

委員会意見の確認

1. 運営全般について

市の現状を踏まえ、検討委員会でとりあげられた各運営方式のメリット・デメリットへの検討結果及び運営方式全般に関する意見については、以下のとおりである。

運営方式	メリット	デメリット	デメリットへの対応	運営方式全般に関する意見
直営方式	<ul style="list-style-type: none"> 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。 事業者の倒産リスクがない。 	<ul style="list-style-type: none"> 学校給食安全管理及び調理管理の面から、調理作業上必要な正規職員（調理員）を採用する必要があるが、技能労務職退職不補充の原則に反することとなる。 →対応策は右側「(1) 人員確保/ア 正規職員（調理員）の任用」参照。 市の責任で臨時職員（調理員）を採用する必要があるが、近年の人手不足を考慮すると人員確保に懸念がある。 →対応策は右側「(1) 人員確保/イ 臨時職員（調理員）の任用」参照。 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。 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。 	<p>(1) 人員確保</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>ア 正規職員（調理員）の任用</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。</p> <p>そのため、市職員の定員管理を見直し、正規職員（調理員）を採用する。</p> <p>イ 臨時職員（調理員）の任用</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>(2) 栄養教諭の業務負担軽減</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>(3) 事務職員の負担軽減</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、新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>	<ul style="list-style-type: none"> 新センターと一緒に調理してもらえることは、保育園給食の質を高める意味でも非常にありがたい。 保育園給食において、自園で調理している他市では、調理員が休みを取得した場合、園長が調理を手伝うことがあるとよく聞く。 学校行事等で通常より早く給食を提供してほしい時があるため、その対応を要望したい。

運営方式	メリット	デメリット	デメリットへの対応	運営方式全般に関する意見
民間委託	<p>・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。 →事業者が他のセンターの調理委託を受託している等、人員を融通できることが条件となる。 そのため、事業者選定時に金額だけでなく、提案も求める方法の採用を検討し、人員を融通する方策やその根拠・現実性を提案させる。</p> <p>・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。</p> <p>・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。 →事業者選定時に柔軟な人員配置が可能な事業者を選定することが条件となる。 そのため、事業者選定時に金額だけでなく、提案も求める方法の採用を検討し、柔軟な人員配置を実施する方策やその根拠・現実性を提案させる。</p>	<p>・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、調理作業など、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。</p> <p>・事業者により実績やノウハウ、衛生管理の取り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。</p>	<p>(1) 指示伝達 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。 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。 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"> ・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。 ・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。 ・市は事業者との綿密な打ち合わせを求め、栄養教諭の指示を徹底させる。 <p>(2) 事業者選定方法 事業者により実績やノウハウ、衛生管理に対する取り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。 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"> ・給食調理委託に関して相応の実績がある。 ・現在の臨時職員の継続雇用を図ることができる。 ・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。 ・アレルギー対応食調理の実績がある。 ・食中毒発生時の対応が明確である。 ・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。 	<p>・給食調理を考えた場合、調理員の定年がひとつのきっかけとなり、民間委託は進んできている。 ・民間委託する場合、市では先に施設を整備するので、事業者選定時には、施設の内容を詳細に提示する必要がある。 ・民間委託の場合でも、行政がまったく関わらないというわけではない。プロデューサー機能は行政が変わらず持ち、事業者と連携・調整しながら進めていくことになる。 ・民間委託の場合、事業者から様々な提案が出てくると思うが、全てを鵜呑みにするのではなく、一つひとつ行政がチェックしていくことが大切である。 ・新センターで一緒に調理してもらえることは、保育園給食の質を高める意味でも非常にありがたい。 ・学校行事等で通常より早く給食を提供してほしい時があるため、その対応を要望したい。</p>

2. 各運営方式の比較項目について

市の現状及び各運営方式のメリット・デメリットを踏まえ、検討委員会でとりあげられた各運営方式の比較項目への検討結果及び項目に関する意見については、以下のとおりである。

項目	直営方式	民間委託	課題に対する対応	項目に関する意見
人員の確保	<ul style="list-style-type: none"> 学校給食安全管理及び調理管理の面から、調理作業上必要な正規職員（調理員）を採用する必要があり、技能労務職退職不補充の原則に反することとなる。 →対応策は右側「(1) 人員確保/ア 正規職員（調理員）の任用」参照。 市の責任で臨時職員（調理員）を採用する必要があり、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/イ 臨時職員（調理員）の任用」参照。 	<ul style="list-style-type: none"> 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。 →事業者が他のセンターの調理委託を受託している等、人員を融通できることが条件となる。 そのため、事業者選定時に金額だけでなく提案も求める方法の採用を検討し、柔軟な人員配置を実施する方策やその根拠・現実性を提案させる。 	<p>(1) 人員確保</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>ア 正規職員（調理員）の任用</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。</p> <p>そのため、市職員の定員管理を見直し、正規職員（調理員）を採用する。</p> <p>イ 臨時職員（調理員）の任用</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>	<ul style="list-style-type: none"> 学校衛生管理基準に基づいて作業ができる調理員数の確保が重要である。 直営方式の場合、人員が不足したり退職者ができれば補充のための募集をしたり、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。 直営方式の場合、調理員が必要数集まるのか懸念がある。 直営方式の場合、正規職員を採用していくことになるが、経験のない人もいるので教育しなくてはならないというリスクも考えられる。 直営方式の場合、正規職員において給食事業の知識技術を継承し、安全安心な給食を安定して提供できる体制を整えることが大切である。 給食調理業者であれば、作業人員の応援体制ができています。 人員確保について、民間事業者においても、直営方式の場合と同様に急遽の対応は難しいと思うが、調理員の休暇を想定し、それに対応できる業者を選定する必要がある。
アレルギー対応	<ul style="list-style-type: none"> 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。 →対応策は右側「(2) アレルギー対応食への対応」参照。 	<ul style="list-style-type: none"> 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。 →事業者選定時にアレルギー対応食の調理実績のある事業者を選定することが条件となる。 そのため、事業者の募集にあたっては、アレルギー対応食調理の実績がある事業者に限定することを検討する。 	<p>(2) アレルギー対応食への対応</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>ア 経験者の任用</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（調理員）を採用する。</p> <p>イ 研修等の実施</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>ウ 実践演習</p> <p>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>	<ul style="list-style-type: none"> アレルギーの対応について、民間委託と直営方式の差によるものなのか聞きたい。 直営方式で運営している保育園においては、2人から3人の調理員で複数のアレルギー品目を対応するのは、とても厳しいので、新センターにおいて、専用のアレルギー調理室があるということは、とてもありがたい。

項目	直営方式	民間委託	課題に対する対応	項目に関する意見
食育	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 →対応策は右側「(3) 栄養教諭の業務負担軽減」参照。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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。 →事業者が他のセンター等で食育支援に関する業務を実施している等、ノウハウを有していることが条件となる。 そのため、事業者選定時に金額だけでなく提案も求める方法の採用を検討し、食育支援を実施する方策やその実績・現実性を提案させる。 	<p>(3) 栄養教諭の業務負担軽減</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ける時間が限られる。</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>	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養教諭が食育推進のため、子供たちへ積極的に携われるように市で栄養士を配置していただく必要があると思う。 ・栄養教諭が給食を児童生徒と一緒に食べられる回数を増やしたい。 ・教職員の食育研修を行い、栄養教諭と教職員が協力しながら、食育推進活動を進めていくことが大事。但し、協力してやる場合中核になる人（栄養教諭）は複数人必要である。 ・民間委託でも責任者との打合せや作業状況の確認等で時間は取られるので、いずれの方式でも、市において栄養教諭をサポートできる体制を整えてほしい。 ・栄養教諭は、食育推進の役目を果たしてほしい。
災害時対応	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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。 →事業者選定時に災害時対応を求める等の市の特性を踏まえた仕様書を作成することが条件となる。 そのため、仕様書に事業者の協力が必要な事項等を付記し、協力が得られる体制とする。 また、事業者選定時に災害時対応の提案を求めることも検討する。 	<p>(4) 災害時対応</p> <p>災害状況に応じ、以下のとおり対応する。</p> <p>ア 災害で新センターの稼働ができない場合</p> <p>新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>イ 災害で新センターの稼働ができる場合</p> <p>災害が市内の一部に限定され、新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、新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>	<ul style="list-style-type: none"> ・民間委託する場合、人員確保に限らず、災害時対応などについても民間事業者の協力を求められるように仕様書を詳細に検討する必要がある。

項目	直営方式	民間委託	課題に対する対応	項目に関する意見
食中毒発生時対応	<ul style="list-style-type: none"> ・新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。 ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・新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。 ・事業者に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。 	<p>(5) 食中毒発生時対応 以下のとおり対応する。</p> <p>ア 外部からの搬入 可能な範囲で、事前に新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>イ 保険の付保 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>	<ul style="list-style-type: none"> ・民間委託の場合でも、衛生管理についての研修が十分なされているので直営方式と比べても衛生管理に対する懸念はないと思う。