

**須坂市学校給食センター整備運営事業**  
**2023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47名（調理24 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	20	20
	6 月	22	22
	7 月	16	15
2 学期	8 月	8	9
	9 月	20	20
	10 月	20	20
	11 月	20	20
	12 月	18	18
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	16,934	18,766	10,952	46,652
小山小学校	26,690	31,243	17,694	75,627
森上小学校	20,348	23,597	13,399	57,344
日滝小学校	24,946	29,144	16,514	70,604
豊洲小学校	10,061	12,173	6,867	29,101
日野小学校	23,258	26,752	15,212	65,222
井上小学校	18,472	21,173	11,928	51,573
高甫小学校	11,332	13,632	7,680	32,644
旭ヶ丘小学校	13,985	16,939	9,403	40,327
仁礼小学校	12,636	14,935	8,338	35,909
豊丘小学校	4,564	5,402	2,995	12,961
常盤中学校	26,232	31,169	16,781	74,182
相森中学校	22,260	26,538	13,587	62,385
墨坂中学校	34,385	41,661	22,400	98,446
東中学校	12,194	14,417	7,571	34,182
須坂支援学校	4,223	5,264	2,790	12,277
合 計	282,520	332,805	184,111	799,436

### 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 (2022年度3月期)	今期 (2023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	95,529,635	95,671,513		
	負債合計	I	72,097,343	71,513,940		
	流動比率	C/G	144.8%	146.8%	100%以下	
	自己資本比率	J/E	24.5%	25.3%	20~30%以下	
	固定比率	D/J	85.7%	83.1%	200%以上	
	固定長期適合率	D/(H+J)	46.2%	45.5%	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	186,218,643	189,863,361		
	営業利益	M	7,165,852	1,331,727	マイナス	
	経常利益	N	6,633,178	920,781	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%	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	0.07	0.01	漸減傾向	✓
	手許流動性	A/(K/12)	1.56	1.47	1.5以下	✓
	売上債権回転期間 (ア)	B/(K/12)	3.29	3.29	ア>イ	✓
	仕入債務回転期間 (イ)	F/(L/12)	3.31	3.26		
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	
キャッ シュフ ロー計 算書 (数値 欄には、 「+」 「-」か のみを記 入)	営業キャッシュフロー	O	※非上場企業であり、 作成が義務付けられていない		0マイナス	
	投資キャッシュフロー	P			0マイナスかつ Pプラスかつ Qマイナスかつ	
	財務キャッシュフロー	Q	-	-	Qプラス	
	現預金増減額	R	6,437,678	725,281		
	注記事項に異常値はないか					異常値有り

#### (2) 収支状況に関する説明

##### 【貸借対照表】

事業計画通りに進んでおり、問題なし。来年度以降も計画通り推移予定。

##### 【損益計算書】

売上高計上利益率が 2022 年度と比較して下がっているが、SPC が支払う委託料の金

額が変更となったため、事業計画通り。来年度以降も計画通り推移予定。

### 【その他】

総資本経常利益率及び手元流動性が下がった理由は、売上高計上利益率が下がった理由と同様で、問題なし。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推移予定。

## 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"> <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：2023 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）</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>
(2) 学校からの意見等	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、2022 年度同様 2023 年度はそれほど多くの要望は聞かれなかった。</p>
(2) 学校からの意見等	① 良好とする点
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜が多く有難い。生野菜が提供できるようになったことで、サラダが大変おいしい。</li> <li>・塩分を規定値内にするため、だしにこだわった調理法や献立に工夫がありおいしくいただいている。</li> <li>・行事食や地域食材を取り入れ、地域に関心を持つことができる。</li> <li>・給食を通して地域の伝統料理を知ることができる。</li> <li>・センター見学では、子供たちの興味関心が持続するような工夫があり、心に残る見学となった。</li> <li>・コンテナ車の配送時が清掃時間と重なっているが、清掃が終了するまで待つなど、児童の安全を優先していただいている。</li> </ul>

	<p>② 改善等の要望</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・コンテナの破損が目立ち始めている。特に扉の取っ手が回転しにくいものがあるので、定期的にメンテナンスをお願いできないか。</li> <li>・米飯の残食が多い。食べる量に個人差があるので、残食が多くなっています。</li> <li>・小学校から箸の割れの報告が多い。</li> </ul>
(3) 対応措置	<ul style="list-style-type: none"> <li>・夏休み春休みといった長期休暇には、全数の点検修理を行っています。その間は随時修繕を行いますのでお知らせください。</li> <li>・献立作成する際は、主食を食べやすくなるような献立の組み合わせえや味付けなど検討を重ねていきます。</li> <li>・長期休暇の際には、食器の全数確認を行っています。その間に割れたものが届いた場合は、給食センターにお知らせいただき、随時交換をしていきます。</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 (2023 年度)

- ①維持管理業務 発注件数： 4 件、発注金額：2,292,051 円
- ②運営業務 発注件数：11 件、発注金額：1,209,323 円

### (2) 市内居住者の優先雇用

- ①市内居住者の雇用人数：35 人
- ②市内居住者の雇用割合：60.3% (須坂市隣接市町村雇用割合 53 人 91.4%)

### (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、なす、ヤーコン、しめじ、甘シャキえのき、りんご、ぶどう (ナガノパープル、シャインマスカット)  
玉ねぎ (市内高校が栽培)、さつまいも (市内中学校が栽培)、米 (風さやか)

#### 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、おやき、野沢菜漬け和え、たけのこ汁

### (4) 地域コミュニティとの連携等

- 5月31日 松本市教育委員会 施設見学受入れ協力
- 9月19日 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
- 10月25日 須坂市食の匠 施設見学受入れ協力
- 11月8日 佐久市教育委員会 施設見学受入れ協力
- 11月18日 井上地区民生児童委員協議会 施設見学受入れ協力
- 11月15日 三浦市議会 施設見学受入れ協力
- 12月13日 須坂市保健補導員 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>	○			

		<p>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</p>		
		<p>&lt;修繕業務&gt;          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・衛生的な環境を提供し、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</p>	○	

			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。
- …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

建築物・建築設備の不具合による、給食提供不可及び提供遅延事象が一切発生しなかった。また、調理作業時の最重要設備でもある「貫流ボイラー設備」は、メーカーへ修繕用部品のストックをお願いし、即時修理、修繕を実施し早期復旧に務めることができた。

##### ◎厨房設備

炊飯機故障等に備えて蒸気回転釜でご飯の試し炊きをしたり、それに伴うレシピを揃える等、栄養教諭様や調理員様や維持管理企業様方からのご意見、ご要望等もヒヤリングし、日常の消耗部品交換以外にもお役に立てているのではないかと考えている。

##### ◎環境衛生

運営企業様からの不具合報告を受けて排水管特別洗浄、煮炊き調理室排気口清掃等の水平展開を実施しました。

調理エリア内床（合成樹脂塗床）清掃作業では床材料にダメージを与えない洗浄を実施している。

#### 【運営】

年度初めの新一年生受け入れにあたり、約一ヶ月間の早出し給食提供に協力した。省エネ活動は、対前年比で数値化したものを昼礼等で定期的に説明し節約に努めた。人員体制については期初における数名の退職者が出ましたが期中にかけ人員の確保が出来た。また個人面談を実施し、午前パートスタッフが午後の業務も対応できる人員を数名確保出来たことにより人員に厚みが出来た。

全体的に人員の出入りが多かったが無理な人員体制はなく、班員の入れ替え等も行え、無事に安全・安心な給食提供が出来た。

また次年度に向けた2時間喫食のトレーニングを行い、よい準備が出来た。

配送については内輪差による配送車後方を接触させる事故を受け、センター構内に運転技術向上トレーニング施設を設置した。これは運転技術の向上と配送員の個々のレベルアップを確認し、安全な配送業務を遂行する為のものであり、定期的なトレーニングにより運転技術向上を目的にしている。

## (2) 課題

### 【維持管理】

#### ◎建築物・建築設備

様々な機器や設備があるなかで、美観や性能を維持しながら維持管理をしていく計画をたてていかなければならない。クレーム事象に直接つながらない様に、月次巡回点検時には今まで以上に目配り、気配りを実施していかなければならない。

#### ◎厨房設備

運営開始後4年目になるので少しずつ、機器の劣化進行が見受けられます。そのため駆動従動軸等のグリスアップ、回転ベルト類の交換等、見落としなく維持管理を進めなければならぬと感じております。

#### ◎環境衛生

調理エリア内、床材の経年による付着物除去方法を継続して検討する必要がある。外部からの害虫侵入防止では搬入口対策を運営と検討しなければならない。

### 【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。また不注意による怪我を無くす。（労災削減）。

#### ◎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。

#### ◎配送

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

調理作業時の最重要設備である「蒸気温水製造ユニット」の機械や装置類を分解、点検（オーバーホール）を実施し、未然に機器故障による不具合を防ぎ安定した給食提供を提供する。

##### ◎厨房設備

次年度の取り組みとして、運営開始後4年目を迎えますので日頃頻繁にはできない炊飯室反転ほぐし機のホッパーの再テフロンを行うようにします。

##### ◎環境衛生

- ①調理エリア床の付着物除去手順の検討継続。
- ②搬入口の害虫侵入対策。
- ③調理エリアの清掃・消毒作業日を運営と早期に調整し運営業務に支障ない計画とする。

#### 【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水光熱量の省エネ活動を継続して参ります。人材育成については厨房内での様々な作業場所で活躍できるオールマイティーな人材を増やす為に、各班員の人員をローテーションさせ人材を育てて参ります。2時間喫食がスタートしますので、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 2023年度は施設稼働3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は安全に実施できた。
- ③ インフルエンザや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2022年度よりも5%程度削減することができた。  
水道・ガスの使用量については、昨年と同程度であり、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、使用量は減少又は同程度だが、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。この傾向は今後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、感染症拡大防止に留意し、対応可能な範囲で実施していただいた。必要な感染防止対策は講じつつ、積極的に地域との連携を図っていただきたい。

- ⑥ 2023年度は、2022年度同様に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は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 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。

2024年1月からは4品目目提供に向けたシミュレーション等を開始した。

引き続き検討を進め要求水準書や提案書の内容に近づける必要がある。

2時間喫食の取り組みは、引き続き実施できるよう、学校への配送順や調理開始時間等の検討工夫を行う。

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考えます。