

3) 計画を策定する上で検討すべき課題（その2）

①学校給食センター運營業務の民間委託について

①国の考え方

「学校給食業務の合理化について」（昭和60年文部省通達）において、学校給食の質の低下を招くことのないよう十分配慮し、民間委託等の方法により、人件費等の経常経費の適正化を図る必要があるとしている。ただし、民間委託を行う場合は、献立作成は委託対象外とすること、設置者の意向を十分反映できる管理体制を設けること、運営改善のための措置がとれるよう契約書に明記することなどが示されている。

②市の方向性（江南市リノベーションビジョンより）

目標とするビジョン	給食センターのパート職員が民間委託業者に雇用され、その経験を活かし安定した給食調理等業務が実施される。また、民間事業者が有するノウハウを活用し、より効率的に学校給食が提供できている。
-----------	---

③民間委託導入に当たってのメリット・デメリット

メリット	デメリット
<ul style="list-style-type: none"> ・ 正規職員及びパート雇用の任用、賃金支払等の人事管理事務が不要となる。 ・ 調理員休暇による補充が委託事業者の責任において実施されることにより常に適正な人員が確保できる。 ・ 現在の給食調理業務等に係る人件費と比較すると、経費の縮減が図れる。 ・ 契約要件とすることで、特別給食等への対応や、学校給食に関する学校行事への参加が可能となり、食育の充実が図れる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 委託化する施設に勤務している正規職員の継続雇用に影響が出る。 ・ 直営による場合と同様、給食の質は調理員の資質・能力に左右され、学校給食に精通した経験豊富な正社員の配置が不可欠となる。

④共同調理場の給食事業の委託状況（愛知県内）

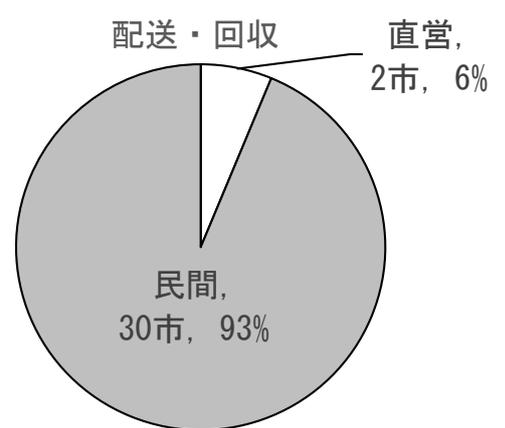
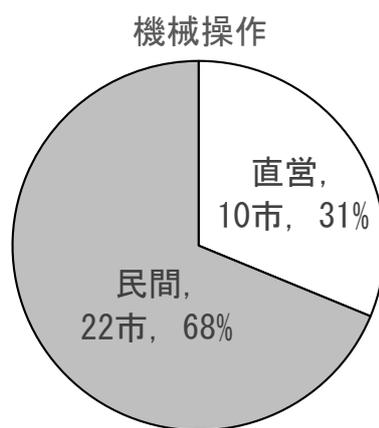
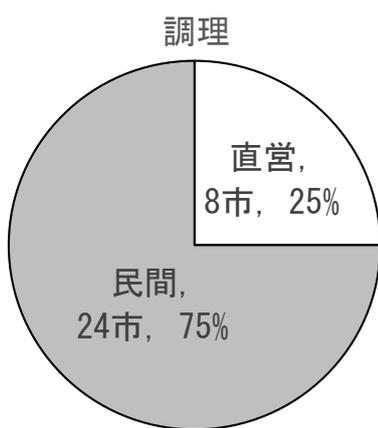
平成29年5月1日現在
 ※民間委託→○ 直営→●

	調理	機械操作	配送・回収
豊橋	○	○	○
岡崎	●	●	○
一宮	○	○	○
瀬戸	○	●	○
半田	○	○	○
春日井	○	○	○
豊川	○	○	○
津島	○	○	○
碧南	○	○	○
刈谷	○	○	○
豊田	○	○	○
安城	○	○	○
西尾	●	●	●
蒲郡	○	○	○
常滑	●	●	●
江南	●	●	○
小牧	○	○	○
稲沢	○	○	○
東海	○	○	○

	調理	機械操作	配送・回収
知多	○	○	○
知立	○	○	○
尾張旭	○	○	○
岩倉	○	○	○
豊明	●	●	○
日進	○	○	○
田原	○	○	○
愛西	○	○	○
清須	●	●	○
北名古屋	●	●	○
みよし	○	○	○
あま	○	●	○
長久手	●	●	○

直営	8市	10市	2市
民間	24市	22市	30市
合計	32市		
委託率	75%	68%	93%

※全38市のうち、共同調理場を有しない6市を除く



⑤学校給食の流れと民間委託の可能性

業務の種類	業務の内容	民間委託の可能性	市の方針案
献立の作成	栄養バランス及び調達コスト等を考慮して、献立を作成する。	不可能 (国より通達有)	栄養教諭等（学校給食センター職員）が行う。
食材の調達	献立に基づき、食材を注文、購入する。	可能	<u>学校給食センター（市）が一括して購入する。</u>
食材の検収	納入された食材の品質、種類、産地、量目及び賞味期限等を検査・確認する。	補助は可能	委託業者の補助のもと栄養教諭等（学校給食センター職員）が行う。
調理作業	指示書に基づき、調理する。	可能	委託業者が栄養教諭等（学校給食センター職員）の指示書に基づき調理を行う。
味見・確認	調理の途中及び完成後に、作業が指示どおり行われているか検査・確認する。	可能	栄養教諭等（学校給食センター職員）が調理したものを目視や味見により検査を行う。
配缶	調理従事者が各クラスの食缶に配食する。	可能	委託業者が食缶に配食する。
配送	各学校にコンテナで配送する。	可能	委託業者が各学校に配送する。 <u>（既に委託対応）</u>
検食	共同調理場及び各学校において、検食責任者が検食し、異常がないか確認する。	不可能	共同調理場及び各学校において、検食責任者が検食する。
給食時間・給食指導	給食時に、児童・生徒と共に給食を食べ、食育指導を実施する。	支援は可能	児童生徒が盛り付けし、喫食する。担任や栄養教諭等が給食指導を実施する。
回収	給食終了後、各学校から給食センターに食缶及び食器等のコンテナを回収する。	可能	配送と同じく、委託業者が各学校から学校給食センターへ使用済み食器等を回収する。 <u>（既に委託対応）</u>
洗浄・消毒保管及び清掃、残菜処理等	回収された食器、食缶、配送コンテナ等の洗浄及び消毒保管を行う。また、調理・洗浄業務終了後、施設・設備機器を清掃、残菜処理等を行う。	可能	委託業者が食器・食缶等を洗浄し、保管庫に収めて消毒・保管するとともに、次の作業に向けた準備、清掃を行う。

②事業手法について

①事業手法の概要

学校給食施設の運営方式を検討する上で、導入が想定される施設整備・維持管理運営手法は次のとおりである。

ア) 直営方式（すべてを市が実施する方式）

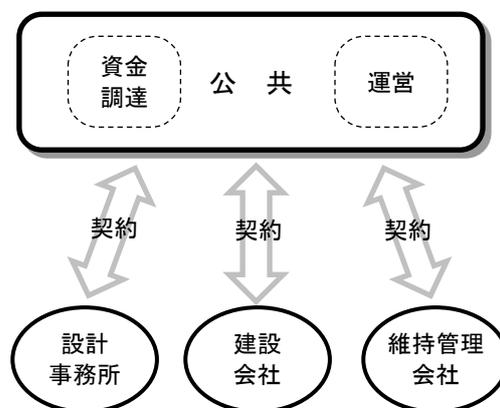
直営方式は、市で実施している方式に近い（配送のみ委託）ものであり、資金調達、調理員等の確保も含めて設計から建設、維持管理・運営に至るまで、すべてにおいて公共が主体となって行う方式である。

【メリット】

- ・業務に対する指揮命令が各個人に直接行えるので、業務が速やかに行える。

【デメリット】

- ・分離分割かつ仕様発注契約を原則としているため、民間事業者の相互協働によるスケールメリットは発揮しづらい。
- ・労務管理等に相当な事務が必要となる。
- ・調理員は長期雇用となることから、高齢化等により人件費が割高となる。



イ) 外部委託方式（運營業務を民間に委託する方式）

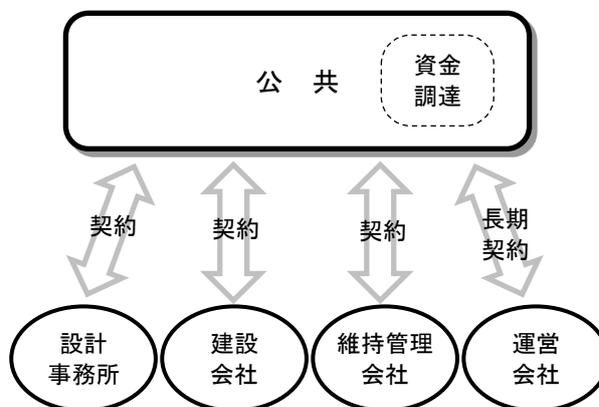
外部委託方式は、設計から建設、維持管理等については、公共が主体となって資金調達・建設等を行い、調理、配送に関する業務を民間事業者に長期かつ包括的に委託する方式である。

【メリット】

- ・仕様書の作成や契約手続きなど、現在の市の他の公共施設の管理運営で実施している方式であるため、事務上の見通しや滞りなどのリスクが少ない。

【デメリット】

- ・建設は、分離分割かつ仕様発注契約を原則としているため、民間事業者のノウハウや技術力を活かす余地が少ない。



ウ) DBO (DB+0) 方式

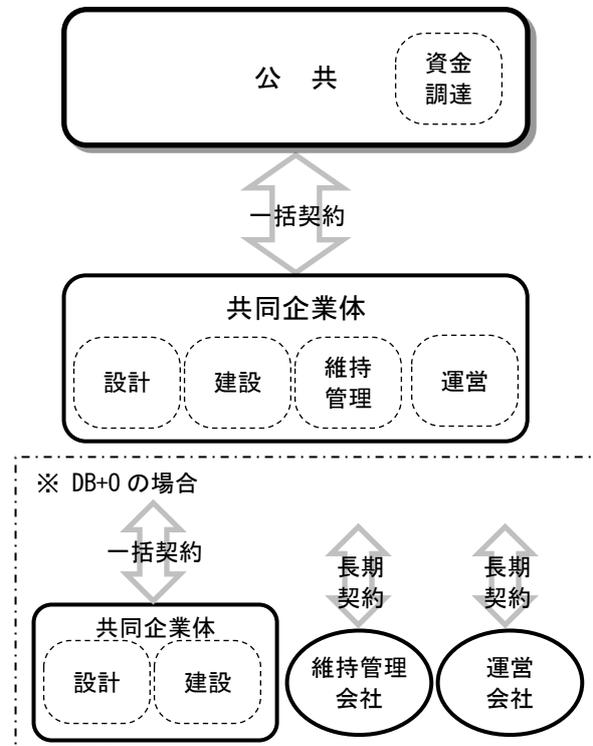
DBO方式 (Design Build Operate) は、公共の資金調達により施設を建設する点は外部委託方式と同じであるが、設計・建設から維持管理・運営までを、一括して民間事業者が行う方式である。DB+0方式は、設計・建設と維持管理・運営を別々の民間事業者が行う方式である。

【メリット】

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

【デメリット】

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



エ) PFI 事業方式

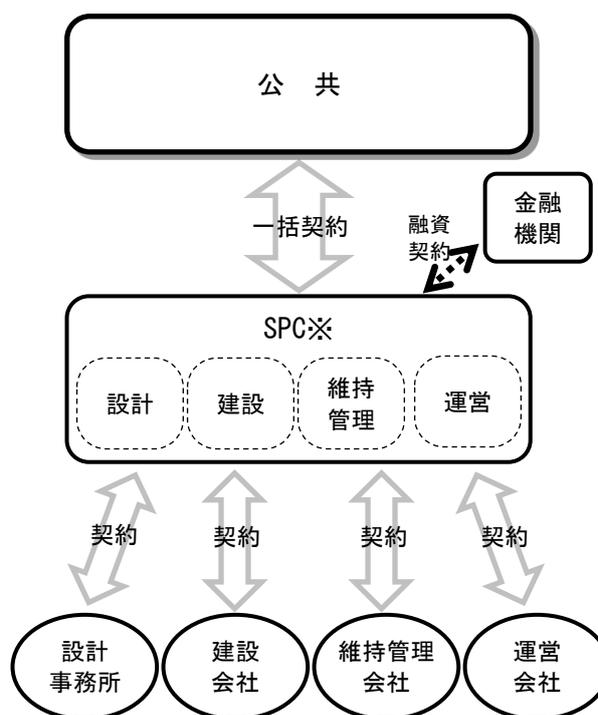
PFI 事業方式 (Private Finance Initiative) は、補助金を除いた事業当初の資金調達も含めて、設計・建設から維持管理・運営までの全てを一括して民間事業者が行う方式である。民間事業者が施設を建設した後、直ちに所有権を公共に移す方式を BTO 方式 (Build Transfer and Operate)、期間終了後に所有権を公共に移す方式を BOT 方式 (Build Operate and Transfer) という。

【メリット】

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

【デメリット】

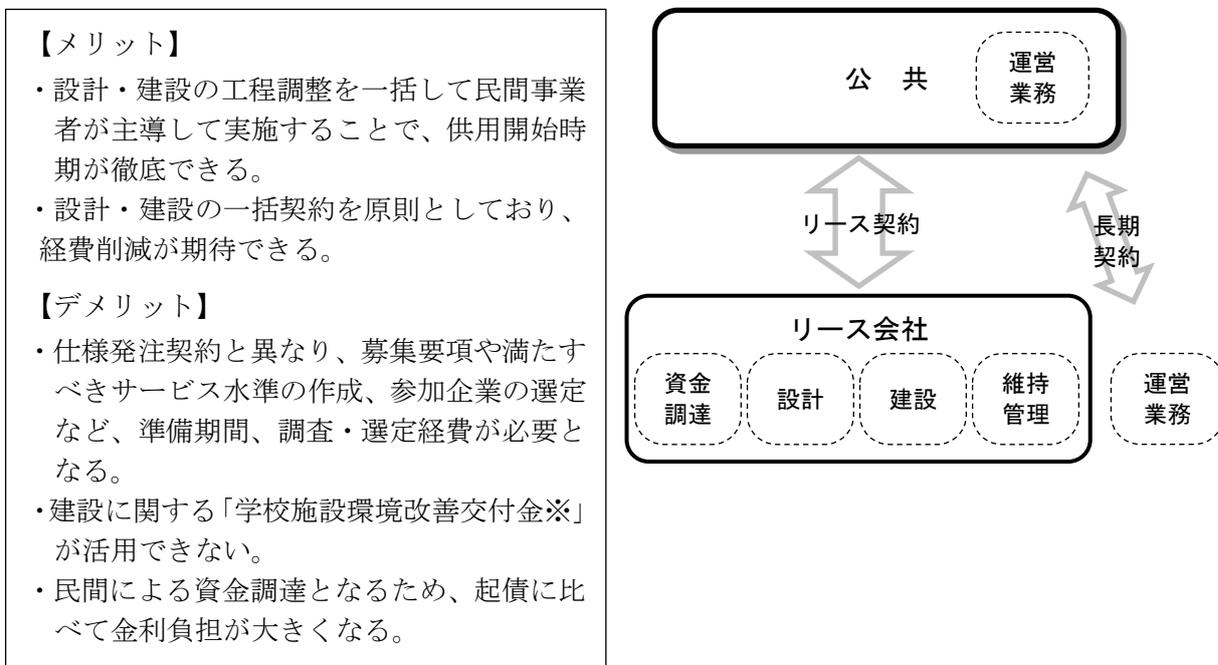
- ・仕様発注契約と異なり、募集要項や満たすべきサービス水準の作成、参加企業の選定など、準備期間、調査・選定経費が必要となる。
- ・民間による資金調達となるため、起債に比べて金利負担が大きくなる。



※ SPC(Special Purpose Company)とは、ある事業を行う目的で共同企業体(コンソーシアム)の構成員が共同出資して設立された事業会社のこと。

オ) リース方式

リース方式は、リース会社の資金調達により建設を行い、リース会社から公共へ施設をリースし、維持管理はリース会社が行う方式である。下の図では、運營業務を公共が実施することとしているが、民間事業者が実施することも可能である。



※学校施設環境改善交付金

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

②事業手法の比較・検討

	直営方式	外部委託方式	DBO (DB+0) 方式	PFI 事業方式	リース方式
方式の概要	施設の整備と維持管理、運営すべてにおいて市が主体となって実施する方式。資金調達、調理員の確保は市が行う。	市が主体で施設の整備・維持管理を行い、運営に民間活力を導入する方式。資金調達は市が行う。	設計・建設から維持管理・運営まですべてに民間活力を導入する方式。資金調達は市が行う。	設計・建設から維持管理・運営まですべてに民間活力を導入する方式。資金調達は民間が行う。	設計・建設から維持管理・運営まですべてに民間活力を導入する方式。施設をリース会社から借りて運営する。施設整備の資金調達は民間が行う。
民間工夫での経費削減効果	分離分割かつ仕様発注契約のため、民間の創意工夫の余地は少ない。 ×	分離分割かつ仕様発注契約のため、民間の創意工夫の余地は少ない。 ×	仕様発注契約ではなく、民間の創意工夫を取り込むことが可能な契約形態であり、経費削減効果が期待できる。 ○	仕様発注契約ではなく、民間の創意工夫を取り込むことが可能な契約形態であり、経費削減効果が期待できる。 ○	仕様発注契約ではなく、民間の創意工夫を取り込むことが可能な契約形態であり、経費削減効果が期待できる。 ○
補助金の活用	「学校施設環境改善交付金」の活用が可能である。 ○	「学校施設環境改善交付金」の活用が可能である。 ○	「学校施設環境改善交付金」の活用が可能である。 ○	「学校施設環境改善交付金」の活用が可能である。 ○	「学校施設環境改善交付金」の導入対象外である。 ×
金利負担	大半を金融機関より低金利の起債での調達が可能である。 ○	大半を金融機関より低金利の起債での調達が可能である。 ○	大半を金融機関より低金利の起債での調達が可能である。 ○	すべて金融機関からの借り入れとなるため、起債より高金利となる。 ×	すべて金融機関からの借り入れとなるため、起債より高金利となる。 ×
市の財政負担	事業開始時点において多額の費用が必要となる。 △	事業開始時点において多額の費用が必要となる。 △	事業開始時点において多額の費用が必要となる。また、事前調査、選定に係る経費が必要となる。 △	費用負担は平準化されるため、事業開始時点は軽減されるが、事前調査、選定に係る経費、金利等により総費用は大きくなる。 △	費用負担は平準化されるため、事業開始時点は軽減されるが、選定に係る経費、金利等により総費用は大きくなる。 △
職員体制	調理員等はすべて市で調達、管理となるため、市の職員扱いとなる。 ○	調理員等は民間事業者の調達、管理となるため、市の職員扱いとならない。 △	調理員等は民間事業者の調達、管理となるため、市の職員扱いとならない。 △	調理員等は民間事業者の調達、管理となるため、市の職員扱いとならない。 △	運営を市で行う場合、調理員等はすべて市で調達、管理となるため、市の職員扱いとなる。 ○
事務手続き上の負担	現在実施している事務手続きに近いものであり、大きな負担は発生しない。 ○	現在市の他の公共施設で導入している事務手続きに近いものであり、大きな負担は発生しない。 ○	民間事業者の募集、選定、契約締結などの事務手続きが必要となる。選定方法は自治体に委ねられる。 △	民間事業者の募集、選定、契約締結などPFI法に基づく事務手続き等が必要となる。手続きが簡易化された。 △	リース会社の募集、選定、契約締結などの事務手続きが必要となる。選定方法は自治体に委ねられる。 △
総合評価	各事業の発注をそれぞれ行うため財政縮減効果が働きにくい点や、事業開始時点において多額の費用が必要となる点が課題である。	基本的に直営方式と同じである。運営部分を民間に委託するため、わずかではあるが直営方式より財政縮減効果が期待できる。	民間事業者の募集、選定、契約締結などの事業手続上において新たな負担が生じる点や、事業開始時点において多額の費用が必要となる点は課題であるが、起債調達が可能である点や、事業全体を民間に委託することによる財政縮減効果が期待できる方式である。	他の運営方式に比べて、手続きが最も複雑である点、SPC設立に関する費用が上乗せされる点、及び金利負担が起債より大きい点は課題であるが、支払費用が平準化される点並びに事業全体を民間に委託することによる財政縮減効果が期待できる方式である。	補助金導入の対象外である点や、金利負担が起債より大きい点は課題であるが、支払費用の平準化並びに運営を除くすべての事業を民間に委託することによる財政縮減効果が期待できる運営方式である。補助金が活用できない場合には適した方式である。

③建設候補地選定の考え方について

分析項目		分析の考え方
①法規制	接道状況	<ul style="list-style-type: none"> ・ 6 m以上道路に接道している敷地面数 ⇒接道面数が複数ある場合、搬出入動線と来客等の動線を区別することが可能となる。
	指定状況	<ul style="list-style-type: none"> ・ 用途地域の指定状況 ⇒工業系の用途地域ではない場合、開発許可や用途変更手続きが必要となる。 ・ 農業振興地域の指定状況 ⇒指定されている場合、農地転用許可の手続きが必要となる。
②環境面	近隣への与える影響	<ul style="list-style-type: none"> ・ 周囲の民家や人が生活すると考えられる施設の立地状況 ⇒立地が多いほど、近隣への影響に配慮する必要がある。
	災害の影響	<ul style="list-style-type: none"> ・ 災害の危険性 ⇒災害に関する危険区域に指定されていたり、河川や山など災害因子となる可能性がある条件に立地していたりした場合、別途対応が必要となる。
③施設立地条件	配送計画の効率性	<ul style="list-style-type: none"> ・ 調理後 2 時間以内喫食が可能である配送校の状況 ⇒配送校が多いほど効率的な対応の可能性が高くなる。
	用地取得費、取得の容易性	<ul style="list-style-type: none"> ・ 用地取得の容易性 ⇒市有地の場合は取得費等が不要となる、建物が立地している場合は取得費用及び手続きに時間がかかるなど、状況によって取得の容易性は大きく左右される。
	用地の形状	<ul style="list-style-type: none"> ・ 利用できる用地の形状 ⇒学校給食センターの場合、長方形に近いほど施設の使い勝手や施工の容易性等が高くなる。細すぎる場合は却ってマイナスとなる。
	インフラの状況	<ul style="list-style-type: none"> ・ 電気、水道、公共下水道の整備状況 ⇒整備されていない場合は、別途費用負担が発生する。
	その他マイナス要因	<ul style="list-style-type: none"> ・ その他、立地面における課題 ⇒課題の有無、課題の解決の容易性によって、別途解決に向けた対応が必要となる場合がある。