

令和7年度 西条市東部学校給食センター整備・運営事業に係る
モニタリング結果（維持管理・運営業務）

施設名	西条市東部学校給食センター
PFI 事業者 (特別目的会社)	株式会社西条東部給食 PFI サービス
所管課	西条市教育委員会教育総務課
モニタリング対象期間	令和7年9月1日～令和8年3月31日

「西条市立東部学校給食センター整備・運営事業」のうち、令和7年度における維持管理・運営業務が事業契約書、要求水準及び事業者提案の内容を達成しているか、市が確認・評価したものです。評価は、事業者から提出された月次報告書、四半期報告書、令和7年度年次報告書、年次収支報告書をもとに行いました。

1. 維持管理業務

項 目	要求水準項目	評価に関する説明	結果
建築物 保守管理 業務	・ 日常保守点検、定期点検の実施 ・ 部材の劣化、破損、腐食等の修繕・更新 ・ 保守管理記録の作成及び保管	施設の外観は、安全で景観上美しい状態で維持されている。 破損や漏水等はなく、結露やカビの発生防止、避難経路の確保など、設計図書に定められた所要の性能及び機能が確保されていることを確認した。	適合
建築設備 保守管理 業務	・ 設備系統ごとの運転、監視 ・ 法令に基づく法定点検、定期点検 ・ 修繕・更新の実施 ・ 保守管理記録の作成及び保管	施設の運用が可能となるよう、空調や電気などの各種設備について定期点検や運転・監視が適切に実施されている。 一部点検内容の変更等に関する事項は市と協議し、施設の機能は概ね良好に保たれている。	適合
各種備品 保守管理 等業務	・ 什器備品等の日常点検、定期点検 ・ 修繕、補充、更新の実施 ・ 各種備品の台帳更新及び市への報告	業務遂行に必要な各種備品について、機能維持のための点検が適切に行われている。修繕・更新が行われた際には記録と報告がなされ、備品台帳も更新されるなど、業務に支障のないよう適切に管理されている。	適合

項 目	要求水準項目	評価に関する説明	結果
清掃業務	・建物周囲、内部、諸室の清掃 ・厨房設備、建築設備、外構の清掃 ・廃棄物等の衛生的な管理 ・清掃記録簿の作成、保管	清掃マニュアルに基づき、施設の内外及び敷地全体の清掃・消毒が適切に実施されている。 衛生害虫等の防除を含め、美観と清潔さが保たれており、給食サービスが円滑に提供される快適で衛生的な環境が維持された。	適合
警備業務	・通年 24 時間 365 日対応の警備 ・機械警備及び自動火災報知設備連動 ・関係法令等の遵守、通報連絡体制構築 ・警備記録簿の作成、保管	市の財産保全と勤務者、来訪者の安全を守るため、24 時間 365 日の機械警備体制が構築され、自動火災報知設備との連動も含め確実に運用されている。 異常発生時の迅速な対応体制も整備され適切な警備が実施された。	適合
長期修繕計画業務	・予防保全に基づく長期修繕計画の策定 ・修繕・更新の実施状況に基づく見直し ・修繕に係る書面の作成、管理	建築物、各種設備、外構等について、事業終了後の大規模修繕を見据えた「予防保全」を基本とする長期修繕計画が策定され、計画に基づく適切な管理が行われている。	適合

2. 運營業務

項 目	要求水準項目	評価に関する説明	結果
検収業務	・検収の実施 ・運搬、開封、移し替え、数量・状態確認等 ・食材の適切な温度管理、保存食の採取 ・調味料等の在庫・賞味期限管理	検収時の不備に関する報告など、食材の確実な検収と、検収後の専用容器への移し替えや、食材ごとの適切な温度管理、調味料の賞味期限管理などもマニュアルに則り適切に実施されている。	適合
調理等業務	・通常食及びアレルギー対応食等の調理方法・対応方法等についての助言、支援 ・作業工程表・動線図の作成、提出 ・HACCPに基づく衛生的な調理業務 ・調理済食品の適切な温度管理、保存食保管 ・アレルギー対応食の確実な調理と配食	通常食やアレルギー対応食等の献立について、適宜、調理工程や残食状況等を踏まえた市との協議が行われており、安全で円滑な給食提供に寄与している。 市の献立や作業工程表に基づき、交差汚染の防止や中心温度管理など徹底した衛生管理の下で調理が実施されている。 機器不具合時には代替手順で対応し、アレルギー対応食も専用マニュアルに基づき確実・安全に提供された。	適合
洗浄・残菜等減量化及び処理業務	・回収した食器、食缶、コンテナ等の洗浄 ・使用した調理設備機器等の片付け、洗浄 ・残食の計量及び報告 ・残菜等の脱水・減量化処理、廃油処理	回収した食器類や使用した厨房設備の洗浄・消毒・片付けが実施され施設を衛生的に保っている。 一部食器等の汚れについては随時改善が図られているが、今後、安定的な対応が期待される。 残食の廃棄処理も適切である。	適合
配送・回収業務	・配送車の調達・点検、安全運転の実施 ・2時間喫食を実現する温度管理と配送	調理後の品質を維持したまま、概ね指定時間内の配送と回収が行われている。 配食量のばらつきや器具準備の指摘には迅速な是正対応が行われた。	適合

項 目	要求水準項目	評価に関する説明	結果
	・各学校への安全かつ正確な配送、回収	安定的な対応が期待される。 なお、学校内の対物事故等については対策を講じており、引き続き安全運転の再徹底が必要である。	
衛生管理業務	・従事者の健康管理(毎日の点検、検便等) ・日常、臨時及び定期の衛生検査業務 ・防虫、防鼠業務の実施 ・衛生管理体制の整備(マニュアル運用)	業務従事者の毎日の健康状態の確認や定期的な検便(細菌・ノロウイルス)等が徹底されている。 衛生検査も計画通りに実施され、食品衛生責任者を中心とした衛生意識のもと、安全な給食提供に向けた体制が維持された。	適合
運営備品更新等業務	・調理備品、食器・食缶等の保守点検 ・補充、予備の確保 ・修繕、更新及び市への報告	運営備品(調理備品、食器・食缶等)の機能を維持するため、日常的な保守点検が行われている。 必要に応じた補充など、給食提供に支障のない状態が保たれている。	適合
食育支援業務	・食育事業補助(施設見学補助、学校事業等) ・広報事業補助業務(資料提供等) ・災害時の対応協力	市の行う広報活動等に対して、資料提供等受け入れ補助等が実施されている。初年度で限定的な実施であったため、今後はさらなる協力に期待したい。 献立や残食削減に関する改善策の提案などを行い、市と連携し給食提供を行っている。	適合

P F I 事業者 (特別目的会社) の自己評価	・要求水準及び事業契約書に基づき、問題なく実施しました。 ・財務状況については、円滑な事業運営を阻害する要因もなく、概ね計画どおりに推移しており、堅実な事業推進を行っております。 ・維持管理業務について、築後1年経過致しましたが、初期に発生しがちな諸設備機器や建物のトラブルについては、迅速に対処し、現在、順調な運転状況にあります。又、建物・外構等についても美観を維持しており、今後も施設・設備等の良好な維持管理に努めてまいります。 ・運営業務について、遅配等も無く滞りなく業務を遂行することができました。給食の食事内容については、西条市との連携等により、残食が少ない給食を提供することができました。また、「安全・安心」な給食提供を行うため、作業の標準化を図るためのマニュアルを作成したり、大型厨房機器等の取扱い講習会を実施したりするなど、調理従事者のスキルアップを目指すことで、より一層「質の高い給食」の提供が出来るよう努めてまいります。
総合評価	・当該事業は、要求水準書及び事業契約書等に基づき、概ね適切に実施された。 ・財務面では、事業運営を阻害する要因は認められず、計画値どおりに概ね推移しており、堅実な事業推進が図られている。 ・維持管理業務は、所定の基準に基づき概ね問題なく遂行されている。セルフモニタリングによる事前対応の強化を図り、品質・安全性ともに安定した水準を維持するよう努められたい。 ・運営業務については、調理・配送・洗浄等業務に関する改善点があり、指摘に基づく改善があった。引き続き、安全・安心な給食提供体制を整え、サービスの安定性と信頼性の一層の向上が期待される。 ・アレルギー対応食については、市との連携のもと、給食提供は問題なく継続されており、評価できる。 ・配送業務においては、給食の提供に支障はなかったものの、学校内の対物事故が数回発生したことから、強く改善を求め、現在は対策を講じている。引き続き、特に学校内の安全運転の再徹底と指導を行われたい。