

西脇市立学校給食センターの 調理業務の在り方について

～西脇市教育委員会～

西脇市立学校給食センター

- 8月3日（土）：10時～播磨内陸生活文化総合センター
14時～茜が丘複合施設 みらいえ
- 8月10日（土）：10時～コミセン比也野
14時～黒っこプラザ

学校給食センター概要

◇新センター 平成25年9月～稼働

◇受配校

中学校：4校

小学校：8校

幼稚園：1園

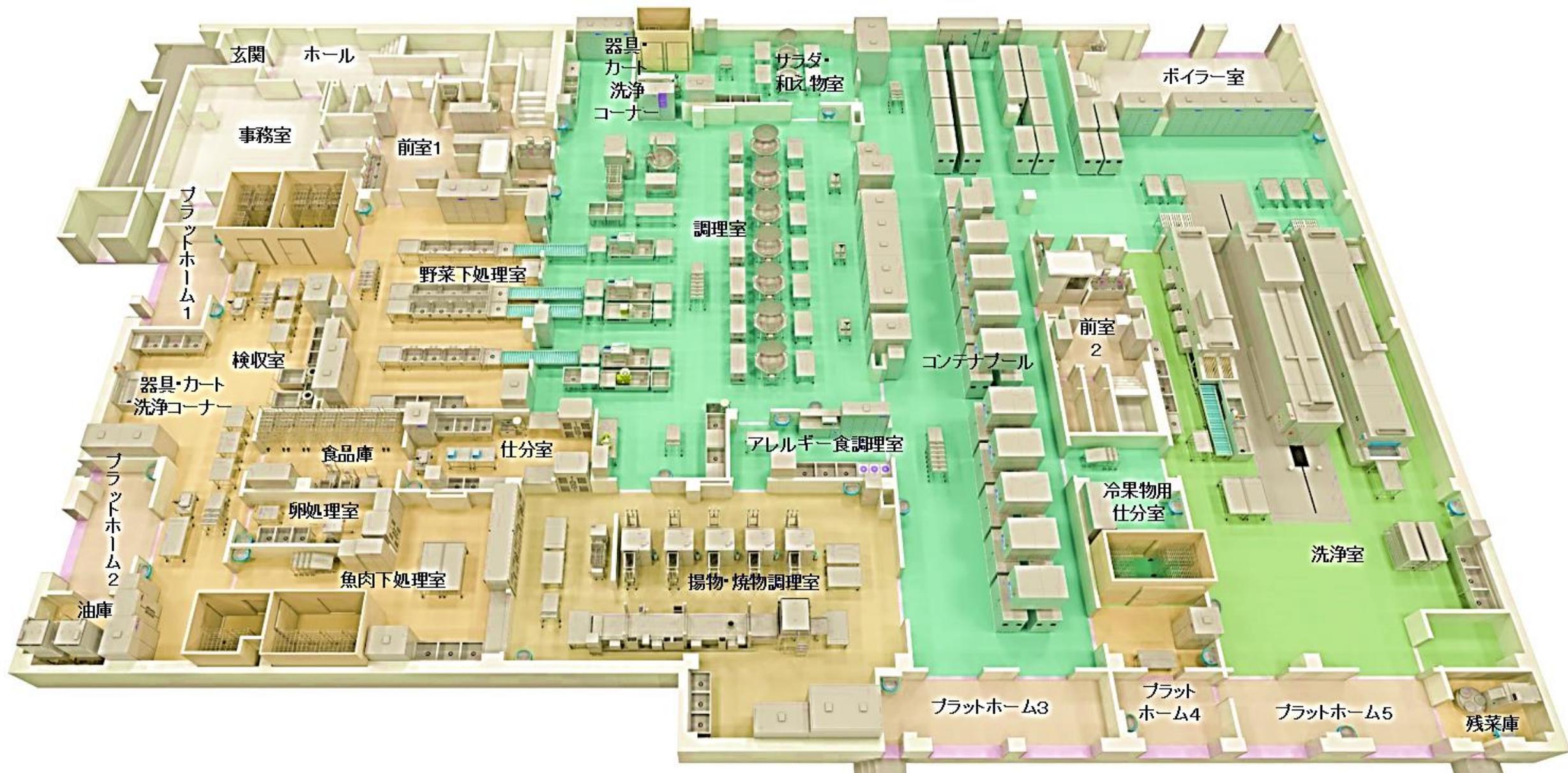
計13校園

◇食数

約3,500食／日



学校給食センター内部のご紹介



学校給食センター内での作業

○西脇市立学校給食センターの運営方式(現在)

学校給食センター内での作業

①献立の作成
栄養教諭が作成し、給食連絡会で決定しています

②食材料の選定
物資調達委員会で物資審査・選定しています

③食材の調達
給食センターで栄養教諭が一括発注しています

④食材の検収
発注書に基づき栄養教諭が食材の点検・確認しています

⑥調理の指示
栄養教諭が調理方法等指示しています

⑧調理の検査
栄養教諭等が味付けなどを検査しています

⑤検収の確認
検収した食材の確認・釜分けしています

⑦調理作業
調理指示書・作業同線図に基づき、調理しています

⑨配缶
学校別、学級別に食缶に分けています

⑩配送
給食センターから各学校へ配送しています

⑪検査
配送された給食を校長や園長が検査しています

⑬回収
各学校から給食センターまで使用済みの食器等の回収をしています

⑫給食指導
教師や栄養教諭等の指導のもとで給食を食べています

⑭洗浄・保管・消毒
食器・食缶を洗浄し、保管・消毒しています

⑮清掃
給食センター調理場内の清掃をしています



*栄養教諭が食材検収(荷受けは調理員)



※この部分

学校園

※主食のパンとご飯は業者委託しています。



※配送回収業務はシルバーに委託しています。



給食センターの主な業務内容の比較

	業務内容	現在	業務委託後
1	給食の献立	献立は、栄養教諭が作成し、毎月開催の「学校給食連絡会」で担当教諭らと調整し、決定している。	同じ
2	食材の購入	毎月、安全・安心な食材をPTAや消費者協会の代表者で構成する「物資調達委員会」で選定し、市が購入している。	同じ
3	ご飯やパンの調理と配送・回収	米や小麦は市で購入し、炊飯やパンの加工については市内の業者に委託している。 各学校への配達と食缶（食べ物を入れる容器）の回収も炊飯・パン加工業者	同じ
4	給食の副食（おかず）の調理	市の調理員が西脇市の学校給食センター内で調理している。	給食専門業者によって調理
5	副食（おかず）の配達	各学校への配達と回収はシルバー人材センターに委託している。	同じ
6	給食の牛乳の発注と配達	市が牛乳供給業者に発注し、業者が各学校へ配達している。	同じ
7	給食費	給食の材料代や市内業者に委託している炊飯やパンの加工賃のみ保護者負担となっている。	同じ
8	食物アレルギーの対応	卵アレルギーのみ実施しており、各学校園から依頼を受け、学校給食センターの所長、栄養教諭、学校園の養護教諭等と保護者で面談し対応している。	同じ
9	食育	各学校園から依頼を受け、栄養教諭が出向いて指導している。また、普段の給食時間などの食育指導は、学校園の教諭も行っている。	同じ

Q1. 給食の献立はだれが考えるの？



現在

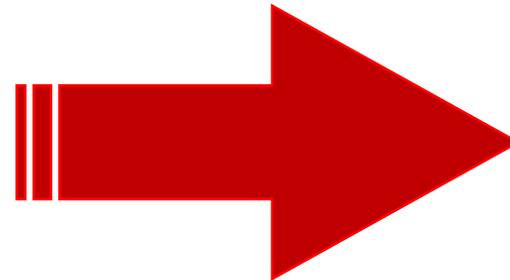
毎月、**栄養教諭**が作成します。



「**学校給食連絡会**」で担当教諭らと調整します。



決定



委託後

業務委託後も
現在と同じ



Q2. 食材の購入はどうしているの？

現在

物資調達委員会

PTAの代表者

消費者協会の代表者

安全・安心な食材を毎月選定

市が購入

委託後

業務委託後も
現在と同じ



Q3. ご飯やパンはどうしているの？

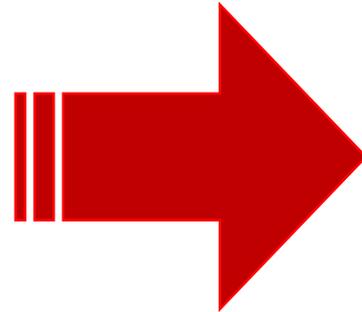
現在

市が購入しています。



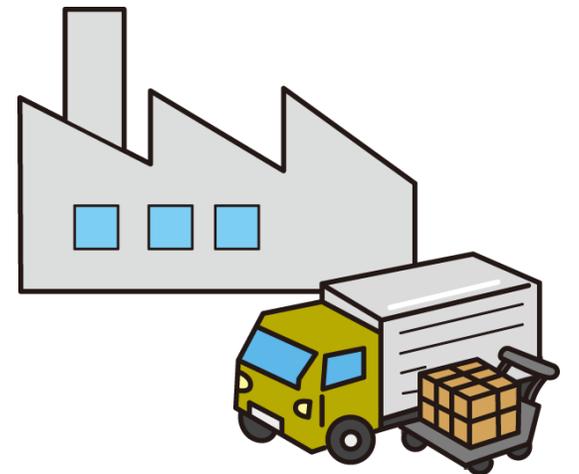
炊飯やパンの加工は市内の業者に委託しています。

各学校への配達と食缶（ごはんやパンを入れる容器）の回収も含まれています。



委託後

業務委託後も
現在と同じ



Q4. 給食の副食（おかず）は？

現在

市の調理員によって
学校給食センター内で
調理されます。



委託後

給食専門業者によって
学校給食センター内で
調理されます。

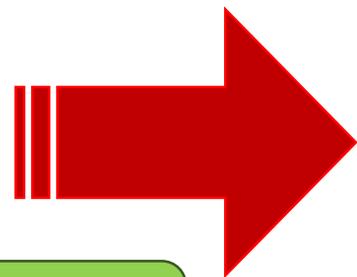


Q5. 給食の副食（おかず）の配達は？

現在

シルバー人材センターに委託しています。

食器や食缶（おかずを入れる容器）の回収も含まれています。



委託後

業務委託後も
現在と同じ



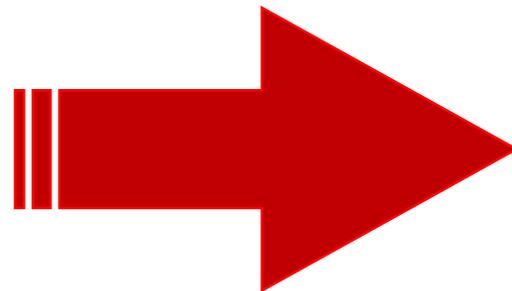
Q6. 給食の牛乳はどうなっているの？

現在

市が牛乳供給業者に発注しています。



業者が直接各学校に配達しています。



委託後

業務委託後も
現在と同じ



Q7. 給食費はどのようなもの？

現在

保護者負担は

- 給食の材料代
- 市内業者に委託している炊飯やパンの加工賃

以上のみです。

委託後

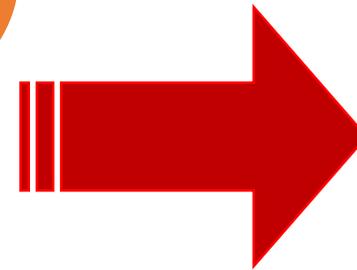
**業務委託後も
現在と同じ**

※業務委託することで給食費が変わることはありません。

Q8. 食物アレルギーの対応はようになるの？

現在

委託後

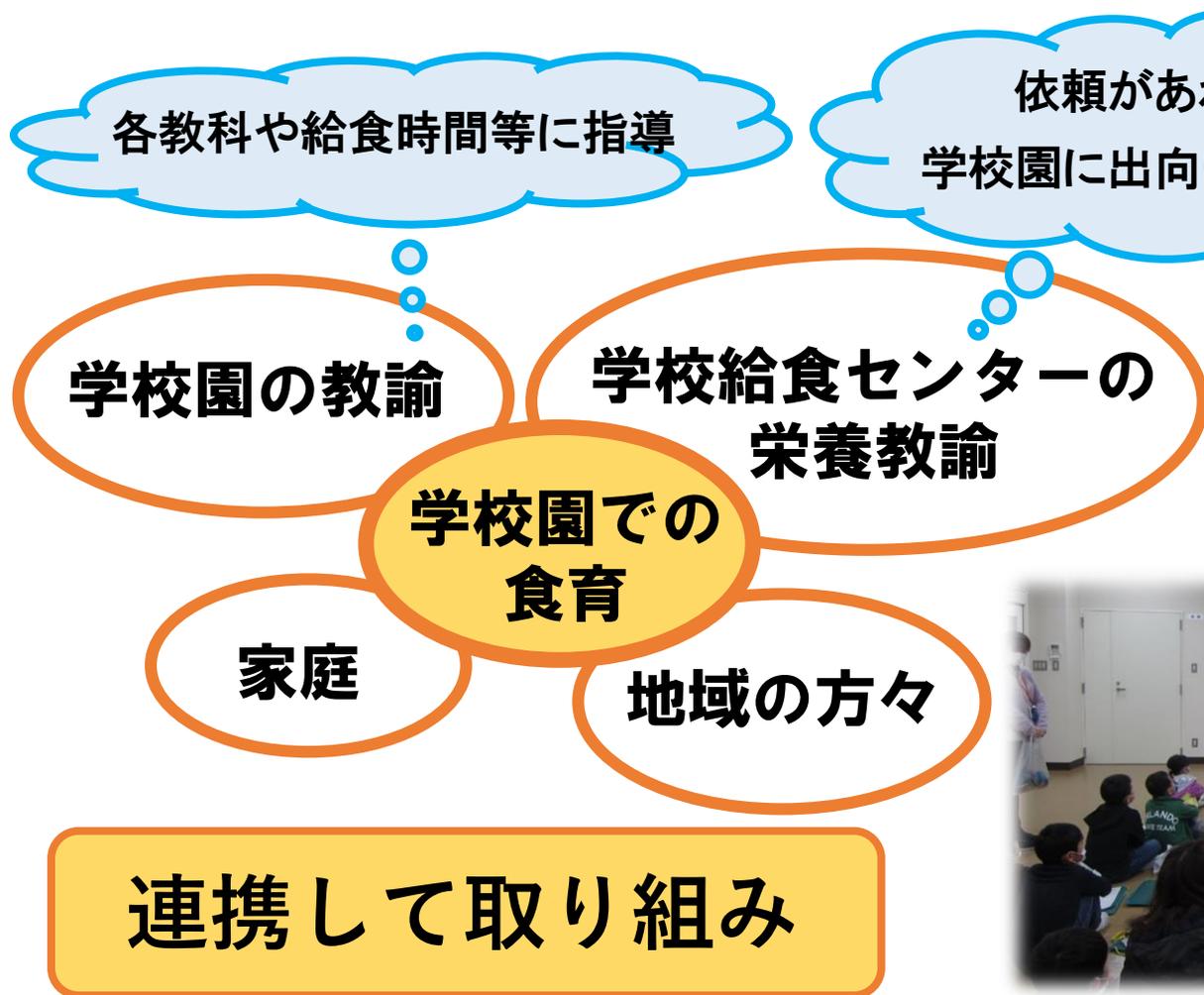


**業務委託後も
現在と同じ**

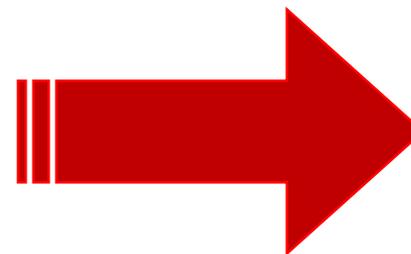


Q9. 子どもたちへの食育はどうなるの？

現在



委託後

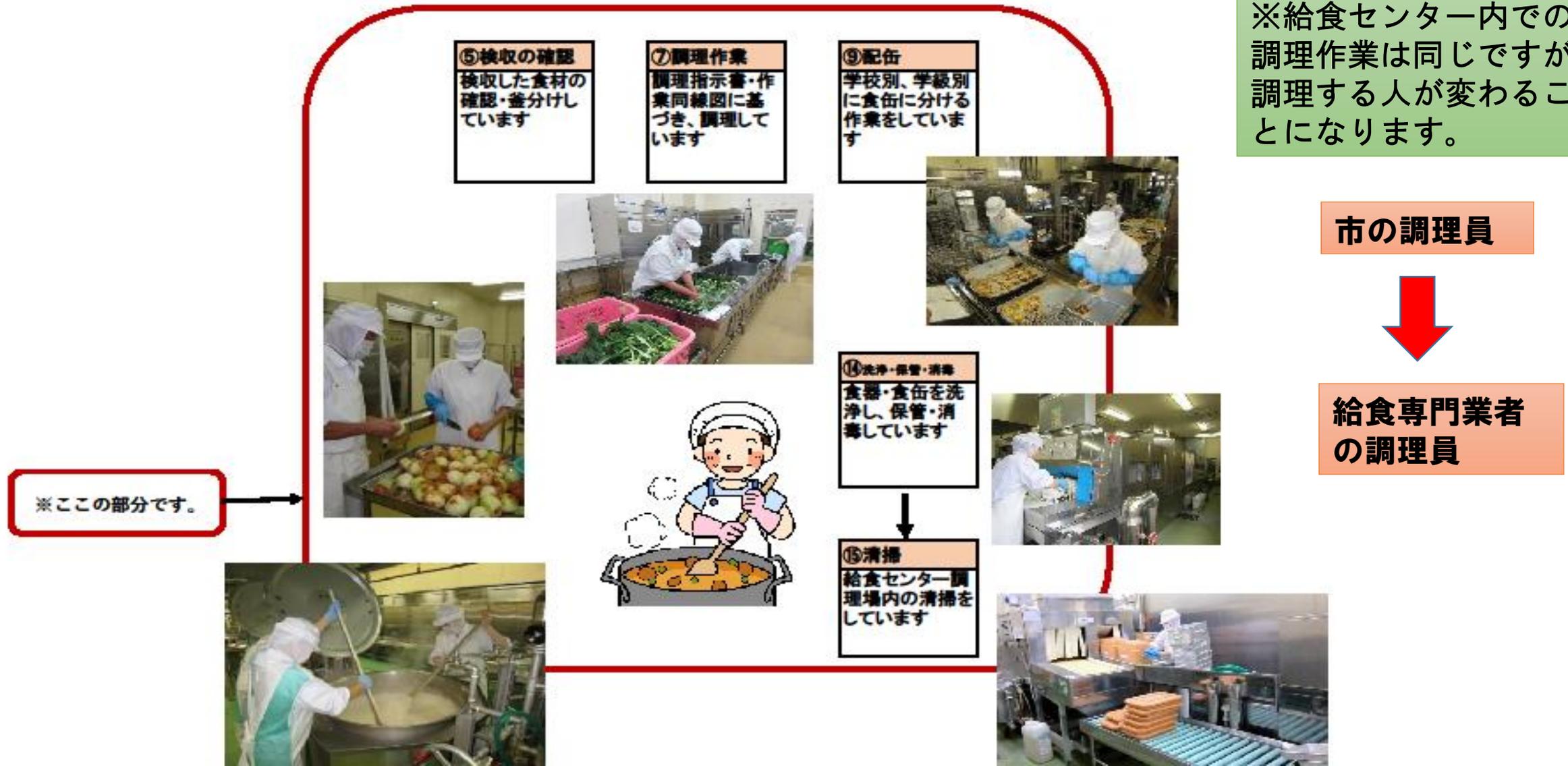


業務委託後も
現在と同じ



業務委託によって変わるのは・・・

※給食センター内での調理作業は同じですが調理する人が変わることになります。



調理業務委託を進めるための留意点等

- 1 調理業務委託内容についての保護者への説明
- 2 調理業務委託事業者の選定方法については、プロポーザル方式によって十分な経験を有し、質の高い業者の選定
- 3 調理業務委託移行時には、現在、調理に携わっている調理員（パート含む。）の継続雇用についても希望を考慮する。
- 4 直営から民間事業者に移行する際及び将来事業者が変更になった際には引き継ぎをしっかりと行い、給食の安全性と質を担保する。