

**須坂市学校給食センター整備運営事業**  
**2021年度維持管理運営業務モニタリング結果報告書**

**1 事業・施設概要**

事業名	須坂市学校給食センター整備運営事業
施設名称	須坂市学校給食センター
所在地	須坂市大字栃倉 420 番地 1
所管課	学校教育課（須坂市学校給食センター）026-246-2104
事業概要	<p>（新）須坂市学校給食センター整備運営事業は、HACCP（Hazard Analysis Critical Control Point）の考え方を取り入れた新たな学校給食センターを地域と一体となって整備し、安全でおいしい給食を提供するものである。事業の実施に当たっては、「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。以下「PFI※法」という。）に基づき、施設的设计、建設、維持管理及び運営業務を長期に、かつ、一体的に実施するもので、民間の資金、経営能力等の活用を図り、良好な施設の整備や維持管理、効果的な運営等により、長期的な観点で事業コストの削減を目指すものである。</p> <p>事業期間：2018年9月26日～2035年7月31日  設計・建設期間：2018年9月26日～2020年12月21日  開業準備期間：2020年12月22日～2021年4月6日  運営期間：2021年4月7日～2035年7月31日</p> <p>※PFI（Private Finance Initiative）：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・改修・更新や維持管理・運営を行う公共事業の手法</p>
施設概要	<p>4,500食／日の調理能力を有する学校給食センター</p> <p>敷地面積：8,242.64 m<sup>2</sup>  建物構造：鉄骨造  建物階数：2階建  建物延床面積：3,051.74 m<sup>2</sup></p>
PFI事業者	株式会社 須坂スクールランチサービス
業務内容	須坂市学校給食センターの維持管理・運営業務
職員体制（専門職・役職等内訳）	<p>常勤12名（総括責任者1 調理責任者1 食品衛生責任者1  施設責任者1 班長・副班長8）</p> <p>非常勤45名（調理23 洗浄7 配送12 事務1 清掃2）</p>

## 2 給食提供状況

2021年度の給食調理実施回数及び学校別調理食数は以下のとおりである。

### (1) 給食調理回数 (回) ※須坂支援学校含む

学期	月	回数(小学校)	回数(中学校)
1学期	4月	17	17
	5月	18	18
	6月	22	21
	7月	15	15
2学期	8月	9	9
	9月	20	19
	10月	20	20
	11月	20	20
	12月	20	19
3学期	1月	17	17
	2月	18	18
	3月	12	11

### (2) 学校別調理食数 (食)

学校名	1学期	2学期	3学期	合計食数
須坂小学校	16,196	18,842	10,501	45,539
小山小学校	26,324	31,573	17,579	75,476
森上小学校	20,328	26,433	13,732	60,493
日滝小学校	26,027	31,045	17,554	74,626
豊洲小学校	11,557	13,617	7,492	32,666
日野小学校	24,540	29,462	15,869	69,871
井上小学校	18,388	22,112	11,388	51,888
高甫小学校	11,854	14,152	8,022	34,028
旭ヶ丘小学校	15,451	18,643	9,923	44,017
仁礼小学校	14,385	17,241	9,300	40,926
豊丘小学校	4,876	5,916	3,162	13,954
常盤中学校	27,756	32,722	17,666	78,144
相森中学校	23,773	28,817	14,765	67,355
墨坂中学校	37,306	42,566	23,537	103,409
東中学校	12,060	14,118	7,538	33,716
須坂支援学校	3,732	4,734	2,304	10,770

### 3 収支の状況

#### (1) 収支の状況

項目	指標等	数式	数値		今期数値のチェック		
			前期 (2021年3月期)	今期 (2022年3月期)	要注意の目安	チェック	
貸借 対照表	資産合計	E	136,278,011	93,468,076			
	負債合計	I	110,684,320	76,473,462			
	流動比率	C/G	123.1%	133.8%	100%以下		
	自己資本比率	J/E	18.8%	18.2%	20~30%以下	✓	
	固定比率	D/J	0.0%	118.1%	200%以上		
	固定長期適合率	D/(H+J)	0.0%	52.0%	100%以上		
	注意事項に異常値はないか					異常値有り	
損益 計算書	売上高	K	2,090,972,111	185,205,523			
	営業利益	M	21,892,245	-7,756,018	マイナス	✓	
	経常利益	N	20,289,782	-8,403,577	Mプラスかつ Nマイナス	✓	
	売上高経常利益率	N/K	-	-4.5%	0.5%未満	✓	
	注意事項に異常値はないか					異常値有り	
その他 指標	総資本経常利益率	N/E	0.15	-0.09	漸減傾向		
	手許流動性	A/(K/12)	-	1.34	1.5以下	✓	
	売上債権回転期間(ア)	B/(K/12)	-	3.28	ア>イ	✓	
	仕入債務回転期間(イ)	F/(L/12)	-	3.02			
監査 報告書	適正な会計手続と報告されているか					問題有り	
	偶発債務・簿外債務等の存在が指摘されていないか					指摘有り	
	事業の存続にかかわる異常事項が指摘されていないか					指摘有り	

#### (2) 収支状況に関する説明

##### 【貸借対照表】

今年度に劣後融資を実行したことに伴い自己資本比率が低下したが、来年度に当該融資の返済が終了するため、当初計画通りの自己資本比率に戻る見込み。なお、PFI事業においては、原則収入と支出が固定化されていること、パススルー原則に基づきSPCの倒産隔離がなされていること等から、一般的な会社の基準で安全とされる自己資本比率20%以上を確保できていなくとも事業遂行に影響はないと考える。

##### 【損益計算書】

提案時、開業準備費(49,373千円)をすべて2020年度に費用計上する計画だったが、引渡し時期のずれに伴い開業準備期間が年度をまたがったため、開業準備費の一部

(11,491千円)を2021年度に費用計上したことが影響し、営業利益及び経常利益が赤字になった。

2021年度の経常利益は▲8,403千円となったが、2020年度に経常利益20,290千円を計上しており、2020年度～2021年の2期分で見ると黒字。事業遂行に特段の影響はない。

【その他の指標】

PFI事業においては、原則収入と支出が固定化されていること、パススルー原則に基づきSPCの倒産隔離がなされていること等から、一般的な会社の基準で要注意とされる目安を下回っていても事業遂行に影響はないと考える。なお、来年度は計画通りに費用計上されるため、指標の数字も改善される見込み。

4 利用者による評価

(1) 要望等の把握	<p>① 利用者要望等の把握方法</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・月1回実施している献立作成委員会にて意見収集を行った。 実施期間：2022年4月～3月(10回)</li> <li>収集対象：市内小・中・支援学校の給食担当職員(16人)</li> <li>・毎給食提供日に各学校より提出される学校給食連絡ノートにより感想、意見の収集を行った。</li> </ul>
	<p>② 意見収集の結果</p> <p>給食の味、献立の内容に関する評価は、おおむね好評であった。</p> <p>食器の食器かごへの返却方法について、食器洗浄機の仕様の関係で返却枚数の指定等決まりごとが多く、対応に苦慮している旨の意見が多く寄せられた。</p>
(2) 学校からの意見等	<p>① 良好とする点</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・汁物おいしい。出汁の味が感じられる。</li> <li>・生野菜が出るようになり、副菜がおいしくなった。</li> <li>・ご飯がおいしく炊けている。(※炊飯設備を導入したため、炊飯を給食センターで行えるようになった)</li> <li>・地域の食材や旬の食材が使用されていて良い。</li> <li>・食器が充実した。(※箸、空弁当箱を家庭から持参する必要がなくなった。)</li> <li>・アレルギー対応食の提供ができるようになり良かった。</li> <li>・汁物が温かい状態で届くようになった。(※児童生徒数が少ない学校では食缶に入っている汁の量が少ないため、冷めてしまうという意見もあった)</li> </ul>

	<p>②改善等の要望</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食器かごへの食器の返却枚数について、上手く食器かごに指定枚数が入りきらないことがある。入りきらない食器については、別の食器かごに入れて良いことにするなど、柔軟な対応をして欲しい。</li> <li>・食缶のコンテナ内での返却位置について、指定の位置では位置が高すぎて低学年の児童が届かないため、場所を変更して欲しい。</li> <li>・ご飯食缶に敷いてあるライスシートについて、シートにご飯が付着してしまい、配膳の際、盛りづらいことがある。必要ないのではないかと？</li> </ul>
(3) 対応措置	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食器洗浄機の仕様で、確実に洗浄を行うため、食器かごに入れる食器の枚数指定は必須条件となっている。指定枚数を守らないと食器がきれいに洗浄できず、食器や食器洗浄機の破損にもつながることから、お手数でもご協力をいただきたい。ただし、箸については、食器かごに入りきらない場合、別の食器かごに入れても良い。</li> <li>・食缶の返却位置について、基本的には定位置に返却して欲しいが、低学年に限り、同じコンテナ内であれば、指定の位置でなくても良いこととする。</li> <li>・児童生徒数が少ない学校については、保温食缶でも汁が冷めてしまう場合があるので、配送順を早めるなど、少しでも温かい状態で給食を食べることができるよう工夫する。</li> <li>・ライスシートは、ご飯食缶内の蒸気で米飯が水っぽくなるのを防ぐために使用している。配膳の邪魔にならないよう現在使用しているものよりも小さいサイズのシートを使用することとする。</li> </ul>

## 5 地域社会・経済への貢献に関する取り組み内容

### (1) 地元企業への発注 (2021 年度)

- ①維持管理業務 発注件数：2 件、発注金額：793,230 円
- ②運営業務 発注件数：5 件、発注金額：2,020,930 円 (税別)

### (2) 市内居住者の優先雇用

- ①市内居住者の雇用人数：36 人
- ②市内居住者の雇用割合：64% (須坂市隣接市町村雇用割合 54 人 96%)

(3) 地元食材活用、地元名産・名物提供の取り組み

以下の食材提供、献立提供を行った。

①須坂市産の食材活用

八町きゅうり（市内小学校が栽培）、村山早生ごぼう、ヤーコン、しめじ、甘シャキえのき、りんご、なし、ぶどう（ナガノパープル、シャインマスカット）プルーン、玉ねぎ（市内小学校、市内高等学校が栽培したものを一部使用）

②地元メニューの提供

須坂みそすき丼、ひんのべ

(4) 地域コミュニティーとの連携等

5月19日（水）県道58号長野須坂インター線沿い カンナ植栽への協力

10月13日（水）食生活改善推進員会 施設見学受け入れ協力

11月17日（水）高甫地域公民館行事 施設見学受け入れ協力

## 6 項目別評価

			評価	評点	
1	全般	維持管理は、予防保全を基本とし、取り組んだか	○	1	
		本施設が有する性能を保っていたか	○		
		合理的かつ効率的な業務実施に努めたか	○		
		本施設の環境を安全、快適かつ衛生的に保ち、調理員等の健康を確保するよう努めたか	○		
		劣化等による危険及び障害の未然防止に努めたか	○		
		省資源及び省エネルギーに努めたか	△		
		環境負荷を低減し、環境汚染等の発生防止に努めたか	○		
		故障等によるサービスの中断に係る対応を定め、回復に努めたか	○		
	維持管理業務	個別業務	<建築物保守管理業務> 外観・景観上、清潔かつ美しい状態を保ち、破損、漏水等がなく、仕上げ材においても美観を維持できたか	○	2
			<建築設備・厨房機器等保守管理業務> 各設備を常に最良な状態に保っていたか	○	
			<什器・備品等保守管理業務> 施設運営上必要な什器・備品等を適切に管理し、必要に応じて更新を行ったか	○	
			<食器・食缶等の更新業務> 適宜、補修・入替えを行い良好な状態を保ち、給食提供に支障がない数量を保有したか	○	
			<外構等維持管理業務> 外構等（工作物等も含む。）の美観を保ち、年間を通じて安全性を保っていたか	○	
			<環境衛生・清掃業務> 本施設及び敷地を、美しくかつ心地良く、衛生的に保ち、学校給食が円滑に提供されるよう、環境衛生・清掃業務を実施したか	○	
			<警備保安業務> 本施設を保全し、給食の提供に支障を及ぼさないように、本施設の内部から敷地周辺まで、防犯・警備・防火・防災を適切に実施したか	○	
<修繕業務> 本施設等が要求水準に示す性能及び機能を保つため、また、安全・衛生な環境を提供し、劣化に伴う機能低下を防止するため、必要な修繕を行ったか	○				

			評価	評点
2	全般	公益的な施設であることを常に念頭において、適正な運営を行ったか	○	2
		各小中学校等の意見や要望を運営内容に反映し、学校給食の満足度を高めるよう努めたか	○	
		合理的かつ効率的な業務実施に努めたか	○	
		近隣住民と良好な関係を保つよう努めたか。	○	
		ごみの削減、省資源及び省エネルギー等、環境に配慮した運営に努めたか	○	
	個別業務	<検収補助業務> 本市が購入した食材の納入時には本市が行う検収に立ち会い、検収補助を行ったか	○	3
		<給食調理業務> 安全で美味しい給食を調理終了後から 2 時間以内に喫食できるよう努めたか	○	
		<給食配送・食器等回収業務> 調理後 2 時間以内喫食を実現しつつ、より出来立ての給食を学校に届けられる計画とし、学校行事等へ柔軟に対応したか	○	
		<食器等洗浄・残滓処理等業務> 衛生面に十分配慮し、洗浄・残滓処理を行ったか	○	
		<食に関する指導の支援> 本市が実施する食に関する指導の取組について、積極的に本市への情報提供や資料作成支援、実施支援を行ったか	◎	
3	職員体制	施設管理運営に必要な人員が、適正で有効に配置されているか	○	2
		職員の資質・能力向上を図る取組みや研修がなされたか	○	
		労働関係法令を遵守し、職員の適正な労働条件を確保しているか	○	
4	安全対策 危機管理	危険箇所の把握や対応マニュアルの策定等、事故防止や安全確保のために必要な対策が講じられているか	○	2
		事故発生時や非常災害時の対応などが適切であったか	○	
5	地域貢献	地元企業の参画等の地域経済への貢献に関する提案内容について、十分に実行されているか	○	2
		地産地消や地元雇用、地域コミュニティへの貢献等に関する提案内容について、十分実行されているか	○	
			合計点	14
			総合評価	B

<b>評点</b> ・各項目の評価に◎があり、その他は○…3点 ・各項目の評価がすべて○ …2点 ・各項目の評価に△があり、×はない …1点 ・各項目の評価に×がある …0点 <b>総合評価</b> A (優れている) 合計 15 点以上 B (適正) 合計 14 点 C (若干の改善が必要) 合計 11 点～13 点 D (さらなる努力が必要) 合計 10 点以下	
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<b>評価基準</b> ◎…要求水準書、提案書に基づく管理運営や事業の適切な実施かつ期待以上の成果。 ○…要求水準書、提案書に基づく管理運営や事業が適切に実施されている。 △…要求水準書、提案書に基づく管理運営の一部が予定どおり実施されていない。 ×…要求水準書、提案書に基づく管理運営や事業の実施が行われていない。市の指導を受けても改善が図られない。 …該当する取り組みなし。	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



## 7 事業者による自己評価

### (1) 今年度の取り組みに対する評価

#### 【維持管理】

2021年度は6月に4日間、7月は7日間、1月は1日間、2月は3日間 計15日間電力デマンドを超えてしまった。

その後は、電力使用量の実態を把握、運營業務側と連携し、空調設備スケジュール運転の調整等を実施することで、電力デマンドを超過しないように調整、電力使用量の削減に努めた。

#### 【運営】

ごみの削減については各カテゴリー別に残食データで管理運営しました。その中で、どのようなメニューに残食が多いかリストアップし栄養教諭に報告しています。

省エネについては日頃より水光熱費の節約に努めるよう従業員に昼礼で報告し意識改革に努めました。

### (2) 課題

#### 【維持管理】

運営開始初年度という事もあり、次年度以降電力デマンドを超えない様に対策をしっかり行うことを条件に契約料金の値上げにならなかった。

エネルギー（特に電力）の削減は今後の課題であるが、生産性・衛生面・健康面を担保しつつ、調理設備や空調設備の計画スケジュール運転を継続して行うなど、引き続き省エネルギーに努めていきたい。

また、運営企業従業員一人一人が省エネルギーに対する意識付けの付与も必要と考えます。

#### 【運営】

人員の安定化。一人一人の作業内容のレベルアップ。どのポジションに配置されても対応できる人材育成。コロナにより出社減に対応できる体制づくりを目指します。

### (3) 次年度以降の取り組み

#### 【維持管理】

前年度の結果も踏まえ、中央監視装置にて電力デマンド監視の実施と調理内容に沿った空調設備スケジュール運転の実施、電力デマンド監視時予測電力量を超える事が予想される時点で、一部の空調設備の運転を停止する設定等を行った。

また、運營業務側にも更に省エネルギーに対し関心をもってもらうために弊社主催で運営企業従業員に対し啓蒙活動を行う予定です。

(2022年7月28日 運営企業に対する啓蒙活動として「続けられる省エネ活動」講義を実施)

## 【運営】

水光熱費を対前年比で毎月数値管理し昼礼等で節約を呼びかけ対応して参ります。人員の安定化においてはジーエスエフ 関東本部からの新規人材雇用担当と連携しながら新規雇用者を進めて参ります。

### (4) その他

特にありません。

## 8 市による総合評価

### (1) 今年度の取り組みに対する総合評価

※「6項目別評価」にC、Dがある場合は改善策、改善要望を記入

#### ① 新施設での給食提供初年度であったが、給食の提供は問題なく実施された。

アレルギー対応食についても、今年度より提供を開始したが、誤提供なく実施できた。

また、新型コロナウイルス感染拡大に伴う分散登校や学級閉鎖等による急な給食数の変更、配送時間等の変更にも柔軟に対応していただいた。

#### ② 電気使用量については、予想を大幅に上回ってしまったが、使用量の実態を把握して以後は設備の運用を見直し、使用量の削減に努めた。光熱水費の削減は今後の課題であるが、衛生面や健康面、安全面等に留意しつつ、調理設備や空調設備の計画運転を継続して行うなど引き続き省エネルギーに努めていただきたい。

#### ③ 地域貢献について、提案の内容と相違がないよう引き続き地元雇用、地元発注を実施していただきたい。

地域コミュニティとの連携については、新型コロナウイルス感染拡大の影響もあり、実施が難しい側面があった。2022年度も同様の状況が予想されるが、引き続き感染状況及び感染防止に配慮しながら実施に努めていただきたい。

#### ④ 2学期より給食センターの見学を開始したが、見学受け入れに際し、見学児童が安全に楽しく学習できるよう施設内の展示を工夫し、対応していただいた。

#### ⑤ 2時間喫食の実施等については、市と相談のうえ、実施に向け引き続き計画的に準備を進めていただきたい。