

学校給食調理業務等の民間委託を実施します。

- ・ 民間委託するのは給食業務のうち、給食調理、食器洗浄、食器消毒・清掃・保管の作業的な業務のみとなります。献立作成や食材料の購入は今までどおり市で行います。
- ・ 子どもたちと調理員さんの交流も今までどおりです。
- ・ 今までどおり朝霞市が責任をもって安全で安心な給食の提供を行います。

民間委託実施の経緯について

朝霞市では、子どもたちが食べることの楽しさや大切さを実感できるよう、おいしくて栄養バランスのとれた給食を提供し、豊かな心を育てる学校給食を実施しています。

社会状況の変化に伴い、平成25年4月策定の「朝霞市定員適正化方針」において、最小の経費で最大の効果を得る行政運営が求められていることから、学校給食においても給食運営の効率化を図るため学校給食業務の一部について民間委託を実施することといたしました。

学校給食業務を民間に委託することで民間事業者のノウハウを活用し、今後もバランスのとれたおいしい給食の提供を行います。

委託校及び実施時期について

平成28年9月から朝霞第五小学校自校給食室の給食業務の一部業務を、平成29年9月から朝霞第四小学校自校給食室の給食業務の一部業務を委託する予定です。

委託業者の選定方法について

学校給食調理業務の実績・経験が豊富で、安全管理、衛生管理に対する意識が高く信頼のできる業者を選定します。業者の選定にあたっては学校給食の業務実績等、事前に市が決めた基準を満たす業者の中から、入札により決定いたします。

委託する業務内容について

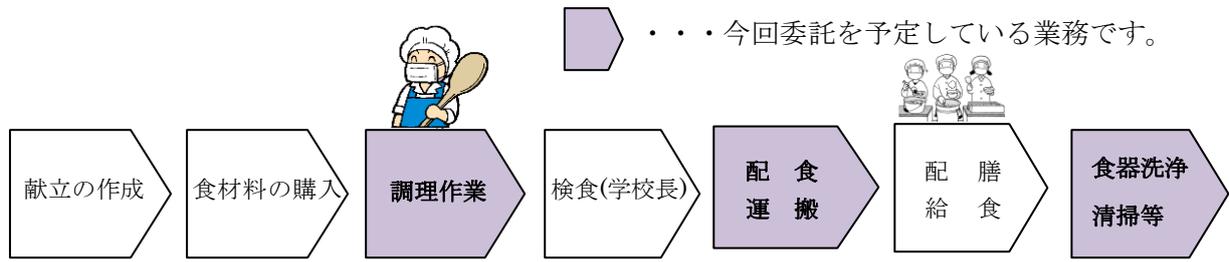
これまでどおり学校の給食室で調理を行います。

学校給食業務の中で調理・洗浄・清掃業務等について委託し、献立の作成や食材料の購入については今までどおり市で行います。

委託することで献立の内容や学校給食の質が低下することはありません。

学校給食全般については今までと同様に朝霞市が責任をもって運営いたします。

学校給食の流れ





給食調理業務の民間委託についての「なぜ?」「なに?」にお答えします。



Q1 委託になると、何が変わりますか?

学校給食業務のうち、調理、配食、洗浄、消毒・清掃・保管等の業務を民間に委託します。
献立作成や食材の購入は今までどおり、市で行います。
委託をしても提供する給食の安全性、味や品質に変わりはありません。

Q2 献立は誰が作成するのですか?また、食材は誰が購入するのですか?

今までどおり、第五小学校所属の栄養士が作成します。
また食材についても今までどおり、学校給食物資選定委員会で安全・安心な食材を選定して購入します。

Q3 給食はどこで作るのですか?

今までどおり、学校の給食室で作ります。

Q4 食材の受取検収は誰がするのですか?

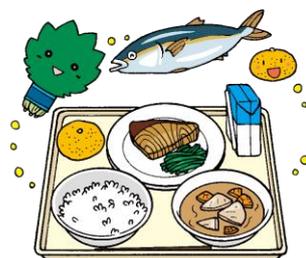
委託業者の調理員が行います。検収内容は今までと変わりません。

Q5 給食は誰が作るのですか?

委託業者の調理員が作ります。市が作成する調理指示書を基に調理しますので、調理内容は今までと変わりません。

Q6 委託業者の選定はどのように行うのですか?

学校給食調理業務の実績・経験が豊富で、安全管理、衛生管理に対する意識が高く信頼のできる業者を選定します。業者の選定にあたっては学校給食の業務実績等、事前に市が決めた基準を満たす業者の中から、入札により決定いたします。



Q7 安全・衛生管理はどうなりますか？

安全・衛生管理については委託の契約に安全性の確保及び衛生管理についての事項を設け、委託後も市が責任をもって指導・点検を行います。

Q8 食物アレルギーの対応はどうなりますか？

今までどおり、保護者からの申出により除去食を提供いたします。

Q9 学校給食の意義が損なわれることはありませんか？

学校給食は学校教育の一環として実施されているものです。教育活動としての「食に関する指導」は今までどおり給食時間や授業中に学校栄養職員及び学級担任が行います。

また、委託先の調理員でも、今までどおり、給食の受け取りや食器返却の際などにあいさつをかわすなど日常的なコミュニケーションの中でふれあいや交流をはかることができますので、教育活動としての学校給食の意義が損なわれるようなことはありません。

Q10 調理現場が委託業者任せになることはありませんか？

調理作業や衛生管理については所属の学校栄養士が直接調理責任者に指導、連絡を行い、履行状況について学校が把握できるようにいたします。また、市としても各種報告書等により学校と連携して履行状況を常に確認いたします。

万一不測の事態が生じた場合には市が責任をもって対応いたします。

