

I 学校給食の現状

1 学校給食について

学校給食は、学校給食法（昭和29年法律第160号。以下「法」という。）の規定に基づき、学校給食が児童生徒の「心身の健全な発達に資する」こと、「食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすもの」であることを鑑みて、実施されている。（法第1条）

また、義務教育諸学校の設置者（地方公共団体等）は、「学校給食が実施されるように努めなければならない」とされており、「地方公共団体は、学校給食の普及と健全な発達を図るよう努めなければならない」とされている。（法第4条及び第5条）

(1) 学校給食の目標について

法第2条では、「学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。」として、次の7つが掲げられている。

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 2 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 3 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 4 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 5 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 6 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 7 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

(2) 学校給食の実施に係る基準について

ア 学校給食実施基準（法第8条）

児童又は生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するために必要な事項について維持されることが望ましい基準

イ 学校給食衛生管理基準（法第9条）

学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準（最新の基準は平成21年に改定）

(3) 盛岡市の給食に係る方針等について

ア 「盛岡市立小中学校学校給食基本方針」 平成 25 年 12 月

平成 20 年に設置された「学校給食検討会」の報告書に基づき策定。給食実施や施設整備における方針が定められている。

イ 「第一次学校給食施設整備実施計画」 平成 27 年 8 月

5 年間の給食施設整備に係る具体的な計画を策定。以後 5 年ごとに更新予定
平成 32 年度からの第二次計画について検討中

ウ 「市立中学校給食実施基本計画」 平成 16 年 3 月

給食自由選択方式の実施計画について定められている。

(4) 食育について

法第 10 条において「学校給食を活用した食に関する指導」が定義されており、児童生徒が「健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養う」ため「食に関して独別な配慮を必要とする」児童生徒への個別指導を含めて、学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うこととされている。

(5) アレルギー対応

平成 24 年 12 月に東京都調布市で学校給食を原因とする児童の死亡事故が発生。これをきっかけに給食における食物アレルギーへの具体的な対応について検討が進み、平成 27 年には国や県の対応指針が示された。市でも平成 30 年 1 月に調理場における指針を策定している。

なお、アレルギーについては調理場だけではなく、保護者との初期の情報共有、教室での対応、家庭科などの食品を扱う授業、修学旅行などの校外学習活動などでの対応等も求められている。

盛岡市の現状としては、食物アレルギーの対応については、国の指針と同様に、医師の診断が記載された学校生活管理指導表に基づき行うこととなっているが、アレルギーを持つ児童は、増加傾向にある。

(6) 経費の負担

学校給食に従事する職員に要する給与その他の人件費、学校給食の実施に必要な施設及び設備の修繕費、調理に係る光熱水費、食器や一部の衛生消耗品費（調理場で使用するマスク、手袋、紙タオル、消毒用アルコール等）については公費により負担しており、保護者が負担している給食費は、ほぼ食材費に充てられ、一部が衛生消耗品（洗剤等）、食材費支払いの手数料などの運営費に充てられている。

○給食関係経費の負担について

項目	施設・設備費	人件費	光熱水費	消耗品等	食材費
負担者	市	市	市	市／保護者	保護者

【参考】平成29年度給食費納入状況（選択制給食方式は、前払いのため除外）

	小学校	中学校
給食費総額	718,162,859 円	151,149,002 円
給食費収入額	717,062,766 円	150,229,934 円
収納率	99.84%	99.39%
未納額	1,100,093 円	919,068 円
未納率	0.16%	0.61%
未納件数（児童生徒）	58 件	50 件
未納者数（保護者数）	45 人	49 人

2 盛岡市における学校給食の状況

旧盛岡市では、全ての小学校と小学校に併設している中学校（繫中及び土淵中）で単独調理場による給食提供、中学校は家庭からの弁当持参となっていた。

その後、旧都南村と旧玉山村と合併の際に、それぞれの村で運営されていた給食センターを引き継いだことから、都南地域及び玉山地域の小中学校は、給食センターからの給食提供を行っている。

旧盛岡市の中学校では、平成20年からランチボックスでの選択制給食方式による給食を開始している。

(1) 児童生徒数の減少について

盛岡市の2018年の児童生徒数は21,502人で、2008年の23,679人から10年で2,177人減少している。

また、国立人口問題研究所の推計値では、2015年度の数値を100%とした場合、盛岡市の5歳から14歳までの人口が、2030年には82.5%に、2045年には65.8%にまで減少するとされている。

○調理場別の児童生徒数

平成30年5月1日現在

給食実施方式	小学校		中学校		合 計	
単独調理場	28 校	10,277 人	2 校	169 人	30 校	10,446 人
都南学校給食センター	9 校	3,608 人	4 校	1,333 人	14 校	4,941 人
玉山学校給食センター	5 校	568 人	3 校	263 人	8 校	831 人
共同調理場	14 校	4,176 人	7 校	1,596 人	21 校	5,772 人
従来方式	42 校	14,453 人	9 校	1,765 人	51 校	16,218 人
選択制方式			11 校	3,669 人	11 校	3,669 人
完全給食	42 校	14,453 人	19 校	5,434 人	61 校	19,887 人
ミルク給食			3 校	1,615 人	3 校	1,615 人
合 計	42 校	14,453 人	23 校	7,049 人	65 校	21,502 人

(2) 学校給食従事者について

ア 盛岡市の調理員の配置状況

単独調理場は、市職員による調理業務となっており、都南学校給食センター、玉山学校給食センター及び選択制給食方式は、調理及び配送業務について委託を行っている。

	栄養士	調理員等（ボイラー技士を含む）
単独調理場	28名	80名（うち2名は臨時職員）
都南学校給食センター	3名（うち1名は臨時職員）	委託 常時従事者 32名
玉山学校給食センター	1名	委託 常時従事者 13名
選択制給食	3名（うち1名は臨時職員）	委託 常時従事者 35名

※単独調理場の栄養士は県費の栄養教諭及び栄養職員の14名と市費栄養士14名からなる。

※単独調理場の臨時調理員は週30時間以上勤務の者（短時間雇用は含まず。）

※選択制給食の従事者は分業制であり、学校給食業務以外の業務も行っている。

イ 栄養士に関する配置基準（県費負担教職員制度（学校栄養職員））

盛岡市では、次の基準に加えて、都南学校給食センターに1名の国加配、単独調理場分として県加配を受けているほか、市独自に栄養士を配置している。単独調理場を持つ他市町村では、1人の栄養士が複数の学校を受け持っている場合もある。

	児童生徒数	定数	備考
単独校	550人以上	学校数と同じ	
	550人未満	学校数の1/4	
共同調理場	6,001人以上	3人	
	1,501～6,000人	2人	都南
	1,500人未満	1人	玉山

ウ 調理員に関する配置基準（S35.12 文部省体育局長通知）

児童生徒数	従事者数
100人以下	1又は2人
101人～300人	2人
301人～500人	3人
501人～900人	4人
901人～1,300人	5人
1,301人以上	6人+500人増すごとに1人加算

II 中学校選択制給食方式（盛岡地域）について

1 中学校給食実施の経緯

平成4年4月の旧都南村との合併を機に、給食センターからの給食提供である都南地域と弁当持参であった盛岡地域の格差解消が課題とされた。そこで学校関係者や有識者で構成される「盛岡市中学校給食検討委員会」を設け、アンケート調査の実施による児童生徒・父母・教師等の意見を踏まえ、給食の実施方法について検討を行った。

その結果、家庭からの弁当持参を併用する給食自由選択制方式を導入することとし、実施に当たってはランチボックスを活用し、調理業務及び配送業務等を民間事業者へ委託することとした。

平成20年4月、黒石野中学校で選択制方式による給食の試行を開始し、現在11校で実施されている

2 ランチボックス給食の概要

実施校の中学2年生の平均身長・体重から算出した平均エネルギー量を基に、1人当たりの必要栄養価を設定し、調理場で個別のランチボックスに盛り付けて、提供している。

(1) 制度の概要

- ア 主食（パン又は米飯）、主菜、副菜（2種類以上）で構成。牛乳は別途手配
- イ 平成30年度現在 1食300円（296円が食材費、4円が衛生消耗品費等）で提供
調理配送業務委託費、食器、受発注システム関係経費等については、市が負担
- ウ 主食用容器とおかず用容器のセットで提供
- エ 献立・食材の発注は市が、調理・配送は民間事業者が担当
市と事業者双方に栄養士が配置され、栄養・衛生管理・食育について指導監督している。
献立を作成する市栄養士は、市内単独調理場経験者を配置しており、単独調理場や給食センターと同様の献立（イベント給食などを含む。）を提供している。
- オ 提供開始に当たっては、一部教室等を配膳室に改装し、プラットホーム等を設置
- カ 各学校に給食配膳員（臨時職員）を配置
- キ 各学校から選出された2名（教員とPTA）の委員と教育部長により構成された「盛岡市中学校給食運営協議会」において、私会計である給食費を管理し、運営

(2) 食物アレルギーへの対応について

ランチボックス給食では、次の理由により食物アレルギーには対応していない。

- ア 民間調理場にアレルギー専用調理室等の設備が無く、また、同じ調理場で学校給食以外の業務も実施しているため、調理場内での食材の取扱い、調理作業動線の交差、同一調理器の使用など、コンタミネーション（アレルギー物質の混入）の可能性を排除できない。
- イ おかずは、1つの容器に仕切りで分けて盛り付けているため、配送・配膳作業時におかず同士が接触してしまう可能性がある。

(3) 食育について

献立表と給食だより、食育だよりを全生徒に配布し、ランチボックス給食の献立等を活用しながら、対象校の全生徒に対する食に関する指導を実施している。なお、生徒だけではなく、各家庭での活用を想定しており、平成 29 年度のアンケート結果によると、8 割以上の保護者が目を通してしていると回答している。

また、各校からの要請に基づき、市栄養士が授業に参画しながら食に関する指導を行っている。

(4) 申込方法等

申込方法	マークシート（別途追加申込みの対応有り）
申込単位	1 日単位での申込みを月毎に行う。
申込締切	前々月の 25 日前後（マークシート受付、口座引き落とし分） ※献立・マークシートの配布を前々月の 15 日前後に行う。
追加・取消締切	提供日の 10 営業日前まで 取消の場合、この日数を超えると返金を行わない。
支払方法	原則事前登録した口座から振替（毎月 7 日と 20 日） 追加申込みの場合は、協議会指定口座への振込 要保護・準要保護生徒は、後払い（金額確定後市担当課へ請求）
受発注システム	イントラネット（市教委と学校）でサーバークライアント方式にて構築

(5) 経費

平成 28 年度の 1 食当たりの単価は 410.4 円となっている。

○中学校費（各学校給食センター管轄分を除く。） H30.3.20 現在 （単位：千円）

節	H26	H27	H28	内容
需用費	4,931	695	1,818	衛生関係消耗品・部品等
光熱水費	0	0	0	事業者使用分は委託費に含む
委託料	34,375	31,559	46,000	選択制調理配送業務委託
使用料及び賃借料	5,853	5,853	6,400	受発注システム維持管理費等
工事請負費	0	3,184	4,719	配膳室工事
備品購入費	2,178	585	1,931	牛乳保冷庫、配送コンテナ等
人件費	0	0	0	
その他	10,957	11,708	12,106	臨時職員（事務、栄養士、配膳員）
計	58,294	53,584	72,974	

※実施校は H26 が 8 校、H27 が 9 校、H28 が 10 校

※需用費と備品購入費は、市内全中学校分の経費

※その他は、献立作成、食材発注、食数発注管理、会計管理等を行っている学務教職員課職員の臨時職員と各校配膳員分の経費

(6) 選択制給食方式拡大の実施状況

年度	業者名	実施校数	年間調理食数	委託金額（円）	利用率
H20	(株)三陽	1校	29,528	17,632,772	38.8%
H21	(株)メルク	1校	33,594	9,866,648	44.3%
H22	(株)三陽	3校	71,705	27,170,304	40.3%
H23	(株)メルク	4校	80,370	19,029,463	35.7%
H24	(株)メルク	5校	103,734	29,478,814	35.4%
H25	(株)メルク	6校	139,947	38,750,228	38.8%
H26	(株)志百家	8校	159,793	34,374,898	34.3%
H27	(株)メルク	9校	160,654	31,558,484	32.3%
H28	(株)メルク	10校	177,795	45,999,999	32.3%
H29	(株)メルク	10校	159,129	47,628,000	29.7%

※30年度の未実施校は、仙北中・大宮中・北陵中の3校

3 課題

対象校の拡大に伴う調理食数の増加により、これまでの1者体制では、衛生管理面等を含め調理能力の限界となることが認められたことから、複数者による体制について検討し、事業者との協議を続けてきたが、現時点で受託可能な業者は1者のみとなっている。

【委託業者がない原因】

- ・人員の不足

栄養士及び調理員が慢性的に不足しており、求人募集を実施しても十分に応募がないこと。特に、学校給食は、年3回の長期休業期間があるため、安定した人員を確保するためには、その間の業務調整を行う必要があること。

- ・学校給食衛生管理基準への対応の難しさ

設備や管理・運営等を含めて一般の飲食業より厳しい基準となっているため、設備投資や人材育成が必要であり、学校給食調理経験のない業者の参入が難しいこと。

- ・施設設備等に相当の経費

民間事業者が受託するには、学校給食衛生管理基準等を考慮した施設整備、人員確保に相当の経費を要し、民間事業者側にとっては、投資に見合うだけの安定した収入の確保が必要であること。

Ⅲ 単独調理場について

1 現状

現在、盛岡市内では、28か所の単独調理場があり、そのうち4か所が学校給食衛生管理基準で導入に努めることとされているドライ方式の施設、24か所が従来のウェット方式と呼ばれる施設である。ウェット方式の24校においては、施設・設備の老朽化が進む中で、衛生管理や調理作業の面で作業負担が大きくなっている。

給食は、クラスごとに食缶に入れて配膳し、各クラスで児童生徒が食器に盛り付けを行い、喫食している。米飯は各調理場で炊飯しているが、パンは外注している。

(1) 食物アレルギーへの対応について

各調理場では、施設設備の状況、人員の能力、対象となる児童生徒の症状、対象人数などを総合的に判断して対応を行っている。現在の盛岡市の学校調理場には、アレルギー専用の調理施設や調理員が確保されていないこともあり、調理場によって対応が異なる。

(2) 食育について

栄養教諭や栄養士が、栄養に関する専門性を活かして、食に関する指導を行っているほか、児童生徒の個別の状況に併せた指導や、食育だより、給食だよりなどの発行により食育を推進している。

(3) 経費について

平成28年度単独調理場における1食当たりの平均の経費は358.4円となるが、(注1)学校ごとでは児童生徒数により、大きな差が生じている。

○単独調理場経費

(単位：千円)

節	H26	H27	H28	
需用費	12,270	14,055	5,441	消耗品・物品修繕・施設修繕費等
光熱水費	43,837	40,280	36,008	ガス・重油・灯油
委託費	3,167	3,611	3,569	調理, 配送, 施設維持管理
使用料及び賃借料	0	0	0	
工事請負費	0	0	0	
備品購入費	7,170	5,793	7,097	調理機器更新
人件費	658,328	639,957	626,697	栄養士, 調理員
その他	23,208	23,764	16,945	検査料, 負担金等, 臨時職員
計	704,187	727,460	695,757	

※県費の栄養教諭、栄養職員の人件費は含まれていない

注1 光熱水費のうち、電気料と水道料については学校全体での使用量の計測、支払いとなっており、給食分だけを算出できないため含まれていない。

2 施設整備の検討の経過

平成 20 年に「学校給食検討会」を設置し、その検討結果を基に「盛岡市立小中学校学校給食基本方針」の策定作業を進め、パブリックコメントの実施結果や議会での議論も踏まえ、学校給食施設は共同調理場を中心とした供給体制を構築することと併せて、単独調理場の存続については一定の条件を満たす場合には、改修等の検討も行うこととし、25 年に同基本方針を策定した。

基本方針に基づき、平成 27 年度に業務委託により、ドライシステム化が行われていない単独調理場 24 施設について、調理場施設の現状と課題、ドライ化改修工事の可否及びその費用についての調査を実施し、さらに、28 年度以降、市教委が学校敷地全体の機能を踏まえた上での実地調査や検証を行ってきた。

○調理場の経年数 平成 30 年 4 月 1 日現在

経過年数	単独調理場数	(うちドライ化施設)
40 年以上	4	0
30～39 年	9	0
20～29 年	10	0
20 年未満	5	4
合計	28	4

3 委託による実態調査結果

平成 27 年度に、ドライシステム化が行われていない単独調理場 24 施設について、現状と課題、ドライ化改修工事の可否及びその費用について委託調査を実施した。

【調査結果】

- (1) 各学校個別の現状における問題点は、合計で延べ 400 項目以上、1 校当たり 15～20 項目前後
- (2) 既存施設は、現在の学校給食衛生管理基準への対応が困難であり、劣化の激しい箇所
の補修では根本的な解決には至らない。
- (3) ドライシステムの必要性や配管の交換・耐震性等を考慮すると、部分的な増築や改修
による延命は、困難
- (4) 24 施設中、施設面積の中で基準に適合したドライシステムを導入可能なのは、1 施設
のみで、23 施設については施設の拡張（敷地内増設可 21、別用地新築 2）により対応す
る必要がある。
- (5) 24 か所の施設改修について、想定される経費は約 54 億 4 千万円
※既存施設の解体費、新築費、調理機器等の整備費を含む。
※設計費、工事監理費、地質等調査費を含まない。
※調理場外部分の配管工事、既存施設の移設、外構工事を含まない。
※用地取得費は含まない。
- (6) 既存施設の解体から供用開始まで 1 年程度の期間を見込む。

4 市教委実地調査による単独調理場施設整備に係る課題の整理

各調理場について、委託調査結果図面に基づく現地状況の確認、聴き取り調査を行った。

(1) 近接建物、構造物との位置確認

建物・塀・フェンス、花壇、受電施設の地上構造物の他、マンホール、グリストラップなどの埋設構造物の設置状況

(2) 学校敷地利用状況の確認

児童生徒の活動範囲、通路や駐車場、車両回転スペースなどの土地の活用状況

この調査結果により、委託調査において敷地内での増設による整備が可能とされた21校のうち、9校では、隣接建築物との関係、マンホールなどの地下施設の移設、通路の確保などの学校機能の条件などにより、増設が困難であることが判明した。

5 他の施設整備手法について

(1) 親子方式

2～3校の学校分の調理配送を行う学校と、配送を受ける学校を設けて運営する。

調理能力が余剰な施設があれば、その余剰分を振り分けることで、効率化を期待することができる。共同調理場の1形態といえる。

(2) センター方式

都南、玉山の各学校給食センターと同様に複数校を一括して対応する給食施設を整備する。

調理食数の設定によって複数個所が必要となることも想定される。

6 既存施設の維持方法（施設整備までの老朽化対策）の検討

どのような方式であっても、施設整備には、相当の期間を要する。

一方、施設の老朽化は進んでおり、機器の故障が多く発生している。

機器の故障等については、優先順位を付けて順次対応を行っているが、現在の厳しい財政状況では、適切な時期での更新ができない状況となっており、実際の給食提供への影響が懸念される。

給食の安定的な提供のため、今後の施設の整備計画策定に当たっては、新施設が稼働するまでどのように現在の施設を維持していくかについての検討が必要である。

IV 給食センターについて

1 学校給食センターの現状

都南学校給食センターは、「学校給食衛生管理基準」が策定される前に整備された施設であるほか、共用開始後 33 年が経過し、施設やボイラーなどの基幹設備についても老朽化が進んでいる。

また、同様に老朽化が進んでいる単独調理場の支援機能を有しており、平成 16 年に城北小学校の建て替えに併せて実施された、調理場のドライ化整備の際には、都南学校給食センターから給食の提供を行った実績がある。

玉山学校給食センターは、平成元年に現在の施設を建設してから 30 年が経過している。この間、平成 10 年にドライ化改修を行っているが、躯体などは建設当初のものを使用しており、その改修からも 20 年が経過している。

両施設は「盛岡市公共施設等管理計画」において、個別計画を定めて長寿命化等を図っていく施設となっており、都南学校給食センターについては（仮称）盛岡学校給食センターへ機能移転を、玉山学校給食センターについては、今後現在の施設状況について調査を行った上で、長寿命化対策を計画する予定としている。

(1) 給食の提供状況

- ア 調理した食材をクラスごとに食缶に入れ、配送用のコンテナにて各学校へ運搬
- イ 各学校の配膳室にてコンテナを下ろし、学級ごとの配膳棚等に食缶を配置
(米飯及びパンについては外注により、製造事業者から各学校に納品される。)
- ウ 各クラスで児童生徒が食器に盛り付けを行い、喫食
- エ 配膳室に下膳された食缶をコンテナに入れ、回収
- オ 回収した食缶、食器をセンターで洗浄

(2) 食物アレルギーへの対応について

都南学校給食センターでは、調理におけるアレルギー対応は行っていない。調理をしないデザートやパンなどについて、代替食を提供している。

玉山学校給食センターでは、一部献立について調理におけるアレルギー対応を実施しているほか、デザートやパンなどについて、代替食を提供している。

(3) 食育

栄養教諭が受配校を訪問し、食に関する指導を行っているほか、児童生徒の個別の状況に合わせた指導や、食育だより、給食だよりの発行により食育を推進している。

また、施設見学者への対応なども実施している。

(4) 経費

平成 28 年度の各学校給食センターにおける 1 食当たりの経費は、次のとおり。

- ・都南学校給食センターでは 121.6 円（事業費 109,936 千円×903,765 食）
- ・玉山学校給食センターでは 301.1 円（事業費 53,323 千円×177,105 食）

○都南学校給食センター

（単位：千円）

節	H26	H27	H28	
需用費	3,173	3,592	2,175	消耗品・物品修繕・施設修繕費等
光熱水費	18,752	16,716	15,660	ガス・重油・灯油・電気・水道
委託費	62,201	65,379	70,969	調理, 配送, 施設維持管理
使用料及び賃借料	108	106	90	複写機利用料等
工事請負費	0	0	0	
備品購入費	1,089	831	0	調理機器等
人件費	21,074	21,221	14,274	H28 より事務員 1 減 臨時 1 増
その他	6,923	7,085	6,768	電話代・検査料・負担金・配膳員賃金
計	113,320	114,930	109,936	

※いずれのセンターでも県費の栄養教諭の人件費は含まれていない

○玉山学校給食センター

（単位：千円）

節	H26	H27	H28	
需用費	2,067	1,607	1,488	消耗品・物品修繕・施設修繕費等
光熱水費	8,402	7,688	6,840	ガス・重油・灯油・電気・水道
委託費	36,043	35,663	35,604	調理, 配送, 施設維持管理
使用料及び賃借料	439	439	436	複写機利用料等
工事請負費	0	0	0	
備品購入費	0	0	0	調理機器等
人件費	8,415	8,442	8,149	
その他	982	834	808	電話代・検査料・負担金
計	56,348	54,671	53,323	

※いずれのセンターでも県費の栄養教諭の人件費は含まれていない

2 新施設の整備について

老朽化が著しい都南学校給食センターにおける新施設の整備は、老朽化している施設への対応と、同様に老朽化が進んでいる単独調理場の支援機能を果たし、安全安心な給食の安定的な供給に寄与することを目的としている。

施設整備の事業実施に当たっては、「PFI 関係課長会議」で審議し、庁議を経て、市として PFI 方式を採用することとなった。

(1) P F I 導入可能性調査結果の概要

「盛岡市における P F I 導入の基本方針」に基づき当該施設の整備運営の事業手法を検討するに当たり、平成28年度に業者委託により P F I 導入可能性調査を実施した。その概要は、次のとおりである。

ア 提供食数及び施設規模

事業手法の比較のための経費試算の基礎となる提供食数及び施設規模を次のとおり設定した。

(ア) 提供食数 次の児童生徒数等の推計から、提供食数を 6,500 食/日とする。

(イ) 施設規模 鉄骨2階建 3,810 m² (延べ床面積)

イ 市と事業者の主な役割分担

項目	市	事業者
施設等整備	用地整備(調査・測量・造成等)	設計, 建設, 改修(受配校配膳室の改修及び既存施設の解体を含む。)
運営	献立作成, 食材調達 給食費の徴収管理	調理・配送, 付帯事業
維持・管理	施設の大規模改修	維持管理(建物保守, 修繕)
食育	食育指導	食育支援

ウ 運営事業期間について

事業者の中長期投資として、妥当な利益回収を行える期間や金融機関の融資償還設定可能範囲を考慮し、15.5年間(年度途中からの供用開始)と想定し、経費を算出した。

エ 財政負担の見込額と V F M

先行事例、国等の設計単価、業者見積、現在の金利状況、削減率(P F I 方式で見込まれる一括発注による支出の削減効果を、先行事例を参考に施設整備費と維持管理・運営費で10%程度と設定)等により事業費等を算出した結果、P F I に優位性が確認された。

オ P F I による経費試算(総合評価)

項目	経費(単位千円)	備考
施設整備費	3,021,624	建設, 設計, 調理機器購入, 解体撤去
維持管理運営費	3,938,600	調理・配送, 光熱水費, 施設維持費
その他経費	832,682	S P C 経費, アドバイザリー費, 消費税
計	7,792,906	

※維持管理経費は15.5年間分の経費である。

P F I 方式は、従来方式よりも経費的な効果があるほか、以下の点について優位性が確認される。

- (ア) 施設整備費の支払いの平準化
- (イ) 金融機関による財務モニタリングの活用
- (ウ) 責任の所在・リスク分担の明確さ

よって、本施設整備はP F I 方式にて進めることとした。

(2) 用地

向中野道明地区の産業用地整備地区の隣接地に約10,000㎡の用地を新たに取得する。

(3) スケジュール

今回の調査は、調査時点で想定される諸条件を基に作成したモデルプランから、財政負担の見込額とその軽減効果（V F M）を算定し、比較を行った。

今後、実施方針や要求水準書を作成していく中で、児童生徒数等の最新のデータに基づき整理し、提供食数、施設規模、設備基準、P F I 事業に含める業務内容等を精査の上、事業者募集に当たっての事業費の上限額を設定することとなる。

なお、スケジュールは、現段階のものであり、変動する場合がある。

年度	項目
H28	基本構想策定，P F I 導入可能性調査
H29	事業手法の決定，アドバイザー契約業者選定(平成30年4月1日契約)
H30	実施方針案・要求水準書案の策定・公表，特定事業の選定・公表，債務負担行為
H31	事業者の募集・選定，契約締結，融資金融機関との直接協定締結，設計開始
H32	建設工事着手
H33	建設～竣工，開業準備
H34	供用開始，評価制度による事業監視，長寿命化に関する施設修繕計画の策定
(H46頃～)	事業引継準備(事業完了後の運営・管理・維持方法の検討)
H49	事業引継