

（仮称）西条市東部給食センターの整備・運営について

安全・安心で栄養バランスのとれた
おいしい学校給食を持続可能で安定的に！！



西条市教育委員会

※イメージ図のため、実際の給食センターでは変更となる場合があります。

目 次

1	これまでの検討について	3
2	事業手法の検討について	4
3	事業方式の選定業務	5
	1. 前提条件の整理	
	2. モデルプランの作成	
	3. 事業範囲の設定	
	4. 事業方式の検討	
	5. 概算事業費の算定	
	6. 総合評価	
4	事業方式の決定	18
5	今後の取組スケジュール	19



1 これまでの検討について

西条市学校給食の在り方について（意見書）

～子どもたちの健やかな成長のために～

西条市学校給食運営検討委員会（令和元年12月）



今後の西条市の学校給食の進むべき大きな方向性（施設整備や運営の在り方）

西条市学校給食基本構想＜西条市学校給食基本方針＞

- 方針1 安全で安心な学校給食
- 方針2 栄養バランスのとれたおいしい給食の提供
- 方針3 食育・地産地消など推進できる体制の構築
- 方針4 適切な食物アレルギー対応の実施
- 方針5 将来にわたり安定かつ効率的な給食体制の構築



施設整備に関する具体的な検討

関係者への説明や意見聴取

西条市学校給食施設整備基本計画

～安全で安心な給食の提供を第一目標として、施設整備を行います～

- 施設計画
- 整備スケジュール
- 概算工事費
- 配送計画
- 事業手法
- 運営方法など

2 事業手法の検討について

1.事業方式の選定業務

(仮称)西条市東部給食センター(以下「新給食センター」という。)の整備・運営について、民間事業者のノウハウを活用した官民連携手法を含めた最適な事業方式を検討するため、コンサルタント事業者へ調査・検討を委託するもの。

2.委託業務の概要:

西条市学校給食施設整備基本計画を踏まえ、持続可能で適切な学校給食事業を実現するために、施設整備及び運営方法について、DB+O方式、PFI方式など、それぞれのメリット・デメリットを比較して、最適な事業方式を決定する。

3.委託先

株式会社 長大 松山事務所

4.業務内容

- ①前提条件の整理 ②モデルプランの作成 ③事業範囲の設定
- ④事業方式の検討 ⑤概算事業費の算定 ⑥総合評価



3 事業方式の選定業務

1. 前提条件の整理

項目		条件
敷 地 条 件	所在地	西条市ひうち字西ひうち 9 番の一部
	敷地面積	8, 1 5 8 m ² (南北約45m、東西約180m)
	用途地域	工業地域
	その他	都市公園ひうち緩衝緑地
構造		鉄鋼造 2 階建
調理場		ドライシステム・H A C C P システム準拠
想定食数		4, 5 0 0 食/日
献立数		1 献立 (一部 2 献立の想定)
対象校		小学校 9 校、中学校 4 校 ※神拝小学校については、将来的に取り込む想定。

3 事業方式の選定業務

2. 1 モデルプランの作成

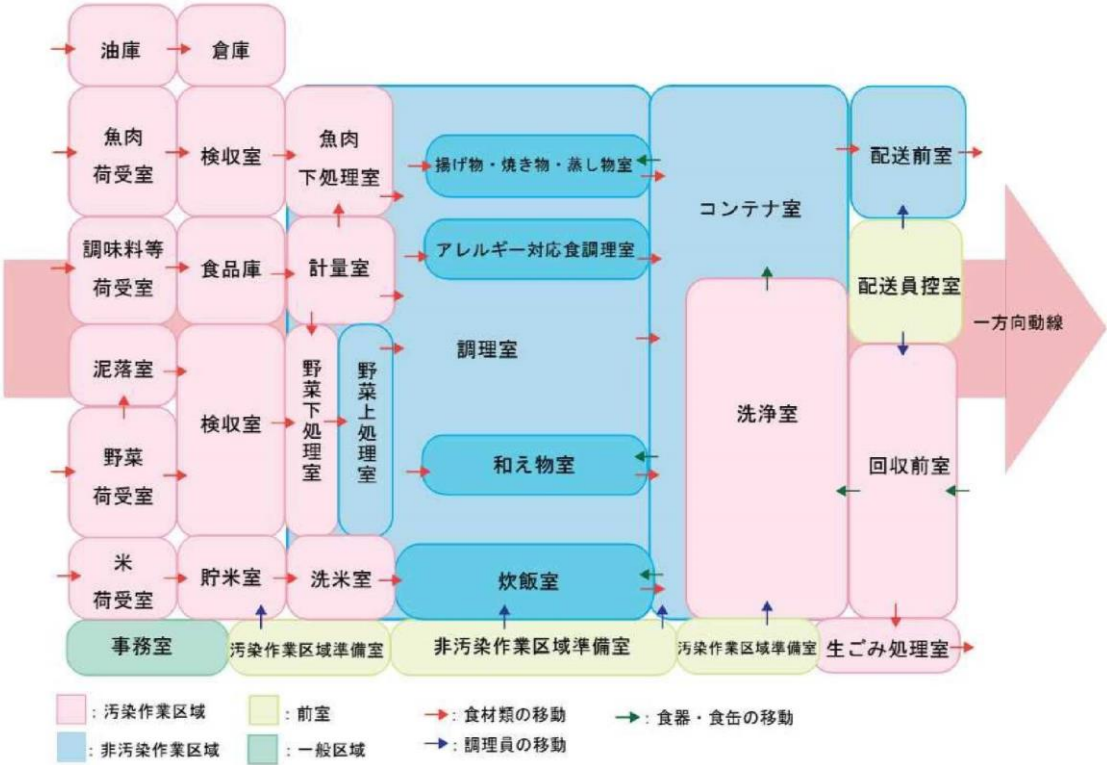
モデルプランでは、安全安心な学校給食の提供を行うため、学校給食衛生管理基準やHACCP（危害分析重要管理点方式）の考え方に基づき、施設の配置や作業動線の確保を行います。

未処理の食品や洗浄室の「汚染作業区域」、調理や配膳、食器等の保管を行う「非汚染作業区域」、事務所などの「一般区域」に区分して配置します。

○衛生管理に基づいたエリア区分

区域・エリア		主な用途
汚染作業区域	研修エリア	■食品の未処理のものを扱う区域
	下処理エリア	・根菜野菜類などの洗浄・下処理、魚肉類の下処理
	洗浄エリア	・食材の検収 ・食器及び食缶等の洗浄
非汚染区域	調理エリア	■調理及び食品の保管等を行う区域
	消毒・保管エリア	・調理、調理後の食品の盛り付け、配食 ・洗浄後の食器及び食缶の洗浄
一般区域（その他諸室）		■その他 ・調理員が各作業区域へ入室するための更衣、手洗い消毒等 ・調理員の更衣、休憩、会議等

○施設の諸室のイメージ



3 事業方式の選定業務

2. 2 モデルプランの作成

新給食センターの仕様や機能について、栄養教諭を中心とした「食育推進・食物アレルギー等検討部会」で協議を行い、コンサルタントからの専門的な助言を踏まえて、モデルプランを策定しました。

基本計画 (整備目標)	【方針1】 安全で安心な学校給食 ・ 学校給食衛生管理基準やHACCPの考え方に基づく施設配置、空調機器の導入 ・ 洗浄設備の充実：浸透槽型食器食缶洗浄機の導入
	【方針2】 栄養バランスのとれたおいしい給食の提供 ・ 手作り給食、特別食：調理設備の充実、調理スペースの確保
	【方針3】 食育・地産地消など推進できる体制の構築 ・ 食育機能：見学スペースの検討、個別相談室、試作調理室、ICTの活用 ・ 地産地消の推進：保管スペースの確保
	【方針4】 適切な食物アレルギー対応の実施 ・ 食物アレルギー対応：食物アレルギー対応食（50食程度）、専用調理室
	【方針5】 将来にわたり安定かつ効率的な給食体制の構築 ・ エネルギーの検討及び環境機能：熱源、省エネ設備 ・ 調理残渣の処理、厨芥施設：市内事業者との連携を行い堆肥化

《特に注意すべき事項》

①食育の推進

調理風景が見学できる通路の設置や会議室の設置を行い、社会見学や食育授業に活用する。

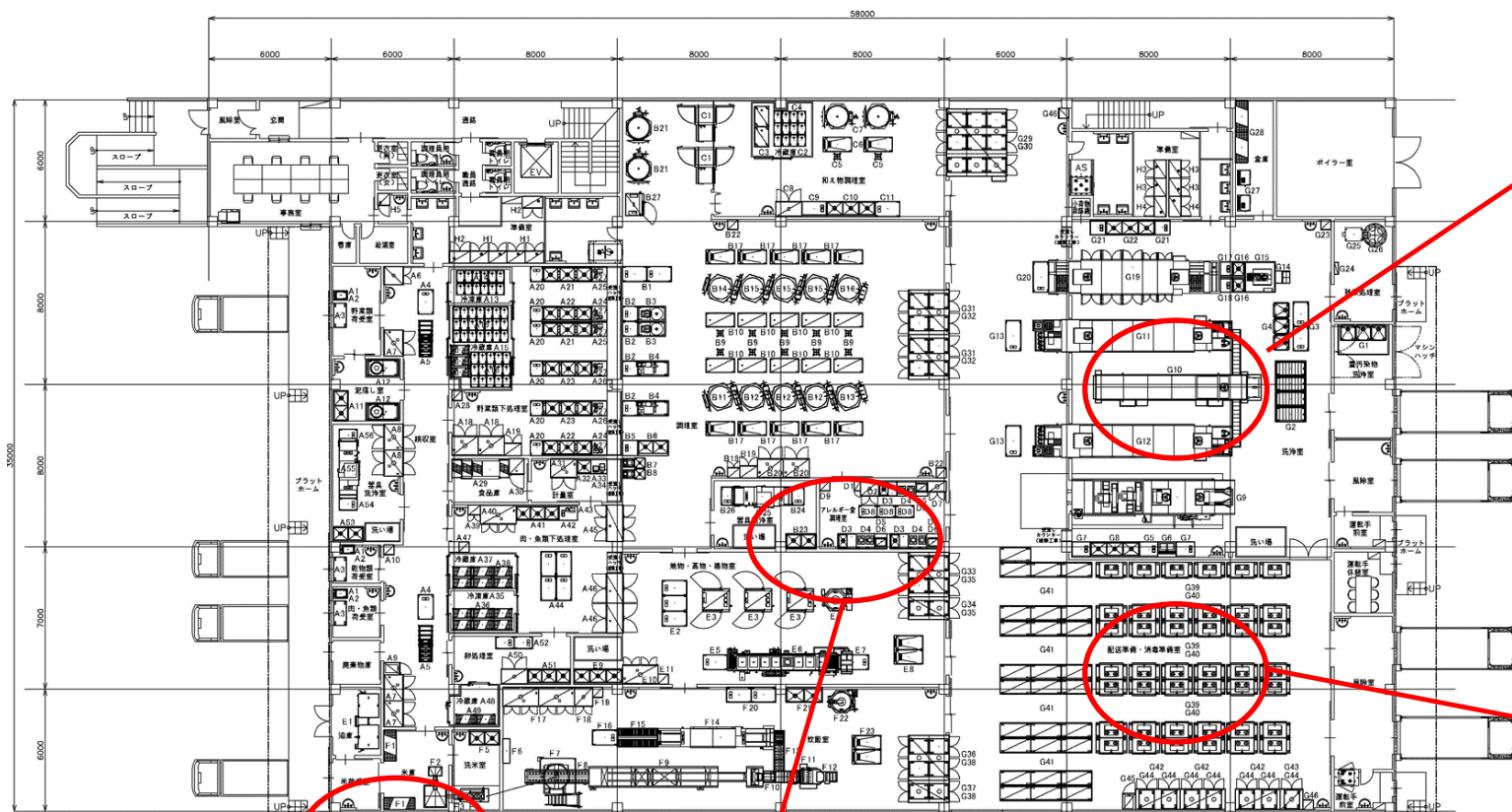
②郷土料理等への対応

炊飯設備は、具材をご飯の炊き上げ後に混ぜる「おもぶりごはん」などの郷土料理にも対応できる設備設置。

③災害時の炊き出し対応

指定避難所への食料提供を2,000食/日程度の炊き出しを想定、移動式回転釜を使用して、備蓄米（2トン、3日分）利用して実施する。

★施設配置図【1階】



移動式回転釜



災害時の炊き出し用として、移動式の回転釜を配備する。センターの米と水で近隣の避難所におにぎり（約2000食/日）を提供することを想定している。

食物アレルギー専用調理室



専任の調理員を配置して、50食程度に対応を行う。乳、卵の完全除去を基本とし、除去食、代替食の調理を行い、対応児童生徒に、個別ランチジャーで提供する。



立体浸漬槽

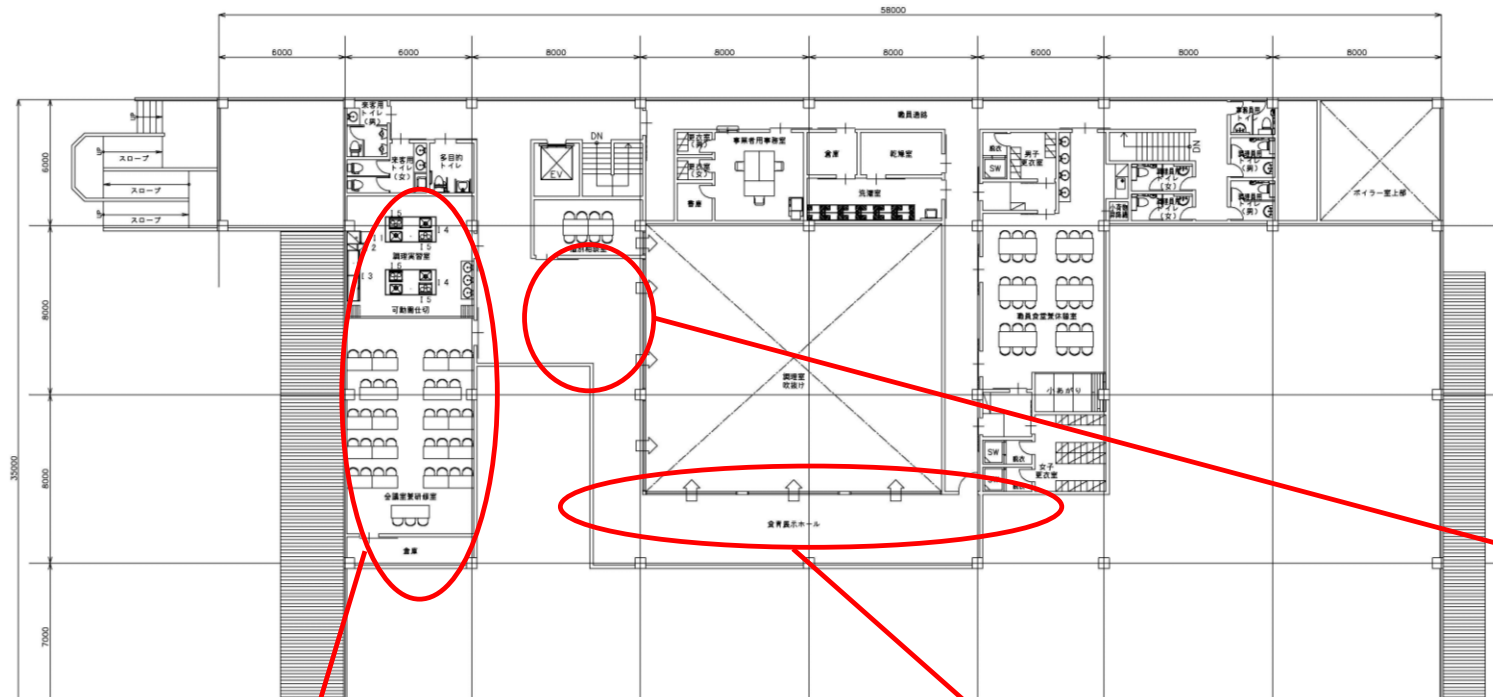
食器等をあらかじめ汚れや油を浮かし洗浄することで、洗い残しのない衛生的な食器等の洗浄が行える。



天吊り型消毒保管庫

食器を洗浄後にコンテナに収納、天井から降りてくる装置と接続して、乾燥及び保管を行うしくみ。配送時に積み替えなしで配送できることや、消毒保管庫が不要となることから、省力化や衛生面から、給食センターで多く採用されている。

★施設配置図【2階】



見学が困難なエリアや時間によって見えない場所には、モニター映像により確認することができます。調理場内に設置するカメラの映像をライブ配信できる。



3 事業方式の選定業務

3. 事業範囲の設定

新給食センターの整備・運営の業務のうち、PFI等の民活手法の導入対象とする範囲は、「基本設計」「建設工事」「調理設備等の保守管理」「調理、配送、洗浄等の運営業務」及び「開業準備業務」と設定しました。

一方、市が実施すべき業務については、献立作成、食材購入等の運営業務、配送対象校の配膳室の整備、配送校の配膳・下膳、残菜の再利用等としました。

給食業務の業務分担詳細

区 分	PFI方式等による業務分担
献立作成、食材購入	市
食材検収	市/事業者
調理、配送、洗浄業務	事業者
その他の業務（給食費、食数確認）	市

配送校の配膳業務の様子



3 事業方式の選定業務

4. 事業方式の検討

検討の対象とする事業方式

区分	概要	市と事業者の役割分担					主な 導入例
		設計 建設	維持 管理	運営 (調理・配送等)	資金 調達	施設 所有	
①従来方式 (公設公営)	市が初期投資費用（建設費用）の資金調達を行い、新給食センターの設計建設、調理洗浄等も、市直営とする。	市 (委託等)	市 (委託等)	市 (直営等)	市		伊予市 東温市
②DB+O方式	市が初期投資費用の資金調達を行い、事業者が新給食センターの設計建設を行い、維持管理と調理配送等は、別途民間委託を行う。	民間	市 (委託等)		市		岡崎市 あま市
③DBO方式	市が初期投資費用の資金調達を行い、事業者が新給食センターの設計建設、維持管理、調理等を一括して行う。	民間			市		姫路市 小城市
④PFI方式 (BTO)	PFI法に基づき、新給食センターの設計建設、維持管理、調理等を一括して、民間の資金、技術的能力等を活用して行う。	民間				市	大津市 坂出市 伊賀市
⑤リース方式	事業者が新給食センターの設計建設を行い、事業者が所有する新給食センターを市が賃借し、調理等を別途民間委託により行う。	民間	市 (委託等)		民間		足利市

3 事業方式の選定業務

5. 概算事業費の積算

新給食センターのモデルプランを基に、従来方式（市直営）で整備し、市が職員を雇用して15年間運営した場合の概算事業費は、施設整備費24.4億円、維持管理・運営費42.1億円、開業準備費0.3億円、その他0.9億円で合計約68億円程度（税込）となります。

算定項目	概算事業費 (単位：億円)
施設整備費（設計、建設、厨房機器等）	24.4
維持管理・運営費（15年間）	42.1
開業準備費（調理・研修、試食会等）	0.3
その他	0.9
合計（税込）	67.7

約68億円

3 事業方式の選定業務

6. 総合評価

(1) 定性的な評価：コンサルタント事業者による客観的評価

新給食センターの事業方式を選定について、西条市学校給食基本構想に掲げる基本方針や西条市の学校給食の現状を踏まえ、四つの評価指標を設定し評価した結果、**DBO方式とPFI方式の二つの事業方式の有効性が高い**と認められました。

【指標1】 安全・安心な給食提供を考慮した施設計画や調理機器の選定

新給食センターの設計から施設整備・運営を一貫して実施することにより、民間の創意工夫を最大限に活用した施設整備及び維持管理運営の効果を期待することができることから、DBO方式、PFI方式の評価が高いとされました。

【指標2】 おいしい給食の実施と食育推進

最新の調理機器を駆使して、献立に対して柔軟に対応することが大切であり、民間事業者では柔軟な人員配置や能力に応じた研修の実施など、調理・洗浄・配送面で高い効果が期待できると評価されました。

【指標3】 施設整備における財源の適正化と事業負担の平準化

リース方式は交付金の適用がなく、低評価となる。また、事業費平準化の面では、交付金の適用があり民間資金による事業費の平準化が可能なPFI方式が最適であると評価されました。

【指標4】 持続可能で確実な給食事業の運営

持続可能で確実な運営面では、官民が連携して適切なリスク分担により、維持管理運営を行うことが最適であると考えられることから、DBO方式及びPFI方式の適用可能性が高いと評価されました。

3 事業方式の選定業務

6. 総合評価

(2) 定量的な評価

VFMは、DBO方式、PFI方式のいずれの方式を導入した場合においても見込まれ、同程度の結果となり、DBO方式の場合は4%程度、PFI方式の場合は3%程度の財政負担見込額の軽減効果が見込まれます。

算定項目	従来方式	DBO方式	PFI方式
財政負担額 (現在価値換算後)	55.1億円	52.9億円	53.7億円
VFM		4%程度	3%程度

※VFMとは、事業実施において重要な概念の一つで、支払い(Money)に対して最も価値の高いサービス(Value)を供給するという考え方のことです。従来方式(公設公営)と比べて総事業費をどれだけ削減できるかを示す割合です。

3 事業方式の選定業務

6. 総合評価

(3) 最終的な評価

事業方式について、有効性がある D B O方式と P F I方式で、円滑な施設整備及び安定的な給食提供サービスなどの点から、更に次の六つの視点から評価・検討を実施しました。

区分	D B O方式	P F I方式
視点1 安全安心な学校給食の提供及び運営	【○】民間ノウハウ活用、事業者間の連携懸念市と個別契約のため、 <u>長期的な運営維持管理については、事業者間の連携が低く、やや懸念材料となる。</u>	【◎】民間ノウハウ活用、一括契約 S P C（特別目的会社）と市が一括で契約することから、 <u>長期的に安全・安心な給食提供ができる。</u>
視点2 おいしい学校給食の提供と食育推進	【○】豊富な運営実績等運営経験の豊富な運営事業者により、 <u>おいしい給食の提供は可能となる。</u>	【○】豊富な運営実績等運営経験の豊富な運営事業者により、 <u>おいしい給食の提供は可能となる。</u>
視点3 財政支出の平準化と円滑な事業推進	【×】平準化できない。根拠法なし財政支出の平準化は <u>期待できない。また、根拠法が不明確である。</u>	【○】平準化可能、PFI法根拠民間資金を活用し平準化が可能、 <u>P F I法や各種ガイドライン等の規定に基づき、整理できる。</u>
視点4 リスク発生時の円滑な対応	【△】責任の所在が不明瞭建設企業と維持管理調理企業の責任の所在が不明瞭円滑な対応に懸念が生じる余地がある。	【○】責任の所在が明瞭市と事業者の適切なリスク分担で円滑な対応が行われる。 <u>リスク発生時に懸念が生じる余地はない。</u>
視点5 学校給食事業の継続性	【△】新たな仕組みはない経営状況の悪化等により、給食提供に懸念が生じる余地がある。	【○】金融機関による監視機能あり経営状況が悪化した場合は、 <u>金融機関による事業継続への関与が期待できる。</u>
視点6 競争原理の実現及び市内企業の参加	【○】競争原理は発生する複数のグループの参加が見込まれ、一定の競争原理は発生する。市内業者は協力企業としての参画が見込まれる。	【○】競争原理は発生する複数のグループの参加が見込まれ、一定の競争原理は発生する。市内業者は協力企業としての参画が見込まれる。

3 事業方式の選定業務

6. 総合評価

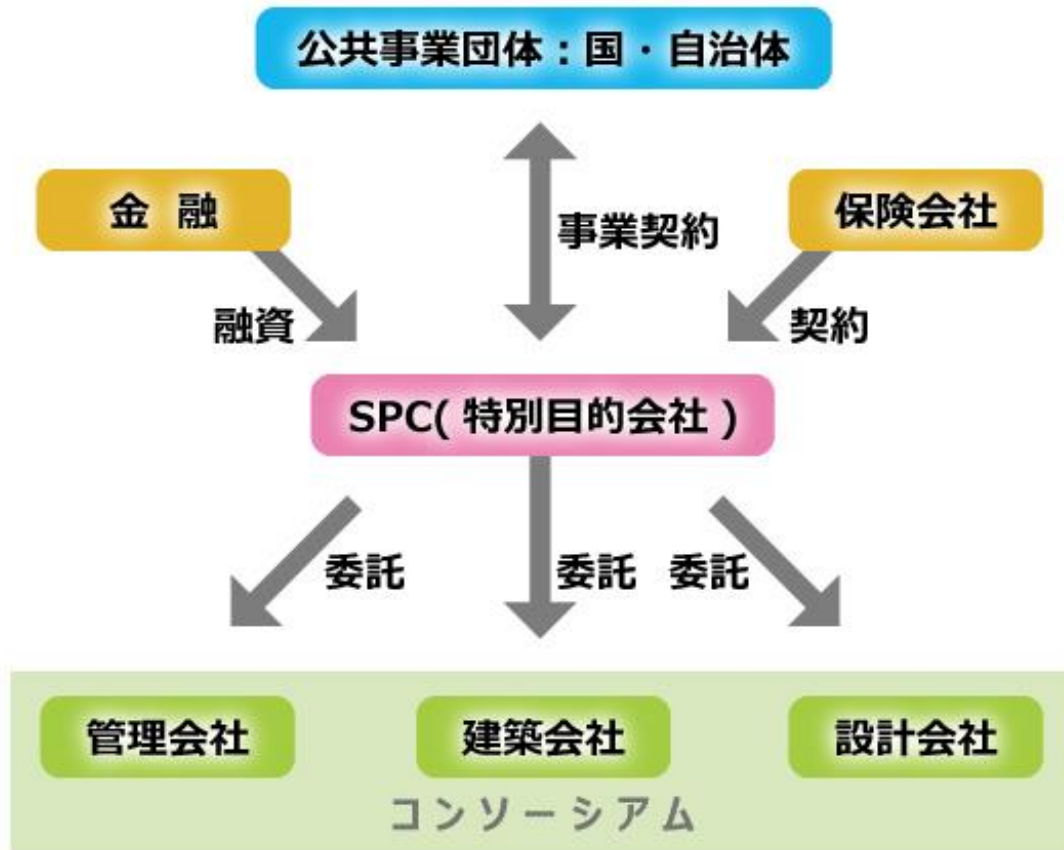
【コンサルタント事業者の総合評価】

本調査の結果、定性的な評価、定量的な評価、最終的な評価の総合評価として、

- ①長期的な観点において、安全・安心でおいしい学校給食が提供できる。
- ②民間のノウハウを最大限活用、より高度なサービスの提供が期待できる。
- ③市の財政負担の軽減や平準化が期待できる。
- ④リスク発生時の早期かつ適切な対応が可能となる。
- ⑤金融機関等の監視により、安定的な事業運営が実施できる。

の面などから、S P C（特別目的会社）を組織して民間の資金と経営能力・技術力を活用し、施設の設計・建設・維持管理・運営を一括で行う「P F I方式」が最も適切な事業方式であると判断されました。

○学校給食におけるPFI方式の仕組み



【PFI事業の効果】

①

設計、建設、維持管理、運営業者等で組織されるSPC（特別目的会社）と市が一括で契約することから、長期的な観点においても安全・安心な給食提供ができる。

②

運営経験の豊富な運営事業者により、おいしい給食の提供は可能となる。食育推進については、市と適切な業務分担や連携を行うことで推進できる。

③

一般財源で調達すべき費用について、民間資金を活用することにより、財政負担の平準化が期待できることや、事業者の募集選定手続や契約については、PFI法や各種ガイドライン等の規定に基づき、整理することができる。

④

市との契約の相手方はSPC（特別目的会社）1社のみとなることから、調理設備の不具合や異物混入等が発生した場合においても、市と事業者の適切なリスク分担を基に、早期に円滑な対応が行われることとなる。

⑤

構成企業の経営状況が悪化した場合は、PFI事業契約は継続したまま、企業等を変更するなどの対応が可能であり、事業者へ資金を融資した金融機関による事業継続への関与が期待できる。

4 事業方式の決定

西条市では、コンサルタント事業者から提出された業務報告書の内容を踏まえて、「西条市学校給食施設整備・運営庁内検討委員会」において、事業手法を最終的に検討した結果、本市が目指す「安全・安心で栄養バランスの取れたおいしい学校給食」を、持続可能で安定的に提供するためには、業務報告書のとおり「PFI方式」での事業実施が最適であるとの結論に至りました。

5 今後のスケジュール

○事業スケジュール

年 度	内 容
令和4年度	・（仮称）西条市東部給食センター整備・運営発注支援業務 ・ <u>P F I 事業者選定手続開始</u>
令和5年度	・（仮称）西条市東部給食センター整備・運営 P F I 事業 ・ <u>事業者審査・選定・契約</u> <u>基本設計・実施設計</u>
令和6年度	・（仮称）西条市東部給食センター整備・運営 P F I 事業 <u>建設開始</u>
令和7年度	・（仮称）西条市東部給食センター供用開始（令和7年9月予定）