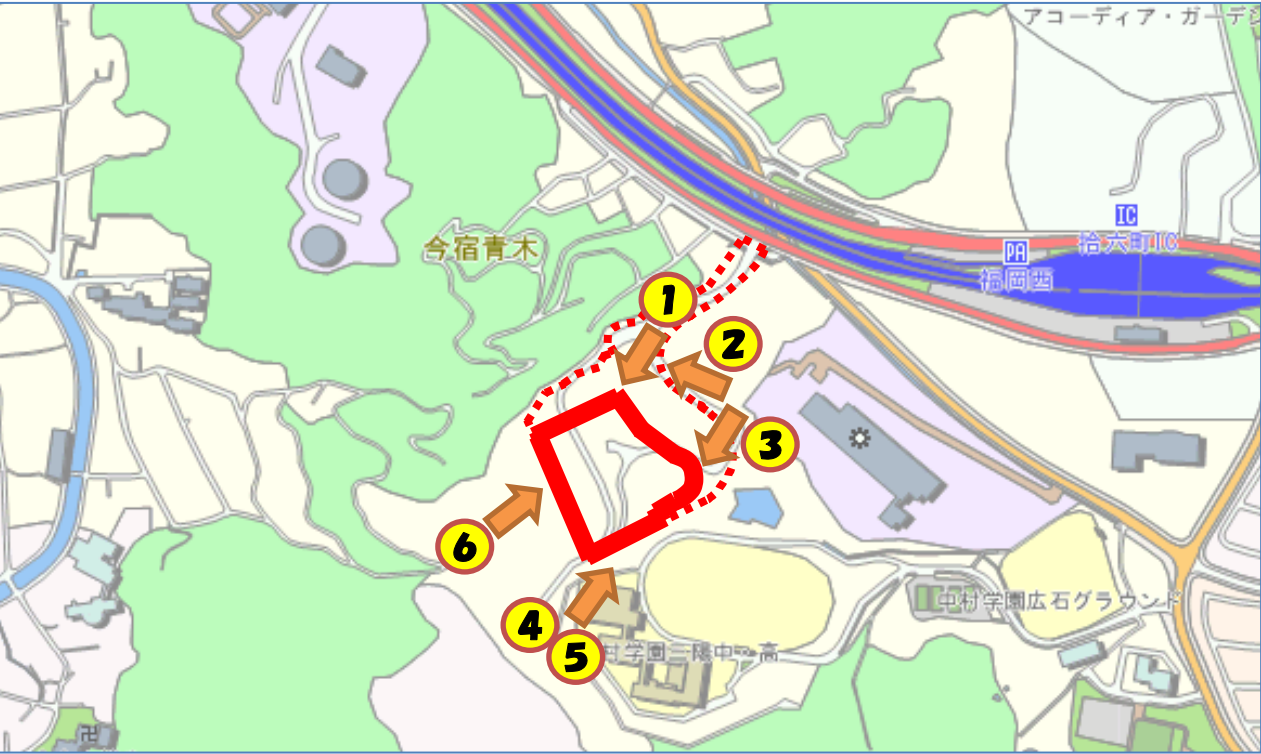


1．事業予定地の概要

- (1) 所在地 福岡市西区今宿青木字廣石南1042番2の一部，1042番4の一部
※造成計画上の敷地面積 26,502㎡（うち，建物敷地12,998㎡）
- (2) 所有者 アスミオ．株式会社，株式会社アイチ．
※造成工事完了後，所有者と土地売買契約予定



2．スケジュール（造成工事 進捗状況）

		28年度		29年度											
		6月		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
用地所有者	作業内容	○造成工事 着工													
		●進捗率70% ※H29.6/29現在													
		○造成工事 完了													
市	作業内容	土工事（掘削，盛土等）													
		擁壁工事													
		道路工事，整地													
		確定測量・分筆登記													
市	作業内容	工事状況確認													
		出来形性能確認													
		地盤調査													
		平場測量													
市	作業内容	不動産鑑定・評定委員会													

3．事業予定地の状況

◆ 平成29年5月現在



- ・ ①, ②: 沈砂池擁壁，および給食センター敷地の北側擁壁を造成中
- ・ ③: 給食センター敷地の南側擁壁は完了

◆ 平成28年2月現在

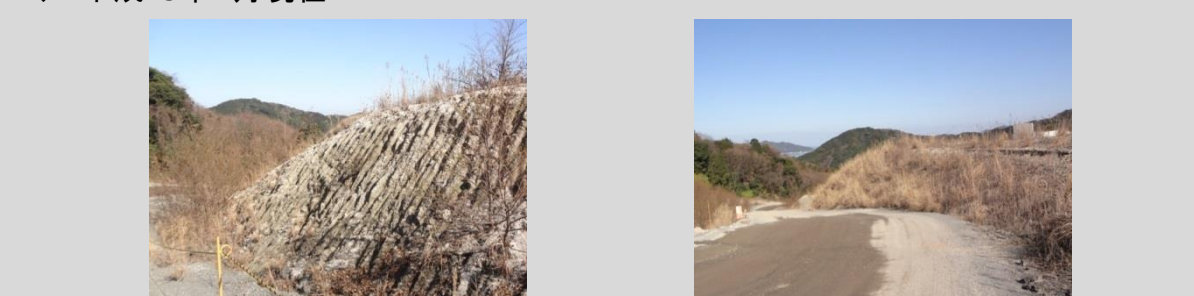


◆ 平成29年5月現在



- ・ ④, ⑤: 事業予定地の南側擁壁は，ほぼ完了
- ・ ⑥: 掘削，残土搬出を行い，センター敷地を整地中

◆ 平成28年2月現在



(前提)

「福岡市学校給食センター再整備基本構想」において、事業手法や運営体制はセンター毎に検討することとしている。

同基本構想で定める「学校給食センター再整備内容基本方針」に沿って、各センターの基本仕様を策定する。

1. 学校給食センター再整備基本方針

ア 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
(例)「調理後 2 時間以内での給食」、施設面でのドライシステムの導入、
汚染処理区域と非汚染処理区域の作業動線交差の遮断、作業区分毎の部屋割り
- ・HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point＝危害分析及び重要管理点) の準拠
調理業務を各作業工程(検収、下処理、切裁、加熱、調味、冷却、搬出等)別に区分し、
重要管理点、管理基準及び管理基準に対する測定・記録方法の設定を行うことでの危機管理

イ 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

ウ 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
センター及び各校配膳室共に、強化磁器の個別食器に対応した環境整備を行い、取扱い易さ
や経済性の面から、現行の技術水準においてはPEN樹脂の個別食器を前提に検討
- ・食育スペースの充実整備
食育指導センターを新たに設置。
(例)調理実習室、視聴覚室と調理から洗浄まで全工程に対応した調理場見学スペース
- ・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
(例)専用献立の作成、咀嚼や燕下等が困難な子どもに個別に対応できる加工調理

エ 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
(例)専用調理ラインの設置、専用献立に合わせた物資調達

オ 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
(例)民間活力手法の導入、食器食缶分離配送方式やカゴごと洗浄方式の導入

カ 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

2. 基本方針に基づいた第3給食センターの機能（案）

（1）「福岡市学校給食センター再整備基本構想」の基本方針に明記された基本仕様（案）

（事務局案）

- ・基本仕様は、基本方針に沿って策定することとしている
- ・第1，第2給食センターにおいても同一内容の基本仕様としている
- ・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、これまでと同様、「福岡市学校給食センター再整備基本構想」の基本方針に沿った基本仕様とする。

（2）第2給食センターと同一内容の基本仕様（案）

ア. 荒天時や機器トラブルなどの緊急時においても給食を安定提供する体制の構築

第2給食センター基本仕様（要求水準書）

- ・給食提供に支障をきたす異常事態が発生した場合は、速やかな機能回復や復旧・改善を行う
- ・地震、火災及び事故等発生時の対応について、想定される事態の種類毎に必要な回数の訓練を実施する
- ・事故等の発生時や緊急対応が必要となった場合は、作成した対応マニュアルに基づき直ちに必要な措置を講ずるとともに、市及び関係機関に報告する

（事務局案）

緊急時においても給食提供に影響を及ぼさないよう、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、第2給食センターと同様の基本仕様とする。

※災害時の対応については、第3給食センターで新たに求める機能において整理。

イ. 作業場内の温湿度や労働負担の軽減など、調理従事者の作業環境への配慮

第2給食センター基本仕様（要求水準書）

- ・熱源利用機器付近では、スポットクーラーを設置するなど作業環境に配慮する
- ・熱源利用機器稼働時においても調理場内を温度25℃以下、湿度80%以下とする
- ・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2給食センターと同様に、「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. 個人専用容器による配送など、アレルギー事故防止対策の徹底

第2 給食センター基本仕様（要求水準書）

- ・誤った配送及び受け渡しを防止するための手順や体制の構築により、生徒・児童別に確実に配食を行う
- ・アレルギー対応食及び食器を1セットにして配送する。なお、ランチジャーや保冷剤等の使用により、適正な温度で配送を行うとともに、生徒・児童が受け取りやすい形状で配送する

（事務局案）

アレルギーのある児童，生徒への給食提供については，アレルギー事故を防止するためにも，第1給食センター，第2給食センターと同一の水準が望ましいと考える。

（3）基本方針のうち，第3給食センターで追加する基本仕様（案）

ア. 人や食材が円滑かつ衛生的に移動可能な諸室配置及び面積の確保について

第2 給食センター基本仕様（要求水準書）

- ・給食エリアにおいては，作業動線の交差による相互汚染を防止するため，汚染作業区域と非汚染作業区域とを明確に区分し，これらを壁で完全に分離する構造とするなど，衛生基準を遵守したゾーニングとする
- ・食材や作業の動線に留意し，アレルギー混入・誤配の防止に配慮した仕様・設備とする

（事務局案）

第1給食センター，第2給食センターでの運営状況を踏まえ，衛生面の配慮に加え，機能面にも配慮し，作業動線が交差しない諸室の配置や，調理機器の配置を求めたい。

第3 給食センターにおける具体的な仕様案

- ・衛生面と機能性に配慮した，作業動線が交差しない諸室配置とする
（検収・下処理ゾーン）
 - ・検収する食材が動線上交差しない計画とし，相互汚染の防止に配慮する
（各調理室）
 - ・調理釜の配置は，調理前の食材と調理後の給食を運搬する動線が交錯しないよう配置する
 - ・二次加工食は原材料から調理することを踏まえ，相互汚染防止に配慮した作業動線を確保できる諸室配置とする
（洗浄室）
 - ・食肉・魚介類を扱った器具等の洗浄スペースと，その他の器具等の洗浄スペースは区分して設ける

イ. 生徒、保護者、市民等への分かりやすい給食情報の提供について

第2 給食センター基本仕様（要求水準書）

- ・給食センターの紹介用パンフレットを作成し、市に提出する。内容については市と調整を行い、承認を得る
- ・広報用のDVD作成し、市に提出する。なお、配送校やごみ処理過程なども含める

（事務局案）

上記パンフレット、DVDに加え、より充実した給食情報の提供のために、ホームページでの給食センターの紹介、献立の紹介など、積極的な広報を期待したい。

第3 給食センターにおける具体的な仕様案

- ・生徒や保護者、市民等に給食センターの概要、調理の様子などを分かりやすく紹介するためのホームページを作成する
- ・提供する給食の献立紹介について、原則毎日更新を行い、給食情報を提供する

ウ. 提供食数及び献立方式並びに作業空間に応じた機能的な施設整備

第2 給食センター基本仕様（要求水準書）

- ・給食エリアの各ゾーンについては、各調理の流れ及び食品の流れが一方向となるように配置し、大きく検収・下処理ゾーン、調理ゾーン、配送・コンテナプールゾーン、洗浄ゾーンに分けた平面計画とする。各ゾーンでは、作業区分ごとに部屋を分けするものとする

（事務局案）

上記区分けについて、第1給食センター、第2給食センターの運営状況を踏まえ、作業区分に応じた適切な施設平面計画と調理機器導入を併せて期待したい。

第3 給食センターにおける具体的な仕様案

- ・給食エリアの各諸室においては、効率的な下処理、調理、洗浄等が可能で、相互汚染の防止に必要な作業スペース及び保管スペースを確保する等、運営業務に支障のない適切な面積を確保する

（検収・下処理ゾーン）

- ・食材搬入量に応じた十分な広さを確保し、搬入された食材が混在することがないような配置にする

（調理ゾーン）

- ・約15000食の調理が安全、確実、衛生的、効率的に行うことができる能力・台数の調理機器を確保する
- ・2品の調理、配缶を同時に行える広さを備える

3. 第3給食センターで新たに求める機能（案）

（1）災害時における対応について

ア. 災害時における機能維持，早期回復・復旧への配慮

第2給食センター基本仕様（要求水準書）

- ・商用電力停電対策としての保安用自家発電設備の設置は，事業者提案による

（事務局案）

第1，第2給食センターでは，自家発電設備の設置については事業者の提案としていたが，第3給食センターにおいては，施設の安全性・耐震性，耐久性を確保するとともに，熱源の組み合わせ対応，停電時や炊き出し支援も踏まえた自家発電設備の設置，災害支援物資の中継拠点など，災害時でも機能を維持できる体制を目指したい。

第3給食センターにおける具体的な仕様案

- ・災害発生時に極力被害を受けない堅固な施設とするとともに，一部のライフラインが停止した際にも炊き出しが可能となるよう熱源のハイブリッド化やそれに対応した調理設備の導入を目指す
- ・災害時における炊き出し（1,000食程度）を踏まえ，3日程度調理可能な災害用自家発電設備を設置すること
- ・災害支援物資の中継拠点となった場合，配送車の活用等，市が行う避難所支援への協力を行うこと

イ. 市及び公益財団法人福岡市学校給食公社と連携した炊き出し支援

第2給食センター基本仕様（要求水準書）

※記載なし

（事務局案）

地震等の災害時で施設や設備面での影響がない場合は，市，公社及び事業者の連携により，食材調達，調理及び避難所への配送ができるような機能としたい。

第3給食センターにおける具体的な仕様案

- ・災害時に施設の調理設備等を使用しての炊き出しの実施を想定しているため，施設内容や災害時の運用方法について事業者の工夫及び提案を求める
- ・炊き出し用として，災害時に単独で利用できるように調理釜（1釜，1,000食程度）を整備する。使用する釜の熱源は，電気，ガス等の供給遮断を考慮し，災害時での使いやすさ，熱源調達の容易さを踏まえ，事業者提案とする

(2) 福岡市全体での安心・安全な給食提供について

第2 給食センター基本仕様（要求水準書）

※記載なし

（事務局案）

福岡市全体で継続的な給食の提供ができるよう、非常時における総合的な対応を求めたい。

第3 給食センターにおける具体的な仕様案

- ・第1，第2 給食センターでの設備トラブルや食中毒の発生による営業停止など，給食提供に影響のあるさまざまな事故，事案が発生した場合に，第3 給食センターでどのような補完が可能か，事業者提案を求める

1. 基本方針に基づいた第3給食センター基本仕様（案）

基本方針に明記

第2給食センターと同一内容

第3給食センターで追加

福岡市学校給食センター再整備基本構想（基本方針）		第3給食センター 基本仕様案
（1）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』『大量調理施設調理マニュアル』の遵守	・学校給食法に基づく学校給食衛生管理基準の遵守
	H A C C Pの準拠	・H A C C P（危害分析・重要管理点）の考え方に基づく衛生管理
		・荒天時や機器トラブルなどの緊急時においても給食を安定提供する体制の構築
		・作業場内の温湿度や労働負担の軽減など，調理従事者の作業環境への配慮
		・人や食材が円滑かつ衛生的に移動可能な諸室配置及び面積の確保
（2）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，主要なアレルゲンへの対応を考慮	・除去食又は代替食の提供が可能なアレルギー対応専用調理室の設置
		・個人専用容器による配送など，アレルギー事故防止対策の徹底
（3）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	・P E N樹脂製個別食器の導入
	食育スペースの充実整備	・調理室見学通路の設置
		・生徒，保護者，市民等への分かりやすい給食情報の提供
（4）より豊かでおいしい給食のための調理環境の充実	調理等设备機能の向上	・高機能調理機器及び高性能断熱食缶の導入
	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	・中学校給食に準拠した知的障がい特別支援学校専用給食の提供
		・二次加工食調理室の設置
（5）高品質かつ効率的な施設設備の整備及び運営	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・運営に渡るライフサイクルでのコスト効率化
	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	・学校配膳室の改修による混雑解消及びバリアフリー化
		・「ユニバーサル都市・福岡」や障がい者雇用推進の理念を踏まえた施設整備及び運営
（6）環境負荷の低減		・提供食数及び献立方式並びに作業空間に応じた機能的な施設整備
	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	・河川（鯉川）への雨水流出抑制など，周辺地域の環境保全
		・省エネルギー設備の導入，再生可能エネルギーの利用
	循環型社会の構築＝食べ残し・調理残渣の減量化・再資源化	・残渣の減量化及び再生利用の継続

2. 第3給食センターで新たに求める機能（案）

（1）災害時における対応		・災害時における機能維持，早期回復・復旧への配慮
		・市及び公益財団法人福岡市学校給食公社と連携した炊き出し支援
（2）市全体での継続的かつ安定的な給食の提供		・福岡市全体での安心・安全な給食提供

1. 給食センター再整備事業の事業手法及び運営体制について

福岡市学校給食センター再整備基本構想

- ★事業手法及び運営体制は、センター毎に検討する。
- ★「給食の質的向上」と「民間ノウハウの活用等による業務の効率化」の両立
- ★財政負担の長期平準化

2. 本事業において想定される事業手法

(1) 調理を単独で委託 【表1】

事業手法		①外部委託型(分離発注方式)				②DB方式(性能発注方式)				③PFI(BTO) 維持管理型			
説明・建設設備資金	方式説明	・設計・施工・維持管理及び調理の各工程毎に委託 ・資金の調達市 ・施設は市の所有				・設計・施工を民間に包括的に委託 ・資金の調達は市 ・施設は市の所有				・設計・施工から維持管理まで民間に包括的に委託 ・資金の調達は基本的に民間 ・施設は市の所有			
	事業内容	設計	施工	維持管理	調理	設計	施工	維持管理	調理	設計	施工	維持管理	調理
	基本	市債	市債	市債	市債	民間		市債	市債	民間		市債	市債
	当初補助	市債 一般財源 国庫補助金(竣工時)				市債 一般財源 国庫補助金(竣工時)				民間資金(市債活用も可能) 一般財源不要 国庫補助金(竣工時)			
①安定供給		○運営期間中の柔軟な変更が可能 ●単年度契約による事業者の変更の可能性				○運営期間中の柔軟な変更が可能 ●単年度契約による事業者の変更の可能性				○長期契約による事業の安定性 ●単年度契約による事業者の変更の可能性			
②効率化		●設計・施工・維持管理及び運営が分離されているため、事業全体として効率化は限定的				●設計施工と維持管理・調理が分離されているため、事業全体として効率化は限定的				○調理以外の事業での効率化が可能			
③事業費削減		●分離分割契約となりコスト増				●運営等が別契約となりコスト増				●運営等が別契約となりコスト増			
④平準化		○資金調達への市債活用が可能 ●初期投資(一般財源)が必要				○資金調達への市債活用が可能 ●初期投資(一般財源)が必要				○資金調達への市債活用が可能 ●初期投資の全額平準化が可能			

(2) 施設整備・維持管理・調理を長期一括発注 【表2】

事業手法		④DBO 方式(性能発注方式)				⑤PFI(BTO)				⑥PFI(BOT)			
説明・建設設備資金	方式説明	・設計・施工から維持管理・調理まで民間に包括的に委託 ・資金の調達は市 ・施設は市の所有				・設計・施工から維持管理・調理まで民間に包括的に委託 ・資金の調達は基本的に民間 ・施設は市の所有				・設計・施工から維持管理・調理まで民間に包括的に委託 ・資金の調達は民間 ・施設は民間の所有（期間中）			
	事業内容	設計	施工	維持管理	調理	設計	施工	維持管理	調理	設計	施工	維持管理	調理
		民間		民間		民間				民間			
	基本	市債				民間資金（市債活用も可能）				民間資金（市債活用不可）			
	当初補助	一般財源 国庫補助金（竣工時）				一般財源不要 国庫補助金（竣工時）				一般財源不要 国庫補助金（事業終了時）			
①安定供給		○長期契約による事業の安定性 ○運営期間中のノウハウの蓄積				○長期契約による事業の安定性 ○運営期間中のノウハウの蓄積				○長期契約による事業の安定性 ○運営期間中のノウハウの蓄積 ●民間所有のため、市の緊急時対応等に制約がでる可能性			
②効率化		○事業全体での効率化が可能				○事業全体での効率化が可能				○事業全体での効率化が可能			
③事業費削減		○長期包括契約で、運営面を考慮した施設計画等によるコスト減				○長期包括契約で、運営面を考慮した施設計画等によるコスト減				○長期包括契約で、運営面を考慮した施設計画等によるコスト減			
④平準化		○資金調達への市債活用が可能 ●初期投資（一般財源）が必要				○資金調達への市債活用が可能 ○初期投資の全額平準化が可能 ●民間資金の支払利息は割高				○初期投資の全額平準化が可能 ●民間資金の支払利息は割高			

(3) それぞれの役割分担及び民間活用度合 【表3】

	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		
単独で調理を委託	①外部委託型 (分離発注方式)	市	市	民間 委託	民間 委託	市（一部 民間委託）	民間委託	民間委託	小 大	
	②DB方式 (性能発注方式)	市	市	民間		市（一部民 間委託）	民間委託	民間委託		
	③PFI (BT0) ※維持管理型	民間 (市) ※1	市	民間			民間委託	民間委託		
施設整備・維持管理・調理を長期一括発注	④DBO方式 (性能発注方式)	市	市	民間						
	⑤PFI (BT0) 方式	民間 (市) ※1	市	民間						
	⑥PFI (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】

(1) 調理を単独で委託する方式と、(2) 施設整備・維持管理・調理を長期一括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

【調理を単独で委託する方式の検証結果】

◇サービス向上

- 新年度契約に合わせて新たな設備を導入するなど、事業期間中の柔軟な変更が可能。
(①外部委託型および②DB方式)
- 単年度契約のため、運営事業者が変更となり、十分な引き継ぎが必要などのリスクがある。
- 運営方法を念頭に置いた施設の設計、建設の計画が立てづらい。

◇事業効率化・コスト縮減

- 市債を活用することにより、初期投資が必要となるが、支払利息を抑えることができる。
- 複数の事業者と契約を交わすことになり、事業を進めるうえで各事業者との緊密な調整が求められるため、効率化は限定的。

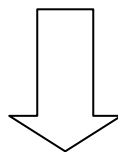
【施設整備から調理まで一括して発注する方式の検証結果】

◇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。
- 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。
- 長期契約のため柔軟な変更に制約を受ける可能性がある。

◇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の回避が可能となり、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、必要人員の効率的な配置等が期待できる。
- 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・維持管理・調理を長期一括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

【第2段階】

施設整備・維持管理・調理を長期一括発注する方式（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

【DBO方式についての検証結果】

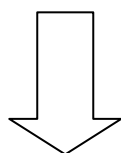
- 長期的に必要な経費を委託料で支払うことでの事業安定性が期待できる。
- 設計・建設から維持管理・運営までの一括性能発注及び長期契約により，事業費の節減効果が期待できる。
- 建設事業者，運営事業者それぞれと請負契約を結ぶことによる，責任の所在の不明瞭化
- 初期投資が必要。

【PFI（BTO）方式についての検証結果】

- 長期的に必要な経費を委託料で支払うことでの事業安定性が期待できる。
- 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。
- 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。
- 福岡市によるモニタリングや事業者によるセルフモニタリング，金融機関によるモニタリング機能が期待できる。
- 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。
- 民間資金の支払利息は割高。

【PFI（BOT）方式についての検証結果】

- 長期的に必要な経費を委託料で支払うことでの事業安定性が期待できる。
- 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。
- 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。
- 福岡市によるモニタリングや事業者によるセルフモニタリング，金融機関によるモニタリング機能が期待できる。
- 民間資金の活用により財政負担の平準化が図られる。
- 市債の活用はできない。
- 民間資金の支払利息は割高。
- 民間所有のため，市の緊急時対応等に制約が出る可能性がある。



PFI（BTO）方式が最適と結論づけた

3. 第1給食センター、第2給食センター事業手法検討時と現況の比較

(1) 第3給食センターの運営

- ・これまでの給食センターと同様に、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。
- ・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など、基本仕様については第1、第2給食センターと同一。

(2) 国の動向 【表4】

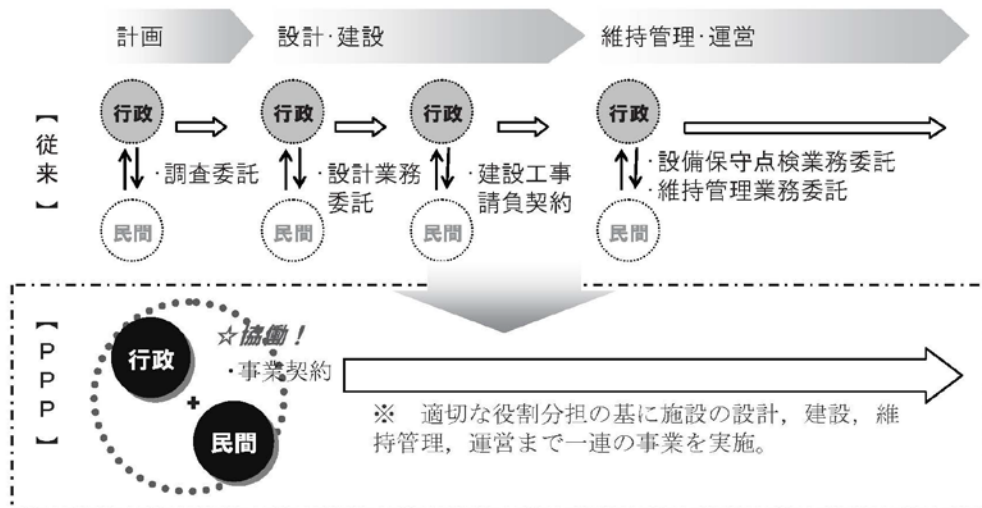
年度	動向	内容
22	新成長戦略への位置付け	2020年までに少なくとも10兆円以上のPFI事業の拡大が掲げられる。
25	PPP/PFIの抜本改革に向けたアクションプラン作成	民間の資金・ノウハウを積極的に活用し、今後10年間で12兆円規模の事業を推進する。
	経済財政運営と改革の基本方針	公的部門への民間参入促進
27	多様なPPP/PFI手法導入を優先的に検討するための指針	公共施設等の整備にあたり、基本構想、基本計画策定時に、多様なPPP/PFI手法の導入が適切かどうか、従来手法に優先して検討する。

更なるPFI事業の推進に向けた動きがある。

PPP（Public Private Partnership）とは

PPPとは、行政が実施している公共サービスや公共施設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、PFI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。

PPPの適用要件に該当する場合は、PPP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。



【出典】福岡市財政局
官民協働事業（PPP）への取組方針

(3) 他都市の動向

学校給食センターの運営状況（政令市）

【表5】

都市名	調理形態			給食センター数
	調理委託	P F I	直営	
仙台市	2	2	2	6
新潟市	1 0	—	4	1 4
さいたま市	—	—	1	1
千葉市	1	3	—	4
川崎市	—	3	—	3
相模原市	1	—	2	3
浜松市	4	—	1	5
静岡市	4	2	4	1 0
神戸市(小学校)	2	—	—	2
岡山市	8	—	—	8
広島市	1	—	5	6
熊本市	1 4	—	1	1 5

政令市における給食センター整備事業（平成26年度～）

稼働開始	自治体名	給食センター名	手法
H26	福岡市	福岡市立第1給食センター	PFI(BTO)
	相模原市	上溝学校給食センター	分離発注
H28	仙台市	南吉成学校給食センター	PFI(BOT)
	川崎市	川崎市学校給食センター（南部・中部・北部）	PFI(BTO)
	福岡市	福岡市立第2給食センター	PFI(BTO)
H29	千葉市	こてはし学校給食センター	PFI(BTO)
H30(予定)	静岡市	静岡市立北部学校給食センター	PFI(BTO)

(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（PPP）への取組方針」を策定（平成24年4月1日施行）した。

第2給食センター以降の福岡市のPPP／PFI事業 【表6】

実施方針	事業名	手法
H26.07	小学校空調【東部・西部】整備事業	PFI(BTO)
H26.09	総合体育館（仮称）整備運営事業	PFI(BTO)
H26.12	美術館リニューアル事業	PFI(RO)
H27.03	青少年科学館特定事業	PFI(BTO)
H27.05	中学校空調【東部・西部】整備事業	PFI(BTO)
H28.12	第2期展示場等整備事業	PFI(BTO)
H29.04	西部水処理センター下水汚泥固形燃料化事業	DBO

「官民協働事業（PPP）への取組方針」の施行により、第3給食センターの事業手法についても、第1給食センター及び第2給食センターの事業手法選定時と同様に、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いる。

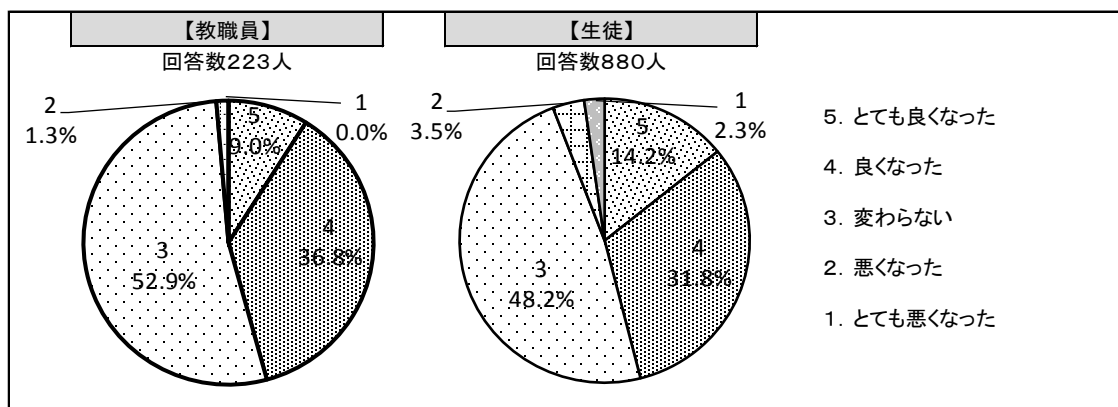
（参考）第1給食センター、第2給食センター事例

【より良いサービスの提供】

- ・保温性の高い食缶や高機能調理機器の導入などによるよりおいしい給食の提供

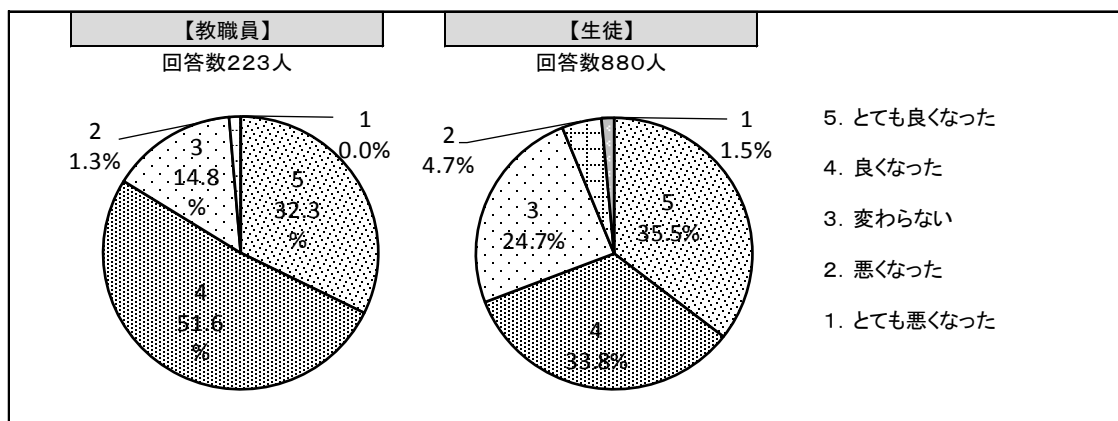
問 おかずの味付け(アンケート対象:教職員/生徒)

「とても良くなった」、「良くなった」と答えた割合の合計が、教職員、生徒ともに約46%となり、「変わらない」と答えた割合も含めた合計では、教職員で約99%、生徒で約94%となった。



問 おかずの温かさ(アンケート対象:教職員/生徒)

「とても良くなった」、「良くなった」と答えた割合の合計が、教職員では約84%、生徒では約69%となった。



【出典】平成28年12月実施 新しい給食センターの給食提供に伴うアンケート調査結果
(対象) 教職員：約220人 生徒：約880人

- ・残滓率の低下
→27年度残滓率：10.3% 28年度残滓率：7.2%
- ・給食センター見学会の実施回数の増
→28年度見学会回数 現センター：23回 新センター：40回
- ・特別支援学校給食の質の向上
→これまで学校の先生が教室で給食を細かく切ったり押しつぶしたりしていたが、新しい給食センターでは専用の調理室で調理した給食を提供（二次加工食）

【市の財政負担の軽減】

- ・ V F Mの算定

※ V F M (Value For Money) とは

- ・ V F Mとは、従来手法（市が自ら実施）と各事業手法を比較し、総事業費をどれだけ削減できるかを示す割合
- ・ V F Mの値が大きいほど、事業期間全体を通じた総事業費の削減が可能であるため、V F Mの値は事業手法を決定する上で重要な要素の一つとなる。

第1 給食センター：市が従来手法で実施する場合の財政支出と比較して、事業期間中の財政負担額が現在価値換算で約25%減

第2 給食センター：市が従来手法で実施する場合の財政支出と比較して、事業期間中の財政負担額が現在価値換算で約12%減