

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) 10:00～
○場 所：播磨内陸生活文化総合センター

- Q プロポーザル方式とはどのような方式ですか。
- A 価格による競争入札方式とは違い、企画書(及び価格)を提出いただき、その中から優れた企画内容や価格も含めて業者を選定する方式です。業務委託を進めるうえで、業者選定が重要となってくるので、市が望む内容の構築や業者選定に時間をかけたいと考えています。
- Q 県内で業務委託をされている自治体はどれくらいありますか。
- A 西脇市の給食センターと同じような共同調理場は兵庫県内に52センターあります。市によって2つ、3つ持っているところもあります。そのうち、調理業務委託をしているところは19センターになります。
近隣では、多可町や丹波市が既に委託されており、丹波市では3つある給食センターのうち2つを業務委託、1つを直営で運営されています。1つが直営となっている理由は、以前から勤務されている市の調理員が13名程度おられるため、1つの給食センターに集約し、市の調理員で調理されています。今後、人数が減り調理業務に支障がでると判断すれば業務委託に切り替えると考えています。
最近では明石市、三木市、加古川市は調理業務委託になっています。また新たに建設される給食センターでは、市の調理員を採用せずに専門業者に委託されるところが多いです。
- Q 現在は食材等、物資調達委員会をチェックしていると思いますが、業務委託をした場合、進行管理や食材、調理の質の高さをどのように維持していかうと考えていますか。
- A 栄養教諭が作成した指示書に基づき委託先の現場責任者が調理員に指示し、その通りに進めていくため、直営と変わりません。また、物資についても毎月開催の物資調達委員会で選考するなど市が責任をもって購入しますので変わりありません。
- Q アンケート結果にコスト面でも変わりがなければ6割の方が賛成とありました。保護者が一番心配されるのは、子どもたちの口に入れるものだからだと思のですが、具体的な製造や加工のマニュアル、委託業者の中の人が変わる場合のフォローはどうするのか、何かあった場合のトレーサビリティ(食品に関する情報の追跡)をどう追及できる体制にするの

か が 気 に な る と こ ろ だ が ど う か 。
A 事 故 等 が 起 こ っ た 場 合 で す が 、 絶 対 起 き て は い け ない こ と で
す が 、 そ れ は 直 営 だ け で 専 門 業 者 であ っ て も 絶 対 起 こ る 衛 生
な い と は 言 い 切 れ ない 部 分 が あ り ま す 。 現 在 も 学 校 給 食 が 、 個 々
管 理 基 準 マ ニ ュ ア ル に 基 づ い て 調 理 を 行 っ て い ま す が 、 西
の う っ か り ミ ス に よ る 事 故 が ま れ に 起 こ る 事 が あ り ま す 。
脇 市 で は 、 令 和 2 年 6 月 か ら 義 務 化 さ れ る H A C C P に つ い
て 内 容 を 検 討 し 、 手 続 き を 進 め る 予 定 に し て い ま す 。 H C C
P は 現 在 の 衛 生 管 理 基 準 マ ニ ュ ア ル よ り 工 程 を も っ と 具 体 化
し た 取 り 組 み に な る と 思 い ま す 。

Q 追 求 で き る の か 。

A 事 故 が 起 こ っ た 時 の 責 任 は 市 に あ り ま す が 、 事 故 の 原 因 等
業 者 に 過 失 が あ る 場 合 は 、 損 害 賠 償 等 請 求 し て い き ま す の で
業 者 選 定 に お い て は 責 任 能 力 が あ る 業 者 を 選 ぶ こ と も 大 事 だ
と 考 え て い ま す 。 民 間 委 託 と な っ て も 直 営 だ っ て も 、 市 に
責 任 が あ り ま す の で 問 題 が 起 こ ら ない よ う な 万 全 な 対 策 を 講
じ る 必 要 が あ り ま す 。

Q 基 本 は そ う だ と 思 う が 、 民 間 で あ れ ば ど う し て そ の よ う な
こ と が 起 き た か わ か る よ う な セ ク シ ョ ン 毎 の 仕 組 み を と っ て
い ま す が 、 食 材 な の で 、 そ の 点 に つ い て も 考 慮 さ れ て い る の
か 、 こ れ か ら 考 慮 さ れ る の か 。

A プ ロ ポ ー ザ ル の 中 で 、 工 程 や 管 理 の チェ ッ ク 機 能 に つ い て
も 業 者 か ら 企 画 書 と し て 提 出 し て も ら う の で 、 そ れ も 含 め て
の 選 定 と な り ま す 。

Q 事 故 が 起 こ っ た こ と を ど の 段 階 で 把 握 し 、 給 食 を 停 め る 判
断 が 速 や か に さ れ る と い っ た こ と が 明 確 化 さ れ ば 保 護 者 は
安 心 す る と 思 う が ど う か 。

A 参 考 に さ せ て い た だ く 。

Q 成 長 に よ っ て 食 べ る 量 が 違 う と 思 い ま す が 、 子 ど も が 給 食
の 量 が 少 ない と 言 い ま す 。 量 に つ い て 教 え て く だ さ い 。

A 年 代 別 に 量 の 違 い が あ り ま す 。 そ れ ぞ れ の 給 食 の 食 缶 の 中
に 人 数 × 量 を 入 れ て い ま す 。

幼 稚 園 、 小 学 校 低 学 年 、 高 学 年 、 中 学 校 で 量 を 変 え て い ま
す 。 食 育 指 導 で は 、 「 残 さ ず 食 べ ま し ょ う 。 」 と 指 導 を し ま
す が 、 給 食 の 1 食 あ た り の 量 は 一 般 的 な 基 準 量 で す の で 、 多
い と 感 じ る 子 ど も も い れ ば 、 少 ない と 感 じ る 子 ど も も い ま す
の で ク ラ ス の 中 で 調 整 し て い た だ け た ら と 思 い ま す 。

ま た 、 給 食 が 少 ない と 感 じ て い る お 子 さ ん は 少 な く 、 給 食
の 残 菜 率 が 10% 以 上 に な る 学 校 も あ り 、 特 に 中 学 校 で は 多 く
な っ て い ま す 。

給 食 セ ン タ ー に は 栄 養 教 諭 が 3 人 お り 、 各 学 校 へ 出 向 い て

の食育指導を年間90回程度行っただけで、調理員の休みに
な入る委託が調理補助にできるセンターと、保護者会の
業務委託が調理補助にできるセンターと、保護者会の
教諭が調理補助にできるセンターと、保護者会の
以上、また、給食センターと、保護者会の
また、保護者会の
TAも可能な
食育指導を年間90回程度行っただけで、調理員の休みに
な入る委託が調理補助にできるセンターと、保護者会の
業務委託が調理補助にできるセンターと、保護者会の
教諭が調理補助にできるセンターと、保護者会の
以上、また、給食センターと、保護者会の
また、保護者会の
TAも可能な
食育指導を年間90回程度行っただけで、調理員の休みに

Q さばの味噌煮が一番おいしいと子どもから聞きますがどうか。

A 給食に使う物資は、物資調達委員会の中で選定します。委員の中に保護者3人も入っていただいております。「家であまはくる魚はおいしいので好きだと子どもがよく言っている。」とお聞きした。大変喜ばしいことですが、煮魚の調理は給食センターでは行っておらず、業者で味付けされパックに入っただけなものを温めて提供しているだけなので、一番おいしいと言われると少し残念ではありますが、物資調達委員会の中で味見をして選んでいただいた結果です。その他、給食センターでは地元野菜を使うように取り組んでいます。旬の野菜は地元野菜を使用できるのですが、それ以外には難しいため、年間20～25%程度になっています。地元野菜は、安全安心と言われますが、業者納品の野菜に比べ、虫がついていることが多く、ブロッコリーや葉物の野菜など、重なる部分や裏面に小さな虫がついており、3回の洗浄では落ちきらず、まれにおかずに混入することがあり、課題となっています。

Q 業務委託した場合も調理員はある程度固定されると思えますが、その調理員が休まれた場合には、残った調理員でその日の給食を作るのではなく、休みを取られても必要な人数を業者が確保して調理されるということですか。

A 現在の直営では、正規調理員10人、午前パート14人の22人が午前中の調理人員になります。固定人員のため、同日に休みが重なるなどして人員不足が生じても補えず、栄養教諭が調理補助に入るしか方法はありません。また、逆に休校や献立内容によっても必要人数が変わりますので、委託になれば、柔軟な対応が可能です。専門業者の営業からはお聞きしていますので、この部分が大きなメリットになります。配送業務については、既にシルバークリスタルセンターに委託しており、配送車5台に2人ずつの乗務員になるので、10人必要ですが、給食センターの場合、検便検査で異常がないことが

条件になりますので、12名の方が登録され検査も受けて交代要員となっております。また、休校等で配送車の台数を減らす場合には前月20日頃には翌月の日ごとの必要台数表をシルバ一人材センターに送付し調整しますので、必要な人員を柔軟に対応することが可能となっておりますので、調理業務が委託になれば同じようになると考えています。