

学校給食調理業務の民間委託に係る検証報告

平成20年2月

岸和田市教育委員会

はじめに

学校給食は、児童に栄養バランスのとれた食事を提供することにより、心身の健全な発達に資するとともに、食生活の改善に寄与することを目的に、学校教育活動の一環として実施されてきました。

近年、児童を取り巻く社会情勢や食生活環境が大きく変貌し、豊かな食生活を享受する一方、栄養のバランス、食品の安全性、食事のあり方など多くの問題点が見られ、食に起因する健康課題の増加が指摘されています。これらの課題を解決するためには、家庭、学校、行政がこれまで以上に連携して、食育を推進することが必要です。また、学校給食においては、献立内容の充実、安全な食材料の使用、食物アレルギーをもつ児童へのよりきめ細かい対応のほか、安全・衛生管理の徹底にあたり、給食施設・設備の老朽化に伴う改修、調理機器の修繕や買い換えなどが課題となっています。

一方では、厳しい財政状況が続く中で、学校給食業務の運営については、さらに効率的・効果的な運営の必要性が指摘されているところです。

このような状況の中で、今までの学校給食の良さを生かしながら、より効率的・効果的な運営を図るため、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することとしました。

学校給食調理業務の民間委託の実施にあたっては、委託校における委託業務の実施状況等を検証し、給食運営、給食内容及び衛生管理面において、学校給食の質を低下させることなく委託化を進め、児童・保護者から信頼される学校給食にしなければならないものと考えます。

そこで、平成 18 年 4 月から学校給食調理業務の民間委託を開始した城北小学校及び光明小学校において、教育委員会が策定した「学校給食調理業務の民間委託に関する基本方針」に沿った委託業務となっているかを検証しました。

検証にあたっては、学校による日常的な検証作業のほか、試食会や 4 者懇談会（保護者・学校・受託業者・教育委員会）における学校並びに保護者の意見、また、児童へのアンケート調査を実施するなど、委託内容を様々な角度から分析することにより、客観的な検証結果が得られるように努め、このたび、検証結果をまとめましたので報告します。

目 次

I. 検証結果	1
1. 委託の方式について	1
(1) 自校調理方式の継続	1
(2) 市統一献立の継続	1
(3) 食材料の購入	1
(4) 業務委託の内容	1
2. 委託校の選定について	2
3. 円滑な民間委託の実施について	2
(1) 学校栄養職員の配置	2
(2) 優良な受託業者の選定	2
(3) 児童・保護者の声の反映	3
(4) 安全・衛生管理の徹底	3
(5) 研修	4
4. 受託業務の履行状況	4
5. 民間委託に伴う経費節減額	5
(1) 直営に要する経費	5
(2) 民間委託に要する経費	5
(3) 委託による経費節減額	5
II. まとめ	6
《資料》	
1. 給食調理業務の分担	7
2. 給食経費の負担区分	7
3. アンケート調査結果	8
4. 大阪府内の給食調理業務委託実施状況	12
5. 給食調理工程写真	13
6. 学校給食調理業務の民間委託に関する基本方針	23

I. 検証結果

1. 委託の方式について

(1) 自校調理方式の継続

学校給食の民間委託にあたっては、岸和田市の学校給食の良さを活かすため、自校調理方式を継続することを基本としている。

委託校においては、学校の給食室及び器具等を使用して受託業者が調理・洗浄業務等を行っており、また、新たな器具・消耗品を使用する場合は、教育委員会が規格等を確認している。

(2) 市統一献立の継続

学校給食は学校教育活動の一環として実施され、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方式としている。

委託校においては、学校栄養職員が市統一献立表及び調理業務指示書等により受託業者の業務責任者に指示している。

(3) 食材料の購入

食材料は、安心・安全な給食を提供するため、委託の対象としないこととし、今までどおりの方法で学校が購入している。委託校においては、学校が提供する食材料のみを使用して調理している。

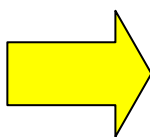
(4) 業務委託の内容

委託する業務は、学校給食業務のうち食材料の検収及び管理、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し、献立の作成と食材料の購入は委託の対象としない旨を民間委託における基本方針としている。

受託業者との給食調理業務の分担は資料の1、給食経費の負担区分は資料の2のとおりとしている。

○自校調理方式（各小学校の給食室で調理）	}	今までと同じ
○市統一献立の作成（24校同じ内容の献立）		
○食材料の購入（一括購入と地元購入）		

○調理及び洗浄業務等



民間業者に委託

2. 委託校の選定について

委託校の選定にあたっては、栄養職員を配置している学校を前提とし、施設設備の状況や調理員配置人数、また、地域が片寄らないことを考慮して委託校を選定した。

委託開始の平成 18 年度は、比較的円滑に実施可能な中規模校で、市域の北部市街地に位置する城北小学校及び市域の中間部に位置する光明小学校を選定した。

次年度以降の委託校の選定についても、栄養職員を配置している学校で、施設設備の状況や調理員配置人数等を考慮して委託校を選定していく予定である。

3. 円滑な民間委託の実施について

(1) 学校栄養職員の配置

学校栄養職員は、受託業者の業務責任者に、献立表及び業務指示書により調理の手順、使用する食材、衛生管理面、使用する食器具等を指示している。

受託業者の業務責任者は、学校栄養職員からの指示内容により作業工程表及び作業動線図を作成し、その内容に従って調理従事者を指揮監督し調理業務等を行っている。

安全・衛生管理を徹底し業務を適切に実施するためには、業務責任者が個々の調理従事者への指示及び指揮命令を行う業務履行体制がきちんと組まれていることが重要である。

学校給食調理業務の初めての委託であり、学校栄養職員、受託業者ともに当初においては意思疎通に時間を要する場合もあったが、経過とともに学校栄養職員から受託業者の業務責任者へ、また、業務責任者から調理従事者へとスムーズに意思疎通を図りながら業務が適切に履行されている。

(2) 優良な受託業者の選定

委託業者の選定は、学校関係者を含む委員で構成する岸和田市学校給食調理業務委託業者選定委員会が定めた学校給食調理業務委託業者提案要領に基づき実施した。

提案に際しての参加資格には、経営規模や業務履行能力等の基準を設け、その参加資格のすべての条件に適合している業者から提案を求めた。提案内容は、学校給食運営の考え方、安全衛生管理の取り組み等であり、業者選定委員会において、提出された提案書を総合的に評価し、学校給食を理解し、

かつ業務を円滑に履行できる業者を選定した。

(3) 児童・保護者の声の反映

保護者及び児童の声を学校給食に反映させ、給食運営及び給食内容の充実を図るため、保護者対象の試食会の開催や、その場での簡単なアンケートをとるなど、また、学校・保護者・教育委員会・受託業者で構成する4者懇談会を開催した。

試食会や4者懇談会では、保護者から「子どもが毎日おいしいと言っている」・「うちの子どもはよく食べて残したことがない」等の意見や、調理方法などについての具体的な質問・要望があり、業者と協議のうえ改善を行った。

平成19年2月には、給食の現状把握と献立内容の充実等を目的として、市立小学校24校の2・4・6年生の中から抽出した各1学級計3学級の児童を対象にアンケート調査（資料の3）を行った。アンケートの設問は9項目で、各項目で直営校と委託校の比較を行ったところ、「給食の時間はたのしいですか」、「給食はおいしいですか」の質問に、直営・委託校とも80%近くの児童から「たのしい」・「おいしい」との答えがあり、アンケート全体の調査結果を見ても、直営校と委託校の顕著な差は見られなかった。

また、委託校の調理従事者に対し、配缶時や返却時の児童への補助・声かけ等のふれあいをお願いしていることもあり、「調理員さんに声をかけられることがありますか」との質問には、「よくかけられる、ときどきかけられる」との答えが約6割近い数字があがっている。

アンケート調査結果では、保護者及び児童が感じている給食の味や内容等について、直営校から委託校となっても大きな変化はないものと思われる。

(4) 安全・衛生管理の徹底

受託業者は、関係法令に基づき食品の安全衛生管理に留意するとともに、委託業務における衛生管理は、本市が定めた「学校給食調理業務における作業及び衛生管理基準（以下「作業及び衛生管理基準」という。）」に従い、すべての作業をドライ運用（※）で行っている。また、調理従事者の定期的な健康診断や、1ヶ月に2回以上の検便の結果について、教育委員会及び学校に報告を求め、調理従事者の衛生管理面の確認を行っている。

さらに、受託業者が用意する衛生管理に関する消耗品については、事前に名称・規格等の報告を求め確認することとしている。

委託当初においては、本市の作業手順に不慣れな面も見られたが、日常業

務及び研修等により調理従事者の習熟度が上がるにつれ、効率的に業務が履行されている。

※ドライ運用：床が濡れていると細菌が繁殖しやすく、また、調理中に床からの跳ね水による食品への二次汚染を引き起こす危険性があるため、床が乾いた状態で調理作業を行う方法。

(5) 研修

受託業者は、調理及び食品の取り扱いが安全で衛生的、かつ適切に行われるよう、また、学校給食の目的を十分に理解し、児童の健やかな成長に資することができるように、調理従事者に対して学期に1回以上研修を実施し、研修実施報告書を教育委員会及び学校に提出させている。

研修内容には通常の業者研修に加え、4者懇談会等で出た課題や問題点も取り入れ、調理工程の改善や工夫、衛生管理の徹底が図られている。

4. 委託業務の履行状況

- ① 受託業者は、作業及び衛生管理基準、調理業務指示書に従って作業を行っている。
- ② 学校栄養職員は、調理業務指示書により、受託業者の業務責任者に対し、使用する食缶及び器具類、衛生管理面・調理作業面のポイント、学校行事等の連絡事項、除去食等の項目について指示している。
- ③ 業務責任者は、作業工程表及び作業動線図を作成し、学校栄養職員の確認を受けた後、調理従事者に対し、ミーティング及び調理過程における指示により、指揮監督し調理洗浄業務等を行っている。
- ④ 調理従事者の配置については、仕様書に資格要件を示し、業務従事者等報告書の提出を義務付け、学校及び教育委員会で配置形態の把握をしている。
- ⑤ 学校栄養職員の指示及び学校との連絡調整を適切に実施するとともに、学期ごとの4者懇談会に加え、必要に応じ3者懇談会（学校・教育委員会・受託業者）を開催するなどし、給食調理業務が、より安全・衛生かつ円滑に行われるよう努めている。
- ⑥ 日常業務の点検は、受託業者が作成する学校給食日常点検票、作業工程表、作業動線図、物資検収表、加熱調理温度・配食時刻管理票、調理業務完了確認書等の各書類を学校及び教育委員会で適宜点検を行い、業務が適切に履行されていることを確認している。

5. 民間委託に伴う経費節減額

(1) 直営に要する経費（平成 18 年度決算より）

平成 18 年度に委託した 2 校（城北小・光明小）において、仮に直営（2 校で 7 人の給食調理員を配置）を継続した場合を想定し、委託契約に含まれない施設設備の整備費、光熱水費、献立作成に要する経費等を除き、給食調理員の社会保険料の事業主負担を含む人件費、給食調理員が病気等で休んだ時の代替の臨時給食調理員賃金、被服費等購入費、洗剤等の消耗品購入費、検便手数料を計上した、直営に要する経費見込額は表 1 のとおりである。

なお、経費見込額については、決算額から算出した平均を基礎としている。

表 1

費 目	見込額(千円)
給食調理員人件費	50,862
臨時給食調理員賃金	798
被服等購入費	98
洗剤等購入費	406
検便手数料	182
合 計	52,346

(2) 民間委託に要する経費

平成 18 年度の城北・光明小学校の 2 校における学校給食の調理・洗浄業務等の委託料の額は、表 2 のとおりである。

表 2

学校名	委託料(千円)
城北小学校	14,197
光明小学校	12,663
合 計	26,860

(3) 委託による経費節減額

平成 18 年度の委託化による経費節減額は、直営に要する経費 52,346 千円(表 1)から民間委託に要する経費 26,860 千円(表 2)を差し引いた 25,486 千円相当と捉えている。さらに経費面での節減とともに労務管理の必要がなくなるなど、給食運営のより効率的・効果的な運営が図られた。

Ⅱ. まとめ

学校給食調理業務の民間委託は、委託当初においては、作業及び衛生管理基準に基づく業務の履行に不慣れな面も見られたが、学校栄養職員の指示が徹底されるとともに調理従事者の習熟度が上がり、業務が効率的に履行されるようになった。

日常における給食調理業務をはじめ、学校行事に伴う作業工程の変更、バイキング給食等の特別給食についても委託前と同様に実施され、また、配缶時及び返却時の児童への補助・声かけ・ふれあいも積極的に行われている。

安全・衛生管理面に関しては、3者懇談会又は4者懇談会を開催しての課題・問題点等の協議・改善や受託業者による衛生巡回指導や研修会により、調理従事者の衛生意識の向上及び衛生管理の徹底が図られている。

また、4者懇談会で、日頃の調理・洗浄の様子や、配膳時の声かけ、子どもたちの給食の様子をビデオで見ていただいたところ、保護者の方からは、「これだけ子どもたちへの給食づくりに、調理・衛生面で手間をかけ丁寧にやってもらっていることを初めて知りました。子どもにはこれまで以上に感謝しながら食べるよう伝えたい。」との発言があるなど、業務運営への安心感が得られたものとする。

このように学校給食調理業務の民間委託は、業務全般を通して、本市が定めた仕様・契約内容により、調理・洗浄業務等の委託業務が適切に履行され、学校給食の質を低下させることなく、経費の節減や労務管理が不要となるなど、より効率的・効果的な運営が図られている。

一方、民間委託の拡大に伴い、優良な業者を選定のための準備、契約、受託業者に対する指示・打合せや連絡調整などの事務量が増大しており、事務執行体制の整備は不可欠であり、また、民間委託することにより得られた節減費用は、子どもたちの学校給食環境の向上などに活かせるよう努めることが求められる。

以上のことから、事務執行体制の整備と給食環境の向上に配慮しながら、今後とも、民間委託に関する基本方針に基づいて委託を進め、子どもたちにとって安心・安全でおいしい給食を提供し、保護者からも信頼される学校給食運営を行っていきたいと考える。

《資料》

1. 給食調理業務の分担

区 分	業務内容	本 市	受託者
食材管理	食材料の購入	○	
	食材料の検収及び保管		○
	検収表の点検及び使用状況の確認	○	
調理管理	献立表・業務指示書の作成	○	
	作業工程表・作業動線図の作成		○
	調理		○
	検食の実施	○	
	配缶及び回収		○
	食器具の洗浄、消毒及び保管		○
衛生管理	作業及び衛生管理基準の作成	○	
	施設の改修及び設備の改善	○	
	施設、設備の清掃及び点検		○
	保存食の確保		○
	残菜及びゴミの処理		○
安全衛生	定期健康診断の実施		○
	上記実施結果の確認	○	
	検便の実施		○
	上記実施結果の確認	○	
研 修	従事者研修の実施		○
	上記実施結果の確認	○	

2. 給食経費の負担区分

本 市	受託者
食材料費	受託者の人件費及び福利厚生費
施設・設備・調理機器の購入費	〃 保健衛生費（健康診断・検便等）
食器及び食缶類の購入費	〃 被服費・洗濯費
施設、設備及び器具の修繕料または買い替え （消耗・損耗・経年により必要と認めるもの）	施設、設備及び器具の修繕費または買い替え （受託者の過失責任による場合）
光熱水費（電気・上下水道・ガス）	調理機器・食器食缶以外の購入費
施設消毒・防虫防鼠等の衛生管理費	衛生管理に関する消耗品
残菜・ゴミ処分費	通信機器及び通信費
	研修に関する費用
	その他の経費

3. 学校給食に関するアンケート調査結果

① 調査の目的

学校給食に関するアンケート調査を実施し、児童の給食に対する意識及び食の現状を把握し、その結果を献立内容の充実及び食育の推進に役立てることを目的とする。

② 調査の対象

岸和田市立小学校24校の2・4・6年生の中から抽出した各1学級計3学級の児童を対象とした。

③ 調査実施日

平成19年2月13日(火)～2月16日(金)

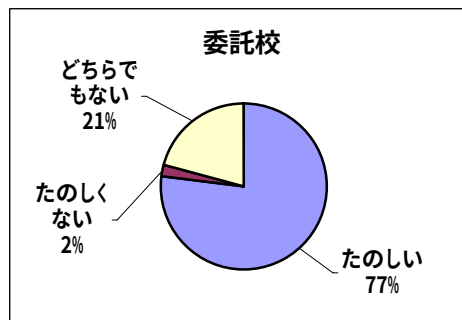
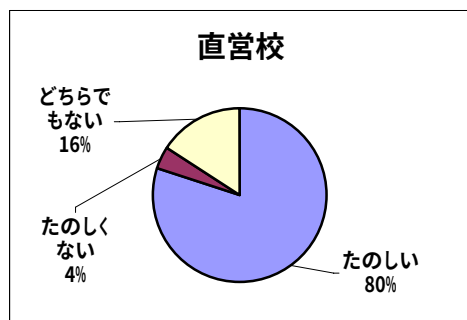
④ 調査人数

学校名	調査人数(人)			
	2年生	4年生	6年生	計
中央小	42	34	23	99
城内小	27	38	34	99
浜 小	34	36	34	104
朝陽小	28	40	33	101
東光小	26	34	31	91
旭 小	32	33	32	97
太田小	32	27	34	93
天神山小	24	27	25	76
修斉小	23	24	26	73
東葛城小	19	21	9	49
春木小	26	29	34	89
大芝小	34	37	30	101
大宮小	30	39	31	100
城北小	33	30	26	89
新条小	31	29	31	91
八木北小	31	27	29	87
八木小	27	38	33	98
八木南小	26	35	35	96
光明小	26	35	28	89
常盤小	32	36	32	100
山直北小	33	40	35	108
城東小	30	23	24	77
山直南小	28	27	26	81
山滝小	15	14	28	57
合計	689	753	703	2145

⑤ アンケート調査結果

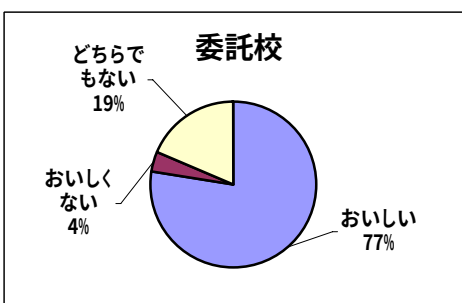
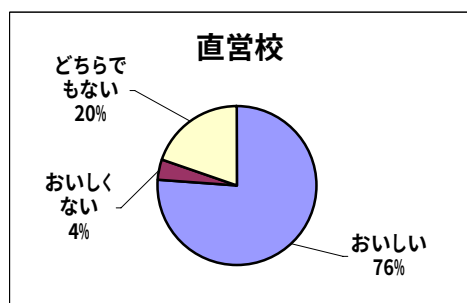
問1 給食の時間は、たのしいですか。(単位:人)

項目	たのしい	たのしくない	どちらでもない	計
直営校	1566	83	311	1960
委託校	137	4	37	178



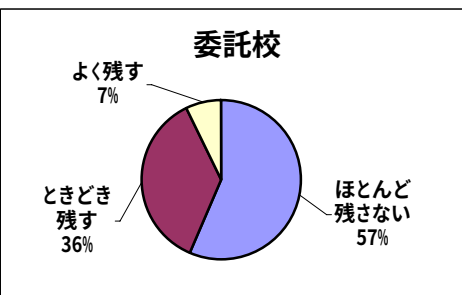
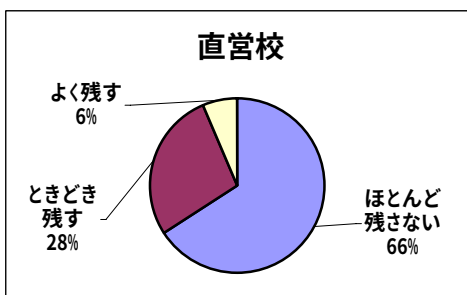
問2 給食は、おいしいですか。(単位:人)

項目	おいしい	おいしくない	どちらでもない	計
直営校	1494	82	390	1966
委託校	142	7	34	183



問3 給食の野菜は、残さずたべていますか。(単位:人)

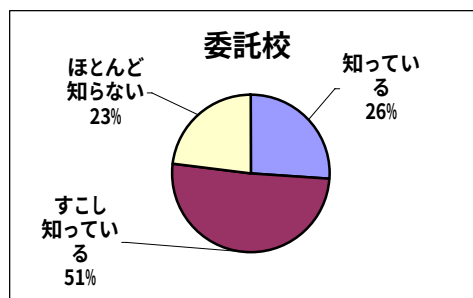
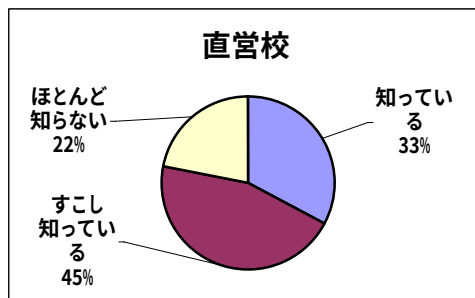
項目	ほとんど残さない	ときどき残す	よく残す	計
直営校	1291	545	126	1962
委託校	100	64	13	177



問4 食べ物のあか・き・みどりのはたらきを知っていますか。

(単位:人)

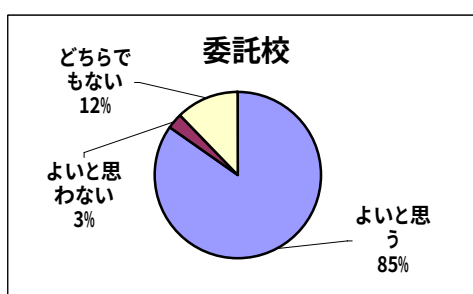
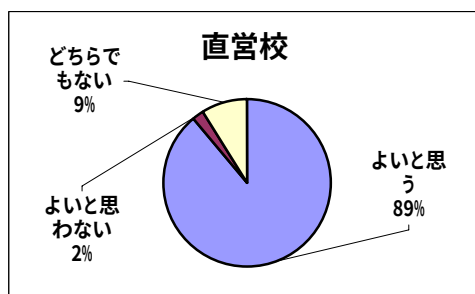
項目	知っている	すこし知っている	ほとんど知らない	計
直営校	644	886	430	1960
委託校	46	90	41	177



問5 給食は、健康によいと思いますか。

(単位:人)

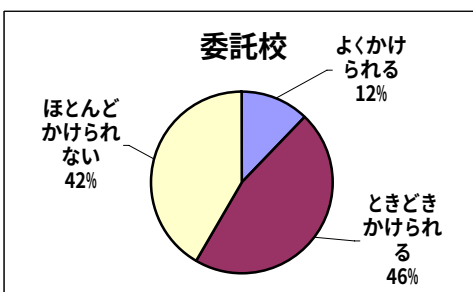
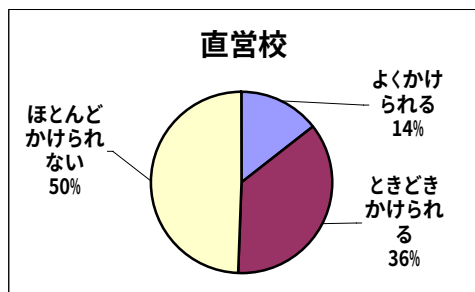
項目	よいと思う	よいと思わない	どちらでもない	計
直営校	1742	43	176	1961
委託校	151	5	22	178



問6 調理員さんに声をかけられることがありますか。

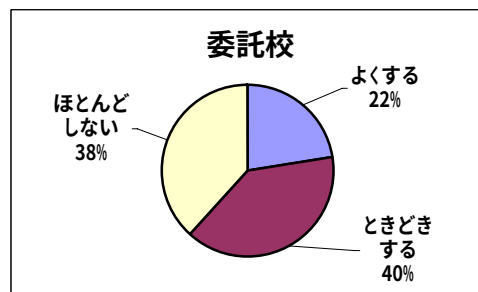
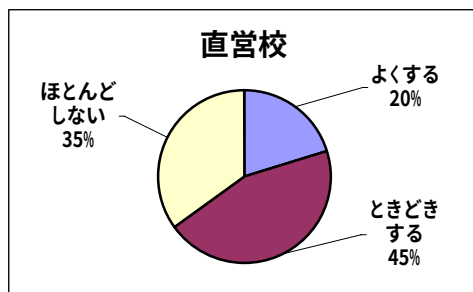
(単位:人)

項目	よくかけられる	ときどきかけられる	ほとんどかけられない	計
直営校	281	710	970	1961
委託校	22	82	74	178



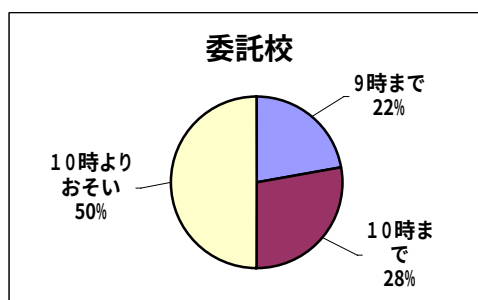
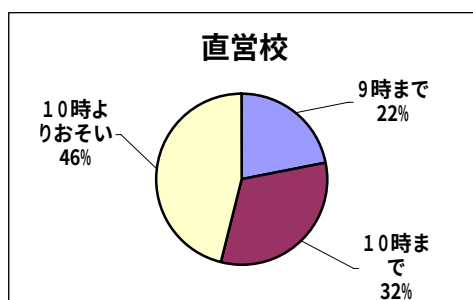
問7 給食の話を家でしますか。

項目	よくする	ときどきする	ほとんどしない	計
直営校	398	873	687	1958
委託校	40	70	68	178



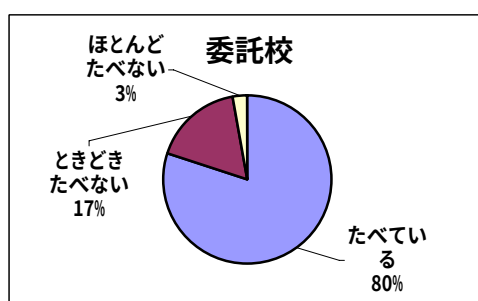
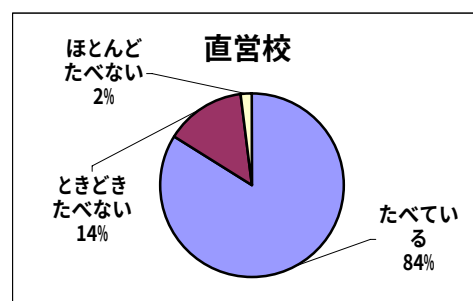
問8 夜は何時に寝ますか。

項目	9時まで	10時まで	10時よりおそい	計
直営校	431	631	913	1975
委託校	39	49	88	176



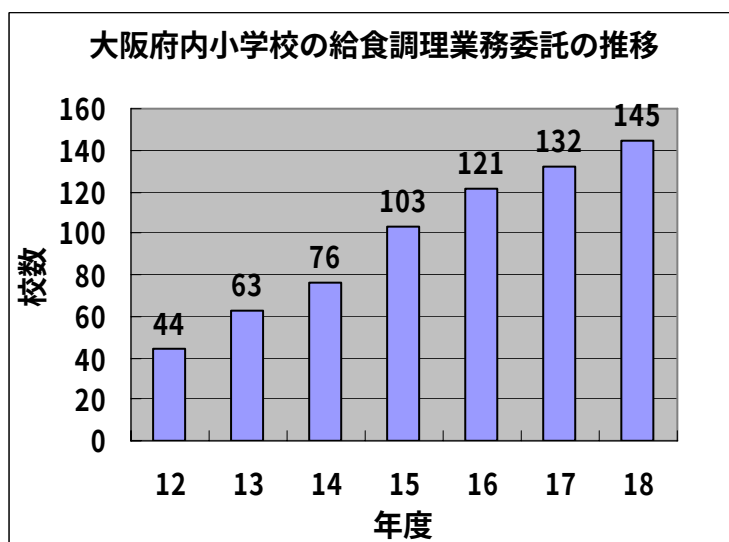
問9 朝食(ごはん、パンなど)を毎日たべていますか。

項目	たべている	ときどきたべない	ほとんどたべない	計
直営校	579	97	14	690
委託校	141	30	5	176



4. 大阪府内の給食調理業務委託実施状況

平成 18 年度の大阪府における公立小学校の給食調理業務（単独校調理）委託は、完全給食を実施している 1,025 校中、145 校（約 14%）で実施している。145 校の内訳は、箕面市（4 校）、守口市（11 校）、枚方市（4 校）、大東市（12 校）、八尾市（28 校）、堺市（75 校）、泉大津市（5 校）、岸和田市（2 校）、島本町（2 校）、忠岡町（2 校）である。



出典：大阪府学校給食基本調査

5. 給食調理工程写真



手洗い・消毒



消毒液（逆性石けん 100 倍液）を作る。



指の間や手首、
腕、肘をていね
いに洗う。



個人別の爪ブラシを使って、指の先、
爪や指の間までよく洗う。



消 毒 液 に
手指、腕、
肘を 30 秒
以上浸し、
流 水 で す
ぐ。

設備の消毒



下処理室、調理室の台、シンク、回転
釜のガスコック、ハンドル等をアルコ
ール消毒する。

使用水の日常検査



外観（色・濁り）、におい、
味を確認し、遊離残留塩素
を測定する。

食品の検収と保存



納品された野菜の数量、品質、鮮度（色、におい）包装状態等をチェックする。



検収が済んだ野菜は、保存食を採取する。



納品された牛肉の品温測定



牛肉の保存食を採取



牛乳の品温測定



検収結果を物資検収表に記録する。



保存食記録表

保存食は、15 日間保存。廃棄日を記録する。

調理業務指示書



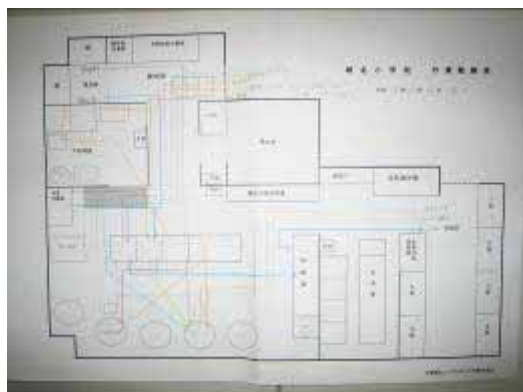
衛生管理面・調理作業面のポイント、連絡・特記事項等を学校栄養職員が記入し、業務責任者に指示する。

作業工程表



業務責任者は、調理業務指示書に従い、作業工程表及び作業動線図を作成し、事前に学校栄養職員と打ち合わせをする

動線図



ミーティング



当日の作業工程、動線、除去食などについてミーティングを行う。

牛乳仕分け



クラスごとの配缶数



牛乳配缶用
エプロン着用

牛乳仕分け

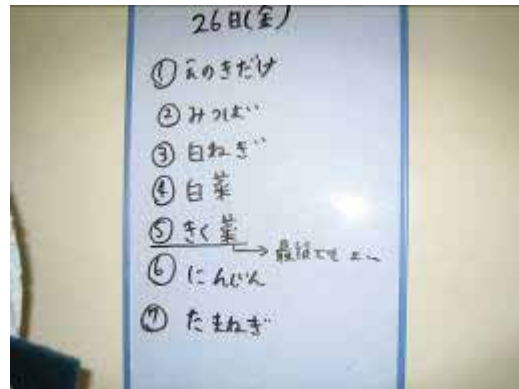


牛乳は納入後すぐにアルコール消毒した牛乳かごに移しかえ、保冷庫に入れ、鍵をかける。

下処理作業



下処理用エプロン



材料の洗浄の順番



はくさいは軸を除き、1枚ずつ葉をはがす。



水をオーバーフローさせながら、3回～5回以上洗う。

下処理室から調理室へ食材の移動



調理室側はドアの前に台を置き、下処理室から材料のみが移動するようにしている。



調 理



洗米 シンクにたらい等の容器を受けて洗う。



野菜を切る



肉専用エプロン



肉を釜に入れるときは、釜を扱う人と別の人が、使い捨て手袋と専用エプロンを着けて行う。

すき焼き丼



すき焼き丼の材料は、
牛肉 たまねぎ
糸こんにゃく
白菜 白ねぎ
えのきだけ 菊菜
サラダ油 砂糖
しょうゆ 酒

すまし汁



削りぶしでだし汁をとる。



すまし汁の材料は、
豆腐 たまねぎ
にんじん 生わかめ
みつば 削りぶし
淡口しょうゆ
みりん 塩

炊飯



炊飯器に点火する。



中心温度の測定。炊飯器ごとに測定・記録する。

保存食



炊飯器ごとに保存食を採取する。



中心温度の測定



中心温度が 85℃以上に上がっていることを確認し、日常点検票に記録する。

給食のできばえについては、中間段階と仕上がり時に学校栄養職員による確認を受け、味付け等についての調整が必要な時は指示に従う。



配缶エプロンを着用し、配缶に使用する食缶を消毒保管庫から取り出す。

検食



毎給食日、児童の喫食前に1食分用意し、学校長の検食を受ける。

配缶



釜から配缶する。煮汁をこぼさないよう、食缶を釜のそばまで持っていく。



食缶は、ふたをしてから配膳棚に運ぶ。

児童とのふれあい



配缶時、児童への補助・声かけ等のふれあいを行う。





各クラス
で給食当
番が食器
に盛り付
ける。



全員で、♪いただきます♪

食器の回収



食器の返却時も、児童
への補助・声かけを行
う。

洗浄



食缶の洗浄

下洗い→手洗い→すすぎ（２回）
→消毒・保管の順に行う。



食器の洗浄

浸漬→手洗い→予備すすぎ→すすぎ
→流水すすぎ→消毒・保管の順に行
う。

6. 学校給食調理業務の民間委託に関する基本方針

平成18年1月6日

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、学期ごとに定期的に開催する。

(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。