

議題2 (仮称) 第1給食センター施設整備及び管理運営業務の検討

◎ 最大限に民間活用した場合に、各業務を担う組織がどのように変化するのかを確認・検証する。

※凡例 ⇒ ◎：生徒対応等 ★：基幹的業務 ☆：準基幹的業務 ●：その他の業務 ◇：資金調達

【区分】

(1) 従来の業務分担

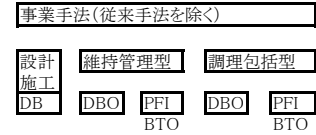
(2) 最大限の民間業者等
活用の際の業務分担
(物資調達を公社に継続委託した場合)

【参考①】 検討対象の民活手法

《担当機関》⇒⇒⇒⇒

教委事務局	外部委託	学校内	
	給食公社	生徒児童	学校長等
物資部門	調理部門	再委託配送業者	

教委事務局	外部委託	学校内	
	給食公社 (SPC含む)	生徒児童	学校長等
物資部門	民間業者	民間業者	
	運営	配送業者	



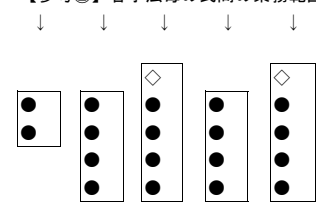
ア 主なインフラコスト発生業務

用地確保	資金調達
建物	資金調達 (F)
厨房	設計 (D)
設備	施工 (B)
備品	配送回収車
調達等	食缶・配膳盆
	食器・食具

◇				
●				
◇				
●				
●				
		●		
		●		

◇				
●				
×	→	◇		
×	→	●		
×	→	●		
			●	
			●	
●	←	×		

【参考②】 各手法毎の民間の業務範囲

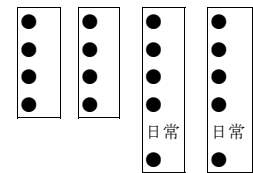


イ 主なランニングコスト業務①

給食センター運営委員会	
維持管理	建物・設備
管理	調理機器
環境	植栽・外構
保全	警備・清掃
衛生	HACCP
管理	検便・物品

★				
●				
		●		
		●		
		●		
★		日常		
		●		

★				
×	→	◇		
		●		
		●		
		●		
★		日常		
		●		

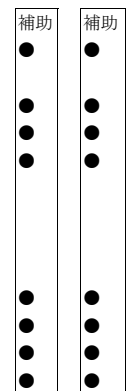


ウ 主なランニングコスト業務②

給食管理	献立作成・決定	
運営	栄養管理	
業務	物資調達	規格
		選定・検査・発注
	検収	
調理場内	調理	
	検食・保存	
	配缶	
配送車運送		
学校内	受所(受け渡し)	
	検食	
	運搬・配膳	
	喫食	
	後片付け	
	受所(回収)	
回収車運送		
調理場内	洗浄	
	消毒・保管	
	残渣処理(リサイクル含む)	

★				
★				
★				
☆	☆			
★		補助		
★		●		
★		●		
			●	
			●	
			●	★
			◎	◎
			◎	◎
			◎	◎
			●	
			●	
●				

★				
★				
★				
☆	☆			
★		補助		
★		●		
★		●		
			●	
			●	
			●	★
			◎	◎
			◎	◎
			◎	◎
			●	
			●	
●				



■ 確認事項
 ① 建物厨房設備の資金調達、設計及び施工業務、並びに建物・設備の維持管理業務が、新たに外部委託できることとなる。
 ② 給食管理運営の外部委託内容は変わらないが、調理業務等の運営は民間業者においても可能である。

※ 参考

(担当機関は上記と同じ)

(担当機関は上記と同じ)

食育推進	センター内業務
	学校における業務

★				★
---	--	--	--	---

★				★
---	--	--	--	---

◆ 結論
 基幹的業務や準基幹的業務が市において、十分に担保されている場合、建設設備資金の調達を含めた調理包括型のPFI手法も可能

⇒ 現状において、全て学校所属のセンター栄養士が担当しており、将来的にも外部委託することは想定していない。