

第3章 整備内容の検討

1 整備の基本的方向性

施設整備の検討に当たって、市立小学校・中学校に対して、引き続きセンター方式により学校給食を提供する。

2 機能配置・ゾーニングの検討

(1) 基本的機能の検討

給食センターの先進事例を参考にし、市給食センターに導入すべき機能について検討する。

学校給食センターにおいて求められる基本的な機能は、次のとおりとなっている。

- ①給食機能 (検収, 下処理, 調理, 配缶・配送, 洗浄)
- ②管理機能 (洗浄・滅菌, 更衣・衛生・洗濯, 事務, 会議, 食事, 休憩, 搬入業者・見学者受付 等)
- ③食育機能 (見学, 研修, 情報提供 等)
- ④屋外施設機能 (食材搬入, 配送, 廃棄物保管・回収スペース, 駐車場, 駐輪場, 受水槽, 重油タンク, 受変電設備, 排水処理設備 等)
- ⑤付帯機能 (景観配慮施設, 植栽 等)

(2) 機能配置の検討

① 給食機能

「安全・安心な給食の提供」を実現するために、重要かつ基本的な機能である。HACCPの概念にしたがって、ア 検収, イ 下処理, ウ 調理, エ 配缶・配送, オ 洗浄の過程における物の流れ(食材, 調理品, 調理機材, 配送機材, 洗浄機材)と人の流れ(調理員, 調理管理者, 外部業者)について、明確かつ厳密な清浄度のゾーニングを行うとともに、工程や動線と関連に配慮しながら機能配置を図る。

ア 検収

各検収前室で野菜や果物, 肉魚類などの食材を荷受けして, 調理場内で使用する容器に入れ替える。

野菜検収室, 野菜冷蔵庫, 皮むき室, 食品検収室,
食品・調味料庫, 卵用冷蔵庫, 魚・肉検収室,
魚肉冷蔵庫・冷凍庫, カート洗浄室, 新油庫, 廃材置き場,
廃油庫, 搬入用プラットホーム, 荷受室

イ 下処理

〈根菜前処理室〉

根菜前処理室では、根菜類の皮むきや、専用のシンクで泥つき野菜の泥落としを行う。

〈野菜・魚・肉下処理室〉

野菜類と魚・肉類でそれぞれ専用の部屋を設け、食材を洗い、調理の下処理を行う。野菜類は、複数台の3槽シンクで流水洗浄し、有害微生物等の異物を取り除く。

野菜下処理室，割卵処理室，魚・肉下処理室，食品整理室

ウ 調理

〈和え物〉

加熱した食材を、真空冷却機で急速冷却し、混ぜ合わせる。和え物を納める食缶は、消毒後に冷却することで冷菜類を冷たいまま衛生的に提供できる。

〈焼物・揚げ物〉

連続式フライヤーやスチームコンベクションオーブンで、焼き物、蒸し物、揚げ物の大量調理を行う。

〈煮炊き〉

蒸気回転釜で煮炊き調理を行う。食材投入側から配缶側へワンウェイの動線を確認し、交差汚染を防止する。

〈特別食・盛り付け〉

アレルギー対応食は、アレルゲンとなる食材が混入しないように、専用の調理室と器具で調理する。配送には専用の容器を使用する。

調理室，サラダ・和え物室，揚げ物，焼き物・蒸し物室，器具・カート洗浄室，加熱後食品用冷蔵庫，アレルギー対応室

エ 配送

食缶消毒庫，食器消毒庫，コンテナ保管庫，風除室・準備室，配送用プラットホーム

オ 洗浄

回収された食器や食缶，コンテナの洗浄を行う。それぞれ専用の洗浄機で洗浄後，コンテナやラックに収納し，消毒保管機で消毒をする。

洗浄室，残菜庫，洗剤庫，消耗品・器具庫，回収用プラットホーム

② 管理機能

管理機能については，施設の，ア 衛生管理，イ 事務運営管理に大きく二分される。

衛生管理については，清浄度の管理を厳格に行うため重要な機能として配置し，物の流れについては，パススルー方式の保管庫やカウンター，人の流れについては，ゾーンごとに消毒手洗い設備やエアシャワー・エアカーテンにより，汚染区域，非汚染区域の明確な区分を行う。さらに汚染区域と非汚染区域の間には準備室又は前室を設置し，消毒滅菌，衛生保持機能を高める。

施設の事務運営管理については，職員等が日常的に利用するトイレ等の施設のほか，事務室や会議室，主に見学者等が利用する見学室など，衛生管理面との配置関係や，職員等の快適な職場環境に配慮する。また，機械室や空調・電気設備等については保守の容易性に配慮し，設備の運転状況，調理場内の作業状況，エネルギーの使用状況等を確認するための機器を事務室に設置する。

ア 衛生管理

消毒準備室（前室），消毒手洗いコーナー，エアルーム

イ 事務運営管理

更衣・ロッカー室，トイレ，休憩室，洗濯室，同乾燥室，事務室，給湯室，会議室，書庫・倉庫，従業員・来館者用玄関，エレベーター，機械室

※事務室には，場内主要部の映像用モニター，計器盤を設置

③ 食育機能

ア 見学

見学室（自然エネルギー等の利用状況），見学通路

イ 食育

研修室（会議室），相談室，試食・食事室

ウ 情報

展示コーナー，図書コーナー，パンフレット等情報コーナー

④ 屋外施設機能

計画調理数に対応した食材搬入，給食配送及び回収用車両の十分なスペースを確保するとともに，職員用や見学，会議開催時等における集中的な利用にも対応可能な駐車場とする。

また，車両スペース（大型バス対応），駐輪場，受水槽，排水処理設備，ごみストック場を確保するとともに，太陽光発電，蓄電施設の設置も検討する。

車両関連

食材搬入，給食配送，回収，駐輪場，
一般車両（職員等，見学者，来客等）

付帯機能

受水槽，ポンプ室，排水処理設備，ボイラー室，給油タンク，
屋外倉庫，ごみストック場，門扉，外構フェンス

※太陽光発電・蓄電設備，広告塔の検討

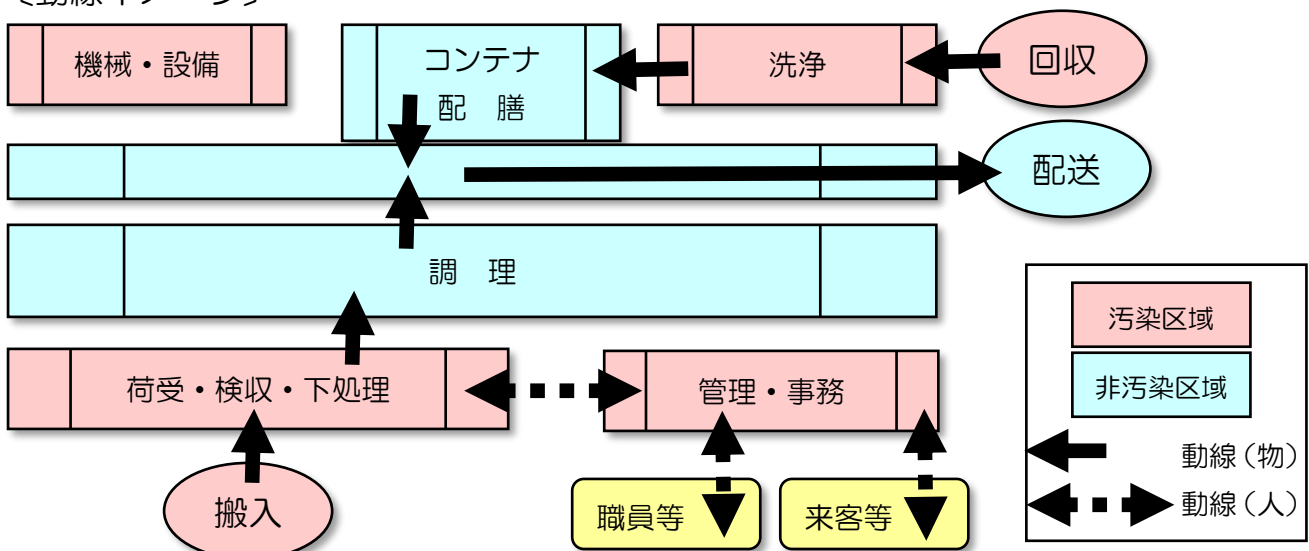
（3）施設ゾーニングの検討

ゾーニングについては，敷地の形状や，食器の選定が設備の規模と連動してくるため，新給食センターに相応のケーススタディとして検討する。

① 基本的な考え方

- HACCP に基づき，汚染・非汚染区域を明確にしたゾーニング
- 効率的な搬入・調理・配送までの工程が可能なゾーニング
- 食材の仕入れ口が日差しの影響等を極力受けしないゾーニング

〔動線イメージ〕



②ゾーニング計画

ゾーン		ゾーニングの考え方
汚染作業	入荷・検収	<ul style="list-style-type: none"> 搬入される食材等を受け取り、品名、数量、異物混入異臭の有無、製造年月日、品温等について、点検を行い、記録する。 搬入車ゾーンと一体的に配置する。
	下処理	<ul style="list-style-type: none"> 検収を通った魚、肉、野菜類の下洗い、皮むき等の下処理を行うゾーンで、検収ゾーンに隣接させる。 魚、肉類については、冷凍・冷蔵庫と一体配置する。
	洗浄	<ul style="list-style-type: none"> 回収された食缶、食器、コンテナ、カートを洗浄するゾーンで、回収車口と一体的に配置する。
非汚染作業	調理	<ul style="list-style-type: none"> 下処理が完了した食材を用いて、調理を行うゾーンで、炊飯揚げ物、焼き物、煮炊き、和え物など調理方法により調理ラインを機能的に分離する。 アレルギー対応室を調理ゾーン内に区画配置する。
	コンテナ	<ul style="list-style-type: none"> 調理が完了した料理や食器をコンテナに積み込むゾーンで、調理ゾーンからはパススルー方式で各料理を移動させる。 搬送車口と一体的に配置する。
管理・事務	職員出入口	<ul style="list-style-type: none"> 一般出入口とは別に職員用玄関を配置する。
	事務室・受付	<ul style="list-style-type: none"> 事務職員の執務室として配置する。 打ち合わせスペース、応接室、給湯室、監視室等も併設する。
	会議・便益	<ul style="list-style-type: none"> 会議や研修に利用する会議室を配置する。 更衣室、トイレ、休憩室、洗濯室、職員食堂、給湯室、階段、運転者待機室、通路、倉庫なども含む。
一般・見学	一般出入口	<ul style="list-style-type: none"> メインエントランスとして職員出入口とは別に配置する。
	見学	<ul style="list-style-type: none"> 主に施設見学者が調理工程等を見学するためのゾーンで2階見学通路を利用しながら見学する。
	展示・情報	<ul style="list-style-type: none"> 2階ホールや見学通路壁面を利用して、「食」に関する各種展示・情報コーナー等を設置する。
他	機械・設備	<ul style="list-style-type: none"> 施設に必要な適切な規模の機械・設備を配置する。

※1 敷地内に配置される駐車場、付帯設備等については、別途検討する。

※2 各ゾーンの規模等については、設計段階で具体化する。

3 施設構成・動線計画の検討

給食センターの施設構成は、調理部門と管理部門に2分され、調理部門については、衛生管理基準による汚染区域・非汚染区域に区分される。

各部門における施設構成（諸室）と設置する主な設備・整備方針は以下のとおりである。

(1) 調理部門

区分	室名	施設構成の考え方	主な設備
汚染作業区域	1) 納入口	① 搬入時においてシャッターを開放している時、昆虫類や塵埃が建物内へ侵入しないようエアカーテンを設置する。	プラットホーム エアカーテン シャッター
		② 納入口の大きさは、車両の積み降ろし口とその大きさが乖離しないようにする。	
		③ 魚・肉類、野菜類の区分でプラットホームを設置。	
		④ 検収前室を設け、外部と接触する納入口が開放する時は、検収前室と検収室間の出入口が必ず閉まる構造とする。（機械的に同時解放がない）	
		⑤ シャッターには、覗き窓を設ける。また、四周は建物外壁、内壁と隙間のない構造とし、昆虫類や塵埃が建物内へ侵入しない。	
	2) 検収前室（入荷室）	① 魚・肉類、野菜類で荷受室を分ける。	荷受台等、廃棄庫
	3) 検収室	① 食品の検収が確実にできる面積を確保する。	冷蔵・冷凍庫、台はかり 球根皮むき機（ピーラー）
		② 検収した食品を専用の容器に移し替えて冷蔵庫等で保管する方法とする。	
		③ 泥つき野菜を処理する機械を設置する。	泥つき野菜処理機
		④ 事務室から直接、検収室に通じる動線を備える。	計量室
		⑤ 添付する食品を各クラスの児童・生徒数ごとに振り分ける仕分け室を設ける。	調味料・乾物食品庫 仕分け室
	4) 下処理室	① 相互感染を防ぐため、魚・肉類、野菜類、卵の専用下処理室を設置する。	下処理室、計量室 冷蔵・冷凍庫 シンク、作業台 調理台（移動式含む）、 下処理専用器具保管庫
		② 調理室とはパススルーで連絡する。	
		③ 野菜用シンクは根菜類、果物類、葉物類にレーンを分ける。	
		④ 下処理用の器具は専用保管庫で衛生的に保管する。	
	5) 回収前室	① 配送先から回収したコンテナ、食缶、食器等の荷受室を設ける。	ドッグシェルター エアカーテン

		② 回収口は1) 項, 納入口の①②④⑤のと同様の考えとする。ドッグシェルターの採用。	シャッター
	6) 食器洗浄室	① カート等の大型機器にも対応し, 水の飛散にも留意した洗浄コーナーを設ける。	器具類洗浄機 カートイン洗浄機
	7) 洗浄室	① コンテナ, 食器, 食缶洗浄機を設置する。	食器洗浄機 食缶洗浄機 コンテナ洗浄機 作業台等
	8) 残菜処理室	① 残菜の計量ができる設備を配置する。	残菜処理機, 計量台
	9) 調味料室	① 各種調味料を調合, 作成するための設備を配置する。	ミキサー, 作業台
	10) 油庫	① 搬入された新油, 調理に使用した廃油を火気等から安全に隔離保管する。	新油庫, 廃油庫
	11) 洗剤庫	① 食器洗浄等のための洗剤を安全に管理する。	
	12) 米庫	① 昆虫類や塵埃が入り込まない構造とする。 ② 1週間分の米を貯蔵できる構造とする。	米庫
	13) 廃棄物庫	① 資源, 可燃, 不燃ごみを保管する。 ② 搬入, 搬出が容易であること。	段ボール庫 空缶圧搾機
	14) 厨芥脱水室	① 回収した食缶・食器等に残った給食の残食等の水分を絞る。	厨芥脱水機
	15) 特別洗浄室	① 嘔吐物等の特別品の洗浄	
	16) 前室	① 調理員がエアシャワー室を経由して調理室等に入場するようにする。 ② 肘まで洗える大きさの洗面台で, 給水栓は直接手指が触れないようセンサー自動式を設置する。	エアシャワー, 靴箱 エプロン掛け 手洗い場
非汚染作業区域	1) 煮炊調理室	① 調理器具, 作業台, 調理台などはドライ方式で可動式とし, 調理過程に応じた配置を可能とする。 ② 肉, 魚, 野菜など種類ごとの専用の調理器具とする。	回転釜, 調理台, 作業台
	2) 上処理室		フードスライサー 合成調理機 フードカッター
	3) 調味料計量室		ミキサー, はかり
	4) 焼物・揚物・蒸物室	① 効率的な処理ができる調理器具を設置する。 ② 作業動線が交差しない構造とする。 ③ 配缶の場所を確保する。 ④ 調理器具のメンテナンスが行いやすいものとする。 ⑤ 揚物機, 焼物機共に, すべての食数に対応する容量を持つものとする。 ⑥ たれ等を調理できる回転台を設置する。	揚げ物機, 焼物機(スチームコンベクションオープン) 蒸し器, 可動式作業台 調理台, 回転台

5) アレルギー対応調理室	<ul style="list-style-type: none"> ① 必要人数の個別調理が的確にできる調理器具を配置する。 ② 搬送に使用する個食配送容器の保管庫を設ける。 	ミキサー 調理用コンロ、冷蔵庫 作業台、調理台 電子レンジ、炊飯器 容器消毒保管庫
6) 和え物室	<ul style="list-style-type: none"> ① 加熱調理後、速やかに冷却できるよう冷却機を設け、温度を下げて冷蔵庫に保管できるようにする。 ② 冷却しながら和えることができる専用釜を設ける。 ③ 配缶する場所を確保する。 	和え物用回転釜 冷蔵庫、可動式作業台 調理台、シンク 真空冷却機（煮炊冷却機）
7) 洗米・炊飯室	<ul style="list-style-type: none"> ① 効率的な処理ができる炊飯器を設置する。 ② 事前浸透機能で省力化を図れる機器を設置する。 ③ メンテナンスが行いやすいものとする。 ④ 配缶の場所を確保する。 ⑤ 炊き込みご飯に対応した炊飯機とする。 	洗米機、炊飯機 ぼぐし機、自動計量機 可動作業台 炊飯釜洗浄機
8) コンテナ室	<ul style="list-style-type: none"> ① コンテナ保管のための十分なスペースを確保し、洗浄したコンテナを消毒して清潔に保管する。 	コンテナ消毒保管庫
9) 発送（配送）室	<ul style="list-style-type: none"> ① 配送準備のための十分なスペースを確保する。 ② 発送口は1) 項、納入口の①②④⑤のと同様の考えとする。ドッグシェルターの採用。 	風除室、シャッター ドッグシェルター アエカーテン

※1 調理部門の各室に、各々の室内で利用する調理器具の消毒保管庫や器具置場、調理用台車、シンク、手洗器などを必要に応じ設置する。

※2 調理場内の各室に、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に記載されている湿度80%以下、室温25℃以下で管理できる空調設備を設置する。

(2) 管理部門

区分	室名	施設構成の考え方	主な設備
管理・事務関連	1) 職員・調理員用 玄関	① 一般用とは別に玄関を設ける。 ② 更衣室への動線や事務室との連絡に配慮する。	風除室, ホール 下駄箱等
	2) 事務室・受付	① 一般用玄関口に隣接して配置し, 施設への出入りを管理する。 ② 日常の執務スペースとして事務職員の数に応じた適切な広さを確保するとともに, O Aフロアなど機能的な執務環境を確保する。 ③ 書類等の保管に必要な十分な書庫スペース, 給湯室等を確保する。 ④ 打ち合わせのできるコーナーを確保する。 ⑤ 調理場, 正門が確認できる映像機器を設置する。 ⑥ 機器類の運転状況が確認できる装置を設置する。 ⑦ 調理場内と通信がでる装置を配置する。	事務用机・椅子 書庫 応接室 打ち合わせコーナー 書庫ラック 映像機器 機器運転状況確認装置 通信装置
	3) 予備事務空間	① 職員の予備的事務スペースを確保する。	
	4) 研修会議室	① 職員の会議及び一般見学者や研修等の利用に対応した適切な広さを確保する。	会議用テーブル・椅子 プロジェクタ等
	5) 更衣室	① 男女別職員数に対応した適切な広さを確保する。	
	6) 休憩室	① 男女別に確保する。	
	7) パントリー	① 作業着等の洗濯等の場として配置する。	洗濯機, 乾燥機 プレス機
	8) トイレ	① 男女別に確保する。洋式	
	9) 教材庫・倉庫	① 研修会議室と隣接配置し, 見学者に対する教材や備品等の倉庫として配置する。	
	10) 機械室	① 施設規模に応じ, 衛生管理, 快適な執務環境を確保するために必要な空調設備を設ける。	空調機械
	11) 熱源機械室	① 調理器具等の種類, 設置数等に対応した熱源設備を設ける。	熱源機械
	12) 通路等	①見学者用通路とは別に設ける。	

(3) 一般（来客・見学者等）部門

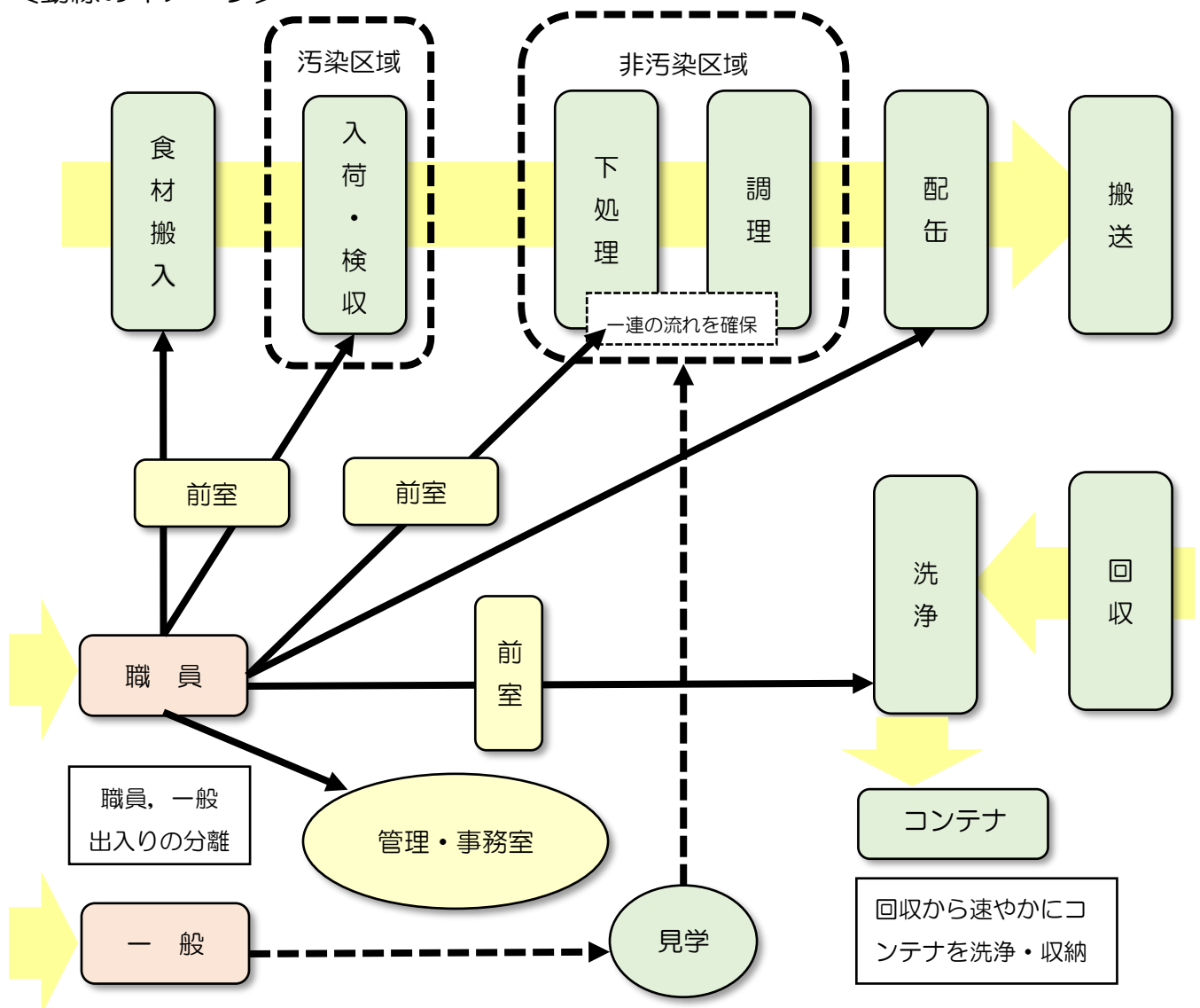
区分	室名	施設構成の考え方	主な設備
一般部門	1) 一般用玄関 (来客・見学者)	① 職員・調理員用とは別に玄関を設ける。	風除室, ホール 下駄箱等
	2) 展示・情報 コーナー	① 給食や食育に関する各種展示・情報を発信する場として一般見学ルート上に配置する。	展示棚, 情報掲示板等
	3) 見学通路	① 職員通路は分離しながら, 一般見学者が調理場等を眺望できるよう, 調理上に面する側はガラス張りとする。	通路
	4) トイレ	① 主に見学者等が利用するトイレとして男女別に一般用玄関に隣接して配置する。 ② 多目的トイレを設置する。	男女別トイレ, 多目的 トイレ 手洗い場等

(4) 動線計画

動線計画に当たっては、安全・安心な給食の提供と機能的で快適な施設整備を目指すとともに、各部門の機能的連携が可能となるよう、以下に示す基本的考え方に基づき検討する。

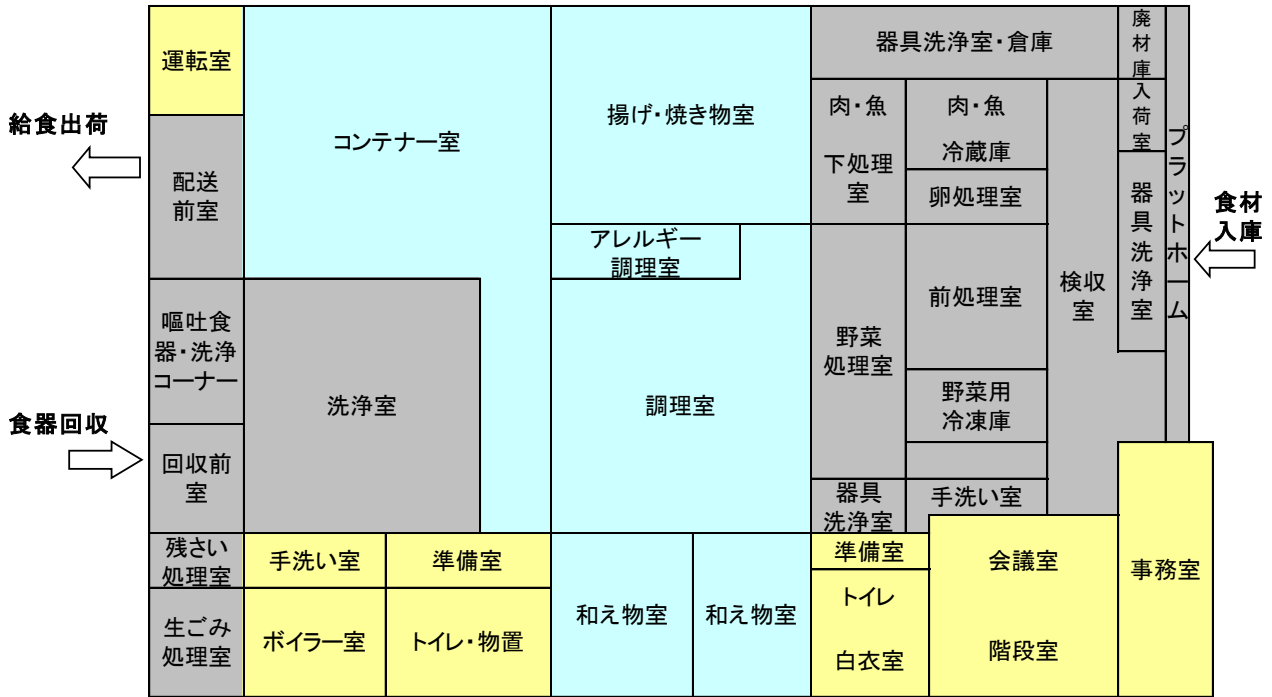
- 食材搬入から入荷・検収，下処理，調理，配缶，配送まで，汚染作業と非汚染作業の区域区分に配慮し，一連の作業で完結する動線を確保する。
- 回収・洗浄後に速やかにコンテナを収納できる動線を確保する。
- 職員等の動線は，職員用出入口から管理部門や調理部門に，できる限り短い距離で確保するとともに，調理部門へは衛生管理のための前室を必ず通過するものとする。
- 見学者の動線は，職員等と交錯しないものとし，円滑な見学ルート確保を図る。

〔動線のイメージ〕

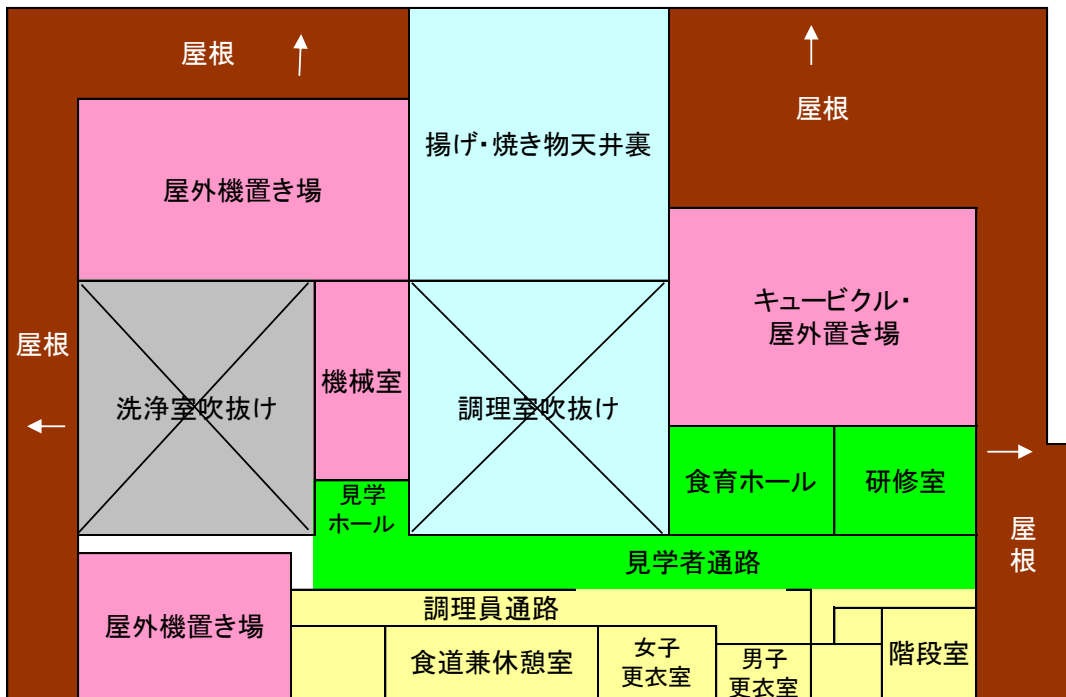


〔基準に沿ったゾーニングの例〕

1階



2階



(5) 食器と配膳

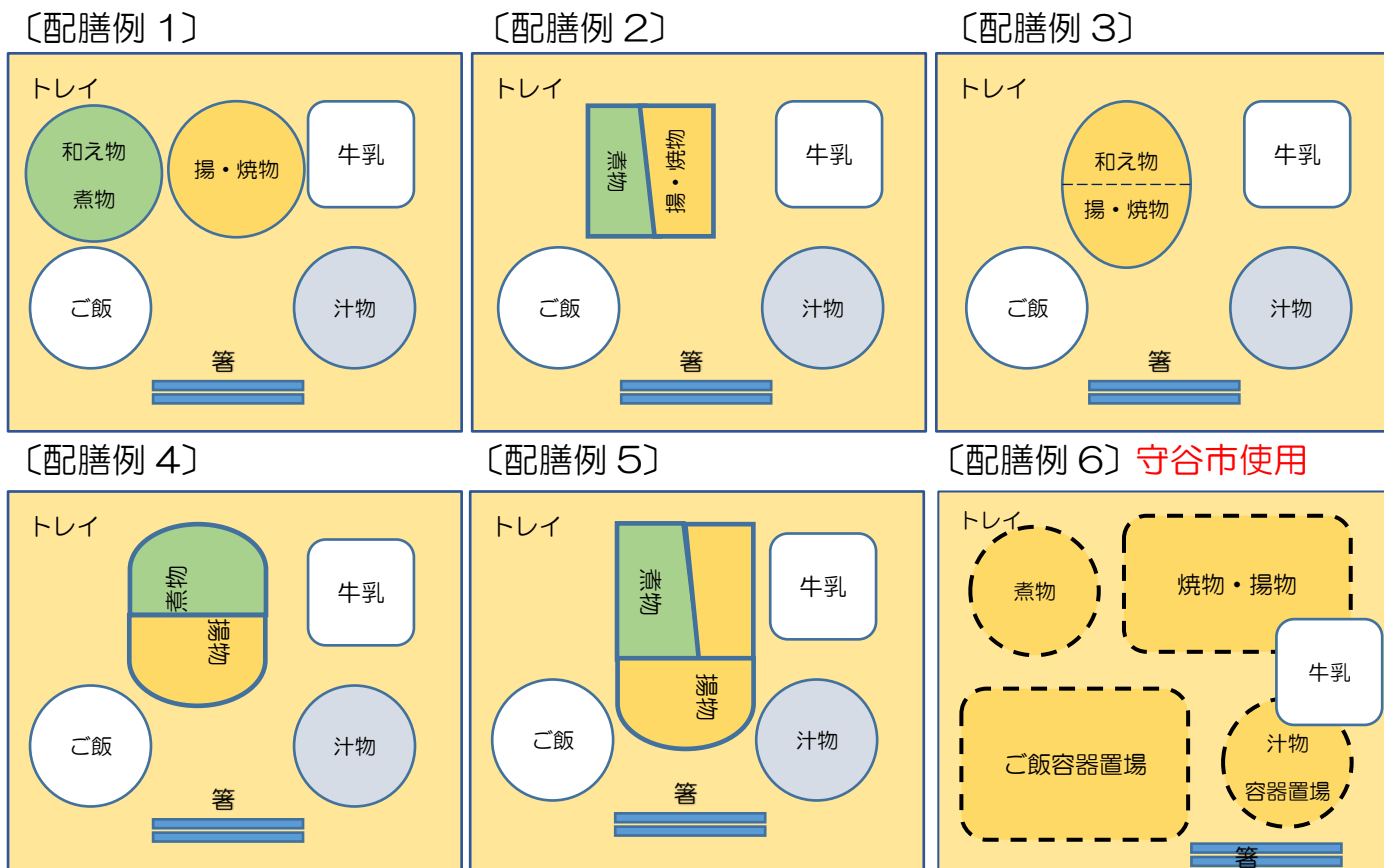
食器は、保管、配送等の施設や設備の整備に大きく影響することとなるため、整備段階で検討、決定する必要がある。

食器を検討する際、配膳方法により選択する必要があるため、全国の給食 137 事例を調査した。

配膳は、配膳容器とトレイを別にしたものと、配膳容器とトレイが一体型（ランチプレート）の 2 つの方法が考えられるが、配膳容器とトレイの一体型の事例は、調査での該当は無く、本市のみであった。

配膳で最も多かったのは、例 3 の 55.5%，次に例 2 であった。本調査の結果を検証し、食育の考え方も含め、本市学校給食で使用する食器を決定する。

なお、現行の食器を変更した場合は、1 人当たりの食器の数が増えることも想定される。



配膳例 No.	合計数（市）	割合
1	36	26.3%
2	22	16.1%
3	76	55.5%
4	1	0.7%
5	1	0.7%
6	1	0.7%
計	137	100.0%

(6) 必要配送車の台数とコンテナについて

新給食センター稼働後の給食提供については、計画調理数及び給食センターの立地位置に対応して、効率的に各学校に配送する必要がある。

現在、市給食センターは、全ての学校が配送経路 5km 以内に位置しており、「調理完了後 2 時間以内に喫食する」という条件に合致している。

現状の配送車台数及び配送回数は、4 台を 2 便で運用しているが、現行の食器を変更した場合（「(5) 食器と配膳」を参照）は、食器の数の増（コンテナ増）など考慮すると、配送車の配送回数や台数を増やすことも想定される。

併せて、積み降ろしが効率的なコンテナサイズの見直しや学校の配膳室の改修等の検討が必要となる。

(7) 計画調理数の検討

① 前提条件

ア 将来提供給食食数の推計は、第 1 章 1 (2)「調理食数の推計」に基づくものとする。

イ 給食提供対象は、市立小学校の児童、市立中学校の生徒及び教職員等とする。

ウ 計画調理数は、需要ピーク時の推計値に、今後の人口変動の可能性を勘案し、安全余裕率を 10%見込んだ値とする。

② 計画調理数の検討

前提条件に基づく本計画における調理数は、次のとおりとなる。

- ・需要ピーク：7,079 食（2025 年）
- ・安全余裕食：7,079 食×110%÷7,787 食
- 計画調理数：8,000 食

※厨房機器の調理ロットが 500 食単位のため繰上げ

(8) 施設の床面積

給食センター施設に必要な床面積は、衛生管理基準が定められた平成 21 年以降に整備又は整備が計画された茨城県内の給食センターの規模やゾーニングの例を参考として、計画調理数 8,000 食に対応する施設を想定すると、約 3,700 m²となる。

(9) 敷地面積

床面積を約 3,700 m²と想定した場合、建ぺい率、容積率、屋外施設等を想定すると、概ね 8,200 m²以上の敷地面積が必要と考えられる。

ただし、土地の地形や駐車台数、屋外設置施設（排水処理設備、燃料設備等）により、増減することから、概ね 8,500 m²以上の敷地面積（有効面積）の確保を目標とする。

4 施設計画（案）

（1）敷地及び全体施設

- ・ 現給食センターの敷地を拡張し、給食の提供を継続しつつ、新たに給食センターを整備する。
なお、敷地拡張に当たっては、用地の取得等とともに、既存市道の廃道を含めた検討を行う必要がある。

（2）給食センター棟

- ① 現敷地北側に接する県道野田牛久線を新給食センターの主要道路として車両の出入り口を設け、通行が円滑に行えるようにする。
- ② 食材搬入車、給食配送車等が安全に通行できる車路を敷地内に確保しつつ、給食センター棟を適切に配置する。
- ③ 主要道路に面して、事務室（来客受付を含む）を設ける。

（3）エントランス

- ・ エントランスは主要道路に面して設け、食材搬入車、給食配送車、来客、見学者、職員等が円滑に出入りできるようにする。

（4）駐車場

- ① 職員等用として50台以上の駐車場と自転車駐車場を設置する。
- ② 公用・来客用として8台分以上の駐車場を事務所近くに設置する。
また、大型バス等の駐車を想定したスペースを確保する。
- ③ 職員等用駐車場及び大型バス等に対応したスペースは、用地の取得状況により、現給食センターを解体した敷地内、又は近接する土地に設置する。
- ④ 給食配送車の車庫は、配送員控室に近接する場所に台数分設置する。

（5）施設保守

- ・ 機械室、給水タンク等設備の保守に必要な通路、作業スペースを確保する。

（6）外構

- ・ 敷地の外周には、防風・防砂機能を考慮した緑地を配置する。
ただし、樹種等については、施設の性格上、害虫等に配慮する。

（7）既存施設

- ・ 現給食センター施設については、別用途等での利活用の可能性を検討の上、決定する必要がある。

(8) 概算事業費

① 初期投資費用

本計画で検討した諸条件に基づき、初期投資費用を試算する。

No.	科目	金額 (百万円)	算出根拠
1	土地整備費	125	見積による
2	設計・監理	107	//
3	建設工事費	2,442	//
4	厨房設備等購入費	682	//
5	食器等什器購入費	138	//
6	既存センター解体	89	//
7	その他	6	//
合計		3,589	

※金額は全て概算（消費税等を含む、用地費は別途）

5 事業手法の検討

コストを抑え良質な公共サービスを目指すため、現状の給食センターの事業手法（従来型）及び民間活力による事業手法（PFI、リース）を比較し、検討・評価した。

	公設民営方式（従来）	PFI（BTO）方式	リース方式	民設民営方式
特徴	調理施設の設計・建設業務を分離発注して公的資金で整備し、調理・配送業務を民間に委託する方式	調理施設の設計・建設及び維持管理・運営業務を一括発注して、民間資金で整備し、施設整備費及び運営費を契約により分割払いで支払う方式	調理施設の設計・建設を一括発注して、主にリース会社の資金で整備する方式 運営業務は通常は含まれず、別途契約で民間に委託する	民間事業者が施設等を整備所有し、市が民間事業者に運営を委託する方式
メリット	<ul style="list-style-type: none"> ・PFI方式より短期間で整備できる ・地元企業が直接参入しやすい ・起債の活用により金利が有利 	<ul style="list-style-type: none"> ・施設整備や維持管理運営費を含めて支払いを平準化できる（15年が一般的） ・施設の維持管理に関する事務の負担軽減 	<ul style="list-style-type: none"> ・選定手続きの制約がなく、PFI方式より短期間で整備できる ・支払いを平準化できる（10年が一般的） ・施設の維持管理に関する事務の負担軽減 	<ul style="list-style-type: none"> ・施設整備から維持管理、運営等の事務負担が軽減できる ・PFIより短期間で整備できる ・事業者の用地活用も可
デメリット	<ul style="list-style-type: none"> ・単年度での財政負担が大きい 	<ul style="list-style-type: none"> ・PFI法に基づく選定手続きが必要で、コンサル費用も発生する ・地元企業が参入しにくい 	<ul style="list-style-type: none"> ・県栄養士派遣が無い（公共への所有権移転後は可） ・交付金、起債が使えない 	<ul style="list-style-type: none"> ・県栄養士派遣が無い ・交付金・起債が無い ・事業者の倒産や、契約更新をしないことによる提供中止
施設所有者	自治体	自治体又は民間事業者	自治体又は民間事業者	民間事業者
財源	交付金・起債・一般財	交付金・起債・一般財	一般財源	一般財源
補助金	対象	対象	対象外	対象外
金利	起債活用	起債より割高	起債より割高	起債より割高
発注形態	分離発注	一括発注 （調理・配送除く）	一括発注 （調理・配送除く）	一括発注 （調理・配送含む）
財政負担	単年度の負担大	平準化できる	平準化できる	平準化できる
県栄養士派遣	有	有	無（所有権移転後有）	無
判定	◎	○	×	△

〔事業期間の比較（従来方式とPFI方式）〕

年	従来方式		PFI方式
1	基本構想（1年）		基本構想
2	基本計画（1年）		導入可能性調査（基本計画含む）
3	調査・設計（1年）		PFI事業の選定（1.5年）
4	建設（1.5年）	運営事業者選定（1年）	
5		開業準備	調査・設計・建設（2.5年）
6	稼働	1.5年短縮	
7		稼働	開業準備
			稼働

6 入札手法と事業期間

基本設計・実施設計と建設を分離して入札する従来方式と、基本設計・実施設計及び建設を一体で入札するDB（デザインビルド）方式を比較すると、DB方式の場合、設計業務を行っている間に建設事業者は資材の調達等の準備に取り掛かれることや、事業者間での協議が円滑に行えることなどにより、事業期間を短縮することが可能となる。

本市において、給食センターの整備は急務であることから、DB方式により令和4年度からの稼働を目指すことが望まれる。



守谷市立学校給食センター整備基本計画

発行年月 | 平成 31 年 4 月

発行者 | 茨城県 守谷市

〒302-0198 茨城県守谷市大柏 950 番地の 1

TEL : 0297-45-1111 (代表)

<http://www.city.moriya.ibaraki.jp>

編集 | 教育委員会 学校給食センター