

新しい学校給食共同調理場の 整備に向けた市民説明会



令和2年9月2日

教育部 学校給食課



目次

1. 立川市の学校給食の現状
2. 新調理場整備の検討経緯
3. 新調理場整備運営事業の概要
4. 事業者の選定方法・スケジュール
5. 配送対象校の改修
6. 事業予定地（国有地）の取得
7. よくある質問と回答

1. 立川市の学校給食の現状

(1) 中学校給食

① 弁当併用外注給食方式

立川第一～第九中学校（全9校）

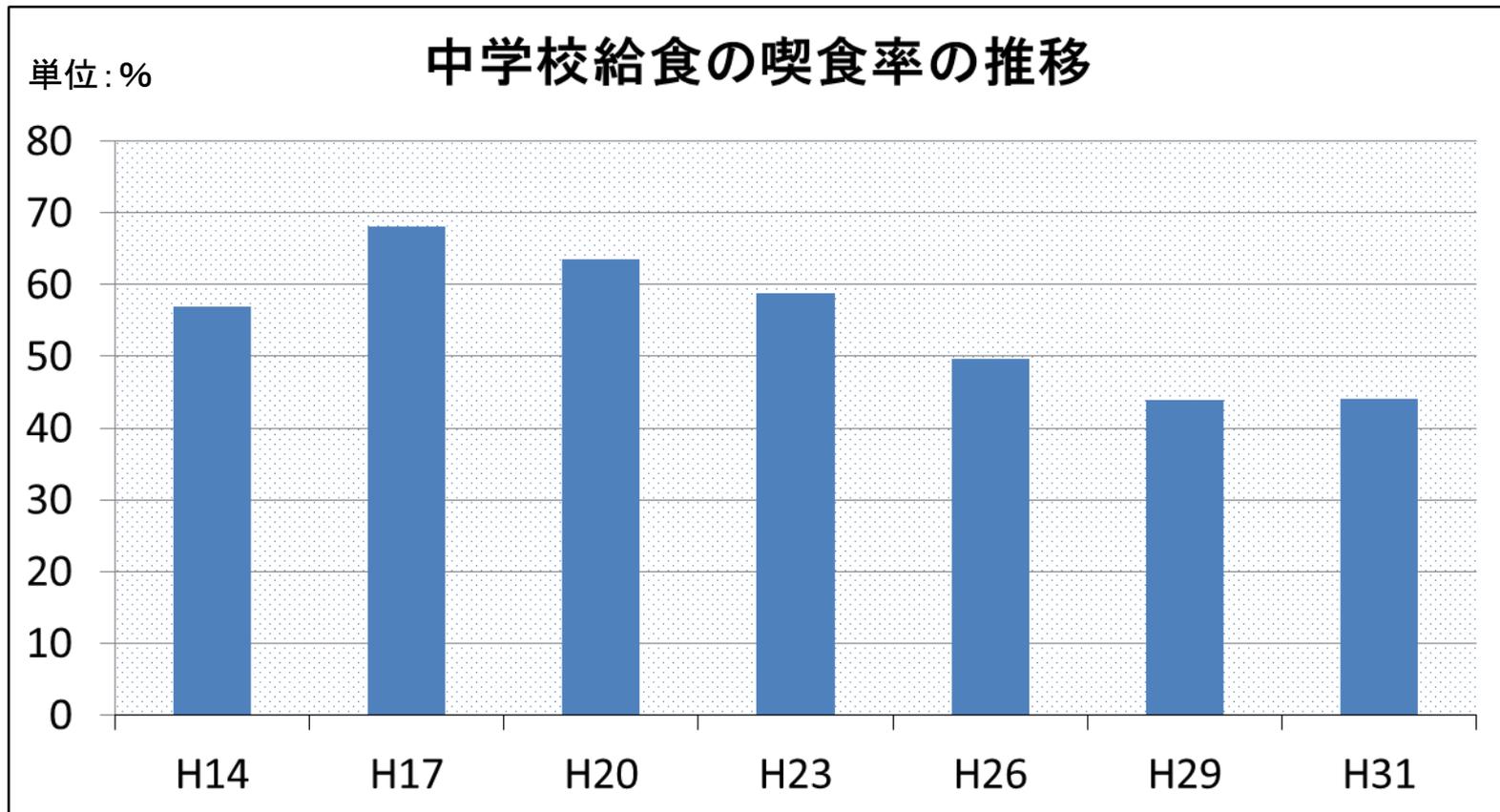


ランチボックス形式の中学校給食

1. 立川市の学校給食の現状

(1) 中学校給食

②喫食率の推移



1. 立川市の学校給食の現状

(2) 小学校給食

① 単独調理方式

第一～第八小学校（8校）



1. 立川市の学校給食の現状

(2) 小学校給食

②共同調理場方式

単独調理校以外の小学校

(11校)



2. 新調理場整備の検討経緯①

- ・ 平成27年9月

市長公約「防災力の向上、アレルギー対策の充実、中学校給食の完全実施のため学校給食共同調理場を新設」により検討を開始

- ・ 平成27年11月

庁内検討委員会を設置

- ・ 平成28年3月

庁内検討委員会の「中間報告」を平成28年第1回市議会定例会の文教委員会へ報告

- ・ 平成28年6月

「学校給食共同調理場の新設に係る基本的な考え方」を平成28年第2回市議会定例会の文教委員会へ報告

2. 新調理場整備の検討経緯②

- ・ 平成28年8月

保護者や公募市民、学校長、学識経験者、関係機関で構成する学校給食運営審議会へ「学校給食共同調理場の新設について」を諮問

- ・ 平成29年8月

学校給食運営審議会より「学校給食共同調理場の新設について（答申）」が提出

- ・ 平成29年12月

「学校給食共同調理場の新設に係る方針（案）」を平成29年第4回市議会定例会の文教委員会へ報告

2. 新調理場整備の検討経緯③

- ・ 平成30年1月

「学校給食共同調理場の新設に係る方針（案）」についてパブリックコメントを実施（31名から41件のご意見）

- ・ 平成30年2月

「学校給食共同調理場の新設に係る方針」を策定

- ・ 平成30年9月

事業予定地を現学校給食共同調理場の東側国有地として公表

- ・ 令和元年11月

「新学校給食共同調理場整備基本計画」を策定

- ・ 令和2年7月

新学校給食共同調理場整備運営事業の実施方針（事業者募集の方向性を示したものを）を公表

3. 新調理場整備運営事業の概要

(1) 事業名称

立川市新学校給食共同調理場整備運営事業

(2) 事業場所

立川泉町1156-15のうち

面積：約12,000m²

(国有地のため、財務省
に取得要望書を提出済)



3. 新調理場整備運営事業の概要

(3) 事業目的

- ・ 中学校及び単独調理方式の小学校を対象に、**安全・安心で栄養バランスの取れた食事を提供します。**
- ・ 「学校給食共同調理場の新設に係る方針」（平成30年2月策定）及び「立川市新学校給食共同調理場整備基本計画」（令和元年11月策定）に基づき本施設の整備及び運営について、**民間企業の資金・ノウハウ等**を活用して効率的な事業を実施します。

(4) 事業手法、事業期間

- ・ 本事業は、現共同調理場と同様に整備及び運営を**P F I方式により実施**します。事業期間は事業契約締結日より令和20年7月末日までを予定。
- ・ 令和5年2学期からの給食提供開始を予定

3. 新調理場整備運営事業の概要

(4) 配送対象校、調理能力、業務分担

- 配送対象校

17校（第一～第八小学校、立川第一～第九中学校）

- 調理能力

8,500食/日（小学校4,000食、中学校4,500食）

- 業務分担

市：献立の作成、食材の選定・調達・検収、給食費の徴収管理 等
事業者：設計、建設・工事監理、維持管理（清掃、保守、警備）、
運営（調理、洗浄、配送・回収、配膳） 等

3. 新調理場整備運営事業の概要

(5) 本事業の基本方針

①学校給食衛生管理基準に準拠した
施設整備と給食調理

②食物アレルギー対応の実施



現調理場でのアレルギー対応食の確認



衛生管理基準に準拠した
現調理場の施設

3. 新調理場整備運営事業の概要

(5) 本事業の基本方針

③望ましい食環境の確保

④災害時に対応した学校給食施設の整備



現調理場のトラック、車庫

3. 新調理場整備運営事業の概要

(5) 本事業の基本方針

⑤食育機能の充実

⑥周辺への配慮

⑦環境への配慮

⑧民間ノウハウの導入

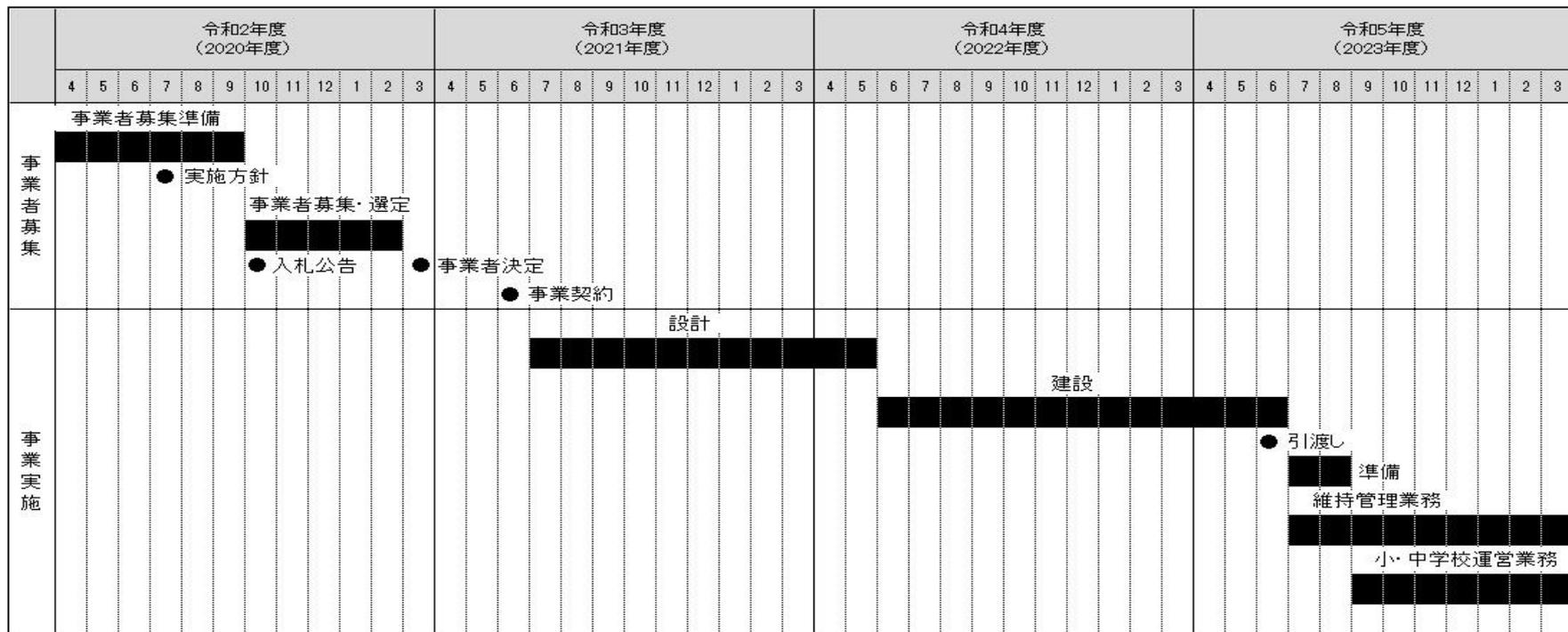
3. 新調理場整備運営事業の概要

(6) 設計・建設業務 2年

- ・ 契約締結日(令和3年6月)から令和5年6月末まで

(7) 開業準備・維持管理・運営業務 15年1ヵ月

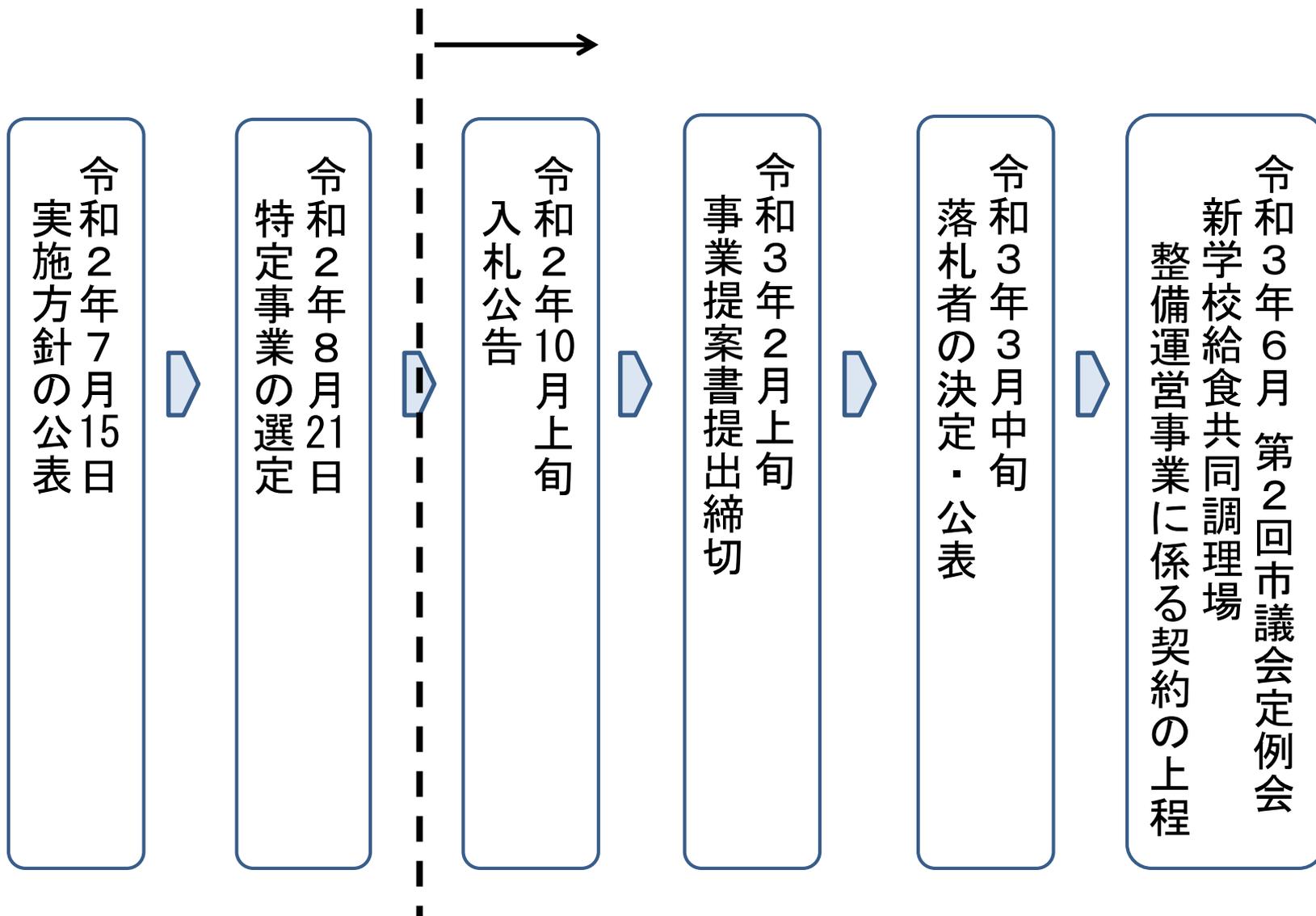
- ・ 令和5年7月1日から令和20年7月末日まで
- ・ 令和5年2学期からの給食提供開始を予定



4. 事業者の選定方法・スケジュール

- 本事業は、施設整備、維持管理及び運営の各業務において、事業者の効率的・効果的なサービスの提供を求めることから、事業者の選定に当たっては、民間のノウハウや創意工夫を総合的に評価して選定する必要があるため、**総合評価一般競争入札**を採用します。
- 入札価格に加え、本市の要求するサービス水準との適合性、維持管理及び運營業務における遂行能力や事業計画の妥当性、さらに資金調達計画の確実性やリスク負担能力等を**総合的に評価して落札者を決定**。
- 落札者を決定するにあたり、学識経験者などで構成される**事業者選定審査委員会にて意見聴取**を行います。

4. 事業者の選定方法・スケジュール



5. 配送対象校の改修

(1) 小・中学校共通の改修内容 (17校)

- ・ 配送車プラットホームの整備、庇の増築
- ・ 配膳室出入口や学校内配送通路などの段差解消
- ・ 敷地内配送車経路の確保 (門扉や舗装の改修など)

(2) 小学校 (8校)

- ・ 給食室を配膳室へ改修
(調理機器・排水溝の撤去など)
- ・ 小荷物昇降機の改修

(3) 中学校 (9校)

- ・ エレベーターの改修、新設

(4) 改修スケジュールの予定

- ・ 令和2～3年度にかけて設計を実施
- ・ 令和3～5年度にかけて工事を実施



プラットホームの整備等が必要

6. 事業予定地(国有地)の取得

平成30年9月 候補地を国有地とすることを公表

令和元年7月～10月 市による測量を実施

令和2年2月 財務省へ取得要望書を提出

今後、財務省による当該地の
処理方針が決定後、用地購入につ
いて手続きを行っていきます。

なお、今後、樹木伐採や不発弾
調査、土壌対策工事などを実施す
る予定です。



事業予定地の様子

7. よくある質問と回答①

【質問】

中学校を対象とした共同調理場をつくることは理解できるが、なぜ小学校単独調理校も対象とするのですか？

7. よくある質問と回答①

【回答】

学校給食において最も大切なことは安全・安心な学校給食を提供することであり、そのために食中毒対策とアレルギー対策を万全にすることが市の責務であると考えています。

新共同調理場では、学校給食衛生管理基準などに準拠した施設整備により、食中毒対策が万全になるとともに、アレルギー対応食専用室の設置及び専任の栄養士・調理員を配置することによりアレルギー対策も万全となります。

このように、新共同調理場においては、より安全で安心な給食の提供が可能となりますので、単独調理校も新共同調理場の対象とすることとしました。



現調理場のアレルギー対応食専用室

7. よくある質問と回答②

【質問】

現共同調理場では集団食中毒が発生しました。新共同調理場の食中毒対策は本当に万全なののでしょうか？

7. よくある質問と回答②

【回答】

平成29年2月に現共同調理場で発生した集団食中毒は、現共同調理場の調理が原因ではないことが東京都多摩保健所の調査でも明らかになっています。外部の業者から納品された袋詰めになった「キザミのり」が原因でした。

新共同調理場の衛生管理基準は現共同調理場と同水準となっていますので、食中毒対策は万全であると考えています。

※再発防止対策(説明会資料に追加しました)

学識経験者や専門家の計5名で構成する「学校給食共同調理場における食中毒再発防止対策検討委員会」を設置し、給食提供の再開に向けた具体的な安全対策を検討しました。同検討委員会からの提言を受け、平成29年3月13日に「学校給食の再開に向けて～立川市学校給食共同調理場における食中毒再発防止対策～」を策定しました。

<再発防止対策3点>

①食材調達に関する対策 ②調理工程における対策 ③衛生管理に関する対策

7. よくある質問と回答③

【質問】

単独調理方式の方が共同調理場方式よりも給食はおいしいのではないですか？

7. よくある質問と回答③

【回答】

学校給食については、単独調理方式の方が共同調理場方式より「温かくて、美味しい」給食が食べられると言われることがあります。

しかし、食缶の保温性は向上しており、現共同調理場校の児童は温かい給食を食べています。

味についても、現共同調理場の試食会等で「美味しい」との意見が多いことから、新共同調理場でも美味しい給食を提供できると考えています。

なお、現共同調理場の給食について、「温かさや美味しさ」について問題があるとの声は寄せられていません。



現共同調理場の給食

7. よくある質問と回答④

【質問】

学校内に栄養士や調理員が在籍しているので、食育の観点からも単独調理方式の方が望ましいのではないですか？

7. よくある質問と回答④

【回答】

食育は生涯を通じて行うもので、小学校入学前は家庭で、小学校入学後は学校と家庭が両輪となって実施していくものだと考えています。

小・中学校では、学習指導要領に基づいて各教科において食育を実施しています。

現共同調理場では栄養士を学校へ派遣し、教員と連携し食に関する授業を行っているほか、給食時間に学校を訪問し給食指導も行っています。新共同調理場についても同様の対応をしていく予定ですので、食育について問題が生じることは無いと考えています。



食育に関する授業

7. よくある質問と回答⑤

【質問】

建替や大規模改修を行った小学校単独調理校については、施設の耐用年数が過ぎる段階で共同調理場方式へ移行すれば良いのではないですか？

7. よくある質問と回答⑤

【回答】

市では、万全なアレルギー対策と食中毒対策が講じられている新共同調理場に単独調理校を移行することが、児童・生徒に安全・安心な給食を提供する市の責務だと考えています。従って、新共同調理場が供用開始した後も単独調理校を残すことは考えていません。

ご清聴ありがとうございました

