

鳥取市の学校給食の基本構想

平成20年3月

鳥取市 教育委員会

目 次

1 はじめに	1
2 基本構想の目的	1
3 基本構想の期間	1
4 背景・諸情勢	1
5 学校給食の現状	2
6 学校給食の課題	2
7 基本構想の構成	3
8 基本構想	4
(1) 学校給食の目指す方向について	4
① 学校給食の意義役割と食育の充実	4
② 献立内容	6
③ 学校給食センターのあり方	7
(2) 学校給食センター施設の統廃合について	9
河原・用瀬・佐治学校給食センターの統廃合について	10
(3) 調理業務等における民間委託について	12
9 学校給食センター施設統廃合及び調理業務の民間委託のスケジュール	
	14

＜参考資料＞

○鳥取市の学校給食の方向性に関する（合併協定書、第8次鳥取市総合計画）	15
○鳥取市の学校給食～教育要覧〔平成19年度〕より抜粋～	16～20
○学校給食センター 現状・今後の食数の見通し	21
○学校給食関係 歳出決算（予算）の状況	22
○学校給食センター別の給食実施に係る経費〔平成18年度〕	23
○学校給食センター（合併地域）調理員配置	24
○学校給食センター 所管校（エリア）	25
○河原学校給食センター 用瀬統合に係る調理員配置（例）	26
○学校給食センター調理員の年齢構成	27
○学校給食調理業務の民間委託の検討	28～29
○学校給食の業務フロー	30
○学校給食調理業務委託に係る業務一覧	31
○学校給食調理業務における経費負担区分	32
○民間委託の事例 良かった点と今後の課題	33～34
○学校給食民間委託の実施状況	35
○民間委託による委託費の試算	36
○（財）鳥取市学校給食会の事業概要	37

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」がまとまりました。

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と捉え、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ます。

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。

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

8 基本構想

(1) 学校給食の目指す方向について

① 学校給食の意義役割と食育の充実

基本的な方向性	<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」「德育」「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れて、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、学校からも信頼のに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。	
現 状	鳥取地域（3センター） <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。	新市域（7センター） <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。
諸情勢 背景・経過	<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】 	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%）
<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に実施し、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】 	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。

② 献立内容

基本的な方向性	<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。
現 状	<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、次のとおり違うがある。 <ul style="list-style-type: none"> 週 4 回 鳥取地域、用瀬 週 3・5 回 気高（週 3 回十月 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。
諸情勢 背景・経過	<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。
課 題	<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。
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。 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 年度からの統一を図る。</p> <p>平成 20 年度から調整する。</p>

③ 学校給食センターのあり方

基本的な方向性	<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。 				
鳥取市の現状	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center; padding: 5px;">鳥取地域（3センター）</th><th style="text-align: center; padding: 5px;">新市域（7センター）</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 5px;"> <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。 </td><td style="padding: 5px;"> <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けていない点がある。 </td></tr> </tbody> </table>	鳥取地域（3センター）	新市域（7センター）	<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。 	<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けていない点がある。
鳥取地域（3センター）	新市域（7センター）				
<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。 	<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けていない点がある。 				
諸情勢 背景・経過	<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いない。 				
課題	<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】 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>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> <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	・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年度の間に、用瀬町及び佐治町での検討を進めている。 【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	・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
	設置	平成9年	昭和45年設置 昭和55年増設
	対象校	4校1園 河原第一小 西郷小 散岐小 河原中 河原幼	2校 用瀬小 用瀬中
	食数	791食(H19)	311食(H19)
	システム運用	ドライシステム ドライ運用	ウェットシステム ドライ運用
	職員	所長1 栄養士1 調理員7 (内臨時代替1、臨時3) 米飯パート2	所長(兼務)1 栄養士1 調理員3 (内臨時1) 米飯パート1
	調理	直営	直営
	配達	パート雇用	パート雇用
	献立(週)	米飯3 パン2	米飯4 パン1
	給食費単価	小 268円 中 298円	小 254円 中 300円
	地産地消率	68.1%(H18)	68.6%(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。
臨時の経費	<p>【河原学校給食センター 用瀬分統合に係る臨時の経費】</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 热風消毒保管庫（食器・食缶等）の増設 配送車両の改修
メリット	<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。
デメリット (解消方法)	<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、地域が一体となつた食育活動を充実・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斷に調査研究して、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ととらえて、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	
<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食センター施設の整備状況（衛生管理基準への適応状況）、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。 	施行の時期 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。 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。
備考	<p>【P. 31～37 参照】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○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

学校給食センター施設統廃合及び調理業務の民間委託のスケジュール

センター		平成19年度	20年度	21年度	22年度	23年度	24年度	25年度	26年度	27年度	28年度	29年度
第一	(鳥取市学校給食 会への委託)	(鳥取市学校給食 会への委託)	公募型アoserル 方式による民間委 託の検討・準備 実施	民間委託の 実施								
第二	(鳥取市学校給食 会への委託)	(鳥取市学校給食 会への委託)	公募型アoserル 方式による民間委 託の検討・準備 実施	民間委託の 実施								
湖東	(鳥取市学校給食 会への委託)	公募型アoserル 方式による民間委 託の検討・準備 実施	民間委託の 実施									
国府(福部)	福部小・中学校分 の国府センター化	公募型アoserル 方式による民間委 託の検討・準備 実施	民間委託の 実施									
河原	用瀬小・中学校分の 河原センター化	用瀬小・中学校分の 河原センター化	公募型アoserル 方式による民間委 託の検討・準備 実施	民間委託の 実施								
用瀬	用瀬小・中学校分の 河原センター化を検討											
佐治			公募型アoserル 方式による民間委 託の検討・準備 実施	民間委託の 実施								
気高			公募型アoserル 方式による民間委 託の検討・準備 実施	民間委託の 実施								
鹿野			公募型アoserル 方式による民間委 託の検討・準備 実施	民間委託の 実施								
青谷			公募型アoserル 方式による民間委 託の検討・準備 実施	民間委託の 実施								

(注1) 学校給食センターの統廃合及び調理業務の民間委託に当たっては、対象地域の理解を得ながら、進めています。

(注2) 調理業務の民間委託に当たっては、その効果等を検証した上で、新たな地域への導入を進めてまいります。

鳥取市の学校給食の方向性について

(合併協定書、第8次鳥取市総合計画)

<合併協定書 H16.11.1>

●合併調整方針

学校給食

合併年度は現行のとおりとし、翌年度以降において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。

給食配達業務

合併年度は現行のとおりとし、翌年度以降において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。

●新市まちづくり計画

「人づくり」プロジェクト（抜粋）

安全で快適な学校生活を確保するため、老朽化した学校教育施設の計画的な改修・整備、統廃合に伴う学校の新設を進めるとともに、給食センターなど必要な施設の整備を行います。

学校給食センター整備調査・検討事業

（事業概要） 学校給食施設統合

（事業期間） 前期（H16～H21）

（予定場所） 用瀬町 佐治町

<第8次鳥取市総合計画（H18～H27）>

基本計画

第1章 明日を担う人づくりとコミュニティを中心とした地域づくり

第1節 明日を担う人づくり

第3 次代を担う子どもたちを育む義務教育の充実（抜粋）

〔課題〕 児童・生徒の減少が進んでおり、学校給食施設を統合・整備する必要があります。また、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ります。

〔施策〕 効率的に学校給食を提供するために、学校給食施設の整備を進めるとともに、統合に向けての準備を進めます。また、地産地消の推進や特色ある学校給食の充実を図るとともに、食事マナーの習得や楽しい食事環境づくりなどに努めます。

22 学校給食

栄養のバランスのとれた食事を工夫し、成長期にある児童生徒の健康増進と体位の向上を図り、食事マナー等の習得と、楽しい食事環境づくりに努めている。また、衛生管理・給食内容の充実を図るとともに、生きる力の育成を基本に、保健、安全、給食が一体となった健康教育を推進している。

(1) 学校給食実施状況

小学校(44校)、中学校(18校)で完全給食を実施している。

学校給食実施状況一覧表

【共同調理場】

(第一学校給食センター)

対象校	学級数	給食人員	年間給食 予定回数	給食 実施年月	所在地	鳥取市行徳一丁目210 Tel 22-8865
久松小学校	14	335	195	S. 24. 12	開設年月日	昭和41年4月
醇風〃	16	398	185	36. 9	新築移転年月	昭和63年3月
遷喬〃	8	142	187	35. 1	建築面積	1,000 m ²
日進〃	11	242	193	31. 1	鉄骨構造	平屋建一部2階建 (1階800 m ² 、2階200 m ²)
富桑〃	6	161	193	38. 5	総事業費	299,982千円
城北〃	19	540	193	37. 12	職員構成	所長 1人(市嘱託職員) 栄養士 3人(県職員) 調理員 27人(内臨11人) (鳥取市学校給食会職員・兼ボイラー)
美保〃	23	652	194	58. 4		
明徳〃	6	144	186	31. 10		
明治〃	6	52	195	H. 3. 4		
世紀〃	20	543	192	S. 43. 4		
中ノ郷〃	14	343	196	H. 7. 4		
西中学校	11	362	175	S. 41. 5		
北〃	16	525	175	41. 5		
高草〃	13	389	186	45. 5		
中ノ郷〃	14	404	186	60. 4		
計	197	5,232				

(第二学校給食センター)

対象校	学級数	給食人員	年間給食 予定回数	給食 実施年月	所在地	鳥取市蔵田93-2 Tel 53-5136
修立小学校	13	245	191	S. 30. 5	開設年月日	昭和45年4月
稻葉山〃	14	302	196	36. 5	新築移転年月	平成2年4月
倉田〃	7	142	196	33. 9	建築面積	1,083.9 m ²
面影〃	16	446	193	38. 9	鉄骨構造	平屋建一部2階建 (1階883.9 m ² 、2階200 m ²)
神戸〃	6	51	197	59. 2	総事業費	430,385千円
美和〃	8	176	195	42. 4	職員構成	所長 1人(市嘱託職員)
大正〃	7	138	190	36. 5		
東郷〃	6	51	195	35. 9		

米里〃	9	221	197	37. 9	栄養士 3人(県職員) 調理員 29人(内臨13人) (鳥取市学校給食会職員・兼ボイラー)
津ノ井〃	12	270	195	59. 12	
岩倉〃	15	390	194	56. 4	
美保南〃	17	470	189	62. 4	
若葉台〃	20	595	193	H. 9. 4	
東中学校	19	550	185	S. 41. 5	
南〃	21	705	185	37. 5	
江山〃	5	128	185	45. 4	
桜ヶ丘〃	21	697	176	55. 12	
計	216	5,577			

(湖東学校給食センター)

対象校	学級数	給食人員	年間給食 予定回数	給食 実施年月	所在地
賀露小学校	13	311	195	S. 38. 3	鳥取市湖山町北六丁目 330-30 Tel 28-1262 開設年月日 昭和39年3月 新築移転年月 平成元年4月 建築面積 691 m ² 鉄骨構造 平屋建 691 m ² 総事業費 277,700千円 職員構成 所長 1人(市嘱託職員) 栄養士 3人(県職員) 調理員 17人(内臨7人嘱1人) (鳥取市学校給食会職員・兼ボイラー)
湖山〃	17	363	196	39. 3	
湖南〃	6	119	193	H. 元. 8	
末恒〃	17	448	193	31. 4	
浜坂〃	19	502	190	48. 4	
湖山西〃	14	350	197	63. 4	
湖東中学校	24	703	184	39. 3	
湖南〃	5	86	191	H. 3. 4	
計	115	2,882			

(国府学校給食センター)

対象校	学級数	給食人員	年間給食 予定回数	給食 実施年月	所在地
宮ノ下小学校	14	302	191	S. 34. 4	鳥取市国府町谷2-3 Tel 23-2485 開設年月日 平成18年4月 建築面積 517.8 m ² 鉄骨構造 平屋建 517.8 m ² 総事業費 168,798千円 職員構成 所長 1人(兼) 栄養士 1人(県職員) 調理員 10人(内臨4人・パート2人・ 再任用1人)
国府東〃	8	124	193	H. 14. 4	
福部〃	9	204	192	S. 35. 1	
国府中学校	9	236	187	H. 3. 4	
福部〃	7	131	193	S. 35. 1	
計	47	997			

(河原学校給食センター)

対象校	学級数	給食人員	年間給食 予定回数	給 食 実施年月	所 在 地	鳥取市河原町曳田 20-2 Tel.(0858) 85-0491
河原第一小学校	14	276	193	S. 27. 9	開設年月日	昭和 40 年 9 月
西郷〃	7	86	193	31. 4	新築移転年月	平成 9 年 3 月
散岐〃	7	103	193	36. 6	建築面積	497 m ²
河原中学校	11	278	182	40. 9	鉄骨構造	平屋建 497 m ²
河原幼稚園	2	54	193	55. 4	総事業費	234, 917 千円
計	41	797			職員構成	
					所 長	1 人
					栄養士	1 人 (県職員)
					調理員	9 人 (内臨 4 人・パート 2 人)
					運転手	1 人 (内パート 1 人)

(用瀬学校給食センター)

対象校	学級数	給食人員	年間給食 予定回数	給 食 実施年月	所 在 地	鳥取市用瀬町用瀬 75-1 Tel.(0858) 87-2830
用瀬小学校	7	194	185	S. 45. 4	開設年月日	昭和 55 年 10 月
用瀬中学校	3	117	175	37. 5	建築面積	224. 641 m ²
計	10	311			鉄骨構造	平屋建 180. 784 m ²
					総事業費	15, 500 千円
					職員構成	
					所 長	1 人 (兼)
					栄養士	1 人 (県職員)
					調理員	4 人 (内臨 1 人・パート 1 人)
					運転手	1 人 (内パート 1 人)

(佐治学校給食センター)

対象校	学級数	給食人員	年間給食 予定回数	給 食 実施年月	所 在 地	鳥取市佐治町加瀬木 2240-6 Tel.(0858) 89-1417
佐治小学校	7	108	190	S. 35. 9	開設年月日	昭和 46 年 1 月
佐治中学校	4	89	185	38. 6	新築移転年月	昭和 58 年 1 月
計	11	197			建築面積	265. 35 m ²
					鉄骨構造	平屋建 265. 35 m ²
					総事業費	50, 520 千円
					職員構成	
					所 長	1 人 (兼)
					栄養士	1 人 (県職員)
					調理員	3 人 (内パート 1 人)

(気高校学校給食センター)

対象校	学級数	給食人員	年間給食 予定回数	給 食 実施年月	所在地	鳥取市気高町浜村 784-51 Tel. 82-0619
宝木小学校	7	144	180	S. 37. 3	開設年月日	昭和45年9月
瑞穂〃	7	64	195	37. 3	新築移転年月	平成7年3月
浜村〃	12	260	195	37. 3	建築面積	1,109 m ²
逢坂〃	6	64	192	35. 1	鉄骨構造	2階建 558 m ² (調理場部分)
気高中学校	12	325	180	45. 9	総事業費	407,862千円
計	44	857			職員構成	
					所長	1人
					栄養士	1人(県職員)
					調理員	9人(内臨3人・パート2人)
					運転手	1人(内パート1人)

(鹿野学校給食センター)

対象校	学級数	給食人員	年間給食 予定回数	給 食 実施年月	所在地	鳥取市鹿野町鹿野 896 Tel. 84-2570
鹿野小学校	10	241	195	S. 39. 2	開設年月日	昭和39年2月
鹿野中学校	7	172	194	39. 2	新築移転年月	平成元年4月
計	17	413			建築面積	426 m ²
					鉄骨構造	2階建 426 m ² (調理場部分)
					総事業費	234,982千円
					職員構成	
					所長	1人(兼)
					栄養士	1人(県職員)
					調理員	5人(内臨2人・パート1人)

(青谷学校給食センター)

対象校	学級数	給食人員	年間給食 予定回数	給 食 実施年月	所在地	鳥取市青谷町青谷 4190-1 Tel. 85-0309
青谷(北)小学校	15	394	195	S. 39. 9	開設年月日	昭和47年4月
青谷(南)〃	7				新築移転年月	平成6年4月
青 谷 中学校	9	242	195	37. 2	建築面積	996 m ²
計	31	636			鉄骨構造	2階建 495 m ² (調理場部分)
					総事業費	364,044千円
					職員構成	
					所長	1人(兼)
					栄養士	1人(県職員)
					調理員	5人(内臨2人)
					運転手	1人(内パート1人)

(2) 学校給食の内容

(1) 献立

平成13年に作成した「鳥取市学校給食年間献立作成計画」で定まった給食指導目標、めあて、旬の食材、季節を取り入れた献立例、献立に関連した指導内容により、統一献立て実施している。

合併地域は、この考え方を準じて、各学校給食センターの献立に活かし、また、地域特性を取り入れながら実施している。

(2) 献立作成と物資の発注等

【鳥取地域（第一、第二、湖東）】

①学校栄養職員研修会（毎月1回開催）

10センターに所属する学校栄養職員による研修会を開催している。

・学校給食献立の検討（2ヵ月前）

・衛生管理の徹底

・地産地消の推進

・食の指導、食育の推進など

②鳥取地域学校給食献立委員会（毎月1回開催）

＜構成員＞・給食主任の先生
・学校栄養職員

・調理員の代表

・保護者の代表

・鳥取市学校給食会の職員

・市教委学校給食担当者

} 輪番制

（献立の作成、審査の観点）

①学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するとともに、学校教育活動の一環として実施されるものであること。

②鳥取市学校給食年間献立作成計画に沿ったものであること。

③衛生管理に十分配慮したものであること。

④調理、配送、配食等の作業全体に無理を来たさないものであること。

⑤地産地消を推進するものであること。

③物資委員会（毎月1回開催）

＜構成員＞・給食主任の先生
・学校栄養職員

・鳥取市学校給食会の職員

・市教委学校給食担当者

安全性（配合・成分・産地等）

納品時の包装形態

品質、味など

} 入札の実施 → 物資納入業者の決定

【合併地域】

①学校栄養職員研修会（毎月1回開催）

上記の鳥取地域に同じ。

献立の内容については、ある程度統一的な献立や、給食実施に当たっての基本的な事項を協議・検討した上で、センターごとの献立作成に活かしている。

②献立委員会

設けていない。

③物資委員会

設けていない。各センターの主体性に委ねている。

学校給食センター 現状・今後の食数の見通し

区分	第一センター	第二センター	湖東センター	国府センター	河原センター	用瀬センター	佐治センター	気高センター	鹿野センター	青谷センター
開設・新築移転	S 63	H 2	H 1	H 17	H 9	S 55	S 58	H 7	H 1	H 6
築後年数(年)	19	17	18	2	10	27	24	12	18	13
建築面積(m ²)	1,000	1,084	691	518	497	225	265	558	426	495
1m ² 当たり給食数(H19)	5.27	5.18	4.20	1.95	1.63	1.41	0.76	1.56	0.99	1.30
システム	ウェット	ウェット	ウェット	ドライ	ドライ	ウェット	ウェット	ドライ	ドライ	ドライ
運用	ドライ運用									
米飯炊飯器具等の有無	×	×	×	○	○	○	○	○	○	×
H19	5,268	5,610	2,903	1,009	809	318	202	869	420	644
H21(予測)	5,345	5,582	2,953	1,019	741	307	182	827	375	589
H19比較	77	△ 28	50	10	△ 68	△ 11	△ 20	△ 42	△ 45	△ 55
H23(予測)	5,551	5,644	3,031	1,039	691	291	164	778	339	552
H21比較	206	62	78	20	△ 50	△ 16	△ 18	△ 49	△ 36	△ 37
H25(予測)	5,666	5,639	3,056	1,100	645	258	158	745	315	510
H23比較	115	△ 5	25	61	△ 46	△ 33	△ 6	△ 33	△ 24	△ 42
H27(予測)	5,800	5,705	3,105	1,152	610	259	157	730	298	486
H25比較	134	66	49	52	△ 35	1	△ 1	△ 15	△ 17	△ 24
H29(予測)	5,898	5,783	3,074	1,174	576	238	132	683	297	441
H27比較	98	78	△ 31	22	△ 34	△ 21	△ 25	△ 47	△ 1	△ 45
10カ年増減	630	173	171	165	△ 233	△ 80	△ 70	△ 186	△ 123	△ 203
委託実施の状況	米飯	○	○	○	○	○	○	○	○	○
副食(洗浄)	パン	○	○	○	○	○	○	○	○	○
配達	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

学校給食関係 岁入・歳出決算(予算)の状況

<歳入>

鳥取地域
のみ

(単位:千円)

費目	内 容	16年度 決 算	17年度 決 算	18年度 決算見込み	19年度 当初予算
雑入、ほか	行政財産使用料、等	995	667	579	580
その他、一般財源		744,622	820,699	869,641	677,150
	総 合 計	745,617	821,366	870,220	677,730

<歳出>

鳥取地域
のみ

(単位:千円)

費目	内 容	16年度 決 算	17年度 決 算	18年度 決算見込み	19年度 当初予算
人 件 費	正職員の給与・諸手当 ほか	51,994	134,945	125,236	124,686
	臨時調理員、パート(米飯・運送)の賃金 ほか	16,758	31,990	34,594	35,370
	合 計	68,752	166,935	159,830	160,056
委 託 料 (市 給 食 会)	調理業務委託料	478,109	415,169	337,609	287,402
	退職引当金共済制度加入費補助金 ほか	—	—	135,562	歯職賃金は含ま れず。(補正対 応予定)
	合 計	478,109	415,169	473,171	
委 託 料	配送業務委託料	57,043	63,268	60,473	65,471
	警備委託料	1,132	2,096	2,168	1,764
	厨房機器保守点検、ボイラー保守点検 消防用設備保守点検、ごみ収集委託 ほか	4,098	6,483	4,724	4,788
	合 計	62,273	71,847	67,365	72,023
需 用 費	光熱水費、消耗品費(洗剤、消毒液ほか)、 保存食費 など	66,925	83,896	94,538	79,888
	一般修繕費	11,657	10,045	7,357	6,200
	合 計	78,582	93,941	101,895	86,088
役 務 費	細菌検査、ノロ検査、電話使用料、 火災保険料 ほか	2,539	3,785	4,799	4,715
	センター機器及び厨房内清掃、 地下油タンク検査、害虫駆除 ほか	4,499	10,060	6,818	6,167
	合 計	7,038	13,845	11,617	10,882
使用料及び賃借料	コピー機リース、土地借上料、 配送車リース ほか	1,976	4,024	4,363	5,050
負 担 金、補 助 及 び 支 付 金	牛乳補助金 ほか	3,202	3,177	2,525	2,408
扶 助 費	準要保護児童生徒学校給食援助費	45,685	52,428	49,454	53,821
	総 合 計	745,617	821,366	870,220	677,730

(注1) 投資的経費は除いています。

(注2) 委託料(市給食会)は、退職手当等の臨時の経費を除いています。

(参考)

<歳入>

国庫補助、合併特例債、ほか(臨時の・投資的歳入)	63,400	21,780	20,200	115,600
その他、一般財源	33,957	9,653	15,208	120

<歳出>

施設整備費、ほか (臨時の・投資的経費)	国府センター整備等 97,357	単独校給食室整備等 31,433	福部配膳室整備等 35,408	給食センター整備等 115,720
----------------------	---------------------	---------------------	--------------------	----------------------

学校給食センター別の給食実施に係る経費

【平成18年度】

(単位：千円)

費 目	施設名	第一	第二	湖東	国府	福 部	河 原	用 瀬	佐 治	高 氣	鹿 野	青 谷
正職員給与	84,294	84,294	43,311	17,078	11,385	22,770	17,078	11,385	22,770	11,385	11,385	17,078
臨時賃金	12,188	12,188	6,094	5,506	2,358	7,075	—	—	—	—	—	3,932
調理業務委託費	122,504	122,504	61,253	—	—	—	—	—	—	—	—	—
配送業務委託費	19,950	24,938	9,975	4,988	—	—	—	—	623	—	—	—
機器保守等委託費	596	608	551	785	628	508	254	603	1,072	273	1,012	—
光熱水費	17,378	15,281	10,822	6,987	1,819	4,588	1,674	1,920	4,298	2,074	5,495	—
需用費(消耗品・修繕ほか)	4,778	2,497	2,359	1,184	700	1,399	1,007	1,102	1,348	1,204	1,975	—
後務業務費(細菌検査料ほか)	462	653	241	176	127	249	128	109	219	130	172	—
賃借料等	109	1,849	109	144	72	1,000	15	656	176	15	216	—
合計	262,259	264,812	134,715	36,848	17,089	37,589	22,514	18,756	36,958	19,013	29,880	—

給食(単位：食数)	5,447	5,627	2,897	686	350	826	346	202	898	448	705
1.食当たりの経費(年間200回として)(単位：円)	240.5	235.5	232.5	268.5	244.0	227.5	325.5	464.5	206.0	212.0	212.0

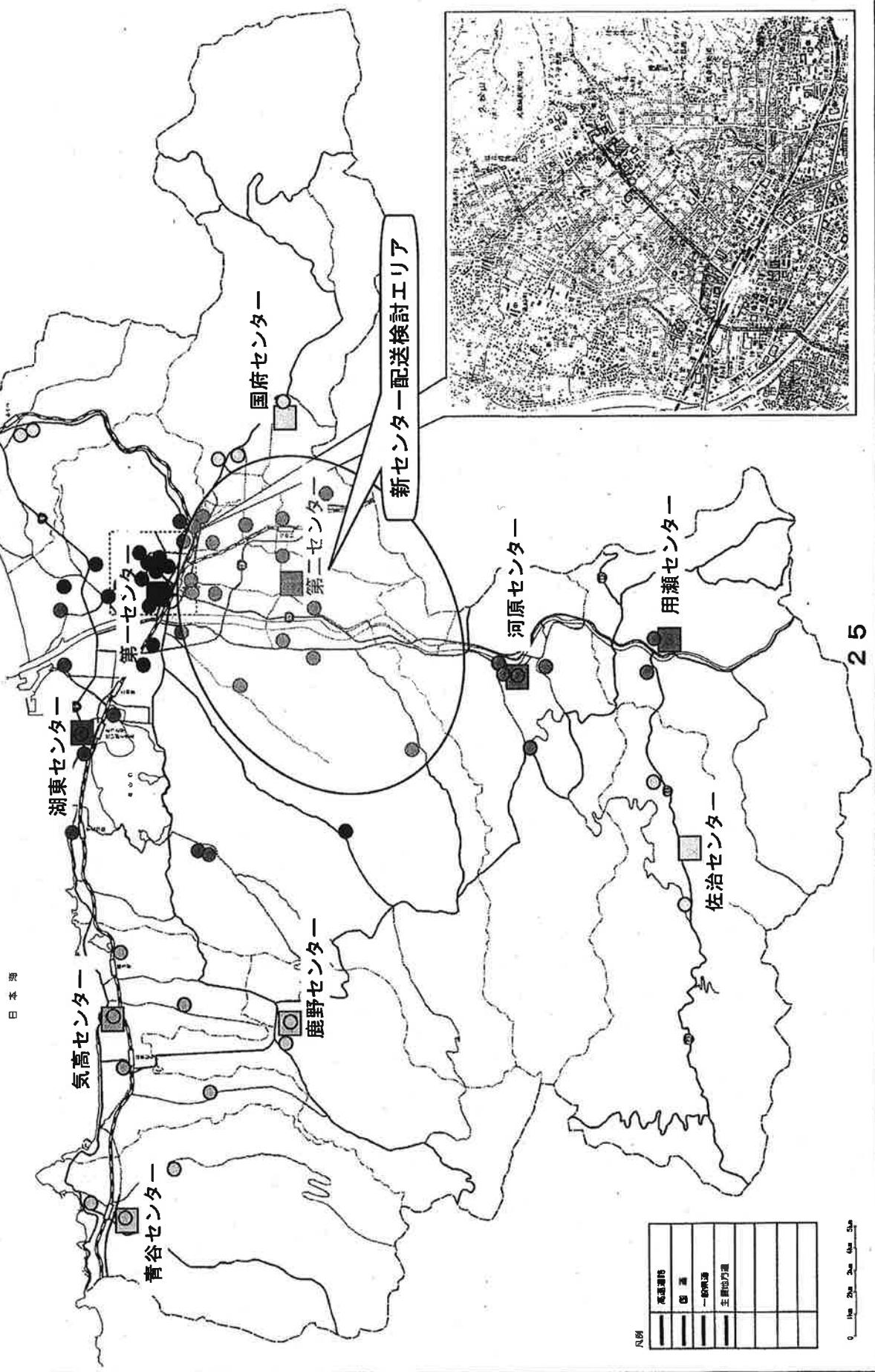
(注1) 臨時の、投資的な経費は除いています。

(注2) 正職員給与は、調理員のみで、所長(鳥取地域を除く)、学校栄養職員を除いており、その額は人数に合わせて平準化しています。

平成19年度 学校給食センター(合併地域)調理員配置

センター	学校名	児童・生徒数	教職員数	小計	センター計	区分			合計	臨時代替(常勤)	パート						
							正職	臨時			米饭	配送					
国府	宮ノ下 小学校	280	22	302	1,009	H18年度(国府)	3	2	5	1	1						
	国府東 ハ	107	17	124		H18年度(福部)	2	1	3		1						
	福部 ハ	186	18	204		H19年度	4	3	7	1	2	145食/人					
	国府 中学校	213	23	236													
	福部 ハ	112	19	131													
	センター職員	参考 (所長+栄養職員)															
河原	河原第一 小学校	252	24	276	809	H18年度	4	2	6	1	2	1					
	西郷 ハ	71	15	86													
	散岐 ハ	88	15	103		H19年度	3	3	6	1	2	1					
	河原 中学校	251	27	278													
	河原 幼稚園	48	6	54													
	センター職員	参考 (所長+栄養職員)															
用瀬	用瀬 小学校	178	16	194	318	H18年度	2	1	3	1	1	正職 1					
	用瀬 中学校	101	16	117													
	センター職員	参考 (所長+栄養職員)				H19年度	2	1	3	1	1	106食/人					
佐治	佐治 小学校	93	15	108	202	H18年度	2	1	3	1	1	1					
	佐治 中学校	74	15	89													
	センター職員	参考 (所長+栄養職員)				H19年度	2	0	2	1	1	101食/人					
気高	宝木 小学校	129	15	144	869	H18年度	4	2	6	1	2	1					
	瑞穂 ハ	52	12	64													
	浜村 ハ	239	21	260		H19年度	4	2	6	1	2	1					
	逢坂 ハ	52	12	64													
	気高 中学校	295	30	325													
	センター職員	参考 (所長+栄養職員)															
鹿野	鹿野 小学校	221	20	241	420	H18年度	2	2	4	1	1	105食/人					
	鹿野 中学校	152	20	172													
	センター職員	参考 (所長+栄養職員)				H19年度	2	2	4	1	1	1					
青谷	青谷 小学校	355	39	394	644	H18年度	3	2	5	1	1	1					
	青谷 中学校	218	24	242													
	センター職員	参考 (所長+栄養職員)				H19年度	3	2	5	1	1	129食/人					
(注)児童・生徒、教職員数は、平成19年5月1日現在のものです。							22	13	35	3	9	4					
						H19年度	20	13	33	3	9	4					

鳥取市学校給食センター 所管校(エリア)



河原学校給食センター 用瀬統合に係る調理員配置（例）

<平成19年度>

センター	学校名	児童・生徒数	教職員数	小計	センター計			合計	臨時代替(常勤)	パート	
						正職	臨時			米饭	配送
河 原	河原第一 小学校	252	24	276	809	3	3	6	1	2	1
	西郷〃	71	15	86							
	散岐〃	88	15	103							
	河原中学校	251	27	278							
	河原幼稚園	48	6	54							
	センター職員 参考 (所長+栄養職員)	12									
用瀬	用瀬小学校	178	16	194	318	2	1	3	106食/人	1	1
	用瀬中学校	101	16	117							
	センター職員 参考 (所長+栄養職員)	7									
佐治	佐治小学校	93	15	108	202	2	0	2	101食/人	1	委託
	佐治中学校	74	15	89							
	センター職員 参考 (所長+栄養職員)	5									
合計					1,329	7	4	11	1	4	2

<平成20年度に統合した場合>

河原 (用瀬)	河原第一 小学校	1,078	1,078	4	3	7	1	2	2			
	西郷〃											
	散岐〃											
	用瀬〃											
	河原中学校											
	用瀬中学校											
	河原幼稚園											
	センター職員											
佐治	佐治小学校	186	186	2	0	2	93食/人	1	委託			
	佐治中学校											
	センター職員											
合計				1,264	6	3	9	1	3	2		
平成19年度との比較					△ 65	△ 1	△ 1	△ 2	0	△ 1	0	

<平成23年度>

河原 (用瀬)	河原第一 小学校	975	975	3	3	6	1	2	2			
	西郷〃											
	散岐〃											
	用瀬〃											
	河原中学校											
	用瀬中学校											
	河原幼稚園											
	センター職員											
佐治	佐治小学校	164	164	2	0	2	82食/人	1	委託			
	佐治中学校											
	センター職員											
合計				1,139	5	3	8	1	3	2		
平成19年度との比較					△ 190	△ 2	△ 1	△ 3	0	△ 1	0	

学校給食センター調理員の年齢構成

【新市域 7センター 職員】

直 営 職 員

年 齢	人 数
25 ~ 29	0
30 ~ 34	0
35 ~ 39	2
40 ~ 44	4
45 ~ 49	3
50 ~ 54	3
55 ~ 60	7
合 計	19

【鳥取地域 3センター 職員】

(鳥取市学校給食会職員)

年 齢	人 数
25 ~ 29	9
30 ~ 34	11
35 ~ 39	10
40 ~ 44	2
45 ~ 49	8
50 ~ 54	2
55 ~ 60	1
合 計	43

(注) 正職調理員(再任用を除く)の人数です。

(注) 平成20年3月31日を基準としています。

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（おかげ）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。

学校給食の提供に係る業務別に、民間委託を検討するのか否かを整理すると、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。

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達します。

(鳥取地域及び国府センター一分は因伯通運㈱へ、佐治センター一分は㈱さじ式拾壹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一分は因伯通運㈱へ、佐治センター一分は㈱さじ式拾壹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。)

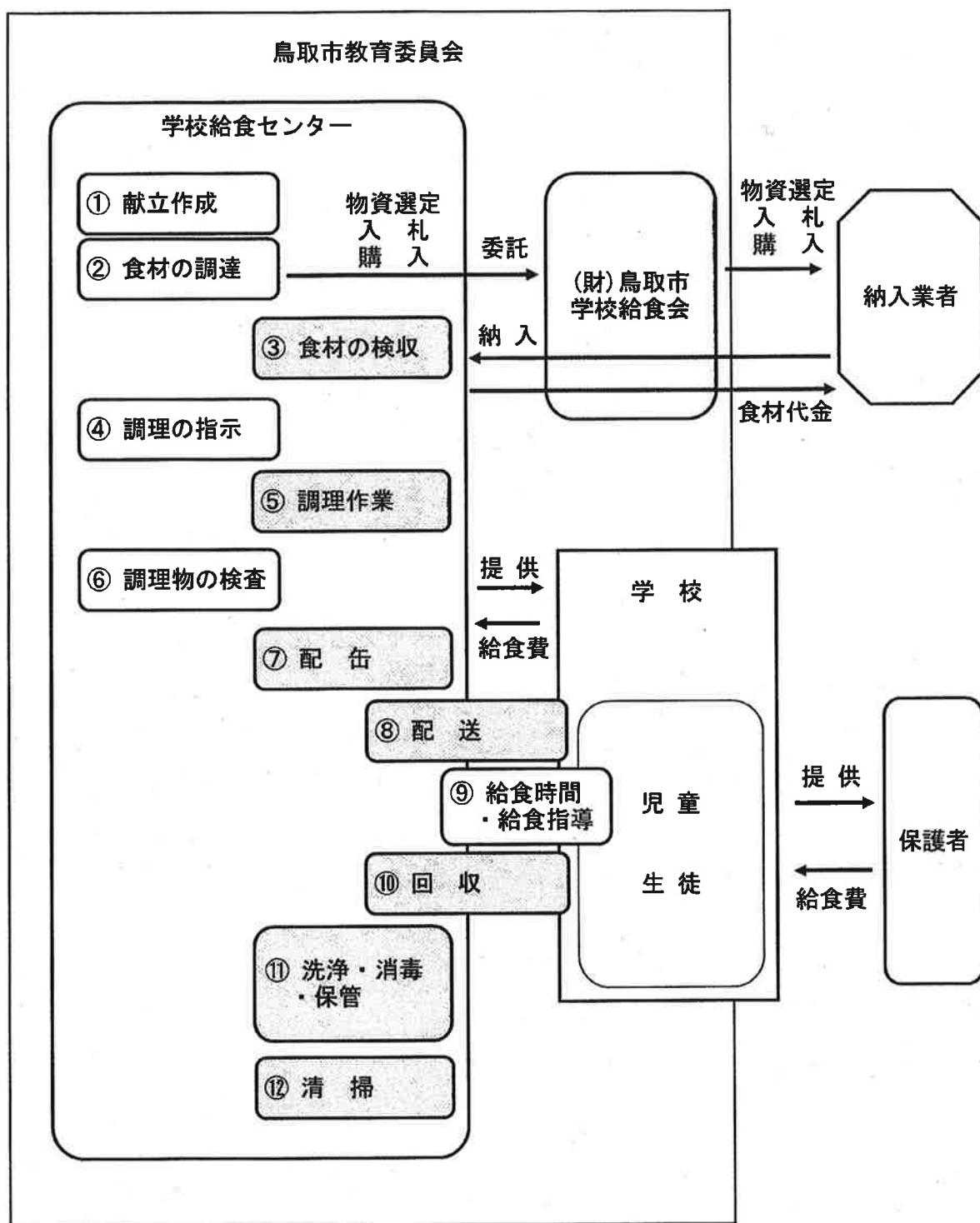
12 清掃

→ 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、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	受託業者	市	受託業者	市	受託業者
区分	業 務 内 容					
給食管理	学校給食の実施（総括）	○		勤務表の作成		○
	学校給食運営の総括	○		調理従事者の福利厚生		○
	市教委員会との連絡・調整	○		業務分担・職員配置表の作成		○
	担当校との連絡・調整	○		業務分担・職員配置表の確認	○	
施設管理	学校給食センター運営委員会の運営	○		緊急対応を要する場合の指示	○	
	学校保健会への出席等	○		保存食の採取	○	
	検食の実施・評価	○		保存食の確認	○	
	食数の管理、受領券の発行	○		残さない及び廃棄物の処理（敷地内指定場所まで）	○	
栄養指導活動	給食実施に関する文書等の管理、確認、保管	○		残量の計算	○	
	上記以外の給食関係の伝票整理、報告書の作成、保管	○		廃油処理の実施	○	
	給食施設、主要な設備の設置・改修・保守点検	○		衛生管理の遵守事項の作成	○	
	給食施設、主要な設備の清掃及び点検	○		個人別健康管理表の作成	○	
調理作業	その他の設備（調理器具、食缶、食器等）の管理	○		個人別健康管理表の確認	○	
	調理器具、食缶、食器等の確認	○		食材、調理、配缶における衛生管理	○	
	献立予定表の作成、実施	○		施設・設備（調理器具・食器等）の清掃等の衛生管理	○	
	献立予定表に基づく各種指示の確認・実施	○		衣服・作業着・作業靴の衛生状況等の確認	○	
衛生管理	食の指導	○		納入業者等の衛生状況等の確認	○	
	給食交流会等への参加指示の確認・実施	○		衛生管理表等の作成	○	
	食材の選定	○		衛生管理表等の点検・確認	○	
	食材の購入（契約）	○		細菌検査（検便）の定期的な実施	○	
安全管理	食材の点検・検収 → 指示の確認・実施	○		細菌検査（検便）結果の確認	○	
	食材の保管、移動、在庫管理	○		調理従事者等に対する研修・訓練	○	
	食材の出納業務	○		調査研究修内容の確認	○	
	作業仕様書（作業工程表・作業動線図等）の作成	○		健康管理計画の作成	○	
配送回収	作業仕様書（作業工程表・作業動線図等）の確認	○		定期健康診断の実施	○	
	作業計画書及び調理業務完了確認書の作成	○		健康診断結果の保管	○	
	作業実施状況（調理業務完了確認書等）の確認	○		健康診断実施状況の確認	○	
	調理業務	○		事故防止対策の策定	○	
食料管理	配缶業務	○		労災保険への加入	○	
	食器、食缶、調理機器の洗浄消毒業務	○		給食車による配送及び回収業務	○	
	輸送用コシテナの洗浄消毒業務	○		給食車の維持管理	○	
	管理点検記録（日常点検表等）の作成	○		車両運行日誌の記入	○	
	管理点検記録（日常点検表等）の確認	○		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
センター施設の整備費	学校給食センター施設建設物	
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）ボイラー、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賞与・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)	
従業員（調理員等）の人事費、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	
業務連絡諸費用	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、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、キッチングペーパー、マッチ、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、水切りワイヤー、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	
受託者		
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	・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。	・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。	・センター所長などからの管理が間接的になる。 ・市（学校給食センター）と受託業者との意思疎通が重なることなどが大変重要である。	・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などが大変重要である。 ・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。
調理業務	・業者の信用に関わるため、意欲的に業務に取り組む。	・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。	・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。	・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		変わらない		
食の安全・安心				
食材の調達				
学校給食の質 (きめ細かな対応)		・民間のノウハウを活かすことが可能となる。	・民間のノウハウが活かされた。	・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などが大変重要である。 ・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。

（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を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）が確實にチェックを行う。
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。 	<ul style="list-style-type: none"> 業者の倒産時の調理員確保が困難となる。
リスク対応				<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				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。

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・単複校)	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	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
埼玉県 K市	単28	単	16,225	560,404	34,539		H1～	○	○	
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 配送
埼玉県 S市	単33	単2	1,070	34,798	32,521	16	H18	○	○	配送
大阪府 Y市	単29	単29	15,961	474,431	29,724	267	H9	○	○	配膳 ○最終的には刈田菅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 配送
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つた
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校で毎年1億円削減 ×市内業者が受注できない(実績面等)
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	○	○	○介護職員の巡回指導回数増加 (注)委託条件を整備して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 配送
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

※ 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。)

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		287,402	250,542	
臨時職員賃金				
被服費、通信費、検査料等				
計		287,402	250,542	36,860

新市域 7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				
被服費、通信費、検査料等				
計		162,182	127,120	35,062

参考資料：米子市の公開契約予定金額等

合計 10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				
被服費、通信費、検査料等				
計		449,584	377,662	71,922

学校給食事業募集要項		(千円)
区 分	食数	契約予定年額
学校給食センター	1,532	71,795
	2,375	15,400
	751	19,813

※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・配達回収・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、配達

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