

習志野市学校給食センター 建替事業計画

～市内企業の参加について～

もくじ

- 1 事業の目的
- 2 建替手法の検討経緯
- 3 学校給食センターの基本方針
- 4 施設整備について
- 5 事業分担と事業期間について
- 6 事業方式について
- 7 市内企業の参加形態
- 8 事業参加にあたっての留意点
- 9 (参考) 千葉県内における先行類似事例

平成28年8月26日
習志野市教育委員会

1 事業の目的

習志野市では、自校調理を行い提供する自校方式と学校給食センターから提供するセンター方式により、安全で安心な給食 約14,500食を児童生徒、教職員に提供しています。

◇学校給食の提供と対象施設数

自校方式	中学校全7校 小学校7校(幼稚園6園)
センター方式	小学校9校・幼稚園5園

学校給食センターは、昭和47年に開設した第一調理場及び同51年に開設した第二調理場が、施設・設備ともに老朽化が進行してきましたので、建て替えを行います。

○「学校給食衛生管理基準」等を満たす設備・機器を整備し、**衛生管理の徹底**および**アレルギー対応食の提供**など、調理業務を中心にした高度な運営体制を構築します。

○財政負担を配慮し、施設・設備の機能を絞り込み、**コンパクトな規模に抑制**し、建築から維持管理、調理・運営全般にわたる**ライフサイクルコストを縮減**します。

【参考】学校給食を取り巻く動向

- (1) 平成8年の大阪府堺市で発生したO-157による食中毒事故を契機に、平成9年に文部科学省が「学校給食衛生管理の基準」を制定。
- (2) 平成21年からは「学校給食衛生管理基準」が改正され、ドライシステム(※注1)の導入などの施設基準が示されました。
- (3) 平成17年に「食育基本法」制定、平成20年には「学校給食法」が改正され、学校給食を活用した食に関する実践的な指導が求められています。
- (4) 平成24年に起きた急性アレルギー反応で死亡した事故を契機に、「食物アレルギー対応指針」(文部科学省)が平成27年に示されました。

(※注1)ドライシステムとは、調理室の床面を水で濡らさずに、常に乾いた状態で調理や洗浄作業を行うことができる仕組みの給食設備である。

2. 建替手法の検討経緯

建替えに際しては、安全安心な給食を提供できる施設整備と同時に、工事期間でも給食を停止することではなく、子どもたちに切れ目なく給食をお届けすることを優先しました。

その結果、現在の敷地ではなく、事業用地を別途確保したうえで、現センターが稼働している間に、新たなセンターを建設し、速やかに切り替えていくこととします。

(1) 建替えに至る検討経緯

【検討1】 現給食センターに耐震補強を行ない、設備を入れ替え継続使用する。

【検討2】 現給食センターを解体して、その敷地に新給食センターを建設する。

【検討3】 新たな事業用地を確保して、新給食センターを建設する。

※代替案：自校方式の学校からの親子方式による提供、

給食センターを一時停止した場合の対策：スクールランチ方式・弁当斡旋

(2) 検討結果

市有地内に新たな事業用地を確保し、新給食センターを建設する。

◇給食センターを停止することなく、切れ間なく安全・安心な給食を提供する。

◇給食センターの停止に伴う、弁当持参等の保護者の負担を発生させない。



3 学校給食センターの基本方針

①安全で安心な給食のための衛生管理の徹底

- ・衛生的かつ機能的な施設整備に合致した、調理・配送・配膳業務の運営体制の確立
- ・安全で安心な食材選びと千産千消の推進

②より豊かでおいしい給食のための調理機能の充実

- ・多様な献立に対応できる高性能調理機器、保温食缶等の導入など
- ・温かいものは温かく提供するための配送、配膳業務との連携

③アレルギー対応食の提供

- ・アレルギー専用調理室を設置し、除去食を基本にしたアレルギー対応食の提供
- ・質の高い調理技術及び配送・配膳段階の業務システムの構築

④効率的でコンパクトな施設の整備

- ・安全・衛生面に必要な機能の確保を前提とした、効率的でコンパクトな施設の整備
- ・長期的に提供食数減少が予測されるなか稼働率の低い設備を最小限にとどめる施設設計

⑤環境にやさしい施設整備と運営管理

- ・環境に配慮した施設整備と省エネルギー設備の導入
- ・維持管理業務、調理・配送等の運営業務における近隣環境への配慮
- ・食べ残し・調理廃棄物の排出抑制と資源への有効利用の推進

4 施設整備について

(1) 事業用地

候補地(※1)	習志野市芝園2丁目1-32 の一部		
使用面積	6,000m ²	建ぺい率/容積率	60%/200%
用途地域	準工業地域	防火区域	指定なし
緑 化 率	使用面積の20%以上	インフラ整備状況	電気・都市ガス・上下水道・電話

※1 候補地は、現在都市計画公園として決定されているが、基本協定締結までには、都市計画の変更(廃止)予定である。

(2) 施設の概要

(1) 施設形態

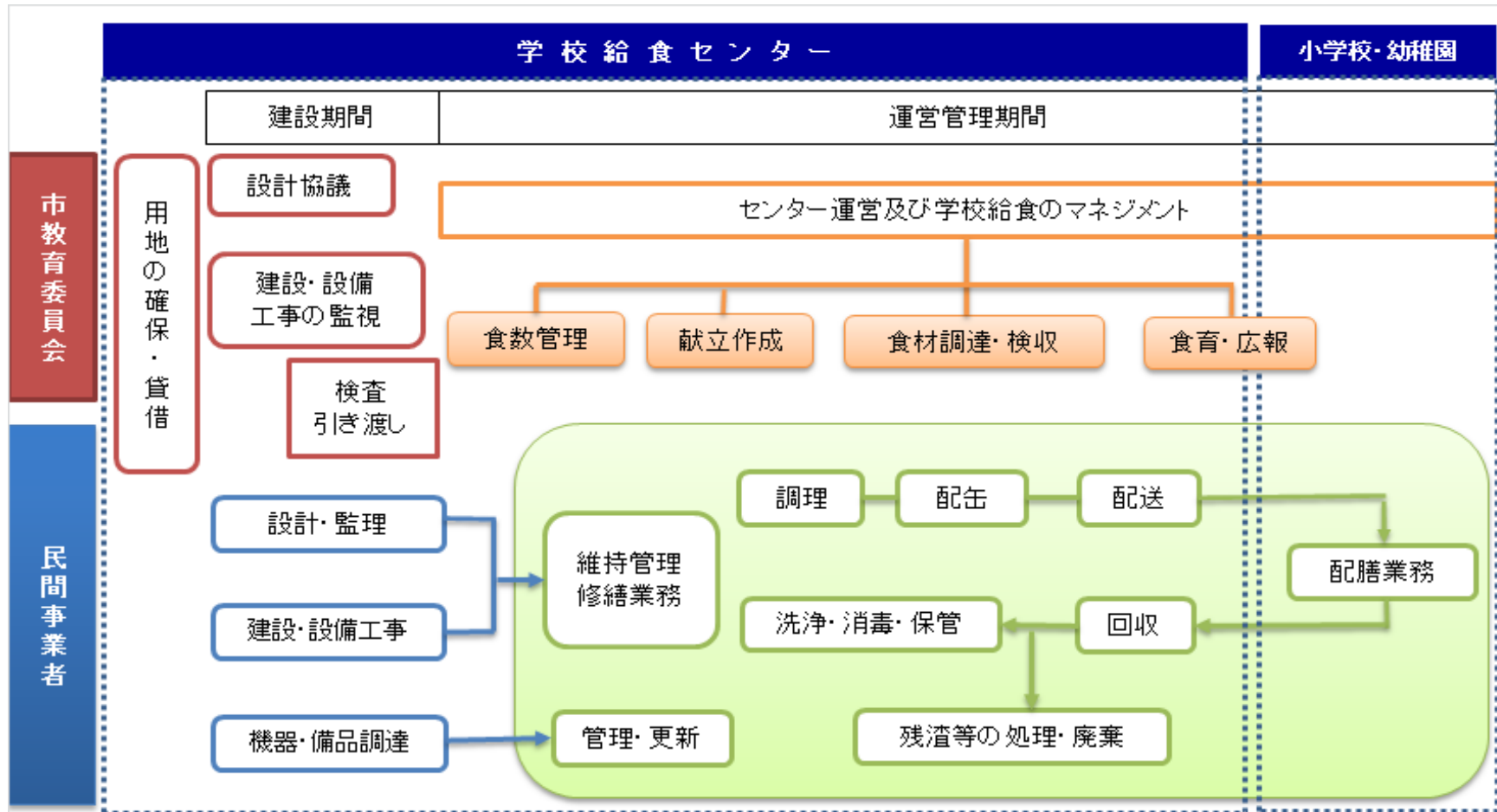
- ・1場1棟方式、鉄骨造2階建
- ・給食エリアは1階配置を基本として、ドライシステムを採用
- ・アレルギー対応食専用の調理室を設置
- ・廃棄物処理にあたっては、減量化、再資源化に努める。
- ・熱源は、機能・コスト・特性を比較して選択する。なお、本市が市営ガス事業を実施していることを前提に、事業者の提案を求める。

提供食数	最大 8,000食/日、アレルギー対応食 80食/日	
献立数等	2献立(1献立を日をずらして調理する) 副食3品又は4品	
稼働日数	約190日/年	
対象学校・幼稚園 ※センター開設時 (平成31年度)	小学校10校	鷺沼小学校、袖ヶ浦西小学校、東習志野小学校、 袖ヶ浦東小学校、屋敷小学校、藤崎小学校、実花小学校、 向山小学校、谷津南小学校、大久保小学校
	幼稚園4園	藤崎幼稚園、屋敷幼稚園、向山幼稚園、谷津幼稚園

5 事業分担と事業期間について

(1) 市と事業者の事業分担

アレルギー対応やドライシステム等の衛生管理のノウハウを持つ専門事業者と、献立作成と食材調達を担う市が、パートナーシップに基づく役割分担を行うことにより、安全・安心でおいしい給食を提供できる調理体制が構築されます。



(2)事業期間(案)

事業期間は、市の単年度の財政負担額を軽減しながら、事業者が妥当な事業性を確保できる期間を設定します。また、民間ノウハウを発揮できるよう、維持管理・運営期間を15年間、これに設計・建設期間を加えた事業期間とします。

設計・建設期間	平成29年7月～平成31年1月まで	1年7ヶ月間
開業準備期間	平成31年2月～3月まで	2ヶ月間
維持管理・運営期間	平成31年4月～平成46年3月まで	15年間

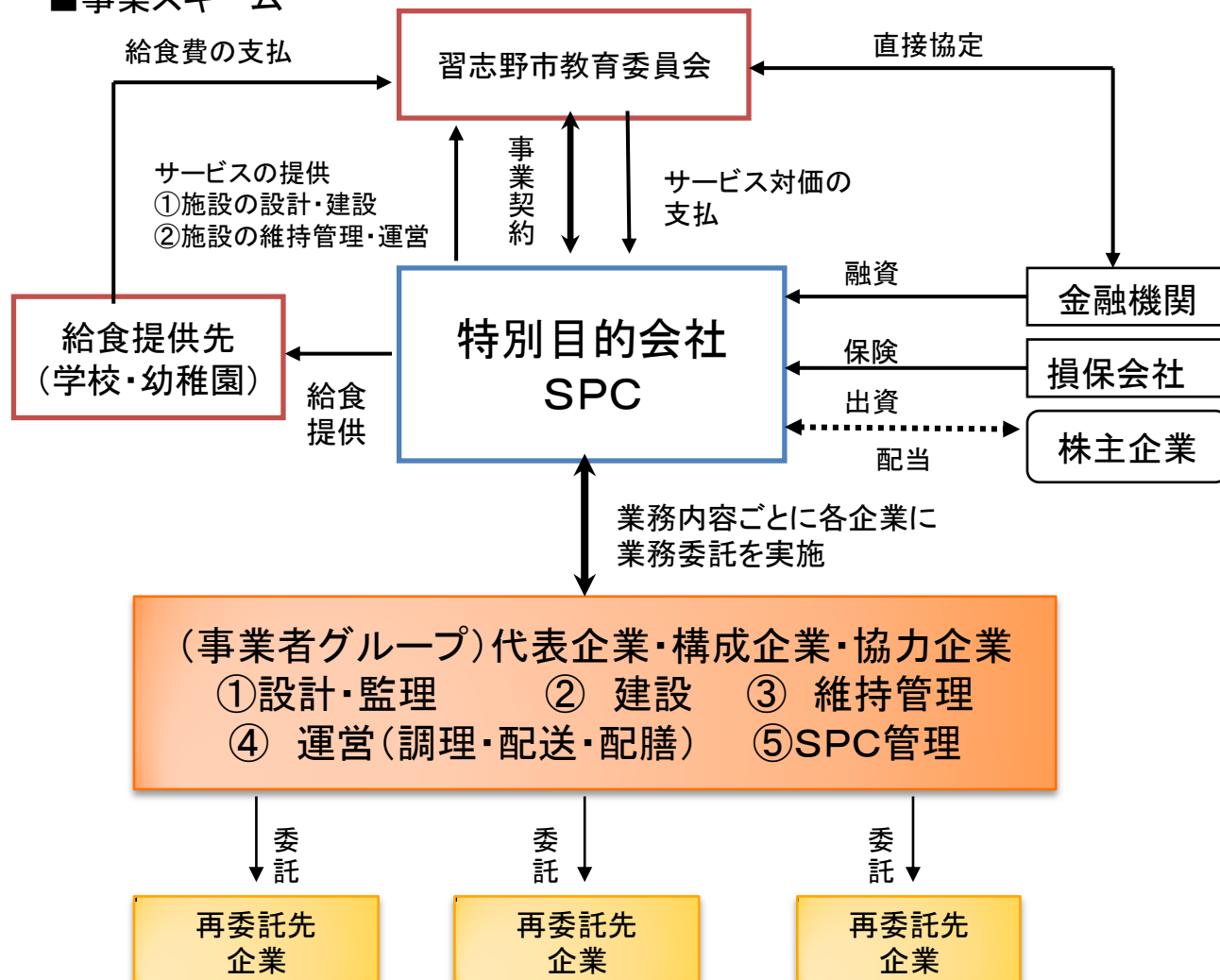
【参考】事業スケジュール(予定)

年 度	H28年度		H29年度		H30年度		H31年度	
実施方針、要求水準書(案)作成		(公表H28. 8)						
入札説明書、選定資料作成			(入札公告H28. 10)					
提案書審査、事業者選定				(選定H29. 3)				
選定事業者との契約交渉				(事業契約締結 H29. 6)				
設計・建設							(完成 H31. 1)	
開業準備				(開業準備 H31.2～3)				
稼働開始				(稼働開始 H31. 4)				

6 事業方式について

建替事業は、民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律（PFI法）に基づく事業として、民間の技術力、経営能力及び資金の活用により、学校給食の提供を効率的・効果的に実施します。

■事業スキーム



※代表企業・構成企業及び協力企業は、直接SPCから設計・建設・工事監理、維持管理、運營業務を受託する企業。
※再委託先企業は、SPCから間接的に業務を受託する企業をいう。

7 市内企業の参加形態

(1) 参加ポジション

① 代表企業

給食センターは運営を主とするPFIのため、調理業務を担当する運営企業になることが大半。

② 構成企業

業務をSPCから直接受託し主体的に実施する立場。SPCへの出資も行う。

③ 協力企業

事業者グループに参加し、業務を実施する立場。SPCへの出資はしない。

また、入札説明書の条件によっては、他の事業グループへも参加できる。

④ 下請企業

事業者グループへは参加せずに構成企業・協力企業から業務の再委託を受ける立場。

既存事業同様に業務を実施することができる。

(2) 事業グループへの参加及び協力

本案件に関心がありそうな企業に接触し事業グループ組成の情報を収集する。入札説明書が発表される頃までには、自社が関与したい事業者グループを絞り込み、参加または協力を行う。

(3) 応募作業の実施

入札説明書が発表された後、事業スケジュールに従い、参加企業各社と協力しながら自社の参画ポジションに応じた提案作業を行い応募する。

その後無事に事業を受注できた場合は、提案時の取り決めに基づき事業を実施していく。

8 事業参加にあたっての留意点

(1) 仕様発注ではなく性能発注

PFI事業は仕様や数量の決定は事業者側の責任で、性能を確保するために使用や数量が変更になった場合でも、発注金額の変更はない。

(2) 自社の受注形態、業務範囲を把握

PFIは性能発注だが、自社の業務範囲はどこまでなのかを、提案時から明確に把握し、見積もり及び提案を行う必要がある。

(3) 異業種との業際の業務区分調整

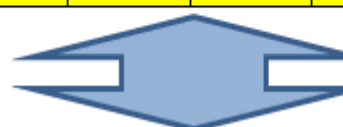
通常の受託にはない異業種との業際の調整が必要になる。

例えば、建築物の修繕は、建設業者と維持管理業者のどちらが実施するのか、棚などの設置は建設業者と運営業者のどちらが実施するのかなどである。調整不足により事業実施時にトラブルになることが多いので、提案時に事前調整をしておくことが重要になる。

PFI事業は、事業期間が長期にわたることや、使用される言葉に特有のものが多く、取り組み難い点もある。しかし参画しないことにはノウハウは蓄積できないので、まずは経験のある企業が組成する事業グループの協力企業や下請企業のポジションで参画してみましょう。

9（参考）千葉県内における先行類似事例

自治体名	学校給食センター名	実施方針 公表日	供用開始 年月	調理能力 (食/日)	敷地(m ²)	延床面積 (m ²)
習志野市	学校給食センター	H28/8/10	H31/4	8,000	6,000	3,300



※金額は、施設整備費+15年間の維持管理運営費

	自治体名	学校給食センター名	実施方針 公表日	供用開始 年月	調理能力 (食/日)	敷地(m ²)	延床面積 (m ²)	予定価格 (税抜/千円)	落札金額 (税抜/千円)	落札率 (%)	VFM	
											特定事業選定時	落札時
1	千葉市	大宮学校給食センター	H15/3/25	H17/4	11,000	9,789	4,000	10,538,000	8,476,557	80.4%	11.00%	24.40%
2	浦安市	千鳥学校給食センター 第一・第二調理場	H16/2/27	H18/4	13,000	※16,000	4,500	11,840,000	9,451,006	79.8%	14.0%	30.00%
3	千葉市	新港学校給食センター	H19/6/12	H22/10	10,000	6,643	4,511	8,888,000	8,798,827	99.0%	6.00%	8.00%
4	浦安市	千鳥学校給食センター 第三調理場	H21/2/16	H23/11	5,000	※16,000	2,400	5,658,822	5,656,041	100.0%	10.00%	10.78%
5	銚子市	学校給食センター	H22/10/6	H25/1	5,200	4,100	2,500	5,692,000	5,089,039	89.4%	5.40%	15.40%
6	八千代市	学校給食センター 西八千代調理場	H23/2/25	H25/4	11,000	11,000	5,928	8,099,614	6,917,497	85.4%	8.30%	15.00%
7	鎌ヶ谷市	学校給食センター	H23/7/1	H26/4	10,000	8,000	3,700	8,550,933	6,968,841	81.5%	13.90%	29.90%
8	千葉市	こてはし学校給食センター	H26/5/30	H29/9	8,000	6,163	3,347	7,030,000	6,890,675	98.0%	6.70%	8.20%

※浦安市千鳥学校給食センターは、同一敷地内に、第一・第二調理場、さらには第三調理場を整備したため、上記の敷地面積としている。