

給食調理業務委託について

小金井市教育委員会

1 小金井市立小・中学校の 給食調理業務民間委託の 経過

小金井市立小・中学校の 給食調理業務民間委託の経過

平成25年 二小・四小・前原小・
緑小・南小で民間委託

平成25年 現在の「小金井市学校給食の指針」施行
平成20年から アルマイト食器から強化磁器食器へ

平成20年 東中・緑中・南中で民間委託
平成18年 一中・二中で民間委託

昭和50年代
米飯給食開始

昭和49年

当時の中学校全4校 A型完全給食（週5回）実施
以降新しい中学校が開設と同時にA型完全給食を実施

昭和40年代
脱脂粉乳から牛乳へ
手作り給食中心

昭和47年

東中学校 給食開始

昭和37年

当時の小学校全5校 A型完全給食（週5回）実施
以降新しい小学校が開設と同時にA型完全給食を実施

昭和34年

小金井第三小学校 A型完全給食実施（週5回）開始

昭和31年

小金井第三小学校 B型完全給食（週4回）開始

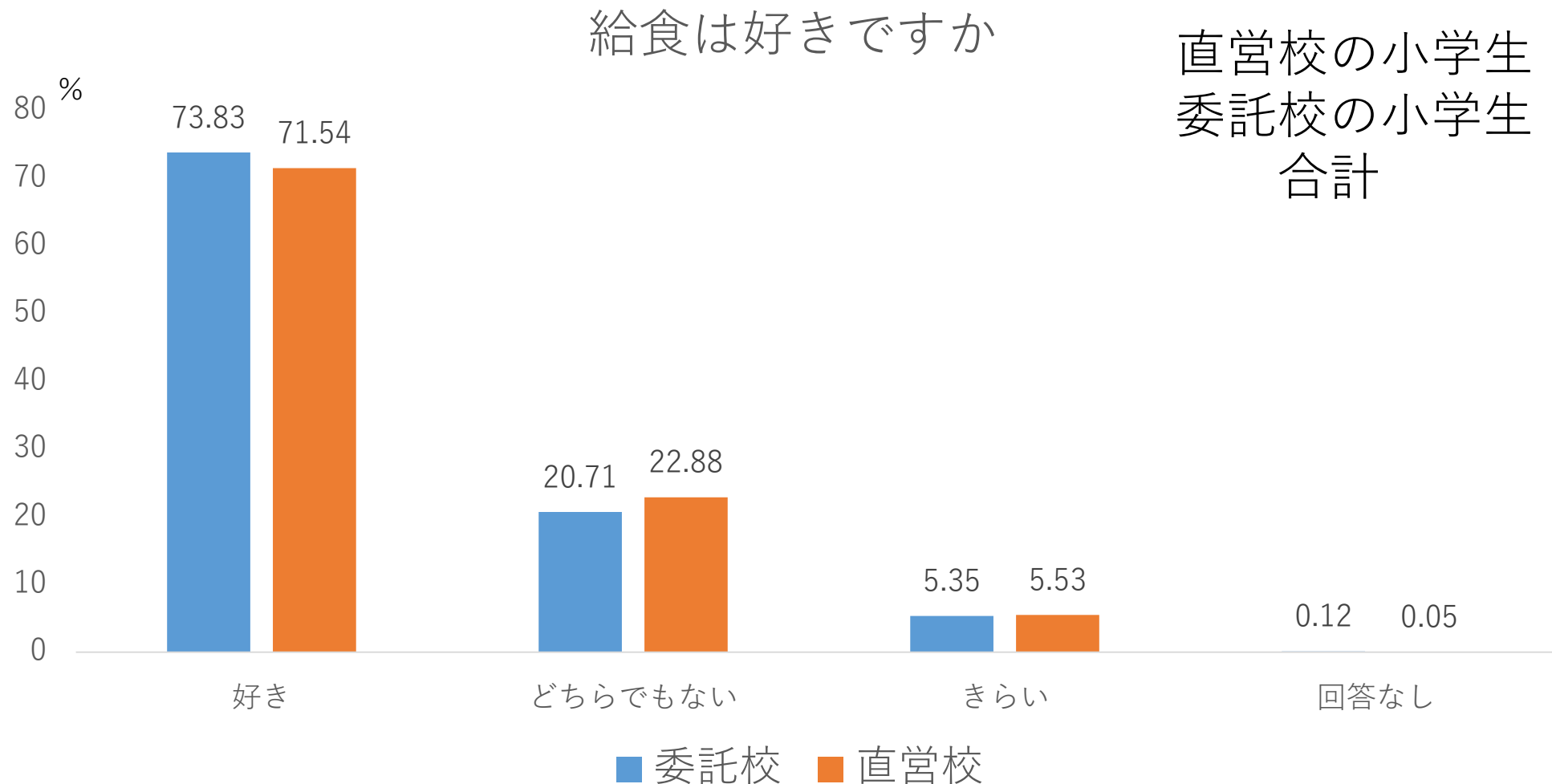
昭和23年

小金井第一小学校 ミルク補食給食（週3回）開始

給食業務の民間委託の検証

民間委託後のアンケート結果

平成25年 小学校民間委託後（11月）に直営校と委託校にアンケート調査を行った。



令和元年

小金井市学校給食調理
業務委託報告

令和元年 6月 7日(金) 小金井第一小学校

【献立】 カレーピラフ ミネストローネ メロン 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
カレーピラフ	①味付け	よい(2名) ふつう(2名) 味は良かったが、ご飯が少し硬いと思った。
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
ミネストローネ	①味付け	よい(3名) ふつう(1名) 少し薄味だと思った。
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
メロン	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
牛乳	③適温	よい(3名) ふつう(1名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	よい

令和元年10月24日(木) 小金井第三小学校

【献立】 秋の香りごはん さばの塩焼き 野菜の磯香和え すまし汁 牛乳

試食:4名

献立	項目	評価
秋の香りごはん	①味付け	よい(3名) ふつう(1名) もう少し塩分を控えてもいいと思った。
	②食材	よい(3名) ふつう(1名) 人参が少し煮崩れていた。
	③適温	よい(4名)
さばの塩焼き	①味付け	よい(2名) ふつう(2名) 少し塩気が強く感じた。
	③適温	よい(4名)
野菜の磯香和え	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
すまし汁	①味付け	よい(3名) ふつう(1名) 少し濃く感じた。
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
牛乳	③適温	よい(4名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	よい

令和元年 6月21日(金) 東小学校

【献立】 ハッシュドポーク 和風サラダ バレンシアオレンジ 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
ハッシュドポーク (ご飯)	③適温	よい(4名)
ハッシュドポーク (具)	①味付け	よい(2名) ふつう(2名) もう少し塩気とコクがあってもよいと思った。
	②食材	よい(3名) ふつう(1名) ミキサーにかけた野菜がザラザラしていた。
	③適温	よい(4名)
和風サラダ	①味付け	よい(2名) ふつう(1名) よくない(1名) かつおぶしの量が多かった。半分でもよいと思った。
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
バレンシアオレンジ	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
牛乳	③適温	よい(3名) よくない(1名) 常温に置かれている時間が長くぬるくなっていた。
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	ほぼよい オレンジは小椀を使用するとよいと思った。

令和元年 9月20日(金) 本町小学校

【献立】 わかめごはん 鯖の塩こうじ焼 秋なすのみそ炒め かきたま汁 牛乳

【試食】 3名

献立	項目	評価
わかめごはん	①味付け	よい(2名) よくない(1名) わかめの量が多くて少し味が濃いと思った。
	③適温	よい(3名)
鯖の塩こうじ焼	①味付け	よい(2名) ふつう(1名)
	③適温	よい(3名)
秋なすのみそ炒め	①味付け	よい(2名) ふつう(1名)
	②食材	よい(3名)
	③適温	よい(3名)
かきたま汁	①味付け	よい(2名) よくない(1名) だしがよくとれていたのもう少し薄くてもよいと思った。
	②食材	よい(3名)
	③適温	よい(3名)
牛乳	③適温	よい(3名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	よい

民間委託校

令和元年10月 4日(金) 小金井第二小学校

【献立】 赤飯 鶏の唐揚げ 白菜の辛子和え すまし汁 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
赤飯	①味付け	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
鶏の唐揚げ	①味付け	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
白菜の辛子和え	①味付け	よい(3名) ふつう(1名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(3名) ふつう(1名) 冷めてしまうのでもう少し調理を遅くした方がよい。
すまし汁	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
牛乳	③適温	よい(4名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	よい

令和元年 6月27日(木) 小金井第四小学校

【献立】 コーンブレッド 手作りいちごジャム いんげん豆とポテトのチーズ焼
トマトとレタスのスープ 牛乳

民間委託校

【試食】 4名

献立	項目	評価
手作りいちごジャム	①味付け	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
いんげん豆とポテトの チーズ焼	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
トマトとレタスのスープ	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
牛乳	③適温	よい(3名) ふつう(1名) 夏場ですぐぬるくなってしまうのでもう少し遅くてもよい。
	④食器具の清潔	ほぼよい
	⑤適切な食器具	よい

民間委託校

令和元年 7月12日(金) 前原小学校

【献立】 胚芽ごはん チキンステーキ 野菜の磯じゃこあえ キャベツのみそ汁 牛乳

【試食】 3名

献立	項目	評価
胚芽ごはん	①味付け	よい(2名) ふつう(1名) ごはんが少し硬かった。
	③適温	よい(3名)
チキンステーキ	①味付け	よい(1名) ふつう(2名) ステーキソースが濃いと思った。
	③適温	よい(3名)
野菜の磯じゃこあえ	①味付け	よい(3名)
	②食材	よい(3名)
	③適温	よい(3名)
キャベツのみそ汁	①味付け	よい(1名) ふつう(2名) みその味が濃く感じた。
	②食材	よい(2名) ふつう(1名)
	③適温	よい(3名)
牛乳	③適温	よい(3名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	よい

令和元年 9月12日(木) 緑小学校

【献立】 みそビビンバ 春雨スープ ぶどう 牛乳

【試食】 4名

民間委託校

献立	項目	評価
みそビビンバ	①味付け	よい(3名) ふつう(1名) 味が少し濃いように感じた。
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
春雨スープ	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
ぶどう	③適温	よい(4名)
牛乳	③適温	よい(4名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	ほぼよい ビビンバは箸だけだと少し食べづらいように感じた。

民間委託校

令和元年10月10日(木) 南小学校

【献立】 アップルトースト 冬野菜のポトフ コーンサラダ 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
アップルトースト	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(3名) ふつう(1名)
	③適温	よい(4名)
冬野菜のポトフ	①味付け	よい(3名) ふつう(1名) 素材のうまみはでていたが、塩味が薄く感じた。
	②食材	よい(3名) ふつう(1名) 全体的にもう少し大きくてもよいと思った。
	③適温	よい(4名)
コーンサラダ	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
牛乳	③適温	よい(4名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	ほぼよい トーストは手袋の方がいいと思った。

民間委託校

令和元年10月18日(金) 小金井第一中学校

【献立】 ルバーブパン サーモンのマスタード焼 粉吹き芋 ウィンナースープ みかん 牛乳

【試食】 3名

献立	項目	評価
サーモンのマスタード焼	①味付け	よい(3名)
	②食材	よい(3名)
	③適温	よい(3名)
粉吹き芋	①味付け	よい(3名)
	②食材	よい(3名)
	③適温	よい(3名)
ウィンナースープ	①味付け	よい(3名)
	②食材	よい(3名)
	③適温	よい(3名)
みかん	③適温	よい(3名)
牛乳	③適温	よい(3名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	よい

令和元年 7月 5日(金) 小金井第二中学校

民間委託校

【献立】 ターメリックライス バターチキンカレー 野菜のマスタードソテー
パレンシアオレンジ 牛乳

【試食】 3名

献立	項目	評価
ターメリックライス	①味付け	よい(3名)
	③適温	よい(3名)
	②食材	よい(3名)
バターチキンカレー	①味付け	よい(2名) ふつう(1名) 少し辛いと感じた。
	②食材	よい(3名)
	③適温	よい(3名)
野菜のマスタードソテー	①味付け	ふつう(3名) マスタードも味も薄いと思った。
	②食材	よい(2名) ふつう(1名)
	③適温	よい(3名)
パレンシアオレンジ	②食材	よい(3名)
	③適温	よい(3名)
牛乳	③適温	よい(3名)
	④食器具の清潔	ほぼよい
	⑤適切な食器具	ほぼよい オレンジは小皿を使用するとよいと思った。

民間委託校

令和元年 9月26日(木) 東中学校

【献立】 ごはん さわらの西京焼 水菜と厚揚げの炊いたん 味噌汁 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価		
ごはん	③適温	よい(3名)	ふつう(1名)	
さわらの西京焼	①味付け	よい(3名)	ふつう(1名)	
	③適温	よい(4名)		
水菜と厚揚げの炊いたん	①味付け	よい(2名)	よくない(2名)	味が濃いと思った。
	②食材	よい(4名)		
	③適温	よい(3名)	ふつう(1名)	
みそ汁	①味付け	よい(4名)		
	②食材	よい(3名)	ふつう(1名)	さつまいもが大きいと思った。
	③適温	よい(4名)		
牛乳	③適温	よい(4名)		
	④食器具の清潔	よい		
	⑤適切な食器具	よい		

民間委託校

令和元年 6月13日(木) 緑中学校

【献立】 ごはん 和風ハンバーグおろしソース 三色グラッセ なめこ汁 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
ごはん	③適温	よい(3名) ふつう(1名) 先に炊いたごはんが少しさめてしまっていた。
	①味付け	よい(3名) ふつう(1名) 大根おろしの辛味が少し気になった。
和風ハンバーグおろしソース	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(3名) ふつう(1名)
	①味付け	よい(4名)
三色グラッセ	②食材	よい(3名) ふつう(1名) 野菜の切り方が気になった。
	③適温	よい(4名)
	①味付け	よい(4名)
なめこ汁	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
牛乳	③適温	よい(4名)
	④食器具の清潔	ほぼよい
	⑤適切な食器具	よい

民間委託校

令和元年 9月 6日(金) 南中学校

【献立】 柏パン 白身魚のフライ ゆで野菜 ミネストローネ 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
白身魚のフライ	①味付け	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
	②食材	よい(2名) ふつう(2名) もう少し大きく切ってもよいと思った。
ゆで野菜	①味付け	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
	②食材	よい(3名) ふつう(1名) 仕上がりが早かった。
ミネストローネ	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(3名) ふつう(1名) 仕上がりが早かった。
牛乳	③適温	よい(4名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	よい

直営校

民間委託校

味付け
食材
適温

大きな差はみられない

各学校のアンケート調査から(緑小学校)

令和元年度 新一年生保護者向け給食試食会アンケート

5月15日 参加81名(新一年生児童数122名) アンケート回答74名

味付けについて

	濃い	ちょうど よい	うすい
ごはん			
サバの磯辺 焼き	1	7 2	0
切り干し大 根の煮つけ	4	6 8	1
味噌汁	2	6 8	3

仕上がりについて

	よい	ふつう	改善が必要
ごはん	6 5	9	0
サバの磯辺 焼き	5 9	6	0
切り干し大 根の煮つけ	5 7	6	0
味噌汁	5 8	7	0

自由記述

- 給食がとても丁寧に作られていることが分かって、とても良い会でした。ありがとうございました。
- 味噌汁はだしがきいていて、塩分控えめでもおいしかったです。
- おいしくいただきました。和食の時はお茶でもいいのでは。
- 思っていたより味がしっかりしていた。おいしく感じました。
- とてもおいしかったです。ありがとうございました。子どもたちはおいしいご飯を食べて喜んでいると思います。
- とてもおいしかったです。上品なうす味の味付け、家庭でも見習いたいと思いました。ごちそうさまでした。

小金井みんなの給食委員会の試食報告 (令和元年6月25日) 南小

<ルバーブチーズケーキ>

・味付け

①濃い 0人

②ちょうどよい 20人

③薄い 0人

・仕上がり

①よい 18人

②普通 2人

③改善が必要 0人

- ・繊維が少し硬く感じる時がありましたが、酸味がおいしかった
- ・とてもおいしく「ご当地スイーツ」としてアピールできると思った
- ・とてもおいしかったです
- ・はじめて食べました、食感、ほのかな香り、おいしかった
- ・食感があり、ルバーブを感じられ、おいしくいただきました
- ・うまい
- ・ルバーブの食感が残ってとってもおいしかった
- ・ルバーブの酸味が程よく残っていておいしかった
- ・ルバーブがもう少し入っていたほうが良い
- ・ルバーブのすっぱさとチーズケーキの甘さがちょうど良い
- ・JAと給食と地元商店とでコラボできるんじゃないかと、想像がふくらむ味でした

民間委託をしても、
小金井の伝統である

「安全でおいしく温かい給食」

は確保されている。

2 教育行政の新たな需要と 国の方針の変化への対応

教育行政の新たな需要

1. 学校施設の計画的改築・トイレの洋式化の推進
2. 教育 I C T 環境の継続的な整備
3. (仮称) 小金井市教育支援センターの設置

国の方針の変化への対応

- 国は、地方交付税制度において平成28年度から「学校給食に要する経費について、トップランナー方式を導入し、民間委託等を前提として、給与費から委託料等に振り替えた」ことにより、地方交付税の算定に用いる費用から直営校の人件費を含めないこととした。
- 国は、直営方式から民間委託方式へと大きく方針を変えた。

3 小金井市における 給食の提供方式

給食提供方式の一例

区 分	調理業務	栄養士業務	
センター方式	委託	委託	
	委託	直営	
	直営	直営	
自校調理方式 ※学校敷地内に給食調理設備があり、自校で調理する。	委託	委託	
	委託	直営 (1校に1人配置)	直営 (複数校に1人配置)
	直営	直営 (1校に1人配置)	直営 (複数校に1人配置)

※その他

○親子方式

自校分の調理に加え他校分の給食を提供する学校を「親」とし、提供を受ける学校を「子」とする方式

○弁当併用外注方式

※ 内が、小金井市で採用している方式

多摩26市の提供方式

区 分	小学校	中学校
自校調理方式のみ	12市 (親子方式1市を含む。)	9市 (親子方式2市を含む。) (弁当併用2市を含む。)
自校調理方式・ センター方式併用	5市 (親子方式1市を含む。)	1市
センター方式のみ	9市	16市

小金井の給食

「安全でおいしく温かい給食」

4 今後の経営方法

今後の経営方法

小金井市の学校給食の伝統を継承し、充実させることを目的として

- 1 全ての児童・生徒に、直営・委託の給食調理形態の区別なく、「安全でおいしく温かい給食」を提供するための仕組みを維持・構築する
- 2 給食調理業務の民間委託によって生み出された財政効果を児童・生徒の教育推進のために活用する。

今後の経営方法

(1) 給食調理業務の自校調理方式の堅持

(2) 各学校1人の栄養教諭もしくは栄養士の配置

(3) 第三者機関の設置

(1) 自校調理方式の堅持

給食調理方式は、「センター方式」等を採用することなく、小金井市の特色である「**自校調理方式**」を堅持し、「**安全でおいしく温かい給食**」を提供します。

(2) 各校1人の栄養教諭もしくは栄養士の配置

- 1 栄養教諭・栄養士が常に学校にいる利点を生かし、調理員と細やかなコミュニケーションを図り、これまで、直営校で培ってきた調理の伝統を委託校において継承する。
- 2 栄養教諭・栄養士は、食育リーダーとも、常日頃から食育に関して研究を進め、学校の特徴にあった食育を推進する。
- 3 栄養教諭・栄養士と調理員及び食育リーダーが、相互の立場を尊重して連携する。
- 4 栄養教諭・栄養士は、栄養士会を通じて給食の質の維持・向上のための献立の共有など、研究及び情報交換を行う。

(3) 第三者機関の設置

学校給食調理業務の民間委託を進めていく中、**第三者による給食の質の評価、改善の勧告等を適切に行う機関**を設置する。

第三者機関の設置においては、

- 1 給食調理に**高度な知識をもった専門家**の参加を検討
- 2 役割や権限については、「**小金井みんなの給食委員会**」の委員の意向を伺い、市民とともに目指す「**指針の推進**」、「**見守り支援**」が実践できるよう検討

5 今後の小金井市の 学校給食が目指す姿

小金井市の学校給食が目指す姿

「**今後の経営方法**」を実現することにより、
「**小金井の給食の維持・発展**」を目指すとともに、
教育行政の質の向上を図ります。

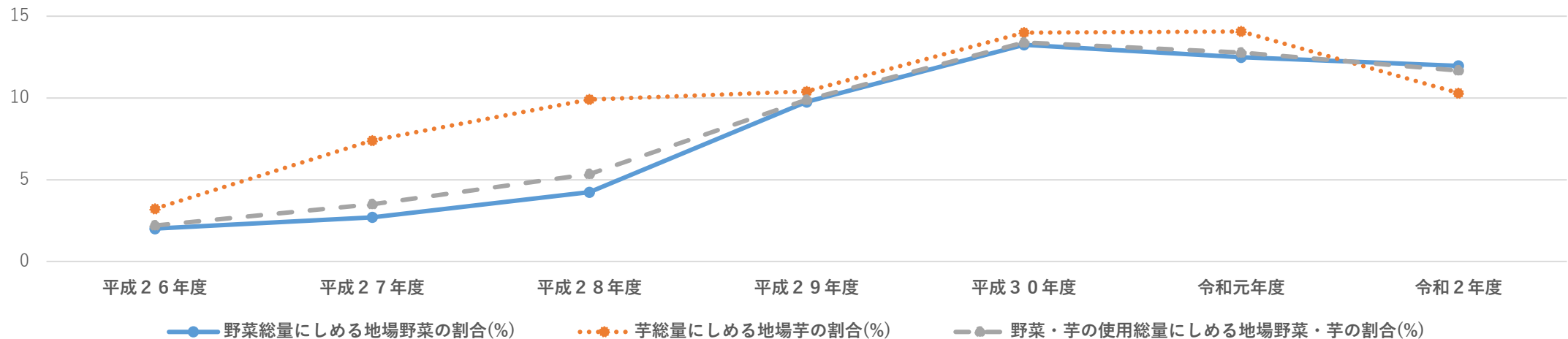
小金井市の学校給食が目指す姿

- ◆ (1) 「安全でおいしく温かい給食」の発展と豊かな学校生活の実現を目指します。
- ◆ (2) 行財政改革の成果（民間委託により生み出された財源）は、全て子どもたちに還元し、教育の充実を目指します。
- ◆ (3) 児童・生徒に栄養管理能力などが身に付くように「食育」を更に推進します。
- ◆ (4) 第三者機関による検証・指導・勧告を通じて、給食の質の向上・発展を目指します。

(1) 「安全でおいしく温かい給食」の発展と豊かな学校生活の実現を目指します。

- ① 生産者の見える学校給食の実現
 - 地場産野菜の活用の促進
- ② 子どもの思いを取り入れた給食の実現
 - リクエスト給食、選択給食

野菜・芋の使用総量にしめる地場野菜・芋の割合の推移(%)



(1) 「安全でおいしく温かい給食」の発展と豊かな学校生活の実現を目指します。

③ 日本の季節又は伝統的な食文化、世界の料理を知ることができる給食の実現

- ・ 季節給食、郷土料理、世界の料理

④ 保護者との連携

- ・ 栄養教諭・栄養士と保護者との交流（クッキング教室等）、給食試食会の開催



七夕給食



そうへい汁



(2) 行財政改革の成果は、全て子どもたちに還元し、教育の充実を目指します。

① 学校給食施設・設備の改善

エアコンなど調理室の環境を改善する設備の整備を推進するとともに、おいしい給食がより効率的に提供できるように定期的な調理機器の入替えを推進







(2) 行財政改革の成果は、全て子どもたちに還元し、教育の充実を目指します。

- ② 「明日の小金井教育プラン」の推進
「明日の小金井教育プラン」の実現に向けた活用



(3) 児童・生徒に栄養管理能力が身に付くように「食育」を更に推進します。

- ① 発達段階に応じた栄養のとり方を学び、自ら管理する能力を身につける。
- ② 食物の生産等に関わる人々への理解を深め、感謝する心を育む。



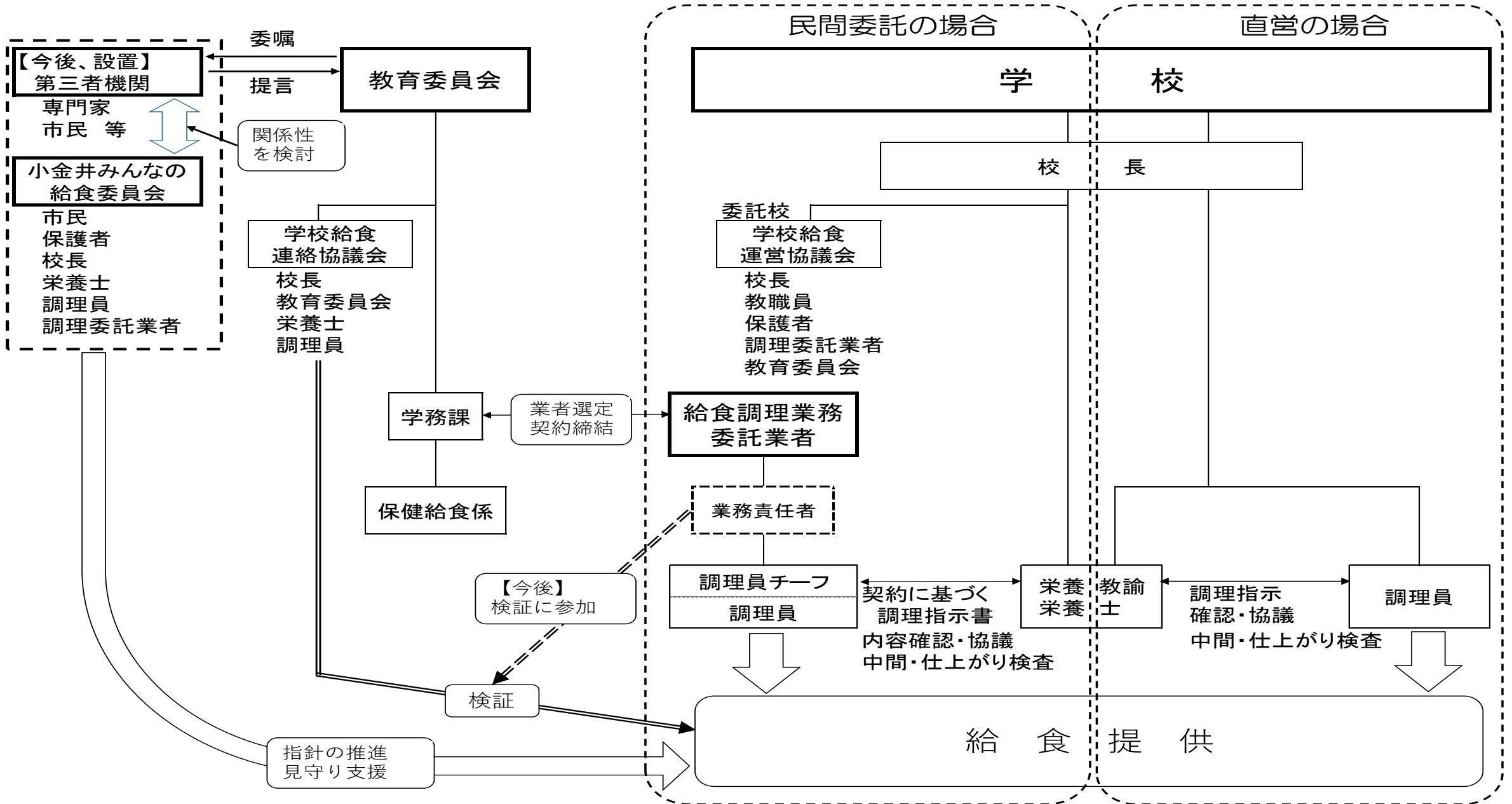
(4) 第三者機関による検証・指導・勧告を通じて、給食の質の向上・発展を目指します。

① 小金井市の学校給食の指針である「安全でおいしく温かい給食」の遵守

② より充実した給食実現に向けた知識の習得と情報発信



6 現在の組織体制



7 今後の委託化の推進

直営校の4校のうち、2校について給食調理業務の委託化を行います。

三小 : 令和4年4月から委託

一小 : 令和6年4月から委託
(三小委託の検証後)

8 三小の調理業務委託化における委託業者の選定スケジュール（予定）

令和3年10月上旬	プロポーザル実施公表
令和3年11月中旬	一次審査結果（書類審査）
令和3年11月下旬	二次審査（プレゼンテーション）
	※公開により実施予定
令和3年12月上旬	結果発表
令和4年1月上旬～3月下旬	業者打合せ、引継ぎ
令和4年4月	委託業者による給食提供開始