

## 徳島市学校給食調理業務の民間委託の方法について(案)

## 1 学校給食の提供方法について

## ■自校調理方式の継続

学校給食の民間委託にあたっては、徳島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。

委託校においては、学校の給食室及び設備や器具等を使用して、受託業者が調理・洗浄・清掃業務等を行う。

## ■配膳方法

従来通り、配膳カウンターへクラスごとに配缶を行う作業までを、受託業者が請け負う。

子ども達が各クラスにて配膳を行う。

## 2 献立の作成について

## ■小・中学校別の統一献立の継続

学校給食は学校教育活動の一環であり、献立は市教育委員会が作成し、同じ内容の給食を提供する小・中学校別の統一献立方式としている。

委託校においては、市教育委員会が作成する献立表及びレシピに基づき、受託業者の業務責任者に指示を行う。

## ■食物アレルギー対応

市教育委員会の作成する食物アレルギー除去食対応マニュアルを基に、除去食を提供する。

## 3 食材料の購入について

## ■(公財)徳島市学校給食会から購入

食材料は、地元の食材を安定的に供給することが出来る(公財)徳島市学校給食会から従来通り購入する。委託校においても、市教育委員会が提供する食材料のみを使用し調理する。

## 4 食育の推進について

## ■給食を活用した食に関する指導

教育活動としての「食に関する指導」は、これまでどおり給食の時間や授業中に学級担任や栄養教諭・学校栄養職員が行う。

その他食育に関する活動についても、継続実施する。

## 5 業務委託の内容について

### ■食材の検品・検収、調理、洗浄、消毒・清掃、残滓・ゴミ処理等業務の委託

委託する業務は、学校給食業務のうち食材料の検品・検収及び管理、調理、食器具等の洗浄・消毒、施設設備の清掃、残菜及びゴミの処理の他付随する業務等とする。※資料2参照

## 6 委託校の選定について

### ■中学校から選定

委託校の選定にあたっては、施設設備の状況や調理員配置人数や欠員状況などを考慮し、当初は、小学校よりアレルギーを持つ生徒数が少なく、除去食の対象数が少ない中学校から委託校を選定する。

## 7 円滑な民間委託の実施

### (1) 優良な受託業者の選定

受託業者の選定は※1 プロポーザル方式を採用し、学校関係者を含む委員で構成する「徳島市学校給食調理業務委託業者選定委員会（仮称）」が定めた学校給食調理業務委託業者提案要領（仮称）に基づき実施する。

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る。

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する。※1 参考資料1参照

### (2) 児童・生徒・保護者の声の反映

保護者及び児童・生徒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、アンケート等による検証を行う。また、学校・保護者・市教育委員会・受託業者間の連携を密にし、利用者の声を反映できるようにする。

### (3) 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作業マニュアル及び衛生管理マニュアル（以下「マニュアル」という。）等に基づき行う。また、受託業者は、調理従事者の定期的な健康診断や、1ヶ月に2回以上の検便検査及びノロウイルス検査を決められた時期に実施する。その結果を市教育委員会及び学校は報告を求め、調理従事者の衛生管理面の確認を行う。

#### (4) 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研修を実施し、研修実施報告書を市教育委員会及び学校に提出することとする。

### 8 経費削減効果

中～大規模校（食数が概ね500食以上）である、中学校8校を令和3年度より民間委託を開始すると、経費の概算は次の表のとおりである。

	R 3 年度	R 4 年度	R 5 年度
欠員数の該当校数（校）	8 校	8 校	8 校
業務委託に係る経費 （千円）	160,000	160,000	160,000
欠員分の人件費（千円）	-148,000	-166,000	-190,000
消耗品等諸経費（千円）	-5,000	-5,000	-5,000
係る経費の差金（千円）	7,000	-11,000	-35,000

注) ・1校あたりの委託料は、20,000千円で試算。

・欠員分の人件費は、退職者による削減給与費と、業務委託により補充が不要になった臨時調理員の削減給与費を合わせた額である。

・消耗品等諸経費は、洗剤や消毒液、ビニール袋などの消耗品及び調理員の被服や衛生検査費等を含む金額である。

以 上