

神戸市学校給食センター整備計画

令和3年9月14日に策定した「中学校給食の全員喫食制への移行に向けた基本方針」に基づき、2ヶ所の給食センターを整備するにあたり、整備計画を策定します。

1. 建設予定地

下記の2ヶ所の市有地を給食センターの建設予定地とします。

(1) 所在地：北区藤原台南町5丁目19番



[敷地面積]

- ・約 7,700 m²

※法面を含め約 15,688 m²

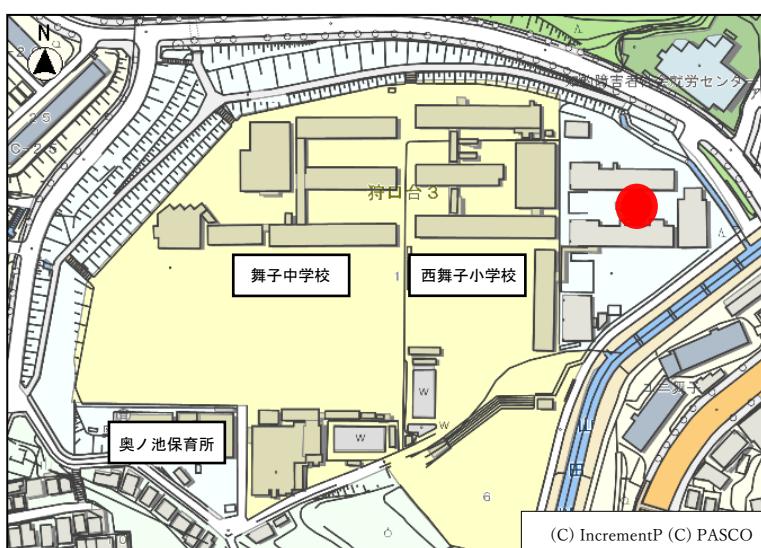
[建ぺい率／容積率]

- ・60%／200%

[用途地域]

- ・第2種中高層住居専用地域

(2) 所在地：垂水区狩口台3丁目1-3



[敷地面積]

- ・約 6,400 m²

[建ぺい率／容積率]

- ・60%／200%

[用途地域]

- ・第1種中高層住居専用地域

※給食センターは建築基準法上、工場として扱われるため、上記予定地での建設のためには、工業系の用途地域への変更又は建築基準法第48条特例許可の手続きが必要になります。

2. 施設概要

2ヶ所の給食センターで1日あたり最大20,000食程度の調理体制を確保することとし、施設概要は下記のとおりです。

(1) (仮称) 北部学校給食センター

- ・延床面積：5,200m²程度
- ・構造等：鉄骨造（2階建）
- ・調理能力：1日あたり最大11,000食程度
- ・配送エリア：主に兵庫・北・長田区

(2) (仮称) 西部学校給食センター

- ・延床面積：4,800m²程度
- ・構造等：鉄骨造（3階建）
- ・調理能力：1日あたり最大9,000食程度
- ・配送エリア：主に須磨・垂水区

※配送エリアについては、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」において調理終了後から2時間以内に喫食することが規定されていることから、配送ルートや対象校の組み合わせ、車両の台数などを工夫し、効率的かつ安全に配送できることを前提とした配送エリアとします。

※給食センターの配送エリア以外の区については、基本的には民間事業者の給食センターから同じ献立による同じ内容の温かい給食を配送する予定です。

3. 施設の主な機能

(1) 給食調理に関する機能

①徹底した安全管理・衛生管理による調理

「学校給食衛生管理基準」やHACCP（ハサップ）^{※1}の概念に基づき、安全管理や衛生管理を徹底し、主食・副食を調理します。

また、アレルギー対応食について、専用調理室を設置し、他の調理作業と区分して安全に調理します。

※1 : Hazard Analysis and Critical Control Point（危害分析重要管理点）の略で、食品の衛生・品質管理の手法のこと

②適切な温度管理による配達

周辺環境への影響や安全面に十分に配慮した配達計画を作成したうえで、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」の温度管理基準に基づき、保温・保冷機能に優れた食缶を活用し、給食を安全に配達します。

(2) その他の機能

①食育の推進

見学通路などを設け、子どもたちに食べることの大切さや、食を通して地域や環境について学ぶ機会を提供します。

②災害への備え

大規模災害時には、避難者などに対して食料を提供できるよう炊き出し設備を備えるなど、地域の防災拠点としての役割を担います。

③環境負荷の低減

省エネルギー設備の導入を図り、環境に配慮した施設の整備に努めるとともに、周辺の住環境にも十分配慮し、臭気・騒音・振動対策などを徹底することで、環境負荷の低減を図ります。

4. 事業手法

(1) 事業手法の検討

事業費総額が10億円以上の公共施設の整備事業などについては、国や本市の指針において、PPP^{※2}／PFI手法^{※3}の導入を優先的に検討することが定められています。

給食センターの整備・運営事業は他の自治体の事例も多く、PFI手法をはじめとする包括的な民間活力の導入を図ることで、従来方式に比べて、効果的・効率的な事業実施が可能と考えられます。

また、本計画における2ヶ所の給食センターの整備・運営について、PFI手法を採用した場合の財政負担の削減効果を試算したところ、他の自治体で一般的に採用されているBTO方式^{※4}において約7%のVFM^{※5}が確認されました。

※2 : Public Private Partnership の略で、行政と民間が連携して公共サービスの提供などを効率的かつ効果的に行うこと

※3 : Private Finance Initiative の略で、公共施設などの設計、建設、維持管理及び運営に民間の資金とノウハウを活用し、公共サービスの提供を図ること

※4 : 民間事業者が自ら資金調達を行い、施設を建設(Build)した後、施設の所有権を市に移転(Transfer)し、民間事業者が維持管理・運営(Operate)を行うこと

※5 : Value for Money の略で、支払い(Money)よりも高い価値サービス(Value)を見込むことができるかどうか(PFI方式により総事業費をどれだけ削減できるか)を示す割合のこと

【従来手法とPFI手法の比較】

	従来手法	PFI手法（BTO方式）
財政負担額 (現在価値、累計)	21,857百万円 ①	20,232百万円 ②
VFM (金額) (①-②)		1,625百万円 ③
VFM (%) (③/①)		7.4%

※上記は2ヶ所の給食センターの整備・運営における財政負担額の試算であり、維持管理・運営期間はPFI手法の一般的な事業期間である15年間として試算しています。また、整備にあたっては国庫補助金を活用する予定です。

※現在価値とは、本事業のように長期にわたる支出が必要な場合に、将来に支払う予定の金額を現在の価値に換算した金額です。

(2) 最適な事業手法

(1) による検討の結果、財政負担の削減や平準化が可能であり、民間事業者による創意工夫やノウハウを活用した事業提案も期待できることから、PFI手法（BT方式）を最適な事業手法として進めていきます。

また、事業期間（維持管理・運営期間）については、他の自治体の先行事例で多く採用されている15年程度を基本とします。

5. 事業スケジュール

本計画策定後、令和3年度中に事業者の公募手続きの準備を行い、令和4年度に公募・選定を予定しています。

また、選定された事業者により、令和4年度中に設計に着手し、令和5年度から6年度にかけて施設の建設・開設準備を行い、令和6年度中の供用開始を目指します。

年 度	概 要
令和3年度	整備計画の策定、事業者公募手続きの準備
令和4年度	事業者公募・選定、設計着手
令和5年度～令和6年度	設計完了、建設、開設準備
令和6年度中	供用開始

※上記はPFI手法の採用を前提とした事業スケジュールです。

6. その他

給食センターの整備、運営にあたっては、市内企業の積極的な活用や地元雇用の創出による地域経済の活性化など、地域貢献の観点を十分に踏まえたものとなるよう、事業者公募の仕組みを検討します。