

令和3年度以降のハマ弁についての対話（サウンディング調査）結果

○対話に御協力いただいた事業者

10事業者（弁当等調理事業者6者、商社3者、その他1者）

※項目によっては、無回答の事業者もありました。

1 参入を検討する際の実施体制

本事業に係る一連の業務（献立作成、注文管理、調理、配達、受渡、回収、洗浄・保管）について、実施できる範囲を伺いました。

- | | |
|--|----|
| <input type="checkbox"/> 全ての業務を一括実施できる | 2者 |
| <input type="checkbox"/> 注文管理以外を実施できる | 1者 |
| <input type="checkbox"/> 献立作成・注文管理以外を実施できる | 4者 |
| <input type="checkbox"/> 献立作成、注文管理のみ実施できる | 1者 |
| <input type="checkbox"/> その他 | 2者 |

調理業務を実施可能とした事業者に供給可能な食数について伺いました。（7者）

500食～24,000食

※現在請け負っている業務の関係などから、現状で工場の供給体制に余裕のある事業者は少なく、一定量の供給体制を確保する場合には工場の新築・改修工事が必要となり時間を要するという事業者が多くありました。

2 ハマ弁事業に対する意見・提案

対話項目	対話の概要
献立作成	<ul style="list-style-type: none">・調理業務を担う事業者とは別に専門性を生かして献立作成を行う事業者がいるスキームには良さがある。・献立作成は調理業務を担う事業者が行い、教育委員会が内容を確認する方が効率的だと思う。他都市のデリバリー型給食でも同じような方式をとっているところがある。・献立作成のノウハウがある教育委員会等が一括で献立を作成した方が事業者として負担が少なく事業へ参入しやすい。・献立は小学校の給食のように全市を複数のブロックに分けて、ブロックの中では同じメニューで提供するが、違うブロックでは別の日のメニューで提供する等でローテーションを行い、1か月合計では同じメニューを喫食するような方式にするのはどうか。事業者が大量の食材を安定的に調達するためには効果的だと思う。

注文管理	<ul style="list-style-type: none"> ・注文システムは新たに構築するよりも既存のシステムを利用した方がコスト削減につながる。 ・現在の注文システムは、ハマ弁用に開発された仕様になっているため、継続して利用すべきだ。 ・ハマ弁の注文システムは、もっとシンプルな機能にした方が使いやすいのではないか。 ・小学校の給食費のように口座振替払いを導入したら良いのではないか。
調理体制	<ul style="list-style-type: none"> ・他都市のデリバリー型給食も製造しているため、ハマ弁の衛生管理にも対応できると考えている。既存の調理施設には余裕はないが、条件次第では参入の余地もある。 ・ハマ弁の供給体制を強化するためには、工場の改修や調理機器の更新などが必要になる。 ・汁物の製造は、弁当の製造とは別に行った方が効率的ではないか。
配達体制	<ul style="list-style-type: none"> ・配送は調理業務を担う事業者が責任をもって実施すべきだと思う。現在の仕組みを維持しながら配送車輛の大型化なども検討すべきと考える。 ・配送は調理業務を担う事業者が実施すべきだが、車輛の確保は横浜市が行い、配送委託にした方が事業者の固定費が少なくなり、結果的に経費削減につながるのではないか。 ・学校の昼食時間に合わせて、各学校に配送するためにはドライバーの人件費、車輛のリース費、燃料代などが製造会社の費用に乗ってくる。民間の配送会社に別途委託した方が効率的に思われる。
受渡方法・回収方法	<ul style="list-style-type: none"> ・受け渡しについては、生徒に個別に渡す方法では限界があると思うので、クラス配膳方式なども提案したい。 ・昼食準備時間に生徒が一斉にハマ弁を取りに来る方式では、食数が増えた場合に対応できない。各階配膳や各教室配膳もエレベーターのある学校などでは可能だと思う。 ・他都市のデリバリー型給食では、各学校に3人～5人の配膳スタッフを配置し、各階の受け渡し場所まで運搬しているが、横浜市のように注文した生徒が取りに来てくれる方が事業者にとっては大変助かる。 ・各学校の配膳員を新規に雇用する場合、地盤が横浜にはない事業者は人員確保も簡単ではないと思う。 ・受渡スタッフは各学校で雇用してもらった方が学校の要望に沿った形で運用できて良いと思う。

令和3年度以降の事業実施体制	<ul style="list-style-type: none"> ・現在の2社体制では、令和3年度以降、更に喫食数が増えるに対応できなくなる可能性があるため、製造会社の数を増やした方が良い。 ・現在の工場の生産体制には余裕がないので、条件次第では工場を新設、既存施設の改修などを行って参入したい。 ・事業費は管理費（配送、配膳等）と委託費（調理、洗浄等）のような形で、一定の固定費を公費負担してもらいながら、委託費部分は食数に応じて収入が増えるような方式が望ましい。
本事業に参入する場合のリスク	<ul style="list-style-type: none"> ・事業スキームはシンプルな方が良い。中学校昼食事業には興味があるが、選択制という方針の基では投資がしにくい。横浜市が方針を明確化してもらえれば、体制を整えた上で、責任をもって事業に参画したい。 ・事業期間は工場の建物の原価償却や調理機器の購入を考えると5年間は短いように思う。 ・現行のスキームでは喫食率が低い場合には採算が合わず、喫食率が高い場合には安定供給体制の維持がリスク要因として挙げられる。 ・喫食率が想定に届かない場合、工場新設などに投資した費用が回収できない可能性が高くなるため、契約条件が重要になる。 ・事業体系として早朝に働くスタッフの確保（午前4時～午前8時）が必須になるため、人材不足は課題として考えている。
教育委員会・学校への要望	<ul style="list-style-type: none"> ・現状のハマ弁の業務のうち学校との調整やプロモーションなどは、教育委員会が直接行った方が合理的だと思う。 ・他都市のデリバリー型給食の様子を見ていても、中学校の生徒に食べてもらうためにも、教職員の方々にもっと利用してもらいたい。 ・選択制の中学校昼食については理解するが、業者弁当を各学校に入れた状態でハマ弁の喫食数を増やしていくのは難しいのではないかと考える。 ・全体のコスト構造を見直し、昼食内容の充実に原資を投入すべきだと考える。
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・汁物の注文が当初より大きく増えており、製造にかかる負担が大きくなっている。人件費の高騰分も考えると販売価格の見直しも検討して欲しい。 ・ハマ弁の食材を1事業者が一括で調達することによって、スケールメリットを生かし、同じ食材費でより良いものが購入できると思う。

対話項目	対話の概要
<p>利用しやすい環境づくり</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・最初が肝心なので中学校1年生の最初の1週間は無料で全員に食べてもらうキャンペーンを実施したら効果があると思う。 ・デリバリー型給食の自治体はアレルギー対応等の理由もあり選択制としているところが多いが、選択制であったも「原則給食（ハマ弁）」として方針を出すことによって頼みやすい環境になると思う。 ・ハマ弁の良さを学校、保護者に理解してもらい、利用促進の取組を協力して進めることが重要だと思う。 ・栄養バランスのとれたメニューを提供しながら生徒が好むカレーやからあげなども取り入れると良い。 ・食べたことのない生徒にハマ弁を無償で提供することで、利用しやすい雰囲気クラス単位で作る。 ・外国籍、外国につながる子どもに対する案内を丁寧に行い、誰にでも使いやすいハマ弁をPRする。
<p>スムーズな受渡方法</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・スムーズな受渡には学校の教職員の協力が必要不可欠だと思う。 ・生徒と配膳スタッフが受け渡しの際、相互に確認できるよう食券方式を行った方が良い。 ・できる限り普通教室の近くで受け渡しをした方が良いと思う。