

◎業務委託化のメリット・デメリット

給食調理業務を民間に委託化することによる主なメリット・デメリットは、「表 2」のとおりである。

【表 2】

メリット	デメリット
<ul style="list-style-type: none"> ・ 一般職非常勤職員（旧臨時調理員）の任用、賃金支払等の人事管理事務が不要となる。 ・ 調理員休暇やノロウイルスなどの病欠による補充が委託事業者の責任において実施されることにより常に適正な人員が確保できる。 ・ 日々の業務内容・量に応じて、柔軟な人員配置がしやすいので、給食献立が多様化することができる。 ・ 現在の給食調理業務等に係る人件費と比較すると、経費の縮減が図れる。 ・ 栄養教諭が調理時に個々への直接指導を離れるため、食育推進に十分な時間をとることができる。 ・ 業務仕様書に示すことにより、特別給食等への対応や、学校給食に関する学校行事への参加が可能となることから、児童の食に対する関心が高まり、食育の充実が図れる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 委託化する施設に勤務している一般職非常勤職員の継続雇用に影響が出る。 ・ 直営による場合と同様、給食の質は調理員の資質・能力に左右され、学校給食に精通した経験豊富な正社員の配置が不可欠となる。