

令和4年度尼崎市立学校給食センター整備運営事業に係る  
モニタリング結果（維持管理・運営業務）

施設名	尼崎市立学校給食センター
PFI 事業者(特別目的会社)	株式会社 あまがさきスクールランチ
所管課	教育委員会 学校教育部 中学校給食担当
モニタリング対象期間	令和4年4月1日～令和5年3月31日

	業務名	業務概要	確認項目	結果※
維持 管理 業務	建築物維持管理業務	点検・修繕等を行うことにより、建築物に破損・不具合等がなく、常に良好な状態に保つ業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 日常点検、法定点検、定期点検記録</li> <li>・ 修繕記録、事故記録</li> </ul>	適合
	建築設備維持管理業務	点検・修繕・監視等を行うことにより、建築設備に故障・不具合等がなく、常に良好な状態に保つ業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 法定点検、定期点検記録</li> <li>・ 運転日誌</li> <li>・ 修繕記録、事故故障記録</li> <li>・ 設備巡回作業マニュアル</li> </ul>	適合
	附帯施設維持管理業務	点検・修繕・植栽管理等を行うことにより、施設の外構部（構内通路や植栽等）を常に良好な状態に保つ業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 点検記録</li> <li>・ 除草等報告書</li> <li>・ 修繕記録</li> </ul>	適合
	厨房設備維持管理業務	点検・修繕等を行うことにより、調理のための厨房設備を常に適切に使用できるよう保つ業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 日常点検、定期点検記録</li> <li>・ 修繕・更新記録</li> <li>・ 設備巡回作業マニュアル</li> </ul>	適合
	コンテナ・食器食缶等維持管理業務	点検・修繕・更新等を行うことにより、コンテナ・食器食缶を常に適切に使用できるよう保つ業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 日常点検、定期点検記録</li> <li>・ 修繕・更新記録</li> </ul>	適合
	施設備品等維持管理業務	点検・修繕・更新等を行うことにより、施設備品を常に適切に使用できるよう保つ業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 日常点検、定期点検記録</li> <li>・ 修繕・更新(補充)記録</li> <li>・ 配送車両検査、修繕記録</li> </ul>	適合
	清掃業務	施設内を清掃により常に衛生的に保つ業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 日常清掃、定期清掃記録</li> <li>・ 鼠・害虫駆除記録</li> <li>・ 清掃マニュアル</li> </ul>	適合
	警備業務	各種警報機器による警備により、財産・利用者等の安全を守る業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 警備記録</li> </ul>	適合

	業務名	業務概要	確認項目	結果※
運 営 業 務	食材検収補助・保管業務	市が購入した食材の納入に当たって、市が行う検収の補助、及びその適切な保管の業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理(衛生管理)マニュアル</li> <li>検収簿記録簿</li> </ul>	適合
	給食調理業務	給食の調理、配缶を行う業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理(衛生管理)マニュアル</li> <li>作業工程表</li> <li>日報</li> </ul>	適合
	洗浄業務	使用済みの食器、食缶、設備等の洗浄・消毒保管業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理(衛生管理)マニュアル</li> <li>清掃マニュアル</li> <li>残留検査</li> </ul>	適合
	配送及び回収業務	調理した給食の配送及び回収業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>配送・回収業務マニュアル</li> <li>配送・回収計画</li> <li>日報</li> </ul>	適合
	配膳業務	各学校の配膳室でセンターから配送される給食を受入れ、生徒に給食を渡し回収する業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>配膳マニュアル</li> <li>個人衛生点検表等</li> <li>日報</li> </ul>	改善勧告 (レベル2)
	廃棄物等処理業務	学校から回収された残菜や、調理過程で出る廃棄物等を適切に廃棄処理する業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>廃棄物記録表</li> <li>日報</li> </ul>	適合
	献立作成支援業務	市が作成する献立案への食材、メニュー、調理方法の助言や調理試作を行う業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>献立打合せ記録</li> </ul>	適合
	食育支援業務	新たな献立の提案や食育に関する情報提供等の支援業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>月報</li> </ul>	適合
	広報支援業務	試食会や施設見学者対応、施設紹介のパンフ作成等による広報活動への支援業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>月報</li> <li>パンフレット</li> <li>施設紹介用DVD</li> </ul>	適合
	その他運営業務に関する特記事項	アレルギー対応食の提供等	<ul style="list-style-type: none"> <li>日報</li> <li>アレルギー対応協議会記録</li> </ul>	適合

※「結果」は、市が求める要求水準書等への適合性を評価している。

表2 令和4年度尼崎市立学校給食センター整備運営事業の総合評価

総合評価
<ul style="list-style-type: none"> <li>・維持管理業務については、建築物の他に設備や厨房機器において軽微な不具合が発生したが、全て対応及び正常動作確認済みとなっている。ただし、排水除害設備で油分の制限値超過、コージェネレーションシステムの不具合については、現在も原因究明中である。また、警報発報が数回あったが、いずれも操作ミス、機器不具合によるものであることが確認され、支障はなかった。植栽管理や清掃、害虫駆除等については、計画的に行われている。近隣より臭気苦情が発生したため厨房除害設備のフィルター交換等の対策を実施済みである。</li>   <li>・運営業務については、調理方法等について軽微な改善点はあったが、速やかに改善され給食は問題なく提供できた。調理や配送におけるトラブル等による遅延は確認されず、概ね予定時間に配送できており、問題なく適切に業務が行われた。異物混入事案の発生があったが、防止対策が行われた。アレルギー対応食配膳業務がマニュアルどおり、一部対応ができていなかったため、改善勧告を行い、配膳業務を見直し、業務が改善されたことを確認している。また、新型コロナウイルスの影響による急な食数変更等に対しては、市と連携して提供量を調整するなど、柔軟に対応された。広報支援業務として給食センター施設紹介の見学者用DVDが作成され市に納品されている。試食会への協力も市の求めに応じて対応された。献立作成支援として調理方法の助言及び調理試作を行うとともに、食育支援業務として新たな献立の提案が計画的に行われた。</li>   <li>・PFI 事業者の財務状況については、事業契約書に基づき、令和4年度の計算書類等及び公認会計士又は監査法人の監査報告書の提出を受けた。提出書類が適切であるとともに、円滑な事業推進を阻害する要因が特にないことを確認した。</li>   <li>・令和4年度のモニタリング結果としては、市が求める要求水準書等に適合し、全体として問題なく給食が提供されており、令和5年度は引き続き、学校給食センターの安定稼働のための体制を維持するとともに、安全で安心なおいしい給食の提供に努めてもらいたい。</li> </ul>