

第3回学校給食センター運営委員会 資料
---------------------

## 【資料】

1	給食センター調理員の推移	・ ・ ・ ・ ・	P 1
2	職員数	・ ・ ・ ・ ・	2
3	学校給食センターの給食業務	・ ・ ・ ・ ・	3
4	給食センター職員人件費の推移	・ ・ ・ ・ ・	4
5	調理員の業務の主な流れ	・ ・ ・ ・ ・	5
6	調理員の勤務内容	・ ・ ・ ・ ・	6
7	事業費と給食費の推移	・ ・ ・ ・ ・	7
8	1日当り食数と1食当りのコスト	・ ・ ・ ・ ・	8
9	多摩市立小・中学校児童・生徒数、学校数の推移	・ ・ ・ ・ ・	9
10	直営、民間委託のメリット・デメリット	・ ・ ・ ・ ・	10
11	公立学校における学校給食業務の外部委託状況	・ ・ ・ ・ ・	11
12	全国学校給食調理員数	・ ・ ・ ・ ・	11
13	給食調理業務状況(区・市) 平成19年度	・ ・ ・ ・ ・	12
14	教育費の推移	・ ・ ・ ・ ・	13
15	財政の見通し	・ ・ ・ ・ ・	13
16	PTA 役員会における主な質問	・ ・ ・ ・ ・	14

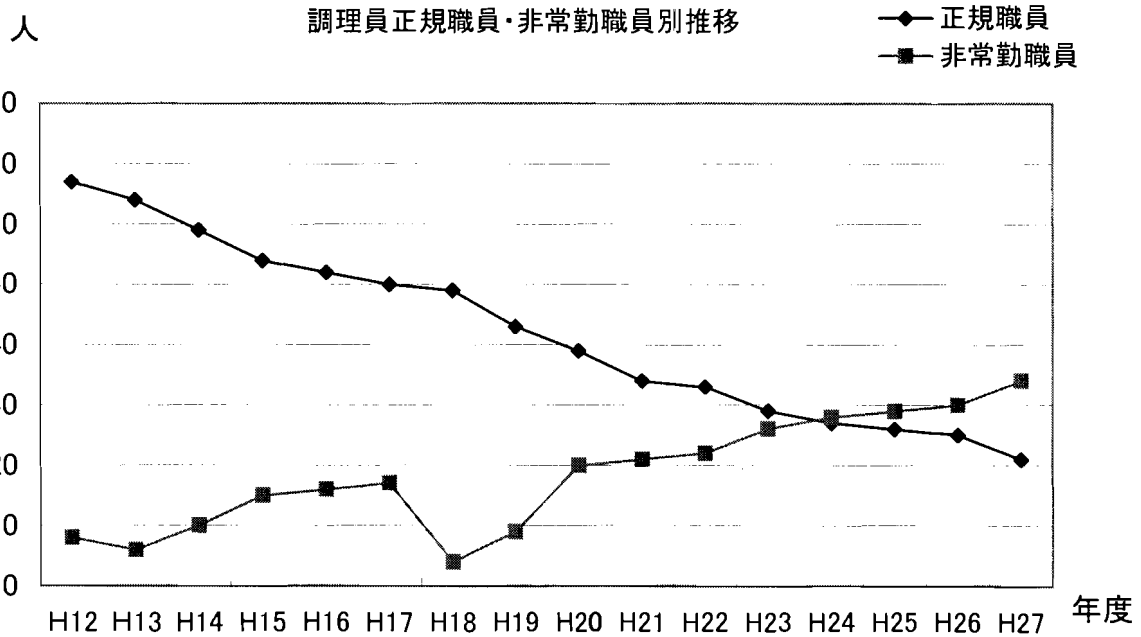
1 給食センター調理員の推移

(人)

年度 種別	H12	H13	H14	H15	H16	H17	H18	H19	H20	H21	H22	H23	H24	H25	H26	H27
正規職員	67	64	59	54	52	50	49	43	39	34	33	29	27	26	25	21
非常勤職員	8	6	10	15	16	17	4	9	20	21	22	26	28	29	30	34
計	75	70	69	69	68	67	53	52	59	55	55	55	55	55	55	55

・正規職員に再任用職員は含まない。

・平成21年度までは実数、22年度以降は定年退職者の推定。

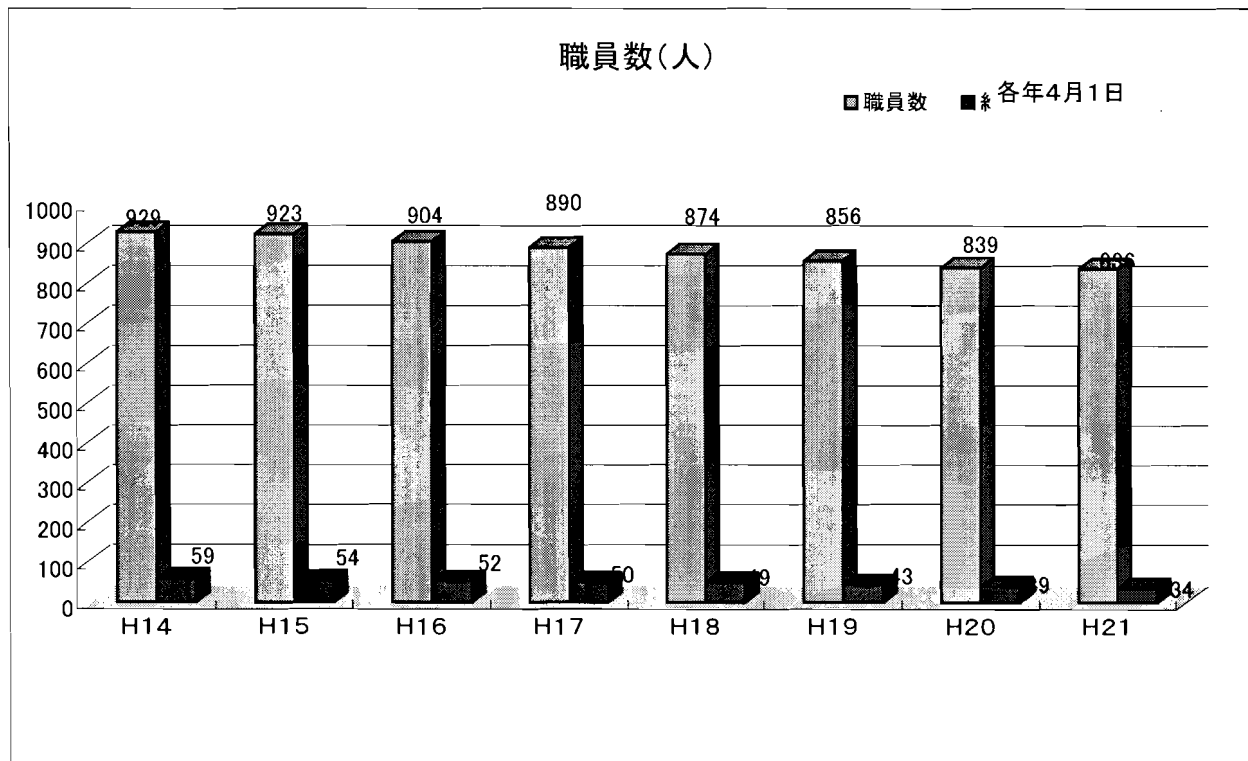


2 職員数

(人)

	H14	H15	H16	H17	H18	H19	H20	H21
職員数	929	923	904	890	874	856	839	836
給食センター調理員	59	54	52	50	49	43	39	34

[注]各年4月1日現在(派遣職員を除く。)



### 3 学校給食センターの給食業務

#### 献立作成

献立作成は栄養士が献立原案を作成し、献立会議による協議を経て決定している。

文部科学省からの通知では、「献立の作成は、設置者が直接責任を持って実施すべきものであるから、委託の対象にしないこと」となっている。

#### 食材の調達

食材の調達は、献立作成と密接な関連があると共に栄養管理や食の提供に関する根幹をなすものであり、安全な給食を提供する観点から「多摩市学校給食物資取扱要領」を定め、学校給食物資選定委員会で決定している。

また、食材料の検収も栄養士と調理員が行っている。

食品偽装事件や食の安全が社会問題化し、汚染米が学校給食にも使用された事例もあり、国は学校給食法を改正し「学校給食実施基準」や「衛生管理基準」の規定を条文に盛り込み、適切な管理運営を実施しなければならないとした。(平成21年4月1日施行)

#### 給食調理業務

主食のパンの製造や米飯の炊飯及び配送業務などについては既に委託を行っており、学校給食センター各調理所においては副食(おかず)の調理を行っている。

#### 配送回収業務

食器及び各調理所で調理された副食の配送及び回収業務については、既に民間委託業者により各学校まで配送している。

#### 洗浄・保管・清掃業務

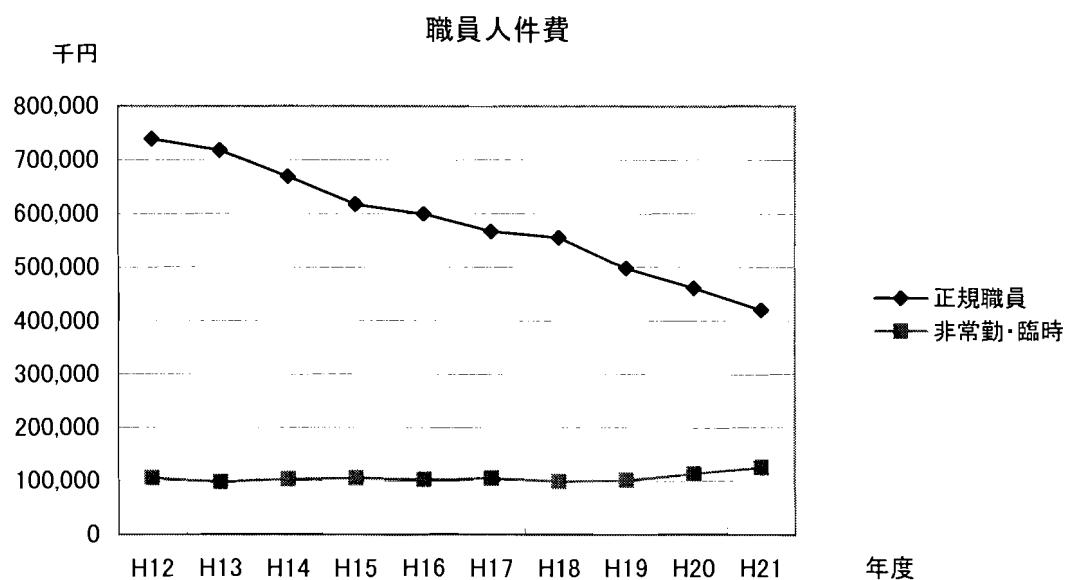
食器、食缶、コンテナ等の洗浄消毒保管作業は、調理員が行っている。

#### 4 給食センター職員人件費の推移

(千円)

	H12	H13	H14	H15	H16	H17	H18	H19	H20	H21
正規職員	739,646	718,738	669,842	617,751	599,607	567,262	555,842	497,935	461,302	420,840
非常勤・臨時	105,768	98,540	103,347	105,680	103,052	105,088	99,140	101,443	114,291	125,754
計	845,414	817,278	773,189	723,431	702,659	672,350	654,982	599,378	575,593	546,594

- 注) 1)人件費には「手当」、「共済費」を含む。  
 2)正規職員について学校支援課職員はH20までは3人、H21以降は1人を含んでいる  
 3)H21は予算額から再任用を1人に変更して算出している。  
 4)H22以降の再任用は1人でカウントしている。





## 6 調理員の勤務内容

### 1. 通常期間(各学期)

	正規調理員	非常勤一般職 (下記時間の内、所属長が指定する時間)
勤務時間	8:30~17:15 (8時間)	8:30~12:00
		13:00~16:00
労働時間	40時間/週	29時間/週
時給		1260円/h

### 2. 夏・冬・春休み期間

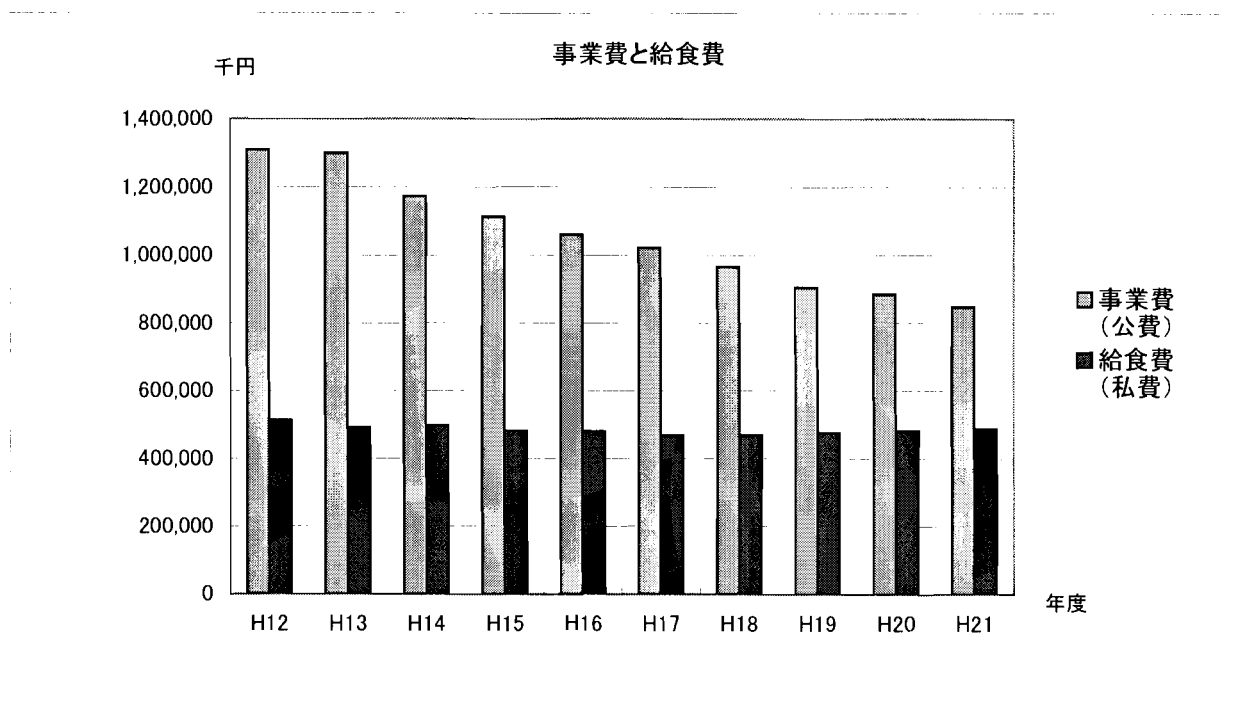
	正規調理員
三季休業日 (平成20年度) 【非常勤一般職は 雇用なし】	夏季 30日 冬季 8日 春季 10日 合計 48日
休業中の業務	連続揚げ物機・焼物機等の点検・清掃、洗浄機の点検・清掃、調理台等の点検・清掃、食器・食缶の煮沸・漂白・磨き、トレーの煮沸・点検、天ぷらバット及びスプーン等小物類の洗浄・磨き、籠類の洗浄、運搬車・台車等の点検・整備、食品庫等各室の点検・整備、倉庫・車庫等屋外施設の整理・整頓・清掃、屋内前室・下処理室・冷蔵室・冷凍室・調理室・洗浄室等の床清掃、廃水ピットの清掃、食缶及びバット等に学年クラスの書き換え等

7 事業費と給食費の推移

(千円)

	H12	H13	H14	H15	H16	H17	H18	H19	H20	H21
事業費 (公費)	1,310,217	1,299,013	1,174,233	1,112,621	1,060,651	1,022,353	967,245	905,161	885,267	848,702
給食費 (私費)	515,261	492,299	497,519	483,049	482,149	470,893	470,350	476,871	483,351	489,740
全事業費	1,825,478	1,791,312	1,671,752	1,595,670	1,542,800	1,493,246	1,437,595	1,382,032	1,368,618	1,338,442

・平成20年度までは決算、21年度は予算

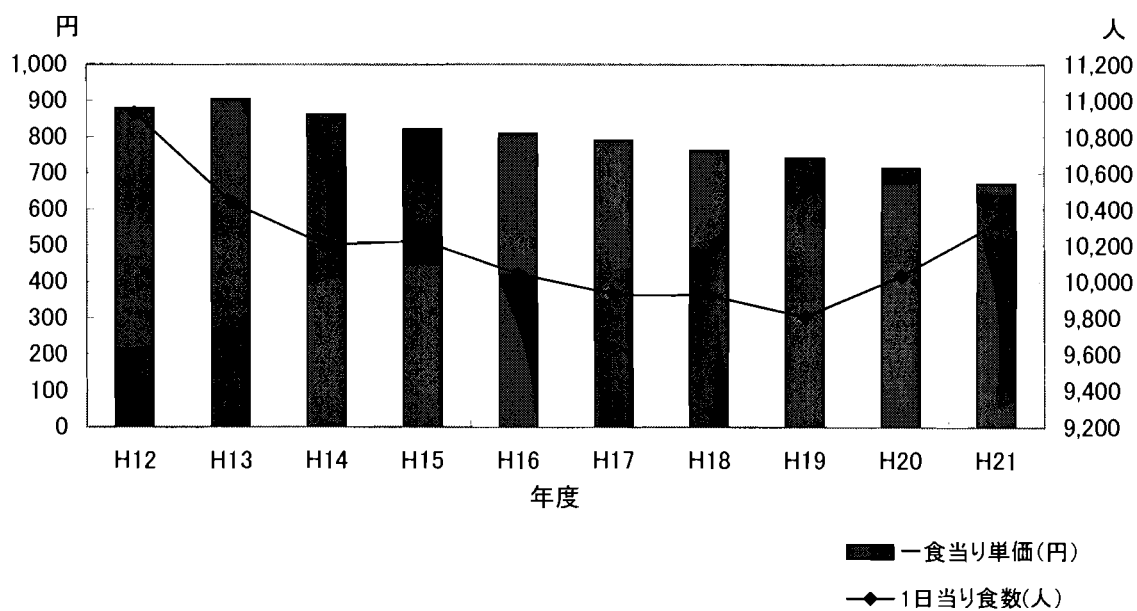


## 8 1日当り食数と1食当りのコスト

	H12	H13	H14	H15	H16	H17	H18	H19	H20	H21
給食事業費(千円)	1,825,478	1,791,312	1,671,752	1,595,670	1,542,800	1,493,246	1,437,595	1,382,032	1,368,618	1,338,442
延べ食数(食)	2,077,370	1,983,871	1,938,307	1,942,924	1,908,349	1,887,215	1,885,410	1,863,093	1,915,846	1,992,606
一食当り単価(円)	879	903	862	821	808	791	762	742	714	672
1日当り食数(人)	10,934	10,441	10,202	10,226	10,044	9,933	9,923	9,806	10,031	10,324

- ・平成20年度までは決算、21年度は予算
- ・1食当り単価＝給食事業費÷延べ食数
- ・1日当り食数＝延べ食数÷年間給食回数(平成12～19年度は190日、20年度は191日、21年度は193日)

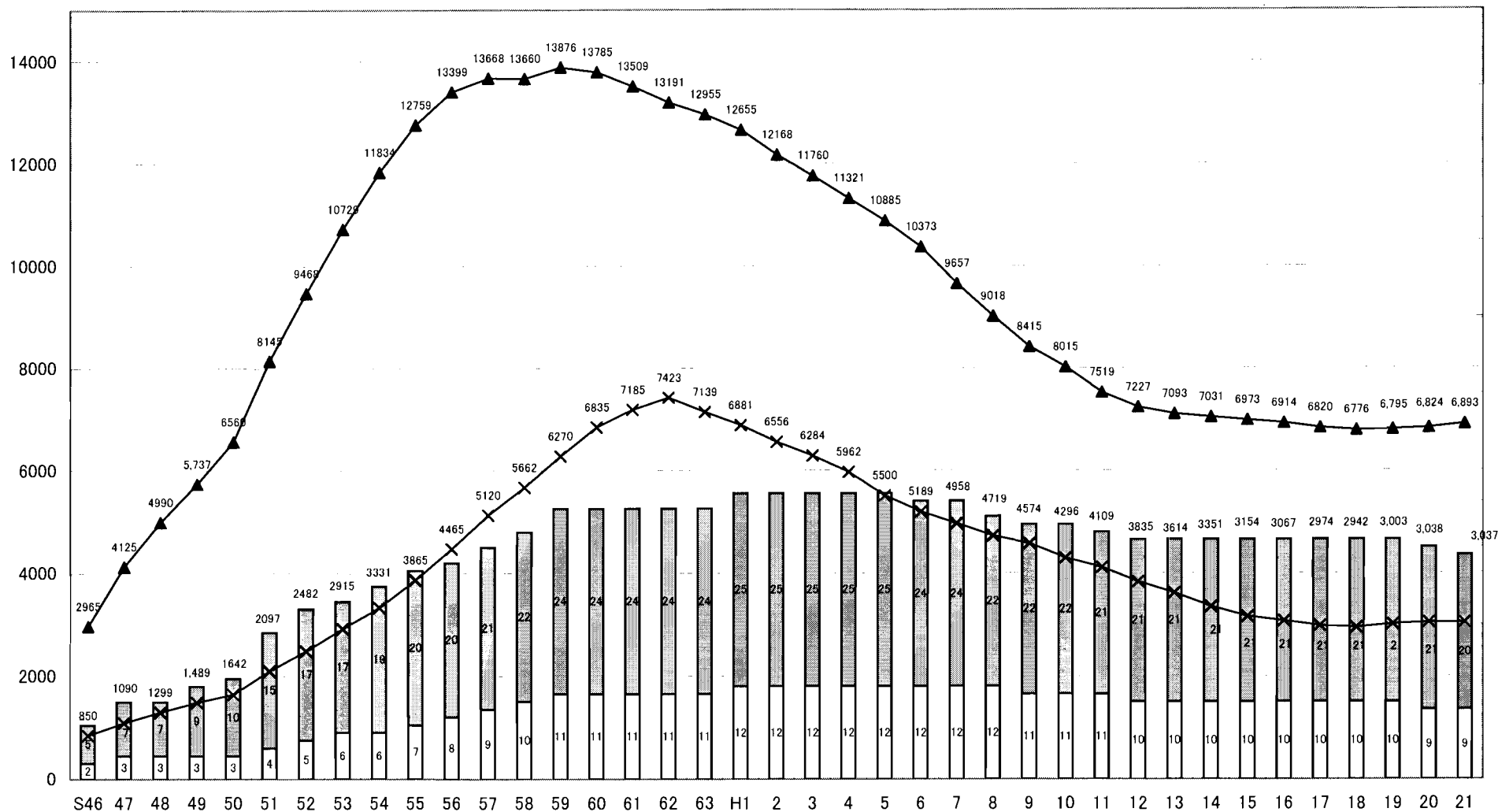
1日当りの食数とコスト



# 9 多摩市立小・中学校 児童・生徒数、学校数の推移

- 小学校数
- 中学校数
- × 生徒数
- ▲ 児童数

人数(人)



年度(各年5月1日)

10 直営、民間委託のメリット・デメリット

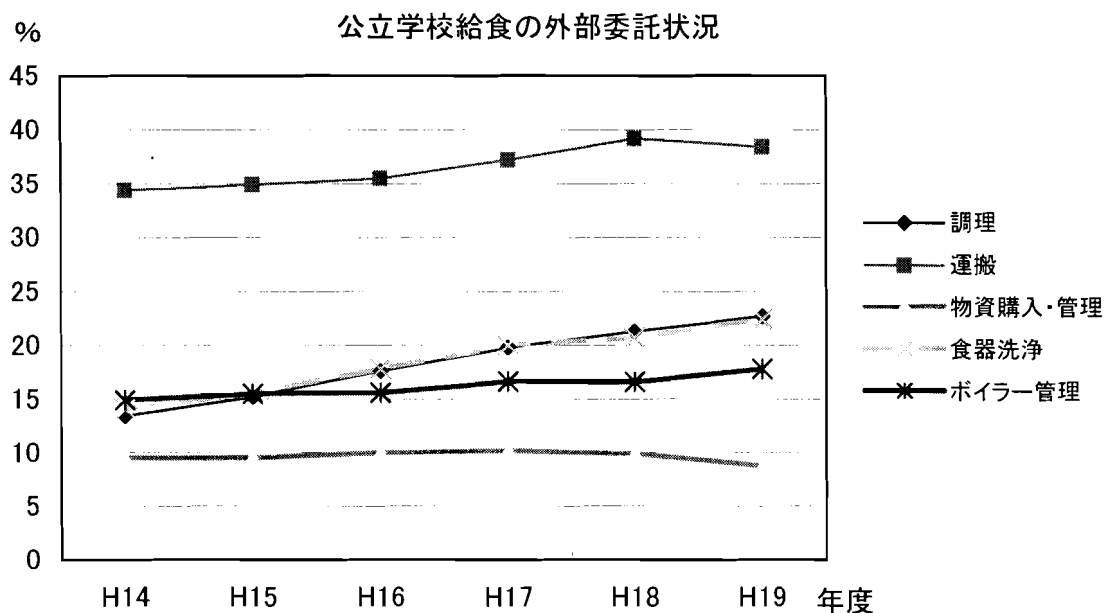
	メリット	デメリット
直 営	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 専門職として長期に業務に携わっているため、業務への経験が豊富となる。</li> <li>・ 所長や栄養士からの業務上の指示命令を個々の職員へ直接行うことができる。</li> <li>・ 給食業務が安定的に行える。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 長期雇用や職員の高年齢化などで人件費が割高となるため、効率的な運営の妨げとなる。</li> <li>・ 市の正規職員であり、かつ、勤務場所が限定されるため、給食実施がなく通常時よりも業務が軽減される長期休業日にも勤務する。</li> <li>・ 柔軟な勤務体制をとりづらい。</li> </ul>
民間委託	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 民間の力、柔軟性や実績・ノウハウを活かした多様な給食作りが期待できる。</li> <li>・ 切磋琢磨することで直営・民間とも給食の質的向上が期待できる。</li> <li>・ 柔軟な勤務体制が取れる。</li> <li>・ 栄養職員の業務が調理の個々直接の指導から離れるため、給食全般の管理・監督や食育の推進に力を振り向けることができる。</li> <li>・ 現在の給食業務にかかる人件費と比較すると、経費の節減が見込め、給食の充実のために充てることができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 所長や栄養士から業務上の指示命令を個々の職員へ直接行うことができない。</li> <li>・ 現場責任者の能力や素質が調理の質に影響することがある。</li> <li>・ 倒産による撤退の危険性がある。</li> </ul>

### 11 公立学校における学校給食業務の外部委託状況

(単位: %)

	H14	H15	H16	H17	H18	H19
調理	13.4	15.2	17.6	19.8	21.3	22.7
運搬	34.4	34.9	35.5	37.2	39.2	38.4
物資購入・管理	9.5	9.5	10.0	10.2	9.9	8.8
食器洗浄	14.1	15.5	17.8	20.0	20.7	22.4
ボイラー管理	14.9	15.5	15.6	16.6	16.6	17.8

学校給食実施状況調査(文部科学省)より

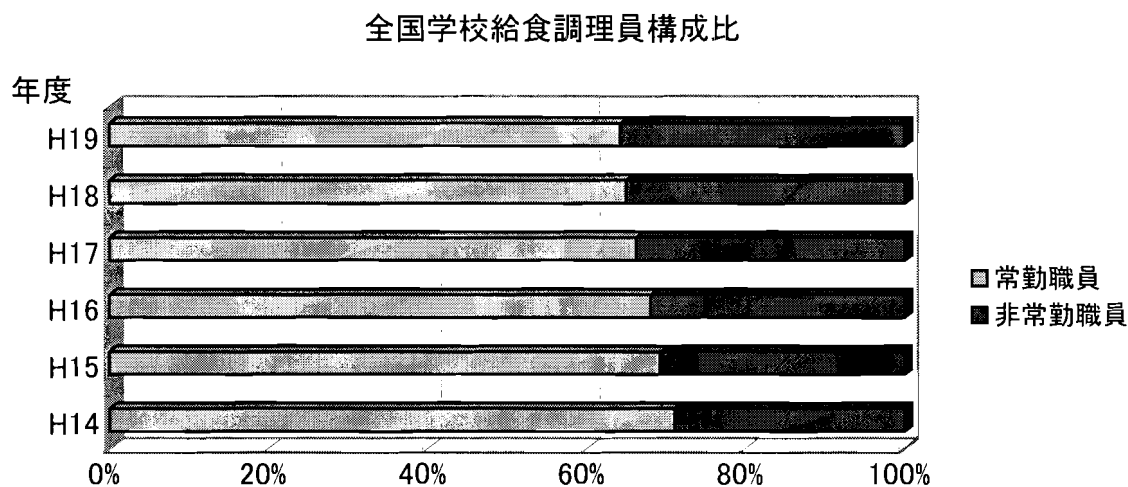


### 12 全国学校給食調理員数

(単位: %)

	H14	H15	H16	H17	H18	H19
常勤職員	71.1	69.3	68.1	66.3	65.0	64.3
非常勤職員	28.9	30.7	31.9	33.7	35.0	35.7

学校給食実施状況調査(文部科学省)より

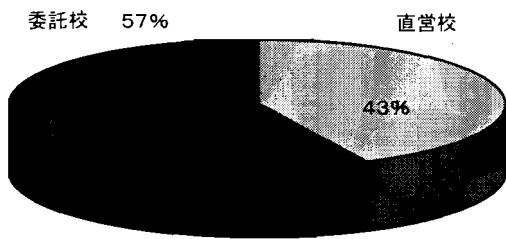


13 給食調理業務状況(区・市) 平成19年度

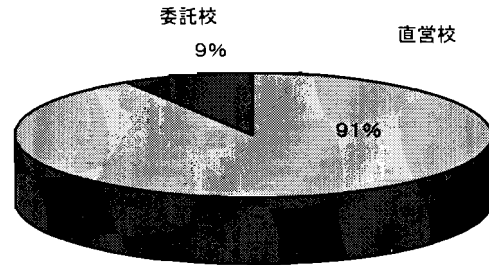
小学校 (校)

	直営校	委託校
区部	367	492
市部	397	39

(区部)



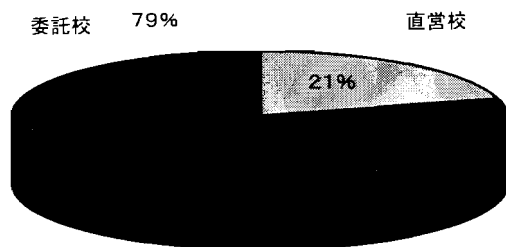
(市部)



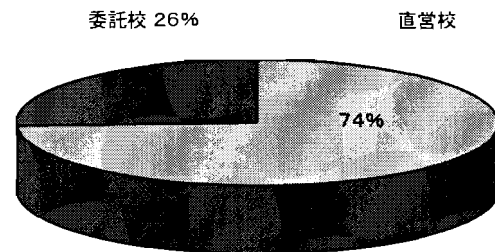
中学校 (校)

	直営校	委託校
区部	82	315
市部	160	56

(区部)



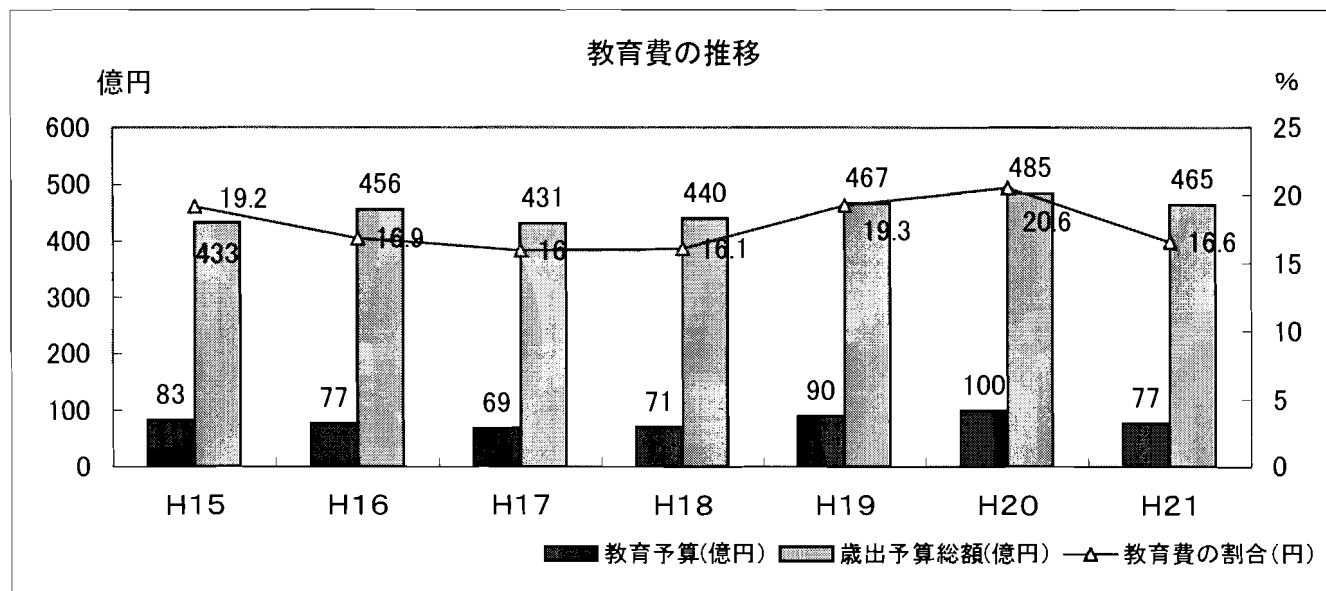
(市部)



出典:「平成19年度東京都における学校給食の実態」東京都教育委員会

### 14 教育費の推移

	H15	H16	H17	H18	H19	H20	H21
教育予算(億円)	83	77	69	71	90	100	77
歳出予算総額(億円)	433	456	431	440	467	485	465
教育費の割合(%)	19.2	16.9	16	16.1	19.3	20.6	16.6



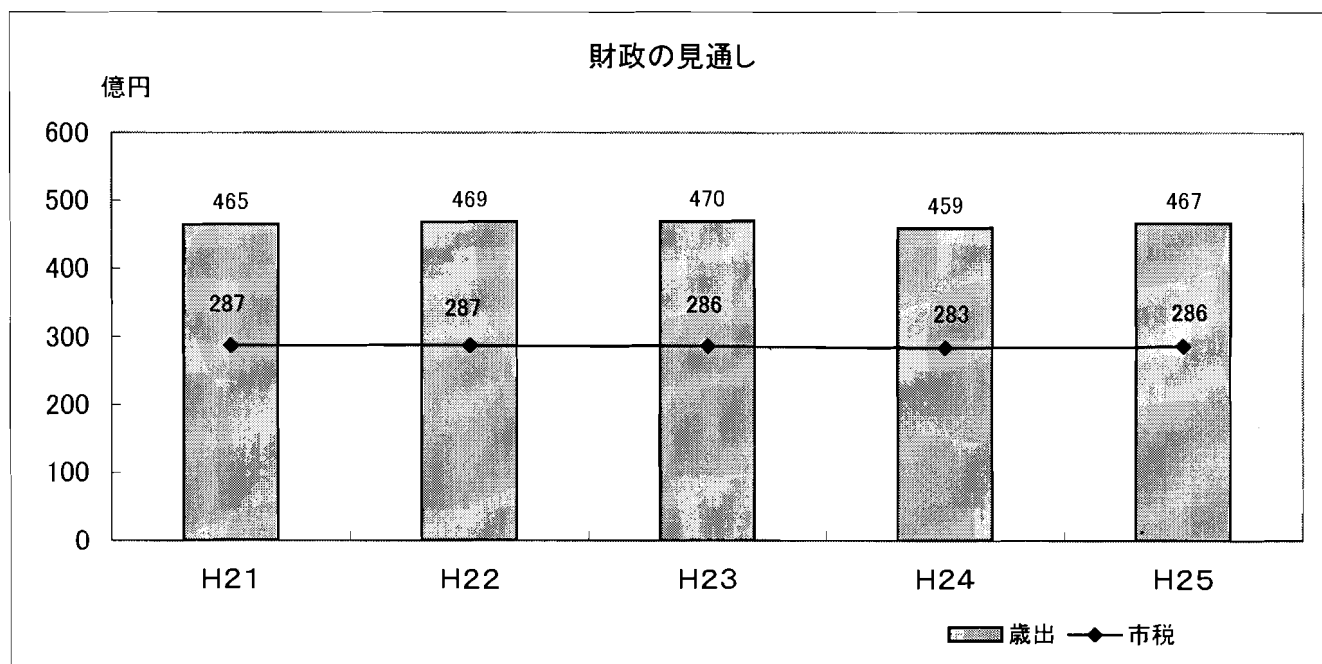
H21年度教育費の減少は一小建替工事、諏訪複合教育施設耐震補強工事等の完了

### 15 財政の見通し

(億円)

	H21	H22	H23	H24	H25
歳出	465	469	470	459	467
市税	287	287	286	283	286

出典：多摩市戦略プラン(平成21年6月版)



## 16 PTA 役員会における主な質問

6月16日（火）から7月16日（木）までの間に実施した小・中学校計23校での説明会において、質問のあった主な項目は以下のとおりです。

### 給食内容

- ① 栄養士が調理に関わらずに給食の内容が充実できるのか。
- ② 献立も食材購入もこれまでどおり市が行うのにこれまでより充実するというのは理解できない。
- ③ なぜ民間のノウハウを今の体制で活かさないのか。
- ④ アレルギー対応はどうなりますか。

### 委託業者

- ⑤ 民間の場合このご時世で、途中倒産ということはないか。
- ⑥ 業者選定、審査基準、運営委員会等の情報を公開してもらいたい。

### 給食費

- ⑦ 給食費はどうなるのか。
- ⑧ 同じ給食費を払っていながら差がでるのはいかななものか。

### その他

- ⑨ 全保護者への説明をお願いしたい。
- ⑩ 改めて説明会をされるのか。
- ⑪ 今日いきなり聞いても質問できない。意見等をどのように伝えたらよいか。