

教第56号議案

神戸市学校給食センター整備計画について

神戸市学校給食センター整備計画について、次のように決定する。

令和4年1月12日提出

神戸市教育委員会事務局

事務局長 長谷川 達也

**「神戸市学校給食センター整備計画（案）」についての  
市民意見の概要及び神戸市教育委員会の考え方**

○募集期間：令和3年12月7日（火曜）～令和4年1月5日（水曜）

○ご意見数：680 通（1,071件）

※ご意見は、同様の趣旨のものをまとめて掲載しています。  
また、趣旨を踏まえて要約していますので、ご了承ください。

**1. 給食センター整備計画（案）に対する意見（計39件）**

| NO | 意見の概要   | 意見に対する教育委員会の考え方   |
|----|---|---|
| 1  | 民間事業者へ委託してほしい。効率的に取り組んでほしい。【8件】                                   | 給食センターの整備・運営については、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手法を採用し、包括的な民間活力の導入を図ってまいります。  |
| 2  | 距離が離れている学校への配送についてどのように考えているのか。【7件】                               | 学校への配送については、給食センターの整備・運営を行う事業者が決まった後に、安全性を最優先した上で、配送ルートや時間帯、車両台数などの協議を行います。余裕のある配送計画の作成に努めてまいります。   |
| 3  | （仮称）北部学校給食センターの建設予定地の近隣に住んでおり、臭いや車両の出入りが心配である。他の場所に建設してもらいたい。【7件】 | 給食センターの整備にあたっては、周辺地域への臭気が生じないように、新しい技術も活用しながら設備面での十分な対策を行ってまいります。なお、市内2か所の小学校給食共同調理場において、臭いや騒音等のトラブルは生じておりません。給食の配送・回収車両、食材搬入車両の大半は9時頃から15時頃の間に出入りしますので、通勤・通学時間帯の交通への影響はほとんど無いものと考えています。周辺環境への影響や、住民の皆様の安全面には十分に配慮してまいりますのでご理解願います。 |
| 4  | 地元雇用の促進につなげてほしい。【5件】  | 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、地域貢献の観点を中心に踏まえて取り組んでまいります。  |
| 5  | 災害時に炊き出しを行えるようにすることは地域住民にとって良いことである。地域住民の活動拠点にもなるような施設にしてほしい。【4件】 | 給食センターには、大規模災害時に避難者などに対して食料を提供できるように炊き出し設備を備え、地域の防災拠点としての役割を担うなど、地域貢献の観点を中心に踏まえて取り組んでまいります。   |
| 6  | 衛生管理体制を整えてもらいたい。【4件】  | 給食センターの運営にあたっては、国が定める「学校給食衛生管理基準」や、食品の衛生・品質管理の手法である「HACCP（ハサップ）」の概念に基づき、安全管理や衛生管理を徹底してまいります。  |

| NO | 意見の概要   | 意見に対する教育委員会の考え方  |
|----|---|--|
| 7  | (仮称) 北部学校給食センターの建設予定地の近隣に住んでいるので、施設内容等について詳しく説明してもらいたい。【3件】 | 給食センターの建設予定地の近隣にお住まいの方を対象として、12月下旬から地域において説明会を開催しています。<br>個別の説明も含め、今後とも丁寧に対応してまいります。 |
| 8  | (仮称) 西部学校給食センターは旧青陽西養護学校の校舎を解体してから建設するのか。【1件】               | 建設予定地にある旧青陽西養護学校の校舎を解体撤去した後に、給食センターを建設してまいります。                                       |

## 2. その他中学校給食に関する意見 (計1,032件)

| NO | 意見の概要  | 意見に対する教育委員会の考え方  |
|----|--|--|
| 9  | 温かくて美味しい給食を提供してほしい。地元食材を使用し、安全安心で量の調整もできる栄養バランスのとれた給食を提供してほしい。アレルギー等にも対応してもらいたい。【287件】 | 全員喫食にあたっては、保温食缶を活用し、栄養バランスがとれ、量の調整にも対応できる温かい給食を提供してまいります。<br>アレルギー対応等に配慮し、生徒にとって魅力的な、おいしい給食を提供できるよう取り組んでまいります。   |
| 10 | 全員喫食の中学校給食を早く実施してほしい。共働きなので大変ありがたい。食育の推進にもつながる。【218件】                                  | 全員喫食に必要な調理体制を確保するためには新たに2か所の給食センターを整備する必要があり、令和6年度中の供用開始を目指します。<br>生徒・保護者の皆さんの期待が大きい全員喫食の中学校給食を、可能な限り早期に実現できるよう取り組んでまいります。   |
| 11 | 小学校と同じように各学校に給食室を設置して給食を提供してほしい。給食センターより早くできるのではないか。【208件】                             | 全ての中学校を調査したところ、運動場など学校生活に必要な敷地を利用せずに、敷地内に新たに給食室を整備できる学校は2校のみでした。<br>この調査結果も踏まえ、生徒や保護者の皆さんが強く望まれる全員喫食の早期実現を図るため、民間デリバリー方式と給食センター方式を組み合わせることを基本として必要な調理体制を確保してまいりますので、ご理解願います。 |
| 12 | 小学校の給食室から中学校に運ぶ方法(親子調理方式)で実施できないのか。【165件】  | 全ての小学校の給食調理室について、調理能力に余力があるのかどうか調査を行った結果、対応可能な学校は限られますが、費用対効果や効率性等の観点から効果的である場合には、親子調理方式の実施も補完的に検討していきます。  |

| NO | 意見の概要                                     | 意見に対する教育委員会の考え方   |
|----|---|---|
| 13 | 家庭弁当を持たせたい。家庭弁当と給食を選択できるようにしてもらいたい。【28件】  | <p>今年度実施した小中学校の保護者の皆さんへのアンケート結果からも全員喫食のニーズは強くなっており、食育の一層の推進や家庭弁当の持参にかかる負担軽減を図るため、栄養バランスのとれた安全安心な給食を全ての中学生に提供できるよう取り組んでいます。</p> <p>なお、アレルギー等の理由により給食を食べることが難しい場合は、小学校給食と同様に個別に対応させていただきます。</p> |
| 14 | 給食センターから配送予定ではない区の給食はどうなるのか。【23件】         | <p>全員喫食への移行にあたっては、民間デリバリー方式と給食センター方式を組み合わせる必要な調理体制を確保してまいります。</p> <p>このたび新たに整備する給食センターの配送エリア以外の区においては、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。</p>                                      |
| 15 | ゆっくりと給食を食べることができるように、昼休みの時間を延ばしてほしい。【21件】 | <p>給食時間の確保については、食育の推進の観点からも重要であり、全員喫食制への移行にあたって、十分に検討してまいります。</p>   |
| 16 | オーガニック食材で給食を実施してほしい。【17件】                 | <p>本市の学校給食で使用する野菜については、できるだけ農薬や化学肥料を使わずに作られた「こうべ旬菜」を優先使用するなど、地産地消を推進しています。</p> <p>オーガニック食材を使用するためには、量の確保や価格、配送の面など現時点では課題が大きいです。今後安全で安心な食材を調達してまいります。</p>                                     |
| 17 | フードロスが減らしてほしい。【16件】                       | <p>全員喫食移行後は、保温食缶を活用して教室で配膳を行うことにより、現行のランチボックス方式と比べて残食率を下げたいと考えています。</p> <p>また気象警報発表等による給食中止の場合に、市内の社会福祉法人や子ども食堂に不用食材を無償で譲渡する取り組みもはじめており、今後も食品ロス対策に努めていきます。</p>                                |
| 18 | 牛乳を飲むか飲まないか選択制にしてほしい。【16件】                | <p>現行の中学校給食において、令和2年度から「牛乳選択制」を導入しています。アレルギー等への対応、食品ロス、飲まない場合の保護者の皆さんの負担を考慮し、全員喫食制への移行後も選択制を継続する方向で検討しています。</p> <p>あわせて、カルシウムを多く含む他の食材を活用しながら、献立内容の工夫に取り組んでまいります。</p>                         |

| NO | 意見の概要  | 意見に対する教育委員会の考え方  |
|----|--|--|
| 19 | 給食センターができるまでの間にも、温かいおかずを提供するなど、現在の給食を改善してほしい。【11件】                             | <p>全員喫食への移行までの間、現行のランチボックス方式において、保温食缶を活用し、副食のうち主菜を温かいまま提供する「一部食缶方式」による給食を提供したいと考えています。</p> <p>調理工程や配送の面で課題があるため、全ての学校に毎日提供することはできませんが、提供が可能な学校から順次取り組んでいきます。</p>         |
| 20 | 民間デリバリーではなく、給食センターを増やしてほしい。【10件】   | <p>全員喫食への移行にあたっては、民間デリバリー方式と給食センター方式を組み合わせる必要な調理体制を確保してまいります。</p> <p>いずれの方式においても配送には保温食缶を活用し、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。</p>   |
| 21 | 食器やお盆等について工夫してほしい。共有のエプロンはやめてほしい。【4件】  | <p>全員喫食制への移行にあたっては、教室で使用する食器や、配膳時に生徒が着用するエプロン等の運用方法について、あわせて検討してまいります。</p>   |
| 22 | 民間事業者の弁当を選べるようにしてほしい。【3件】  | <p>全員喫食への移行にあたっては、民間デリバリー方式と給食センター方式を組み合わせる必要な調理体制を確保してまいります。</p> <p>いずれの方式においても、栄養バランスのとれた量の調整にも対応できる温かい給食を提供してまいります。</p>   |
| 23 | 現在の給食予約システムは残高が不足すると予約ができず不便である。可能な限り利用した分だけ支払う仕組みにするなど、給食費の支払い方法を改善してほしい。【3件】 | <p>中学校給食の予約システムについては、残高が一定金額未満になると自動的にチャージできる機能の追加など、新年度からリニューアルを予定しています。</p> <p>全員喫食への移行後は、小学校と同様に原則口座振替により給食費をお支払いいただく予定ですが、一定期間給食を食べないことが前もってわかっている場合は、減額調整が可能です。</p> |
| 24 | 給食費を無料にしてほしい。【2件】  | <p>本市では子育て世帯の経済的負担を軽減するため、令和2年度より中学校給食費の半額助成を実施しています。また、経済的に困りの方については就学援助により給食を無償で提供しています。</p> <p>給食費を無料にすることは多額の財政負担が生じるため、大きな課題があると考えています。</p>                         |

## 神戸市学校給食センター整備計画（案）

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 m<sup>2</sup>

※法面を含め約 15,688 m<sup>2</sup>

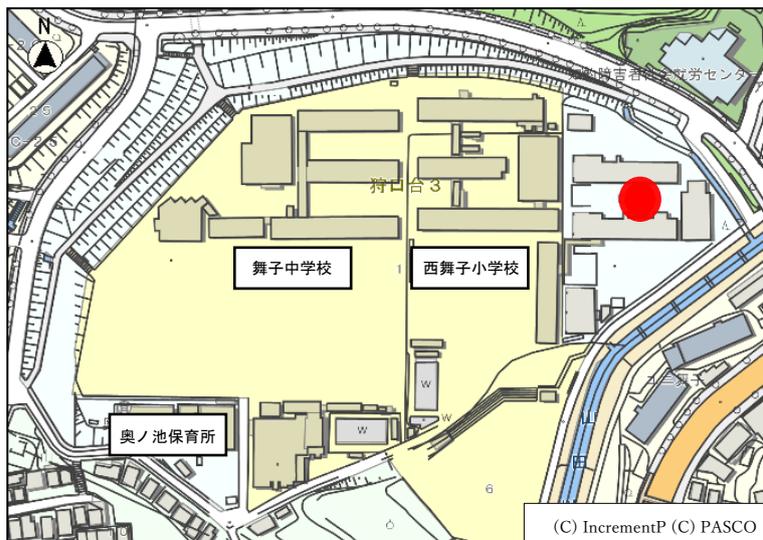
〔建ぺい率／容積率〕

・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 m<sup>2</sup>

〔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：5,200 m<sup>2</sup>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：4,800 m<sup>2</sup>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）<sup>※1</sup>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送

周辺環境への影響や安全面に十分に配慮した配送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、給食を安全に配送します。

### (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<sup>※2</sup>／PFI手法<sup>※3</sup>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<sup>※4</sup>において約7%のVFM<sup>※5</sup>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果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<br>（現在価値、累計） | 21,857 百万円 ① | 20,232 百万円 ② |
| VFM（金額）<br>（①－②）   |              | 1,625 百万円 ③  |
| VFM（%）<br>（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（BTO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。