

学校給食調理業務のあり方について

最終報告書

平成15年3月

新宿区学校給食調理業務のあり方検討委員会

は じ め に

本区における学校給食調理業務のあり方を検討するため、平成14年4月、庁内に「学校給食調理業務のあり方検討委員会」（以下「検討委員会」という。）を設置した。

検討組織の設置にあたっては、幅広い視野からの調査及び検討が必要となることから、小学校及び中学校の校長、教頭、栄養士、調理員の代表をはじめとして、小・中学校のPTAの代表並びに区教育委員会の関係部署の代表で組織し、第1回の会議を5月14日に開催した。

検討委員会では、学校給食の質の維持及び向上を図りながら、より効率的な給食調理業務の運営が求められていることから、その一つの方策としての民間委託化について、学校給食の安全性と衛生管理が確保されることを前提に、委託する業務の内容や安全性と衛生管理、委託した場合のメリットとデメリット、給食調理方式、給食内容の充実、アレルギー児童及び生徒への対応、学校栄養士の配置、優良な民間会社の選定、学校と受託業者との連携、保護者等の声の反映などの事項について、これまで10回にわたって検討を重ねてきた。

また、すでに委託を実施している他区の学校を視察するなど、民間委託の現場の状況等についても調査を行ってきた。

このたび、本区が学校給食調理業務を委託とした場合に、学校給食の質や教育的意義を低下させずに運営するための方策等について、その考え方を取りまとめたので、ここに報告するものである。

目

次

	ページ
1 学校給食調理業務を取り巻く現状と課題について	1
2 給食調理の方式について	2
3 委託する業務の内容（範囲）について	2
4 安全性の確保と衛生管理について	4
5 給食内容の充実について	4
6 アレルギー児童及び生徒への対応について	5
7 学校栄養士の配置について	5
8 優良な民間会社の選定について	6
9 学校と受託業者との連携について	6
10 学校給食調理業務委託にかかるメリット・デメリットについて.....	7
11 保護者等の声の反映について	8
12 その他の留意事項について	8
13 おわりに	9

1 学校給食調理業務を取り巻く現状と課題について

学校給食は、食糧事情の悪化の中で、育ち盛りの児童に栄養を補給するという目的から始められ、子どもたちの健康な学校生活と体づくりの上で極めて重要な役割を果たしてきた。

本区では、昭和22年1月、小学校で用務員室の湯沸かし釜を使っての味噌汁給食から始まったが、当時のカロリーや栄養量は現在と比較すれば極めて貧しいものであった。その後、昭和35年には学校に調理員が配属され、設備や調理機器なども整備され、より充実した学校給食が提供されるようになった。

昭和31年3月に学校給食法の一部が改正され、中学校でも給食の実施が可能となったが、本区では昭和38年12月11日に牛込第一中学校でミルク給食が開始され、現在では全校で完全給食が実施されている。この間、学校給食に携わる人々の努力により、献立の充実やバランスの良い栄養の摂取やランチルームの整備、食器具類の改善など、さまざまな取り組みが進められ学校教育の一環としての学校給食が実現されてきた。

今日では、学校給食は子どもたちにとって栄養のバランスのとれた食事内容や食についての衛生管理などを体験し、また、食に関する指導の「生きた教材」として活用していくことや、望ましい食生活の形成に関する家庭教育の活性化を図る役割、さらに社会全体として欠乏しているカルシウムなどの栄養摂取を確保する機会を提供しているという機能を果たしている。

現在、本区の給食調理業務は、各小学校及び中学校、養護学校に配属された区の常勤職員と非常勤職員により、それぞれの学校の給食調理室で調理業務を行う「自校調理方式」で実施している。

調理業務に従事する職員数は、平成14年4月1日現在、常勤職員132名、非常勤職員35名で、人件費は平成13年度実績で約12億円となっている。

一方、行政改革の流れのなかで、文部省から学校給食の運営方法について、昭和60年1月、「学校給食業務の運営の合理化について」が各都道府県教育委員会あてに通知された。この中で、一定の条件のもと地域の実情等に応じた適切な方法により、運営の合理化を推進するよう方針が示された。

この文部省の方針に基づき、他区においては、既に18区が調理業務の民間委託を導入し、民間の学校給食を提供する能力や競争力を活用して、より少ない経費で学校教育の意義に即した給食を提供している。

また、平成11年の本区の区政改革プランでは、民間との役割分担を見直し、民営化、民間委託等を一層進めていくべきことが提言されており、あらゆる資源を活用して、効果的・効率的に行政サービスを提供することが、区政運営上の重要な課題となっている。

2 給食調理の方式について

学校給食調理業務を委託している各自治体の状況を見ると、各学校の給食室を利用して調理する「自校調理方式」と、調理を集中して行い各校に搬送する「給食センター方式」、近隣の小・中学校を2校まとめて1か所で調理し搬送する「親子調理方式」によるものがある。

23区においては、16区が「自校調理方式」であり、一部「給食センター方式」を導入している区と「親子調理方式」の区が1区ずつとなっている。

学校給食においては、給食のでき上がりから2時間以内に食べはじめなければならない。したがって「給食センター方式」では、本区の場合、区内の道路交通事情から各学校への搬送に相当の時間が必要であると考えられ、食中毒等の危険性が高くなることや調理されたものの温度が下がってしまい味や食感が落ちる場合が考えられる。

一方「自校調理方式」は「給食センター方式」と比較して、下記の点で利点がある。

- (1)食物アレルギーや学校行事に合わせたきめ細かな給食の提供が可能となる。
- (2)各学校に合った児童・生徒への給食指導ができる。
- (3)食中毒被害の拡大を防止できる。

このようなことから、本区における給食調理の方式は、これまでと同じように学校の給食施設・設備を使用して行う「自校調理方式」によることとする。

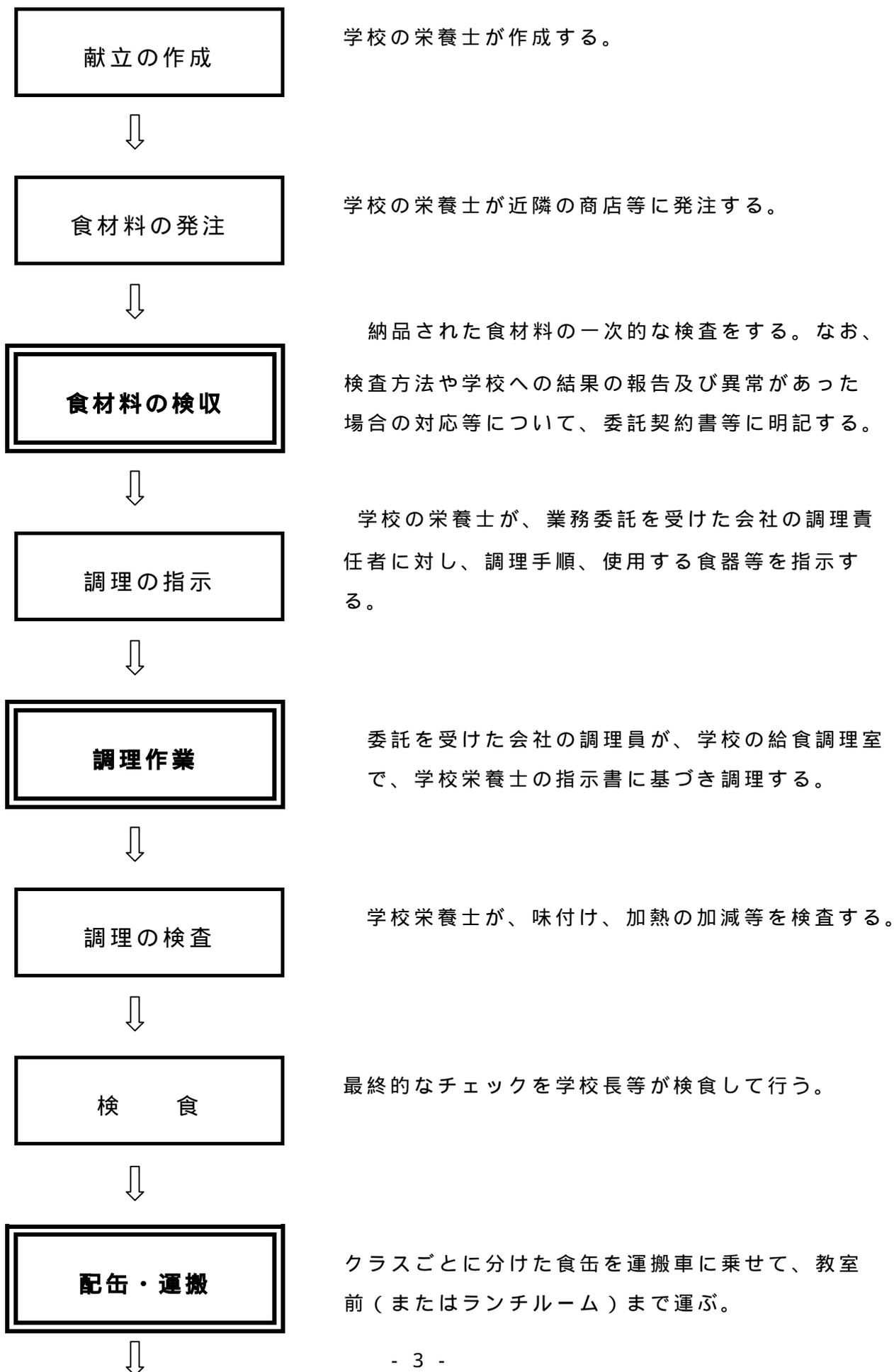
3 委託する業務の内容（範囲）について

給食調理業務のうち、献立の作成は、昭和60年1月の文部省体育局長通知により「教育委員会及び学校が責任をもって実施すべきものであり、委託の対象としないこと」とされている。また、食材料の購入についても、各学校の責任において購入すべきものであることから、委託の対象とすべきではない。

したがって、委託する業務は、調理作業、配缶作業（クラスごとに分ける作業）、運搬作業、食器具等の洗浄・消毒・保管作業、施設及び設備の清掃及び点検作業、ごみや残菜の処理作業等に限定する必要がある。

なお、委託する業務は下記の業務のうち網かけの部分となる。

【給食調理業務の流れ】



給食時間及び
給食指導

教育活動として、担任教諭や学校の栄養士などにより給食指導を行う。



洗浄作業等

食器具と給食室の設備や器具を、委託を受けた会社の調理員が洗浄消毒し、施設の清掃を行う。残菜は、水切りをして生ごみリサイクルする。



の部分の業務が委託対象となる。

4 安全性の確保と衛生管理について

学校給食では、児童・生徒の心身の発達と健康の保持・増進を図り、食事に関する正しい理解と習慣を養うことを目的としているが、まず何よりも安全性の確保と衛生管理が重要である。このようなことから、各学校ではできるだけ国産の食材料を使い、手作りの給食を提供するとともに、食中毒などが発生しないように給食調理員の衛生管理研修の実施や食品の衛生検査、調理員の細菌検査など、給食調理業務に携わる職員自らの取り組みを含めて衛生管理に努めてきているところである。これは、給食調理業務を委託するしないにかかわらず、常に最優先しなければならない。

したがって、給食調理員等の衛生管理の徹底や委託した業務が適正に行われているかの確認など、学校給食の安全性の確保及び衛生管理のために必要な項目は、給食調理業務を委託する際に作成する仕様書及び作業指示書に盛り込むとともに、教育委員会及び学校側の対応として指導やチェックを責任をもって行っていくことが必要である。

なお、夏休みなど学校の休業期間が終わり、給食提供が始まる前に行う必要のある食器具等の洗浄や消毒、給食調理室内の清掃等については、委託契約書及び委託仕様書に具体的な作業内容を示した上で契約し、衛生管理に努めていくことが必要である。

5 給食内容の充実について

学校給食を児童・生徒に提供する方法もさまざまな形態がある。平成13年度の本区の状況を調査したが、リクエスト給食は小学校、中学校とも11校が、セレクト給食は小学校で4校、バイキング給食は小学校で2校が実施している。このように、各学校では、学校栄養士が2校に1校の配置という状況の中でも、工

夫を凝らしてバイキング方式やセレクト方式、リクエスト方式を取り入れて多様な給食の提供に努力している。

このような多様な給食の提供は、提供された給食をただ漠然と食べるのではなく、「なにを」「どれだけ」「どう選んで食べる」かを学び、選ぶ喜びや楽しさを味わいながら食を選ぶ能力を育み、児童・生徒自身が食を通して健康づくりを考え実践できるようになる、いわゆる食教育に対しても効果がある。

したがって、多様な給食の提供は食教育の向上面からも、継続して実施されることが望ましいものであり、学校給食の民間委託化にあたっては、積極的に取り入れられるようにすべきである。

【説明】

1 バイキング方式

主食・主菜・副菜・デザート別にそれぞれ大皿に盛りつけておき、児童・生徒がその場で自分で適量を取り食べる方法

2 セレクト方式

主食・主菜・副菜・デザートの中の一つ又は二つを異なった形態で調理し、児童・生徒が好みのものを一つずつ選ぶ方法

3 リクエスト方式

給食メニューのアンケート調査を児童・生徒に行い、要望の多いメニューを献立に組み入れる方法

6 アレルギー児童及び生徒への対応について

近年、食物によるアレルギー反応を示す児童や生徒が多く見られるようになり、各学校でも除去食等を提供する対応をとっている。児童・生徒が安心して楽しい給食の時間が送れるように、医師の診断書をもとに、学校と保護者が情報交換を行い、確認をしながら学校給食で対応できる範囲内でアレルギー対応を行う必要がある。

また、食物アレルギーのある児童・生徒が心身ともに健康な学校生活を送ることができるよう、学校関係者等は食物アレルギーに対する正しい理解と協力を得よう努めることも必要である。

なお、各学校でアレルギー対応が異なることのないようにするため、食物アレルギーの具体的な対応に関する「手引き」を作成する必要がある。

7 学校栄養士の配置について

学校栄養士については、東京都の配置基準により現在、2校に1校の割合で各

校に配置されている。学校給食の調理業務を民間に委託した場合に、給食調理業務が円滑に運営されるためには、学校側と受託業者との連携が重要であり、その連携のパイプ役となるのが学校栄養士といえる。

学校給食が安全に提供され、かつ衛生管理を徹底するため、受託業者の請け負う役割が適正に履行されるようチェックを行うとともに調理員への指示や指導を行う上で、学校栄養士の役割は非常に重要である。

したがって、学校給食を民間に委託する場合には、委託校に学校栄養士を配置する必要がある。

なお、新たに委託を開始する学校には、資質及び能力の高い栄養士を配置する必要があることから、経験を有する常勤の学校栄養士を配置することが望ましい。

8 優良な民間会社の選定について

優良な業者を選ぶことは、学校給食の安全性の確保や衛生管理の上からも大変重要である。また、児童や生徒、保護者の方々から望まれる給食を提供するためにも、優良な業者を選ぶことが大切な要素となる。

したがって、学校及び教育委員会が求める業務内容に対して、どのように対応できるかを提示してもらい、安心して業務を任せられる業者を選ぶことのできるプロポーザル方式が、もっとも相応しい業者選定の方法であると考えられる。

なお、業者の選定にあたっては、教育委員会に業者選定委員会を設置し、より優良な業者の選定に努めることが必要であるとともに、委託実施後も学校と教育委員会が評価を行うことが必要である。

一方、より優良な業者を選定することは重要なことだが、やはり調理員個人個人の資質が、円滑な調理業務の遂行には大きくかかわってくる。したがって、委託契約にあたっては、学校給食調理業務の経験年数の条件を設けるなど、より良い調理員の確保に向けた対応をとることが望まれる。

9 学校と受託業者との連携について

給食調理業務を委託した場合、調理員が区の職員から民間会社の派遣した社員に代わることが、現在の区直営の給食調理と大きく異なる点である。したがって、学校が教育活動に基づいて計画する学校給食をどのように実施していくかについて、学校と委託会社の調理員との間で十分な打ち合わせや意思の疎通が重要となる。

給食調理業務を進めるためには、さまざまな作業項目があるが、その作業項目ごとに学校側（校長、教頭、学校栄養士等）と受託業者の役割分担及びその内容について、調理業務が適正にかつ円滑に運営できるよう、今後検討する作業指示

書や作業マニュアルの中に記述することが必要である。

10 学校給食調理業務委託にかかるメリット・デメリットについて

【メリット】

(1)経費の節減

学校給食調理業務を民間委託した場合、同一規模であっても、契約内容や契約方法、受託業者等によって差があるものの、現在の給食調理業務にかかる人件費と比較すると、経費の節減が可能である。

民間委託により節減された経費を、給食設備や食器等の学校給食運営経費及び学校栄養士の増員に充てることにより、学校給食のより一層の質的向上が期待できる。

(2)給食内容の充実

前述したバイキング給食やセレクト給食、リクエスト給食など多様な提供方法が、どの学校でも比較的容易に実施できるようになる。また、食器の使用枚数を増やしたり、スプーンと箸を併用することも容易になり、学校給食の魅力を増やすことが期待できる。

(3)きめ細かな対応

他区の実施状況から、委託実施校ではパート調理員を含めて、現行の配置人員よりゆとりのある人員配置が行われている。調理する人手が多いことは、きめ細かな対応が求められている調理作業において、望ましいことである。

【デメリット】

(1)学校と受託業者、調理員との意思疎通

民間委託の円滑な実施、安全・衛生管理の徹底等を図るためには、学校と受託業者及び調理員との綿密な意思疎通が不可欠である。

しかしながら、現行法上、学校栄養士等が調理員に対して直接、個々の指示・指導を行うことができないため、仕様書等によりチーフを通して作業の指示を行うなどの、意思疎通や連携の仕組みを作らなければならない。

(2)調理員の質の確保

直営による場合と同様、給食の質は調理員の資質・能力に大きく左右され、学校給食に精通した経験豊富な正社員の配置が不可欠である。

また、パート調理員については、業務に不慣れであったり、短期間で交代するなどの課題があり、質の確保に留意しなければならない。

(3)学校栄養士の配置による新たな人件費増

民間委託にあたっては、学校と受託業者のパイプ役となる学校栄養士の役割

がきわめて重要であるが、栄養士が配置されていない学校を委託化する場合には、新たに学校栄養士を配置する必要があり、新たな人件費の増をもたらすこととなる。

11 保護者等の声の反映について

現在、学校給食については、各学校が学校教育の一環として責任をもって児童・生徒に提供しているが、学校給食調理業務を民間委託した場合についても同様の対応が求められる。民間に委託した場合においても、学校給食が円滑に運営され提供されるとともに、さらに充実していく必要がある。学校給食調理業務の委託内容が円滑に実施されているかチェックを行い、また給食内容の充実を図っていくための方策の一つとして、保護者や学校給食に関連のある方々から意見をいただき、学校給食全般の運営に反映させていくことは、学校給食が教育の一環として位置づけられている意義からも重要である。

このようなことから、学校給食調理業務の委託化にあたっては、保護者や学校給食に関連のある方々による協議機関を学校ごとに設けるとともに、教育委員会も係わっていく必要がある。

なお、協議機関の構成や内容等の基本については、この協議機関が有効に機能するよう、教育委員会事務局で検討することが望まれる。

12 その他の留意事項について

検討委員会では、本区が学校給食調理業務を民間に委託するとした場合に考えられる課題等についての対応や望ましい方向について検討してきたが、検討委員会の中で指摘のあった以下の事項に留意する必要がある。

(1)委託にあたっては、保護者をはじめ教職員等に十分説明し、理解を得るよう努めること。

(2)委託契約にあたっては、受託業者に重大な瑕疵があり、児童及び生徒等に不都合を生じさせた場合は、教育委員会は業者との委託契約を解除することができるよう検討すること。

(3)学校ではさまざまな行事が年間を通して開催されるが、そのような行事にこれまで区の調理員が積極的に参加しかかわってきている。給食を作る職員と食べる子どもたちとの間に交流が生まれ、食に対し理解を育む機会ともなっている。

このようなことから、委託会社の調理員にもこれまでの区職員と同様な対応への協力を求めることが必要である。

(4)新宿養護学校では給食の提供に特殊性があることから、委託を導入する際には、養護学校と保護者、教育委員会が十分な検討期間を設けて適切に対応することが望ましい。

13 おわりに

本検討委員会は、平成14年4月に発足し、昨年10月には中間のまとめを行い、学校給食調理業務のあり方について調査・検討を重ねてきた。また、検討委員会には、多くの区民等が傍聴に訪れるなど、学校給食に対する関心の深さが伺えた。

これまでの検討により、学校給食調理業務を民間委託化とした場合、受託業者及び調理員との円滑な意思疎通や調理員の質の確保といった課題が存在するものの、安全性の確保と衛生管理を維持しつつ、経費の節減や給食内容の充実といった効果が期待できることが確認された。また、指摘された課題についても、他区での実施状況を踏まえ、具体的な対応策を検討したところである。

今後、学校給食の質の維持・向上を図りつつ、より効率的な調理業務の運営を実現するに当たっては、本報告書の検討内容を踏まえ進められることを期待するものである。