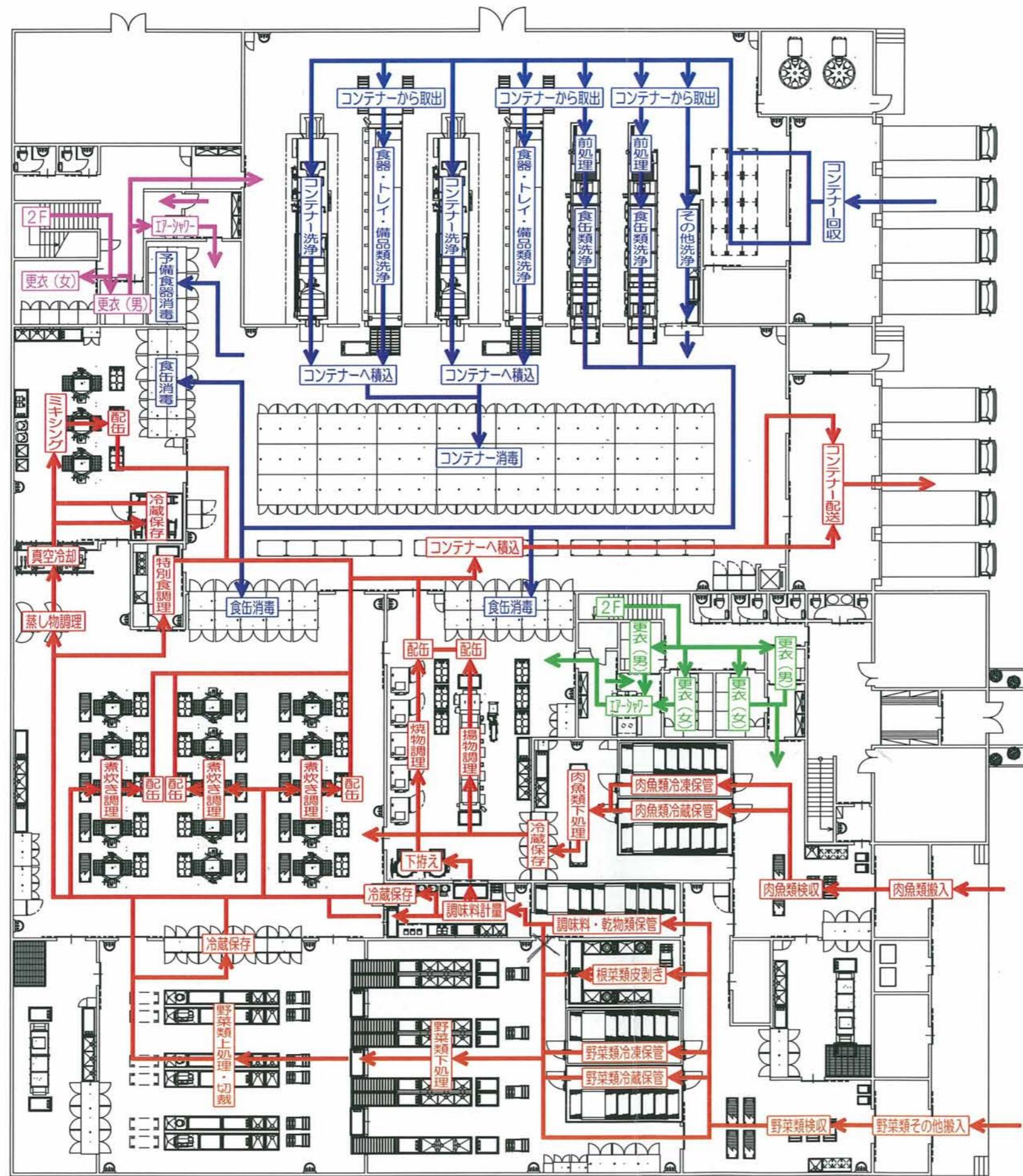


衛生区域図

- 汚染作業区域（検収区分）
- 汚染作業区域（下処理区分）
- 非汚染作業区域（調理区分）
- 汚染作業区域（洗浄区分）
- 汚染作業区域（準備区分）
- 汚染作業区域（一般区分）

			DATE	工事名称 那の津学校給食共同調理場		
			FILE F008101N009A	図面名称 衛生区域図	No. *      Quant. *      SCALE 1 : 250	* —— *



作業動線図

- ← 食材の流れ
- ← 食器・食缶の流れ
- ← 人の入室経路（午前）
- ← 人の入室経路（午後）

			DATE	工事名称 那の津学校給食共同調理場			
			FILE	F008101N009A	図面名称 作業動線図	No. * Quant. *	SCALE 1:250

\* — \* \*

## 学校給食センター再整備事業について

教育委員会学務部健康教育課

平成19年12月7日

### 福岡市の学校給食センターについて

学校給食共同調理場は、昭和39年6月4日付文部省体育局長通達「学校給食共同調理場の設置等について」により、地方教育行政の組織及び運営に関する法律第30条にいう教育機関であると定められており、福岡市においては、同条の規程に基づき、福岡市立学校給食センター条例を制定し市内4カ所の学校給食センターを設置している。

	学校給食センター	有田支所	柳瀬支所	箱崎支所
用途地域	商業（臨港地区）	第1種低層住専	第1、2種低層住専	準工業地域
施設竣工	S48.1.27	S48.12.10	S50.2.28	S58.3.23
経過年数	34年	33年	32年	24年
配食数	9,125食	9,297食	9,817食	9,312食

### 現状（現施設）における問題点

#### 施設設備の老朽化の進行

現施設の運営には、延命措置を除いても毎年2億円程度必要。

#### 衛生基準への未対応

文部科学省「学校給食衛生管理の基準」に定めるドライシステムの導入や作業区分による区域分けができるない。

#### 食物アレルギー未対応

食物アレルギーを持つ生徒へのアレルギー除去食及び代替食での対応ができない。

#### ランチプレートの使用

政令市で唯一、全ての中学校で樹脂製ランチプレートの使用を続けている。

現施設の維持管理には多額な費用が必要。また、施設改修によるアセット・マネジメントでは衛生基準に対応不可能。

現施設では学校給食への多様化するニーズ（食育）に応えられない。

### 新センター再整備の必要性

#### 再整備にあたっての課題

- ① 多額な事業費が必要（起債により整備を行うにしても多額な初期投資を要する）。
- ② 現地での建て替えには代替施設が必要となる。また、4センターでの運営継続は非効率である。
- ③ 衛生基準に対応した施設は現行の1.5倍の延床面積を必要とするが、現センターでの増改築は建築基準法上の特例許可を得る必要があるとともに、必要な機能を配した場合には敷地面積が足りない。
- ④ 全国的に自校調理方式の再認識の動きがあり、大規模センターへの集約に対する市民の反対も予想される。

### 再整備の方針

#### 【財政状況に考慮した事業の検討】

- ① 新センター建設による1カ所への統合移転での事業効率化
- ② センター集約化による人件費の圧縮及び公社の経営合理化
- ③ PFI方式やデザインビル（DB）方式などを比較し、ライフサイクルコストの縮減や事業費支出の平準化などにより財政を考慮

#### 【新時代の学校給食の提供】

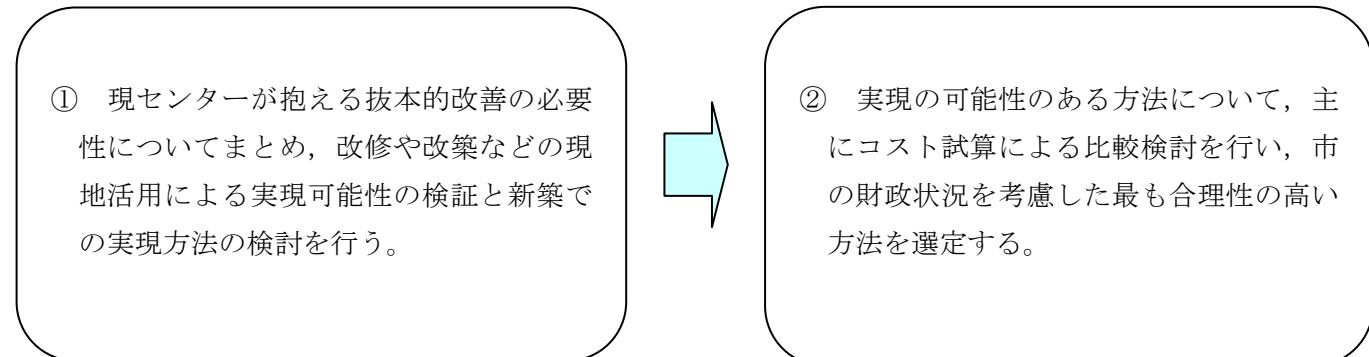
- ① センター機能の充実
  - ・アレルギー除去食や代替食の提供
  - ・最新式調理による、より豊かでおいしい給食
  - ・ドライシステムの導入やHACCP、ISOの取得による徹底した衛生管理
  - ・食器の改善等による望ましい食環境の整備
- ② 省エネや残滓の資源化など、環境負荷軽減に対応

## ◎ 学校給食センター方向性調査結果概要

### 【調査の目的】

施設・設備の老朽化の進行や、現在求められる社会的要請への未対応など、現行センターの抜本的な改善が必要な状況となっている。そのため、センター給食の提供の最適化について、給食センターの改修や改築、集約化等の多様な側面から検討を行うもの。

### 【調査の手法】



### I 再整備の必要性

#### 1. 現状

市内4箇所の学校給食センターにより、約38,000食／日の学校給食を提供。

	那の津学校給食 C	有田支所	柳瀬支所	箱崎支所
経過年数	35年（旧耐震基準）	35年（旧耐震基準）	33年（旧耐震基準）	25年（新耐震基準）
用途地域	商業（臨港地区）	第1種低層住専	第1, 2種住居	準工業地域
配食数	9,125食	9,297食	9,817食	9,312食

#### 2. 問題点と課題（再整備の必要性）

##### ◆ 施設設備の老朽化

法定耐用年数（24年）を大きく超過しており、新耐震基準にも未対応。

##### ◆ 学校給食法及びそれに基づく文部科学省「学校給食衛生管理の基準」の未遵守

施設自体が、法的基準として早急に整備・改善が必要とされている衛生管理事項を遵守できていない。

##### ◆ 社会的要請への未対応

アレルギー除去食・代替食の未提供。

政令指定都市で唯一、センター給食提供校全校において個別食器未対応。

等

#### 3. 再整備にあたっての課題

再整備にあたっては、市の厳しい財政状況に考慮した効率的な再整備パターンや手法の検討が必要。

### II 効率的な再整備パターンや手法の検討・評価

#### 1. 現施設を活用した再整備手法の検討・評価

##### (1) アセット・マネジメント（延命化）の検討（全面改修）

	那の津	有田	柳瀬	箱崎	小計	新センター	合計
現食数	10,000食	10,000食	10,000食	10,000食	40,000食	—	—
改修後食数	5,000食	5,000食	5,000食	5,000食	20,000食	20,000食	40,000食
施設整備費	19億	19億	19億	19億	76億	46億	—
用地取得費	—	—	—	—	—	18億	—
合計	19億	19億	19億	19億	76億	64億	140億

→ 各センター共、学校給食法及び文部科学省「学校給食衛生管理の基準」に遵守できる施設に改修した場合、提供食数10,000食が5,000食に半減する。したがって、現センターで賄えない20,000食については新センターの建設が必要となる。

##### (2) 現在地の活用

	那の津	有田	柳瀬	箱崎	小計	新センター	合計
現食数	10,000食	10,000食	10,000食	10,000食	40,000食	—	—
改修後食数	10,000食	5,000食	5,000食	5,000食	25,000食	15,000食	40,000食
施設整備費	24億	16億	16億	16億	72億	32億	—
用地取得費	—	—	—	—	—	16億	—
合計	24億	16億	16億	16億	72億	48億	120億

→ 全面改修同様の条件で改築した場合、敷地面積が比較的広い那の津で10,000食提供できる以外は3センター共5,000食に半減する。したがって、現センターで賄えない15,000食については新センターの建設が必要となる。

#### 2. 移転・新築を踏まえた再整備パターンの検討・評価

	1施設（4万）	2施設（2万×2）	3施設（1.5万×2+1万）	4施設（1万×4）	現状4施設
1)施設整備費	111億	111億	110億	120億	
2)維持管理費／年	217百万円	217百万円	217百万円	245百万円	55百万円
3)運営費／年	838百万円	838百万円	838百万円	869百万円	883百万円
4)給食事故リスク分散	×	△	○	○	○
5)配送遅延リスク分散	×	△	○	○	○

※施設整備費は用地取得費（一律100千円／m<sup>2</sup>）、用地売却費を含む。

※資金調達（交付金、地方債）は考慮していない。

※3施設及び4施設については、現在地活用や立地を考慮し、一箇所を那の津改築（10,000食）とする。

※運営費は、調理・洗浄・清掃・配送費等を含み、管理部門人件費、残滓処理、光熱水費等は含まない。

※現状4施設は平成20年度予算で記載している。

→ 積極的な管理運営費用から、15,000食×2施設、10,000食×1施設の3センターでの運営が、1から4施設でのパターン比較で最も効率的と判断された。

### III 総合評価及び再整備の方向性

- 施設整備費は、現施設を活用する場合より、移転・新築する場合の方が有利である。
- 給食運営の合理性と安定性を両立できる3センターへの移転・新築を基本とした再整備を行う。
- 3センターのうち1センターについては、現在地活用や立地を考慮し、那の津を改築して活用する。

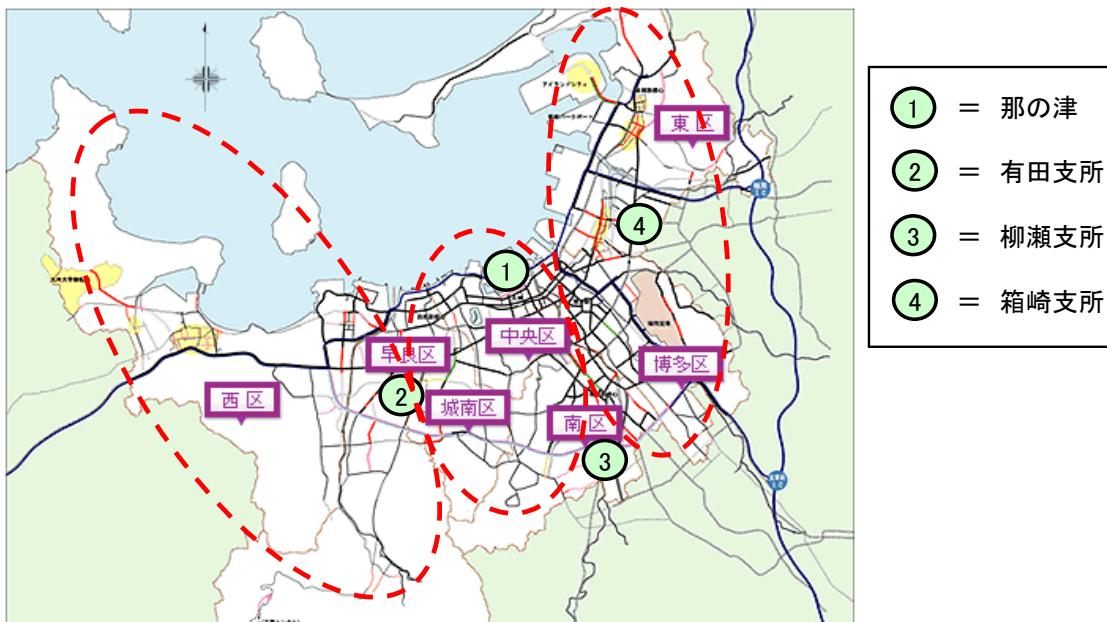
## ◎ 平成20年度検討結果概要

### ◆ 平成20年度検討結果まとめ

#### ○平成20年度方向性調査結果

- 平成20年度にアセットによる現地活用の実現性を含めた「学校給食センター可能性調査」を実施（調査結果）
  - 施設整備費は、現施設を活用するより、移転・新築する場合の方が有利である。
  - 給食運営の合理性と安定性を両立できる3センターへの移転・新築を基本とした再整備を行う。
  - 3センターのうち1センターについては、現在地活用や立地を考慮し、那の津を改築して活用する。

#### ※20年度調査結果により示された3施設案のゾーニングイメージ



#### ※20年度調査及びその後の内部協議によるセンター配置計画パターン

	① 3施設 (20年度調査結果)	② 2施設 (再検討案)	③ 2施設+1延命 (新規案)
	想定施設		
1) 東 1.5万	1) 東 2万	1) 東 1.5万	
2) 西 1.5万	2) 西 2万	2) 西 2万	
3) 中央 (那の津) 1万		3) 箱崎0.5万	
給食事故リスク分散	○	△	○
配送遅延リスク分散	○	△	△

- 20年度方向性調査により得られた案。那の津については改築で活用するとともに、東部と西部に新築し、配送遅延リスクの分散を考慮した。
- 合理性・効率性や実現可能性について、再度検討する必要性があると判断された案。東部と西部の2箇所に集約移転し、財政面での軽減を図る。
- ②案に少子化傾向による今後の生徒数減を見込んだ案。現箱崎支所を改修により活用するとともに、東部と西部に新築する。平成37年頃と見込まれる食数5,000食減時に、箱崎を閉鎖して2施設化する。

## ◎ 平成21年度の取り組みと今後のスケジュールについて

## ◆ 平成21年度の取組方針

## ○ センター再整備基本構想策定委員会の設置

基本構想の策定にあたり、外部有識者やPTA、学校等で構成する委員会を設置する。

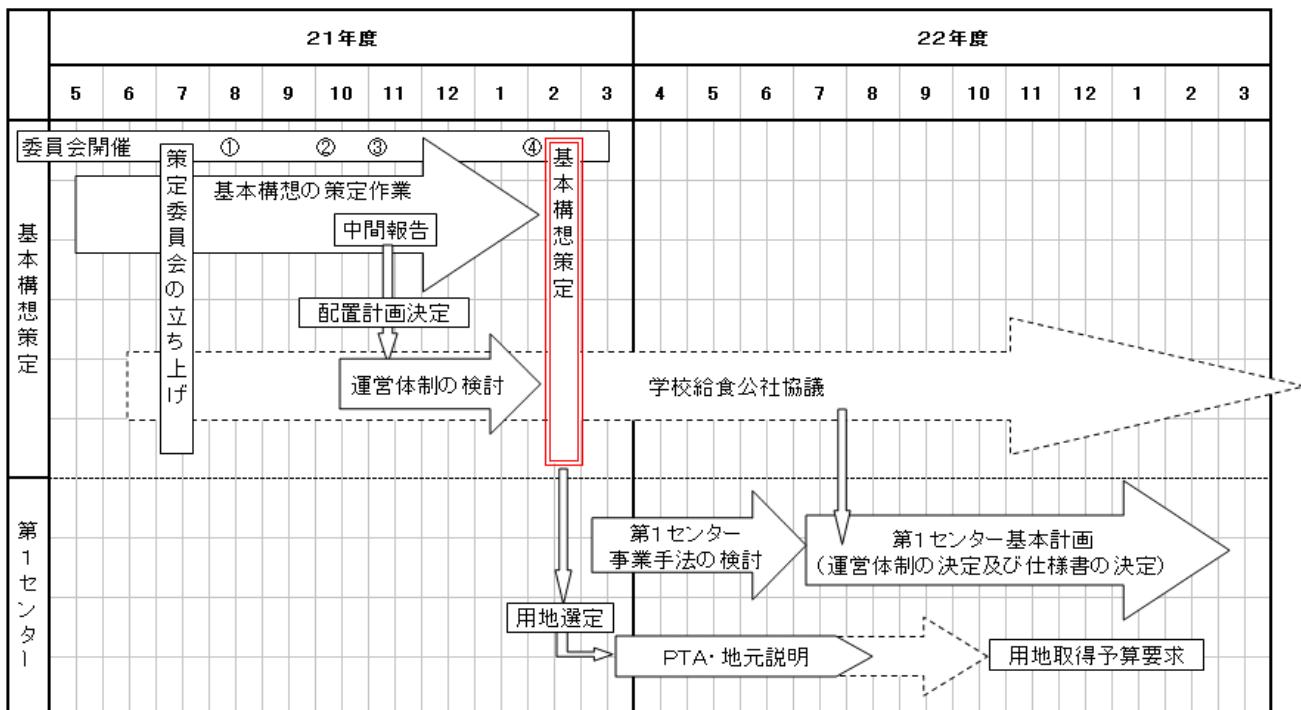
## ○ 学校給食センター再整備基本構想策定

- ① センター再整備の配置計画  
前頁に示したセンター配置計画について、効率性とリスク分散の両立などの面から詳細に検討し、箇所数及び配置エリアを確定する。
  - ② 事業手法及び運営体制の選択肢の提示
    - ・施設建設において、PFI方式などの民間活用での事業手法の導入を検討する。
    - ・調理業務等の運営体制について、公社方式の効率的なあり方や、PFI方式や民間委託との比較など検討をすすめていく。

## ○ 第1給食センター事業用地の抽出等

給食センター用地としての必要条件を満たす土地を抽出し、適地を選定する。

## ◆ 今後のスケジュール

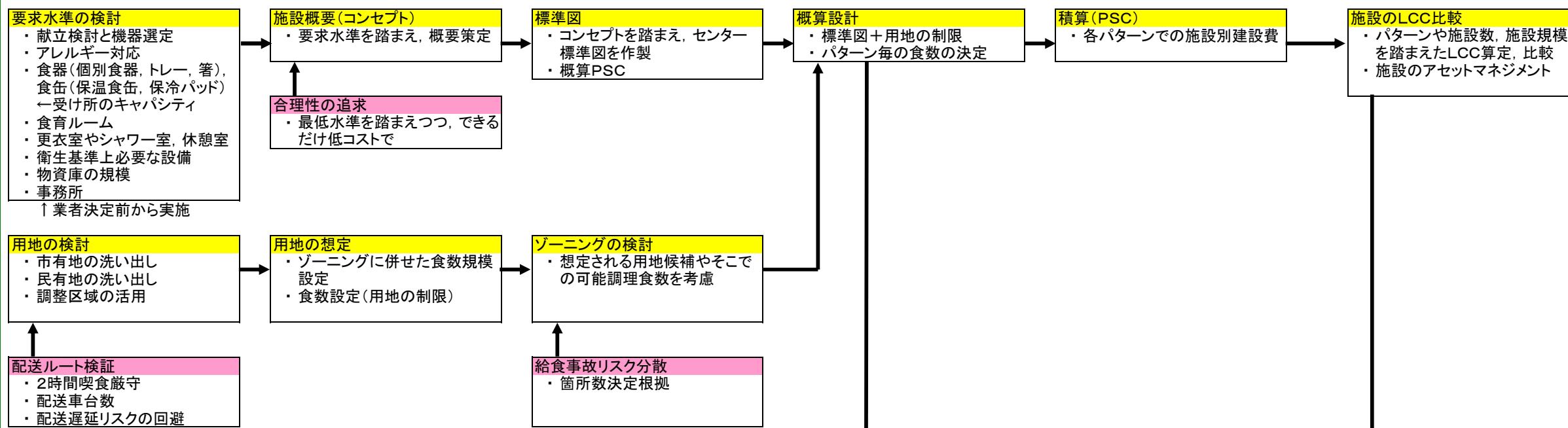


※ 20年度調査結果を基にした施設のローリング整備計画

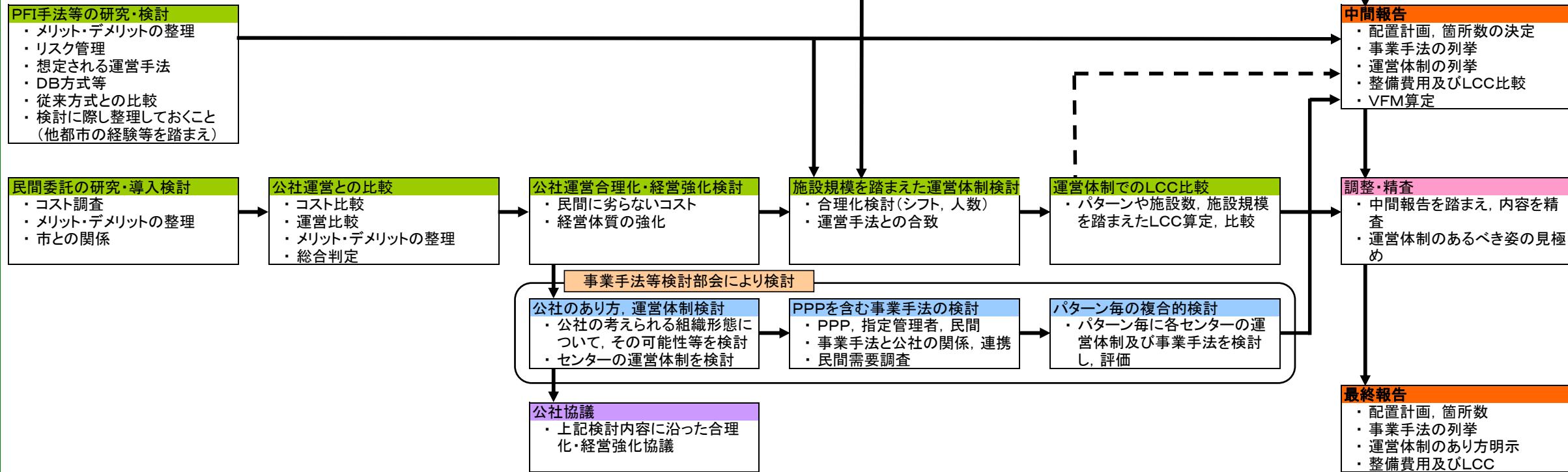
現状		H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30
既存施設	那の津	供用(10,000食)		改築				
	有田	供用(10,000食)						廃止
	柳瀬	供用(10,000食)				食数減 5,000		廃止
	箱崎	供用(10,000食)		食数減 5,000		廃止		
新施設	東部	15,000食	施設整備	供用開始				
	中部	10,000食		施設整備	供用開始			
	西部	15,000食			施設整備		供用開始	

## ◎ 基本構想策定検討フロー

### 1. センター配置計画及び箇所数検討



### 2. 事業手法及び運営体制の検討



### 3. 第1センター事業

## 事業手法について

### (1) 事業化手法と PPP について

PPP (Public Private Partnership) : 公共と民間とが共同して公共サービスを効率的かつ効果的に提供する事業化手法。官民連携。

#### 事業化手法と業務領域

		資金調達	設計	施工	所有	運営	維持管理
事業化手法	公設民営	公共	公共	公共	公共	民間	民間
	DB	公共	民間	民間	公共	公共	公共
	DBO	公共	民間	民間	公共	民間	民間
	PFI	民間	民間	民間	公／民	民間	民間
	第三セクター	三セク	三セク	三セク	三セク	三セク	三セク
	リース	民間	民間	民間	民間	公／民	公／民

### (2) 設計・施工分離分割発注方式（従来方式）

民活手法とは異なり、設計からのすべての工程や資金調達において市が主体となる。

業務	主体	概要
設計	市	市が一般競争入札や設計提案競技などにより事業者を選定。
施工	市	市が一般競争入札などにより事業者を選定。
維持管理・運営	市	直営または委託等により実施。
施設の所有者	市	市が所有者となる。
資金調達	市	市が交付金、起債、一般財源より資金を調達。
コスト縮減効果		設計と施工が別に発注されるため、民間の創意工夫によるコスト縮減は期待できない。 金利面では起債による調達が民間での資金調達と比べて有利。
支出の平準化		起債を適用した部分については可。

### (3) 設計・施工一括発注方式（DB 方式）

施設の設計と施工を一括して発注するものであり、設計者と施工者が互いにノウハウを活用することで、施設品質の向上やコストの削減が期待できる。

業務	主体	概要
設計	民	設計・施工を一括で発注する方式。設計つきの請負契約となり、
施工	民	総合評価型の競争入札などにより事業者を選定する。
維持管理・運営	市	直営または委託等により実施。
施設の所有者	市	市が所有者となる。
資金調達	市	市が交付金、起債、一般財源より資金を調達。
コスト縮減効果		設計・施工が一括で発注されるため、工事費を考慮した設計が行なわれるため、施設整備費について若干の縮減効果が見込まれる。
支出の平準化		起債を適用した部分については可。（従来方式とかわらない）

#### (4) リース方式

民間事業者が施設を整備・所有し、一定期間市が施設を借り入れる方式。施設整備費をリース期間中分割して支払うことにより支出の平準化が期待できる。

業務	主体	概要
設計	民	民間事業者が整備・所有する施設を市が借り上げる方法。
施工	民	
維持管理・運営	市／民	直営または委託により実施。 施設の維持管理・修繕については、施設の所有者が民間事業者になるため、民間事業者が実施する。
施設の所有者	民	民間事業者が所有者となる。
資金調達	民	民間事業者が施設整備費を負担し、その後の賃貸料により、資金を市から回収する。
コスト縮減効果		民間事業者が施設整備及び施設の維持管理を行なうことにより、施設整備及び施設の所有に関するリスクの一部民間への移転により可。一方、民間事業者が所有することにより税金等、従来では発生しないコストが発生する。 また、市が施設の所有者でないため、交付金の適用はないと想定される。
支出の平準化		全額平準化が可能。

#### (5) 設計・施工・運営の一括発注方式（DBO 方式）

施設の設計・施工・運営を一括して発注するものであり、設計者と施工者と運営者が互いにノウハウを活用することで、施設・運営品質の向上やコストの削減が期待できる。特に給食センターのような民間事業者が主体となって運営を行う施設においては大きな効果が期待できる。

業務	主体	概要
設計	市	設計・施工を一括で市が発注し整備した後に、維持管理運営を民間事業者に一括・長期委託する方法。
施工	市	
維持管理・運営	民	民間事業者の選定は、設計・施工・維持管理・運営を一括で実施する。
施設の所有者	市	市が所有者となる。
資金調達	市	市が交付金、起債、一般財源より資金を調達。
コスト縮減効果		設計・施工・維持管理・運営の一括契約により、設計段階から、施工者や運営者の意見を取り入れることができ、効率的な施設ができることによる運営コストの縮減が見込まれる。また、PFI 方式と異なり、資金調達が発生しないため、その分のコストは発生しない。
支出の平準化		起債を適用した部分については可。（従来方式とかわらない）

#### (6) PFI (BTO 方式)

施設の設計・施工・運営を一括して発注し、その費用も民間事業者が調達することで、施設・運営・品質の向上やコストの削減が期待できる。施設整備費用は、事業期間を通じ市から民間事業者にサービス対価として支払われるため市の支出の平準化も期待できる。施設の所有権移転時期により分類され、BTO 方式は、施設整備完了時点で移転される。

業務	主体	概要
設計	民	民間事業者が施設整備を行い、施設の所有権を市に移転した後、管理運営を行う。市は施設及び維持管理運営に係る費用をサービス購入費として民間事業者に延べ払いする。
施工	民	
維持管理・運営	民	
施設の所有者	市	市が所有者となる。
資金調達	民	民間事業者が施設整備費を負担し、その後のサービス対価として、資金を市から回収する。 市が交付金、起債、交付金および起債の未充当部分、にあたる一般財源については、資金を調達し、一括払いし、それ以外の資金については民間事業者が調達する方法も適用可能。
コスト縮減効果		設計・施工・維持管理・運営の一括契約により、施工や運営を考慮した設計が行なわれることにより、それにより運営が効率的に行なわれるなど、大きなコスト縮減が見込まれる。ただし、資金調達コストや SPC 設立コストが別途発生する。
支出の平準化		全額平準化が可能。ただし、交付金の適用を受ける場合には、交付金の未充当部分については起債および一般財源をあてる必要があるため、一部一般財源からの一括払いも生じる。

#### (7) PFI (BOT 方式)

施設の設計・施工・運営を一括して発注し、その費用も民間事業者が調達することで、施設・運営・品質の向上やコストの削減が期待できる。施設整備費用は、事業期間を通じ市から民間事業者にサービス対価として支払われるため市の支出の平準化も期待できる。施設の所有権移転時期により分類され、BOT 方式は、事業期間中は民間事業者が施設を所有する。

業務	主体	概要
設計	民	民間事業者が施設整備を行い、施設の所有権を持ったまま管理運営を行う。
施工	民	
維持管理・運営	民	市は施設及び維持管理運営に係る費用をサービス購入費として民間事業者に延べ払いする。
施設の所有者	民	民間事業者が所有者となる。
資金調達	民	民間事業者が施設整備費を負担し、その後のサービス対価として、資金を市から回収する。 交付金は所有権移転時（事業契約終了時）に交付される。
コスト縮減効果		設計・施工・維持管理・運営の一括契約により、施工や運営を考慮した設計が行なわれ、それにより運営が効率的に行なわれるなど、大きなコスト縮減が見込まれる。ただし、資金調達コストや SPC 設立コストが別途発生する。
支出の平準化		全額平準化が可能。

## 給食センターPFI事業適用事例

平成20年8月現在

事業主体	山形県	山形県	山形県	宮城県	宮城県	宮城県	埼玉県	千葉県	千葉県	千葉県	静岡県	静岡県	岐阜県	岐阜県	愛知県	島根県	香川県	福岡県	佐賀県	
	上山市	東根市	山形市	仙台市 (新野村)	仙台市 (新高砂)	名取市	狭山市	千葉市 (大宮)	千葉市 (新港)	浦安市	木更津市	御殿場市	静岡市	可児市	大垣市	豊橋市	八雲村	宇多津町	久留米市	伊万里市
計画面積(m <sup>2</sup> )	3,700	7,773	34,000	14,496	10,000	6,800	ア:4,254 イ:2,988	9,789	6,643	16,000	5,400	7,500	6,178	9,460	7,644	4,200	3,000	3,305	6,700	7,652
給食数(食)	3,000	4,500	22,000	11,000	11,000 (小:4,000、 中:7,000)	8,500	ア:4,500 イ:3,500	11,000	10,000	6,500	6,000	5,000	10,000	10,000	13,000	10,000	1,000	2,300	8,000	7,000
事業方式	BTO	BTO	BTO	BOT	BOT	BTO	BTO	BOT	BOT	BTO	BTO	BTO	BTO	BTO	BTO	BTO	BTO	BTO	BTO	
光熱水費負担	官	民	民	民	官	官	民	官	民	官	民	民	民	官	民	官	民	民	官	
VFM(特定事業選定時)	4.3%	15.0%	17.0%	7.9%	7.0%		10.1%	11.0%	6.0%	14.0%	10.1%	13.3%	4.3%	10.0%	10.3%	9.1%	7.1%	13.0%	11.9%	16.0%
VFM(落札時)	非公表	18.4%	非公表	8.0%	未公表		17.0%	24.4%	未公表	30.0%	11.0%	非公表		非公表	28.9%		非公表	非公表		27.5%
事業期間	22年	16年	16年	16年	16年	16年	16年	17年	16年	17年	18年	16年	15年	17年	16年	31年	21年	16年	16年	
予定価格(百万円)	非公表	4,144	16,380	9,528	10,371		7,439	10,538	8,888	11,840	4,225	1,870	7,572	3,060	5,340	6,910	1,165	非公表	5,386	3,152
落札価格(百万円)	1,452	3,982	14,993	9,488	9,986		6,663	8,477	8,799	9,451	4,149	1,867		2,427	4,095		935	4,015		2,593
入札参加者数	4	4	2	4	3		5	4	3	6	2	2		5	4		3	4		4
落札者	大和工 リース、フジ タ、羽田設 計事務所、 羽陽建設、 千歳建設、 タニコー、日 本通運、ひ いらぎや、 山形警備 保障	サンテック、日 立建設設 計、鈴木建 築設計事 務所、奥山 建設、ひい らぎや、メ オス、アイ ホー	東洋食品、 INA新建築 研究所、山 形建設、鹿 島道路、伊 藤忠アーバン コミュニティ、 ユアテック、 東北アイ ホー調理 機、大新東 ヒューマンサー ビス、日立 ビルシステム、 パシフィック ログラムマネー ジメント、久 米設計、 MADO建	仙建工業、 奥田建設、 佐々良建 設、深松 組、後藤工 業、ユアテック 、東北アイ ホー調理 機、大新東 ヒューマンサー ビス、日立 ビルシステム、 パシフィック ログラムマネー ジメント、久 米設計、 MADO建	東洋食品、 三菱UFJ リース、橋本 店、アイ ホー、伊藤 忠アーバン コミュニティ、 同 和興業、 関・空間設 計、MADO 建築綜合 設計、ダイタ ン、東北アイ ホー調理機	鹿島建設、 INA新建築 研究所、旭 建設、三建 設備工業、 東洋食品、 市川環境工 業、日本調 理機、伊藤 忠アーバン コミュニティ、 アル コム	東洋食品、 三菱UFJ リース、首都 圏リース、初 雁興業、平 岩建設、三 建設設備工 業、日本調 理機、伊藤 忠アーバン コミュニティ、 アル コム	東洋食品、 INA新建築 研究所、鹿 島建設、旭 建設、伊藤 忠アーバン コミュニティ、 同 和興業、 市川環境工 業、日本調 理機、伊藤 忠アーバン コミュニティ、 アル コム	東洋食品、 榎本建築 設計事務 所、鹿島建 設、市川環 境エンジニア ビス、日本 調理機、 日本調理機、 三建設 設備工業	奥村組、太 平エンジニア リング、一富 士フードサー ビス、中西 製作所、相 和技術研 究所	関電工、渡 辺建設、ア イホー、中駿 自動車運 営、池田建 築設計事 務所	指名停止 により再 入札	東亜建設 工業、大建 設計、徳倉 建設、名古 屋物流サー ビス、日本 調理機、川 崎設備工 業、亀井建 設、佐伯綜 合建設	シーテック、車 戸建設事 務所、鹿 島事務所、山 中工務店、 日本調理 機、大成、 西濃運輸、 大垣瓦斯	一者入札 により再 入札	大成建設、 松江土建	四電工、四 電技術コン サルタント、合 田工務店、 メオス、四 国電力、四 国エナジー サービス、中 西製作所 一者入札		東亜建設 工業、前山 一級建築 士事務所、 伊万里運 輸、黒木建 設、日本調 理機、サン テック、三和 美装、日立 建設設計、 中野建設	
指名停止 により次 点交渉権 者と契約																				
施設整備業務																				
施設本体	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
配膳室	○									○							○	○	○	
維持管理業務																				
建築物保守管理		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○*	
建築設備保守管理	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○*	
調理設備保守管理	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○*	
建築内外清掃	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○*	
外構保守管理		○	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○*	
施設警備	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
運営業務																				
献立作成																				
食料仕入																	○			
検収・保管							○										○	○	○	
調理		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
配達・回収	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
食器洗浄・残飯処理		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
検食・保存		○		○	○			○	○	○	○						○	○		
衛生管理		○	○	○	○	○		○	○	○	○		○				○	○	○	
備品の調達		○	○				○	○	○	○	○		○				○	○	○	
配膳室業務																				
職員教育研修		○		○	○			○		○	○						○	○		
光熱水費の支払い		○	○	○	○	○		○	○	○			○				○	○		
食育支援業務													○				○			

\* 日常保守管理・清掃を市が行い、定期的な保守管理・清掃を民間事業者が行う。