

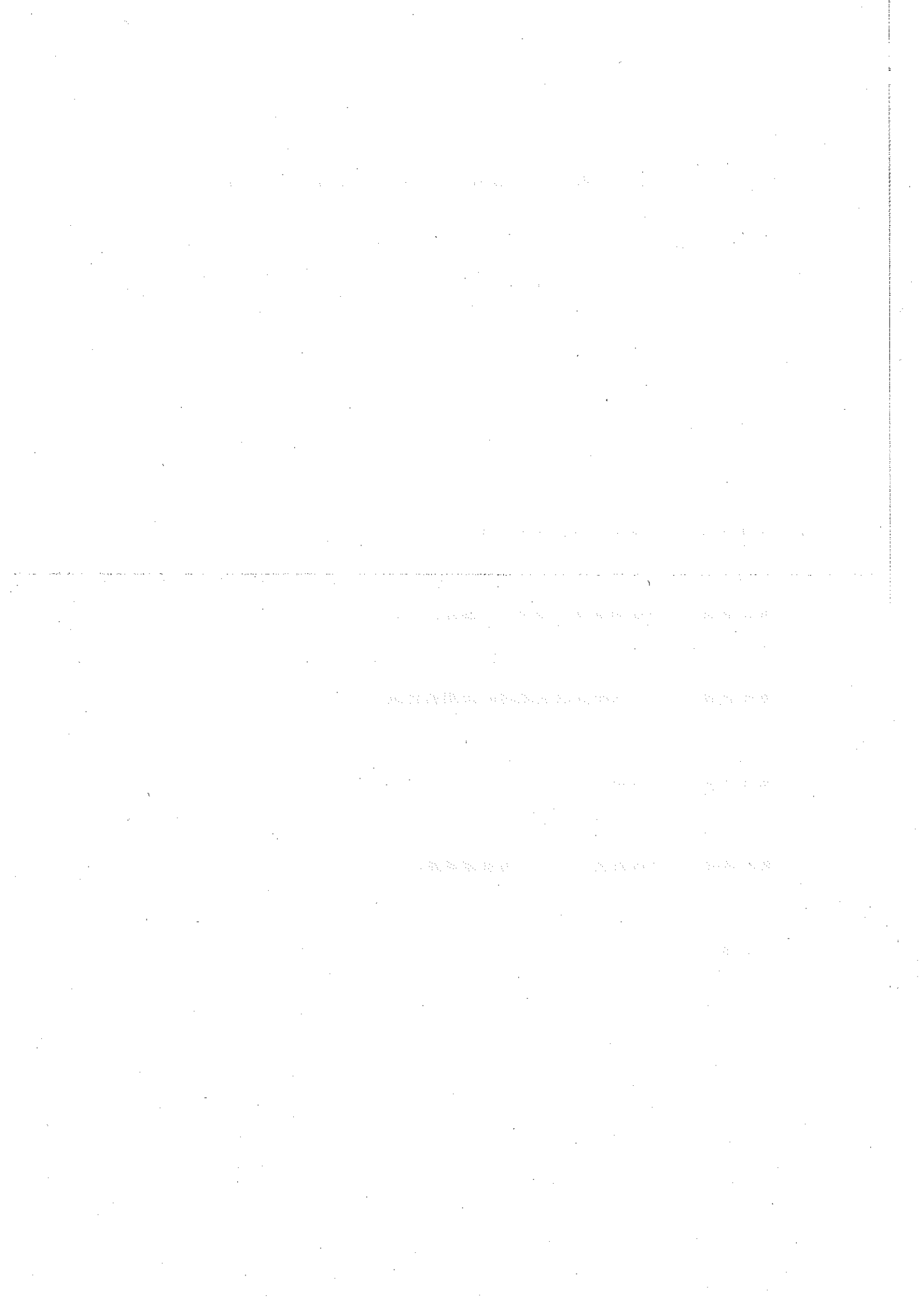
第1回 福岡市立学校給食運営検討委員会 次第

日 時 : 平成24年11月19日(月)14:00~16:00
場 所 : 学校給食会館 2階会議室

◇ 田中課長挨拶

- | | | |
|-------|----------------------|---------|
| 報告事項1 | 学校給食費の収納状況について | P 1 |
| 報告事項2 | 学校給食費(価格)の検証について | P 2~ 3 |
| 報告事項3 | 小学校給食調理業務の民間委託試行について | P 4~ 8 |
| 報告事項4 | 学校給食コンテストについて | P 9~11 |
| 報告事項5 | 学校給食センター再整備事業について | P 12~14 |

その他



報告事項 1 学校給食費の収納状況について

平成23年度 学校給食費の決算状況について

1 平成23年度学校給食費の決算及び収納状況

(単位：千円)

年度	区別	調定額	収納額	不納欠損額	未納額	未納人数	収納率
平成23年度	現年度	4,752,499	4,688,964		63,535	3,049人	98.7%
	過年度	261,722	28,959	7,540	225,223	5,358人	11.1%
	計	5,014,221	4,717,923	7,540	288,758		

【参考】

年度	区別	調定額	収納額	不納欠損額	未納額	未納人数	収納率
平成22年度	現年度	4,728,735	4,663,071		65,664	3,166人	98.6%
	過年度	229,046	24,856	8,132	196,058	4,927人	10.9%
	計	4,957,781	4,687,927	8,132	261,722		
平成21年度	現年度	4,655,022	4,594,043		60,979	3,580人	98.7%
	過年度	191,253	20,384	1,937	168,932	4,137人	10.7%
	計	4,846,275	4,614,427	1,937	229,911		

2 滞納対策の状況

(平成24年10月31日現在)

支払督促申立年度	公会計化前 平成20年度 ～21年度	公会計化後			合計		
		平成22年度	平成23年度	平成24年度			
支払督促の 効果	支払督促世帯数	83件	53件	23件	13件	172件	100.0%
		17,397千円	10,746千円	3,323千円	1,975千円	33,441千円	100.0%
	納付完了	14件	9件	13件	3件	39件	22.7%
		2,427千円	1,603千円	1,961千円	272千円	6,263千円	18.7%
	和解(分割納付)	20件	8件	3件	1件	32件	18.6%
		5,029千円	1,682千円	455千円	164千円	7,330千円	21.9%
	債務名義取得、 その他の世帯	49件	36件	7件	9件	101件	58.7%
		9,941千円	7,461千円	907千円	1,539千円	19,848千円	59.4%

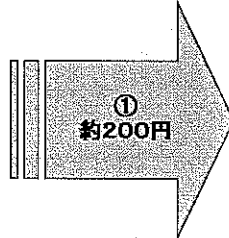
報告事項 2 学校給食費（価格）の検証について

～小学校～【平成24年度給食費（月額400円）の増加による献立の充実状況】

①+②+野菜価格上昇による予備40円＝約400円

平成23年度の状況は？

- ★牛肉の使用回数
提供回数 年間16回
(月平均 1.5回:43.4g)
- ★1食つくだ煮・味付のり
提供回数 年間10回
(月平均0.9回)
- ★デザート
提供回数 年間21回
(月平均1.9回)
- ★果物
提供回数 年間 5回
(月平均0.5回)



・牛乳・主食(パン・ごはん)
の値上がり分
+約3円
・変わりパンの使用回数増
+約15円

平成24年度の状況は？

- ★牛肉の使用回数
提供回数 年間35回
(月平均 3.2回:85g) **+62.4円**
- ★1食つくだ煮・味付のり
提供回数 年間28回
(月平均2.5回) **+32円**
- ★デザート
提供回数 年間31回
(月平均2.8回) **+45円**
- ★果物
提供回数 年間11回
(月平均1.0回) **+26円**

その他改定によって、これだけ食材料が充実しました！

- 使用量を元に戻す
 - ・ 青ねぎやパセリなど 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
 - ・ えびやホタテなど(10g追加) 35円 10円, 25円
- えびフライ・まぐろフライなどを提供できる 45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たため 30円
- 種実類の使用(アーモンド、カシューナッツなど) 2円
- ジャム類の品質向上 6円

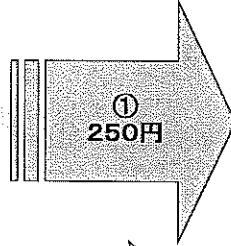
②
約160円

～中学校～【 平成24年度給食費(月額400円)の増加による献立の充実状況 】

①+②+野菜価格上昇による予備40円=400円

平成23年度の状況は？

★牛肉の使用回数	提供回数	年間8回 (月平均 0.7回:25g)
★つくだ煮・ふりかけ	提供回数	年間33回 (月平均3回)
★デザート	提供回数	年間29回 (月平均2.6回)
★果物	提供回数	年間9回



・牛乳・主食(パン・ごはん)
の値上がり分
+3円を含む

平成24年度の状況は？

★牛肉の使用回数	提供回数	年間31回 (月平均 2.8回:99g)	+130円
★つくだ煮・ふりかけ	提供回数	年間47回 (月平均4.3回)	+35円
★デザート	提供回数	年間37回 (月平均3.4回)	+50円
★果物	提供回数	年間12回	+30円

その他改定によって、これだけ食材料が充実しました！

- 使用量を元に戻す
 - ・ 青ねぎやパセリ
 - ・ 枝豆やさやいんげん
 - ・ ハムやベーコン
 - ・ えびやいか、ホタテ
- 鶏肉のモモ指定をすることができる
- えびフライ・えび天ぷら・ヒレカツなどを提供できる
- 野菜の使用量の追加(アスパラガス、ブロッコリー、ほうれんそうなど)※使用量が不足していたため
- 種実類の使用(アーモンド、カシューナッツなど)
- ジャム類の種類を充実させることができる
- 一食マヨネーズやタルタルソース、ポン酢などをつけることができる
- パンの種類を充実させることができる
- 炊き込みご飯(委託炊飯)のバリエーションを増やすことができる

②
110円

報告事項3 小学校給食調理業務の民間委託試行について

福岡市



福岡市教育委員会
Fukuoka City Board of Education

文字サイズ

大 中 小

音声を読み上げたりする機能はありません。

学校教育 | 手続き・相談・Q&A | 採用情報 | 広報・統計 | 生涯学習・人権教育 | 教育委員会の組織・方針 | 芸術・文化 | 施設一覧

HOME > 福岡市教育委員会 > 学校教育 > 学校情報 > 小学校給食調理業務の民間委託試行

更新日: 2012年11月6日

福岡市小学校給食調理業務の民間委託試行

福岡市では、平成24年度2学期(9月5日)から、市立小学校6校において、給食調理業務の民間委託試行を実施しています。

1 委託試行校及び事業者

- (1) 姪浜小学校(西区)、西花畑小学校(南区)、飯倉中央小学校(早良区)
一富士フードサービス株式会社
- (2) 鳥飼小学校(城南区)、香椎下原小学校(東区)、板付北小学校(博多区)
学校法人 中村学園 中村学園事業部

2 試行期間

平成24年度2学期から平成25年度1学期まで約1年間

3 福岡市小学校給食調理等業務委託試行検証委員会

試行にあたっては検証委員会を設置し、安心・安全でおいしい給食が提供できているかについて、衛生管理・安全面、運営体制などの観点から検証を行います。
検証結果については、平成25年3月に中間報告、同年8月に最終報告を行います。

検証委員会開催のお知らせ

[第2回検証委員会を平成24年11月20日に開催します。\(125kbyte\)](#)

検証委員会資料

第1回 (平成24年9月26日)	第2回 (平成 年 月 日)	第3回 (平成 年 月 日)
第4回 (平成 年 月 日)	第5回 (平成 年 月 日)	第6回 (平成 年 月 日)

名簿

[福岡市小学校給食調理等業務委託試行検証委員会 名簿 \(69kbyte\)](#)

設置要綱

[福岡市小学校給食調理等業務委託試行検証委員会 設置要綱 \(69kbyte\)](#)

4 参考資料

[「小学校の給食調理業務を民間に委託します」パンフレット \(1,138kbyte\)](#)

小学校給食調理業務委託試行にかかる検証について（案）

1. 検証期間

平成24年9月～平成25年8月（給食は平成24年度2学期～平成25年度1学期）

平成24年度末に検証の中間報告、平成25年8月を目途に最終報告を行う。

2. 検証組織

福岡市小学校給食調理等業務委託試行検証委員会（以下「検証委員会」）

・別添の設置要綱及び委員名簿参照

3. 検証の視点・方法・実施主体

検証委員会においては以下の視点で検証を行い、そのために必要な材料を以下の検証方法・実施主体で収集する。

検証の視点	検証方法	実施主体
<p>①衛生管理←</p> <ul style="list-style-type: none"> ・従事者の衛生管理（作業衣等が清潔で、衛生的であるか。） ・調理作業における衛生管理（業務開始前の消毒作業、学校給食衛生管理基準や作業工程表に基づき、手洗いの励行、中心温度の確認、使い捨て手袋の使用、エプロンの使い分け等、衛生的に作業が行われているか。） ・施設設備等の衛生管理（施設設備や機械器具等の清掃・消毒等がきちんとなされているか。） ・食材料の検収・保管等は適切に行われているか。 	<p>文部科学省が定めた「学校給食衛生管理基準」（別紙参照）を満たしているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○栄養教諭等による日常業務評価 ○検証委員会による試行校の視察・試食 ○食品衛生関係者による衛生検査 ○栄養教諭等・調理業務員による衛生検査 	<ul style="list-style-type: none"> ○栄養教諭等 ○検証委員会 ○食品衛生関係者 ○栄養教諭等・調理業務員
<p>②業務実施体制</p> <ul style="list-style-type: none"> ・人員配置は適切であるか。（人数、資格等。） ・従事者の出勤時間、準備時間等はゆとりがあり適切であるか。 ・休暇時の代替体制は適切であるか。 ・業務は作業工程表等に従い適切に行われているか。 ・適切な指示命令系統のもと連携し、円滑に業務が行われているか。 ・アレルギー対応は適切に対応されているか。 ・ドライ運用は適切か。 ・帳簿関係等は正確に記録されているか。 ・研修等は適切に実施されているか。 	<ul style="list-style-type: none"> ○栄養教諭等による日常業務評価 	<ul style="list-style-type: none"> ○栄養教諭等

検証の視点	検証方法	実施主体
③給食提供		
・給食は適切な時間に提供されているか（給食の開始時間に遅れたりしていないか。適切な温度で提供される工夫がなされているか。）	○栄養教諭等による日常業務評価 ○検証委員会による試行校の視察・試食 ○教職員へのアンケート	○栄養教諭等 ○検証委員会 ○学校
・おいしさ（味、火加減、食材の崩れ等）	○栄養教諭等による日常業務評価 ○検証委員会による試行校の視察・試食 ○教職員へのアンケート ○児童へのアンケート ○保護者による試食・アンケート調査	○栄養教諭等 ○検証委員会 ○学校 ○学校 ○学校
④教育活動との連携		
(ア) 学校運営面		
・児童への声かけ等がなされ、学校職員の一員としてコミュニケーションがとられているか。		
・学校行事（給食試食会、新入生保護者説明会等）への協力がなされ、学校との連携がとれているか。	○試行校校長による評価 ○教職員へのアンケート	○試行校校長 ○学校
・学校行事や時制に合わせ調理時間を調整するなど、柔軟に対応されているか。		
(イ) 事務処理等		
・事務処理の増減はどうか。		
⑤経費比較		
・区域による違いがあるか。	○教育委員会による比較	○教育委員会
・規模による違いがあるか。		
⑥業者比較		
・業者による違いがあるか。	○上記①～⑤を踏まえ教育委員会により分析	○教育委員会
⑦その他		
・検証委員会で必要とされる調査等		

4. 検証方法の内容

- ①検証委員会による試行校の視察、試食
 - ・検証委員会を試行校で開催（各校1回ずつ計6回）
- ②栄養教諭等・調理業務員による衛生検査
 - ・学期に1回実施している学校給食衛生管理基準に基づいた衛生検査を試行校においても実施する。
 - ・調理作業中における検査及び試食を行い、実施回数を学期に2回程度へ増やす。
- ③児童へのアンケート
 - ・4、5、6年生の全クラスを対象に11月、2月、5月に実施する。（アンケート内容は別紙アンケート案のとおり。）
- ④教職員へのアンケート
 - ・初回を9月中に実施し、以降2か月に1回実施する。（アンケート内容は別紙アンケート案のとおり。）
- ⑤保護者による試食・アンケート調査
 - ・既存の給食試食会の活用、PTA役員会開催時など保護者来校時にあわせて多くの保護者へ試食・アンケートに協力してもらう。
 - ・試食の費用は教育委員会が負担。（アンケート内容は別紙アンケート案のとおり。）
- ⑥栄養教諭等による日常業務評価
 - ・日常業務の中で栄養教諭等が学校給食衛生管理基準等に基づき評価を行う。
 - ・残滓（食べ残し）量より客観的な評価を行う。

5. 検証委員会の公開

検証委員会の会議は原則公開とし、「福岡市教育委員会傍聴人規則」（別紙参照）に準じ希望者に傍聴を認める。

6. 検証スケジュール

		検証委員会	試行校	その他
平成24年度	H24年9月	●第1回検証委員会	●教職員アンケート(1)	
	10月			・栄養教諭等・調理業務員による衛生検査
	11月	↕ 第2回検証委員会	◆児童(1) ●教職員(2)アンケート	
	12月			・栄養教諭等・調理業務員による衛生検査
	H25年1月	↕ 第3回検証委員会	●教職員アンケート(3)	
	2月		◆児童アンケート(2)	・栄養教諭等・調理業務員による衛生検査
平成25年度	3月	↕ 第4回検証委員会	●教職員アンケート(4) 検証結果中間報告・公表	
	4月			・栄養教諭等・調理業務員による衛生検査
	5月	↕ 第5回検証委員会	◆児童(3) ●教職員(5)アンケート	
	6月			・栄養教諭等・調理業務員による衛生検査
	7月	↕ 第6回検証委員会	●教職員アンケート(6) 検証結果最終報告	
	8月			
	9月			検証結果最終報告公表・保護者等へ周知

保護者による試食・アンケート(PTA役員会議開催時など保護者来校時にあわせ)
 栄養教諭等による日常業務評価・試行校校長による評価
 食品衛生関係者による衛生検査
 教育委員会による日常業務評価

福岡市小学校給食調理等業務委託試行検証委員会 委員名簿

区分	氏名	所属・役職名等	備考
保護者代表 (2名)	松田 瑞恵	福岡市PTA協議会副会長	学校給食運営検討委員会委員 (小学校保護者代表)
	佐藤 博昭	姪浜小学校PTA会長	試行校PTA会長の代表
学識経験者 (1名)	竹下 真理子	精華女子短期大学准教授	学校給食運営検討委員会委員 (学識経験者)
食品衛生関係 者(1名)	田中 衛	保健福祉局生活衛生部 食品安全推進課長	
学校関係者 (2名)	松下 和人	室見小学校校長	小学校校長会の代表
	森 宏介	西花畑小学校校長	試行校校長の代表
献立・物資・ 調理関係者 (4名)	矢口 幸枝	千早西小学校栄養教諭	学校給食運営検討委員会委員 (小学校栄養士代表)
	井上 真理子	鳥飼小学校栄養教諭	試行校栄養教諭の代表
	青柳 豊美	高取小学校調理業務員 総括職長	小学校調理業務員代表
	泊 孝子	香住丘小学校調理業務員 職長	学校給食運営検討委員会委員 (小学校調理業務員代表)
教育委員会事 務局 (4名)	桑田 哲志	教育委員会教育支援部長	
	穴井 福代	教育委員会指導部 学校指導課長	
	田中 克樹	教育委員会教育支援部 健康教育課長	
	堤 晃司	教育委員会教育支援部 給食運営担当課長	

報告事項4 学校給食コンテストについて

第4回 学校給食コンテスト 実施要項(教諭用)

- 目的 学校給食への興味関心を高めるとともに、献立作成に取り組むことで、食事バランスの知識や理解を深め、いつも食べている給食への感謝の気持ちを育てる。
- 応募資格 福岡市立中学校および特別支援学校の中高等部に通う生徒
(グループでの応募も可:2人まで)
- 応募方法 「学校給食コンテスト応募用紙」に必要事項を記載し、写真をはって(イラストも可)提出してください。* ポスターを1部同封しておりますので、()に担当の先生のお名前を記入して掲示していただき、生徒のみなさんへの周知をよろしくお願いします。

献立作成の注意点:学校給食センターで大量調理することが可能な料理を、以下の点に留意して作成してください。

- 予算は4人分1,000円程度(1人約250円)です。
- 中学生時期の栄養摂取について十分配慮し、料理本などのレシピを参考にすることは、必ず自分なりのアレンジを加えてください。
- 調理方法は、「揚げる」「焼く」「蒸す」「煮る」「ゆでる」「炒める」「あえる」(電子レンジは使用不可)のいずれかで、全ての食材に十分火を通してください。生ものは提供できません。
- 中学校給食はセンター方式のため、出来たてを食べることができませんので、時間がたってもおいしい料理になるよう工夫してください。
- 次のような食材や料理は給食センターで調理できないため、審査の対象外となります。
例) 大きなブロック肉、骨付き肉、タコ、おくら、レタス、そうめん、炊き込みご飯、ピラフ、リゾット、ドリア、ピザ など

提出方法 応募用紙と別紙①を封筒に入れ、給食配送車にて学校給食センターへ送付してください。なお、ご提出いただいた応募用紙は返却できませんのでご了承ください。

提出期間 平成24年9月4日(火)～9月7日(金)

審査方法 ① 一次審査(書類審査)・・・上記の「献立作成の注意点」を満たしていることが基準となります。その中から10作品程度が二次審査(調理審査)に進みます。

*** 書類審査の結果については、応募のあった学校に
9月18日(火)までに学校長宛に通知いたします。**

② 二次審査(調理審査)・・・10月6日(土)「あいれふ:中央区舞鶴2丁目5-1」において、生徒のみなさんに調理をしていただき、最終的な審査を行います。

表彰方法 最優秀賞1点、優秀賞3点、優良賞6点を選出して賞状および記念品を贈ります。各学校に受賞者の通知を行うほか、家庭配布用献立表等でも紹介します。最優秀賞および優秀賞に選ばれた作品は、**来年度以降の給食に取り入れる予定**です。その際、作品を一部変更することがありますので、ご了承ください。

主催 福岡市教育委員会 教育支援部 健康教育課、福岡市学校給食センター
共催 公益財団法人 福岡県学校給食会 後援 福岡県教育委員会
問い合わせ先 福岡市学校給食センター(那の津) Tel 721-4811 福岡市学校給食センター有田支所 Tel 801-6477
福岡市学校給食センター柳瀬支所 Tel 501-1421 福岡市学校給食センター箱崎支所 Tel 611-8451

市政記者各位

学校給食コンテスト『給食の献立を考えてみよう!』を開催します!

中学校・特別支援学校における食育推進事業の一環として、夏休みに生徒が考えた学校給食の献立を募集し、過去最高の2,500作品もの応募がありました。

10月6日(土)に、書類審査で選ばれた10作品を生徒(中学生)が実際に調理する最終調理審査を開催、生徒が調理した作品を審査員が試食し、最優秀作品及び優秀作品等を選びます。最優秀作品及び優秀作品は、来年度の中学校及び特別支援学校の給食献立に取り入れる予定です。

記

1 事業名 第4回学校給食コンテスト『給食の献立を考えてみよう!』～最終調理審査～

2 日時 平成24年10月6日(土) 10:00～13:00

3 場所 福岡市健康づくりセンター「あいれふ」7階 栄養学習室
所在地:福岡市中央区舞鶴2丁目5-1



4 スケジュール 9:30～ 受付
10:00～10:15 開会式
10:15～11:30 生徒による調理
11:30～12:00 審査(作品試食)
12:30～13:00 審査結果発表, 表彰式, 閉会式

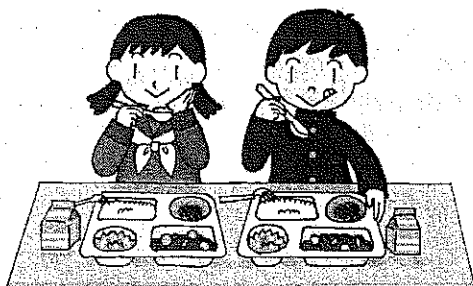


5 参加者 書類審査により選考された生徒10名(10作品)及び審査員

6 審査方法 生徒が実際に調理し、その作品を教育次長等特別審査員, 中学校・特別支援学校献立管理委員会委員, コンテストに参加した生徒など, 計22名(予定)が試食し、審査を行います。
最終審査基準は、味, 出来ばえ, 創意・工夫などとし、総合評価投票形式により順位を決定します。

7 表彰 最優秀賞1作品、優秀賞3作品: 来年度の給食に取り入れる予定です。
優良賞6作品

8 参考 昨年度の最終審査結果及び審査の様子(別添)



問い合わせ先

教育委員会教育支援部健康教育課

TEL:092-711-4642(内 3683)

担当 川上

教育委員会教育支援部学校給食センター

TEL:092-721-4811

担当 永井, 井上

第4回学校給食コンテスト最終審査結果

学校給食コンテストの最終審査が平成24年10月6日(土)に福岡市健康づくりセンター(あいれふ)にて行われました。その結果をお知らせします。



最優秀賞




「あじの春巻き揚げ」
百道中学校 赤塚花乃さん



「あじの春巻き揚げ」
「あじの春巻き揚げ」


あじとチーズ、青じその相性がよく、見た目にも色鮮やかな料理です。春巻きがパリッとしていて、普段あまり魚を食べない人でもおいしく食べられる料理でした。

おめでとーございませー！！



優秀賞

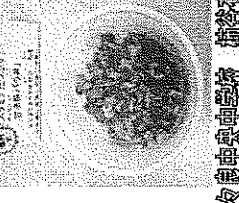
「春雨のカレー炒め」
姫原中学校 小川智也さん



「春雨のカレー炒め」
「春雨のカレー炒め」


カレー風味が食欲をそそり、たっぷりと野菜を食べることができました。彩りがよく見た目もきれいでいいです。

「おからナゲット」
「おからナゲット」




「おからナゲット」
「おからナゲット」

おからを使ったことが分からなく、おいしいほど仕上がっていません。工夫が光る作品です。



優良賞

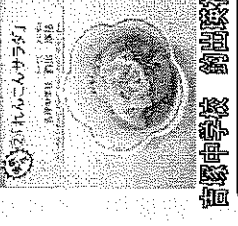
「豚肩ふわりコロ肉たんこ」
平尾中学校 原菜帆さん



「豚肩ふわりコロ肉たんこ」
「豚肩ふわりコロ肉たんこ」

肉団子が柔らかくふわっとしておいしいです。揚げずにゆでてあるのがヘルシーでした。

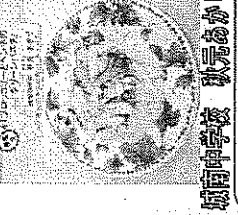
「れんこんサラダ」
高塚中学校 釣越隆浩さん



「れんこんサラダ」
「れんこんサラダ」

れんこんのシャキシャキ感がよく、ツナとれんこんの相性がとてもよい料理でした。

「ブロccoliとペンネのクリームパスタ」
城南中学校 秋島あかりさん



「ブロccoliとペンネのクリームパスタ」
「ブロccoliとペンネのクリームパスタ」

ブロccoliの形がよく、クリーム味が食べやすかったです。鍋1つで作ることが出来る工夫も良かったです。



優良賞

「おくずかけ風」
麻園中学校 堀原登彦さん



「おくずかけ風」
「おくずかけ風」

郷土料理を工夫してあり、だしがきいてほっとする味でした。かわいかったです。アクセントになっていました。

「たたくれんこんと牛肉の黒酢炒め」
城南中学校 西原大賀さん



「たたくれんこんと牛肉の黒酢炒め」
「たたくれんこんと牛肉の黒酢炒め」

れんこんをたたいてあり、柔らかく食べられる工夫がされています。酢がきいていて、食感をそそる味でした。

「五目そぼろ丼」
百道中学校 林園寛之さん



「五目そぼろ丼」
「五目そぼろ丼」

人参やしいたげなどが小さく切っており、野菜が苦手でもそぼろと一緒に食べて美味しく食べることが出来ます。



学校給食コンテストへのたくさんの応募ありがとうございました。今年は2,500作品の応募があり、どの作品も素晴らしいもので、選考にとても時間がかかりました。最優秀賞と優秀賞の作品については、来年度の給食に取り入れる予定です。今年選ばれなかった人は来年も実施しますので、またチャレンジしてみてくださいね。たくさんのご応募お待ちしております。

福岡市学校給食センターより

報告事項 5 学校給食センター再整備事業について

1 再整備事業の進捗状況

- (1) 第1給食センター（福岡市博多区東平尾一丁目）
- | | |
|----------|------------------|
| 平成23年3月 | 整備計画策定 |
| 平成24年1月 | 整備運営事業実施方針作成 |
| 平成24年5月 | 事業者募集 |
| 平成24年10月 | 落札者決定 ※詳細は別紙のとおり |
- (今後のスケジュール)
- | | |
|----------|---------|
| 平成24年12月 | 契約締結 |
| 平成26年9月 | 給食の提供開始 |
- (2) 第2給食センター（福岡市東区香椎浜ふ頭二丁目）
- | | |
|---------|-------------|
| 平成24年6月 | 整備計画検討委員会設置 |
|---------|-------------|
- ・整備計画検討委員会の意見を踏まえ、施設の基本仕様及び事業手法等について検討中。
 - ・事業手法は、民間事業者が施設の設計・建設から維持管理、調理・配送まで一括して行う手法について、民間事業者のノウハウの活用効果や市の財政負担等の検証を行い、最適な事業手法を選定する。
- (今後のスケジュール)
- | | |
|---------|---------|
| 平成24年度中 | 整備計画策定 |
| 平成28年9月 | 給食の提供開始 |
- (3) 第3給食センター（事業予定地未定）
- (今後のスケジュール)
- | | |
|--------|---------|
| 平成26年度 | 整備計画策定 |
| 平成30年度 | 給食の提供開始 |

2 新しい給食への移行スケジュール（予定）

- (1) 平成26年9月から新しい給食に移行する学校
千代中、東光中、博多中、東住吉中、春吉中、高宮中、三宅中、住吉中、花畑中、筑紫丘中、三筑中、那珂中、吉塚中、日佐中、席田中、長丘中、老司中、柏原中、板付中、宮竹中、横手中、野間中、福岡中央特別支援、若久特別支援、屋形原特別支援、東福岡特別支援、生の松原特別支援
- (2) 平成28年9月から新しい給食に移行する学校
箱崎中、福岡中、警固中、当仁中、城西中、百道中、香椎第1中、友泉中、和白中、城南中、平尾中、梅林中、長尾中、志賀中、香椎第2中、原中、和白丘中、香椎第3中、城香中、片江中

(3) 平成30年度から新しい給食に移行する学校

西福岡中、姪浜中、玄洋中、多々良中、高取中、金武中、元岡中、北崎中、
壱岐中、早良中、多々良中央中、原北中、西陵中、田隈中、内浜中、次郎丸中、
壱岐丘中、下山門中、原中央中、青葉中、松崎中、箱崎清松中

※ 各学校へ給食を提供する給食センターは、再整備の進捗状況にあわせて変更することがある。

3 新給食センターの稼働に伴う給食の変更点

(1) おかずの充実

おかずの3品提供を基本とするなど、給食をさらに充実させる。
また、より冷めにくい食缶を使用し、温かいおかずを温かい状態で学校に配送する。

(2) 個別食器の導入

これまでのランチプレートを、小学校と同じPEN樹脂製の個別食器（飯椀、汁椀、
深皿、小皿）に変更。これに伴い、1クラスあたりの食器かごが2かごになる。
なお、スプーンの提供については今後検討することとし、はしとナフキンは家庭から
の持参を促進する。

(3) 食物アレルギーへの対応

卵、乳、小麦なしのハンバーグを提供したり、かき玉汁をすまし汁に変更するなど、
アレルギー対応食を提供する。対応するアレルゲンは、現在小学校で対応しているア
レルゲン、及び発症件数や症状の重篤度を考慮して、法律で表示が義務付けられてい
るアレルゲンとし、希望者は①卵対応食、②乳対応食、③8種（乳、卵、小麦、えび、
かに、そば、落花生、ごま・ごま油）対応食の中から選択する。

なお、アレルギー対応食の対象者決定までの流れは現在検討中で、年度単位での申
込みを想定している。

(4) 中学校配膳室（現在の受所）床の段差解消

おかず3品や個別食器に対応するとともに生徒の安全を確保するため、段差をなく
し、配膳室を広く使えるよう改修工事を実施する。工事は夏季休業期間中を予定。

(5) 特別支援学校給食の改善

特別支援学校給食専用の調理を行い、より食べやすい学校給食を提供する。咀嚼（噛
み砕き）や嚥下（飲み込み）が困難な生徒・児童には、大きさや硬さなどに配慮して
調理を行う二次加工食を提供する。

4 その他

市ホームページに「福岡市立学校給食センター建替えに関するQ&A」を掲載。

(別紙)

第1給食センター（仮称）整備運営事業に係る落札者の決定について

1 落札者の決定

応募があった4グループの提案内容等について、（仮称）第1給食センター事業者選定委員会において落札者決定基準に基づき審査が行われ、最優秀提案者が選定された。

その結果を踏まえ、株式会社東洋食品を代表とするグループを落札者として決定した。

東洋食品グループ	代表企業	株式会社東洋食品
	構成員	鹿島建設株式会社 九州支店 上村建設株式会社 株式会社内藤工務店 株式会社アイホー 九州支店 タニコー株式会社 西福岡営業所 学校法人中村学園 中村学園事業部 共栄ビル管理株式会社
	協力企業	パシフィックコンサルタンツ株式会社 有限会社福永設計事務所 九州商運株式会社

2 落札価格

9,455,440,399円（消費税及び地方消費税を含まない）

※入札予定価格 11,261,439,000円（落札率84.0%）

3 事業者選定までの経緯

日 程	内容
平成23年11月8日	第1回事業者選定委員会
平成24年1月6日	実施方針、要求水準書（案）の公表
平成24年3月27日	特定事業の選定、公表
平成24年5月7日	入札公告、入札説明書等の公表
平成24年6月27日	入札参加資格審査書類、入札書類第一次審査書類受付締切
平成24年7月6日	入札参加資格審査の結果通知
平成24年8月21日	入札書類第二次審査書類の受付締切（入札実施）
）	審査
平成24年10月3日	第7回事業者選定委員会（最優秀提案者の選定）
平成24年10月19日	落札者の公表

4 事業者選定委員名簿

委員長	竹下 輝和	九州大学大学院 人間環境学研究院教授
副委員長	大石 桂一	九州大学大学院 経済学研究院准教授
委員	藤本 一壽	九州大学大学院 人間環境学研究院教授
〃	渡辺 啓子	九州中央病院 栄養管理室長補佐
〃	箕田 輝	福岡市PTA協議会 副会長
〃	中沢 浩	教育委員会 教育次長