

学校給食等における地場産食材活用に向けた調査事業 委託業務仕様書

1. 委託業務名

学校給食等における地場産食材活用に向けた調査事業

2. 目的

今年度事業では、県内農林水産物の生産・流通の実態を可視化するとともに、県内外の農林水産物加工業者の現状を確認する。また、学校給食等の食品産業における加工品の需要量を把握する。これらの調査を通じて原料調達から加工、保管、販売までのコストを見える化し、損益分岐点を算出するとともに、加工品試作に向けた計画を作成する。

3. 履行期間

契約締結日から令和8年11月30日

(ただし受託者との協議により変更する場合がある)

4. 委託業務内容

県内農林水産物の、学校給食等における活用を進めるため、以下の調査を実施する。なお、各調査の実施方法、調査対象の詳細設定、分析手法については、下記の調査内容および調査対象を遵守したうえで、受託業者の提案を受け、協議のうえ決定するものとする。

4-1. 供給量の把握

<調査内容>

県内各市町における農産物別・月別生産量(規格外品の量を含む)、出荷先、加工品製造向けに出荷可能な量を調査する。

<調査対象品目>

必須品目:キャベツ、ダイコン、タマネギ、ニンジン、ジャガイモ、ネギ(白ネギ、青ネギを含む)、トマト(大玉トマト、中玉トマト含む)、カボチャ、インゲン、ブロッコリー、コマツナ、ハウレンソウ、サトイモ、カンショ、ナシ、カキ、ウメ、レモン、オリーブ、シイタケ、ブルーベリー、イチゴ、イチジク

その他、受託業者が、需要があると考える品目や、県が必要と認めた品目について、協議のうえ、調査することとする。

<調査対象範囲>

必須対象:JA および地方卸売市場、中央卸売市場、主要直売所(別紙参照)

その他、受託業者や県が必要と認める生産者についても、協議のうえ調査することとする。

4-2. 加工品製造業者、製造方法、製造量の把握

<調査内容>

県内外の農林水産物加工会社の一覧(社名、住所、連絡先、会社概要(社員数、資本金、売上高、業務概要))、加工設備の現状、保有設備、処理能力、品目別の加工可否、価格帯、保管容量、衛生管理(HACCP等の取得状況)、投資意向、学校給食参入条件を調査する。

<調査対象範囲>

県内の加工業者最低5社を対象とする。ただし、農産物、水産物加工業者はそれぞれ最低1社を対象とする。

4-3. 需要・配送コスト等の調査

<調査内容>

学校給食において、市町別の農林水産物の使用状況および調達経路について調査する。また、学校給食、食品産業(施設用給食を含む)における、農産物の品目別・加工方法別の需要量について把握するとともに、水産物の加工方法別の需要量について把握する。加えて、需要が見込まれる場所に配送する場合にかかるコスト、保管コスト、流通体制もあわせて調査する。

<調査対象範囲>

県内公立小中学校の学校給食。

学校給食を除いた食品産業(施設用給食を含む)に対する需要量のヒアリングの件数は、県内の業者最低5社とする。

4-4. 採算性・事業性評価

<調査内容>

上記調査を踏まえ、原料調達から加工、保管、販売までのコストを見える化し、損益分岐点を算出する。また、需要が見込まれる加工品について、需要に対応するために必要な原料の量、加工品試作に向けた計画を作成する。

4-5. 打ち合わせ、関係者会議の開催

業務に関する打ち合わせは、月1回程度行うこととする。また、関係者への報告を定期的に行うこととする。報告の時期および回数については、県と協議の上決定することとする。

5. 成果物

調査計画書、中間報告書、最終報告書、調査データ一式を県に提出することとする。

6.その他

旅費宿泊費は委託費の中で支出するものとする。

本仕様書は、公募型プロポーザル実施用のものであり、委託契約時は、契約候補者との協議の内容等を踏まえ修正することがある。

作成した制作物の所有権、著作権等のすべての権利は、福井県に帰属するものとする。

その他、県が必要と認める事項については、随時協議のうえ対応することとする。