

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

I 前回の主な意見

①六条町学校給食センターの調理業務を民間委託した理由は。

- ◆調理員の確保が困難であること及び中核市における民間導入状況等を総合的に検討した結果、効果的・効率的な学校給食の運営を実現するため、民間委託した。

②直営調理場のアンケート調査を行わないのか。

- ◆調理業務の改善に向けて、アンケート調査は有効であると認識しており、今後、実施方法等について検討したい。

③六条町学校給食センター以外でも民間委託を考えているのか。

- ◆六条町学校給食センターほか33の調理場においては、現在のところ、直営を民間委託する方針はない。なお、現在進めている2か所のセンター方式の統合整備については、別添資料のとおり。

④調理場の老朽化への対応について

- ◆予算の関係もあるため、優先順位をつけて、計画的かつ効率的に、修繕、長寿命化に取り組む。

Ⅱ 直営と民間委託の評価ポイント

検証項目	直営	民間委託
給食の完成度	<ul style="list-style-type: none">・ 経験豊富な職員が多く、おいしい給食が安定的に提供できる。	<ul style="list-style-type: none">・ 新メニューの提案等、献立作成に協力的である。
衛生管理	<ul style="list-style-type: none">・ 学校給食衛生管理基準に基づき、各衛生管理項目について確認している。	
業務運営	<ul style="list-style-type: none">・ 市が、直接調理員へ指示命令を行い、意見を集約することができる。・ 業者選定のための準備、契約、受託業者に対する指示・打合せなどの事務負担が発生しない。	<ul style="list-style-type: none">・ 現在市が行っている労務管理・消耗品購入等事務が軽減される。・ 体調不良等による緊急時の人員確保（補充）が、早急に対応できる。・ 人件費等の削減が図られる。
経費比較		

Ⅲ 六条町学校給食センター一試食会

【9月7日（木）】

献立：ごはん 牛乳 ごまあえ とん汁 かみかみかきあげ

鉄強化米入り

するめ・れんこん・枝豆・さつまいも・にんじん



今日の給食献立のねらい：**よく噛む！！**



Ⅲ 六条町学校給食センター試食会

■ 六条町学校給食センターにおける取組

工夫している点

- ・ 家庭での食事のモデルになるような献立を意識している。
- ・ 栄養教諭と調理員が協力して、新しい献立開発に取り組んでいる。
- ・ コンベクションオーブンなど最新の機器を活用した献立作成をしている。
- ・ 可能な範囲で、手づくりの副菜を取り入れている。（例：かきあげ）

効果

- ・ 給食は、生きた食育の教材であり、児童生徒が、栄養バランスのとれた食事を経験することで、大人になっても生かされる。
- ・ 児童生徒が食べやすい献立を提供できている。
- ・ ナス・里芋など児童生徒の苦手な食材を、子どもが好む調理方法に工夫することで、食育として様々な食材を口にする機会を増やし、残食の縮減にもつなげている。
- ・ 加工品にはない、旬の食材等を取り入れることができる。



Ⅲ 六条町学校給食センター試食会



参加者の感想

献立の工夫や先生の思いを知ることができた。

給食に関する取組について、子どもだけではなく、保護者にも知ってもらうことが大切。

鉄強化米が入っていても、普通の白米と同じようにおいしく食べられる。

調理員や栄養教諭など給食に携わる多くの人の働きにより、現在のレベルの給食ができていることがわかった。

とん汁もかきあげも具が多く、様々な食材が使用されている。

300円以下の価格で、このような給食を提供することのありがたさがわかった。

かきあげもからっとしており、おいしい。

食器を洗浄機で洗った後に1枚1枚人の手で確認しているなどの苦勞を知った。

IV 評価結果

■ 各検証項目ごとの評価

① 給食の完成度

給食は、献立表や指示書どおりに調理され、指定時間に配食できており、アレルギー対応についても学校の指示どおりに行われている。また、児童生徒が食べやすい献立にするなどの工夫を凝らしており、アンケート結果や職員の聞き取りからも高評価を得ている。

② 衛生管理

清潔な服装やドライ運用の徹底、適切な作業動線の確保、安全面への配慮など、学校給食法に基づく「学校給食衛生管理基準」等に従って、適切に業務が行われている。また、衛生状況調査での指摘事項については、その都度速やかな改善が図られている。

③ 業務の円滑な運営について

業務責任者の指示のもと、円滑な業務が行われ、職員の代替要員も適切に配置されている。
また、従事者の習熟度に個人差がみられることもあるが、その都度、気になる点を伝え共通理解を図っている。

④ 経費の比較について

六条町学校給食センターと同様の職員数で、直営の調理場を運営した場合、経費の削減効果が見られる。

本市としての考え

◆各種資料やアンケート調査等に基づく検証に対する、委員皆様からの御意見等を踏まえるとともに、令和2年度からの委託業務開始以降、食中毒や食物アレルギー等の重大な事故も発生していないことから、六条町学校給食センターにおいては、**日々の適切な業務によって、安全で安心なおいしい給食が提供**されており、**従事者の管理体制や教育委員会との連携等についても、適正に履行**されていることを確認した。

また、委託に伴う**経費削減も効果が出ている**ことなどを踏まえると、業務委託については、一定の成果を挙げていると言える。

今後においても、引き続き、**安全で安心なおいしい学校給食の提供を期待するところである。**