須坂市学校給食センター整備運営事業
2025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 ㎡ 建物構造：鉄骨造 建物階数：２階建 建物延床面積：3,051.74 ㎡
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13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９） 非常勤43名（調理20　洗浄８　配送13　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	20	20
	６月	21	21
	７月	16	16
２学期	８月	8	8
	９月	20	20
	10 月	22	22
	11 月	18	18
	12 月	19	19
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	17,487	18,183	10,878	46,548
小山小学校	26,315	29,306	16,126	71,747
森上小学校	18,489	22,767	11,367	52,623
日滝小学校	23,089	28,422	14,606	66,117
豊洲小学校	8,604	10,558	5,551	24,713
日野小学校	24,244	28,339	15,243	67,826
井上小学校	18,615	21,161	11,082	50,858
高甫小学校	10,549	12,291	6,653	29,493
旭ケ丘小学校	14,327	16,533	8,736	39,596
仁礼小学校	12,374	15,092	7,901	35,367
豊丘小学校	3,923	4,768	2,478	11,169
常盤中学校	27,279	31,758	17,343	76,380
相森中学校	22,390	26,067	13,698	62,155
墨坂中学校	32,797	39,672	22,006	94,475
東中学校	9,714	11,376	6,104	27,195
須坂支援学校	5,183	5,685	3,253	14,121
合　　計	275,379	321,978	173,025	770,382

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		Oマイナス	
	投資キャッシュフロー	P			Oマイナスかつ P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。法人税等の負担増により当期純利益は減少しているものの、収支は安定しており、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：2025 年４月～３月（12 回） 収集対象：校長会代表、市内小・中・支援学校の給食担当職員（18 人） ・年２回実施している学校給食センター運営委員会で保護者代表より意見収集を行った。 ・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 ・様々なメニューを考えていただきありがたい。郷土食なども献立に入り、自分たちの郷土について知り文化に触れる気合となっている。 ・今年も、主菜・副菜・汁物のおかずの他に 4 品目として果物が出るのはありがたい。 ・りんごの芯を取っていただき、食べやすくなりありがたい。 ・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。 ・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。 ・味、量共に適当だと思います。美味しくいただいている。残食が多い日は大変申し訳なく思う。 ・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だき有難い。 ・食材を生産する農家の方や漁師さんたち、それを工夫して安全に料理して下さる調理員さん、無事に運んでくださる方々の苦労を伝え、これからも感謝の気持ちを大事にいただけるよう食育指導をしていきたい。
	② 改善等の要望 ・可能であれば、外国籍の子ども達も多くなってきたので、いろいろな国のメニューや、日本のいろいろな地域のメニューを出していただけるとありがたい。
（３）対応措置	・次年度の検討事項として取り組む。

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

① 維持管理業務　発注件数：12 件、発注金額：2,956,645 円

② 運営業務　　発注件数：８件、発注金額：757,176 円

（２）市内居住者の優先雇用

① 市内居住者の雇用人数：42 人

② 市内居住者の雇用割合：73％（須坂市隣接市町村雇用割合　56 人　98％）

（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、菜ばな、しめじ、甘シャキえのき、りんご、ぶどう、玉ねぎ（市内高校が栽培)、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、やたら漬け和え、たけのこ汁

（４）地域コミュニティーとの連携等

５月 12 日　井上老人会　施設見学受入れ協力

５月 14 日　下八町シニアクラブ　施設見学受入れ協力

５月 30 日　須坂市退職者の会　施設見学受入れ協力

６月 16 日　公民館活動ひまわりの会　施設見学受入れ協力

９月 10 日　長野ろう学校　インターンシップ受入れ協力

９月 12 日　飯田市学校給食共同調理場　施設視察受入れ協力

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　１日　社協日野支部　施設見学受入れ協力

10 月 14 日　豊洲地域づくり推進委員会　施設見学受入れ協力

11 月　７日　市民学園　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、地域コミュニティー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、その他は〇…3 点	
・各項目の評価がすべて〇	…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。
〇…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

５年目という節目もあり、設備の安定稼働を目標に掲げ設備故障防止及び、設備の長寿命化を目的とした設備保全に特に注力した業務をおこなった。運営開始より５年目をむかえ設備不具合に伴う給食提供不可、遅延事象が運営開始から現在まで発生させなかったのは維持管理として大きな功績だと思う。

施設全体では、主に配管継手からの漏水する事象が頻発した。突発的に発生することが多く事前予測が困難な部分であるが、月次巡回点検時に点検項目として設け注意深く確認したことで、早めの修繕対応をすることができた。

◎厨房設備

今年度も厨房設備維持管理者として給食提供不可、遅延事象を起こすことの無いようしっかりと維持管理することができた。突発的な厨房機器故障も即日に対応し、翌日の調理業務に影響が出ないように努め結果を出すことができた。

行ってきた業務は例年点検表にまとめており透明性を持って維持管理業務を説明できるよう資料も整えてあるためご安心いただけるかと存じます。

◎環境衛生

調理エリアにおいて、内視鏡カメラを用いた調査のうえ排水管洗浄作業を実施し、排水設備の衛生環境改善と害虫発生の抑制に努め、また一部のドレン配管周囲の隙間を閉塞し、害虫の侵入経路となり得る箇所の改善を実施した。さらに、害虫防除業務において定期的なモニタリングを実施し、発生状況の把握と防除対策の継続に努めた。

【運営】

・年度初め新一年生受け入れに当たり、約一ヶ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にも対応し、当センターをアピールすることが出来た。

・社内で起きたアクシデント・インシデントの事例を共有する事で、調理員・配送員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。
・須坂市内に大型ショッピングセンターが出来、人員の確保が難しくなっています。本部からの支援も借りながら積極的に採用活動を進め、運営に支障がない体制を組むことが出来た。
・夏季期間中は従業員の熱中症対策に万全を期し対応した。また、予期せぬ機械の故障や食材の破棄もあったが無事問題なく運営が出来た。
◎検収補助業務
市からの検収作業を円滑に進め要望に応える為、人員体制を整えていく。
◎職員体制
引き続き運営に支障が出ないよう積極的に採用活動を進めていく。本社からの支援も借りながら採用活動を進めていく。

（２）課題

【維持管理】

◎建築物・建築設備
故障時の影響・修理コストを基準に最重要、重要、一般の３ランクに分類し、ランク別の保全方式と点検・確認頻度を定め運営開始より進めてきたが、突発的に発生する不具合は年々増加傾向となってきていることと運営開始後５年目の節目をむかえたことを踏まえ、分類を改めて見直すようにする。また、近年自然災害の頻発化と激甚化が懸念されるようになり、発生リスクは少ないかもしれないがいざ発生した際のことを考えると迅速に対応できる状態を整備していかなければならない。
◎厨房設備
厨房設備の経年劣化が少しずつ顕著にあらわれるようになってきた。消耗部品交換はもちろんの事、回転釜等の点検業務を今まで以上に強化し、各厨房機器メーカーから取り寄せた文面での点検報告書を活用し必要箇所を修繕していく。長くお使いいただけるよう厨房設備を維持して参ります。
◎環境衛生
害虫の発生率が前年度と比較して大幅に増加している。引き続き発生状況の監視を行うとともに、排水口や配管廻りなど侵入経路となり得る箇所の改善を図るべく排水管洗浄作業や薬剤散布による環境改善を行い、運営企業と連携しながら効果的な防除対策を検討していく。

【運営】

◎調理業務
市からの要望に応える為、作業時間や人員の入れ替え等工夫しながら対応し進めていく。

◎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実施しております。定期的な点検とメンテナンスも維持管理と協力しながら進めていく。
◎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
建築業界は世界情勢の不安定化による深刻な材料不足や価格高騰、納期遅延という困難な局面に直面しており、緊急で修繕をおこないたくても材料が手に入らず修繕作業が遅延してしまうかもしれない事態を打開するため、価格高騰が予想され納期に時間を要す材料は、先を見越し早めに材料のみを確保するといった戦略的な対応をしていく。また、特定の材料に固執せず、調達が容易でコストパフォーマンスに優れた代替素材への切り替えが出来るのであれば積極的に取り入れるようにメーカーと協議・検討していく。
◎厨房設備
食器等備品関係も更新業務時期になるため運営企業様とお打ち合わせをして適宜更新業務を行っていく。まだ使えそうなものや劣化で更新するべきものをしっかりと見極めて判断し無駄の無いようにかつ安全安心な給食の提供ができるよう各方面と打ち合わせして維持管理業務をおこなっていく。
◎環境衛生
害虫発生抑制に向け、定期的なモニタリング結果を踏まえた防除対策を継続するとともに、排水設備や開口部など侵入経路となる箇所の点検・改善を実施する。また、運営企業と連携しながら施設運営に支障のないよう清掃・保守計画を調整し、衛生環境の向上に努める。

【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。
◎調理業務
市からの要望に応えるよう献立については栄養教諭と話し合いながら対応していく。
◎職員体制
2025 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出来ました。さらなる人員の確保を積極的に行って参ります。

２時間喫食については配送計画・配缶開始時間にも慣れ、運営することが出来ております。次年度以降も大幅な各学校の給食開始時間変更がないようスムーズに取り掛かることを期待したい。
職員の処遇については、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。採用については全国的に厳しさを増しております。そのためにも常に採用活動を実施し人員不足とならないよう対応していきたい。
◎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 2025 年度は施設稼働５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柔軟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ていただいている。温暖化の影響もあり使用量は 2024 年度よりも 3.5%程度増加した。
水道使用量は 0.2%、ガス使用量は 1.8%、2024 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。

地域コミュニティーとの連携については、見学回数は９回で、試食の提供も行った。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　2026 年 2 月の組織図では人員は 56 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る。

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の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　2025 年は果物を４品目としての提供し、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、重要課題であると考える。