

設問 4 - 1 参画意欲

想定している次の①DBO 及び②PFI (BT0) の事業手法を採用する場合の参画の可能性をお聞かせください。ア～オの中から選択してください。

また、エまたはオを選択した場合、参加が困難な主な理由をお聞かせください。

(参画意欲) ※複数回答有り

- ア 代表企業として参入する意欲がある。
- イ 構成員 (SPC へ出資あり) として参入するが、代表企業としては参入する意欲はない。
- ウ 条件が合えば積極的に参入を検討する。
- エ 現時点では参画の可能性は低い。
- オ 参入しない。

[意見要旨] 参画意欲

◇DBO 方式

- ・条件が合えば積極的に参入を検討する事業者が 16 社と最も多い。
- ・次いで代表企業として参画を希望する事業者が 4 社、構成員として参加を希望する事業者が 2 社。参画の可能性が低い、または参画しない事業者は 8 社であった。
- ・総じて参画意欲が高い結果となった。

◇PFI (BT0) 方式

- ・条件が合えば積極的に参入を検討する事業者が 18 社と最も多い。
- ・次いで代表企業として参画を希望する事業者が 4 社、構成員として参加を希望する事業者が 3 社。参画の可能性が低い、または参画しない事業者は 5 社。
- ・DBO よりもわずかながら参画意欲が高い結果であるが、DBO と PFI で、参画意向に大きな差はなかった。

設問 4 - 2 参画促進に向けた対応

より良い給食センターの実現のためには、多くの民間事業者に事業へ参画していただきたい考えですが、御社の事業参画意欲が向上するための方策があれば、ご意見をお聞かせください。(事業提案書の提案テーマや枚数の低減、入札参加資格要件の実績要件の緩和、官民のリスク分担等)

[意見要旨] 参画促進に向けた対応

- ・リスク分担の適正化、余裕を持った予定価格の設定、参加資格要件・提案幅の緩和などがあげられた。

設問 4 - 3 市内企業の参画促進

事業手法として、DBO や PFI 等を採用した場合でも、地域経済の活性化等の観点から、市内企業の参画が必要と考えております。市内企業の参画に向けた課題や解決策についてご意見をお聞かせください。

[意見要旨] 市内企業の参画促進

- ・数の限られた地元企業の争奪戦を憂慮する回答、また、地元貢献の際は配点を上げることと回答する事業者が複数あった。
- ・地元企業からは参加資格要件緩和の要望が出されている。

設問 4 - 4 融資意欲について(金融機関のみ)

- ・本事業を PFI 方式で実施する場合に、融資の可否を決定する際にポイントとなる点や融資にあたっての懸念事項を教えてください。
- ・本事業が、PFI 事業として事業化された場合の融資意向について、現時点でのお考えをお聞かせください。

[意見要旨] 融資意欲について

- ・融資のポイントとなる項目として、事業契約が解除された場合のリスクをあげ、建設工事中に事業契約解除となった場合の、出来形買取条項(どの部分まで買い取っていただけるか)が最重要との意見があった。
- ・多くの金融機関が、条件によっては前向きに検討したいとの積極的な回答であった。

2-1 給食センター基本計画（素案）について

給食センターの施設整備及び運営管理における基本的な考え方や基本的な枠組みについて検討し、「(仮称)横須賀市学校給食センター基本計画」として策定します。

策定にあたり、これまでの検討経過、導入可能性調査等を踏まえ、現段階での素案として整理しました。

今後は各検討組織等でご意見をいただき、加筆修正等を行いながら策定に向けて作業を進めていきます。

※以降は、現段階での素案として整理した内容となります。

(仮称) 横須賀市学校給食センター基本計画（素案）

<平成30年2月1日作成>

【目次】

| | | | | |
|-----|---------|----|---------------|----|
| 1 | 基本的な考え方 | 24 | (5) 食物アレルギー対応 | 28 |
| | | | (6) 食器・食缶等 | 28 |
| 2 | 検討項目 | 26 | (7) 食育 | 31 |
| (1) | 食数 | 26 | (8) 諸室等の整備 | 32 |
| (2) | 稼働日数 | 26 | (9) 災害時の対応 | 36 |
| (3) | 献立 | 27 | (10) 衛生管理 | 37 |
| (4) | 炊飯 | 28 | (11) 環境への配慮 | 38 |

1 基本的な考え方

給食センターの施設整備及び運営管理にあたっては、次の基本的な考え方に従って進めます。

安全・安心な給食を提供できるよう、衛生管理を徹底します

安全・安心な学校給食を提供するため、「学校給食衛生管理基準」(文部科学省)、「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚生労働省)に適合し、食品衛生管理の国際標準である HACCP (ハサップ) の概念に基づいた衛生水準を確保できる施設とします。

生徒が楽しく食事をすることができるよう、温かく、おいしい給食を提供します

生徒が適切な栄養を摂取できるよう、献立を充実させ、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、おいしい給食を提供します。

また、給食センターを食育の拠点施設の一つとして位置づけ、食への関心を高める取り組みなどを通して、生徒にとって食事は楽しいと感じることができるよう、学校における食育の推進に寄与します。

食物アレルギーに対応します

食物アレルギーを有する生徒も安全・安心な給食を食べられるよう、食物アレルギー対応食を提供するための専用の調理室を設置します。施設の整備から調理、配送などの運営面や学校との連絡体制も含めて事故を起こさない体制を作ります。

環境に配慮した施設整備と運営管理を行います

地域にお住まいの方々の生活環境に十分配慮し、臭気・騒音対策や安全な交通環境の確保に努めるとともに、環境負荷を低減し、地球環境にやさしい施設整備・運営管理を行います。

災害時の対応を考慮した施設整備と運営管理を行います

大規模災害が発生した際は地域住民への炊き出し等の応急給食が提供できる施設とします。また、学校給食が早期に再開できるよう災害に強い施設とします。

長期的な視点も含め財政負担の軽減を図ります

給食センターの耐用年数は、一般的に建物は30年以上、機器類は10年から15年程度とされています。初期整備費と運営管理費のそれぞれを総合的に考慮したライフサイクルコストの観点から、財政負担の軽減を図ります。

子どもたち、地域、市民に愛される給食センターを目指します

本市にとって初めて整備する学校給食センターとなります。子どもたちはもちろん、地域の皆様、市民の皆様から愛される施設を目指します。

学校給食や食育に関する情報発信を積極的に行うとともに、見学機会などを通して、給食センターが身近な存在となるよう取り組みます。また、市内経済に良い影響となるような工夫をします。

2 検討項目

(1) 食数

対象は市内全 23 校の市立中学校とし、提供可能食数は、今後の生徒数、教職員数等の推移を踏まえ、1日あたり 10,000 食とします。

給食センターの供用開始年度は平成 33 年度中を見込んでおり、平成 33 年度以降も生徒数が毎年減少していく推計であるため、平成 33 年度の生徒数や教職員数を基準として、給食センターの食数規模を検討し提供可能食数を 10,000 食と設定しました。

想定食数の推移

| 年度 | 想定食数 | 内訳* | | |
|----------|--------|------------|-------------|------|
| | | 生徒数 (人) | 教職員数 (人) | 左記以外 |
| 平成 30 年度 | 10,394 | 9,578 | 566 | 250 |
| 平成 31 年度 | 10,126 | 9,320 | 556 | 250 |
| 平成 32 年度 | 9,978 | 9,177 | 551 | 250 |
| 平成 33 年度 | 9,937 | 9,137 | 550 | 250 |
| 平成 34 年度 | 9,659 | 8,864 | 545 | 250 |
| 平成 35 年度 | 9,551 | 8,755 | 546 | 250 |

※「教職員数」は、公立義務教育諸学校の学級編成及び教職員定数の標準に関する法律により算出した基礎定数

「左記以外」は、用務員、ALT（外国語指導助手）、介助員等と、試食会等での喫食を想定した食数

(2) 稼働日数

給食センター稼働日数は、中学校の授業日数を勘案して年間最大 200 日とします。給食実施日については、学校行事やテスト等の日程を考慮し、学校と協議の上、基準となる日数を検討します。

(3) 献立

ア 献立数

食材調達や機器の整備等を考慮し、2献立2コースとします。

中学校23校を2ブロックに分け、それぞれ5,000食程度になるよう設定します。(ブロック①で月曜日に提供した献立をブロック②では別の日に提供するような運用を行います。)

1献立とした場合、1度に10,000食分の食材が必要となり、食材によっては調達が難しいことも考えられ、焼物機、揚物機などの厨房機器等の設備もすべて10,000食に対応できる規模の整備が必要となります。また万一、食中毒などが発生した場合、すべての学校に影響が及びます。

一方、2献立とした場合、1献立よりも食材を揃えやすくなり、献立を工夫することで厨房機器の数量等を抑えることができます。(ブロック①で焼物、ブロック②で揚物というように、2献立の組み合わせを工夫することで、効率的な機器配置を行います。) また、食中毒などのリスクを分散できることが考えられ、他都市の同規模の給食センターでも2献立としている事例が多くなっています。

イ 献立内容

主食(米飯、パン、麺)、おかず(主菜、副菜、デザート)、牛乳を基本とします。なお、パン、牛乳や一部のデザート類は納入事業者が学校へ直接配送します。

(4) 炊飯

より多くの献立（炊き込みご飯など）への対応や、災害時における炊き出し対応を可能とするため、米飯については、連続式炊飯システムなどの機器を設置して、給食センターで炊飯し、他のおかずとともに中学校に配送することを想定しています。

[献立について]

給食センターで炊飯を行う場合、センターで調理した具材を使用した炊き込みご飯など幅広い献立の提供が可能となり、主食も含めて栄養バランスを考えながら献立を作成することができます。

[災害用の備蓄として]

炊飯を給食センターで行う場合、常時一定量の米を給食センターに備えておくこととなります。通常は給食提供のために使用しますが、災害時は炊き出し用に使用することも可能となり、備蓄米としての活用ができます。

(5) 食物アレルギー対応

食物アレルギーを有する生徒も安心して楽しく給食を食べることができるよう、食物アレルギー対応食の提供ができる施設とします。食物アレルギー対応食を調理する場所は、独立した部屋として区切り、専用の調理機器及び器具を設置します。

卵、乳については対応するものとし、他の品目への対応についても検討します。対応食数は、対応品目と併せて引き続き検討します。

(6) 食器・食缶等

ア 食器の材質

重さや取り扱いのしやすさ等を考慮して、PEN（ポリエチレンナフタレート）樹脂を使用します。

配送時や校内での運搬時の作業を考慮すると、軽い材質を使用した方が、配送・運搬時の人的及び費用面での負担を抑えることができます。PEN樹脂は比較的軽く、かつ丈夫な材質なので、生徒にと

っての安全性や使いやすさ、配送・運搬時の負担などを考慮しても優れています。また、食器への色移りもしにくいため、耐久性も期待できます。なお、PEN 樹脂は現在小学校でも使用しているため、生徒にとっても使い慣れている材質です。

主な食器材質の比較

| 材質 | PEN 樹脂(ポリエチレンナフタレート) | 強化磁器 | PP 樹脂(ポリプロピレン) |
|------------------------------------|----------------------|--------------------|-------------------|
| 硬さ | やや硬い | 非常に硬い | やや柔らかい |
| 重さ | やや軽い | 重い | 軽い |
| ※ボール(大)の重さ 例・1個あたり ・40個重ねた場合 | (90g) (3,600g) | (199g) (7,960g) | (72g) (2,880g) |
| 落下した場合 | 壊れない* | 壊れやすい | 壊れない* |
| 食器に色移りしやすい食材 | なし | なし | トマトケチャップ、スイカなど |
| 価格 ※ボール(大)1個の 価格例 | (1,160円) | (1,210円) | (850円) |

* 1枚落としても壊れないが、一度にまとまった量を落とすと壊れる場合がある。

イ 食器・食具の種類・組み合わせ

生徒に必要な栄養量の確保、献立の充実及び食育の推進を目指し、食器は、飯椀・汁椀などの4種類とし、最大4点を同時に使用します。また、食具は箸、フォーク、スプーンの3種類を献立に合わせて使用します。

ウ トレイ

喫食時間を確保するために配膳を短時間で効率的に行うことや、配膳時の安全面、喫食時の衛生面等を考慮し、トレイを導入します。

トレイの導入有無による違い

| | トレイあり (中学校) | トレイなし (小学校) |
|-------|---|---|
| 配膳方法 | <p>教室内に配膳台を配置し、待機生徒がトレイをとり、並ぶ。</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>当番生徒から盛り付けられた器を受け取る。</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>自席に戻る。</p> <p>⇒各生徒が効率よく動くことで配膳に要する時間を短縮させることができる。</p> | <p>待機生徒は、家庭からナフキン(敷物)を持参し、机の上に敷く。</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>当番生徒は配膳台にて皿へ盛り付けた後、配膳盆を使用し自席に座っている生徒の机へ一人分ずつ直接配る。</p> |
| 生徒の動き | <ul style="list-style-type: none"> ・当番生徒は配膳台で配食のみ行う。(動かない) ・待機生徒は、配膳台で自分の分の給食を受け取ったら自席に戻る。 <p>⇒生徒の動きに一連の流れを作ることで、安全面を確保し、教室内のスペースの確保についても影響を抑えられる。</p> | <ul style="list-style-type: none"> ・当番生徒は、配膳台で器に盛り付けを行い、盛り付け後、机の間を歩きながら配る。 ・待機生徒は自席に着席。(動かない) |
| 衛生面 | <p>トレイは食器と同様に給食センターで洗浄する。 (衛生管理は給食センター)</p> <p>⇒衛生面は給食センターの一元管理となる。</p> | <p>ナフキン(敷物)は家庭から持参する。 (衛生管理は家庭)</p> |

エ 食缶等

配送に使用する食缶等は、衛生面を考慮して、あらゆる調理済食品の温度管理を適切に行うため、保温 65℃以上、保冷 10℃以下を 2 時間以上保持できる機能を有する二重食缶とします。