

八戸市新学校給食センター整備・運営事業に関する市場調査

実施要項

1. 調査の目的

新学校給食センター整備・運営事業の実施方針(案)及び要求水準書(案)の作成、並びに事業上限額算出にあたり、民間事業者への市場調査（直接対話）の機会を設定します。

2. 調査の内容

以下「調査項目」について、御意見・御提案をお聞かせください。

【調査項目】

- ① 施設整備計画(敷地の造成・下水管工事等)への意見
- ② 西センター運営維持管理業務への意見
- ③ アレルギー対応食への対応への意見
- ④ 応募条件への意見
- ⑤ その他の事業概要への意見

3. 調査の実施

対話申込期限	9月30日（火）
対話の日時	10月8日（水）～10月10日（金） ※9日（木）は午前のみ。

対話方法：1者あたり20～30分を目安に実施します。

1者あたりの参加者数は3名以内、複数法人によるグループでの参加は5名以内とします。

実施方法：WEB（ZOOM）を基本としますが、対面での対話も受け付けます。

（対面は10月8日（水）のみ受け付けます。会場はYSアリーナ八戸の予定です。）

4. 対象者

八戸市新学校給食センター整備・運営事業の実施主体となる意向を有し、事業実施を前提とした実現性のある内容を提案できる法人とします（複数の法人で構成するグループでの参加も可能とします）。

5. 参加受付

調査(対話)を希望する場合は、以下の期限までに電子メールでお申込みください。

対話申込期限	9月30日(火)正午まで 【期限厳守】
申込方法	参加申込書(様式1)と調査シート(様式2)に必要事項を記入し、代表者が8.問い合わせ先のメールアドレス宛に受付期限までに提出してください。 電子メールの件名には 【市場調査参加申込(法人名)】 と記載してください。申し込みメールの送信後は、電話により市への受信を確認してください。 ※電話の受付時間は、9時～16時30分。
調査実施日の連絡	10月3日(金)までに実施日時及び場所をEメールにてご連絡します。

様式1と様式2に記載いただいた参加事業者から受領する情報について、市担当課とアドバイザー企業(株式会社長大)で共有することがありますが、あらかじめご了承ください。

6. 調査結果の公表

調査の実施結果は、概要の公表を予定しています。なお、参加事業者の名称は公表しません。また、参加事業者のノウハウに配慮した上で、個社が特定されないような形で概要のみ公表します。

7. 関係書類

- ① 実施要領(別紙 事業概要 含む)
- ② 様式1 参加申込書
- ③ 様式2 調査シート

8. 問い合わせ先

質問等がある場合は、以下の連絡先までお問い合わせください。

八戸市教育委員会 学校教育課 学校給食グループ
〒031-8686
青森県八戸市内丸一丁目1番1号 市庁本館5階
TEL: 0178-43-9468
FAX: 0178-45-2141
E-Mail: kyushoku@city.hachinohe.aomori.jp

(別紙)

事業概要

1. 事業の基本方針

本事業は、「八戸市新学校給食センター整備基本計画」等の上位・関連計画を踏まえ、老朽化が進む北地区給食センターと東地区給食センター（以下「旧給食センター」という。）を移転・集約し、1日あたり6,000食（2献立）程度の供給能力のある新学校給食センター（以下「新センター」という。）を整備・運営及び維持管理するとともに、西地区給食センター（以下「西センター」という。）（一日あたり9,000食（2献立）程度）を運営及び一部維持管理するものです。

2. 事業用地の概要

本事業の事業用地の概要及び条件は、以下のとおり。

表1 新センターの事業用地の概要

項目	条件等
所在地	八戸市大字美保野2番地
用途地域	市街化調整区域
容積率	200%
建ぺい率	60%
敷地面積	約10,000㎡
防火指定	なし（建築基準法第22条区域内）
日影規制	なし
高度地区	未指定
接続道路	幅員6m以上の接道あり
埋蔵文化財関係	埋蔵文化財包蔵地外
その他	

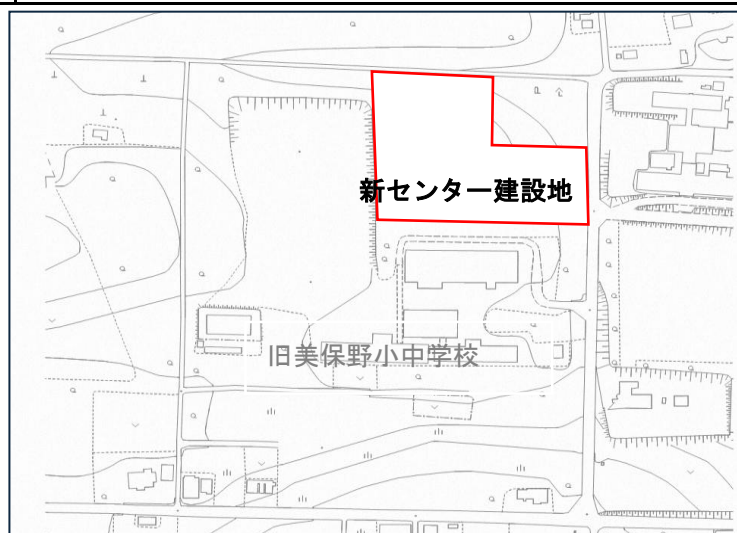


表 2 西センターの事業用地の概要

項目	条件等
所在地	八戸市北インター工業団地二丁目 2 番 1 号
敷地面積	10,526.63 ㎡
建物面積	4,656.29 ㎡ (5,081 ㎡底含む)
構造	鉄骨造二階建
竣工	平成 29 年 3 月 15 日
供用開始	平成 29 年 4 月 10 日
供給能力 (しゅん工時想定)	約 10,000 食/日 (副食 2)
現在の提供食数	8,626 食/日 (小学校 24 校、中学校 13 校)
調理従業員・事務員 数 (総職員数)	111 人
献立数	2 献立
食物アレルギー対応	2 献立 各献立の除去食 (一部代替食) 市内全域対応

3. 事業の概要

新学校給食センター整備・運営事業の概要は以下のとおり。

(1) 受配校

新センターおよび西センター (以下、「両センター」という。) から給食を提供する学校は、小学校 41 校、中学校 24 校計 65 校です。

給食の利用対象者は原則として、表 3 に示す児童生徒及び教職員とします。

表 3 児童生徒数 (令和 7 年 5 月 1 日現在)

項目	受配校数 (校)	児童生徒数 (人)			教職員数 (人)	提供食数
		普通	特別支援	児童生徒数計		
小学校	41	9,375	446	9,821	768	10,589
中学校	24	5,071	202	5,273	517	5,790
合計	65	14,446	648	15,094	1,285	16,379

表 4 学級数 (令和 7 年 5 月 1 日現在)

項目	受配校数 (校)	学級数 (クラス)			
		普通	特別支援	複式	学級数計
小学校	41	373	95	14	482
中学校	24	189	50		239
合計	65	562	145	14	721

(2) 献立方式

両センターで調理する給食の献立については、市の栄養教諭等が作成します（両センターで統一の献立）。献立数は2献立に対応できるものとします。

なお、両センターでは、主菜（焼物、揚げ物、炒め物、煮物）、副菜（和え物、煮物等）、汁物、デザート等の調理を行うことを想定しています。

(3) 提供日数

受配校の平均的な昼食提供日数は200回です。

(4) 食器具（食器・スプーン・箸・食缶）等

新センターに関しては、西センターで現在使用している食器具と同等同種で調達することを基本的な方針とし、併せて必要な洗浄や保管の設備等も整備します。新センター整備基本計画P9を参照ください。

西センターに関しては、新センターの開業に際し、食器具、配膳具、食器かごを新たに購入することを想定しています。ただし、コンテナ及び食器洗浄機は現在のものを継続して使用するため、必ずしも全く同じ食器具である必要はありませんが、現在のコンテナ及び食器洗浄機に適合する必要があります。

なお、新センター及び西センターにおいても、今の西センターの食器に使用している市作成キャラクター「いのるん」を、食器デザインに使用することが望ましいです。

表5 西センターの食器具・配膳具・食器かごの仕様

【食器】

内容	寸法	型番	用途
飯碗	139×57mm (480ml)	ニューハートヨコレズⅡ A843S-501NYWⅡ 椀型ボール	米飯
汁碗	139×57mm (480ml)	A843S-W	汁物
角仕切皿	208×169×26mm	A858-501W	焼き物・揚げ物+和え物、デザート、果物
カレー皿	198×37mm (700ml)	A861-501W	カレー
麺碗	166×62mm (760ml)	A831-501W	麺

【スプーン】

内容	寸法
スプーン	34×52×150mm

※箸は、新センター供用開始に合わせて新規整備

【食缶】

内容	寸法	型番	用途
二重保温食缶角形4ℓクリップ付	310×230×150mm	SMB-04	米飯
二重保温食缶角形9ℓ	390×320×130mm	SWJ-9VK-CP	米飯
二重保温食缶角形13ℓ	390×320×200mm	SWJ-13VK-CP	米飯

二重保温食缶角型 9ℓ	390×320×130 mm	SWJ-9VK-CP	おかず
小バット	210×290×60 mm		漬物
二重保温食缶丸型 8ℓ	300×275×205 mm	SWN-8-C	汁食
二重保温食缶丸型 14ℓ	300×275×315 mm	SWN-14-C	汁食

【配膳具】

内容	寸法・型番等
深お玉 180cc	φ88×全長 310 mm
円すいおたま（フック付）120cc	φ100×全長 280 mm
しゃもじ ポリプロピレン製	BSY-23
トンブ 17cm	170×60 mm ののじパ-リナルミコソグ LTG-S05
トンブ 25cm	250×60 mm ののじパ-リナルミコソグ LTG-S01

【食器かご】

内容	寸法	型番
飯碗・汁椀（ダブル）用	245×350×200 mm	KGR-W139
飯碗・汁椀（シングル）用	245×170×200 mm	KGR-S139
角仕切皿用	200×235×235 mm	KGR-S208
カレー皿用	210×230×240 mm	KGR-S198
麺碗用	220×400×220 mm	KGR-W166
配膳具用	150×345×190 mm	KGR-B
スプーン用	80×240×180 mm	KGR-H

※箸用かごは、新センター供用開始に合わせて新規整備

表 6 西センターのコンテナ及び食器洗浄機の仕様

種類	サイズ・メーカー型番
コンテナ	1320×750×1570
食器洗浄機（かごと食器洗浄機）	DWR8-85PT-MS

(5) アレルギー対応食の調理

アレルギー対応食の調理は西センターで新センターの受配校分も調理を行うことを想定しています。

(ア) 提供数

アレルギー対応食は1日60食程度の予定です。

(イ) アレルギー対応食の献立

通常食の献立を基本とした除去食又は代替食とします。

(ロ) 除去食対象食材

A：そば、卵、乳、落花生、かに、えび、くるみ

B：そば、卵、乳、落花生、かに、えび、くるみ、小麦

(ハ) 提供方法

調理品（主食＋副食）、学校名、学級、児童生徒名を表示したランチジャ

一、金属性ケース等の個人別容器により配送とします。

※ランチジャー、配送用ボックスは市で用意

(オ) 調理施設・調理体制

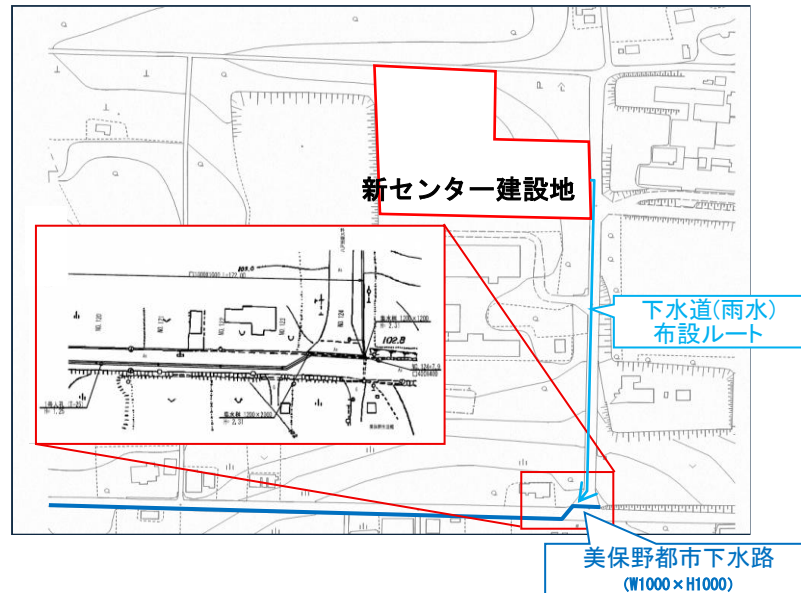
アレルギー対応食は、西センター内の専用調理室において、市が作成した献立に基づき、通常食とは別に全て専用調理室内で調理を行います。

また、アレルギー別にスペースを分けし調理業務に携わるスタッフについてもアレルギー別に専任とします。

(6) 下水道(雨水)工事の概要

建設予定地の周囲には、下水道(雨水)が整備されていないため、本事業では、建設予定地から美保野都市下水路までの下水道(雨水)布設の工事も事業範囲とする予定です。

下水道(雨水)布設のルートについては、以下となります。



4. 事業範囲

本事業の事業範囲は、新センターの施設整備・運営等の業務に加えて、西センターの運営業務と一部維持管理業務を想定しています。

表7 事業範囲（案）

○：実施主体、▲：実施支援

業務内容	概要・備考	新センター		西センター	
		市	SPC	市	SPC
施設整備業務					
事業用地残置物の撤去	建設予定地の残置物（樹木等）を伐採、伐根及び更地	○			
事業用地の整地、造成	建設予定地の整地、造成		○		
事業用地外の排水路設計・工事	新センターの事業用地内外の排水路の整備にかかる業務		○		
事前調査業務	新センター整備に必要な情報等の調査（敷地測量、地質調査等）		○		
設計業務（基本設計・実施設計）	新センター整備に係る設計業務		○		
工事監理業務	新センター整備に係る工事監理業務		○		
建設業務	新センター整備に係る建設業務（外構整備含）		○		
建設に伴う各種許認可申請等の手続き業務	新センター整備に必要な各種許認可申請業務		○		
調理設備調達業務	調理釜等の調理設備の調達、設置工事業務		○		
調理備品調達業務	運営業務に必要な調理備品の調達、設置業務				
食器具・配膳具調達業務	食器具の調達、設置業務		○		○
	食器かご		○		○
	配膳具の調達、設置業務		○		○
事務備品調達業務	運営業務に必要な家具、什器、事務備品等の調達、設置業務		○		
配送車両調達業務	配送車両等の調達（購入の場合）		○		○
近隣対応・周辺対策業務	近隣及び周辺への対応等	○	○	○	▲
中間検査・しゅん工検査及び引渡し業務	新センター整備に係る中間検査・しゅん工検査等、引渡し業務		○		
開業準備					
開業準備期間中の維持管理			○		
各種設備・備品等の試運転	調理機器や設備などの試運転 ※西センターは現行運営企業からの引継ぎ含む		○		○
調理リハーサル	調理のリハーサルに係る業務		○		○
配送・配膳リハーサル	配送・回収、配膳等のリハーサルに係る業務		○		○
内覧会・完成式典及び試食会等の開催支援			○		
施設説明資料（パンフレット）データ等の作成			○		

業務内容		概要・備考	新センター		西センター	
			市	SPC	市	SPC
維持管理業務						
建築物保守管理・修繕業務（外構等も含む）	修繕			○	○	
	定期点検、法定点検			○	○	
	日常点検			○		○
建築設備保守管理・修繕業務	修繕			○	○	
	定期点検、法定点検			○	○	
	更新			○	○	
	日常点検			○		○
調理設備等保守管理・修繕業務	修繕			○	○	
	定期点検、法定点検			○	○	
	更新			○	○	
	日常点検			○		○
運営備品等保守管理・修繕業務	更新（食器具、配膳具、食器かご）			○		○
	更新（上記以外）			○	○	
	日常点検（軽微な補修）			○		○
	事務備品保守管理業務	補充・更新			○	○
	日常点検（軽微な補修）			○	○	
清掃業務	・施設の設備及び施設周辺の清掃及び整理整頓			○		○
光熱水使用量等管理業務	・施設使用にかかる光熱水量の適切使用の管理			○		○
警備業務	・防犯警備、防火防災等の施設警備業務（機械警備にかかる配線は SPC）	○	▲ 配線工事		○	
長期修繕計画作成業務				○		
光熱水費負担	・施設使用に係る光熱水費の負担	○			○	
運営業務						
食材検収業務	・調達した食材の検収補助業務	検収	▲ 補助		検収	▲ 補助
調理業務	・給食調理、配缶等		○			○
調理業務の内、アレルギー対応食の調理業務	・給食調理、配缶等		－			○
配送・回収業務	・受配校への配送、残飯、ごみ及び食器等の回収			○		○
洗浄等処理業務	・食器具、配膳具、調理備品等の洗浄			○		○
廃棄物処理業務	・調理に伴い発生した残菜、受配校から回収した食べ残し、ごみなどの収集・搬出処理			○		○
衛生管理業務	・従事者の健康管理を含む衛生管理業務			○		○
受配校内での配膳業務	・受配校における給食の配膳・下膳業務			○		○
食育・喫食促進支援業務	・学校訪問や試食会等への協力、食育に関する情報提供等			○		○
広報支援業務（見学者対応支援を含む）	・市が実施する広報活動の支援業務	広報	▲		広報	▲

用語の定義

調理設備	調理設備とは、調理釜、冷蔵庫等配管・配線等の接続により建物に固定して調理業務に使用する機器設備及び平面図等で提示可能な調理に必要な什器（作業台、移動台、戸棚等）をいう。
調理備品	ボウル、温度計、計量カップ、はかり、まな板など、調理業務に必要な備品及びコンテナをいう。

運営備品	調理備品、食器食缶等を総称したものをいう。
食器具	食器、スプーン、箸、食缶をいう。
配膳具	トング、おたま、へらをいう。
事務備品	机・椅子、棚など、調理以外の目的で使用する建築物に固定しない備品をいう。

5. 事業スケジュール（案）

項 目	事業スケジュール（予定）
設計・建設期間	令和9（2027）年3月～令和11（2029）年6月
本件施設の引渡し	令和11（2029）年6月末日
開業準備期間	令和11（2029）年7月～令和11（2029）年8月28日
維持管理・運営期間	令和11（2029）年8月29日～令和26（2044）年7月末
事業契約完了	令和26（2044）年7月末

6. 事業者の募集及び選定スケジュール（案）

項 目	事業者の募集及び選定スケジュール（予定）
実施方針等の公表	令和7（2025）年12月上旬
実施方針等に関する直接対話の実施	令和7（2025）年12月下旬
実施方針等に関する質問・意見の受付期限	令和8（2026）年1月下旬
募集要項等の公表	令和8（2026）年7月上旬
募集要項等に関する質問・意見（第1回）の受付期限（参加資格審査関係のみ）	令和8（2026）年7月中旬
現地見学会（建設候補地、西センター）	令和8（2026）年7月中～下旬 西センターについては夏休み期間
受配校見学会	令和8（2026）年8月（受配校夏休み期間）
募集要項等に関する直接対話の実施	令和8（2026）年7月中～下旬
募集要項等に関する質問・意見（第2回）の受付期限（参加資格審査関係以外）	令和8（2026）年8月上旬
参加資格審査書類の受付期限	令和8（2026）年9月下旬
提案書類の受付期限	令和8（2026）年11月中旬
優先交渉権者の決定及び公表	令和8（2026）年12月下旬
基本協定の締結	令和9（2027）年2月上旬
仮事業契約の締結	令和9（2027）年2月中旬
事業契約締結（市議会議決）	令和9（2027）年3月下旬

7. 応募条件（案）

構成員	実績		市内企業
設計企業	・北海道、青森県、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、福島県のいずれか発注した延べ面積 3,000 ㎡以上で、平成 22（2010）年度以降に業務が完了した公共施設の実施設計の実績 ※複数で参加の場合は 1 者が要件を満たす	・H A C C P 対応施設に対する相当の実績等 （ドライシステムの学校給食施設の実施設計若しくは工事監理の実績、ドライシステムの大量調理施設（民間施設も含む）の実施設計若しくは工事監理の実績） ※複数で参加の場合は 1 者が要件を満たす	・市内に本店のある企業を 1 者以上含むよう努める
建設企業	・北海道、青森県、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、福島県のいずれか発注した延べ面積 3,000 ㎡以上で、平成 22（2010）年度以降に業務が完了した公共施設の施工の実績 ※複数で参加の場合は 1 者が要件を満たす	・市外に本店を有する者においては、建設業法に基づく総合評定値（建築一式工事）が 1,200 点以上、市内に本店を有する者においては、総合点（建築一式工事）が 820 点以上	・市内に本店のある企業を 1 者以上含む
工事監理企業	・北海道、青森県、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、福島県のいずれか発注した延べ面積 3,000 ㎡以上で、平成 22（2010）年度以降に業務が完了した公共施設の実施設計又は工事監理の実績 ※複数で参加の場合は 1 者が要件を満たす		・市内に本店のある企業を 1 者以上含むよう努める
維持管理企業	・国（公社、公団及び独立行政法人を含む）又は地方公共団体が発注した延べ面積 3,000 ㎡以上で、平成 22（2010）年度以降に業務が完了した公共施設の維持管理業務の実績 ※複数で参加の場合は 1 者が要件を満たす		・市内に本店のある企業を 1 者以上含むよう努める
運営企業	・平成 22（2010）年以降に、4,000 食/日規模以上のドライシステムまたはドライ運用の学校給食またはドライシステムの大量調理施設（民間施設も含む）において、元請けとしての調理実務の実績を有していること。	・学校給食センターでの契約締結から 3 年以上の調理業務の実績 ※複数で参加の場合は 1 者が要件を満たす	・条件設定なし