

# 新学校給食センターの運営方法に係る保護者説明会

東大和市教育委員会

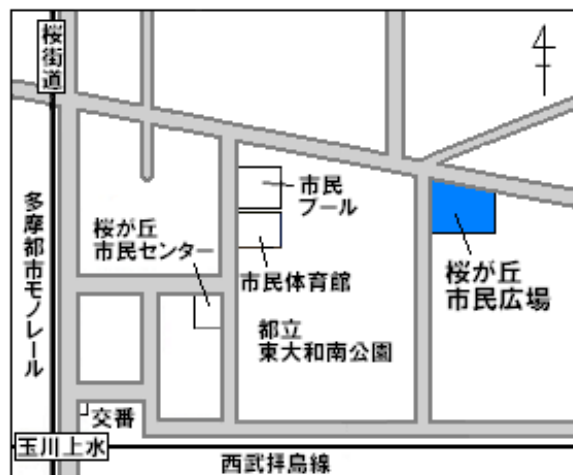
平成 26 年 4 月 22 日 奈良橋市民センター／平成 26 年 4 月 24 日 南街公民館

平成 26 年 5 月 13 日 向原市民センター／平成 26 年 5 月 15 日 蔵敷公民館

平成 26 年 5 月 17 日 中央公民館／平成 26 年 5 月 20 日 上北台公民館

## 1. 新学校給食センターについて

- (1) 所在地 東大和市桜が丘 2 丁目 1 4 2 番地 4 1  
(桜が丘市民広場東側の一部)
- (2) 敷地面積 3, 1 4 8. 7 6 平方メートル
- (3) 延床面積 3, 8 6 3. 5 1 平方メートル
- (4) 対象校 東大和市立小・中学校 全 1 5 校
- (5) 調理能力 1 日最大 8, 0 0 0 食
- (6) 稼働 平成 2 9 年 4 月



## 2. 新学校給食センター運営方法検討の経緯

- (1) 平成 24 年 11 月 「東大和市学校給食基本計画」策定
- (2) 平成 25 年 11 月 教育委員会から  
東大和市学校給食センター運営委員会へ諮問
- (3) 平成 26 年 2 月 東大和市学校給食センター運営委員会から  
教育委員会へ答申

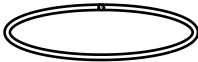
### 3. 運営方法について

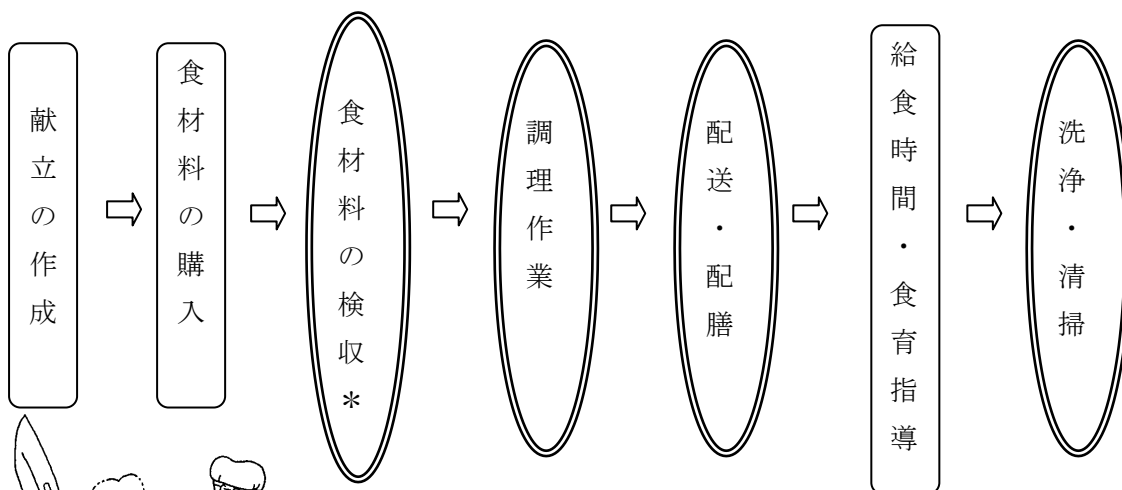
東大和市学校給食センター運営委員会からの答申を尊重し、下記のとおりとします。

#### (1) 概要

- ① 新学校給食センターは、市の土地に、市が施設を建設し調理機器等を設置します。
- ② 栄養士・栄養教諭（以下「栄養士等」という）は東京都から東大和市に派遣されます。事務員は市が配置します。
- ③ 献立の作成、食材の調達は、これまでどおり市で行います。
- ④ 調理業務及び各学校の配膳業務は、民間業者に委託します（なお各学校への給食配送業務は、既に民間委託しています）。

#### (2) 学校給食作業の流れ

学校給食作業は下記の流れで行いますが、図の  の部分を民間業者に委託します。



\*民間業者が検収後、栄養士等が報告を受け確認します。

#### (3) 民間委託Q&A

##### Q1 なぜ調理業務委託を行うのですか

市では「東大和市第4次行政改革大綱」（平成24年1月）において、民間活力のさらなる推進を掲げており、「東大和市学校給食基本計画」（平成24年11月）においても民間活力の導入を含め、そのあり方について検討する必要があるとしています。調理業務については、現在、学校給食調理を担う市の技能労務職員が「技能労務職員の給与等の見直

しに向けた取組方針」(平成20年3月)に基づく退職者不補充により職員数が減少しています。一方、民間委託とした場合は給食調理の向上、業務の効率性向上等のメリットが期待でき、給食の充実につなげることができます。

### Q2 なぜ配膳業務も委託するのですか

現在配膳員は学校の規模により1校あたり2～3名を市の臨時職員として配置しています。配膳員が仕事を休んだ場合は、調理員が代替勤務をしています。調理のみを民間委託した場合に、民間業者が配膳の応援をすることはできません。そこで、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・連絡調整を充実させることが期待できます。

### Q3 民間委託をすると、どのようなメリットがあるのですか

次の点が期待でき、給食の充実につなげることができます。

- 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ます。
- ② 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ます。
- 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ます。
- 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・連絡調整が充実します。



### Q4 いつから委託するのですか

平成29年4月の新学校給食センター稼働時からと計画しています。稼働前には、委託することになった業者との十分な引継期間、訓練期間を確保します。

### Q5 民間業者が利益を追求するために、

安全でない食品を使うのではないかと心配です

委託になっても献立の作成、食材の調達はこれまでどおり市が行います。食材は、国産であること、食品添加物や遺伝子組換え食品を使用しないことなどを原則として、選定します。

### Q6 給食の質や味の低下はありませんか

献立は市が作成し、また調理完成時に栄養士等が味つけや加熱の加減などを検査しますので、調理者が変わることによる、質や味の変化はないものと考えております。新学校給食センターでは、現在の給食センターにない調理機器等を導入することで、メニューの幅を広げることが可能になります。

**Q 7 安全・衛生管理など給食の責任は誰が持ちますか**

委託後も、学校給食業務の主体が市であることに変わりはありません。これまでどおり市が、学校給食の安全確保に万全の体制で臨み、給食全体に関する方針や方向性の決定について、責任を持って対応します。

**Q 8 食物アレルギーへの対応はどうなりますか**

新学校給食センターにはアレルギー食調理室を設置します。市がアレルギー用の献立を作成し、民間業者が除去食等を調理します。



**Q 9 食育はどうなりますか**

食育はこれまでどおり、主に教員や栄養士等が行います。民間委託後は、栄養士等が食育に関わる時間を増やすことができると考えています。新学校給食センターでは、調理などの様子を見学できるよう計画しています。

**Q 10 地場野菜を取り入れた給食は継続されますか**

食材の調達市が行いますので、委託後も地場農産物の活用を推進していきます。地場農産物の活用は、児童・生徒の地元の食材に対する理解を深め、食べ物や生産者に感謝する気持ちを育てるなど、食育にとって意義があります。

**Q 11 新学校給食センターでは**

**どのような食器を使いますか**

現在使用しているランチ皿にかわり、耐熱ABS樹脂製(学校で使うリコーダーなどにも用いられています)の個々食器を導入します。椀、皿、小皿、丼等をトレーに載せて提供します。



盛り付けイメージ

(絵柄、色などは今後検討します)

**Q 12 試食会は今後もできますか**

新学校給食センターでは見学会や試食会を行い、児童・生徒への食育指導、保護者、地域の方等が食育の重要性に対する理解を深めることができるようにします。学校へ出向いての試食会も市が引き続き行います。

**Q13 どのような会社に委託しますか**

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持つ、信頼できる民間業者に委託し、安全で安心できる学校給食を提供します。

**Q14 委託によって、給食費はどうなりますか**

給食費は食材料の購入費分としていただいています。委託によって給食費が変更となることはありません。

**Q15 保護者の意見や要望を給食にどう反映させますか**

これまでどおり、全校の保護者代表、学校長、学校医、保健所職員、学識経験者等で構成する「学校給食センター運営委員会」や試食会等によりいただいた保護者の意見や要望を反映させ、よりよい給食の実現に努めます。

#### 4. 今後の予定

- (1) 実施設計                   平成26年度
- (2) 建設工事                 平成27年度～28年度
- (3) 新学校給食センター稼働 平成29年4月

「東大和市学校給食基本計画」や「新学校給食センターの運営方法について（答申）」など新学校給食センター建設に係る情報を、東大和市ホームページに掲載しています。

トップページ → 子育て・学校 → 学校教育 → 学校給食 をご覧ください。

【担当】東大和市 給食課

電話 564-1282（第二給食センター内）