

# 教育子ども委員会 説明資料

小学校給食調理業務委託校の現状について

平成28年8月26日  
教育委員会

## 目 次

	頁
1 小学校給食調理業務委託の概要 . . . . .	1
2 実施状況 . . . . .	2
3 衛生等の確認 . . . . .	5
4 保護者及び学校関係者への説明、意見聴取の状況 . . . . .	6
5 市検討会議の実施状況 . . . . .	7
6 児童、教職員、保護者へのアンケートの主な結果 . . . . .	8
7 調理業務委託による成果と課題 . . . . .	11

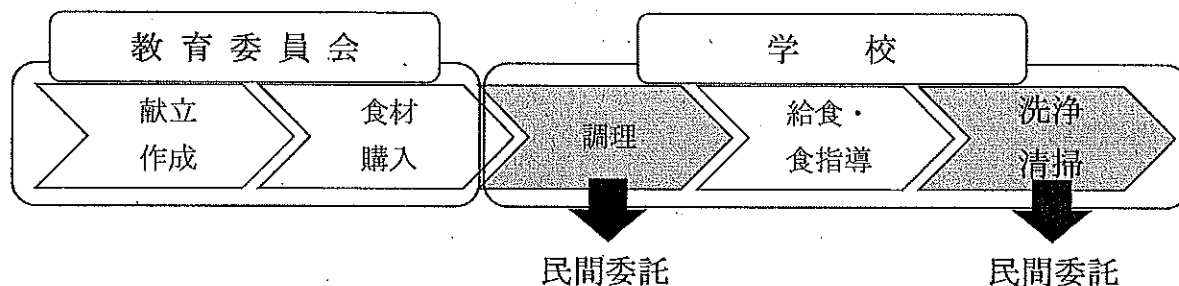
# 1 小学校給食調理業務委託の概要

## (1) 趣旨

給食調理員の退職者不補充に対応するため、民間活力を導入し、学校給食の質を変えることなく、今後も学校給食を安定的に行う事を目的として給食調理業務の委託を実施する。

## (2) 業務内容

小学校の給食調理場において、調理、食器の洗浄、調理場の清掃などを行う。献立作成や食材購入はこれまで通り教育委員会が行う。



## (3) 委託事業者

学校給食の実績のある事業者から選定（指名競争入札）

学 校	事 業 者 名	主 な 実 績
荒子小学校	株式会社松浦商店	○名古屋市立中学校スクールランチ（西区、中村区、中区）
大清水小学校	シダックス大新東 ヒューマンサービス株式会社	○名古屋市立鳴海中学校 ○学校給食センター（知立市、半田市など）
西山小学校	大一食品株式会社	○名古屋市立中学校スクールランチ（南区） ○名古屋市立定時制高等学校夜食給食 ○愛知県立岡崎特別支援学校

## 2 実施状況

### (1) 従事者の配置人員数

区 分	配置人員数	備 考	(参考) 昨年度
荒子 小学校	従事者 16人 (内訳) 正社員 3人 パート 13人	○他に正社員2人 が適宜派遣 ○パートの内、 5人は午後の洗浄 のみに従事	調理員 7人 (内訳) 正規職員 4人 嘱託員 3人
大清水 小学校	従事者 10人 (内訳) 正社員 4人 パート 6人	○他に正社員3人 が適宜派遣	調理員 7人 (内訳) 正規職員 4人 嘱託員 3人
西山 小学校	従事者 13人 (内訳) 正社員 2人 契約社員 2人 パート 9人	○他に正社員3人 が適宜派遣 ○パートの内、 3人は午後の洗浄 のみに従事	調理員 8人 (内訳) 正規職員 4人 嘱託員 4人

(2) 児童・教職員の負担軽減

区 分	内 容	効 果
荒子 小学校	<ul style="list-style-type: none"> <li>○委託事業者が給食を教室までワゴンで運搬。児童が各階の配膳室から手運びしていた負担を軽減。</li> <li>○給食の返却場を1階の調理場から各階の配膳室へ変更。児童が返却する際の負担を軽減。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○児童がおかずをこぼす危険がなくなった。</li> <li>○給食の時間を長く確保できるようになった。</li> <li>○学級担任が教室を離れる時間が短くなり、給食指導の時間が確保できるようになった。</li> </ul>
大清水 小学校	<ul style="list-style-type: none"> <li>○委託事業者が一部給食を教室までワゴンで運搬。教職員による実施の負担を軽減。</li> <li>○給食の返却時に1階の配膳室で委託事業者が補助することで、安全でスムーズな返却が可能。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○教職員が職員室を離れずに済む事となった。</li> <li>○これまで同様に児童の返却が行われる中、子どもを見守る大人が増えた事で、返却がより安全かつスムーズに進められている。</li> </ul>
西山 小学校	<ul style="list-style-type: none"> <li>○委託事業者が食器を各階の配膳室まで運搬。児童が1階の調理場から手運びしていた負担を軽減。</li> <li>○給食の受渡し時に各階の配膳室で委託事業者が補助することで、安全でスムーズな受渡しが可能。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○給食の時間を長く確保できるようになった。</li> <li>○運搬中に落とした箸の交換などのために、児童や教職員が調理場まで取りに行く必要がなくなった。</li> </ul>

### (3) 事故等の状況

#### ア 個別の状況

区 分	概 要	指 導
異物混入	4月14日、大清水小学校でビニール片（豆腐パックのフィルム（2mm×7cm））が混入。	豆腐パックをカットする際は、ケースから取り出し一つずつ丁寧に行うように変更。
	6月13日、西山小学校でビニール片（食材が入っていた袋の破片（1cm×4cm））が混入。	食材の袋の開封時は必ずはさみを使い、2度切りをしないように指導。開封した袋は給食までに再度確認。
	7月13日、荒子小学校で虫が2匹（4mm、8mm。食材の干しシイタケ内に存在）が混入。	洗浄などの調理過程において、より注意深く確認するように指導。
調理ミス	4月25日、大清水小学校で調理の過程でじゃがいもが一部こげ、給食においがついた。	こげやすい食材の取扱いに注意するように指導。

#### イ 事故等を受けての対応

全ての委託事業者に対して、異物混入の事例を示し、注意すべき点を指導した。また、教育委員会主催の研修を行い、現場の従事者一人一人に対して衛生管理の留意点を丁寧に説明して再発防止の取り組みを徹底するよう指導した。

### 3 衛生等の確認

区 分	実施内容	主な指摘等
民間検査機関の衛生検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>○平成28年4月以降毎月実施。</li> <li>○調理場内の拭き取り検査により、食中毒菌の有無を確認。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食中毒菌の検査結果はすべて陰性。</li> </ul>
保健所の監視指導	<ul style="list-style-type: none"> <li>○平成28年5月実施。</li> <li>○調理場施設の衛生状況や調理器具等の汚れの状況を確認。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○調理器具に汚れが残っているため、洗浄、消毒を徹底すること。</li> <li>○使い捨て手袋の取り出し方法に注意すること。</li> </ul>
給食調理員による確認	<ul style="list-style-type: none"> <li>○平成28年5月実施(学期毎に実施)。</li> <li>○日頃から調理業務を行っている給食調理員の視点で、衛生面や調理作業を確認。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○汚染作業、非汚染作業を意識し、使い捨て手袋を適切に使用すること。</li> <li>○調理機器を正しい方法で使用すること。</li> <li>○水や洗剤の使用量を考えて、効率的に適切な洗浄作業を行うこと。</li> </ul>
栄養教諭による確認	<ul style="list-style-type: none"> <li>○毎日実施。</li> <li>○委託事業者による調理などが衛生的に行われているかを日々確認。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○エプロンは用途別(下処理用、調理用など)に保管すること。</li> <li>○汚染を防ぐため、肉はビニール袋から専用容器に移し替えてから調理場に持ち込むこと。</li> </ul>

#### 4 保護者及び学校関係者への説明、意見聴取の状況

##### 実施時期、内容

時 期	内 容	
平成28年 1月 7日 (荒子) 8日 (大清水、西山)	保護者向け チラシの配布	委託の概要及び保護者説明会の日程をお知らせ。
1月23日 (西山) 28日 (大清水) 2月18日、19日 (荒子)	保護者説明会	委託の概要について説明。
3月 3日 (荒子、大清水、 西山)	保護者向け チラシの配布	委託事業者名や実績等についてお知らせ。
3月18日 (荒子) 3月24日 (大清水) 3月25日 (西山)	保護者説明会	委託事業者同席で、4月以降の体制等について説明。
4月 4日 (荒子、大清水) 5日 (西山)	試し調理・ 試食会	給食開始前に委託事業者が調理作業を確認。出来上がった給食を保護者で試食。
6月10日 (西山) 23日 (荒子) 27日 (大清水)	保護者懇談会	給食の試食を行うとともに、委託の状況を保護者に説明し、意見を聴取。
6月29日 (西山) 7月 8日 (大清水) 7月11日 (荒子)	学校給食運営 委員会	各校の学校評議員等に委託の状況を説明し、意見を聴取。



## 5 市検討会議の実施状況

### (1) 実施日

平成28年7月27日

### (2) 内容

学識経験者、学校教育関係者等に、調理業務委託の実施状況を報告し意見を聴取。

### (3) 委員

学識経験者2名

学校教育関係者等8名（PTA、校長、教員、栄養教諭、給食調理員、健康福祉局、教育委員会）

### (4) 主な意見

区分	内容
調理委託	<ul style="list-style-type: none"><li>○安全は科学的に証明できるが、安心は違う。この間のデータを提示し、不安が取り除けると良い。</li><li>○保護者としては安全面が一番気になるので、その点をしっかりやってもらいたい。</li><li>○直営校であっても異物混入等の事故は発生している。直営校、委託校に関係なく、子どもに同じレベルで給食を提供できるようにしていく必要がある。</li></ul>
市の体制	<ul style="list-style-type: none"><li>○栄養教諭が給食の管理だけに時間を取られることなく、食育指導ができるような体制として欲しい。</li><li>○3校の栄養教諭からは「委託事業者も最初は不慣れであったが、徐々に慣れてきており、2学期からは食育指導の時間も取れるだろう」と聞いている。</li></ul>

## 6 児童、教職員、保護者へのアンケートの主な結果

実施時期：平成28年5月～6月

対象：3校の児童（3,443人）、教職員（148人）及び  
全保護者

### (1) 児童へのアンケート（回答数：3,355人）

#### ①「給食は好きですか。」への回答（単位：%）

大好き、好き	どちらとも言えない	きらい、大きらい
80.3	16.6	2.7

#### ②「給食はおいしいですか。」への回答（単位：%）

とてもおいしい、 おいしい	どちらとも言えない	おいしくない、 全然おいしくない
81.8	14.8	2.7

#### ③「給食の受取り、返却時等に調理員さんは声をかけてくれますか。」への回答（単位：%）

いつも・時々 かけてくれる	どちらとも 言えない	あまり・全然 かけてくれない
73.5	12.6	11.4

※無回答等があるため、合計は100%にならない。

### (2) 教職員へのアンケート（回答数：133人）

#### ①「給食の味付けはどうですか。」への回答（単位：%）

良くなった	変わらない	悪くなった
6.0	81.2	9.0

#### ②「食器の受け取り、返却時などに調理員から児童への声かけの状況はどうですか。」への回答（単位：%）

良くなった	変わらない	悪くなった
27.1	64.7	3.0

※無回答等があるため、合計は100%にならない。

### 主な意見（教職員）

- ワゴンで運んでもらえるようになり、児童が運んでいるときの心配がなくなった。
- 調理員さんが、子どもが給食を配るときや、返却するとき調理所から出てきてくださっているのので、子どももあいさつしやすかったり、聞きやすかったりするのので良い。
- 時々、食器やスプーンの数不足するので改善して欲しい。
- 一度ビニールが入っていた事があり、びっくりした。
- 塩分が多い。
- 味付けが薄く感じる。
- あげものがカラッと揚がらず、べたついていておいしくない事があった。
- 今までと変わりなくいただいています。特に民間だから特別ということは感じたことがない。
- 衛生管理、異物混入時の対応、事後処理等、直営時よりも厳格になり業者に見習うべき事も多々あるように思えた。

### (3) 保護者へのアンケート（自由記載）（回答数106人）

#### 主な意見（保護者）

区 分	内 容
味・献立 についての意見	<ul style="list-style-type: none"> <li>○おいしかった。おいしくなかった。</li> <li>○味が濃かった。薄かった。</li> <li>○品数が少なかった。</li> </ul>
調理業務委託 についての意見	<ul style="list-style-type: none"> <li>○調理見学時、とても丁寧に作業をしていた。</li> <li>○委託に伴いワゴン付けになるなど改善された事もあり、良い面もあると思った。</li> <li>○安心・安全でおいしい給食を提供してほしい。</li> <li>○数ヶ月で責任者が交代して不安である。</li> </ul>

	<p>○委託になりわずかの期間で異物混入があり、不安である。</p> <p>○異物混入などが起きた場合は、公表することは大事なので、知らせして欲しい。</p> <p>○衛生等のチェックの結果を報告してほしい。</p> <p>○懇談会で調理責任者の方の話が聞けたのはとてもよかった。</p> <p>○アレルギー対応について委託事業者の責任者を含めた情報の共有をお願いしたい。</p> <p>○民間委託に変わったならではのメリットを感じさせていたいただきたいと思った。</p> <p>○保護者にもっと情報を公開して欲しい。</p> <p>○異物混入もあり、民間委託により人件費を削るのは反対。</p> <p>○以前の市直営の体制に戻して欲しい。</p> <p>○児童や保護者の了承を得ずに民間委託にする事は遺憾である。</p> <p>○委託反対のチラシが自宅に投函されており、内容を読むと不安になる。</p> <p>○順調に進んでいると思うので、これ以上反対してほしくない。不安をあおらないでほしい。</p>
<p>試食会 についての意見</p>	<p>○給食の様子を知るために、定期的に試食会を開催してほしい。</p> <p>○試食会に参加し給食の様子が分ってよかった。</p>
<p>食材の産地 についての意見</p>	<p>○調理業務委託によって、食材の産地が変わらないか不安。</p>
<p>食器 についての意見</p>	<p>○アルマイト食器は変えてほしい。</p>

## 7 調理業務委託による成果と課題

成果	<ul style="list-style-type: none"><li>○異物混入や調理時のこげはあったが、給食の提供については、日々問題なく行なわれた。</li><li>○市直営の時よりも、調理等作業に多くの人員が配置される結果となり、丁寧な調理、洗浄作業が行われた。</li><li>○「長靴、ゴムエプロンを使用しない」ことで、調理場内に水を落とさない配慮をし、細菌の発生を抑制するなど、衛生面に配慮した作業（ドライ運用）を行っている。</li><li>○使用後の包丁などの刃欠けの確認を複数人で行うなど、安全確保に努めている。</li><li>○委託事業者の従事者の増加により、これまで児童や教職員が行っていた食器の運搬や返却時の補助が委託事業者によって行われ、児童らの負担が軽減した。</li></ul>
課題	<ul style="list-style-type: none"><li>○衛生管理や事故防止のために、日常的に委託事業者の管理指導を行い、かつ、児童への食育指導の時間も確保できる体制が必要である。</li><li>○委託事業者には、安全で衛生的な調理や充実した人員体制、児童とのふれあい、民間ならではのメリットが求められており、保護者の不安解消のためにも、委託事業者の選定にあたっては、総合的な判断が必要である。</li></ul>

