

小平市立学校給食センターの
整備に関する基本的な方向性（素案）

平成29年8月

小平市教育委員会

目 次

はじめに	1
第1 学校給食の意義と学校給食センターの設置目的	1
第2 小平市の中学校給食の実施状況	2
1 衛生管理の徹底による安全・安心な給食の提供	2
2 給食内容の充実	2
3 食育の推進等	3
4 調理・配送等	3
5 給食費	3
6 給食の実施回数・食数	3
第3 現在の学校給食センターの状況	5
1 施設概要	5
2 現センターの課題	6
第4 基本方針	8
1 衛生管理の徹底	8
2 食育の推進と学校給食への理解・啓発	8
3 アレルギーへの対応	8
4 公共施設としての機能	8
5 効率的な施設整備	9
第5 整備用地	10
1 立地条件の整理	10
2 整備用地の検討経過	10
3 整備用地の決定	11
4 想定される施設規模	12
第6 整備手法	13
1 PFI手法	13
2 PFI手法の評価・メリット	14
3 事業期間	18
4 民間企業の事業への参入可能性	19
5 付帯事業の取り扱い	19
第7 新センターの整備に向けた対応・今後の予定	20
1 整備期間中における代替給食の実施	20
2 整備に向けた今後の予定	20

はじめに

小平市立学校給食センターは建築後30年以上が経過し老朽化が進む中で、さらなる衛生管理の徹底と安全な給食を継続的に提供することが求められています。

小平市では、これまで学校給食センターの整備に向けて、現在の給食を停止することのないよう、新たな整備用地を模索してきました。市内の適地について複数の所有者との交渉を数年にわたり行ってきましたが、いずれも用地の確保には至りませんでした。

そこで、安全で安心な給食を安定的に提供するためには、できるだけ速やかに学校給食センターを更新することが必要と考え、「小平市立学校給食センターの整備に関する基本的な方向性」（以下、「本基本的な方向性」という。）において、新たな学校給食センター（以下、「新センター」という。）の整備用地、整備手法、運営などに関する今後の基本的な方向性を示します。

また、本基本的な方向性は、小平市公共施設マネジメント推進計画（平成29年3月）における個別施設の「基本計画」に該当するものです。

第1 学校給食の意義と学校給食センターの設置目的

学校給食が「国民の食生活の改善に寄与するもの」であることを目的に、学校給食法（昭和29年法律第160号）が昭和29年に制定されたことにより、全国的に学校給食の実施数が増加してきました。

その後、平成17年の食育基本法（平成17年法律第63号）の成立等によって、食育への関心が高まり、平成20年の学校給食法の改正により、その目的を「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」とし、学校給食の主な目標が「栄養改善」から「食育」へと方向転換されてきました。

食生活が豊かになった反面、偏った栄養の摂取、生活習慣病の増加や若年齢化等、食に起因する新たな健康課題が増加し、食生活の乱れが問題となっています。そのような背景の中で学齢期から適切な食習慣を身に付ける「食育」を踏まえた学校給食の役割は大きいものとなっています。

また、衛生面では平成21年に学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省）が施行され、より厳しい衛生管理が求められるようになっていきます。

小平市の中学校給食は、昭和57年に共同調理場方式による完全給食の提供を開始し現在に至っています。大量調理によるコストメリットや30年以上にわたり培ってきたノウハウの構築を踏まえ、安全で安心な給食の提供を継続し、一定の評価をいただいています。

今後も学校給食の普及充実及び食育の推進を図ることにより、心身ともに発育途上である中学生に望ましい食習慣の習得を促していきます。そのため、これまで長年において信頼を得ている共同調理場方式のメリットを活かし、安全で安心な給食を安定的に提供していきます。



第2 小平市の中学校給食の実施状況

小平市の中学校給食においては、共同調理場方式により、市内中学校8校分の給食を、給食センターにおいて一括で調理を行い配送しています。共同調理場方式は、大量調理による調理業務の効率化や食材を一括で調達することによるコストメリットが生まれ、良質で安全な食材を安価に購入できる利点もあります。

小平市においては、給食を通じて豊かな食生活を育み、食育の推進を図るため、次の通り給食を実施しています。

1 衛生管理の徹底による安全・安心な給食の提供

(1) 衛生管理の徹底

学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省）に基づき、徹底した衛生管理のもと調理を行っています。

(2) 安全な食材の調達

給食食材は、原則国産食材を使用するとともに、小平市立学校給食センター給食用物資規格基準書（平成12年）に基づき、安全性を確認しながら選定を行っています。

2 給食内容の充実

給食内容を充実するために、次の内容を行っています。

(1) 手づくり献立

コロッケやカレーのルー等を原材料から作り上げる「手作り」を基本としています。

(2) 安全な食材

食材は原則として無添加で非遺伝子組み換えのものを使用し、一部の魚介類や調味料等を除いては国産品を使用しています。

(3) 地場産品、特産品の積極的使用

小平特産のうどん、梨、ブルーベリー等を献立に取り入れ、地場産野菜を積極的に使用しています。

(4) 旬の食材の使用

時季に応じた行事食など季節感のある献立の工夫を行い、旬の食材をできるだけ使用しています。

3 食育の推進等

小平市教育委員会では、小平市立小・中学校食育推進指針(平成20年10月)を策定し、毎年度、中学校給食実施計画をもとに、次の具体的食育の推進を図っています。なお、平成29年3月に策定した、こだいら健康増進プラン(平成29年3月)には小平市食育推進計画が位置づけられています。

(1) 中学校での食育活動

毎月2～3校ずつ給食時に学校を訪問し、食育、生活習慣病なども含めた生徒への栄養指導を行っています。また、当日の献立の話や栄養指導に関する放送原稿を作成し、給食時間に生徒に読み上げてもらい校内で放送しています。その他、特色のある食材の現物を校内で展示したり、学校給食センターの栄養職員による食育の授業、給食委員会活動への参加等を通じ、中学校との連携を図っています。

(2) 献立を通じた栄養指導

様々な食文化を学ぶため小平や日本全国の郷土料理、海外の料理、特産品等を献立に取り入れています。また、小平特産のブルーベリーゼリーのラベルデザインや給食委員会によるリクエスト給食アンケート等を通じて生徒が主体的に給食に関わる機会を設けています。その他、ホームページや毎月、生徒・保護者向けに配付する予定献立表の一部にイラストなどを用いた栄養に関する記事を掲載しています。

(3) 試食会や施設見学の機会を利用した給食への理解の促進

各校の保護者による試食会や給食センターの見学の機会、食育メールマガジンの配信を通じて中学校給食や食育への理解の促進に努めています。

4 調理・配送等

給食の調理、配送、食器等の洗浄、各学校での配膳の一部を、業務委託により実施しています。給食の配送は、委託業者が用意した車両5台により行っています。

5 給食費

市内8中学校の約4,400食を共同調理場方式で給食を提供しています。給食センターの管理運営経費は市が負担し、食材費のみを保護者負担(1食300円)としています。

6 給食の実施回数・食数

各学年の年間標準給食回数は、1年生・178回以上、2年生・175回以上、3年生・170回以上を目標に各学校において給食を実施しています。

中学校給食実施回数・延食数

	平成26年度		平成27年度		平成28年度	
	実施回数	延食数	実施回数	延食数	実施回数	延食数
第一中学校	184	90,798	182	90,756	180	89,745
第二中学校	188	124,381	186	114,381	185	107,798
第三中学校	186	113,321	185	105,105	185	105,911
第四中学校	189	97,166	187	97,374	186	96,899
第五中学校	190	106,492	187	106,084	186	105,609
第六中学校	188	121,653	186	118,165	185	112,015
上水中学校	187	121,653	185	62,399	184	63,230
花小金井南中学校	178	95,571	178	6,546	177	98,388
試食会/職員等		6,975		6,546		6,906
延食数		820,244		796,453		786,501
センター稼動日	195日		193日		192日	
給食費単価	300円		300円		300円	

第3 現在の学校給食センターの状況

1 施設概要

市では、小平市立学校給食共同調理場設置条例（昭和56年条例第25号）に基づき、現在の学校給食センター（以下、「現センター」という。）を設置しています。

名称	小平市立学校給食センター
所在地	東京都小平市小川東町5-17-10
土地所有者	小平市
用途地域	準工業地域（建蔽率 60%、容積率 200%）
敷地面積	3,412.11㎡
接道条件	6m（市道A-59号線）
構造	鉄骨造2階建て
建築面積	1,507.15㎡
建物面積	1,845.54㎡
開設年度	1982年（昭和57年）
運用方式	共同調理場方式（センター方式）
配食	市立全中学校（8校）
建物性能	耐震基準：適合、目標耐用年数：経過（平成18年度）、バリアフリー対応：—（対象外） 環境対応：なし
諸室	調理場、保管庫、事務室、研修室、休憩室等
調理能力	炊飯：5,000食／1時間 副食調理：7,000食
作業システム	ドライシステム ¹

資料：小平市公共施設データ集等

¹ ドライシステム

雑菌の繁殖を抑えるため調理場の床を乾いた状態で使用されるよう工夫された給食施設。文部科学省の学校給食衛生管理基準（平成21年）により、「ドライシステムの導入に努めること」と明記された。

2 現センターの課題

(1) 施設・設備の維持管理・老朽化に係る課題

現センターは、昭和57年の建設から30年以上が経過しており、目標耐用年数の25年を超え老朽化が進んでいます。施設・設備については、計画的に改修や更新を行いながら、給食を提供していますが、修繕費用は増大している状況にあります。

こうした状況に対し、大規模改修による延命措置も考えられますが、今後の給食の充実及び老朽化に伴うリスクや修繕に係る大きな財政負担を考えた場合、現在の課題に対応できる機能や性能を持った新センターを整備することが最適であると判断しました。

①調理設備機械の老朽化

大型回転釜²や全自動連続炊飯ライン、連続焼き物機、連続揚げ物機等の高機能調理機器及び食器、トレイ、コンテナ、食缶をそれぞれ洗浄する洗浄機4台を備えていますが、連続焼き物機、連続揚げ物機、食缶洗浄機以外は、いずれもオーバーホールまたは更新の時期を迎えています。大型調理機械設備は、人的労力の軽減や効率を図ることができる反面、不具合により停止した場合、人的労力の増加や調理時間の延長により献立が制限される等の影響が発生する可能性も生じるため適切な保守管理と更新が必要です。

②廃水処理施設及び排水管の老朽化

現センターは、日量約80～100トンの水を使用しており、専用の廃水処理施設で浄化した後、処理水を下水道に放流しています。処理層内の機器は、定期的に保守点検を行い、臭気対策等の対応を行っています。しかしながら、近年の廃水処理施設は地中に設置する埋設型の施設が主流で、より高機能な臭気対策が可能です。周辺の住環境に配慮し、最善の環境対策を講じる必要性から施設の更新が必要です。また、調理場から処理施設に通じる排水管も老朽化しているため、施設全体の改修が必要です。

③ボイラー設備の老朽化

調理機器、洗浄設備、食器消毒保管設備の熱源として、蒸気ボイラーを使用していますが、2基ある設備のうち、1基は、昭和63年に設置されたもので、老朽化が進んでいます。また、燃料としての石油貯蔵タンクも内部の一部に腐食がみられ、対策が必要な時期を迎えています。

² 大型回転釜

学校の給食施設など、大量に調理をする業務用の厨房で、焼き物・炒め物・煮物などさまざまな調理に用いる大型の釜。回転ハンドルを操作して、釜を傾けることができる。鋳鉄製やステンレス製で、熱源には電気・ガス・蒸気がある。

(2) 衛生管理に係る課題

現センターの調理施設では、ドライシステムの運用や、全自動連続炊飯ライン、連続焼き物機等の高機能調理機器を用いた調理時間の短縮により細菌の繁殖防止等をすでに実施しており、今後も衛生管理に対する意識の高い運用を継続する必要があります。

一方で、建設年次が古いため、学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省）で定められた、汚染区域と非汚染区域それぞれにおける動線の確保等、衛生基準の要求レベル³に達していない施設配置となっています。本基準に適合するよう改修するには、設備の入れ替えや、建物の増築等大規模な改修が必要となります。

(3) アレルギーへの対応に係る課題

現在、小平市立小・中学校における食物アレルギー対応方針（平成26年3月）に基づき、原因食材を明示したアレルギー献立表を作成し、対象生徒の保護者、管理職、学級担任、養護教諭、給食担当教員に配付し、保護者に対して、家庭におけるアレルギー献立表の確認と対象生徒による自己除去の指導を依頼しています。

現センターでは施設面においてアレルギー物質が混入する恐れがあるためアレルギー除去食等の提供は困難な状況です。今後、アレルギー除去食の提供を実施するにはアレルギー除去食を調理するための専用の調理室を設置することが必要となります。



³ 学校給食衛生管理基準における要求レベル

汚染区域、非汚染区域を基準に基づき部屋単位で区分すること、食数に応じた十分な広さのある冷凍・冷蔵設備を用途別に用意すること等の現センターよりも厳格な施設配置が求められる。

第4 基本方針

小平市教育振興基本計画（平成25年2月）では、学校給食環境の整備として、「食器の改善、衛生管理の徹底、食物アレルギーへのきめ細やかな対応と、築30年を迎えた学校給食センターの今後のあり方の検討など、学校給食を取り巻く環境の整備を図ります。」と記述しています。

学校給食の普及充実及び食育の推進を図ることで望ましい食習慣の習得を促し、安全で安心な給食を安定的に提供するため、新センターの整備に係る基本方針を以下のとおりとします。

1 衛生管理の徹底

新センターの整備にあたっては、学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省）に適合するとともに、HACCP⁴の概念を取り入れ、食材や調理したもの、食缶、食器などの流れや調理員等の人の流れについて、明確かつ厳密な管理区分を設けるなど、徹底した衛生管理とリスク回避を実施します。

2 食育の推進と学校給食への理解・啓発

地産地消の取組、生徒と地域農家とのふれあい、栄養指導等を強化し、一層の食育推進を図ります。また、現センターと同様に見学スペースを設置し施設見学や、試食会等の受け入れにより、保護者をはじめ、市民誰もが学校給食を理解をしていただけるよう啓発に努めます。

3 アレルギーへの対応

アレルギーのある生徒に対しては、アレルギー対応食を調理するための専用の調理室を設置することにより、除去食等の対応を行います。

アレルギーへの対応にあたっては、学校、保護者とも十分な情報共有を図りながら生徒の安全を第一に取り組んでいきます。

4 公共施設としての機能

新センターは、公共施設のひとつとして、給食の安定供給のための対応や地球環境にも配慮します。

災害等によりインフラ機能が停止した場合に備え、給食の安定供給を図るために複数のエネルギー源の採用を検討します。調理機器等の省エネルギー化、廃棄物の減量とリサイクルの取り組み等による環境負荷の軽減についても十分検討します。

⁴ HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）

HACCPとは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析（Hazard Analysis）し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点（Critical Control Point）を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法のこと。

5 効率的な施設整備

施設整備にあたっては、人口減少・少子高齢化、財政バランスの悪化等を勘案し、小平市公共施設マネジメント推進計画（平成29年3月）の趣旨を踏まえ、施設の効率的な管理・運営を行います。また、設計、建設、維持管理・修繕、調理・運営等の全般にわたるライフサイクルコストの縮減を図ります。

学校給食の提供において、献立作成・栄養管理・食材調達・食育推進など根幹となる部分については、引き続き、市が責任をもって行います。



第5 整備用地

学校給食センターの整備については、現在の給食の提供を停止することのないように、新たな整備用地の選定を行ってきました。市内の適地について複数の所有者と交渉を数年に渡り行ってきましたが、いずれも用地の確保には至らなかったため、新センターは現在地に整備します。

1 立地条件の整理

(1) 法規制に基づく整備可能場所

学校給食センターは、建築基準法（昭和25年法律第201号）では施設用途上は工場として位置づけられるため、工業地域・準工業地域・工業専用地域又は市街化調整区域において整備することとなります。

(2) 配送時間

学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省）では学校給食を調理後2時間以内に生徒が食べ始めること（喫食）ができるよう規定されています。

調理終了後から喫食までの時間を最大2時間とした場合、現状より調理終了後から積み込みまでが45分、学校に到着してから教室に配膳するまでが45分となり、配送時間は概ね30分となります。現在の配送時間・交通事情を踏まえると、市内のどの地域からでも2時間以内の喫食は可能です。

2 整備用地の検討経過

前記の前提条件を踏まえ新たな用地を確保することを優先し、平成26年度から平成28年度において用地の検討・交渉を行いました。

(1) 市有地

グラウンド等の市有地について庁内の調整も含め検討しましたが、既に施設等が設置され市民に活用されていたり、他の用途で計画が進められている等の理由により確保には至りませんでした。

また、用途地域が適合しない土地についても検討しましたが建築基準法（昭和25年法律201号）に基づく東京都の許可等の手続きが長期に及ぶうえ、許可されるかは不明である等の理由により、可能性は皆無ではないが課題が多く、多大な時間を費やすため、確実に用地を確保し早期に建替えを行うべき現在の状況を勘案し、困難と判断しました。

(2) 企業用地

市内に一定規模の面積を保有している複数の企業に打診し、実際に接見して譲渡及び借地を視野に交渉を行いました。いずれも将来的な土地利用計画が未定であるため借地も含めて難しいとの回答でした。

(3) 私有地

私有地についても複数の所有者と交渉しましたが、可能な限り生産緑地を残したい等の所有者の意向を踏まえ、必要面積の確保は困難との結論に至りました。

(4) 市外の用地

市外に調理場を設置する可能性も検討しましたが、配送時間の問題により調理時間の短縮を図るため、冷凍食品や献立数を減らす等の対応が必要となり、手作りメニューが困難となるなど給食の献立に多大な影響が出ます。また、食材の輸送の問題で地場野菜の導入が困難となるため、現実的ではないと判断しました。

3 整備用地の決定

前記のとおり検討・交渉の結果、学校給食センターが建設可能な一定規模の面積を有する用地は確保できませんでした。

そこで、老朽化が進む状況を考慮し、新センターは現在地に整備します。

【現在地の概要】

用途地域	準工業地域（建蔽率 60%、容積率 200%）
敷地面積	3,412.11㎡
接道条件	6m（市道A-59号線）



4 想定される施設規模

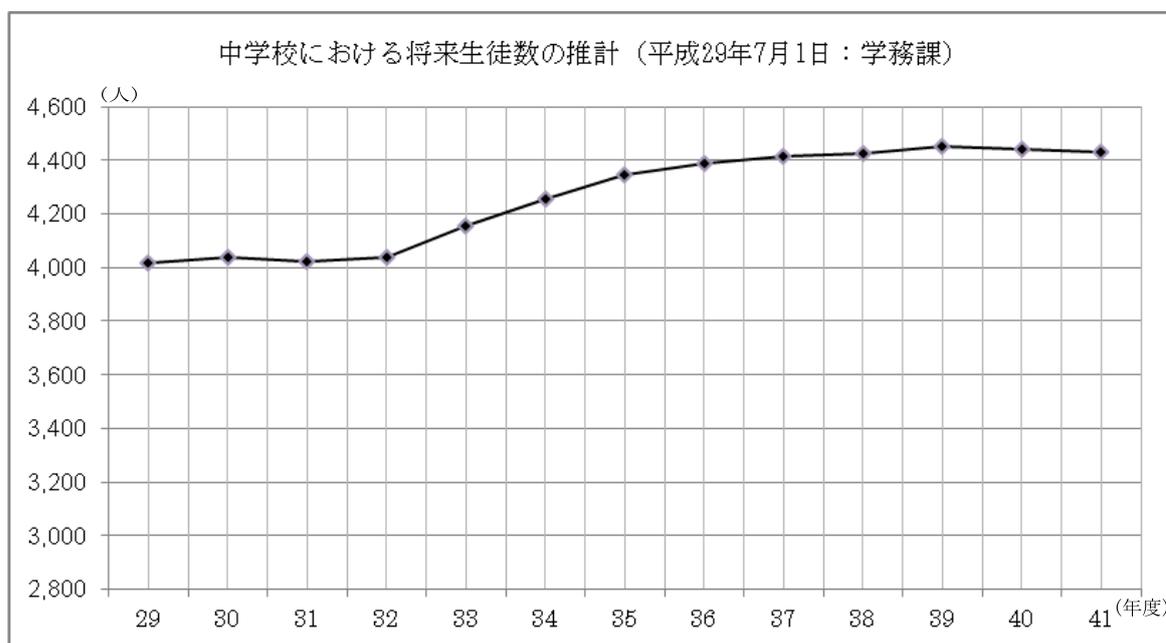
(1) 延床面積

2,500～2,700㎡程度の面積（1,900～2,000㎡程度の建築面積を想定）

(2) 食数

6,000食程度

運用開始から、生徒数が最大と見込まれる平成39年度を基準とし、新給食センターの提供食数を設定する。



第6 整備手法

食に対する関心の向上や食物アレルギー対応など学校給食に求める水準が高まる一方、依然として厳しい財政状況がある中で新センターの整備及び運営については、給食サービスの向上とともに財政負担の軽減も考慮した効果的かつ効率的な手法による整備・運営が求められます。現センターでは開設当初より調理・配送については民間に委託（以下、「現在の方式」という。）し、効率化を図ってきました。今後も財政面、運営面等の多角的な視点において効果的かつ効率的な手法による施設更新・事業運営が求められます。

また、小平市第3次行財政再構築プラン（平成29年3月）においても最小の経費で最大の効果を発揮する公共サービスの実現のためにPPP/PFIの推進を掲げています。民間のノウハウや資金能力を活かした更なる公民連携によるサービス提供の実現が求められています。

そこで、平成26年度に実施した小平市立学校給食センターPFI導入可能性調査（以下、「PFI導入可能性調査」という。）の結果を踏まえ、新センターは民間の資金、経営能力及び技術的能力を活用し、財政面での効果とともに、設計、建設、維持管理、運営を同一の民間事業者が一貫して行い、運営面での効率性の向上を図ることができるPFI手法による整備・運営を行います。

1 PFI (Private Finance Initiative) 手法

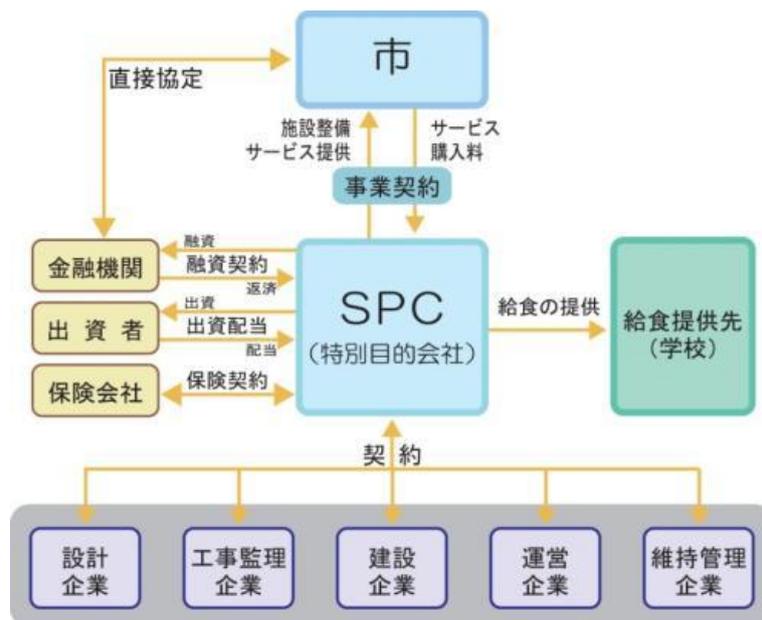
PFI手法は、民間の資金や経営能力・技術力を活用して、公共施設等の設計・建設・改修・更新や維持管理・運営を一貫して行い効率的・効果的に整備する公共事業の手法です。事業者との契約は、諸工程（諸業務）を長期の契約として、一括で性能発注⁵により行うという特徴があり、1990年代に英国で始まったといわれています。

日本においては、平成11年7月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（平成11年法律第117号、以下、「PFI法」という。）が成立し、同年9月に施行され、この法律に準拠したPFI事業が実施できるようになりました。

現在、全国で400以上の事例（うち教育・文化施設が1/3を占める）があり、学校給食センターの整備事業は全国で約50事例あります。

⁵ 性能発注

発注者が求めるサービス水準を明らかにし、事業者が満たすべき水準の詳細を規定した発注のこと。



2 PFI手法の評価・メリット

PFI手法について費用面及びサービス・運営面から検討した結果、いずれも効率性及びサービスの向上が見込まれ、PFI手法が有効であるとの結果に至りました。

学校給食センターの整備・運営に関するPFI手法のメリットとしては次の4点があります。

(1) 効果的・効率的なサービスの提供

PFI手法では、設計・整備・運営・維持管理まで、一貫した計画的な事業展開が可能となります。設計段階から実際に働く運営・配送部門の意見を取り入れ、無駄のない作業とサービスの品質向上が期待できます。

① 効率的な施設整備及び効率的な作業環境の創出が可能

PFI手法では、関連企業が連携し本事業のための専用の会社である特別目的会社⁶ (SPC: Special Purpose Company) を設立します。設計段階から設計企業以外の構成企業 (建設・厨房機器・調理・維持管理・運営・配送等) も設計協議に加わることから、維持管理・運営段階を見据え、無駄がなく使い勝手がよい効率的な施設整備が可能となり、現在の方式では困難であった設計業務に調理事業者の声を反映することで、効率的かつ効果的な作業環境の創出が期待できます。

⁶ 特別目的会社 (SPC: Special Purpose Company)

ある特別の事業を行うために設立された事業会社のこと。PFIでは、公募提案する共同企業体 (コンソーシアム) が、新会社を設立して、建設・運営・管理にあたることが多い。

②民間のノウハウを活用し給食提供サービスを向上

現在の方式と比較し、PFI手法では施設や調理機器の設置及び維持管理をPFI事業者が実施します。調理事業者が設計段階から関わっているため、献立内容の充実を意識した調理機器の設置（例：スチームコンベクションオープン⁷等）が可能です。また、機器の管理についてもPFI事業者が実施するため、現在の方式と比較し、調理機器を使用した新メニューの提案や調理工程の効率化を図るための試行等をPFI事業者の裁量で行うことが可能となります。

また、性能発注方式となることから、様々なアイデアが民間事業者から提案されることが期待できます。例えば、食器の選定、食育の推進、地元野菜を使った新メニューの開発、アレルギー食の対応等について提案を求めることで、市が目指す学校給食事業のさらなる充実の実現が可能となります。

③効率的な維持管理、迅速な危機対応が可能

現在の方式では、市が施設の維持管理や調理機器の保守・修繕を行ってきましたが、PFI手法では一貫してPFI事業者が行います。多岐にわたる施設の維持管理等に関する事務が軽減されるとともに、専門的な知識を有するPFI事業者が施設や調理機器等について中長期的な観点から総合的な判断のもと維持管理することで、効率的・効果的な対応が可能となります。

また、現在の方式では個別の事業者が担っていた施設の維持管理・機器保守業務をPFI事業者が一括して担うため、機器の故障等の不測の事態に対し迅速かつ的確な対応が可能となります。例えば、設備故障等のトラブルにも、調理業務担当と設備担当が連携し、迅速に対応することが可能です。また、常に安全な運営業務ができるよう、調理業務担当と設備担当が連携し、厨房機器等の不具合を早期に発見し突発的な故障を防止するような事業体制を構築することが可能です。

	現在	PFI手法
施設の維持管理	市 (維持管理業者へ委託)	PFI事業者
調理機器の設置	市 (調理機器業者へ委託)	
調理機器の保守	市 (機器保守業者へ委託)	

⁷スチームコンベクションオープン

コンベクションオープン（ファンにより熱風を強制対流させるオープン）に、蒸気発生装置を取り付け、熱風または蒸気をそれぞれ単独で利用して、「焼く」「蒸す」ができ、また、同時に利用することで、「煮る」「炊く」「炒める」などができる多機能な加熱機器。

(2) トータルの事業コストの節減

従来の別々の事業委託（分離発注）ではなく、PFI手法では包括発注となることからPFI事業者が設計から工事まで一貫して実施することによるトータルコストの削減が図れます。

また、民間資金も活用して全体を最適化できるため、長期的な経費面で、現在の方式に比べて有利になります。

①費用削減効果・財政負担の平準化

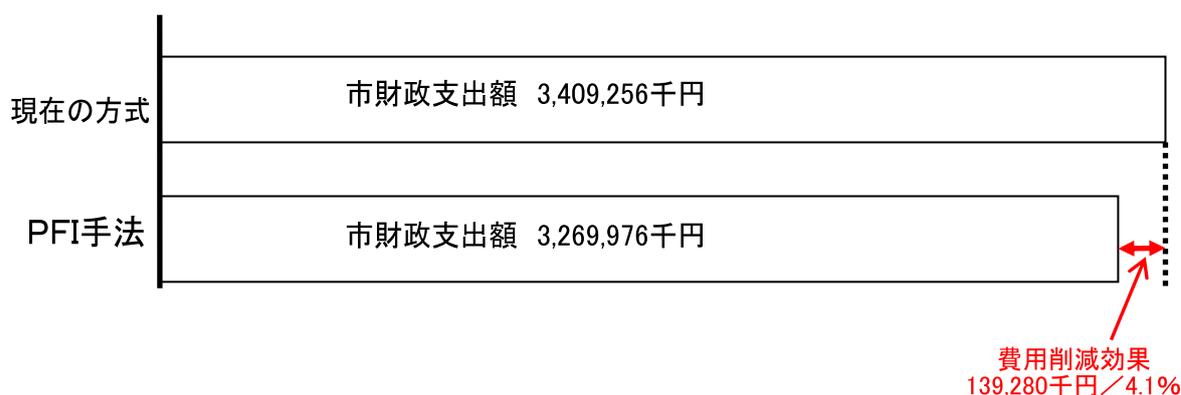
PFI手法では、現在の方式の分離発注に比べ、包括発注となることから、PFI事業者が設計段階から運営まで一貫して実施することになり、性能発注による合理的な施設の計画・設計により、工事費を削減できます。また、保守業者及び調理業者が設計段階から参加するため、維持管理及び運営を見据えた効率的で実用的な施設設備及び機器の設置が可能となり工事費の削減等の財政負担の削減効果が期待できます。

また、現在の方式では、事業開始当初に施設整備費として支払う初期投資費が多くなり、相当程度の一般財源の確保が必要となります。一方でPFI手法では施設整備費の分割払いが可能となるため、初期投資費は少なく、事業開始年度に市が負担する一般財源を軽減できます。また、15年程度の長期にわたる事業期間の割賦払いとなるため、各年度の支出額の抑制が可能となるなど、財政負担の平準化を図ることが可能です。

②費用削減効果のイメージ（総事業費）

PFI導入可能性調査では、一定の条件を設定し、現在の方式及びPFI手法についての事業期間全体を通じた市の財政負担額を試算しました。

その結果、以下のとおり、4.1%の財政負担の削減効果が確認されました。



(3) 市の責任による品質の確保

現在の学校給食における役割分担と同様、P F I 手法においても学校給食の根幹となる献立作成、食材調達については市が行います。

	現在	P F I 手法
献立作成	市	市
食材調達	市	市
調理	委託業者	P F I 事業者
配送	委託業者	P F I 事業者

他方、設計・建設・維持管理等の業務を一貫してP F I 事業者が実施することとなります。市はそれらの業務に直接、携わらない代わりに、事業者のサービスや運営が市の要求通りに実施されているかを適切に監視（モニタリング）し、品質を確保します。

学校給食センターへのP F I 導入は全国的に事例が多いため、先行例を参照しながら適切な監視を行うことで、安全・安心でおいしい給食を確実に提供することができます。

また、学校給食センターは、設置条例に基づき、市の施設として運営することにより変わりはなく、給食提供の第一義的責任は市が留保できます。



(4) 民活力を活かしたサービスの提供

小平市公共施設マネジメント基本方針（平成27年12月）では、将来的な「人口減少・少子高齢化」、「財政バランスの悪化」、「施設の老朽化・更新時期の集中」といった課題を踏まえ、施設の整備や維持管理等の全てのコストの縮減と平準化を掲げています。また、同推進計画（平成29年3月）では今後の施設更新、維持管理、運営について、行政が全てを担うことはサービス面・コスト面でも困難であり、資金調達を含め民間事業者との連携が必要とされP P P / P F I の推進を掲げています。

また、小平市第3次行財政再構築プラン（平成29年3月）においても、時代の変化に対応した公共サービスを提供し、最小の経費で最大の効果を発揮するため、P P P / P F I の推進が掲げています。学校給食センターにおけるP F I 手法の導入は、民活力を活かした「新しい公共空間⁸」によるサービス提供の先駆けとなります。

⁸ 新しい公共空間

公共的なサービスの提供を、官だけでなく、市民、NPO、企業など多彩な担い手によって推進することによってつくられる協働の社会。

3 事業期間

P F I 事業における事業期間については、以下の5項目を勘案する必要があります。

(1) 債務負担行為による支出年限の視点

毎年の歳出負担額は事業期間が長いほど少なくできますが、金利の負担が増え、結果的に支払総額が増加します。また、長期間にわたる収支予測を算出することは極めて困難であることなどから、最長でも30年程度が望ましいといわれています。

(2) 市の財政負担に関する視点

P F I 事業では長期間にわたり、市がサービス購入費をP F I 事業者を支払うことになり、建築費も割賦払いすることとなります。このため市の単年度負担を考慮すると事業期間は長い方が望ましいといえます。

(3) 民間事業者の資金調達の視点

民間事業者の資金調達について、固定金利では一般的に10年が限度といわれています。金利変動制の方が有利となることも考えられます。

(4) 大規模修繕の視点

大規模修繕が発生しない期間として、設備等の一般的な耐用年数である15年～20年を事業期間とすることが考えられます。大規模修繕を業務範囲に含める場合は、施設の法定耐用年数等も勘案し、事業期間中に最低1回の大規模修繕が発生することを想定して、20年～30年を事業期間とすることが考えられます。しかし、事業開始時に20～30年先の大規模修繕の費用を試算することは困難であるといわれています。

(5) 需要・物価・金利変動等の負担の視点

事業期間が長いほどリスクも大きくなります。

全国の学校給食センター整備事業の約50事例のうち、多くは事業期間が約15年であり、20年以上の事例は4事例にとどまっています。この4事例は平成17年以前に公示された事業であり、近年では全ての事業期間が約15年となっています。また、後述する民間事業者へのアンケート結果でも、本事業の事業期間としては15年とすることが望ましいという意見が多くなっています。

以上の点を総合的に判断し、事業期間は15年と想定します。

4 民間企業の事業への参入可能性

P F I 導入可能性調査において、P F I 事業への参入の可能性等に関する民間事業者向けのアンケート調査を実施した結果、「積極的に参加したい」及び「参加したい」という回答が最も多い結果となり、一定程度の参入の意向が確認されました。

今後はP F I 法に定められた手続きに沿い、事業者からの意見・要望を聴きながら効果的で実現性の高い実施方針・要求水準書の作成を行います。また、事業者の選定及び調達については、小平市調達の基本指針（平成23年3月）を踏まえ、可能な限り優良な市内事業者を活用できる方法を検討します。

5 付帯事業の取り扱い

(1) 付帯事業とは

P F I 手法ではP F I 事業者が事業（本事業では学校給食センターの運営等）を市が要求する水準どおりに実施していれば、学校給食センターの敷地や設備を利用して民間収益事業（付帯事業）を実施できることがP F I 法で認められています。

(2) 付帯事業の状況

全国の学校給食センター整備事業の約50事例のうち、入札書類等に付帯事業に関する記述があるものは7件、そのうち2件については、付帯事業の実施を認めないこととしています。残りの5件については付帯事業の実施を認めており、事業者から提案があった案件が2件、なかった案件が3件となっています。

(3) 付帯事業の考え方

付帯事業のメリットとしては行政財産の有効活用や地域経済の活性化、市税の歳入増等が考えられます。学校給食センターの付帯事業としては、実施されている事例は少ない状況ですが、実施事例を見ると、高齢者への給食サービスや施設の貸し出し、余剰敷地の活用を目的としている事例があります。

付帯事業を実施する場合は、給食サービスを実施するには衛生管理においても学校給食に影響を及ぼさないよう、十分なリスク対応が施されている施設の確保が必要です。しかし、現在の敷地面積では設置は困難と予想されます。同様に、敷地面積の影響で貸し出し施設の設置は困難であること及び余剰の敷地はないことも予想されます。

よって、学校給食センターの整備においては、施設規模や衛生管理の観点からも本来の学校給食の提供に注力することとし、基本的には付帯事業の実施は想定しないこととしますが、P F I 事業者から付帯事業が提案された場合には調整・協議を行います。

第7 新センターの整備に向けた対応・今後の予定

1 整備期間中における代替給食の実施

現在地において整備を行うため、建設中は学校給食センターからの給食の提供が停止することになります。現行では完全給食を実施しているため、一時的であれ給食を停止することになれば、学校給食を通じ生徒が摂取している必要栄養素及び食育の観点で問題が生じます。また、家庭から弁当を持参することによる保護者の負担も発生します。そこで栄養や献立等に可能な限り配慮しつつ、給食を停止しないことを最優先に、代替給食を実施します。代替給食の具体的な方法については、内容や費用等のバランスを考慮しつつ検討を行っていきます。なお、代替給食でも給食費（1食300円）の金額は変更しない予定です。

2 整備に向けた今後の予定

今後は平成29年度から平成32年度にかけて予備調査（アスベスト含有分析調査、土壌調査等）、P F I 事業者の選定、設計等の建設に向けた準備を行います。

平成32年度から平成33年度において建設を行い、新センターは平成34年度内に運用を開始する予定です。

（事業の進行状況や予備調査の結果又は市場の動向等により今後の予定は変動する場合があります。）

年	内容
平成29年度（2017年） 1年目	基本的な方向性の決定（基本方針・用地・事業手法の決定）
平成30年度（2018年） 2年目	実施方針・要求水準書の策定
平成31年度（2019年） 3年目	P F I 事業者の選定・決定 P F I 事業者との契約締結 設計
平成32年度（2020年） 4年目	設計・建設 ※代替給食期間：約1年10ヶ月（予定）
平成33年度（2021年） 5年目	建設・建物完成
平成34年度（2022年） 6年目	供用開始準備 運用開始