

第2回 第3給食センター（仮称）整備計画検討委員会 議事録

1 開催概況

- (1) 日時：平成29年7月7日（金） 10:30～12:30
- (2) 場所：第2給食センター会議室（東区香椎浜ふ頭二丁目5-5）
- (3) 出席委員：片桐委員長，尾崎委員，水木委員，西村委員，中島委員，櫻木委員，松本委員，青木委員（以上8名）
- (4) 傍聴者数：9名

2 議事録（要旨）

(1) 報告1. 事業予定地について

配布資料に基づいて事務局から報告があり，委員から次の質問が出された。

(委員) 隣接する河川における雨水の危険性はどうか。

(事務局) 鯉川が隣接しており，敷地内からの雨水は鯉川に排水する形になる。事前に雨水の流量を測定しており，道路下水道局と協議しながら造成計画を進めている。また，沈砂池を設け，砂を除去して水量を調節しながら排水する計画としている。

(2) 議題1. 基本仕様について

①基本方針に沿って策定した基本仕様案

配布資料に基づいて事務局から説明があり，委員から次の意見・質問が出された。

(委員) これまでに第1，第2給食センターで大きな問題はあったか。

(事務局) 大きなトラブルは発生していないため，基本方針に明記されているものは第3給食センターでも踏襲したいと考えている。

(委員) 特別支援学校の給食については，二次加工食を含めて，第3給食センターでも同様の対応としてもらいたい。

(委員) アレルギー対応食について，これまで受け渡しでの間違いなどはあったか。

(委員) 問題は起きていない。

(事務局) アレルギー事故を起こさないために，調理から児童・生徒に届くまで何重ものチェックを行い，間違いがないように対策を取っている。

(委員) 調理場内は温度25℃，湿度80%以内とあるが，守れているか。

(事務局) 温湿度をある程度調整できるようにはしているが，煮炊き調理室などでは，一時的に温湿度が上がってしまうことがある。そのような場合でも，極力調理員の作業環境に配慮するようにしている。

(委員) 人材育成，教育については基本仕様には明記しないのか。

(事務局) 今後詳細な仕様の中で定めていきたい。

(委員) 熱源については電力を考えているのか。ガスも想定しているのか。また，緊急時のエネルギー源はどのようなものを想定しているのか。

- (事務局) ボイラーが基本となるが、熱源の組み合わせ対応など、より効率的な提案を事業者に期待している。緊急時のエネルギー源については、新たに求める機能における災害時の対応で具体的に決めていきたい。
- (委員) 学校給食公社の調理員の積極的な受け入れを基本仕様に反映することはできるか。
- (事務局) 第1, 第2給食センターにおいては、学校給食公社の調理員の受け入れは要求水準書にて具体的に求めている。第3給食センターにおいても、同様の考え方としたい。
- (委員) ホームページでの情報発信については、ぜひ子どもたちも興味を持ってもらえるような内容を期待したい。

②第3給食センターで新たに求める機能案

配布資料に基づいて事務局から説明があり、委員から次の意見・質問が出された。

- (委員) 前回の委員会時よりも災害時の対応が具体的になっており、イメージが付きやすい。
- (委員) 1釜1,000食程度の調理を行うことができる自家発電の設置ということだが、一日何回程度の調理を行うのか明記すべきである。
- (事務局) 3回程度を想定している。今後詳細な仕様を確定し、明記したい。
- (委員) 食材の備蓄は考えているのか。
- (事務局) 第1, 第2給食センターに防災カレーを備蓄している。第3給食センターにおいても備蓄をどの程度行うのか、今後考えていきたい。
- (委員) 災害時の炊き出し対応については、他都市で先行例があるようなので、参考にしながら進めてもらいたい。
- (事務局) 他都市の様々な事例も考慮して、災害時に炊き出し対応ができるような体制の構築を目指したい。
- (委員長) 今回の事務局からの案を基本に、委員からの意見を反映して基本仕様を策定してもらいたい。

(3) 議題2. 事業手法について

配布資料に基づいて事務局から説明があり、委員から次の意見・質問が出された。

- (委員) 次回の整備計画検討委員会では、全ての事業手法についてVFMの提示があるのか。
- (事務局) 本日の整備計画検討委員会において、すべての事業手法について検討するのか、施設整備から調理までを一括して発注する3つの手法に絞って検討するのかを決めていただきたい。
- (委員) 第1, 第2給食センターはPFI(BTO)方式で整備されており、PFI(BTO)方式を基本に、DBO方式及びPFI(BOT)方式を比較検討することで十分だと考える。

- (委員) 食中毒や災害時などの危機対応の際に、迅速に行動するためには、建物の所有権を市が持っておいた方が、柔軟な対応ができるのではないか。
- (委員) サービスの向上，コスト削減などを考えるとPFI（BTO）方式が一番無難ではないか。ただし，運営においてどれだけ市が責任を持つてるのが重要である。
- (事務局) 献立作成は栄養教諭，物資の調達は給食公社が責任を持って行っている。給食調理についても安全面や衛生面をチェックしながら運営している。
- (委員) 給食調理までを一括で委託する場合，事業者が限られると思うが，競争原理は働くのか。
- (事務局) 学校給食の調理事業者は全国的に見ても5～6社程度である。第1給食センターでは4社，第2給食センターでは2社が手を挙げた。多くの事業者に参加してもらうために，事業者に対してヒアリング等を実施している。
- (委員) PFI（BTO）方式を基本にDBO方式，PFI（BOT）方式を比較することに賛成である。災害時の対応を考えると，建物は市が所有するほうがいいと考える。
- (委員長) 本日の各委員の意見を踏まえ，今回は事務局案の通り，調理までを一括して委託する事業手法である，PFI（BTO）方式，PFI（BOT）方式，DBO方式の3つに絞り検討を行っていくこととしたい。