

# 第1回鹿児島県PPP/PFIプラットフォーム サウンディング

進行：有限責任監査法人トーマツ



# 1. 事業概要

## ● 屋久島町の概要

### 【概要】

本町は、屋久島と口永良部島の2島からなっています

屋久島は、鹿児島市の南方約130km、大隅半島佐多岬の南方約60kmの東シナ海に位置します

口永良部島は、屋久島の西北西12kmに位置します

### 【アクセス】

屋久島：屋久島空港⇔鹿児島空港  
屋久島空港⇔福岡空港  
屋久島空港⇔伊丹空港（大阪）

口永良部島：空路なし、フェリーのみ

## ● 学校位置図

### 【学校数】

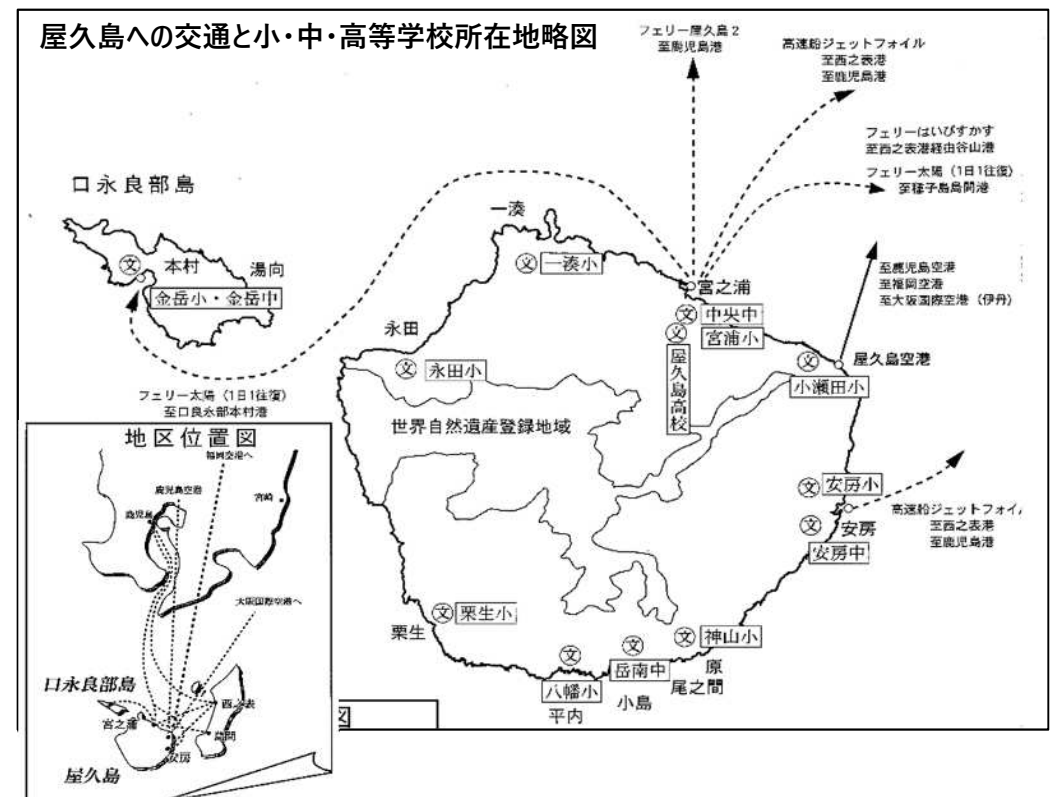
小学校：8校  
中学校：3校  
県立高校：1校

### 【児童・生徒数】

小学生：658名  
中学生：316名  
高校生：195名

※令和5年5月1日現在

※口永良部島には、小中併設校が1校あり、11名の児童生徒が学んでいます。



# 1. 事業概要

## ● 対象施設

### ① 屋久島町学校給食センター



- 昭和56年12月竣工 R C造1階建て457.76㎡  
(製パン工場併設)
- 職員数  
栄養士： 1名 (県費職員)  
調理員： 13名 (町費職員)  
フル11名・パート2名
- 供給校数： 5校  
(小学校4校・中学校1校)
- 供給食数： 550食/日  
(小学校190日・中学校185日)
- 管理費： 42,341千円  
(うち人件費27,278千円)
- 食材費： 29,199千円
- 調理場システム： ウェットシステム

※令和5年3月末時点

# 1. 事業概要

## ● 対象施設

### ②屋久島町学校給食東部地区共同調理場



□ 平成元年2月竣工 R C造1階建て290㎡

□ 職員数

栄養士：1名（県費職員）

調理員：8名（町費職員）

フル4名・パート4名

※フル2名は委託職員

□ 供給校数：3校

（小学校2校・中学校1校）

□ 供給食数：425食/日

（小学校190日・中学校185日）

□ 管理費：29,667千円

（うち人件費16,351千円）

□ 食材費：21,904千円

□ 調理場システム：ウェットシステム

※令和5年3月末時点

# 1. 事業概要

## ● 対象施設

### ③屋久島町学校給食西部地区共同調理場



- 平成2年3月竣工 RC造1階建て240m<sup>2</sup>
- 職員数
  - 栄養士：1名（県費職員）
  - 調理員：5名（町費職員）  
フル5名 ※フル2名は委託職員
- 供給校数：4校（町立幼稚園1校含む）  
（小学校2校・中学校1校）
- 供給食数：210食/日  
（小学校190日・中学校185日）
- 管理費：17,375千円  
（うち人件費11,796千円）
- 食材費：10,626千円
- 調理場システム：ウェットシステム

※令和5年3月末時点

# 1. 事業概要

## ● 対象施設

### ④ 屋久島町金岳小中学校共同調理場



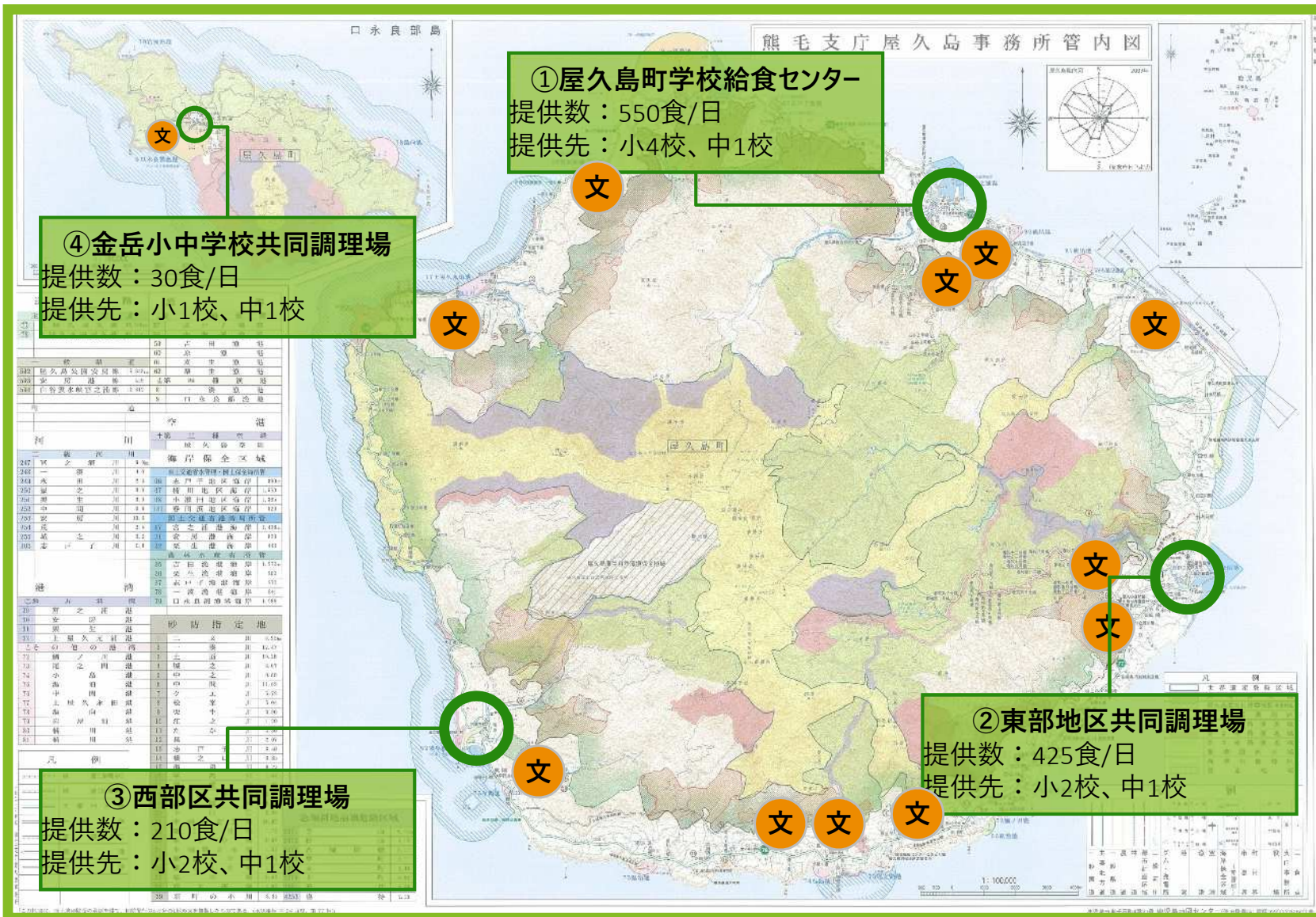
- 昭和56年3月竣工 R C造1階建て 95㎡  
※平成31年改修
- 職員数  
栄養士：1名パート（町費職員）  
調理員：2名パート（町費職員）
- 供給校数：2校  
（小学校1校・中学校1校）
- 供給食数：30食/日 ※年により増減あり  
（小学校190日・中学校185日）
- 管理費：7,683千円  
（うち人件費5,378千円）
- 食材費：1,707千円
- 調理場システム：ドライシステム

※令和5年3月末時点

# 1. 事業概要

## ● 対象施設管内図

● 小・中学校      ○ 給食センター配置エリア



# 1. 事業概要

## ● 施設等の利用状況

### 施設の現況、利用状況

- 学校給食においては、「調理後 2 時間以内に喫食する」という定めがあるため、4 施設を管理・運営しております。
- 食数は、1200食/日程度であり、毎食単価小学生257円、中学生323円で提供しております。
- 4 施設とも建築後30数年が経過し、施設の老朽化、設備の更新等経費が増加しており、それぞれに専属の調理員が必要なため、人材確保に苦慮しています。
- 給食の献立についても、それぞれが独自で行っており、天候により船便が欠航し、食材搬入ができないことも少なくありません。

### 現在検討している官民連携の手法

- 学校給食センター …… 公設民営（DBO方式）
- 総合給食センター …… 民設民営（PFI方式）

#### ※：パン工場の取り扱いに関する留意事項

現在、町内にあるパン工場（1施設）の取り扱いについて、庁内では本事業の対象範囲に含めない方針ですが、住民説明の結果によっては、当該施設の運営に加えてパン工場の運営も事業範囲に入る可能性があります。



## 2. 本事業において目指す姿

### ● 現状・課題

- ✓ (自治体を取り巻く環境)
  - 児童生徒数の減少
  - 施設の老朽化及び管理経費の増
  - 調理員の人材不足



### ● 将来的な理想像

- ✓ 現在ある施設の統合による課題解決
- ✓ 民間事業者のアイデアによる新たな施設整備・運営
- ✓ 学校給食センターから総合給食センターへの転換

### 3. 今後想定しているスケジュール

- 1年目（令和6年）
  - 新給食センター基本計画の策定
  - 新給食センター建設委員会発足
  - P P P / P F I 可能性調査の実施
  - 議会・住民との合意形成
- 2年目（令和7年）
  - 新給食センター整備事業者選定資料作成業務
  - 国庫補助事業協議
  - 給食センター建設のための予算書の提出
- 3年目（令和8年）
  - 事業者公募・契約
  - 基本設計・実施設計
- 4年目（令和9年）
  - 建設・開業準備
- 5年目（令和10年）
  - 新給食センター給食開始

動線工事に伴い  
造成工事を実施する想定  
(工期未定)



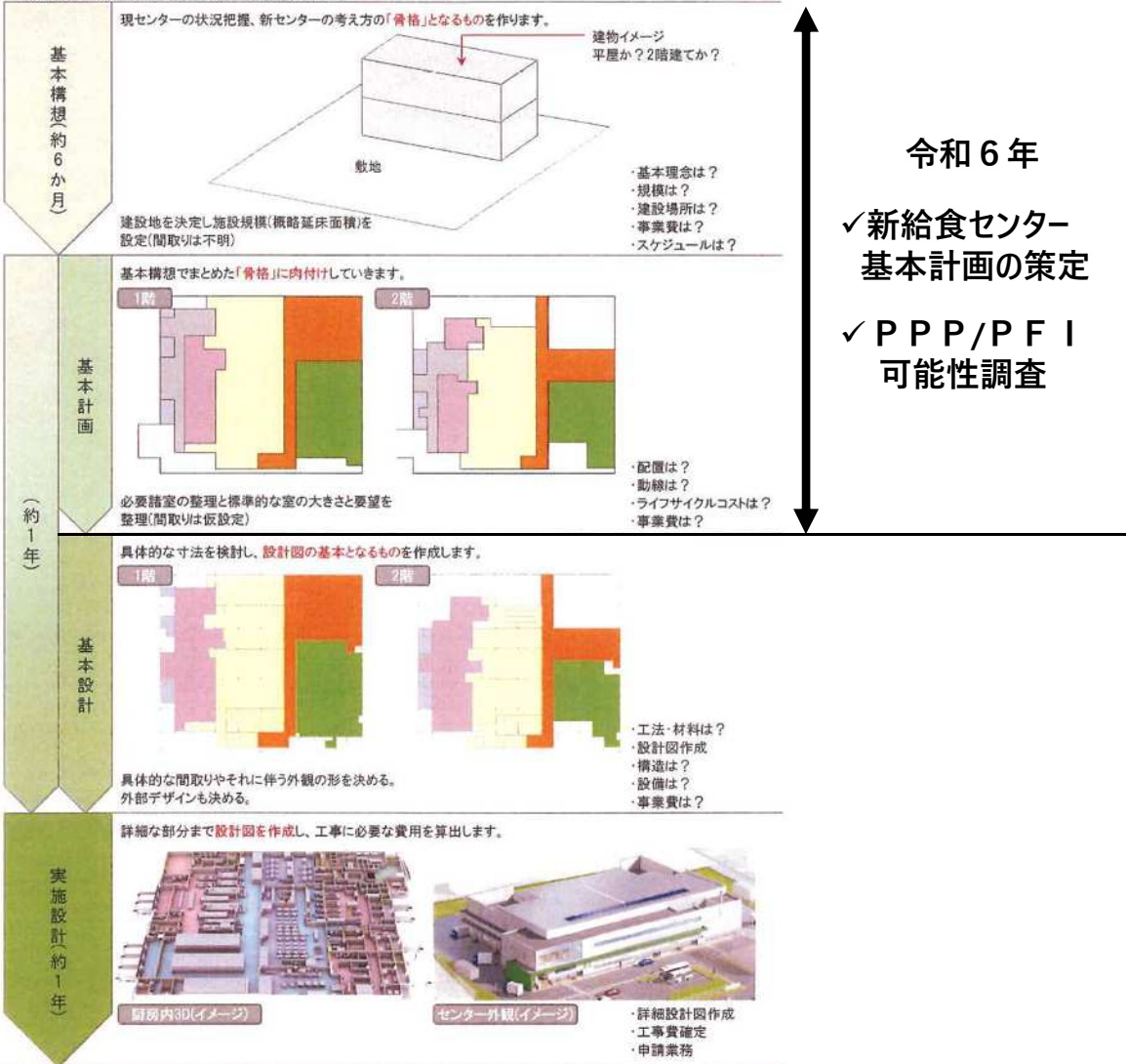
# 3. 今後想定しているスケジュール

工程	内容
基本調査 (状況調査)	既存センターの状況確認調査。 施設外部の外壁等のヒビ割れ、内部・壁床・天井等のヒビ割れ、空調・衛生設備・厨房機器の確認調査を行うもの。
基本構想	市民ニーズ等を踏まえながら、給食センター建替に向けた課題抽出を行うとともに、その必要性について合意形成を図るなど、その実現に向けて、学校給食の基本理念を定め、機能、規模、場所、工程などの基本計画の検討となる項目について検討を行うもの。
基本計画	給食センターの設計・工事を進める上での根幹となる計画であり、利便性・機能性・周辺環境との連携性等の観点から、給食センターの具体的な課題や条件を整理するなど場所や機能、概算工事費など具体的な案を示すもの。
基本設計	給食センターの構造や配置、レイアウト、備えるべき機能や設備、内外のデザイン等を設計書として取りまとめるもので、新センターの具体的なイメージが明確となるもの。
実施設計	基本設計に基づき、工事施工を考慮した上、衛生管理、調理動線、デザインと技術面と各分野にわたって詳細な設計書であり、工事施工に向けて工事費の具体的な積算を行うもの。

【参考】基本調査・基本計画・基本設計・実施設計のイメージ

機能	基本調査	基本計画	基本設計	実施設計
センター内 レイアウト	衛生管理が保たれる配置、部屋割りの考え方	わかりやすい部屋・調理室の配置の配慮等の方針	フロアごとの大まかなレイアウト、カウンターや間仕切り設置の考え方	調理室ごとの面積、受け渡しカウンターや調理台、移動台、ラック棚、出入口扉等の規格、数量及び配置の決定
調理エリア	各調理室の安全性確認、調理機器の老朽化調査等	様々な調理の規模に対応できる機能、各調理室へのバランスの取れた配置などの方針	調理室ごとに設置機器の数や大まかなレイアウト、必要な関連設備(手洗い、トイレ、空調、給排水等)の設置の考え方	調理室ごとの面積、施設の規格、数量及び配置の決定 厨房機器仕様決定
一般事務エリア	老朽化となった施設設備等の確認	必要な施設設備等の方針	大まかなレイアウトに必要な施設設備の設置の考え方	具体的な配置、事務室の規格、数量及び配置の決定
省エネ対策	省エネ対策に向けて必要とする内容の確認	省エネ対策及び自然エネルギーの有効利用の検討などの方針	太陽光パネルなど設置する省エネルギー設備及び運営方法の決定	各省エネルギー設備(厨房機器)の規格、数量及び配置の決定

基本構想・基本計画・基本設計・実施設計とは



## 4. 民間事業者への質問事項

- この事業について、民間事業者が参入しやすいような諸条件はあるでしょうか

### < 質問の趣旨・背景 >

- ✓ 民間事業者のご意見を伺い、募集要項等の諸条件を検討したい
  - 施設の整備や運営準備までのスケジュール感を把握し、庁内における検討の参考にしたい
- ✓ 現時点では学校給食センターの整備ではDBO方式PFI方式などを想定していますが、民間事業者の参入しやすさ含めて、想定される官民連携の手法を検討したい
- ✓ 現状の給食施設にて従事している調理スタッフについて、事業手法の変更に伴い、事業者への雇用先の変更可能性について検討したい
  - 柔軟な働き方が可能な点から民間での雇用が望ましいと考えているため、民間での調理員の雇用可能性・形態について意見を伺いたい

## 4. 民間事業者への質問事項

- 総合給食センターの方針で進めた場合、具体的なアイデアについて伺わせてください

### < 質問の趣旨・背景 >

- ✓ 施設の利活用について、庁内における検討の参考にしたい
- ✓ アイディアを実現するために行政側で歩み寄る点があれば併せてご意見をいただきたい
- ✓ 財産の貸付と譲渡、どちらが民間事業者によって参入しやすいか把握したうえで与件を整理したい
- ✓ 離島など地理的な課題がある地域での類似事業経験があれば、共有いただきたい
- ✓ 離島中の離島※である口永良部島について、本事業の総合給食センターとは別で直接の契約が必要だと検討しているため、知見等あれば伺いたい  
※物流ルートが、本島→屋久島町→口永良部島のため