

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）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。

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を提供します。

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を配置し、衛生管理責任者として日常的な衛生管理を行なっています。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センター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おこりませんか。

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 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、安心して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、引き続き安心して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 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 給食に異物混入があった場合の対応はどのようなのか。

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 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。

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 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。

民間委託に関する詳しい資料をホームページに掲載しています。市公式ウェブサイト (<http://www.city.nagoya.jp/>) トップページより「給食民間委託」で検索してください。