

# **学校給食共同調理センター調理 等業務の民間委託計画（案）**

平成19年8月

**太子町教育委員会**

# I 民間委託計画の概要

## 1. 計画の趣旨、背景

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導くために、学校教育の一環として実施されてきました。

太子町では、昭和 30 年から昭和 36 年に 4 小学校毎の単独調理方式で、昭和 48 年からは、中学校及び幼稚園を加えて共同調理方式による学校給食を開始しました。本町の学校給食の特徴は、町域面積が狭いため、学校給食センターより各校園まで短時間で給食を届けることができるとともに、幼稚園・中学校を含めた完全給食を実施していることにあります。また、週 2.5 回の米飯給食の実施、新鮮で安全な町内産野菜の活用、食器の改善など学校給食全般にわたり改善充実を図ってきました。

近年、児童・生徒の食生活においては、偏食、朝食欠食、偏った栄養摂取などによる食生活の乱れ、肥満傾向の増加などが指摘されています。これらの課題を解決するためには、家庭、学校、教育委員会（給食センター）がこれまで以上に連携して、食育を推進することが必要です。また、学校給食においては、献立内容の充実、安全な食材料の使用、食事形態の拡充、食物アレルギーのある児童・生徒へのよりきめ細かな対応のほか、安全・衛生管理の徹底にあたり、給食施設・設備の老朽化に伴う改築などが課題となっています。

一方で、厳しい財政状況の中において、安全でおいしい学校給食の提供を継続していくために給食業務全般のコストの削減をはじめ、その効率的運営が求められているところです。

教育委員会では、「太子町行政改革大綱(平成 8 年第 1 次～平成 17 年第 3 次)」に基づき、人件費の削減をはじめとした学校給食の効率的運営に努めてきましたが、さらに、今後における学校給食の一層の充実のために、食の安全を基本に置いた適切な学校給食業務・運営形態のあり方について検討を進め、次のとおり平成 20 年度からの給食調理業務の民間委託方針を整理しました。

## 2. 実施方針

民間委託の導入時期については、給食センターの改築時期（「総合計画」実施計画：平成 21 年度）にあわせて業務の一部委託を実施することが、安全・衛生管理を含めた一体的な学校給食の運営が図れるものとして計画していましたが、現状の調理業務人員体制を考慮し、早急に適切な調理場管理監督体制を確保して、一層円滑な学校給食業務を遂行していくため、現センター施設において平成 20 年 4 月より調理業務の委託を実施します。

既に、配送業務については、平成 18 年度から民間委託を実施していますが、委託形態を検討します。

また、学校給食業務を新たな体制に移行し、その明確な運営において、児童・生徒に安全でおいしく、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供していきます。

さらに、効率化により得られた効果を、食育の推進、給食内容や安全・衛生管理の充実などに反映していきます。

### 3. 民間委託によるメリットとデメリットへの対応

民間委託の実施においては、次のようなメリットとデメリットが考えられます。デメリットについては、適切に対策を講じます。

#### <メリット>

##### ① 質の高い優れた学校給食運営

民間の持つ専門知識、経営能力、技術力等を活用することができるため、本町のウェットシステム調理場に、「食中毒防止のための」ドライ運用を導入するなど、食の安全と衛生管理の徹底が図れるとともに、時代のニーズに対応した質の高い優れた学校給食運営が確保できます。

##### ② 食育の推進と栄養指導及び管理の充実

現在、学校栄養職員等は、給食センターで調理職員に対して調理手順や調理方法の指示・指導を行っていますが、委託後は、調理指示書により受託者の責任者を通じて作業の指示を行います。このことにより、学校栄養職員等は、栄養指導及び管理の充実など、学校給食事業の管理、監督の役割に徹することができます。また、委託を実施することにより「肥満、偏食、などの児童・生徒に対する個別指導」、「学級活動、教科、学校行事などの時間に、学級担任などと連携した食に関する指導」、「家庭・地域と連携した食指導の連絡・調整」などの食育の推進に、一層力を注ぐことができるようになります。

##### ③ 多様な献立や給食形態の拡充（改築後）

献立内容、給食形態に応じて受託者が柔軟に人員配置ができることにより、献立の多様化やバイキング給食、セレクト給食など給食形態の拡充が図られるとともに、食物アレルギーのある児童・生徒に対してもきめ細かに対応することができます。

#### <デメリットへの対応>

##### ① 調理作業の指示及びその他連絡調整

学校栄養職員等が受託者の個々の調理従事者に対して直接指示を行うことができないため、調理作業や衛生管理などの指示が伝わりにくいことも想定できます。受託者の責任者を通して詳細な調理指示書などにより指示を徹底します。また、日常的な指示・打合せ、定期的な受託者の評価や、給食センターと受託者、学校と受託者との連絡調整など新たに発生する業務については、給食センターの事務体制を強化し、適切に対応します。

##### ② 調理従事者の質の確保

受託者の現場責任者及び調理従事者の異動等に伴う調理能力の水準維持については、調理従事者の資格要件や給食調理業務への経験などの要件を委託契約書に定め、受託者に対し明確な責任を求めます。

##### ③ 委託経費

現在の給食センターの業務体制は、民間委託の実施を意図した人員配置としているため、人件費にかかるコストを大幅に低下しているが、調理業務委託の実施に伴い給食センター運営経費が増額となります。本来、直接運営で調理業務を行う場合は、正規職員 50%、臨時職員 50%の体制が理想とされており、この考え方でコスト比較をした場合、長期的には、節減効果が期待できるものと考えています。

#### 4. 委託する施設の名称等

|         |                                                       |
|---------|-------------------------------------------------------|
| 名 称     | 太子町学校給食共同調理センター                                       |
| 所 在 地   | 太子町福地 4 9 4 - 1                                       |
| 建 築 年 月 | 昭和 4 8 年 1 月                                          |
| 建 物 構 造 | 鉄骨ブロック一部 2 階建て                                        |
| 延 床 面 積 | 1, 1 4 0 m <sup>2</sup> (うち調理場 8 8 2 m <sup>2</sup> ) |
| 調 理 能 力 | 副食 4, 0 0 0 食、米飯 2, 0 0 0 食                           |
| 調 理 方 式 | 共同調理方式、ウエット方式                                         |
| コンテナ台数  | 4 0 台うち常時使用 3 0 台 (配送車 4 台)                           |
| 給 食 日 数 | 年間 1 9 1 回 (幼 166 回・小 185 回・中 163 回)                  |
| 調 理 食 数 | 4, 0 0 0 食 (現状は、3, 8 3 7 食)                           |
| 対 象 校 園 | 小学校 4 校、中学校 2 校、幼稚園 4 園                               |
| 調 理 員 数 | 正規職員 2 人、臨時職員 (パート) 1 9 人 (H19.7 現在)                  |

#### 5. 業務委託の基本的な考え方

民間に業務委託を行う場合の基本的な考え方は、次のとおりです。

- ・昭和 6 0 年 1 月 2 1 日付け文部省体育局長通知 (抜粋)
  - 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っ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。
- ・業務外部委託範囲は、学校給食法第 6 条 (経費の負担) 並びに文部省体育局長通知により義務教育諸学校の設置者 (町) の経費負担範囲内とする。
- ・保護者が負担する給食費で賄う物資の購入については、同法第 6 条 (経費の負担) 並びに文部省体育局長通知によりその意向を十分反映できるような管理体制の設置が必要であるため、設置者 (町) が行う。
- ・献立の作成については、文部省体育局長通知並びに学校給食法第 5 条の 3 (学校給食栄養管理者) の趣旨及び配置方針を尊重し、設置者 (町) が行う。

#### 6. 委託する業務内容 (範囲・図 1)

##### (1) 給食実施日の業務

- ① 調理及び配缶業務
- ② 配送及び回収業務 (町所有の配送車を使用)
- ③ 食器具の洗浄・消毒・保管業務
- ④ 施設設備の清掃・消毒及び日常点検業務
- ⑤ 残菜及び厨芥の集積業務
- ⑥ 衛生管理業務

- ⑦ 使用物品管理業務
- ⑧ 物資検収補助業務
- ⑨ ボイラー管理業務
- ⑩ その他付帯する業務

(2) 給食実施日以外の業務

- ① 三季休業期間中に食器、食缶、調理器具等の洗浄・消毒・保管業務
- ② 施設設備及び調理機器等の清掃・点検整備業務

(参考) 委託業務に含まれない主な業務

- ・ 献立作成業務
- ・ 食材調達業務（物資選定、発注、検収）
- ・ 検食（所長が試食、確認）
- ・ 栄養指導（食育推進）
- ・ 給食費徴収等業務
- ・ 施設設備等保守業務

## 7. 業務分担

| 業 務                              | 町 | 事業者 |
|----------------------------------|---|-----|
| 献立作成業務                           | ○ |     |
| 栄養指導業務                           | ○ |     |
| 食数管理業務                           | ○ |     |
| 給食費管理業務                          | ○ |     |
| 食材調達業務                           | ○ |     |
| 工程計画、衛生計画等の作成業務<br>（作業工程表、作業動線図） |   | ○   |
| 検収業務                             | ○ | ○   |
| 調理業務                             |   | ○   |
| 保存食の保存（原材料）                      |   | ○   |
| 保存食の保存（調理済食品）                    |   | ○   |
| 検食業務                             | ○ |     |
| 配缶業務（コンテナ積み込み含む）                 |   | ○   |
| 配送・回収業務                          |   | ○   |
| 洗浄・殺菌業務                          |   | ○   |
| 残菜・厨芥集積業務                        |   | ○   |
| 残菜・厨芥処理業務                        | ○ |     |
| 施設設備等の保守・維持管理等業務                 | ○ |     |
| 清掃業務                             |   | ○   |

|              |   |   |
|--------------|---|---|
| 使用物品等管理業務    |   | ○ |
| 調理業務等のモニタリング | ○ |   |

## 8. 施設設備等の使用

### (1) 町が用意（負担）するもの

- ① 町の所有する施設、設備及び器具等
- ② 電気、ガス、上下水道費

### (2) 事業者が負担するもの

- ① 被服等（作業用上・下衣、帽子、マスク、作業用靴、前掛け、使い捨て手袋、つまみブラシ等）
- ② 洗浄・清掃及び日常点検に必要な洗剤類、薬品類（洗剤、クレンザー、防虫剤、ほうき、モップ、ホース、水切りワイパー、雑巾、消毒液等）
- ③ 調理用品（包丁など）、洗浄・清掃及び日常点検に必要な用具類及び設備器具手入れ品（油ろ過機用のフィルター等）
- ④ 雑貨・文具類、救急薬品類（ばんそうこう、消毒液等）、筆記具（ペン、ノート等）、従業員用茶器・お茶及び業務連絡用電話機（携帯電話を含む）等
- ⑤ 調理従事者の腸内細菌検査及び健康診断料等及び衛生管理に関する研修会等に係る経費
- ⑥ 調理従事者の福利厚生のために使用する備品の調達及び維持管理費

## 9. 委託業者の選定方法

教育の一環としての学校給食の趣旨を十分に理解し、安全面・衛生面等に十分配慮している業者を選定するため、学校給食調理業務の実績・経験・衛生管理状況・経営状況などについて事前に太子町が定めた基準を満たす業者の中からプロポーザル方式で総合評価により業務を請け負うに相応しい業者を決定する。

## 10. 委託の時期

平成20年4月1日