



世羅町学校給食センター 整備基本計画

令和4年9月



世羅町教育委員会

目次

第1章 事業目的	1
第2章 基本的な考え方	1
1 世羅町学校給食の5つの基本的事項	1
2 保育所給食について	1
3 給食の基本方針	2
4 世羅町学校給食センター整備・運営にあたっての方針	2
第3章 世羅町の学校給食の現状と課題	3
1 前提条件の整理	3
2 学校給食の現状	3
3 保育所給食の現状	6
第4章 前提条件の整理	9
1 調理能力	9
2 施設整備の前提条件	9
第5章 事業方式	13
1 事業手法	13
2 業務分担	17
3 リスク分担	18
4 事業期間	21
5 事業形態	21
6 資金調達方法	22
7 検討する事業手法	23
第6章 民間事業者への参画意向調査	24
1 意向調査実施概要	24
2 民間事業者の意向	25
第7章 モデルプランの検討	36
第8章 概算事業費の検討	38
1 概算事業費の試算	38
2 VFM 試算条件の設定	38

3	VFM 算定結果	40
第9章	事業スケジュール	42
第10章	総合評価及び課題の整理	43
1	事業手法の定性的評価	43
2	事業手法の定量的評価	43
3	民活手法の導入による課題	43
4	総合評価	44

第1章 事業目的

世羅町（以下、「本町」という。）の2つの学校給食施設は、配管をはじめ設備の老朽化も進んでおり、「学校給食衛生管理基準（文部科学省）」への適合が課題となっている。

この課題を踏まえて、本町では令和3年9月に「世羅町学校給食基本構想」を策定し、老朽化している世羅学校給食センターを新設し、併せてせらにし学校給食センターを統合する形で、新学校給食センターを整備し、安全・安心でおいしい給食実施を継続することとしている。

世羅町学校給食センター整備基本計画（以下、「本計画」という。）は、求められる機能を備えた新学校給食センターの整備に必要な基本的な事項をとりまとめたものである。

第2章 基本的な考え方

1 世羅町学校給食の5つの基本的事項

「世羅町学校給食基本構想」では、次の5つの基本的事項（コンセプト）を掲げている。

（1）施設整備の必要性について

世羅学校給食センターは建築・設備の老朽化も進んでおり、「学校給食衛生管理基準（文部科学省 平成21年4月）」に適合しない部分が多くある。児童生徒への安全安心な給食を継続するため、新たな学校給食施設の早急な整備が求められる。また、せらにし学校給食センターについては、将来にわたり町内全体へ安定的に給食を実施する観点から、世羅学校給食センターの新設と合わせて2施設を統合することが望ましい。

（2）施設の機能について

学校給食法（昭和29年法律第160号）の掲げる目標に基づいて安全安心な給食を実施するため、ドライシステム・部屋単位での作業区域区分・交差等が発生しない作業動線の確保等、HACCP対応及び学校給食衛生管理基準に基づく施設を整備する。

（3）施設の規模について

本町の児童生徒は減少傾向となっているが、「世羅町人口ビジョン（後期）」を基にした推計では、将来的には800名程度で推移する見通しである。そのため、児童生徒数に教職員数を加えた最大1,200食程度の規模の施設を想定する。

（4）設置場所について

学校給食衛生管理基準に基づき、調理後2時間以内の喫食を可能とするため、配送時間はおおむね30分を目途として、設置場所を検討する。また、インフラの整備状況や周辺民家等への影響にも配慮して建設予定地を決定する方針とする。

（5）「世羅町らしい」給食の在り方について

本町は立地や気候に恵まれ、米、野菜、果物の生産が盛んである。これらを生かし、米飯による完全給食を実施するとともに、給食材料の高い地元産率を堅持し、より栄養価が高く美味しい給食実施をめざす。また、学校と学校給食センターが連携して、食を通じた地域学習や生産者との交流、給食調理の見学をはじめとした食育推進の拠点としての整備をめざす。

2 保育所給食について

本町の保育所3カ所に設置されている給食調理施設も老朽化が進行し、抜本的な対応が必要な時期となっていることから、将来的な統合整備の可能性等も検討している。そのため、本事業での事業開始時の対象は小中学校への給食実施を基本とし、保育所給食については、将来的な稼働を想定し、熱源等の配管や排水等を考慮したうえで、必要な空間を確保することを想定する。

3 給食の基本方針

世羅町では、学校給食法（昭和二十九年法律第160号）に沿い、児童生徒の心身の発達や、食に関する正しい理解を進めることで、適切な栄養摂取による健康の保持増進や、望ましい食習慣を養う等の目的のため、「世羅町学校給食基本構想」を定め、本町学校給食の在るべき姿を5つの基本的事項の中で示した。この5つの基本的事項を学校給食、また保育所給食において達成するため、次の基本方針に沿って今後進めていく。

- (1) 安全・安心でおいしい学校給食の永続的な実施
- (2) 「共食」を通じた食育の推進
- (3) 地産地消の推進と食文化の継承を意識した給食

また、将来的に保育所給食を稼働する場合においても、同様とする。

4 世羅町学校給食センター整備・運営にあたっての方針

5つの基本的事項を踏まえ、世羅町学校給食センター（以下、「本施設」という。）においては、次の4点を整備・運営にあたっての方針とする。

- (1) 学校給食衛生管理基準を遵守した施設
- (2) 地域の食育拠点となる施設
- (3) 食物アレルギーに対応した施設
- (4) 環境負荷低減に配慮した施設

第3章 世羅町の学校給食の現状と課題

1 前提条件の整理

(1) 学校施設一覧

本町では、小学校4校・中学校3校で給食を実施している。各施設の概要は表 3-1 に示すとおり。

表 3-1 世羅町立小中学校一覧（令和4年4月1日時点）

学校名	所在地	児童・生徒数	学級数
甲山小学校	世羅町大字小世良 69 番地 1	140	6
せらひがし小学校	世羅町大字川尻 1987 番地 2	130	6
世羅小学校	世羅町大字本郷 891 番地 1	295	11
せらにし小学校	世羅町大字小国 4682 番地	105	6
甲山中学校	世羅町大字西上原 1469 番地 1	117	3
世羅中学校	世羅町大字寺町 961 番地 2	179	6
世羅西中学校	世羅町大字黒川 10144 番地 4	50	3

(2) 学校給食センター一覧

本町の学校給食センターの概要は表 3-2 のとおり。

表 3-2 学校給食センターの概要

	世羅学校給食センター	せらにし学校給食センター
所在地	世羅町大字本郷 1130 番地	世羅町大字小国 4495 番地
システム	ウェットシステム（ドライ運用）	ドライシステム
建築年月	昭和59年3月（昭和59年4月稼働）	平成10年2月（平成10年4月稼働）
構造・階数	鉄骨造1階建	鉄骨造1階建
敷地面積	1,815.69 m ²	1,332.49 m ²
延床面積	593 m ²	386 m ²
対象学校	甲山小学校、せらひがし小学校、世羅小学校、甲山中学校、世羅中学校	せらにし小学校、世羅西中学校
現状提供食数	約1,000食／日	約200食／日

2 学校給食の現状

(1) 学校給食センターの課題

世羅学校給食センターは稼働してから38年が経過し、耐用年数^{※1}を超過している。平成21年4月に施行された「学校給食衛生管理基準（文部科学省）」に十分に適合しておらず、運用上の工夫及び調理員・栄養士等の努力によって安全安心な給食を実施している。また、「世羅町学校施設等の個別施設計画」（令和3年3月）にも示すとおり、世羅学校給食センターは広範囲に劣化が進んでいる状態である。主な施設・設備の課題は表 3-3 に示すとおり。

※ 1 「減価償却資産の耐用年数等に関する省令」（平成28年3月財務省令）に規定された、税務上において損金の額に算入される減価償却費の計算の基礎となる年数のこと。

表 3-3 学校給食センターの主な施設・設備上の課題

	世羅学校給食センター	せらにし学校給食センター
区域区分	<ul style="list-style-type: none"> ・汚染作業区域（検収室・食品の保管室・下処理室）と非汚染作業区域（調理室、配膳室等）の区域が明確に分かれていない。 ・器具洗浄を行うエリアの区分が曖昧になっている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・時間差で汚染作業と非汚染作業に共用する区域がある。 ・器具洗浄を行うエリアの区分が曖昧になっている。 ・加熱前後の調理エリアの区分が明確になっていない。
作業動線	<ul style="list-style-type: none"> ・食材の動線が交差してしまう。 ・加熱調理後の配缶エリアが狭い。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食材の動線が交差してしまう。 ・配膳室がやや狭い。
老 朽 化	<ul style="list-style-type: none"> ・広範囲に劣化が進んでいる。 ・特に床塗装の劣化が著しい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・軒天ボードの浮き（樋周辺）がみられ、屋根防水の劣化の可能性が高い。
設 備 等	<ul style="list-style-type: none"> ・ボイラー配缶等、給排水設備の老朽化が進行している。 ・食器洗浄機、大型設備の老朽化が進行している。 	<ul style="list-style-type: none"> ・洗浄機で食缶が洗えない。 ・食器洗浄機、大型設備の老朽化が進行している。
そ の 他	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギー専用調理室がない。 ・地元野菜活用に資する泥落とし室・皮むき室等が整備されていない。 ・見学機能が十分ではない。 ・従業員用駐車場が不足している。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギー専用調理室がない。 ・地元野菜活用に資する泥落とし室・皮むき室等が整備されていない。 ・見学機能がない。

（２）学校給食の内容

① 炊飯設備

本町では、両学校給食センターに炊飯設備を設けていないことから、おかずのみを提供しており、備後地方の市町で唯一完全給食の実施ができていない。本町では稲作が盛んであることから、各家庭からごはん（主食）を持参し、おかずのみを提供する給食（補食給食）で実施してきたが、時代の変化とともに主食も提供する「完全給食」へのニーズが高まっている。

② 献立

現在の献立については、本町の栄養教諭が世羅町産・広島県産の給食材料（例：小松菜、キャベツ、玉ねぎ等）を多く採り入れた献立を作成しており、両学校給食センターとも副食３品程度と牛乳を提供している。

献立例は図 3-1 に示すものがあり、給食の配膳例は図 3-2 に示す。



図 3-1 献立例



図 3-2 給食配膳例

給食配膳例

- ・白身魚のオニマヨ焼き
- ・キャベツと小松菜の甘酢和え
- ・すまし汁

③ 食物アレルギー対応

令和4年度において本町では、表 3-4に示す9品目について除去食又は代替食対応等を行っている。食物アレルギー対応食の対象者数は、図 3-3に示すとおり。

表 3-4 食物アレルギー対応品目

対応品目	対応方法
卵・マヨネーズ	除去・代替食
牛乳・乳製品	除去・代替食
果物	代替食
種実類	除去
甲殻類（エビ、カニ）	除去・代替食
魚類等	除去・代替食
貝類	除去・代替食
穀類（ソバ）	不使用
野菜（トマト）	代替食

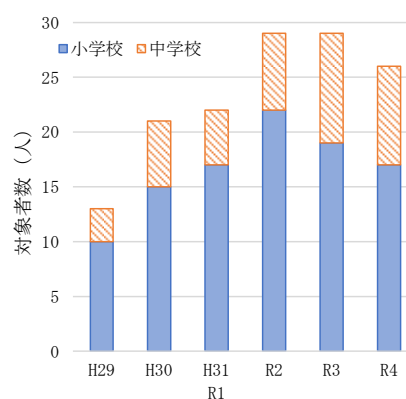


図 3-3 食物アレルギー対応対象者数

食物アレルギー対応については、以下の手順により確認し混入や誤配食を防止している。

1. 学校の栄養教諭と保護者で調整し、食物アレルギー対応品目について面談調書を作成
2. 学校の栄養教諭と給食センターの栄養士が面談調書に基づき協議
3. 協議結果に基づき、栄養士がアレルギー献立連絡表（保護者用・学校用）を作成
4. 前月に学校を通じて連絡表の内容を保護者が確認
5. 給食調理段階では、当日の釜割表・アレルギー献立連絡表で確認
6. 対象者別の個別容器にいれ、アレルギー対応食用の食缶にまとめて提供

3 保育所給食の現状

(1) 保育所給食施設一覧

本町では保育所3カ所で給食を実施しており、各施設の概要は表 3-5 のとおり。

表 3-5 世羅町立保育所一覧（令和4年4月1日時点）

名称	所在地	児童数	
		3歳未満児	3歳以上児
い お 保 育 所	世羅町大字伊尾 1953 番地 1	9	23
にしおおた保育所	世羅町大字賀茂 3132 番地 2	9	20
せらにし保育所	世羅町大字小国 4495 番地 1	11	23

表 3-6 に示すとおり本町の保育所にはそれぞれ調理施設が整備されている。なお、にしおおた保育所の3歳児以上と職員の昼食については、いお保育所からの外部搬入^{※2}となっている。

表 3-6 保育所給食施設一覧

	いお保育所	にしおおた保育所	せらにし保育所
調 理 食 数 (R4年度)	副食：71 食/日 おやつ：53 食/日 3歳未満児 副食：8 食/日 おやつ：16 食/日 3歳以上児 副食：42 食/日 おやつ：22 食/日 職員等 副食：19 食/日 おやつ：12 食/日 アレルギー対応 副食：2 食/日 おやつ：3 食/日 ※上記の内、3歳以上児20名、職員7名分の副食はにしおおた保育所への外部搬出	副食：14 食/日 おやつ：50 食/日 3歳未満児 副食：9 食/日 おやつ：18 食/日 3歳以上児 おやつ：20 食/日 職員等 副食：5 食/日 おやつ：12 食/日 ※3歳以上児20名、職員7名分の副食はいお保育所からの外部搬入	副食：47 食/日 おやつ：58 食/日 3歳未満児 副食：10 食/日 おやつ：20 食/日 3歳以上児 副食：23 食/日 おやつ：23 食/日 職員等 副食：13 食/日 おやつ：13 食/日 アレルギー対応 副食：1 食/日 おやつ：2 食/日
調理室面積(m ²)	約 49 m ²	約 15 m ²	約 32 m ²
建 築 年 月	平成7年4月	昭和54年3月	平成元年2月
構造・階数	木造平屋建て	鉄筋コンクリート造平屋建て	鉄筋コンクリート造平屋建て

※ 2 当該施設外で調理した給食を搬入すること。

【参考】

「児童福祉施設の設備及び運営に関する基準」（昭和23年厚生省令第63号）で、保育所においては自園調理を基本とすることとしていることから、全国的にも自園調理を行っている施設が多い。「保育所における食事の提供ガイドライン」（平成24年3月）によれば、全ての都道府県・指定都市・中核市の合計107自治体のうち約91%が自園調理である。

なお、平成10年4月に調理業務の委託が可能となった後、平成16年に構造改革特別区域法（平成14年法律第189号）の特例により、公立で一定の条件を満たす場合には給食の外部搬入方式が可能となった。さらに、平成22年6月より、公私立問わず満3歳以上児には、給食の外部搬入方式が可能となっている（児童家庭局長通知）。なお、満3歳未満の外部搬入は特区申請が必要となる。

広島県内の特区は表 3-7 に示す。

表 3-7 広島県の構造改革特区

自治体名称	特区名称	外部搬入対象
東広島市	すくすく・すこやか給食特区	3歳未満児
江田島市	にこにこ給食特区	3歳未満児 (→認定こども園へ移行)
安芸太田町	いきいきふれあい給食特区	3歳未満児
呉市	すくすく・のびのび給食特区	3歳未満児

(2) 保育所給食施設の課題

本町の保育所給食施設の課題を表 3-8 に示す。いずれの施設も調理エリアが狭く、老朽化が進んでおり、給食施設の改修や設備の更新等、抜本的な対応が求められる。

表 3-8 保育所給食施設の課題

	いお保育所	にしおおた保育所	せらにし保育所
配置・広さ	・調理エリアが狭い	・調理エリアが狭い	・搬入経路が急で狭い ・調理エリアが狭い
衛生上の課題	・野菜の泥落としは外部流しで行う	—	・食材用流しが外部にあり、動線が交差する ・結露が発生しやすい
その他	・見学施設等はない ・床が老朽化している	・見学施設等はない	・見学施設等はない ・トイレが併設されている

(3) 保育所給食における留意点

学校給食とは異なる点として、保育所給食においては特に以下の事項に留意する必要がある。なお、本計画では、将来対応として本施設内で保育所給食を調理して提供する方法の実現性についても検討する。

① おやつを提供

現状、午前と午後のおやつとして蒸しパンなどを自園調理にて提供しており、延長保育ではせんべいなどの市販品を提供している。

保育所給食を外部搬入している他自治体の施設では、おやつはすべて市販品とする例が多いが、午後は手作りのおやつを配送している例もある。



図 3-4 おやつ例



図 3-5 延長保育用市販品の例

② お茶の提供

本町では、各保育所の調理室内で毎日お湯を沸かして児童用のお茶を準備している。保育所内でお湯を沸かさない場合は、提供方法を検討する必要がある。

③ 個別対応

保育所の児童の給食では、刻み食等により個別対応が必要となることもある。保育所内に調理室があれば、体調等に合わせた対応しやすい一方、給食センターからの外部搬入方式の場合は保育所と給食センターの栄養士・職員同士の情報共有が必要となる。

第4章 前提条件の整理

1 調理能力

(1) 児童・生徒数の推計

「世羅町人口ビジョン（令和3年3月）」を基に推計した、本町の児童・生徒数推計及び職員数は表4-1、表4-2に示すとおり。

表4-1 児童・生徒数推計（教職員数含む）

項目	年	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13
		2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031
小学校 計		670	651	638	612	604	595	587	578	568	562
中学校 計		349	357	353	341	337	332	327	322	317	314
教職員数 計		151	152	150	148	148	148	148	146	145	145
調理食数計		1,170	1,160	1,141	1,101	1,089	1,075	1,062	1,046	1,030	1,021

項目	年	R14	R15	R16	R17	R18	R19	R20	R21	R22	R23
		2032	2033	2034	2035	2036	2037	2038	2039	2040	2041
小学校 計		556	549	541	535	530	524	520	514	509	508
中学校 計		310	305	302	298	295	292	290	287	285	283
教職員数 計		143	143	142	141	141	141	141	141	140	139
調理食数計		1,009	997	985	974	966	957	951	942	934	930

表4-2 保育所児童数推計

項目	年	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13
		2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031
児童数計		99	99	99	97	93	90	87	83	79	75
保育所教職員数		34	34	34	33	32	31	30	29	27	26
調理食数 計		133	133	133	130	125	121	117	112	106	101

項目	年	R14	R15	R16	R17	R18	R19	R20	R21	R22	R23
		2032	2033	2034	2035	2036	2037	2038	2039	2040	2041
児童数計		68	63	57	54	51	48	42	39	36	36
保育所教職員数		23	22	20	19	18	16	14	13	12	12
調理食数 計		91	85	77	73	69	64	56	52	48	48

(2) 調理能力の設定

(1)を踏まえ、本施設の調理能力は最大1,200食とする。なお、保育所給食については将来的に本施設での調理・提供方法も検討する。

2 施設整備の前提条件

(1) 事業候補地の検討

本施設を整備するにあたり、基本的事項の『(4) 設置場所について』に記載があるとおり、以下の条件を踏まえて、一定の面積をまとまって確保できる町内の複数の敷地について現地調査を行い、整備の可能性を検討し、事業候補地を設定した。

【検討条件】

- ・全小中学校で調理後2時間以内喫食が可能となる時間以内で配送できる配置であること
- ・配送のための安全で円滑な経路が確保できること
- ・水道・電気・排水処理等の一定のインフラが確保できること
- ・周辺民家等に対して、音や匂いなどによる環境面での負荷を及ぼしにくい場所であること
- ・気象災害が発生した際にその影響を受けにくい場所であること 等

(2) 事業候補地の概要

本施設の事業候補地の概要は、表4-3、図4-1に示すとおり。

表 4-3 事業候補地の概要

所在地	: 世羅町大字本郷 833-1 他 3 筆
面積	: 約 3,360 m ²
用途地域等	: 都市計画区域 用途地域指定なし
容積率	: 400%
建ぺい率	: 70%
接道条件	: 西側道路幅員 約 4 m 北～東側道路幅員 約 4 m ※河川管理道路となっており河川協議が必要
インフラ等	: 上水道 西側道路 φ100 下水道 なし（北側河川放流） ※北側河川（手綱川）は瀬戸内海環境保全特別措置法（昭和 48 年法律第 110 号）の対象範囲となっている
その他	: 浸水想定最大規模 0.3～0.5m を想定した場合にも排水処理施設等に影響を及ぼさない施設整備を行う

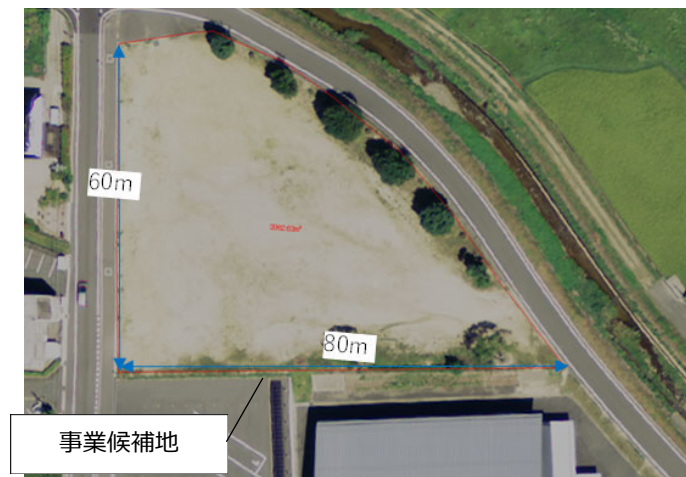


図 4-1 事業候補地の形状

(3) 本施設の概要と導入機能

本施設の基本条件は表 4-4 のとおり。導入機能については後述する。

表 4-4 本施設の基本条件

提供能力	約 1,200 食/日（アレルギー対応献立を含む） HACCP 対応のドライシステムとする
食物アレルギー対応食	特定原材料等 28 品目の除去 一部代替食を提供
献立数	小中 1 献立（副食 3 品）、保育所 1 献立（副食 4 品） 炊飯設備を設ける 手作り調理（ハンバーグ成型、クロックのパン粉づけ等）の実施 パン（月 2 回）、牛乳は別途外部業者による直送
その他	見学機能（見学通路若しくは調理室の見学が可能な会議室）を想定 ※以下は将来対応 保育所給食調理室は小中学校用と別区画とする 保育所の午後のおやつ調理・配送を行う 保育所のお茶の配送を行う（お茶は常温配送） ※450 cc/人、沸かした後冷ましたものとする

① アレルギー専用調理室

本施設にはアレルギー専用食を調理する専用調理室を整備する。特定原材料等28品目の除去食とし、一部代替食の提供も想定する。提供食数は、調理能力の1～2%を想定する。

また、対象の児童生徒用の献立全てをアレルギー専用食調理室で調理して配食することを基本とし、名前付きの専用ジャーで提供することで、誤配食の防止に取り組むことを想定する。

② 食育機能

本施設は、調理の様子を観察できる見学施設（会議室・見学通路等）等の整備により、児童生徒の食育に資する施設とする。併せて、給食実施先・地域等と連携した食育の推進活動にも取り組むこととする。

献立については、現状と同様に地元産食材を活用するため、根菜や葉物野菜の泥を落とすための泥落とし室や、皮むき機などを設ける。また、可搬式の簡易調理セットを備え、会議室や出前授業での調理体験などを通した食育推進活動も想定している。

（４）諸室の構成

諸室の構成の想定は表 4-5に示す。なお、諸室の区分は表 4-6に示す「学校給食衛生管理基準」の諸室構成に沿っている。

表 4-5 諸室の構成の想定

区域区分		諸室等	備考
外構		来客者用駐車場	不要 ※隣接の小学校、自治センター共用の駐車場で対応
		町職員用駐車場	4台以上
		事業者用駐車場	適宜
その他	町専用部分	町職員用事務室	町職員数想定 4名
		町職員用更衣室	
		倉庫（事務備品等）	
		洗濯・乾燥室（スペース）	事業者用と共用可
	共用部分	一般利用者・町職員用玄関	下足箱：10名分、手洗い器1台
		便所	男女別1以上 ※全体共用
		多目的便所	1以上
		廊下等	適宜
	事業者専用部分	会議室	共用（町職員・来客用・事業者用・調理員用食堂）40名程度×1室
		事業者専用玄関	手洗い器1～2台
		事業者用事務所	
		事業者用更衣室	男女別
		洗濯・乾燥室	
		調理員用便所	腸内細菌検査合格済みの調理員、配送業者の使用を想定
		休憩室	※食堂は会議室と共用
		運転手休憩室	
調理場	汚染作業区域	物品倉庫	調理作業区域内で使用する備品等の収納
		機械室・電気室・ボイラー室等	適宜
		食材搬入用プラットフォーム・荷受室	
		検収室（野菜/肉魚卵）	
		泥落とし室・皮むき室	泥付きの根菜類（じゃがいも、れんこん、ゴボウ等）を扱う
		食品庫	

区域区分		諸室等	備考
調理場	検収・ 下処理 ゾーン	調味料庫・計量スペース	
		冷蔵庫	
		野菜下処理室	
		魚肉類処理室	
		割卵室	
		容器・器具・運搬用カート等洗浄室	適宜
		可燃物庫・不燃物庫	
		油庫	
	汚染 作業 区域 洗浄 ゾーン	器具類洗浄室	
		食缶等（コンテナ）回収用プラットホーム	
		洗浄室	
		重汚物特別洗浄室	
		残渣庫	
		揚げ物・焼物・蒸し物調理室	
		煮炊き調理室	
		和え物室	
		和え物準備室	
		和え物用冷蔵庫	
		アレルギー用調理室	
		容器・器具・運搬用カート等洗浄室	
	配送 ゾーン	配送用プラットホーム	
		コンテナ室	

※なお、安全衛生上問題がなければ、室として整備せずスペースとして区切り適宜コンパクトな施設とすることを想定する。

表 4-6 学校給食衛生管理基準の諸室構成

区分				内容
学校給食施設	調理場	作業区域	汚染作業区域	検収室- －原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所 食品の保管室 －食品の保管場所 下処理室 －食品の選別，剥皮，洗浄等を行う場所 返却された食器・食缶等の搬入場所 洗浄室（機械，食器具類の洗浄・消毒前）
				調理室 －食品の切裁等を行う場所 －煮る，揚げる，焼く等の加熱調理を行う場所 －加熱調理した食品の冷却等を行う場所 －食品を食缶に配食する場所 配膳室 食品・食缶の搬出場所 洗浄室（機械，食器具類の洗浄・消毒後）
			その他	更衣室，休憩室，調理員専用便所，前室等
				事務室，会議室等（調理員が通常出入りしない区域）

第5章 事業方式

1 事業手法

(1) 導入が考えられる事業手法の概要

本事業において導入が考えられる事業手法は表 5-1 のとおり。いずれも学校施設環境改善交付金（文部科学省）が活用できる手法である。

表 5-1 導入が考えられる事業手法

事業方式	資金調達	設計建設	維持管理	運営				施設の所有	
				献立作成	食材調達	調理	配送	運営中	事業終了後
①公設公営方式（従来型）	町	町	町	町	町	町	町	町	
②DB+0 方式	町	民間	町	町	町	町	町	町	町
③DBO 方式（性能発注方式）	町	民間	民間	町	町	民間	民間	町	町
④PFI（BT0）方式	民間	民間	民間	町	町	民間	民間	町	町

※ ①②の維持管理・調理・配送業務については、民間事業者へ委託することも可能

※ PFI（BT0）では、町側の裁量により、民間資金以外に地方債を活用することも可能

① 公設公営方式（従来型）

町が資金調達を行い、施設の設計・建設及び維持管理・運営業務を行う従来の分離発注型の方式である。仕様発注・分離発注であるため、町が事業リスクをマネジメントし、リスクの大半を負担することになる。また、民間事業者のノウハウを反映することが困難で、コストダウンが図りにくい。公設公営方式は、調理業務の運営主体により、以下の2つに分類される。

ア 調理業務直営方式

調理業務を町の職員が直営で行う方式。（現在の方式）

イ 調理業務民間委託方式

調理業務と食器の洗浄などの付帯業務を民間事業者に委託する方式。直営方式と比較すると、民間事業者のノウハウが反映され効率的に調理業務が行われることが期待されるが、仕様発注であるため、その効果は限定的となることもある。

② DB+0 方式 【設計（Design）・建設（Build）+運営（Operate）】

町が資金調達を行い、施設の設計から建設を性能発注方式により一括して民間事業者に委託する方式。①とは異なり、施設の整備段階において設計者と施工者が持つノウハウを活用することで、整備費のコストダウンや施設の品質・性能の向上が期待できる。

一方で、施設の設計・建設が維持管理・運営業務と完全に分離されており、施設整備に運営側の意見を反映することが困難となる。そのため、直営で調理を行うことなど、既に運営者が決まっており、設計・建設段階において、維持管理・運営業務を担当する者との協議の場を設ける等の工夫が可能な場合に用いられている事例がある。

維持管理・運営業務は、直営又は仕様発注の民間委託契約とするため、公設公営方式と同様に栄養教諭等による指導・管理が行いやすい。

③ DBO 方式（性能発注方式）【設計（Design）・建設（Build）・運営（Operate）】

町が資金調達を行い、施設の設計・建設・運営を性能発注方式により一括して民間事業者へ委託する方式。設計・施工者と維持管理・運営者が一体となって互いにノウハウを活用することで、施設整備と維持管理・運営のコストダウンや品質の向上が期待できる。

DBO方式は、町が低金利の起債等により施設整備費用を一括調達するので、実施金額ベースでの町の財政負担削減を図ることができる事業方式と考えられている。ただし、起債の裏負担部分については、一般財源による初期投資が必要となり、町の財政負担を完全に平準化することはできない。

DBO事業の多くの事例は、SPC（特別目的会社）※³を設立しない体制で実施されている。DBO方式の場合は、契約が複数に分かれるため、事業全体のガバナンスの視点では、特別目的会社から指示命令系統が一本化されるPFI事業に劣ると考えられる。しかし、近年、比較的規模の大きな事業にDBO方式を導入する場合、事業の管理を重要視する市町村では、SPCの設立を要件としている事例もある。SPCの設立・管理にも経費がかかることから、事業規模が小さい場合は費用が希釈されないことも課題となる。

維持管理・運営業務においては、性能発注を基本とし、栄養教諭等が民間事業者と協力して管理を行うこととなる。SPCの設立を要件とせず町と維持管理企業・運営企業とが直接契約を締結する場合には、公設公営方式と同様に栄養教諭等による指導・管理が行いやすい。

④ PFI（BT0）方式

PFI法に基づき、民間事業者の資金と経営能力・技術力を活用し、施設の設計・建設、維持管理・運営を一括して民間事業者に行わせる公共事業の調達方式。性能発注・一括発注のため、維持管理・運営業務まで含めた一貫性のある施設整備・管理が行われることで、施設・運営の品質の向上やコストダウンが期待できる。

資金調達面においては、初期投資部分（起債を充当できない一般財源負担分）等を含め、民間がプロジェクトファイナンス手法を用いて資金調達を行い、町の財政負担を平準化する方式が一般的だが、公設公営方式やDBO方式と同様に施設整備費用を町にて一括調達（起債等）する方式の選択も可能となる。また、町の実情等に応じて、地方債による資金調達分と民間資金を任意の割合で組み合わせることも可能である。

ただし、民間事業者が資金調達を行うには一定規模以上の整備費用がかかる事業であることが条件となり、本町の規模ではハードルが高い可能性がある。

（2）事業手法の比較（メリット・デメリット）

本事業の実施にあたり、（1）の事業手法について比較検討を行うと表 5-2 のとおり。

※³ SPC（Special Purpose Company：特別目的会社）：特別の事業を行うために設立された事業会社のこと。

表 5-2 各事業手法のメリット・デメリット

項目	①公設公営方式	②DB+0 方式	③DBO 方式	④PFI (BTO) 方式
発注・契約方式	・仕様発注 ・分離発注、契約 ・単発/単年度/複数年契約	・性能発注（設計・建設） ・設計・施工一括契約 ・単発/単年度/複数年契約（維持管理・運営）	・性能発注 ・一括発注 ・長期契約	・性能発注 ・一括発注 ・長期契約
一体的業務発注による業務費の削減	・分離発注なので、包括的業務実施による効率化を期待することが困難である (×)	・設計と施工の一括発注により、施設整備費の削減が期待できる (△)	・維持管理・運営業務まで含めたグループによる業務実施により効率化が期待できる (○)	・維持管理・運営業務まで含めた包括的な契約に基づく業務実施により事業全体の効率化が期待できる (◎)
長期契約による維持管理・運営費の削減	・民間への委託は、大部分の契約が単発又は単年度契約となる (×)	・長期包括委託契約とすることができるが、期間は3～5年程度であり、効果は限定的 (△)	・15年間程度の長期契約とすることが多く、効率化が期待できる (◎)	・15年間程度の長期契約とすることが多く、効率化が期待できる (◎)
資金調達コスト及び事業会社設立等費用	・民間金利より低金利の起債の活用が可能 (◎)	・民間金利より低金利の起債を活用可能 (◎)	・民間金利より低金利の起債を活用可能 (◎)	・プロジェクトファイナンスによる民間金利と金融組成費を負担 ・事業会社設立・維持費を負担 (○)
財政負担の平準化	・施設整備費は、起債である程度の平準化が可能 ・運営段階の平準化は不可 (×)	・施設整備費は、起債である程度の平準化が可能 ・運営段階の平準化は不可 (×)	・施設整備費は、起債である程度の平準化が可能 (△)	・民間資金調達による財政負担平準化が可能 ・町の実情により、起債を活用し平準化も可能 (◎)
リスク管理/分担	・町がリスクに対応 ・民間委託する業務については、民間企業は従属的立場で対応 (△)	・設計・施工時の一部リスクが民間に移転 ・運営期間中は町がリスクに対応 (△)	・一部リスクを民間に移転し、民間の創意工夫を期待する ・契約がDBと0に分かれるため、基本契約で管理を要する（SPCなしの場合） ・倒産隔離できないケースあり (△)	・リスク分担によって一部リスクを民間に移転し、民間の創意工夫を期待する (◎)
調理運営業務に対する町の関与の割合	・町が調理方法や安全管理方法を調理員に直接指導できる（民間委託の場合は会社経由） (◎)	・町職員が常駐し調理方法や安全管理方法を指示できる (○)	・町職員が常駐し、長期契約に基づき運営企業を通じて調理方法等を指示できる (○)	・町職員が常駐し、長期契約に基づきSPCを通じて調理方法等を指示できる (○)
金融機関等による財務モニタリング※	・金融機関による財務モニタリングはない。 (×)	・金融機関による財務モニタリングはない (×)	・金融機関による財務モニタリングはない (×)	・金融機関による財務モニタリングが可能 (○)
施設の維持管理	・公共施設としての長期的な視点で維持管理が可能 (△)	・公共施設としての長期的な視点で維持管理が可能 (△)	・民間事業者のノウハウ活用により予防保全など効率的に維持管理を行いやすい (◎)	・民間事業者のノウハウ活用により予防保全など効率的に維持管理を行いやすい (◎)
供用開始までの手続き・スケジュール	・各業務の発注・入札・選定手続き等に日数、事務負担が必要 (○)	・一括発注であり、設計着手から着工までの事務負担は軽減される (◎)	・PFI方式と同様の手続き、スケジュールが多い (△)	・PFI法に基づく手続きに時間等を要する (△)
供用開始後の職員の事務負担等	・各業務の発注・入札・選定手続き等に日数、事務負担が必要 (×)	・3～5年ごとに業者募集手続き (△)	・一括発注であり、契約後の事務負担は軽減される ・モニタリング等が必要 (○)	・一括発注であり、契約後の事務負担は軽減される ・モニタリング等が必要 (○)

(3) 期待される財政縮減効果

公設公営方式以外の事業方式を導入することによって期待される財政縮減効果としては、次に示すものが考えられる。なお、DB+O方式の場合は一部効果が限定的になることが想定される。

① 維持管理・運営段階を踏まえた施設計画

提案、設計の段階で設計企業・建設企業・維持管理企業・運営企業等により構成される共同企業体により、それぞれのノウハウを生かした協議が実施されることから、運営効率や維持管理の容易性を考慮した施設整備が可能となる。そのため、過大な施設設計や不要な備品等の調達が回避でき、コスト縮減が期待できる。

② 性能発注及び一括発注による仕様・工法の自由度向上による削減

従来型の各種標準仕様等に基づいた仕様規定に比べ、性能発注により、運営する者にとって過不足のない施設整備をおこなうことで合理化が期待できる。また、参加企業の得意技術の活用や、新規技術・工法の積極的採用による削減効果も期待できる。

昨今の建設コストの上昇や納期延長等の状況を見据えながら、使用する資材メーカー、契約時期、購入量等の工夫による資材調達の合理化により、削減効果が期待できる。

③ ライフサイクルコストを意識した維持管理計画

一括発注により、整備段階から運営段階までライフサイクルコストが意識されるため、コストパフォーマンスを最大化する長期的な維持保全計画の実施が期待できる。

④ 長期一括発注による削減

長期契約の中で、事業者ノウハウが蓄積され、維持管理・運営が継続的に効率化される。また、維持管理・運営企業にとって安定的な受注確保となることから、契約期間中の効率的な人材確保や営業費用等の削減などによりコスト縮減が期待できる。

2 業務分担

本事業を民活手法により実施する場合の本町と事業者の業務分担（案）を表 5-3に示す。

いずれの手法を選択しても、献立作成・栄養管理、食材調達・食材検収、食育等については町が主体的に実施することで、給食の質を担保する。さらに民間事業者から献立作成支援や調理手順・内容の工夫に関する提案等を受け、さらなる改善等を行うことも期待される。

表 5-3 業務分担（案）

	事業者が実施する業務	町が実施する業務
施設整備	<ul style="list-style-type: none"> ・調査業務及び関連業務 ・設計業務及び関連業務 ・建設業務及び関連業務 ・調理設備設置・調達業務 ・施設備品調達業務 ・調理備品（食器、食缶、食具）の調達業務 ・工事監理業務 ・各配送対象施設の配膳室整備業務 ・周辺家屋影響調査・対策 ・電波障害調査・対策 ・近隣対応・対策 ・所有権移転業務 ・上記各項目に伴う各種申請等業務 	
維持管理	<ul style="list-style-type: none"> ・建築物保守管理業務（修繕業務含む） ・建築設備保守管理業務（修繕業務含む） ・附帯施設保守管理業務（修繕業務含む） ・調理設備・施設備品・調理備品保守管理業務（調理設備の修繕業務、施設備品の修繕更新を含む） ・清掃業務 ・警備業務 ・上記各項目に伴う各種申請等業務 	
運 営	<ul style="list-style-type: none"> ・食材検収補助業務 ・調理業務（アレルギー対応食を含む） ・衛生管理業務 ・配送・回送業務 ・洗浄・残滓処理・廃棄物収集運搬業務 ・運営備品調達・更新業務 ・開業準備業務 ・献立作成支援 ・食育支援業務 ・光熱水費負担 ・上記各項目に伴う各種申請等業務 	<ul style="list-style-type: none"> ・献立作成、栄養管理 ・食材調達 ・食材検収 ・食育 ・配膳業務 ・給食費の徴収管理 等 <p>※パン・牛乳については各配送対象施設へ直接搬入されるため、これらに係る配送等は、本事業の通常業務に含まない。</p>

(1) 各配送対象校の配膳室整備業務

配送対象校において、配膳室の整備等の改修工事が発生する場合は、小中学校の運営上、長期休暇（主に夏季休暇）に改修を行うことが望ましいと考えられる。

学校給食センターの給食の搬入は、世羅学校給食センター配送校である5校は現状と同様に、コンテナによる搬入となることが想定される。その場合、現在食缶をパススルーの棚に入れて搬入しているせらにし小学校と世羅西中学校は、棚の撤去や建具新設などの改修工事が必要となる可能性がある。

本検討では、2校の配膳室整備業務を事業者の役割として整理する。

(2) 食器・食缶等調達・更新業務

既往事例の多くは、食器・食缶等調達・更新業務を事業者側の役割としており、世羅町においても事業者側の役割として設定する。ただし、現在使用している食器等の継続使用とする場合は、町の役割として責任分担を明確にする必要がある。

(3) 光熱水費負担

既往事例においては、事業者側の役割とする場合と公共側の役割とする場合の両方がある。本検討においては、光熱水費は事業者の負担とする。

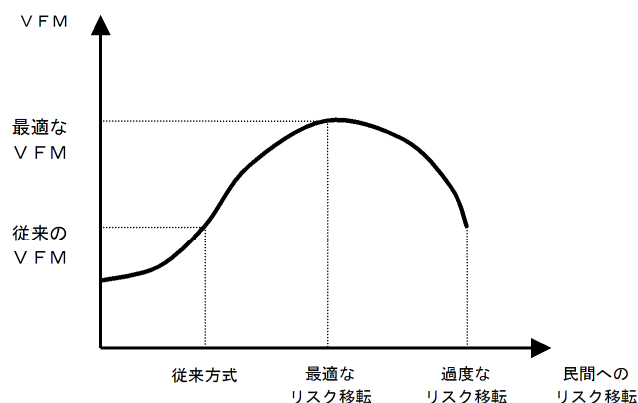
ただし、昨今の社会情勢（ウクライナ情勢や原油価格の高騰等）等の影響もあり、光熱水費は上昇傾向にあるため、事業者はリスク負担を避ける傾向がある。民間事業者のアンケートの結果等も踏まえて慎重に検討することが求められる。

3 リスク分担

(1) リスク分担の基本的な考え方

民活方式では、施設の設計・建設及び維持管理・運営に関し、公共側と事業者との間で適切かつ詳細なリスク分担を決め、それを事業契約の条項として具体的に反映させることにより、より低廉な負担で質の高い公共サービスの提供を実現することが可能となる。

不適切なリスク分担や過度なリスク移転がなされると、それらへの対応に要する経費（リスクプレミアム）が上乗せされ、結果的に総事業費の増大を招く可能性がある。



出典：Partnerships for Prosperity, Treasury Taskforce, 1997, 11

図 5-1 民間事業者へのリスク移転と VFM の関係

(2) リスク分担（案）

想定されるリスクを抽出し、世羅町と事業者のリスク分担を表 5-4 のとおり設定する。

表 5-4 リスク分担（案）

段階	リスク項目		No	リスク内容	リスク分担	
					町	事業者
共通	政策転換リスク		1	町の政策変更による事業の変更・中断・中止等に関するもの	●	
	制度 関連 リスク	法令リスク	2	本事業に直接係わる法制度等の新設・変更等に関するもの	●	
			3	上記以外のもの		●
			税制度リスク	4	収益関係税以外の税制度の範囲や税率の変更に関するもの（消費税、事業所税等）	●
		5		収益関係税の税制変更に関するもの（例：法人税率の変更）		●
		許認可取得リスク	6	許認可の遅延に関するもの（町で取得するもの）	●	
	7		許認可の遅延に関するもの（町で取得するもの以外）		●	
	社会 リスク		住民対応リスク	8	本施設の設置・運営に関する反対運動の訴訟・要望に関するもの	●
		9		上記以外の事業者が行う調査、建設、維持管理・運営に関するもの		●
		環境保全リスク	10	事業者が行う業務に起因する有害物質の排出・漏洩や騒音・振動・光・臭気に関するもの		●
	第三者賠償リスク		11	事業者が行う業務に起因する第三者への賠償		●
			12	施設の劣化及び維持管理の不備による第三者への賠償		●
	債務 不履行 リスク	町の責によるもの	13	町の責に帰すべき事由による債務不履行に関するもの	●	
			事業者の責によるもの	14	事業者の事業放棄、破綻に関するもの	
		15		事業者の提供するサービスの品質が要求水準書の示す一定のレベルを満たしていないことに関するもの		●
	不可抗力リスク		16	不可抗力に起因する増加費用及び事業の中断に伴う増加費用その他損害に関するものの内、一定の金額を超える部分、又、保険等の措置により合理的にカバーされる損害の範囲を超えるもの	●	
			17	不可抗力に起因する増加費用及び事業の中断に伴う増加費用その他損害に関するものの内、一定の金額まで、又、保険等の措置により合理的にカバーされる損害の範囲のもの		●
	物価変動リスク		18	建設期間中における一定の範囲を超える資材物価変動に伴う事業者の費用増減	●	
			19	維持管理・運営期間における一定の範囲を超える物価変動（インフレ・デフレ）に伴う事業者の費用の増減	●	
	要求水準未達リスク		20	要求水準の不適合に関するもの		●
	募集要項リスク		21	募集要項等の誤り、内容の変更に関するもの	●	
	応募リスク		22	応募に関する費用の負担に関するもの		●
	契約締結リスク		23	事業者と契約が結べない、又は契約手続きに時間がかかる場合	●※4	●※4
	資金調達リスク		24	町が調達する必要な資金の確保に関するもの	●	
			25	事業者が調達する必要な資金の確保に関するもの		●
設計・建設段階	設計・調査 リスク	調査リスク	26	町が実施した測量・調査に誤りがあったことに起因するリスク	●	
			27	上記以外の測量、調査に起因するリスク		●
		設計リスク	28	町の指示・判断の不備・変更に関するもの（コスト増加や完工の遅延）	●	
	29		上記以外の要因による不備・変更に関するもの（コスト増加や完工の遅延）		●	
	建設 リスク	発注者責任リスク	30	事業者の発注による工事請負契約の内容及びその変更に関するもの		●
			31	町の要求による工事請負契約の内容及びその変更に関するもの	●	
		用地リスク	32	建設に要する仮設、資材置場に関するもの		●
			33	事業用地の土壌汚染及び地中障害物等に関するもの（町が公表した資料から合理的に予測できる土壌汚染及び地中障害物は除く）	●※5	△※5
			34	事業用地の土壌汚染及び地中障害物等に関するもの（町が公表した資料から合理的に予測できる土壌汚染及び地中障害物に限る）		●
			工事遅延・未完 工リスク	35	町の要求による設計変更により契約に定める工期より遅延する又は完工しないことに関するもの	●
		36		建設従事者等に新型コロナウイルス感染症等の感染者及び感染疑いの者が発生した際、保健所等の指示により工事を休止した場合に生じた対応費用の負担	●	△※6
		37		上記以外の要因により契約に定める工期より遅延する又は完工しないことに関するもの		●
		工事費増大リスク	38	町の指示による工事費の増大に関するもの	●	
			39	上記以外の要因による工事費の増大に関するもの		●
	施設損傷リスク	工事監理リスク	40	事業者が実施する工事監理の不備により工事内容・工期等に不具合が発生したことによるもの		●
			41	事業者が実施する工事監理や現場管理の不備により使用前に工事目的物、材料、その他関連工事に関して生じた損害に関するもの		●
			42	上記以外の要因により、使用前に工事目的物、材料、その他関連工事に関して生じた損害に関するもの	●	
什器備品等調達・納品遅延リスク			43	町が調達する什器備品等の調達・納品遅延に起因するもの	●	
		44	事業者が調達する什器備品等の調達・納品遅延に起因するもの		●	

段階	リスク項目	No	リスク内容	リスク分担	
				町	事業者
維持管理・運営段階	コストリスク	45	町の責に帰する事業内容・用途の変更に起因する業務量及び費用の増大	●	
		46	事業者の責に帰する事業内容・用途の変更に起因する業務量及び費用の増大		●
	技術革新リスク	47	技術革新等に伴う施設・設備の陳腐化の内、町の指示により発生する増加費用	●	
		48	上記以外の技術革新等に伴う施設・設備の陳腐化により発生する増加費用		●
	契約不適合リスク	49	民法に定める契約不適合に係る時効までに見つかったことに関するもの		●
		50	民法に定める契約不適合に係る時効を過ぎて見つかったことに関するもの	●※7	
	施設の性能維持リスク	51	事業期間中における施設の性能確保に関するもの（各学校の配膳室、防災備蓄倉庫は除く）		●
	施設損傷リスク	52	施設の劣化に対して、事業者が適切な維持管理業務を実施しなかったこと及び維持管理の不備に起因するもの		●
		53	事業者の善管注意義務違反、管理義務の懈怠によって引き起こされた事故・火災等による施設の損傷		●
		54	第三者（本施設の利用者を含む）による施設の損傷	●※8	●※8
	修繕費コストリスク	55	事業期間内に発生した修繕で、事業者が当初に想定した総修繕費（項目毎の内訳は問わない）が予想を上回ったことに関するもの		●
	事故リスク	56	町が行う業務に関する事故等に起因するもの又は町の責に帰すべき事由によるもの	●	
		57	事業者が行う業務に関する事故等に起因するもの又は事業者の責に帰すべき事由によるもの		●
	給食数増減リスク （需要変動リスク）	58	町の要請による給食数増加に伴い事業者に生じた増加費用の負担	●	
		59	本施設の業務従事者に新型コロナウイルス感染症等の感染者及び感染疑いの者が発生した際、保健所等の指示・方針により給食の実施を停止した場合に生じた対応費用の負担	●	△※6
		60	児童生徒数の減少に伴う給食数の減少による運営業務自体の収益の増減	△※9	●
		61	町の要請による給食中止時等の未配送の給食等による残渣の変動	●	
	異物混入リスク （食中毒リスク）	62	町実施の食材調達・検収業務における調達食材の異常、異物混入等	●	
		63	検収日と給食実施日の時間差に起因する調達食材の異常	●	
		64	検収後の保存方法に起因する調達食材の異常		●
		65	調理時における加熱等が不十分に起因する異常		●
		66	調理、配送業務における異物混入等		●
		67	事業者が実施する配送業務以外に起因する配送対象校内での異物混入等	●	
	アレルギー対応リスク	68	アレルギー生徒の情報収集不備、食材調達時の誤り、校内での配食ミス、除去食対応時の献立作成ミス等による発症や突発的な発症（事前の把握が困難なアレルギー物質による）	●	
		69	調理段階における禁忌物質の混入による発症や配送先の誤り等事業者の責による誤食での発症		●
		70	町から事業者への情報の伝達不完全（送付漏れ・紛失等）による発症	●	
		71	事業者内での、収集した情報の伝達不完全（送付漏れ・紛失等）による発症やアレルギー生徒の個人情報の流失		●
	配送及び配膳遅延リスク	72	町や食材納入業者等の責による配送及び配膳の遅延により町及び事業者が生じた増加費用・損害の負担	●	
		73	事業者の責による配送の遅延により町及び事業者が生じた増加費用・損害の負担		●
	運搬費用増大リスク	74	物価、計画変更等以外の要因による運搬費用の増大（交通事情悪化による運送費増加など）		●
	食器等破損リスク	75	児童生徒等による通常使用時の食器等の破損に関するもの	●	
		76	児童生徒等が故意に食器等を破損させた際に発生した損害	●	
	残渣処理リスク	77	児童生徒等が配膳室に返却するまでの残渣の分別	●	
		78	給食センターまでの残渣搬送		●
		79	給食センターにおける残渣の分別及び計量		●
		80	給食センターから処理施設までの搬送		●
事業終了段階	事業の中途終了リスク	81	町の債務不履行に起因する契約解除	●	
		82	事業者の債務不履行に起因する契約の解除（一部解除を含む）		●
	施設の性能確保リスク	83	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	84	事業契約満了時の移管手続き、業務引継ぎ及び事業者側の清算手続きに要する費用に関するもの		●

- ※ 4 契約が結べない場合、それまでに官民各々にかかった費用は各々が負担する。
- ※ 5 町は対応費用の負担等について協議できるものとする。
- ※ 6 事業者が基本的な感染防止対策を行っていなかったと考えられる場合には、町は対応費用の負担等について協議できるものとする。
- ※ 7 当該契約不適合について事業者に帰責性がある場合には事業者のリスク負担とする。
- ※ 8 事業者の善管注意義務違反、管理義務の懈怠によって引き起こされた第三者の施設損傷リスクは事業者、それ以外は町の負担とする。
- ※ 9 事業期間中に一定以上の給食数が増減する場合は、サービス購入費の見直しについて協議できるものとする。

4 事業期間

民間活力を導入する場合における事業期間の設定にあたっては、次の点を勘案し、施設の供用開始から維持管理・運営期間を約15年間として設定する。

(1) 大規模修繕工事（調理機器の更新を含む）への対応

事業期間中の大規模修繕は、業務範囲やリスク分担を明確にすることが重要である。大規模修繕は竣工後15～20年目に実施することが多く、維持管理の期間を15年以下とすることで、事業期間中に大規模修繕を必要としない形で事業化が可能となる。特にPFI（BT0）方式においては、大規模修繕が発生しない期間設定とする例が多い。

(2) 将来の児童生徒数減少への対応

近年の少子化傾向から、長期的には児童生徒数の減少が想定される。児童生徒数の動向は長期的な予測が困難であり、不確定要素が多くなる長期間の設定はリスクの要因となる。

(3) 民間事業者のリスク予見可能期間

将来の児童生徒数の減少、学校統廃合の可能性及び労働市場の変化等、不確定要素については、民間事業者にとっても予見不可能であり、長期間になるほどリスクプレミアムが上乗せされることになる。

(4) 資金調達面

近年は事業期間が20年以上の長期のものは資金を調達しにくい（事業期間途中での借換えを要する等）という状況を踏まえ、事業期間を事業者が参画しやすい10～20年程度とするものが多くなっている。

(5) 先行事例

令和4年4月現在、学校給食センターに係る先行のPFI事業（91事例）のうち、87事業において、維持管理・運営期間は約15年間（14年から16年）と設定している。また、DB0で実施された事業（13事例）のうち、10事業において、維持管理・運営期間は約15年間（14年から16年）と設定している。

5 事業形態

民間活力を導入する場合における学校給食センター事業は、町が事業契約に基づきサービス購入料を民間事業者に支払う「サービス購入型」により実施することになる。このため、事業収益の変動リスクが高い独立採算型のPFI事業とは異なり、従来型事業と同様に安定的な事業運営が可能となる。

6 資金調達方法

(1) 補助金・交付金の活用

本事業において活用される交付金は文部科学省「学校施設環境改善交付金」が想定される。
交付金の対象となるのは、町が施設を所有する場合である。したがって、従来方式、DBO方式、PFI（BT0）方式については交付対象となる。
なお、配食サービス、レストラン等の付帯事業に伴う施設を想定する場合には、交付金対象とならない可能性があることに留意が必要である。

表 5-5 交付金の概要

項目	内容
制度名称	学校施設環境改善交付金
事業名称	学校給食施設の改築、学校給食施設の新増設
交付対象	交付金の対象については、調理場、事務室、休憩室、会議室など
算定割合	改築：1／3、新改築：1／2 (児童生徒数に応じた基準面積に基準㎡単価を掛け、さらに算定割合を掛ける)

(2) 起債の活用

本事業において活用される地方債は「合併特例債（充当率95%、交付税措置70%）」が想定される。
VFM評価にあたって、起債使用の有無と、使用する場合にはその規模を設定する必要がある。
また、財政上有利な他の起債活用も、併せて検討していく。
なお、配食サービス、レストラン等の付帯事業に伴う施設を想定する場合には、起債対象とならない可能性があることに留意が必要である。

●令和4年度地方債同意等基準運用要綱等について

(総財地第36号、総財公第59号、総財務第36号 総務副大臣)

第五 その他の留意事項

一 地方債の発行対象経費

2

地方公共団体が民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律（平成11 年法律第117 号）第5 条第1 項の実施方針を定めて同法に基づき実施する事業のうち、当該施設の所有権が当該地方公共団体に移転するものに係る施設整備費について、地方公共団体が同法第2 条第5 項に定める選定事業者に対して財政的支出を行う場合については、地財法第5 条第5 号の経費に該当するものであること。

●地方財政法（昭和二十三年法第百九号）

第五条 地方公共団体の歳出は、地方債以外の歳入をもつて、その財源としなければならない。ただし、次に掲げる場合においては、地方債をもつてその財源とすることができる。

一～四（略）

五

学校その他の文教施設、保育所その他の厚生施設、消防施設、道路、河川、港湾その他の土木施設等の公共施設又は公用施設の建設事業費（公共的団体又は国若しくは地方公共団体が出資している法人で政令で定めるものが設置する公共施設の建設事業に係る負担又は助成に要する経費を含む。）及び公共用若しくは公用に供する土地又はその代替地としてあらかじめ取得する土地の購入費（当該土地に関する所有権以外の権利を取得するために要する経費を含む。）の財源とする場合

7 検討する事業手法

基本計画等での検討を踏まえ、次の事業方式を本業務の詳細検討の対象として選定することとする。

- (1) 公設公営方式
- (2) DBO 方式 (SPC あり)
- (3) DBO 方式 (SPC なし)
- (4) PFI (BT0) 方式

従来方式以外の事業方式の抽出に係る考え方は以下のとおり。

- 1) DB+O方式は、DBO方式と比較的類似点が多い事業方式である。本事業は、運営会社を予め決定する状況ではなく、DBO方式の方が本事業により適した方式であると考えられるため、DB+O方式ではなく、近年、同種事業での採用実績も多いDBO方式を候補として選択することが好ましいと考えられる。
- 2) DBO方式は、SPC設立を規定する場合としない場合を想定して検討を行う。

第6章 民間事業者への参画意向調査

1 意向調査実施概要

(1) 実施スケジュール

民間事業者への意向調査は、以下の手順で実施した。

表 6-1 意向調査実施手順

実施手順	実施内容
ステップ1	意向調査実施内容の調整
ステップ2	調査票送付
ステップ3	調査票回収
ステップ4	調査票集計

(2) 実施方法

民間事業者への意向調査では、本業務の事業手法導入に関する民間事業者の意見や参画意欲について把握することを目的に、アンケート調査方式にて実施した。

(3) 対象事業者の選定

民間事業者への意向調査にあたり、調査対象となる民間事業者の基準は以下のとおりとした。

表 6-2 対象事業者選定基準

業種	選定条件	事業者数
給食運営企業	・ PPP/PFI 手法による給食センター運営実績のある事業者	7 社
調理器具製造・販売企業	・ PPP/PFI 手法による給食センターへ調理器具納入実績を有する事業者	4 社
	・ 世羅町で納入実績を有する事業者	3 社
維持管理企業	・ PPP/PFI 手法による給食センターの維持管理実績のある事業者(2017 年実施方針公表事業以降、地元事業者除く)	2 社
	・ 広島県内事業者で給食センター PPP/PFI 実績のある事業者	1 社
	・ ボイラー、電気設備、電気保安、機械設備、消防、空調、建築物点検などが可能な事業者	4 社
設計企業	・ PPP/PFI 手法による給食センターの設計実績のある事業者(2017 年実施方針公表事業以降、地元事業者除く)	6 社
	・ 広島県内事業者で給食センターの設計実績のある事業者	3 社
	・ 世羅町内の公共施設設計を手がけている事業者	3 社
建設企業	・ PPP/PFI 手法による給食センター建設経験を有する事業者かつ世羅町入札参加資格を保有している事業者	8 社
	・ 世羅町入札参加資格(建築一式工事)の内、世羅町に本社もしくは営業所等保有先かつ経営事項審査を受けている事業者	8 社
その他	・ ひろしま給食 100 万食プロジェクト連携民間企業・関係団体の内、宅配弁当など調理委託等関連業務を営む事業者	4 社
合 計		53 社

(4) 調査票回答事業者

調査票は全53社に送付し、31社より回答を得た。(回答率58%)

また、業種毎の回答者数及び回答率は以下の通りである。

表 6-3 業種別調査票回答率

業種	送付社数	回答社数	回答率
給食運営	7 社	6 社	85%
調理器具製造・販売	7 社	6 社	85%
維持管理	7 社	4 社	57%
設 計	12 社	8 社	66%
建 設	16 社	7 社	43%
そ の 他	4 社	0 社	0 %
合計	53 社	31 社	58%

2 民間事業者の意向

(1) 参画意欲

回答があった民間事業者31社のうち、10社から参画意欲ありとの回答があり、9社は条件次第で参画意欲があるとの回答であった。参画意欲のある民間事業者は、本事業の実施手法が課題であり、参画できる条件であるかを見極めたい意向がコメントとして挙げられた。

表 6-4 参画意欲の回答結果

参画意欲	①あり	②条件次第であり	③未定	④なし	備考
回 答 数	10	9	6	6	—

表 6-5 参画意欲（「①あり」・「②条件次第であり」）の主なコメント

事業者からの主なコメント	
給食運営	<ul style="list-style-type: none"> ・ 事業実施方式により検討します。また、PFI・DBO 方式の場合、給食運営企業では、同時期に全国で発注される案件の状況をみて参画可否を決定しますので、当案件の食数規模としては優先度は低くとなると考えています。 ・ 保育所のおやつ調理・配送、お茶の配送、土曜日の給食実施など、詳細検討が必要であると考えられます。また、事業スケジュールも非常に短いため、検討が必要と考えています。 ・ PFI 方式もしくは DBO 方式での事業であれば参画します。 ・ 事業契約締結まで少し期間が短いように感じます。
調理機器	<ul style="list-style-type: none"> ・ 調理設備メーカーとしては受注機会を最大限活用したいと考えます。 ・ 学校給食向けの厨房機器設計・施工は弊社の主要業務のため。
維持管理	<ul style="list-style-type: none"> ・ 維持管理業務の品質を十分に保てる事業費を割り当てていただければ、積極的な参加が可能になります。
設 計	<ul style="list-style-type: none"> ・ 発注方法や参加資格の条件によりますが、興味を持っています。 ・ HACCP 基準による設計及び監理実績を多数有しております。その経験を活かし、高い衛生環境と適正な工事金額による施設の実現が可能であると考えており、貴町に満足して頂ける給食センターのご提供できると考えています。 ・ 長期に渡り、お付き合い頂いているセンター様なので（参加意欲はある）。
建 設	<ul style="list-style-type: none"> ・ 事業方式とその内容による。

(2) 事業手法

実施手法については、従来方式と民活方式の両方で、希望する業者が存在している状況であり、給食運営企業、維持管理企業、設計企業では、民活方式の希望が多く、調理機器メーカーや建築企業では従来方式の希望が多い。

給食センターの規模（喫食数）や開業時期を考慮した結果として、従来方式を選択している事業者も多く、工期縮減等メリットからDBO方式を希望する事業者も存在している。

ただし、直営方式以外の運営方式とする場合には、参画可能な給食運営企業の存在を確認する必要がある。

表 6-6 最も望ましい事業手法の回答結果（複数回答あり）

最も望ましい事業手法				回答者の内訳				
区 分	回答数	詳 細	回答数	給食 運営	調理 機器	維持 管理	設計	建設
従来方式	14	公設公営 (運営委託を含む)	14	2	5		3	4
民活方式	16	DBO 方式	5	2		1	2	
		DB 方式	5			1	2	2
		PFI 方式(BTO)	4	2		1	1	
		その他(リース)	2		1			1
わからない			1				1	

表 6-7 参画可能な事業手法の回答結果（複数回答あり）

参画可能な事業手法				回答者の内訳				
区 分	回答数	詳 細	回答数	給食 運営	調理 機器	維持 管理	設計	建設
従来方式	19	公設公営 (運営委託を含む)	19	4	6		7	2
民活方式	32	DBO 方式	10	4	2	2	1	1
		DB 方式	13	2	4		4	3
		PFI 方式(BTO)	8	2	1	2	2	1
		その他(リース)	1					1
その他 (設計と調理機器のプロポーザル)			1		1			
その他 (不明)			1				1	

表 6-8 事業手法の主なコメント

最も望ましい手法	理由・課題
従来方式	<ul style="list-style-type: none"> ・食数規模から PFI・DBO 方式の場合は、積極的参画は難しいと考えています。（給食運営） ・他の方式の場合、検討や調査に時間がかかると判断したため。（調理機器） ・調理規模が大きくないため、組める調理委託企業が見つからない可能性が高い。（調理機器） ・給食センターの規模を考えた時に DBO、PFI、DB 方式での発注ではリスクが大きい為、参加は難しいと思われる。（維持管理）
従来方式、DB 方式	<ul style="list-style-type: none"> ・当該施設の提供食数規模から、DBO 方式、BT0 方式の場合、運営会社の参加（組成が困難）が見込めない為。（設計）
DBO 方式	<ul style="list-style-type: none"> ・当社は学校給食の調理等運営を主たる業務としており、PFI・DBO 事業手法をはじめとし、施設整備・維持管理・運営等の包括的業務でもご満足戴けるサービスを提供出来る。（給食運営） ・食数規模から PFI 方式での参画は難しいが、DBO 方式であれば参画を検討できる。（給食運営） ・SPC を設立しない（出資しない）DBO 案件は事業者にとって負担が少なく、入札参加手続き等も効率的に進められるため、最も望ましい事業手法であると考えます。（維持管理） ・DBO 及び PFI 方式は運営企業の意見が反映されることで、効率的かつ合理的な施設の設計と建設が可能であることが望ましいと考えている理由です。（設計） ・PFI の場合、資金面での調達業務に時間と労力を要することに加え、提出書類も膨大になることから DBO 方式を希望しています。（設計） ・DBO 方式は工期短縮等メリットは大きいと思います。（設計）
DB 方式	<ul style="list-style-type: none"> ・工期の短縮、責任等を考慮し DB がいいと思います。（維持管理） ・PFI 方式は設計業者としてリスクが大きいと感じています。（設計）
PFI 方式(BT0)	<ul style="list-style-type: none"> ・DBO 方式、従来方式でも参入可能ですが、民設民営方式については、リスク分担にもよりますが、参画できない可能性が高いです。（給食運営） ・設計施工と維持管理運営が連携し、維持管理運営段階を見据えた施設計画を策定できるため。（維持管理） ・民間資金を活用することで、発注者の財政負担の平準化を図ることができるため。（維持管理） ・長期契約とすることでスケールメリットが生まれるため。（維持管理）
その他(リース)	<ul style="list-style-type: none"> ・リース方式による設備導入が増えております。（調理機器）

(3) 費用削減率

PPP/PFI手法を採用した場合、一定の費用削減を見込むことができる。

設計費・工事管理費では、費用削減率が見込めないという意見も多くある一方で、建設費や維持管理費、運営費で5%以上の削減が見込めるといった回答が多くなっている。

表 6-9 費用削減率

	設計費	工事管理費	建設費	什器・備品購入費	維持管理費	運営費
0%	3	3	1	-	1	-
1%~5%未満	-	-	2	3	1	1
5%~10%未満	1	1	3	1	3	1
10%以上	2	2	1	1	2	2

表 6-10 費用削減率の主なコメント

業種	主なコメント
給食運営	<ul style="list-style-type: none"> ・PFI 方式の場合には、SPC 管理に係る業務の対応に事務員 1～2 名、また運営業務に総括責任者の配置を要しますので、従来方式と比較し、それらの人員増（人件費増）になると考えます。 ・設計時に運営側の意見を踏まえ、設計するので、無駄な動線を省く等で、適材適所の人員配置が出来き、また省エネ機器を導入し、水道光熱費を抑える事が可能な為、5～10%程度縮減しております。
維持管理	<ul style="list-style-type: none"> ・設計段階から設計・建設企業様と部材や機器の選定について協議し、劣化しにくくかつ保守・修繕しやすい機器の導入や、業務開始後、運営しながら管理できる日常清掃等の一部維持管理業務を運営企業様にご担当頂く等、業務分担を工夫することで縮減が可能になります。
設計	<ul style="list-style-type: none"> ・DBO 方式、PFI 事業の場合、施設整備について規模等から効果は望めないと考えます。

(4) 設計・建設期間

最も回答数が多かったのは設計期間 8 か月～10 か月、建設期間 10 か月～12 か月である。

想定される設計期間及び建設工事期間については、他の実績から設計・建設合わせて 2 年程度を想定する企業多数となった。

また、現在、鉄骨の納入が発注から 1 年程度かかるため、設計・建設期間の想定が困難といったコメントも挙げられた。

表 6-11 設計期間（複数回答あり）

	6 か月	7 か月	8 か月	9 か月	10 か月	11 か月	12 か月	13 か月以上
設計期間	3	2	4	2	4	1	1	-

表 6-12 建設期間（複数回答あり）

	6 か月	7 か月	8 か月	9 か月	10 か月	11 か月	12 か月	13 か月以上
建設期間	-	1	-	-	6	-	5	3

(5) 事業スケジュールへの意見

事業スケジュールについて、多くの事業者から設計・建設期間が短いと懸念の声が上がっている。

表 6-13 事業スケジュールに対する主なコメント

業種	主なコメント
給食運営	<ul style="list-style-type: none"> ・ PFI・DBO 方式の場合、令和 4 年～令和 5 年 5 月迄の事業者募集・選定とするスケジュールはタイトであり、厳しいと考えます。 ・ 設計・建設等から開業準備までのスケジュールが約 13 カ月と非常に短く感じられます。 ・ 設計・建設等から開業準備までのスケジュールが約 13 カ月と非常に短く感じられます。 ・ 事業契約締結が令和 5 年 6 月となりますと、提案期間が少し短いように感じます。実施方針を早めに公表頂きたいと思います。 ・ 優先交渉権者を令和 4 年 12 月まで行わない上記スケジュールでの事業進行は難しいと考えます。
調理機器	<ul style="list-style-type: none"> ・ 設計、建設期間が少し短い印象を受けます。 ・ 令和 6 年 9 月供用開始の場合、遅くとも令和 5 年 9 月着工で令和 6 年 7 月引渡しとなるため、事業者決定を今年度 1 月までとし、3 月議会承認後すぐに設計開始がデッドラインと思われます。令和 5 年 6 月事業契約締結では工期が間に合わないのではないのでしょうか。 ・ 設計・建設の日程が短いかわかれます。 ・ スケジュールは適切であると思います。 ・ 規模が大きくないので、できるかもしれませんが、過去に同じくらいの規模と期間で実績がございませんので、不安です。
維持管理	<ul style="list-style-type: none"> ・ スケジュールは本施設の規模を考慮して想定されたものと推察いたしますが、これまでに実施された給食センターPFI の一般的なスケジュールを参考に申しますと、全体スケジュールがやや短いように感じます。 ・ 設計・建設に要する具体的な期間はわかりかねますが、実施方針公表から共用開始まで 3 年程度の期間を設けられていることが多いです。 ・ 設計建設期間 1 年は、他事業と比較するとやや短いと感じます。 ・ 事業者募集から入札提案書の提出までの期間は、3～4 か月程度としていただけるとよいかと考えます。それより短すぎると検討時間が不足し、長すぎることも事業者にとっては過度な負担となるためです。
設 計	<ul style="list-style-type: none"> ・ 設計期間がなくまた、現状資材の調達が不安定であるため開業と供用は令和 7 年度となります。供用開始が令和 6 年 9 月であれば従来方式の発注になると考えます。 ・ 設計期間と工事期間を合わせて、少なくとも 20 か月は必要と思われます。 ・ 設計期間 7 か月、建設期間 7 か月程度と予想しますので、設計・建設等の期間にもう少し余裕が有った方が望ましいと考えます。 ・ 1 年で設計から施工完了は厳しいスケジュールではないのでしょうか。
建 設	<ul style="list-style-type: none"> ・ 事業手法によってスケジュールが変わるので何とも言えませんが、想定では総じて余裕のないスケジュール感だと思います。

(6) 今後減少が想定される食数への意見

今後、食数が減少することに対しての意見として、一食当たりの提供コストが割高になる可能性が示唆された。また、児童が減少する一方、高齢者が増加することから、高齢者配食を想定した改修を考慮しておくことも有効策といった意見もある。

設備機器について、提供食数が減少した場合においても、学校数やクラス数が大きく減少しない限りは、使用しない厨房機器は生じないと想定している事業者もいる。

表 6-14 今後減少が想定される食数に対する主なコメント

業種	主なコメント
給食運営	<ul style="list-style-type: none"> ・運営企業としましては、契約期間の食数が明確に示されていれば問題ないと考えます。（従来方式であれば、3～5年、PFI・DBO方式であれば10～15年間の食数を示して頂くこととなります。※それぞれ一般的な契約期間） ・食数が数百食減少しても、クラス数に変動しなかったという事例がございます。これに対し、学校給食は、ほぼほぼ食缶方式を採用しており、クラス数にも作業量が影響を受けるため、配缶作業の作業量が変わらず従業員数を減らすことが出来なかったという事例がありました。 ・食数が減少しても施設規模から調理員数の削減等は見込めないと考えます。
調理機器	<ul style="list-style-type: none"> ・調理設備機器の観点から減少する食数規模にもよりますが、現時点での最大食数から判断して機器台数が大幅に減少するものではないと思います。最大食数での調理、洗浄、消毒保管の能力は必須となりますが調理や洗浄については、減少食数を見越したうえで稼働率や時間等の調整による機器選定が可能だと思います。 ・提供食数が減少した場合においても学校数やクラス数が大きく減少しない限りは、使用しない厨房機器は生じないことが一般的ですので、余剰スペースの有効活用などは行えないという認識です。 ・厨房設備の能力は、最大食数に合わせて計画するのが基本です。食数が減少していくと、使用しない設備が出てくる恐れがあります。運営（調理業務）の考え方に影響しますが、2回転調理や他施設への提供も検討する必要があると思います。実現可能の場合、食数が減少しても使用しない設備が出てくる可能性は低くなると考えます。 ・調理能力は期間中（PFIでしたら15年など）の最大食数、クラス数、学校数で算出しますので、調理内容が変わらないのであれば、食数減少により必要な機器能力は減っていき、使用しない機器が出てくる可能性があります。ただし、食数が減っても少人数クラスなど、教育方針などの変更によって、クラス数が変わらないのであれば、コンテナ、食缶等の数量は変わりません。 ・食数が減少すれば、使用しなくなったり、稼働が少なくなる機械が出てくると考えられます。
維持管理	<ul style="list-style-type: none"> ・食数の減少によって調理時間が減り、設備の劣化速度は多少抑えられるかもしれませんが、基本的には日々稼働させるため一定の保守点検が必要であり、結果的に一食あたりの提供コストが割高になる懸念がございます。また、配送対象施設が事業候補地から東西に離れているため、配送距離を考慮すると、少ない食数では非効率になることも考えられます。
設 計	<ul style="list-style-type: none"> ・児童生徒は減少しますが、高齢者は増加すると思います。長期修繕計画を策定し、大規模修繕時に高齢者配食等の機能を導入する改修ができるとよいかと思えます。
建 設	<ul style="list-style-type: none"> ・食数減少による対応は町の方でお願いしたい。

(7) 保育所給食への意見

① 小中学校と保育所の給食調理エリアの考え方

同じ調理室・設備を使用することについては、別設置を推奨する意見が多くなっている。具体的には、喫食形態が異なるため、保育所専用の調理室が必要であるとの意見がある。

また、壁等で仕切った別空間とする場合の留意点として、衛生管理上、行き来ができないため効率化は十分に計れない可能性があるといった意見がある。

表 6-15 給食調理エリアの考え方に対する主なコメント

業種	主なコメント
給食運営	<ul style="list-style-type: none"> ・ 保育所給食は、小中学校と比較して、アレルギー対応も多くなることが予想され、また、おやつ調理や盛付け等も含め、より多くの対応が必要となりますので、保育所調理エリア（室）は、小中学校と完全に分けることは必須であると考えます。 ・ 3歳未満時の対応として、一般的には個別に食器盛付を要しますので、配送面でどのように対応するかの検討が課題。その他、AM おやつ提供等も含め、配送計画において条件は厳しくなると考えます。 ・ 弊社の受託している学校給食センターでは、3歳以上児の保育所給食は小学校低学年と同メニューで喫食量（配缶量）を調整して提供している事例がございます。 ・ 弊社の受託している学校給食センターで、3歳未満児の離乳食等を調理提供している事例がございます。その施設は下処理までは同じ工程で、アレルギー対応調理室のような離乳食調理室を別途整備しております。本案件での食数規模を勘案すると、離乳食にアレルゲンを使用しないのであれば、アレルギー対応調理室との併用も可能ではないかと考えております。 ・ 調理時間が異なる点、調理機器が異なる点を踏まえ、別の諸室もしくは区画する方が望ましいです。要求水準書に記載頂けるようご検討お願い致します。 ・ 保育所の食数や給食対応（個食対応、アレルギー等）をどこまで対応するかにもよりますが、調理等に関する業務効率を考えたうえで、希望としては別空間での調理を希望いたします。 ・ 保育所給食については、アレルギー対応や提供する食事形態も含め専用調理室を設けた方が良くと考えます。
調理機器	<ul style="list-style-type: none"> ・ 保育所については小食数ではあるものの、小中学校の休み期間での稼働や個食対応等も必要となるのでエリアや諸室区分などの対応による効率性が必要と考えます。 ・ 調理内容が異なるため、別空間とする必要があるという認識です。保育所の提供日数は多いため、調理工程を小中学校と分離することで、保育所のみ提供する際に光熱水費を低減できます。ただし、調理員の配置人数が増えること、面積が増えることで事業費は増大します。 ・ 清潔区（非汚染区）において、保育所専用調理室が必要と思われる。 ・ 喫食形態が異なるため、保育所専用の調理室が必要であると思います。稼働日数が異なるので、調理室の設備（空調や電気も含めて）は、単独運転が可能とした方が良くと思います。 ・ 小中学校と保育所の献立が異なるならば別に配置したほうが良いと考えます。また、小中学校が休みで、保育所のみ給食を実施する日は最低限の調理室のみ稼働させた方が、空調費や掃除の手間などが少なく済みます。
維持管理	<ul style="list-style-type: none"> ・ 維持管理の観点で申しますと、同じ調理室・設備を使用する場合は、点検の効率化が図られライフサイクルコストの縮減が見込まれますが、別空間とした場合は、建具や設備の増加によりコストが増大する可能性がございます。
設 計	<ul style="list-style-type: none"> ・ 調理室を作ることは可能と考えますが、従業員の配置体制等に検討が必要と思います。 ・ 調理する品目が違うので、調理スペースは分かれると思いますが、用途が違うわけでは無いので、壁で仕切るよりはエリア分けした方が良く考えます。兼用出来る設備を集約した方が合理的で有り、経済的と考えます。

② 保育所給食の実施における、手作りおやつへの対応

調理可能なメニューとしては、カップケーキ・ゼリー・クッキー・蒸しパン・揚げパン・ジャムサンド・アメリカンドック・大学芋・芋ようかん・混ぜご飯・おにぎり等が挙げられた。

また、午後のおやつを給食回収と同時に配送することについては、不可能では無いとの意見が多くなっている。

具体的な意見として、「食数の多い『せらにし保育所』でも34名、1クラス程度、他をいれても3クラス程度なので食缶やポリボックス等により給食回収に合わせた同時配送(助手席使用等)は可能」といった意見や、「午前の調理終了後に調理したおやつを冷蔵保管して配送、翌日の食器配送時に回収するため食器・食缶・食具を2組調達する必要がある」といった意見がある。

表 6-16 手作りおやつへの対応の主なコメント

業種	主なコメント
給食運営	<ul style="list-style-type: none"> ・専用エリア（室）があれば手作り対応はできますが、配送計画において苦慮すると考えます。 ・配送時間帯が学校と異なりますので配送計画によっては専用車両が必要となります。また、敷地内も狭い事が考えられますので車両のサイズも考慮する必要があります。 ・コンベクションオープンを使用したカップケーキやアガーを使用したゼリーなど。 ・提供時間（調理時間）や従事者の休憩時間など、詳細検討が必要であると考えております。タイミングによっては、給食回収と同時に不可能ではないと考えますが、現時点では、おやつ用の調理エリア、専門の人員、軽自動車での配送なども検討して頂きたいと存じます。 ・おやつはカップケーキ、ゼリー、アメリカンドックを想定しています。 ・午後のおやつを給食回収と同時に配送する事は可能ですが、2時間喫食の関係上、おやつ提供時間次第です。 ・給食回収時におやつ配送可能です。
調理機器	<ul style="list-style-type: none"> ・手作りおやつについては、『カップケーキ』『ゼリー』『クッキー』『蒸しパン』など給食調理に使用するスチームコンベクションオープン等により調理可能です。 ・配送について、食数の多い『せらにし保育所』でも34名1クラス程度、他をいれても3クラス程度なので食缶やポリボックス等により給食回収に合わせた同時配送(助手席使用等)は可能と考えます。 ・おやつを手作りで提供している事例は少なく、献立がないと具体的な判断ができません。おやつを午後の回収時に配送することは可能です。午前の調理終了後に調理したおやつを配送、翌日の食器配送時に回収するため食器・食缶・食具を2組調達する必要があります。 ・パンを使ったもの（揚げパン、ジャムサンド）、芋を使ったもの（大学芋、芋ようかん）、ごはん系（混ぜご飯、おにぎり） ・回収と同時に配送は、配送の際の温度管理に留意する必要があります。 ・午後のおやつ調理内容の精査が必要です。手作りをするのであれば、焼き菓子はオープン、ゼリーなどは冷蔵庫が必要になります。昼食と同時におやつを作るのであれば、別に専用機器を配置し、面積も多く必要と考えます。

(8) 付帯事業の事業意向と事業案

付帯事業案については、具体的な意見が少なく、意欲有りの事業者は1社にとどまっている。

事業案としては、施設見学、調理実習体験、料理教室や食育事業が主となっている。

また、現時点ではわからないといった事業者が殆どであり、付帯事業を検討する場合は、町として設定する具体的な付帯事業の条件を踏まえた民間事業者との対話が必要となる。

表 6-17 付帯事業の事業意向結果

実施意欲	①あり	②なし	③条件次第	④現時点でわからない
回 答 数	1	2	5	15

(9) 事業参画意欲が向上するための方策

事業参画意欲が向上するための取組として、主に入札参加資格要件の実績要件の緩和や、官民の明確なリスク分担、希望する事業手法といった意見が挙げられた。

表 6-18 事業参画が向上するための対応にかかる主なコメント

業種	主なコメント
給食運営	<ul style="list-style-type: none"> ・（DBO 方式、PFI 方式等の包括事業としての意見）大規模修繕については町の業務範囲としての設定をお願いします。事業者でリスクを見込むと、修繕費が入札価格を押し上げる可能性があり、実際は無用なコストの可能性があるのであります。 ・食器・食具などの更新は、町の業務範囲としてもご検討ください。（事業者側でも十分可能です。）先行案件で補充・更新のタイミング・基準（まだ使える。いや、更新すべき。）が官民で食い違う事例が散見されます。従来どおり、必要なタイミングで町が発注されると、必要最低限で補充・更新を行うことができます。 ・原則は性能発注であると想定しておりますが、施設仕様・調理設備仕様などで、町で明確に指定するものがあれば、要求水準書等で予め仕様をお知らせください。 ・独立採算の要素は排除していただきますようお願いいたします。 ・「将来的に提供先の学校数・クラス数が増加」することがあります。その場合、配送車両・コンテナ等、設備・備品の追加購入が必要となる可能性が想定されます。当該リスク分担は町負担としていただきたくお願いします。 ・近隣自治体と組んで食数が増えれば参画意欲が増します。 ・水光熱の使用量については、事業者側の企業努力ではカバーしきれない増加要因もあります。例えば、納品された葉物野菜に虫や異物等が多く付着していた場合、通常よりも多く洗浄を行う必要があるため、水道の使用量が上がってしまいますが、これは事業者の不可抗力と考えます。上記のような懸念事項に関してリスク回避を行うためには、事業者はどうしても余裕を持った水光熱費の算出をしなければならず、自治体にて純粋に水光熱費を支払って頂くよりも計上額が高くなる可能性が高くなります。そのため、水光熱費については、自治体にて毎年予算を取って頂き、自治体にて負担して頂く方が双方にとって良いのではないかと考えます。もちろん、自治体様の費用負担であっても水光熱費の削減には可能な限りご協力させていただきます。（提案書での記載事項に「光熱水費の削減策」を挙げて頂けましたら具体的な策をご提示することも可能です） ・水光熱費が事業者側負担になった場合、サービス対価の改訂の指標を「電気」「ガス」「水道」と細やかに分類して頂けますと、自治体側の財政負担も多少は軽減できるかと考えますのでご配慮の程、お願い致します。
調理機器	<ul style="list-style-type: none"> ・実績要件の緩和 ・公募から提案までのゆとりあるスケジュール ・厨房設備の部材、部品が高騰しており、予測が出来ない状況です。事業期間が 15 年など長期に渡りますので、物価の乱高下に伴う事事業者側のリスクを事業期間中に見直す、場合によっては変更契約が出来るなど、検討をお願いいたします。 ・企業単独で参入可能な厨房企業のみプロポーザルでしたら他社の意向を考慮する必要がないため、積極的に参画できます。 ・多数の企業が参加できる方式をお願いしたい。

業種	主なコメント
維持管理	<ul style="list-style-type: none"> ・地元企業の要件は町内に本店を有する企業だけでなく、支店や事業所を有する企業まで緩和していただけますと、より本事業に適した協力体制が構築できることから、弊社の事業参画意欲も向上いたします。 ・大規模修繕が本事業に含まれるのかどうかわかりかねますが、修繕更新はいわゆる経常修繕のみとし、大規模修繕は貴町にてご対応、もしくは建設業務の対象としていただくのがよろしいかと考えます。大規模修繕は計画修繕としての性質が強く、性能発注の一環として維持管理業務の範囲内で実施する一般的な修繕とは性質が異なることから、要求水準書で明確に分けていただきたく存じます。 ・光熱水費につきましては、事業者が負担する場合、リスクを回避するための金額を設定せざるをえず、結果として事業費の高騰（実際の光熱水費より高額な光熱水費）につながると考えられます。従いまして、光熱水費は貴町にてご負担いただくことが望ましく、本業務を対象外としていただくことで、多くの企業の参画意欲が向上すると考えます。 ・維持管理業務の一つである施設備品と調理備品の保守管理につきましては、これまで弊社が取り組んできた案件では、運営企業様と業務分担しながら管理しております。しかしながら一般的に給食センターでは設備員を非常駐とするケースが多く、維持管理企業が施設備品の劣化状況を判断しながら管理コントロールするのは難しいのが実情です。ゆえに、施設・調理備品の保守管理業務は運営業務の一つとしていただき、常駐する運営企業様に適切な保守・修繕・更新対応をしていただくことが望ましいと考えます。 ・事業を適切に遂行していくためにも、官民の適切なリスク分担や、事業者には過度な負担のかからない要求水準等の設定（契約保証や保険、不可抗力リスク等）は必須と考えます。 ・付帯事業等の独立採算要素がないこと。
設計	<ul style="list-style-type: none"> ・各分野の技術者の配置は、入札参加要件から除外して頂くことを希望します。 ・設計について、過去 10 年～15 年以内に給食センターの設計実績があるところが参加可能にするのが良いと思われます。 ・企業としての適正な利益の確保が可能な条件の整理。 ・基本的にはどのような条件においても参加資格がある限り参画していきたいと考えておりますが、提示された事業手法により判断いたします。
建設	<ul style="list-style-type: none"> ・調理・配送業務（給食企業）と契約を分離する、DB+O 方式や、建物の維持管理に限定した DBO 方式又はリース方式の形態であれば、積極的に参画を検討します。

(10) その他

その他自由コメントでは、事業に関する前向きな意見、スケジュールに対する懸念、本事業方針の早期明確化を希望するといった様々な意見が挙げられた。

表 6-19 その他の主なコメント

業種	主なコメント
給食運営	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食センターを利用した付帯事業の実施は、学校給食センターの本分である学校給食の実施に影響を与えるリスクが考えられるため、提案が難しいです。 ・学校給食センターの会議室を使用した事業は、調理場を使用する事業よりリスクは低いですが、問題がないわけではありません。食育や生涯学習講座等の各種講座、料理教室のように会議室を使用する事業では、施設内の衛生管理を徹底する必要があります。一般の来訪者は施設の従事者とは違い、腸内細菌検査の実施や手洗いの徹底を行っていませんので、定期的に多くの来訪者が来る状態が続けば、施設内に菌やウイルスを持ち込まれる可能性が高まります。施設内の菌やウイルスによる汚染は、学校給食の調理という施設本来の目的にとって危惧する事態となりますので、一般来訪者が通るエリアの清掃の徹底や、施設への入館時の手洗いをして貰う等、施設内での衛生管理を徹底する必要があります。
調理機器	<ul style="list-style-type: none"> ・事業者アンケートを含めて、本事業での方向性など早めの開示を希望します。 ・民活手法を用いる場合は事業者選定期間が非常に短くなる恐れがあるため、必要な様式の削減・簡素化をお願いします。 ・保育所の調理室がまだあるのであれば、お茶提供設備のみ残すか、お茶提供機器を設置してはいかがでしょうか。 ・スケジュールがタイトなので、そのあたりを考慮頂きたい。
維持管理	<ul style="list-style-type: none"> ・本件、非常に高い関心を持っています。引き続き情報交換等させていただけると幸いです。
設 計	<ul style="list-style-type: none"> ・施設規模と提供食数の減少などの条件から施設整備と管理・運営は別にされたほうが参加の可能性が拡がり関心事業者が増えると思われます。

第7章 モデルプランの検討

第4章～第6章を踏まえて、表 7-1、図 7-1～図 7-3のとおりモデルプランを設定する。

表 7-1 モデルプラン面積表

1 階床面積	約1,145m ²
2 階床面積	約 345m ²
延床面積	約1,490m ²

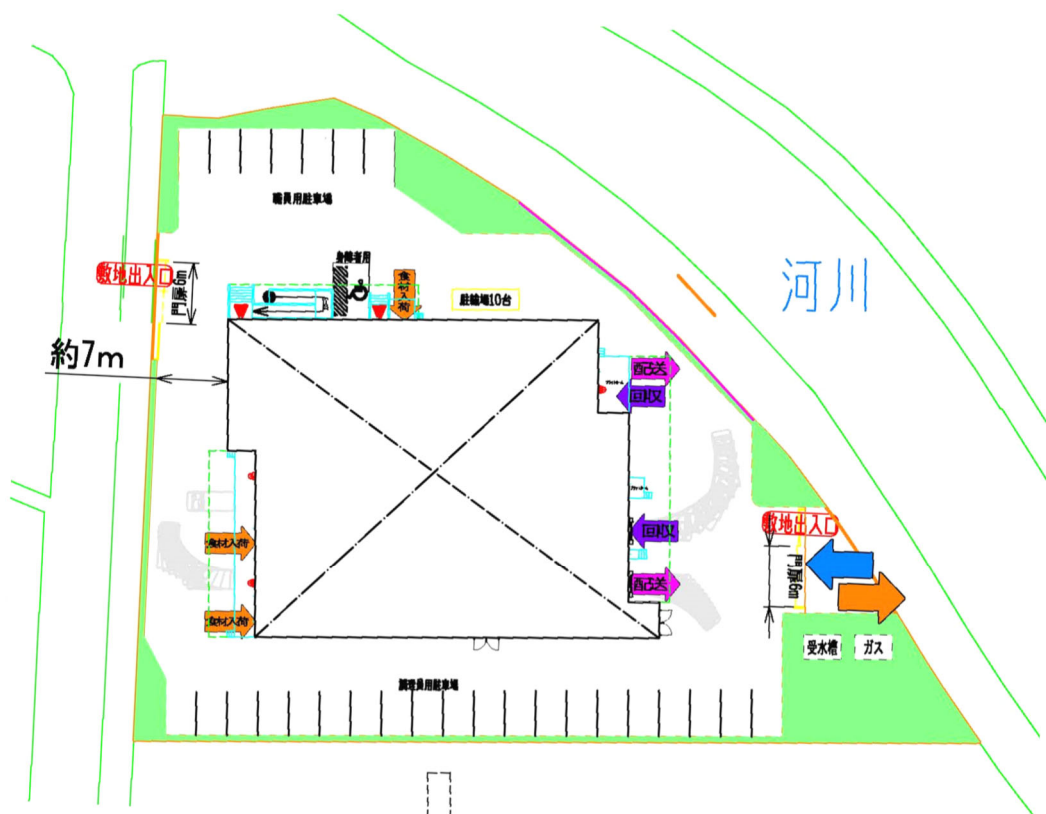


図 7-1 モデルプラン配置図

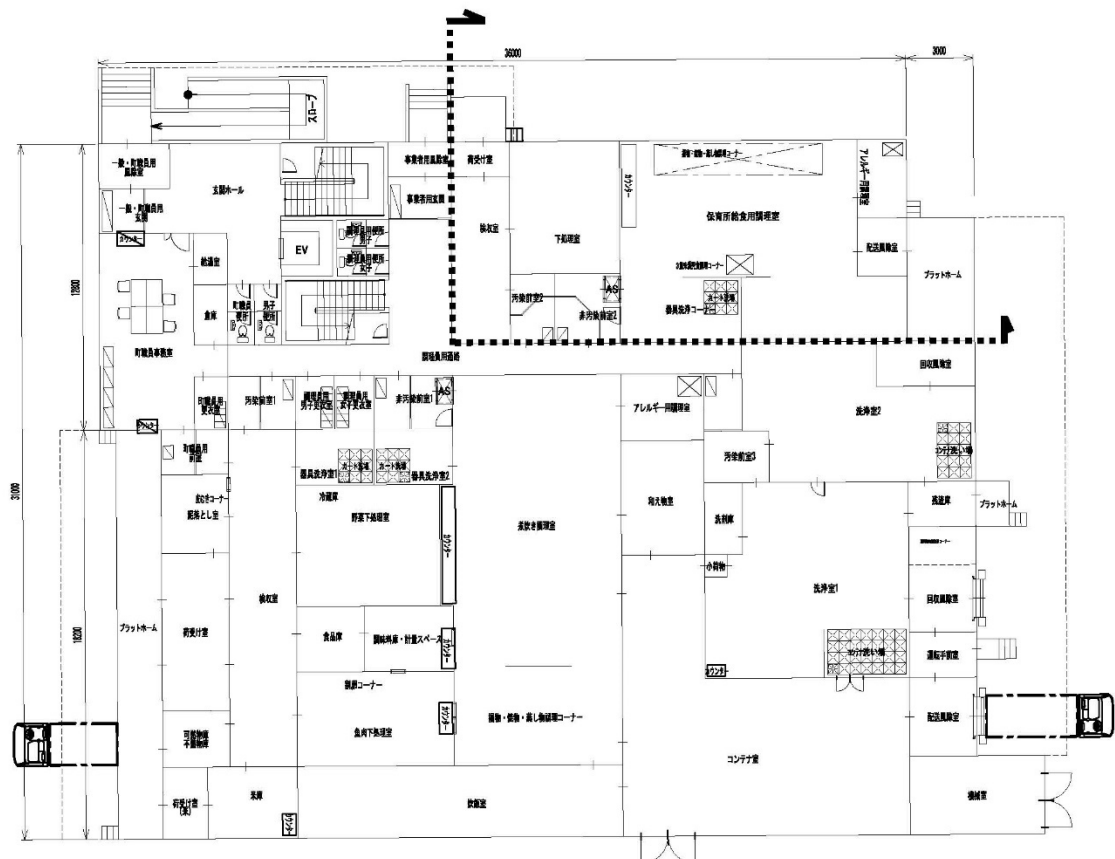


図 7-2 モデルプラン1階平面図

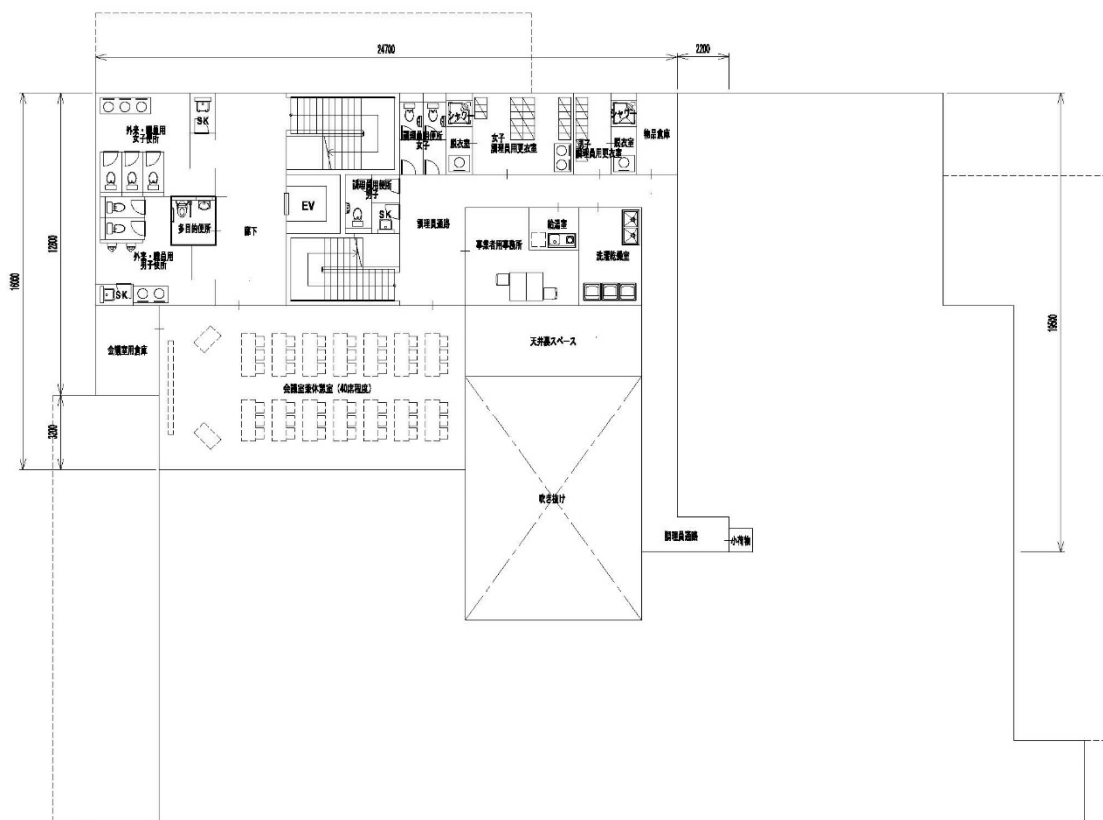


図 7-3 モデルプラン2階平面図

第8章 概算事業費の検討

1 概算事業費の試算

既往学校給食センター事例や民間事業者からの見積等を参考に、表8-1のとおり概算事業費をDBO方式(SPCあり)、DBO方式(SPCなし)、PFI(BTO)方式で算出した。

表 8-1 概算事業費一覧

①施設整備費					
	公設公営方式	DBO方式(SPCあり)	DBO方式(SPCなし)	PFI(BTO)方式	根拠
事前調査費用	5,750千円	5,175千円	5,175千円	5,175千円	既往事例
設計・管理費	36,369千円	32,732千円	32,732千円	32,732千円	既往事例
排水処理設備費	71,100千円	63,990千円	63,990千円	63,990千円	既往事例
工事費	998,000千円	898,200千円	898,200千円	898,200千円	民間事業者見積平均値
外構工事費	37,000千円	33,300千円	33,300千円	33,300千円	民間事業者見積平均値
厨房設備整備費	248,000千円	223,200千円	223,200千円	223,200千円	民間事業者見積平均値
食缶・食器・食具等調達費	15,882千円	14,294千円	14,294千円	14,294千円	民間事業者見積平均値
その他調理備品調達費	7,700千円	6,930千円	6,930千円	6,930千円	民間事業者見積平均値
事務備品費	6,454千円	5,809千円	5,809千円	5,809千円	既往事例
(計)	1,426,255千円	1,283,630千円	1,283,630千円	1,283,630千円	
②開業準備費					
	公設公営方式	DBO方式(SPCあり)	DBO方式(SPCなし)	PFI(BTO)方式	根拠
開業準備費	7,900千円	7,200千円	7,200千円	7,200千円	運運営費・維持管理費(食缶更新費除く)1か月分
(計)	7,900千円	7,200千円	7,200千円	7,200千円	
③運営費					
	公設公営方式	DBO方式(SPCあり)	DBO方式(SPCなし)	PFI(BTO)方式	根拠
人件費	720,000千円	648,000千円	648,000千円	648,000千円	民間事業者見積
残渣処理費	45,000千円	40,500千円	40,500千円	40,500千円	民間事業者見積
その他管理費及び消耗品等	300,000千円	270,000千円	270,000千円	270,000千円	民間事業者見積
配送費	150,000千円	135,000千円	135,000千円	135,000千円	民間事業者見積
(計)	1,215,000千円	1,093,500千円	1,093,500千円	1,093,500千円	
④維持管理費					
	公設公営方式	DBO方式(SPCあり)	DBO方式(SPCなし)	PFI(BTO)方式	根拠
建物保守管理、清掃、警備業務費	150,000千円	135,000千円	135,000千円	135,000千円	既往事例
建物修繕費	83,291千円	74,964千円	74,964千円	74,964千円	既往事例
厨房機器修繕・更新費	69,254千円	62,329千円	62,329千円	62,329千円	既往事例
食缶・カゴ更新費	18,400千円	16,600千円	16,600千円	16,600千円	既往事例
その他調理備品更新費	27,328千円	24,594千円	24,594千円	24,594千円	既往事例
(計)	348,273千円	313,487千円	313,487千円	313,487千円	
⑤その他費用					
	公設公営方式	DBO方式(SPCあり)	DBO方式(SPCなし)	PFI(BTO)方式	根拠
SPC初期費用(設立費用、金融費用等)	-	30,000千円	0千円	50,000千円	既往事例
SPC管理費(マネジメント費等)	-	48,000千円	0千円	48,000千円	既往事例
(計)		78,000千円	0千円	98,000千円	
⑥その他費用(債務負担対象外)					
	公設公営方式	DBO方式(SPCあり)	DBO方式(SPCなし)	PFI(BTO)-LCC	根拠
設計・建設・運営モニタリング費	-	60,000千円	60,000千円	60,000千円	既往事例
(計)		60,000千円	60,000千円	60,000千円	

2 VFM 試算条件の設定

VFM試算に際して必要な資金調達等に係る条件を次のとおり設定する。

(1) 割引率

「VFM(Value For Money)に関するガイドライン（平成13年7月27日内閣府PFI推進委員会）」において、割引率^{※10}はリスクフリーレート^{※11}を用いることが適当であり、その例として長期国債利回りの過去の平均値をリスクフリーレートとする方法が示されている。

本事業では、維持管理運営期間が約15年であることから、償還期間が事業期間に近い15年国債利回りの値を参照する。また、事業期間の間の国債利回りは相応の変動があることが想定されるため、過去15年間（令和4年3月31日まで）の平均値0.95%を用い、割引率を設定する。

(2) 地方債

町の資金調達には地方債を用いる。

起債条件は実態を踏まえて、次のとおり設定する。なお、地方債利回りは令和4年6月28日時点の地方公共団体金融機構における長期貸付利率（償還期限14年を超え15年以内、内据置期間なし）から設定した、0.40%を用いて検討することとする。

■合併特例債

- ・元利均等返済
- ・充当率：95%
- ・返済期間：15年（うち据置き0年）
- ・利率：0.40%

(3) 民間借入

民間資金調達は、返済期間を維持管理・運營業務期間と同じ15年の元利均等返済として設定する。借入金利は、令和4年7月13日時点TONA TSR ^{※12}（15年）0.656%（基準金利）+0.5%（スプレッド^{※13}）=1.156%の固定金利を用いて検討することとする。

(4) 建中借入

建中の借入は短期借入である。借入金利は、令和4年7月12日時点TIBOR^{※14}（3か月）（基準金利）+0.5%（スプレッド）=0.567%の固定金利を用いて検討することとする。

※ 10 割引率とは、将来の価値を現在の価値に換算するに当たって用いる換算率である。なお、内閣府のVFM（Value For Money）に関するガイドラインでは、PSCとPFI事業のLCCを比較する際は、現在価値に換算して比較することが定められている。例えば、インフレ率を0としても、現時点での1億円と10年後の1億円とでは価値が異なる。このため、この2つの価値を比較する際、10年後の1億円が現時点での何円に相当するかという換算が必要となる。このように、将来の価値を現在の価値に換算することを現在価値に換算するという。

※ 11 リスクフリーレート（Risk Free Rate）とは、「リスクが最小の金融商品から得られる利回り」を意味する。日本の場合、預貯金やインターバンクの短期金融商品、日本国債の利回りがこれに該当する。

※ 12 TONA TSRとは、東京時間午前10時の円スワップレートとして Refinitiv Benchmark Services (UK) Limited（又はその承継運営機関）が公表している当該年限のレートである。TONAは無担保コール翌日物金利（Tokyo OverNight Average rate, TONA）であり、金融機関同士が無担保で実際に取引した際のオーバーナイト（1営業日）の金利に相当する。

※ 13 スプレッドとはベース金利に上乗せされる金利（スプレッド）である。金利はベース金利とその企業の信用力に応じたスプレッドで構成される。この信用スプレッドは、債務の返済不履行となるリスクに対して支払われる追加的な金利である。このため、信用力の低い発行体ほどスプレッドが大きくなり、ベース金利と合わせた合計の金利も高くなる傾向がある。

※ 14 TIBORとは、東京における主要銀行間の取引金利で、企業向け貸出金利の指標とされている。銀行は、企業の信用力に応じ、TIBORに一定の利率を上乗せして貸し出すケースも多く、金融派生商品で使用されることもある。

(5) 学校施設環境改善交付金（文部科学省）

本事業の対象児童・生徒数953名、令和4年度調理場単価317,700円/㎡として、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を用いて計算する。

(6) 出資者期待利回り

日本では、給食センター整備事業を含めPFI(BTO)事業等の多くは、低リスク低リターンのものであり、SPCへ出資した構成企業に関する出資者期待利回りの実勢値は小さな値となっている。こうした状況を踏まえ、本検討においてもEIRRは5.0%と想定する。

(7) SPC 出資金

本検討においては、PFI(BTO)方式について特別目的会社(SPC)の設立を想定する。また、DBO方式についても、SPCを設立するケースの検討を行う。SPCに対する出資金の額は、劣後ローン等を活用した民間事業者の資金調達方法及び事業の内容や方式、官民のリスク分担の在り方等によって異なる。したがって、実際に民間事業者が提案する出資金の額は、相応の幅が出ると考えられる。

本事業では、他同種事業事例等を参考に、最低限の出資額として10,000千円と想定する。

(8) 事業採算性指標（P-IRR、E-IRR、DSCR、LLCR）

民間事業者が企業として適正な利益を出すとともに、金融機関に対する借入金返済をより確実なものとする収支計画する必要があることから、次の指標に関する全ての条件が満足されるように、町からの支払額を調整する（DBO方式（SPCあり）については、ア、ウ、エは適用外。DBO方式（SPCなし）については、採算性指標は考慮しない。）。これらの指標が満足されなければ、事業者の事業参加が期待できないこととなる。

ア P-IRR>平均資金調達コスト

イ E-IRR>出資者期待利回り（5.0%）

ウ DSCR>1.0%

エ LLCR>1.0%

表 8-2 事業採算性指標

事業採算性指標	概要
P-IRR	プロジェクトの投資額に対する利回りを表す指標であり、借入金と出資金の平均調達コストよりもP-IRRが低い場合には、サービス対価のみでは借入金金利及び出資配当金を支払うことが出来ないため、事業に参画しないこととなる。
E-IRR	出資額に対して将来受け取る配当金等が、年利回りに換算してどのくらいになるかを数値化したもの。本事業では、出資額に対して期待利回り（5.0%）以上の収益性が確保できない場合は、出資者が現れないことから、事業者が資金調達できず、事業に参画できないこととなる。
DSCR	年度ごとの元利金支払いに充当可能なキャッシュフローが、元利金返済必要額の何倍となっているかを表すもの。 これが1.0を下回る場合、その年度のキャッシュフローで当該年度の借入金の返済ができないことになる。
LLCR	借入期間全体にわたる元利金返済前キャッシュフローの現在価値が、借入元本の何倍であるかを表すもの。 これが1.0を下回る場合、事業期間に生み出す事業のキャッシュフロー総額で借入金全額の返済ができないことになる。

3 VFM 算定結果

本事業にDBO方式（SPCあり）、DBO（SPCなし）及びPFI(BTO)方式を導入することによる約15年間の事業期間を通しての町の財政負担削減額は表8-3に示すとおり。

現在価値化後で、財政負担削減額が大きい順に、DBO方式(SPCなし)・約2.4億円、DBO方式(SPCあり)・約1.5億円、PFI(BTO)方式・約1.0億円と計算される。

「8-2(8)事業採算性指標(P-IRR、E-IRR、DSCR、LLCR)」に示す値は、PFI(BTO)方式の場合、いずれも指標値以上となる。また、DBO(SPCあり)の場合におけるE-IRRも指標値以上となる。なお、DBO(SPCなし)の場合は、民間事業者の資金調達及び出資が発生しないため事業採算性指標は考慮しない。

表 8-3 VFM 算定結果

(千円・税込)

項目	公設公営方式	DBO方式(SPCあり)	DBO方式(SPCなし)	PFI(BTO)方式
①施設整備に係る経費(設計・建設)	1,426,255	1,283,630	1,283,630	1,283,630
②開業準備費	7,900	7,200	7,200	7,200
③運営費	1,215,000	1,093,500	1,093,500	1,093,500
④維持管理費	348,273	313,487	313,487	313,487
⑤その他費用 ※債務負担対象	299,743	371,333	269,062	424,229
①+②+③+④+⑤債務負担額	-	3,069,149	2,966,878	3,122,045
⑥その他費用 ※債務負担対象外	1,324,784	1,250,732	1,250,732	1,250,835
設計・建設・運営モニタリング費	0	65,725	65,725	65,725
起債元金返済	1,285,200	1,149,600	1,149,600	1,149,700
起債利息負担	39,584	35,407	35,407	35,410
①+②+③+④+⑤+⑥支出	4,621,955	4,319,881	4,217,610	4,372,880
⑦収入	1,396,851	1,269,301	1,268,633	1,260,209
交付金	73,324	73,324	73,324	73,324
合併特例債	1,285,200	1,149,600	1,149,600	1,149,700
法人町民税	0	245	0	245
消費税	38,327	46,132	45,709	36,940
町の財政負担(現在価値化後)	2,993,985	2,842,657	2,746,372	2,885,696
PSC(従来手法)との差額	-	-151,328	-247,613	-108,289
現在価値化後VFM	-	5.1%	8.3%	3.6%

第9章 事業スケジュール

本事業における事業スケジュールの案を以下のとおり想定する。

ただし、令和6年9月供用開始を目標としたスケジュールとなっており、以下の事項の状況によりスケジュールに大きな影響が出ることも想定される。

【スケジュールに影響する事項】

- ・用地の利用目的変更にかかる調整協議
- ・土地造成、土壌汚染対策
- ・排水設備等設置にかかる関係部署との協議・手続き
- ・契約手続、議会对応
- ・確認申請時期
- ・補助金申請にかかる協議・手続き
- ・資材、設備の調達の遅れ（鉄骨・キュービクル等の電気設備・厨房設備等）
- ・新型コロナ等感染症蔓延による作業遅延

表 9-1 民活方式における事業スケジュール（案）

時期	内容
令和4年 10月上旬	実施方針・要求水準書（案）の公表
11月下旬	入札公告
令和5年 3月	事業契約締結（議決）
3月下旬～	設計・建設期間（約16か月）
令和6年 7月下旬	
8月	開業準備期間
9月	供用開始

第10章 総合評価及び課題の整理

1 事業手法の定性的評価

本事業に導入が考えられる事業方式として以下の方式について検討した。

- (1) 公設公営方式
- (2) DBO方式 (SPCあり)
- (3) DBO方式 (SPCなし)
- (4) PFI (BT0)方式

(1)の公設公営方式と比較して、(2)～(4)の民活手法の導入によって期待される効果は次のとおり。

① 町の財政負担削減・平準化

DBO方式やPFI(BT0)方式では、設計・施工・運営・維持管理を長期一括で民間事業者に請け負わせることで、維持管理運営を見据えた効率的な施設整備等による財政負担削減が図れる。施設の整備費は起債等を活用することで平準化することも可能である。一方、SPC設立を規定する場合は、SPC設立費用や管理費用等によりコスト削減メリットが出ない場合もある。

② 維持管理サービス水準の向上

DBO方式やPFI(BT0)方式では、あらかじめ維持管理や運営の段階を見据えた施設・設備の整備が行われるとともに、長期的に民間事業者のノウハウを活用して効率的に維持管理を行うことが可能である。また、包括的に委託することで、突発的な修繕が発生した場合等にも迅速な対応が期待できる。

③ 調理サービス水準の維持・向上

民活手法では、要求水準の達成が契約条件である。そのため、調理・運営サービスの水準の長期にわたる維持が期待できる。また、民間事業者にとっては、業務の継続性が確保されるため、ノウハウを蓄積することでさらなるサービスの向上が期待できる。町も、民間事業者と連携することで献立作成や調理手順・内容の改善等が期待できる。

④ 町民サービスの実現の可能性

既往の同種事業では食育推進等の観点から、調理工程を見学できる見学通路や研修室等を整備する事例も多く、本事業でも食育機能の充実を図ることが可能である。民間事業者の協力を得て、町民向けの食育講座やイベントを実施することも考えられる。

2 事業手法の定量的評価

本事業では、現在価値化後で財政負担削減額が大きい順に、DBO方式(SPCなし)・約2.4億円、DBO方式(SPCあり)・約1.5億円、PFI(BT0)方式・約1.0億円と計算される。

3 民活手法の導入による課題

公設公営方式以外の民活手法の導入にあたっては、保護者等から民間委託への懸念が示される場合がある。町と民間事業者との協力体制を構築し、安全安心な給食の実施を持続するには、献立作成と栄養管理、食材発注と検収、食育事業の提案などは栄養教諭等が主体的に行う等、町によるモニタリングを行い、調理品質を確保しなければならない。

また、民活手法の導入は、全国展開する大手企業が業務を独占し、町内・県内の企業が参画できないと危惧する意見が出る場合がある。その場合、町内・県内企業活用を求めることや、「地元貢献」に資する具体的な提案を求めることなどが有効である。

4 総合評価

1～3までの検討結果より、公設公営方式と比較するとDBO方式（SPCなし）は本事業に適していると考えられる。最も財政負担額削減額が大きく、民活手法による定性的メリットも十分に受けられるためである。

PFI(BTO)方式やDBO方式（SPCあり）のようにSPC設立を規定すると、事業マネジメントやリスク分担の明確化が図られることが期待できる。ただし、本町の施設規模ではSPC設立や管理に必要な費用が希釈されず、十分に財政負担額削減が期待できないことも想定される。

世羅町学校給食センター整備基本計画

令和4年9月策定

編集・発行/広島県世羅町教育委員会（学校教育課）

TEL 0847-22-0548 FAX 0847-22-2766

URL <https://www.town.sera.hiroshima.jp>

E-mail sera-kyouiku@town.sera.hiroshima.jp
