

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 月から学校給食調理業務の民間委託を実施しています。
令和 7 年度は小学校 260 校のうち、51 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、民間のノウハウや専門性、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・安全な給食を提供するとともに、給食運搬時の児童、教職員の負担軽減を期待するものです。

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。

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**が提供されます。
- 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、委託事業者が連携をして、**学校全体で、安心して安全な給食が提供**されます。
- 給食の食形態の変更が必要な児童生徒につきましては、市が作成した「形態食マニュアル」に沿って、教員、栄養教諭、委託事業者が連携し、一人ひとりに対応いたします。
- 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**栄養教諭が配置**されており、衛生管理責任者として日常的な衛生管理を行っています。

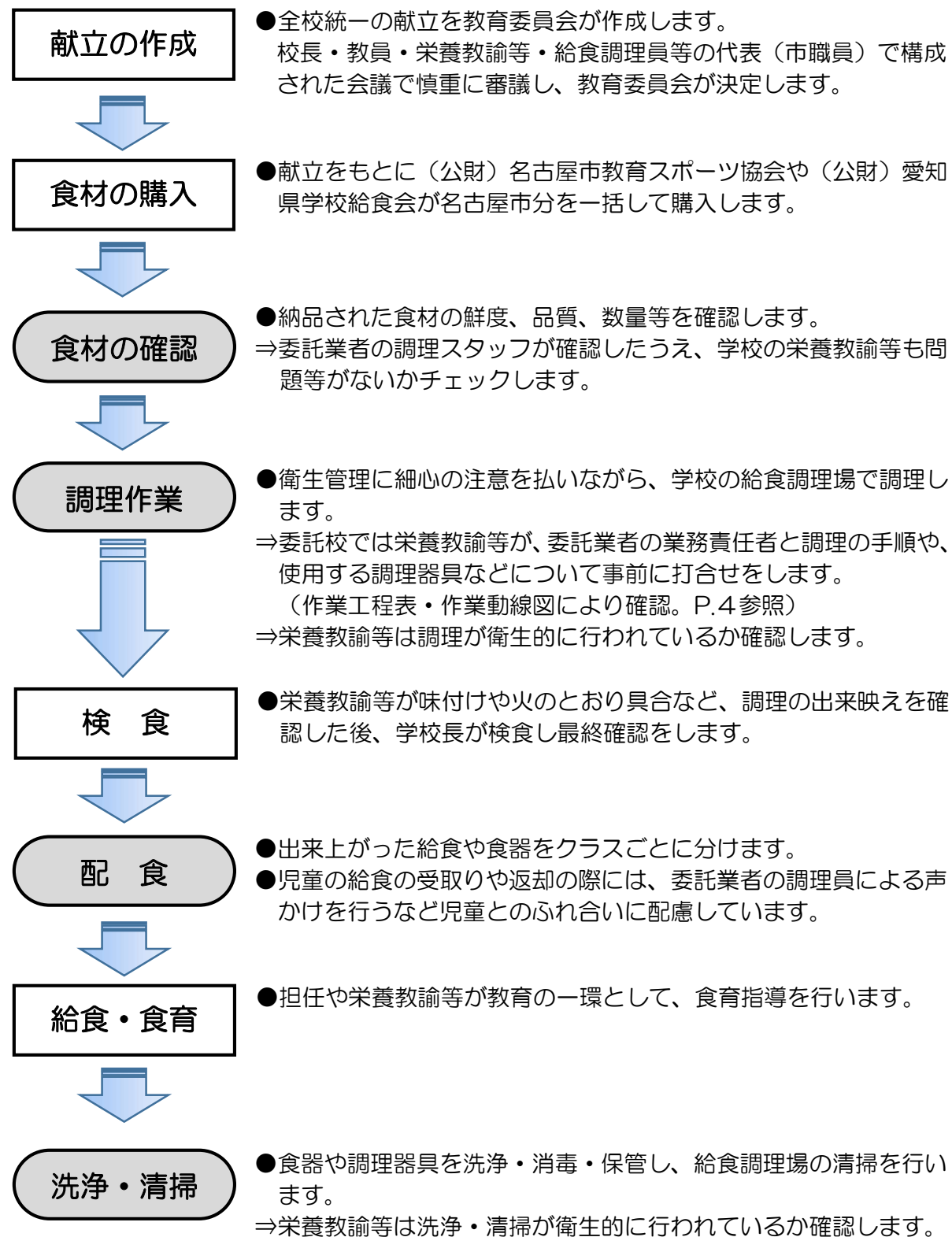
(参考) これまでの委託導入校(51校)

令和7年度	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)
令和6年度	広路小(昭和区)、瑞穂小(瑞穂区)、上志段味小(守山区)、東丘小(緑区)
令和5年度	山吹小(東区)、平田小(西区)、中根小(瑞穂区)、船方小(熱田区)、南陽小(港区)、吉根小(守山区)、旭出小(緑区)、平針小(天白区)
令和4年度	楠小(北区)、八幡小(中川区)、神の倉小(緑区)、貴船小(名東区)
令和3年度	汐路小(瑞穂区)、戸田小(中川区)、鳴海小(緑区)、八事東小(天白区)
令和2年度	弥富小(瑞穂区)、福田小(港区)、甘軒家小(守山区)、名東小(名東区)
令和元年度	味鋤小(北区)、滝川小(昭和区)、常磐小(中川区)、守山小(守山区)、有松小(緑区)、鳴海東部小(緑区)、原小(天白区)
平成30年度	田代小(千種区)、稲葉地小(中村区)、松栄小(昭和区)、千音寺小(中川区)、苗代小(守山区)、大高南小(緑区)、植田東小(天白区)
平成29年度	山田小(西区)、瀬古小(守山区)、下志段味小(守山区)、桶狭間小(緑区)、天白小(天白区)
平成28年度	荒子小(中川区)、大清水小(緑区)、西山小(名東区)

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。

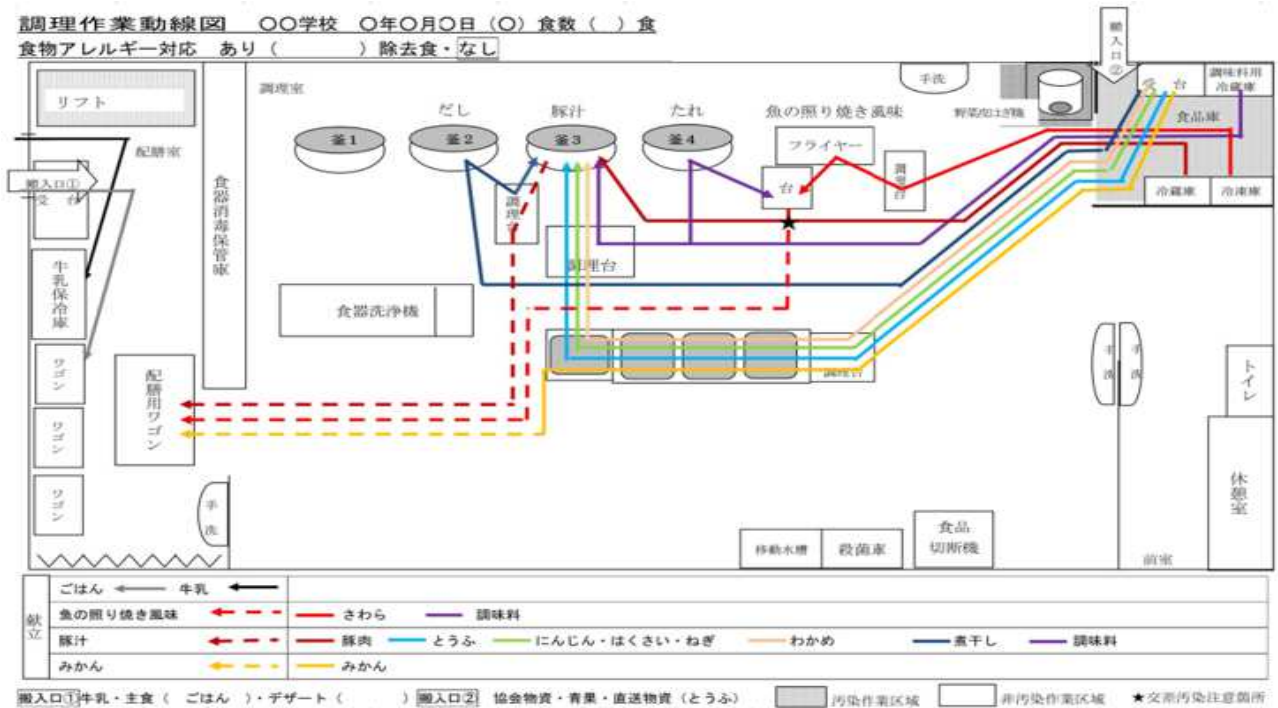
調理作業工程表 ○○学校 <下処理室なし・除去食なしの場合>			
○○年○月○日 (○) 食数 () 食		校長	教頭
		栄養教諭	作成者
献立名	ごはん 牛乳 魚の照り焼き風味 豚汁 みかん		
アレルギー対応	有 (無) () 除去食 (年 組)		
担当者・献立名	(①) 豚汁	(②) 魚の照り焼き風味	(③) その他
8 : 15	検収・保存食採取	職員打合せ	水質検査・消毒等
9 : 00	調理打合わせ		
9 : 30	釜上げの準備 切裁 にんじん	下処理 みかん にんじん はくさい	下処理 みかん にんじん はくさい
10 : 00	はくさい	切裁 はくさい	ねぎ
10 : 30	たれの調味料を計る たれをつくる だしをとる 切裁 ねぎ	魚を揚げる	牛乳配食 みかん配食
11 : 00	豚汁調理 みそを溶く わかめ開封		豚肉出す 豚肉入れる ごはん配膳 食器配膳
11 : 30	仕上げ 配膳	たれをかけて配膳 ワゴンを上げる	ワゴンに食器を乗せる ワゴンを受ける
12 : 00			
12 : 15	調理室片付け	調理室片付け	洗浄・清掃作業

汚染作業 非汚染作業

手 手洗い、国 中心温度確認、手袋 使い捨て手袋使用、国 専用エプロン使用、国 靴はきかえ

【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。



<お問合せ>

名古屋市教育委員会学校保健課

電話：9 7 2－3 2 6 0