



青梅市学校給食センター施設整備基本計画概要版

I 対象事業名称及び目的等の概要

◆事業名称◆ 青梅市学校給食センター施設整備基本計画

◆目的◆ 本計画の目的は以下の通りです。

現在、稼働している藤橋調理場が建設から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」に基づく設備の導入等により、さらなる衛生管理の向上や食物アレルギー対応食等に対応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。

◆建設予定地の概要◆

項目	概要
所在地	青梅市根ヶ布1丁目469番地の4(根ヶ布調理場跡地)
敷地面積	4,973.71㎡
地域区分	準工業地域
容積率/建ぺい率	150%/60%
その他規制	・土砂災害特別警戒区域・土砂災害警戒区域(敷地の一部)

II 青梅市の学校給食の現状と課題

◆共同調理場の概要◆

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㎡	4,973.71㎡
建築面積	3,069.81㎡	2,189.74㎡
構造	鉄骨造り平屋建(一部2階建)	鉄骨造り平屋建(一部2階建)
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

◆学校給食衛生管理基準への対応◆

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

◆課題◆

施設・設備の課題	運用面における課題
<ul style="list-style-type: none"> ➢ 老朽化した施設及び設備への対応 ➢ 衛生管理の基準に準拠した施設・設備 ➢ 食物アレルギー対応専用調理室の整備 ➢ 適正な調理能力の設定 ➢ 建物の延べ床面積の削減 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 食物アレルギー対応食を提供する体制の整備 ➢ 調理業務の民間委託化による運営コストの削減 ➢ 使用する食器の見直し

III 新たな学校給食施設整備について

◆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に及び学校における食育の推進を図ること」を基本理念とします

◆基本方針◆

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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、一部の調理設備対応等、青梅市地域防災計画にあるとおり、応急給食などの災害時対応が可能な施設整備を目指します。

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。

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。



青梅市学校給食センター施設整備基本計画概要版

◆施設規模◆

市内の児童・生徒数は東京都が公表している推計では、令和5年度の児童・生徒は8,611人と推計されており、給食の提供食数には、各学校の教職員等や学校給食センターの関係者の分も含まれるため、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。

一方、第二小学校で稼働している自校方式調理場の調理能力を考慮すると、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。

そのうえで、将来的な児童・生徒数や教職員等数及び学校給食センター関係者数の減少に加え、民間事業者へのヒアリングから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ことを考慮し、新学校給食センターの施設規模は8,000食と設定します。

新学校給食センターの施設規模：8,000食

◆多機能化実施の可能性について◆

新学校給食センターの整備に合わせて、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」の実施可能性について検討しました。

その結果、給食提供がない週末や長期休暇中は、施設の清掃や各種調理機器等の点検が実施され、何よりも安全・安心な学校給食の提供が最優先であるため、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。ただし、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があります。

整備当初は多機能化を見込まない
(将来的には再度検討する必要性有)

◆概算事業費について◆

これまでの検討内容を踏まえて、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。

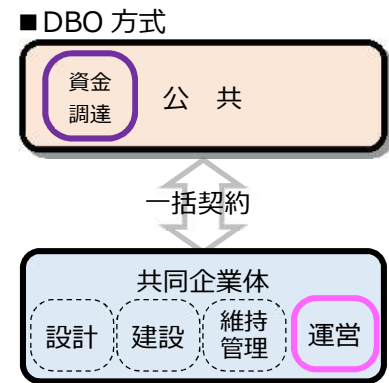
項目	金額
施設整備費	3,852,000千円
運営・維持管理費	454,000千円/年

IV 事業手法について

本事業を実施する場合の事業方式について、「直営方式」「委託方式」「DB方式」「DBO方式」「PFI方式」「リース方式」を比較し、検討を行いました。

その結果、財源縮減効果の状況は、DBO方式が最も縮減効果が見込める結果となりました。

また、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、DBO方式やPFI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DBO方式を採用し、計画的に事業を進めることとします。

事業手法：DBO方式

DBO方式 (Design Build Operate)

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(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)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。

IV 今後の事業進捗

◆事業スケジュール(案)◆

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。

項目	R2年度												R3年度												R4年度												R5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																																															
設計・建設	受託候補者の決定・公表												評価方法・基準																																			
	評価委員会												審査準備												審査																							
	庁内調整、事業契約の締結																																															
	施設の設計、解体設計・取り壊し																																															
運営準備	施設の建設																																															
	施設の引き渡し																																															
施設の運営準備																																																