

菰野町学校給食共同調理場施設  
整備基本計画書

令和6年3月

菰野町教育委員会

# 目次

1	はじめに	1
2	関係法令や計画等の整理	18
3	学校給食施設の現状・課題	27
4	施設規模の想定	33
5	建設候補地の要件	34
6	施設建設に係る基本コンセプト	38
7	必要な機能・設備等	42
8	施設配置イメージ・諸室構成	45
9	学校給食センターの整備・運営手法に関する検討	47
10	事業スケジュール	73

## 1 はじめに

本町の学校給食に関し、中学校給食については、平成 22 年 2 月に設置された菰野町中学校給食検討委員会で議論がなされ、公設民営によるセンター方式（共同調理場）を導入することを最終結論として、平成 23 年 10 月に検討結果報告書が提出されています。

その後、行政内部において各種検討を行い、また、議会でも多くの議論がなされました。そして、町の予算配分上の優先順位など総合的な判断の中で、センター方式の導入には至らず、令和元年 12 月から段階的な措置として、デリバリー方式による選択制の中学校完全給食を実施しています。

小学校給食については、各校の給食室で調理する自校調理方式で提供していますが、施設と設備等の大規模な修繕や更新が必要な時期に入っています。また、食中毒防止の観点から「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）で求められているドライシステムへの改修や建替えに対応するための費用も必要になっています。

一方、近年の急速な少子化と高齢化を伴う人口減少社会の到来など、様々な変化が行政運営の背景にある中においても、本町の学校給食を進展させていくことは極めて重要となります。そこで、学識経験者や外部の関係者を構成委員として、課題の整理を行った上で、本町としての学校給食の在り方や向かうべき方向性を検討することを目的に、令和 2 年 4 月に菰野町学校給食検討会を設置しました。その後 2 年間の議論を経て、令和 4 年 3 月に、望ましい給食の実施方法として、中学校給食における全員喫食の早期実現、小学校給食及び中学校給食を併せた給食調理施設のセンター方式への移行検討などを主な意見とした、小中学校給食の在り方検討結果報告書が取りまとめられました。

菰野町教育委員会では、この検討会から提出された報告書の内容を顧慮し、本町の将来を担う子供たちのために、中長期的な視点での学校給食事業の更なる充実を目指して、具体的な事業構築に向けた総合的な検討を行い、本町の中学校、小学校における給食の実施方法としてはセンター方式が望ましく、「小中学校給食センター」の整備に向けた具体的な検討を進めることなどを主な内容とした「菰野町学校給食基本構想」を令和 5 年 4 月に策定しました。

これらの経緯を踏まえて、新たな学校給食センター整備に必要な基本的な事項を整理した「菰野町学校給食共同調理場施設整備基本計画書」（以下、「基本計画書」という。）を作成しました。

## ■これまでの検討経緯と主な内容

本町としての学校給食の在り方や向かうべき方向性を検討することを目的に、令和2年4月に菰野町学校給食検討会を設置し2年間の議論を経て、令和4年3月に「小中学校給食の在り方検討結果報告書」が取りまとめられました。

その後、菰野町教育委員会では、この報告書の内容を踏まえ、具体的な事業構築に向けた総合的な検討を行い、「菰野町学校給食基本構想」を令和5年4月に策定しました。

これらの経緯の概要は、以下のとおりです。

### 菰野町学校給食検討会による小中学校給食の在り方検討（令和2～3年度）

- ・令和2年4月に、学識経験者や外部の関係者を構成委員として、課題の整理や学校給食の在り方、向かうべき方向性を検討するための菰野町学校給食検討会を設置。
- ・町における学校給食の現状等を踏まえて、2年度にわたり計6回（令和2年度：3回、令和3年度：3回）の検討会を開催し、望ましい給食の実施方法として以下のような内容の「小中学校給食の在り方検討結果報告書」を取りまとめた。

#### ○基本理念

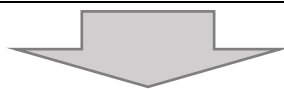
- 「全員喫食」による健康の保持増進と食育の推進
- 衛生管理の徹底による安全で安心な学校給食の提供
- 地元の食材を積極的に取り入れたおいしい給食の提供

#### ○望ましい小中学校給食の実施方法

- 中学校給食は、全員喫食の早期実現のため「食缶形式」が望ましい。ただし、センター方式の導入目処が立つまで、暫定的にデリバリー方式を継続する。
- 小学校給食（自校調理方式）は、老朽化対策やドライシステム化（衛生管理面や調理作業面の改善、食物アレルギーへの対応等）が必要であるが、面積等から現在の場所での増改築が困難なため、センター方式への移行も検討する必要がある。
- 学校給食に求められている給食室の施設整備基準や運用面での課題への対応、財政面や効率性を考慮し、小学校給食及び中学校食を併せた学校給食センターの計画も視野に入れておく必要がある。

★食缶形式による4つの実施方法の比較検討は、参考資料1を参照

※「小中学校給食の在り方検討結果報告書（令和4年3月）」から作成



## 菰野町学校給食基本構想の策定（令和4～5年度）

- ・菰野町学校給食検討会の「小中学校給食の在り方検討結果報告書」を顧慮し、中長期的な視点での学校給食事業の更なる充実を目指した総合的な検討を実施し、今後の小中学校給食事業の方向性や行程等を示す「菰野町学校給食基本構想」を策定。
- ・構想では、「小中学校給食センター」の整備に向けた具体的な検討を進めることや、6つのPPP（官民連携）手法による学校給食センターの整備・運営手法に関する比較検討等が整理されている。

### ○小学校・中学校合同のセンター方式の検討

- ▶ 合同の給食センターは、民間事業者と連携して公共事業を実施するPPP（官民連携）手法を導入する場合、民間ノウハウが発揮されやすい事業規模となり、小学校・中学校で別々の給食センターを整備・運営する場合よりも、トータルコストの削減が期待できる。

### ○学校給食センター整備に関する検討

- ▶ 基本コンセプトや、必要となる機能・設備等、敷地内の配置・施設内の諸室構成イメージ、既設規模、建設用地、概算事業費等についての検討を実施。
- ▶ 児童・生徒数等から最大4,000食/日程度の調理能力が必要であり、その場合は建築面積2,000㎡程度、延床面積2,500㎡程度の施設規模となることから、敷地面積6,000㎡程度の建設用地が必要となる。
- ▶ 立地条件として、①各小中学校へ効率的に配送できる場所、②学校給食センターは建築基準法上の工場となるため、用途地域は原則「工業地域」「工業専用地域」、③上下水道や電気・ガス等のインフラ、④周辺環境や道路の状況等を考慮する必要がある。

### ○PPP（官民連携）手法の導入検討

- ▶ 学校給食センターの設計・建設・運営・維持管理を実施するためのPPP手法として、①公設民営方式（運営委託）、②DB方式（設計・施工一括発注方式）、③DBO方式（設計・施工・維持管理・運営一括発注方式）、④PFI方式、⑤民設民営方式、⑥リース方式がある。
- ▶ 施設整備や運営・維持管理に関する民間ノウハウの活用、財政負担の縮減効果、事業実施リスク等を総合的に検討した結果、本町の学校給食センターの整備手法としては、DBO方式、PFI方式、民設民営方式を検討する。
- ★DBO方式、PFI方式、民設民営方式については、参考資料2を参照

※「菰野町学校給食基本構想（令和5年4月）」から作成



### 菰野町学校給食共同調理場施設整備基本計画書の作成 令和5年度

- ・「菰野町学校給食基本構想」の内容を踏まえ、菰野町学校給食センターの整備に向けた、導入機能や整備手法、概算事業費、スケジュール等を取りまとめた「菰野町学校給食共同調理場施設整備基本計画書」を作成した。

### <参考資料1>食缶形式による学校給食の実施方式の比較検討

(「小中学校給食の在り方検討結果報告書(令和4年3月)」から作成)

#### 【小学校の場合】

実施方式	前提条件と課題
自校調理方式	・「全員喫食」を基本とした自校調理方式(食缶形式で給食を提供) ⇒「学校給食衛生管理基準」では、学校給食施設は「食数に適した広さ」「ドライシステムを導入するよう努める」と明記されているが、菰野小学校は隣接する幼保園用を含め1日に1,200食/日以上を提供しており、 <u>作業スペースが手狭で食物アレルギーへの対応も十分にできていない</u> 。他の4校はドライ運用で調理を行っているが、施設老朽化も進んでおり、 <u>ドライシステムへの改修や機能の保持・向上を図るための設備更新、大規模修繕が必要</u> 。

#### 【中学校の場合】

実施方式	前提条件と検討結果
自校調理方式	・菰野中学校及び八風中学校の敷地内に給食室を新設 ⇒敷地内に「学校給食衛生管理基準」に準拠した給食室を新設する場合、配置可能な場所は限定され、 <u>自校調理方式の実施は困難</u> 。 (※検討概要は次頁以降を参照)
親子調理方式	・「親」「子」とともに中学校とする方式：一方の中学校の敷地内に給食室を新設し、他方の中学校の給食は、食缶に入れて配送 ⇒敷地内に自校調理方式の規模を超える給食室を設置できる場所はなく、 <u>中学校同士での親子調理方式の実施は困難</u> 。 ・「親」は小学校、「子」は中学校とする方式：小学校の給食室を増築し、中学校の給食は食缶に入れて配送

	<p>⇒大規模（現状の2.5～3倍以上）な増築や配送車の円滑な搬出入に対応できる十分なスペースを確保することが困難であり、<u>小学校を親、中学校を子とする親子調理方式の実施は困難。</u></p> <p>（※検討概要は次ページ以降を参照）</p>
デリバリー方式	<p>・民間の給食会社が自社で調理した給食を食缶に入れて、各校へ配送 ⇒食缶形式のデリバリー方式を実施している給食会社は少ない。ランチボックス形式のデリバリー方式から食缶形式への変更は可能（食物アレルギーなど個別対応は協議が必要）。本方式の実施費用は現行のランチボックス形式より高くなるが、センター方式の実現までをつなぐ対処方法として現実的な方式。</p>
センター方式	<p>・町内に学校給食センターを新設し、食缶を各校へ配送 ⇒「学校給食衛生管理基準」に準拠した学校給食センター（調理能力：1,500食/日規模、炊飯設備・アレルギー食専用調理室あり）を整備する場合、3,000㎡以上の敷地が必要。小中学校合同の学校給食センター（調理能力：4,000食/日規模）の場合は、6,000㎡程度の敷地が必要。なお、学校給食センターを整備できる土地を町が所有していないため、速やかにセンター方式を導入することは難しい状況。</p>

## ■中学校給食における自校調理方式の検討資料

### (1) 菰野中学校

#### ■給食室の前提条件

- ・生徒数：723名、職員数：54名＝計777名（令和3年4月現在）
- ・「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）に準拠した給食室（調理能力1,000食/日規模）を想定（炊飯設備・アレルギー対応食調理室あり）
- ・想定面積：約600㎡

#### ■給食室の配置検討

- ・給食室を新設するために必要となる面積(35m×17m)は、食缶等を運ぶ動線として極めて重要な要因となる既存の配膳室やエレベーターの利用を前提とした場合、中庭部分にしかスペースがない。ただし、下記の課題等もあることから、中庭部分への給食室の設置は、学校の運営上難易度が高い。

#### ■課題等

- ・庭石等の撤去(移設)や植栽の伐採(移植)、貯水槽(写真参照)の移設が必要となる。
- ・食材搬入車両の通行ルートを確認するため、敷地西側の「クラブ部屋」の撤去(移設)が必要となる。(1階の渡り廊下は、食材搬入車両の通行ルートとなるため、生徒の安全性確保の観点から、使用禁止にする必要がある。)
- ・給食室が校舎の窓・壁に近接するため、臭気・排気・騒音・振動等の影響が懸念される。



【中庭】



【中庭に設置されている貯水槽】





## (2) 八風中学校

### ■給食室の前提条件

- ・生徒数：372名、職員数：37名＝計409名（令和3年4月現在）
- ・「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）に準拠した給食室（調理能力500食/日規模）を想定（炊飯設備・アレルギー対応食調理室あり）
- ・想定面積：約400㎡

### ■給食室の配置検討

- ・給食室を新設するために必要となる面積(26.5m×15m)は、食缶等を運ぶ動線として極めて重要な要因となる既存の配膳室やエレベーターの利用を前提とした場合、正門周辺の「自転車置場」部分にしかスペースがない。ただし、下記の課題等もあることから、正門周辺の「自転車置場」部分への給食室の設置は、学校の運営上難易度が高い。

### ■課題等

- ・学校の正面玄関前の配置となる。
- ・正門付近に設置されている自転車置場を全て移設する必要がある。
- ・給食室が普通教室棟の窓・壁や柔剣道場と近接するため、臭気・排気・騒音・振動等の影響が懸念される。



【 自転車置場 】



【 柔剣道場 】



■中学校給食における親子調理方式の検討資料

菰野中学校、八風中学校ともに、敷地内において1,500/日規模の給食室を設置できる場所がないため、中学校同士での「親子調理方式」の導入は困難

■「親子調理方式（小→中）」の導入検討

小学校を親、中学校を子とする「親子調理方式」（小学校の給食室を増築して中学校へ給食を配送する方式）の導入可能性を検討

■給食室の前提条件

現状の児童・生徒数及び職員数を考慮した場合  
調理能力1,000食/日規模の給食室（延床面積600㎡以上）が必要

➡大規模な増築工事(既設のレイアウト変更を含む実質的な全面改修)が必要

【 親・子の組合せパターン 】

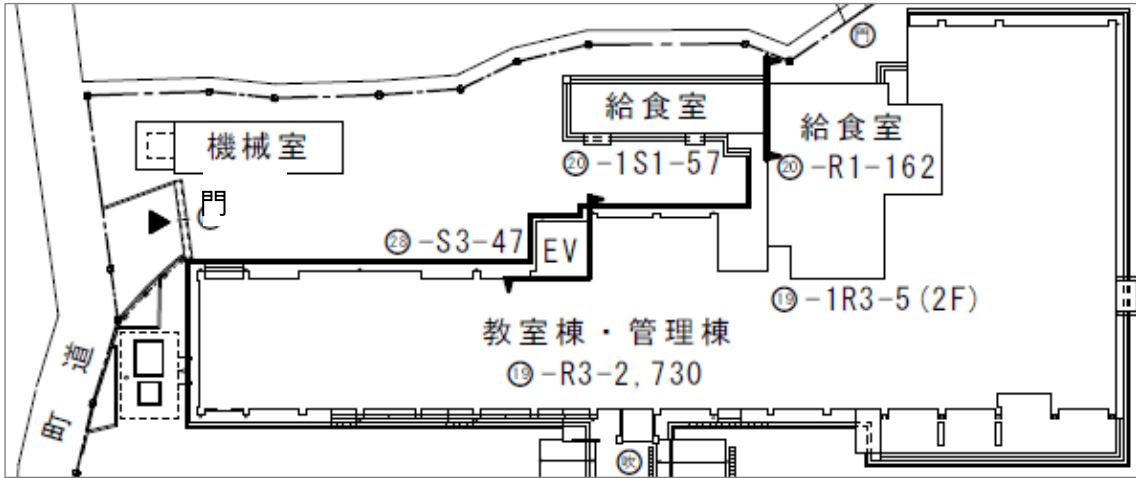
親：朝上小または竹永小 子：八風中	<ul style="list-style-type: none"> <li>・朝上小+八風中=約870名（児童・生徒数+職員数）</li> <li>・竹永小+八風中=約870名（児童・生徒数+職員数）</li> <li>➡現状の給食室の面積（朝上小：219㎡、竹永小：240㎡）を現状の2.5倍以上に増築する必要あり</li> </ul>
親：千種小または鶉川原小 子：菰野中	<ul style="list-style-type: none"> <li>・千種小+菰野中=約1,110名（児童・生徒数+職員数）</li> <li>・鶉川原小+菰野中=約1,080名（児童・生徒数+職員数）</li> <li>➡現状の給食室の面積（千種小：194㎡、鶉川原小：192㎡）を現状の3倍以上に増築する必要あり</li> </ul>

・児童・生徒数、職員数は令和3年4月現在

■給食室増築に係る課題

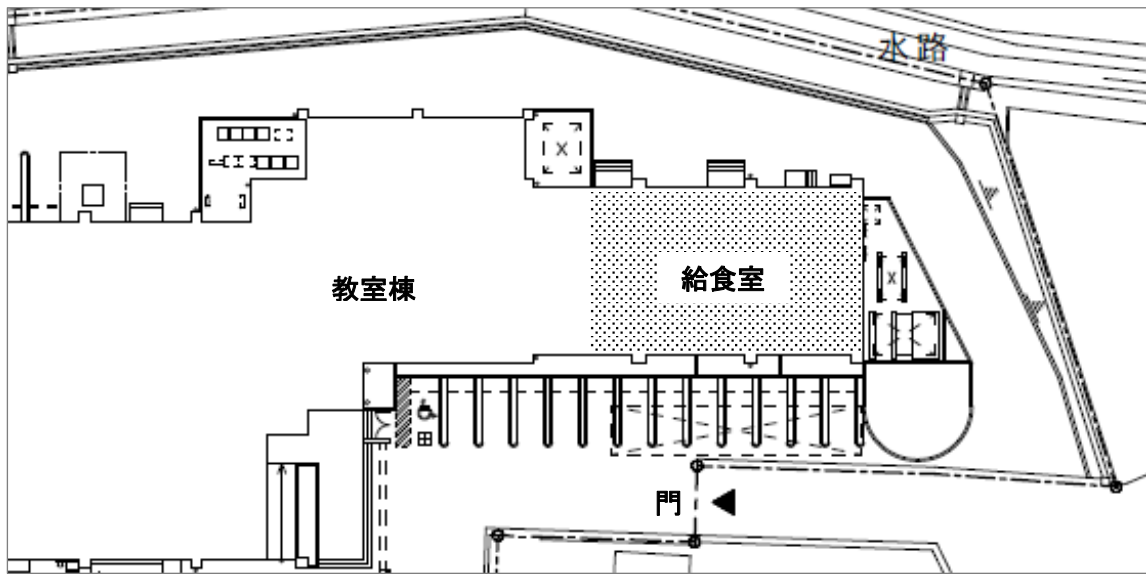
- ・いずれの小学校においても、給食室の大規模（2.5～3倍以上）な増築や配送用トラックの円滑な搬出入に対応できる十分なスペースを確保することが困難
- ・給食室の付近には、外構設備が設置されていたり、職員の駐車場や敷地内通路として利用されていたりすることを考慮すると、給食室の増築は学校運営上も影響が大きい

朝上小学校

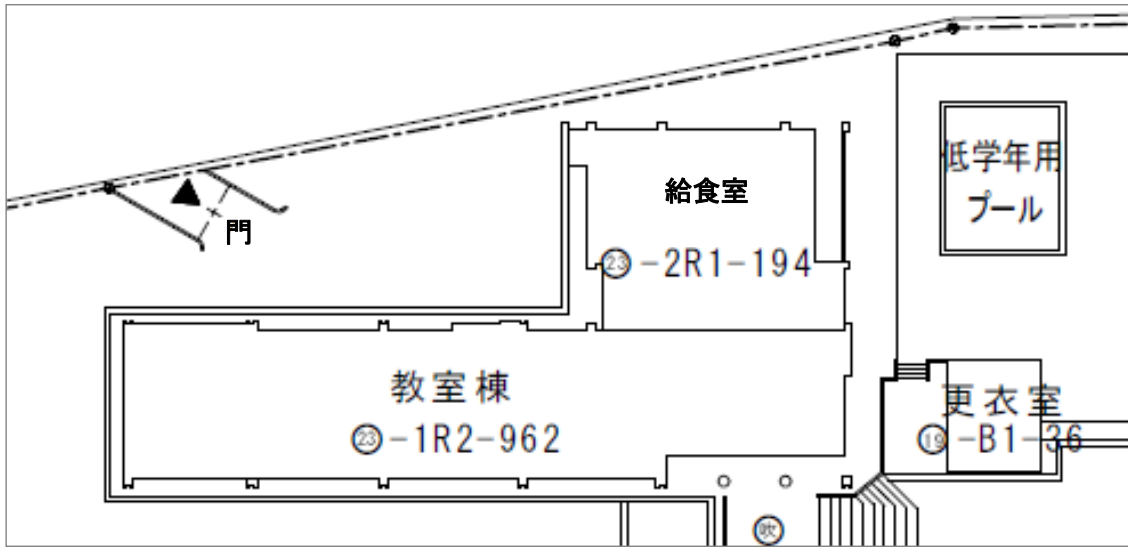




竹永小学校

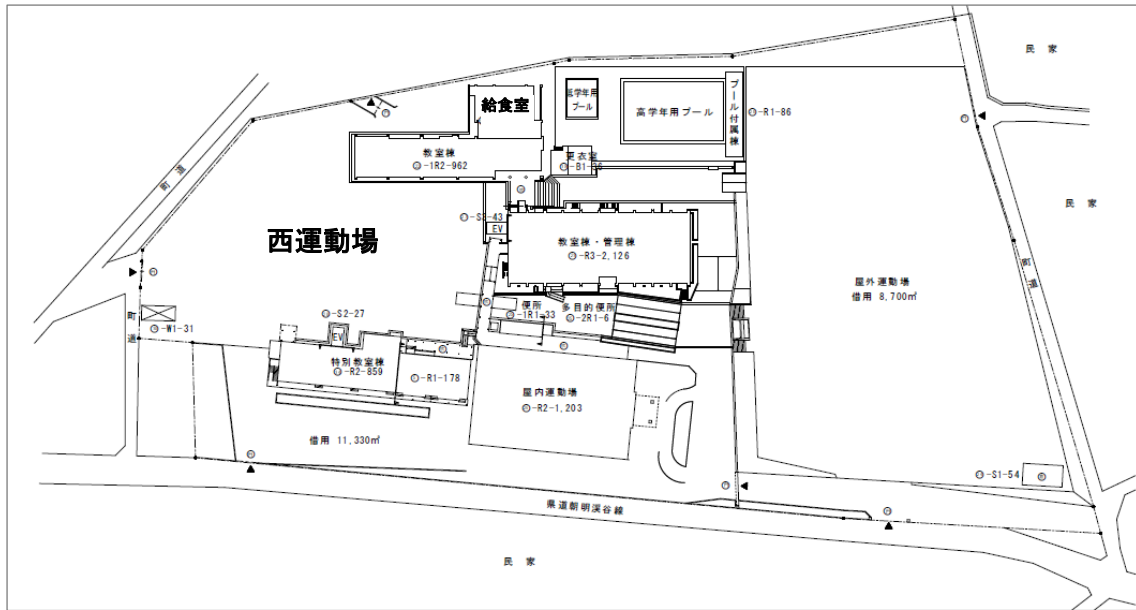


千種小学校





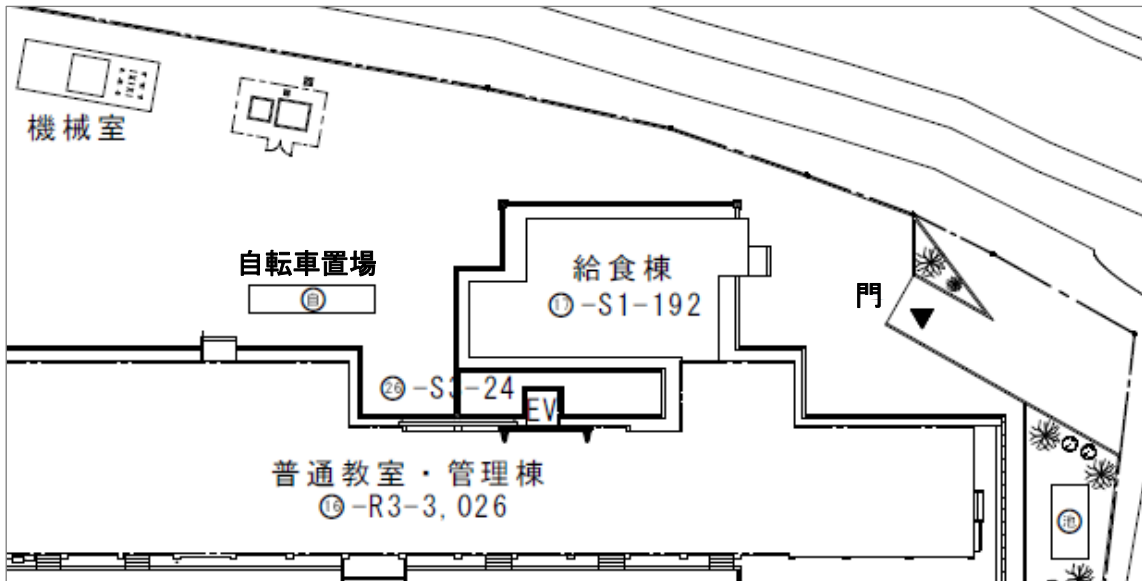
【 千種小学校 全体配置図 】



【 千種小学校 西運動場 】

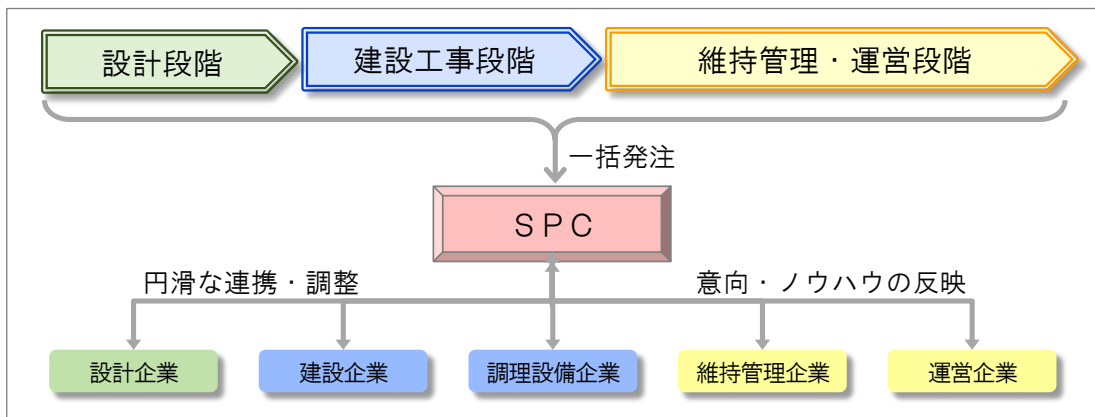


鵜川原小学校

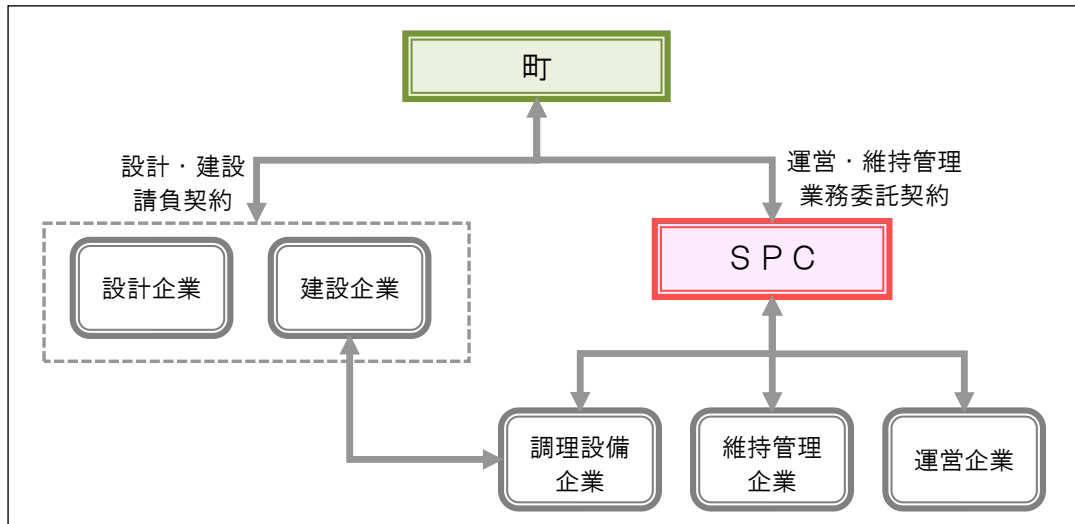


<参考資料2> PFI方式、DBO方式、民設民営方式について

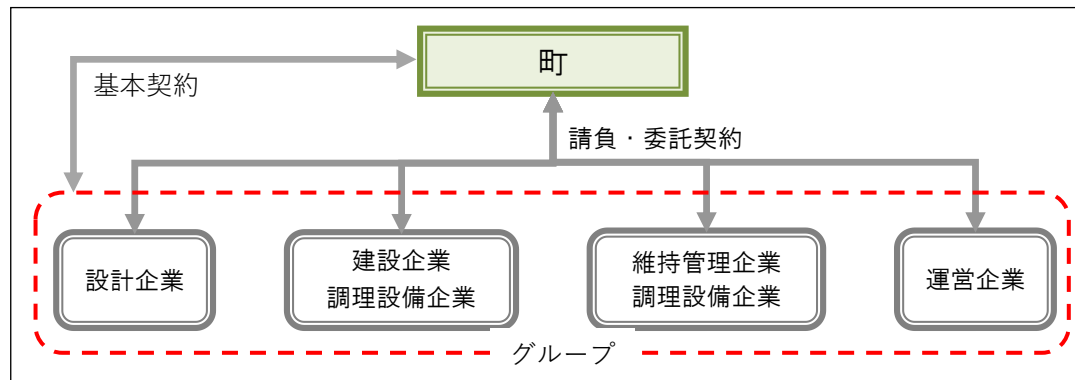
① PFI方式



②-1 DBO方式 (SPC設置型)

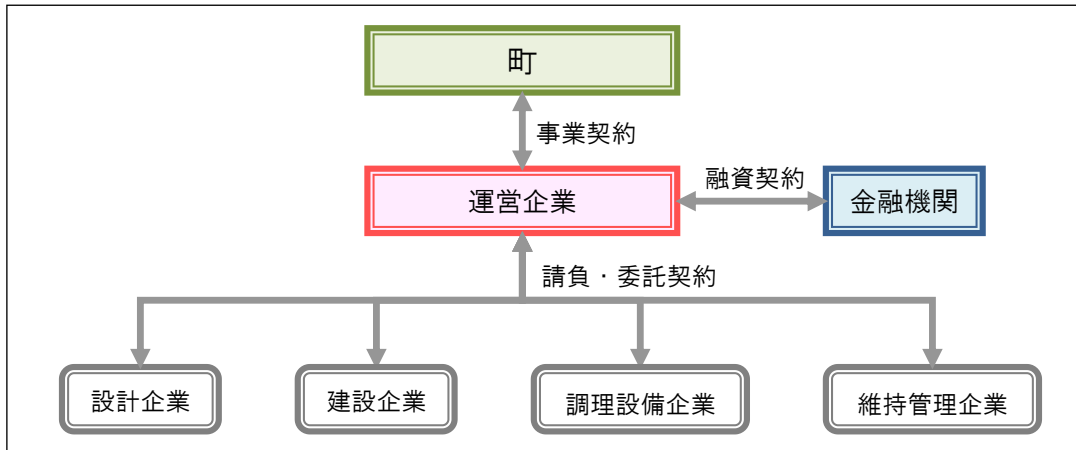


②-2 DBO方式 (個別契約型 (SPCなし))





③ 民設民營方式



●学校給食に係る概算費用比較（全員喫食、食缶形式）

食缶形式による学校給食施設の整備・運営を検討するにあたり、各方式の概算費用比較（次頁参照）を行いました。小学校及び中学校における自校調理方式は、前掲のとおり、これまでの検討において実施は困難であるとの結論となっておりますが、比較対象として掲載しています。

※「小中学校給食の在り方検討結果報告書」および「菰野町学校給食基本構想」に記載された金額から最新の状況を踏まえて更新しています。

●学校給食に係る各方式概算費用（20年間）比較（全員喫食、食缶形式）

単位：千円（税込）

費用項目		小学校（5校）	中学校（2校）			小中学校合同（7校）	
		A：自校調理方式	B：自校調理方式	C：センター方式	D：デリバリー方式	E：センター方式	F：デリバリー方式
施設整備費	①用地取得費	-	-	60,000		120,000	
	②設計費・工事監理費、建設工事費等	1,781,000	817,000	1,027,000		2,282,000	
	③調理設備調達・設置費、食器・食缶類等	425,000	252,000	281,000		681,000	
	④費用合計（①～③の計）	2,206,000	1,069,000	1,368,000		3,083,000	
	⑤交付金対象額	155,000	93,000	197,000		365,000	
	⑥実質財政負担（④－⑤）	2,051,000	976,000	1,171,000		2,718,000	
運営維持管理費（1年間）	⑦人件費、光熱水費、施設維持管理費等	159,000	138,000	112,000	160,000	250,000	495,000
⑥＋⑦×20年		5,231,000	3,736,000	3,411,000	3,200,000	7,718,000	9,900,000

給食施設の整備方法	20年間の概算費用	自校調理方式（A＋B）との比較
小学校・中学校とも自校調理方式（A＋B）	8,967,000	—
小学校は自校調理方式、中学校はセンター方式（A＋C）	8,642,000	▲ 325,000
小学校は自校調理方式、中学校はデリバリー方式（A＋D）	8,431,000	▲ 536,000
小学校・中学校合同のセンター方式（E）	7,718,000	▲ 1,249,000
小学校・中学校ともデリバリー方式（F）	9,900,000	933,000

## 2 関係法令や計画等の整理

学校給食関係法令等について整理を行うとともに、「第6次菰野町総合計画」等の関連計画の中での位置付けを整理します。

### (1) 関係法令等について

学校給食の前提となる法律は、学校給食に関する根拠法である「学校給食法」や、学校給食摂取基準を定めた「学校給食実施基準」、学校給食における食物アレルギーへの対応を定めた「学校給食における食物アレルギー対応指針」、食育基本法に基づき食育推進の基本方針や目標を定めた「第4次食育推進基本計画」などがあり、その概要は以下に示すとおりです。

#### ■学校給食法（昭和29年法律第160号） 第1条・第2条抜粋

(この法律の目的)

第一条 この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の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にかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

(学校給食の目標)

第二条 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。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 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。
- 三 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。
- 四 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。
- 五 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。
- 六 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。
- 七 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。

■学校給食実施基準（平成 21 年文部科学省告示第 61 号） 第 1 条・第 4 条抜粋

（学校給食の実施の対象）

第一条 学校給食（学校給食法第三条第一項に規定する「学校給食」をいう。）は、これを実施する学校においては、当該学校に在学するすべての児童又は生徒に対し実施されるものとする。

（学校給食に供する食物の栄養内容）

第四条 学校給食に供する食物の栄養内容の基準は、別表に掲げる児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準とする。

■学校給食における食物アレルギー対応指針（平成 27 年 3 月文部科学省）…一部抜粋

＜学校給食における食物アレルギー対応の大原則＞

- 食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。
- 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
- 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。
- 学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
- 教育委員会等は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

＜対応レベル＞

レベル 1（詳細な献立表対応）

給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配布し、それをもとに保護者や担任などの指示又は児童生徒自身の判断で、給食から原因食品を除いて食べる対応。単品で提供されるもの（例果物など）以外、調理されると除くことができないので適応できない。

詳細な献立表の作成と配布は学校給食対応の基本であり、レベル 2 以上の対応でも、あわせて提供すること

レベル 2（弁当対応）

一部弁当対応

除去又は代替食対応において、当該献立が給食の中心的献立、かつその代替提供が給食で困難な場合、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参する。

#### 完全弁当対応

食物アレルギー対応が困難なため、すべて弁当持参する。

#### レベル3（除去食対応）

広義の除去食は、原因食物を給食から除いて提供する給食を指し、調理の有無は問わない。

【例】 飲用牛乳や単品の果物を提供しない等

本来の除去食は、調理過程で特定の原材料を除いた給食を提供することを指す。

【例】 かき玉汁に卵を入れない等

#### レベル4（代替食対応）

広義の代替食は、除去した食物に対して何らかの食材を代替して提供する給食を指し、除去した食材や献立の栄養価等の考慮の有無は問わない。本来の代替食は、除去した食材や献立の栄養量を考慮し、それを代替して1食分の完全な給食を提供することを指す。

### ■第4次食育推進基本計画（令和3年3月 農林水産省決定）…一部抜粋

学校給食に地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として活用することは、地域の自然、文化、産業等に関する理解を深めるとともに、生産者の努力や食に関する感謝の念を育む上で重要である。

また、学校給食における地場産物の活用は、地産地消の有効な手段であり、地場産物の消費による食料の輸送に伴う環境負荷の低減や地域の活性化は、持続可能な食の実現につながる。さらに、地域の関係者の協力の下、未来を担う子供たちが持続可能な食生活を実践することにもつながる。

## (2) 関連計画等の整理

本町における学校給食に関する位置づけは、本町が目指すべき将来像やまちづくりの行動指針などを掲げた「第6次菰野町総合計画」をはじめ、関連する主要な計画は以下に示すようなものがあげられます。

### ■第6次菰野町総合計画（令和3（2021）年度～令和13（2031）年度）

#### ～学校給食による食育の推進や、学校施設の整備・充実～

基本目標2 地域でつながり、支えあうしくみをつくろう

子育て・教育 生きる力を育む学校教育の充実（42～43頁）

<現状と課題>

学力の向上のみでなく、子どもの健やかな体の育成に関しては、家庭、地域、学校が連携して取り組む必要があります。学校現場においては、子どもが「食」に関心を持ち、「食」を通じて健全な心身が育まれるよう、地産地消の推進や中学校での学校給食の実施により、「食」と「農」への理解を深めるための食育が重要となります。

<目指す方向>

- ③豊かな人間性と健やかな体を育成します
- ⑤学校施設の整備、充実を図ります

### ■第2期行政実施計画（令和6（2024）年度～令和9（2027）年度）

#### ～学校給食による食育の推進～

生きる力を育む学校教育の充実（16頁）

<施策の方向>

③豊かな人間性と健やかな体を育成します

- ・生涯を通じた健康な生活を送ることができる健やかな体を育成するため、日常的な運動習慣を身に付けさせるとともに、健康教育及び、学校給食による食育の推進を図ります。

<主な取り組み>

学校給食共同調理場施設整備事業

小中学校合同の給食施設（給食センター）を整備し、全員喫食による健康の保持増進と食育の推進、衛生管理の徹底による安全で安心な学校給食の提供、地元の食材を積極的に取り入れたおいしい給食の提供を目指します。

⑤学校施設の整備、充実を図ります

- ・安全安心で快適な学習環境を向上させるとともに、災害発生時の児童生徒の安全確保と収容避難所としての施設の機能確保を図るため、計画的な施設の改修、改築を推進します。

<主な取り組み>

小中学校施設長寿命化事業

菰野町学校施設長寿命化計画に基づき、町内各小中学校の適切な補修を行い、施設の長寿命化を図ります。

■菰野町教育振興基本計画（令和4年4月）

～食育の推進や地場産品の活用、安全及び安心で美味しい学校給食の充実～

第三章 重点施策

（3）健やかな体を育成します

重点施策③食育の推進（24～25頁）

●施策の方向性

- 食事の重要性や栄養バランス、食文化等についての理解を図り、健康で健全な食生活に関する知識等を身に付けると共に、食生活や食の選択について、正しい知識・情報に基づき、自ら管理したり、判断したりすることができる能力の育成を図ります。
- 栄養教諭等を中心に、校内で「食に関する指導」の計画を立て、教育活動全体を通して望ましい栄養や食事のとり方、食に関する正しい知識等を身に付ける教育の充実を図ります。
- 学校給食に地場産物を活用したり、郷土食や行事食を提供したりすることを通して、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深める等、子どもたちの豊かな心の育成につながる食育を推進します。
- 家庭でのよりよい食習慣の定着が図られるよう、給食試食会や給食だよりを活用し学校での取組を紹介する等、食事の重要性について家庭に対して啓発を図ります。
- 子どもたちの心身の健やかな発達のため、安全及び安心で美味しい学校給食の一層の充実を図ります。



## ■菰野町公共施設等総合管理計画（平成 29 年 3 月（令和 4 年 1 月改訂））

### ～公共施設の適切な維持管理・更新、ライフサイクルコスト低減、PPP/PFI の活用～

#### 第 4 章 公共施設等管理の基本方針

##### 1. 本町における基本方針と数値目標等

###### (1) 基本方針

公共施設（いわゆるハコモノ）については、更新費用試算額と将来的な少子高齢化や人口減少に応じた数値目標等を設定するとともに、適切な維持管理や長寿命化等により、将来負担の均衡と低減を図ることとします。

また、インフラ資産については、更新費用不足額と将来的な人口減少を踏まえ、必要かつ適切な維持管理、更新に努めるとともに、長寿命化によりライフサイクルコストの低減等を図ることとします。

##### 5. 今後の課題と推進方策

###### (3) PPP/PFI の活用について

PPP (Public Private Partnership) とは、官と民が役割を分担しながら社会資本の整備や公共サービスの充実を図る概念や手法をいい、PFI (Private Finance Initiative) は、公共施設の整備にあたって民間の資金やノウハウを活用する手法をいいます。現在のところ、本町では PPP/PFI の導入事例はありませんが、財政負担の軽減等の有用性を研究し、活用について検討していきます。

## ■菰野町学校施設長寿命化計画（平成 30 年 4 月）

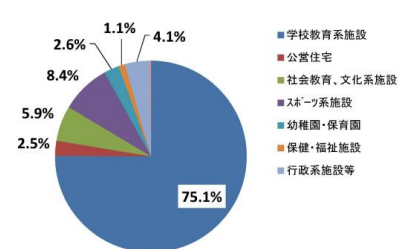
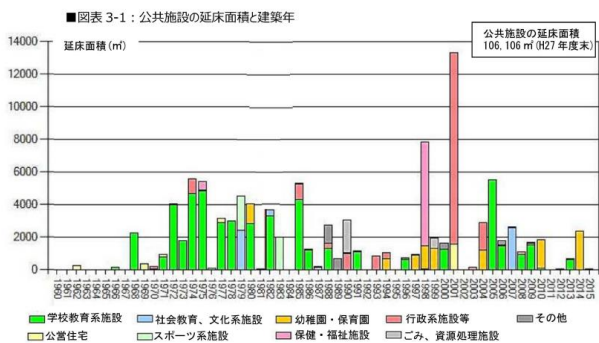
### ～学校施設の長寿命化～

#### (1) 学校施設の長寿命化計画の背景・目的等

##### ①背景

本町の学校施設は、高度経済成長期以降の昭和 40 年代から 60 年代に集中的に整備されており、本町の全公共施設の中で建築後 30 年以上経過した施設の割合は、学校施設が 75.1%を占め、老朽化が進行している状況です。また、全公共施設面積の 48%以上を学校施設が有しているため、将来、多額の大規模改修や建替えの費用が発生することが予測されます。

本町においては、これまでも、幼稚園や保育園、小中学校、道路、橋りょう等の公共施設等について、優先的に児童や生徒に関わる建物の耐震化や全面改築等を実施してきましたが、今後もより適正な維持管理の実施及びその計画を策定する必要があります。



■ 公共施設の延床面積と築年数 (出典：菰野町公共施設等総合管理計画 H29. 3)  
 ■ 建築後 30 年以上の施設の分類別の割合 (出典：菰野町公共施設等総合管理計画 H29. 3)

菰野町学校施設長寿命化計画（以下「本計画」とする。）は、上記の背景を踏まえ、学校施設を総合的な視点で捉え、建物の長寿命化を念頭に置きながら、適正に改修・建替等を実施していくためのコストの算出及びその縮減と平準化を図ることを目的として策定します。また、その際、学校施設における教育環境の改善、学校が持つ教育以外の多面的な機能に着目した学校施設の目指すべき姿や規模及び配置計画の検討等も同時に行っていきます。

なお、本計画は、菰野町公共施設等総合管理計画（平成 29 年 3 月）に基づく学校施設の個別施設計画として位置付けます。

(4) 学校施設整備の基本的な方針等

① 学校施設の規模・配置計画等の方針

1) 学校施設の長寿命化計画の基本方針

公共施設等総合管理計画の基本方針	公共施設については、更新費用試算額と将来的な少子高齢化や人口減少に応じた数値目標等を設定するとともに、適切な維持管理や長寿命化等により、将来負担の均衡と低減を図ることとする。
公共施設等総合管理計画の施設類型別方針【学校】	公共施設等の管理に関する基本的な考え方の下、検討、管理等を行い、計画的に維持、修繕、更新を実施する。個別施設のあり方については、児童・生徒数の推移に留意しながら、施設ごとの老朽化状況等を踏まえた個別施設の長寿命化計画の策定等の中で検討するなど、適宜適切に対応していく。

② 維持管理・修繕・更新等の実施方針

重要度や劣化状況に応じ長期的な視点で優先度をつけた上で、計画的に改修や更新を行います。維持管理にあたっては、劣化の進行を抑制し、予防保全型の新技術や考え方を取入れながら維持管理、修繕、更新等を効率的かつ効果的に行うこと等

により、ライフサイクルコストの縮減に努めます。

### ⑤長寿命化の実施方針

耐用年数が到来する年度を把握し、更新の対応時期を把握するとともに、予防保全による適切な改修を行うことでライフサイクルコストを縮減し、財政負担の軽減を図ります。

## ■菰野町人口ビジョン（令和2年10月）

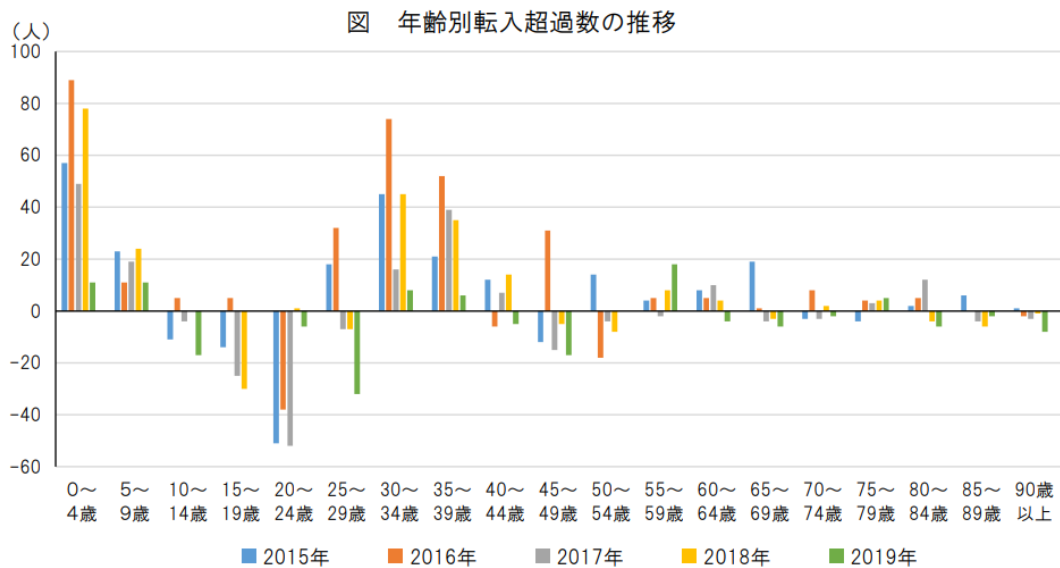
～子育て支援策や、菰野IC周辺土地区画整理事業等の促進～

### Ⅱ菰野町における人口の現状分析

#### 3人口の社会増減の要因分析

##### (2)年齢別の社会動態の状況

社会動態について年齢別にみると、20～39歳の移動が相対的に大きくなっています。年齢別の転入超過数の推移をみると、大きく転入超過であった0～4歳と30～34歳、35～39歳の増加数が年々小さくなっているほか、転入超過であった60歳以上が転出超過に転じています。



注：2015～2017年は日本人のみ

資料：住民基本台帳人口移動報告

### Ⅲ菰野町における人口の将来展望

#### 3人口の将来展望

##### (1)人口シミュレーション

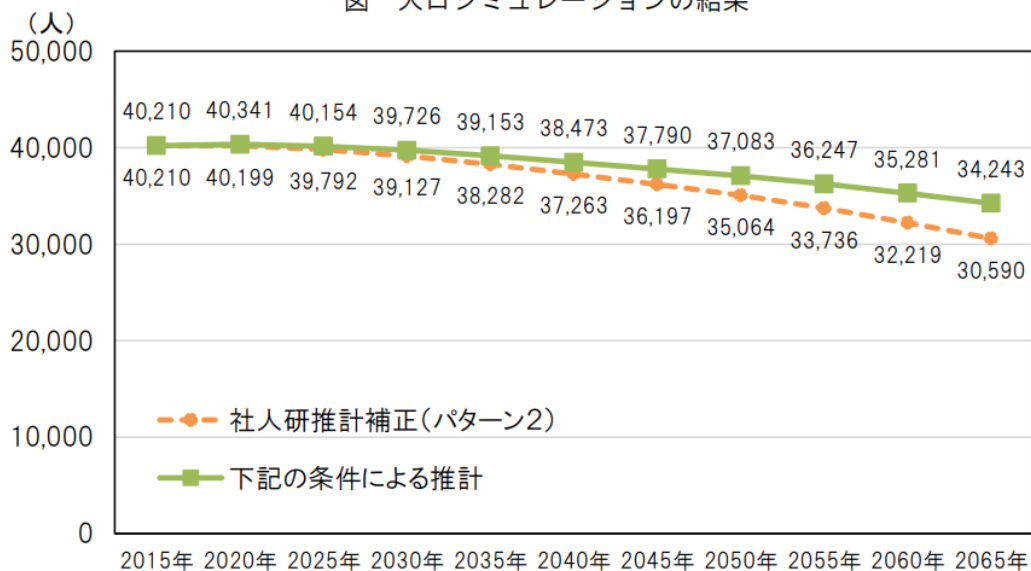
具体的には、自然動態については、出生率と近い関係にある「子ども女性比率」の推移を見ると、年による変動が大きいものの、2014年から2017年までは低く推移し、

その後 2018 年、2019 年と回復傾向にあります。2015 年から 2019 年までの上昇傾向が続くと見込むと、合計特殊出生率換算で 2055 年に 1.80 程度まで上昇するものと見込むことができます。このため、この上昇傾向に基づいて合計特殊出生率（子ども女性比率）を設定し、2055 年に国や県が「結婚や出産の希望がかなった場合」としている 1.8 まで上昇し、そのままの推移で 2065 年に 1.84 程度になるものと想定します。

一方、社会動態については、転入超過が少なくなってきたおり、このままの推移をたどると、いずれは転出超過に陥るとともに、近年特に 20 歳代女性の転出が多くなっていることから、人口のバランスも崩れることとなります。このため、補正による純移動率（パターン 2）を基本としながらも、20 歳代女性の転出超過が半分に縮小するものと仮定し、純移動率を上方修正します。

以上の条件で人口シミュレーションを行うと、次のような結果となります。

図 人口シミュレーションの結果



## (2) 将来展望を描くための対策の方針

2030 年頃までは現状の 40,000 人程度の人口を維持し、その後、緩やかに減少しつつも、2065 年には 34,000 人程度で人口減少が抑制され、年代間のバランスが保たれた状態を維持することをめざします。

このため、現行の重点的に実施している子育て支援策を継続し、子どもを産み、育てやすい環境づくりを進めることによって出生率の向上を図ります。また、人口の定着と新たな経済活動の受け皿として菰野インターチェンジ周辺の土地区画整理事業などを促進し、これら町内や周辺市町との連携により雇用の場を確保することによって転入者を確保し、上記の人口の維持をめざします。

### 3 学校給食施設の現状・課題

#### (1) 小学校給食（自校調理方式）

本町の小学校給食は、各校内の給食室で給食を調理する「自校調理方式」により「完全給食」（パン又は米飯・牛乳・おかず）を提供しています。

米飯給食については、食育推進の取り組みの一環として、地元のお米を使用して、週4回実施しています。各校の給食室には炊飯設備が設置されていないため、炊飯業務は業者に委託して、米飯給食を提供しています。

食物アレルギー対応については、調理の過程においてアレルギーの原因となる物質（以下「アレルゲン」という。）を加えない「除去食」を提供しています。現在、卵、乳の2品目を主として、その他を合わせた17品目に対応しています。

給食の献立は、小学校5校統一となっており、栄養教諭が主になり、献立委員会で作成しています。給食に使用する食材については、令和5年度まで菰野町学校給食協会\*が一括して購入していましたが、令和6年度からは小学校給食費の公会計化に伴い町が購入します。

※町内の小学校長、幼稚園長、町PTA連絡協議会代表、町教育委員会代表、町内栄養教諭、学校給食調理員代表者で構成され、事務所は町教育委員会事務局に設置

各小学校での給食調理業務は、町の職員が行う「直営方式」を採用しています。

#### < 各小学校における職員配置数 >

小学校名	正職員数	会計年度任用職員数
菰野小学校	1名	8名（月給：4名、日給：4名）
千種小学校	1名	2名（月給：1名、日給：1名）
朝上小学校	1名	3名（月給：1名、日給：2名）
鶴川原小学校	1名	2名（月給：1名、日給：1名）
竹永小学校	1名	3名（月給：1名、日給：2名）
合計	5名	18名（月給：8名、日給：10名）

※令和5年4月現在

小学校給食は、「小中学校給食の在り方検討結果報告書（令和4年3月策定）」において、現状の自校調理方式に関する一定の利点が示されたことから、センター方式へ移行するまでの期間は、既存施設の有効活用や必要な修繕実施により同方式を継続して実施する計画とします。

「学校給食衛生管理基準」では、HACCP<sup>※</sup>（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）の考え方に基づく衛生管理が求められ、学校給食施設は「食数に適した広さとすること」「ドライシステムを導入するよう努めること」と明記されていますが、各小学校の給食施設は、作業スペースが手狭になっており、多様化する食物アレルギーへの対応が十分にできない状況になっています。  
 ※食中毒菌や異物混入等の危害要因を分析し、その危害発生を防止するために特に重要な調理工程を管理することで、食の安全性を確保する衛生管理手法

菰野小学校以外の4校はドライ運用（下表参照）で調理を行っており、朝上小学校、千種小学校では施設の老朽化も進んでいることから、食中毒リスクの低減を目的としたドライシステムへの改修や給食施設として求められる機能・性能の保持・向上を図るための設備更新、大規模修繕が必要になっています。（鶴川原小学校では、令和2年9月に改修工事を一部行いましたが、中長期的には追加の設備更新が必要となっています。）

＜ 各小学校の給食施設の概要 ＞

小学校名	建築年	延床面積	調理方式
菰野小学校	平成 21 年 3 月改築	332 m <sup>2</sup>	ドライシステム
千種小学校	昭和 62 年 1 月	194 m <sup>2</sup>	ウェットシステム (ドライ運用)
朝上小学校	昭和 56 年 3 月 (平成 10 年 8 月一部増築)	219 m <sup>2</sup>	
鶴川原小学校	昭和 53 年 7 月 (令和 2 年 9 月一部改修)	192 m <sup>2</sup>	
竹永小学校	平成 17 年 5 月	240 m <sup>2</sup>	

＜ 調理方式の比較 ＞

ウェットシステム	床を水浸しにして作業を行う方式
ドライシステム	床に水が落ちない構造の施設、設備及び器具を使用し、床が乾いた状態で作業を行う方式
ドライ運用	ウェットシステムの調理場において、ドライシステムと同様に床を乾かした状態で作業を行う方式

おいしい給食を提供（多様な献立に対応）するためには、スチームコンベクションオーブン（1台で「焼く」「蒸す」などの複数の調理方法が可能な多機能の加熱調理機器）などの調理設備や、衛生管理面や職場環境面の改善を図るために最新の冷蔵庫や洗浄機・消毒保管庫などを導入する必要がありますが、各校の給食室内はスペースに余裕がなく、設置場所を確保できない状況になっています。

さらに近年では、調理員の確保が不安定になってきており、安全で安心な給食を確実かつ継続的に提供していくためには、人材を安定的に確保し、総合的な職場環境の向上を図ることが重要になっています。

「自校調理方式」には、一定の利点がみられる一方で、老朽化した給食室でのドライ運用や手狭なスペースでの調理作業を行っていることは、ドライシステムの施設と比較して食中毒の発生リスクが高く、労働安全面で問題があると言えます。

また、給食施設として求められる機能・性能の保持・向上への対応や食物アレルギーなどの個別の対応なども不十分な状況になっており、「自校調理方式」を今後も継続していくためには、安全で安心な学校給食を提供できる施設環境を確保することが必須条件となり、将来的に大規模な修繕（設備の全更新）や建替えが必要になることも考慮する必要があります。

## （２）中学校給食（デリバリー方式）

本町の中学校給食は、牛乳のみを提供する「ミルク給食」（弁当は家庭から持参）を実施してきましたが、令和元年12月からランチボックス形式の給食を提供するデリバリー方式※を採用して「完全給食」を実施しています。

※民間の給食会社が自社の施設で給食を調理し、学校へ配送する方式

喫食形態は、デリバリー方式のランチボックスまたは家庭からの持参弁当を生徒と保護者が自由に選べる「選択制」を採用しており、手作り弁当の教育的効果を生かしつつ、栄養に配慮した食事を提供することを目的としています。

デリバリー方式の利用率は、下表記載の通り推移している状況となっています。

### ＜ デリバリー方式の利用率推移 ＞

中学校名	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度
菰野中学校	50.30%	41.34%	37.12%	34.76%
八風中学校	26.56%	32.67%	30.85%	27.25%

ランチボックスの献立作成と食材選定は、中学校2校ともに同様に町の管理栄養士が行っており、食材はデリバリー方式での給食調理業務を委託している給食会社が購入しています。ランチボックスは、保温保冷カートに収納され、給食会社の配送車両により配送されており、温かい献立は温かく、冷たい献立は冷たく提供されています。

注文方法は、インターネット又はマークシートによる事前予約制を採用しており、給食費は前払い制で、コンビニエンスストアでの支払いやスマートフォンによる決済も可能となっています。アレルギー情報については、献立表や町ホームページなどで提供していますが、アレルギー対応食の提供（除去食や代替食の対応）は不可となっています。

### **(3) アレルギー対応食の実施状況**

近年、食物アレルギーを持つ児童・生徒数は増加傾向にあり、アレルギーの要因も多様化しています。

学校給食においても、食物アレルギーを持つ児童・生徒に対する細かな対応が求められていますが、現状の給食施設は面積が狭く、専用調理室を設置できないため、給食調理員の工夫や注意によりアレルギー食に対応しています。

具体的には、小学校給食では、アレルギーを加えない「除去食」を提供しており、卵、乳の2品目を主として、その他を合わせた17品目に対応しています。

中学校給食（デリバリー方式）では、毎月の献立表のアレルギー情報（28品目）を公開しています。

### **(4) センター方式への移行**

各小学校の給食室に関して、「学校給食衛生管理基準」に準拠したドライシステムに対応した施設に建て替える場合、「小中学校給食の在り方検討結果報告書」に記載の通り、必要と想定される面積の問題から現在の場所での増築や改築が困難なことから、センター方式への移行が必要となります。

中学校給食に関しては、センター方式の導入が必須となっており、長期的な観点での財政負担や小中学校給食全体の効率性を考慮した場合、小学校と中学校合同の給食センターの整備が必要となります。

#### **ア 小学校・中学校合同のセンター方式の導入メリット**

小学校・中学校合同の給食センターは、小学校用、中学校用の給食センターを別々



に整備する場合よりも施設面積が大きくなり、事業費も増えることとなりますが、民間事業者と連携して公共事業を実施する官民連携手法（PFI方式、DBO方式、DB方式、民間委託等）を導入する場合、民間ノウハウが発揮されやすい事業規模となり、別々の給食センターを整備・運営する場合よりもトータルコストの削減が期待できます。また、官民連携手法を導入する場合、調理業務（学校給食センターの運営業務）は給食会社が実施することになるため、町の課題であった調理員の雇用問題の解決につながると考えます。

給食に使用する食材に関して、デリバリー方式の場合は給食会社が購入していましたが、センター方式では町が調達することになるため、町内の生産者等と連携して地元の食材を積極的に取り入れることが可能になります。小学校の米飯給食には、現在も町内産のお米を使用していますが、センター内に炊飯設備を設置することで、中学校給食においても町内産のお米でご飯を提供することが可能になることから、地産地消の推進につながります。

センター方式では、アレルギー食（除去食、代替食）に対応できる「専用調理室」を設置することが可能となるため、アレルゲンの混入を防止する安全な動線や個別調理に対応するための十分な作業スペースを確保することができます。

なお、当面は除去食によるアレルギー対応食を継続することとし、将来的には代替食によるアレルギー対応食も検討します。

## イ 小学校・中学校合同のセンター方式の配慮事項

小学校・中学校合同の給食センターにおいて、統一献立（小学校、中学校とも同じ内容献立）を基本としますが、中学生においては必要な栄養量が多いことから、量の調整だけでなく、必要に応じて提供メニューを追加するなどの工夫を行い、成長に見合った給食を提供します。

センター方式においても、食育を推進する観点から、顔の見える調理などの自校調理方式の利点を引き継げるように、調理エリアの見学機能やICT（Information and Communication Technology：情報通信技術）を活用した食育授業に対応できる施設計画を検討することも必要になると考えます。

センター方式に移行する場合、自校調理方式やデリバリー方式よりも大きいサイズ（最大積載量2～3トン）のトラック（給食配送車両）が敷地内に進入することになる可能性があるため、安全に通行・停車したり、円滑に切り返したりできるスペースを確保する必要があります。また、センター方式では、食缶や食器類がステンレス製のコンテナに収納されて配送されることになるため、コンテナの受入口に

は搬出入作業を安全かつ円滑に行えるような配慮が必要になります。各中学校にはデリバリー方式に対応した配膳室が既がありますが、各小学校の給食室は配膳室として活用できるように、室内の調理設備等を撤去して、コンテナを移動させたり、配膳ワゴンに移し替えたりできるスペースを確保する必要があります。

デリバリー方式を採用している中学校の昼食時間は、現在、菰野中学校が 25 分、八風中学校が 20 分となっていますが、センター方式（食缶形式）では配膳時間（食缶から食器に盛り付ける時間など）が長くなるため、昼食時間の延長（日課の見直し）を検討する必要があります。

#### 4 施設規模の想定

本町において整備する学校給食センターの配送先は、町立小学校（5校）・中学校（2校）とします。

令和5年5月現在における配送先（計7校）の児童・生徒数は3,542名、教職員数は305名、合計3,847名となっていますが、今後の児童・生徒数の推移や将来的な児童・生徒数の変動可能性なども配慮し、本町に整備する学校給食センターには1日あたり4,000食程度の調理能力を確保できる施設規模が必要になります。

##### < 町立小学校・中学校の概要（令和5年5月現在） >

学校名	児童・生徒数	配膳クラス数※1	教職員数※2	現状の給食提供方法
菰野小学校	1,060	33	83	自校調理方式
千種小学校	288	12	30	自校調理方式
朝上小学校	394	13	39	自校調理方式
鶴川原小学校	232	8	27	自校調理方式
竹永小学校	408	14	38	自校調理方式
菰野中学校	793	21	57	デリバリー方式
八風中学校	367	10	31	デリバリー方式
合計	3,542	111	305	

※1 普通学級数 注) 配膳クラス数には、職員室等で喫食する職員分を含んでいません。

※2 常勤教職員 注) 各クラスにて喫食する教職員数を含んでいます。

##### < 町立小学校・中学校の児童・生徒数の推移（見込み） >

学校名	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	比較
菰野小学校	1,060	1,036	1,045	1,023	1,013	990	942	930	897	876	862	-198
千種小学校	288	309	314	296	298	290	266	244	228	227	208	-80
朝上小学校	394	383	376	369	359	318	304	282	274	254	243	-151
鶴川原小学校	232	216	198	182	162	162	150	150	149	155	155	-77
竹永小学校	408	411	395	400	383	357	346	324	307	282	271	-137
菰野中学校	793	808	788	789	791	781	773	752	758	710	703	-90
八風中学校	367	391	400	401	396	409	385	382	346	368	343	-24
合計	3,542	3,554	3,516	3,460	3,402	3,307	3,166	3,064	2,959	2,872	2,785	-757

・「令和5年度及び令和5年度以降10年間の児童生徒数の調べ」から転載

・令和5年度は4月末日現在の実数、令和6年度以降は見込み数

## 5 建設候補地の要件

### (1) 建設用地の検討

#### ア 施設面積の想定

前頁で検討した調理能力を踏まえ、最大4,000食/日の給食を提供できる学校給食センターの整備を前提とした場合、各室の面積次第となるものの、他の自治体で整備された同規模食数の調理能力を有する施設の事例を考慮し、延床面積2,500㎡程度の建物になることを想定する必要があります。

2階建ての学校給食センターを前提とした場合、1階は2,000㎡程度、2階は500㎡程度の建物になることを想定する必要があります。

#### イ 敷地面積の想定

学校給食センターの建設用地は、調理員用などの駐車場のほか、給食配送車両や食材搬入車両等の通行スペース、メンテナンスや修繕時の作業スペースなどを確保する必要があるため、建築面積の3倍程度の敷地面積が必要になります。

上記①で想定した施設面積を踏まえ、建築面積を2,000㎡とした場合、6,000㎡程度の建設用地が必要になります。学校給食センター内のレイアウトや敷地内における各種車両の動線を考慮すると、敷地は正方形に近い形状が好ましいと考えられます。

#### ウ 立地条件

学校給食センターで調理した給食は、「学校給食衛生管理基準」に基づき、「調理後2時間以内」に児童・生徒が喫食を開始できるように配送する必要があります。このため、建設用地については、町内の各小中学校の位置（各校までの距離）を考慮し、効率的に配送（配送時間を可能な限り短縮）できる場所を選定する必要があります。

学校給食センター（共同調理場）は、建築基準法上の用途が「工場」となるため、建設用地の用途地域は、原則として市街化区域の「工業地域」「工業専用地域」となります。候補用地の選定にあたっては、土地の履歴や地盤の状況のほか、学校給食センターの特徴を踏まえ、周辺環境や道路の状況なども考慮する必要があります。

なお、現在、本町では公有財産として建設用地を所有していないため、適地となる私有地を選定する必要があります。選定した土地に仮に法的な手続き要件があればその対応及び隣接する町道等の幅員が要件に満たない場合は拡張が必要となります。

＜ 用地選定に関する主な条件・基準 ＞

敷地面積	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 6,000㎡程度の利用可能面積が確保できるか</li> <li>※土地の形状は正方形に近い整形地になっているか</li> </ul>
用途地域	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 工業地域、工業専用地域に位置しているか</li> <li>※上記地域に候補用地が無い場合、無指定地域、市街化調整区域</li> </ul>
配送時間	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 給食配送車両は3台程度を想定し、「調理後2時間以内」に喫食を開始（各校へは検食時間を考慮して、喫食開始30分以上前に到着）できるように配送できるか（車両台数を抑制できる配送計画を検討できるか）</li> </ul>
土地の履歴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 土壌汚染の可能性はないか</li> <li>・ 地下埋設物がないか</li> </ul>
土地の状況 (経済性)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 改良や杭工事が不要な地盤になっているか</li> <li>・ 大規模な造成や整地工事が不要な状況になっているか</li> <li>・ 既存施設の解体撤去や既存樹木の伐採・伐根が過度な負担にならないか</li> </ul>
接道条件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 前面道路は給食配送車両等が容易に出入りできる幅員が確保されているか</li> <li>・ 車両用の敷地出入口は2か所（搬入と搬出は別に）確保できるか</li> </ul>
周辺道路状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 配送ルート（迂回路を含む）は安全に通行できる幅員が確保されているか</li> <li>・ 幹線道路へアクセスしやすい位置にあるか</li> </ul>
周辺環境	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 住宅地と隣接または近接していないか</li> <li>・ 周辺に振動、騒音、臭い等が支障となる建物はなにか</li> <li>・ 周辺から砂埃等が飛散するなどの影響はないか</li> <li>・ 周辺に虫や鳥が寄り付く森林や植栽はないか</li> </ul>
インフラ状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 上下水道管が敷設されているか (本管は十分な口径（同規模クラスの目安は、上水道は50mm以上、下水道は100mm以上）となっているか)</li> </ul>
安全性	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 土砂災害が発生する可能性はないか</li> <li>・ 浸水被害が発生する可能性はないか</li> <li>・ 積雪の影響が少ない場所か</li> </ul>
取得の容易性 用地取得費	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 早期に確保できる土地か（土地確保に必要な手続きや造成等に要する時間も含め、土地確保に関する条件に妥当性があるか）</li> <li>・ 用地取得費または賃借料は妥当な金額になっているか</li> </ul>

## (2) 建設用地と各小学校・中学校との位置

「学校給食衛生管理基準」では、「調理後2時間以内に給食できるようにするための配送車を必要台数確保すること」と規定されています。このため、学校給食センターの整備にあたり、各校周辺の道路状況や校内の通路等を考慮したサイズの配送車両を調達するとともに、各校までの配送ルートや所要時間等を踏まえ、複数の学校への配送を組み合わせた効率的な配送計画を想定する必要があります。

建設用地は、各校から約5km（所要時間10分以内）の位置を前提とし、2時間喫食を実現するためには、配送車両（2～3トン車とした場合）3台程度が必要になると想定されます。

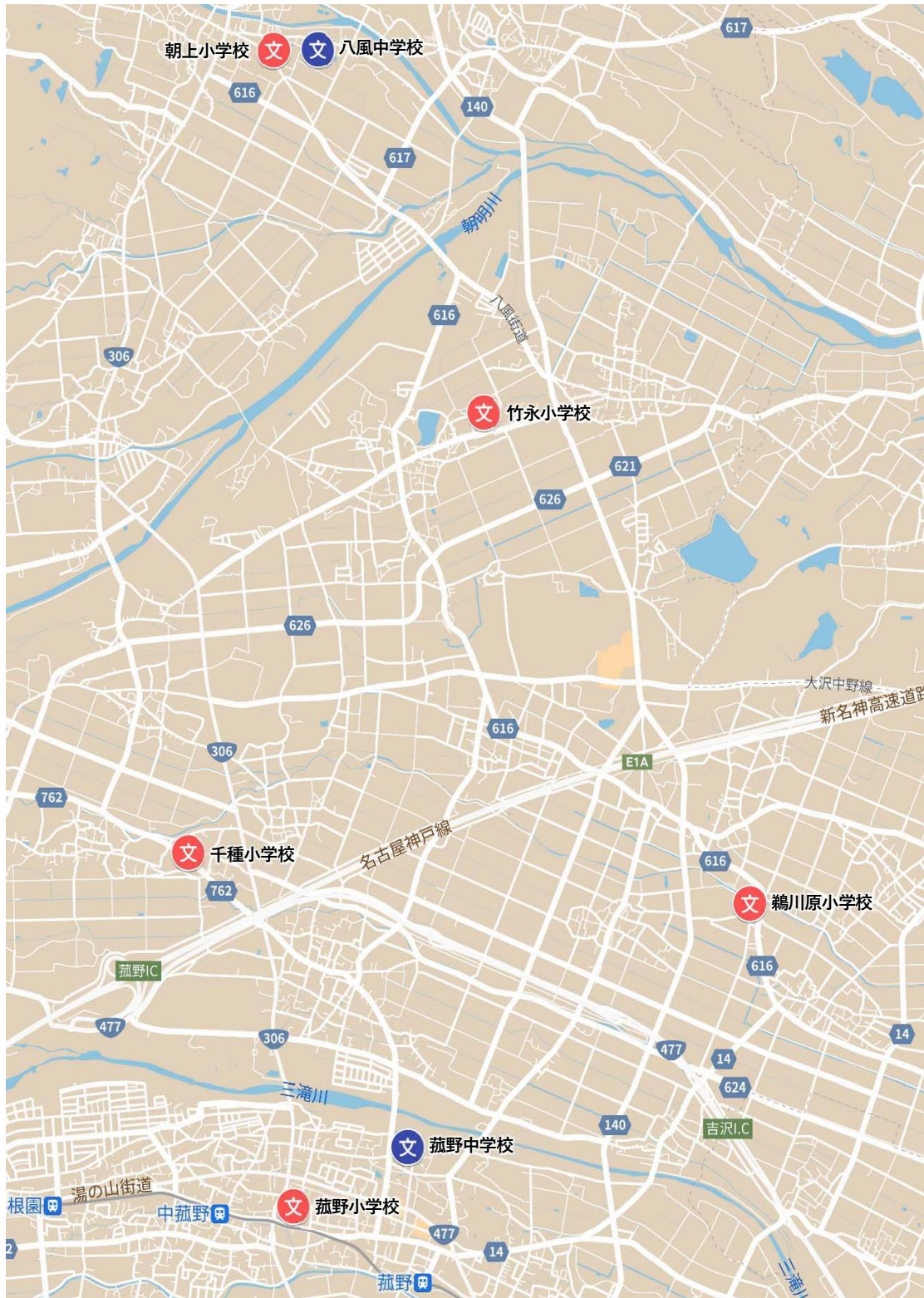
### < 各小学校・中学校の所在地 >

小学校名	住所	中学校名	住所
菰野小学校	大字菰野 1490 番地	菰野中学校	大字菰野 1192 番地
千種小学校	大字千草 3861 番地	八風中学校	大字田光 3808 番地 18
朝上小学校	大字田光 66 番地		
鶴川原小学校	大字大強原 913 番地		
竹永小学校	大字竹成 2593 番地 5		

### < 各小中学校の給食開始・終了時間 >

学校名	開始時間	終了時間
菰野小学校	12 : 25	13 : 05
千種小学校	12 : 15	12 : 55
朝上小学校	12 : 15	12 : 55
鶴川原小学校	12 : 25	13 : 05
竹永小学校	12 : 25	13 : 05
菰野中学校	12 : 40	13 : 20
八風中学校	12 : 40	13 : 20

< 各学校の位置 >





## 6 施設建設に係る基本コンセプト

### (1) 基本コンセプト

本町における学校給食の基本理念である「全員喫食による健康の保持増進と食育の推進」「衛生管理の徹底による安全で安心な学校給食の提供」「地元の食材を積極的に取り入れたおいしい給食の提供」を実現できる学校給食センターとするため、下記の基本コンセプトに基づいて施設整備を行います。

#### ア 安全で安心な給食の提供

- ・安全で安心な学校給食を提供できるように「学校給食衛生管理基準」等を遵守し、HACCPに基づく衛生管理を徹底できる施設を整備します。

#### イ おいしい給食の提供

- ・健康の保持増進に配慮したおいしい給食を提供できるように多様な献立を効率的かつ効果的に調理できる施設を整備します。

#### ウ 食物アレルギーへのきめ細かい対応

- ・食物アレルギーをもつ児童・生徒が安心して給食を食べられるようにアレルギー対応食を確実に調理して安全に提供できる施設を整備します。

#### エ 地産地消推進への貢献

- ・地元の食材を積極的に取り入れ、地産地消の推進につながる施設を整備します。

#### オ 食育推進への貢献

- ・学校給食を通じて食の大切を学習でき、食育の推進につながる施設を整備します。

#### カ 災害発生時における地域への貢献

- ・災害発生時にも早期に復旧して地域住民等への炊き出しが行えるように、耐震性や耐久性に優れ、食品の備蓄も可能な施設を整備します。

#### キ 周辺地域への影響抑制

- ・給食調理に伴う臭気や騒音・振動、給食配送車など各種車両の通行など周辺への影響抑制に配慮した施設を整備します。

#### ク 環境負荷低減への配慮

- ・エネルギー使用量の削減や二酸化炭素の排出抑制、給食残渣（調理くず、各校での食べ残し）の減量化など、環境負荷低減に配慮した施設を整備します。

#### ケ 財政負担の軽減

- ・施設整備費だけでなく、調理等の作業性やメンテナンスの容易性を考慮するなど、長期的に必要となる運営・維持管理費を抑制できる施設を整備します。

## (2) 施設整備に係る課題

### ア 周辺環境への配慮

建設用地の隣接地や周辺に建物等がある場合、あるいは将来的に建物等の建設が予定されている場合には、学校給食センターは日照、臭気、騒音等、周辺環境への影響に十分配慮して配置する必要があります。

敷地出入口は、食材の搬入車両や給食の配送車両などが安全かつ円滑に通行できるように十分な幅・面積を確保するとともに、門扉やフェンス等を設置して隣接地との境界を明確に区分する必要があります。また、主要道路までの区間で道幅が狭い場所がある場合には、学校給食センターの関係車両には、往来する車両や歩行者の安全性確保を徹底する必要があります。

### イ 上下水道インフラへの対応

上水道については、4,000食程度の給食センターを整備する場合、口径50mm以上の水道管の引き込みが必要になると想定されます。具体的には、整備する学校給食センターの一日の水道使用量及び時間あたりの最大使用量をもとに、受水槽の容量と水道管の引込口径を検討し、施設の稼働時期に合わせて、周辺地域の水圧が低下しないよう適切な水道工事を実施する必要があります。

また、下水道についても、4,000食程度の給食センターを整備する場合、口径100mm以上の下水管が必要になると想定されます。具体的には、一日の水道使用量及び時間あたりの最大使用量をもとに、排水処理設備の容量及び下水接続口径を検討する必要があります。

### ウ 各校の施設環境に対応した備品の調達・調理設備の導入

学校給食センターから各校に給食を配送するためには、食器や食缶等を収納するコンテナや、各校の配膳室等から教室等の喫食場所に運ぶための配膳ワゴンなどが必要になります。コンテナは、各校の配膳室等に受け入れ可能なサイズとするとともに、食缶・配膳ワゴン等についても、各校で現在使用している各種昇降機の仕様に配慮して調達する必要があります。

また、学校給食センターにおいても、これらの食缶やコンテナに対応した洗浄設備・消毒設備や配送車両を導入するなど、センター方式への移行に伴う各校の改修費用の低減に配慮する必要があります。

### エ 自校方式の給食調理室等の改修

センター方式に移行する小学校では、配送車両（2～3トン車）が校内の通路を

安全に通行したり、切り返したりできるスペースを確保する必要があります。

また、現在の給食調理室を配膳室として活用できるように、配送車両からコンテナを円滑に積み降ろしできるプラットフォームや庇・出入口等を設置するとともに、室内の調理設備等を撤去してコンテナを移動させたり、配膳ワゴンに移し替えたりできるスペースを確保するなどの改修工事が必要となります。

デリバリー方式を利用している中学校においても、現状の搬入経路において、食器や食缶等を収納するコンテナ（一般的には最大 500kg/台程度）を使用しても安全面で問題がないかどうか等を確認する必要があります。

改修内容や工事期間は、各校の施設環境によって異なり、学校給食センター開業直前の学校休業期間（春休み・夏休み・冬休み）だけでは対応できない学校も想定されることから、開業時期までの各休業期間を利用して計画的かつ段階的に実施する必要があります。

## 7 必要な機能・設備等

「施設整備に係る基本コンセプト」を実現するため、必要となる機能・設備等の導入を図ります。

### ア 高度な衛生管理を徹底できる機能の導入

- ・「学校給食衛生管理基準」に基づく最新のドライシステムを導入します。
- ・調理エリアは「汚染作業区域※」「非汚染作業区域」「その他の区域」を明確に区分し、調理工程毎の作業動線が一方通行となるよう配置して二次汚染を防止します。
- ・適切な温度・湿度管理が可能な換気・空調設備を設置し、衛生管理の徹底や作業環境の向上を図ります。

※異物や有害微生物が付着している食品を取り扱う場所（検収室、下処理室等）のこと。  
調理室等が配置される非汚染作業区域に汚染が持ち込まれないように汚染作業区域と非汚染作業区域との間は、調理員や物資の移動を制限する必要があります。

※食品を取り扱う場所が高温多湿の状態になっていると、細菌の増殖を促すことになるため、調理作業中においても温度は25℃以下、湿度は80%以下の室内環境を保持する必要があります。

### イ おいしい給食を安定的に提供できる調理機能の導入

- ・主食はご飯を基本（パンは月4回程度）とし、副食は3～4品を想定したうえで、中学生の栄養価が不足する場合には、副食を一品追加するなどの工夫を含め、多様な献立に対応し、栄養バランスの取れたおいしい給食を安定的に提供できる機能性や作業性に優れた調理設備を設置します。
- ・児童・生徒が給食を適温で食べられるように、調理時間の短縮が可能な設備機器を設置するとともに、保温・保冷性能の高い食缶を選定します。

### ウ アレルギー対応食を安全に提供できる調理機能の導入

- ・アレルギー対応食（アレルゲンの除去食、代替食）を安全に調理・提供できる「アレルギー対応食専用調理室」（1日50食程度を想定）を計画します。
- ・アレルギー対応食を確実に調理・盛り付けできるよう十分な作業スペースを確保するとともに、個別対応に適した調理設備・器具や仕切り等を設置します。

## エ 地元の食材を積極的に活用できる機能の導入

- ・町内で収穫されたお米を使用した米飯給食を提供するため、炊飯設備を設置し、「まぜご飯」も調理できる設備・備品を導入します。
- ・町の特産物であるマコモタケ、フクユタカ、小松菜等をはじめ、県産食材を積極的に活用できるように作業スペースを確保し、必要となる設備・備品等を導入します。

## オ 食育推進の場として活用できる機能の導入

- ・調理工程のほか、学校給食や食育に関する情報を掲示できるエリアや会議等を開催できる「多目的会議室」を設置します。
- ・調理作業の様子などの映像を視聴できる設備を導入するほか、ICTの活用により動画の配信や各校とセンターが円滑にコミュニケーションを行える環境を整えます。

## カ 災害発生時の炊き出しに対応できる機能の導入

- ・大規模災害の発生時には、炊き出し（地域住民への食事提供）に対応できる可搬式または移動式の調理釜のほか、関連する設備・備品等を設置します。
- ・被災者支援用の食品等を適切に保管できる備蓄倉庫を設置します。

## キ 周辺地域への影響抑制が可能な機能の導入

- ・給食調理に伴う臭気や騒音・振動等を抑制・防止できる設備を設置します。
- ・敷地の出入口や隣接道路等における車両通行の安全性に配慮した施設を計画します。

## ク 環境負荷の低減が可能な機能の導入

- ・エネルギー使用量や二酸化炭素排出量、光熱水費の削減を図るため、高効率型または省エネルギー型の建築設備・調理設備や太陽光発電設備等の再生可能エネルギー設備を設置します。
- ・給食残渣は、脱水処理等により減量化・減容化できる厨芥処理システムを導入します。
- ・給食配送車は、環境配慮型車両の導入を促します。

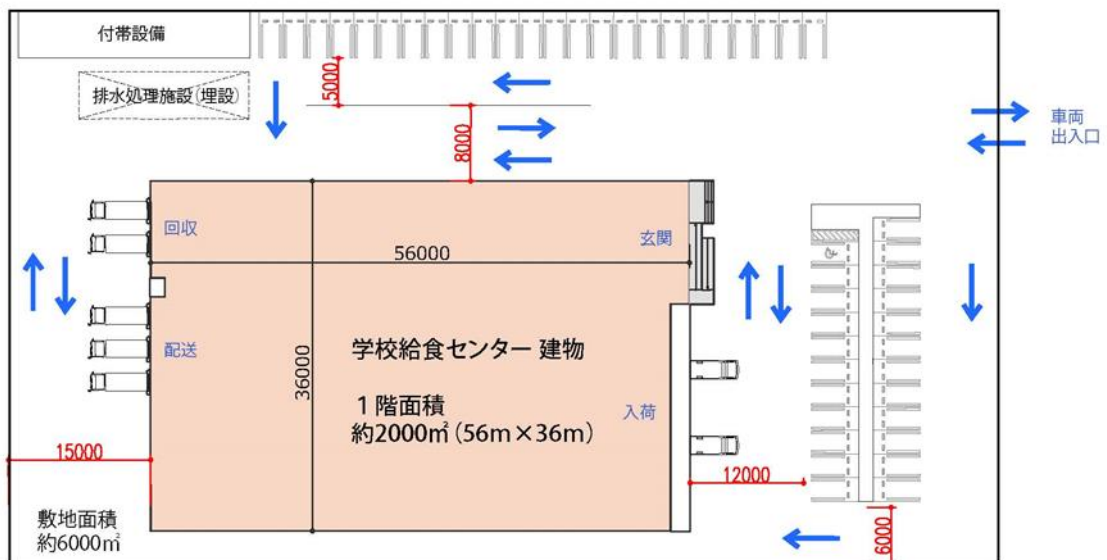
#### ケ ライフサイクルコストの縮減に寄与する機能の導入

- ・コンパクトかつ機能的な設計により、イニシャルコストの抑制を図るとともに、保守管理費や修繕費・更新費、水光熱費、調理等の施設運営に係る人件費など、長期間にわたり発生するランニングコストを削減できる施設を整備します。
- ・施設の稼働に必要となる熱源（電気、ガス）は、光熱費をはじめ、環境負荷や作業環境等への影響、災害時の復旧可能性などを総合的に勘案して決定します。



## 8 施設配置イメージ・諸室構成

学校給食センターは、建設用地の周辺環境を十分に考慮するとともに、関係車両の出入りや駐車場からの動線面の安全性・利便性等を踏まえて、下図のような施設配置を想定します。



< 施設配置イメージ >

学校給食センターの整備に係る諸条件は、下記の通りとします。

< 学校給食センターの整備条件 >

項目	想定条件
施設規模	調理能力：最大 4,000 食/日、アレルギー対応食：最大 50 食/日 延床面積：2,500 ㎡程度、建築面積：2,000 ㎡程度
献立形態	炊飯あり、副食 3 品（主菜 1 品、副菜 2 品）程度 アレルギー対応食：除去食（将来的には代替食も想定）
調理設備等	調理設備（炊飯設備含む）、食器・食缶・コンテナ、調理備品等
構造・階数	鉄骨造・2階建

学校給食センターの諸室構成（施設内容）は、「学校給食衛生管理基準」等に基づいて明確に区分するとともに、作業動線が一方通行となるよう計画します。

また、諸室の機能や面積等は、類似規模の学校給食センターの事例を踏まえた改善事項などを反映し、衛生管理の徹底や作業効率の向上を図ります。

＜ 学校給食センターの必要諸室等 ＞

区分		必要諸室・施設内容等	
施設 本体	給食 エリア	汚染作業 区域	食材搬入用プラットフォーム、荷受室、検収室（泥落とし室兼用）、食品庫、仕分室、冷蔵庫、冷凍庫、野菜類下処理室、魚肉卵下処理室、米庫、洗米室、器具洗浄室、油庫、廃材庫、雑品庫、洗浄室、洗剤庫、残渣室、回収風除室等
		非汚染作業 区域	炊飯室、野菜類上処理室、煮炊調理室、揚物・焼物・煮物調理室、和え物室、アレルギー対応食専用調理室、器具洗浄室、洗浄室、コンテナ室、配送風除室等
		その他	町職員用更衣室、事業者用更衣室、休憩室（食堂兼用）、調理員専用トイレ、前室、洗濯室、乾燥室、倉庫等
	一般 エリア	玄関、町職員用事務室、事業者用事務室、給湯室、書庫、倉庫、町職員・事業者用トイレ、外来者用トイレ、多目的トイレ、見学用通路、会議室（調理実習室兼用）、配送員控室、機械室、ボイラー室等	
付帯設備		駐車場（町職員用、公用車用、来客用、障がい者用、事業者用）、駐輪場、バイク置場、受水槽、受変電設備、LPガス貯留槽（必要時）、排水処理施設、外灯、ごみ置場、門扉・フェンス、植栽等	

## 9 学校給食センターの整備・運営手法に関する検討

### (1) 事業手法の検討

#### ア 想定する事業方式

学校給食センターの設計・建設・運営・維持管理を実施するためのPPP手法※としては、「小中学校給食の在り方検討結果報告書」において検討され、「菰野町学校給食基本構想」にも記載の通り、下記の方式があります。

※PPPは「Public Private Partnership」の略称。公共施設等の設計・建設・維持管理、運営等を行政と民間が連携(適切に役割分担)して行うことにより、民間事業者等の創意工夫を引き出し、財政資金の効率的な活用や行政の効率化を図ろうとする考え方のこと。「官民連携」または「公民連携」と訳される。

#### <PPP手法一覧>

- ・公設民営方式 (運営委託)
- ・DB※方式 (設計・施工一括発注方式) ※Design Build の略
- ・DBO※方式 (設計・施工・維持管理・運営一括発注方式) ※Design Build Operate の略
- ・PFI※方式 ※Private Finance Initiative の略
- ・民設民営方式
- ・リース方式

※「菰野町学校給食基本構想」(令和5年4月 菰野町教育委員会) から抜粋

本基本計画書の作成にあたっては、「菰野町学校給食基本構想」を踏まえ、PFI方式（BTO、BOT、BOO）、DBO方式、民設民営方式を候補として検討しました。

なお、DBO方式については、「小中学校給食の在り方検討結果報告書（令和4年3月4日、菰野町学校給食検討会）」の50頁に記載されている通り、SPC※を設置する「SPC設立型」と、SPCを設立しない「個別契約型」があるため、双方を候補としました。

※SPCは、「Special Purpose Company」の略称。「特別目的会社」と訳される。PFI方式やDBO方式を導入する場合、当該事業のみを実施することを目的として新たに設立される株式会社のこと。

#### ＜候補とするPPP手法＞

手法		説明
PFI方式	BTO	民間事業者が施設の設計・建設（Build）を行い、完成後に施設の所有権を町に移転（Transfer）したうえで運営・維持管理（Operate）を行う方式
	BOT	民間事業者が施設の設計・建設（Build）を行い、完成後も施設の所有権を保有したまま運営・維持管理（Operate）を行い、事業期間終了後に施設の所有権を町に移転（Transfer）する方式
	BOO	民間事業者が施設の設計・建設（Build）を行い、完成後も施設の所有権を保有したまま運営・維持管理（Operate）を行い、事業期間終了後も町に譲渡せず、引き続き施設の所有権は民間事業者が保有（Own）する方式
DBO方式		民間事業者が施設の設計（Design）・建設（Build）を行い、完成・引渡後、運営（Operate）・維持管理（Maintenance）を行う方式
民設民営方式		民間事業者が施設の設計・建設・所有・運営・維持管理を行う方式

施設の設計・建設に必要な資金に関して、PFI方式や民設民営方式は、民間事業者が調達することになります。DBO方式の場合は、従来方式と同様に、町が資金調達を行う必要があります。

P F I 方式については、整備する施設の所有形態によって、B T O、B O T、B O O と3つの方式がありますが、下表記載の通り、「交付金適用」や「租税」の面でB T O が、B O TやB O Oよりも適している（B T Oは、B O TやB O Oよりも町の財政負担が軽減される）ことや、P F I方式で実施されている学校給食センターの整備・運営事業は、一般的にB T Oにより行われていることから、P F I方式に関しては、B T O方式を前提にして検討を行い、民間意向調査（※後掲）にて、民間事業者の意見を把握しました。

＜事業方式の比較表＞

	従来方式	P F I 方式			D B O方式	民設民営方式
		B T O	B O T	B O O		
施設の所有	町	町	民間事業者	民間事業者	町	民間事業者
施設の設計・建設	町	民間事業者	民間事業者	民間事業者	民間事業者	民間事業者
施設の運営・維持管理	町	民間事業者	民間事業者	民間事業者	民間事業者	民間事業者
資金調達	町	民間事業者	民間事業者	民間事業者	町	民間事業者
交付金適用	適用可	適用可	適用可（町への所有権移転時）	適用されない	適用可	適用されない
租税（固定資産税、不動産取得税）	発生しない	発生しない	発生する	発生する	発生しない	発生する
S P C設立	—	必要	必要	必要	設立する場合あり	—

## イ 想定する事業形態

PPP手法の事業形態としては、下表の通り、「サービス購入型」「独立採算型」「ジョイントベンチャー型（混合型）」があります。

学校給食センターの場合、施設整備及び運営・維持管理に要する経費は、すべて町の負担になるとともに、給食費の徴収は町の業務範囲となり、民間の経営ノウハウにより収入を増やすことができない施設となります。

このため、PPP手法を導入して実施する場合、事業者が実施する学校給食センターの整備及び運営・維持管理に係る対価として、町がサービス購入料を支払う形態の「サービス購入型」を採用する前提に検討を行います。

### < PPP手法の事業形態 >

事業形態	内容
サービス購入型	町が、事業者が提供する公共サービスの対価として、サービス購入料を支払う形態
独立採算型	町は、事業者が提供する公共サービスの対価を支払わず、事業者が利用者から利用料金等を直接徴収して事業採算性を確保する形態
ジョイントベンチャー型 (混合型)	町から支払われるサービス購入料と利用者から徴収する利用料金等により事業採算性を確保する形態

## (2) 想定する事業者の業務範囲

学校給食センターの整備・維持管理運営について、PPP手法を導入して実施する場合の民間事業者が実施する業務範囲に関しては、下表の内容を長期包括的に性能発注することを想定します。

### ＜ PPP手法を導入する場合の業務範囲案 ＞

業務名	主な業務内容
施設整備 業務	事前調査業務、設計業務、各種申請等業務、建設業務、調理設備調達・設置業務、工事監理業務、調理備品等調達業務、食器・食缶等調達業務、施設備品等調達・設置業務
維持管理 業務	建築物保守管理業務、建築設備保守管理業務、外構等保守管理業務、施設備品保守管理・更新業務、調理設備保守管理業務、食器・食缶等保守管理・更新業務、清掃業務、警備業務
運営業務	食材等の検収補助・保管業務、調理等業務、衛生管理業務、洗浄等業務、調理備品等保守管理・更新業務、食育支援業務、給食配送・回収業務、配膳業務

## (3) 想定する事業期間

PPP手法を導入して実施する場合の事業期間は、学校給食センターPPP事業の事例等を踏まえて、「施設整備期間」と「開業準備期間」をあわせて2年間、「運営・維持管理期間」15年の計17年間を想定し、民間意向調査（※後掲）にて、民間事業者の意見を把握しました。

#### (4) 概算事業費の想定

##### ア 施設整備費の想定

施設整備費については、下表のように概算費用を想定します。

建設用地が確定した後、施設計画の具体的な検討を進めるにあたり、面積や設備等が現状の想定より増減する場合や、建築資材や設備等の変動が見込まれる場合は、実情を踏まえて見直す必要があります。

##### < 施設整備に係る前提条件 >

延床面積：2,500 m <sup>2</sup> (1階2,100 m <sup>2</sup> 、2階400 m <sup>2</sup> )程度、敷地面積：6,000 m <sup>2</sup> 程度 構造：鉄骨造、炊飯設備：あり
--

##### < 施設整備費(概算) >

費目	概算費用	積算根拠
設計費・工事監理費	64,500,000 円	設計事務所による見積(国土交通省告示第98号に基づく積算結果)を参考に算出
建設工事費	1,950,000,000 円	780 千円/m <sup>2</sup> ×延床面積 ※建設会社の見積、物価上昇等を参考に算出
外構整備費	60,000,000 円	類似規模施設の実績等を参考に算出
調理設備調達・設置費	500,300,000 円	厨房機器メーカーの見積を参考に算出
食器調達費	40,200,000 円	厨房機器メーカーの見積を参考に算出
食缶類調達費	58,300,000 円	厨房機器メーカーの見積を参考に算出
調理備品調達費	22,000,000 円	給食会社の見積を参考に算出
什器備品調達費	21,000,000 円	建設会社の見積を参考に算出
合計(税抜)※	2,716,300,000 円	
合計(税込)①	2,987,930,000 円	消費税率：10%
交付金相当額②	365,404,000 円	学校施設環境改善交付金(文部科学省)を想定
実質財政負担	2,622,526,000 円	① - ②

※用地取得に係る費用や当該用地特有の要因により発生する費用(造成費、既存構築物の撤去に係る費用等)は考慮していません。

※測量や、土地履歴調査、地質調査等の用地に係る調査費用は考慮していません。

※各校の配膳室等の改修に係る費用は考慮していません。



## イ 運営費の想定

運営費については、下表のように想定します。

今後、運營業務に係る要求水準等に関する検討を進めるにあたり、責任者等の配置条件や賃金の引上げなどにより人件費の高騰が想定される場合や、アレルギー対応食の対応方法(対象アレルギー数、代替食調理など)が増えるなど調理員の配置数を増加する必要がある場合は、概算費用を見直す必要があります。

### < 運営に係る前提条件 >

項目	内容
提供食数	4,000 食/日
配送校	7 校 (36 頁参照)
提供日数	年間 190 日(清掃日数を含め年間 200 日を想定)
業務内容	調理業務、配送・回収業務、配膳業務
献立内容	炊飯あり、副食 3 品(主菜 1 品、副菜 2 品)、アレルギー食対応あり
調理業務 実施体制	調理員 37 名 (正規職員 : 11 名、パート : 26 名) を想定 (パートの労働時間は、終日(7.5 時間)、午前(4.5 時間)、午後(3.0 時間)を想定)
配送車両	3 台 (5 年リースを想定) 各車両に配送員 1 名の乗車を想定
配膳員の 配置計画	配膳員は合計 19 名(菰野小 : 4 名、千種小 : 2 名、朝上小 : 2 名、鶴川原小 : 2 名、竹永小 : 2 名、菰野中 : 5 名、八風中 : 2 名) を想定

### < 年間運営費(概算) >

費目	概算費用(年間)	積算根拠
調理業務費	108,000,000 円	給食会社の見積、人件費上昇を参考に算出
配送・回収業務費	12,000,000 円	給食会社の見積、人件費、車両価格、燃料費の上昇を参考に算出
配膳業務費	24,000,000 円	給食会社の見積、人件費上昇を参考に算出
光熱水費	48,000,000 円	給食会社の見積、電気代・ガス代の高騰を参考に算出
合計(税抜き)	192,000,000 円	
合計(税込み)	211,200,000 円	

## ウ 維持管理費の想定

維持管理費については、下記のように想定します。

「菰野町学校給食基本構想」では、単年度の維持管理費を想定していましたが、本基本計画書では、維持管理期間（15年間）を通じた総費用を把握するため、建築物・建築設備・外構・什器備品・調理設備・調理備品・食器食缶類等の修繕費・更新費についても反映しました。（下表の年間維持管理費には、維持管理期間を通じて発生する総費用を平準化した1年分の金額を記載しています。）

維持管理費は、施設内外装の仕上材や設備の仕様等によって増減することから、今後、施設計画の具体的な検討を進めるにあたっては、耐久性やメンテナンス性、清掃の容易性なども踏まえて、想定金額を見直す必要があります。

### < 年間維持管理費(概算) >

費目	概算費用(年間)	積算根拠
建築物・建築設備・外構・什器備品等保守管理費	13,000,000円	業者ヒアリング等を踏まえ事業期間中に建設工事費の10%程度が必要と想定
定期清掃費	5,200,000円	類似事業および維持管理会社からの見積を参考に算出
機械警備費	600,000円	類似事業および維持管理会社からの見積を参考に算出
調理設備保守管理・更新費	10,000,000円	業者ヒアリング等を踏まえ事業期間中に調理設備調達費の30%程度が必要と想定
食器食缶等保守管理・更新費	6,600,000円	業者ヒアリング等を踏まえ事業期間中に食器食缶類調達費の100%程度が必要と想定
合計(税抜き)	35,400,000円	
合計(税込み)	38,940,000円	

※大規模修繕は、事業期間中（供用開始後15年間）には発生しない想定であるため、考慮していません。

## エ 開業準備費の想定

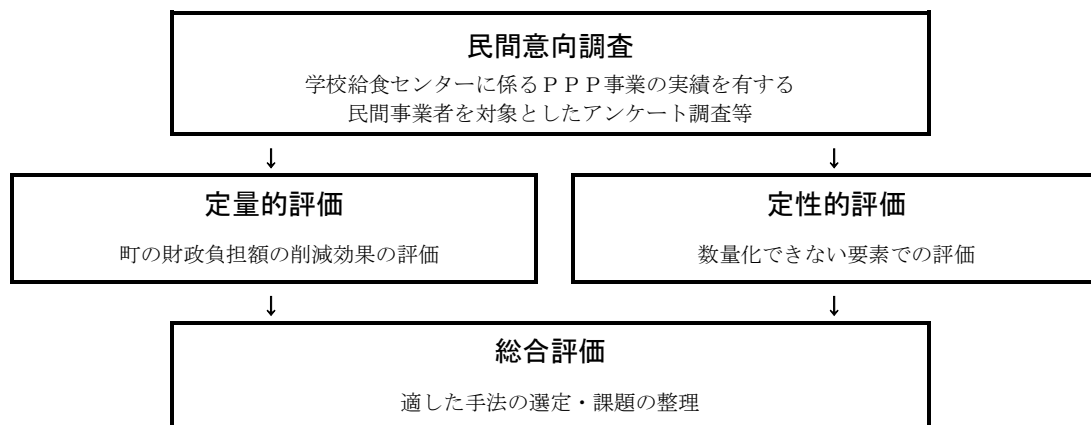
施設完成後から供用開始までの期間（2か月程度）においては、運營業務を円滑に実施するための準備業務（建築設備・調理設備等の取扱方法や衛生管理・大量調理等に関する研修、調理・配送リハーサル等）や清掃等の維持管理業務などを行う必要があるため、開業準備費として2千万円を見込みます。

### <学校給食センターの整備・運営を従来方式で実施する場合の概算事業費>

費目	概算費用
施設整備費	2,716,300,000円
運営費（15年間）	2,880,000,000円
維持管理費（15年間）	531,000,000円
開業準備費	20,000,000円
合計(税抜き)	6,147,300,000円
合計(税込み)	6,762,030,000円

## (5) PPP手法導入可能性検討の方法

PPP手法の導入可能性（導入の有効性の評価および適した手法の選定）の検討のフローは、下記の通りです。



< PPP手法の導入可能性検討のフロー >

## (6) 民間意向調査

### ア 調査概要

#### (7) 調査目的

三重県や愛知県において学校給食センターに係るPPP事業の受託実績を有する企業を対象にアンケート調査等を実施し、関心度や意向・意見等を把握しました。

#### (イ) 調査対象

区分	対象数
建設企業	4社
厨房機器メーカー	4社
ビル管理企業	3社
給食会社	5社
計	16社

#### (ウ) 調査方法

電子メールまたは郵送により調査票等を送付・回収し、適宜、ヒアリングを実施しました。

#### (エ) 調査時期

令和6年1月～2月

## イ 調査結果の概要

### (7) 適している事業手法とその理由

P F I方式（B T O）、D B O方式について「適している」とする回答が多くなっています。ともに、適している理由として、給食センターで導入事例が多いことを挙げる意見が目立ちました。

手法	「適している」の回答数	理由・意見など
P F I方式 (B T O)	13社	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食センターで導入事例が多く、参加しやすい。</li> <li>・施設整備費を平準化させるメリットを重視するのであれば適している。</li> <li>・S P Cの組成を通じて、構成企業間の連携体制の構築が期待できる。</li> <li>・設計企業や建設企業が、施設供用後においても事業に関与するメリットがある。</li> <li>・B O Tは、B T Oに比べて保険料や税金等の負担が大きくなり、結果的に町の財政負担が大きくなる。</li> <li>・B O OやB O Tは、施設所有に係る民間事業者のリスクが高くなるため、B T Oが好ましい。</li> </ul>
D B O方式	11社	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食センターで導入事例が多く、参加しやすい。</li> <li>・P F Iの場合に必要なS P C設立に係る費用が不要になる方法もある。</li> <li>・S P C設立を条件とすれば、S P Cの組成を通じて、構成企業間の連携体制の構築が期待できる。</li> <li>・D B方式や、D B + O方式では、施設整備と維持管理・運営の間の連携がなされないが、D B O方式では連携効果が期待できる。</li> </ul>
民設民営 方式	2社	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「民間の食品工場」となるため、施設整備の条件を最低限にすることで、設計・建設コストの縮減が図れる。</li> <li>・交付金が適用されないというデメリットはあるが、用地取得に係る費用が不要になることや、施設を保有しないメリットも考慮すると考え方によってはメリットがある。</li> <li>・付帯事業により、利益を安定的に拡大できるのであれば、メリットがある。</li> <li>・敷地の立地条件によって、効果に差がでる。</li> </ul>

(イ) PPP手法を導入して実施する場合の関心度

16社のうち、5社が「非常に関心がある」、7社が「関心がある」と回答し、事業に対する関心は高くなっています。

回答内容	建設 企業	厨房 機器 メーカー	ビル 管理 企業	給食 会社	全体
非常に関心がある（是非参加したい）	2社	1社	1社	1社	5社
関心がある（条件を整えば参加したい）	1社	3社	0社	3社	7社
あまり関心がない（参加には消極的である）	1社	0社	0社	1社	2社
関心がない（参加しない）	0社	0社	1社	0社	1社
無回答	0社	0社	1社	0社	1社
計	4社	4社	3社	5社	16社

(ウ) PPP手法を導入して実施する場合の事業費の削減について

※複数の業務を一括・長期・性能発注で実施することによる事業費の削減の可能性についての回答結果

・事業費（イニシャルコスト・ランニングコスト）全体の削減の可能性

16社のうち、15社が「（コスト削減は）可能」と回答しています。施設整備と運営・維持管理を包括的に実施することによって削減が見込まれるとする意見が多いことから、DB方式（設計・施工一括発注方式）よりもPFI方式やDBO方式、民設民営方式の方が、より多くの削減効果が見込まれると考えられます。

回答内容	建設 企業	厨房 機器 メーカー	ビル 管理 企業	給食 会社	全体
（コストの削減は）可能	4社	3社	3社	5社	15社
（コストの削減は）困難	0社	1社	0社	0社	1社
無回答	0社	0社	0社	0社	0社
計	4社	4社	3社	5社	16社

・業務別にみた削減の可能性

＜施設整備業務＞

業務	回答内容
① 設計・建設業務	<p>建設企業では、4社のうち3社が「5～10%程度」と回答した。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・物価変動を考慮しなければ10%以上削減も可能になる。</li> <li>・建物の延床面積の縮減や設備の規模を調整することでの削減が見込まれる。</li> <li>・工期短縮や仮設を減らすこと、工法を工夫することでの削減が見込まれる。</li> <li>・建物構造や仕上材を工夫することでの削減が見込まれる。</li> <li>・民設民営方式の場合、代表企業から建設企業への発注段階でのコスト縮減が可能になる。</li> </ul>
②調理設備等調達・設置業務、食器・食缶等調達業務	<p>厨房機器メーカーでは、4社のうち2社が「5～10%程度」と回答した。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・運営企業と連携して合理的な設備計画が可能になる。</li> <li>・物価上昇が続いている状況下では、早期発注によるコスト削減が見込まれる。</li> <li>・食器・食缶については、あまり削減は見込まれない。</li> </ul>
② 什器備品等調達・設置業務	<p>全体では、16社のうち3社が「5～10%程度」と回答した。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・物価上昇が続いている状況下では、早期発注によるコスト削減が見込まれる。</li> <li>・予算内で要求水準を満たすための備品を選定することができるため、削減が見込まれる。</li> <li>・数量が指定されることが多いため、削減率はあまり高く見込みにくい。</li> <li>・什器・備品調達に関しては削減が見込まれない。</li> </ul>

＜運営・維持管理＞

業務	回答内容
① 運営業務	<p>給食会社では、5社のうち1社が「5～10%程度」と回答した。2社は「5%未満」と回答した。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・配置人員や配当業者の選定によって削減が見込まれる。</li> <li>・施設の動線計画や調理機器の選定における工夫や、人員配置による工夫により、削減が見込まれる。</li> <li>・給食調理に関しては、人件費がコストの多くを占めており、必要人員は従来方式をあまり差がないため、多くの削減は見込めない。</li> <li>・光熱水費に関しては、削減は見込まれない。</li> </ul>
② 施設維持管理業務	<p>ビル管理会社では、3社のうち1社が「5～10%程度」と回答した。1社は「5%未満」と回答した。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・運営業務との連携により効率化を図ることができる。</li> <li>・従来方式においても予防保全や予知保全を実施してライフサイクルコストの削減を図ることと比較した場合には、削減が見込まれる。</li> <li>・リスクを考慮した修繕を計画的に行うことで、長期的にみて修繕費の削減が見込まれる。</li> <li>・法定点検や清掃など、業務によっては削減が見込みにくいものがある。</li> <li>・要求水準の内容によっては削減が見込まれる。</li> </ul>
③ 調理設備保守管理業務	<p>厨房機器メーカーでは、4社のうち1社が「5～10%程度」と回答した。1社は「5%未満」と回答した。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・リスクを考慮した修繕を計画的に行うことで、長期的にみて修繕費の削減が見込まれる。</li> <li>・計画的な保守管理により予防措置が可能になり、結果として修繕費の削減が見込まれる。</li> <li>・要求水準の内容によっては削減が見込まれる。</li> </ul>



業務	回答内容
④食器・食缶等保守管理・更新業務	<p>厨房機器メーカーでは、4社のうち3社が「5%未満」と回答した。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・更新の回数は要求水準や使用方法によって決まるため、あまり削減が見込まれない。</li> <li>・食器等は学校で使用されるため、民間事業者がコントロールをすることが難しいため、あまり削減は見込まれない。</li> </ul>

(I) PPP手法を導入する場合における意見・要望等

テーマ	回答内容
<p>公募条件</p> <p>・リスク分担</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・よりよいサービスを提供するのであれば、事業者を選定する際には、価格重視ではなく、提案重視とするべき。</li> <li>・要求水準書の内容は、仕様発注に近いものとなると民間事業者の自由度が低くなり、従来方式とあまり差がなくなってしまうため、自由度に配慮してほしい。</li> <li>・建設費や人件費、光熱水費の高騰を考慮して、予定価格を設定してほしい。</li> <li>・公募段階で用地の地盤調査結果などの情報を公開してほしい。</li> <li>・下水道に関する事項は明示してほしい。</li> <li>・学校との役割分担を明確にして、事業費には、配膳員の必要人数も反映させてほしい。</li> <li>・不可抗力リスクは、他事例と同様に、基本的には町の負担としてほしい。</li> </ul>
<p>業務内容</p> <p>・要求水準</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・建設資材の指定は最低限にしてほしい。</li> <li>・木質化を求めることは控えてほしい。</li> <li>・配膳室に係る校舎の改修については、費用を見積もるのが困難であるため、町が別事業として実施するべきである。</li> <li>・学校給食センターでの付帯事業（学校給食以外の事業）を行うことは、安全性の低下や品質低下につながる場合があるので、業務には含めないでほしい。</li> </ul>

テーマ	回答内容
光熱水費	<ul style="list-style-type: none"> <li>・変動が激しく、対価改定に使用する指標と実態に乖離がみられるケースがあるため、町の負担としてほしい。(複数社から同様の意見あり)</li> <li>・町の負担を基本としてほしい。一定範囲を超えた場合のみ事業者の負担とするといった方法もある。</li> <li>・光熱水費を事業者負担とすると、上昇リスクを考慮して、結果的に高コストになるため、町の負担とするか、実費精算としてほしい。</li> </ul>
物価変動	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事業契約締結時から設計完了時まで物価変動についても考慮してほしい。(複数社から同様の意見あり)</li> <li>・建設工事だけでなく、工事監理や厨房機器についても物価スライドのルールを適用してほしい。</li> <li>・物価スライドにおける基準日及び指標については、実態にあったものとしてほしい。(複数社から同様の意見あり)</li> <li>・運営費の改定については、最低賃金の水準が反映される指標を採用してほしい。</li> <li>・運営・維持管理の対価の改定は、年1回実施し、また、変動幅が小さくても改定となるようにしてほしい。</li> </ul>
工期 (建設工事の期間)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・令和6年度から「4週8閉所」が義務付けられるため、工期設定においては考慮してほしい。</li> <li>・工事が短いとコスト増加につながるため、適切な工期としてほしい。</li> </ul>

(オ) PPP手法を導入して実施する場合の設計・建設業務に必要な期間

業務	回答内容
①設計業務 ※建築確認申請期間を含む	<p>建設企業では、4社のうち3社が8～10か月の間での回答であった。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・提案内容から設計プランの変更がある場合にはより長い期間が必要になる。</li> <li>・開発行為が伴う場合にはより長い期間が必要になる。</li> </ul>
②建設業務 ※開業準備期間を除く	<p>建設企業では、4社のうち4社が12～16か月の間での回答であった。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・既存構築物の解体が伴う場合や、土壌汚染や地中埋設物がある場合には、より長い期間が必要になる。</li> <li>・杭が必要な場合には、より長い期間が必要になる。</li> <li>・令和6年度から建設業務における労働に係るルールが変更になるため、これまでよりも長い工期とすべき。</li> <li>・部材の調達が困難な状況である場合には、より長い工期とすべき。</li> </ul>

(カ) PPP手法を導入して実施する場合の適切な運営・維持管理期間

16社のうち、14社が「15年間」と回答しており、運営・維持管理期間（施設供用後の事業期間）は15年間が妥当と考えられます。

回答内容	建設企業	厨房機器メーカー	ビル管理企業	給食会社	全体
15年間	4社	4社	2社	5社	15社
20年間	0社	0社	1社	0社	1社
その他（具体的な期間）	0社	0社	0社	0社	0社
無回答	0社	0社	0社	0社	0社
計	4社	4社	3社	5社	16社

回答内容
<ul style="list-style-type: none"><li>・ 15 年であれば、大規模修繕が発生しないため、修繕コストが見積りやすい。</li><li>・ 大規模修繕や機器更新のタイミングを考慮して、15 年が最適である。</li><li>・ 設備の更新サイクルや、物価変動等を考慮すると 15 年が好ましい。</li><li>・ 他の給食センターの P P P 手法も 15 年の事例が多いことから、当社では、同期間での維持管理におけるノウハウを蓄積しているため。</li><li>・ 人材の確保や育成の観点に関しては、15 年よりも長い方が好ましい。</li><li>・ 民設民営方式の場合は、施設整備費を事業期間で平準化するため、より長い期間（20 年など）の方が、単年度あたりの町の財政負担を軽減できる。</li></ul>



(キ) P P P 手法を導入して実施する場合の地元企業との連携

回答内容
<ul style="list-style-type: none"><li>・ 当社では、地元企業との建設 J V を基本としていますが、条件によっては、再委託などで対応します。</li><li>・ 地元貢献や、地元企業の育成の観点から、地元の建設会社との J V を前提に検討したい。</li><li>・ 参加資格として町内企業の参加を条件とする場合などでは、町内企業が限られるため、参加できるグループが少なくなることにつながる。</li><li>・ 運營業務においては、地元雇用や、一部の業務の再委託において地元企業との連携を図りたい。</li></ul>

## (7) 定量的評価

P F I方式またはD B O方式を導入した場合の事業費（町の財政負担額）は、下記の前提条件を設定して算定しました。

各方式の削減率は、P F I方式（B T O）が3.4%、D B O方式（S P C設立型）が4.7%、D B O方式が6.7%となっています。

### < 事業費算定の前提条件 >

項目	P F I方式 (B T O)	D B O方式 (S P C設立型)	D B O方式 (個別契約型)
各費用の削減率	施設整備費：9.4%、運営費・維持管理費：6.7%		
事業者(SPC)の借入金利	1.400%	—	—
借入金の返済方法・期間	元利均等・15年	—	—
町の起債金利	—	1.100%	1.100%
起債の償還方法・期間	—	元利均等・15年	
S P Cの資本金	20,000千円	20,000千円	—
S P Cの設立関連経費	9,000千円	7,000千円	—
S P Cの運営経費・利益	8,000千円/年	7,000千円/年	—
借入に係る手数料	15,000千円	—	—
事業費（財政負担額）	6,368,603千円	6,277,025千円	6,150,374千円
削減額	221,394千円	312,972千円	439,623千円
削減率	3.4%	4.7%	6.7%

民設民営方式を導入した場合における事業費（財政負担額）については、「民間の食品工場」として整備することによる費用の削減効果や、付帯事業を実施することによる収入効果が民間事業者のノウハウとなり、定量的に把握することは難しいものの、複数の業務を一括・長期・性能発注することによる事業費の削減効果は期待できると考えられます。

民設民営方式の場合、49頁記載の通り、交付金が適用されないことを考慮し、事業費（財政負担額）はP F I方式（B T O）と従来方式と中間程度と想定します。

## (8) 定性的評価

「民間意向調査」で収集した意見や、町における用地確保の状況、町の関連計画などを考慮して、下記の項目ごとに評価を行いました。

### < 定性的評価の項目 >

項目	評価内容
①民間事業者の参入 (競争性確保)	事業者を公募した際に、参加する民間事業者が見込まれるか。複数の民間事業者(グループ)の参加が見込まれない場合には、競争性がなくなり、結果として、財政負担の縮減効果が働きにくくなる可能性がある
②財政負担の平準化	従来方式と比較して財政負担の平準化が見込まれるか
③施設の長寿命化	施設の長寿命化や、ライフサイクルの縮減効果が見込めるか。町が施設を保有することで将来的に負担する大規模修繕の負担を軽減できるか
④事業の長期安定性	事業期間を通じて、安定的に事業を実施できるか。民間事業者の倒産や撤退リスクの影響を軽減できるか
⑤早期実現	センター方式での学校給食の提供開始を早期に実現できるか
⑥環境変化への対応	将来の児童・生徒数の変化に対応しやすいか
⑦町の経済への影響	町の経済へ好影響があるか、雇用創出につながるか

#### ア 民間事業者の参入(競争性確保)

PFI方式(BTO)及びDBO方式は、一般的に広く採用されている手法であることから、実績を有する企業を中心に参画が十分に見込まれます。

DBO方式に関して、個別契約型はSPCを設立する必要がない(出資が不要になる)ため、民間事業者はPFI方式よりも参画しやすくなると想定されます。

民設民営方式は、参加する民間事業者が限られるため、競争原理が働きにくくなると考えられます。

#### イ 財政負担の平準化

PFI方式(BTO)は、事業者を支払う施設整備費が割賦払いとなり、財政負担の平準化が図れます。また、施設の維持管理においても将来発生する修繕費・更新費に係る財政負担の平準化が図れます。

DBO方式は、施設の維持管理において将来発生する修繕費・更新費に係る財政負担の平準化が図れます。

民設民営方式は、給食提供の対価として、運営・維持管理期間にわたり事業費を給食会社へ均等に支払っている事例がみられることから、P F I方式（B T O）と同様に財政負担の平準化が図れます。

#### ウ 施設の長寿命化

P F I方式（B T O）、D B O方式、民設民営方式は、予防保全の考え方に基づく維持管理が可能となることから、従来方式と比較して、施設の長寿命化やライフサイクルコストの縮減が図れます。

#### エ 事業の長期安定性

P F I方式（B T O）は、町がS P Cの財務状況を把握する手段として、金融機関によるモニタリングを活用することができます。また、各業務を実施する構成企業（出資者）が倒産しても事業が破綻せず、事業を継続できる仕組みが採用されています。

D B O方式に関して、S P C設立型は、P F I方式（B T O）と同様に事業を継続できる仕組みが採用されるものの、個別契約型は、各業務を実施する企業が倒産した場合、事業を継続することが困難になると考えられます。

民設民営方式は、給食会社の倒産のほか、付帯事業の採算性悪化などの要因により、運営の継続が困難になる可能性が想定されます。

#### オ 早期実現

P F I方式（B T O）及びD B O方式は、事業を実施するにあたり、建設用地を先行して確保する必要があります。P F I方式（B T O）は、一定の公募手続きが必要になるため、D B O方式と比較して公募期間が長期になります。

民設民営方式は、建設用地の確保も含めて民間事業者の業務範囲とすることで、他の方式に比べて早期に事業を実施できると考えられます。

#### カ 環境変化への対応

P F I方式（B T O）及びD B O方式は、従来方式と同様に事業期間の終了後も町が施設を保有することを前提とした方式であるため、将来、児童・生徒数の大幅な減少や給食提供の在り方が変化した場合、柔軟に対応できない可能性があります。

民設民営方式は、給食会社の経営判断により迅速な事業展開が可能なことから、学校給食を取り巻く環境の変化に柔軟に対応できると考えられます。今後の少子化を見据えた場合、P F I方式（B T O）やD B O方式よりも、事業期間の終了後にその時点の児童・生徒数に合わせた給食提供方式に変更しやすいという利点があり

ます。

#### キ 町の経済への影響

P F I方式（B T O）やD B O方式（S P C設置型）は、町内企業の主体的な参画が困難になることから、経済効果は従来方式よりも低くなると考えられます。

D B O方式（個別契約型）は、町と民間事業者の契約形態が従来方式とあまり変わらないことから、従来方式と同様の経済効果が期待できると想定されます。

民設民営方式は、付帯事業（福祉施設や企業を対象とした弁当の製造など）を実施する場合には、町における新たな雇用創出などの経済効果が期待できます。民設民営方式を導入している他の地方公共団体においては、給食提供のほかに、企業誘致の目的で事業を実施している事例もみられます。



(9) 総合評価

「(7) 定量的評価」と「(8) 定性的評価」の結果を整理すると下表のようになります。

<PPP手法の総合判定表>

定量的評価

項目	従来方式	PFI方式 (BTO)	DBO方式	民設民営方式
財政負担削減効果 (コスト削減率)	—	○ 3.4%	◎ 〈SPC設立型〉 4.7% 〈個別契約型〉 6.7%	△

定性的評価

項目	従来方式	PFI方式 (BTO)	DBO方式	民設民営方式
民間事業者の参入 (競争性確保)	◎	○	〈SPC設立型〉 ○ 〈個別契約型〉 ◎	▲
財政負担の平準化	▲	○	△	○
施設の長寿命化	▲	○	○	○
事業の長期安定性	○	◎	〈SPC設立型〉 ○ 〈個別契約型〉 △	▲
早期実現	△	▲	○	◎
環境変化への対応	△	△	△	○
町経済への好影響	○	△	〈SPC設立型〉 △ 〈個別契約型〉 ○	◎

※ ◎：特に優れている ○：優れている △：やや劣っている ▲劣っている

PFI方式、DBO方式（SPC設置型）、DBO方式（個別契約型）の定性的評価に関して、大きな差はみられないものの、定量的評価を考慮した総合評価では、DBO方式（個別契約型）が最も優れていると判断されます。

DBO方式（個別契約型）は、DBO方式（SPC設立型）と比較して、事業の長期安定性において課題がありますが、事業者の選定過程や事業期間中において各構成企業の財務書類の提出を求めるなど、財務状況を定期的に確認することで、事業の継続性を確保できるものと考えられます。

民設民営方式については、建設用地の確保に要する期間や事業者の公募期間を考慮すると、他の方式よりもセンター方式の早期実現が見込まれるほか、将来の環境変化への柔軟な対応や雇用創出などの町の経済効果という観点で優れていると考えられます。

これらのことから、給食センターを整備する上で適した事業手法については、以下のよう整理します。

#### < 学校給食センター整備・運営に係るPPP手法導入の考え方 >

- DBO方式（個別契約型）は、財政負担の縮減が見込まれるとともに、学校給食センターの整備・運営手法として多くの事例がみられることから、町として取り組みがしやすい。
- 民設民営方式は、センター方式の早期実現が可能になるとともに、環境変化への柔軟な対応や町の経済への好影響という面で効果が見込まれる。

## (10) 実施に向けた課題

### ア DBO方式、民設民営方式共通の課題

#### (7) 幅広い事業者が参加しやすい条件設定

幅広い民間事業者が参加しやすくすることは、民間事業者の競争を通じて、価格面や創意工夫の面でより良い提案につながります。

民間意向調査では、適正なリスク分担（光熱水費や物価上昇のリスクなど）や幅広い民間事業者が参加しやすい条件に対する要望があり、できる限りそれらの意向を踏まえて検討する必要があります。

#### (イ) 適切な事業費の検討

本基本計画書に記載された概算事業費及び削減額・削減率などは、前提条件に基づく試算値であり、本事業に係る上限予算（予定価格）の設定に際しては、要求水準書に盛り込む内容を踏まえて適宜見直しを行う必要があります。

近年では、建設工事費や人件費、電気・ガス代など、価格の上昇が顕著にみられるため、事業を実施する前には、最新の状況を考慮して見直しが行う必要があります。

#### (ウ) 町のモニタリング体制の構築

PPP手法においては、民間事業者が実施する業務内容に関して、要求水準や提案内容を満たしているか、事業の安定性・継続性が確保できているかについて、町が定期的に確認することが重要になります。このため、各業務の遂行状況や事業者の財務状況について、町として適切なモニタリングが実施できる体制を構築する必要があります。

## イ 方式ごとの課題

### (7) DBO方式（個別契約型）

#### ・民間事業者間の連携・協力関係の強化

SPCの設立を必須条件としない場合、民間事業者間の連携・協力関係が低下したり、民間事業者間のリスク分担が不明確になったりする可能性があります。

このため、事業者選定の評価基準として、民間事業者間の連携・協力関係や明確なリスク分担に関する配点を高く設定するなどの対策を講じる必要があります。

#### ・用地確保及び用地に係る調査

事業者の募集にあたっては、建設用地に係る調査結果（測量調査結果等）の公表が必須となるため、早急に用地を確保し、計画的に調査を実施する必要があります。

また、用地によっては、造成や既存構築物等の撤去に係る費用が発生するため、これらの費用も考慮しながら、検討を進める必要があります。

#### (イ) 民設民営方式

##### ・ 町が想定する条件で参加が見込める民間事業者の把握

「菰野町学校給食基本構想」に記載の通り、民設民営方式については、実績を有する給食会社自体が少ないため、町が想定する条件で参加が見込める民間事業者が存在するかについて引き続き調査を行う必要があります。

##### ・ 給食の安定的な供給に向けた管理方法の検討

民設民営方式は、民間事業者が「民間の食品工場」として独自の判断で整備する施設を使用することになり、他の方式と比較して町の考えを十分に反映させることが困難になります。このため、町として衛生管理等に関する独自のチェック方法を検討する必要があります。

##### ・ 緊急時の対応方法の検討

民設民営方式は、民間事業者が施設の所有権を保有することになり、大規模災害発生時などの緊急時において制約が発生することが想定されます。このため、ケースごとの対応方法を検討しておく必要があります。

## 10 事業スケジュール

学校給食センターの具体的な施設整備を進めるために、早急に建設用地の選定・取得を行い、順次、事業者の公募・選定を行い、設計業務を開始します。建設期間については、1年2か月（14か月）を見込みます。

学校給食センターの供用開始時期は、令和9年度の1月または翌年度の9月を想定します。

### < 学校給食センター事業スケジュールの想定 >

年度	実施内容
令和6年度 ～ 令和9年度 (令和10年度)	<ul style="list-style-type: none"><li>・建設用地の選定（測量調査、地盤調査等）</li><li>・事業費の決定</li><li>・民間事業者の公募資料の作成</li><li>・民間事業者の公募・選定</li><li>・設計</li><li>・建設</li><li>・開業準備</li><li>・令和10年1月または9月：学校給食センター供用開始</li></ul>

以 上