

事業手法の検討の概要

2025(令和7)年 2月13日(木)

株式会社 長大

内 容

1 事業手法とは

2 事業手法の検討の目的

3 目的実現のために解決すべき主な課題

4 選択しうる事業手法

5 事業手法の評価の方向性

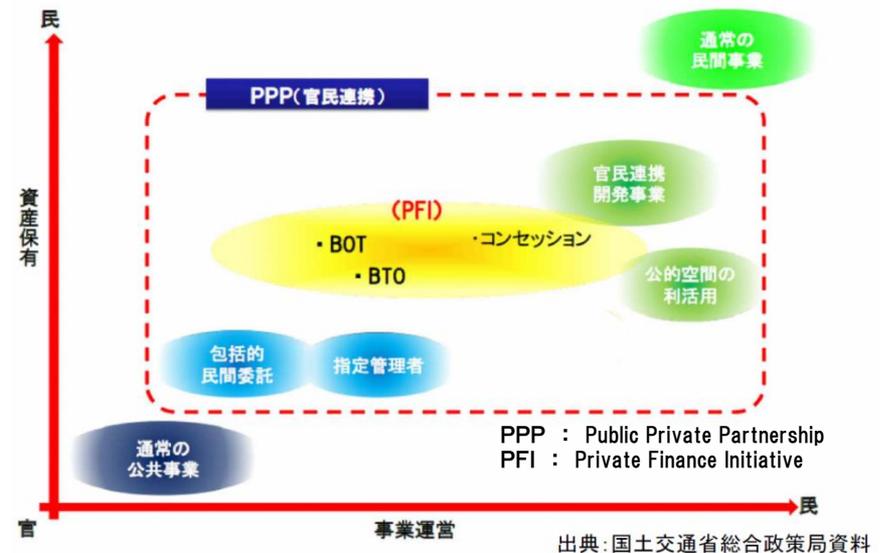
6 事業手法の総合評価

1 事業手法とは

事業手法とは、新センターの整備と管理運営の手法のことである。整備基本計画(案)の項目7~9は、市にとって最適な事業手法の評価結果を整理したものである

【主な検討の視点】

- ・ 民間にどこまで委ねるか
- ・ 民間とどのように契約するか
- ・ 資金はどうやって調達するか
など



事業手法のイメージ

近年では各地の給食センターの整備において、さまざまな事業手法が採用されている

区分	概要	市と事業者の役割分担					主な導入例
		設計建設	維持管理	調理配送等	資金調達	施設所有	
従来手法 (参考)	市が初期投資費用(建設費用)の資金調達を行い、給食センターの設計建設、調理配送等は個別に民間へ発注する	市 (委託等)	市 (委託等)	市 (委託等)	市	市	既存給食センター
DB+O	市が初期投資費用の資金調達を行い、事業者が給食センターの設計建設を行い、維持管理と調理配送等は別途民間委託を行う	民間	市 (委託等)	市 (委託等)	市	市	岡崎市、あま市、新居浜市
DBO	市が初期投資費用の資金調達を行い、事業者が給食センターの設計建設、維持管理、調理等を一括して行う	民間	民間	民間	市	市	亶理町、山形市
PFI(BTO) 民間資金活用あり	PFI法に基づき、給食センターの設計建設、維持管理、調理等を一括して、民間の資金、技術能力等を活用して行う	民間	民間	民間	民間	市/民間	青森市、石巻市、米沢市
PFI(BTO) 民間資金活用なし	PFI法に基づき、給食センターの設計建設、維持管理、調理等を一括して、技術能力等を活用して行う	民間	民間	民間	市	市/民間	西条市
民設公営 (リース等)	事業者が給食センターの設計建設を行い、事業者が所有する共同調理場を市が賃借し、調理等を別途民間委託により行う	民間	市 (委託等)	市 (委託等)	民間	民間	足利市、町田市
民設民営	事業者が給食センターの設計建設を行い、事業者が共同調理場を所有し、自ら調理等を行う	民間	民間	民間	民間	民間	相模原市、横浜市

PFIについては、青森市や石巻市をはじめ、**100件以上**の導入事例がある。
(PFIインフォメーション、令和7年2月6日時点)

2 事業手法の検討の目的

新センターを事業費を抑えつつ速やかに整備し、安全安心でおいしい給食の安定的な提供につながる事業手法を選定する

【目的達成のための主な着眼点】

- 100億円を超える事業費
- 6,000食、2献立の大規模施設
- アレルギー食や食育支援などの多様な役割
- 100名程度の調理員
- 1日たりとも止められない給食提供

など

3 目的実現のために解決すべき主な課題

主な着眼点を踏まえ、事業手法の導入により解決すべき課題を3つ設定した

1 財政負担の軽減

100億円を超える総事業費の削減、単年度あたりの負担額の抑制

2 安全・安心でおいしい給食と食育の更なる推進

使いやすい調理動線や作業スペースの整備、厨房機器の良好な状態の維持、食育の効率的な実現、安全で快適な調理員の労働環境の整備 等

3 安定的な事業運営

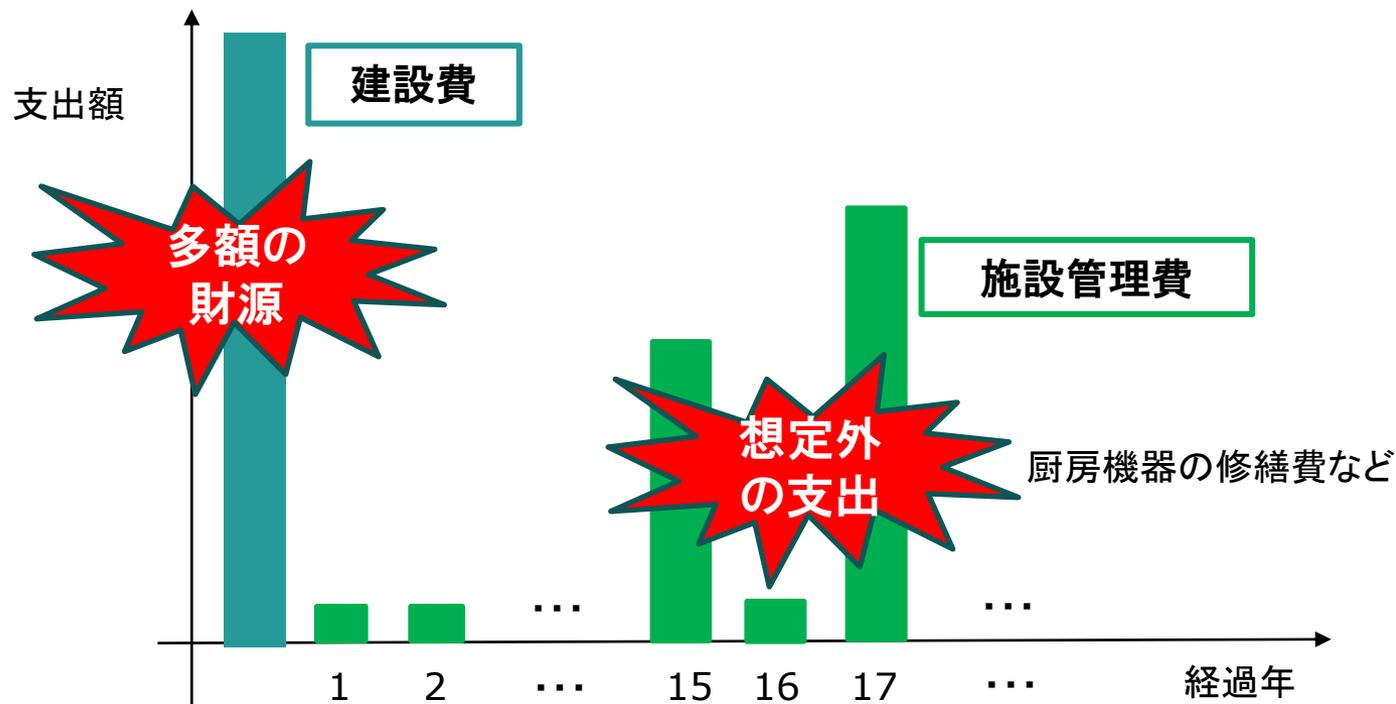
調理員の安定的な雇用、給食提供の継続に寄与する新たな仕組み 等

【参考】これまでと同様の事業手法で実施すると・・・

1 財政負担の軽減 ???

短期間に多額の財源を調達する必要がある

維持管理・運営に当初想定以上の費用を要する



2 安全・安心でおいしい給食と食育の更なる推進 ???

【主な例】

- 使いにくい調理動線や狭い作業スペースになってしまった
(センターの設計時に調理の動線や効率性が追及されていない)
- 食育の更なる推進のためには費用と労力を要するため、取り組みが限定的になっている
- 温湿度が高い調理室、使いにくい厨房機器、休憩スペースの不足

3 安定的な事業運営 ???

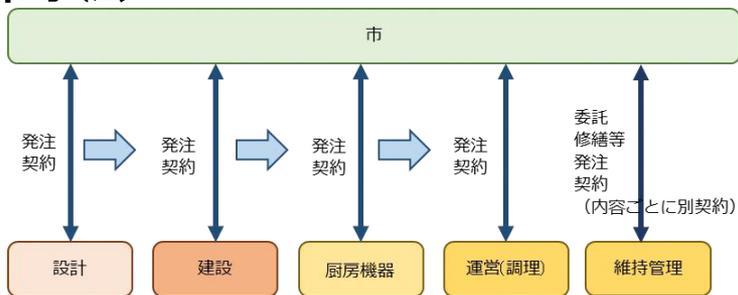
【主な例】

- 長期にわたる調理員の雇用が見通しにくい
→ 西センターでは、160名以上(調理・配送・清掃)を雇用
- 老朽化した調理機器等の修繕に予算がつきにくい
→ だましだまし使い続けている
- 委託先の調理企業が破綻する事例もある
→ 給食提供がストップ

4 選択しうる事業手法

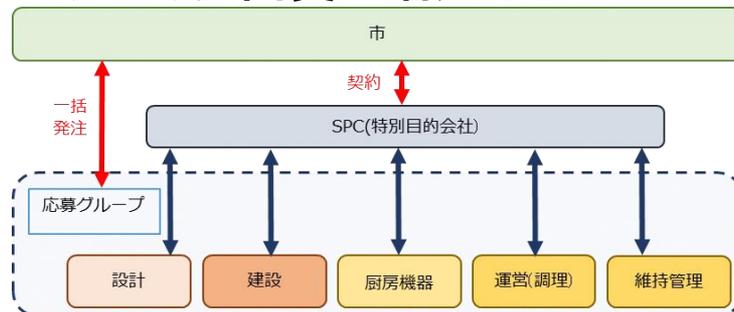
期待したい効果の実現に向け、従来手法以外に新たな事業手法を3つ選定した ※整備基本計画案 P17~18

従来手法



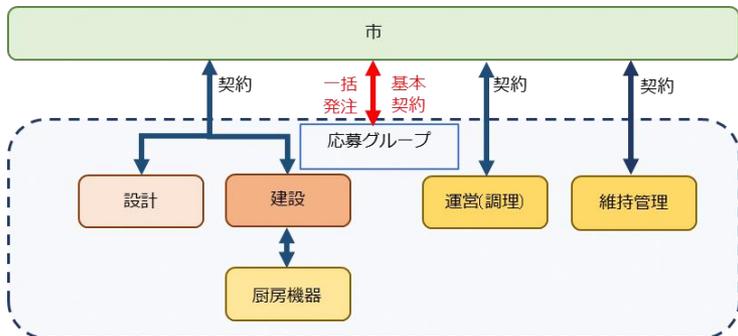
西センター、北センター、東センター

② PFI(BTO)民間資金活用なし



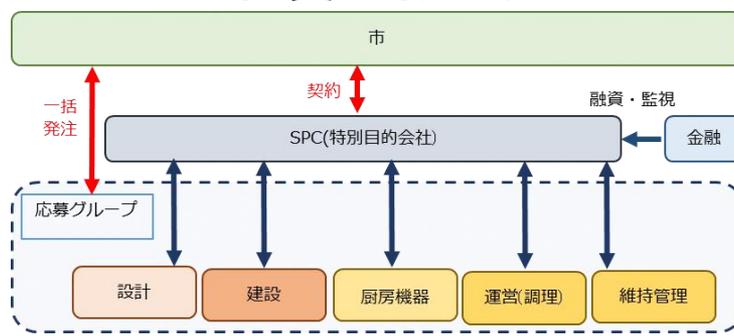
西条市など

① DBO



亘理町、山形市など

③ PFI(BTO)民間資金活用あり



青森市、石巻市など

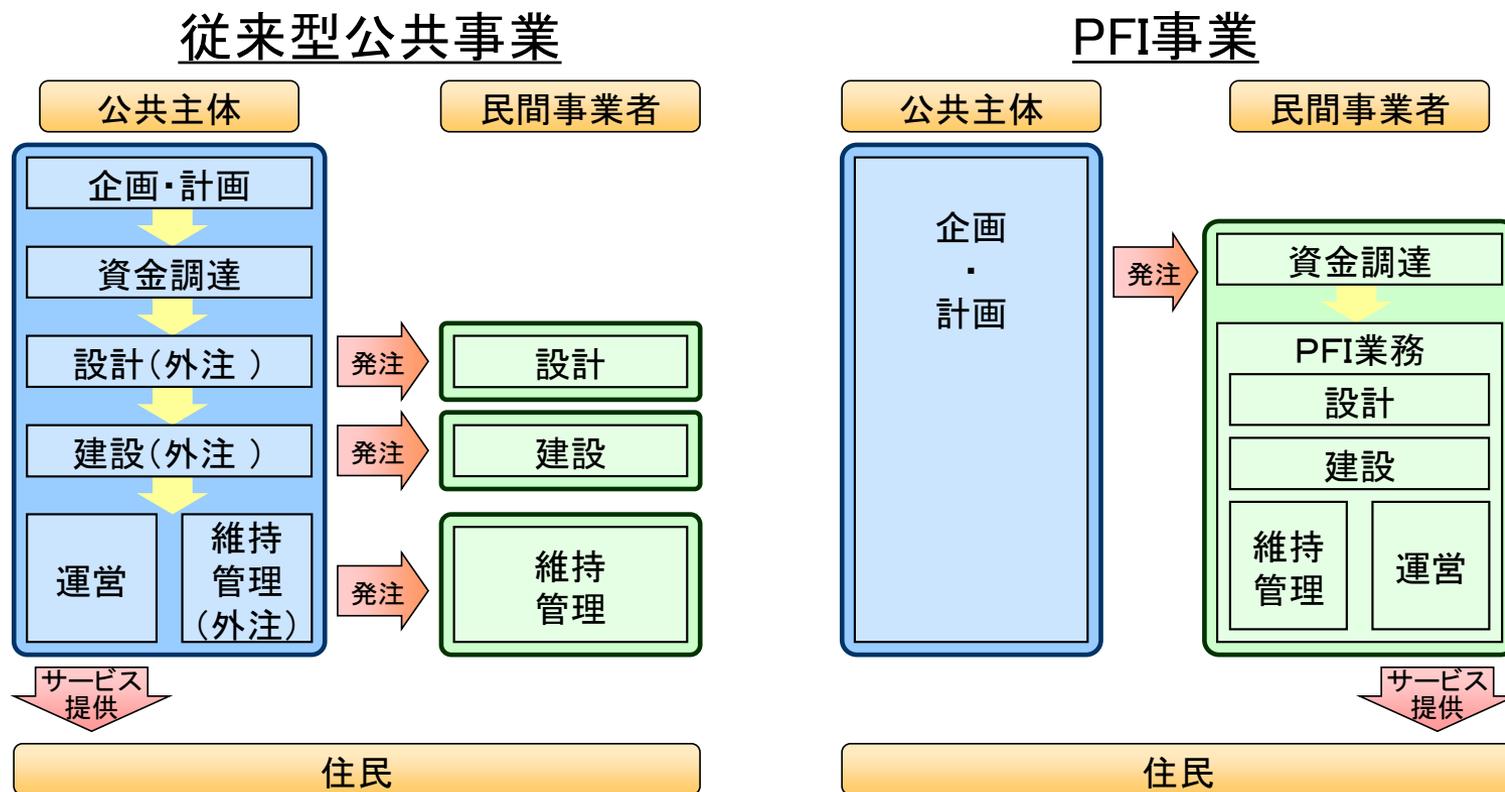
【事業手法の概要】

①～③の手法は、新センターの整備とその後の維持管理・調理等を一括して長期で契約するものであるが、契約の相手方や施設整備の財源が異なる

区分	従来	① DBO	② PFI(BTO) 民間資金なし	③ PFI(BTO) 民間資金あり
発注形態 (建設、調理等)	個々に発注 (設計→建設→維持管理、調理等)	一括で発注 (設計+建設+維持管理・調理等)		
契約期間	短期 (原則単年度)	長期 (15年程度)		
契約の相手方	個々の企業と契約 (設計、建設、維持管理、運営)	事業会社と契約		
施設整備の財源	残額を市で調達(国費も一部充当)			民間資金も活用

簡易に整理しているため、整備計画(案)の記載とは一致しない個所があります

【参考】 従来手法とPFI手法のイメージ



5 事業手法の評価の方向性

課題解決の可能性は事業手法毎に異なることから、市にとって最適な手法は複数の視点から総合的に評価を行う

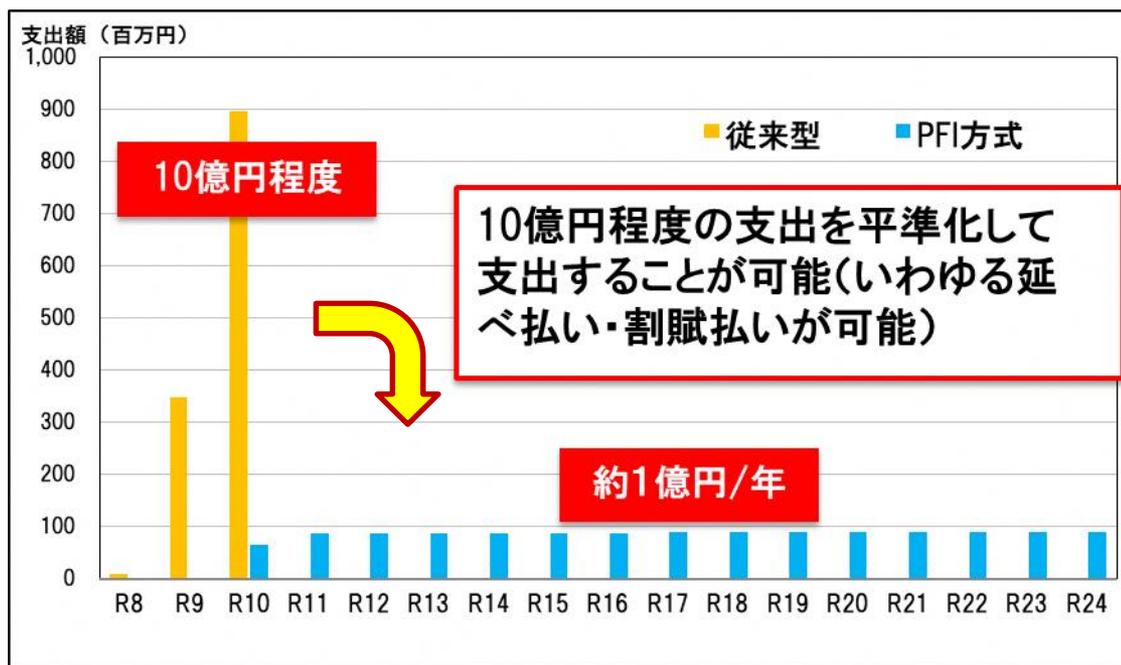
主な効果		従来	① DBO	② PFI(BTO) 民間資金なし	③ PFI(BTO) 民間資金あり
① 財政負担の軽減	財政支出の平準化				○
	長期を見据えた事業費の抑制		○	○	○
②	安全・安心でおいしい給食と食育の更なる推進		○	○	○
③	安定的な事業運営			○	○

簡易に整理しているため、整備計画(案)の記載とは一致しない個所があります

1 財政負担の軽減

1-1 財政支出の平準化

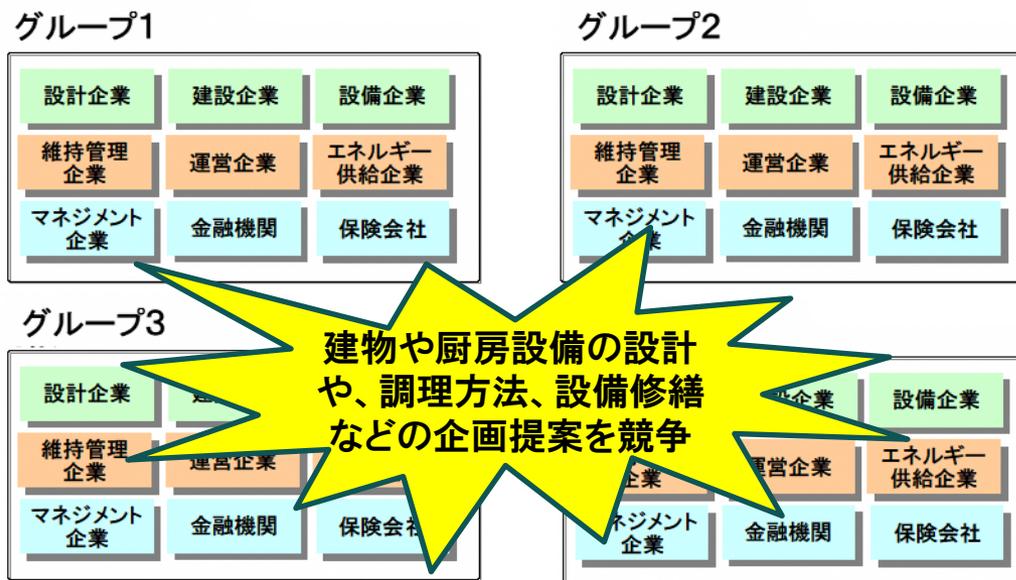
民間資金を活用すると、新センターの整備費を長期にわたり平準化して支出することが可能



1-2 長期を見据えた事業費の抑制

調理企業や維持管理企業を含むグループが、新センターの設計段階から知恵を出し合い競争することで、整備費だけでなく、長期にわたる維持管理費や調理配送費等の抑制につながりやすい

調理企業や維持管理企業を含むグループで、費用抑制に向けた提案を競争



【主な例】

整備費はやや割高になるものの、将来の運営費や維持管理費の抑制につながる民間提案を引き出しやすい(トータルで見ると財政負担の軽減につながりやすい)

■ 調理や洗浄の効率化につながる厨房機器

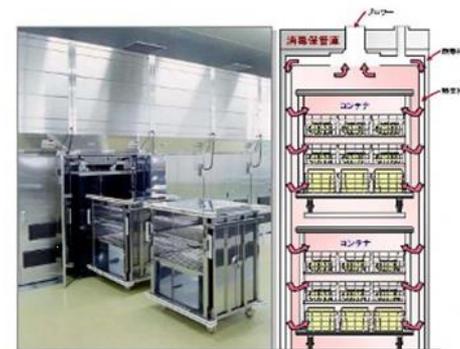
作業人員の減に寄与するロボットの導入、食器やコンテナの消毒保管方法の工夫 など



ロボット(例)

■ 省エネルギーにつながる設備

節水型の厨房機器、省電力型の空調システム、EV型の配送車、残渣や廃油の利活用システム など



消毒保管庫(例)

■ 将来の修繕費の低減につながる工夫

メンテナンスが不要となる耐久性に優れた厨房機器や建物外壁、予防保全型の厨房機器のメンテナンス など

2 安全・安心でおいしい給食と食育の更なる推進

調理企業や維持管理企業等も含めた一括した契約を締結することで、給食センターの設計段階から、調理企業や維持管理企業等のアイデアや創意工夫を反映しやすい

【主な例】

■ 使いやすい動線やスペース

調理の効率化と安全性を追求した調理動線、諸室のレイアウト、十分な広さの作業スペース 等

■ ICTを活用した食育推進

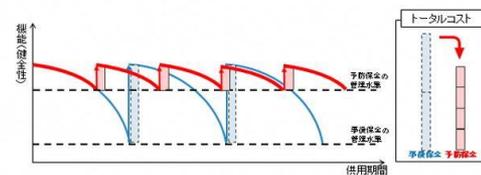
WEBやタブレット等を活用した食育推進、市民も対象とした食育推進 等



■ 計画的なメンテナンス

長期修繕計画に基づく、厨房機器等の計画的かつ迅速なメンテナンス 等

【事後保全と予防保全のサイクル(イメージ)】



■ 安全で働きやすい労働環境

洗浄室や煮炊き調理室等への最新の空調設備、自然な姿勢で作業がしやすい厨房機器、やけどがしにくい調理釜、広い休憩室 等

3 長期の安定的な事業運営

手法によっては、安全安心でおいしい給食の長期間にわたる安定的な提供につながる新たな仕組みを活用することができる

【主な例】

- 10年以上の長期契約
調理員の安定的な雇用
- 事業会社との契約
調理企業の倒産等による給食停止リスクを軽減
- 金融機関による監視機能
客観的な立場から、事業の実施状況を監視

6 事業手法の総合評価

事業手法を含めた4つの手法の総合評価を行い、新センターの整備に最適な手法として、**③PFI(民間資金あり)**を選定した

区分		従来	① DBO	② PFI(BTO) (民間資金なし)	③ PFI(BTO) (民間資金あり)
視点1	令和11年度上半期供用開始	○	○	○	○
視点2	学校給食の安全性及び品質の維持	○	○	○	○
視点3	学校給食事業の安定性	△	△	△	○
視点4	財政負担の平準化	×	×	×	○
視点5	契約等の事務手続の簡素化	△	△	○	○
視点6	リスク対応の円滑さ	△	△	○	○

【参考】市の役割

3つの手法とも、献立作成や食材調達等は今までどおりに市が担うことで、市の施策に沿った給食提供が可能

業務内容		概要・備考	主体	
			事業者	市
運営	献立作成	給食の献立作成		○
	食材調達	献立に合わせた食材の調達		○
	食材検収・保管	調達した食材の検収・保管		○
	給食費の徴収管理	児童・生徒が毎月支払う給食費の徴収管理		○
	食数調整	児童・生徒数に合わせた調理食数の調整		○
	検食・保存食の管理	給食の検食と保存食の管理		○
	保存食の採取・保存	保存食の採取・保存	○	
	調理	給食調理、配缶等	○	
	受配校における配膳	受配校における給食の配膳・下膳	○	
	配送・回収	受配校への配送、残飯及び食器等の回収	○	
	食器・食缶の洗浄・消毒	食器・食缶の洗浄・消毒	○	
	衛生検査	施設、設備等の衛生検査	○	
	検収補助	市が実施する食材検収の補助	○	
	食育支援	食育に関する情報提供等	○	
	職員教育研修	調理職員の教育、研修	○	