

**須坂市学校給食センター整備運営事業
2024 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	（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、施設の設計、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縮減を目指すものである。 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 ※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
施設概要	4,500 食／日の調理能力を有する学校給食センター 敷地面積：8,242.64 m² 建物構造：鉄骨造 建物階数：2 階建 建物延床面積：3,051.74 m²
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）	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） 非常勤 49 名（調理 23 洗浄 10 配送 14 事務 1 清掃 1）

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	17	17
	5 月	21	21
	6 月	20	20
	7 月	17	16
2 学期	8 月	8	9
	9 月	19	19
	10 月	21	21
	11 月	20	20
	12 月	18	18
3 学期	1 月	17	17
	2 月	18	18
	3 月	11	12

(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	17,362	19,989	10,546	47,897
小山小学校	27,261	31,899	17,210	76,370
森上小学校	18,546	21,539	11,508	51,593
日滝小学校	24,959	28,524	15,235	68,718
豊洲小学校	9,689	11,449	6,211	27,349
日野小学校	23,610	26,951	14,444	65,005
井上小学校	19,739	21,731	11,406	52,876
高甫小学校	10,986	12,932	7,053	30,971
旭ヶ丘小学校	14,310	16,572	9,098	39,980
仁礼小学校	12,398	14,707	7,937	35,042
豊丘小学校	4,251	5,280	2,844	12,375
常盤中学校	27,008	32,246	17,305	76,559
相森中学校	22,940	26,703	14,750	64,393
墨坂中学校	33,936	39,910	22,369	96,215
東中学校	10,407	12,223	6,874	29,504
須坂支援学校	4,473	5,535	2,916	12,924
合 計	281,875	328,190	177,706	787,771

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 (2023年度3月期)	今期 (2024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	95,671,513	97,798,022		
	負債合計	I	71,513,940	72,954,958		
	流動比率	C/G	146.8%	146.8%	100%以下	
	自己資本比率	J/E	25.3%	25.4%	20～30%以下	
	固定比率	D/J	83.1%	80.8%	200%以上	
	固定長期適合率	D/(H+J)	45.5%	44.8%	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	189,863,361	194,192,320		
	営業利益	M	1,331,727	1,400,775	マイナス	
	経常利益	N	920,781	880,991	Mプラスかつ Nマイナス	
	売上高経常利益率	N/K	0.5%	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	0.01	0.01	漸減傾向	✓
	手許流動性	A/(K/12)	1.47	1.50	1.5以下	✓
	売上債権回転期間 (ア)	B/(K/12)	3.29	3.28	ア>イ	✓
	仕入債務回転期間 (イ)	F/(L/12)	3.26	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プラスかつ	
	財務キャッシュフロー	Q	-	-	Qプラス	
	現預金増減額	R	725,281	685,491		
	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】

おおむね計画通り。その他諸経費の費用負担も想定内であり、来年度以降も計画通り推移予定。

【その他】

来年度以降も特段問題はございません。

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
	・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：2024 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（18 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。
	② 意見収集の結果
	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。
(2) 学校からの意見等	① 良好とする点
	・給食センター見学では、給食を作る様子だけでなく、クイズや、手洗い体験など、とても勉強になる内容だった。 ・須坂市の食材を使ったものや昔から伝わる行事食などがたくさん出て、勉強になり、おいしい。 ・りんごの芯を取っていただけたのがありがたかった。 ・量…今年度は 6 年生のご飯が多いと感じたが、学級集団の摂取量の差とも感じる。良い量で提供いただいている。 ・既定の塩分量を補うため、だしにこだわっての調理法や献立の工夫がされていて、毎日おいしくいただいている。 ・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。 ・3 品目のおかずのほかに 4 品目として果物がたまに出るようになり、これまで果物の日は量が少なかったと感じていた部分が解消されて良い。ぜひ継続してほしい。 ・純和食の魚献立の組み合わせの日は、ご飯の残量が少なくなっているように感じる。 ・量はちょうど良いと思うが、小食な女子が多く残飯が多くなり申し訳ない。 ・コンテナ室が校庭に面しているので、配送時大変気を使っていたいただき有難い。 ・毎日決まった時刻に配送・回収していただき有難い。
	② 改善等の要望

	・サラダの代わりに果物だとおかずが少なく残念。
(3) 対応措置	・果物は、4品目として提供できるように計画していく。

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⇒(2024年度の内容)

- ① 維持管理業務 発注件数：4件、発注金額：2,305,735円
- ② 運営業務 発注件数：8件、発注金額：917,162円

(2) 市内居住者の優先雇用⇒(2024年度の内容)

- ① 市内居住者の雇用人数：44人
- ② 市内居住者の雇用割合：76%（須坂市隣接市町村雇用割合 55人 95%）

(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、大根、きゅうり、なす、しめじ、甘シャキエのき、梨、りんご、ぶどう（ナガノパープル、クイーンルージュ、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

須坂みそすき井、ひんのべ、

郷土食として、おやき、野沢菜漬け和え、やたら漬け和え、たけのこ汁

(4) 地域コミュニティとの連携等

- 6月27日 生涯学習推進委員会 施設見学受入れ協力
- 7月1日 ペチャクチャ編集者 施設見学受入れ協力
- 7月24日 韓国江原道議会 施設見学受入れ協力
- 7月25日 白馬村学校給食センター 施設見学受入れ協力
- 9月10日 長野市第4学校給食センター 施設見学受入れ協力
- 9月13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8日 須坂市福祉課民生委員 施設見学受入れ協力
- 10月28日 井上地区女性学級 施設見学受入れ協力
- 11月1日 上八町老人会 施設見学受入れ協力
- 11月29日 日滝地区民生児童委員 施設見学受入れ協力
- 12月4日 食の匠 施設見学受入れ協力
- 12月12日 長野市第2給食センター 施設見学受入れ協力

6 項目別評価

				評価	評点
1	維持管理業務	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	○	
		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	○	3
			＜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	運 営 業 務	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	△	1
			＜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

設備不具合に伴う給食提供不可、遅延事象が今年度も発生させなかったのは維持管理として1つの功績だと思う。

また、設備点検時には通常点検の他にメーカーと時間をかけ協議・立案しながら追加で機器のオーバーホールを実施するなど、今まで見えていなかった機器の状態を新たに知ることが出来たと共に、故障を未然に防ぐ対応が出来た。

◎厨房設備

厨房設備側でも給食提供不可、遅延事象につながる致命的故障を未然に防止、修理することができた。厨房機器不測の故障が起きた際も即日もしくは翌日朝対応を必ず行ってきた。

修理方法のレクチャーや故障しにくいご使用方法等運営企業様と常に情報共有を行っている。

◎環境衛生

課題であったコンテナ室床の付着物除去では、高圧温水洗浄にて効果を確認できた。また、害虫防除業務では運営企業と使い勝手を検討し厨芥保管室に防虫カーテンを設置、インスペクションから手洗い器の排水管洗浄を実施し防虫対策に努めた。

【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。センター見学案内では児童だけでなく様々な団体・メディアに協力し良いアピールをすることが出来た。

労災防止については当社で起きたアクシデント・インシデントの共有を行う事で、調理員・ドライバーの意識向上に努めた。毎年行う全国の調理・配送業務研修も全員が参加し、安全作業・安全運転を心がけている。

次年度以降、須坂市内に大型ショッピングセンターが出来る事から人員の確保が難しくなることが予想されるため、人員については積極的に採用活動を進め、運営に支障

がない体制を組んだ。

新型コロナウイルス・インフルエンザ流行により休業者が出たが、従業員でシフト調整を行い無事運営することが出来た。次年度以降もパンデミック感染に気を付けて対応していく。

(2) 課題

【維持管理】

◎建築物・建築設備

竣工後4年目を迎え、突発的に発生する不具合が少しずつ発生してくる一つの目安となってきた。担当している設備で順次、メーカー推奨の部品交換時期を見据えLCC(長期修繕計画)で前もって計画しているため、確実におこなっていくと共に計画外の部品交換や不具合事象が発生した際にはLCCの見直しを適時おこなっていく。

◎厨房設備

今後、より多くの消耗部品交換や機器のポンプや配管劣化等、中程度の故障が発生する可能性を念頭に置く必要がある。不測の事態を想定し対処方法を模索し検討を進めていく。

◎環境衛生

害虫捕獲数が対前年度で飛翔トラップ250%・歩行ラップ169%と増加しているため、床排水口や手洗い排水口のトラップ封水保護を含めた点検の実施、排水管の洗浄、開口部からの侵入については薬剤散布の実施と開口部の管理について運営企業と対応を検討する。

【運営】

◎検収補助業務

事業者は市側の検収作業を円滑に進めるため、補助業務を行う必要があるが、実際には対応が不十分であったため、体制を整える。

◎職員体制

現在の人材不足の状況を踏まえ、突発的な休業者の発生時にも安定した運営ができるよう、対応方法の検討を継続していきます。柔軟なシフト体制や代替要員の確保など、実効性のある対策を協議していく。

◎厨房設備等

厨房機器、備品、食器、什器、配送車などの故障に対しては、不注意による破損や経年劣化を防ぐため、従業員への教育と注意喚起を強化します。定期的な点検とメンテナンスも併せて進めていく。

◎配送

配送車の故障など、万が一のトラブル発生時にも迅速に対応できるよう、代替手段や連絡体制の整備を進めていく。

（３）次年度以降の取り組み

【維持管理】

◎建築物・建築設備

運営開始時、地域停電や大規模災害を想定した対応マニュアル作成をしたが、年数が経過し新たに再検討や追記検討を実施し、改めて給食センターに係る人全ての人が、迅速に対応出来る様に改訂版として整備を少しずつおこなっていく。

◎厨房設備

竣工４年目の為、洗浄カーテンやパッキン等消耗部品を積極的に交換していく。運営企業にも機器の構造や注油作業（機器故障予防策）等を伝え、機械の理解を深めるよう情報を発信し厨房機器故障への不測の事態を防ぐよう取り組んでいく。

◎環境衛生

捕獲数が増加している害虫対策として排水管特別清掃を実施、モニタリングにより捕虫器の設置や開口からの侵入対策を継続検討する。また、清掃作業は運営企業とコミュニケーションをとり、運営に支障ないよう定期業務の日程調整を行い、経年による不具箇所の清掃や什器・備品類のメンテナンスを実施する。

【運営】

昨年度に引き続き、新一年生への早出し給食提供に協力し、円滑な学校生活のスタートを支援していく。

◎検収補助業務

迅速に対応できる体制を整えていく。

◎職員体制

2023 年度において、2022 年度と同様に調理員の離職が相次いだ事につきまして、ご心配をお掛けしました。2024 年度は、おおむね日々の給食提供に支障なく運営することはできましたが、さらなる離職を招くという悪循環が発生しないように、業務実態に即した適正な人員配置数を双方で明確にする必要があると認識しております。

調理場で働く運営人数として、提案書との差異は認識しておりますが、２時間喫食及び安全面を考慮し、配送員を提案時より多く採用しております。さらに配送員には配送時間まで調理場での作業に従事させる事で引き続き業務を円滑に進めて参ります。また、職員の処遇につきましても、長期的な雇用継続が可能となるよう、賃金体系や勤務条件、福利厚生制度の見直しを進めております。育児・介護との両立支援や短時間勤務制度の導入、職場復帰支援など、職員が安心して働き続けられる環境整備を図ることで、定着率の向上と人材の安定確保を目指してまいります。

採用活動に関しては、一般募集も継続しており、追加配置が出来るよう対応して参ります。今後、貴市の求める給食運営が今の運営人数で対応できるか協議をさせていただき、運営人数の適正化に努めて参ります。

◎厨房設備等

機器の正しい使用方法や注意点を周知し、破損防止に努め計画的な点検と部品交換を実施していく。

◎配送

携帯電話や連絡ノートを活用し、関係者間の迅速な情報伝達を行う。

◎省エネ

水光熱の省エネ活動についても継続し、環境負荷の軽減に努めていく。

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 2024 年度は施設稼働 4 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 インフルエンザや停電等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 2023 年度よりも 1.5%程度削減することができた。

水道使用量は 0.3%、ガス使用量は 2.5%、2023 年度よりも削減され、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、使用量は減少しているが、使用量単価の値上がりにより、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、見学回数は 12 回と前年度から倍増し、試食も再開された。施設見学の受け入れ協力等は積極的に行っていただいている。今後も引き続き地域との連携を図っていただきたい。

- ⑥ 2025 年 2 月の組織図では人員は 60 人であり、運営業務の配置人員は確保されている。想定する献立を実施するにあたり、調理業務部門において、調理員の人員配置について協議を進めたい。

また、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要望する。

- ⑦ 2024 年は果物を 4 品目としての提供を拡大し、要求水準書や提案書の内容に近

づける取り組みを行った。

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、重要課題であるとする。