛乳	箸	鶏肉の塩唐揚げ じゃがまる汁	精白米 でんぷん 菜種 油 じゃがもちボール	油あげ 味噌 わかめ いわしこ 鶏肉 牛乳	大根 にんにく 長葱 白菜 しいたけ 野菜ふ りかけ	666kcal	
	野菜ふりかけ							23.2g	
7 水	揚げパン (キビ砂糖)	牛乳	スプーン フォーク	肉団子スープ カレーポテト	春雨 じゃがいも 砂糖 菜種油 パン	かまぼこ 豚肉 ポーク ミートボール 牛乳	キャベツ 玉葱 チンゲ ン菜 にんじん パセリ トマトケチャップ	632kcal	
								22.8g	
8 木	黒豆玄米ご飯	牛乳	箸	たこ団子汁 ごぼうメンチカツ (ソース)	精白米 発芽玄米 でん ぷん 砂糖 菜種油 胡 麻しお	黒豆 いわしこ たこ ボール 牛乳 ごぼうメ ンチカツ	小松菜 大根 にんじん 長葱 ごぼう えのき しいたけ	619kcal	
	胡麻塩							22.1g	
9 金	白飯	牛乳	スプーン フォーク	肉味噌 春雨サラダ(パン パンジードレッシ ング)	春雨 精白米 でんぷん 砂糖 菜種油 ドレッシ ング	大豆 ちりめんじゃこ 豚肉 牛乳	キャベツ 生姜 たけの こ 玉葱 ホールコーン にんじん にんにく 長 葱 ごぼう	656kcal	
								24.0g	
12 月	ガーリックライス	牛乳	スプーン フォーク	げんきミート レタスサラダ(玉 葱ドレッシング) 白桃ミニゼリー	精白米 菜種油 オリー ブ油 ドレッシング	豚肉 牛乳	かぼちゃ キャベツ 小 松菜 玉葱 レタス ホールコーン トマト にんじん にんにく ズッキーニ はくとうゼ リー トマトケチャップ	676kcal	
								23.1g	
13 火	豚キムチご飯	牛乳	箸	春雨のスープ ジャンボ焼き ギョーザ	春雨 精白米 砂糖 胡 麻 胡麻油	なた巻 かまぼこ 豚 肉 牛乳 ジャンボ ギョーザ	キャベツ 生姜 チンゲ ン菜 にんじん 大豆も やし 白菜キムチ もや し	675kcal	
								26.4g	
14 水	十六穀ごはん	牛乳	スプーン フォーク	ヘルシードライカ レー コールスロー(ノ ンオイルフレンチ ドレッシング)	精白米 十六雑穀 砂糖 菜種油	大豆 豚肉 牛乳	キャベツ 玉葱 ホール コーン トマト にんじ ん にんにく トマトケ チャップ	631kcal	
								22.7g	
15 木	セサミパン	牛乳	スプーン フォーク	クリームシチュー 白身魚フライ (ソース) ポイルキャベツ (ソイドレッシン グ)	小麦粉 じゃがいも 菜 種油 ドレッシング ン	鶏肉 牛乳 白身魚フラ イ	キャベツ 小松菜 セロ リー 玉葱 にんじん	649kcal	
								29.1g	

表 1-10 国立市の小学校給食の献立例その2 (2018 (平成 30) 年 6 月)

日・曜日	主食				主な材料			エネルギー たんぱくしつ
	つけるもの	飲み物	使うもの	献立名	おもにエネルギーの もとなる食品	おもに体をつくるも となる食品	おもに体の調子を整 えるもとなる食品	
					黄のグループ	赤のグループ	緑のグループ	
18	玄米ご飯	牛乳	箸	生揚げと白菜の味噌汁 鯖のみりん焼き 蜜柑シャーベット	発芽玄米 精白米 こんにゃく 菜種油	生揚げ 味噌 鯖 いわしこ 牛乳	小松菜 大根 長葱 白菜 みかんシャーベット	677kcal 24.7g
19	アロス・コン・ポーヨ (コロンビア風炊き込みご飯)	コーヒー ミルク (紙パック)	スプーン フォーク	アヒアコ (コロンビア風ポタージュ) フライドポテト	精白米 米粉 じゃがいも 菜種油 バター	白インゲン豆 鶏肉 ポークハム コーヒーミルク 生クリーム 牛乳	セロリー 玉葱 トマト ケチャップ ホールコーン にんにく にんにく ピーマン パセリ	655kcal 21.3g
20	クファージュシー (沖縄の炊き込みご飯)	牛乳	箸	イナムドゥチ (沖縄の豚汁) イカのうっちゃん揚げ	精白米 いとこんにゃく でんぶん 胡麻油 菜種油	油あげ 味噌 昆布 いかなると巻 豚肉 牛乳 豆腐	生姜 にんにく しいたけ 大根	668kcal 32.2g
21	白飯	牛乳	スプーン フォーク	ナスとひき肉の味噌炒め コロコロサラダ (ノンオイルしそドレッシング)	精白米 でんぶん 砂糖 菜種油	味噌 青大豆 豚肉 牛乳	生姜 大根 玉葱 ホールコーン なす にんにく にんにく 長葱 ピーマン	598kcal 22.1g
22	白飯	牛乳	スプーン フォーク	酢豚 ちゅうかサラダ (パンパンジードレッシング)	春雨 精白米 でんぶん 砂糖 菜種油 ドレッシング	豆腐がんすう (押し豆腐) かまぼこ 豚肉 牛乳	きゅうり 生姜 たけのこ 玉葱 にんにく にんにく ピーマン もやし トマトケチャップ	703kcal 25.4g
25	チェブジェン (お魚炊き込みごはん)	牛乳	スプーン フォーク	マフェ (野菜スープ) チキンヤッサ (鶏肉のレモンマスタード焼き)	精白米 十六雑穀 オリーブ油	ホキ 鶏肉 豚肉 牛乳	かぼちゃ キャベツ セロリー 玉葱 トマト なすにんにく にんにく パセリ ピーマン レモン かじゅう ズッキーニ	596kcal 28.2g
26	デニッシュパン	牛乳	スプーン フォーク	スパゲティナポリタン クリームコーン スープ 冷凍リンゴ	スパゲティ でんぶん 菜種油 パン	青大豆 鶏肉 豚肉 牛乳	セロリー 玉葱 チンゲン菜 クリームコーン ホールコーン トマト にんにく にんにく トマトケチャップ マッシュ ルーム れいとうりんご	653kcal 24.4g
27	白飯	牛乳	スプーン フォーク	ツナコーンカレー 枝豆サラダ (和風ドレッシング) 青りんごゼリー	小麦粉 精白米 じゃがいも 菜種油 ドレッシング 青りんごゼリー	ツナ 牛乳	キャベツ セロリー トマトケチャップ 玉葱 ホールコーン にんにく にんにく えだまめ	716kcal 21.3g
28	柏型パン	牛乳	スプーン フォーク	レチョ (ソーセージのトマト煮) コトレット・ミエ ロナ (ハンバーグパン粉焼き) きやべつのソテー	菜種油 オリーブ油 パンこ 砂糖	ポークチキン ハンバーグ 豚肉 ショルダー ベーコン フランクフルト ソーセージ 牛乳	かぼちゃ キャベツ セロリー 玉葱 ホールコーン トマト にんにく にんにく パセリ あかピーマン トマト ケチャップ	607kcal 26.5g
29	白飯	牛乳	スプーン フォーク	ピビンバ ぶどう&カラフルゼリー	精白米 砂糖 胡麻 油 菜種油 ミックス ゼリー	味噌 豚肉 牛乳	生姜 ぜんまい たけのこ にんにく にんにく にんにく ほうれん草 大豆もやし 白菜キムチ ぶどう (デラウエア) シ ロップづけ	650kcal 24.2g

表 1-11 国立市の中学校給食の献立例その 1 (2018 (平成 30) 年 6 月)

日・曜日	主食		使う物	献立名	主な材料			エネルギー 蛋白質
	付ける物	飲み物			おもにエネルギーのもとになる食品	おもに体を作るもとになる食品	おもに体の調子をととのえるもとになる食品	
					黄のグループ	赤のグループ	緑のグループ	
1 木	白飯	低温殺菌牛乳	箸	キャベツの味噌汁 鱈フライ (ソース) 筑前煮	小麦粉 パン粉 精白米 こんにゃく 胡麻油 菜種油 砂糖	油揚げ 味噌 昆布 若布 鱈 鶏肉 牛乳	キャベツ 牛蒡 筍 人参 えのき茸	825kcal 32.6g
2 金	白飯	低温殺菌牛乳	箸	すいとん汁 手作りひじき入りつくね2個 マカロニサラダ (マヨネーズ)	マカロニ 精白米 すいとん 団子 澱粉 砂糖 菜種油 マヨネーズ	油揚げ 芽ひじき 鶏肉 鶏卵 牛乳	きゅうり 生姜 大根 玉葱 人参 長葱	857kcal 34.6g
5 月	白飯	低温殺菌牛乳	箸 スプーン	庄内麩の味噌汁 手作り鱈ハンバーグおろしソースがけ バイン豆乳ゼリー	パン粉 精白米 庄内麩 澱粉 砂糖 豆乳ゼリー 菜種油	油揚げ 味噌 若布 鱈 鶏肉 豚肉 鶏卵 牛乳	生姜 大根 玉葱 長葱 バインシロップ漬 け 葉ねぎ えのき茸	793kcal 33.1g
6 火	きんぴら玄米御飯	低温殺菌牛乳	箸	黒はんぺん汁 ししゃもフライ2本 (ソース) かまか海藻サラダ (和風ドレッシング)	七分搗米 発芽玄米 里芋 澱粉 砂糖 胡麻 菜種油 ドレッシング	油揚げ 海藻ミックス ちりめんじゃこ 黒はんぺん 鶏肉 牛乳 ししゃもフライ	キャベツ 牛蒡 小松菜 大根 切干し大根 人参 長葱	775kcal 30.7g
7 水	スパゲティミートソース	低温殺菌牛乳	スプーン フォーク	ソイのチーズパン粉焼き いんげんサラダ (たまねぎドレッシング)	スパゲティ パン粉 菜種油 オリーブ油 ドレッシング 砂糖	ソイ 豚肉 牛乳 粉 チーズ	いんげん キャベツ セロリー 玉葱 トマト 人参 にんにく マッシュルーム トマト ケチャップ	851kcal 42.4g
8 木	白飯 (三中:赤飯・胡麻塩)	低温殺菌牛乳	箸 スプーン	白玉汁 さめ胡麻フライ (ソース) 大豆ひじき煮	小麦粉 パン粉 精白米 白玉団子 砂糖 胡麻 菜種油 (もち米胡麻)	大豆 油揚げ 芽ひじき さめ 鶏肉 豚肉 牛乳 (ささげ)	小松菜 大根 人参 長葱	850kcal 31.2g
9 金	ソフトフランスパン	低温殺菌牛乳	スプーン フォーク	チリコンカン 手作りキッシュ ひじき海藻サラダ (胡麻ドレッシング)	パン 小麦粉 菜種油 グ ラタンカップ ドレッシング	大豆 青大豆 ミックス スピーズ 芽ひじき 若布 鶏肉 豚肉 ベーコン 鶏卵 牛乳	キャベツ セロリー 玉葱 ホールコーン トマト にんにく パセリ マッシュルーム	722kcal 32.9g
12 月	枝豆ピラフ	低温殺菌牛乳	スプーン フォーク	アルファベットマカロニスープ 小いわしの唐揚げ 手作りスイートポテト	ABCマカロニ 七分搗米 さつまいも じゃがいも 砂糖 胡麻 菜種油 パター	粉付き鱈 ウィンナー 牛乳 生クリーム	枝豆 セロリー 玉葱 ホールコーン 人参	899kcal 25.2g
13 火	コッペパン	低温殺菌牛乳	スプーン フォーク	ボルシチ サーモンフライ (ソース) チーズポテト	小麦粉 パン粉 じゃがいも 菜種油 パター パン	鮭 豚肉 牛乳 生クリーム チーズ	ピーズ かぶ キャベツ セロリー 玉葱 トマト 人参 パセリ トマトケチャップ	818kcal 37.8g
14 水	白飯	低温殺菌牛乳	箸	かぼちやの味噌汁 にぎすの立田揚げ2本 ほうれん草干絲サラダ (ソイドレッシング)	精白米 澱粉 菜種油 ドレッシング	豆腐 油揚げ 豆腐 干絲 味噌 にぎす 牛乳 錦糸玉子	南瓜 キャベツ 小松菜 生姜 人参 長葱 ほうれん草	774kcal 29.0g
15 木	三色丼	低温殺菌牛乳	箸 スプーン	いかの生姜焼き 小松菜と大豆もやしのおひたし (醤油)	精白米 砂糖 菜種油	いか 鶏肉 豚肉 炒り玉子 牛乳	いんげん 小松菜 生姜 人参 大豆もやし	826kcal 44.5g

表 1-12 国立市の中学校給食の献立例その2 (2018 (平成 30) 年 6 月)

日・曜日	主食		使う物	献立名	主な材料			エネルギー 蛋白質
	付ける物	飲み物			おもにエネルギーのもとになる食品	おもに体を作るもとになる食品	おもに体の調子をととのえるもとになる食品	
					黄のグループ	赤のグループ	緑のグループ	
18 月	白飯	低温殺菌牛乳	箸	煮ぼうとう 糸こんにゃくと豚肉のピリ辛炒め きゅうり若布サラダ (パンバンジードレッシング)	精白米 糸こんにゃく 砂糖 菜種油 ほうとう麵 ドレッシング	豆腐 油揚げ 若布 鶏肉 豚肉 牛乳	きゅうり 生姜 大根 玉葱 人参 長葱 白菜 大豆もやし もやし 椎茸	783kcal 30.6g
19 火	手作りウインナーパイ	低温殺菌牛乳	スプーン フォーク	くにたち南瓜のクリームシチュー メンチカツ (ソース) ごぼうサラダ (ノイドレッシング)	小麦粉 菜種油 バター パイシート ドレッシング	鶏肉 ウインナー 牛乳 生クリーム メンチカツ	南瓜 キャベツ 牛蒡 セロリー 玉葱 人参 トマトケチャップ	807kcal 26.1g
20 水	ラタトゥイユトースト	低温殺菌コーヒー	スプーン フォーク	キャロットポタージュ 大豆ナゲット2個 こんにゃくサラダ (イタリアンドレッシング)	小麦粉 じゃがいも こんにゃく 菜種油 バター ドレッシング パン	鶏肉 ベーコン ショルダールベーコン 牛乳 生クリーム チーズ 大豆ナゲット コーヒーミルク	ズッキーニ キャベツ きゅうり セロリー 玉葱 トマト 人参 にんにく 人参ペースト ピーマン 赤ピーマン トマトケチャップ	833kcal 30.8g
21 木	茄子とトマトのカレーライス	低温殺菌牛乳	スプーン フォーク	手作り夏のベジタブルコロッケ (ソース) くにたちとうもろこし	精麦 小麦粉 パン粉 精白米 じゃがいも 菜種油	豚肉 牛乳	とうもろこし 玉葱 人参 いんげん 枝豆 セロリー トマト 茄子 りんご にんにく	909kcal 25.6g
22 金	白飯	低温殺菌牛乳	箸	じゃが芋とキムチの味噌汁 手作りハンバーグマトソース えのきサラダ (パンバンジードレッシング)	小麦粉 パン粉 精白米 じゃがいも 菜種油 砂糖 ドレッシング	味噌 鶏肉 豚肉 鶏卵 牛乳 錦糸玉子	キャベツ 玉葱 トマト にら 人参 長葱 白菜キムチ えのき茸 エリンギ マッシュルーム トマトケチャップ	811kcal 37.6g
25 月	白飯	低温殺菌牛乳	箸 スプーン	だまこ餅汁 手作り松風焼き りんご&みかんゼリー	パン粉 精白米 だまこ餅 こんにゃく 砂糖 胡麻 菜種油	油揚げ 味噌 鶏肉 鶏卵 牛乳	生姜 大根 玉葱 人参 長葱 りんごシロップ 漬け みかん ボールゼリー	769kcal 31.6g
26 火	ラタトゥイユトースト	低温殺菌コーヒー	スプーン フォーク	キャロットポタージュ 大豆ナゲット2個 こんにゃくサラダ (イタリアンドレッシング)	小麦粉 じゃがいも こんにゃく 菜種油 バター ドレッシング パン	鶏肉 ベーコン ショルダールベーコン 牛乳 生クリーム チーズ 大豆ナゲット コーヒーミルク	ズッキーニ キャベツ きゅうり セロリー 玉葱 トマト 人参 にんにく 人参ペースト ピーマン 赤ピーマン トマトケチャップ	833kcal 30.8g
27 水	茄子とトマトのカレーライス	低温殺菌牛乳	スプーン フォーク	手作り夏のベジタブルコロッケ (ソース) くにたちとうもろこし	精麦 小麦粉 パン粉 精白米 じゃがいも 菜種油	豚肉 牛乳	とうもろこし 玉葱 人参 いんげん 枝豆 セロリー トマト 茄子 りんご にんにく ピーマン 赤ピーマン	909kcal 25.6g
28 木	白飯	低温殺菌牛乳	箸	山芋の味噌汁 鯖のマヨネーズ焼き アスパラサラダ (たまねぎドレッシング)	精白米 長芋 菜種油 マヨネーズ ドレッシング	油揚げ 味噌 鯖 牛乳	アスパラガス キャベツ 人参 小松菜 長葱	838kcal 28.3g
29 金	白飯	低温殺菌牛乳	箸	豚汁 竹輪のカレー揚げ2本 オクラサラダ (和風ドレッシング)	小麦粉 精白米 こんにゃく 里芋 菜種油 ドレッシング	味噌 豚肉 牛乳 竹輪	きゅうり 牛蒡 大根 人参 オクラ 長葱	773kcal 30.1g

1.3 計画地の現状把握

新学校給食センター敷地について立地条件を整理した。

表 1-13 計画地の立地条件

項目	内容	備考	出典・資料・窓口
敷地			
所在地	国立市泉 1 丁目 3-6	—	—
敷地面積	3,823.76 m ²	—	資料：国立市提供資料
前面道路	北東側道路（南第 64 号線）：8.0m 南西側道路（南第 65 号線）：8.0m 北西側道路：8.0m	—	資料：国立市提供資料
浸水想定 高さ	0.5m 以上～1.0m 未満	—	資料：洪水避難マップ
インフラ整 備状況	給水：前面の幹線道路下 汚水排水：前面の幹線道路下 雨水排水：敷地内処理 都市ガス：前面の幹線道路下	—	資料：国立市提供資料
都市計画法／建築基準法			
用途地域	準工業地域	—	資料：国立市都市計画図 (2017 (平成 29) 年 3 月時)、国立都市計画谷 保第一地区地区計画、国 立市用途地域等に関する 指定方針及び指定基準 (2012(平成 24)年 4 月)
建ぺい率	60%	—	
容積率	200%	—	
地区計画	谷保第一地区地区計画に指定	—	
防火指定	準防火地域	—	
道路斜線	1 : 1.5	—	
北側斜線	準工業地域の為該当なし	—	
隣地斜線	1 : 2.5 + 31m	—	
高度地区	第 2 種高度地区 (15m)	—	
日影規制	5 時間以上 (敷地境界線からの水平 距離 5m～10m 以内の範囲) 3 時間以上 (敷地境界線から水平距 離 10m を超える場合) 測定水平 4.0m	(高さ 10m 以上の 場合規制される)	

項目	法律、条令の適応	備考	出典・資料・窓口
条例等関連法			
まちづくり	○	国立市まちづくり条例 事業区域の面積が 3,000 m ² 以上の開発事業	都市整備部 都市計画課 指導係
埋蔵文化財	×	埋蔵文化財包蔵地外	東京都地域教育支援部管理課
環境アセスメント	×	東京都環境影響評価条例第 3 条及び別表第 1 項により、対象外	東京都環境局
建築物環境配慮制度	△	東京都建築物環境配慮指針及び都民の健康と安全を確保する環境に関する条例・規則に基づく、建築物環境計画書制度より 提出義務：延床面積 5,000 m ² を超える新築・増築を行う建築物 任意提出：延床 2,000 m ² 以上の新築・増築を行う建築物 (2010 年(平成 22 年)10 月から)	東京都環境局
宅地造成工事規制区域	×	宅地造成工事規制区域外	市街地整備部 区画整理課 宅地造成担当
建設リサイクル	○	建設リサイクル法により建築物 新築：増築工事：床面積 500 m ² 以上	東京都都市整備局
省エネ法	○	建築物省エネ法第 19 条第 1 項より 建築主は、特定建築行為に該当するものを除く床面積 300 m ² 以上の建築物の新築、増改築を行おうとする場合は、省エネ計画を所管行政庁へ届け出ることが義務付けられている。	東京都都市整備局
福祉のまちづくり	○	東京都福祉のまちづくり条例より 2,000 m ² 以上の工場について整備基準への適合遵守義務があり、かつ工事着手前の届出が必要。届出先は各市町村。	国立市都市整備部 都市計画課 指導係 東京都生活福祉部 計画課 福祉のまちづくり担当
防災・避難等	○	緊急時の避難所運営について要検討。 対象敷地について、浸水想定区域に指定されている。	国立市行政管理部 防災安全課 防災・消防係 国土交通省 関東地方整備局 京浜河川事務所

○：適応 △：条件に応じて適応 ×：適応なし

項目	法律、条令の適応	備考	出典・資料・窓口
都市景観条例	○	国立市まちづくり条例第 20 条第 1 項より、延べ面積 1,000 平方メートル、又は集合住宅・戸建住宅 10 戸、又は高さ 10 メートル	国立市都市整備部 都市計画課 指導係
土壌汚染			
土壌除染対策	○	土壌汚染対策法に基づく土地の形質変更に係る届出(3,000 m ² 以上の土地の形質変更該当)	東京都環境改善部化学物質対策課
土壌汚染状況調査	△	土壌汚染状況調査(土地の形質変更に係る届出に基づき、県より土壌汚染状況調査の実施命令があった場合)	東京都環境改善部化学物質対策課
ダイオキシン対策	×	東京都が定めるダイオキシン類対策特別措置法に基づく規制の中で届け出が必要とする特定施設に該当しない。	東京都環境改善部 大気保全課

○：適応 △：条件に応じて適応 ×：適応なし

2. 民活事業等スキームの検討

本事業を PFI 手法で実施する場合の事業スキームについて検討を行った。

2.1 施設の基本計画

2.1.1 施設の整備方針（案）

整備基本計画の基本理念を受け、新学校給食センターの施設の整備方針を検討した。

新学校給食センターは、安全・安心でおいしい給食を提供できる施設とすることはもちろんのこと、自然環境に配慮した施設とする。また、付帯事業実施の検討を行う。

(1) 「学校給食衛生管理基準」に適合し、HACCP 概念に対応した施設

新学校給食センターは、学校給食衛生管理の基準及び HACCP の考えに基づいた作業区域の確保と衛生管理設備の整った施設とする。

1) 汚染・非汚染区域の区分

二次汚染防止の観点から、食材の搬入から調理済食品の発送まで作業の流れに基づき、作業諸室がワンウェイになるようにレイアウトするとともに、汚染作業区域（食材の検収、下処理室等調理前の食材を扱う部屋）と非汚染作業区域（調理室、コンテナ室等完成した食品等を扱う部屋）を部屋単位で明確に区分する。

2) ドライシステムの導入

濡れた床面からはね水による食材への二次感染や、常時床が濡れていることにより、調理室内の温度、湿度が上昇し、雑菌の繁殖が促進されないよう、ドライシステムの施設とする。

3) 空調設備

調理室が高温多湿となった場合、雑菌の繁殖が促進されるため、学校給食衛生管理基準で示されるように、温度は 25℃以下、湿度 80%以下に保つことができる空調設備を導入する。

4) 厨房機器

調理効率の向上や、作業工程の低減により二次汚染のリスクが低減されるため、最新の厨房機器を導入する。

(2) 食物アレルギーへの対応

食物アレルギーのある児童生徒への対応として、新学校給食センターは、食物アレルギーに対応できる調理設備を備えた施設とし、調理・配送・配膳までを考慮した一連のアレルギー対応システムを構築する。

(3) 自然環境に配慮した省エネ施設

新学校給食センターは、省エネルギー機器を配置する等環境に配慮するとともに、施設整備から、維持管理・運営期間を通じて、ライフサイクルコストの低減が可能な施設とする。

(4) 食育の推進

新学校給食センターは、調理室が望める見学スペースや研修室を設ける等して食育に取り組める施設とする。また、地場産物の活用、和食を中心とした多様な献立に対応できる施設とし、献立に合わせた配食が可能な食器を取り入れるとともに、適温喫食ができるように保温・保冷食缶を導入する。

(5) 付帯事業施設の整備

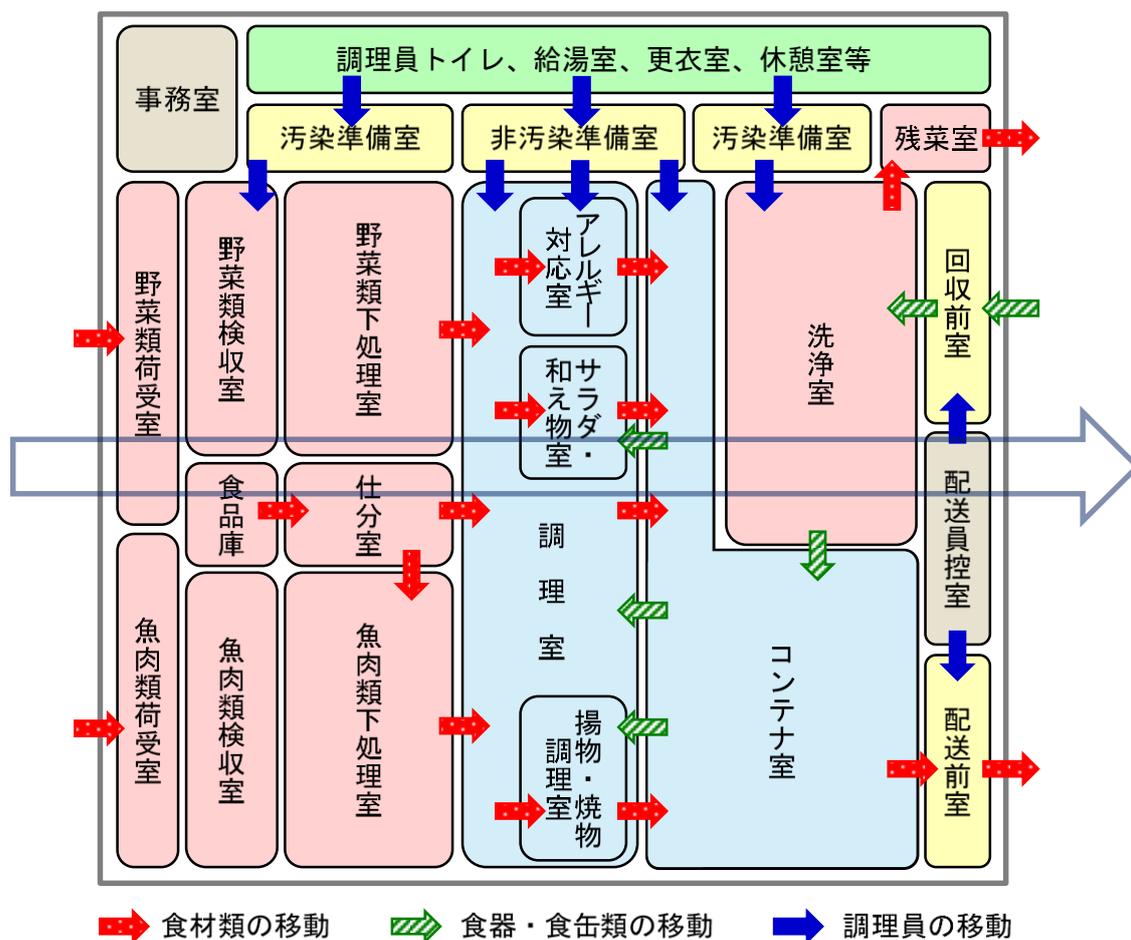
新学校給食センターは、新たなサービスを生み出し、財政の負担を低減するため、学校給食以外の他事業と連携・協力した施設の導入を検討する（例：自動販売機、駐車場等）。前提条件として、児童生徒への安心安全な食の提供という本来機能を妨げたり、条件を付すものではないことが必要である。

2.1.2 必要諸室の検討

新学校給食センターにおいて、必要な諸室を下記のとおりまとめる。

表 2-1 必要諸室一覧（整備基本計画参照）

汚染区域	野菜類下処理室	非汚染区域	炊飯室	一般開放区域	エントランスホール
	野菜類検収室		揚物・焼物・煮物調理室		市事務室
	野菜類荷受室		煮炊調理室		書庫
	泥落とし室		和え物調理室		ロッカー
	器具洗浄室		和え物加熱コーナー		倉庫
	食品庫		アレルギー対策室		来客用トイレ
	計量室		器具洗浄室		多目的トイレ
	魚肉類下処理室		コンテナプール		見学通路
	魚肉類検収室		配送前室		調理実習室
	魚肉類荷受室		前室		ランチルーム兼研修室
	割卵室	職員区域	事業者用事務室	その他	機械室
	備蓄倉庫		職員用トイレ		防災備蓄倉庫
	米庫		調理員用トイレ		配送員控室
	洗米室		更衣室		ゴミ庫
	米荷受室		シャワー室		屋根(室外機置場)
	油庫		男女休憩室		
	冷蔵室		洗濯室		
	冷凍室		乾燥室		
	洗浄室		倉庫		
	残滓処理室				
洗剤室					
回収前室					



資料：電化厨房フォーラム 21「学校給食施設計画の手引き」より作成

図 2-1 所室の配置イメージ

2.1.3 食物アレルギー対応

(1) アレルギー対応の前提

食物アレルギーは、特定の食品中に含まれる物質により、じんま疹などを発症するアレルギー反応である。新学校給食センターでは、食物アレルギーに対応できる施設を目指すことから、必要な対応事項を整理する。

1) 施設・設備、食器等

調理過程において偶発的にアレルギー物質が混入してしまう事態（コンタミネーション）を避けるため、アレルギーの原因食品が混入しないための対策として専用器具の使用や専用調理室の確保が望まれる。また、アレルギー対応食の提供に際しては、専用容器により提供することを想定する。

2) 調理体制

アレルギー対応食は、除去食を含め通常調理とは別の作業となる。また、調理中のアレルギー原因食品の混入や配食の間違いは、深刻な事態を招く可能性もある。このため、調理効率は、従来の給食と比べ極端に低いものと考える必要がある。

(2) アレルギー対応方法の検討

市の現状のアレルギー対応では、除去食の提供をしておらず、学校給食センターにおいて十分な対応はできていない状況である。現在は、毎月、食物アレルギー対応児童生徒の保護者用としてアレルギー物質原因原材料含有状況表、献立材料一覧表を各学校へ別途送付し、学校、家庭との情報交換等連携を図っている。また、牛乳アレルギー対応については、アレルギーなどの理由により、飲用牛乳を飲まない場合、学校長を通じて飲用牛乳を提供しない処置を行っている。(資料：2018(平成30)年度 くにとちの学校給食)

学校給食実施基準においてもアレルギー対応が求められていること等を踏まえ、文部科学省では「学校給食における食物アレルギー対応指針(2015(平成27)年3月)」を定めている。また、国立市では「国立市立小学校・中学校食物アレルギー対応マニュアル(2015(平成27)年12月)」を定めており、アレルギー対応について検討されている。今後、これらの対応指針及びマニュアルを基に具体的な方針を決定する必要がある。

表 2-2 学校給食における対応レベル

レベル	対応	内 容
1	詳細な献立表対応	給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配布し、それをもとに保護者や担任などの指示又は児童生徒自身の判断で、給食から原因食品を除いて食べる対応。単品で提供されるもの（例 果物など）以外、調理されると除くことができないので適応できない。 詳細な献立表の作成と配布は学校給食対応の基本であり、レベル 2 以上の対応でも、あわせて提供すること。
2	一部弁当持参	除去又は代替食対応において、当該献立が給食の中心的献立、かつその代替提供が給食で困難な場合、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参する
	完全弁当対応	食物アレルギー対応が困難なため、すべて弁当持参する。
3	除去食対応	広義の除去食は、原因食物を給食から除いて提供する給食を指し、調理の有無は問わない。 【例】 飲用牛乳や単品の果物を提供しない 等 本来の除去食は、調理過程で特定の原材料を除いた給食を提供することを指す。 【例】 かき玉汁に卵を入れない 等
4	代替食対応	広義の代替食は、除去した食物に対して何らかの食材を代替して提供する給食を指し、除去した食材や献立の栄養価等の考慮の有無は問わない。本来の代替食は、除去した食材や献立の栄養量を考慮し、それを代替して 1 食分の完全な給食を提供することを指す。

資料：文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応の手引（2015（平成 27）年 3 月）」

(3) アレルギー対応食の提供数等の想定

アレルギー対応食の提供食数を検討するため、学校給食センターの先行事例をもとに、給食提供食数とアレルギー対応食の提供食数の関係を分析する。先行事例では、給食提供数に対するアレルギー対応食の占める割合は、0.3%～2.3%となっている。先行事例をもとに新学校給食センター（4,800食規模）で想定されるアレルギー対応食数を算定した結果、52食程度と想定される。

しかし、先行事例においても非常に幅があることから、アレルギー対応食数を決定する際の視点としては、「必要とされる食数に対応する施設や体制を整える」という考えではなく、「アレルギー対応を国立市として何食まで実施するか」を決定し、供給可能数を超える希望があった場合には、優先度の高い児童生徒から提供する考えに基づき決定することが望ましい。本市では、現在のアレルギー対応児童数及び先行事例でのアレルギー対応食の提供状況等も勘案し、新学校給食センターでの対応食数を60食と設定する。

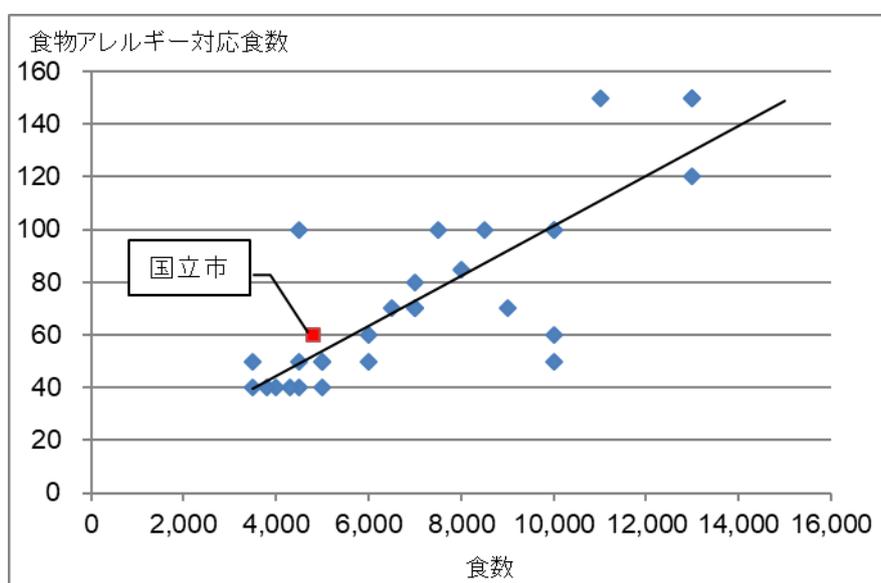


図 2-2 先行事例における給食提供食数とアレルギー対応提供食数の関係

表 2-3 先行学校給食 PFI 事例におけるアレルギー対応一覧

	施設名・事業名	調理能力 (食/日)	アレルギー 対応食数 (食)	アレルギー 対応食割合	対応 品目数
1	(仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業	15,000	150	1.0%	7品目
2	豊田市東部給食センター改築整備運営事業	13,000	120	0.9%	2品目
3	福岡市(仮称)第1給食センター整備運営事業	13,000	150	1.2%	7品目
4	福岡市第2給食センター(仮称)整備運営事業	13,000	150	1.2%	7品目
5	青森市小学校給食センター等整備運営事業	12,000	120	1.0%	7品目
6	(仮称)仙台市新野村学校給食センター整備事業	11,000	100	0.9%	24品目
7	(仮称)仙台市新高砂学校給食センター整備事業	11,000	150	1.4%	26品目
8	(仮称)南吉成学校給食センター整備事業	11,000	120	1.1%	7品目
9	千葉市新港学校給食センター整備事業	10,000	—	—	—
10	静岡市立南部学校給食センター建替整備等事業	10,000	50	0.5%	不明
11	鎌ヶ谷市学校給食センター	10,000	100	1.0%	7品目
12	(仮称)川崎市中部学校給食センター整備等事業	10,000	100	1.0%	7品目
13	静岡市立北部学校給食センター建替整備等事業	10,000	50	0.5%	25品目
14	田原市給食センター整備運営事業	9,000	60	0.7%	12品目
15	(仮称)名取市新学校給食共同調理場整備等事業	8,500	70	0.8%	5品目
16	久留米市中央学校給食センター(仮称)整備事業	8,000	100	1.3%	8品目
17	千葉市こてはし学校給食センター再整備(改築)事業	8,000	—	—	—
18	吉川市学校給食センター整備運営事業	7,500	85	1.1%	7品目
19	立川市新学校給食共同調理場(仮称)整備運営事業	7,000	100	1.4%	7品目
20	(仮称)ふじみ野市上福岡学校給食センター整備運営事業	7,000	80	1.1%	7品目
21	粕屋町学校給食共同調理場整備運営事業	7,000	70	1.0%	7品目
22	鶴ヶ島市学校給食センター更新施設(仮称)整備運営事業	6,500	70	1.1%	7品目
23	木更津第一小学校改築及び木更津市学校給食センター整備事業	6,000	70	1.2%	不明
24	(仮称)川崎市北部学校給食センター整備等事業	6,000	60	1.0%	7品目
25	御殿場市学校給食センター(仮称)整備事業	5,300	不明	—	—
26	仮称浦安市千鳥学校給食センター第三調理場整備運営事業	5,000	50	1.0%	7品目
27	銚子市学校給食センター整備運営事業	5,000	50	1.0%	7品目
28	桜井市立学校給食センター整備事業	5,000	50	1.0%	2品目
29	(仮称)東根市学校給食共同調理場整備等事業	4,500	40	0.9%	4品目
30	狭山市立第一学校給食センター更新事業(入間川)	4,500	40	0.9%	5品目
31	東松島市新学校給食センター整備運営事業	4,500	50	1.1%	7品目
32	大洲市学校給食センター整備運営事業	4,300	100	2.3%	3品目
33	(仮称)愛西市学校給食センター整備事業	4,000	40	1.0%	2品目
34	狭山市立堀兼学校給食センター更新事業	3,800	40	1.1%	未定
35	狭山市立第一学校給食センター更新事業(柏原)	3,500	40	1.1%	5品目
36	(仮称)野々市市小学校給食センター施設整備・運営事業	3,500	40	1.1%	5品目
37	(仮称)伊達市学校給食センター整備運営事業	3,300	50	1.5%	2品目

注) 要求水準で公表されている範囲であり、実際の対応は異なる場合がある

2.1.4 配送ルートの検討

(1) 立地状況と配送区域

既存学校給食センターと新学校給食センター及び小学校 8 校、中学校 3 校の位置は、図 2-3 のとおりである。



図 2-3 給食センター及び配送校位置図

(2) 配送業務の内容

国立市の配送業務の内容について、配送車を4台使用し、各学校へ給食の配送を行っている。現在の配送業務の内容をまとめたものを以下に示す。

表 2-4 現在の配送業務内容

項目		内容
配送時間		10時50分～11時15分終了予定
回収時間		13時00分～14時10分終了予定
配送車仕様	1号車	6,350 mm×2,000 mm×2,780 mm (8 コンテナ積載)
	2号車	6,350 mm×2,000 mm×2,800 mm (8 コンテナ積載)
	3号車	6,370 mm×2,010 mm×2,780 mm (8 コンテナ積載)
	4号車	6,780 mm×2,040 mm×2,830 mm (10 コンテナ積載)
コンテナ仕様		900mm×800mm×1,130mm

表 2-5 現在の各配送車の配送先

	車両	配送先
1	1号車	第二小学校、第五小学校、第八小学校
2	2号車	第三小学校、第七小学校、第六小学校
3	3号車	第一小学校、第四小学校
4	4号車	第一中学校、第二中学校、第三中学校

(3) 配送ルートを検討

配送ルートの検討は以下の条件を加味し行った。

<ul style="list-style-type: none"> ・ 2時間喫食を実現するために、食器を給食調理終了前、食缶を調理終了後に配送を行う。 ・ 第一小学校、第五小学校、第六小学校へ給食を配送する車は、各小学校の出入り口の関係上、8コンテナ積載する中型のものを採用する。
--

以下に配送時間、回収時間、想定されるコンテナの仕様及び台数を示す。

表 2-6 想定される配送業務内容

項目	内容	
配送時間	9時40分～12時10分終了予定	
回収時間	13時00分～14時10分終了予定	
想定される コンテナの仕様	6,370 mm×2,010 mm×2,780 mm (8 コンテナ積載)	3台
	6,780 mm×2,040 mm×2,830 mm (10 コンテナ積載)	4台

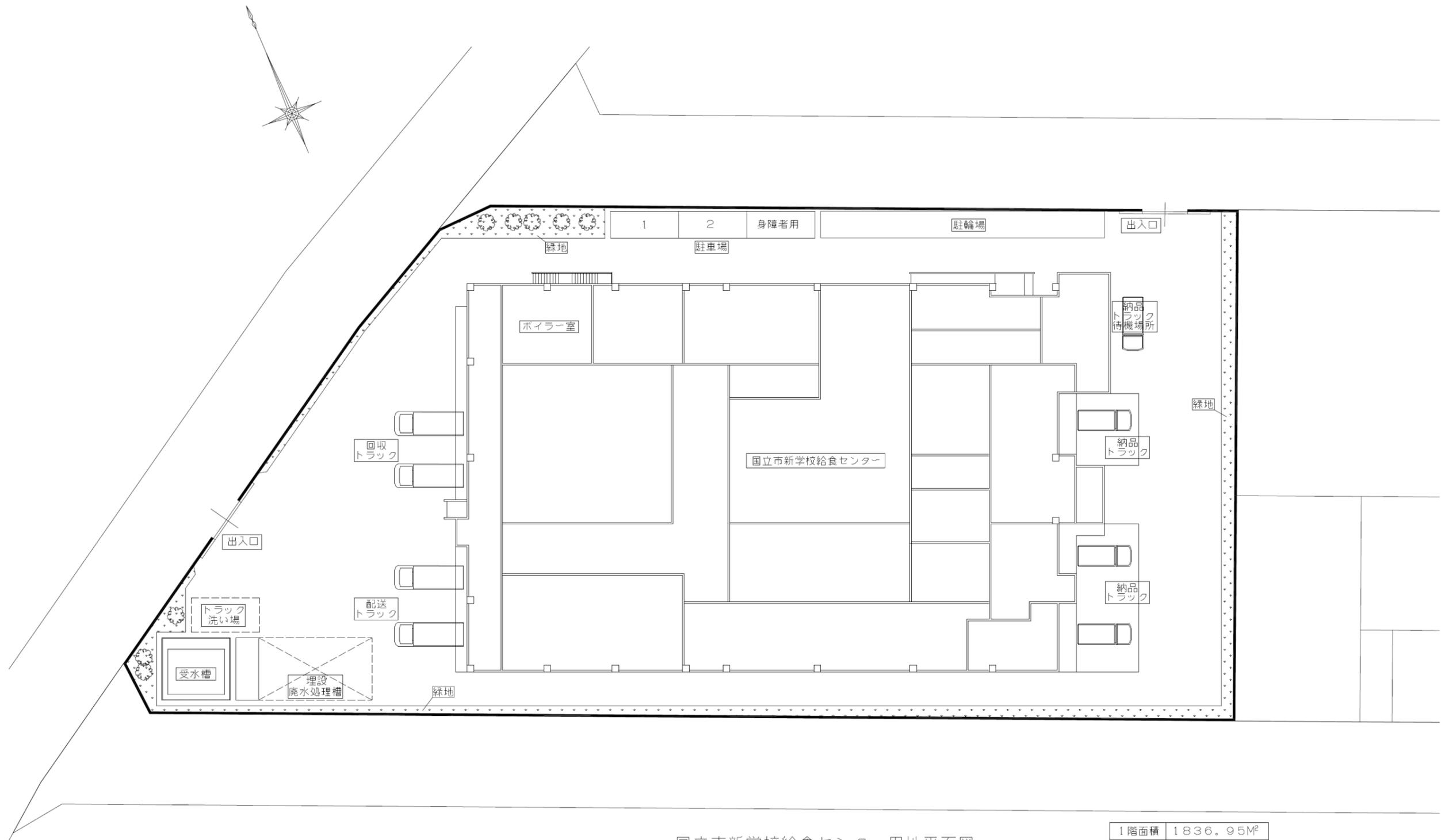
2.1.5 基本図面（参考）

基本図面は、上記で検討した諸室を衛生面及び機能面を重視し、汚染作業区域と非汚染作業区域の明確な区分、ワンウェイの調理動線を可能とする施設を計画する。

また、新学校給食センターにて想定される調理員の配置についても検討する。ただし、要求水準書の作成段階において、それぞれの性能について精査を行う必要がある。

表 2-7 建築概要及び想定配置人員

構 造		鉄骨造
階 数		2 階建て
延床面積		2,650.50 m ²
床面積	1 階	1,836.95 m ²
	2 階	813.55 m ²
想定配置人員	午前（調理）	48 名
	午後（洗浄）	44 名



国立市新学校給食センター用地平面図
 (縮尺: 1/300)

1階面積	1836.95M ²
2階面積	813.55M ²
TOTAL	2650.50M ²
※1階面積にボイラー室含む	
※2階面積に庇を含む	

図 2-4 敷地配置図

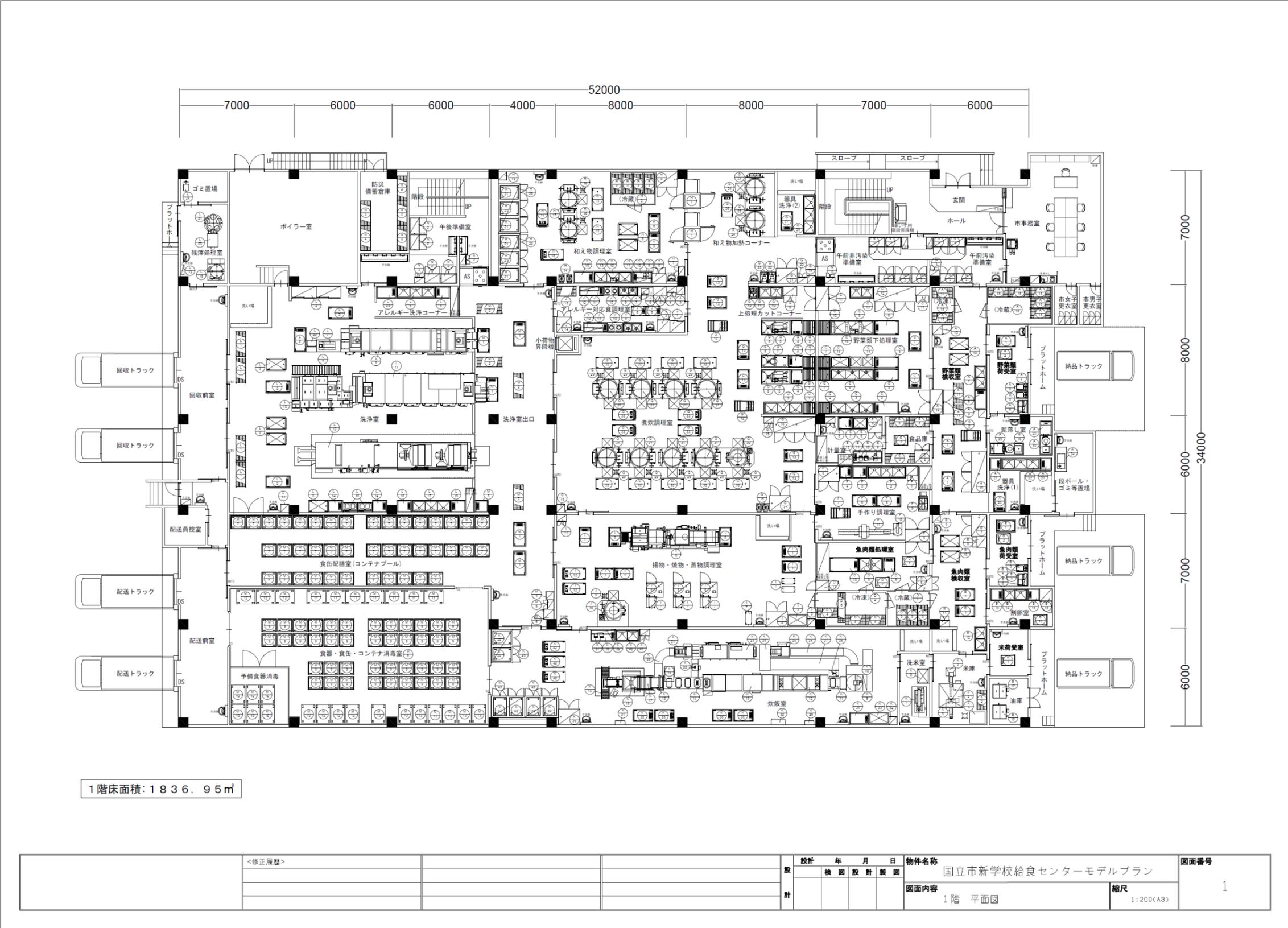
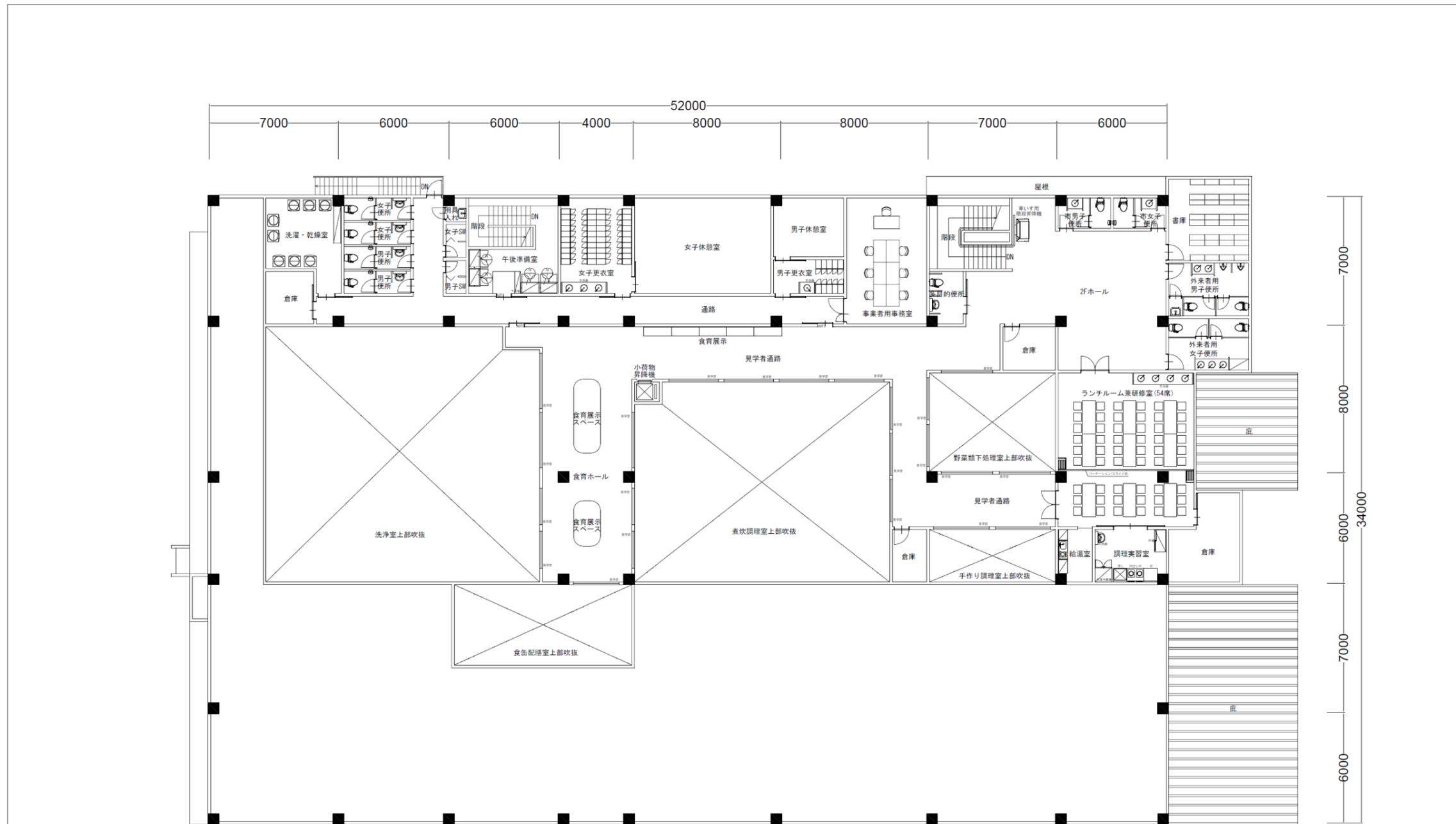


図 2-5 1階平面図



2階床面積: 813.55㎡

	<修正履歴>			設計	年	月	日	物件名称 国立市新学校給食センターモデルプラン	図面番号 2
					検	図	設		
計								図面内容 2階 平面図	縮尺 1:200(A3)

図 2-6 2階平面図

2.2 事業スキームの検討

先行事例及び事業範囲の検討、事業方式の検討に加え、事業期間も検討した上で、推奨スキームを設定する。

2.2.1 事業方式の概要

整備基本計画において、公共施設、特に給食センターの整備、維持管理、運営にかかる事業方式の概要を表 2-8 にまとめた。

表 2-8 整備手法の整理

手法	事業方式	資金調達	設計・建設	維持管理・運営	施設の所有	
					運営中	事業終了後
公設公営方式（従来手法）		市	市	市	市	市
公設民営方式		市	市	民間	市	市
PFI 手法	BTO 方式 (Build-Transfer- Operate)	民間	民間	民間	市	市
	BOT 方式 (Build-Operate -Transfer)	民間	民間	民間	民間	市
	BOO 方式 (Build-Own- Operate)	民間	民間	民間	民間	—
PFI 的 手法	DB 方式 (Design- Build)	市	民間	市	市	市
	DBO 方式 (Design- Build- Operate)	市	民間	民間	市	市
民設民営方式		民間	民間	民間	民間	民間
リース方式		民間	民間	市ならび に民間	民間	民間

2.2.2 事業方式の検討

今日の厳しい財政状況の中、国立市の学校給食センターの整備・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、事業を民間事業者に委託する場合でも、献立作成や食材発注、検食等は市が行い、運営等に関する各種専門委員会等も、市が担うことも可能であり、本来の機能である安心安全な給食の提供に関して市のコントロールの下で市が責任を持つ必要がある。

学校給食センターの整備・運営事業の検討を進めるにあたり、公設公営方式（従来手法）、公設民営方式、PFI的手法、PFI手法等を比較・整理した（表 2-9）。

その結果、PFI手法等の公民連携手法が、現在の事業方式である公設公営方式と比較して優位と評価された。

表 2-9 事業方式の比較・評価

	公設公営方式（従来手法）		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 （設計・施工一括発注）		DBO方式							
市側 財政負担	・一括の支払いによる財政負担が大きい。地方債の活用により一定の平準化は図れる。	△	・同左	△	・同左	△	・同左	△	・割賦支払いにより単年度の財政負担が軽減され、平準化が図れることによるメリットが大きい。	○	・初期投資費の負担がなく、財政負担が小さい。 ・平準化が図れる。	◎	・割賦支払いにより単年度の財政負担が軽減され、平準化が図れることによるメリットが大きい。	○
経済性	・土木、建築、電気、機械のそれぞれに分ける従来の発注方法ではメリットがないが、一括した建設工事の発注とした場合、ある程度のスケールメリットが期待される。	△	・建設等については左記のとおりであるが、運営や維持管理業務も委託することで民間ノウハウや競争性の確保により効果を図れる可能性がある。	○	・事業規模によるスケールメリット、設計段階から合理的で創造的な提案がなされ、コスト削減が期待される。	○	・左に加え、維持管理、運営についても、長期契約によるノウハウの活用等の効果が期待される。	◎	・同左 ・BOT方式は補助金の適用が受けられない可能性がある。 ・BOO方式は補助金が適用されない。 ・BOT方式、BOO方式は、固定資産税、不動産取得税の対象となる。	○	・ランニングコストに工場設置費や設備費が上乗せとなるため、コスト高となる可能性がある。	△	・建設費に国等の補助金が活用できない。	△
サービスの向上	・市が考えたとおりの計画・仕様で発注できる。 ・運営にあたっては、市の意思どおり、迅速に対応できる。	○	・市が考えたとおりの計画・仕様で発注できる。 ・運営にあたっては、企業ノウハウの導入が可能である。	○	・設計、施工一括により、企業ノウハウの導入が可能である。 ・運営にあたっては、市の意思どおり、迅速に対応できる。	○	・左に加え、維持管理は長期の包括契約となるため、各種維持管理業務に対し、民間事業者が専門性を発揮できる。 ・運営にあたっては、企業ノウハウの導入が可能である。 ・一括発注により複数業務間の効率の実施が図られ、業務の効率化およびサービス水準の一層の向上が期待できる。	◎	・同左	◎	・運営にあたっては、都からの栄養士の派遣は受けられず、市で配置する必要がある。	△	・同左	△
リスク負担	・ほとんど全ての責任およびリスクは市が負担することが原則である。	△	・維持管理・運営については当初想定したコストの超過等一部リスクを民間に移転できる。	○	・受注者側に設計にかかるリスクをある程度は移転でき、また市の調整統合業務も軽減できる。	○	・受注者側に設計にかかるリスクを移転でき、また市の調整業務も軽減できる。 ・維持管理・運営については当初想定したコストの超過等、一部リスクを民間に移転できる。	○	・同左 ・BOT方式、BOO方式は、運営期間中は施設が事業者の所有となるため、施設・設備面に対し市の関与が難しい可能性もある。	○	・民間事業者が倒産した場合、サービスが維持できない等、市側ではコントロールできない。	△	・同左	△
災害時対応	・市の意思どおり、迅速に対応できる。本来業務を超えた対応が可能である。	◎	・平常時の業務以外の対応については、事前に受託者と協議する必要がある。	○	・市の意思どおり、迅速に対応できる。本来業務を超えた対応が可能である。	◎	・平常時の業務以外の対応については、事前にSPCと金額や条件等を詳細に協議する必要がある。	○	・同左	○	・市の意思どおりの対応ができない。	△	・同左	△
発注方式の裏付け	・設計施工分離発注の原則に則る。	○	・同左	○	・「公共工事の品質確保の促進に関する法律（品確法）」による。	○	・同左	○	・「民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律（PFI法）」による。	○	・業務委託による。	○	・業務委託による。 ・財務局長通知「債務負担行為の運用について」に抵触し、もっぱら資金調達を目的とした行為とみなされる可能性がある。	△
手続等	・手続期間が短い。	○	・同左	○	・一定の手続期間が必要。 ・ただし、一括発注であり、契約後の事務負担は軽減される。	△	・同左	△	・同左	△	・手続期間が短い。	○	・同左	○
基本理念・基本性能への寄与度	・引き続き運営審議会等を開催することにより、安心安全、かつ市民等と連携した給食づくりに取り組むことができる。	○	・同左。 ・さらに、一部委託等により、給食サービスレベルの向上等が見込まれる。	○	・同左 ・さらに、設計・施工の一括発注により、ライフサイクルコストを削減することができる。	○	・同左 ・設計・建設に加え、維持管理運営を含めることにより、ライフサイクルコストをさらに削減できる。 ・付帯事業の可能性も考えられる。	◎	・同左	◎	・初期投資費の負担は小さいが、トータルで割高となる恐れがある。 ・市との連携が希薄になる可能性がある。	△	・方式自体が財務局通知に抵触する可能性がある。	△

◎：優位、○：普通、△：やや劣る

2.2.3 事業類型の検討

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、表 2-10 に示すとおり、サービス購入型を前提として考えることが望ましい。

また、PFI 手法による全国の学校給食センター施設整備の事業類型としては、全国 67 事業の全てがサービス購入型となっている。なお、付帯事業等については民間事業者の意向などを調査の上、ジョイント・ベンチャー型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。

以上より、給食提供という本来事業における事業類型はサービス購入型を基本とすることが望ましい。ただし、サービスに対する対価は固定額ではなく、物価（特に人件費）や食数等が変動するため、変動要因を整理し、市と事業者の負担配分を検討することが肝要である。

表 2-10 事業類型の評価

事業類型	評価	考え方
サービス購入型	○	事業の収益性の観点から、サービス購入型とすることにより、民間事業者の安定した経営が可能となる。
独立採算型	×	学校給食法により、保護者負担の給食費は食材料費および光熱水費とされている。民間事業者が独立採算型で事業を行えるほどの収益が得られる可能性は極めて低い（市による金銭面での関与が必要）。
ジョイント・ベンチャー型 （複合収入方式）	△	自主収益事業の実施が可能で、かつ、同事業が大きな収益を生む可能性が高い場合には、有効な方式である。付帯事業を実施する場合には可能性はある。

2.2.4 業務範囲の検討

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、行政の関与が必要である。そのため、業務の完全な民営化や民設民営等でなく、公営もしくは公設民営やPFI、業務委託等の民間活用型とすべきは前述のとおりであるが民間活用型であっても、表 2-11 に示すよう、献立作成や食材発注、検食、地方自治体独自の委員会等は従来どおり市が行う業務範囲とする。

また、従来どおり市が行う業務項目でも、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。

表 2-11 業務範囲の検討

○：実施主体、△：実施支援

	業務項目	従来手法（現状）		PFI 手法		
		市	民間委託	市	SPC	
建設	設計	○	—	—	○	
	工事監理	○	—	—	○	
	建設工事	敷地造成	○	—	—	○
		本体・設備工事	○	—	—	○
		厨房工事	○	—	—	○
その他（外構等）		○	—	—	○	
什器・備品等購入	什器・備品等購入	○	—	—	○	
	パンフレット作成等	○	—	—	○	
維持管理	建築物保守管理業務	—	○	—	○	
	建築設備・厨房機器等保守管理業務	—	○	—	○	
	食器類・食缶等保守管理・更新業務	○	—	—	○	
	外構等維持管理業務	—	○	—	○	
	環境衛生・清掃業務	—	○	—	○	
	保安警備業務	—	○	—	○	
	修繕業務※	○	—	—	○	
運営費	献立作成	○	—	○	—	
	食材の選定・調達	○	—	○	—	
	食数調整	○	—	○	—	
	食育に関する指導	○	—	○	△	
	食材の検収	○	△	○	△	
	調理	○	—	—	○	
	給食の検食	○	—	○	—	
	給食費の徴収	○	—	○	—	
	給食配送・回収	—	○	—	○	
	配膳	○	—	—	○	
	廃棄物処理（残滓処理）	—	○	—	○	
	食器等洗浄	○	△	—	○	

注) 建築物、建築設備等に係る大規模修繕は、本市が直接行うこととし、事業者の業務対象範囲外とする。ここでいう大規模修繕とは、建物の一側面、連続する一面全体又は全面に対して行う修繕をいい、設備に関しては、機器、配管、配線の全面的な更新を行う修繕をいう（「建築物修繕措置判定手法（(旧)建設大臣官房官庁営繕部監修）」（1993（平成5）年版）の記述に準ずる。）。

2.2.5 事業期間の検討

本事業を PFI 手法等により実施する場合、事業期間の設定にあたっては、「市の財政負担に関する要因」、「民間事業者の資金調達に関する要因」、「大規模修繕時期に関する要因」等について分析・比較し、適切な期間を定めることが必要である。事業期間の決定要因を表 2-12 に示す。

期間が長ければ、市の毎年の支出は少ないが、民間事業者の支払う金利分の支出が増えるため、結果的に市が支払うべき総事業費は増える。金利は期間が短ければ固定できるが、期間が長いと固定することは困難となる。また、長期的には建築・設備に大規模修繕が発生することが想定され、事業期間が長くなることで、大規模修繕を事業に含める可能性がある。その場合、不確定要素が含まれることとなり、これに起因し、結果として事業費が増加する。

これらを考慮し、大規模修繕が発生する時点より前までを事業期間として設定することが望ましいと考える。なお、事業期間が長期間になる場合、民間事業者を適切にモニタリングしなければ、サービスレベルの確保は難しくなる可能性がある。

実施方針が公表されている学校給食センター整備事業 67 事例のうち、多くは事業期間が約 15 年であり（供用開始の時期により前後あり）、20 年以上の事例は 5 事例にとどまっている（表 2-13 参照）。このうち 4 事例は 2008（平成 20）年以前公示の事業であり、過去 10 年間では館山市学校給食センター整備運営事業のみ、事業期間を 20 年間としている。

また、後述する民間事業者へのアンケート結果では、本事業の事業期間としては 15 年とすることが望ましいという意見が多い（24 者中 19 者）ことが確認されている。

以上より、本事業の事業期間は 15 年を基本とする。

表 2-12 事業期間の決定要因

要因	事業期間			概要
	10 年	15 年	20 年	
民間事業者の業務改善およびコスト低減	△	○	◎	PFI 事業では、事業期間が短い場合、民間事業者の工夫等が発揮される余地が少なくなることから、 <u>民間の業務コスト低減余地の観点からは事業期間は長い方が望ましい。</u>
市の財政負担	△	○	◎	PFI 事業では、市は、長期間に渡り定期的にサービス購入費を民間側に支払うことになる。また、市からのサービス購入費により事業が成り立つタイプの事業においては、事実上、事業に必要な建設費の割賦払いを行う PFI 事業となり、事業期間が建設費の割賦期間となりうる。このため、 <u>市の毎年の債務負担可能額を抑える点を重視すると、事業期間は長い方が望ましい。</u>
市の債務負担設定期間	○	○	△	地方自治体には債務負担行為の期間に関する制限はないが、国の場合、最長 30 年とされている。毎年の歳出負担額だけを見れば、事業期間が長いほどその金額を減少させることができるが、金利の負担が増え、事業期間全体での支払額が増加する。また、長期間にわたる収支予測を算出することは極めて困難であることから、 <u>事業期間は短いほうが望ましい。</u>

要因	事業期間			概要
	10年	15年	20年	
民間事業者の 資金調達	◎	○	△	民間事業者の資金調達に関する要因としては、固定金利で資金を調達できる年数と関係する。現在、10年を超える固定金利での資金調達は困難であり、仮に、10年を超える長期間の資金調達ができたとしても、金利面でかなりの不利な条件となる。そこで、市にとっても、一定期間毎に金利を見直した方が有利となることもあることから、 <u>5年もしくは10年毎の金利変動制を取るという選択肢も想定される。</u>
民間事業者へ 事業を長期間 任せるとするリスク	◎	○	△	PFI 事業では、市と民間事業者が契約と業務仕様に基づき事業を実施することとなる。しかし、事業実施主体が長期間固定化するため、 <u>民間事業者を適切にモニタリングしなければ良質なサービス提供を担保することが難しくなる可能性がある。</u>
大規模修繕 時期	◎	◎	△	建築および設備の大規模修繕の費用を事前に精度よく算定することは一般的には困難である。このため、大規模修繕を PFI 事業の範囲とした場合、不確定要素を含めた金額を市が支払わなければならない。 また、大規模修繕は、建築基準法第 2 条 14 号において「建築物の主要構造部の一種以上について行う過半の修繕をいう」とされているが、具体的な定義はなく、大規模修繕と通常の修繕の区分けが明確になっていないのが現状である。 以上のことから、大規模修繕の問題点を回避するために、学校給食センター事業においては、 <u>運営・維持管理期間を 10～15 年程度と、大規模修繕が必要となる期間より短く設定することが望ましい。</u>

<参考>

表 2-13 全国の学校給食事業（PFI 事業）の事業方式

No	事業名	募集・選定方式	事業方式	事業類型	地域	公表日	事業期間
1	長井市学校給食共同調理場整備等事業	総合評価一般競争入札	BTO 方式	サービス購入型	山形	2018（平成30）年 12月12日	15年
2	豊橋市新学校給食共同調理場（仮称）整備等事業	総合評価一般競争入札	BTO 方式	サービス購入型	愛知	2018（平成30）年 11月2日	15年 1ヶ月
3	館山市学校給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO 方式	サービス購入型	千葉	2018（平成30）年 10月5日	20年
4	第3給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO 方式	サービス購入型	福岡	2017（平成29）年 12月25日	14年 7ヶ月
5	（新）須坂市学校給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO 方式	サービス購入型	長野	2017（平成29）年 10月2日	15年
6	（仮称）北上市新中央学校給食センター整備等事業	公募型プロポーザル	BTO 方式	サービス購入型	岩手	2017（平成29）年 9月29日	15年 2ヶ月
7	伊賀市小学校給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO 方式	サービス購入型	三重	2017（平成29）年 7月27日	15年
8	周南市立（仮称）西部地区学校給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO 方式	サービス購入型	山口	2017（平成29）年 6月23日	15年
9	茂原市学校給食センター再整備等事業	総合評価一般競争入札	BTO 方式	サービス購入型	千葉	2017（平成29）年 4月7日	14年 11ヶ月
10	善通寺市・琴平町・多度津町学校給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO 方式	サービス購入型	香川	2017（平成29）年 2月10日	15年 1ヶ月
11	豊田市北部給食センター改築整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO 方式	サービス購入型	愛知	2017（平成29）年 2月3日	15年 2ヶ月
12	（仮称）生駒北学校給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO 方式	サービス購入型	奈良	2016（平成28）年 12月28日	14年 11ヶ月
13	大津市東部学校給食共同調理場整備・運営事業	総合評価一般競争入札	BTO 方式	サービス購入型	滋賀	2016（平成28）年 11月24日	15年
14	習志野市学校給食センター建替事業	総合評価一般競争入札	BTO 方式	サービス購入型	千葉	2016（平成28）年 8月10日	15年
15	白井市学校給食共同調理場建替事業	総合評価一般競争入札	BTO 方式	サービス購入型	千葉	2016（平成28）年 4月13日	15年 4ヶ月
16	笠岡市学校給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO 方式	サービス購入型	岡山	2015（平成27）年 10月29日	14年 5ヶ月
17	館林市立学校給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO 方式	サービス購入型	群馬	2015（平成27）年 10月15日	15年

No	事業名	募集・選定方式	事業方式	事業類型	地域	公表日	事業期間
18	桜井市立学校給食センター整備事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	奈良	2015(平成27)年 4月30日	15年
19	静岡市立北部学校給食センター建替整備等事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	静岡	2015(平成27)年 3月6日	13年
20	(仮称)川崎市北部学校給食センター整備等事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	神奈川	2014(平成26)年 11月7日	15年
21	(仮称)川崎市中部学校給食センター整備等事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	神奈川	2014(平成26)年 11月7日	15年
22	(仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	神奈川	2014(平成26)年 11月7日	15年
23	(仮称)川越市新学校給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	埼玉	2014(平成26)年 10月15日	15年
24	千葉市こてはし学校給食センター再整備(改築)事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	千葉	2014(平成26)年 5月30日	15年
25	(仮称)伊達市学校給食センター整備運営事業	公募型プロポーザル	BTO方式	サービス購入型	北海道	2014(平成26)年 3月25日	15年
26	粕屋町学校給食共同調理場整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	福岡	2014(平成26)年 3月24日	15年
27	(仮称)南吉成学校給食センター整備事業	総合評価一般競争入札	BOT方式	サービス購入型	宮城	2014(平成26)年 1月8日	15年
28	福岡市第2給食センター(仮称)整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	福岡	2013(平成25)年 9月27日	15年
29	吉川市学校給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	埼玉	2013(平成25)年 8月2日	15年
30	狭山市立堀兼学校給食センター更新事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	埼玉	2013(平成25)年 1月28日	15年
31	(仮称)ふじみ野市上福岡学校給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	埼玉	2013(平成25)年 1月23日	15年
32	福岡市(仮称)第1給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	福岡	2012(平成24)年 1月6日	15年
33	(仮称)野々市市小学校給食センター施設整備・運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	石川	2011(平成23年) 10月28日	15年 6か月
34	鎌ヶ谷市学校給食センター建替事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	千葉	2011(平成23年) 7月1日	15年
35	(仮称)八千代市学校給食センター西八千代調理場整備・運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	千葉	2011(平成23年) 2月25日	15年

No	事業名	募集・選定方式	事業方式	事業類型	地域	公表日	事業期間
36	青森市小学校給食センター等整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	青森	2010(平成22)年11月17日	15年
37	田原市給食センター整備運営事業	公募型プロポーザル	BTO方式	サービス購入型	愛知	2010(平成22)年10月29日	15年
38	銚子市学校給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	千葉	2010(平成22)年10月6日	15年
39	鶴ヶ島市学校給食センター更新施設(仮称)整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	埼玉	2010(平成22)年10月5日	15年
40	大洲学校給食センター整備・運営事業	公募型プロポーザル	BTO方式	サービス購入型	愛媛	2010(平成22)年9月22日	15年
41	立川市新学校給食共同調理場(仮称)整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	東京	2009(平成21)年12月22日	15年
42	茨城県阿見町新給食センター整備・運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	茨城	2009(平成21)年11月9日	15年
43	(仮称)愛西市学校給食センター整備事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	愛知	2009(平成21)年8月20日	15年
44	東松島市新学校給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	宮城	2009(平成21)年4月21日	15年
45	仮称浦安市千鳥学校給食センター第三調理場整備運営事業	公募型プロポーザル	BTO方式	サービス購入型	千葉	2009(平成21)年2月16日	15年
46	豊田市東部給食センター改築整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	愛知	2008(平成20)年8月29日	15年
47	(仮称)名取市新学校給食共同調理場整備等事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	宮城	2008(平成20)年7月23日	15年
48	静岡市立南部学校給食センター建替整備等事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	静岡	2008(平成20)年4月16日	15年
49	久留米市中央学校給食センター(仮称)整備事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	福岡	2008(平成20)年2月18日	15年
50	御殿場市学校給食センター(仮称)整備事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	静岡	2007(平成19)年11月1日	15年
51	豊橋市北部学校給食共同調理場整備・運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	愛知	2007(平成19)年10月11日	15年
52	(仮称)仙台市新高砂学校給食センター整備事業	総合評価一般競争入札	BOT方式	サービス購入型	宮城	2007(平成19)年9月21日	15年
53	千葉市新港学校給食センター整備事業	総合評価一般競争入札	BOT方式	サービス購入型	千葉	2007(平成19)年6月12日	15年

No	事業名	募集・選定方式	事業方式	事業類型	地域	公表日	事業期間
54	狭山市立第一学校給食センター更新事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	埼玉	2007(平成19)年1月29日	15年
55	大垣市南部学校給食センター整備事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	岐阜	2007(平成19)年1月9日	15年
56	山形市学校給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	山形	2006(平成18年)12月22日	15年
57	(仮称)東根市学校給食共同調理場整備等事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	山形	2006(平成18年)4月6日	15年
58	(仮称)仙台市新野村学校給食センター整備事業	総合評価一般競争入札	BOT方式	サービス購入型	宮城	2005(平成17)年12月1日	15年
59	(仮称)宇多津新給食センター整備運営事業	公募型プロポーザル	BTO方式	サービス購入型	香川	2005(平成17)年9月30日	20年
60	伊万里市学校給食センター(仮称)整備事業	公募型プロポーザル	BTO方式	サービス購入型	佐賀	2004(平成16)年11月10日	15年
61	可児市学校給食センター整備・維持管理事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	岐阜	2004(平成16)年6月4日	13年
62	(仮称)浦安市千鳥学校給食センター整備運営事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	千葉	2004(平成16)年2月27日	15年
63	上山市学校給食センター建設・維持管理等事業	公募型プロポーザル	BTO方式	サービス購入型	山形	2003(平成15)年9月22日	21年
64	千葉市大宮学校給食センター(仮称)整備事業	総合評価一般競争入札	BOT方式	サービス購入型	千葉	2003(平成15)年3月25日	15年
65	新津市学校給食共同調理場整備事業	総合評価一般競争入札	BOO方式	サービス購入型	新潟	2002(平成14)年12月10日	20年
66	(仮称)川俣町学校給食センター整備・運営等事業	総合評価一般競争入札	BOT方式	サービス購入型	福島	2002(平成14)年6月17日	15年
67	島根県八雲村学校給食センター施設整備事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	島根	2001(平成13)年4月2日	30年

2.2.6 事業類型、推奨スキームの設定

本事業を PFI 手法等により実施する場合、本事業に適した事業スキームについて検討した結果を以下の表に整理する。

表 2-14 事業スキームに関する評価

事業スキームの分類		評価	評価コメント
1.施設の 所有形態 に着目した 分類	BTO 方式	◎	公共側が施設を所有するため、運営の自由度や良好な維持管理状態の保持という点では BOT に劣るが、給食センター事業では献立作成・食材調達業務を市が実施するため、運営の自由度はそれほど高くない（重視されない）。 市が施設を所有することになるため、学校施設環境改善交付金が受けられ、BOT・BOO に比べて固定資産税及び都市計画税等のコストの低減が図れるというメリットがある。
	BOT 方式	△	民間事業者が施設を所有するため、運営の自由度や良好な維持管理状態の保持というメリットがある。 その一方で、交付金が受けられない可能性があること ¹ 、BTO に比べて民間調達金利が高くなること、民間事業者による納税コスト分の負担増というデメリットがある。
	BOO 方式	×	上記 BOT の評価に加え、事業期間終了後に解体・撤去の費用が発生する。
	DBO 方式	○	公共側が施設を所有するため、運営の自由度や良好な維持管理状態の保持という点では BTO と同様に BOT・BOO に劣る。 公共側が資金調達を行うため調達金利が低くなり、事業費総額が低くなる点にメリットがあるが、金融機関によるモニタリング機能は働かない。

◎：適している、○：比較的適している、△：やや劣る、×：実現性は低い

事業スキームの分類		評価	評価コメント
2.料金収 受及び費 用負担に 着目した 分類	サービス 購入型	◎	事業の収益性の観点から、サービス購入型のスキームとすることにより民間事業者の安定した経営が可能となる。
	独立採算型	×	民間事業者が独立採算型で事業を行えるほどの収益が得られる可能性は極めて低い（市による金銭面での関与が必要）。
	ジョイン ト・ベンチ ャー型（複 合収入方 式）	×	自主収益事業の実施が可能で、かつ、同事業が大きな収益を生む可能性が高い場合には、有効な方式であるが、本事業では想定されない。

◎：適している、○：比較的適している、△：やや劣る、×：実現性は低い

¹ BOT 方式の場合、施設の所有権移転が事業期間終了時であること、また、所有権移転を無償で行うケースがあることにより、交付金が交付されないことが懸念される。

事業手法については、学校給食という行政サービスを提供する上で民間活力を導入するが故に「事業の継続性をいかに担保するか」という点に留意が必要である。

この観点から PFI 手法（BTO 方式）及び DBO 方式を比較した場合、「設計・施工」＋「維持管理・運営」と分割して契約する DBO 方式に比べ「設計・施工・維持管理・運営」を一括して契約する BTO 方式は、SPC を構成する企業が連帯して事業を完遂する仕組みが内在化されており、事業継続の面で優位であると判断することができる。

加えて、例えば事業を実施する SPC を構成する企業のいずれかが破綻して事業継続できなくなるような事態は給食の継続的な提供の観点から避けなければならない。このリスクを低減する要素として、BTO 方式における金融機関の役割が挙げられる。金融機関は、プロジェクト・ファイナンス（事業から生み出される収益による利払い及び返済に依存する融資）により融資するため、事業継続できない場合には資金回収が滞ることとなる。このため金融機関は、融資に際しては事業継続ができるよう、民間事業者間と「融資契約¹」や「担保関連契約²」を締結する。さらに自治体間と「直接協定」を締結し、事業が頓挫した場合においても、新たな事業者を見つけ出し、市からの支払いを受ける権利を確保し、事業の修復を行う効果が期待される。

なお、民間事業者を対象としたアンケート調査の結果において、望ましい事業手法として PFI 手法（BTO 方式）という回答が最も多くみられた（回答者 23 者中 16 者）。

また、事業類型については、事業の収益性の観点から、サービス購入型とすることにより民間事業者の安定した経営が可能となる。

以上のことから、本事業における PFI 手法等の推奨事業スキームを以下のように設定する。

表 2-15 本事業における推奨事業スキーム

事業方式	PFI 手法（BTO 方式）
事業類型	サービス購入型
事業期間	設計・建設期間＋15 年
事業範囲	設計・建設・維持管理・運営

¹ 融資金融機関等が選定事業者に対して融資するに当たり、融資金融機関等と選定事業者との間で締結される契約。主な規定内容としては、貸付合意、資金使途、貸付実行手続、貸付実行前提条件、元本弁済、支払金利、遅延損害金、弁済充当方法、表明及び保証、借入人誓約、期限の利益喪失事由等が想定される。（内閣府 民間資金等活用事業推進室 HP より）

² 融資金融機関等が選定事業にかかる資産及び権利について担保権を取得することを目的とした契約。これらの担保設定は、担保権対象の売却を通じた融資回収を想定しているのではなく、選定事業の継続を図ることを通じた融資回収を想定し、事業修復を行うことを企図しているものであり、担保権者として金融機関等が他の債権者に対する優先権を保持して、他の債権者等が選定事業にかかる資産等を差し押さえる利益を失わせることにより、第三者の介入を排除し、円滑な事業継続により融資回収を確実にすることを目的としている。担保設定の対象としては、PFI 事業契約上の選定事業者の権利、選定事業者の発行株式や事業用資産等が想定される。（同 HP より）

2.2.7 付帯事業の実施可能性の検討

民間事業者を対象とした市場調査結果より、付帯事業の実施可能性について検討を行った。付帯事業として提案された事業と導入概要について以下に示す。

自動販売機、駐車場、カーシェアリングなどの事業については、学校給食に影響のない範囲内で検討できる余地がある。また、レストラン運営、宅配弁当、貸し会議室等の不特定多数の出入りを想定する施設については、交付金の調整や衛生管理の徹底が求められ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る可能性がある。

表 2-16 付帯事業の実施可能性について

	事業名	導入概要
外部施設	自動販売機	給食センターの敷地内に自動販売機を設置。
	駐車場	給食センターの敷地内に駐車場を整備。
	カーシェアリング	給食センターの敷地内にカーシェアリングのポートを導入。
	太陽光発電	給食センターの敷地内または建築に太陽光パネルを設置し売電、利用を図る。
内部施設	レストラン運営	給食センターの施設を活用し、施設内部で食事の提供を行う。
	宅配弁当	給食センターの施設を活用し、施設外部で食事の提供を行う。
	貸し会議室	給食センターに配置する会議室を賃借し、運営する。
その他	ネーミングライツ	事業者に給食センターの命名権を付帯。

2.3 支援措置の検討

2.3.1 資金調達方法の検討

(1) 資金調達方法の概要

従来手法における学校給食センター整備事業の資金調達としては、「学校施設環境改善交付金」、「学校教育施設等整備事業債」の活用が想定される。

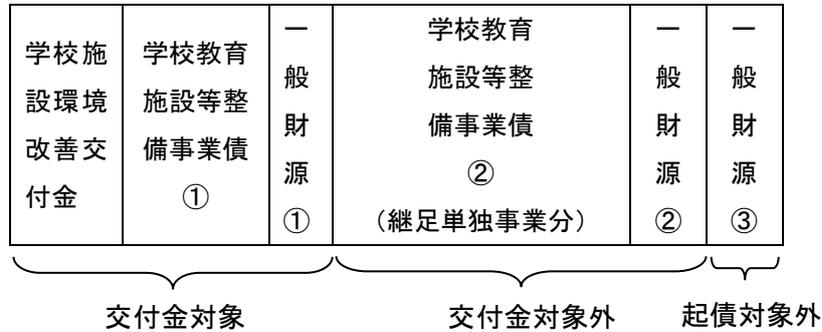


図 2-7 従来手法における資金調達イメージ

本事業における事業スキームとして設定した PFI 手法（BTO 方式）においては、「一般財源①、②、③」に民間資金を活用できる可能性がある。本事業においては、以下の 3 パターンについて検討を行う。

パターン① (割賦あり)	「学校施設環境改善交付金」、「学校教育施設等整備事業債」を活用し、一般財源相当分①、②及び③に民間資金を活用する。
パターン② (割賦なし)	「学校施設環境改善交付金」、「学校教育施設等整備事業債」を活用し、残りにすべて一般財源を充当する。
パターン③ (起債なし 割賦あり)	「学校施設環境改善交付金」を活用し、交付金を除いた残額すべてに民間資金を活用する。

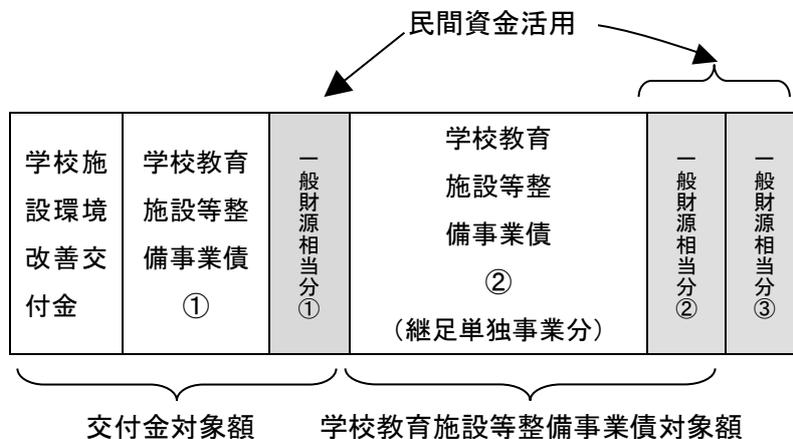


図 2-8 パターン①（割賦あり）の資金調達イメージ

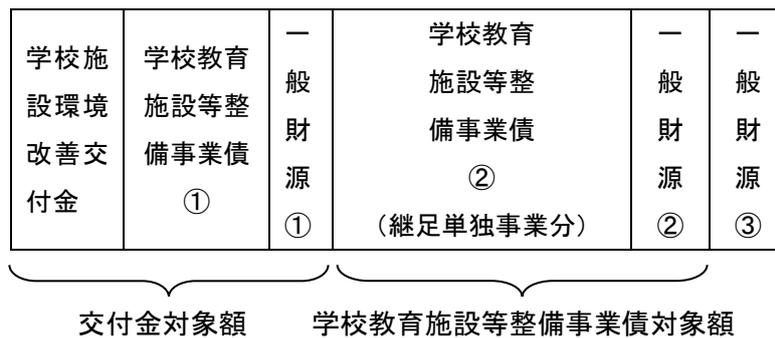


図 2-9 パターン②（割賦なし）の資金調達イメージ

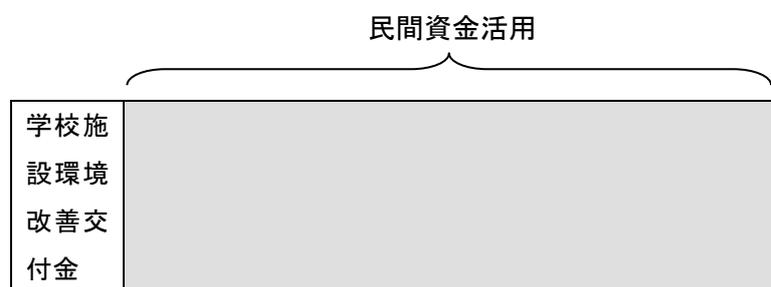


図 2-10 パターン③（起債なし割賦あり）の資金調達イメージ

(2) 文部科学省「学校施設環境改善交付金」

1) 共同調理場に関する補助事業

本事業において導入が想定される補助事業は、「学校施設環境改善交付金交付要綱（2018（平成 30）年 4 月 1 日最終改正）」の別表 1（本土に係るもの）22 項「学校給食施設の新増築」及び 23 項「学校給食施設の改築」の共同調理場に該当し、従来手法及び PFI 手法のいずれも適用されるものとする。

国庫補助金は、補助対象経費に補助率を乗じて算出する（補助対象経費×補助率＝国庫補助金）。各補助対象経費は、学校施設環境改善交付金の配分基礎額の算定方法等について（通知／2018（平成 30）年 4 月 2 日・文部科学省大臣官房文教施設企画部施設助成課長）及び公立学校施設費国庫負担金等に関する関係法令等の運用細目（2016（平成 28）年 4 月最終改正）に従って算出する。

区分		算定式 (補助対象経費×補助率)	金額 (千円)
共同調理場本体	新増築	62,398 千円 × 1/2	31,199
共同調理場本体	改築	446,572 千円 × 2/7	127,591
付帯施設（厨房機器）	新増築	7,429 千円 × 1/2	3,714
付帯施設（厨房機器）	改築	53,171 千円 × 2/7	15,191

区分		算定式 (補助対象経費×補助率)	金額 (千円)
付帯施設 (厨芥処理機)	新增築	7,500 千円 × 1/2	3,750
付帯施設 (自家発電機)	提案による		
付帯施設 (廃水処理施設)	改築	20,000 千円 × 2/7	5,714
炊飯施設	新增築	20,623 千円 × 1/2	10,311
付帯施設 (炊飯給食施設)	新增築	13,596 千円 × 1/2	6,798
アレルギー対策室	新增築	6,345 千円 × 1/2	3,172
太陽光発電	なし		
国庫補助金の合計			207,440

2) 共同調理場に関する補助対象経費

a) 本体 (新增築 : 補助率 1/2)

児童生徒数に応じた基準面積に建築単価を乗じて算出する (基準面積×建築単価=補助対象経費)。なお、新增築分の面積は、基準面積-既存面積とした。

区分	算定式	金額
基準面積 (4,001 人~5,000 人)	—	1,925 m ²
建築単価 (鉄骨造・その他造)	—	264.4 千円/m ²
補助対象経費 (本体)	¹ 236 m ² ×264.4 千円/m ²	62,398 千円

b) 本体 (改築 : 補助率 2/7)

児童生徒数に応じた基準面積に建築単価を乗じて算出する (基準面積×建築単価=補助対象経費)。

区分	算定式	金額
基準面積 (4,001 人~5,000 人)	—	1,925 m ²
建築単価 (鉄骨造・その他造)	—	264.4 千円/m ²
補助対象経費 (本体)	² 1,689 m ² ×264.4 千円/m ²	446,572 千円

c) 付帯施設 (新增築 : 補助率 1/2)

付帯施設の補助対象経費は、対象品目ごとに児童生徒数または1施設あたりの基準金額が定められている。

区分	対象品目	児童生徒数	基準金額	按分金額
A	厨房機器等	4,001 人~5,000 人	60,600 千円	7,429 千円
B	厨芥処理機	4,001 人~5,000 人	7,500 千円	
C	自家発電機	(設置無し)		
D	廃水処理施設	(改築扱い)		

¹ 基準面積 1,925 m²-既存面積 1,689 m²=236 m²

² 既存面積 1,689 m²

なお、厨房機器等及び厨芥処理機については、本体（建築物）の新增築部分と改築部分の床面積費により、基準金額を按分することとする（新增築部分の補助率は1/2）。

また、自家発電機の設置は提案によることを想定している。

d) 付帯施設（改築：補助率 2/7）

付帯施設の補助対象経費は、対象品目ごとに児童生徒数または1施設あたりの基準金額が定められている。

なお、厨房機器等については、本体（建築物）の新增築部分と改築部分の床面積費により、基準金額を按分することとする（改築部分の補助率は2/7）。

また、廃水処理施設は既存学校給食センターにおいても設置してあるため、改築扱いとする。

区分	対象品目	児童生徒数	基準金額	按分金額
A	厨房機器等	4,001人～5,000人	60,600千円	53,171千円
B	厨芥処理機	(新增築扱い)		
C	自家発電機	(設置無し)		
D	廃水処理施設	1施設あたり	20,000千円	

e) 炊飯給食施設・付帯施設（炊飯給食施設）（新增築：補助率 1/2）

炊飯給食施設は、新築時（現施設に設定していない場合も含む）のみ補助対象となる。

国立市では、既存学校給食センターにおいては炊飯給食施設が導入されていないことから、本事業では補助対象となる。

対象品目	基準面積	単価	基準金額
炊飯給食施設	78 m ² (4,001人～5,000人)	264.4千円	20,623千円
付帯施設（炊飯給食施設）	1施設あたり	—	13,596千円

f) アレルギー対策室（新增築：補助率 1/2）

アレルギー対策室の補助対象経費は、児童生徒数に応じた基準面積に建築単価を乗じて算出する。

区分	算定式	金額
基準面積（4,001人～5,000人）	—	24 m ²
建築単価（鉄骨造・その他造）	—	264.4 千円/m ²
補助対象経費（本体）	124 m ² ×264.4 千円/m ²	6,345 千円

¹ 基準面積は35 m²であるが、想定プランによる室面積は24 m²であるため、小さい方の面積を採用した。

(3) 地方債（学校教育施設等整備事業債）

本事業において活用される地方債は「学校教育施設等整備事業債」である。起債対象となる事業費から、国庫補助金等を差し引いた額に充当率を乗じて算出する。

充当率については、本体の国庫補助分は90%、継足単独事業分は75%とする。

表 2-17 地方債（学校教育施設等整備事業債）

(千円)

	従来手法（PSC）	PFI手法（PFI-LCC）
補助分	376,600	376,600
単独分	1,175,300	1,082,700
合計	1,551,900	1,459,300

※税込

2.3.2 支援措置の検討（税制上の優遇措置、金融上の支援措置、交付金・補助金等）

(1) 税制上の優遇措置

PFI手法及びPFI的手法を導入する場合の財政負担の見込額を算定するには、SPCが納める税金についても検討する必要がある。現行の税制度におけるSPCの主な税負担は、以下のとおりである。

表 2-18 税制上の措置

税制		従来手法 (地方公共団体)	PFI的手法 (DBO方式)	PFI手法 (BTO方式)
登録免許税 (国税)	商業登記	非課税	非課税	課税
	不動産登記	非課税	非課税	非課税
不動産取得税（都道府県税）		非課税	非課税	非課税 ¹
固定資産税（市町村税）		非課税	非課税	非課税
都市計画税（市町村税）		非課税	非課税	非課税
事業所税（市町村税）		非課税	非課税	課税

資料：内閣府ホームページより

上記の他、SPCも民間企業であるため、利益に対しては法人税（法人住民税、法人事業税を含む）が課される。初期投資関連費用に関して、この法人税の課税対象額から控除される経費については、PFI的手法（DBO方式）では、SPCが建設企業に対して支払う請負工事費等の総額が割賦原価として計上できる。

¹ 県税事務所の確認を経て、「選定事業者が施設を原始取得し、新築未使用で地方公共団体に譲渡することで不動産取得税が課税されない。」こととしている事例がある。

(2) 金融上の支援措置

2013（平成 25）年 10 月に政府と民間の出資によって設立された民間資金等活用事業推進機構では、独立採算型等の PFI 事業の推進に向け、リスクマネーの拠出優先株の取得（出資）、劣後債の取得（融資）を行っている。

独立採算型等の PFI 事業は、施設の需要変動リスクを民間が負担するものであり、本来であれば、このリスクに対応した資金調達が必要となるところ、現在の日本では、インフラに対してリスクマネーを供給する本格的な市場が形成されておらず、独立採算型等の PFI 事業の資金組成上の障害となっている状況にある。

民間資金等活用事業推進機構は、公的負担の軽減と民間投資の喚起を図りつつ、経済成長や豊かな国民生活に資するインフラ整備・運営・更新を実現することを目的に、税財源以外の収入により費用を回収する独立採算型等の PFI 事業を推進している。

(3) 交付金・補助金

旧自治省財務局長通知「民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律（1999（平成 11）年法律第 117 号）に基づいて地方公共団体が実施する事業に係る地方財政措置について（2000（平成 12）年 3 月 29 日自治調第 25 号）」において、PFI 事業においても、必要な要件が満たされれば交付税措置がされることになっている（表 2-19、表 2-20）。

表 2-19 国庫補助負担金が支出される PFI 事業

地方公共団体が PFI 事業者に対し施設整備時に整備費相当分の全部又は一部を支出する場合	地方公共団体が支出を行うにあたって、直営事業の場合と同種の地方債をその財源とすることができることとし、直営事業の場合に当該地方債の元利償還金に対して交付税措置を講じている場合には、同様の交付税措置を行う。
地方公共団体が PFI 事業者に対し後年度に整備費負担分の全部又は一部を割賦払、委託料等の形で分割して支出する場合	地方公共団体が負担する整備費相当分（金利相当額を含む。）について、直営事業の場合の地方債の充当率、交付税措置率を勘案して財政措置の内容が同等になるように、均等に分割して一定期間交付税措置を行う。

表 2-20 地方単独事業として実施される PFI 事業

施設の種別に応じた財政措置の仕組みがある施設（複合的な機能を有する施設については、当該部分を分別できる場合における当該部分）の場合	地方公共団体が PFI 事業者に対し、施設整備時に整備費相当分を支出するか又は後年度に施設整備費を割賦払、委託料等の形で分割して支出するかを問わず、何らかの形で整備費相当分の全部又は一部を負担する場合、当該負担額の合計額（金利相当額を含む。）に対し、直営事業の地方債の充当率、交付税措置率を勘案して財政措置の内容が同等になるように、均等に分割して一定期間交付税措置を行う。
施設の種別に応じた財政措置の仕組みがない施設の場合	下記の要件を満たす施設について、地方公共団体が PFI 事業者に対し、施設整備時に整備費相当分を支出するか又は後年度に整備費相当分を割賦払、委託料等の形で分割して

	<p>支出するかを問わず、何らかの形で整備費相当分の全部又は一部を負担する場合、当該負担額の合計額（用地取得費を含まず、金利相当額を含む。）の20%に対し均等に分割して一定期間交付税措置を行う。</p> <p>（施設の要件）</p> <p>通常地方公共団体が整備を行っている公共性の高い施設であり、かつ非収益的な施設（無料又は低廉な料金で住民の用に供され、施設整備費の全部又は一部を料金ではなく地方公共団体の財源で負担することが通例である施設）であること。なお、庁舎等公用施設は対象としない。</p>
--	--

2.4 遵守すべき法制度等

本事業の実施に当たっては、PFI法及び「民間資金等の活用による公共施設等の整備等に関する事業の実施に関する基本方針」（2000（平成12）年総理府告示第11号、並びに地方自治法のほか、以下に掲げる関連法令（当該法律の施行令及び施行規則等の政令、省令等を含む。）を遵守する。

【法令・条例等】

- ① 建築基準法
- ② 都市計画法
- ③ 消防法
- ④ 高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律
- ⑤ 水道法、下水道法、水質汚濁防止法、河川法
- ⑥ 廃棄物の処理及び清掃に関する法律
- ⑦ 大気汚染防止法、悪臭防止法
- ⑧ 建築物における衛生的環境の確保に関する法律
- ⑨ 地球温暖化対策の推進に関する法律
- ⑩ エネルギーの使用の合理化に関する法律
- ⑪ 電気事業法、騒音規制法、振動規制法
- ⑫ 学校教育法
- ⑬ 学校給食法、学校保健安全法、食品衛生法
- ⑭ 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律
- ⑮ 建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律
- ⑯ 警備業法、労働安全衛生法その他各種のビル管理関係法律
- ⑰ 建設業法その他各種の建築関係資格法律及び労働関係法律
- ⑱ 条例
 - ・ 東京都福祉のまちづくり条例
 - ・ 東京都建築物バリアフリー条例
 - ・ 東京における自然の保護と回復に関する条例

-
- ・ 国立市まちづくり条例
 - ・ 東京都情報公開条例
 - ・ 東京都個人情報保護に関する条例
 - ・ 国立市文化財保護条例
 - ・ 国立市における廃棄物等の発生の抑制、循環的な利用の促進及び適正な処分の確保に関する条例
 - ・ 東京都環境基本条例
 - ・ 国立市緑化推進条例
 - ・ 国立市都市景観形成条例
 - ・ 東京都下水道条例
 - ・ 東京都給水条例
 - ・ 東京都火災予防条例
- ⑱ その他関連法令、条例等
- ・ 国立都市計画谷保第一地区地区計画

【要綱・基準等】

- ① 公共建築工事標準仕様書（建築工事編、電気設備工事編、機械設備工事編）
- ② 官庁施設の基本的性能基準及び同解説
- ③ 建築構造設計基準及び同基準の資料
- ④ 建築設計基準及び同解説
- ⑤ 官庁施設の総合耐震・対津波計画基準
- ⑥ 建築工事監理指針、電気設備工事監理指針、機械設備工事監理指針
- ⑦ 建築工事安全施工技術指針
- ⑧ 建設工事公衆災害防止対策要綱（建築工事編）
- ⑨ 建設副産物適正処理推進要綱
- ⑩ ヒートアイランド現象緩和のための建築設計ガイドライン
- ⑪ 学校給食実施基準
- ⑫ 学校給食衛生管理基準
- ⑬ 大量調理施設衛生管理マニュアル
- ⑭ 学校給食調理場における手洗いマニュアル、調理場における洗浄・消毒マニュアル
- ⑮ 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル、学校給食調理従事者研修マニュアル
- ⑯ 食に関する指導の手引
- ⑰ 学校環境衛生基準
- ⑱ 東京都グリーン購入推進方針
- ⑲ 「都市計画法」の規定に基づく開発行為の許可等に関する審査基準及び「宅地造成等規制法」の規定に基づく宅地造成に関する工事の許可の審査基準
- ⑳ 国立市環境基本計画
- ㉑ 国立市まちづくり条例施行規則
- ㉒ 国立市都市景観形成条例施行規則

- ㉓ 大規模行為景観形成基準
- ㉔ その他関連要綱及び基準
- ㉕ 学校給食における食物アレルギー対応指針（2015（平成 27）年 3 月 文部科学省）

(2) 法律、制度に係わる課題の検討

本事業を PFI 手法で実施する場合の関係法制度に対するチェックポイントを整理する。

表 2-21 法律・制度のチェックポイント

法制度	チェックポイント	
	項目	内容
地方自治法・ 地方自治法 施行令	入札方式の選定 (総合評価一般競争入札と公募型プロポーザル方式による随意契約)	政府の PFI 基本方針によれば、総合評価一般競争入札による方式が原則とされている。ただし、同方式では落札者が決まった後の「契約締結に向けての交渉」は、一概に否定されていないが ¹ 、多段階において入札希望者を絞り込むことに対しては留意が必要であるとされている ² 。
	随意契約の適用条件	自治令第 167 条の 2 第 1 項において、随意契約を適用できる条件と予定価格の範囲が定められている。公募型プロポーザル方式による場合は、多くの自治体において、契約の性質または目的が競争入札に適さない、または、競争入札に付することが不利と認められるとの判断により、同方式を採用している。
	予定価格の決定方法	自治法、自治令の中には、予定価格を定める方法に関する規定はないが、通常、各自治体の規則において、本事業に関する仕様書、設計書等により適正に定めることとされている。
	落札者の決定方法	自治法第 234 条及び自治令第 167 条の 10 の 2 において、落札者の決定方法が規定されているが、公募型プロポーザル方式による場合の優先交渉権者の決定方法については、関係法令には明確な定義がない。
	入札保証金の納付義務の免除	自治法第 234 条及び自治令第 167 条の 7 第 1 項において、入札保証金の納付義務が規定されているが、自治省通達（1963（昭和 38）年 12 月 10 日付け自治丙行発 24 号、改正 1966（昭和 41）年 3 月 24 日付け自治行第 30 号）により、ある条件下で、入札保証金の全部または一部を納めさせないことができる。

¹ 入札前に明示的に確定することができなかつた事項については、必要に応じて、発注者と事業者との間で明確化を図ることは許容されるが、他の競争参加者が当該落札者よりもより有利な条件や価格を提示することが明らかに可能となる条件変更を行うことは、競争性確保の観点から許容されない。

² 各民間事業者に事業計画の概要を提案させ、各提案があらかじめ定める審査基準を満たしているか否かを審査することによって、事業者の絞り込みを行うことは可能であるが、例えば、上位〇〇社を一次選考の通過者とするということは許容されない。

法制度	チェックポイント	
	項目	内容
地方自治法・ 地方自治法 施行令	契約保証金の納付義務 の免除	自治法第 234 条の 2 第 2 項及び自治令第 167 条の 16 第 1 項において、契約保証金の納付義務が規定されているが、自治省通達（1963（昭和 38）年 12 月 10 日付け自治丙行発 24 号、改正 1995（平成 7）年 6 月 16 日付け自治行 49 号）により、ある条件下で、契約保証金の全部または一部を納めさせないことができる。
PFI 法	行政財産の貸付	当該施設の土地が行政財産である場合でも、PFI 法第 69 条の 2 によれば、国または地方自治体は民間事業者に対しこれを貸し付けることができるとされている。
	国公有財産の無償貸付	PFI 法第 71 条において、国または地方公共団体は、必要があると認めるときは、選定事業の用に供する間、国公有財産を無償または時価より低い対価で選定事業者を使用させることができるとされている。

2.4.2 事業者選定方式に係る課題の検討

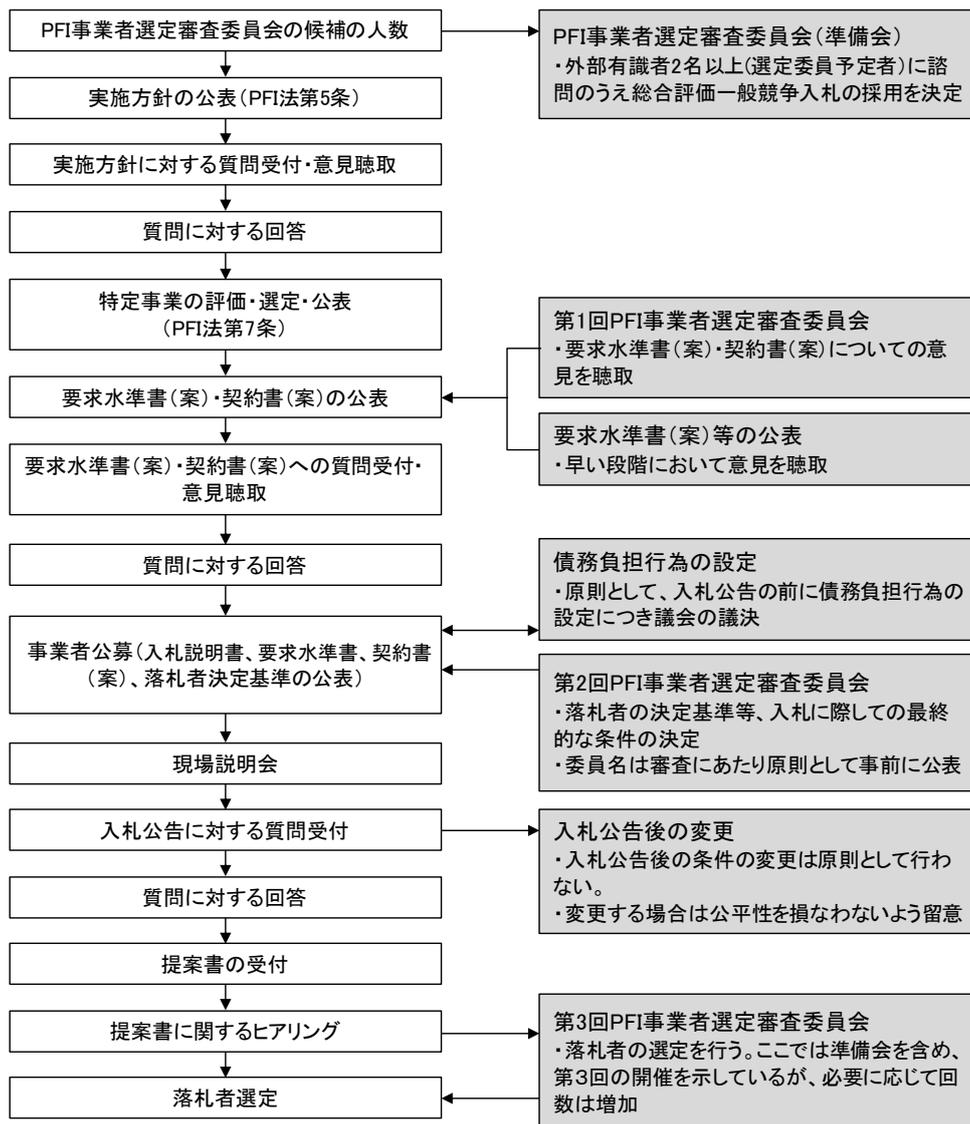
本事業を PFI 手法で実施する場合の事業者選定方式を整理する。

(1) 事業者選定方式

1) 総合評価一般競争入札方式

公共事業における民間事業者の選定は一般競争入札によることが原則であり、「PFI の基本方針」では PFI 事業については総合評価方式を採用した一般競争入札（総合評価競争入札）を適切に活用することが期待されている（「地方公共団体における PFI 事業について（2000（平成 12）年 3 月 29 日自治画第 67 号）」）。

総合評価方式は、入札における落札者の決定において、価格及びその他の条件が自治体にとって最も有利な者を落札者とする方式であり、地方自治法施行令の改正（1999（平成 11 年）2 月 17 日公布、同日施行）により可能になった方式である。



※PFI事業について特定事業の選定を行ってから審査委員会を設置することが自然であるが、その前に設置することも考えられる。

図 2-11 総合評価一般競争入札方式の場合の事業者選定フロー図（例）

表 2-22 総合評価方式の採用に伴う法令規制（地方自治法施行令第 167 条の 10 の 2）

- ・ 事前に落札者決定基準を定めること。
- ・ 総合評価方式を採用する時、落札者決定基準を定めようとする時は、あらかじめ学識経験者の意見を聞くこと。また、落札者決定基準に基づいて落札者を決定しようとするときに改めて意見を聴く必要があるかどうかについても意見を聴くものとする。
- ・ 入札を行おうとする場合に総合評価方式を採用すること及び落札者決定基準について公告すること。

2) 公募型プロポーザル方式

PFI 事業において随意契約が採用できるのは、地方自治法施行令第 167 条の 2 第 1 項各号に該当する場合であり、この場合、事業者から事業提案を受け、その提案内容を審査し、事業者を選定するプロポーザル方式の採用が考えられる。

公募型プロポーザル方式では、価格以外の技術力やデザイン、質等の評価が可能であり、PFI 事業においては「提案価格審査」という形で価格についても評価を行う。

表 2-23 PFI において随意契約が可能なケース（地方自治法施行令第 167 条の 2）

地方自治法第 234 条第 2 項の規定により随意契約によることができる場合は、次の各号に掲げる場合とする。

(1) 売買、賃貸、請負その他の契約でその予定価格（賃貸の契約にあつては、予定賃貸料の年額又は総額）が別表第 5 上欄に掲げる契約の種類に応じ同表下欄に定める額の範囲内において普通地方公共団体の規則で定める額を超えないものをするとき。

<別表 5>

1. 工事又は製造の請負予定価格 130 万円を超えないもの
2. 財産の買入予定価格 80 万円を超えないもの
3. 物件の借入予定価格 40 万円を超えないもの
4. 財産の売払予定価格 30 万円を超えないもの
5. 物件の貸付予定価格 30 万円を超えないもの
6. 上記のもの以外予定価格 50 万円を超えないもの

(2) 不動産の買入れ又は借入れ、普通地方公共団体が必要とする物品の製造、修理、加工又は納入に使用させるため必要な物品の売払いその他の契約でその性質又は目的が競争入札に適しないものをするとき。

(3) 障害者の日常生活及び社会生活を総合的に支援するための法律に規定する障害者支援施設、地域活動支援センター等において製作された物品を普通地方公共団体の規則で定める手続により買い入れる契約等をするとき。

(4) 新商品の生産により新たな事業分野の開拓を図る者として総務省令で定めるところにより普通地方公共団体の長の認定を受けた者が新商品として生産する物品を、普通地方公共団体の規則で定める手続により、買い入れる契約をするとき。

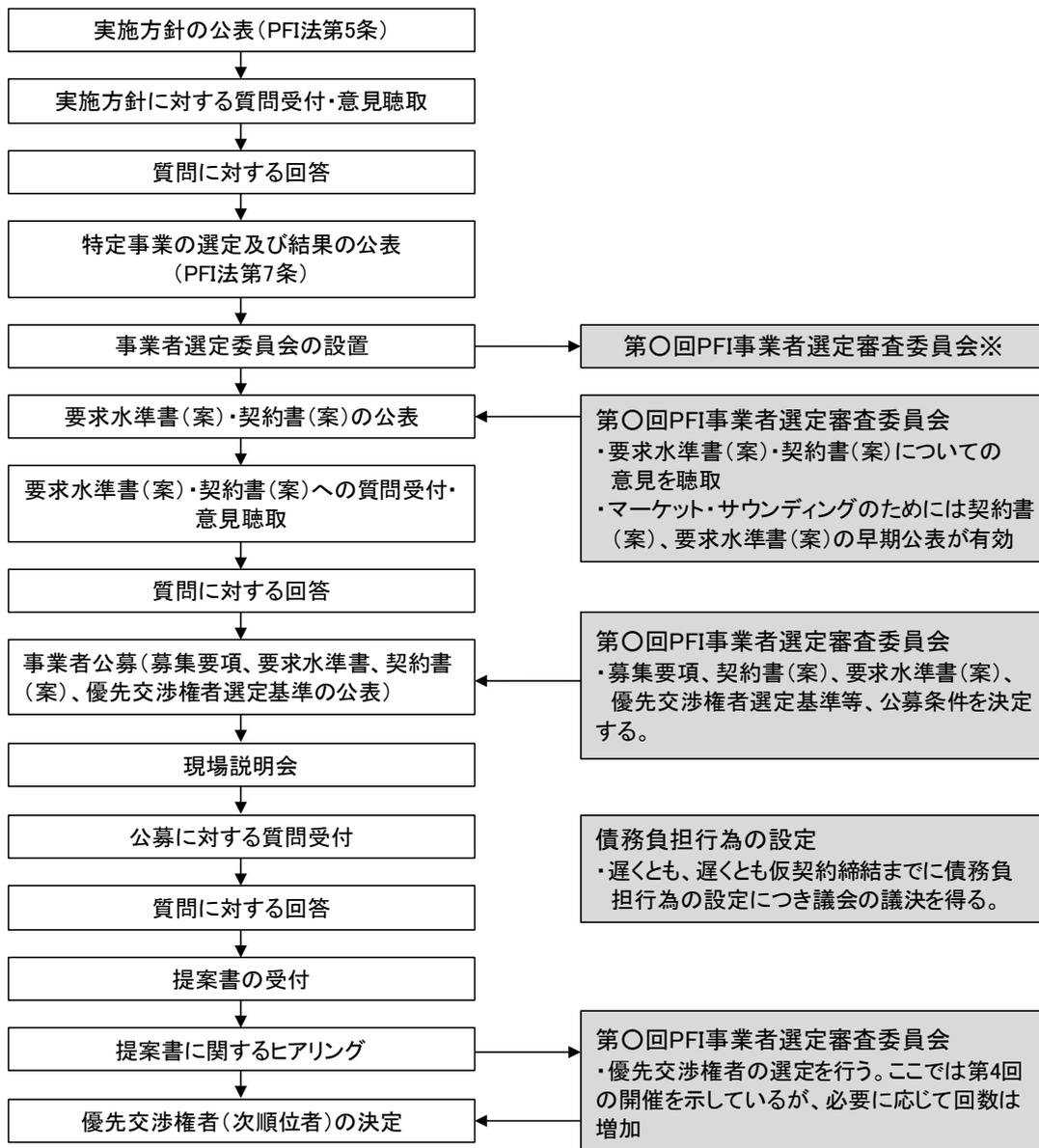
(5) 緊急の必要により競争入札に付することができないとき。

(6) 競争入札に付することが不利とみとめられるとき。

(7) 時価に比して著しく有利な価格で契約を締結することができる見込みのあるとき。

(8) 競争入札に付し入札者がいないとき、又は再度の入札に付し落札者がいないとき。

(9) 落札者が契約を締結しないとき。



※PFI事業について特定事業の選定を行ってから審査委員会を設置することが自然であるが、その前に設置することも考えられる。

図 2-12 公募型プロポーザル方式の場合の事業者選定フロー図（例）

(2) 選定方式の比較

入札公告時の提示条件が変更できない総合評価一般競争入札方式は、サービスの内容・水準が入札時点でほぼ確定しているような事業に適していると考えられる。特に、民間事業者の創意工夫の余地が大きい事業については、総合評価一般競争入札方式を採用する場合は、下記の点を踏まえて適切な審査や効率的なリスク管理を行ううえでの工夫等について、公告前に十分に検討しておく必要がある。

一方、公募型プロポーザル方式は民間事業者からの提案を受け、その提案内容を審査し事業者を選定するため、民間事業者の創意工夫が活かされる事業には適していると考えられる。選定方式の違いを表 2-24 に示す。

表 2-24 選定方式の違い

方式	概要	公募時の条件	交渉不調時の処置	適した事業分野
総合評価 一般競争 入札方式	評価点の最も高い事業提案を行った者を落札者とする	変更不可	落札額の範囲での随意契約が不可能な場合、再入札	<ul style="list-style-type: none"> サービスの内容・水準が長期的に安定している事業
公募型 プロポーザ ル方式	評価の最も高い事業提案を行った提案者を優先交渉権者とする	変更の余地有り	次位交渉権者との交渉は可能	<ul style="list-style-type: none"> サービスの内容・水準について募集時点で変動の可能性が高い事業

2.4.3 租税、企業財務に関わる課題の検討

(1) 税制上の優遇措置

PFI 手法及び PFI 的手法を導入する場合の財政負担の見込額を算定するには、SPC が納める税金についても検討する必要がある。現行の税制度における SPC の主な税負担は、以下のとおりである。

表 2-25 税制上の措置（再掲）

税制		従来手法 (地方公共団体)	PFI 的手法 (DBO 方式)	PFI 手法 (BTO 方式)
登録免許税 (国税)	商業登記	非課税	非課税	課税
	不動産登記	非課税	非課税	非課税
不動産取得税 (都道府県税)		非課税	非課税	非課税
固定資産税 (市町村税)		非課税	非課税	非課税
都市計画税 (市町村税)		非課税	非課税	非課税
事業所税 (市町村税)		非課税	非課税	課税

1) 不動産取得税

PFI 法に基づき、選定事業者が選定事業（いわゆるサービス購入型・BOT 方式で、地方公共団体が法律の規定によりその事業等として実施するものに限る。）により整備する一定の家屋に係る不動産取得税について、当該家屋の価格の 1/2 に相当する額を価格から控除する課税標準を適用する。（「不動産取得税の課税標準の特例」地方税法附則第 11 条 6 項）

2) 固定資産税及び都市計画税

PFI 法に基づき、選定事業者が選定事業（いわゆるサービス購入型・BOT 方式で、地方公共団体が法律の規定によりその事業等として実施するものに限る。）により整備する一定の家屋及び償却資産について、固定資産税及び都市計画税の課税標準を価格の 1/2 にする。（「固定資産税等の課税標準の特例」地方税法附則第 15 条第 20 項）

3) 特別土地保有税

公共施設等の建設を行う PFI 事業の用に供する土地についての特別土地保有税を非課税とする。（地方税法第 586 条第 2 項第 1 号の 27）

上記のほか、SPC も民間企業であるため、利益に対しては法人税（法人住民税、法人事業税を含む）が課される。初期投資関連費用に関して、この法人税の課税対象額から控除される経費については、BTO 方式では、SPC が建設会社に対して支払う請負工事費等の総額が割賦原価として計上できる。

2.4.4 リスク分担に係る課題の検討

(1) 想定されるリスクの検討

リスクとは、事故や需要の変動、物価や金利の変動、測量や調査のミスによる計画や仕様の変更、工事の遅延等による工事費の増大、関係法令や税制の変更等予測できない事態により損失が発生するおそれのことをいう。

従来手法では、リスクは基本的に公共側が負担し、不確定性の高いリスクについては、発生時に契約当事者間で協議するという形態が一般的であった。

PFI では、従来公共側が負担していたリスクのうち、民間のリスク管理能力が生かせる部分は民間に任せることにより、事業全体のリスク管理能力を高め、損失の回避と行政の支出削減を図ることを目的としている。

行政と民間のリスク分担については、契約で明確に定め、両者がそれぞれの役割を果たすことを義務づけることとなる。

なお、天災・暴動等によるリスクのように、両方で負担する場合もある。

- ・ VFM を最大化するために必要なのは、民間への「より多くのリスク移転」ではなく、公共と民間による「合理的なリスク分担」であることに注意が必要である。
- ・ PFI における合理的なリスク分担とは「各々のリスクはそれを最も適切に管理することができる者が負担する」ことであり、これが VFM の最も高い状態といえる。
- ・ PFI では、上記のような原則に基づき、個別のリスクについて、公共と民間のどちらがその発生率を下げられるか、もしくは発生した場合の損失を最小限に食い止められるかを考えてリスク分担を行うことが、最も効率的である。その結果、事業全体のリスク管理能力を高め、損失の回避と行政の支出削減が可能となる。

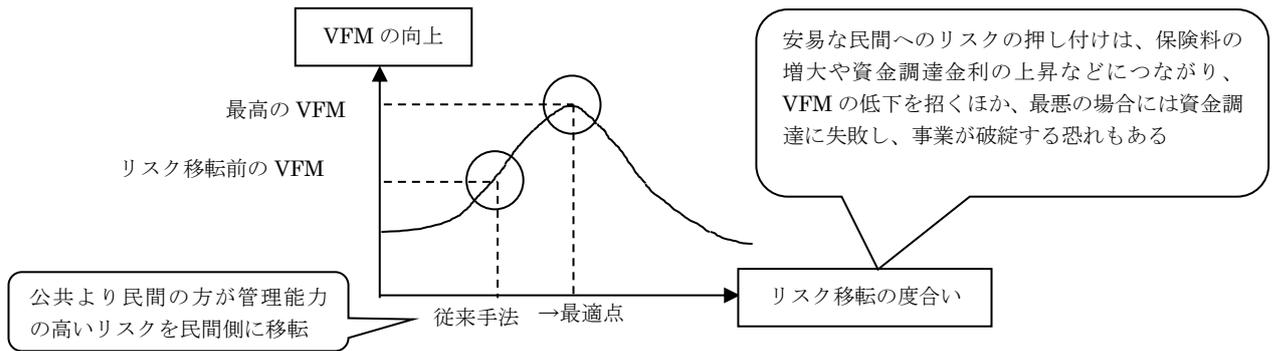


図 2-13 リスク移転と VFM の関係

(2) リスクの分担に関する検討

1) 共通リスク

共通リスクについて次のとおりまとめる。

表 2-26 共通リスク

項目	内 容	市	民間	分担	
募集リスク	入札説明書の誤りに関するもの、内容の変更に関するもの等	○			
応札リスク	応札費用の負担		○		
契約リスク	市の責めにより契約が結べない、又は遅延によるもの	○			
	民間事業者の責めにより契約が結べない、又は遅延によるもの		○		
資金調達リスク	市が必要な資金の確保に関するもの	○			
	民間事業者が必要な資金の確保に関するもの		○		
制度 関連 リ スク	行政リスク PFI 契約に関する議会承認が得られない場合 市の事業方針の変更によるもの	○			
	法制度リスク 法制度の新設、変更に関するもの	○			
	許認可リスク 市が取得すべき許認可に関するもの 民間事業者が取得すべき許認可に関するもの		○		
				○	
税制度リスク	法人税等収益関係税の変更に関するもの		○		
	上記以外の変更に関するもの	○			
社会 リ スク	住民対応リスク 着工前の段階における施設、運営に対する住民の 反対運動等が生じた場合 民間事業者による調査、設計、建設、運営に関する 住民の反対運動、訴訟等が生じた場合	○			
			○		
	第三者賠償 リスク 市の責めによるもの 民間事業者の責めによるもの	○			
				○	
環境問題リスク	調査、設計、建設、運営における有害物質の排出、 漏洩等、環境保全に関するもの		○		

項目	内 容	市	民間	分担
不可抗力リスク	戦争、風水害、地震等、第三者の行為その他自然的又は人為的な現象のうち通常の見込み可能な範囲を超えるもの			○ ¹
金利リスク	建設・運営期間中の金利の変更		○	
物価リスク	建設期間中の物価変動			○ ²
	維持管理・運営期間中の物価変動			○ ²
デフォルトリスク (債務不履行)	民間事業者の事業放棄、破綻によるもの		○	
	改善勧告に関わらずサービスレベルの回復の見込みがない場合		○	
	市の都合により本事業が継続されない場合	○		

2) 設計リスク

設計リスクについて次のとおりまとめる。

表 2-27 設計リスク

項目	内 容	市	民間	分担
測量・調査リスク	市が実施した測量・調査に関するもの	○		
	民間事業者が実施した測量・調査に関するもの		○	
発注者リスク	民間事業者の発注による工事請負契約の内容に関する変更		○	
遅延リスク	市の事由により詳細設計が一定期間に完結せず費用増加をもたらす場合	○		
	民間事業者の事由により詳細設計が一定期間に完結せず費用増加をもたらす場合		○	
設計変更リスク	市の事由により設計変更が生じ費用が増加する場合	○		
	民間事業者の事由により設計変更が生じ費用が増加する場合		○	

¹ 基本的には市が負担するが、保険の付保等が可能な範囲で民間事業者が負担することを検討する。

² 事前に取り決めた一定分については民間事業者が負担し、それを超えた分は市が負担することを検討する。

3) 建設リスク

建設リスクについて次のとおりまとめる。

表 2-28 建設リスク

項目	内 容	市	民間	分担
用地リスク	建設に要する用地の取得	○		
	建設に関する資材置場の確保		○	
	地中障害物、土壌汚染に関するもの	○		
建設費用増大 リスク	市の要請による費用超過、建設遅延によるもの	○		
	上記以外のもの（物価変動を除く）		○	
工事遅延リスク	市の要請による工事の遅延、または完工しない場合	○		
	上記以外のもの		○	
施工監理リスク	施工監理に関するもの		○	
一般的損害リスク	設備・原材料の盗難、事故による第三者への賠償等に関するもの		○	
要求水準リスク	要求水準を下回った場合		○	
施設引渡し手続き リスク	施設引渡しの手続きに伴う諸費用に関するもの		○	

4) 施設リスク

施設リスクについて次のとおりまとめる。

表 2-29 施設リスク

項目	内 容	市	民間	分担
施設瑕疵リスク	瑕疵担保期間内に、瑕疵が見つかった場合のリスク		○	
	瑕疵担保期間経過後に、瑕疵が見つかった場合のリスク	○		
設備更新リスク	設備更新費が予想を上回った場合（物価変動によるものは除く）		○	
施設損傷リスク	施設の劣化に対して適切な措置がとられなかったことに起因するもの		○	
	市の責めによる施設の劣化に関する未処置、事故、火災等によるもの	○		
	民間事業者の責めによる事故・火災等によるもの		○	
要求水準リスク	施設・設備に関して要求水準を下回った場合		○	
事業終了時の 施設移管リスク	市に施設・設備を移管する際に、給食サービスが継続可能な状態にするための費用		○	

5) 維持管理リスク

維持管理リスクについて次のとおりまとめる。

表 2-30 維持管理リスク

項目	内 容	市	民間	分担
計画変更リスク	市の要請による維持管理期間中の事業内容の変更に関するもの	○		
支払遅延リスク	市からのサービスの対価の支払遅延・不能に関するもの	○		
維持管理コストリスク	市の要請による事業内容の変更等に起因する維持管理費用の増加	○		
	維持管理費が予想を上回った場合（物価変動によるものは除く）		○	
修繕リスク	事業者の修繕対応の不備による再修繕対応		○	
	大規模修繕	○		

6) 運営リスク

運営リスクについて次のとおりまとめる。

表 2-31 運営リスク

項目	内 容	市	民間	分担
計画変更リスク	市の要請による事業内容・用途の変更に関するもの	○		
支払遅延リスク	市からのサービスの対価の支払遅延・不能に関するもの	○		
要求水準リスク	要求水準を下回った場合		○	
運営コスト 増大リスク	市の要請による事業内容の変更等に起因する業務量及び運営費の増加	○		
	上記以外の要因による業務量及び運営費の増加（物価変動によるものは除く）		○	
異物混入リスク （食中毒リスク） アレルギー対応	食材調達等本市が実施する業務に起因するもの	○		
	調理等事業者が実施する業務に起因するもの		○	
配食数増減リスク （需要変動リスク）	本市の要請による配食数増減（児童生徒数以外に起因する増減）に伴う事業者の費用負担の増減			○ ¹
	児童生徒数の増減による給食数の増減に伴う運営業務自体の収益の増減			○ ²

¹ 食数単価の設定等により、一定範囲は事業者範囲とすることを検討する。

² 食数単価の設定等により、一定範囲は市負担とすることを検討する。

3. VFM の検討

上記の検討結果を踏まえ、民活事業実施の判断基準となるコスト比較を中心として VFM の算定を行った。

3.1 従来手法の事業費（PSC）の算定

3.1.1 前提条件（敷地・施設等）

前述のとおり、事業予定地、施設面積等は表 3-1 とおりである。

表 3-1 前提条件のまとめ

事業予定地	国立市泉 1-3-6
敷地面積	約 3,824 m ²
用途地域	準工業地域
建ぺい率	60%
容積率	200%
延べ面積	約 2,700 m ² （2階建てを想定）
最大調理食数	4,800 食/日
調理内容	主食（主に米飯）+3品（主菜、副菜①、副菜②）

3.1.2 PSC の算定

前述のとおり、従来手法による初期投資額、維持管理・運営費は表 3-2 のとおりである。

表 3-2 従来手法の事業費（PSC）

項目	金額（千円）	備考
建設費（設計・監理・工事）	2,066,308	敷地面積 3,800 m ² 程度、2階建て延床面積 2,700 m ² 程度を想定して算定。
① 委託関係（設計、工事監理）	(61,996)	
② 工事関係	(2,004,312)	
什器・備品購入費等	100,431	
小計（税抜）	2,166,739	
維持管理費（年額）	45,283	現施設実績等から、新施設規模、提供食数等を考慮し算定。大規模修繕費は除く。
運営費（調理・配送等）（年額）	163,285	新施設での運営を考慮し算定。水光熱費は除く。 また、市事務員・栄養士等人件費は除く。
小計（税抜）	208,568	

3.2 民活事業のLCCの算定

3.2.1 前提条件の設定

PFI-LCC算定のための条件を整理する。割引率は、2.5%、起債金利は0.8%（元利均等・償還期間20年、据置なし、年2回払い）、SPC調達金利は1.8%（元利均等・15年償還、年4回払い）を想定する。

表 3-3 前提条件のまとめ

事業期間	設計・建設期間（約2年）＋15年
割引率の設定	2.5% ¹
物価上昇率の設定	考慮しない
起債金利	0.8% ² 元利均等償還、償還期間：20年、据置なし、年2回払い
SPC調達金利	1.8%（0.8%＋1.0% ³ ） 元利均等償還、償還期間：15年、据置なし、年4回払い
公租公課等の設定	不動産取得税：4.0%（BTO方式により無税） 固定資産税：1.4%（BTO方式により無税） 登録免許税：2.0%（BTO方式により無税） 都市計画税：0.2%（BTO方式により無税） 法人税等：約31%（実効税率）
市側のコンサルタント等費用	約64,000千円（うち、維持管理・運営モニタリング費用：約13,000千円、供用開始後3年）
SPC運営費用	SPC設立費用 2,000千円 開業前経費 20,000千円（開業準備費用、SPC弁護士費用等） 金融機関手数料 15,000千円 SPC運営費 3,000千円/年

¹ 国土交通省「公共事業評価の費用便益分析に関する技術指針（2004年2月）」より、長期国債の実質利回りの動向に鑑み設定。

² 現在の金利は非常に低い金利で推移している。財政融資資金貸付金利（元利均等、15年償還、半年賦、3年据置）は0.3%（2019（平成31）年1月15日）、金利スワップレート（LIBORベース10年物（円－円）/QUICK）は0.179%（2018（平成30）年12月平均）となっている。しかし、建設費のうちSPCに対する一括支払い分の資金需要が発生する2023（平成35）年度（約5年先）を想定すると、将来の金利上昇リスクを見込むことが必要である。よって、現状の金利に金利上昇リスクを上乗せして設定している。

³ 民間事業者が負うリスクに応じ、本事業は比較的风险の低い場合として、基準金利＋1.0%を上乗せして民間事業者の調達金利を設定している。（参考：国土交通省「VFM簡易シミュレーション」）

3.2.2 PFI-LCC の算定

PFI 手法にて実施する工事費等の初期投資額に関しては、設計から工事まで一貫して委託することによるトータルコストの削減、性能発注による合理的な施設の計画・設計による工事費の削減、機械化・合理化による工事費の削減等の効果が見込まれる。維持管理・運営費においても施設の計画段階からの検討及び長期契約により一定の削減効果が見込まれる。

従来手法の事業費（PSC）に対しての PFI 手法で実施する場合の削減率は、民間事業者アンケート調査の結果を用いている。各方式に適用した削減率は、以下のとおりである。

表 3-4 PFI 手法等での削減率及びその事業費

項目	従来手法の事業費	PFI 手法での削減率	PFI 手法での事業費
設計・建設費	2,066,308 千円	5.6%	1,950,595 千円
什器・備品購入費等	100,431 千円	8.1%	92,296 千円
維持管理費（年額）	45,283 千円	6.8%	42,203 千円
運営費（年額）	163,285 千円	4.5%	155,937 千円

3.3 VFM の算定

民間事業者の事業期間中の事業シミュレーションを行い、市の財政負担額を比較することにより VFM を算定する。

民間事業者の初期投資に必要な資金は、設計・建設費、什器・備品購入費等の他、SPC 設立費用、金融機関手数料、開業前経費等を含めて算定を行った結果を以下に示す（次頁表 3-5）。

表 3-5 VFM の算定結果

■ 建設費等および維持管理・運営費等

(千円)

事業手法 パターン		従来方式	PFI手法		
		PSC	①割賦あり	②割賦なし	③起債なし 割賦あり
① 建設費等	工事費	2,004,312	1,892,070	1,892,070	1,892,070
	設計・監理費	61,996	58,525	58,525	58,525
	什器・備品費等	100,431	92,296	92,296	92,296
	小計	2,166,739	2,042,891	2,042,891	2,042,891
② 維持管理・運営費(年額)	維持管理・運営費	208,568	198,141	198,141	198,141
③ SPC設立経費			2,000	2,000	2,000
④ 金融機関手数料			10,000	0	30,000
⑤ 開業前経費			10,000	10,000	10,000
⑥ SPC弁護士経費等初期運営費用			10,000	10,000	10,000

※ すべて消費税抜きの金額。表に示した数値は端数処理した数値のため、必ずしも合計値は一致しない。

■ VFMの算定(市財政負担総額比較)

(千円)

事業手法 パターン		従来方式	PFI手法		
		PSC	①割賦あり	②割賦なし	③起債なし 割賦あり
① 建設費割賦分負担総額	交付金	188,582	188,582	188,582	188,582
	起債(元本)	1,410,818	1,326,636	1,326,636	0
	起債(利息)	118,688	111,606	111,606	0
	一般財源	567,339	0	539,672	(0)
	SPC借入(元本)		549,672	0	1,896,309
	SPC借入(利息)		56,224	0	193,965
	小計	2,285,426	2,232,720	2,166,496	2,278,856
② 維持管理・運営費分負担総額(SPCの利潤含む)		3,128,514	3,039,609	3,047,109	3,054,609
③ その他経費(コンサルタントフィー)			64,160	64,160	64,160
④ 市税収入(SPC法人市民税より)			(1,126)	(1,219)	(1,354)
市財政負担総額(FV)		5,413,941	5,335,362	5,276,546	5,396,270
市財政負担総額(NPV)		4,530,461	4,382,815	4,428,485	4,499,207

※ すべて消費税抜きの金額。表に示した数値は端数処理した数値のため、必ずしも合計値は一致しない。

VFM(FV) (FV※1:将来価値)	削減額(千円)		78,579	137,394	17,670
	削減率(%)		1.5	2.5	0.3

VFM(NPV) (NPV※2:現在価値)	削減額(千円)		147,646	101,976	31,254
	削減率(%)		3.3	2.3	0.7

※1: FV (Future Value): 将来の時点での価値であり、現在価値の反意語である。

※2: NPV (Net Present Value): 複数年にわたる事業の経済的価値を図るために、将来価値を一定の割引率で置き換えたもの。投資金額の現在価値と回収の現在価値の差であり、将来のキャッシュフローと予測する指標として用いる。「VFM (Value For Money) に関するガイドライン」において、PSC と PFI 事業の LCC を比較する際は、現在価値に換算して比較することが定められている。

4. PFI 事業への参入可能性に関する調査

本事業を PFI 手法等で行うとした場合、民間事業者の参入意欲、参加可能な PFI 事業スキーム等、PFI 事業参加の可能性を把握するため、民間事業者を対象としたアンケート調査を実施した。

4.1 調査概要

本調査は、国立市が計画する学校給食センターについて、「民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律」に基づく PFI 手法の導入可能性など、効率的かつ効果的な整備運営を行う事業手法の検討を行うことを目的に、アンケート調査を以下のとおり実施した。

表 4-1 調査概要

調査期間	2019（平成 31）年 1 月 9 日～1 月 21 日
調査内容	<ul style="list-style-type: none"> ・会社の概要（主な事業内容、主な PFI 事業実績、資本金、社員数） ・建設費（設計・監理・施工）の縮減率 ・什器・備品購入費の縮減率 ・想定される設計期間及び建設工事期間 ・想定される維持管理費の縮減率 ・想定される運営費の縮減率 ・付帯事業について ・事業への参加意思、想定する参加形態 ・地元企業の組織形態について ・本事業に関する意見等
調査方法	メールにて配付し、メールにて回収 (調査依頼文、アンケート調査票、事業概要資料（別紙）を送付)
調査対象	<p>2015（平成 27）年から 2017（平成 29）年までに関東圏で実施方針が公表された給食センター PFI 事業の応募事業者及び本事業への参画に興味がある企業を対象事業者とした。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■総合建設企業：9 者 ■厨房設備企業：8 者 ■調理運営企業：6 者 ■維持管理企業：6 者
回答結果	<p>24 者より回答（回答率 83% = 24 者 ÷ 29 者）</p> <ul style="list-style-type: none"> ■総合建設企業：8 者 ■厨房設備企業：6 者 ■調理運営企業：6 者 ■維持管理企業：4 者

4.2 調査結果

市場調査の結果概要を以下に示す。詳細は参考資料にて記述する。

表 4-2 調査結果概要

項目	調査結果概要
事業費の縮減率	事業者の回答を加重平均して算出した結果を以下に示す。 <ul style="list-style-type: none"> ・建設費 5.6% ・什器・備品購入費 8.1% ・維持管理費 6.8% ・運営費 4.5%
設計期間	<ul style="list-style-type: none"> ・8か月という回答が多い。(有効回答 17 者中 10 者) ・建設企業では、8か月という回答が最も多い
建設工事期間	<ul style="list-style-type: none"> ・12か月という回答が多い(有効回答 16 者中各 11 者) ・建設企業では、12か月という回答が最も多い
付帯事業について	<ul style="list-style-type: none"> ・本編 P.46 付帯事業の実施可能性の検討参照
事業期間	<ul style="list-style-type: none"> ・15年程度を希望という回答が最も多い(有効回答 23 者中 19 者)
事業方式	<ul style="list-style-type: none"> ・PFI (BTO) という回答が最も多く(回答者 23 者中 16 者)、次いで DBO という回答が多い(回答者 23 者中 8 者)
事業への参画意向	<ul style="list-style-type: none"> ・建設企業：参加したい(2者) ・調理設備企業：積極的に参加したい(2者)、参加したい(1者) ・維持管理企業：積極的に参加したい(3者)、参加したい(2者) ・運営企業：積極的に参加したい(2社)、参加したい(2者) ・積極的に参加したいと回答している企業(5社)のうち、コンソーシアム代表として参加を検討している企業は2社。
地元企業の事業参画	<ul style="list-style-type: none"> ・地元企業の事業参画について可能と回答は19者(有効回答 23 者) ・事業参画可能と回答した企業のうち、コンソーシアムメンバー構成企業(出資する)と回答した企業は12者、コンソーシアムメンバー協力企業(出資しない)と回答した企業は11者、下請け企業(業務受託)と回答した企業は15者。

5. PFI 導入可能性の検討

上記で検討した PFI 事業内容、VFM の算定結果、民間事業者の参画の可能性等を踏まえ、PFI 導入による定性的、定量的効果を検討し、PFI 事業として実施することの適合性を評価した。

これらの検討結果を踏まえ、PFI 事業スキームについて、事業範囲等を含めて、当該 PFI 事業のスキームを確定した。

5.1 定量的評価

従来手法及び PFI 手法について、定量的な評価を行った結果を表 5-1 に示す。

従来手法で行った場合に比べて PFI 手法で実施した際に、市の財政負担の軽減が見込まれるか否かを定量的に評価検討した結果、下記の条件において、VFM はそれぞれ以下のとおり期待できるとの結論を得た。

表 5-1 本事業の定量的評価

■ VFMの算定(市財政負担総額比較)

(千円)

事業手法 パターン		従来方式	PFI手法		
		PSC	①割賦あり	②割賦なし	③起債なし 割賦あり
① 建設費割賦分負担総額	交付金	188,582	188,582	188,582	188,582
	起債(元本)	1,410,818	1,326,636	1,326,636	0
	起債(利息)	118,688	111,606	111,606	0
	一般財源	567,339	0	539,672	(0)
	SPC借入(元本)		549,672	0	1,896,309
	SPC借入(利息)		56,224	0	193,965
	小計	2,285,426	2,232,720	2,166,496	2,278,856
② 維持管理・運営費分負担総額(SPCの利潤含む)		3,128,514	3,039,609	3,047,109	3,054,609
③ その他経費(コンサルタントフィー)			64,160	64,160	64,160
④ 市税収入(SPC法人市民税より)			(1,126)	(1,219)	(1,354)
市財政負担総額(FV)		5,413,941	5,335,362	5,276,546	5,396,270
市財政負担総額(NPV)		4,530,461	4,382,815	4,428,485	4,499,207

※ すべて消費税抜きの金額。表に示した数値は端数処理した数値のため、必ずしも合計値は一致しない。

VFM(FV) (FV※1:将来価値)	削減額(千円)		78,579	137,394	17,670
	削減率(%)		1.5	2.5	0.3
VFM(NPV) (NPV※2:現在価値)	削減額(千円)		147,646	101,976	31,254
	削減率(%)		3.3	2.3	0.7

5.2 定性的評価

従来手法及びPFI手法について、定性的な評価を行った結果を表5-2に示す。

表 5-2 本事業の定性的評価

◎：優位 ○：普通 △：やや劣る

視点		公設公営方式（従来手法）	PFI手法（BTO方式）
全般	事業の効率化	△	◎
		効率化、合理化が図りにくい。	一括発注・長期契約であるため維持管理運営段階を想定した施設設計や機器の選定が可能であり、効率的な事業推進が期待できる。
維持管理	施設の長寿命化	△	◎
		事後対応となりやすく、中長期的観点での維持管理・修繕が行いにくい。	事業者の提案する長期の維持管理計画に基づき、予防保全 ¹ の考え方で維持管理・修繕を行うため、施設が良好な状態で維持されることが期待できる。
運営サービス	衛生管理の徹底	○	○
	多様なメニューの実現	○	○
	食育の推進	○	◎
	食物アレルギー対策	○	◎
その他	市内企業の参画	○	○
	手続き	○	○
	供用開始	○	○
総合評価		△	○

¹ 建物・設備を定期的に点検・診断し、異常や故障が発現する前に、補修や部品交換を行うことで、施設・設備の機能を保持し、施設・設備が正常に稼働する期間を延命させることができる

² 履行内容が要求水準や提案事項を満たしているかを事業者自らが確認する仕組み。衛生管理基準等を定めたセルフモニタリングシートに基づきチェックを行う。

5.3 総合評価

定量的な部分について、従来手法（公設民営方式）と PFI 手法（BTO 方式）の事業手法を比較した結果、従来手法に比べて PFI 手法は、市の財政負担を軽減する可能性を有していることが確認された。

また、定性的な部分については、PFI 手法は従来手法と同等以上の効果が期待できる他、設計・整備・維持管理・運営に関する業務を民間事業者が一貫して実施することにより、事業者独自の創意工夫やノウハウが十分に発揮され、効率的かつ効果的な運営環境の創出が期待できる。

PFI 手法では、民間事業者の選定に際して、価格だけでなく企業の持つノウハウや事業計画の内容についても評価する必要があるため、従来手法に比べて事前の手続きに要する業務が増え、時間が必要となるものの、事業契約締結後の事務手続きは軽減される。また、民間事業者への市場調査結果から地元企業との協体制づくりが期待できる。

上記のとおり、事業手法を総合的に評価した結果を踏まえると、本事業においては PFI 手法（BTO 方式）を選択することが望ましいと考える。

6. PFI 導入に向けた課題の整理と総括

PFI 事業として実施する場合の事業実施スケジュールや、庁内実施体制及び進め方等、事業実施にあたっての課題について整理し、その対策等を検討する。

6.1 課題の整理

PFI 事業を円滑に推進していくにあたり、留意すべき事項とその対応を以下のとおり整理した。

(1) 市の意向と事業者提案とのバランスのとれた要求水準の検討

市の意向を実現させるとともに、民間事業者が有するノウハウや創意工夫を最大限に発揮させるためには、「要求水準書」の作成が重要となる。

「要求水準書」では性能発注が基本となるが、市の意向を的確に反映させるためには、一部において、提案余地を残しながらも仕様発注に近い内容を明記することも必要である。

(2) 適切な予定価格の設定

本業務での PFI-LCC は現状の前提条件に基づく試算であり、予定価格の設定の際には、要求水準書に盛り込む内容を踏まえて適宜見直しの必要がある。

また、東京オリンピック、大阪万博に向けての建設投資の増加、その後も民間投資の復活が想定され、今後も労務費・建築資材の高騰が続く可能性がある。建設期間中の物価改定など市場の動向を見ながら適切な対応を検討する必要がある。

(3) 提供食数に合わせたサービス対価の支払いと改定の仕組みの検討

今後、児童生徒数は減少すると推計されており、それに伴い給食提供食数の減少が見込まれる。運營業務のサービス対価は、食数単価を導入し、一部変動費払いとするなど、提供食数に応じたサービス対価の支払い方法を検討する必要がある。

また、長期契約に係るリスク分担として、事業期間中に一定範囲を超える物価変動が発生した場合は、SPC に支払うサービス対価の見直しの仕組みを検討する必要がある。

(4) 食物アレルギー対応食への対応方針の策定

食物アレルギー対応食の提供について、食物アレルギー対応食調理室を整備するだけでなく、喫食する個人ごとにアレルゲンが異なることに留意して運用していく必要がある。通常食とは異なる作業工程により調理を行う必要があり、市としてどのように運用していくかについて、あらかじめ食物アレルギー対応の基本方針を定めておく必要がある。

(5) 災害時の対応方針の決定

新学校給食センターにおいて、災害時の対応方針を決定する必要がある。避難拠点には指定されないため、インフラ復旧後に炊き出しを実施する対応を想定し、非常食の提供や民間事業者との災害時支援協定の締結等の対応が考えられる。

(6) 地元企業が参画しやすい仕組みの検討

PFI 事業の実施にあたっては、建設工事を始め各種業務における地元企業への発注や市民の雇用拡大などによる地域経済の活性化、日常の迅速な対応や緊急時対応など、地域特性を踏まえた業務遂行体制を構築できることの効果について考慮する必要がある。

応募グループの構成企業や協力企業として地元企業の参画を促したり、評価基準として「地元経済への貢献」に関する配点を高めたりすることなど、地元企業が主体的に事業に参加できる仕組みを検討する必要がある。

(7) 市民・学校等と連携した給食づくりの継続

現在組織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、保護者をはじめとした市民や学校等と連携する仕組みについては、公民連携手法を活用した場合においても継続し、透明性の高い給食づくりに取り組む必要がある。

また、調理の質を確保するためにも、現在の調理員が引き続き調理に携われる仕組みを検討する。

6.2 事業スケジュール

今後のスケジュール案を以下に示す。国立市では、2023（平成 35）年度中の新学校給食センター開業を目指しており、事業者の提案書の作成期間、設計・施工期間等について、適切な期間を確保するためにも要求水準書の検討を早期に開始し、事業の実施に向けて円滑に手続きを進める必要がある。

表 6-1 事業スケジュール案

小項目	2019年度 (平成31年度)				2020年度 (平成32年度)				2021年度 (平成33年度)				2022年度 (平成34年度)				2023年度 (平成35年度)				備考	
	4~6	7~9	10~12	1~3	4~6	7~9	10~12	1~3	4~6	7~9	10~12	1~3	4~6	7~9	10~12	1~3	4~6	7~9	10~12	1~3		
事業者募集・決定	事業者募集準備	■																				
	実施方針等の公表				■																	
	特定事業の選定				■																	
	債務負担行為議決				■																	
	入札公告				■																	
	提案書提出							■														
	基本協定締結								■													
	事業契約締結									■												
事業実施	設計（申請含む）									■												
	建設												■									
	開業準備																■				2023(平成35)年9月供用開始	
	維持管理業務																	■				~2038(平成50)年度
運営業務																		■				