

東久留米市立小学校給食調理業務委託導入計画

—公が管理し、民に運営の一部を委託する取り組み—

(平成21年度～25年度)

平成21年5月

東久留米市教育委員会

目 次

はじめに	3
I 学校給食調理業務を取り巻く現状と課題	4
II 親子調理方式導入の経過と現状	5
1 親子調理方式導入の背景	
2 導入後の現状	
3 親子調理方式継続の可能性	
III 給食調理体制の検証	8
1 職員体制	
2 調理施設	
IV 調理業務の委託	9
1 調理業務委託の導入	
2 本村小、第三小給食調理室整備計画	
V 調理業務の委託にあたって	9
1 基本的な考え方	
2 留意すべき事項	
3 年次計画	

はじめに

我が国の学校給食は、明治22年（1889年）に山形県鶴岡町の私立忠愛小学校において始まって以来、さまざまな変遷を辿ってきた。

現在の学校給食の目標は、学校給食法（昭和29年6月3日法律第160号）第2条に示されるとおりである。

この目標を達成するための学校給食の提供のあり方は、各地方公共団体において様々な方法が選択されるが、東久留米市では昭和63年度に導入された親子調理方式を基本として取り組んできた。

しかし、それから20年余が経過し、小学校の児童数がピーク時の半分に減少したことから、学校規模適正化計画を推進してきており、同時に行財政改革、定員適正化の観点から学校給食経営の在り方も見直しの必要に迫られている。

一方、平成17年には食育基本法（平成17年6月17日号外法律第63号）が、平成18年3月には「食育推進基本計画」が策定された。

また、東京都では、平成18年9月に「東京都食育推進計画」を策定し、東京の食環境にふさわしい食育の推進を図るための基本的な考え方と具体的な施策が示された。

こうした背景がある中で東久留米市においても「東久留米市食育推進づくりの基本方針」が平成20年11月に策定された。

「『食』によって、健全な心身や豊かな人間性を育むこと」を基本理念とするこの方針には、給食を通じて食の大切さや正しい知識を身に付けさせること、農業体験を通じて、地場産農作物に対する意識を高めるとともに、食べ物の大切さを身に付けさせることなどが示されており、実際に学校給食に地場産物を活用したり、地域の郷土食や行事食を提供することを通じ、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めることに取り組んで来ている。

これらの食育基本法、及び東久留米市食育推進づくりの基本方針を基本としながら小学校給食の目標を達成するため、小学校給食調理を公の管理・運営から、公が管理し、民に運営の一部を委託する取り組みを推進する。

I 学校給食調理業務を取り巻く現状と課題

学校給食は、子どもたちが栄養のバランスのとれた食事内容や食についての衛生管理などを学び、望ましい食生活の形成に関する家庭教育の活性化を図る役割、さらに社会全体として欠乏しがちな栄養素の摂取を確保する機会を提供するという役割を果たしている。

また、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材として、給食の時間はもとより各教科や特別活動、総合的な学習の時間等において活用することもできる。

児童生徒に望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせ、地場産物や郷土食、行事食を提供することを通じて、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めるなど高い教育効果が期待できる。

現在、東久留米市の小学校給食調理業務は、各小学校に配属された市の常勤職員と臨時職員により、「親子調理方式」と「単独調理方式」を併用した形態で実施している。

調理業務に従事する職員数は、平成21年4月1日現在、正規調理員27名、正規代替調理員20名、臨時調理員21名で、人件費及び物件費(賃金)は平成20年度予算で約3億4千万円である。

一方、行政改革の流れのなかで、昭和60年1月、文部省から「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、この中で、一定の条件のもと地域の実情等に応じた適切な方法により、学校給食運営の合理化を推進するよう方針が示された。

この文部省(現文部科学省)の方針に基づき、既に多摩26市では7市44校が給食調理業務の民間委託を導入し、民間の学校給食を提供する能力や競争力を活用して、より少ない経費で学校教育の意義に即した給食を提供している。(平成20年度学務課長会資料による)

また、東久留米市の行財政改革プラン及び定員適正化計画では、民間との役割分担を見直し、民営化、民間委託等を一層進めていくべきことが提言されており、あらゆる資源を活用して、効果的・効率的に行政サービスを提供することが、市政運営上の重要な課題となっている。

II 親子調理方式導入の経過と現状

1 親子調理方式導入の背景

東久留米市における小学校給食は、昭和38年に開始された。

昭和54年には、児童数が最も多い13,063人に達し、給食棟の増築対応や、食数に応じた調理員の配置に対する財政負担が問題となった。これを解消するため、効率的な食の提供方法として二校分を一校で調理し、調理校でない学校へ配送する親子調理方式を段階的に導入することとした。昭和63年には、当時大規模校であった第一小学校と第七小学校を除き、親子調理方式体制が完成した。

親子調理方式が完成した導入当初の状況（昭和63年5月1日）

出典：昭和63年度統計東久留米

親校		子校		合計(人)
学校名	児童数(人)	学校名	児童数(人)	
第一小学校	686			686
第二小学校	659	第六小学校	371	1,174
第五小学校	725	南町小学校	429	1,154
第七小学校	865			865
第九小学校	765	滝山小学校	402	1,167
第十小学校	585	下里小学校	407	992
小山小学校	382	第八小学校	236	618
神宝小学校	594	第四小学校	515	965
本村小学校	661	第三小学校	470	1,131
合計	5,922		2,830	8,752
比率	67.66%		32.34%	100%

特別支援学級を含む

【参考】

昭和61年度 小山小一第八小

昭和62年度 神宝小一第四小、第十小一下里小

昭和63年度 本村小一第三小、第五小一南町小、第二小一第六小、第九小一滝山小

※ 第一小学校と第七小学校は、食数が多いため単独調理校とした。

子校である第四小と第六小の親校は途中で入れ替わっている。

2 導入後の現状

昭和63年に親子調理方式体制が完成してから20年余が経過し、様々な課題が生じている。

導入当初における親校（調理校）での調理比率は、子校(配膳校)に対して約68%であったが、現状（平成21年5月1日現在）では約75%までに上昇している。

学校規模適正化計画に基づく小規模校の閉校が完了すると、親校(調理校)での調理比率が益々上昇し、親子調理方式の財政効果がさらに薄まってゆくと予想される。

逆に、調理数が1,000食を超え親校（調理校）と子校（配膳校）の調理数が逆転している本村小学校と第三小学校の組み合わせという問題もある。

文部省通知「学校給食業務の運営の合理化について」に照らして考えるとき、食数が約30%減少していながら、子校（配膳校）への輸送費(平成21年41,550千円)及び配膳員にかかる賃金(同18,169千円)など固定経費が多く、経費削減は困難な状況である。

また、東久留米市の行財政改革プラン及び定員適正化計画に基づいて定年退職不補充の運用がされてきており、現行親子調理方式体制下における正規職員の調理員配置が限界にきている。

現状(平成21年5月1日現在)

出典：平成21年度学校基本調査

親校		子校		合計(人)
学校名	児童数(人)	学校名	児童数(人)	
第一小学校	580			580
第二小学校	674	第四小学校	63	737
第五小学校	552	南町小学校	401	953
第七小学校	588			588
第九小学校	570			570
第十小学校	399	下里小学校	133	532
小山小学校	382	第八小学校	23	405
神宝小学校	399	第六小学校	242	641
本村小学校	391	第三小学校	662	1,053
合計	4,535		1,524	6,059
比率	74.85%		25.15%	100.00%

特別支援学級を含む

3 親子調理方式継続の可能性

平成25年当初における児童数の推計は以下のとおりである。

平成25年度児童数見込み

出典：平成20年度東京都学校別推計表

親校		子校		合計(人)
学校名	児童数(人)	学校名	児童数(人)	
第一小学校	543			543
第二小学校	578	第四小学校	113	691
第五小学校	523	南町小学校	430	953
第七小学校	629			629
第九小学校	476			476
第十小学校	355	下里小学校	132	487
小山小学校	326			326
神宝小学校	349	第六小学校	231	580
本村小学校	388	第三小学校	541	929
合計	4,167		1,447	5,614
比率	74.23%		25.77%	100%

特別支援学級を含む

※ 表中の第四小学校・下里小学校は、東久留米市立学校再編成にかかる実施概要（基本プラン）により適正化対象校となっている。

(1) 新たな組合せの模索

東久留米市学校再編成に係る実施概要（基本プラン）による適正化対象校の閉校を前提とした場合、第二小学校、第十小学校及び小山小学校は単独調理校となる可能性がある。

さらに食数や配送時間を考慮しながら、調理比率を親子調理方式の導入当初まで回復するようにするならば、調理校を配膳校に変更することや、逆に子校を調理校にするなどの再編成が考えられる。これは児童数推計を見ながら時間をかけて取り組まなくてはならない課題である。

Ⅲ 給食調理体制の検証

1 職員体制

(1) 21年度職員配置

親子調理校6グループ、単独調理校3校となっており、全て正規職員3人配置である。

親 校	子 校	児童数 (人)	職 員 配 置 (人)				栄養士配置
			配置基準数	正規調理員	正規代替 調理員	臨時調理員	
第一小学校		582	5	3	2	2	都職員
第二小学校	第四小学校	738	5	3	3	3	市職員
第五小学校	南町小学校	953	6	3	3	3	市職員
第七小学校		565	5	3	2	2	市職員
第九小学校		570	5	3	2	2	都職員
第十小学校	下里小学校	532	5	3	2	2	市職員
小山小学校	第八小学校	406	4	3	1	2	市職員
神宝小学校	第六小学校	624	5	3	2	2	都職員
本村小学校	第三小学校	1,022	6	3	3	3	市職員
合 計		5,992	46	27	20	21	

※ 児童数は平成21年度学級編制数値

(2) 21年度以降の退職者

調理員は今後5年間で正規職員数が4人減少、栄養士は2名減少する。

年 度	正規調理員		栄養士	
	現職数	退職者数	現職数	退職者数
平成21年度	27人	2人	6人	
平成22年度	25人		6人	
平成23年度	25人	1人	6人	1人
平成24年度	24人		5人	
平成25年度	24人	1人	5人	1人

(3) 職員配置の課題

- ① 1調理場3人の正規職員配置を確保すると、平成22年度には調理員が不足する。
- ② 現行でも、正規調理職員が病気等により欠けた場合、通常の調理作業を継続するための体制を取る事が困難である。
- ③ 臨時職員の年度途中退職が発生すると、調理経験のある新たな臨時職員の即時雇用が難しく、安定した調理体制の確保が困難となっている。

2 調理施設

(1) 施設・設備

調理校施設は経年による壁面等の老朽化が進んでいる。調理設備については、毎年度不具合の出たものから更新を行っているが、十分とはいえない状況となっている。

学校名	稼動年月	調理方式	21年度設備更新予定
第一小学校	昭和38年12月	ドライ運用	ガス回転釜
第二小学校(親校)	昭和38年12月	ドライ運用	ガス回転釜、熱風消毒保管庫
第五小学校(親校)	昭和41年 4月	ドライ運用	ガス回転釜、熱風消毒保管庫
第七小学校	昭和45年 3月	ドライ運用	
第九小学校	昭和45年11月	ドライ運用	ガス回転釜
第十小学校(親校)	昭和47年 4月	ドライ運用	ガス回転釜、熱風消毒保管庫
小山小学校(親校)	昭和49年 4月	ドライ運用	ガス回転釜
神宝小学校(親校)	昭和50年 4月	ドライ運用	ガス回転釜
本村小学校(親校)	昭和51年 4月	ドライ運用	ガス回転釜

(2) 施設・設備面の課題

①衛生調理の基本となるガス回転釜や熱風消毒保管庫、オープンといった調理設備の老朽化対応が進んでいない。

IV 調理業務の委託

1 調理業務委託の導入

以上の課題分析を踏まえ、将来にわたって安定的な調理体制を確立し、「食育の推進」を基本としながら学校給食の目標を達成するため、平成 22 年度より調理業務委託を導入するものとする。

2 本村小、第三小給食調理室整備計画

食数が多く親子の調理数が逆転している本村小学校と第三小学校の組み合わせは、調理施設の新設も含めて平成 25 年度までに解決策を定めるものとする。

V 調理業務の委託にあたって

1 基本的な考え方

(1) 現調理室での調理

調理はこれまでどおり各学校の給食調理室で行う。また、調理に当たってはこれまでと同様に既成の調理済食品を使わず手作りとし、給食の質を確保する。

(2) 施設・設備面

委託にあたっては調理設備を貸与する必要があるため、調理に際して不都合な状態が生じない最低限の設備整備を行う。

(3) 委託の範囲と内容

委託する範囲は調理業務と、それに伴う業務（配缶や運搬、食器の洗浄・消毒・保管、清掃等）とする。

区 分	委 託	学校栄養士	学校長
1 献立の作成		○	
2 食材料の発注		○	
3 食材料の検品	○		
4 調理の指示		○	
5 調理作業	○		
6 調理の検査		○	
7 検食			○
8 配缶・運搬	○		
9 給食時間・給食指導		○	
10 洗浄・消毒・保管	○		

(4) 学校給食の提供

学校栄養士を配置し、献立を作成する。食材料についても教育委員会と学校による学校給食用物資納入業者選定委員会及び学校給食用物資委員会の組織を活用し購入する。

(5) 委託業者の選定

質のよい給食を提供できるよう、業務実績があり、衛生管理や社内研修体制でも優良な業者を選定する。

(6) 食の安全・安心の確保

食料は、人間の生命の維持に欠くことができないものであり、かつ、健康で充実した生活の基礎として重要なものであることから、引き続き、食材料の発注に関しては学校栄養士が担当し食の安全・安心を確保する。

(7) 衛生管理の確保

O-157 対策などの衛生管理は、現在と同様に教育委員会と学校が責任を持って行うものとする。また、委託業者の調理員には、市の職員と同様に、定期的な健康診断や腸内細菌検査の実施を義務付ける。

(8) 教育委員会並びに学校と委託業者の連携

円滑な調理を実施するため、教育委員会が調理・洗浄・清掃方法などのマニュアルを作成し、委託業者に示すものとする。また、委託業者は、このマニュアルに基づき学校と十分な打ち合わせを行うものとする。

(9) 委託の検証

市が定めた衛生基準の確保、業務遂行等についての検証を行いながら、順次導入を進めていく。

2 留意すべき事項

具体的な調理業務委託の導入に当たっては、学校栄養士、給食調理員を含めた検討を行い、委託条件等について整理し委託仕様並びに委託契約書案を作成する。

(1) 導入校数の考えかた

①委託導入校数は直営の正規職員の退職状況に基づいて計画する。

(2) 調理業務委託導入校の選定について

①委託校は、臨時職員による配膳員との関連を勘案し単独調理校とする。

②導入1校目の選定にあたっては、調理設備の状況が良好な学校を選択する。

③2校目以降については、委託導入前年の夏季休業中に設備更新等が実施できる学校を選択する。

(3) 複数年契約

①初年度は業者の実績を確認するため単年度契約とする。

②初年度に良好な実績をおさめた業者を対象に、2年目より安定的な運営を確保するため複数年契約を計画する。

(4) 委託に際しての調理規模

①現在行っている食材料の下処理から調理という流れ、それに要する調理時間を考慮し800食を下回る規模を基本とする。

(5) 食に関する指導について

①すべての調理校に学校栄養士を配置し、献立の作成及び食に関する指導を行う。

②直営校で行う「食に関する指導」と同様、学校栄養士が管理する。

③「行事食」など直営校で行っている形態も継続できるものとする。

3 年次計画

平成22年度に第七小学校に調理業務委託を導入し、その後、定年退職者の動向を踏まえ25年度までに4校の導入を予定する。

その後、給食調理員の退職者の推移を勘案しながら導入を進める。

また、平行して本村小、第三小の課題解決に向けた取り組みを検討する。

【小学校給食調理運営形態の推移】

年 度	調理校数	内、委託調理校数	備 考
平成21年度	9校	0校	
平成22年度	9校	1校	第七小
平成23年度	9校	3校	第一小・第九小
平成24年度	9校	4校	小山小
平成25年度	9校	4校	