
吉岡町学校給食センター整備運営事業に係るサウンディング調査 調査結果について

1. 調査の概要

吉岡町では、既存学校給食センターの老朽化や狭あい化に伴う施設・設備上の課題や学校給食法改正に伴う衛生管理上の課題に対応し、安全安心でおいしい給食を安定的に継続して児童生徒に提供するために、新給食センターの整備を計画しています。

新学校給食センターの整備運営事業は PFI 手法による実施を想定しています。そのため、本サウンディング調査は、民間事業者のノウハウ活用によるサービス水準の向上、コストの低減等の事業効果について、民間事業者の皆様のご意見や提案等を頂き、今後の事業実施に向けた検討に活用するために実施しました。

表 1 に、新学校給食センター整備運営事業の概要を示します。

表 1 事業概要

食数規模	2,500 食
提供校数	3 校（小学校 2 校、中学校 1 校）
献立数	1 献立（主菜、副菜、汁物等）
計画地敷地面積	約 4,600 m ²
事業方式	PFI 手法（BTO 方式）
事業類型	サービス対価型
事業範囲	設計・建設（造成含む）、維持管理、運営

2. 調査スケジュール

本サウンディング調査は以下のスケジュールで実施しました。

表 2 調査スケジュール

日程	項目
令和 8 年 6 月 23 日（火）	実施要領・事業概要の公表
令和 8 年 7 月 6 日（月）	サウンディング調査説明会・現地見学会
令和 8 年 7 月 27 日（月） ・ 29 日（水）	サウンディング調査実施

3. 参加者

計 11 者

※参加者の主な業種 設計・建設、維持管理、運営、機器メーカー等

4. 結果概要

(1) 事業内容、概算事業費、リスク分担について

1) 概算事業費について

＜質問＞※参考資料として事業概要資料（概算事業費）を提示して質問
施設整備費の妥当性はどうか。
維持管理と運営費の妥当性はどうか。

- ・ 施設整備費が不足していると考える。
- ・ 施設整備費は令和 9 年 3 月時点であれば妥当であると考える。ただし、数年後は約束できない。
- ・ 維持管理・運営費が不足していると考える。
- ・ 中東情勢等の影響による資材価格高騰について考慮してほしい。
- ・ SPC の運営管理費や建設期間中の借入金利および割賦金利を考慮した予定価格の決定を希望する。

2) 物価変動への対応について

＜質問＞
PFI 事業でこれまでに用いられていることが多い物価変動の対応*以上に、どのような対応が考えられるか。また、物価上昇指数として参考になる指数等はあるか。
※建設費：入札時点と着工時点の物価指数を用いた変動分（1.5%を超える分）の改定
維持管理・運営費：入札時点と各年度との物価指数で 3%以上の変動がある場合に改定

- ・ 物価上昇指数として、以下を参考にしてもらいたい。
 - ・ 日本銀行企業向けサービス指数
 - ・ 日建設建設コスト指数
 - ・ サービス対価改定にあたり採用する物価指数（内閣府）
 - ・ 建築保全業労務単価（国交省）の推移
 - ・ （特に運營業務において）最低賃金の推移
- ・ 物価上昇の起算日は、町における本事業予算策定日、公告日、入札日などのタイミングとしてほしい。
- ・ 物価上昇の起算時点はできるだけ早いタイミングがよい。
- ・ 契約日～着工日までに生じた 1.5%未満の物価変動にも物価スライド条項で配慮してほしい。設備、資材全般が継続的に価格上昇しており建築全般で影響が生じている。
- ・ 物価変動による事業者負担の基準を 1.5%から見直してほしい。
- ・ 物価変動の改定の対象に厨房機器、備品等を含めてほしい。
- ・ 指数に現れる以上の物価上昇が発生した際、町と事業者で協議できる仕組みを希望する。

3) 事業スケジュールについて

【訂正】参考資料1 実施方針（案）P.7「(11) 事業スケジュール（予定）」

事業契約締結 令和9年3月→令和10年3月

a) 設計・建設期間

＜質問＞

施設引渡しを令和13年4月以降とし、設計・建設期間を3年程度と想定しているが妥当か。

- ・ 妥当である。
- ・ 中東情勢の影響で資材の入荷遅れ等があるため、建設期間に余裕がほしい。

b) 事業終了前の引継ぎ期間

＜質問＞

事業終了前の引継ぎ期間を3年間で想定しているが妥当か。

- ・ 3年間で問題ない。

4) 建設費の支払い方法について

＜質問＞

施設整備費は、竣工引き渡し時の一時支払いに加え、割賦払いを併用した支払いとすることを想定している。建設費の前払いや年度払いの希望はあるか。

前払いや年度払いをしない場合、参画に影響するか。

- ・ 施設整備費を割賦払いにすると金利分が入札額に影響する。
- ・ 前払い等は特に必要ない。
- ・ 資金調達コストがかかるため、可能であれば前払いや出来高払い（設計完了時、建設工事完了時）を希望する。
- ・ 設計完了時、建設工事の完了時のほか、建設工事の出来高による支払いも希望する。

5) 官民のリスク分担について

＜質問＞※参考資料1 実施方針（案）P.26 資料3：リスク分担表（案）を提示して質問
リスク分担について、官民のリスク分担・参画に影響すると考えられる点、懸念点等

- ・ 現時点で、特に懸念点はない。
- ・ 情報管理リスク、供用開始遅延リスクが想定される。
- ・ 通常修繕の範囲について明確化してほしい。
- ・ 建設期間中の金利変動リスクについても配慮してほしい。
- ・ 不可抗力リスクについて、多額の損害が生じ、保険金が支払われる場合、その保険金を事業者負担額に充当できるようにしてほしい。
- ・ 中東情勢の影響により、施設引渡しスケジュールが遅延する可能性があるため、適切なリスク分担を希望する。
- ・ 物価変動、食数変動のリスクは町負担もしくは協議の対象としてもらいたい。
- ・ 開発許可等の申請手続きにより工期延長のリスクとなる可能性がある。

(2) 実施方針（案）について

1) 参加資格要件

＜質問＞※参考資料 1 実施方針（案）P.11～14「3 入札参加者の備えるべき参加資格要件」を提示して質問

設計業務を行う者に対し、「平成 29 年 4 月以降に着手した延べ面積 1,000 ㎡以上の国、地方公共団体その他公共団体の施設の設計業務の実績」「平成 29 年 4 月以降に着手した学校給食センターの新築若しくは改築工事の実施設計」を求めた場合、参画に影響するか。

建設業務を行う者に対し、「建設業法第 27 条の 23 第 1 項に規定する経営事項審査結果通知における建築一式工事の総合評点が 1,000 点以上」「平成 29 年 4 月以降に着手した延べ面積 1,000 ㎡以上の国、地方公共団体その他公共団体の施設の建設業務の実績があること」を求めた場合、参画に影響するか。

- ・ 設計・建設業者に求める実績は概ね妥当である。
- ・ 設計・建設業務実績を求める期間について見直した方がよい。
- ・ 設計業者に求める実績は元請けに限定しない方がよい。
- ・ 維持管理業者に求める実績は妥当である。

2) 募集スケジュール

＜質問＞※参考資料 1 実施方針（案）P.9「(1) 募集及び選定スケジュール（予定）」を提示して質問

提案期間は 6 ヶ月（令和 9 年 3 月下旬～9 月下旬）、入札説明書等に関する質疑は 2 回（令和 9 年 4 月下旬～5 月下旬及び 7 月上旬～8 月下旬）を予定しているが、問題ないか。

- ・ 提案期間 6 ヶ月、2 回の質疑で問題ない。
- ・ 入札説明書等に関する質疑の回答から参加資格書類提出までの検討期間を確保してほしい。
- ・ 入札説明書等に関する質疑（再質問含む 2 回目）の回答から提案書提出までの検討期間を確保してほしい。
- ・ 質疑 2 回に加え、対話の機会を設けてほしい。
- ・ 実施方針公表時にも質疑を 2 回設けてほしい。

(3) 事業内容について

1) 造成工事に関する懸念点

＜質問＞

現地見学等を踏まえ、地盤高の設定についての考えや懸念点等はあるか。

- ・ 敷地に高低差があるため、土量バランスを考慮し搬出入土量を抑えられるよう検討する必要がある。
- ・ 工期の設定に懸念点がある。

2) 熱源（ガス）について

a) 蒸気ボイラーの熱源をLPガスとすることについて

＜質問＞

現在、建設候補地は都市ガス整備範囲外となっている。蒸気ボイラーの熱源として、LPガスを使用する想定で問題ないか。

- ・ 問題ない。
- ・ LPガスは運用時の費用がかかる。
- ・ LPガスとすることは問題ない。災害時を考えるとLPガスが良いと考える。

b) 事業期間中のLPガスから都市ガスへの切り替え

＜質問＞

事業期間中にLPガスから都市ガスへの切り替えは可能か。また、技術面、費用面ではどのような条件が想定されるか。

- ・ 切り替え時期の明確化、整備分担の十分な協議が必要である。
- ・ 基本的には、都市ガスとLPガスのそれぞれで配管が必要になる。都市ガスになる場合はガバナ（圧力調整）設備が必要になることもある。
- ・ 配管を再利用する場合、都市ガス事業者との協議が必要になる。
- ・ 厨房機器全体の交換は必要ないが、ガス周辺設備は別途工事が必要である。
- ・ 切り替え自体は可能だが、リスクとなるため好ましくない。

3) 和え物室の設備（釜の消毒保管）について

＜質問＞

和え物釜を移動式とし、消毒保管庫で消毒できるよう要求水準で求めることは過剰と考えるか。

- ・ 和え物釜全体の消毒は不要である。
- ・ 和え物調理に大型ボウル等を用いる運用であれば、消毒保管庫で消毒可能であるが、運営上の負担は増加する。
- ・ 事業者提案とした方が効率的な運用が可能である。
- ・ 要求水準として定められた範囲で対応する。

4) 豆腐調理について

＜質問＞

豆腐の受入から切裁後の釜投入まで10℃以下を維持することを想定しているが、この要件を満たすため、上処理室への冷蔵庫設置を必須とすることは過剰と考えるか。また、冷蔵庫を設置せず、運用上の工夫によって10℃以下を維持することは可能か。

- ・ 納品後10℃以下を維持するには、冷蔵庫を設置した方がよい。
- ・ 温度管理について要求水準書に記載があれば対応可能である。

5) アレルギー対応食数と調理方法について

<質問>

アレルギー対応食数を最大 100 食／日とすることは可能か。
卵・乳の除去対応から始め、将来的に代替対応への移行や対象物質の拡大（特定原材料等 28 品目を想定）を行うという条件で、計画上の不都合はあるか。なお、現在、町はアレルギー対応を行っていない。

- ・ 100 食／日のアレルギー対応は可能である。
- ・ 対応品目は、運用面を考えると当初から特定原材料 9 品目程度とする方が望ましい。
- ・ 対応品目、配送方法の条件を明確に提示してほしい。
- ・ 対応品目、調理工程の条件を提示してほしい。
- ・ アレルギー対応施設について要求水準書に記載される項目や対応品目が多い場合、施設が過剰になる可能性がある。
- ・ 対応品目がどの程度献立に含まれるか、対応食数が 100 食／日以内に収まるかを懸念している。
- ・ 対応品目を 28 品目とするには調理員の増員が必要である。対応食数が 100 食／日に収まる範囲となるよう対応品目について町と協議したい。
- ・ 対応品目を 28 品目とする場合、対応食数が 100 食／日に収まるよう献立を作成の上、対応について適宜協議する必要がある。
- ・ 代替献立の提示があれば、対応品目を 28 品目とすることも可能である。

6) 従業員用駐車場の確保について

<質問>

給食センター敷地内に必要な台数が確保できなかった場合、どのような対応が考えられるか。
また、事業者によって給食センター敷地外において駐車場用地の確保の可能性はあるか。

- ・ 町で確保してほしい。
- ・ 候補地の調査、権利調整が必要になるため、事業者による確保が条件の場合、参画ハードルが上がる。
- ・ 町職員、来客用駐車場の必要数について精査してほしい。
- ・ 自家用車による通勤人数で駐車場確保の難易度が異なる。

(4) その他

1) 参画への懸念点

<質問>

現時点で、参画意向へ影響する事項や懸念点はあるか。

- ・ 事業費によっては、事業成立性が見通せず、グループ組成も難しくなることから、参画できない可能性がある。
- ・ 予定価格が見合わないために参画を見送ることは避けたい。

2) 防災機能について

<質問>

給食センターとして想定される防災機能、実施可能な災害対応はあるか。

- ・ 食品備蓄、マンホールトイレ等の災害対策備品の整備が可能である。
- ・ 配送車両による災害物資輸送、移動式回転釜や災害備蓄倉庫の設置が検討可能である。
- ・ 炊き出しの実施が想定される。
- ・ 防災機能は施設整備費への影響が大きい。
- ・ 事業費への影響が大きくなる範囲で、防災機能も併せて整備した方がよい。
- ・ 防災機能の導入には費用を要するため、町の考えを整理しておく必要がある。
- ・ 条件を要求水準書に記載してほしい。
- ・ 要求水準で求められた場合は対応可能である。

(5) 事業者からの質問と吉岡町による回答

1) 参加資格要件、入札について

- ・ HACCP の認証までしていない施設の実績証明書類は何を求めるか。
⇒該当する事業の要求水準書・仕様書、パンフレット等、HACCP に準拠していることが分かる書類の写しを想定している。
- ・ 参加資格要件において地元企業の参画を条件とするか。
⇒現状では、条件とはしていない。ただし、評価項目とする想定である。
- ・ 入札者の制限における指名停止措置の条件はあるか。
⇒遠隔地における工事事故によって吉岡町でも指名停止処分とするかは個別に判断する。ただし、県内の案件については連動する可能性がある。

2) 事業内容について

- ・ 事業終了後、どの程度施設を継続して使用するか。
⇒できるだけ長く使用することを想定している。
- ・ 給食センターで設ける従業員用駐車場は何台か。
⇒職員用 4 台程度、公用車用 1 台程度、来客用 4 台以上、車いす用 1 台以上を想定している。
- ・ 見学者用通路で見学できた方がよい室はあるか。
⇒作業動線を優先するが、調理室（煮炊きする釜）が見えることが好ましい。
- ・ 下処理室で対応する品目は何か。
⇒玉ねぎ、人参、ジャガイモを想定している。ゴボウも想定されるが、現状は下処理後のものを納品しており、今後も同様な方法であれば対象外と考える。
⇒豆腐・蒟蒻下処理は専用室を設けるのではなく、専用レーンでの下処理を行うことを想定している。
- ・ パン、デザート等の外部搬入品の対応は事業者が行うか。
⇒パンは各学校へ直接配送される。デザートについては、給食センターで受け入れる

ため、クラスごとの仕分けが必要となる。ただし、直接学校に搬入されるデザートもある。

- ・ 残滓処理業務にたい肥化は含まれるか。
⇒給食センター内では、残滓の減容までを想定しており、給食センター内でのたい肥化は想定していない。
- ・ ごみ処理業務はどの程度事業者が行うか。
⇒センター内での収集は事業者が行い、センターから処分場への運搬は別途町が行うことを想定している。