

議題2

(仮称) 第1給食センター整備計画策定について(経過報告)

◆ (仮称) 第1給食センター整備計画検討委員会

◇ 目的等

福岡市立の中学校及び知的障がい特別支援学校の給食を調理する学校給食センターについては、施設設備の老朽化や学校給食法に基づく「学校給食衛生管理基準」が遵守できていない等の理由により再整備を行うこととし、平成22年10月に「福岡市学校給食センター再整備基本構想」が策定された。

それらを踏まえて、(仮称)第1給食センターの施設設備等の基本仕様、概算設計及び整備事業手法等からなる整備計画の作成にあたり、外部有識者等から意見等を聴取するため「(仮称)第1給食センター整備計画検討委員会」が設置された。

◇ 委員数: 12名

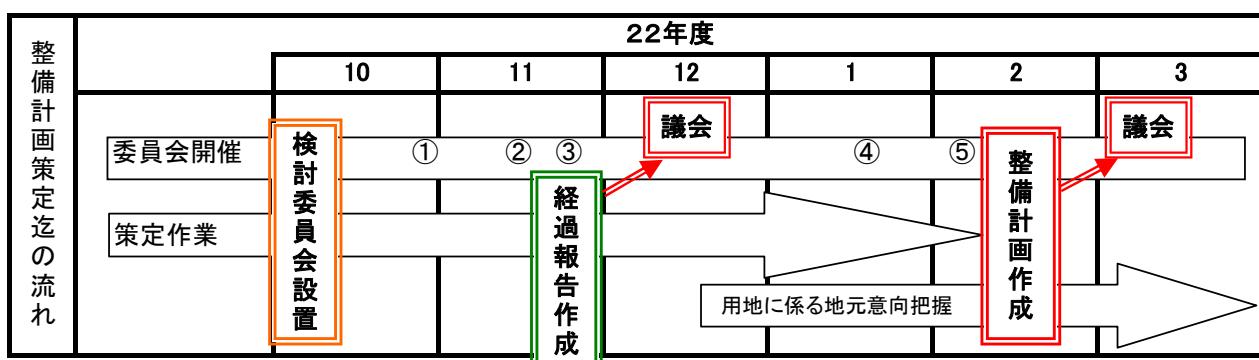
◇ 任期: 平成22年10月から平成23年度末まで

区分	分野	氏名	所属・役職名	※1
学識経験者 (5名)	建築学(建築・交通)	◎ 竹下 輝和	九州大学大学院人間環境学研究院教授	■
	建築学(環境建築)	藤本 一壽	九州大学大学院人間環境学研究院教授	■
	栄養学	大部 正代	中村学園大学栄養科学部教授	■
	食品衛生学	小田 隆弘	中村学園大学短期大学部食物栄養学科教授	■
	経営学	大石 桂一	九州大学経済学研究院准教授	■
保護者代表 (3名)	中学校保護者代表	太田 順子	福岡市PTA協議会副会長	
	中学校保護者代表	○ 多比良 啓子	福岡市PTA協議会副会長	■
	特別支援学校保護者代表	神 美代子	福岡市PTA協議会副会長	■
学校関係者 (2名)	中学校校長会	吉浦 義友	平尾中学校校長	
	特別支援学校校長会	梅林 秀巳	生の松原特別支援学校校長	
教育委員会 事務局 (2名)	総務部(総務担当)	飯田 光夫	教育委員会総務部長	■
	教育支援部(給食担当)	西山 真弓	教育委員会教育支援部長	

◎は委員長、○は副委員長

※1 欄の■は、平成21年度「学校給食センター再整備基本構想策定委員会」委員

◆ 策定スケジュール



○ 経過報告(12月議会への報告を目的)

- ① 整備計画策定にあたっての視点
- ② 施設整備及び管理運営業務の検討
- ③ 事業手法の基本的考え方等(定性的評価)
- ④ 最適事業方式調査結果(定量的評価)
- ※ 事業用地(候補地表明)

○ 最終報告(3月議会への報告を目的)

- ① センター給食提供に係る基本仕様
- ② 事業手法
- ※ 事業用地

◆ 主要検討事項

① (仮称) 第 1 給食センター整備計画策定にあたっての視点 (ハード面基本仕様及びその前提となるソフト面運用方針等)

※基本構想における再整備内容基本方針ア～カの項目に沿って視点を整理し、並び換えている。

【施設の基本的あり方】

- (1) 中学校及び知的障がい特別支援学校の給食調理及びそれに関する業務を行う施設
- (2) 安全・安心を第一に、おいしい給食提供を安定的に実施
- (3) 福岡方式といえる整備方針

ア 安全・安心な給食のための衛生水準、危機管理の徹底

- (1) 学校給食法に基づく学校給食衛生管理基準の遵守
 - ドライシステムの導入や検収、下処理及び調理等の各作業区域毎での区分 等
 - ※努力規定部分も含めて極力対応
- (2) H A C C P (危害分析重要管理点) 準拠による安全管理
 - 調理上の各工程毎に重要管理点の設定と測定・記録等
- (3) 雇用者の職場環境
 - 安全性や衛生的な作業環境の確保
- (4) 災害時危機管理への対応
 - 熱源組み合わせ（エネルギーコスト効率化を含む）等の配慮

カ 環境負荷の低減

- (1) 地域の生活環境保全への配慮
 - ① 臭気、騒音、振動、水質等
 - ② 景観、緑化等
- (2) 残滓の再生利用への配慮
 - ① 残滓リサイクルの維持・推進
 - ② 廃油活用
- (3) 環境負荷に配慮したエネルギー利用の検討
 - ① 省エネルギー方策
 - ② 新エネルギーの活用

エ より豊かでおいしい給食のための調理環境の充実

- (1) 提供給食の充実等
 - ① 副食数・献立コース数：2品・3コース→3品・2コース
 - ② 献立改善：スチームコンベクションオーブン導入
- (2) 適温食の提供
 - 高性能保温・保冷食缶の導入等

イ アレルギー対応食が提供できる給食環境の整備

【対応の基本的スタンス】

事故の未然防止等の観点から、「重篤者にも対応する」スタンスではなく、「アレルギー患者でも、できる限り学校給食を喫食できる」スタンスで対応

(1) 対応アレルゲン

表示義務原材料中 6 品目(乳、卵、えび、かに、そば、落花生)+ごま・ごま油

(2) 対応（提供）方法

- ① アレルギー対応専用調理室を設置（検収～入れ替え部分は一般調理と共に）
- ② 基本として除去食提供（但し、食材に占める割合が大きい時は代替食を提供）

(3) 提供方法

3形態から選択 A) 乳対応、B) 卵対応、C) 対応アレルゲン全種対応

(4) 配送・配膳方法

個人別のランチジャー+個別食器セットをBOX配送

(5) 手続き

医師の証明を添付の上、保護者申請→学校との協議により決定

ウ 食育に資する望ましい給食環境の整備

(1) 食器

個別食器：PEN樹脂製・4種類（飯碗・汁椀・おかず皿・小皿）を基本に検討

(2) 提供食具

- ① スプーン（毎日）及びフォーク（献立に応じて提供）を基本に検討
- ② マイ箸持参推進方法の検討

(3) 食育スペース

- ① 主な仕様：調理機能+視聴覚機能一体型研修室
- ② 広報掲示スペースやHPを広報媒体として活用の検討

(4) 見学方法

見学通路方式：全工程（下処理→切裁→調理、洗浄）

オ 高品質かつ効率的な施設設備の整備及び運営

(1) 給食時間の確保

配膳盆：学級配膳盆+ナフキン持参（小学校方式と同様）を基本に検討

(2) 配送効率化

- ① 食器・食缶分離配送方式
- ② 配送車両：2時間以内での給食のための必要台数の確保

(3) 受所機能拡充

- ① 面積拡大（増築・増設）
- ② 配缶方法・場所（廊下等）の活用検討

◎ 知的障がい特別支援学校給食献立等の改善 → 保護者等と情報交換等ののち検討

- (1) 独自献立、物資規格、専用調理ライン、刻み加工改善・トロミ対応のあり方等
- (2) アレルギー個別対応の必要性
- (3) 食器・食具（訓練用含む）の提供方法・管理のあり方
- (4) 栄養相談・栄養指導実施の場合のあり方

※ その他

(1) 移行期の新旧センター稼働時の献立及びアレルギー対応のあり方

- ① 新センター稼働時に順次新方式へ移行
- ② 事業完了目標の公表

(2) 障がい者雇用の推進

(3) その他

生徒の意見の反映検討（配膳時間の効率化や喫食環境の工夫等の情報・意見交換等）
(配膳方法、提供食器、提供食具、配食具等)

③ 事業手法の基本的考え方等（定性的評価）

センター給食の質的向上策

- ★学校給食法「学校給食衛生管理基準」対応 ★アレルギー対応
- ★個別食器への改善 ★知的障がい特別支援学校加工調理対応 等

避けられない運営費の増加

施設規模の増

運営人員の増

光熱水費の増

基本的行政運営のあり方

『最小の経費で最大の効果』

『民間ができるることは民間に』

財源の有効活用・長期平準化（財政負担の軽減）

(仮称) 第1給食センター事業手法選定の考え方

安全・安心、安定した給食提供

効率性を可能な限り発揮できる手法

『一体的事業範囲に調理業務を含む民活手法』からの選択を基本とする。

D B O方式

P F I (B T O) 方式

P F I (B O T) 方式

※ 『福岡市学校給食センター再整備基本構想』により整理した「市が給食センター事業において担う基本的役割及び機能」は公的部門において担保する。なお、「安定供給」や「調理技術水準の向上、検証の場の確保」については、第2センター以降の整備において考慮していく。

D B O方式の一般的課題

- ・契約者2者（設計施工と調理運営）と本市間での責任分担の不明確化による訴訟等の危険性
- ・契約事業者自体の破綻による事業計画変更等の危険性
- ・資金調達手段が一般財源と市債に限定され、民間資金活用不可、初期投資が必要

(仮称)第1給食センター整備事業としての手法選定の考え方

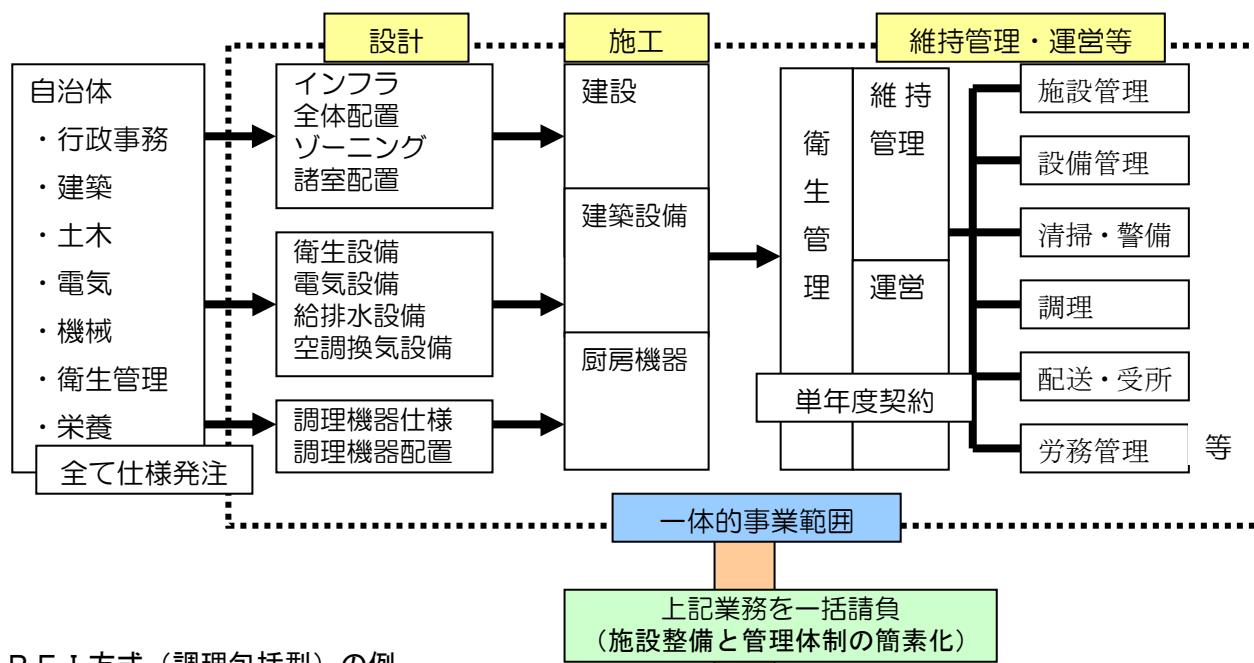
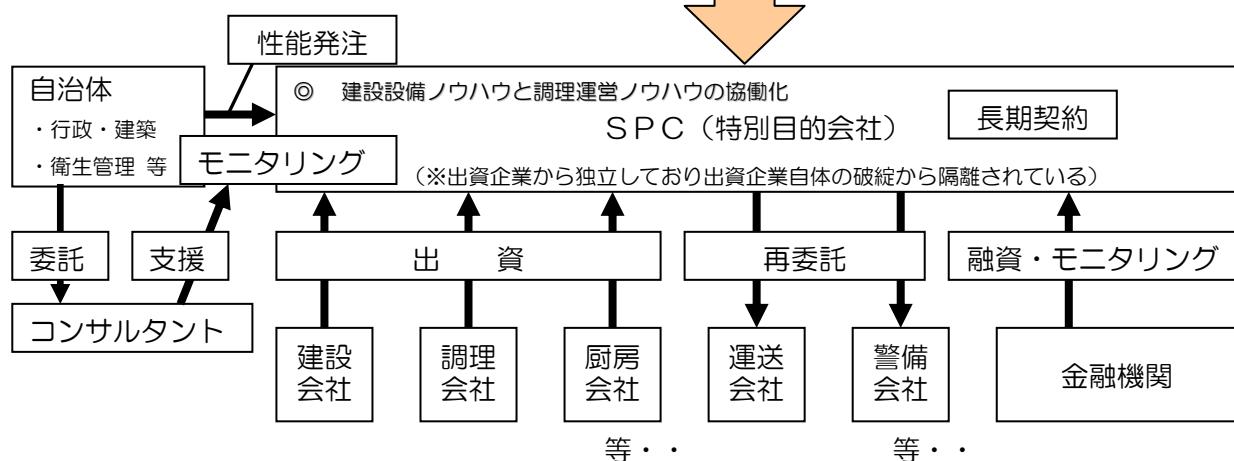
- ◎市の施設所有により、安全・安心、安定した学校給食を市が責任を持って行うことを基本とする。
- ・学校給食センター整備事業は低リスク・低収益のサービス購入型であり、PFI方式に向いている。

④ 最適事業方式調査結果（定量的評価）

	PFI(BTO)方式	PFI(BOT)方式
P S C (従来方式)	実施金額（億円） 1 4 4 . 9	1 4 4 . 9
	現在価値（億円） 1 0 9 . 0	1 0 9 . 0
M 活手法— L C C	実施金額（億円） 1 3 1 . 9	1 3 5 . 4
	現在価値（億円） 1 0 3 . 1	1 0 6 . 1
V F M	金額ベース（億円） 5 . 9	2 . 9
	%表示 5 . 4 %	2 . 7 %

事業手法としてPFI(BTO)方式を選択することが最適と考える。

(参考) 学校給食センター事業における従来方式と民活方式（PFI方式例示）の類型比較

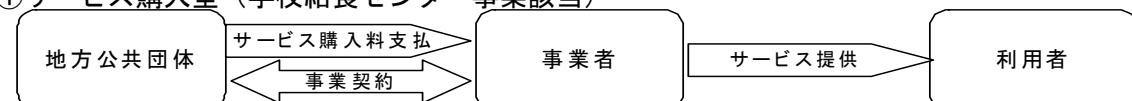
従来方式の例PFI方式（調理包括型）の例

※ 長期にわたり、効率的・安定的給食提供を確保する必要から、衛生面・機能面、操作性、メンテナンス性、保守点検、修繕、省エネ等の多面的機能全体において、最適動線確保、交差汚染防止、人員省力化及び設備コスト低減等を図るため、建設設備側のノウハウと調理運営側のノウハウの効果的なコラボレーション（協働化）によって、「施設規模・仕様」と「運営・調理体制」の両面で効率化が図れる事業手法である。

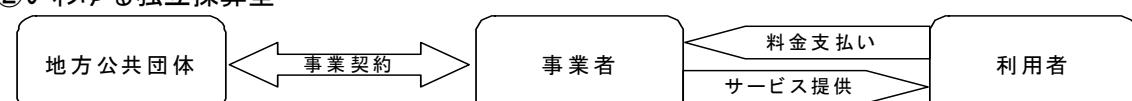
※ 地域経済への配慮等については、他都市の先進事例等も踏まえて検討していく。

PFI方式（運営包括型）における事業類型

①サービス購入型（学校給食センター事業該当）



②いわゆる独立採算型



③混合型

