

(仮称) 厚木市学校給食センター整備運営事業について

1 事業の目的

本市では、小学校給食については、昭和 49 年に北部学校給食センター、昭和 55 年に南部学校給食センターを開設し、共同調理場方式で提供してきた。

その後、平成 9 年に文部科学省が「学校給食衛生管理基準」を定めたことや、教育効果が期待できることから、平成 11 年度に小学校を共同調理場方式から単独調理場方式に移行することを決め、平成 13 年 5 月に最初の単独調理場を上荻野小学校に開設して以降、現在、小学校 23 校中 17 校に単独調理場方式で提供している。

一方、中学校給食については、市民要望が高まる中、既存の共同調理場を活用して、平成 19 年度から全 13 校に完全給食を共同調理場方式で提供している。

しかし、既存の共同調理場の施設・設備の老朽化等の課題が生じたことから、平成 28 年 4 月に「厚木市学校給食施設の整備方針」を策定し、喫緊の課題として共同調理場の建て替えが最優先とされたため、平成 29 年 7 月策定の「(仮称) 厚木市学校給食センター整備計画」に沿って、令和 4 年 9 月の開設に向け、中学校全 13 校の給食提供を行う新たな学校給食センターを整備する。

本事業の実施に当たっては、民間の経営能力及び技術能力により、施設の衛生的かつ機能的な整備を図るとともに、給食の運営業務においては、献立作成等を実施する市と民間事業者との新たなパートナーシップにより、確実な衛生管理の下で安心して安全な給食を提供できる運営システムを構築することを目指す。

2 事業方式

「民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律」に基づき、市と事業契約を締結した民間事業者が、市の所有する土地に新たに施設を設計・建設した後、市に施設等を引き渡し、事業期間中に係る施設の維持管理及び給食の運営業務を実施する BTO (Build Transfer and Operate) 方式とする。

3 落札事業者

令和2年5月26日に、東洋食品グループを落札事業者として決定、公表した。

代表企業	株式会社東洋食品
構成企業	株式会社楠山設計 東亜建設工業株式会社 横浜支店 山王建設株式会社 タニコー株式会社 厚木営業所 株式会社中西製作所 横浜営業所 伊藤忠アーバンコミュニティ株式会社 株式会社朝日美装 NECキャピタルソリューション株式会社 神奈川支店
協力企業	沖測量設計株式会社 川本工業株式会社 県央支店

4 事業期間

事業契約締結日から令和20年3月31日までとし、次のとおり予定している。

日 程	内 容
令和2年10月6日	事業契約締結（市議会議決日）
締結日～令和4年6月	施設整備期間（設計、建設）
令和4年6月下旬	施設の引渡し
令和4年7月～8月	施設の開業準備期間
令和4年9月～20年3月	施設の維持管理・運営期間（15年7カ月間）
令和20年3月31日	PFI事業期間終了

5 事業の範囲

落札事業者が行う主な業務は、次のとおりとしている。

施設整備業務	設計、建設、調理設備・食器食缶・施設備品調達及び外構整備等
開業準備業務	施設の引渡し後の作業工程等のリハーサル
維持管理業務	建築物、調理設備、食器食缶及び施設備品等の保守管理、清掃、警備等
運営業務	給食調理、衛生管理、給食配送・回収、学校配膳及び運営備品調達等

※献立作成、食材調達、食数調整、食育指導、食材検収、給食検食、給食費の賦課徴収については、従来どおり厚木市が行う。



※完成予想図は、落札事業者の提案資料であり、実際とは異なる場合があります。

6 施設の概要

所在地	厚木市三田 528 番地 2 ほか地内（三田小学校南西側近接）
敷地面積	約 6,300 m ²
建築面積	約 2,665 m ²
延床面積	約 3,451 m ²
構造等	鉄骨造
階数・高さ	地上 2 階・11m
調理能力	1 日最大 7,000 食（アレルギー対応 70 食）
献立方式	2 献立
衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> 施設内を汚染作業区域、非汚染作業区域に区分する。 給食エリアの床及び厨房設備は、ドライシステムを導入する。 給食エリア内を、温度 25℃以下、湿度 80%以下に保持する空調設備を導入する。
食物アレルギーへの対応	<ul style="list-style-type: none"> 除去食を基本とした食物アレルギー対応食の提供ができる施設。 食物アレルギー対応食を調理する場所は、独立した部屋として区切り、専用の調理機器及び器具を設置する。
災害対策機能	<ul style="list-style-type: none"> 災害時に使用する物資を保管できるスペースを設ける。 災害時における炊き出し等の対応が可能な機能を備える。
環境への配慮	<ul style="list-style-type: none"> 野菜くず等の資源化を検討するとともに、缶・ビン類・廃食油の再利用を推進する。 環境負荷低減等のため太陽光発電を導入する。
食育への対応	<ul style="list-style-type: none"> 地場農産物や郷土料理を取り入れた給食を提供する。 給食の調理の様子を身近に見ることができるよう、施設内に見学コースを確保する。