

## 「立川市新学校給食共同調理場(仮称)整備運営事業」の概要

立川市では、現在、第一学校給食共同調理場と第二学校給食共同調理場の2施設から、それぞれ7校、5校に小学校給食を提供しています。しかし共同調理場は、築後それぞれ42年、35年が経過しており、施設設備の老朽化対策と開設時に比べ大きく減少している児童数に対応して運営の効率化を図るため、1場に統合した新学校給食共同調理場を整備します。

新学校給食共同調理場は、PFI手法(注1)により整備し、ライフサイクルコスト(建物の維持管理を含めた存続期間に要する総費用)の削減を図るとともに、民間事業者の創意工夫や豊富なノウハウの発揮と、献立作成や食材調達を行う市とのパートナーシップにより、より良質な給食の提供を目指します。

本事業について、4グループからの入札提案書類の提出があり、審査の結果、下記のグループを落札者として選定しましたので、提案の概要を公表します。

選定事業者 グリーンハウスグループ  
代表企業 株式会社グリーンハウス  
構成員 株式会社梓設計  
株式会社熊谷組  
株式会社フジマック  
株式会社日立ビルシステム

※ なお、事業契約は、上記事業者が出資して設立した(株)立川スクールランチサービスと締結

事業期間 設計・建設期間 平成23年4月～平成25年1月  
開業準備期間 平成25年2月～平成25年3月  
維持管理・運営期間 平成25年4月～平成40年3月(15年間)

事業用地 東京都立川市泉町1156番14

調理能力 1日当たり最大7,000食、2献立及び3献立に対応



(新共同調理場のイメージ)

注1: Private-Finance-Initiative (プライベート・ファイナンス・イニシアチブ)

民間の資金と経営能力、ノウハウを活用し、公共施設等の設計・建設及び維持管理・運営を行う手法

## 《提案概要》

### 安全・安心な学校給食の提供 ～H A C C P (注2) の概念を取り入れた質の高い衛生水準の確保～

- ・多様なフードサービス事業を展開する企業による調理
- ・栄養士や調理師などの有資格者を配置し、確実に業務を遂行
- ・食材の搬入から調理、給食の配送まで、逆戻りしない直線的な作業動線を実現させる施設
- ・作業や区域によってエプロンや調理備品等を色分けするなど視覚化による交差汚染防止の徹底

### 望ましい食環境の確保 ～「手作り」によるおいしい給食の提供～

- ・原材料の攪拌・成型などの作業を行う「加工室」を中心とした手作り調理環境の確保
- ・グリルテーブルによる手作り調理の継続
- ・アンケート調査等により児童のニーズを把握

### 食物アレルギー対策の充実 ～食物アレルギーを持つ児童に対応～

- ・1日最大100食のアレルギー対応食の調理が可能な「アレルギー対応調理室」の設置
- ・アレルギー食担当の調理員により対象食材を取り間違えることのないよう調理
- ・アレルギー対応について相談できる「相談室」を設置

### 食育推進機能の導入 ～「まるごと食育ギャラリー」を中心とした食育機能の充実～

- ・一連の調理工程と作業が見学できる見学ルートの確保
- ・調理機器の実物により、給食調理を体感
- ・地産地消と連携する食育プログラムの提供



### 防災機能の導入 ～調理機能を生かした防災支援～

- ・耐震性を確保した建物
- ・自家発電機の導入
- ・防災用食糧の備蓄
- ・防災訓練の実施

### 環境への配慮 ～事業期間を通じて省エネルギーを推進～

- ・エネルギー使用量削減の取り組み
- ・天然ガス車による給食の配送
- ・太陽発電パネル、LED照明など環境配慮設備を採用



### 周辺への配慮 ～周辺環境と調和する「食育のみち」～

- ・緑豊かな周辺環境に調和し、昭和記念公園等との連携を可能とする「食育のみち」の整備
- ・脱臭装置の設置による周辺へのにおいの拡散防止

### 財政への配慮 ～ライフサイクルコストを縮減～

- ・予防保全を前提とした修繕・更新により施設・設備を長寿命化
- ・官民の最適な役割分担によるコスト削減、サービスの向上

注2：原料の受け入れから、調理・配送までのすべての工程において、危険防止につながるポイントを継続的に監視・記録する衛生管理システム