

## 新しい学校給食センターの調理について

### 1. 新センター建設に向けた検討経過

年度	内容
平成 18 年度	学校給食センター運営審議会より答申
	<ul style="list-style-type: none"><li>・「早急に新たな施設を設ける必要がある」</li><li>・「自校方式が優れるが財政的な裏付けが必要」</li><li>・「運営形態の如何に関わらず市が責任を持って安全性に配慮し、運営すべき」</li></ul>
平成 21 年度	学校給食センター運営審議会より意見書
	<ul style="list-style-type: none"><li>・「現学校給食センターの老朽化は極めて緊急度の高い課題であり、新たな用地を求めての給食センターの建て替えは、市の事業の中でも最優先して早期に実現すべき施策であると考える」</li></ul>
平成 23 年度	耐震診断を実施
	<ul style="list-style-type: none"><li>・構造体の耐震性があり、耐震改修工事の必要がないことが判明し、改修工事が見送りとなる</li></ul>
平成 27 年度 ～ 平成 28 年度	国立市立学校給食センター整備基本計画の策定
	<ul style="list-style-type: none"><li>・学校給食センター運営審議会より意見書 「完全な民設民営方式への意向は反対」</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>・センター方式で建設する</li><li>・新センターの基本的な性能</li><li>・PFI 手法等の公民連携手法を優位と評価</li></ul>

平成 29 年度 ～ 平成 30 年度	用地確保・PFI 導入可能性調査の実施
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 泉 1 丁目に建設用地を確保</li> <li>・ 定量的な評価（財政負担の軽減）及び定性的な評価（民間事業者のノウハウ活用等）を踏まえ PFI 手法を選択することが望ましいと評価</li> </ul>
令和元年度	新学校給食センター整備事業方針（案）の策定
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 施設の整備方針や事業手法（PFI 手法）、運営等に関する市の方針をまとめた</li> <li>・ 説明会（計 3 回）及びパブリックコメントを実施</li> <li>・ 市議会への陳情、市教委や学校給食センター運営審議会に対して要望書の提出があった</li> </ul>

→PFI 手法の中でも、特に調理の委託について不安の声をいただいている

## 2. 調理員の体制について

### （1）現在の体制

#### 【平成 30 年度】

	第一給食センター	第二給食センター	合計
正職員	3 名	2 名	<u>5 名（再任用 1 名含む）</u>
嘱託職員	4 名	4 名	8 名
臨時職員	18 名	9 名	27 名
合計	25 名	15 名	40 名

#### 【令和元年度】

	第一給食センター	第二給食センター	合計
正職員	3 名	1 名	<u>4 名（再任用 1 名含む）</u>
嘱託職員	4 名	6 名	10 名
臨時職員	18 名	9 名	27 名
合計	25 名	16 名	41 名

(2) 新センターの想定人員

48名の調理員が必要となり、下記の体制が想定されます。

【直営の場合】

	新センター
正職員	<u>2名</u>
嘱託職員	46名
臨時職員	
合計	48名

【委託の場合】

	新センター
正社員	15名
パート	23名
合計	48名

【条件】

- ・令和5年2学期の新センター開業時には定年退職等により正職員は2名
- ・市の技能労務職員等の定員管理の方針等により、新たに正職員の調理員を雇用することは難しい
- ・委託の場合の人員は事業者へのヒアリングを参考に想定

### 3. 新センターへの対応について

(1) 新しい施設・設備への対応

新センターでは HACCP に対応した施設とするため、汚染・非汚染区域の区分（作業諸室の細分化）やドライシステムなどを導入することにより徹底した衛生管理を行います。また、調理機器についても最新機器を導入予定であるが、新しい施設・設備の運用に関する経験・ノウハウが必要となり、作業諸室ごとに判断・指示が必要なケースが増えます。

(2) アレルギー食の提供

新センターでは専用室を設け、アレルギー食の提供を行うため、関連する経験・ノウハウが必要となります。

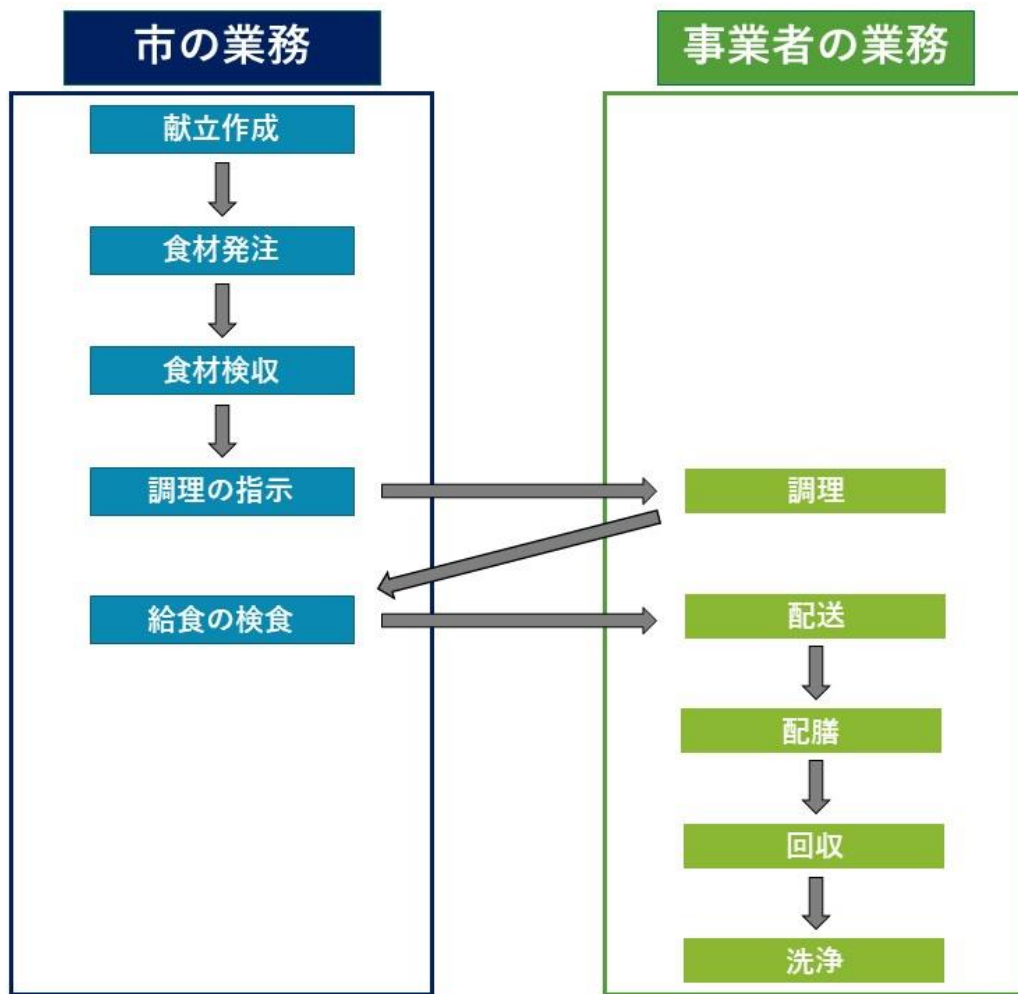
## まとめ

- 新センター開業時には、現在の正職員を中心とした調理体制の維持が難しい
- 市は、新しい施設・設備への対応やアレルギー食の提供に関する経験・ノウハウを持っていない

民間事業者に調理を委託し、経験・ノウハウを活用しながら、安全かつ効率的に調理作業が行う必要がある

## 4. 調理の委託について

### (1) 民間事業者の業務範囲



- 給食提供という事業そのものの経営や実施に関しての完全な民営化や民設民営等でなく、献立作成や食材発注、検食等、事業の根幹となる業務は、従来どおり市が実施主体として行う業務範囲とし、あくまで給食事業は市の責任において進めます。
- 現在組織されている国立市立学校給食センター運営審議会や学校給食献立作成委員会等、保護者をはじめとした市民や学校等と連携する仕組みについては今後も継続し、透明性の高い給食づくりに取り組みます。

## (2) サービスレベルの向上

現在、学校給食については全国で約5割、都内では約8割の学校が調理を民間事業者へ委託しています。そのような経験やノウハウを生かし、調理工程の効率化を図りながら、サービスレベルの向上が期待できるとともに、円滑な新センターへの移行が可能になります。

また、アレルギー食についても、他の自治体での経験やノウハウを活用し、新センター開業当初から安全に提供することができます。

## (3) 安全・衛生面について

調理を委託しても学校給食の実施者が市であることに変わりはありません。これまで通り学校給食の安全確保には万全の態勢で臨みます。万一不測の事態が生じた場合は、市が速やかに対応するとともに、責任をもって民間事業者へ指導をしていきます。

民間事業者は、HACCPに対応した施設（汚染・非汚染区域の区分・ドライシステム）での調理の経験を有しているほか、学校給食以外にも福祉施設や社員食堂、厳しい衛生管理求められる病院等でも、民間事業者が調理を行っています。そのような経験・ノウハウも活用する中で、今まで以上に衛生管理を徹底します。