

(仮称) 加茂市給食センター整備運営事業 サウンディング型市場調査に関する質問及び意見回答 令和8年3月25日

No.	資料名	項目	意見・質問内容	回答	回答日
1	サウンディング調査実施要領	①災害時における迅速な復旧に資する施設機能について	①災害時の炊き出し機能として想定する供給食数および期間をご教示ください。	災害時の炊き出し機能として想定する供給食数および期間は現在検討中です。ただし、本施設は、大地震時において高い耐震性を確保し、調理機能の一部を維持するため、「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」に基づき、【構造体耐震安全性の分類：Ⅱ類】【非構造部材耐震安全性の分類：B類】【建築設備耐震安全性の分類：乙類】とすることを想定しています。なお、【被災者の救助のための施設】や【避難所として位置付けられた施設】とすることは想定していません。	R8.3.24
		②建物の構造等について	②構造種別（S造・RC造等）について指定の有無をご教示ください。また、一部2階建ての用途（見学・管理機能等）について想定があればご教示ください。	構造種別について、指定はありません。また、一部2階建て部分の用途については、ご意見のとおり主に見学や研修・休息のためのスペースや管理機能などを想定しています。	
		③施設整備費について	③物価上昇に伴う事業費の変動に対する考え方を教示ください。施設整備費（約20億円）に含まれる範囲（建築・設備・厨房機器・外構・造成・インフラ整備等）及び割合をご教示ください。	事業費の試算においては近年同様の物価上昇が継続するものとして、今後見込まれる上昇分を加味した試算としています。工事等の契約後に生じた物価上昇については、契約条項に基づいて適切に対応する予定です。なお、施設整備費に含まれる範囲は、地質調査費、設計業務委託費、工事監理業務委託費、建築工事費、電気設備工事費、機械設備工事費、外構工事費、厨房機器費、厨房備品費、什器備品費です。なお、厨房機器費、厨房備品費、什器備品費には、機器等本体の購入費用だけでなく、搬入や据え付け等に係る費用を含みます。	
		④維持管理等について	④建物・設備の保守・修繕・清掃に加え、各学校への配送も本事業に含まれるのか、別途業務として委託されるのか考え方を教示ください。	本サウンディング調査の結果によります。事業手法としてDB0やPFIを採用する場合には、原則として建物・設備の保守・修繕・清掃に加え、各学校への配送も維持管理運営業務に含めたいと考えています。ただし、現時点では従来発注方式による指定管理者制度の活用なども想定されますので、どのような方法が最適か、本サウンディングを通じて民間事業者の皆さまのご意見を伺いたいです。	
		⑤設備能力について	⑤ZEB化、再生可能エネルギーの導入、非常用発電設備の有無等についてご教示ください。	ZEB化、再生可能エネルギーの導入、非常用発電設備の有無等については現在検討中です。ただし、2025年7月に策定した(仮称)加茂市給食センター整備事業基本構想12ページに記載のとおり、加茂市として「2050年までに二酸化炭素の排出量を実質ゼロにする脱炭素社会の実現」を目標として掲げていることから、新規施設の整備においては【ZEB READY】以上の達成を目標に掲げることが適切であるとされており、再生可能エネルギーの導入についても積極的に進めたいと考えています。また、非常用発電設備については、設けるべきと考えています。	
		⑥提供食数の減少を想定した対応について	⑥食数の減少に伴い田上町との広域化は可能か。また、広域化を踏まえた食数の想定をご教示ください。	現時点では田上町との広域化は検討していませんし、協議も行っていません。ただし、田上町から広域化の打診があった場合には、前向きに、かつ速やかに検討を行いたいと考えています。	
2	サウンディングシート	2. (4) 概算事業費	サウンディングシート2. (4)において、「現時点の想定できる限りで、概算事業費をご教示ください。」とありますが、最低賃金の変動予測が困難なことから、事業概要に基づき、令和7年の給与水準を基準とした単年度の概算として作成することで差し支えないでしょうか。ご教示のほど、よろしくお願ひ申し上げます。	本件ご質問については、ご意見のとおり作成していただいで構いません。	R8.3.24
3	(仮称) 加茂市給食センター整備事業基本計画概要	①第2章 1. 地産地消と食文化を意識した献立	①地産地消の推進にあたり、具体的にどのような食材の活用を検討されているかお教えいただけますでしょうか。併せて、「食文化を意識した献立」について、現時点ではどのような内容を想定されているかについてもご教示いただけますと幸いです。	「食文化を意識した献立」については、(仮称)加茂市給食センター整備事業基本構想の「Ⅲ 学校給食施設の整備方針」の「2 重点事項について」において方向性を示しているところですが、現段階では具体的な内容までは確定していません。そのため、本サウンディング調査等を通じて、民間事業者の知見やノウハウを取り入れながら、その実現可能性を探りたいと考えています。本市では、地元産コシヒカリによる米飯給食を基盤としつつ、今後は野菜・山菜・きのこ・果物などの地域資源について、安定供給とのバランスを踏まえながら、できるだけ活用できる体制へと段階的に発展させていきたいと考えています。また、給食センター整備後の調理体制や施設機能を踏まえ、実際に対応可能な範囲を見極めながら、現実的かつ持続可能な形で地元食材の活用を進めていくことを想定しています。そして、単なる地元食材の使用にとどまらず、「生産→流通→調理→提供→学び→発信」までを一体化した「食の循環モデル」の構築を目指しています。また、地元で生産された食材を活用した献立や、加茂市内の各地域に残る伝統料理をアレンジしたメニューの提供などを通じて、加茂の食文化を子どもたちに伝えていきたいと考えています。さらに、給食施設では自場炊飯を含む手作り調理にこだわること、おいしい給食への愛着を通じて、ふるさと加茂への愛着を育むことを目指します。本事業においては、「地域食材の高付加価値化」「安定供給スキームの構築」「規格外品の有効活用」「余剰能力を活かした新たな事業展開」などを通じて、生産者・運営事業者・学校・家庭すべてに価値が還元される、持続可能な地域食モデルの構築を期待しています。	R8.3.24
		②第2章 1. 災害時における迅速な復旧に資する施設機能	②【基本構想】13頁の、非常時・災害時における対応として施設や設備、調理機器への被害を最小限にとどめることが出来るよう検討します。また、非常時・災害時の給食機能についても、ある程度対応が可能になるように検討します。とありますが、現時点で整備方針における具体的な素案（記載済みの盛土以外）はございますでしょうか。また、給食機能に関して、一般的な備蓄品（アルファ化米、長期保存食、水など）の確保以外に、被災地への炊き出しといった対応も想定されていますでしょうか。	現時点で、記載済みの盛土以外、整備方針における具体的な素案はありません。ただし、本施設は、大地震時において高い耐震性を確保し、調理機能の一部を維持するため、「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」に基づき、【構造体耐震安全性の分類：Ⅱ類】【非構造部材耐震安全性の分類：B類】【建築設備耐震安全性の分類：乙類】とすることを想定しています。なお、【被災者の救助のための施設】や【避難所として位置付けられた施設】とすることは想定していません。また、災害時の炊き出し機能については現在検討中ですが、上記のとおり、積極的に被災者支援を行うための施設という位置づけは想定していません。	
		③第2章 6. 取扱範囲	③将来的には公共・民間の種別を問わず、学校以外の施設を含めて給食又は加工調理品の提供可能性も検討、とありますが、この付帯事業については、運営事業者の独立採算制を想定されているのでしょうか。あるいは、サービス購入型として市側の実施事業と捉えるべきでしょうか。	付帯事業における運営事業者の独立採算制が実現可能か、あるいは、サービス購入型とすべきかについては、本サウンディングを通じて伺った民間事業者の皆さまのご意見を踏まえて判断したいと考えています。忌憚のないご意見をいただけますと幸いです。	
		④第4章 整備方針(重点事項) 環境負荷低減と再資源化(省エネ設備、最1活用、5R推進、臭気、騒音、排水対策)	④【基本構想】12頁に記載の「再資源化の推進による生ごみの減量化と周辺環境への配慮」について、新センター整備事業における対応方針を確認させてください。例示されている生ごみの減量化、臭気対策、防音対策、および排水処理対策については、新センターにて対応可能です。一方で、残滓の堆肥化に関しては、生ごみ処理機の導入により新センターで一次発酵まで行うことは可能ですが、その後の工程については専門の民間事業者が引き取り、二次発酵を経て肥料化するサイクルを想定しております(参考：千葉市) 本件に関して市側で想定されているサイクルがございましたら、ご教示いただけますでしょうか。	本件に関して、大変意欲的ですが市側での肥料化サイクルの想定はありません。市として個人レベルでの堆肥化の推進などを実施してはありますが、事業者レベルでの実績はありませんので、本サウンディング調査を通じていただいたご意見やご提案を参考にさせていただきます。	
4	サウンディング調査実施要領	想定される事業方式（従来方式、リース方式、DB/DB0、PFI等）の優先候補と評価軸・決定プロセスを教えてください。	想定される事業方式（従来方式、リース方式、DB/DB0、PFI等）の優先候補と評価軸・決定プロセスを教えてください。	本サウンディング調査の結果によります。これまで基本計画の作成を進めてきた過程において定性評価を行ったところ、DB0方式が最も評価の高い項目が多い結果となっていますが、本サウンディングを通じて伺った民間事業者の皆さまのご意見や参画意向などを踏まえて判断したいと考えています。忌憚のないご意見をいただけますと幸いです。	R8.3.25

No.	資料名	項目	意見・質問内容	回答	回答日
5	(仮称) 加茂市給食センター整備事業基本構想	P8「食物アレルギーへの対応について」	「現在、加茂市内のいずれの施設にも、食物アレルギーに対応した専用の調理室は設置されていません。そのため、食物アレルギーを持つ児童生徒に対しては、詳細な献立表を配布して保護者と情報を共有するとともに、各家庭において弁当を用意していただくなどの対応を行っています～」とありますが、現在は除去食・代替食調理等のアレルギー対応は行わず、各家庭から申し出のあったアレルギー該当メニューの提供はしていないということでしょうか。また、新給食センターでは、調理対応品目・対応方法（除去・代替）の具体的な想定はございますでしょうか。	現在は給食調理段階での個別対応による除去食や代替食の提供は行っていません。各家庭から申し出のあったアレルギー該当メニューについては提供していない運用とされています。具体的には、文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づく段階のうち、本市では詳細な献立表の配布による情報共有や、学校における除去対応（レベル1）、弁当持参（レベル2）により対応している状況です。一方、同指針においては、給食センター段階での個別対応（レベル3・4）が推奨されていますが、現行施設では専用調理室が未整備であることから対応が困難な状況です。本事業においては、専用調理室の整備を前提に、児童生徒一人一人の状況に応じたきめ細かな個別対応を基本とし、除去食・代替食の提供を実施することを想定しています。あわせて、8大アレルゲンを基本としつつ、可能な限り幅広い食材に対応できる体制の構築を目指したいと考えています。	R8. 3. 25
		P10「目指すべき姿について」	「たくましく生きる力をはぐくむ給食環境の充実」内に「管理栄養士を配置し～」と記載があり、基本構想内で管理栄養士という語句が数カ所出て参りますが、こちらは貴市の職員様を指しているとの理解で宜しいでしょうか。また、貴市で事業者側に管理栄養士の配置を要件にするお考えはございますでしょうか。	新設する給食センターの運営手法については、本サウンディング調査の結果を踏まえて判断しますが、現時点では民間委託を前提に考えています。現在は、各給食施設に県費負担による管理栄養士を配置していますが、施設の集約化により、県費負担による管理栄養士は新設する給食センターに1名のみ配置となる見込みです。しかしながら、供用開始となる令和12年度においては、業務負担の増加が想定されることから、新潟県に対し、県費負担の管理栄養士を2名配置してもらえよう要望してまいります。加えて、市としても独自に管理栄養士を配置することで、新設する給食センターでは複数の管理栄養士と委託事業者が連携しながら、食育の推進や献立の質の向上、安全管理の徹底などを図る運営体制を構築したいと考えています。なお、事業者側における管理栄養士の配置について、現時点で一律に要件化することは想定していませんが、より良い給食運営の実現に向けて、配置の在り方や役割分担も含め、本サウンディング調査を通じていただいたご意見やご提案を参考にさせていただきます。	
		P12「デジタル技術の活用による生きた教材としての施設の利用」	「学校給食施設には高い衛生水準が求められることから、施設の見学には相当の制約が必要となりますが、ライブカメラによるリアルタイム配信やVRゴーグルによる没入体験など、最新のデジタル技術を活用する～」とありますが、給食センターの施設内に見学スペース等は不要との認識でしょうか。	見学スペースを設けることが難しい場合あるいは見学スペースを設けるよりも実践的な食育ができる場合など、最新のデジタル技術を活用することでより良い施設整備やサービスの提供可能性を示唆したものであり、見学スペース等の設置を否定するものではありません。	
		P12「加茂の食文化の継承」	「給食施設では自場炊飯を含む手作り調理にこだわる～」と記載がございますが、現在の手作り調理の実施状況について教えて頂けたいでしょうか。また、新センターでの手作り調理の献立や年間回数などはどのようなご想定でしょうか。	現在の手作り調理の実施状況については、調理環境が施設によって様々であることから、各給食施設の判断で取り組んでいます。しかしながら、施設・設備の老朽化が進み、更新も十分でなかったことから、衛生面や作業効率を考慮し、調理しやすい食材や加工品を活用する場面も多く、結果として手作り給食の実施は限定的であったというのが実情です。そのため、実施状況を一概に申し上げることは難しいのですが、他市と比較しても十分とは言えない状況にあると認識しています。新設する給食センターにおいては、機能的かつ衛生的な施設・設備のもと、これまでと比較して地元食材を積極的に活用した手作り給食の充実が図られることが期待されています。なお、具体的な献立内容や年間の実施回数については現時点での詳細な想定はありませんが、本サウンディング調査を通じて、実現性や効率性も踏まえた効果的な手作り調理の在り方について、民間事業者の皆さまのご意見やご提案を踏まえて検討してまいります。	
		P12「2050ゼロカーボンシティの実現に向けた環境負荷の低減」	「ZEB Readyの認証」や「太陽光パネルの設置」など環境に関する条件等を要求水準書等に入れるご想定でしょうか。	現時点では要求水準書等に「ZEB Readyの認証」や「太陽光パネルの設置」を必須条件として記載する予定はありません。要求水準としては、「【省エネルギーの徹底と温室効果ガスの排出抑制に努めること】【廃棄物の発生抑制、リサイクルの推進、廃棄物の適正処理に努めること】【環境負荷の軽減に配慮した物品等の調達（グリーン調達）に努めること】」などが想定されます。もちろん「ZEB Readyの認証を目指した施設整備」や「太陽光パネルの設置」は評価の対象になる可能性が高いと考えられますし、加茂市として「2050年までに二酸化炭素の排出量を実質ゼロにする脱炭素社会の実現」を目標として掲げていることから、新規施設の整備においては「ZEB Ready」以上の達成を目標に据えることが適切であると考えており、再生可能エネルギーの導入についても積極的に進めたいと考えています。	
		P12「再資源化の推進による生ごみの減量化と周辺環境への配慮」	「廃棄物処理」「水光熱費の負担」は市側、事業者側どちらの業務をご想定でしょうか。	廃棄物処理費や水光熱費の負担区分については事業手法によって異なるものですので、本サウンディングを通じて伺った民間事業者の皆さまのご意見を参考に判断したいと考えています。忌憚のないご意見をいただけますと幸いです。	
		P13「非常時・災害時における対応」	「非常時・災害時の給食機能についても～」と記載がございますが、地震や水害などの自然災害が発生した場合の被災者の方への炊き出しや、給食センターを避難所として活用するなどのご想定はございますでしょうか。	本施設は、大地震時において高い耐震性を確保し、調理機能の一部を維持するため、「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」に基づき、「構造体耐震安全性の分類：1類」「非構造部材耐震安全性の分類：B類」「建築設備耐震安全性の分類：乙類」とすることを想定していますが、「被災者の救助のための施設」や「避難所として位置付けられた施設」とすることは想定していません。また、災害時の炊き出し機能については現在検討中ですが、上記のとおり、積極的に被災者支援を行うための施設という位置づけは想定していません。	
		P13「施設の統廃合について」	「現在供用中の全ての単独校調理場並びに共同調理場を1つに統合した給食センターを新設します。」とありますが、PF1・DB方式等の場合、既存施設の解体作業や各受配校の配膳室整備等は本事業に含まないご想定でしょうか。	既存施設の除却や利活用、各受配校の配膳室整備等は本事業に含まれません。ただし、受配校の配膳室整備等に関して、本事業に関わる者とは密接に連携を図る必要がありますので、意見を伺うことは想定されます。	
		P13「施設の統廃合について」	「2030年4月時点での必要食数（1,144食）を基準に施設の整備を行ったとしても、年々必要食数は減少していきますが、官民問わず学校以外の施設（例えば子育て拠点複合施設、こども園、病院、老人ホーム等）での提供需要を取り込むことなどを視野に～」と記載がありますが、小中学校の長期休暇期間等に限らず、提供することを望まれているのでしょうか。また、こども園、病院、老人ホーム等、学校給食とは異なる調理（形態食等）が求められる場合には、別途調理設備の設置や調理人員の増員が必要になることが予測されますが、どのようにお考えでしょうか。	施設を整備した直後には最大調理食数と必要食数がほぼ同一であることから、長期休業期間等を除いて加茂市内の小中学校以外への提供は想定していません。将来的に必要な食数が減少し、調理能力が過剰となった場合には、生産ラインを縮小してコストを縮減するのが適切か、あるいは加茂市内の小中学校以外の施設に食事を提供することで調理能力を維持しながら運営するのが適切か、民間事業者の皆さまのご意見を参考に判断したいと考えています。忌憚のないご意見をいただけますと幸いです。なお、学校給食とは異なる調理形態が求められ、別途調理設備の設置や調理人員の増員が必要になることが想定される施設類型（こども園、病院、老人ホーム等）へのサービス提供については、民間事業者の皆さまからのご提案を受けて判断すべきものと考えています。	
		P15「計画規模について」	主な諸室につきまして、パンの荷受室と荷受室がございまして、パンや牛乳などは業者から各校への直送になりますでしょうか。調理員シャワールームなども入っており、平屋建てで各諸室が収まるかの懸念がございます。また、各校での配膳業務につきましては、市側での業務をご想定でしょうか。	パンや牛乳については、これまで基本的に事業者から各校へ直送しており、給食センター整備後においても、同様に直送を基本とする運用を想定しています。ただし、揚げパンについてはのみ事業者が一旦調理場へパンを配送し、調理場において揚げた後、各校へ配送しています。建物の階数については、必ずしも平屋建てにこだわるものではありません。構造も含め事業者の裁量でご判断いただきたいと考えています。各校での配膳業務は、現状学校職員の指導のもと児童生徒が行っており、給食センター整備後もこの運用を継続する想定としています。児童生徒が自ら配膳に関わることは、食事への理解や感謝の気持ちを育む重要な食育の一環であると考えています。	

No.	資料名	項目	意見・質問内容	回答	回答日																				
		P16「事業スケジュール」	「リース方式やDB（O）方式、PFIその他これに準ずる方式を採用する場合、一般的に基本設計から建設工事までを一括で行うため、契約相手方の選定に相当の期間を要することになりますが、その分設計から建設工事に要する期間を、手続き期間を含め短縮できることから、供用開始目標を要することなく事業を進めることが可能と考えられます。」とありますが、PFI・DBO方式の場合、弊社実績より、実施方針公表から供用開始までを3.5～4年（実施方針公表～事業契約締結に1年、設計・建設に2.5～3年）ほどの期間を確保する必要があると考えます。 上記スケジュールで想定し、令和12年4月供用開始の場合は、遅くとも令和8年10月頃には実施方針公表が必要かと存じますが、どのようにお考えでしょうか。	事業に要する期間については、概ねご意見と相違ないものと想定しています。 令和8年6月頃に基本計画を策定予定ですので、その時点で事業手法についても決定・公表します。PPP手法を採用する場合にはそこから速やかに実施方針や要求水準書を作成し、令和12年度の供用開始に十分間に合うよう公表いたします。 なお、本市におけるDBO方式を採用した複合施設の整備（鉄床面積2,800㎡程度）実績として、令和7年4月に実施方針や要求水準書の案を公表し、令和7年11月に優先交渉権者を決定、令和7年12月に基本協定を締結し、令和10年4月のオープンを目指して整備を進めている（実施方針等の公表からの事業期間：約3年）案件が直近の事例であることを申し上げます。 どうぞよろしくお願いたします。																					
6	（仮称）加茂市給食センター整備事業基本構想・基本計画（案）	A. 事業スキーム・調達	A-1. リスク分担（物価変動、維持管理、事故・第三者賠償、需要変動、アレルギー対応、不可抗力等）の基本方針（市/事業者の役割）をご教示ください。	現時点では事業手法が決定していないため、お答えすることが出来かねます。なお、加茂市においてDBO方式を採用した事例としては（仮称）加茂市子育て・健康づくり拠点複合施設整備事業があります。そちらの募集要項には別紙3としてリスク分担表が掲載しております。ご参考になれば幸いです。 【令和7年7月18日】（仮称）加茂市子育て・健康づくり拠点複合施設整備事業に関する募集要項等修正版の公表について - 新潟県加茂市 https://www.city.kamo.niigata.jp/docs/313768.html	R8. 3. 25																				
		B. 敷地インフラ	B-1. 地盤等の基礎データ提供可否と提供時期を教えてください。 B-2. 電力・ガス・上水・下水の費用負担の概略をご教示ください。 B-3. 国道403号・市道からの進入ルート、右折可否、交通影響への配慮方針をご教示ください。	B-1. 地盤等の基礎データ提供可否と提供時期について 本件敷地におけるボーリングデータはありませんが、近隣の公共施設（消防庁舎）や消雪パイプのさく井工事で地盤調査を実施していますので、それらのデータは提供及び公表が可能です。なお、公表は基本計画策定のタイミングと合わせて令和8年6月頃を想定していますが、本サウンディングを通じて伺った民間事業者の皆さまのご意見などを踏まえ、前倒しすることも検討しています。忌憚のないご意見をいただけますと幸いです。 B-2. 電力・ガス・上水・下水の費用負担の概略について 一般的な回答になりますが、一次側は各インフラ事業者の負担で、二次側が本事業の負担範囲と考えています。 B-3. 国道403号・市道からの進入ルート、右折可否、交通影響への配慮方針について 本事業敷地に対しては、原則として国道403号又は敷地東側に接する市道千刈一丁目1号線から出入りすることを前提に考えています。敷地西側に接する市道千刈一丁目1号線については、近接する住宅への配慮から、緊急時以外の車両の通行は適切でないと考えています。																					
		C. 規模・需要想定	C-1. 最大調理能力1,150食/2030年1,144食/2040年667食の見直しに対する段階縮退設計の許容範囲を教えてください。	将来的に必要食数が減少し、調理能力が過大となった場合に、生産ラインを縮小してコストを削減するのが適切か、あるいは加茂市内の小中学校以外の施設に食事を提供することで調理能力を維持しながら運営するのが適切か、民間事業者の皆さまのご意見などを参考に判断したいと考えており、現時点では段階縮退設計の許容範囲の想定はありません。本サウンディングを通じて忌憚のないご意見をいただけますと幸いです。																					
		D. 動線・物流・車両	D-1. ピーク時の受入・下処理・調理・積込・回収に対応するヤード規模・待機場の設計条件を教えてください。	現在策定中の基本計画の中でお示しする予定です。																					
		E. BCP・環境	E-1. 非常時継続供給（自家発電、受水槽、炊き出し、備蓄、復旧時間）の方針をご教示ください。 E-2. 省エネ・再エネ、生ごみ資源化、臭気・騒音の環境目標の基準があれば教えてください。	E-1. 非常時継続供給（自家発電、受水槽、炊き出し、備蓄、復旧時間）の方針について 本施設は、大地震時において高い耐震性を確保し、調理機能の一部を維持するため、「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」に基づき、「構造体耐震安全性の分類：Ⅰ類」【非構造部材耐震安全性の分類：B類】【建築設備耐震安全性の分類：乙類】とすることを想定していますが、【被災者の救助のための施設】や【避難所として位置付けられた施設】とすることは想定していません。 そのため、自家発電機能については設ける方針ですが、継続可能時間や復旧時間、その範囲などについては検討中です。受水槽については地上階に設けないことが望ましいと考えています。災害時の炊き出し機能については検討中ですが、上記のとおり積極的に被災者支援を行うための施設という位置づけは想定していません。備蓄については小中学校に数日提供できる程度を想定しています。 E-2. 省エネ・再エネ、生ごみ資源化、臭気・騒音の環境目標の基準について 現時点で定めている基準はありませんが、PPP方式を採用する場合の要求水準としては、【省エネルギーの徹底と温室効果ガスの排出抑制に努めること】【廃棄物の発生抑制、リサイクルの推進、廃棄物の適正処理に努めること】【環境負荷の軽減に配慮した物品等の調達（グリーン調達）に努めること】などが想定されます。また、加茂市として「2050年までに二酸化炭素の排出量を実質ゼロにする脱炭素社会の実現」を目標として掲げていることから、新規施設の整備においては【ZEB Ready】以上の達成を目標に据えることが適切であるとされており、再生可能エネルギーの導入についても積極的に進めたいと考えています。																					
		F. 運営・人員・コスト	F-1. 運営体制（管理栄養士、調理・衛生・配送要員、直営職員配慮）の最低基準を教えてください。 F-2. 配食車（断熱・蓄冷・温度ロガー等）、台数、EV/HV導入、充電設備の方針をご教示ください。	F-1. 運営体制（管理栄養士、調理・衛生・配送要員、直営職員配慮）の最低基準について 文部科学省の「学校給食実施基準」および「学校給食衛生管理基準」に基づき、1日最大1,150食を想定した加茂市給食センターにおける人員配置の基準を勘案すれば、 <table border="1" data-bbox="1070 1029 2072 1168"> <thead> <tr> <th>職種</th> <th>雇用</th> <th>最低基準（法令・標準）</th> <th>望ましい基準（加茂市の特色を反映）</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>管理栄養士・栄養教諭</td> <td>県・市 （委託事業者による配置を妨げるものではない）</td> <td>1～2名 （義務教育標準法に基づく配置）</td> <td>2名以上 食育（見学対応）やアレルギー個別対応立作成のため、専任配置が望ましい。</td> </tr> <tr> <td>調理員</td> <td>委託</td> <td>7～8名 （概ね150食に1名の基準）</td> <td>最低基準以上 アレルギー専用調理室の専任担当を含む。</td> </tr> <tr> <td>衛生管理員</td> <td>委託</td> <td>1名（兼務可） （調理責任者が兼ねる場合が多い）</td> <td>1名（兼務可）</td> </tr> <tr> <td>配送・回収要員</td> <td>委託</td> <td>-</td> <td>いわゆる2時間ルール内で配送できる体制</td> </tr> </tbody> </table> と想定していますが、民間事業者の皆さまのご意見を踏まえて検討したいと考えています。忌憚のないご意見をいただけますと幸いです。 F-2. 配食車（断熱・蓄冷・温度ロガー等）、台数、EV/HV導入、充電設備の方針について 本サウンディングを通じて伺った民間事業者の皆さまのご意見を踏まえて検討したいと考えています。忌憚のないご意見をいただけますと幸いです。	職種	雇用	最低基準（法令・標準）	望ましい基準（加茂市の特色を反映）	管理栄養士・栄養教諭	県・市 （委託事業者による配置を妨げるものではない）	1～2名 （義務教育標準法に基づく配置）	2名以上 食育（見学対応）やアレルギー個別対応立作成のため、専任配置が望ましい。	調理員	委託	7～8名 （概ね150食に1名の基準）	最低基準以上 アレルギー専用調理室の専任担当を含む。	衛生管理員	委託	1名（兼務可） （調理責任者が兼ねる場合が多い）	1名（兼務可）	配送・回収要員	委託	-	いわゆる2時間ルール内で配送できる体制	
職種	雇用	最低基準（法令・標準）	望ましい基準（加茂市の特色を反映）																						
管理栄養士・栄養教諭	県・市 （委託事業者による配置を妨げるものではない）	1～2名 （義務教育標準法に基づく配置）	2名以上 食育（見学対応）やアレルギー個別対応立作成のため、専任配置が望ましい。																						
調理員	委託	7～8名 （概ね150食に1名の基準）	最低基準以上 アレルギー専用調理室の専任担当を含む。																						
衛生管理員	委託	1名（兼務可） （調理責任者が兼ねる場合が多い）	1名（兼務可）																						
配送・回収要員	委託	-	いわゆる2時間ルール内で配送できる体制																						
		G. スケジュール・手続き	G-1. 2030年度供用開始に向けた標準工程とDB等による短縮の許容範囲をご教示ください。	採用する事業手法によってスケジュールが変わりますので、事業手法が決定していない現時点において標準工程をお示しすることはできかねます。なお、従来手法を採用した場合、2026（R8）年度に基本設計、2027（R9）年度に実施設計、2028（R10）年度に工事に着手し、2030（R12）年度の供用開始を想定しています。DB等による短縮の制限はありませんが、供用開始の時期は小中学校の統合が完了する2030（R12）年度以降で変わりません。																					

No.	資料名	項目	意見・質問内容	回答	回答日
		H. 情報提供	H-1. 需要見直し更新頻度、統合スケジュール（中学2028年／小学2030年／中学改築2040年）の固定度を伺いたい。	毎年度児童・生徒数の実績値と推計値の乖離を確認しながら、必要食数の見直しを概ね50食単位で変動する可能性が生じた場合には、その時点で需要見直しを更新します。統合スケジュールについては、2028（R10）年4月の中学校統合及び2030（R12）年4月の小学校統合は決定しています。一方で、2040年頃を想定している一体型複合文教施設の整備に伴う小中学校の集約化については、市の方針としては公共施設再編アクションプラン上で示されているものの、教育委員会による最終決定は行われていませんので、時期等多少前後する可能性があります。	
7	（仮称）加茂市給食センター整備事業基本構想・基本計画（案）	①洪水対策について	①最大浸水深（～5.0m）を踏まえた建物高さ・GL設定の考え方を教えてください。	ハザードマップで示された最大浸水深（～5.0m）は、100年に1度の確率で発生する最大規模を想定したものです。2025年7月に策定した（仮称）加茂市給食センター整備事業基本構想21・22ページに記載のとおり、本事業においては100年に1度の確率で発生する計画規模を想定した施設整備とし、最大浸水深は（0.5～3.0m）に対応することを想定しています。 また、本施設は、大地震時において高い耐震性を確保し、調理機能の一部を維持するため、「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」に基づき、【構造体耐震安全性の分類：Ⅱ類】【非構造部材耐震安全性の分類：B類】【建築設備耐震安全性の分類：乙類】とすることを想定していますが、【被災者の救助のための施設】や【避難所として位置付けられた施設】とすることは想定していません。	R8. 3. 25
		②災害対策について	②敷地造成（盛土等）の必要性およびその範囲について、現時点の想定を教えてください。	敷地造成（盛土等）の必要性およびその範囲に関する現時点の想定は上記のとおりです。なお、給食センターという施設の性質上、相当な深さのピットが必要になること、搬出入車両に対応したプラットフォーム高さが必要になることから地盤面に対して1階床高が一定程度高くなることを見込んでいます。	
		③敷地条件について	③地盤条件（ボーリングデータ等）の有無および地盤改良の必要性についての見解を教えてください。	本件敷地におけるボーリングデータはありませんが、近隣の公共施設（消防庁舎）や消火パイプのさく井工事で地盤調査を実施していますので、それらのデータは提供及び公表が可能です。また、地盤調査の必要性については、一般的に建物の構造や配置計画等によって異なる対応が必要になると考えられますので、お答えはできません。ただし、盛り土を行う場合には、駐車場の舗装が陥没する等の状況を生じないための対策は一般的に必要と考えます。	
8	（仮称）加茂市給食センター整備事業基本構想・基本計画（案）	①将来的に学校給食提供食数が大きく減少した場合について	①想定される最低稼働率や、稼働率低下時の施設活用について、市として想定している考え方があれば教えてください。	2025年7月に策定した（仮称）加茂市給食センター整備事業基本構想9ページに記載のとおり、給食センターを整備予定の令和12年度が1,144食と想定されているのに対し、そこから10年後の令和22年度には667食となる見通しであり、10年間で約42%の需要が見込まれています。 そこで、将来的に必要な食数が減少し、調理能力が過大となった場合に、生産ラインを縮小してコストを縮減するのが適切か、あるいは加茂市内の小中学校以外の施設に食事を提供することで調理能力を維持しながら運営するのが適切か、民間事業者の皆さまのご意見を参考に判断したいと考えています。忌憚のないご意見をいただけますと幸いです。 なお、学校給食とは異なる調理形態が求められ、別途調理設備の設置や調理人員の増員が必要になることが想定される施設類型（こども園、病院、老人ホーム等）へのサービス提供の可能性については、民間事業者の皆さまからのご提案を受けて判断すべきものと考えています。	R8. 3. 25
		②学校給食以外の附帯事業について	②現段階で市として特に期待している分野（福祉、子育て、災害対応、地域向け販売等）があれば教えてください。	ご意見のとおり、福祉、子育て、地域向け販売については、市としても期待しているところではあります。加えて、地域特産品の加工・製造を請け負うことで、ふるさと納税返礼品の拡充といった市の別事業への貢献なども期待されることではあります。しかしながら、いずれも民間事業者の皆さまのご意見やご提案を伺った中で検討し、判断すべきものと考えています。	
		③DBO方式やPFI方式など、民間活力導入手法について	③現時点で市として優位性が高いと考えている方式はございますか	事業手法については本サウンディング調査の結果を踏まえて判断するものですが、これまで基本計画の作成を進めてきた過程において定性評価を行ったところ、DBO方式が最も評価の高い項目が多い結果となっています。本サウンディングを通じて伺った民間事業者の皆さまのご意見や参画意向などを踏まえて判断したいと考えていますので、忌憚のないご意見をいただけますと幸いです。	