

令和6年5月29日

富士見市議会議長 田中 栄志 様

会派名 21・未来クラブ
代 表 尾崎 孝好

行政視察・研修（政務活動）報告書

下記のとおり、行政視察・研修（政務活動）を実施しましたので、報告いたします。

記

- 1 期 間 令和6年5月24日（金）午前10時から正午まで
- 2 参加者名
尾崎孝好、斉藤隆浩、関野兼太郎、田中栄志、佐野正幸、小泉陽
- 3 場所（行政視察地・研修場所）
所沢市立第2学校給食センター（埼玉県所沢市中富1862-1）
- 4 調査・研修概要

（1）視察市の概要

所沢市は、首都東京から30キロメートル圏内にあり、武蔵野台地のほぼ中央、東京都多摩北部に接する埼玉県南西部に位置し、狭山丘陵付近に源を發する柳瀬川、東川などが流れている。江戸時代には三富開拓地割が柳沢吉保によって作られた。明治44年には、我が国で初めて飛行場が建設され、日本の航空發祥の地となっている。

昭和25年、埼玉県で8番目に市制を施行し、現在では人口34万人を超える埼玉県南西部の中心都市として發展している。

市の中央部には、所沢飛行場が米軍通信基地として利用されている地域があるが、返還運動により今ではその約7割が返還され、跡地には、3つのホールを備えた市民文化センターミュージズ、面積50.2ヘクタールの所沢航空記念公園、市役所、県内有数の規模を誇る市民体育館、国県等の施設が整備され市の中心的な役割を担う地域となっている。

また中心市街地では再開發が行われ、商業・産業の活性化など、更なる發展が期待されている。

人口：343,187人 世帯数：169,931世帯
(令和6年4月末日現在)

面積：72.11平方キロメートル

令和6年度一般会計当初予算：121,641,000千円

財政力指数：0.949 (令和4年度)

(2) 調査概要 「給食センターの運営について」

事業の主な概要

①学校給食センターの概要・特徴について

正式名称 所沢市立第2学校給食センター

愛称 「トコロんキッチン」

施設概要

所在地 所沢市中富1862-1

敷地面積 7,033.05平方メートル

延べ床面積 4,503.03平方メートル

構造 鉄骨造・地上2階建て

調理能力 1日最大9,000食(2献立)

現在は、約8,000食を提供

アレルギー対応食は、1日最大90食

配送対象校 市立小学校8校、中学校7校

給食開始 令和6年4月

PFI事業概要

事業者 株式会社所沢学校給食サービス
(代表企業 東洋食品株式会社)

事業方式 BTO方式

事業期間 令和3年12月～令和21年3月

②新たな給食センター建設の経緯について

市内2か所の給食センター(第1及び第3)は、所沢市の学校給食(約26,000食)のおよそ6割(約15,600食)を提供していたが、両施設とも設備が老朽化し、維持管理が難しくなっていた。

そこで、児童生徒に安心・安全な学校給食を安定的に提供するため、築年数の古い第3給食センターに代わる新たな施設を整備することとなった。

③PFI方式を取り入れた経緯について

平成29年度に行ったPFI導入可能性調査の報告を踏まえ、庁内において検討を重ねた。

財政負担の軽減と事業費用の平準化、一括発注・長期契約による事業者独自の創意工夫やノウハウの発揮さらには効率的かつ効果的な運営環境の創出、業務の効率化等が図られると判断し、導入することとした。

なお、応募については1社のみであった。

また、契約金額は、10,289,854,781円であった。

④ P P A方式による太陽光発電設備導入について

脱炭素社会実現を目指した条例に基づき、温室効果ガスの排出抑制やエネルギーの地産地消に取り組んでおり、ゼロカーボンシティ実現に向けた施策として設備の導入を進めている。

導入に当たっては、公募型プロポーザル方式により提案を募集した。

⑤ 民間委託のメリット、デメリット等について

メリット

- ・会計年度任用職員の任用、賃金支払等の人事管理事務が不要となる。
- ・委託事業者の責任において常に適正な人員が確保できる。
- ・現在の給食調理業務等に係る人件費と比較して経費の縮減が図れる。
- ・効率的な運営による費用削減や効果的な運用が期待できる。

デメリット

- ・栄養教諭等が個々の調理員に対して直接指導、助言ができなくなるため、調理作業などの指示命令が伝わりにくくなる可能性がある。
- ・勤務している会計年度任用職員の継続雇用に影響が出る。

⑥ アレルギー対応と課題について

令和6年度2学期から、乳・卵のアレルギーを持つ児童に除去食対応を開始する。

乳・卵のアレルゲンのほか、所沢市で提供しない10品目（そば等）をアレルゲンに持ちあわせている児童は、除去食対応の対象とするが、それ以外のアレルゲンに持ちあわせている児童については、除去食の対象外とする。

ただし、牛乳の代替のお茶、加工品デザート代替品については提供する。

課題については、今のところない。

⑦ その他

- ・現在、学校給食センター方式（第1、第2）と学校用地内の調理場で作る単独校方式及び単独調理場で調理された給食を調理場のない学校へ配送する親子方式で行っている。
- ・脱プラスチックへの取組の一環として、令和6年度から市内小中学校の牛乳を、ストローを使用しないで飲めるストローレスパックに変更した。

5 感想及びまとめ

所沢市立第2学校給食センターの建設に至った経緯や民間委託による効果等について説明を受けるとともに、最新の施設や設備、調理の現場を見ることもでき、富士見市の施設との比較も含めて貴重な機会となった。

本市においても、安心・安全な学校給食を安定的に提供していくことが求められる。そのためには、老朽化や狭隘な施設の問題、アレルギー対応食の提供

などの諸課題の解決を含めた学校給食センターの在り方について、本格的な検討を進めていく必要があるとの思いを強くした。

*行政視察に関する調査書、概要等の参考資料は会派にて保管