

宇城市立松橋学校給食センターの民間委託に関する Q&A

平成27年12月

熊本県宇城市

はじめに

宇城市の学校給食は、小・中学校 18 校中の内、三角町、小川町の 8 校が単独調理場であり、不知火町、松橋町、豊野町の 10 校は、共同調理場（給食センター）となっています。児童・生徒数の減少や施設整備の老朽化、学校給食衛生管理の基準への対応、また、食の安全、食に関する教育の充実、給食コストの適正化、行財政改革等いろんな課題を抱えており、その対応が必要となっている状況です。

このようなことから、本市における今後の教育施設のあり方を検討するため、平成 26 年 8 月、教育委員会内に「教育施設あり方検討委員会」を設置し、協議を行ってきました。

また、学校給食の運営については、昭和 60 年 1 月、文部省（現在：文部科学省）から「学校給食業務の運営の合理化について」が各都道府県教育委員会あてに通知され、この中で、一定の条件のもと、地域の実情に応じた適切な方法により、給食業務の合理化を推進するよう指針が示されました。この指針に基づき、全国的に学校給食に関連する調理業務等については民間委託を導入し、民間が持つ能力や競争力を活用して、より少ない経費で学校給食の意義に則した給食の提供がなされています。

そこで、学校給食の質の維持を図りながら、より効率的な給食調理等業務の運営が求められていることから、その一つの方策として、調理等業務を委託業務の範囲や委託業者の選考方法、学校給食の安全性と衛生管理が確保されることを前提に、平成 28 年 4 月から松橋学校給食センターの調理等業務の民間委託を実施することになりました。

今後とも、学校給食の質の向上と効率的な給食運営を目指し、市の責任において学校給食を提供してまいります。

みなさまのご理解とご協力をお願いいたします。

これまでの経過としましては、平成 27 年 10 月 5 日に、宇城市のホームページにおきまして募集及び広告を開始しました。参加表明書等提出期限・平成 27 年 10 月 26 日、実施要項等の説明及び現地見学会・平成 27 年 10 月 27 日、実施要項等に関する質問回答日・平成 27 年 11 月 9 日、提案書等受付期間・平成 27 年 11 月 17 日、プレゼンテーション及びヒアリングを平成 27 年 11 月 24 日に実施、受託予定者決定・平成 27 年 11 月下旬。今後、受託者契約・平成 27 年 12 月下旬、委託業務引継ぎ及び準備期間（トレーニング期間）平成 28 年 1 月～3 月実施のうえ、平成 28 年 4 月 1 日より委託業務開始の予定となります。

学校給食調理業務における民間委託に関する Q&A

1. 民間委託について

Q1. なぜ給食施設を民間委託するのですか？

A1

限られた人員・財源のもと、学校給食を今後も安定的に供給していくために委託するものです。

社会・経済状況が大変厳しい状況のなかで、自治体の運営も新たな選択が必要な時期となっています。宇城市では、「民間でできるものは民間で」の考えのもと、限られた人員・財源を有効に活用するため様々な業務の見直しを行っています。学校給食の意義や内容を損なわずに民間活力の活用を図ることにより、財政効果、職員定数に大きな効果が期待できることから、学校給食の調理業務においても、民間のノウハウや専門性・柔軟性を取り入れ、今後も安定的に給食を提供していくために委託を行うものです。

今後の合併特例の縮小という宇城市財政の変化を踏まえると、今ここで何もしなければ、行き着くところは安全な施設環境・安心安全な給食提供の低下につながると認識しています。

そのような事態を避け、より良い施設環境・給食の提供を目指す努力の一つが民間委託です。

Q2. 給食の業務すべてを委託するのですか？

A2

委託するのは調理・配送業務及び洗浄作業などです。献立作成や食材購入はこれまでどおり宇城市で行います。

献立作成や食材の購入はこれまで同様、教育委員会、学校が責任をもって行っていきます。

なお、調理はこれまでどおり学校給食センター、学校給食施設で行い、栄養教諭・学校栄養職員が作成した献立により調理しますので、質や味は変わりません。

Q3. どんな業者を選定するのですか？

A3

学校調理業務の経験が豊かで、衛生管理等に対する意識が高く、学校給食を深く理解し、子ども達とのふれあいを大切にする、信頼できる業者を選定します。

業者の選定にあたっては企業姿勢、学校給食に関する見識、有資格者の保有状況、アレルギー対応の実績、食育に対する見識と協力姿勢、研修並びに巡回指導の等の衛生管理体制の状況、ドライ運用の実績、事故歴等について詳細に確認したうえで、信頼のおける数社に絞り込み、教育委員会、栄養教諭などで構成する民間委託業務評価委員会により、プロポーザル方式（企画提案型）により決定します。

注釈：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組体制、実施方法等について技術提案を求め、金額や提案内容を総合評価し、最適の業者を選定する方式です。

Q4. 委託する学校の給食や食育はどうなるのですか？

A4

これまでどおり、学校教育の一環として取り組みます。

学校給食は学校教育の一環として実施されているものであり、それは委託後も変わりません。委託するのは、「調理・配送業務・洗浄作業」の部分のみです。また、学校での食育については、これまでどおり担任や栄養教諭、学校栄養職員が中心となり、学校全体で取り組んでいきます。給食の受け取りや食器返却の際などには、調理員と子どもたちとのふれあいも引き続き行っています。

Q5. 責任の所在はどうなるでしょうか？

A5

学校給食の実施者は宇城市です。これまでと変わりません。

学校給食の実施者は宇城市であり、委託後も変わりません。給食センターにおいては、これまでどおり所長、学校においては、学校長が毎日検食を行います。教育委員会も各種報告書により状況を把握し、必要に応じて指導を行っています。

Q6. アレルギー対応はどうなるのですか？

A6

基本的にこれまでどおり対応していきたいと考えています。

アレルギー対応としては、個人個人でさまざまなので、保護者の方と学校・栄養教諭・学校栄養職員及び委託業者との話し合いでどのような対応ができるかを決定します。委託後も現在実施しているアレルギー対応を基本に、充実した対応が可能となるよう協議していきます。

Q7. 民間委託して給食費の負担は増えませんか？

A7

民間委託に伴って給食費が変更になることはありません。

徴収した給食費は、これまでどおり給食の食材のみの支払いに充てることになります。人件費、光熱水費、施設の維持管理費等、学校給食の運営に係る経費は市が負担しています。委託化に伴う費用も市の負担経費に含まれますので、委託化に伴って給食費が影響を受けることはありません。ただし、今まで同様に、食材の値上がりや消費税率の変動により、給食食材への支払いが、現状の給食費で賄うことが難しくなった場合については、変更することもあります。その場合は、事前に根拠を明確に提示し、給食運営委員会やPTA総会等で協議し、決定されます。

Q8. すべての給食センター・学校給食施設を委託するのですか？

A8

現時点では松橋学校給食センターを対象としています。

現時点では、松橋学校給食センターを対象としています。まず、松橋学校給食センターを民間委託して、2年間の試行期間とします。2年間の試行期間のなかで、衛生管理面・品質面（給食の完程度）・給食運営面・学校との連携等を評価形式で評価検討し、民間委託の検証をおこないます。その結果状況で委託を進めていきたいと考えます。

2. 職員について

Q9. 各学校給食センターや学校給食施設の職員はどうなるのでしょうか？

A9

民間委託に伴う常勤職員の整理退職は、行いません。

民間へ委託後は、他の学校給食センターや学校給食施設などへ異動することになります。

また、非常勤職員の調理員については、移管先の民間業者に雇用できるよう誘導し、これまで同様、安心安全な給食提供ができる体制づくりに努めます。

Q10. 民間になると研修機会が減って、衛生管理の低下に繋がるのではないのでしょうか？

A10

安全及び衛生管理面については宇城市教育委員会が責任を持って委託業者を指導します。文部科学省の「学校給食衛生管理の基準」や「衛生管理&調理技術マニュアル」などに従って調理作業を行うよう仕様書等に明記し、基準を守ってもらいます。今後も、県や宇城地区の研修会など各種研修会への周知を行ない、衛生管理の徹底や安心安全な給食提供ができるよう努めます。

Q11. 民間委託すると職員が減らされて給食の質が低下するのではないですか？

A11

調理従事者数については、国が定めている調理員配置基準の人数を基準とします。安心安全な給食を提供するために、委託業者が責任をもって配置します。また、国の基準を下回ることのないよう、仕様書に明記し基準を守ってもらいます。このため民間委託しても必要な調理員が減るということはありません。

3. 民間委託を取り入れた学校給食の流れ

1 献立作成	直営	・変更はありません。献立は、栄養教諭・学校栄養職員により作成されます。
	委託	

2 食材の発注	直営	・変更はありません。各学校給食センター及び学校給食施設で発注します。
	委託	

3 食材の検収	直営	・栄養教諭・学校栄養職員・調理職員が、納入される食材について、納入品目ごとに鮮度、品質、量などについて検収します。
	委託	・栄養教諭・学校栄養職員・業務責任者が納入される食材について、納入品目ごとに鮮度、品質、量などについて検収します。

4 調理の指示	直営	・栄養教諭・学校栄養職員・調理職員が調理員に対して、献立に合わせて指示をします。
	委託	・栄養教諭・学校栄養職員・が業務責任者に対して食材の引き渡し及び献立に基づいた調理業務指示書等により支持します。

5 調理作業	直営	・調理員が学校給食センター・学校給食施設で調理をします。
	委託	・委託先の調理員が学校給食センター・学校給食施設で調理をします。

6 調理の検査	直営	・変更はありません。栄養教諭・学校栄養職員・調理職員が給食の出来映えを確認後、所長・学校長が検食します。
	委託	

7 配缶・運搬	直営	・調理員が給食を配缶して、給食センターにおいては調理職員が学校へ運搬、学校給食施設においては配膳室へ搬入します。
	委託	・委託先の調理員が給食を配缶して、給食センターにおいては委託先の調理員が学校へ運搬、学校給食施設においては配膳室へ搬入します。

8 給食指導	直営	・変更はありません。担任や栄養教諭・学校栄養職員が給食指導を行います。
	委託	

9 洗浄・清掃	直営	・調理員が、食器や調理器具等を洗浄・消毒・施設清掃を行い、調理ゴミ等の処理を行います。
	委託	・委託先の調理員が、食器や調理器具等を洗浄・消毒・施設の清掃を行い、調理ゴミ等の処理を行います。

