

議案第38号

東部学校給食センター調理業務民間委託の基本方針の策定について
東部学校給食センター調理業務民間委託の基本方針を次のように策定するものとする。

令和3年6月24日 提出

唐津市教育委員会

教育長 栗原宣康

東部学校給食センター調理業務民間委託の基本方針

別紙のとおり

提案理由 調理員不足を解消し、安全で安心な学校給食を安定して提供するため
東部学校給食センター調理業務民間委託の基本方針を策定するもの。

東部学校給食センター調理業務民間委託の基本方針（案）

令和3年6月

1 はじめに

唐津市では、市全体で安定した財政基盤の確立を図るため行財政改革に取り組んでいます。学校給食センターにおいても、平成17年の市町村合併当時あった7施設を現在の4施設に統廃合を行い、施設を集約することで業務の効率化を図ってきました。

また、唐津市定員適正化計画の推進により、唐津市における正規調理員（以下「正職員」という。）の新規採用はなく、非正規調理員（以下「会計年度任用職員」という。）の補充で対応してきました。

しかしながら、正職員の定年退職による減少や会計年度任用職員の確保が難しい現状の中で、健全な体制での一定数の調理員の配置が困難となり、労働環境の悪化が懸念されます。

将来にわたって、安全で安心な学校給食を安定して提供するために、東部学校給食センターの調理業務を民間委託することで調理員不足の解消を図ることを目的とし、「東部学校給食センター調理業務民間委託の基本方針」を定めるものです。

2 東部学校給食センターの現状

(1) 施設の概要等

(令和3年6月現在)

名称	唐津市東部学校給食センター
所在地	唐津市相知町相知2530番地9
竣工年月	平成28年8月
建物構造	鉄骨造2階建て
延床面積	3,338.27㎡
調理能力	6,000食/日
調理方法	ドライシステム方式
コンテナ台数	78台(コンテナ配送車11台)
給食調理日数	200日/年間
対象学校数	小学校11校、中学校7校(うち小中併設校1校)
食数	4,800食/日
調理員数	正職員8人、会計年度任用職員18人

(2) 調理員数の推移

(単位：人)

	29年4月	30年4月	31年4月	2年4月	3年4月
正職員	13	11	10	10	8
会計年度任用職員	21	21	21	20	17
合計	34	32	31	30	25

3 民間委託する業務の範囲

「学校給食業務の運営の合理化について」（昭和60年1月21日文部省体育局長通知）に基づき、「献立の作成」のほか、「食材の調達」、「調理物の検査・検食」及び「食育指導」など、学校給食の根幹に係る業務は、給食センターの栄養教諭等を中心に、設置者である市が責任をもって実施します。

なお、市と委託業者の業務分担は、次の表のとおりとします。

【業務分担】

業務区分	市	委託業者
①献立の作成	○	
②食材の調達	○	
③食材の検収		○
④調理の指示	○	
⑤調理作業		○※1
⑥調理物の検査	○	
⑦配缶		○
⑧配送		○※2
⑨検食	○	
⑩給食（食育指導）	○	
⑪回収		○※2
⑫洗浄・保管・消毒		○
⑬清掃		○
⑭食育の推進	○	
⑮アレルギー対応	○（決定・指示）	○（調理）

※1 調理作業のうち、炊飯業務については、他業者に委託済

※2 配送・回収については、他業者に委託済

4 民間委託の実施時期

委託業者への移行については、学校運営に支障をきたすことのないように進め、学校の夏休み期間を準備期間として、令和4年度2学期（9月）から給食調理業務を開始します。

5 職員の身分保障・処遇

現在の調理等に従事する職員のうち、正職員については、配置転換により身分の保障を担保するなど、職員の意向を十分に尊重し、行政サービスの向上と公益性の確保ができるように対処する必要があります。

また、会計年度任用職員については、本人の意向を確認し、希望があれば委託業者へ優先雇用・継続雇用を要望するなど、不利益のないよう最大限の措置を行う必要があります。

6 業務委託の基本的条件

学校給食は安全性の確保と衛生管理の徹底が重要であり、これまで市が培ってきた経験と信頼を基に民間の専門的な知識、技術等を活用することで、より柔軟で機動的な運営ができることを目指しています。市の責任のもと、民間の能力を合わせながら次のとおり業務を実施します。

- (1) 唐津市東部学校給食センターの施設、設備、備品を使用する。
- (2) 栄養教諭等が作成した献立に従い、調理を行う。
- (3) 市が指定した登録業者から購入した食材、調味料等を使用する。
- (4) 指定した時間に、調理、配缶、洗浄業務を行う。
- (5) 業務にあたっては、ドライシステム、汚染・非汚染区域等区別された施設の機能を生かし「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省）、「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）及び「唐津市学校給食衛生管理基準」に基づき、調理、洗浄、消毒、保管を行う。
- (6) その他関係法令、関係省庁の通知等により業務を行う。

7 受託業者の要件

委託内容については、詳細な調理業務等委託仕様書に定めることとし、次の事項を要件とします。

- (1) 学校給食調理受託実績があり、受託業務を継続的かつ安定的に遂行できる能力を有していること。
- (2) 学校給食の意義を十分に認識し、学校運営にも協力的であること。
- (3) 経営基盤の安定と危機管理等への対応能力と体制が構築されていること。
- (4) 衛生管理及び調理技術に関わる研修体制が整っていること。
- (5) 地元雇用等、地域の実情に十分配慮できること。

8 委託業者の選定方法

地方自治法施行令第167条第1号の規定により指名競争入札とし、唐津市建設工事等入札参加資格者名簿に登録されている業者の中で業種内容が「給食調理」である業者を指名します。

9 委託契約の内容

唐津市財務規則及び関係法令等に準拠し、教育委員会の意向が十分に反映できるよう協議します。併せて民間事業者の能力が発揮できるよう、先進事例を参考に、時代の要請に応じた内容とします。

- (1) 職業安定法、労働者派遣法、食品衛生法等に抵触しないよう、関係法令等を遵守する。
- (2) 食中毒等の重大事故が発生した場合に対する受託業者の責任と損害賠償の所在、並びに不誠実及び不適切な行為に関する解約事項を定める。
- (3) 委託業務等において、何らかの問題が発生した場合でも、最終的な責任者は委託者である市であり、市が責任をもって問題解決にあたる。
- (4) 委託契約期間は、業務の安定性と質の向上を図るため、長期継続契約（3年）とする。

10 調理業務等の従事者について

学校給食業務においては、直接児童生徒の生命と健康、そして教育と関わることなので、栄養士等の資格保有者や学校給食業務等の経験者を一定数確保することに努めるよう仕様書に明記します。

受託業者は、業務従事者の健康管理に努め、指定された法定検査を受診し、業務に係る研修等を積極的に受講させることとします。

11 委託業務の検証と評価

学校給食は学校教育の一環であり、児童生徒が将来にわたって健康な生活を送ることができ、生涯を通じた健康づくりの観点から重要な役割を果たしています。

このことから、調理業務を民間委託した場合においても、安全安心で栄養バランスの良い質の高い給食の提供ができるよう、常にチェックを行うことが大切です。業務委託の円滑な遂行を維持するため、学校給食を絶えず検証し、委託内容の改善・向上を図ります。

1.2 スケジュール

学校給食センター調理業務民間委託の実施については、保護者の理解と学校及び議会の同意を得て実施することが最も重要です。

したがって、公正に透明性を持って取り組むため、次により進めてまいります。

予定時期	項目
令和3年6月	基本方針の策定
令和3年7月～9月	議会、学校、保護者等への説明
令和3年9月～10月	仕様書、関係書類作成
令和3年10月	予算措置
令和3年12月	会計年度任用職員意向調査
令和4年1月～2月	学校、保護者等への説明
令和4年3月	予算承認、指名等審査委員会、入札
令和4年4月	契約締結
令和4年4月～6月	学校、保護者等への説明
令和4年8月	移行、試行
令和4年9月	委託業者による給食調理業務開始