



教育委員会だより



なかよくたくましく生きる子どもの育成

市学校給食共同調理場の一部民間委託について

平成 29 年 4 月から、『喜多方学校給食共同調理場』（一中・二中・三中学区の 12 の小中学校が対象）で作業部門の一部民間委託が開始されます。詳しくは以下をご覧ください

喜多方市学校給食の業務

市直営を継続する内容

今までどおり県栄養士・学校・市職員が行う業務

◇管理部門

- ・ 献立作成, 栄養管理
- ・ アレルギー食対応
- ・ 食材発注(地元食材活用推進)
- ・ 食育指導(学校、栄養士(教諭))
- ・ 食材の放射性物質検査
- ・ 食材の検収
- ・ 調理・衛生管理
- ・ 中間検査、検食
- ・ 支払業務 ・ 学校給食便り発行



一部民間委託の内容

業務委託された会社の調理員が行う業務
(学校給食調理業務の内、次の一部の業務に限定し委託します。)

◇作業部門

- ・ 調理作業
- ・ 配缶作業
- ・ 食器等洗浄、清掃作業



・ 委託後も現在の調理場（センター・学校調理施設）で現在と同様に給食を作ります。

※ 調理業務の一部民間委託に伴い、給食の安全安心や食育等、給食の質の低下及び給食費の変更等保護者負担に変更が生じることはありません。給食費納入についても現在の体制と同様に変更はありません

民間委託後の地区(塩川地区・山都地区・高郷地区)の調査結果から

平成 27 年度より市内 3 地区では、既に業務の一部民間委託が開始されています。先行地区のアンケート調査結果をご紹介します。

- 調査時期 平成 28 年度 計 5 回の調査結果から
- 調査対象 塩川小・中、山都小・中、高郷小・中
(児童・生徒、校長先生、栄養士の皆さん)
- 調査結果

① 児童・生徒のみなさんより

給食の味は全体の 8 割以上がおいしいと答えており、委託導入後も給食の質は維持できたと考えます。「リクエスト献立で食べたい献立を食べられた。」「各地の郷土料理や各国の伝統料理等いろいろな献立が出た。」等、ほとんどが良好と回答しています。

② 校長先生方

民間委託を導入後も学校給食の調理に支障をきたすことなく問題ないと評価しています。職場の教職員や児童・生徒への挨拶や声かけもできており好ましい状況にある様です。

③ 栄養士のみなさん

業者との連携がスムーズになり、時間的にも心理的にも余裕が生まれ、予定時間内での作業終了、業務内容改善や緊急時の対応ができてきました。栄養士の要望にすばやい対応ができており、誠意をもって業務にあたっていることが確認できました。



調理員の皆さん
「いつもありがとうございます。」



大～きな鍋で何百食も調理！

■調査結果のまとめ

調理業務を民間委託したことで不安視されてきたことに「給食の安全や給食の味」「体制の変更による混雑化」等が挙げられましたが、これまでの5回にわたる各地域ごとの調査結果や、各校長先生をはじめ栄養士の先生方等からの直接のご意見やご感想を含め検証すると、これまで同様の調理業務が進められ、これまでの水準を下げることなく給食が提供されていると判断できます。

教育委員会としましては、今まで同様に食育の充実を図るとともに、地場産農作物の積極的な使用による、安全・安心で特色ある学校給食を提供してまいります



生産者の方々との楽しい給食会

民間委託に関する「Q&A」を作成しました！

Q 1 なぜ調理業務を民間委託するのですか？

喜多方市定員（市職員）適正化計画では、様々な観点から市職員の適正な職員数を計画していますが、正規調理員においては退職しても代替りの職員を採用しないという「退職不補充」を基本としています。このため、正規調理員の定年退職等により平成27年度以降は正規調理員を1施設に1名配置できない状況になってきており、安心・安全な給食を継続するために調理業務の民間委託をするものです。



Q 2 民間委託になると何がかわるのですか？

調理業務のみを民間業者に委託します。具体的には、学校給食の作業行程中、調理、配膳、洗浄、清掃、保管の作業を民間の専門業者に委託するものです。今まで喜多方市の正規調理員と臨時調理員、パート職員が作業していた業務を民間業者の調理員が代わりに行います。しかし、現状の共同調理場、センター、自校調理場の運営体制に変更はなく、市が責任を持って学校給食の運営を行います。

Q 3 献立は誰が作成し、食材料はどのように購入するのですか？

民間委託するのは調理業務のみなので、献立は今までどおり、県栄養士（栄養教諭）と市栄養士による献立作成会議会で決定します。食材料の購入についても今までどおり、献立作成会議会で情報を共有するとともに、地元農産物の積極的な活用を図り、安心・安全な食材料を選定し購入します。

Q 4 給食はどこで作るのですか？

今までどおり喜多方学校給食共同調理場で作ります。



Q 5 調理員の配置人数はどうなるのですか？

国が定めている調理員配置基準の人数を最低基準とするとともに、従来の職員数と児童・生徒数、アレルギー一食対応数等を勘案し適切な人材及び人数が配置されるよう、計画書を作成する予定です。

Q 6 どのような業者を選定するのですか？

学校給食調理業務の経験が豊かで、衛生管理を徹底し、学校給食を深く理解、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。業者選定にあたっては企業姿勢、学校給食に対する見識、有資格者の保有状況、アレルギー対応の実績、研修並びに巡回指導等の衛生管理体制状況、事故歴等、詳細に確認したうえで決定します。

Q 7 食の安全や衛生管理は大丈夫なのですか？

教育委員会は、委託業務においても衛生管理の確認を行い、安全で安心な調理業務の実施を第一に確保しながら給食を提供します。具体的には、学校給食衛生管理基準（文部科学省）や衛生管理マニュアルを遵守し適正な業務が行われているか、教育委員会が責任を持って点検・確認し指導するとともに、市からの調理指示書において、調理作業や配膳作業時の注意事項などを示した上で、業務を委託します。

民間委託に関する「保護者説明会」を開催しました！

■今回特集を組みました「市学校給食共同調理場の一部民間委託」の内容につきまして、年明けの1月17日（火）より3日間、中学校区ごとに保護者の皆様を対象に「説明会」を実施しました。

（第一中学区（二小会場）、第二中学区（一小会場）、第三中学区（関柴小会場））

たいへんお忙しい中ではあったかと思いますが、多くの皆様にご参加をいただき、「喜多方学校給食共同調理場」の新システムについてご理解をいただいたところです。

ご参加をいただいた保護者の皆様、ありがとうございました。



保護者説明会の様子（第二小会場）

記事に関するお問い合わせは、喜多方市教育委員会（Tel24-5314・5316）までお願いします。