

平成21. 10. 28

多摩市立学校給食センター運営委員会資料

## 学校給食業務の一部民間委託について(論点の整理)

### (1)委託について

①なぜ、民間委託なのか。

「行財政診断白書」「再構築プラン」での問題提起ということでは、説明が足りないのではないか。

#### ● 主な意見・質問等

- ・ 医療機関も、財政困難ということで病院給食もどんどん委託化されている。民営に変わって、だめということではなく、保健所としての食品衛生管理としては、相手が民間であろうと直営であろうと基本は変わらず行なっている。
- ・ 給食全体で考えた場合、委託は学校だけではなく、病院・事業所等になると、ほとんどが委託になりつつあり、学校給食においても段々増えていく、避けられない問題であると考えられる。
- ・ 予算が厳しいという現状をはっきり書いて、人件費はこれくらいかかっている、だから民間委託になるという流れや委託のメリットを紙で示せば、誰も反対しないのではないか。
- ・ 学校給食については、全面委託ではなく調理のみについて、つまり技術提供ということだと思われる。その他については、そのままということなので、他の企業等の民間委託とは、かなり異なるのではと思うので、その技術提供してくれる確実なところを検討すれば、今までと変わらない、むしろ同じ職員でない分、お願いできる部分または強く指導できる部分があるのではないかと非常に感じる。(民間委託が)避けられない流れであれば、運営委員会では方向性を決めた上で、どういう選定をするかというポイントに移っていったいいのではないかと思う。
- ・ 現在、給食に係るコストは、食材料に関わる部分を保護者が負担し、運営費を設置者(市)が負担している。運営に関わる部分をセーブし、お金がかからない、より良いサービスを行なうためにどうしたらよいかを検討すること。

#### ◆教育委員会事務局の考え方

多摩市教育委員会は、安全で衛生的、おいしい給食を今後も安定的に子どもたちに提供したいと考えています。

しかし、市を取り巻く社会経済状況は依然厳しいものがあります。学校給食センターでは、これまで、3センターを2センターにし、効率化を進めてきました。このことは再構築プランにおける検討事項ですが、再構築プランの理念は単なる業務の縮小や後退を意図したものではなく、人も財源も制約しつつ、いかに行政サービスを充実できるかということにあります。学校給食業務における調理部門の一部民間委託は、将来を見据えた中で有効な対応と考えます。学校給食の衛生管理や安全性を十分に確保することを前提に、民間業者の力を活かすことで給食水準が維持・向上でき、コスト削減も図られるならば、学校給食業務の一部民間委託化を進めるべきと考えます。

学校給食業務全般について、引き続き教育委員会が責任を持って運営することによりはありませぬ。

現在、1調理所で必要とされる調理に係る人員は約30名です。正規職員については退職不補充を続けてきましたが、現在の正規職員は2つの調理所で34名で、平成23年度には29名となると推計しています。その際、正職調理員を一方の調理所に集め、もう一方を委託化することが望ましいと考えます。そこから逆算すると今年度に方針を固め、来年度には業者選定と予算計上が必要になります。

## ②直営から委託にかわることによる、これまでとの違いは何か。

### ● 主な意見・質問等

- ・ 直営から民間になったとき、見た目や味など変わる点はあるかということを知りたい。
- ・ 市の栄養士は、調理長にしか指示ができないのでは質が落ちる心配はないか。
- ・ いま2つ調理所があるが、民間委託化された場合、片方が民間で、もう一方が直営だと給食の内容の平等という点でどうか。
- ・ 切磋琢磨という言葉があるが、本当に食べ物は腕次第で差がつく。民間への委託の仕方次第だが、統一献立で行なうとすれば、かえって公営の方が追い立てられることになるのでは。

公営は、つぶれないという甘さがあって、品質管理の問題に負けが出てくるのではないかと思う。

- ・ 民間委託は、勤務開始等の時間が、直営と極端に違うと思った。朝早く出勤し、手の込んだ献立ができるのはいいと思った。
- ・ 民間委託の場合、会社は経営がかかっている所以効率は大切にす。いただいた運営委員会資料の数字を見て、正直驚いた。人件費、材料費等、民間では常識外の数字である。

## ◆教育委員会事務局の考え方

直営から民間になったとき、見た目や味など変わる点はあるか、市の栄養士が調理長にしか指示ができないのでは質が落ちる心配はないかということについても、先進市では、質が落ちる心配はしなくてよいとのことでした。

委託業者の場合、出勤時間を柔軟に変えられることから、準備の段階から十分な時間をとることができ、ひと手間かけた給食や手作り給食など給食の質的な向上が期待できます。一方、市職員の勤務形態は容易に変更できません。

民間委託の場合、市(都)栄養士から民間の調理員に直接指示はできなくなり、現場の責任者を通じて要請しなければならなくなりますが、栄養士と委託先の現場責任者とは事前に綿密に打ち合わせを行い、日々の調理の現場では栄養士が一定の時間に調理のチェックをすることになります。調理業務の民間委託を行っている先進市でも、安全や衛生について問題なく給食作りが行われています。また、委託業者からすれば、民間の力の発揮しどころであり、ノウハウや技術を活かした給食作りが期待できます。そのためには、良い業者に委託する重要度が高まり、業者選定の際に多くの観点から評価し、総合的に評価の高い業者を選ぶことが重要であると考えます。

献立作成は、国の通知もありこれまでどおり栄養士が作成しますが、献立会議のメンバーについては、委託先の現場責任者の参加を考えています。

一方を委託、もう一方が直営となり、給食に差が生じるのではないかということについては、学期ごとに両調理所の所轄校を変えることを考えています。

なお、自治体によっては食材の購入を委託の範囲に含めている場合がありますが、昨年、問題となった産地偽装、汚染米等の問題を考慮しこれまでどおり市が行いたいと考えます。

③利潤追求を目的としている民間企業に学校給食の調理等を委託することは、教育的見地から如何なものか。  
市のコスト削減が目的ではないのか。

## ●主な意見・質問等

- ・ 民間委託に対し「丸投げ」というイメージがあったが、先進市を視察して学校給食センターと委託会社の良い関係が分かった
- ・ 教職員として 10 回以上給食センターを見学しているが、民間でも違和感がなく、スムーズに動いていると思った。
- ・ 市の給食センターは流通しているデザートや冷凍食品を揚げるだけという献立を見受けるが、視察した民間のほうが手作りを基本としてよくあそこまでやっているなど驚いた。
- ・ 先進市では、思ったより簡素で清潔感があった。抵抗感を持たれている方もこう

いう形であれば、少し考えが変わるのではないか。

## ◆教育委員会事務局の考え方

学校給食は、教育の一環です。従って、栄養バランスのとれた、おいしい給食を時間までに学校に届けることがまず第 1 に重要であると考えます。また、食育については、次の(2)で述べますが、給食センターとしては、学校や関係所管と連携・協力して、教育活動における食育を支援・推進することが求められる役割と考えます。学校給食を受託している業者の中には、給食が教育の一環であることを十分認識し、栄養士とともに学校訪問などに同行する業者もあります。こうした認識を持っている業者を選定することが重要と考えます。

民間委託というとコスト削減というイメージが先行しがちですが、実際に委託で調理を行っている市の実態を知っていただければ、必ずしもそうではないということが理解いただけると考えます。

民間の場合、給食の安全や衛生上の問題を起すと、その企業自体の存続に関わることに発展することもあります。その意味で、様々な面で神経を使っていることは、先進市視察でも明らかになったと思います。しかし、民間に任せきりにすることはありません。毎日、栄養士が調理の出来栄をチェックするとともに、逐次評価を行い、改善すべき点についてはその都度改善させます。

最少の経費で最大の効果あげる、より経費を削減しつつも、安全で衛生的、おいしい給食を安定的に提供することが必要であると考えています。

## (2) 食育について

食育の推進が課題である。今後、栄養士の関わりが重要となる。

### ● 主な意見・質問等

- ・ 学校の経営方針として、食育を掲げている。学校給食の一部民間委託により、栄養士が食育に取り組む時間が増えるとしたら、学校訪問等が今までより可能になるのでは。
- ・ 現在、午前中は栄養士は調理現場での仕事があるため、学校を訪問し授業をするのは、午後が中心となっている。子どもたちは、午後は集中力が低下しがちなので、子どもが集中できる 3、4 時間目に授業に来てもらえればと思う。食育も給食を通して指導をすると効果的で、学校としてもありがたい。
- ・ 保護者の中には、委託にするのは、単純に市が手間を省くためと誤解している人が多くいる。市の職員がやるべきことや、出来ることをはっきりさせた上で、委託の是非についての承認を受けるべきだと思っている。

- ・ 委託によって栄養士さんが食育のことを行なう時間を作ることができたら、子どもたちにとってのメリットだと思う。午前中に食育に関する勉強をして、給食を食べたら、知識の吸収が違うと思う。
- ・ 給食が出るのが当たり前だと思いがちだが、例えば機械が壊れたり、出すまでには、いろいろ苦労していることを知るのも食育だと思う。

## ◆教育委員会事務局の考え方

戦後、児童・生徒に食事を安定的に提供することを目的にした学校給食法が制定されましたが、平成 21 年 4 月 1 日に一部改正され、学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることが目的となりました。また、食育基本法が制定されたことから、食育は学校給食にとって重点課題の一つとなっています。

平成 21 年度から多摩市に栄養教諭が配置され、学校の授業等に積極的に関わっていますが、栄養士業務との兼ね合いで食育のための時間を作り出すのに苦慮しているのが現状です。

学校給食業務の一部民間委託になった場合、調理中については調理過程の要所でチェックし検査する業務に軽減されるため、今まで以上に食育に振り向ける時間を増やすことができると考えます。

## (3) 業者選定について

委託業者を選ぶ際には、どのような点に気をつけたらよいのか。

### ● 主な意見・質問等

- ・ 多摩市は企画提案型でやるということだが、その際、どこがポイントになるか。
- ・ 社員が働きやすいか、会社の雰囲気が良いか、顧客にサービスがいい会社か、そういうことは入札でわかるのか。
- ・ 業者はたくさんあるので、姿勢や業務に対する考え方を見ることは大切で、特に大事なのは衛生面だと思う。社員教育をどうしているかということに突っ込んで、選定の仕方がすごく重要なポイントになってくると思う。
- ・ チーフという一番上のマネージャー職の人が大体 2、3 年ごとに代わってしまう。チーフによって、給食の内容や運営ががらりと変わってしまうことがあるので、委託になった場合、かなり綿密に仕様書を詰めて考える必要がある。すごく準備が必要なので、大変なことだと思う。

## ◆教育委員会事務局の考え方

学校給食を安定的に提供するということから、最も避けなければならないことは、

途中で投げ出したり、倒産したりするような、実績が芳しくない事業者が選定されることです。

そこで、単に価格だけで決定せず、何ができるか、どのように行うか等を提案させ、それを評価し業者を選定するプロポーザル方式(企画提案方式)が望ましいと考えています。この方法は、実績は勿論のこと、学校給食に関する考え方や理念、安全や衛生に関すること、人の配置や資格、さらに、財務状況なども含めて評価し、総合的に評価の高い業者を決定する方法です。

また、選定にあたり立ち上げる選定委員会のメンバーには、学識経験者、衛生の専門家、財務や経営の専門家等を想定しています。

## (4) その他の事項

### 教育委員会事務局の考え方の PR について

#### ● 主な意見・質問等

- ・ 民間委託という以前に、市のやることは決まったことというイメージを持っている人が多い。委託のことを記載された印刷物を見たときも、勝手に決めたという悪いイメージになっている。
- ・ ある親にとって、民間委託は、どうして子どもの成長期に大切な給食から、多摩市の予算をカットするのかというイメージしかない。コストが減った分、具体的にどう良くなるか、子どもたちの給食が良くなりますということを行ったほうが良い。
- ・ ある会合で市議会議員の方が、同じ先進市に行かれその給食センターのことを話されていたが、2～3自分が聞いた内容と異なる内容を話していた。行ったことがない市民はそれが事実と受け取ることが心配である。
- ・ ホームページを見ても何処からいけば、たどり着けるのか分かり難い。

#### ◆教育委員会事務局の考え方

多摩市教育委員会事務局としては、市民の方に、学校給食業務の一部民間委託化について考えている内容を正確にお伝えしたいと考えています。

現在、学校給食センター運営委員会で審議していただいておりますが、市内全小中学校の PTA 役員会への説明を行いました。運営委員会や PTA 役員会への説明の中で、全保護者への説明をして欲しいという要望がありました。こうしたことから、現在、各学校単位で、保護者の皆様に日時、場所を指定していただき、保護者対象の説明会をさせていただいているところです。

また、市のホームページに、学校給食センター運営委員会の審議内容（要点会議録）及び資料について掲載し、一部民間委託化についてのご意見をお寄せいただくための意見専用フォームも設けました。