

議題 1 事業候補地について

事業候補地の概要

- (1) 所在地 福岡市東区香椎浜ふ頭二丁目 1 5 番 1
- (2) 所有者 福岡市（港湾局所管（港湾整備事業特別会計））
- (3) 用途地域 準工業地域
- (4) 臨港地区の分区 商港区
- (5) 分譲地全体の面積 31,000㎡

事業用地の前提

- ・ 13,000 食程度の供給能力を持つ施設の設置が可能
- ・ 学校給食衛生管理基準に定める調理後 2 時間以内の給食（50 分以内での全校配送）が可能
- ・ 給食センター再整備事業の進捗状況にあわせて、適切な時期に確実に取得することが可能



議題 2 基本仕様について

1. 基本構想と第1給食センター基本仕様の比較

色塗り部分 … 第1・第2・第3センター共通事項

福岡市学校給食センター再整備基本構想		第1給食センター基本仕様
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 - HACCPの準拠	学校給食衛生管理基準等の遵守
		HACCP（危害分析・重要管理点）の考え方に基づく手法による衛生管理
		調理従事者の作業環境への配慮
		災害時危機管理への熱源組み合わせ対応
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	アレルギー対応食専用調理室の設置
		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
		対応アレルゲンは表示義務原材料7品目（乳，卵，小麦，えび，かに，そば，落花生）及びごま・ごま油
		アレルギー対応献立3形態（①乳対応，②卵対応，③アレルゲン8種対応）からの選択
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 - 食育スペースの充実整備 - 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	PEN樹脂製個別食器の導入
		箸の持参推進
		調理・視聴覚機能一体型研修室等の確保
		下処理から洗浄まで含めた全工程見学通路の設置

福岡市学校給食センター再整備基本構想		第1給食センター基本仕様
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	副食3品献立
		高機能調理機器及び高性能保温保冷食缶の導入
		専用献立，食材，調理ラインによる知的障がい特別支援学校給食提供及び咀嚼・嚥下等が困難な生徒・児童への二次加工食調理
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	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
		学校配膳室の改修による混雑解消及びバリアフリー化
		食器・食缶分離配送方式の導入
		障がい者雇用推進の理念を踏まえた施設整備及び運営
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	周辺地域の生活環境保全
		省エネルギー設備の導入，新エネルギーの利用
		残渣の再生利用

2. 第2給食センターの機能

ア. 「第1・第2・第3センター共通事項」について

(事務局案)

- ・福岡市学校給食センター再整備基本構想に再整備の基本方針として明記
- ・福岡市では、全市統一献立により学校給食を実施
- ・生徒へ提供するサービスの公平性

以上の理由により、第1給食センター基本仕様のとおりとする。

イ. 「調理従事者の作業環境への配慮」について

第1給食センター基本仕様（要求水準書）

- ・温湿度環境，照度，遮音・減音措置，天井高の確保など作業者の快適性に配慮
- ・作業負担が軽減できる機器の導入

(事務局案)

作業により発生する騒音や熱源使用機器から発生する熱，調理従事者の労務負担の軽減を図り，調理従事者が作業に集中できる環境や働きやすい環境を整えることが，ひいては学校給食の安全確保やノウハウの蓄積につながると考える。

よって，第1センターと同様に，「調理従事者の作業環境への配慮」を機能として求めることとする。

ウ. 「災害時危機管理への熱源組み合わせ対応」について

第1給食センター整備計画検討委員会検討経緯

- ・熱源は経費の問題もあり，オール電化などある程度一本化の想定になると思われるが，事故時の代替熱源確保など危機管理について考える必要がある。

第1給食センター基本仕様（要求水準書）

- ・停電時等における円滑な熱源供給の確保に配慮
- ・構造計画における基本的要件として，「官庁施設の総合耐震計画基準」の耐震クラスを甲類とする。

(事務局案)

災害時においても，学校給食の提供に影響を及ぼさないよう，熱源組み合わせに限らず，電気設備，機械設備，調理設備等の機能維持や早期回復・復旧に配慮し，給食センターとしての機能を維持する必要がある。

よって，「災害時等においても調理機能を維持できる施設整備」へ変更する。

エ. 「食育スペースの充実整備」について

第1 給食センター基本仕様（要求水準書）

○統合型調理実習室兼視聴覚室

- ・ 視聴覚室に50 席設置
- ・ 調理台は9 台程度（うち、講師用台1 台）設置
- ・ 講師用台の手元を映像で表示
- ・ 栄養・食育関係の書籍を常時配置
- ・ 調理実習，調理研修，施設見学者対応，調理を伴うセミナー等に利用

○食育研修室

- ・ スクール型式（椅子と机を並べた型式）で200席以上，シアター型式（椅子のみをステージに向かって整然と並べる型式）では600 席以上を確保
- ・ 組み立て式ステージを巾16m×奥行5 m程度以上確保
- ・ 小・中学生の施設見学，食育授業，研修会，会議，セミナー，市民参加食育イベント（演奏会，演劇会等を含む）等に利用

○全工程見学通路

- ・ 主に下処理室、切裁室、揚物・焼物・蒸し物調理室、煮炊き調理室及び洗浄室の見学通路
- ・ 見学窓から直接目視出来ない調理関連室にはカメラの設置を行い、見学通路にモニターを設置

○情報発信スペース

- ・ 通路・壁面等に調理従事者からの声を掲示

（事務局案）

- ・ 食育研修室については，第1センターを食育の拠点と考えて設置したものであり，第2センターには不要な機能と考える。
- ・ 第2センターには，食育機能として真に必要と考えられる施設見学者対応用の部屋，全工程見学通路，通路・壁面等を活用した情報発信スペースを設置する。
- ・ 全工程見学通路については，第1センターは事業用地面積の制約から，工程を直接目視できない箇所が生じるためカメラを設置することとしたが，第2センターは全工程を直接目視できるよう見学通路を設置することも可能である。

オ.「残渣の再生利用」について

基本構想検討経緯

- ・調理残渣や食べ残しについては環境負荷の低減と合わせて、循環型社会の構築の理念を踏まえ、リサイクルすることとしてはどうか。

第1 給食センター整備計画検討委員会検討経緯

- ・リサイクル・ループ（食品循環）については、価格面や供給量等から現状では対応できないが、将来的な課題と捉えている。
- ・場内でのコンポストの設置等については臭気等の問題もあり、困難と考える。
- ・ランニングコストを抑え、敷地内でバイオ処理する病院事例もあるため、事業者の提案としてもいいのではないか。

第1 給食センター基本仕様（要求水準書）

- ・配送対象校から回収した残食及び調理に伴う残渣は、市が別途再生利用事業者と契約し、再生利用を行う。
- ・施設内では、禁忌品を除くなど適正に分別を行い、脱水等の処理・一時保管するための厨芥脱水機を設置

（事務局案）

「残渣の再生利用」は共通事項のため、第2センターにおいても実施するが、第1センター整備計画では、残渣の再生利用を施設内で事業者が実施する業務であると誤解した事業者が見受けられた。

よって、「残渣の減量化及び場外再生利用」へ記述を変更する。

議題3 事業手法について

1. 事業手法選定における評価の視点

福岡市学校給食センター再整備基本構想に定める視点

- ①安全・安心でおいしい給食の安定提供
- ②事業の効率化
- ③財政負担の長期平準化



基本的行政運営のあり方

- ①最小の経費で最大の効果を図る
- ②民間ができることは民間に委ねる

2. 本事業において想定される事業手法

	項目	資金 の 調達	施設			維持管理	運営		民間活 用度合	
			所有	設計	建設		調理	配送		
調理を単独で委託	①現状型 (分離発注方式)	市	市	市	市	市（一部 公社委託）	公社 委託	公社 委託	小 大	
	②外部委託型 (分離発注方式)	市	市	市	市	市（一部 民間委託）	民間 委託	民間 委託		
	③DB方式 (性能発注方式)	市	市	民間		市（一部公 社又は民間 委託）	公社又は 民間委託	公社又は 民間委託		
	④PFI (BT0) ※維持管理型	民間 (市) ※1	市	民間			公社又は 民間委託	公社又は 民間委託		
施設整備・維持管理・調理を長期一括発注	⑤DBO方式 (性能発注方式)	市	市	民間						
	⑥PFI (BT0) 方式	民間 (市) ※1	市	民間						
	⑦PFI (BOT) 方式	民間	民間 ※2	民間						

※1 市側の裁量により、民間資金以外に市債を活用することも可能である。

※2 PFI 事業期間終了後、所有権が市に移管される。

【第1段階】

施設整備と調理を分離して発注する方式と、施設整備から調理まで一括して発注する方式について、給食の質的向上（サービス向上）と事業の効率化の観点から評価を行い、施設整備から調理まで一括して発注する方式の中から事業手法の選定を行うこととした。

■施設整備から調理まで一括して発注するメリット

【サービス向上】

- 調理業務と設計建設業務を一括して発注することで、運営方法を念頭においた施設計画や、より効果的な調理機器配置計画が可能となり、サービス水準の向上が期待できる。
- 調理業務と維持管理業務を一括して発注することで、運営状況を踏まえた適切な機器メンテナンス等を随時実施することとなり、良好な施設環境・調理環境が確保され、サービスの向上が期待できる。また、長期的な視点に立てば設備・機器の長寿命化につながる。
- 長期契約であることから、事業者ノウハウが蓄積され、維持管理・運営における継続性・安定性が確保されるため、サービスの向上が期待できる。

【事業効率化・コスト縮減】

- 設計の段階で、設計企業、建設企業、維持管理企業、運営企業等のそれぞれのノウハウが集約されることにより、運営効率や維持管理の容易性を考慮した施設整備や、過大な施設設計や備品調達回避が可能となり、コスト縮減が期待できる。
- 一括して管理業務を委ねることにより、必要人員の機動的な配置等による効率化が期待できる。
- 長期契約であることから、契約期間中の効率的な人材確保や営業費用等の削減などによりコスト縮減が期待できる。

■施設整備から調理まで一括して発注するデメリット

- 長期契約のため柔軟な変更に対する制約を受ける可能性がある。

【第2段階】

施設整備から調理まで一括して発注する方式（DBO方式、PFI（BTO）方式、PFI（BOT）方式）について、事業の安定性、定量面、定性面から検証を行い、PFI（BTO）方式が最適と結論づけた。

【PFI（BTO）方式についての検証結果】

- 市が施設を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ことができる。
- 特別目的会社（SPC）の設立により、参加企業の経営状況にとらわれず独立した経営が可能となる。
- 設計・建設から維持管理・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期待できる。
- 全国に既往類似事業が豊富で、民間事業者のノウハウや運営能力の活用が期待できる。
- 民間資金の活用により財政負担の平準化が図られ、市債活用も可能である。
- 市場調査（運営企業及び厨房機器メーカー）の結果、PFI（BTO）方式による本事業の実現可能性に問題がないことが確認された。

3. 第1給食センター事業手法検討時と現況の比較

(1) 第2給食センターの運営

- ・現センターと同様に、献立作成、衛生管理、食育及び物資調達・検査等については、市が担保する。
- ・現センターでは、ドライシステムによる調理、アレルギー対応食の提供、知的障がい特別支援学校給食へのきめ細かな対応について、実績（ノウハウ）がない。

第1給食センター事業手法検討時と状況に変化なし。

(2) 国の動向

- ・新成長戦略（平成22年6月18日閣議決定）の一部として、2020年までに少なくとも10兆円以上のPFI事業の拡大が掲げられた。
- ・平成23年度、PFIの拡充を図るため、PFI法が改正（本事業への影響なし。）された。

更なるPFI事業の推進に向けた動きがある。

(3) 他都市の動向

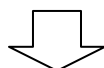
給食センターPFI事業 他都市先行事例数

区 分 (供用開始年度)	事 例 数	うち、調理業務まで一括して発注している事例
平成14～18年度	6件	2件
平成19年度	1件	1件
平成20年度	2件	2件
平成21年度	3件	3件
平成22年度	9件	7件
平成23年度	2件	2件
平成24～26年度 (予定を含む)	10件	10件
計	33件	27件

給食センターPFI事例では、調理業務まで一括して発注する事例が増える傾向にある。

(4) 福岡市を取り巻く状況

- ・高度経済成長期から政令市移行時期にかけて集中的に整備された公共建築物の老朽化と社会状況の変化により、改築や大規模改修などの更新時期を迎えている。
- ・福岡市の財政状況は一層厳しさを増していくものと見込まれる。



民間の経営ノウハウや技術力、資金の積極的な活用等により、市民にとって、より良い公共サービスの提供と施設関連投資額の縮減・平準化を図るため、福岡市としての「官民協働事業（P P P）への取り組み方針」を策定（平成 24 年 4 月 1 日施行）した。

P P P（Public Private Partnership）とは

P P Pとは、行政が実施している公共サービスや社会資本整備を計画段階から、民間企業と協働で知恵と資金を出し合いながら実施していくものであり、P F Iや指定管理をはじめとした官と民との連携による事業を総称した概念である。

P P Pの適用要件に該当する場合は、P P Pの可能性について検討を行い、当該事業に最適な事業手法を選定する。

【事業手法の選定基準】

①V F Mの額

従来手法と比較して0 %以上である。

②民間企業の意向

民間企業の参画意向(需要動向) がある。

③整備スケジュール

開業時期等の時間的制約に対して支障がない。

④事業化にあたって重視する視点

総事業費縮減，年次投資額の平準化，運営面の魅力向上，維持管理の効率化，市有資産の有効活用 など

「官民協働事業（P P P）への取り組み方針」の施行により、第2給食センターの事業手法については、民間のノウハウや技術力、資金を活かすことで、より良いサービスの提供と市の財政負担の軽減が期待される手法を選定することが求められており、第1給食センターの事業手法の選定にあたっても、同様の視点で検討が行われた。

4. 事業手法の検討の進め方

(事務局案)

第1センターと同様に、施設整備から調理業務まで一括して発注する手法に絞って検討を進め、定量的な効果や定性的な評価、民間事業者の参入可能性等により、総合的に評価を行い、最適な事業手法を選定する。