

# 福岡市学校給食センター再整備基本構想 検討報告

福岡市学校給食センター再整備基本構想策定委員会

## 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

### (1) 給食センター配置数

センターの配置計画の検討にあたり、以下の視点や想定される用地及び配置パターンなどから、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施設整備案が最も望ましいと考えられた。

- ・『学校給食衛生管理の基準』における「調理後2時間以内の給食」の遵守(配送時間50分以内)
- ・配送遅延リスクの回避
- ・1車複数校配送による配送人員及び配送車両の効率化

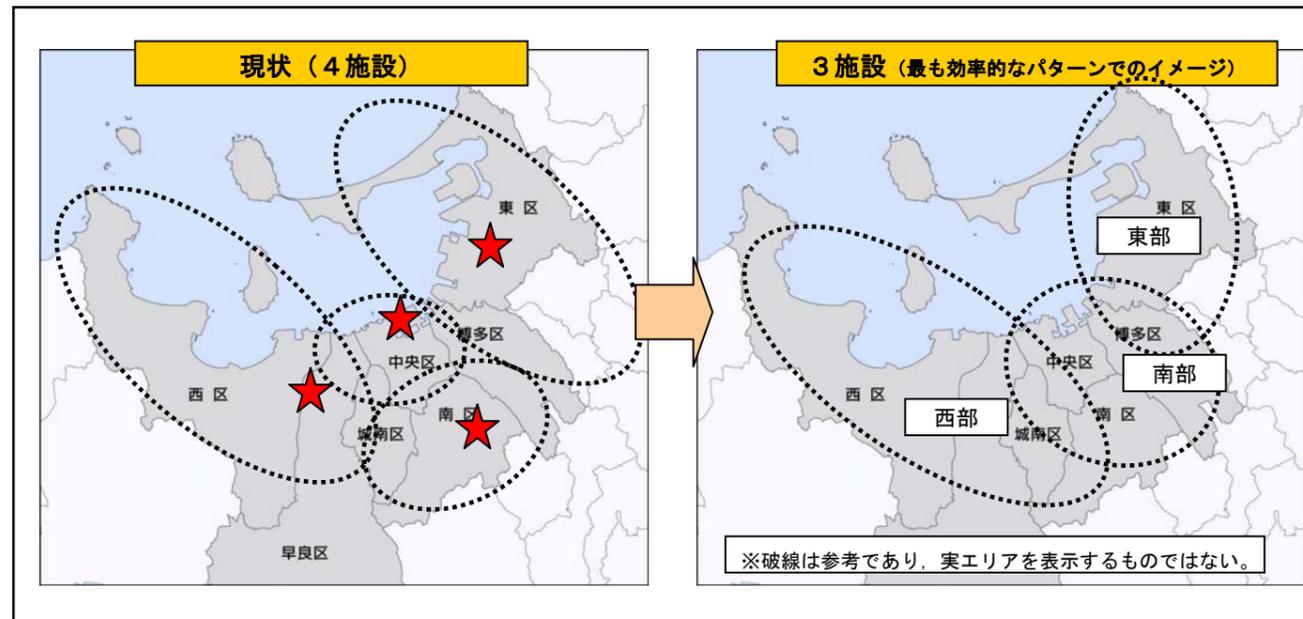
配送時間に用地条件を踏まえた整備パターンの検討

	配送時間(最も効率的なパターン)				特記事項	評価
	~30分	~40分	~50分	50分~		
2施設	45校	11校	10校	4校	都市高速の活用も想定できるが、緊急避難的使用に限るべき	「調理後2時間以内の給食」未達成、遅延リスク大
2施設+1延命(箱崎支所)	43校	19校	8校		延命後廃止すれば2施設となるため、上記パターン適用となる	廃止後は2施設パターンへ移行
3施設	61校	9校			遅延リスクの他、事故発生リスクや機能停止リスクも軽減できる	配送時間のバランスがとれている

←-----
-----→
-----→

複数校配送可能
遅延リスク
喫食2時間以内不可

### (2) パターン検討に基づく配送エリア



### (3) 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、旧式設備により臭気等の環境対策が不十分であること
  - ・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

4. 事業手法及び運営体制の検討

(1) 事業手法

項目	資金調達	施設		維持管理	主な運営		民間活用度合
		所有	設計施工		調理	配送	
①従来方式 (分離発注方式)	市	市	市	市(一部 公社委託)	公社 委託	公社 委託	小 ↓ 大
②DB方式 (性能発注方式)	市	市	民間	市(一部公社又 は民間委託)	公社又は 民間委託	公社又は 民間委託	
③DBO方式 (性能発注方式)	市	市	民間	民間	民間	民間	
④PFI(BTO)方式 ※維持管理型	市及び民間	市	民間	民間	公社又は 民間委託	民間	
⑤PFI(BTO)方式	市及び民間	市	民間	民間	民間	民間	
⑥PFI(BOT)方式	民間	民間 ※PFI 期間中	民間	民間	民間	民間	

※網掛部分は市もしくは委託での業務範囲、白地部分は民活での業務範囲を示す。※「公社」は(財)福岡市学校給食公社を示す。(以下、同じ。)

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	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(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※1	10.96%(正職員比率35%)				11.19%(正職員比率35%)				8.00%(正職員比率35%)			
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/委託				民間				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※1	-				8.38%※2(3.32%)※3				9.28%※2(4.23%)※3			
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(現状公社特命随契)				○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(現状公社特命随契)				○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(現状公社特命随契)			
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			

※1 = 既往事例をもとに簡易的に実施したもの。なお、市債(主体)や民間資金(主体)の場合は、最大限にその財源を割り当てた。

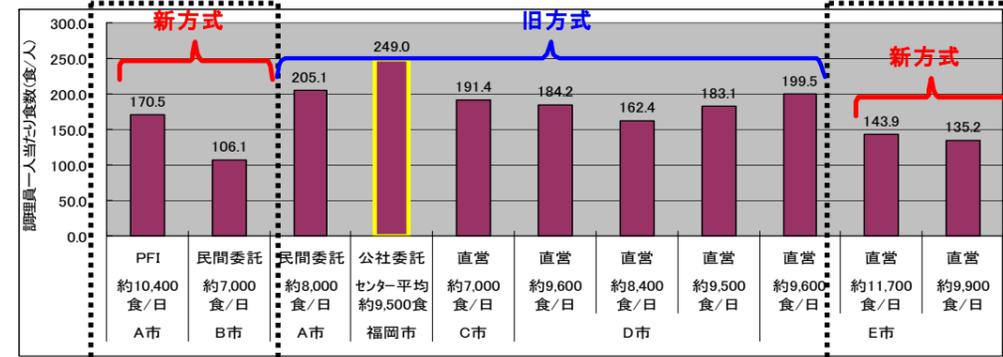
※2 = 公社調理業務正職員比率を35%として試算した場合。※3 = 公社の現状の人員費及び調理業務正職員比率(50%)で試算した場合。

(参考) 現時点での給食センターへのPFI方式採用の既往事例について  
平成15年度以降, 全国約25事例 ⇒ 破綻事例無し ⇒ 給食センター事業(サービス購入型)への適応性あり  
※落札者(企業体)の代表企業(既往23事例中) ⇒ ①建設業者8社 ②調理業者9社 ③その他(設備等)6社

(2) 運営体制

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: 政令市の7,000食以上調理の給食センター)

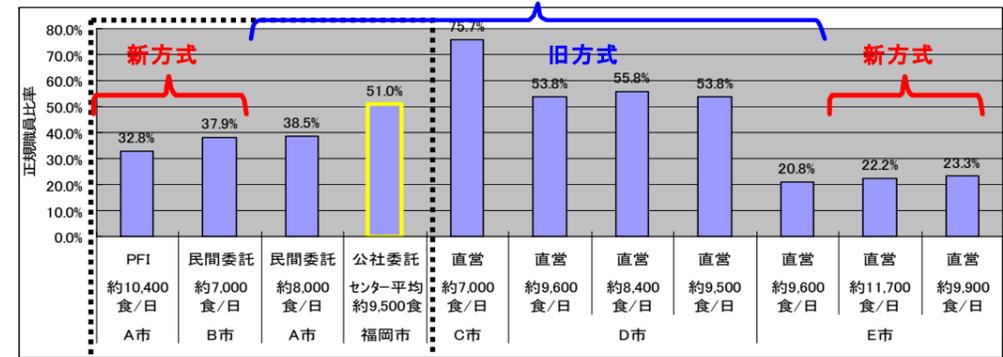
比較対象中, 本市同様の旧方式(※1)による施設は, 一人あたり160~250食程度調理できているが, 衛生管理基準に沿う方式(以下, 「新方式」(※2)という。)による施設は100~170食程度であり, センターの再整備による新方式への変更で大幅な調理人員増(本市とA市を比較した場合で1.46倍となる)が必要となる。



※1 旧方式: 大部屋で調理し, 調理台や機器を水洗いする方式。作業が効率的な反面で細菌の繁殖が起きやすい。  
※2 新方式: 調理台や床などを常に乾いた状態に保つこと, 作業で部屋を細分化することで細菌の繁殖を防ぐ方式。

②正規職員比率(調理部門) (比較対象: 政令市の7,000食以上調理の給食センター)

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。



※ E市は民活導入を進めており, 新規採用抑制などの特殊事情がある。



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

《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されたい。
- ★ 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されたい。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されたい。