

写

学校給食業務における民間活力の活用に関する
報 告 書

平成 20 年 2 月 25 日

丸亀市学校給食業務等民間活力検討委員会

目 次

はじめに.....	1
丸亀市学校給食事業の現状と課題について.....	2
学校給食業務における民間活力の活用に関する論点について.....	6
学校給食調理・洗浄等業務の民間活力活用の検討結果について.....	17
食育及び給食内容等の充実について.....	24
学校給食調理場の運営方式について.....	27
児童・生徒、保護者、学校等の声の反映について.....	29
その他留意事項について.....	30
おわりに.....	32
【資料】	
「丸亀市学校給食業務等民間活力検討委員会」委員名簿.....	33
「丸亀市学校給食業務等民間活力検討委員会」審議経過.....	34
「丸亀市学校給食業務等民間活力検討委員会」配布資料一覧.....	35
丸亀市附属機関設置条例(抜粋).....	37
諮問書(写し).....	40

はじめに

丸亀市学校給食業務等民間活力検討委員会（以下「検討委員会」という。）は、平成 18 年 3 月から全庁的に取り組んでいる丸亀市行財政改革推進計画（以下「行政改革集中改革プラン」という。）のうち、学校給食センター業務の統合・民間活力活用の方針を具体的に協議・検討するため、丸亀市附属機関設置条例（平成 17 年 3 月制定）に基づき、学識経験者、市立学校の代表、保護者の代表、公共的団体等の構成員及び市議会議員の代表、関係行政機関の職員、公募市民などで構成し、平成 19 年 1 月 25 日に設置されました。

検討委員会では、教育委員会からの諮問に基づき、本年 1 月 31 日までの計 9 回にわたり、学校給食の質の維持及び向上を図りながら、より効果的・効率的な運営方策としての学校給食調理業務への民間活力の活用、いわゆる民間委託導入の是非、あるいは推進した場合の市教育委員会の考え方と方策、また食材も含めて食の安全性の確保、学校における食育の推進方策と民間委託化との関係のほか、諮問には提示していなかったセンター調理方式の見直し問題が提起されるなど、多岐にわたって検討・協議を重ねてまいりました。

この間、既に民間委託している本市飯山学校給食センターや他市の学校給食センターを視察するなど、民間委託の現場の状況等についても調査してきました。

このたび、本市が学校給食調理・洗浄等業務に民間活力を活用（委託化）した場合に、学校給食の質や教育的意義を低下せずに業務運営するための方策等について、その考え方を取りまとめましたので、ここに報告いたします。

なお、この報告書については、答申内容並びに記載方法等に関し、一部の委員から反対意見があり、委員全員の賛同を得られていないことを申し添えます。

丸亀市学校給食事業の現状と課題について

教育委員会が認識している本市の学校給食事業の現状と課題については、検討委員会において次のとおり報告及び説明がありました。

1．丸亀市学校給食のあゆみ

丸亀市における学校給食は、昭和24年に脱脂粉乳によるミルク給食が開始され、昭和26年に城坤小、城西小及び城南小の3校で、パン、ミルク、副食を提供する完全給食を開始し、その後順次市内の小学校に拡充されていきました。中学校給食は、昭和37年に広島中学校から開始され、昭和48年の中央学校給食センター（以下「中央センター」という。）の完成を機会に、市内の全中学校で完全給食が始まりました。また、昭和51年から米飯給食を始め、現在では週3回実施しています。

当時の学校給食の実施形態は、各学校の調理室で市職員が調理する「単独校直営方式」でしたが、給食施設・設備機器の充実を図るため、昭和48年から年次計画で各学校の給食を共同で調理する「給食センター方式」に切り替えられました。その後、市の学校教育の充実や児童・生徒数の急増等により、昭和58年に第二学校給食センター（以下「第二センター」という。）が増設され、島しょ部にも本島学校給食センター（昭和55年完成、以下「本島センター」という。）と広島学校給食センター（昭和53年完成、現在休止中。）の両学校給食センターを、さらに平成17年3月の綾歌町と飯山町との合併により、新しく綾歌学校給食センター（昭和59年完成、以下「綾歌センター」という。）と飯山学校給食センター（平成15年完成、以下「飯山センター」という。）の2か所の学校給食センター（以下「給食センター」という。）が加わっています。

業務運営については、市職員が中心となって調理・配送作業を行う「直営方式」としていますが、飯山センターでは、平成15年4月からの稼働開始に合わせて、香川県下で初めて調理・洗浄業務に民間委託方式を採用しています。

各給食センターでは、学校栄養職員（6人）の創意工夫により作成した献立原案を基に、学校給食主任、保護者代表及び調理員で組織する「学校給食研究委員会」で検討・協議し、それぞれ5か所の給食センターで調理する「共同調理場方式」により、幼稚園3園（旧丸亀市の6園を除く）、小学校18校及び中学校8校で約11,500人の園児、児童及び生徒並びに教職員などに給食を提供しています。

2．学校給食の重要性について

戦後、子どもたちに対する栄養補給や体位の向上が主目的で始まった学校給食は、その後に全国的にも完全給食が普及してくると、教育としての給食の意義が再認識されるようになり、昭和29年に制定された「学校給食法」では、「教育の中で果たす目的として、日常生活における食事について正しい理解と望ましい習慣を養うこと、

学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと、食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること、食糧の生産、配分及び消費について正しい理解に導くこと」と明記されるとともに、設置者（市町などの地方自治体や学校法人など）の責務が示されました。

現在市内の学校給食は、年間約 200 回実施されています。これは、児童・生徒の年間 1,000 回を超える全食事の 20%程度以下で、決して大きな比率ではありませんが、昨今の食の危機とまで呼ばれる社会現象や家庭での教育力の低下傾向を勘案したとき、学校給食の持つ意義は大きいと考えられます。

もとより、児童・生徒の健康管理の基となる食習慣の確立は、家庭でなされるべきものですが、成長期にある子どもたちに、学校給食のさまざまな献立により、味覚を発達させたり、集団で味わう楽しさを経験させたり、正しい「食」についての知識を習得し、生活習慣病を自ら予防させたり、生涯にわたって心身の健康増進に努める意識と能力を培うための指導を行うことは、学校教育の責務の一つであり、「学校給食が教育の一環」と言われる由縁であるといえます。また、学校給食は、食べ物の大切さや生産者・調理従事者などへの感謝の念を養う場になるとともに、その生産過程や地域の食文化に触れ、学ぶ場ともなります。

このように、食育は健康や体力の向上だけではなく、「心の教育」にも大きな影響を与えるものと考えられます。食の形態がどのようなものになろうと、児童・生徒の健全な育成を図るうえで、学校給食の果たす役割はきわめて重要です。

3. 学校給食の今日的な課題

今日では、学校給食は栄養のバランスのとれた食事内容や食についての衛生管理などを体験し、また食に関する「生きた教材」として活用していくこと、望ましい食生活の形成に関する家庭生活の活性化を図る役割、さらにカルシウムや食物繊維などの栄養摂取を確保するという機能を果たしています。

しかし、国民の生活水準の向上に伴い、食生活が豊かになったといわれる一方、不規則な食習慣や偏った食事内容により、肥満、貧血、集中力の欠如などの問題が指摘されています。さらに、社会情勢の変化により、家庭のあり方が変容し、家族団らんも少なくなり、子どもだけで食事をする習慣や朝食抜きで登校する子どもについての心身への影響についても、見過ごすことができない問題です。このようなことから、子どもたちの食の大切さや楽しみを実感することで、心身の健全育成を図るため、学校給食における「食育」の役割は大きくなっています。

また、平成 8 年の腸管出血性大腸菌 O - 157 による食中毒事件以降、学校給食は安全・衛生管理の一層の強化が図られ、ハード面では給食調理場のドライシステム方式への転換、ソフト面では調理従事者の研修体制充実などの推進、さらに B S E（牛海綿状脳症） 残留農薬や食品表示問題など食を巡る安全性が揺らいでおり、

より安全な食材の使用などについての検討が必要になっています。

丸亀市では、平成 15 年度に「望ましい食習慣の形成」「衛生・安全管理の徹底」「多様な食文化の体験」「物資購入と管理の適正化」「地産地消の推進」の 5 つを目標とする「丸亀市学校給食基本方針及び努力目標」を策定し、学校給食の質の向上と充実に取り組んでいます。今後、家庭、地域、学校及び丸亀市教育委員会（以下「市教育委員会」という。）がこれまで以上に連携し、学校給食の現代的な課題に適切に対応していくことが求められています。

4．給食センター調理場について

現在稼働している 5 か所の給食センターは、昭和 48 年以降に建築され、平成 15 年供用開始の飯山センターを除いて、調理場内はすべてウェット方式となっています。昭和 50 年代から 60 年代にかけては、米飯給食導入に伴う献立の改変に対応できる設備機器の整備などが行われてきましたが、中央センターと第二センターでは、施設面積の関係から炊飯加工委託業者により、各学校に搬入されています。

また、平成 8 年の O - 157 による食中毒事件の教訓を生かすため、文部科学省の通達や保健所の指導などにより、施設・設備機器等を改修するとともに、調理等作業も床に水をこぼさないドライ運用方式を実施することにより、安全衛生管理の万全を期す努力を重ねてきました。しかしながら、中央センターの施設は建築後 33 年、綾歌センターでも 23 年を経過しており、施設の老朽化、調理機器の能力低下、調理場のドライシステム化への移行、文部科学省が定める新しい衛生管理基準への適合及び給食献立の多様化などに対応できる新給食センター（以下「新センター」という。）の建設が急務となっています。

5．ランチルームについて

市内 18 の小学校のうち、ランチルームは、わずか 6 校に設置されているのみです。これらは、当初からその目的で建築されたものもあれば、普通教室を活用したものもあります。

ランチルームは、教員とともに学校栄養職員が食事の様子を観察し、献立や食材に関する話を一堂にできるなど、食育の推進に役立っています。また、すべての小学校にランチルームが整備されている綾歌町内の学校で残菜率がゼロに近いという効果も認められており、未設置校での設置を望む声もあります。

6．学校栄養職員の配置について

現在、学校栄養職員は、国の配置基準に基づいて、中央センターと第二センターに各 2 名、綾歌センター、飯山センターに各 1 名の計 6 名が配属されていますが、栄養教諭は配置されていません。6 名のすべては県費栄養職員（正規職員 4 名、臨

時職員 2 名) で、配属している給食センターで、給食や調理場の栄養・衛生管理に当たるだけでなく、担当学校の教員と連携して児童・生徒に対して食の教育に当たるとともに、給食指導のための研究や資料作成に精力的に取り組んでいます。

今後、学校における食育を一層推進するに当たり、中心的な役割を果たす栄養教諭の配置はどうしても不可欠であり、その拡大に向けて県教育委員会に対して積極的に要望していく必要があります。

7. 学校給食業務の効果的・効率的な運営について

丸亀市では、学校給食をつくるため、食数に応じた基準に準じて、現在市職員による「直営方式」、飯山センターの「民間委託方式」合わせて 84 名の調理員及び配送員が必要です。職員の職種別内訳として、市正規職員 35 名、再雇用職員 6 名、臨時職員 26 名(パート職員を含む。)及び民間の集団給食調理会社の社員 17 名となっています。

給食センター予算の約 4 分の 3 は人件費であり、平成 18 年度決算で直営方式と民間委託の人件費コストを比較すると、中央・第二センターの合計は 1 食当たり 181 円ですが、民間委託している飯山センターは 102 円と官民の間に大きな差が生じています。

今、丸亀市では危機的な財政状況を打破し、時代に適応した健全な行財政運営を目指して、職員の定数管理及び職員給与の適正化などに取り組む行政改革集中改革プランを策定し、平成 22 年 3 月末を目途に取り組んでいます。

改革の目的は、組織のスリム化と現状に見合った事務事業の効率化であり、子どもたちに今までと同様な「安全・安心でおいしい給食」が提供され、学校給食の目的が達成できるならば、学校給食調理等業務への民間活力の活用検討など、より効果的・効率的な運営等が重要な課題となっています。また丸亀市としては、調理職員は退職不補充の方針であり、今後業務に熟練した職員から順に退職していくことを考えると、早急に対策を講じる必要があります。

学校給食業務における民間活力の活用に関する論点について

前記の教育委員会の示した丸亀市学校給食事業の現状と課題に関し、次のとおり検討委員会において5つの論点を挙げ、検討いたしました。

1．行政と民間の役割分担の見直し

丸亀市では、平成18年3月に策定した行政改革集中改革プランでは、行政サービスにおける「官」と「民」の役割分担のあり方を見直し、効果的で効率的な行政経営の実現のために、民間活力を積極的に活用することとしています。

これまでの「行政サービスの提供は官で行う」という固定観念にとらわれず、「民間にできることは民間に委ねる」の視点から、行政と民間の役割分担の見直しを行う一方、サービスの質が損なわれないよう行政の責任と民間事業者への関与のあり方を明確にする必要があります。

2．民間活力活用の基本的な判断基準

市が行政責任を果たし、必要な監督権を留保したうえで、これまで行政が行ってきた事務事業のうち、民間企業や外部の団体などに委ねることで、その対象となる業務は、次のとおりです。

定例的な簡易な業務

常時、一定の職員を配置する必要がない臨時的な業務

イベント、研修会、講習会等、委託により効果的な運営が期待できる業務

管理・運営などの委託により、弾力的・効果的な運営が期待できる業務

民間の専門的な知識・技術・設備等の活用が期待できる業務

同種の業務を行う民間事業主体が多い業務

また、民間活力の活用検討の際における留意事項としては、

行政責任を確保でき、行政サービスの低下をきたさないことが明確であること。
相当なコスト等の削減が見込まれること。

委託された当該業務を効率的、かつ的確に執行することが客観的に認められる専門事業者が存在していること（同一業務に既に実績があること。）

各種法令に適合し、将来的にも安定的に業務の遂行が可能であること。

事故発生時など緊急時の対応が可能であること。

など、上記の基準を十分に満たしている場合に、民間活力の活用を考えていく必要があります。

3. 学校給食業務における民間活力活用に係る論点整理

検討委員会では、前記留意事項のほか、「学校給食は教育の一環である」との観点から、学校給食業務に民間活力を導入するのが適切かどうかについて、概ね次の5つの判断基準が検証・論議されました。検討内容及び委員各位の代表的な意見・提案、これに対する教育委員会の基本的な考え方は、下記のとおりです。

行政サービスが維持・向上するのか。

学校給食の民間委託は、調理業務に係る事業経費の削減、いわゆるコスト削減だけが目的としか思えない。食育基本法が制定され、食育が重要視されているときに、学校給食の目指すべき将来像が見えないが、食育の充実をどう図ろうとしているのか。

【代表的な意見】

- * 調理を民間委託したときに子どもと調理をする人が面識なくてコミュニケーションがとれるのか。
- * 食育は、家庭が最も重要な役割を有し、食育基本法でもそのように規定されている。しかしながら、学校は啓発機関の一つであるとは思いますが、社会全体で考えていかなければならない。
- * 食材の調達と献立の作成は行政で行い、センター方式で民間委託という形態が良い。農薬に汚染されている食材や保存料等を使う食材が使われないかが心配である。
- * 食育を含めた丸亀市としての考え方が民間活力を導入するために食育面で後退したり、現状よりも悪くなったりする部分がないのかどうか。もしできない部分があれば、別の方法でどうするかが必要である。
- * 例えば、丸亀市の独自財源で栄養士を雇うなどの施策があれば良いが、そういうものがない。あってしかるべきである。
- * 現場の栄養士が産地に直接食材を見に行き、どのようなところでどのように作っているのか、家庭を巻き込んで交流を作っている事例がある。調理師も巻き込んでできる体制というのは、直営である。
- * 民間業者もいろいろな研究が進み、食育の分野でも期待が持てるということだが、イメージが持てない。具体的にどういうものか。
- * 事務局がセンター方式で単独校方式の良さをとりいれて実施すると言われているが、どのようなことができるのか、まったくイメージが湧かない。
- * 民間委託であろうが市直営であろうが、やろうと思えば食育はできると思う。民間委託だからできるとか、直営だからできるというものではなく、要はするかしないかである。
- * 給食センターという形態の中では「教育の一環」ということを考える体制は薄れる。さらに民間委託となると委託業者が行政と一緒に考えているという体制は

なくなり、「教育の一環」ということを考える実践を行うことは、物理的に難しい。

【教育委員会としての見解】

学校給食の目標は、学校給食法第2条に掲げられているとおり、「成長期にある子どもたちに、栄養バランスのとれた食事を提供することを通じて、望ましい習慣の養成、好ましい人間関係の形成、健康の増進を図るなどのほか、食糧の生産、配分及び消費について正しい理解に導き、学校教育に貢献する」とあり、これはそのまま給食センターの存在意義でもあります。

現在、全国において、子どもたちの不規則・不健全な食生活に起因すると思われる深刻な事態が年々増加傾向を示しており、次第に心身の健全な育成にも深い影響を与え始めています。このようなことから、家庭、地域、保育所・幼稚園及び学校での食育の取り組みの必要性が求められています。

食育の目的を簡単に整理すると、「子どもたちが成人したときに、自立的に栄養バランスのとれた食事ができる知識や習慣を身につけること」、「食料の生産、流通、加工の状況を理解し、社会的に望ましい食のあり方が理解できること」、「地域の食文化を守ること(地産地消運動やスローフードを含む)」の3点に要約することができます。市教育委員会での学校における食育は、将来に渡る健全な食生活実現のため、子どもたち自らが食について考える習慣や食に関する知識などを身につけさせる大切な学習であると考えています。

現在、丸亀市の各小・中学校では自らの教育目標・方針、年間指導計画及び努力事項に基づいて、各教育活動、教科、総合学習の時間を中心に、子どもの発達段階に応じて指導しており、その目的を達成することにしていきます。そのため、今後市教育委員会が責任を持ち、学校等の教職員が家庭、地域及び学校栄養職員と連携しながら、学校やその地域の実情に合わせて食に関する指導、つまり食育の推進に取り組んでいきたいと考えています。これは、全国の学校共通の基本的な考え方であり、学校給食業務の運営方式、直営方式・民間委託方式の違いによって大きく変化するということはありません。

飯山センターでの事例のとおり、学校給食業務における民間委託は、調理・洗浄等業務の限定的なものから、最近では民間の集団給食専門会社の能力やノウハウの飛躍的な向上によって、食育分野においても研究を重ね、あらゆる面において対応できるよう努力されています。受託事業者(以下「受託者」という。)選定の際に、プロポーザル方式(企画提案方式)を採用しているのは、このような民間の集団給食専門会社の食育に対する提案も重要な決定要素の一つとしているからです。

食育は業務運営方式や調理場方式のどちらがよいというものではなく、いずれの場合においても市教育委員会、各学校や給食センターで努力しなければならないものと思っています。

高度な品質管理は、調理員の専門性が発揮されてこそ実現できるものであり、民間企業、あるいは民間の安価なパート等の人材で、安全性が確保され、おいしい学校給食が提供できるのか。

【代表的な意見】

- * 民間業者に委託すれば質が落ちるということは、民間の者にとっては非常に腹立たしいことで、そういうことを言い切ることは絶対できない。ただ、民間業者でも良い業者ばかりではなく、不祥事を起こしている業者がいるが、民間に任せたら全てが悪質なことをするという訳ではない。
- * 管理栄養士の下で新鮮な食材を使い、バランスの取れた献立をたて、委託業務は、調理、洗浄等の限られたものであるから、委託することが決して悪いこととはいえない。調理する人の「おいしいものを子どもたちに食べさせてやりたい」という気持ちが大事だと思う。直営だから良いとか民間委託したから悪いとかいうのではなく、そこで働く職員の気持ち次第だと思う。特に民間委託したからといってそれが即、給食内容が下がるとか、質が低下するとはいえない。
- * 直営と民間委託の両方を経験して比較すると、民間委託が劣っているとは決していえない。やはり、業務委託する場合にその業務内容をはっきりさせておくことが大事である。
- * 保護者の危惧に「安心してください」というだけの知識とノウハウを、関所となるべきところが持ち続けられるのかが心配。
- * 民間委託にされた場合の不安の一つとして、使用する水の問題がある。水質の管理は民間会社に任せるのか、行政側で設備の改善をしていくのかどうか。
- * 栄養面や管理しなければならないところは行政が携わり、その中で儉約しながらやっていくべきではないか。
- * 食材等の検討委員会などを重ねていけば、民間委託でも何ら問題はない。何よりも民間委託する業者自体の考え方が問題になるのではないか。
- * 民間の活力を利用しようとする場合に問題が出てきているのはそのチェック機関なので、それまでを民間に委ねるのか、それが一番心配である。
- * 食材の安全性について今の学校給食会によるチェック体制でいくということだが、本当にそれで十分なのか。
- * 要はすべてがチェック体制の確立であると思う。教育委員会、学校、保護者などが目を光らせ、少数でも構わないので、専門的に責任を取れるようなチェック機関をつくってほしい。
- * 専門知識や技術というのは、直営の職員の方が日々向上していると思う。
- * 委託業者の選定時に、当委員会の意見をしっかりと反映できるような業者を選び、希望が叶えられるような民間委託であれば良い。
- * すべてを委託するということは反対だが、調理業務と食器洗浄等の限られた業

務を委託し、献立作成であるとか食材の発注とかというのは、今までどおり行うので心配は要らない。

- * コスト的なことを考えると、民間委託の方がはるかに金額的にはメリットが出ると思う。調理業務以外に、法的な部分や「安心・安全」を脅かさないのであれば、民間委託できるものは検討に値するのではないか。
- * 民間委託すれば事故があるのではないか、という考え方は少しおかしい。民間委託したからといって、そのことが安全性を脅かすという考え方はいかがなものか。

【教育委員会としての見解】

業務が直営方式であれ、民間委託であれ、学校給食は「安全・安心でおいしい」を第一義に考え、業務に当たることは言うまでもありません。保護者懇談会等においても、保護者(市民)の中には学校給食において経費の削減よりも、安全性と給食内容が良いことを望む傾向が強いのも事実です。保護者は、現在の学校給食の「安全でおいしい」にほぼ満足しており、現状維持を望む声もあり、民間活力の活用にあたっては現在と同等、もしくはそれ以上の学校給食を提供することが必須条件となります。

民間委託した場合は、食中毒事故や異物混入対策などの衛生管理などの安全面について、市教育委員会(給食センター)が定める独自の「安全衛生管理マニュアル」に基づき、荷受けから調理、洗浄、消毒及び配送などの作業を進めていきます。さらに、行政サービスの低下(学校給食の安全性と内容等)を招かないよう、市教育委員会の責任において、業務委託契約書(以下「契約書」という。)やその業務仕様書等(以下「仕様書」という。)により、責任範囲を明確にするとともに、業務の実施過程における十分な管理監督システムの確立を図ります。

食材の安全確保については、これまでどおりの調達システムを継続することとし、丸亀市学校給食会(以下「市学校給食会」という。)が調達して給食センターに引き渡しますが、学校栄養職員のほか受託者の意見を参考にしながら、検収体制を強化します。また、食材の安全性を確保するため、物資入札、購入から検収までの調達方法の強化に取り組んでいきたいと考えています。

学校給食では、従前のとおり献立作成は学校栄養職員が担当し、調理作業にあたって、調理指示書等に基づき、受託者側の業務責任者と打ち合わせをして実施します。出来上がった給食は、各センターの学校栄養職員や施設長などが検食し、二重の検査体制を整えることにより、何ら問題はないと考えています。そして、民間活力活用によって学校栄養職員の業務負担が少なくなった分、各学校での食育の充実に振り向けることにしています。

なお、他市の事例から、民間委託をすると「冷凍食品や調理済み加工食品が多くなる場合がある」との声がありますが、丸亀市の学校給食は原則として食材の原材料から調理することを基本においており、また飯山センターで民間委託している受託者との契約内容もそのような方針を明記しています。

今のような直営方式のままで、臨時職員・パート化などで人件費を節減でき、業務処理の効率化が図れるのではないかと。

【代表的な意見】

- * 労働分野からの立場では、いろんな分野で正規職員という雇用形態が減少している。全国的な統計では、3分の1の方が非正規雇用という形態で就労され、非常に所得が低い中で働いている。丸亀市の地域経済全体を考えると、そのような労働者を増やし、地域の購買力が低下し、生活していけないがゆえに都会へ出て行くという社会現象が当然起こってくる。そうした観点からも行政の政策判断としては、踏み出すべきではない。
- * 行財政改革ということで補助金がカットされ、施設使用料も上がり市民の負担が増え、丸亀市は破綻するのではないかとという危機感を持っている。そういう不安を拭うためにも、健全な財政に戻っていくよう、我々市民や民間が協力していかなければならない。食育や地産地消を低下させずに、飯山センターのようなやり方をどんどん取り入れ、民間でできるものは民間に委託して、丸亀市の支出を少しでも削減していきたい。
- * 現在は丸亀市に直営という競争相手がいるから、けん制効果があって給食の水準を守ろうという努力がされている。
- * 業者に集団としてのノウハウがあるというイメージが湧かない。
- * 業務処理の効率化と謳われているが、その柱は経費節減であり、結局は人件費の削減である。正規職員で担われている労働力を臨時職員あるいは契約社員という不安定な雇用形態に置き換えることにより経費の削減が図れるということになっている。そのことは、学校教育の一環としての位置づけがある職場としては、職業に貴賤なしと言われてきたが、結局その仕事の価値はそういうものだ、という受け止め方をされることを助長することに繋がるのではないかとという危惧を持っている。
- * 民間委託してもそこに働く人の労働条件を低下させないような条件が確保されるべきである。待遇の悪い状況では、法律でいうところの給食が「教育の一環」であるということを実践する意欲や、教育に参画をするという意識は薄れる。安定した待遇が確保されることにより、就労の意欲が発揮されるので、食べることで精一杯という待遇の人が「教育の一環」としての給食業務に能力を発揮することには繋がらない。

【教育委員会としての見解】

学校給食事業の運営経費は施設等整備費を除き、平成18年度決算で年間4億7,780万円です。このうち、約77%が人件費で占められています。

業務の効率化から見ると、学校給食業務の調理技術や衛生管理能力、給食管理の専

門的な能力が最大限発揮されるのは、通常午前中の4～5時間程度です。さらに、午前中の短時間で給食を調理する調理員数と比べ、午後からの洗浄作業はより少ない人数で対応できます。このようなことから、民間委託ではパート、賃金(時間給)で行われるのに対し、直営方式の業務主体は正規の公務員であり、月給制であるため、現状の人数がいなくてよいときでも給料が支払われ、当然割高となります。また、学校給食は夏休みや春休みなどの休業中を除いて、年間で約200日程度です。

民間活力を活用(委託化)した場合、当然のことながら業務主体の市正規職員と委託事業者の正社員や契約社員の給与差がそのまま反映され、その業務内容や働いた時間だけの支払いとなり、調理や洗浄などの業務委託により、調理員の配置やそれに伴う人件費が事業量に見合ったものになるからです。

また、給食センターの管理部門では、学校給食事業の計画策定、給食業務の統括管理と施設の維持管理等は今までどおりですが、人事管理、労働安全管理や福利厚生管理等の事務処理は大きく軽減され、効率化につながります。

民間企業は利潤追求が第一義であり、他市の事例でも将来的に業務委託料が値上げされ、経費節減にはならないという事例があった。民間委託で、人件費等経費の削減につながるのか。また、経費節減は、どの程度見込んでいるのか。

【代表的な意見】

- * 民間人から見ると、業務の中に無駄な部分があると感じている。
- * 子どもたちの食育や地産地消に力を入れて、できるだけ保護者にも行政にも負担をかけないで、質の良い給食を子どもに提供していただきたい。
- * 地産地消の良い食材を使って少しでも給食費を安くして、それで保護者の負担も軽減し、市の財政負担を軽減してほしい。
- * 今の社会では民間業者が万が一のことを起こせば倒産するような社会的制裁を受けるように、安易な考えでは参入できない厳しい社会になっている。また、今から少子高齢化で税収も落ちてきて、市民サービスが落ちる前に、できるものから民間委託していくべきではないか。
- * 今の丸亀市政、経済状態を考えると、やはり民間委託によりセンター方式にする方が順当ではないか。
- * 民間委託すれば年間約6,000万円が経費節減できるそうだが、直営で継続するために保護者にその分の負担をお願いしてもおそらく納得してくれないのではないか。
- * 民間委託でこれだけコストの差が出れば民間がするべきではないかと思う。調理というものは、レシピがあり、そのレシピを参考に段階を踏めば作れる。委託業者が新聞沙汰になるような問題を発生させていないと思うし、規律をきちんと守り、日本全国でやっているので問題ない。

- * 給与面では、今後地域給というものが導入され、給料はいくらか下がっていくと思う。また、職員の退職不補充により、人件費の試算は変わってくると思う。
- * 「人」「物」「金」が事業を展開するための3要素といわれるが、予算をできるだけ減らしていくことが大事である。
- * 民間委託することにより、余ってくる財源を他の方へ活用していくことの方が大切だと考える。

【教育委員会としての見解】

丸亀市では平成 19 年9月1日現在、学校給食をつくるため、市の正規職員、臨時職員及び再雇用職員による直営方式と、飯山センターの民間委託方式合わせて 84 人の調理員と配送員が在籍しています。

平成 18 年度給食センター費の決算によると、直営方式と民間委託方式のコストを比較すると、中央・第二・本島・綾歌の4給食センターの合計では1食当たり476円ですが、平成15年度から民間委託している飯山センターは386円と官民の差が出ています。これから、給食材料費と運営経費を除いた人件費だけを比べると、直営方式が1食当たり181円で、民間委託では102円と大きな差となっています。

丸亀市の場合、平成 17 年度からの行政改革集中改革プランに取り組んだ結果、正規職員の退職不補充制により正規職員比率は 50%強まで減少していることから、5年前(平成 14 年度)と比べ1食当たり100円程度も下がっています。

今のところ、直ちに民間活力を活用しても、まだ市の正規職員の比率が高く、財政上の削減効果はすぐには見込めませんが、退職不補充制や他の調理現場へ配置転換した場合、調理食数約6,500食の新センターを民間委託すると、年間で約6,000万円程度の削減ができる見込みです。この削減効果(費用)を活用して、今求められている食育の推進や多様な学校教育の充実の費用に充てることも可能となります。

民間企業に働く人の多くは、正規社員ではなく、パート労働などになる。そうになると、細切れの雇用となり、経験・技術、調理員同士の連携が求められる職場では相容れないものとなることが予測されるが、本当に民間の外部の専門知識や技術の活用が図れるのか。

【代表的な意見】

- * 直営では、栄養士が調理現場で自分が立てた献立がどのように調理され、どういうふうに出て上がっているかを一緒に携わりながら検証する機会があったと思う。しかし、民間委託になると、栄養士は自分で考えた献立をどのように調理するかという指示書を責任者に渡して、調理途中で中間検査をするだけになると思う。

やはり机上のものでなくて実際の工程に携わって検証がされて、栄養士は自分の能力になり、自信になるのではないかと思う。ところが、寸断されると、栄

養士はそういう習熟をどこで積むのか。今いる方は経験を積み想像力が育っている方が作るから良いけれども、栄養士が順繰りで、新規採用で入ってくるとなると、そういうのが断たれた中で本当にきちんとした献立ができるのか不安がある。

- * 栄養士の熟練を阻害しないかということ非常に危惧する。
- * 民間委託業者の選定で、優秀な調理員の確保ということがあるが、優秀であるか優秀でないかの違いは何か、どのように判断していくのか。
- * 職員がやってきた知識とかノウハウでいうと、民間の人がそういうノウハウのある人が来て働くのならともかく、あまり経験のない人も職場にやってくる。そうするとやはり食中毒とか余分な観点が出てくる。直営であれば、そういう勉強もされていると思うし、ノウハウの部分で言うと直営で引き継いで、ゆくゆく正規職員がいなくなれば、民間委託になるのもやむをえない状況になっていくと思う。

【教育委員会としての見解】

最近、業績を拡大している民間の集団給食調理専門会社は、企業間の厳しい競争の中で、弾力的な雇用形態や勤務体制により、人件費を節約しながら、集団給食での高い調理技術や能力等を発揮しています。

また、集団給食調理専門会社が食中毒や異物混入などの重大な事故を出すことは、会社全体の信頼・存続にかかわることであり、食に対する安全管理が求められているとき、危機感をもって対策が講じられています。現在、このような集団給食調理専門会社に蓄積された経営能力やノウハウは、学校給食業務においても「安全でおいしい給食」を提供でき、十分に信頼できる水準に達していると考えています。このことは、飯山センターの事例からも、明らかであります。

企業の経営原理は利潤追求であり、経済効果を優先した論理を教育の場に持ち込むことは、教育的見地から許されることではないのではないか。教育の分野まで、コストと効率で評価され、切り捨てるのは問題である。これは、行政の責任放棄であり、本当に行政責任の確保と市民の理解が得られるのか。

【代表的な意見】

- * 教育委員会の役割は、行政部門から求められても丸亀市の将来を担うべき子どもたちの環境を精出して守っていく立場にある。最終的に丸亀市が政策判断として、どこを守りどこを切るかの議論がされてしかるべきではないか。学校給食が今の社会環境の中で置かれている立場は、行政がしっかりと位置付けなければならない。食育は、訴える人によってその中身はいろいろ異なるが、本当に子どもたちが置かれた食事情から判断すると、社会との関わりの中で、学校

給食をどう位置付けるのかという議論があって、それを実践していくには、丸亀市として、そこは切れないという政策で守っていくというように展開していったらいい。

- * 給食だけに限らないが、例えば「隣の家がこうだから、うちの家はそうでなければならない。」というようにはならない。経済的に「ない袖は振れない」というスタンスでいかなければならない。

また、経済というものは1年や3年という単位では回復できるものではない。破綻という状態になれば、10校近くあった小学校が2校くらいに統合され、しわ寄せは児童や生徒にかかってくる。そのことを考慮すると民間委託は、今の丸亀市の現状や財政の規模からすれば、ベストとはいえないがベターだと思う。できるだけ、ベストの状態に近づけられるように改善できる分野はどこか、栄養士がきちんと管理するところなどを検討して民間委託していくべき。

- * 経費が安く上がるというのが第一ではないと思うが、過去の実績とか今の雇用体制とか、業務の丸投げなどが心配である。
- * 人件費にかける金額が下がる、これがメリットだと思う。その中で、労働者の状態がどう変化するかというところに行政は着目しなければいけない。
- * 民間がやるということについて最大限に民間が実施することにより、メリットを出せるような形で考えてもらいたい。
- * 行政責任の確保という項目で、労働条件の水準の確保についても求めるのだということだが、今の状況でイメージできない、どうやって具体的にやるのか。
- * 委託業者を選定する場合、更新時に業者が変更したときは、すぐ適応できるのかどうか。
- * 労働安全衛生上の関係で、ボイラー技師というか管理者の知識を持った人は、飯山センターではいなくても良いという施設状況か。常時配置しておかなくても良いのか。
- * 民間委託は、飯山センターで良い結果が出ているというように聞いているので、やはり将来的な丸亀市のことを考えていけば、民間委託することは構わない。
- * 安価であればよいという考え方を排除するために、委託業務状況等の情報を公開していくということも考えていいのではないか。
- * 第三者評価という話があったが、非常に強く要望したい。民間委託するにあたっては、給食の安全と質の高さを保つために丸亀市が先陣を切ってそういう機関をつくり、評価を受けるようにしていただきたい。
- * 保護者としては、給食を毎日食べられないので、味うんぬんについては、残菜率を一つのバロメーターとして見るしかできない。子どもに聴いても、味の感覚がそれぞれ違うので難しいことだと思う。残菜率を明確に出していただくことしか、民間委託が良いか悪いかを判断する方法がないと思う。

* 給食部門だけでなく、行政の事務部門も含めて、行革ということで人を減らし、今の与えられた業務で手一杯だ、という現状になっている。今なら、正規職員の調理員が地産地消や食育の具体的な実践、企画をすることができる。また全国的にも、そのことを研究する場があり、その人たちが実践できる状況にある。ところが、企業は企業の枠の中で企業が持っているノウハウまではするが、個々人の実践としていろいろ高まろうということまでは、飛び越えてまで起こりえない。そうした限界性がある。

【教育委員会としての見解】

教育委員会では、学校給食において最も留意しなければならないのは、子どもたちに「安全・安心でおいしい給食」を提供することですが、「教育の一環」として学校給食の目標が達成できるならば、教育の場でも効率化の推進に無関心であってはならないと考えています。また、限られた財源、資源を最大限に活用し、よりよい行政サービスを提供することは、行政に課せられた基本的な使命であるともいえます。

このような考え方から、学校給食業務の一部に民間活力を活用(委託化)するとしても、それは業務の効率化・合理化を考慮したものであり、それ自体に教育的な問題があるとは考えていません。そのため、飯山センターでの民間委託に当たっては、行政の管理責任を明確にしながら、受託者との間で衛生面・安全面に的確に対応する契約を締結するとともに、優秀な調理員の確保、適正な労働条件の確保、あるいは研修体制の充実等には、特に配慮しています。また、安全確保のための行政が行う研修に参加させ、万一の事故発生時を想定し、市民が納得できる対応のあり方を明確にしています。

今後、民間活力の活用が進展した場合には、第三者評価委員会を設置し、衛生管理・品質管理などの評価システムを構築していく必要があると考えています。

市教育委員会としても、学校給食の民間委託化について、市民のみなさんの不安な気持ちを十分理解しているつもりです。しかし、このような行政改革、つまり学校給食業務の構造改革を進めなければ、現状の限られた財源のなか、市行政の他分野にしわ寄せしない限り、学校給食の継続的な向上は望むべくもありません。市教育委員会では、この重い責任を自覚し、総合的かつ慎重に思慮し、民間活力の活用を検討していきますので、保護者や学校関係者、市民のみなさんの理解と協力を得られるものと考えています。

学校給食調理・洗浄等業務の民間活力活用の検討結果について

検討委員会では、本市における学校給食調理・配送・洗浄業務の実態をは握するとともに、すでに民間委託化している飯山センターや広島県廿日市市の状況調査や視察を行い、また単独校直営方式の三豊市立詫間小学校の学校長、栄養職員や調理員の意見を聴く機会を設けながら、給食業務の民間活力の活用について、その是非も含めて検討してきました。

学校給食業務における民間活力の活用（調理・洗浄等業務の民間委託など）の検討に当たり、これまで全国各地で論じられてきた直営方式と民間委託のメリット・デメリットについては、主に次のような考え方があります。

	メ リ ッ ト	デ メ リ ッ ト
直営方式	<p>長期に雇用しているため、業務への経験が豊富となる。</p> <p>施設長や学校栄養職員からの業務上の指示命令が個々の職員へ直接行うことができる。</p>	<p>長期雇用に伴い、職員が高齢化し、人件費が高くなるため、効率的運営の妨げとなる。</p> <p>勤務場所が固定されるため、給食の実施がなく通常時より業務が軽減される夏休みなどの休業中にも、勤務をすることとなる。</p>
民間委託	<p>学校栄養職員の業務が調理の個々直接の指導から離れるため、給食全般の管理・監督、食育推進に徹することができる。</p> <p>正規職員及び臨時職員の人事管理、労働安全管理や福利厚生等の業務がなくなり、事務の軽減が図れる。</p> <p>給食業務に係る人件費を中心に経費節減が図れ、その経費を給食の充実や食育の推進などに充てることができる。</p> <p>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、給食献立を多様化することができる。</p>	<p>現行法上、学校栄養職員が受託業者の個々の調理員に対し直接指示ができないため、調理作業や衛生管理など、業務上の指示命令が伝わりにくいことが想定される。</p> <p>調理員の経験年数や調理技術が業務に反映されることがあるため、委託によっても調理水準を保つ必要がある。</p> <p>正規職員の臨時職員化により、既に経費削減を図ってきているため、委託後すぐには大きなコスト削減効果は低いと思われる。</p> <p>災害時に給食センターを使っでの対応に調理員を活用できるが、民間委託になると活用は難しい。</p>

丸亀市では、現在各給食センターにおいて、市職員が臨時及び再雇用職員と共同で給食調理・配送・洗浄等の業務を行っています。年間の給食実施回数は、平成 18 年度は幼稚園で 223 回（夏休み預かり給食を含む。平成 17 年度は 216 回）、小学校で 201 回（平成 17 年度は 195 回）、中学校で 199 回（平成 17 年度は 195 回）となっています。

《給食調理員の勤務状況》（平成 18 年度実績）

勤務区分	中央	第二	本島	綾歌	飯山（民間給食会社）
年間勤務日数	245 日	245 日	245 日	245 日	258 日（契約社員 213 日）
給食実施日数	201 日	199 日	193 日	204 日	227 日（契約社員 213 日）
給食を実施しない日数	35 日	37 日	43 日	32 日	18 日（契約社員 日）
保育所調理等研修	9 日	9 日	9 日	9 日	日（契約社員 日）

〔注意〕飯山センターの勤務日数は正社員及び準社員に適用。

給食調理等業務に従事する職員は、平成 20 年 1 月 1 日現在、市職員による直営方式、飯山センターの民間委託方式合わせて 84 名の調理員及び配送員が配置されています。職員の職種別内訳は、市正規職員 35 名、再雇用職員 6 名、臨時職員 26 名（パート職員を含む）及び民間集団給食調理会社の社員 17 名となっています。（下表参照）

《給食センター人件費の状況》（平成 18 年度実績）

（単位：千円）

職種別	職員数	管理等	調理等	人件費	給与	共済費	人件費平均
正規職員	41 人	7 人	34 人	288,263	251,942	36,321	7,031 千円
臨時・再雇用	31 人	- 人	31 人	46,192	45,774	418	1,490 千円
民間委託	17 人	- 人	17 人	31,248	28,452	2,796	1,838 千円
合計	89 人	7 人	82 人	365,703	326,168	39,535	

〔注意〕 正規職員人件費の中には、退職手当は含んでいない。また、人件費以外に健康診断費や福利厚生費等の経費が別途必要。

臨時・再雇用職員には、4～5 時間勤務のパート職員 4 人を含む。

民間委託の委託料は人件費のみで、正社員の退職引当金 248,940 円を含む。また、共済費の欄には、健康保険料、厚生年金保険料、労災保険料及び児童手当拠出費等の社会保険料を記載。

学校給食費に要する経費約 9 億 7,350 万円（投資的経費は除く。）のうち、食材費については年間 4 億 9,570 万円を給食費（幼稚園 210 円/日、小学校 220 円/日、中学校 255 円/日）として保護者が負担していますが、それ以外の給食センター職員の人件費、給食設備費、消耗品費、光熱水費、修繕料、また市学校給食会（給食物資の調達と給食費の徴収等を担当。）運営補助金などは、公費（税金）として市が負担して

います。(学校栄養職員の人件費は、香川県が負担しています。)

公費として、市が負担している教育費・給食センター費の中で、給食業務に係る人件費(平成18年度決算)は約3億6,570万円、全体の77%を占めており、最も大きな負担となっています。この市職員(調理員)の給与水準を、同種の民間事業者の調理業務従事者の賃金と比較しても相当高額であり、年間の給食実施回数が約200日であること、また1日の繁忙時間帯にむらがあり、午前中の調理作業と午後の洗浄作業の難易にもばらつきがあることなどから考えると、より効果的・効率的な業務運営とともに、官民の役割分担の観点を含めて、いま給食業務運営の仕組みそのものの改革が求められている時期ではないでしょうか。

学校給食の多様化や質の維持向上を図りつつ、給食調理・配送・洗浄等業務の効率化と経費の節減を図る方策として、民間活力の活用については、急速に全国的に拡大の方向にあり、香川県下の各自治体においても、民間の集団給食調理専門会社への委託化検討が進んでおり、既に丸亀市のほか2市1町で実施されています。

検討委員会では、これまでの飯山センターでの民間事業者の実績や他市町の状況等を踏まえながら検討した結果、学校給食の目標を達成でき、衛生管理や調理技術等の安全性が十分確保され、さらに手づくり給食の継続や質の低下を招くことがないよう給食水準が維持されるならば、業務の効率化や人件費等の経費の削減に大きな効果が期待できる学校給食調理・洗浄等業務の民間活力の活用(民間委託方式化)を考えるべきであります。以上のようなことから、現在の質の高い給食水準を維持するためにも、以下に述べる一定の条件のもとで民間活力の活用を行う必要があると考えます。

1. 委託する業務の範囲

学校給食業務は、給食献立の作成に始まり、給食食材及び関連物資の発注・検収(保存食の採取)、調理作業、出来上がった給食の検食、クラスごとに分ける配缶及び配送・回収、給食が終わったあとの食器具の洗浄・消毒保管作業、給食設備機器等の清掃及び点検、残菜の処理などと多岐に渡っています。

学校給食の第一の目的は、児童・生徒に安全でおいしく、栄養バランスの取れた質の高い給食を提供することであり、その実施責任者はあくまでも市及び教育委員会(給食センター)です。

学校給食業務に民間活力を活用(委託化)する場合においても、この目的が確実に達成できるようにするためには、文部科学省の通達にもあるとおり、すべての業務を民間事業者へ委託化することは問題があり、おのずから委託業務が限定される必要があります。

この観点から、飯山センターと同様に委託する業務範囲は、食材等の検収・保存食の採取(一部)、調理作業、配缶、食器具の洗浄・消毒保管作業、給食設備機器等の清掃及び点検、残菜の処理及びこれらに付随する業務と考えています。

検討委員会が考える委託業務の範囲を例示すると、次のとおりです。

《民間活力を活用する場合の学校給食の流れ》（網掛け部分が委託業務の範囲）

業務の種類	業務の内容
献立の作成	学校栄養職員が献立原案を作成し、給食主任・保護者・給食関係者等で構成する「学校給食研究委員会」で決定する。
食材等の発注	献立に基づき、市教育委員会から業務委託を受けた市学校給食会が、同会の物資購入委員会での決定を受け、登録納入業者に発注する。
物資の購入	市学校給食会において、パン・牛乳等の基幹物資は県学校給食会の指定業者から、生鮮食品など一般物資は登録納入業者から購入し、各給食センターに引き渡す。
食材の検収	学校栄養職員、市学校給食会職員及び受託者の調理従事者が食材の検収及び保存のための採取を行い、給食センター長に報告し、品質、種類、産地、量目及び賞味期限等を検査・確認する。
調理作業及び自主検査	<p>献立と業務指示書等に基づき、受託者と事前協議し、受託者側の業務責任者及び栄養士の指示で、調理従事者が調理し、保存用の給食を採取する。</p> <p>受託者側において、食材が献立と業務指示書等に基づいて調理されているか検査・確認する。</p>
給食の検査及び検食	<p>学校栄養職員が、調理の途中及び完成後に、作業が指示どおり行われているか検査・確認する。</p> <p>給食センターの責任者が、給食を各学校に配送する前に、実際に食べてチェックする。</p>
配缶・配送（配送は直営）	受託者の調理従事者が各クラスの食缶に配食し、給食センター職員が各学校にコンテナで配送する。運転業務は、直営の職員が担当する。
給食指導	教員が児童・生徒と共に給食を食べ、食育を実施する。（学校栄養職員や調理員が参加することもある。）
コンテナ回収	給食終了後、各学校から給食センターに食缶及び食器等のコンテナを回収する。運転業務は配送と同じく、直営の職員が担当する。
食器具の洗浄・消毒保管及び清掃、残菜処理等	受託者の調理従事者が食器、食缶、配送コンテナ等の洗浄及び消毒保管をする。また、調理・洗浄業務終了後、施設・設備機器を清掃、残菜処理等を行う。

なお、現在給食配送・回収業務は、再雇用職員と市正規職員（飯山センターは臨時職員）の兼務体制により実施され、既にコスト削減に取り組んでいますが、包括的に業務委託するので、より効果的・効率的な運営が図られることから、将来的には配送及び回収等業務も民間委託化を検討対象とする必要があると考えています。

2. 優良で信頼のおける受託事業者の選定

給食調理業務を委託する場合、確実な安全・衛生管理及び適正な業務が履行できる優良で信頼のある受託事業者を選定することは、たいへん重要なことです。

これまで、過去の民間委託化した際の事例や一部委員の意見でも、委託した場合の課題として、給食センターの学校栄養職員と受託者側の調理従事者との間で、十分な意思の疎通が図られるのかと懸念されています。また、調理作業に従事する受託者の調理従事者は、正社員（常勤者）と契約社員（パート勤務）で構成されていますが、契約社員については人が頻繁に交代することが多く、調理技術・知識の習得や経験が十分でない場合があることなどが挙げられています。

そのため、民間活力を活用（委託化）する場合、学校給食に従事することは単に人的サービスを提供することではなく、結局人材の問題であることを認識し、

学校給食が「教育の一環である」との認識や特質を、会社としてはもちろん、社員一人一人が十分理解していること。

しっかりとした会社経営方針のもと、業務実績が安定し、学校給食業務に実績のある社員（調理従事者）を安定的に雇用していること。

社員（調理従事者等）の研修・教育体制が確立していること。

学校給食の調理等業務の実績やノウハウを蓄積していること。

など、上記の事項を履行できる受託者を確保することが必要です。

そのためには、委託業者を選定する際、契約の一般原則である入札制度をそのまま適用することは好ましくなく、行政（市教育委員会・給食センター）が求める業務内容に対して、どのように対応できるかを複数の事業者（公的団体を含む）から提案させ、選定して業務委託契約する「プロポーザル方式」が望ましいと考えています。なお、この選定に当たっては、平成 18 年度実施の飯山センター同様に、専門家や学校給食関係者で構成する「事業者選定委員会」を設け、競争性、透明性を確保した手続きにより進めていくことを要望いたします。

また、委託業務を締結するに当たっては、安全の確保はもちろんのこと、現在の給食水準の維持向上が図られるよう、本市の学校給食の特性や詳細な仕様書を作成し、委託業務の内容を明確にしておく必要があります。さらに、委託後の学校給食を円滑に運営するためには、次の点について具体的な方針や方策を立てておくことが求められます。

給食提供ができないなど不測の事態が発生した場合の対応及び体制の整備
継続して給食調理業務を受託している事業者の定期的見直し

3. 給食センターと受託事業者との連携

民間活力を活用（委託化）した場合、調理員が市職員から受託者の調理従事者に代わり、市教育委員会が教育方針・活動に基づいて実施する学校給食をどのように

実施していくかについて、給食センターと受託者の調理従事者との間で、十分な打ち合わせや意思の疎通が重要となってきます。

給食調理等業務を進めるためには、調理の手順、食材・給食の二次汚染の防止、衛生管理面及び使用する食器の選択など、さまざまな作業項目がありますが、そのため各給食センター（センター長、学校栄養職員等）と受託者の役割分担及び内容について、業務が適正かつ円滑に運営できるよう、調理業務指示書や作業マニュアルの中に明確に記載する必要があります。

そのため、給食センターと受託者との連携を図るため、学校栄養職員と受託者の業務責任者は、次の点について注意し、業務に当たるよう求めます。

日々の調理業務の指示において、十分な話し合いや連携を図ること。

事前に、受託者の業務責任者からは、調理工程表や食材・作業動線図が提出され、学校栄養職員のチェックを受けること。

給食センターは、受託者の調理従事者間の綿密な打合わせを求め、学校栄養職員の指示を徹底させるようにすること。

学校栄養職員は、始業・中間・業務完了時等に点検し、必要に応じて受託者の業務責任者に指示を行う体制を整備すること。

給食センターと受託者側の調理従事者等との意思の疎通や信頼関係の確立、課題への対応などを目的とする組織（学校給食研究会等）の育成

4. 安全性の確保と衛生管理

調理作業等の標準化（マニュアル化）

学校給食は、まず何よりも安全性の確保と衛生管理について常時水準を保つことが重要です。このようなことから、各給食センターでは安全な食材を使い、原則として、手作りの給食を提供するとともに、食中毒などが発生しないよう、文部科学省の「学校給食衛生管理の基準」、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」、市独自の「衛生管理マニュアル」を遵守し、その内容に沿って調理等業務を行っています。そのほか、給食調理等業務に携わる職員・調理員の日常健康チェックや検便、また衛生管理研修の取り組みを含めて、衛生管理に努めています。これは、直営方式あるいは民間委託方式にかかわらず、常に最優先しなければなりません。

したがって、民間活力を活用（委託化）する場合、給食調理員の衛生管理の徹底や委託した業務が適正に行われているかの確認など、学校給食の安全性の確保と衛生管理のために必要な事項は、調理等業務を委託する際に仕様書及び業務指示書等に盛り込むとともに、市教育委員会及び給食センター側の対応として、指導やチェックなど、責任をもって実施することが必要です。

なお、夏休みなどの学校休業中における給食調理室内や設備機器の点検・清掃、食器具類の洗浄や消毒等については、契約書及び仕様書に具体的な作業内容を示した上で契約し、衛生管理に努めていくよう付け加えておきます。

調理・洗浄作業のドライシステム方式への転換（施設改修及び設備機器の改善）

現在、丸亀市では飯山センターを除く4か所の給食センター施設は、すべてウェットシステムであることから、市職員（調理員）の努力により、調理等作業は「ドライ運用方式」で業務運営されています。新センターは、最新のドライシステム導入を計画していますが、民間活力を活用（委託化）の場合は、どちらの方式でも対応できる受託者を選定することも検討していくことを望みます。

なお、残るウェットシステムの第二センターと本島センターについても、今後全市給食献立の統一化を図るため、ドライシステムまたはドライ運用方式に適合した施設・設備機器等に改修していくほか、米飯給食拡大のため、委託炊飯からセンター炊飯に切り替え、その設備システムについても導入を進めていくことが必要ではないかと考えています。

5．民間活力の活用後（委託化）の検証

調理業務等の民間活力の活用（委託化）する際には、契約書や仕様書等に基づく委託業務が確実に履行されていることを確認するため、実効性のあるチェック体制の確立が必要です。

そのため、市ホームページ等により情報の提供に努めるとともに、学識経験者・保護者・学校関係者等による第三者評価委員会を設置して遵守事項の確認を行い、委託実施後の検証に努めていくことを要望いたします。このほか、衛生管理面や事前に作成した作業動線図や調理工程表との整合性において、学校栄養職員による日々の履行確認はもとより、児童・生徒・教職員等に対する給食の味や内容等についてのアンケート調査や保護者を対象とした試食会、また給食センター施設見学会を実施するなど、直営方式との比較を含め、多面的に評価していくことも求めていきます。

6．民間活力の活用（委託化）の対象となる給食センターの選定

民間委託化の対象となる給食センターの選定については、当検討委員会としては現段階で具体的に示すことは困難であるので、平成22年4月供用開始の新センターを含めて、給食センターの施設規模、設備機器の状況及び正規職員の定数管理の関係など、さまざまな条件の中から最善な選択となるよう検討してください。

1. 教育的観点から見た民間委託時の食育等の推進

既に何度も触れたように、学校給食は食事を提供することにとどまるものではありません。成長期にある子どもたちが食べるものであり、安全でおいしく、栄養のバランスの取れた豊かな食事であることに加えて、栄養や食材に関する知識、実際の食事という「生きた教材」である学校給食を通して調理従事者が子どもたちとふれあうことも必要であり、教育的な側面も持っています。

従って、調理従事者自らが、単に給食を作るだけでなく、子どもたちに教育的な影響を与える存在であることを自覚し、進んで学校栄養職員や教職員などと連携して、各学校を訪問し、給食を共にしてふれあいを深めていくとともに、施設見学や給食試食会のときなども、施設や業務内容の説明をするなど、子どもや保護者とのコミュニケーションを積極的に図っていくよう、円滑な学校給食事業の運営に協力する姿勢を持つことが求められています。これは、学校給食の調理・洗浄等業務も「教育活動の一つである」との認識からくるものですが、飯山センターの事例からも、給食に従事する調理員は官民の区別なく、その意義や自身の役割について、誇りと生きがいを持って業務に励んでいます。

検討委員会では、こうしたことから、学校や給食センターの適正な指導・監督のもと、学校給食が「教育の一環」であるということを十分に理解し、これに協力的な民間事業者に委託することによって、食育推進や学校給食の内容も現在のものに劣ることはないものと考えています。

2. 給食業務の運営

献立の作成

丸亀市の学校給食献立は、学校栄養職員が原案を作成し、各給食センターに設置されている学校給食研究委員会(給食主任、給食調理員、保護者代表等で構成。以下「研究委員会」という。)で、栄養面・衛生面・調理作業面・給食指導面などあらゆる角度から検討し、決定されています。民間委託化している飯山センターでは、この研究委員会に受託者の業務責任者も委員の一員として参加しています。

民間活力を活用(委託化)した場合も、献立については市教育委員会が責任を持って作成しますが、衛生管理の徹底や食事内容はもちろん、子どもたちの嗜好をも考慮しながら、楽しく豊かな献立の作成に調理側の意見が反映されるよう、頻繁に開催されることを要望しておきます。

安全・安心な食材の調達

学校給食の食材は、安価で安定的に確保するため、パン・牛乳・米飯等の基幹物資は財団法人香川県学校給食会から、野菜・果物・精肉類・乾物類・加工食品等の物

資については、市教育委員会が業務委託した市学校給食会が責任を持って購入し、各給食センターに提供されています。

民間活力を活用（委託化）後もこのシステムを継続し、安全・安心な食材の確保のため、原則として国産で食品添加物はできる限り使用しないこととし、極力遺伝子組み換え食品は使用しないことを求めます。また、地産地消を推進するため、丸亀特産農産物等の調達、地元の生産協力団体の組織化及び育成に努めていくことも必要です。

なお、平成 19 年 7 月末に発覚した牛肉の産地偽装事件（事件は平成 18 年 12 月から 19 年 1 月に納入された牛肉で、豪州産を国産と偽装表示）は、食材の安全性確保が最優先されなければならない学校給食において、深刻な問題として提起されました。このようなことから、学校給食物資は市教育委員会が責任を持って調達し、食材料の検収及び管理は、各給食センターのセンター長の管理・監督のもと、学校栄養職員と受託者側の業務責任者が厳正に行うよう求めますが、さらに場合によっては、食材の専門家によるチェック、再発防止の抑止力としての食材の DNA 鑑定及び残留農薬検査を、一過性ではなく、毎年度定期的実施されるよう強く要望いたします。

3. 給食内容の質の充実について

給食内容の充実

丸亀市の学校給食運営については、毎年度基本方針、努力目標及び年間献立計画を策定し、これに基づき栄養バランスが取れ、児童・生徒の嗜好に配慮しながら日本型食生活にシフトした献立を心がけています。基本的には、できる限り脂肪の摂取量を抑え、食物繊維や鉄分等を確保できるよう、魚・野菜・きのこ・豆類・海藻などをより多く使用するとともに、さまざまな食材や献立に応じた手づくり調理を心がけ、給食を提供することが必要です。

また、学校給食を児童・生徒に提供する方法もさまざまな形態があります。現在でも、各給食センターでは小学校等を中心にして、工夫を凝らしてバイキング給食、セレクト給食及びリクエスト給食など、多様な給食の提供に取り組んでいます。このような多様な給食の提供は、食品を適切に選択して食べる能力を育み、児童・生徒自身が食を通して、健康づくりを考え実践できるようになる、いわゆる食育に対しても効果があります。

したがって、多様な給食の提供は食育の向上面からも、継続して実施されることが望ましいものであり、学校給食調理等業務の民間活力を活用（委託化）に当たっては、これまでと同様に給食内容の充実を図るため、食材や献立に応じた手づくり調理を重視するとともに、学校行事や食農教育と連携した特別給食、特別献立への対応も積極的に仕様書等に盛り込んでいくようにすべきです。

アレルギー児童及び生徒への対応

近年、食物等によるアレルギー反応を示す児童や生徒が多く見られるようになり、本市でも食物アレルギーの児童・生徒は全体の約0.7%（推定）程度在籍していますが、現在各給食センターの施設・設備機器等の関係から、牛乳アレルギー等への対応程度しかできていない状態です。そのため、児童・生徒が安心して楽しい給食の時間が送れるように、給食センター、学校と保護者が情報交換を行い、確認をしながら、学校給食で対応できる範囲内でアレルギー対応を行う必要があります。

市教育委員会では、平成22年4月から給食を提供予定の新センター内に、アレルギー専用調理室の設置を計画し、その対応を開始する予定です。ただし、アレルギーは原因となる食品の種類や摂取可能な量・状態などさまざまで、またその発症の仕方や症状も児童・生徒個々で異なることはもちろん、その日の健康状態や発達段階によっても異なっています。そのため、食物アレルギー対策や代替え給食調理をするには、経験豊かな管理栄養士や専門調理員の確保が必要なことから、まず学校栄養職員等を中心に保護者と話し合い、学校側の給食主任、保健主事、養護教諭、学級担任及び調理員と連携を図りながら、原因食品を取り除く除去食から取り組むことを要望いたします。

また、アレルギー専門の管理栄養士については、市費負担での雇用となり、専門の調理員も確保する必要があることから、市職員による直営方式で実施するのか、完全に民間事業者へ業務委託するのかが今後の検討課題とします。

学校給食調理場の運営方式について

平成 19 年 1 月から審議が始まった本検討委員会の第 1 回目論議の冒頭、一部委員から「学校給食の調理は単独校方式が理想的であり、新センター建設を中止し、食育推進の観点から単独校調理方式に戻していただきたい」との意見が出されました。今回、市教育委員会から私たち検討委員に諮問された事項は、「今後の学校給食業務の効率的運営方法について」であり、既に新センター整備事業は平成 12 年 12 月市議会でも承認され、その具現化に向けて推進されており、改めて論議することが妥当であるかどうかについて協議されましたが、その中で市教育委員会(給食センター)から、「単独校方式の良さを否定するものではない。市民のみなさんの意見を聴く折角の機会であり、今後の食育推進や民間活力の活用に関係した意見であれば、情報公開の観点からお答えしていきたい」とのことでしたので、委員からの発言については可いたしました。

【代表的な意見】

- * 財政難であるので、今の給食センターの改修を行いながら老朽化している小中学校の建て替えに合わせて単独校方式をとる方が予算的に安くて済む。
- * センターから配送車で学校に届いて、それを子どもたちに配るのと、学校で作って温かい物を匂いのある匂いのものを身近で見せながら作って子どもたちに食べさせるのとどちらがいいかということをもう一度考えた方がいいのではないか。
- * 単独校方式云々ということになると、丸亀市の財政状況も関係するが、今からその経費をかけていろいろするとすると、我々より下の世代、子どもたちの将来の負担になると思う。
- * もう一度原点に戻って食育というのは、センター方式か単独校方式か、どちらが望ましいのか、メリット、デメリットが多々あるがそういうことをもう一度議論して欲しい。
- * P T A の皆さんが心配されるような給食の質を落とさないよう、地産地消ももう少し広げて本当に良い食材を提供できるようにするのであれば、センター方式とするのは仕方ないのではないかと思う。
- * 地産地消はセンター方式でもできるが、授業をしながら自分の学校で給食が作られていく過程を目の前で見られるのは、これからの食育にとっても良いことだと思うし、調理員が給食を作っていくのを目の前で見ながら授業を進めていくことが良いと思う。
- * 単独校方式であれば匂いも感じることもできるし、見ても安心なものができるので、子どもの側から考えて欲しい。

【教育委員会としての基本的方針】

昭和 48 年から順次整備してきた中央・第二・綾歌の各給食センターは、施設の老朽化、設備機器の能力低下、学校給食衛生管理の基準の不適合部分があるなどの理由により、平

成 12 年ごろから安全衛生管理の基準に適合し、食育の推進や効果的・効率的な業務運営が可能な給食施設建設が懸案事項となっていました。

市教育委員会では、平成 17 年 3 月からの「新センター整備計画」策定に当たり、調理場方式では単独校、センターの両方式のメリットあるいはデメリットを十分に認識したうえで、「センター方式」の継続か、あるいは「単独校方式」に移行するかを検討・協議してきました。その結果、現在の本市の厳しい財政状況やセンター方式の実績等、最新調理設備・機器導入による安全衛生管理の確保や給食温度管理の実現、また食育推進やアレルギー対策など多様化する市民ニーズ及び給食コストの削減などに対応できることなどを総合的に勘案すると、今後建設費や業務運営コストなどに財政負担が大きくなる「単独校方式」よりも、「センター方式」を継続することに決定いたしました。これまで、30 年以上に渡り、食中毒などの事故もなく、給食センター方式で児童・生徒に「安全・安心な学校給食」を提供し続けてきたことは、市民の意識にも定着しており、理解を得ているものと判断しています。

現在のセンター方式でも、これまでの食材の安全性及び給食内容水準の確保、地産地消の推進、及び学校栄養職員の食育など、単独校方式の場合とあまり変わらない活動をしてきました。なお、新センター整備に当たっては、学校行事や食農教育と連携した郷土料理や行事食等を調理できる特別食調理室の設置、食器と食缶を別々に配送する 2 段階配送方式の導入など、随所に単独校方式のメリットもできるだけ反映していくよう計画しています。

【検討委員会としての考え方】

学校給食における調理方式をセンターから単独校方式に転換することについては、当検討委員会に諮問された事項ではありませんでしたが、一部委員からは毎回検討事項として協議することが提案され、結果的には当初計画にはなかった三豊市立詫間小学校（平成 17 年完成・単独校方式）を視察・見学いたしました。

全体的な委員の考え方の傾向としては、「単独校方式」の良さも理解できるが、学校給食を効率的運営し、経費節減や税金の有効活用等の観点から、「センター方式」を継続するほうが最善な方策ではないかとの意見が大半を占めています。検討委員会としては、新センター建設は既に議会で承認された事項であり、現段階で具体的な意向を示すことは差し控えますが、教育委員会が検討委員会の中で表明された「新センターに、単独校方式のメリットを取り入れていく」という考え方については、ぜひ実現されるよう要望いたします。

児童・生徒、保護者、学校等の声の反映について

現在、学校給食については、市教育委員会が「学校教育の一環」として、責任を持って児童・生徒に提供していますが、給食調理等業務に民間活力を活用（委託化）した場合についても、同様の対応が求められることは当然のことです。

民間事業者に委託した場合においても、学校給食が円滑に運営され、提供されるとともに、さらに充実していく必要があります。そのため、学校給食調理等業務の委託内容が円滑に実施されているかチェックを行い、また給食内容の充実を図っていくための方策として、保護者、教職員や学校給食関係者の方々から意見をいただき、学校給食全般の運営に反映させていくことは、学校給食が「教育の一環」として位置づけられている意義からも重要なことです。

このようなことから、現在丸亀市学校給食センター条例（平成 17 年 3 月制定）に基づいて設置している学校給食センター運営委員会では委託後の学校給食のあり方を協議されるとともに、新市合併時に合わせて、各給食センター単位に保護者代表、学校給食主任等で組織されている「学校給食研究委員会」を有効に機能させ、学校給食に関する意見交換を通じて、給食内容の充実に反映していくことを要望いたします。また、学校給食研究委員会には、受託者の業務責任者等を必ず参加させ、保護者や学校関係者が直接協議できるよう求めます。

さらに、市教育委員会においては、給食調理等業務の民間委託後も、保護者・新入生対象の試食会の開催や児童・生徒へのアンケート調査も実施するなど、給食内容の充実や質の向上に努められることを望みます。

その他留意事項について

本検討委員会では、給食調理等業務の民間活力を活用することについては、既に飯山センターで民間委託化をしているものの、市全体に拡充していくことに対する保護者や市民の理解と協力を得るため、委託化した場合に考えられる課題等への対応や望ましい方向について、多くの時間をかけて慎重に検討してきましたが、検討委員会の中で指摘のあった以下の事項に特に留意され、今後取り組んでいくようお願いします。

1. 「学校給食のあり方」計画の策定

学校給食に関して、今後児童・生徒に対するの食育の推進はどうしても取り組まなければならない重要な問題であり、そのため平成 22 年 4 月の新センター稼働開始までに、本市、学校及び各地域の実態等の特徴や実態に応じ、丸亀らしい個性のある「学校給食のあり方」計画を策定されるよう要望いたします。

2. 保護者等への説明責任

給食調理等業務への民間活力を活用することについて、保護者の中には、給食を民間事業者に丸投げをすとか、献立や食材発注業務までも委託に含むことを想定したり、民間では利益を出すために給食の質が下がるのではないかと、また冷凍食品ばかりになるといったことを懸念する声が多くありました。

これは、民間委託に対する過去の事例ばかりが喧伝されていることや調理等業務に限定した委託であるとの情報が十分に伝わっていないことを表しています。今後、市教育委員会としては、こうした情報、あるいは調理等業務に係る人件費の官民比較や委託の効果といった情報を保護者や教職員等に提供・説明するとともに、十分に理解を得るよう努められることを望みます。

3. 節減した財源の用途

給食調理等業務の民間活力の活用という経費節減努力によって生み出された貴重な財源は、可能な限り学校教育の充実に振り向けられるよう特に望みます。

教育以外にも福祉や生活環境など、「安心・安全なまちづくり」のために多額の財源が必要であることは理解していますが、経費節減の努力の結果は、児童・生徒に還元されるものであり、またその具体的な姿を示すことができれば、学校給食業務の民間活力の活用についての市民、保護者の理解がさらに進むものと考えます。

4. 学校栄養職員の配置拡大

給食の安全確保、食育の充実、給食調理等業務の民間委託化、そのいずれにおいても栄養職員の役割は重要なものとなっています。特に、給食調理等業務の民間委

託化においては、受託者に対する指示などを通して、実効性のあるチェック体制の確立に直接かかわる立場にあります。

文部科学省では、学校給食法に食育の観点を大幅に取り入れるよう改定を検討されており、市教育委員会は、栄養教諭及び栄養職員の配置拡大を目指すとともに、一層の能力開発、資質の向上を支援していくよう尽力してください。

5．直営と民間の相乗効果を期待

どの給食センターを民間委託化したとしても、直営方式の既存給食センターとの競争原理が働くことにより、全体の相乗効果が期待できると考えられますので、お互いがさらに学校給食の質の向上に努めていただきたい。

6．重大事故の場合の契約解除

業務委託契約に当たっては、受託者側に重大な瑕疵があり、児童・生徒に食中毒や給食中止事故など生じさせた場合には、市教育委員会は受託者との委託契約を解除できるように検討してください。また、この委託契約解除によって、給食の中止期間が長期間とならないよう、給食等調理業務が履行できる契約連帯保証人を徴することも望みます。

7．学校行事等への積極的な協力

学校では給食試食会、学校訪問や中学生の職場体験、給食センターでは施設見学会などさまざまな行事が年間を通して行われますが、これは給食をつくる調理員と食べる児童・生徒との間に交流が生まれ、給食に対して理解を育む機会ともなっています。

このようなことから、受託者の調理従事者にも、これまでの市職員と同様な対応への協力を求め、さらに食育の推進に積極的に協力することが必要です。

おわりに

本検討委員会は、学校給食における調理・配送・洗浄などの業務のあり方等について調査・審議を重ねてきました。また、検討委員会には多くの市民等が傍聴に訪れるなど、学校給食に対する関心の深さが伺えました。

これまでの検討により、学校給食調理・洗浄等業務を民間委託化すると、受託事業者及びその調理従事者との円滑な意思疎通や調理従事者の質の確保といった課題が存在するものの、安全性の確保と衛生管理を維持しつつ、経費の節減や給食内容の充実といった効果が期待できることが確認されました。また、委員から指摘された課題についても、市教育委員会の学校給食調理等業務への民間活力活用に対する基本的な考え方を聴く中で、飯山センターの実績や他都市の実施状況等を踏まえ、具体的な対応策を検討したところであります。

今後、次代の丸亀市を担う子どもたちに「安全・安心でおいしい給食」を提供し、学校給食の目的を達成するとともに、また質の維持・向上を図りつつ、より効果的・効率的な調理・洗浄等業務の運営を実現するに当たって、市教育委員会におかれましては、本報告書の検討内容を十分に踏まえ、積極的に取り組まれていくことを期待するものであります。

「丸亀市学校給食業務等民間活力検討委員会」委員名簿

区分	構成区分	氏名	委 嘱 期 間・役 職 名 等	
会 長	学 識 経 験 者	漆原 光徳	四国学院大学副学長	
副会長	学 識 経 験 者	横田 恵子	社会福祉法人鷓足津福祉会 特別養護老人ホーム今津荘前施設長	
委 員	市 議 会 議 員	広田 穰	平成 19 年 5 月 14 日まで	教育民生委員会 委員長
		岩崎 勲	平成 19 年 5 月 15 日から	
委 員	公共的団体等の構成員	和泉 清憲	丸亀商工会議所代表	
委 員	公共的団体等の構成員	米田 晴彦	丸亀地区労働組合協議会特別幹事	
委 員	公共的団体等の構成員	丸形 敏郎	平成 19 年 5 月 14 日まで	飯山地区市立幼稚園 P T A 代表(飯山南幼稚園)
		佐藤 和人	平成 19 年 5 月 15 日から	
委 員	市立幼稚園長代表	長尾 彩子	平成 19 年 3 月 31 日まで	飯山南幼稚園園長
			平成 19 年 4 月 1 日から	飯山北幼稚園園長
委 員	市立小学校長代表	田所 育雄	平成 19 年 3 月 31 日まで	本島小学校校長
		都倉 裕士	平成 19 年 4 月 1 日から	城南小学校校長
委 員	市立中学校長代表	紫和 浩二	広島小・中学校校長	
委 員	市立小学校 P T A 代表	山本 直久	丸亀市 P T A 連絡協議会小学校部会 (城乾小学校 P T A 会長)	
委 員	市立中学校 P T A 代表	林 恭司	平成 19 年 5 月 14 日まで	同会中学校部会(東中学校 P T A 会長)
		竹本 順子	平成 19 年 5 月 15 日から	同会中学校部会(南中学校 P T A 役員)
委 員	関係行政機関の職員	丸山 保夫	香川県中讃保健福祉事務所次長 香川県中讃保健所所長	
委 員	公募により選任した者	馬場 俊作	自営業(ばばフードセンター・綾歌不動産代表)	
委 員	公募により選任した者	金村 敦司	地方公務員(香川県立丸亀病院)	
委 員	公募により選任した者	吉川 恵子	団体職員(丸亀地区労働組合協議会)	

「丸亀市学校給食業務等民間活力検討委員会」審議経過

	開催日時	主な検討事項・審議内容
平成 18 年度 第 1 回検討委員会	平成 19 年 1 月 25 日(木)	検討委員会の設置趣旨と検討内容について 検討委員会の今後の運営方法について協議 丸亀市学校給食事業の現状と課題説明 学校給食業務全般についての意見交換
第 2 回検討委員会	平成 19 年 2 月 22 日(木)	新学校給食センター新築・移転整備事業基本構 想について 丸亀市の財政状況について 学校給食業務(調理等業務)についての意見交 換
第 3 回検討委員会	平成 19 年 3 月 20 日(火)	飯山学校給食センター施設見学・試食会 飯山学校給食センター調理業務委託状況の検 証について 業務請負と労働者派遣について
平成 19 年度 第 4 回検討委員会	平成 19 年 5 月 15 日(火)	学校給食業務の民間活力の活用について各委 員の意見交換 今後の審議方針・スケジュール等について検討
第 5 回検討委員会	平成 19 年 9 月 3 日(月)	学校給食業務の民間活力の活用に関する論点 の整理(1) ・学校給食のあり方と民間活力導入について ・食育など学校給食の役割について ・給食コストの比較について ・直営と民間委託の問題点について ・学校給食業務における指摘事項について
第 6 回検討委員会	平成 19 年 9 月 27 日(木)	学校給食業務の民間活力の活用に関する論点 の整理(2) 第 5 回検討委員会の継続とまとめ 第 7 回以降の検討委員会の審議方針・スケ ジュール等について検討
先進地視察・研修	平成 19 年 10 月 18 日(金)	三豊市詫間小学校給食調理場視察(単独校方式 で、市職員による直営で業務運営)
	平成 19 年 11 月 1 日(木)	廿日市市学校給食センター視察(平成 17 年 9 月供用開始で、民間委託で業務運営)
第 7 回検討委員会	平成 19 年 11 月 14 日(水)	学校給食業務の民間活力の活用に関する論点 の整理
第 8 回検討委員会	平成 19 年 12 月 13 日(木)	これまでの学校給食業務の民間活力活用に関 する検討委員会のまとめ 学校給食業務民間活力検討委員会答申案の方 向性について
第 9 回検討委員会	平成 20 年 1 月 31 日(木)	学校給食業務の民間活力活用に係る検討委員 会答申案の審議について

「丸亀市学校給食業務等民間活力検討委員会」配布資料一覧

区分	配 布 資 料 名
第 1 回	1. 学校給食の概要 2. 丸亀市学校給食の歴史 3. 丸亀市学校給食の概要(平成 18 年度) 学校給食の重要性と課題 丸亀市学校給食の基本方針・努力目標・年間献立計画 4. 丸亀市学校給食センターの組織と業務実施内容(平成 18 年度) 丸亀市学校給食事業の実施概要 学校給食センター施設・設備の概要 学校給食事業の現状と課題 学校給食業務の概要及び所要経費 学校給食調理業務等の概要 【参考資料】 学校給食センターにおける業務の流れ
第 2 回	新学校給食センター統合・新築移転整備事業構想(平成 18 年 10 月策定) 1. 学校給食とは 2. 新学校給食センター統合・新築移転整備計画の経緯 3. 新学校給食センター統合・新築移転整備事業基本構想の概要 4. 新学校給食センター新築移転整備事業に当たっての基本コンセプト 5. 新学校給食センター新築移転整備事業における衛生管理思想 6. 新学校給食センター新築移転整備事業計画と衛生管理システム
第 3 回	1. 学校給食における食中毒発生状況(平成 8 年度～17 年度) 2. 給食センター方式と単独校方式の建設費等比較 3. 「給食センター方式」と「単独校方式」のメリット・デメリット 4. 「食育推進基本計画」と学校給食 5. 学校給食法、学校給食法施行令、学校給食法施行規則 【参考資料】 丸亀市飯山学校給食センターの概要及び民間委託の実績等 民間委託化に際しての保護者周知用文章 丸亀市飯山学校給食センター調理等業務民間委託評価報告
第 4 回	平成 17 年度丸亀市学校給食における地産地消利用状況調査結果 ○平成 17 年度学校給食における農林水産物利用状況グラフ ○食材別利用状況(月別)調査結果

第 5 回	<p>1. 今治市の学校給食と地産地消について</p> <p>2 - 1. 丸亀市学校給食会のあらまし 【食材調達組織としての課題と期待される役割】 【丸亀市学校給食会の概要】</p> <p>2 - 2. 丸亀市学校給食会会則(平成 17 年 6 月 1 日制定)</p> <p>2 - 3. 丸亀市学校給食事業の運営体制</p> <p>3. 学校給食センター老朽化等の現状と整備計画の方向性 参考: 学校給食施設・設備等に求められている衛生管理基準</p> <p>4. 学校給食における水道水の残留塩素問題について 参考: 「学校給食衛生管理の基準」「水道法施行規則」から抜粋</p> <p>5. 先進給食調理場の概要について(視察資料) 【センター方式調理場】 広島県廿日市市学校給食センター(民間委託化) 【単独校方式調理場】 香川県三豊市立詫間小学校給食調理場(直営方式) 学校給食業務の民間活力の活用に関する論点の整理</p>
第 6 回	<p>学校給食業務の民間活力の活用に関する論点の整理 (審議方針レジメ)</p> <p>1. 市民サービスの維持または向上について 食育などが推進できるか 安全でおいしい学校給食が提供できるか</p> <p>2. 業務の効率性につながるのか</p> <p>3. 人件費等経費の削減につながるのか</p> <p>4. 外部の専門知識や技術の活用ができるのか</p> <p>5. 行政責任の確保と市民の理解が得られるのか</p>
視 察 研 修	<p>1. 三豊市立詫間小学校学校要覧</p> <p>2. 詫間小学校教育基本コンセプト</p> <p>3. 詫間小学校給食調理場・ランチルームのリーフレット</p> <p>4. 学校通信「輝く時計台」 27</p>
視 察 研 修	<p>1. 廿日市市学校給食事業の概要</p> <p>2. 学校給食の理解をより深めるために(保護者向け調理業務委託化方針説明のリーフレット)</p> <p>3. 廿日市市学校給食センターの概要リーフレット(平成 17 年 3 月完成)</p>
第 7 回	<p>学校給食業務の民間活力の活用に関する論点の整理(教育委員会方針)</p> <p>【民間活力の活用の基本的な判断事項】</p> <p>1. 学校給食における民間活力活用の判断基準</p> <p>2. 学校給食業務委託に係るメリット・デメリット</p> <p>3. 学校給食業務における民間活力の活用の検討課題</p> <p>【参考資料】</p> <p>1. 学校給食の現状(平成 19 年 5 月 1 日現在)</p> <p>2. 学校給食に係る行財政改革推進計画の基本方針</p> <p>3. 他自治体での外部委託の状況</p> <p>4. その他(学校給食に係る国からの通達等、学校栄養職員の配置基準) 新学校給食センターと調理場方式に関する考え方について</p>
第 8 回	<p>1. 三豊市立詫間小学校給食調理場・ランチルームの視察研修報告</p> <p>2. 廿日市市学校給食センターの視察研修報告</p> <p>3. 飯山学校給食センター献立指示書、作業動線図及び調理作業工程表</p>
第 9 回	<p>学校給食業務における民間活力の活用に関する報告書(案)の検討</p>

丸亀市附属機関設置条例（抜粋）

平成17年 3月22日条例第19号
改正：平成17年 9月22日条例第196号
平成18年 9月26日条例第 36号
平成19年 3月26日条例第 19号
平成19年 6月22日条例第 24号
平成19年12月21日条例第 35号

（設置等）

第1条 法令又は他の条例に定めるもののほか、地方自治法（昭和22年法律第67号）第138条の4第3項の規定により本市に設置する附属機関は、別表のとおりとし、附属機関の担任する事務、委員の定数、委員の任期、構成者及び庶務担当は、当該別表に定めるところによる。

（委員の委嘱）

第2条 附属機関の委員は、別表の構成者の欄に掲げる者のうちから執行機関が委嘱又は任命する。

2 執行機関は、前項に定める委員のほか、必要と認める者を委員に委嘱し、又は任命することができる。

（委員の身分）

第3条 前条第1項に定める委員が、別表の構成者の欄に掲げる職の身分を失ったときは、当該附属機関の委員を辞したものとみなす。

（委員の再任）

第4条 附属機関の委員は、再任を妨げない。

（補欠委員の任期）

第5条 附属機関の委員が欠けた場合において、補欠により委嘱又は任命した委員の任期は、前任者の残任期間とする。

（会長及び副会長）

第6条 附属機関に会長及び副会長を置き、それぞれ委員の互選により定める。

2 会長は、会務を総理し、附属機関を代表する。

3 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるとき又は会長が欠けたときは、その職務を代理する。

（会議）

第7条 附属機関の会議は、会長が招集し、議長となる。

2 附属機関の会議は、委員の半数以上が出席しなければ開くことができない。

3 附属機関の議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

（部会）

第8条 附属機関に必要な応じ部会を置くことができる。

（特別委員等）

第9条 附属機関に専門的事項を調査及び審議させるため必要があるとき又は臨時に委員を置く必要があるときは、第2条に定める委員のほか、特別委員又は臨時委員（以下「特別委員等」という。）を置くことができる。

2 特別委員等の議事参加については、会長が附属機関の会議に諮って定める。

3 特別委員等は、任務が終了したときは、解任されるものとする。

（意見の聴取等）

第10条 会長は、必要があると認めるときは、委員以外の者を会議に出席させて意見を聴き、又は資料の提出を求めることができる。

(委任)

第11条 この条例に定めるもののほか必要な事項は、当該執行機関が定める。

附 則

(施行期日)

- 1 この条例は、平成17年3月22日から施行する。

(経過措置)

- 2 第1条の規定にかかわらず、この条例の施行の日以後、最初に委嘱される丸亀市情報公開・個人情報保護審査会、丸亀市予防接種等健康被害調査委員会及び丸亀市立学校心身障害児童生徒就学指導委員会の委員の任期は、平成19年3月31日までとする。

附 則(平成17年9月22日条例第196号)

この条例は、公布の日から施行する。

附 則(平成18年9月26日条例第36号)

(施行期日)

- 1 この条例は、平成18年10月1日から施行する。

(経過措置)

- 2 この条例の施行の際現に委員を委嘱している場合においては、この条例の改正規定は、当該委員の任期が終了する日後新たに委嘱する委員から適用する。

(丸亀市の特別職の職員で非常勤のものの報酬及び費用弁償に関する条例の一部改正)

- 3 丸亀市の特別職の職員で非常勤のものの報酬及び費用弁償に関する条例(平成17年条例第42号)の一部を次のように改正する。

(次のよう略)

附 則(平成19年3月26日条例第19号抄)

(施行期日)

- 1 この条例は、平成19年4月1日から施行する。

附 則(平成19年6月22日条例第24号)

(施行期日)

- 1 この条例は、公布の日から施行する。

(丸亀市の特別職の職員で非常勤のものの報酬及び費用弁償に関する条例の一部改正)

- 2 丸亀市の特別職の職員で非常勤のものの報酬及び費用弁償に関する条例(平成17年条例第42号)の一部を次のように改正する。

(次のよう略)

別表（第1条関係）

附属機関 の属する 執行機関	附属機関	担任する事務	委員の 定 数	委員の 任 期	構 成 者	庶務 担当
略	略					
教 育 委 員 会	丸亀市学 校給食業 務等民間 活力検討 委員会	学校給食業務 等の民間活 力の活用につ いての調査、審 議及び答申に 関する事務	15人以内	諮問に 係る答 申まで	市議会議員 学識経験者 公共的団体等 の構成員 市立幼稚園長 代表及び市立小 中学校長代表 市立小中学校 PTA代表 関係行政機関 の職員 公募により選 任した者	教育部
略	略					

写

18 教給第 33 号
平成 19 年 1 月 25 日

丸亀市学校給食業務等民間活力検討委員会会長 様

丸 亀 市 教 育 委 員 会 印

学校給食業務の効率的な運営について(諮問)

1 諮問事項

今後の学校給食業務の効率的な運営方法について

2 諮問理由

学校給食は、成長期の子どもたちの健全な発育のために、バランスのとれた栄養豊かな食事を提供することにより、健康の増進を図ることはもちろん、正しい食事のあり方や望ましい食習慣を身に付け、食の自己管理ができる子どもを育成することを目的に、「教育の一環」として実施しています。しかしながら、社会情勢の変化に伴い、偏食、個食及び朝食の欠食など、子どもたちの食の乱れが肥満や小児成人病の増大を招くなど、心身の健康保持に悪影響を及ぼしつつあることが重大な問題となってきています。

そのため、今後の学校給食のあり方において、「食育」の推進を重要な柱と位置づけ、さらに「給食内容」と「安全衛生管理」を一層充実させることで、あるべき学校給食のビジョンを実現していかなければなりません。

一方、食育の推進及びよりよい学校給食の実現とともに、老朽化した学校給食センターの建て替え及び既存給食センター施設・設備の改善問題なども解決していかなければならない課題であります。これらの市民ニーズにこたえていくには、現在の逼迫した財政状況の中で、これ以上の公費を充てることは難しい状況にあり、そのため既存事業などの見直しや効率化を図ることによって経費を節減し、必要な財源を確保していく考え方が必要です。これは、「学校給食事業」といっても例外ではありません。

本市並びに教育委員会では、学校給食においても、その安全性を確保することを基本として、現在高コストとなっている調理・洗浄等の業務全般において検証を行い、可能なところから経費を節減して、必要な財源を生み出すという自助努力の確立が必要であると考えています。

このようなことから、学校給食の仕組みそのものの構造改革が必要であると考え、調理・洗浄などの業務運営においてコスト削減が期待できる民間活力の活用についての指針を得たく、貴検討委員会のご意見を求めるものであります。

つきましては、今後の学校給食業務の効率的な運営手法につきまして、よろしくご審議のうえ、答申を願いたく諮問いたします。

3 答申予定時期

平成 19 年 12 月末