茨木市中学校給食基本計画

令和３年（2021 年）３月
茨木市教育委員会

― 目　次 ―

1. はじめに **1**

1.1. これまでの経緯 1
1.2. 各給食実施方式に係る調査 2
1.3. 検討会からの提言、審議会からの答申 2
1.4. 基本計画の位置づけ 2

2. 中学校給食の基本的な考え方 **3**

2.1. 学校給食に関連する法令等について 3
2.2. 上位関係計画と学校給食の関連性 6
2.3. 中学校給食のあり方について 6

3. 中学校給食の実施方式 **8**

3.1. センター方式について 8
3.2. 給食センターの食数設定 8

4. 給食センターの整備数と建設候補地の検討 **12**

4.1. 建設候補地の検討 12
4.2. 建設候補地の検討結果 12
4.3. 配送計画 14

5. 中学校給食の実施に向けた取り組み **17**

5.1. 安全で安心な学校給食の提供（基本方針１） 17
5.2. 栄養バランスの優れた魅力的な学校給食（基本方針２） 18
5.3. 持続可能な学校給食の提供（基本方針３） 18
5.4. 食育・地産地消の推進（基本方針４） 20
5.5. その他 20

6. 施設整備計画 **21**

6.1. 給食センターに必要な機能 21
6.2. 各エリアの基本的な考え方 21
6.3. 諸室の要件 22
6.4. 受入校の整備について 24
6.5. 配膳室の整備 24

7. 事業手法の検討 **25**

7.1. 事業手法について 25
7.2. 事業手法の比較検討 27
7.3. 総合評価 30

8. 事業スケジュール **32**

【資料】

茨木市中学校給食基本計画策定委員会 **33**

用語集 **34**

1 はじめに

1.1. これまでの経緯

茨木市の中学校における昼食は、これまで家庭弁当を基本とし、多くの中学生は家庭から弁当を持参していましたが、弁当が持参できない時の補完制度として、平成 19 年度（2007 年度）から中学校スクールランチ事業を順次整備し、実施してきました。

国においては、平成 17 年（2005 年）7 月の食育基本法の制定を背景として、平成 20 年（2008 年）6 月に学校給食法が改正され、従来の「学校給食の実施」だけではなく「学校給食を活用した食に関する指導の実施」という目的が加わりました。そして、大阪府の中学校給食に係る補助金制度が創設されたことなどから、本市では平成 23 年（2011 年）12 月教育委員会定例会において、民間調理場を活用した弁当箱方式による選択制の給食を導入することを決定し、平成 25 年（2013 年）4 月から、選択制の中学校給食を実施しています。

これまで、家庭からの弁当は、子どもと保護者のふれあい、一人ひとりの子どもに応じた食事量や嗜好、健康面などについて対応できるものと考えていましたが、近年、食生活を取り巻く環境の変化により、脂質の過剰摂取や野菜の摂取不足等の栄養の偏りが大人だけでなく子どもたちにもみられ、生徒の健康増進と食育の推進の観点から、「生きた教材」としての学校給食が果たす役割は以前にも増して大きくなっています。また、弁当を持参しない時に選択制の給食を利用できるよう様々な工夫を行ってきましたが、現在の選択制の給食では、生徒が給食を選択しない場合には栄養バランスの偏りについて解決しない可能性があることや、学校給食を最大限に活用した食育の推進が困難であることなどの課題があります。

このような中、平成 29 年度（2017 年度）、本市の中学校における昼食について現状を検証するとともに、教育委員会として、望ましい中学校給食のあり方について一定の方向性や考え方をとりまとめるため、「茨木市中学校給食あり方懇談会」を計 5 回開催し、教育長及び教育委員が、生徒、保護者、学識経験者、市民及び市民団体等から幅広い意見を聴取しました。その結果、中学校において全員給食を実施することにより、成長期にある中学生が、栄養バランスのとれた安全・安心な昼食を安定してとることができ、将来にわたって健康な食生活を送るための食に関する正しい知識を身につけ、望ましい食習慣を養うことができるなど、さらなる食育の推進につながることから、以下のとおり一定の考え方をとりまとめました。

1 子どもたちが、将来、大人になった時に、食に関する社会環境の変化にも対応でき、健康で豊かな食生活を送るための基礎を培うことのできる環境づくりのために、学校給食を活用した、子どもたちの生きていく力、健康を作る力、食事を選ぶ力・作る力を育む食育の充実を図ります。
2 安全・安心で健康に配慮した中学校給食を提供します。
3 茨木市の地産地消や地域の伝統食を踏まえた給食をより多く提供します。
4 これらの取組を推進するために、中学校給食については、全員給食が望ましいと考えます。

（平成 30 年（2018 年）1 月 24 日　茨木市教育委員会「茨木市における中学校給食のあり方について」より）

1.2. 各給食実施方式に係る調査

「茨木市における中学校給食のあり方について」の内容を踏まえ、全員給食による中学校給食を実施するにあたり、本市では、平成 30 年度（2018 年度）に、各給食実施方式の実現可能性や経費について、専門的な試算、学校現場での調査及び学校教育現場での課題分析等を実施し、結果を「茨木市立中学校給食実施方式等の検討に係る調査業務報告書」（以下、「調査報告書」という。）にとりまとめました。

調査報告書において、本市において実現可能性のある中学校給食実施方式の組み合わせ案は、①「中学校における自校調理方式（※1）＋小学校を親校とした親子調理方式（※2）」、②「中学校における自校調理方式＋センター方式（※3）」、③「小学校を親校とした親子調理方式」、④「センター方式」、⑤「民間調理場活用方式（※4）」の 5 案として整理しました。

1.3. 検討会からの提言、審議会からの答申

令和元年度（2019 年度）は、新たな中学校給食実施方式の選定に向け、学校教職員、小学校の調理従事者、教育委員会で構成される茨木市中学校給食検討会（以下、「検討会」という。）を設置し、調査報告書で整理した中学校給食実施方式に対し、多角的な視点から討議を行いました。

さらに、茨木市中学校給食審議会（以下、「審議会」という。）は、検討会の討議結果をとりまとめた「茨木市中学校給食検討会報告書」及び「調査報告書」をもとに、本市の中学校における望ましい中学校給食のあり方と中学校給食実施方式について審議を行い、「茨木市中学校給食審議会報告書」及び答申書を作成し、本市に対し**「今だけでなく将来の子どもたちのために望ましい中学校給食実施方式は、センター方式である」**との答申を行いました。

1.4. 基本計画の位置づけ

茨木市教育委員会は、本市より、審議会の答申内容は適切であり、審議会からの報告書及び答申内容を踏まえ、全員給食による中学校給食の早期の実現に向けて、計画的に事業を推進するよう、申し入れを受けました。

茨木市教育委員会は、審議会の答申内容を実現するため、令和 2 年度（2020 年度）に茨木市中学校給食基本計画策定委員会（以下、「策定委員会」という。）を設置し、本市の中学生にとって、より良い給食の実施に向けた検討を進めてまいりました。

今回、茨木市教育委員会では、策定委員会の検討結果等を踏まえ、新たな中学校給食の実施に向け、基本的な考え方や取り組み等をとりまとめた基本計画を「茨木市中学校給食基本計画」として策定しました。なお、基本計画は新たな中学校給食の導入に向けた指針となるものです。

2 中学校給食の基本的な考え方

2.1. 学校給食に関連する法令等について

2.1.1. 学校給食法

学校給食法は、昭和 29 年（1954 年）に制定され、学校給食の普及充実を図るために、学校給食の実施に関して必要な事項が定められました。

平成 20 年（2008 年）の改正では、目的規定に「学校における食育の推進」が明確に位置付けられ、学校給食を活用した食に関する指導の実施に関して必要な事項が新たに定められました。

学校給食法（昭和 29 年 6 月 3 日法律第 160 号）（抜粋）
（この法律の目的） **第 1 条**　この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。 **（学校給食の目標）** **第 2 条**　学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。 一　適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。 二　日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。 三　学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。 四　食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。 五　食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。 六　我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。 七　食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。 **（義務教育諸学校の設置者の任務）** **第 4 条**　義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。 **（学校給食実施基準）** **第 8 条**　文部科学大臣は、児童又は生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するために必要な事項について維持されることが望ましい基準を定めるものとする。 **（学校給食衛生管理基準）** **第 9 条**　文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準を定めるものとする。 ２　学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切

学校給食法（昭和 29 年 6 月 3 日法律第 160 号）（抜粋）
な衛生管理に努めるものとする。 **（経費の負担）** **第 11 条**　学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。 ２　前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第 16 条に規定する保護者の負担とする。

また、学校給食は学校給食法施行規則第 1 条により、次の 3 種類に分類されています。

区分	内容
完全給食	パン又は米飯、ミルク及びおかず
補食給食	ミルク及びおかず等
ミルク給食	ミルクのみ

2.1.2. 学校給食実施基準

学校給食実施基準とは、学校給食を適正に実施するために文部科学省が定めている基準です。

学校給食実施基準（平成 21 年 3 月 31 日文部科学省告示第 61 号）（抜粋）
（学校給食の実施対象等） ・対象：在学するすべての児童又は生徒に対して実施 ・回数：年間を通じ、原則として毎週 5 回、授業日の昼食時に実施 ・栄養内容：栄養内容の基準は、学校給食摂取基準のとおりとする。

2.1.3. 学校給食衛生管理基準

学校給食衛生管理基準は、学校給食の衛生管理を適切に行うために文部科学省が定めている基準であり、学校給食の実施者は、同基準に基づき学校給食施設及び設備、調理の過程、衛生管理体制等について適切な衛生管理に努め、食中毒等の発生を防止することが求められています。なお、本基準では、細菌の増殖を防ぐことを理由として「調理完了後 2 時間以内の喫食が望ましい」とされています。

本基準は、どの学校給食実施方式を採用する場合においても遵守しなければなりません。

2.1.4. 大量調理施設衛生管理マニュアル

大量調理施設衛生管理マニュアルは、集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCP（※5）の概念に基づき、調理過程に重要管理事項を定めた厚生労働省の指針です。集団給食施設等においては、衛生管理体制を確立し、これらの重要管理事項について点検・記録を行うとともに、必要な改善措置を講じる必要があります。

2.1.5. 食育基本法

食育基本法は、国民の食生活において、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身志向などを含めた「食」に関する様々な問題への抜本的な対策として、食育を強力に推進するために平成 17 年（2005 年）に制定された法律です。

食育基本法（平成 17 年 6 月 17 日法律第 63 号）（抜粋）
（前文） 二十一世紀における我が国の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるようにするとともに、すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにすることが大切である。 子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。 今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。 もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。 **（子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割）** **第 5 条**　食育は、父母その他の保護者にあっては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者にあっては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。 **（学校、保育所等における食育の推進）** **第 20 条**　国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の痩身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

2.1.6. 学校給食における食物アレルギー対応指針

学校給食における食物アレルギー対応指針は、食物アレルギー事故防止の徹底を図るため、学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方や留意すべき事項等を示した、文部科学省の指針です。

2.2. 上位関係計画と学校給食の関連性

本計画における中学校給食の基本的な考え方は、審議会からの答申内容と、以下の上位関係計画を踏まえ、本市の目指す「中学校給食のあり方」として整理するとともに、あり方の具体策としての基本方針を作成しました。

- 第5次茨木市総合計画
- 茨木市教育大綱
- 茨木市総合保健福祉計画（第2次）
- 健康いばらき21・食育推進計画（第3次）
- 茨木っ子プラン　ネクスト5.0

2.3. 中学校給食のあり方について

食は、子どもたちの心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性を育んでいく基礎となるものです。

学校における食育は、子どもたちが食に関する正しい知識を身につけ、自らの食生活を考え、望ましい食習慣を実践できることを目指して取り組まれており、茨木市中学校給食においては、これらを効果的に進めるため全員給食による完全給食を実現します。また、公平性の観点から全校一斉導入を目指します。

2.3.1. 基本方針 1：安全で安心な学校給食の提供

(1) 適切な衛生管理環境・体制の構築

安全で安心な学校給食を提供するため、「学校給食衛生管理基準（文部科学省）」に基づいた適切な衛生管理環境や体制を構築します。

(2) 食物アレルギー対応

食物アレルギーのある生徒に学校給食を提供できるよう、食物アレルギーに対応するための施設や体制等を目指します。

2.3.2. 基本方針 2：栄養バランスの優れた魅力的な学校給食

(1) 中学生にふさわしい献立

中学生は心身の成長が著しい時期であることから、必要な栄養素及びエネルギーを適正にバランスよく摂取できる中学生にふさわしい献立を実現します。

(2) 五感で楽しめる魅力的な学校給食

学校給食において、必要な栄養素及びエネルギーを効果的に摂取できるよう、味、食感、提供温度に配慮し、旬の食材や素材の持ち味を生かした魅力的な学校給食を目指します。

2.3.3. 基本方針 3：持続可能な学校給食の提供

(1) 安定した学校給食の提供

新たな中学校給食の導入にあたっては、イニシャルコスト、ランニングコストだけでなく、環境にも配慮し、公共サービスとして長期にわたり安定した学校給食の実現を目指します。

(2) **将来変動にも対応できる学校給食**

持続可能な学校給食を実現するため、現在の状況だけでなく、将来起こりうる生徒数の増減や、学校の統廃合にも柔軟に対応できる実施体制、学校給食施設等を整えます。

(3) **災害時における早期復旧、学校給食の早期再開・継続並びに地域貢献**

災害時においても被害を最小限に抑え、早期復旧を可能にし、学校給食を早期に再開・継続するとともに、食材を含む救援物資や情報の提供等、地域貢献のできる学校給食施設を目指します。

2.3.4. 基本方針 4：食育・地産地消の推進

(1) **生きた教材となる学校給食**

中学生が将来に向けて自らの食事を自ら選択し管理していく力を養えるよう、また食事を通してよりよい人間関係を身につけることができるよう、学校給食を生きた教材とし、健全な食生活の基礎づくりを目指します。

(2) **様々な食体験ができる学校給食**

学校給食を通して、行事や季節、多様な文化に触れることのできる食体験を中学生に提供できるような献立の実現を目指します。

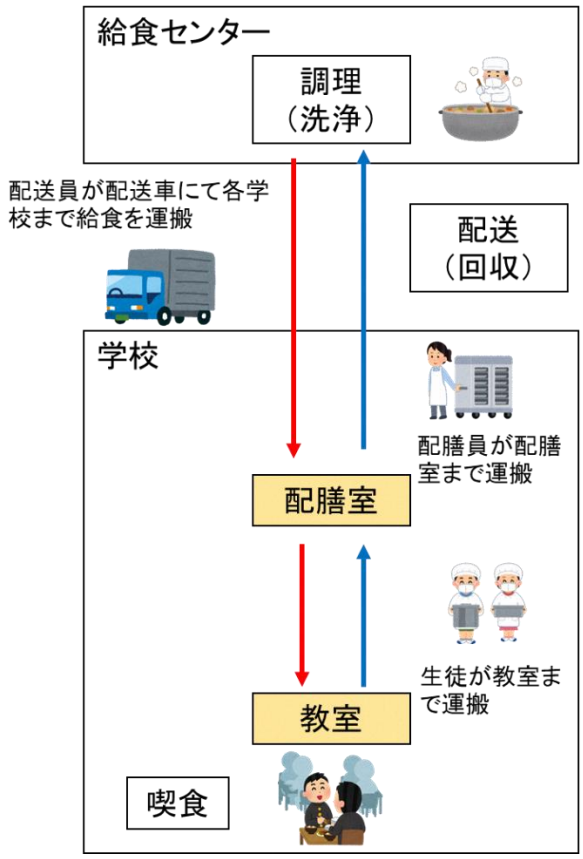
(3) **地域とつながる学校給食**

献立の作成と給食物資の選定にあたっては、茨木市産や大阪府産等の地場産の食材を積極的に取り入れることにより、地域の自然や文化等への理解を深め、郷土を愛する心を育みます。

3 中学校給食の実施方式

3.1. センター方式について

センター方式とは、以下に示す概要のように、給食センターで調理した給食を配送員が各学校へ配送し、学校ごとに生徒及び教職員で配膳を行い、喫食する方式です。

<table>
<tr><th>実施概要</th><th>衛生管理</th></tr>
<tr><td rowspan="4"> 
</td><td>・ 理想的な衛生管理を行うための施設整備を行うことにより、集中的な衛生管理が可能である。</td></tr>
<tr><td>食物アレルギー対応</td></tr>
<tr><td>・ 専用調理室の設置により、個別の食物アレルギー対応が可能である。
・ 個別の対応には給食センターと学校との連携が必要となる。</td></tr>
<tr><td>適温提供</td></tr>
<tr><td></td><td>・ 「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」の温度管理基準に対応できる優れた保温保冷食缶の活用により、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、適温での提供が可能である。</td></tr>
</table>

3.2. 給食センターの食数設定

必要食数を算定するためには、将来的な生徒数の推計を行う必要があります。そのため本市では、以下の算定手順により必要食数の算定を行いました。なお、必要食数を算定する期間は、給食センターの開業から 15 年間としました。

(1) 2025 年度までの生徒数は、住民基本台帳に基づき推計を行った。

(2) 2026 年度以降は、「国立社会保障・人口問題研究所」（以下、「社人研」という。）の将来推計人口データベースから算出した各年度の生徒数の増減率を活用し、生徒数の推計を行った。

(3) (1)、(2)の結果に対して、その他必要食数を加算し、各年度の必要食数の算定を行った。なお、教職員分必要食数については、現状の配置状況（学級数に対する教職員数等）をもとに推計を行った。

(1) 2025 年度までの生徒数推計

住民基本台帳をもとに生徒数の推計を行いました。

単位：人

	2020 年度	2021 年度	2022 年度	2023 年度	2024 年度	2025 年度
生徒数	7,520	7,396	7,520	7,804	7,680	7,695
増減率	―	-1.65%	1.68%	3.78%	-1.59%	0.20%

(2) 2026 年度以降の生徒数推計

2026 年度以降は、社人研の推計データによる人口の増減率を活用し、生徒数の推計を行いました。なお、社人研の推計データベースは 5 年間隔、5 歳階級となっていることから、中間年については前後の推計人口を直線補間し、推計を行いました。

単位：人

	2025 年度	2026 年度	2027 年度	2028 年度	2029 年度	2030 年度	2031 年度
10～14 歳	13,267	13,186	13,105	13,024	12,943	12,861	12,667
15～19 歳	14,302	14,194	14,086	13,978	13,870	13,764	13,674
	2032 年度	2033 年度	2034 年度	2035 年度	2036 年度	2037 年度	2038 年度
10～14 歳	12,473	12,279	12,085	11,892	11,844	11,796	11,748
15～19 歳	13,584	13,494	13,404	13,312	13,107	12,902	12,697
	2039 年度	2040 年度					
10～14 歳	11,700	11,653					
15～19 歳	12,492	12,286					

生徒数を推計するにあたり、中学生（12～14 歳）となる年齢区分については、各階級の年齢別人口が同数とみなして（例：0～4 歳の人口が 100 人の場合、0,1,2,3,4 歳の人口は各 20 人）推計し、各年度の増減率を算出しました。

単位：人

	2025 年度	2026 年度	2027 年度	2028 年度	2029 年度	2030 年度	2031 年度
生徒数①	8,167	8,113	8,059	8,005	7,951	7,897	7,802
増減率②	―	-0.66%	-0.67%	-0.67%	-0.67%	-0.68%	-1.22%
	2032 年度	2033 年度	2034 年度	2035 年度	2036 年度	2037 年度	2038 年度
生徒数	7,706	7,610	7,515	7,419	7,359	7,299	7,239
増減率	-1.23%	-1.23%	-1.26%	-1.26%	-0.82%	-0.82%	-0.82%
	2039 年度	2040 年度					
生徒数	7,178	7,118					
増減率	-0.83%	-0.84%					

①：（10～14 歳人口）×2/5　＋　（15～19 歳）×1/5

②：（当該年度生徒数／前年度生徒数－1）×100

(1)の住民基本台帳に基づく 2025 年度の生徒数と、社人研による人口推移に基づく増減率を活用し、本市の 2026 年度以降の生徒数を推計した結果、以下のとおりとなりました。

単位：人

	2025 年度	2026 年度	2027 年度	2028 年度	2029 年度	2030 年度	2031 年度
生徒数	7,695	7,644	7,593	7,542	7,492	7,441	7,350
	2032 年度	2033 年度	2034 年度	2035 年度	2036 年度	2037 年度	2038 年度
生徒数	7,260	7,170	7,080	6,990	6,933	6,876	6,820
	2039 年度	2040 年度					
生徒数	6,763	6,707					

(3) 必要食数の算定

生徒数の推計結果に、教職員分必要食数、調理場調理員分必要食数及び予備食分を加算し必要食数の算定を行いました。

なお、教職員数については、現状の配置状況（学級数に対する教職員数等）をもとに推計を行っています。

単位：人

学校名	生徒	教職員数	生徒一人当たりに対する教職員数の比率
養精中学校	721	48	0.067
西中学校	823	58	0.070
東中学校	509	39	0.077
豊川中学校	170	26	0.153
南中学校	606	46	0.076
三島中学校	494	36	0.073
北中学校	441	35	0.079
東雲中学校	461	33	0.072
天王中学校	534	37	0.069
西陵中学校	709	47	0.066
平田中学校	501	35	0.070
北陵中学校	279	25	0.090
太田中学校	420	34	0.081
彩都西中学校	536	35	0.065
		平均	0.079

食数推計の結果、給食センターの開業から 15 年間で必要食数が最多となる年度は 2025 年度の 8,403（食／日）であり、最少となる年度は 2040 年度の 7,337（食／日）であることが確認できました。

よって、本市の給食センターの最大調理能力は、9,000（食／日）とします。

	2020 年度	2021 年度	2022 年度	2023 年度	2024 年度	2025 年度	2026 年度
生徒数（人）	7,520	7,396	7,520	7,804	7,680	7,695	7,644
教職員数（人）	595	585	595	617	607	608	604
センター職員等（食数）	100	100	100	100	100	100	100
合計（食数）	8,215	8,081	8,215	8,521	8,387	8,403	8,348

	2027 年度	2028 年度	2029 年度	2030 年度	2031 年度	2032 年度	2033 年度
生徒数（人）	7,593	7,542	7,492	7,441	7,350	7,260	7,170
教職員数（人）	600	596	592	588	581	574	567
センター職員等（食数）	100	100	100	100	100	100	100
合計（食数）	8,293	8,238	8,184	8,129	8,031	7,934	7,837

	2034 年度	2035 年度	2036 年度	2037 年度	2038 年度	2039 年度	2040 年度
生徒数（人）	7,080	6,990	6,933	6,876	6,820	6,763	6,707
教職員数（人）	560	553	548	544	539	535	530
センター職員等（食数）	100	100	100	100	100	100	100
合計（食数）	7,740	7,643	7,581	7,520	7,459	7,398	7,337

4 給食センターの整備数と建設候補地の検討

4.1. 建設候補地の検討

(1) 建設候補地選定の考え方

給食センターは、中学校給食の基本的な考え方及び基本方針に示すとおり、安全・安心な学校給食を提供することを第一としています。そのため、安定的に調理後 2 時間以内の喫食が可能であり、かつ必要食数規模の給食センターを整備できる敷地面積がある土地が望ましいと考えます。

また、中学校給食の基本方針に示すとおり、長期にわたり安定的に持続可能な学校給食が提供できるよう、経済性、合理性に配慮し、造成費等の敷地整備費を可能な限り発生させず、早期の実施が期待できる土地を選定しました。

(2) 中学校給食センター建設地において必要である主な要件

前項の「**4.1. (1) 建設候補地選定の考え方**」を前提に、以下の指標をもとに土地選定を行いました。

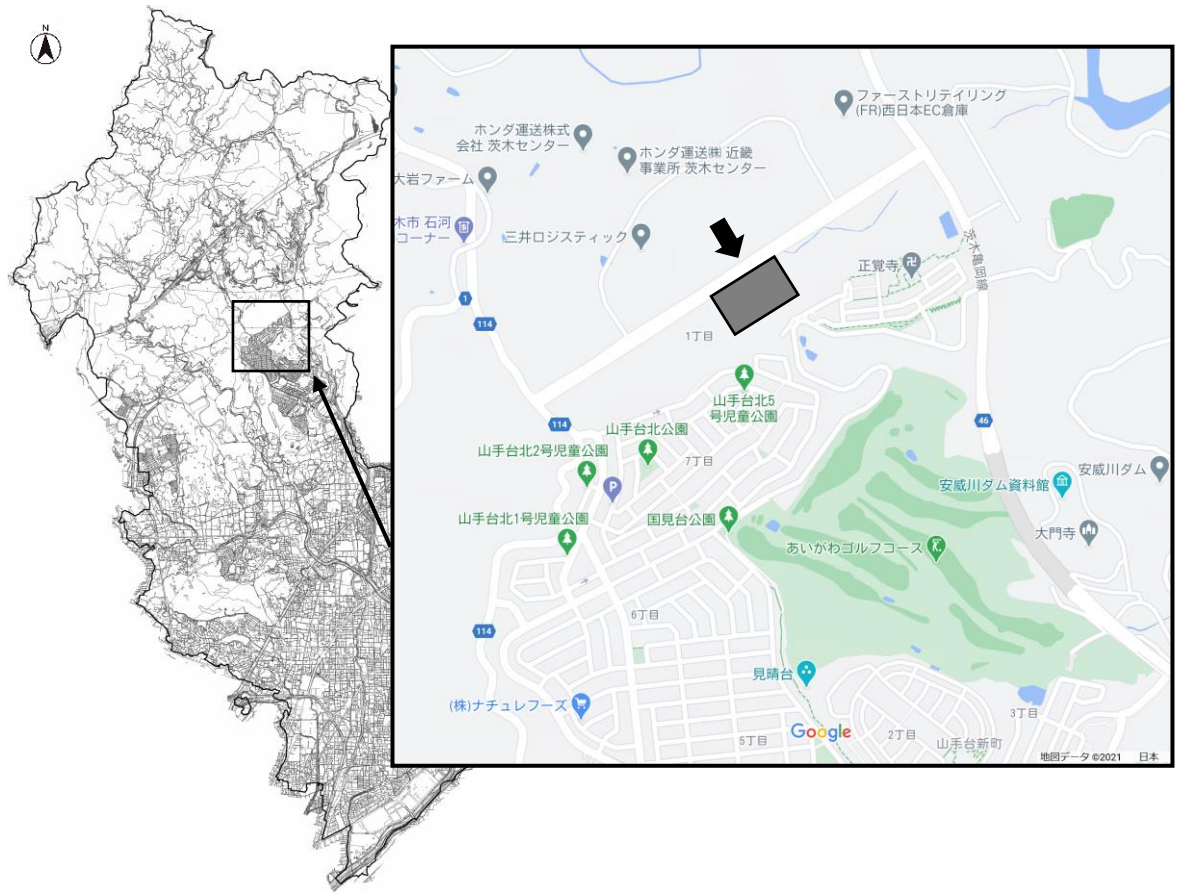
No.	項目	要件
1	位置	「学校給食衛生管理基準」に基づき調理後 2 時間以内に喫食するため、どの中学校にも 1 時間以内に配送可能な位置であること。
2	用途地域	給食センターが整備可能な「工業専用地域」、「工業地域」又は「準工業地域」であること。（他の用途地域に整備する場合は、建築基準法第 48 条ただし書きの許可が必要。）
3	敷地面積	1 か所の場合：10,000 ㎡程度 / 南北 2 か所の場合：7,000 ㎡程度 （9,000 食/日規模の給食センターに必要な敷地面積として算出。）
4	土壌汚染	食の安全・安心を確保するため、土壌汚染の可能性が低いこと。
5	災害対策	浸水想定区域、土砂災害特別警戒区域、土砂災害警戒区域又は土砂災害危険箇所に該当しないこと。
6	交通利便性	車両の円滑な出入りができる幅員（4m 以上）の道路に面し、配送遅延につながる周辺道路の渋滞等の影響が少ないこと。
7	近隣配慮	調理中の換気によるにおいや設備機器からの騒音・振動など近隣への影響が少ないこと。
8	追加コスト	過度な造成費用が生じない平坦な地形であり、接道していること。

4.2. 建設候補地の検討結果

建設候補地となり得る用地の情報を収集し、「**4.1. (2) 中学校給食センター建設地において必要である主な要件**」に記載する要件を満たす候補地を検討した結果、次の土地を建設候補地に選定しました。

なお、本市においては次の建設候補地の他に要件を満たす候補地はないため、給食センターの整備数を 1 施設とします。

所在地	敷地面積及び用途地域
茨木市彩都はなだ一丁目 2 番 3、2 番 4、3 番 1	17,687 ㎡ （法面を含む） 13,289 ㎡：準工業地域、 4,398 ㎡：第二種住居地域



図：建設候補地位置図

当該建設候補地は、下表のとおり「**4.1. (2) 中学校給食センター建設地において必要である主な要件**」に記載する各要件を満たしています。

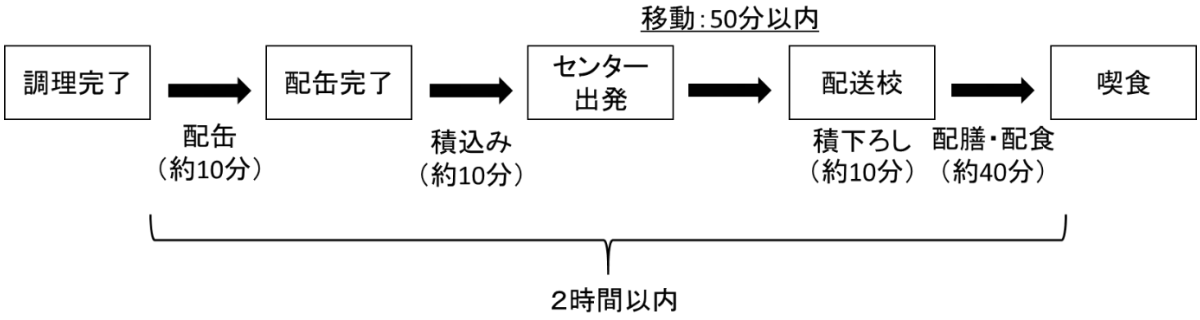
No.	項目	選定理由
1	位置	市内のどの中学校においても、調理後 2 時間以内の喫食が可能である。
2	用途地域	都市計画上の用途地域が、給食センターが整備可能な準工業地域である。
3	敷地面積	9,000 食/日規模の給食センターの建設に必要な敷地面積を有している。
4	土壌汚染	新たに造成した土地であり、土壌汚染の懸念が少ない。
5	災害対策	浸水想定区域、土砂災害特別警戒区域、土砂災害警戒区域又は土砂災害危険箇所に該当せず、災害時の影響が少ない。
6	交通利便性	十分な幅員のある道路に面している。また、各学校に至る道路が複数あり、一つのルートに障害が生じた場合も別のルートを選択できる等、交通利便性に優れている。
7	近隣配慮	候補地の位置する彩都東部中央東地区は住宅の立地が不可であり、産業・業務系の用途となっている。また、南側の住宅地との間には公共緑地が配置され、給食センターに防音・脱臭設備も導入することで、騒音や臭気などの影響を防ぐことが期待できる。
8	追加コスト	土壌汚染処理や造成が必要でない、整形地である。

4.3. 配送計画

4.3.1. 基本的な考え方

(1) 配送時間

学校給食衛生管理基準において、調理後 2 時間以内に喫食できるよう努めることが規定されているため、調理完了後から 2 時間以内に生徒が喫食できるようにします。



図：センター方式における配送時間の内訳のイメージ

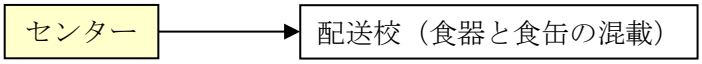
例えば、中学校での喫食開始時間を 12 時 45 分と設定した場合、食缶を載せた配送車の出発時間が 11 時 05 分以降であり、かつ 11 時 55 分までに配送校へ到着することが条件となります。

(2) 配送方法

給食の配送方法は各学校の必要食数・学級数により異なります。そのため、本市においては、以下に示す 2 つの配送方法を適用し、学校ごとに適した配送方法を採用します。

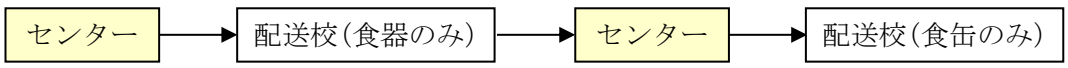
① 混載方式（1 段階配送）

食器と食缶を混載し、対象の配送校へ配送する。



② 別載方式（2 段階配送）

食器と食缶を別載し、対象の配送校へ 2 段階に分けて配送する。



4.3.2. 前提条件

以下の前提条件をもとに、配送計画を検討しました。

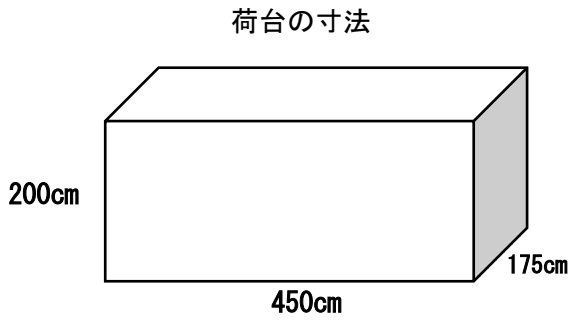
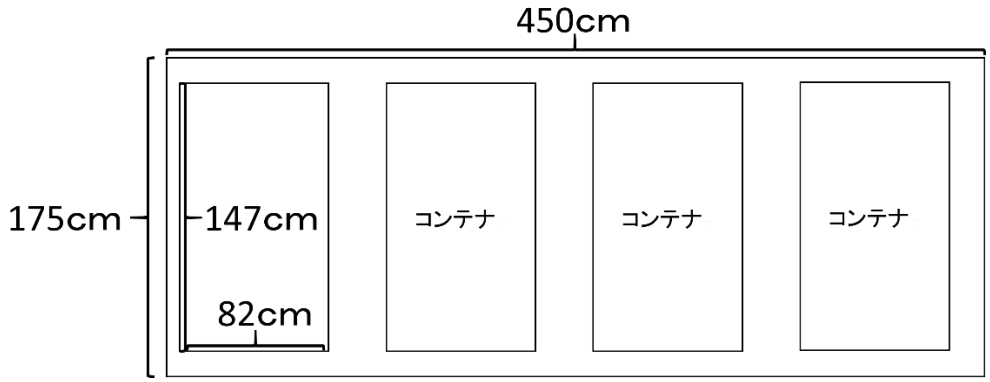
(1) コンテナについて

以下のコンテナを使用することを前提条件とします。

コンテナサイズ		147cm×82cm×155cm
積載上限	食器のみ積載	9 学級／台
	食缶のみ積載	7 学級／台
	食器・食缶混載	5 学級／台

(2) 配送車について

2t ロング車を使用することを前提条件とします。

2t ロング車	
	最大積載重量：2,000kg
	長さ：450cm
	幅　：175cm
	高さ：200cm
	コンテナ積載台数：4 基
	
	※：1 コンテナ当たりの重量は約 500 kg

(3) 各配送校における必要コンテナ数の整理

各配送校に必要な食器コンテナ、食缶コンテナ及び混載コンテナは以下のとおりです。

なお、必要なコンテナ数を算出するにあたり、事業期間において最も生徒数の多い令和 7 年度（2025 年度）の学級数をもとに整理を行いました。

学校名	学級数	食器コンテナ (9 学級／台)	食缶コンテナ (7 学級／台)	混載コンテナ (5 学級／台)
養精中学校	22	3	4	5
西中学校	23	3	4	5
東中学校	17	2	3	4
豊川中学校	9	1	2	2
南中学校	16	2	3	4
三島中学校	15	2	3	3
北中学校	13	2	2	3
東雲中学校	13	2	2	3
天王中学校	16	2	3	4
西陵中学校	21	3	3	5
平田中学校	14	2	2	3
北陵中学校	12	2	2	3
太田中学校	9	1	2	2
彩都西中学校	11	2	2	3

4.3.3. 検討結果

検討の結果、配送校毎に配送車 1 台を使用することで、建設候補地から市内のどの中学校においても、調理後 2 時間以内に生徒の喫食が可能であることを確認しました。

1号車	給食センター 9:40発	移動	蓑輪中		移動	給食センター		移動	蓑輪中		移動	給食センター							
		35	着	発	35	着	発	35	着	発	35	着							
		⇒	10:15	10:25	⇒	11:00	11:15	⇒	11:50	12:00	⇒	12:35							
2号車	給食センター 9:50発	移動	西陵中		移動	給食センター		移動	西陵中		移動	給食センター							
		35	着	発	35	着	発	35	着	発	35	着							
		⇒	10:25	10:35	⇒	11:10	11:15	⇒	11:50	12:00	⇒	12:35							
3号車	給食センター 10:00発	移動	西中		移動	給食センター		移動	西中		移動	給食センター							
		25	着	発	25	着	発	25	着	発	25	着							
		⇒	10:25	10:35	⇒	11:00	11:25	⇒	11:50	12:00	⇒	12:25							
4号車	給食センター 11:05発	移動	天王中		移動	給食センター													
		50	着	発	50	着													
		⇒	11:55	12:05	⇒	12:55													
5号車	給食センター 11:05発	移動	平田中		移動	給食センター													
		45	着	発	45	着													
		⇒	11:50	12:00	⇒	12:45													
6号車	給食センター 11:05発	移動	南中		移動	給食センター													
		45	着	発	45	着													
		⇒	11:50	12:00	⇒	12:45													
7号車	給食センター 11:05発	移動	東雲中		移動	給食センター													
		45	着	発	45	着													
		⇒	11:50	12:00	⇒	12:45													
8号車	給食センター 11:15発	移動	東中		移動	給食センター													
		35	着	発	35	着													
		⇒	11:50	12:00	⇒	12:35													
9号車	給食センター 11:15発	移動	三島中		移動	給食センター													
		30	着	発	30	着													
		⇒	11:45	11:55	⇒	12:25													
10号車	給食センター 11:25発	移動	北中		移動	給食センター													
		20	着	発	20	着													
		⇒	11:45	11:55	⇒	12:15													
11号車	給食センター 11:25発	移動	太田中		移動	給食センター													
		20	着	発	20	着													
		⇒	11:45	11:55	⇒	12:15													
12号車	給食センター 11:25発	移動	彩都西中		移動	給食センター													
		20	着	発	20	着													
		⇒	11:45	11:55	⇒	12:15													
13号車	給食センター 11:35発	移動	豊川中		移動	給食センター													
		20	着	発	20	着													
		⇒	11:55	12:05	⇒	12:25													
14号車	給食センター 11:35発	移動	北陵中		移動	給食センター													
		15	着	発	15	着													
		⇒	11:50	12:00	⇒	12:15													
予備車																			

※給食センターと各学校間の移動にかかる時間は、悪条件を勘案して最長と思われる所要時間を想定。
※給食センターでの積込みは、10 分を想定。
※各学校での積下ろしは、10 分を想定。

食器コンテナ
食缶コンテナ
混載コンテナ

5 中学校給食の実施に向けた取り組み

5.1. 安全で安心な学校給食の提供（基本方針１）

5.1.1. 適切な衛生管理環境・体制の構築

(1) 衛生管理環境の構築

給食センターはドライシステム（※6）を導入し、給食エリアを汚染区域、非汚染区域に分けるなど、「学校給食衛生管理基準（文部科学省）」に準拠し、HACCP の考え方に基づく徹底した衛生管理を行います。

(2) 衛生管理体制の構築

調理員や食材の動線が、衛生管理の程度の高い区域から低い区域へと逆戻りしないような諸室構成とし、衛生管理を徹底します。廃棄物は、区域ごとに搬出可能とし、衛生管理の程度の低い区域から高い区域を通るルートは避けます。

(3) 給食センターと各学校との連絡体制の構築

万一、事故が発生した場合や、その疑いがある場合に迅速に対応するための連絡体制を構築します。具体的には、各学校と給食センターがどの段階でどこにどのように連絡するかを、食中毒の疑いや食物アレルギー対応などの事例ごとに明確に示したマニュアルを作成し、速やかに連絡できる体制を整えます。

5.1.2. 食物アレルギー対応

(1) アレルギー対応食の調理と配送

給食センターには、アレルギー対応食専用調理室を設け、他の調理作業と区分し、アレルギー対応食を調理します。なお、専用調理室は、調理する場所を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します。アレルギー対応食は、専任の調理員が調理を行います。

また、アレルギー対応食を入れる容器については、誤った配膳を防ぐため、専用容器を使用し、給食センターでの調理や配送のそれぞれの工程においても複数人でのチェックを徹底するなど、事故の防止に努めます。

なお、アレルギー対応食については、除去食を基本とした提供を考えていますが、様々な課題の整理を行いながら、引き続き検討を行っていきます。

(2) 各学校における対応

各学校の対応については、「学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省）」及び「茨木市学校給食等における食物アレルギー対応マニュアル」等を活用し、アレルギー対応食の配膳や教室でのチェック方法、学校での体制づくりなど中学校に適した対応マニュアルを策定するとともに、研修会等を通じて、教職員への周知を徹底するなど、食物アレルギーのある生徒も安心できる環境を整えます。

5.2. 栄養バランスの優れた魅力的な学校給食（基本方針２）

5.2.1. 中学生にふさわしい献立

(1) 献立作成

栄養教諭が中心となり、「学校給食摂取基準（文部科学省）」に基づいた栄養バランスの整った中学生にふさわしい独自の献立を作成します。

また、生徒、生産者及び関係機関と連携するなどして、新たな献立の開発にも積極的に取り組んでいきます。

(2) 米飯給食

日本の伝統的な食生活の基本である米飯を中心とした食習慣の形成や、地域の食文化を通じた郷土への関心を深めることなどの教育的意義を踏まえ、米飯給食を基本とします。また、炊飯は給食センターで行います。

(3) 給食物資の選定・調達

給食物資は、市の責任において物資選定委員会を設け、安全性や品質、価格等を確認して選定することにより、安全・安心で安定した物資の調達を行います。

5.2.2. 五感で楽しめる魅力的な学校給食

(1) 調理

食材から作る手作り給食を大切にし、削り節・煮干しなどを使ってだしを取るなど、食材の食感・かたち・彩り・香り等、子どもたちの五感を刺激するような食材の持ち味を生かした調理を目指します。

また、調理の幅が広がり、効率的な調理が可能なスチームコンベクションオーブン等の調理機器を導入します。

(2) 適温提供

配送に使用する食缶は、衛生面を考慮し、調理済食品の温度管理を適切に行うため、作りたての味を保持したまま提供できるステンレス製の二重食缶など、保温保冷に優れた食缶を使用します。

5.3. 持続可能な学校給食の提供（基本方針３）

5.3.1. 安定した学校給食の提供

(1) 献立数

献立数については、安定的な食材の調達や地産地消の推進、調理時間短縮の観点等から、中学校 14 校を 2 つのブロックに分ける「2 献立」を採用することを基本とします。

(2) 生活環境への配慮

地域の生活環境に十分配慮し、給食センターの建設工事中の騒音や稼働後のにおい・騒音、給食配送・回収時の各学校周辺への騒音などへの対策を十分に行います。

(3) 交通安全対策

給食センターでは、各学校への給食の配送、回収のための車両が一日に複数回往来することとなります。また、食材の納入事業者や廃棄物の回収事業者のほか、従業員や公用車の出入りもあるため、車両の出入り、走行にあたっては、事故がないよう法令等を遵守します。

(4) 地球環境への配慮

給食センターの整備・運営にあたっては、地球温暖化対策やエネルギー対策の推進、ごみの減量化・資源化、適正処理を推進します。

ア　地球温暖化対策の推進

温室効果ガスの排出量の削減等、地球温暖化対策の推進に配慮した施設整備、運営を行います。なお、地場産食材の使用は、輸送に係る温室効果ガスの排出量の削減にも効果があることから、給食の食材として積極的に使用します。

イ　エネルギー対策の推進

LED 照明の採用や高効率の空調・給湯機器の導入等、施設の省エネルギー設計に努めるとともに、太陽光発電等再生可能エネルギーを導入します。

ウ　ごみの減量化・資源化、適正処理の推進

食品廃棄物の処理については、食品リサイクル法により再資源化が望まれるところであり、減量化、再資源化及びその方法について検討します。また、その他の廃棄物についても適正に処理します。

(5) 最適な事業手法の選定

持続可能な学校給食を実施するためには、給食センターの整備運営にあたり、費用面や安定性・継続性も含めて最適であると考えられる手法を選定することが重要になるため、事業手法は、十分な定量的・定性的評価を行った上で選定します。なお、事業手法についての詳細は、「7. 事業手法の検討」に記載します。

5.3.2. 将来変動にも対応できる学校給食

(1) 適正な計画食数の設定

「3.2. 給食センターの食数設定」で検討を行った規模の調理能力を有する給食センターを整備します。将来人口を推計し計画食数を設定することで、事業期間にわたる給食センターの余剰調理能力を最小限に抑え、将来においても無駄の生じない施設整備を行います。

5.3.3. 災害時における早期復旧、学校給食の早期再開・継続並びに地域貢献

(1) 災害時における早期復旧、学校給食の早期再開・継続

貯水タンク、プロパンガス対応設備、非常用電源設備等の設置により、災害時においても早期に復旧し、学校給食の早期再開・継続が可能な施設とします。

(2) 給食物資や設備を活用した災害時の地域貢献

アルファ化米や長期保存食材等を備蓄し、給食物資として利用しながらローリングストック（※7）を行うことや、災害時に活用が可能な移動式の釜等を導入することを検討します。

休校を余儀なくされるような大規模災害発生時は、給食センターの給食用物資や設備を有効に活用して食事提供を行う等、地域貢献の方法を検討します。

5.4. 食育・地産地消の推進（基本方針４）

5.4.1. 生きた教材となる学校給食

(1) 学校と連携した食育

栄養教諭等と連携しながら、教科や特別活動における学校給食と関連させた食に関する指導に取り組みます。また、生徒が給食の準備や片づけ等の作業を共同で行い、同じ食事を一緒に食べることによる実践的な食育を進めます。

(2) 給食センターを活用した食育

給食センターに調理実習室や研修室を設置し、給食センターを活用した食育の取り組みを進めます。

5.4.2. 様々な食体験ができる学校給食

(1) 多様な献立の提供

四季折々の行事食や国際理解につながる外国の料理を取り入れるなど、バリエーションに富んだ献立による魅力的な給食を提供します。

5.4.3. 地域とつながる学校給食

(1) 地産地消の推進

給食の食材として積極的に地場産物を使用し、生徒が地域の食材・食文化への理解を深められるよう、地産地消を推進します。

また、地域の生産者や地場産業及び関係機関と連携できる仕組みづくりを検討し、生徒が地元に愛着を深めることができるような、茨木市らしい魅力的な給食を目指します。

5.5. その他

(1) 校内スケジュール

各学校における生徒の登校から下校までの 1 日の校内スケジュールについては、基本となる校内スケジュール案を示したうえで、各学校で実情に応じた校内スケジュールを検討していきます。

(2) 給食費

学校給食法の規定に基づき、給食に係る経費のうち、食材料費については保護者負担とし、それ以外の施設・設備に係る経費、人件費などの管理運営に係る費用は市が負担します。

なお、給食費の額については、学校給食摂取基準や他自治体の状況、社会経済情勢等を勘案し、献立内容と併せて給食実施までに決定し、周知します。

(3) 食器

食器は、重さや取り扱いのしやすさ等を考慮して、樹脂製食器を使用します。配送時や校内

での運搬時の作業を考慮すると、軽い材質を使用することにより、人的負担と費用を抑えることができます。

6 施設整備計画

6.1. 給食センターに必要な機能

(1) 学校給食機能

安全・安心な学校給食を調理・提供する施設とするため、交差汚染を防止し、また効率的な作業環境を確保する観点から、施設内の作業区域を明確にし、食材と人の移動を一方通行とします。また、ドライシステムの導入、食材等の適切な温度管理等、高度な衛生管理体制を確保するとともに、アレルギー対応食の調理が可能な施設とします。

(2) 食育機能

子どもたちが食についての理解を深めるとともに、食を通して地域や環境について学ぶ機会を提供できる施設とします。

(3) 環境負荷低減機能

給食センター運営時の課題となるにおいや騒音等の影響を最小化できる、周辺環境に配慮した施設とします。また、ごみの減量化・資源化、適正処理を推進するとともに、高効率な熱源や設備機器の採用といった施設の省エネルギー設計や、太陽光発電等再生可能エネルギーの導入、節水型設備機器の採用等により、ライフサイクルコストの低減を図りつつ、地球環境に配慮した施設とします。

(4) 災害時早期復旧機能

貯水タンク、プロパンガス対応設備、非常用電源設備等の設置により、災害時においても早期に復旧し、学校給食の早期再開・継続が可能な施設とします。また、休校を余儀なくされるような大規模災害発生時は、給食センターの給食用物資の備蓄機能や、移動式の釜等の設備を活用した地域貢献の方法についても検討します。

6.2. 各エリアの基本的な考え方

給食センターは、食材の検収、調理、食器・食缶の配送・回収・洗浄等を行う給食エリア、事務室などが設置される事務エリア、排水処理施設、ごみ置場、駐車場などの附帯施設が設置される附帯エリアに分け、計画します。

このうち、給食エリアは、「学校給食衛生管理基準」に基づき汚染区域、非汚染区域の 2 区域に分け、室を区切るとともに、床の色分け等で明確な区分を行い、衛生管理を徹底します。

給食エリアの基本的な考え方は次のとおりです。

<table>
<tr><th colspan="2">区域・エリア</th><th>基本的な考え方</th></tr>
<tr><td rowspan="3">汚染
区域</td><td>検収エリア</td><td rowspan="3">・自動扉を基本とし、エアカーテン、床の色分け等で汚染区域として明確な区分を行う。
・受け渡しカウンター等により、食材納入業者等の立ち入り防止を行う。
・食材が直接床面に接触しないよう、ラックや台車を用いる。</td></tr>
<tr><td>下処理エリア</td></tr>
<tr><td>洗浄エリア</td></tr>
<tr><td rowspan="2">非汚染
区域</td><td>調理エリア</td><td>・自動扉を基本とし、エアシャワー、床の色分け等で非汚染区域として明確な区分を行う。
・床面は耐久性、耐摩擦性に優れ、滑りにくく、清掃が容易に行える構造とする。
・配管・ダクト・照明器具類は清掃が容易に行えるよう、基本的に露出しない構造とする。
・最適な温度・湿度を管理できる設備とする。</td></tr>
<tr><td>消毒･保管エリア</td><td>・自動扉を基本とし、エアカーテン、床の色分け等で非汚染区域として明確な区分を行う。
・適切な積載スペースを確保する。
・最適な温度・湿度を管理できる設備とする。</td></tr>
</table>

6.3. 諸室の要件

6.3.1. 作業動線の基本的な考え方

(1) 調理員の動線

調理員は汚染区域、非汚染区域の各作業区域のみで業務に従事することを原則とし、他の作業区域を通ることなく目的の作業区域へ行くことが可能な諸室構成とします。また、汚染区域及び非汚染区域の外から中へ入る際には、靴の履き替えや、手洗い・消毒などを行う前室（汚染区域準備室、非汚染区域準備室等）を通過する諸室構成とし、非汚染区域準備室から作業エリアへ入る開口部にはエアシャワーを設置して衛生管理を徹底します。

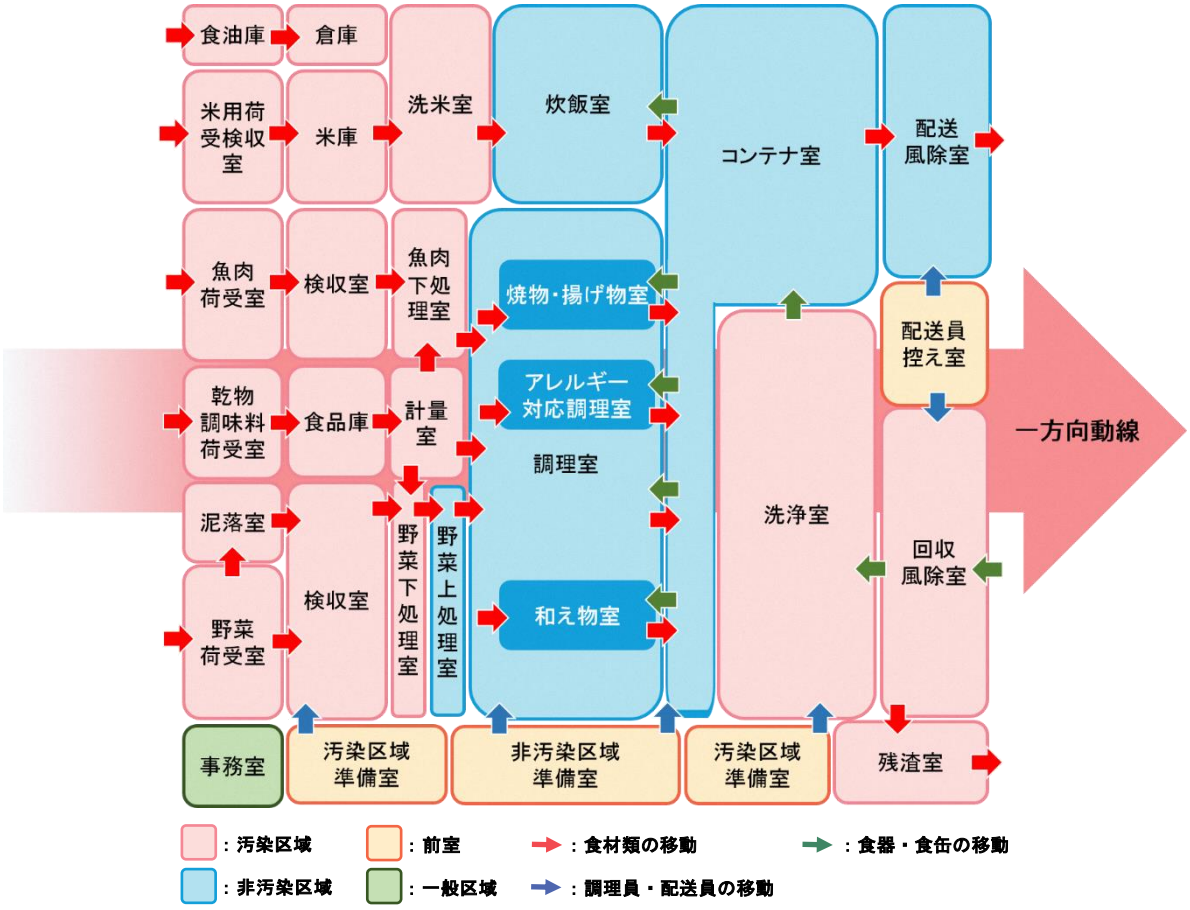
(2) 食材の動線

食材の流れが衛生管理の程度の高い作業区域から低い区域へと逆戻りしないような諸室構成とします。また、各作業区域は壁で区画し、容器等がパススルー機器等によって受け渡される諸室構成とします。

廃棄物は、区域ごとに搬出可能とし、衛生管理の程度の低い区域から高い区域を通る搬出ルートにならないようにします。

6.3.2. 諸室の構成

各エリア、及び作業動線の基本的な考え方に基づく給食センターの諸室構成イメージは次図のとおりです。



図：給食センターの諸室構成イメージ

6.3.3. 諸室の概要

以上の内容を踏まえた必要諸室の概要は次表のとおりです。

(1) 汚染区域

諸室名	概要
荷受室	・搬入口から搬入された食材の荷受、仕分けを行う室
検収室	・搬入された食材を検収し、鮮度等の確認を行うとともに、専用容器に食材を移し替える作業を行う室
泥落室	・主に根菜類の泥落し、根落し、皮むきを行う室
魚肉下処理室	・食材の選別等を行う室 ・交差汚染を防ぐための肉・魚・卵専用の下処理室
野菜下処理室	・食材の選別、皮むき、洗浄等を行う室 ・交差汚染を防ぐための野菜専用の下処理室
食品庫	・乾物、調味料等を保管・保存する室（庫）
計量室	・調理工程や調理容量ごとの材料や調味料の仕分け等を行う室
食油庫	・揚物機等に使用する油の保管・保存及び廃油の保管を行う室（庫）
倉庫	・物品を保管する室（庫）
米庫	・米を貯蔵する室（庫）
洗米室	・米を洗うための室
洗浄室	・回収したコンテナ、食器・食缶等を、それぞれの専用洗浄機で洗浄する室
残渣室	・残渣を保管する室
回収風除室	・配送車からコンテナ、食器・食缶等の積下ろしを行う室 ・搬入口の開閉時に、外部から虫、砂塵等が侵入することを防止するため、ドックシェルターを設置

(2) 非汚染区域

諸室名	概要
野菜上処理室	・野菜を切裁、仕分けし、各調理室に送るための室
調理室	・煮物、炒め物等の調理を行い、配缶する室
焼物・揚げ物室	・焼物、揚げ物、蒸し物の調理を行い、配缶する室
アレルギー対応調理室	・アレルギー対応食を調理し、個別の容器に配缶する室
和え物室	・和え物の調理、配缶を行う室
コンテナ室	・洗浄したコンテナ、食器・食缶等を消毒、保管する室
配送風除室	・配送車にコンテナを積み込む室 ・搬入口の開閉時に、外部から虫、砂塵等が侵入することを防止するため、ドックシェルターを設置
炊飯室	・米の炊飯調理、配缶を行う室

(3) 一般区域・前室

諸室名	概要
汚染区域準備室	・汚染区域への入退場の際、靴の履き替え、エプロンの着脱、着衣のローラーかけ等を行う室
非汚染区域準備室	・非汚染区域への入退場の際、靴の履き替え、エプロンの着脱、着衣のローラーかけ等を行う室
配送員控え室	・配送業務の従事者が、配送開始前等に待機する室

6.4. 受入校の整備について

受入校の整備については、学校現場の実情を踏まえ、教育環境への影響を十分に配慮しながら行います。また、全ての中学校に配膳室を整備し、給食センターから配送されてきた給食をスムーズに受け入れられる体制を整えます。なお、配膳室には、安全に給食を提供するための配膳員を配置します。

6.5. 配膳室の整備

配膳室の整備は、できる限り既存の配膳室を改修して対応します。また、改修により対応できない学校については、増改築や空き教室等の有効活用を検討します。

7 事業手法の検討

7.1. 事業手法について

(1) 事業手法の検討の背景

事業手法とは、公共施設等を「設計」、「建設」し、「運営」、「維持管理」を行うための様々な方法をいいます。

これまで、給食センターの事業手法は、給食センターの「設計」、「建設」を市が民間事業者に個別に発注し、調理や配送といった「運営」、調理設備機器のメンテナンスや日々の清掃といった「維持管理」を直営、もしくは民間事業者への短期的な個別委託で行う事業手法（以下、「従来手法」という。）が用いられてきました。

一方、平成 27 年（2015 年）12 月に内閣府及び総務省から「多様な PPP/PFI 手法導入を優先的に検討するための指針（以下、「優先的検討指針」という。）」が出され、人口 20 万人以上の地方公共団体においては、事業費の総額が 10 億円以上の公共施設整備事業（建設、製造又は改修を含むものに限る。）の場合、民間資金・ノウハウを活用することが効果的であるかについて、PPP/PFI 手法（※8、※9）の導入可能性を優先的に検討することが要請されました。

優先的検討指針を受けて、本市は平成 29 年（2017 年）3 月に「茨木市 PPP 手法導入指針（以下、「導入指針」という。）」を定めました。本事業は、事業費の総額が 10 億円以上の公共施設整備事業に該当することから、導入指針に基づき、PPP 手法の導入可能性について、検討を行った結果、給食センターの整備運営は、PPP 手法の導入に適した事業であると判断しました。

(2) 子どもたちのために給食センターが果たすべき役割

給食センターは、子どもたちの成長や生命に関わる「食」を担う施設であることから、徹底した衛生管理を行い、「安全・安心」であることが最も重要です。また、子どもたちが「食」を通して様々なことを経験できるような魅力的な献立を、将来にわたり「安定的に継続」して提供できる施設であることも、重要であると考えます。

そのため、給食センターの事業手法は、これら「『安全・安心』な給食を『安定的に継続』して提供する」という給食センターが果たすべき役割を踏まえ、費用対効果も考えながら検討を行いました。

(3) 施設の特徴を考慮した事業手法の検討

給食センターでは、日々限られた時間のもと、効果的に調理設備を使用し、役割や責任が細かく分担された人員体制の中で、効率的な調理を行うことが求められます。そのため、施設の「設計」「建設」段階から、実際に「運営」や「維持管理」として施設を使用する者の視点が入った施設整備を行うことが重要となります。

また、給食センターは、「設計」、「建設」、「運営」、「維持管理」等、複数の異業種が混在することにより成り立っています。学校給食を安定的に継続するためには、調理や配送といった、サービスの大半を占める「運営」だけでなく、「設計」、「建設」、「維持管理」の視点による指摘や協力が不可欠であり、異業種間の連携が重要となります。

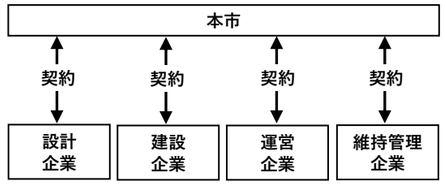
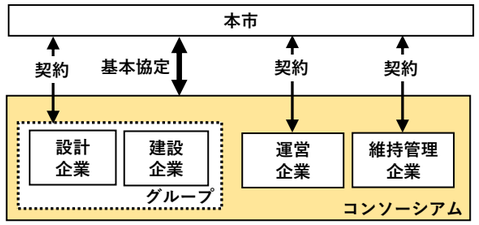
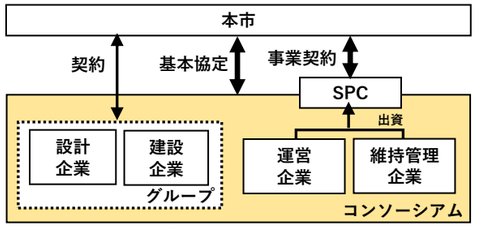
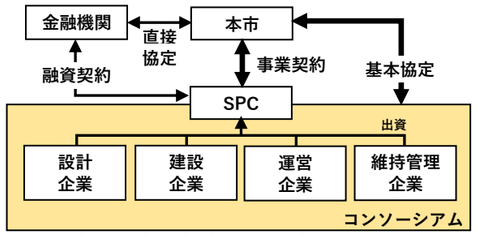
以上のことから、給食センターの事業手法は、「**(2) 子どもたちのために給食センターが果たすべき役割**」に示す考え方を基本に、異業種による応募グループ（コンソーシアム（※10））の

連携力も重視し、近年の給食センター整備運営事業の事例を参考に、「従来手法（業務委託）」に加え、「DBO 手法（SPC 設立無し）（※11、12）」、「DBO 手法（SPC 設立有り）、「PFI 手法（BTO 方式）」の 4 つの事業手法を対象に、検討を行いました。

7.2. 事業手法の比較検討

(1) 事業手法の特徴の比較

「7.1 事業手法について」に示す各事業手法の特徴は、次のとおりです。

項目	従来手法 （業務委託）	DBO 手法 SPC 設立無し	DBO 手法 SPC 設立有り	PFI 手法 BTO 方式
概要図			 ※SPC は運営企業、維持管理企業が出資して設立する。	 ※SPC は設計企業、建設企業、運営企業、維持管理企業が出資して設立する。
概要	・設計業務、建設業務、運営業務、維持管理業務を個別に民間事業者に対し発注する事業手法。	・設計業務、建設業務、運営業務、維持管理業務を一括してコンソーシアムに対し発注する事業手法。 ・運営企業、維持管理企業のノウハウを活かして給食センターの整備を行う。 ・給食センターを設計、建設し、運営、維持管理を行うことを目的としたコンソーシアムを設置する。	・給食センターの運営、維持管理を行うことのみを目的とした SPC を設立する。	・給食センターを設計、建設し、運営、維持管理を行うことのみを目的とした SPC を設立する。 ・本市と SPC との契約はひとつであり、連絡窓口は SPC に一元化される。
資金調達及び支払い	・国庫補助及び市の財源から本事業の事業費を調達する。 ・事業費の支払いは、各業務の対価を年度ごとに支払うため本市の財政負担を平準化することができない。 ・給食センターの設計、建設期間中においては、本市の財政負担が大きくなる。			・国庫補助及び SPC が金融機関から調達する財源によって本事業の事業費を調達する。 ・契約期間にわたって本市の財政負担の平準化が可能であり、給食センターの設計、建設期間における多額の財政負担を後年に平準化払いとすることで、財政負担を緩和することができる。
契約形態	・本市と設計企業、建設企業、運営企業、維持管理企業とで個別に契約を行う。	・本市とコンソーシアムとで本事業全般に関わる基本協定を締結する。 ・本市と設計企業、建設企業、運営企業、維持管理企業とで個別に契約を行う。	・本市とコンソーシアムとで本事業全般に関わる基本協定を締結する。 ・本市と設計企業、建設企業とで、給食センターの整備に関する契約を締結する。 ・給食センターの運営、維持管理を行うことのみを目的とした SPC と本市とで、給食センターの運営、維持管理に関する契約を締結する。	・本市とコンソーシアムとで本事業全般に関わる基本協定を締結する。 ・給食センターを設計、建設し、運営、維持管理を行うことのみを目的とした SPC と本市とで、給食センターの設計、建設、運営、維持管理に関する契約を締結する。 ・SPC と金融機関とで融資契約を締結し、本市と金融機関とで本事業の継続に関連する直接協定を締結する。
利点	・DBO 手法及び PFI 手法に必要な手続きを要さないため、事業者選定スケジュールを短縮できる。	・一括発注及び長期契約により、民間ノウハウによる効率的・効果的な施設整備、業務の一貫性と品質の維持向上、経費削減が期待できる。 ・長期契約による予防保全型の維持管理、修繕によって、給食センターの性能確保や長寿命化が期待できる。		
金利及び追加費用	・民間資金の活用を行わないため、市が交付金や起債により資金を調達するとともに起債対象外等の部分は一般財源で賄う。そのため、金利負担が軽減される。			・金融機関からの借り入れとなるため、起債より若干高金利となる。
			・SPC の設立費及び管理費が必要となる。	
リスク分担	・いずれかの企業が破綻した際には市が次期事業者を公募する必要がある。 ・業務契約は、設計、建設、維持管理、運営に分けての契約締結になるため問題が生じた場合、責任の所在が曖昧になる。	・いずれかの企業が破綻した際には契約解除になり事業が停滞する可能性がある。 ・本市とコンソーシアムとで基本協定を締結するが、個別企業とは個々に契約するため、問題が生じた場合、責任の所在が曖昧になる。 例）給食提供が不可能になり得る問題が発生し、責任の所在が明確でない事象に対しては対応が遅延する可能性がある。 ・コンソーシアム内の協議調整は本市が行う必要があり、責任の所在を判断する必要がある。	・SPC によって、給食センターの運営、維持管理に関するリスク管理が徹底される。 ・調理機器の不備等、運営及び維持管理の範疇において問題が生じた場合、運営及び維持管理に関する契約はひとつであるため、SPC に対し問題が生じた場合の責任の所在の明確化、迅速な原因究明、及び対応策の実行が期待できる。 ・給食センターが開業した後、建物、設備機器等の不具合が生じた場合、本市が調整等を行い、該当箇所の設計、改修に必要な契約を締結する。	・SPC によって、給食センターの設計、建設、運営、維持管理に関するリスク管理が徹底される。 ・配管の不具合等、建物や機械設備等に問題が生じた場合、本市と SPC との契約はひとつであるため、SPC に対し問題が生じた場合の責任の所在の明確化、迅速な原因究明、及び対応策の実行が期待できる。 ・また、SPC に融資を行う金融機関が SPC の経営状況をモニタリングするため、学校給食の継続に資するリスク管理が徹底される。

(2) 事業手法の定性的評価

前項に示す事業手法ごとの特徴を踏まえ、検討対象とした事業手法が、「『安全・安心』な給食を『安定的に継続』して提供する」という給食センターの役割を果たせるかどうか、定性的に評価を行いました。

評価項目	従来手法 （業務委託）	DBO 手法 SPC 設立無し	DBO 手法 SPC 設立有り	PFI 手法 BTO 方式
安全・安心の継続	・個別契約のため、各企業の連携を確約できないが、運営業務において民間ノウハウを活用し、衛生管理の徹底及び品質の維持が期待できる。 （○）	・コンソーシアムは組成するが、個別契約のため、各企業の連携を確約できないものの、運営業務において民間ノウハウを活用し、衛生管理の徹底及び品質の維持が期待できる。 （○）	・運営企業、維持管理企業による SPC が設立されるため、給食センター開業後の本市と民間事業者の連絡窓口が一元化され、効率的・効果的な連絡体制が構築できる。設備の不具合発生時等に、迅速かつ円滑に対応でき、SPC のマネジメントのもと、衛生管理の徹底及び品質の維持向上が期待できる。 （◎）	・設計企業、建設企業、運営企業、維持管理企業による SPC が設立されるため、給食センターの設計段階から本市と民間事業者の連絡窓口が一元化され、効率的・効果的な連絡体制が構築できる。設備の不具合発生時等に、迅速かつ円滑に対応でき、SPC のマネジメントのもと、衛生管理の徹底及び品質の維持向上が期待できる。 （◎）
学校給食の安定的な継続	・個別契約のため、学校給食を提供できなくなる事態が生じた場合、迅速な対応が期待できない。 ・また、上記の場合において様々な追加費用を要することが懸念され、当該費用を本市が迅速に確保できるかどうかも懸念事項である。 （△）		・運営企業、維持管理企業によって構成された SPC が存在するため、学校給食の継続に向けた運営上の様々な課題に対し、本市と共に長期にわたり対応することが期待できる。 （○）	・運営企業、維持管理企業だけでなく、設計企業、建設企業を含む SPC が存在するため、学校給食の継続に向けた施設上及び運営上の様々な課題に対し、本市と共に長期にわたり対応することが期待できる。 （◎）

<table>
<tr><th colspan="2">評価項目</th><th>従来手法
（業務委託）</th><th>DBO 手法
SPC 設立無し</th><th>DBO 手法
SPC 設立有り</th><th>PFI 手法
BTO 方式</th></tr>
<tr><td rowspan="3">コンソーシアムの連携力</td><td>施設整備</td><td>・設計、建設に運営企業、維持管理企業の視点が入らないため、効率的・効果的な運営を実現できる施設整備に繋がらない。
（△）</td><td colspan="3">・設計、建設段階から運営企業、維持管理企業の視点が入ることで、効率的・効果的な運営を実現できる施設整備が期待できる。
（◎）</td></tr>
<tr><td>問題発生時の対応</td><td>・個別契約のため、各企業の連携を確約できない。
・問題が発生した場合、事業者間の責任分担が明確でないため、迅速な対応が期待できない。
（△）</td><td>・コンソーシアムは組成するが、個別契約のため、各企業の連携を確約できない。
・問題が発生した場合、事業者間の責任分担が明確でないため、迅速な対応が期待できない。
（△）</td><td>・運営企業、維持管理企業により構成された SPC が存在するため、2 者間の連携は期待できる。
・運営上の問題が発生した場合、迅速な対応が期待できる一方で、施設上の問題が発生した場合、迅速な対応が期待できない。
（○）</td><td>・設計企業、建設企業、運営企業及び維持管理企業により SPC が構成され、各業務の責任分担が明確化される。
・運営上の問題のみではなく、施設上の問題へも迅速な対応が期待でき、給食提供の「継続」に寄与することが期待できる。
（◎）</td></tr>
<tr><td>業務品質の維持向上</td><td colspan="2">・個別契約のため、第三者の視点からのモニタリングによる業務品質の維持向上が期待できない。
（△）</td><td>・SPC を構成する運営企業、維持管理企業の視点・役割分担により、各業務のモニタリングを行うことで、業務品質の維持向上が期待できる。
（○）</td><td>・SPC を構成する設計企業、建設企業、運営企業、維持管理企業の視点・役割分担により、各業務のモニタリングを行うことで、業務品質の維持向上が期待できる。
（◎）</td></tr>
<tr><td colspan="2">競争性の確保</td><td>－</td><td colspan="2">・民間事業者への参画意向調査の結果、PFI 手法よりは少ないものの、本手法による整備運営を希望している事業者が存在しており、技術面・価格面での競争促進が期待できる。
（○）</td><td>・民間事業者への参画意向調査の結果、本手法による整備運営を希望している事業者が多数存在しており、技術面・価格面での競争促進が十分に期待できる。
（◎）</td></tr>
</table>

【凡例】◎：評価項目に適しており、比較対象の事業手法内において特に優れている。
○：評価項目に適しており、比較対象の事業手法内において優れている。
△：評価項目の実現に向けて懸念事項があり、他の事業手法に比べ劣っている。

(3) 事業手法の定量的評価

給食センターの設計、建設、運営、維持管理に係る費用は、「給食センターの継続」にとって重要な要素です。

本計画では係る費用を概算の事業費として以下のとおり算出し、事業手法の定量的評価として比較検討を行いました。

なお、本項に示す概算事業費は、PFI 手法の一般的な事業期間である 15 年に合わせ、運営・維持管理期間を 15 年と想定して算出しました。

評価項目	従来手法 （業務委託）	DBO 手法 SPC 設立無し	DBO 手法 SPC 設立有り	PFI 手法 BTO 方式
概算事業費	約 150.7 億円	約 137.9 億円	約 139.0 億円	約 139.8 億円

※概算事業費には、施設整備費（土地取得費、設計費、工事費、備品調達費等）、15 年間の維持管理・運営費（調理・配送業務費、維持管理費等）、その他必要経費を含んでいます。

※また、施設整備に当たっては、国庫補助である学校施設環境改善交付金等を活用します。

上表のとおり、最も費用を抑えることのできる事業手法は DBO 手法（SPC 設立無し）となりましたが、PFI 手法においては、事業費を事業期間にわたって割賦払いを行うため、財政負担を平準化することができるという利点もあります。

7.3. 総合評価

定性的評価、定量的評価の結果を踏まえ、本市の中学校給食にとって給食センターが果たすべき役割を、比較検討対象とした事業手法が果たせるかどうか、総合評価を行いました。

(1) 安全・安心の継続

安全・安心な給食を提供する上では、全ての手法において、民間ノウハウの活用により、徹底した衛生管理を行い、品質を維持することが期待できます。

一方で、安全・安心な給食を「安定的に継続して」提供できることは、本市における中学校給食の実施において欠かせない要素となりますが、そのためには、品質の維持のみではなく、品質を維持向上させることが望ましく、本市の中学校給食にとって必要な事項となります。

例えば、設備の不具合や故障等が発生した場合において、給食を止めないためにも迅速かつ円滑に対応できることや、発生した故障等の原因究明及び対応について責任の所在が明確であり、以後の安全・安心に繋がるような業務品質の改善の好循環が極めて重要です。

本市は、前述の考え方を実現するためには本市と民間事業者が効率的・効果的な連携体制を構築することが必須であると考え、連絡窓口を SPC に一元化できる事業手法として、DBO 手法（SPC 設立有り）及び PFI 手法を、他の事業手法に比べ優れていると評価しました。

(2) 学校給食の継続

学校給食の継続には、長期にわたり業務品質を維持向上できることや、建物や設備機器の突発的な修繕にも迅速かつ柔軟に対応できることも重要です。SPC という本市の学校給食のためだけの会社が設立され、健全な経営状態を続けながら、自らのモニタリングや本市のモニタリングを行うことは、学校給食の安定的な継続につながると考えられます。

前項までの評価において、DBO 手法（SPC 設立有り）及び PFI 手法は他の事業手法に比べ優れているとしていますが、両手法の違いは以下の点にあると考えられます。

項目	DBO 手法（SPC 設立有り）	PFI 手法
多角的な モニタリング	・SPC を構成する運営企業及び維持管理企業のみの視点となるモニタリングを実施。	・SPC を構成する設計企業、建設企業、運営企業及び維持管理企業の視点によるモニタリングを実施。 ・金融機関が SPC の財務状況をモニタリングすることになり、学校給食の継続に向け多角的な視点を確保できる。
建物としての継続性、経済性	・設計企業及び建設企業とは給食センターが開業した後において契約期間が終了しているため、設計企業及び建設企業の協力が必要な場合、改めて契約する必要があり、費用がかかる可能性がある。	・SPC に設計企業、建設企業を含める可能性があるため、長期にわたり、必要に応じて両者の支援を受けることができる。

(3) コンソーシアムの連携力

給食センターを整備し運営していく上で、給食センターの「設計」、「建設」、「運営」、「維持管理」を一括して民間事業者に発注することは、日々の様々な業務に携わる者の意向・ノウハウが給食センターに最大限反映され、効率的・効果的な運営を実現することのできる利便性の高い施設整備に繋がることが期待できます。

また、各企業が互いに連携し、各業務の品質向上を目指すこと、及びこれらの業務マネジメントを SPC が行うことが、給食提供の安定的な継続につながると考えられます。PFI 手法では、設計企業、建設企業だけでなく、運営企業及び維持管理企業を含めた SPC が構成されるため、各業務の責任分担が明確化され、運営上の問題だけでなく施設上の問題へも迅速に対応できることや、各企業の視点による業務モニタリングが実施され、業務品質の維持向上を図ることが期待できます。

そのため本市は、給食センターを整備し、運営する事業手法として、給食センターの「設計」、「建設」、「運営」、「維持管理」を一括して民間事業者に発注する事業手法であり、中でも設計企業、建設企業を含めた SPC が設立され、コンソーシアムの連携力が最も発揮されると期待できる PFI 手法を、他の事業手法に比べ優れていると評価しました。

定量的評価より、DBO 手法（SPC 設立有り）は PFI 手法に比べ約 1 億円の費用を抑えることのできる結果となりましたが、当該費用は学校給食の継続に向けて SPC の果たすべき様々なマネジメント業務に必要な費用であると評価できます。

なお、PFI 手法（BTO 方式）は、他自治体の給食センター整備運営事業においても多く採用されている事業手法であり、民間事業者の参画が得やすく、技術面・価格面での競争促進も期待できます。

以上の考え方を踏まえ、本市は DBO 手法（SPC 設立有り）の経済性を評価しつつ、PFI 手法に期待できる効果が「学校給食の安定的な継続」にとって重要であると考え、PFI 手法が本事業にとって最も適切な事業手法であると総合的に評価します。

8 事業スケジュール

本計画策定時点で想定する事業スケジュールは次のとおりですが、手続きは慎重に進めつつ、事業者とも協力し、できるだけ早期に実施できるよう努めます。

年度	概要
令和 2 年度 （2020 年度）	基本計画の策定
令和 3 年度～令和 4 年度 （2021 年度～2022 年度）	公表資料の作成、事業者選定
令和 5 年度～令和 6 年度 （2023 年度～2024 年度）	設計、建設、開業準備
令和 7 年度中 （2025 年度中）	供用開始

【資料】

茨木市中学校給食基本計画策定委員会

茨木市中学校給食基本計画策定委員会は、茨木市中学校給食基本計画を策定するにあたり、多角的な視点から意見を聴取し、協議を行うことを目的に令和 2 年（2020 年）6 月に設置しました。

茨木市中学校給食基本計画策定委員会委員名簿

役職	委員名	備考
会長	小田　佐衣子	茨木市教育委員会　教育総務部長
副会長	加藤　拓	茨木市教育委員会　学校教育部長
委員	西川　恵三	茨木市　危機管理監
委員	秋元　隆二	茨木市　企画財政部長
委員	吉田　誠	茨木市　産業環境部長
委員	岸田　茂樹	茨木市　都市整備部長
委員	中田　弘之	茨木市　建設部長

茨木市中学校給食基本計画策定委員会の開催結果

回数	会期	議題
第 1 回	令和 2 年（2020 年） 6 月 24 日	・計画概要の説明 ・基本計画策定委員会の進め方及び各回の議題案について ・給食センターの整備数及び建設候補地について
第 2 回	令和 2 年（2020 年） 8 月 7 日	・給食センターの整備数及び建設候補地の決定について
第 3 回	令和 2 年（2020 年） 9 月 29 日	・基本計画策定委員会の進め方及び事業スケジュールについて ・基本計画（案）について ・基本計画に係る給食センターの機能について ・モデルプランについて ・事業手法について
第 4 回	令和 2 年（2020 年） 11 月 26 日	・基本計画（案）について ・モデルプランについて ・事業手法について ・民間事業者参画意向調査について
第 5 回	令和 2 年（2020 年） 12 月 25 日	・基本計画（案）について ・事業手法について
第 6 回	令和 3 年（2021 年） 2 月 25 日	・パブリックコメントの結果について ・基本計画（案）について
第 7 回	令和 3 年（2021 年） 3 月 23 日	・基本計画について ・今後の進め方について

用語集

注釈番号	用語	内容
※1	自校調理方式	学校内の給食室で調理した給食を当該校の生徒が喫食する給食実施方式。
※2	親子調理方式	近隣の学校の給食室で調理した給食を配送する給食実施方式。
※3	センター方式	給食センターで調理した給食を各校に配送する給食実施方式。
※4	民間調理場活用方式	民間事業者の調理施設で調理した給食を各校に配送する給食実施方式。
※5	HACCP（ハサップ）	原料の入荷から製造・出荷までのすべての工程において、あらかじめ危害を予測し、その危害を防止するための重要管理点を特定して、そのポイントを継続的に監視・記録し、異常発見時にはすぐに対策をとり解決する手法。この手法は、現在食品衛生管理の最も優れた手法であると評価されている。
※6	ドライシステム	床に水が落ちない構造の施設・設備、機械・器具を使用し、床が乾いた状態で作業ができるシステム。
※7	ローリングストック	災害に備えて食材を備蓄しておき、賞味期限の近いものから消費し、新しいものを補充していく方法。
※8	PPP	Public Private Partnership の略称であり、「官民連携」といわれる。PPP とは、公共施設等の設計、建設、維持管理、運営等を行政と民間が連携して行うことにより、民間の創意工夫等を活用し、財政資金の効率的使用や行政の効率化等を図るものであり、DBO 手法、PFI 手法はその一類型となる。
※9	PFI	Private Finance Initiative の略称。PFI 手法は、PFI 法に基づき、公共施設等の建設、維持管理、運営等を民間の資金、経営能力及び技術的能力を活用して行う官民連携の事業手法。 PFI 手法にも様々な方式があるが、本市においては他市の給食センターの整備、運営について多く採用されている BTO 方式（民間事業者が施設を設計・建設し、施設完成後に公共側に施設の所有権を移転し、民間事業者が維持管理・運営等を行う方式）にて検討を行った。近隣市では、川西市、尼崎市、大津市、生駒市等の給食センターの整備運営に本手法が採用されている（整備中を含む）。
※10	コンソーシアム	企業連合と訳される。PPP/PFI 手法においては異業種の民間事業者が組む企業グループをいう。
※11	DBO	Design Build Operate の略称であり PPP 手法の一種である。対象とする公共施設の設計、建設、運営、維持管理等を民間事業者に対し一括で発注する手法であり、運営及び維持管理を考えた設計、建設等に対し、民間事業者のノウハウ活用が期待できる。
※12	SPC	Special Purpose Company の略称であり、「特別目的会社」と訳される。PPP 手法において、対象とする公共事業のみを行う会社として民間事業者が設立し、当該公共事業で得られる対価を収入として経営を行う会社である。

茨木市中学校給食基本計画
令和３年（2021 年）３月

茨木市教育委員会教育総務部学務課
〒567-8505　大阪府茨木市駅前三丁目８番 13 号
電話　072－622－8121（代表）
http://www.city.ibaraki.osaka.jp/