

多可町学校給食センター
調理業務の民間委託基本計画

～安全・安心でおいしい学校給食を安定して提供するために～

平成28年3月

多可町教育委員会

1. はじめに

学校給食は、学校給食法（昭和29年法律第160号）に基づき、児童・生徒に栄養バランスの取れた食事を提供することにより、心身の健全な発達に資するとともに、食生活の改善に寄与するものです。我が国では、第2次世界大戦後の食糧難の時代から、児童・生徒に対し、日常生活における食事について、正しい理解と望ましい習慣を養い、食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図り、食の自己管理ができるように、学校教育の一環として実施されてきました。

多可町では、平成25年4月から旧町の3つの学校給食センターを統合した多可町学校給食センターが稼働しており、平成28年度には小学校5校、中学校3校、特別支援学校1校の計9校へ、約2,200食を配食する予定です。

学校給食においては、食育の重要性和学校給食の果たす役割を十分に認識し、献立内容のさらなる充実や食物アレルギー等個々に応じた柔軟な対応、地産地消や郷土食の拡大などに積極的に取り組んでいます。

しかしながら平成17年度からの多可町の定員適正化計画等の推進により、多可町学校給食センターの正規調理員の新規採用がなく、現在は正規調理員2名と嘱託調理員16名、パート調理員数名による調理体制となっています。特に、嘱託調理員の確保が難しい現状の中で、安全で安心な学校給食を将来にわたって安定して提供することに懸念が生じ、課題となっています。

この課題を、多可町学校給食センター運営委員会に諮ったところ、保護者を含めた関係者に広く意見を求めて、解決に導く方策について共通認識を得るべきであるとの結論が出されました。

こうして設置された「多可町学校給食センター運営にかかる検討委員会」で、調理業務の民間委託も含めた検討がなされました。検討委員会では準備会も含め、平成28年1月までに4回の委員会を開催して審議を進め、平成28年1月29日に「多可町学校給食センターでの調理業務の民間委託を推進する」との答申を受けました。これに基づき、「多可町学校給食センター調理業務の民間委託基本計画」を定めるものです。

2. 調理業務の民間委託等について

調理業務については、国の通知でその内容が示されています。

○「学校給食業務の運営の合理化について」抜粋

昭和 60 年 1 月 21 日文部省体育局長通知

二 地域の実状等に応じ、パートタイム職員の活用、共同調理場方式、民間委託等の方法により、人件費等の経常経費の適正化を図る必要があること。

三 民間委託を行う場合の留意点

(三) 民間委託の実施

ア 献立の作成は、設置者が直接責任をもつて実施すべきものであるから、委託の対象にしないこと。

イ 物資の購入、調理業務等における衛生、安全の確保については、設置者の意向を十分反映できるような管理体制を設けること。

以上のように、学校給食センターの全ての業務を民間委託できるものではなく、調理業務、配送回収等業務が民間委託できるとされています。

具体的な学校給食の業務分担は、下記表のとおりです。

表 業務区分と業務分担

業 務	多可町	事業者
1. 献立作成業務	○	
2. 栄養指導業務	○	
3. 食数管理業務	○	
4. 給食費管理業務	○	
5. 食材調達業務	○	
6. 工程計画、衛生計画等の作成業務 (作業工程表、作業動線図)		○
7. 検収業務	○	○
8. 調理業務		○
9. 保存食の保存(原材料)		○
10. 保存食の保存(調理済食品)		○
11. 検食業務	○	
12. 配缶業務(コンテナ積み込み含む)		○
13. 洗浄・殺菌業務		○
14. 残菜・厨芥集積業務		○
15. 残菜・厨芥処理業務	○	
16. 清掃及び点検業務		○
17. 施設設備等の保守・維持管理等の業務	○	

3. 安全及び衛生管理について

学校給食センターの調理業務が民間業者に委託されても、安全及び衛生管理体制の変更ありません。

学校給食法第9条に規定された「学校給食衛生管理基準」を遵守して、兵庫県の「学校給食衛生管理マニュアル」に従って適切な衛生管理に努めます。また、「多可町学校給食センター危機管理マニュアル」による危機管理体制を整え、万全を期します。

学校給食従事者については、日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回健康診断を行います。

衛生管理の履行状況を町が厳しく確認するとともに、加東健康福祉事務所による立ち入り検査も従来どおり実施します。万一、給食に起因する事故等が発生した場合は、町が責任を持って対応します。

4. 調理業務の民間委託の基本方針

(1) 説明会の実施

調理業務の民間委託について、給食を直接口にする児童生徒の保護者を含めた関係者に、不安や誤解を与えないように、学校給食センターの調理業務の民間委託に関する説明会を実施します。

説明会は、区ごとに開催して、保護者等の不安や誤解の解消を図ります。

(2) 移行時期

調理業務の民間委託は、平成28年度中に業者を選定し、一定の準備期間を設けて、平成29年4月1日から実施します。

表 調理業務の民間委託へのスケジュール

内 容	平 成 28 年											平 成 29 年			
	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	
1. 議会での審議															
2. 保護者等への説明会															
3. 事業者募集手続き															
4. 業者選定															
5. 業者決定															
6. 移行準備															
7. 移 行															

(3) 業者選定の方法

調理業務選定に際しては、事前に副町長（委員長）、保護者、学校関係者等で構成される「調理業務等の業務委託業者選定委員会」を設置して、調理業務等の委託業者選定に関する事項について、協議を行います。

調理業務の委託業者の選定は、学校給食センター等共同調理場の業務実績があり、衛生管理に対する意識が高く、教育の一環としての学校給食の趣旨を十分に理解し、信頼できる業者を選定するために、プロポーザル方式※により選定します。

業者の選定に際しては、企業姿勢、学校給食に対する見識、有資格者の雇用状況、アレルギー対応の実績、食育に対する見識と協力姿勢、安全面・衛生面等の十分な配慮並びに巡回指導等の衛生管理体制の状況、ドライシステムでの運用実績、事故歴等について詳細に検討していきます。

また、現在多可町学校給食センターの嘱託調理員の意向を把握し、受託者での雇用をできる限り確保するよう求めていきます。

業者選定後、受託者との契約に際しては、受託者の責めに帰すべき事由になった場合の賠償責任請求の項目と、受託者が業務を履行できない場合に代わって業務を履行する履行保証人を定める項目を明示します。

※プロポーザル方式とは、複数の業者に対して、対象業務に対する取り組み体制、実施方法等についての技術提案を求め、金額や提案内容を総合的に評価し、最適の業者を選定する方式です。

(4) 学校栄養職員の役割について

学校給食の調理業務を民間委託した場合に、給食献立の適正な調理や洗浄作業など円滑な運営を進めるために、町と受託者との連携が重要となります。その重要な役割を担うのが学校栄養教諭です。

学校栄養教諭は、調理業務が適正かつ円滑に運営できるよう、受託者の調理責任者との間で十分な打合せをして意思の疎通を図った上で、具体的な手

順や対応等の方法を、作業指示書や作業マニュアルで提示します。

また、安全で安心な学校給食を提供するために、受託者への衛生管理の徹底を指示し、給食管理や栄養管理について学校とも協力して食育の指導をしなければなりません。このように学校栄養教諭の役割は重要であるため、民間委託に際しては、これまで以上に資質及び能力の向上を図るための十分なサポートを推し進めていきます。

5. おわりに

多可町学校給食センターの調理業務の民間委託基本計画は、本年1月に多可町学校給食センター運営にかかる検討委員会からの答申に基づき、今後の学校給食センター調理業務の民間委託についての方針を策定しました。

今後、様々な課題に取り組むこととなりますが、関係者のご理解とご協力を得て実施していきます。また学校給食の基本である栄養バランスのとれた給食を提供し、児童生徒の心身の健全な発達に寄与するため、学校における食育指導に力を注いでいきます。そして安全で安心なおいしい学校給食を将来にわたって安定して提供できるよう、計画実現に向けて努力いたします。