

# 「(仮称) 第1給食センター」整備計画

平成23年3月  
福岡市教育委員会

## ■ 「(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

福岡市学校給食センター再整備基本構想及び上記前提条件に沿って(仮称)第1給食センター整備計画検討委員会によりまとめられた検討報告を踏まえ、「(仮称)第1給食センター」整備計画を策定する。

## 1. 施設設備等の基本仕様(要旨)について

### 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7品目(乳、卵、小麦、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アレルゲン8種対応

### 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等の確保
- (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：高機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・配慮型施設の実現
- (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

- (1) 専用調理ライン → 第1センター稼働に併せた5校一斉の暫定配送実施を検討
- (2) 独自献立、物資規格、刻み加工改善・トロミ対応 → 中学校給食を基準献立に検討  
※咀嚼・嚥下等が困難な子どもに対応するため、必要に応じて食材や献立・調理方法等を工夫
- (3) 食器・食具、訓練用食器等の提供方法・管理 → スプーン及びフォークを毎日提供  
※必要に応じて訓練用食器を提供(基本的に現行どおり)
- (4) 栄養相談・栄養指導実施の検討 → 肥満、痩身傾向等に応じた相談・指導等

## 2. 「(仮称) 第1給食センター」における事業手法について

### 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を図る』

『民間ができることは民間に委ねる』

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（次の3方式）の中から選択

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	運営(調理)	設計	施工	維持管理	運営(調理)	設計	施工	維持管理	運営(調理)
		民間(契約1)		民間(契約2)		民間				民間(期間中は民間所有)			
当初資金		交付金, 市債, 一般財源				交付金, 民間資金, (市債)				民間資金, 交付金			
主な性質		▲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 ▲一般財源による初期投資が必要				○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 ○初期投資部分を含めた平準化が可能				▲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 ○初期投資部分を含めた平準化が可能			
事業費(※は起債の考え方)		135.4億円 ※起債のみ				135.4億円～138.0億円 ※起債なし～※起債最大				139.2億円 ※起債なし			
事業費算定の条件		従来方式：145.6億円 ① 事業期間：約17年(設計・施工～開業準備平成24～25年度、維持管理・運営平成26～40年度) ② 提供食数：13,000食 ③ 積算内容 ・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(対象業務=仕様書履行を基本とする業務；調理・配缶、配送、受所、回収、洗浄、消毒保管等)光熱水費、残渣処理 ・その他：借入金利、開業準備経費 ④ 借入条件 ・市債；義務教育事業債(20年償還)、一般単独事業債(10年借換債による30年償還) ・民間資金；15年償還 ⑤ 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											

### ■PFI(BTO)方式についての検証結果

項目		評価
事業安定性	市 SPC	○市が施設所有することにより、安全・安心かつ安定した学校給食を市が責任をもって実施する。 ○運営会社(SPC)を設立させる等で、参加企業の経営状況にとらわれず独立した経営ができる。 ○サービス購入型であり、事業者側は安定した収入により運営ができる。
定量面/ 定性面		○設計・施工から維持管理・運営までの一括性能発注及び長期契約により、事業費の節減効果が見込める。 ○全国に類似事業が豊富で、民間事業者のノウハウや運営能力の活用が期待できる。 ○一般財源による初期投資を要しない。(民間資金等による支出の平準化が可能である。) ○「学校給食衛生管理基準」等に基づき客観的に測定・評価を行え、質の管理が行いやすい。

事業安定性・定量面・定性面から検証し、  
「(仮称) 第1給食センター」における整備手法はPFI(BTO)方式が最適と結論づける。

- ◆市はセンターに現行どおり責任者及び栄養士を配置し、引き続き献立作成や衛生管理及び食育並びに物資調達・検査等を行っていく。
- ◆市債活用のあり方については、市の財政状況等を充分に考慮し、慎重に検討していく。
- ◆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していく。

### 3. その他

#### (1) 今後のスケジュール（イメージ）

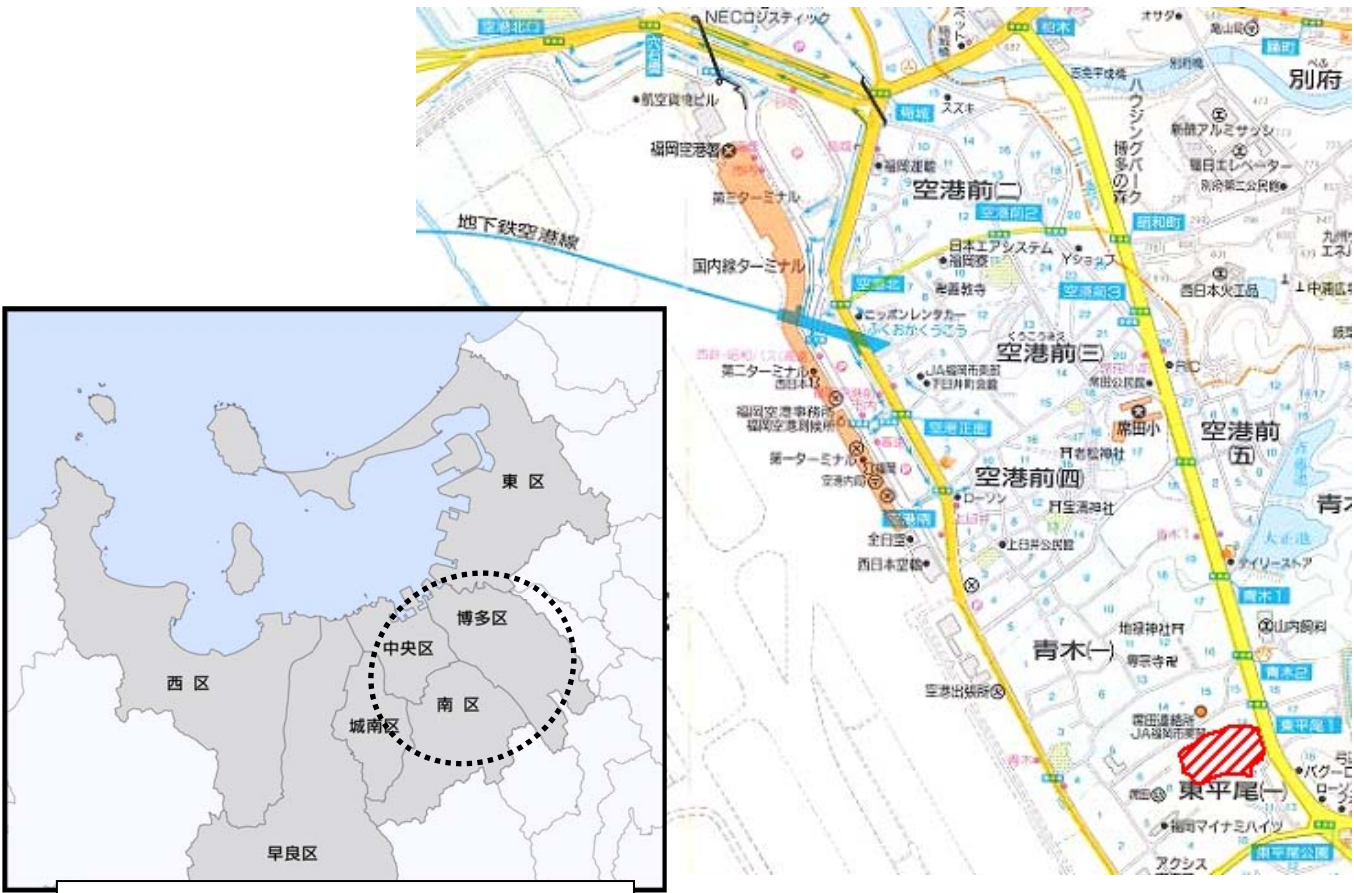
	平成23年度												平成24年度												平成25年度			平成26年度		
	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3						
第1センター事業	実施方針の公表 特定事業の選定・公表 要求水準書 入札関連資料の作成 市民説明会												入札公告の公表 入札・審査実施 落札者決定 契約交渉 契約締結 設計・施工等															第1センター稼働 運営・維持管理 モニタリング業務 ※柳瀬支所閉鎖		
	用地取得																													

#### (2) 「(仮称) 第1給食センター」事業候補地

##### 最適用地としての条件

- 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。
- ※ 複数の用地が選定される場合には用地活用等の妥当性を総合的に検討して最適地を選ぶ。

- ア 所在地 : 福岡市博多区東平尾 1丁目 9番 ※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 : 13,177㎡ (最大でおよそ 13,000 食規模の給食センターが建設可能)



※破線は参考であり、実エリアを表示するものではない。