

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10日(土) 10:00～  
○場 所：コミセン比也野

Q 現在使用している給食センターは、建て替わってから5、6年しか経っていませんが、民間業者委託になるとどうなるのですか？

A 現在のセンターはそのまま使用します。また、市の所長や現在3名いる栄養教諭もそのままセンターに勤務します。調理業務を担う調理員だけが、市ではなく専門業者の調理員に代わりますが作業内容は同じです。

Q 業者委託によるメリットは？

A 一番大きなメリットは栄養教諭が本来の業務である献立の作成や食育指導にきちんと取り組めるようになることです。

現在は、調理員の休暇などの人員不足や献立の内容によって、栄養教諭が調理補助に入ることも多いですが、調理業務を委託することで、献立の内容に応じて専門業者が適切な人数配置を行うので、栄養教諭が補助に入る必要が少なくなります。

現在の課題として、給食の残菜率があります。子どもたちの成長に必要な栄養摂取基準を考慮して給食を作っても、残しては意味がありませんので、子どもたちの食育指導にも力を入れたいところです。

Q 近隣の状況は？

A 県下では52ある給食センターの内19の施設で調理業務を民間委託しています。近隣では、多可町や丹波市などが調理業務を専門業者に委託しています。丹波市では、3つのセンターがありますが、市採用の調理員13名を1つの給食センターに集約し、2つの給食センターは専門業者に調理業務を委託しています。

明石市など阪神間の学校給食センターや自校式でも芦屋市など既に専門業者が入っています。

兵庫県下では小学校は既に100%完全給食となっていますが、中学校でも完全給食を目指し、新たなセンターが建設されています。新たに給食センターを設置する市町は、調理業務については最初から専門業者に委託する形が一般的になっています。

Q 説明のなかで、現在保護者と市が1億5千万円ずつ食材費や光熱

費等を負担しているという話でしたが、この金額は業者に任せてもその金額でいけるということですか？

A 金額については、市からの条件によって変動はあると思います。保護者負担については、今年度のように学校給食摂取基準の変更等による食材費増となれば変動することはありますが、業務委託することで保護者の負担に影響はないと考えます。

Q 市が負担する部分も税金になるのでどうか。

A 現時点での比較では、業者委託の方が少し安くなる程度になっていますが、今後、子どもの数が減った場合でも、今と同じような給食を提供する必要があり、正規調理員を補充しながら運営することになります。10年、20年先を見据えると市が運営を行うよりも業者に委託した方が費用を抑えることができると考えます。

Q 現在給食センターが建っている土地は、市有地なのか。また、業者委託することによって土地の賃貸など費用は発生するのか。

A 市有地です。給食センターの運営はこれまで通り市が行い、調理業務部分に勤務する人の所属が変わるだけですので、土地に関する費用は発生しません。

Q 業者が負担する費用は。

A 経費のうち、調理員の人件費は委託業者負担になりますが、その他については、双方の役割区分など、今後の検討内容によって変わってきますので現時点では費用は未定です。

Q 現在の委託状況について。

A ごはん、パンはそれぞれ既に業者へ委託しています。今回はそれに調理業務を加える形となります。

Q 委託する業者は何社かの中から選べる状態なのですか。

A 現在のところ、よく来庁されるのは2社です。今後、西脇市の方角性がはっきりとすれば、もう少し増えると思われれます。

2社のうち1社は、近隣の丹波市や多可町の委託業者で兵庫県下のセンターで一番多く請け負っている業者です。もう1社は県内のセンター実績はないですが、自校式で多く請け負うなど、どちらも全国展開している実績のある業者になります。

Q 2社は市内業者ではないのか。

A 市内業者ではありません。

Q 市内にそういった業者はないのか

A 現状では、そこまでのノウハウを持った業者はないと思います。

視察先の丹波市や多可町では、既存の臨時・パートの調理員をそのまま引き継ぎ雇用され、地元採用も積極的に行われています。

また、丹波市では平成25年度から調理業務委託されていますが、デメリット部分は思いつかないといった話を聞いています。

逆にメリット部分では、栄養教諭が調理補助にしばしば入っていましたが、調理業務委託後は、本来の業務に関わる時間が確保できるようになったので良かったとのことでした。

また、視察に同行いただいた保護者の方々の不安材料の一つでもあります。委託することで味が変わるのではないかとといったことや食材について心配されていましたが、委託後も丹波市の3センターで味に差が無いことや食材の購入や献立は市が責任をもってしており、西脇市が調理業務を委託する際も同様であることを聞いて安心されていました。

Q 調理員の採用について。

A センターで現在も勤務していただいている方をそのまま委託業者に雇っていただくことも、委託の条件とする予定です。ただ、現在のパート職員22名（午前14名、午後8名）の希望もありますし、業者の希望形態もありますので実際にどうなるかはわかりません。

調理業務については、昭和60年1月に「学校給食業務の運営の合理化について」の通達が国からあり、全国的に合理化が展開される中、新たな正規調理員の採用を行わず、臨時職員やパート職員で補っています。

西脇市でも以前は、給食センター以外の病院や保育園でも調理員の職種を採用してきましたが、業務委託化が進み現段階では調理員の働く場は給食センターのみとなっています。これまで他の施設からの受け皿となってききましたので、給食センターとしても新たに調理員を採用することなく今日まで来ていますが、10年、20年先に今以上に少子化が進み規模縮小となった際には、調理員の次の受け皿先が課題となります。現在の正規調理員のうち当初から給食センター採用の調理員は4名のみです。

Q アレルギー対応についてはどうか。調理は全く別で行われているのか。

A 西脇市では、卵のみの対応になりますが、学校園、保護者、センターで調整し、アレルギー食対応となれば、アレルゲンを除去した給食を専用食缶の中に入れて提供しますので、子どもは食缶に

入ったものだけを食べるので安心です。

ただ、このやり方ではスペースをとりますので、25人までしか対応できません。

例えば、卵が入っていない給食の場合でも、この食缶の中に入っている給食（全く同じ物）しか食べられません。他市では、食べられる日はみんなと同じ給食を食べており、今後対応者が増えてきた場合には検討が必要になりますが、専門業者に委託したことで変わる事はありません。また、厨房の中は委託業者だけではなく、栄養教諭も立ち入って作り方やアレルギー対応を指導します。

Q アレルギー食は全く別の部屋で作るということか。

A 別室のアレルギー室で調理します。専用の鍋や食器などを使い、洗浄も別に行います。

Q 他市のやり方にした場合、調理行程中にアレルゲン物質が混ざる事はないのか。

A 卵を使う場合には、アレルギー室で調理し、調理員だけでなく栄養教諭も立ち入って指示しながら作っていきますので、行程中に混ざる事は考えにくいです。

Q 台風等による休校時の給食費について。

A 台風等で給食が中止となった場合でも、既に食材費は購入しておりますので費用が発生しています。食材については、日持ちのする物であれば、別の給食に使用するなどできるだけ損失を少なくしますが、ご飯やパンについては破棄することになります。

食材費は保護者負担といった考えから、他市ではその費用も保護者負担とする市は県下でも多いです。

西脇市では、台風の影響による休校やインフルエンザによる出席停止により給食の提供がなくなったときは、食材費等の費用を市が負担し、保護者の方には負担いたしておりません。ただし、発熱や風邪等で欠席の場合は除きます。

Q 民間委託した場合、学校行事や学年行事などの対応も含め柔軟な人員配置ができるので対応しやすいということか。

A 学校行事や学年行事については、前月の17日までに学校からセンターに必ず報告することになっていきますので、現在も対応しています。台風やインフルエンザは、急な事なので、事前に準備することはできないため、食材費等は発生しますが、保護者負担はないということです。

Q 民間の場合、急な給食中止があった場合でも既に人員確保されているので費用が発生するのではないか。

A 直営の場合も同じで、正規調理員については既に勤務しておりますので、調理以外の業務として厨房内の清掃であるとか、既に購入している食材の仕分けなど行います。パート職員については、勤務時間までに連絡を入れて自宅待機等お願いしておりますので、専門業者であっても同じような対応がされると思います。

Q 民間業者でも正規とパート調理員といった構成になるのか。

A 全て正規職員で担うには経費の関係もありますので、運営上最低必要な正規調理員が配置がされると思います。現在でも給食センター内部はそれぞれ区画されているため、その現場責任者は正規職員を配置していますが、最終何人が必要なのかといった協議も今後必要になります。

Q 業者委託はいつからになるのか

A 最短で令和三年からの予定です。

Q 余った食材を、なにか有効活用できないか。

A もったいないとは思いますが、学校給食法の中で定められているため、すべて廃棄しています。

Q 牛乳の場合はどうか。

A 牛乳アレルギー等医師の診断書がある場合は、牛乳欠食扱いとし、精算時に牛乳代を差し引きしています。それ以外は飲まなければそのまま廃棄となりますが、牛乳代はそのままです。