

# 茨木市中学校給食センター整備・運営事業 維持管理・運営モニタリング結果

## 1 事業概要

|                  |                                                                                                                              |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 事業名              | 茨木市中学校給食センター整備・運営事業                                                                                                          |
| 施設名              | 茨木市中学校給食センター                                                                                                                 |
| PFI 事業者<br>(SPC) | 株式会社茨木給食サービス                                                                                                                 |
| 契約期間             | 令和4年12月6日～令和21年7月31日<br>＜設 計 ・ 建 設＞ 令和4年12月6日～令和6年10月31日<br>＜開 業 準 備＞ 令和6年11月1日～令和6年12月31日<br>＜維持管理・運営＞ 令和7年 1月1日～令和21年7月31日 |
| 施設概要             | 構 造：鉄骨造2階建<br>敷地面積：17,687 m <sup>2</sup><br>延床面積： 5,160 m <sup>2</sup><br>調理能力：最大9,000食／日 アレルギー対応食最大90食／日                    |
| 評価期間             | 令和7年1月1日～令和7年3月31日                                                                                                           |

## 2 市による評価

事業契約に基づき、要求水準書及び事業者提案（以下、「要求水準書等」という。）の内容について、適切に達成されているかどうかを確認。

定例協議会（1回／月）、月次報告、日報、セルフモニタリング報告書、現場確認により、評価を行った。

### <維持管理業務>

評価 良：◎ 可：○ 不可：×

| 主な項目        | 主な内容                          | 評価理由               | 評価 |
|-------------|-------------------------------|--------------------|----|
| 全般          | ・施設・設備の維持管理による適切な状態の保持        | 要求水準書等を満足していることを確認 | ○  |
| 業務実施体制      | ・専門的技能を有する担当者の各種業務への適切な配置     | 要求水準書等を満足していることを確認 | ○  |
| 提出書類        | ・業務日誌、月報、年間報告書等の提出と専用サーバーへの保管 | 要求水準書等を満足していることを確認 | ○  |
| 建物保守管理・修繕業務 | ・実施設計に定められた性能及び機能の維持          | 要求水準書等を満足していることを確認 | ○  |

|                |                                                                                                                                                                                       |                    |   |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---|
| 建築設備保守管理・修繕業務  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・各設備の関係法令等に基づく法定点検の実施</li> <li>・ボイラー設備や除害施設等のフルメンテナンス点検の実施</li> <li>・不具合発生時の対応と原因究明</li> </ul>                                                 | 要求水準書等を満足していることを確認 | ○ |
| 付帯施設保守管理・修繕業務  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・各施設の関係法令等に基づく法定点検の実施及び各種修繕</li> </ul>                                                                                                         | 要求水準書等を満足していることを確認 | ○ |
| 調理設備保守管理・修繕業務  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・専門スタッフによる月1回の月次巡視及び調理設備の動作性能・安全性等のチェックの実施</li> <li>・不具合発生時の対応と原因究明</li> </ul>                                                                 | 要求水準書等を満足していることを確認 | ○ |
| 清掃業務           | <ul style="list-style-type: none"> <li>・日常清掃及び定期清掃による衛生的な状態の維持</li> <li>・給食エリアと事務エリアの従事者の分離配置</li> <li>・受水槽の定期点検及び長期休業期間中の水抜き及び清掃の実施</li> <li>・IPM方式（総合的有害生物管理）に基づく害虫防除の実施</li> </ul> | 要求水準書等を満足していることを確認 | ○ |
| 警備業務           | <ul style="list-style-type: none"> <li>・関係者不在時の緊急体制施設警備（30分以内で現場へ到着できる体制）の維持と迅速かつ適切な初期対応の実施</li> </ul>                                                                                | 要求水準書等を満足していることを確認 | ○ |
| ライフサイクルコスト・省エネ | <ul style="list-style-type: none"> <li>・効率の良い機器運転による無駄なエネルギー使用の抑制</li> </ul>                                                                                                          | 要求水準書等を満足していることを確認 | ○ |

<運営業務>

評価 良：◎ 可：○ 不可：×

| 主な項目          | 主な内容                                                                                                                                                                                                                                                                   | 評価理由                                           | 評価 |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|----|
| 全般            | ・衛生基準、各種関連法令に基づく衛生管理の確実な実施                                                                                                                                                                                                                                             | 要求水準書等を満足していることを確認                             | ○  |
| 業務実施体制        | ・各責任者や各班の適切な配置                                                                                                                                                                                                                                                         | 一部要求水準書等の水準に満たない部分を確認したが、軽微のため可とする             | ○  |
| 提出書類          | ・業務日誌、月報、年間報告書等の提出                                                                                                                                                                                                                                                     | 要求水準書等を満足していることを確認                             | ○  |
| 調理業務          | <ul style="list-style-type: none"> <li>・献立をよく理解し、味、香り、色彩及び形態等の整った給食の提供</li> <li>・「調理指示書」に基づく「作業工程表」「作業動線図」の作成及び提出</li> <li>・調理前を含めた調理室内の温度・湿度の記録</li> <li>・中心温度の適切な測定と温度・時間の釜ごとの記録</li> <li>・給食提供に影響のない軽微な異物混入</li> <li>・不注意による食材破棄</li> <li>・急な調理変更への適切な対応</li> </ul> | 一部要求水準書等の水準に満たない部分を確認したが、軽微のため可とする             | ○  |
| アレルギー対応食      | <ul style="list-style-type: none"> <li>・「アレルギー除去食チェック表」による除去食誤提供の防止</li> <li>・除去食収納時における運営業務責任者（統括責任者）とアレルギー対応食調理員によるダブルチェックの実施</li> </ul>                                                                                                                             | 要求水準書等を満足していることを確認                             | ○  |
| 配缶・配食・配送・回収業務 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・生の食肉、卵及び魚介類等を扱った調理従事者の配缶業務除外の徹底</li> <li>・配送員急病による到着時間の遅れ</li> <li>・ドライブレコーダー・GPS 機能付きデジタルタコグラフによる点数化の実施</li> </ul>                                                                                                            | 一部要求水準書等の水準に満たない部分を確認したが、給食提供に大きな影響がなかったため可とする | ○  |
| 食器・食缶等洗浄業務    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・使用した調理機器、調理器具、容器、食器、アレルギー対応食用配食容器、食缶、トレイ及びコンテナ等の当日中の洗浄・消毒</li> <li>・分解できる調理機器の分解・洗浄</li> </ul>                                                                                                                                 | 要求水準書等を満足していることを確認                             | ○  |

|          |                                                                                                                                                                                   |                                    |   |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---|
| 衛生管理業務   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・業務計画書に基づく調理機器類及び給食エリアの定期的な衛生検査の実施</li> <li>・毎月2回の検便等の実施</li> <li>・陽性判明時や感染が疑われる場合の陰性となるまでの出勤停止の実施</li> <li>・当該従事者の従事場所の消毒処理の徹底</li> </ul> | 要求水準書等を満足していることを確認                 | ○ |
| 配膳業務     | <ul style="list-style-type: none"> <li>・全校に2名以上の配膳員を配置</li> <li>・配膳室内の備品器具等の消毒及び牛乳保冷庫の庫内温度の確認・記録</li> <li>・不注意による食材破棄</li> </ul>                                                  | 一部要求水準書等の水準に満たない部分を確認したが、軽微のため可とする | ○ |
| 人材確保・働き方 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・人材確保策として、主な鉄道駅からの送迎車による送迎の実施</li> </ul>                                                                                                   | 要求水準書等を満足していることを確認                 | ○ |
| 教育・研修    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・日常のOJT等に加え、本施設の業務に合わせた研修の実施</li> </ul>                                                                                                    | 要求水準書等を満足していることを確認                 | ○ |

### <総評>

維持管理業務については、機器等で軽微な不具合があったものの、給食調理への影響もなく、適切に対応していた。

運營業務については、配送員の急病により、配送トラックの到着が遅れた日があったが、学校のカリキュラムには影響がなく、それ以外の日は、適切に業務が行われた。調理業務は、献立をよく理解し、味、香り、色彩及び形態等の整った給食の提供に努めるとともに、日々の検収や下処理の際に、丁寧に確認を行い、異物混入を未然に防いでいることは大いに評価できる。

財務状況については、計算書類等及び監査報告書により、円滑な業務遂行を阻害する要因は特になことを確認した。

総評としては、概ね要求水準書等に適合し、大きな問題なく、業務が実施されていたと評価する。令和7年度も引き続き、安全・安心でおいしい給食の提供に向け、業務を実施してもらいたい。