

1 はじめに

現在の学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事の提供はもとより、生きた教材として食育に努めるなど、教育活動の一環として重要な役割を担っています。

近年は、全国的に、食環境の充実や安全・安心な給食の提供が従来にも増して叫ばれており、また、鳥取市における市町村合併後の全市的な諸課題がある中で、よりよい学校給食の実現を目指すため、給食関係者のほか、学識経験者、公募の市民委員により調査・研究する「鳥取市学校給食検討委員会」を立ち上げ、本市の今後の学校給食のあり方や基本的な構想について検討頂き、平成19年12月、「鳥取市の学校給食の将来構想」がまとめられました。

2 基本構想の目的

「鳥取市の学校給食の将来構想」をもとに、本市の学校給食に関する「鳥取市の学校給食の基本構想」を策定します。

これは、子どもの食を取り巻く状況や、食をめぐる現代的な課題に対応し、また、本市の持続的な発展を見据えた新たな展開の可能性を踏まえて、学校、家庭、地域の連携のもとで、学校給食を通じた食育の推進を図るための方策や、安全・安心で栄養バランスに優れた学校給食を安定的かつ効率的に実施するための方策のほか、施策の実施時期を明らかにするもので、より充実した学校給食に取り組む指針となるものです。

3 基本構想の期間

この基本構想は、**向こう10年間**における、基本的な方向性と具体的な計画について示します。

この期間は、合併時の「新市まちづくり計画」の期間（平成16～26年度）、第8次鳥取市総合計画の基本構想期間（平成18～27年度）を踏まえています。

4 背景・諸情勢

(1) 本市は、平成16年11月1日に9市町村による合併を行い、現在、10の学校給食センターから約18,500食の学校給食（完全給食）を実施しています。学校給食は、それぞれの地域で特色のある取り組みや運用の違いがある中で、合併協定書には「安定的な給食の配食と効率化を図るため、段階的に地域の実情を考慮した制度に移行する」調整方針のほか、「学校給食センターなど必要な施設の整備」、学校給食施設の統合に関わる「学校給食センター整備調査・検討事業」を示した新市まちづくり計画が盛り込まれています。また、第8次鳥取市総合計画（平成18～22年度）には、地産地消の推進や特色ある学校給食の充実を図り、学校給食施設の整備や統合に向けた準備を進めることとされています。【P.15～20 参照】

(2) 平成17年6月には「食育基本法」が成立し、子どもの頃から食を育んでいくことが重要であることや、国民運動としての食育の取り組みが法制化されました。

完全給食 給食内容がパン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む。）ミルク及びおかずである給食をいう。

また、昭和29年に制定された「学校給食法」が、主要目的を従来の「栄養改善」から食の大切さや文化、栄養のバランスなどを学ぶ「食育」に転換される方針であるとの国の動きもあります。

さらに、昨今の食の安全を揺るがす事件や事故、平成19年1月に本市で発生した集団食中毒を踏まえ、地元産物を活用した顔の見える学校給食の提供など、子どもたちに安全で安心して食せる、美味しい給食の提供が求められているところです。

- (3) 平成9年4月1日に文部科学省で制定された「学校給食衛生管理の基準」は、平成17年3月31日に一部改訂があり、学校給食施設のドライシステム化の推進や、食品の適切な温度管理、二次汚染の防止（汚染作業区域と非汚染作業区域の明確な区分）など、以前より厳しい内容とされており、学校給食法の中にこの基準を盛り込むとの動きもあります。
- (4) 一方、本市では、「鳥取市外部委託等推進方針」や「鳥取市定員適正化計画」を定め、行財政改革の取り組みの一つとして、学校給食調理業務などの民間委託等を検討していくこととしています。

5 学校給食の現状

- (1) 学童期は、心と体を育む重要な期間であり、食べることと運動がとても大切な時期です。学校給食は、成長過程にある子どもたちにとって不足しがちなカルシウムや食物繊維を補うなど栄養バランスに優れているだけでなく、さまざまな食品が給食となるまでの過程を学習し、日本型食生活を身に付け、食に対する感謝の気持ちを養うなど、教育活動の一環で取り組むための「生きた教材」であり、学校給食なしに健康教育は成り立ちません。
- (2) 本市の今後の児童生徒数の推移を見ると、鳥取地域と国府地域の児童生徒数は今後ほぼ横ばいか微増の傾向があり、他の地域では減少していく傾向にあります。その一方で、学校給食センターでは経年劣化が進行してきており、文部科学省が定める衛生管理の基準に沿った対応が不十分であるところも見受けられます。

【P.21 参照】

- (3) また、全国的に、行財政改革の一つとして、学校給食調理業務における臨時職員、パート職員等の活用など人件費等の経常経費の見直しを図ることだけでなく、調理業務を民間に委託して、業務コストを抑え、かつ、その民間企業が持つノウハウを給食業務に活かすといった、学校給食業務の運営の合理化を進めている例も増えてきています。

6 学校給食の課題

- (1) 次代を担う子どもたちの将来の姿をしっかり捉え、食を取り巻く環境や学校給食に取り組む重要な意義など目指す方向をはっきりと示し、広く一般市民と共に今一度、学校給食の共通理解を深める必要があります。
- (2) 学校給食センターでは、施設、器具の整備状況、献立内容、給食費など学校給

ドライシステム 調理場内などの床面を乾いた状態に保って使用することができる仕組みの給食施設設備のこと。調理場内の湿気を低くし、害虫や細菌の繁殖を抑えたり、跳び水からの二次汚染を予防することで、食中毒の発生要因を少なくすることができる。

食運営に多少の違いが見られていますが、地域の実情を考慮した上で、全市的な学校給食のあり方について方向性を示す必要があります。

- (3) また、学校給食センターでは、設備の故障による事故や衛生管理基準不適合から生じるおそれがある事故を防止するため、施設の改善を図る、センターの統廃合を図る、或いは給食調理施設の新設を計画するといった、早期の対応を行う必要があります。
- (4) さらに、財政状況が厳しさを増す中で、将来にわたる効率的かつ安定的な給食運営と、よりよい学校給食の実現のための民間の専門的な技術やコスト意識の導入について、基本的な方向性を示す必要があります。【P.22 参照】

7 基本構想の構成

学校給食を取り巻く背景や諸情勢、本市の現状や課題を踏まえて、次の観点で、基本構想を構成します。

各項目では、基本的な方向性のほか、現状、諸情勢・背景・経過、課題、具体的な計画、施策の時期を示しています。

- | |
|--|
| <p>(1) 学校給食の目指す方向について
学校給食の意義役割と食育の充実
献立内容
学校給食センターのあり方</p> <p>(2) 学校給食センター施設の統廃合について</p> <p>(3) 調理業務等における民間委託について</p> |
|--|

8 基本構想

(1) 学校給食の目指す方向について

学校給食の意義役割と食育の充実

<p>基本的な方向性</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・学童期における「食育」は、食を通して健やかな心身と豊かな人間性を育むことを目的とした「知育」「徳育」「体育」の基礎となるべきものであり、学童期はそれらに取り組む重要な時期ととらえて、学校給食は食に関する効果的な指導に資するものとして、学校、家庭、地域の連携のもとで、その取り組みに最大限寄与する。 ・食の安全を第一にとらえて、子どもたちが安心して美味しく食べられ、保護者、学校からも信頼のおける学校給食を目指す。 ・地産地消を推進し、地域の特性を活かしながら、生きた教材である学校給食の管理と、それを活用した食に関する指導を一体のものとして展開できる体制と施設を目指す。 	
<p>現 状</p>	<p>鳥取地域（3センター）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大量調理を行う必要から、地産地消率は低く、地元生産者との連携は弱い。 ・調理量や作業工程から、献立内容や、配食までの時間の制約を受けがちである。 ・現行施設は焼き物器や蒸し器がなく、献立内容の幅を出しにくい。 ・施設内の大部分を見学できるなど、給食を作る過程がよく見てとれる。 ・学校栄養職員1人当たりの学校数、児童生徒数が多く、食の指導時間数を確保しにくい。 	<p>新市域（7センター）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小規模センターを活かし、地域と密着した地産地消に取り組みやすい。 ・老朽化が進行しているセンターもあるが、現行施設で献立内容の幅が保たれている。 ・一部地域では給食センターに併設してランチルームがある。 ・学校栄養職員1人当たりの学校数、児童生徒数が少なく、食の指導時間数を確保しやすい。
<p>諸情勢 背景・経過</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・平成17年6月「食育基本法」が成立し、国民一人一人が「食」について改めて意識を高め、自然の恩恵や「食」に関わる人々の様々な活動への感謝の念や理解を深めつつ、「食」に関して信頼できる情報に基づく適切な判断を行う能力を身に付けることによって、心身の健康を増進する健全な食生活を実践するために、今こそ、家庭、学校、保育所、地域等を中心に、国民運動として、食育の推進に取り組んでいくことが、我々に課せられている課題とされた。 ・昭和29年に制定された「学校給食法」が、主要目的を従来の「栄養改善」から食の大切さや文化、栄養のバランスなどを学ぶ「食育」に転換される方針であるとの国の動きがある。 	

	<ul style="list-style-type: none"> ・食の安全と、安心して食べられる学校給食への関心は非常に高い。 ・学校における食育の推進の中核的な役割を果たす栄養教諭制度の取り組み（配置）が始まっている。（鳥取県(平成19年8月～)：中部2名、西部1名) 	
課 題	<ul style="list-style-type: none"> ・食育の充実・強化は、学校、家庭、地域の連携のもとで、時間を要する国民的な課題である。 ・栄養のバランスのとれた安全でおいしい学校給食の安定的な提供と、家庭との連携による食育環境を整える必要がある。（第8次鳥取市総合計画）【P.15 参照】 ・食の安全確保や新鮮な旬の食材の提供、地元産業の活性化、地域の生産者による支えや食に対する感謝の気持ちを育むためにも、「地産地消」をより一層推進する必要がある。 	
具体的な計画		施策の時期
<ul style="list-style-type: none"> ・給食指導を効果的に行うため、各学校の教育目標、児童生徒の実態、地域の特性を考慮して、食に関する指導目標や各学年の発達段階に応じた食指導などが計画的かつ円滑に実施される指導体制を確立する。 【学校・学校給食センター】 		
<ul style="list-style-type: none"> ・学校、学校給食センター、保護者、生産者、生産団体などと連携して地産地消を強力に推進し、共通理解を深め、諸課題の解決に向けた検討・協議を行う連絡会議等を設ける。【学校給食センター】 	<p>連絡会議等による情報交換の場を積極的に設け、平成27年度には地元産食材使用率50%(全市)を目指す。(H18:43.6%)</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ・児童生徒、保護者、教職員等を対象としたアンケートなどを定期的実施し、また、市民参加の試食会を開催するなど、学校給食の充実と啓発に努める。 【教育委員会、学校給食センター】 		
<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食ホームページの内容を充実させ、学校や家庭での食育の強化を図る。【教育委員会】 		
<ul style="list-style-type: none"> ・本市においても、栄養教諭の配置がなされるよう環境整備を行う。【教育委員会】 	<p>学校給食法の改正を踏まえながら、学校における体制整備などを推進する。</p>	

献立内容

<p>基本的な方向性</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・本市の学校給食は、「学校給食 食の指導計画・献立作成計画」に準じて統一的な献立となるよう整合を図る。ただし、地元産食材の活用や物資調達日に配慮し、実施曜日などの調整を図る。 ・「学校給食 食の指導計画・献立作成計画」は、学校、生産者などの意見も反映して、定期的に見直しを行う。 ・給食費単価内訳に違いがあることに合理性がある事項を除いて、食材経費については早期に統一化を図る。 						
<p>現 状</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・「鳥取市学校給食年間献立作成計画」(鳥取地域・新市域)に準じて、統一的な献立となるようにしている。 ・米飯給食の取り組みは、次のとおり違いがある。 <ul style="list-style-type: none"> 週4回 鳥取地域、用瀬 週3.5回 気高(週3回+月2回) 週3回 国府、河原、佐治、鹿野、青谷 ・同じ献立内容であっても、センター施設内の設備状況により、調理対応に違いがある。(蒸し器、焼き物器のない鳥取地域は、回転釜を使用したボイル対応を行っている。) ・新市域7センターでは、青果物などできるだけ地元産の食材を活用した献立となるよう、センター単位で物資発注している。また、施設状況、地産物品の活用、伝統的な食事などの取り組みから、独自性が生きている。 ・上記内容のほか、米飯の委託炊飯対応の違いや、給食費の運営上の違い(調理業務における消耗品費、消毒液の経費等)から、給食費単価に違いが見られる。 						
<p>諸情勢 背景・経過</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・以前、パン給食から米飯給食に替わったとき、パン業者が炊飯施設を設けて炊飯を受託して対応してきている。 ・鳥取地域の米飯給食の回数増(週3回 週4回)は、米消費拡大の補助金支援もあって保護者負担増は抑えられている。 						
<p>課 題</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・献立内容について、市としての整合を図る必要がある。 ・給食費の運営上の違いから給食費単価に違いが見られることは望ましいことではなく、見直しが必要な部分がある。 						
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:60%; text-align: center;">具体的な計画</th> <th style="width:40%; text-align: center;">施策の時期</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="194 1621 1034 1715"> <ul style="list-style-type: none"> ・米飯給食は、学校現場での日本型食生活の教育・普及ととらえて、できるだけ早期に週4回へ統一を図る。 </td> <td data-bbox="1034 1621 1396 1715"> <p>平成20年度からの統一を図る。</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="194 1715 1034 1807"> <ul style="list-style-type: none"> ・給食費の運営に関わる会計においては、統一的な考え方による運用が行われるよう早期に調整を図る。 </td> <td data-bbox="1034 1715 1396 1807"> <p>平成20年度から調整する。</p> </td> </tr> </tbody> </table>		具体的な計画	施策の時期	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯給食は、学校現場での日本型食生活の教育・普及ととらえて、できるだけ早期に週4回へ統一を図る。 	<p>平成20年度からの統一を図る。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・給食費の運営に関わる会計においては、統一的な考え方による運用が行われるよう早期に調整を図る。 	<p>平成20年度から調整する。</p>
具体的な計画	施策の時期						
<ul style="list-style-type: none"> ・米飯給食は、学校現場での日本型食生活の教育・普及ととらえて、できるだけ早期に週4回へ統一を図る。 	<p>平成20年度からの統一を図る。</p>						
<ul style="list-style-type: none"> ・給食費の運営に関わる会計においては、統一的な考え方による運用が行われるよう早期に調整を図る。 	<p>平成20年度から調整する。</p>						

学校給食センターのあり方

<p>基本的な方向性</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食センターの築後の年数（老朽化の度合い）、衛生管理の基準への対応状況と今後の改善整備の見込み、施設投資経過、1食当たりの給食実施に要する経費、センター化に伴う学校改築等の整備経費、配送に要する距離・時間、児童生徒数の傾向等を総合的に考慮して、学校給食センターの統廃合を検討する。 【P.21、23～24 参照】 ・新センターを設置するときは、文部科学省の定める衛生管理の基準に沿い、地域性を加味して給食実施に最も適した規模・コストのものを設置するよう検討する。 ・新センターを設置するときは、食育の充実、衛生管理、作業工程、動線、職員の健康管理、アレルギー症例に応じた細かな対応の可否などを総合的に検討する。 	
<p>鳥取市の現状</p>	<p>鳥取地域（3センター）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・3センターともに築後約20年経過し、平成9年からはウエット施設をドライ運用しているが、文部科学省の定める衛生管理の基準に施設改善が追いついていない点がある。 ・空調設備がなく（設置には多大な経費を必要とする。）夏期、冬期のセンター内の温度・湿度管理と、職員の健康管理に注意しなければならない。 	<p>新市域（7センター）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・国府、河原、気高、鹿野、青谷は、ドライシステムを取り入れ、文部科学省の定める衛生管理の基準に沿うよう対応しているが、用瀬・佐治は、ウエット施設をドライ運用しており、同基準に施設改善が追いついていない点がある。
<p>諸情勢 背景・経過</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・文部科学省の定める衛生管理の基準に適合し、鳥取保健所などからの衛生指導に沿って施設改築や修繕等を行っていくには、各センターの状況に応じて多大な経費を必要としている。 ・鳥取地域と国府地域の児童生徒数は今後ほぼ横ばいか微増の傾向、河原・用瀬・佐治地域と気高・鹿野・青谷地域の児童生徒数は減少していく傾向にある。 ・アレルギー症例に応じた個別対応への要望に対しては、学校給食の安全確保の観点から、センターでの対応は行ってきていない。 	
<p>課 題</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・汚染区域と非汚染区域の区分、ドライシステム又はドライ運用、調理から喫食までは2時間以内、調理室内の適切な温度・湿度管理と調理物の保冷・保温など、文部科学省の定める衛生管理の基準に沿った給食の実施に努めなければならない。 ・同基準に沿うような施設改善を行っていくには、老朽化した施設などそれぞれに多大な経費を必要とし、コスト削減が課題である。 	

	<ul style="list-style-type: none"> ・新センターを設置する場合は、衛生管理の基準に沿うこと、食育の充実、地域特性や児童生徒の推移などを総合的に検討する必要がある。
具体的な計画	施行の時期
<ul style="list-style-type: none"> ・鳥取地域： 各センターでは新たに受配校を増やせる余地がほとんどなく、第一・第二センターの所管校では、今後、児童生徒数（クラス数）が増加する傾向にあり、現センターでは配食対応が困難となることが想定されるため、現センターに加えて、鳥取南～鳥取東の地域への新たなセンター建設について検討する。【P.25 参照】 	<p>学校給食センターの受配校の見直しを行いながら、3センターの施設老朽化が同時期となることや、合併特例債の活用可能な期間を踏まえて検討する。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・鳥取南地域： 今後の児童生徒の減少傾向、1食当たりの給食実施経費が割高であること、用瀬センター及び佐治センターを衛生管理の基準に沿った施設改善するには多大な経費を要することから、用瀬地域、佐治地域については、施設老朽化の度合いにより、用瀬、佐治の順に、段階的に河原センターに統合する。 	<p>対象地域の理解を得ながら、早期の統廃合を目指す。</p>

合併特例債 合併した市町村が、まちづくり推進のために「新市まちづくり計画」などに基づいて実施する事業や基金の積立に要する経費について、合併年度及びこれに続く10カ年度に限り、その財源として借り入れることができる地方債のこと。

合併特例債によって充当できるのは、対象事業費の概ね95%で、更にその元利償還金の70%が国からの普通交付税によって措置されます。

(2) 学校給食センター施設の統廃合について

具体的な計画		施行の時期
鳥取 (3センター)	各センターでは新たに受配校を増やせる余地がほとんどなく、第一・第二センターの所管校では、今後、児童生徒数(クラス数)が増加する傾向にあり、現施設では配食対応が困難となることが想定されるため、現施設に加えて、鳥取南～鳥取東の地域への新たなセンター建設について検討する。 【P.25 参照】	学校給食センターの受配校の見直しを行いながら、3センターの施設老朽化が同時期となることや、合併特例債の活用可能な期間を踏まえて検討する。
国府 (福部) (1センター)	センターでは新たに受配校を増やせる余地がほとんどないため、当面は、現行の施設規模で運営実施する。	
河原 用瀬 佐治 (3センター)	今後の児童生徒の減少傾向、1食当たりの給食実施経費が割高であること、用瀬センター及び佐治センターを衛生管理の基準に沿った施設改善するには多大な経費を要することから、用瀬地域、佐治地域については、施設老朽化の度合いにより、用瀬、佐治の順に、段階的に河原センターに統合する。	対象地域の理解を得ながら、早期の統廃合を目指す。
気高 鹿野 青谷 (3センター)	各センターでは新たに受配校を増やせる余地がほとんどなく、3センターに併設したランチルームの活用もあり、当面現行のセンターを継続し、今後、各センターの老朽化、児童生徒数の減少傾向、配送に要する距離・時間、食育の充実度合などを考慮して、施設統廃合を検討する。	
背 景	<ul style="list-style-type: none"> ・合併協定書(H16.11.1)の「新市まちづくり計画」において、学校給食センター整備調査・検討事業として、平成16年度から平成21年度の間、用瀬町及び佐治町での検討を進めることが示されている。 【P.15 参照】 ・「鳥取市定員適正化計画(平成18年度～平成22年度)」において、5年間で職員数を8.4%削減することとされており、給食調理業務などの調理員は、新規採用は行わない、又は、民間委託等を推進していくことが示されている。 	
備 考	<ul style="list-style-type: none"> ・センター施設の統廃合を検討するに当たっては、小・中学校区の再編等の検討状況を考慮する必要がある。 	

<河原・用瀬・佐治学校給食センターの統廃合について>

具体的な計画		施行の時期		
用瀬地域、佐治地域については、施設老朽化の度合いにより、用瀬、佐治の順に、段階的に河原センターに統合する。【P.26 参照】		平成20年度以降早期の統廃合を目指す。		
理由		<ul style="list-style-type: none"> ・用瀬センター及び佐治センターは、施設の老朽化が進んでおり、衛生管理の基準に適合しておらず、施設改善を行うには多大な経費を要する。 ・用瀬地域、佐治地域では、1食当たりの給食実施経費が高い。 ・今後、児童生徒の減少傾向が続くものと考えられる。 ・少人数でのセンター運営は、人的な緊急対応のリスクが大きい。 		
現状	区分	河原センター	用瀬センター	佐治センター
	設置	平成9年	昭和45年設置 昭和55年増設	昭和58年
	対象校	4校1園	2校	2校
		河原第一小 西郷小 散岐小 河原中 河原幼	用瀬小 用瀬中	佐治小 佐治中
	食数	791食(H19)	311食(H19)	197食(H19)
	システム運用	ドライシステム ドライ運用	ウエットシステム ドライ運用	ウエットシステム ドライ運用
	職員	所長1	所長(兼務)1	所長(兼務)1
		栄養士1	栄養士1	栄養士1
		調理員7 (内臨時代替1、臨時3)	調理員3 (内臨時1)	調理員2 (内臨時0)
		米飯パート2	米飯パート1	米飯パート1
		運転手1(内パート1)	運転手1(内パート1)	-
	調理	直営	直営	直営
	配送	パート雇用	パート雇用	委託
献立(週)	米飯3 パン2	米飯4 パン1	米飯3 パン2	
給食費単価	小 268円 中 298円	小 254円 中 300円	小 265円 中 300円	
	地産地消率	68.1%(H18)	68.6%(H18)	53.0%(H18)
課題		<p>【全体】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・文部科学省の定める衛生管理の基準に沿った給食の実施に努めなければならない。 ・同基準に沿うような施設改善を行っていくには、老朽化した施設などそれぞれに多大な経費を必要としているほか、1食当たりの給食実施経費が高いため、コスト削減が課題である。 <p>【用瀬】【佐治】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・用瀬小・中学校、佐治小・中学校に現在配食しているコンテナ形状、配送車への積載の状況、往復運搬回数と配送時間な 		

	<p>どを調整し、学校運営に支障が出ないようにしていく必要がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・用瀬地域及び佐治地域における地産地消の繋がりを、河原センターへも引き継いでいくことが大切である。 ・米飯回数など献立内容を統合する必要がある。 ・学校、保護者などの理解が得られる給食運営を行うこと。 <p>【河原】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・配送から喫食までの時間を考慮した配送、配送と調理工程との組み合わせなどを踏まえて、給食調理と学校運営に支障を生じない給食運営を行う。 ・食数、受配校数が増加しても、施設規模に見合う衛生管理が整った給食の運営を行う。 ・河原、用瀬、佐治の産物を活用し、地産地消に優れた、安全で安心して食せるおいしい給食を、安定的に供給する。 ・用瀬地域、佐治地域の学校、保護者などの理解が得られる給食運営を行うこと。
<p>臨時的経費</p>	<p>【河原学校給食センター 用瀬分統合に係る臨時的経費】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・用瀬小学校 配膳室の整備 配送用コンテナ、米飯入れ等の購入 ・用瀬中学校 配送車荷受け用スロープ改修 配送用コンテナ、米飯入れ等の購入 ・用瀬センター 備品等撤去・移設 ・河原センター 熱風消毒保管庫（食器・食缶等）の増設 配送車両の改修
<p>メリット</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・用瀬地域、佐治地域においては、現在よりも衛生管理の体制が整った施設からの配食となり、安全・安心感を高められる。 ・河原地域に加えて、用瀬地域、佐治地域の地産食材を活用した献立が可能となり、給食内容は充実する。 ・職員コスト、施設維持管理コストの低減が図れる。 ・少人数センターでの人的な緊急対応リスクを小さくできる。
<p>デメリット (解消方法)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・用瀬小・用瀬中学校、佐治小・中学校への配食時間と回収時間が早まる。 〔解消方法〕 調理時間と配食工程により学校運営に支障がないように調整を図るほか、二重食缶等により、温かい給食提供に努める。 ・用瀬小学校ではセンターが併設されているため、学校給食への親近感が薄れる。 〔解消方法〕 現在の食育活動に加えて、学校、家庭、地域が一体となった食育活動を充実・強化する。

(3) 調理業務等における民間委託について

学校給食業務において、食育を充実し、食の安全・安心を保つ必要がある業務（献立の作成、食材の調達、調理の指示、調理物の検査、給食時間や給食指導等）については、教育委員会が直接実施し、民間への委託は行いません。

民間委託を検討する部分は、教育委員会が直接実施する業務を除いた、調理作業、配缶作業、洗浄・消毒作業などの業務であり、これらの業務を民間へ委託する場合でも、教育委員会の指導・監督のもとで実施いたします。【P.28～30 参照】

基本的な方向性		<ul style="list-style-type: none"> ・民間委託する目的、委託内容、効果について、保護者をはじめとする市民の理解を得ながら、調理業務の民間委託を推進する。 ・今後の社会の動向や市民の意向等に注視し、学校給食の将来構想を踏まえながら業務のあり方を不断に調査研究して、民間委託のあり方を検討する。 	
現 状	地 域	鳥取地域（3センター）	新市域（7センター）
	米 飯	(財)鳥取県学校給食会へ委託	直営（自炊） （青谷のみ県給食会へ委託）
	パ ン	(財)鳥取県学校給食会へ委託	(財)鳥取県学校給食会へ委託
	おかず	(財)鳥取市学校給食会へ委託	直営
	食器洗浄	(財)鳥取市学校給食会へ委託	直営
	配送回収	民間委託	民間委託（国府、佐治） 直営（河原、用瀬、気高、鹿野、青谷）
鳥取市学校給食センター 現状・今後の食数の見通し【P.21 参照】			
現 状		<ul style="list-style-type: none"> ・直営施設（新市域7センター）では、一定額賃金の臨時的職員に比して、正職調理員の給与額は年々増加していくため、人件費等の経常経費の見直しを図る必要から、臨時職員、パート職員等の活用を図るなど対応している。【P.27 参照】 ・退職者不補充により臨時職員が増加すると、給食管理や衛生管理、労務管理に関する業務責任が、少人数化する正職員に集中していく。【P.24 参照】 ・鳥取地域における調理業務は、随意契約により(財)鳥取市学校給食会へ委託して実施している。 	
諸 情 勢 背景・経過		<ul style="list-style-type: none"> ・「鳥取市外部委託等推進方針」(平成19年1月) 全ての事務事業について、行政が担うべきサービスであるかどうか、行政の関与の妥当性を検証する。 ・「鳥取市定員適正化計画（平成18年度～平成22年度）」 5年間で職員数を8.4%削減する。給食調理業務などの調理員は、退職者不補充、又は、民間委託等を推進していく。 ・学校給食調理業務の外部委託の状況 （文部科学省：学校給食実施状況調査） H13：11.5% H15：15.2% H17：19.8% 	
目 的		<ul style="list-style-type: none"> ・健康教育の一環として学校給食をとらえ、また、学童期は食育に取り組む重要な時期をとらえて、民間等の専門的な知識・技術の活用や業務効率を向上させるなど、より充実した学校給食 	

	<p>の提供を推進する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食の安全を第一にとらえて、子どもたちが安心して美味しく食べられ、学校、保護者、地域から信頼のおける、よりよい給食提供を推進する。 ・本市の今後の財政見通しをとらえて、学校給食の提供に係る経費の削減を図る。 ・アレルギー症例に応じた対応など、将来的にわたってきめ細かな給食提供の可否などを継続して検討する。 	
留意事項	<p>現在、本市が設置・管理している学校給食センターの施設・器具等を活用して、副食（おかず）と米飯の調理業務における民間委託を検討する。</p> <p>この際、随意契約ではなく、公募型による価格と質の両面で優れた業者の選定を行うことを含めて検討する。</p> <p>また、米飯の炊飯・配缶については、現在、委託炊飯を実施している鳥取・青谷地域を除いて、直営実施の学校給食センターの施設・器具等を活用した調理業務の民間委託を検討する。</p> <p>なお、配送・回収業務については、調理業務と同一の業者へ民間委託することは可能であり、実施の段階で、安定的な配送と効率性などを考慮して、同一業者への委託について検討するものとする。【P.28～30 参照】</p>	
課題	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食の目的を踏まえ、現在と同等以上の安全でおいしい給食を安定的に提供することが重要である。 ・調理員の調理技術や、衛生管理能力の水準の確保が大切である。 ・学校、保護者、地域をはじめとする市民の理解を得ながら、よりよい給食を安定的に提供する形を築くことが大切である。 	
具体的な計画		施行の時期
<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食センター施設の整備状況（衛生管理基準への対応状況）、施設・器具・備品等の整備計画の状況等を勘案の上で、民間委託実施の効果を検証する必要があることや、調理員（正職）が減員となる予定を踏まえながら、民間委託を推進していく。 ・業者の選定に当たっては、経費削減効果だけを捉えるのではなく、学校給食の趣旨を十分理解し、円滑な実施に協力する者であることを確認した上で、選定を行う。 		<p>平成21年度以降、一部地域において民間委託の実施とその検証を行う。</p> <p>その後の調理員（正職）の減員状況を踏まえ、民間委託の効果等を検証した上で、新たな地域へ導入する。</p>
備考	<p>【P.31～37 参照】</p> <p>学校給食調理業務委託に係る業務一覧 学校給食調理業務における経費負担区分 民間委託の事例 良かった点と今後の課題 学校給食民間委託の実施状況 民間委託による委託費の試算 (財)鳥取市学校給食会の事業概要</p>	