

---

# 国立市立学校給食センター整備基本計画

平成 28 年 11 月

国立市

---



## 目 次

1. 基本計画策定の必要性と位置付け .....	1
1.1 基本計画の必要性 .....	1
1.2 本計画の位置付け .....	1
1.3 本計画の検討経過 .....	1
2. 学校給食の基本的な考え方及び前提条件の整理 .....	2
2.1 学校給食における関連計画や法令等 .....	2
2.1.1 学校給食に係る法令等 .....	2
2.1.2 国立市関連計画 .....	3
2.2 国立市立学校給食センターの現状 .....	6
2.2.1 国立市立学校給食センターの沿革 .....	6
2.2.2 国立市小・中学校給食の実施状況 .....	6
2.2.3 既存施設の運用状況 .....	8
2.2.4 給食事業の主要施策 .....	9
2.2.5 学校給食に係る費用 .....	12
2.2.6 既存施設の工事、修繕費用に関する資料 .....	13
2.2.7 既存施設の維持管理費用に関する資料 .....	13
3. 多摩地区の他自治体の状況 .....	14
3.1 多摩地区の給食提供方式 .....	14
3.1.1 給食提供方式の概要 .....	14
3.1.2 全国の調理方式別学校給食の状況 .....	15
3.1.3 多摩地区の給食提供方式 .....	16
3.2 広域連携の状況 .....	16
3.3 各市の整備状況 .....	16
3.4 食数と給食センター延べ床面積の関係 .....	17
3.5 食数と会議室等有無の関係 .....	19
3.6 運営委託の状況 .....	20
4. 国立市立学校給食センターの課題 .....	21

4.1.1	施設整備に係る過去の検討経過	21
4.1.2	現施設の課題	23
5.	国立市の給食提供における今後の基本理念	25
5.1	基本理念の策定	25
6.	給食提供方式に関する検討	26
6.1	施設整備の前提条件	26
6.1.1	人口・世帯数の現状	26
6.1.2	将来人口	27
6.1.3	児童生徒数	28
6.2	給食提供方式の比較	29
6.2.1	比較項目の検討	29
6.2.2	各給食提供方式の評価結果	30
6.3	新たな施設における給食提供方式の評価のまとめ	32
6.4	給食提供施設の用地	32
6.5	国立市の給食提供施設新設の今後の方向性	33
7.	新学校給食センターの基本性能	34
7.1	基本性能	34
7.2	施設規模や諸室等	37
7.2.1	提供食数	37
7.2.2	施設規模	37
7.2.3	計画地の条件	38
7.2.4	配置図及び諸室の検討	40
8.	事業手法の検討	42
8.1	事業手法の検討	42
8.1.1	事業手法の概要	42
8.1.2	各事業手法のメリット・デメリット	47
8.1.3	事業手法の評価	49
9.	事業形態等の検討	50
9.1	事業類型の検討	50

9.1.1 事業類型の整理	50
9.1.2 事業類型の評価	51
9.2 業務範囲の検討	52
9.3 事業期間の検討	52
9.3.1 事業期間の整理	52
9.3.2 事業期間の評価	54
9.4 PFI 事業手法の動向	55
9.4.1 PFI 事業の実施状況	55
9.4.2 学校給食センターの事業手法の動向	55
9.5 付帯事業等の検討	58
9.5.1 実施事例	58
9.5.2 付帯事業による行政課題等の解決	60
9.5.3 付帯事業等の可能性	62
9.5.4 付帯事業等のまとめ	65
10. おわりに（本計画のまとめ）	66
11. 用語解説	71

# 1. 基本計画策定の必要性と位置付け

## 1.1 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。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。

このことは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ており、将来にわたり全ての児童生徒に安心安全で栄養バランスのとれたおいしい給食を継続して提供するためにも、給食提供施設を更新する必要がある。今後、給食提供施設の更新に際しては、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り、基本計画の策定によって今後の給食提供施設の具体的な設備や整備地等の検討がスムーズに展開することが可能となる。

## 1.2 本計画の位置付け

本計画は、中長期的視点に立ち、今後の給食提供施設の基本的な方針として、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して位置付けるものである。

## 1.3 本計画の検討経過

国立市では保有する公共施設等の有効活用及び今後の在り方について検討するため「国立市公共施設マネジメント検討委員会」（以下、「検討委員会」という。）が設置されており、その下部組織として「給食センター更新計画に関する検討部会」（以下、「部会」という。）を組織した。部会は、給食提供施設更新に際しての方向性を調査検討するため、12回にわたり開催され、その中で国立市を取巻く環境やこれまでの経過、検討状況ならびに食数等の将来予測、給食に関する意義、他上位計画等を整理し、給食提供方法について定性・定量面での整理を行った。また、事業手法の特徴などの整理とともに食数や施設規模・機能などの想定を行い、検討委員会に基本計画の基礎とすべく素案の報告を行い本計画を策定するに至った。

表 1-1 部会の委員及び検討経過

	開催日	主な検討内容		開催日	主な検討内容
第1回	H27.2.23	部会の設置	第7回	H27.12.7	付帯事業の整理
第2回	H27.5.7	委託審査内容	第8回	H27.12.17	理念・諸室の検討
第3回	H27.8.21	検討項目	第9回	H27.12.25	他市視察
第4回	H27.9.14	他市調査、スケジュール	第10回	H28.1.20	事業手法検討
第5回	H27.10.20	課題確認、提供方式整理	第11回	H28.3.2	素案検討
第6回	H27.11.13	コスト積算	第12回	H28.4.26	素案検討

---

## 2. 学校給食の基本的な考え方及び前提条件の整理

### 2.1 学校給食における関連計画や法令等

学校給食実施基準及び学校給食衛生管理基準を始めとする学校給食に係る各種法令や国立市の関連計画等から、学校給食の基本的な考え方を整理する。

#### 2.1.1 学校給食に係る法令等

##### (1) 学校給食

学校給食が「国民の食生活の改善に寄与するもの」であることを目的に、**学校給食法**が昭和 29 年に制定された。

その後、平成 17 年の食育基本法の成立等によって、食育への関心が高まり、**学校給食法**は平成 20 年 6 月に 54 年ぶりに改正され、平成 21 年 4 月から施行されている。

新たな目的では、学校給食が「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」とし、現代の児童生徒の食をめぐる状況の変化や食生活、食習慣の改善の必要性を踏まえたものとなっている。

主には、学校給食の目的及び目標が見直され、学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることとしている。更に、学校給食の実施及び衛生管理について、国が基準を定めることを法律に明記したことも重要である。

学校給食の目標（学校給食法より）

- |   |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"><li>1. 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること</li><li>2. 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと</li><li>3. 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと</li><li>4. 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神ならびに環境の保全に寄与する態度を養うこと</li><li>5. 食生活が食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと</li><li>6. 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること</li><li>7. 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと</li></ol> |
|---|

---

## (2) 衛生

学校給食実施基準及び学校給食衛生管理基準を遵守することはもちろん、HACCP<sup>※1</sup>方式（ハサップ）に対応した施設整備とし、高い衛生水準を確保することが求められている。

## (3) 食育

近年、かたよった栄養摂取、朝食欠食等の食生活の乱れや肥満・痩身傾向等、子どもたちの健康を取り巻く問題が深刻化している。また、食を通じて地域等を理解することや、食文化の継承を図ること、自然の恵みや勤労の大切さ等を理解することも重要である。

こうした現状を踏まえ、平成 17 年に食育基本法が、平成 18 年に食育推進基本計画が制定され、子どもたちが食の役割と大切さ、食生活と健康、食品の安全性や食糧自給等の食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校においても積極的に食育に取り組んでいくことが重要となっている。

また、平成 27 年版食育白書によると、学校給食の充実として特に推進してきた事項として、地場産物等の活用、米飯給食の一層の普及・定着、伝統的な食文化を継承した献立の活用等が挙げられており、積極的な食育への取組が必要である。

## (4) アレルギー対応

文部科学省では、平成 24 年に発生した学校給食による死亡事故を受け、平成 27 年 3 月に学校給食における食物アレルギー対応指針等を策定・配布し、アレルギー対応の改善に努めている。

国立市においては、平成 27 年 12 月に「国立市立小・中学校食物アレルギー対応マニュアル」を作成し、関係者の連携強化を図り、国立市の実態に即した形で情報共有ができるよう枠組みを整えている。

### 2.1.2 国立市関連計画

#### (1) 国立市総合基本計画

昭和 51 年策定の第一期基本構想で、これからも誰もが安心して暮らすことができ、自然を大切にし、豊かな心をはぐくむ「人間を大切にすまち」を目標として定めた。

平成 23 年策定の第四期基本構想第 2 次基本計画では、施策として「子育て・子育てのしやすい環境づくりの推進」の中で、子どもと子育て家庭を地域で支え、子どもが安心して学校へ行ける体制の整備を行うことを明示している。

平成 28 年策定の第五期基本構想・第 1 次基本計画では、基本施策の中で「子育て環境の充実」、「地域ぐるみでの子育て支援」、「学校教育の充実」が掲げられている。その中で、学力、体力の向上や子どもたちの体験の幅を広げる取り組みなど、「文教都市くにたち」にふさわしい学校教育の充実、質の向上を推進するとされている。

---

<sup>1</sup>HACCP(Hazard Analysis And Critical Control Point)とは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある危害をあらかじめ分析し、工程の重要管理点を定め、連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法。

---



---

## (2) 国立市都市計画マスタープラン

平成 15 年に策定され平成 23 年に改定された「国立市都市計画マスタープラン」は、基本理念として「力をあわせて環境を大切に、国立らしい活気を生み、安心して暮らせるまちをつくろう」を掲げた。国立の将来都市像の実現するまちづくりの方向 7 つのテーマのひとつとして、「安心して豊かに暮らせるまちづくり」が設定され、「子どもや高齢者、しょうがいしゃを含むすべての市民が安心して暮らすことができるまちづくり」が求められる課題とされた。具体的には、地域特性に応じた定住環境の形成の中で、「環境への負荷の少ないまちづくり」や「子どもたちがのびのび育つ環境整備」「人を育むまちづくり」等が挙げられ、学校教育施設等の多様な活用を図ることとされた。

## (3) 国立市子ども総合計画

地域をあげて、社会全体で子どもとその家庭を支援する総合的な計画として、「第三次国立市子ども総合計画」が平成 28 年 3 月に策定された。

「子どもたちが主体的に学び成長できる場所づくり」という施策目標が掲げられ、教育委員会、学校、給食センターで密に連携し、アレルギーへの対応の充実を図っている。

## (4) 国立市教育大綱

市長と教育委員会とが教育政策について協議・調整する場として平成 27 年に総合教育会議が設置された。その中で「国立市教育大綱」が策定され、以下のように国立市の教育、学術及び文化の振興に関する総合的な施策について、目標や根本となる方針を定めており、「教育施設のストックマネジメントを行い、学校、給食センターを始めとする教育施設の再整備を図り、老朽化する学校教育環境を改善する。」としている。

## (5) 国立市教育委員会教育目標

教育委員会は、「学校教育、社会教育の連携のもと、子どもたちが個人の尊厳を重んじるとともに、公共の精神を尊び、豊かな人間性と創造性を備えた人間へと成長することを目指し、文教都市「国立」にふさわしい学校教育の充実を図る」「社会教育を充実し、生涯を通じ、あらゆる場で学習できる生涯学習社会の実現を図る」とした教育目標を定めた。

## (6) 国立市教育委員会基本方針

上記の「教育目標」を達成し、学ぶ権利を保障するために、「人権尊重の精神と社会性の育成」「生きる力をはぐくむ学校教育の推進」「地域と共にある開かれた学校づくりの推進」「生涯学習の振興」の 4 つの基本方針を定め、総合的に施策の推進を図ることを教育委員会は定めた。

## (7) 国立市循環型社会形成推進基本計画

平成 18 年に、市の循環型社会の形成に関する基本方針、一般廃棄物等の発生抑制、循環的な利用及び適正な処分に係る施策等について定めた。この計画に基づいて、毎年度の事業について「国立市循環型社会形成推進実施計画」が定められている。

---

#### (8) 国立市第2次農業振興計画

食農教育の推進を目指しており、「農業による出会い・学びの場をつくる」を目標とし、市民が地元農業へ参加することは地域コミュニティの向上につながるほか、健康の維持・増進、郷土への愛着心をはぐくむといった効果も期待している。特に次世代を担う子どもたちの食農教育の場として活用することを定めている。

#### (9) 国立市耐震改修促進計画

平成20年に、「建築物の耐震改修の促進に関する法律」に基づき、市内の住宅、建築物の耐震診断及び耐震改修を促進し、震災から市民の生命・財産を守るため、災害に強い安全で安心なまちを目指すことを目的とし、策定されている。

#### (10) 国立市公共施設マネジメント基本方針

平成24年度に、公共施設という貴重な市民の財産を、将来世代に残していくという目標のために、公共施設のあり方の基準となる基本方針を策定した。この中で、学校給食センターは、事業運営効率化が課題として挙げられている。

#### (11) 国立市公共施設保全計画

公共施設マネジメント基本方針を具体的に推進するため、構造躯体の健全性の評価、構造躯体以外の劣化状況調査を実施し、主に技術的視点からの「国立市公共施設保全計画」を策定した。

学校施設は築35年～55年が経過しており、すべての更新には35年以上要するとされている。

また、学校給食センターは、外部仕上げ及び内部仕上げに劣化が見られ、設備機器等に経年による機能低下が見られると評価されている。残存耐用年数は、平成27年度現在、第一学校給食センターが13年、第二学校給食センターが40年との評価結果となっている。

#### (12) 国立市環境基本計画

平成22年度に制定された「国立市次世代に引き継ぐ環境基本条例」の基本理念の実現に向け、平成25年に国立市環境基本計画を策定し、「人と自然が共生するまち“国立らしさ”を守り・育てる」という目標を設定している。具体的な施策として、公共施設の緑化や雨水貯留装置設置導入の推進を図ることとされている。

#### (13) 国立市総合防災計画

市・都及び関連機関ならびに市民が連携してその有する全機能を発揮し、市の地域における減災対策、応急対策及び復旧・復興対策を適切に実施することにより、市民の生命、身体及び財産を災害から保護することを目的とし、策定された。給食施設は、災害時の活用を想定した施設整備を検討すべき事項とされている。

---

## 2.2 国立市立学校給食センターの現状

### 2.2.1 国立市立学校給食センターの沿革

昭和 41 年 9 月に学校給食の早期実現を望む 19,000 名に及ぶ署名請願が町議会に出され、自校方式かセンター方式かの議論の末、昭和 42 年 11 月に小・中学校同時にセンター方式で学校給食を実施することが決定された。

翌、昭和 43 年 1 月に学校給食センター建設に着手、9 月 9 日に小中学校 7 校(当時小学校 5 校、中学校 2 校) 5,400 食を対象に完全給食が実施された。児童生徒の増加により隣接地に第二学校給食センターを建設し昭和 51 年 1 月 12 日から 3 校(三小、七小、一中) 2,616 食を対象に給食を実施した。



(昭和 43 年 8 月当時の国立市立第一学校給食センター)

昭和 52 年 9 月に児童と生徒の栄養基準量の違いから、第一学校給食センターを小学生、第二学校給食センターを中学生対象とし、現在に至っている。

### 2.2.2 国立市小・中学校給食の実施状況

国立市の学校給食は、隣接した 2 施設でセンター方式を採用し、市内小学校 8 校の約 3,500 食を第一学校給食センターで、市内中学校 3 校の約 1,500 食を第二学校給食センターで、それぞれ一括調理を行い図 2-1 に示す各校に配送している。

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 193 日、中学校 189 日である。

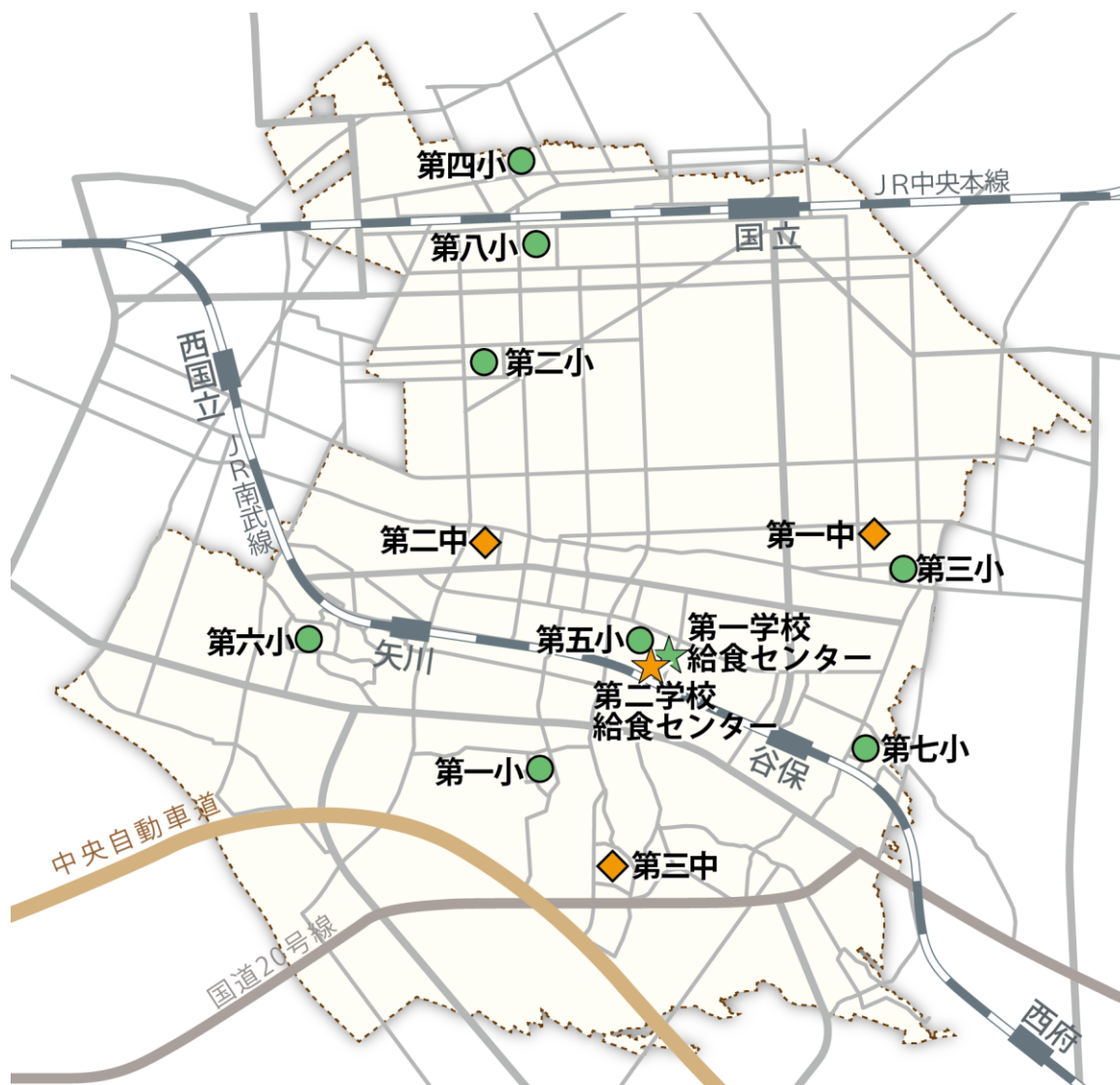


図 2-1 学校給食センターと配送校の位置図

表 2-1 平成 27 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		4/8～7/16 (4/24～)	9/3～12/22	1/12～3/22
第二小学校		4/8～7/15 (4/24～)	9/2～12/22	1/12～3/23
第三小学校		4/9～7/15 (4/23～)	9/2～12/22	1/12～3/22
第四小学校		4/8～7/16 (4/27～)	9/2～12/24	1/12～3/23
第五小学校		4/10～7/15 (4/23～)	9/2～12/22	1/12～3/22
第六小学校		4/8～7/16 (4/27～)	9/2～12/22	1/12～3/22
第七小学校		4/8～7/16 (4/24～)	9/2～12/22	1/12～3/22
第八小学校		4/8～7/15 (4/24～)	9/2～12/22	1/12～3/22

●中学校

学期 学年	一学期	二学期	三学期
	開始～終了（1年生）	開始～終了	開始～終了
第一中学校	4/10～7/16	8/31～12/24	1/12～3/22
第二中学校	4/9～7/16	8/28～12/22	1/12～3/17
第三中学校	4/9～7/16	8/28～12/22	1/12～3/17

資料：くにたちの学校給食

### 2.2.3 既存施設の運用状況

#### (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、主食及び副食を市内小・中学校に提供している。

表 2-2 学校給食センターの概要

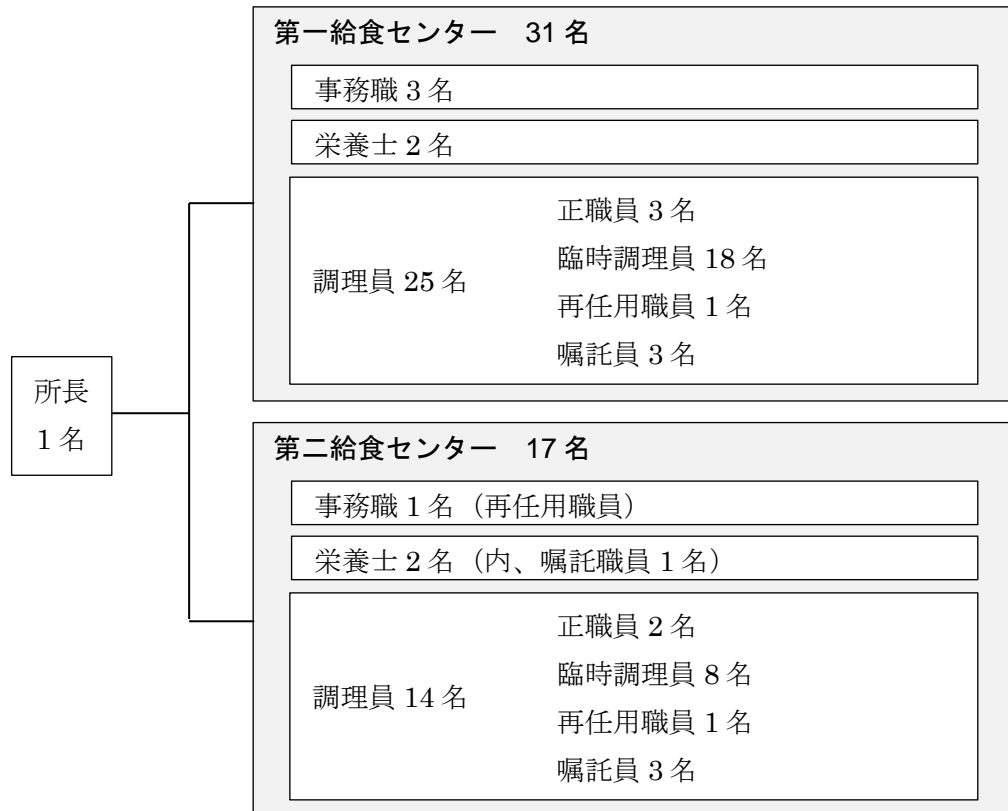
施設名称	国立市立学校第一学校給食センター	国立市立学校第二学校給食センター
所在地	国立市富士見台 2 丁目 47-3	国立市富士見台 2 丁目 47-4
開所	1968 年（昭和 43 年）9 月	1976 年（昭和 51 年）1 月
担当校	市立小学校 8 校	市立中学校 3 校
実施食数	約 3,500 食	約 1,500 食
年間基準日数	189 日（1 年生は 177 日）	178 日
敷地面積	1,628.19 m <sup>2</sup>	1,483.66 m <sup>2</sup>
建物面積	981.98 m <sup>2</sup>	728.66 m <sup>2</sup>

資料：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 2-2 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。



※給食配膳員 29 名：各小・中学校に 2～3 名ずつ配置

図 2-2 学校給食センター組織体制（平成 27 年度）

### 2.2.4 給食事業の主要施策

国立市の学校給食の現在の主要施策は以下とおりである。

#### (1) 食の安心安全の確保

##### 1) 良好、安全な食材の調達

食品衛生法、日本農林規格に関する法律等の諸規制に適合し、基本的に国内産原料ならびに国内生産のもので、食品添加物、遺伝子組換え及び農薬の使用を極力抑えた物の調達をしている。また、地場野菜の取入れを推進し、農薬等の細菌検査を実施し、良好で安全な食材の調達を行っている。

---

## 2) 放射能への対応

放射能検査を実施するとともに、調理においては汚染の低減が期待できる丁寧な洗浄に努めている。外部検査機関での検査を実施しているほか、学校給食センターで検査機器を保有し、毎食、牛乳、小・中学校の提供給食の3検体の測定を行っている。

## 3) 給食の充実

次の事項に配慮し給食の充実に努めている。

- ①適切な栄養摂取
- ②旬の食材の使用
- ③米飯給食の拡大
- ④児童及び生徒の嗜好にあった献立
- ⑤苦手な食材の克服や給食ならではの献立

## 4) 食物アレルギーへの対応

食物アレルギーによる事故を防止するために、学校と連携を図り、保護者に対しては献立内容におけるアレルギー物質の包含の有無や含量を表示する等した詳細な資料を提供している。また、対応マニュアルを作成し、関係者の連携強化を図り、国立市の実態に即した形で情報共有ができるよう努めている。

## 5) 衛生管理の徹底

食中毒による事故を防止するために、学校給食法の学校給食衛生管理基準に基づく施設及び設備、調理の過程等、衛生管理体制に係る衛生管理、日常及び臨時の衛生検査の徹底に努めている。

## (2) 食育の推進

### 1) 食に関する理解の促進

小学校には毎月定例的に、中学校には必要に応じて送付している旬の野菜や特別な献立内容の紹介、食による健康管理等を記した献立メモの内容の充実を図り食に関する理解の推進に努めている。

### 2) 学校との連携

栄養や給食に係る授業の補佐や残菜集計データの提供を行っている。

## (3) 円滑な運営管理の実施

### 1) 給食費徴収事務

給食費の未納は、食材の購入や献立内容にも影響し、結果的に児童生徒に影響が及ぶとともに、給食費を納めている他の保護者との間に不公平が生じさせるため、給食費の徴収の徹底に努めている。

---

## 2) 各種委員会の運営

学校給食の管理運営の充実のために各種委員会の運営を行っている。

### ① 国立市立学校給食センター運営審議会

目的：教育委員会の諮問を受け、学校給食に関する管理運営事項を審議し決定したことを教育委員会に答申する。

会議開催：年 6 回（原則）

### ② 学校給食献立作成委員会

目的：学校給食をより充実するため、調査、研究を行い、学校給食の献立に役立てる。

会議開催：8 月を除き毎月 1 回

### ③ 学校給食用物資納入登録業者選定委員会

目的：学校給食用物資納入登録業者の審査、選定を行い、かつ、物資及び購入方法等の調査、研究を行う。

会議開催：7 月を除き毎月 1 回

### ④ 給食主任会

目的：給食の目的を達成するため、教育委員会と各学校との連絡協議及び調査、研究を行う。

会議開催：年 2 回

## 3) 安全管理の徹底

労働者の危険ならびに健康障害を防止するための基本となるべき対策等の重要事項について調査審議を行うため、衛生委員会を設置し、災害の防止に努め、調理場内における危険個所の改善等を行っている。

## 4) 施設設備の維持、改善

施設設備の不具合により給食の提供に支障が生じないように施設の維持、改善に努めている。



## 2.2.5 学校給食に係る費用

平成 26 年度における学校給食センターの管理運営に係る学校給食費 (A) は、年間約 342,000 千円となっており、市が負担している。食材料 (B) は保護者が負担している。学校給食 1 食約 622 円 (F) のコストに対し、市の負担分はそのうちの 388 円 (D)、保護者の負担分は 234 円 (E) となっている。

表 2-3 学校給食に係る費用 (税込)

項目	平成 26 年度 決算 (千円)
職員人件費	119,208
嘱託員報酬	13,198
運営審議会に係る経費	963
管理運営に係る経費 (臨時職員賃金・光熱水費・修繕費・委託料・備品購入費等)	208,707
管理運営に係る学校給食費小計：市費負担 (A)	342,076
食材料費：保護者負担 (B)	206,520
年間喫食数 (C)	881,017
1 食当たり平均単価：市費負担 (D=A/C)	388
1 食当たり平均単価：保護者負担 (E=B/C)	234
1 食当たり平均単価小計 (F=D+E)	622

資料：国立市立学校給食センター作成資料

## 2.2.6 既存施設の工事、修繕費用に関する資料

### (1) 平成17年度～平成26年度における工事・修繕費用

平成17年度～平成26年度における工事・修繕に関する費用及び主な工事・修繕内容は、表2-4のとおりである。年間の工事費用の平均（平成22～24年度除く）は、3,851千円、修繕費用の平均は、9,960千円となっている。

表 2-4 既存施設の工事・修繕費実績

年度	工事種別	工事費 (千円)	主な工事・修繕
平成17年度	工事	4,410	排水処理施設改修工事
	修繕	13,138	-
平成18年度	工事	8,557	第一給食センター・第二給食センターアスベスト対策工事
	修繕	9,775	排水処理施設点検腐食箇所交換修繕、第一給食センタースチームコンベクションオープン修繕等多数
平成19年度	工事	6,258	冷蔵庫等改修工事
	修繕	8,013	第二給食センターボイラー修繕、第二給食センター給食食器供給装置修理等多数
平成20年度	工事	6,290	第二給食センター調理場床改修工事、受変電設備改修工事
	修繕	9,819	第二給食センター洗浄機ポンプ取替修繕、第二給食センターガス配管修繕等多数
平成21年度	工事	2,100	雨水排水管柵交換工事
	修繕	12,926	第一給食センター食器洗浄機修繕、第一給食センターシャッター取替修繕等多数
平成22年度	工事	-	-
	修繕	9,645	第一給食センター超音波洗浄機修繕、第二給食センター蒸気回転釜修繕139件等
平成23年度	工事	-	-
	修繕	9,841	第一給食センター下処理室床塗替修繕、第二給食センター荷受前北側庇修繕等122件
平成24年度	工事	-	-
	修繕	9,358	第一給食センターガス引込バルブ取替、第二給食センター真空冷却機緑版等修繕等80件
平成25年度	工事	5,765	第二給食センターボイラー1台取替工事
	修繕	8,999	排水処理施設流入ポンプ交換、第一給食センター食缶前処理器修繕等110件
平成26年度	工事	5,130	第二給食センター給湯設備取替工事
	修繕	8,088	第二給食センター瓦斯遮断弁取替、第二給食センター給水管漏水修繕等106件
工事費平均		3,851	
修繕費平均		9,960	

資料：国立市立学校給食センター作成資料

## 2.2.7 既存施設の維持管理費用に関する資料

平成17年度～平成26年度における維持管理のための備品購入費及び品目は、表2-5のとおりである。年間の維持管理費の平均は、11,550千円となっている。

表 2-5 既存施設の維持管理費実績

年度	維持管理費 (千円)	主な購入備品
平成17年度	8,065	天然ガス配送車、スポットクーラー、ミキサー等
平成18年度	17,330	天然ガス配送車、ガス煮炊き釜等
平成19年度	5,971	ミキサー、フードスライサー、プレート容器消毒保管機等
平成20年度	7,641	小・中配送用コンテナ、食用油用濾過機、さいの目機等
平成21年度	19,625	小配送用コンテナ、デジタル式自動台秤等
平成22年度	5,377	第一、第二消毒保管器、第二球根皮むき機等
平成23年度	7,713	放射能測定機器等、小・中配送用コンテナ等
平成24年度	5,319	第一器具消毒保管器、第二さいの目切機等
平成25年度	4,519	小・中配送用コンテナ等
平成26年度	33,938	第一食器洗浄システム機器等
維持管理費平均	11,550	

資料：国立市立学校給食センター作成資料

---

### 3. 多摩地区の他自治体の状況

#### 3.1 多摩地区の給食提供方式

##### 3.1.1 給食提供方式の概要

学校給食の提供に当たっては、主に以下の 4 つの方式及び各自が家庭から弁当を持参する方法がある。ここでは 4 つの方式の概要を示す。

自校方式：各学校に調理室を設置し調理を行う。

親子方式：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する。

センター方式：共同施設にて調理し、各校に配送する。

デリバリー方式：民間事業者の調理施設で、民間事業者が調理した給食を各校に配送する。

##### (1) 自校方式

自校方式とは、各学校がそれぞれの調理室と専属の職員を学校内に配置し、その学校の児童生徒に給食を提供するシステムである。調理から喫食までの時間・距離が短く、各学校の児童生徒に、献立に手間をかけた給食を提供することができる。また、児童生徒の身近で調理が行われていることから、食育という観点でも有効な方式である。

しかし、一般的には各学校に調理員を配置する等、運営面でコストがかかるため、経済的な方式とは言えない。

##### (2) 親子方式

調理場を持つ自校方式の学校（親）が、調理場を持たない学校（子）の給食調理も合わせて行い、配送するシステムである。自校方式と後述のセンター方式の中間形態であり、距離の近い学校同士で行われる。

一般的には、自校方式に比べて給食調理の効率化を図ることができるが、センター方式と比べると効率性・経済性で劣るものが多い。また、調理場のある学校（親）では児童生徒の身近で調理が行われており、児童生徒への食育が可能であるが、調理場のない学校（子）での食育は条件面でやや不利であり、サービスの偏りが生じる。

##### (3) センター方式

センター方式とは、複数の学校の給食を集中調理施設において一括して調理し、給食時間までに各学校に配送するシステムである。規模は様々であり、場合によっては広域行政区で共同調理場をつくり、運営することもある。

一般的に、調理から喫食までの時間は、各学校で調理する自校方式よりも長くなるが、自治体で必要となる調理員の数は自校方式よりも少ないことが多く、効率的な方式であると言える。しかし、「学校衛生管理基準」においては、調理後 2 時間以内で喫食できるとされており、一般的にはその配置に当たっては、配送する各学校の位置、配送ルート等を考慮の上、設定することが必要とされている。

#### (4) デリバリー方式

デリバリー方式とは、民間事業者の調理施設で、民間事業者が調理した給食を各校に配送するシステムである。短期間での導入が可能で、初期投資が不要である点が優れている方式である。

しかし、衛生管理上いったん冷却する必要があることから、適温提供に課題が残る。市内ならびに近隣自治体に対応可能な民間事業者がいることが前提となる。

### 3.1.2 全国の調理方式別学校給食の状況

文部科学省「学校給食実施状況調査」(平成14～24年度)において、単独調理場(自校方式)及び共同調理場(センター方式・親子方式)の学校数等の調査を行っている。この調査結果をみると、単独調理場方式は44.0%、共同調理場方式は56.0%であり、共同調理場方式の割合が高い。

近年の傾向としては、単独調理場方式及び共同調理場方式とも数は減少している。ただし、全体に占める共同調理場方式の割合は年々高くなっており、10年間で1.6%増加している。

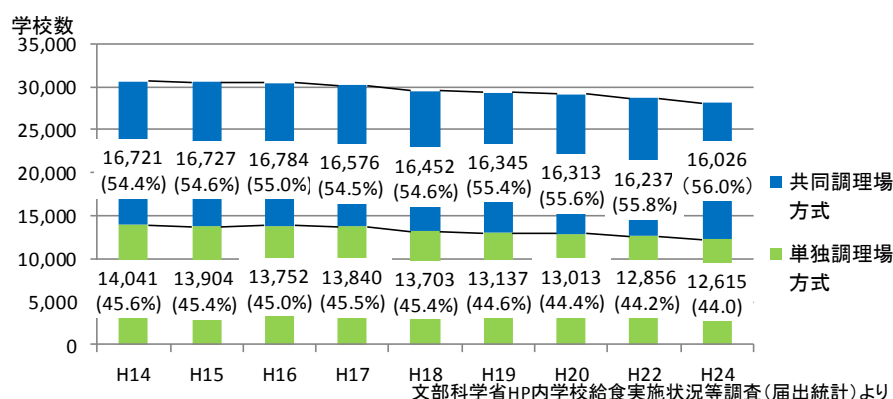


図 3-1 学校給食の調理方式

### 3.1.3 多摩地区の給食提供方式

多摩地区 26 市の給食提供手法等について調査を実施した。小学校給食では自校式が最も多く、中学校ではセンター方式が最も多い。中学校では学校給食の提供開始時期が遅かったため、新たに調理場スペース確保や初期投資が必要なこと等を勘案すると、自校方式導入は難しかったと思われる。

表 3-1 26 市給食提供方式（平成 27 年 9 月調査）

	自校式	センター方式	親子方式	自校方式・親子方式	自校式・センター方式混合	デリバリー・弁当併用	親子・弁当併用	ミルク給食 弁当併用ラン チルーム方式
小学校	12	9	0	1	3	0	0	0
中学校	4	11	2	0	1	5	1	1

※羽村市と瑞穂町は学校給食組合として実施しているため、総数は 25 である。

### 3.2 広域連携の状況

広域連携とは、複数の地方自治体の一部事務組合等を設立し、共同で学校給食事業を行うものである。

羽村・瑞穂地区学校給食組合は、昭和 46 年 4 月、羽村町（現在羽村市）と瑞穂町を組織町として、学校給食法の規定に基づき、学校給食事業を共同処理するため設立した。地方自治法第 284 条第 1 項に規定する一部事務組合であり、小学校用の給食センターと中学校用の給食センターの 2 か所を運営している。一般的にこのような学校給食組合は、児童生徒数が少ない地域で見られる。

国立市においても隣接する他自治体との広域連携が考えられるが、整備予定時期が同時期とは限らず、他自治体との調整が困難であること、運営審議会等の国立市独自の特色が生かしくくなる等のマイナスの影響が想定される。

### 3.3 各市の整備状況

多摩地区 26 市でセンター方式により給食を提供しているのは 15 市であり、建築後 35 年以上経過している自治体がほとんどである。そのうち立川市、狛江市、武蔵村山市では新たな施設を整備済である。また、府中市・福生市・東大和市では新たな給食センター施設を平成 29 年度中に稼動予定であり、あきる野市では用地取得を行い、新施設整備を検討しているなど、ほぼすべての自治体が、新施設の整備計画を持っているか、それを検討中である。

表 3-2 今後の整備予定

	市名	対象校	調理場名	開設年月	整備予定の有無
1	国立市	小学校	国立第一給食センター	S43・9	検討中
		中学校	国立第二給食センター	S51・1	
2	立川市	小学校	学校給食共同調理場	H25・4	整備済
3	武蔵野市	小学校	学校給食北町調理場	S48・4	有
		中学校	学校給食桜堤調理場	S42・6	
4	青梅市	小・中学校	学校給食センター藤橋調理場	S57・4	検討中
		小・中学校	学校給食センター根ヶ布調理場	S46・9	
5	府中市	小学校	第一学校給食センター	S45・6	有
		中学校	第二学校給食センター	S50・7	
6	小平市	中学校	学校給食センター	S57・5	検討中
7	福生市	小学校	第一学校給食センター	S56・6	有
		小学校	第二学校給食センター	S54・9	
8	狛江市	中学校	狛江市給食センター	H27・7	整備済
9	東大和市	小学校	第一学校給食センター	S42・4	有
		小・中学校	第二学校給食センター	S48・4	
10	武蔵村山市	小学校	市立学校給食センター	S44・5	有
		中学校	ハーベスト武蔵村山給食センター(民設民営)	H22・4	整備済
11	多摩市	小・中学校	学校給食センター南野調理所	S55・4	無 (H19・20年度に大規模改修を施工)
		小・中学校	学校給食センター永山調理所	S52・4	
12	稲城市	小・中学校	学校給食調理場第一調理室	S46・2	有
		小・中学校	学校給食調理場第二調理室	H11・4	
13	あきる野市	小学校	秋川第一学校給食センター	S45・11	有
		中学校	秋川第二学校給食センター	S51・5	
		小・中学校	五日市学校給食センター	S47・3	
14	羽村・瑞穂	小学校	羽村・瑞穂地区学校給食センター	S47・5	無
		中学校	羽村・瑞穂地区第二学校給食センター	S54・4	
15	昭島市	小学校	学校給食共同調理場第一調理室	S43・5	検討中
		中学校	学校給食共同調理場第二調理室	S47・4	

平成 27 年 9 月調査

### 3.4 食数と給食センター延べ床面積の関係

国立市と他 14 市の給食センターを比較すると、現在の国立市の 2 つの学校給食センターの延べ床面積は小さいことがわかる。現在において求められる衛生基準を満たし、効率のよい作業場を確保するためには、現状より広い施設が必要と考える。

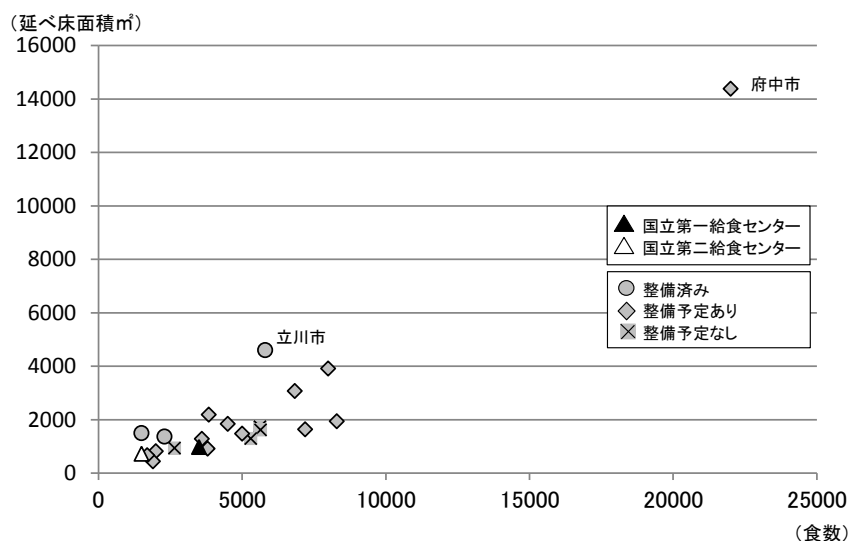


図 3-2 食数と延べ床面積の分布

(参考) 敷地面積については、各自治体敷地の確保等により一概に比べることは難しいが、昨今の衛生基準を満たし、作業しやすい施設とするためには、現状より大きな敷地が望まれる。

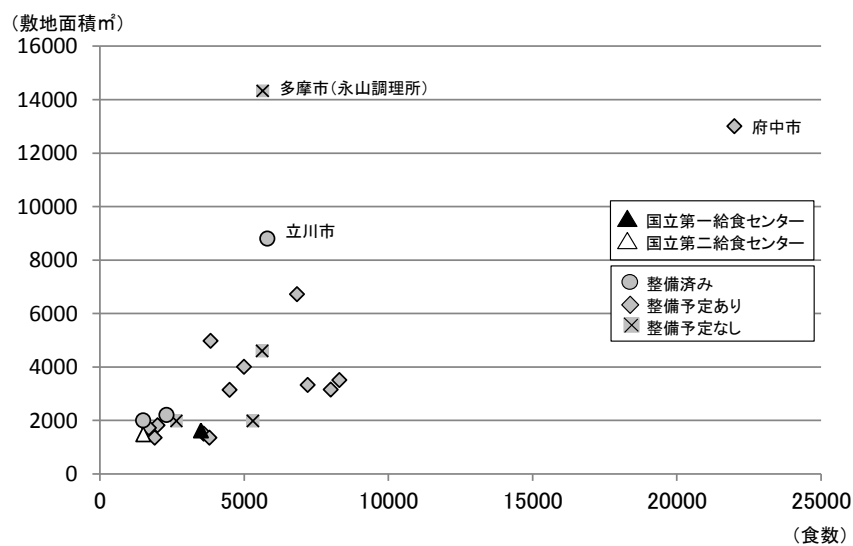


図 3-3 食数と敷地面積の分布 (参考)

### 3.5 食数と会議室等有無の関係

調理食数との関係を見ると、3,000食以上の給食センターでは会議室及び研修室が整備されている割合が高くなっている。見学や、展示スペースなどの食育事業に加えて、試食会等、更なる食育事業などで活用可能性が存在すると思われる。

表 3-3 食数と食育施設（会議室及び研修室）の有無

	市名	調理食数	会議室および 研修室の有無
1	国立市	3,500	○
		1,500	○
2	立川市	5,800	○
3	武蔵野市	3,600	○
		2,000	
4	青梅市	6,837	
		3,842	
5	府中市	12,000	○
		6,300	○
6	小平市	4,500	○
7	福生市	1,336	
		1,327	
8	狛江市	1,500	○
9	東大和市	3,587	
		3,530	○
10	武蔵村山市	5,000	○
		2,300	
11	多摩市	5,621	○
		5,641	
12	稲城市	5,300	
		3,000	
13	あきる野市	3,800	○
		1,900	
		1,700	
14	羽村・瑞穂	5,300	
		2,650	
15	昭島市	3,800	○
		1,700	

調理食数3,000食以上の給食センター



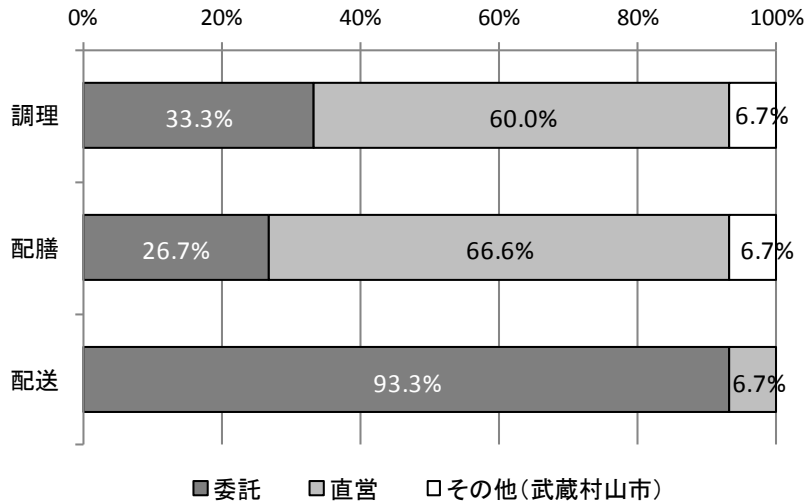
### 3.6 運営委託の状況

15市の給食センターの運営委託の状況は、調理部門は全体の60.0%が「直営」、配膳部門は全体の66.6%が「直営」、配送部門は93.3%が「委託」となっている。調理・配膳部門は「直営」とし、配送部門のみ「委託」の形式を取っている自治体が多い。

表 3-4 運営委託の状況一覧

	市名	共同調理場運営状況		
		調理	配膳	配送
1	国立市	直営	直営	委託
2	立川市	委託	直営	委託
3	武蔵野市	委託	委託	委託
4	青梅市	直営	直営	委託
5	府中市	直営	委託	委託
6	小平市	委託	委託	委託
7	福生市	直営	直営	直営
8	狛江市	委託	委託	委託
9	東大和市	直営	直営	委託
10	武蔵村山市	直営	直営	委託
		委託	委託	
11	多摩市	委託	直営	委託
12	稲城市	直営	直営	委託
13	あきる野市	直営	直営	委託
14	羽村・瑞穂	直営	直営	委託
15	昭島市	直営	直営	委託

※武蔵村山市ではセンターごとに運営の体制が異なっている。



※武蔵村山市の調理と配膳は、それぞれ直営・委託に分かれるため、「その他」として分類している。

図 3-6 運営委託の状況

## 4. 国立市立学校給食センターの課題

現在の第一・第二学校給食センターに係る検討経緯や課題を抽出した。

### 4.1.1 施設整備に係る過去の検討経過

国立市の学校給食センターについては、平成 18 年より施設整備に関する以下のような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、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。

表 4-1 国立市立学校給食センター施設整備に関する検討経緯

年月	検討内容
H18.6	国立市立学校給食センター運営審議会の答申骨子 ・ 早急に新たな施設を設ける必要がある状態 ・ 自校方式が優れるが財政的な裏付けが必要 ・ 運営形態の如何に関わらず市が責任を持って安全性に配慮し、運営するべき。
H19.9	給食センター施設整備に関わる庁内検討委員会 ・ 現在地における学校給食施設の改修及び改築については事業化の有効性を十分に発揮できないものと判断 <留意事項> ・ 用地の取得に当たっては借地等、財政負担を抑え多角的な検討 ・ 民間資金ノウハウの活用等、財政支出の提言とともに平準化・質の向上を検討することが必要 ・ 運営体制は財政負担を抑える工夫を運営審議会、保護者の意見を反映し決定することが必要 ・ 自校方式については運営審議会の答申を踏まえ受け入れ校や費用対効果を踏まえた可能性を検討 ・ 環境配慮や炊出し、高齢者給食等、給食に限定せず付加価値を有する施設を志向

年月	検討内容
H20.8	<p>教育委員会事務局「施設整備計画基本方針案」を策定</p> <p>&lt;基本理念&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 最小限の経費で最大のサービス効果を目指す。</li> <li>・ 学校給食センター機能の統合、コンパクトで高機能な施設</li> <li>・ 給食内容の充実・サービス水準の向上（食物アレルギー対応等給食の個別化の実施）</li> <li>・ 効率的で高い衛生水準・作業環境の確保</li> <li>・ 情報発信機能・コミュニティの場としての機能・家庭学校地域との連携による食教育・健康教育・環境教育の場</li> <li>・ 自然や省エネルギー対策等、環境に配慮した施設</li> <li>・ 災害拠点・高齢者食事サービス等も視野</li> <li>・ 民間等の技術力アイデアを活用</li> </ul> <p>&lt;基本方針&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 第一・第二学校給食センターの機能統合</li> <li>2. 最大調理能力 5,000 食</li> <li>3. 建設用地 4,000 m<sup>2</sup>程度を想定</li> <li>4. 建築面積 2,500 m<sup>2</sup>程度を想定</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 新たに用地を確保して学校給食センターの建て替えを目指す。</li> </ul>
H21.1	<p>実施計画に伴う 20 年間の長期計画、事業費の試算</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 扶助費や保険制度等の特別会計への支出の増大により国立市の財政がひっ迫し、収支均衡を保って行政運営していくことが難しい為、今後すべての市の施設は原則的に建て替えず改修・長寿命化により維持していく方向性が示された。</li> <li>・ 上記方針に従い給食センターについても建て替えの意思決定はされず、施設の老朽化については H25～H27 までの 3 年間で耐震診断調査、必要に応じた実施設計委託、耐震・大規模修繕工事を行うことが示された。</li> </ul>
H21.6	<p>給食センター運営審議会の意見書骨子</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 現学校給食センターの老朽化は極めて緊急度の高い課題であり、新たな用地を求めての給食センターの建て替えは、市の事業の中でも最優先して早期に実現すべき施策であると考えられる。</li> </ul>
H23	<p>実施計画事業年度を前倒し、耐震診断実施</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 第一・第二学校給食センターとも構造体の耐震性があり耐震改修工事の必要がないことが判明し、改修工事は見送られることとなった。</li> </ul>

#### 4.1.2 現施設の課題

現在の第一・第二学校給食センターの課題は、以下のとおりである。

##### (1) 施設・設備等の老朽化

- ・ 建築後 40 年以上が経過しており、換気設備や給排水設備が耐用年数を超過しているため、改修等が求められる。
- ・ 調理室・厨房等の冷暖房や換気については、特に夏に作業部所の違いにおける体感温度差があることや、器具やダクトの傷みや発錆等が見られるため、改修等が求められる。
- ・ 職員に対する福利厚生に係る諸室は十分とは言えず、職場空間としての快適性についても追求する必要がある。
- ・ 耐震性の確保はしているが、学校給食センターが最も重視すべき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、新給食提供施設整備の必要性が高い。

##### (2) 安全・衛生・質の確保

- ・ 現施設では、最新の施設では必須となっているドライシステムが導入されていない等、施設の潜在能力が低いため、安全や衛生の確保のみならずおいしい食の提供という質の確保についても職員の努力により、できうる限りの対応をしている状況である。また、今後については正規職員の補充がない場合は、ノウハウの継承等が行えず現在、職員の努力によって維持しているレベルの継続した運営に支障をきたす可能性もある。
- ・ 高度な衛生管理を行うため、学校給食衛生管理基準や HACCP に対応することや菌を遮断するための非汚染区域の分離、加熱前後の食材の交差を防ぐための一方通行の動線確保等をした施設整備が必要である。作業空間の確保や効率的及び衛生的な大型機器の導入のためには、施設規模を大きくする必要がある。
- ・ 文部科学省から、平成 27 年 3 月に、『学校給食における食物アレルギー対応指針』が出され、アレルギー症状による事故を防ぐための取り込みが見直され、細かい対応がなされる傾向にある。また、学校給食実施基準によれば、食物アレルギー等のある児童生徒に対しては、可能な限り、個々の児童生徒の状況に応じた対応に努めることとされている。全ての子どもに平等においしい給食提供を目指すためにも、施設整備に伴い、アレルギー除去食ならびに代替食の提供等について検討する必要がある。

#### ドライシステム

ドライシステムとは、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です。以下の利点があります。

- 床面がいつも乾燥した状態で使用するため、室内湿度が低く保たれ、細菌の繁殖を抑えることができます。
- 床面に水が流れていないため、はね水による汚染や食材からの二次汚染を防止できます。

## 汚染区域と非汚染区域

調理済み食品への菌等の乗り移りを防ぐためには、汚染区域と非汚染区域を明確に区分する必要があります。汚染区域と非汚染区域は、以下のとおりとなります。

- 汚染区域とは、食材の鮮度等の確認を行う検収室、野菜等の洗浄や皮むき等を行う下処理室、洗浄室等を指します。
- 非汚染区域とは、食材の切裁や煮炊き等の加熱調理を行う調理室、配膳室、洗浄後の食器等を保管しておく場所等を指します。

### (3) 食育への取組

- ・ 試食会や学校給食センター見学の機会を利用した食育事業の促進を図る必要がある。
- ・ 内閣府が策定した第2次食育推進基本計画においては、学校給食における地場産物を使用する割合を増加させることを目標としており、国立市においても食農教育を含む更なる地産地消の推進の検討が必要である。

### (4) 公共施設としての役割

- ・ 将来の児童生徒数の動向に見合った給食サービスの提供が必要である。
- ・ 公共施設として、環境負荷への対応、災害時の対応、バリアフリー化、地域貢献等の検討が必要であると考えられる。

### (5) 立地状況

- ・ 平成19年の調査において、学校給食センターの①改修、②改築（同一敷地内での建て替え）、③新築（別途敷地）の判断を行うことが課題として示されている。
- ・ 建築基準法上、現敷地に改築するに当たっては、都市計画上の建築可能な用途ではないため、公聴会の開催、東京都の建築審査会の同意を得た上で建築が可能となる場合がある。しかしながら、建設の確認申請に当たって基本設計や実施設計後に行うことになり、建築審査会開催で確実に許可を得られる見通しが無いため、その間の費用や時間に関するリスクが大きい。

- ・ 学校給食センターは建築基準法上その構造等から工場に分類されるため、市街化区域内に建設する場合、建設可能な用途地域は、工業専用地域、工業地域、準工業地域のいずれかとなる。
- ・ 現敷地は第二種住居地域であり、建設する場合は、建築基準法第48条第6項ただし書き【ただし、特定行政庁が第二種住居地域における住居の環境を害するおそれがないと認め、又は公益上やむを得ないと認めて許可した場合においては、この限りでない。】の適用が必要である。
- ・ 上記の適用に当たっては、公聴会の開催、東京都の建築審査会の同意を得た上で許可を受けることで可能となる場合がある。

---

## 5. 国立市の給食提供における今後の基本理念

### 5.1 基本理念の策定

学校給食の提供に当たっては、教育としての位置付けや、法令等の遵守すべき事項が存在しており、国立市の各種計画等とともに過去の給食提供施設更新の検討経過や本計画で抽出された課題を踏まえる必要がある。それらを前提として今後の国立市における給食提供の基本理念の内容を定めた。

#### (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など、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

保護者を始め、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、きめ細かな対応を行い、食物アレルギーへの対応に当たっては、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) 労務環境及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を図る。

学校給食センターは、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始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。

## 6. 給食提供方式に関する検討

### 6.1 施設整備の前提条件

国立市第 5 期基本構想の人口推計踏まえ、将来の児童生徒数を推計する。なお、推計に当たっては、学級数の増加要因となりうる開発動向等を把握した上で、適切な提供食数・施設規模（少なくとも 2 コース制に対応前提）を設定した。

また、総提供食数は、児童生徒数に教職員数等を加えた数とする。

#### 6.1.1 人口・世帯数の現状

平成 27 年 1 月 1 日現在の人口は、7 万 4,558 人であり、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、平成 19 年よりも 2,145 世帯増加している。

表 6-1 人口・世帯数の推移

区分	H19	H20	H21	H22	H23	H24	H25	H26	H27	
人口	男	35,816	36,137	36,034	36,140	36,157	36,297	36,862	36,713	36,719
	女	36,532	36,607	36,708	36,815	36,813	36,803	37,704	37,672	37,839
	総数	72,348	72,744	72,742	72,955	72,970	73,100	74,566	74,385	74,558
世帯数	33,626	34,087	34,229	34,431	34,479	34,579	35,418	35,532	35,771	

資料：市民課（各年 1 月 1 日）

※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（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、H24～H25 にかけて人口・世帯数が急激に増加している。

### 6.1.2 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、平成27年の74,558人をピークに以降減少傾向となり、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6-1、表6-2)。中学校生徒の多数が区分される10～14歳人口は、平成22年から平成32年で約13%減少する(表6-2)。

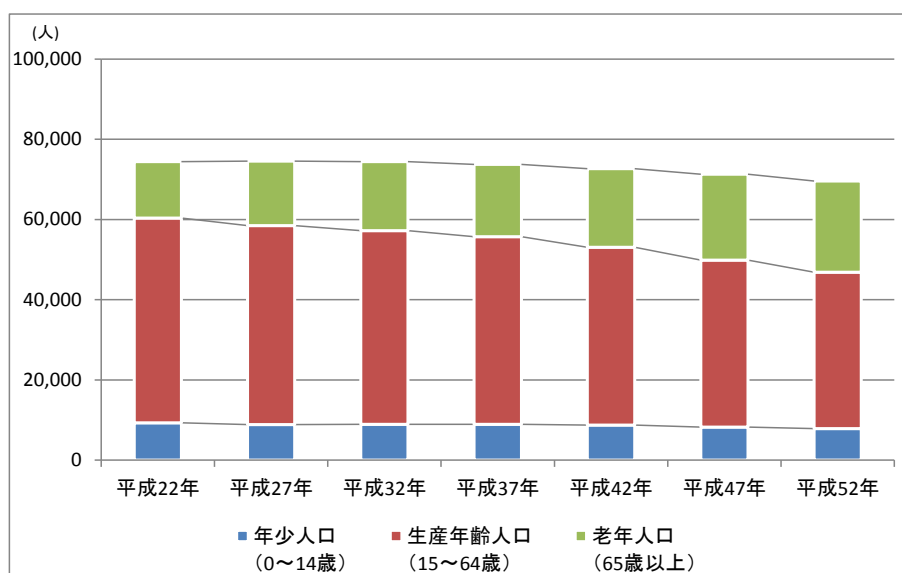


図 6-1 将来人口

表 6-2 将来人口

区分	平成22年	平成27年	平成32年	平成37年	平成42年	平成47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

	平成22年	平成27年	平成32年	平成37年	平成42年	平成47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



### 6.1.3 児童生徒数

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及び中学校の児童生徒数割合を算出し、平成 28 年から平成 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、平成 37 年には学校給食の対象となる児童生徒数は約 4,500 人とピークを迎え、その後、数年間は横ばいを続け、平成 43 年以降に減少傾向となる。

表 6-3 児童生徒数推計

区分	平成27年 (4月1日現在)	平成28年	平成29年	平成30年	平成31年	平成32年	平成33年	平成34年	平成35年	平成36年	平成37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	平成39年	平成40年	平成41年	平成42年	平成43年	平成44年	平成45年	平成46年	平成47年	平成48年	平成49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

表 6-4 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	

## 6.2 給食提供方式の比較

### 6.2.1 比較項目の検討

4つの給食提供方式を比較するに当たり、設定した基本理念を踏まえ「これからの国立市の学校給食のあり方、運営形態等、取るべき方策について（国立市立学校給食センター運営審議会答申、平成18年6月）」等により、以下の評価項目を設定するとともに、国立市における各方式を取り巻く状況についても項目を設定し、比較検討を行った。

表 6-5 給食提供方式の評価項目

大項目	中項目
<b>(1)今後の学校給食のあり方</b>	
食教育・サービスレベル	食育 調理現場の見学 おいしい給食の提供 手作り給食の提供 食物アレルギー対応 付帯事業
安全管理・衛生管理	安全性 衛生管理
運営	市と調理員等とのコミュニケーション 運営の柔軟性 運営の透明性
<b>(2)運営形態等とすべき方策</b>	
費用	初期投資費 運営費
スケジュール	実施までの期間
<b>(3)その他</b>	
その他	

6.2.2 各給食提供方式の評価結果

各給食提供方式を、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 6-6 にまとめた。また、各手法について、国立市固有の状況を表 6-7 に整理した。

表 6-6 給食提供方式の比較及び評価

大項目	中項目	小項目	自校方式	親子方式	センター方式	デリバリー方式
<b>(1)今後の学校給食のあり方</b>						
食教育・サービスレベル	食育		・ 児童生徒の身近で調理が行われていることから、食育という観点で最も有効である。	・ 調理場のある学校（親）では児童生徒の身近で調理が行われており、食育が可能である。 ・ 一方、調理場のない学校（子）での食育は難しく、サービスの偏りが生じる。	・ 児童生徒の身近で調理が行われるわけではないが、施設見学会の開催や見学スペースの設置により、対応可能である。	・ 児童生徒の身近で調理が行われておらず、対応は困難である。
	調理現場の見学		・ 見学スペースがない、もしくは、不十分な場合が多い。	・ 同左	・ 見学スペースや会議室等を設置することにより見学が可能である。	・ 民間施設であるため、対応は困難である。
	おいしい給食の提供	調理から喫食までの時間	・ 調理から喫食までの時間距離が短いことから、適温提供のみならず、麺類がのびないなど、総じておいしい給食を提供することが可能である。	・ 調理場のある学校（親）の場合、は同左。調理場のない学校（子）の場合、調理から喫食までの時間が、自校方式より長くなる。	・ 調理から喫食までの時間は、自校・親子方式よりも長くなる。	・ 衛生管理上いったん冷却する必要があることから、適温提供ができない。
		提供に当たっての水準	・ 全校の水準を高い状態で維持するには多くの人手と手間が必要となる。	・ 同左	・ 2 か所もしくは 1 か所で水準の維持に努めるため効率的である。	・ 民間事業者に対する水準遵守の徹底が必要となる。
	手作り給食 <sup>※2</sup> の提供		・ 学校ごとに献立の工夫が可能で、個性化を図ることができる。	・ 調理食数が自校方式より多くなり、対応が比較的困難となる。	・ 調理食数が多く、対応は困難である。	・ 調理食数が多く、対応は困難である。
	食物アレルギー対応		・ 食数が少ないため対応は比較的容易である。 ・ 個々の施設で対応するため、経済的な負担が大きい。	・ 自校方式よりは多いものの、食数が比較的少ないため対応は比較的容易である。 ・ 自校方式よりは、経済的な負担は小さい。	・ 管理を一元化してできるため、最も経済的にアレルギー対応ができる。	・ 事故発生時のリスクが大きく、責任の所在を明確にすることも難しいため、アレルギー対応を受け入れる事業者の確保が難しい。
付帯事業		・ 施設規模が小さいため、給食調理と別に付帯事業を行うことは難しい。	・ 同左	・ 施設規模が大きく、会議室等が設置される場合も多いため、様々な付帯事業を検討できる可能性がある。	・ 民間施設であるため、付帯事業を行うことは難しい。	
安全管理・衛生管理	食の安全性		・ 食中毒等が発生した場合、被害は最小限（1校）で済む。ただし、調理場数が多いため、発生する確率は高くなる。	・ 食中毒等が発生した場合、被害は自校方式よりやや大きくなるが、調理場は少ないため、発生する確率は低くなる。	・ 衛生管理は 2 か所もしくは 1 か所で済む反面、食中毒等の被害が発生した場合、全校にリスクが及ぶ可能性がある。	・ 食中毒等の被害が発生した場合、全校にリスクが及ぶ可能性がある。
	衛生管理		・ 衛生管理基準の均一化を図るため、各校ごとの管理の徹底が必要となる。	・ 同左	・ 食材の検収、衛生管理基準を一元的に実施することが可能である。	・ 民間事業者に対する衛生管理の指導の徹底が必要となる。
運営	市と調理員等とのコミュニケーション		・ 調理員の顔がわかり、ふれあいが可能で安心できる。	・ 栄養士の定期的な派遣交流等の工夫により対応は可能である。	・ 栄養士が新給食提供施設に常駐することで対応可能である。	・ 対応は困難である。
	運営の柔軟性		・ 短縮授業や学校行事等、個々の学校の状況に即した給食運営がしやすい。	・ 同左 ・ ただし、直前の大幅な食数減等の場合は対応が難しくなる。	・ 連絡調整を各校と密に連携ができれば給食数の変更等の対応は可能である。ただし、直前の大幅な食数減等の場合は対応が難しい。	・ 同左 ・ 学校給食法等を始め各種学校給食に関わる法律が改定された際の対応は困難である。
	運営の透明性		・ 運営審議会等を含め、市の監督下で運営を行うため、透明性を確保しやすい。一方、各校で組織する場合には、施策に差が出やすい。	・ 同左	・ 従来どおり、運営審議会等を実施することにより、画一的・統一的に透明性を確保することが可能である。	・ 民間事業者が民間施設で運営を行うため、透明性の確保が困難となることも想定される。

2 「手作り給食」とは、できるかぎり家庭と同様に手作業で調理する給食を指す。

表 6-6 給食提供方式の比較及び評価

大項目	中項目	小項目	自校方式	親子方式	センター方式	デリバリー方式
<b>(2)運営形態等とすべき方策</b>						
費用	初期投資費	施設整備費（建設費、厨房機器費、備品費）	・ 全校に施設を整備する必要があるため、施設整備費が最も高い。	・ 自校方式に比べて施設整備費は少ないが、センター方式より割高になる。	・ 集約化により施設整備箇所が少なくなり、施設整備費は最も安い。	・ 施設整備費は不要であるが、その分価格に上乗せされる。
		用地取得費	・ 敷地内に設置できない場合、新規敷地取得が必要となる可能性がある。	・ 同左	・ 新たな敷地取得が必要となる可能性がある。	・ 用地取得費は不要であるが、その分価格に上乗せされる。
	運営費	人件費	・ 新たに栄養士の配置や調理員が必要となり、人件費が割高となる。	・ 同左	・ 調理員の数は自校・親子方式よりも少ないことが多く、効率的な人員配置が可能である。	・ 運営費は不要であるが、その分価格に上乗せされる。
		光熱水費等	・ 光熱水費や備品の更新費用等の運営経費が割高となる。	・ 同左	・ 光熱水費等の運営経費の低減が可能である。食材の大量購入による経費の低減が可能である。	・ 光熱水費等は不要であるが、その分価格に上乗せされる。
		配送費	・ 配送費は不要である。	・ センター方式よりは少ないものの、配送費が必要となる。	・ 配送費が必要となる。	・ 配送費は不要であるが、その分価格に上乗せされる。
スケジュール	実施までの期間	・ 全校に整備することとなるため、調整期間及び整備期間が最も長くなる。	・ 自校方式に比べて、調整期間及び整備期間は短縮できるが、それでも相当の年数を要する。	・ 敷地が確保できれば、最も早期に整備が可能である。	・ 短期間での導入が可能である。 ・ ただし、保護者への説明及び理解を得ることに時間を要する。	
<b>(3)その他</b>						
その他			・ 学校の統廃合が生じた場合、影響を受けやすい。	・ 同左	・ 学校の統廃合に対し、柔軟な対応が可能である。 ・ 建物や設備、敷地等を一体的に管理できる。最新の施設・設備・機器・備品の導入が容易で、環境負荷へ配慮できる。 ・ 建て替えの場合、その間の給食提供を別途検討する必要がある。 ・ 学校とセンターが離れている場合、迅速な対応が難しくなる。	・ 近隣に対応できる民間事業者がいるかどうかの確認が必要である。 ・ また、民間事業者の突然の契約解除や倒産した場合の代替事業者の確保も検討しておくことが望ましい。
<b>総合評価</b>						
	総合評価		・ 献立に手間をかけた給食の提供や食育等の観点からは最も優れる方式である。 ・ 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）の配置等の問題が発生する可能性がある。	・ 調理場のある学校に通う児童生徒にとっては、自校方式と同様の優位性がある。 ・ 調理場のない学校においては、提供される給食の温度や食育環境等に差が付き、不公平感が生ずる。また、調理場を整備する学校にまとまった敷地が必要となる。	・ 提供される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。 ・ 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ことや、食中毒が発生した場合に、被害が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である点は優れる。 ・ その分は価格に上乗せされるため、他方式と比較して割高となる可能性がある。また、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のデメリットがある。

表 6-7 国立市固有の状況

	自校方式	親子方式	センター方式	デリバリー方式
国立市における各方式を取り巻く状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 現学校の敷地内に、必要となる調理場面積を確保することが難しく、周辺に新たな用地を求める必要がある。</li> <li>・ 新たな用地を取得せずに整備するには、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、その場合は、各校の残存耐用年数から判断して全校の整備完了まで最長で 40 年程度必要である。</li> <li>・ 全校での整備が完了するまでに、現給食センター施設が継続して使用できる可能性は低く、自校式の展開に加えて、新給食提供施設等の整備が必要となる可能性が高い。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 現学校の敷地内に、必要となる調理場面積を確保することが難しい。</li> <li>・ 給食調理場の用途が建築基準法上の工場に分類されるため、建設可能な用途地域は、工業専用地域、工業地域、準工業地域のいずれかとなる。</li> <li>・ 現学校の敷地は住居系の用途地域であり建築基準法上、原則的に建設ができない。</li> <li>・ 建築基準法第 48 条第 6 項ただし書きの適用により、公聴会の開催、東京都の建築審査会の同意を得て例外的に建設の許可を受けることが可能な場合があるが建築審査会開催で確実に許可を得られる見通しがなく、その間の費用や時間に関するリスクが大きい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 現在の敷地面積や建物水準では、現在要求されている衛生水準などクリアすることが難しいことや、用途地域の制限から、新給食提供施設を整備できるだけの新たな用地を確保する必要がある。（都市計画区域内の場合、用途地域は工業専用地域、工業地域、準工業地域のいずれかに限定される）。</li> <li>・ 市域が狭いため、配送や食教育などを始めとした、センター方式におけるデメリットが比較的顕在化しにくい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 近隣に対応できる民間事業者がいるかどうかの確認が必要である。</li> </ul>

---

### 6.3 新たな施設における給食提供方式の評価のまとめ

各給食提供方式の評価結果及び国立市における各方式を取り巻く状況を整理した上で、国立市の現状に鑑み、各給食提供手法について評価を行った。

まず、学校間において、食育や調理から喫食までの時間等、児童生徒に格差が生じることや、複数校分の調理に当たり、調理釜を1日に2回転以上使用する必要があることから、親子方式は、適切でないと考えられる。

また、適温でのおいしい給食の提供が困難で、かつ提供する民間事業者の突然の撤退・倒産リスクがあるデリバリー方式も、望ましくない方式であると考えられる。

自校方式については、センター方式と比較して、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。しかし、国立市においては校舎内に調理場スペースを確保できる学校がほとんどなく、新たに整備することを想定する場合においても、敷地の確保が難しい状況にある。また、各学校における整備には相応の時間がかかり、全校での整備が完了するまで、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低いという課題もある。

センター方式については、新たな用地の取得が必要となるが、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。

また、食の安全性の確保については、衛生管理が1か所で一元的に行える、持続可能な施設の観点では、施設整備費などの初期投資費や光熱水費など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。基本理念の達成においても、自校方式に比べ規模が大きく付帯事業の可能性が比較的存在することや、食の安全性の確保やアレルギー除去食などのサービス向上についても一体的運用の利点を生かして有利なこと、市民・学校等と連携した給食づくりの面でも各校での差が出にくく、画一・統一的な透明性に寄与することが挙げられ、センター方式が優位である。

以上のことより、新たな用地における給食提供方式は、センター方式を採用する。

### 6.4 給食提供施設の用地

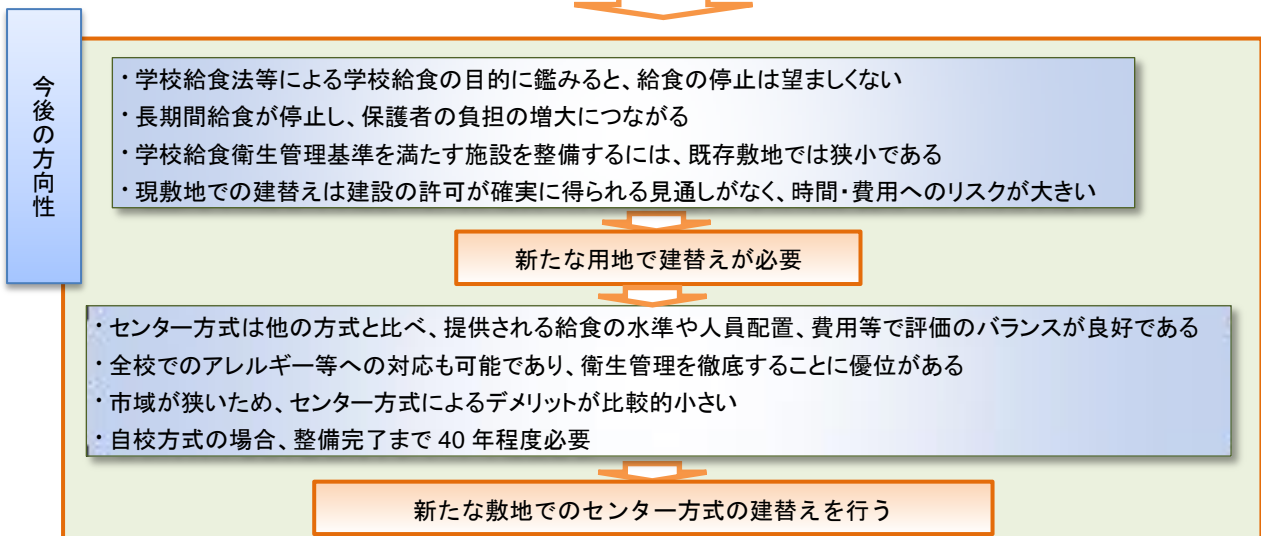
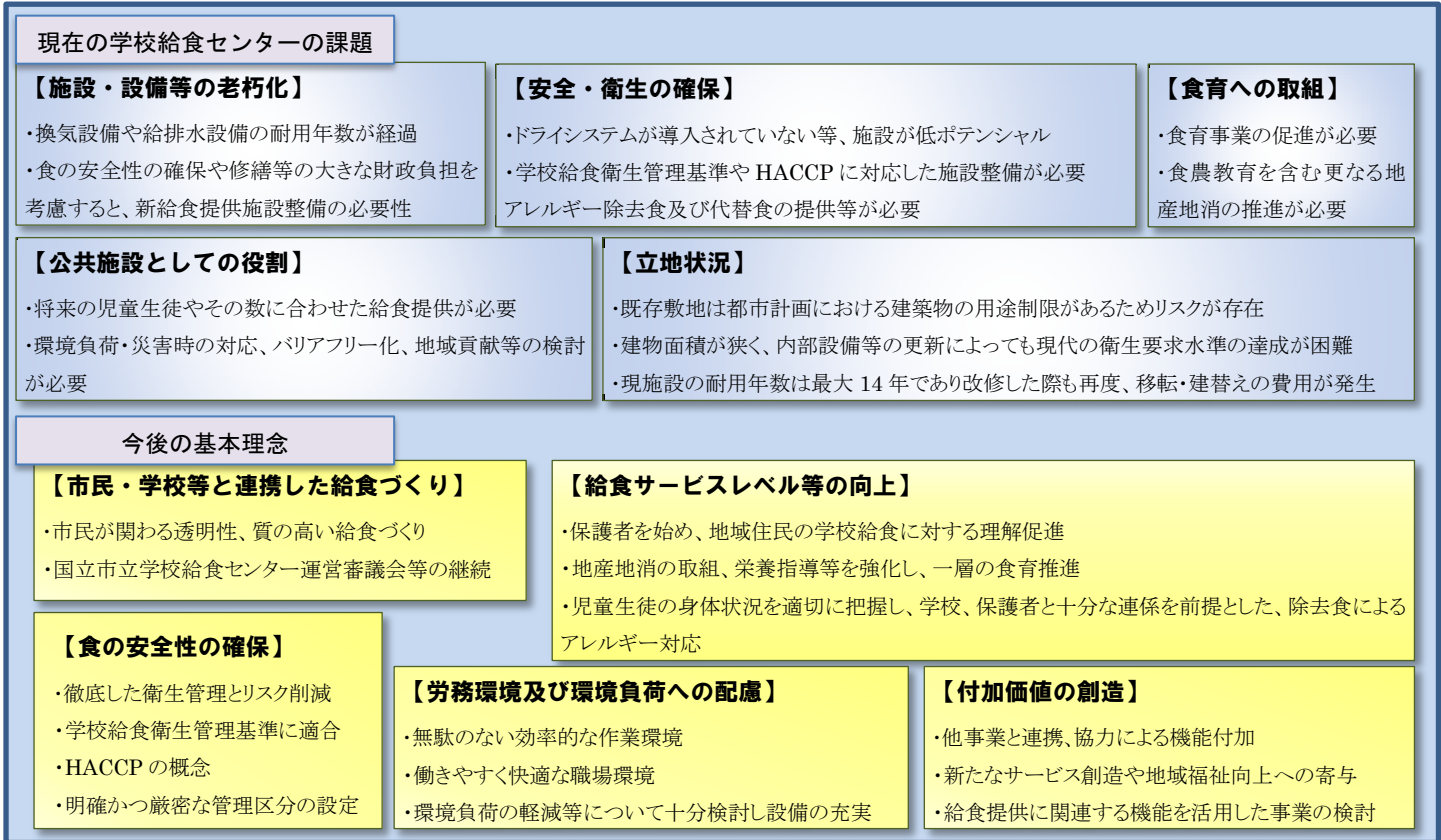
過去の検討経過においても現在地における現施設の改修・改築では事業化の有効性が発揮できないと判断されている。基本理念における食の安全性の確保やサービスレベルにおいては現有地での建て替え・改修について現在の衛生基準に適合させるには敷地が手狭であり、根本的な問題の解決には困難かつコストをかけても効果が得にくいことなどが挙げられる。

また、行政自らが定めた用途地域に現在地での建て替えは適合していないこと、現在地で建て替えを行う間、給食提供を停止せざるを得ず、学校給食の主旨に照らしても望ましくない。更に、基本理念における付加価値の創造を達成するには設備の更新も必要であると考えられる。

上記の理由から、今後の給食提供施設は新たな場所にて建設することが必要である。

## 6.5 国立市の給食提供施設新設の今後の方向性

現施設における課題を踏まえると、現学校給食センター施設における内部設備の更新や現敷地での建て替えでは、本計画において策定した基本理念の達成は困難であることや、学校給食の停止や必要面積の不足・用途地域の問題等からも、新たな用地を確保が必要である。また、整備期間や経済的合理性等からセンター方式が有利であることから、新たな用地に給食センターを建設することとする。



## 7. 新学校給食センターの基本性能

### 7.1 基本性能

基本理念の達成を図るため、新たな敷地での学校給食センターの整備を前提として基本性能の具体内容を設定した。

#### (1) 食の安全性の確保

##### <食の安全性の確保のため>

- ① 汚染区域、非汚染区域に分類し、明確に区画するとともに HACCP の概念を取り入れます。
- ② 既存の第一・第二学校給食センターの統合を前提にして 2 コース制以上でコンパクトかつ高機能な施設とします。
- ③ 食材搬入から配缶までの作業諸室をワンウェイ動線になるよう配置します。
- ④ パススルー方式の導入を検討します。
- ⑤ ドライシステムとします。
- ⑥ 適切な構造と配列による十分な規模の施設を確保します。
- ⑦ 機器の周辺等に十分なスペースを確保します。
- ⑧ 異なる作業の動線が交差しない計画とします。
- ⑨ 汚染レベルの異なるエリアごとに消毒室（準備室）を設けます。
- ⑩ 廃棄物の搬出動線は汚染レベルの異なるエリアごとに搬出可能とします。
- ⑪ 開口部は、鼠・昆虫等の侵入を防止する設備を設置します。

##### ワンウェイ動線の確保

ワンウェイ動線とは、食材の搬入から調理、搬出までの給食調理及び食品の流れが交差しない、一方通行な動線のことを指します。以下の利点があります。

- 調理前後の食材の交差を防ぎ、食材間での菌等の交差汚染のリスクを軽減することができます。
- 食材の動線が一方通行であるため、無駄のない効率的な調理運営を行うことができます。

##### パススルー方式の導入

パススルー方式とは、人や台車の行き来での埃や雑菌による二次汚染を防ぐために、作業区域ごとに区切った各部屋から、カウンターや出入両扉の調理器具（冷蔵・冷凍庫、コンベクションオープンなど）を介して、食材・食品のみ一方通行に受け渡しできるような、調理と取出しを別々のエリアで行う調理加工過程です。

## (2) 給食サービスレベルの向上

### ＜サービス向上のため＞

- ① 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を検討します。
- ② 見学スペースへの動線は、調理員等の他の動線と交錯しないようにします。
- ③ 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し、食育に関する情報発信機能の充実を図ります。
- ④ 煮炊調理、焼物・揚物、和え物、蒸し物等、多彩な機器を導入し、多様な給食の提供を図ります。
- ⑤ 多様な食器等に対応した洗浄設備を設置します。
- ⑥ アレルギー食の提供については、除去食等の提供を行います。
- ⑦ 地産地消、郷土料理、記念行事等への対応を図ります。

## (3) 労務環境及び環境負荷への配慮

### ＜労務環境及び環境負荷への配慮のため＞

- ① 効率的な動線計画とします。
- ② 最新の施設・設備・機器・備品の導入を検討し、環境負荷への配慮をします。
- ③ 適切な労務環境を維持できる冷暖房設備の能力を確保します。
- ④ 局所冷房の導入等により労務環境の向上を図ります。
- ⑤ 夏場の暑さ対策と冬場の寒さ対策を両立させます。
- ⑥ 換気風量や給排気のバランスがとれた換気設備計画とします。
- ⑦ 日照過多や埃溜りに留意します。
- ⑧ 各部のスペースにゆとりを持たせます。
- ⑨ 将来的にも不安のない耐震性能を確保します。
- ⑩ 省資源と維持管理費の軽減を図ります。

## (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し、適正な立地及び規模を検討し、最小の経費で最大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を図る。



---

#### (5) 付帯事業<sup>※3</sup>等の検討

付帯事業の選定に当たっては、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する必要がある。その際は、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前提条件として必須である。

なお、検討に際しては、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る必要がある。

---

<sup>3</sup> 「付帯事業」とは、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、PFI 本体事業と関連の深い事業を指す。

## 7.2 施設規模や諸室等

### 7.2.1 提供食数

表 6-3 で推計した将来の児童生徒数より、新学校給食センターでの提供食数は 4,800 食を設定する。

表 7-1 新学校給食センター提供食数

(再掲)

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	

### 7.2.2 施設規模

現時点で想定される食数に対する敷地面積及び建築面積を全国のセンター方式で平成 20 年 4 月以降に整備している事例から算出すると、敷地面積は約 4,500 m<sup>2</sup>程度、建築面積は約 2,000 m<sup>2</sup>程度が望ましいと考えられる。その際は、栄養面から小学校と中学校それぞれ別のメニューを提供する必要があるため、2 つ以上の調理ラインを備える必要があり、その上で、コンパクトかつ高機能な施設とする。

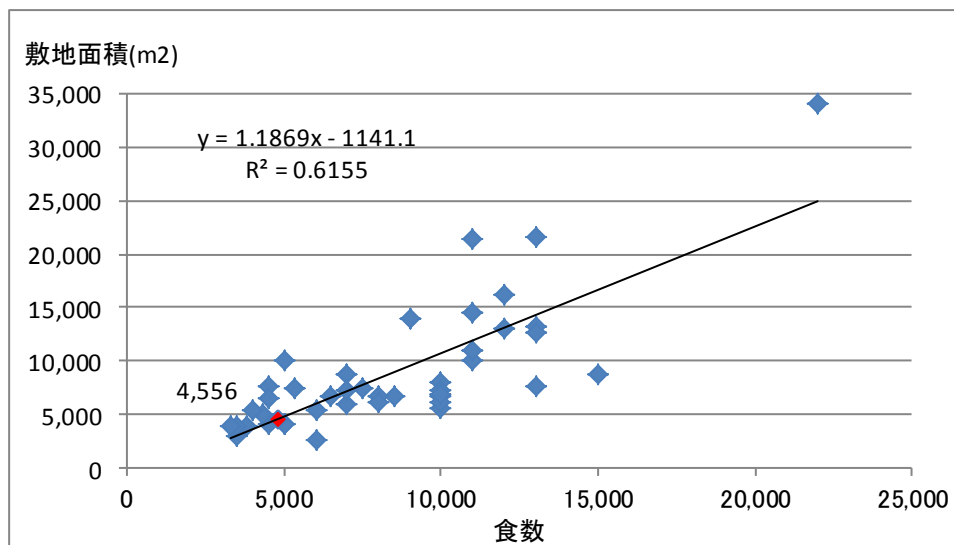


図 7-1 食数と敷地面積の関係

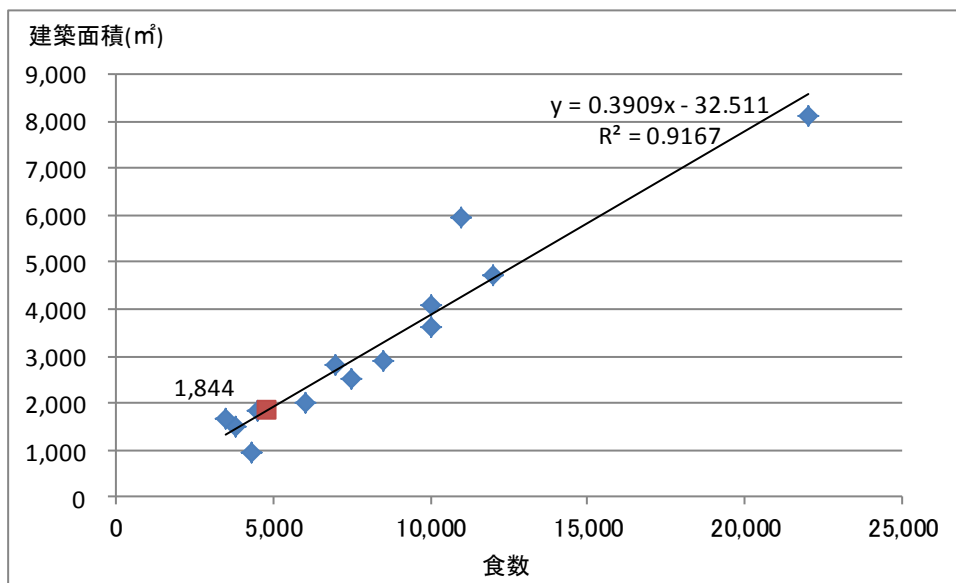


図 7-2 食数と建築面積の関係

### 7.2.3 計画地の条件

計画地の条件は以下のように整理される。

- ・調理場は建築基準法上、工場に分類されるため、市街化区域内に建設する場合、用途地域は工業専用地域または、準工業地域に限定される。
- ・学校給食衛生管理基準により、調理後 2 時間以内の喫食を求められている。
- ・7.2.2 により約 4,500 m<sup>2</sup>程度のまとまった敷地が望ましい。

また、事業をスムーズに実施するためには、以下の条件も備えていることが望ましい。

- ・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

以上より、比較的準工業地域がまとまっている泉地域・青柳地域と谷保地域の一部が候補地域として挙げられ、上記の条件をできるだけ満たすような計画地を求めることが望ましい。

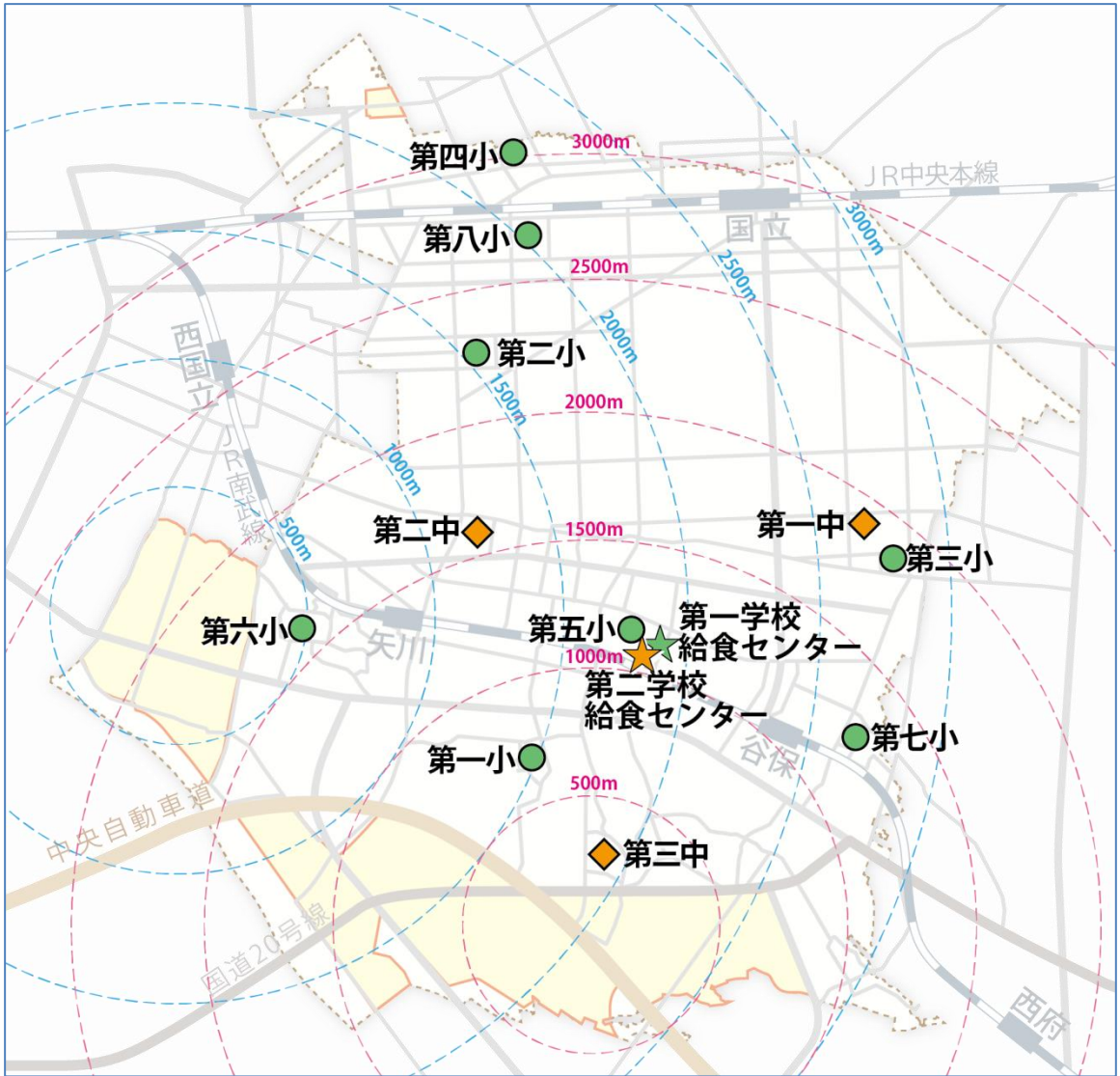


図 7-3 青柳・泉地域からの距離



表 7-2 諸室一覧（想定）

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		
	残渣処理室				
	洗剤室				
	回収前室				

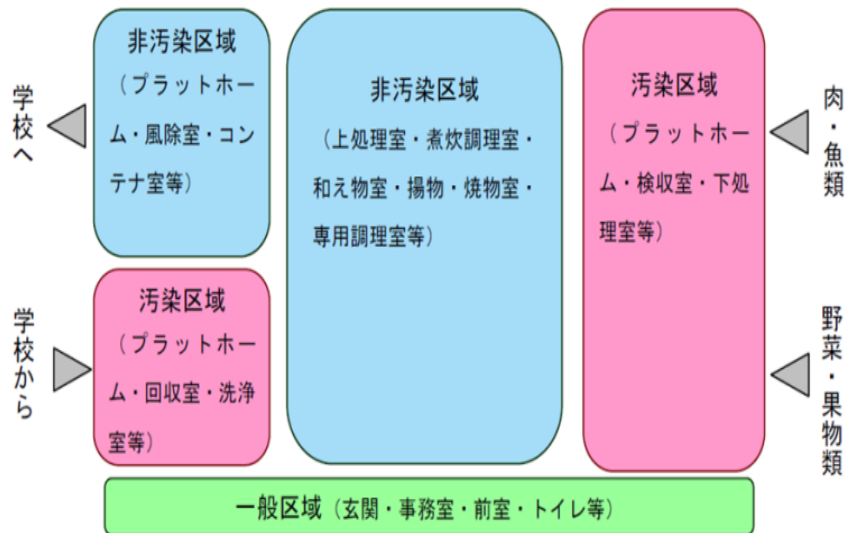


図 7-5 ゾーニングイメージ

「土浦市立学校給食センター再整備基本構想」より

## 8. 事業手法の検討

経済財政運営と改革の基本方針 2015 (平成 27 年 6 月 30 日閣議決定)、日本再興戦略改訂 2015 (平成 27 年 6 月 30 日閣議決定)、PPP/PFI の抜本改革に向けたアクションプラン (平成 25 年 6 月 6 日民間資金等活用事業推進会議決定) 等において、地方自治体には、公共施設等の民間開放を進めることによる民間の創意工夫を活かしたサービスの創出、いわゆる PPP<sup>4</sup>・PFI<sup>5</sup>への取組を進めることが求められている。

このことも踏まえ、事業手法の検討に当たっては、既存の運営方式である公設公営方式に加え、民間の創意工夫を活かすことのできる手法についても検討した。

### 8.1 事業手法の検討

#### 8.1.1 事業手法の概要

公共施設、特に給食センターの整備、維持管理、運営にかかる事業手法の概要を表 8-1 にまとめる。なお、各事業手法の詳細については、以降に記載する。

表 8-1 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 (従来方式)		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

<sup>4</sup> PPP (パブリック・プライベート・パートナーシップ) とは公民が連携して公共サービスの提供を行うスキームのこと。PFI は、PPP の代表的な手法の一つ。PPP の中には、PFI、指定管理者制度、市場化テスト、公設民営 (DBO) 方式、更に包括的民間委託、自治体業務のアウトソーシング等も含まれる。

<sup>5</sup> PFI (Private Finance Initiative : プライベート・ファイナンス・イニシアティブ) とは、1992 年に英国で誕生した、民間の資金や経営能力・技術力を活用して、公共施設等の設計・建設・改修・更新や維持管理・運営を効率的・効果的に整備する公共事業の手法のことである。日本においては、平成 11 年 7 月「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」(以下「PFI 法」という。)が成立し、同年 9 月に施行され、この法律によりした PFI 事業が実施できるようになった。

## (1) 公設公営方式

市が施設等を整備し、市が運営する方式で、これまで一般的に選択されることの多かった手法であり、既存の学校給食センターにおける運営方式である。

市が起債や国庫補助金等により自ら資金調達し、設計・建設、維持管理等について、業務ごとに仕様を定めて民間事業者にも単年度業務として個別に発注等を行い、運営も市が担う方式である。

メリットとしては、市によるサービス提供により、サービスに一定の質が期待でき、継続性が担保されるなどといった信頼性の点が挙げられる。デメリットとしては、建設に関して地方債を活用した場合でも、事業開始当初に施設整備費等として支払う初期投資費が多く財政負担の平準化が図りにくい点が挙げられる。

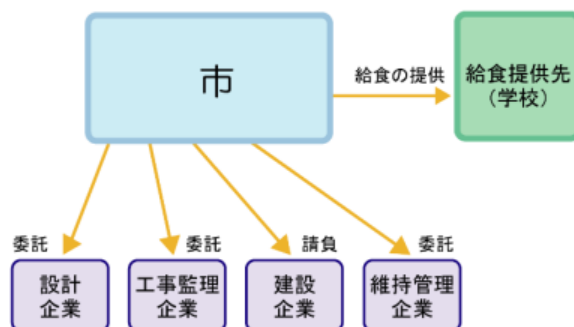


図 8-1 公設公営方式の概念図

## (2) 公設民営方式

市が施設等を整備し、運営を民間事業者にも委託する方式である。

市が起債や国庫補助金等により自ら資金調達し、設計・建設、維持管理等について、業務ごとに仕様を定めて民間事業者にも単年度業務として個別に発注等を行い、運営は民間事業者にも委託する。

メリットとしては、競争性の確保や民間のノウハウの活用により、運営にかかるコストの縮減や、適切な人材確保等の労務管理上の負担軽減が期待できる点が挙げられる。デメリットとしては、建設に関して地方債を活用した場合でも、事業開始当初に施設整備費等として支払う初期投資費が多く、財政負担の平準化が図りにくい点が挙げられる。

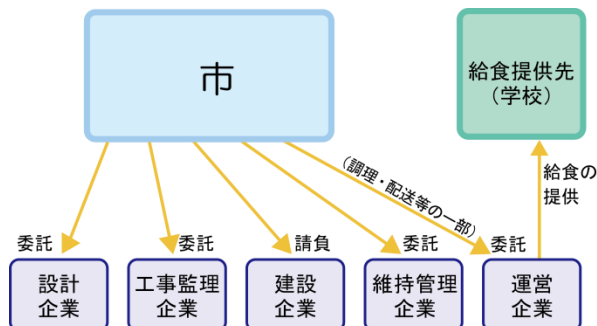


図 8-2 公設民営方式の概念図



### (3) PFI手法

民間の資金と経営能力・技術力（ノウハウ）を活用し、公共施設等の設計・建設・改修・更新や維持管理・運営を一括で行う手法である。

SPC<sup>6</sup>との契約は、諸工程（諸業務）を長期の契約として、一括で性能発注<sup>7</sup>により行うという特徴がある。また、SPCが出資者（各企業）から独立しているため、出資者（各企業）が倒産した場合も、その影響を隔離することが可能であり、業務委託等と比較して、その場合の事業への影響は限定的である。

なお、事業をPFI手法で実施する場合でも、献立作成や食材発注、検食等は市が行い、運営審議会始めとする各種専門委員会等も、従来どおりの役割を担うことは可能である。

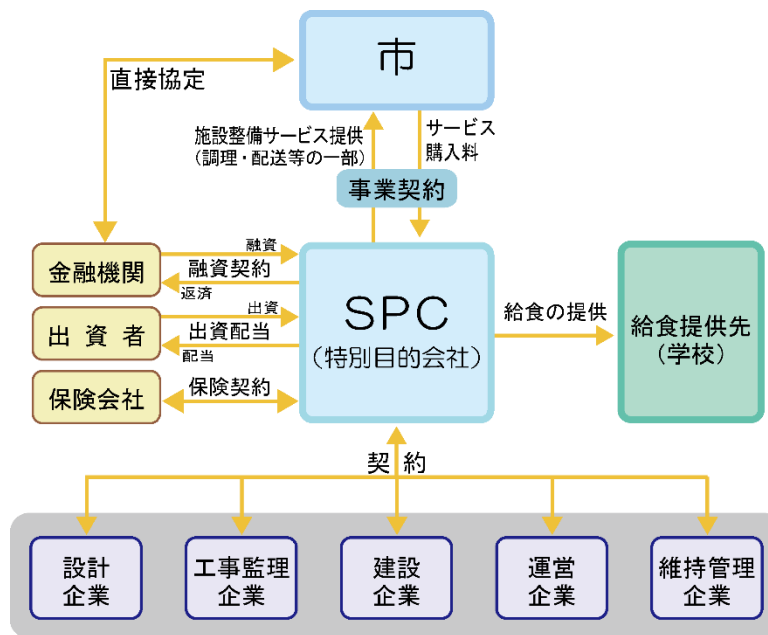


図 8-3 PFI手法の概念図

PFI手法は、事業資産の所有形態を「建設（Build）」「運営（Operate）」「所有権移転（Transfer）」のプロセスに着目し、以下のように分類できる。

#### 1) BTO方式（Build Transfer Operate）

民間事業者が公共施設等の設計建設（Build）を行い、その施設を行政側に譲渡（Transfer）した後、その施設の運営、維持管理（Operate）を行う。

民間事業者はBOTに比べて税務上有利であるが、施設が市の公有財産となることから、民間事業者の運営上の自由度が低い。

<sup>6</sup> 「SPC」とは、ある特別の事業を行うために設立された事業会社のこと。PFIでは、公募提案する共同企業体（コンソーシアム）が、新会社を設立して、建設・運営・管理に当たることが多い。

<sup>7</sup> 「性能発注」とは、発注者が求めるサービス水準を明らかにし、事業者が満たすべき水準の詳細を規定した発注のこと。

---

## 2) BOT 方式 (Build Operate Transfer)

民間事業者が公共施設等の設計建設 (Build) を行い、その施設を所有したまま運営、維持管理 (Operate) を行う。事業期間終了後、その施設は行政側に譲渡 (Transfer) する。

公共施設等が民間事業者所有であるため、運営に当たり民間事業者の自由度が高く、民間の創意工夫が図りやすい。

一方、事業期間中に施設の償却が終了しない場合もあり、不動産取得税等を負担する等、税務上不利な面もある。また国庫補助金等の対象にならないケースもある。

## 3) BOO 方式 (Build Own Operate)

民間事業者が公共施設等の設計建設 (Build) を行い、その施設を所有したまま運営、維持管理 (Operate) を行う。民間事業者は、事業期間終了後もその施設を継続して所有 (Own) し、行政側に譲渡、売却を行わず、公共サービスの提供は契約の継続等により引き続き行うか、事業終了時点で民間事業者が施設を解体・撤去する等の事業方式である。

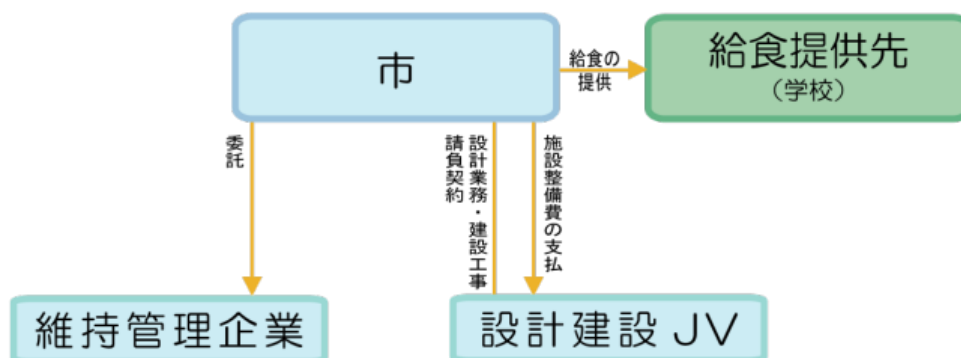
## (4) PFI 的手法

PFI 法に基づく事業ではなく、PFI 手法を活用した手法のこと。DB 方式、DBO 方式は PFI 的手法のひとつである。

市が資金調達を行い、民間事業者が公共施設等の設計・建設・改修・更新や維持管理・運営を一括して行う公共事業の手法である。民間事業者が資金調達をしないため、金融機関による監視がない点が PFI 手法とは異なる。

## 1) DB方式 (Design Build)

設計技術が施工技術と一体で開発されること等により、個々の業者等が有する特別な設計・施工技術を一括して活用することが適当な工事を対象として、設計・施工分離の原則の例外として、概略の仕様等に基づき設計案を受け付け、価格のみの競争ならびに総合評価により決定された落札者に、設計・施工を一括して発注する方式である。



※JV (ジョイント・ベンチャー) とは複数の企業が相互利益のため、協働で事業に取り組むこと。

図 8-4 DB方式の概念図

## 2) DBO方式 (Design Build Operate)

市が起債や国庫補助金等により自ら資金調達し、民間事業者が公共施設等の設計 (Design) ・建設 (Build) ・維持管理・運営 (Operate) を行う。施設が市の公有財産となることから、BTOと同様、民間事業者の創意工夫による運営上の自由度が低い。

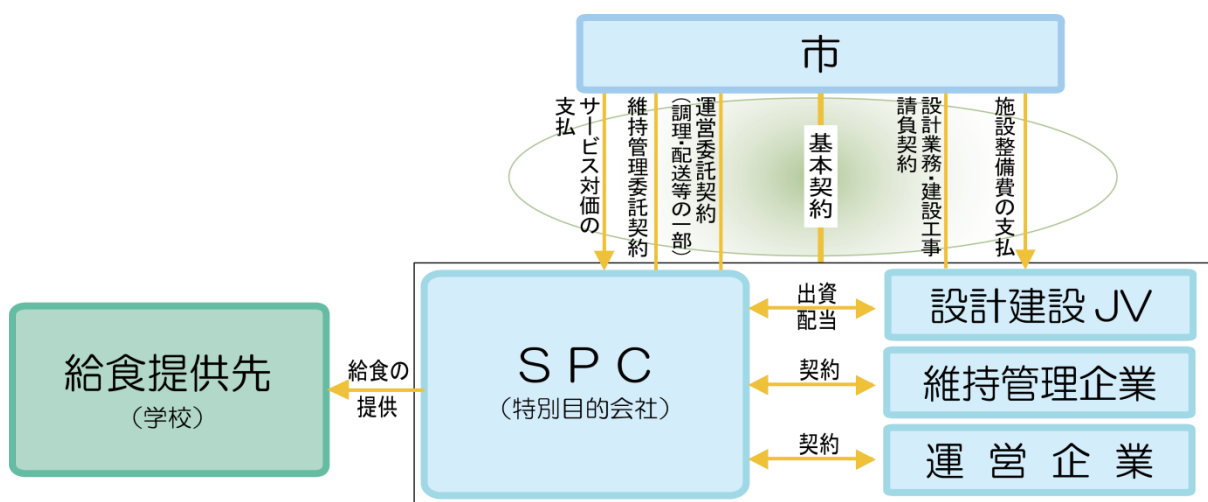


図 8-5 DBO方式の概念図

---

## (5) 民設民営方式

民間事業者が施設等を整備・所有し、市が民間事業者に運営を委託する方式である。

メリットとしては、施設整備費及び運営にかかるコストの縮減が期待できる点が挙げられ、更に一定の制約条件の下で、用地の確保を任せることも可能である。また、民間施設であるがゆえに、給食がない午後や夜、更に長期休暇の間も高齢者向け配膳サービス等、様々な工夫がなされ、そこから生み出す新たな取組もある。

一方、デメリットとしては、当該事業を実施できる事業者が近隣に存在する必要があることや、事業者が倒産した場合、設備等を差し押えられ、給食提供が停止する可能性があることが挙げられる。また、民間施設のため、市が適切に民間事業者を監視・コントロールできるかが不透明である。

## (6) リース方式

民間事業者が資金調達から公共施設の設計・建設、維持管理等の業務をトータルで行い、そのサービス対価をリース料として市が支払う方式である。運營業務は市にて実施するか、もしくは、民間委託することも可能である。

リース方式は、PFI法に拠らず、柔軟な募集・選定手続きが可能となり、比較的小規模な事業や使う期間が限られている施設で見受けられる。

しかし、財務局長通知「債務負担行為の運用について」（昭和47年9月30日付け自治導第139号）において、地方公共団体が公共施設等の建設に当たり、もっぱらその財源調達の手段として債務負担行為を設定し、当該施設の建設完了後、その建設に要した経費を長期にわたり支出する事例があるが、この種の債務負担行為は制度の趣旨に照らして適当なものと認めがたく、このような運用は厳に慎むべきとの見解が示されている。

リース方式により債務負担行為を設定した場合、その適否にかかる判断基準が不明瞭であり、当該事業のそれが適切でないと判断される可能性もある。その場合、事業そのものの中止や関連交付金の返還等が発生する恐れがある。

### 8.1.2 各事業手法のメリット・デメリット

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。ただし、公民連携手法の場合であっても、本来の機能である安心安全な給食の提供に関しては、市が責任を持ち、それを担保することは必須である。その為にも、現在実施されているような、運営等に関する各種専門委員会等や献立作成、食材発注、検食や放射能測定等の安心安全に関わる様々な方策を実施することが求められる。

学校給食センターの整備・運営事業の検討を進めるに当たり、公設公営方式（従来方式）、公設民営方式、PFI的手法、PFI手法等を比較・整理する（表 8-2）。

表 8-2 事業手法の比較・評価

	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 (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。 運営に当たっては、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。 運営に当たっては、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。 運営に当たっては、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。 運営に当たっては、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的実施が図られ、業務の効率化及びサービス水準の一層の向上が期待できる。	◎	同左	◎	運営に当たっては、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及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の一部を改正する法律（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	○	一定の手続き期間が必要。	△	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 更に、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 更に、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更に削減できる。 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

### 8.1.3 事業手法の評価

前述の事業手法の比較・評価において、仮に、△1点、○2点、◎3点として評価をすると下表のとおりとなる。

評価に関する主な視点として、施設建設におけるイニシャルコストは民設民営、PFI方式の評価が高く、公設公営方式やPFI的手法の評価は低い。しかし起債による平準化が期待でき、一定程度その差を緩和することも可能である。

経済性とサービスに関して、公設公営方式（従来方式）は市の直営であることから、その考えのままに実施が可能である。PFI手法やPFI的手法においては、設計・建設から維持管理・運営までの一括発注により、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、コストの低減も期待できる。

PFI手法やPFI的手法、公設民営方式が比較優位であり、今後、国立市の学校給食センター整備においては、現在の事業手法である公設公営方式の評価点以上であるPFI手法等の公民連携手法を主眼に置き、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。

表 8-3 事業手法の評価

	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			
市側 財政 負担	△(1点)	△(1点)	△(1点)	△(1点)	○(2点)	◎(3点)	○(2点)
経済性	△(1点)	○(2点)	○(2点)	◎(3点)	○(2点)	△(1点)	△(1点)
サービスの 向上	○(2点)	○(2点)	○(2点)	◎(3点)	◎(3点)	△(1点)	△(1点)
リスク 負担	△(1点)	○(2点)	○(2点)	○(2点)	○(2点)	△(1点)	△(1点)
災害時 対応	◎(3点)	○(2点)	◎(3点)	○(2点)	○(2点)	△(1点)	△(1点)
発注方式 の裏付け	○(2点)	○(2点)	○(2点)	○(2点)	○(2点)	○(2点)	△(1点)
手続等	○(2点)	○(2点)	△(1点)	△(1点)	△(1点)	○(2点)	○(2点)
基本理念 ・基本性能への 寄与度	○(2点)	○(2点)	○(2点)	◎(3点)	◎(3点)	△(1点)	△(1点)
合計	14点	15点	15点	17点	17点	12点	10点

## 9. 事業形態等の検討

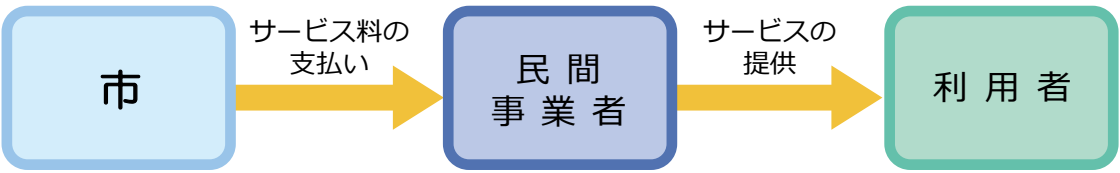
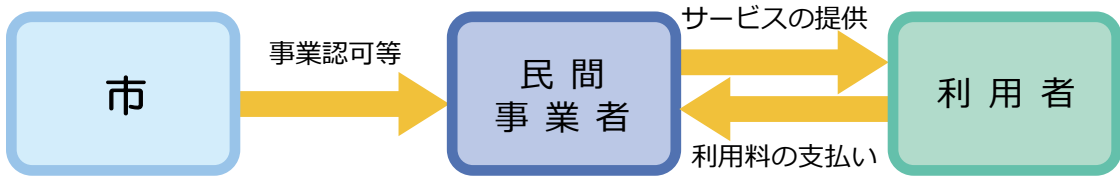
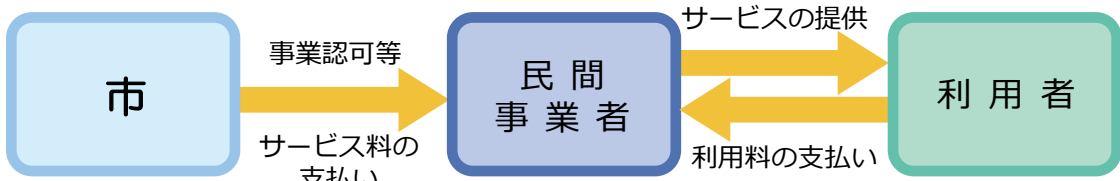
前章の事業手法の比較において、PFI 手法等の公民連携手法が、現在の事業手法である公設公営手法と比較して優位と評価された。よって、以下では、公民連携手法実施時のサービス提供・事業費等の事業類型、業務範囲、事業期間等について整理・評価を行うこととし、給食提供に関連する付帯事業等の可能性等についても、考察を行った。

### 9.1 事業類型の検討

#### 9.1.1 事業類型の整理

事業類型には表 9-1 に示すとおり、サービス購入型、独立採算型、ジョイント・ベンチャー型（複合収入方式）の 3 つの事業類型がある。

表 9-1 事業類型

類型	市の関与の方法	内容	事例
サービス購入型	市から民間事業者へのサービス対価の支払	民間が自らの資金調達により施設を整備・運営し、市からのサービス対価によりコストを回収	給食センター、庁舎、学校、住宅、道路
(模式図) 			
独立採算型	市の負担なし	市から事業許可に基づき民間施設を整備し、事業を運営するコストは利用者から徴収する代金等、受益者負担によって回収	有料道路、公共病院の駐車場
(模式図) 			
ジョイント・ベンチャー型（複合収入方式）	市の負担がない部分と、サービス対価として支払う部分の両者を持つ。	上記の独立採算型とサービス購入型の両者を持つ。	スポーツ施設、芸術ホール
(模式図) 			

### 9.1.2 事業類型の評価

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 9-2 に示すとおり、サービス購入型を前提として考える事が望ましい。また、全国の学校給食センターの施設整備の方法としては、PFI 手法による全国 50 事業のうち、50 事業全てがサービス購入型の事業類型をとっている。また、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 9-2 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及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。



## 9.2 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 9-3 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 9-3 業務範囲の検討

段階	業務項目	従来		民間活用	
		市	民間委託	市	民間
建設段階	設計	●	—	—	●
	建設	●	—	—	●
運営段階	献立作成	●	—	●	▲
	食材の選定・購入	●	—	●	▲
	食材の検収	●	—	●	—
	調理	●	—	—	●
	検食	●	—	●	—
	給食配送・回収	—	●	—	●
	配膳	●	—	—	●
	食器等洗浄	●	—	—	●
	地方自治体独自の委員会等	●	—	●	—
維持管理段階	建物維持管理	●	● (一部委託)	—	●
	厨房機器維持管理	●	● (一部委託)	—	●

●：実施主体、▲実施支援

## 9.3 事業期間の検討

### 9.3.1 事業期間の整理

本事業をPFI事業により実施する場合、事業期間の設定に当たっては、「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 9-4 に示す。

また、実施方針が公表されている学校給食センター整備事業 50 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 4 事例にとどまっている（表 9-5 参照）。また、この 4 事例は平成 17 年以前公示の事業であり、近年では全ての事業期間が約 15 年となっている。

表 9-4 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及びコスト低減	△	○	◎	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等から、 <u>事業期間は短いほうが望ましい。</u>
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のリスク	◎	○	△	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	◎	◎	△	建築及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、 <u>学校給食センター事業においては、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>

---

### 9.3.2 事業期間の評価

本事業の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」があり、それぞれについて検討し、適切な期間を定めることが必要である。

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。

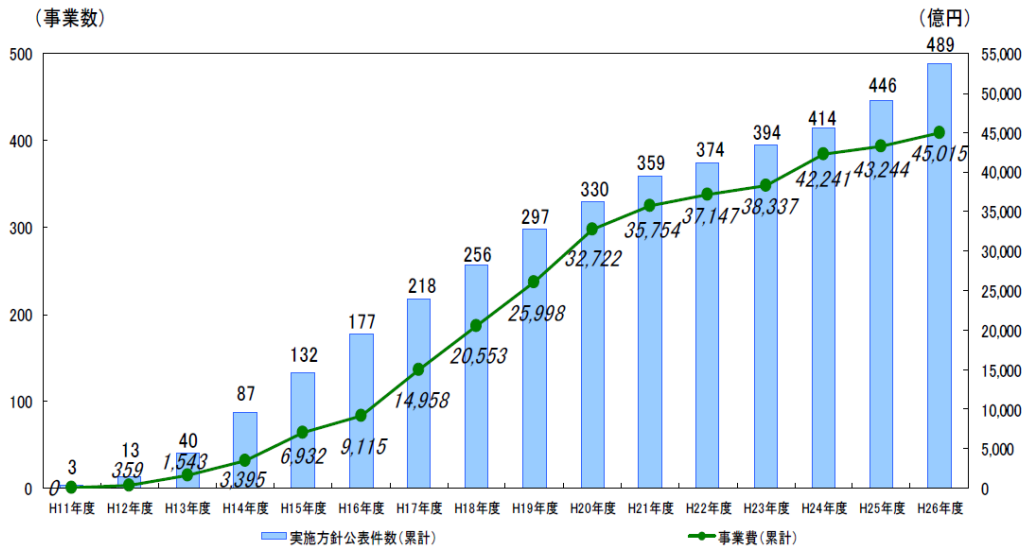
これらを考慮し、大規模修繕が発生する時点より前までを事業期間として設定することが望ましいと考える。なお、事業期間が長期間になる場合、民間事業者を適切にモニタリングしなければ、サービスレベルの確保は難しくなる可能性がある。

以上により、本事業の事業期間は15年を基本とすることが一般的となっているが、具体的には事業手法などとともに、今後の整備手法やPFI導入可能性調査の中で決定する。

## 9.4 PFI 事業手法の動向

### 9.4.1 PFI 事業の実施状況

平成 11 年の PFI 法制定以来、全国的に PFI 事業数は増加しており、平成 26 年度では 489 件となっている。教育と文化（文教施設、文化施設等）の分野が最も多く、全体の約 3 割の 165 件となっている。



資料：内閣府民間資金等活用事業推進室

図 9-1 PFI 事業数及び事業費の推移（累計）（平成 27 年 3 月 31 日現在）

### 9.4.2 学校給食センターの事業手法の動向

平成 11 年度から平成 27 年 8 月までの、全国の学校給食事業（PFI 事業）における事業方式、事業類型、及び事業期間別の事業数の内訳を示す。

事業方式では、全国 50 事業のうち、BTO は 43 事業、BOT は 6 事業、BOO は 1 事業であり、DBO で実施している事業はない。近年はほとんどが BTO となっている。DBO は一括での事業費の支払いが多大な財政負担となるため、割賦払いにより財政負担を平準化できる PFI 事業が多いものと考えられる。BOT、BOO は運営期間中の施設の所有が事業者となるため、施設・設備面に対して自治体の関与が難しいことや、BOT は事業期間終了後に自治体へ移管されるため、当初想定していた補助金の適用が受けられない恐れがあることから、実施事業数が少ないと推察される。

また、事業類型については、学校給食センターは収益が確保できる性質の事業ではないため、全ての事業がサービス購入型である。

事業期間は、大規模修繕を含めないことを考慮した 15 年間で最も多い。

表 9-5 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	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	H27.4.30	15 年
2	静岡市立北部学校給食センター建て替え整備等事業	総合評価一般競争入札	BTO 方式	サービス購入型	静岡	H27.3.6	13 年
3	(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	H26.11.7	15 年
4	(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	H26.11.7	15 年
5	(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	H26.11.7	15 年
6	(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	H26.10.15	15 年
7	千葉県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	H26.5.30	15 年
8	(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	H26.3.25	15 年
9	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	H26.3.24	15 年
10	(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	H26.1.8	15 年
11	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	H25.9.27	15 年
12	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	H25.8.2	15 年
13	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	H25.1.28	15 年
14	(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	H25.1.23	15 年
15	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	H24.1.6	15 年
16	(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	H23.10.28	15 年 6 か月
17	鎌ヶ谷市学校給食センター建て替え事業	総合評価一般競争入札	BTO 方式	サービス購入型	千葉	H23.7.1	15 年
18	(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	H23.2.25	15 年
19	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	H22.11.17	15 年
20	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	H22.10.29	15 年
21	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	H22.10.6	15 年
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	総合評価一般競争入札	BTO 方式	サービス購入型	埼玉	H22.10.5	15 年
23	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	H22.9.22	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
24	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	H21.12.22	15年
25	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	H21.11.9	15年
26	(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	H21.8.20	15年
27	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	H21.4.21	15年
28	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	H21.2.16	15年
29	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	H20.8.29	15年
30	(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	H20.7.23	15年
31	静岡市立南部学校給食センター建て替え整備等事業	総合評価一般競争入札	BTO方式	サービス購入型	静岡	H20.4.16	15年
32	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	H20.2.18	15年
33	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	H19.11.1	15年
34	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	H19.10.11	15年
35	(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	H19.9.21	15年
36	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	H19.6.12	15年
37	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	H19.1.29	15年
38	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	H19.1.9	15年
39	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	H18.12.22	15年
40	(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	H18.4.6	15年
41	(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	H17.12.1	15年
42	(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	H17.9.30	20年
43	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	H16.11.10	15年
44	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	H16.6.4	13年
45	(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	H16.2.27	15年
46	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	H15.9.22	21年
47	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	H15.3.25	15年
48	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	H14.12.10	20年
49	(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	H14.6.17	15年
50	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	H13.4.2	30年

## 9.5 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れる可能性がある。更に、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もつながることが期待される。

そこで、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ふまえ、給食センターにおける可能性を整理した。

### 9.5.1 実施事例

学校給食センターにおける付帯事業事例を表 9-6 に示す。学校給食センターにおける付帯事業は、実施されている事例が少ない。また、学校給食事業と付帯事業を分割して発注している事例が多い。

表 9-6 給食センターの機能を活かした実施事例

機能	事例名	概要	収益
災害対応 (防災等に注力した施設整備)	立川市学校給食共同調理場	・ 災害拠点機能を設置 ・ PFI 事業	×
	海老名市食の創造館	・ 災害拠点機能を設置 ・ 会議室、調理室の一般開放 (有料) ・ 県企業庁の「地域振興施設等整備事業」を活用して建設	×
配食サービス (学校以外への給食サービス機能を持つ施設)	武蔵村山市学校給食センター	・ 弁当の製造・販売の実施 ・ 民設民営	○
	岩手県遠野市給食センター	・ 高齢者向け配食・見守りサービス実施 (社会福祉協議会による高齢者への宅配弁当サービス (約 50 食、1 食 500 円) の実施)	不明
	川崎市はるひ野小中学校	・ 地域交流センター利用者のうち、希望者に対して昼食を独立採算にて提供 ・ PFI 事業	○ 事業者の収入
交流機能等 (給食センター以外の交流施設を含む複合施設)	川崎市北部学校給食センター	・ 立地企業の利便性向上施設 (マイコンシティセンター: 会議室 100 m <sup>2</sup> 程度、ラウンジ 30 m <sup>2</sup> 程度、事務室 等) を整備 ・ マイコンシティセンターの維持管理運営は市が実施 ・ PFI 事業	×

機能	事例名	概要	収益
	埼玉県三芳町学校給食センター	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 公民館（延床面積 1,402.51 m<sup>2</sup>多目的ホール、子育てスタジオ、キッチンスタジオ、サテライト図書館 等）を整備</li> </ul>	×
加工センター （給食以外の食品加工施設を含む複合施設）	青森県三沢市学校給食センター	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 市営の研究機能を備えた農産物加工施設（市の特産品を調理・加工・研究することで、地産地消の実践、特産物の創出、食に対する意識の向上等を図り、6次産業化の推進を目指している。）を一体整備</li> <li>・ 施設使用料を徴収</li> </ul>	不明
	秋田県東成瀬村給食センター	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食肉加工センター（986 m<sup>2</sup>、村内で生産された食肉の加工を民営委託。地方創生事業として実施）を整備</li> </ul>	不明
PFI 事業で自主事業を募集 （給食センター以外の提案される自主事業施設を含む整備）	北海道伊達市学校給食センター	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 自主事業の提案を募集</li> <li>・ PFI 事業</li> <li>・ H27.6 事業者決定。総合体育館及び市民プールと連携した食と運動プログラム、配送ルートを活用した提案が評価された、と審査講評には書かれているが、具体的な内容は不明</li> </ul>	○ 事業者の 収入
	埼玉県川越市学校給食センター	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 自主事業の提案を募集（体験農園・市民農園、駐車場運営等）</li> <li>・ 一次加工施設の整備・運営業務を含む</li> <li>・ PFI 事業</li> <li>・ H27.10 落札者決定。審査講評によると、各社から提案はなされたようだが、具体的な内容は不明</li> </ul>	○ 事業者の 収入



---

## 9.5.2 付帯事業による行政課題等の解決

給食センターを新たに建設するに当たって、学校給食提供以外の機能を付加することや運営を工夫することで、潜在的または顕在化している行政課題解決の一助になる可能性がある。それ以外にも新たなサービスを生み出し地域福祉を向上させたり、財政負担の低減につながる可能性があることは前述のとおりである。

国立市の抱える行政課題のうち給食センターの機能をもってその解決につながる可能性のある付帯事業を以下の通り整理した。なお、これらの付帯事業の採否については、今後更に全庁的な視点で検討していくものとする。

### 1) 災害時対応

国立市総合防災計画においては、災害時の活用を想定した施設整備を求めており、炊き出し等の機能を付加することで、罹災市民に対しての応急的な食の提供等が可能になる。課題としては、衛生面が徹底されていない状況で施設を使用することで、その後の安心安全な給食の提供に支障をきたす可能性や、電気水道ガスなどが使用できない状況でどのように調理を行うかといった問題や、調理員の迅速な確保があげられる。

### 2) 小学校の長期休暇期間の学童保育所における給食の提供

学童保育所は市内7か所で保護者が仕事や病気などのため、家庭で保育が受けられない小学1年生から3年生を対象に実施している。夏休みなどの長期の休暇期間においても午前8時30分から午後6時まで学童保育所を開所しており、大半の時間をそこで過ごす児童が多い。夏休み等の長期休暇期間は、学校給食は実施されず、給食センターは閑散期であることから調理機能を活用して調理を行い、学童保育所に配食することが考えられる。適切な栄養摂取による健康の維持増進等の学校給食法などにおける給食の目的の更なる達成や学童保育所に通う児童の家庭の負担低減につながるものがメリットとして考えられる。

課題としては、配送をどのように実施するかといったことや、本来であれば給食センターのメンテナンスや修繕等に充てる期間に稼働することにより、本来機能の学校給食に対するマイナスの影響を与える可能性が考えられる。

### 3) 就学前児童への給食提供

現在、国立市の学校給食センターにおいては幼稚園や保育園への給食提供を実施していない。就学前の年齢の園児が学校へ訪れ、そこで学校給食の喫食を体験することで、食を通じたスムーズな就学を促し、ひいては小1プロブレムの低減につながる可能性がある。

ただし、各学校との連携が必須となるほか、給食センターの調理食数は限られることから、余裕能力の範囲内で実施することや就学児と同様のメニュー提供が条件となる。

### 4) 適応指導教室への給食の配食

国立市では心理的な理由により学校に登校できない市立小・中学校在籍の児童・生徒を対象に、適切な指導・助言ができる専門性の高い指導員を配置し、登校復帰に向けて安心して学習できる場所を提供・支援しているが、現在は給食の提供がないため、利用する児童生徒は各自で弁当を持参している状況である。給食配食を実現することで、対象児童生徒の家庭の負担低減につながる等の効果が考えられる。

---

一方、課題としては給食配膳等、指導者の負担が増大する可能性があることや配送方法や設備を整備する必要があること挙げられる。

#### 5) 給食レストラン

内閣府において、食育基本計画が策定される等、食育という視点や取組は老若男女問わず必要なものであると解されている。給食センターにおいて調理した食材を児童生徒のみならず、市民全体へ提供ができるような事業を実施することで、市域全体での食育や健康増進を醸成できる可能性がある。さらには、子どもが安心して食事のできる場所として運営することやフードバンクへの協力・学校との連携を通じ、子どもの貧困問題対応への一助となる可能性もある。一方で前述しているように給食センターの立地は準工業地域や工業専用地域に限られており、アクセス面で不利な条件下にあることや、施設整備などのイニシャルコストや、レストラン運営に関わる人件費などをどのように工面するかといった採算性・財政上の課題に加え、不特定多数が給食センター施設に入るといった、衛生面も含めた児童生徒への安心安全な給食提供という本来目的に対するリスクをどのように払拭するかといった課題が存在する。

#### 6) 残渣の飼料・肥料化

給食調理上、野菜などの生ごみや、児童生徒に提供後の残渣が発生することは給食センターの運営上避けられないことであり、現在それらは、民間事業者に対価を支払って引き取り依頼をしている。この残渣等を給食センターで肥料・飼料化することによって、今まで不経済要因であったものを、収入に転換することができる可能性がある。課題としては国立市の給食センターの調理規模は比較的小さいと考えられ収入が見込める一定の規模の残渣等の確保を恒常的に行えるかといった点や、施設整備に要した費用以上の収入を得ることができるかなどといった費用対効果の点、安心安全な給食の提供に対しての衛生上の影響や周囲への悪臭や騒音などの可能性が指摘できる。

### 9.5.3 付帯事業等の可能性

#### (1) 民間事業者アンケート

公民連携手法における付帯事業の可能性の可否に関して、民間事業者の参入意向や、その事業形態を鑑みることが重要である。よって、実際に運営を実施している民間給食提供事業者6社に対し、付帯事業等に関するアンケートを行い、その意向を調査した。それによれば、全ての民間事業者（6社）が付帯事業を実施できるとしている。その一方で、半数（3社）は事業形態についてサービス購入型と回答しており、2社は会議室のみでの付帯事業の実施を希望している。詳細は以下のとおりであるが付帯事業について一定のリスクの存在が認識されていると推察できる。

#### 1) 付帯事業を実施できる場合の活用場所、活用内容、事業形態について

付帯事業を調理場で実施する場合の活用内容としては、「食品加工」、「他施設への弁当の宅配」、「給食レストラン」との回答が多く、後述するアンケートからも、参入に当たっては、行政課題の解決などを事業内容とするのが望ましいなど、給食センターの機能を活用した機能以外の事業内容の可能性が示唆されている。また、事業形態については、「サービス購入型」との回答が多い。これは、あらかじめの制約（立地条件や規模）が多く、採算性が悪いこと等の理由が大きいと考えられる。

また、給食センター内に設置してある会議室を選んだ場合の活用内容としては、「食育や生涯学習講座等の各種講座」が多く、事業形態については、「サービス購入型」が多く、次いで「ジョイント・ベンチャー型」となっており、「独立採算型」との回答はない。

表 9-7 付帯事業を実施できる場合の活用場所、活用内容、事業形態（複数回答）

活用したい場所	活用内容	事業形態		
		サービス購入型	独立採算型	ジョイント・ベンチャー型
調理場	他施設への弁当の宅配	3	1	—
	給食レストラン	3	—	—
	食品加工	4	1	—
	その他	—	—	1 独居老人向け配食サービス
会議室（給食センター内に設置）	食育や生涯学習講座等の各種講座	5	—	3
	その他	1 料理教室（調理台がある場合）	—	1 料理教室（調理台がある場合）

## 2) 付帯事業を実施できない理由について

付帯事業を実施できないと回答した事業者から、その主な理由として、以下のことが挙げられている。

- ・ 本体の給食提供事業と付帯事業のリスク分担が不明確であり、食中毒発生時等の責任の所在が曖昧になる。
- ・ 事業が増える分、食中毒発生等のリスクも高まると想定され、ひいては営業停止等の恐れも高まると思われる。
- ・ 給食時間と弁当の宅配等の需要が多い時間とが重複する。
- ・ 食品加工が事業として成立するためには相当量の取り扱いが必要であり、片手間では不可能である。
- ・ 学校給食センターは工業専用地域もしくは準工業地域への整備となるため、立地上給食レストラン等の飲食施設としては不向きである。
- ・ 事業期間が限定され、安定的に顧客を確保できないこと等から独立採算型での実施は難しい。

表 9-8 事業者アンケートによる付帯事業を実施できない理由

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>・ 基本的には付帯事業の実施はできないと考えています。その理由としては、施設の内容から弁当の宅配等の事業には需要が多い時間は給食と重複するため、作業が困難なこと。食品加工には事業として成立するためには相当な量を取り扱わなければならない、給食センターの片手間でやる事業ではないこと。給食レストラン等の飲食施設は、給食センターの立地からして集客が見込めないこと。</li><li>・ また、PFI 事業の付帯事業の場合、事業主体が SPC なのか、運営企業なのかがあいまいであり、施設整備はだれが行うのか等不明瞭な点が多い。</li><li>・ 給食センターの事業期間が 15 年と限定的であることから、安定的に顧客を確保できないこと等独立採算としての事業は無理だと考える。</li></ul> |
|---|

### 3) 付帯事業を実施する場合の主な条件や意見・要望等について

付帯事業を実施する場合の民間事業者の主な条件や意見・要望等については、以下のとおりである。

- ・ 給食調理中にも別途調理業務等が必要となる内容の場合（例えば昼食用の弁当宅配等）は、給食調理設備とは別の調理室等が必要になります。
- ・ 学校給食用の物資等との交差汚染に配慮した動線、専用の冷凍冷蔵庫・食品庫の配置への配慮が必要になります。
- ・ 付帯事業を行うに当たり、独立採算事業としての成立は無理だと思います。しかし、JV型や、サービス購入型の事業としてなら、多少の検討の余地はあると考えます。
- ・ 給食センターは配送校への2時間以内の喫食が可能な立地に建設されることから、郊外に建設される例が多く、交通機関（車・電車等）との連携は取られていません。この点よりレストランや産直等の商業施設としての利用は、集客の面で大きな不安要素となります。
- ・ 商品を製造し、販売する際、市場に流通する製品と同等レベルの品質が求められます。しかし、給食センターでつくる製品について、専門の製造レーンや機材を取り揃えて製造する一般製品と同等レベルのものを求めるのは難しいと考えます。
- ・ 運営にリスクを求められる独立採算型は、条件の制約（設備・立地・稼働時間）が多い給食センターの付帯事業としては不向きです。基本的にはサービス購入型で行うとともに、買い手側の確保を行政で調整をいただくことが必要と考えます。
- ・ 学校給食センターを利用した付帯事業の実施は、学校給食センターの本分である学校給食の提供に影響を与えるリスクがあります。付帯事業が原因となる食中毒事故等が発生した場合、施設内の消毒等で施設が使用できずに学校給食の提供が停止することも考えられます。
- ・ 食育や生涯学習講座等の各種講座、料理教室のように会議室を使用する事業については、給食センターの調理機能とリンクしないため、付帯事業としても取り組みやすいと思います。ただし、その際には、施設内の衛生管理を徹底する必要があります。多くの来訪者が来た場合は、施設内に菌やウイルスを持ち込まれる可能性が発生します。施設内の菌やウイルスによる汚染は、学校給食の調理という施設本来の目的にとって危惧する事態となります。
- ・ 講座や料理教室などの付帯事業では、講師の依頼費用や事業者から出すサポート人員の人件費、会議室の使用料等を参加者から回収する参加費用で賄うことは難しいと考えます。

---

#### 4) 給食提供事業への興味について

給食センター建設運営といった給食提供施設本来の事業への興味についての回答は、「非常に興味がある：3社」、「興味がある：2社」、「興味はない：0社」、「現時点では未定：1社」となっており、本来機能の事業への興味が高いことが伺える。

#### 9.5.4 付帯事業等のまとめ

学校給食センターの維持管理・運営に当たり、付帯事業等の実施事例をみると、災害対応、配食サービス、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、サービスの別途購入としたりしている事例が多い。

給食センターにおける機能特性を活用して、行政的課題の解決に資することのできる付帯事業はいくつか考えられ、そのメリットも想定できるが、実施に対しては、多数の課題が存在すると考えられ、事業化に際してはその解決策を得ておく必要がある。

また、民間事業者へのヒアリング調査結果によると、付帯事業の内容に関わらず、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。更に、付帯事業を実施できない理由としては、食中毒などの運営上のリスク、施設の立地、採算の不透明さとの回答が多い。安心・安全な給食提供という本来機能を第一に考えれば、調理員等の給食に関わる人と同様の健康管理や定期検診をしていない一般の不特定多数の人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にはこの点を考慮する必要がある。

これらのことから、国立市においては、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付けることは難しいといえる。しかし、災害対応など前述した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。

付帯事業等の実施の可否やその詳細については、整備用地の確保の前後を通じて、その立地・面積等の制約や条件等を加味しながら検討していく。その際には行政課題の解決手法としての必要性と衛生上の安全確保の両立を前提に、財政負担や費用対効果を鑑みながら事業者の提案・対話の中で検討する。

---

## 10. おわりに（本計画のまとめ）

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。本計画ではそのようなことや現状を整理した上で、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。

本計画に記載している主要な内容は下記のとおりであるが、今後の給食提供施設は形態のいかんに関わらず、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・実現を目指すため行政が主体性を確保することが必要である。

また、児童生徒により良い給食の提供を引き続き行うためにも、今後は本基本計画を基礎として、施設整備へ向け具体的に事業推進していくことが必要である。

### (1) 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

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

保護者を始め、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当たっては、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 労務環境及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始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。

### 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、最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で建設する。

## (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
  - ・ 日照過多や埃溜りに留意
  - ・ 将来的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
  - ・ 適正な立地及び規模を検討し、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
  - ・ 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 m<sup>2</sup>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 m<sup>2</sup>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

下記事項により、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手法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現在実施している献立作成・食材発注・検食や放射能測定等に加え、運営関連の各種専門委員会等、公共が安心安全な給食の提供に責任を持ち、実施する仕組みを維持することは可能である。
- ・ 公設公営方式（従来方式）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更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ことが望ましく、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

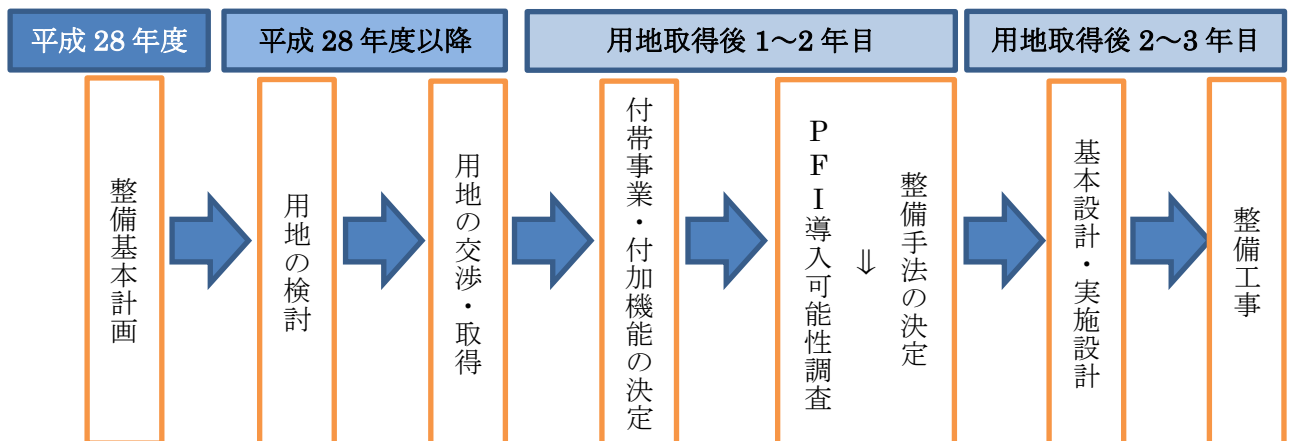
給食提供施設の設備・機能の二次的利用や民間事業者のノウハウの更なる活用を図れる可能性がある。更に、その収益による財政負担の軽減や、地域住民等へのサービスの向上等が期待されることから、下記の考え方により今後、更に検討を加える。

- ・ 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付けることは難しい。
- ・ 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。

本計画の事業化に向けては、原則的に新規用地を国立市が取得する必要があるが、その費用も事業の初期には必要である。また、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用地の確保ができるとは限らない。したがって学校給食センターの本来機能に関して整備が可能な範囲で用地を探し、用地の確保の目途をつけた前後で、その用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、第一に本基本計画を前提に用地の選定を行うことが必要である。その上で付帯事業等をどこまで行うかを決定するとともに、前述の PFI 手法等の導入可能性調査の結果を踏まえて事業手法を選定し、更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こととする。

表 10-1 今後のスケジュール



---

## 11. 用語解説

### か

#### ■ 公設公営方式

公共が施設等を整備し、公共が運営する方式で、これまで一般的に採択されることの多かった手法である。

公共が起債や国庫補助金等により自ら資金調達し、設計・建設、維持管理等について、業務ごとに仕様を定めて民間事業者単年度業務として個別に発注等を行い、運営も公共が担う方式である。

#### ■ 公設民営方式

公共が施設等を整備し、運営を民間事業者に委託する方式である。

公共が起債や国庫補助金等により自ら資金調達し、設計・建設、維持管理等について、業務ごとに仕様を定めて民間事業者単年度業務として個別に発注等を行い、運営は民間事業者に委託する。

#### ■ コンソーシアム（Consortium）

民間事業者の公募に当たり組成される法人格のない共同企業体のことをいう。

PFI事業においては、一般的に業務が設計、建設、維持管理、運営と多岐にわたるため、複数の企業がコンソーシアムを形成し応募することが多い。

### さ

#### ■ サービス購入型

PFI事業の事業類型の一つ。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、そのサービスの提供に対して対価を支払う事業類型。

#### ■ サービス対価

管理者等が、施設の設計・建設工事、施設の維持・管理及び運営の実施の対価として、選定事業者がPFI事業契約、入札説明書等及び自らの入札参加者提案に従い業務を適切に実施していることを条件に選定事業者に支払う一定の金額

#### ■ 資金調達

資金を仕入れることをいう。

従来方式の公共事業では、起債や補助金、独自財源という方法で資金を調達する。PFIでは、SPCが金融機関からの借入れ等で建設等に必要な資金を調達する。

---

## ■ 収益事業

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、PFI事業者が民間事業者として自らの営利を目的として実施する事業を指す。

## ■ ジョイント・ベンチャー型

基本的には独立採算型であるものの、公的支援制度を活用するなどして一部施設を整備する方法。

## ■ 仕様発注

施設の構造、建設、施工方法、資材等について発注の段階において、発注者から詳細な指示のある発注のことである。関連：性能発注

## ■ 性能発注

発注者が求めるサービス水準を明らかにし、満たすべき水準の詳細を規定した発注のことをいう。

施設の仕様について詳細に規定するのではなく、「〇〇という条件を満たす施設」という規定の仕方になるので、民間事業者が構造や材料、維持管理の方法等について要求水準を満たす枠内で自由に提案することが可能である。

## ■ 総合評価方式

入札における落札者の決定において、価格以外の要素を含めて総合的に判断して、最も有利な申し込みをした者を落札者とする方式のことをいう。

PFI事業者の選定方法は原則一般競争入札であるが（PFI基本方針、自治事務次官通知（平成12年3月29日付け）、PFI契約では価格のみならず維持管理ならびに運営の水準、リスク分担のあり方等を総合的に勘案する必要があるため、総合評価方式を採用した一般競争入札の活用を図るべき旨示されている。

## た ～ な

## ■ 独立採算型

PFI事業の事業類型の一つ。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事業類型。

## ■ ドライシステム

調理場の床に水やお湯を流さない調理システムであり、乾いた状態で使用されるよう工夫された給食施設。文部科学省の学校給食衛生管理基準（H21年4月1日）により、「ドライシステムの導入に努めること」、またウェットシステムについては「ドライ運用を図る」と明記された。

---

ウェットシステムとは、作業過程で使用する水やお湯を直接床に流したり、床に水を流して清掃などを行うため、床が濡れた状態で使用される給食施設。

## は ～ や

### ■ ハセップ・ハサップ・HACCP

食品衛生管理システムの一つ。Hazard Analysis and Critical Control Pointの頭文字をとったもので、危害分析重要管理点と訳される。

HACCPは、食品の原材料生産から加工、流通、販売、消費に至るまでのすべての過程について、工程ごとにHA（危害分析）を行い、危害を防止するCCP（重要管理点）を定め、CCPのCL（Critical Limit：管理基準）を一定頻度で継続監視することにより、危害の発生を未然に防ぐものである。

### ■ 付帯事業

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、PFI本体事業と関連の深い事業を指す。

### ■ 民設民営方式

民間事業者が施設等を整備し所有し、公共が民間事業者に運営を委託する方式である。

## ら ～ わ

### ■ リスク（Risk）

ある事柄に関し不確実にしか予見できない場合において、その事柄が原因となり、追加費用が発生する、損失を被る、期待した収益をあげられないといった好ましくない事態が生じる可能性のことをいう。

#### 例 1) マーケットリスク（Market Risk）

需要量や価格の変動等により期待していた収益をあげられなくなるリスクをいう。

民間事業者が負担することが原則であるが、余りにマーケットリスクが高いと経営の安定性を損ない、ひいては事業継続に困難を生じることとなる。公共サービスの提供というPFI事業の性格上、事業期間中においては安定したサービスの提供が求められることを踏まえ、公共による一定の収入保証等により民間事業者のリスクを軽減することが必要な場合が多い。

#### 例 2) 陳腐化リスク

当初提供されていたサービスに関する技術が、事業期間中に最も優れた方法でなくなってしまうリスクをいう。

ソフトウェアのバージョンアップ、新技術の開発により当初の技術が陳腐化してしまうケース、技術革新により同じサービスがより低コストで提供可能となるケース等が想定される。

#### 例 3) 規制変更リスク

---

法制度や規制等の改正、新設によるリスクをいう。

公共が負担することが基本であるが、PFIの対象となる分野や事業者に特定したものでなく、広く一般に適用される法制度等の改正、新設においては、民間事業者の負担とする場合が多い。

例 4) 税制変更リスク

税制の変更、新設によるリスクをいう。

規制リスクと同様に広く一般に適用される税制の改正、新設においては、民間事業者の負担とする場合が多いが、当該改正等が民間事業者の収支に大きな影響を与える場合は公共の負担とする場合が多い。

## ■ リース方式

民間事業者が資金調達から公共施設の設計・建設、維持管理等の業務をトータルで行い、そのサービス対価をリース料として市が支払う方式である。運営業務は市にて実施するか、もしくは、民間委託することも可能である。

PFI法に拠らず、柔軟な募集・選定手続きが可能となり、比較的小規模な事業や使用期間が限られている仮の施設等の整備でよく見受けられる。

しかし、財務局長通知「債務負担行為の運用について」（昭和47年9月30日付け自治導第139号）において、地方公共団体が公共施設等の建設に当たり、もっぱらその財源調達的手段として債務負担行為を設定し、当該施設の建設完了後、その建設に要した経費を長期にわたり支出する事例があるが、この種の債務負担行為は制度の趣旨に照らして適当なものと認めがたく、このような運用は厳に慎むべきとの見解が示されている。

リース方式により債務負担行為を設定した場合、その適否にかかる判断基準が不明瞭であり、当該事業のそれが適切でない判断される可能性もある。その場合、事業そのものの中止や関連交付金の返還等が発生する恐れがある。

## A ~ O

### ■BOO (Build- Own- Operate)

民間が自ら資金調達を行い、施設を建設 (Build) し、自ら (Own) 管理運営 (Operate) を行い、事業期間終了時点で民間が施設を解体・撤去する事業方式をいう。

### ■BOT (Build-Operate-Transfer)

民間が自ら資金調達を行い、施設を建設 (Build) し、管理運営 (Operate) を行い、事業期間終了後、公共に施設の所有権を移転 (Transfer) する事業方式をいう。

### ■BTO (Build-Transfer-Operate)

民間が自ら資金調達を行い、施設を建設 (Build) した後、施設の所有権を公共に移転 (Transfer) し、施設の管理運営 (Operate) を行う事業方式をいう。

---

### ■DB (Design-Build)

民間が設計(Design)、建設 (Build) を一括して行うが、施設の運営・所有・資金調達は公共が行う事業方式をいう。

### ■DBO (Design-Build-Operate)

民間が設計(Design)、建設 (Build)、運営 (Operate) を一括して行うが、施設の所有・資金調達は公共が行う事業方式をいう。

### ■LCC (Life Cycle Cost : 建物生涯費用) ライフサイクルコスト

プロジェクトにおいて、計画から、施設の設計、建設、維持管理、運営における、事業終了までの事業全体にわたり必要なコストのことをいう。

## P ~ Z

### ■PFI (Private Finance Initiative) プライベート ファイナンス イニシアティブ

従来、公共によって整備されてきた社会資本分野において、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をいう。

### ■PPP (Public Private Partnership) パブリック プライベート パートナーシップ

公共と民間事業者が連携して公共サービスの提供を行う手法を総じて指す。PFIは、PPPの代表的な手法の一つである。

### ■SPC (Special Purpose Company)

ある特別の事業を行うために設立された会社のことをいう。

PFIでは、公募提案するコンソーシアムが、SPCを設立して、建設、維持管理、運営に当たることが多い。



## 国立市立学校給食センター整備基本計画

発行 国立市

編集 国立市教育委員会

住所 東京都国立市富士見台2-47-1

電話 042-576-2111 (代表)

# 国立市立学校給食センター整備基本計画