

吉見町学校給食センター調理業務等民間委託

基本方針

吉見町教育委員会

令和5年8月

目 次

1	これまでの経緯	・・・ 1
2	吉見町学校給食センターの概要	・・・ 1
	（1）施設概要	
	（2）学校給食センター職員	
	（3）給食人員（令和5年5月1日現在）	
3	現状と課題	・・・ 2
4	学校給食調理業務等の民間委託に至る理由	・・・ 3
5	学校給食の実施主体及び民間委託にあたっての基本的な考え方	・・・ 3
6	民間委託する調理業務等の範囲	・・・ 4
7	民間委託の進め方及び実施時期	・・・ 5
8	委託する調理業務等の基本的条件及び要点	・・・ 5
9	委託業者の基本的要件	・・・ 6
10	調理業務等に従事する者	・・・ 6
11	委託業者の選定方法	・・・ 6
12	調理業務等の民間委託を取り入れた学校給食の流れ	・・・ 7

1 これまでの経緯

学校給食は、昭和29年に学校給食法が制定されて以来、児童・生徒に栄養バランスのとれた食事を提供することはもとより、心身の健全な発達に資するとともに、食生活の改善に寄与することを目的に学校教育活動の一環として実施されてきました。

本町では、昭和45年に建設された給食センターで給食が提供されていましたが、平成12年に新たな給食センターが建設され、現在、小学校6校、中学校1校に給食を提供しています。

2 吉見町学校給食センターの概要

(1) 施設概要

名 称	吉見町学校給食センター
所在地	吉見町大字下細谷37番地
竣工年月	平成12年3月
建物構造	鉄骨造2階建て
延床面積	1,495.30㎡
給食開始年月	平成12年4月
調理能力	3,500食/日
対象学校数	小学校6校、中学校1校
使用車両	配送車(コンテナ)2台、業務用車1台

(2) 学校給食センター職員(23名)

事務職員	2名(町職員1名、会計年度任用職員1名)
栄養教諭	1名(県職員1名)
調理員	18名(町職員3名、会計年度任用職員15名)
運転手	2名(町職員1名、会計年度任用職員1名)

(3) 給食人員 (令和5年5月1日現在)

※教職員含む

学校名	人 数	学校名	人 数
東第一小学校	175	北小学校	104
東第二小学校	49	西が丘小学校	95
南小学校	158	吉見中学校	363
西小学校	145		

- ・ 小学校合計 726名 (児童数 625名)
- ・ 中学生合計 363名 (生徒数 332名)
- ・ 給食センター 23名
- 合 計 1,112名 (児童・生徒数 957名)

3 現状と課題

本町の学校給食調理業務については、現在、直営（公設公営）により実施していますが、総務省の「地方行政サービス改革の取組状況等に関する調査等（令和5年5月17日公表）」によると、令和4年4月1日現在の全国市区町村における民間委託の実施状況では、学校給食の調理業務が73.2%、学校給食の運搬業務が91.0%となっています。

また、埼玉県における民間委託の実施状況では、学校給食の調理業務が86.2%、学校給食の運搬業務が91.5%となっており、比企郡内の実施状況では、東松山市、川島町、滑川町、嵐山町が、調理業務や運搬業務の民間委託（一部委託を含む）を実施しています。

現在、給食センターでは町の正規職員と会計年度任用職員の任用により調理体制を維持していますが、会計年度任用職員の確保に苦慮している状況が続いており、将来に渡って安定したサービスを提供する上で懸念があります。

また、給食センターでは、学校給食における献立の内容の充実、安全な食材料の使用、食物アレルギーを持つ児童・生徒への対応、安全・衛生管理の徹底、給食施設・設備の老朽化に伴う改修、調理機器の更新などの多岐に渡る業務に対して適切な対応が求められている他、職員の人事管理や労務管理に係る事務も負担となっていることから、事務の効率化を図ることが大きな課題となっています。

4 学校給食調理業務等の民間委託に至る理由

「3 現状と課題」にある課題に対応するため、調理業務等を民間に委託した場合、調理員の労務管理を一任できるため、欠員が生じている場合や急用で出勤ができなくなった場合など、委託業者が雇用している社員の派遣により欠員補充が可能となり、本町における労務管理の課題を解消できます。

さらに、民間の専門的な知識や技術を活用することで、柔軟な人員体制や機動力による業務の効率化を図り、将来にわたって安全安心な学校給食を安定的に提供していくことが必要と考え、教育委員会において検討し、民間委託することを判断いたしました。

また、学校給食は、学校教育の一環として実施されていますが、業務の運営については行政改革の指摘がなされ、昭和60年の文部省通達「学校給食業務の運営の合理化について」において、学校と地域の実情に応じて、市町村が給食の質の低下を招くことのないよう適切な方法により運営の合理化を図ることが指導されています。

5 学校給食の実施主体及び民間委託にあたっての基本的な考え方

学校給食の実施については、学校給食法により学校の設置者である町が責任主体となります。（学校給食法第4条）

また、学校給食の実施に必要な施設運営費、人件費等の経費は学校設置者の負担とされ、食材費は保護者負担とすることが定められています。

（同法第11条）

したがって、民間委託とは、いわゆる「民営化」ではなく、町の主体的な責任のもと、学校給食センターの調理等の業務の一部を民間企業などへ委託して行うものです。

なお、献立の作成等は、今までどおり栄養教諭と各学校の食育主任の教諭が参加する献立会議で決定し、調理・配送・洗浄・清掃・保管等の業務のみを民間業者に委託します。食材料の選定や購入も町が行い、地元製品の活用など、食育の推進や地産地消の拡充にも引き続き努めていきます。

6 民間委託する調理業務等の範囲

学校給食の主な業務は、①給食献立の作成 ②食育・栄養指導 ③食材料の調達・検収 ④給食調理（下処理・調理） ⑤検食 ⑥配缶・配送・回収 ⑦食器等の洗浄・消毒・保管 ⑧清掃 ⑨翌日の準備等の流れとなっています。

この内、「給食献立の作成」、「食育・栄養指導」、「食材料の調達・検収」及び「調理物の検査・検食」といった食材の安全性や、栄養面・食育に関する部分などについては、栄養教諭を中心に、設置者である町が責任を持って引き続き実施していきます。

このことから、委託が可能となる業務は、調理、配送、回収、洗浄・消毒・保管、清掃、ボイラー運転などの作業部門やそれに付随する施設の日常管理業務に限定されます。

□学校給食の業務分担表

業務区分	町	委託業者
給食献立の作成	○	
食育・栄養指導	○	
食材料の調達	○	
食材料の検収	○	○（補助）
調理の指示	○	
調理作業		○
調理物の検査・検食	○	
給食の配缶・配送・回収		○
洗浄・消毒・保管		○
清掃業務		○
翌日の準備	○	○
ボイラー運転		○
施設設備等の保守・維持管理等	○	○

7 民間委託の進め方及び実施時期

民間委託については、学校給食業務の重要性を認識し、関係者の共通理解と協力を基本に公正に実施することとし、学校教育に支障をきたすことのないよう進めていきます。同時に、現在、調理等に従事している町職員の身分保障を確保した上で取り組むとともに、会計年度任用職員については、民間委託への移行について説明を尽くすとともに、委託業者へ優先雇用（努力義務）の条件を付けるなど、今後の処遇に対する不安を払拭できるように努め、本町における学校給食の調理技術の継承と業務の安定化を図ります。

また、民間委託の手続きが円滑に実施されることを前提に、実施時期については、令和6年度中とします。

8 委託する調理業務等の基本的条件及び要点

調理業務等の委託については、これまで町の管理運営で培ってきた経験とノウハウを基に、民間の技術力と専門性を活用することで、より柔軟で機動的な運営を目指します。また、国の基準を順守し、町の責任のもと、民間の能力を合わせながら具体的な役割を分担して、次のとおり業務を実施します。

- ① 吉見町学校給食センターの現有施設、設備、備品及び車両等を使用して業務を行う。
- ② 町（栄養教諭）が作成した献立に従い調理を行う。
- ③ 町（栄養教諭）が購入した食材を使用する。
- ④ 指定した時刻までに調理業務、配缶、配送等を完了する。
- ⑤ 交通ルールに従い、町所有の配送車を使用し、配送、回収を行う。
- ⑥ 衛生管理は、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」等（厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」）に基づき実施する。
- ⑦ 町が開催する会議・行事等には必要に応じて関係者を参加させ、これに協力する。
- ⑧ その他、関係法令、委託契約書等に基づき、町の指示に従うこと。

9 委託業者の基本的要件

委託業者の条件と内容は、具体的には調理業務等委託仕様書により定めることとし、主に次の事項を基本的要件として定めます。

- ① 町と緊密な連携を図り、「安全で安心できるおいしい給食」を目指すこと。
- ② 受託実績があり、業務を継続的かつ安定的に遂行できる能力を有していること。
- ③ 学校給食の意義を十分に認識し、学校運営にも協力的であること。
- ④ 経営基盤の安定と、危機管理等への対応能力・体制が構築されていること。
- ⑤ 衛生管理及び調理技術に関わる研修体制が整っていること。
- ⑥ 地元雇用等、地域の実情に十分配慮できること。

10 調理業務等に従事する者

学校給食業務においては、調理等に従事する者の資質が最も大切な要素であり、教員、栄養教諭等との意思疎通・連携が不可欠であることから、安全で安心できるおいしい給食を提供するため、栄養士、調理師等の資格者や学校給食業務等の経験者を一定数確保することを仕様書等に明確に定めます。

また、委託業者は、職員の健康管理に努め、指定された法定検査を受診し、業務に係る研修等を積極的に受講させることとします。

11 委託業者の選定方法

委託業者の選定については、特殊で専門性を要する業務であることから、通常の競争原理や金額による入札方法ではなく、プロポーザル（企画提案型）方式とします。

プロポーザル方式では、指名した業者に、町の示した仕様書内容に基づく企画・提案を行わせ、それらの遂行方法、能力、メリット、見積額等を総合的に比較審査し、より質の高い業者を選定します。なお、選定にあたっては、関係者による業者選定組織を設置し、公平、公正に実施します。

1 2 調理業務等の民間委託を取り入れた学校給食の流れ

 ← 民間事業者に委託する業務

委託をするのは、調理と配送などの業務です。献立の作成や食材の購入は、これまでどおり町が実施しますので、民間事業者への委託は行いません。

