

青梅市学校給食センター  
施設整備基本計画

令和2（2020）年3月

青 梅 市



# 目 次

1	学校給食の基本的事項 .....	1
	(1) 学校給食の役割 .....	1
	(2) 学校給食に係る関係法令等 .....	2
2	計画の基本的事項 .....	5
	(1) 計画の目的 .....	5
	(2) 計画の位置づけ .....	6
3	青梅市の学校給食の現状と課題 .....	14
	(1) 給食センターの概要 .....	14
	(2) 施設・設備の課題 .....	20
	(3) 運用面における課題 .....	21
4	新たな学校給食施設整備について .....	22
	(1) 基本理念 .....	22
	(2) 施設整備の考え方 .....	22
	(3) 学校給食施設等の概要について .....	36
	(4) 基本方針 .....	50
5	事業手法について .....	52
	(1) 事業手法の概要 .....	52
	(2) 事業手法の検討 .....	56
	(3) 事業手法の評価について .....	69
6	建設スケジュールについて .....	71
7	資料編 .....	73
	(1) 青梅市学校給食センター施設整備基本計画策定の経緯 .....	73
	(2) 関係要綱等 .....	74
	(3) 事業者への調査結果 .....	76
	(4) パブリック・コメント実施概要 .....	94
	(5) 用語解説 .....	106





# 1 学校給食の基本的事項

## (1) 学校給食の役割

我が国の学校給食は、明治22年に山形県鶴岡市の私立忠愛小学校で貧困児童を対象に無料で学校給食を提供したのが起源とされ、昭和21年の文部、厚生、農林三省次官通達「学校給食実施の普及奨励について」により戦後の学校給食の方針が示され現在に至っています。

学校給食法第1条の規定では、児童・生徒の、心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童・生徒の、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されており、成長期にある児童・生徒の心身の健全な発達のため、栄養のバランスの取れた豊かな食事を提供することで、健康の増進、体位の向上を図ることに加え、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材として、給食の時間はもとより各教科や総合的な学習の時間、特別活動などにおいて活用されています。

特に、給食の時間は、準備から片付けの実践活動を通して、計画的・継続的な指導を行うことで、児童・生徒に望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせることが可能となり、学校給食に地域の農産物を活用することや、郷土食や行事食の提供を通じて、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めるなど高い教育効果が期待できます。

学習指導要領の総則には、学校における食育の推進が位置づけられており、児童・生徒の発達の段階を考慮した、学校教育活動全体として効果的な取り組みが求められるとともに、栄養教諭等の専門性を生かすなど教師間の連携に努め、地域の農産物を学校給食に使用するなどの創意工夫を行いつつ、学校給食の教育的効果を引き出すような取り組みが重要とされています。

## (2) 学校給食に係る関係法令等

学校給食は、昭和 29（1954）年に「学校給食法」が制定され、同年に学校給食法施行令、施行規則、実施基準等が定められたことにより実施体制が法的に整いました。

平成 9（1997）年には、前年に発生した腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒事件を受けて「学校給食衛生管理の基準」が定められました。

平成 21（2009）年には学校給食法が 54 年ぶりに大改正され、「学校における食育の推進」が明確に位置づけられるとともに、法改正を受けた「学校給食実施基準」、「学校給食衛生管理基準」が告示されました。

その後も、平成 27（2015）年には「学校給食における食物アレルギー対応指針」が示されるなど、安全・安心な学校給食の実施や食育の観点から法令や計画への位置づけの整備がされています。

法 令 等	概 要
学校給食法 施行 : 昭和 29 年 最終改正 : 平成 27 年	学校給食が果たす重要な役割に鑑み、その実施に関して必要な事項に法的根拠を与え、学校給食制度を確立するとともに、今後ますますその普及充実を図ることを目的に制定された法律である。
学校給食実施基準 施行 : 平成 21 年 最終改正 : 平成 30 年	学校給食法第 8 条第 1 項の規定に基づき、学校給食の対象、回数、児童・生徒への配慮事項、栄養内容の基準を定めたものである。
学校給食衛生管理基準 施行 : 平成 21 年	学校給食法第 9 条第 1 項の規定に基づき、学校給食施設・設備の整備及び管理、調理の過程、衛生管理体制に関わる衛生管理基準を定めたものである。 HACCP（ハサップ）*の考え方に基づき、学校給食センター並びに共同調理場の受配校の施設および設備、食品の取り扱い、調理作業、衛生管理体制などについて実態把握に努め、衛生管理上の問題がある場合には、学校医または学校薬剤師の協力を得て速やかに改善措置を図ることが求められている。
大量調理施設衛生管理規則 施行 : 平成 9 年 最終改正 : 平成 29 年	同一メニューを 1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上を提供する調理施設を対象に、食中毒を予防するため、HACCP（ハサップ）の概念に基づき調理過程における重要管理事項を定めたものである。
食育基本法 施行 : 平成 17 年 最終改正 : 平成 27 年	食育について基本理念を明らかにしてその方向性を示し、国、地方公共団体及び国民の食育の推進に関する取組を総合的かつ計画的に推進することを目的に制定された法律である。
第 3 次食育推進基本計画 （平成 28～32 年度） 食育推進会議決定 : 平成 28 年	食育基本法第 16 条に基づき、食育推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進していくための基本計画である。
栄養教諭制度 施行 : 平成 17 年	食に関する指導（食育）を推進するために創設された制度であり、食に関する指導体制の整備を目的としている。
学校のアレルギー疾患に対する 取り組みガイドライン 施行 : 平成 20 年	児童・生徒におけるアレルギー疾患の増加の指摘を受け、学校におけるアレルギー対策の推進を図ることを目的として、アレルギー疾患の理解と正確な情報の把握・共有、日常の取組と事故予防、緊急時の対応について取りまとめたものである。

学校給食における食物アレルギー対応指針 施行 : 平成 27 年	各学校設置者（教育委員会等）、学校及び調理場が地域や学校の状況に応じた食物アレルギー対応方針やマニュアル等を策定する際の参考となる資料として、基本的な考え方や留意すべき事項等を具体的に示し、学校や調理場における食物アレルギー事故防止の取組を促進することを目的としている。
-------------------------------------	---

**※HACCP（ハサップ）**

「危機分析重要管理点方式」(Hazard Analysis and Critical Control Point) と呼ばれる、安全な食品を製造するための製造工程の管理方法のこと。



## ●学校給食法（昭和 29（1954）年法律第 160 号）（関係分のみ抜粋）

## （この法律の目的）

第一条 この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の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であることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

## （学校給食の目標）

第二条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

## （義務教育諸学校の設置者の任務）

第四条 義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。

## （学校給食実施基準）

第八条 文部科学大臣は、児童又は生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するために必要な事項（次条第一項に規定する事項を除く。）について維持されることが望ましい基準（次項において「学校給食実施基準」という。）を定めるものとする。

- 2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食実施基準に照らして適切な学校給食の実施に努めるものとする。

## （学校給食衛生管理基準）

第九条 文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準（以下この条において「学校給食衛生管理基準」という。）を定めるものとする。

- 2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。
- 3 義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講じることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出るものとする。

## 2 計画の基本的事項

### (1) 計画の目的

近年、食の重要性が見直される中、平成 17（2005）年には食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進すること等を目的とした「食育基本法」が制定され、翌年の平成 18（2006）年には「食育推進基本計画」が策定されました。その中では学校給食の充実が掲げられ、学校給食の一層の普及と献立内容の充実を促進することなどが明記されました。

さらに平成 21（2009）年 4 月に施行された「学校給食衛生管理基準」では、HACCP（ハサップ）の考え方に基づいた「食の安全・安心」に向けた更なる施設・設備類の対応が必要となるなど、学校給食をとりまく環境は大きく変化しています。

現在、本市には根ヶ布調理場と藤橋調理場の 2 つの共同調理場と第二小学校にある 1 つの自校方式調理場があります。中でも 2 つの共同調理場については、昭和 46（1971）年と昭和 57（1982）年の竣工と建設から 30 年以上が経過しており、施設・設備の老朽化や現在の「学校給食衛生管理基準」に対応していないなどの問題が出てきています。

また、この間には児童・生徒数も年々減少し、調理数も藤橋調理場が建設された当時の 18,000 食から約半分にまで落ち込んできたことから、平成 27（2015）年には 2 つの共同調理場を統合して新たな給食センター（以下「新学校給食センター」という）を建設する「基本構想報告書」を策定しました。

さらに、平成 29（2017）年策定の青梅市公共施設等総合管理計画の再編方針の中でも、2 つの施設を 1 つに集約するとしており、これらの計画に基づき検討を進めてきた結果、根ヶ布調理場については、令和元（2019）年度 1 学期の給食終了をもって休止とし、同年 9 月からは藤橋調理場で第二小学校を除く、市内小・中学校 25 校の学校給食約 9,700 食の提供を開始しました。

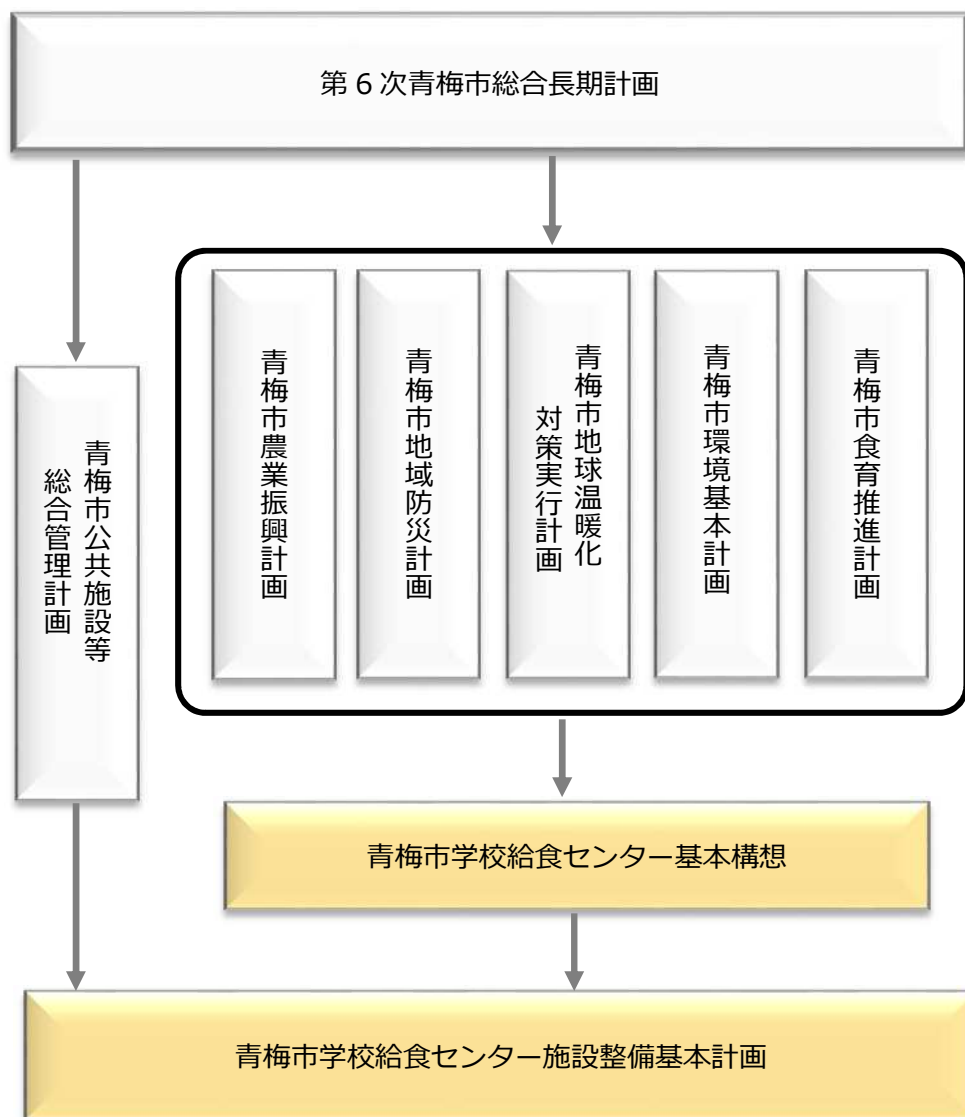
しかし、藤橋調理場も建設から 30 年以上が経過し、施設・設備の老朽化が進んでいることから、「学校給食衛生管理基準」に基づくドライ方式の導入、非汚染作業区域・汚染作業区域の区分によるさらなる衛生管理の向上や食物アレルギー対応食への対応、大量にエネルギーを使用する施設として、より一層の省エネルギー化も推進した新学校給食センターの整備が必要となっています。

本計画では「新学校給食センター」の整備やその事業手法等を定めることを目的とします。

## (2) 計画の位置づけ

本計画は、第6次青梅市総合長期計画にある「学校給食の充実」の実現を目指すとともに、本市における関連計画との連携・調整を図り、将来的な本市の学校給食に相応しい学校給食センターの建設を計画します。

図 計画の位置づけ



ア 第6次青梅市総合長期計画

名称	第6次青梅市総合長期計画																													
策定年月	平成25(2013)年3月(平成28(2016)年12月改訂)																													
実施期間	平成25(2013)年度～平成34(2022)年度																													
目的・概要	<p>第6次青梅市総合長期計画では、基本構想に掲げるまちの将来像の実現に向けて、暮らしやすさの視点に立った、青梅らしさを醸し出すまちづくりを戦略的に進めるために、施策連動型のしくみぷらっとフォーム（主要テーマのもとに参画する多様な主体が目標や目的を共有し、まちづくりにおけるそれぞれの役割を認識し、水平的なつながりの中で協力・連携 施策連動する場）を機能する。</p> <div style="text-align: center;"> </div>																													
給食関係部分の抜粋	<p>実施計画 第3章 次代を担う子どもをみんなで育むまち &lt;事業計画&gt;</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%; text-align: center;">3-19</td> <td style="width: 20%;">事業名</td> <td style="width: 50%;">調理場統合の検討</td> <td style="width: 20%;">総合戦略</td> </tr> <tr> <td></td> <td>担当課</td> <td colspan="2">教育部 学校給食センター</td> </tr> <tr> <td>事業概要</td> <td colspan="3">老朽化した根ヶ布調理場を休止し、第二小学校を除く給食調理作業を藤橋調理場に一本化するとともに、学校給食センター施設整備基本計画を策定し、新共同調理場の施設整備を進める。</td> </tr> <tr> <td>計画期間中における事業の推進目標</td> <td colspan="3">藤橋調理場への給食調理作業の一本化を円滑に実施するとともに、平成31年度に策定する学校給食センター施設整備基本計画にもとづき、計画的に事業の推進を図る。</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">事業計画および事業費</td> <td style="text-align: center;">平成31年度</td> <td style="text-align: center;">平成32年度</td> <td style="text-align: center;">平成33年度</td> </tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・施設整備基本計画策定</li> <li>・給食調理作業を藤橋調理場に一本化</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・施設整備基本計画にもとづき施設整備を推進</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・施設整備基本計画にもとづき施設整備を推進</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">15,809千円</td> <td style="text-align: center;">—</td> <td style="text-align: center;">—</td> </tr> </table>			3-19	事業名	調理場統合の検討	総合戦略		担当課	教育部 学校給食センター		事業概要	老朽化した根ヶ布調理場を休止し、第二小学校を除く給食調理作業を藤橋調理場に一本化するとともに、学校給食センター施設整備基本計画を策定し、新共同調理場の施設整備を進める。			計画期間中における事業の推進目標	藤橋調理場への給食調理作業の一本化を円滑に実施するとともに、平成31年度に策定する学校給食センター施設整備基本計画にもとづき、計画的に事業の推進を図る。			事業計画および事業費	平成31年度	平成32年度	平成33年度	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設整備基本計画策定</li> <li>・給食調理作業を藤橋調理場に一本化</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設整備基本計画にもとづき施設整備を推進</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設整備基本計画にもとづき施設整備を推進</li> </ul>		15,809千円	—	—
3-19	事業名	調理場統合の検討	総合戦略																											
	担当課	教育部 学校給食センター																												
事業概要	老朽化した根ヶ布調理場を休止し、第二小学校を除く給食調理作業を藤橋調理場に一本化するとともに、学校給食センター施設整備基本計画を策定し、新共同調理場の施設整備を進める。																													
計画期間中における事業の推進目標	藤橋調理場への給食調理作業の一本化を円滑に実施するとともに、平成31年度に策定する学校給食センター施設整備基本計画にもとづき、計画的に事業の推進を図る。																													
事業計画および事業費	平成31年度	平成32年度	平成33年度																											
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設整備基本計画策定</li> <li>・給食調理作業を藤橋調理場に一本化</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設整備基本計画にもとづき施設整備を推進</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設整備基本計画にもとづき施設整備を推進</li> </ul>																											
	15,809千円	—	—																											

## イ 青梅市食育推進計画

名称	第2次青梅市食育推進計画
策定年月	平成27(2015)年3月
実施期間	平成27(2015)年度～平成31(2019)年度
目的・概要	<p><b>【基本理念】</b></p> <p style="text-align: center;">食を通して地域の人々の輪が広がる 元気で楽しい健康づくり</p> <p><b>【重点目標】</b></p> <p>1 生活習慣病の予防につながる食育を推進していく 2 子育て世代を重点に食育を推進していく 3 食を楽しむ環境づくりにつながる食育を推進していく</p> <p><b>【食育の取り組みの視点と方向】</b></p> <p>目標1 規則正しい食習慣と生活リズムを身につける 目標2 食育を通して子どもの健やかな発育を促す 目標3 食の安全・安心への理解を深め、支援に努める 目標4 行事食や伝統食・郷土料理の紹介・普及に努める 目標5 地場農産物を通して地域のつながりを広める 目標6 楽しく食べる環境づくりに努める</p>
給食関係部分の抜粋	<p><b>【第2章 青梅市の食をめぐる現状と課題】</b></p> <p>3. 第2次食育推進計画について</p> <p>(3) 地元食材への理解を深める取り組み</p> <p>直売所の利用や学校給食での地元農産物の使用、地元農産物を利用している店舗の紹介、さまざまな形での農業体験などを通じて、市民が地元農産物を購入する機会や地産地消に取り組める機会は増えつつある。</p> <p>今後は、地元農産物を利用した学校給食や料理教室、市民が農業と親しめる農業体験会などを通じて、さらに、地元農産物への関心や理解を高めていく必要がある。</p> <p><b>【第5章 食育の推進にあたって】</b></p> <p>2. 家庭、地域、市民等に期待される役割</p> <p>(3) 学校の役割</p> <p>健康教育の一環として、子どもの発育、成長段階に応じて望ましい食習慣の形成に結び付けられる実践的な態度を育成することが大切。</p> <p>また、子どもが集団生活を通して食の大切さ、楽しさ、マナーなどを体得する場としての役割を持つ学校給食を活用していくことが大切。</p>

## ウ 第2次青梅市環境基本計画

名称	第2次青梅市環境基本計画														
策定年月	平成27(2015)年3月														
実施期間	平成27(2015)年度～平成36(2024)年度														
目的・概要	<p>「青梅市環境基本条例」にもとづき、「青梅市環境基本計画」を策定し、『美しい自然のふるさと青梅』～未来から現在を考える～』を望ましい環境像として、5つの環境テーマ(緑、水、大気、ごみと資源、くらし)に沿った環境施策を展開してきたが、震災以降、環境やエネルギーに対する考え方の変化、持続的発展が可能な社会の構築のために、ライフスタイルの転換や社会経済構造の見直しを含めたあらゆる角度における対応が求められ、将来においても青梅市が住み良い環境を形成していくために、市民・市民団体・事業者・滞在者・市が協働して、計画の見直しに当たり、今後の新たな10年間を見据えた環境に関わる諸政策を総合的かつ計画的に推進していけるよう、各主体の環境への関わり方を示した計画を目標として策定。</p> <p>■計画全体の基本的な考え方</p> <p>考え方1：震災による市民の価値観変化を踏まえた環境対策の推進          考え方2：市民と行政の協働による環境対策の推進          考え方3：民間と行政の協働による環境対策の推進          考え方4：分野横断的な環境対策の推進</p> <p>■環境目標一覧</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>テーマ</th> <th>基本方針</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">緑</td> <td>緑豊かな森林を守り、育て、活かす</td> </tr> <tr> <td>恵豊かな農地を活かす</td> </tr> <tr> <td>水</td> <td>清冽な水質・豊かな水量を守る</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">大気</td> <td>化学物質汚染から大気環境を守る</td> </tr> <tr> <td>自動車による負荷から大気環境を守る</td> </tr> <tr> <td>ごみ</td> <td>4Rを推進する</td> </tr> <tr> <td>エネルギー</td> <td>エネルギーを有効に活用する</td> </tr> </tbody> </table> <p>■重点アクション</p> <p>低炭素社会の構築～青梅市地球温暖化対策実行計画(区域施策編)～          循環型社会の更なる推進          生物多様性の保全</p>	テーマ	基本方針	緑	緑豊かな森林を守り、育て、活かす	恵豊かな農地を活かす	水	清冽な水質・豊かな水量を守る	大気	化学物質汚染から大気環境を守る	自動車による負荷から大気環境を守る	ごみ	4Rを推進する	エネルギー	エネルギーを有効に活用する
テーマ	基本方針														
緑	緑豊かな森林を守り、育て、活かす														
	恵豊かな農地を活かす														
水	清冽な水質・豊かな水量を守る														
大気	化学物質汚染から大気環境を守る														
	自動車による負荷から大気環境を守る														
ごみ	4Rを推進する														
エネルギー	エネルギーを有効に活用する														
給食関係部分の抜粋	<p>第5章 重点アクション</p> <p>重点アクション2 循環型社会のさらなる推進</p> <p><b>基本方針4</b> 農産物等の地産地消の推進</p> <p>・地元産の農産物の販売促進や学校給食などへの使用を通じて、農産物の地産地消を促進します。</p>														

## 工 第3次青梅市地球温暖化対策実行計画（事務事業編）

名称	第3次青梅市地球温暖化対策実行計画（事務事業編）
策定年月	平成27（2015）年3月
実施期間	平成27（2015）年度～平成31（2019）年度
目的・概要	<p>「青梅市環境基本条例」および「青梅市環境基本計画」（地球温暖化対策実行計画（区域施策編）を含む。）の基本理念にもとづき、市の温室効果ガス排出抑制対策を具体的に実行するための計画として策定。</p> <p>■地球温暖化防止に向けての目標</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・2019（平成31）年度までに二酸化炭素換算で温室効果ガス総排出量を2010（平成22）年度比で10%削減する。</li> <li>・グリーン購入の推進については、上記期間内に消耗品等の購入割合を2010（平成22）年度比で10%増加する。</li> </ul> <p>■目標達成に向けた取組の全体像</p> <p>市は、様々な施策を実施する中で、事務事業を進めるとともに、公共施設等の管理運営を行い、民間企業等と同じく、市内の経済活動の一端を担っており、一事業者あるいは一消費者としての性格を持つもので、市内における中心的事業所であることから、その経済活動に際して環境保全に関する行動を実行することは、地球温暖化対策をはじめとする、環境負荷の低減に大きく寄与する。</p> <p>また、市は市民・事業者の環境保全に関する自主的な取組を推進する立場にあり、市自らが率先して、これらの課題に取り組む必要があり、市は、青梅市環境基本条例の基本理念にもとづき、全職員が高い意識をもって、日常の事務・事業における省エネ行動に取り組むとともに、全課・施設において、施設整備等に関する取組を実践していく。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;"> <p style="text-align: center;"><b>（1）日常の事務・事業に関する取組</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>① 電気・燃料使用量の削減</li> <li>② 自動車燃料使用量の削減</li> <li>③ 省資源・リサイクルの推進</li> <li>④ 水道使用量の削減</li> <li>⑤ グリーン購入の推進</li> </ul> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;"> <p style="text-align: center;"><b>（2）公共施設整備等に関する取組</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>① 公共施設の再編と新設・更新時の省エネ改修</li> <li>② 省エネ・新エネ設備の積極的導入</li> <li>③ 環境への負荷の少ない電力調達の推進</li> <li>④ 温室効果ガスの吸収源の保全</li> <li>⑤ 公用車の低公害車への更新と自動車利用の抑制</li> </ul> </div> </div>

## オ 青梅市地域防災計画

名称	青梅市地域防災計画										
策定年月	令和元年（2019）年（令和元年度修正）										
実施期間	令和元年（2019）年度～										
目的・概要	<p>災害対策基本法第 42 条の規定により、市の地域にかかる災害対策について、国の防災基本計画および東京都地域防災計画にもとづき、必要な事項を定め、市ならびに都、指定地方行政機関、指定公共機関、指定地方公共機関、公共団体等、市民および事業者が、その有する全機能を有効に発揮するとともに、市域にかかる災害予防、災害応急および災害復旧・復興対策を実施することにより、住民の生命、身体および財産の保護、郷土の保全、都市機能の維持を図ることを目的としている。</p> <p>第 1 節 計画の基本理念</p> <p>■総合長期計画の基本理念</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>(1) 豊かな自然環境の中で快適で文化的な暮らしができるまち</td> </tr> <tr> <td>(2) 人と人の心のふれあいがあるまち</td> </tr> <tr> <td>(3) 安全で安心して暮らせるまち</td> </tr> </table> <p>■防災・消防における基本方針および基本施策</p> <p>【基本方針】 「東日本大震災など大規模な自然災害を教訓に、地震や土砂災害を初め、あらゆる災害から市民の生命、身体 および 財産を守るため、「青梅市地域防災計画」の抜本的な見直しを行います。市民が安全な生活を送れるよう、防災体制・消防体制の強化、救急・救助体制の充実を図ります。また、市民や企業等に対して自助・共助・公助の役割認識の浸透や防災意識の向上、耐震化の促進等を図り、災害に強いまちづくりを推進します。」とされ、これらを実現するため、以下の 5 つの基本施策が示された。</p> <p>【基本施策】</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>(1) 危機管理体制の整備</td> </tr> <tr> <td>(2) 災害応急対策の充実</td> </tr> <tr> <td>(3) 消防体制の充実</td> </tr> <tr> <td>(4) 市民の防災意識高揚に向けた取組の強化</td> </tr> <tr> <td>(5) 災害に強いまちづくり</td> </tr> </table>			(1) 豊かな自然環境の中で快適で文化的な暮らしができるまち	(2) 人と人の心のふれあいがあるまち	(3) 安全で安心して暮らせるまち	(1) 危機管理体制の整備	(2) 災害応急対策の充実	(3) 消防体制の充実	(4) 市民の防災意識高揚に向けた取組の強化	(5) 災害に強いまちづくり
(1) 豊かな自然環境の中で快適で文化的な暮らしができるまち											
(2) 人と人の心のふれあいがあるまち											
(3) 安全で安心して暮らせるまち											
(1) 危機管理体制の整備											
(2) 災害応急対策の充実											
(3) 消防体制の充実											
(4) 市民の防災意識高揚に向けた取組の強化											
(5) 災害に強いまちづくり											
給食関係部分の抜粋	<p>第 2 部 震災編 第 5 章 災害活動体制の充実</p> <p>第 4 節 応急対応 1 市の初動対応体制</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 33%;">教育対策部 (教育部)</td> <td style="width: 33%;">給食班 (給食センター)</td> <td style="width: 33%;">・給食施設の被害情報の収集 ・応急給食の準備</td> </tr> </table>			教育対策部 (教育部)	給食班 (給食センター)	・給食施設の被害情報の収集 ・応急給食の準備					
教育対策部 (教育部)	給食班 (給食センター)	・給食施設の被害情報の収集 ・応急給食の準備									



## カ 第三次青梅市農業振興計画

名称	第三次青梅市農業振興計画																							
策定年月	平成 28 (2016) 年 3 月																							
実施期間	平成 28 (2016) 年度～平成 37 (2025) 年度																							
目的・概要	<p>本市では、平成 17 (2005) 年度に策定した農業振興計画にもとづき、農業施策を展開してきたが、策定後 10 年を経過し、農業を取り巻く環境の変化に対応し、今後 10 年間の農業振興のために、計画の見直しを行う目的のため策定。</p> <p>■将来像 農の郷 青梅 ～未来へつなぐ青梅の農業～</p> <p>■基本方針</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.安全で多彩な農業生産の推進：認定農業者数</li> <li>2.広範な担い手の育成・確保：新規就農者数等</li> <li>3.生産の基本となる農地保全：荒廃農地の解消面積</li> <li>4.魅力ある地産地消の推進と販路の拡大：農商工連携事業</li> <li>5.農の郷づくり：多様な農園の設置数</li> </ol> <p>■重点プロジェクト</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.「青梅の農」魅力再発見プロジェクト</li> <li>2.農の郷づくりプロジェクト</li> <li>3.みんなでつなぐ青梅の農業プロジェクト</li> </ol>																							
給食関係 部分の抜粋	<p>基本方針 2. 広範な担い手の育成・確保：新規就農者数等</p> <p>◇新規就農者等の確保・育成</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>取り組み</th> <th>内容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>新規就農者の確保</td> <td>市内にある学校と農家の交流会づくり</td> </tr> <tr> <td>援農ボランティアの確保</td> <td>市内にある学校や施設との連携</td> </tr> </tbody> </table> <p>◇農業関係団体等との連携の推進</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>取り組み</th> <th>内容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>農業団体等との連携の強化</td> <td>JA や市内の学校との連携による農家の支援</td> </tr> </tbody> </table> <p>基本方針 4. 魅力ある地産地消の推進と販路の拡大：農商工連携事業</p> <p>◇市内外への販路の充実・拡大</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>取り組み</th> <th>内容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>学校給食等での利用拡大</td> <td>学校給食への納入量の拡大</td> </tr> </tbody> </table> <p>基本方針 5. 農の郷づくり：多様な農園の設置数</p> <p>◇食育の推進</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>取り組み</th> <th>内容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>学校教育における食文化の継承</td> <td>学校給食における地場農産物の活用と啓発</td> </tr> </tbody> </table> <p>◇市内外への販路の充実・拡大</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>取り組み</th> <th>内容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>多様な農業体験の場づくり</td> <td>           幼児・低学年の収穫体験の推進            小学校高学年の栽培加工体験の推進            各種農業体験講習会の実施         </td> </tr> </tbody> </table>		取り組み	内容	新規就農者の確保	市内にある学校と農家の交流会づくり	援農ボランティアの確保	市内にある学校や施設との連携	取り組み	内容	農業団体等との連携の強化	JA や市内の学校との連携による農家の支援	取り組み	内容	学校給食等での利用拡大	学校給食への納入量の拡大	取り組み	内容	学校教育における食文化の継承	学校給食における地場農産物の活用と啓発	取り組み	内容	多様な農業体験の場づくり	幼児・低学年の収穫体験の推進 小学校高学年の栽培加工体験の推進 各種農業体験講習会の実施
取り組み	内容																							
新規就農者の確保	市内にある学校と農家の交流会づくり																							
援農ボランティアの確保	市内にある学校や施設との連携																							
取り組み	内容																							
農業団体等との連携の強化	JA や市内の学校との連携による農家の支援																							
取り組み	内容																							
学校給食等での利用拡大	学校給食への納入量の拡大																							
取り組み	内容																							
学校教育における食文化の継承	学校給食における地場農産物の活用と啓発																							
取り組み	内容																							
多様な農業体験の場づくり	幼児・低学年の収穫体験の推進 小学校高学年の栽培加工体験の推進 各種農業体験講習会の実施																							

## キ 青梅市公共施設等総合管理計画

名称	青梅市公共施設等総合管理計画								
策定年月	平成 29 (2017) 年 3 月								
実施期間	平成 28 (2016) 年度～平成 67 (2055) 年度までの 40 年間								
目的・概要	公共施設等の現状把握や更新費用等の見通しのほか、将来の人口動向や財政見込みなどを踏まえ、長期的な視点を持ち、更新・統廃合・長寿命化などを計画的に行うことにより、財政負担の軽減・平準化を行いながら公共施設等の最適な配置を実現するなど、総合的かつ計画的な管理を推進することを目的とする。								
給食関係 部分の抜粋	<p>&lt;給食センター再編に関する基本的な方針&gt;</p> <table border="1"> <tr> <td>課題</td> <td>・給食センターの老朽化</td> </tr> <tr> <td>管理方針</td> <td>・現状の施設の保全を図りつつ、維持する。</td> </tr> <tr> <td>再編方針</td> <td>・給食センターは、二つある施設を一つに集約する。</td> </tr> </table> <p>【参考】 &lt;公共施設についての取り組み（目標）&gt;</p> <table border="1"> <tr> <td>40 年間で延べ床面積を 30%削減し、財源不足を解消 (当初 10 年間では、7.5%の削減を目標とする) ※病院事業会計の対象施設を除く</td> </tr> </table>		課題	・給食センターの老朽化	管理方針	・現状の施設の保全を図りつつ、維持する。	再編方針	・給食センターは、二つある施設を一つに集約する。	40 年間で延べ床面積を 30%削減し、財源不足を解消 (当初 10 年間では、7.5%の削減を目標とする) ※病院事業会計の対象施設を除く
課題	・給食センターの老朽化								
管理方針	・現状の施設の保全を図りつつ、維持する。								
再編方針	・給食センターは、二つある施設を一つに集約する。								
40 年間で延べ床面積を 30%削減し、財源不足を解消 (当初 10 年間では、7.5%の削減を目標とする) ※病院事業会計の対象施設を除く									

## 3 青梅市の学校給食の現状と課題

### (1) 給食センターの概要

#### ア 施設の概況

当市の学校給食センターは、根ヶ布調理場と藤橋調理場の2つの共同調理場があります。令和元年9月1日現在においては、施設の老朽化の著しい根ヶ布調理場を休止し、藤橋調理場のみで学校給食の調理を行っており、1日約9,700食を提供しています。

2つの調理場の概要については、以下のとおりです。

このほか、第二小学校については、自校調理を行っています。

表 共同調理場の施設概況

名称	青梅市立学校給食センター 藤橋調理場	青梅市立学校給食センター 根ヶ布調理場
所在地	青梅市藤橋3丁目4番地	青梅市根ヶ布1丁目469番地の4
建築年	昭和57年	昭和46年
敷地面積	6,719.28 m <sup>2</sup>	4,973.71 m <sup>2</sup>
建築面積	3,069.81 m <sup>2</sup>	2,189.74 m <sup>2</sup> (排水処理棟 91.35 m <sup>2</sup> を含む。)
床面積	厨房・管理棟 : 2,655.11 m <sup>2</sup> 機械棟 : 270.00 m <sup>2</sup> ガスガバナー室 : 6.56 m <sup>2</sup> 排水処理棟 : 59.20 m <sup>2</sup>	厨房・管理棟 : 1,746.21 m <sup>2</sup> 車庫棟 : 225.40 m <sup>2</sup> 排水処理棟 : 81.12 m <sup>2</sup>
構造	鉄骨造り平屋建(一部2階建) 外壁: 中空セメント板 アクリルリ シン吹付 床 : クリンカータイル張り 屋根: 長尺カラー鉄板瓦棒葺き	鉄骨造り平屋建(一部2階建) 外壁: センチュリーボード下見板 張り 床 : クリンカータイル張り 屋根: 長尺カラー鉄板瓦棒葺き
高さ	軒高 : 8.60m 最高高さ: 13.745m	軒高 : 7.80m 最高高さ: 13.56m
対象校	市内小学校 15校、同中学校 10校	令和元年度1学期の給食終了後に休止

表 第二小学校調理室の概況

名称	青梅市立第二小学校内調理室
所在地	青梅市長淵4丁目437番地
建築年	平成25年
給食数	735食 (令和元年5月1日現在)
最大調理能力	1,000食

## イ 都市計画の指定状況

2つの調理場の法規制状況（都市計画の指定状況）は以下のとおりです。

表 都市計画の指定状況

名称	用途地域	建ぺい率	容積率
藤橋調理場	準工業地域	60%	200%
根ヶ布調理場	準工業地域	60%	150%

## ウ 学校給食衛生管理基準への対応

学校給食衛生管理基準は、学校給食法第9条第1項の規定に基づき、学校給食施設・設備の整備及び管理、調理の過程、衛生管理体制に関わる衛生管理基準を定めていますが、ここでは施設に関わる部分の「汚染作業区域と非汚染作業区域の区分<sup>\*1</sup>」、「ドライシステムの導入状況<sup>\*2</sup>」、「空調等を備えた構造<sup>\*3</sup>」について整理を行いました。

現状では、根ヶ布調理場と藤橋調理場の両調理場ともに汚染作業区域と非汚染作業区域の区分は未対応、ドライシステムの導入状況は未導入（ドライ運用）、空調等についても未整備という状況となっています。

表 学校給食衛生管理基準対応状況

名称	汚染作業区域と非汚染作業区域の区分	ドライシステムの導入状況	空調等を備えた構造
藤橋調理場	未対応	未対応(ドライ運用)	未整備
根ヶ布調理場	未対応	未対応(ドライ運用)	未整備

### 参考-学校給食衛生管理基準の補足

#### \* 1) 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分

二次汚染（調理器具や人の手を介した汚染や汚染物質などの混入など）防止の観点から、調理場内を「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」、「その他の区域」に部屋単位で区分することが示されている。汚染作業区域は、泥や埃などの異物や有害微生物が付着している食品を取り扱う場所である。

#### \* 2) ドライシステムの導入状況

ドライシステムは、全ての調理機器からの排水を機器等に接続される排水管を通して流す方式である。床を乾いた状態で使用することで、床からの跳ね水による二次汚染を防ぎ、調理場内の湿度を低く保つことで、細菌の増殖を抑え、食中毒の発生要因を少なくすることができる。このため、施設の新築、改築、改修にあたっては、ドライシステムを導入することが示されている。また、導入していない調理場においてもドライ運用を図ることが示されている。

#### \* 3) 空調等を備えた構造

高温多湿は細菌が増殖しやすい環境であるため、作業中に発生する熱や湿気をできるだけ速やかに排除する空調等を備えた建物の構造にする必要がある。作業中も温度 25℃以下、湿度 80%以下を保つように空調等を備えるよう努めることが示されている。

## エ 運営等の状況

### (ア) 学校給食の実施状況

学校給食の実施状況（令和元年度）は、食器については、ランチ皿を採用しており、箸及びスプーン等の材質は、それぞれ京華木及びステンレスとなっています。

献立は、小学校 1 献立、中学校 1 献立の計 2 献立、また、米飯については業者から購入しており、給食配送については業務委託をしています。

表 運営等の状況

食器	ランチ皿（箸：京華木、スプーン等：ステンレス）	
献立	2 献立（小学校：1 献立、中学校：1 献立）	
主食	米飯：4 回/週、パン：1 回/週	
炊飯方法	米飯を業者から購入	
稼働日数	約 200 日/年	
業務委託 状況	調理	直営
	洗浄	直営
	機械操作	直営
	配送	委託

### (イ) 職員の配置状況

現在、藤橋調理場の調理業務は直営で行っており、職員（都・臨時・委託職員含む）の配置状況（令和元年度）については、以下のとおりとなっています。

なお、勤務時間については、午前 8 時から午後 4 時 45 分まで（配膳員は午前 10 時から午後 3 時まで）となっています。

表 職員配置状況

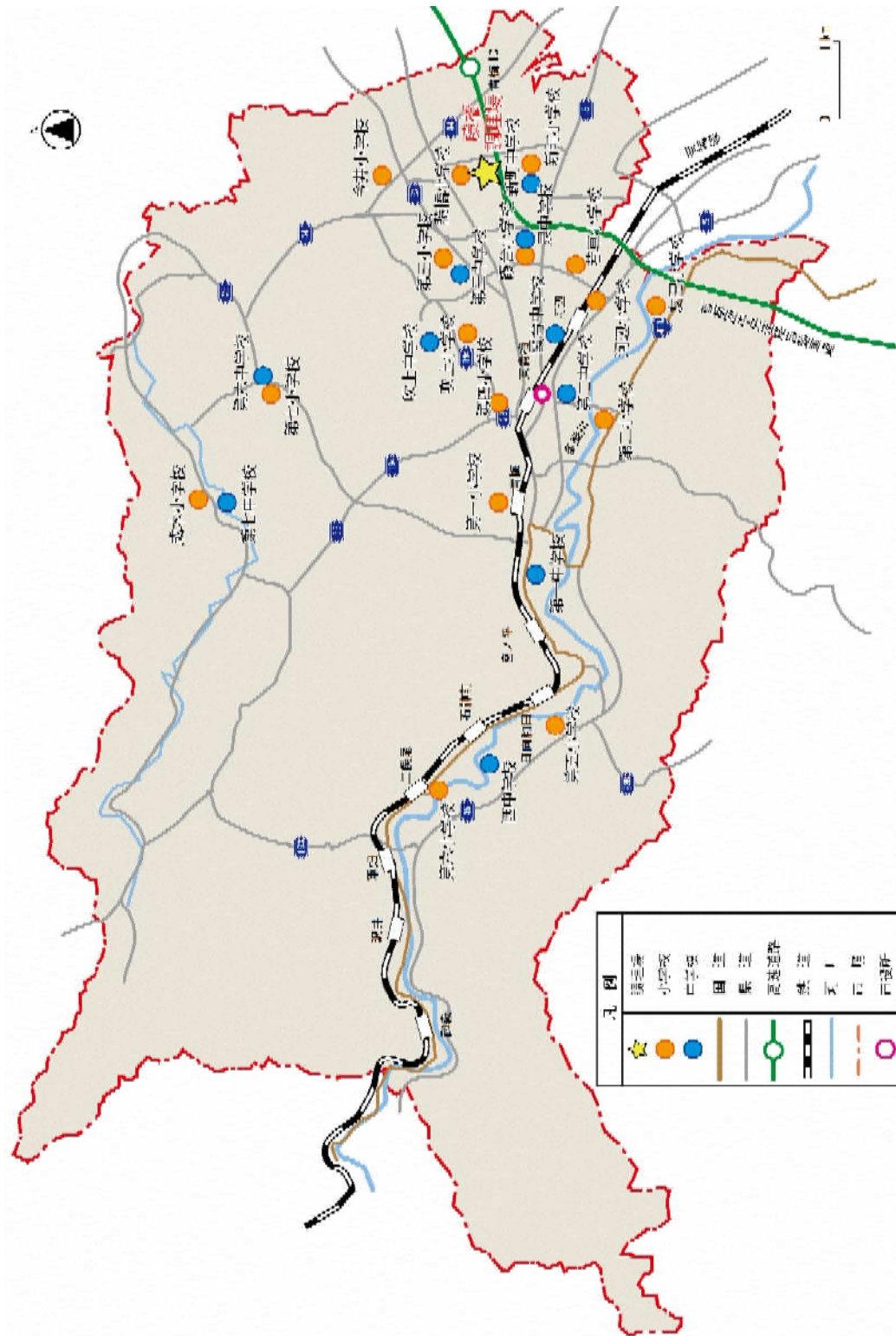
単位：人

雇用 形態	職員数										
	計	所長	市担当 職員	栄養 職員	事務 職員	調理員	配膳員	各種 作業員	排水処理 作業員	施設清掃 作業員	運転手
正規	50	1	4	4	3	29	9				
パート	71					23	47	1			
嘱託	0										
委託	12								1	1	10
計	133	1	4	4	3	52	56	1	1	1	10

(ウ) 学校給食センターからの学校給食配送状況

学校給食の配送については、藤橋調理場から市内の小学校 15 校、中学校 10 校の計 25 校へ配送しています。藤橋調理場と各学校の位置関係については、以下のとおりです。

■ 藤橋調理場及び各学校の位置図



## (工) 食物アレルギーへの対応

学校給食における食物アレルギー対応については、「学校給食における食物アレルギー対応指針」（平成 27 年 3 月文部科学省）で次のように示されています。

### 学校給食における食物アレルギー対応の目標

- アレルギーを有する児童・生徒においても、**給食時間を安全に、かつ楽しんで過ごす**ことができる

### 学校給食における食物アレルギー対応の大原則

- 食物アレルギーを有する児童・生徒にも、給食を提供する。  
そのためにも、**安全性を最優先**とする。
- 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による**「学校生活管理指導表」の提出を必須**とする。
- 安全性確保のため、**原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則**とする。
- 学校及び調理場<sup>※1</sup>の施設設備、人員等を鑑み**無理な（過度に複雑な）対応は行わない**。
- 教育委員会等<sup>※2</sup>は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

※1 本指針において「調理場」とは、特段の区分がない限り、単独校調理場・共同調理場等を含む、学校給食調理施設全体を指す。

※2 本指針において「教育委員会等」とは、公立学校における教育委員会のほか、国立大学附属学校における国立大学法人、私立学校における学校法人等、学校の設置者を指す。

また、食物アレルギーの原因食品のうち、特に発症数、重篤度から「特定原材料」として以下の 7 品目が食品表示基準において表示が義務付けられています。

- 卵・乳・小麦・えび・かに ⇒ 食物アレルギーの症例数が多い
- そば・落花生 ⇒ 食物アレルギーの症状が重篤

現在の食物アレルギー対応については、学校、保護者と給食センターの管理栄養士との間で三者面談を行い、食物アレルギーの状況を共有しています。そのうえで、必要に応じて成分を詳細に示した詳細献立表を配布し、該当するアレルゲンを保護者および本人が確認したうえで、喫食についての判断を行っています。さらに喫食が困難な児童・生徒については、一部またはすべて弁当を持参しています。

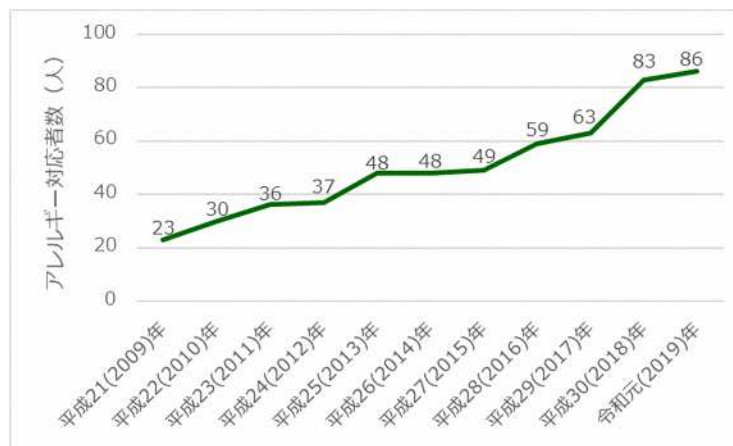
学校給食における食物アレルギー対応のレベルについては、「学校給食における食物アレルギー対応指針」において次のように示されています。

現状

レベル1（詳細な献立表対応）
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配布し、それをもとに保護者や担任などの指示又は児童・生徒自身の判断で、給食から原因食品を除いて食べる対応。単品で提供されるもの（例 果物など）以外、調理されると除くことができないので適応できない。</li> <li>➤ 詳細な献立表の作成と配布は学校給食対応の基本であり、レベル2以上の対応でも、あわせて提供すること。</li> </ul>
レベル2（弁当対応）
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 弁当対応 ⇒ 除去又は代替食対応において、当該献立が給食の中心的献立、かつその代替提供が給食で困難な場合、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参する。</li> <li>➤ 完全弁当対応 ⇒ 食物アレルギー対応が困難なため、すべて弁当持参する。</li> </ul>
レベル3（除去食対応）
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 広義の除去食は、原因食物を給食から除いて提供する給食を指し、調理の有無は問わない。 【例】 飲用牛乳や単品の果物を提供しない 等 本来の除去食は、調理過程で特定の原材料を除いた給食を提供することを指す。 【例】 かき玉汁に卵を入れない 等</li> </ul>
レベル4（代替食対応）
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 広義の代替食は、除去した食物に対して何らかの食材を代替して提供する給食を指し、除去した食材や献立の栄養価等の考慮の有無は問わない。本来の代替食は、除去した食材や献立の栄養量を考慮し、それを代替して1食分の完全な給食を提供することを指す。</li> </ul>

当市の食物アレルギーを持つ児童・生徒数の推移は以下のとおりです。

- 食物アレルギーを持つ児童・生徒は年々増加傾向にあります。（下図参照）



現在の学校給食センターは、食物アレルギー対応レベルの、レベル3以上の対応ができる環境ではないため、現状では、レベル1（詳細な献立表対応）あるいはレベル2（弁当対応）となっています。新学校給食センターを整備するに当たっては、在校する全ての



児童・生徒と一緒に給食の時間を楽しめる環境づくりを行っていく必要があります。

## (2) 施設・設備の課題

### ア 老朽化した施設及び設備への対応

一般的にコンクリート建造物の耐用年数は 60 年程度と言われており、その間に築後 30 年程度で大規模修繕の実施が必要とされています。現在稼働している藤橋調理場は、新耐震基準で整備された建物ではありますが、建築後 30 年以上が経過しており、大規模な改修が必要な時期を迎えています。

また、設備関係の耐用年数は概ね 15 年程度と言われており、多くの設備が既に更新時期を迎えている状況となっています。

こうした現状から、施設、設備の双方ともに大規模な改修や更新等の対応が求められています。

### イ 衛生管理の基準に準拠した施設・設備

(1) の給食センターの概要で示したとおり、現在稼働している藤橋調理場は施設整備後に告示された「学校給食衛生管理基準」や「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準じた運用はしているものの、施設自体は基準を満たしていない状況となっています。

このため、より安全・安心な学校給食の実施に向けては、建替えを含めた現在の基準への施設の対応が必要となっています。

### ウ 食物アレルギー対応専用調理室の整備

現在本市では、食物アレルギーを持つ児童・生徒は増加傾向にあります。

しかし、現在の藤橋調理場では、食物アレルギー対応レベル 3 の除去食やレベル 4 の代替食といった食物アレルギー対応食が提供できる環境ではないため、レベル 1 (詳細な献立表対応) あるいはレベル 2 (弁当対応) での対応で、児童・生徒や家庭に喫食の判断を任せている状況となっています。

また、食物アレルギーは、アナフィラキシーショックなど生命の危険を伴うことがあることから、特に学校給食では十分な対策が求められています。

これらのことから、新学校給食センターには、現在のレベル以上の食物アレルギー対応ができる施設や設備の整備が求められています。

### エ 適正な調理能力の設定

当市の児童・生徒数の推移は全体的に減少傾向となっており、将来的にも減少傾向が続く見通しです。このため、中長期的な視点から適正な調理数を検討し、その調理数に見合った調理能力を備えた給食センターを整備することが必要となっています。

### オ 建物の延べ床面積の削減

当市の公共施設等総合管理計画では、公共施設の延べ床面積を 40 年間で 30%削減することを目標としています。

新学校給食センターの整備を検討する際には、藤橋調理場と現在休止している根ヶ布調理場を合わせた延べ床面積よりも、大きくならないように計画する必要があります。

### (3) 運用面における課題

#### ア 食物アレルギー対応食を提供する体制の整備

食物アレルギー対応は、施設面（専用室の整備や専用の調理器具、備品等）さえ整っていれば十分というのではなく、調理における作業・確認体制の充実や十分な児童・生徒・教職員等への食育指導（発生の原因や命を落とす危険性等）を行っていく体制を整備する必要があります。

#### イ 調理業務の民間委託化による運営コストの削減

国は昭和 60（1985）年に文部省体育局長から各都道府県教育委員会教育長宛てに、「学校給食業務の運営の合理化について」を通達し、学校給食調理の民間委託化を推進してきました。

現在、藤橋調理場では民間委託を導入していませんが、新学校給食センターについては、民間委託の効果等を検討し、最適な導入方法を検討する必要があります。

#### ウ 使用する食器の見直し

当市で使用している学校給食の食器は、長年にわたりランチ皿を使用しており、現在のランチ皿の素材は汁椀も含めポリプロピレン製のものを使用しています。

食育等の観点から、新たに自校方式の調理場を整備した第二小学校については、PEN 樹脂製の個々食器を導入しましたが、二つの共同調理場については食器の形状に合わせた洗浄機器への変更、消毒乾燥機器の拡大等の施設・設備問題や、食器の種類が増加することによって生じる、コンテナやワゴン等の備品類の増加などの課題があり、これまで導入が見送られてきました。

今回の新学校給食センターの建設ではこれらの課題解決が図られるため、個々食器の導入等について再度検討を行う必要があります。

## 4 新たな学校給食施設整備について

### (1) 基本理念

#### 基本理念

学校給食法第一条で掲げる「**学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の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であることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ること**」を基本理念として、成長期にある子どもたちに栄養バランスのとれた食事を提供することを通じて、望ましい食習慣の形成、良好な人間関係の育成、健康の増進などを目指し、より安全・安心でおいしい学校給食の提供に努めます。

また、学校給食を通して、学校、家庭、地域が連携しながら、児童・生徒一人ひとりが食についての認識を深めることが大切であるため、地場産食材を積極的に活用するとともに、地域ぐるみで連携しながら、食を通して、地域の産業や文化への理解を深め、心身ともに健やかに成長できるよう、温もりが感じられ魅力ある学校給食づくりを進めます。

### (2) 施設整備の考え方

#### ア 前提条件

##### (ア) 児童・生徒数の推移

青梅市の児童・生徒数の推移は、平成 26（2014）年度では児童・生徒数が 10,509 人、学級数が 369 クラスでしたが、令和元（2019）年度では児童・生徒数が 9,216 人、学級数が 344 クラスと、児童・生徒数では 1,293 人、学級数では 25 クラスの減少となっています。

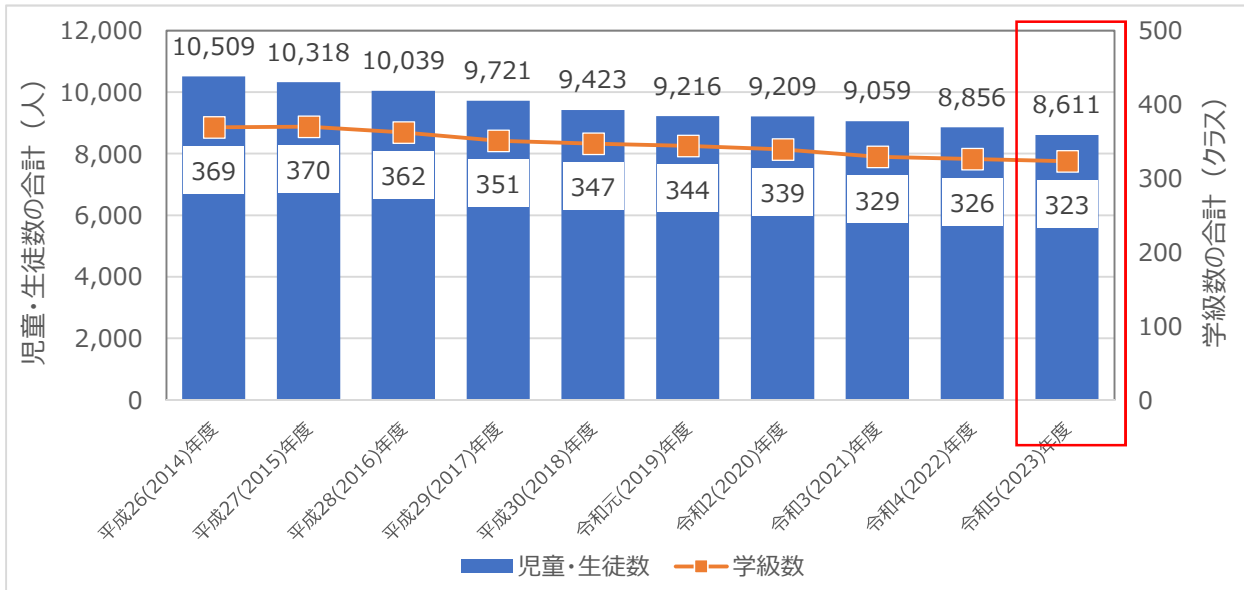
この傾向は平成 30（2018）年度に東京都が公表した、令和 2（2020）年度以降の推計値も同様であり、令和 5（2023）年度には児童・生徒数は 8,611 人、学級数は 323 クラスまで減少する見込みとなっています。

表 児童・生徒数の推移

年度	平成 26 年度	平成 27 年度	平成 28 年度	平成 29 年度	平成 30 年度
児童・生徒数	10,509 人	10,318 人	10,039 人	9,721 人	9,423 人
学級数	369 クラス	370 クラス	362 クラス	351 クラス	347 クラス
年度	令和元年度	令和 2 年度	令和 3 年度	令和 4 年度	令和 5 年度
児童・生徒数	9,216 人	9,209 人	9,059 人	8,856 人	8,611 人
学級数	344 クラス	339 クラス	329 クラス	326 クラス	323 クラス

※上記数字には、支援学級も含んでいます。

※東小・中学校は除いています。



児童・生徒数が減少することで、学級数も減少します。令和2(2020)年度以降も、減少傾向が予測されますので、新学校給食センターの施設規模の目安は、開設時期の必要提供食数によって決める必要があります。

(イ) 教職員等及び学校給食センター関係者に対する必要食数

提供食数には、児童・生徒のほか、教職員等<sup>※</sup>及び学校給食センターの関係者の分も含まれます。ただし、今後の児童・生徒数の減少に伴い、教職員等も減少することが予測されるため、現状の人数が最大として提供食数を考えました。

以下に、令和元(2019)年5月1日現在の必要食数を示します。

※ 教職員等は、教員、事務員等をさします。

表 小・中学校教職員等および学校給食センター関係者に対する必要食数

区分	必要食数	
小学校教職員等	553 食	895 食
中学校教職員等	342 食	
学校給食センター関係者	65 食	
計	960 食	

## イ 施設規模について

前項の前提条件を踏まえると、今後必要となる学校給食の提供食数は、9,571 食となります。

ここで、第二小学校で稼働している自校方式調理場は、1,000 食を提供できる調理能力を有し、近隣小学校への親子方式による給食提供が可能であることから、新学校給食センターに求められる提供食数は約 8,600 食となります。

ただし、将来的に児童・生徒数をはじめ、教職員等数及び学校給食センターの関係者数が減少することが見込まれていることに加え、調理施設においては、施設規模の約 1 割の余剰能力が見込まれる<sup>※</sup>ことから、新学校給食センターの施設規模は 8,000 食に設定します。

※民間事業者ヒアリングによる

図 新学校給食センターに求められる提供食数

	必要提供食数	
児童・生徒数	8,611 食	<b>9,571 食</b>
教員数等	895 食	
学校給食センター関係者	65 食	

	調理数
第二小学校の自校方式調理場	<b>1,000 食</b>

	求められる調理数
新学校給食センター	<b>8,571 食</b>

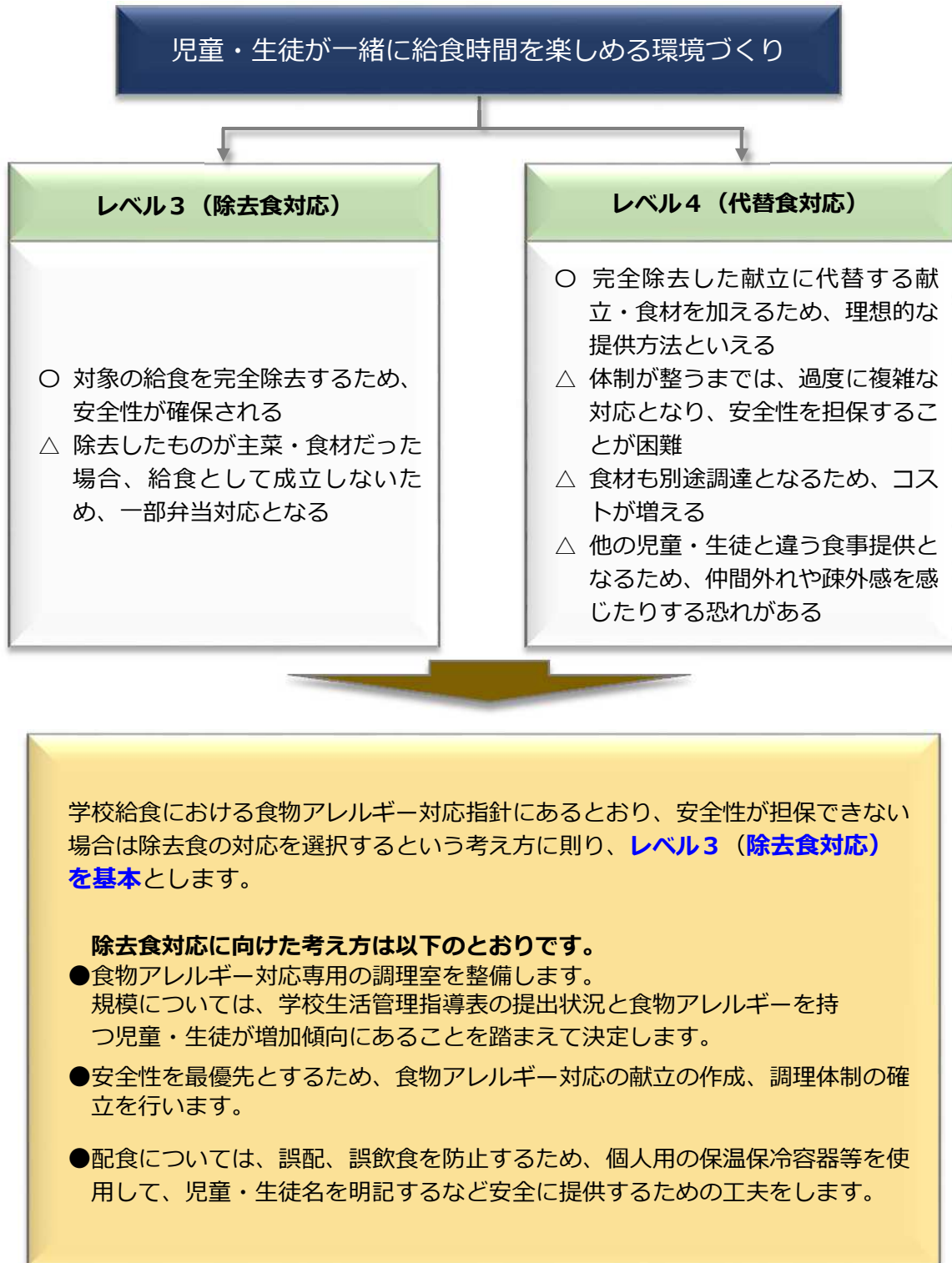
### 新学校給食センターの施設規模：8,000 食

また、令和 5（2023）年度においては、第二小学校の児童数が 473 人<sup>※</sup>となることから、近隣小学校へ親子方式によって 450～500 食程度給食提供が可能となります。

※ 東京都による推計結果より

### ウ 食物アレルギーの対応について

新学校給食センターを整備するにあたり、本市における食物アレルギーへの対応は、食物アレルギーを持つ児童・生徒も一緒に給食時間を楽しめるよう、食物アレルギー対応専用調理室を整備し、安全性を考慮して除去食による対応を基本とした施設を整備します。





## エ 使用する食器について

### (ア) 使用する食器

現在、当市の学校給食用食器は、ランチ皿と汁椀・ご飯椀が使用されています。食育等の観点や保護者からの要望もあり、過去には食器等の改善について検討を行っています。

食器等改善の検討経過については、平成4（1992）年に学校給食用食器選定委員会を設置し、その中で食器等の改善について検討を行いました。平成6（1994）年には検討結果がまとめられ、結果としてランチ皿を廃止し、個々の食器にすることが示されています。

しかし、洗浄機器の対応などの課題があり、導入が見送られてきましたが、材質等の変更は随時行っており、平成12（2000）年には、ランチ皿の形状と汁椀の材質の見直しと自己管理の箸の導入を行いました。次に、平成20（2008）年には、汁椀の追加とそれまで自己管理であった箸を、給食センター管理に変更しました。

現在は、平成25（2013）年、校舎の改築とともに自校調理を開始した、第二小学校で個々食器を導入しています。そこで、新学校給食センターでは、個々食器の導入を検討し、新学校給食センターの整備に合わせて、食育等の観点からも食器を手にとって食事を行うことができ、盛り付けもしやすく、見栄えも良い個々食器を導入することとします。

### (イ) 食器の材質

使用する食器の材質については、材質別に比較検討（P29の表 食器の材質別比較検討を参照）を行いました。

食器の安全性については、食品衛生法で規格基準が設けられ、その安全性は確保されていますが、樹脂製の食器の中でもポリプロピレンやメラミンといった材質の食器は、環境ホルモンや発がん性物質の溶出が疑われ、一時間問題視された経緯があり、そのような背景から近年では、新たに学校給食で導入することは敬遠されています。また、強化磁器食器については、重く低学年の児童には運びにくく、耐久性の面では年間の破損率が年15%程度あり、破損時にケガをする可能性がある等の不安要素を取り除くことができません。さらにコストの面でも導入に適しているとは言えません。

当市ではこれらのことを踏まえ、現在自校調理を行っている第二小学校の食器として実績があり、児童・生徒が落としても割れず、容易に持ち運びできる軽さに加え、ほかの材質に比べベニシャルコストが比較的安く、またランニングコストも抑制できるPEN樹脂製食器を採用します。

**使用する食器：個々食器**  
**使用する食器の材質：PEN樹脂製食器**

当市のこれまでの食器変更の経緯は次のとおりです。

**昭和 46 (1971) 年**

学校給食センター開設時から  
ポリプロピレン製ランチ皿  
アルマイト製汁椀



**平成 12 (2000) 年**

ポリプロピレン製ランチ皿・汁椀  
自己管理の箸を導入



**平成 20 (2008) 年**

ポリプロピレン製ランチ皿・汁椀・御飯椀  
学校給食センター管理の箸



**平成 25 (2013) 年**

第二小学校にP E N樹脂製の  
個々食器を導入







表 食器の材質別比較検討

	耐熱 ABS 樹脂製食器	PEN 樹脂製食器	ポリプロピレン製食器	メラミン製食器	強化磁器食器	
重さ	非常に軽い	軽い	非常に軽い	軽い	重い	
	◎	○	◎	○	×	
熱の伝わり	熱い物を入れても手で持てる	熱い物を入れても手で持てる	熱い物を入れても手で持てる	熱い物を入れると 手でやや持ちにくい	熱い物を入れると手で持てない	
	○	○	○	△	×	
落下衝撃強度	落しても割れない	落しても割れない	落しても割れない	落とすと割れる場合がある	落とすと割れる場合がある	
	○	○	○	△	△	
耐熱温度	90℃～100℃の温度で消毒可能	85℃～90℃の温度で消毒可能	85℃～90℃の温度で消毒可能	85℃～90℃の温度で消毒可能	95℃以上の温度で消毒可能	
	◎	○	○	○	◎	
耐キズ性能	キズがつきにくい	ややキズがつき易い	キズがつき易い	キズがつきにくい	キズがつきにくい	
	◎	○	△	◎	◎	
耐薬品性能	耐薬品性能に優れている	耐薬品性能に優れている	耐薬品性能は劣る	耐薬品性能は劣る	耐薬品性能に優れている	
	◎	◎	△	△	◎	
着色	食材からの色素が染込みにくい	食材からの色素が染込みにくい	食材からの色素の染込みの 恐れがある	食材からの色素の染込みの 恐れがある	食材からの色素の染込みはない	
	○	○	△	△	◎	
イニシャルコスト	高い	安い	非常に安い	非常に安い	高い	
	△	○	◎	◎	△	
参考価格	飯椀	¥1,210	¥1,090	¥750	¥740	¥1,280
	汁椀	¥1,010	¥940	¥680	¥720	¥1,200
	仕切皿	¥1,760	¥1,560	¥1,130	¥970	¥2,530
	カレー皿	¥1,250	¥1,200	¥820	¥870	¥1,970
ランニングコスト	7～8年で全食器交換	7～8年で全食器交換	3～5年で全食器交換	7～8年で全食器交換	破損するまで使用可能 (年15%程度の破損リスクあり)	
	◎	◎	△	◎	○	
評価	◎	◎	○	○	○	
	イニシャルコストは高いもののランニングコストは抑制できます。さらに、軽さや、熱や傷、薬品への耐性にも優れた食器です。	イニシャルコストが比較的安く、ランニングコストも抑制できます。熱や傷、薬品への耐性もあり、すでに第二小学校で導入実績のある食器です。	傷に弱く、ランニングコストがかかりますが、イニシャルコストが非常に安く、非常に軽い食器です。	強度が弱いことに加え、熱や薬品への耐性が他の食器よりも劣ります。イニシャルコストが非常に安く、傷への耐性が優れている食器です。	汚れが付着し難く、傷や薬品への耐性に優れていますが、イニシャルコストが高いことに加え、重く、強度への耐性が他の食器よりも劣ります。また、年15%程度の破損リスクがあるため、ランニングコストに見込む必要があります。	



## オ 多機能化実施の可能性について

### (ア) 検討の背景

現在、当市の学校給食センターでは、市内の小・中学校の給食調理のみを行っており、その作業時間以外は調理場の稼働はしておらず、また、学校が長期休業中についても設備機器等のメンテナンスを行っていますが、調理場が稼働していない時間が多い状況となっています。近年ではこの調理場が稼働していない時間を利用して、学校が夏季休業中の学童保育への給食調理や高齢者への配食サービスなどに活用する自治体が出てきています。

また、一部では大規模災害時には防災の一拠点となるような備蓄倉庫などを備えた「防災食育センター」として整備する自治体が出てくるなど、学校給食調理以外にも学校給食センターを活用する「多機能化」が見られます。

### (イ) 導入事例

他自治体における学校給食センターの多機能化を実施している事例は、幼稚園・保育園への給食サービス、高齢者等への配食サービスや宅配弁当サービス、また、夏季休業期間を利用した小学校の学童保育所への給食提供、食育等の指導を目的として設置した会議室や調理実習室を貸出す事業のほか、非常時の食料配給を目的として、備蓄倉庫や非常用電源等の機能を強化した「防災食育センター」として整備する事例が挙げられます。

表 学校給食センターの多機能化を実施している事例

名称	自治体	給食以外の事業	活用した補助金
遠野市総合食育センターぱすぽる	岩手県 遠野市	・会議室、調理実習室の貸出 ・高齢者への配食サービス	国土交通省 社会資本整備総合交付金 (旧：まちづくり交付金)
食の創造館	神奈川県 海老名市	・会議室、調理実習室の貸出 ・幼稚園年長児への給食提供 ・高齢者のふれあいランチの提供	県企業庁 地域振興施設等整備事業
武蔵村山給食センター	東京都 武蔵村山市	・弁当の製造、販売の実施	—
防災食育センター	東京都 福生市	・非常時などの食料配給 ・施設見学、食育及び防災の授業 ・学校給食の試食会	防衛省 特定防衛施設周辺整備 調整交付金※

※特定防衛施設周辺整備調整交付金とは、防衛施設周辺の生活環境の整備等に関する法律の規定に基づき、特定防衛施設が所在する関係市町村に交付されるもの。「北海道白老町」、「鹿児島県喜界町」、「福岡県遠賀町」、「福岡県行橋市」、「宮崎県えびの市」でも同交付金による防災食育センターが開設されている。

## (ウ) 導入に向けた課題

## (a) 学校給食衛生管理基準の遵守

学校給食の実施にあたっては、衛生管理の徹底を図るため「学校給食衛生管理基準」(文部科学省)と「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚生労働省)をはじめとした規律を遵守する必要があります。「学校給食衛生管理基準」は、学校保健法の趣旨を踏まえ、施設や設備、調理過程、関係者の健康管理、点検等学校給食における衛生管理の徹底を図るための重要事項が示されており、「大量調理施設衛生管理マニュアル」では、原材料の受入れから加熱調理食品の調理時間・調理温度、食品の中心温度、調理従事者等の衛生検査・対応の徹底、相互汚染の防止、殺菌・保管方法に至るまで細かく示されています。

多機能化の実施については、学校給食を実施する上での妨げとならないよう十分留意し、検討する必要があります。

## (b) 多機能化の考え方

多機能化の考え方は、①市の施策として実施する多機能化と②民間事業者の希望により実施する多機能化(社会貢献事業、付帯収益事業等)の大きく2つに分かれます。

このうち、①は、「第6次青梅市総合長期計画」で位置づけられる基本施策について、学校給食センターの整備に関連して実施が考えられる機能を表にまとめました。

今後は多機能化についての諸条件(学校給食センターに求める役割、敷地条件など)を整理した上で、本事業についての多機能化の考え方をまとめる必要があります。

表 当市の施策として考えられる多機能化

総計における施策	考え得る多機能化	関連計画
子育て支援	子育て支援センター、ファミリーサポートセンター等の設置 (乳幼児一時預かり、学童保育の実施)	青梅市子ども・子育て支援事業計画
生涯学習	生涯学習の環境整備 (調理実習室、食品等の開発施設の整備)	青梅市生涯学習推進計画
予防・健康づくり	食育の推進 (食育に関する学習施設の整備)	青梅市食育推進計画
高齢者福祉	地域包括ケアシステムの構築、自立生活の支援 (高齢者等への配食サービスの実施)	青梅市高齢者保健福祉計画、 青梅市介護保険事業計画
障がい者福祉		青梅市障害者計画、 青梅市障害福祉計画
ひとり親福祉 生活保護	自立への支援、生活自立への支援 (子ども食堂、生活困窮者への食事配給の実施)	第4期青梅市地域福祉計画
農業・林業	魅力ある地産地消の推進 (直売所の設置、農産物加工と商品化への支援)	第3次青梅市農業振興計画
防災	非常時・災害時用の食料の備蓄、災害時等の食料の配布	青梅市地域防災計画

## (工) 補助制度の活用

学校給食の整備に対して活用が考えられる国の補助は、『学校施設環境改善交付金』（学校給食施設整備事業）が最も一般的な補助金です。

表 学校施設環境改善交付金の概要

名称	概要	留意点	管轄
学校施設環境改善交付金	学校給食の開設に必要な共同調理場施設の整備、附帯施設の整備に要する経費を補助。		文部科学省

## (オ) 民間事業者アンケート

根ヶ布調理場敷地（4,973.71 m<sup>2</sup>）において、日最大 8,000 食（炊飯も含む）を提供できる施設を整備するにあたり、施設の多機能化について民間事業者の意向調査を行いました。

対象は、設計から整備、維持管理・運営までの代表事業者経験をもつ 8 社（建設事業者、リース企業、学校給食運営事業者）を対象としました。

結果は、以下の表から、学校給食のみを実施する施設とすることが理想的であり、多機能化を行う場合は、補助制度上の制約条件を考慮しながら、収益性を求めないサービス購入型の事業展開が想定されます。

表 意向調査結果（判断理由から客観的に整理）

多機能化への取り組みについて	回答数	割合
可能（積極的に導入すべき）	0 件	0.0%
可能（条件付き）	4 件	50.0%
困難	3 件	37.5%
無回答	1 件	12.5%
計	8 件	100.0%

	事業の方向性・内容、または可能ではない理由
可能 (条件付き)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・収益を上げるのは困難（実施経験はあるが、すべて収益を求めるものではない） <ul style="list-style-type: none"> <li>ア) 衛生確保を目的として調理場外とした場合、自動販売機、精米機設置等に限定される。</li> <li>イ) 立地場所が繁華街ではないため、給食レストラン事業などで収益は期待できない。</li> </ul> </li> <li>・当該収益事業への近隣地域の需要見込みは想定しにくく、単体事業としての収益性を見込む事は非常に困難である。</li> <li>・保育所等を併設することで、センター勤務者への利便性を与えるなどのアイデアはある。ただし、補助金の制約から、用途制限や給食事業へのリスクを考えると、純粋な給食提供の施設として検討したい。</li> </ul>
困難	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設使用の本分から安全性や衛生品質を損なわせる可能性がある。学校給食センター施設は「安全」「安心」な給食を提供することが目的であり、その目的のリスクとなるものは可能な限り実施しない方が良い。</li> <li>・衛生管理の観点より、不特定多数の利用者が訪れる施設ではない。</li> <li>・学校給食事業の目的は、子供たちへの安全と安心の提供であり、安全・安心のリスクを脅かすような付帯事業の展開は実現困難。</li> <li>・学校給食センターの施設用途上、一般の方の多数の来場を期待する施設でなく、付帯事業による独立採算事業は難しい。</li> </ul>

#### (カ) 実施の方向性

新学校給食センターの建設については、学校給食衛生管理基準等の規律を遵守した建物であることが前提であり、給食提供がない週末や夏季の長期休暇中は、施設の清掃や各種調理機器等の点検が実施され、平日の夜間についても食器を消毒乾燥する設備の稼働が想定されます。

民間事業者からのアンケートにもあるとおり、学校給食のみを実施する施設とすることが理想的であること、安全・安心な学校給食の提供が最優先であるため、多機能化を実施するためには十分な検討が必要となります。

以上のことを踏まえ、整備当初からの多機能化の導入は困難であると考えますが、将来においては、児童・生徒数が減少することから、調理能力に余剰が生まれた時には、再度多機能化の実施に向けた検討をする必要性があります。

#### カ 災害時の学校給食施設のあり方について

近年、大規模災害が多く発生する状況の中、大規模災害時には、給食センターの受水槽による給水利用や、一部の調理設備対応等、応急給食の対応が期待されています。

他市の事例では、PFI事業（民間の資金やノウハウを活用した公共施設の整備手法）の民間提案によって、自家発電を含め、災害時対応の多様な提案を行っている事例もあります。

当市の新学校給食センターでは、青梅市地域防災計画を踏まえて、災害による停電時にも、一部調理機器の熱源確保が可能となる設備の導入、応急対応を可能とするため、食料を備蓄する施設や、炊飯機能の導入など災害時対応が可能な施設整備を目指します。

#### キ 環境に配慮した施設整備について

学校給食センターは、給食の調理や皿などの洗浄作業において、大量にエネルギーを使用する施設であります。新学校給食センターでは、自らエネルギーを生み出す太陽光発電システムなどの再生可能エネルギーの導入を検討します。

また、高効率空調機器の導入や壁、天井、屋根の高断熱化、LED照明の採用など、建物や設備機器の面からも省エネルギー化の検討を行い、環境に十分配慮した環境負荷の少ない施設の整備を目指します。



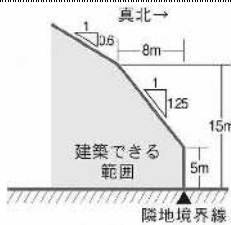
### (3) 学校給食施設等の概要について

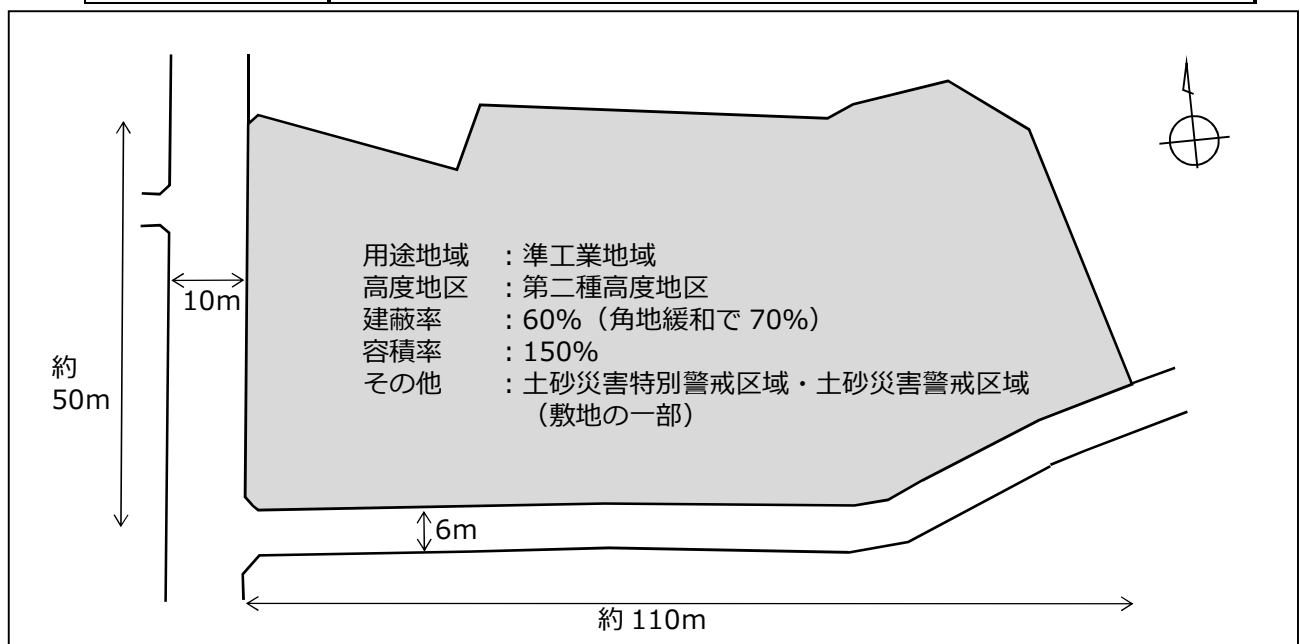
#### ア 建設予定地についての概要

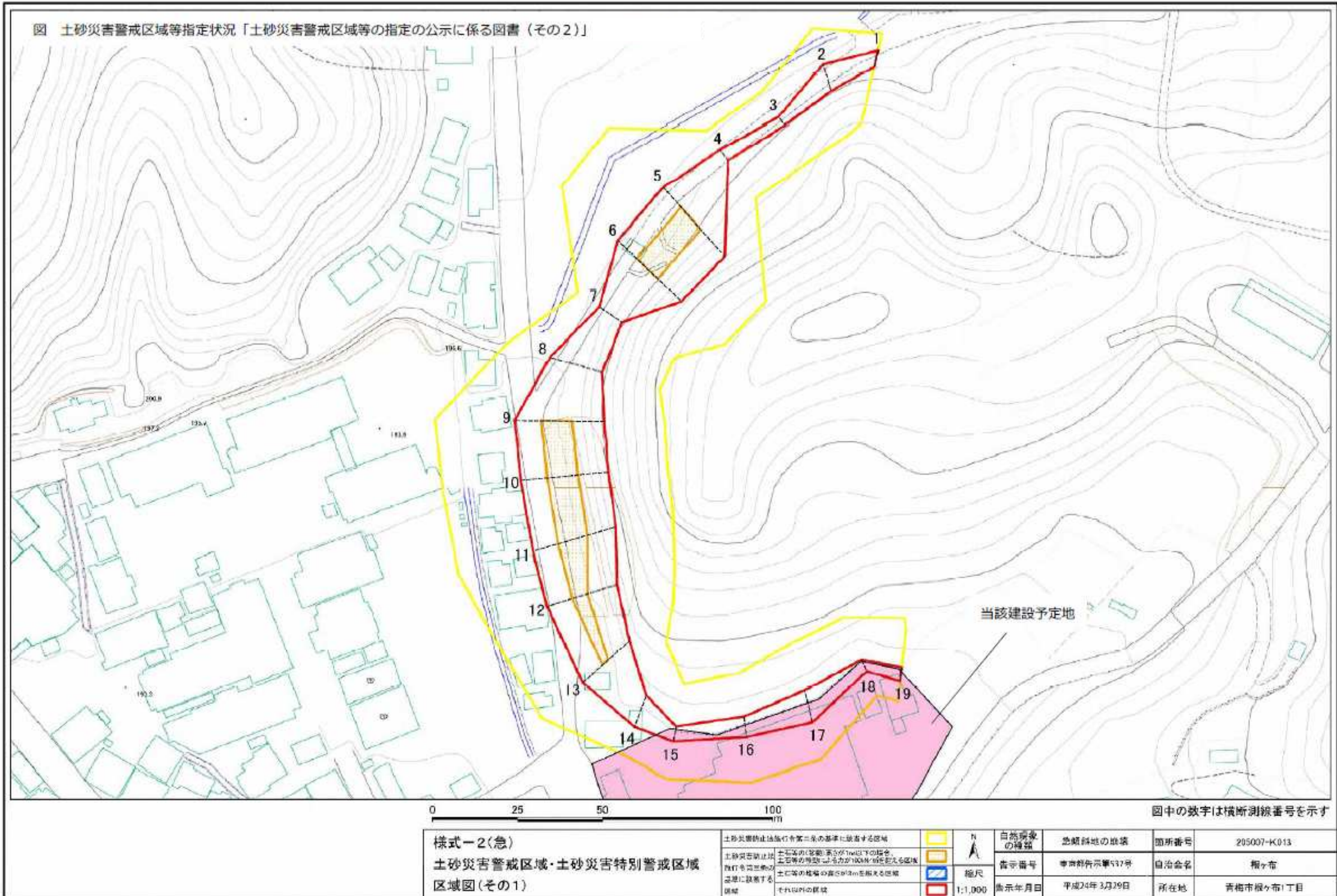
新学校給食センターの建設予定地は、現在稼働を休止している根ヶ布調理場跡地とします。概要は、以下のとおりです。

根ヶ布調理場跡地は、令和元（2019）年7月まで共同調理場として、学校給食を提供していたため、新給食センターを整備する際の、都市計画やインフラ上の課題はありませんが、敷地北側に土砂災害警戒区域（一部、土砂災害特別警戒区域）に指定されているため、整備を行う際には、後述する各種法令や基準に適合した構造とする必要があります。

表 建設予定地の概要

区分	内容
所在地	青梅市根ヶ布1丁目469番地の4
敷地面積	4973.71 m <sup>2</sup>
隣接道路	敷地西側：公道 幅員約10m 敷地南側：公道 幅員約6m
用途地域	準工業地域
建蔽率	60%（東京都建築基準法施行細則第21条角地緩和で70%）
容積率	150%
高度地区	第二種高度地区 
インフラ整備状況	上下水道及びガス整備済み
その他	土砂災害特別警戒区域・土砂災害警戒区域（敷地の一部。区域は後述参照）





出典：東京都 HP



## イ 施設構造について

前述のとおり、新学校給食センターの建設予定地には土砂災害警戒区域に加え、一部が土砂災害特別警戒区域に指定されています。特に、土砂災害特別警戒区域においては、生命または身体に著しい危害が生ずるおそれがある建築物の損壊を防ぐために、以下の法令等に規定されている条件を満たす必要があります。

### ・ 建築基準法施行令第80条の3

土砂災害警戒区域等における土砂災害防止対策の推進に関する法律（平成十二年法律第五十七号）第九条第一項に規定する土砂災害特別警戒区域（以下この条及び第八十二条の五第八号において「特別警戒区域」という。）内における居室を有する建築物の外壁及び構造耐力上主要な部分（当該特別警戒区域の指定において都道府県知事が同法第九条第二項及び土砂災害警戒区域等における土砂災害防止対策の推進に関する法律施行令（平成十三年政令第八十四号）第四条の規定に基づき定めた土石等の高さ又は土石流の高さ（以下この条及び第八十二条の五第八号において「土石等の高さ等」という。）以下の部分であって、当該特別警戒区域に係る同法第二条に規定する土砂災害の発生原因となる自然現象（河道閉塞による湛たん 水を除く。以下この条及び第八十二条の五第八号において単に「自然現象」という。）により衝撃が作用すると想定される部分に限る。以下この条及び第八十二条の五第八号において「外壁等」という。）の構造は、自然現象の種類、当該特別警戒区域の指定において都道府県知事が同法第九条第二項及び同令第四条の規定に基づき定めた最大の力の大きさ又は力の大きさ（以下この条及び第八十二条の五第八号において「最大の力の大きさ等」という。）及び土石等の高さ等（当該外壁等の高さが土石等の高さ等未満であるときは、自然現象の種類、最大の力の大きさ等、土石等の高さ等及び当該外壁等の高さ）に応じて、当該自然現象により想定される衝撃が作用した場合においても破壊を生じないものとして国土交通大臣が定めた構造方法を用いるものとしなければならない。ただし、土石等の高さ等以上の高さの門又は塀（当該構造方法を用いる外壁等と同等以上の耐力を有するものとして国土交通大臣が定めた構造方法を用いるものに限る。）が当該自然現象により当該外壁等に作用すると想定される衝撃を遮るように設けられている場合においては、この限りでない。

・ 土砂災害特別警戒区域内における居室を有する建築物の外壁等の構造方法並びに当該構造方法を用いる外壁等と同等以上の耐力を有する門又は塀の構造方法を定める件（平成13 年国土交通省告示第383 号）



また、敷地北側の傾斜地の状況に応じて以下の法令等を遵守しなければなりません。

<p>・東京都建築安全条例第6条</p>	<p>この条にいうがけ高とは、がけ下端を過ぎる二分の一こう配の斜線をこえる部分について、がけ下端よりその最高部までの高さをいう。</p> <p>2 高さ二メートルを超えるがけの下端からの水平距離ががけ高の二倍以内のところ、に建築物を建築し、又は建築敷地を造成する場合は、高さ二メートルを超える擁壁を設けなければならない。ただし、次の各号のいずれかに該当する場合は、この限りでない。</p> <p>一 斜面のこう配が三十度以下のもの又は堅固な地盤を切って斜面とするもの若しくは特殊な構法によるもので安全上支障がない場合</p> <p>二 がけ上に建築物を建築する場合において、がけ又は既設の擁壁に構造耐力上支障がないとき。</p> <p>三 がけ下に建築物を建築する場合において、その主要構造部が鉄筋コンクリート造若しくは鉄骨鉄筋コンクリート造であるか、又は建築物の位置が、がけより相当の距離にあり、がけの崩壊に対して安全であるとき。</p> <p>3 前項の規定により設ける擁壁の構造は、令第四百二十二条第一項の規定によるほか、土の摩擦角が三十度以下(土質が堅固で支障がない場合は、四十五度以下)であって、基礎と地盤との摩擦係数が〇・三以下(土質が良好で支障がない場合は、〇・五以下)の場合にも安全でなければならない。</p> <p>4 擁壁等には、次の各号に定める排水のための措置を講じなければならない。</p> <p>一 擁壁には、壁面の面積三平方メートル以内ごとに耐水材料を用いた水抜穴を設けること。</p> <p>二 擁壁には、水抜穴の裏面の周辺その他必要な箇所に砂利等の透水性の層を設けること。</p> <p>三 擁壁の上部の地表面(傾斜面を含む。)には、雨水及び汚水の浸透を防ぐための不透水性の層又は排水施設等を設けること。</p>
<p>・建築基準法施行令第142条</p>	<p>第三百三十八条第一項に規定する工作物のうち同項第五号に掲げる擁壁（以下この条において単に「擁壁」という。）に関する法第八十八条第一項において読み替えて準用する法第二十条第一項の政令で定める技術的基準は、次に掲げる基準に適合する構造方法又はこれと同等以上に擁壁の破壊及び転倒を防止することができるものとして国土交通大臣が定めた構造方法を用いることとする。</p> <p>一 鉄筋コンクリート造、石造その他これらに類する腐食しない材料を用いた構造とすること。</p> <p>二 石造の擁壁にあつては、コンクリートを用いて裏込めし、石と石とを十分に結合すること。</p> <p>三 擁壁の裏面の排水を良くするため、水抜穴を設け、かつ、擁壁の裏面の水抜穴の周辺に砂利その他これに類するものを詰めること。</p> <p>四 次項において準用する規定（第七章の八（第三百三十六条の六を除く。）の規定を除く。）に適合する構造方法を用いること。</p> <p>五 その用いる構造方法が、国土交通大臣が定める基準に従った構造計算によって確かめられる安全性を有すること。</p> <p>2 擁壁については、第三十六条の三、第三十七条、第三十八条、第三十九条第一項及び第二項、第五十一条第一項、第六十二条、第七十一条第一項、第七十二条、第七十三条第一項、第七十四条、第七十五条、第七十九条、第八十条（第五十一条第一項、第六十二条、第七十一条第一項、第七十二条、第七十四条及び第七十五条の準用に関する部分に限る。）、第八十条の二並びに第七章の八（第三百三十六条の六を除く。）の規定を準用する。</p>

## ウ 施設整備における基本条件

新学校給食センターの基本条件は以下のとおりです。

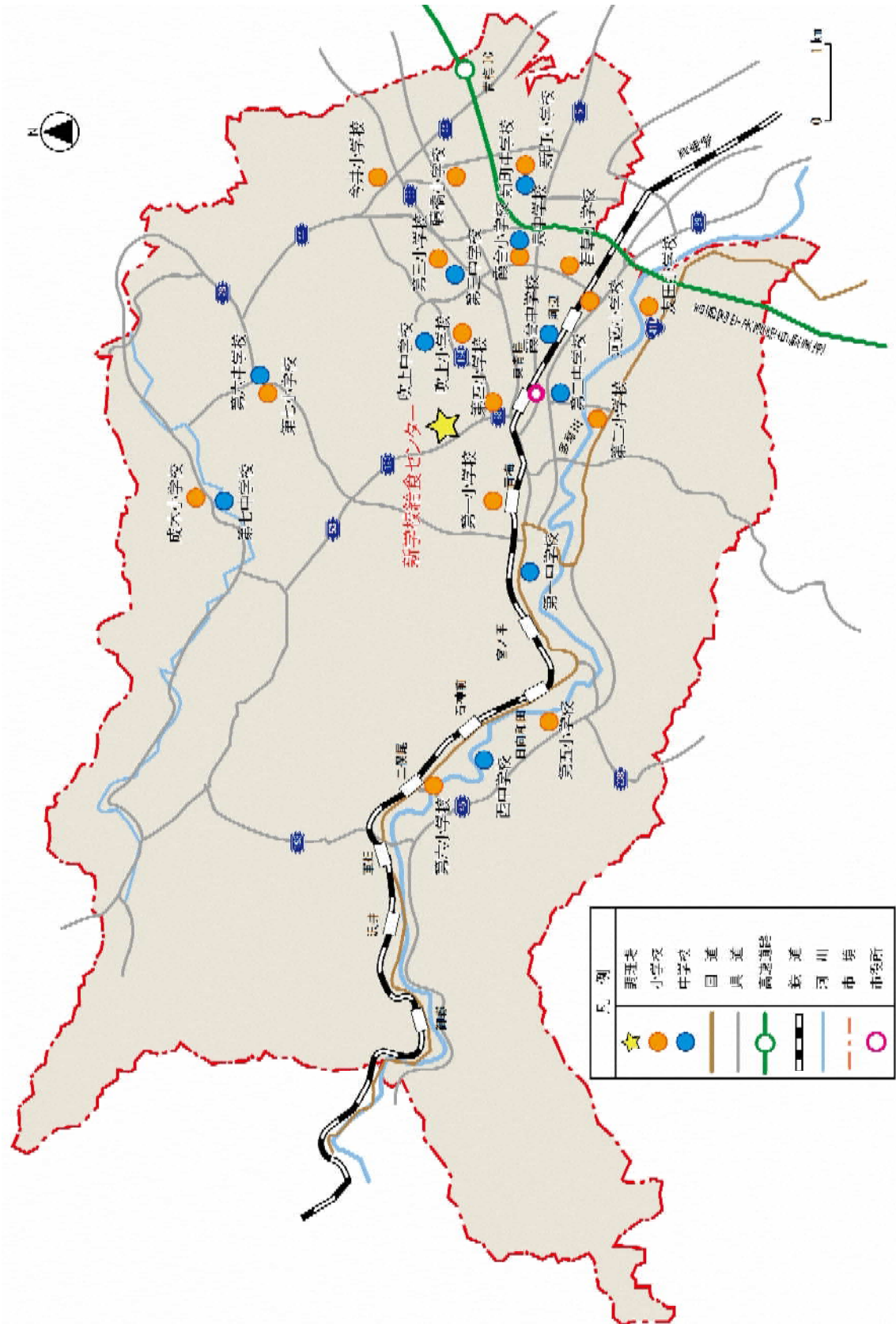
表 新学校給食センターの基本条件

項 目	内 容
提供食数	8,000 食/日（炊飯週 4 回） （令和 5（2023）年度では親子方式によって第二小学校から近隣小学校へ 450～500 食程度の給食提供が可能）
稼働日数	約 200 日/年
献立数	2 献立
提供先	市内小学校・中学校（25 校）※第二小学校は自校調理 ただし、一部の小学校は第二小学校から親子方式によって給食提供
延床面積	提供給食数を円滑に供給でき、食育に必要な機能を満たす面積
建物構造	鉄骨造 （今後敷地北側傾斜地の調査結果によって変更の可能性有）
必要諸室	「学校給食衛生管理基準」等を遵守した上で、標準的なもの※を設定
厨房機器の作業環境	ドライシステム
厨房機器、備品類	提供食数を供給可能な調理機器及び備品類を設置
HACCP（ハサップ）対応	文部科学省策定の「学校給食衛生管理基準」及び厚生労働省策定の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に適合することを前提とした、HACCP（ハサップ）の概念に基づいた施設
食物アレルギーへの対応	最大 100 食/日 食物アレルギー対応専用調理室を設置（卵・乳・小麦・えび・かに） 1 日最大 3 種類
食育	（ ）内の諸室内に、以下のスペースを確保する ① 調理作業が見学できるスペース（見学通路又は会議室兼研修室） ② 食育活動の場となるスペース（展示ホール又は会議室兼研修室）
排水基準	排水処理ができる施設を整備
駐車スペース	適宜
外構	緑地、植栽、囲障等
災害時の対応	非常用電源等の設備

※ P.45「オ 整備に必要な諸室構成」を参照

工 給食の配送について

(ア) 建設予定地と各学校の位置関係



## (イ) 配送計画 (案)

「学校給食衛生管理基準」の中で、調理後2時間以内に喫食できるように配送車の台数を確保することが求められています。

新学校給食センターから給食を配送するため、市内小・中学校 25 校に対する配送計画(案)を検討しました。その結果、配送車の台数は現状と同様で10台の配送車が必要となる見込みです。

表 配送計画 (各号車下記の配送を2回実施。1回目は食器。2回目は給食)

配送車		1か所目	2か所目	3か所目	4か所目	5か所目	
1号車	センター	五小	六小	センター	西中	▶	センター
2号車	センター	成木小	七小	六中	七中	▶	センター
3号車	センター	一小	一中	▶	▶	▶	センター
4号車	センター	友田小	二中	▶	▶	▶	センター
5号車	センター	四小	吹上小	センター	吹上中	三中	センター
6号車	センター	霞台小	センター	泉中	▶	▶	センター
7号車	センター	今井小	センター	三小	▶	▶	センター
8号車	センター	新町小	センター	藤橋小	▶	▶	センター
9号車	センター	若草小	センター	新町中	▶	▶	センター
10号車	センター	河辺小	センター	霞台中	▶	▶	センター

表 回収計画

配送車		1か所目	2か所目	3か所目	4か所目	5か所目	
1号車	センター	五小	センター	六小	▶	▶	センター
2号車	センター	七小	六中	センター	成木小	七中	センター
3号車	センター	一小	センター	一中	センター	西中	センター
4号車	センター	四小	センター	友田小	センター	吹上中	センター
5号車	センター	藤橋小	センター	吹上小	センター	二中	センター
6号車	センター	新町小	センター	若草小	センター	泉中	センター
7号車	センター	三小	センター	三中	センター	霞台中	センター
8号車	センター	新町小	若草小	センター	河辺小	▶	センター
9号車	センター	三中	三小	センター	河辺小	泉中	センター
10号車	センター	霞台小	センター	今井小	センター	新町中	センター

(配送車1台につきコンテナを10台積載できるものを想定しているため、コンテナを10台以上必要とする学校については、2回に分けて回収する計画としています。)



表 2 時間喫食の検証

		配送 出発時間	到着時間	給食 開始時間	配送出発から 給食開始まで	コナ到着から 給食開始まで
小学校	新町小	10:46	10:59	12:10	84分	71分
	河辺小	11:14	11:25	12:15	61分	50分
	今井小	11:02	11:14	12:15	73分	61分
	藤橋小	11:22	11:35	12:15	53分	40分
	三小	11:36	11:45	12:25	49分	40分
	霞台小	11:13	11:24	12:05	52分	41分
	友田小	11:13	11:25	12:05	52分	40分
	若草小	11:15	11:24	12:15	60分	51分
	一小	11:18	11:30	12:10	52分	40分
	四小	11:23	11:25	12:15	52分	50分
	五小	10:54	11:10	12:15	81分	65分
	六小	10:54	11:16	12:20	86分	64分
	七小	11:19	11:39	12:20	61分	41分
	成木小	11:19	11:29	12:10	51分	41分
吹上小	11:23	11:33	12:20	57分	47分	
中学校	新町中	11:43	11:55	12:35	52分	40分
	泉中	11:44	11:55	12:35	51分	40分
	西中	11:43	12:00	12:40	57分	40分
	一中	11:18	11:41	12:35	77分	54分
	二中	11:13	11:38	12:35	82分	57分
	三中	11:49	12:05	12:45	56分	40分
	六中	11:19	11:45	12:25	66分	40分
	七中	11:19	11:55	12:40	81分	45分
	吹上中	11:49	11:55	12:35	46分	40分
	霞台中	11:46	11:55	12:35	49分	40分

## オ 整備に必要な諸室構成

新学校給食センターに必要な諸室構成を示します。「学校給食衛生管理基準」を遵守した配置とするため、給食エリアと事務エリアを明確に区分する必要があります。諸室を壁で完全に分離する構造とすることが基本となります。

表 新学校給食センターのエリア区分別諸室構成

区分		室名
施設 本体	給食 エリア	プラットホーム、荷受室、検収室、油庫、米庫、洗米室、下処理室、器具洗浄室、食品庫、計量室、洗浄室、返却前室、残菜処理室、ウイルス対応洗浄室、泥落とし室、洗剤庫、調理室、和え物室、食物アレルギー対応専用調理室、炊飯室、カートプール、焼物・揚物・蒸物室、器具洗浄室、消毒保管室、洗浄後室、配送前室、準備室 等
	事務 エリア	事務室、委託事務室、更衣室、休憩室、洗濯・乾燥室、食育研修室、会議室・職員食堂、外来便所、倉庫、書庫、準備室 等
付帯施設		EV、小荷物昇降機、ゴミ庫、ボイラー室 等

※配送専用車庫、職員用駐車場は適宜

## カ 諸室の作業区域の区分

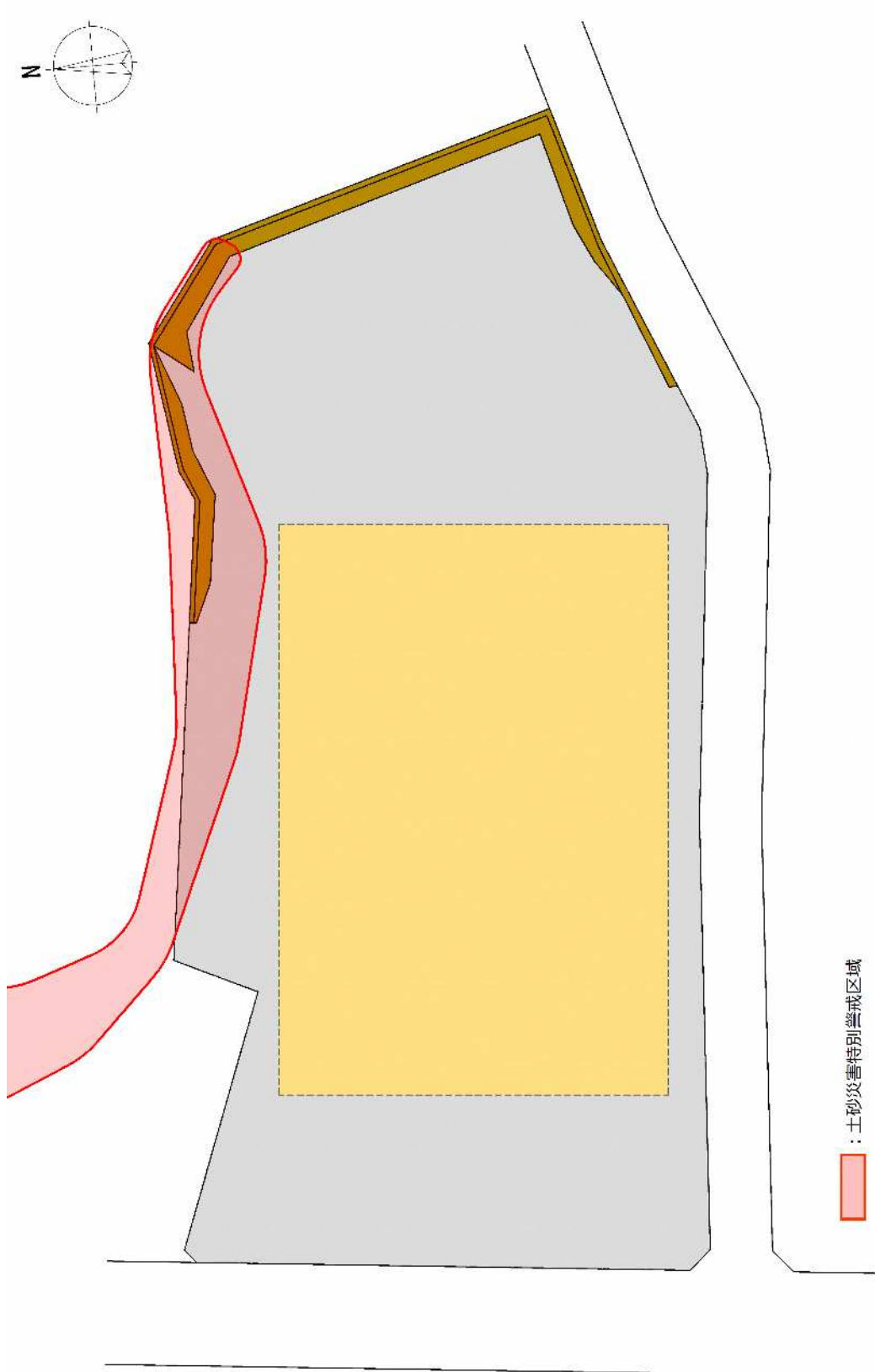
新学校給食センターの汚染・非汚染作業区域の分類を示します。「学校給食衛生管理基準」を遵守した分類を基本とするため、区域ごとに壁で完全に分離する構造とすることが基本となります。

表 学校給食衛生管理基準による区域の分類

区分	室名
汚染作業区域	プラットホーム、荷受室、検収室、油庫、米庫、洗米室、下処理室、器具洗浄室、食品庫、計量室、洗浄室、返却前室、残菜処理室、ウイルス対応洗浄室、泥落とし室、洗剤庫 等
非汚染作業区域	調理室、和え物室、食物アレルギー対応専用調理室、炊飯室、カートプール、焼物・揚物・蒸物室、器具洗浄室、消毒保管室、洗浄後室、配送前室、準備室 等
その他の区域	事務室、委託事務室、更衣室、休憩室、洗濯・乾燥室、食育研修室、会議室・職員食堂、外来便所、倉庫、書庫、準備室 等

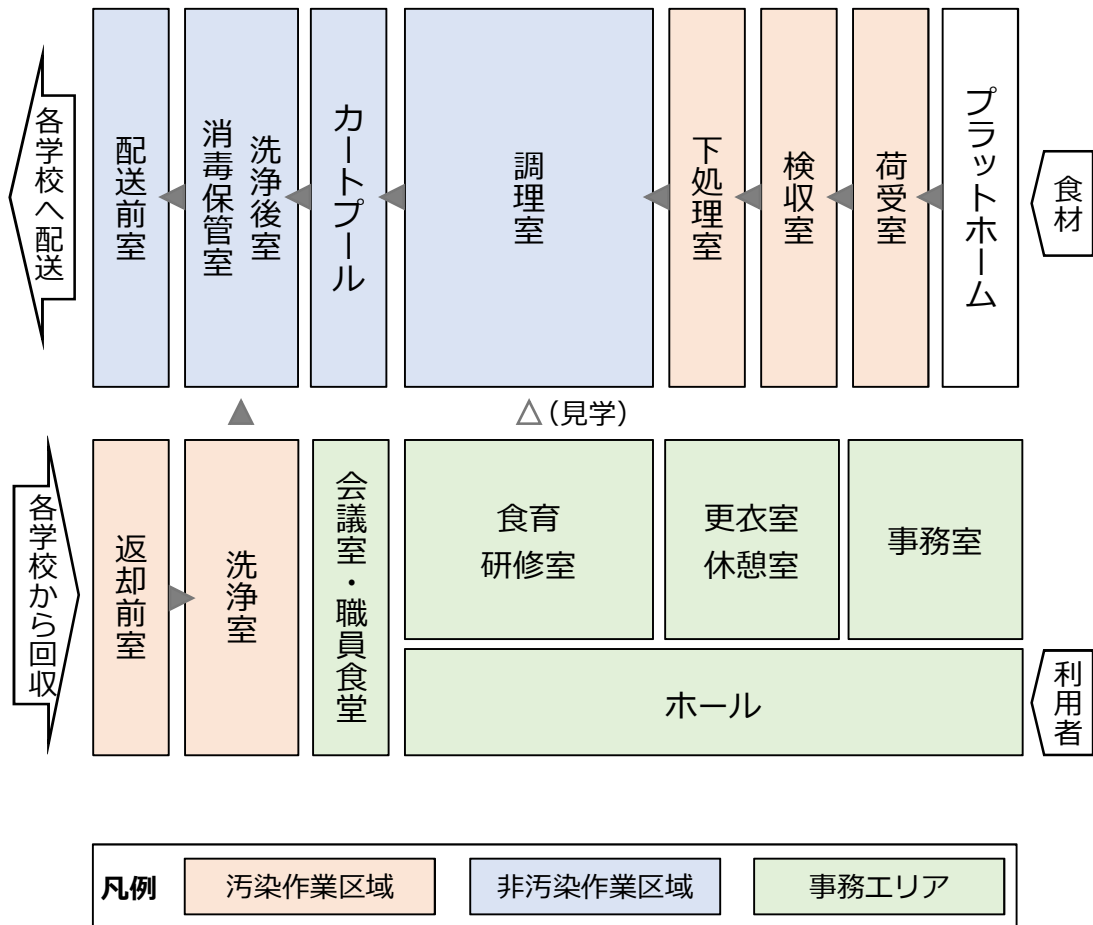
キ 配置計画

(ア) 敷地配置図



※イメージであり、確定したものではありません。

(イ) ゾーニング図



## ク 導入する機器等について

必要な食数の調理が可能であり、調理後2時間以内に児童・生徒が給食を喫食できることが可能となる調理機器及び備品類の設置を検討します。また、「学校給食衛生管理基準」で示されているとおり、ドライシステムを基本として、HACCP（ハサップ）の概念を取り入れた、食材の搬入から調理済み食品の配送までの安全衛生管理が徹底できる機器等の導入を目指します。

## ケ 導入する食器・食缶等について

### （ア）食器の基本的な考え方

食器の材質については、4（2）「エ 使用する食器について」で示したとおり、第二小学校で実績のある個々食器で、材質はPEN樹脂製食器とします。

また、個々食器の点数は、飯椀、汁椀、小皿、大皿の4点、それに食器を乗せるトレーが必要になります。これは、第二小学校で使用している、飯椀、汁椀、小皿、中皿、大皿の5点より1点少なくなっていますが、米飯の日数が増加したことで、中皿はあまり使用していないため4点を基本とします。

### （イ）食缶の基本的な考え方

食缶については、耐久性、使いやすさ、持ち運びに便利なことを考慮した食缶の採用を基本とします。

また、汁物などの温かい献立には保温機能を有した食缶を、サラダや果物などの冷たくする必要のある献立には、保冷機能を有した食缶の採用を基本とします。

### （ウ）コンテナの基本的な考え方

給食を学校へ配送するためのコンテナについては、中に入る食器・食缶の数が限られるため、食器の個々食器化と食缶の形状変更によって、台数を増やす必要があります。

クラス数から試算すると、現在は90台程度のコンテナで配送していますが、今後は約3倍のコンテナが必要になります。このため、すべてのコンテナを新規にするのではなく、既存のコンテナで使用が可能なものは出来る限り使用することを基本とします。

また、新規に整備するコンテナについては、現在小・中学校に設置している配膳用リフトの積載可能荷重が300kgであるため、食器の重量（4点で1クラス分約30kg）を考慮した重さや大きさのコンテナの採用を基本とします。

## コ 概算事業費

整備の基本条件を基に、民間事業者から見積等を徴取して概算事業費を設定しました。

なお、この概算事業費は現時点の算定であり、特に工事関係の費用については適時の見直しが必要となります。

表 施設整備費 金額（千円）

項目		金額	算定根拠
設計・監理費		115,000	事業者へ見積結果より設定しています。
建設費	建築工事費	2,542,000	4,100 m <sup>2</sup> ×620 千円/m <sup>2</sup> ※事業者へ見積結果より設定しています。
	外構工事費	101,000	事業者へ見積結果より設定しています。
	擁壁設置費	62,000	70m×880 千円/m ※事業者へ見積結果より設定しています。
調達費	厨房設備	855,000	事業者へ見積結果より設定しています。
	調理備品	146,000	事業者へ見積結果より設定しています。
	施設備品	31,000	事業者へ見積結果より設定しています。
施設整備費合計 【税込み（10%）】		3,852,000	税抜き合計 3,502,000 消費税 350,000

表 運営・維持管理支出 金額（千円/年）

項目	金額	算定根拠
維持管理費	70,000	事業者へ見積結果より設定しています。
運営人件費	307,000	調理員及び配膳員に係る民間事業者提案人数に現在の直営単価を乗じて設定しています。
配送費	77,000	事業者へ見積結果より設定しています。
運営・維持管理合計	454,000	

#### (4) 基本方針

基本理念に示したとおり、望ましい食習慣の形成、良好な人間関係の育成、健康の増進など、学校給食の役割を果たすため、次のことを基本方針として、新学校給食センターの施設整備を進めます。

##### ア 学校給食の充実

安定した学校給食を提供するため、効率的な施設・設備の整備を目指します。

学校と連携して、食育を推進するとともに、給食時間を利用した学校訪問の中で、栄養士や調理員による食に関する指導の充実を図ります。

##### イ おいしく、栄養バランスのとれた学校給食

成長期の児童・生徒に、適切な栄養の摂取、望ましい食習慣が身につくよう、栄養バランスのとれた多様な献立を推進します。多様な献立に対応できるよう、調理の作業効率に配慮した調理環境の充実に努めます。

##### ウ 安全・安心な学校給食

「学校給食衛生管理基準」やHACCP（ハサップ）の概念に基づき、ドライシステムの採用や学校給食施設の区分に基づく施設を整備し、安全で安心な学校給食の提供に努めます。

##### エ 食物アレルギー対応

食物アレルギーに対応できる専用の調理室を設け、食物アレルギーのある児童・生徒が安心して給食が食べられるよう、除去食の提供を基本とします。

##### オ 食育の推進

学校給食に地場農産物を積極的に使用し、新しい機器等の調理能力を活かした献立を推進し、地産地消の普及・啓発に努めます。食生活が自然の恩恵や様々な人々に支えられていること、食料の生産から消費まで正しい理解ができるよう推進します。

##### カ 個々食器の導入

正しい食事の姿勢や日本の伝統的な食文化についての理解を深め、食育の観点から、食器を手にとって食べることができ、見栄えもよく盛り付けがしやすい個々食器の導入を基本とします。

キ 災害時の対応

大規模災害時には、給食センターの受水槽による給水利用や、応急給食などの対応が可能な施設整備を目指します。

ク 環境に配慮した施設

自らエネルギーを生み出す太陽光発電システムなどの、再生可能エネルギーの導入を目指します。省エネルギー化についても、高効率空調機器の導入や壁、天井、屋根の高断熱化、LED照明の採用など、環境に十分配慮した環境負荷の少ない施設の整備を目指します。

ケ 経済性、効率性への配慮

学校給食衛生管理基準を遵守するとともに、施設の運営を含めた、経済性、効率性に配慮した施設計画とします。



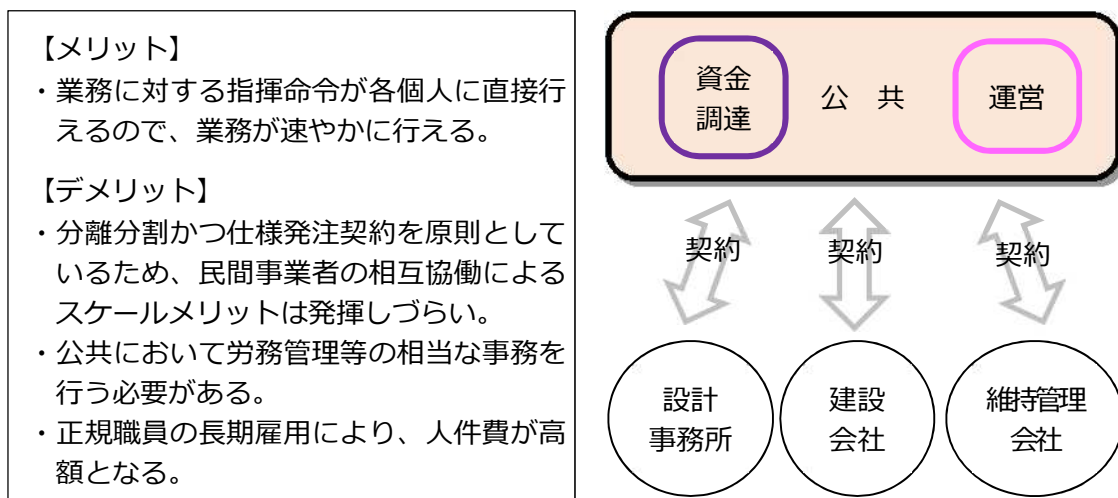
## 5 事業手法について

### (1) 事業手法の概要

学校給食施設の事業手法を検討する上で、導入が想定される施設整備・維持管理・運営手法は次のとおりとなります。

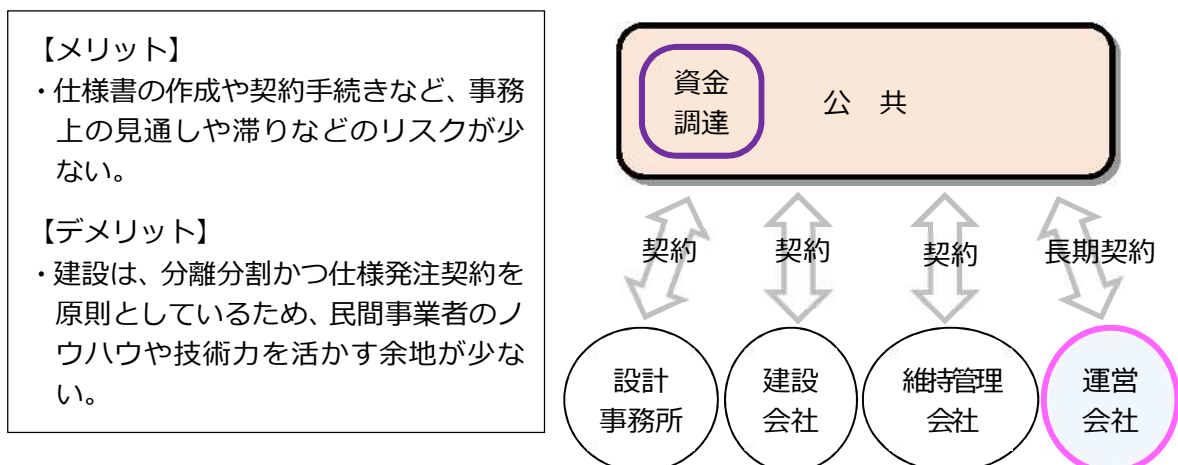
#### ア 直営方式（従来方式）

直営方式（全ての業務を公共が実施）は、現在当市で実施している学校給食センターの運営方法に近いものであり、資金調達、調理員等の確保も含めて設計から建設、維持管理・運営に至るまでを、全てのことを公共が主体となって行う事業手法のことです。



#### イ 委託方式

委託方式は、設計から建設、維持管理等を、公共が主体となって資金調達・建設等を行い、調理、配送といった業務運営を民間事業者に長期かつ包括的に委託する方式です。



## ウ DB（デザインビルド）方式

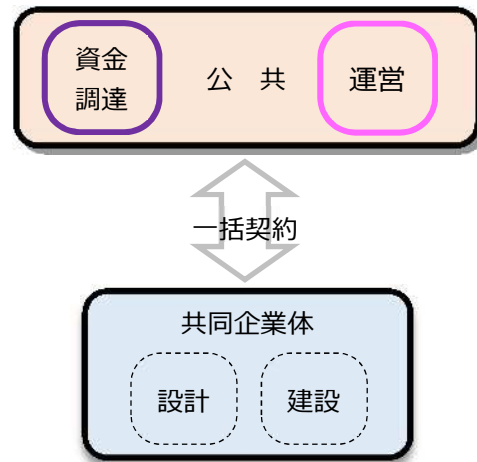
DB方式（Design Build）は、公共が資金調達し、設計・建設を、一括して民間事業者が行う方式です。

### 【メリット】

- ・設計・建設の工程調整を一括して民間事業者が主導して実施することで、供用開始時期は徹底できる。
- ・設計・建設の一括契約を原則としており、経費削減が期待できる。
- ・民間による資金調達を活用するよりも、金利負担が軽減される。

### 【デメリット】

- ・仕様発注契約と異なり、募集要項や満たすべきサービス水準の作成、参加企業の選定など、準備期間、調査・選定経費が必要となる。



## エ DBO（デザインビルドオペレート）方式

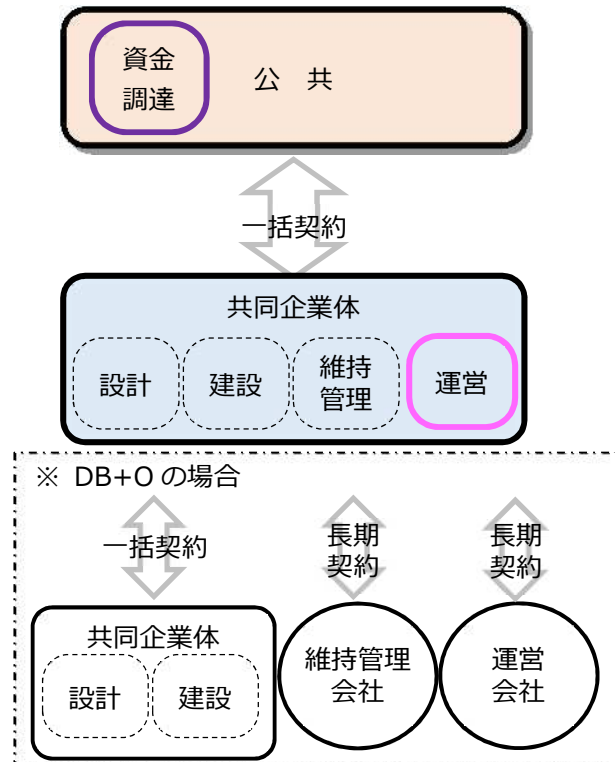
DBO方式（Design Build Operate）は、公共が資金調達し、公共の資金調達により施設を建設する点は委託方式と同じですが、設計・建設から維持管理・運営までを、一括して民間事業者が行う方式です。DB+O方式は、設計・建設と維持管理・運営を別々の民間事業者が行う方式です。

### 【メリット】

- ・DB方式と同じメリットがあることに加え、維持管理や運営を担う企業の意見を設計段階から反映できる。

### 【デメリット】

- ・DB方式と同じ。



## オ PFI方式

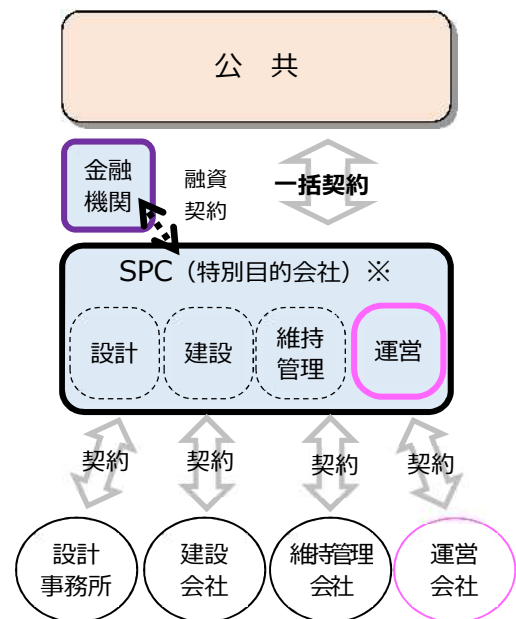
PFI方式（Private Finance Initiative）は、民間資金等の活用による事業手法のことで、「公共施設等の整備等の促進に関する法律（平成11（1999）年）」にもとづいた手続きが必要です。補助金を除いた事業当初の資金調達※も含めて、設計・建設から維持管理・運営までの全てを一括して民間事業者が行う方式です。民間事業者が施設を建設した後、直ちに所有権を公共に移す方式をBTO方式（Build Transfer and Operate）、期間終了後に所有権を公共に移す方式をBOT方式（Build Operate and Transfer）といいます。

### 【メリット】

- ・設計・建設の工程調整を一括して民間事業者が主導して実施することで、供用開始時期が徹底できる。
- ・要求水準書や事業契約書等において、役割（リスク）の分担が明示される。
- ・設計・建設から維持管理・運営までを一括契約するため、経費削減が期待できる。
- ・事業契約書に提供食数による変動を含めることで、将来変化に対応しやすい。

### 【デメリット】

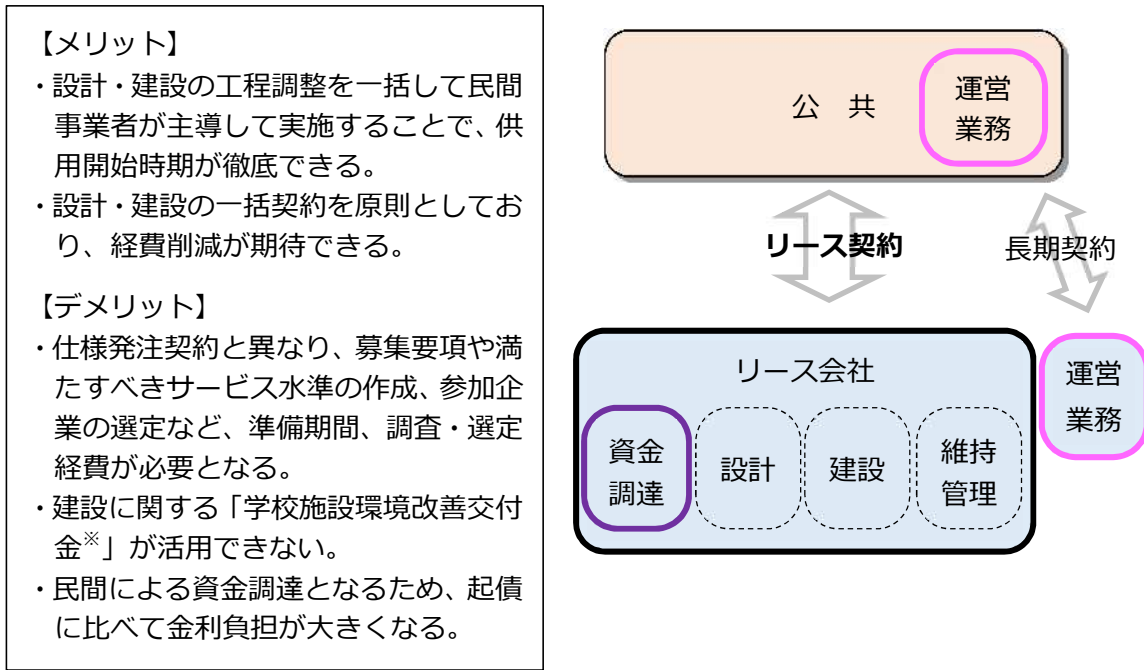
- ・仕様発注契約と異なり、募集要項や満たすべきサービス水準の作成、参加企業の選定など、準備期間、調査・選定経費が必要となる。
- ・民間による資金調達となるため、起債に比べて金利負担が大きくなる。



※ 資金調達については、一部起債を活用する場合があります。

## カ リース方式

リース方式は、リース会社の資金調達によって建設を行い、リース会社から公共へ施設をリースし、維持管理はリース会社が行う方式です。下の図では、仮に運営業務を公共が実施することになっていますが、民間事業者が実施することも可能です。



※表 学校施設環境改善交付金

国庫補助事業細目	算定割合	概要	付帯施設（補助機器）
学校給食施設の新増築	1/2以内	学校給食の開設に必要な共同調理場施設の整備、付帯施設の整備に要する経費（ドライシステムによるもの）	釜、上流し、下流し、調理台、食器洗浄機、食器消毒保管機、ボイラー、かくはん機、野菜裁断機、球根皮むき機、揚物機、焼物機、蒸物機、冷蔵庫、真空冷却機、中心温度管理機能付き調理器、エアカーテン、エアシャワー、手指殺菌機（共同調理場の場合、廃水処理施設を含む）
学校給食施設の改築	1/3以内	学校給食の実施に必要な共同調理場施設の整備、付帯施設の整備に要する経費（ドライシステムによるもの）	

## (2) 事業手法の検討

### ア 事業手法の比較

#### (ア) 直営方式（従来方式）

資金調達、調理員等の確保も含めて設計から建設、維持管理・運営に至るまで、全てにおいて公共が主体となって行う方式です。

各事業の発注をそれぞれ行うため財政縮減効果が働きにくい点や、事業開始時点において多額の費用が必要となる点が課題となります。

#### (イ) 委託方式

設計から建設、維持管理等は公共が主体となって資金調達・建設等を行い、調理、配送に関する業務を民間事業者に長期かつ包括的に委託する方式です。

基本的には直営方式と同じですが、運営部分を民間に委託するため、わずかではありませんが直営方式より財政縮減効果が期待できます。

#### (ウ) DB（デザインビルト）方式及びDBO（デザインビルトオペレート）方式

DB方式は、資金調達は市が行い施設の設計・建設を民間が主体となって行う方式です。

DBO方式は、資金調達は市が行い施設の設計・建設から維持管理・運営まですべてを民間が主体となって行う方式です。

委託方式に比べて民間事業者の募集、選定、契約締結などの手続上において、新たな負担が生じる点や、事業開始時点において、多額の費用が必要となる点は課題となりますが、民間による資金調達に比べて金利負担が小さい起債調達が可能である点や、事業全体を民間に委託することによって財政縮減効果が期待できる方式です。

#### (エ) PFI方式

資金調達も含めて、施設の設計・建設から維持管理・運営まですべてを民間が主体となって行う方式です。

他の運営方式に比べて、民間事業者の募集、選定、契約締結などの手続きが最も複雑な点、SPC（特別目的会社）設立に関する費用が上乗せされる点、及び民間が資金調達をするため金利負担が起債よりも大きい点が課題となりますが、支払費用が平準化されること、事業全体を民間に委託することによる財政縮減効果が期待できる方式です。また、要求水準書や事業契約書等については、役割（リスク）の分担が明確となります。

#### (オ) リース方式

資金調達と施設の設計・建設から維持管理をリース会社が行い、運営は市が主体となって行う方式です。

「学校施設環境改善交付金」の導入対象外である点や、金利負担が起債より大きい点は課題となりますが、支払費用が平準化されること、運営を除くすべての事業を民間に委託するため、財政縮減効果が期待できる運営方式です。補助金が活用できないことから、DBO（DB+O）方式やPFI方式に比べて財政縮減効果の期待は低くなります。



表 事業手法の比較

事業手法名	直営方式（従来方式）	委託方式	DB（デザインビルド）方式	DBO（デザインビルドオペレート）方式	通常PFI方式 （BTO Build Transfer and Operate）	リース方式	
概要	・基本、全てを、公共が主体となつて行い、設計、建設、維持管理を民間等へ個別に発注する方式。	・基本、全てを、公共が主体となつて行い、設計、建設、維持管理を民間等へ個別に発注し、運営等を複数年度の性能発注する方式。	・民間事業者に公共施設等の設計・建設を一括して発注する方式。	・民間事業者に公共施設等の設計・建設の一括発注と、維持管理・運営等の一括発注を包括して発注する方式。	・民間事業者が公共施設等を設計・建設し、施設完成直後に公共に施設の所有権を移転し、民間事業者が維持管理・運営等を行う方式。	・リース会社が資金調達し、設計・建設を行い、施設を公共へリースし、維持管理はリース会社が行う方式。	
資金調達	公共	公共	公共	公共	民間	民間	
リスク負担	・全般に行政に主導権がある一方で、事業リスクも負うことになる。 ×	・行政に主導権がある一方で、事業リスクも負うことになる。 ・運営等のコスト超過等一部のリスクを民間に移転できる。 △	・手続等の明確な規定がないため、行政と民間の役割（リスク）の分担が不十分な面がある。 △	同左 △	・要求水準書や事業契約書等において、行政と民間の役割（リスク）の分担が明示される。 ○	・手続等の明確な規定がないため、行政と民間の役割（リスク）の分担が不十分な面がある。 △	
コスト	民間工夫での経費削減効果	・分離分割かつ仕様発注契約のため、民間の創意工夫による経費削減余地は少ない。 ×	同左 ×	・仕様発注契約ではなく、民間の創意工夫を取り込むことが可能な契約形態であり、経費削減効果が期待できる。 ○	同左 ○	同左 ○	同左 ○
	交付金の活用	・「学校施設環境改善交付金」の活用が可能。 ○	同左 ○	同左 ○	同左 ○	同左 ○	・「学校施設環境改善交付金」の活用は不可。 ×
	起債の活用	活用可能 ○	同左 ○	同左 ○	同左 ○	同左 ○	活用不可 ×
	金利負担	・大半を金融機関より低金利の起債での調達が可能。 ○	同左 ○	同左 ○	同左 ○	・全て金融機関からの借り入れとなるため、起債より高金利。 ×	同左 ×
	市の財政負担	・事業開始時点において多額の費用が必要。 ・維持管理・運営費は、高齢化や施設の老朽化、後年に上昇する傾向にある。 △	・事業開始時点において多額の費用が必要。 △	・事業開始時点において多額の費用が必要。 ・事前調査、選定に係る経費が必要。 △	同左 △	・費用負担は平準化されるため、事業開始時点は軽減される。 ・事前調査、選定に係る経費が必要。 △	・費用負担は平準化されるため、事業開始時点は軽減される。 ・選定に係る経費が必要。 ・維持管理費等は、施設の老朽化等によって上昇する傾向にある。 △
調理員の直接雇用	・調理員等はすべて市で調達、管理となるため、市の職員扱いとなる。 ○	・調理員等は民間事業者の調達、管理となるため、市の職員扱いとならない。 △	同左 △	同左 △	同左 △	・運営を公共で行う場合、調理員等はすべて市で調達、管理となるため、市の職員扱いとなる。 ○	
事務手続き、事前準備の負担	・現在実施している事務手続きに近いものであり、大きな負担は発生しない。 ○	同左 ○	・民間事業者の募集、選定、契約締結などの事務手続きが必要。 ・選定方法は自治体に委ねられ、募集要項などの準備期間が必要。 △	・民間事業者の募集、選定、契約締結などの事務手続きが必要。 ・選定方法は自治体に委ねられ、募集要項などの準備期間が必要。 △	同左 （このケースはPFI法に基づく手続き等が必要） △	同左 △	
総合評価	各事業の発注をそれぞれ行うため財政縮減効果が働きにくい点や、事業開始時点において多額の費用が必要となる点が課題である。	基本的に直営方式と同じである。運営部分を民間に委託するため、わずかではあるが直営方式より財政縮減効果が期待できる。	民間事業者の募集、選定、契約締結等の事業手続上において新たな負担が生じる点や、事業開始時点において多額の費用が必要となる点は課題であるが、起債調達が可能である点や、設計・建設を一括して民間に委託することによる財政縮減効果が期待できる方式である。	民間事業者の募集、選定、契約締結等の事業手続上において新たな負担が生じる点や、事業開始時点において多額の費用が必要となる点は課題であるが、起債調達が可能である点や、事業全体を民間に委託することによる財政縮減効果が期待できる方式である。	他の運営方式に比べて、手続きが最も複雑である点、SPC（特別目的会社）設立に関する費用が上乗せされる点、及び金利負担が起債より大きい点は課題であるが、支払費用が平準化される点並びに事業全体を民間に委託することによる財政縮減効果が期待できる方式である。	補助金導入の対象外である点や、金利負担が起債より大きい点は課題であるが、支払費用の平準化並びに運営を除くすべての事業を民間に委託することによる財政縮減効果が期待できる運営方式である。補助金が活用できないことから、財政縮減効果の期待は低い。	



表 事業手法の比較（事業スケジュール）（案）

従来手法と想定される民活手法の事業スケジュールを整理する。

【直営方式（従来方式）】 ※解体と建設は別発注 ※各業務が順調に進んだ場合

	1年目	2年目	3年目	4年目	5年目
業務発注	■	■			
設計(解体含む)	■	■			
解体		■			
建設			■	■	
運営準備				■	
供用開始					■

【委託方式】 ※解体と建設は別発注 ※各業務が順調に進んだ場合

	1年目	2年目	3年目	4年目	5年目
業務発注	■	■		■	
設計(解体含む)	■	■			
解体		■			
建設			■	■	
運営準備				■	
供用開始					■

【DB+O方式】 ※DBに解体も含む

	1年目	2年目	3年目	4年目	5年目
民間募集・業務発注	■			■	
設計(解体含む)		■			
解体		■			
建設			■	■	
運営準備				■	
供用開始					■



## 【DBO方式、PFI方式】※解体含む

	1年目	2年目	3年目	4年目	5年目
民間募集・業務発注	■	■			
設計(解体含む)		■	■		
解体			■		
建設			■	■	
運営準備					■
供用開始					■

## 【リース方式】※解体含む ※運営を別途民間委託した場合

	1年目	2年目	3年目	4年目	5年目
民間募集・業務発注	■			■	
設計(解体含む)		■	■		
解体			■		
建設			■	■	
運営準備					■
供用開始					■

## イ 財源縮減効果

### (ア) VFMシミュレーションの前提条件

VFMシミュレーションに当たっては、前提条件となる事業モデルの設定が必要ですが、現段階では整備する施設の規模や内容が定まっていないため、本検討においてはケーススタディとして以下のような事業モデルを仮設定し、PSC及びその他の事業方式によるLCCの算出を試みました。

#### ※VFM (Value for Money)

PFIの基本原則の一つで、一定の支払い（財政負担）に対し、最も価値の高いサービスを提供するという考え方を指します。なお、VFMは、PSCとその他の手法のLCCとを比較することにより算出されます。

#### ※PSC (Public Sector Comparator)

従来型公共事業の場合に係る総費用を指します。

#### ※LCC (Life Cycle Cost)

建物の設計から施工、監理、維持管理、修繕、解体・撤去までの建物の生涯にかかる総費用を指します。

表 計画概要

敷地面積	約5,000 m <sup>2</sup>
延床面積	約4,100 m <sup>2</sup> （事業者ヒアリング結果より）
構造	鉄骨造を想定します。 ただし、敷地内に土砂災害特別警戒区域がかかっていることに加え、東京都建築安全条例の規定から、別途擁壁の建設を見込みます。
施設内容	市内小・中学校25校を対象とした学校給食共同調理場
調理能力	8,000食/日
その他	文部科学省策定の「学校給食衛生管理基準」及び厚生労働省策定の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に適合することを前提とした、HACCP（ハサップ）の概念に基づいた施設を想定します。

表 諸室構成（再掲）

区分		室名
施設 本体	給食 エリア	プラットフォーム、荷受室、検収室、油庫、米庫、洗米室、下処理室、器具洗浄室、食品庫、計量室、洗浄室、返却前室、残菜処理室、ウイルス対応洗浄室、泥落とし室、洗剤庫、調理室、和え物室、食物アレルギー対応専用調理室、炊飯室、カートプール、焼物・揚物・蒸物室、器具洗浄室、消毒保管室、洗浄後室、配送前室、準備室 等
	事務 エリア	事務室、委託事務室、更衣室、休憩室、洗濯・乾燥室、食育研修室、会議室・職員食堂、外来便所、倉庫、書庫、準備室 等
付帯施設		EV、小荷物昇降機、ゴミ庫、ボイラー室 等

表 事業概要

事業範囲	設計＋建設＋維持管理＋運営＋資金調達
事業方式	DB方式、DBO方式、PFI方式、リース方式
事業期間	設計期間（基本設計・実施設計・確認申請等）1年、建設期間1.5年、運営期間15年 ※先行類似PFI事業の維持管理・運営期間の多くが15年であることから、本事業モデルにおいても15年と設定します。 ※新たな共同調理場の建設には、既に休止した根ヶ布調理場の解体が必要となりますが、今回の事業とは別に実施することを想定します。

## 【P S C算定の前提条件】

表 施設整備費 再掲 (P S C) 金額 (千円)

項目		金額	算定根拠
設計・監理費		115,000	事業者への見積結果より設定しています。
建設費	建築工事費	2,542,000	4,100 m <sup>2</sup> ×620 千円/m <sup>2</sup> ※事業者への見積結果より設定しています。
	外構工事費	101,000	事業者への見積結果より設定しています。
	擁壁設置費	62,000	70m×880 千円/m ※事業者への見積結果より設定しています。
調達費	厨房設備	855,000	事業者への見積結果より設定しています。
	調理備品	146,000	事業者への見積結果より設定しています。
	施設備品	31,000	事業者への見積結果より設定しています。
施設整備費合計 【税込み(10%)】		3,852,000	税抜き合計 3,502,000 消費税 350,000

表 資金調達 (P S C) 金額 (千円)

項目	金額	算定根拠
補助金・交付金	0	本算定においては見込みません。
起債	3,467,000	公共施設等適正管理推進事業債を想定します。 ・施設整備費(税込み)×90% ・金利 0.6% ・返済期間 20年、元金均等返済、据置3年
一般財源	385,000	

表 運営・維持管理支出 **再掲** (PSC) 金額 (千円/年)

項目	金額	算定根拠
維持管理費	70,000	事業者への見積結果より設定しています。
運営人件費	307,000	調理員及び配膳員に係る民間事業者提案人数に現在の直営単価を乗じて設定しています。
配送費	77,000	事業者への見積結果より設定しています。
運営・維持管理合計	454,000	

表 PSCとPFIのLCCの共通条件

項目	内容
インフレ率	見込まないものとしす
割引率	0.48% 割引率 = 国債表面利率 (10年債年度平均値) - GDPデフレーターとして設定しています。

**※国債表面利率**

「表面利率」とは、額面金額に対する1年分の利子を%表示したものであり、「利率」「クーポンレート」とも言われています。

**※GDPデフレーター**

物価動向を把握するための指数の1つであり、GDP（国内総生産）を算出する際に物価変動の影響を取り除くために用いられるものです。また、GDPデフレーターは消費だけでなく、設備投資や公共投資なども含めた国内経済全体の物価動向を表す包括的な指標とされています。

## 【各事業手法のLCC算定の前提条件】

表 施設整備費

項目		設定内容	
設計・監理費	委託方式	P S C	
	DB方式	民間事業者へのヒアリング結果から設定しています。	
	DBO方式		
	PFI方式		
	リース方式		
建設工事費	委託方式	P S C	
	DB方式	民間事業者へのヒアリング結果から設定しています。	
	DBO方式		
	PFI方式		
	リース方式		
調達費	厨房設備	委託方式	P S C
		その他	民間事業者へのヒアリング結果から設定しています。
	施設備品	委託方式	P S C
		その他	民間事業者へのヒアリング結果から設定しています。
	調理備品	委託方式	P S C
		その他	民間事業者へのヒアリング結果から設定しています。
諸経費		会社設立経費等（免許税、委託費、事務手数料等）を見込む	

表 資金調達（共通）

項目	設定内容
起債	P S Cと同様に公共施設等適正管理推進事業債を想定しています。
借入金	金利 0.69%、期間15年、元利均等返済 ※利率は、L I B O Rベースの基準金利（令和元年11月） +スプレッド（0.5%）で設定しています。

## ※ L I B O R (London Interbank Offered Rate)

ロンドン市場での銀行間取引金利（対象通貨は米ドル、ユーロ、日本円、英ポンド、スイスフラン）のことを指し、短期金利の指標として利用されています。

## ※スプレッド

2つの通貨や証券の「価格差」や「金利差」を指します。

表 運営・維持管理費

項目	算定根拠
維持管理費	民間事業者へのヒアリング結果から設定しています。
運営人件費	民間事業者へのヒアリング結果から設定しています。
配送費	民間事業者へのヒアリング結果から設定しています。

表 DB・DBO・PFI・リース方式の場合の市の直接負担

項目	算定根拠
アドバイザー費	事業者募集・選定・契約のアドバイザー業務を見込みます。
モニタリング費	DBO・PFI 設計、建設、開業準備、運営におけるモニタリング業務を見込みます。
	DB・リース 設計、建設、開業準備におけるモニタリング業務を見込みます。

## (イ) VFMの算出

上記の前提条件をもとにPSC及び各事業手法のLCCを算出した結果を下表にまとめます。

表 VFMの算定結果

金額(千円)

項目		直営方式 (PSC)	委託方式	DB方式	DBO方式	PFI方式	リース方式	
支出	施設整備費	設計・監理費	115,000	115,000	110,000	110,000	110,000	110,000
		建設費	2,705,000	2,705,000	2,583,000	2,583,000	2,583,000	2,583,000
	調達費	厨房設備	855,000	855,000	810,000	810,000	810,000	810,000
		調理備品	146,000	146,000	138,000	138,000	138,000	138,000
		施設備品	31,000	31,000	29,000	29,000	29,000	29,000
	諸経費	—	—	18,000	18,000	18,000	—	
	施設整備費計		3,852,000	3,852,000	3,688,000	3,688,000	3,688,000	3,670,000
	運営費	4,656,000	4,414,000	4,414,000	4,181,000	4,181,000	4,181,000	
	配送費	1,155,000	1,155,000	1,155,000	1,095,000	1,095,000	1,095,000	
	維持管理費	1,045,000	1,045,000	1,045,000	990,000	990,000	990,000	
	アドバイザー費	—	—	15,000	15,000	15,000	15,000	
	モニタリング費	—	—	20,000	40,000	40,000	20,000	
	起債元金償還	3,467,000	3,467,000	3,304,000	3,304,000	3,304,000	—	
	起債支払利息	244,000	244,000	233,000	233,000	233,000	—	
	金融機関借入金償還	—	—	—	—	385,000	3,671,000	
	建中金利	—	—	—	—	24,000	—	
金融機関支払利息	—	—	—	—	22,000	—		
リース経費	—	—	—	—	—	517,000		
支出計		14,419,000	14,177,000	13,874,000	13,546,000	13,977,000	14,159,000	
収入	起債	3,467,000	3,467,000	3,304,000	3,304,000	3,304,000	—	
	金融機関借入金	—	—	—	—	385,000	3,671,000	
	補助金	—	—	—	—	—	—	
収入計		3,467,000	3,467,000	3,304,000	3,304,000	3,689,000	3,671,000	
財政負担(単純合計額)		10,952,000 (—)	10,710,000 (2.2%)	10,570,000 (3.4%)	10,242,000 (6.4%)	10,288,000 (6.0%)	10,488,000 (4.2%)	
財政負担(現在価値)※15年で計算		10,541,000 (—)	10,306,000 (2.2%)	10,176,000 (3.5%)	9,860,000 (6.5%)	9,892,000 (6.2%)	10,144,000 (3.8%)	

※算定過程で四捨五入を行っていないものを百万円単位で表示しているため、合計が一致しない場合があります。

※PSCの運営費には、開業準備費用の51,000千円を含みます。





### (3) 事業手法の評価について

事業手法の比較検討にもとづいた、財源縮減効果の状況は、D B O方式が最も縮減効果があり、次いでP F I方式の評価が高くなっています。直営方式（従来方式）、委託方式は建設費用、運営費用ともに市の財政負担が大きく評価は低い結果となりました。

事業スケジュールの比較検討では、供用開始時期を視点とした場合、直営方式（従来方式）が最も早い時期からの供用開始が可能となりますが、その他の手法についても、期間による大きな差はありません。また、D B O方式やP F I方式といった、民間事業者のノウハウを活用する手法については、事業者の選定、事前の手続きなどに要する業務や時間が、その他の方式に比べ、より多く必要となりますが、設計・施工・管理・運営を一体的に実施することで、民間事業者のノウハウや工夫が反映され、効率的かつ効果的な運営が期待できます。

この比較検討の評価から、今後、当市の新学校給食センターの整備においては、現在の事業手法よりも評価の高かったD B O方式を採用し、計画的に事業を進めることとします。



6 建設スケジュールについて

事業手法の評価にあるとおり、DBO方式で新学校給食センターの整備を行った場合の想定できるスケジュールは、表のとおりとなります。  
 令和2年度においては、実施方針、要求水準書案の作成等の作業が、この表では必要となっています。

表 DBO方式の想定するスケジュール

項目	R 2年度												R 3年度												R 4年度												R 5年度									
	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
民間募集・ 業務発注	実施方針、要求水準書案の作成・ 公表																																													
	実施方針等に関する質問・ 意見の受付・回答																																													
	募集要項、要求水準書、評価基準、 事業契約書案等作成																																													
	募集要項等公表																																													
	募集要項等に関する質問の受付・ 回答																																													
	提案書の受付																																													
	受託候補者の決定・公表																																													
	評価委員会																																													
庁内調整、事業契約の締結																																														
設計・建設	施設の設計、 解体設計・取り壊し																																													
	施設の建設																																													
	施設の引き渡し																																													
運営準備	施設の運営準備																																													

供用開始



## 7 資料編

### (1) 青梅市学校給食センター施設整備基本計画策定の経緯

年月日	実施内容
令和元年 5 月 16 日	第 1 回青梅市学校給食センター統合検討委員会
令和元年 5 月 21 日	青梅市教育委員会
令和元年 5 月 28 日	経営会議
令和元年 9 月 9 日	第 2 回青梅市学校給食センター統合検討委員会
令和元年 10 月 1 日	第 3 回青梅市学校給食センター統合検討委員会
令和元年 11 月 1 日	青梅市教育委員会
令和元年 11 月 11 日	第 3 回青梅市立学校給食センター運営審議会
令和元年 11 月 28 日	第 4 回青梅市学校給食センター統合検討委員会
令和元年 12 月 27 日	第 5 回青梅市学校給食センター統合検討委員会
令和 2 年 1 月 7 日	第 4 回青梅市立学校給食センター運営審議会
令和 2 年 1 月 10 日	青梅市教育委員会
令和 2 年 1 月 14 日	経営会議
令和 2 年 2 月 3 日	青梅市学校給食センター施設整備基本計画（素案）に関するパブリック・コメントの実施（2 月 17 日まで）
令和 2 年 2 月 26 日	第 6 回青梅市学校給食センター統合検討委員会
令和 2 年 3 月 11 日	第 5 回青梅市立学校給食センター運営審議会
令和 2 年 3 月 13 日	青梅市教育委員会
令和 2 年 3 月 26 日	経営会議で青梅市学校給食センター施設整備基本計画を決定

## (2) 関係要綱等

### ア 青梅市学校給食センター統合検討委員会設置要綱

#### 1 設置

青梅市学校給食センター（以下「給食センター」という。）の統合を行うに当たり、必要な事項について検討を行うため、青梅市学校給食センター統合検討委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

#### 2 所掌事項

委員会は、次に掲げる事項について検討を行う。

- (1) 給食センターの統合に関すること。
- (2) その他必要な事項に関すること。

#### 3 組織

委員会は、それぞれ次の職にある者をもって組織する。

- (1) 委員長 教育部長
- (2) 副委員長 総務部長
- (3) 委員 財政課長、職員課長、施設課長、防災課長、教育総務課長、学務課長、指導室長、教育指導担当主幹、給食センター所長、藤橋調理場に勤務する職員の代表者、根ヶ布調理場に勤務する職員の代表者、市立小学校長の代表者および市立中学校長の代表者

#### 4 委員長および副委員長の職務

- (1) 委員長は、委員会を代表し、会務を総理する。
- (2) 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故があるときは、その職務を代理する。

#### 5 会議

- (1) 委員会は、必要に応じて委員長が招集し、委員長が議長となる。
- (2) 委員長は、必要があると認めるときは、委員以外の者を会議に出席させることができる。

#### 6 部会

- (1) 委員会に、専門的な事項について調査および検討を行うための部会を置くことができる。
- (2) 部会の構成および運営に関しては、委員会が定める。

#### 7 報告

委員会は、青梅市教育委員会教育長に対し、必要に応じて委員会の検討経過を報告するとともに、最終検討結果を報告する。

#### 8 任期

委員の任期は、前項に規定する最終検討結果の報告のあった日までとする。

#### 9 庶務

委員会の庶務は、給食センター藤橋調理場において処理する。

#### 10 その他

この要綱に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は、委員会が定める。

#### 11 実施期日等

この要綱は、平成 26 年 3 月 1 日から実施し、第 7 項の規定による最終検討結果の報告のあった日の翌日をもって廃止する。

#### 12 経過措置

- (1) この要綱の一部改正は、平成 26 年 4 月 1 日から実施する。
- (2) この要綱の一部改正は、平成 30 年 4 月 1 日から実施する。

イ 青梅市学校給食センター統合検討委員会の構成

役 職	所 属
委 員 長	教育部長
副委員長	総務部長
委 員	財政課長
委 員	職員課長
委 員	施設課長
委 員	防災課長
委 員	教育総務課長
委 員	学務課長
委 員	指導室長
委 員	教育指導担当主幹
委 員	給食センター所長
委 員	調理場に勤務する職員の代表者
委 員	市立小学校長の代表者
委 員	市立中学校長の代表者
臨時委員	施設課建築担当主査
臨時委員	学校給食センター栄養指導係長



### (3) 事業者への調査結果

#### ア 調査の目的

先行事例での実績のある企業に対して、広く本事業の事業スキームの骨格や機能、規模の適性について、意向、意見を把握することを目的としてアンケート方式による意向調査を行いました。

#### イ 調査方法

対象企業に電話連絡を行い、調査資料の送付に了承のあった企業について、調査依頼文、事業概要書、アンケート調査票をメール、または郵送にて送付しました。

回収は、メールとしました。

#### ウ アンケートの回収結果

回収率は以下のとおりです。

表 アンケート結果

	依頼数	回答数	回答率
全企業	14社	13社	92.9%
建設	4社	4社	100%
厨房機器	4社	4社	100%
運営	4社	4社	100%
金融機関	2社	1社	50%

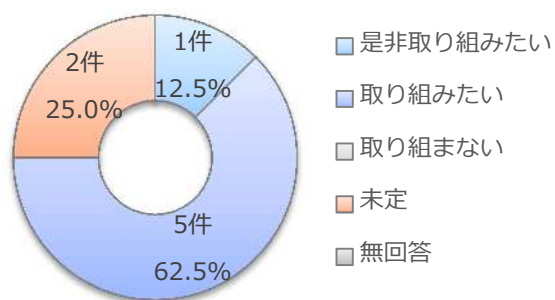
## エ アンケートの調査結果

【建設会社、運営会社向け】

### 【設問 1】

本事業に官民連携手法を活用する場合、貴社の取り組み意向についてお聞かせください。（手法の意向は設問 7 でお聞きします。）

選択肢	件数	割合
是非取組みたい	1	12.5%
取組みたい	5	62.5%
取組まない	0	0.0%
未定	2	25.0%
無回答	0	0.0%
合計	8	100.0%



複数回答による除外：0

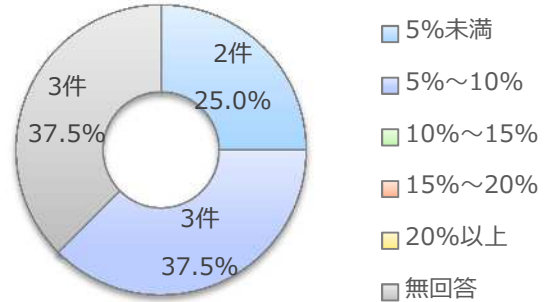
その他意見	
是非取組みたい	<ul style="list-style-type: none"> <li>・類似の案件が増えているため、積極的に取り組んでいきたいと考える。</li> <li>・条件が合えば積極的に取組みたいと思う。</li> </ul>
取組みたい	<ul style="list-style-type: none"> <li>・青梅市近隣で類似案件を受託しており、多摩エリアでの事業拡大は重要と考えている。条件等が整えば取組みたいと考える。</li> <li>・条件や時期が合えば取組みたいと考える。</li> </ul>
未定	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食調理運営企業からの引き合いの有無、取組検討時の他の案件との重複状況等を踏まえて、検討の可否を考えたい。</li> </ul>

【設問 2】

本事業に官民連携手法で取り組んだ場合、施設整備、運営にかかる費用について、従来手法と比較したコスト削減率についてご意見ください。また、理由及び条件がございましたらお聞かせください。

① 施設整備

選択肢	件数	割合
5%未満	2	25.0%
5～10%	3	37.5%
10～15%	0	0.0%
15～20%	0	0.0%
20%以上	0	0.0%
無回答	3	37.5%
合計	8	100.0%

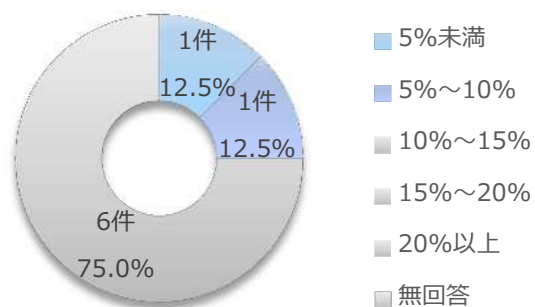


複数回答による除外：0

その他意見	
5%未満	<ul style="list-style-type: none"> <li>・従来方式の条件及び金額が不明であるため回答は困難であるが、最近の類似案件の場合、予定価格に対して5%削減も困難な状況である。</li> <li>・過去の実績から、5%程度を想定する。</li> </ul>
5～10%	<ul style="list-style-type: none"> <li>・最近のVFMは建設コストの上昇や案件多数から、参画社数が減少しており、低下傾向にあると思われるため5～10%程と考える。</li> <li>・システム建築の効率性を発揮できると考えるため。</li> <li>・各企業との連携により、適正な施設規模や仕上げ材の選定ができた場合、コスト削減が可能と考える。</li> </ul>
その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>・業務分野外であるため、回答を控える。</li> </ul>

② 運営

選択肢	件数	割合
5%未満	1	12.5%
5～10%	1	12.5%
10～15%	0	0.0%
15～20%	0	0.0%
20%以上	0	0.0%
無回答	6	75.0%
合計	8	100.0%



複数回答による除外：0

その他意見	
5%未満	<ul style="list-style-type: none"> <li>・運営費の縮減は、市から提示される献立内容に連動するため、縮減は難しいと考える。</li> <li>・運営効率における縮減可能性として、人件費の高騰等の事業者リスク要因を想定すると、約3%程度ではないかと考える。</li> </ul>
5～10%	<ul style="list-style-type: none"> <li>・臨時公務員より安い人件費で雇用するため、若干のVFMは出るが最近では人手不足のため、大幅なVFMは期待できない。</li> </ul>
その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各種の詳細内容が提示されていない状態でのコスト削減率の算出は困難であるため、回答を控える。</li> </ul>

【設問3】

民間事業者のみなさま方の業務範囲外とした方がよいと思われる業務についてお聞かせください。

内容	理由
配膳	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食センターから目の届かない場所で行われる業務であるため、トラブル発生時の責任の明確化が困難であるため。</li> </ul>
光熱水費	<ul style="list-style-type: none"> <li>光熱水費を事業者負担とした場合、価格変動リスクを避けるために事業費コストに反映されてしまうが、自治体負担とした場合、実費のみの負担でよいため。</li> <li>光熱水費は事業者の企業努力ではカバーできない要因があるため。（例：材料の洗浄、公共料金の値上げ等）</li> <li>光熱水費が自治体負担となる場合、サービス対価の改訂の指標を項目ごとに分類されると、財政負担を多少軽減できると思われる。</li> </ul>
食器・食缶等の更新	<ul style="list-style-type: none"> <li>費用を平準化して支払われる場合、事業者が更新時期までためておく必要がある。支払われた費用は所得となるため課税され、更新時に十分な費用がなくなる可能性がある。</li> <li>または、課税を加味して事業費を算出すると、高額となる可能性がある。</li> <li>これらのことから、食器・食缶等の更新は自治体負担とするか、事業者負担の場合は更新時の一括支払いとする方が費用が抑えられると考える。</li> </ul>
施設解体・工事関連	<ul style="list-style-type: none"> <li>既存施設の解体にかかる、什器備品、排水処理施設内の汚泥等の撤去・処理は建設企業で対応することができない。</li> <li>大規模修繕業務は提案段階での想定が難しく、提案コストが恣意的になる等、競争の公平性を乱す懸念がある。</li> <li>配送先配膳室の改修工事、既存施設の撤去及び解体は業務範囲外とされる方が建設企業として新施設の建設に傾注できると考える。また、これらの業務は地元企業に単独発注されることで、地元企業の経営に寄与と思われる。</li> </ul>

【設問 4】

本事業に参画するにあたって、貴社が負うであろうリスクを分担するなど公共側への要望事項がありましたらご意見ください。

内容	理由
事業契約関連	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 事業契約において過度なペナルティを課すこと。 (例：①開業前後に関わらず、当該事業または地域と関わりのない案件において指名停止を受けた場合等に、契約解除や過度なペナルティ金額を課す、②グループ内企業の不祥事等による資格損失の事由による過大な違約金を事業者間で連帯保証させる等)</li> <li>・ 連帯保証条項の除外、もしくは本案件入札に関連する不祥事に限定した違約金条項とする。</li> <li>・ 法令変更によるリスク負担。</li> </ul>
事業費・工事費関連	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 契約期間中の人件費、光熱水費等の物価上昇にかかる契約金額の見直し協議。</li> <li>・ 建設期間中の物価変動リスク。 (例：一定以上の物価変動は公共負担とする、建設物価指数等の明確な基準を設けた物価スライド条項の検討等)</li> <li>・ 地下埋設物の撤去。</li> <li>・ 解体を含む場合、予見できないアスベスト建材の発生リスク。</li> <li>・ 土地の瑕疵リスク。</li> </ul>
その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 施設整備、運営等の要求水準に自由度をもたせた上での対話、意見交換によるリスク分担協議の実施。</li> </ul>

【設問 5】

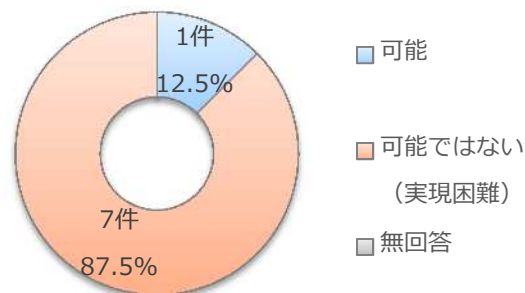
学校給食施設の官民連携手法への取り組みのご経験から、学校給食施設における官民連携手法に対してのご意見、ご要望などをお聞かせください。

内容	理由
事業の条件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 性能発注の良さを活かした、事業者の提案余地を残した要求水準書であること。(例：要求水準が過度に細かい、自治体ルール適用について過度に厳格である等)</li> <li>・ 余裕のある設計・建設のスケジュールであること。</li> <li>・ 予定価格が適切な設定であること。</li> <li>・ スケジュール及び事業費が事業者にとって厳しい内容でないこと。</li> <li>・ 運営事業については、立地条件、交通機関及び駐車場の有無等を配慮した内容であること。</li> </ul>
官民連携手法の選択	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ DBO 方式の採用（資本金等の負担がないことで地元企業が参画しやすいため）。</li> <li>・ BTO 方式の採用（PFI 方式を採用する場合）。</li> </ul>
その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 施設整備に補助金を利用しない場合、施設の多機能化が可能となれば、コンソーシアムによるリスク分担で独自提案の可能性が広がると考える。</li> </ul>

【設問6】

学校給食施設を活用した付帯収益事業展開の可能性についてお聞かせください。また、「可能である」と回答された方は、想定される事業の方向性・内容・条件を、「可能ではない」と回答された方は、その理由について教えてください。

選択肢	件数	割合
可能	1	12.5%
可能ではない (実現困難)	7	87.5%
無回答	0	0.0%
合計	8	100.0%



複数回答による除外：0

内容	理由
可能	<ul style="list-style-type: none"> <li>・保育所等を併設することで、施設従業員に利便性を与える等のアイデアはあるが、本体事業へのリスクを考えると純粋な給食施設として検討したいと考える。</li> </ul>
可能ではない (実現困難)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・余剰地がどの程度確保できるか不明であり、また立地について詳細な調査の必要性が判断できない状況であるため、現時点では困難であると判断する。</li> <li>・付帯事業は可能であるが、収益を上げるのは難しいと考える。</li> <li>・給食センターは衛生確保が必須であるため、調理場外の事業（例：自動販売機や精米機器の設置等）に限られるため。</li> <li>・建設予定地が繁華街等でないため、収益が得られる程の売上は期待できない。</li> <li>・建設予定地の近隣地域について需要見込みの想定が難しく、単体事業としての収益性を見込むことは困難であると考えため。</li> <li>・衛生管理の観点から、給食センターは不特定多数の利用者が訪れる施設ではないと考えるため。</li> </ul>

【設問 7】

設問 1 で「是非取り組みたい」「取り組みたい」と回答した方にお聞きします。  
 貴社が本事業への取り組みとして想定している官民連携手法とその手法を選定した理由を教えてください。また、その他の官民連携手法と比べた場合のメリット等があれば、以下の視点ごとに記入をお願いします。

■ その手法を選定した理由

手法・方式	件数	内容
PFI 手法	3 件	・ 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（PFI 法）により、法的基盤が確立されており、多くの自治体で導入され、成功事例もみられるため。
PFI 手法、DBO 方式	1 件	・ 民間事業者が施設を所有するメリットがないため。
DBO 方式	1 件	・ SPC の管理費用、民間調達金利を勘案すると、コスト削減につながると考えるため。
DB 方式、リース手法	1 件	・ システム建築の効率性を発揮できると考えるため。

■ 想定している官民連携手法の、その他の官民連携手法と比べた場合のメリット等

① コスト削減

手法・方式	件数	内容
PFI 手法	3 件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 設計、建設、維持管理、運営と幅広い業務範囲を一括で民間に委ねることで、自治体が個別に民間事業者アウトソーシングする場合よりも、庁内のコスト削減に寄与すると考える。</li> <li>・ 設計、建設、維持管理、運営を行う各企業がコンソーシアムとして事業に参画することで、無駄のない事業計画の提案が可能となり、事業費全体のコスト縮減に寄与すると考える。</li> <li>・ 自治体の支払いの平準化に寄与するため。</li> <li>・ 施設の所有権が事業者となる手法の場合、税金が発生するため、PFI 手法（BOT 方式）や DBO 手法等の土地所有者が自治体となる方がコスト削減に寄与すると考える。</li> <li>・ PFI 手法、DB 手法では、運営企業を構成に加えることで運営に適した施設規模や仕上げ材の採用が可能となり、コスト削減の幅が広がると考える。</li> </ul>
PFI 手法、DBO 方式	1 件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ BTO 方式及び DBO 方式の場合、民間事業者が施設保有する場合、固定資産税相当額の削減ができる。</li> <li>・ DBO 方式の場合、一般的に SPC を設立しないため、SPC の設立費用や管理費用が削減され、またファイナンスが不要であるため金融費用の削減につながる。</li> </ul>
DBO 方式	1 件	・ PFI に比べて、SPC の経費が不要となるため。
DB 方式、リース手法	1 件	・ コスト削減は可能と考える。



## ②事業リスク

手法・方式	件数	内容
PFI 手法	3 件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事業者の破綻により事業継続が不可能になる可能性。</li> <li>・DBO 手法のように金融機関からの融資が行われない場合、第 3 者によるモニタリング機能がないため、潜在的な事業リスクを見出すことが難しくなる可能性がある。</li> </ul> ※PFI 手法の場合、SPC が設立されることで事業履行者が明確化される。地方公共団体や金融機関は予め協定を締結し、SPC が破綻しないよう監視したり、破綻した場合も事業が遂行されるように協議する仕組みを作るため、他の手法に比べてリスクヘッジが可能であると考えます。 ※PFI 手法は施設の維持管理を含め長期にわたり、事業者が責任をもって事業推進するため、行政にとっても安心できる手法であると考えます。
PFI 手法、DBO 方式	1 件	※リスク分担にはよるものの、事業手法による事業リスクは変わらないと考えます。
DBO 方式	1 件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・SPC 管理負担や帰責者が判別できない場合等に代表企業は負担を強いられる点が事業リスクであると考えます。</li> <li>・物価上昇や人件費の上昇リスクに伴うリスク、事業者の負担となるような法改正が懸念事項である。</li> </ul>
DB 方式、リース手法	1 件	※要求水準での記載において自由度を持たせ、対話や質疑でリスクを確認する。

※想定しうる事業リスクに関する内容ではないものを示す。

## ③付帯収益事業の展開

手法・方式	件数	内容
PFI 手法	3 件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食センター、小中学校、廃棄物処理施設等の公共性が高いまたは立地条件に制約を受けるような事業は収益性を上げることが難しい。</li> <li>・観光施設、都市公園、その他複合施設の整備事業などは、比較的収益性を確保することは容易であると考えます。</li> <li>・付帯収益事業の展開においては、事業手法の種類による差は然程大きくないと考える。</li> </ul>
PFI 手法、DBO 方式	1 件	・給食センターにおける付帯収益事業の展開は困難であると考えます。
DBO 方式	1 件	・サービス受領型は安定的な事業手法であるため、薄利多売型の給食事業者が参画可能であると考えます。そのため、事業リスクがある付帯事業は回避すべきであるし、融資する金融機関も SPC の収益を悪化させる事業には反対するのではないかと考える。
DB 方式、リース手法	1 件	・運営事業者ノウハウによって可能性は異なると考える。

④その他

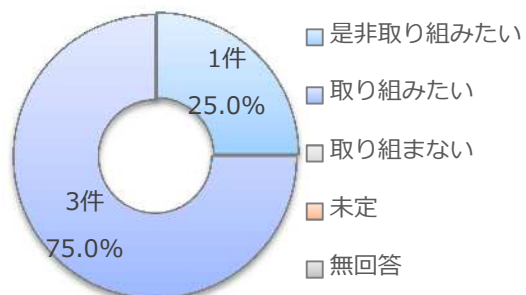
手法・方式	件数	内容
PFI 手法	2 件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事業者のノウハウの活用を図る上では、価格点重視の採点方針でないことが望ましい。</li> <li>・人件費の高騰等の影響により、建設費・運営費共に従来方式、PFI 方式を問わず上昇傾向にあるため、事業費の想定においてはご留意いただきたい。</li> <li>・人件費は物価指数よりも最低賃金の上昇に影響を受けるため、物価指数以外の要素から人件費の適正な上昇率を見込むようにご留意いただきたい。</li> <li>・自治体との連絡窓口の多岐化を避けるため、SPC の設立を義務付けた手法を採用した方が良いと考える。</li> </ul>

【厨房機器メーカー向け】

【設問 1】

本事業に官民連携手法を活用する場合、貴社の取り組み意向についてお聞かせください。(手法の意向は設問 5 でお聞きします。)

選択肢	件数	割合
是非取り組みたい	1	25.0%
取り組みたい	3	75.0%
取り組まない	0	0.0%
未定	0	0.0%
無回答	0	0.0%
合計	4	100.0%



複数回答による除外：0

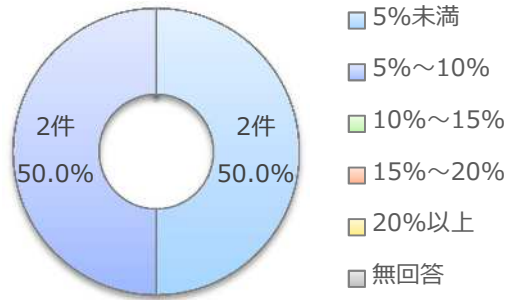
その他意見	
取り組みたい	<ul style="list-style-type: none"> <li>・業務範囲や事業予算、運営状況、スケジュール等を総合的に勘案し、参画意向を決定します。</li> <li>・運営や設計に携わる有力な全国企業、地元企業とコンソーシアムを組めるのであれば、受注機会として最大限活用したいと考えます。</li> </ul>

【設問 2】

本事業に官民連携手法で取り組んだ場合、施設整備、運営にかかる費用について、従来手法と比較したコスト削減率についてご意見ください。また、理由及び条件がございましたらお聞かせください。

① 施設整備

選択肢	件数	割合
5%未満	2	50.0%
5～10%	2	50.0%
10～15%	0	0.0%
15～20%	0	0.0%
20%以上	0	0.0%
無回答	0	0.0%
合計	4	100.0%



複数回答による除外：0

その他意見	
5%未満	<ul style="list-style-type: none"> <li>・これまでの調理業務範囲の削減率として5%程度と回答した。</li> <li>・維持管理業務は更新回数、対象となる機器等によって削減率が増減すると考えます。</li> </ul>
5～10%	<ul style="list-style-type: none"> <li>・官民連携手法で整備される場合、予定価格に収めるために、運営企業の作業人員とのバランスを調整しながら必要最小限の調理機器を計画するため、従来の入札方式と比較してコスト削減になる。ただし、この場合の計画は提案よりも価格を重視した内容となる。</li> <li>・要求水準の自由度が高い場合、コスト削減は可能であるとする。</li> <li>・温度管理システム等、希望する条件が多い場合は費用が高くなることが想定される。</li> </ul>

**【設問 3】**

本事業に参画するにあたって、貴社が負うであろうリスクを分担するなど公共側への要望事項がありましたらご意見ください。

内容	理由
事業費	<ul style="list-style-type: none"> <li>・物価、金利、税率の上昇、法改正、クラス数の上昇等、事業者にはコントロールできない社会要因に関するリスクは市の対応としてほしい。</li> <li>・要求水準書（案）の完成後、もう一度予算作成のために 3 社程度から見積もりの徴収をしてもらいたい。</li> </ul>
食器等の破損・紛失の責任	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食器、食缶・配膳器具類等の回収後の破損、紛失については市の対応とするか、もしくは責任の所在について協議する場を設けるようにしてほしい。</li> </ul>

**【設問 4】**

学校給食施設の官民連携手法への取り組みのご経験から、学校給食施設における官民連携手法に対してのご意見、ご要望などをお聞かせください。

内容	理由
公募に係る事業の条件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・公示から提案提出までに十分な時間を確保してほしい。</li> <li>・開業準備期間を含めた事業スケジュールとしてほしい。</li> <li>・学校跡地を建設予定地とする場合、用途変更に係る周辺地域の調整や法定手続きに要する期間を見込んだ事業計画としてほしい。</li> <li>・質疑や対面対話等の機会を複数回とってほしい。</li> <li>・地元企業の極端な優先傾向、事業費の低予算化を避けてほしい。</li> </ul>
適正な予算	<ul style="list-style-type: none"> <li>・要求水準に対して、適正な予算としてほしい。</li> <li>・昨今、材料費や建築費が高騰しているため、要求水準に対して適正な予算が設定されていない場合、狭く特徴のない施設となってしまうことが懸念される。</li> </ul>
その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>・PFI 手法を選択すると、市は 15 年間なにも支払いが生じないと思われる自治体が見受けられます。物価上昇、税率変更等の事業者ではコントロールできない事象による価格変更等の支出はあることをご承知いただきたい。</li> </ul>

**【設問5】**

設問1で「是非取り組みたい」「取り組みたい」と回答した方にお聞きします。  
 貴社が本事業への取り組みとして想定している官民連携手法とその手法を選定した理由を教えてください。また、その他の官民連携手法と比べた場合のメリット等があれば、以下の視点ごとに記入をお願いします。

**■ その手法を選定した理由**

手法・方式	件数	内容
PFI手法	2件	・主流となりつつあり、事例が豊富で取り組みやすいため。
PFI手法、DBO方式	1件	・これまで事業参画した経験があるため。
DB方式	1件	・官民連携手法の実績を持つ運営企業、調理設備企業は限られるため、事業内容に運営を含めないことでより多くの事業者が参画できると考える。

**■ 想定している官民連携手法の、その他の官民連携手法と比べた場合のメリット等****① コスト削減**

手法・方式	件数	内容
PFI手法	2件	・要求水準の自由度が高ければコスト削減がしやすくなる と考える。
PFI手法、DBO方式	1件	・初期コストや維持管理費用を含め、民間事業者の創意工夫が生かせるため、コスト削減可能と考える。
DB方式	1件	・運営を含む事業の場合、建設コストが厳しい際、運営・維持管理で吸収する事例があるが、運営企業がない分、建設企業のみでコスト削減を行う必要があるため、地元企業では参画が難しくなると考える。

**② 事業リスク**

手法・方式	件数	内容
PFI手法	2件	※デフォルトでのリスクはないと考える。
PFI手法、DBO方式	1件	・事業期間の長期化による、物価や金利上昇、維持管理コストの高騰のリスク。
DB方式	1件	・PFI手法と比較して、デフォルト等のリスクやモニタリング手法の経営管理や契約体制に懸念がある と考える。

※想定しうる事業リスクに関する内容ではないものを示す。

### ③付帯収益事業の展開

手法・方式	件数	内容
PFI 手法	2 件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 交付金等を利用する場合、学校給食以外の機能を含めることは困難であるとする。</li> <li>・ 災害対策、調理実習、見学等の食育機能は多機能化もあり得ると考える。</li> </ul>
PFI 手法、DBO 方式	1 件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 民間事業と比較して稼働時間が短いため、給食提供以外の施設利用も十分検討の余地があるとする。</li> </ul>
DB 方式	1 件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 役所へのランチサービス、高齢者福祉施設等への配食サービス、幼稚園や保育園等への配送等が考えられる。</li> </ul>

### ④その他

手法・方式	件数	内容
PFI 手法	2 件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 諸条件及び参考となるリストを基に、予算徴収を行うようにしてほしい。</li> </ul>

【金融機関向け】

【設問 1】

本事業に P F I 手法など、民間資金を活用する場合、貴社の融資についての取り組み意向についてお聞かせください。

回答及びその他意見

是非 取り組みたい	<ul style="list-style-type: none"><li>・青梅市の単独指定金融機関を担っており、地元金融機関として積極的に関与していきます。</li><li>・PFI ファイナンスもさることながら、青梅市並びに青梅市民にとって、本事業を円滑に進めることが最も大切だと考えます。</li></ul>
--------------	--

【設問 2】

金融機関から見て、民間事業者の業務範囲外とした方がよいと思われる業務についてお聞かせください。

内容

- ・単なる設備の整備（ハコモノ）のみの PFI が避けられる傾向にあります。民間の創意工夫が十分に発揮できる立地や施設構成であれば、独立採算等を条件に入れることに反対はしません。
- ・一方、何が何でも独立採算事業を組み込むといった、戦略的な公共施設活用の目線が抜けている PFI 案件も散見されます。
- ・価格面やスキーム面が妥当であっても、独立採算事業がネックとなって応札を断念するコンソーシアムも存在することから、独立採算事業を組み込む場合には、事業者対話を十分に実施し、事業者意見を反映させてください。



### 【設問3】

本事業を受託するにあたって必要と考えるコンソーシアムの構成及び役割分担や青梅市の特性を踏まえた地域要件についてご意見ください。

#### 【コンソーシアム構成及び役割分担】への意見

- ・給食センターといった事業内容や調理能力の条件などから、一定規模の事業者が中心となってくることはやむを得ないと考えます。しかし、青梅市内にも多数の本件に関連する事業者が存在しています。また、市のランドマークとなる施設に関与したいと考える事業者もいることから、提案書評価基準に地元事業者の参画を入れ込むことは一考だと考えます。
- ・コンソーシアム（代表企業）に弊社取引のある地元事業者を紹介することも、場合によっては可能です。

#### 【青梅市の特性を踏まえた地域要件】への意見

- ・敷地の一部が土砂災害警戒区域となっており、特に設計、建設企業に関しては同様の取組事例があることを資格要件にすることが望ましいと考えます。

### 【設問4】

民間側が本事業に必要な資金調達を行うにあたって、金融機関から見て、支払条件や支払方法など公共側への要望事項がありましたらご意見ください。

#### 意見

- ・事業者/公共側の責による契約解除の際には建物完成部分の買い取りをしてもらえること等、通常のPFI事業契約に則った規定がされていることです。
- ・事業費については、各業務の適正相場を十分反映し、コンソーシアム構成企業に過度な値下げを強いる価格設定を行わないことを推奨します（直近では、小平市給食センターPFI事業が価格設定を課題として公募不調となっています）。
- ・市の予算の範囲内に収まることを前提とした価格設定をコンサル会社に無理強いしている例も散見されます。民間事業者の創意工夫を考慮し、将来的に適切な公共施設とするうえでも、適正な単価設定等は非常に重要となることを理解いただきたいです。
- ・事業契約および要求水準面では、事業者と積極的に意見交換を行い、双方が納得する形に近づけるべく協議を行ってください。

【設問 5】

本事業に付帯収益事業が組み込まれた場合、融資上の課題がありましたらお聞かせください。

内容

- ・SPC 本体による本事業運営にリスクが及ばないことが必要です。付帯収益事業を本事業契約（SPC 本体）と切り離すことが望ましいと考えます。付帯収益事業が本事業の規模と比して過大ではないか、付帯収益事業の採算性はどうか、付帯収益事業撤退を行う場合の違約金が過大ではないか等を検証する必要があります。

【設問 6】

金融機関から見て、青梅市学校給食施設整備運営事業に対してのご意見、ご要望などをお聞かせください。

内容

- ・単なる調理機能センターではなく、食育に重点を置いた機能設備も備えるものであり、本事業実施の意義は大きいものと考えます。
- ・繰り返しとなりますが、青梅市の単独指定金融機関として本事業の円滑な運営を望んでおります。事業スキームや地元事業者の参画、適正な価格設定等十分な検討をお願いします。

---

## (4) パブリック・コメント実施概要

### ア 実施期間

令和2年2月3日（月）から令和2年2月17日（月）まで 15日間

### イ 意見募集結果

- ◆ 意見を提出された方 13名
- ◆ 意見の件数 30件

### ウ 意見要旨と市の考え方

いただいたご意見の項目別の内訳は、以下のとおりです。

- ・自校方式について : 13件
- ・民間委託について : 5件
- ・食育・地産地消について : 3件
- ・アレルギー対応について : 1件
- ・食器について : 1件
- ・意見徴収について : 2件
- ・その他について : 5件

意見要旨及び市の考え方については、次頁以降に示します。

(1) 自校方式について

No.	意見要旨	市の考え方
1	<p>P 7 第 6 次青梅市総合長期計画実施計画によれば、</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・子育て世代が住みたい青梅</li> <li>・みんなが誇れる青梅を主要なテーマに掲げている。</li> </ul> <p>このことからすれば、「新たな学校給食施設整備計画」については、この基本方針（P 5 0～P 5 1）から構想を練り上げ、給食において「若い子育て世代が住みたい」と思うような計画を発想すべきと考える。</p> <p>しかし素案は、これらの事がらをとりあげながら、結局 P 1 3 青梅市公共施設等総合計画の公共施設延床面積「30%削減」ありきとはじめからなっているとしか思えない。</p> <p>大規模な給食施設整備を検討するのだから、給食のあり方の根本として子どもや親の立場に立ち、発想を食育のあり方から出発すべきであると考える。</p> <p>総合計画は'22年度までであるが、あらためて給食に関する方針計画のもと長期の給食施設整備計画を打ち出し、それを踏まえての建て替え方針であるべきである。その際子どもや親、市民の要望・意見をアンケート等で聞き、素案の前の発想の段階からその声を反映させるべきと考える。</p> <p>以上を前提にして、私は長期計画で「各校ごとの自校方式給食」を提案するものである。</p> <p>自校方式給食のメリットは次の通りと考える。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、おいしい。</li> <li>2、冷めないで、温かい。</li> <li>3、地産地消がやすく、地域との連携が作りやすい。</li> <li>4、子どもや親のリクエスト給食にもこたえやすい。</li> <li>5、食物アレルギーの子の把握もしやすく、対応もしやすい。</li> <li>6、子どもたちが、給食を作る方々の働きを間近に見て、感謝や食べ物を粗末に扱わない気持ちが育つ。</li> <li>7、命にも関わる多機能な避難所として、すぐに炊き出しが出来る。</li> <li>8、学校には非常食もいざという場合は備蓄がある。</li> <li>9、センター方式だけだと道路が寸断した時、給食を配送できない。</li> <li>10、必要な多数の職員のみなさんは雇用対策にもなる。</li> <li>11、何よりも「子育て世代が住みたい青梅」となり、「みんなが誇れる青梅」となる。</li> </ol> <p>できれば、根ヶ布を一旦凍結し、藤橋センターを改修補強で維持し、すぐにでも自校方式の計画検討に踏み切ってもらいたい。</p> <p>今からでも、アンケートで「自校方式がよいか」、「センター方式がよいか」など、子どもや親、市民に聞いてほしいと考える。</p>	<p>市では、安全・安心な学校給食を提供することが、最優先であると考えております。</p> <p>自校方式については、国の学校給食衛生管理基準に沿った施設整備が必要となるため、学校の大規模改修が進まない中で、現在の学校に調理室を設けることは困難であると考えます。</p> <p>15 ページの学校給食衛生管理基準への対応が未対応であること、20 ページの「施設・設備の課題」、21 ページの「運用面における課題」にもあるとおり、現在の給食センターにおいても、施設・設備ともに老朽化が著しく、課題も多いことから、早期に学校給食衛生管理基準に沿った施設を整備することが、安全・安心な学校給食の提供に繋がると考えるため、センター方式での施設整備として計画の検討を進めてまいります。</p>

No.	意見要旨	市の考え方
2	給食の件に付いては自校方式がいろいろな面で良く食育とし考え、無料とすべし。	市では、安全・安心な学校給食を提供することが、最優先であると考えております。自校方式については、国の学校給食衛生管理基準に沿った施設整備が必要となるため、学校の大規模改修が進まない中で、現在の学校に調理室を設けることは困難であると考えます。15ページの学校給食衛生管理基準への対応が未対応であること、20ページの「施設・設備の課題」、21ページの「運用面における課題」にもあるとおり、現在の給食センターにおいても、施設・設備ともに老朽化が著しく、課題も多いことから、早期に学校給食衛生管理基準に沿った施設を整備することが、安全・安心な学校給食の提供に繋がると考えるため、センター方式での施設整備として計画の検討を進めてまいります。また、無償化につきましては、御意見として承ります。
3	<p>民営化になれば、利益優先。外国産の安い食材を使う、添加物、農薬がかかったものを使うでしょう。</p> <p>安ければよいと思うのは間違いです。市財政が厳しいから民営化する、市財政が厳しいけど市長らのボーナス値上げどうお考えですか。自分の子や孫にどんな給食を食べさせたいのか考えれば、答えは出るでしょう。食材は、地元産を使いましょう。生産者の収入が上がれば市の税収も増えます。すべて自校方式がよいとは考えていません。近くの数校でひとつの自校方式でどうか。給食を地球規模で見ましょう。</p> <p>メキシコのじゃがいも、中国のピーナッツ、アフリカのたごなどが日本へ届くまでどれほどの排気ガスを出しているのでしょうか。環境汚染、温暖化を考えると地元産が一番よろしいのでは。</p> <p>安心・安全な給食。生産者収入ふえる。税収ふえる。環境にやさしい。</p>	市では、安全・安心な学校給食を提供することが、最優先であると考えております。自校方式については、国の学校給食衛生管理基準に沿った施設整備が必要となるため、学校の大規模改修が進まない中で、現在の学校に調理室を設けることは困難であると考えます。15ページの学校給食衛生管理基準への対応が未対応であること、20ページの「施設・設備の課題」、21ページの「運用面における課題」にもあるとおり、現在の給食センターにおいても、施設・設備ともに老朽化が著しく、課題も多いことから、早期に学校給食衛生管理基準に沿った施設を整備することが、安全・安心な学校給食の提供に繋がると考えるため、センター方式での施設整備として計画の検討を進めてまいります。また、物資納入業者には「青梅市学校給食用物資納入基準」に基づく食材納入を基本としているため、安全・安心な食材を選定しております。
4	<p>新たな学校給食センターの建て替えについては、初めからセンター方式と決めてしまうのではなく、各学校に給食室をつくる自校方式を強く望みます。</p> <p>なぜなら、これから市内25校の小中学校は、老朽化により建て替えか大規模改修工事を行わなければならないとなります。その際、各学校に給食室をつくれれば、P58(4)基本方針にある、「イおいしく栄養バランスのとれた学校給食」が温かいまま食べられます。「ウ安全・安心な学校給食」も、各校毎に給食を作れば、万が一食中毒等が発生した場合(以前、他市の給食センターで食中毒が発生)にも、対応が小規模ですむ。「才食育の推進」でも、地産農産物の活用が容易だし、調理員さん達の働く姿に子供達が身近かに接する事ができる。「キ災害時の対応」も応急給食などがセンター方式より容易に可能です。</p> <p>こんな大事な問題を市議会にもはからずに、拙速に決める事は困ります。将来の児童減等も見越して、市議会にかけ、十分な検討をお願いします。</p>	市では、安全・安心な学校給食を提供することが、最優先であると考えております。自校方式については、国の学校給食衛生管理基準に沿った施設整備が必要となるため、学校の大規模改修が進まない中で、現在の学校に調理室を設けることは困難であると考えます。15ページの学校給食衛生管理基準への対応が未対応であること、20ページの「施設・設備の課題」、21ページの「運用面における課題」にもあるとおり、現在の給食センターにおいても、施設・設備ともに老朽化が著しく、課題も多いことから、早期に学校給食衛生管理基準に沿った施設を整備することが、安全・安心な学校給食の提供に繋がると考えるため、センター方式での施設整備として計画の検討を進めてまいります。今後予定しております、実施方針などを策定する際には、教育委員会、審議会、庁内検討委員会などの検討とともに、パブリック・コメントを行い市民の皆様などにも広く意見を伺い決定してまいります。

No.	意見要旨	市の考え方
5	<p>共同調理場方式でなく、現在第二小学校で行われている各校ごとの自校内調理室での給食供給としてください。</p> <p>これは「食生活が食にかかわる人の様々な活動に支えられていることへの理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと」とあるように自校方式でこそ食材の供給、食事作り、維持管理など一連の勤労に直接接することで目標に接近できるが集中方式では困難であると考えます。</p> <p>学校給食の教育的役割の認識の不足と言えます。</p> <p>また、P13にあるように2つある給食センターを1つにする目的が、40年間で延床面積を30%削減するためと言うのは本末転倒であり、教育的見地を忘れていたのではないのでしょうか。市民、とりわけ子どもの立場を見失っています。P36.37による計画地は土砂災害特別警戒区域にかかっているとの記載があります。</p> <p>この点に加えて主要な輸送路となる成木街道が北方向でも南方向でも急傾斜地崩壊と土石流の可能性のあることが土砂災害ハザードマップから読みとれます。このような敷地にセンターを作ることが必要でしょうか。「自校方式こそ大事」をゆずるつもりはありませんが、危険ですし、ここにしかないのでは大変です。市内の農産物の活用にももっと小さいものを複数作ることが大切です。色々調べたり整理するには時間が足りませんか。とりあえず上記のこと、お考えいただきたいと思います。</p>	<p>市では、安全・安心な学校給食を提供することが、最優先であると考えております。</p> <p>自校方式については、国の学校給食衛生管理基準に沿った施設整備が必要となるため、学校の大規模改修が進まない中で、現在の学校に調理室を設けることは困難であると考えます。</p> <p>15ページの学校給食衛生管理基準への対応が未対応であること、20ページの「施設・設備の課題」、21ページの「運用面における課題」にもあるとおり、現在の給食センターにおいても、施設・設備ともに老朽化が著しく、課題も多いことから、早期に学校給食衛生管理基準に沿った施設を整備することが、安全・安心な学校給食の提供に繋がると考えるため、センター方式での施設整備として計画の検討を進めてまいります。</p>
6	<p>センター方式を止めて、自校方式にしてください。P13大量生産され、時間がかかって運ばれた給食より、身近な愛情のこもった方が喜ばれるのではないのでしょうか。食材に近郊農業とも連携して。</p>	<p>市では、安全・安心な学校給食を提供することが、最優先であると考えております。</p> <p>自校方式については、国の学校給食衛生管理基準に沿った施設整備が必要となるため、学校の大規模改修が進まない中で、現在の学校に調理室を設けることは困難であると考えます。</p> <p>15ページの学校給食衛生管理基準への対応が未対応であること、20ページの「施設・設備の課題」、21ページの「運用面における課題」にもあるとおり、現在の給食センターにおいても、施設・設備ともに老朽化が著しく、課題も多いことから、早期に学校給食衛生管理基準に沿った施設を整備することが、安全・安心な学校給食の提供に繋がると考えるため、センター方式での施設整備として計画の検討を進めてまいります。</p>
7	<p>共同調理方式ではなく、現在市立第2小学校で行われている、各校ごとの自校内調理室での給食供給としてください。</p>	<p>市では、安全・安心な学校給食を提供することが、最優先であると考えております。</p> <p>自校方式については、国の学校給食衛生管理基準に沿った施設整備が必要となるため、学校の大規模改修が進まない中で、現在の学校に調理室を設けることは困難であると考えます。</p> <p>15ページの学校給食衛生管理基準への対応が未対応であること、20ページの「施設・設備の課題」、21ページの「運用面における課題」にもあるとおり、現在の給食センターにおいても、施設・設備ともに老朽化が著しく、課題も多いことから、早期に学校給食衛生管理基準に沿った施設を整備することが、安全・安心な学校給食の提供に繋がると考えるため、センター方式での施設整備として計画の検討を進めてまいります。</p>



No.	意見要旨	市の考え方
8	<p>1, 素案 P13 青梅市の公共施設等総合管理計画に「給食センターは一つに集約する」という再編方針が掲げられていますが財源不足を理由に既定方針として強調することは「子供を大切にしない市政」として批判されるでしょう。</p> <p>理由：学校給食の目的は、素案 P4 学校給食法第 1 条（この法律の目的）「学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、・・・学校給食の普及及び学校における食育の推進を図ることを目的にする」第 2 条（学校給食の目標）</p> <p>1、日常生活における食事についての正しい理解を深め、</p> <p>2、食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることに理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに、</p> <p>3、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて理解を深め、勤労を重んずる態度を養うとともに、</p> <p>4、食料の生産、流通及び消費について正しい理解に導くとあるように自校方式でこそ、食材の供給、食事作り、維持管理など配膳、調理職員と生徒が身近で接しられて自分たちの食事を作ってくれている職員への感謝の気持ち。物の命をいただくという食事への生徒の感謝の気持徳育の育成、一連の勤労に直接接することで目標に接近できるのであって集中方式では困難であると考えます。そうした意味で、素案 P1 学校給食の役割の認識が不足していると思います。</p> <p>2, 素案 P36,37 給食センターの計画地が土砂災害特別警戒地域にかかっているとの記載があります。この点に加えて、主要な輸送道路となる成木街道が北方向でも、南方向でも急傾斜地崩壊と土石流の可能性があると土石災害ハザードマップから読み取れます。災害が発生した場合輸送が困難になる可能性があります。このような敷地に集中センターを作ることなど間違っています。この敷地を使用するにしても、給食センターは何箇所かに分散することがどうしても必要ではないでしょうか。</p> <p>3, 素案 P31 に他市における機能化の事例が報告されています。私は前記 1～2 の理由により、自校方式を第一の希望としつつ、センター方式とする場合でも数箇所に分散し、防災上のリスクを軽減すること。避難とエネルギー供給、給水給食と生活維持の多機能複合的な防災拠点とされるよう希望します。</p>	<p>市では、安全・安心な学校給食を提供することが、最優先であると考えております。</p> <p>自校方式については、国の学校給食衛生管理基準に沿った施設整備が必要となるため、学校の大規模改修が進まない中で、現在の学校に調理室を設けることは困難であると考えます。</p> <p>15 ページの学校給食衛生管理基準への対応が未対応であること、20 ページの「施設・設備の課題」、21 ページの「運用面における課題」にもあるとおり、現在の給食センターにおいても、施設・設備ともに老朽化が著しく、課題も多いことから、早期に学校給食衛生管理基準に沿った施設を整備することが、安全・安心な学校給食の提供に繋がると考えるため、センター方式での施設整備として計画の検討を進めてまいります。</p> <p>また、22 ページの「児童・生徒数の推移」にあるとおり、青梅市の児童・生徒数は年々減少傾向にあります。そのような中、過剰に施設を整備することは困難であると考えます。</p>

No.	意見要旨	市の考え方
9	<p>自校供給方式での考え方</p> <p>1, 供給センター調理方式では1施設では約8,000食の調理数が必要とされておりますが、今後学童生徒数の減少も予想され、自校調理にすることによって設備は小さくなる。人口減による空き教室が出ることで対応できる可能性もある。生徒数の少ない(第6小、第7小・成木小、第6中、第7中)は近隣校からの供給方式として対応、東小、中学校は単独で調理を賄う。</p> <p>2, 各学校ごとにふさわしい献立計画が建てられる。(小中学生の必要栄養量の差等カロリー計算)</p> <p>3, 調理したものが短時間で食せる。</p> <p>4, 地域農業の振興、自校調理で賄うことで、大規模農家でなくても地域の農家での産品で賄うことが可能となる。農産物の地産地消、農産物の加工・商品化への支援。残飯等発生材は地元畜産農家へ餌として引き取ってもらう。</p> <p>5, 給食センターでなく自校給食室の多機能化の考え方について。</p> <p>(1) 職員の雇用 人員の削減には反することになるが、地域に生活している市民を雇用することにより、雇用の促進になります。</p> <p>(2) 子育て支援 子育て中の世帯では近隣に職場ができ子育て環境が良</p> <p>(3) 生涯学習 調理室での空き時間の調理講習、生徒の調理実習等</p> <p>(4) 予防・健康づくり 食育の推進</p> <p>(5) 高齢者・障害者福祉 高齢者の雇用、高齢者等への配食サービス、自立支援</p> <p>(6) ひとり親福祉・生活保護 子ども食堂、生活困窮者等への配食サービス</p> <p>(7) 農業・林業・商業 農畜産物の地産地消、加工食品の開発・商品化</p> <p>(8) 防災 非常時・災害用食料の備蓄、災害時避難所への食料の配布がスムーズにできる。</p>	<p>市では、安全・安心な学校給食を提供することが、最優先であると考えております。</p> <p>自校方式については、国の学校給食衛生管理基準に沿った施設整備が必要となるため、学校の大規模改修が進まない中で、現在の学校に調理室を設けることは困難であると考えます。</p> <p>15ページの学校給食衛生管理基準への対応が未対応であること、20ページの「施設・設備の課題」、21ページの「運用面における課題」にもあるとおり、現在の給食センターにおいても、施設・設備ともに老朽化が著しく、課題も多いことから、早期に学校給食衛生管理基準に沿った施設を整備することが、安全・安心な学校給食の提供に繋がると考えるため、センター方式での施設整備として計画の検討を進めてまいります。</p>



No.	意見要旨	市の考え方
10	<p>第6次青梅市総合長期計画実施計画の基本構想まちづくりの将来像の実現に向けて取り組む主要テーマ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1, 安心して暮らせる青梅</li> <li>2, 子育て世代が住みたい青梅。</li> <li>3, 生きる力がみなぎる青梅。</li> <li>4, みんなが誇れる青梅</li> <li>5, 何度も訪れたいくなる青梅</li> </ol> <p>実現のため、後世に悔いを残さない施策を求めます。</p> <p>以下の青梅市学校給食センター施設整備基本計画に沿った実施可能と考えます。</p> <p>イ. 第2次青梅市食育推進計画（平成27年策定）  [基本理念] 食を通して地域の人々の輪が広がる元気で楽しい健康づくり。  目標5 地場農産物を通して地域のつながりを広める  [第2章 青梅市の食をめぐる現状と課題]  3. 第2次食育推進計画（3）地元食材への理解を深める取り組み  [第5章 食育推進にあたって]  2. 家庭、地域、市民等に期待される役割  （3）学校の役割  子供が集団生活を通して食の大切さ、楽しさ、マナーなどを体得する場としての役割</p> <p>ウ. 第2次青梅市環境基本計画（平成27年策定）  第5章 重点アクション  重点アクション 2 環境型社会のさらなる推進  基本方針4 農産物等の地産地消の推進  地元産農産物の販売促進や学校給食などへの使用を通じて、農産物の地産地消を促進する。</p> <p>エ. 第3次青梅市地球環境温暖化対策実行計画（平成27年策定）  （1）日常の事務・事業に関する取り組み  ② 自動車燃料使用量の削減  ⑤ グリーン購入の推進  （2）公共施設整備等に関する取り組み</p> <p>オ. 青梅市地域防災計画（令和元年策定）  第2部 震災編 第5章災害対策の充実  第4節 応急対応 1 市の初動対応体制  教育対策部給食班・応急給食の準備</p> <p>カ. 第3次 青梅市農業振興計画（平成28年策定）  基本方針2. 広範な担い手の育成・確保・新規営農者  基本方針4.  基本方針5.</p> <p>キ. 青梅市公共施設等総合管理計画（平成29年策定）  &lt;公共施設についての取り組み&gt;  ※ 公共施設床面積を削減、財源不足を解消する。  給食センターを自校供給方式（一部共同供給方式）にすることにより、給食センター施設整備基本計画による事業費は軽減にはならないが、施設を多機能化することにより防災対策、農・商工業振興、雇用対策、高齢者対策等多機能的に他の事業との協合することにより、財政的には軽減が考えられる。</p>	<p>市では、安全・安心な学校給食を提供することが、最優先であると考えております。</p> <p>自校方式については、国の学校給食衛生管理基準に沿った施設整備が必要となるため、学校の大規模改修が進まない中で、現在の学校に調理室を設けることは困難であると考えます。</p> <p>15ページの学校給食衛生管理基準への対応が未対応であること、20ページの「施設・設備の課題」、21ページの「運用面における課題」にもあるとおり、現在の給食センターにおいても、施設・設備ともに老朽化が著しく、課題も多いことから、早期に学校給食衛生管理基準に沿った施設を整備することが、安全・安心な学校給食の提供に繋がると考えるため、センター方式での施設整備として計画の検討を進めてまいります。</p>

No.	意見要旨	市の考え方
11	<p>P14 の現状について、第 2 小学校は建て替えに際し「自校調理方式」を採用したが、これには、市民等からの要望もあり取り入れられたと思う。自校方式には次のような利点もあると思います。(○おいしい。○冷めないで、温かい。○地産地消がしやすく、センター方式と比べ食材の調達量が調整しやすい。○食物アレルギーの子の把握もしやすく、対応もしやすい。○災害など非常時の多機能な避難所として、すぐに炊き出しが出来る。○学校には、非常食の備蓄もある。○センター方式だと災害時など道路が寸断した時、配送出来ない。○必要な職員などの雇用対策となる。) センター方式の建て替え計画ではなく、「自校調理方式」を検討してください。</p>	<p>市では、安全・安心な学校給食を提供することが、最優先であると考えております。自校方式については、国の学校給食衛生管理基準に沿った施設整備が必要となるため、学校の大規模改修が進まない中で、現在の学校に調理室を設けることは困難であると考えます。15 ページの学校給食衛生管理基準への対応が未対応であること、20 ページの「施設・設備の課題」、21 ページの「運用面における課題」にもあるとおり、現在の給食センターにおいても、施設・設備ともに老朽化が著しく、課題も多いことから、早期に学校給食衛生管理基準に沿った施設を整備することが、安全・安心な学校給食の提供に繋がると考えるため、センター方式での施設整備として計画の検討を進めてまいります。</p>
12	<p>市内の小・中学校も耐震対策は行われましたが、建設後相当経過している学校もあり、建て替え、補強工事などが必要となっていると思います。学校の建て替えを計画と合わせて、二小を参考に自校調理方式(親子方式)の検討を進めることを要望します。</p> <p>素案では、新施設建設を、旧根ヶ布センターにしていますが、新センターが稼働した後は藤橋センターの跡地の活用(企業等への売却)を前提に計画を進めたらこれまた問題です。藤橋センターの現状はどうなっていますか。改修補強で維持し、自校調理方式に切り替えるよう提案します。</p>	<p>市では、安全・安心な学校給食を提供することが、最優先であると考えております。自校方式については、国の学校給食衛生管理基準に沿った施設整備が必要となるため、学校の大規模改修が進まない中で、現在の学校に調理室を設けることは困難であると考えます。15 ページの学校給食衛生管理基準への対応が未対応であること、20 ページの「施設・設備の課題」、21 ページの「運用面における課題」にもあるとおり、現在の給食センターにおいても、施設・設備ともに老朽化が著しく、課題も多いことから、早期に学校給食衛生管理基準に沿った施設を整備することが、安全・安心な学校給食の提供に繋がると考えるため、センター方式での施設整備として計画の検討を進めてまいります。</p>
13	<p>P5 のところで、2017 年に出された公共施設等総合管理計画の再編方針の中で、2 つを 1 つに集約するとしていますが、この事業の方法として、第二小学校でやっているような、自校方式のことが全く出されていないのは、なぜでしょう。子どもや親の声を聞いても二小の給食はいつも温かくて美味しい。実際に作っている所もガラス越しに見られ「食育」という学習には、とても理想的な形態であり、本来そうあるべき(自校方式)と、ある時期にはその方向に進んでいたこともあったと思います。二小を自校方式にした時にも青梅市としての理想あるいは見本の給食方法として考えられたものとおもいますが、国から公共施設再編の号令が出た途端に、方針を転換したのでしょうか。子どもの人格形成、学校生活の安定、学習の向上のためにも、「安全・安心な食べ物」をいただく、そこに料理をしてくれる人がいて、食材を作ってくれる人がいて・・・とお互い顔の見える学習というのは、他の教科では味わえない学べないことです。たかが給食されど給食です。未来を支える子ども達を市の財政が無いから苦しいからと何でも削減してしまう考え方ではなく、せつかく掲げた「基本理念」を実現させるにはどうしたら良いか、運営する側の考えだけでなく、子どもや親の意見も反映させてほしいです。</p> <p>もし、やむを得ずセンター方式にするなら、民間経営ではない方法、市が直接運営する方式でやってほしいです。</p>	<p>市では、安全・安心な学校給食を提供することが、最優先であると考えております。自校方式については、国の学校給食衛生管理基準に沿った施設整備が必要となるため、学校の大規模改修が進まない中で、現在の学校に調理室を設けることは困難であると考えます。15 ページの学校給食衛生管理基準への対応が未対応であること、20 ページの「施設・設備の課題」、21 ページの「運用面における課題」にもあるとおり、現在の給食センターにおいても、施設・設備ともに老朽化が著しく、課題も多いことから、早期に学校給食衛生管理基準に沿った施設を整備することが、安全・安心な学校給食の提供に繋がると考えるため、センター方式での施設整備として計画の検討を進めてまいります。</p> <p>また、民間委託については、民間事業者の考えで行うものではなく、委託内容について、今後策定する実施方針などにおいて定めてまいります。平成 25 年度の 2 学期から先行して民間委託による学校給食調理を実施している第二小学校同様、民間委託であっても「基本理念」の実現は十分に可能であると考えております。</p>

(2) 民間委託について

No.	意見要旨	市の考え方
1	<p>事業の運営は民間委託ではなく、直営方式を希望します。 理由： 1, 民間業者は企業として利益優先となる。</p> <p>① コストの引き下げのため、食材の仕入れ価格を下げるため、遺伝子組み換え種子による大規模生産の農産品の使用、雑草の除去、の駆除費用の削減のため強力な農薬散布、遺伝子組み換え飼料により育てた養殖魚畜産品等劣悪な食材による調理の提供。 ② 人件費を削減、雇用環境（パート社員が殆ど正規社員がない）の低下。 2, 利益が上がらなければ、撤退。 3, 不必要なメンテナンス費用の請求。 4, 契約更新時の委託費用の高騰。 5, 計画が民間委託ありきとなっている。</p> <p>① 設計管理費： 直営方式であれ、民間方式であれ、施設としての設計監理を行うことで民間の持っているノウハウを吸収し設計するのでありこの部分については民間コンペとして発注するのが良いと考えられます。 ② 建設費： 市の施設として、建設工事は（付帯設備共）民間建設業者に発注する。供給方式を自校内供給方式とすることで工事規模が小さくなり、発注件数が多くなり、大手ゼネコンでなく、複数の地元建設業者で施工できる。地元経済の振興 ③ 調達費： 厨房設備、施設備品、調理備品については、メンテナンス費用も含めてリース業者へ発注する。 ④ 運営費・人件費： 直営とする。 6, 運営について市の要求がすべて受け入れられることは難しくなり、業者の主導になる。</p>	<p>民間委託については、民間事業者の考えで行うものではなく、委託内容について、今後策定する実施方針などにおいて定めてまいります。平成 25 年度の 2 学期から先行して民間委託による学校給食調理を実施している第二小学校同様、民間委託であっても学校給食の目標の達成や安全面の保証は十分に可能であると考えております。</p> <p>次に、食材については、「青梅市学校給食用物資納入基準」に基づく食材納入を基本としておりますので、安全・安心な食材の選定を行っております。</p> <p>また、市では、安全・安心な学校給食を提供することが、最優先であると考えております。自校方式については、国の学校給食衛生管理基準に沿った施設整備が必要となるため、学校の大規模改修が進まない中で、現在の学校に調理室を設けることは困難であると考えます。</p> <p>15 ページの学校給食衛生管理基準への対応が未対応であること、20 ページの「施設・設備の課題」、21 ページの「運用面における課題」にもあるとおり、現在の給食センターにおいても、施設・設備ともに老朽化が著しく、課題も多いことから、早期に学校給食衛生管理基準に沿った施設を整備することが、安全・安心な学校給食の提供に繋がると考えるため、センター方式での施設整備として計画の検討を進めてまいります。</p>
2	<p>学校給食法に基づいた運営をしてください。P4 民営化には反対します。企業の経営が優先されます。自治体が責任を持ってください。</p>	<p>民間委託については、民間事業者の考えで行うものではなく、委託内容について、今後策定する実施方針などにおいて定めてまいります。平成 25 年度の 2 学期から先行して民間委託による学校給食調理を実施している第二小学校同様、民間委託であっても学校給食の目標の達成や安全面の保証は十分に可能であると考えております。</p>
3	<p>事業手法の概要、検討、評価については、P52.53.56.57 などに記載され、今回 D B O 方式を採用するとしています。この方式は、資金調達は市が行い施設の設計・建設から維持管理・運営まですべてを民間が主体となっていく方式と書かれています。</p> <p>建設費も維持管理費、運営費も P S C 方式と比べ経費が削減出来るとしています。本当にそうでしょうか。契約期間も 15 年とされ、社会・経済情勢の変化も予測され追加的な財政負担も考慮しなくてはならないのではないのでしょうか。</p> <p>特に、運営を民間に委託する際に予測される問題点として、○献立の作成と調理、配膳、配送の役割分担に関連した影響、○適切な運営の管理○食材の調達など安全や方針が反映されるかどうか○地場産材が活用出来るかどうか○職員の雇用問題、非正規職員の増加による労働条件の低下など心配されます。</p>	<p>民間委託については、民間事業者の考えで行うものではなく、委託内容について、今後策定する実施方針などにおいて定めてまいります。平成 25 年度の 2 学期から先行して民間委託による学校給食調理を実施している第二小学校同様、民間委託であっても学校給食の目標の達成や安全面の保証は十分に可能であると考えております。</p>



No.	意見要旨	市の考え方
4	民営化先にありきの計画ではないでしょうか。民間委託ではコスト面を重視し、安全・安心な給食が脅かされる恐れがあるのではないのでしょうか。民営化により、栄養士、調理員、配膳員などそれまでの知識と経験ある職員はどくなるのか。安定した賃金と雇用が確保できない問題があるのではないのでしょうか（P52～67）	民間委託については、民間事業者の考えで行うものではなく、委託内容について、今後策定する実施方針などにおいて定めてまいります。平成25年度の2学期から先行して民間委託による学校給食調理を実施している第二小学校同様、民間委託であっても学校給食の目標の達成や安全面の保証は十分に可能であると考えております。
5	DBO方式（P67）について、民間委託した場合の、給食の安全品質水準を確保する方策が必要ではないのでしょうか。	民間委託した場合の、給食の安全品質水準を確保する方策については、今後策定する実施方針などにおいて定めてまいります。

### (3) 食育・地産地消について

No.	意見要旨	市の考え方
1	8ページの食育推進計画の現状について 「きりたんぼ」給食のものは味噌ベースで、大根やら色々な野菜が入っていて、きりたんぼを食べた事のない子供がそれが正しいきりたんぼだと思って覚えてしまっは良くないと思いました。 地域の郷土料理を教えるならば、一旦栄養バランスから離れて正しい調理法で出すべきなのではと思います。 栄養を重視してレシピをかえるなら郷土料理と名乗ってはその地域の方に失礼だと思います。 他の地域の郷土料理を知らない子供がそれが正しい郷土料理なのだ覚えて帰ってきて、いつかその地域の方に出会って間違えた知識で相手に不快な思いをさせてしまうのではと心配です。	国の『第3次食育推進基本計画』において、学校が取り組むべき施策の中に「学校給食の充実」があります。ここでは、児童生徒が多様な食に触れる機会にも配慮することとあり、この観点から青梅市でも日本の伝統料理や行事食、さらに世界にも目を向け、各国の料理を給食に取り入れております。 その中で、献立作成における料理の組合せにより、味や使う食材の重複を避けるため、アレンジを加える場合があります。 貴重な御意見として承ります。
2	地産に付いては、大賛成です。作付けから始まって食す迄、是非お願いします。	市では、自分たちが食べるものを育てることは、食育の観点で重要であると考えています。30ページの「基本方針」にもあるとおり、地産地消については、地場農産物を積極的に使用し、これまで同様地元農家と連携し、普及・啓発に努めてまいります。
3	学校給食は教育の一環であり、特に食育を進めるために、学校長を中心に、教員、栄養職員、調理員が連携し、安全で安心な給食を定期的に提供できます。地産地消、手作りの良さなど食材、調理法についても家庭とも連携して、おいしい給食の提供は、子供たちの健やかな体をつくるためにも大事です。これまでのような直営での運営を希望します。	30ページの「基本方針」にもあるとおり、地産地消については、地場農産物を積極的に使用し、これまで同様地元農家と連携し、普及・啓発に努めてまいります。民間委託については、民間事業者の考えで行うものではなく、委託内容について、今後策定する実施方針などにおいて定めてまいります。平成25年度の2学期から先行して民間委託による学校給食調理を実施している第二小学校同様、民間委託であっても学校給食の目標の達成や安全面の保証は十分に可能であると考えております。

### (4) アレルギー対応について

No.	意見要旨	市の考え方
1	学校給食はアレルギー対応がなく、自分で避けるか弁当を持参するかだったものが、アレルギー対応が出来るかもと知ってとても嬉しいです。 保育園では周りの子と大差ないメニューで対応してもらっているので差別なく過ごせているので小学校でも弁当ではなくお友達と給食を楽しめるといいなと期待しています。	19ページの食物アレルギーを持つ児童・生徒数の推移にあるとおり、食物アレルギーを持つ児童・生徒は年々増加傾向にあり、また、多くが1人で複数の食材に反応している状況であります。 25ページの「食物アレルギー対応について」にあるとおり、レベル3の除去食対応を基本とし、食物アレルギーを持つ児童・生徒と一緒に給食時間を楽しめるよう施設整備の検討を行ってまいります。

(5) 食器について

No.	意見要旨	市の考え方
1	学校給食の食器は、児童生徒が配膳時に事故が発生しない安全性が最優先されることは言うまでもありません。そこで、樹脂製（プラスチック）の食器は、医学者等が時々、有害物質が含有されている等の意見が発表されることがございます。ゆえに、多摩木材で作成される御椀等を採用する事を望んで止みません。御検討の余地を有すると思います。 伝統的な産業が斜陽化し、消滅する危機を救済するのも行政の大きな役割ではないでしょうか。	学校給食に使用している食器や器具類は、衛生管理基準において、熱風保管庫等による保管を基準としており、高温の熱風保管に耐えうる素材である必要があります。26 ページにあるとおり、樹脂製の食器は、食品衛生法の規格試験に合格しているものを使用しており、有害物質の含有についても、該当物質がないことが確認されております。多摩産材を利用することにつきましては、貴重な御意見として承ります。

(6) 意見徴収について

No.	意見要旨	市の考え方
1	学校給食センター施設整備基本計画（建て替え等）の計画は、素案を提出する前に、市民からのアンケートや市民、学校関係者、学識経験者などの意見を十分聞く必要があったのではないかと考える。	基本計画の検討においては、保護者の代表や学校関係者を委員としている審議会や、学校関係者や給食センターの調理職員の代表を含んだ庁内検討委員会で検討を行い、意見を反映するとともに、パブリック・コメントを実施し、市民等に広く意見を求めています。
2	施設整備基本計画（素案）策定にあたり、給食センター、学校、運営審議会など現場の声をどう聴いて反映したのかわかりません。働く人や、子供たち、教職員、保護者の意見・声が大事だと思います。	基本計画の検討においては、保護者の代表や学校関係者を委員としている審議会や、学校関係者や給食センターの調理職員の代表を含んだ庁内検討委員会で検討を行い、意見を反映するとともに、パブリック・コメントを実施し、市民等に広く意見を求めています。

(7) その他について

No.	意見要旨	市の考え方
1	この計画は、P7 示されている青梅市総合長期によれば、子育て世代が住みたい青梅、みんなが誇れる青梅を主要テーマに掲げています。。これらを基本に整備計画を検討すべきと考える。国の方針の公共施設統廃合など、延床面積30%削減の前提で進められていることも問題である。	本計画は、延床面積 30%削減のみを目的として進めているものではなく、15 ページの学校給食衛生管理基準への対応が未対応であること、20 ページの「施設・設備の課題」、21 ページの「運用面における課題」にもあるとおり、現在の給食センターは、施設・設備ともに老朽化が著しく、課題も多いことから、早期に学校給食衛生管理基準に沿った施設を整備することが、安全・安心な学校給食の提供に繋がると考えるため、策定したものであります。
2	将来の少子化（P23）により供給能力の差対策として、近隣自治体との共同施設方式、民間配食サービス方式との比較も必要ではないか。	近隣自治体との共同施設方式については、近隣自治体との調整や建設場所の選定、配送の問題など、解決しなければならない課題が多く、検討に時間を要するため、今回の施設整備計画では見送っております。 また、民間配食サービスについては、今後のさらなる児童・生徒数が減少した際に、他の自治体の事例を参考に検討してまいります。
3	パブリック・コメントの期間が短いです。特に17日（月）は市民センターが休みでした。期間を3週間位に延ばしてほしい。	市の「パブリック・コメントに関する指針」に基づき、意見募集期間を決定しております。御意見として承ります。
4	広く市民に知らせ多くの方から意見を聞いてほしいのですが、期間があまりにも短すぎる。市に他の件に関しても、市民の意見を聞かな過ぎるのではないのでしょうか。	市の「パブリック・コメントに関する指針」に基づき意見募集期間を決定しております。御意見として承ります。

No.	意見要旨	市の考え方
5	意見を徴する広報のあり方について、青梅市広報誌2頁に記載してある。意見募集の対象範囲「当該案件に直接利害関係を有する方」と記載してあります。これはこうした施設にかかわる業者からも意見を徴するという事は、業者の意見が採用された場合、縛りが発生すると思われる。ゆえに、このような募集の仕方は如何なものかと強く感じます。	市の「パブリック・コメントに関する指針」に基づき意見募集の対象範囲を決定しております。御意見として承ります。

## (5) 用語解説

＜あ行＞	
委託方式	設計から建設、維持管理等については、公共が主体となって資金調達・建設等を行い、調理、配送に関する業務を民間事業者に長期かつ包括的に委託する方式。
イニシャルコスト (導入コスト)	建物や設備を計画・設計・施工・設置するためにかかる初期費用、初期投資、初期経費のこと。
＜か行＞	
学校生活管理指導表	アレルギーを持つ児童・生徒のうち、学校生活において配慮を希望する場合、医師が診断結果に基づいて、児童・生徒のアレルギー疾患の情報を記載するためのもの。
＜さ行＞	
サービス購入型	PFI 事業の事業類型の一つ。民間事業者は、自ら調達した資金により施設を設計・建設し、維持管理及び運営を行う。地方公共団体は、そのサービスの提供に対して対価を支払う事業類型。
資金調達	資金を仕入れることをいう。従来方式の公共事業では、起債や補助金、独自財源という方法で資金を調達する。PFI では、SPC が金融機関からの借入れ等で建設等に必要な資金を調達する。
収益事業	本来学校給食センターが必要とする事業ではないものの、PFI 事業者が民間事業者として自らの営利を目的として実施する事業を指す。
準工業地域	都市計画法による用途地域の一つ。 住宅等の混在を排除することが困難または不相当と認められる工業地等で、環境の悪化をもたらすおそれのない工業の利便を増進するため定める地域とする。（「青梅市用途地域等に関する指定方針および指定基準」（平成 28 年 9 月、青梅市））
仕様発注	施設の構造、建設、施工方法、資材等について発注の段階において、発注者から詳細な指示のある発注のこと。
スケールメリット	規模を大きくすることで得られる利益。
性能発注	発注者が求めるサービス水準を明らかにし、満たすべき水準の詳細を規定した発注のこと。施設の仕様について詳細に規定するのではなく、「〇〇という条件を満たす施設」という規定の仕方になるので、民間事業者が構造や材料、維持管理の方法等について要求水準を満たす枠内で自由に提案することが可能。
＜た行＞	
直営方式 (従来方式)	資金調達、調理員等の確保も含めて設計から建設、維持管理・運営に至るまで、全てにおいて公共が主体となって行う事業手法。
独立採算事業	PFI 事業の事業類型の一つ。民間事業者が、自ら調達した資金により施設を設計・建設し、維持管理及び運営を行い、施設利用者からの料金収入のみで資金を回収する事業類型。
ドライシステム	調理場の床に水が落ちない構造の施設・設備、機械・器具を使用し、床が乾いた状態で作業するシステム。

ドライ運用	<p>ウエットシステム<sup>※</sup>の調理場においてもドライシステムと同様、床を乾かした状態で使うこと。このことで床に有機物や水分を落とさないため細菌の繁殖を防止できるとともに、床からの跳ね水による食品の汚染も防止できる。</p> <p>※ウエットシステムは、床からの埃が舞うのを防止するため、水を撒くなど常に床が水で濡れた状態で作業するシステムである。文部科学省において、衛生面（床の細菌やカビの繁殖の防止）や労災の減少（滑りにくい環境）の観点から、乾いた環境での作業（ドライ運用）が推奨されている。</p>
<b>&lt;は行&gt;</b>	
付帯事業	本来学校給食センターが必要とする事業ではないものの、PFI 本体事業と関連の深い事業を指す。
<b>&lt;ら行&gt;</b>	
ランニングコスト （維持・運営コスト）	建物や設備を維持・管理・稼働するための費用のこと。光熱費、修繕費、解体費、廃棄費も含まれる。
リスク	ある事柄に関し不確実にしか予見できない場合において、その事柄が原因となり、追加費用が発生する、損失を被る、期待した収益をあげられないといった好ましくない事態が生じる可能性のこと。
リース方式	リース会社の資金調達により建設を行い、リース会社から公共へ施設をリースし、維持管理はリース会社が行う方式。運營業務を民間事業者が実施することも可能。
<b>&lt;A～Z&gt;</b>	
DB（デザインビルト）方式	Design Build の略。公共が資金調達し、設計・建設を、一括して民間事業者が行う方式。
DBO（デザインビルトオペレート）方式	Design Build Operate の略。公共が資金調達し、公共の資金調達により施設を建設する点は外部委託方式と同じであるが、設計・建設から維持管理・運営までを、一括して民間事業者が行う方式。DB+O 方式は、設計・建設と維持管理・運営を別々の民間事業者が行う方式。
PFI（プライベートファイナンスイニシアティブ）方式	Private Finance Initiative の略。補助金を除いた事業当初の資金調達も含めて、設計・建設から維持管理・運営までの全てを一括して民間事業者が行う方式である。民間事業者が施設を建設した後、直ちに所有権を公共に移す方式を BTO 方式（Build Transfer and Operate）、期間終了後に所有権を公共に移す方式を BOT 方式（Build Operate and Transfer）という。
SPC	Special Purpose Company の略。ある特別の事業を行うために設立された会社のことをいう。PFI では、公募提案するコンソーシアムが、SPC を設立して、建設、維持管理、運営に当たることが多い。