

あま市新学校給食センターにおける 運営方式について

報告書（案）

平成 30 年 1 月

あま市新学校給食センター運営検討委員会

目 次

1. はじめに.....	1
2. 検討委員会の目的	2
3. 新センターの運営方針	2
4. 事業スキーム	3
5. 市の現状.....	4
5.1. 市の学校給食センターの運営概要	4
5.2. 運営方式に当たっての課題	4
5.3. 学校給食の流れ	5
6. 運営方式について	6
6.1. 運営方式のメリット・デメリット	6
6.2. 運営方式の比較	7
7. 運営方式の検討.....	8
7.1. 人員の確保.....	8
7.2. アレルギー対応	8
7.3. 食育.....	9
7.4. 災害時対応.....	10
7.5. 食中毒発生時対応.....	10
8. 他市の状況	12
9. 運営方式に係る概算費用について	13
10. まとめ	14
【資料 1】 あま市新学校給食センター運営検討委員会 要綱.....	15
【資料 2】 あま市新学校給食センター運営検討委員会 委員名簿	16
【資料 3】 あま市新学校給食センター運営検討委員会 審査経過	17

1. はじめに

あま市新学校給食センター運営検討委員会（以下「検討委員会」という。）は、平成 31 年 9 月から供用開始予定のあま市新学校給食センター（以下「新センター」という。）の運営事業を推進するに当たり、運営方式について広く意見を聴取するため、学識経験者、教育委員会委員の代表、学校関係者の代表及びあま市職員等を構成員として、平成 29 年 6 月 27 日に設置された。

検討委員会では、平成 30 年 1 月 9 日までの計 3 回にわたり、新センターの運営方式について、各運営方式のメリット・デメリットに加え、人員の確保、アレルギー対応、食育、災害時対応、食中毒発生時対応の項目毎に、あま市（以下「市」という。）にとってどのような運営方式が望ましいか議論を重ねてきた。

このたび、検討委員会では、議論された意見をもとに、市が運営方式を決定する際に、学校給食の質を低下させずに運営するための方策等についてとりまとめたので、ここに報告する。

2. 検討委員会の目的

市の学校給食センター3施設（七宝学校給食センター・美和学校給食センター・甚目寺学校給食センター）において、いずれの学校給食センターについても開設から40年程度が経過し、老朽化が進行していることから早急な整備を要している状況である。また、平成20年には「学校給食法」の改正により、「学校給食衛生管理基準」*に従った衛生管理が望ましいと法的に位置付けられたことから、適切な衛生管理の徹底が求められているが、市の学校給食センターは整備時期が古いため「学校給食衛生管理基準」に従った調理作業が困難な状況である。

そのため、市では安全安心でおいしい給食を安定的に提供するとともに、省エネルギーで稼働できる施設及び食育推進に対応できる施設整備・運営を目指し、3施設を集約して1施設とする新センターを整備することとし、市の全公立小中学校・保育園に給食を提供することを決定した。

検討委員会では、学識経験者、教育委員会委員の代表、学校関係者の代表及びあま市職員等、様々な立場の関係者から市の学校給食事業に対する意見や要望等を伺うとともに、課題の抽出や対応策を議論することによって、新センターの運営方式について、どのような方式が市にとって望ましいか検討することを目的とする。

※ 学校給食衛生管理基準とは、平成20年に改正された学校給食法第9条第1項の規定に基づき、平成21年4月1日に施行された学校給食等における衛生管理の基準を定めたもので、同法第9条第2項において、「学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする」と位置づけられている。

3. 新センターの運営方針

(1) 安全安心でおいしい給食の提供

ア 安全で安心な給食を確実に提供するため、HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）の考え方に基づく「学校給食衛生管理基準」等に適合した施設運営を行う。

イ おいしい給食を安定的に提供するため、効率的に調理できる施設運営を行う。

ウ 調理後から2時間喫食を遵守した配送が可能となる施設運営を行う。

(2) 作業環境の改善

ア 食品搬入から給食搬出の一連作業で人及び食品等の動線が煩雑化しない施設運営を行う。

イ 調理従事者等のヘルスケアに配慮した施設運営を行う。

(3) 環境負荷の低減・コストの縮減に配慮された施設運営

ア エネルギーを大量に使用する学校給食センターの特性を踏まえ、エネルギー使用量の削減、二酸化炭素の排出抑制及び太陽光等の自然エネルギーの活用など、環境負荷を低減できる施設運営を行う。

イ 小中学校の長期休業期間中等、園児給食の調理のみを実施する際には、可能な限り光熱水を節約して園児給食が提供できるよう配慮した施設運営を行う。

ウ 給食の質を確保し、かつコストの縮減された施設運営を行う。

(4) 学校給食における食育の推進

ア 食育推進や地産地消の拠点として活用できる施設運営を行う。

イ 学校給食における食品の安全確保、栄養バランスや地産地消を考慮した献立について学習できる施設運営を行う。

(5) アレルギー対応食の提供

ア アレルギー対応食（最大200食/日）を可能な範囲で個別に提供できる施設運営を行う。

4. 事業スキーム

(1) 運営の事業方式に当たっての考え方

運営の事業方式は、市が直接調理員等を雇用し、給食の調理・洗浄等業務を行う方式（以下「直営方式」という。）、または給食の調理・洗浄等業務を民間事業者に委託する方式（以下「民間委託」という。）のいずれかの導入が考えられる。

(2) 事業スケジュール

事業スケジュールは以下のとおり予定している。

日程	内容
平成 30 年度	運営準備
平成 31 年 7 月～平成 31 年 8 月	開業準備期間
平成 31 年 9 月～	施設供用開始（新センターの運営開始）

5. 市の現状

5.1. 市の学校給食センターの運営概要

各センターの運営概要は、以下のとおりである。

(平成 29 年 5 月現在)

項目	七宝学校給食センター	美和学校給食センター	甚目寺学校給食センター
1 日の調理食数	2,007 食程度	2,261 食程度	5,077 食程度
運営方式	直営方式	民間委託	直営方式
アレルギー対応	未対応	対応	未対応
調理員数	18 名	17 名	23 名

5.2. 運営方式に当たった課題

(1) 人員の確保

市では、技能労務職の採用については、退職不補充を原則としている。これは、平成 17 年度に国から示された「地方公共団体における行政改革の推進のための新たな指針」に基づき、合併前の旧 3 町において「集中改革プラン」を策定し、定員管理や民間委託等の推進など具体的な目標を明示し、市においてもこの取組方針を引き継いでいる。

そのため、七宝及び甚目寺学校給食センターでは、退職した正規職員（調理員）の補充を臨時職員（調理員）で賄いながら運営しているが、調理員の確保に苦慮している状況である。

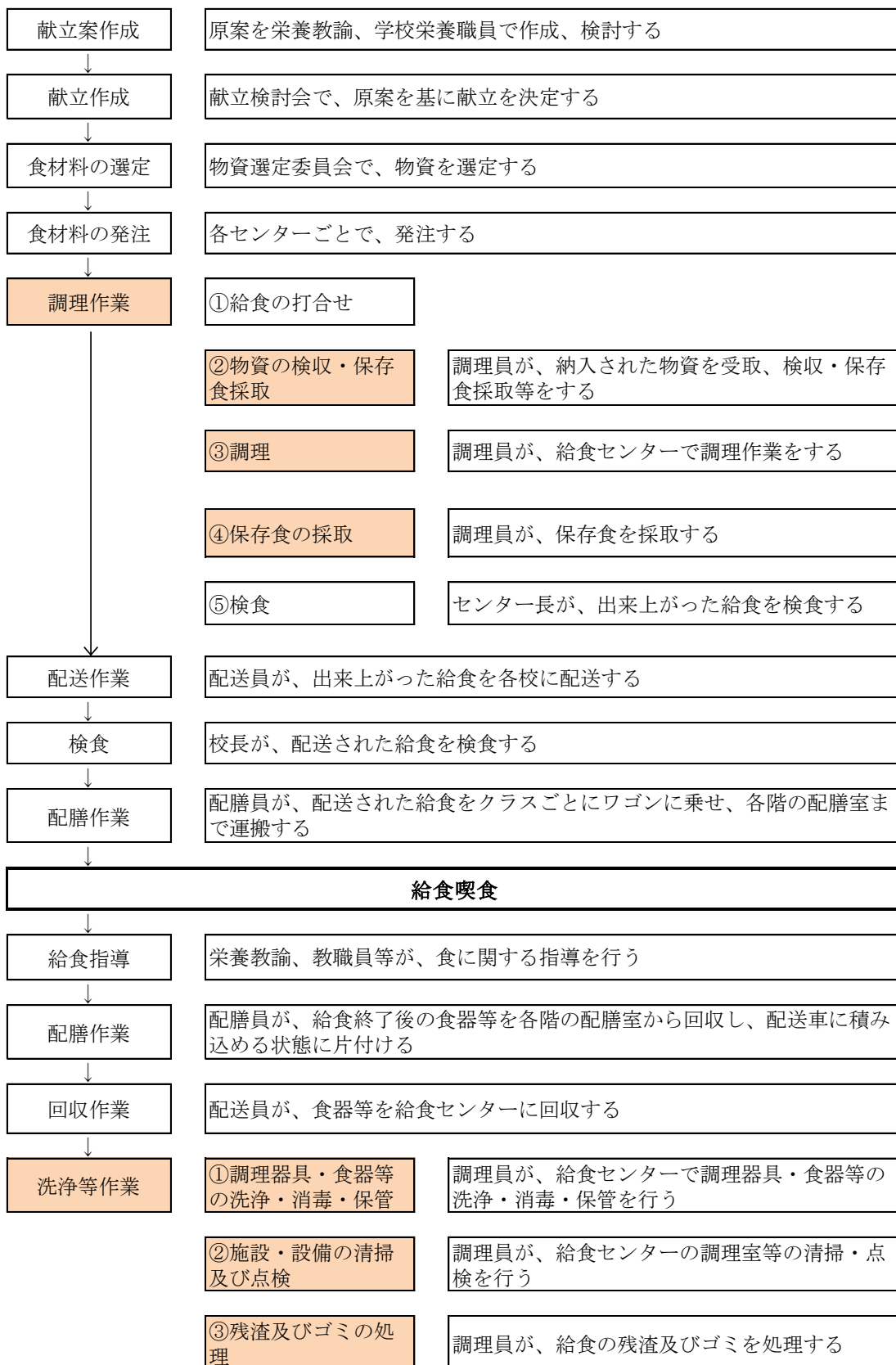
また、現在、働いている正規職員（調理員）の多くが順次、定年退職を迎えるため、学校給食センターの適切かつ円滑な運営に支障が生じることが懸念される。

(2) アレルギー対応食への対応

新センターにおいて、アレルギー対応食の提供を予定しているが、アレルギー対応食の調理経験のある調理員がいないため、事前に研修等による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。

5.3. 学校給食の流れ

現在、市の学校給食の提供は、献立案作成から調理・洗浄まで、以下の流れで行われている。



- 網掛けの業務が、運営方式の検討対象となる。
- 残渣及びゴミの処理は、センター内の所定のゴミ置き場までの移動とし、最終処理は市が実施するため、検討対象としない。

6. 運営方式について

6.1. 運営方式のメリット・デメリット

学校給食の提供に当たっては、文部科学省にて施行された学校給食衛生管理基準などに従って実施することとなっているが、市が導入を予定している直営方式及び民間委託についてのメリット・デメリットについては、主に以下の内容が考えられる。

方式	メリット	デメリット
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り、技能労務職退職不補充の原則に反することとなる。・市の責任で臨時職員（調理員）を採用することとなり、近年の人手不足を考慮すると人員確保に懸念がある。・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。
民間委託	<ul style="list-style-type: none">・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。・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。・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。	<ul style="list-style-type: none">・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。・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。

6.2. 運営方式の比較

直営方式及び民間委託の対応について、市の現状及び主なメリット・デメリットを踏まえ、重要な項目ごとに比較を行うと以下の内容が考えられる。また、市の政策（食育推進計画等）を考慮して食育についても比較を行った。

項目	直営方式	民間委託
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る、技能労務職退職不補充の原則に反することとなる。 ・市の責任で臨時職員（調理員）を採用することとなり、近年の人手不足を考慮すると人員確保に懸念がある。 	<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。
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、事前に研修等による育成が必要となるほか、アレルギー対応食のリスクを軽減させるためには実際に経験を積み重ねることが不可欠であることから、即時の対応が難しい。 	<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。
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。 	<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。
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。 	<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。 ・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。
食中毒発生時対応	<ul style="list-style-type: none"> ・当該施設での給食提供が一時的に出来なくなった場合、給食は中止となる。 ・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"> ・当該施設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。 ・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。

7. 運営方式の検討

直営方式及び民間委託の重要項目に係る比較内容について、以下のとおり検討を行った。

7.1. 人員の確保

(1) 直営方式

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。

そのため、市職員の定員管理を見直し、正規職員（調理員）を採用する必要がある。また、近年の人手不足を考慮し、臨時職員（調理員）については、早い段階から募集することに加え、欠勤時等の対策を考慮し、余裕のある人員を採用する必要がある。

(2) 民間委託

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。ただし、常に適正な人員の確保を実現させるためには、事業者が他のセンターの調理委託を受託していること等で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も検討し、柔軟な人員配置を実施する方策やその根拠及び現実性を提案させる必要がある。

(3) 項目検討

【検討委員会での主な意見】

- ・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。

【検討委員会での見解】

直営方式については、市の方針として技能労務職の採用を控えていること、募集をかけても調理員の応募が少ないこと等の現状を踏まえると、必要人員の確保には懸念がある。

一方、民間委託については、作業人員の応援体制等、民間事業者の人員確保能力が充実していることから安定した人員確保が期待できる。

7.2. アレルギー対応

(1) 直営方式

市の現状では、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。

即時対応を可能とするために、市で正規職員（調理員）を採用したうえで、その者に知識技術を蓄積するため、外部講師による研修に加え、研修後は実践演習を行う必要がある。

(2) 民間委託

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、即時対応が可能であり、事業者選定にあたっては、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必要がある。

(3) 項目検討

【検討委員会での主な意見】

- ・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。

【検討委員会での見解】

アレルギー対応は新センターの運営方針であるが、直営方式で運営する場合はアレルギー対応食の調理経験者がいない現状では当分の間、実施は避けるべきである。

新センター稼働時からアレルギー対応食を実施するのであれば、実績がある事業者に委託することが望ましいと考える。ただし、事業者選定にあたっては、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必要がある。

7.3. 食育

(1) 直営方式

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。

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必要がある。

(2) 民間委託

栄養教諭が、事業者の責任者と業務上の打合せをすることで、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。加えて、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。ただし、事業者の協力を得るためには、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も検討し、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必要がある。

(3) 項目検討

【検討委員会での主な意見】

- ・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。

【検討委員会での見解】

いずれの方式を採用する場合でも、栄養教諭に対する市のサポート体制を確立させることが必要である。

直営方式の場合、栄養教諭が調理指導等、給食センター運営に関わることが多くなり、学校における食育活動が極端に限定される懸念がある。

新センター運営方針である食育の推進は、学校と給食センターが密に連携をとらなければ実現しないため、学校における食育活動が極端に限定されることは、大きな負の影響を与えると考える。

一方、民間委託については調理時の業務負担が軽減されることから、学校における直接的な食育の推進が期待できる。

7.4. 災害時対応

(1) 直営方式

災害状況により異なるが、市の災害対策本部からの要請に応じて、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（調理員及び事務職員）による炊き出し等の対応が可能である。

(2) 民間委託

災害状況により異なるが、市の災害対策本部からの要請に応じて、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）による炊き出し等の対応が可能である。加えて、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。ただし、事業者の協力体制については、仕様書等に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必要がある。

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必要がある。

(3) 項目検討

【検討委員会での主な意見】

- ・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。

【検討委員会での見解】

いずれの方式を採用する場合においても、災害時対応に係る迅速かつ適切な対応ができる方策を検討することが望まれる。

7.5. 食中毒発生時対応

(1) 直営方式

食中毒発生時は、新センターでの給食提供が一時的に出来なくなる。

そのため、可能な範囲で、各校・園に対して、外部からの直接搬入できる体制を整えることで給食を中断させないようにする必要がある。

(2) 民間委託

食中毒発生時は、新センターでの給食提供が一時的に出来なくなる。

そのため、事業者選定時に、当該賠償への保険付保や新センターからの給食供給ができなくなった場合における代替措置の条件等の付記を検討する必要がある。

(3) 項目検討

【検討委員会での主な意見】

- ・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。

【検討委員会での見解】

いずれの方式を採用する場合においても、給食を中断させない適切な対応ができる方策を検討することが望まれる。

8. 他市の状況

他市の学校給食センターの運営状況は、以下のとおりである。

(平成 29 年 5 月現在)

市名	1 日の調理食数 (食)	調理委託		
		直営	民間委託	一部委託*
豊橋市	26,517		○	
岡崎市	36,134		○	
一宮市	24,936			○
瀬戸市	3,778		○	
半田市	10,711		○	
春日井市	28,171		○	
豊川市	16,969		○	
津島市	4,225		○	
碧南市	6,866		○	
刈谷市	16,200			○
豊田市	45,239		○	
安城市	23,215		○	
西尾市	6,892	○		
蒲郡市	7,776		○	
常滑市	7,257	○		
江南市	8,899	○		
小牧市	14,133		○	
稲沢市	6,048			○
東海市	11,254		○	
知多市	8,020		○	
知立市	6,382		○	
尾張旭市	7,688		○	
岩倉市	3,964		○	
豊明市	5,852	○		
日進市	9,100		○	
田原市	7,805		○	
愛西市	3,684		○	
清須市	8,174	○		
北名古屋市	10,042	○		
みよし市	7,475		○	
あま市	9,345			○
長久手市	7,328		○	
計		6 市	22 市	4 市

* 一部委託とは、複数の学校給食センターを有し、場所により運営方法が異なる場合をいう。

あま市の場合、七宝及び甚目寺学校給食センターは直営、美和学校給食センターは民間委託しているため、一部委託となる。

9. 運営方式に係る概算費用について

直営方式と民間委託の調理・洗浄等業務の概算費用は以下のとおりとなり、民間委託が年額で23,274千円程度、3年分で69,822千円程度、5年分で116,370千円程度低くなる。

(千円)

項目	直営方式			民間委託			差額（直営－民間委託）		
	年額	3年分	5年分	年額	3年分	5年分	年額	3年分	5年分
調理・洗浄等業務	200,550	601,650	1,002,750	177,276	531,828	886,380	23,274	69,822	116,370

※ 民間委託に係る費用については、給食調理業者（複数者）より、見積もりを徴収し、その平均により算定した。

10. まとめ（構成案）

検討委員会では、学校給食における運営方式について議論を重ねてきました。

○直営方式及び民間委託の比較検討結果

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希望します。

- ・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、今後、市が運営方式を決定する際に、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します。

【資料1】あま市新学校給食センター運営検討委員会 要綱

あま市新学校給食センター運営検討委員会要綱

(設置)

第1条 あま市新学校給食センター（以下「給食センター」という。）の整備事業を実施するに当たり、広く意見を聴取するため、あま市新学校給食センター運営検討委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

(所掌事務)

第2条 委員は、次に掲げる事項について、意見を述べるものとする。

- (1) 給食センターの運営方法に関すること。
- (2) 前号に掲げるもののほか、教育委員会が必要と認める事項

(組織)

第3条 委員会は、委員10人以内で組織する。

(構成)

第4条 委員は、次に掲げる者で構成する。

- (1) 学識経験者
- (2) 教育委員会委員の代表
- (3) 学校関係者の代表
- (4) 市職員
- (5) その他教育委員会が必要と認める者

(任期)

第5条 委員の任期は、この要綱の施行の日から教育委員会が意見の聴取を完了する日までとする。

(委員長及び副委員長)

第6条 委員会に委員長及び副委員長を置き、委員の互選によりこれを定める。

2 委員会の会議は、委員長が議長となる。

3 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故があるとき、又は委員長が欠けたときは、その職務を代理する。

(庶務)

第7条 委員会の庶務は、教育委員会事務局教育部学校給食センター課において処理する。

(その他)

第8条 この要綱に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は、委員長が委員会に諮って定める。

附 則

この告示は、公示の日から施行する。

【資料 2】 あま市新学校給食センター運営検討委員会 委員名簿

区分	職名	氏名
委員長	学識経験者	奥野 信宏
副委員長	学識経験者	上原 正子
委員	教育委員会委員代表	佐藤 明美
委員	小中学校PTA連絡協議会会長	柏子見 秀敏
委員	小中学校PTA母親代表	白木 香織
委員	小中学校長会会長	中山 良男
委員	愛知県栄養教諭	増田 志津恵
委員	保育士長	菱田 洋子
委員	副市長	早川 安広
委員	教育長	松永 裕和

【資料 3】 あま市新学校給食センター運営検討委員会 審査経過

委員会	開催日	主な検討事項・議論内容
第 1 回検討委員会	平成 29 年 9 月 28 日 (木)	①事業の概要及び委員会スケジュール ②運営方式について
第 2 回検討委員会	平成 29 年 12 月 15 日 (金)	①運営方式のメリット・デメリットについて ②運営方式に係る概算費用について
第 3 回検討委員会	平成 30 年 1 月 9 日 (火)	①委員会意見の確認について ②報告書 (案) について