

1 (仮称) 東部給食センターの整備計画

(1) 施設規模・配送エリア

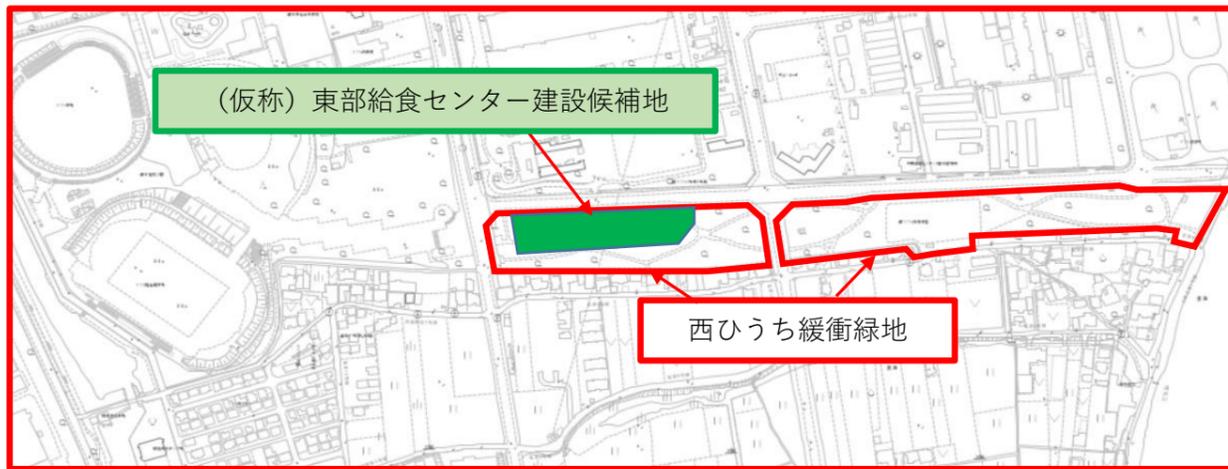
- ①施設規模：最大調理能力4,500食規模/日
- ②配送エリア：西条地域の小学校9校・中学校4校（但し、当分の間ドライ施設の神拝小学校は除く）

(2) 概算事業費（設計・建設費等の初期投資額、用地費は除く）

約23億4,000万円 ※全国の先進事例から平均単価を算出して積算。消費税含む。

(3) 建設候補地

地番：西条市ひうち字西ひうち9番の一部（都市公園西ひうち緩衝緑地）  
面積：8,158平方メートル（南北約45メートル、東西約180メートル）



2 導入機能の検討

(1) 安全で安心な学校給食

- ・ドライシステム導入 ・HACCP（危害分析重要管理点方式）
- ・空調設備の整備 ・災害に対応した施設体制

(2) 多彩なメニューやおいしい給食

- ・厨房設備や機器の充実（スチームコンベクションオープン、真空冷却機など）
- ・おいしい給食が提供できる施設・備品や体制（高性能保温食缶、配送時間の短縮）

(3) 食育や地産地消の推進

- ・地場産物や西条産特産物の積極的な使用（受け入れ施設、食材調達方法の工夫）
- ・食育推進活動の充実（見学通路の設置、研修室の整備、調理を身近に感じる工夫）
- ・献立の工夫（特別給食、行事食への対応など）

(4) 適正な食物アレルギー対応

- ・アレルギー専用の調理室の設置やアレルギー専用食器、配送受け渡しのシステム

(5) 安定かつ効率的な給食施設

- ・将来世代に過度の負担を残さない、効率的で持続可能な給食の運営できる施設整備

※具体的な内容については、西条市学校給食会の専門部会を設置して検討  
「食育推進・食物アレルギー対応等検討部会」「(仮称) 給食食材地産地消推進部会」

3 事業手法の検討

給食センター建設にあたっては、様々な課題に対応するため、早急に施設整備を達成することが必須であり、確実な事業実施が見込める方式を採用することとする。

民間活用については、建設における性能発注方式の採用や、業務の一部民間委託などを検討して、事業者の創意工夫や豊富なノウハウを活用することで事業コストの削減や質の高い公共サービスを期待することができると考えている。

西条市学校給食施設整備基本計画では、効率的で持続可能な給食運営を目指すために、民間資金の活用による財政負担の平準化や給食調理・配送などの民間事業者のノウハウ活用した事業手法について検討を行うこととしており、DB+O方式、リース方式、PFI方式など、今後専門事業者による検討を進めていくこととする。

(1) 事業手法の比較

事業手法	概要
①従来方式	公共が主体となって資金調達・建設を行い、建設後、維持管理・運営を行う方式。
②DB+O方式	DB+O方式（Design Build + Operate）は、公共が資金調達し、設計と施工を一括して民間事業者に発注する方式。運営業務については、別契約で、建設後民間事業者に包括的に業務を委託することも可能である。
③PFI方式	PFI方式（Private Finance Initiative）は、PFI法に基づいた事業方式であり、補助金を除いた事業当初の資金調達を含めて、建設から維持管理運営全てを一括して民間事業者が行なう方式。
④リース方式	リース方式は、リース会社の資金調達により建設を行い、リース会社から公共へ施設をリースし、維持管理は主にリース会社が行なう方式。

(2) 事業方式による責任の分担

学校給食施設の運営は、「献立作成」「食材購入」「食材検収」「調理」「配送」「洗浄業務」「その他業務」と大きく区分できるが、事業方式を検討する際、PFI方式等の検討過程において「調理」「配缶」「配送」「洗浄業務」については、民間業者への業務委託について検討することとなる。

この場合においても、学校給食の根幹となる「献立作成」や「食材購入」については、衛生管理や安全対策などを含め、これまでどおり市が責任をもって実施することとなる。

市と事業者との責任分担により、民間事業者の得意とする調理・配送の技術や経験、人員管理システムの活用が図られ、安定した学校給食の品質を確保することが可能であると考えている。

区分	従来方式	PFI方式等
献立作成	市	市
食材購入	市	市
食材検収	市	市/事業者
調理	市	事業者
配送	市	事業者
洗浄作業	市	事業者
その他業務	市	市/事業者