

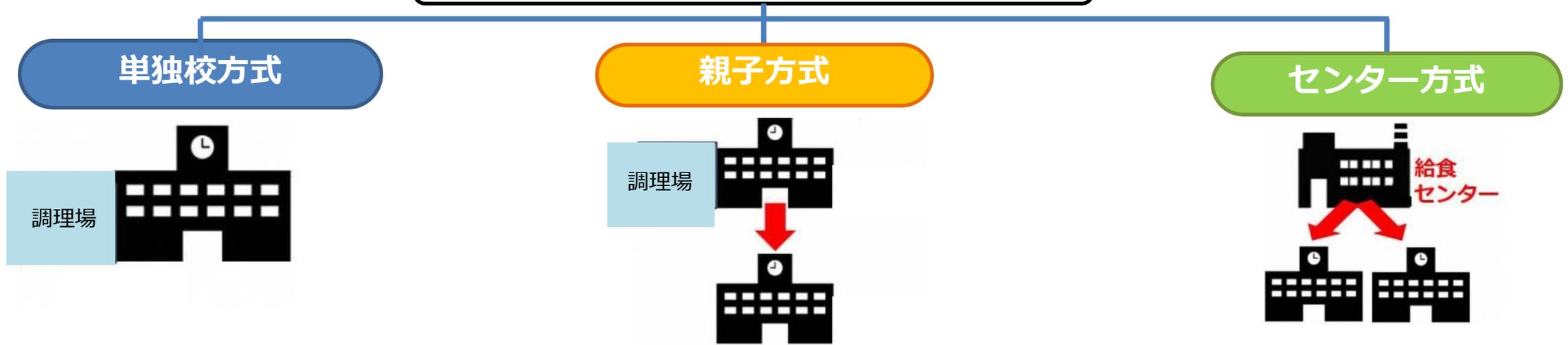
調理業務民間委託の検証について

高松市教育委員会 保健体育課

本市学校給食の現状

本市では、小学校47校、中学校22校において完全給食（パン又は米飯、牛乳及びおかずの給食）を実施しており、その喫食数は、令和5年5月現在で35,091食。給食回数は、年間おおむね小学校188回、中学校168回となっている。

調理場における3つの方式



区分	施設数	小学校	中学校
単独校方式	17場	16校	1校
親子方式	10場	10校	9校
センター方式	7場	21校	12校
合計	34場	47校	22校

■本市の学校給食は、「安全・安心な給食」を提供することを目的に、令和元年度までは直営で実施してきたが、中核市における民間導入状況や学校給食調理業務を取り巻く環境を総合的に検討した結果、2年度からは、六条町学校給食センターにおいて、調理業務等の民間委託を実施している。

検証の目的

■ **「安全・安心な給食」を提供するため**

■ **効果的・効率的な学校給食の運営を実現するため**

学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達に資するものであるとともに、食育の観点において学校教育の中で重要な役割を担っている。このため、民間委託に移行した場合も、安全・安心な給食を提供しつつ、より効果的・効率的な学校給食の運営を実現することが求められている。

そのため、民間委託した学校給食の運営状況に関し、アンケート結果及び各種帳票書類等の基礎資料の収集により、検証を行う。

検証の概要について①

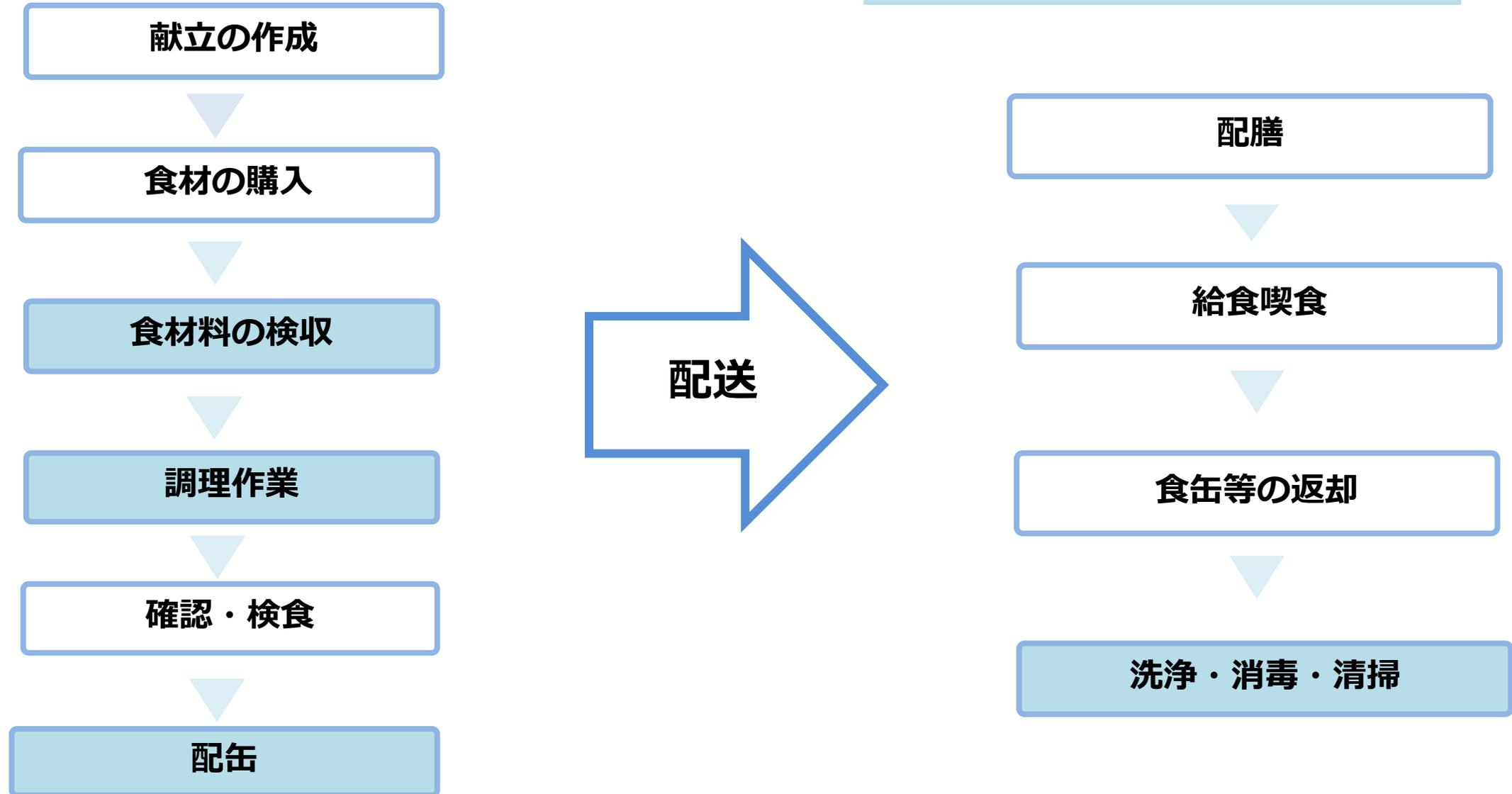
【検証対象調理場】

調理場	六条町学校給食センター
所在地	高松市六条町700番地
配送校	5校
	多肥小・林小・川添小・ 龍雲中・協和中
喫食数	4,918食

【委託の概要】

委託事業者	株式会社東洋食品 (東京都台東区東上野1-14-4)
委託内容	調理・洗浄
委託契約期間	令和元年12月18日～ 令和7年3月31日
R5委託料	144,540,000円(税込)

学校給食の流れと検証範囲



検証項目について

① 給食 の 完成 度	食感（おいしさ）・調理技術
	量・温度
	残食量

② 衛生 管理	従事者の衛生管理・健康管理
	施設・設備等の清潔さ
	食材の検収・保管状況
	調理作業時の衛生管理

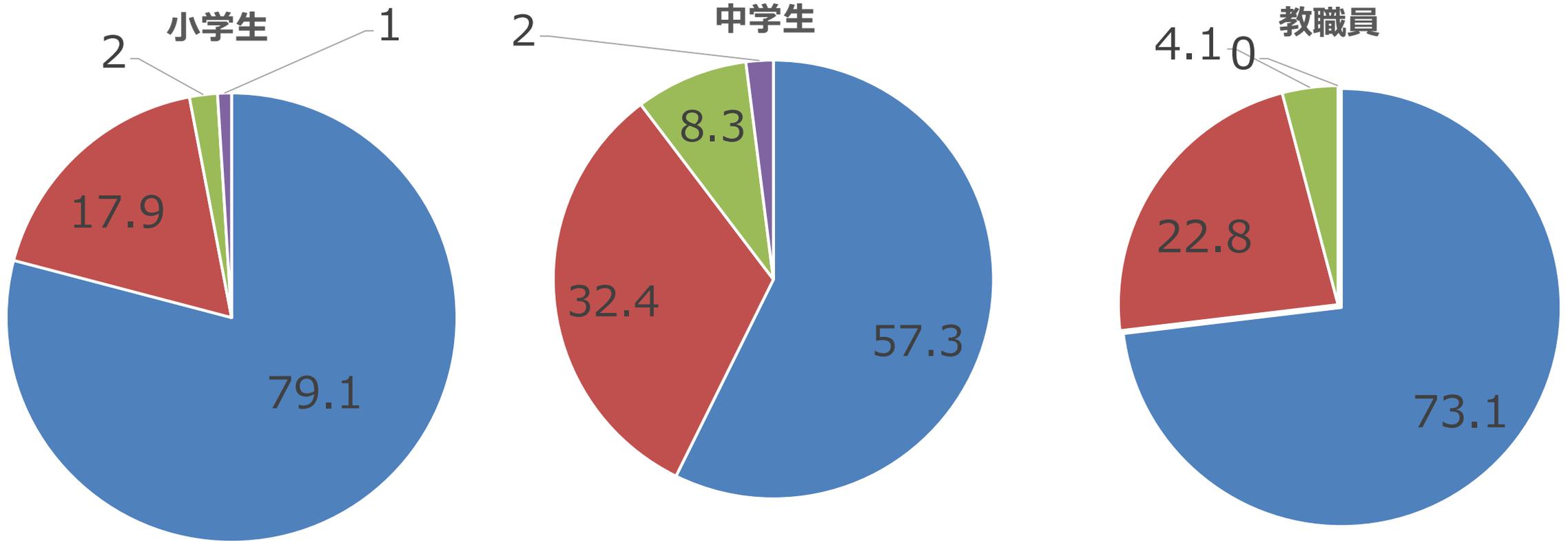
③ 業務 の 運営	業務実施体制
	日常業務における連携
	緊急時の対応状況
	従事者研修の実施状況

④ 経費 比較	運営費
---------------	-----

①給食の完成度について

■食感、提供温度、量に関する項目及び残食について調査するとともに、アンケート調査（令和4年12月実施）や学校長等への聞き取り調査から、児童・生徒にとって「適切な給食」であるかを確認する。

①おいしさに関するアンケート調査

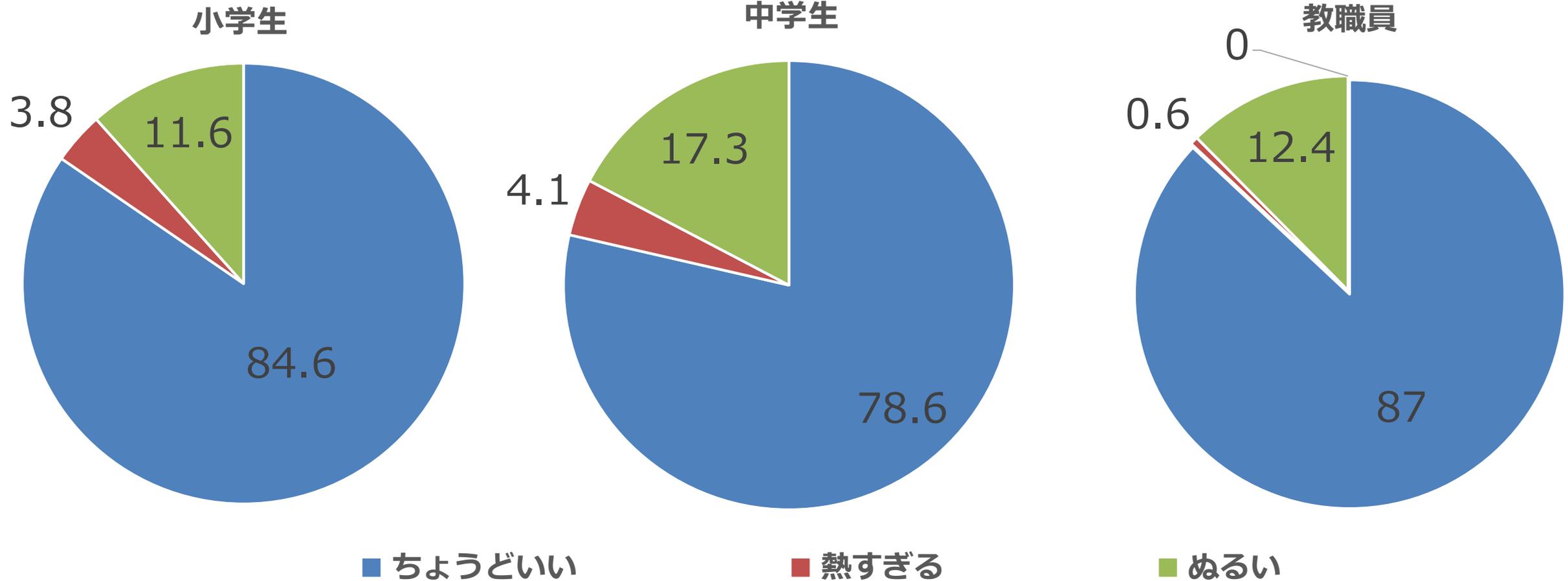


自由記述 ■おいしい ■どちらかといえばおいしい ■どちらかといえばおいしくない ■おいしくない

■おいしいので、毎日楽しみにしている。 ■メニューが増えて嬉しい。 ■キムチごはんがおいしい！

①給食の完成度について

②温度に関するアンケート調査

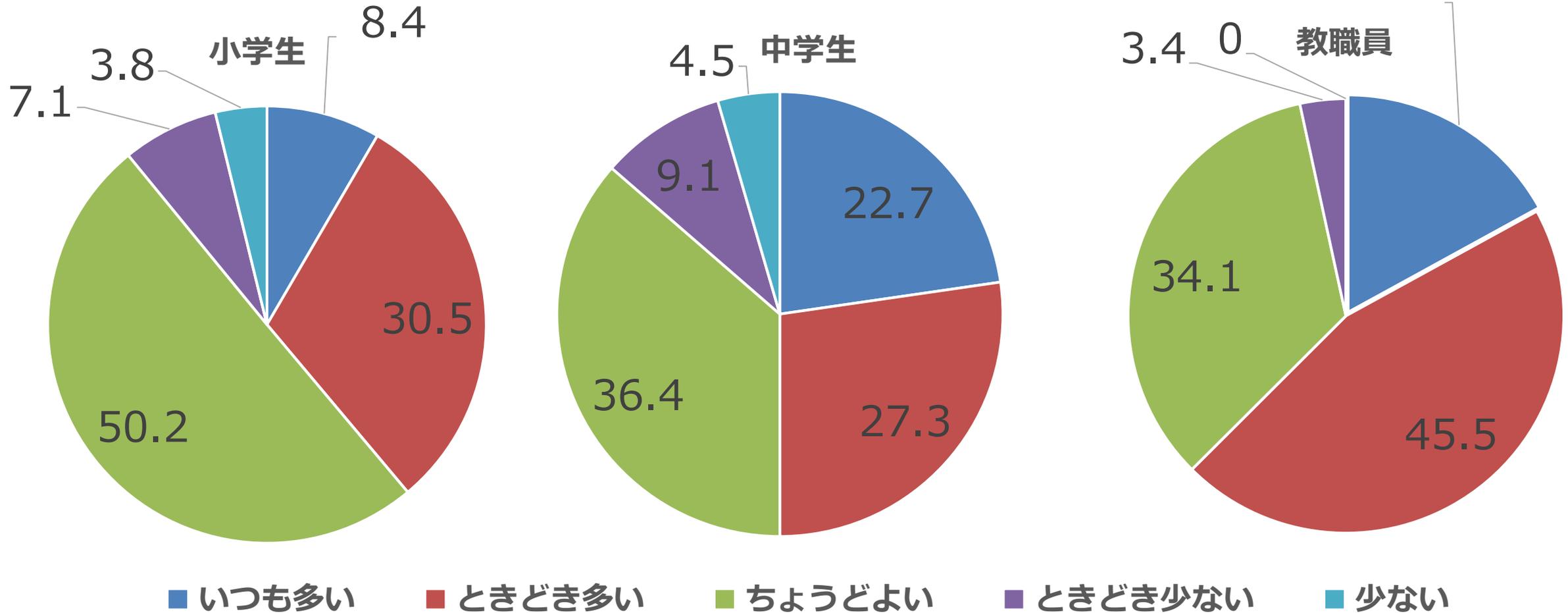


自由記述

■ 温かい給食が食べられて感謝している。 ■ おかわりしても、あたたかいのがうれしい。

①給食の完成度について

③量（ごはん）に関するアンケート調査



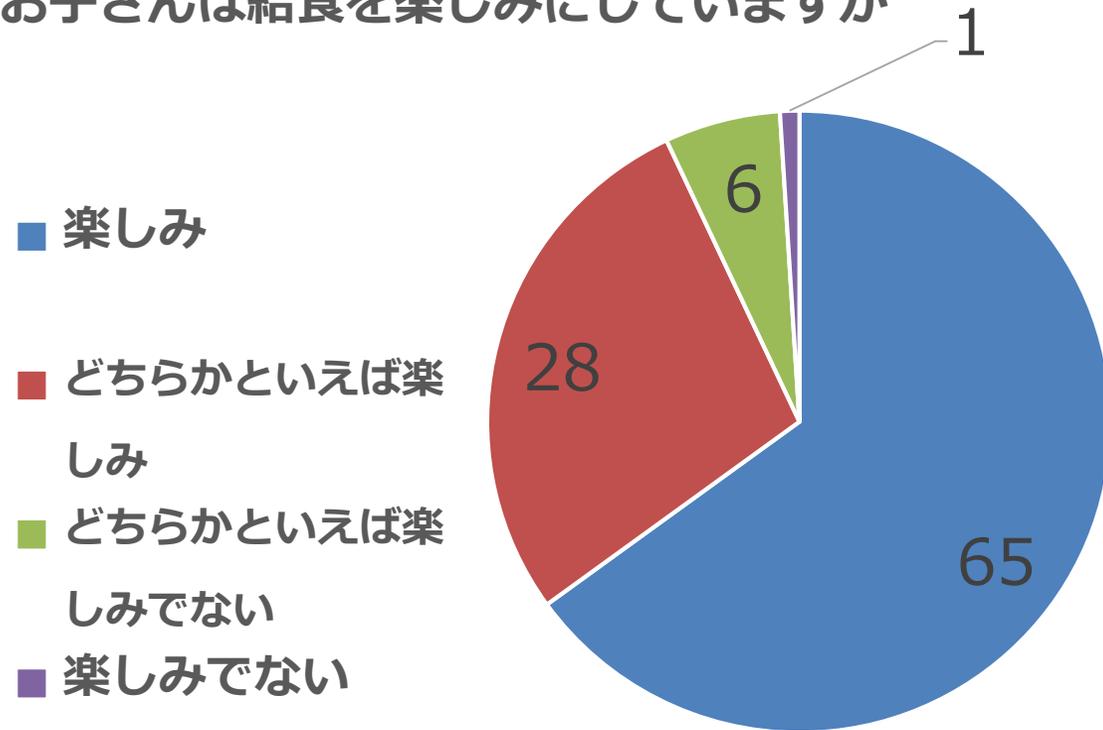
自由記述

- ごはんの量が多いときがある。
- ごはんの量が多くつききれないことがある。
- ちょうどよい。

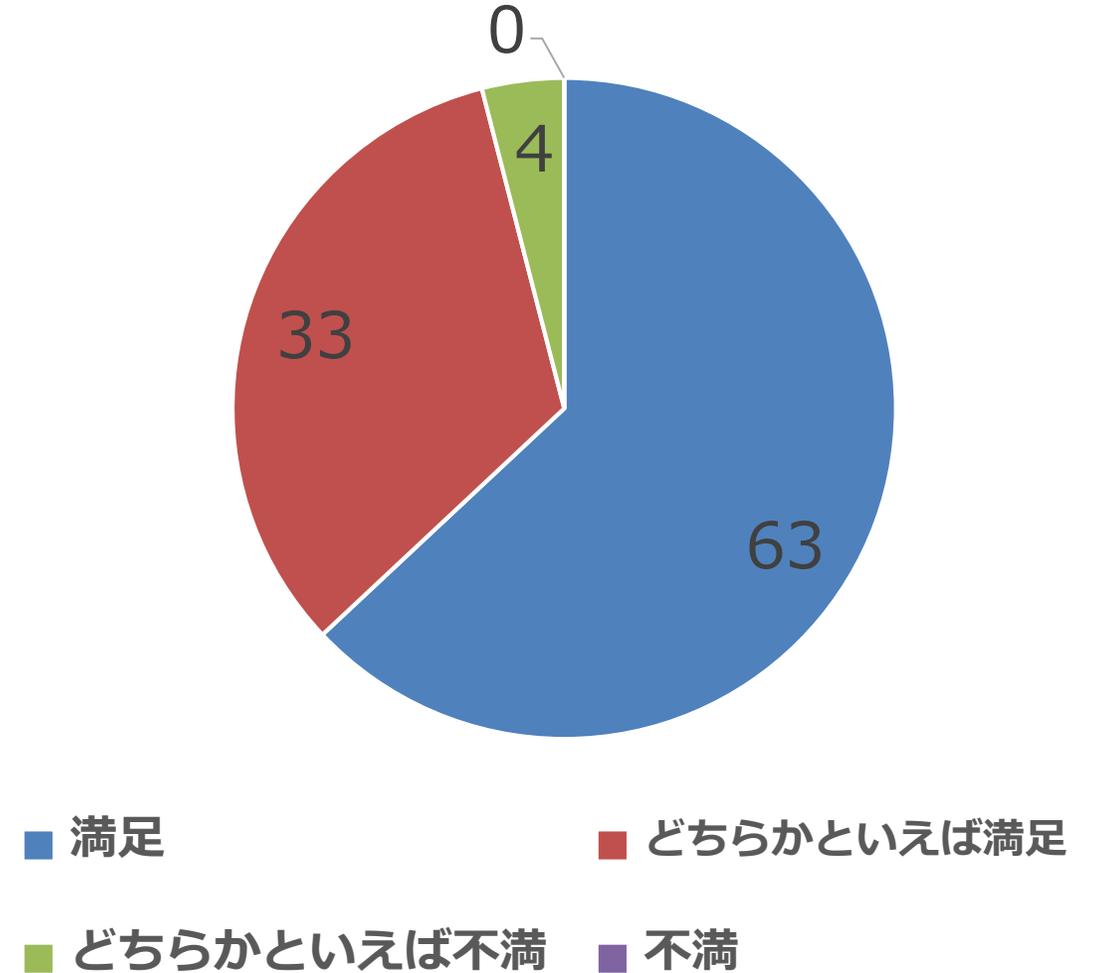
①給食の完成度について

④保護者へのアンケート調査

お子さんは給食を楽しみにしていますか



献立の満足度

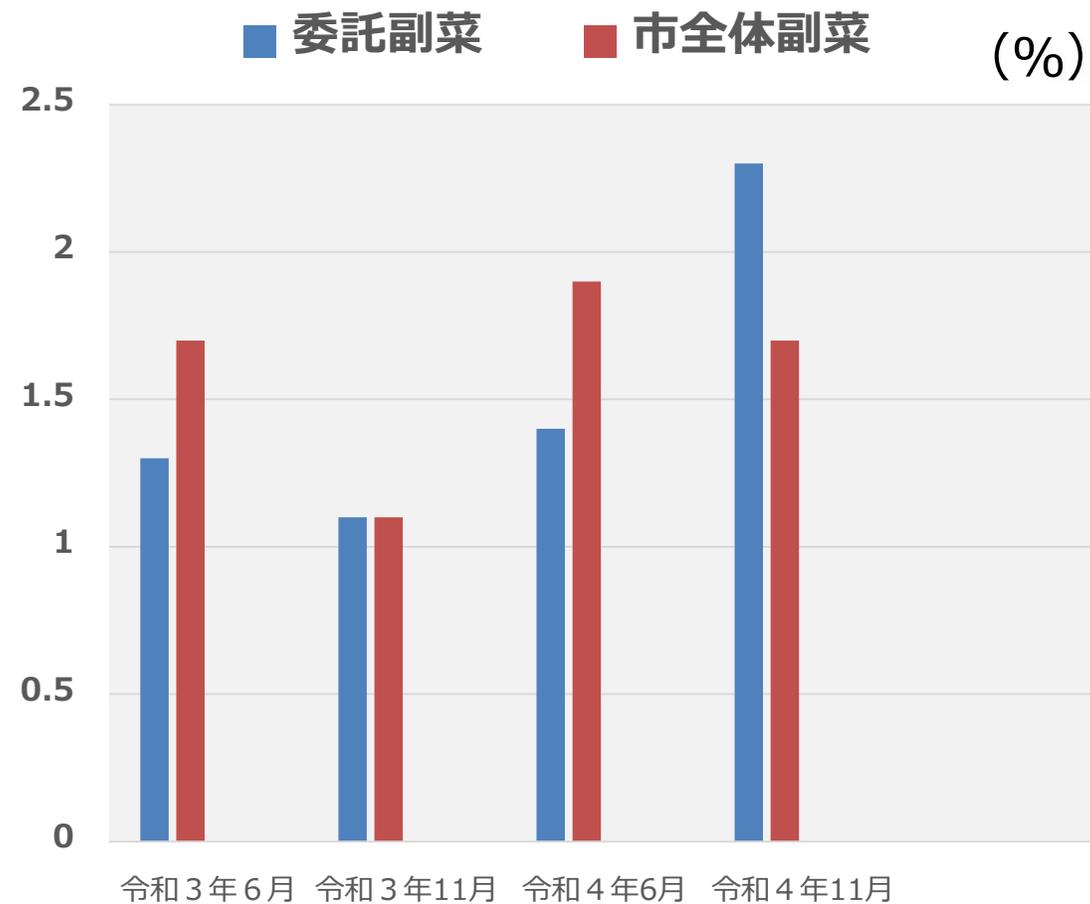
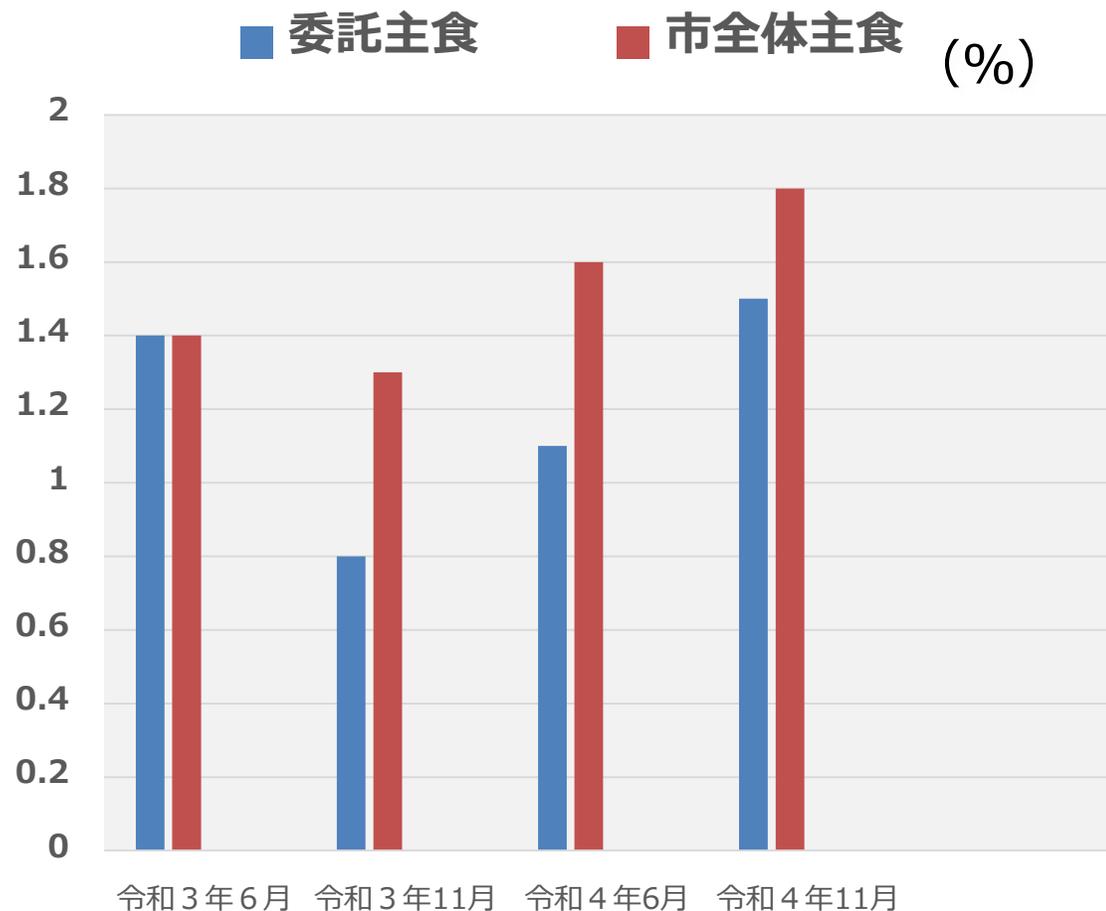


自由記述

■好きなメニューの日は、朝から嬉しそうに学校に行きます。 ■家で作らないものがあり、献立の参考になります。

①給食の完成度について（残食調査）

■残食率は、委託調理場と市内調理場の小学校分について、学校給食栄養報告書（週報）をもとに、だし、ゆで塩等を引いた純使用量、残食量の1人当たり計を1週間合計したものから算出している。



②衛生管理について

- 学校給食法で定められた「学校給食衛生管理基準」に従い、各衛生管理項目について確認している。

■ 学校給食従事者の衛生管理・健康管理

⇒従事者の定期健康診断、検便検査等の実施状況について

- ・ 「定期健康診断実施報告書」
- ・ 「腸内細菌検査結果報告書」

■ 日常の衛生点検

⇒調理業務の作業前、作業中、作業後における衛生管理について

- ・ 「学校給食日常点検票」
従事者の健康状態について、施設・設備について、使用水について

■ 学校薬剤師による衛生管理状況調査

⇒学期ごとに実施

- ・ 「衛生管理状況調査報告書」
調理室の整理整頓について、調理機器・器具とその保管状況について、
食材の検収保管等について、調理過程について

②衛生管理について

- 高松市教育委員会では、「学校給食衛生管理基準」に沿って、各学期に1度、原材料及び加工食品に食品検査等を登録検査機関に委託して実施しており、この検査結果を踏まえ、手洗いや食材の取扱い、食器洗浄の方法を見直してもらう機会として衛生管理に役立てている。

対象	回数	検査内容
学校給食調理室	各学期1回	製造工程検査（一般生菌数）（大腸菌群）（黄色ブドウ球菌）等 フードスタンプ（一般生菌数）（大腸菌群） 拭き取り検査（一般生菌数）（大腸菌群）
	年1回	食器検査（残留澱粉）（残留脂肪）

③業務の円滑な運営について

- 日常業務から調理現場における事業者の管理体制について、事業者、配送校、教育委員会との連携体制や緊急時の連絡体制が確立されており、運用面での問題がなく、安定した給食の提供ができているかを確認している。

■ 事業者の業務実施体制について

- ⇒業務責任者（安全管理責任者）、業務副責任者、食品衛生責任者、食物アレルギー対応調理責任者、調理主任の配置
- ⇒従事者の配置、勤務体制について
従事者報告書及び業務従事者等変更報告等の届出

人事労務管理、被服関係、
給与・旅費関係事務の縮減

■ 日常業務における委託事業者との連携について

- ⇒月2回、業務責任者と栄養教諭が調理業務についてミーティングを実施
変更があればその都度、打合せ
- ⇒毎日、必要事項について連絡
- ⇒指示書に基づき、衛生管理を考慮して作業工程表及び作業動線図を作成
- ⇒作成された工程表及び動線図を栄養教諭が確認

③業務の円滑な運営について

■緊急時の対応について

- ⇒調理員の急な休みに対応可能な業務体系（代替職員の補充）
- ⇒新型コロナウイルス感染拡大に対応可能な業務体系
- ⇒異物混入時、業者による食品分析を実施
原因究明、再発防止対応

■従事者への研修について

- ⇒1学期に1回以上、事業者独自の研修
研修結果報告書
- ⇒手洗い場での手洗いマニュアルの掲示

■配送校の校長・栄養教諭への聞き取りから

- 今年度から給食開始時間が早くなったが、適切な対応がなされている。
- 自校炊飯から民間委託への切り替えの際には、味の低下、提供温度、提供時刻の変更等に不安があったが、問題はない。
- 新メニューの提案など、給食の質をより良くするためのアイデアをもらえている。
- 献立作成者の意図に沿った調理がなされ、献立作成は問題なくできている。
- 少し経験不足を感じることもあるが、気になる点はすぐに伝えるなど、お互いに共通理解を図っている。

④経費の比較について

令和4年度	直営施設	民間委託施設	差額
人件費	¥ 188,148,761		
	56名（正規19名 非正規37名）	56名（正規19名 非正規37名）	
保健衛生費	¥ 575,080 検便@440		
消耗品・被服等	¥ 2,825,678 調理に係る消耗品等		
合計	¥ 191,549,519	¥ 144,540,000	¥ 47,009,519

※直営施設の正規職員給与は、技能職平均給料月額を基に算出。

※直営施設の非正規職員は、25名（時給1,205円）と12名（時給977円）に分けて算出。