

札幌市における持続可能な学校給食提供に向けたサウンディング調査の結果

1 調査の概要

(1)調査の目的

本市では、小学校・中学校・特別支援学校等の約 300 校において完全給食を実施しており、1日あたり計 14 万食程度の給食を調理・提供しています。

こうした中、今後、児童生徒数の減少による小規模校の増加や生産年齢人口の減少による給食提供の担い手不足が見込まれるほか、物価高騰等による運営費の増大、給食室の老朽化対応など多くの課題に直面している状況であり、これらの点を踏まえながら、安全安心で持続可能な給食提供の在り方を検討していく必要があります。

今後の給食提供の在り方の検討を行う上では、様々な視点から情報収集を行う必要があるため、そのひとつとして、民間事業者との対話(サウンディング型市場調査)を実施しました。

(2)実施概要

実施期間	令和7年(2025年)1月17日(金)～1月27日(月)		
実施方法	対面またはオンライン		
募集方法	公募型サウンディングとし、広く全国の民間事業者に対し参加募集		
参加事業者数	15社		
	(内訳)	調理事業者	11社
		厨房設備事業者	2社
		その他事業者	2社

2 結果の概要

本市の学校給食提供における今後の課題に対し、各社が提供できると考えられるサービスについて「単独・親子調理方式による給食提供」「給食センター方式による給食提供」「デリバリー方式による給食提供」「最新の厨房設備の導入」など、様々な観点からの御意見をいただきました。

以下では、給食提供方式別の御意見をまとめています。

(1)単独調理方式・親子調理方式

- ① 提供できるサービスにおける市指定の献立・調理手順や食材使用の可能性について
 - 市指定の献立や調理手順に対応可能である。(市から示される献立、調理手順に沿った給食調理想定。)
- ② 提供できるサービスにおける1日に安定して提供可能な食数について
 - 市の求めに応じて柔軟な対応が可能である。

- 過去の受託実績を踏まえ、5校程度可能である。
 - 食数の規模としては 1,000-2,000 食程度を想定。
- ③ 提供できるサービスにおける学校給食提供以外に実施できる可能性がある機能・事業
- 災害時の炊き出し支援等が可能である。
- ④ 提供できるサービスにおける事業者の施設の活用について
- 何らかの事情で、学校の給食室での調理ができない場合は、臨時的に自社施設での調理を行うなど、代替食の提供支援が可能である。
- ⑤ 事業手法に関する意見
- 現状の単独調理方式、親子調理方式を維持していく場合、給食室の修繕・改修（一部増築も含む）にあたって、管理運営を組み合わせた PFI-RO 方式での実施を提案する。
 ※PFI-RO 方式・・・民間の資金と経営能力・技術力（ノウハウ）を活用し公共施設の設計・建設・改修・更新や維持管理・運営を行う公共事業の手法である PFI 方式のうち、施設を改修し、管理・運営する事業方式をいう。
- ⑥ 施設整備の在り方について
- 親子方式を継続していくことを念頭に置きつつ、今後の学校給食室の整備にあたっては、親学校の供給能力を増やし、子学校の数の増加等にも対応できるような適切な調理場整備を行うことが一案として考えられる。

(2)給食センター方式

- ① 提供できるサービスにおける市指定の献立・調理手順や食材使用の可能性について
- 給食センター方式の施設、設備の設計条件にもよるが、市指定の献立や調理手順の対応は可能と想定される。
 - 献立について、単独・親子調理方式と同じものが提供できないと懸念されることがあるが、給食センターでも同じものが提供できるような工夫は可能。（ただし、献立や調理手順によっては、広い作業スペースの確保、専用機械の設置など経費の増加を伴う場合もある。）
- ② 提供できるサービスにおける1日に安定して提供可能な食数について
- 最大で 1,500-1,600 食程度の提供実績がある。
 - 調理工程が多い・複雑な献立を想定する場合は、一献立あたり 3,000-5,000 食程度に抑えていくことが望ましい。
 - 4,000-5,000 食規模が、運営しやすい規模感である。
 - 10,000 食前後が望ましい。
 - 市の求めに応じて柔軟な対応が可能である。最大で 20,000 食程度まで実績がある。
- ③ 提供できるサービスにおけるハード面（施設・設備）の衛生上の強みについて

- 最新設備の導入等により衛生環境が整った大規模施設において、統一した衛生管理のもと多くの食数を提供することが可能。

④ 提供できるサービスにおける学校給食提供以外に実施できる可能性がある機能・事業

- 防災機能を付帯させたケースがある。
- 高齢者向け配食サービスの実施事例や、カフェ・レストランを併設する事例がある。
- 施設を活用した食育を実施している。
- 施設内に一部貸室を設け、子ども食堂の運営に使用している例がある。
- 学校給食以外の配食サービスを展開する事例はあまりなく、難易度が非常に高い。

⑤ 事業手法に関する意見

- 給食センターの整備・運営を行う場合、PFI 方式が望ましいと考えられる。
- 仮に PFI 事業で行う場合、給食センターの設計整備段階から様々な事業者が関わることで、多角的な観点で検証をした上で検証をしたうえで計画できることは強みであると考えられる。
- 複数の給食センターを整備する場合は、将来的な人口減少を見越して、一部のセンターを民設民営方式とすることが望ましいと考えられる。

⑥ その他

ア 冬場の配送の安定性について

- 道内の他自治体の給食センターにおける過去の実績からは、冬場の配送時間が夏場と比べて大幅に増えるということは聞いたことがない。積雪を考慮したルート想定、積み込み計画を慎重に検討し、適切なトラック台数を確保すれば、年間を通して配送には十分対応できる。
- 道内の他自治体では、冬場は 10-15 分程度配送開始を早めることを目安にしている例もあると聞いた。現場レベルでの調整により、こうした形で適宜対応している模様。
- 札幌市の場合、特に冬場の交通事情や積雪を考えると、配送計画の工夫と検証が必要。

イ 設備・機器トラブルへの対応について

- 設備・機器トラブルが仮にあったとしても、センター内の全ての機能が停止することは想定しがたく、稼働可能な機器を使って代替食調理を行うことが想定される。

ウ 施設整備の在り方について

- 巨額の設備投資を必要とする給食センター整備は限定的とし、一部エリアを対象に、現行の単独・親子調理方式に加え、学校給食センターの新設併用を一案と考える。

(3)デリバリー方式

① 提供できるサービスにおける市指定の献立・調理手順や食材使用の可能性について

- 基本的には、事業者側の栄養士が立案した献立によるメニューを提供する。
- 市の献立を用いて、地場産品を使った給食提供を行っている事例もある。

② 提供できるサービスにおける1日に安定して提供可能な食数について

- 既存施設の活用を前提とすれば、1,000食程度が想定される。
- 学校給食の食数が数千食規模となると、新規で調理施設の整備が必要となる。
- 新設する場合は、6,000-9,000食程度の規模が望ましい。

③ 提供できるサービスにおける事業者の施設の活用について

- 既存施設の活用も想定されるが、食数が大きい場合は新設する必要がある。

④ 提供できるサービスにおける学校給食提供以外に実施できる可能性がある機能・事業

- デリバリー方式で業務委託として給食提供業務を請け負う場合に、給食以外の配食事業も同時に実施することが通常である。

(4)各方式共通

① 調理に係る人材確保の課題

- 人員の確保が課題であり、特に若年世代や現場を管理できる調理師の雇用が難しい。
- 学校給食とは別の調理現場ではあるが、外国籍の調理員を雇用している例もある。
- 省力化が図れる機械等の導入が徐々に進んでいくことを期待する。

② 設計・施工に係る意見

- 以前に比べて、調理施設の整備に要する工期が長期化する事例が多い。仮に、10,000食規模の給食センターを想定する場合、設計で約1年、施工で約2年の期間を要することが想定される。

③ 事業費に係る意見

- 施設の整備、管理運営事業を発注する際には、近年の物価高騰、人件費の上昇等を踏まえた事業費の設定が必要。

3 今後の予定

今回のサウンディング調査により、本市の学校給食提供における課題への対応に向けた御意見・御提案をいただいたほか、先行事例など様々な情報を収集することができました。

本調査の結果も踏まえて、今後の学校給食提供の在り方について検討を進めていきます。