

議題1 今回の会議における検討の視点について

福岡市学校給食センター再整備基本構想 検討報告

4. 事業手法及び運営体制の検討

(1) 事業手法

視点1 事業手法選定の評価視点について

事業手法選定の評価視点 ①給食の安定供給維持 ②事業の効率化 ③財政負担の長期平準化

視点2 事業別評価の妥当性（調理業務を含む場合と含まない場合）  
視点3 VFM試算について（人件費を試算項目に入れることの是非）

■一体的事業範囲に調理業務を含む民活手法

事業手法	③ DBO方式				⑤ PFI(BTO)				⑥ PFI(BOT)			
	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
説明	民間		民間		民間				民間（期間中は民間所有）			
資金	交付金、市債（主体）、一般財源				交付金、市債（主体）、民間資金				民間資金（主体）、交付金			
VFM試算	10.96%				11.19%				8.00%			
①安定供給	○サービス購入型の事業安定性 ○運営期間中のノウハウの蓄積				○サービス購入型の事業安定性 ○運営期間中のノウハウの蓄積				○サービス購入型の事業安定性 ○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平準化	○資金調達への市債活用が可能 ●初期投資が必要（整備費の約2割）				○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				○初期投資の全額平準化が可能 ●民間資金の支払利息が割高			
給食センター 既往事例	・愛知県愛西市(4,500食) ・岩手県遠野市(2,800食)※計画中				・山形県山形市(22,000食) ・千葉県浦安市(13,000食) 等				・千葉県大宮(11,000食) ・仙台市新野村(11,000食) 等			
評価	○金利が低い起債での資金調達が可能だが、多額の初期投資が必要				◎金利が低い起債での資金調達が可能かつ全額平準化が可能				△民間の施設所有による安定供給リスクや、割高な金利負担			

■一体的事業範囲に調理業務を含まない手法

事業手法	① 従来方式				② DB方式				④ PFI(BTO) ※維持管理型			
	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
説明	市	市	市	市	民間		市	市	民間			
資金	交付金、市債（主体）、一般財源				交付金、市債（主体）、一般財源				交付金、市債（主体）、民間資金			
VFM試算	-				3.32%/8.38%※				4.23%/9.28%※			
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				○サービス購入型方式の安定性 ●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				○事業全体での効率化が可能			
③平準化	○資金調達への市債活用が可能 ●初期投資が必要（整備費の約2割）				○資金調達への市債活用が可能 ●初期投資が必要（整備費の約2割）				○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			
給食センター 既往事例	-				-				・岐阜県可児市(10,000食) ・岐阜県大垣市南部(12,000食) 等			
評価	○金利が低い起債での資金調達が可能だが、多額の初期投資が必要				○金利が低い起債での資金調達が可能だが、多額の初期投資が必要				◎金利が低い起債での資金調達が可能かつ全額平準化が可能			

※は公社の調理業務正職員比率を新センター稼働当初より35%として算定したケース（現在は50%）

(2) 運営体制

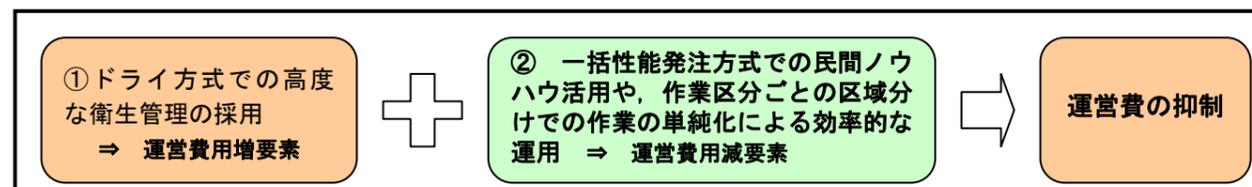
視点1 運営費抑制手法の是非  
視点2 民間委託事例との比較の是非

①調理人員数（調理員一人あたり調理食数による比較）

比較対象中、ウェット方式は一人あたりおよそ160～250食程度調理できているがドライ方式は100～170食程度であり、高度な衛生管理を保てるものの非効率であることから、センターの再整備により大幅な調理人員増が必要となる。

②正規職員比率（調理部門）

現在の公社センター調理部門の正規職員比率は約50%であるが、民間委託事例では30～40%程度と効率的に運用できる。



5. センター再整備事業の事業手法及び運営体制の構築にあたって

視点1 再整備の基本姿勢としての給食の質的向上と民間ノウハウの活用等による業務効率化の両立の観点  
視点2 市が担保すべき機能の妥当性（項目1「福岡市学校給食センターの基本的役割及び機能」参照）  
視点3 3センターの運営への学校給食公社の関与のあり方

＜留意事項＞

- 安全・安心な給食の提供を第一義として、福岡市の基本方針『福岡市グランドデザイン2011』の柱である「政策推進プラン」、「行政改革プラン」や「財政リニューアルプラン」の理念を踏まえ、給食の質的向上と、民間ノウハウの活用等による業務効率化との両立を基本に再整備を行う。なお、冒頭で整理した『福岡市学校給食センターの基本的役割及び機能』に関する公の関与のあり方について、十分に留意していく必要がある。
- 特に、現在市が行っている献立作成や栄養管理、衛生管理といった業務のほか、給食物資の調達・検査業務については、安全・安心の確保等を踏まえ市が担保すべき機能と考える。
- また、おいしい給食を提供するための調理ノウハウの継続向上や、災害時等の様々な緊急的側面にも安定供給できる給食環境の維持のため、最低限の調理業務を市として担保することが妥当と考える。なお、民間活用を行うにあたっては、(財)福岡市学校給食公社の正規職員及び非常勤調理員の雇用の確保等に十分に配慮すべきである。