

福岡市学校給食センター再整備基本構想

平成22年10月
福岡市教育委員会

＜策定趣旨＞

福岡市において、中学校及び知的障がい特別支援学校への学校給食を提供している市内4カ所の学校給食センターは、開設以来、那の津センターで約37年、有田で約36年、柳瀬で約35年、箱崎で約27年が経過し、施設及び設備の老朽化が深刻となっている。

また、学校給食法に基づく「学校給食衛生管理基準」への適合をはじめ、食物アレルギーや個別食器への対応なども求められている。こうしたセンター給食の提供環境を抜本的に改善するため、学校給食センターの再整備を行うこととし、外部有識者やPTA、学校関係者等からなる「福岡市学校給食センター再整備基本構想策定委員会」からの検討報告等を踏まえ、以下の内容をもって、福岡市としての「福岡市学校給食センター再整備基本構想」とする。

なお、再整備にあたっては、事業手法や運営体制についてセンター毎に検討することとし、その際、安全・安心でおいしい給食の安定供給を前提としつつ、事業の効率化や財政負担の長期平準化の視点、及び全国的な既往事例を踏まえ、PFI手法をはじめとした民間活用手法について最適事業方式調査を行うなど、積極的に検討していくものとする。

1. 福岡市学校給食センターの基本的役割及び機能

本市がセンター給食事業において担う基本的役割及び機能は下記のとおりとする。

- ① 安全・安心 …給食物資の選定・調達や検査の実施、衛生管理の徹底等による安全・安心な給食の提供
- ② 安定供給 …物価高騰時や災害時等、様々な緊急的側面にも継続して安定供給できる給食環境の維持
- ③ 栄養バランス …本市の実態を踏まえた栄養量によるバランスの取れた献立の作成
- ④ 食育推進 …給食による食に関する正しい理解や知識の習得及び望ましい食習慣の確立
- ⑤ おいしい給食 …子どもたちへのおいしい給食の提供に資する調理技術水準の向上や検証の場の確保
- ⑥ 効率性 …行政改革プランを踏まえた、市民の理解が得られるコストでの運営体制
- ⑦ 環境への配慮 …次世代環境型施設整備や、食べ残し・調理残渣の排出抑制と資源への有効利用の推進

2. 学校給食センター再整備内容基本方針

現状を踏まえ、給食センター再整備の基本方針を次のとおりとする。

なお、再整備が完了するまでの間は既存の施設を活用して円滑な給食提供を行っていく。

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

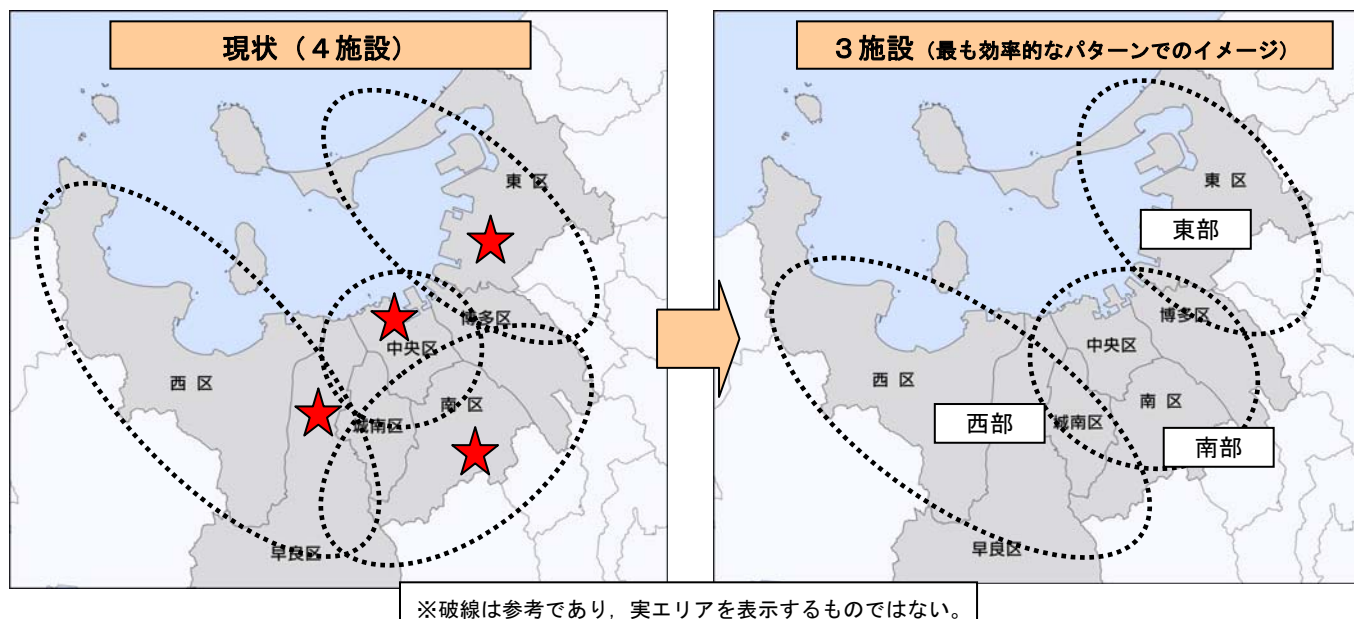
- ・安全・安心を前提とした、高品質と効率化の両立による施設整備・調理運営
- ・施設建設から維持管理・修繕、調理・運営等全般に渡るライフサイクルでのコスト効率化
(例) 民間活力手法の導入、食器食缶分離配送方式やカゴごと洗浄方式の導入

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

3. 学校給食センター配置計画

想定される用地及び配置パターンを踏まえ、「調理後2時間以内の給食」を前提とした配送時間の視点等により、2施設、2施設+1延命、3施設の3案について検証を行った結果、3施設を整備する。



4. 事業着手エリアの優先度

南部方面エリアの着手を優先に考え、状況により東部方面エリアを検討する。

- (理由)
- ・南部方面エリアは柳瀬支所が築36年以上経過しており、施設・設備の老朽化が進行しているほか、住宅地に隣接していること
 - ・西部方面エリアは早期着手できる適地が見つかっていないこと
 - ・東部方面エリアは箱崎支所が耐震基準を満たしており、他のセンターと比較して先送りも可であること

5. 事業手法

事業手法選定の評価視点 ①安全・安心でおいしい給食の安定供給 ②事業の効率化 ③財政負担の長期平準化

■ 一体的事業範囲に調理業務を含む民活手法

事業手法		DBO 方式				PFI(BTO)				PFI(BOT)			
説明	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（期間中は民間所有）			
	資金	交付金，市債，一般財源				交付金，市債，民間資金				民間資金，交付金			
①安定供給		○必要経費を委託料で支払うことでの事業安定性 ○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（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				○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			

■ 一体的事業範囲に調理業務を含まない手法

事業手法		従来方式				DB方式				PFI(BTO)※維持管理型			
説明	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
		市／委託	市／委託	市／委託	市／委託	民間		市／委託	市／委託	民間			市／委託
	資金	交付金，市債，一般財源				交付金，市債，一般財源				交付金，市債，民間資金			
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				○サービス購入型の事業安定性 ・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（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			

6. 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

《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。
- ★ 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を市として担保することが妥当と考えられ，公社のノウハウ等の活用も一定要件の基に考慮する必要がある。なお，民間活用を行うにあたっては，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を行う。
- ★ 今後，新施設の整備にあたっては，当基本構想に沿うよう，点検・検証を行う委員会等を設置する。また，給食開始後も適切な運営を確保・検証等するため，既存のセンター運営委員会の活用等により対応していく。