

第2回 福岡市立学校給食運営検討委員会 次第

日 時：平成23年8月5日（金） 14:00～16:00

場 所：福岡市教育センター 1階 102研修室

- ◆ 野課長挨拶
- 大塚課長挨拶

- 1 議 題 学校給食費の改定について P1～4

- 2 連絡事項 学校給食センター再整備事業について P5～14

- 3 その他

【添付資料】

「福岡市立学校給食運営検討委員会設置要綱」

「福岡市立学校給食運営検討委員会 委員名簿」

1 議 題

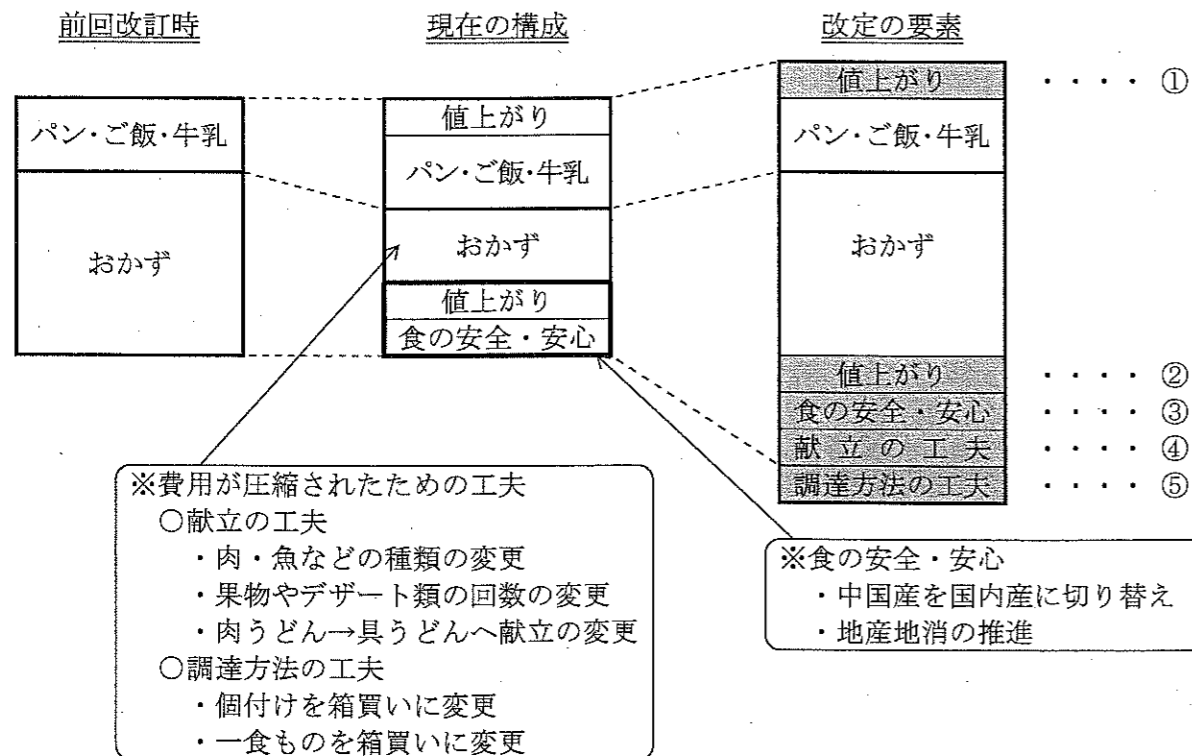
学校給食費の改定について

1 これまでの検討

(1) 検討内容

- 一定額の過不足
 - ・ 現在価格については、毎年、乖離額の把握（検証）を行う
 - ・ 基準献立は、平成12年時を基準とする
 - ・ 改定の検討は、月額単位で一定額以上の乖離が確認された場合とする
- 次の改定時期
 - ・ 改定後、2～3年程度の据え置きは必要と考える
- 改定金額
 - ・ 改定の単位は、月額（日額×17回）で考える
 - ・ 一定額の過不足（乖離額）とは、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）は継続する
 - ・ これまで行ってきた「工夫」のうち、食材調達の工夫は原則継続する
 - ・ 「回復」の考え方については、下記「改定額検討のイメージ」を参照
- 改定時の経済状況については、想定が困難であり、原則考慮しない
- 改定のルールや改定額の周知方法
 - ・ 3ヶ月以上の周知期間は必要
 - ・ 市政だよりやHPなどの活用を図る
 - ・ 保護者や学校に十分に周知する必要がある、とのご意見を前回の本委員会で賜っている

■ 改定額検討のイメージ



(2) 給食費の改定ルールの変更

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

【改定理由】

消費者物価指数（食料）をみると、平成12年を100とした場合、平成22年9月時点で△4.1%と下落しているが、そもそも福岡市の学校給食で使用している食材料は「食の安全・安心」や「地産地消の推進」への対応などもあって国産品の使用が多く、外国産も多く含まれている物価指数や一般家庭の食材料とは内容が相違し、平成12年以降も値上がりしている状況である。そこで、現在の改定ルールによって改定できていない現在の給食費と、実際に使用している食材料費の差が生じないように、改定ルールを変更するものである。

(3) 現行給食費の改定

- 改定額 小学校3,500円→3,900円、中学校4,200円→4,600円に改定する（各+400円）
- 改定時期 平成24年度当初から改定する

2 今後のスケジュール

平成23年9月 議会への報告
以降 保護者への周知
24年4月 改定給食費の実施

【改定の要素】

- 網掛けの部分が「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。

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

<p>現行： 福岡市消費者物価指数（食料）の概ね10%程度上昇</p> <p>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</p>
--

(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のようにするのか ・ 「回復」をどう考えるか 	<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
	<ul style="list-style-type: none"> ○ 改定時の経済状況をどう勘案するか 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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

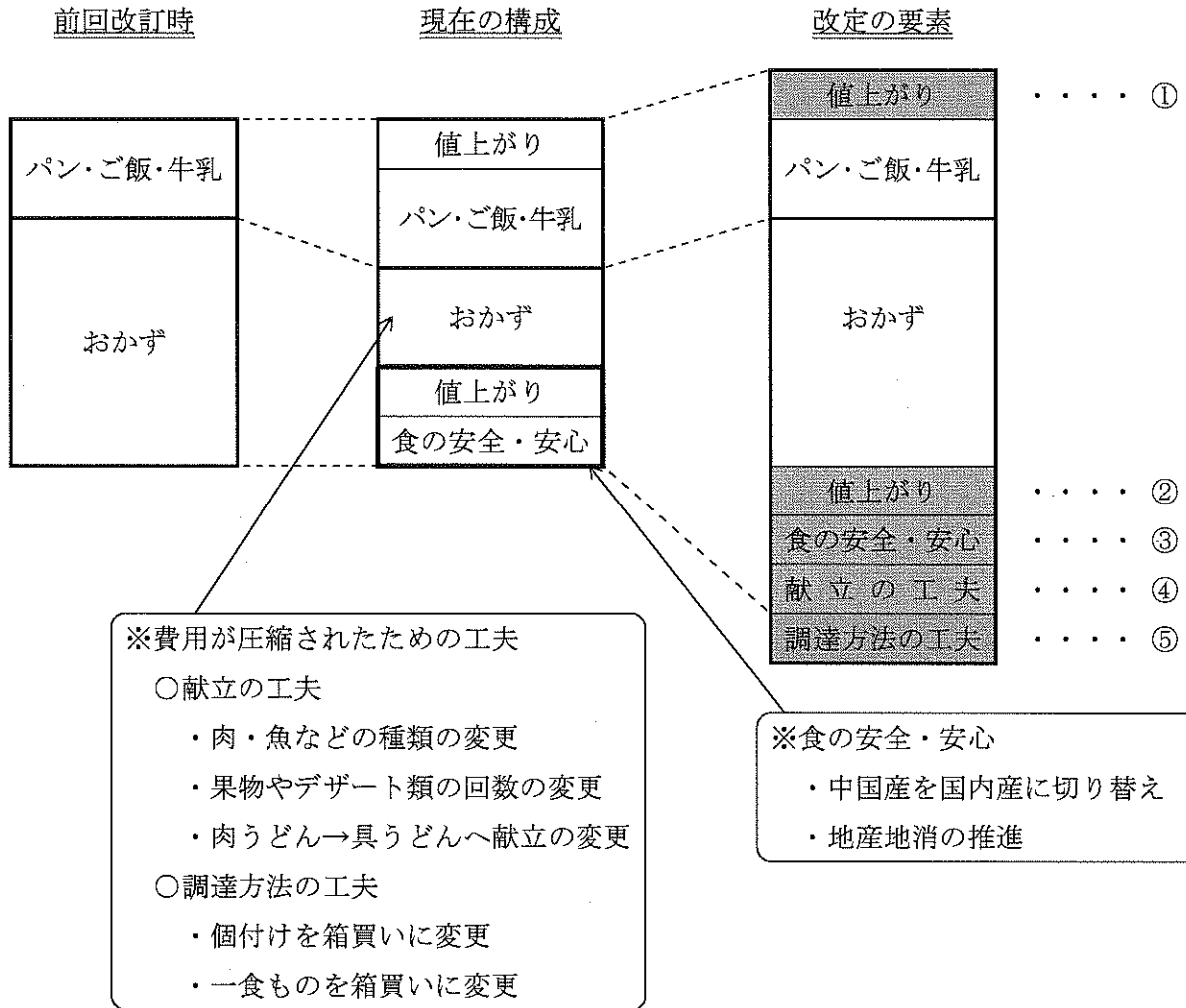
(1) 改定額 小学校3,500円→ 円、中学校4,200円→ 円に改定する

(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】

- 網掛けの部分が「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	

2 連絡事項 (仮称) 第1給食センター整備計画の検討経緯について

1. 学校給食センター再整備事業目的と現状について

(1) 目的

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市内4箇所の学校給食センター) について、下記の必要性・緊急性を踏まえ、施設の統合移転・新設による再整備を行うもの。

再整備の必要性

- i) 学校給食法「学校給食衛生管理基準」への適合
- ii) 食物アレルギー生徒・児童への対応
- iii) ランチプレートから個別食器への改善
- iv) 知的障がい特別支援学校給食の改善

再整備の緊急性

- i) 施設の老朽化 ←給食停止事故の恐れ
- ii) 設備の老朽化

(2) 学校給食センターの現状 (平成22年5月1日現在)

項目	学校給食センター(那の津)	有田支所	柳瀬支所	箱崎支所
施設竣工	S48.1.27(築37年)	S48.12.10(築36年)	S50.2.28(築35年)	S58.3.23(築27年)
配食数	9,444食	9,746食	9,970食	9,446食

(参考) 学校種別の給食提供方式等 (平成22年5月1日現在)

項目	児童・生徒数(人)	調理方式	校数	調理業務	物資調達	
小学校	76,021	自校調理場方式	146校	直営	給食公社	
中学校	35,049	給食センター方式	65校	給食公社		
		自校調理場方式	4校	直営		
特別支援学校	肢体不自由	255	自校調理場方式	2校		給食公社
	知的障がい	960	給食センター方式	5校		給食公社
合計	112,285		222校			

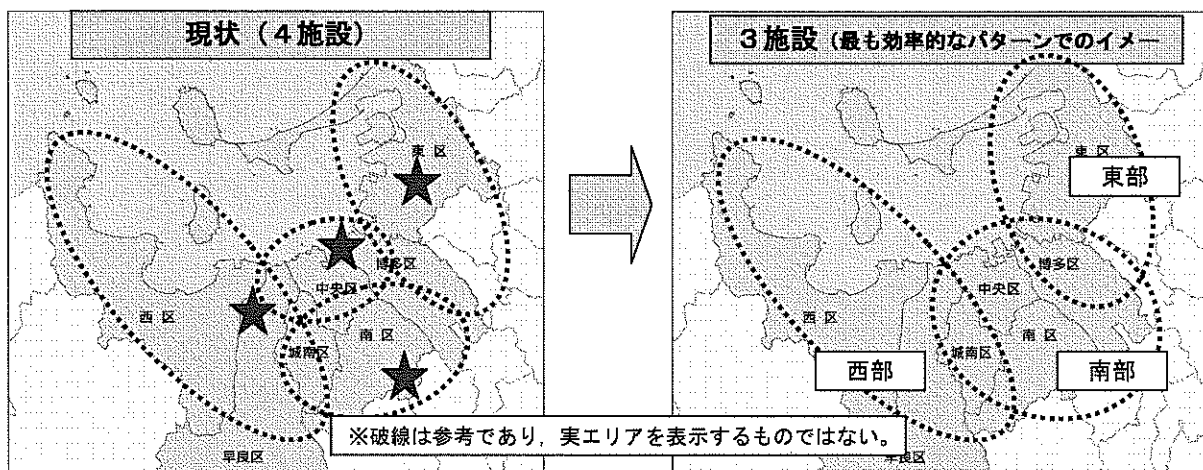
2. 学校給食センター再整備事業検討経緯について

平成20年度 「学校給食センター再整備方向性調査」(予備調査)

- 既存施設の延命措置による現地活用の実現可能性の検討
- 施設数の検討

平成21年度 「学校給食センター再整備基本構想」(再整備全体構想)

- PTAや学識経験者で構成する外部委員会を設置して検討(計6回開催)
- 福岡市学校給食センター再整備基本構想(平成22年10月4日策定)→別頁



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

平成22年度 「(仮称)第1給食センター整備計画」(個別施設検討)

- PTAや学識経験者で構成する外部委員会を設置して検討(計4回開催)
- (仮称)第1給食センター整備計画(平成23年3月30日策定)→別頁

3. 今後のスケジュールについて

	平成23年度		平成24年度		25年度	26年度	27年度	28年度	29年度	30年度
	上期	下期	上期	下期						
第1センター	用地決定 実施方針 特定事業選定・公表 要求水準書作成	人札資料作成	★入札公告の公表 ★用地取得	★契約交渉 ★契約締結						
第2センター		(予算要求)	★入札審査 ★事業者決定	★設計・施工等		★稼働				
第3センター										★稼働
給食公社	★中期経営計画策定 ★組合交渉	★妥結			移行対応					
移行業務	システム改修検討・予算要求		システム改修		稼働試験					
	アレルギー・特別支援対応 献立・提供方法検討		契約事業者との調整							
	学校及びPTAとの業務検討 3品献立検討		学校業務検討		学校調整					

4. 今後の協議検討事項について

■ センター仕様詳細の検討について

事業者選定準備を踏まえ、平成23年度上半期を目途に(仮称)第1給食センターにおける仕様詳細を決定していく必要がある。なお、これにより、全センターの仕様がある程度固定されるものと思われる。

(主な検討事項)

- ・ アレルギー対応方法 ※対応者の人数把握
- ・ 個別食器の4種類提供(汁椀、飯椀、おかず皿、小皿)及び規格
- ・ 箸の持参に係る周知方法
- ・ 学校における配膳効率化としての学級配膳盆+ナフキン持参
- ・ 学校受所の改善の必要性及び方法(大規模校等における混雑解消)
- ・ (財)福岡市学校給食公社の物資発注システム改良に伴う、献立作成システムの再構築や給食費管理システムとの連携等
- ・ 子どもの意見の反映

(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

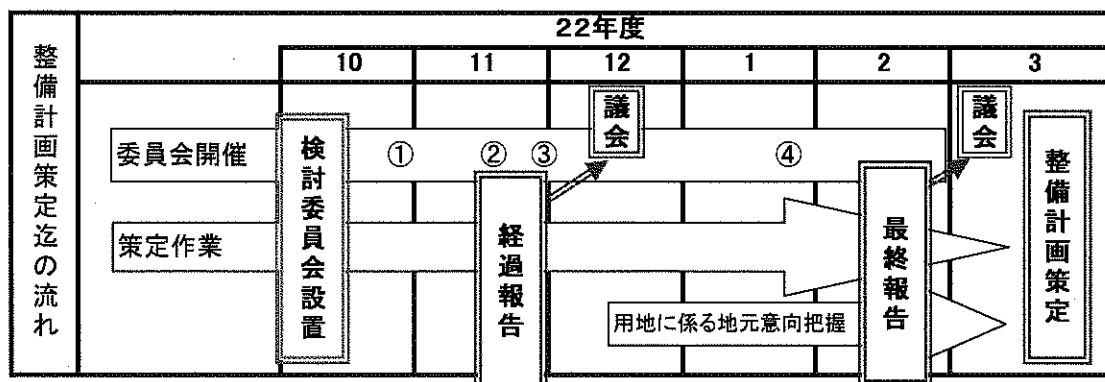
◇ 任期：平成22年10月から平成23年度末まで

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

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			
	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 <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(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 <ul style="list-style-type: none"> ・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

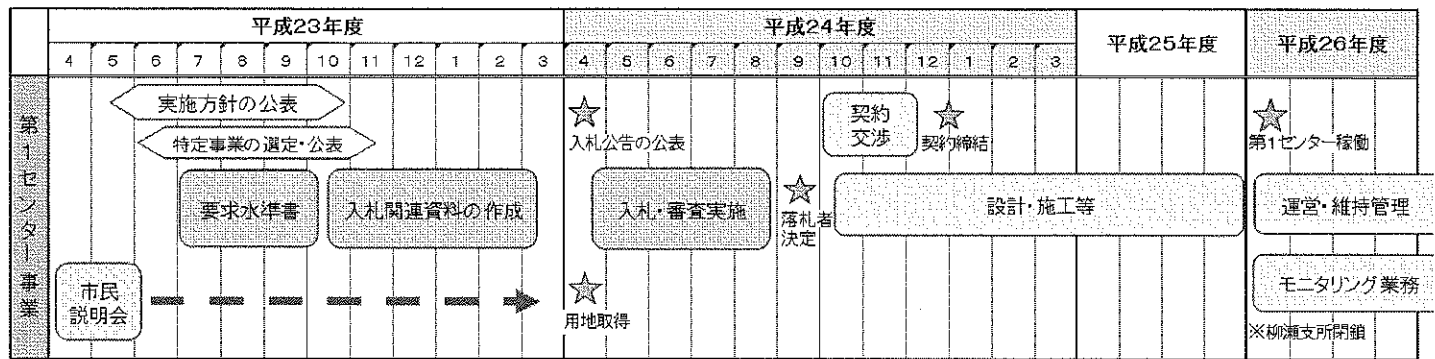
項目	評価
事業安定性	<ul style="list-style-type: none"> ○市が施設所有することにより、安全・安心かつ安定した学校給食を市が責任をもって実施する。 ○運営会社(SPC)を設立させる等で、参加企業の経営状況にとらわれず独立した経営ができる。 ○サービス購入型であり、事業者側は安定した収入により運営ができる。
定量面/定性面	<ul style="list-style-type: none"> ○設計・施工から維持管理・運営までの一括性能発注及び長期契約により、事業費の節減効果が見込める。 ○全国に類似事業が豊富で、民間事業者のノウハウや運営能力の活用が期待できる。 ○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)

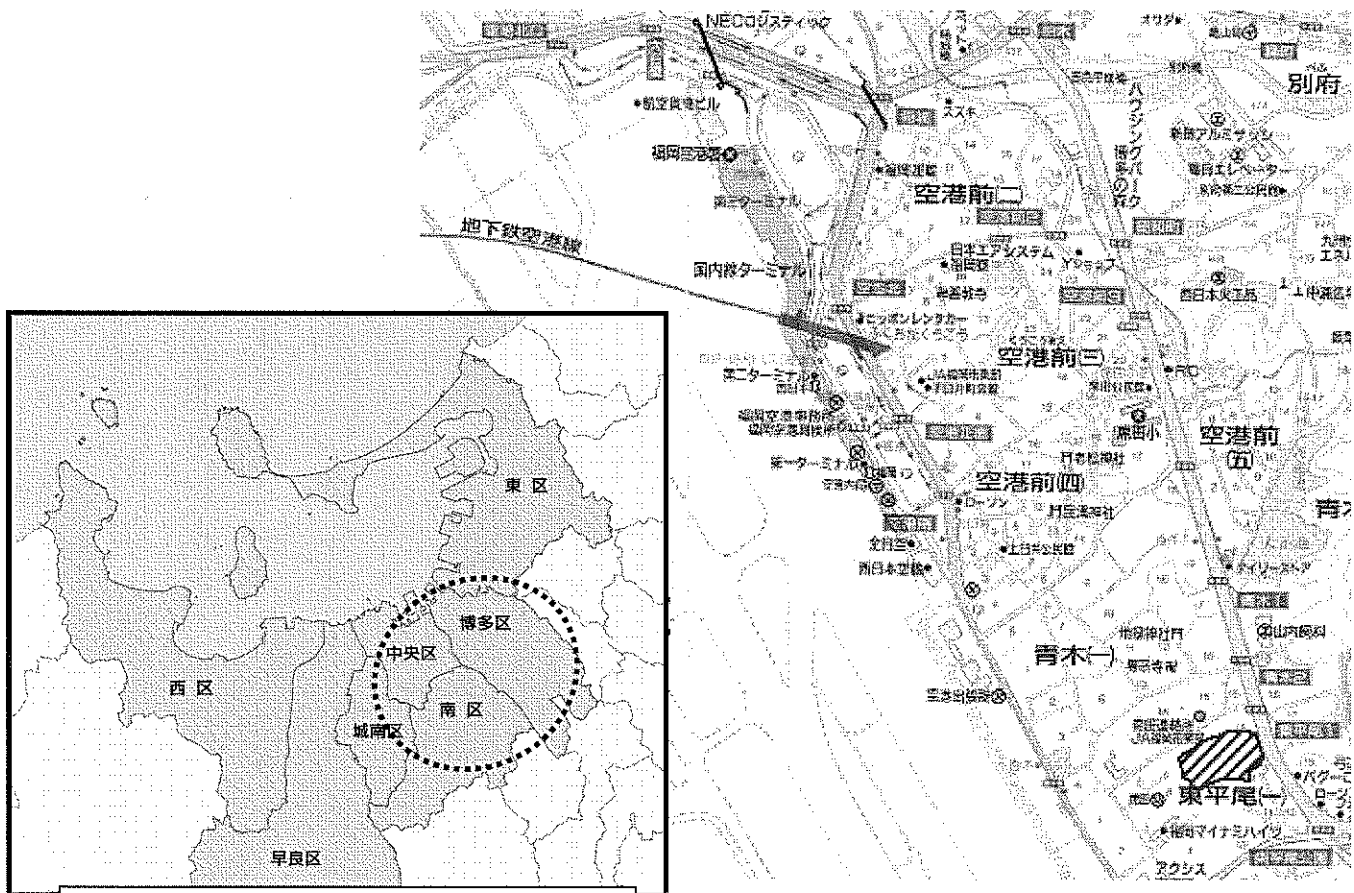


(2) 「(仮称) 第1給食センター」事業候補地

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。

◆ 学校給食センター再整備基本構想策定委員会

◇ 目的等

中学校及び一部の特別支援学校の給食の調理・配送等を行う福岡市立学校給食センター（以下「給食センター」という）が老朽化し、また、学校給食法の法定基準を満たさなくなっていることから、給食センターが満たすべき機能を調査し、給食センターの適正な配置箇所数や配送エリアを検討するとともに、再整備にあたっての事業手法や運営体制について検討するため、福岡市学校給食センター再整備基本構想策定委員会を設置した。

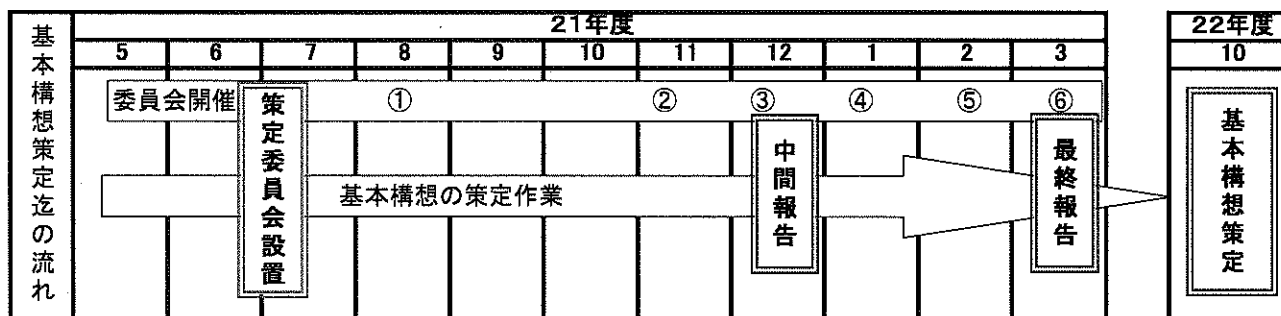
◇ 委員数：14名

◇ 任期：平成21年7月から平成21年度末まで

区分	分野	氏名	所属・役職名
学識経験者 (6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
	経営コンサルタント	吉村 祐二	新日本有限責任監査法人
保護者代表 (3名)	中学校保護者代表	○ 一井 貴子	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	吉嗣 修次郎	柏原中学校校長
	特別支援学校校長会	入江 哲郎	東福岡特別支援学校校長
教育委員会 事務局等 (3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）	則松 和哉	教育委員会教育支援部長
	物資・センター調理担当	児玉 隆三	財団法人福岡市学校給食公社常務理事

◎は委員長，○は副委員長

◆ 策定スケジュール



平成22年10月
福岡市教育委員会

＜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PTA、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
- ・HACCP (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PEN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

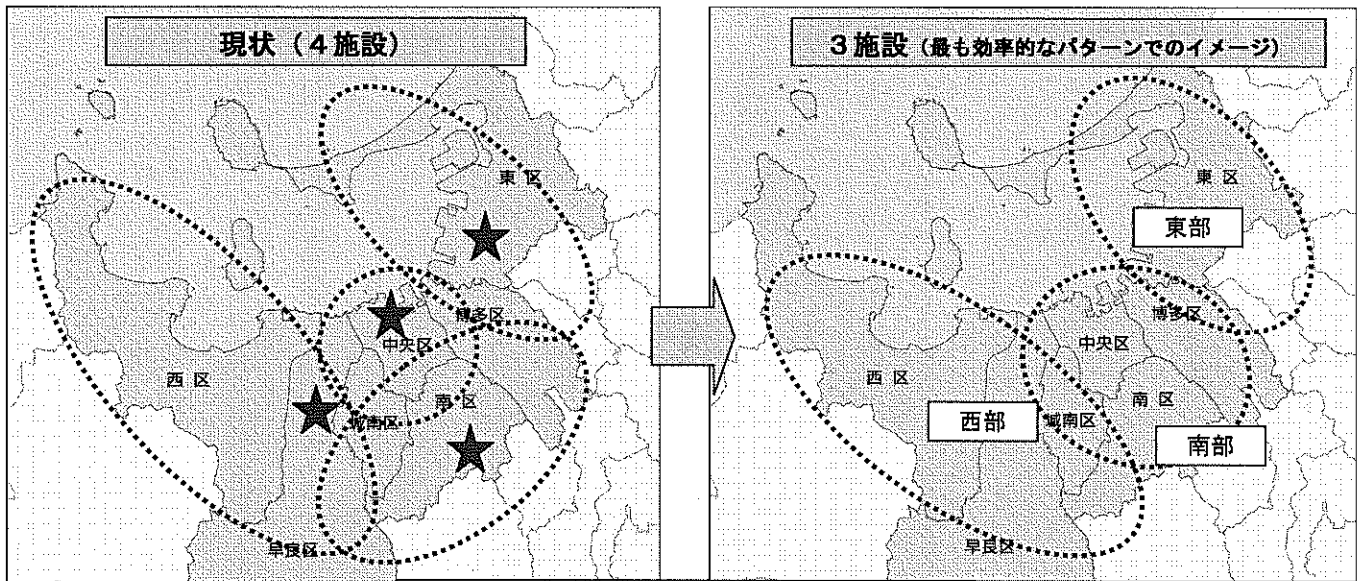
- ・安全・安心を前提とした, 高品質と効率化の両立による施設整備・調理運営
- ・施設建設から維持管理・修繕, 調理・運営等全般に渡るライフサイクルでのコスト効率化
(例) 民間活力手法の導入, 食器食缶分離配送方式やカゴごと洗浄方式の導入

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36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。