

## 事例 4

# 仮称浦安市千鳥学校給食センター整備運営事業

## 民間ノウハウを活用した給食センターPFⅠ事業

- ① ワンウェイ方式の採用等徹底した衛生管理による「安全でおいしい給食」の提供
- ② 残滓の100%リサイクル・天然ガス車による運搬・回収等環境に配慮した運営の実現
- ③ 献立作成・食材調達以外は民間ノウハウを重視

### 1 事業の概要

公共施設の管理者	浦安市	
施設概要	所在地	千葉県浦安市千鳥 15 番地 34
	敷地面積	16,000.17 m <sup>2</sup>
	延床面積	4,773.61 m <sup>2</sup>
	施設内容	給食センター（第一調理場、第二調理場）
事業期間	約 16 年（設計・建設 2 年、維持管理・運営 15 年）	
施設の所有形態	BTO 方式	
事業類型	サービス購入型	
総事業費	約 94 億円（税抜き、落札金額）	
選定事業者の業務内容	施設の設計・建設、維持管理、運営業務、市への施設の所有権移転業務	
経緯	実施方針公表	平成 16（2004）年 02 月 27 日
	特定事業選定	平成 16（2004）年 04 月 20 日
	入札公告	平成 16（2004）年 06 月 01 日
	落札者決定	平成 16（2004）年 10 月 12 日
	契約締結	平成 16（2004）年 12 月 13 日
	供用開始	平成 18（2006）年 04 月 01 日

### 2 本事業の特徴

#### ① 将来の建替え及び非常時対応を見据えた施設計画

本事業では、将来的な施設の建替え及び非常時の対応を見据え、2 施設が 1 棟の建物からなる施設計画を採用した。また、開発ラッシュ等により将来的な事業用地の確保が困難なことが予想されたことから、敷地内に建替え用地を先行的に確保した。



## ② 民間のノウハウを重視した官民の役割分担

本事業では、献立作成及び食材調達に市の業務とし、それ以外の調理、運搬・回収、洗浄・残飯処理等の業務を民間事業者の業務範囲とした。その検討過程において、議会や審査委員の一部から、「民間委託することによる給食サービスの質の低下の恐れ」や「食材の調達こそ、民間事業者のネットワーク等をいかしたノウハウが最も発揮される部分である」との意見や指摘があった。これに対し、全国の給食センターで調理等の民間委託が進んでおり、質の低下の問題はないと考えられること、また政策的観点から食材の「地産地消」を推進していく必要があり、食材調達に一定の制限がかかること等から、献立作成・食材調達以外の業務を民間事業者の業務分担とした。

ただし、できる限り民間のノウハウを活用するため、献立作成支援業務、食材調達支援業務を事業者提案に基づく業務とすることとした。

## ③ 固定料金と変動料金からなる委託料の設定による児童数変動リスクへの対応

児童数の増減に伴う提供給食数の変動リスクについては、選定事業者が実施する施設の維持管理及び運営の対価（委託料）を、「固定料金（施設の保守管理等に係る費用及び提供食数に関係なく生じる人件費及び光熱水費等）」と「変動料金（提供食数に応じて変動する調理人件費、光熱水費、残さ処理費等）」とに分け、変動料金にて対応することとした。事前に人口推計から提供食数を予測して事業者募集時に公表しており、ピーク時の食数もおおむね把握している。

## ④ 事前のアンケート・個別面談の実施による従前職員の雇用確保

調理業務を民間の業務範囲としたため、事業の実施にあたり既存の給食センター第一調理場で働く職員の雇用が課題となった。これについては、平成 10（1998）年度以降、委員会での検討結果（平成 18 年度には民間運営となるため失職すること）を調理員に対して説明し、併せて平成 18 年度以降の就職先に関するアンケート及び個別面談の実施により、各々の意向把握と希望就職先との協議に努めた。その結果、調理員として継続して働きたい者は、第二調理場（中学校給食、千鳥センター第二調理場とは異なる）で雇用し、それ以外の者は、保育園・幼稚園の調理員・用務員や市の他部署へ異動することで、すべての調理員が本人の希望通りの職に就くことが実現できた。

## 3 PFI手法を採用したことの評価

### ① ワンウェイ方式の採用等徹底した衛生管理による「安全でおいしい給食」の提供

学校給食では、「安全でおいしい給食」を継続して提供することが求められているが、施設計画や運営面における民間事業者の創意工夫により、その実現に向けて徹底した衛生管理が行われている。

具体的には、①食材の搬入・調理動線と運搬・回収動線がそれぞれ一方通行となるワンウェイ方式の諸室配置計画、②検収室・下処理室・調理室等のエリア区分の明確化、③外気に触れずに配送車にコンテナを積むことができるドックシェルターの採用、④職員の役割ごとに異なる色のエプロンの着用等の取組によって、人・食材による交差汚染の発生抑制がはかられている。

## ② 残滓の 100%リサイクル、天然ガス車による運搬・回収等環境に配慮した運営の実現

運營業務の一つに残滓の処理が含まれているが、その処理にあたり、民間事業者の独自の提案により、メタン発酵技術を活用した生ごみ発電等を行うことで 100%のリサイクルがなされている。また、給食や食器等の配送・回収に使用する配送車には天然ガス自動車を活用されており、リサイクルとともに地球環境に配慮した運営が実現されている。

## ③ 財政支出の削減

最終的には 6 グループの入札参加があり、PFI 手法の導入によって従来方式における市の財政支出に比べ、約 31 億円（30.0%、現在価値換算）の VFM（コスト削減効果）が発揮された。

# 4 事業者選定後の状況

## ① 手の込んだ献立の提供

市と調理責任者等（事業者の代表）間で、月に一度の献立会議と運營業務に関する打合せ（適宜）を実施しており、官民間での意見交換を密に行っている。その結果として、より安全でおいしい給食を児童に提供するという共通目標の下、官民の協力により、以前と比べ調理に手の込んだ献立を提供できるようになった。

## ② モニタリングの状況

民間事業者から提出される月報、四半期報の内容を市が確認している。また、施設内に置かれた市の事務室に、所長と職員の計 3 名が常駐し、常時施設内の状況を監視している。さらに、月 1 回の割合で定例会を開催し、各種協議・報告等を行っており、特に何か問題が発生した場合は、定例会とは別に分科会を設け、問題解決に向けた協議を行っている。

### まとめ

- 本事業では、ワンウェイ方式の諸室配置計画や各エリア区分の明確化等といった民間事業者の創意工夫により、徹底した衛生管理が図られ、「安全でおいしい給食」の提供が実現している。
- また、残滓の 100%リサイクル、天然ガス車による配送等、環境に配慮した運営も実践されている。