

「江別市立学校給食センターの学校給食提供事業に関する サウンディング型市場調査」の結果

1.調査の概要

(1)調査の名称

江別市立学校給食センターの学校給食提供事業に関するサウンディング型市場調査

(2)調査対象

名称	位置
江別市立学校給食センター	江別市元野幌 741 番地の2
江別市立学校給食センター対雁調理場	江別市工栄町9番地の 10

上記における、施設・設備の更新及び管理手法や給食提供手法など

(3)調査の背景と目的

江別市の学校給食の現状として、センター調理場は、築23年、対雁調理場は、築50年であり、特に、対雁調理場は老朽化が進んでいます。

また、調理業務は、現在、市が任用する正職員及び会計年度任用職員による、直営で実施していますが、今後においては、人口減少による人手不足が懸念されます。

学校給食を取り巻く状況は、ますます厳しくなっていくことが予想されますが、そうした中でも、安全で安心な給食を、安定的に提供するため、今後の江別市学校給食の在り方を検討することを目的とした「江別市学校給食の在り方検討委員会」を設置しました。

検討委員会において、あらゆる可能性の中から、施設・設備の更新及び管理方法や給食提供手法などについて検討していくことから、民間活力を活用した場合の手法や効果について把握するため、民間事業者との対話(サウンディング型市場調査)を実施しました。

(4)調査の経過

日 程	内 容
令和 6 年 6 月 21 日	調査実施の公表(市ホームページ等)
令和 6 年 6 月 21 日～7 月 2 日	参加受付
令和 6 年 6 月 26 日～7 月 24 日	調査実施(事業者との対話)

2.調査の結果

(1)参加状況

参加事業者数 :14社 (調理業者、厨房業者、給食提供業者、コンサルタント業者、建設業者など)

(2)調査項目(対話概要)

1 給食の質の維持・向上、安全性の確保につながる取り組み
【アイデア・意見等】 ・HACCP の考えや各種法令マニュアル等に対応した衛生管理を行う。 ・調理従事者への指導、衛生研修を実施する。 ・栄養教諭と調理員で、献立の意図を共有する。 ・栄養価管理された献立作成する。 ・事故事例を分析して防止に努める。 ・調理機械、保温容器を更新する(性能向上)。 ・AI 化(バーコード管理等)によりヒューマンエラーを防止する。 ・調理業務の外部委託化する(災害、欠員等生じた際の人的バックアップが可能となる)。 ・給食時間を確保する。 ・アレルギー給食の品目を増やして充実させる。 ・金属探知機を導入する。 ・物価上昇を反映した給食費を設定する。 ・単独調理場方式や親子調理場方式へ運営方法を切り替える。
2 食育や地産地消の推進など、児童生徒等の安心につながる取り組み
【アイデア・意見等】 ・地場産野菜の活用を PR していく。 ・規格外野菜の受け入れ推進等により地産地消率を向上させる。 ・親子給食調理、調理実習イベント実施、調理従事者との交流給食、地域イベント参加等を行い、児童生徒とのつながり、地域とのつながりを深める。 ・施設整備をする際には、充実した見学スペース、調理体験コーナー、調理実習室を設置する。複合施設化や多機能化についても検討する。 ・リアルタイムに配信された調理の様子を教室で見学するなど、WEB や ICT(タブレット)を活用した食育を実施する。 ・廃棄される下処理野菜等を堆肥化、飼料化し、食育授業につなげる。 ・現状の設備と体制に適した食材の選定や献立作成を行う。 ・民間事業者のノウハウを生かして、栄養教諭をサポートし、食育を推進する。 ・児童生徒発の給食メニューを採用する。 ・遊休農地を活用した、食育農園を運営する。

3 老朽化が進んでいる施設・設備の更新及び管理手法

【アイデア・意見等】

- ・清掃及び点検の強化を行い、修繕修理を徹底する。
- ・「建て替えて1場化」と「2場運営を継続」することのメリットとデメリットを検討する。
- ・対雁調理場は、ウェット方式の建築であるため、機器更新にも考慮すべき点が多くあることから、新センターへの建て替えも視野に入れる。
- ・単独調理場方式や親子調理場方式への変更が良いかと思うが、築50年ということで、大型厨房設備の2回目の更新時期と考えられることから、共同調理場方式による早急な施設更新を検討した方が良い。
- ・元野幌のセンター調理場においても、築年数を踏まえ、大規模修繕や更新計画の管理が必要である。
- ・9000食調理可能な施設規模で、PFIまたはDBO方式での施設更新と運営を検討していくことが良いと考えられる。

PFI、DBO とは、事業運営手法のひとつである。

従来方式・・・公共施設等の設計、建設、維持管理及び運営という各業務を分割し、公共が発注等を主導で行う手法。

PFI・・・民間の資金と経営能力、技術力（ノウハウ）を活用し、公共施設等の設計、建設、維持管理及び運営を行う公共事業の手法。（民営化とは異なる。）

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の提供を目指す。

DBO・・・公共が資金調達を負担し、設計・建設、運営を民間に委託する手法。資金調達方法がPFIとは異なる。

- ・デリバリー方式による給食により、対雁調理場が提供している食数相当である中学校3000食を提供する。調理施設は、民間事業者の既存施設または新設施設、対雁調理場を民間事業者が買い取るなどが考えられる。高齢者への配食や近隣市町村への給食提供も可能となる場合がある。
- ・施設の更新に当たっては、将来的な児童生徒数の減少を考慮した提供能力を踏まえる必要がある。将来的に機能を集約、縮小する施設整備も考えられる。
- ・一気に更新するのではなく、自治体の予算内で段階的な更新計画を立てる。老朽化部分を段階的に改修し、設備更新に当たっては、リース契約という手段もとれる。
- ・厨房機器を更新する際は、施設の更新を見据え、移設することを考慮する必要がある。
- ・施設を新築、増築する場合においても、廃水処理施設は必要となる。既設のコンクリート躯体の老朽化も考えられるため、FRP埋設型水槽への更新。

4 人口減少に伴う人手不足の中でも、安定的に学校給食を提供する手法

【アイデア・意見等】

- ・センター調理場と対雁調理場を1センター化で新築する、小中学校の献立を統一する、離職率を下げる、調理員の経験値を上げることで必要人員数を削減できる。
- ・在庫管理やスケジュール管理をデジタル化し、効率的な運営を行う。

- ・外国人技能実習生を雇用する。仮に、児童生徒と触れ合う場面を創出できれば国際交流にもつながる。
- ・雇用の定着のためには、通勤の利便性、厨房環境の改善、待遇改善など、働きやすい環境の確保が必要である。
- ・従業員の確保が難しい場合は、石狩圏の他市同様に外部委託の実施も考えられる。
札幌近郊という地の利を生かすことで、人材確保につなげることができる。
- ・民間事業者へ調理委託し、フレキシブルな雇用形態での人員確保を行う。欠員が生じた際には、応援配置体制が構築されているため、安定した運営が実現できる。
- ・安定運営のため、OJT教育や巡回指導により、従事者全体のスキル向上を図る。
- ・民間事業者であれば、普段から調理学校とつながりがあり、UIターンを含む新卒採用に注力することができる。全国配置されている調理社員の異動等により対応が可能。
- ・近隣自治体の学校へも給食提供する統合給食センターを設置することで、広いエリアでの雇用を促進できる。
- ・最新の調理ロボットや自動化機器を導入し、調理工程を効率化する。
- ・人手不足は全国的な問題であり、対応は急務である。調理場省人化のための機器や手法の導入を検討する。(グランドケトル(人工アームロボット)、計測自動測定、カット野菜、クックチル)
- ・学校給食衛生管理基準の見直しが条件となるが、前日納品、前日下処理や調理手法が見直されることで、人員削減につながる。

5 最近のトレンドなど、学校給食を取り巻く状況に関する情報

【アイデア・意見等】

- ・完全調理品の導入により運営時間を削減。
- ・防災対策需要、非常食需要の拡大。
- ・給食センターは稼働時間が限られており、非稼働時間帯を有効活用するため、「学校給食×(かける)」の発想により、複合的施設とする。
- ・地域住民が使用可能なレストランやシステムキッチンを設置するなど、地域密着をトレンドとした調理場設計も見受けられる。
- ・長期休みや土日など給食を提供しない期間・時間帯における施設運用。
例)学童やこども園との併設および、長期休み期間における学童保育の給食提供
高齢者向け弁当の調理・配達
下処理室を利用した食材の一次加工施設としての運用
市民が利用できる食堂やカフェの併設等
- ・給食センターの統合により、統合センターで複数の自治体の給食提供を行う。
- ・市は施設の所有権を有さない「リース方式」による施設更新。
- ・カット野菜等を使用することにより、水洗いの削減によるコストカット。
- ・米飯設備を導入する。
- ・炊き出し、自家発電、備蓄倉庫など、防災を意識した施設計画を行う。

- ・SDGsへの取組として、CO2 排出削減や省エネに優れた施設計画を行う。
- ・近年は廃棄乳を廃水処理施設へ廃棄する傾向が一般的である。廃水処理能力に影響。
- ・狭小な用地でも対応できるよう施設を複層階型とする。
- ・地域への配食(高齢者や学童保育への配食など)。
- ・民間事業者との防災連携協定を締結する。
- ・施設更新、調理者確保を検討する中で、デリバリー方式での給食提供について概要を知りたい、試食したいという問い合わせが増えている。
- ・外国人移住者が増えている地域では、ハラール食など宗教に配慮した給食提供が検討課題となり得る。

6 その他自由なアイデア

【アイデア・意見等】

- ・お弁当持参の日を設ける。
- ・記録管理システムを活用して各種記録を一元管理する。
- ・厨房スタッフが児童生徒への食育・衛生教育することで、講師となったスタッフの意識向上や作業品質の向上につながる。
- ・統合して新センターを建設する場合、築23年の調理場は処分が難しいと考えられるため、食品加工場や農畜産物集積場として、民間事業者へ売却する。
- ・築23年のセンター調理場は、大型厨房機器の更新時期に差し掛かっていると考えられるため、余計な費用を積み重ねないためには、早急な計画が必要と考えられる。
- ・民間施設によるランチ提供や給食提供方式は多様化しているが、民間事業者のノウハウによる給食提供の効率化、付加価値の提供など、双方のバランスが重要である。
- ・配送、配膳等を一括で委託すると、人員配置に流動性を持たせることができる。
- ・異なる複数の業務や給食センター以外の施設管理などを包括的に委託する。
- ・安全衛生委員会を設置し、職場訪問による作業チェック、危険箇所の是正指導を行い安全な職場環境づくりを進める。
- ・食器の見直しは、省スペース化、作業時間の短縮、機械に対する負荷軽減、破損による児童生徒への危険回避等につながる場合がある。
- ・2調理場を統合する場合、廃水処理施設は、FRP水槽での既存廃水処理施設の一部利用や増設対応も可能である。
- ・将来的に余剰や非効率が生じた際に、他の行政サービスへの展開を想定した施設整備を行う。
- ・単体企業だけでは提案やアイデアにも偏りも出ることから PFI 事業であれば各分野に精通した企業の経験やノウハウが生かしやすと考えられる。特にコスト削減(イニシャルやランニングコスト)、地域貢献、地元活用という点では PFI 事業等の手法は有効である。

(3) サウンディング結果を踏まえた今後の方針

今回、民間事業者との対話(サウンディング型市場調査)を実施した結果、江別市の学校給食提供に係る安全性の確保につながる取り組みや児童生徒の安心につながる取り組みについて、情報収集をすることができました。

また、施設老朽化の課題に対しては、築50年となる対雁調理場の単純な建て替え以外の手法を、人手不足の課題に対しては、人員確保につながる手法や様々な給食提供手法など、行政の視点に偏らないアイデアにより、あらゆる可能性を把握することができました。

今回の調査結果や他自治体への視察、聞き取り情報を踏まえ、江別市学校給食の在り方検討委員会において、今後の方向性について検討を進めます。