

## 第2回 東大和市学校給食センター運営委員会・専門部会

### < 報告 >

- 1 **日時** 平成25年12月19日(木)午後2時～4時
- 2 **場所** 第二学校給食センター 会議室
- 3 **出席者** 6名
- 4 **欠席者** 1名
- 5 **事務局** 3名
- 6 **傍聴者** なし
- 7 **内容**

#### (1) 諮問(1)の審議

資料に基づき、事務局から説明を行った。その後直営と民間委託のメリット・デメリット(懸念)について質疑を交えながら、意見交換・審議を行った。最後に調理及び配膳業務の民間委託化について採決を行い、出席部会員全員一致で民間委託化すべきとの結論に至った。

#### (2) 諮問(2)の審議

「東大和市学校給食基本計画」p28の表のとおりとする。

#### (3) 諮問(3)の審議

第2回東大和市学校給食センター運営委員会、第1回専門部会及び諮問(1)の審議の中で、出された意見を元に、民間委託化の際に留意すべき事項について抽出し、審議を行った。

民間委託した場合の状況について不明な点等については、次回第3回専門部会の視察において、先行自治体の状況を確認することとなった。

### 8 主な意見・質疑応答(要旨)

#### (1) 諮問(1)の審議：民間委託した場合の懸念について

##### ①業者選定について

- (質疑) 業者選定の具体的な方法・条件はどのように考えるか。→ (回答) 金額だけで選定すると安かろう悪かろうになってしまう危険性もある。  
「東大和市学校給食基本計画」にある東大和の学校給食を理解したうえで、ドライシステムが運用できるか、アレルギー対応できるか、衛生管理を徹底するために各者どのような対応をとるか等の考え方・提案を各業者から募り、市で吟味し、企業の経営状況も含め総合的に判断する方法がある。具体的な基準作りはこれからであるが、提案方式も含め検討したい。
- (質疑) 献立作成や食材選定を市が行うのであれば、業者が提供するの

調理する技術だけということになる。調理員の質という点で業者に対しどのような指定等ができるのか。→（回答）市側から調理師有資格者を何人入れよ、という指定をすることは偽装請負となりかねず困難である。業者からの提案で選定する場合に、職員体制や研修体制についての提案を求めることは可能である。

- （質疑）調理をしていて何か問題があった時に、市と業者、どちらの責任か、リスク対応の考え方はどうしているのか。→（回答）調理が完成した時に栄養士が味つけや加熱の加減などを検査し、その後センター長が配送前に給食を食べて（検食）異物混入、異味異臭などを検査し、各学校で学校長が児童・生徒へ提供する前に再度検食する。調理業者の責任により事故が起きた場合は損害賠償ということになる。
- （質疑）試運転3か月で間に合うのか。施設も一新し、調理する人も同時に変わることによるリスクはないか。→（回答）他市の新センター稼働スケジュールを調べると3か月程度で行っている事例が多い。施設が一新することで、現在の給食センターにはない機器の導入も考えられるが、委託業者は他の施設でそれらの機器の使用経験や知識を有する場合もある。
- （質疑）委託業者側が、使いやすい調理機器を入れて欲しいということはあるのか。→（回答）給食センターでは、使用する調理機器と施設の設計に大きな関連があるため、平成25年度基本設計、26年度実施設計の調理業者選定前の段階で、調理機器はほぼ決定すると見込んでいる。したがって業者選定にあたっては、提案型・競争入札いずれの場合でも、新給食センターの図面を見てもらった上で応募してもらうことが見込まれる。

## ②食材について

- （質疑）保護者は食材に関する不安が大きいのではないかと。民間委託すると食材も民間が安全でないものを選ぶのではないかとという心配を持たれる人もいると思う。→（回答）調理業務を民間委託した場合であっても、献立の作成及び食材の購入は今まで通り市が行い、業者に任せるわけではない。市では物資規格基準や添加物規制を定めている。また地場野菜の活用も市が決定し、地元生産者に発注していることから、調理業務を民間委託した場合でも現在同様使用できる。
- （意見）保護者が最も重要視する食材の選定の部分について、市がしっかり対応するということが明確であるなら、懸念事項はほとんど解消すると思う。
- （質疑）食材は決まった業者から購入しているのか。→（回答）食材は登録をした業者から購入している。2年に1度の登録の際、業者の衛生状況

や財務状況を審査している。食材によって半月・1か月・半年単位で金額や味を確認し、選定している。

- (質疑) 納入された食材の内容が悪い場合は、どのように対応しているのか。→ (回答) 納品された食材については、栄養士が調理員の補助を受けて、品目・数量・温度・品質等を確認(検収)している。品質等が悪い場合はその場で良いものを取り換えてもらっている。
- (質疑) 現在の2センターを1センターに統合することにより、取り扱う食材量が増えた場合に対応できるのか。→ (回答) 現在は各センターで1日に2種類の献立を調理し、翌日に逆の献立を調理している。新センターでは全体で3種類の献立を調理する予定である。現在より1献立当たりの食材量は増えるが、8000食全量を1業者に発注するわけではないので対応できると考えている。

#### ③アレルギー対応について

- (質疑) アレルギー対応について、今後さらに要求が高くなっていくと思われる。調理を民間委託した場合にアレルギー対応については、市はどこでチェックするのか。→ (回答) アレルギー対応については、どの食材についてどのような対応を行うかの基本的な考え方を市で持ったうえで、個別の児童・生徒についての状況把握・献立作成・調理指示書の作成等を栄養士が行い、委託業者は栄養士からの指示に基づき調理する。
- (意見) アレルギー対応は業者選定の重要なポイントになると思う。選定基準に盛り込んで欲しい。→ (回答) 委託業者が独自にアレルギー対応を実施することはないが、アレルギーに関する理解を十分に有する業者を選定する必要がある。
- (意見) 給食センター方式の他自治体の学校に勤務していた際、アレルギー対応を行う場合は、事前に学校・保護者・栄養士が詳細に打ち合わせし、アレルギー食提供初日も栄養士が状況を確認に来校したので学校側としても、とても安心した。栄養士は児童・生徒の喫食状況をよく見て回っており、例えばメニューによって低学年には箸のほかにスプーンをつけたほうが良いなど細かく対応してもらっていた。このように対応してもらえれば、調理自体は民間業者であっても、かえって栄養士と学校は結びつきやすくなると思う。

#### ④適正な請負について

- (質疑) 業務委託では、栄養士が直接指示できないということだが、どのように指示するのか。→ (回答) 書面での指示による。栄養士と業者の責任者が打ち合わせする。

#### ⑤その他

- (質疑) 経費について。他自治体の事例などでは民間委託した当初は安くても、年ごとに委託料が上昇して直営との差がなくなってくるような例もあるようだが、その点は大丈夫なのか。→ (回答) 民間委託した場合も永続的に同じ業者に委託することは考えていない。数年単位で、内容面、金額面でよりよい業者を再選定する方法もある。
- (意見) 味について。味の良さは重要なポイントである。民間業者が調理しても味について問題ないということを、保護者等に理解してもらうために試食会を開催してはどうか。→ (回答) 試運転の際には実際にかんりの量の食数を調理すると思われる。これを試食会として保護者等に体験してもらうことも考えられる。
- (意見) 味について。安全でおいしい給食を作ることが一番の目標である。直営の時より味が落ちては困る。新しい施設で実現できる献立を、民間業者のノウハウ・技術で作ってもらいたい。

(2) 諮問(2)の審議  
意見等なし。

(3) 諮問(3)の審議

- 保護者へ丁寧な説明をするべきである。
- 地場野菜の紹介など、東大和市ならではの食育を充実させて欲しい。
- 学校給食及び食物アレルギーに対する十分な理解を有する業者を選定すべきである。(再掲)
- 実際に民間業者が調理した給食を食べてもらって、問題ないと理解してもらうために、保護者等を対象にした試食会は効果的だと考えられるので実施してもらいたい(再掲)。
- 食材は直営で選定して欲しい(第1回専門部会意見より)
- 民間委託した場合は、市の業務として業者のチェックも必要になる(第1回専門部会意見より)