

小平市立小学校給食の基本方針

平成23年8月

小平市教育委員会

目次

1	小平市立小学校給食の現状	
(1)	給食サービスの提供状況	1
(2)	食育の状況	2
(3)	食材の調達	3
(4)	食器の改善・給食室の設備	4
(5)	衛生管理状況	5
(6)	食物アレルギー対応	7
(7)	職員の体制	8
2	小平市立小学校給食あり方検討委員会での検討概要	
(1)	今後の小学校給食に求められる役割	10
(2)	給食の安全確保	10
(3)	給食の提供体制	11
3	今後の小学校給食の基本方針	
(1)	今後の小学校給食の推進事項	12
①	食育の推進	12
②	食器の改善	13
③	衛生管理の徹底	13
(2)	小学校給食の提供体制の見直し	13
①	自校方式の継続	13
②	調理業務の民間委託化	13
③	調理業務委託化に係る課題整理	16
④	調理業務委託化の方法及びスケジュール	20

1 小平市立小学校給食の現状

(1) 給食サービスの提供状況

小学校給食は、衛生的で栄養のバランスのとれた食事を提供することにより、児童の健康の保持・増進や体格・体力の向上を図り、また、給食時の実践活動をとおして、児童に食生活に対する正しい知識と行動力をつけさせ、豊かな人間関係を育成することをねらいとして実施しています。

平成22年度の給食実施状況

実施方式	1回当たり給食数(児童数)	給食従業員		年間給食実施回数	給食費
		栄養士	調理員		
全校、自校にて単独調理方式	9,870食 (9,260人)	都職員 市職員 嘱託職員等	市職員 臨時職員	191回	月額方式 低学年:3,920円 中学年:4,130円 高学年:4,340円

① 実施方式

各学校に給食室を設置して自校の給食調理を行う「自校方式」と、いくつかの学校の給食を共同の調理場で調理する「共同調理場方式」(センター方式)がありますが、小平市は「自校方式」で行っています。

26市の状況は下表のとおりです。

全校自校方式で実施	13市
共同調理場方式(自校方式併用含む)	13市

② 給食数と調理員

小学校全校(19校)で、1日当たり9,870食を調理しています。食数は学校の規模により273食から854食(平成22年度)と差がありますので、食数に応じて調理員の配置数が異なります。(7)職員の体制参照)

③ 年間給食実施回数

年間191日を標準としています。夏休み期間をはじめ、入学式、卒業式、各学期の始業式、終業式、年度末の修了式などは、給食を実施しない日となっています。

④ 給食費

食材費のみを保護者に負担していただいております。給食調理のための経費（人件費、光熱水費、施設・調理備品に係る経費）については、公費で負担しています。

(2) 食育の状況

① 食生活の改善から食育の推進へ

近年、食をめぐる社会環境の変化に伴い、偏食や朝食の欠食など子供たちの食生活にも影響が生じ、生涯にわたる健康づくりを推進するために、望ましい食習慣の確立や健全な食生活をおくることが重要となっています。このような食生活の状況を踏まえ、平成17年7月に「食育基本法」が制定され、国全体で食育に取り組むこととなり、また、平成21年4月に改正された「学校給食法」では、学校給食の目標に食育の推進に関する項目が追加されました。さらに新しい学習指導要領には、「食育の推進」が追加され、「食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成」が規定されるなど、今後も食育の推進が一層求められることとなりました。

② 学校栄養職員の役割

学校教育法において栄養教諭の役割が法制化され、学校給食と健康の保持増進の関連性についての指導、食に関して特別な配慮を要する児童・生徒への個別的な指導、学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとされており、学校における食育が重要視されています。指導にあたっては地域の産物の活用などにより地域の食文化などについて児童・生徒の理解の増進を図るように努めることとされました。

栄養教諭以外の学校栄養職員（以下「栄養士」という。）についても栄養教諭に準じた指導を行うように努めるものと定められていることから、栄養士の役割が大きくなっています。

※平成23年4月1日現在、小平市において、栄養教諭は、東京都から小学校に1名配置されている。

※学校栄養職員とは、職名では栄養士を意味する。

③ 学校での食育の取組

平成20年10月に作成した「小平市立小・中学校食育推進指針」に基づき、平成21年度から各小学校で「食育推進計画」を策定し、養護教諭や栄養士が中心となり、教室に入って、朝ごはんの重要性、学校給

食を通じての食の大切さなど、栄養指導を行っています。

また、全学校において、近隣の農家の畑で種まきから収穫までを体験できる「学童農園」事業を実施しており、児童が育てた野菜を味わい、農業の大切さなどを学んでいます。さらに、農家の方々を直接学校に招き、野菜の作り方やトウモロコシの皮むき、そら豆のサヤむきなども学習しています。

家庭への啓発として、給食の献立表や給食だよりを活用し、食育に関するパンフレットを作成して保護者に働きかけるほか、保護者への給食の試食会やふれあい給食等を実施し、食に関する意識付けを行っています。

④ 小平市栄養士連絡会としての取組

産業まつりや健康フェスティバルの事業に参加し、食を通じた健康づくりの啓発や野菜摂取量の向上を目指した事業を実施しています。平成22年度は「朝ごはんには野菜が食べたくなる絵手紙」コンクールを実施しました。

(3) 食材の調達

① 地場農産物利用促進の取組

食育の推進が重要な目的となった学校給食において、地場農作物を活用することは、郷土食や行事食など地域の食文化の継承を図ること、地域の自然の恵みを知ること、生産にかかわっている人との交流により勤労の大切さを理解することなどから重要となっています。また、地域の活性化にもつながります。

小平市では、以前から地場農産物の利用促進に取り組んできましたが、平成21年度には、「小平市立小学校給食地場産農産物利用促進事業」が始まり、地場産農作物の使用量に応じて、市が補助金を支給することにより、地場農産物の利用促進を図っています。

さらに、平成23年度からは、「地産地消推進事業」として、市内農家から給食の食材を調達し、各小学校に配送する体制の整備を行っています。

地場野菜購入状況

年度	購入金額	購入率
平成 18 年度	6,088,120 円	5.5%
平成 19 年度	7,782,903 円	7.5%
平成 20 年度	7,216,512 円	7.1%
平成 21 年度	12,810,982 円	12.7%
平成 22 年度	15,273,548 円	14.5%

※購入率は、全野菜購入金額に対する地場野菜購入金額の割合

(4) 食器の改善・給食室の設備

① 食器について

小平市では、花小金井小学校、鈴木小学校、上宿小学校と各学校のランチルームには強化磁器食器(※)を導入していますが、それ以外はアルマイト食器を使用しています。給食をおいしく食べるため、また、日本の食文化にふさわしい食器として、強化磁器食器の使用拡大が望まれます。

※強化磁器食器とは、磁器食器にアルミナを配合し割れにくく強化したもの。熱が伝わりにくく、熱くなりにくいという利点もある。

小平市の使用食器の状況

花小金井小学校、鈴木小学校 上宿小学校	全教室強化磁器食器を使用
上記以外の学校	ランチルームに強化磁器食器を配備。各教室ではアルマイト食器を使用。

※強化磁器食器の導入には食器乾燥保管庫の増設が必要なことから、調理室のスペースに余裕のある小規模校から実施した。

26市の使用食器の状況（平成22年度）（単位：校）

完全給食実施校	食器の材質（盆を除く）							
	アルマイト	ステンレス	ポリプロピレン	ポリエチレン ナフタレート	コレール食器	強化磁器	陶磁器	その他
433	79	5	80	61	22	300	2	31

この3種のみを使用している市が11市ある。
 （「東京都における学校給食の実態」より）

② 給食室の設備について

回転釜、コンベクションオーブン、食器洗浄機、ボイラー、熱風消毒保管庫などの高額な大型給食備品については、耐用年数を考慮しながら計画的に入れ替えを行っています。

また、生ごみの処理を行うための生ごみ処理機が全校に設置されており、学校で一次処理した後、学校や近隣農家で使用したり、堆肥化することにより資源として再利用しています。

（5）衛生管理状況

文部科学省の「学校給食衛生管理基準」に基づき、小平市の「小学校給食栄養士・調理員マニュアル」により、衛生管理の徹底を行っています。

① 学校給食施設について

調理室は、ドライシステム※1ではありませんが、衛生的な観点から作業方法等の見直しによりドライ運用※2の導入を図っています。

※1 ドライシステム：床を水で濡らさない方式。調理室の湿度が低く保たれ細菌の繁殖を抑えることができる、床からの跳ね水による食品への汚染を防ぐことができる、調理員にとっては床がすべらず安全であり、軽装で作業することから作業効率が上がるなどのメリットがある。本格的なドライシステムとするには、排水溝の改修などの工事が必要となる。

※2 ドライ運用：水が床にこぼれ落ちないドライ仕様の調理備品を導入する、野菜の洗浄時に水が飛び散らないようにする、調理器具を熱湯消毒する際の湯の使い方に注意するなどにより、床を水で濡らさないようにすること。

② 調理の過程等について

ア 食材

「給食用物資規格基準書」（小平市）により安全な食材を調達し、納入時には、品質、鮮度、包装、異物の混入等を確認しています。

また、食材料は、年2回、検査機関による安全確認を行っています。

イ 調理

食品は、原則として当日に調理を行い、果物以外の食材は加熱処理を原則としています。調理員の作業着、履物は常に清潔にし、作業区分ごとの使い分けに努めています。

ウ 検食及び保存食

出来上がった給食は、児童に提供する前に校長が検食を行います。保存食は料理ごとに、釜ごとに、1食分と原材料50gを冷凍庫に入れ、マイナス20℃以下で2週間以上保存しています。

③ 衛生管理体制について

ア 調理従事者等は、腸管出血性大腸菌O-157を含め、月2回検査を行い、さらに、給食室に出入りする機会のある職員（校長、副校長、教育委員会担当者等）も月1回の検査を行っています。

イ 年1～2回、日常点検、定期点検の結果を基に、学校薬剤師や多摩小平保健所の協力を得て、衛生講習会を実施しています。

④ 衛生検査について

栄養士が衛生管理責任者として日常の点検を行っています。また、学校薬剤師による定期点検、多摩小平保健所の協力によるスタンプ検査※により、手指、食器具類の細菌検査などを実施しています。

※スタンプ検査：小型のシャーレなどに入れた標準寒天培地面を検査材料表面に圧着することにより、材料表面に存在する汚染細菌を寒天培地に移し取り、生菌数を把握しようとする検査方法

(6) 食物アレルギー対応

食物アレルギーのある児童も他の児童と同じように給食を楽しめるように、原則、医師の診断または指示に基づき、学級担任、養護教諭、栄養士、管理職（校長・副校長）による協議、さらに、保護者面談の上、学校の実態にあわせ出来る範囲で、除去食等（※）の対応を行っています。

食物のアレルギー源は多種多様であり、アレルギーの程度に個人差が大きいことから、その対応には十分な注意が必要なものとなっています。

※除去食：アレルギーの原因食物を除いた給食

アレルギー対応状況（平成21年度）

対応児童実人数 ☆1		174人
対応方法	除去食	88人
	飲用牛乳のみ除去	71人
	使用食材の説明 ☆2	65人
	代替食	42人
	弁当持参	2人

☆1 対応児童実人数174人は、平成21年度の児童数の1.9%にあたる。

☆2 事前に献立表を配布し代替品の持参等で対応

アレルギーの原因食材（平成21年度）

牛乳、牛乳製品	78人
卵類	45人
種実類	31人
果物類	29人
魚介類	24人
肉類	4人
穀類	3人
野菜類	3人
その他	6人

※アレルギー対応児童数174人には、宗教上の理由などアレルギー以外のものも含まれる。

※対応方法、原因食材の人数は、1人の児童で複数の対応方法、原因食材がある場合、それぞれでカウントしているため対応実人数より多くなっている。

(7) 職員の体制

小学校19校の給食業務には、栄養教諭（小平第六小学校において東京都職員1名配置）、栄養士、学校給食調理員（以下「調理員」という。）が従事しています。

① 栄養士及び栄養教諭

栄養士は、学校給食に関する基本計画策定への参画、栄養管理、調理業務指示、調理指導、学校給食指導（アレルギー対応含む）、衛生管理、検査、物資管理、調査研究などを行います。

また、栄養教諭は配置校において食に関する指導と学校給食の管理を行うとともに、各学校の食育リーダー（※）への支援を行い食育の推進にあたっています。

東京都職員の栄養士及び栄養教諭は都の配置基準（2校に1人）により10校に配置されており、他の9校には市の職員が配置されています。

栄養士の配置状況（平成23年度）

東京都職員	10人
市職員	9人（正規職員4人、嘱託職員5人）

※産休等、嘱託職員の欠員により臨時職員で対応している学校がある。

※食育リーダー：食に関する指導の全体計画の作成や授業構築の際の助言、家庭や地域、関係機関との連携におけるコーディネーター機能を担う。栄養士、養護教諭、家庭科教諭などが選任されている。

② 調理員

調理員は、物資の検収、調理、配食、食器・器具類の洗浄消毒、清掃などを職務として行っています。

調理員の配置状況（平成23年4月1日）

調理員定数	※1	73人	
配置人数	正規職員	※2	56人
	定数補充の臨時職員		34人
	休暇代替の臨時職員		10人

※1 各学校の調理員定数は、食数に応じ3人から6人。

※2 各学校の正規職員の配置数は3人（鈴木小学校は2人）。

各学校の調理員は、小平市調理員配置基準により食数に応じて配置されており、正規職員に欠員がある場合は、欠員1名に対し臨時職員2名を配置しています。

また、調理員の休暇に対応するため休暇代替の臨時職員を配置しています。休暇代替の臨時職員は、通常は食数による調理員の負担の高い学校に勤務しますが、他校において休暇等があった場合にその学校に応援に行く体制をとっています。

小平市調理員配置基準

食数	配置人数
450 食まで	3 人
451 食から 650 食まで	4 人
651 食から 850 食まで	5 人
851 食以上	6 人

○正規職員の減少に伴う課題

現在、臨時職員の活用による給食調理を実施していますが、調理業務を円滑に行うためには、一定数以上の正規職員が必要であり、退職による正規職員の減少が進む中で(※)、調理体制の見直しが必要となっています。今後、定年退職に伴う正規調理員の人数の推移は以下のとおりです。

今後10年間の調理員（正規職員）人数の推移

年度	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32
人数	56人	56人	56人	53人	50人	47人	47人	43人	40人	38人

※16ページ「(ウ)調理員の定年退職への対応」参照。

2 小平市立小学校給食あり方検討委員会での検討概要

今後の小学校給食のあり方に関する基本的な方向性を検討するために、平成21年度に、市民公募委員を含む「小平市立小学校給食あり方検討委員会」を設置して、小学校給食の現状及び課題や給食業務の効率的な運営体制などに関する検討を行い、平成22年5月に報告書としてまとめました。

報告書の概要は、以下のとおりです。

(1) 今後の小学校給食に求められる役割

① 食育の充実

- ・学校における食育推進体制の整備がより一層求められるようになっていく。栄養士、栄養教諭、調理員、養護教諭、学級担任がかかわり学校全体で食育の推進に取り組んでいくこと。
- ・食育の推進から、栄養士の業務は増加し、さらに専門性が重要となることから、正規職員の栄養士の存在が大きい。

② 食器の改善

- ・アルマイト食器から強化磁器食器への計画的な導入が必要である。そのためには保管庫の増設、調理室のスペースの確保などの課題がある。

(2) 給食の安全確保

① 衛生管理

- ・文部科学省の「学校給食衛生管理基準」により衛生管理の徹底を図っていくこと。
- ・調理室は、床を濡らさず衛生面で優れるドライシステムの導入に努力すべきである。

② 食材の調達（地場食材の利用）

- ・「給食用物資規格基準書（小平市）」に基づく安全・安心な食材の調達に努めること。
- ・地場食材（農作物）の利用は、給食の重要な食材としてだけでなく、生産者との交流など食育においても効果的であることから、今後も促進に努めること。

③食物アレルギー対応

- ・アレルギー源が多様化する中で、除去食・代替食等で対応しつつ安全な給食を提供するためには、十分な注意が必要となっており、対応方法等の検討が必要である。
- ・子供のことを一番理解している保護者の協力も必要である。

(3) 給食の提供体制

① 給食室の整備

- ・給食備品は計画的に入れ替えを行っていくこと。

② 職員の体制

- ・栄養士…食育の推進から重要な存在である。市は、栄養士について正規職員から嘱託職員による配置を進めているが、食育の充実に逆行することから検討する必要がある。
- ・調理員…定年退職により正規職員が減少していく中で、給食の質の維持・向上、調理技術の伝達が課題となる。

③ 調理業務の外部化

給食調理業務委託の導入について、各委員の意見を伺いました。意見については、大きく以下の2つに分けられます。

- ・市の財政状況や社会経済状況などを勘案したうえで、調理業務委託を請負契約するうえでの課題を整理し、現行の給食の質を維持すること、現行の学校における教育活動と給食との係わりを維持することなどを前提にして委託すべきである。また、一つの学校を委託化して直営方式と競争してみるのも一つの方法ではないか。
- ・調理業務を委託した場合には、栄養士と調理員の連携不足や民間事業者の利益重視により給食の質の低下を招くという観点から、今後も、直営方式による安定した安全な給食調理を行うべきである。

3 今後の小学校給食の基本方針

今日、学校における食育の推進が重要性を増し、学校給食の目標を達成するための指導の充実や、食器、食材、衛生管理などの給食の質的な見直しが行われており、既存の給食施設を生かすなど、限られた条件の中で、こうした課題に対応していくことが必要となっています。

「小学校給食あり方検討委員会（以下、「検討委員会」という。）」の報告書や調理業務の委託を実施している学校の状況、及び関係機関等の見解等を踏まえ、今後の小学校給食の基本的な方針として、以下の2点を柱として進めてまいります。

- ・ 今後の小学校給食の推進事項

食育の推進、食器の改善、衛生管理の徹底により、給食の質を充実させていきます。

- ・ 小学校給食の提供体制の見直し

自校方式での給食調理は維持します。

調理業務については、民間委託を導入していきます。

(1) 今後の小学校給食の推進事項

小学校給食は、児童の心身の健全な発達に資するものであり、児童の食に関する正しい理解と適切な判断力を養うことを目的としています。

今後、地場農産物や安全で良質な国内産の食材の使用を促進するとともに、給食設備・機器などの整備、食物アレルギーへの対応を行い、楽しい雰囲気の中で食事ができるように給食内容の充実に努めるため、次の事項を重点的に推進します。

① 食育の推進

「小平市立小・中学校食育推進指針」に基づき、平成21年度から各小学校で「食育推進計画」を策定し、養護教諭、栄養教諭、栄養士、学級担任が中心となって、食育に関する取り組みを進めており、今後も食育の推進に積極的に取り組みます。

また、食育の推進を図るには給食を「生きた教材」として食に関する指導に活用するとともに、地場農産物は食材としてだけでなく、生産者との交流など食育においても効果的であることから、今後も地場農産物の利用促進に努めます。

② 食器の改善

強化磁器食器については、平成14年度に花小金井小学校、平成15年度に鈴木小学校、平成19、21年度の2カ年で上宿小学校に導入するとともに、その他の学校においてもランチルーム用に整備してきました。さらに強化磁器食器の導入校を拡大するために、調理室のスペースの確保、食器乾燥保管庫の増設など、導入に向けての課題を整理し、個々の献立にふさわしい強化磁器食器の整備に努めます。

③ 衛生管理の徹底

小学校給食における衛生管理は、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」、「小平市立小学校給食栄養士・調理員マニュアル」の活用及び安全な食材を使用するために「小平市立小学校給食用物資規格基準書」を活用し、学校給食の安全・衛生管理に努めます。

今後も、安全・安心な給食が提供できるように、安全・衛生管理の徹底を図るとともに、調理室のドライシステムの導入を図ります。本格的なドライシステムの構築は学校施設全体の建替時に実施することになりますが、調理備品については計画的にドライ仕様のものに更新し、作業方法等の見直しによりドライ運用を図ってまいります。

(2) 小学校給食の提供体制の見直し

① 自校方式の継続

自校方式による学校給食は、献立づくりや地場農産物の調達において各学校の特色を出すことができます。また、児童と調理従事者との身近なふれあいにより給食をつくる人への感謝の気持ちを育て、食べ物の大切さを学ぶことができます。今後も各学校の給食室を活用し、自校での給食調理を行う自校方式の利点を活かした給食の提供を行っていきます。

② 調理業務の民間委託化

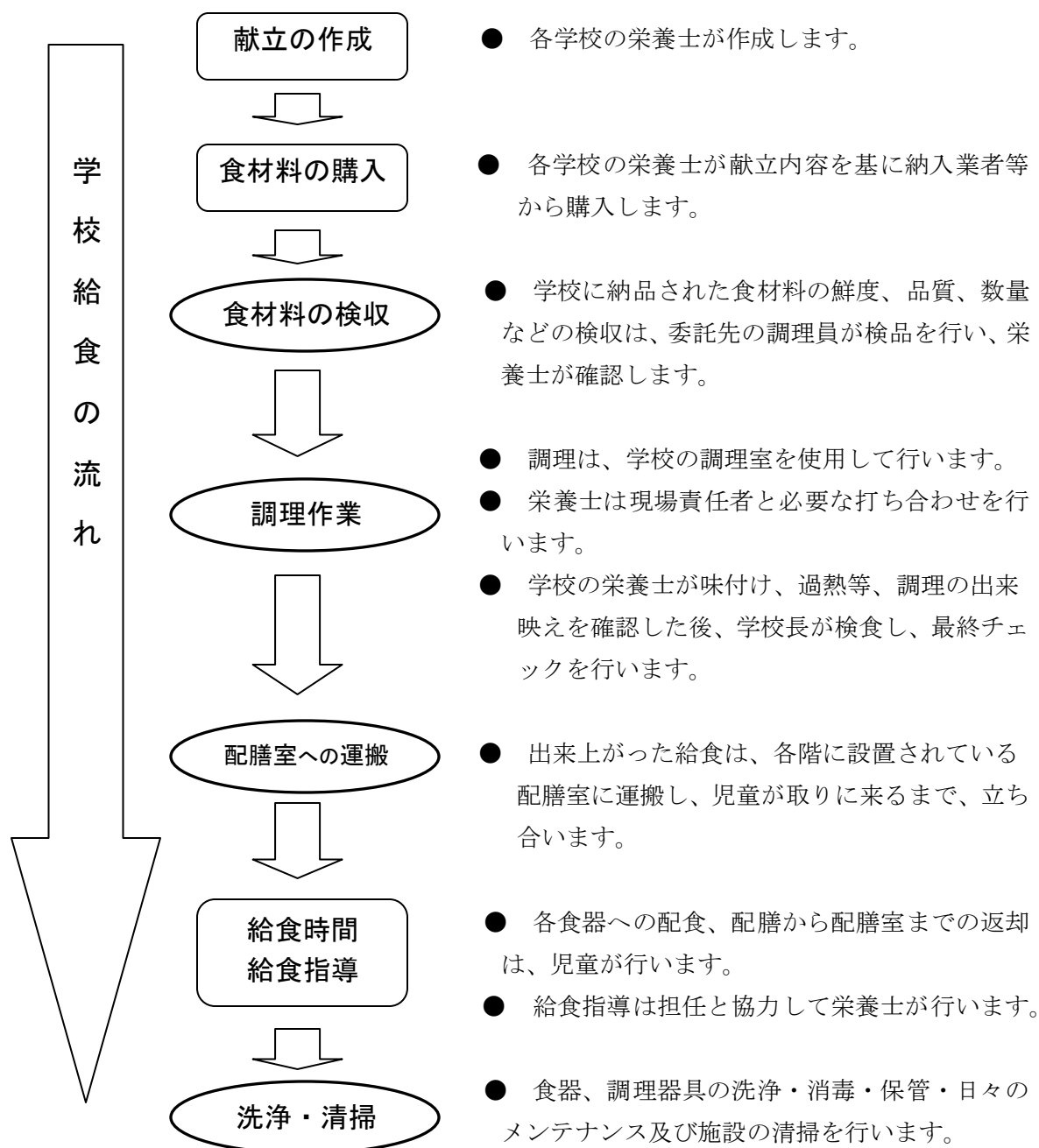
現在の給食の質を維持し、安全・安心で安定した給食の提供を継続することを前提として、給食調理業務について、給食調理員の退職による減員にあわせて、段階的に民間委託を進めていきます。

調理業務委託後も、委託先の調理員が各校で調理を行うことにより、自校方式を継続していきます。

調理業務委託後も、学校給食の実施者が教育委員会であることに変わりはありません。これまでどおり、学校給食の安全確保には万全の体制で臨み、万が一事故が発生しても、教育委員会が事業委託者としての責任をもって対応します。

○調理業務委託を取り入れた学校給食の流れ

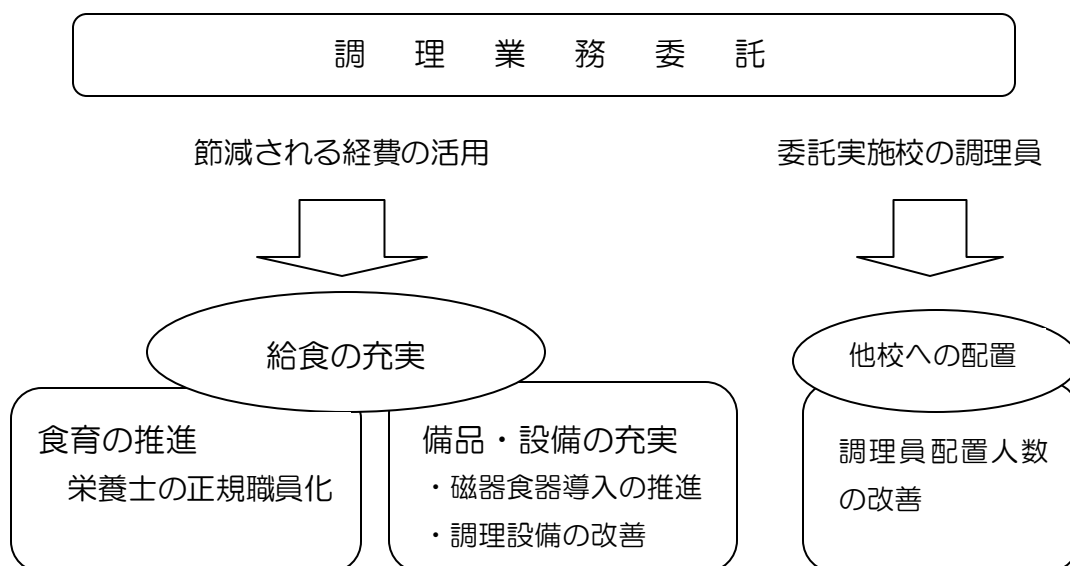
○ = 委託する部分



○給食費について

献立の作成・食材料の購入は、今までどおり栄養士が行うことから、調理業務委託により給食費（食材費）に影響を及ぼすことはありません。

○ 調理業務委託と給食の推進事項



民間委託化により節減される経費は、給食充実への活用に努めます。また、委託を実施した学校の調理員を他の直営校へ配置換えすることにより、現行の調理員配置基準に基づく配置状況を改善することが可能となります。

ア 調理業務委託化の検討の背景

(7) 事務事業の改善・見直し

小学校給食は、夏休み期間など業務のない期間があるため、学校の学期に合わせて年間190日程度の実施であり、1日の業務においても、調理作業、配膳時に業務が集中しています。また、業務内容が定型的、専門的であることから、直営で固定的に実施するよりも、民間事業者により、その専門性を活かしながら、弾力的な運営を行うことに利点があり、効率的であると考えます。

なお、調理業務委託については、小平市給食センターで実施し、業務開始から30年目になりますが、この間、中学校を対象に安全・安心で安定的な給食を提供してきた実績があります。

(イ) 調理業務委託の状況

学校給食調理業務においても、現在では民間事業者が多く参入しています。

平成22年度、東京都内においては、区では23区すべてで給食調理委託を実施しており、実施校は619校、市では9市の61校で実施しています。東京都全体で見ると680校、52.6パーセントの学校が、民間委託を実施しています。

都内区市の調理業務委託実施状況の推移

	平成12年度		平成17年度		平成22年度		22年度実施率	
	実施 団体数	学校数	実施 団体数	学校数	実施 団体数	学校数	実施 団体	学校
区	10区	157校	15区	378校	23区	619校	100.0%	72.9%
市	3市	10校	4市	26校	9市	61校	34.6%	13.7%
計	13区市	167校	19区市	404校	32区市	680校	65.3%	52.6%

このように多くの学校で、給食調理業務に民間業者が参入して実績を積んできており、学校給食の目的の達成に支障はないものと考えます。

(ウ) 調理員の定年退職への対応

「技能労務職員の給与等の見直しに向けた取り組み方針」に基づく職員配置により、調理員を退職不補充としている状況を踏まえると、今後、調理員は定年退職により人数が減少していきます。現在は、正規職員と臨時職員により給食調理を実施していますが、給食の適正、円滑な実施のためには、各学校における正規職員の割合を現在以上に減員することは困難であると考えます。

調理員の定年退職に伴う減少に合わせて、段階的に民間委託を実施することにより、今後とも給食調理の安定供給を図ることが可能です。

③ 調理業務委託化に係る課題整理

調理業務の委託化については、検討委員会で課題や提言をいただいたことから、既に調理業務の委託を実施している市への視察や聞き取り、また、関係機関への問い合わせなどを行い、それぞれの課題とその検討結果及び対応策を整理しました。

ア 安全、安心、安定的な給食サービスの提供について

(7) 調理業務委託の実態確認

調理業務委託実施校の調理現場における栄養士と調理員との調理実態や給食運営の状況等を確認した結果、学校給食調理業務に経験を積んだ責任者を配置することにより、安全、安心、安定的な給食サービスの提供が確保できることが確認できました。

また、小平市の中学校給食は、昭和57年度からセンター方式による調理業務委託を実施してきており長年の実績があります。

(イ) 安全性及び衛生管理の確保

従来どおり、教育委員会と学校が、小学校給食の実施及び衛生管理の主体として責任を持って行うことから、提供する給食への影響はありません。また、安全・衛生管理に関しては、委託実施校においても文部科学省の「学校給食衛生管理基準」により徹底できます。

(ウ) 安定した給食の提供

調理員の定年退職者の推移に合わせて段階的に調理業務を委託することにより、今後とも、安定的に給食を提供することができます。また、市が直営で給食を提供する学校においては、委託を実施した学校の調理員を配置換えすることにより、現行の調理員配置基準に基づく配置状況を改善することが可能となります。

(エ) 給食の質の維持・改善のための取り組み

給食は、毎日食べるものとして、児童に直接係ることであることから、その内容は特にきめ細かく点検していく必要があります。そのために、児童にとってよい給食が提供されているかを点検し、また、改善点について意見を伺う場を設けます。

調理業務委託を開始する学校では、事前に、保護者への説明会や試食会を行います。また、委託実施後には、保護者、学校関係者（校長又は副校長、栄養士、食育担当教諭）、教育委員会、調理業務受託業者で構成する「(仮称)給食運営委員会」を設けて、給食の質の維持、改善に努めます。

(オ) 給食のおいしさは変わらないか

委託によって調理方法が変わる、また、栄養士と調理員の連携がとれなくなり現在のおいしい給食が出せなくなるのではという意見が

ありました。

これについては、スープのだしを鶏がら、豚骨、鰹節などからつくるなど、現在行っている良い点については継続し、また、栄養士の意図することは、栄養士が受託業者の調理責任者との打ち合わせを行うことにより、調理員全員に伝え、従来どおり給食のおいしきは維持することができると思います。

また、民間への委託の場合、様々な調理現場で経験のある調理員が加入することにより、給食調理に良い効果を期待することができます。

(カ) 食物アレルギー対応について

食物アレルギーのある児童には、教育委員会から小学校長あての通知(※)により、保護者との面談を行ったうえ、校長、養護教諭、学級担任、栄養士、調理員等で協議し、除去食等の対応を行っています。アレルギー対応の献立は栄養士が作成し、指示書を調理員に提示し調理されますので、調理業務委託後も、現在と同じ対応が可能です。

※平成11年11月9日付「小学校給食におけるアレルギーへの対応について」
ほか

(キ) 利益重視による影響はないか

学校給食調理業務には、近年、経験と実績を積んだ多くの事業者が参入しています。調理業務の委託業者を選定する際には、委託料の金額のみによって決定するのではなく、事業者から給食の提供体制について提案させる方式(プロポーザル方式)により、調理業務の実績、従事させる調理員の経験年数、提供する給食の特色などを比較し、給食の安全性や質の観点から最も優れた業者を選定します。(※)

※提案事項としては、上記のほかに、学校給食に対する基本的な考え方、業務管理運営組織(責任体制)及びバックアップ、事故発生時の緊急対応、衛生管理及びその体制、従事者の管理及び教育計画、学校との交流などについて提案を求める実例があります。

イ 調理業務を請負による委託で行うことの適法性について

給食調理業務の委託については、既に実施している自治体と同様に請負契約として実施します。検討委員会において、給食調理業務の実態は労働者派遣事業にあたり、請負で行うことは違法となるのではないかと

いう意見がありました。この点について東京労働局等に問合せを行い下記のとおり整理しました。

(7) 請負契約として行うことの課題

労働者派遣事業は、派遣元事業主が自己の雇用する労働者を、派遣先の指揮命令を受けて、派遣先のために労働に従事させるものです。一方、請負は、労働の結果としての仕事の完成を目的とするもので、発注主と労働者との間に指揮命令関係がありません。

これを給食調理業務についてあてはめると、請負契約による調理業務を適法に行うためには、栄養士は現場の調理員に指示ができないことから、栄養士と調理員の連携がとれなくなるという指摘がありました。

請負業務においては、栄養士は個別の調理員に対して、直接、指揮命令することはできませんが、現場の責任者に対して、仕事（調理）の完成品の仕様についての説明を行うことにより、連携が可能です。

(4) 栄養士の意図の反映方法について

調理業務受託業者は、調理業務を行う者の中から現場の業務遂行上の責任を負うべき「業務責任者」を定めて、栄養士及び学校との連絡調整にあたらせます。栄養士は業務責任者との打ち合わせを行うことができることから、その打ち合わせに基づき業務責任者が調理員を指導することにより、栄養士の意図することが、調理に反映されることとなります。

栄養士と業務責任者の打ち合わせとしてできること（例）

調理実施前	調理献立表及び食材料を記載した指示書を提示し説明を行うこと
調理実施日の朝	調理メニュー、食数の変更、当日の調理の留意点について打ち合わせを行うこと
調理作業中	業務責任者からの質問に対応すること
調理作業後	指摘事項に対する改善を求めること

※打ち合わせについては、文書及び口頭により行うことができる。

④ 調理業務委託化の方法及びスケジュール

ア 給食調理員の減少にあわせて段階的に実施

調理業務委託を実施した場合に、その学校に勤務していた調理員は調理員定数に欠員の生じている別の学校に配置換えを行います。したがって、委託化は、定年退職等に伴う調理員の減少状況を勘案して行うこととします。

調理業務委託を行う学校は、給食室の環境、栄養士、調理員の配置計画などを総合的に勘案して選定していきます。

1年目 (平成23年度)	・委託実施校選定 ・実施校保護者への説明会
2年目 (平成24年度)	・業者選定 ・施設改修 ・委託実施(対象校1校)
3年目以降 (平成25年度～)	・委託実施校の拡大 調理員数の減少にあわせて1校から2校ずつ実施

イ 調理業務委託実施校における正規職員の栄養士の配置

調理業務委託実施校における給食業務を円滑に行うために、嘱託職員の栄養士が配置されている学校は、調理業務の委託化にあわせて正規職員による栄養士の計画的な配置に努めることにより、食育の充実もさらに推進させることができます。

ウ 給食環境の改善について

調理業務委託実施により、給食運営に係る運営経費の適正化が図られることから、委託を実施する学校については、既存の給食室を生かしながら、食器や給食設備などの給食環境の改善を計画的に行っていきます。