



1. 現状と課題

- 所沢市では、現在2ヶ所の学校給食センターを運営しており、公立小中学校47校のうち約6割の29校へ約15,600食/日の給食を提供している。
- 第1学校給食センター（昭和55年3月竣工）は築後39年、第3学校給食センター（昭和50年6月竣工）は築後44年経過し、両施設とも設備が著しく老朽化し、維持管理が難しくなっている。
- 平成21年に新「学校給食衛生管理基準」が施行され、HACCP^{※1}概念に基づいた安全安心な給食実施のための施設整備・衛生管理調理等の見直しや、「学校給食実施基準」では全児童生徒への提供を基本に、食物アレルギー等のある児童生徒には可能な限り個々への対応が求められている。
- このような状況変化に鑑み、施設整備検討では、まずは築年数の古い第3学校給食センターに代わる新たな学校給食センターを整備する。

※1 HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point 食品製造・加工工程あらゆる段階で発生のおそれある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析 (Hazard Analysis) 、その結果に基づき、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得るのかという重要管理点 (Critical Control Point) を定め、継続的監視により製品の安全確保する衛生管理手法。

3. 建設予定地及び対象予定校

- 新学校給食センター建設予定地及び対象予定校は、下図のとおり。



2. 新たな学校給食センターの施設整備・運営の基本方針

- 新学校給食センターは、安全安心でおいしい給食を安定的に提供できる施設とすることはもちろん、維持管理・運営の視点を取り入れ、ライフサイクルコストにも配慮した施設とする。

「学校給食衛生管理基準」に適合、HACCP概念に対応した施設整備・運営	学校給食衛生管理の基準/HACCPに基づいた作業区域確保と、衛生管理の整った施設とし、調理の工程管理を行う。
食物アレルギーへの対応	アレルギー除去食等のため専用調理室を設置、専用容器で提供できる施設とする。
食育の推進	調理室が望める見学スペース/研修室など、食育に取組める施設とする。地場産物活用、和食中心の多様な献立に対応し、その配食可能な食器と、適温喫食可能な保温・保冷食缶を導入する。
自然環境に配慮した省エネルギー施設	省エネルギー機器配置など環境に配慮、施設整備から維持管理・運営期間を通じ、ライフサイクルコスト低減可能な施設とする。脱臭装置など臭いや音漏れ防止、外観は近隣・地域との調和を図る等、周辺景観に配慮する。

4. 事業手法の概要

- 本事業をPFI事業等の民活手法により実施する場合での、事業方式の検討結果を整理した。

手法	事業方式	資金調達	業務			施設の所有		主なポイント
			設計建設	維持管理	運営	運営中	事業終了後	
従来手法	公設公営	公共	公共	公共	公共	公共	公共	・行政の責任の下にサービスが提供されるため、サービスに一定の質が期待できる、継続性が担保されるといった信頼性の点がメリット。
	公設民営	公共	公共	公共 ^{※2}	民間(委託)	公共	公共	
PFI手法	BTO方式	民間	民間	民間	民間	公共	公共	・民間事業者はBOTに比べ税務上有利だが、施設は市有財産のため、民間運営上の自由度が低い。 ・民間事業者が公共施設等所有のため、運営自由度が高く、創意工夫が図りやすい。 ・一方、BTOに比べ民間調達金利が高いこと、民間事業者による納税コスト分負担増という点がデメリット。 ・国庫補助金が受けられない可能性もある。
	BOT方式	民間	民間	民間	民間	民間	公共	
	BOO方式	民間	民間	民間	民間	民間	-	
PFI的手法	DBO方式	公共	民間	民間	民間	公共	公共	・市が自ら資金調達するため、民間の資金調達に比べ調達コストが低く、コスト削減率で有利になりやすい。 ・一方、設計・施工、運営段階で金融機関によるモニタリング機能が働かない点がPFI手法と異なる。
	DB方式 ^{※3}	公共	民間	公共	公共	公共	公共	

※2 維持管理の一部を、運営を行う民間業者に委託することもある。
 ※3 設計・建設をDB方式により一括発注した上、運営段階で、別途、運営を行う民間業者に委託することも可能である。

5. PFIによる事業計画の検討

想定される施設規模

- 想定される施設規模は、以下のとおり。

敷地面積	約 7,000 ㎡
延床面積	約 3,800 ㎡
構造、階数	鉄骨造 2 階建
最大調理食数	9,000 食/日
調理方式	ドライシステム

PFIの仕組み

- PFI 事業の基本的な仕組みは、以下のとおり。



事業範囲の検討

- 現在の既存給食センターでは、業務全般を市が実施。
- 新学校給食センター整備においては、「献立作成」「食材の選定・購入」はPFI事業に含まず、従来どおり市が実施。

段階	業務項目	従来		PFI	
		市	民間	市	SPC
建設段階	設計	●	—	—	●
	解体	●	—	—	●
	建設	●	—	—	●
運営段階	献立作成	●	—	●	—
	食材の選定・購入	●	—	●	—
	食材の検収	●	—	●	▲
	調理	●	—	—	●
	検食	●	—	●	—
	給食配送・回収	●	—	—	●
	食器等洗浄	●	—	—	●
維持管理段階	建物維持管理	●	—	—	●
	厨房機器維持管理	●	—	—	●

6. 事業実施に向けて

PFI導入の総合評価

- 各事業方式の特性や先行事例に鑑み、本事業で導入可能性が高いと想定されるBTO方式とDBO方式について検討。
- 従来手法と比べPFI手法等で実施した際に、市の財政負担軽減が見込まれるか否か、定量的に評価検討した結果、下記条件でのVFM^{※4}は、それぞれ以下のとおり「期待できる」との結論を得た。

※4 VFM (Value For Money: バリュー・フォー・マネー): 費用対効果の観点から、税金(マネー)の使用価値(バリュー)を最大化する考え方。

本事業の定量的評価

費目	従来手法 (PSC)	PFI手法	
		BTO方式	PFI的手法 DBO方式
割引率	2.5% (長期国債の実質利回りの動向に鑑み算出)		
事業期間	設計・建設期間(2年)+15年		
事業範囲	設計・建設・維持管理・運営		
削減率		設計建設費: 4.2% 什器・備品費: 6.5%	維持管理費: 5.0% 運営費: 4.5%
市財政負担 総額(千円)	FV ^{※5}	8,849,775	8,725,679
	NPV ^{※5}	7,472,822	7,268,149
VFM(%)	FV	—	1.40
	NPV	—	2.74

(平成29年度 給食センター再整備手法調査業務委託より)

- FV と NPV の違い (※5)
- ・ 将来価値FVは事業期間全体を通じた公的財政負担の見込額であり、現在価値NPVは、将来価値を一定の割引率により現在の価値に換算したものである。
- ・ 「民間資金等の活用による公共施設等の整備等に関する事業の実施に関する基本方針」において、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。

- 従来手法に比べてPFI手法等は、市の財政負担を軽減する可能性を有している。
- BTO方式とDBO方式を比較すると、BTO方式の方が、VFMが大きくなる結果となった。
- さらに、BTO方式の場合は、施設整備費の割賦払いが可能であり、財政負担の平準化を図ることができる。
- BTO方式及びDBO方式とも、従来手法と同等以上の効果が期待できる他、設計・整備・維持管理・運営に関する業務を民間事業者が一貫して実施することにより、事業者独自の創意工夫やノウハウが十分に発揮され、効率的かつ効果的な運営環境の創出が期待できる。

左記のとおり、給食事業の特徴を勘案し、本事業においては、「**BTO方式**」の採用を目指す。

事業の実施スケジュール (予定)

	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度	備考
事業者選定プロセス	●					
事業契約締結		●				
設計業務		●				
解体工事		●				
建設工事			●			
運営準備期間				●		
運営業務					●	

担当課 所沢市教育委員会学校教育部 保健給食課

TEL: 04-2998-9249

FAX: 04-2998-9167

E-mail: a9249@city.tokorozawa.lg.jp