

**須坂市学校給食センター整備運営事業
2022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㎡ 建物構造：鉄骨造 建物階数：2階建 建物延床面積：3,051.74㎡</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11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7）</p> <p>非常勤45名（調理22 洗浄9 配送12 事務1 清掃1）</p>

2 給食提供状況

(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	16	16
	5 月	19	19
	6 月	22	22
	7 月	18	16
2 学期	8 月	8	9
	9 月	20	20
	10 月	19	19
	11 月	20	20
	12 月	19	19
3 学期	1 月	17	17
	2 月	19	19
	3 月	11	10

(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	16,897	19,477	10,780	47,154
小山小学校	26,646	30,613	17,536	74,795
森上小学校	20,182	24,000	13,404	57,586
日滝小学校	25,321	29,775	16,886	71,982
豊洲小学校	10,447	12,381	6,993	29,821
日野小学校	23,887	26,079	15,240	65,206
井上小学校	19,414	20,662	12,420	52,496
高甫小学校	11,431	13,602	7,783	32,816
旭ヶ丘小学校	14,452	16,720	9,746	40,918
仁礼小学校	14,046	16,478	9,122	39,646
豊丘小学校	4,932	5,710	3,126	13,768
常盤中学校	26,930	30,545	16,584	74,059
相森中学校	22,998	28,137	14,105	65,240
墨坂中学校	37,239	44,098	24,079	105,416
東中学校	11,661	14,146	7,289	33,096
須坂支援学校	4,186	4,932	2,513	11,631
合 計	290,669	337,355	187,606	815,630

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年度3月期)	今期 (2022年度3月期)	要注意の目安	チェック	
貸借 対照表	資産合計	E	93,468,076	95,529,635			
	負債合計	I	76,473,462	72,097,343			
	流動比率	C/G	133.8%	144.8%	100%以下		
	自己資本比率	J/E	18.2%	24.5%	20~30%以下		
	固定比率	D/J	118.1%	85.7%	200%以上		
	固定長期適合率	D/(H+J)	52.0%	46.2%	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	185,205,523	186,218,643			
	営業利益	M	-7,756,018	7,165,852	マイナス		
	経常利益	N	-8,403,577	6,633,178	Mプラスかつ Nマイナス		
	売上高経常利益率	N/K	-	3.6%	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	-0.09	0.07	漸減傾向		
	手許流動性	A/(K/12)	-	1.56	1.5以下		
	売上債権回転期間(ア)	B/(K/12)	-	3.29	ア>イ		
	仕入債務回転期間(イ)	F/(L/12)	-	3.31			
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】

今年度は計画通り資産が増加し、また繰越剰余金(6,437,678円)があり、負債が減った為、自己資本比率が改善した。

【損益計算書】

今年度は黒字で推移した。前期の引渡し時期の期ずれにともなう赤字は解消した為、黒字に推移している。またその他諸経費の費用負担も想定より掛からず、予定より利益が多くなっている。事業期間全体では計画通り。来年度以降も計画通り推移予定。

【その他】

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、来年度以降も計画通

りに費用計上されるため、指標の数字も安定化される見込み。

4 利用者による評価

(1) 要望等の把握	① 利用者要望等の把握方法
	<ul style="list-style-type: none"> ・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（12 回） 収集対象：市内小・中・支援学校の給食担当職員（16 人） ・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。
(1) 要望等の把握	② 意見収集の結果
	<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>2021 年度に多く意見が寄せられていた食器の食器かごへの返却方法については、新施設稼働後 1 年が経過し返却に慣れてきたこともあり、2022 年度はそれほど多くの要望は聞かれなかった。返却方法において、改善が必要な部分については改善を行った。</p> <p>今年度は、急な学級閉鎖等により、残食が多く発生したこともあり、残食の返却方法や、残食の処分方法に関する質問が多く寄せられた。</p>
(2) 学校からの意見等	① 良好とする点
	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜が多く有難い。 ・給食でしか食べられないメニューがある。 ・いろいろな味、食材を食べることができて有難い。 ・給食の献立が登校の励みになっている児童生徒もいる。 ・地域の食材や旬の食材が味わえて良い。 ・グラタン、スイートポテト、ほうれん草など新しいメニューが食べられた。 ・揚げパンが楽しみである。 ・行事献立が良かった。
	②改善等の要望
<ul style="list-style-type: none"> ・しゃもじは器具かごの上のせて返却するが、運ぶ際にかごの上から落ちてかごの中に入ってしまうがどうしたら良いか？ ・学級閉鎖で給食を止めることができないときは残食がとても多くなり、もったいない。せめてご飯だけでも当日配送停 	

	<p>止できないか？</p> <ul style="list-style-type: none"> ・米飯の残食が多い。配送されるご飯の量が多く、食べる量に個人差もあるので、クラス単位等で米飯の量を調整できないか？ ・カレー等他の食材と混ざってしまった米飯は、他のおかず同様に汁食缶の中に入れて返却しても可能か？ ・ご飯食缶に敷いてあるライスシートについて、必要ないと思っただが、残飯処理には非常に便利である。昨年度と同じ大判のライスシートに変更してもらえないか？ ・ペースト食の提供ができないか？ ・学期末等給食提供数が少ない時にしか手作りハンバーグ等の献立が提供できないと、食べることのできない学校も出てきてしまう。学校間での不公平が生じないようにしてほしい。
(3) 対応措置	<ul style="list-style-type: none"> ・しゃもじは、器具かごの一番上に乗らなくても良いこととした。 ・学級閉鎖に係る給食配送停止の期限を3日前から2日前に変更した。また、廃棄食材が出ないよう検討を行っていく。 ・ご飯の量は、必要なエネルギー摂取量をもとに必要量を届けている。学級ごとに量を調整するためには、児童生徒ごとの成長を適宜把握し、量を調整する必要がある。調理方法というよりは、学校とどのように連携し、成長状況を把握するかが課題であり、現状では難しい。 ・カレー等他の食材が混ざってしまった米飯は、汁食缶の中に入れて返却して良い。 ・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のものであり、残飯を包むためのものではないため、現行どおりとする。 ・大量調理場の性質上、個々の体の特性及び献立に合わせたペースト食の調理は行えないため、給食センターでの調理以外の方法を考えたい。 ・ハンバーグ等については、機械の性能上全食分を時間内に調理することが難しいものもあるのでご理解いただきたい。チキンカツ、鮭フライ等全食数提供を行っている手作りメニューもあるので、学校間での大きな不公平感が出ないように配慮したい。

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 (2022年度)

- ①維持管理業務 発注件数：4件、発注金額：1,395,565円
- ②運營業務 発注件数：5件、発注金額：224,644円

(2) 市内居住者の優先雇用

- ①市内居住者の雇用人数：34人
- ②市内居住者の雇用割合：58.6% (須坂市隣接市町村雇用割合 54人 93.1%)

(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、大根、にんじん、玉ねぎ、にんにく、キャベツ、白菜

②地元メニューの提供

須坂みそすき丼、ひんのべ、郷土食として、やたら漬け、おやき、野沢菜漬け和え

(4) 地域コミュニティとの連携等

- 6月16日 (木) 井上 きのりと女性学級 施設見学受入れ協力
- 7月14日 (木) 豊洲小学校PTA 施設見学受入れ協力
- 9月13日 (火) 蔵の町並みキャンパス事業 長野県立大学生 施設見学受入れ協力
- 9月21日 (水) 穀町女性学級 施設見学受入れ協力
- 11月11日 (金) 日滝地域公民館 ラジオ体操愛好会 施設見学受入れ協力
- 11月18日 (金) 井上地区民生児童委員協議会 施設見学受入れ協力
- 11月21日 (月) 仁礼小学校PTA 施設見学受入れ協力
- 12月7日 (水) 食で健やか応援隊 施設見学受入れ協力
- 12月12日 (月) 高甫小学校PTA 施設見学受入れ協力

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	◎	3
		本施設が有する性能を保てていたか	○	
		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てていたか	○	
		<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てていたか	○	
		<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	○	2
		<給食調理業務> 学校給食衛生管理基準やHACCPの考え方に則り、安全で美味しい給食の提供が行えたか。また、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> 交通ルールを遵守し、給食時間など学校日程に支障なく確実に給食の配送・回収業務を行ったか。また、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	△	1
		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

評点 ・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	
総合評価 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	

評価基準 ◎…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。 ー…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

※「6 項目別評価」に△がある場合は改善策を必ず記入

【維持管理】

◎建築物・建築設備

電力使用量の実態を把握、運営業務側と連携し、空調設備スケジュール運転の調整等を実施した。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。

◎厨房設備

機器の故障による給食提供ができなくなる事象もなく、定期的な部品交換を含めた保全作業を積極的におこない、機能低下を防止することができている。

◎環境衛生

須坂市よりご指摘を受けたコンテナ室、煮炊き調理室での合成樹脂塗床の付着物除去で、検討及び試験を行い試行錯誤しながら結果を導き出すことをおこなった。

【運営】

年度初めの新一年生受け入れに当たり、約一か月間早出し給食提供の協力体制を強化し対応した。省エネ活動については、対前年比で数値化したものを昼礼等で説明し空調をまめに操作する等、全員で協力し節約に努めた。

配送については遅延防止の観点から、特に一昨年度の大雪を想定し、配送車後輪付近に雪が固まり除去作業に時間を要すことを考え、全配送車後輪付近に雪除けガードを設置した。また配送車駐車場屋根に人感センサーとカメラを設置し、盗難被害等の抑止効果に努めた。

適正人員については相次ぐ離職で思うような体制を組むことが出来なく苦慮した為、次年度を見据え、人件費のアップと様々な媒体を活用し募集活動を行った。その結果、応募者が増え、年度末には、次年度に向け人員確保を行うことが出来た。

全国的にコロナ患者が多く発生した年であり、当従業員にもコロナ感染拡大に係る休業者が多く出たが、従業員でシフト調整を行い無事運営することが出来た。

(2) 課題

【維持管理】

◎建築物・建築設備

調理エリア内での修繕に関し、緊急性を要する修理があった場合に入室者全員に検便実施ということを厳守はしているが、検査結果までに時間を要するため修繕が早急におこなえない場合どうするかを検討しなければならない。

◎厨房設備

世界的な半導体不足による部品供給が難しいインバーター、PLC等の電気部品が厨房機器に存在しており物によっては故障時の早期復旧が難しいことが考えられる。

◎環境衛生

調理エリア内合成樹脂塗床の摩耗を抑制した清掃方法の考察と付着物抑制を目的とした日常清掃の立案。

【運営】

◎人員体制

昨今の物価高騰（消耗品等）・人件費高騰または今後の人材難をどう乗り越えていくかが課題であり、突発的に休業者が多く発生した場合の対応方法について協議していく。

◎厨房設備等

厨房機器及び備品・食器・什器・配送車等、不注意での故障や経年劣化による故障についての注意喚起をおこなう。

◎配送

配送車作業時によるヒアリハットの抽出及び対策方法についての協議。配送車が万が一故障等で動かなくなった場合の対処方法の確立。

(3) 次年度以降の取り組み

【維持管理】

◎建築物・建築設備

給食調理に不可欠である給湯、蒸気を始めとする重要設備に対し、保全目的や推奨年数経過による消耗部品交換を積極的におこなう。

◎厨房設備

部品供給困難な電子部品（インバーター、PLCなど）を緊急対応、即日復旧を目指すために、予め各種電子部品を保管するようにする。

◎環境衛生

排水管からの異臭防止を目的とした、排水管内部確認による特別清掃実施の検討。

【運営】

昨年度に引き続き、新一年生の為の早出し給食提供の協力と、世界的なエネルギー価格高騰を受け、水光熱量の省エネ活動を継続して参ります。

また、センター見学の協力と見学時における見学通路の工夫をして参ります。人員欠員については様々な媒体を利用し不足人員の補充に努め、人員の安定化を図って参ります。2時間喫食についても須坂市様と協力しながら計画的に進めて参ります。

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

- ① 2022 年度は施設稼働 2 年目の年であったが、日々の給食提供は安定的に実施できている。

教育実習生の考えた献立など、新たに採用した献立の調理についても、栄養教諭と連携を図り、調理方法等を工夫するなどし、対応していただいた。

- ② アレルギー対応食についても、担当職員の変更等があったものの、適切に引継ぎがなされ、担当者変更による混乱等もなく安全に実施できた。

- ③ 新型コロナウイルス感染拡大に伴う学級閉鎖等による急な給食数の変更に対応していただいた。

- ④ 電気使用量は、設備の計画運転等を実施し、使用量を 2021 年度よりも 1～2 割削減することができた。

ガス、水道使用量については、調理日数による変動はあるが、大幅な増減等は見られないため、安定的な使用が行われていたと考えられる。

光熱費については、使用量こそ減少したが、使用量単価の大幅な値上がりにより、使用料は増額となった。この傾向は 2023 年度も続くことが予想されるため、引き続き衛生面や健康面、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省エネルギーに努めていただきたい。

- ⑤ 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、施設見学の受け入れ協力等、新型コロナウイルス感染拡大防止に留意し、対応可能な範囲で実施していただいた。

2023 年 5 月からは、新型コロナウイルス感染症に係る行動制限も解除となることから、感染防止対策を講じつつ、積極的に地域との連携を図っていただきたい。

- ⑥ 2022 年度は、調理員の離職が相次いだ。

日々の給食提供に支障はなかったものの、適正な人員配置が行われていたとは言えず、そのため調理員一人一人への負荷が増大し、更に離職につながるという悪循環に陥っている部分があった。

提案書の配置人員数と実際の配置人員数との差異を改め、業務の実状に合った適正な配置人員数を明確にし、慢性的な人員不足により安心安全な給食提供に支障が出ることをないよう計画的安定的な雇用及び人員配置を切に要望する。

また、あわせて、職員の処遇等についても見直しを行い、職員が安心して長く働

き続けられる環境整備を行っていただきたい。

- ⑦ 4品目の提供や、残食データの活用など、サービス向上に向けた取り組みに対する試みも少しずつ実施された。

しかし、2時間喫食等一部の取り組みについては、従業員離職の影響等により、計画的な準備を行う時間的余裕が十分確保できなかつたように見受けられた。

安心安全な給食提供は勿論、要求水準書や提案書の内容を着実に実施するためにも、適正かつ安定的な人員配置は必要不可欠であり、最重要課題であるとする。