

I 事業の全体像

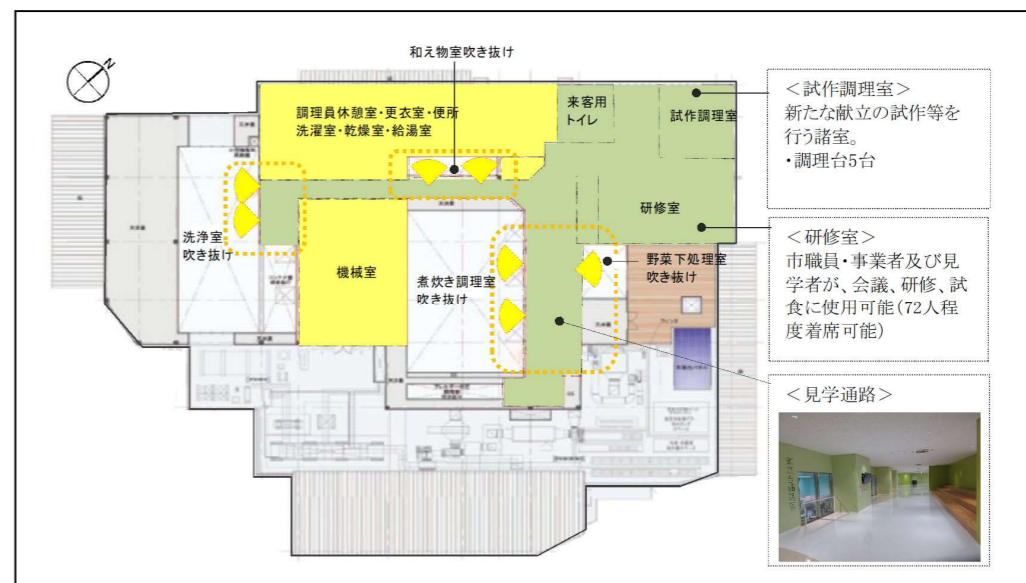
1 事業概要	
(1) 施設名称	川崎市南部学校給食センター
(2) 事業概要	本市では、平成25年11月に「川崎市立中学校給食の基本方針」を策定し、中学校給食推進会議や中学校給食推進連絡協議会等で検討を重ね、早期に安全・安心で温かい中学校給食を実施することを目的とした「川崎市立中学校完全給食実施方針」を平成26年10月に策定した。中学校完全給食の実施により、学校給食を生きた教材として活用することで、これまでに行われてきた学校での食育をさらに充実させていく方針である。 そこで、本事業においては、川崎市南部学校給食センターに係る設計・建設・維持管理・運営業務を包括的に発注することにより、民間のノウハウを活用し、サービスの向上、経費削減、財政負担の平準化等を図るため、PFI事業として事業を実施したものである。
(3) 事業期間	平成27(2015)年10月14日～令和14(2032)年3月31日 ※平成29年9月～ 完全給食実施
(4) 事業方式	PFI(BTO)方式
(5) 選定方式	総合評価一般競争入札方式
(6) 事業主体	株式会社川崎南部学校給食サービス (構成：株式会社東洋食品、東亜建設工業株式会社、伊藤忠アーバンコミュニティ株式会社、秋山商事株式会社、タニコー株式会社、三菱UFJリース株式会社) ※企業名称は、提案時のもの。
(7) 契約金額	当初：15,408,437,822円 現在：15,453,217,446円(令和4年4月1日時点)
(8) 支払方法	施設整備費相当額：5,356,080,215円 ※施設整備費相当額のうち一括支払分(1,092,759,000円)については、給食センター等の引渡し後に一括払い 開業準備分：61,285,996円(開業準備完了後一括払い) 維持管理運営分：10,035,851,235円(各年度分割払い) (令和4年4月1日時点)
(9) VFM	特定事業選定時：約4.72% 事業者選定時：約5.61%
(10) サービス対価以外の事業者の収益	なし
(11) 事業範囲及び業務内容の概要	<p>《設計及び建設に関する業務》</p> <p>①事前調査業務、②設計業務、③建設・工事監理業務、④調理設備調達・搬入設置業務、⑤コンテナ・食器かご等調達業務、⑥施設備品等調達業務</p> <p>《開業準備業務》</p> <p>《維持管理に関する業務》</p> <p>①建築物維持管理業務、②建築設備維持管理業務、③附帯施設維持管理業務、④調理設備維持管理業務、⑤食器食缶等維持管理業務、⑥施設備品等維持管理業務、⑦清掃業務、⑧警備業務</p> <p>《運営に関する業務》</p> <p>①日常の検収業務、②給食調理業務、③洗浄業務、④配送・回収業務、⑤残渣等処理業務、⑥献立作成支援業務、⑦食育支援業務、⑧その他運営業務の関連業務</p> <p>なお、以下の業務については、市が実施する。</p> <p>○設計及び建設に関する業務</p> <ul style="list-style-type: none"> 提出書類・進捗状況等の確認等、食器食缶等調達業務、配膳室整備業務、配膳業務に伴う備品類の調達業務 <p>○維持管理に関する業務</p> <ul style="list-style-type: none"> 大規模修繕業務、食器食缶等の更新業務、配膳室及び配膳業務に伴う備品の維持管理業務 <p>○運営に関する業務</p> <ul style="list-style-type: none"> 献立作成・栄養管理業務、食材調達業務、食材検収業務、食育業務、食数調整業務、配膳業務、広報業務(見学者対応を含む)、給食費の徴収管理業務、配送校の調整業務

(12) 施設の概要	<p>所在地：川崎市幸区南幸町3丁目149番地2(南部市場北側用地)</p> <p>敷地面積：8,704㎡ 地域地区等：近隣商業地域</p> <p>建ぺい率：80% 容積率：200%</p> <p>延床面積：7,230㎡ 建築面積：5,484㎡</p> <p>構造：鉄骨造地上2階</p> <p>主要施設：【給食エリア】 荷受・検収室、下処理室、洗浄室、上処理室、煮炊き調理室、和え物室、揚物・焼物室、アレルギー対応調理室、炊飯室、コンテナ室等</p> <p>【事務エリア】 市職員用事務室、事業者用事務室、更衣室、会議室、運転手控え室、見学通路等</p> <p>供給能力：1日当たりの最大食数15,000食(うちアレルギー対応食は最大150食)</p> <p>配送校数：川崎区、幸区、高津区及び宮前区に立地する市立中学校のうち22校</p>
------------	---

配置図・1階 平面図



2階 平面図



2 事業実施スケジュール	
実施方針の公表	平成 26 年 11 月 7 日
特定事業の選定	平成 27 年 2 月 12 日
入札公告	平成 27 年 2 月 25 日
落札者の決定	平成 27 年 7 月 1 日
基本協定書の締結	平成 27 年 7 月 9 日
仮契約の締結	平成 27 年 8 月 6 日
議決・契約の締結	平成 27 年 10 月 14 日
開業準備	平成 29 年 6 月 1 日
完全給食実施	平成 29 年 9 月 4 日

3 設計業務、施工・工事監理業務のモニタリング／完工確認		
(1) モニタリング方法及び内容		【事業契約書】
設計業務	事業者は、施設の基本設計及び実施設計の各業務の完了後、速やかに各設計図書を市に提出。 市は、提出された設計図書の内容が事業契約書等に適合しないことを認めるときは、事業者に修正を要求することができる。	
施工・工事監理業務	事業者は、工事監理者を通じて、設計業務完了後建設期間中、毎月一定日までに、市に建設等業務の進捗及び施工状況について報告。 市は、建設等業務の進捗及び施工状況等を確認するため、随時、立入調査を行うことができ、設計図書等の内容を逸脱していることが判明した場合、事業者に対して是正勧告を行うことができる（事業者は、これに従わなければならない）。 市は、事業者から完工検査等の報告を受けた場合、本施設が、設計図書等に適合していることを施工記録簿等により（なお、配置、外観等の確認は、設計図書等との照合、施設機能、施設設備等の確認は試運転等を行い）確認する。 なお、市は、完工確認の結果、本施設が、設計図書等の内容を逸脱していることが判明した場合、事業者に対してこれを修正するよう求める。	
(2) モニタリング結果に伴う措置等		
	(事業) 契約書の規定	実施状況
業務改善要求措置	●是正の要求	該当なし
サービス対価の減額等	●なし	—

4 維持管理・運営業務に係るモニタリング		【事業契約書】
(1) 維持管理・運営業務に係るモニタリングの実施方法		
日常モニタリング	事業者は、各業務の遂行状況に関するモニタリング結果に基づき、業務日誌を毎日作成。 市は、必要に応じて業務日誌等を確認し、業務遂行状況の確認及び評価する。	
定期モニタリング	【月間報告書】 事業者は、月間報告書を毎月の業務終了後翌月 10 日までに市に提出。 市は、事業者が作成し提出した月間報告書の内容を確認するとともに、必要に応じて給食センターを巡回し、定めたモニタリング項目に従って、各業務の遂行状況を確認及び評価する。 【四半期報告書】 事業者は、四半期業務報告書を四半期業務終了後翌月 20 日までに市に提出。 市は、事業者が作成し提出した四半期報告書の内容を確認するとともに、必要に応じて給食センターを巡回し、定めたモニタリング項目に従って、各業務の遂行状況を確認及び評価する。	

	【年間報告書】 事業者は、年間業務報告書を事業年度終了後 60 日以内に市に提出。	
随時モニタリング	市は、必要と認めるときは、給食センターを巡回し、各業務の遂行状況を確認及び評価する。	
(2) モニタリング項目 (主なもの)		
維持管理業務	・建築物維持管理業務、・建築設備維持管理業務、・附帯施設維持管理業務、・調理設備維持管理業務、・食器食缶等維持管理業務、・施設備品等維持管理業務、・清掃業務、・警備業務	
運営業務	・検収補助業務（検収補助、食材等の保管） ・調理業務（調理、検食、保存食、配缶等） ・配送業務（配送及び回収） ・衛生管理業務（洗浄・清掃・個人衛生管理等を含む） ・研修による衛生管理や調理等に関するサービス水準の維持 ・食育支援その他市との協力に関する事項	
(3) モニタリング結果に伴う措置等		【事業契約書】
	事業契約書の規定	実施結果
業務改善要求措置	○改善勧告 【業務不履行】 レベル 1 不具合がある場合 レベル 2 給食提供に支障がある場合 【提供不全】 レベル 3 指定時刻に配送されなかった場合 レベル 4 給食の一部が提供されなかった場合 レベル 5 給食が提供されなかった場合 ○維持管理・運営受託者等の変更 ○契約の解除等	H29：4 件（レベル 1） H30：1 件（レベル 1） R 元：1 件（レベル 2） 同上：1 件（レベル 3） R 2：4 件（レベル 1） 同上：1 件（レベル 2） R 3：2 件（レベル 1） R 4：3 件（レベル 1） ----- 該当なし ----- 該当なし
サービス対価の減額等	事業者が実施する業務が要求水準未達であることを確認した場合には、事業者は改善勧告を行うとともに、減額ポイントを付与する。そして付与された減額ポイントを加算し、四半期分の減額ポイントが一定値に達した場合には、サービス購入料を減額する。	該当なし

5 業務見直しの仕組み		
	事業契約書の規定	実施状況
	不可抗力により、業務の全部又は一部が履行不能となった場合には、事業者はその内容及び理由の詳細を記載した書面をもって直ちに市に通知する。	該当なし

6 契約期間終了時の対応		【事業契約書】
(1) 施設等の水準	事業者は、維持管理・運営業務の対象となっていた施設及び什器備品等の状態について業務終了に先立って市の検査及び確認を受ける。 市は、検査の結果損傷又は汚損等が見られたときは、当該箇所及びその内容を示すとともに修補を行うように事業者に対して請求することができる。	
(2) その他の取り扱い	事業者は、本契約の終了に際して終了日の遅くとも 6 か月前までに引継資料を市又は市の指定する第三者へ引き渡すとともに、業務引継ぎに必要な説明その他の協力を行う。また、事業者等が所有又は管理する施設整備業務に係る工事材料、機械器具、仮設物、その他の物件があるときは、当該物件を撤去しなければならない。	

Ⅱ 中間評価の目的と検証内容

1 中間評価（効果検証・課題把握）の目的

本事業は、令和13年度末に事業終了を予定しているが、平成29年度の運営開始より5か年が経過したことにより、川崎市民間活用（川崎版P P P）推進方針に基づき、**中間的な検証を行うことにより、今後の運営や次期事業の検討につなげることとする。**

2 本事業の検証

中間評価においては、本事業のこれまでの報告書等を整理した上で、以下に示す検証のための視点に基づく評価と把握を行う。

視点	検証内容
事業としての評価	・当初に期待した効果（定性的・定量的）が得られたか
手法としての評価	・事業スキーム、リスク分担が妥当であったか
施設としての評価	・施設、設備の現況は経過年数（要求水準）に対して適当か

Ⅲ P F I 手法の適用に至る経過

1 背景

平成11年7月のP F I法の公布等を踏まえ、外部の有識者からなる川崎市新事業手法検討委員会（平成12年7月より4回開催）において、「川崎市における新事業手法導入に関する基本方針（以下、「川崎版P F I基本方針」という）」の策定検討を実施した。**平成13年1月策定の「川崎版P F I基本方針」においては、事業の実施過程の透明性・公平性を確保する観点に加え、P F Iが従来型かではなく、さまざまな事業手法を比較検討するプロセスを経ることにより、事業手法の選択性を確保し、諸条件のもとで当該事業に最も適した事業手法を選択していくこととした。**

2 P F I手法採用にあたっての経緯

民間活力を活かした効率的な手法については、**他都市でも給食センターの整備に当たり導入事例が多いP F I方式や市立小学校及び市立特別支援学校で導入実績のある公設民営方式**を基本として**事業手法検討調査**を進めた。その結果、**業務を包括化した性能発注により民間ノウハウが活用でき、サービスの向上、費用削減が期待できること、民間資金の活用により財政負担の平準化が図れること、施設整備に当たり国からの交付金の適用が可能**であること、**運営期間中も施設が市の所有であるため、施設・設備面に対しても市の関与が容易なこと**等から、**P F I（B T O）方式を事業スキームとして実施するものとした。**

《P F I（B T O）方式》

民間事業者が施設を設置、完成後に市に所有権を移転し、移転後は民間事業者が維持管理を行う事業方式

《P F I（B O T）方式》

民間事業者が施設を設置、事業期間中は民間事業者が維持管理を行い、事業終了後に市に所有権を移転する事業方式

《P F I（B O O）方式》

民間事業者が、設計、施工、維持管理、運営まで一括して行い、施設の所有権を民間に残したまま、維持管理運営を実施する。所有権は市に帰属しない。

《公設民営（D B O）方式》

民間事業者が、設計、施工、維持管理、運営まで一括して行い、市が起債や交付金等により資金調達し、施設の所有は市が行う事業方式。

《公設民営方式（長期包括委託方式）》

市が起債や交付金等により資金調達し、市が施設の建設を行い、運営業務に関して民間事業者に複数年にわたり包括的に委託する方式

Ⅳ 検証内容に応じた評価項目の考え方

本事業の検証にあたり、**「事業」「手法」「施設」の視点ごとに評価を実施するため、評価項目の考え方を以下の通り整理する。**

1 事業としての評価

本事業は、**市立中学校の生徒数推計に基づく食数約3万3千食(全52校)を確保するため、**小学校との合築校である東橋中学校及びはるひ野中学校においては合築校舎内の調理場を活用し、犬蔵中学校及び中野島中学校においては同校の敷地内に調理場を設置するとともに、**本市特有の細長い地形等を考慮し、限られた市有地を最大限に活用して、センター方式により調理場を3箇所整備**したものである。

そこで、事業としての評価は、**学校給食センターの設置目的が果たされているか否かという点で評価**するものとし、中学校給食に関するアンケート結果、実施給食数の推移を整理し、**センター方式による中学校完全給食の実施とともに、利用者満足度や安定的な給食の提供**について、評価を行う。

2 手法としての評価

本事業は、**民間事業者の創意工夫による、「良質なサービスの提供と川崎市初の中学校完全給食、学校給食センターの円滑な実現」**を期待して、**P F I手法を導入**している。

そこで、**手法としての評価**は、まず、**事業スキームについて、P F I（B T O）手法の採用・業務範囲・事業期間などの観点からの妥当性を評価**するものとし、**リスク分担の妥当性もあわせて評価**するものとする。

次に、**良質なサービスの提供**について、**一括発注としての質の向上や性能発注に伴う事業者の創意工夫による実施内容の効果**について評価するものとする。

また、**市の財政負担の縮減**については、特定事業選定時のV F M試算に対し、実際に期待されたV F Mが達成されているかどうかの検証は総括評価時に行うものとし、**S P Cの財政状況を確認することで適正な業務執行による財政縮減効果**となっているか否かを確認する。

3 施設としての評価

本施設は、設計・建設から維持管理・運営に至る業務がP F I事業者の業務内容となっており、**施設の引渡しから本契約の終了までの期間を通じて、要求水準書に示された性能を維持するため、維持管理業務計画書に基づき、施設の修繕・更新を行う**とともに、本施設の性能を**要求水準書に示す水準として維持したまま契約を終了**することとなっている。そこで、**施設・設備の現状について評価を行うこととする。**

具体的には、施設・設備が要求水準を満たす施設となっているかを確認した上で、**修繕・更新が必要な箇所については、適切な補修等がなされている（予定されている）かについて確認**する。

検証内容に応じた評価項目と確認内容（まとめ）

評価の視点	評価項目	確認内容
事業としての評価	中学校完全給食の実施	ア センター方式を活用した効果 イ 川崎らしい特色ある「健康給食の推進」
	利用者満足度	アンケート調査結果
	安定的な中学校給食の提供	実施給食数
手法としての評価	事業スキームの妥当性	ア 事業手法・方式、事業形態、事業期間 イ 業務範囲
	効率的な整備実施によるサービスの質の向上	ア 運営等を意識した設計などの工夫 イ 安全・安心な給食提供のための業務改善
	財政負担の縮減	V F M（財政負担の軽減割合）
	事業経営の安定性	S P Cの財務状況
施設としての評価	リスク分担の妥当性	リスク分担表に基づく対応状況
	施設・設備の現状	ア 要求水準等との整合 イ 点検・修繕等の実施状況

V 評価項目毎の検討・分析

1 事業としての評価に関する検討・分析

(1) 中学校完全給食の実施

ア センター方式を活用した効果

(ア) 経過等

本市では、これまで、市立中学校の昼食は、「家庭からのお弁当」を基本とする「ミルク給食」を実施し、併せて、お弁当が持参できない時にそれを補完する制度として「ランチサービス事業」を実施してきたが、中学校完全給食の早期実現を求める「市議会の決議」や市民の皆様からの様々な意見・要望を踏まえて、教育委員会会議において議論を重ねた結果、中学校においても、小学校と同様に「完全給食」を実施することが望ましいとの結論に至り、平成 25 年 11 月に「川崎市立中学校給食の基本方針」を決定した。

川崎市立中学校給食の基本方針（平成 25 年 11 月 26 日 教育委員会会議決定）

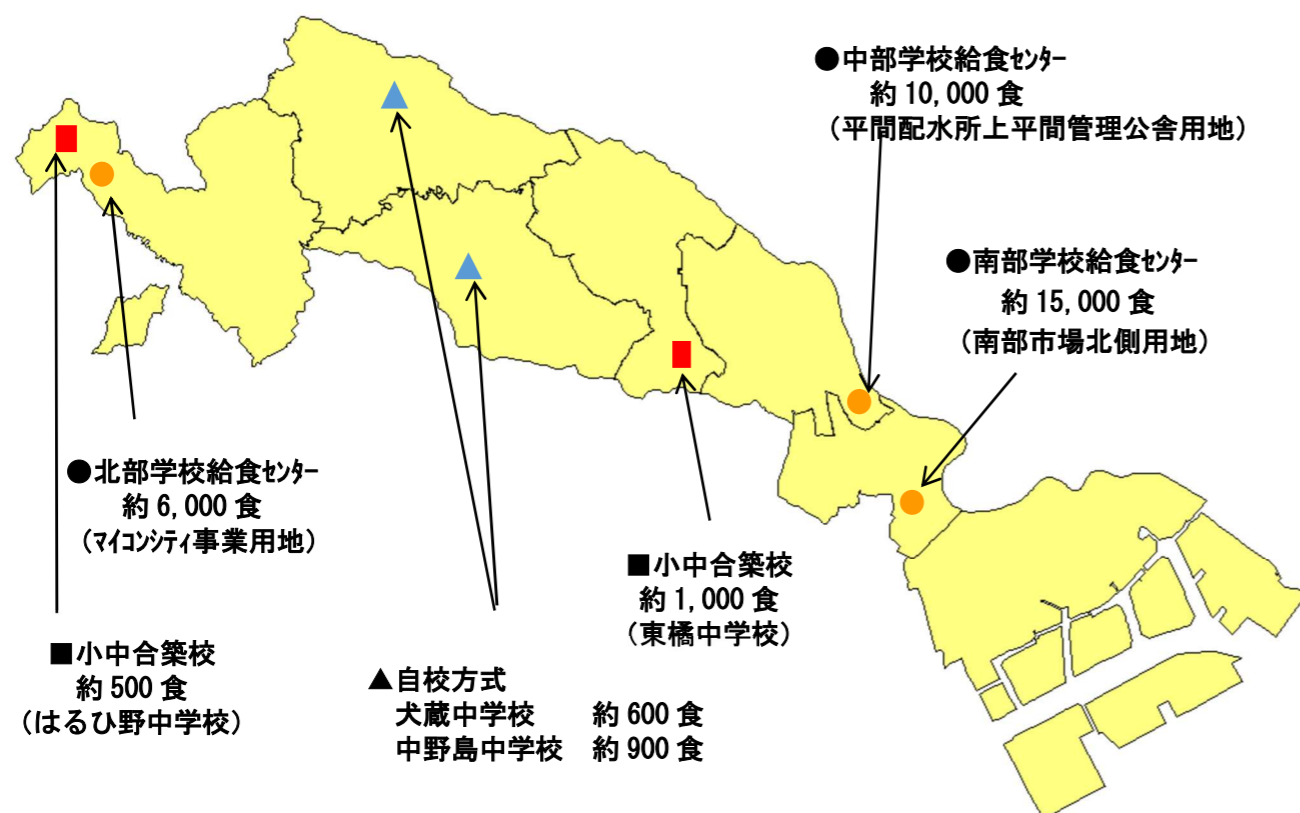
- 1 早期に中学校完全給食を実施します。
- 2 学校給食を活用した、さらなる食育の充実を図ります。
- 3 安全・安心な給食を提供します。
- 4 温かい給食を全校で提供します。

(イ) 川崎市立中学校完全給食実施方針の策定

中学校給食推進会議や中学校給食推進連絡協議会等で検討を重ね、**早期に安全・安心で温かい中学校給食を実施することを目的**とした「川崎市立中学校完全給食実施方針」を平成 26 年 10 月に策定した。

「川崎市立中学校完全給食実施方針」の中では、給食提供方法を次のとおり示した。

- 市有地を活用し、**学校給食センターを3箇所設置**
 - 小学校との合築校（東橋中学校・はるひ野中学校）は**合築校舎内**の調理場を活用
 - 教育活動に支障を及ぼさない**犬蔵中学校・中野島中学校は敷地内**に調理場を設置
- ⇒これらにより、**生徒数の推計に基づく食数約3万3千食を確保**



中学校完全給食を「自校方式」、「小学校から中学校へ給食を配送する親子方式」又は「中学校から中学校へ給食を配送する親子方式」により実施するには、多くの学校で衛生管理可能な十分なスペースの確保等が困難な状況であるため、結果として運動場に調理場を整備するか、又は大規模な改修を行う必要がある。

そのため、**児童生徒の活動場所を制限することなく、教育環境への影響を抑えた上で、国の「学校給食衛生管理基準」を考慮した広さ・規模を有する調理場を設置することとした。**

自校方式	市が各学校の敷地内に調理場を設置し、当該調理場において自校分の給食を調理する方式。本市立小学校は、当該方式で実施
親子方式	自校内に調理場を持つ学校（親校）が、調理場を持たない学校（子校）の分の給食も調理し、親校から子校へ配送する方式
センター方式	市が市有地等に大規模な調理場を設置し、当該調理場で調理した給食を、複数の学校へ配送する方式

(ウ) 実施状況

平成 29 年 1 月から東橋中学校、犬蔵中学校、中野島中学校、はるひ野中学校において完全給食を開始するとともに、**同年 9 月に南部学校給食センター、同年 12 月に中部・北部学校給食センターが稼働し、市立中学校 52 校全校で完全給食の提供を開始した。センター方式を採用することにより、早期の中学校給食の実施に大きく寄与した。**

イ 川崎らしい特色ある「健康給食」の推進

給食のコンセプトを「健康給食」と定め、米飯給食中心に野菜を豊富に取り入れた献立や、地場産物を取り入れた献立を提供し、小中9年間にわたる体系的・計画的な食育を推進することにより、**食育の充実の効果**を果たした。

中学校給食のコンセプト

中学校給食の目指す姿・・・みんなで創る「健康給食」

①とにかく「美味しい」中学校給食

【重点取組項目】

- 「国産食材」にこだわる「主要食材（米、野菜、肉など）国産率 100%」
- 和風の天然だしなど、薄味でおいしい味付けの工夫など

献立は、市の栄養士が旬の食材を活用しながら作成します。

②自然と「健康」になる中学校給食

【重点取組項目】

- 年間を通した 1 食平均で「国産野菜 125g」が摂れる
- 米飯給食 90%以上、「和」の食生活が自然と身につく「健康給食」
- 適量が分かりやすい食器のデザイン（ご飯盛り付けラインの表示）など

1日あたりの平均摂取量の1/3以上*

③みんなが「大好きな」中学校給食

- 人気ランキングを定期的に募集し献立に反映
- 生徒と保護者からレシピを募集して、優秀作品は給食献立に採用など

みんなで創る「健康給食」

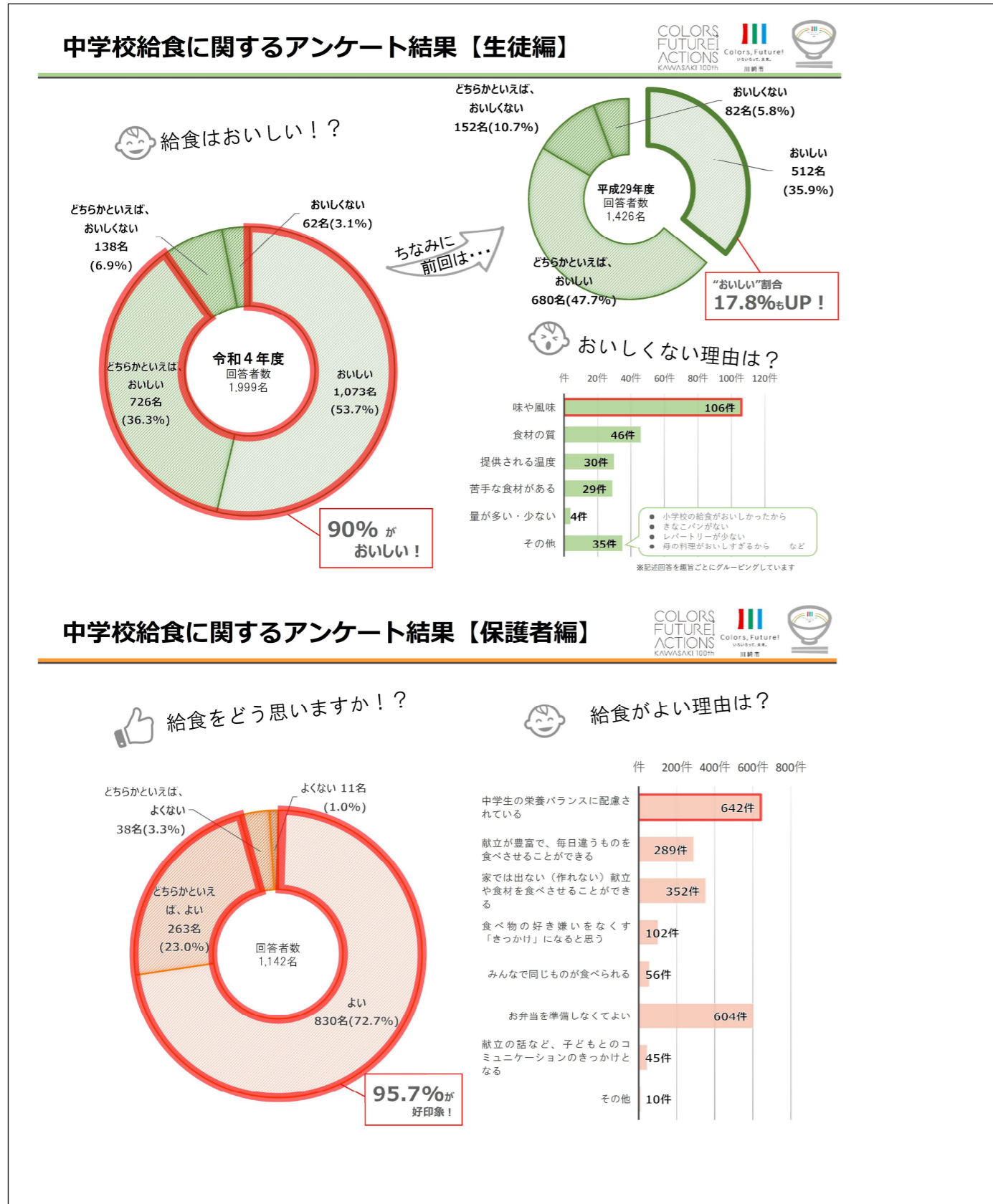
※「健康日本 21」（厚生労働省）による成人 1 日あたりの野菜の平均摂取量の目標値は 350g、国産品に限らない。

自校方式	犬蔵、中野島
小中合築校方式	東橋、はるひ野
センター方式	南部学校給食センター（対象校 22 校） 大師、南大師、川中島、桜本、臨港、田島、京町、渡田、富士見、川崎、川崎高校附属、南河原、御幸、塚越、南加瀬、橘、東高津、宮崎、有馬、宮前平、向丘、菅生 中部学校給食センター（対象校 14 校） 日吉、平間、玉川、住吉、井田、今井、中原、宮内、西中原、高津、西高津、野川、平、稲田 北部学校給食センター（対象校 12 校） 枅形、南菅、菅、生田、南生田、西生田、金程、長沢、麻生、柿生、玉禅寺中央、白鳥

(2) 利用者満足度

学校給食の直接の利用者は各中学校の生徒及び教職員であるが、市では、平成 29 年度に自校調理校、平成 30 年度に学校給食センター配送校（14 校）、令和 4 年度に各区 2 校の給食センター配送校、自校調理校 4 校の **生徒（各学年 1 クラス）・その保護者・教職員を対象に、中学校給食に関するアンケート**を実施した。

令和 4 年度のアンケート結果では、生徒の約 90%が給食を「おいしい」と回答しており、保護者の約 96%が「給食が始まってよい」と回答している。



(3) 安定的な中学校給食の提供

「安全・安心で温かい中学校給食を実施すること」の達成のためには、適切に施設等の維持管理・運営を行い、自然災害等の不可抗力による事業者及び市のいずれの責めにも帰さないものを除き、学校給食の予定している日に稼働を止めないことが求められる。

本事業期間において、**新型コロナウイルス感染拡大に伴う臨時休校や学級閉鎖など、本市の事情により給食を中止したことを除いて、事業者起因する事情によって学校給食センターの稼働が停止することはなかった。**

実施給食数については、入札説明時点において、前期(平成 29～33 年)は 2,711,500 食/年(通常食:2,684,385 食/年、アレルギー食 27,115 食/年)を見込んでいたが、年度別実施給食数は以下のとおりとなった。

なお、維持管理・運営業務に係る対価のうち、維持管理・運営期間にわたり市が事業者に対して、提供食数に応じて変動的に支払うものをサービス購入料Eとし、事業者が事業提案において提案した金額(単価)に基づき、給食提供日毎に確定する提供給食数の四半期毎の合計数に応じて支払っており、変更契約は都度行っていない(契約変更は、物価変動に基づく改定と消費税率引き上げに伴う改定を行っている。)

【実施給食数等】

		H29	H30	R 元	R2	R3
年間運営日数	(日)	119	186	175	173	182
年間提供食数	基本食	(食) 1,298,500	2,089,400	2,040,100	2,102,900	2,217,500
	アレルギー食	(食) 914	1,643	1,377	1,294	1,148
	計	(食) 1,299,414	2,091,043	2,041,477	2,104,194	2,218,648
1日当たり平均提供食数	(食/日)	10,919.4	11,242.2	11,665.6	12,163.0	12,190.4

【生徒数及びクラス数】

	H29	H30	R 元	R2	R3	R4
生徒数	12,733	12,648	12,885	13,182	13,395	13,286
クラス数	418	417	420	433	435	441

2 手法としての評価に関する検討・分析

本事業は、川崎市南部学校給食センターに係る設計・建設・維持管理・運営業務を包括的に発注することにより、民間のノウハウを活用し、サービスの向上、経費削減、財政負担の平準化等を図るため、PFI 手法を用いて整備することを目的としている。そこで、手法としての評価は、次の観点から検証を行うものとする。

(1) 事業スキームの妥当性

ア 事業手法・方式、事業形態、事業期間

(ア) 事業手法・方式

市としては財政負担の平準化がなされ、施設整備に当たり国からの交付金を適用でき、また、一定のVFMを実現できる見込みであり、財政負担の縮減が図られている。次に、運営期間中も**市が施設所有者として施設・設備面に対して関与が容易なことから事業の安定的な実施が可能**となり、**施設の所有が市となるPFI(BTO)方式は、学校給食運営上適切**であった。また、**事業者にとっても、市からのサービス購入料以外の収入を得る機会がないため、サービス購入型である本事業の事業類型は妥当**であった。

(イ) 事業形態

本事業が、学校給食センターの建築を含むことを踏まえると、**建設、維持管理、調理設備、給食、設計に携わる事業者で構成されていることが、事業規模・事業範囲に照らし適切**であり、**SPCの代表企業のマネジメントも適切に機能し、事業を円滑に問題なく遂行**させることができた。

また、PFI事業方式の入札手続きにおいて、大方の基本設計を作成した上で入札に係る提案書を作成するため、基本設計・実施設計の期間を短期間で行うことができ、この手法の特徴の1つである一括発注が、設計と工事の連携を可能とし、速やかな共同調理場整備に繋がったといえる。

設計期間短縮のための民間ノウハウ

- ・落札者決定後、SPC の設立作業・事業契約関連作業などと並行し、SPC 自身のリスクで設計準備～基本設計を開始し、早期の工事着手を可能にするための設計期間を確保

※SPC：設計から運営まで一括して一社の民間企業に委ね、その事業のためだけに、複数の企業が事業体を組んで設立する特別目的会社のこと

(ウ) 事業期間

長期事業期間の確約による参加意欲の創出という事業者募集の観点、設備等の耐用年数や技術の陳腐化等の社会的変革を踏まえた一定の公共サービスの継続性の観点から 15 年間は妥当であると考え。

イ 業務範囲

本事業は、約 15,000 食の給食提供を実施する学校給食センターであり、極めて高いレベルでの安全上・衛生上の配慮が必要である。業務の一括化に伴い、事業者は前もって資材・人材の確保をはじめとする各種準備を進められ、円滑な事業実施、良質なサービスの提供を実現できたことは評価できる。

また、川崎市は中学校完全給食、学校給食センターの設置・運営の実績がないが、設計・建設・運営等を一括して発注することにより、運営事業者が早い段階から事業に関与するようになるため、事業者が中学校給食に関するアドバイザー的な役割・機能を果たすことにより、安全・安心で温かくておいしい給食の提供を確実に実施し、特段の問題発生に至らず、適切に業務が遂行されている。

文部科学省が定める学校給食実施基準において、食品構成を「多様な食品を適切に組み合わせ、児童生徒が各栄養素をバランス良く摂取しつつ、様々な食に触れることができるようにすること。」とされており、献立の食材や調理方法の組み合わせについては、市と事業者が連絡・調整することで、事業者の人員不足や調理設備の能力不足を理由とした大きな制限はなかったことは評価できる。

調理方法の工夫 (例)

- ・回転釜の特性として、水分が飛びにくいので、炒め物などは水分を抜いてから調味料を加えるなど、事業者が献立によって細かく対応している。
- ・味の調整ができるよう、塩を控えて様子を見て、事業者の総括責任者と栄養士で確認している。また、状況に応じて調味料の調整が必要な場合なども、事業者が迅速に対応している。
- ・事業者は、揚げ物や焼き物のたれがすべての切り身にしっかりかかるよう、1クラスの半分で一度かけ、残りを配缶してから2回目のたれをかけており、また、かば焼きなどはたれをしっかり絡めてから提供している。

なお、学校給食センター整備等事業とは別に配膳業務を委託しているが、次期事業期間の業務範囲に関しては、長期包括委託契約にする場合は配膳業務を含めるかどうかを含めて検討の必要がある。

【各業務内容における民間活用の可能性の検討】平成 26 年 10 月 28 日第 8 回中学校給食推進会議資料 抜粋

項目	業務内容	行政の関与度	民間活用	項目	業務内容	行政の関与度	民間活用
体制の構築	献立の作成	直接実施	×	給食事業の実施	配送・回収	直接実施する必要はない	○
	食数の管理	直接実施	×		配膳	直接実施する必要はない	○
給食事業の実施	残さ及び厨芥の処理	直接実施する必要はない	△		食器・食缶の洗浄・消毒・保管	直接実施する必要はない	○
	給食費の徴収	直接実施	×		保守管理・修繕	直接実施する必要はない	○
	調理	直接実施する必要はない	○		備品の管理・更新	直接実施する必要はない	○
	配缶	直接実施する必要はない	○				

(2) 効率的な整備実施によるサービスの質の向上

ア 運営等を意識した設計などの工夫

本件整備・運営業務を一括して民間事業者に委ねることにより、維持管理・運営業務を担う者の意向を踏まえた施設整備が可能になるなど、それぞれ分離して発注する場合と比較して、事業の合理化や効率化が図られていることは評価できる。

また、要求水準に従って高い食品衛生上の安全性が確保された施設が整備されるとともに、計画に基づいた適切な維持管理が行われ、運営業務においても各種マニュアルによる衛生管理が実施されるなど、給食提供に影響を及ぼすことなく、要求水準書・事業契約書等に規定されるサービスは概ね適正に履行され、基本方針である「安全・安心な給食の提供」を達成できていることは評価できる。具体的な整備・運営内容は以下のとおり。

(ア) 安全・安心を確保する衛生管理

a 交差汚染に配慮した動線計画

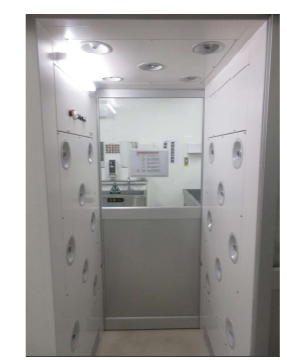
- ・荷受から積込まで後戻りがないワンウェイの調理動線を実現する、諸室配置及びパススルー式調理機器。
- ・「学校給食衛生管理基準」を遵守し、汚染作業区域・非汚染作業区域を明確にしたゾーニング。一般エリアは北西側に集約し、給食エリアとの動線を分離。



b 外部からの異物等侵入防止

- ・給食エリアの外部に接する開口部は、エアカーテン、ドックシェルター、風除室等を設置し、防虫・防塵対策を徹底する。
- ・非汚染作業区域へは前室のエアシャワーを介してのみ入室できる動線とする。
- ・調理室への清潔な空気配給のため、外気取り入れ系統は高性能フィルターを設置。

＜エアシャワー＞
 ・送風口から出る強い風で、体に付着している埃やゴミを落とし、非汚染作業区域に外部のゴミ等を持ち込まないようにする。



＜ドックシェルター＞
 ・配送口・回収口には配送車に合わせたドックシェルターを設置し、外気の施設内への流入を防ぐ



c アレルゲン混入防止の徹底

- ・アレルギー対応食専用の上処理室を設け、アレルギー専用調理ラインとして完全に隔離し、アレルゲン混入を防止。
- ・調理台ごとにパーテーションを設け調理時のアレルゲン混入を防止。
- ・十分な広さの配缶スペースを確保し、床や出入り口の色彩を他の調理室と変えることで、注意喚起を促す。
- ・単独空調系統かつ、空調正圧レベルを施設で最も高くし、空気の流入によるアレルゲン侵入を防止。

アレルゲン調理室、パーテーション調理台



(イ) 温かくておいしい給食を安定して供給できる設備<最大 15,000 食対応の主な調理機器>

■フードスライサー（野菜類下処理室）

- ・千切りやスライスなど献立に応じた形状にカットが可能。

■蒸気式回転釜（煮炊き調理室）

- ・満水量 400 リットルの大型の回転釜を 29 台設置。
- ・広く浅い形状で、ムラなく攪拌し加熱することが可能。

■全自動炊飯システム（炊飯室）

- ・温かい御飯を調理・提供するため、洗米、浸漬、注水、炊飯、釜洗浄と全ての工程を自動化した炊飯システムを設置。
- ・細かい火加減や、注水量といった微調整が可能で、お米の特性に合った炊飯調理が可能。

■スチームコンベクションオープン（揚物・焼物室）

- ・ナビゲーション機能、豊富なメニュー登録、調理履歴の自動登録等、容易な操作で作業効率が向上。



(ウ) 見学通路

- ・児童・生徒への給食を通じた食育に貢献するとともに、保護者をはじめとする市民に対しても情報提供を行うことのできる施設とする。
- ・見学通路は、2 階から調理室などの様子が見えるように計画。
- ・見学通路からでは目視できない調理エリアも見学できるよう、切り替えスイッチ付き 42 インチモニターを 2 箇所設置。

(エ) 近隣・環境への配慮

a 近隣への配慮

- ・建物の配置を敷地境界からの離隔距離をとった敷地中央とすることで、騒音・振動の近隣への影響を低減する。

b 交通状況に配慮した車両出入口

- ・南幸町 22 号線は、車両通行量が比較的多いため、神明町 34 号線側に通常使用する出入口を設ける。

c 省エネルギー・環境配慮

- ・高効率照明の採用、屋根の遮熱等による断熱、舗装材の再生材利用、光熱水使用量の見える化等、環境配慮技術を導入。
- ・回収した残食は、残菜処理シンクにて粉碎した後脱水して、脱水して減容する。

(オ) 防災設備

a 防災備蓄倉庫

- ・災害時には、避難所へ物資を補給するための、集中型防災備蓄倉庫（48.1 m²）を設置する。

b 飲料水の確保

- ・緊急遮断弁付受水槽（80 t × 2 台）を設置し、緊急用水栓を 4 カ所設け、緊急時に受水槽に残っている飲料水を確保。

c 通信手段等の確保

- ・市職員用事務室の電話・インターネット・テレビについては、非常時も使用できるよう発電機による電力バックアップを確保。また、LP ガス式コンロを設置。



イ 安全・安心な給食提供のための業務改善

学校給食センターに配置される市職員が施設を巡回し、業務を監視することにより、安全・安心で温かく美味しい給食を提供している。市職員の主な**施設巡回業務監視内容**は次のとおり。

- ①学校給食の調理、配食、施設・設備等に関し、指導・助言を行う。
- ②調理従事者の衛生、施設・設備の衛生及び食品衛生の適正を期すため、日常の点検及び指導・助言を行う。
- ③学校給食の安全確保と内容の向上を期すため、給食の仕上りの確認及び保存食の確認等を行う。

施設巡回業務監視に加えて、**市職員によるモニタリング**として、事業者から提出される報告書の確認、事業者に対する説明要求等を行い、事業運営の状況や施設及び設備の維持管理の状況を確認し、**安全・安心な給食提供のための改善点等**を指摘するとともに、**必要に応じて指導・勧告**を行った。

南部学校給食センターの改善勧告の事例を分類すると次のとおりであり、以下の取組などにより、**レベル 4**又は**レベル 5**に該当するような事案は発生していない。

区 分		基 準	H29	H30	R元	R2	R3	R4	
業務不履行	レベル 1	不具合がある場合	給食への軽微な異物混入等	4	1	0	3	1	0
			業務報告の不備等	0	0	0	1	1	3
	レベル 2	給食提供に支障がある場合	給食への異物混入等	0	0	0	0	0	0
			その他	0	0	1	1	0	0
提供不全	レベル 3	指定時刻に配送されなかった場合	0	0	1	0	0	0	
	レベル 4	給食の一部が提供されなかった場合	0	0	0	0	0	0	
	レベル 5	給食が提供されなかった場合	0	0	0	0	0	0	
計			4	1	2	5	2	3	

※令和 4 年度は、第 3 四半期までの実績

(ア) 給食への異物混入を防ぐ取組

a 食材の検収作業等への対応

納品された食材は、検収・検品、洗浄や下処理の際に入念に点検を実施することにより、昆虫やプラスチック片等の異物混入を未然に防いでいる。

b 食材の包装資材への対応

ビニール片の混入があった場合には、当日の食材の包装資材を確認することにより原因究明に努めている。さらに、包装資材の開封の仕方など作業フローに問題がなかったかを検証することにより、再発防止に努めている。

c プラスケット（食材を入れるかご）の欠片への対応

プラスケットを台車に乗せる時や釜投入時に、目視によってプラスチックの破損がないかを確認することに加えて、経年劣化に対し順次交換を実施することにより、プラスチック片の混入防止に努めている。

d 食器かごのコーティングの剥落への対応

食器かごは長期間の使用及び洗浄によりナイロンコーティングが劣化して剥落することもあり、その破片が食器に付着して異物混入の恐れがある。そのため、事業者がささくれた部分を除去したり、再コーティングをしたりすることにより、コーティングの剥落防止に努めている。

(イ) 調理設備の保守管理

調理設備について、事業者が定期的に点検・メンテナンスを行っているが、想定外の機械の劣化やシステムトラブル等が発生したケースがあった。交換用の部品を予め取り寄せておくなどの**事前の対応**や、**設備担当者のサポートによる運用対処**など、**開業後の業務改善の継続により、生徒が給食を喫食できなかった事案がなかったことは評価**できる。

(3) 財政負担の縮減

民間資金を活用することで、市は事業期間終了までの間に初期整備費を含めた事業費を分割して支出することが可能となり、財政負担の平準化が図られる。

P F I 事業におけるV F M（財政負担の軽減割合）については、総括評価時に事業終了時のV F Mを算出し、特定事業選定時（P F I 方式の採用を決定した時点）のV F Mと比較し、期待した財政負担削減効果が得られたかを確認する。

ア 前提条件

コスト算出にあたって、市が直接実施する場合とP F I 方式により実施する場合の基本条件は以下のとおり。

【コスト算出にあたっての各方式の基本条件】

項目	市が直接実施する場合		P F I 方式により実施する場合	
市の財政負担額の主な内訳	収入	①交付金 ②地方債	収入	①S P Cからの税収（市税分） ②交付金 ③地方債
	支出	①施設整備に係る費用 ・設計・建設費等 ②維持管理・運営に係る費用 ・人件費 ・光熱水費・燃料費 ・点検・補修費 ・備品更新費 ・配送費等 ③開業準備費 ④地方債に伴う償還金及び支払利息	支出	①施設整備に係るサービス購入料 ・一時支払い対価（交付金、地方債） ・割賦対価（金利手数料等） ②維持管理・運営に係るサービス購入料 ・人件費（S P C職員分） ・S P C運営費等 ③開業準備費 ④地方債に伴う償還金及び支払利息 ⑤モニタリング費用 ⑥アドバイザー費用 ⑦人件費（市事務職員・市栄養士・市配膳員分）
事業期間	設計・建設期間：平成27年10月から平成29年5月まで 開業準備期間：平成29年6月から平成29年8月まで 維持管理・運営期間：平成29年9月から平成44年3月まで			
施設概要	事業用地：川崎市幸区南幸町3丁目149番2（南部市場北側用地） 敷地面積：8,704㎡ 調理能力：1日あたり15,000食 給食提供対象：川崎区、幸区、高津区及び宮前区に立地する市立中学校のうち22校			

特定事業選定時において、市が直接実施する場合とP F I 方式により実施する場合のそれぞれのコスト算出方法は以下のとおり。

項目	市が直接実施する場合	P F I 方式により実施する場合
設計・建設に係る費用	・施設計画や他事例の実績、聴き取り調査等に基づき設定した。	・他事例の実績、聴き取り調査等に基づき、市が直接実施する場合に比べ一定割合の縮減が実現するものとして設定した。
維持管理・運営に関する費用	・他事例の実績、聴き取り調査等に基づき設定した。	
資金調達に関する事項※1	①交付金※2 ②地方債 ③一般財源	①資本金 ②民間借入 ③市からの一時支払対価
共通条件	割引率：2.5%	

※1：市が直接実施する場合は、市の資金調達の内訳。P F I 方式により実施する場合は、P F I 事業者の資金調達の内訳。

※2：学校施設環境改善交付金交付要綱（平成23年文科施第3号）を基に算定した。

イ 算定方法

上記の前提条件を基に、市が直接実施する場合の市の財政負担額とP F I 方式により実施する場合の市の財政負担額を事業期間中にわたり年度別に算出し、それらを割引率により現在価値に換算した。

ウ 特定事業選定時及び事業者選定時評価結果

算定結果により、市の財政負担額を比較したところ、**本事業を市が直接実施する場合に比べて、P F I 方式により実施する場合は、事業期間中の市の財政負担額が、約4.72%削減することが見込まれた。**

なお、事業者に移転するリスクについては、データの蓄積がないこと等により厳密な定量化は困難であるため考慮していない。

また、**落札者の提案に基づく**P F I 事業として実施する場合の市の財政負担見込額を、事業期間全体を通じて算出し、現在価値換算額で比較した、**事業者選定時のV F Mは約5.61%であった。**

事業終了時のV F Mは、今後総括評価の際に算出する。

(4) 事業経営の安定性

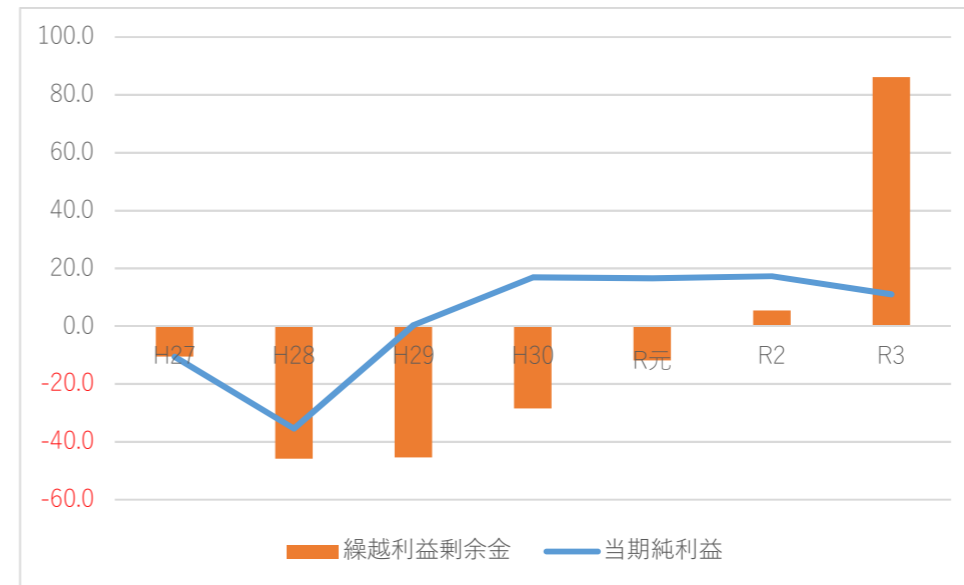
毎事業年度にP F I 事業者より提出される財務書類に基づき財務上の健全性等について、コンサルタント事業者による分析を踏まえたモニタリングを実施している。これまでの財務モニタリング結果から財務上の健全性について特段の課題等は見受けられない。

なお、維持管理・運営期間の財務安定性を、毎期の損益計算書による当期純利益及び貸借対照表による繰越利益剰余金の推移から確認すると下図のとおりである。令和3年度より、収益認識会計基準等を適用しており、令和3年度の期首の利益剰余金に反映させ、当該期首残高から新たな会計方針を適用している。この結果、令和3年度の利益剰余金の当期期首残高は、69,533,591円増加している。

【当期純利益・繰越利益剰余金の推移】

（単位：百万円）

		H27	H28	H29	H30	R元	R2	R3
当期純利益	計画値	-21.7	-78.6	-7.8	14.3	22.5	22.0	10.3
	実績値	-10.5	-35.4	0.5	16.9	16.6	17.3	11.1
繰越利益剰余金	計画値	-21.7	-100.4	-108.1	-93.8	-71.3	-49.2	26.5
	実績値	-10.5	-45.9	-45.4	-28.5	-11.8	5.5	86.1



(5) リスク分担の妥当性

本事業における責任分担の基本的な考えは「民間資金等の活用による公共施設等の整備等に関する事業の実施に関する基本方針」における、**責任分担の基本的考え方として、『想定されるリスクをできる限り明確化した上で、リスクを最もよく管理することができる者が当該リスクを分担する』**との考え方にに基づき、「(仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業実施方針」(平成27年1月修正版)において「市と事業者が適正にリスクを分担することにより、より低廉かつ質の高いサービスの提供を受けることを目指すものであり、事業者が担当する業務については、事業者が責任をもって遂行し、業務に伴い発生するリスクは、原則として事業者が負うものとする。ただし、市が責任を負うべき合理的な理由がある事項については、市が責任を負うものとする。」とした。**具体的には、同実施方針で示されているリスク分担表(案)によることとした。**

本事業において想定されるリスクを明確にし、かつ、適切なリスク移転及び官民の役割分担をすることにより、事業全体におけるリスクの最適化が図られ、損失の発生抑制、事業の効率化・合理化等の効果があった。

リスク分担表(案) (仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業 実施方針(抜粋)

【共通事項】

リスク項目	No.	リスク概要	リスク分担	
			市	事業者
不可抗力リスク	17	不可抗力に起因する増加費用及び事業の中断に伴う増加費用その他損害に関するものの内、一定の金額まで、又、保険等の措置により合理的にカバーされる損害の範囲を超えるもの	●	
	18	不可抗力に起因する増加費用及び事業の中断に伴う増加費用その他損害に関するものの内、一定の金額まで、又、保険等の措置により合理的にカバーされる損害の範囲のもの		●

【維持管理・運営段階】

リスク項目	No.	リスク概要	リスク分担	
			市	事業者
異物混入リスク(食中毒リスク)	62	市が実施する食材調達・検収業務における調達食材の異常、異物混入等	●	

ア 市が調達した食材における異物混入

市が調達した食材に異物(虫等)が混入していた場合に、事業者が通常求められる注意・努力を尽くせば発見でき、洗浄によって混入を防止できたと考えられるものについては、事業者のリスクとなる可能性があることを確認し、**市及び事業者は、いずれもリスク分担に従い適切に対処**したと考える。

イ 新型コロナウイルス感染症対策に伴う市立学校の臨時休業措置

新型コロナウイルス感染症対策に伴う市立学校の臨時休業措置を踏まえた学校給食センター整備等事業のサービス購入料の取扱については、令和2年2月28日付け文部科学省からの通知を受け、**本市が、感染拡大の防止の観点から、全市立学校を臨時休業とし、併せて給食停止を決定したものであり、市が負担するリスク**として対応した。具体的には、サービス購入料Dは、提供給食数に関係なく生じる維持管理・運営にかかる費用であり、事業期間内の総費用を年度ごとに均等割りし、固定された金額(四半期ごとに均等割り)を支払うものであるため、減額措置を不要とすることで、パート調理員の雇用の確保につながった。また、サービス購入料Eは、実態として、提供給食数が大幅に減少したことを鑑み、臨時休業期間中の予定給食数については、請求算定時の給食数から除くものとした。

ウ 原油価格・物価高騰への対応

「不可抗力リスク」として整理し、リスク分担表に基づき、対応することを予定している。

これらから、本事業においては、**事業期間の中でリスクが顕在化する事態が生じたものの、リスク分担に従い適切に対処できており、リスク分担は妥当であった**と評価できる。

3 施設としての評価に関する検討・分析

(1) 施設・設備の現状

ア 要求水準等との整合

要求水準書においては、事業者は、施設の維持管理について長期的な施設の使用を念頭におき、計画的に修繕・更新等(予防保全)を実施し、LCC(特にランニングコスト)の縮減に努めるため、事業期間中に予想される修繕・交換ニーズを予め把握し、長期修繕計画(29年7箇月間)を策定することや、毎年度提出される維持管理業務計画書(建物・設備等の点検・保守等の計画)を作成し、点検等により建物や設備の補修・修繕等が必要と判断された場合には、適切に対応することが求められている。

事業者は、年1回の施設総合点検にて、著しい劣化が見受けられないかどうかを確認し、不具合箇所を抽出した上で、建物、設備の確認を市とともにに行い、著しい劣化が見受けられないものは翌年度に変更するなど、長期修繕計画書に反映したことは評価できる。

イ 点検・修繕等の実施状況

維持管理業務期間(平成29年度～令和13年度)に発生する修繕業務は、市の帰責事由、不可抗力によるものを除きすべて事業者の事業範囲としている。

事業者は、維持管理業務計画書に基づく**日常点検及び定期点検により発見された不具合については、給食提供がない日(土曜日、日曜日、祝日、長期休業期間中等)を利用して修繕を実施**しており、また、**施設の予防保全の観点から、給食を継続的に提供することができるような、計画的な修繕を実施していることは評価**できる。具体的には、給排水衛生設備(加圧給湯ポンプユニット、ヒートポンプ給湯機、厨房除害設備等)について、計画的に(又は運転時間を踏まえ、点検を介して不具合があれば故障、停止前に)部品交換、調整を行っている。

【令和4年度主な修繕実施状況】

①建物関係

内部床 特殊防滑性ビニル床シート：1階洗浄室防滑性ビニル床シート補修工事

②建具

内部建具：器具洗浄室3自動ドア戸先ゴム交換修理 等

建具金物・駆動装置：パススルーサッシNo.6不具合修理 等

③空調換気設備

基板：1階プレハブ冷蔵庫No.3ファンモーター交換修理 等

(置換空調)送排風機・CAVユニット：揚焼き室系統排気ダクト補修工事

④給排水衛生設備

蒸気ボイラー：ボイラー用エアフィルター交換、ボイラー廻蒸気配管エコジャケット取付

貯湯槽：貯湯槽圧力計ゲージコック交換修理

ポンプ類：ピット内湧水ポンプ4交換工事

衛生器具：調理エリア床排水口内の桝用Oリング交換

厨房除害設備 フロート：部品交換(厨房除害設備放流槽フロートスイッチ交換修理 等)

厨房除害設備 ポンプ：原水層ポンプ交換工事、自動スクリーンモーター交換修理

⑤電気設備

付属機器(PC、モニター、UPSバッテリー)：市事務所インターホン修理

(2) 維持管理業務終了時及び終了後の考え方

市が行う大規模修繕は、維持管理運営業務期間中に実施される維持補修、部分改修のサイクルや各部材の耐用年数等を踏まえ、20年目に実施することとして計画している。

事業者は、事業期間終了後、1年以内に劣化による本施設等の修繕・更新が必要とならない状態とするとともに、事業期間終了前に本施設が良好な状態に保たれているか、セルフモニタリングを行い、市による検査を受けることとしている。

4 事業者アンケート

PFI事業の効果を定性的に評価するための材料として、事業者に対するアンケートを実施した。

アンケートは、①事業の効果、②リスク分担の適切性、③その他の効果・課題の3つの項目で実施した。なお、**①事業の効果については、事業者選定時の審査項目等を中心に、事業の効果への寄与の状況等を確認した。**事業者からの回答のうち主なものは以下のとおり。

【①事業の効果】

建設・設計に関する事項	
施設計画の基本方針及び配置計画の適切性	
外部の動線計画は適切だったか。	○施設周辺での動線は適切に設計されており、渋滞及び事故は発生しておりません。
1階層案など、給食の安定的な提供に配慮した施設計画は適切だったか。	○調理エリアが1階に集約されていることにより、衛生管理上の安全性や調理員の作業効率を高められています。
近隣に配慮した環境保全と景観への配慮（デザインや臭気対策等、周辺・近隣への対策）は適切だったか。	○近隣施設へ配慮された設計となっており、近隣施設からの不具合は報告されておりません。
施設内部のゾーニング・平面計画・動線計画の適切性	
基本的な機能や汚染、非汚染作業区域の考え方、ゾーニング等は適切だったか。	○特に問題点はなく、適切な計画となっております。
安全かつ安定的な運用に向け、施設内部のゾーニング・平面計画・動線計画（調理動線、職員・来訪者動線、見学者動線等）については適切だったか。	○特に問題点はなく、適切な計画となっております。
施設の利便性、快適性、安全性等	
快適な調理員の作業環境確保のための置換空調システムや作業環境に関する工夫など、施設の利便性や施設の安全性に関する対策とその効果は。	○置換空気量は多い方が作業環境の面で快適ですが、置換空気量を増やしてしまうと逆に使用エネルギー量が増えるため、調整が重要です。外調機の設定温度を調整することにより、快適な作業環境を持たせることができました。 ○煮炊き釜間が広く取られており、作業の効率良く使用できております。
調理設備計画・調理備品調達計画・施設備品調達計画の適切性	
基礎的な配慮事項への対応や本事業の事業条件を踏まえた細かな工夫とその効果は。	○回転釜を煮炊き調理室に29台設置したことで、市の回転釜を多用した献立に十分対応できています。 ○スチームコンベクションオーブンは、2献立分（蒸物と焼物等）の調理が可能で6台を計画し、臨機応変な運用ができています。 ○アレルギー対応食用設備は、焼物から和え物まで提供できる幅広い機器を計画し、様々なアレルギー対応食を提供しています。 ○加熱機器の熱源分散は、ランニングコスト低減に寄与しています。

	○食器・食缶兼用のマルチ洗浄機により、洗浄機の稼働率を高めることができました。
--	---

維持管理・運営に関する事項	
維持管理計画の適切性	
維持管理計画の適切性の向上に関して工夫した点と、その実施結果は。	○煮炊き室の壁面から、水蒸気の液滴が落下する現象が生じたが、風量を切り替えるモードを追加し、また、排気口を加熱タイプの仕様に変更したことで、液滴の発出現象を抑止できるようになりました。 ○長期休み期間中の各社定期作業に支障がないよう日程調整を行いました。電気設備停電点検や定期清掃は土日作業で行うようにしました。 ○定期点検結果にて不具合箇所が生じた場合に最短日数で修繕対応を行いました。
運営開始後に講じた対策は。	○外調機の設定温度は、夏場の冷房モードと冬場の暖房モードでしか変更できない運用でしたが、一日で10℃以上も温度差がついてしまう場合には、エネルギー節約とデマンド電力の上昇を抑える面で効率が悪いと、一日の気象条件により、任意に外調機の温度設定を変更できるようにしました。南部学校給食センターの設計外気温度条件は、夏場33.9℃であるが、令和4年6月30日の外気温度は36.1℃と設計条件を超えたため、予め温度設定を変更できるようにしていたことでデマンド電力を超えてしまうという事態をかわらうじて回避できました。 ○空調機フィルター予備品を用意し、清掃に伴う停止時間を短縮しました。 ○水栓部品等の消耗品をストックし、使用できない期間がないよう対策しました。
運営計画の適切性	
調理業務において、おいしい給食を提供するための工夫や調理技術向上に向けた工夫などその実施結果は。	○日々の調理データを取り、当該施設及び献立に応じた作業を標準化しました。 ○市栄養士との綿密な献立の会議を行いました。 ○調理技術の向上に向け、年3回の調理講習会を実施しました。
衛生管理業務において、衛生管理体制、衛生管理教育など工夫した点とその実施結果は。	○毎月月例衛生ミーティングを行い、調理従事者の衛生意識向上に努めました。結果については、年3回本社より衛生巡回及びモニタリングを実施し、結果についても特段問題はありません。
配送校の特徴を踏まえた配送計画や有事への対応策が十分にとられていたか。	○配送計画については毎年計画の見直しを行い、適切に計画できております。有事の際の連絡体制についても計画されております。
その他、運営計画の適切性の維持・向上のために運営開始後に講じた対策は。	○給食提供に大きな影響がある炊飯機器の故障という万が一の事態を想定し、パックご飯を常備いたしました。
その他運営補助	
食育推進支援業務における市への協力について、実績は。	○コロナ禍で実質的な支援は行っていませんが、食育に関する質問事項の応答は常に行っております。

【②リスク分担の適切性】

P F I 事業のリスク分担	
本事業の実施を受けてリスク分担で改善すべき点はあったか。	○特になし
市と事業者の契約後、当初想定していなかったリスク分担に基づく対応はあったか。	○コロナで急遽学級閉鎖になった学校、クラスの対応として食材の振り分けなど対応を行いました。 ○新型コロナウイルス感染症の流行により緊急事態宣言によって休校となった際の、サービス購入料の支払いについて、協議をしました。 ○減額ポイントについて、事業契約書の解釈に関する協議が必要となりました。

【③その他の効果・課題】

その他の効果・課題	
P F I 手法の採用（性能発注、一括発注、長期契約）によってどのような効果があったか。	○提案時から竣工まで一貫した設計・建設チームで事業に取り組むことで、機能的かつ経済的な給食センターを実現することができました。具体的には、設計時に月一回の施設整備委員会を開催し、設計・施工・維持管理の視点にて設計の改良を円滑に図ることが可能でした。 ○維持管理運営期間について、構成企業で月1回維持管理運営委員会を開催し、事業者内で問題点の共有と解決に向けての協議をしました。その他随時連絡を取り、不具合等発生時はスムーズな対応が実施できました。
事業スキーム上、良かった点や改善すべき点は。	○配送業務及び維持管理業務を地元企業に委託しており、業務分担において有効に活用されております。

5 評価のまとめ

これまで「事業」「手法」「施設」の視点から検討・分析した結果と、事業者へのアンケート結果も踏まえ、視点ごとの評価を行うとともに、これらを総合して、本事業のP F I 事業としての中間評価を行う。

(1) 事業としての評価

《検討・分析結果のまとめ》

- 平成26年10月に「川崎市立中学校完全給食実施方針」を策定し、平成29年1月から東橋中学校、犬蔵中学校、中野島中学校、はるひ野中学校において完全給食を開始するとともに、同年9月に南部学校給食センター、同年12月に中部・北部学校給食センターが稼働し、市立中学校52校全校で完全給食の提供を開始したことは、**早期に完全給食の提供を開始**していると言える。
- 児童生徒の活動場所を制限することなく、教育環境への影響を抑えた上で、国の「学校給食衛生管理基準」を考慮した広さ・規模を有する調理場を設置したことは、**安全・安心な給食を提供**していると言える。
- 給食のコンセプトを「健康給食」と定め、米飯給食中心に野菜を豊富に取り入れた献立や、地場産物を取り入れた献立を提供し、小中9年間にわたる体系的・計画的な食育を推進**することにより、**食育の充実を図っている**と考える。
- 「令和4年度中学校給食に関するアンケート」の「給食は、『おいしい』ですか。」という設問について、**生徒の約90%が給食を「おいしい」と回答**しており、平成29年度のアンケート結果よりも**『おいしい』割合がアップしている**ことは、日々の調理データを取り、当該施設及び献立に応じた作業を標準化することにより、**『とにかく「美味しい」中学校給食』というコンセプトに沿った給食を提供**できていると考える。

- 本事業期間において、**新型コロナウイルス感染拡大に伴う臨時休校や学級閉鎖など、本市の事情により給食を中止したことを除いて、事業者に起因する事情によって学校給食センターの稼働が停止することはなく、支障なく事業実施**ができた。

以上のことから、**事業としては、本事業の目的は概ね果たされており、適切な対応がなされている**と言える。

(2) 手法としての評価

《検討・分析結果のまとめ》

- 市が献立を作成し、事業者が調理を行うという業務範囲に関しては、献立の食材や調理方法の組み合わせについては、市と事業者が連絡・調整することが必要となる。**事業者の人員不足や調理設備の能力不足を理由とした大きな制限がなかったことは安定的に給食を提供することにつながっており、業務範囲は適切であったと考えられる。**
 - 本件整備・運営業務を一括して民間事業者に委ねる**ことにより、維持管理・運営業務を担う者の意向を踏まえた施設整備が可能になるなど、それぞれ**分離して発注する場合と比較して、事業の合理化や効率化が図られており、包括発注の効果が認められる。**
 - 要求水準に従って**高い食品衛生上の安全性が確保された施設が整備**されるとともに、**計画に基づいた適切な維持管理が行われ、運営業務においても各種マニュアルによる衛生管理が実施**されるなど、給食提供に影響を及ぼすことなく、要求水準書・事業契約書等に規定されるサービスは概ね適正に履行され、また、**市職員によるモニタリングにより、安全・安心な給食提供のための改善が行われている**など、**民間活用の効果が認められる。**
 - 民間資金を活用することで、**市は事業期間終了までの間に初期整備費を含めた事業費を分割して支出することが可能となり、財政負担の平準化が図られた。**
 - 毎事業年度にP F I 事業者より提出される財務書類に基づき財務上の健全性等について、コンサルタント事業者による分析を踏まえたモニタリングを実施している。**これまでの財務モニタリング結果から財務上の健全性について特段の課題等は見受けられない。**
 - 減額ポイントにおける事業契約書の解釈について、リスク分担に基づき解決を図っている。
- 以上のことから、**手法としては、P F I 手法を導入したことで、施設の設計と維持管理・運営の両面での効果、市の財政負担の平準化など、多方面の効果があつた**と言える。

(3) 施設としての評価

《検討・分析結果のまとめ》

- 建築物及び建築設備については、長期修繕計画及び毎年の維持管理に関する事業計画書に基づき、適正に点検、保守、修繕を実施している。事業者は、日常点検等で不具合の兆候が見られた段階で予防的に修繕を実施するなど、**要求水準書で定められている予防保全を基本とした維持管理が行われていると認められる。**
- 以上のことから、**施設としては、要求水準書に沿って施設の維持管理・修繕が適切になされている**と言える。

(4) まとめ

本事業は、川崎市では初めてとなる、中学校完全給食、学校給食センターの設置・運営であり、安全・安心で温かくておいしい給食を確実に実現すること、また、事業者の創意工夫やノウハウを活用し、リスクの最適化や業務の効率化等を期待して、P F I 事業として実施したものである。

これについては、(1)～(3)で整理したとおり、**「事業」「手法」「施設」のいずれの視点においても一定の効果があると言えることから、本事業をP F I 事業として実施したことにより、当初期待したとおりの効果が得られたもの**と考える。