

東久留米市立小学校給食調理業務委託推進計画（案）

平成27年 月
東久留米市教育委員会

東久留米市立小学校給食調理業務委託推進計画

1 推進計画の背景

平成21年5月に策定した「東久留米市立小学校給食調理業務委託導入計画（以下「導入計画」という。）は、平成21年度から25年度を計画年度とする給食調理業務委託の計画である。この導入計画は、定員適正化計画に基づき正規調理員の定年退職に退職不補充の原則を適用することから調理員が不足となり、安定的な調理体制を維持するために調理業務に民間委託を導入する、という内容であった。

その後、導入計画の計画期間中に実施された市立第四小学校の閉校を受け、導入計画を平成26年度まで延長の上、新たに単独調理校となった市立第二小学校の調理業務に民間委託を導入する改定を行った。

一方、導入計画の策定以降6年が経過して、後段で述べるように給食の新たな課題も発生してきていることから、これまでと同様に安心して安全な給食を提供し続けるためには、これまでとは異なる対応をしていく必要がある。導入計画を制定する発端となった正規職員の定年退職に対応するための改革ではなく、より積極的な給食の提供体制の改革が必要となっている。

このため、新たに「東久留米市立小学校給食調理業務委託推進計画」（以下「推進計画」という。）を定め、学校給食法に定める学校給食の目的達成、及び給食の安全、安心に資するものとする。

2 推進計画の目的・計画期間

「給食の安全、安心の継続」を目的とする

計画期間は平成27年度～平成32年度までの6年間

次項以下に記す学校給食における諸課題への対応は、当市のみならず学校給食に携わる者全てにとっての喫緊の課題である。「給食の安全及び安心の継続」を本計画の主要な目的に掲げ、平成27年度から東久留米市第4次長期総合計画が終了する32年度までの6年間を計画期間とし、期間中にそれら諸課題に対応していくことで、これからも児童に安心・安全な給食を提供していくための体制を整備していく。

3 学校給食を取り巻く現状と課題

○食物アレルギー

平成24年度、都内の小学校においてアナフィラキシーショックに起因する児童の痛ましい事故が発生したことは記憶に新しい。すべての学校では、この事故を教訓としつつ、再発を防止するために最善の努力を尽くすことが求められている。

市内公立小学校に通う児童のうち、アレルギーリスクがあり学校に登録されている児童数、エピペンを処方されている児童数は、(別表1)のようになり、登録児童数は増加傾向にある。

別表 1

食物アレルギー等児童数一覧（平成 26 年 4 月 25 日時点）

単位：人

学校名	児童数	アレルギーのある児童数	左記のうちアナフィラキシー症状		左記のうちエピペン（学校（保健室）か本人保管）		備考
			有	無	有	無	
			第一小学校	518	10	1	
第二小学校	565	17	5	12	3	14	
第三小学校	538	9	2	7	1	8	
第五小学校	578	23	5	18	3	20	
第六小学校	301	8	0	8	0	8	
第七小学校	608	8	0	8	0	8	
第九小学校	546	13	3	10	4	9	蜂毒でエピペン1人
第十小学校	363	6	2	4	0	6	
小山小学校	367	12	1	11	1	11	
神宝小学校	332	13	2	11	2	11	
南町小学校	439	6	0	6	0	6	
本村小学校	341	5	1	4	0	5	
下里小学校	117	2	1	1	1	1	
合計	5,613	132	23	109	16	116	

※ 児童数は特別支援学級を含む。

事故を防止するには、職員室における児童のアレルギー情報の管理徹底と、給食室のアレルギー食材管理の徹底が両輪となって有機的に連動していなければならない。このどちらが欠けても重大な事故発生の原因となってしまう恐れがある。

現状の直営調理室は基準通りの調理員数の配置ではあるが、この基準は昭和 51 年に東京都で定められたもので、児童数 800 人までは調理員 5 人、児童 1,200 人までは調理員 6 人など、配置数が定められている。直近のアレルギー対応増が考慮された基準ではないため、調理員の手が足りないときなどに学校栄養士が除去食を調理補助するケースも発生している。また、子校における食物アレルギー対策は、除去食の配膳を手渡しで行うなど親校と同等の対応が行われているが、調理場と教室の間に配送という別要素が絡むため、人から人への引き渡しの回数が多い。このため、子校におけるアレルギー対策は一層のチェック体制強化を図っていくことが望ましい。

○ノロを中心とした食中毒対策

学校給食の衛生基準は、一般向けの調理よりも衛生面に関する要求基準が厳格である。これは大人と子どもの耐性の差、及び同一メニュー提供数の多さによる中毒発生リスクから言って当然の内容となっている。

しかしながら、ノロウイルスは他の食中毒菌と比較して格段に予防が難しく、こうした厳しい基準で調理されている学校給食にあってもノロウイルスによる中毒が毎年国内の小中学校で発生しており、25年度にも他県で学校給食を介在した大規模な食中毒事件が発生した。

ノロウイルスの性質からいって、調理員数人の保菌者から数百人の感染者を出すことがまれなことではない。食中毒の大発生を防止するためには、消毒や加熱調理もさることながら、すべての調理員を無菌に保つことが極めて重要である。

具体的には、体調面で疑いのある者は拡散の恐れのある調理作業に従事させないことがノロ防止の鉄則であり、感染者には高感度の復帰検査を実施し、完全治癒が確認できるまで感染者を調理作業に戻さないことが安全面で重要である。

こうした措置をとった場合、直営校では残った調理員に仕事の負担が集中するのが実態であり、現状の直営校職員体制では職員補充がまったく効かない。結果として、手間のかからない調理法や献立に差し替わるといった緊急的な対応をしなければならない。

○アレルギー対応を含む食数の偏り

導入計画の中でも、親子給食の組み合わせは課題とされていたが、その後の児童数の推移（別表2）等を踏まえると同時に、上記で述べたようなアレルギー対応の多寡も考慮したうえで、調理にかかる作業量を均衡化させる必要がある。

別表2 児童数の推移（平成21年度と平成26年度の比較）

学校名	児童数（人） （H21.5.1時点）	児童数（人） （H26.5.1時点）	増減	備考
第一小学校	580	518	△62	
第二小学校	674	564	△110	
第三小学校	662	537	△125	
第四小学校	63	—	皆減	H24.3月末閉校
第五小学校	552	578	26	
第六小学校	242	301	59	
第七小学校	588	608	20	
第八小学校	23	—	皆減	H22.3月末閉校
第九小学校	570	545	△25	
第十小学校	399	363	△36	
小山小学校	382	367	△15	
神宝小学校	399	332	△67	
南町小学校	401	439	38	
本村小学校	391	344	△47	
下里小学校	133	117	△16	
合計	6,059	5,613	△446	

※ 児童数は平成21年度、26年度学級編成数値による（特別支援学級児童を含む）

4 旧導入計画の実施経過

○親子給食の実施経過

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、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。

なお、滝山小学校、第八小学校、第四小学校の閉校に伴い、親子の組み合わせの変更・解消を経て、現在に至っている（下図参照）。

親校	子校	備考
第一小学校		H23年度委託開始
第二小学校		H27年度委託開始予定
第五小学校	南町小学校	
第七小学校		H22年度委託開始
第九小学校		H23年度委託開始
第十小学校	下里小学校	
小山小学校		H24年度委託開始
神宝小学校	第六小学校	
本村小学校	第三小学校	

○調理業務委託の導入経過

他自治体に先駆け、上記のとおり親子給食を実現させたが、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困難になってきた。そこで、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 21 年 5 月に、単独調理校を対象として、調理業務委託の導入計画を策定した。この計画に基づき、平成 22 年度の第七小学校を初めに第一小学校、第九小学校、小山小学校に調理業務委託を導入した。さらに、第四小学校の閉校により第二小学校が単独調理校となったことから、平成 26 年 3 月に導入計画を改定し、平成 27 年度から第二小学校も民間委託調理方式に移行することとした。

5 旧導入計画の評価

○調理委託校における検証結果

調理業務委託導入後、各学校において教職員へのアンケートや保護者向けに実施した試食会や試食後のアンケートなどによる委託後の検証を実施している。以下については、委託導入第一校目である第七小学校で実施した、教職員、保護者に対して実施したアンケート結果について抜粋（一部集約）したものを掲載する。

平成 22 年 12 月実施

■管理職対象アンケート

問 1 学校が定める教育計画のなかの食育活動の位置づけ（給食指導、行事食の実施など）に変

化はありましたか（○をひとつと、何かコメントがあればお願いします）

ア 向上した(1) イ 変わらない(1) ウ 低下した

- ・日常的な給食指導の際、食器の使用等により食育にふさわしいものになった。

問2 給食に関して、児童、保護者、又は教職員からのクレームや改善要望などに変化はありましたか。（○をひとつと、何かコメントがあればお願いします）

ア やや増えた(1) イ 変わらない(1) ウ やや減った

- ・異物混入に対する連絡に関して、保護者が意識するようになったため、質問や意見などを聞くことが多くなった。

問3 そのほか、昨年までの給食との違いでお気づきの点があれば、お教えてください。

- ・かなり手のこんだ品や食器を多く使用するものなどが増えた。こうした制約がある程度解消されたため、献立の枠が広がったように感じる。
- ・給食自体はメニュー選択が多くなり、児童や職員も喜んでいる。これは栄養士の計画によるものだが、調理員の対応が良いと思う。調理員の正規職員は朝6：40に出勤して頑張っている。また、パート職員も人数が多いので、和室、ランチルーム等への配膳、また1年の給食初期のころは準備対応に尽力してくれた。夏季休業中のサマースクール、PTA主催の野菜体験塾では、正規の調理員の協力で助けられた。

■教職員対象アンケート

問1 学校が定める教育計画のなかの食育活動の位置づけ（給食指導、行事食の実施など）に変化はありましたか（○をひとつと、何かコメントがあればお願いします）

ア 向上した(8) イ 変わらない(7) ウ 低下した(1) 不明(2)

※「低下した」のは（給食の質が向上したのに、教室での指導が追いついていない）、の意

※「不明」は七小へ着任間もないため、以前とは比較できないという意味

○自由意見

・ 普段の給食メニューでは食べられないものが食べられ、よい体験となった。類似1件
・ 読書旬間にちなんだ献立メニューが楽しかった（食に対する興味、関心が高まる）
・ 昨年度までもおいしい給食であったが、今年度もおいしい給食を頂いている。秋空給食でのお弁当も大変丁寧に美しく盛り付けていただくなど、昨年と比べおとっていると思わない。初年度であることから今後ますますおいしく工夫された給食を作っていただけるものと期待してしまう。類似1件
・ 委託の前も後も変わらずに食育・給食指導に力を入れています。類似3件
・ セレクトなど個別のものであったり、食材を細かくする等の手間のかかる調理が増えたと思います。

問2 第七小学校の給食が委託になってからの、提供されるメニューの味や温度、調理員が子どもと接する態度や給食時間の児童の様子、食育指導の変化など、お気づきの点をお教えてください。

○自由意見

<p>・ 苦手そうな食べ物も食べやすいように小さくきざんだり、味付けしてくださったりしてありがたいです。苦手なものをどうしても食べられない児童もいますが、多くの児童は給食をととても楽しみにしています。私自身も楽しみです。おいしい給食、いつもありがとうございます。類似 5 件</p>
<p>・ 子どもたちに対して、調理員さんは本当によく接していただいています。4月の給食開始時期には配膳を手伝っていただいたり、夏の間は冷たい牛乳を教室まで運んでいただいたりしました。類似 7 件</p>
<p>・ 冷たいものは冷たく、熱いものは熱いほうがいいのでうれしいです。類似 2 件</p>
<p>・ 子どもは、よく食べるようになり、残飯がほとんどない日がふえてきました。</p>
<p>・ 選ぶメニューが増え、子どもたちがとても楽しみにしている。類似 3 件</p>
<p>・ 昨年との違いは大きく感じません。</p>
<p>・ 近頃、体験通級児童が増えたため、給食数の変動があった時にも快く対応していただきました。</p>
<p>・ 個数のずれ（多すぎる、足りない）がありました。ですが、即対応していただきありがたかったです。</p>

■保護者対象アンケート

来年度の給食をよりよくしていくために、2学期間を振り返り、学校給食や食育指導のことで何かお気付きの点がございましたら、ぜひ声をお聞かせください。

○自由意見

<p>・ 選べる給食の回数が増えたことや、以前よりも食事の内容が充実しているということを感じます。類似 6 件</p>
<p>・ 子どもたちは、給食はおいしいと言っています。類似 6 件</p>
<p>・ 毎日の調理員さんの努力と栄養士さんの細かい気配りを感じられ、感謝しています。類似 3 件</p>
<p>・ 以前と比べ、パンよりごはんの回数が増えたこともよかったと思います。</p>
<p>・ 保護者の意見に耳を傾けて頂けることは、互いの信頼関係の構築という点でも、また情報等の共有という点でも大変有益である。</p>
<p>・ 一度スパテラの異物混入事故はありましたが、おそらく確認作業の徹底はなされているとっております。作業手順マニュアル等の確認・徹底は定期的に行って頂きたい。類似 2 件</p>
<p>・ 色んなメニューがあり、たくさんのくふうが感じられます。これまでと変わらないというより、これまで以上と言ってよいのではないかと思います。類似 4 件</p>
<p>・ 調理員の方の丁寧な対応や、一緒に試食をするなど、契約外なのでは？と思ったりもしましたが、にこにこ笑って接していたりで、とても好感が持てました。類似 1 件</p>
<p>・ 是非給食日よりレシピを教えてくださいと思っています。</p>
<p>・ 子どもに聞いたところ、特に4月になって味が変わった等はない様です。類似 1 件</p>

他3校も検証を実施した結果、同様の回答が得られたことから、民間業者の調理であっても、食の安全性、提供時間の安定性、味の優劣、食育にかかる学校活動のバリエーションなどに直営校との差は見られなかった。

つまり、「委託校で直営校に劣る要素はない」ということができる。

○現在までのコスト検証

全校直営であった21年度（導入計画施行前）と、現在25年度の小学校給食における人件費・賃金及び委託料の比較を示す。

（単位：千円）

	平成21年度 決算	平成25年度 決算	増減
職員人件費	263,970	186,491	△77,479
臨時職員賃金	62,878	37,092	△25,786
調理業務委託料	0	96,411	96,411
合計	326,848	319,994	△6,854

つまり、導入計画によるトータルコスト増は発生しなかった。

○導入前と現在の調理員実数

（単位：人）

		平成21年度	平成26年度	増減
直営	正規調理員	27	19	△8
	臨時調理員	18	10	△8
委託	調理員	0	34	34
合計		45	63	18

財源投入規模は拡大せず、調理員の数は1.4倍に増えていることがわかる。

○結論

導入計画で目的とした「職員の定年退職不補充を堅持しつつ、安定した給食調理体制を維持する」ことを実現した。

⇒ 給食調理の民営化は、コストを抑制しながら人数を増やし、調理体制の安定化に寄与した。

6 直営調理の体制について

○直営調理が抱える問題点

昭和38年に東久留米市で小学校給食が開始されてから委託導入まで、直営による給食調理を中心に学校給食を運営してきたが、学校給食を取り巻く環境は厳しさを増しており、直営による給食体制には、以下の問題点が挙げられる。

- ア 民間業者と比較して、臨機応変な配置ができないこと
- イ 臨時職員の即時補充が困難なこと
- ウ アレルギー対応の増加等、新たな課題に対応することが人数的に困難なこと
- エ 正規調理員の高齢化と体力低下が進んでいること
- オ 現業職の新規採用は困難であること

○任用替えについて

任用替えの希望のある職員に対し、本人によるキャリア選択の可能性を示すため、市、及び教

育委員会として関係部署に働きかけ、任用替え試験を実施している。

7 保護者アンケート

平成26年9月、すべての小学校の保護者を対象として、学校給食に関するアンケートを実施した。これは、本推進計画を策定するにあたり、現在の保護者の給食に対する意識をとらえることを目的としたもので、アレルギー、食中毒、そして給食調理の委託について保護者の率直な意見を求めた内容となっている。

○配布数及び回収数、回収率

配布数 4,414 枚 回収数 3,012 枚 回収率 68.2%

○質問と回答（総計）

Q1. 東久留米市内の小学校で、9つの調理校のうち4校の給食調理業務が民間委託されていることをご存じですか？

- | | |
|--------------|-------|
| ① 知っている | 15.7% |
| ② なんとなく知っている | 33.2% |
| ③ 知らない | 50.8% |
| ④ 未回答・その他 | 0.2% |

Q2. 給食調理業務が民間委託された学校でも、栄養士が献立を作り、調理場で調理や味の確認をし、給食時間に教室を回っていることをご存知ですか？

- | | |
|--------------|-------|
| ① 知っている | 19.0% |
| ② なんとなく知っている | 22.7% |
| ③ 知らない | 58.1% |
| ④ 未回答・その他 | 0.2% |

Q3. 食物アレルギーを持つ児童が年々増加しています。安心・安全な給食を提供するために最大限努力していますが、対応が非常に困難になってきていることから、下記について伺います。

- | | |
|--------------------------------------|-------|
| ① 重いアレルギー反応を起こす可能性のある児童は弁当持参でも仕方がない。 | 61.3% |
| ② なんとも言えない | 26.2% |
| ③ 人を増やし、除去食対応などこれまで以上に確実な対応をすべき。 | 12.2% |
| ④ 未回答・その他 | 0.3% |

Q4. 食中毒防止対策として、例えばノロウイルスにり患した調理員には、「治癒するまで調理作業をさせない」と取り決め、調理業務にあたっていますが、その間は欠員とならざるを

得ない状況にあることから、下記について伺います。

- | | |
|--|-------|
| ① 安全な給食を提供するためには、
おかずを減らすなど給食が簡素化
されることも仕方がない。 | 32.8% |
| ② なんとも言えない | 21.9% |
| ③ 常に調理員を確保し、
臨機応変な対応をすべき | 44.9% |
| ④ 未回答・その他 | 0.3% |

Q 5. 給食調理業務の民間委託化をどう思いますか？

- | | |
|-----------------------------------|-------|
| ① 民間委託を推進すべき | 2.3% |
| ② これ以上の民間委託に反対 | 15.6% |
| ③ これまでどおりに給食が提供
されるならどちらでも構わない | 78.9% |
| ④ 未回答・その他 | 3.3% |

○アンケート結果の分析と評価

Q 1 は、東久留米市の学校給食における民間調理の導入状況がどの程度認識されているのかを問う設問だが、半数が民間委託の実態を知らないと回答している。この割合は、現在直営調理をしている学校でも、民間調理が導入されている学校でも差異がみられない。

Q 2 は、委託校でも学校栄養職員による給食管理が変わらず行われていることについての問いであるが、58.1%が知らないと答えた。これは「子供の通う学校が委託校でないから知らない」と「もともとの学校栄養職員の職務を知らない」が両方含まれていると推察できる。

Q 3 は、重篤な食物アレルギーを持つ児童に対しての給食提供の在り方に関する設問であるが、学校給食で対応することには限界があると考える回答が 61.3%となった一方で 12.2%がさらなる体制強化を求めている。なお、この項目については、回答者の子供がアレルギー体質であるかどうかにより、その回答の意味するところが異なってくると思われる。しかし、いずれの回答からも、食物アレルギーに対しては今以上に安全面に配慮して慎重に取り組む必要があることが示されている。

Q 4 は、食中毒対応についての設問であるが、安全のためには献立簡素化やむなし 32.8%に対して、体制強化を 44.9%が求めている。Q 3 と比較すると、この課題に対しては学校給食調理体制に対して改善すべき余地がまだあるだろうと認識されていることがわかる。

Q 5 は、調理業務の民間委託についての設問であるが、推進反対が 15.6%、どちらでも構わないが 78.9%という結果であった。

この設問では、理由も記入してもらった。賛成では「調理が公務員である必要はない」「契約を失わないよう民間の方が厳しい仕事が期待できる」などの意見が見られ、一方反対では「営利目的であるから」「責任の所在が不明確になる」などの意見が見られた。なお、大勢を占めた「どちらでも」では、「センターでないならよい」「味や安全が維持されるならどちらでも」などの意見

が見られたことから、「自校で調理され、安全で、温かく、美味しい給食が提供されるのであれば」直営でも委託でも構わないということが推察できる。

また民間調理校からの回答で、「自校の給食はおいしいので民間調理に移行しないでほしい」といった意見、「民間になると食材調達でコストカットされるから反対」など、民間調理に対する先入観も見受けられた。

8 推進計画の内容

○親子給食の組換え

現在の（親）第五小学校－（子）南町小学校の組み合わせを、（親）第九小学校－（子）南町小学校に組み替えることとし、第五小学校は単独調理校とする。

なお、（親）本村小学校－（子）第三小学校については、導入計画において食数が親子で逆転していることを改善しなければならない課題としたが、下図に示すとおり、平成26年現在で両校の食数が1,000食を下回っていること、また将来の両校の合計児童数も減少傾向であることから、本計画期間中に親子の組換えは行わない。

本村小学校・第三小学校児童数の推移

単位：人

年度 学校名	26	27	28	29	30	31
第三小学校	537	483	485	476	448	451
本村小学校	344	349	343	340	341	326
合計	881	832	828	816	789	777

出典：「平成26年度 教育人口等推計」（東京都教育庁）

○親子調理校へも調理業務委託を導入

本市における調理業務委託導入実績を踏まえ、親子調理校へも調理業務委託を導入する。

なお、委託の範囲は、単独校における業務に子校配膳作業を加えたものとする。

計画期間中の委託化対象校は、現在の作業量などを踏まえて、「第五小学校」（単独）及び「本村小学校」（親校）、「第三小学校」（子校）、「南町小学校」（子校）とする。

また、計画期間終了後も安全・安心な学校給食の提供体制を確立するため、調理員の退職状況を踏まえ、最終的には全小学校の調理業務を民間に委託化することを目指す。

○正規調理員の他の職場への異動及び任用替えの実施

現在、調理業務に従事している職員に関しては、保育園等の他の職場に欠員が生じれば異動を図る一方、調理員という職種に縛られず、市全体として有用な人材として活用するため、本人の希望を踏まえ、任用替えを図っていく。

○アレルギー対応の強化

・直営、民間を問わず、すべての調理校において、調理員の中から「アレルギー食担当者」を指

定し、学校栄養職員と連携してアレルギー除去食にかかる調理作業工程の相互確認を行うことで、アレルギー対応に万全を期す体制を構築する。

- ・子校に臨時栄養士を配置し、食育指導のほか、主に子校児童の給食に関するアレルギー管理を行う。また、親校の栄養士だけでなく、配膳員とも連携をすることで、配食時における確認体制を強化し、誤配膳を防止する。
- ・教育委員会内に「学校給食に係るアレルギー対策委員会」を設置し、最新の食物アレルギー対策の研究を行うと同時に、市における対応マニュアルの改訂を行う。

○食中毒対策の徹底

学校衛生管理マニュアルなどに即し、食中毒の発生を未然に防ぐための対応を取るのは当然のことであるが、栄養士や調理員など給食調理に従事する者がノロなどの食中毒に罹患した場合について、全ての調理校において統一の対応が図れるよう食中毒対策を徹底する。

○計画最終年度（平成32年度）における体制

調理校	子校	調理主体	栄養士	備考
第一小学校	—	民間	正規1	
第二小学校	—	民間	正規1	H27 委託開始
第五小学校	—	民間	正規1	H29 委託開始（単独校化）
第七小学校	—	民間	正規1	
第九小学校	南町小学校	民間	正規1 臨時1	H29 に契約変更（親子化）
第十小学校	下里小学校	直営	正規1 臨時1	
小山小学校	—	民間	正規1	
神宝小学校	第六小学校	直営	正規1 臨時1	
本村小学校	第三小学校	民間	正規1 臨時1	H31 委託開始（親子とも）

○年次計画

- 平成27年度 第二小学校委託開始／初期検証
- 平成28年度 第九小学校プラットホーム整備
第五小学校委託準備（第九小学校、南町小学校保護者にも説明）
- 平成29年度 親子給食組み換え
第九小学校＝南町小学校を親子化（実績ある業者による親子実施）
五小を単独調理校化
第五小学校委託開始／初期検証
- 平成30年度 本村小学校＝第三小学校委託準備（新規の親子同時委託はこの年度から）
- 平成31年度 本村小学校＝第三小学校委託開始／初期検証
- 平成32年度 次々期計画策定

9 財政効果試算

(単位:千円)

	平成21年度 決算(A)	平成25年度 決算(B)	増減 (B-A)	平成32年度 見込み(C)	増減 (C-B)
職員人件費	263,970	186,491	△73,086	89,810	△96,681
臨時職賃金	62,878	37,092	△27,657	16,788	△20,304
調理業務委託料	0	96,411	96,411	212,240	115,829
合計	326,848	319,994	△6,854	318,838	△1,156

【参考】

職員人件費は、H26年度予算をベースに、職員手当等、共済費を含み算出。
委託料、賃金はH26予算単価より。親子校委託料は単独校の1.6倍を想定。

10 東久留米市、及び東久留米市教育委員会における各上位計画との関連性

○東久留米市教育振興基本計画

平成26年8月に策定した東久留米市教育振興基本計画は、本市の教育行政における最上位計画として位置づけられている。この計画の「信頼される教育の確立」中、基本施策一エ「学校給食の充実」の方向性として『食育の推進』を基本としながら、安全・安心な調理体制を確立するため、小学校給食の調理業務委託を推進します」と示している。この推進計画はこの方向性に基づいて計画するものである。

○行財政改革アクションプラン（改訂版）

東久留米市第4次行財政改革基本方針に基づき策定された行動計画「行財政改革アクションプラン」のⅡ項目別計画、1. 市行政の担うべき役割の重点化（1）民間活力の活用・外部委託（アウトソーシング）中、小学校給食調理業務に「次期計画の策定」が示されている。この推進計画はここに示す「次期計画」である。

○第4期定員管理計画（23～27年度）

この推進計画にある「正規調理員任用替えの実施」は、第4期定員管理計画の4（5）「今後の組織運営の効率性向上や職員の意欲高揚等に資するよう、職種任用替えの柔軟な運用を図る。」との記述に合致するものである。

11 調理業務委託以外の取り組み

推進計画を策定するにあたり、現場の声、保護者の声を広く集め、これを検証したところ、アンケート検証の節にあるとおり、学校給食の現状と実態をより詳しく広報・啓発していく必要性があることが分かった。

今後は市広報、教育委員会だよりで積極的なPRを展開するとともに、CMSを用いるなど新しい媒体も用いてタイムリーな情報提供を行っていくこととする。

東久留米市立小学校給食調理業務委託推進計画
(平成27年度～32年度)

平成27年 月

【問い合わせ先】

東久留米市教育委員会教育部学務課

〒203-8555 東久留米市本町3-3-1

電 話 042-470-7779

ファクス 042-470-7881

メール gakumu@city.higashikurume.lg.jp