

学校給食調理業務の民間委託の検討

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。

この際、鳥取地域では競争原理に基づいて業者選定を行うことを含めて検討する。

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。

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。

学校給食の提供に係る業務別に、民間委託を検討するの可否かを整理すると、次のとおりとなる。（の部分が、民間委託を検討する部分である。）

1 献立作成

→ 民間委託しません

学校栄養職員等が作成した原案を基に、市教育委員会が決定します。
鳥取地域（3センター）では、給食主任、調理員代表、保護者代表による献立委員会で検討を行った上で決定しており、その手順を踏襲したいと考えます。

新市域においては、鳥取地域と同様の手順がないため、これに準じて、給食主任、保護者代表の意見を反映できる手順の導入について検討します。

2 食材の調達

→ 民間委託しません

鳥取地域においては(財)鳥取市学校給食会が、新市域においては各給食センター所長が、入札、契約等の調達事務を行っていますが、その業務全般は、献立作成と密接な関連があるだけでなく、栄養管理、食の安全など、食の提供に関する重要なことであるため、教育委員会の指導監督のもとに行ってまいります。

3 食材の検収

→ 民間委託を検討します

各学校給食センターへ納品された食材料の一次的な検査を行います。
学校栄養職員による指揮監督のもと、調理員が発注書に基づいて食材を点検・確認し、業者から受け取ります。

（鳥取地域は、(財)鳥取市学校給食会へ委託実施しています。）

4 調理の指示

→ 民間委託しません

学校栄養職員による作業指示書により、調理員に対して指示を行います

す。

5 調理作業

→ 民間委託を検討します(既実施を含む)

学校栄養職員による作業指示書に基づき、調理をします。

(鳥取地域は、(財)鳥取市学校給食会へ委託実施しています。)

6 調理物の検査

→ 民間委託しません

学校栄養職員(又は所長)により、調理物の出来栄えや味付け、異物等がないことを確認します。

7 配缶

→ 民間委託を検討します(既実施を含む)

調理員が、学校、学校ごとに、食缶に分けます。

(鳥取地域は、(財)鳥取市学校給食会へ委託実施しています。)

8 配送

→ 民間委託を検討します(既実施を含む)

学校給食センターから、各学校等まで給食を配送します。

(鳥取地域及び国府センター分は因伯通運(株)へ、佐治センター分は(株)さじ式拾壺へ委託実施しています。)

9 給食時間・給食指導

→ 民間委託しません

教育活動の一環として、担任の教諭による指導や、学校栄養職員による食の指導を行います。

10 回収

→ 民間委託を検討します(既実施を含む)

学校等から学校給食センターまで、食器等を回収します。

(鳥取地域及び国府センター分は因伯通運(株)へ、佐治センター分は(株)さじ式拾壺へ委託実施しています。)

11 洗浄・消毒・保管

→ 民間委託を検討します(既実施を含む)

調理員が、食器、食缶を洗浄し、保管庫による消毒・保管を行います。

(鳥取地域は、(財)鳥取市学校給食会へ委託実施しています。)

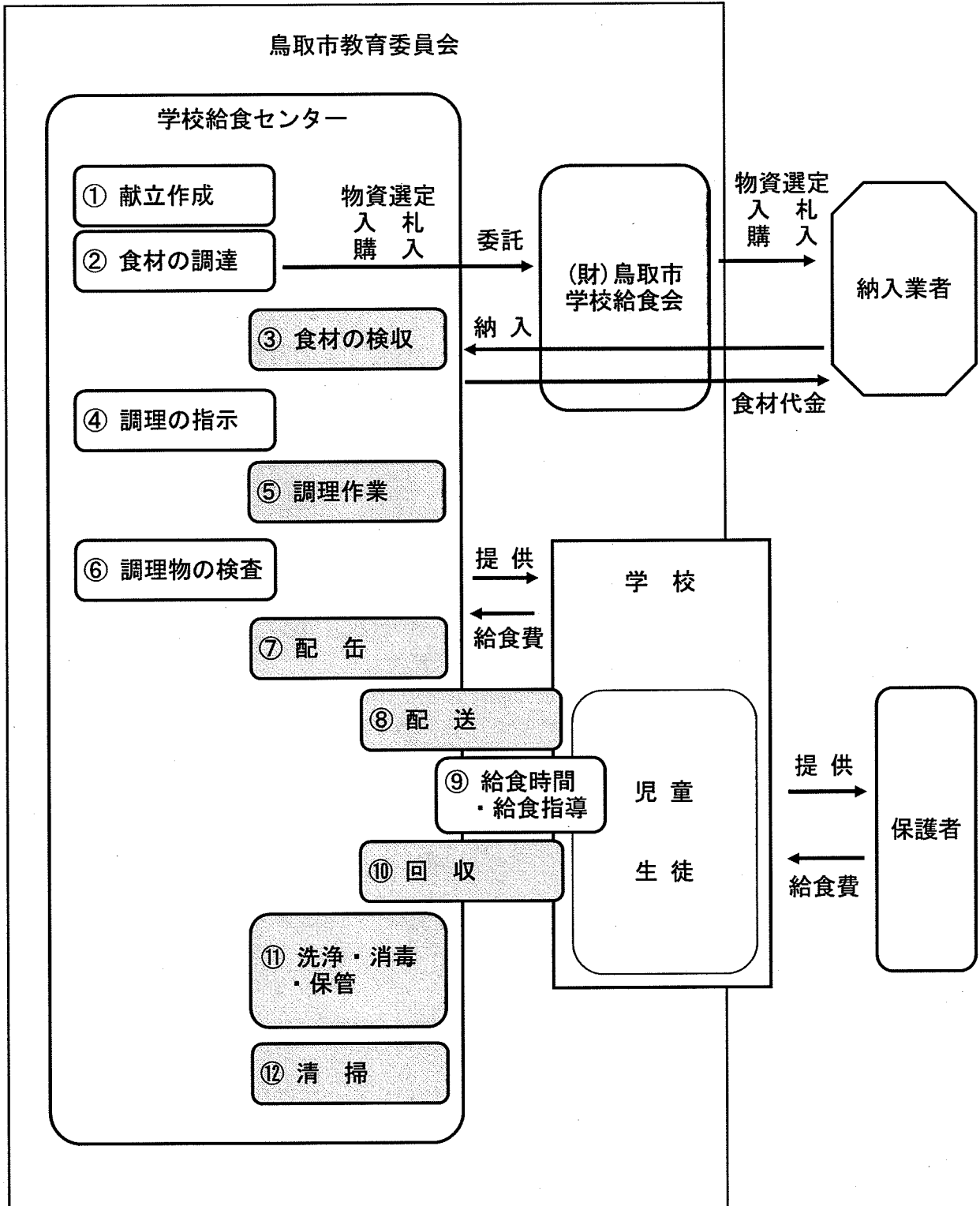
12 清掃

→ 民間委託を検討します(既実施を含む)

調理員が、給食センター調理場内(調理器具等を含む)の清掃を行います。

(鳥取地域は、(財)鳥取市学校給食会へ委託実施しています。)

学校給食の業務フロー



学校給食調理業務委託に係る業務一覧

学校給食の調理業務を民間委託している事例をもとに、業務区分と内容別に、市と受託業者における役割分担例をお示します。

区分	業務内容	市	受託業者
給食管理	学校給食の実施(総括)	○	
	学校給食運営の総括	○	
	市教育委員会との連絡・調整	○	
	担当校との連絡・調整	○	
	学校給食センター運営委員会の運営	○	
	学校保健会への出席等	○	
	検食の実施・評価	○	
	食数の管理、受領券の発行	○	
	給食実施に関わる文書等の管理、確認、保管	○	
	上記以外の給食関係の伝票整理、報告書の作成、保管	○	
施設管理	給食施設、主要な設備の設置・改修・保守点検	○	
	給食施設、主要な設備の清掃及び点検	○	
	その他の設備(調理器具、食缶、食器等)の管理	○	
	調理器具、食缶、食器等の確認	○	
栄養指導 食育活動	献立予定表の作成、実施	○	
	献立予定表に基づく各種指示の確認・実施	○	
	食の指導	○	
食材管理	給食交流会等への参加指示の確認・実施	○	
	食材の選定	○	
	食材の購入(契約)	○	
	食材の点検・検収 → 指示の確認・実施	○	
	食材の保管、移動、在庫管理	○	
	食材の出納事務	○	
	作業仕様書(作業工程表・作業動線図等)の作成	○	
調理作業	作業仕様書(作業工程表・作業動線図等)の確認	○	
	作業計画書及び調理業務完了確認書の作成	○	
	作業実施状況(調理業務完了確認書等)の確認	○	
	調理業務	○	
	配缶業務	○	
	食器、食缶、調理機器の洗浄消毒業務	○	
	輸送用コンテナの洗浄消毒業務	○	
管理点検記録(日常点検表等)の作成	○		
管理点検記録(日常点検表等)の確認	○		

区分	業務内容	市	受託業者
労務管理	勤務表の作成		○
	調理従事者の福利厚生		○
	業務分担・職員配置表の作成		○
	業務分担・職員配置表の確認	○	
	緊急対応を要する場合の指示	○	
保存食	保存食の採取		○
	保存食の確認	○	
残さい等	残さい及び廃棄物の処理(敷地内指定場所まで)	○	
	残量の計算		○
	廃油処理の実施		○
衛生管理	衛生管理の遵守事項の作成	○	
	個人別健康管理表の作成		○
	個人別健康管理表の確認	○	
	食材、調理、配缶における衛生管理		○
	施設・設備(調理器具・食器等)の清掃等の衛生管理		○
	衣服・作業着・作業靴の衛生状況等の確認		○
	納入業者等の衛生状況等の確認	○	
	衛生管理表等の作成		○
	衛生管理表等の点検・確認	○	
	細菌検査(検便)の定期的な実施		○
細菌検査(検便)結果の確認	○		
職員研修	調理従事者等に対する研修・訓練		○
	研修内容の確認	○	
労働安全 衛生	健康管理計画の作成		○
	定期健康診断の実施		○
	健康診断結果の保管		○
	健康診断実施状況の確認	○	
配送 回収	事故防止対策の策定		○
	労災保険への加入		○
	給食車による配送及び回収業務		○
	給食車の維持管理		○
	車両運行日誌の記入		○
	運行状況の確認		○

学校給食調理業務における経費負担区分

学校給食の調理業務を民間委託する場合、市と受託業者との経費負担の区分の例をお示します。

区分	経費項目	例
市	センター施設の整備費	学校給食センター施設建物
	施設設備、調理機器等の購入、維持管理費	厨房内調理機器（消毒保管庫、回転釜、スライサー、冷蔵庫、洗浄機、等） ポイラー、空調設備、給食配送車、等
	調理器具・備品・食器類の購入、補充費	移動台、まな板、包丁、杓、かい棒、スパテラ、ざる、食缶、食器かご、バット、等
	調理関連業務以外の貸与備品等の購入費	ロッカー、事務机、いす、電話回線、洗濯機、乾燥機、等
	電気、ガス、水道等の光熱水費	
	食材料費	
	害虫駆除費、消毒費、定期清掃費	
	残さい及びごみ処理費	
		(給食施設の維持管理として)
受託者	従業員（調理員等）の人件費、法定福利費	給与・賞与、各種手当、通勤費、社会保険料、等
	従業員（調理員等）の衛生管理費	健康診断料、細菌検査（検便）費、等
	従業員（調理員等）の福利厚生費	調理講習会、衛生管理研修会参加費、等
	業務連絡諸費	電話、FAX、書類等郵送料、業務担当者交通費、等
	消耗品費	
	・業務用被服類	作業用白衣（上・下）、帽子、靴、長靴、靴、使い捨て手袋、マスク、前掛け、エプロン（布製）、等
	・厨房用品類	ゴム手袋、消毒用手袋、焼き物用手袋、軍手、ふきん、ペーパータオル、アルミホイル、ラップ、 キッチンペーパー、マツチ、ライター、たわし、スポンジ、タオル、等
	・洗浄、衛生用品類	手指消毒用逆性せっけん、爪ブラシ、消毒用アルコール、次亜塩素酸ナトリウム、食器洗浄機用洗剤、 専用洗剤（調理機器・設備、器具）、洗濯用洗剤、塩素系漂白剤、デッキブラシ、ほうき、ちりとり、 モップ、水切りワイパー、ホース、バケツ、等
	・その他	筆記用具・文房具等、救急用品・薬品・更衣室・休憩室内備品（貸与備品は除く）、等
	給食に関する官公庁所手続き費	
公租公課		

民間委託の事例 良かった点と今後の課題（その1）

観点	メリット	良かった点	デメリット	今後の課題
人事管理 労務管理	<ul style="list-style-type: none"> ・業者の責務で実施されるので、センターの事務軽減が図れる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・人事管理、労務管理の事務の削減が図れた。 ・定員管理の弾力化（必要時に必要な人数を確保するなど）が図れた。 	<ul style="list-style-type: none"> ・センター所長などからの管理が間接的になる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・公募型により、価格と質の両面で優れた業者を選定することが大変重要である。
調理業務	<ul style="list-style-type: none"> ・業者の信用に関わるため、意欲的に業務に取り組む。 	<ul style="list-style-type: none"> ・調理員に対する指示（指揮・命令系統）が明確化された。 ・新たな取り決めが徹底して、組織的に行き渡った。 	<ul style="list-style-type: none"> ・調理技術や、衛生管理能力の水準が低下しないか、懸念される。 	<ul style="list-style-type: none"> ・市（学校給食センター）と受託業者との意思疎通が重要である。 ・市と業者の間で、契約書・仕様書による詳細な取り決めと情報共有が必要である。 ・安全・安心、安定的な調理業務の確保と、調理員の質の確保が不可欠である。
衛生管理の徹底				
献立の作成				
食の安全・安心				
食材の調達				
学校給食の質 (きめ細かな対応)	<ul style="list-style-type: none"> ・民間のノウハウを活かすことが可能となる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・民間のノウハウが活かされた。 		<ul style="list-style-type: none"> ・公募型により、価格と質の両面で優れた業者を選定することが大変重要である。 ・調理員の信頼性の確保、調理の質の確保が不可欠である。 ・きめ細かな対応を行うよう、業者との詳細な取り決めと情報共有が必要である。

変わらない

(注) 「良かった点」については、既に学校給食調理業務を民間委託している先進市の取り組みとして公表されている資料等に基づいて作成しています。

民間委託の事例 良かった点と今後の課題 (その2)

観 点	メリット	良かった点	デメリット	今後の課題
学校栄養職員 の業務	<ul style="list-style-type: none"> 業務内容を明確化すること で、食の指導などの時間確保が可能となる。 	<ul style="list-style-type: none"> 学校訪問・巡回指導の回数 が増加した。 	<ul style="list-style-type: none"> 調理員の経験が浅いと、現場指導を行う栄養士の負担 が大きくなる。 	<ul style="list-style-type: none"> 調理員に対する指示(指揮・命令系統)を確立しておく 必要がある。
食育の充実	<ul style="list-style-type: none"> 栄養士が行う食の指導などの 時間確保が図れる。 	<ul style="list-style-type: none"> 学校訪問・巡回指導の回数 が増加した。 		<ul style="list-style-type: none"> 学校や児童・生徒との関わり などの対応を行うよう、業者との 詳細な取り決めと情報共有が 必要である。
人件費コスト	<ul style="list-style-type: none"> 経費削減効果が見込まれる。 	<ul style="list-style-type: none"> 経費削減が図られた。 		<ul style="list-style-type: none"> 公募型により、価格と質の 両面で優れた業者を選定する ことが大変重要である。 現場での安全・安心な調理・ 洗浄・消毒等について、市 (学校給食センター)が確 実にチェックを行う。
調理業務の 消耗品等	<ul style="list-style-type: none"> 民間のノウハウを活かした 経済的な効果が期待でき る。 	<ul style="list-style-type: none"> コスト意識による費用負担 削減が図られた。 	<ul style="list-style-type: none"> 経費削減が優先されると、 消毒液などの質と量が確保 されるのか、懸念される。 	
リスク対応			<ul style="list-style-type: none"> 業者の倒産時の調理員確保 が困難となる。 	<ul style="list-style-type: none"> 市と業者の間で、契約書・ 仕様書による詳細な取り決 めと情報共有が必要であ る。
給 食 費			<p style="text-align: center;">変わらない</p>	

(注) 「良かった点」については、既に学校給食調理業務を民間委託している先進市の取り組みとして公表されている資料等に基づいて作成しています。

学校給食民間委託の実施状況 (1食当たり委託料)

(平成18年度)

市	運営施設 (単:単独校)	内 民間委託施設	委託食数	年間委託料 (千円)	1食当たり委託料 (円)	従事者数	委託開始年	委託している主な業務		民間委託の利点と課題	
								調理	洗浄		その他
神奈川県 A市	単10 センター-2	単9	4,884	211,491	43,302	93	H13	○	○	配膳	
大阪府 K市	単24	単2校	960	40,000	41,666	13	H18	○	○		
兵庫県 A市	単28	単	556	19,950	35,881	8	H18	○	○	配膳	○人件費の削減につながった
埼玉県 K市	単28	単	16,225	560,404	34,539		H1~	○	○	配膳	○食育(生涯科・家庭科)に協力的 ○人件費、消耗品費等削減できた ×異物混入・数え違い等が不安
静岡県 N市	単22 センター-5	単7 センター-3	2,615	88,468	33,830	46	H12	○	○	配膳 配膳	○経費2~3割削減となった
埼玉県 S市	単33	単2	1,070	34,798	32,521	16	H18	○	○	配膳	○長期休業中の人件費が削減された
大阪府 Y市	単29	単29	15,961	474,431	29,724	267	H9	○	○	配膳	○最終的には対直営40-50%削減を見込む
沖縄県 N市	単22 センター-4	単3	1,941	56,026	28,864	22	H15	○	○	配膳 配膳	
神奈川県 Y市	単8 センター-3	単2 センター-3	13,484	379,091	28,114	116	S48-	○	○	配膳	×人の定着が困難で衛生管理の徹底に不安がある
新潟県 N市	単75 センター-4	単8	3,988	111,645	27,995	49	H12	○	○		○学校給食の役割を十分理解してもらっている。 ○人件費の差額程度削減となった
佐賀県 S市	単20 センター-3	単8	4,490	113,377	25,251	65	H15	○	○		○単独8校で単年1億円削減の見込 ×市内業者が受注できない(美濃面等)
富山県 T市	単78 センター-2	センター-1	4,731	102,375	21,639	40	H15	○	○	配膳	○栄養職員の見直し(注)委託条件を整備しその履行を確実に確認する必要がある
滋賀県 O市	単3 センター-3	単3 センター-3	20,290	385,714	19,010	181		○	○	配膳 配膳	
長野県 N市	センター-7	センター-1	8,463	138,390	16,352	49	H16	○	○	配膳	○年間6千万円程度の削減効果あり
茨木市 T市	センター-6	センター-1	1,739	27,489	15,807	14	H15	○	○	配膳	
1食当委託料/給食数 4,000未満の都市の平均					30,937						
1食当委託料/給食数 4,000以上の都市の平均					27,241						
1食当委託料/センター(平均食数5,000食)のみ委託している都市の平均					17,933						
鳥取市	センター-10	センター-3	13,971	287,402	20,571			○	○		

※鳥取市は鳥取地域3センター(市学校給食会委託分)。年間委託料は平成19年度当初予算ベース。

民間委託による委託費の試算

国府学校給食センター	H18決算	委託経費	削減見込
正規職員給与	17,078		
臨時職員賃金	5,506	21,223	
被服費、通信費、検査料等	1,360		
計	23,944	21,223	2,721

河原学校給食センター	H18決算	委託経費	削減見込
正規職員給与	22,770		
臨時職員賃金	7,075	25,554	
被服費、通信費、検査料等	1,648		
計	31,493	25,554	5,939

用瀬学校給食センター	H18決算	委託経費	削減見込
正規職員給与	17,078		
臨時職員賃金	2,358	10,704	
被服費、通信費、検査料等	1,135		
計	20,571	10,704	9,867

佐治学校給食センター	H18決算	委託経費	削減見込
正規職員給与	11,385		
臨時職員賃金	2,358	6,249	
被服費、通信費、検査料等	1,211		
計	14,954	6,249	8,705

気高学校給食センター	H18決算	委託経費	削減見込
正規職員給与	22,770		
臨時職員賃金	7,075	27,720	
被服費、通信費、検査料等	1,567		
計	31,412	27,720	3,692

鹿野学校給食センター	H18決算	委託経費	削減見込
正規職員給与	11,385		
臨時職員賃金	3,932	13,860	
被服費、通信費、検査料等	1,334		
計	16,651	13,860	2,791

青谷学校給食センター	H18決算	委託経費	削減見込
正規職員給与	17,078		
臨時職員賃金	3,932	21,811	
被服費、通信費、検査料等	2,147		
計	23,157	21,811	1,346

鳥取地域3センター	※H19予算	委託経費	削減見込
正規職員給与			
臨時職員賃金	287,402	250,542	
被服費、通信費、検査料等			
計	287,402	250,542	36,860

※委託経費は、「資料：学校給食民間委託の実施状況」より、新市域は1食当たり30,937円、鳥取地域は1食当たり17,933円に、各センターの食数(H18)を乗じて算出した。(配送業務は含まない。)

新市域7センター	※H19予算	委託経費	削減見込
計	162,182	127,120	35,062

合計10センター	※H19予算	委託経費	削減見込
計	449,584	377,662	71,922

参考資料：米子市の公開契約予定金額等

区分	食数	(千円)	
		契約予定年額	1食当
学校給食センター	4,662	71,795	15,400
	1,532		
	2,375	92,288	19,813
	751		

(平成19年8月発表「米子市学校給食調理業務委託事業募集要項」より)

※委託業務に含まれない業務
献立作成・食材調達・給食費徴収・配送回収・施設設備保守

(財)鳥取市学校給食会の事業概要

※ 事業項目については、寄附行為より引用しています。

1 学校給食用の物資の供給

(1) 物資の選定、納入業者の決定

第一・第二・湖東学校給食センター分（約14,000食分）の物資の供給に関して、「献立委員会（市教育委員会）」による発注物資の確定後、「物資委員会」を開催し、安全性（配合、成分、産地等）、納品時の包装形態、品質、味などについて、物資見本を確認の上、入札物資を決定し、入札を実施して納入業者の決定を行っています。

【委員構成】 給食センター所長、学校栄養職員、給食主任、教育委員会の職員

(2) 物資の購入、配送

給食用物資が、納入予定日に各センターに届くよう、業者との購入契約を行います。

2 学校給食の調理

第一・第二・湖東学校給食センターの施設、器材等を利用し、調理業務を行います。

- 物資の検収
- 給食の調理、配缶
- 食器、食缶等の洗浄、消毒、保管
- 施設、調理器具等の清掃

3 学校給食の充実に関する調査及び研究

- 調理員衛生管理研修、調理場安全調理確認会などによる衛生管理の徹底
- 労働安全衛生の確認、改善（市への要望を含む）
- 定期的に、納入業者（製造工場）へ立ち入り、衛生管理検査を実施
- 給食の出来るまでを紹介するパネルの作成（学校配膳室への掲示）
- 学校給食ポスター作品募集、優秀作品の表彰、展示
- 廃油せっけんづくり→学校、公民館、保育所、福祉施設等へ配布
- 山陰12市学校給食会事務連絡協議会への参加

4 その他、法人の目的を達成するため必要な事業

- 職場体験実習（中学生、高校生等）の受け入れ