

調理業務等委託に関する Q&A

東浦町学校給食センター

Q1. なぜ委託に切り替えるのか。

A ここ数年の給食センターでは、職員を募集しても応募が少なく、勤務形態や募集方法について工夫をしていますが、計画どおりの採用ができていません。人員、管理、経済面など、従来どおりの給食センターの業務運用を見直すべき時期にきています。

そのような中で、今後も安心して安全な学校給食を安定的に提供していくために、学校給食を実施するうえで必要となる業務のうち、給食の調理・配送、食器の回収・洗浄等の業務について民間業者へ委託することとしました。

Q2. いつから委託するのか。

A 令和4年4月からです。

Q3. 献立などが変わるのか。給食センターの業務体制はどうなるのか。

A 献立の作成、食材の手配や購入、施設の維持管理、学校との連携などは引き続き栄養教諭や町職員が行います。

Q4. 給食センターの衛生管理はどうなっているのか。

A 給食センターには栄養教諭2名が配置されており、衛生管理責任者として日常的な衛生管理を行っています。また、保健所による監視指導や学校薬剤師による定期検査等も引き続き実施していきます。

Q5. アレルギー対応給食に問題はおこりませんか。

A 委託になっても、これまでと同様に町作成の「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」に沿って、食物アレルギーのある児童生徒一人ひとりについて、学校と給食センター（栄養教諭、委託事業者）が連携して、安心して安全な給食を提供していきます。

Q6. 食育に対する影響はありませんか。

A 食育指導はこれまでと同じように、担任の先生や栄養教諭が給食時間等を使って行います。

Q7. 民間委託は他の自治体でも実施していますか。

A 総務省による「地方行政サービス改革の取組状況等に関する調査」令和3年3月31日公表（令和2年4月1日現在）によると、民間委託の実施状況は、学校給食（調理）では全国委託率 71.2%（愛知県 71.6%）、学校給食（運搬）では全国委託率 91.2%（愛知県 83.7%）となっています。

知多地域においても、半田市、東海市、知多市、阿久比町、武豊町の5市町が調理と配送を委託、南知多町と美浜町が配送の委託を実施しています。

Q8. 給食費は値段が変わるのですか。

A 現在の給食費は、小学校1食あたり250円、中学校1食あたり日額290円で、令和2年4月1日から改定されたもので、調理業務等の民間委託によって給食費が変更となることはありません。保護者の皆さまからお預かりしている給食費は食材費のみに充てられています。委託に伴う費用は町が負担していますので、民間委託によって、給食費が影響を受けることはありません。

Q9. 万一、食中毒などの事故が起こったときは、誰が責任をとるのですか。

A 衛生管理や調理の安全については、栄養教諭等および教育委員会が責任をもって委託業者を指導します。国の衛生管理基準等に基づいて、衛生管理を徹底して、安心で安全な給食を提供します。

万一、給食に起因する事故が発生した場合は、引き続き安心で安全な給食が実施できるように、これまでどおり教育委員会が責任をもって対応します。

Q10. 給食に異物混入があった場合の対応はどうなるのか。

A 給食に異物が入っていた場合には、学校から教育委員会など関係部署へ連絡するとともに、起こった事案の内容を踏まえて対応についての判断を行います。その後、発生原因の究明を行い、その結果に基づき、関係部署で原因等の情報を共有して再発防止に取り組むとともに、保護者への報告もしっかりと行います。

Q11. どのように委託業者を選定したのですか。

A 学校給食の調理業務等の経験があり、過去3年以内に全ての施設で食中毒事故を発生させていないなどの条件を満たした業者を対象として、価格のみによる選定ではなく、委託事業者からの提案内容を評価して委託事業者を選定する総合評価方式（プロポーザル方式）により決定しました。

Q12. 今まで町職員の調理員が行ってきた調理業務を民間に任せても大丈夫ですか。

A 調理業務を民間委託しても、衛生管理やアレルギー対応は、文部科学省の基準や町教育委員会の手引き等に従って行われ、栄養教諭等が委託業者の責任者と調理手順などについて事前に打ち合わせをした上で、決められた献立に従い、衛生的に調理が行われているかを日々確認しています。

また、保健所や学校薬剤師による立ち入り検査も従来どおり実施され、複数の目によりチェックを行います。

Q13. 委託業者の調理員はどのような人が配置されるのですか。

A 調理場に配置される責任者・副責任者は「正社員」、「栄養士資格又は調理師資格」、「学校給食調理現場、集団給食調理現場での経験実績」のある人材が配置されます。また、その他のスタッフにも採用時には、十分な衛生教育等が行われます。

Q14. 委託開始までに委託業者の準備はどのようにされるのですか。

A 委託開始までに、業者スタッフが実際に給食を作っている調理現場に入って、1日の調理作業を確認するなど、しっかりと引き継ぎを行います。調理スタッフに対して衛生教育等を行うとともに、給食開始までに、実際に給食を作る「試し調理」を行うなど、十分な訓練、準備を行います。

Q15. 新たに調理に従事するスタッフの衛生管理、教育はどのように行うのですか。

A 給食センターの調理場は衛生管理を徹底しており、給食調理場に入るには、必ず事前に検便検査を行い、健康状態を確認した上で業務に従事しています。新たに従事するスタッフも同様であり、業務に従事するまでに、委託事業者から衛生管理やアレルギー対応等についての教育を行います。

Q16. 委託が開始されると、今まで働いていた職員はどうなるのですか。

A 調理業務等の民間委託開始に伴い、町の正規職員の調理員については、他の部署（保育園）に人事異動となり、引き続き給食調理を行います。それ以外の会計年度任用職員につきましては、可能な限り多くの方に委託業者の民間スタッフとして引き続き給食センターで調理や配送などの業務を行います。

Q17. 「他市では委託業者が急に撤退した例があった」と聞きましたが大丈夫ですか。

A 委託事業者に「履行保証人」を定めてもらったうえで、契約を締結しました。万一、委託事業者に何かあった場合には、履行保証人である給食事業者が業務を引き継ぐこととなります。

Q18. 委託業者について、何らかの事情により契約が解除されることはありますか。

A 委託業者との契約については、例えば、委託業者が食中毒を起こすなど、町に対して大きな損害を与えるような場合などに、契約が解除される場合もあります。そのような事が決して起こらないよう、委託業者の衛生管理等の状況について、日頃から栄養教諭等や教育委員会がしっかりと確認を行います。