

全員制中学校給食の実施に係る給食センターの整備内容等について

1 経過

- (1) 本市では、平成 12 年度から選択制の中学校給食を実施し、その充実に努めてまいりましたが、共働き世帯の増加など家庭環境が変化する中、令和 5 年 1 月、子育て環境の一層の充実に図るため、全員制中学校給食の実施に向けて検討を進めることとし、専門の調査会社による調査や、学識経験者・PTA 代表等からなる検討会議での議論等を踏まえ、令和 10 年度中の実施を目標に、給食センター方式の導入などを定めた「全員制中学校給食の実施に係る基本的な考え方（令和 5 年 11 月 10 日教育長決定）」（以下、「基本方針」という。）を決定しました。
- (2) また、市会の御意見を踏まえ、給食センター方式を主軸に準備を進めつつ、給食センターから比較的遠い学校への配送時間の短縮等については、一部、民間調理場を活用することで、より一層、安定的な運営体制を構築したうえで、給食センターの整備内容や今後の予定を作成しました。

2 給食センターの整備運営事業について

(1) 事業概要について

給食センターの整備運営事業は、PFI 手法により、設計・建設・維持管理・運営業務を包括的に「性能発注」することで、最新の民間技術や経営ノウハウ等を活用し、サービスの向上、経費削減、財政負担の平準化を図ります。

※ 給食センターの詳細な整備内容は、入札の契約内容に関わるため、公正な取引確保の観点から、実施方針等の公表（令和 6 年 11 月上旬を予定。後述 5 参照）において公開します。

※ 民間調理場も下記イ～ケと同様に運用します。

ア 計画地概要

事業用地	京都市南区吉祥院観音堂町 42 番、100 番 4 及び 43 番 1 (塔南高等学校第 1 グラウンド跡地)
面積	15,923 m ² (実測)
用途地域	工業地域
建蔽率	60%
容積率	200% (久世橋通から 25m までは 400%)



イ 配送時間

給食センター1か所から全市の26,000食分の提供は可能ですが、この間の配送時間短縮等に係る市会の御意見を踏まえつつ、近隣他都市やサウンディング型市場調査（後述3参照）の結果を参考に、**配送時間*の基準を概ね60分未満から40分未満へと見直すことで短縮化を図ります。**

※ 2時間以内喫食に係る「配送時間」の想定 (株式会社長大作成 (令和5年度))

作業工程																	
		8:00				9:00				10:00				11:00			
調理・配缶																	
配 送	コンテナへの積み込み																
	センター→配送校																
	荷卸し																
	配膳・配食・試食																
	喫食																
片付け																	
2時間喫食																	
回 収	回収（配送校→センター）																
	洗浄・片付け																

ウ 提供方法

二重保温食缶を活用して、小学校と同様に、**温かく量の調節やアレルギー対応食にも対応**できる給食を提供します。また、配膳に必要な適切な給食時間の確保や、給食指導、アレルギー対応など、校内での給食の運営管理については、引き続き、校長会等と連携しつつ、学校運営に留意した検討を進めます。

エ 献立作成

成長期の中学生にふさわしいエネルギーや栄養素がバランスよく摂れるよう栄養価を計算するとともに、学校給食が生きた教材として活用できるよう、**教育委員会の栄養教諭が献立を作成**します。

オ 献立内容

主食、副食3品（1汁2菜）、牛乳を基本とし、本市がこれまで培ってきた小学校給食や選択制中学校給食での月1回の「和（なごみ）献立」（和食推進）などの実践を活かしつつ、**一部、地域の生産者や地元業者と連携したメニューも取り入れ、京都ならではの豊かな食文化に触れることができる地産地消を一層、意識した献立を作成**します。

カ 物資選定

安全性や品質等を最優先し、小学校給食と同様に（公財）京都市学校給食協会から調達することを基本としながら、**地域の生産者や地元業者から協力をいただく仕組みについても検討**します。

キ 食器・食缶

食器については、小学校給食と同様に料理の味わいを感じ取ることができる **PEN 樹脂食器を導入**し、食缶については、適温で提供できるよう **保冷・保温性と密閉性に優れた二重保温食缶を基本**とします。

ク 食物アレルギー対応

アレルギー対応専用のエリアを整備し、卵、乳、小麦、えび、かに、くるみ、そば、落花生、イカ、ごまの 10 品目に対応します。**除去食対応を基本**とし、給食センターや各校の運営状況を踏まえつつ、**段階的に代替食を充実**します（ただし、給食では、かに、くるみ、そば、落花生は使用しません。）。

ケ 安全安心への取組み

文部科学省の「学校給食衛生管理基準」を遵守した施設・設備の整備及び管理を基に、本市の中学校給食衛生管理マニュアルを作成し、本市の栄養教諭等が日々の衛生管理や給食運営を適切に管理します。また、給食センターは、**ドライシステムによる 1 棟 2 場方式で整備し、4 献立（5,500 食×4 献立）の調理ラインを計画**します。

（参考）給食センターにおける 1 棟 2 場方式と 4 献立のイメージ



(2) 京都市学校給食センター整備運営事業検討委員会について

学校給食センター整備運営事業に関する受託者を選定するに当たり、公平性を確保するとともに、幅広い専門的見地からの意見を参考とするため、学識経験者で構成される「京都市学校給食センター整備運営事業検討委員会（令和 6 年 6 月 20 日条例制定、同年 8 月 1 日施行）」（以下、「検討委員会」という。）を設置し、次のとおり開催します。

ア 委員（五十音順、敬称略）

分野等	氏 名	役 職 名
PFI	北詰 恵一	関西大学 環境都市工学部 教授
財務	小林 由香	清心税理士法人 御池事務所 税理士
建築	近本 智行	立命館大学 理工学部 建築都市デザイン学科 教授
栄養	中山 玲子	京都女子大学 副学長（名誉教授）
都市計画	松島 格也	京都大学 防災研究所 特定教授

イ 任 期

令和 6 年 9 月から令和 7 年 8 月までの 1 年間

ウ 主な審議内容

- ・落札者決定基準の審議
- ・事業者提案内容の審議 等

エ 開催日程（予定）

令和6年10月頃、令和7年1月頃、同年5月頃、同年6月頃、同年7月頃の合計5回程度を予定

オ 会議の公開・非公開

本委員会は、京都市情報公開条例第7条に規定する非公開情報（法人等の事業活動に関する情報、公正かつ適切な入札及び契約に関する事務）に審議が及ぶため非公開とし、傍聴席も設置しません。

なお、開催日程は事前に広報発表いたします（近日中に第1回開催についての広報発表を予定）。

また、各会議の開催後、開催要旨等は、本市ホームページ等で公表するとともに、受託候補者の選定に係る審査講評（最終回）の概要資料において、各回の主な意見等を掲載し公表する予定です。

3 サウンディング型市場調査の結果について

民間調理場の活用に係る具体的な公募条件等を整理するために、民間事業者の皆様から、幅広く御意見・御提案をいただくサウンディング型市場調査（以下、「サウンディング調査」という。）を次のとおり実施しました。

（1）対象者

全員制中学校給食実施に向けた一部民間調理場を活用した事業に関心をお持ちの調理事業者

（2）実施スケジュール

実施要領の公表	令和6年7月12日（金）
エントリーシート提出期限	令和6年7月26日（金）
サウンディング調査の実施	令和6年7月下旬～8月

（3）参加事業者

2社（うち市内事業者2社）

※ 別途、サウンディング調査に参加していないが、本事業に関心があるとして相談があった事業者あり（市外事業者1社）。

（4）サウンディング調査の結果概要

ア 民間調理場の対応可能数

2社合計で13校約5,500食／日

※ 2社が対応可能な学校の重複を考慮した実可能数

イ 主な提供可能範囲（重複あり）

北区、上京区、左京区、山科区、伏見区（醍醐地域）

ウ 給食の内容

給食センターと同様に二重保温食缶を活用することで、給食センターと同じ献立に対応する（アレルギー対応を含む）。

エ 調理施設

本市内にある既存の調理施設を、食缶方式の給食に対応するために改修のうえ、活用することを想定されている。

オ 配送時間について事業者の提案

・最短 5分

・最長 35分

※ 上記を基にした短縮化の状況

50分：2校→0校 45分：2校→0校 40分：6校→0校

35分：14校→13校 30分：9校→13校 30分未満：28校→35校

カ その他

詳細は、別紙のとおり。

4 全市の提供体制について

（１）対応食数及び対象校等

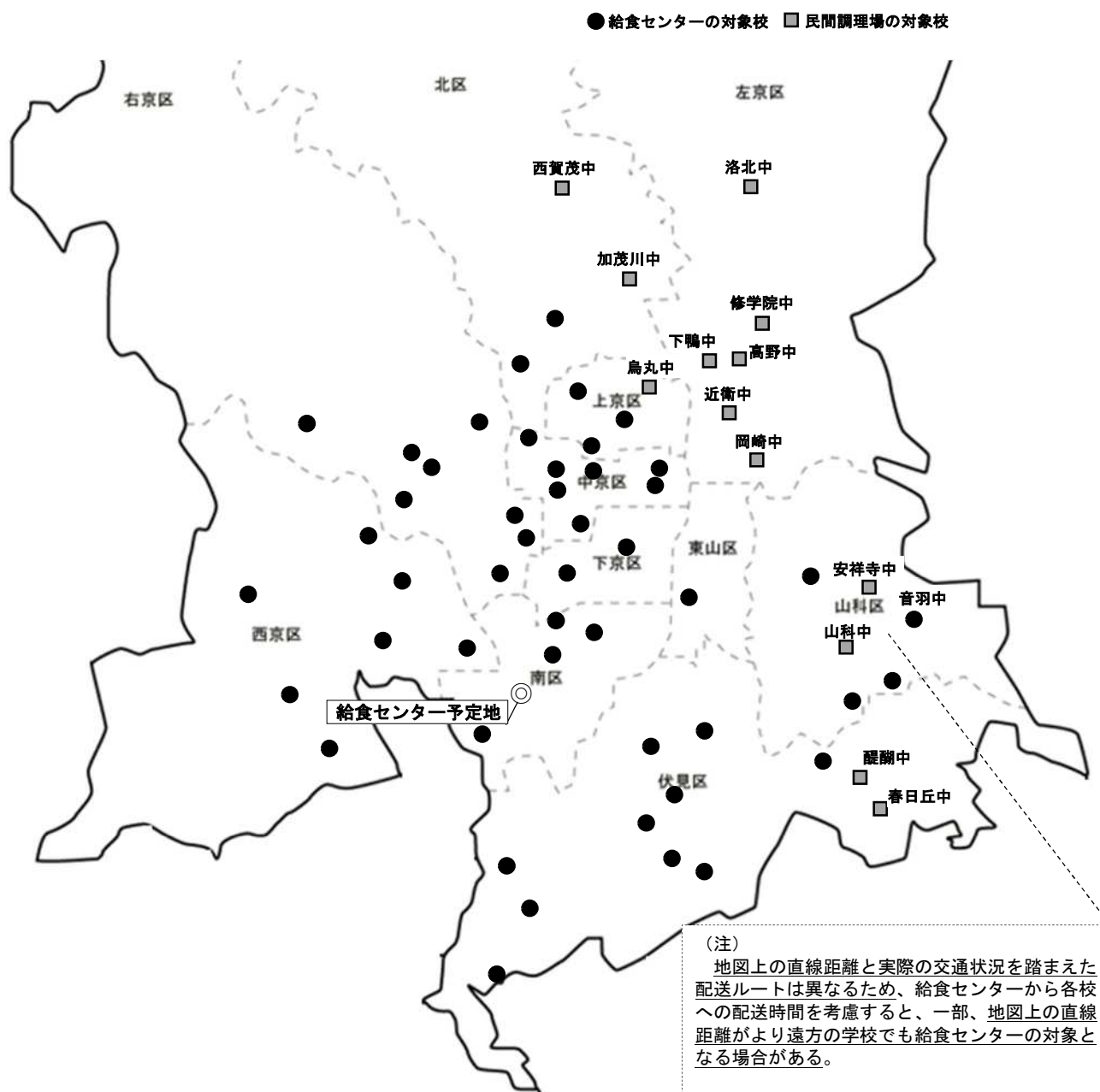
給食センターから各校への配送時間の短縮等^{※1}を目的に、民間調理場へのサウンディング調査の結果^{※2}や、他都市で実績のある給食センターの規模等を踏まえ、給食センターと民間調理場の対象校は、以下のとおりとします。

※1 配送時間：60分未満→40分未満

※2 提供可能食数：5,500食

	給食センター	民間調理場
対象食数	最大 22,000 食／日	約 5,500 食
対象校	48 校	13 校
	民間調理場の対象校と洛友中学校及び西京高等学校附属中学校を除く	加茂川中、西賀茂中、烏丸中、岡崎中、高野中、下鴨中、近衛中、修学院中、洛北中、安祥寺中、春日丘中、山科中、醍醐中
想定する配送時間	10 分～35 分	5 分～35 分

(2) 対応エリアのイメージ図

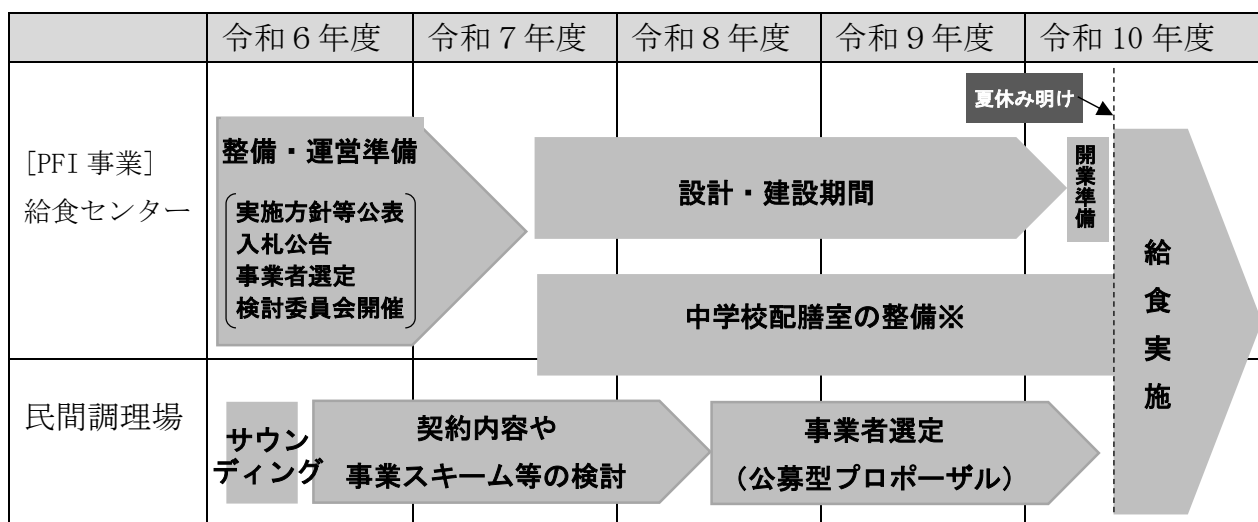


給食センターからの		中学校名	喫食数	合計	区分
配送時間	距離				
50分	15.5Km	洛北	905 食	5,493 食	民間調理場
	12.2Km	修学院	643 食		
45分	13.3Km	西賀茂	559 食		
	11.9Km	高野	239 食		
40分	11.7Km	安祥寺	343 食		
	11.4Km	加茂川	524 食		
	11Km	下鴨	469 食		
	10Km	烏丸	153 食		
	10Km	岡崎	273 食		
	9.5Km	近衛	368 食		
35分	12.3Km	春日丘	322 食	20,276 食	給食センター
	11.4Km	山科	472 食		
	11.3Km	醍醐	223 食		
	11.1Km	音羽	530 食		
・	・	・	・		

5 今後の予定等について

(1) ロードマップについて

給食センターの整備を民間調理場活用に向けた準備と並行して進め、**令和10年度の夏休み明けから全市一斉に事業を開始**します。



※ 中学校配膳室の整備は、選択制給食からのスムーズな移行を行うために、既存配膳室を活用する場合は、選択制給食の最終日以降の長期休業期間中（夏休みや春休み等）に改修する必要があるため、令和10年度以降も想定しています。

(2) 今後の予定について

日程	給食センターの整備	民間調理場活用※
令和6年10月	第1回検討委員会	契約内容や事業スキーム等の検討
令和6年11月上旬	PFI 法に基づく実施方針及び要求水準書（案）の公表	
令和6年11月	債務負担行為を設定するための予算案（補正）上程	
令和7年1月	第2回検討委員会	
	PFI 法に基づく特定事業選定入札公告	債務負担行為を設定するための予算案を上程 事業者選定（プロポーザル）
令和7年度	事業者選定（総合評価一般競争） 契約締結 基本・実施設計	
令和8年度	実施設計・建設工事	
令和9年度	建設工事	
令和10年度当初	建設工事、開業準備	契約締結
令和10年8月下旬	供用開始（夏休み明けから全員制給食開始）	

※ 民間調理場の活用に係る事業者選定については、契約書の仕様内容を給食センターと合わせるため、給食センターの整備内容が確定後（PFI 事業者決定後）、検討します。

サウンディング型市場調査の結果（概要）

1. 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 2 社

<主な意見等>

- ・ 社会的責任を果たす役割を担いたい。

2. 調理体制の確保

- ・ 既存の調理施設を活用して対応したい 2 社

<主な意見等>

- ・ 現在時点では、既存の調理施設の活用を前提としているが、今後、新工場の建設も検討している。

3. 提供可能食数及び提供可能範囲

- ・ 提供可能食数見込み 約 2,600 食／日～約 3,000 食／日
- ・ 提供可能範囲 北区、上京区、左京区、山科区、伏見区（醍醐地域）

<主な意見等>

- ・ 製造から配送に至るまでのシミュレーションに基づき、安定提供できる範囲と食数を算出した。

4. 事業者決定から業務開始までに要する時間

- ・ 約 2 年～ 3 年程度

<主な意見等>

- ・ 市内の中小企業にとっては大規模な事業であり、計画的に準備を進めるために、可能な限り長期間の準備期間が望ましい。
- ・ 工場内の動線の変更や、改修工事、増設、設備の入れ替え等に時間を充てる必要があると想定している。

5. 事業参入に当たっての課題・要望

<主な意見等>

- ・ プロポーザルとなる事業者選定スケジュールについては、設備の入換えや、運営管理に係るオペレーションの準備に必要な相当期間を見込んでいただきたい。
- ・ 契約期間については、単年度契約では初期経費が回収不可能であることが課題となるため、少なくとも横浜市のように 5 年程度の複数年契約を希望する。
- ・ 食缶の洗浄に時間を要することや、新たな設備投資が必要となると想定しており、その運用コストが発生することも課題である。

- ・コンテナの洗浄・保管スペースなど、新たな設備を設置するスペースの確保も課題である。
- ・事業者選定については、京都市公契約基本条例に基づき、参入条件を地元業者に限定していただきたい。
- ・契約内容については、外部環境変化や将来のリスクに備え、柔軟に協議できる内容で締結しなければ今後永続的な運営は難しい。

6. 受託費用の考え方

＜主な意見等＞

- ・受託費は、食材費となる給食費と調理や配送費等の委託料の2つに分けて、別々にお支払いいただきたい。
- ・新たな設備投資や改修が必要となるが、それらの投資を回収できる受託費用や受託年数が必要になると見込んでいる。
- ・安定的に運営するためには、経費は少なくとも物価や最低賃金の変動を考慮して検討いただきたい。

7. 給食の実施方法の考え方・提案

(1) アレルギー対応が可能 2社

＜主な意見等＞

- ・別室や別レーン等での対応を想定しており、給食センターと同じ対応食の提供が可能。
- ・アレルギー対応食専用の保存容器や食器、コンテナが必要であると考えており、調理後、該当生徒に届くまで誰も触らないような1人1つの個別配食用専用パックでの提供が望ましい。
- ・アレルギー対応食を提供する日は、例えば、小麦は使わないなどの配慮が必要。
- ・学校や教育委員会とのアレルギーに関する情報の共有が必要。

(2) 量の調整

＜主な意見等＞

- ・生徒一人当たりの喫食量の基準を決めていただきたい。
- ・残食状況を参考に、学校と連携しながら残食量を減らしていきたい。

(3) 配膳方法の工夫

＜主な意見等＞

- ・給食センターと同様の保温性の高い食缶を使用することで、温かい給食が提供できる。
- ・誤配膳を防止するために、食缶に学校名・クラス・食種（アレルギー等）などの配膳時に必要な情報を見やすい箇所に表示するなど研究していきたい。

(4) 効率的な運用、コストの縮減

<主な意見等>

- ・ 民間給食経営ノウハウを活用することでコスト削減に繋がる。
- ・ 統一献立と食材の一括仕入れがあれば、効率的な運営が可能。

8. その他（自由意見）

<主な意見等>

- ・ アレルギー食の提供は、提供する給食事業者と学校側双方による十分なコミュニケーションで連携を強化していきたい。
- ・ 給食センターと同じ中学校給食を提供するためには、給食センターの仕様内容が固まる PFI 事業者決定後に具体的に検討していく必要があり、概算経費についても、それ以降でないと算出困難であるが、地元企業として学校給食という公共事業に貢献していきたい。