

## 2. 運営全般について

第1回委員会でとりあげられた各運営方式のメリット・デメリットについて、以下のとおり対応策等の検証を行った。

運営方式	メリット	デメリット	デメリットへの対応
直営方式	<ul style="list-style-type: none"> <li>センター長や栄養教諭からの業務上の指示命令が個々の調理員へ直接行うことができるとともに、直接調理員の意見を吸い上げることができる。</li> <li>事業者の倒産リスクがない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>市の責任で調理員を配置する必要があり近年の人手不足を考慮すると人員確保に懸念がある。 →対応策は右側「(1) 人員確保」参照。</li> <li>栄養教諭が調理時に個々への直接指導する必要があるため、食育推進に十分な時間をとることが難しい。 →対応策は右側「(2) 栄養教諭の業務負担軽減」参照。</li> <li>人員不足及び調理員の退職による人員確保等、様々な事務的な手続きが必要となり、事務の負担が発生する。 →対応策は右側「(3) 事務職員の負担軽減」参照。</li> </ul>	<p><b>(1) 人員確保</b></p> <p>給食センター（以下「センター」という。）の調理員は、高温下での労働や力仕事が発生する労働であること等により、近年の人手不足と相まって応募が減少しているが、必要な人員が揃わない場合には、各調理員の負担が大きくなり事故発生の原因となる懸念があることから、人員確保は重要となる。</p> <p>また、臨時職員（調理員）のみでなく、調理責任者及び調理班長等の責任ある立場を任せる人材が必要であることから、正規職員（調理員）の確保は必須である。</p> <p>以上の内容を踏まえ、適切な人員確保に当たって、以下のとおり対応する。</p> <p><b>ア 正規職員（調理員）の任用</b></p> <p>調理責任者及び調理班長等の責任ある立場を任せる人材が必要であることから、正規職員（調理員）の確保は必須である。そのため、市職員の定数管理を見直し、正規職員（調理員）を採用する。</p> <p><b>イ 臨時職員（調理員）の任用</b></p> <p>近年の人手不足を考慮し、早い段階から募集し臨時職員（調理員）を採用する。</p> <p>また、人数については、欠勤時等の対策を考慮し、余裕のある人員を確保する。</p> <p><b>(2) 栄養教諭の業務負担軽減</b></p> <p>栄養教諭が調理の時に個々への直接指導が含まれることから、給食全般の管理及び食育推進にかかる時間が限られる。</p> <p>そのため、栄養教諭の負担軽減に当たって、市で栄養士を採用し日々の調理指導等をサポートできる体制を整える。</p> <p><b>(3) 事務職員の負担軽減</b></p> <p>臨時職員（調理員）の人事管理等の業務が発生するため、学校や保育園との調整等の安定した給食提供に係る本来注力すべき業務に割く時間が限られる。</p> <p>そのため、事務職員の負担軽減に当たって、センターに勤務する市職員（事務職員）を増員することで対応する。</p>

運営方式	メリット	デメリット	デメリットへの対応
民間委託	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理員休暇による補充が民間事業者の責任において実施されることにより常に適正な人員が確保できる。</li> <li>栄養教諭が調理時に個々への直接指導から離れるため、食育推進に十分な時間をとることができる。</li> <li>日々の業務内容・量に応じて、柔軟な人員配置がしやすいので、給食献立を多様化することができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養教諭が事業者の個々の調理員に対し直接指示ができないため、調理作業等、業務上の指示命令は責任者に行うことになる。 →対応策は右側「(4) 指示伝達」参照。</li> <li>事業者により実績やノウハウ、衛生管理の取組み方が異なることから、適正な民間事業者を選定する必要がある。 →対応策は右側「(5) 事業者選定方法」参照。</li> </ul>	<p><b>(4) 指示伝達</b></p> <p>給食調理を事業者の調理員が行うため、市職員及び栄養教諭が直接調理員へ指示が出来ず、調理作業等、業務上の指示命令は事業者の責任者（管理栄養士等の資格保持者）が行うことになる。</p> <p>そのため、市が望む学校給食をどのように実施していくかについて、市と事業者との間で事前に十分な打ち合わせや意思の疎通が必須である。</p> <p>以上を踏まえ、市が望む学校給食を実施していくための指示伝達に当たって、以下の点について注意し、業務を実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>事前に事業者の責任者から、調理工程表及び食材・作業動線図の提出を求め、栄養教諭のチェックを受ける。</li> <li>栄養教諭が始業・中間・業務完了時等に業務状況を点検し、必要に応じて事業者の責任者に指示を行うことができる体制を整える。</li> <li>市は事業者との綿密な打合わせを求め、栄養教諭の指示を徹底させる。</li> </ul> <p><b>(5) 事業者選定方法</b></p> <p>事業者により実績やノウハウ、衛生管理に対する取組み等が異なるため、確実かつ適切に業務が履行できる信頼のある事業者を選定する。</p> <p>そのためには、事業者の選定に際して、委託業務の内容を明確にしておく必要があるとともに、委託後の学校給食を円滑に運営するためには、以下の点にも配慮して事業者を選定する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>給食調理委託に関して相応の実績がある。</li> <li>会社組織、調理体制及び人員補充体制がしっかりとしている。</li> <li>アレルギー対応食調理の実績がある。</li> <li>食中毒発生時の対応が明確である。</li> <li>衛生管理を徹底させるための教育体制（手洗い等のマニュアル整備及び衛生管理講習の定期開催等）がしっかりとしている。</li> </ul>

### 3. 各運営方式による比較

第1回委員会できりあげられた各運営方式による比較項目については、以下のとおり対応策等の検証を行った。

項目	直営方式	民間委託	デメリットへの対応
人員の確保	<ul style="list-style-type: none"> <li>市の責任で調理員を配置する必要があるが、近年の人手不足を考慮すると人員確保に懸念がある。</li> <li>→対応策は右側「(1) 人員確保」参照。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>民間事業者の責任において実施されることにより、常に適正な人員が確保できる。</li> </ul>	<p><b>(1) 人員確保</b></p> <p>センターの調理員は、高温下での労働や力仕事が発生する労働であること等により、近年の人手不足と相まって応募が減少しているが、必要な人員が揃わない場合には、各調理員の負担が大きくなり事故発生の原因となる懸念があることから、人員確保は重要となる。</p> <p>また、臨時職員（調理員）のみでなく、調理責任者及び調理班長等の責任ある立場を任せる人材が必要であることから、正規職員（調理員）の確保は必須である。</p> <p>以上の内容を踏まえ、適切な人員確保に当たって、以下のとおり対応する。</p> <p><b>ア 正規職員（調理員）の任用</b></p> <p>調理責任者及び調理班長等の責任ある立場を任せる人材が必要であることから、正規職員（調理員）の確保は必須である。そのため、市職員の定数管理を見直し、正規職員（調理員）を採用する。</p> <p><b>イ 臨時職員（調理員）の任用</b></p> <p>近年の人手不足を考慮し、早い段階から募集し臨時職員（調理員）を採用する。</p> <p>また、人数については、欠勤時等の対策を考慮し、余裕のある人員を確保する。</p>
アレルギー対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>アレルギー対応食の調理経験のある調理員等がないため、事前に研修等の育成が必要となるほか、アレルギー対応食の提供の経験を積み重ねてノウハウを蓄積する必要があることから、即時の対応が難しい。</li> <li>→対応策は右側「(2) アレルギー対応食への対応」参照。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>アレルギー対応食を経験している事業者を選定することで、開業当初から対応できる。</li> </ul>	<p><b>(2) アレルギー対応食への対応</b></p> <p>アレルギー対応食の即時実施を可能とするため、以下のとおり対応する。</p> <p><b>ア 経験者の採用</b></p> <p>アレルギー対応食責任者としての責任ある立場を任せることができるアレルギー対応食経験がある正規職員（管理栄養士）を採用する。</p> <p><b>イ 研修等の実施</b></p> <p>アレルギー対応食の調理経験のない調理員に対して、外部講師によるアレルギー対応食の研修、他団体の事例研究等の事前研修により育成を行う。</p> <p><b>ウ 実践演習</b></p> <p>研修等の実施後、受入れ側（学校・保育園）も含めた実践演習をすることで、早期の実施体制を確立する。</p>
食育	<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養教諭が調理時に個々への直接指導をする必要があることから、食育活動に注力する時間が制約される。</li> <li>→対応策は右側「(3) 栄養教諭の業務負担軽減」参照。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養教諭が、調理時に個々へ直接指導する業務から離れるため、食育活動に注力する時間が確保できる。</li> <li>事業者の業務範囲に情報提供や説明補助等の食育支援に関する業務を含めることにより、事業者の協力を得ることも可能である。</li> </ul>	<p><b>(3) 栄養教諭の業務負担軽減</b></p> <p>栄養教諭が調理の時に個々への直接指導が含まれることから、給食全般の管理及び食育推進にかかる時間が限られる。</p> <p>そのため、栄養教諭の負担軽減に当たって、市で栄養士を採用し日々の調理指導等をサポートできる体制を整える。</p>

項目	直営方式	民間委託	デメリットへの対応
災害時対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>市職員ができる範囲において、対応することが可能である。 →対応策は右側「(4) 災害時対応」参照。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>市職員ができる範囲において、対応することが可能である。 →対応策は右側「(4) 災害時対応」参照。</li> <li>原則として、事業者は災害時対応をする義務は発生しないが、被災地外にも人員がいる事業者であれば協力等の要請が可能であり、幅広い対応が期待できる。</li> </ul>	<p><b>(4) 災害時対応</b></p> <p>災害状況に応じ、以下のとおり対応する。</p> <p><b>ア 災害でセンターの稼働ができない場合</b></p> <p>センターの安全が確認された上で、市の災害対策本部から要請に応じて、備蓄倉庫に備える移動式回転釜を活用しての正規職員（事務職員及び調理員）による炊き出し等、可能な範囲で対応する。</p> <p><b>イ 災害でセンターの稼働ができる場合</b></p> <p>災害が市内の一部に限定され、センターの安全が確認された上で、市の災害対策本部から要請に応じて、備蓄倉庫に備える移動式回転釜の活用もしくは、センターを稼働させることで、正規職員（事務職員及び調理員）による炊き出し等、可能な範囲で対応する。</p>
食中毒発生時対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>センターでの給食提供が一時的に出来なくなるため、給食は中止となる。 →対応策は右側「(5) /ア 外部からの搬入」参照。</li> <li>市の責任において、事故当事者等に賠償等を行うこととなるが、責任の所在は明確である。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>センターでの給食提供が一時的に出来なくなるため、給食は中止となる。 →対応策は右側「(5) /ア 外部からの搬入」参照。</li> <li>事業者には帰責事由等がある場合にも、市が一義的に責任を負うこととなるが、その後、市が事業者には損害賠償等を求めるため、事業者が賠償能力を有するかが課題となる。 →対応策は右側「(5) /イ 保険の付保」参照。</li> </ul>	<p><b>(5) 食中毒発生時対応</b></p> <p>以下のとおり対応する。</p> <p><b>ア 外部からの搬入</b></p> <p>事前にセンター外部から直接、学校・保育園へ搬入できる体制を整えることで、食中毒事故が発生した場合に給食を中断させないようにする。</p> <p><b>イ 保険の付保</b></p> <p>事業者の募集時に当該賠償のための保険の付保を求める等の措置を講じる。</p>