

小 学 校 給 食 調 理 業 務 の 民 間 委 託 に つ い て

名古屋市では平成 28 年 4 月から小学校給食調理業務の民間委託を実施しています。
令和 6 年度は小学校 260 校のうち、46 校で調理業務委託を実施しています。

1 主旨・目的

市では「最少の経費で最大の効果をあげる」「民間でできるものは民間へ委ねる」という方針に基づき、効率的・効果的な運営となるよう取り組んでいるところです。

そのような中で、給食調理員の退職者数等に応じて、一定の規模がある小学校を対象に給食調理業務委託を実施し、民間のノウハウや柔軟性を取り入れながら、これまでと変わることなく安心・安全な給食を提供していくものです。

○令和 7 年度委託導入校

委託する学校は一定の規模がある学校を選ぶとともに、委託校が一定の地域に集中しないように選定しています。

上野小（千種区）、御器所小（昭和区）、陽明小（瑞穂区）、志段味東小（守山区）、大高小（緑区）

（参考）これまでの委託導入校（46 校）

田代小（千種区）、山吹小（東区）、楠小・味鋤小（北区）、山田小・平田小（西区）、稲葉地小（中村区）、松栄小・広路小・滝川小（昭和区）、弥富小・汐路小・瑞穂小・中根小（瑞穂区）、船方小（熱田区）、常磐小・八幡小・荒子小・戸田小・千音寺小（中川区）、南陽小・福田小（港区）、守山小・甘軒家小・瀬古小・苗代小・吉根小・下志段味小・上志段味小（守山区）、鳴海小・鳴海東部小・有松小・東丘小・旭出小・神の倉小・桶狭間小・大高南小・大高小（緑区）、西山小・名東小・貴船小（名東区）、天白小・八事東小・原小・植田東小・平針小（天白区）

2 調理業務委託の概要

○委託業者が給食調理を行う場所は、これまでどおり各学校の調理場で行う **自校調理方式**で変わりません。

○給食の献立はこれまでどおり、名古屋市教育委員会で作成した **全市統一の献立表に基づいた給食**を提供します。

○給食で使用する食材はこれまでと変わらず、安全性の確認できた物資を安定的かつ安価に購入するために、**名古屋市全体で一括して調達**します。

○アレルギー対応給食も、これまでと同様に市作成の「食物アレルギー対応の手引き」に沿って、**食物アレルギーのある児童一人ひとりについて**、教員、栄養教諭、委託事業者が連携して、**学校全体で、安心して安全な給食が提供していきます**。

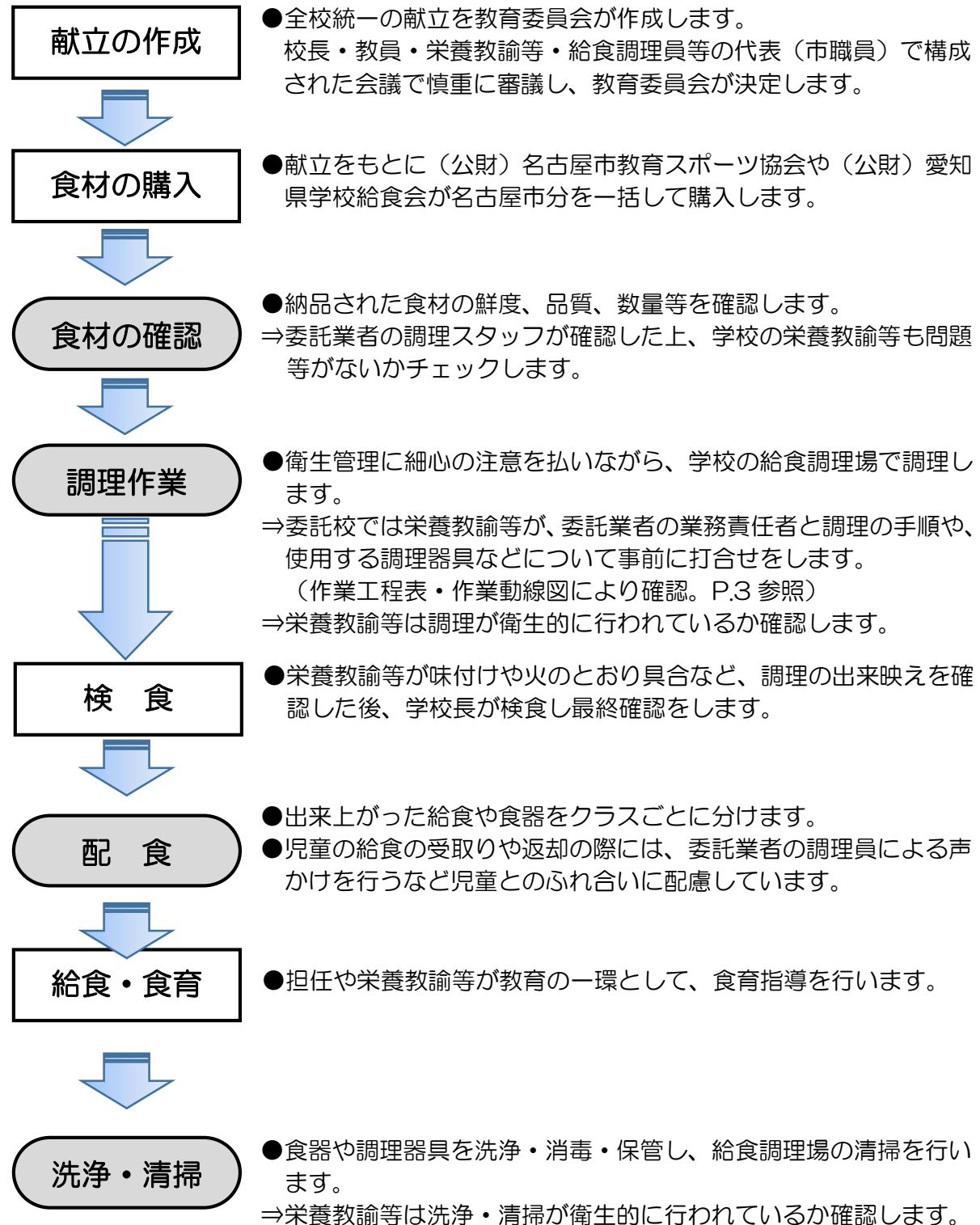
○給食費は食材費として保護者の皆様にご負担いただいております、委託になってもこれまでどおり **全市一律の金額**です。

○委託する学校には **栄養教諭を配置**し、衛生管理責任者として日常的な衛生管理を行っていきます。

民間委託を取り入れた学校給食の流れ の部分が委託する業務です。

民間業者へ委託するのは、調理業務、配食業務、洗浄・清掃業務等です。

献立の作成や食材の購入は、これまでどおり名古屋市教育委員会が行い、民間業者への委託は行いません。



【作業工程表】

- 献立ごとに作成し、調理作業の手順・時間・担当者を表示したもの。
- 出来上がり時間から逆算して、作業の開始時間を考慮してスケジュールを設定し、効率よく作業することで、調理終了から喫食までの時間を短縮する。

調理作業工程表

平成〇月〇月〇日（〇）

作成者 (○○)

(400食)

(調理員 3人)

献立名	ごはん 牛乳 魚の照り焼き風味 豚汁 みかん		
アレルギー対応	有・ 	() 除去食	(年 組)
担当者・献立名	〇〇 (豚汁) ①	〇〇 (魚の照り焼き風味)②	〇〇 (その他) ③
作業前	ミーティング (作業工程確認・個人別健康管理記録のチェック)		
作業時	検収 (③) 保存食採取 (原材料②/出来上がり①②) 水質検査 (②) 消毒等 (②)		
8:15	物資検収 消毒等準備 職員打合わせ (③) むろけずり→水につける (食缶)		
8:30			
9:00	打合わせ (9:00調理開始) メモ ()		
9:30	釜準備 お茶・ザル準備 揚げもの準備 にんじんを切る はくさいを切る たれの調味料を計る たれをつくる だしをとる とうふを切る 調味料を計る	下処理 みかん にんじん はくさい にんじんを切る はくさい切る 魚を揚げる 豚肉入れる 豚汁調理開始 出来上がり 配缶 (11:50)	下処理 みかん にんじん はくさい ねぎ クラス分け 牛乳 クラス分け ごはん クラス分け お茶クラス分け 豚肉出す 豚肉入れる クラス分け 食器セット みかんクラス分け おかず運搬
10:00	手洗い 中心温度	エプロン交換 手洗い その都度手洗い その都度中心温度	エプロン交換 手洗い
10:30	手洗い 手洗い		手洗い
11:00			手洗い エプロン手袋
11:30	中心温度	手洗い	手洗い
12:00	調理室片付け	ワゴン上げる	ワゴン受ける
12:15	調理室片付け	調理室片付け	洗浄・清掃作業

汚染作業

二次汚染を生じやすい作業

非汚染作業

【作業動線図】

- 調理場の図面に食品の動きを示して、汚染を防止する。
- 汚染のリスクのある食品(肉、魚など)と、汚染させたくない食品(加熱済みの食材(あえもの) など)の接触を防止する。

