

第1回 福岡市立学校給食運営検討委員会 次第

日 時：平成23年5月24日（火） 14:00～16:00

場 所：福岡市教育委員会

学校給食センター会議室（給食会館2F）

◆ 野課長挨拶

議題1 （仮称）第1給食センター整備計画の検討経緯について P1～4

議題2 学校給食費の改定について P5～7

※ 委員長退任の挨拶

議題 1

(仮称) 第1給食センター整備計画の検討経緯について

◆ (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

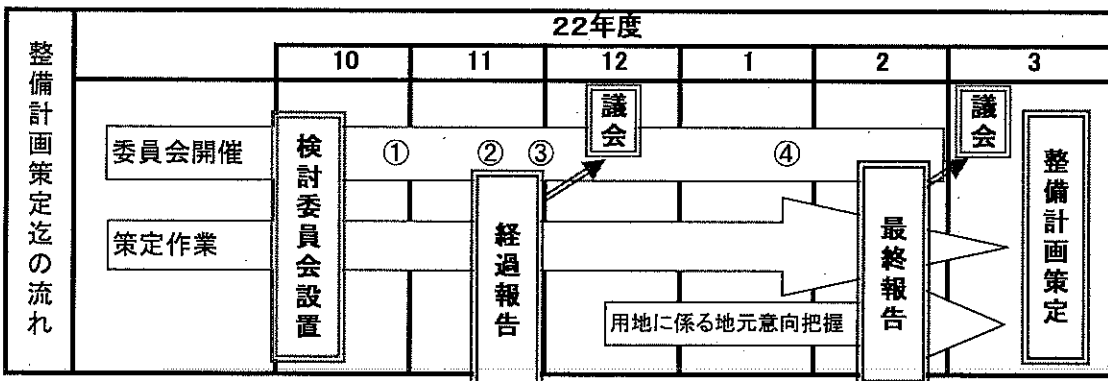
◇ 任期：平成22年10月から平成23年度末まで

| 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・都市計画・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



「(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

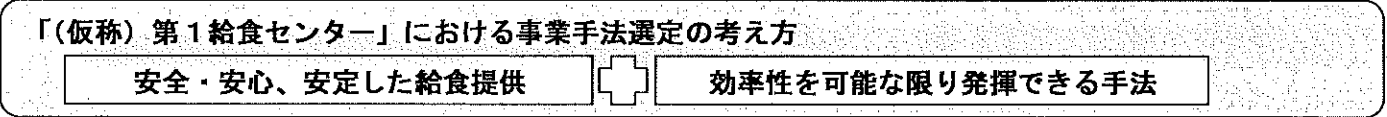
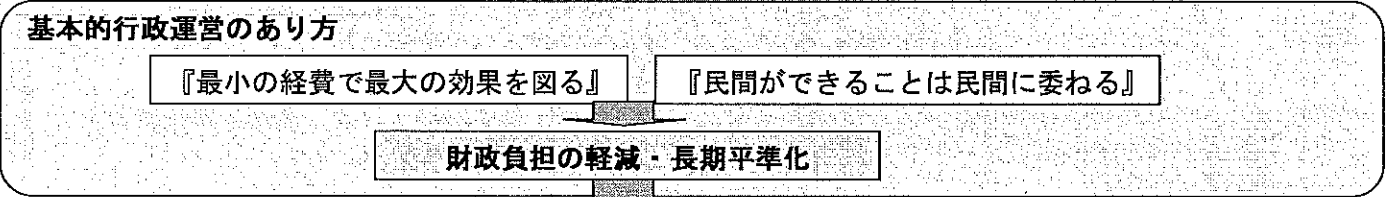
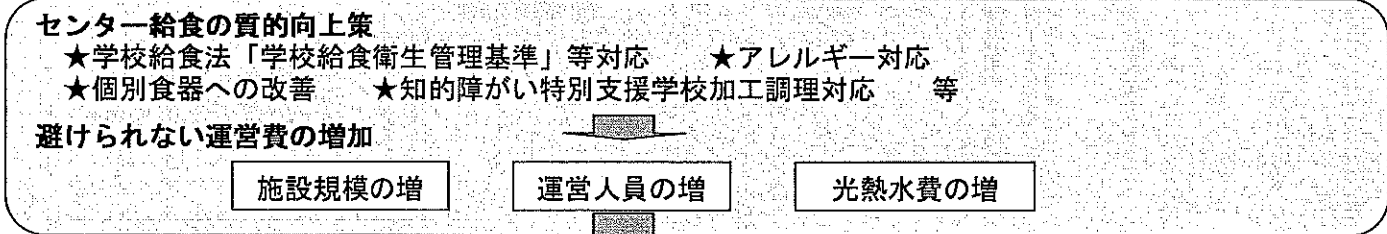
- (1) 周辺地域の生活環境保全・配慮型施設の実現
- (2) 省エネルギー設備・新エネルギー利用の検討
- (3) 残渣の再生利用への配慮

○ 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



■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 | | | |
|---------------|--|----|---------|--------|---------------------------------------|----|------|--------|--------------------------------------|----|------|--------|
| | 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) |
| 説明 | 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 | | | | ○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 | | | | ○初期投資部分を含めた平準化が可能 | | | | ○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 | | | |
| 従来方式: 145.6億円 | | | | | | | | | | | | |
| 事業費算定の条件 | 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

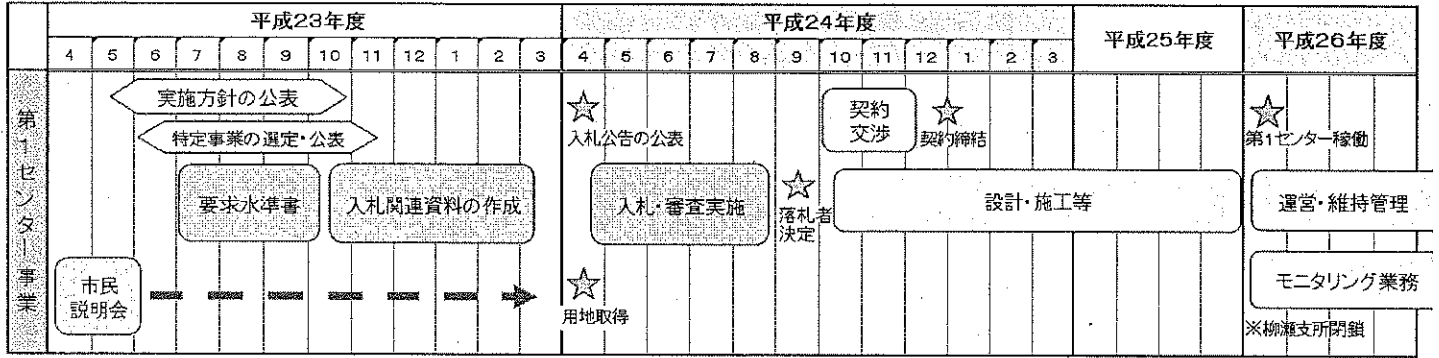
| 項目 | 評価 |
|---------|---|
| 事業安定性 | 市 ○市が施設所有することにより、安全・安心かつ安定した学校給食を市が責任をもって実施する。 ○運営会社(SPC)を設立させる等で、参加企業の経営状況にとらわれず独立した経営ができる。 ○サービス購入型であり、事業者側は安定した収入により運営ができる。 |
| 定量面/定性面 | ○設計・施工から維持管理・運営までの一括性能発注及び長期契約により、事業費の節減効果が見込める。 ○全国に類似事業が豊富で、民間事業者のノウハウや運営能力の活用が期待できる。 ○一般財源による初期投資を要しない。(民間資金等による支出の平準化が可能である。) ○「学校給食衛生管理基準」等に基づき客観的に測定・評価を行い、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、市の財政状況等を十分に考慮し、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

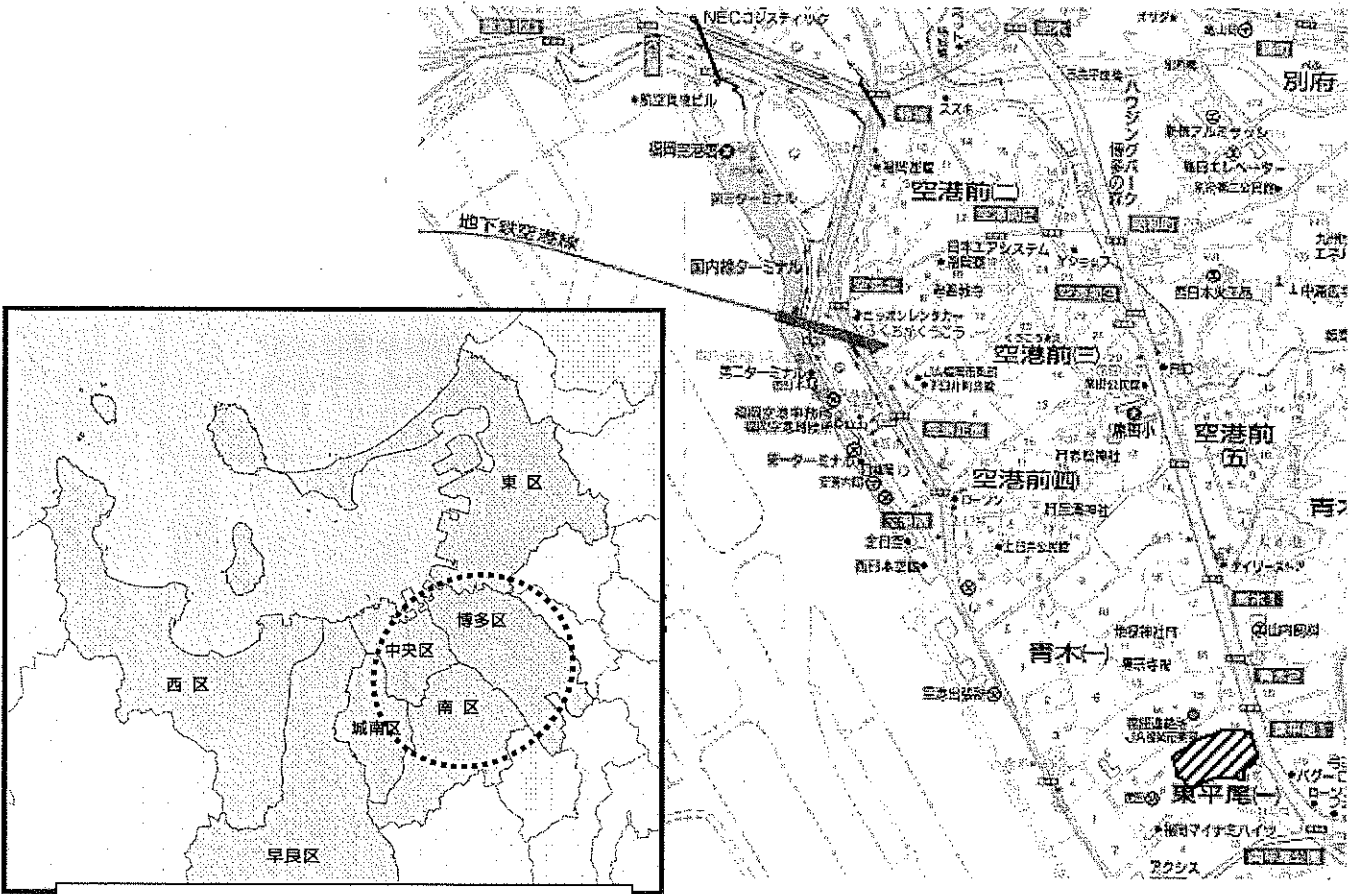
(1) 今後のスケジュール (イメージ)



(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。

議題2

学校給食費の改定について

1 給食費改定時期（改定ルール）について

(1) 現在の提案

現行： 福岡市消費者物価指数（食料）の概ね10%程度上昇

提案： 福岡市給食材料費について、主食（ご飯、パン）、牛乳、副食（おかず）含めて一定額の過不足が生じた時点

(2) 検討項目

| 項目 | 検討課題 | 事務局の考え方など |
|------|---|--|
| 改定時期 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 一定額の過不足 <ul style="list-style-type: none"> ・ 現在価格をどう考えるのか ・ 基準献立をどう定めるのか ・ 検討はいくら乖離した場合か ○ 次の改定時期 <ul style="list-style-type: none"> ・ 改定後、一定の年数を空けるのか | <ul style="list-style-type: none"> ・ 毎年、乖離額の把握（検証）を行う ・ 平成12年時基準で問題はない ・ 月額単位で一定額以上の乖離が確認された場合 ・ 改定後、2～3年程度の据え置きは必要と考える |
| 改定金額 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 改定金額 <ul style="list-style-type: none"> ・ 改定の単位は ・ 一定額の過不足（乖離額）とは、いくらとするのか ・ 徴収回数を変更するのか ・ これまでの工夫はどうするのか ・ 「回復」をどう考えるか ○ 改定時の経済状況をどう勘案するか | <ul style="list-style-type: none"> ・ 月額（日額×17回）で考える ・ 月額で50円以上の過不足が生じた場合に検討を始める ・ 現行の徴収回数（月数）は継続 ・ 食材調達の工夫は原則継続する ・ 想定は困難であり原則考慮しない |
| 周知方法 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 改定のルールや改定額について保護者や学校に十分に周知する方法や期間について | <ul style="list-style-type: none"> ・ 3ヶ月以上の周知期間は必要 ・ 市政だよりやHPなどの活用 |

2 現行給食費の改定について

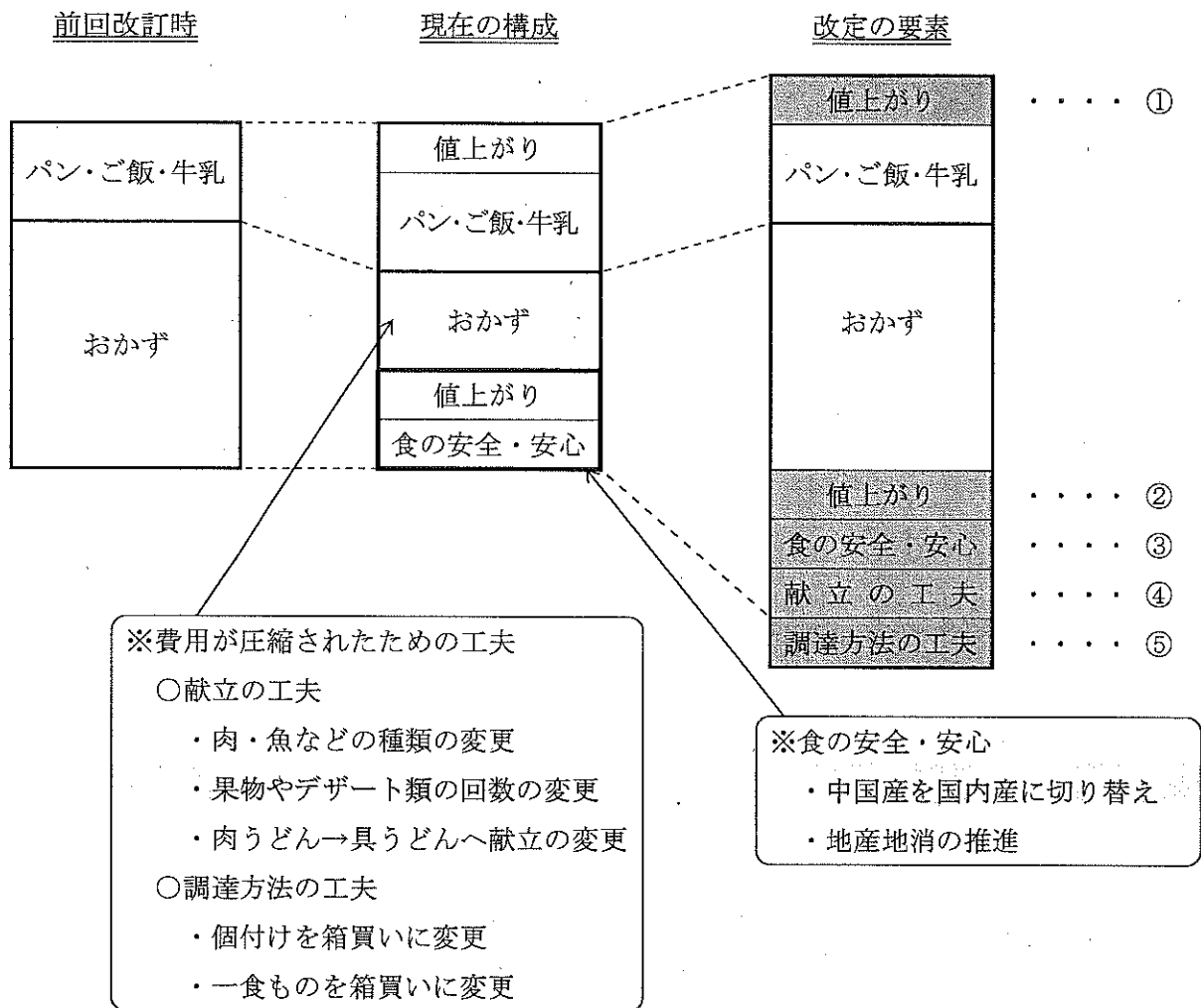
(1) 改定額 小学校3,500円→ 円、中学校4,200円→ 円に改定する

(2) 改定時期 平成24年度当初から改定する

3 今後のスケジュール

- 平成23年6月 改定ルール、改定額、概ねの改定スケジュールについての合意
- 平成23年9月～ 議会報告、保護者への周知 等

■ 改定額検討のイメージ



【改定の要素】

- 網掛けの部分「回復すべき要素」と考えられる。
- このうち、⑤の「調達方法の工夫」については、今後も継続的に実施する。
- 今回の改定によって残りの①～④を回復し、前回改定当時（平成12年）の水準に戻す。

給食費の増加による献立の充実状況

平成12年度の状況は？

★牛肉の使用回数

| | |
|-----|----|
| 4月 | 3回 |
| 5月 | 4回 |
| 6月 | 6回 |
| 7月 | 2回 |
| 9月 | 5回 |
| 10月 | 3回 |
| 11月 | 4回 |
| 12月 | 2回 |
| 1月 | 2回 |
| 2月 | 6回 |
| 3月 | 4回 |

なんと、年間41回も登場！
月平均 3.7回
(ほぼ毎週、提供されています。)

★ハンバーグの中身

提供回数 4回
内 容 牛・豚の合い挽き肉

★デザートの数 → 40回

★果物の提供回数 → 16回

10年間の
変遷

平成22年度の状況は？

★牛肉の使用回数

| | |
|-----|----|
| 4月 | 3回 |
| 5月 | 1回 |
| 6月 | 1回 |
| 7月 | 2回 |
| 9月 | 1回 |
| 10月 | 2回 |
| 11月 | 2回 |
| 12月 | 2回 |
| 1月 | 1回 |
| 2月 | 1回 |
| 3月 | 2回 |

年間19回に激減！
月平均 1.7回
(月に1、2度程度しか、
お目にかかれませんが。)

★ハンバーグの中身

提供回数 5回 (回数は増えていますが、)
内 容 チキン、豚、豆腐

★デザートの数 → 24回 (▲16回)

★果物の提供回数 → 9回 (▲7回)

改定によって、これだけ食材料が充実します！

① 月額200円改定した場合

| | | |
|--------------------------------------|-------------|----------|
| ○ 牛肉を月1回～2回使用できる(ただし、平成12年改定当時には遠い。) | 36円 | 24円×1.5回 |
| ○ 使用量を元に戻す | | |
| ・ 青ねぎなど | 18円 | 6円×3 |
| ・ 枝豆やインゲンなど | 13円 | 5円、8円、 |
| ・ ハム | 10円 | 5円×2 |
| ・ エビやホタテなど(10g追加) | 35円 | 10円、25円 |
| ○ 食べやすくする | | |
| ・ 普通パン・米粉パンに、ジャムやマーガリンを付ける | 25円 | 15円、10円 |
| ・ ご飯に、佃煮や味付け海苔などを付ける | 26円 | 18円、8円 |
| ○ ゼリー(鉄分強化)を1回追加 | 35円 | |
| | 198円 | |

② 月額300円改定した場合 (①+②)

| | | |
|---------------------------------|-------------|------|
| ○ 牛肉を月2回～3回使用(平成12年改定当時に近づきます。) | 24円 | 3回目分 |
| ○ ヨーグルト(鉄分強化) | 35円 | |
| ○ 果物1回(キウイフルーツ1/2個) | 42円 | |
| | 101円 | |

③ 月額400円改定した場合 (①+②+③)

| | |
|---|-------------|
| ○ エビフライ・トンカツなどを提供できる(年間で各々2回ずつ程度) | 45円 |
| ○ 果物1回(みかん1個) | 40円 |
| ○ 野菜の使用量の追加(アスパラガス、オクラ、水菜など)※使用量が不足しているため | 30円 |
| ○ 種実類の使用(アーモンド、カシューナッツなど) | 2円 |
| | 117円 |