

1 安全安心な学校給食の提供

学校給食は、1954年に学校給食法が制定されて以来、児童生徒の心身の健全な発達に資するとともに、国民の食生活の改善に寄与することを目的とし、学校教育の一環として位置づけられて実施されてきた。また、2008年度には「生きる力」を育むよう、学習指導要領と学校給食法が改正され、学校における食育の推進と安全で安心な学校給食の重要性が一層強化された。

また、本市では2009年度から週5日地元産米を使った米飯とし、週1回をコウノトリ育むお米の使用を開始した。2011年度からは使用回数を週2回に、2016年度からは週5回のすべてをコウノトリ育むお米の米飯給食としている。野菜等は地産地消率を30%以上とする目標を立て、安全安心な学校給食の提供を行っている。

民間委託にあたっては、調理業務とそれに伴う配缶、洗浄等の業務のみを委託することとし、学校給食全般は、子どもたちの安全安心を最優先に考え、衛生管理や安全対策などを含め、本市が責任をもって実施していくこととする。

2 民間委託の方針に至る経緯

(1) 学校給食業務の運営の合理化について（1985年1月21日付文部省通知）により、下記の事項（抜粋）に留意し、学校給食の運営の合理化を推進するよう通知が出された。

ア 学校給食の質の低下を招くことのないよう十分配慮すること。

イ 人件費等の経常経費の適正化を図る必要がある。

ウ 民間委託における留意点

(ア) 献立の作成は、委託対象としないこと。

(イ) 物資の購入、調理業務等における衛生、安全の確保のための管理体制を設けること。

(ウ) 委託者に対し立入検査をするなど、運営改善のための措置がとれるようにすること。

(2) 過去の民間委託検討

第1次行政改革（2006～2009年度）において、学校給食調理業務等の民間委託を検討した。

ア 調理業務

適正な請負のあり方について国の明確な基準が示されていない状況にあったため、当分の間推移を見守ることとした。

現在では、市による調理業務指示書に基づき受託業者の作成した調理計画書、調理工程表等への確認・指示、及び調理の中間検査や手直し指示等を詳細に仕様書に明記し、これにより給食の安全性を確保した上で業務の委託が行われている状況にある。

イ 配送・回収業務

日高給食センター …………… 1998年度に業務委託。

豊岡給食センター（竹野分） …………… 2001（2011）年度に業務委託。

出石給食センター …………… 2013年度に業務委託。

(3) 国が請負（委託）の手引きを公表（2012年1月）

請負（委託）契約と偽装請負（労働者派遣法に抵触する違法行為）について整理され、具体的な取組モデルがまとめられた。

- (4) 全国の民間委託実施状況（2020年3月公表／総務省）
- ア 学校給食調理業務 69.7%
 - イ " 運搬業務 90.8%
- (5) 地方交付税の算定状況
- 地方交付税の算定については、2016年度から直営（調理員の人件費等）から民間委託を前提とする算定に見直された（総額に影響なし）。
- (6) 第4次豊岡市行財政改革大綱（2020～2023年度）における既存事務事業の効率的な取組みの中で、給食センター調理業務等の民間委託を検討することとなった。

3 民間委託の目的

第4次行財政改革大綱に基づき、次の観点から民間に委託する。

- (1) 共創
- 専門的な知識、技術等を持つ民間事業者と行政が一緒になって、安全安心な学校給食を提供する。
- (2) 歳出の効率的な実行
- 民間委託が可能な業務は民間委託し、効率的な行政運営を行う。

4 民間委託後においても学校給食の責任は市が負う

- (1) 学校給食の目的（学校給食法第1条）
- 学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

- (2) 学校給食の実施主体
- ア 義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。（同法第4条）
 - イ 国及び地方公共団体は、学校給食の普及と健全な発達を図るように努めなければならない。（同法第5条）
 - ウ 経費の負担区分（同法第11条）
 - (ア) 施設・設備、運営経費 … 義務教育諸学校の設置者の負担
 - (イ) 食材 …………… 保護者の負担

したがって、学校給食の調理業務等は、市の業務から切り離す「民営化」ではなく、市の責任と主体性のもとで、民間事業者等への「民間委託」によるものとする。

- (3) 民間委託と民営化の違い

項 目	民間委託	民営化
ア 調理業務等の責任主体	豊岡市	民間事業者
イ 土地・施設の管理	豊岡市	民間事業者
ウ 備品の管理・更新	豊岡市	民間事業者
エ 調理業務等に係る予算	民間事業者（市からの委託料）	民間事業者
オ 調理員の給与	民間事業者（市からの委託料）	民間事業者

5 豊岡市立学校給食センターの概要

2020年5月現在

	豊岡学校給食センター	日高学校給食センター	出石学校給食センター	合計
建設年月	2001.9	1998.4	2013.9	
配食数(2020.5.1現在)	3,503	1,649	2,023	7,175
配食学校数	17	9	14	40
森本保育園	1	—	—	1
小学校	11	7	11	29
中学校	5	2	2	9
出石特別支援学校	—	—	1	1
職員数(A+B+C)	40	22	27	89
事務職員A	3	1	1	5
正規職員	2	1	1	4
会計年度任用職員	1	—	—	1
栄養士B	3	2	3	8
調理員C	34	19	23	76
正規職員	8	3	8	19
会計年度任用職員	26	16	15	57
配送車両台数	8	2	5	15

6 民間委託する業務の範囲

1985年1月21日付文部省通知に基づき、「献立の作成」のほか、「食材の調達・検収」、「調理物の検査・検食」及び「食育指導」など、学校給食の根幹に係る業務は、給食センターの栄養職員を中心に、設置者である市が責任をもって実施する。

したがって、市と民間事業者の業務分担は下記のとおりとする。

【業務分担】

業務区分	豊岡市	委託業者	理由等
1 献立の作成	○		委託対象外(国通知)
2 食材の調達	○		安全安心、地産地消
3 食材の検収【両者】	○	○	安全確認、衛生管理
4 調理の指示	○		献立と連動
5 調理作業		○	
6 調理物の検査・検食	○		安全性の確保、衛生管理、食味確認
7 配缶(学校学年別)		○	
8 各学校へ配送		委託済	シルバー人材センター等
9 給食指導・検食	○		栄養教諭・教職員等による指導
10 各学校からの回収		委託済	シルバー人材センター等
11 洗浄・保管・消毒		○	
12 清掃		○	

7 民間委託の実施時期

2022年4月とする。

※ 民間事業者が調理員を確保する必要があり、一般的に異動が多く人材が確保しやすい。

※ なお、夏休みを準備期間として9月を実施時期としている事例もある。

8 配置職員及び調理員の身分保障・処遇

- (1) 事務職員 …………… 市の職員を配置する。
- (2) 栄養教諭等 …………… 栄養教諭等を配置する。
- (3) 正規調理員 …………… 本人の意向を確認し、他部署への配置転換を行う。
- (4) 会計年度任用職員 …………… 委託業者へ優先雇用、継続雇用を要望する。

9 調理業務等民間委託の基本的条件

学校給食は安全性の確保と衛生管理の徹底が重要であり、これまで市が培ってきた経験とノウハウを基に民間の専門的な知識、技術等を活用することで、柔軟で機動的な運営ができることを目指し、市が責任を持って委託を実施する。

委託する業務の基本的な条件は次のとおりとする。

- (1) 豊岡市学校給食センターの施設、設備、備品を使用する。
- (2) 栄養教諭等が作成した献立に従い、調理を行う。
- (3) 豊岡市が購入した食材、調味料を使用する。
- (4) 指定した時間内に調理業務、配缶、洗浄を行う。
- (5) 配送は、別に委託した業者が行う。
- (6) 業務にあたっては、「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚生労働省)、「学校給食衛生管理基準」(文部科学省)、「学校給食衛生管理マニュアル」(兵庫県)に基づき、調理、洗浄、消毒、保管を行う。
- (7) その他関係法令、委託仕様書の定めに基づき業務を行う。

10 受託業者の要件

委託内容については、詳細な調理業務等委託仕様書に定めることし、次の事項を要件とする。

- (1) 学校給食調理受託実績があり、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) 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) アレルギー食、特別給食への対応体制を整備すること。
- (6) 学校給食の質の確保を図ること。
- (7) 地元雇用等、地域の実情に十分配慮できること。

11 委託業者の選定方法

委託業者の選定については、学校給食調理という特殊で専門性を要する業務であること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)方式とする。

プロポーザル方式では、市の示した仕様内容に基づき、受託を希望する業者から企画・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する。

業者の選定にあたっては、「プロポーザル業務契約候補者選定委員会」を設置し、公正、公平に審査することとする。

12 委託契約の内容

- (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、食品衛生法等に抵触しないよう、次のことに留意し適法性の確保を行う。
 - ア 受託業者が、その雇用する従業員の労働力を自ら直接利用すること。
 - イ 受託業者が、業務を自己の業務として、市から独立して処理すること。
 - ウ 所定の職員を配置すること。
- (3) 業務の分担区分を明確にした契約書等を作成すること。
- (4) 食中毒等の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こと。
- (5) 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、市が責任をもって問題の解決にあたること。
- (6) 委託契約期間は、業務の安定性と質の向上を図るため、原則5年とする。
- (7) 災害時の炊出しは、別途「災害時応援協定」で対応する。

13 調理業務等の従事者について

委託業務の履行には、調理業務等の従事者の資質が重要な要素となるので、栄養士・調理師等の資格保有者や集団給食・学校給食調理業務等の経験者を一定数確保することを契約書や仕様書に明確に定めることとする。

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する。

14 学校給食業務全体の検証と評価

調理業務等を民間に委託した場合においても、安全安心なバランスの良い給食が提供できるよう「豊岡市学校給食センター運営委員会」において検証及び評価を行うこととする。

15 委託スケジュール

2020年度		2021年度											2022	
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4
方針	議会			債務										
学校保護者説明				公募	選定	契約	←-----	事業者社員募集・引継					委託	