

西脇市立学校給食センター調理業務保護者説明会
(Q & A)

○日 時：令和元年8月3日(土) 14:00～
○場 所：茜が丘複合施設 みらいえ

Q 栄養教諭がしている年間90回の食育指導とはどのような内容ですか。

A 給食の残菜が多いため、食材に含まれる栄養素の働きを知ってもらい、給食は成長期の身体を作るのに必要な栄養素を考えて作られているので残さず食することが大事だといった指導や食事マナー、衛生面といった指導をしています。

Q 年間90回を13校ということであれば1校あたり5、6回です。2か月に1回ペースが必要な指導回数なのですか。

A 栄養教諭は3人いますので、本来はもっと指導に行きたいところですが、各学校からの依頼を受けて行くため、多い学校では1日に2回、3回行くことがあります。特に小学校からの依頼が多いのですが、重春小学校はクラス数が多いので全クラス回れていないのが実情です。また、小学校に比べ中学校での残菜率が高いため、もっと指導に入りたいところですが、中学校のカリキュラムなど時間の都合もあり、食育指導の依頼は少ないです。

前年度、運営方式検討委員会で丹波市に視察に行きました。が、調理業務を委託される前は、丹波市でも栄養教諭が調理補助に入ることもあったのですが、委託後は調理補助に入ることがなくなり、学校での食育指導回数が増えたとの話でしたので、同行の委員からも学校での食育指導の時間が増えることは良い事だといった意見もありました。

Q 委託したら、栄養教諭が調理補助に入らなくていいということですが、委託しなくても栄養教諭が調理補助に入らなくてもいいように、調理員を増やすなど対応したらいいのではないですか。

A 調理員が定年退職等で人数が減れば、調理員を採用して増やせばいいのではないかと考えた御意見は、ごもっともですが、子ども数が年々減少して規模を縮小するとなった際に調理員として採用した職員の異動先がないのが実情です。

以前は、西脇病院や公立保育園でも調理員を採用しておりましたが、業務委託等で異動が必要となり、給食センターが受け皿となった経緯があります。調理員としての勤務地は給食センター以外にはなく、新たに正規調理員を採用することは難しいです。

市が費用を負担したらいいという考えもありますが、長い目で見た場合、調理員さんが1人、2人休むことも考慮して

の人数採用では負担も大きくなるため、パート職員採用で補っているところでも、長期でお勤めのパート職員がほとんどで、新規募集してもなかなか適した人材が集まらないことや採用しても途中で辞められるなどパート職員の確保も苦慮しているところではあります。

Q 委託になれば会社内の他の事業所から補充することが可能なのですか。

A 営業に来られている業者の話によると、献立によって、調理員の人数が足りないため、栄養教諭が調理に入っています。反対に、日によって確保している人数ほど必要ないこともあります。市が固定し雇用するということは、柔軟に人を配置できないという課題があります。業務委託にした場合、必要人数を適正に配置することができるということが、専門業者の魅力であると感じています。

Q 委託した場合でも地域の方の採用があるとは思いますが、人員不足の課題は同じようにあると思うので慎重に考えていただきたいと思います。

A プロポーザル方式で事業者を選定しますので、価格だけで決定せず、市からの条件に合った事業者を選定していきたいと考えています。県内では、1つの事業者が複数の市町から委託を受けているところもあり、それぞれで対応するのではなく全体的に異動等によって柔軟に対応されているようです。地元の方の採用も考えていると聞いているので、慎重に条件を検討したいと思います。

Q 調理業務委託はいつ頃を目安にされる予定ですか。

A 今年度、説明会やプロポーザルの準備をし、次年度にプロポーザル方式によって事業者を選定、令和3年4月から専門業者に委託できればと考えています。まだ、具体的なことは決まっていますが、その方向で進めていきたいと思っています。

Q 事業者選定にあたって委員会等あると思うが、どのようなようになっていくなど、保護者が知るような機会はありますか。

A 市のHPに進捗状況等で説明する予定です。

Q 新規職員は採用されないのですか。

A 市の正規調理員としては採用しません。先進地の例としては、民間委託先で、正規やパートを採用されることはあります。

Q 民間に全て移行して、市では調理員の補充はされないということですか。

A 調理業務ではそうなります。

Q 市としては栄養教諭3名のみでの採用ですか。

A 給食センター所長、事務職員の嘱託、パート2名、栄養教諭3名の6名体制は、これまでと同じで、変わりません。調理をする調理員が専門業者の職員に変わるということです。

Q 市の雇用創設としては、その職があるということでも市内の人材が集まり活性化されると思うので、一概に民間委託するとなれば、そういった市の活力が無くなることに繋がらないかと思えますし、一定の枠として正規職員への道があるという事は大事だと思いますがどうか。

A 正規職員を雇うことは雇用促進として大切ですが、給食センターの規模、今後の動向を考えると、10年後に正規調理員を10人採用したとして、15～20年後に子ども数が減り、規模縮小するのでは3～4人必要なくなっただけで、辞めたいことか、この方向で進めたいと思っております。給食センター調理員は平成7年が最後の採用となり、それ以降はパート採用となっていまして、午前、午後勤務のパート職員で調理補助をしていただいております。現在おられる調理員は、給食センター採用調理員は4人です。それ以外は、西脇病院や公立保育園におられた方が移って来られています。

Q 高齢の調理員が多いということなので、委託したら経費は安くなるのですか。

A 今の段階では一概には言えないのですが、今と同じ条件で委託した場合の見積りを取っており、若干安くなると聞いています。しかし、今後プロポーザルする中で調理業務委託内容に盛り込む条件によっても金額は変わりますので、一概に安くなるとは言いきれません。安定的に効率的な運営をするのであれば業務委託をする方が良いと思っております。

Q 費用に余裕ができるのであれば給食の質を上げることに充ててもらいたいのですがどうか。

A 昔は、給食費に光熱水費等、給食センターの管理に必要な経費の一部も含まれていましたが、年々の材料費の高騰もあり、平成27年度からは光熱水費等の負担は市とし、材料代とパン・炊飯の加工費のみを保護者に御負担いただいております。また、平成11年から20年間値上げせよと通知があり、昨年8月からの国の学校給食摂取基準の見直し通知があり、基準を意識した給食を提供するために、今年度から1食あたり約13円の値上げをさせていただいております。

給食費は、今の質を落とさず、よりいいものを考えていかないとはいけないと思っておりますが、今後も材料費の高騰等があれば値上げが必要になるかもしれません。

ができるのですか。

A 衛生管理面では、2020年のオリンピックに向けて、H A C C Pという衛生管理基準の取得や考え方を取り入れることが国で義務化されます。

現在の学校給食衛生管理基準は飲食店以上の厳しいマニュアルがありますので、H A C C Pに向けて特別に何かしなければいけないのかを県に問合せをしましたが、学校給食の衛生基準マニュアルをしっかりと守っていかれたら大丈夫との事でしたが一つ一つの動作確認を明確化するH A C C Pの手続きは必要になります。

市の職員であっても専門業者であっても、厳しくマニュアル管理されていても個々のミスが全くないわけではありませぬ。委託業者を選定する際には、プロポーザルで衛生基準マニュアルがしっかりした事業所であることや、学校給食調理現場を熟知し、経験豊富で質の高い業者であるかが選定条件だと考えています。