

今後の学校給食のあり方及び
新鶴岡市学校給食センター整備基本計画
(案)

令和 8 年 7 月

鶴岡市教育委員会

目 次

はじめに・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1

第1章 学校給食全体の現状と課題、今後の方向性

1 学校給食センターの今後の配置と提供エリア

(1) 学校給食センターの現状と課題

- ① 学校給食センターの現状・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
- ② 学校給食センターの課題・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3

(2) 学校給食センターの今後の配置方針・・・・・・・・・・・・・・・・ 6

(3) 給食提供エリアの変更・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 7

2 米飯給食・パン給食のあり方

(1) 米飯給食の現状と課題、今後の方向性

- ① 米飯給食の現状と課題・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8
- ② 米飯給食の今後の方向性・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8

(2) パン給食の現状と課題、今後の方向性

- ① パン給食の現状と課題・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 9
- ② パン給食の今後の方向性・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 9

3 調理運営主体のあり方

(1) 調理運営主体の現状と分析

- ① 調理運営主体の現状・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 10
- ② 調理運営主体の分析・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 10

(2) 調理運営主体の今後の方向性・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 11

4 学校給食における食物アレルギー対応

(1) 国における食物アレルギー対応指針・・・・・・・・・・・・・・・・ 12

(2) 食物アレルギー対応の現状と課題

- ① 食物アレルギー対応の現状・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 12
- ② 食物アレルギー対応の課題・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 13
- ③ 食物アレルギー対応の検討・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 13

(3) 食物アレルギー対応の方向性・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 14

5 つるおかの特徴を生かした給食の提供と食農教育・食育の推進

(1) つるおかの特徴を生かした給食の提供

- ① 学校給食における地産地消の推進・・・・・・・・・・・・・・・・ 15
- ② 学校給食発祥の地、食文化を生かした献立作りの推進・・・・ 16

(2) 食育・食農教育の推進

- ① 児童生徒の給食への参加・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 17
- ② 児童生徒に向けた食体験、食学習の充実・・・・・・・・・・・・ 17

第2章 新鶴岡市学校給食センターの整備

1 新鶴岡センターの特徴

- (1) 炊飯業務の内製化・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 18
- (2) 食物アレルギー対応・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 18
- (3) 地産地消の取組の強化・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 18
- (4) 展示・学習機能の充実・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 19

2 施設規模

- (1) 施設規模の考え方
 - ① 新鶴岡センターの提供食数・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 20
 - ② 延床面積・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 20

3 施設整備の考え方

- (1) 施設の構造・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 21
- (2) 施設の構成と動線
 - ① 衛生管理の基本事項・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 21
 - ② 衛生区分と動線計画・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 22

4 主要な設備

- (1) 炊飯設備・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 23
- (2) 食物アレルギー対応食専用調理室・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 23
- (3) 地産地消を進めるための設備・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 23
- (4) 展示・学習の機能と設備
 - ① 展示・学習機能の方向性・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 23
 - ② 試食機能・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 23
- (5) 廃棄物処理・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 24
- (6) その他導入機能
 - ① 調理従事者の労務負担の軽減・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 24
 - ② 異物混入の防止・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 24
 - ③ 環境負荷低減機能・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 24
 - ④ ユニバーサルデザインの採用・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 24
- (7) 調理設備の熱源方式・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 25
- (8) 食器・食缶
 - ① 食器の検討・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 25
 - ② アレルギー専用容器・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 25
 - ③ 食缶の検討・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 25

5 建設地

- (1) 施設計画及び敷地面積・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 26
- (2) 建設エリアの選定
 - ① 建設候補エリアの考え方・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 26
 - ② 建設候補エリアの選定・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 27

③ 建設エリアの選定	28
④ 評価の結果	28
(3) 建設地の選定	29
① 建設候補地の考え方	29
② 建設地の選定結果	29
6 新学校給食センター整備の計画	
(1) 施設整備における基本条件	31
(2) 配置計画・建設計画案	
① 配置プランイメージ	32
② 平面プランイメージ	32
7 事業手法の検討	
(1) 主な事業手法の概要	
① 従来方式	33
② DB方式	33
③ DBM方式	34
④ DBO方式	35
⑤ PFI (BT0)方式	36
(2) 概算事業費とVFMの算定(定量的評価)	
① 概算事業費(従来方式の場合)	37
② 各事業方式の概算事業費とVFM算定結果	37
(3) 定性的評価	38
(4) 民間事業者へのヒアリング	40
(5) 総合評価	41
8 今後の対応、スケジュール	
(1) 学校給食センター運営委員会での意見聴取	42
(2) 用地の取得	42
(3) 要求水準及び公募条件の検討	42
(4) 跡地の利活用	42
(5) 整備事業のスケジュール	42

はじめに

本市には、鶴岡市学校給食センター（以下「鶴岡センター」という。）、鶴岡市藤島ふれあい食センター（以下「藤島センター」という。）、鶴岡市櫛引学校給食センター（以下「櫛引センター」という。）、鶴岡市あさひ給食センター（以下「朝日センター」という。）、あつみっこ給食センター（以下「温海センター」という。）の5つの学校給食センターがあります。

そのうち、鶴岡センターは築39年が経過し最も古く、現在の学校給食衛生管理基準^{※1}と照らし合わせて改善すべき点があることや、人口減少に伴う提供食数の減少を考慮した各センターの効率的な運営等への対応方針として、令和5年3月に「新鶴岡市学校給食センター整備基本構想」を策定しました。

その後、令和6年度に同構想に基づく基本計画の検討を進め、令和7年2月には基本計画（案）に対するパブリックコメントを実施しましたが、新鶴岡市学校給食センター（以下「新鶴岡センター」という。）の運営手法（直営や民間委託など）のあり方や、市民参画の検討の観点からの議論が不十分であったことから、令和7年3月の基本計画策定を見送ることといたしました。

令和7年4月に、新鶴岡センターの整備検討とともに、学校給食における食農教育と地産地消の推進を図るため、「学校給食・食農教育推進本部（以下「推進本部」という。）」を設置し、本市の学校給食全体の現状と課題を改めて協議いたしました。この間、米飯提供事業者の事業終了見込みといった外部環境の大きな変化や、将来にわたる財政負担の軽減、より効率的な施設運営の必要性なども踏まえ、炊飯業務の内製化や、現在の5センター体制から3センター体制への集約についてもご意見をいただきました。

本計画は、令和13年度の新鶴岡センターの供用開始を見据え、将来にわたって安全・安心な給食を提供できるよう、本市の学校給食全体のあり方と新鶴岡センターの整備方針や計画についてまとめたものです。

※1 学校給食衛生管理基準：学校給食における衛生管理を確保するために、平成21年に国が定めた基準。衛生管理はHACCP（ハザード/ Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）の考え方に基づき行うなど、調理場や食品の取扱いにおいて衛生管理体制を整えることが求められる。HACCPとは、食品を製造する際の衛生管理手法で、食材の搬入から下処理・上処理、配送までの一連の工程の中で、食の安全を阻害する要因を継続的に管理し、食品の安全を確保する方法。

◎推進本部の会議開催状況

開催日		協議内容
第1回	令和7年4月22日(火)	<ul style="list-style-type: none"> ●講話 「学校給食の地産地消～食農教育への展開に向けて」 千葉商科大学 小口 広太 准教授 ●協議 (1) 学校給食における食農教育・地産地消の推進
第2回	令和7年5月30日(金)	<ul style="list-style-type: none"> ●報告 第1回推進本部での意見を踏まえた取組の方向 ●協議 (1) 学校給食における食物アレルギー対応 (2) 新学校給食センターにおいて導入する調理機器等
第3回	令和7年7月9日(水)	<ul style="list-style-type: none"> ●報告 第2回推進本部での意見を踏まえた取組の方向 ●協議 (1) 食育・食農教育に係る取組の現状 (2) 新学校給食センターにおける展示・学習機能の方向
第4回	令和7年12月25日(木)	<ul style="list-style-type: none"> ●報告 これまでの主な意見と取組の方向 ●協議 (1) 新学校給食センターにおける米飯給食設備の内製化 (2) 学校給食センター全体の配置のあり方及び新学校給食センターの対応食数
第5回	令和8年2月17日(火)	<ul style="list-style-type: none"> ●報告 第4回推進本部での意見を踏まえた取組の方向 新学校給食センター建設地の選定状況 ●協議 (1) 新学校給食センターにおける調理運営主体のあり方及び事業手法の選定 (2) 今後の鶴岡市学校給食に期待すること

第1章 学校給食全体の現状と課題、今後の方向性

学校給食全体の現状と課題を整理し、
令和13年度の新鶴岡市学校給食センターの供用開始を見据えた
今後の学校給食のあり方を検討します

1 学校給食センターの今後の配置と提供エリア

(1) 学校給食センターの現状と課題

① 学校給食センターの現状

センター 項目	鶴岡センター	藤島センター	櫛引センター	朝日センター	温海センター
建築年月	S62年3月	H14年3月	H7年12月	H13年3月	H13年12月
経過年数 (R8)	39年	24年	30年	25年	24年
所在地	白山西野148-1	藤浪3-95-9	上山添成田21-4	本郷中田30-1	大岩川黒岩35
敷地面積	8,148㎡	2,994㎡	1,188㎡	1,614㎡	2,017㎡
建築面積	3,110㎡	1,334㎡	475㎡	559㎡	573㎡
建物構造	鉄骨造2階建	鉄骨造2階建	鉄骨造平屋建	鉄骨造2階建	鉄骨造平屋建
調理室空調	無	有	有	有	有
調理能力	14,000食/日	1,500食/日	1,200食/日	750食/日	1,000食/日
提供地域	鶴岡・羽黒	藤島	櫛引	朝日	温海
提供校	小17中8	小3中1他3	小3中1	小1中1	小2中1
提供食数 (R7)	7,129食/日 鶴岡…6,582食/日 羽黒…547食/日	831食/日	549食/日	202食/日	294食/日
稼働率※2	50.9%	55.4%	45.8%	26.9%	29.4%

② 学校給食センターの課題

◎施設・設備の老朽化

- ・鶴岡センターは築39年を経過しているほか、櫛引センターも築30年を経過し施設・設備の老朽化が進んでいる。

※2 稼働率：提供食数／調理能力×100で算出。

- ・具体的には、鶴岡センターで給排水管、蒸気配管、排水処理施設の老朽化、櫛引センターで雨漏りや床の剥離、朝日センターで給湯設備や蓄熱槽の故障などが見られ、設備機能が低下している傾向にある。
- ・鶴岡・櫛引センターでは、食品を扱う部屋での水漏れも確認されており、根本的な改善が必要である。
- ・藤島・温海センターの施設・設備は、経年劣化はあるものの、すぐに使用に支障を来すような課題は見られない。



【鶴岡】外壁鉄骨の断裂



【櫛引】下処理室天井の水漏れ跡



故障箇所に張り紙

【朝日】炊飯設備の故障

◎給食提供者数の減少に伴う稼働率の低下

- ・市全体の給食提供者数は令和2年度に10,164人であったが、7年度には9,005人となり、13年度には7,322人となることが見込まれる。
- ・令和7年度と13年度の給食提供者数を比べると、朝日地域と温海地域での減少率は30%を超える見込みである。

<年度別・地域別の給食提供者数(小1～中3)の状況(R8以降は見込み)>

単位:人・%

地域	年度	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13	増減数 (R13-R7)	増減率 (対R7)
	(実績)	(見込)								
鶴岡地域		6,582	6,519	6,305	6,170	5,979	5,767	5,494	▲1,088	▲16.5
藤島地域		831	805	773	759	739	719	685	▲146	▲17.6
羽黒地域		547	528	488	465	453	436	403	▲144	▲26.3
櫛引地域		549	526	510	485	458	438	403	▲146	▲26.6
朝日地域		202	181	171	165	157	149	141	▲61	▲30.2
温海地域		294	262	248	235	217	209	196	▲98	▲33.3
合計		9,005	8,821	8,495	8,279	8,003	7,718	7,322	▲1,683	▲18.7

- ・令和8年度以降の人数は、令和7年5月1日現在の各地域別・年齢別の人数を基に推計。
- ・教職員、給食センター職員、保育所等の人数は、令和7年度と同数と仮定。

- ・令和13年度時点の稼働率は、朝日センターが18.8%、温海センターが19.6%と、20%を下回る見込みであり、今後の稼働率に課題がある。
- ・藤島センターの稼働率は比較的高い。

<年度別・学校給食センター別の稼働率の状況(R8以降は見込み)>

単位:%

センター	1日当たり調理能力	R7年度	R8年度	R9年度	R10年度	R11年度	R12年度	R13年度	増減 (R13-R7)
		(実績)	(見込)						
鶴岡センター	14,000食	50.9	50.3	48.5	47.4	45.9	44.3	42.1	▲8.8
藤島センター	1,500食	55.4	53.7	51.5	50.6	49.3	47.9	45.7	▲9.7
櫛引センター	1,200食	45.8	43.8	42.5	40.4	38.2	36.5	33.6	▲12.2
朝日センター	750食	26.9	24.1	22.8	22.0	20.9	19.9	18.8	▲8.1
温海センター	1,000食	29.4	26.2	24.8	23.5	21.7	20.9	19.6	▲9.8
合計/平均	18,450食	48.8	47.8	46.0	44.9	43.4	41.8	39.7	▲9.1

・稼働率は「給食提供者数/調理能力×100」で算出。

- ・1食当たりの維持管理費は規模が小さいセンターが高い傾向にあり、将来にわたり安定的に給食を提供するためには、センターの集約等を検討する必要がある。

<各学校給食センター別の維持管理費の状況>

単位:千円

センター		鶴岡センター	藤島センター	櫛引センター	朝日センター	温海センター
維持管理費 (3年平均)	①調理員人件費	292,945	-	-	-	-
	②配送委託料	47,092	-	-	-	-
	③調理・配送委託料	-	45,481	26,591	21,674	27,378
	④光熱水費	50,410	17,499	10,280	8,596	6,017
	⑤施設管理費	49,134	8,743	5,324	10,496	10,492
	合計(A)	439,581	71,723	42,195	40,766	43,887
	年間食数(B)	1,408,557	174,956	112,759	43,194	65,538
1食当たりの維持管理費(A)/(B)	312.1円	409.9円	374.2円	943.8円	669.6円	

- ・維持管理費は令和4年度~令和6年度の決算額を平均したものの、施設の維持管理経費を比較するため、給食の食材費は含んでいない。

◎学校給食衛生管理基準への対応状況

- ・本市の 5 つの学校給食センターは、いずれも学校給食衛生管理基準が定められた平成 21 年以前に整備されており、現時点で藤島センター以外の 4 つの学校給食センターで同基準を満たしていない部分があることから、調理動線や温度管理等を工夫しながら調理業務を行っている。

(2) 学校給食センターの今後の配置方針

- ・既存の学校給食センターの統合等によって、全体の規模の適正化と維持管理コストの低減、平準化を図る。
- ・統合等にあたっては、調理した食品の適切な温度管理を行うため、各センターを出発してから最後の配送先の学校まで 40 分以内に届けることを前提として調整する。
- ・施設の老朽化が進み設備の故障が多く、稼働率の低下が見込まれる櫛引・朝日センターは、令和 13 年度の新鶴岡センターの供用開始に合わせて廃止する。
- ・藤島センターは稼働率が比較的高く、施設・設備に大きな課題がないことから、必要な修繕を行い継続して運用する。
- ・温海センターは稼働率の低下が見込まれるものの、施設・設備に大きな課題がないことと適切な配送時間への対応を踏まえ、必要な修繕を行い継続して運用する。

<新鶴岡センター供用開始後の体制(人数等は R13 を想定)>

センター 項目	新鶴岡センター	藤島センター	温海センター
提 供 地 域	鶴岡・櫛引・朝日	藤島・羽黒	温海
建 築 年 月	R13 年度予定	H14 年 3 月	H13 年 12 月
経過年数 (R13)	- 年	29 年	29 年
調 理 能 力	6,000 食/日	1,500 食/日	1,000 食/日
提供食数 (R13)	6,038 食/日 鶴岡地域…5,494 食/日 櫛引地域… 403 食/日 朝日地域… 141 食/日	1,088 食/日 藤島地域…685 食/日 羽黒地域…403 食/日	196 食/日
稼 働 率	100.6% (*1)	72.5%	19.6%

*1 大量調理機器の調理能力は容量の 7 割を基準に設計されており、洗浄機等も幅のある対応能力を有しているため、設計上支障はない。

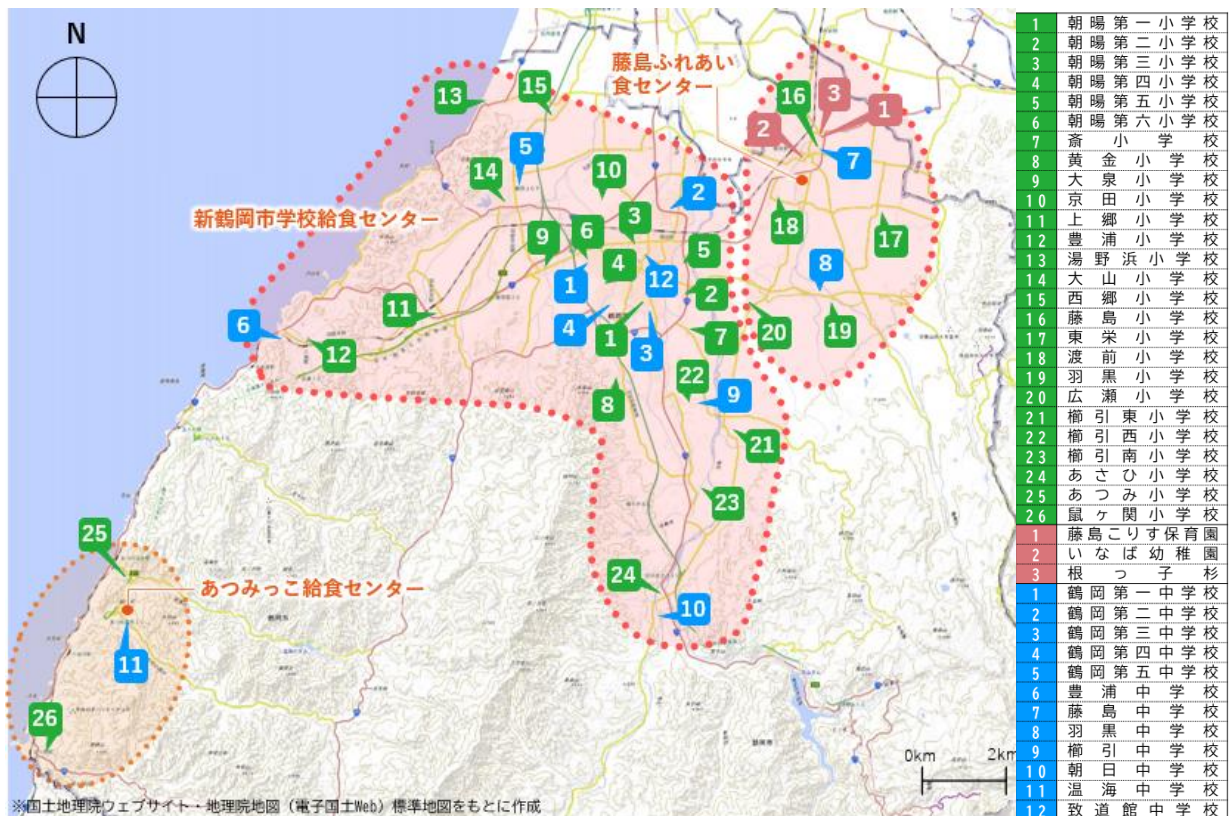
(例①：100 リットルが入る回転釜 → 70 リットルを基準能力として設計)

(例②：洗浄機の対応能力 → 4,800 食～6,400 食 など)

(3) 給食提供エリアの変更

- ・現在、榎引・朝日センターが給食を提供している学校には、榎引・朝日センター廃止後は、新鶴岡センターが給食を提供する。
- ・比較的、施設・設備の老朽化が進んでいない藤島センターについては、稼働率を高める運用となるよう、給食提供エリアを拡大し、現在、鶴岡センターが給食を提供している羽黒地域の学校にも給食を提供する。

<新鶴岡センター供用開始後の給食提供エリア>



2 米飯給食・パン給食のあり方

(1) 米飯給食の現状と課題、今後の方向性

① 米飯給食の現状と課題

センター 項目	鶴岡センター	藤島センター	櫛引センター	朝日センター	温海センター
提供地域	鶴岡・羽黒	藤島	櫛引	朝日	温海
米飯提供	再委託 〔A事業者 B事業者〕	再委託 (C事業者)	再委託 (A事業者)	<u>センター内炊飯</u> 委託 (D事業者)	再委託 (A事業者)

※再委託については、公益財団法人山形県学校給食会（以下「県給食会」という。）に委託し、県給食会が市内民間事業者に再委託し、各学校へ配送している。

- ・和食を中心とした献立としており、米飯給食の提供が多い。
- ・炊飯設備がある朝日センターでは、炊飯も含めて調理業務を事業者に委託し、おかずと汁ものと一緒に学校へ配送している。他は米飯の事業者から配送している。
- ・県給食会の再委託を受けている事業者のうち、A事業者は、機械設備の老朽化等により、令和7年度末をもって廃業した。また、B事業者からは、将来、炊飯事業の継続が困難になるとの見通しが示されており、米飯提供の代替を検討する必要がある。
- ・なお、C事業者からは、当面、事業継続の意向を確認している。

② 米飯給食の今後の方向性

- ・炊飯事業の継続が困難な事業者があること踏まえ、新鶴岡センターに炊飯設備を整備し、炊飯業務を内製化することとし、新鶴岡センターから鶴岡・櫛引・朝日地域の学校へ米飯とおかず、汁ものを一緒に提供する。
- ・藤島センターは引き続き県給食会に委託し、現在の事業者から、藤島地域に加えて羽黒地域の学校へ米飯を提供する。
- ・温海センターに炊飯設備を整備し、炊飯業務を内製化することとし、米飯とおかず、汁ものを一緒に提供する。

<新鶴岡センター供用開始後の米飯給食の提供>

センター 項目	新鶴岡センター	藤島センター	温海センター
提供地域	鶴岡・櫛引・朝日	藤島・羽黒	温海
米飯提供	<u>炊飯設備を整備 センター内炊飯</u>	再委託 (C事業者)	<u>炊飯設備を整備 センター内炊飯</u>

(2) パン給食の現状と課題、今後の方向性

① パン給食の現状と課題

センター 項目	鶴岡センター	藤島センター	櫛引センター	朝日センター	温海センター
提供地域	鶴岡・羽黒	藤島	櫛引	朝日	温海
パン提供	再委託（A事業者）				

- ・現在のパン給食提供回数は月2・3回である。
- ・県給食会の再委託を受けているA事業者は、令和7年度末をもって廃業した。

② パン給食の今後の方向性

- ・ひと月の提供回数が少なく、提供頻度と整備費用の費用対効果の観点から新鶴岡センターへのパン製造設備の整備は困難であり、引き続き県給食会を通じて県内事業者から提供を受ける。

<新鶴岡センター供用開始後のパン給食の提供>

センター 項目	新鶴岡センター	藤島センター	温海センター
提供地域	鶴岡・櫛引・朝日	藤島・羽黒	温海
パン提供	再委託（事業者未定）		

3 調理運営主体のあり方

(1) 調理運営主体の現状と分析

① 調理運営主体の現状

センター 項目	鶴岡センター	藤島センター	櫛引センター	朝日センター	温海センター
提供地域	鶴岡・羽黒	藤島	櫛引	朝日	温海
調理運営主体	直営	委託	委託	委託	委託

- ・少子高齢化・人口減少が加速する中、質の高い公共サービスを持続的に提供するため、民間事業者に委ねることが適切である場合は、できる限り民間事業者に委ねることを国から求められている。
- ・本市では、国が示した「学校給食業務の運営の合理化について」（昭和59年度）及び同通知の「趣旨の確認」（平成15年度）に基づき、鶴岡センターを除く4つの学校給食センターで、学校給食の民間委託を実施している。

② 調理運営主体の分析

◎これまでの直営・委託による給食提供への評価

➡ 直営・委託いずれも適正で評価が高い

- ・直営・委託ともに実施体制の工夫や衛生管理の徹底等がなされており、いずれも適正に安定した給食提供が行われている。
- ・児童生徒を対象にした調査では、直営・委託のいずれでも9割以上が「給食がおいしい」と回答しており、高い評価を得ている。

◎直営・委託における給食の質の確保に係る評価

➡ 直営・委託いずれも適切な対応が可能

- ・給食の質は、調理業務の巧拙だけではなく、衛生管理の徹底や調理員の技術向上、地域の食文化を生かした献立作成など、給食調理における総合的な体制を継続的に構築していくことで確保されるものである。
 - ・学校給食衛生管理基準や食物アレルギー対応指針等の国が定める基準や最新の調理機器への対応については、委託先となる民間事業者にはノウハウの蓄積があるが、直営においても事前に研修・準備訓練を行うことで、十分対応が可能である。
 - ・本市の食文化への理解や食育・食農教育等への対応についても、いずれも適切な対応を求めることができる。
-

◎直営・委託のコスト比較^{※3} → 委託の方がコストは優位

- ・調理員の必要コストについては、委託はより柔軟な雇用形態を選択できることから、直営と比較し有利である。
- ・15年間のコストを直営と比較すると、委託のうち一括発注方式では最大10.9億円、業務委託では9.7億円の削減効果が期待される。

(2) 調理運営主体の今後の方向性

- ・直営・委託いずれも、適正に安定的な給食提供を行っているが、長期的なコストが有利な点を考慮し、新鶴岡センターの調理運営主体については、藤島・温海センターと同様の委託方式とする。
- ・献立作成や食材の購入等はこれまでどおり市が行う。
- ・栄養教諭・栄養士と調理現場との連携を密にするため、調理上の課題を献立作成にフィードバックする仕組みを構築する。
- ・長期間の業務委託となることから、適正な業務の遂行について、市によるモニタリング体制を構築するとともに、委託事業者によるセルフモニタリングを実施する。
- ・学校給食発祥の地^{※4}、国内初のユネスコ食文化創造都市^{※5}である本市が行っている郷土食や行事食、地元食材を活用した給食の提供等の特徴ある取組や、献立に応じて子どもたちの食べやすさに配慮した様々な工夫などの技術を、新鶴岡センター稼働後も継承する。

<各業務の役割分担比較>

主体 \ 業務		献立作成	食材調達	納品検収	食育指導	調理洗浄	配送回収	残渣処理	維持管理
現状	市	◎	○	○	○	○			
	民間						○	○	○
今後	市	◎	○	○	○				
	民間					○	○	○	○

・◎は国において行政が業務を行うとされているもの。

※3 直営：調理業務に必要な調理員を市が雇用し行う方式
 委託（業務委託）：調理業務を民間事業者へ委託する方式（3年毎に更新）
 委託（一括発注方式）：建設・維持管理業務とともに調理業務を一括発注先の事業者が行う方式
 調理業務の積算人数：常勤換算調理員数（フルタイム換算）40人を基礎として算出
 比較の期間設定：一括発注方式は一般的に15年の契約となることから、比較する期間を合わせるため15年間のコストで比較

※4 学校給食発祥の地：明治22年に大督寺（市内家中新町）内の忠愛小学校で貧しい家庭の子を対象に昼食を提供したのが給食の始まりとされている。

※5 ユネスコ食文化創造都市：山、里、海の幸がそろい、本市の風土や気候に合った様々な料理や食への取組が評価され、平成26年に本市は国内初のユネスコ食文化創造都市に認定された。

4 学校給食における食物アレルギー対応

(1) 国の食物アレルギー対応指針

学校や調理場における食物アレルギー事故防止の徹底を図ることを目的に、文部科学省が作成した「学校給食における食物アレルギー対応指針（以下「食物アレルギー対応指針」という。）」では、全ての児童生徒が給食時間を安全かつ楽しんで過ごせるよう、以下の6つの大原則を示している。

学校給食における食物アレルギー対応の大原則

- ①食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。
- ②食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- ③「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
- ④安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。
- ⑤学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
- ⑥教育委員会等は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

(2) 食物アレルギー対応の現状と課題

① 食物アレルギー対応の現状

センター	アレルギー専用調理室の有無	提供地域	対応レベル	対応品目・対応状況	R7 食物アレルギー対応人数
鶴岡センター	無	鶴岡	レベル1 (詳細な献立表)	詳細な献立表により各家庭で対応	72人
		羽黒	レベル4 ^{※6} (代替食対応)	28品目で対応	7人
藤島センター	有	藤島	レベル3 (除去食対応)	児童生徒のアレルギー申請を受け、各家庭と相談の上、対応品目を決定	5人
櫛引センター	無	櫛引			5人
朝日センター	無	朝日			1人
温海センター	無	温海			3人

- ・本市では、年間を通して給食で使用しない品目^{※7}を決め、事前に保護者にお知らせしたうえで、児童生徒のアレルギー品目について調査を行い、保護者、学校等と相談しながら献立を作成している。
- ・センターによって食物アレルギー対応の人数やレベル、設備等は異なるが、鶴岡地域以外については、各地域の対応人数が少数であるため、細心の注意を払い個別管理できる範囲での対応をしている

※6 羽黒地域への対応：平成24年に羽黒地域の自校方式給食を鶴岡センターからの提供に変更した際、それ以前から食物アレルギーを有する児童生徒に除去食、代替食の対応をしてきたことから、継続してレベル4で対応している。

※7 年間を通して給食で使用しない品目：そば、落花生（ピーナッツ）、くるみ、カシューナッツ、いくら、バナナ、キウイフルーツ、マカダミアナッツ、やまいも、ピスタチオ、ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ、ペカンナッツ、生魚卵の14品目を使用しない。（令和8年4月1日現在）下線部…食品表示法に基づく特定原材料（義務表示）の品目、点線部…特定原材料に準ずる（推奨表示）品目。

食物アレルギー対応指針で示すアレルギー対応レベル

▶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付し、それを基に保護者や担任などの指示又は児童生徒自身の判断で、アレルギー食品を除いて食べる対応

▶レベル2（弁当対応）

除去又は代替食において、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。食物アレルギー対応が困難な場合は、全て弁当を持参する

▶レベル3（除去食対応）

調理の過程でアレルギー食品を除いた給食を提供する

▶レベル4（代替食対応）

調理の過程でアレルギー食品を除き、除いた食材に対して何らかの食材を代替して提供する

② 食物アレルギー対応の課題

- ・センターによって食物アレルギー対応のレベルや品目に差があるため、全市で統一した対応を検討する必要がある。
- ・令和13年度の3センター（新鶴岡・藤島・温海センター）化に伴い、各センターの食物アレルギーの対応人数が増加することを踏まえると、現在の個別管理では誤食リスク等を制御することが困難である。

③ 食物アレルギー対応の検討

◎対応レベル（レベル3とレベル4の比較）

主な比較項目		レベル3（除去食対応）	レベル4（代替食対応）
調理現場	作業ゾーン	・区画された調理場所が望ましいが、調理室の一角を専用スペースとしてもよい	・原因アレルギーが絶対混入しないように区画する
	人員・設備の負荷	・除去するのみであり、比較的対応しやすい	・調理工程の増によって、人員の増員や専用調理スペースの確保が必要
	混入リスク	・調理器具の使い分けや取り分けのタイミングの管理が重要	・調理工程が全く別になるため、より厳格な分離（場所・人・器具）が必要 ・複雑な調理工程によるヒューマンエラーのリスクも考慮が必要
学校現場	対象児童生徒の把握	・原因アレルギー、症状、緊急連絡先、アナフィラキシー症状の緩和薬の有無等を正確に把握・共有する必要がある	・左記に加え、代替対応の品目について、食べ合わせ等のより詳細な確認が必要
	関係者との共有	・保護者、学校、給食センター、教育委員会、主治医等での共有、連携が必要	・左記に加え、給食センターと個別面談を行い、具体的な代替食対応を検討
	給食時の対応（配膳・片付け等）	・担任等が対象児童生徒の除去食か確認し、受取・配膳を行う ・給食当番の際はアレルギーに触れないように配慮する ・周囲の児童生徒からアレルギーが飛散したり、分けてもらったり、おかわりしたりしないように留意する	・左記に加え、通常献立と異なる代替食を食べることについて、ほかの児童生徒への説明が必要

- ・対応レベルに関わらず安全性を最優先とした丁寧な対応が必要であるが、調理現場、学校現場ともに、レベル4の方がよりきめ細やかな対応や多くの知識・技術が求められる。
- ・レベル4の対応とした場合の影響は大きいですが、全ての児童生徒が安全に、かつ、楽しく給食の時間を過ごせることを考慮すると、重篤度が高く、発症数の多い品目に限定して、レベル4の対応とする。

◎対応品目

- ・安全性を最優先とするため、表示義務のある9品目のうち、学校給食で使用しない4品目を除いた5品目（えび、かに、小麦、卵、乳）で検討を行った。
- ・えびとかには、特性上特殊な表示方法が認められており、混入の可能性がある。^{※8}
- ・小麦は、多くの食品、調味料に使われていることから、完全な除去が困難である。
- ・以上のことから、確実に安全性を確保するため、「卵・乳」を対応品目とする。

(3) 食物アレルギー対応の方向性

- ・全市において、対応品目は「卵・乳」の2品目とし、レベル4の対応（代替食対応）とする。ただし、主食、牛乳の代替食対応は行わない。
- ・レベル4の対応では、原因アレルゲン混入を防ぐため、区画された調理スペースが必要となることから、新鶴岡センターにアレルギー対応食専用調理室を整備する。
- ・アレルギー対応食専用の調理員の配置や使用する食材の保管スペースを差別化するなど、安全性に配慮する。
- ・温海センターにはアレルギー食専用調理室が整備されていないため、温海地域の対象児童生徒には新鶴岡センターからの提供を検討する。

◎センターごとの今後の対応

センター	提供地域	アレルギー専用調理室の有無	対応レベル	対応品目	提供方法
新鶴岡センター	鶴岡・櫛引 朝日	有	レベル4 (代替食対応)	乳・卵	自センターで調理し、提供
藤島センター	藤島・羽黒				
温海センター	温海	無			新鶴岡センターから提供予定

※8 えび・かには、原材料として使用しなくても、漁法による混獲や魚が餌として捕食すること等により混入する可能性がある。こうした混入の注意喚起表示は任意であり、混入の有無を確実に把握し、除去することはできないため、対応しない品目とした。

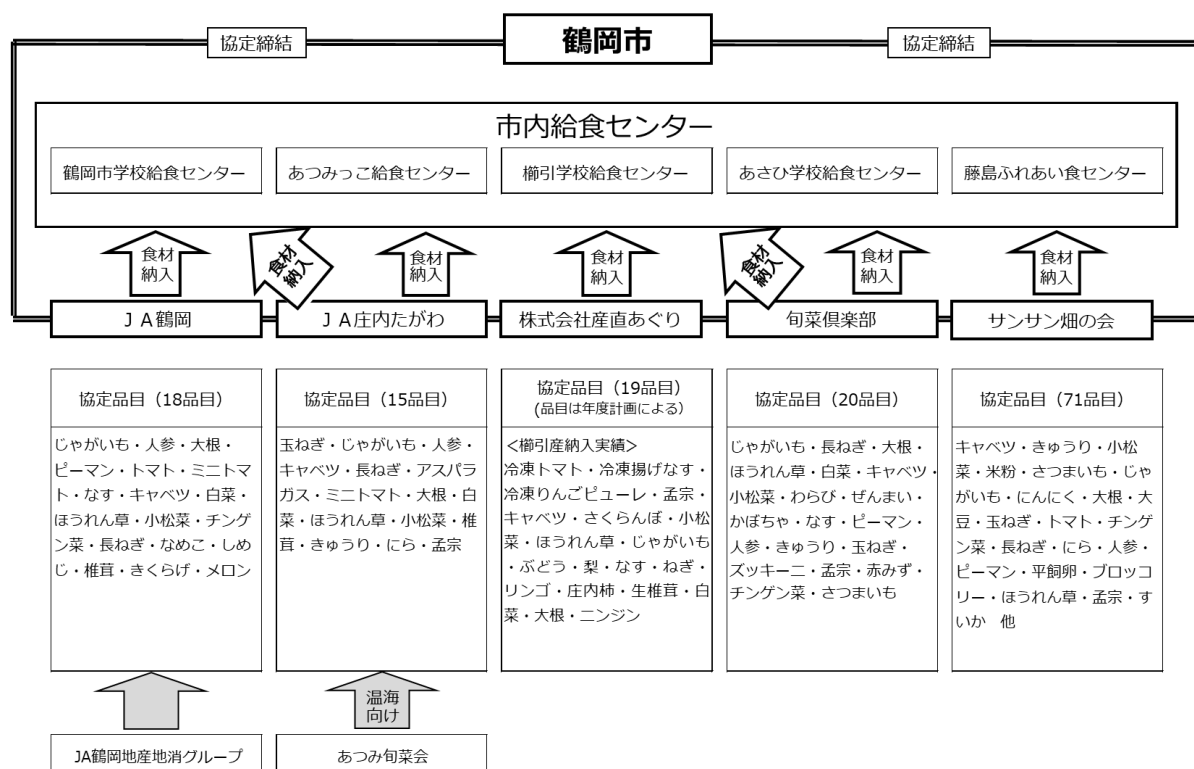
5 つるおかの特徴を生かした給食の提供と食農教育・食育の推進

(1) つるおかの特徴を生かした給食の提供

① 学校給食における地産地消の推進

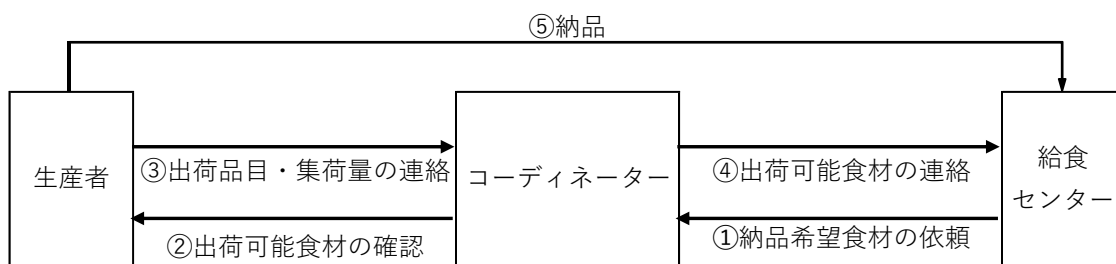
- ・各学校給食センターで生産者団体と地元産食材の供給に係る協定を締結しており、新鶴岡センター稼働後もこれを継続し、学校給食における地産地消を推進する。
- また、生産者が安定的な生産体制を確立できるよう、食材の調達価格の適正化を図る。

<各学校給食センターと生産者団体との協定締結の状況>



- ・山菜やどんごい等の希少野菜やだだちゃ豆など本市の特徴的な食材を積極的に取り入れ、新鶴岡センターには地元産食材の使用期間を延ばすための設備の整備を検討する。
- ・地産地消率を高めるためには、生産者と各センターが必要な食材の量や種類、時期などについて情報を共有し、コミュニケーションを深めることが重要であり、生産者と各センターをつなぐコーディネーターの設置を検討する。

<コーディネーターの例>



② 学校給食発祥の地、食文化を生かした献立作りの推進

- ・ 学校給食発祥の地、国内初のユネスコ食文化創造都市である本市が取り組んでいる「学校給食発祥当時を再現した献立」や「食文化創造都市特別献立」の提供などを新鶴岡センター稼働後も継続していく。
- ・ 行事食や郷土食、地元産食材を活用した給食を積極的に提供し、児童生徒の食文化への理解を深める。
- ・ 新鶴岡センターに本市の食文化等について学習できる展示や、市民も見学できるような見学スペースを設けるほか、施設見学と合わせて学校給食を試食できる仕組み（学校給食試食会など）を検討する。

本市の特徴ある献立



昔の給食献立

- ・ おにぎり ・ 塩びき
- ・ 煮びたし

給食発祥当時の献立を再現し、その思いを伝えるために継続して取り組んでいる。



食文化創造都市献立

- ・ ご飯（つや姫）
- ・ わらび汁 ・ ひじき煮
- ・ 鮭みそかす漬焼
- ・ さくら練切り ・ 牛乳

江戸時代に京都から北前船で城下町鶴岡に伝わったといわれる練切りを市の花「桜」にかたどって提供。



郷土料理：だだちゃ豆のみそ汁

- ・ ご飯
- ・ だだちゃ豆のみそ汁
- ・ 中華サラダ ・ 鶏の唐揚げ
- ・ 牛乳

本市では旬の恵みを汁物に取り入れる文化が根強くあり、学校給食にも取り入れている。

(2) 食育・食農教育の推進

① 児童生徒の給食への参加

- ・児童生徒が自分たちで育てた作物を食べる体験など、児童生徒が主体的に給食に関わることができる取組を検討する。

② 児童生徒に向けた食体験、食学習の充実

◎鶴岡型 ESD^{※9}の推進

- ・鶴岡型 ESD に取り組む学校を増やし、食や食文化を題材とした体験学習を実施することで、郷土愛の醸成を図り、鶴岡の大切な食文化を未来へ継承していく。

◎栄養教諭による食に関する指導の継続

- ・栄養教諭が学校を訪問し、給食献立の狙いや調理方法、地元産食材などについて発信することで、児童生徒の食への関心を促す。
- ・学校を訪問する際は、各学年の理解度に応じたテーマや教材を設定し、食べることを大切に子どもを育てる教育を行う。

◎生産者との交流給食会の拡大

- ・地元の農水産物や農水産業に対する理解を深めるため、地元生産者や JA 等と連携を図りながら、生産者との交流給食会を継続的に実施する。

※9 ESD : Education for Sustainable Development (持続可能な開発のための教育) の略。
鶴岡型 ESD は、ユネスコ食文化創造都市・鶴岡として「食」や「食文化」を題材とした様々な体験学習を通して「地域づくりの担い手(持続可能な社会の創り手)」を育む教育

第2章 新鶴岡市学校給食センターの整備

第1章 学校給食全体の今後の方向性を踏まえ、令和13年度に供用開始予定の新鶴岡市学校給食センター整備の方針と計画について検討します

I 新鶴岡センターの特徴 — 第1章を踏まえた4つの重点的な取組 —

(1) 炊飯業務の内製化

- ・新鶴岡センターに炊飯設備を整備する。
- ・炊飯業務の内製化により、「できたて」「炊きたて」の温かいご飯の提供が可能となる。
- ・最新の炊飯設備の導入により、豊富な種類の炊き込みご飯の提供も可能となり、「孟宗ご飯」や「だだちゃ豆ご飯」など郷土の食材や郷土食にこだわったご飯メニューの充実につなげる。
- ・児童生徒が学校田で生産したお米を給食で使用することが可能になるなど、食育・食農教育の観点でも更なる取組の充実につなげる。
- ・災害発生時に、避難所に避難した方に向け、ご飯やおにぎりの提供を検討する。

(2) 食物アレルギー対応

- ・学校給食における食物アレルギー対応は安全性を最優先とする。
- ・調理過程における偶発的なアレルギーの混入を防止するため、通常食の調理室から隔離し、盛り付け時に容器を無理なく配置できる調理台等の作業スペースを備えたアレルギー対応食専用調理室を設ける。
- ・アレルギー対応食の調理員、食材の保管、提供容器等についても通常食と区別し、リスクを徹底的に排除する。

(3) 地産地消の取組の強化

- ・地元産食材を保管する保冷库、予冷库等の設置を検討する。
 - ・生産者と学校給食センターが給食に必要な食材の量や種類、時期等について情報を共有していくことが大切であり、生産者とセンターをつなぐコーディネーターの設置を検討する。
 - ・学校給食へ食材を提供する協定団体と協議し、参画する生産者の確保について検討する。
-

(4) 展示・学習機能の充実

- ・学校給食発祥の地やユネスコ食文化創造都市である本市の食文化等について学習できる展示の設置を検討する。
- ・市民も見学できるよう、調理員の動線と区別された見学スペースの設計を検討する。
- ・施設見学と合わせて学校給食を試食できる仕組み（学校給食試食会など）を検討する。

2 施設規模

(1) 施設規模の考え方

① 新鶴岡センターの提供食数

<年度別・地域別の給食提供者数(小1～中3)の状況(R8以降は見込み)>

単位:人

	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13
鶴岡地域* ¹	6,582	6,519	6,305	6,170	5,979	5,767	5,494
藤島地域	831	805	773	759	739	719	685
羽黒地域	547	528	488	465	453	436	403
櫛引地域* ²	549	526	510	485	458	438	403
朝日地域* ³	202	181	171	165	157	149	141
温海地域	294	262	248	235	217	209	196
合計	9,005	8,821	8,495	8,279	8,003	7,718	7,322
*1～3地域合計	7,333	7,226	6,986	6,820	6,594	6,354	6,038

・本市の給食提供者数は、令和2年度は10,164人だったが、7年度は9,005人となり、13年度には7,322人、22年度には6,403人となることを見込まれ、児童生徒数の減少により今後も給食提供者数は逡減していくと推測される。

・これを踏まえ、鶴岡・櫛引・朝日地域に給食を提供する**新鶴岡センターの調理能力を6,000食/日**とする。

※令和13年度の3地域の給食提供者数の見込みは6,000人を若干超えるものの、大量調理機器の調理能力は容量の7割を基準に設計されていることから、設計上支障はない。

② 延床面積

・炊飯業務を内製化したうえで6,000食/日を円滑に供給でき、展示・学習機能を設けること、気象条件・敷地形状を考慮し、必要面積を3,700㎡程度と想定する。

3 施設整備の考え方

(1) 施設の構造

- ・新鶴岡センターはコンパクトな施設計画とする。施設の構造形式及び階数については、敷地条件や施設機能、維持管理の効率性等を考慮し、事業者の提案を踏まえ決定する。
- ・大地震時に高い耐震性を確保し、調理機能の一部を維持させるため、官庁施設の総合耐震・対津波計画基準^{※10}に基づき、次の基準に準じた施設とする。

▶構造体・・・・・・・・・・Ⅱ類

大地震動後、構造体の大きな補修をすることなく建築物を使用できることを目標とし、人命の安全確保に加えて十分な機能確保が図られている

▶建築非構造部材・・・B類

大地震動により建築非構造部材の損傷、移動等が発生する場合でも、人命の安全確保と二次災害の防止が図られている

▶建築設備・・・・・・・・・・乙類

大地震動後の人命の安全確保及び二次災害の防止が図られている

(2) 施設の構成と動線

- ・安全・安心な給食を提供するため、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^{※11}等の関係基準を遵守し、HACCPの概念に基づいた衛生管理が可能な施設を整備する。

① 衛生管理の基本事項

- ・食中毒菌は、温度・水分・栄養分の3条件がそろうことで、細菌の生育に最適な状況となり増殖するため、新鶴岡センターは、調理室の床面に水を流さず、衛生面に優れたドライシステムを基本とし、HACCPの概念を取り入れ、食材の搬入から調理済み食品の配送までの衛生管理を徹底するため、次の点に配慮する。

※10 総合耐震・対津波計画基準:大規模地震や津波発生時に官庁施設が災害対策拠点として機能し、人命の安全確保と機能維持・継続を図るため、国土交通省が定めた耐震性能と津波対策に関する詳細な基準・指針

※11 大量調理施設衛生管理マニュアル:集団給食施設等における食中毒を予防するために、調理過程における重要管理事項等について、厚生労働省が示したもの

項目	内容
ドライシステム	ドライシステムの導入、切屑等の汚れの飛散防止、排水によって床面を濡らさない構造とすることで、二次汚染を防止
給食エリアの衛生区分の区画方法等	給食エリアの衛生区分を明確化し、汚染作業区域（食材搬入、下処理等）、非汚染作業区域（調理室等）をそれぞれ壁で区画 床の色分けやサイン表示等で、汚染作業区域と非汚染作業区域の区分を明確化
	食材の搬入から調理・配送までの食材・食器の流れ、調理従事者の作業動線が一方通行となるような諸室配置とし、交差汚染の発生を防止
	衛生区分の異なる作業区域間の食材の受け渡しは、パススルー方式の調理設備やカウンターハッチを設ける
	トイレは汚染及び非汚染作業区域の食材・食器等を扱う調理作業区域から3m以上の離隔を確保して配置する
調理設備	調理設備の構造及び材質により、食中毒菌の増殖を防止
外装仕上げ	昆虫類、鳥類、鼠等が侵入できない構造

② 衛生区分と動線計画

- ・効率的な作業環境の確保及び交差汚染の発生予防の観点から、調理従事者、食材等が交差することなく、食材の搬入から給食コンテナの配送までの作業動線が後戻りせず一方通行となるよう配置する。
- ・具体的な諸室のゾーニング^{※12}及び動線計画については、事業者の提案を踏まえ決定する。

ゾーニング		主な用途	
共同調理場	給食エリア*	汚染作業区域	・検収、下処理、洗浄エリア
		非汚染作業区域	・調理及び調理後の食品の盛り付けや配食 ・洗浄後の食器・食缶の消毒
		その他区域	・調理従事者が各作業区域に入室する前の手洗い及び消毒など
	事務・管理エリア	調理従事者エリア	・調理従事者の更衣、休憩、調理服の洗濯など
		事務エリア	・事務室、倉庫等、会議など
一般エリア	・来客の見学、研修、会議など		
付帯設備	設備	・厨房除害設備などの設備機械とその設置スペース	
	その他	・配送車庫、駐車場、駐輪場、洗車スペースなど	

*給食エリアは、作業内容に応じて必要な清浄度の高低による衛生区分で明確に分ける

※12 ゾーニング:空間を機能や用途で分けすること

4 主要な設備

(1) 炊飯設備

- ・炊飯設備を整備し、炊き立てでおいしいご飯を提供する。

(2) 食物アレルギー対応食専用調理室

- ・通常食の調理室から隔離した食物アレルギー対応食専用調理室を設け、卵・乳の2品目についてレベル4の対応（代替食対応）を行い、全ての児童生徒に対し安全・安心な学校給食の提供を目指す。
- ・衛生管理やアレルゲンの混入防止の観点から、盛り付け時に容器を無理なく配置できる調理台等の作業スペースを適切に計画する。
- ・アレルギー対応食の調理は、多品種少量の調理が可能な調理環境が必要となるため、個別管理が可能な専用の調理設備を設ける。

(3) 地産地消を進めるための設備

- ・旬の時期にとれた地元産食材を冷凍保存し、収穫時期以外にも使用できるよう、大型保冷庫等の食材保存機能を整備する。具体的な設備の仕様・規模については、事業者の提案を踏まえ決定する。

(4) 展示・学習の機能と設備

① 展示・学習機能の方向性

- ・学校給食発祥の地やユネスコ食文化創造都市である本市の給食と食文化等を知り、学び、体験できる展示・学習機能を整備する。整備にあたっては、次の4つの方向性を踏まえ、具体的な展示内容・手法については事業者の提案によるものとする。

展示・学習機能の目指す4つの方向

1) 学校給食発祥の地の学校給食を知る

学校給食の始まりから現在までの給食の変遷等を発信する

2) ユネスコ食文化創造都市の食文化を学ぶ

国内初のユネスコ食文化創造都市に認定された本市の行事食や郷土食、多様な農林水産物等の食文化を発信する

3) 望ましい食習慣・食生活を理解する

各校で栄養教諭が行う食教育と連携し、適切な食事や食事による健康増進について理解を促す

4) 給食を体験する

市民が給食の調理過程を見学し、給食を体験できる機能を整備する

② 試食機能

- ・学校給食試食会の実施など、給食を食べて体験できる仕組みを検討する。
-

(5) 廃棄物処理

- ・センターから排出される調理くずや給食の食べ残し（以下「食品残渣」という。）等のごみ減量化を図るため、食品残渣等が非汚染作業区域を經由せずに屋外へ排出される動線とする。
- ・食品残渣の減量及び減容化を図るため、適切な廃棄物処理設備の導入を検討する。具体的なシステムの選定については、事業者の提案によるものとする。
- ・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^{※13}を介して排水処理施設に接続する。

(6) その他導入機能

① 調理従事者の労務負担の軽減

- ・給食エリア内の温度湿度管理を適切に行うため、学校給食衛生管理基準に準じて、湿度 80%以下、温度 25℃以下に保つことのできる空調及び換気設備を整備する。
- ・調理従事者専用の休憩室を設けるなど、適切な労働環境を整備する。

② 異物混入の防止

- ・調理衣への異物の付着や虫等が調理場内に侵入を防ぐため、給食エリアの入り口等へ適切な異物混入防止設備を整備する。

③ 環境負荷低減機能

- ・省エネルギー設備や再生可能エネルギー設備等を導入し、持続可能な脱炭素社会と資源循環社会を形成する取組を推進する。

<環境負荷低減を実現するための基本的要件>

- | | |
|---|--|
| ○施設の高断熱・高気密化等、熱負荷を低減できる設計 | ○地域産材等の内装材への活用等による循環型社会の推進 |
| ○調理・衛生環境に配慮しつつ、自然光・風等を活用したランニングコスト削減の工夫 | ○エコマテリアルの積極的な採用による環境配慮 |
| ○省エネルギーに配慮した設備システムや設備機器の導入 | ○LCCO ₂ （ライフサイクル CO ₂ ）削減による環境負荷低減 |
| ○太陽光発電等の再生可能エネルギー活用 | ○3R（リデュース、リユース、リサイクル）を考慮した計画で廃棄物の発生を抑制 |

④ ユニバーサルデザインの採用

- ・様々な施設見学者、利用者を想定し、ユニバーサルデザインの概念に基づいた施設計画とする。

※13 グリストラップ：厨房等からの排水に含まれる油脂類を分離浮上させて収集し、下水道に流さないようにするための装置

(7) 調理設備の熱源方式

- ・調理室は給食エリア内の給湯需要が大きいほか、調理室や洗浄室は、熱や水蒸気で高温多湿となり、適切な温湿度環境を保つための空調負荷が大きくなることから、一定時間内に空調設備の電力使用が集中する傾向にあり、エネルギー消費の傾向を踏まえた上で、調理設備の熱源方式ごとの特徴を考慮した施設計画の検討が必要となる。
- ・新鶴岡センターに導入する熱源方式は、今後の設計段階で各熱源のイニシャルコストやランニングコストを比較検討のうえ決定する。

(8) 食器・食缶

① 食器の検討

- ・鶴岡の食文化継承や食事マナーの習得の観点で、児童生徒が直接手で触れる食器が果たす役割は大きい。
- ・食器は、比較的軽量で安全性・耐久性が高く、取扱いが容易であることを基本とし、素材・デザインについては食文化継承の観点も踏まえ、事業者の提案によるものとする。
- ・米飯、汁物、主菜、副菜の提供を想定した適切な種類・数の食器構成とする。
- ・そのほか、トレイ、食器かご、食物アレルギー対応食用の容器を用意する。

② アレルギー食専用容器

- ・アレルギー食の対応が必要な児童生徒には、学校での誤配を防止する観点から、個人専用の容器を導入する。

③ 食缶の検討

- ・大量調理施設衛生管理マニュアルでは、調理後ただちに提供される食品以外の食品は病原菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要とされているため、保温保冷に優れた食缶を採用する。
- ・米飯、汁物、主菜、副菜、デザート別に用意し、給食コンテナへの収納性を考慮した形状のものとする。

5 建設地

(1) 施設計画及び敷地面積

- 調理能力 6,000 食
- 延床面積 3,700 m²程度
 - ・炊飯設備やアレルギー食対応専用調理室、展示・学習機能を設けることを踏まえ、施設面積を 0.55 m²/食と設定
 - ・気象条件や施設要件等を考慮し必要面積を付加
- 耐震安全の目標 構造体：Ⅱ類 建築非構造部材：B類 建築設備：乙類
- その他施設の条件
 - ・学校給食衛生管理基準に基づく衛生管理の徹底（汚染／非汚染作業区域の別、ドライシステム、各室空調など）
 - ・炊飯設備の整備
 - ・アレルギー食対応専用調理室の設置
 - ・学習・展示スペースの設置 など
- 付帯施設等 配送車車庫、機械置場、ごみ庫、駐車スペース、堆雪スペースの設置 など
- 敷地面積 8,000 m²以上
 - ・「学校給食施設計画の手引き」や気候条件に伴う堆雪スペース、配送車車庫の設置等を踏まえたもの

(2) 建設エリアの選定

① 建設候補エリアの考え方

- ・新鶴岡センターが提供する学校の分布を見ると、提供校の大半が鶴岡地域の中心部とその周辺に立地し、また、市中心部から見て、西側（豊浦地区方面）と南側（櫛引・朝日地域方面）にも分布している。
 - ・この地理的状況を踏まえ、次の3つの条件を基に、建設候補エリアを絞り込む。
 - a) 適切な配送時間への対応と効率的な配送を図るため、市中心部に近い周辺エリアであること
 - b) 同様に適切な配送時間に対応するため、提供範囲の西側・南側の学校にも対応できる幹線道路に近いこと
 - c) 約 8,000 m²以上のまとまった敷地が確保可能なエリアであること
-

② 建設候補エリアの選定

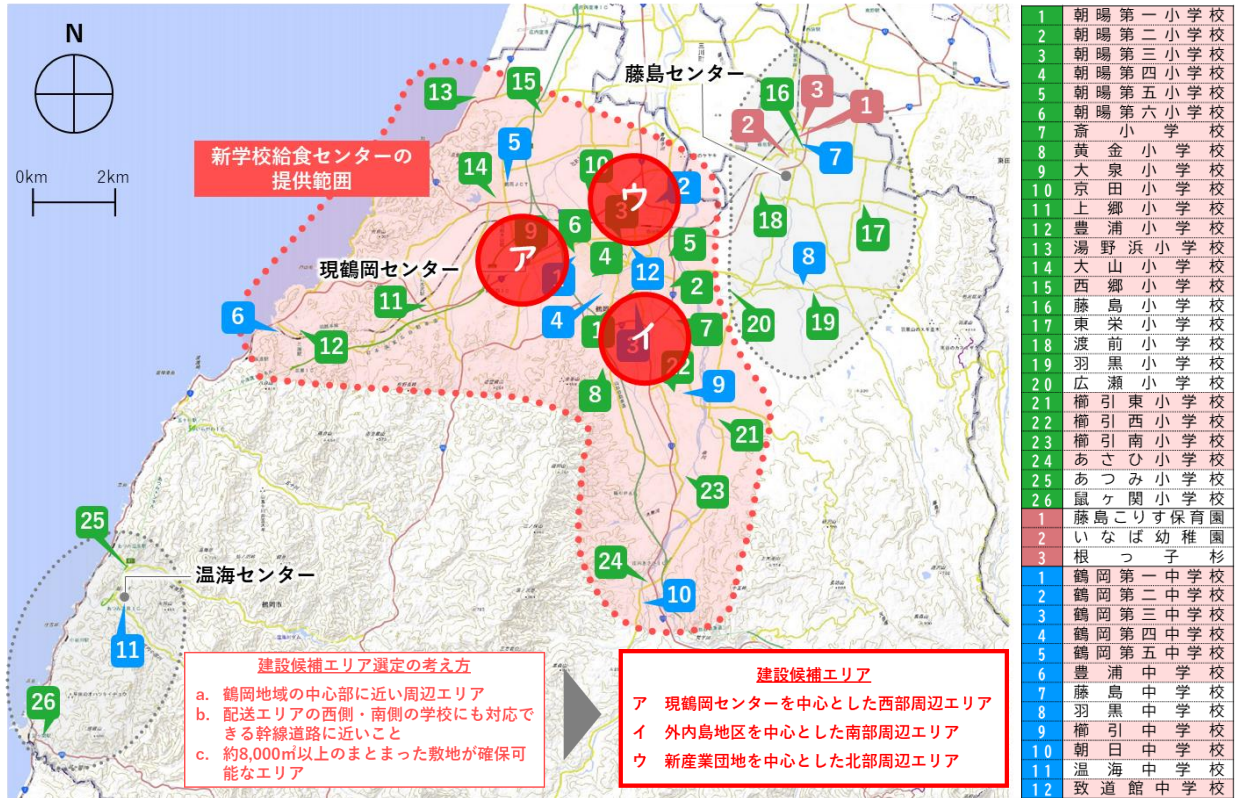
・①を踏まえ、次の3つを建設候補エリアに選定する。

ア 現鶴岡センターを中心とした西部周辺エリア

イ 外内島地区を中心とした南部周辺エリア

ウ 新産業団地を中心とした北部周辺エリア

・各エリアの範囲は、各中心から半径2kmの範囲とする。



※国土地理院ウェブサイト・地理院地図（電子国土Web）標準地図をもとに作成

※網掛けが新センターの配送校

③ 建設エリアの選定

- ・②の建設候補エリアについて、次の項目により評価した。

<建設エリアの評価項目>

No.	評価項目	評価内容
1	土地利用規制	・市街化区域、市街化調整区域における土地利用の制限及び必要な手続きと、建設が検討できる8,000㎡以上の一画地の有無により評価する
	市街化区域	・市街化区域には都市計画法上の用途地域が設定されており、各用途地域に建築できる建築物は建築基準法により制限されている ・この状況を整理した上で、必要な手続きと建設可能な土地の有無を確認し評価する
	市街化調整区域	・市街化調整区域には、農地のほか、各集落内で住居に利用されている土地などがある ・特に、農地については、優良農地の保全の観点から、農地以外の利用について農振法により制限されていることから、この制限を整理し、必要な手続きと建設可能な土地の有無を確認した上で評価する
2	災害等の危険性	・子どもたちに安心・安全な給食を確保、かつ安定的に提供するためには、災害のリスクが少ない場所に建設することが求められる ・そのため、市が公表する洪水、土砂災害、津波、ため池、地震の各ハザードマップにおいて影響がないか評価する
3	周辺環境への影響	・新鶴岡センターの稼働に伴い、配送車両や納入車両により交通量が増えることや、調理上必要な臭気が発生することから、学校や通学する子どもたち、周辺住民に与える影響と住民からの理解の得られやすさについて評価する
4	インフラの整備状況	・給食調理に必要なとなる電気、水道、下水道、ガスなどのインフラが整っているか確認し評価する
5	事業費全体の適正化	・事業費全体の適正化を図るためには、市が所有する遊休地の活用や造成済みの未利用地など、土地取得費用や造成費用を抑えるよう努めなければならない ・そのため、エリア内に市が所有する遊休地や造成済みの未利用地の有無について確認し評価する
6	配送時間・アクセス性	・学校給食衛生管理基準に基づき、調理後2時間以内に給食できるよう配送できるか、主要な幹線道路等の状況を含め適切な配送ルートを確認できるか確認し評価する

④ 評価の結果

- ・西部周辺エリアは、ほぼすべての項目において好条件であり課題が少ない。
- ・南部周辺エリアは、土地利用規制や周辺環境への影響、事業費全体の適正化の項目等において、劣後する。
- ・北部周辺エリアは、周辺環境への影響や事業費全体の適正化の項目等において、劣後する。
- ・評価の結果、西部周辺エリアが他の2エリアより優位性があることが分かったことから、西部周辺エリアを建設候補エリアとして選定する。

(3) 建設地の選定

① 建設候補地の考え方

- ・(2)で選定した現鶴岡センターを中心とした西部周辺エリアの中から、次の3つの条件を基に、建設候補地を抽出した。
 - a) 8,000 m²以上の敷地面積が確保可能な場所であること
 - b) 主要な幹線道路にアクセスしやすい場所であること
 - c) 事業費最優先の考え方から、造成済みの未利用地であること
 - d) 現鶴岡センター以外の場所であること(学校給食の提供は新鶴岡センター建設時も継続するため)

② 建設地の選定結果

- ・抽出した建設候補地について、(2)建設エリアの評価と同様の項目のほか、接道状況や堆雪場確保の項目により評価した。その結果、大山工業団地がインフラの整備状況や事業全体の適正化などの項目で優位性があり、他に比べ課題が少ないことから、**建設地は大山工業団地**とする。

< 建設地の概要 >

項 目	内 容
現 況	
所在地	鶴岡市大山字向町
敷地面積	約 13,000 ㎡
現 状	分譲地
接 道	前面道路：あり 南 側：幅員約 16.0m (市道 f-177)
用途地域	市街化区域 (工業地域)
地区計画	指定なし
容積率・建ぺい率	容積率：200% 建ぺい率：60%
日影規制	規制なし
外壁後退距離	指定なし
高さ制限	指定なし
インフラの状況	上水：あり 下水：あり 電気：あり ガス：プロパンガス
計画地周囲の状況	東側：民間リサイクル加工・廃棄物処理事業者 西側：民間食品加工事業者
災害等の危険性	想定浸水深：0～0.5m

6 新学校給食センター整備の計画

(1) 施設整備における基本条件

項目		基本条件	
運営	調理能力	6,000 食/日	
	稼働日数	概ね 205 日/年 ※施設の保守点検等を除く。土曜・日曜日及び祝日、長期休暇期間（夏休み、冬休み等）は休業	
	提供先	鶴岡・櫛引・朝日地域の小学校 19 校、中学校 9 校	
	献立数	2 献立 副食 3 品とし、主食（米飯又はパン）、副食（一汁二菜）、牛乳を基本とする（米飯 9 回・パン 1 回/2 週）	
	配送・回収	給食配送車両 10 台程度	
	その他	牛乳は委託業者から学校へ直接配送	
施設設備	延床面積	6,000 食/日を円滑に供給でき、食育機能を満たす面積に加え、気象条件・敷地形状を考慮し、3,700 m ² 程度を想定	
	建築構造	官庁施設の総合耐震・対津波計画基準等に準拠した構造	
	省エネ化	建物の外皮の断熱化、省エネルギー設備及び再生可能エネルギー設備等を積極的に導入し、ZEB 化を目指して検討	
	必要諸室	必要諸室	学校給食衛生管理基準等を遵守した配置
		炊飯施設	設置する
		食物アレルギー対応	食物アレルギー専用調理室を設置 対応食数は 60 食程度
		食育	食育活動や見学のためのスペースを設置
	調理室の作業環境	ドライシステム	
	HACCP 対応	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を満たすとともに、HACCP の概念に基づいた施設	
	調理機器、備品類	6,000 食/日を供給可能な調理機器及び備品類を設置	
	廃棄物処理	食品残渣処理、排水処理ができる施設を整備	
駐車スペース等	駐車場（来客・公用車・職員等）80 台程度、給食配送車両駐車スペース 10 台程度、見学用バス複数台		
外構	構内道路、工作・整備室、門扉、フェンス、植栽 等		

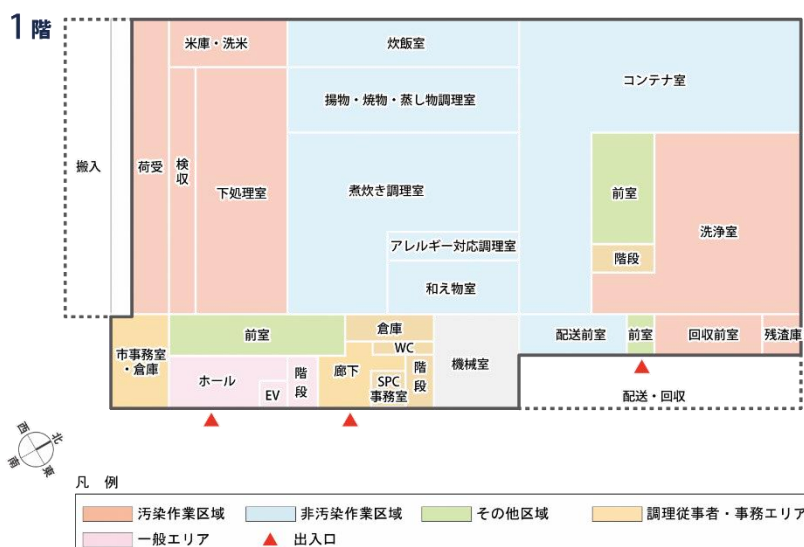
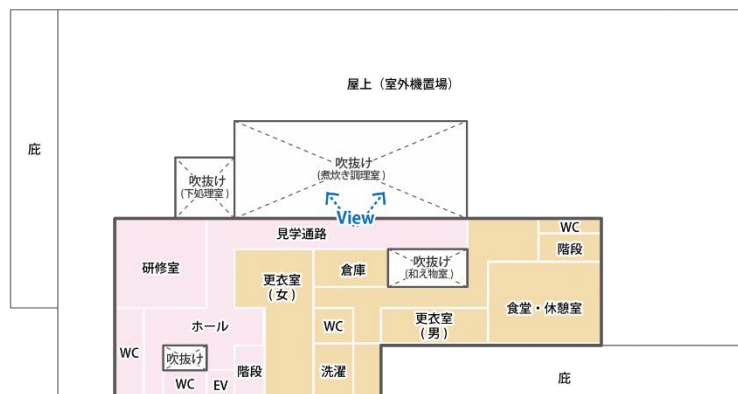
(2) 配置計画・建設計画案

※以下は、施設規模や必要機能の検討のために作成した参考イメージであり、事業者の設計においてこれに拘束されるものではない。

① 配置プランイメージ



② 平面プランイメージ 2階



7 事業手法の検討 －調理運営を民間委託する方針を踏まえた事業手法－

(1) 主な事業手法^{※14}の概要

新鶴岡センター整備事業において想定される事業方式を次のとおり整理する。

① 従来方式

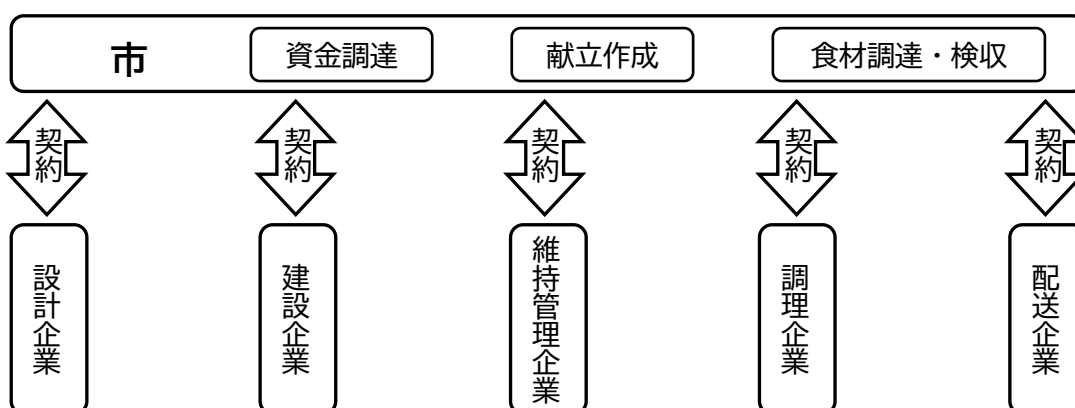
- ・現在実施している事業手法であり、資金調達や調理員等の確保を含め、設計から建設、維持管理・運営の全てにおいて、公共が主体となつて行う事業手法（調理業務は直営又は委託）。

ア メリット

- ・業務に対する指揮命令を各事業者に行えるので、業務が速やかに行える。
- ・学校施設環境改善交付金の活用が可能。

イ 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。
- ・調理業務を直営とする場合は、調理員の直接雇用や労務管理等が必要となる。



② DB方式

- ・公共が資金調達を行い、設計及び建設業務を民間事業者に一括発注することで、民間活力の導入を図り、運営業務は公共が担う事業手法。

ア メリット

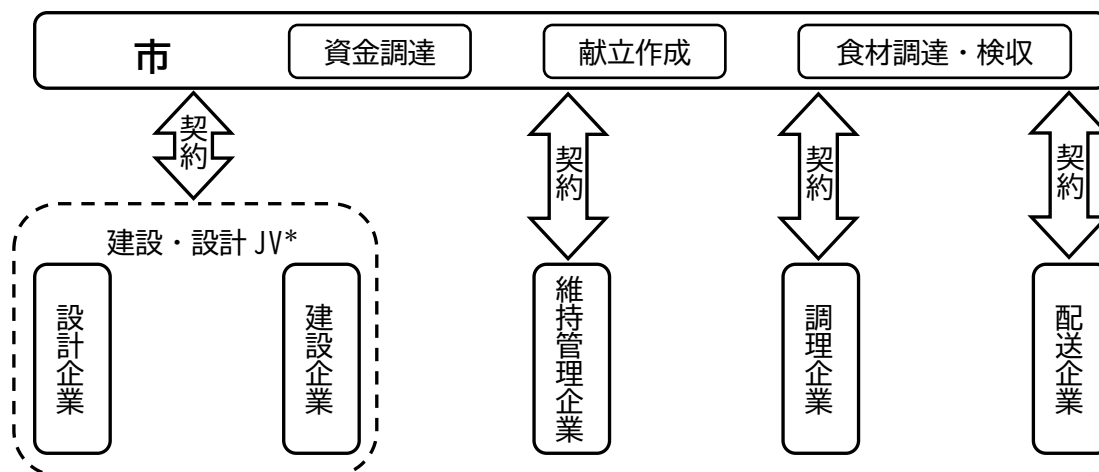
- ・設計及び建設業務を一括契約で行うため、民間のノウハウによる経費削減が期待できる。
- ・設計及び建設業務の工程調整を一括して民間事業者が主導することにより、工期の短縮が可能となる。
- ・学校施設環境改善交付金の活用が可能。

※14 事業手法は、設計や建設、維持管理や運営などの事業のプロセス、建物の所有権、民間事業者による資金調達の有無によって分類される。

設計：D (Design)、建設：B (Build)、維持管理：M (Maintenance)、運営：O (Operate)、所有権の移転：T (Transfer)

イ デメリット

- ・一括契約に伴う事業者募集に関する資料の作成や事業者選定など、準備期間と経費が必要となる。
- ・調理業務を直営とする場合は、調理員の直接雇用や労務管理等が必要となる。



*JV…Joint Venture の略。複数の建設企業が一つの建設工事を受注、施工することを目的として形成する事業組織体

③ DBM 方式

- ・公共が資金調達を行い、設計・建設業務を民間事業者が発注する。公共が施設を所有し運営するが、施設運営の運転管理を除く維持管理（施設設備の補修等機能維持）を民間事業者へ委託する事業手法。

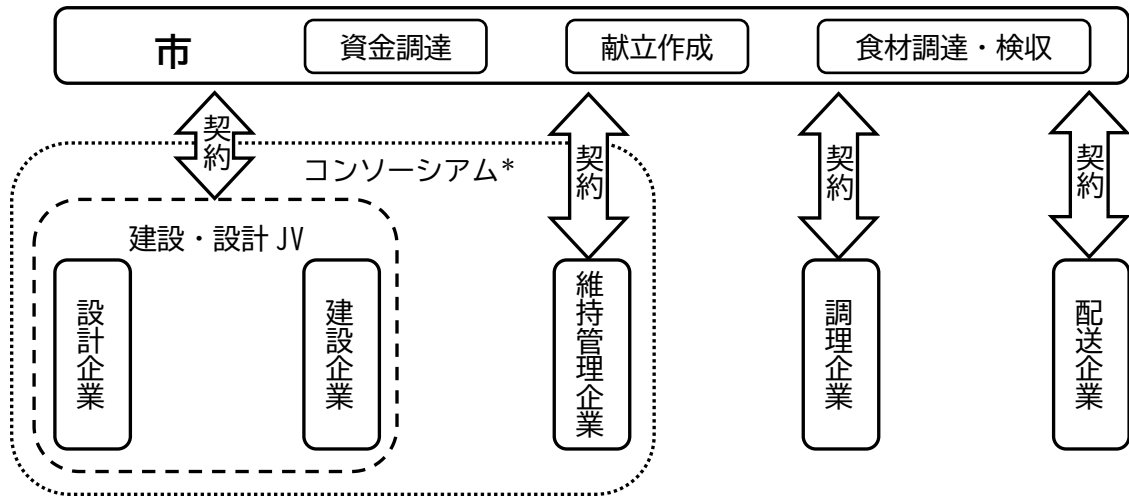
ア メリット

- ・メンテナンスを含む包括的かつ長期的な委託により、財政支出の削減が可能となる。
- ・施設の運営は公共が担うため、DBO（35 頁参照）に比べて事業者選定や契約までの手続きが容易である。
- ・公共が資金調達を行うため、民間事業者が資金調達を行う PFI^{※15}（36 頁参照）と比べて、一般的に金利負担の軽減が見込まれる。

イ デメリット

- ・定期点検、補修等の維持管理を長期契約するため、委託の内容によっては公共側と維持管理企業側の責任の範囲が曖昧になる可能性がある。
- ・調理業務を直営とする場合は、調理員の直接雇用や労務管理等が必要となる。

※15 PFI:Private Finance Initiative の略。公共施設等の整備・運営を行うにあたり、設計・建設から維持管理、運営までの業務を、長期間にわたり一括して民活事業者へ委ねる官民連携の事業手法



*コンソーシアム…共通の目的を持った複数の企業で構成される共同企業体

④ DBO 方式

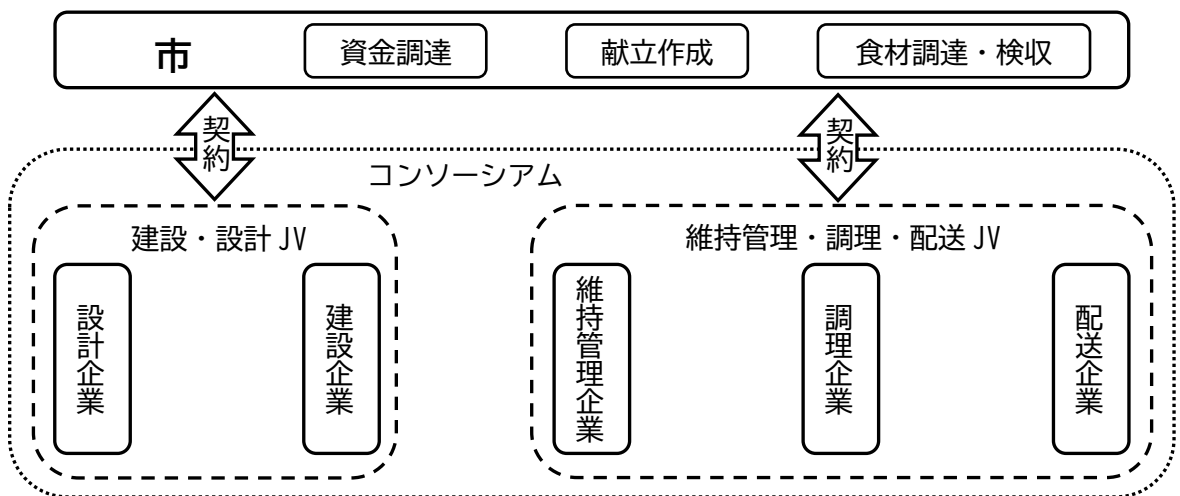
- ・公共が資金調達を行い、設計・建設業務から維持管理・運営までを一括して民間事業者が発注する事業手法。

ア 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実施することで、供用開始時期のコントロールを徹底できる。
- ・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。
- ・公共が資金調達を行うため、民間事業者が資金調達を行う PFI と比べて、一般的に金利負担の軽減が見込まれる。

イ 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。



⑤ PFI (BT0) 方式

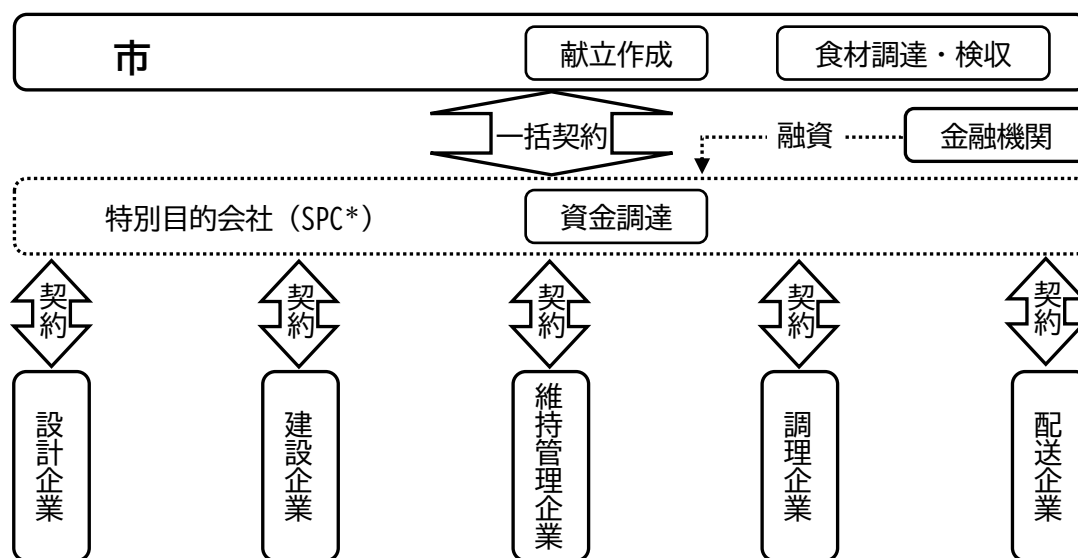
- ・事業当初の資金調達も含めて、設計・建設から維持管理・運営までの全てを一括して民間事業者が行う事業手法。

ア 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実施することで、供用開始時期のコントロールを徹底できる。
- ・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。

イ 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。
- ・民間事業者が資金調達を行うため、公共による資金調達と比べて、一般的に高い金利負担が見込まれる。



*SPC…Special Purpose Companyの略。ある特別の事業を行うために設立された事業会社。PFIでは、公募提案するコンソーシアムが新会社を設立して、建設・運営・管理にあたることが多い

(2) 概算事業費とVFM^{※16}の算定(定量的評価^{※17})

① 概算事業費(従来方式の場合)

- ・調理能力 6,000 食/日や、導入する食育等の機能に基づき、延べ床面積を 3,700 m²程度と想定すると、設計管理費、建設工事費、調理設備及び調理備品費、開業準備費の合計は、68.5 億円(税込)を見込む。
- ・15 年間の調理・配送等の維持管理・運営にかかる費用は、130 億円(税込)を見込む。
- ・概算事業費は、現時点のシミュレーションの金額である。

② 各事業方式のVFMの算定

- ・事業方式の比較検討による財政縮減効果は、PFI(BT0)方式が最も高く、次いでDB0方式、DBM方式(委託)の順に高い。

事業手法	官民の役割分担					VFM (%)
	資金調達	設計 (Design)	施工 (Build)	維持管理 (Maintain)	調理運営 (Operate)	
従来方式(直営 ^{*1})	市	委託	委託	委託	市	—
従来方式(委託 ^{*2})	市	委託	委託	委託	委託	10.5
DB方式	市	委託		委託	委託	13.0
DBM方式	市	委託			委託	13.7
DB0方式	市	委託				14.3
PFI(BT0)方式	民間	委託				17.5

*1 直 営：学校給食における調理・洗浄・残渣処理の業務を市が行う場合

*2 委 託：学校給食における調理・洗浄・残渣処理の業務を市から民間事業者へ委託する場合

※16 VFM: Value for Money の略。支払う対価に対して、最も価値の高いサービスを追求・提供するという概念

※17 定量的評価: VFM等の数値化されたデータを材料として客観的評価を行うこと

(3) 定性的評価※18

- ・ 財政負担の平準化…民間事業者の資金調達により、財政負担をより平準化できることが期待される PFI (BT0) 方式が優れている。
- ・ 事業の効率化…民間事業者の創意工夫やノウハウが設計・建設から運営まで導入できる DB0 方式、PFI (BT0) 方式が特に優れている。
- ・ 施策の反映のしやすさ、社会情勢等の変動等への対応性…契約の見直し等を柔軟に行うことができる従来方式、DB 方式、DBM 方式が特に優れている。
- ・ 施設・設備の長寿命化…企業間での連携が期待できるため、DB0 方式、PFI (BT0) 方式が特に優れている。
- ・ 地元企業の参画のしやすさ…JV・コンソーシアムの組成が不要な従来方式が特に優れている。
- ・ 行政事務の効率化…建設から維持管理、調理までを一括発注できるメリットや業者間の調整業務を民間に委ねられる点から、DB0 方式、PFI (BT0) 方式が特に優れている。
- ・ 上記の項目で評価した結果、DB0 方式の得点が最も高い。

◎特に優れている…5点 ○優れている…3点 △課題がある…1点

項目	従来方式	DB 方式	DBM 方式	DB0 方式	PFI(BT0)方式
財政負担の平準化	△	△	△	△	○
	起債を活用して財政負担の平準化に努めるものの、起債対象外経費は事業開始当初に支払うことになるため、平準化の効果は限定的。				起債対象外経費を民間資金で賄うので、平準化の効果は高い。
事業の効率化	△	○	○	◎	◎
	分離発注のため、施工や運営の視点が設計に反映されず、民間の創意工夫は限定的。	工期短縮や資材などのノウハウは導入されるが、管理運営の効率までは考慮されない。	DB に維持管理が加わり、清掃などのノウハウが導入されるが、運営は考慮されない。	施設整備、維持管理、運営の全てで民間の創意工夫が導入され、厨房動線、最新機器の導入など、運営のノウハウが設計に直結し、効率的な事業が期待される。	
施策の反映のしやすさ	◎	◎	◎	○	○
	調理業務を 3 年程度で発注するため、契約更新のタイミングで最新施策（食育、地産地消など）を柔軟に反映できる。また、市民ニーズの変化に合わせた契約の見直しが容易である。			調理業務の契約期間は長いですが、当初契約に施策変更時の協議ルールや 5 年毎見直し規定などを盛り込むことで、一定程度、最新施策を計画的・継続的に反映させることができる。	

※18 定性的評価：数値で表せない物事について相対的評価を行うこと

項目	従来方式	DB方式	DBM方式	DBO方式	PFI(BTO)方式
施設・設備の 長寿命化	△	△	○	◎	◎
	設計・建設とその後の維持管理が別々に発注されるため、設計段階で将来のメンテナンス性を考慮する動機が弱く、長寿命化に向けた最適化が図られにくい。		設計段階に維持管理企業の視点が加わる。ライフサイクルコストを抑えるための仕様が検討されるが、企業間の連携は契約に基づく協力関係に留まる。	設計・建設から運営までコンソーシアムが一貫して担うため、企業間で連携が生まれ、各段階で長寿命化を指向した施策を期待できる。	設計・建設から運営まで一法人が一貫して担うため、企業間で強い連携が生まれ、施設寿命の最大化が図られる。
地元企業の参画 のしやすさ	◎	○	○	○	△
	分離発注のため、単独又は複数のJVで応札しやすく、参画のハードルが最も低い。	設計・建設JVが必要だが、地元企業同士でのJV結成は比較的容易であり、参画機会が担保されている。	異業種間のマッチングや長期にわたる責任分担の調整など、コンソーシアム形成が求められ、参画への障壁は確認されるものの、SPC組成は不要であり、一定の参画機会が担保されている。		複雑な契約業務、金融機関への対応などが必要となり、最も参画のハードルが高い。
行政事務の 効率化	△	○	○	◎	◎
	各業務（設計・施工・維持・運営）を別々に発注。数年ごとの再発注事務が延々と発生し、事務負担が増大。	設計・施工を一本化。建設時の事務は減るが、完成後の維持・運営は従来どおり個別の再発注が続き、効率化は限定的。	建設から維持管理までを一括発注。長期間の再発注事務が解消され、長期的に効率化。ただし、調理業務は別発注となる。	建設から調理業務を含む運営、維持管理までを一括発注。長期間の再発注事務が解消され、長期的に効率化。	資金調達も一本化。窓口がSPC一つに集約。業者間の調整事務も民間にゆだねられ、行政事務は最小化。
社会情勢等の 変動等への 対応性	◎	◎	◎	○	△
	少子化による食数減や急激な物価高騰に対し、次期契約時に実情に即した仕様・価格へリセットできる。短いサイクルでの見直しにより、予測困難な情勢変化を吸収しやすい。			長期契約の硬直性はあるが、市と事業者の二者間協議により、価格改定や仕様変更比較的柔軟に対応できる。	長期契約の硬直性が強く、金融機関等の合意形成が必要となるため、迅速な対応が困難となるリスクが高い。
評価結果	◎3 × 5点 = 15 ○0 × 3点 = 0 △4 × 1点 = 4 合計 19点	◎2 × 5点 = 10 ○3 × 3点 = 9 △2 × 1点 = 2 合計 21点	◎2 × 5点 = 10 ○4 × 3点 = 12 △1 × 1点 = 1 合計 23点	◎3 × 5点 = 15 ○3 × 3点 = 9 △1 × 1点 = 1 合計 25点	◎3 × 5点 = 15 ○2 × 3点 = 6 △2 × 1点 = 2 合計 23点

(4) 民間事業者へのヒアリング

聴取項目	<p>定量的・定性的評価で上位の手法である DBO 方式及び PFI (BT0) 方式について</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 資金調達手法と参入意向について 2 VFM (コスト縮減効果) の考え方について 3 運営・維持管理業務の効率化について 4 地域企業の参画機会について
聴取対象	<p>「鶴岡市学校給食センターPFI 導入可能性調査」(令和 6 年度)で実施した民間事業者の事業参画意向等調査において、DBO 方式及び PFI (BT0) 方式で「問題なく参加できる」又は「最も望ましく問題なく参画できる」と回答した地域の企業を中心に抽出</p> <p>[内訳] 設計企業：1社 建設企業：3社 調理運営企業：2社 維持管理企業：1社</p>
調査結果 (主な意見)	<p>1 資金調達手法と参入意向について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・金利上昇局面において、民間事業者が 15 年間の長期資金調達を行うことはリスクが高く、市が有利な起債を活用できるのであれば、DBO 方式が合理的である。 ・PFI (BT0) 方式は、事務負担が重く、組成ハードルも高いため、特に地元企業にとっては参入障壁となる。 <p>2 VFM (コスト縮減効果) の考え方について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事業手法の違いよりも、要求水準の設定がコストに大きく影響する。民間の自由度を確保した性能発注を行うことで、コスト縮減が可能となる。この点で、PFI (BT0) 方式にするだけで建設費が大幅に下がるとは考えにくい。 ・DBO 方式の場合、トラブル発生時の責任分界点が曖昧になりやすく、行政側の調整負担が増大する懸念がある。SPC を立ち上げていれば、責任の所在が明確化される。 <p>3 運営・維持管理業務の効率化について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・設計段階から運営維持管理業者が参画し、動線やメンテナンス性を考慮することで効率化が図れる。 ・長期契約とすることで、長期修繕計画の最適化や安定的な人員配置・投資回収が可能となる。 <p>4 地域企業の参画機会について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・PFI (BT0) 方式は、大規模事業者が事業をけん引することが想定され、地元企業の参画機会や、収益性・条件面に懸念がある。 ・地元企業が主体的に参画するためには、建設・維持管理・運営が役割分担をして JV を組める DBO 方式の方が現実的である。
総括	<ul style="list-style-type: none"> ・5社が金利リスクや SPC 組成に係る事務負担を懸念しており、DBO 方式を支持している一方、2社は PFI (BT0) 方式にも柔軟に対応する意向を示している。

(5) 総合評価

- ・ 定量的評価の結果から、財政縮減効果が最も高いのは PFI (BT0) 方式である一方、定性的評価の結果では、給食の質を担保しつつ事業の効率化を図ることができるのは、DBO 方式である。
- ・ 民間事業者へのヒアリングでは、PFI (BT0) 方式には金利リスクや SPC 組成に係る事務負担等への懸念を確認でき、現状では高い参入障壁となっており、当該方式の採用による財政縮減効果との間にジレンマがある。
- ・ DBO 方式は市が資金調達を行うものであり、上記のような懸念はなく、PFI (BT0) 方式と同様に長期的な事業実施により財政縮減効果を期待できることから、**新鶴岡センターの整備・運営に係る事業手法は、DBO 方式を採用する。**

8 今後の対応、スケジュール

(1) 学校給食センター運営委員会での意見聴取

- ・推進本部は市民参画の体制で基本計画を検討する重要な場であり、委員の方々から各専門の分野において貴重な意見をいただいた。
- ・基本計画の策定後は、外部委員を含む既存の学校給食センター運営委員会に意見交換の場を引き継いでいく。

(2) 用地の取得

- ・事業全体を円滑に実施するため、用地の取得に向けた準備を進める。
- ・建設地周辺の環境整備については、地域住民や関係機関と調整・協議を図る。

(3) 要求水準及び公募条件の検討







- ・新鶴岡センター整備の基本方針を実現し、民間事業者が有するノウハウや創意工夫を最大限に発揮するためには、運営業務を複数事業者が行うことを前提とした一定程度汎用性のある施設・設備を整備するための要求水準が重要である。
- ・このため、事業者から優れた提案を引き出すとともに、地元企業が参加しやすい条件設定を検討し、事業者公募手続きを実施する。

(4) 跡地の利活用

- ・新鶴岡センターの整備に伴い、既存施設の調理場及び車庫等の付帯設備は解体撤去を予定しており、効果的な利活用の方策について検討する。

(5) 整備事業のスケジュール

- ・用地取得に係る手続きや造成工事等の期間を十分に確保できるよう、また、運営準備期間は可能な限り給食の提供を休止しないよう配慮し、令和13年度の供用開始を目標に計画を進める。

事業内容	R8	R9	R10	R11	R12	R13
事業者募集準備						
事業者募集・選定・契約						
建設地取得						
基本設計・実施設計						
建設工事						
供用開始準備						
供用開始						