

川島町学校給食センター調理業務等民間委託

基本方針

川島町教育委員会

平成28年10月

～ 目 次 ～

1	学校給食の歩み	・・・1
2	学校給食の実施主体	・・・1
3	川島町学校給食センターの概要	・・・1
4	学校給食調理業務等の民間委託に至る背景	・・・3
5	民間委託する業務等の範囲	・・・3
6	民間委託の進め方及び実施時期	・・・4
7	委託業務の基本的条件及び要点	・・・4
8	受託業者の要件	・・・5
9	調理業務等に従事する者	・・・5
10	委託業者の選定方法	・・・5

1 学校給食の歩み

学校給食は、昭和 29 年に学校給食法が制定されて以来、児童生徒の心身の健全な発達に資するとともに、国民の食生活の改善に寄与することを目的とし、学校教育の一環として位置づけられ実施されてきました。

本町では、昭和 40 年に大字吹塚地内に学校給食センターが建設され、同年 4 月から給食が開始されました。その後、施設の老朽化や、児童・生徒数の増加により手狭になったことから、平成 3 年に大字上八ツ林地内の現地に移転し、現在、小学校 6 校、中学校 2 校に給食を提供しています。

2 学校給食の実施主体

学校給食の実施主体は、学校の設置者である町です。学校の設置者が学校給食を実施し、その責任主体となります。[学校給食法第 4 条]

また、学校給食の実施に必要な施設運営費、人件費等の経費は学校設置者の負担とされ、食材費は保護者負担とすることが定められています。[同法第 11 条]

したがって、このたびの民間委託は、いわゆる「民営化」ではなく、町の責任と主体性のもと、学校給食センターの調理等の業務の一部を民間企業などへ委託して行うものです。

3 川島町学校給食センターの概要

(1) 施設現況

① 建築	平成 3 年 8 月
② 位置	川島町大字上八ツ林 798-1
③ 敷地面積	3,754 m ²
④ 建物構造	鉄骨造一部 2 階建て
⑤ 主な設備	蒸気回転釜 4 台 スチームコンベクションオープン 1 台 フライヤー 1 台 真空冷却器 1 台 食器洗浄機 1 台 食缶洗浄機 1 台 トレー洗浄機 1 台 コンテナ洗浄機 1 台 消毒保管庫 15 台 冷蔵庫 1 台 冷凍庫 1 台 冷風庫 1 台
⑥ 使用車両	配送車 (コンテナ) 2 台 塵芥車 1 台 業務用車 1 台

(2) 給食人員 (平成 28 年 10 月 1 日現在)

※教職員含む

学 校 名	人 数	学 校 名	人 数
中山小学校	346	伊草小学校	319
三保谷小学校	89	出丸小学校	94
八ッ保小学校	87	小見野小学校	104
川島中学校	303	西中学校	319
給食センター	18		

- ・小学校合計 1,039 名 (児童数 920 名)
- ・中学校合計 622 名 (生徒数 563 名)
- ・給食センター 18 名
- 合 計 1,679 名 (児童・生徒数 1,483 名)

(3) 学校給食センター職員 (18 名)

- ① 事務職員 2 名 (町職員)
- ② 栄養職員 2 名 (県職員 1 名、町臨時職員 1 名)
- ③ 調理員 11 名 (町職員 4 名、委託職員 7 名)
- ④ ボイラー 1 名 (委託職員)
- ⑤ 運転手 2 名 (町職員 2 名 (内 1 名は再任用職員))

(4) 調理員等の委託の推移

町の定員管理計画に基づく人事方針として、技能労務職員の新規採用は実施しないことから、以下に掲げるとおり順次、調理業務等について委託化を進めてきました。

(派遣と委託の併用による実施)

- 平成 24 年度 「調理・洗浄要員派遣業務委託」 7 名
- 〃 「ボイラー運転業務委託」 1 名
- 平成 25 年度 「調理・洗浄要員派遣業務委託」 7 名
- 〃 「ボイラー運転業務委託」 1 名
- 平成 26 年度 「調理・洗浄要員派遣業務委託」 7 名
- 〃 「ボイラー運転業務委託」 1 名

(委託による実施)

- 平成 27 年度 「ボイラー運転等並びに調理及び洗浄作業補助業務委託」 8 名
- 平成 28 年度 「ボイラー運転等並びに調理及び洗浄作業補助業務委託」 8 名
- ※ 調理・洗浄については、平成 23 年度まで臨時職員対応 (7 名)

4 学校給食調理業務等の民間委託に至る背景

学校給食は、学校教育の一環として実施されています。しかし、業務の運営については行政改革の指摘がなされ、昭和 60 年の文部省通達「学校給食業務の運営の合理化について」において、学校と地域の実情に応じて、市町村が給食の質の低下を招くことのないよう適切な方法により運営の合理化を図ることが指導されました。

一方、町は、将来に向けて立てられた方針や計画の中で、次のような目標等を掲げています。

- 第 3 次川島町行政改革大綱 (平成 17 年 3 月)
「(町の) 業務の民間委託及び臨時職員の雇用」
- 第 3 次川島町行政改革大綱 第 1 期行動計画 (平成 18 年 3 月)
「学校給食センターの民間委託を検討」
- 新・川島町総合振興計画 後期基本計画 (平成 18 年 3 月)
「合理的な給食運営形態を検討します。」
- 第 5 次川島町総合振興計画 前期基本計画 (平成 23 年 3 月)
「学校給食センターについては、委託するなど効率的な運営に努めます。」
- 第 5 次川島町総合振興計画 後期基本計画 (平成 28 年 3 月)
「学校給食センターについては、委託するなど効率的に運営します。」

5 民間委託する業務等の範囲

学校給食の主な業務は、①献立の作成 ②食材料の調達・検収 ③給食調理 (下処理、調理) ④配缶 ⑤配送 ⑥食育指導・検食 ⑦回収 ⑧食器等の洗浄 ⑨食器具等の消毒・保管 ⑩清掃 ⑪翌日の準備等の流れとなっています。この内、「献立の作成」、「食材料の調達・検収」及び「食育指導・検食」といった食材の安全性や、栄養面・食育に関する部分などについては、栄養職員を中心に、設置者である町が責任を持って実施していきます。

このことから、委託が可能となる業務は、調理、配送、回収、洗浄、清掃、ボイラー運転などの作業部門やそれに付随する施設の日常管理業務に限定されます。

□ 学校給食の業務分担表

業務区分	川島町	委託業者
ア、献立の作成	○	
イ、食材料の調達	○	
ウ、食材の検収	○	○ (補助)
エ、調理の指示	○	
オ、調理作業		○
カ、調理物検査・検食	○	
キ、配缶		○
ク、配送		○
ケ、食育指導	○	
コ、回収		○
サ、洗浄、保管・消毒		○
シ、清掃		○
ス、翌日の準備	○	○
セ、ボイラー運転		○

6 民間委託の進め方及び実施時期

民間委託については、学校給食業務の重要性を認識し、関係者の共通理解と協力を基本に公正に実施することとし、学校教育に支障をきたすことのないよう進めていきます。なお、現在、調理等に従事している町職員の身分保障を確保した上で取り組むとともに、現在の委託先の職員については、今後の職に対する不安を払拭できるよう努め、本町における学校給食の技術の継承と業務の安定化を図ります。

また、民間委託の手続きが円滑に実施されることを前提に、実施時期については、平成 29 年度を目途とします。

7 委託業務の基本的条件及び要点

調理業務等の委託については、これまで培ってきた経験とノウハウを基に、民間の

技術力と専門性を活用することで、より柔軟で機動的な運営を目指します。国の基準を順守し、町の責任のもと、民間の能力を合わせながら具体的な役割を分担して、次のとおり業務を実施します。

- ① 川島町学校給食センターの現有施設、設備、備品及び車両等を使用して業務を行う。
- ② 町（栄養職員）が作成した献立に従い調理を行う。
- ③ 町（栄養職員）が購入した食材を使用する。
- ④ 指定した時刻までに調理業務、配缶、配送等を完了する。
- ⑤ 衛生管理は、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」等に基づき実施する。
- ⑥ 町が開催する会議・行事等には必要に応じて関係者を参加させ、これに協力する。
- ⑦ その他、関係法令、委託契約書等に基づき、町の指示に従うこと。

8 受託業者の要件

受託業者の条件と内容は、具体的には調理業務等委託仕様書により定めることとし、主に次の事項を基本的要件として定めます。

- ① 受託実績があり、業務を継続的かつ安定的に遂行できる能力を有していること。
- ② 学校給食の意義を十分に認識し、学校運営にも協力的であること。
- ③ 経営基盤の安定と、危機管理等への対応能力・体制が整っていること。
- ④ 衛生管理及び調理技術に関わる研修体制が整っていること。
- ⑤ 地元雇用等、地域の実情に十分配慮できること。

9 調理業務等に従事する者

学校給食業務においては、調理等に従事する者の資質が最も大切な要素であり、教員、栄養職員等との意思疎通・連携が不可欠です。安全で安心できるおいしい給食を提供するため、栄養士、調理師等の資格者や学校給食業務等の経験者を一定数確保することを仕様書等に明確に定めます。また、受託業者は、職員の健康管理に努め、指定された法定検査を受診し、業務に係る研修等を積極的に受講させることとします。

10 委託業者の選定方法

委託業者の選定については、特殊で専門性を要する業務であることから、通常の競

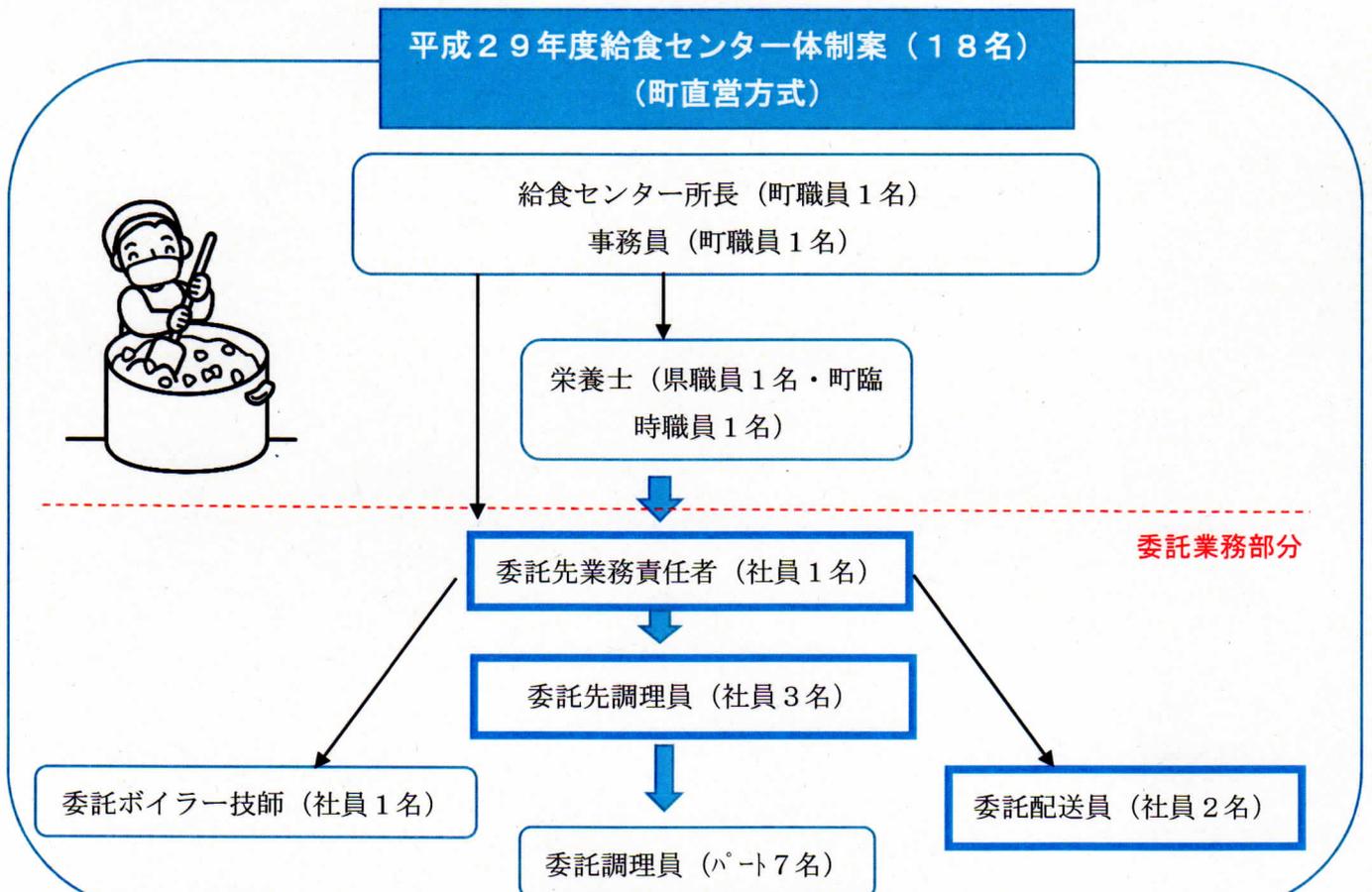
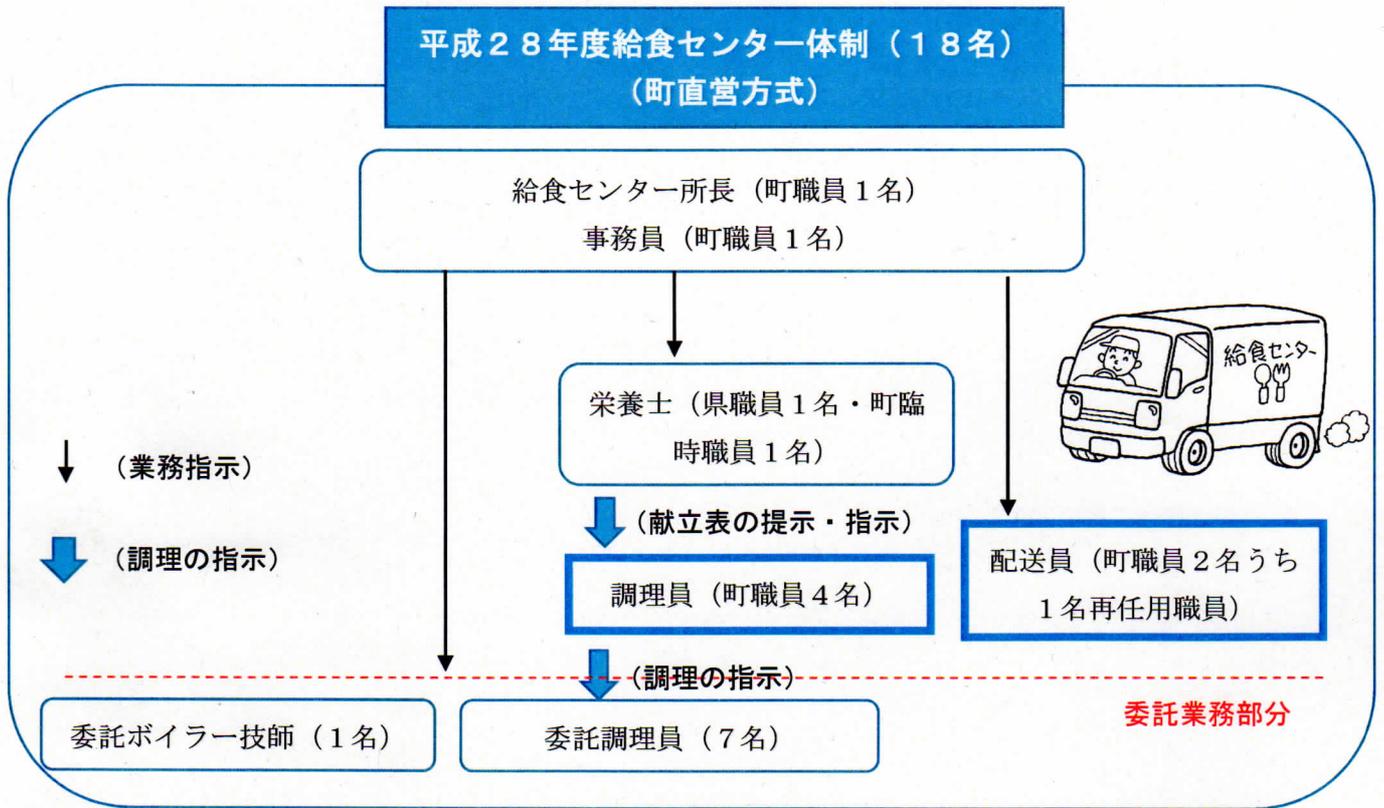
争原理や金額による入札方法ではなく、プロポーザル（企画提案型）方式とします。

プロポーザル方式では、指名した業者に、町の示した仕様書内容に基づく企画・提案を行わせ、それらの遂行方法、能力、メリット、見積額等を総合的に比較審査し、より質の高い業者を選定します。なお、選定にあたっては、関係者による「選定委員会」を設置し、公平、公正に実施します。

川島町学校給食センター調理業務等民間委託基本方針の概要

民間委託のイメージ図

川島町学校給食センター



変更箇所

※施設・設備・備品及び配送車は、既存のものを使用する。