民間委託Q＆A

Q1　なぜ調理業務を民間委託するのですか

民間委託が可能な業務は民間委託し、専門的な知識、技術等を持つ民間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ことにより、効率的・効果的な行政運営を行うためです。

また調理業務の民間委託は、全国的にも 69%と進んでいます。

Q2　献立は誰が作成し、食材はどのように購入するのですか

献立は、今までどおり栄養職員が作成します。

食材は、引き続き地元野菜等の地産地消率 30%以上を目指し、市職員が責任をもって選定します。

Q3　給食はどこで作るのですか

今までどおり、市立豊岡・日高・出石学校給食センターの施設・設備を使って調理します。

Q4　給食の質や味の低下はないのですか

市で選定した食材を使い、市の栄養職員が作成した献立を調理指示書に基づいて委託業者の調理員が調理するので、質や味が低下することはありません。

また、できあがった給食は児童生徒に提供する前に、市の職員、学校長や栄養職員が調理指示書のとおり調理できているかを検食(味見)し確認します。

Q5　給食費はどうなるのですか

民間委託によって給食費が変更となることはありません。保護者の皆様からお預かりしている給食費は食材料費のみに充てられており、人件費、光熱水費、施設の維持管理費等、学校給食の運営に係る経費は引き続き、市が負担します。

Q6　安全衛生管理の責任は誰が持つのですか

安全及び衛生管理面については教育委員会が責任を持って委託業者を指導します。

文部科学省の「学校給食衛生管理の基準」や、県教育委員会が定めた「学校給食衛生管理マニュアル」等に従って調理作業を行うよう仕様書等に明記し、基準を守ってもらいます。万一、給食に起因する事故等が発生した場合は、教育委員会が責任を持って対応します。

Q7　食育に対する影響はないのですか

食育は各学校の食に関する全体計画、年間指導計画に基づき、給食の時間だけでなく様々な教科や学級活動等の全教育活動で行われます。そして、主に担任の先生や教科の先生が栄養教諭や栄養職員と連携し、食育のねらいに沿って子どもたちに指導します。したがって、調理業務の民間委託化に伴って食育に影響することはありません。

Q8　食物アレルギー対応についてはどうなるのですか

県下標準のアレルギー対応7品目に対して、豊岡市は、医師の診断による約 60 品目の食材に対して、除去又は代替食等の対応をしています。

アレルギーの症状は、個人個人で様々なので、学校、給食センターが保護者と連携し、教育委員会が責任をもって安全安心な給食を提供していきます。

Q9　県内の調理業務の民間委託の状況を教えてください

2020 年5月1日現在で、県下 53 共同調理所のうち 20 カ所 37.7%が民間委託をしています。

近隣では丹波市立柏原・氷上学校給食センターや春日学校給食センターが委託をしています。