

(仮称)中津市新学校給食共同調理場の整備・運営について

～より安全・安心な学校給食の提供に向けて～

学校給食は、園児・児童および生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、食に関する正しい理解と適切な判断力を養ううえで重要な役割を果たすものです。

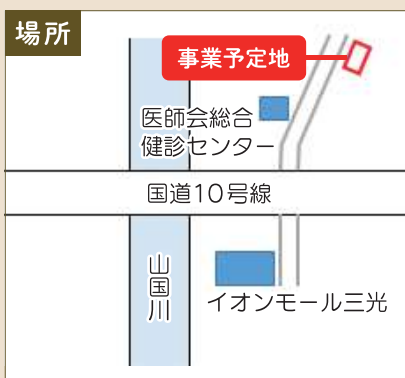
現在稼働している4つの共同調理場は、衛生管理面やアレルギー食対応、市内で給食内容が異なるなど課題を抱えています。

国が示す「学校給食衛生管理基準」に対応した安全・安心な学校給食を提供するため、令和10年2学期からの供用開始をめざして、1つに統合した新共同調理場を整備します。

どんな場所 ができるの？



事業予定地は、災害リスクの低い高台に位置し、防災公園に指定されているディーアクト(D-ACT)スポーツパーク永添(永添運動公園)に隣接するため、災害時の連携もできます。



どんな新共同調理場ができるの？

1. 衛生管理面

平成21年に施行された学校給食衛生管理基準は、国際基準の衛生管理手法であるHACCPに基づいて定められています。この基準に適合し、より安全・安心な給食が提供できます。

2. アレルギー食対応

これまで対応できていなかったアレルギー対応食について、120食対応できる施設とします。品目については、「学校・幼稚園における食物アレルギー対応の手引き(大分県版)」に基づき、6品目(卵・乳・えび・かに・いか・ごま)です。

3. 地産地消

厨房設備を充実することで、現在使用できていない野菜の規格や種類が使用可能となり、地元産野菜の使用推進につながります。

4. 給食内容の統一

市内で同じ給食を提供できるとともに献立内容も充実します。

5. 配送計画

学校給食衛生管理基準において、「調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること。」とされていて、それに対応できる配送計画を立てます。

6. 食器

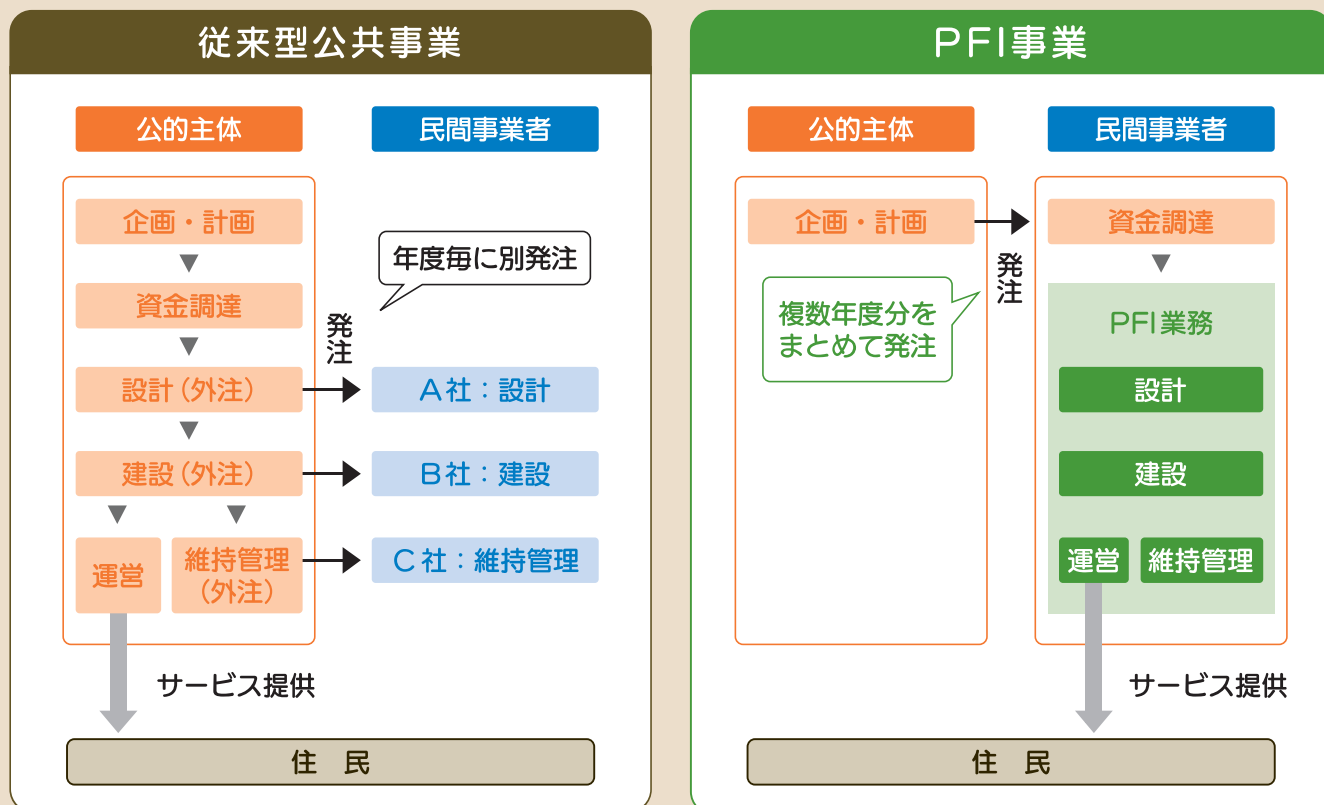
市としては、食器の安全性、耐久性、使い勝手、重量、コストなどを総合的に勘案し、事業者から最適な食器を提案してもらう方針としています。学校関係者・保護者の声も聞いていきます。

事業手法はどうなるの？

本事業は、設計・建設から整備後15年間の維持管理、運營業務まで一括発注するPFI手法で行います。PFI事業では、民間のノウハウが発揮され、効率的かつ効果的に事業を実施できます。特に、設計段階から実際に維持管理・運營業務を行う事業者の意見を取り入れながら施設の配置計画や厨房機器などの設備選定が可能であり、より安全・安心な学校給食を提供できます。

◆従来型公共事業と典型的なPFI事業との違い

〈出典：内閣府（PFI事業の概要）〉



※ PFI手法のうち、事業者が、施設の設計・建設などの業務を行い、中津市に所有権を移転した後、事業期間中における維持管理および運營業務を行う方式（BTO: Build Transfer Operate）により実施します。

お金はどれくらいかかるの？

設計・建設、15年間の維持管理・運営まで含めた予算額は約94億円で、国の交付金や地方債を活用します。従来通りの方式と比較して、財政負担の軽減が図られます。

スケジュール(予定)はどうなるの？

- 公募・選定期間 令和6年12月23日入札公告後～令和7年6月
- 落札者の決定・公表 令和7年6月下旬
- 事業契約締結 令和7年9月下旬（議会承認後）
- 設計・建設期間 事業契約締結日～令和10年6月30日
- 準備期間 施設引渡し日～令和10年8月24日
- 運用(給食)期間 令和10年2学期～令和25年1学期末(15年間)



▲事業の詳細



■ 問合先 体育・給食課 (☎ 62-9014)