参考 1）炊飯設備有無の比較検討の詳細

給食センターで炊飯を行う場合と、外注する場合のコスト及びメリット・デメリットを比較し、望ましい方法を検討する。

（1）コスト比較

比較項目		炊飯設備有（現行）		炊飯設備無し（外注）	
イニシャルコスト	小　計	約 1 億 3,400 万円		0 円	
	建築費	約 6,750 万円（※1）		0 円	
	設備導入費	約 6,650 万円（※2）		0 円	
ランニングコスト	小　計	1 年間：約 2,581 万円	30 年間：約 8 億 4,080 万円	1 年間： ①現行　約 3,320 万円（※3） ②他市町村並　約 2,905 万円（※4）	30 年間： ①現行　約 9 億 9,600 万円 ②他市町村並　約 8 億 7,150 万円
	精米購入費	1 年間：約 1,550 万円（※5）	30 年間：約 4 億 6,500 万円	―	
	人件費	1 年間：約 831 万円（※6）	30 年間：約 2 億 4,930 万円	―	
	光熱水費	1 年間：約 200 万円（※7）	30 年間：約 6,000 万円	―	
	設備更新費	―	約 6,650 万円 ・約 15 年おきに設備更新が必要であるため、30 年のうち 1 回の更新を見込む。	―	
コスト合計（30 年間）	町負担	約 5 億 980 万円（※8）		0 円	
	給食費負担	約 4 億 6,500 万円		①現行　約 9 億 9,600 万円 ②他市町村並　約 8 億 7,150 万円	
	総　計	約 9 億 7,480 万円		①現行　約 9 億 9,600 万円 ②他市町村並　約 8 億 7,150 万円	
備　考		・30 年間にかかるコストの合計を現行条件で比較した場合、外注の方が約 2,120 万円高くなるが、他市町村並の米飯提供回数にした場合、炊飯設備有の方が約 1 億 330 万円高くなる。 ・外注する場合、ご飯は加工品としての取扱いになることから外注費全てを給食費から賄うことになっている。給食費収入予定額は毎年約 1 億 6,000 万円となっており、給食センターでの炊飯の場合おかず等に充てられる費用は給食費収入予定額から精米購入費を差し引いた約 1 億 4,450 万円（米飯提供回数 4 回/週の場合）となる。外注の場合、米飯提供回数 4 回/週では給食費収入予定額から外注費を差し引いた約 1 億 2,680 万円、米飯提供回数 3.5 回/週では 1 億 3,095 万円となるため、従来よりも約 9～12%おかず等に充てられる費用が少なくなり、給食の質に影響することになる。 ・給食の質を維持するために米飯提供回数を 4 回/週とし、町が外注費を補てんするとした場合、町負担額は約 5 億 3,100 万円（※9）となり、給食センターで炊飯する場合の町負担額約 5 億 980 万円よりも約 2,120 万円高くなる。 ・炊飯設備を有する場合、町の費用負担を必要とするが、外注の場合町負担の費用を必要とすることなくごはんを提供できる体制を整えることができる。			

※1　厨房機器メーカーより提供された炊飯設備に必要な施設面積は約 150 ㎡（敷地面積は約 250 ㎡）となる。建築費は近年の建築単価の高騰等の影響を考慮し、県内で建設されている給食センターの中で最も新しい事例である南城市学校給食センターの 1 ㎡あたりの建築費 412.6 千円/㎡（建設工事費は建築工事費 217.9 千円/㎡、電気設備費 58.1 千円/㎡、機械設備費 71.3 千円/㎡、空調設備費 65.3 千円/㎡の合計）に消費税 10%を見込み、建築費 450 千円/㎡をもとに算出。

※2　厨房機器メーカーより提供された炊飯設備費の平均額に消費税 10%を見込み算出。

※3　現行通り週 4 回米飯給食を行い、その内 121 日は麦や粟等の混ぜご飯を提供した場合の費用。食数は平成 26 年現在のものとして試算。

※4　他市町村並みに週 3.5 回米飯給食を提供した場合の試算。

※5　必要な精米の量を求め、精米の 10kg 単価をもとに算出。

※6　炊飯調理に従事する調理員として 3 人分の人員配置が必要となる。炊飯に従事する職員を正職員 1 名、嘱託職員 2 名と仮定し、平成 26 年の実績を踏まえ正職員の平均年収を 411 万円、嘱託職員の 1 人あたりの人件費を 210 万円として算出。

※7　厨房機器メーカーが試算した最新型の炊飯設備を導入した場合の光熱水費を精査した額。

※8　精米購入費は給食費で賄うことになっているため、コストの合計から精米購入費を引いた額が町負担分となる。約 9 億 7,480 万円（30 年間にかかるコストの合計）－約 4 億 6,500 万円（30 年間の精米購入費）＝約 5 億 980 万円（町負担分）

※9　給食センターでの炊飯と同様に精米購入費は給食費で賄うことになっているため、外注費から精米購入費を引いた額が町負担分となる。約 9 億 9,600 万円（30 年間にかかるコストの合計）－約 4 億 6,500 万円（30 年間の精米購入費）＝約 5 億 3,100 万円（町負担分）

（２）その他メリット・デメリットの比較

分類	項目	給食センターでの炊飯	外　注
給食センターの規模	面　積	・炊飯設備を導入するため、施設面積を約 150 ㎡（※9）広くとる必要がある（敷地面積としては約 250 ㎡の増が見込まれる）。	・炊飯設備を持たない分、施設規模を小さくすることができる。
給食の質	衛生管理	・最新設備の調理場にて、直接品質管理、衛生管理を行うことができる。	・外注先では沖縄県学校給食会の衛生基準の施設で調理される。
	献　立	・炊きたてのご飯を提供することができる。 ・他の調理との連携による献立作成の自由度が高い（ジューシーや炊き込みご飯、ピラフ等の混ぜご飯の献立等が行いやすく、自由に献立に組み込める）。 ・現在の給食の質を維持することができる。	・外注先では各校への配送のため早い時間から炊飯調理を行う必要があるため、炊きたてのご飯を提供することが困難である。 ・現在の給食費を維持し、外注による米飯費の増加分を給食費から負担する場合、おかず等の献立に使える費用が従来よりも約 9～12%（米飯提供回数 3.5～4 回/週の場合）少なくなることから、現在の給食費を維持する場合、給食の質に影響する。
安定供給	災害時の対応	・台風接近時等は 2～3 日前までに献立の変更を検討する必要があるが、全ての調理を給食センターで行っているため、外注する場合よりも変更する献立を少なくできる。 ・災害による停電等の際は、ガスや蒸気等の熱源も使用できなくなるため調理は行えないが、給食センター施設及び設備の耐震性等を強化することによって、災害等に強く調理機能の早期復旧の図れる施設として対応できる。	・台風接近時等は 2～3 日前までに献立の変更を検討する必要があるが、台風用の献立は給食センターで調理できる雑炊を主として検討しなければならないため、変更する献立が多くなってしまう。 ・災害による停電等の際は、ガスや蒸気等の熱源も使用できなくなるため調理は行えないことに加え、災害発生後の給食の復旧は外注先の施設や設備の耐震性等に左右され、復旧が遅れる可能性がある。
設備	配送量	・現行通りご飯、おかず、食器等を配送するためのコンテナが必要となる（32 台）。	・ご飯は外注先から直接学校へ配送されることから配送用コンテナが比較的少なくてすむ(27 台)。
	設備等の改修の必要性	・現行通りご飯、おかず、食器等を配送用コンテナで提供するため、学校の配膳室は現状の設備で対応が可能。	・ご飯は外注先から直接学校に届けられるため学校の配膳室にご飯やパン等を保管する保管棚を新たに整備する必要がある。
作業環境	調理員への負担	・現行と同じ調理工程があるため、調理員への作業負担は変わらない。	・炊飯調理がないため、調理員の作業負担が軽減される。

総合評価	【コスト】 30 年間にかかるコストの合計を比較すると、現行の米飯提供食数 4 回/週とした場合外注の方が約 2,120 万円高くなるが、他市町村並の 3.5 回/週とした場合炊飯設備有の方が約 1 億 330 万円高くなる。また外注を行うことで、給食費から支払われる米飯費用が高くなるため、現在の給食費を維持する場合、米飯提供回数に応じて約 9～12%おかず等に充てられる費用が少なくなることから給食の質を落とすことになる。しかし、外注によって町負担を生じることなくごはんを提供できる体制を整えられる。 【給食センターの規模】 炊飯設備の有無は施設及び敷地面積に影響する。外注により施設規模を小さくすることができる。 【給食の質】 給食センターに炊飯設備を有する方が給食全体の衛生環境を把握して調理することができ、これまで評価を得ている給食の質に影響なく給食を提供できる。 【安定供給】 給食センターでの炊飯の方が台風接近時等も柔軟な対応が可能であり、災害発生後の給食の復旧も施設の耐震性等を高めておくことによって早期対応が可能となるため、安定的に給食を供給することができる。 【設備】 給食センターでの炊飯の場合、ごはんも含めて配送できるだけのコンテナが必要となるが、学校の配膳室等の改修は必要としない。一方外注の場合、コンテナ数の削減はできるが、学校の配膳室への新たな設備整備が必要となる。 【作業環境】 外注の方が炊飯調理の無い分、調理員の作業負担を軽減することが可能となる。 以上のことから給食センターでの炊飯の場合、これまでの質を落とさず高い衛生環境の中で調理された給食を安定的に提供できるが、外注の場合、給食センターの規模の縮減をはじめ、人件費や、維持管理費等の町負担を必要とすることなくごはんを提供でき、調理員への作業負担の軽減等のメリットがあることから炊飯調理は外注することが望ましい。

※9　厨房機器メーカーより提供された炊飯設備に必要な面積の平均。