

令和7年度

公共事業評価実施結果一覧表

令和8年2月実施

企画課

令和7年度第1回南相馬市公共事業評価結果

No.	1	事業名	(仮称) 原町学校給食センター整備事業	主管課	教育委員会教育総務課
-----	---	-----	---------------------	-----	------------

事業 意 図 の 目 的	対象	誰に、何に対して働きかけるのか 小高区・原町区小中学校の児童生徒及び公立幼稚園児並びに当該児童生徒及び園児の保護者
	対象がどのようになることがねらいなのか	○学校給食における安全衛生管理上の体制を強化することにより、小中学校の児童生徒等が安全・安心して給食を喫食できる学校給食提供体制を構築することができる。 ○アレルギー除去対応の専用調理スペースを整備することにより、食物アレルギーに対応した給食の提供が可能となり、当該アレルギーを有する児童生徒等が家庭から弁当等を持参することなく、学校等にて給食を喫食することができる。 ○適正規模による集約型の学校給食提供体制（給食センター方式）を整備することにより、将来的な維持管理経費の縮減等を図ることが可能となる。また、学校行事などに応じた柔軟かつ適切な対応（弁当ではなく給食提供）が可能となる。 ○民間委託も含め必要な給食調理員を安定的に確保していくこと、最新の調理器具、自動化システムや空調設備の導入等による働きやすい労働環境を整備することにより、持続可能な学校給食の提供体制を構築・維持することができる。
	結果	どのような結果をもたらすのか 当該給食センターでは、給食を学校等に提供するだけでなく、当該施設内にある「交流スペース（試食室・研修室）」や「展示スペース」を活用し、児童生徒や保護者による施設見学や給食の試食、本市への移住検討者と地域住民による交流の場等を提供することにより、当該児童生徒や保護者に対する食育の推進や健康増進、更には避難者等の帰還や子育て世代の移住定住を促進することができる。

手 段	○建設地 原町区牛来字石橋地内（約7,000㎡） ○整備概要 給食センター（約2,000㎡） 提供食数：1日3,000食、アレルギー対応給食40食 ○事業スケジュール 令和5年度 基本設計 令和6年度 基本設計 令和7年度 基本設計 公共事業評価 実施設計 令和8年度 実施設計 用地交渉・取得 事業認定 開発行為許可 文化財調査 令和9～11年度 造成、建築、電気、機械、外構等工事 令和11年度 供用開始	事業費（千円）	～令和7年度	54,160
		令和8年度	126,584	
		令和9年度	150,000	
		令和10年度	864,400	
		令和11年度	1,323,600	
		総事業費	2,518,744	

必 要 性	市民ニーズ	市民ニーズはあるか ○関係団体（婦人会関係）から次のとおり要望があった（一部抜粋）。 ・新給食センターの必要性は十分に理解した上で、災害や食中毒などが発生した際に、学校給食が停止しないようにすること ・アレルギー対応食については、アレルゲンを的確に除去ができ、混入がないよう専用調理スペースで対応した方がよい ・地産地消を積極的に進め、郷土料理などの提供に努めること等 ○その他、『地域協議会』や『PC手続』に際し、新給食センターの設置（施設の集約）の必要性は認めた上で、鹿島区も含めた全地区分を供給可能とする施設を整備できないかとの意見や、新給食センターでの安定した人的配置の必要性、また、自校調理方式同様、直営にて給食調理員・栄養士等の職員を配置できないか等、意見が寄せられた（一部抜粋）。
	行政関与	市が積極的に関与すべき事業なのか 学校給食法第4条において、「義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるよう努めなければならない」と規定されていること、また、同法第5条において、「地方公共団体は学校給食の普及と健全な発達を図るよう努めなければならない」との規定されていることから、当該小中学校の設置者である市（地方公共団体）が事業主体となって当該給食センターを整備する必要性を有している。

担当課による

令和7年度第1回南相馬市公共事業評価結果

自己評価	有効性	成果の期待度	どのような効果が期待されるか 学校給食における安全衛生管理上の体制を強化することにより、小中学校の児童生徒等が安全・安心して給食を喫食できる学校給食提供体制を構築することができること、また、アレルギー除去対応の専用調理スペースを整備することにより、食物アレルギーに対応した給食の提供が可能となり、当該アレルギーを有する児童生徒等が家庭から弁当等を持参することなく、学校等にて給食を喫食することができるなど、成果指標値（学習適応性検査の偏差値・アレルギー対応（除去食対応）が可能な児童生徒の割合等）の達成が期待できる。
	その他	優先性等	○当該給食調理室は、今後、時間の経過とともに更なる老朽化に伴い修繕費が増加するなど、事業着手が遅れることで効果が減ること、また、学校給食衛生管理基準や食物アレルギーを有する児童生徒等への対応、学校適正化を見据えた適正規模による学校給食等の供給体制の整備、必要な給食調理員の確保、劣悪な労働環境の改善など、緊急的行政課題に対応した事業である。 ○福島再生加速化交付金（復興特別交付税含む）など、国による有利な特定財源を活用するため、第3期復興・創生期間（令和8年度～12年度）を踏まえた緊急性・優先性の高い事業である。
	総合評価		必要性・有効性がともに認められる。

公共事業評価委員会評価結果

総合評価	必要性・有効性がともに認められる。
付帯意見	災害時など不測の事態に備え、鹿島区給食センターも含め、バックアップ機能を検討した上で、安心・安全な給食提供体制を構築すること。 また、「交流スペース（試食室・研修室）」等の活用にあたっては、夏季休暇などの長期休暇期間も含め、市の食文化に関する情報発信による魅力を高めるなど、子育て世代の移住定住を促進できるよう、市も積極的に当該施設の運営に関わること。 さらに、当該施設の運営に係る委託事業者の選定にあたっては、これらの付帯意見等も踏まえ、市内部で慎重に検討された上で、適切かつ適格な当該事業者の選定を進められたい。

対応方針	本市では、当該給食センターを整備するに当たり、既存の鹿島区学校給食センターも含め、災害等による停電や断水等の被害が生じた場合でも、学校給食を停止することなく安定的かつ継続的に提供することができるよう、両施設間による補完体制を構築します。 具体的には、仮に一方の施設において災害等により給食提供が困難になった場合、被害を受けなかった施設から当該施設の供給学校に対し、給食提供等ができるよう、平常時から両施設間において、人的・物的な連携・協力体制を構築するとともに、災害時を想定した最低限の提供食数を備蓄するなど、円滑かつ迅速な補完体制の構築・運用に努めてまいります。 学校給食の提供にあたっては、本市の食文化や魅力を発信するため、積極的に地元食材を活用するとともに、郷土料理の提供を行うなど、児童・生徒等への「食」に関する理解促進を図ってまいります。 また、夏季休暇などの長期休暇期間も含め、今回、新たに整備する「交流スペース（試食室・研修室）」や「展示スペース」を活用し、児童生徒や保護者による施設見学や給食の試食、本市への移住検討者と地域住民による交流の場を提供するなど、当該児童生徒や保護者に対する食育や健康増進、更には避難者等の帰還や子育て世代の移住定住を促進していく考えです。 このため、市管理栄養士による給食メニューへの対応、当該交流スペース・展示スペースを有効活用するための企画・立案、当該施設運営に係る人的配置など、今後、具体的な運営手法等について、内部での慎重な検討を進めていくとともに、当該施設の開所後も積極的に当該施設運営に関わっていく考えです。 さらに、当該施設の運営に係る委託事業者の選定にあたり、当該施設の設置目的である安全・安心でおいしい給食を安定的に提供できること、また、当該施設を通じて、食を中心に捉えた交流機能等を発揮することができるよう、当該施設の更なる有効活用を図っていく観点から、今後、事業者選定に係る仕様書内容の精査、当該事業者の選定手法の検討などを行った上で、適切かつ適格な事業者を選定してまいります。
------	--