

# 学校給食調理業務の民間委託に関する基本方針

岸和田市教育委員会

## 1. 基本的な考え方について

この度、学校給食調理業務の民間委託検討委員会が、学校給食調理業務を民間委託した場合に必要な内容・事項について検討した結果を報告書として取りまとめ、教育委員会に提出された。

教育委員会では、この報告書における提言の趣旨を尊重し、引き続き本市の学校給食の良さを生かすため、以下の内容に基づき学校給食業務のうち「調理及び洗浄業務等」を計画的に民間委託し、行政水準を維持しながらコストの節減を図ります。

## 2. 委託の方式について

### (1) 自校調理方式の継続

各小学校給食室の施設設備及び調理機器を活用するため、自校調理方式を継続する。

### (2) 市統一献立の作成

学校給食は学校教育活動の一環として実施されており、献立は教育委員会が直接作成し、24校で同じ内容の給食を提供する市統一献立とする。

### (3) 食材料の購入

食材料を安全・安価で安定的に確保するため、教育委員会が、基幹物資は岸和田市学校給食会及び(財)大阪府スポーツ教育振興財団から一括購入するとともに、地産地消を踏まえて、学校が地元の産品を直接購入する。

### (4) 業務委託の内容

委託する業務は、学校給食業務のうち食材料の受取及び管理、調理、食器具等の洗浄、施設設備の清掃、残菜及びゴミの処理等とする。

### 3. 委託校の選定について

委託校の選定にあたっては、比較的円滑に実施可能な中規模校で学校栄養職員の配置されている学校、また施設設備の状況や地域が片寄らないようにして委託校を選出する。

### 4. 円滑な民間委託の実施について

#### (1) 学校栄養職員の配置

学校長の管理監督のもと、学校栄養職員は受託会社への指示・指導面で学校側の実務面の中心となるため、配置していく。

#### (2) 優良な受託先の選定

受託先を選定するにあたり、業務経歴や経営状況だけでなく、給食運営の考え方や衛生管理・職員研修への取り組みなども審査し、学校給食に理解のある優良な受託会社を選定する。

受託先の選定方法は、総合評価方式とする。

#### (3) 児童・保護者の声の反映

委託校には保護者・学校・教育委員会・受託会社の4者で構成する懇談会を設置し、学期ごとに定期的を開催する。

#### (4) 衛生管理の徹底

衛生管理は、国の基準及び本市の衛生管理マニュアルを基本とし、すべての作業をドライ運用で行う。さらに、委託校においては作業及び衛生管理の基準を作成のうえ、衛生管理の徹底を図る。