

答 申 書

令和 4 年 5 月 9 日

丸亀市教育委員会 様

丸亀市学校給食業務等民間活力検討委員会
会 長 漆 原 光 徳

学校給食業務の民間活力の活用の拡大について（答申）

本委員会は、丸亀市附属機関設置条例(平成 17 年 3 月 22 日制定)に基づき、令和 3 年 2 月 4 日付け、1 教総第 144 号により丸亀市教育委員会から諮問を受け、学校給食法に定める学校給食の趣旨を踏まえ、子どもたちに「安全・安心で、おいしい学校給食」を提供することを最優先に考慮しながら、学校給食業務への民間活力活用の拡大の是非、あるいは推進のための方策や必要な事項の検討を行ってまいりました。これまで 6 回の委員会を開催し、検討を重ねた結果、民間活力活用の拡大については概ね賛成であると認め、別紙報告書を添えて、ここにその旨を答申します。

学校給食における民間活力活用の拡大は、労働人口の減少に伴い、限られた職員数の中で行政が取り組むべき課題は増え続けており、労働力の確保及び再配分する環境整備の取組が必要であることや食の多様化が今後一層進展するであろう社会情勢の中で、学校給食が担う役割や目的を実現していくための有効な手段であると認識しています。

今後は、検討の過程で各委員から出された意見・提案や以下の内容を可能な限り生かしつつ、市が最後まで責任を持って、より「安全・安心で、おいしい学校給食」の提供及びこども園や幼稚園、小・中学校における食育の推進に積極的に取り組まれますよう求めます。

また、市職員である調理員につきましては、これまで勤めていた職場がなくなることを踏まえ、今後については、本人の希望等を聞き最大限の配慮に努めていただくよう要望いたします。

I 業務委託体制の整備

- アレルギー対応給食を含む調理業務から配送・洗浄業務を一貫して業務委託することで、各業務を連携して行いコスト削減も意識しながら、効果的な運営を期待する。
- 学校給食衛生管理基準に対応した衛生管理はもちろん、災害時やコロナ対策等イレギュラーな事例にも柔軟に対応できる充実した契約内容になるよう十分に協議し、契約に沿った業務を遂行できているか評価を行うとともに、評価内容が業務に反映できる体制が必要である。
- 異物混入やアレルギー対応等、問題が発生した場合に委託業者と各学校・給食センターとの連絡が迅速に行える体制やマニュアルを整備し、発生した問題の管理責任の所在を明確にしていきたい。

II 安心・安全な学校給食

- 学校給食用食材は安全・安心な食材を市が責任を持って調達し、献立の作成は栄養教諭が担当して、調理現場と綿密に打ち合わせができる体制が必要である。
- 委託調理員の配置や人数が適正であるかは委託者側が確認し、委託調理員の調理技術や知識のチェックを行い、試食会やアンケート等を実施することにより、学校給食のおいしさや質の向上を意識し、給食献立の充実に力を入れていきたい。

III 学校給食環境の充実

- 郷土料理等を取り入れた給食献立による伝統的な食文化の継承や、地元食材の使用を推進し、地産農家等地域の自然に触れる機会や経験を増やし食育環境の充実に繋げていきたい。
- アレルギー対応給食の充実、有機農産物を活用した学校給食の提供や、アレルギーの子ども等への対応も検討していきたい。

丸亀市学校給食業務等民間活力検討委員会

会 長	漆原 光徳	副会長	次田 一代	委 員	和泉 清憲
委 員	井下 由美	委 員	大野 啓司	〃	佐久間 雅子
〃	西川 昌宏	〃	飛矢 剛	〃	逸見 美智子
〃	増田 美樹	〃	水野 ゆかり	〃	柳口 華織
〃	横田 由美子				