

学校給食センター再整備基本構想等について

1. 福岡市学校給食センター再整備基本構想

<策定趣旨>

福岡市において、中学校及び知的障がい特別支援学校への学校給食を提供している市内 4 カ所の学校給食センターは、開設以来、那の津センターで約 37 年、有田で約 36 年、柳瀬で約 35 年、箱崎で約 27 年が経過し、施設及び設備の老朽化が深刻となっている。

また、学校給食法に基づく「学校給食衛生管理基準」への適合をはじめ、食物アレルギーや個別食器への対応なども求められている。こうしたセンター給食の提供環境を抜本的に改善するため、学校給食センターの再整備を行うこととし、外部有識者や P T A、学校関係者等からなる「福岡市学校給食センター再整備基本構想策定委員会」からの検討報告等を踏まえ、以下の内容をもって、福岡市としての「福岡市学校給食センター再整備基本構想」とする。

なお、再整備にあたっては、事業手法や運営体制についてセンター毎に検討することとし、その際、安全・安心でおいしい給食の安定供給を前提としつつ、事業の効率化や財政負担の長期平準化の視点、及び全国的な既往事例を踏まえ、PFI 手法をはじめとした民間活用手法について最適事業方式調査を行うなど、積極的に検討していくものとする。

1. 福岡市学校給食センターの基本的役割及び機能

本市がセンター給食事業において担う基本的役割及び機能は下記のとおりとする。

- ① 安全・安心 …給食物資の選定・調達や検査の実施、衛生管理の徹底等による安全・安心な給食の提供
- ② 安定供給 …物価高騰時や災害時等、様々な緊急的側面にも継続して安定供給できる給食環境の維持
- ③ 栄養バランス …本市の実態を踏まえた栄養量によるバランスの取れた献立の作成
- ④ 食育推進 …給食による食に関する正しい理解や知識の習得及び望ましい食習慣の確立
- ⑤ おいしい給食 …子どもたちへのおいしい給食の提供に資する調理技術水準の向上や検証の場の確保
- ⑥ 効率性 …行政改革プランを踏まえた、市民の理解が得られるコストでの運営体制
- ⑦ 環境への配慮 …次世代環境型施設整備や、食べ残し・調理残渣の排出抑制と資源への有効利用の推進

2. 学校給食センター再整備内容基本方針

現状を踏まえ、給食センター再整備の基本方針を次のとおりとする。

なお、再整備が完了するまでの間は既存の施設を活用して円滑な給食提供を行っていく。

ア 安全・安心な給食のための衛生水準、危機管理の徹底

- ・『学校給食衛生管理基準(文部科学省)』、『大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)』の遵守
(例)「調理後 2 時間以内での給食」、施設面でのドライシステムの導入、
汚染処理区域と非汚染処理区域の作業動線交差の遮断、作業区分毎の部屋割り
- ・H A C C P (Hazard Analysis and Critical Control Point=危害分析及び重要管理点)の準拠
調理業務を各作業工程(検収、下処理、切裁、加熱、調味、冷却、搬出等)別に区分し、重要管理点、管理基準及び管理基準に対する測定・記録方法の設定を行うことでの危機管理

イ アレルギー対応食が提供できる給食環境の整備

- ・専用調理室を設置
- ・除去食による対応(当日の食材料上可能であれば代替食を提供できるように検討)
- ・主要なアレルゲン(乳・乳製品、卵・卵製品、えび・かに等)への対応を考慮

ウ 食育に資する望ましい給食環境の整備

- ・個別食器の導入及び食器材質の選定
センター及び各校配膳室共に、強化磁器の個別食器に対応した環境整備を行い、取扱い易さや経済性の面から、現行の技術水準においてはP E N樹脂の個別食器を前提に検討
- ・食育スペースの充実整備
食育指導センターを新たに設置
(例) 調理実習室、視聴覚室と調理から洗浄まで全工程に対応した調理場見学スペース
- ・知的障がい特別支援学校給食へのよりきめ細かなサービスの提供
(例) 専用献立の作成、咀嚼や燕下等が困難な子どもに個別に対応できる加工調理

エ より豊かでおいしい給食のための調理環境の充実

- ・調理等設備機能の向上
- ・知的障がい特別支援学校に対応した給食が提供可能なシステムの構築
(例) 専用調理ラインの設置、専用献立に合わせた物資調達

オ 高品質かつ効率的な施設設備の整備及び運営

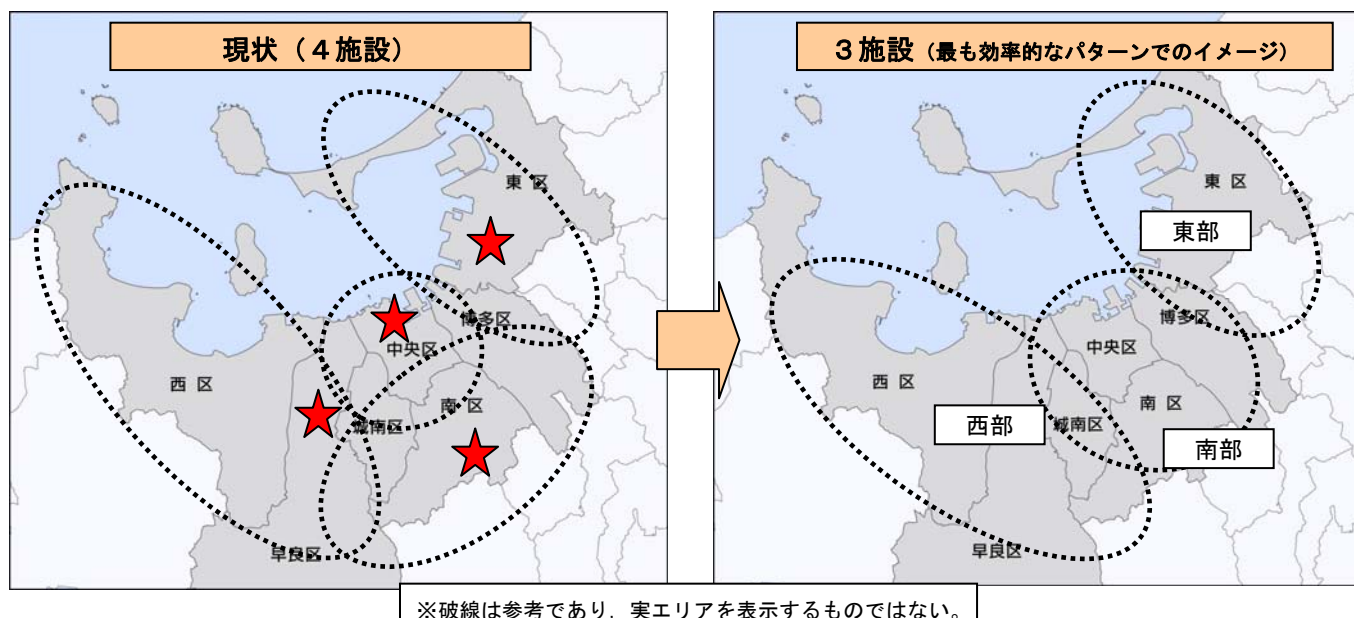
- ・安全・安心を前提とした、高品質と効率化の両立による施設整備・調理運営
- ・施設建設から維持管理・修繕、調理・運営等全般に渡るライフサイクルでのコスト効率化
(例) 民間活力手法の導入、食器食缶分離配送方式やカゴごと洗浄方式の導入

カ 環境負荷の低減

- ・環境への配慮＝省エネルギー設備の導入、新エネルギー利用等
- ・循環型社会の構築＝食べ残し・調理残渣の減量化・再資源化

3. 学校給食センター配置計画

想定される用地及び配置パターンを踏まえ、「調理後2時間以内の給食」を前提とした配送時間の視点等により、2施設、2施設+1延命、3施設の3案について検証を行った結果、3施設を整備する。



4. 事業着手エリアの優先度

南部方面エリアの着手を優先に考え、状況により東部方面エリアを検討する。

- (理由)
- ・南部方面エリアは柳瀬支所が築35年以上経過しており、施設・設備の老朽化が進行しているほか、住宅地に隣接していること
 - ・西部方面エリアは早期着手できる適地が見つかっていないこと
 - ・東部方面エリアは箱崎支所が耐震基準を満たしており、他のセンターと比較して先送りも可であること

5. 事業手法

事業手法選定の評価視点 ①安全・安心でおいしい給食の安定供給 ②事業の効率化 ③財政負担の長期平準化

■一体的事業範囲に調理業務を含む民活手法

事業手法		DBO方式				PFI(BTO)				PFI(BOT)			
説明	事業内容	設計	施工	維持管理	調理	設計	施工	維持管理	調理	設計	施工	維持管理	調理
		民間		民間		民間				民間（期間中は民間所有）			
資金		交付金，市債，一般財源				交付金，市債，民間資金				民間資金，交付金			
①安定供給		○必要経費を委託料で支払うことでの事業安定性 ○運営期間中のノウハウの蓄積				○サービス購入型の事業安定性 ○運営期間中のノウハウの蓄積				○サービス購入型の事業安定性 ○運営期間中のノウハウの蓄積 ・民間所有のため，市の緊急時対応等に制約がでる可能性			
②効率化		○事業全体での効率化が可能				○事業全体での効率化が可能				○事業全体での効率化が可能			
③平準化		○資金調達への市債活用が可能 ・初期投資（一般財源）が必要				○資金調達への市債活用が可能 ○初期投資の全額平準化が可能				○初期投資の全額平準化が可能 ・民間資金の支払利息が割高			

■一体的事業範囲に調理業務を含まない手法

事業手法		従来方式				DB方式				PFI(BTO)※維持管理型			
説明	事業内容	設計	施工	維持管理	調理	設計	施工	維持管理	調理	設計	施工	維持管理	調理
		市／委託	市／委託	市／委託	市／委託	民間		市／委託	市／委託	民間			市／委託
資金		交付金，市債，一般財源				交付金，市債，一般財源				交付金，市債，民間資金			
①安定供給		○運営期間中の柔軟な変更が可能 ・単年度契約による事業者の変更の可能性				○運営期間中の柔軟な変更が可能 ・単年度契約による事業者の変更の可能性				○サービス購入型の事業安定性 ・単年度契約による事業者の変更の可能性			
②効率化		・設計，施工，維持管理及び運営が分離されているため，事業全体として効率化は限定的				・設計施工と維持管理・調理が分離されているため，事業全体として効率化は限定的				○事業全体での効率化が可能			
③平準化		○資金調達への市債活用が可能 ・初期投資（一般財源）が必要				○資金調達への市債活用が可能 ・初期投資（一般財源）が必要				○資金調達への市債活用が可能 ○初期投資の全額平準化が可能			

6. センター再整備事業の事業手法及び運営体制の構築にあたって

《留意事項》

- ★ 安全・安心な給食の提供を第一義として，福岡市の基本方針『福岡市グランドデザイン2011』の柱である「政策推進プラン」，「行政改革プラン」や「財政リニューアルプラン」の理念を踏まえ，給食の質的向上と，民間ノウハウの活用等による業務効率化との両立を基本に再整備を行う。なお，冒頭で整理した『福岡市学校給食センターの基本的役割及び機能』に関する公の関与のあり方について，十分に留意していく。
- ★ 特に，現在市が行っている献立作成や栄養管理，衛生管理といった業務のほか，給食物資の調達・検査業務については，安全・安心の確保等を踏まえ市が担保すべき機能と考える。
- ★ また，おいしい給食を提供するための調理ノウハウの継続向上や，災害時等の様々な緊急的側面にも安定供給できる給食環境を市として担保することが妥当と考えられ，公社のノウハウ等の活用も一定要件の基に考慮する必要がある。なお，民間活用を行うにあたっては，公社の正規職員及び非常勤調理員の雇用の確保等に十分に配慮を行う。
- ★ 今後，新施設の整備にあたっては，当基本構想に沿うよう，点検・検証を行う委員会等を設置する。また，給食開始後も適切な運営を確保・検証等するため，既存のセンター運営委員会の活用等により対応していく。

2. (仮称) 第1給食センター整備計画策定について (経過報告)

◆ (仮称) 第1給食センター整備計画検討委員会

◇ 目的等

福岡市立の中学校及び知的障がい特別支援学校の給食を調理する学校給食センターについては、施設設備の老朽化や学校給食法に基づく「学校給食衛生管理基準」が遵守できていない等の理由により再整備を行うこととし、平成22年10月に「福岡市学校給食センター再整備基本構想」を策定した。

それらを踏まえて、(仮称)第1給食センターの施設設備等の基本仕様及び整備事業手法等からなる整備計画の作成にあたり、外部有識者等から意見等を聴取するため「(仮称)第1給食センター整備計画検討委員会」を設置した。

◇ 委員数：12名

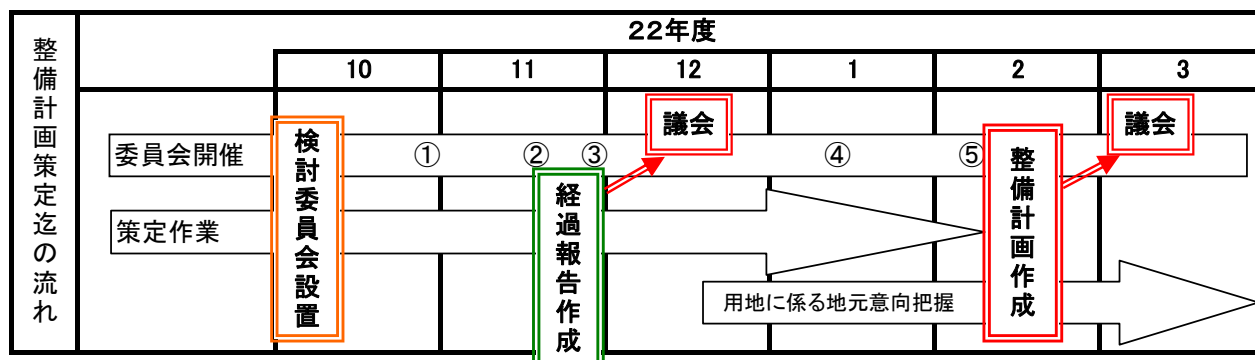
◇ 任期：平成22年10月から平成23年度末まで

区分	分野	氏名(敬称略)	所属・役職名	※
学識経験者 (5名)	建築学(建築・交通)	◎ 竹下 輝和	九州大学大学院人間環境学研究院教授	■
	建築学(環境建築)	藤本 一壽	九州大学大学院人間環境学研究院教授	■
	栄養学	大部 正代	中村学園大学栄養科学部教授	■
	食品衛生学	小田 隆弘	中村学園大学短期大学部食物栄養学科教授	■
	経営学	大石 桂一	九州大学経済学研究院准教授	■
保護者代表 (3名)	中学校保護者代表	太田 順子	福岡市PTA協議会副会長	
	中学校保護者代表	○ 多比良 啓子	福岡市PTA協議会副会長	■
	特別支援学校保護者代表	神 美代子	福岡市PTA協議会副会長	■
学校関係者 (2名)	中学校校長会	吉浦 義友	平尾中学校校長	
	特別支援学校校長会	梅林 秀巳	生の松原特別支援学校校長	
教育委員会 事務局 (2名)	総務部(総務担当)	飯田 光夫	教育委員会総務部長	■
	教育支援部(給食担当)	西山 眞弓	教育委員会教育支援部長	

◎は委員長，○は副委員長

※の■は、平成21年度「学校給食センター再整備基本構想策定委員会」委員

◆ 策定スケジュール



○ 経過報告 (12月議会への報告)

- ① 施設設備等の基本仕様の検討
- ② 事業手法の検討
- ③ 事業候補地

○ 整備計画報告 (3月議会への報告を目途)

- ① 施設設備等の基本仕様
- ② 事業手法
- ③ 事業用地

◆ 主要検討事項

① センター給食提供に係る施設設備等の基本仕様の検討（要旨）

■ 「（仮称）第1給食センター」の前提条件等

- (1) 食数：13,000食
- (2) 目的：中学校及び知的障がい特別支援学校の給食調理並びにそれに関する業務を行う施設
- (3) 設置エリア：南部方面エリアの着手を優先、状況により東部方面エリアを検討

ア 安全・安心な給食のための衛生水準、危機管理の徹底

- (1) 学校給食法に基づく学校給食衛生管理基準の遵守等
- (2) HACCP（危害分析重要管理点の測定・記録）による衛生管理手法の準拠
- (3) 被雇用者（調理従事者）の職場環境への配慮
- (4) 災害時危機管理への熱源組み合わせ対応

イ アレルギー対応食が提供できる給食環境の整備

- (1) アレルギー対応専用調理室の設置
- (2) 除去食を基本とし、メニューに占める除去割合が多い場合は代替食を提供
- (3) 対応アレルゲン：表示義務原材料6品目（乳、卵、えび、かに、そば、落花生）＋ごま・ごま油
- (4) アレルギー対応献立3形態からの選択：①乳対応、②卵対応、③対応アレルゲン全種

ウ 食育に資する望ましい給食環境の整備

- (1) PEN樹脂製の個別食器4種類提供を基本に検討
- (2) 箸の持参推進、スプーン（毎日）とフォーク（献立に応じ）の提供を基本に検討
- (3) 調理＋視聴覚機能一体型研修室
- (4) 下処理や洗浄も含めた見学通路の設置

エ より豊かでおいしい給食のための調理環境の充実

- (1) 基本献立：副食3品を提供
- (2) 調理等設備機能の向上：高性能調理機器及び高性能保温保冷食缶の導入

オ 高品質かつ効率的な施設設備の整備及び運営

- (1) 配膳効率化：学級配膳盆＋ナフキン持参を基本に検討
- (2) 配送効率化：食器・食缶分離配送方式及び2時間喫食に必要な配送車両台数の確保

カ 環境負荷の低減

- (1) 周辺地域の生活環境保全・配慮型施設
- (2) 省エネルギー設備・新エネルギー利用の検討
- (3) 残渣の再生利用への配慮

○ 障がい者雇用推進の理念を踏まえた検討

○ 知的障がい特別支援学校給食献立等の改善 →保護者等と情報交換等ののち検討

- (1) 独自献立、物資規格、刻み加工改善・トロミ対応のあり方
- (2) 専用調理ラインのあり方
- (3) アレルギー個別対応の必要性
- (4) 食器・食具、訓練用食器等の提供方法・管理のあり方
- (5) 栄養相談・栄養指導実施の場合のあり方

② 「(仮称) 第1給食センター」における事業手法の検討

センター給食の質的向上策
 ★学校給食法「学校給食衛生管理基準」等対応 ★アレルギー対応
 ★個別食器への改善 ★知的障がい特別支援学校加工調理対応 等

避けられない運営費の増加

施設規模の増 運営人員の増 光熱水費の増

基本的行政運営のあり方

『最小の経費で最大の効果』 『民間ができることは民間に』

財政負担の軽減・長期平準化

「(仮称) 第1給食センター」における事業手法選定の考え方

安全・安心、安定した給食提供 ⊕ 効率性を可能な限り発揮できる手法

『一体的事業範囲に調理業務を含む民活手法』からの選択を基本とする。

■一体的事業範囲に調理業務を含む民活手法

事業手法		① DBO方式				② PFI(BTO)方式				③ PFI(BOT)方式			
説明	事業内容	設計	施工	維持管理	調理	設計	施工	維持管理	調理	設計	施工	維持管理	調理
		資金	民間(契約1)		民間(契約2)		民間				民間(期間中は民間所有)		
		交付金, 市債, 一般財源				交付金, 市債, 民間資金				民間資金, 交付金			
性質面		▲市の施設所有となるが、契約者が2者となることで責任分担が不明確				○市の施設所有により、安全・安心かつ安定した学校給食を市が責任を持って実施				▲運営期間中は施設が民間所有となるため、緊急時等の対応が煩雑となる可能性			
		▲一般財源による初期投資が必要				○市債及び民間資金での平準化が可能				△民間資金での平準化が可能			
事業費		131.8億円※起債のみ				131.5億円※起債なしの場合				134.7億円※起債なし			
		従来方式：144.9億円											
事業費算定の条件		① 事業期間：16～17年(設計・施工～開業準備1～2年、維持管理・運営15年)											
		② 提供食数：13,000食											
		③ 積算内容											
		<ul style="list-style-type: none"> 初期整備費：設計、建設、調理機器・備品整備、受所改修 維持管理費：保全・保守管理、建物修繕、調理備品修繕・更新 給食管理運営費：運営人件費、配送、光熱水費、残渣処理 その他：借入金利、開業準備経費 											
		④ 積算の考え方											
		整備計画策定にあたっての視点等を踏まえて整理した仕様等に基づき、現施設や先行事例等の実績、公共建築工事共通費積算基準による積算等を勘案して設定											

性質面や事業費算定から総合的に検討した結果、
事業手法としてPFI(BTO)方式を選択することを第一に考える。
 ※地域経済への配慮等については、他都市の先進事例等も踏まえて検討

(参考) 近年における大規模給食センター稼働事例

※H17以降 H23(予定)迄に稼働かつ 6,000食以上のみ掲載

■政令指定都市

自治体	食数(食)	稼働時期	事業手法	備考
仙台市(新高砂)	11,000	H22.4	PFI(BOT)	
仙台市(新野村)	11,000	H20.4	PFI(BOT)	
千葉市(新港)	10,000	H22.4	PFI(BOT)	
千葉市(大宮)	11,000	H17.4	PFI(BOT)	
静岡市(西島)	10,000	H22.9	PFI(BTO)	
静岡市(中吉田)	11,000	H19.4	従来方式	民間調理

■九州内

自治体	食数	稼働時期	事業手法	備考
久留米市	8,000	H22.9	PFI(BTO)	
鹿屋市	6,000	H22.9	従来方式	民間調理
大分市(西部)	10,000	H22.9	従来方式	民間調理
大分市(東部)	8,000	H20.9	従来方式	民間調理
都城市	12,000	H20.4	従来方式	民間調理
諫早市	7,000	H19.9	従来方式	直営調理
伊万里市	7,000	H18.9	PFI(BTO)	直営調理

■九州以外(PFIのみ)

自治体	食数	稼働時期	事業手法	備考
愛知県豊田市	13,000	H23.4(予定)	PFI(BTO)	
宮城県名取市	8,500	H22.9	PFI(BTO)	
岐阜県大垣市	13,000	H22.4	PFI(BTO)	直営調理
愛知県豊橋市	10,000	H22.4	PFI(BTO)	
山形市	22,000	H21.4	PFI(BTO)	
千葉県木更津市	6,000	H21.4	PFI(BTO)	
千葉県浦安市	6,500	H18.4	PFI(BTO)	
岐阜県可児市	10,000	H17.4	PFI(BTO)	直営調理

③ 「(仮称) 第1給食センター」事業候補地の概要

最適候補地としての条件

- ① 3エリア(東、南、西)のうち、優先度の高い南部方面エリアをカバーできる土地であること。
- ② 南部方面エリアで13,000食提供及び2時間喫食のための配送が可能な土地であること。
- ③ 早期用地取得及び着手が可能な土地であること。

- ア 所在地 : 福岡市博多区東平尾1丁目9番 ※候補地位置 : 下図参照
- イ 所有者 : 福岡市土地開発公社
- ウ 法令制限・用途地区 : 第1種住居地域 ・地 目 : 雑種地(一部宅地)
 ・建ぺい率 : 80% ・容 積 率 : 200%
- エ 面積 : 12,683㎡(最大でおよそ13,000食規模の給食センターが建設可能)

