

平成26年2月10日

東大和市学校給食センター運営委員会  
会長 殿

東大和市学校給食センター運営委員会  
専門部会長

### 東大和市新学校給食センターの運営方法について（報告）

標記の件について、東大和市学校給食センター運営委員会専門部会は、平成25年11月22日から平成26年1月23日まで、先進市の視察を含め4回の会議を開催しました。新学校給食センター調理及び配膳業務の民間委託化、民間委託の業務範囲、民間委託の際に留意すべき事項の3点についての審議結果を、下記のとおり報告いたします。

#### 記

新学校給食センターは、「東大和市学校給食基本計画」において、市が施設を建設し調理機器を設置する公設方式としており、調理業務の民間委託とは、市が作成した献立に基づき市が購入した食材を使用して市の施設において、民間業者が調理することです。

給食の調理業務の民間委託など、今までの手法を新たなものに変えるときには懸念が付きものですが、それらの懸念を解消する手立てを十分に講じる必要があります。

専門部会では、児童・生徒、保護者の立場に立ち、新学校給食センターの運営方法について審議を行ってきました。審議の結果、調理及び配膳業務については、民間委託化という結論に至りました。

#### 審議結果

##### （1）新学校給食センター調理及び配膳業務の民間委託化について

調理及び配膳業務を民間委託化することについて、どのようなメリット、懸念があるか審議した。

民間委託化のメリットについては、次の点が期待でき、給食の充実につながるができる。

- ① 民間業者の柔軟性や実績・ノウハウを活かし、衛生管理のさらなる徹底が図られ、給食調理の向上及び効率性の向上が期待できる。
- ② 市側栄養士等が調理員への個々直接の指導から離れることができ

るため、食育指導に充てられる時間が増える。

- ③ 大量調理の実績を有する民間業者が複数存在するため業者選定に競争性が働き、経費の節減が期待できる。
- ④ 配膳業務については、調理業務と一括して民間委託することで、労務管理・衛生管理・連絡調整が充実する。

一方、民間委託化した場合に、どのような懸念があり、どのように対処すればそれらの懸念が解消されるのかについても、時間をかけて審議した。

- ① 食材選定については、民間委託業者が利益重視の結果、安全でない食材を選定するのではないかという懸念があるが、調理を民間委託した場合でも、献立の作成及び食材の調達はこれまでどおり市が責任を持って当たるため、問題はない。
- ② 調理に係る安全性や質の担保については、市が食材の検査、温度管理、検食で確認するため、問題はない。
- ③ 調理業務の委託に当たっては、東大和市の学校給食調理を任せられるしっかりした業者を選定しなければならない。リスク分担、危機管理等の観点も含め、市が業者に求める基準を明確にし、業者の体制や学校給食への理解度、衛生管理・安全確保への取り組み等を確認したうえで選定することが必要である。
- ④ 食物アレルギーがある児童・生徒への対応については、市がアレルギー用の献立を作成し、調理者は指示に基づき除去食等を調理する。このため、調理者が食物アレルギーに対する知識・理解を有することは不可欠ではあるが、調理業務を直営で行うか民間委託するかによる対応の差はない。

以上をまとめると、民間委託業者は、調理技術を市に提供し完成した給食を納品するものであり、給食実施及び安全確保については、これまでどおり市が最終的な責任を負うべきものである。

また、先進市の視察・試食において、学校給食に十分な理解を有し、質の高い給食調理を行う民間業者があり、安全、安心、安定的な給食を提供していることを確認し、民間業者へ委託することの懸念を払しょくすることができた。

こうした審議の結果、調理業務については、部会員全員一致で民間委託化との結論に至った。配膳業務については、調理業務の民間委託化と連動して民間委託化との結論に至った。

## (2) 民間委託の業務範囲について

市と民間委託業者との業務区分については、「東大和市学校給食基本計画」（平成24年11月策定）に示されているとおりとする。（資料4参照）

- ① 献立の作成は、昭和60年の文部省体育局通知で設置者が直接責任を持って実施すべきものとされていることから、これまでどおり、市側栄養士等が作成する。
- ② 食材料については、市が学校給食用物資規格基準を定め、あらかじめ経営状況や衛生状況を確認し登録された食材納入業者から購入し、適宜食材安全検査等を行っている。今後も、引き続き市が責任を持って調達し、納品の際には市側栄養士等が鮮度、品目、量目等を確認する。
- ③ 質の担保という点については、市側栄養士等が委託先の現場責任者に対し調理の手順をあらかじめ指示し、調理の過程で味つけや加熱の加減などを検査する。また市職員である給食センター長や学校長がこれまでどおり検食し、異物混入、異味異臭などを検査する。
- ④ 食育指導については、これまでどおり、担任や市側栄養士等が行う。
- ⑤ 上記以外の、調理作業、配缶、配送、配膳、食器等の洗浄・消毒保管、施設・設備・機器等の清掃については、民間業者へ委託する。

なお、食物アレルギーがある児童・生徒への対応については、これまでどおり学校・保護者・市側栄養士等が情報を共有し、市側栄養士等が除去食等の献立作成・調理指示・納品検査を行う。民間委託業者は市側栄養士等の調理指示に基づき調理を行う。

### (3) 民間委託化の際に留意すべき事項について

民間委託業者の選定に当たっては、業者の資質が重要な要素となることから、単に金額だけで決めるのではなく、どのような体制で東大和市の給食調理業務に当たるかなどの提案を募り、学校給食への理解度や姿勢を総合的に判断するプロポーザル方式によることが望ましい。また、直営から民間業者に移行する際及び将来委託業者が変更になった際には引き継ぎをしっかりと行い、給食の安全性と質を担保していただきたい。加えて、委託業者が業務を適正に執行しているかどうかの管理監督をしていただきたい。

- ① 保護者の中には民間委託に対する漠然とした懸念を持っている方もいると考えられることから、事前に丁寧な説明をしていただきたい。また民間委託による給食試食会実施を検討していただきたい。
- ② 地場野菜については、引き続き活用していただきたい。
- ③ 市側栄養士等が、調理の個々直接の指導から離れることができるため、食育の更なる推進及び食の安全の担保に努めていただきたい。

調理を民間に委託した後も、学校給食業務の主体は市である。市は、給食全体に関する方針や方向性の決定について、責任を持って対応すべきである。

#### (4) まとめ

専門部会では、審議及び先進市の視察により、食品・飲食業界が衛生管理に細心の注意を払わなければならないこと、衛生管理に関するトラブルが起きないようにすること、万が一トラブルが起きてしまった場合の対策を準備しておくことは、市の直営であっても民間業者であっても同じであるとの認識を深めました。

今後、調理業務及び配膳業務を民間委託するにあたり、学校給食を理解し安全衛生管理面に十分な認識と体制をもつ、信頼できる民間業者を選定し、安全で安心できる学校給食を提供していただくよう要望します。

## 資料

### 1 審議経過

(1) 平成25年度第2回 東大和市学校給食センター運営委員会

平成25年11月22日

※教育委員会からの諮問の伝達

※専門部会の設置について

(2) 第1回 専門部会

平成25年11月22日

① 部会長の選任

② 部会長職務代理者の選任

③ 資料の説明・質疑応答

(3) 第2回 専門部会

平成25年12月19日

① 審議

(4) 第3回 専門部会

平成26年1月15日

① 小平市立学校給食センター視察

② 審議

(5) 第4回 専門部会

平成26年1月23日

① 答申原案について

### 2 部会員名簿

(敬称略)

|   | 氏名 | 所属         |
|---|----|------------|
|   |    | 第一小学校長     |
|   |    | 第十小学校長     |
| ◎ |    | 第二中学校長     |
|   |    | 第二小学校PTA会長 |
|   |    | 第五小学校PTA会長 |
| ○ |    | 第六小学校PTA会長 |
|   |    | 第四中学校PTA会長 |

◎は部会長、○は部会長職務代理

### 3 審議に使用した資料 (表題のみ)

第1回専門部会

「東大和市学校給食基本計画」

「技能労務職員の給与等の見直しに向けた取組方針」

第2回専門部会

「地場野菜の年度別使用量実績」

「一日の業務の流れ」

「地方公共団体の適正な請負（委託）事業推進のための手引き」  
 （抜粋）内閣府 平成24年1月

「直営及び民間委託の人員費比較（平成25年度試算）」  
 直営と民間委託のメリット・デメリット比較 記入シート

第3回専門部会

「平成25年度 小平市立中学校給食要覧」

第4回専門部会 なし

#### 4 民間委託の業務範囲について

「東大和市学校給食基本計画」（平成24年11月策定）p28より

| 順序 | 区分      | 業務内容            | 備考   |
|----|---------|-----------------|--|
| 1  | 市       | 献立の作成           | これまでどおり、栄養士等が作成する。   |
| 2  | 市       | 食材料の購入          | これまでどおり、献立をもとに市が調達する。  |
| 3  | 市/<br>民 | 食材料の検収          | 委託先の調理員が納品された食材料の鮮度、品目、量目などを検査し、栄養士等が確認する。                               |
| 4  | 市       | 調理の指示           | 栄養士等が委託先の現場責任者に対し、調理の手順や使用する食器などを詳細に指示する。                                |
| 5  | 民       | 調理作業            | 委託先の調理員が学校給食センターで調理する。   |
| 6  | 市       | 調理の検査<br>（納品検査） | 栄養士等が調理の味付けや加熱の加減などを検査する。  |
| 7  | 市       | 検食              | センター長が配送前に給食を食べて、異物混入、異味異臭などを検査する。                                       |
| 8  | 民       | 配送・配膳           | 委託先が各校へ運搬し、クラスごとに配膳する。   |
| 9  | 市       | 検食              | 各学校長が児童・生徒へ提供する前に給食を食べて、異物混入、異味異臭などを検査する。                                |
| 10 | 市       | 給食時間・<br>食育指導   | 児童・生徒がクラス内で盛り付けから片付けまでを行い、食缶や食器などを配膳エリアに返却する。また、これまでどおり、担任や栄養士等が食育指導を行う。 |
| 11 | 民       | 洗浄・清掃           | 委託先が食器や材料器具を洗浄・消毒し、施設の清掃を行い、調理ゴミ等を処理する。                                  |

注1：区分のうち、市：行政が担当する部分、民：委託業者が担当する部分である。

注2：栄養士等とは、栄養士・栄養教諭のことである。