

# 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 5 年度は小学校 261 校のうち、42 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 6 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。

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）、  
（参考）これまでの委託導入校（42 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・滝川小（昭和区）、弥富小・汐路小・  
中根小（瑞穂区）、船方小（熱田区）、荒子小・常磐小・八幡小・戸田小・  
千音寺小（中川区）、福田小・南陽小（港区）、瀬古小・守山小・苗代小・  
甘軒家小・下志段味小・吉根小（守山区）、鳴海小・有松小・鳴海東部小・  
神の倉小・大清水小・桶狭間小・大高南小・旭出小（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**。

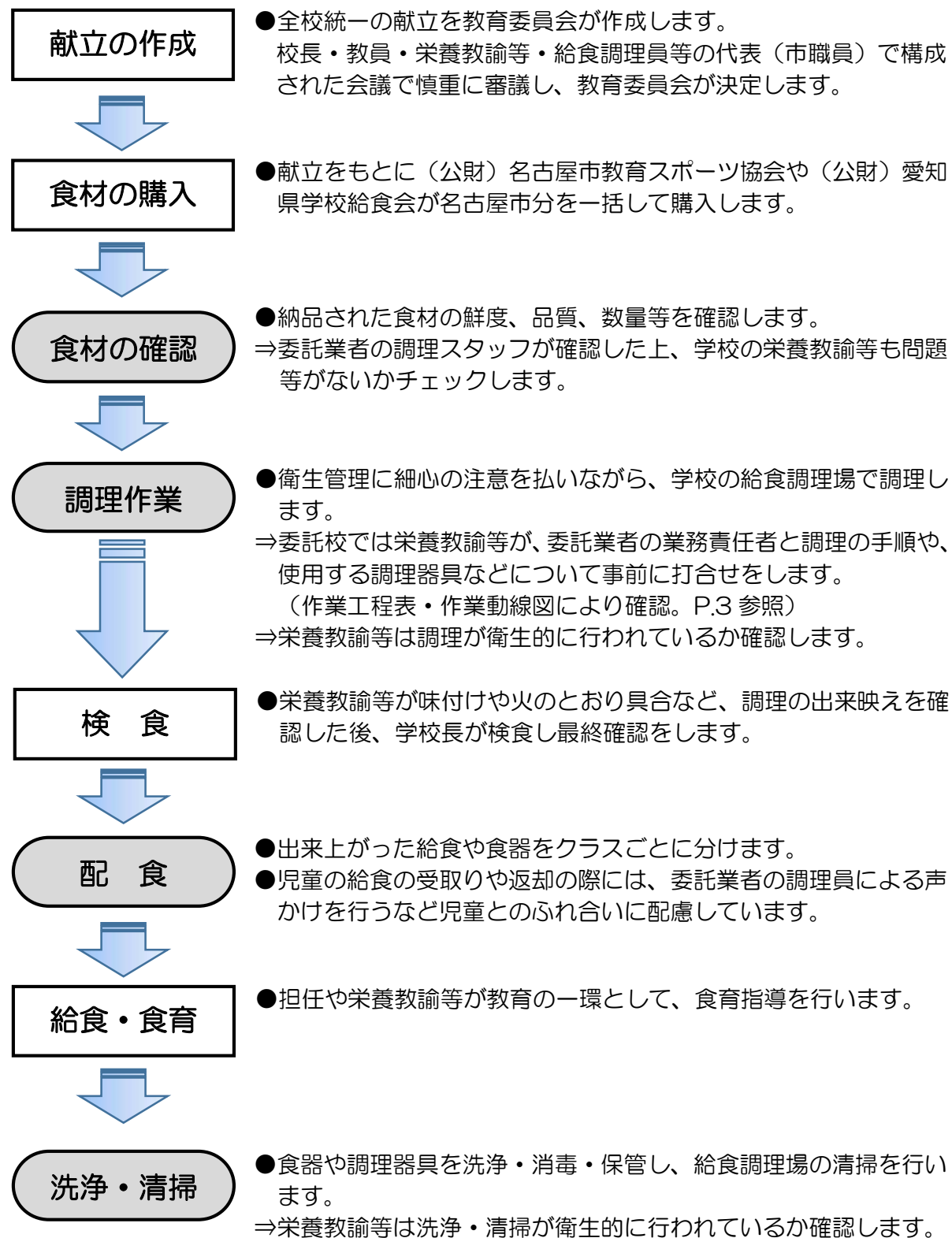
○給食費は食材費として保護者の皆様にご負担いただいております。委託になってもこれまでどおり**全市一律の金額**です。

○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・無                                                                                                                    | ( ) 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 ( 作業工程表確認・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 )<br>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<br>お茶・ザル準備<br>揚げもの準備<br><br>にんじんを切る<br><br>はくさいを切る<br><br>たれの調味料を計る<br>たれをつくる<br><br>だしをとる<br>とうふを切る<br><br>調味料を計る | 下処理<br>みかん<br><br>にんじん<br>はくさい<br><br>にんじんを切る<br>はくさい切る<br><br>魚を揚げる<br><br>豚汁調理開始<br><br>配缶 ( 11:50 )<br>調理室片付け | 下処理<br>みかん<br><br>にんじん<br>はくさい<br>ねぎ<br><br>クラス分け<br>牛乳 クラス分け<br>ごはん クラス分け<br>お茶クラス分け<br><br>豚肉出す<br>豚肉入れる<br>クラス分け<br>食器セット<br>みかんクラス分け<br><br>おかず運搬 |
| 10 : 00 | 手洗い<br>手洗い<br>中心温度<br>手洗い<br>手洗い                                                                                       | エプロン交換<br>手洗い<br>エプロン交換<br>手洗い<br>その都度手洗い<br>その都度中心温度                                                            | エプロン交換<br>手洗い<br>エプロン交換<br>手洗い<br>エプロン交換<br>手洗い                                                                                                       |
| 10 : 30 | 中心温度<br>手洗い<br>手洗い                                                                                                     | その都度手洗い<br>その都度中心温度                                                                                              | エプロン交換<br>手洗い<br>エプロン交換<br>手洗い                                                                                                                        |
| 11 : 00 | 中心温度<br>手洗い<br>手洗い                                                                                                     | その都度手洗い<br>その都度中心温度                                                                                              | エプロン交換<br>手洗い<br>エプロン交換<br>手洗い                                                                                                                        |
| 11 : 30 | 中心温度<br>手洗い<br>手洗い                                                                                                     | その都度手洗い<br>その都度中心温度                                                                                              | エプロン交換<br>手洗い<br>エプロン交換<br>手洗い                                                                                                                        |
| 12 : 00 | 中心温度<br>手洗い<br>手洗い                                                                                                     | その都度手洗い<br>その都度中心温度                                                                                              | エプロン交換<br>手洗い<br>エプロン交換<br>手洗い                                                                                                                        |
| 12 : 15 | 中心温度<br>手洗い<br>手洗い                                                                                                     | その都度手洗い<br>その都度中心温度                                                                                              | エプロン交換<br>手洗い<br>エプロン交換<br>手洗い                                                                                                                        |

 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。

作業助線図 平成〇月〇月〇日 (〇)

