

「諮問事項(2)民間委託の業務範囲」について

◎委託する業務の範囲

《学校給食の流れ》

業務の種類	業務の内容
献立作成	・栄養士が献立原案を作り、栄養士、センター長、所長、調理員からなる献立会議で決定する。 ※文部科学省からの通知で「献立の作成は、設置者が直接責任をもって実施すべきものであるから、委託の対象としないこと」となっている。(第4回運営委員会 資料6)
食材の選定	・業者登録は、指定申請書を提出してもらい、栄養士が現地視察した上で登録している。 ・学校給食物資は、「多摩市学校給食物資取扱要項」に基づき調達している。(資料1) ・業者から見本を提出してもらい、給食物資選定委員会で品質・味・形態を比較し、同等品の中から安価な物を選定。
食材の購入	・選定した食材を市が契約し、登録業者から購入する。
食材の検収	・栄養士が、納品された食材の鮮度、品質、量などを検品します。
調理の指示	・栄養士がチーフに指示をする。献立や工程表などの指示書は、あらかじめ渡す。
調理作業	・調理員が、学校給食センターの施設・設備を使用し、安全衛生に十分注意しながら給食を調理する。
調理の検査	・栄養士が味付けや過熱の加減などをチェックし、できばえを検査する。
配 缶	・調理員が、クラス毎の食缶に配缶する。
配 送	・食器や給食を専用の配送車で各学校に届ける。(この業務は既に民間業者に委託しています)
給食時間	・子ども達が食べる前に、学校長が検食する。
回 収	・食器や食缶などを専用の配送車で学校から調理所に運搬する。(この業務は既に民間業者に委託しています)
洗浄・保管 清掃	・調理員が、食器や食缶等を洗浄し、高温で殺菌する保管庫に収納する。後片付けをし清掃する。

●運営委員会での主な意見・質問

①(小平市に見学に行った際)、(勤務開始等の)時間が、多摩市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、いいなと思った。保護者等が関わっている学期ごとの献立作成委員会がいいなと思い、多摩市でも実施してくれたらと思った。

②給食センターや自校式の献立を見る機会が多い。小平市の場合、手作りを基本としているということだが、センター方式の場合、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、センター方式でよくあそこまでやっているなど感じた。

委託の調理員が大型免許を持っていて、調理作業後、配送も行なっているとのことだった。

③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ところ、確実なところを検討すれば、今までとは変わらない、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。

④直営の栄養士が、委託会社の調理長にだけしか指示ができないのでは、給食の質が落ちるのでは。

⑤(小平市に見学に行った際)残菜の処理は、委託の職員が関わっているのか。

◆教育委員会事務局の考え方

教育委員会事務局では、網掛け部分の調理・配缶・洗浄・保管・清掃の委託を想定しています。

学校給食業務は、献立の作成に始まり、食材の発注・検収、調理作業、配缶及び配送・回収、給食が終わったあとの食器具の洗浄・保管作業、給食設備機器等の清掃及び点検など多岐にわたっています。

学校給食の第一の目的は、児童・生徒に安全でおいしく、栄養バランスの取れた質の高い給食を提供することであり、その実施責任者はあくまでも市及び教育委員会です。

学校給食業務を一部民間委託化する場合においても、この目的を確実に達成するためには、文部科学省の通達にもある通り、全ての業務を民間事業者へ委託することは問題があり、委託業務については限定する必要があると考えます。

この観点から、調理作業・配缶・食器具の洗浄・保管、給食設備機器等の清掃及び点検とすべきと考えます。

◎関係するこれまでの配布資料

第1回 資料3 P.7 給食業務の内容

第1回 資料3 業務内容とタイムスケジュール(写真資料)

第3回 資料4 P.11 学校給食センターの給食業務

第3回 資料4 P.19 公立学校における学校給食業務の外部委託状況

第4回 資料3 学校給食業務の一部民間委託について(チラシ)

第4回 資料6 学校給食業務の運営の合理化について(文部省体育局長通知)