

学校給食業務における民間活力の活用に関する
報 告 書

令和4年5月9日

丸亀市学校給食業務等民間活力検討委員会

目 次

I	はじめに	1
II	丸亀市学校給食事業の現状と課題について	2
III	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	3
IV	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	8
V	食育及び給食内容等の充実について	12
VI	児童・生徒、保護者、学校等の声の反映について	14
VII	おわりに	14

【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	15
●	「丸亀市学校給食業務等民間活力検討委員会」審議経過	16

I 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、学校給食センター業務の民間活力活用の拡大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関係行政機関の職員、公募市民などで構成し、令和 3 年 2 月 4 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 3 月 24 日までの計 6 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活用の拡大の是非、あるいは推進した場合の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など、多岐にわたって検討・協議を重ねてまいりました。また、既に民間委託している本市中央及び飯山学校給食センターの状況等についても説明をいただきました。

このたび、本市が学校給食調理・洗浄等業務に民間活力活用の拡大（委託化）をした場合に、学校給食の質や教育的意義を低下さ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、ここに報告します。

Ⅱ 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. 学校給食の重要性について

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、児童・生徒の年間全食事の 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状況等を勘案すると、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。

2. 学校給食の今日的な課題

今日の学校給食は、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、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の心身への影響についても、看過できない問題です。このようなことから、子どもたちが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」の役割は非常に重要となります。

Ⅲ 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検討しました。

1. 行政と民間の役割分担の見直し

丸亀市では、「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、民間への移行を行った場合には、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が可能となる業務は、次のとおりです。

- 高度な知識、技術等を必要とし、人材の確保が困難な業務
- 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、民間活力活用の検討の際における留意事項としては、次のとおりです。

- 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。
- 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。

上記の基準を十分に満たしている場合に、民間活力の活用が考えられます。

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、学校給食業務の民間活力活用の拡大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。検討内容及びこれに対する教育委員会の基本的な考え方は、次のとおりです。

(1) 市民サービスの維持又は向上について

①食育などが推進できるか。

【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、望ましい食習慣の養成、好ましい人間関係の形成、健康の増進を図るなどのほか、食料の生産、流通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、これはそのまま丸亀市学校給食センターの存在意義でもあります。

近年の児童生徒の食生活を取り巻く社会環境は大きく変化し、食を大切にする心の欠如、栄養の偏りや不規則な食事により、小児生活習慣病が増加するなど様々な問題が生じています。このようなことから、家庭、地域、保育所・幼稚園・こども園及び小・中学校での食育の重要性が今まで以上に求められています。

食育の目的を簡単に整理すると、以下の3点に要約することができます。

《食育の目的》

- 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、消費の状況を理解し、社会的に望ましい食のあり方を理解できること。
- 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。)

教育委員会では、食育は健全な食生活の実現のために、子どもたちが自ら食について考える習慣や食に関する知識を身につけるということで、大切な学習であると考えております。そのため、各小・中学校では、学校単位で教育目標、方針、年間指導計画を立て、各教育活動や教科、総合的学習の時間を中心に、子どもの発達段階に応じて指導を行っています。

我々といえども、学校中心で行われているということを踏まえ、学校給食業務がどのような運営形態になると、教育委員会が責任を持ち、各学校の教職員が家庭や地域、栄養教諭等と連携しながら、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」に取り組んでいくことが重要であると考えております。

これは、全国の学校共通の基本的な考え方でありまして、地域の実情に応じていろいろな方法はありますが、学校給食業務の運営方式、いわゆる直営・民間委託によって大きく食育そ

のものが変わることはないと考えております。

今後も、教育委員会では学校給食センターが努力して最善のものを模索し、取り組んでいかなければならないと考えております。

②安全でおいしい学校給食が提供できるのか。

【教育委員会としての見解】

これは保護者、市民の方においてもいちばん関心があることだと思います。学校給食業務が直営方式であれ、民間委託方式であれ、学校給食は「安全・安心でおいしい」ということを第一義に考えて実施することは、言うまでもありません。食中毒や異物混入対策などの衛生管理対策については、それぞれの学校給食センターの設備機器、施設内容に応じて独自の衛生管理マニュアルを作成しており、これに基づいて調理・洗浄業務を行っています。中央・飯山センターにおいては、業務委託契約書や仕様書で順守事項をきちんと明記し、それを学校給食センター職員が十分に管理・監督していくことが最も重要と考え、その方針で現在実施しています。

食材の安全確保については、令和3年度からの給食費の公会計化により、学校給食会から市が食材の調達や給食費の徴収業務を引き継ぎました。今後も市が責任をもって調達業務を行ってまいります。食材の受取りは、市の職員が行い、検収では、市の職員のほか受託事業者側も検収に協力していただき、調理側の意見も参考にしながら、検収体制を強化しています。また、今後とも食材の安全性を確保するため、物資の入札、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、献立作成は各センターに2名配置の栄養教諭等が担当し、調理作業に当たっては、献立指示書等に基づき、受託事業者側の業務責任者と綿密に打ち合わせをして実施しております。出来上がった給食は、各給食センターの栄養教諭やセンター長などの責任者が検食し、また学校でも校長先生などが検食を行っており、二重の検査体制を整えています。

令和3年度に実施した「丸亀市学校給食調理等業務民間委託評価報告」にもありますように、子どもたちのアンケート調査では、民間委託においても給食の完成度は良好な水準であるという結果となっております。

(2) 業務の効率性につながるのか。

【教育委員会としての見解】

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それより少ない人数で対応することができています。

また、学校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。

(3) 労働力の確保を含め適正な業務運営体制ができるのか。

【教育委員会としての見解】

学校給食業務の運営方式、いわゆる直営・民間委託どちらの運営方針であれ、そこで働く人の確保や労働環境への配慮は、近年の重要な課題です。労働者に配慮した職場であること、無理のない運営体制であること等が必要であると考えていますので、民間委託をする場合であれば、労働力の確保を含めた業務運営体制を適正に実施できる事業者の選定が重要であると考えています。

民間委託になった場合には、現在働いている市の職員の今後の処遇については、本人に希望を聞くなど、最大限の配慮を求めています。

(4) 外部の専門知識や技術の活用ができるのか。

【教育委員会としての見解】

最近の集団給食調理業界は、民間企業が厳しい競争の中で、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等を発揮しています。また、民間事業者で食中毒を出すことは、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現状では、危機感をもって対策を講じているものと考えられます。現在、このような民間の経営能力やノウハウは、「安全・安心でおいしい給食」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。

(5) 行政責任の確保と市民の理解が得られるのか。

【教育委員会としての見解】

学校給食において最も留意しなければならないサービスは、子どもたちに「安全・安心でおいしい給食」を提供することは言うまでもありませんが、「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、限られた労働力、資源及び財源を最大限に活用し、よりよい市民サービスを提供することが、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を民間事業者に委託したとしても、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、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、受託事業者との間で衛生面・安全面に的確に対応する業務委託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、特に配慮します。

また、安全確保のための行政が行う研修に参加させたり、万一の事故発生時を想定して、市民が納得できる対応のあり方を明確にしたりすることも必要です。

教育委員会としても、学校給食の民間委託化について、不安な気持ちをお持ちの市民の方がいることも十分理解しているつもりですが、現状の限られた労働力、資源及び財源を最大限に効果的・効率的に活用し、持続可能な行政活動を運営することは最も重要な課題です。

このような状況のなか、教育委員会では、総合的かつ慎重に思慮し、民間活力の活用を検討していますので、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。

IV 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

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、論じられてきた直営方式と民間委託方式のメリット・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	○ 長期に雇用しているため、業務への経験が豊富となる。 ○ 施設長や栄養教諭等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。	● 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。 ● 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長期休業日にも勤務をすることとなる。
民間委託方式	○ 正規職員及び会計年度任用職員の人事管理、労働安全管理及び福利厚生等の業務が不要となり、事務の軽減が図れる。 ○ 栄養教諭等の業務が調理の直接的な指導から離れるため、調理全般の管理、食育推進に徹することができ、学校訪問に行きやすくなる。 ○ 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、給食献立を多様化することができる。 ○ 契約要件とすることで、特別給食等の対応や、学校給食に関する学校行事への参加が可能となる。	● 栄養教諭等が委託先の個々の調理員に対して、調理作業や衛生管理等直接的な指導ができないため、業務責任者と十分打ち合わせを行う必要がある。 ● 受託事業者だけでは調理の緊急的な変更等（食材の不良による数量不足、調理機器の故障等）に対応できないことがあるが、センター長や栄養教諭等の指示で対応している。 ● 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。

検討委員会では、これまでの中央及び飯山学校給食センターでの民間事業者の実績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、今後も衛生管理や調理技術等の安全性が十分確保され、さらに給食の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、学校給食調理・洗浄等業務の民間活力活用の拡大は必要であ

ると考えます。以上のことから、現在の質の高い給食水準を維持するためにも、以下に述べる条件のもとで民間活力活用の拡大を行う必要があると考えます。

1. 委託する業務の範囲

教育委員会では、既に民間委託をしている中央及び飯山学校給食センターや他都市の事例を参考に、市の給食センターを使用して、アレルギー対応給食を含む調理業務及び食器等の洗浄業務など、学校給食業務の一部を民間の集団給食専門業者に委託することが考えられています。ただし、献立の作成、学校給食物資の調達及び検収と検食については、これまでと同様に行政が責任を持って行い、食の安全性を確保する必要があります。

また、現在給食配送・回収業務は、会計年度任用職員等と市正規職員の兼務体制により実施していますが、包括的に業務を委託することにより、より効率的な運営が図られることから、将来的にはこの業務についても民間委託の方向で検討されることを求めます。

2. 優良で信頼のおける受託事業者の選定

給食調理業務等を委託する場合、確実な安全・衛生管理や適正な業務履行が可能である優良な受託事業者を選定することは、たいへん重要なことです。単にコスト面による選定ではなく、次の事項に留意して優れた受託事業者を確保することが必要です。

- 学校給食が教育の一環であるとの認識やその特性を理解していること。
- 会社の業績が安定していて、学校給食業務に精通した社員(調理員)を安定的に雇用していること。
- 社員(調理員等)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十分蓄積していること。
- 災害等の緊急時において、積極的に協力しようとする意識とそれに対応できるスキルを十分持っていること。

そのため、業務委託の金額だけでなく、教育委員会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から提案させ、価格や事業者の信頼性なども含め総合的に判断したうえで、選定して契約する「プロポーザル方式」が採用されています。業者選定に当たっては、今後も学識経験者、学校関係者や教育委員会事務局職員などで構成する審査委員会を設け、競争性、透明性を確保した手続により進めることを要望します。

3. 調理業務等の指示と受託事業者との連携

調理・洗浄業務等を民間委託した場合、受託事業者の調理員は、教育委員会の作

成した献立に基づき、提供された食材料を使用して、給食センター内で業務を行うこととなります。

各給食センターの栄養教諭等は、受託事業者の業務責任者に、献立表及び献立指示書を基に綿密な事前協議を行い、調理の手順・使用する食材・衛生管理面、使用する食器等を指示しています。また、学校行事に伴う調理業務の変更などを指示することもあります。事前に、受託事業者の業務責任者からは、調理工程表や食材及び作業動線図が提出され、給食センターのセンター長や栄養教諭等のチェックを受けなければなりません。

受託事業者の業務責任者は、これら指示内容を所属の調理員に的確に伝達し、各調理員はその指示内容に従い、業務を遂行されています。

民間委託した場合、栄養教諭等と受託事業者の業務責任者は、次の点について注意して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。
- 調理日誌、日常点検表等の指定された書類に記入し、センター長の確認を受けること。
- 給食センターは、受託事業者の調理員間の綿密な打合わせを求め、栄養教諭等の指示を徹底させるようにすること。
- 栄養教諭等は、始業・中間・業務完了時等に点検し、必要に応じて受託事業者の業務責任者に指示を行う体制を整備すること。

4. 作業動線図及び調理工程表の完成度

教育委員会では、上記受託事業者の選定方法に加えて、事業者決定の重要な判断材料として、作業動線図及び調理工程表の完成度を参考とされています。

作業動線図は、荷受けから下処理、調理及び配缶までの食材や給食の流れを図示したもので、事前に全調理員が把握することにより、二次汚染防止など衛生管理の確保に役立つものです。調理工程表は、全調理員の業務分担のタイムスケジュール的なもので、業務の効率化と衛生管理上の重要ポイントを記した表です。これらを十分に理解し、完全に記載できる受託事業者については、高度な技術とノウハウを持っていると判断できますので、特に重要視するよう求めます。

5. 民間活力の活用後（委託化）の検証について

調理業務等の民間委託を実施する際には、市ホームページ等により、情報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学校給食センター運営委員会での試食会や委託給食センターの見学会等により、委託実施後の検証を行うことが必要です。特に、給食の完成度、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、栄養教諭等による日々の履行確認はもとより、業務

の円滑な運営などの確認を行い、安全性の確保に努めることを求めます。

また、児童・生徒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、学校給食センター運営委員会の委員による給食センター施設の実地検査等を実施するなど、直営方式との比較を含め、多面的な評価を実施するよう要望します。

今後は、これまでの検証内容及び方法を再確認し、新たに財政的な要素を盛り込んだ検証内容や実施する検証時期などについて、さらに検討を進めていただくよう要望します。

V 食育及び給食内容等の充実について

1. 教育的観点から見た民間委託の食育について

学校給食が教育の中で果たす役割として、栄養バランスのとれた豊かな食事の提供はもちろんのこと、実際の食事という「生きた教材」である学校給食を通して、健康教育の一環として活用されています。

現在、学校給食センターでは、「安全・安心でおいしい給食」をこれまでと同様に継続的に提供し、また栄養教諭等の定期的な栄養指導や学校訪問、試食会などの機会を通して、家庭(保護者)、学校と給食センターとの間で連携をとりながら、食育の実践を行っています。

また、学校給食の調理・洗浄等業務も「教育活動の一つである」と認識し、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作業に当たることは言うまでもなく重要なことです。こうしたことから、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へ委託することにより、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と考えています。

2. 給食業務の運営について

(1) 献立の作成

献立は、各センターに2名在籍している栄養教諭等が原案を作成し、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)」で、栄養面・衛生面・調理作業面・給食指導面、使用する食材などあらゆる角度から検討され、決定されています。

民間活力活用の拡大となった場合も、献立については教育委員会が責任を持って作成し、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ます。

(2) 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公益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、教育委員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。

民間活力活用の拡大となった場合で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を求めます。また、地産地消を推進するため、地元の生産協力団体等の育成に努めていくことも重要です。

このようなことから、学校給食の食材は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、栄養教諭等と受託事業者側の業務責任者が厳正に行うよう強く求めます。

(3) 子どもとのコミュニケーション

丸亀市では、これまでも調理・洗浄・配送等の業務運営について「センター方式」を採用しており、年1～2回程度調理員(センター長、栄養教諭等も同行)が各学校を訪問し、給食を共にしてふれあいを深めています。

今後とも、この学校訪問を継続していくとともに、施設見学時に施設や業務内容の説明をするなど、子どもとのコミュニケーションを積極的に図っていくよう要望します。

3. 給食内容について

(1) 給食内容の充実

丸亀市の学校給食運営は、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とれ、子どもの嗜好に配慮しながら日本型食生活にシフトした献立に心がけています。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、給食を提供されています。また、食品を適切に選択して食べる力を育てるため、バイキング給食やセレクト給食等の特別献立を工夫して取り組んでいます。

今後も、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の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、特別献立等への対応を強く要望します。

(2) アレルギー食の対応

教育委員会では、平成24年度に「丸亀市食物アレルギー対応マニュアル」を策定し、およそ10年間のアレルギー対応給食のノウハウを蓄積しています。これまで各センターとも市の職員が調理していましたが、令和4年度からは多くの実績を持つ民間事業者へ委託し、実施されています。今後も、市のノウハウと合わせて、さらに安全安心なアレルギー対応給食を提供していただきたいと強く要望します。

Ⅵ 児童・生徒、保護者、学校等の声の反映について

丸亀市では、保護者・新入生対象の試食会や給食センター単位に保護者、学校給食主任等で組織する「学校給食研究委員会」(年5～6回開催)を通じて、学校給食に関する意見交換を行い、給食内容の充実反映させています。

また、児童・生徒には、3年ごとに給食に関するアンケート調査を実施し、子どもたちの意見等を聞き、給食内容の充実反映させています。

今後も、学校給食は「教育の一環」としての認識のもと、児童・生徒、保護者、学校の声反映させるため、これらを継続していくとともに、学校給食研究委員会に受託事業者の業務責任者等を参加させ、給食内容の充実をさらに図るよう要望します。

Ⅶ 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審議を重ねてきました。また、検討委員会には多くの方が傍聴に訪れるなど、学校給食業務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、これまで培ってきた安全性の確保と衛生管理のノウハウを今後も維持・向上に努めることで、給食内容のさらなる充実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、教育委員会の学校給食調理等業務への民間活力活用の拡大に対する基本的な考え方を聴く中で、中央及び飯山学校給食センターのこれまでの実績等の状況を踏まえ、具体的な対応策や方針について検討し、民間活力活用の拡大については、概ね賛成との意見になったところです。

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、教育委員会におかれましては、本報告書の検討内容及び本検討委員会の意見等を十分に踏まえ、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	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	次田 一代	香川短期大学教授
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	飛矢 剛	丸亀地区労働組合協議会特別幹事
委 員	市立幼稚園こども園長代表	逸見 美智子	あやうたこども園園長
委 員	市立小学校長代表	大野 啓司	飯山南小学校校長
委 員	市立中学校長代表	西川 昌宏	本島中学校校長
委 員	市立幼稚園・こども園 P T A 代表	水野 ゆかり	城東幼稚園 P T A 会長
委 員	市立小学校 P T A 代表	井下 由美	丸亀市 P T A 連絡協議会小学校部会 (小学校 P T A 副会長)
委 員	市立中学校 P T A 代表	柳口 華織	丸亀市 P T A 連絡協議会中学校部会 (中学校 P T A 会計)
委 員	関係行政機関の職員	横田 由美子	香川県中讃保健福祉事務所衛生課課長
委 員	公募により選任した者	佐久間 雅子	有限会社 佐久間商店勤務
委 員	公募により選任した者	増田 美樹	

「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
令和2年度 第1回検討委員会	令和3年2月4日(木)	①検討委員会の設置趣旨について ②検討委員会の今後の運営方法について ③丸亀市の学校給食の概要について ④学校給食業務全般についての意見交換
令和3年度 第2回検討委員会	令和3年4月23日(金)	①民間委託の効果について ②学校給食事業の課題 ③丸亀市学校給食調理等民間委託の検証 ④学校給食業務の民間活力の拡大の可能性について意見交換
第3回検討委員会	令和3年7月1日(木)	①学校給食における委託状況 ②丸亀市学校給食調理等業務民間委託の現状
第4回検討委員会	令和3年11月11日(木)	①学校給食業務における民間活力活用の拡大に関する論点の整理 ②今後の審議方針・スケジュールについて
第5回検討委員会	令和4年1月20日(木)	◎学校給食業務における民間活力活用の拡大に関する論点の整理
第6回検討委員会	令和4年3月24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