

# 民間調理場活用に関する事業者意向調査 集計結果

管理部 学校給食課

## 1. 調査の趣旨について

本市の中学校給食の実施手法についてより慎重な検討を図る観点から、民間調理場を活用した給食提供の可能性について検証を行うため、平成24年4月から8月に、①委託で業種を給食として本市に登録している事業者、②公益社団法人日本給食サービス協会関西支部会員及び構成員企業、③民間調理場活用方式による中学校給食を実施又は予定している大阪市、吹田市、寝屋川市、松原市及び京都市において業務発注の入札等に参加した事業者の100社を対象に調査を実施しました。

## 2. 調査内容

- (1)本市が中学校給食を民間調理場活用方式で行うと仮定した場合における、参入の意向に関する設問
- (2)各事業者の調理場の状況及び配送の可能性等に関する設問

[添付資料:中学校給食の調理及び配送業務についての要件(例)]

- (1)対象校 : 枚方市立中学校 全19校(地域等を勘案し分割の予定)
- (2)調理内容 : 主食は原則として米飯、副食は5品目程度
- (3)実施日数 : 年間190日程度  
(土・日・祝日、夏・冬・春休みなど給食を提供しない日を除いた予定日数)
- (4)業務概要 : 市が定めた献立を市が提供(又は指定)する食材により調理し、ランチボックスに詰めた給食を対象校に配送する。
  - ① 物資の受入確認、保管、管理
  - ② 調理
  - ③ ランチボックスへの盛付け、中学校ごとの仕分け
  - ④ 中学校への配送・配膳
  - ⑤ 中学校からの食器等の引き取り・配膳室の清掃
  - ⑥ 食器具等の洗浄、消毒及び保管
  - ⑦ 廃棄物の処理
  - ⑧ 注文情報の受付、給食費の徴収、報告
  - ⑨ その他必要業務

※食品衛生、公衆衛生及び学校給食に関する法令、関係法規、通達等の順守が必要。

## 3. 調査実施期間

- |          |                |
|----------|----------------|
| 1回目(93社) | 平成24年4月17日～25日 |
| 2回目(6社)  | 平成24年7月2日～9日   |
| 3回目(1社)  | 平成24年8月2日～9日   |

## 4. 回答状況

- 対象業者 : 100社  
回 答 : 59社(回答率59%)

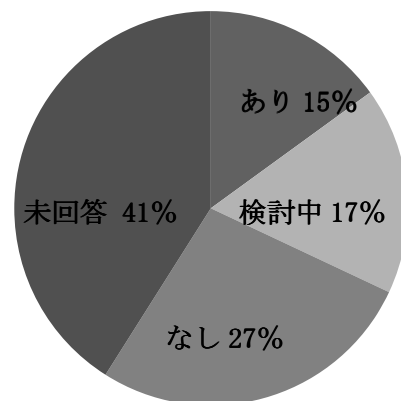
(郵送・メール・FAX・聴き取りにて実施)

\* 資料 「中学校給食の調理及び配送業務に関するアンケートについて(依頼)」

## 5. 集計結果

**設問①(1)** 民間調理場を活用した中学校給食の調理及び配送業務への参入意向についてお伺いします

あり	検討中	なし	未回答	合計
15社	17社	27社	41社	100社



- ・「検討中」については、調理場を持たないので意向ありとはしなかった事業者や、将来の事業化に向けて検討したいとする事業者等が含まれています。
- ・「未回答」については、調理場の運營業務受託を業務としている事業者や学校給食を行っていない事業者が主なものとなっています。

**設問②(1)** 枚方市まで車で概ね片道2時間以内の所に調理施設がありますか

参入意向「あり」15社	
調理施設あり	調理施設なし
11社	4社

- ・設問①(1)において参入意向「あり」の15社のうち、調理施設ありの11社においては、全19中学校への調理後2時間以内の配送が可能とするものは2社、一部の学校のみ可は8社、不可のものは1社となっています。

**設問③(1)** 年間190日程度の受注が可能ですか。

**設問③(2)** 可能な場合の提供可能食数は何食ですか。

**設問④(1)** 調理後2時間以内の中学校への配送が可能ですか。

(調理施設ありの11社の状況)

No	所在地	配送(調理後2時間以内)	提供可能食数(食/日)	衛生管理(HACCP※1等)	調理室の作業環境※3
1	大東市	全校可	5,000	大阪府認証※2	—
2	高槻市	全校可	2,500	—	—
3	大阪市	一部校可(注)	5,000	導入予定	ドライ方式
4	京都市	一部校可(注)	5,000	—	—
5	堺市	一部校可(注)	4,000	導入済み	ドライ方式
6	松原市	一部校可	3,000	導入予定	—
7	奈良市	一部校可	2,000	大阪府認証	—
8	大阪市	一部校可	1,000	導入済み	—
9	大阪市	一部校可	400	—	—
10	東大阪市	一部校可	未定	—	—
11	八尾市	不可	不可	大阪府認証	—

(注) 調査結果については、事業者からの回答内容どおりの記載を原則としているが、調理施設の所在地が、大阪市、堺市、京都市となっている中で、「調理後 2 時間以内の配送が全校可能」との回答であることから、各事業者を確認を行ったところ、「配送の所要時間のみを考慮して区分しており、現実的に調理後 2 時間以内の全校配送は困難である」旨の回答を得たため、「一部校可」としている。

参入意向「検討中」17社	
調理施設あり	調理施設なし
9社	8社

- ・ 設問①(1)において参入意向「検討中」の 17 社のうち、調理施設ありの 9 社においては、全 19 中学校への調理後 2 時間以内の配送が可能なものは 3 社（ただし、2 社は同一会社の別支店）、一部の学校のみ可は 4 社、不可のものは 2 社となっています。

設問③(1) 年間 190 日程度の受注が可能ですか。

設問③(2) 提供可能食数は何食ですか。

設問④(1) 調理後 2 時間以内の中学校への配送が可能ですか。

(調理施設ありの 9 社の状況)

No	所在地	配送(調理後 2 時間以内)	提供可能食数 (食/日)	衛生管理 (HACCP※1 等)	調理室の作業環境※3
1	高槻市	全校可	2,500 (注)	導入済み	—
2	大阪市	全校可	500	—	—
3	大阪市	全校可	500	—	—
4	東大阪市	一部校可	10,000	導入予定	—
5	神戸市	一部校可	1,000	導入済み	ドライ方式
6	茨木市	一部校可	500	導入済み	ドライ方式
7	大阪市	一部校可	未定	導入済み	—
8	堺市	不可	未定	導入済み	ドライ方式
9	八尾市	不可	2,000	導入済み	ドライ方式

(注) 提供可能食数について回答文には 1 万食と記載されていたが、事業者を確認を行ったところ、ランチボックスに詰める盛付工程の処理能力は毎時 2,500 食であるとの回答であった。学校給食では調理後 2 時間以内の喫食が必要なため、この 2,500 食を提供可能食数とした。

※1 HACCP…… 食品の安全性を保証する衛生管理手法の一つで、原材料の生産から調理されて喫食者の口に入るまでの各段階で発生すると考えられる危害を科学的に分析し、その危害発生を防止できるポイントを定め、これを重点的に管理することで安全性を確保しようとするもの。

※2 大阪府認証…… 事業者が自ら行う積極的な衛生管理、コンプライアンス及び危機管理の取り組みについて、一定水準以上にあると認められる施設を認証することにより事業者を支援し、府民の食の安全と安心の確保に資することを目的とする制度で、「大阪版食の安全安心認証制度」という。  
府が定めた認証基準に基づく自主管理の取り組みを行っている事業者は、府の指定する認証機関により審査を受け、認証を受ける。認証を受けた事業者は、認証基準を遵守し、自主管理を推進することにより安全性の高い食品の提供とともに、食の安心確保に努めるものとする。

※3 調理室の作業環境…… ドライ方式またはウェット方式。ウェット方式でドライ運用もある。

**設問** 主食・副食共に 65℃以上で保温して、給食を提供する実績はありますか。

(この設問は、アンケートに対して、回答のあった事業者のうち枚方市まで車で概ね片道 2 時間以内の所に調理施設のある 20 社を対象として聴き取り調査を行いました。)

あり	なし
－ 社	20 社

- ・ いずれの事業者も本市が実施を予定している調理後の保管温度を安全とされる 65℃以上とする給食の実績はありませんでした。
- ・ 4 社からは、クックチル方式により配膳先の施設で温めなおす方法を実施しているとの回答がありました。
- ・ 1 社からは、副食の一部主菜についてのみ、配送先の各学校においてオープンで温める手法の提案がありました。

(上記 5 社の状況)

No.	所在地	配送	温かい給食の提供実績等
1	大阪市	一部校可	配送先で一部を再加熱する方式を提案。
2	高槻市	全校可	クックチル方式(※)で実施している。
3	茨木市	一部校可	同上
4	大阪市	一部校可	同上
5	堺市	不可	同上

※ クックチル方式・・・ 主に病院や福祉施設の食事に用いられる方法で、調理後の保管温度を 0～3℃に急速冷却することにより、調理後 5 日間程度の保存が可能とされ、喫食前に再加熱して提供するもの。

## 6. その他の意見

(枚方市まで車で概ね片道 2 時間以内の所に調理施設がある事業者)

- 中学校給食受注を見込み調理場の新設を予定している。
- 既存の給食会社では不可能だが、他県での実績があるため、使用していない給食センターか、新設の給食センターがあれば可能であると考える。
- クックチル方式による調理のため、前日調理となる。
- クックチル方式、チルドタイプ、温蔵庫タイプなら(温かい給食の提供が)可能。

(枚方市まで車で概ね片道 2 時間以内の所に調理施設がない事業者)

- ランチボックスに詰めた給食を対象校に配送する業務は行っていないが、将来的には配送、調理施設を含め検討したいと考えている。

- 現在は調理施設がないが、他県では行っているため、建設は可能。
- 給食センターをPFIにて行っている実績があるので、PFI方式での対応は可能。
- 自治体の要望が多いことから、検討すべき課題としている。
- 将来的に中学校給食及び配送事業等への参入を検討している。

## 7. まとめ

本市が実施を予定している給食は、調理後の保管温度として安全とされる 65℃以上で保管することにより、食中毒対策に万全を期するとともに、季節を問わず温かく提供しようとするものです。

しかしながら、本調査の結果では、いずれの事業者においても、本市が実施を予定している温かい給食提供の実績はありません。

また、新たに民間調理施設で調理後の保管温度を 65℃以上とする方法を実施する場合には、再加熱のためのコンベクションオープンや給食配送に使用する保温カート等の設備費として 1 億数千万円程度の経費が必要となることに加え、各設備の設置・保管場所確保のための拡張も含めた施設整備を行う必要があります。このため、保管温度を 10℃以下とする給食提供を前提として算定している民間調理場活用方式に比べて所要経費が増大することになります。

これらのことから、本市の中学校給食については、民間調理場活用方式ではなく共同調理場方式で実施することが妥当であると考えられます。

なお、温かい給食の提供については、①クックチル方式により、病院等への提供を行っている事業者がありますが、学校給食法に基づく給食としての提供実績はなく、大阪府のスクールランチ事業として実施している事例(1 市)では喫食率が 2%を下回る状況であること、②事業者(1 社)から、副食の一部主菜についてのみ、配送先の各学校においてコンベクションオープンで温める手法の提案がありましたが、提供実績がないことや対象が一部の主菜に限られることから、これらについては本市での実施は困難なところです。

仮に保管温度を 10℃以下とする給食の実施を想定した場合においても、市内に民間調理施設はなく、市外に所在する民間調理場のうち、「参入意向あり」で調理後 2 時間以内の配送を「全校可能」とする事業者は 2 社(提供可能食数は、それぞれ 2,500 食と 5,000 食)であり、競争性の確保が難しく、安定的、継続的な中学校給食の提供が担保されない状況となっています。

また、調理後 2 時間以内の配送が一部校可能な事業者を組み合わせることによる給食の実施については、その調理施設の多くが本市の南方向に位置する市に偏在している状況であることから困難であると考えられます。

平成24年\*月\*\*日

\* \* \* 様

枚方市教育委員会事務局  
管理部 学校給食課長

中学校給食の調理及び配送業務に関するアンケートについて（依頼）

陽春の候、ますますご清祥のこととお喜び申し上げます。

さて、本市では、現在、中学校給食の実施について検討を行っており、民間調理場を活用した給食提供の可能性についても検証を行う必要があると考えております。

つきましては、ご多忙中誠に恐れ入りますが、御社のお考えを参考とさせていただきたく、別紙記載の項目について、別添資料「中学校給食の調理及び配送業務についての要件（例）」をご確認の上、ご回答くださいますようお願い申し上げます。

なお、勝手ではございますが、\*月\*\*日（\*）までに、ご返送いただきますよう、よろしく願いいたします。

※メールでの回答を希望される場合は、下記までメールをいただきましたら、ファイルを返信させていただきます。

※このアンケートは、枚方市登録業者（業種区分：給食）の皆様へ送付しています。  
お答えいただいた内容は、アンケートの目的以外に使用することはありません。

枚方市教育委員会事務局  
管理部学校給食課 担当 \*\*  
〒573-1159 大阪府枚方市車塚 1-1-1  
Tel 050-7105-8030 Fax 072-851-1744  
E-Mail kyushok@city.hirakata.osaka.jp

## 中学校給食の調理及び配送業務についての要件（例）

- 1 対象 枚方市立中学校 全19校 （地域等を勘案し、分割の予定）
- 2 調理内容 主食は原則として米飯、副食は5品目程度
- 3 実施日数 年間190日程度  
（土・日曜日、祝日、夏・冬・春休みなど、給食を提供しない日を除いた予定日数です。）

### 4 業務概要

市が定めた献立を市が提供（又は指定）する食材により調理し、ランチボックスに詰めた給食を対象校に配送するものです。

- ①物資の受け入れ確認、保管、管理
- ②調理
- ③ランチボックスへの盛り付け、各中学校ごとの仕分け
- ④中学校への配送・配膳
- ⑤中学校からの食器等の引き取り・配膳室の清掃
- ⑥食器具等の洗浄、消毒及び保管
- ⑦廃棄物の処理
- ⑧注文情報の受付、給食費の徴収、報告
- ⑨その他必要業務

※食品衛生、公衆衛生及び学校給食に関する法令、関係法規、通達等の順守が必要となります。

### 【参考文献】

学校給食実施基準（平成21年文部科学省告示第61号）、  
学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省告示第64号）、  
大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省平成9年3月24日衛食第85号別添  
最終改正平成20年6月18日食安発第0618005号）



## 中学校給食の調理及び配送業務に関するアンケート

回答日(平成24年 月 日)

貴社名	
御担当部署	
御担当者	
電話番号	
E-mail	
①民間調理場を活用した中学校給食の調理及び配送業務への参入意向についてお伺いします	
(1) 参入意向の有無 【 有 ・ 無 ・ 検討中 】	
②枚方市最寄りの調理施設	
(1) 枚方市まで車で概ね片道2時間以内の所に調理施設がありますか 【 有 ・ 無 】	
施設名称	
施設所在地	
調理能力/日	
HACCP 手法	【 導入済み ・ 導入予定 ・ 導入予定なし 】
ドライ化	【 ドライ方式 ・ ウエット方式 ・ その他 】
③中学校給食の調理及び配送について、年間190日程度の受注が可能ですか	
(1) 年間190日程度の受注が 【 可能 ・ 不可 ・ その他( ) 】	
(2) (1)で可能な場合の提供可能食数 【 食程度 ・ 未定 】	
④調理後2時間以内に、中学校への配送が可能ですか	
(1) 調理後2時間以内の配送 【 全校へ可能 ・ 一部校へ可能 ・ 不可 】	
⑤情報公開条例に基づく公開請求があった場合の公開の可否についてお伺いします	
【 可 ・ 一部可 ・ 不可 】	
⑥備考 (ご意見・ご質問等)	