

新しい経営方法による小学校給食調理業務

5校委託4校直営について

1 概要

市では、中学校給食調理業務を平成18年度から民間事業者へ委託し、「安全でおいしく温かい給食」を提供し、民間の力を活用することによって学校給食のより一層の充実を図ってまいりました。

平成22年度からは、小学校給食調理業務のあり方と経営方法等について検討してきたところです。このたび、平成25年9月から小学校給食調理業務について5校民間委託を市として推進することとしました。これは、「学校給食検討委員会」答申を尊重し、「第3次行財政改革大綱」、「小金井市学校給食の指針」を踏まえたものです。

5校を委託し4校を直営で運営することによる新しい経営方法は、「学校給食の改善」と「明日の小金井教育プランの推進」、「給食の質（小金井らしさ）の維持と向上」と食育の推進や地域への貢献等の「新たな展開」を目指していくものです。

そして、「小金井市学校給食の指針」に基づき、保護者や児童・生徒からの意見や意向を反映する機会をつくり、学校給食に関して市民が意見を出せる仕組みづくりを検討していきます。

2 新しい経営方法

(1) 新しい経営方法とは

「安全でおいしく温かい給食」を提供するため、民間のノウハウと直営校の技術的知識と経験の連携により、4つの区域を基本に**小学校給食調理業務の5校委託4校直営**により効果的かつ効率的に事業を行い、5校委託による効果と財源の活用によって市民満足度の向上を図る経営方法のことです。

(2) 委託校と直営校の役割

委託校では、民間の柔軟な運営体制とノウハウを生かし、直営校と協力しながら、小金井市の給食の質の維持向上と安定的な供給をしていきます。

直営校は「技術、伝統の継承」、「給食の質（小金井らしさ）の維持向上」に努め、調理員の視点に立った食育や地域との連携等をリードしていきます。

3 4つの目的

(1) 行財政改革の成果（生み出された財源）を子供たちへ還元します。

① 学校給食の改善

第一小学校・本町小学校の給食室改善と強化磁器食器の早期導入などに活用します。

② 「明日の小金井教育プランの推進」

特別支援教育支援員、スクールカウンセラー、スクールソーシャルワーカーの充実などに活用します。

(2) 小金井の給食を守り、新たな展開を進めます。

① 「給食の質（小金井らしさ）の維持と向上」

民間の活力による直営校の体制の充実と直営校による技術・伝統の継承、直営校と委託校の調理技術等の交流、小金井市学校給食の指針の推進（公民連携）を図ります。

② 「新たな展開」の検討

食育の推進、地域への貢献等（給食展、クッキング教室）、保護者等の参加による学校給食の仕組みづくり（市民協働）を検討していきます。

4 小学校給食調理業務委託校、直営校配置

(1) 全市的な観点

市内を東西南北の4つの区域を基本にグループに分け、委託校、直営校のバランスに配慮し一つのグループに小・中学校合わせて3校から4校としました。

(2) 給食調理施設、設備、機器の整備状況からの観点

施設、食器、設備等の状況から委託校の円滑な業務移行に配慮しました。

(3) 財政効果の観点

財政効果の高い学校（調理業務を民間委託することで、小学校給食調理業務の経費がおよそ4千万円削減される見込みです。）

区分	直営校	委託校		
第一グループ	本町小	二小	一中	
第二グループ	三小	緑小	緑中	
第三グループ	東小	南小	二中	東中
第四グループ	一小	四小	前原小	南中

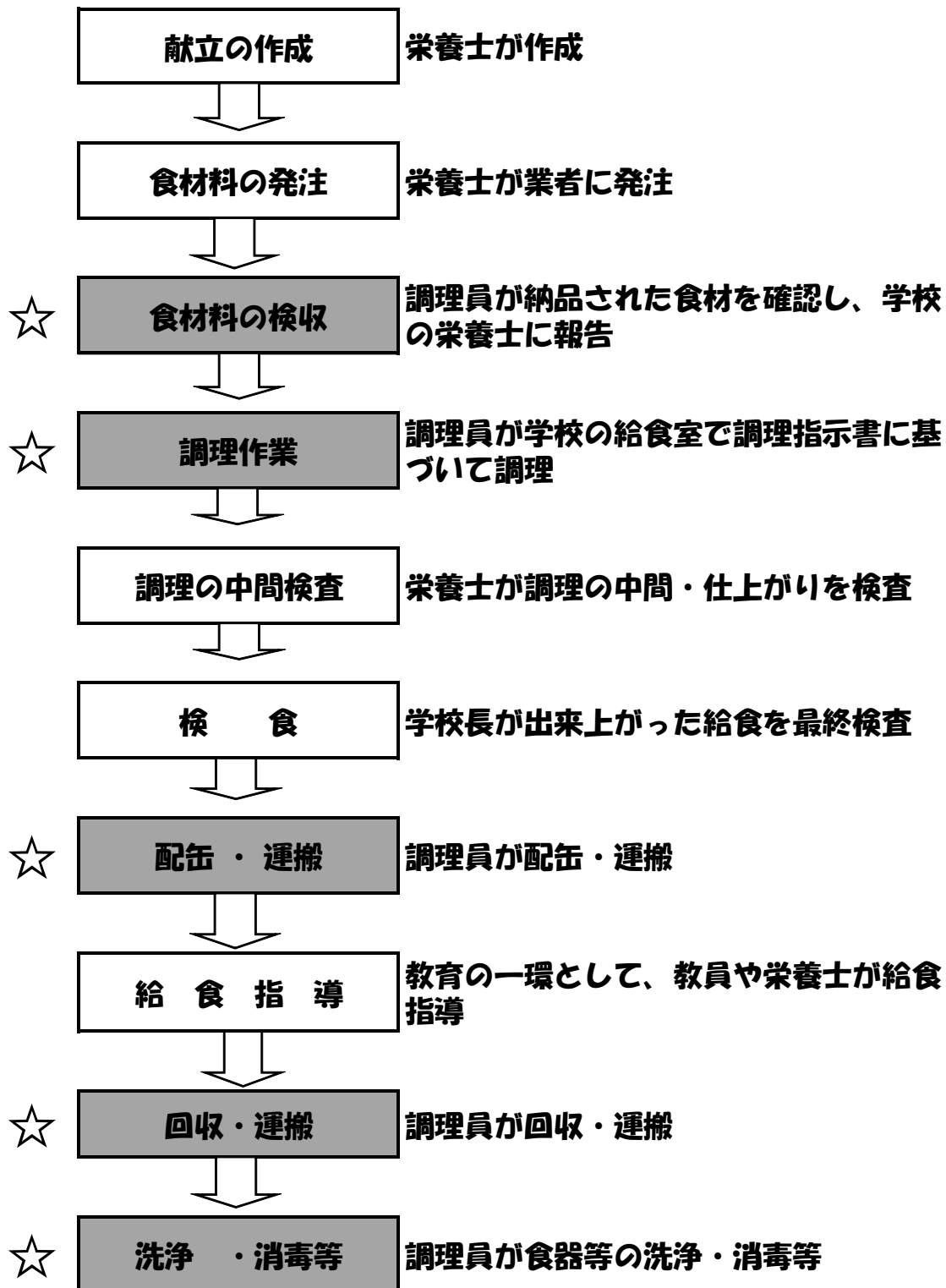
現場の職員、「学校給食に関する連絡協議会」等の意見を踏まえ、教育委員会で協議し決定しました。

5 委託業者の選定スケジュール（予定）

平成25年6月上旬	プロポーザル実施公表（市公式WEBほか周知）
平成25年7月中旬	一次審査結果（書類審査）
～下旬	二次審査（プレゼン、ヒアリング）
平成25年7月下旬	結果発表
平成25年8月中旬	業者打ち合わせ、引継
～下旬	学校・PTA・関係者試食会
平成25年9月	2学期給食開始

学校給食調理業務について

学校給食調理業務委託は、市の給食調理員が行っている調理業務を民間業者の調理員が行います。
※下図☆印が調理業務です



学校給食調理業務の民間委託の考え方

- 1 委託業者の選定に当たっては、公募型プロポーザル方式を採用し、価格による競争入札ではなく、学校給食の教育的意義を十分理解し、「小金井市学校給食の指針」に沿った調理ができる優良な民間業者を選定します。また、日常的なコミュニケーションの中で、あいさつを交わしたり、学校行事への参加を図ったりするなど、ふれあいや交流の保てる業者を選定します。
また、災害時の学校での対応に協力が得られる業者を選定します。
- 2 委託するのは、調理作業と、それに付随する食材料の検収、配缶、運搬、洗浄、消毒、清掃等の業務です。
- 3 献立は、各学校の栄養士が児童に必要な栄養の量やバランスを考えて作成します。また、食材、献立、調理の内容等については、直営、委託にかかわらず、学校から給食献立表、給食だよりでお知らせいたします。
- 4 食材は、「小金井市学校給食の指針」に沿って、学校が無添加、無着色、非遺伝子組換え、国産品のものを、地元や指定登録業者等から安全な食材を購入します。委託業者が食材を購入することはありません。
- 5 調理は、それぞれの学校の給食室で行う「自校調理方式」で、手作り給食を基本とした「小金井らしさ」はそのままです。
- 6 味や質や安全は、委託・直営に関わらず、栄養士が味付け等の検査をし、学校長ができあがった給食を検食します。
委託する学校では、学校・保護者・業者・教育委員会で構成する「学校給食運営協議会」を開催し、また、学校長の代表・栄養士の代表・調理員の代表・教育委員会等の委員で構成する「学校給食に関する連絡協議会」で検証を実施していきますので、給食の質・味は低下しません。
- 7 食物アレルギー等のある児童には、「小金井市立小中学校における食物アレルギー対応の基準」に沿って「校内食物アレルギー対応委員会」を学校で設置し、検討のうえアレルギー対応の内容を決定します。学校はアレルギー対応にあたっては保護者と面談等で十分な意思疎通を図りながら学校の全教職員が共通理解し実施します。
アレルギー対応については栄養士が作成する調理業務連絡表及び調理員が作成する作業行程表に基づき実施します。委託しても「アレルギー対応」ができる業者を選定しますので、いままでと変わらない食物アレルギー対応をしていきます。
- 8 当日仕入れ、当日調理、当日喫食を原則とし、安全に留意し、決められた時間どおりに作業を進めます。

- 9 学校では、食育リーダーを中心に編成された食育推進チームにより食に関する指導の全体計画及び年間指導計画を作成し、生活科、家庭科、学級活動、総合的な学習の時間など様々な教科で食に関する指導を行っています。また、地場産食材を学校給食に利用するなど、給食を「生きた教材」として活用しています。給食を作る作業を民間に委託しても食に関する指導や食育への影響はありません。
- 10 安全・衛生管理は、実施責任者である教育委員会の責任で行います。
調理中の衛生管理を徹底するために、直営、委託にかかわらず調理員は、「学校給食衛生管理基準」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び「小金井市学校給食作業マニュアル」を遵守し調理作業を行いますので安心です。
- 11 調理業務にかかわる経費については、市が負担しています。
保護者の皆様には、学校給食に使用する食材料の費用だけを給食費としてご負担いただく従来の負担区分は委託しても変わりありませんので、委託による給食費の値上げはありません。

小金井市教育委員会教育部学務課 電話042-387-9874
