

給食調理業務の民間委託についての「なぜ?」「なに?」にお答えします。

Q なぜ委託するのですか。

A 行政運営にあたっては「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」という名古屋市全体の方針に基づき、効率的・効果的な運営となるよう取り組んでいます。

そのような中で、給食調理員（正規職員）は、定年退職等によって人数が減少することから、今後も安心して安全な学校給食を安定的に提供していくために、学校給食を実施するうえで必要となる業務のうち、給食の調理、食器等の洗浄、施設・設備の清掃等の業務について民間業者へ委託することとしたものです。

Q 献立や給食調理の場所が変わるのですか？ 食材は業者が調達するのですか？

A 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小学校統一の献立表に基づいて給食が提供されます。

また、委託業者が給食調理を行う場所は、これまでどおり学校の調理場です。食材についても、これまでどおり、安全性の確認できた物資を安定的かつ安価に調達するために、全市分を一括して調達します。

Q 委託校の衛生管理はどうなっているのか。

A 委託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。また、民間の検査機関による衛生検査を実施するとともに保健所による監視指導や学校薬剤師による定期検査等も実施しています。

Q アレルギー対応給食に問題は起こりませんか。

A 委託になっても、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を提供していきます。

Q 食育に対する影響はありませんか。

A 食育指導はこれまでと同じように担任の先生や栄養教諭が給食時間等を使って行います。給食調理員は、主に配膳や下膳の時などに子どもたちとかかわっていますが、委託事業者の調理スタッフであっても、これまでどおり学校で働く者としての自覚をもって、日常的なコミュニケーションの中で児童とのふれあいや交流が図られています。

Q 民間委託は他の自治体でも実施していますか。

A 民間委託は他の自治体でも多く実施されています。全国20都市ある政令指定都市では、給食センターによる方式も含めれば、全ての都市で小学校給食の民間委託が導入されています。また、愛知県下においても、一宮市や瀬戸市、犬山市など多くの自治体で民間委託が導入されています。

なお、名古屋市では緑区の市立鳴海中学校で、小学校と同じ自校調理方式での給食調理が行われており、平成16年度から給食調理業務の民間委託が行われています。

Q 給食費は値段が変わるのですか。

A 小学校の給食費は全市一律の額となっており、給食調理業務の民間委託によって給食費が変更となることはありません。保護者の皆さまからお預かりしている給食費は食材費のみに充てられています。委託に伴う費用は市が負担していますので、民間委託によって、給食費が影響を受けることはありません。

Q 万一、食中毒などの事故が起こったときは、誰が責任をとるのですか。

A 衛生管理や調理の安全については、学校の栄養教諭等および教育委員会が責任をもって委託業者を指導します。国の衛生管理基準等に基づいて、衛生管理を徹底して、安心で安全な給食を提供します。

万一、給食に起因する事故が発生した場合は、引き続き安心で安全な給食が実施できるように、これまでどおり教育委員会が責任をもって対応します。

Q 給食に異物混入があった場合の対応はどうなるのか。

A 直営校か委託校かに関わらず、給食に異物が入っていた場合には、学校から教育委員会など関係部署へ連絡するとともに、起こった事案の内容を踏まえて対応についての判断を行います。その後、発生原因の究明を行い、その結果に基づき、関係部署で原因等の情報を共有して再発防止に取り組むとともに、保護者への報告もしっかりと行なっています。

Q どのように委託業者を選定するのですか。

A 学校給食の調理業務の経験があり、過去3年以内に全ての施設で食中毒事故を発生させていないなどの条件を満たした市登録企業を対象として、価格のみによる選定ではなく、価格以外に委託事業者からの提案内容も評価して委託事業者を選定する公募型プロポーザル方式による入札を行っています。

Q 委託校を選んだ考え方は。

A 給食調理業務の委託化は、定年退職等によって人数が減少することに対応して、今後も安心して安全な給食を安定して提供するために実施していますので、退職者等の人数に応じて、一定の規模がある学校を選んでいきます。

Q 保護者の意見は取り入れられるのですか。

A 給食調理業務を委託する学校の保護者の皆さまには、委託が決まった時や委託事業者が決まった時などの機会を捉えて保護者説明会を開催することにより、ご意見を伺っています。

さらに、委託事業者が実施する試し調理の際には給食の試食会を開催して、委託事業者が調理した給食の試食と調理の様子を見学していただきました。また、委託後も学校ごとに行っていた試食会は引き続き行い、学校給食へのご意見をお伺いします。

保護者の皆さまへの説明については、必要に応じてしっかりと行い、より良い給食実施に反映してまいりたいと考えております。

Q 今まで市職員の調理員が行ってきた調理業務を民間に任せても大丈夫ですか。

A 調理業務を民間委託しても、衛生管理やアレルギー対応は、文部科学省の基準や市教育委員会の手引き等に従って行われ、委託校に専属配置した栄養教諭等が委託業者の責任者と調理手順などについて事前に打ち合わせをした上で、決められた献立に従い、衛生的に調理が行われているかを日々確認しています。

また、保健所や学校薬剤師による立ち入り検査も従来どおり実施され、複数の目によりチェックを行います。

Q 委託業者の調理員はどのような人が配置されるのですか。

A 調理場に配置される責任者・副責任者は、「正社員」、「栄養士資格又は調理師資格」、「学校給食調理現場、集団給食調理現場での経験実績」のある人材が配置されます。また、その他のスタッフにも採用時には、十分な衛生教育等が行われます。

Q 委託開始までに委託業者の準備はどのようにされるのですか。

A 委託開始までに、業者スタッフが実際に給食を作っている調理現場に入って、1日の調理作業を確認するなど、しっかりと引き継ぎを行います。調理スタッフに対して衛生教育等を行うとともに、給食開始までに、実際に給食を作る「試し調理」を行うなど、十分な訓練、準備を行います。

Q 新たに調理に従事する民間スタッフの衛生管理、教育はどのように行うのですか。

A 給食調理場は衛生管理を徹底しており、給食調理場に入るには、必ず事前に検便を行い、健康状態を確認した上で業務に従事してもらいます。民間スタッフも同様であり、新たに従事する前には健康診断と検便を行います。また、新規のスタッフには、業務に従事するまでに、委託事業者から衛生管理やアレルギー対応等についての教育が行われた後、業務に従事する事になります。

Q 子どもと給食調理員さんたちとのふれあいがなくならないですか。

A 委託となった場合でも、給食調理場に調理スタッフを紹介する掲示をしたり、始業式などにおいて調理スタッフを紹介したりするなど、子どもたちに調理スタッフの顔が見えるように取り組みます。また、食器の返却時に声かけをするなど、子どもたちと調理スタッフのふれあいがなくなることはありません。

Q 今学校にいる給食調理員がすべていなくなってしまうことが不安です。

A 委託開始までに、業者スタッフが実際に給食を作っている調理現場に入って、1日の調理作業や児童の食器等の受取り、返却の流れを確認するなど、しっかりと引き継ぎを行います。委託業者は業者スタッフに対して衛生教育等を行うとともに、給食開始までに、実際に給食を作る「試し調理」を行うなど、十分な訓練、準備を行います。

また、試し調理で民間事業者が調理した給食を保護者の方に試食していただき、これまでと変わらないことを確認していただいています。

Q 調理業務が委託される学校に在籍する給食調理員はどうなるのですか。

A 調理業務が委託される学校に在籍する給食調理員は、民間委託開始に伴い、他の学校に人事異動となり、他校で引き続き給食調理を行うこととなります。

Q 給食調理業務の民間委託は法律違反（偽装請負）になりませんか。

A 法的には、委託者が委託請負業者の個々の従業員に対して、直接・恒常的に指揮命令を行うことを禁じているのであって、仕様書に基づくもののほか、日常的・一般的な調理遂行の指示等を委託事業者の責任者と打ち合わせ・協議により行うことは問題ありません。また、食品衛生上等、緊急な場合は必要に応じて直接指示を行うことができます。

Q 委託業者について、何らかの事情により契約が解除されることはありますか。

A 委託業者との契約については、例えば、委託業者が食中毒を起こすなど、市に対して大きな損害を与えるような場合などに、契約が解除される場合もあります。委託業者の衛生管理等の状況については、日頃から学校の栄養教諭等や教育委員会がしっかりと確認を行い、そのような事が決して起こらない様に努めてまいります。

Q 民間委託は今後、他の学校でも増えていくのですか。

A 今後も安心して安全な給食を提供していくために、給食調理員の退職者の状況を勘案して給食調理業務委託の実施校数を決定していきます。