



小学校給食調理業務委託推進計画による 給食調理方式の変更について

保護者説明会

令和3年5月 日（ ）

東久留米市教育部学務課

小学校給食調理業務委託 推進計画について

- 「給食の安全、安心の継続」を目的とし策定 (H27.3)
- 策定後の状況変化を踏まえ見直し (R1.7)
- アレルギー対応や食中毒対応の強化、職員の感染症罹患時の業務体制維持等、安定的な調理体制を確立する。
- 調理環境の整備と委託による調理体制の弾力化を実施。

まず、小学校給食調理業務委託推進計画について説明します。

本計画は、「給食の安全、安心の継続」を目的として策定し、令和元年7月にその後の状況変化を踏まえ見直しを行っております。

具体的には、小学校給食の調理を民間事業者に業務委託することによる調理体制の弾力化や、調理環境の整備により、アレルギー対応や食中毒対応の強化、そして職員の感染症罹患時、これは職員が食中毒菌を保菌しており勤務ができない場合などを想定しておりますが、この間の業務体制の維持等、将来にわたる安定的な調理体制の確立によって、児童に安全・安心な給食を継続的に提供していくための体制整備を進めるものです。

東久留米市の現在までと 今後の調理方式について

＜現在まで＞

- 小学校では昭和61年から親子調理方式を導入
- 昭和63年に当時の大規模校であった第一小学校、第七小学校以外の学校で親子調理方式体制が完成

次に、東久留米市の現在までと今後の給食調理方式についてご説明します。

東久留米市の小学校では、昭和38年から全ての学校で単独調理方式により給食を開始、昭和61年から段階的に親子調理方式を導入していきました。

昭和63年に、当時児童数の多かった第一小学校と第七小学校以外の全小学校で、親子調理方式体制が整いました。

昭和63年の調理方式体制

学校名		
単独調理方式	第一小学校	
	第七小学校	
学校名（調理校）		学校名（受取校）
親子調理方式	第二小学校	第六小学校
	第五小学校	南町小学校
	第九小学校	滝山小学校
	第十小学校	下里小学校
	小山小学校	第八小学校
	神宝小学校	第四小学校
	本村小学校	第三小学校

昭和63年当時の小学校の調理方式体制をまとめたのがこのスライドです。
 当時児童数の多かった第一小学校と第七小学校のみ単独調理方式とし、親子調理方式はその他の14校7組でした。

計画見直し前（平成31年度）の調理方式体制

学校名		
単独調理方式	第一小学校	
	第七小学校	
学校名（調理校）		学校名（受取校）
親子調理方式	第二小学校	
	第五小学校	
	第九小学校	南町小学校
	第十小学校	下里小学校
	小山小学校	
	神宝小学校	第六小学校
	本村小学校	第三小学校

その後、本計画の見直し前の平成31年度における調理方式体制がこのスライドです。

平成30年度末の時点で、受取校であった滝山小学校、第八小学校および第四小学校が閉校しております。

また、児童数の推移等により、第二小学校の受取校であった第六小学校が神宝小学校の受取校に、第五小学校の受取校であった南町小学校が第九小学校の受取校にと組み替えを実施したため、本スライドのような組み合わせとなっております。

計画見直し前（平成31年度）の調理方式体制

学校名		
単独調理方式	第一小学校	
	第二小学校	
	第五小学校	
	第七小学校	
	小山小学校	
学校名（調理校）		学校名（受取校）
親子調理方式	第九小学校	南町小学校
	第十小学校	下里小学校
	神宝小学校	第六小学校
	本村小学校	第三小学校

前ページのスライドを整理いたしますと、計画見直し前の平成31年度ではこのスライドのような調理方式体制となっていました。

昭和63年の親子調理方式体制と比較し、受取校の閉校に伴い単独調理方式が5校となり、親子調理方式校が8校4組となっております。

東久留米市の現在までと 今後の調理方式について

＜令和４年度以降＞

- 令和２年３月をもって下里小学校が閉校となったこと、児童数の推移などを考慮し、令和４年度から親子調理方式校の組み替えを実施する。

次に、ここまでの流れを踏まえ、市で今後どのように対応していくかを説明します。

令和２年３月末日をもって、下里小学校が閉校となりました。

また、今後の児童数の推移を考慮し、令和元年７月の計画見直しでは、令和４年度より親子調理方式の組み替えを実施するものとなりました。

令和4年度からの調理方式体制

学校名		
単独調理方式	第二小学校	
	第五小学校	
	学校名（調理校）	学校名（受取校）
親子調理方式	第九小学校	南町小学校
	第十小学校	第七小学校
	小山小学校	第三小学校
	神宝小学校	第六小学校
	本村小学校	第一小学校

単独調理方式2校

親子調理方式10校5組に組み替えを実施

令和元年の計画の見直しにより、令和4年度からは、このスライドにある表のと通りの調理方式体制とするものでございます。

この組み替えにより、単独調理方式は2校、親子調理方式校は10校5組となります。

先ほどもご説明したとおり、現在の児童数や、将来の児童数推計も鑑み、また地理的条件等も勘案し、このような調理方式体制といたしました。



学校給食の 給食調理方式について

続いて、今ご説明してきました「単独調理方式」「親子調理方式」について説明いたします。

学校給食の調理方法には、大きく分けて3つの方式があります。

一つ目が単独調理方式です。自校方式と言う事もあります。

二つ目が共同調理場方式です。センター方式と言う事もあります。

三つ目が親子調理方式です。

どの方式を採用しているかは、各自治体によって異なります。

東久留米市の小学校では、先ほど説明したように、昭和61年より、単独調理方式と親子調理方式を併用し学校給食の提供を行っております。

では、それぞれの方式について説明します。

単独調理方式

学校内の敷地に調理場があり、
その学校分のみを調理する方式

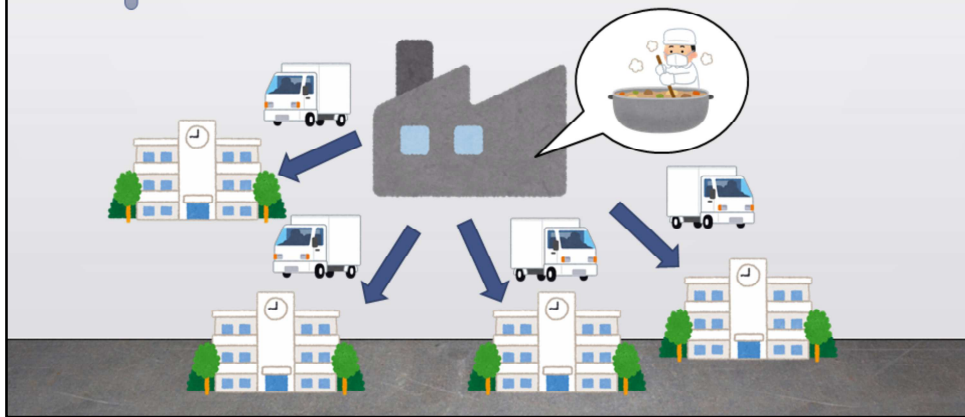


まずは単独調理方式です。

単独調理方式は、学校内の敷地に調理場があり、その学校分のための給食を調理する方式です。

（参考）共同調理場方式

複数の学校の給食を一括で調理し、
給食時間までに配送する方式



次に参考として共同調理場方式についてご説明します。
共同調理場方式は、いわゆる給食センターによる給食提供方式です。
複数の学校の給食を一括で調理し、給食時間までに配送する方式となります。

親子調理方式

調理校で2校分の給食を調理し、
給食時間までに受取校へ配送する方式

調理校



受取校



3つ目の親子調理方式です。

親子調理方式は、単独調理方式と共同調理場方式の中間形態です。

調理校で2校分の学校の給食調理も行い、受取校へは給食時間までに配送する方式です。調理を行う学校を「調理校」、調理を行わない学校を「受取校」と呼んでいます。

親子調理方式について

- コンテナに食器や出来上がった給食を入れ、トラックで受取校に配送します。
- 適温で受取校に届けられるよう、コンテナには温かいものと冷たいものを分けて配送しています。
- 汁物や煮物は二重食缶※を使用し、受取校の児童にも温かい給食を届けます。

※ 二重構造となっており保温性の高い食缶です。

続いて、親子調理方式の詳細について説明いたします。

調理校においては、輸送用のコンテナに食器や出来上がった給食を入れ、トラックで受取校に配送をします。

適温で受取校に届けられるよう、コンテナでは、温かいものと冷たいものを分けて配送をしています。

また、受取校への配送においては、汁物や煮物は「二重食缶」という保温性が高い食缶を使用し、受取校の児童にも温かい給食を届けます。

親子調理方式について



左の写真は調理校から受取校に配送するときの様子です。

写真のようなコンテナに、食器や出来上がった給食を入れ、トラックに積みま

す。
適温で受取校に届けられるように、コンテナに給食を入れる際には温かいものと冷たいものが一緒にならないようにしています。

右の写真が二重食缶といい、受取校にのみ使用している食缶です。これは、二重構造になっており、中蓋もついていることで、より保温性が高くなっている食缶です。受取校の児童にも温かいまま汁物や煮物を届けることができます。

親子調理方式について

- 調理拠点を集約し、調理体制の強化を図ります。
- 共同調理場方式よりも、両校の実態を把握しやすい。
- 近隣の学校同士で行われるため、共同調理場方式よりも調理から喫食までの時間が短くできます。

親子調理方式では、人員や調理施設の面から調理拠点を集約することで、単独調理方式と比較して調理体制の強化を図っています。

また、共同調理場方式と比較しますと小規模ですので、調理校・受取校両校の実態を把握しやすく、アレルギー管理や食育の面では有利です。

そして、親子調理方式の組み合わせは近隣同士で行われるため、共同調理場方式と比較しますと、調理から喫食までの時間を比較的短くすることができます。



本計画の見直しと 第十小学校について

続いて、本計画により、第十小学校は令和4年度から具体的にどのようなことが変更となるかについて説明します。

第十小学校の現在までとこれから

学校名（調理校） 学校名（受取校）		
平成31年度まで	第十小学校	下里小学校 (令和2年 3月閉校)
令和2年度～3年度	第十小学校	
令和4年度から	第十小学校	第七小学校

第十小学校では、平成31年度までは下里小学校の給食も調理し、配送を行っていました。

下里小学校閉校後は、自校の給食のみを調理しています。

令和4年度からは、第七小学校の給食を調理し、配送を行うこととなります。

//////
第十小（調理校）から
第七小（受取校）に給食を届けます。



第十小学校の給食調理室では、市の職員が給食を調理しておりますが、その方式についても変更はありません。

また、第十小学校での給食実施時間や配膳方法等についても変更はなく、今まで通りの給食実施となります。



本計画の見直しと 小山小学校について

続いて、本計画により、小山小学校は令和4年度から具体的にどのようなことが変更となるかについて説明します。

小山小学校の現在までとこれから

学校名（調理校） 学校名（受取校）		
平成21年度まで	小山小学校	第八小学校 (平成22年 3月閉校)
平成22年度～ 令和3年度	小山小学校	
令和4年度から	小山小学校	第三小学校

小山小学校では、平成21年度までは第八小学校の給食も調理し、配送を行っていました。

第八小学校閉校後は、自校の給食のみを調理しています。

令和4年度からは、第三小学校の給食を調理し、配送を行うこととなります。

////////////////////////////////////

小山小（調理校）から
第三小（受取校）に給食を届けます。



小山小学校においては、自校で調理するという点も含め、給食実施時間や配膳方法等についても変更はなく、今まで通りの給食実施となります。



本計画の見直しと 第七小学校について

続いて、本計画により、第七小学校は令和4年度から具体的にどのようなことが変更となるかについて説明します。

第七小学校の現在までとこれから

学校名（調理校） 学校名（受取校）		
令和3年度まで	第七小学校	
令和4年度から	第十小学校	第七小学校

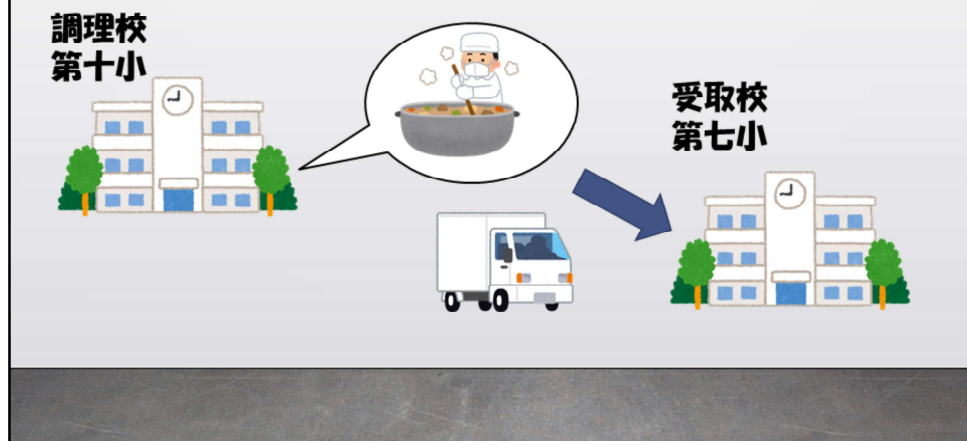
先ほど計画の見直しの際にも触れましたが、第七小学校では、令和4年度から、第十小学校で調理した給食を第七小学校に配送して提供することとなります。

教育委員会では、下里小学校の閉校後、単独調理校が6校となる状況に対し、昭和63年度に完成した親子調理方式体制を踏まえ、市全体の児童数推計や地理的条件を勘案し、組み合わせの検討を行いました。

各校の施設面の状況や、親子給食の組み合わせにおいて出来る限り学校間の距離を近くするという観点、また児童数の多寡やその増加の推計値等について、市立小学校全体で検討を行い、令和元年7月に親子給食の組み合わせを含んだ小学校給食の提供体制についての見直しを行ったものでございます。

////////////////////////////////////

第十小（調理校）から 第七小（受取校）に給食を届けます。



調理を実施している第十小学校の給食調理室では、市の職員が給食を調理しております。

先ほど説明いたしましたとおり、配送については適温で受取校に届けられるよう、コンテナでは、温かいものと冷たいものを分けて配送し、汁物や煮物は「二重食缶」という保温性が高い食缶を使用するなど、温かい給食を届けます。

また、東久留米市の親子給食では受取校にも栄養士を配置し、アレルギー管理の徹底を図っております。

現在、第三小学校、第六小学校および南町小学校でも同様の方式で受取校として給食提供を実施しています。

今年度、第七小学校ではこの準備として、コンテナを受け取ることができるよう、給食調理室にプラットフォームの設置工事を行う予定としています。

なお、第七小学校での給食実施時間や配膳方法等についての変更はございません。



本計画の見直しと 第一小学校について

続いて、本計画により、第一小学校は令和4年度から具体的にどのようなことが変更となるかについて説明します。

第一小学校の現在までとこれから

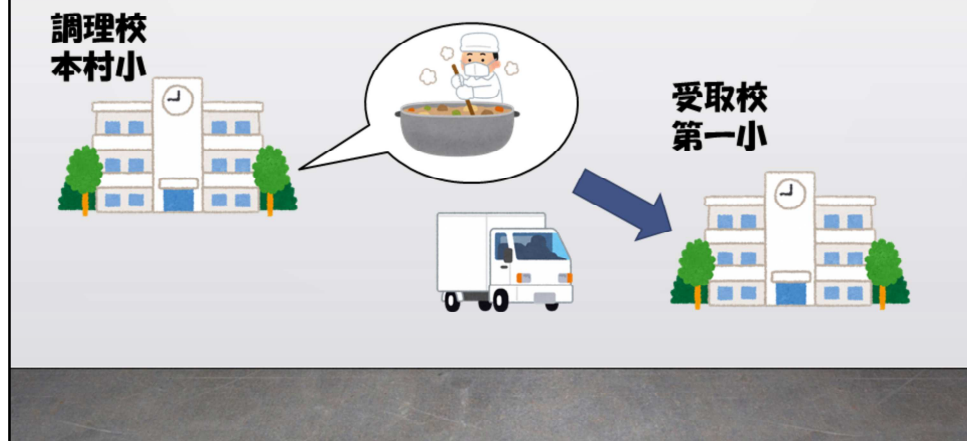
学校名（調理校） 学校名（受取校）		
令和3年度まで	第一小学校	
令和4年度から	本村小学校	第一小学校

先ほど計画の見直しの際にも触れましたが、第一小学校では、令和4年度から、本村小学校で調理した給食を第一小学校に配送して提供することとなります。

教育委員会では、下里小学校の閉校後、単独調理校が6校となる状況に対し、昭和63年度に完成した親子調理方式体制を踏まえ、市全体の児童数推計や地理的条件を勘案し、組み合わせの検討を行いました。

各校の施設面の状況や、親子給食の組み合わせにおいて出来る限り学校間の距離を近くするという観点、また児童数の多寡やその増加の推計値等について、市立小学校全体で検討を行い、令和元年7月に親子給食の組み合わせを含んだ小学校給食の提供体制についての見直しを行ったものでございます。

本村小（調理校）から 第一小（受取校）に給食を届けます。



調理を実施する本村小学校では、令和4年度から、現在の第一小学校の調理と同じように、調理業務については民間事業者が実施するものとしております。

民間事業者に調理業務を委託することにより、調理体制の弾力化や、調理環境の整備により、アレルギー対応や食中毒対応の強化、そして職員の感染症罹患時、これは職員が食中毒菌を保菌しており勤務ができない場合などを想定しておりますが、この間の業務体制の維持等、将来にわたる安定的な調理体制の確立し、児童に安全・安心な給食を継続的に提供していくための体制整備を進めるものであります。

先ほど説明いたしましたとおり、配送については適温で受取校に届けられるよう、コンテナでは、温かいものと冷たいものを分けて配送し、汁物や煮物は「二重食缶」という保温性が高い食缶を使用するなど、温かい給食を届けます。

また、東久留米市の親子給食では受取校にも栄養士を配置し、アレルギー管理の徹底を図っております。

現在、第三小学校、第六小学校および南町小学校でも同様の方式で受取校として給食提供を実施しています。

なお、第一小学校での給食実施時間や配膳方法等についての変更はございません。



本計画の見直しと 本村小学校について

続いて、本計画により、本村小学校は令和4年度から具体的にどのようなことが変更となるかについて説明します。

本村小学校の現在までとこれから

学校名（調理校） 学校名（受取校）		
令和3年度まで	本村小学校 （直営方式）	第三小学校
令和4年度から	本村小学校 （委託方式）	第一小学校

先ほど計画の見直しの際にも触れましたが、本村小学校では、令和4年度から、給食調理業務を民間調理事業者に委託を開始する予定としています。

また、今までは本村小学校で調理した給食を第三小学校に配送していましたが、これを第一小学校に変更いたします。



給食調理業務の委託について①

- 本村小学校給食室での給食調理業務を委託します。
（食材料の検収、調理・配缶、食後の洗浄消毒）
- 今までと同様に、市の栄養士を学校に配置し、献立作成、食材選定および調理指示を行います。
- 調理事業者と学校栄養士が連携し、衛生管理やアレルギー管理について万全の対応を図ります。

※ 別紙資料をあわせてご覧ください

給食調理業務の委託について、本村小学校における委託内容等についてご説明します。

まず、給食調理業務の委託範囲です。調理業務は今まで同様、本村小学校の給食調理室で行います。具体的には食材料の検収、調理と配缶、食後の洗浄消毒についての業務を民間事業者へ委託します。

また、献立作成や食材選定および調理指示等を行う学校栄養士については、今までと同様、市の栄養士が行います。民間事業者への委託業務には含まれません。

給食調理業務の受託事業者と学校栄養士が連携し、衛生管理やアレルギー管理につきましても、万全の対応を図ってまいります。

では、別紙資料をご覧ください。

【以下、別紙資料の読み上げ】 ※別紙資料内容をご確認ください。



給食調理業務の委託について②

- 第一小、第二小、第五小、第七小、第九小、小山小及び南町小では、すでに民間事業者の調理した給食を提供しています。
- 委託化を実施した学校においては、従前より調理員が増員されるなど、調理体制の強化が図られています。
- 調理体制の強化は、アレルギー管理の強化など、より安心・安全な給食の提供につながります。

続きまして、給食調理業務委託の導入状況や効果等についてです。

市内小学校では、第一小学校、第二小学校、第五小学校、第七小学校、第九小学校、小山小学校及び南町小学校において、既に民間事業者の調理した給食を提供しています。

委託化を実施した学校の調理室においては、以前の直営方式であった時期と比べて調理員が増員されるなど、調理体制の強化が図られています。また、委託導入後の検証において、教職員・保護者対象のアンケート結果からは、「民間事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、食育に係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い」ところです。

このような調理体制の強化については、複雑なアレルギー管理の強化や、調理員が食中毒への対策の強化への対応、また例えば調理員が食中毒菌を保菌しており出勤不能となった場合等の業務体制の維持等、安定的な調理体制を確立でき、より安心・安全な給食の提供につながるものと考えております。

本村小（調理校）から
第一小（受取校）に給食を届けます。



本村小学校においては、調理業務を実施するものが民間事業者へと変わりますが、給食実施時間や配膳方法等については変更はなく、今まで通りの給食実施となります。

また、今年度までは本村小学校の給食調理室で作った給食を第三小学校へ配送していましたが、令和4年度からは配送先が第一小学校に変更となります。



本計画の見直しと 第三小学校について

続いて、本計画により、第三小学校は令和4年度から具体的にどのようなことが変更となるかについて説明します。

第三小学校の現在までとこれから

学校名（調理校）		学校名（受取校）
令和3年度まで	本村小学校 （直営方式）	第三小学校
令和4年度から	小山小学校 （委託方式）	

先ほど計画の見直しの際にも触れましたが、第三小学校には、今まで本村小学校で調理した給食を配送し給食提供していました。

令和4年度からは、調理校が本村小学校から小山小学校に変更となります。

調理校の小山小学校は、以前より給食調理を民間事業者に委託しており、令和4年度からは第三小学校の配膳員業務も民間事業者に委託する予定です。



給食調理業務の委託について①

- 第三小学校の配膳員は委託調理事業者の従業員となります。
- アレルギー管理については、引き続き調理校と受取校の栄養士が連携し、万全の対応を図ります。

具体的には、第三小学校では調理校から受け取った学校給食をコンテナから出し、各学級の台車にセットし、各階の配膳室で児童や教職員に給食を受け渡す業務を市の配膳員が実施しておりますが、これを民間事業者に委託します。これにより、弾力的な人員配置が可能となるため、例えば配膳員が食中毒菌を保菌しており勤務不可能となった場合などに、業務体制を維持することなど、対応の強化が図られます。

なお、アレルギーの管理につきましては、引き続き調理校と受取校の栄養士が連携し、万全の対応を図ってまいります。



給食調理業務の委託について②

- 小山小学校給食室での給食調理業務を委託
（食材料の検収、調理・配缶、食後の洗浄消毒）
- 市の栄養士を学校に配置し、献立作成、食材選定および調理指示を行っています。
- 委託事業者と学校栄養士が連携し、衛生管理やアレルギー管理について万全の対応を図っています。

※ 別紙資料をあわせてご覧ください

続いて、既に導入されています小山小学校での給食調理業務の委託についてご説明します。

まず、給食調理業務の委託範囲です。調理業務は小山小学校の給食調理室で行われています。具体的には食材料の検収、調理と配缶、食後の洗浄消毒についての業務を民間事業者へ委託します。

また、献立作成や食材選定および調理指示等を行う学校栄養士については、今までと同様、市の栄養士が行っています。民間事業者への委託業務には含まれません。

給食調理業務の受託事業者と学校栄養士が連携し、衛生管理やアレルギー管理につきましては、万全の対応を図っているところでございます。

では、別紙資料をご覧ください。別紙資料は、本村小学校における令和4年度からの委託開始に向けた資料ですが、既に調理業務を委託している小山小学校での対応も同様ですので、この資料を用いて説明をいたします。

【以下、別紙資料の読み上げ】 ※別紙資料内容をご確認ください。



給食調理業務の委託について③

- 第一小、第二小、第五小、第七小、第九小、小山小及び南町小では、すでに民間事業者の調理した給食を提供しています。
- 委託化を実施した学校においては、従前より調理員が増員されるなど、調理体制の強化が図られています。
- 調理体制の強化は、アレルギー管理の強化など、より安心・安全な給食の提供につながります。

続きまして、給食調理業務委託の導入状況や効果等についてです。

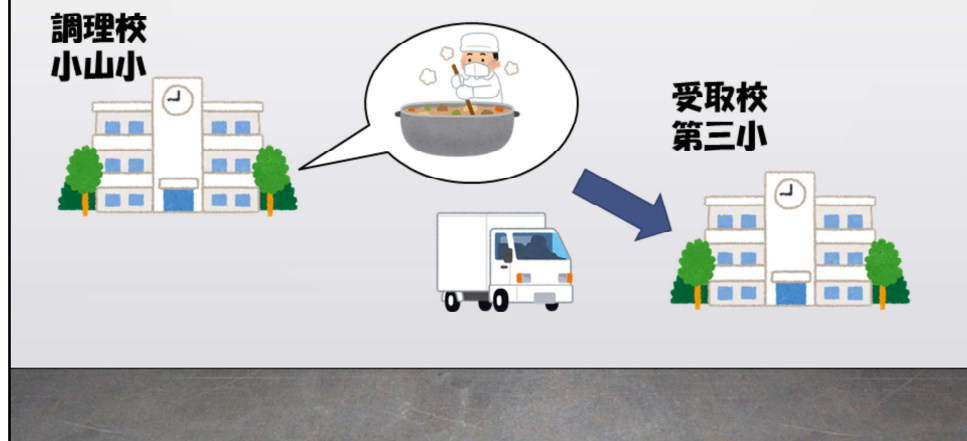
市内小学校では、第一小学校、第二小学校、第五小学校、第七小学校、第九小学校、小山小学校及び南町小学校において、既に民間事業者の調理した給食を提供しています。

委託化を実施した学校の調理室においては、以前の直営方式であった時期と比べて調理員が増員されるなど、調理体制の強化が図られています。また、委託導入後の検証において、教職員・保護者対象のアンケート結果からは、「民間事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、食育に係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い」ところです。

このような調理体制の強化については、複雑なアレルギー管理の強化や、調理員が食中毒への対策の強化への対応、また例えば調理員が食中毒菌を保菌しており出勤不能となった場合等の業務体制の維持等、安定的な調理体制を確立でき、より安心・安全な給食の提供につながるものと考えております。

////////////////////////////////////

小山小（調理校）から
第三小（受取校）に給食を届けます。



第三小学校においては、調理校が小山小へと変更になりますが、給食実施時間や配膳方法等については変更がなく、今まで通りの給食実施となります。

また、引き続き第三小学校には栄養士を配置し、アレルギー管理の徹底を図っていきます。

この組み替えにつきましては、学校間の距離をできるだけ短くすることも目指しており、より近い小山小学校との組み合わせとすることにより、衛生管理の強化にも資するものと考えています。

ご清聴
ありがとうございました



今後とも、安心・安全・おいしい給食の提供に努めてまいります。ご理解とご協力の程、宜しくお願い申し上げます。

給食調理業務を民間委託します

東久留米市教育委員会では、平成22年度より市内小学校の給食調理業務の民間委託を順次導入しております。今後、令和4年の4月から、本村小学校の給食を民間調理に切り替えるための準備を進めてまいります。

なぜ民間に委託するの？

市では、給食の安全及び安心の継続を目的とし、民間活力を活用し、安定的な調理体制を確立するため、給食調理業務の民間委託を進めてきました。

平成21年5月に「東久留米市小学校給食調理業務委託導入計画」を策定し、平成22年度からは第七小学校に給食調理業務の民間委託を導入しました。その後、平成27年3月には「東久留米市立小学校給食調理業務委託推進計画」(以下、「本計画」)を策定し、その推進を図っており、現在では6校の調理校で調理業務委託を導入しています。

本計画に基づき調理業務委託を推進することにより、調理環境を整備し、委託による調理体制の弾力化を行い、アレルギー対応や食中毒対応の強化、調理員の感染症罹患時(例：食中毒菌を保菌しており勤務が不可能である場合等)の業務体制の維持等、将来にわたる安定的な調理体制の確立により、児童に安全・安心な給食を継続的に提供していくための体制整備として調理業務委託を導入するものです。

いつから切り替わる？

令和4年4月から委託予定です。

本村小学校を委託化する理由

本村小学校の給食調理業務は、平成27年策定の「東久留米市立小学校給食調理業務委託推進計画」に委託化の方向性が示されており、従前より委託に向けた検討を進めてきました。

令和元年7月の同計画の見直しにおいて、改めてその実施時期が定められたものです。

給食はどう変わる？

<責任は市が>

これまでどおり、校長、市教育委員会が責任を持って学校給食を提供します。

<委託する部分は>

学校給食の実績を持つ業者に、調理師免許と業務経験をもつ責任者、副責任者を配置させ、食材の検収と調理・配缶、食後の洗浄消毒までの部分を委託します。

<学校の中で調理>

これまでどおり、小学校の給食室で調理します。既成品は使わず、安全で質の良い、手作りの給食です。

<栄養士は市職員>

これまでどおり、市の栄養士を学校に置き(以下「学校栄養士」と言います。)、学校栄養士が献立作成、食材選び、調理指示を行い、もちろん調理している現場で指示通りに調理されているかチェックします。

<安全・安心な給食>

アレルギー対応についても、万全の体制をとります。これまでどおりの対応を委託事業者にも求めています。

また、学校栄養士との連携を図ることで、栄養面だけではなく、安全・安心な給食を提供します。



そこが聞きたい！！ 給食調理業務委託

Q 市内で他に給食調理業務を委託している小学校はありますか？

A 第一小学校、第二小学校、第五小学校、第七小学校、第九小学校、小山小学校及び南町小学校では、民間事業者の調理した給食を提供しています。



Q センターで給食を作るのですか？

A これまで同様、本村小学校で調理します。給食調理業務が民間事業者に委託されても変更はありません。

Q 給食費が高くなったりするの？

A 給食費は 100%食材費です。食材の購入はこれまでどおり市が行います。委託になっても給食費の負担が増えることはありません。

Q 学校給食に保護者の声は反映される？

A 学期ごとに PTA 代表の方に出席いただいて開催されている学校給食運営協議会を通じ、保護者からのご意見をいただいています。

Q 子ども達と調理員とのふれあいはあるの？

A 例えば、配膳室で調理員と子どもたちがふれあう機会があります。調理員は「学校給食」の業務に従事している自覚を持ち、子どもたちとのコミュニケーションを図ってもらいます。
「気をつけて運んでね。」「おいしかったでしょ～」「ごちそうさま。」などのやり取りを通じ、作り手の顔が見える給食を提供します。

Q 民間企業は営利追求のため、調理員の数が減るのではないのでしょうか？

A 受託業者には有資格者の常駐を義務付けるとともに、最低配置基準を守らせています。また、学校給食業務の受託実績のある業者を選定するので、調理が時間内に完了しないようなことはありません。



Q 給食指導に影響するのでは？

A 学級担任等教職員、学校栄養士が今までどおり給食指導・栄養指導を行います。調理を委託しても給食指導が変わることはありません。



Q 給食の味が変わるのでは？

A これまでどおり、学校栄養士が調理指示を出し、味付けや出来栄を確認していますので、給食の味が変わることはありません。また、校長又は副校長も毎日検食して給食の確認を行っています。

