

# 学校給食調理・洗浄業務の民間委託化

## 検討結果報告書

平成27年4月

朝霞市教育委員会

## はじめに

本市における今後の学校給食のあり方を検討するため、平成26年7月、教育委員会内に「朝霞市給食調理等業務民間委託化教育委員会内検討会議」を設置した。(以下「検討会議」という。)

学校給食の運営については、昭和60年1月、文部省(現在:文部科学省)から「学校給食業務の運営の合理化について」が各都道府県教育委員会あてに通知された。この中で、一定の条件のもと、地域の実情に応じた適切な方法により、給食業務の合理化を推進するよう指針が示された。この指針に基づき、全国的に学校給食に関連する調理業務等については民間委託を導入し、民間がもつ能力や競争力を活用して、より少ない経費で学校給食の意義に即した給食を提供している。

また、本市の「定員適正化方針」では、アウトソーシング(民間等への委託)の効果的な運用を掲げ、「公共サービス等については、利用者等の理解を得ながら、適切なサービスを必要とする人々に対して的確に提供される環境を維持・充実される努力を続けなければなりません。が、事業の性質によっては、民間への業務委託、指定管理制度の活用をはじめ、様々なPPP(官民パートナーシップ)の手法についても研究し、政策的な選択肢の一つとして認識していく必要がある。」としている。

検討会議では、学校給食の質の維持を図りながら、より効率的な給食調理業務等の運営が求められていることから、その一つの方策として、民間委託化等について、学校給食の安全性と衛生管理が確保されることを前提に、委託した場合のメリット・デメリット、委託する業務の選定、委託開始年度及び委託対象校の検討、委託事業者の選定方法、保護者等への周知のほか、民間委託以外の手法についても検討を行った。

また、県南西部を中心とした委託状況の調査に加えて、現在、委託化を進めている他市を視察するなど、民間委託の現場の状況等についても調査を行った。

このたび、学校給食の業務を委託化するとした場合、学校給食がもつ教育的意義や質を低下することなく円滑に運営するための方策について、その考え方を取りまとめたので報告するものである。

## 【目 次】

1 . 現状 . . . . .	P1
2 . 今後の課題 . . . . .	P2
3 . 民間委託化のメリット・デメリット . . . . .	P3
4 . 自校給食室等の委託化に伴う運営経費の概算額試算 . . . . .	P4
5 . 先進市の委託化状況 . . . . .	P5
6 . 今後の委託化に向けての検討事項 . . . . .	P5 ~ P8
民間委託以外の検討	
委託業務項目の検討	
委託開始年度と委託対象校の検討	
委託事業者の選定方法の検討	
衛生管理について	
アレルギー食への対応について	
特別給食への対応について	
給食の質の確保について	
今後、一般職非常勤職員（調理員）が退職した場合の補充方法について	
委託化に伴う一般職非常勤職員（調理員）への説明時期と対応について	
保護者、学校への周知方法と時期について	
自校給食室の民間委託移行後の学校給食センターの委託化について	
7 . 民間事業者委託化に向けてのスケジュール . . . . .	P8 ~ P9
8 . 検討結果 . . . . .	P9

## 1. 現状

本市の学校給食運営は、溝沼、浜崎、栄町の学校給食センターと四小、五小の自校給食室を市直営方式で行っている。

また3ヶ所の学校給食センター及び2ヶ所の自校給食室に従事する市正規給食調理員（以下「給食調理員」という。）と給食配送運転手及び食数は、「表1」のとおりである。

【表1】給食調理員及び給食配送運転手数 （平成26年4月1日現在）

	給食調理員	給食配送運転手	食数
溝沼学校給食センター	8名	(2名)	4,246食
浜崎学校給食センター	6名	1名(2名)	2,759食
栄町学校給食センター	6名	2名(1名)	2,538食
第四小学校自校給食室	2名	-	655食
第五小学校自校給食室	3名	-	968食
合計	25名	3名	11,166食

\* ( )内は委託人数

一方で、一般職非常勤職員（旧臨時調理員）の人数は「表2」のとおりである。

【表2】一般職非常勤職員（旧臨時調理員）の人数（平成26年4月1日現在）

	午前勤務	午後勤務	計
溝沼学校給食センター	16名	14名	30名
浜崎学校給食センター	12名	9名	21名
栄町学校給食センター	11名	8名	19名
第四小学校自校給食室	7名	6名	13名
第五小学校自校給食室	9名	7名	16名
合計	55名	44名	99名

\* 午前勤務は給食調理作業、午後勤務は食器等洗浄作業を実施。

平成26年度においては、11,166食の学校給食を給食調理員25名、一般職非常勤職員（調理員）99名、給食配送運転手3名と委託運転手5名の合計132名体制で給食調理・食器等洗浄・配送業務を行っている。

## 2. 今後の課題

学校給食運営における今後の課題として、給食調理員の定年退職による職員の減が挙げられる。給食調理員については、平成14年10月1日採用を最後に、退職後補充がされていない現状の中、国の指針に基づき、一般職非常勤職員を採用し、安心・安全な学校給食の提供に努めているものの、今後、給食調理員が順次定年を迎え、給食調理及び食器の洗浄業務など、学校給食の適切かつ円滑な運営に支障が生じることが想定される。なお、今後10年間の給食調理員の退職予定人数は、「表3」のとおりとなっている。

【表3】今後10年間の定年退職予定人数

退職年度	職 種	退職人数	退職者所属
平成27年度	給食調理員	1名	浜崎
平成28年度	給食調理員	2名	溝沼、浜崎
平成29年度	給食調理員	4名	溝沼、浜崎、栄町、四小
平成30年度	給食調理員	1名	浜崎
平成32年度	給食調理員	1名	五小
平成33年度	給食調理員	1名	溝沼
平成34年度	給食調理員	2名	栄町、五小
平成31、35、36年度	-	0名	-

「表3」によると、今後5年間（平成31年度末）で給食調理員8名、さらに今後10年間（平成36年度末）では、給食調理員12名が定年退職となり、現状との比較で5割程度減少することになる。

また、学校給食については、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」の中で規定されている調理後2時間以内の喫食要件を満たさなければならないこと、さらに事故や怪我が発生した場合の責任の所在など、安心・安全な給食を提供するためには、当然ながら一定程度の給食調理員の配置が不可欠となる。

「表1」と「表2」から、現在、各センターでは、給食調理員1名が一般職非常勤職員3名程度を指導しながら調理及び洗浄作業等を行っている。今後、給食調理員の退職に伴う補充がない中で、その全てを一般職非常勤職員に切り替えることは、一般職非常勤職員の職務が補助的な役割であることから、学校給食の安全性や衛生管理等を勘案すると、大きな課題が残る。

また県内他市において、参考とすべき一般職非常勤職員など臨時職員のみで運営している調理場等の事例はなかった。

以上のことから、今後の学校給食運営を適正かつ円滑に運営するためには、国が示した指針に基づき、給食調理業務等の委託化を検討する必要がある。その際、学校給食センターと比べ、規模及び人員が少なく比較的影響の少ない自校給食室から委託化の検討を行う必要がある。

### 3. 民間委託化のメリット・デメリット

給食調理業務を民間に委託化することによる主なメリット・デメリットは、「表4」のとおりである。

【表4】

メリット	デメリット
<ul style="list-style-type: none"><li>・一般職非常勤職員（旧臨時調理員）の任用、賃金支払等の人事管理事務が不要となる。</li><li>・調理員休暇による補充が委託事業者の責任において実施されることにより常に適正な人員が確保できる。</li><li>・現在の給食調理業務等に係る人件費と比較すると、経費の縮減が図れる。</li><li>・業務仕様書に示すことにより、特別給食等への対応や、学校給食に関する学校行事への参加が可能となることから、児童の食に対する関心が高まり、食育の充実が図れる。</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>・委託化する施設に勤務している一般職非常勤職員の継続雇用に影響が出る。</li><li>・直営による場合と同様、給食の質は調理員の資質・能力に左右され、学校給食に精通した経験豊富な正社員の配置が不可欠となる。</li></ul>

#### 4. 自校給食室等の委託化に伴う運営経費の概算額試算

平成25年度決算額を基礎にして、現行の自校給食室（四小・五小）の直営の場合と委託化した場合の年間経費の概算金額は「表5」のとおりである。

【表5】

単位：千円

	直 営	委託化		
		調理業務委託料	維持管理費	合 計
四 小	30,582	24,738	3,761	28,499
五 小	42,743	29,900	6,537	36,437
合 計	73,325	54,638	10,298	64,936

「表5」によると、委託化の方が約839万円程度、安価となる結果となった。

平成25年度決算額を基礎にして、現行の学校給食センターの直営の場合と委託化した場合の年間経費の概算金額は「表6」のとおりである。

【表6】

単位：千円

	直 営	委託化		
		調理業務委託料	維持管理費	合 計
溝 沼	121,164	70,260	42,761	113,021
浜 崎	87,999	47,365	26,690	74,055
栄 町	77,435	45,721	21,468	67,189
合 計	286,598	163,346	90,919	254,265

「表6」によると、委託化の方が約3,233万円程度、安価となる結果となった。

- ・調理業務委託は、給食調理（調理、配膳運搬、片付け、清掃）、食器等洗浄、食器等消毒・清掃・保管に係る人件費、消耗品費（白衣、洗剤、薬剤等）及び健康診断料（検便手数料）を積算。
- ・維持管理費は、施設・備品修繕費、光熱水費、上下水維持管理委託料を積算。
- ・調理業務委託料は、見積書を参考に積算。
- ・消費税は10%で積算。
- ・平成26年4月1日現在で積算。

## 5．先進市の委託化状況

先進市の状況について、近隣3市では志木市が平成22年度で12校全ての委託化が終了し、新座市は23校中17校が委託化済、和光市は11校全てを（一財）和光市学校給食協会に委託している状況にある。

他市の状況を見ても、調査を実施した県南西部等の自治体15市中13市で行政運営効率化の推進や給食調理員退職に伴い民間への委託化を進めている状況である。

なお、委託化移行の主な理由は、給食調理員の退職後不補充によるものとなっている。

また、同様の問題で現在民間委託化を進めている所沢市を平成25年11月に、飯能市を平成26年5月に視察を行った。

両市においては、調理、洗浄、清掃業務等の作業的業務を委託化し、給食献立の決定や食材料の選定及び購入については、従来どおり市で行っている状況であった。また委託後において、大きなトラブルはなく、保護者等からも好評とのことであった。

【参考】埼玉県教育委員会発行、平成25年度「埼玉の学校給食」によると、県内63市町村中35市町で給食調理等の民間委託化を実施している。

## 6．今後の委託化に向けての検討事項

以上の状況から、学校給食調理・洗浄業務の委託化に向けて抽出した以下の事項について検討を行った。

### 民間委託以外の検討

民間委託化以外の方法として、人材派遣の活用や全調理員の一般職非常勤職員化の方法が考えられる。人材派遣の活用については労働者派遣法の規定から3年を超える場合は、派遣労働者に対し労働契約の申込みをしなければならない規定があること、さらに、学校給食を派遣労働者のみに任すことは安全管理や責任所在の面からも課題が多い。また、全調理員の一般職非常勤職員化については、一般職非常勤職員は、1年ごとの短期契約で補助的な業務を行う職員であり、この場合も派遣労働者同様、安全管理面及び責任所在の観点から、学校給食業務を全面的に一般職非常勤職員で実施することは難しいものとする。

このように、委託化以外の方法では種々の問題があること、また、他市の状況を見てもこのような運営方法を取り入れている事例はなかった。

### 委託業務項目の検討

学校給食業務を委託化することにより、現行の学校給食との差や質が落ちたりすることがあってはならない。そこで給食業務を民間委託化するにあたっては、

まず委託する業務の選定について検討する必要がある。

一般的に学校給食に関する主な業務としては、給食献立の決定、食材料の選定購入・発注、給食調理（調理、配膳運搬、片付け、清掃）食器等洗浄、食器等消毒・清掃・保管が挙げられる。

この内、献立の作成については、昭和60年の文部省通知において、委託化の対象としないこととされている。また、食材の購入についても、給食費を徴収している市の責任において購入すべきと考えられる。

なお、学校給食調理業務の民間委託化を進めている先進市の状況でも給食献立の決定、食材料の選定及び購入については市で行い、給食調理（調理、配膳運搬、片付け、清掃）食器等洗浄、食器等消毒・清掃・保管について民間委託しているのが主なものとなっている。

これは、委託後であっても市の管理のもと安心・安全な学校給食を提供するため、委託化する業務を選定したものと考えられる。

本市においても先進市の事例にならいと業務は従来どおり市が行い、民間委託化する業務はからとするのが望ましいと考える。

#### 委託開始年度と委託対象校の検討

民間委託化を開始する年度であるが、給食調理員の退職が始まる年度は、平成27年度からであり（表3参照）、今後5年間（平成31年度末）までで給食調理員8名が定年退職となる予定である。中でも平成29年度末には一度に4名の給食調理員が定年退職を迎えることから、遅くとも平成30年度当初までには、委託化に移行していないと給食調理業務に支障が生じると予想される。

このような状況の中で委託化する年度を検討すると、平成28年度から学校給食センターと比べ規模の小さい自校給食室の委託化について、まず始めに進めていく必要がある。この場合、円滑な業務移行を考慮すると2校一括ではなく、平成28年度に1校、平成29年度に1校と順次委託化を進めることがより良い方法と考える。

自校給食室の委託化の順序については、現在、四小は児童数の関係で配属されている栄養士が、臨時的任用職員となっており、今後も配属について不安定な状況が続くことが予想されるため、本採用の栄養士が配属されている五小を先に委託化（平成28年度）を進め、次年度（平成29年度）に四小の委託化を進めることとする。

#### 委託事業者の選定方法の検討

優良な事業者を選定することは、学校給食の根幹である安全性の確保や衛生管理の面から大変重要である。したがって、単に経費縮減の観点からの入札制度の活用ではなく、委託事業者の選定にあたっては、事業者の業務実績などが

ら事前に入札参加事業者を選考し、入札により委託事業者を選定する方法や、業務内容に対して、どのように対応できるかを提案してもらうプロポーザル方式による選定が考えられる。

委託事業者の選定にあたっては、選考基準や評価項目、仕様書等を十分精査して作成し、実施すべきと考える。その際、業者選考会議等の設置も考慮する。

委託事業者との契約では、事務効率の向上及び委託事業者の安定した業務履行の観点から、また他市の状況においても、3年程度の複数年契約を締結しているのが主であり、本市においても委託事業者と長期的な契約を締結することが望ましい。

#### 衛生管理について

学校給食では、まず何よりも安全性の確保と衛生管理が重要である。これは、給食調理業務を委託するしないにかかわらず常に最優先としなければならない。

したがって、学校給食の安全性の確保や衛生管理のために必要な項目は、業務を委託する際に作成する仕様書等に明記するとともに具体的な作業内容等を示した上で契約する必要がある。これにより、学校給食衛生管理基準に沿った衛生管理を委託事業者も行うこととなり、直営同様の衛生管理は可能と考える。

#### アレルギー食への対応について

近年、食物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、自校給食室では、除去食等を提供する対応をとっている。

このことから、業務を委託する際に作成する仕様書等に、アレルギー食への具体的な対応を定めるとともに、栄養士による指導やマニュアル等を活用することで対応は可能と考える。

#### 特別給食への対応について

学校給食を提供する方法も様々な形態がある。本市では、セレクト給食、卒業祝い給食、ならし給食など特別給食として、工夫を凝らして多様な給食の提供に努力している。

特別給食への対応については、委託後であっても献立作成は栄養士、食材料の選定及び購入は市が責任をもって実施する。委託事業者は、市が作成したマニュアル等に基づき調理・洗浄等を行うこととなり対応は可能と考える。

#### 給食の質の確保について

委託後であっても委託事業者は市が作成する献立及び市が調達した食材を使用し、栄養士が作成する指示書やマニュアル等に基づき調理を行うこととなる。

また、学校長が行う給食の検食等の最終チェックや学校職員や児童生徒など

からの声を踏まえた委託事業者への指導等を行うことで、委託後の給食の質の確保・確認が可能と考える。

今後、一般職非常勤職員（調理員）が退職した場合の補充方法について

一般職非常勤職員（調理員）が退職した場合の補充については、現在、欠員が生じた場合、学校給食課で募集・面接を実施し、合格者について点数上位の者から配属を行い、それ以外の合格者は1年間登録待機者名簿に掲載し、順次補充を行っている状況である。今後についても、一般職非常勤職員（調理員）が退職した場合、学校給食センター、自校給食室ともに、現在1年ごとの契約となっているため、現状の方法で対応していく。

委託化に伴う一般職非常勤職員（調理員）への説明時期と対応について

現在、雇用している一般職非常勤職員（調理員）特に自校給食室に所属する一般職非常勤職員に対して、給食業務委託化についての情報を提供する必要がある。この情報の説明時期については、移行時期や委託内容等が確定してからでないと難しいものと考えるが、今後の雇用に関わることから、可能な限り早い時期に委託化についての内容を決定し説明していく。

また、業務委託仕様書等に調理員の継続雇用についての項目（努力義務）を記載するなどの措置も検討する。

保護者、学校への周知方法と時期について

一般職非常勤職員（調理員）への説明と同様、保護者、学校への周知説明も必要と考える。周知方法は保護者会等を利用しての説明会の実施や文書による周知が考えられる。時期についても内容が固まり次第、可能な限り早い時期に実施する。

自校給食室の民間委託移行後の学校給食センターの委託化について

今後10年間（平成36年度末）では、給食調理員12名が定年退職となり、給食調理員の人数が現状と比較した場合5割程度減少することになる。

学校給食センターの運営については当面、一般職非常勤職員（調理員）を活用することで直営での運営は可能である。しかしながら給食調理員の退職後補充がされていない現状があることから、再任用職員の活用も図りながら計画的に委託化等の検討を行っていく。

## 7. 民間事業者委託化に向けてのスケジュール

学校給食調理・洗浄業務の委託化について、平成28年度に五小、平成29年度に四小の予定で順次委託化を進める場合のスケジュール案は【別紙1】の

とおりである。

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設定し、それぞれの年度の2学期(9月)から委託事業者による給食調理等を開始する。

## 8. 検討結果

本検討会議において、必要事項を検討した結果は以下のとおりである。

- 1 今後において学校給食センターと比較して規模及び人員が少ない自校給食室(第四小学校及び第五小学校)から調理業務等の委託化を順次進めていく。
- 2 民間委託化以外の検討として 人材派遣の活用、全調理員の一般職非常勤職員化の検討を行ったが、どちらの方法も種々の問題があり、他市の状況を見ても民間委託化以外にこのような方法を取り入れている事例はなかった。  
このことより学校給食調理等の民間委託化については、経費縮減等のメリットも見込めることなど今後効果的な運用が図れるものであり推進していくことは妥当である。
- 3 委託化する業務は、給食調理(調理、配膳運搬、片付け、清掃)、食器等洗浄、食器等消毒・清掃・保管とし、給食献立の決定、食材料の選定及び購入については従来どおり市が責任をもって行う。
- 4 平成28年度から、学校給食センターと比べ規模の小さい自校給食室の委託化をまず始めに進めていく必要がある。この場合、円滑な業務移行及びコスト面のメリットを考え、平成28年度に五小、平成29年度に四小の委託化を順次進めていく。  
学校給食センターの委託化については、当面、直営が可能であるが、給食調理員の退職後補充がされていない現状があることから、再任用職員の活用を図りながら計画的に委託等の検討を行っていく。
- 5 委託事業者の選定にあたっては、選考会議を介した入札またはプロポーザル方式が望ましい。また、事業者との契約に際しては、事務効率の向上と委託事業者の安定した業務履行の確保、また、他市の状況においても主に3年程度の複数年契約を締結していることから、本市においても3年程度の長期的な契約締結が望ましい。
- 6 学校給食センターと委託化までの自校給食室の一般職非常勤職員(調理員)が退職した場合の補充方法は、現状どおり学校給食課で募集・面接を実施し、合格者は1年間登録待機者名簿に掲載し、順次補充を行う方法とする。
- 7 民間委託化移行に伴う学校、保護者、調理員への説明周知について、保護者会等を利用しての説明会の開催や文書による周知など、可能な限り早い時期に実施していく。

学校給食調理・洗浄業務の民間委託化スケジュール予定

	平成26年度												平成27年度													
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月		
市議会																○資料提供								○五小委託化予算審議		
庁議 政策調整会議													○政策調整会議・庁議													
教育委員会定例会 学校給食運営審議会								○定例会報中間報告		○定例会報告	○審議会委託化報告				○教委報告	○審議会委託化報告							○委託化報告			
保護者、学校、調理員への周知																○五小自校式調理員へ説明 ○学校、保護者への説明										
学校給食課		○先進市視察(飯能市)	○実施計画への掲載 ○他市アンケート調査	○委員会内検討会議等での検討											○実施計画への掲載	○市HPへのアップ	○五小委託化予算計上									

	平成28年度												平成29年度												
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
市議会												○四小委託化予算審議													
庁議 政策調整会議																									
学校給食運営審議会 教育委員会定例会			○審議会委託化報告	○定例会報告							○審議会委託化報告					○審議会委託化報告							○審議会委託化報告		
保護者、学校、調理員への周知	○四小自校式調理員への説明 ○学校、保護者への説明																								
学校給食課	五小委託化準備(選定等)			○四小・八小実施計画掲載	○四小委託化予算計上	○五小委託化開始(2学期~)							四小、八小委託化準備					○四小委託化準備	○四小、八小委託化開始(2学期~)						

\* 委託化の開始について、学校の夏休み期間を委託化移行の準備期間とし、第五小学校、第四小学校とも2学期(9月)から委託化を開始する。