**学校給食業務に係る民間事業者への業務委託基本方針（案）**

赤磐市教育委員会

**１**　**学校給食の役割**

食生活の基盤となる家庭においては、生涯にわたる健康を考えた実践が重要ですが、学校給食では、栄養バランスの良い食事によって、児童生徒の健康を維持・増進していくための素地を培います。また、正しい食事のあり方や望ましい食習慣を身に付けることも学校給食の大きな役割です。学校給食の時間は、友達や先生と食べる楽しさ、おいしい食事に出会う喜びなどを体得できる場です。給食を通して得た楽しさや喜びを契機として、子どもが以下のようなことについて学び、身に付けていきます。

①心身の発育・発達や健康の保持増進のためには、食べ物が重要な役割を果たしてい

ること。

②楽しく団らんのある食事を工夫して、心を育てていくこと。

③他の人と豊かな心で接する社会的態度や社会への適応性を養うこと。

④正しい食習慣を実行することで、自分の健康は自分で守るという自己管理能力を養

うこと。

⑤食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心を持つこと。

⑥食文化や地域の産物について理解を深めること。

**２　事業実施の目的**

赤磐市において、財政は非常に厳しい状況にあり、市全体で安定した財政基盤の確立を図るため行財政改革に取り組んでいます。学校給食センターにおいても、平成１７年合併当時あった５施設を現在の３施設に統廃合を行い、施設を集約することで業務の効率化を図ってきました。また、職員の定員管理計画により、調理等に従事する技能労務職員は退職補充（新規採用）せず、臨時調理員の補充で対応しています。今後、対象となる職員が順次定年を迎えると、正規調理員の減少や高齢化により給食業務の安定的で円滑な運営に支障が生じることが想定されます。その対応として、安全・安心で安定的な学校給食を提供するためには、正規調理員への負担偏重及び臨時調理員の労働環境の悪化などを解消する必要があり、特に処遇の改善と健全な体制による一定数の調理に従事する職員等の配置が不可欠であります。そのためにも民間事業者への業務委託は避けることができない現状にあります。

**３　赤磐市立学校給食センターの現状**

（１）施設の概要　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　（平成３１年４月現在）

|  |  |
| --- | --- |
| 名称 | **中央学校給食センター** |
| 所在地 | 赤磐市西中２２０番地１ |
| 竣工年月 | 平成１２年３月（平成１８年９月増築） |
| 建物構造 | 鉄骨造 |
| 延床面積 | １，２１９．９２㎡ |
| 調理能力 | ２，０００食／日 |
| 調理方法 | オール電化、ドライシステム方式 |
| コンテナ台数 | ３３台（コンテナ配送車３台） |
| 給食調理日数 | １９５日╱年間 |
| 対象学校園数 | 幼稚園２園、小学校５校、中学校２校 |
| 食数 | 最大１，３４１食／日 |
| 調理員数 | 正職員４人、臨時職員１２人 |
| 配送員数 | 正職員１人、臨時職員２人 |

|  |  |
| --- | --- |
| 名称 | **東学校給食センター** |
| 所在地 | 赤磐市沢原１５６番地 |
| 竣工年月 | 平成２５年３月 |
| 建物構造 | 鉄骨造 |
| 延床面積 | １，８９８．６５㎡ |
| 調理能力 | ２，８００食／日 |
| 調理方法 | オール電化、ドライシステム方式 |
| コンテナ台数 | ５１台（コンテナ配送車４台） |
| 給食調理日数 | １９５日╱年間 |
| 対象学校園数 | 幼稚園４園、小学校５校、中学校２校 |
| 食数 | 最大２，８２１食／日 |
| 調理員数 | 正職員４人、再任用職員４人、臨時職員１５人 |
| 配送員数 | 正職員１人、臨時職員３人 |

|  |  |
| --- | --- |
| 名称 | **吉井学校給食センター** |
| 所在地 | 赤磐市周匝２８０番地 |
| 竣工年月 | 平成２０年３月 |
| 建物構造 | 鉄骨造 |
| 延床面積 | ６３９．２５㎡ |
| 調理能力 | ５００食／日 |
| 調理方法 | オール電化、ドライシステム方式 |
| コンテナ台数 | １１台（コンテナ配送車１台） |
| 給食調理日数 | １９５日╱年間 |
| 対象学校園数 | 小学校２校、中学校１校 |
| 食数 | 最大２３６食／日 |
| 調理員数 | 正職員２人、臨時職員３人 |
| 配送員数 | 民間事業者へ業務委託（回収は嘱託職員１人） |

（２）職員の状況（３センター合計）　　　　　　　　　　　（単位：人、各年４月現在）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | ２６年度 | ２７年度 | ２８年度 | ２９年度 | ３０年度 |
| 事務員 | 正職員 | ３ | ３ | ３ | ３ | ３ |
|  | 嘱託職員 | １ | １ | １ | １ | １ |
|  | 臨時職員 | ０ | ０ | １ | １ | １ |
| 技術員 | 正職員 | ２ | ２ | ２ | ２ | ２ |
| 調理員 | 正職員 | １９ | １８ | １８ | １３ | １１ |
|  | 再任用職員 | ０ | ２ | ２ | ４ | ４ |
|  | 臨時職員 | ２４ | ２４ | ２５ | ２６ | ３０ |
| 配送員 | 臨時職員 | ５ | ５ | ５ | ５ | ５ |

（３）人件費実績（３センター合計）　　　　　　　　　　（単位：千円）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ２６年度 | ２７年度 | ２８年度 | ２９年度 |
| 給　　料 | 69,994 | 70,147 | 72,813 | 62,516 |
| 職員手当 | 29,036 | 28,536 | 29,856 | 26,213 |
| 共 済 費 | 20,721 | 18,838 | 18,578 | 15,325 |
| 賃　　金 | 30,638 | 31,001 | 31,702 | 34,163 |
| 報　　酬 | 1,870 | 1,870 | 1,870 | 1,866 |
| 合　　計 | 152,259 | 150,392 | 154,819 | 140,083 |

**４　業務委託する場合の給食調理業務等の範囲（別紙１参照）**

　　学校給食の主な業務は、①献立の作成、②食材の調達、③食材の検収、④調理の指

示、⑤調理作業、⑥調理物の検査、⑦配缶、⑧配送、⑨検食、⑩給食（食育指導）、

⑪回収、⑫洗浄・保管・消毒、⑬清掃、⑭給食センター管理運営、⑮食育の推進、⑯

アレルギー対応、⑰衛生管理、⑱給食費管理となっています。このうち、①献立の作

成、②食材の調達、③食材の検収、⑥調理物の検査、⑨検食、⑩給食・食育指導及び

⑮食育の推進といった食材の安全性や地産地消の取り組みと栄養面・食育に関する部

分など、学校教育の根幹に係る業務は学校栄養職員（栄養教諭）を中心に設置者たる

市が責任を持って実施することとなっています。このことは、文部省（現文部科学省）

通知においても明記されています。また、⑭給食センター運営管理、⑯アレルギー対

応（決定・指示）、⑰衛生管理（指導）⑱給食費管理についても市が責任を持って行

います。

　よって、委託が可能となる業務は、⑤調理作業、⑦配缶、⑧配送、⑪回収、⑫洗浄・保管・消毒、⑬清掃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。教育の一環である学校給食の目的や意義を果たすことは、引き続き市の責任において堅持していかなければなりません。

　学校給食の業務分担表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 業　務　区　分 | 自治体 | 委託業者 |
| ①献立の作成 | ○ |  |
| ②食材の調達 | ○ |  |
| ③食材の検収 | ○（検収） | ○（管理） |
| ④調理の指示 | ○ |  |
| ⑤調理作業 |  | ○ |
| ⑥調理物の検査 | ○ |  |
| ⑦配缶 |  | ○ |
| ⑧配送 |  | ○ |
| ⑨検食 | ○ |  |
| ⑩給食（食育指導） | ○ |  |
| ⑪回収 |  | ○ |
| ⑫洗浄・保管・消毒 |  | ○ |
| ⑬清掃 |  | ○ |
| ⑭給食センター管理運営 | ○ |  |
| ⑮食育の推進 | ○ |  |
| ⑯アレルギー対応 | ○（決定・指示） | ○（調理） |
| ⑰衛生管理 | ○（指導） | ○（実施） |
| ⑱給食費管理 | ○ |  |

**５　業務委託の進め方及び実施時期**

業務委託については、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十分な説明責任を果たしながら公正に実施することです。同時に、現在の調理等に従事する職員の身分保障を前提に次の点に留意して取り組むこととします。

（１）学校給食センターの調理業務等民間事業者への業務委託の手続きについては、学校教育に支障のないことと併せて、財政事情や委託方法及び市議会への説明など行政手続きと移行業務が円滑に実施されることを検討し、令和２年度を目途とします。

　　　尚、学校教育等を考慮して、民間事業者への移行については、学校の夏休み期間を準備期間として、年度の２学期（９月）から業務委託を開始します。

（２）実施に当たっては、学校、保護者等関係者へ不安や不満がないよう丁寧な説明を行い十分な理解を得て適切に進めることとします。

（３）今後については、市内３センターの内、中央学校給食センターから業務委託を開始し、直営と民間について比較検証を行い次の段階へ進むこととします。

**６　職員の処遇**

正職員については、配置転換により身分の保証を担保するなど、職員の意向を十分に尊重し、行政サービスの向上と公益性の確保ができるように対処する必要があります。

一方、臨時職員については、本人の意向を確認し、希望があれば委託業者へ当該職員の優先雇用・継続雇用を条件（努力義務）に付けるなど、不利益のないよう最大限の措置を行う必要があります。そのことが学校給食の技術の継承と業務の安定化につながることとなります。

**７　安全性の確保と衛生管理**

学校給食では、まず何よりも安全性の確保と衛生管理の徹底が重要です。このことは当然、直営、民間委託に関わりなく、給食調理業務等では最優先事項です。したがって安全性の確保と衛生管理に必要な事項は委託仕様書に明記するとともに、オール電化やドライシステム、汚染・非汚染区域等区別された施設での機能を生かし「赤磐市衛生管理マニュアル」に基づいた業務委託の必要があります。また、国の示した「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」を順守することで、これまで同様の徹底した衛生管理による学校給食業務の安全と安心が確保できます。

**８　業務委託の基本的条件及び要点**

学校給食業務のうち調理業務等の民間事業者への業務委託については、これまで市の管理運営で培った経験とノウハウや信頼を基に、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ができることを目指しています。国の基準を順守し、市の責任のもと、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）本市が所有する給食施設、設備、備品、電気、上下水道及び配送用コンテナ車等

　　を使用して業務を行う。

（２）市（栄養教諭）が作成した「給食献立予定表」及び「調理業務指示書」に基づき

業務を行う。

（３）市（栄養教諭）が指定された登録業者から購入した食材、調味料等を使用する。

（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）交通ルールに従い、市所有の配送車を使用し配送、回収を行う。

（６）衛生管理は、「赤磐市衛生管理マニュアル」文部科学省の示した「学校給食衛生

管理基準」及び厚生労働省の示した「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、

調理、洗浄、消毒、保管等を実施する。

（７）市が開催する会議等には関係者を参加させ、説明、協議等に努める。

（８）その他、関係法令等に基づき市の指示に従うこと。

**９　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定めることとし、主に次の事項を基本的要件と定めます。

（１）受託実績があり受託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）信頼関係のもと、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と体制が構築されていること。

（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。

**１０　委託業者の選定方法**

学校給食は、学校教育の目的を達成するため極めて重要な制度であり、その実施に当たっては万全の注意と配慮が講じられなければなりません。業務委託に際し、教育目標を達成する上で、資力、信用、技術、理解等を備えた業者の選定を行います。

　委託業者の選定については、特殊で専門性を要する業務の観点から、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、公募または指名業者に対し、市の示した仕様書の内容に基づき企画・提案を行わせ、それらの遂行方法、能力、見積額、メリット等を総合的に比較審査し、より公平で質の高い委託業者を選定してまいります。

　委託業者の選定に当たっては、新たに関係者による「学校給食調理業務等委託選定委員会」を設置し、公正、公平に実施してまいります。

**１１　調理業務等の委託契約内容について**

　赤磐市財務規則及び他の法令等に準拠し、教育委員会の意向が十分に反映できるよう協議を行い、併せて民間事業者の能力が発揮できるよう、先進事例を参考に、時代の要請に応じた内容とします。

（１）学校給食センターにおける、安全・衛生を確保する管理運営体制を契約書や仕様

　　書に明記する。同時に新たな問題発生に対しても協議し、対応することを定める。

（２）職業安定法、労働者派遣法、食品衛生法などに抵触しないよう、関係法令を遵守

する。

（３）受託業者が従業員を直接雇用し、業務に従事させる。

（４）所定の職員を配置し、仕様書に基づき受託業務を独立して処理する。

（５）食中毒等の重大事故が発生した場合に対する受託業者の責任と損害賠償の所在、

並びに不誠実及び不適切な行為に関する解約事項を定める。

（６）委託業務等において、何らかの問題が発生した場合でも、最終的な責任者は委託

者である市であり、市が責任を持って問題の解決にあたります。

（７）委託契約期間は、業務の安定性と質の向上を図るため、３年から５年とする。

**１２　調理業務等に従事する者について**

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、栄養士等との意思疎通・連携が不可欠です。直接児童生徒の健康と生命、そして教育に関わることなので、栄養士、調理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。

　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。

**１３　業務委託等検証と評価**

　学校給食は学校教育の一環であり、児童生徒が将来にわたって健康な生活を送ることができ、生涯を通した健康づくりの観点から重要な役割を果たしています。

　このことから、調理業務等を民間事業者へ業務委託した場合においても、安全安心で栄養バランスの良い質の高い給食の提供ができるよう、常にチェックを行うことが大切です。業務委託の円滑な遂行を維持するため、学校給食を絶えず検証し、業務の改善・向上を図ってまいります。

**１４　業務委託実施の主な手順**

学校給食センター業務の一部について、民間事業者への業務委託の実施については、保護者の理解と学校及び議会の同意を得て実施することが最も重要です。したがって公正に透明性を持って取り組むため次の手順により進めてまいります。

|  |  |
| --- | --- |
| 予　定　時　期 | 項　　　　目　　　　等 |
| 令和元年６月 | 学校給食業務に係る民間事業者への業務委託基本方針策定 |
| 令和元年６月～９月 | 各関係者への説明（議会、学校園、保護者等） |
| 令和元年９月～１２月 | 仕様書、プロポーザル実施要領等関係書類作成 |
| 令和元年１２月 | 予算措置 |
| 令和元年１２月 | 業者選定委員会設置 |
| 令和２年１月 | 公示（事業者公募） |
| 令和２年１月 | 現地説明、質問受付・回答 |
| 令和２年２月 | 参加申込書受付・書類審査 |
| 令和２年２月 | 企画提案書受付 |
| 令和２年３月 | 審査ヒアリング、プレゼンテーション |
| 令和２年４月 | 事業者決定・契約締結 |
| 令和２年４月～７月 | 事業所の準備期間 |
| 令和２年８月 | 民間の事業所へ引き継ぎ |
| 令和２年９月 | 調理員等人事異動発令 |
| 令和２年９月 | 民間事業者による給食調理業務等開始 |