

10. まとめ

検討委員会では、学校給食における調理・洗浄等業務の運営方式について議論を重ねてきた。

これまでの議論において、調理・洗浄等業務を民間委託とした場合、事業者により実績やノウハウ等が異なることから適正な事業者の選定についての課題が存在するものの、アレルギー対応食の提供が容易であること、栄養教諭が学校での食育活動に専念でき食育の充実が図られることから、新センターの運営方針に沿った給食提供が期待されるとともに、人員確保の面でも、民間事業者の人員確保能力により安定した人員確保が期待されるという意見が出された。

一方、直営方式とした場合、人員の確保が最も大きな課題であるという指摘がなされた。この課題については、調理員の確保等の対応策により、解消が図られることが期待できるものの、近年の人手不足から応募が極めて少なく、必要人員の確保が難しい現状を考慮すると、対応策の現実性に懸念があり、直営方式を採用するのは難しい状況であると考えられる。

以上の比較結果を踏まえ、検討委員会では、市の運営方式として民間委託が望ましい方式であるという意見となった。

なお、いずれの方式を採用する場合においても、以下の内容については特に検討委員会で意見が出されたことを踏まえ、確実に取り組まれることを望むものである。

- ・適切な調理員数の確保は安全安心な給食の提供に直結するものであることから、確実に人員を確保すること。
- ・近年のアレルギーを持つ児童・生徒及び園児の増加を踏まえ、アレルギー対応食の提供が可能となる体制を整えること。
- ・食育基本法の制定を背景として学校給食が果たす役割は以前にも増して大きくなっていることを踏まえ、栄養教諭が食育活動に取り組める環境を整えること。

検討委員会で出された学校給食における各運営手法の意見及び検討結果を踏まえ、次世代の市を担う子どもたちに安全安心でおいしい給食を提供し、質の維持・向上を図りつつ、より効果的・効率的な学校給食の運営実現に、積極的に取り組まれていくことを期待する。