

議題2 (仮称) 第1給食センター施設整備及び管理運営業務の検討

◎ 最大限に民間活用した場合に、各業務を担う組織がどのように変化するのかを確認・検証する。

※凡例 ⇒ ◎：生徒対応等 ★：基幹的業務 ☆：準基幹的業務 ●：その他の業務 ◇：資金調達

【区 分】

(1) 従来の業務分担

(2) 最大限の民間業者等
活用の際の業務分担
(物資調達を公社に継続委託した場合)

【参考①】 検討対象の民活手法

《担当機関》⇒⇒⇒⇒

教 委 事 務 局	外部委託		学校内	
	給食 公社	再委託	生 徒 児 童	学 校 長 等
	物資 部門	調理 部門 配送 業者		

教 委 事 務 局	外部委託		学校内	
	給食 公社	民間業者 (SPC含む)	生 徒 児 童	学 校 長 等
	物資 部門	運営 配送 業者		

事業手法(従来手法を除く)

設計 DB	維持管理型 DBO	調理包括型 PFI BTO	調理包括型 DBO	調理包括型 PFI BTO BOT
----------	--------------	---------------------	--------------	----------------------------

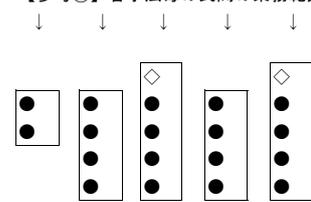
ア 主なインフラコスト発生業務

用地確保	資金調達 用地取得
建物厨房設備	資金調達 (F) 設計 (D) 施工 (B)
備品調達等	配送回収車 食缶・配膳盆 食器・食具

◇				
●				
◇				
●				
●				
		●		
		●		

◇				
●				
×	→	◇		
×	→	●		
×	→	●		
			●	
			●	
●	←	×		

【参考②】 各手法毎の民間の業務範囲

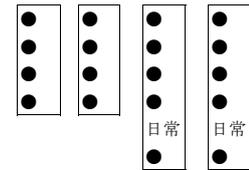


イ 主なランニングコスト業務①

給食センター運営委員会	
維持管理	建物・設備 調理機器
環境保全	植栽・外構 警備・清掃
衛生管理	HACCP 検便・物品

★				
●				
		●		
		●		
		●		
★		日常		
		●		

★				
×	→	◇		
		●		
		●		
		●		
★		日常		
		●		

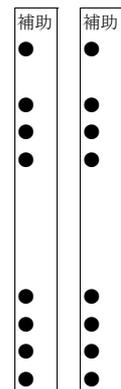


ウ 主なランニングコスト業務②

給食管理	献立作成・決定 栄養管理
運営業務	物資調達 規格 選定・検査・発注 検収
調理場内	調理 検食・保存 配缶
配送車運送	
学校内	受所(受け渡し) 検食 運搬・配膳 喫食 後片付け 受所(回収)
回収車運送	
調理場内	洗浄 消毒・保管 残渣処理(リサイクル含む)

★				
★				
★				
☆	☆			
★		補助		
★		●		
★		●		
			●	
			●	
			●	★
			◎	◎
			◎	◎
			◎	◎
			●	
			●	
●				

★				
★				
★				
☆	☆			
★		補助		
★		●		
★		●		
			●	
			●	
			●	★
			◎	◎
			◎	◎
			◎	◎
			●	
			●	
●				



■ 確認事項
 ① 建物厨房設備の資金調達、設計及び施工業務、並びに建物・設備の維持管理業務が、新たに外部委託できることとなる。
 ② 給食管理運営の外部委託内容は変わらないが、調理業務等の運営は民間業者においても可能である。

※ 参考

(担当機関は上記と同じ)

(担当機関は上記と同じ)

食育推進	センター内業務 学校における業務
------	---------------------

★				★
---	--	--	--	---

★				★
---	--	--	--	---

◆ 結論
 基幹的業務や準基幹的業務が市において、十分に担保されている場合、建設設備資金の調達を含めた調理包括型のPFI手法も可能

⇒ 現状において、全て学校所属のセンター栄養士が担当しており、将来的にも外部委託することは想定していない。