

給食調理業務等民間委託のQ & A

Q1. どうして民間委託するのですか？……………

厳しい財政状況の中で、行政運営においては公と民との適切な役割分担のもとに、効果的、効率的に進められることが求められています。学校給食事業につきましては、給食調理業務等のみを委託することでコストの削減等が期待できます。

Q2. 学校給食の何を委託するのですか？……………

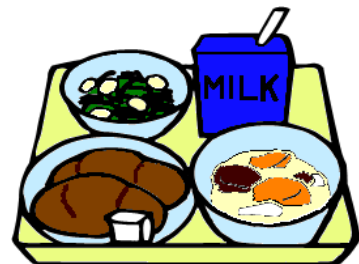
調理業務等を民間業者に委託します。具体的な業務内容として、調理業務、運搬（配膳、下膳）業務、洗浄業務（食器具等の洗浄・消毒、調理場の清掃等）を民間の専門業者に委託します。

Q3. 献立は誰が作成するのですか？……………

学校の栄養教職員と教育委員会の栄養士が献立案を作成し、作成された献立案を、摂津市学校給食会の献立選定委員会で協議し、全校統一献立として決定します。

Q4. 食材料は誰が購入するのですか？……………

摂津市学校給食会の物資選定委員会が安全・安心な食材料を選定して、教育委員会が発注し購入します。



Q5. 給食の質や味の低下はないですか？……………

Q3及びQ4にあるように、民間委託後も、献立の作成や食材料の購入、調理レシピは、教育委員会が責任を持って行いますので、献立や食材料は変わらず、給食の質や味が低下することはありません。これまでと同様に、安全でおいしい給食を提供します。

Q6. 給食はどこで作るのですか？……………

学校の給食室で作ります。摂津市では、自校調理方式とあって、すべての学校に給食室があり、そこで調理しています。

Q7. 食材の受取や検収（検査）は誰が行いますか？……………

委託業者の調理員が、学校の給食室で行います。
検収（検査）の方法は他の小学校と同様に、品質・鮮度・数量・産地等を確認します。

Q8. 調理員の配置人数等はどうなるのですか？……………

国が定めている食数に基づく調理員配置人数＋1名を最低基準として、「摂津市学校給食調理業務等委託仕様書」に基づき、委託業者が責任を持って栄養士・調理師免許の有資格者等を配置します。

Q9. 給食費はどうなるのですか？……………

委託化に伴って給食費が変更となることはありません。ただし、消費税増税等により変更になる場合があります。保護者の皆様からお預かりしている給食費は食材料費のみに充てられており、人件費、光熱水費、施設の維持管理費等、学校給食の運営に係る経費は市が負担しています。

委託化に伴う費用も市の負担経費に含まれますので、委託化に伴って給食費が影響を受けることはありません。

Q10. 安全衛生管理はどのような仕組みで行われていますか？……………

安全及び衛生管理面については、文部科学省の「学校給食衛生管理の基準」や、本市が定めた「衛生管理作業マニュアル」等に従って調理作業を行います。

また、従事者の定期的な健康診断、腸内細菌検査（検便）などの実施を委託業者に徹底するなど、他の小学校と同じ条件で業務が遂行されます。

さらに、衛生管理の履行状況を学校管理職及び教育委員会事務局が確認するとともに、年に2回、専門の検査機関による給食室内の立ち入り検査も従来どおり実施しています。

Q11. アレルギー対応についてはどうなるのですか？……………

本市では、アレルギー対応として、全校対象に除去食を実施しています。学校の管理職、栄養教職員、養護教諭、担任、保護者等で、主治医の意見を参考として協議の上対応しています。平成25年度からは「学校給食食物アレルギー給食対応ガイドライン」をもとに、より統一した対応を行っております。令和4年11月に改訂を行い、委託校についても、他の小学校と同様に対応しています。

Q12. 委託業者はどのように決定されるのですか？……………

「調理業務等委託業者選定基準書」や「摂津市学校給食調理業務等委託仕様書」に基づき、学校長、栄養教職員、教育委員会事務局のそれぞれの代表が、業者選定を行います。

業者選定については、契約金額だけで判断するのではなく、業者の学校給食における実績や実際に配置する予定の職員の経験、さらには、学校給食に取り組む考え方などを提案していただき、聞き取りをしたうえで決定します。

Q13. 万が一、食中毒などの事故が起こったときは、誰が責任をとるのですか？……

調理業務を民間委託した後も、そのようなことが絶対におこらないよう、これまでどおり学校給食の安全確保については、万全の体制で臨みます。

万が一、食中毒などの事故が発生しても、学校給食全体の運営については、これまでどおり教育委員会事務局が責任を持って対応します。

Q14. 現在、委託している学校の状況はどうか？……………

学校に在籍する栄養教職員や給食担当教諭とも協力しながら委託前と変わることなく調理業務を行っていただいています。

これまでに、保護者を対象に給食試食会の実施や、委託の検証会議として、学校長、PTA、栄養教職員、給食調理員、教育委員会事務局の代表で、衛生面、作業内容の確認や味の確認なども行ってきましたが、問題はありません。

5校とも調理業務の委託後は、各階にある配膳室で委託業者の調理員さんの対応のもと、受け渡しを行っています。配膳時や下膳時に委託業者の調理員さんから、児童に対する補助や声掛け、ふれあいなどが積極的に行われており、日常的に適切なコミュニケーションが図られています。

