

学校給食調理等業務の民間委託に関する基本方針の改訂について

1 民間委託の状況

(1) 正規調理員の減少に伴い、民間業者のノウハウ等を活用しながら、給食の質を低下させることなく、市内の学校給食センター調理業務を民間委託とする方針とし、正規調理員数及び施設整備を考慮しながら計画的に実施している。

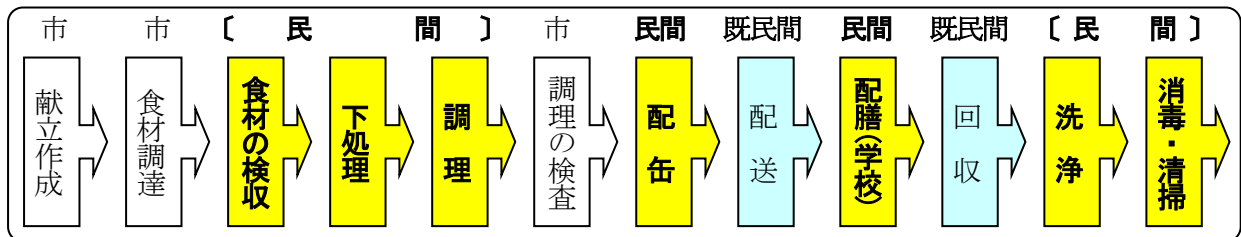
東広島北部学校給食センターを民間委託すれば本市の全ての学校給食センターは民間委託となる。

(2) 民間委託の実施（予定）時期

平成23年8月	西条学校給食センター	(株式会社東洋食品)
平成24年8月	安芸津学校給食センター	(株式会社東洋食品)
平成29年8月	東広島学校給食センター	(株式会社メフォス)
令和5年8月（予定）	東広島北部学校給食センター	

2 民間委託の業務内容

学校給食業務は、次のとおり献立作成から食材調達、調理・洗浄等までの一連の流れがある。



それぞれの業務のうち、食材の検収・下処理・調理・配缶・洗浄・消毒・清掃の作業を調理等業務として民間委託、給食の配送・回収の作業を配送業務として民間委託、給食センター運営や献立作成、食材調達、調理の検査は引き続き市が直接実施する。

なお、今回から学校における配膳業務も併せて民間委託する予定である。

3 東広島北部学校給食センターの民間委託までのスケジュール（案）

令和3年	9月	基本方針の改訂
		仕様書、募集要項、各種様式（案）、見積書徴取の検討
	11月	予算要求、評価基準等の作成
令和4年	1月	教育委員会、市議会報告
	3月	予算特別委員会
令和4年	6月	第1回選定委員会
		仕様書、募集要項、各種様式、評価基準の確定
		技術提案書提出依頼起案作成
	7月	公募（仕様書等閲覧、説明会、現地見学会開催等）、学校報告
		質問受付・回答、参加表明、提案書類等受付
	10月	第2回選定委員会（提案書類審査）
	11月	第3回選定委員会（プレゼンテーション審査）
	12月	最優秀提案者決定、契約
令和5年	8月	委託開始

学校給食調理等業務の民間委託に関する基本方針について

平成22年10月
令和3年9月改訂
東広島市教育委員会

学校給食調理業務の民間委託については、平成11年3月の「東広島市行財政活性化懇話会」の提言の一つとして、『給食調理を集中的に管理運営するセンター化を段階的に進め、諸条件が整い次第、学校給食調理業務を民間に委託すべきである。』とされ、これを期に「第2次東広島市行政改革大綱」において、民間活力の積極的な活用により、簡素で効率的な執行体制を確立することとし、以降、「第3次東広島市行政改革実施計画」にも掲げ、正規調理員の退職者不補充の方針に基づき、目標年度を平成23年度以降と設定し、ドライシステム化された学校給食センターから順次民間委託する計画を進めてきた。

平成11年以降、本市では正規調理員の採用は行っておらず、市内の学校給食センター及び保育所に配属された平成22年度の正規調理員は98名で、必要定数153名の64%であり、不足数については臨時職員等で対応してきた。そして、令和3年度の正規調理員は、保育所も併せて45名で、必要定数69名の65%であり、引き続き、安全・安心で衛生的な給食の提供を担保した給食調理業務の継続は困難な状況にある。

また、調理技術の向上や学校給食調理等業務委託実績の蓄積など、経験豊かで信頼のおける民間業者が全国的に増加している状況にもある。

このような状況に対応するため、民間業者のノウハウ等を活用しながら、市の管理下において、学校給食が果たす役割を保持しつつ、給食の質を低下させることなく、より効果的で効率的な給食運営を実施するとともに、財政面で効果をあげることを目的とし、「第4次行政改革実施計画」に基づき、市内の学校給食センター調理業務の民間委託を順次実施してきたところである。

今後も、民間委託を実施するにあたっての方針や事業スケジュールなど必要事項を定めるものである。

1 民間に委託する業務内容

学校給食業務には、献立作成から食材の調達、調理・洗浄等までの一連の流れがある。

本市が進める事業は、給食業務における食材の検収・下処理・調理・配缶・配膳・洗浄・消毒・清掃等の作業を調理等業務として民間委託、給食の配送作業を配送業務として民間委託、給食センター運営や献立作成、食材調達、調理の検査等はこれまでどおり、所長及び栄養・事務職員を配置し、市が直接実施する。

(別紙「民間委託を取り入れた学校給食の基本的な流れ」参照)

2 委託事業者の選定

委託事業者は、学校給食の専門的知識を有する者や保護者を代表する者等で構成した「東広島市学校給食調理等業務委託事業者選定委員会」を設置し、選定する。

選定の基本としては、安全・安心で衛生的な給食を実施することに重点を置き、単に経費面のみに流されることなく、学校給食調理等業務経験者を配置するなど学校給食等の委託実績の経験や技術力等を審査した上で、食育推進への積極的な参画を計画するなど学校給食の目的や

内容を理解した、信頼できる業者を技術提案（プロポーザル）方式により選定していく。

委託後についても、学校給食関係者による調理業務のチェックや抜き打ち検査などにより、日常的に業務の管理を行う。

3 **食品の安全性や給食の質の確保**

給食の献立は、これまでどおり学校給食センターの栄養職員等が栄養バランスなどを考慮して作成する。

また、給食に使用する食材についても献立に沿って、広島県学校給食会等、物資納入登録業者から安全な物資購入を行うとともに、地産地消についても積極的に推進していく。

4 **衛生管理の徹底**

これまでと同様に、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」及び「東広島市学校給食衛生管理マニュアル」等に基づき衛生管理の徹底を図る。

また、保健所の食品衛生監視員による調査や別の業者による衛生管理検査も従来どおり実施するとともに、衛生管理等の履行状況を学校給食センター栄養職員等が常時確認する。

5 **食材の検収（検品）**

食材の検収は、委託事業者が行い、食材に異常があった場合は、直ちに委託事業者から、栄養職員等を通じて所長へ連絡が入る体制を整備する。

6 **事故が発生した場合の責任体制**

衛生管理の徹底には万全を期すが、万一食中毒等の事故が発生した場合には、給食の実施者である市（教育委員会）が責任をもって対処する。

なお、原因を究明し、委託事業者に責任がある場合は損害賠償を求める。

7 **調理員・配膳員と児童生徒等のふれあい**

学校給食の意義や食育推進の役割を踏まえ、受配校への学校訪問や給食試食会等の調理員・配膳員の学校行事等への参加については、契約内容に盛り込むこととするので、調理員・配膳員を通じた食育は保持される。

8 **民間委託と給食費の関係**

保護者負担となっている給食費は、食材費のみに充てられている。光熱水費、施設の維持管理費、人件費等、学校給食の運営に係る経費は市の負担となっている。保護者の給食費負担部分が民間委託によって影響を受けることはない。

9 **民間委託と食育の関係**

学校給食は、子どもの正しい食事の在り方や望ましい食習慣を身に付ける教育の場として重要な役割を担っている。学校において食育の推進を図るためには、学校給食を「生きた教材」とし、各教科等と関連を深め、活用することが効果的である。

したがって、教育活動としての「食育」は、これまでどおり給食時間や各教科等の授業を通じて、担任や学校栄養職員が行う。

10 委託実施時期と委託施設

(1) 民間委託はドライシステム化された施設を対象に段階的に進めることとし、条件が整っている西条学校給食センター及び安芸津学校給食センターを委託対象施設とし、それ以外の施設の民間委託については、正規調理員数及び施設整備を考慮しながら計画を立てて実施している。

(2) 民間委託の実施時期は次のとおり。

平成23年8月	西条学校給食センター	運営開始：平成13年4月
平成24年8月	安芸津学校給食センター	運営開始：平成17年4月
平成29年8月	東広島学校給食センター	運営開始：平成20年9月
令和5年8月(予定)	東広島北部学校給食センター	運営開始：平成29年8月

11 委託までのスケジュール(案)

これから民間委託を開始する東広島北部学校給食センターの委託までのスケジュール(案)は次のとおりとする。

令和3年9月	基本方針の改訂 仕様書、募集要項、各種様式(案)の検討 見積書徴取の検討
10月	予算等積算
11月	予算要求、評価基準等の作成
令和4年1月	教育委員会、市議会報告
3月	予算特別委員会
令和4年6月	第1回選定委員会 仕様書、募集要項、各種様式、評価基準の確定 技術提案書提出依頼起案作成
7月	公募(仕様書等閲覧、説明会、現地見学会開催等) 質問受付・回答、参加表明、提案書類等受付
10月	第2回選定委員会(提案書類審査)
11月	第3回選定委員会(プレゼンテーション審査)
12月	最優秀提案者決定 契約
令和5年8月	委託開始

12 仕様の概要

(1) 委託業務内容

- ① 物資検収時の受取、検温、格納業務
- ② 調理業務
- ③ 原材料及び調理後の食品の保存食採取、保管業務
- ④ 配缶業務及びコンテナへの積み込み業務
- ⑤ 学校における配膳、コンテナの受取・返却、配膳室等の清掃等業務

- ⑥ 食器、食缶、調理器具、コンテナ等の洗浄・消毒保管業務
- ⑦ 残食等の計量及び処理業務
- ⑧ 設備・調理機器等の清掃・洗浄及び安全点検・管理業務
- ⑨ 使用物品の管理業務
- ⑩ 施設内の清掃業務
- ⑪ 衛生管理業務
- ⑫ 前各号に附帯する業務

(2) 実施体制

委託事業者は、学校給食に関する業務であることを考慮し、業務に従事する者として、専門の知識を有し、かつ集団調理業務の実務経験を有する者を配置する。

業務責任者 (1名以上)	<ul style="list-style-type: none"> ・委託業務全般を統括して処理する者 ・栄養士又は調理師の資格を有する者 ・3年以上の学校給食調理場(750食/日)での経験を有し、常勤の正規従業員で権限を持つ者
副業務責任者 (1名以上)	<ul style="list-style-type: none"> ・業務責任者に事故があるとき又は欠けたときその職務を代行する者 ・栄養士又は調理師の資格を有する者 ・1年以上の学校給食調理場又は大量調理施設(750食/日)での経験を有し、常勤の正規従業員で権限を持つ者
食品衛生責任者 (1名)	<ul style="list-style-type: none"> ・施設及び設備の衛生管理、食品の衛生及び業務従事者等の衛生の日常管理を行う者 ・栄養士又は調理師の資格を有し、常勤の職員である者 (業務責任者又は副業務責任者が兼務できる)
安全管理者 (必要に応じて)	<ul style="list-style-type: none"> ・安全衛生業務のうち、安全に係る技術的事項を管理する安全管理者を事業場の規模に応じて必要な場合、選任すること。
衛生管理者 (必要に応じて)	<ul style="list-style-type: none"> ・安全衛生業務のうち、衛生に係る技術的事項を管理する衛生管理者を事業場の規模に応じて必要な場合、選任すること。
調理業務従事者 (必要数)	<ul style="list-style-type: none"> ・調理師など専門の知識を有する者又は学校給食調理や大量調理場での経験を有する者(多く配置すること) ・東広島市内の学校給食センターでの調理業務経験者で、業務に従事することを希望する者(優先的に配置すること)
配膳業務従事者 (必要数)	<ul style="list-style-type: none"> ・東広島市内の市立小中学校での配膳業務経験者で、業務に従事することを希望する者(優先的に配置すること)

(3) 施設設備等の貸与

- ① 施設の設備、備品及び機器・器具等については、市が設置・管理し、委託事業者に無償で貸与する。
- ② 委託事業者は、貸与を受けた施設の設備、備品及び機器・器具等を学校給食調理以外に使用してはならない。
- ③ 受託者は、善良なる管理者の注意をもって、貸与された施設の設備、備品及び機器・器具等を管理し、委託事業者の過失又は故意による破損・故障等については、委託事業者の責任において現状に戻すこと。
- ④ 調理用（配膳用を含む）、衛生用消耗品及び調理業務従事者（配膳業務従事者を含む）の福利厚生関係の備品や事務用品については、委託事業者が負担するものとする。市と共有して使用せざるを得ないものについては、協議の上、応分の負担をするものとする。

(4) 食材の提供

- ① 給食に使用する食材は、市が提供するものとし、市から提供されたもの以外は使用してはならない。
- ② 委託事業者は、市から提供された食材を検収し、自己の責任において保管するものとする。

(5) 関係法令等の遵守

- ① 学校給食法、食品衛生法、労働基準法等の関係法令、その他関係法規及び関連要綱等を遵守すること。
- ② 委託業務が教育の一環として行われる学校給食であることを認識し、保健衛生に万全の注意を払い、適切な管理のもの、常に誠意をもって業務の遂行に務めるとともに「学校給食衛生管理基準」（平成21年文部科学省告示第64号）、「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び「東広島市学校給食衛生管理マニュアル」を遵守すること。

(6) 業務従事者の教育・研修

定期的な研修を実施し、業務従事者の資質向上に努めるとともに、業務従事者を新規に採用した場合は、初任者研修を実施すること。

また、委託期間のうち、最初の調理開始までに、業務従事者の研修等を完了しておくこと。

(7) 衛生管理業務

「学校給食衛生管理基準」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び「東広島市学校給食衛生管理マニュアル」に基づき、業務従事者の健康管理、食品管理及び設備等の管理を行うこと。

- ① 業務従事者の健康診断は、年1回以上の定期健康診断を実施すること。
- ② 業務従事者の腸内細菌検査は月2回実施すること。なお、10月から3月はノロウイルス検査を併せて実施すること。

(8) その他

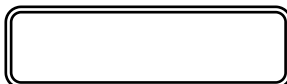
- ①学校行事等への参加
- ②立入り検査等への協力
- ③給食時間変更への対応
- ④調理業務に関する協議への参加
- ⑤生産物賠償責任保険及び損害賠償責任保険への加入

(9) 業務区分 (別紙1 : 参照)

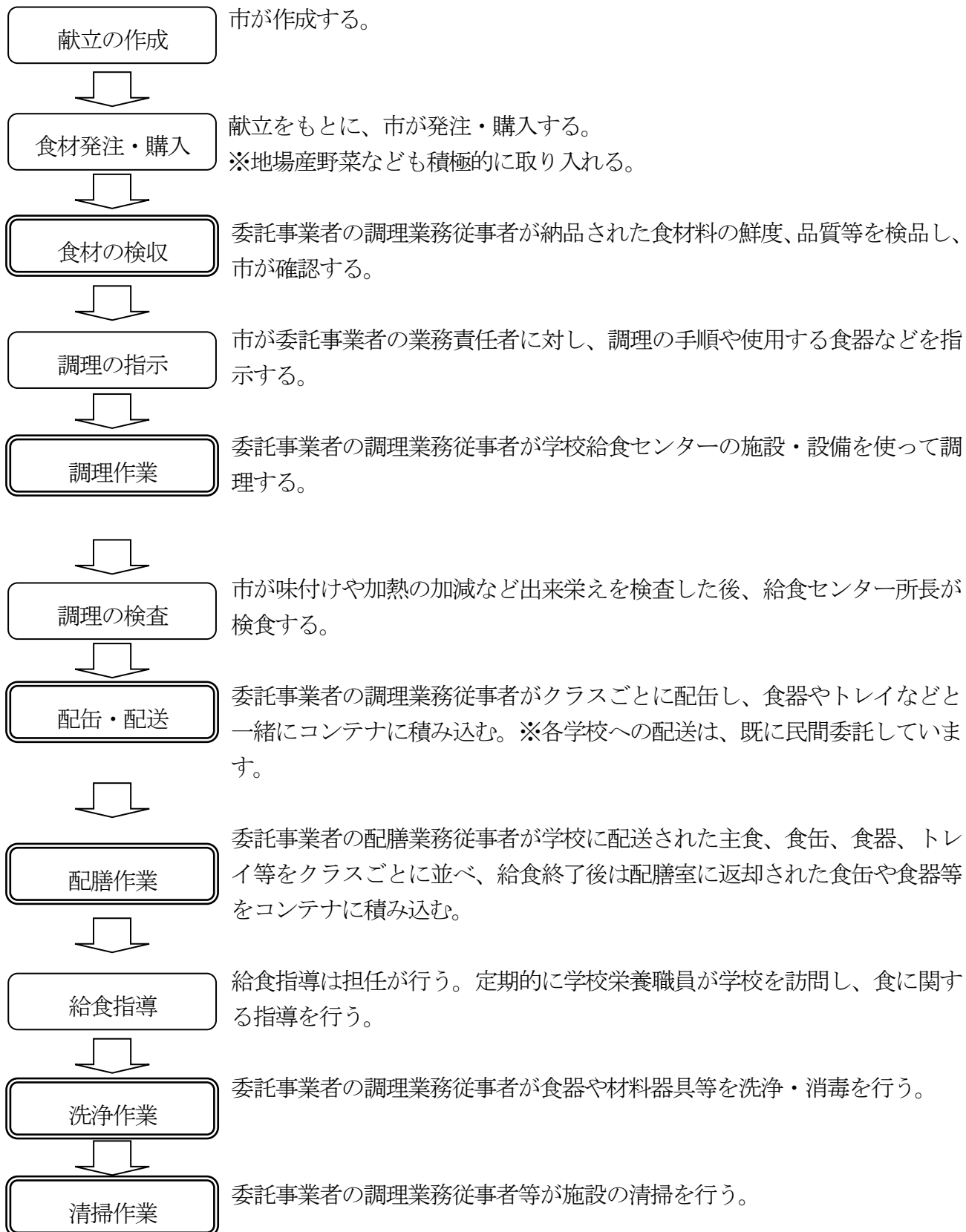
(10) 費用負担区分 (別紙2 : 参照)

民間委託を取り入れた学校給食の基本的な流れ

学校給食の流れ



=民間委託の業務です。



別紙1 (業務区分)

区分	業務内容	市	委託事業者
給食管理	献立作成	○	
	栄養指導	○	
	給食実施食数の指示	○	
	給食調理指示書の作成	○	
	給食費管理業務	○	
	調理従事者の個人別健康観察報告書の記入・報告		○
	調理従事者の個人別健康観察報告書の確認	○	
	月末物資在庫量確認・報告		○
	消耗品等の在庫管理		○
	作業工程表、作業動線図の作成・報告		○
	作業工程表、作業動線図の確認	○	
	給食の配送・回収	○	
調理作業	調理業務 (学校行事・アレルギー対応食等含む)		○
	調理の検査 (中間及び完了検査)	○	
	配缶業務及びコンテナへの積み込み業務		○
	食器・食缶・調理用器具等の洗浄・消毒保管		○
	コンテナの洗浄・消毒保管		○
	保存食の採取・保管 (原材料及び調理後の食品)		○
食材管理	食材の調達	○	
	食材の検収	○	○
	食材の保管		○
残菜等の処理	残食等の計量及び厨芥処理機等での処理 (処理後の保管作業を除く)		○
	廃棄物の管理		○
	廃棄物の処理	○	
配膳作業	配膳室等の開錠・施錠	○	
	配膳室内の設備及び機器等の清掃・洗浄・点検・管理		○
	納入業者からの直送品の検収		○
	配膳業務 (受配校に直接配送される主食等の配膳を含む)		○
	検食の準備		○
	検食の実施	○	
	コンテナの受取・返却		○
施設等の管理	給食施設の開錠・施錠	○	
	給食施設設備及び調理機器等の清掃・洗浄・点検・管理		○
	調理場等の清掃		○
	給食施設、設備及び調理機器等の保守・維持・修繕	○	
	ボイラーの運転	○	
	使用物品等の管理		○
	業務従事者の勤務管理		○
業務管理	業務従事者の業務分担の決定		○
	業務従事者の業務分担の確認	○	
	食材の衛生管理		○

別紙1 (業務区分) 続き

区分	業務内容	市	委託事業者
衛生管理	業務従事者の衣服等の清潔保持		○
	学校給食日常点検表の記入・報告		○
	業務従事者の研修		○
	定期健康診断の実施・報告		○
	定期健康診断の実施確認	○	
	腸内細菌検査の実施・報告		○
	腸内細菌検査の実施確認	○	
労働安全衛生	生産物賠償責任保険及び施設損害賠償責任保険の加入		○
	労災事故防止対策		○
	労災保険等の加入		○

別紙2 (費用負担区分)

項 目	市	委託事業者	備 考
施設・設備・調理機器	○		修繕・維持管理・更新
光熱水費	○		水道代・ガス代・電気代・燃料代
食器及び食缶類	○		新規購入・補充
食材料	○		材料費
防鼠防虫駆除費	○		害虫駆除
厨芥処理費	○		野菜屑及び調理ごみ(事業用ごみ)
残菜処理費	○		給食の残菜
グリストラップ清掃・産業廃棄物処理委託	○		年4～5回
ダクト清掃	○		夏季休業中(別途専門業者依頼)
営業許可申請等		○	
委託事業者の person 費・法定福利費		○	委託事業者従業員の給与等
委託事業者の福利厚生費		○	委託事業者従業員の福利厚生費等
委託事業者の保健衛生費		○	腸内細菌検査・健康診断等
委託事業者の被服費		○	被服代(衛生費を含む)
研修に関する経費		○	委託事業者従業員研修費
消耗品等	○	○	※別表のとおり
生産物賠償責任保険及び施設損害賠償責任保険の加入		○	
各種通信費		○	委託事業者が使用する電話・FAX・パソコン等
安全管理者、衛生管理者選任に関する費用		○	

※別表

項 目	市	委託事業者	品 名
食器具等	○		食缶、おぼん、食器、食器かご、箸、箸かご、フォーク、スプーン、しゃもじ、おたま、スードル杓子、トング、備品かご、個別食用ランチジャー等
調理用品		○	まな板、包丁、ピーラー、杓、スパテラ、丸ざる、番重、シートパン、パンチング目皿、プラスチック、ボール、泡立て器、計量カップ、中心温度計、はさみ、バット、アルミホール、だし袋、ごみとりネット等
衛生用品		○	食器洗浄機等用洗剤、手洗い用石けん、消毒用アルコール、次亜塩素酸ナトリウム、使い捨て手袋、ゴム手袋、ペーパータオル、キッチンペーパー、布製カラータオル、スポンジ、たわし、耐熱手袋・軍手、ポリ袋等
清掃用品	○		ごみ袋
		○	デッキブラシ、ほうき、ちりとり、モップ、水切りワイパー、ホース、バケツ、溝用ブラシ、油ろ過紙、フローリングワイパー等
調理用被服等		○	作業用白衣(上・下衣:3セット)、帽子(髪の毛が完全に覆えるもの:2枚)、靴(検収室・下処理室、調理室、洗浄室、配膳室)、上履き、エプロン、使い捨てマスク、爪ブラシ、洗濯用洗剤、粘着ローラー、その他調理に必要な被服類等
事務用品		○	筆記用具、文房具、FAX、電話機、パソコン、プリンター、トイレトペーパー等
福利厚生		○	救急薬品、従業員用茶器・お茶、休憩室内の消耗品及び備品等