

広域連携学校給食センター 基本計画

令和6年7月

八重瀬町・与那原町

広域連携学校給食センター 基本計画 目次構成

1. はじめに	5
1-1 背景と目的	5
1-2 上位計画における基本計画の位置づけ	6
1-3 基本計画策定における検討の進め方	7
2. 学校給食の現状と課題	8
2-1 各調理場の概要（基本構想より）	8
2-2 課題	14
3. 新学校給食センターの理念・整備方針	15
3-1 基本理念	15
3-2 基本方針	15
3-3 整備方針	16
4. 新学校給食センター施設規模・機能	17
4-1 広域連携学校給食センターの規模・機能の検討	17
4-2 新学校給食センターの施設機能について	22
5. 建設候補地及び整備プラン、配送計画	27
5-1 建設候補地の条件	27
5-2 各候補地について	31
5-3 施設整備における基本条件	35
5-4 配置計画・建設計画	37
5-5 配送計画	41
5-6 人員配置計画	44
6. 学校給食センター概算建設事業費及び概算運営費の算出	46
6-1 検討方法	46
6-2 モデルプランに基づく概算建設事業費	46
6-3 概算運営費・維持管理費	49
6-4 交付金等の検討	51
7. 両町の共同処理方法について	54
7-1 両町の共同処理方法	54
8. PFI 手法導入可能性調査	61
8-1 PFI 手法の検討	61
8-2 過去の給食センターPFI 事業の事例調査（先行類似事例調査）	67
8-3 官民リスク分担の検討	71
8-4 PFI 導入範囲の検討	76
8-5 民間企業の事業参入意向調査	78

8-6	PSC 及び PFI-LCC の検討及び V F M の算定	83
8-7	P F I 導入の総合評価.....	91
8-8	課題等の整理.....	92
9.	整備スケジュール.....	94

1. はじめに

1-1 背景と目的

学校給食は、学校給食法（昭和 29（1954）年 6 月制定）に基づき、児童生徒の心身の健全な発達に資するものであり、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しています。

近年、児童生徒の食を取り巻く環境が変化しています。朝食の欠食や好き嫌いによる栄養バランスの偏り、貧困家庭等において満足に食事ができないなどの問題が多様化している中、これまで以上に食の大切さに対する意識の向上や安全で安心な栄養バランスの取れた学校給食の持続的な提供が重要になっています。

国は、食育基本法（平成 17（2005）年 6 月制定）をはじめ、食の安全・安心、健康増進、食習慣の在り方などに関する法制度の整備や様々な施策を展開しています。また、平成 20 年に『学校給食法』が改正され、『生きた教材』として学校給食を活用した食育の推進をはかるとともに、『学校給食衛生管理基準』及び『大量調理施設衛生管理マニュアル』に基づき、安全・安心な学校給食の提供が進められています。

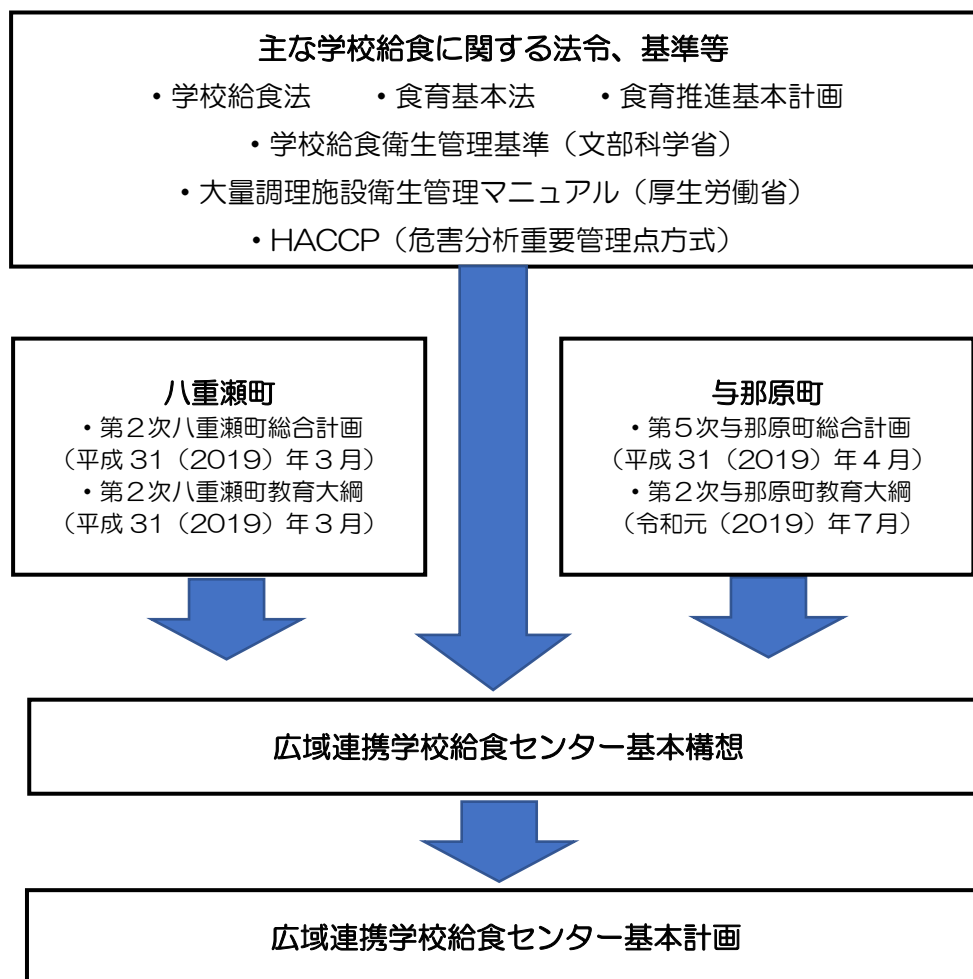
八重瀬町及び与那原町では、東風平学校給食センター及び具志頭学校給食センター、与那原町学校給食センターの 3 共同調理場において、小中学校 9 校（3 中学校、6 小学校）へ学校給食を提供し、児童生徒の健康増進と体位の向上を図ることはもちろんのこと、望ましい食習慣の形成に寄与してきました。

しかしながら、東風平学校給食センター及び与那原町学校給食センターが建築から 40 年以上が経過し、老朽化が進んでおります。また、ドライシステムの導入や児童生徒増加への対応など、平成 21（2009）年 4 月に施行された新たな『学校給食衛生管理基準』及び『大量調理施設衛生管理マニュアル』に沿った施設の整備が課題となっており、新学校給食センターを計画的に整備するため、令和 4（2022）年度、現学校給食センターの現状と課題、新学校給食センターの必要性、想定される施設規模・敷地規模といった諸条件を整理したうえで、両町がそれぞれ単独で整備した場合と両町で共同整備した場合の概算事業費、整備手法別の従事人数等を整理することで、概算運営費の算出・比較検討を行い、基本構想としてとりまとめを行いました。

今年度の基本計画策定においては、基本構想で示された八重瀬町、与那原町の両町共同での広域連携での学校給食センターの方向性に基づき、広域連携学校給食センターとしての施設規模や機能、また、建設候補地及び整備プラン等の検討を行い、建設に係る概算事業費等を算出するとともに、PFI 手法の導入に関する可能性調査を行うことを目的とします。

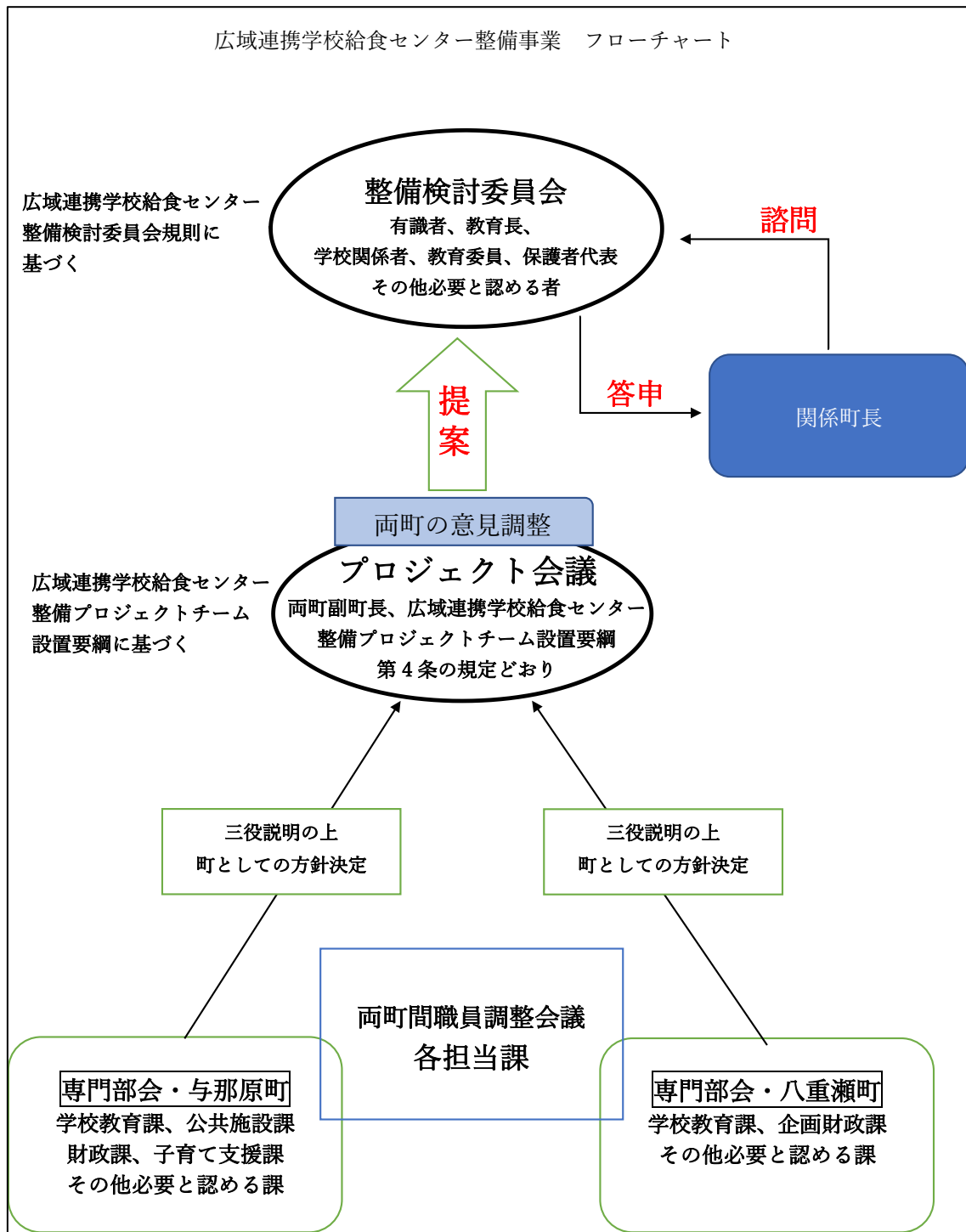
1-2 上位計画における基本計画の位置づけ

基本計画を策定するにあたり、学校給食に関する法令や基準、各自治体で策定された関連計画等と整合を図ります。



1-3 基本計画策定における検討の進め方

基本計画を策定する上では、八重瀬町・与那原町、両町長の諮問に応じ、広域的に連携し、安心安全な給食が提供できるよう効率的かつ効果的な施設の建替えやHACCPの概念に準拠した運営等の実施を検討するため、広域連携学校給食センター整備検討委員会を設置し、両町の意見調整の場であるプロジェクト会議で検討された各提案事項に関して審議を行いました。



2. 学校給食の現状と課題

広域連携学校給食センターの検討にあたり、基本構想でまとめられた現学校給食センターの現状と課題は次の通りです。

2-1 各調理場の概要（基本構想より）

（1）八重瀬町の学校給食センターの概要

共同で学校給食センターの建て替えを検討している八重瀬町の各学校給食センターの概要は以下の通りとなっています。

ア 八重瀬町の学校給食センターの概要

八重瀬町の学校給食センターは 2 施設あり、東風平学校給食センター（昭和 57（1982）年建設）が建設から 42 年、具志頭学校給食センター（平成 7（1995）年建設）が建設から 29 年経過しています。特に東風平学校給食センターは老朽化が進んでいることから、修繕費用も年々増加の傾向にあります。また、2 施設合わせて 1 日当たり 3,622 食（令和元（2019）年）の給食を町内小中学校へ提供していますが、いずれの施設も、安全で安心な学校給食の提供を持続させるため、学校給食衛生管理基準及び大量調理施設衛生管理マニュアルに沿った施設の整備が課題となっております。

■東風平学校給食センターの概要

		八重瀬町				
基本情報	施設名称	八重瀬町立東風平学校給食センター				
	方式	センター方式				
給食情報	配送校(H31)	小学校2校 中学校1校				
	調理食数(H31)	2,622食(小学校1,844、中学校778)				
	最大生産食数	3,000食				
建物等情報	所在地	沖縄県島尻郡八重瀬町 字東風平355番地3	運営情報	従業員数 (R1)	所長	1人
	敷地規模	1,577㎡			栄養士	2人
	建築年	1982年3月			調理員	17人
	施設規模	465㎡			運転手	0人
	建築面積	550.84㎡			事務員	1人
	駐車台数	調理員駐車場			その他	—
		一般来訪者駐車場		配送車両台数		1台
		その他駐車場		備考		

■東風平学校給食センターの運営費の状況（一部想定額含む）

八重瀬町 (円)			
八重瀬町立東風平学校給食センター		R1	2,622食
センター方式		2019年	1食あたり平均
人件費（想定額）	常勤	38,051,000	14,512
	非常勤		
	配送職員		
保健衛生費関連	検便検査	451,440	172
消耗品費	被服費 白衣	1,581,414	111
	厨房内消耗品		
	その他消耗品		
役務費	事務通信費（電話料）	92,073	35
委託料	ごみ処理費	654,000	249
光熱水費		5,871,703	2,239
車両経費	車両は管財係管理		
※健康診断費は役場の福利厚生に含まれます。		46,701,630	

※人件費は、調理員給与費に所長、運転手、事務員、調理員（本務）の計4名分を

1名当たり500万円/年（仮）で想定の上、算出した想定人件費のため、実績額とは異なります。

※賄い費除く

■東風平学校給食センターの衛生管理基準への適合の確認

		部位	内容	評価 (A・B・C)	具体的な内容
建物の位置・使用区分	1	位置	便所、ごみ集積場等からの位置は適切であるか。	C	ゴミ集積なし
			校庭、道路等からほこりをかぶるおそれはないか。	B	隣に中学校のテニスコートがあり、砂埃の恐れがある
	2	広さ	食数に適した十分な広さか。	C	保管庫、冷蔵など不足(狭いため)
	3	使用区分	検収、保管、下処理、調理、配膳、洗浄等は、適切に区分されているか。	C	
			☐ 調理場内は汚染作業区域、非汚染作業区域、その他に部屋単位で区分し、作業動線が明確となっている。		
			☐ 食品の保管室は専用であり、食品の搬入に当たって、調理室を経由しない構造・配置である。		
☐ 検収室は、外部からの汚染を受けいれないような構造である。					
☐ 配膳室は、廊下と明確に区分されている。また、施設設備がある。					
建物の構造	4	床	床をぬらさないで使用しているか。(ドライ方式、又はドライ運用であるか。)	ドライ運用(ウェット方式)	
		排水溝	位置、大きさは適当で、水はけは良好か。	B	
			詰まりや逆流がなく、日常的に洗浄が行える構造となっているか。	B	
			窯まわりの排水が床面に流れることはないか。	B	
	5	便所	給食従事者の専用便所はあるか。	C	
			食品を取り扱う場所から直接出入りできないなど位置、構造はよいか。	C	
建物の周囲の状況	6	排水	周囲の排水はよいか。	C	
	7	建物の周囲の状況	給食施設内に外部の水は流入するおそれはないか。	C	
			周囲は清掃しやすいか。	C	
	8	廃棄処理	調理場外に保管場所はあるか。	C	
その他	9	その他	劣化が著しい部位や支障のある箇所はあるか。	ある	センター全体が老朽化
			その他、学校給食センターの課題はあるか。	ある	
■ A(良好)、B(多少の支障はあるが、問題はない)、C(改善を要する)					

■ 具志頭学校給食センターの概要

		八重瀬町				
基本情報	施設名称	具志頭学校給食センター				
	方式	センター方式				
給食情報	配送校(H31)	小学校2校 中学校1校				
	調理食数(H31)	1,000食(小学校720、中学校280)				
	最大生産食数	1,000食				
建物等情報	所在地	沖縄県島尻郡八重瀬町字具志頭661	運営情報	従業員数(R1)	所長	1人
	敷地規模	2,103㎡			栄養士	1人
	建築年	1995年8月			調理員	7人
	施設規模	331㎡			運転手	1人
	建築面積	331㎡			事務員	1人
	駐車台数	調理員駐車場			その他	2人
		一般来訪者駐車場		配送車両台数		1台
		その他駐車場		備考		栄養指導センター併設(51㎡)

■ 具志頭学校給食センターの運営費の状況

八重瀬町			(円)
具志頭学校給食センター		R1	1,000食
センター方式		2019年	1食あたり平均
人件費	調理員(臨時)	14,145,600	10,426
	徴収嘱託員		
	調理兼運搬員		
保健衛生費関連	検便検査	511,392	511
	健康診断費		
消耗品費	被服費 白衣	923,670	144
	厨房内消耗品		
	その他消耗品		
	事務消耗品		
役務費	通信費	225,501	129
	電話代		
委託料	防虫業務	1,247,460	445
	水質検査費		
	衛生検査		
	ごみ処理費		
	残食処理費		
光熱水費		3,642,514	3,643
車両経費		車両は総務課管理による	
		20,696,137	

※健康診断費は役場の福利厚生に含まれます。

※賄い費除く

■ 具志頭学校給食センターの衛生管理基準への適合の確認

		部位	内容	評価 (A・B・C)	具体的な内容
建物の位置・使用 区分	1	位置	便所、ごみ集積場等からの位置は適切であるか。	C	
			校庭、道路等からほこりをかぶるおそれはないか。	B	
	2	広さ	食数に適した十分な広さか。	C	保管庫を設置するスペースが狭い。
	3	使用区分	検収、保管、下処理、調理、配膳、洗浄等は、適切に区分されているか。	C	スペースが狭い。 検収の動線が複雑で、交差汚染の心配がある。
			☐ 調理場内は汚染作業区域、非汚染作業区域、その他に部屋単位で区分し、作業動線が明確となっている。		
			☐ 食品の保管室は専用であり、食品の搬入に当たって、調理室を経由しない構造・配置である。		
☐ 検収室は、外部からの汚染を受けいれないような構造である。					
☐ 配膳室は、廊下と明確に区分されている。また、施錠設備がある。					
建物の構造	4	床	床をぬらさないで使用しているか。(ドライ方式、又はドライ運用であるか。)	ドライ運用(ウェット方式)	
			排水溝	位置、大きさは適当で、水はけは良好か。	B
		詰まりや逆流がなく、日常的に洗浄が行える構造となっているか。		A	
		窯まわりの排水が床面に流れることはないか。		A	
	5	便所	給食従事者の専用便所はあるか。	A	
			食品を取り扱う場所から直接出入りできないなど位置、構造はよいか。	C	
建物の周囲の状況	6	排水	周囲の排水はよいか。	B	
	7	建物の周囲の状況	給食施設内に外部の水は流入するおそれはないか。	B	
			周囲は清掃しやすいか。	B	
	8	廃棄処理	調理場外に保管場所はあるか。	B	
その他	9	その他	劣化が著しい部位や支障のある箇所はあるか。	ない	
			その他、学校給食センターの課題はあるか。	ある	見学に来るが見えにくい、来客用のトイレがない。
■ A(良好)、B(多少の支障はあるが、問題はない)、C(改善を要する)					

(2) 与那原町の学校給食センターの概要

与那原町学校給食センター（昭和 53（1978）年建設）は、建設から 46 年が経過しており、老朽化が著しいことから、安全・安心な学校給食の提供が難しい状況になりつつあります。また、本施設は、1 日当たり 2,308 食（令和元（2019）年）の給食を町内小中学校へ提供していますが、安全で安心な学校給食の提供を持続させるため、学校給食衛生管理基準及び大量調理施設衛生管理マニュアルに沿った施設の整備が課題となっております。

■与那原町立学校給食センターの概要

		与那原町				
基本情報	施設名称	与那原町立学校給食センター				
	方式	センター方式				
給食情報	配送校(H31)	小学校2校 中学校1校				
	調理食数(H31)	2,308食(小学校1,606、中学校702)				
	最大生産食数	2500食				
建物等情報	所在地	沖縄県島尻郡与那原町 字与那原1789	運営 情報	従業員数 (R1)	所長	1人
	敷地規模	3,004㎡			栄養士	2人
	建築年	1978年2月			調理員	13人
	施設規模	516㎡			運転手	-
	建築面積	440㎡			事務員	-
	駐車台数	調理員駐車場			その他	-
		一般来訪者駐車場		配送車両台数		2台
		その他駐車場		備考		
		24台				

■与那原町立学校給食センターの運営費の状況

与那原町 (円)			
与那原町立学校給食センター		R1	2,308食
センター方式		2019年	1食あたり平均
調理委託料 (人件費、保健衛生費等)	調理等業務委託	45,344,080	19,646
需用費	消耗品費、印刷製本費、光熱水費、修繕費、燃料費	5,785,259	2,507
役務費	通信運搬費、建物災害保険料、はかり検定手数料	111,316	48
委託料 調理等業務委託を除く委託料	調理等業務委託、電気保安管理委託料、検便委託料、貯水槽管理委託、衛生害虫駆除委託	2,924,560	1,267
光熱水費		7,166,718	3,105
使用料及び賃借料	電話機賃借料、コピー機賃借料、消毒保管庫賃借料	2,879,700	1,248
※新型コロナウイルス対応職員超勤手当や、工事費、備品購入費等を除く		64,211,633	

※賄い費除く

■与那原町立学校給食センターの衛生管理基準への適合の確認

		部位	内容	評価 (A・B・C)	具体的な内容
建物の位置・使用区分	1	位置	便所、ごみ集積場等からの位置は適切であるか。	A	
			校庭、道路等からほこりをかぶるおそれはないか。	A	
	2	広さ	食数に適した十分な広さか。	B	
	3	使用区分	検収、保管、下処理、調理、配膳、洗浄等は、適切に区分されているか。	C	
			☐ 調理場内は汚染作業区域、非汚染作業区域、その他に部屋単位で区分し、作業動線が明確となっている。		
			☐ 食品の保管室は専用であり、食品の搬入に当たって、調理室を経由しない構造・配置である。		
☐ 検収室は、外部からの汚染を受けいれないような構造である。					
☐ 配膳室は、廊下と明確に区分されている。また、施設設備がある。					
建物の構造	4	排水溝	床をぬらさないで使用しているか。(ドライ方式、又はドライ運用であるか。)	ドライ運用(ウェット方式)	
			位置、大きさは適当で、水はけは良好か。	B	
			詰まりや逆流がなく、日常的に洗浄が行える構造となっているか。	B	
			窯まわりの排水が床面に流れることはないか。	C	
	5	便所	給食従事者の専用便所はあるか。	A	
			食品を取り扱う場所から直接出入りできないなど位置、構造はよいか。	C	
建物の周囲の状況	6	排水	周囲の排水はよいか。	B	
	7	建物の周囲の状況	給食施設内に外部の水は流入するおそれはないか。	A	
			周囲は清掃しやすいか。	B	
	8	廃棄処理	調理場外に保管場所はあるか。	C	
その他	9	その他	劣化が著しい部位や支障のある箇所はあるか。	ある	
			その他、学校給食センターの課題はあるか。	ある	
■ A(良好)、B(多少の支障はあるが、問題はない)、C(改善を要する)					

2-2 課題

東風平学校給食センター及び与那原町学校給食センターは建築から40年以上が経過し、老朽化が進んでいます。さらに、具志頭学校給食センターを含めた3施設において、児童生徒増加に伴う食数に適した調理場面積の確保やドライシステムの導入など、「学校給食衛生管理基準」に沿った施設の整備が課題となっています。

また、近年の学校給食は、短時間で大量の給食を製造するだけでなく、おいしく多彩な給食の提供や地元食材を活用した給食が求められていることから、地元食材を活用し地元の特色の理解を深め、給食を楽しめる手法が期待されています。

さらに、調理過程で排出される生ごみ等の減量化及び再生可能エネルギーを活用し環境への負荷の低減を図ること、地震や津波時に被災した町民のために、避難施設としての受け入れ態勢の構築が望まれます。

3. 新学校給食センターの理念・整備方針

3-1 基本理念

将来を担う子どもたちが、食事を通して、食や地域の文化への理解を深め、心身ともに健やかに成長することができる学校給食づくり

3-2 基本方針

(1) 安全・安心な給食の提供

児童生徒が安全かつ安心して食することができる給食を学校給食に関する法令、基準等に基づき安定的に提供します。



(2) 栄養バランスに配慮したおいしい給食の提供

単に栄養を補給することだけに捕らわれず、適切な栄養バランスに配慮しつつ、おいしく多彩な給食を提供し、食べることへの喜びと健康保持に寄与します。



(3) 食育及び地産地消の推進

食文化への興味関心を高め、食に対する感謝の気持ちを育成します。また、地元食材を活用することで、地元を知り、理解を深め、地元愛を養うことと併せて、地場産業の活性化に寄与します。



(4) アレルギーに対応した給食の提供

アレルギーを持つ児童生徒に対し、可能な限りアレルギーに対応した給食を提供し、全ての児童生徒が一緒になって給食を楽しむことができますようにします。



(5) 環境に配慮するとともに効率的な運営の実現

環境への負荷を最小限に抑えつつ、調理作業の安全性や効率性を高め、安定的で経済的に優れた施設運営を図ります。



3-3 整備方針

(1) 安全・安心な給食の提供

ドライシステム導入を基本とし、汚染・非汚染区域の明確なゾーニングを含み、「学校給食衛生管理基準（文部科学省）」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」を遵守した「HACCP（危害分析重要管理点方式）」による衛生管理に基づいた給食の製造及び提供ができる施設を整備します。

(2) 栄養バランスに配慮したおいしい給食の提供

栄養バランスの取れたおいしく多彩な給食を効率的に製造するため、多様な調理方法に対応できる設備とします。

(3) 食育及び地産地消の推進

調理過程が見学できる機能や食文化等に関する学習に対応できる研修施設や集会室を整備し、地元に開放します。さらに地元産物生産事業者との連携等によりメニュー開発などを可能とする設備とシステムの構築を行います。

(4) アレルギーに対応した給食の提供

アレルギー対応給食の調理を行うことを可能とする専用調理室の設置場所を確保します。

※新学校給食センター稼働後の具体的な対応に向けては、次年度以降の実施方針段階において対象児童生徒数、アレルギー種別、課題等の精査の上、検討を行います。

(5) 環境に配慮するとともに効率的な運営の実現

国は2050年までにカーボンニュートラルを目指すことを宣言しており、本学校給食センター整備方針においても、再生可能エネルギーの導入や高効率設備の導入を積極的に行います。また、昨今の異常気象に対応するため、災害時に最大限両町のために機能を稼働させることができるような施設づくりを目指します。

4. 新学校給食センター施設規模・機能

4-1 広域連携学校給食センターの規模・機能の検討

広域連携学校給食センターの調理能力（1日あたりの提供食数）を想定するにあたり、今後の必要提供食数を想定するため、基本計画の策定に当たり改めて両町における児童生徒数等の推計を行い、必要提供食数の検討を行いました。

（1）各町における必要食数の推計

ア 八重瀬町における必要食数の推計

両町の児童生徒数等の推移をみると、先ず八重瀬町における児童生徒数は学校ごとに異なるものの、小学校では、令和6（2024）年度をピークに、中学校では令和8（2026）年度頃をピークに減少する想定となっています。なお、教員数を合わせた八重瀬町における必要食数の想定は、最大で約4,400食となっています。

■八重瀬町における必要食数の推計

年度	児童・生徒数		教員数		総計
	児童数（小学校）	生徒数（中学校）	教員数（小学校）	教員数（中学校）	
	合計	合計	合計	合計	
令和5年度 (2023年度)	2,773	1,221	200	95	4,289
令和6年度 (2024年度)	2,805	1,269	202	99	4,375
令和7年度 (2025年度)	2,784	1,331	201	104	4,419
令和8年度 (2026年度)	2,756	1,348	199	105	4,408
令和9年度 (2027年度)	2,706	1,345	195	105	4,351
令和10年度 (2028年度)	2,610	1,347	188	105	4,250

※推計値のため、小数点以下の計算により合計値が異なる場合があります。

※推計方法は以下の通りです。

＜小・中学校の児童生徒数＞

・町内在住の子ども数を、それぞれの学年を1年ごとに繰り上げて試算

＜教員数＞

・教員数は令和5（2023）年度（町雇用の会計年度職員を含む）職員数に対し、児童生徒数の増減に対する比率で想定。

イ 与那原町における必要食数の推計

次に、与那原町における児童生徒数は学校ごとに異なるものの、小学校では、令和9（2027）年度をピークに、中学校では令和10（2028）年度頃をピークに減少する想定となっています。なお、教員数を合わせた必要食数の想定は、最大で約2,400食

となっています。

■与那原町における必要食数の推計

年度	児童・生徒数		教員数		総計
	児童数（小学校）	生徒数（中学校）	教員数（小学校）	教員数（中学校）	
	合計	合計	合計	合計	
令和5年度 (2023年度)	1,446	682	121	70	2,319
令和6年度 (2024年度)	1,446	702	121	72	2,341
令和7年度 (2025年度)	1,454	737	122	76	2,388
令和8年度 (2026年度)	1,452	741	122	76	2,391
令和9年度 (2027年度)	1,471	716	123	73	2,384
令和10年度 (2028年度)	1,459	744	122	76	2,401

※推計値のため、小数点以下の計算により合計値が異なる場合があります。

※推計方法は以下の通りです。

＜小・中学校の児童生徒数＞

・町内在住の子ども数を、それぞれの学年を1年ごとに繰り上げて試算

＜教員数＞

・教員数は令和5（2023）年度（町雇用の会計年度職員を含む）職員数に対し、児童生徒数の増減に対する比率で想定。

（2）広域連携学校給食センターにおける必要調理能力

両町における推計結果を取りまとめた結果として、推計期間内では最大 6,800 食が最大数となる見込みで、新学校給食センターの稼働年度においては、少し減少し、6,700 食前後となる見込みです。

これらに加え、将来的な食数変動、住宅整備等の可能性も考慮する必要があることから、新学校給食センターの整備規模としては、7,000 食を基本とし、さらに必要時には稼働率を上げることで最大で 7,500 食まで対応できる施設整備を想定します。

■両町における児童生徒数及び職員数の状況（必要食数の推計）

年度	分類	小中学校の児童・生徒数、教員数		
		合計 (八重瀬町+与那原町)	八重瀬町	与那原町
令和5年度 (2023)		6,608	4,289	2,319
令和6年度 (2024)		6,716	4,375	2,341
令和7年 (2025)		6,808	4,419	2,388
令和8年度 (2026)		6,798	4,408	2,391
令和9年度 (2027)		6,734	4,351	2,384
令和10年度 (2028)		6,651	4,250	2,401

※推計値のため、小数点以下の計算により合計値が異なる場合があります。

(3) 食物アレルギーへの対応

新学校給食センターにおける食物アレルギー対応への方向性を定めるにあたり、両町における現状の対象児童生徒数の確認を行いました。

■特定原材料8品目対象児童生徒数

	八重瀬町	与那原町	品目計
甲殻類(エビ・カニ)	68 人	48 人	116 人
卵	39 人	39 人	78 人
小麦	4 人	1 人	5 人
くるみ	2 人	4 人	6 人
落花生	12 人	12 人	24 人
そば	0 人	1 人	1 人
乳	19 人	16 人	35 人
その他	116 人	21 人	137 人
合計	260 人	142 人	402 人

※1人の児童生徒で、複数の食材アレルギーがある場合は、それぞれの項目にカウント

現状ではこれらの児童生徒数の内、令和5(2023)年12月現在、八重瀬町では23人、与那原町では20人の児童生徒が弁当持参を行っている状況です。

イ 食物アレルギー対応方針

食物アレルギーにおける対応レベルとしては、文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」により、以下の4段階の対応レベルが設定されています。

対応レベル

レベル1（詳細な献立表対応）

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。

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。

レベル2（弁当対応）

一部弁当対応

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。

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。

レベル3（除去食対応）

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

レベル4（代替食対応）

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。

※文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」抜粋

新学校給食センターでは、前述した現状の対象児童生徒数、また現在の対応状況を踏まえ、担当部局会議、整備検討委員会において議論した結果、アレルギー対応に関する今後の対応方針として、以下の方針とします。

■新学校給食センターにおける対応方針

- 新学校給食センターにおいては現状以上の対応を行うこととし、対応レベルについては今後検討を行う
- 除去食対応も可能とするよう専用室の整備を行う

【判断に至る経緯】

- ① 八重瀬町・与那原町の現在のアレルギー対応は同等である
- ② 新学校給食センターにおいても少なくとも現在の対応を基本とする
- ③ 現在以上の対応の可否については、今後実施方針検討の段階において精査していく
- ④ どのレベルになったとしても対応可能となるよう、施設整備計画段階において専用室を確保する

ウ 食物アレルギー対応への取り組み実施に向けて

新学校給食センター整備においては、上記の対応方針に基づき、専用調理室の確保を前提とした施設整備を行います。新学校給食センター稼働後の具体的な対応に向けては、次年度以降の実施方針段階において対象児童生徒数、アレルギー種別、課題等の精査の上、検討を行います。

なお、基本計画上的アレルギーに関する検討内容（想定諸室、機器、人員体制等）は、次年度以降の実施方針段階において改めて検討を加えて詳細を決定します。

4-2 新学校給食センターの施設機能について

(1) 新学校給食センター整備の考え方

新学校給食センターのプラン作成においては、「3. 新学校給食センターの理念・整備方針」の「3-3 整備方針」に則り、HACCP の概念に基づいた衛生管理手法を念頭に、安全、安心で美味しい給食提供を行うために、汚染作業区域・非汚染作業区域・一般区域を明確に区画し、食材や人員に動線交差がない一方通行動線の施設計画とします。

なお、施設機能の想定においては、基本構想の策定に当たり実施したヒアリングでの現在の各給食センターにおける意見を参考に、以下を想定しています。

(2) 施設の構造と階数

新学校給食センターでは、交差汚染防止のため汚染・非汚染作業区域の設定や作業区域外との区分を図るため、1階に管理、準備室等、2階に食育教育を行う教育施設として、見学関連諸室（通路、会議室等）を配置した2階建てを想定します。

なお、新学校給食センターの構造としては、想定される施設機能・規模に耐えうる構造とします。

(3) 施設構成と動線

ア 準拠する基準

「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」等の諸基準に基づき、施設基本計画を作成します。また、新施設では、学校給食衛生管理基準に基づいた対応の検討を行います。

■新学校給食センターでの学校給食衛生管理基準対応の想定

名称	新施設における対応想定
ドライシステム	対応
汚染・非汚染の作業区域	対応
エアカーテン・エアシャワー	設置
自動ドア	設置
自動水栓装置	設置
空調等を備えた構造	設置

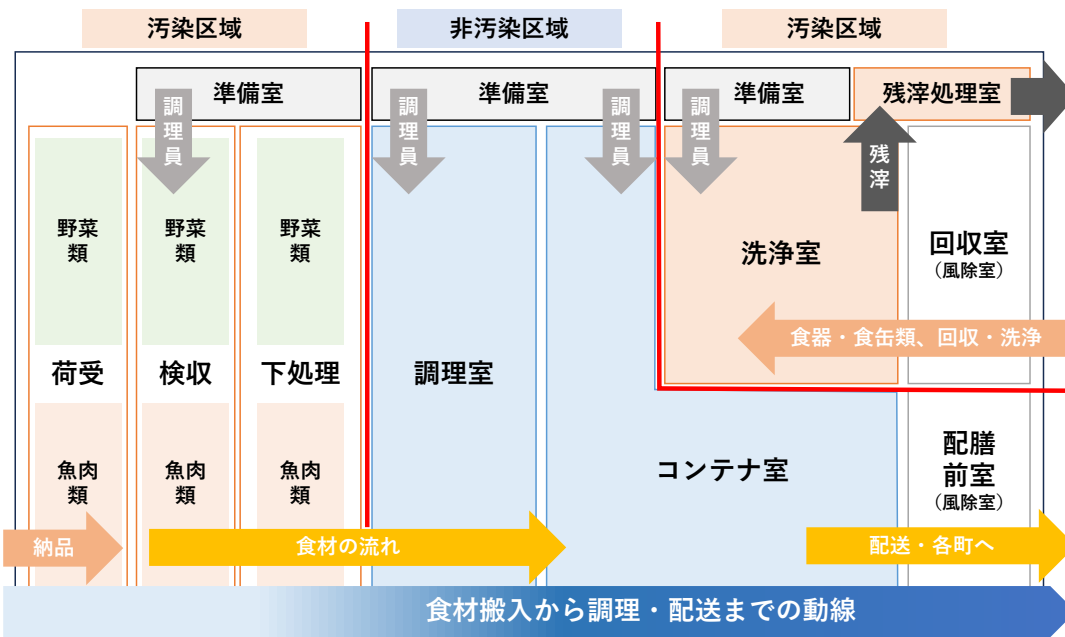
イ 施設内動線

汚染区域と非汚染区域、その他の区域を明確に分離し、食材搬入から調理・配送までの動線が一方通行動線（ワンウェイ方式）となるように計画します。

作業効率や管理、セキュリティの観点から事務室や給食調理エリアは1階に配置します。その他の管理諸室（休憩室、会議室等）は主に2階への配置を想定します。

食育の観点から、1階での調理作業の様子を見学できる窓やスペースを2階に設置します。

■ 共同調理場における一方通行動線（ワンウェイ方式イメージ）



(4) 主要設備等

ア 炊飯機能

現在、米飯、パンともに、指定業者から配送及び購入をしています。

現在の委託業務について、当面の間継続が可能であること、また不測の事態への対応等も可能と考えられることから、施設面積の拡大や調理員の増員、配送コスト等を考慮し、新学校給食センターにおいても、主食及び牛乳は引き続き指定業者から購入することを前提とします。ただし、ジュース調理への対応を考慮し、蒸気回転釜については、必要数を確保します。

イ 熱源方式

学校給食施設における調理においては、高温・多湿となることで空調負担が大きく、また一定の時間に必要数の調理をまとめて行う必要があることから、電力使用が一定時間内に集中する特徴があります。

給食調理の熱源については、電気主体のオール電化方式、ガス・蒸気方式、ガスと電気を併用したベストミックス熱源方式の大きく3つの方式が挙げられます。

各方式の機器熱源ごとの特徴として、オール電化方式は、環境配慮の面で利点があ

るものの、電力デマンド（瞬時電力値）を適切にコントロールしないと必要以上にコストがかかる恐れがあります。ガス・蒸気方式は熱効率の面での利点があるため、大規模調理施設には適しています。そのため、双方の利点を組み合わせたベストミックス方式が主流となっています。

熱源は、環境への負荷やイニシャルコスト・ランニングコストのほか、調理の効率性や使用の安全性、作業環境等への影響や災害時の復旧可能性などを総合的に勘案して決定します。

■熱源種別の特徴

調理機器等	オール電化方式	ガス・蒸気方式	ベストミックス方式 (ガス・電気併用)
回転釜	電気式	蒸気式	蒸気式
	イニシャルコストが高価である。	電気式より熱効率に優れ、大規模調理に向いている。	電気式より熱効率に優れ、大規模調理に向いている。
スチームコンベクションオープン	電気式	ガス式	電気式
	CO ₂ が発生せず、温度ムラが少なく大規模調理に向いている。	CO ₂ が発生する。	CO ₂ が発生せず、温度ムラが少なく大規模調理に向いている。
フライヤー	電気式	ガス式	電気式
	CO ₂ が発生せず、環境配慮の面、またランニングコスト面で優れている。	イニシャルコストは安価だが、CO ₂ が発生する。	CO ₂ が発生せず、環境配慮の面、またランニングコスト面で優れている。
洗浄機	電気式	蒸気式	蒸気式
	別途、大量の給湯が必要となり、ピーク電力に影響する。	大量の給湯供給が可能であり、電気式より熱効率に優れ、大型洗浄に向いている。	大量の給湯供給が可能であり、電気式より熱効率に優れ、大型洗浄に向いている。
消毒保管機	電気式	蒸気式	電気式
	ピーク時以外の電力活用が可能であり、コスト面で優れている。	温度安定に優れている。	ピーク時以外の電力活用が可能であり、コスト面で優れている。

ウ 食育機能

平成 20（2008）年に改正された学校給食法において、食育への取り組みが明確に位置付けられました。新学校給食センターにおいては、食育機能への取り組みを行うため、調理室が望める見学スペース、研修のできる会議室や食育学習ができる整備などの導入を想定し、両町における食育の拠点として活用します。

学校給食法

第一章 総則（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。

エ 廃棄物処理

学校給食センターから排出される調理くずや給食の食べ残し（残滓）等については、非汚染作業区域を経由せずに屋外へ搬出されるような動線計画とします。また、調理くずや残滓等の減量及び減容化を図るため、厨芥処理システム等の導入を検討します。

なお、調理エリア内の排水を場外に排出する配管は、グリストラップを介して排水処理槽に接続します。

オ 災害時対応機能

新学校給食センターにおける災害時対応については、施設整備方針に基づき備蓄倉庫、ライフライン断絶時に対応（自家発電・受水槽の容量）など、最大限両町のために機能を稼働させることができるような施設づくりを目指します。

（５）食物アレルギー対応

食物アレルギーへの対応としては、４－１ （３）食物アレルギーへの対応方針に則り、一般給食とは区別した専用のアレルギー対応調理室を設けることで、対象アレルギーの混入防止策を施した施設整備を行います。

（６）環境への配慮

３．新学校給食センターの理念・整備方針、３－３ 整備方針に掲げた環境に配慮するとともに効率的な運営を実現するために、再生可能エネルギーの導入や高効率設備の導入を行います。

そのため、省エネ・省 CO2 に配慮した施設計画を前提とし、外壁及び屋根等の断熱性の強化、空調、照明及び給湯等の設備類の高効率化を図るため、建築・設備の省エネ化の導入や太陽光発電による蓄電設備、自家発電能力を備えた施設整備を行います。

また、新学校給食センター用地周辺の環境保全にも配慮し、臭気対策や設備機器作動時、配送作業時等に発生する騒音等への影響にも配慮した施設整備を目指します。

5. 建設候補地及び整備プラン、配送計画

5-1 建設候補地の条件

(1) 整備候補エリアについて

基本構想時の候補エリアの検証条件としては、大量調理施設衛生管理マニュアルに「調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい」と記述されており、喫食30分前までに検食が必要なことから、給食時間を除いた積み込み、配送、搬入等の合計時間を1時間以内で行なうものとして候補エリアの検証を行いました。

■整備候補地における選定の条件

- ①：八重瀬町・与那原町地内に建設候補地を検討する。
- ②：両町間の移動は、最短の主要道路（県道糸満与那原線）を利用すると仮定する。
- ③：②の道路を利用し各町内域に入った地点「青●」を通過すると仮定する。

※地点「青●」は次頁、候補エリア図参照

- ④：配送車が1度に配送する学校数を2校以内と仮定する。
- ⑤：給食センターを出発し、受配校Bへの配送完了を60分以内と仮定する。

■所要時間の考え方



基本構想段階においては、上記の考え方をもとに、両町における候補エリアの想定を行いました。想定されたエリアは次の通りです。

■【八重瀬町】における候補エリア（赤斜線範囲）



■【与那原町】における候補エリア（赤斜線範囲）



基本計画を策定する上では、上記の赤斜線範囲のエリアを候補として、両町から候補地を整理したうえで、想定される各候補地に対して、評価を行いました。

(2) 候補地選定の条件

整備候補地を選定するうえで、各受配校との位置関係、法的条件の適合や必要な用地面積を有しているか等、様々な条件を考慮する必要があります。

そこで、整備候補地の選定において検討すべき事項及び候補地エリアの適応判定を以下の通りまとめました。

■ 候補地の選定の条件

項目		候補地の選定において考慮すべき事項
法的条件	市街化調整区域	【開発許可申請】 ・都市計画法第29条第1項第3号に規定する「公益上必要な建築物」とみなされるため、開発許可は不要と判断される。ただし、開発許可が不要である旨の証明書を交付申請し、証明書を取得する必要がある。(県南部土木事務所) ※国、都道府県、市町村及び一部事務組合等の建築物のうち、「義務教育共同調理場」は公益上必要な建築物に該当する。
	用途地域	・「準工業地域」、「工業地域」、「工業専用地域」のいずれかに該当すること。もしくは用途地域の定めのない地域に該当すること。ただし、周辺環境に著しい影響がないと判断され、沖縄県から建築許可が得られる場合は、その他の用途地域に建設することも可能。 ※建築基準法における学校給食センターの位置づけ：「危険性や環境を悪化させるおそれが非常に少ない工場」
施設立地条件	用地面積	・学校給食衛生管理基準に適合した学校給食センターを建設するために必要な敷地面積（※8,000m²）を有していること
	用地形状	・配送車等の配送・回収スペースや衛生管理基準を勘案した調理工程等を踏まえ、作業動線の直線化や一方通行化が図れる用地形状（長方形もしくは正方形等）であること
	接道状況	・容易に配送車が出入りできるような状況であること
	配送の効率性	・調理終了後2時間以内喫食及び喫食30分前までの検食が達成できるよう各受配校への配送時間に考慮し、幹線道路へのアクセスがしやすい位置にあること
	インフラ整備	・稼働に向け、用地内もしくは周辺へ電気、通信、上水道及び下水道のインフラ設備が整っていること
	用地取得費、取得の容易性	・用地取得を行う必要がない町有地や、用地取得する場合でも取得費用が抑えられ、容易に取得が可能な土地であること ・スケジュールへの影響が少ない土地であること

項目		候補地の選定において考慮すべき事項
周辺環境条件	近隣へ与える影響	・調理中の換気による臭気や、設備、機器からの騒音など周辺の環境への影響を考慮し、民家等と給食センター施設が近接しないよう配慮することが可能なこと
	土地の履歴状況	・事業費への影響に考慮し、土地の履歴から土壌汚染の可能性の低い場所であること
その他	災害対策	・津波・高潮・土砂災害等の災害危険性の低い場所であること

5-2 各候補地について

(7) 建設候補地

基本計画を策定する上では、基本構想での候補エリア、また上記の選定条件を条件に、両町から候補地を整理したうえで、想定される各候補地に対して、評価を行いました。

ア 各候補地の概要

■八重瀬町における候補地の概要

	整備候補地 ハ1	整備候補地 ハ2
所在地	八重瀬町字後原	八重瀬町字東風平
都市計画区域	都市計画区域外	市街化調整区域
用途地域	定めなし	定めなし
容積率(%)	区域外定めなし400%	調整区域200%
建蔽率(%)	区域外定めなし70%	調整区域60%
敷地面積(㎡)	約10,000㎡	約8,800㎡
所有者	民有地	一般財団法人南部振興会・民有地
土地状況	農地、農業用ハウスあり	南部総合福祉センター・農地

■与那原町における候補地の概要

	整備候補地 与1	整備候補地 与2
所在地	与那原町字与那原	与那原町字与那原
都市計画区域	市街化調整区域	市街化調整区域
用途地域	定めなし	定めなし
容積率(%)	調整区域200%	調整区域200%
建蔽率(%)	調整区域60%	調整区域60%
敷地面積(㎡)	9,000 ㎡	8,800 ㎡
所有者	民有地(14筆)	民有地(9筆)
土地状況	農地	農地

イ 各候補地の比較条件

次に各候補地に対する比較条件は、以下の通りです。各町の候補地に対して、立地条件や効率性、インフラ状況など、以下の評価条件を設定し、評価を行いました。

■ 候補地の比較条件

		◎十分に満たす（３点）	○満たす（２点）	△やや満たしていない。（１点）	×満たしていない（０点）
1 立地条件					
十分な面積(8,000㎡)以上か	8,000㎡以上	-	近隣の土地を取得できたら8,000㎡以上	満たしていない。	
用地形状 (長方形もしくは正方形等)	整形である。 (正方形、長方形として使用できる。)	おおむね整形である。 (正方形、長方形として使用できる。)	正方形、長方形以外 狭小地など	-	
敷地短辺方向長さ（主要な部分）	70m以上	50m以上	40m以上	39m以下	
接道本数	3 本以上	2 本以上	1 本以上	-	
幅員	12m以上	6m以上 または、計画道路整備予定がある。	4m以上	-	
2 効率性					
配送先の距離	12 k m以内	13 k m以内	14 k m以内	14 k mを超える	
配送等によるランニングコストの影響	優	良	可	-	
県道77号線とのアクセス (県道糸満与那原線)	連絡する道路の幅員が10m以上	既存道路がある。幅員10m未満 または、計画道路整備予定がある。	生活道路を経由する。	-	
自動車による敷地へのアクセス (接道有無と幅員)	幅員10m以上	既存道路がある。幅員10m未満 または、計画道路整備予定がある。	生活道路で接道する。	-	
最寄りのバス停 (職員の通勤、徒歩5分以内か)	徒歩5分以内	徒歩10分以内	徒歩10分を超える	-	
配送距離（運搬時間）	～ 2 5 分	2 6 分～ 2 9 分	2 9 ～ 3 0 分	3 0 分を超える	
2ルートでの時間内アクセス可か	2ヶ所可	1ヶ所可、1ヶ所不可	-	-	
3 インフラ状況					
電気(高圧受電可能か)	高圧受電可能	整備予定 (計画道路整備予定により影響する)	引き込みのための工事の懸念あり	-	
通信(電話、インターネット)	整備済		引き込みのための工事の懸念あり	-	
上水道(整備済か)	整備済		引き込みのための工事の懸念あり	-	
下水道(有無)	整備済		浄化槽対応。	-	
ガス(都市ガスがあるか)	整備済		-	プロパン対応	-
4 用地取得					
用地確保や補償	支障なし	-	取得のための調整必要	-	
所有者（筆数）	10筆以内	15筆以内	15筆を超える	-	
既存建物の解体費用	解体費用なし。	解体建物があるが軽微	解体建物あり	-	
5 周辺環境					
周辺の土地利用(近隣への影響)	近隣に住宅なし。環境変化なし。	近隣に住宅あり。環境変化あり。	近隣に住宅多数あり。環境変化あり。	-	
主な地歴(土壌汚染の可能性)	汚染なし。	工場以外汚染の可能性低い。	工場跡地	-	
土壌等の調査費用	調査不要の可能性高い。	調査の可能性低い	調査の可能性高い。	-	
6 防災と安全性					
浸水想定深	想定なし	-	想定あり	-	
土砂災害警戒区域指定	想定なし	-	想定あり	特別災害区域に該当	
7 その他法令					
都市計画法	開発手続き不要。	開発手続き必要。	-	開発不可	
埋蔵文化財保護法	包蔵地に該当しない。	-	包蔵地に該当する。文化財調査発生する。	-	
農地法、農振法(転用や許可)	宅地。手続き不要。	農地、手続き必要。	農業振興地域、除外と転用手続き必要。	-	
8 施工性					
敷地内の高低差	高低差なし。緩やかな高低差あり。	傾斜により効率的な利用に制限の懸念あり。	全体が急斜面	-	
設計、施工の課題	-	-	-	-	

ウ 建設候補地の選定

各町から選出された複数の候補地について、候補地選定の条件に対し、（１）候補地の比較条件をもとに評価を行い、整備検討委員会での審議を経て、最終的な候補地として「整備候補地八重瀬町１」を選定しました。

各候補地の評価結果の概要、また各候補地の評価内容は、以下の通りです。

■各候補地の評価結果の概要

比較項目に対し 条件を満たしているかを評価			整備候補地 八1		整備候補地 八2		整備候補地 与1		整備候補地 与2	
			八重瀬町字後原		八重瀬町字東風平		与那原町字与那原		与那原町字与那原	
										
考え方	点	備考	該当数	点	該当数	点	該当数	点	該当数	点
◎ 十分満たしている。	3		17	51	11	33	9	27	12	36
○ 満たしている。	2		6	12	9	18	12	24	5	10
△ やや満たしていない。	1		5	5	7	7	7	7	11	11
× 満たしていない	0	※該当ある候補地は点数に関わらず不可	0	0	1	0	0	0	0	0
			合計	68	合計	58	合計	58	合計	57

■各候補地における評価内容

八重瀬町1：用地形状は整形ではなく、一部高低差等もあるものの、敷地面積は各候補地中最も広く、また接道本数も3本と立地条件はいずれも満たしており、配送先との距離などの効率性、インフラ状況等も必要となる条件を満たしているなど、多くの評価条件において「◎十分満たしている」との評価となった。

八重瀬町2：敷地面積は十分であるが接道本数が1本となっている。またインフラ等の状況においても公共下水等が通っておらず、整備においては準備が必要である。なお、整備においては南部総合福祉センターの移転が前提となるため、その点が施工性に関する評価において、課題「×満たしていない」との評価となった。

与那原町1：敷地面積に問題はないが、東西方向に長い敷地であり、接道本数が1本となっている。また施工性の点において、候補地の一部に急斜面があり、整備においては造成工事等も必要となるなど、費用面での課題がある。

与那原町2：他の候補地と同様に敷地面積等の要件は満たしており、接道も3本となっているが、配送における主要道路と想定される県道77号線とのアクセス性やインフラ状況において、八重瀬町2と同様に公共下水や都市ガスが通っていないなどの課題があった。

エ 建設候補地の概要

選定された候補地の概要は以下の通りです。

■建設候補地の概要

		整備候補地 八1
		
基礎情報	所在地	八重瀬町字後原
	都市計画区域	都市計画区域外
	用途地域	定めなし
	容積率(%)	区域外定めなし400%
	建蔽率(%)	区域外定めなし70%
	敷地面積(m ²)	約10,000m ²
	所有者	民有地
	土地状況	農地、農業用ハウスあり
インフラ状況	接続道路の本数、幅員	3本 西側:約14m、南側:約4m、北側:約4m
	電気(高圧受電可能か)	あり
	通信(電話、インターネット)	あり
	上水道(整備済か)	新消防署まで届いている。 (近隣まで整備済)
	下水道(有無)	あり(集落排水) 地形に問題有
	ガス(都市ガスがあるか)	都市ガスなし
防災と安全性	浸水想定深	想定されていない
	土砂災害警戒区域指定	指定されていない
その他法令	都市計画法	開発許可基準に則る必要あり
	埋蔵文化財保護法	該当なし
	農地法、農振法(転用や許可)	農業振興地域、除外と転用手続き必要
施工性	敷地内の高低差	あり(約4m)

5-3 施設整備における基本条件

(1) 基本条件

モデルプランの作成にあたり、想定される新学校給食センター整備の基本条件は以下の通りです。

■新学校給食センター整備の基本条件

項目		内容
運営	調理能力	7,000食（必要時最大稼働7,500食想定）
	年間提供日数	概ね200日/年 ・土日祝日や長期休暇期間（夏休み、冬休み等）は休業
	配送学校数	小学校（6校）：八重瀬町4校、与那原町2校 中学校（3校）：八重瀬町2校、与那原町1校
	詳細クラス数	189クラス
施設設備	建築構造	官庁施設の総合耐震計画基準等に準拠した構造
	延べ床面積	提供予定食数を供給でき、食育教育の場として必要な諸室を整備できる面積
	必要諸室	必要諸室
		炊飯施設 対応しない。※ジュース調理のみ想定 ※米飯・パン、牛乳は委託業者から直接配送を想定
		食物アレルギーへの対応 アレルギー対応調理室他、必要諸室、設備の導入を想定
		食育 食育対応として、調理作業の見学スペース、会議室等を想定
	厨房の作業環境	ドライシステム
	HACCP対応	HACCPの概念に基づいた衛生基準の遵守を想定
	厨房機器、備品類	7,000食（最大稼働7,500食）/日を供給可能な調理機器及び備品類
	廃棄物処理	厨芥処理や残滓処理、排水処理ができる施設を整備

(2) 諸室構成と作業区域の区分

新学校給食センターの諸室構成、作業区域の区分について、給食エリアと一般エリア、汚染区域と非汚染区域の明確な区分を行い、これらを壁で完全に分離する構造とするなど、「学校給食衛生管理基準」を遵守した配置を基本とします。

■ 必要諸室と厨房機器の整理（汚染作業区域）

区分	区域	構成		
		必要諸室	各室の機能	必要な厨房機器
給食エリア	汚染作業区域	荷受室（野菜類用、魚肉類用他）	食品納入・荷受け作業	運搬用台車
		研修室（野菜類用、魚肉類用他）	食品の納品状況確認（品質・温度・重量）	台はかり、検収台、泥落としシンク 器具消毒保管庫（移し替え容器用）
		下処理室（野菜類用）	根菜類の皮むき作業 洗浄及び荒切り作業	3 槽以上の流水使用型シンク（葉物類・根菜類・果物類）、芽取りや荒切のための作業台、包丁まな板殺菌庫、冷蔵室、冷凍室、ピーラー室
		下処理室（魚肉卵類用）	加熱処理前の下拵え 味付け作業 卵割作業	シンク・台類、かくはん機、冷凍室、冷蔵室
		食品庫	調味料・乾物類の保管	ラック、シェルフ（棚）、冷蔵庫
		仕分室	調味料、添加物等の仕分作業	シェルフ（棚）、作業台
		油庫	揚物用油の保管（廃油含む）	新油タンク又はシェルフ（棚）、廃油タンク
		廃棄庫	調理くずの廃棄保管	－
		残渣室	残菜の脱水・保管	厨芥処理システム、残渣計量システムを検討
		汚染作業区域用器具洗浄室	汚染作業区域で使用した調理器具や容器類の洗浄	器具洗い用 3 槽シンク（洗浄機）、器具消毒保管庫
		洗浄室	食器・食缶・コンテナ・小物洗浄作業	食器、食缶、コンテナ各洗浄機 お玉など小物用シンク（洗浄機）
		備品庫、倉庫	食品以外の保管、仕分け	－
		回収用風除室	外気の流入を緩和	－

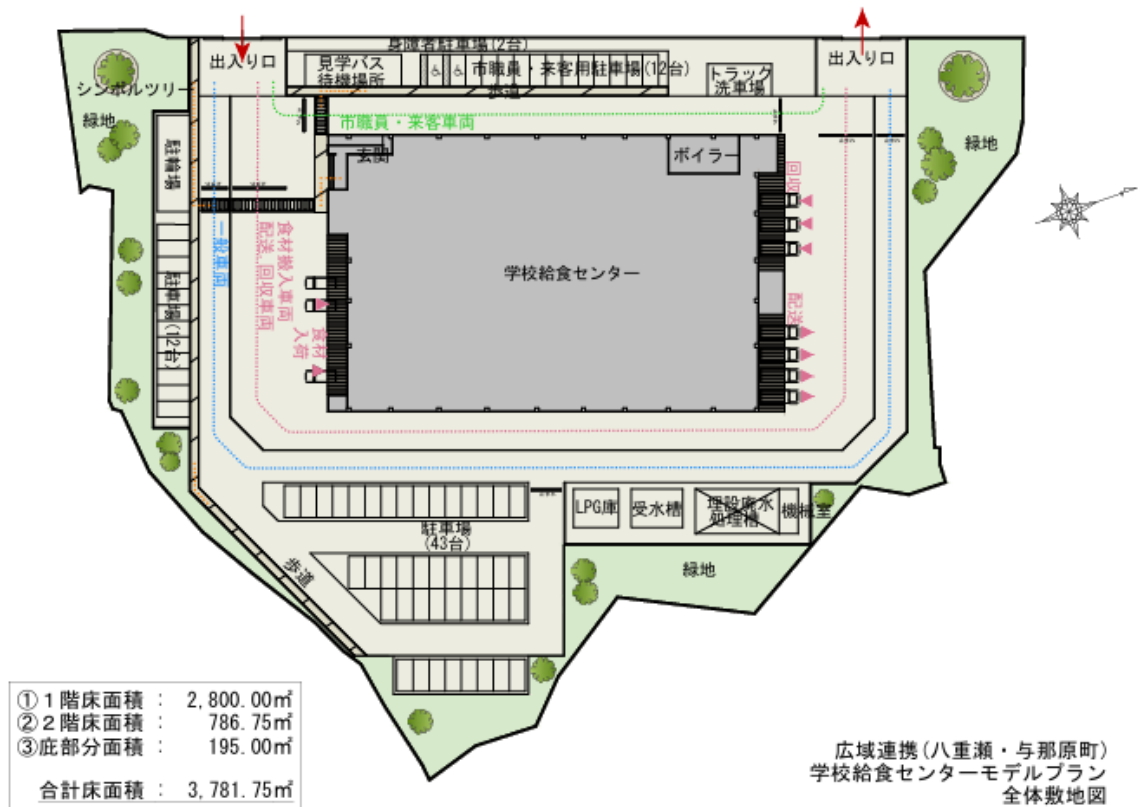
■ 必要諸室と厨房機器の整理（非汚染作業区域）

区分	区域	構成		
		必要諸室	各室の機能	必要な厨房機器
給食エリア	非汚染作業区域	上処理室	献立に合わせた野菜類カット作業	フードスライサー、さいの目切り機、器具消毒保管庫、移動シンク、移動台
		煮炊き調理室	汁物・炒め物等の煮炊き調理	回転釜（電気式・ガス式・蒸気式）、器具洗い用 3 槽シンク（洗浄機）、器具消毒保管庫
		揚物・焼物調理室	揚物、焼物等の調理場	揚物機、焼物機、器具消毒保管庫
		和え物・ボイル室	野菜等の攪拌作業／野菜の加熱・冷却作業	冷材冷凍庫、一時保存用冷蔵庫、攪拌用回転釜、食缶消毒保管庫、器具消毒保管庫、スチームコンベクションオープン、真空冷却機、攪拌用回転釜、シンク
		非汚染作業区域用器具洗浄室	非汚染作業区域で使用した調理器具や容器類の洗浄	器具洗い用 3 槽シンク（洗浄機）、器具消毒保管庫
		アレルギー食専用調理室	個食対応食調理（除去食）	専用の電子レンジ、シンク、作業台、冷凍冷蔵庫、IH 調理器、小型焼物機
		コンテナ室	食器・食缶の横込み作業	食器・食缶消毒保管庫、コンテナ
		備品庫	備品等の保管	－
		配送用風除室	外気の流入を緩和	－
	その他	準備室・前室	手洗い、調理衣・エプロンの着替え、シューズの履き替え	シューズ殺菌庫、衣類殺菌庫、手洗い器、エアシャワー
一般エリア	事務・調理員エリア		市職員事務室、休憩室、委託業者事務室、配送員控室・前室、更衣室、給湯室、洗濯乾燥室、調理従事者用トイレ、倉庫、書庫、雑庫、試作室、食堂	
	一般エリア		見学通路、会議室、来客用トイレ、多目的トイレ ※ゴミ置き場には包材（段ボール等）	
	管理エリア		リフト、ボイラー室、受水槽、排水処理施設、キュービクル、設備機械室、廃棄庫、工作・整備室、プラントホーム、ゴミ置場、駐車場、給食配送車両駐車スペース	

5-4 配置計画・建設計画

次に、整備候補地に対し、「5-3 施設整備における基本条件」に基づいて作成した配置プランを以下に示します。

(1) 配置プラン



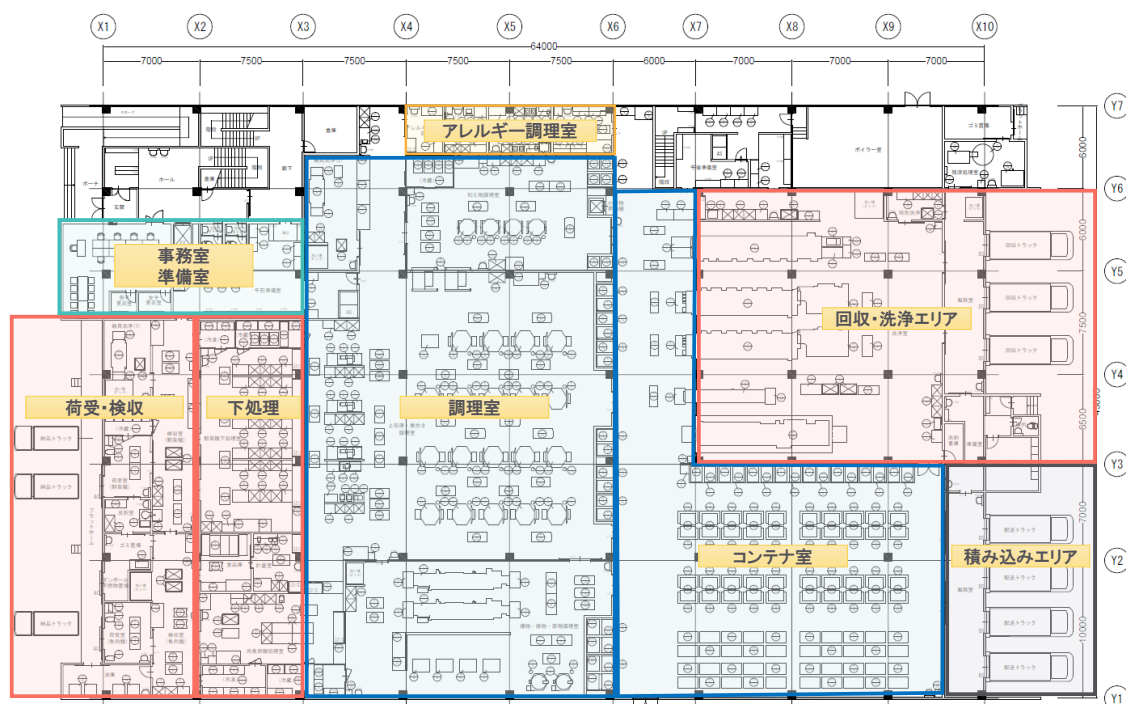
新学校給食センターの敷地内配置計画としては、以下の通りです。

- ・隣接する道路の適切な位置に出入口を設け、給食配送車両、食材納入業等車両が円滑に出入りできるようにする。また、将来の大規模修繕に配慮して、出入口は大型車両が出入りできる幅員とする。
- ・敷地内道路は建物の保全、メンテナンスのために、建物の外周を車両が通行できるよう一方通行の動線を計画する。
- ・給食配送車両が円滑に建物に接車でき、通行できるよう十分なトラックヤードを確保する。
- ・食材搬入ヤードは、複数の業者が短時間に納入に来ることから、待機スペースを設けることにより、道路での待機を回避する。
- ・職員、外来用の駐車場及び給食配送車両の駐車スペースを配置する。

(2) 平面プラン

想定される整備候補地に対し作成した平面プラン案は以下の通りです。

■ 平面プラン（1階）



1階エリアにおける配置予定諸室としては、食材の荷受室、検収室等をはじめ、野菜や肉魚卵等のそれぞれ下処理室を設ける想定としています。また、下処理後の調理工程においては、和え物調理室、上処理・煮炊き調理室、揚げ物・焼物・蒸物調理室をそれぞれ専用室として整備する想定です。なお、コンテナプールや回収後の洗浄エリアについては調理工程と明確に分離するなど、衛生管理の考え方にに基づきワンウェイ方式での想定としています。

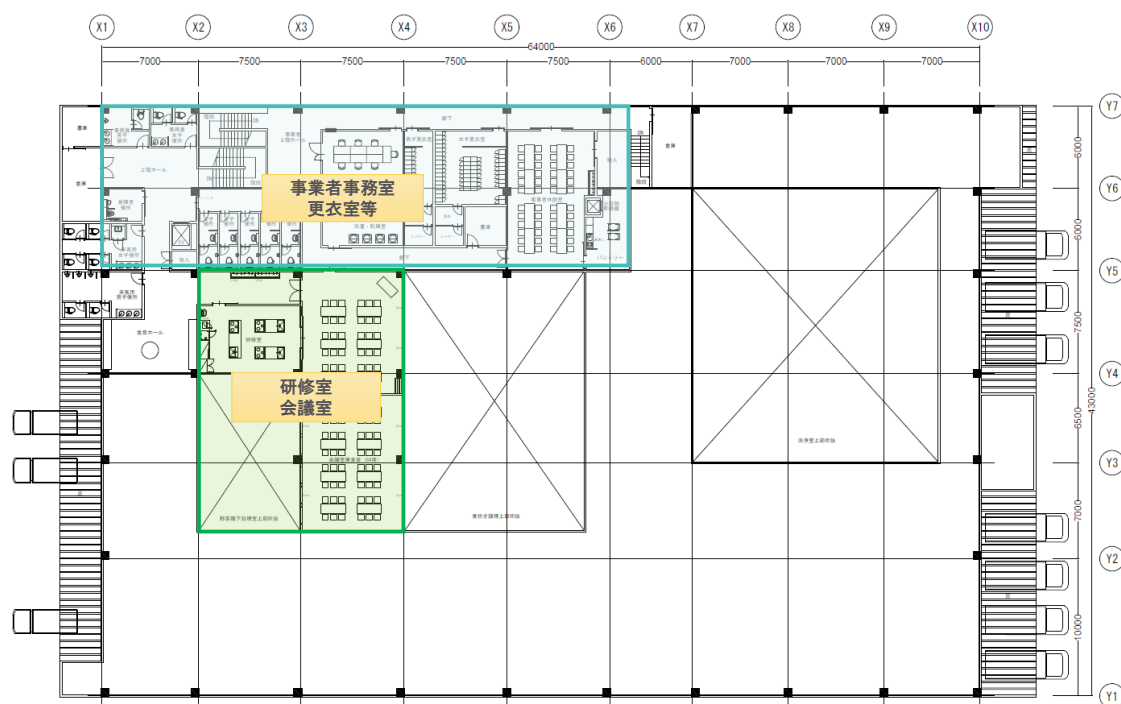
なお、新学校給食センターではアレルギー対応方針に基づき、アレルギー専用調理室として、専用の下処理室や調理室、盛付室等を整備する想定としています。

■ アレルギー専用調理室（案）



※専用調理室に整備する機器等の詳細、調達時期等については、今後のアレルギー対応の具体的検討において精査する。

■ 平面プラン（２階）



2階エリアにおける配置予定諸室としては、事業者事務室や更衣室、休憩室等を設置するとともに、食育教育の場として会議室兼食堂を設けるとともに、調理場が見えるような見学窓の設置を想定しています。

（３） 平面プランに対する機器整備の想定

作成した平面プランについて、想定される機器は以下の通りです。なお、基本構想時の計画からジュース調理等を見越し、回転釜等の必要数の再検討を行っています。

■ 平面プランに対する機器の想定

	モデルプラン
（１）回転釜	蒸気回転釜(420L)× 18 台（ジュース調理を想定※）
（２）和え物調理	蒸気回転釜(420L)× 2 台 スチームコンベクションオープン(30 段タイプ)×1 台 真空冷却機（150kg/回タイプ）×2 台 和え物用回転釜（200L）×4 台
（３）揚物調理	ガス式間口 5,400mm タイプ×2 台
（４）焼物・蒸し物調理	スチームコンベクションオープン(30 段タイプ)×4 台
（５）食品庫	約 16.34 m ² を設置
（６）スライサー	3 台
（７）さいの目切機	1 台

(8) コンテナ	食器用 40 台、食缶用 40 台※
(9) 食缶カート	カート(a)：20 台（汁物、副食、揚げ物・焼物、ソース用） カート(b)：6 台（和え物用）
(10) 洗浄機	食器浸漬槽＋食器洗浄機各 各 2 台 食缶洗浄機 1 台 コンテナ洗浄機 1 台 多目的洗浄機 1 台 アレルギー食用洗浄コーナー 3 槽シンク一式＋台下洗浄機 1 台 小物用洗浄コーナー 3 槽シンク一式＋超音波洗浄機 1 台
(11) 予備食器保管	保管庫 8 台設置

※7,500 食を想定した場合の回転釜は 19 台。ジュース提供含め今後詳細検討。

※コンテナ台数は配送計画含め要調整

5-5 配送計画

配送計画を検討する上では、学校給食衛生管理基準に基づき「調理終了後2時間以内喫食」を可能とするため、配送車を必要台数確保しておくことが重要です。

そこで、各校における現在の児童生徒数や給食時間等の情報をもとに、選定された候補地から、衛生面や効率性、運行に係るランニングコスト等への配慮を行ったうえで、各校への配送計画の検討を行いました。

(1) 現状の各学校の状況、給食時間等

現状の各校の児童生徒数及び食器点数、給食時間は以下の通りです。

■ 八重瀬町における現状のクラス数と給食時間等の状況（令和5年12月1日現在）

学校名	児童生徒数							児童 生徒計	教職 員数	児童・ 教員計	食器点数			給食時間		
	クラス	1年生	2年生	3年生	4年生	5年生	6年生				食器 点数	最大 点数	最小 点数	準備	給食	片付け
東風平小学校	クラス数	7	5	5	5	5	5	1,066	31	1,097	3	3	2	(月～金) 12:20～ 12:40	(月～金) 12:40～ 13:00	(月～金) 13:00～ 13:05
	児童・生徒数	204	164	169	163	186	180									
白川小学校	クラス数	5	6	4	4	5	4	920	36	956	3	3	2	(月～金) 12:15～ 12:35	(月～金) 12:35～ 12:55	(月～金) 12:55～ 13:05
	児童・生徒数	161	178	135	142	163	141									
新城小学校	クラス数	3	2	2	2	2	2	366	18	384	4	3	2	(月～金) 12:15～ 12:35	(月～金) 12:35～ 12:55	(月～金) 12:55～ 13:05
	児童・生徒数	85	60	64	58	56	43									
具志頭小学校	クラス数	3	3	2	2	3	2	491	23	514	4	3	2	(水以外) 12:15～ 12:35 (水) 12:20～ 12:40	(水以外) 12:35～ 12:55 (水) 12:40～ 13:00	(水以外) 12:55～ 13:05 (水) 13:00～ 13:10
	児童・生徒数	79	90	76	80	84	82									
東風平中学校	クラス数	8	9	8				852	68	920	3	3	2	(普通) 12:20～ 12:35 (テスト日) 12:40～ 12:55	(普通) 12:35～ 12:55 (テスト日) 12:55～ 13:15	(普通) 12:55～ 13:15 (テスト日) 13:15～ 13:35
	児童・生徒数	273	298	281	0	0	0									
具志頭中学校	クラス数	5	4	3				366	34	400	4	3	2	(A/テスト日) 12:35～ 12:55 (B日課) 12:20～ 12:40	(A/テスト日) 12:55～ 13:10 (B日課) 12:40～ 12:55	(A/テスト日) 13:10～ 13:30 (B日課) 12:55～ 13:15
	児童・生徒数	151	113	102	0	0	0									
合計								4,061	210	4,271	※東風平地区の食器は、大皿、小皿、汁椀を使用しています。					

■ 与那原町における現状のクラス数と給食時間等の状況（令和5年12月1日現在）

学校名	児童生徒数							児童 生徒計	教職 員数	児童・ 教員計	食器点数			給食時間		
	クラス	1年生	2年生	3年生	4年生	5年生	6年生				食器 点数	最大 点数	最小 点数	準備	給食	片付け
与那原小学校	クラス数	4 + 4 〓	5 + 5 〓	3 + 3 〓	4 + 4 〓	4 + 4 〓	4 + 4 〓	753	62	815	3	3	2	(通常・特別) 12:10～ 12:25	(通常・特別) 12:25～ 12:45	(通常・特別) 12:45～ 12:55
特別支援学級数：12	児童・生徒数	128	144	99	130	126	126									
与那原東小学校	クラス数	4 + 4 〓	4 + 4 〓	3 + 3 〓	3 + 3 〓	3 + 3 〓	4 + 4 〓	692	67	759	3	3	2	(月・火・木) 12:15～ 12:30 (水・金) 12:05～ 12:20	(月・火・木) 12:30～ 12:55 (水・金) 12:20～ 12:45	(月・火・木) 12:55～ 13:00 (水・金) 12:45～ 12:50
特別支援学級数：12	児童・生徒数	121	117	116	109	107	122									
与那原中学校	クラス数	7 + 7 〓	6 + 6 〓	7 + 7 〓				682	70	752	3	3	2	(通常) 12:25～ 12:40 (キープ グリーン) 12:40～ 12:55	(通常) 12:40～ 13:00 (キープ グリーン) 12:55～ 13:15	(通常) 13:00～ 13:15 (キープ グリーン) 13:15～ 13:20
特別支援学級数：11	児童・生徒数	246	207	229	0	0	0									
※特別支援学級の組数								合計	2,127	199	2,326					

(2) 基本計画における配送計画の前提条件について

次に(1)の現状の各学校の状況、給食時間等をもとに、新学校給食センターの整備場所から各校への配送計画を立案する上で、今回の計画における前提条件の整理を行いました。

配送計画における前提条件としては、以下の通りです。

- ・大量調理施設衛生管理マニュアルに記載された「調理終了後2時間以内喫食」を前提とした配送計画とする。
- ・配送方法としては、現状の両町の搬送方法と同様に、人件費や燃料代等を抑制するため、食器と食缶を同時にコンテナに「混載」した上で搬送する「混載・1段階配送」での配送を前提とします。
- ・各校の給食時間等を考慮した、第1便目の出発時間は10時25分とします。
- ・給食配送車両への積み込み、積み降ろしに要する時間は各10分とします。
- ・学校への到着時刻は、喫食時間の30～60分前を目安とします。
- ・配送車両は各校の荷下ろし室や配膳室等の大きさを考慮したうえで、1台当たり6コンテナの積載可能な車両を想定します。
- ・配送は配送員(運転手)と配送補助員の2名体制を基本とします。

(3) 配送計画(案)

配送計画の前提条件を踏まえた配送計画(案)としては、以下の通りです。

■ 各校所在地及びトラックの想定

コンテナ寸法：1600×840×1600mm

トラック想定：ワイドロング車両でコンテナ6台積載

配送口：4

※1コンテナあたり4クラス積載

配送校	住所	所要時間	クラス数			混載用
			普通学級	職員室	計	
東風平小学校	島尻郡八重瀬町字東風平304	3分	32	1(想定)	33	9
白川小学校	島尻郡八重瀬町小城551	9分	28	1(想定)	29	8
具志頭小学校	島尻郡八重瀬町字具志頭666	8分	15	1(想定)	16	4
新城小学校	島尻郡八重瀬町字新城1381	4分	13	1(想定)	14	4
与那原小学校	島尻郡与那原町字与那原735	22分	24	1(想定)	25	7
与那原東小学校	島尻郡与那原町字板良敷50	22分	21	1(想定)	22	6
東風平中学校	島尻郡八重瀬町字東風平267	2分	25	1(想定)	26	7
具志頭中学校	島尻郡八重瀬町字具志頭690	7分	12	1(想定)	13	4
与那原中学校	島尻郡与那原町字与那原57	26分	20	1(想定)	21	6

■ 配送計画（混載・1段階配送）

1	センター	→	与那原小学校	→	センター	→	白川小学校	→	センター				
号着	10:25	(0:22)	10:57	(0:22)	11:29	(0:09)	11:48	(0:09)	12:07		1:02	走行時間	
車発	10:35	8.1km	11:07	8.1km	11:39	3.7km	11:58	3.7km			23.6km	走行距離	
2	センター	→	与那原東小学校	→	センター	→	東風平中学校	→	センター				
号着	10:30	(0:22)	11:02	(0:22)	11:34	(0:02)	11:46	(0:02)	11:58		0:48	走行時間	
車発	10:40	8.7km	11:12	8.7km	11:44	1.0km	11:56	1.0km			19.4km	走行距離	
3	センター	→	新城小学校	→	センター	→	具志頭小学校	→	センター	→	具志頭中学校	→	センター
号着	10:35	(0:04)	10:49	(0:04)	11:03	(0:07)	11:20	(0:07)	11:37	(0:07)	11:54	(0:07)	12:11
車発	10:45	2.0km	10:59	2.0km	11:13	3.6km	11:30	3.6km	11:47	3.6km	12:04	3.6km	
4	センター	→	白川小学校	→	与那原小学校	→	センター						
号着	10:35	(0:09)	10:54	(0:22)	11:26	(0:22)	11:58				0:53	走行時間	
車発	10:45	3.7km	11:04	8.6km	11:36	8.1km					20.4km	走行距離	
5	センター	→	東風平小学校	→	与那原東小学校	→	センター						
号着	10:50	(0:03)	11:03	(0:22)	11:35	(0:22)	12:07				0:47	走行時間	
車発	11:00	1.2km	11:13	8.5km	11:45	8.7km					18.4km	走行距離	
6	センター	→	東風平小学校	→	センター	→	与那原中学校	→	センター				
号着	10:40	(0:03)	10:53	(0:03)	11:06	(0:26)	11:42	(0:26)	12:18		0:58	走行時間	
車発	10:50	1.2km	11:03	1.2km	11:16	8.5km	11:52	8.5km			19.4km	走行距離	
7	センター	→	東風平中学校	→	与那原中学校	→	センター						
号着	11:05	(0:02)	11:17	(0:26)	11:53	(0:26)	12:29				0:54	走行時間	
車発	11:15	1.0km	11:27	8.5km	12:03	8.5km					18.0km	走行距離	

※クラス数により2回配送が必要な学校は混載・1段階配送で2回配送を想定

各校における現状、また前述した前提条件等による配送計画を検討した結果、配送車両7台にて配送を実施した場合、大量調理施設衛生管理マニュアルに記載された「調理終了後2時間以内に喫食」が実現できることが確認できました。

新学校給食センターでは、コンテナの大きさ、近年同施設にて導入されている洗浄機器や消毒保管庫の導入、またトラックヤードにおける外部からのホコリ、虫の入りにくい開口部処理（ドックシェルター等）を前提としつつ、配送先のプラットホームや施設構造等に適した車両の導入を検討します。

また、供用開始時の配送計画については、食数、コンテナ数、喫食時間、移動距離等を考慮し、各校と改めて調整した上でより効率的な配送計画となるよう、必要に応じて2段階配送方式についても検討のうえ、詳細な配送計画の策定を行います。

5-6 人員配置計画

(1) 新学校給食センターの人員体制について

広域連携学校給食センターとして長期的安定的な事業運営を勘案し、総括責任者を配置する他、安全安心な学校給食を提供する施設として、責任者や班長を配置し、新学校給食センターのマネジメント体制を明確にします。

新学校給食センターとしての人員体制は以下の通りです。なお、場内作業は調理従事者のみを想定しています。

区分	人数	配置想定
マネジメント /管理	2 名	総括責任者 : 1 名 事務員 : 1 名
調理 (場内作業)	50 名	調理責任者 : 1 名 調理副責任者 : 1 名 食品衛生責任者 : 1 名 アレルギー対応食責任者 : 1 名 ※実施する場合 班長 : 5 名 調理従事者 (パート) : 41 名 (ロング/ショート) (内、アレルギー専任従事者 9 名)
配送	15 名	配送責任者 : 1 名 配送従事者 (パート) : 14 名 (補助員含む)
合計	67 名	

(2) モデルプランに基づく調理従事人数について

調理従事人数の想定

調理従事者は、モデルプランに基づき、下処理、上処理・調理、洗浄といった工程ごとに想定される人数を算出しています。

新学校給食センター計画では衛生面の向上を目的として、汚染作業区域・非汚染作業区域の明確化や仕切られた部屋割りなどが求められているため、食材の受け渡しや限定された作業工程が増え、調理人数が増加する傾向にあります。

また、調理作業では 1 回転調理や衛生度が異なる作業別の人員配置、記録・管理など、HACCP を考慮した工程を徹底することも人員増加の要因となっています。

食材の入荷形態や量、手作り調理など自治体ごとの考え方や献立内容などにより配置人員数は異なるため、毎日が同じ人員数で作業を行う訳ではありませんが、その中で最大人員数が必要な場合を想定して人員数を算出する必要があります。

なお、午後の洗浄作業は機器への固定人員となるため、配置する機器数で人員数を決めています。

その他、新学校給食センターにてアレルギー対応食の調理を行う場合、アレルギー対応食の責任者、また複数名の専任調理従事者の配置が必要となります。そのため実施方針段階での検討結果に応じて改めて必要配置人数の整理を行います。

【モデルプランに基づく調理従事者の配置想定】



6. 学校給食センター概算建設事業費及び概算運営費の算出

6-1 検討方法

概算建設事業費は、これまでの全国の学校給食センター整備事業を参照しつつ、沖縄県の地理的特性に鑑み、主として近年の県内の学校給食センター整備事例を参考に算出します。なお、本基本計画検討時点において、全国的に建築費用の高騰が確認されており、市場動向等を踏まえた将来予測も含めて検討を行います。

また、概算運営費に関しては、現在の両町の学校給食センターの運営費用を分析し、各費用項目を整理したうえで、新学校給食センターとしての費用を改めて算定します。人件費など個別の費用項目については、新学校給食センターで想定する人員体制等に基づき算定しますが、概算建設事業費と同様に物価上昇基調の社会情勢を考慮します。

6-2 モデルプランに基づく概算建設事業費

建設予定地やモデルプランに基づく条件の設定及び算出方法の検討を行い、各種費用を算出します。

(1) 概算建設事業費の算出条件・算出方法

概算建設事業費に係る各種費用項目の条件設定及び主な算出方法は下記表の通りです。

条件項目		設定条件・主な算出方法
基本条件	食数	7,000 食（最大 7,500 食まで対応）
	敷地面積	10,000 m ²
	延床面積	3,587 m ² （モデルプランより：底部分除く）
土地関係	地質調査・測量	町内他事例を参考に算出
	土木工事	候補地状況から個別に算出
設計関係	各種設計費	国土交通省告示第 8 号(令和 6 年 1 月 9 日)より算出
工事関係	建設工事費	沖縄県内の近年事例を参考に平米単価を想定し算出
	物価上昇分	建築市場の動向より将来予測（建設工事費に加算）
	土木工事費	町内他事例を参考に算出
厨房設備関係	厨房設備	厨房設備メーカー 3 社見積の平均値
その他	食器・什器類	沖縄県内の近年事例を参考に算出
	その他費用	沖縄県内の近年事例を参考に算出

(2) 物価上昇分の想定

昨今の物価上昇に伴い、建設市場においても建築コスト（建築資材や人件費等）の高騰が確認されています。近年の県内の学校給食センター整備事例においても建設工事費に物価上昇分を加算することで、過去事例を参考とした建設工事費との差額補正を行っています。

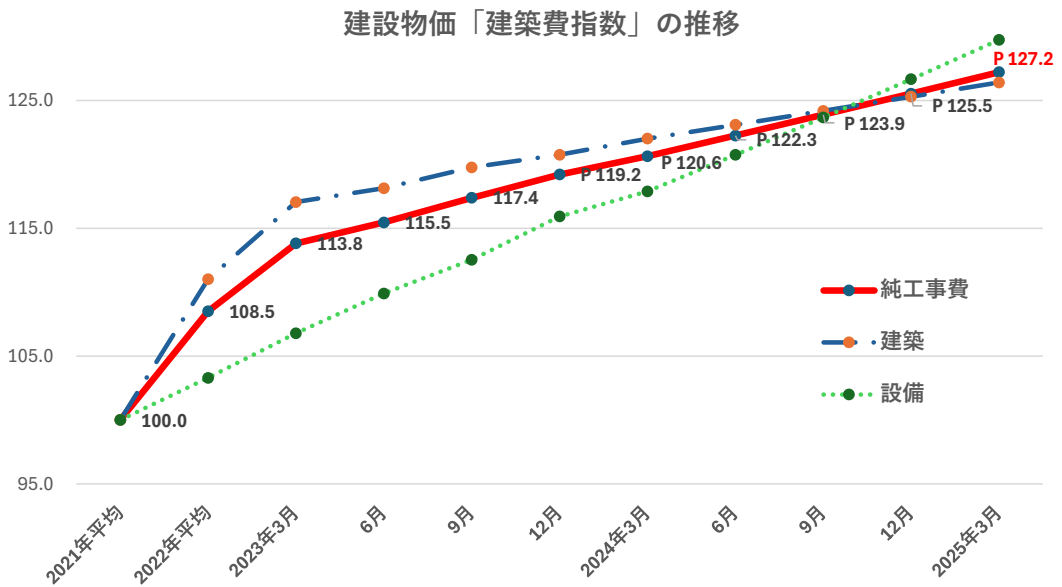
建築コスト上昇の背景として、コロナ禍後の経済回復に伴う大型の新規・再開発プロジェクト、大阪万博、外資系企業による工場建設などの需要増加による資材高騰、人手不足があります。また、円安による輸入資材価格上昇のほか、金利の上昇、2024 年 4 月から始まる建築業の働き方改革（時間外労働の上限規制）による人件費上昇など、今後も上昇傾向が予測されます。

経済情勢や金利、需要など外的要因については変化する可能性はありますが、人口減少による人手不足や建築業の働き方改革は社会的な構造変化であり、これら構造的要因によるコスト上昇分が将来的に劇的に下落することは現状では考えにくい状況です。

【建築プライス上昇の主な要因】

外的要因	構造的要因
・ 海外情勢（ウクライナ他） ・ 金融情勢（円安、金利上昇） ・ 建設需要の増加（供給量の減少）	・ 建設企業のコスト上昇分吸収の限界 ・ カーボンニュートラル対応 ・ 働き方改革（人手不足、労働時間短縮）

新学校給食センターの建設工事費算出においては、参考とした県内事例における概算事業費検討時期から本センターにおける民間事業者選定期間までの将来予測を加えて、27.2%の物価上昇率を予測します。



※出典：建設物価調査会「建設物価 建築費指数」2015 年基準(工場:S 造)2021 年平均を 100 として算出
※純工事費には、建築と設備を含む

(3) 概算建設事業費

以上の検討結果を踏まえて算出した概算建設事業費は以下の通りです。

費用項目	概算金額（税込）	備 考
設計費	約 1 億 100 万円	建築基本設計・建築実施設計・工事監理・各種申請業務（申請料含む）
本体工事費	約 48 億 6,000 万円	建築工事・電気設備工事・空調設備工事・機械設備工事・厨房設備工事・排水処理施設工事・浄化槽工事・その他
その他	約 4,900 万円	生ごみ処理機、事務用品
合計	約 50 億 1,000 万円	

※土地取得費等を除く

(4) 概算建設事業費の妥当性の検証

物価上昇局面において、物価上昇分の将来予測を含む算出結果について、沖縄県内の令和 5（2023）年 7 月の学校給食センター整備案件（民間案件）の数値を用いて比較検証を行いました。

建設工事費の個々の費用項目との増減はあるものの本体工事費全体としては近似値となったため、新学校給食センターの概算建設事業費には妥当性があると考えます。

6-3 概算運営費・維持管理費

両町の現在の学校給食センターの直近2年間の各種経費を分析し、モデルプラン、配送計画、新学校給食センターにおける人員体制等の検討結果に基づき、各種費用を算出します。

(1) 概算運営費・維持管理費の算出条件・算出方法

運営費・維持管理費の各種費用項目の条件設定及び主な算出方法は下表の通りです。

条件項目		設定条件・主な算出方法
運営費	人件費	現状の人件費を参考に新学校給食センターの安定運営に応じた組織体制と人件費を設定
	保健衛生費	現状の費用を参考に算出 (検便、健康診断等)
	消耗品費	現状の費用を参考に算出 (被服費、厨房内消耗品、消耗品等)
	役務費	現状の費用を参考に算出 (通信費、法定点検、塵芥処理、委託費等)
	事務費	現状の費用を参考に算出 (栄養システム、その他経費)
施設・設備 維持費	保守・点検費	現状の費用や県内他事例を参考に初期費用の一定割合で算出(施設、厨房機器、各種設備、厨房備品更新等)
光熱水費	光熱水費	現状の費用を参考に使用量想定から算出 (電気、ガス、水道)
車両関係費	車両費	予備車両を含む8台(リース想定)
その他	保険料・点検費用	現状の費用を参考に算出
	燃料費	配送計画による走行距離と燃費から算出
	その他維持管理費	ディーラーへのヒアリング結果を参考に算出

(2) 給食材料費

給食食材費は物価変動の影響を予測することが難しく、また給食献立によっても変動します。さらに、両町の給食にかかる材料は給食費で賄っているため、運営費としての算出は行わないこととします。

また、給食材料費の調達を包括的に民間委託することについても検討を行いました。民間事業者のスケールメリットによる効率的、経済的な調達が期待される一方で、民間事業者の経営悪化により学校給食の提供が滞るという類似案件での事例に鑑み、給食材料費の調達は民間委託しないものとします。

(3) 人件費

新学校給食センターには、総括責任者のほか各部門に担当責任者を配置し、両町共同による広域連携施設として長期間に亘る安定的な事業運営を実現します。責任者は常勤職員を配置し、業務クオリティの維持を図ります。また、調理業務や配送業務には非常勤職員(パート)を雇用し、新学校給食センターの稼働状況に合わせた柔軟な運営体制とします。

なお、人件費の検討においては、現状の両町の学校給食センターの人件費を参考にしたほか、昨今の人件費上昇傾向なども考慮しています。

職員区分		人件費の設定方法
常勤職員	11 名	現状の常勤職員の人件費水準を参考に 職務毎の役割期待を考慮して設定
非常勤職員 (ロング/ショート)	56 名	非常勤職員の時給水準を参考に年間稼働時間想定から算出 (調理従事者、配送職員・配送補助員、事務員)
合計	67 名	年間人件費 約 1 億 4,800 万円

(4) 概算運営費・維持管理費

以上の検討結果を踏まえ算出した概算運営費・維持管理費は以下の通りです。

費用項目		概算金額 (税込)
運営費	人件費※	約 1 億 4,800 万円/年
	保健衛生費	約 290 万円/年
	消耗品費	約 1,100 万円/年
	役務費	約 1,000 万円/年
	事務費	約 480 万円/年
施設・設備維持費	保守・点検費、備品更新費等	約 3,700 万円/年
光熱水費	光熱水費	約 5,600 万円/年
車両関係費	車両リース料、燃料費等	約 1,300 万円/年
概算運営費・維持管理費 合計		約 2 億 8,000 万円/年

※人件費に町から派遣する職員は含まない

※端数処理により合計額が合わない場合がある

6-4 交付金等の検討

(1) 学校給食センターに関する交付金の整理

概算建設事業費等の算出を進めるにあたり、基本構想で整理した交付金の算定方法をもとに、基本計画で想定されたプランの内容に基づき、改めて想定される交付金額についての算定を行いました。

学校給食センターに関する交付金について、安全・安心な学校づくり交付金要綱で、以下の新增築、改築の2つの交付対象事業が定められています。

児童生徒数に応じて、補助対象の基準となる面積（以下、基準面積）が定められており、そのうち新築や増築に相当する部分は7.5/10の算定割合、改築に相当する部分は1/3の算定割合となっています。

■学校給食施設に係る交付対象事業

事業区分	対象となる経費	配分基礎額の算定方法	算定割合
学校給食施設の 新增築	義務教育諸学校及び夜間課程を置く高等学校（中略）における学校給食の開設に必要な施設設備及び学校給食の改善充実に必要な施設設備の新築又は増築に要する経費	イ 共同調理場 一 共同調理場施設整備 別に定める児童生徒数及び施設の区分に応じ別に定める面積に1平方メートル当たりの建築の単価を乗じたものとする。 二 附帯施設整備 文部科学大臣が必要と認める額とする。	7.5/10
学校給食施設の 改築	義務教育諸学校における学校給食の開設に必要な施設設備及び学校給食の改善充実に必要な施設設備で構造上危険な状態にあるものの改築、小規模共同調理場を統合して適性規模にするため及び参加校若しくは児童生徒数の増加に伴い施設が狭隘であるための施設の改築又は保健衛生上、機能上、構造上及び学校管理運営上不適切と文部科学大臣が認めるものの改築に要する経費	ア 共同調理場 一 共同調理場施設整備 別に定める児童生徒数に応じ別に定める面積に1平方メートル当たりの建築の単価を乗じたものとする。 二 附帯施設整備 文部科学大臣が必要と認める額とする。	1/3

■交付金額の算定イメージ

○補助対象面積のイメージ

④整備面積 3587㎡		
⑤補助基準面積 2530㎡		⑥補助対象外面積 1057㎡
⑦（改築）補助対象面積 2480㎡	⑧（新增） 補助対象面積 50㎡	

○財源内訳のイメージ

①施設整備事業費（用地費等除く）					
補助対象事業費（※）				補助対象外事業費	
②国費1/3 （改築分）	町負担2/3		町負担 25%	⑥地方債75%	⑨一般財源 25%
	④地方債90%	⑦一般財源			
③国費75% （新增築分）		⑤地方債 90%	⑧一般財源10%		

※補助対象事業費＝補助基準面積×当該年度の補助単価（市場の建設単価と異なる）

(2) 補助対象面積の整理

① 基準面積の設定

基準面積は児童生徒数に応じて、以下の区分となっています。基準面積に対する児童生徒の数については、現状の児童・生徒数、また新学校給食センター整備規模・機能の検討による給食提供数の推計結果を踏まえ、基準面積、補助対象面積の区分（増築、改築）として設定します。

■基準面積（公立学校施設費国庫負担金等に関する関係法令等の運用細目）

児童生徒等の数	基準面積	
	共同調理場	アレルギー対策室
500人以下	374㎡	4㎡
501人~1,000人	465㎡	7㎡
1,001人~2,000人	884㎡	14㎡
2,001人~3,000人	1,288㎡	21㎡
3,001人~4,000人	1,679㎡	28㎡
4,001人~5,000人	1,925㎡	35㎡
5,001人~6,000人	2,195㎡	42㎡
6,001人~7,000人	2,480㎡	50㎡
7,001人以上	2,802㎡に7,001人を超える1,000人ごとに285㎡を加えた面積	50㎡

② 補助対象面積の設定

上記を踏まえ、基準面積、補助対象面積の区分（増築、改築）を検討しました。

児童生徒数（人） （令和5年度）	④施設規模 （㎡）	⑤補助基準面積（㎡）		⑥補助対象外 面積（㎡）
		⑦改築	⑧増築	
6,122	3,587	2,480	50	1,057

※基準面積には、アレルギー対策室面積を含む

(3) 補助金等を含む財源の整理

本事業における補助金、地方債、一般財源の内訳は以下の通りです。

(千円)

施設規模 (㎡)	①施設整備 事業費 (用地費等除 く)	国費		地方債 ④+⑤+⑥	一般財源 ⑦+⑧+⑨	地方債+ 一般財源 (合計)
		②改築分	③新增築分			
3,587	5,011,547	353,448	49,875	3,577,100	1,031,124	4,608,224

※土地関係費を除く。(土地取得費用・調査設計費用・土木工事費用等)

※端数処理により合計が合わない場合がある。

7. 両町の共同処理方法について

7-1 両町の共同処理方法

(1) 共同処理方式について

両町間の広域連携のもと新学校給食センターの運営を行うにあたり、地方公共団体間の事務の共同処理に関する手法について検討を行いました。

地方自治法に基づく広域連携の手法としては、特別地方公共団体を設置する「一部事務組合」「広域連合」と、特別地方公共団体を設置しない「連携協約」「協議会」「機関等の共同設置」「事務の委託」「事務の代替執行」の7つがあります。

各制度の概要と学校給食における設置数（※事務の委託は処理件数）、また方式毎の各センターにおける設置状況について、全国の事例は以下の通りです。

■ 共同処理方式毎の制度の概要と学校給食における設置数

	共同処理制度	制度の概要	学校給食 設置数（R3）
別法人の設立を要する仕組み	一部事務組合	地方公共団体が、その事務の一部を共同して処理するために設ける特別地方公共団体。	16
	広域連合方式	地方公共団体が、広域にわたり処理することが適当であると認められる事務を処理するために設ける特別地方公共団体。 国又は都道府県から直接に権限や事務の移譲を受けることができる。	2
法人の設立を要しない簡単な仕組み	事務委任方式	地方公共団体の事務の一部の管理・執行を他の地方公共団体に委ねる制度。	27
	協議会方式	地方公共団体が、共同して管理執行、連絡調整、計画作成を行うための制度。	8
	連携協約	地方公共団体が、連携して事務を処理するに当たっての基本的な方針及び役割分担を定めるための制度。	—
	機関等の共同設置	地方公共団体の委員会又は委員、行政機関、長の内部組織等を複数の地方公共団体が共同で設置する制度。	—
	事務の代替執行	地方公共団体の事務の一部の管理・執行を当該地方公共団体の名において他の地方公共団体に行わせる制度。	—

※総務省：地方公共団体間の事務の共同処理の状況調査 第3表事務の種類別共同処理の状況（令和3年7月1日現在）

■ 共同処理制度ごとの実施状況

① 一部事務組合方式及び広域連合方式

黄色の網掛け：具体的な食数の記載なし

NO	都道府県	団体名称	給食センター名称	共同処理制度	構成団体	総計給食数
1	北海道	江差町・上ノ国町学校給食組合	江差町・上ノ国町学校給食センター	一部事務組合	2町	800
2	北海道	利尻郡学校給食組合	利尻郡学校給食センター	一部事務組合	2町	
3	北海道	北空知圏学校給食組合	北空知圏学校給食センター	一部事務組合	1市4町	1,900
4	青森県	十和田地域広域事務組合	十和田・六戸学校給食センター	一部事務組合	1市3町1村	約5,600
			十和田湖畔学校給食センター			約20
5	青森県	中部上北広域事業組合	中部上北学校給食センター	一部事務組合	2町	2,500
6	埼玉県	本庄上里学校給食組合	本庄上里学校給食センター	一部事務組合	1市1町	約7,000
7	東京都	羽村・瑞穂地区学校給食組合	羽村・瑞穂地区学校給食センター	一部事務組合	1市1町	10,000
8	長野県	池田松川施設組合	池田松川学校給食センター	一部事務組合	1町1村	1,800
9	静岡県	吉田町牧之原市広域施設組合	吉田榛原学校給食共同調理場	一部事務組合	1市1町	7,000
10	岐阜県	古川国府給食センター利用組合	古川国府給食センター	一部事務組合	2町	約2,070
11	大阪府	藤井寺市柏原市学校給食組合	学校給食センター	一部事務組合	2市	9,684
13	高知県	嶺北広域行政事務組合	土佐山学校給食センター	一部事務組合	3町1村	560
14	北海道	富良野広域連合	富良野学校給食センター	広域連合	1市3町1村	
15	京都府	相楽東部広域連合	和東町学校給食センター	広域連合	2町1村	
			南山城村学校給食センター			

※沖縄県下ではなし

② 事務委託方式

★：委託する構成団体

NO	都道府県	委託名称	給食センター名称	共同処理制度	構成団体	総計給食数
1	北海道	和寒町と士別市との学校給食事務委託	士別市学校給食センター	事務委託	和寒町★ 士別市	約1,413
2	北海道	砂川市と上砂川町における学校給食に係る事務の委託	砂川市給食センター	事務委託	砂川市	1,777
					上砂川町★	(委託分は151)
3	岩手県	学校給食の事務委託	一関市西部第二学校給食センター	事務委託	平泉町★ 一関市	約905
4	秋田県	十和田地域広域事務組合と秋田県鹿角郡小坂町との学校給食に関する事務の委託	十和田湖畔学校給食センター	事務委託	小坂町★ 和田地域広域事務組	約20
5	茨城県	下妻市と常総市との学校給食事務委託	常総市豊岡給食センター	事務委託	下妻市★	2,967
			常総市玉学校給食センター		常総市	2,703
6	福島県	古殿町及び鮫川村学校給食調理業務に関する事務委託	鮫川村学校給食センター	事務委託	古殿町★ 鮫川村	約680
7	群馬県	下仁田町と南牧村との間における学校給食に係る事務委託	下仁田町学校給食センター	事務委託	下仁田町 南牧村★	約500
8	宮城県	村田町と柴田町との間の学校給食に係る事務の委託	柴田町学校給食センター	事務委託	村田町★ 柴田町	
9	兵庫県	南あわじ市と洲本市との学校給食事務委託	南あわじ市学校給食センター	事務委託	南あわじ市 洲本市★	

※沖縄県下ではなし

③ 協議会方式

NO	都道府県	団体名称	給食センター名称	共同処理制度	構成団体	総計給食数
1	福島県	本宮方部学校給食センター協議会	本宮方部学校給食センター	協議会	1町1村	5,000
2	福島県	福島市・川俣町学校給食センター協議会	福島市・川俣町学校給食センター	協議会	1市1町	2,300
3	奈良県	広陵町・香芝市共同中学校給食センター協議会	広陵町・香芝市共同中学校給食センター	協議会	1市1町	約4,000
4	兵庫県	丹波市学校給食運営協議会	春日学校給食センター	協議会	1市	1,600
			柏原・氷上学校給食センター			3,600
			青垣学校給食センター			900
5	香川県	善通寺市・琴平町・多度津町学校給食センター協議会	善通寺市・琴平町・多度津町学校給食センター	協議会	1市2町	最大6,500
6	熊本県	荒尾市・長洲町学校給食センター協議会	荒尾市・長洲町学校給食センター	協議会	1市1町	最大6,000
7	東京都	※令和5年3月：実施計画策定 (令和5年6月：設計事業者選定)	あきる野市・日の出町新学校給食センター	協議会	1市1町	最大8,000

※沖縄県下ではなし

※総務省：地方公共団体間の事務の共同処理の状況調（令和3年7月1日現在）より抜粋

WEB上の公開情報からの調査のため、設置数と上記、調査件数に差があります。（令和5年10月現在）

(2) 共同処理における調査について

次に、共同処理方法の検討を進めるうえで、学校給食における共同処理採択の理由運営における課題等を確認すべく、各市町に対して調査を実施しました。

ア 調査の概要

調査の概要は以下の通りです。

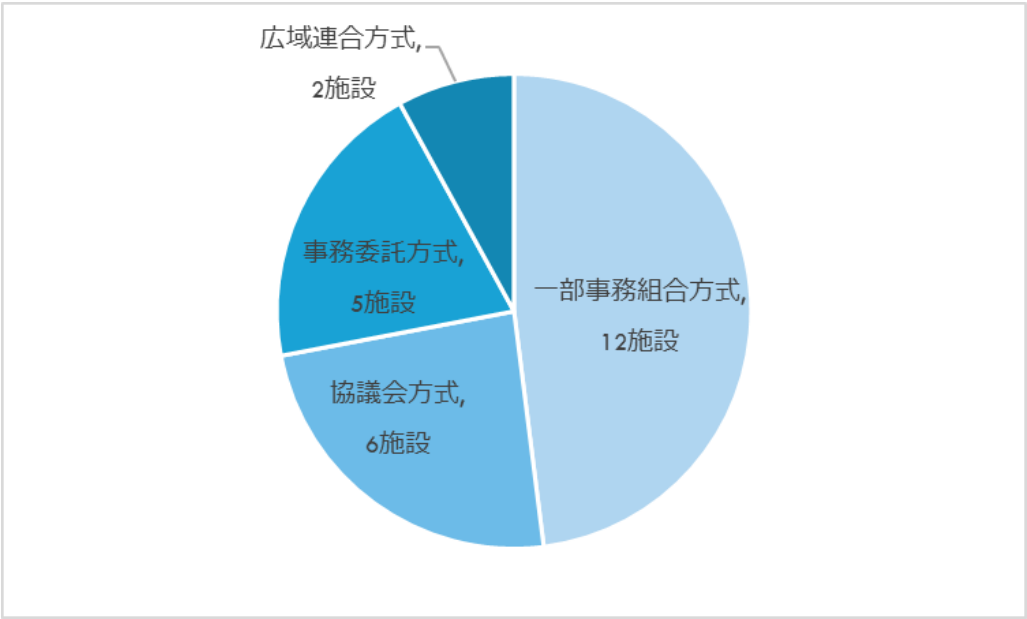
■ 共同処理におけるアンケート調査概要

アンケート調査の目的	
共同で学校給食センターの整備・運営事業をおこなうにあたり、一部事務組合方式、事務委託方式、協議会方式等、最適な運営方式を検討する上で、共同処理の実績がある各市町に共同処理方式の採択理由等についてメール、FAX、郵送等で調査を実施。	
実施期間	
令和5（2023）年11月27日（月）～令和5（2023）年12月12日（火）	
調査施設数	
調査施設数：一部事務組合方式	12施設
広域連合方式	2施設
事務委託方式	5施設
協議会方式	6施設
合計	25施設 ※29施設配布_4施設回答辞退
アンケート調査項目	
1. 運営方式について	
2. 運営方式の決定理由、決め手になったポイントについて	
3. 共同処理における費用負担（対象となる項目や応分比率）について	
4. 取り扱っている業務について	
5. 事務職員数と業務内容について	
6. 導入システムについて	
7. 運営方式に対して考える課題	

イ 調査結果の概要

調査の概要は以下の通りです。

■ 1. 運営方式について

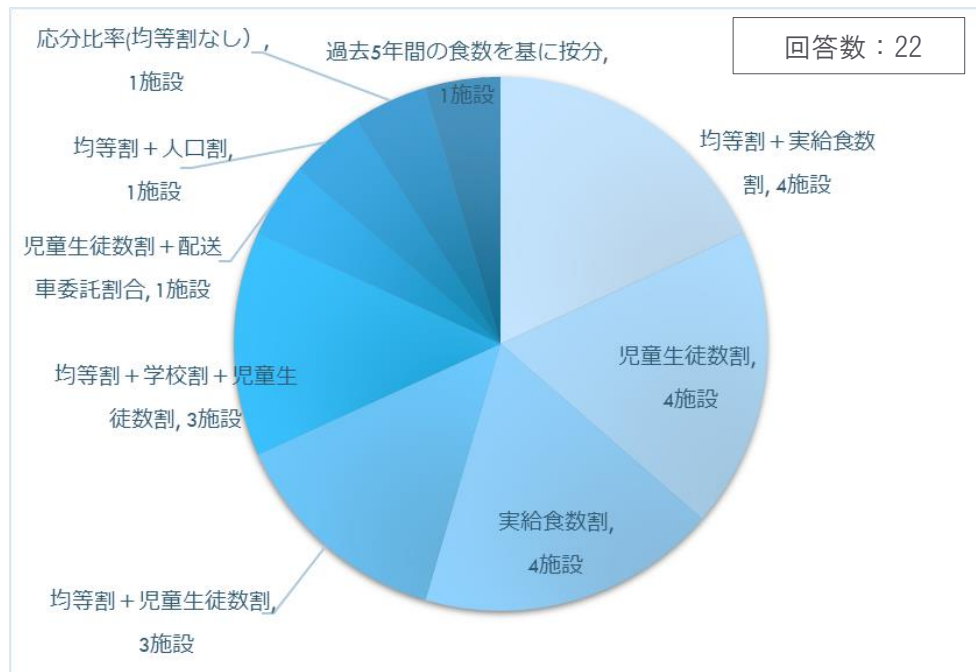


■ 2. 運営方式の決定理由、決め手になったポイントについて
(アンケート回答より抜粋)

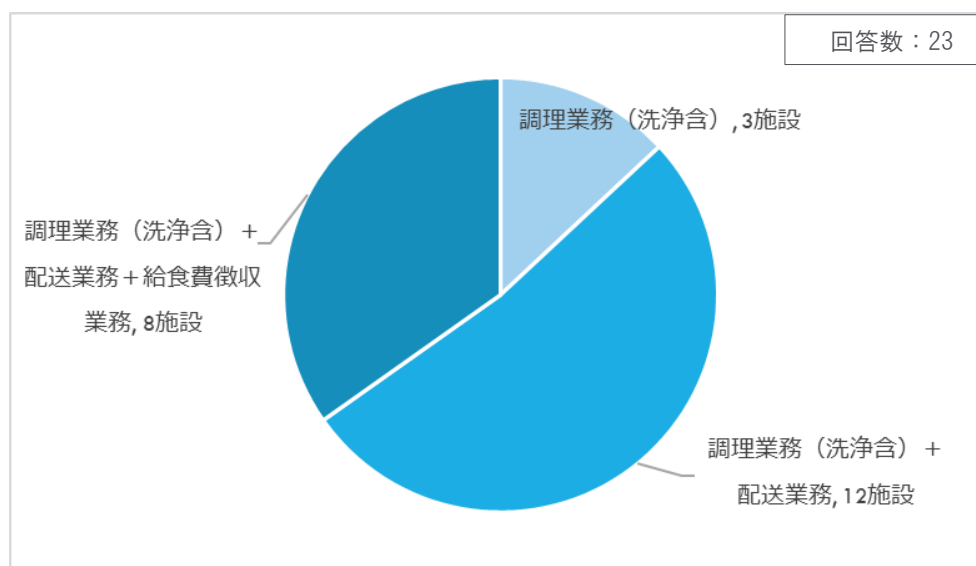
※設立検討時の経緯を知る者が既におらず経緯不明との回答も多かった。

一部事務組合方式	学校給食の広域処理を行うことが効率的な取り組みとなるものと合意し、 各市町の食材調達 の公平性などに 十分意見の反映が可能
	建設に係る起債を借りるため
	構成町の広域事務運営を目的に設立された組合です。そのため 学校給食も構成町単独で運営するより、財政及び組織運営について効率的に運営できると判断
	それぞれの学校給食未実施校を解消し、 学校給食をより合理化・近代化するため
	両町の施設の老朽化、施設の拡大が課題となり、新たな給食施設を設立するにあたり、 共同で施設利用するほうが合理的、効率的であり、一部事務組合方式で運営するに至った。
広域連合方式	他の事業(ごみ、し尿、火葬、消防)を以前から共同事業としていた事もあり、給食事業も合わせて実施することになった
	広域連合を立ち上げるには4事業必要とのことから、給食も含まれた。
事務委託方式	様々な部署をまとめることができ、京都府に対し権限や事務の委任を要請することができる
	厳しい財政状況により一層効率的な行政運営が求められていることから、 業務の効率化と経費削減を図るため構成市である下妻市と協議をし、(一部事務組合)解散の同意に至った
	単独施設ではなく比較的施設が新しい本村に委託することが最善の策となった。なお、2町村での委託のため組合方式等の検討には至らなかった。
協議会方式	一部事務組合方式では事務手続き等にかなり時間を要するため事務委託方式を採用した。
	手続きが容易なこと。 一部事務組合は、ひととおり公共団体としての機能を備えなければならない。
	簡素で効率的な仕組み
	一部事務組合については、時間的、コスト的な面での課題があり、協議会方式と事務の委託方式を検討した結果、協議会方式を採用することとなった。
	協議会は、広域連携において、簡便性や効率性をもった運営できるメリットがあり、関係自治体の代理機関として、協議会による事務執行は関係自治体が管理執行を行ったとみなせる等、自治体の自主性を保ちながら共通した事務の管理執行が可能である。

■ 3. 共同処理における費用負担について (対象となる項目や応分比率)



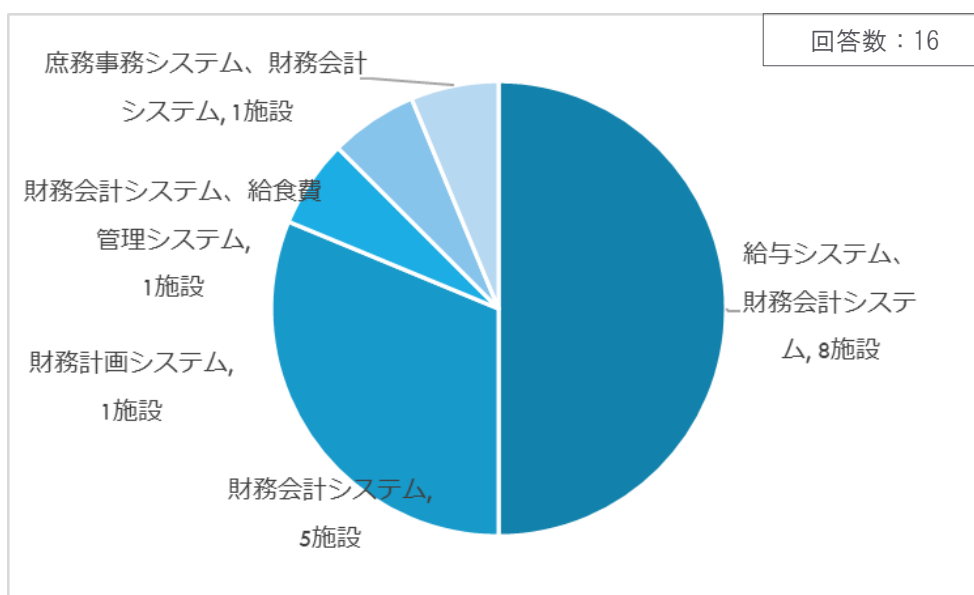
■ 4. 取扱業務について



■ 5. 事務職員数と業務内容について

※ 5. 事務職員数と業務内容は詳細事項となるため、基本計画上は割愛。

■ 6. 導入システムについて



■ 7. 運営方式に対して考える課題（アンケート回答より抜粋）

一部事務組合方式	一部事務組合方式では、普通地方公共団体扱いとなるため、事務処理等について、議会、教育委員会（給食）、監査のフルセットでの対応が必要となる。意思決定についても、組合議会の議決と構成町の承認が必要となっている。現在、一部事務組合を解散し、事務の委託方式への変更を検討中。
	給食に関して1市4町の校長・教頭が集まる機会がないため、長期休業前後の給食提供日にバラつきがあり、提供希望校が小規模校2校の場合など、開始日・終了日の変更について個別に対応しなければならない。
	組合議会、組合教育委員会などを設置するする必要があり、事務の効率性には課題がある。（一部事務組合方式）
	予算は組織町村で負担するので予算査定で承諾してもらうのに苦労している。
	いずれかの市が脱退した際の財産処分方法について。
委託事務方式	予算等の問題や事務執行する上で共通理解が出来ない場合などがありましたので、事務職員においては、両方の町で構成するのが望ましいと思います。
協議会方式	両市町村間の調整が必要（予算計上等）
	センターの規約・規程にあてはまらない場合、どのように判断してよいか、迷う場合がある。（センター独自で決めてよいか。どちらかの規則・規程で判断するのか。）

ウ 共同処理の概要と実施機関へのアンケートに基づく評価

共同処理方式毎の制度の概要や実施施設への調査結果を踏まえ、制度の性質上のメリットやデメリット、アンケートに基づく意思決定のポイント、また評価の整理を行いました。

制度ごとの違いや本事業における評価結果は以下の通りです。

■ 共同処理の概要と実施機関へのアンケートに基づく評価

共同処理制度 (学校給食設置数)		制度の概要	制度の性質上によるメリット・デメリット		共同処理を実施した25施設へのアンケートに基づく意思決定ポイント	評価
法人の設立を要しない仕組み	協議会 (8件)	地方公共団体が、共同して管理執行、連絡調整、計画作成を行うための制度。	○	自治体の自主性を保ちながら共通事務対応が可能	● 手続きが簡便である ● 簡素で効率的な仕組みである ● 関係自治体の代理機関として、管理執行を行ったとみなせるなど、自治体の自主性を保ちながら共通した管理執行が可能	○
			×	不法行為は各自治体の連帯責任のため責任の帰属が問われる分野は困難		規約・規程をしっかりと策定できれば、手続きが簡便であり、効率的な運営が実施できる
	機関等の共同設置 (0件)	地方公共団体の委員会、委員または執行機関の付属機関等を、複数の市町村が共同で設置する制度。	○	管理執行の効果は各自治体に帰属し共同の事務執行により効率化	● 該当なし	×
			×	各自治体の機関等とみなされるため、各議会に対応する必要があり手続煩雑		学校給食運営にて実施した事例がなく、業務執行における手続きが煩雑になる恐れが懸念事項となる
	事務の委託 (27件)	地方公共団体の事務の一部の管理・執行を他の地方公共団体に委ねる制度。	○	完全委託が可能であれば極めて効率的な事務処理が可能	● 一部事務組合方式では、事務手続き等にかかなりの時間を要するため本方式を採用 ● 厳しい財政状況により一層効率的な行政運営を行うため、業務の効率化・経費削減を目的に構成する市へ委ねた	△
			×	権限・責任が完全に受託自治体に移行し、委託自治体は権限行使が不可能に		効率的な事務処理が可能であるが、両町が抱えている諸事情(人員体制等)もあり一方の自治体側へ完全委託をすることは難しい
別法人の設立を要する仕組み	一部事務組合 (16件)	地方公共団体が、その事務の一部を共同して処理するために設ける特別地方公共団体。	○	法人格を持つため財産保有が可能、議会や管理者、監査委員等の固有の執行機関を持ち責任の所在が明確で安定的な組織運営が可能	● 構成する町の広域事務運営を目的に、単独で運営するより財政及び組織運営について効率的に運営できると判断 ● 共同で施設利用する方が、合理的・効率的であると判断 ● 他の事業(ごみ、し尿、火葬、消防)を以前から同方式で行っていたこともあり、給食事業も併せて実施することとなった	△
			×	構成自治体増により意見調整に時間を要し迅速な意思決定が困難、かつ当該事務は構成自治体の議会等の審議対象外でガバナンス確保が困難		特別地方公共団体扱いとなるため、事務処理について、議会、教育委員会、監査の対応が必要となり、組合議会議決、両町の承認など、意思決定に時間がかかることから評価には至らない
	広域連合 (2件)	地方公共団体が、広域にわたり処理することが適当であると認められる事務を処理するために設ける特別地方公共団体。国又は都道府県から直接に権限や事務の委任を受けることができる。	○	法人格を持つため財産確保が可能、議会や管理者、監査委員等の固有の執行機関を持ち責任の所在が明確で安定的な組織運営が可能、国・都道府県から直接権限移譲可能、直接請求で連合・構成団体に規約変更の要請可能	● 広域連合を立ち上げるには4事業必要であることから、給食も含まれた ● さまざまな部署をまとめることができ、管理する県に対して、権限や事務の委任を要請することができるため	×
			×	構成自治体増により意見調整に時間を要し迅速な意思決定が困難、直接請求はあるものの当該事務は構成自治体の議会等の審議対象外でガバナンス確保が困難、直接・間接問わず選挙が必要で一部事務組合より業務が煩雑		広域連合にて実施するほどの規模や事業ではないことから検討対象外

エ 採択する共同処理方式について

新学校給食センターの稼働に向けて両町にて採択する共同処理方式について、八重瀬町及び与那原町では、令和4年9月に共同給食センター整備連携協議に係る覚書及び令和5年2月に協議書を締結し、共同にて整備計画を推進しています。

採択する共同処理方式については、制度の概要やアンケート調査、また「ウ 共同処理の概要と実施機関へのアンケートに基づく評価」を精査したうえで、広域連携学校給食センター整備プロジェクトチーム会議にて両町で協議を行い、整備検討委員会の審議を経て、両自治体において共同で事務を行う「協議会方式」にて進める方針となりました。

8. PFI手法導入可能性調査

8-1 PFI手法の検討

(1) PFI手法による事業推進の検討

① PFI事業の概要

両町による学校給食センター事業の検討において、従来型の公共事業の発注方式のみではなく、新たに民間の資金と経営能力・技術力（ノウハウ）を活用し、設計・建設・改修・更新や維持管理・運営を行うPFI手法の導入を検討します。PFI手法は地方公共団体が発注者となり、公共事業として行うものであり、正式名称を、Private-Finance-Initiative（プライベート・ファイナンス・イニシアチブ）といい、頭文字をとってPFIと呼ばれています。

PFIは、1990年代前半に英国で生まれた手法です。官民が協同して、効率的かつ効果的に質の高い公共サービス提供を実現するというPPP（Public-Private-Partnership：官民の連携）の概念に基づきます。わが国では平成11(1999)年7月にPFI法が制定され、この法律に準拠したPFI事業が実施できるようになりました。平成12(2000)年3月にPFI事業の実施に関する基本方針が告示され、その後、PFIに関するガイドラインが順次公表されています。

② PFI事業導入に期待する内容

PFI事業に対して、優れた品質の公共サービスの提供の実現と、長期間にわたり事業が継続できることを期待するにあたり、以下の視点により検討を行います。

ア 安全で安心な給食提供

a 民間事業者の継続的な事業実施の確保（事業継続性の担保）

PFI方式では、民間事業者がSPC（特別目的会社）を設立することにより、業務担当企業（協力企業）から経営上の独立性が確立されると同時に、民間金融機関の監視機能が働くため、事業期間に亘る安定性が期待されます。

b リスク分担

本事業の実施において、サービスの質の向上を図るべく民間に委ねる業務と地方公共団体にて実施すべき業務を明確にし、どちらがリスクを負うべきかを精査し、地方公共団体と民間事業者の適切なリスク分担が必要となります。

c 民間ノウハウの発揮による施設整備と適切なサービス提供

これまでの公共による発注方式の多くは仕様発注であり、民間事業者のノウハウを取り入れる範囲は限られていました。そのため、本PFI事業においては性能発注を軸として、民間事業者の創意工夫を活かした施設整備と適切なサービス提供が期待できます。

イ 財政負担軽減

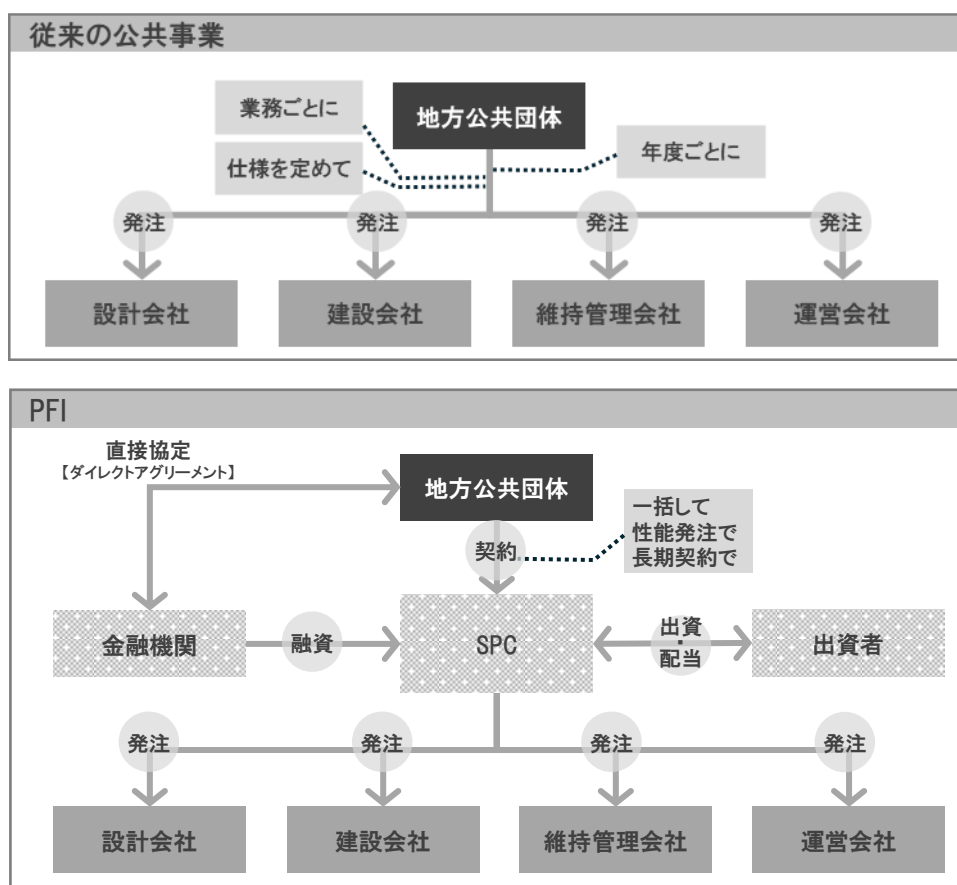
a 地方公共団体の財政支出の平準化

P F I 方式では民間事業者が施設整備等の初期投資額を調達し、業務実施期間（運営期間）において運營業務を提供します。地方公共団体は施設整備費ならびに運営費を事業期間中にサービス対価として分割して支払うことができ、財政支出の平準化が可能となります。

b コスト縮減への期待

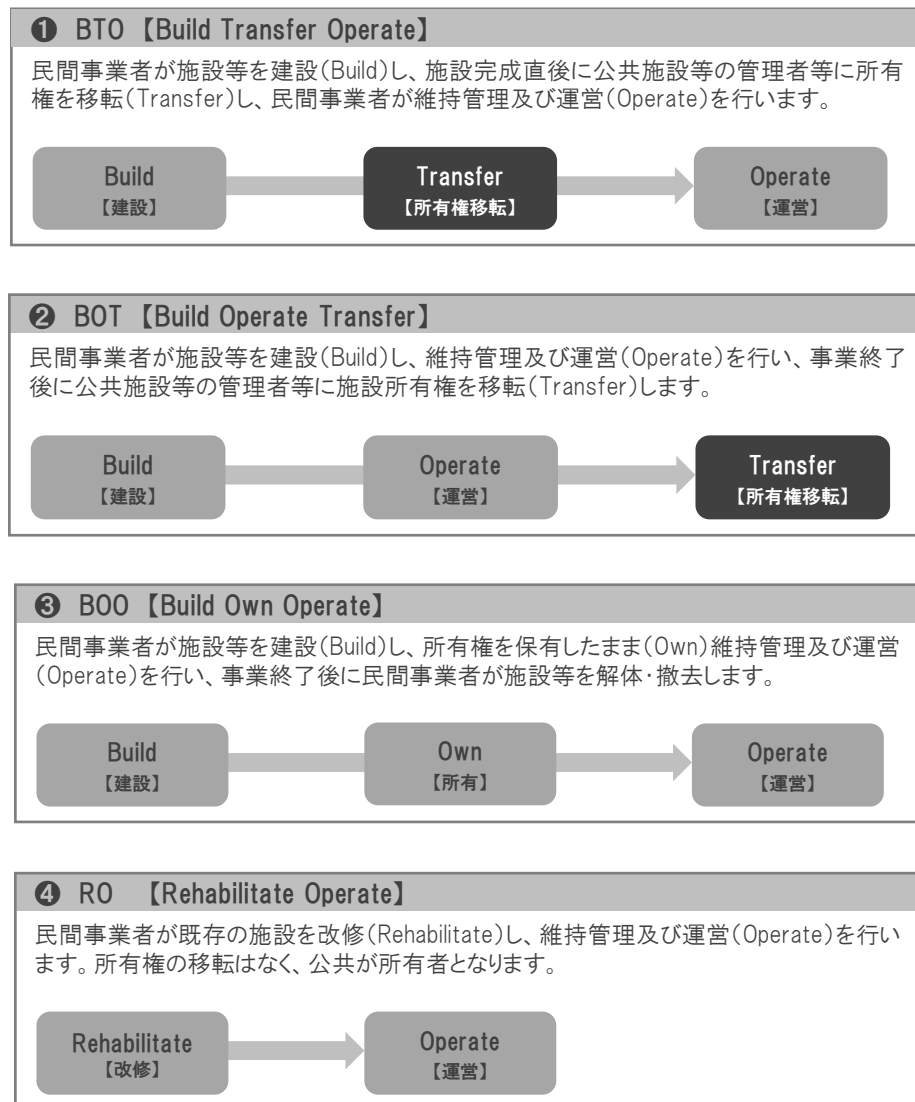
P F I 方式では、公共施設の設計・建設及び維持管理・運営を民間事業者（以下、PFI 事業者という）が一括受注することにより、経営ノウハウの発揮や効率的な運営を実現するための設計、技術的能力活用などの創意工夫によりライフサイクル全体のコスト縮減が期待できます。

【従来の公共事業と PFI 事業の違い】



(2) PFI 手法における事業方式の検討

事業過程（設計、建設、維持管理、運営）における公共施設等の所有関係により、PFI の事業方式は大きく 4 つの方式に分かれます。



両町の現在の学校給食センターは、既に築 40 年を経過していることから施設を新たに造ることが前提となることや PFI 事業者が施設を持ち続けることを想定していないことから、今回の検討では、代表的な 4 つの方式のうち、本事業に適用可能性のある事業方式（BTO、BOT）について比較検証を行います。

◇BTO と BOT の比較

① B T O 方式（Build Transfer Operate）

B T O 方式では、PFI 事業者が建設した施設の所有権を移転する時点で建設費の一部が補助金等の充当により支払われることが多く、PFI 事業者にとって事業当初の資金調達負担が軽減されるなどのメリットがあります。

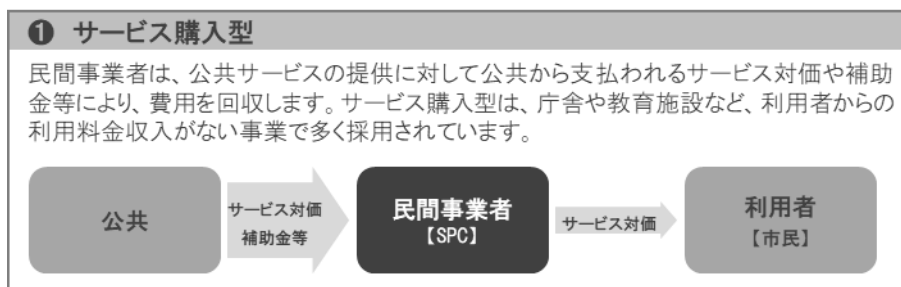
② BOT方式（Build Operate Transfer）

BOT方式では、施設の所有権がPFI事業者にあるため、柔軟な施設管理が可能になる一方で、公租公課の負担が生じるなど、PFI事業者へのリスク移転が大きくなります。

		BTO方式	BOT方式
施設の所有	資金調達時	民間	民間
	設計・建設期間	民間	民間
	完工・運営開始時	公共（所有権移転）	民間
	維持管理・運営期間	公共	民間
	事業終了時	公共	公共（所有権移転）
	事業終了後	公共	公共
メリット		・運営開始時の所有権移転をもって建設費が全額又は一部支払われるためPFI事業者の負担が軽減される（補助金等の活用）	・柔軟な施設管理が可能 ・公共側に税金がある（減免措置等の場合あり）
デメリット		・公共側に建設費の一時支払い負担が生じる	・施設の瑕疵責任を所有期間中負う必要がある ・PFI事業者の公租公課の負担が大きい ・PFI事業者のリスク増加がサービスの質低下にならないよう評価の仕組みが必要

（3）PFIの事業類型

公共からPFI事業者への事業費の支払い方法により、以下の3つの事業類型に分かれます。



② 独立採算型

民間事業者は、公共サービスの提供に対して利用者から支払われる利用料金のみで、費用を回収します。公共は、サービス対価の支払いはなく、公共施設の建設・運営の認可、土地の無償使用や賃借料減免等を実施します。



③ 混合型

サービス購入型と独立採算型を合わせたもので、民間事業者は、公共サービスの提供に対して支払われる公共からのサービス対価や補助金等と利用者からの利用料金の双方により、費用を回収します。



新学校給食センターにおける PFI 事業者のサービス提供は、両町内の小・中学校に対する学校給食の提供に限定されます。すなわち不特定多数の人々へのサービス提供ではないため、独立採算で実施できる分野ではありません。このため、地方公共団体が示す要求水準を満たすサービスの提供に対して対価を支払い、PFI 事業者はその収入により投資回収を行うサービス購入型を前提に検討します。

(4) PFI の事業期間

PFI 事業は事業開始時に想定される全ての取り決め事項を事業契約として定めます。PFI 事業者もその契約条件を踏まえて参画検討するため、提案時の前提条件に影響するような変更を事業期間中に行うことは容易ではありません。事業期間が長期になる場合、期間内に業務内容が大幅に変更する可能性がないかの検討が必要となります。

また PFI 事業では、支払額の平準化が可能となるため、事業期間が長いほど毎年の支払額は小さくなります。一方で返済期間が長くなると金利負担が増加します。よって、公共施設整備によって発生する単年度あたりの負担を軽減しながら PFI 事業者が中長期投資として妥当な利益回収を行える期間を想定するとともに、運用に係る LCC (ライフ・サイクル・コスト)、設計・管理に関する民間のノウハウを発揮できることを念頭に多くの PFI 事業では一般的に 10～30 年間の維持管理・運営期間に設計、建設期間を加えて事業期間としています。

① 設計・建設期間及び開業準備期間

施設規模ならびに敷地条件に基づき、基本設計・実施設計、工事、開業準備を含めて 2 年程度と設定します。また、開業準備期間として 3 ヶ月を想定します。

② 維持管理・運営期間

先行事例として PFI 方式で実施している学校給食センター事例の維持管理・運営期間は 15 年間で最も多く、次いで 20 年となっています。新学校給食センターにおいては、大規模修繕を含まないこととし、15 年間とします。

(5) PFI 事業期間終了後の対応

① 事業期間終了後の対応

新学校給食センターの維持管理・運営期間は 15 年間で想定しますが、学校給食の提供はその後にも継続する必要があるため、事業期間終了の 3～4 年前には次期事業についての検討が必要となります。次期事業における学校給食事業のあり方や事業期間の想定、事業方式（PFI 事業を再度想定するか、あるいは調理等の長期委託とするか等）を改めて検討します。

また、事業期間終了前に施設の劣化状況を把握し、これまでのモニタリングによる施設の修繕項目・発生回数などから大規模修繕の実施時期の想定や、調理・運営でのサービス提供上の課題などについて整理する必要があります。

なお、最初の PFI 事業者が優位性を持つことに留意し、次期事業の競争性が確保されるよう慎重な検討とそのための市場調査も重要となります。

② 事業期間終了前後の措置

事業期間中において、PFI 事業者は学校給食の適切な提供を行えるよう施設の維持管理、設備等の保守等を行う義務があります。さらに事業期間終了後も継続して学校給食を提供できる状態を確保し、次期業務に大きな支障が発生させないように要求水準書や事業契約書において、事業期間終了後の一定期間（2～3 年程度を想定）に大規模改修な修繕や設備交換等が発生しないよう予め規定しておくことが必要となります。

8-2 過去の給食センターPFI事業の事例調査（先行類似事例調査）

① 事業方式の状況

日本PFI・PPP協会のデータベースを用いた調査結果では、令和5(2023)年3月末までに公表された学校給食センターPFI事業107件のうち、BTO方式は98件、BOT方式は6件と圧倒的にBTO事業が多い状況となっています。BOT方式は平成26(2014)年以降発生していないほか、BOT6件のうち1件は特定事業選定取り消しとなっています。

事業手法	件数	比率	備考
BTO	98件	91.6%	
BOT	6件	5.6%	1件は特定事業選定取り消し※1
BTM ※2	1件	0.9%	
BOO	1件	0.9%	落札者無し
RO	1件	0.9%	
合計	107件	100.0%	

※1 (仮称)川俣町学校給食センター整備・運営等事業(福島県)は、「BOT方式によるべきでない」として特定事業選定を取り消した

※2 BTMは民間事業者が公共施設等を設計・建設し(Build)、公共側に施設の所有権を移転し(Transfer)、公共側がManage(管理・運営)する方式(別途民間事業者に委託する場合もある)。

② PFI事業者の税負担について（BOT税制の特例措置）

BOT方式では平成17(2005)年以降、主に公共からのサービス購入料で運営する施設に限り課税標準の1/2の減免措置の特例が認められています。(令和7(2025)年3月までの事前措置)。

一方で、BOT方式の事業数は令和2(2020)年3月末時点でPFI事業全体818件の実施方針のうちBOT方式は62件(7.6%)と多くありません。この背景には税負担の問題があり、内閣府によるPFI事業者へのヒアリングでは「1/2減免措置では効果があまりない」との結果が出ています(内閣府：令和2(2020)年2月7日 第21回PFI推進委員会計画部会 議事録・会議資料「BOT税制の特例措置の拡充について」より)

国土交通省は、BOT方式の件数増加のため、地方税制改正(税負担軽減措置等)で、1/2減免措置ではなく非課税とすることを要望していますが認められていません。

添付資料：学校給食センターPFI 事業一覧

日本 PFI・PPP 協会のデータベースより作成（令和 5(2023)年 3 月末までに公表された事業）

No	事業名	事業方式	地域	公表日
1	(仮称)神戸市第二学校給食センター整備・運営事業	BTO	兵庫	2023.03.24
2	新石川調理場整備運営事業	BTO	沖縄	2023.02.15
3	福島市新学校給食センター整備運営事業	BTO	福島	2023.01.12
4	湖西市学校給食センター整備・運営事業	BTO	静岡	2022.12.02
5	観音寺市新学校給食センター整備運営事業	BTO	香川	2022.11.28
6	江南市新学校給食センター整備等事業	BTO	愛知	2022.11.01
7	(仮称) 西条市東部給食センター整備・運営事業	BTO	愛媛	2022.10.28
8	東根市学校給食センター維持管理運営等包括業務委託事業	RO	山形	2022.08.08
9	(仮称)長崎市南部学校給食センター整備運営事業	BTO	長崎	2022.09.12
10	(仮称)長崎市中部学校給食センター整備運営事業	BTO	長崎	2022.09.12
11	新岡山学校給食センター(仮称)整備運営事業	BTO	岡山	2022.07.12
12	(仮称)町田市中学校給食センター整備・運営事業(町田忠生小山エリア・南エリア)	BTO	東京	2022.07.01
13	(仮称)児島学校給食共同調理場整備運営事業	BTO	岡山	2022.05.30
14	能美市学校給食センター整備運営事業	BTO	石川	2022.04.22
15	(仮称)神戸市西部学校給食センター整備・運営事業	BTO	兵庫	2022.04.08
16	福島市新学校給食センター整備運営事業	BTO	福島	2022.01.27
17	三木町学校給食センター整備等事業	BTO	香川	2022.01.07
18	(仮称)茨木市中学校給食センター整備運営事業	BTO	大阪	2021.12.02
19	(仮称)堺市立第 2 学校給食センター整備運営事業	BTO	大阪	2021.11.24
20	(仮称)堺市立第 1 学校給食センター整備運営事業	BTO	大阪	2021.11.24
21	さくら市給食センター整備事業	BTO	栃木	2021.09.17
22	市原市新学校給食共同調理場整備・運営事業	BTO	千葉	2021.08.25
23	(仮称)岡崎市西部学校給食センター整備事業	BTM	愛知	2021.07.26
24	(仮称)倉敷学校給食共同調理場・防災備蓄倉庫整備運営事業	BTO	岡山	2021.06.18
25	(仮称)平塚市学校給食センター整備・運営事業	BTO	神奈川	2021.04.21
26	(仮称)一宮市第 I 共同調理場整備運営事業	BTO	愛知	2021.03.26
27	所沢市学校給食センター再整備事業	BTO	埼玉	2020.12.09
28	福井市新学校給食センター整備運営事業	BTO	福井	2020.11.27
29	国立市立学校給食センター整備運営事業	BTO	東京	2020.08.04
30	立川市新学校給食共同調理場整備運営事業	BTO	東京	2020.07.15
31	(仮称)坂出市学校給食センター整備運営事業	BTO	香川	2020.02.26
32	(仮称)八千代市学校給食センター東八千代調理場整備・運営事業	BTO	千葉	2020.01.15
33	(仮称)四日市市学校給食センター整備運営事業	BTO	三重	2019.12.12
34	(仮称)川西市中学校給食センター整備・運営 PFI 事業	BTO	兵庫	2019.09.27
35	(仮称)盛岡学校給食センター整備運営事業	BTO	岩手	2019.08.23

No	事業名	事業方式	地域	公表日
36	(仮称)厚木市学校給食センター整備運営事業	BTO	神奈川	2019.05.21
37	(仮称)長崎市三重学校給食センター整備運営事業	BTO	長崎	2019.06.24
38	(仮称)尼崎市立学校給食センター整備運営事業	BTO	兵庫	2019.04.23
39	小平市立学校給食センター更新事業	BTO	東京	2018.11.16
40	長井市学校給食共同調理場整備等事業	BTO	山形	2018.12.12
41	豊橋市新学校給食共同調理場(仮称)整備等事業	BTO	愛知	2018.11.02
42	館山市学校給食センター整備運営事業	BTO	千葉	2018.10.05
43	第3給食センター整備運営事業	BTO	福岡	2017.12.25
44	(新)須坂市学校給食センター整備運営事業	BTO	長野	2017.10.02
45	(仮称)北上市新中央学校給食センター整備等事業	BTO	岩手	2017.09.29
46	伊賀市小学校給食センター整備運営事業	BTO	三重	2017.07.27
47	周南市立(仮称)西部地区学校給食センター整備運営事業	BTO	山口	2017.6.23
48	茂原市学校給食センター再整備等事業	BTO	千葉	2017.04.07
49	善通寺市・琴平町・多度津町学校給食センター整備運営事業	BTO	香川	2017.02.10
50	豊田市北部給食センター改築整備運営事業	BTO	愛知	2017.02.03
51	(仮称)生駒北学校給食センター整備運営事業	BTO	奈良	2016.12.28
52	大津市東部学校給食共同調理場整備・運営事業	BTO	滋賀	2016.11.24
53	習志野市学校給食センター建替事業	BTO	千葉	2016.08.10
54	白井市学校給食共同調理場建替事業	BTO	千葉	2016.04.13
55	笠岡市学校給食センター整備運営事業	BTO	岡山	2015.10.29
56	館林市立学校給食センター整備運営事業	BTO	群馬	2015.10.15
57	桜井市立学校給食センター整備事業	BTO	奈良	2015.04.30
58	静岡市立北部学校給食センター建替整備等事業	BTO	静岡	2015.03.06
59	(仮称)川崎市北部学校給食センター整備等事業	BTO	神奈川	2014.11.07
60	(仮称)川崎市中部学校給食センター整備等事業	BTO	神奈川	2014.11.07
61	(仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業	BTO	神奈川	2014.11.07
62	(仮称)川越市新学校給食センター整備運営事業	BTO	埼玉	2014.10.15
63	千葉市こてはし学校給食センター再整備(改築)事業	BTO	千葉	2014.05.30
64	(仮称)伊達市学校給食センター整備運営事業	BTO	北海道	2014.03.25
65	粕屋町学校給食共同調理場整備運営事業	BTO	福岡	2014.03.24
66	(仮称)南吉成学校給食センター整備事業	BOT	宮城	2014.01.08
67	福岡市第2給食センター(仮称)整備運営事業	BTO	福岡	2013.09.27
68	吉川市学校給食センター整備運営事業	BTO	埼玉	2013.08.02
69	狭山市立堀兼学校給食センター更新事業	BTO	埼玉	2013.01.28
70	(仮称)ふじみ野市上福岡学校給食センター整備運営事業	BTO	埼玉	2013.01.23
71	福岡市(仮称)第1給食センター整備運営事業	BTO	福岡	2012.01.06
72	(仮称)野々市市小学校給食センター施設整備・運営事業	BTO	石川	2011.10.28
73	鎌ヶ谷市学校給食センター建替事業	BTO	千葉	2011.07.01

No	事業名	事業方式	地域	公表日
74	(仮称)八千代市学校給食センター西八千代調理場整備・運営事業	BTO	千葉	2011.02.25
75	青森市小学校給食センター等整備運営事業	BTO	青森	2010.11.17
76	田原市給食センター整備運営事業	BTO	愛知	2010.10.29
77	銚子市学校給食センター整備運営事業	BTO	千葉	2010.10.06
78	鶴ヶ島市学校給食センター更新施設(仮称)整備運営事業	BTO	埼玉	2010.10.05
79	大洲学校給食センター整備・運営事業	BTO	愛媛	2010.09.22
80	立川市新学校給食共同調理場(仮称)整備運営事業	BTO	東京	2009.12.22
81	茨城県阿見町新給食センター整備・運営事業	BTO	茨城	2009.11.09
82	(仮称)愛西市学校給食センター整備事業	BTO	愛知	2009.08.20
83	東松島市新学校給食センター整備運営事業	BTO	宮城	2009.04.21
84	仮称浦安市千鳥学校給食センター第三調理場整備運営事業	BTO	千葉	2009.2.16
85	豊田市東部給食センター改築整備運営事業	BTO	愛知	2008.08.29
86	(仮称)名取市新学校給食共同調理場整備等事業	BTO	宮城	2008.07.23
87	静岡市立南部学校給食センター建替整備等事業	BTO	静岡	2008.04.16
88	久留米市中央学校給食センター(仮称)整備事業	BTO	福岡	2008.02.18
89	御殿場市学校給食センター(仮称)整備事業	BTO	静岡	2007.11.01
90	豊橋市北部学校給食共同調理場整備・運営事業	BTO	愛知	2007.10.11
91	(仮称)仙台市新高砂学校給食センター整備事業	BOT	宮城	2007.09.21
92	千葉市新港学校給食センター整備事業	BOT	千葉	2007.06.12
93	狭山市立第一学校給食センター更新事業	BTO	埼玉	2007.1.29
94	大垣市南部学校給食センター整備事業	BTO	岐阜	2007.1.9
95	山形市学校給食センター整備運営事業	BTO	山形	2006.12.22
96	木更津第一小学校改築及び(仮称)木更津市学校給食センター整備事業	BTO	千葉	2006.08.21
97	(仮称)東根市学校給食共同調理場整備等事業	BTO	山形	2006.04.06
98	(仮称)仙台市新野村学校給食センター整備事業	BOT	宮城	2005.12.01
99	(仮称)宇多津新給食センター整備運営事業	BTO	香川	2005.09.30
100	伊万里市学校給食センター(仮称)整備事業	BTO	佐賀	2004.11.10
101	可児市学校給食センター整備・維持管理事業	BTO	岐阜	2004.06.04
102	(仮称)浦安市千鳥学校給食センター整備運営事業	BTO	千葉	2004.02.27
103	上山市学校給食センター建設・維持管理等事業	BTO	山形	2003.09.22
104	千葉市大宮学校給食センター(仮称)整備事業	BOT	千葉	2003.03.25
105	新津市学校給食共同調理場整備事業	BOO	新潟	2002.12.10
106	(仮称)川俣町学校給食センター整備・運営等事業	BOT	福島	2002.06.17
107	島根県八雲村学校給食センター施設整備事業	BTO	島根	2001.04.02

8-3 官民リスク分担の検討

(1) リスク分担について

P F I では、従来公共が負担していた事業リスクのほとんどを PFI 事業者と分担して事業を行います。P F I は事業期間も長く、複数の民間企業が関係するため、リスクの内容や公共と PFI 事業者の分担等をあらかじめ示すとともに、事業契約の一部として定めておく必要があります。

① リスクとは

事業契約締結の時点では、事業期間中の事故、需要の変動、天災、物価の上昇等の経済状況の変化等の発生を正確に予測することは困難です。一方でこれらが顕在化した場合には事業に大きな影響を与える可能性があります。

そのため事業への影響が相応に想定でき、かつ蓋然性が認められる事項についてリスクとして整理します。

② リスク分担

想定するリスクが顕在化した場合の責任の所在等をあらかじめ地方公共団体と PFI 事業者で分担し事業契約として定めます。リスク分担の検討においては「リスクをもっともよく管理することができる者が当該リスクを分担する」という考え方を基本とし、どちらか一方に責任が偏らないよう留意する必要があります。また事業期間中に亘りリスクの顕在化を防止するための監視（モニタリング）が必要となります。

③ 新学校給食センターにおけるリスク分担（案）

上記の考え方に基づき、新学校給食センターにおけるリスク分担（案）を下表に示します。今後、PFI 事業を実施する場合、官民対話により協議を行い、双方のリスクについて最適な分担となるように設定していきます。

リスク分担表（案）

※リスク分担については、要求水準書検討段階で改めて精査し、最終的に事業契約書等において定める。

「○」：主負担（リスクが顕在化した場合に原則として負担を行う）
「△」：従負担（リスクが顕在化した場合に限定的な負担を行う）
「－」：リスクが顕在化した場合に原則として負担を行わない

	リスクの種類	リスクの内容	負担者	
			町	事業者
共通	募集手続きリスク	入札説明書等の内容や手続きの誤り、内容の変更等	○	-
		応募に係る費用等の負担	-	○
	契約リスク(※1)	事業契約締結の遅延・停止	○	○
	資金調達リスク	必要な資金の確保	-	○
	許認可リスク	町が取得すべき許認可の取得遅延等に関するもの	○	-
		事業者が取得すべき許認可の取得遅延等に関するもの	-	○
	政策変更リスク	町の政策方針や事業内容の変更等によるもの	○	-
	法令変更リスク	本事業に直接関係する法令等の新設・変更等	○	-
		上記以外で事業者に一般的に適用される法令等の新設・変更等に関するもの	-	○
	税制変更リスク	法人税等収益関係税の新設・変更に関するもの	-	○
		上記以外の新設・変更に関するもの	○	-
	住民対応リスク	本事業の実施自体に対する住民の反対運動等が生じた場合	○	-
		事業者による調査、設計、建設、運営に関する住民の反対運動、訴訟等が生じた場合	-	○
	環境リスク	町の事由によるもの	○	-
		事業者の事由によるもの（有害物質の排出・漏洩や騒音・振動・光・臭気等）	-	○
	事業中止・延期・遅延リスク	町の事由によるもの	○	-
		事業者の事由によるもの	-	○
	第三者賠償リスク	町の事由によるもの	○	-
		事業者の事由によるもの	-	○
	金利変動リスク	基準金利確定日までの基準金利の変動	○	-
		上記以外の金利変動	-	○
	物価変動リスク	施設供用前の物価変動	○	△
		施設供用後の物価変動	○	△
	不可抗力リスク(※2)	戦争、風水害、地震等、その他自然的又は人為的な現象のうち通常の見込み可能な範囲を超えるもの	○	△
	債務不履行リスク	事業者の事業放棄、破綻によるもの	-	○
		要求水準未達について改善勧告に関わらずサービスレベルの回復の見込みがない場合	-	○
	事業の中止・延期・遅延リスク	町の事由による事業の中止・延期・遅延	○	-
		上記以外の事由による事業の中止・延期・遅延	-	○
	情報管理リスク	町の事由による情報流出・紛失等	○	-
		上記以外の事由による情報流出・紛失等	-	○

	リスクの種類	リスクの内容	負担者	
			町	事業者
設計・建設	用地確保リスク	事業用地の確保に関するもの	○	-
	用地の瑕疵リスク	町が提示した資料等により通常予測可能な用地の瑕疵に関するもの（地質障害や地中障害物等）	-	○
		上記以外のもの	○	-
	地質・地盤リスク	当初調査では予測不可能な地質・地盤状況により、工法、工期等に変更が生じた場合の追加費用	○	-
	測量・調査リスク	町が実施した測量・調査に関するもの	○	-
		事業者が実施した測量・調査に関するもの	-	○
	設計変更リスク	町の事由により設計変更が生じた場合の増加費用	○	-
		事業者の事由により設計変更が生じた場合の増加費用	-	○
	遅延リスク	町の事由によるもの	○	-
		事業者の事由によるもの	-	○
維持管理運営	施設損害リスク	工事材料、建設機械器具、引き渡し前の工事目的物に生じた損害、その他工事の施工に関して生じた損害	-	○
	施設の瑕疵リスク	事業契約に規定された期間内に発見された施設の契約不適合	-	○
		上記以外の施設の契約不適合	○	-
	供用開始の遅延リスク	町の事由による維持管理・運営開始の遅延	○	-
		上記以外による維持管理・運営開始の遅延	-	○
	維持管理・運営の要求水準不適合リスク	維持管理業務及び運営業務の要求水準不適合	-	○
	維持管理・運営費の変動リスク	町の事由による維持管理費・運営費の増大	○	-
		上記以外の事由によるもの（物価変動を除く）	-	○
	施設損傷リスク	町の事由によるもの	○	-
		業務に起因する損傷等、事業者の事由によるもの	-	○
		経年劣化によるもの	-	○
		第三者の責めに帰すべき事由によるもの	-	○
	備品等管理リスク	町の業務に関する備品等の破損・紛失・盗難	○	-
		事業者の維持管理・運営業務に関する備品等の破損・紛失・盗難	-	○
	備品等更新リスク	町の業務に関する備品等の更新	○	-
		事業者の維持管理・運営業務に関する備品等の更新	-	○
	需要の変動リスク	給食を提供する学校における給食サービス形態の変更等、町の責めによる需要の変動	○	-
		児童・生徒数の変動による需要の変動（※３）	△	○
		食べ残し等による残渣の変動（町の作成する献立による影響も含む）	△	○
	アレルギー対応リスク	アレルギー生徒の情報収集不備、食材調達時の誤り等による発症・突発的な発症（事前の把握が困難なアレルギー物質による）	○	-
		調理段階における禁忌物質の混入による発症	-	○
		収集した情報の伝達不完全（送付遅れ・紛失等）による発症、アレルギー児童・生徒の個人情報の流出（※４）	○	○

	リスクの種類	リスクの内容	負担者	
			町	事業者
維持管理運営	異物混入等リスク	検収時における調達食材の異常（検収後に明らかになったものを含む）	○	-
		検収日と給食提供日の時間差に起因する調達食材の異常	○	-
		検収後の保存方法に起因する調達食材の異常		○
		調理時における加熱等が不十分であることに起因する調達食材の異常	-	○
		調理、配送業務における異物混入等	-	○
		児童・生徒への受け渡し後の異物混入等	○	-
	食中毒リスク	町の検収時に起因する場合	○	-
		検収日と給食提供日の時間差に起因する場合	○	-
		検収後の保存方法に起因する場合	-	○
		調理、配送業務に起因する場合	-	○
	配送遅延リスク	交通混雑、悪天候による遅延のうち、通常想定できない要因によるもの	○	-
		食材の納入、町による食材検収の遅延によるもの	○	-
		町の責めによる配送の遅延	○	-
		上記以外による配送の遅延等	-	○
移管	性能確保リスク	事業終了時における施設の性能確保に関するもの	-	○
	移管手続きリスク	事業の終了手続きに係る諸費用に関するもの及び事業会社の清算手続きに伴うもの	-	○

※１：事由の如何を問わず選定事業者及び町は自らに発生する費用を負担する。

※２：事業者は一定の割合もしくは一定の額を負担する。

※３：事業期間中に一定数以上の給食数が増減する場合は、サービス購入料の見直しについて協議できる。

※４：帰責事由による。

（２） 本事業において留意すべき主なリスク

① 需要変動リスク

新学校給食センターの提供食数は、両町内在住の児童生徒の人口動向に影響されます。PFI 事業者が児童生徒数の変動を予測することは困難であるため、両町の推計に基づく児童生徒数の将来予測を示すこととし、その範囲内の変動についてはPFI 事業者のリスクとします。一方で、地域における住宅の建設などPFI 事業者の責めによらず需要が変化する場合にはサービス購入費の見直しを協議するなど、両町としても応分の需要変動リスクを負担する必要があると考えます。

② 物価変動リスク

ア 設計・建設期間

設計・建設期間は維持管理・運営期間に比べて短期ですが、昨今の物価上昇基調は今後も継続することが予測され、建設工事費の高騰が懸念されます。

昨今の急激な物価変動の状況を受け、改定の初回起算日を「債務負担行為設定日」又は「入札公告日（公募公告日）」とする、あるいは物価変動による改定における事業者負担の軽減を求める動きもあり、入札時から工事着工まで、及び工事期間中それぞれを対象として適正な物価スライド条項の導入検討が必要と考えます。

イ 維持管理・運営期間

調理業務を主とした業務は 15 年間の長期となるため、物価変動リスクが PFI 事業者にとって大きな関心事となります。特にデフレからインフレへの転換期にある現在においては、事業期間に亘る物価上昇の将来予測が難しく、物価変動リスクすべてを PFI 事業者の負担とすると、いわゆる逆ザヤ回避のために入札価格に反映されることになり、結果として地方公共団体が負担するサービス購入費が増加することになります。当該リスクが顕在化しない場合、地方公共団体は PFI 事業者が見込んだリスク分を定額で支払うことになり、結果として割高な維持管理・運営費を負担することになります。

そのため、地方公共団体と PFI 事業者それぞれが物価変動リスクを許容することで双方にとってバランスを取ることが望めます。具体的には、基準日における物価レベルに対して一定範囲までの物価変動は PFI 事業者が負うこととし、それを超えた場合はサービス購入費を改訂する旨を事業契約書で取り決めます。物価変動に応じて改訂を行う方法も想定されますが、事業費見直し作業が煩雑化することが懸念されます。

ウ 不可抗力

不可抗力とは暴風、豪雨、洪水、高潮、地震、地滑り、落盤、落雷、火災その他の自然災害又は騒擾、騒乱、暴動その他の人為的な事象であり、何れの責めにも帰さない事由をいいます。不可抗力による損害に対して、施設整備期間中は施設整備費の 1%を、維持管理・運営期間中は維持管理・運営費の年額の 1%を PFI 事業者の負担としている場合もあります。

8-4 PFI 導入範囲の検討

(1) PFI 対象業務範囲の設定

PFI 事業では、従来は地方公共団体が行っていた設計・建設・維持管理・運営業務を PFI 事業者包括的に業務委託します。特に仕様発注ではなく性能発注とすることで、民間事業者の創意工夫を引き出し、結果として L C C (Life Cycle Cost) の最適化を実現します。

PFI 事業者の方がより効果的、効率的に行える業務については積極的に PFI 事業者の業務範囲とします。一方で、変動が予想され柔軟性が求められる業務や技術革新により長期委託に適さない場合は、PFI 事業者の業務範囲に含めずに地方公共団体で行うことを検討します。また、法的に地方公共団体が行うべき業務や地方公共団体の権限に関係する業務は PFI 事業者に委託することはできません。

PFI 事業者のリスク管理能力を超える業務含めた場合には、PFI 事業者の参画検討の障壁になるほか、本来事業安定性の高いサービス購入型の PFI 事業でありながら PFI 事業者のリスクが高くなり、結果としてプロジェクトファイナンスで事業費用を融資する金融機関から事業リスクに見合った金利負担（スプレッド）を求められることになり、最終的に地方公共団体が支払うサービス対価が増加することになります。

(2) 新学校給食センターにおける業務範囲(案)

他の学校給食センターPFI 事業も参考にしながら、新学校給食センターに係る設計・建設・維持管理・運営業務における業務範囲(案)を以下の通りとします。なお、業務範囲は要求水準書策定段階において、改めて見直しの要否を検討するものとします。

八重瀬町・与那原町が行う業務	PFI 事業者に委託する業務
ア 造成業務 (ア) 測量・調査業務（地盤調査、現況測量等） 造成工事（建設用地の更地化） (イ) インフラ整備 イ 運営業務 (ア) 献立作成・栄養管理業務 (イ) 食材調達業務 (ウ) 食材検収業務 (エ) 調理指示業務 (オ) 検食業務 (カ) 食数調整業務 (キ) 食育業務 (ク) 広報業務（見学者対応含む。） (ケ) 給食費徴収業務	ア 設計業務 (ア) 事前調査業務 (イ) 設計業務（建築前整地、建築物・建築付帯設備等、調理設備） (ウ) 交付金申請等支援業務 イ 工事監理業務 (ア) 工事監理業務 ウ 建設業務 (ア) 建設工事業務（建築前整地、建築工事） (イ) 調理設備調達・搬入設置業務 (ウ) 引渡し業務 エ 各種備品等調達業務 (ア) 各種備品調達・設置業務 (イ) 配送車両調達業務 (ウ) 備品台帳の作成業務 オ 開業準備業務 (ア) 開業準備業務 (イ) 開所式支援業務 (ウ) 開業準備期間中の維持管理業務 カ 維持管理業務 (ア) 建築物維持管理業務 (イ) 建築設備維持管理業務 (ウ) 調理設備維持管理業務 (エ) 付帯施設維持管理業務 (オ) 施設備品等維持管理業務 (カ) 清掃業務 (キ) 警備業務 (ク) 事業期間終了時の引継ぎ業務 キ 運営業務 (ア) 食材検収補助・保管業務 (イ) 給食調理業務 (ウ) 洗浄業務 (エ) 配送・回収業務 (オ) 廃棄物等処理業務 (カ) 運営備品保守管理業務 (キ) 衛生管理業務 (ク) 食育支援業務 (ケ) 広報支援業務 (コ) その他運営業務に関する特記事項

8-5 民間企業の事業参入意向調査

(1) 調査概要

① 調査目的

新たな学校給食センターの検討においては、PFI 等多様な事業手法の検討や運営段階における民間事業者のノウハウの活用や創意工夫などを考慮する必要があり、より良い事業構築に向けてのアドバイス、情報収集ならびに民間事業者の参画意向を行うことを目的に主に過去に学校給食センターPFI 事業に代表企業としての受託経験がある企業を対象としたアンケート調査を実施しました。

② 調査方法

近年整備された同規模程度の施設において整備運営の実績を有する企業にアンケート調査を行いました。

・調査期間：令和 5（2023）年 7 月 25 日 ～ 7 月 31 日

③ 対象企業及び調査内容

調査内容等を以下に示します。

調査対象		質問項目（大分類）
代表企業 経験企業	6 社	1. 本事業への関心度 2. 建築工法によるコスト削減案について 3. 建築単価について 4. 事業期間について 5. 金利について 6. 維持管理・運営について（PFI 事業範囲について） 7. 本事業の価値を高める工夫やアイデアについて 8. その他、事業概要についての意見等

(2) 調査結果

1. 本事業への関心度

① 関心度及び参画形態

- ・検討中含め 6 社中 4 社が関心あり（1 社は検討中、1 社事業エリア外）
- ・参画形態としては、基本的に代表企業を想定する

② 参画可否判断の要件

- ・昨今の建設費等高騰において適正な事業費や事業範囲、評価基準の設定
- ・現地スタッフの採用可否

- ・事業体制の組成可否

2. 建築コスト削減案

① 施設の建替え期間や設備等

- ・30～40年程度での建替え想定は妥当
- ・HACCP 準拠施設は40年程度の使用が可能（予防保全で50年も可能性あり）
- ・衛生管理部分は進化に合わせて対応できる柔軟性が求められる
- ・学校給食衛生管理基準により空調設備に資金が必要
- ・安全・安心な給食事業には最新の設備等が望まれるが、最新に拘らなければコスト削減可能
- ・30～40年使うことを考慮し、トータルコストを踏まえた施設計画が必要（安易なコスト削減は使い勝手の悪さに繋がる）

② 中規模改修・大規模改修

- ・給食センターPFIの事業期間は15年が多く中規模・大規模改修を含まない
- ・一方、屋上防水やシール補修を中心に補修改修の回数の削減を図れるよう部分補修等を合間に入れる。設備面では汎用性のある機器を投入することで、長期間、小修繕にて対応することで更新業務を減らすことができる
- ・夏季休暇中に計画的に行うことで改修の影響を少なくできる

③ 整備コストの削減案

- ・建設予定地の選定によりコスト削減可能（地盤の良い土地、平坦地、更地、平屋での整備可能な広さなど）
- ・汎用性のある設備の導入（部品の製造停止にも柔軟対応可能）
- ・S造による工期短縮とコスト削減

3. 建築単価の動向

- ・最近では80～85万円/㎡程度を想定（5年前は60～70万円/㎡）
- ・高騰は落ち着きつつあるが、今後の上昇要因も見込まれる（資材高騰、働き方改革などの要因）

4. 事業期間

- ・PFIであれば15年間が妥当（大規模改修を含まない）
ただし、継続事業の受託者は前期事業企業が再受託するケースが多い
- ・事業期間の長期化は、大規模改修を含むことになり事業費が増大する他、改修期間中の事業継続の必要性など事業者リスクが増大する他、物価高騰に対応するための物価スライド条項が必要

5. 金利等

- ・基準金利は、リフィニティブのコード“JPTSRTOA=RFTB”※1に掲示されている TONA※2 ベース 15 年物（円/円）金利スワップレート※3 が採用されることが多い
 - ・基準金利は 0.8～1.0%程度（今後の金利上昇が見込まれる）
 - ・スプレッド※4 は沖縄県内の事例では他県に比べて高く 1.0%程度の提示もある
- ※1：リフィニティブ・ジャパン(株)（金融市場のデータ提供プロバイダー）が提供する指標
 ※2：銀行間において無担保で資金の貸し借りをを行う場合の金利
 ※3：同一通貨の固定金利と変動金利の交換を行うスワップ取引における固定金利水準
 ※4：金融機関が融資の際に上乗せする金利

6. 維持管理・運営

① 自治体への要望事項

- ・民間の相違工夫を可能とする要求水準
- ・光熱水費の自治体負担
- ・手作り献立の範囲（調理員の配置や 2 時間喫食に影響）
- ・物価スライド条項の設定

② 初期投資や運営費用を抑える工夫等

- ・安全・安心とコスト削減は二律背反であり、相応のコストは必要
- ・設計当初から運営企業の意見を入れることで作業効率の良い施設計画が可能
- ・運営費用は、自治体の求める運営内容（献立・人員配置等）により左右されるため、ある程度の献立想定を自治体と想定した上でプランを検討することで、無駄な事業費の高騰を抑制できる
- ・太陽光発電やハイブリット車両の導入などの事例があるが導入費用が発生するため、事業規模により検討が必要

③ 食数の変化に対する柔軟対応

- ・検討段階から事業者と相談し、増加費用などの調整を行えば、提供食数内では対応が可能
- ・学校給食以外への提供を行えば柔軟性は高まるが、逆に文科省の補助金を受けられなくなる（また、事故防止のためには学校給食に特化する方が安全性が高い）
- ・回転窯で最大限作れる量を換算し、それを最大人数の際とすることで、釜数の削減を図る
- ・喫食者の増加が想定されるのであれば、当初は余裕を持たせ過ぎないように整備をすることがコスト削減に繋がり、喫食者の増加推移に沿って整備計画を進めることが必要
- ・調理機器を取り扱う人数は決まっているため提供食数と運営費は必ずしも連動しない

- ・調理設備のプランニングは、最大調理食数を基にプランニングする必要がある、調理員の配置は食数により微調整していく
- ④ 効率的な配送計画の実現
 - ・可能な限り全配送校の中心にあることや主要道路に近い位置にあることが効率的な配送には重要
 - ・配送校の場所や道路状況・インフラ状況を踏まえスムーズで短時間で配送が可能な場所を選定する事が必要
 - ・周辺道路において、狭い道路や時間による通行制限のない立地の選定が重要
- ⑤ 「調理終了後2時間以内喫食」を前提とした効率的な配送の工夫
 - ・配送車の積載量が効率的配送の検討には重要であるため、配送校に出入りできる規格（2 t 車、3 t 車）の詳細情報の提供が望ましい
 - ・生徒が給食開始時間に確実に喫食開始できるようにするためには、学校から配膳室（コンテナ積み卸し場所）までのルートや配膳室での配膳員の対応内容の検討も重要なため関連する詳細情報も公募時に提示が必要
 - ・食器を先に運び、あとから食缶を運ぶ「二段階配送」により、配膳作業の効率化と給食（食缶）の配送時間の短縮が可能（一方、配膳員の拘束時間は延びる）
- ⑥ アレルギー対応など安全・安心な学校給食の提供
 - ・基本は学校給食センター特有のリスクである食中毒、異物混入、アレルギー事故、遅配を起こさないことが第一
 - ・調理場内で戻り動線がないこと、二次汚染を防ぐこと、汚染・非汚染の区別だけでなく非汚染作業区域内でも加熱前と加熱後のエリアを分けるなどを検討
 - ・トイレの使い方、手洗いの仕方、清掃の手順などもマニュアルに則った方法で正しく行う
 - ・スタッフ全員に対し、アレルギーをはじめ、衛生等の教育を行い、理解度テストを行い、習熟度を高め、安全、安心な学校給食の提供に役立たせている
 - ・事前のドクターによる診断書を基に対応し、また、アレルギー室の整備ではコンタミ防止対策を施した計画とする
 - ・適切な衛生管理下での調理が行える HACCP 対応施設整備と運営、教育、研修
 - ・アレルギー対応食調理では、情報共有と確認作業が重要であり、教育委員会や学校とも連携し情報共有を行う
 - ・アレルギー対応は出来るだけシンプルな対応とすることでヒューマンエラーによる事故を防ぐことが重要
- ⑦ 地産地消や地域貢献の促進
 - ・地場産野菜の納品状況（泥付きか、規格にばらつきはあるか等）の提示をお願いしたい
 - ・地域住民の雇用が重要になるため、既存センターの従事者の継続雇用について

も協力願いたい

- ・自治体側が食材を調達する場合は、事業者側から地産地消の積極的な提案は難しい
- ・一般エリアの諸室を使って料理教室や栄養指導のほか、施設整備段階で地元企業を活用したり、維持管理運営段階で地元雇用を増やすなど
- ・燃料費など可能なものを地元から調達する
- ・施設整備の際、地産品の受入対応を想定した部屋を検討する

7. 事業価値を高める工夫やアイデア

- ・給食センターと親和性の高い公共施設、例えば人が集まる体育館、図書館、公民館などを周辺に配置することでアピールになる（一方、安全衛生面での注意が必要）
- ・カフェや町民活用の多目的室の提案、試食会や献立の勉強会など定期的に募集し開かれた給食センターを目指す
- ・本施設を活用した食育活動（児童生徒や町民にも見学する機会を作り、食事について考える施設とする）
- ・給食センターの敷地を使って年 1 回の「給食センターまつり」（仮称）を開催し、学校給食で出している献立や模擬店の出店を募って、地域住民の憩いの場を作る
- ・給食の人気のある献立を ICT を活用し地域の方に公開し、開かれた給食センターを目指す
- ・遊具を中心の子供広場を設置し、子育て世代が集まるような施設ができたとしたら、それを目当てに転入者等も見込め、おもしろい街づくりの始まりになるのではないか

8. その他

- ・将来的に大きな児童生徒数の増減が予測されるのであれば、従来方式かつ 3 ～ 5 年契約とすることも考えらえる
- ・他の自治体で予算不足により参加見送りとなったケースがあり事業費について慎重な検討が必要
- ・「自主事業」を含む案件があるが、あくまで付帯業務であり、安全安心な美味しい給食調理が運営業務の大きな役割であるべき
- ・公共事業として、エネルギーについては町側が調達及び費用負担とすることし、事業者にはエネルギーコストの削減に繋がる提案を募ることが好ましい
- ・公告から提案書提出までの期間が短い案件が多くあるが、十分な検討期間を確保して欲しい

8-6 PSC 及び PFI-LCC の検討及び VFM の算定

(1) VFM の算定方針

「VFM (Value for Money) に関するガイドライン (平成 13 (2001) 年 7 月 27 日内閣府)」の考え方に基つき算定します。

① VFM とは

VFM とは「支払い (税金) に対して最も価値の高いサービスを提供する」という考え方です。一般的に、VFM の算定にあたっては、従来方式と比べて PFI 方式の採用により総事業費をどれだけ削減できるかを示す割合として示されています。

公共施設等の整備等を PFI 方式で実施すると VFM がある場合、当該事業を効率的かつ効果的に実施することが出来るという基準を満たすとされています。そのため、PFI の導入可能性検討において VFM が確保されかどうかを検証することが必要です。

VFM は PFI 導入可能性検討の段階で算定し、特定事業の選定時に公表します。PFI 法第 11 条では、特定事業の選定や民間事業者の選定にあたっては、「客観的な評価 (特定事業の効果及び効率性に関する評価を含む。) を行い、その結果を公表しなければならない。」とされており、VFM をこの客観的な指標としています。

実際の VFM は落札者が決定した後で提案内容から計算されます。

$$VFM(\%) = \frac{PSC - PFI-LCC}{PSC} \times 100$$

※ P S C (Public Sector Comparator) とは、公共が自ら実施する場合の事業期間全体にわたる公的財政支出見込額の現在価値をいいます。

※ P F I - L C C (Life Cycle Cost) とは、P F I として実施する場合の事業期間全体にわたる公的財政支出見込額の現在価値をいいます。

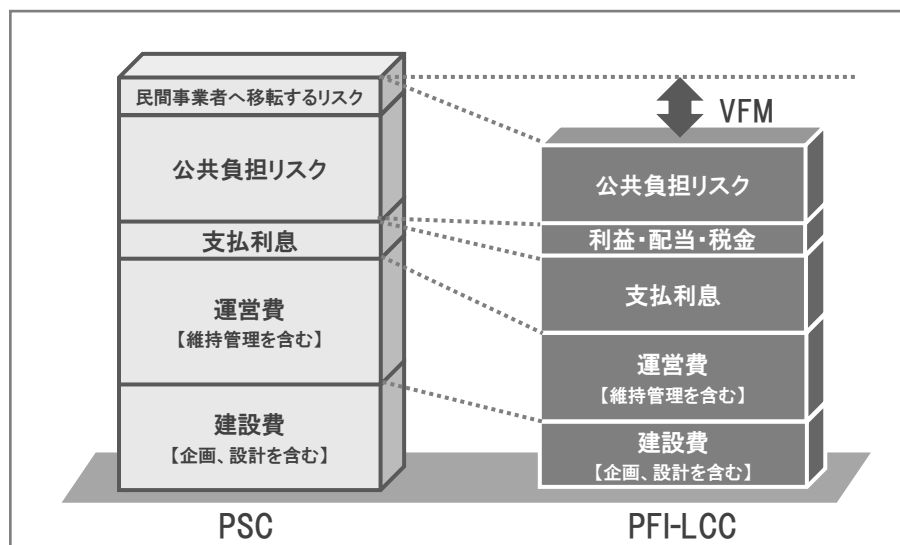
P S C 及び P F I - L C C 算出に用いる現在価値割引率の設定方法は、内閣府の「VFM (Value for Money) に関するガイドライン」に「リスクフリーレート (無リスク金利、預貯金や国債などのリスクがゼロか極小の商品から得られる利回り) を用いることが適当」とあります。ただし、明確な数値が決まっている訳ではなく、国債の利回りの過去の平均や物価上昇率等を考慮して、類似施設の事例、同じ事業期間の事例、同じ地方公共団体内における先行事例、最近の傾向等から設定します。

また、PFI 導入の効果は VFM による定量的な評価だけでなく、PFI 事業者のノウハウや経営能力の活用で公共サービスにどのような効果が見込まれるのか定性的に評価することも必要です。

② VFM の概念図

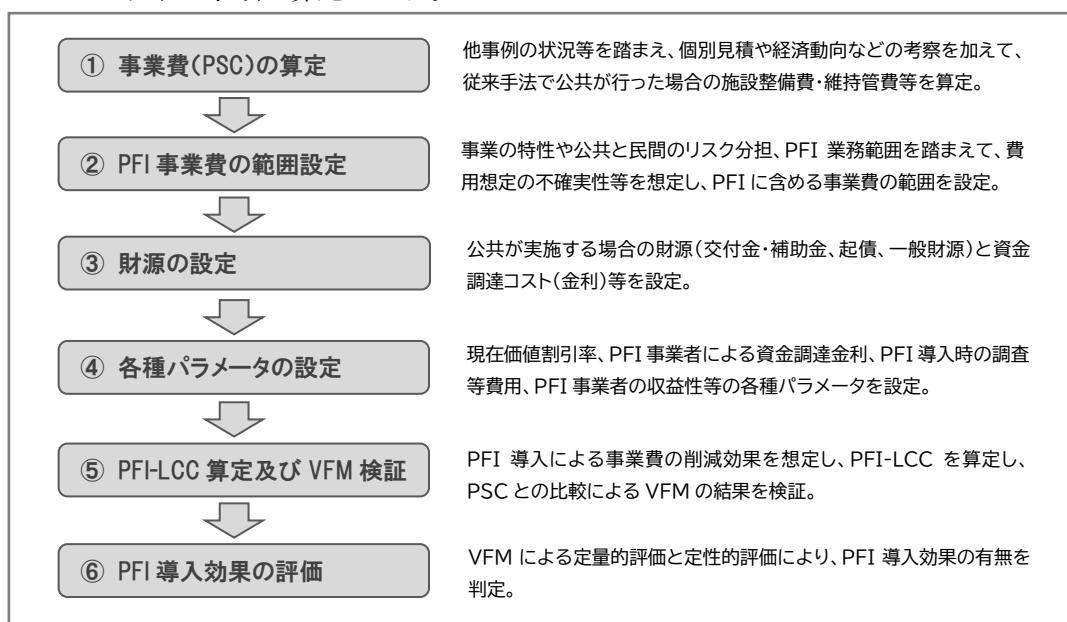
PFI では、従来の公共事業では発生しなかった PFI 事業者の利益や配当、税金の

負担のほか、PFI 事業者が資金調達を行うことによる支払利息が発生します。一方、建設工事費と運営費においては、一括発注や性能発注による民間の創意工夫、効率化によりコストの縮減が期待されます。また、リスクの一部を PFI 事業者に移転することで、地方公共団体のリスクは減少し、PFI 事業者による適切なリスク管理によってもコスト縮減が期待されます。なお、リスク部分については、内閣府の「VFM (Value For Money) に関するガイドライン」にもあるとおり、リスク調整費として算定し、PSCに加えることとなります。



(3) VFM算定の手順

VFMは以下の手順で算定します。



① 事業費の算定

他事例を参考にするなどして、従来手法で公共が行った場合の施設整備費・維持管費（PSC：Public Sector Comparator）を算定します。

なお、参考事例の事業内容に加えて、個別見積の取得や参考事例の検討時期等を踏まえて、現在の経済動向等を踏まえた考察や将来予測を加えるなどして、新学校給食センターとしての PSC を改めて算定します。

なお、新学校給食センターとして想定する事業費の内容は第 6 章に記載しています。

② PFI 事業費の範囲設定

「8-4. PFI 導入範囲の検討」で検討した業務範囲に加えて、費用想定の不確実性や PFI 事業者のリスク想定、事業の安定性などを考慮し公共と民間事業者による費用負担を設定します。新学校給食センターでは以下の通りとします。

a. 施設整備費・その他初期費用

施設整備費及び供用開始までにかかるその他初期費用は下表の通りです。土地取得関係費を除く費用は全て PFI 事業費の対象とします。

なお、本基本計画策定時においては土地取得手続き中のため、下表に示す土地関係費は想定による概算金額であり、土地取得後に改めて算定するものとします。

【施設整備費・その他初期費用】

区分	合計 (税込)	PFI 事業費(税込)		備 考
		対象	対象外	
1 土地関係費	約 5 億 8,000 万円	0	約 5 億 8,000 万円	(町)土地取得費用※、調査設計費用、土木建築工事費用
2 設計費	約 1 億円	約 1 億円	0	(民) 設計費、工事監理
3 本体工事費	約 48 億 6,000 万円	約 48 億 6,000 万円	0	(民) 建設工事費（建築費、設備費、物価上昇分）、土木工事費 厨房設備（設置費用等含む）、 厨房備品（食器、什器類等）
4 その他	約 4,900 万円	約 4,900 万円	0	(民) 生ごみ処理機、施設備品、 事務用品等
合計	約 55 億 9,000 万円	約 50 億 1,000 万円	約 5 億 8,000 万円	

※端数処理により合計額が合わない場合がある

b. 維持管理・運営費用

維持管理・運営費用は下表の通りです。なお、PFI 事業費の対象としない主な項目は以下の通りです。

費用項目	費用負担の考え方
人件費	町から派遣する栄養士の人件費は両町の負担とする
役務費	学校給食費の集金等に係る口座振替手数料は両町の負担とする
施設・設備維持費	安全・安心な学校給食を提供するための施設や設備の保守等維持管理、厨房備品等の更新については PFI 事業者との協議を行い、必要と認めたものについて両町が実費を負担する
光熱水費	昨今、光熱水費は上昇傾向にあり、事業期間中の変動を予測することが困難であるところ、PFI 事業者負担とした場合、学校給食の安定的な提供に支障が生じるリスクがあることから、PFI 事業者には省エネや効率的な運営を責務とし、費用については両町が実費を負担する

【維持管理・運営費】

区分		合計	年間 PFI 事業費(税込)		備考
			対象	対象外	
1	人件費	約 1 億 4,800 万円	約 1 億 4,800 万円	0	総括責任者、調理・配送、事務員
2	保健衛生費	約 290 万円	約 290 万円	0	検便、健診
3	消耗品費	約 1,100 万円	約 1,100 万円	0	被服費、厨房内消耗品、センター内消耗品、その他消耗品
4	役務費	約 1,000 万円	約 1,000 万円	0	通信費、法定点検、塵芥処理、委託費等
5	事務費	約 480 万円	約 480 万円	0	栄養システム、その他経費
6	施設・設備維持費※	約 3,700 万円	0	約 3,700 万円	保守点検、厨房備品更新等
7	光熱水費	約 5,600 万円	0	約 5,600 万円	電気、ガス、水道
8	車両関係費	約 1,300 万円	約 1,300 万円	0	配送車リース料（保険料、点検費等含む）、燃料費
合計（年間）		約 2 億 8,000 万円	約 1 億 9,000 万円	約 9,300 万円	

※施設・設備維持費、光熱水費は実費を両町が負担する

※端数処理により合計額が合わない場合がある

③ 財源の設定

本基本計画策定時点において、検討中の財源と内訳は以下の通りです。

財源	金額	備 考
交付金・補助金	約 4 億 300 万円	
地方債	約 35 億 7,700 万円	金利 1.0%
一般財源	約 10 億 3,100 万円	

④ 各種パラメータの設定

PFI 導入可能性調査における各種パラメータは、以下の通り設定します。なお、本事業では施設整備完了後の所有権移転をもって、施設整備費及びその他初期費用を一括支払いとする計画としているため、民間事業者の借入金利は想定していません。

項目	設定値	備 考
削減率(施設整備)	7.0%	町内の過去事例等から設定
削減率(運営)	3.0%	町内の過去事例等から設定
削減率(修繕費)	—	町負担として対象外
削減率(光熱水費)	—	町負担として対象外
現在価値割引率	1.40%	新規発行国債利回りから想定
起債金利	1.0%	両町による想定
PFI の借入金利	—	一括支払いのため想定しない
償還方法	元金均等返済	
SPC 資本金	1,000 万円	内閣府標準値を採用
法人税等	21.37%	単年度損益から想定
調査等費用	9,910 万円	見積取得
PFI 事業者の EIRR※	3.0%	SPC の安定的な経営から設定

※EIRR:Equity Internal Rate of Returnの略(資本金に対するPFI事業の利回り)

a. PFI による削減率の設定

PFI 事業者の創意工夫や経営の効率化等により想定される費用削減の想定値です。過去の PFI 事業を参考にする場合もありますが、事業の種類や時期等によっても変動します。

また、本事業では変動要素の大きい食材費や光熱水費、施設・設備維持費について、PFI 事業対象外あるいは両町による実費負担としており安定性が見込めると考えます。

施設整備費の削減率については、両町内の過去事例等における落札率を参考

に 7.0%の削減率で設定します。また、運営費（人件費）、維持管理運営費（人件費除く）とも、現状の学校給食センターの一部業務の委託状況や両町内の過去事例等における費用削減率を参考に 3.0%で設定します。

なお、PFI 事業対象費用項目に対して削減率を適用しますが、施設・設備維持費と水光熱費は両町による実費負担とするため削減率の適用外とし、VFM 算定からも除外します。

b. 現在価値割引率の設定

内閣府の「V F M（Value For Money）に関するガイドライン」を参考に新規発行国債の利回りの過去の平均を参考に検討します。参考事例として、糸満市立学校給食センターPFI 導入可能性調査報告書では 0.99%、うるま市の新石川調理場整備運営事業の優先交渉権者決定時の「客観的な評価の結果」では 0.90%としていることが公表されていますが、長らくゼロ金利政策が取られていたところ昨今の欧米の金利上昇などの影響もあり、政策転換の動きも見られています。

本事業における検討では、金利上昇傾向を考慮し直近 1 年間の 15 年物の新規発行国債利回りを指標として採用します。下記グラフの通り直近では 1.0～1.4%前後のボックス圏内での推移が確認でき、1.40%を現在価値割引率として設定します。



出典：財務省「国債金利情報」より作成

c. 開業費

本事業では総事業費に含むものとします。

d. SPC 経費

本事業では総括責任者の配置を想定しており、人件費及び総事業に含むものとします。

e. 法人税

本事業における年間損益額から 21.37%で設定します。

f. 公共が別途負担する費用

本事業では調査費用等として、以下を計上します。

費用項目	計上金額（税込）
アドバイザー費	4,000 万円
PFI 直接協定に係る支援費	660 万円
モニタリング費用（設計・建設期間）	2,500 万円
モニタリング費用（運営当初 5 年間）	2,750 万円
合 計	9,910 万円

g. SPC の資本金

本事業は、サービス購入型の安定的な事業であることを考慮し、最小限の資本金として 1,000 万円を設定します。

h. 金融機関からの借入

本事業では、補助金、起債（地方債）、一般財源をもって、施設整備完了時に初期費用全額（施設整備費用、その他初期費用）を、両町から PFI 事業者を支払うため、PFI 事業者による金融機関からの借入は想定しません。

i. EIRR（Equity Internal Rate of Return）の設定

EIRR は出資者にとっての投資利回りを見る指標であり、主にプロジェクトに対する出資の意思決定の際の判断指標として用いられ、PFI 事業では通常 5 %～10%が目安とされます。

本事業では、SPC に対する投資リターンを目的としないことを前提とし、サービス購入型は事業安定性が高いため、最低限の投資利回りとして 3 %を確保するものとします。

j. DSCR (Debt Service Coverage Ratio) の設定

DSCRは事業から生み出される毎年度のキャッシュフローが元利金を返済するのに十分な水準かどうかを見るための指標ですが、本事業では、PFI事業者の借入を想定しないため該当しません。

k. LLCR (Loan Life Coverage Ratio) の設定

LLCRは貸出を行っている全期間を通じた返済能力を評価する指標ですが、DSCR同様にPFI事業者の借入を想定しないため該当しません。

⑤ PFI-LCC 算定及び VFM 検証

上記により VFM を算定した結果、PFI 導入により両町による財政支出額の削減効果が確認されました。VFM の算定結果は以下の通りです。

	現在価値換算前 (税込)	現在価値換算後 (税込)
① 両町が実施する場合 の財政支出額	約 77.4 億円	約 70.5 億円
② P F I 方式導入の場合 の財政支出額	約 74.0 億円	約 67.4 億円
③ P F I 方式導入による 削減効果額	約 3.4 億円	約 3.1 億円
④ 削減効果率 (VFM)	4.42%	4.36%

※上記財政支出額には、土地関係費、施設・設備維持費、光熱水費を含まない

※端数処理により計算された数値が合わない場合がある

8-7 PFI導入の総合評価

(1) 定性的評価

① 事業実施における観点

本事業は、八重瀬町と与那原町の両町の共同処理によって実施される事業であり、実施にあたっては、安全安心な学校給食の提供、両町の財政負担軽減の視点が求められ、学校給食提供においては適切に業務を実施できる PFI 事業者を選定することが両町にとっても運営上最良の選択と考えています。

また、財政負担の観点からは、最小の経費で最大の効果を上げる、つまり税金を最も効率的、効果的に活用することを目指すことから、従来方式よりも PFI 方式の方に利点があると言え、設計・建設及び維持管理・運営まで包括的な業務委託による効率的な運営が可能となる、PFI (BTO) 方式が最も適切であると考えます。

② 実施スケジュールの観点

従来方式では、設計・建設・維持管理・運営のそれぞれが分離発注となり、その都度入札行為を実施せねばならず、両町における技師職員の不足も大きな課題となります。現在の老朽化した学校給食センターの建て替えが望まれるなか、PFI 方式による一括発注の方が効率的かつ短期間で事業推進につながります。

(2) 民間事業者へのサウンディング調査ならびに先行事例調査結果

PFI 事業における代表企業経験企業へのサウンディング調査においては、「非常に関心がある」「関心がある」との回答を得ています。先行事例においても PFI 方式による学校給食センターの整備事業が多数実施されており、民間事業者の参画の視点からも本事業を PFI (BTO) 方式で実施することに問題無いと考えられます。

(3) 定量的評価

前項に示す通り、VFM の算定結果において、両町の財政支出額が削減されることが確認されたため、PFI 導入により経済的効果が期待されます。

(4) 総合評価

上記の通り、定性的評価及び定量的評価とも PFI の導入効果があると判定されました。学校給食センターにおける PFI 事業は、全国的にも多数の事例があることから、本事業への適用は問題ないと考えられます。

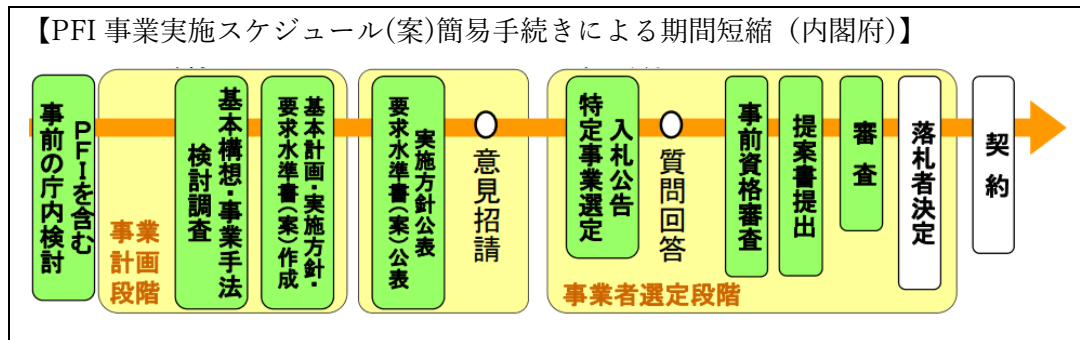
よって、本事業は PFI (BTO) 方式で実施することが望ましいと考えます。

8-8 課題等の整理

(1) 事業者選定スケジュール

PFI 事業は、PFI 法に沿って各種手続きが必要となります。内閣府は標準的な PFI 事業実施スケジュールのほか、簡易的に進める場合のスケジュールを示しています。

中でも、要求水準書等の作成にあたっては、長期間に亘る事業提供に必要な各種詳細事項についての作成に相当期間を要することから、アドバイザー選定期間や公告後の各種手続き、事業者選定に係る審査期間等を含めて、優先交渉権者決定から供用開始時期までのスケジュールを綿密に設定する必要があります。



(2) 供用開始時期の設定

新学校給食センターは建設工事完了後の各種検査、試運転、運用チェック、リハーサル等、供用開始前の準備期間として3カ月程度を想定する必要があります。新学校給食センターは新たな土地に新設することから現状の学校給食センターの運用と併行して準備することは可能ですが、新学期からの供用開始とする場合には、春休みの短期間での準備について、対応する公共側の体制も含めて検討する必要があります。

2学期からの供用開始であれば、夏休み期間中に十分な準備期間を設けることが可能となり、また不測の事態が発生した場合にも余裕をもった対応が可能と考えます。県内の他自治体で同時期に学校給食センターの整備が予定されていないか等も勘案し検討が必要です。

(3) 現状の学校給食センターへの設備更新

現状の学校給食センターはいずれも老朽化に伴い、毎年修繕等を行っている状況です。調理設備についても定期的に修理を行っていますが、供用開始までに更新が必要になった場合、新学校給食センターと設備投資が重複することが懸念となります。

一方で、学校給食への影響を考えると設備投資を避けられない場合には、更新した設備の新学校給食センターへの移設検討も必要となります。その場合は、地方公共団体の資産を PFI 事業に取り込むことになるため、要求水準書への明記や事業費積算上の考え方、リスク分担などの検討が必要となります。

(4) PFI 事業者の参加資格要件

PFI 事業の実施においては、施設整備、学校給食の調理・配送などの運営業務を複数企業によるコンソーシアムを組成して行うことになります。そのため、代表企業においては企業間のマネジメント能力や各企業間の利害関係等を法的に調整する能力、長期的な事業計画を策定し、公共からの入金と各コンソーシアム企業への支払い管理を行う等の財務・会計能力を必要とします。

このような能力を有する企業は全国的にも限られるため、公共事業として地元企業の雇用や地産地消等を求める場合には、PFI 事業者の創意工夫や参加検討そのものを著しく阻害しないよう要件等の設定を考慮する必要があります。

(5) 整備予定地について

整備予定地は、本計画策定時点において土地取得の調整を進めている段階であり、今後、地質調査や測量、造成工事を行うことになります。本事業では、これらを公共が対応することになっているため、事業者選定スケジュールへの影響についても十分留意しながら計画を進める必要があります。

9. 整備スケジュール

整備スケジュールについて今後は、令和8年度までに用地・造成関係及びPFI事業者に係る民間事業者の募集・選定を実施する予定です。

また事業者選定後からはPFI事業者による設計・施工期間となり、新学校給食センターについては、令和10年度より供用開始を予定しています。

なお、新学校給食センターは両町での共同設置となるため、八重瀬町・与那原町学校給食センター協議会（仮称）を今後設置し、稼動に向けた検討を進める予定です。

		令和5年度	令和6年度	令和7年度	令和8年度	令和9年度	令和10年度	令和11年度
1	基本計画・PFI可能性調査							
2	PFI事業者選定・公募							
3	用地・造成関係							
4	設計・施工期間 (PFI事業者)							
5	給食センター 管理運営期間 (PFI事業者)							
6	八重瀬町・与那原町 共同給食センター 検討委員会							
7	八重瀬町・与那原町 学校給食センター 協議会							

広域連携学校給食センター基本計画

発行年月 2024（令和6）年7月

発 行 者 八重瀬町教育委員会
〒901-0492 沖縄県八重瀬町字東風平 1188
TEL：098-998-7571

与那原町教育委員会
〒901-1392 与那原町字上与那原 16 番地
TEL：098-945-2361