



令和 8 年度からの全員給食に向けて、 事業者公募を実施します。

～横浜市立中学校給食調理・配送等業務～

横浜市では、横浜市中期計画 2022～2025 の中で、令和 8 年度からの全員給食に向け、デリバリー方式による供給体制の確保に向けた準備を進めることについて方向性を示し、事業者の公募に向けた準備を進めてまいりました。

これまでの検討を踏まえ、このたび、市内の対象中学校 144 校をA区分とB区分の 2 区分に分け、公募型プロポーザル方式による事業者公募を実施します。

事業者の皆様の積極的な御応募をお待ちしています。

1 事業者公募の概要について

A区分では、市有地を活用し、民間ノウハウの活用を図りながら、効率的に事業を推進できる民設民営方式とします。

B区分では、民間工場の活用に加え、配送時間の短縮による衛生管理の強化・給食の質の向上と地域活性化の観点から、民間事業者による自主的な市内工場の新設等を喚起することで、将来にわたり安定した供給体制を構築することを目指します。

(1) A 区分

<事業期間> 令和 8 年度～令和 22 年度の 15 年間(委託契約期間は準備も含め 17 年間)

<想定募集食数> 28,000 食程度/日(7 区:全体の約 35%)

<募集概要> 本市が保有する事業用地(横浜市金沢区福浦)に、事業用定期借地権を設定し、受託者に貸し付ける。なお、借地権の存続期間(契約期間)は 17 年とする。

<拠点機能> 新たに建設する工場は、「横浜市の中学校給食事業推進拠点」として位置付け、アレルギー対応や温かさの工夫など、新たな取組を検討・実施する拠点施設とする。

(2) B 区分

<事業期間> 令和 8 年度～令和 12 年度の 5 年間(委託契約期間は準備も含め 7 年間)

<想定募集食数> 53,000 食程度/日(11 区:全体の約 65%)

<募集概要> 市内に工場を新設し、給食を提供、または民間事業者の既存工場を活用して給食を提供する。

2 事業者公募にあたっての考え方について

今回の事業者公募では、令和 8 年度からの全員給食を実現するとともに、給食の質の向上、衛生管理の強化、地域活性化を図るため、次の考え方を念頭に置いています。

(1)施設や人員確保を含め、将来にわたり安定的な供給体制を確保する。

(2)アレルギー対応や量の調整、温かさの工夫等、新たな取組が検討可能な環境を整える。

(3)衛生管理の徹底という観点から、最大 4 時間の配送時間を極力短くする。

(4)新たに整備する工場には HACCP(※)に基づく施設・設備を求める。

(5)雇用創出・税収増の観点から、民間事業者による自主的な市内工場の新設等を喚起する。

※食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法(厚生労働省 HP より)

3 新しい横浜の中学校給食の取組について

令和 8 年度から「新しい横浜の中学校給食」の取組・方向性として、より温かく・より満足される給食の提供を目指します。

(1) 温かきの工夫

保温性食缶を用いて、より温かく充実した汁物の提供や、保温性をさらに高める取り組みにより、より温かいごはんを提供

(2) 献立の改善

カレーやシチュー、具沢山スープなど、汁物の内容充実を図るとともに、調理法や味付けの改善、新メニューの開発など、より満足してもらうための献立改善を推進

(3) 一人ひとりへの配慮

専用施設によるアレルギー代替食の提供やおかわり用給食の提供

(4) 価格の安定・地産地消の推進

横浜市による食材の一括調達により、食材価格の安定を図り、地産地消を推進

4 事業者公募スケジュール(予定)

8 月より事業者公募を開始し、12 月に受託候補者(優先交渉権者)を決定します。その後、各種契約や基本協定(B 区分のみ)の締結等に向けて、受託候補者(優先交渉権者)との調整を進めていきます。

※契約等の締結にあたっては、債務負担行為の設定に関する議決を停止条件とします。

公募スケジュール(予定)

8 月	事業者公募開始
11・12 月	提案書の提出、審査
12 月	受託候補者(優先交渉権者)の決定
令和 6 年 4 月	【A区分】調理・配送等業務委託契約、事業用定期借地契約の締結(予定) 【B区分】基本協定の締結(予定)⇒令和 8 年 4 月に調理・配送等業務委託契約締結
令和 8 年 4 月	全員給食の開始

5 応募書類及び提出先について等

横浜市ウェブサイトにて本事業者公募に関する応募書類を掲載していますので、ご確認ください。

【A区分】

<https://www.city.yokohama.lg.jp/business/nyusatsu/kakukukyoku/2023/itaku/kyoiku/Akoubo.html>

【A区分】



【B区分】

【B区分】

<https://www.city.yokohama.lg.jp/business/nyusatsu/kakukukyoku/2023/itaku/kyoiku/Bkoubo.html>



6 令和 6・7 年度の追加事業者の公募について

令和 5 年 6 月に実施したサウンディング型市場調査の結果、令和 6 年度からの調理・配送すべての業務を担える事業者はいませんでした。この結果を踏まえ、8 月に予定していた令和 6 年度の追加事業者の公募の実施は見送ることといたしました。

引き続き、令和 6 年度の供給食数を確保できるよう、既存事業者と更なる増産の可能性について協議していきます。

※公募に関する概要等については、別添資料をご参照ください。

お問合せ先

教育委員会事務局健康教育・食育課中学校給食推進担当課長 赤井 守 Tel 045-671-4591



令和8年度からの全員給食に向けて、
事業者公募を実施します。

～横浜市立中学校給食調理・配送等業務～

（横浜市記者発表資料（別紙））

新しい横浜の中学校給食の取組について

「新しい横浜の中学校給食」の取組・方向性を次のとおり示し、より温かく・より満足される給食の提供を目指します。



新しい横浜の中学校給食の取組について

「新しい横浜の中学校給食」の取組・方向性

方向性	具体的取組	主な取組内容
温かさの工夫	より温かく充実した汁物の提供	<u>保温性食缶を用いて、より温かい状態で提供。具沢山で具材のうま味を生かす</u> ことができ、 <u>おかわりも可能</u> 。
	より温かいごはんの提供	市内工場誘致や配送ルートの工夫による <u>配送時間の短縮</u> や、 <u>全ての学校でのクラス前配膳の実現</u> に向けた体制整備により、 <u>保温性を更に高める</u> 。保温材の改良・提供方法の検証など、引き続き検討を進める。
献立改善	汁物の内容充実	改善要望の多い <u>副菜を減らし、汁物の具材を充実させる</u> ことにより、 <u>より食べやすい献立</u> を目指す。 ※カレーやシチュー、具たくさんスープ等
	より満足してもらうための献立改善	客観的指標に基づき <u>改善点を把握</u> し、献立試作等による <u>調理方法や味付けの改善、新メニューの開発</u> を進める。
一人ひとりへの配慮	専用施設によるアレルギー代替食の提供	<u>主要8品目</u> （えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ））に対応（希望する全生徒に提供） ※かに、くるみ、そば、落花生（ピーナッツ）は給食では不使用。 ※原則A区分の工場から配送（B区分の新設工場が補完）
	おかわり用給食の提供	<u>欠席者分や予備食（1クラス1食程度）をお代わり用に活用</u> 。不足分はご家庭からの <u>副食持参も可能</u> 。
価格の安定 地産地消の推進	市による食材の一括調達	本市が定めた食材調達基準に基づき、 <u>公益財団法人よこはま学校食育財団</u> による一括調達に向けた体制を調整。

※温かさの工夫をはじめ、事業者公募後も、更なる改善に取り組んでまいります。
また、アレルギー対応や食缶の配膳等、学校向けのマニュアル等も整備してまいります。

事業者公募（A区分について）

【市有地を活用した、民設民営方式による公募 ≪28,000食：約35%≫】

（1）事業手法について

民間ノウハウの活用を図りながら効率的に事業を推進できる、**民設民営方式※**とします。（本手法は、内閣府「公共施設の非保有手法に関する基本的な考え方」で示されている「民間サービスによる代替方式」に該当します。）

※民間事業者に一定期間市有地を貸し付け、民間事業者が給食工場を整備したうえで、給食の調理・配送等業務のサービス提供を受けるもの。給食事業に使用する部分の整備に係る諸経費は、給食事業の委託費の中に含まれます。

（2）契約期間について

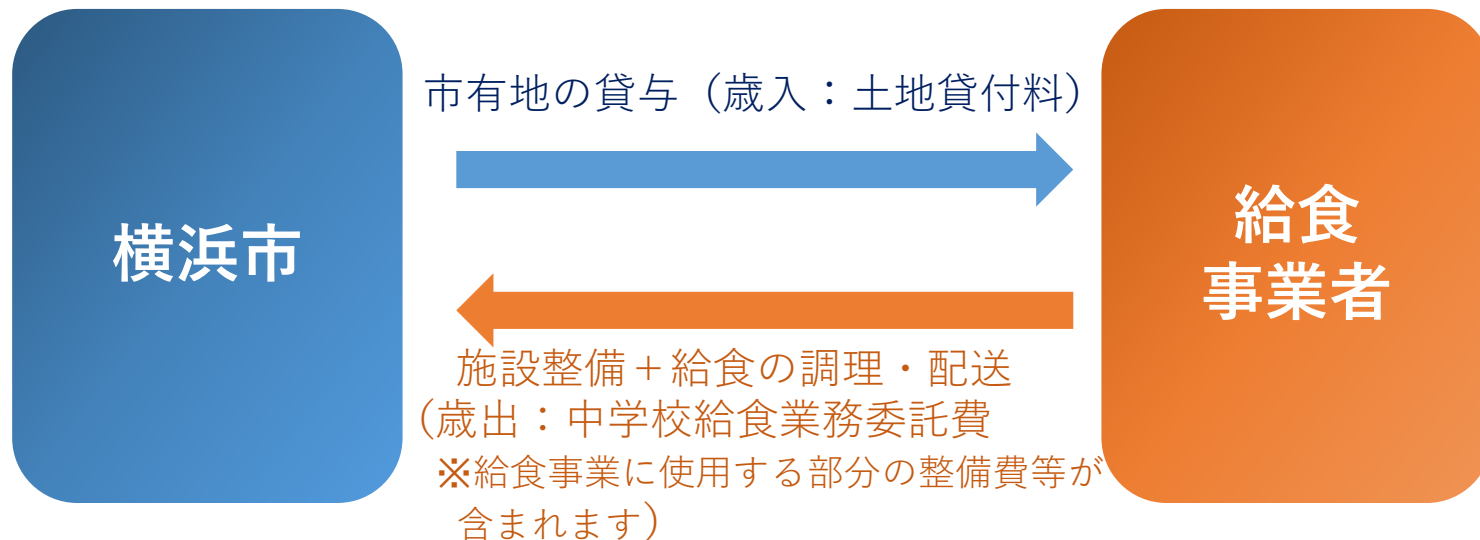
契約期間については、「①民間事業者の参入意欲を引き出す」、「②中学校給食事業の安定性、質の維持・向上」という観点や「③他都市の事例」を踏まえて「**建設等2年間＋運営15年間**」とします。

≪運営手法の選定理由≫

- ・民間事業者のノウハウを生かし、**施設整備と運営を一体的に行うことによる施設整備費等のコスト縮減、スケジュールの短縮**などの効果が期待できます。
- ・民間施設であるため、給食が無い午後や長期休暇の期間中の施設活用の自由度が高く、民間事業者の独自提案による**附帯事業の実施（地域貢献事業の展開や財政負担の軽減）**も期待できます。

事業者公募（A区分について）

【A区分（民設民営方式）の公募スキーム（イメージ）】



建物所有：給食事業者
位置付け：横浜市の中学校給食事業推進拠点

土地所有：横浜市
建設等2年間＋運営15年間の事業用定期借地
※貸付料は契約締結の日から発生するものとしますが（17年間分）、
その支払いについては、運営期間の15年間に於いて求めることとします。

※事業用定期借地契約を締結しますが、**更地返還を前提とせず、契約期間終了後、本市への建物の所有権移転に向けて、事業期間終了3年前に協議**を行うこととします。

事業者公募（A区分について）

（3）新設工場の位置付けについて

新たに建設する工場は、15年間にわたり継続的に給食を製造するとともに、「中期計画2022-2025」の附帯意見を踏まえ、アレルギー対応や温かさの工夫など、新たな取組を検討・実施する拠点施設とするため、「横浜市の中学校給食事業推進拠点」として位置付けます。

【役割】 学校給食法・食育基本法の趣旨を果たすため、中学校給食をより良くするための取組を継続的に検討・実施する拠点

【根拠】 事業者決定後、具体的な取組・役割等を整理した上で策定

【具体的な機能・設備】

機能	取組内容	想定される設備
アレルギー対応拠点	アレルギー代替食の提供に向けた拠点施設 ※献立・調理の研究、製造拠点（B区分の一部除く）	アレルギー代替食の専用レーン等
温かさの工夫に向けた検証拠点	より温かい給食の提供に向けた、実験・検証	サンプル作成厨房等
献立改善検証拠点	試作献立の作成等	
衛生管理の推進拠点	事業者向け研修会の実施等	研修会場の提供等

※その他、工場見学やPR用献立撮影スタジオなど、食育の推進やプロモーション機能等に関する事業者からの追加提案も受け付けることとします。

事業者公募（B区分について）

【民間工場を活用した調理・配送委託 《53,000食：約65%》】

事業者公募について（契約期間：5年間）

- ・民間工場を活用した調理・配送委託にあたっては、既存工場の活用のほか、**配送時間の短縮による衛生管理の強化・給食の質の向上、地域活性化**の観点から、**民間事業者による自主的な市内工場の新設等を喚起**していきます。
- ・そのためのインセンティブとなるよう、**市内工場において給食を製造する場合には、公募の際の評価点を加算**します。

※市内工場を新設する場合、**アレルギー代替食の提供**についても求めてまいります。（A区分の補完）

《市内工場を誘導する理由・考え方》

・現行の契約による既存事業者は、**全て市外の工場**で配送に時間がかかるという現状があります。令和8年度からの全員給食という大きな政策転換を契機に、民間事業者による自主的な市内工場の新設等を喚起していくことで、**将来にわたり安定した供給体制を構築する**ことを目指します。

《市内工場を誘導するメリット》

衛生管理の強化、配送時間の短縮、新たな取組の推進、地域活性化など