

全員喫食制の中学校給食への移行に向けた サウンディング型市場調査

－ 結果概要 －

本市では、全員喫食制の温かい中学校給食への移行に向けて検討を行っています。

全員喫食制における実施方式の検討にあたり、民間活力の活用を図る観点から、まずは民間事業者の参入意向を広く調査・把握するため、サウンディング型市場調査を実施いたしました。調査結果の概要について下記のとおり公表いたします。

1. 対象業務

民間事業者の調理施設（既設又は新設）で給食調理を行い、保温食缶に盛り付けたうえで各対象校に配送して給食を提供

2. スケジュール

- | | |
|---------------|-------------------------|
| ・実施要領の公表 | 令和3年3月25日（木） |
| ・質問事項の受付期限 | 令和3年4月5日（月） |
| ・質問事項に対する回答 | 令和3年4月8日（木） |
| ・サウンディングの申込期限 | 令和3年4月12日（月） |
| ・サウンディングの実施期間 | 令和3年4月19日（月）～同年4月30日（金） |

3. 参加事業者

- ・12社（うち市内事業者3社）

4. サウンディング結果の概要

- ・別紙のとおり

5. 今後の対応

サウンディング調査の実施により、各事業者の皆様から貴重なご意見・ご提案をいただくことができました。

この調査結果を踏まえ、中学校給食の全員喫食制における実施方式や移行時期などについて検討してまいります。

サウンディング結果の概要

事業者を公募した場合の関心度（事業への参入意向）

- 非常に関心がある 5社
- 関心はあるが条件次第 7社

<主な意見等>

- ・神戸市の給食事業に是非貢献したい。
- ・学校給食事業におけるこれまでの経験を活かして、神戸市に地域貢献したい。
- ・全員喫食制への移行は事業者にとって大きな事業機会であり、前向きに考えたい。
- ・現在の選択制の給食は業務量が不安定であるが、全員喫食制であれば事業計画が立てやすい。
- ・学校給食に求められる衛生基準は非常に高度であり、それに見合った調理施設の改修や設備更新等が必要なため、投資を回収できるか不安がある。

提供可能食数見込み

- 提供可能食数見込み 約 17,000 食／日～約 20,000 食／日
※事業者による提供が可能と見込まれる食数の合計

<主な意見等>

- ・市街地の方が配送効率の面から受託しやすい。
- ・業務の安定性の観点から、複数区の受託を検討したい。
- ・一定の食数の給食調理は可能だが、施設の立地を考えれば、配送 40～60 分圏内が受託可能な提供エリアとなる。
- ・食缶での提供の場合、衛生管理基準である「調理後 2 時間以内に給食」を順守するためには、実質 1 時間以内には学校への配送を完了する必要がある。
- ・2 時間以内の提供や配送効率を考慮したうえで、工場の近隣エリアが望ましい。
- ・ランチボックスの場合はトラック 1 台で 4～5 校程度の配送が可能だったが、食缶で全員喫食となった場合、1 台あたり 2 校程度の配送が限界である。

調理体制の確保

<主な意見等>

- ・現在はランチボックスに対応した調理施設だが、食缶に対応するよう施設を改修することは可能である。
- ・学校給食の衛生管理基準に対応した改修が必要になるが、既設の施設で対応したい。
- ・配送用コンテナや食缶の保管場所、食器洗浄機などの設置場所を確保する必要があるが、どの程度の余裕スペースがあるのか現時点では見極めが難しい。
- ・既設の調理施設を活用したいが、企業向け弁当など他の受託業務の整理も必要になる。実施時期を確認したうえで対応可否を判断したい。
- ・市から建設用地を提供してもらえらるなら、新たな施設整備も検討したい。
- ・配送エリアや緊急時の対応を考慮すれば、神戸市内に調理施設を整備する方が望ましいが、土地単価も高い傾向にあり、建設用地の取得は課題が大きい。
- ・新たな調理施設の整備は民間事業者にとって大きなリスクを抱えることになる。長期契約により一定の業務量が確保できないと判断ができない。
- ・新たな調理施設を整備したい思いはあるが、雇用が十分確保できるのか不安もある。

事業者決定から業務開始までの期間

- 既設の調理施設を改修して活用する場合 半年～1年程度
- 新たな調理施設を整備する場合 2～3年程度

<主な意見等>

- ・市の方針に従って、できるだけ柔軟に対応したい。
- ・学校給食に対応できるよう施設改修が必要なため、半年～1年程度は準備期間が必要である。
- ・大幅な施設改修は必要ないため、数週間～1か月程度で対応は可能である。
- ・新たな調理施設を整備する場合、建設用地の取得や施設の設計・建設、雇用の確保等を考えれば、2～3年程度は必要である。
- ・研修期間なども含めて十分な準備期間を確保するためには、夏休み明けからの業務開始が望ましい。

事業参入にあたっての課題・要望

<主な意見等>

- 事業開始時期
 - ・できるだけ早期に事業開始時期の目途を示していただきたい。
- 公募条件
 - ・献立内容や食器・食缶の種類、配送方法など詳細な仕様を早く示していただきたい。
 - ・学校給食業務の受注実績を条件とされると新規の事業参入が難しい。
 - ・配送業務や食器等の洗浄業務などを別業務とした方が事業参入のハードルが低い。
- 新たな調理施設の整備
 - ・民間事業者で整備する場合は市で建設用地（工業系用地）を用意してほしい。
 - ・神戸市内に工場を新設する場合、従業員の確保に十分な期間が必要である。
 - ・調理施設を所有している民間事業者も少なくなっており、公設での給食センター整備が望ましい。

受託費用（契約期間を含む）

<主な意見等>

- ・単価契約ではなく、複数年での総価契約が望ましい。
- ・単価契約の場合は調理業務と配送業務の単価は分けてほしい。
- ・現在、他市の業務も受託中のため、既存設備や人員を効率的に活用し、神戸市の業務を受託することによるスケールメリットを活かしたコストダウンが可能である。
- ・食缶での提供はランチボックスと比べて、盛付作業のコストは削減できるが、洗浄や仕分け作業の負担は増える。
- ・新たな調理施設を整備する場合は、施設の償却コストが委託料に上乗せになる。
- ・長期契約の方が従業員の雇用の安定が図られ、計画的に事業が実施できる。
- ・コロナ禍で配送コストも高騰しており、先行きも不透明である。長期契約は安定性の面で望ましいが、事業者側にとってリスクもある。5年程度の契約が望ましい。

効率的な運用・コスト縮減に向けた提案

<主な意見等>

- ・既施設を活用すれば、導入期間が短縮でき、イニシャルコストも低減できる。
- ・献立作成時に事業者側の意見も反映していただいた方が効率的な調理が可能である。
- ・「区別」のエリア分けよりも「地域別」「道路工程」別の方が配送時間の短縮やコスト縮減につながる。
- ・学校での食指導により、残渣を減らすことができれば廃棄コストを縮減できる。

アレルギー対応

<主な意見等>

- ・除去食であれば対応可能である。
- ・小学校での対応と同程度の対応（卵除去食）が家庭の理解を得やすいのではないかと。
- ・アレルギー対応をきめ細かく対応するほど、取り違え等のリスクが高まるため、限定的に運用する方が望ましい。
- ・調理施設内でコンタミネーション（微量混入）を完全に防ぐことは難しく、アナフィラキシーショックを起こす可能性がある場合は家庭弁当の持参が望ましい。
- ・対応するアレルゲンの数が増えれば、作業工程が複雑になり、その分の人的配置も必要になるため、コストが高くなってしまう。
- ・調理段階での対応に加えて学校側での対応も重要になる。

その他

<主な意見等>

- ・おいしい給食を提供するためには、質の確保・向上が大切であり、社内での研修体制や指導体制を十分に充実させることが必要である。
- ・学校給食は年間営業日が190日程度しかない。公設の給食センターだと補助金の関係で難しいかもしれないが、民間施設であれば、夏休み等の期間に福祉施設等への昼食提供などの付帯事業も可能である。
- ・学校給食は安全かつ安定的に運営することが重要であり、市と民間事業者がうまく役割分担して連携することが必要だと思う。
- ・少子化の状況を考えれば、セントラルキッチン型で給食を大量調理し、各学校に配送する方法が今後の主流になるのではないかと。
- ・他市の給食センターでは、単に学校給食を提供するだけでなく、地域の防災機能や親子での料理教室、健康セミナーの開催など、日頃から施設開放を行い、目に見える形で市民に還元できる付加価値を付けているケースもある。