

学校給食調理民間委託の実施方針を決定

学校給食の充実・発展を目指して

市教育委員会では、平成十二年四月から学校ごとに順次、給食調理業務の民間委託を実施します。これは、第三次行政改革大綱の実施計画における重要課題であり、行政のあり方を見直し、市民サービスの向上を図る「行政改革」としても大きな意味をもつものです。委託後もこれまでどおり、安全で温かく、おいしい学校給食を実施していきまます。また、これによって生み出した財源を有効に活用し、学校給食の充実・発展や教育環境の整備に努めます。皆様のご理解とご協力をお願いいたします。

■ 園学校教育課（宮内線2609）

学校給食調理民間委託の実施方針
平成十一年十一月十五日
宇治市教育委員会
【抜粋】

委託の方式は自校民間委託調理方式

教育委員会では、「宇治市学校給食調理方式見直し懇話会」からの答申を受け、「参考人意見聴取会」を開き、学校給食運営全体のうち、宇治市の調理職員が行っている調理業務のみを、学校単位で段階的に、民間の給食専門会社に委託してまいります。これにより、これまでの給食内容を変更することなく、運営経費の効率化を図り、それによって、子どもたちの多様なニーズを踏まえた学校給食などの条件整備を推進します。



▶教育委員会の審議（11年11月15日）
内容は次のとおり

（1）献立は学校栄養士が作成し、食材料の調達も従来どおりです。これまでも同様に、学校の栄養士が献立を作成し、食材料は「宇治市学校給食会」を通じて、各学校単位に納入された物を使用します。

（2）給食指導は担任教師や学校栄養士が行います。給食指導は、従来どおり、学級担任や学校栄養士が行いますから、健康教育や給食指導などに影響はありません。

（3）給食の安全性確保は、万全の体制で対応します。食材料の点検、食器食料類の洗浄・消毒、調理施設・設備の清掃・消毒などに細心の注意を払うこと、調理員の定期健康診断や細菌検査（検便）の実施などは、その結果報告を委託業者に行わせ、教育委員会と学校が確認します。

委託の内容
委託の内容は、「調理・配缶・運搬・回収・洗浄・清掃」などの一連の作業のみです。したがって、献立の作成や給食指導など、学校教育の一環としての給食全体の運営管理については引き続き教育委員会と学校が責任をもって当たります。

学校給食の条件整備・内容充実に向けて
学校給食は、栄養バランスのとれた食事を提供する上で望ましい食習慣を養うとともに、健康教育の観点からも大きな役割を担っています。また、学校給食を通じた異年齢児童の交流や、学校外の高齢者の人などとの交流の機会があること等、「心の教育」の観点からもその意義が高まっています。

委託の実施方法
（1）平成十二年度から、市の調理職員の定年などで退職する職員数に見合った範囲において学校を選定し、委託を進めていきます。

（2）給食専門会社の選択については、「学校給食の教育的意義や宇治市の学校給食に深い理解を有しているか」また、「一定の経験年数以上の栄養士・調理師資格を持つスタッフが必要数確保されているか」などの厳

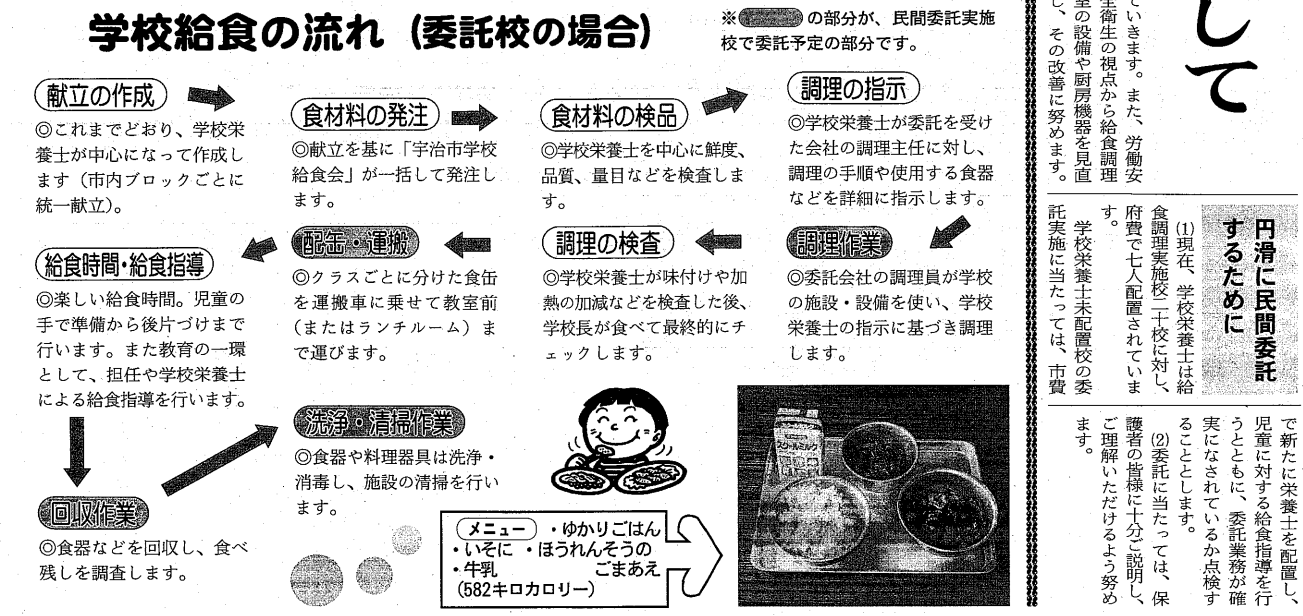
しい基準設定を行い、その基準を満たす会社の中から選びます。

委託の内容は、「調理・配缶・運搬・回収・洗浄・清掃」などの一連の作業のみです。したがって、献立の作成や給食指導など、学校教育の一環としての給食全体の運営管理については引き続き教育委員会と学校が責任をもって当たります。

学校給食は、栄養バランスのとれた食事を提供する上で望ましい食習慣を養うとともに、健康教育の観点からも大きな役割を担っています。また、学校給食を通じた異年齢児童の交流や、学校外の高齢者の人などとの交流の機会があること等、「心の教育」の観点からもその意義が高まっています。

調理業務を委託することになっても、これらの役割や意義を踏まえ、豊かで楽しい給食となるようその充実に努めます。

教育委員会では、効率化によって生じた財源を「焼き物料理」の導入や選択給食など、多様な給食方式を含めた献立内容の充実、ランチルームの設置や給食食器、厨房器具の改善などの環境整備を今後更に進め

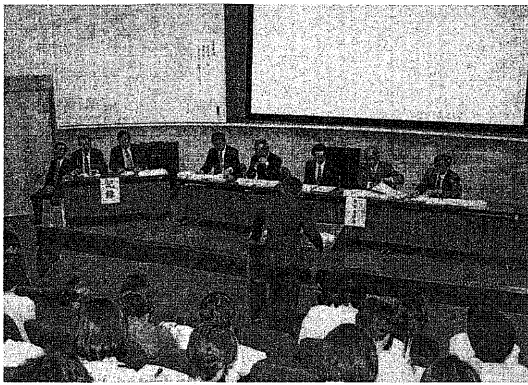


意見聴取会の概要

去る十月二十四日(月)、生涯学習センターにおいて教育委員会の方針決定の参考とするため、「懇話会答申」の内容について、市民の皆様のご意見を伺いました。当日は答申内容に賛成・反対の立場からそれぞれ五人ずつ、貴重なご意見をいただきました。その一部要旨をご紹介します。

反対の立場から

■給食は教育の一環として大切。だから「市民の声」「現場の声」そして何よりも「子どもの声」を聞くべきだ。
 ■委託が進むと調理師さんと子どもとのつながりが薄くなる。日常的なふれあいがあるからこそ食に対する意欲が出るし、子どもたち



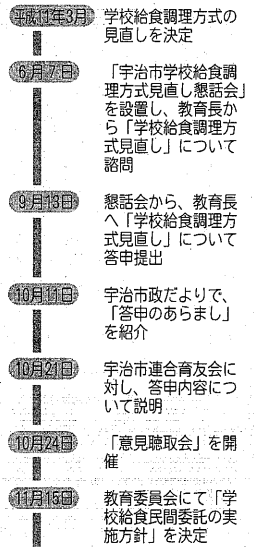
▲意見聴取会(10月24日、生涯学習センターにて)

■民間は利益を追求するこゝとが目的であり人件費抑制のため調理の方法を簡単にしている。
 ■学校保健の立場から「食内容の自己選択能力」を育成していく必要がある。そのため条件整備として給食メニューの多様化が大切。そのためには相当の予算が必要であり、委託化により財源を生み出し、学校給食の充実を図りたい。
 ■自分たちの権利を守るためだけの理論で、まるで宇治市の給食を守るかのような理論に平気ですり替る。そして、一方で市民負担の軽減をいながら、もう一方で給食の充実のためには負担増も仕方がないといった一部の人の自己中心的な主張が感ずられてはならない。

賛成の立場から

■民間では業務を分離し委託する手法が常だ。給食の満足度とコストを適正化する必要がある。委託化による経費削減効果は大きく、試算に含まれていない退職金を含めると、その効果は絶大である。
 ■反対の方々はおいしい給食だと宣伝されているが、毎日一校当たり二〇キログラム近い食べ残しがある。子どもたちのブライディングにどう答えるのか。
 ■反対の方は先進地のつまみずきを例に出されるが、それは例を出されるが、その先例を生かすことが大切ではないのか。近年、多くの都市で委託化が進んでいる理由を考へるべきだ。
 ■民間は本当に危険なのか。病院や老人施設も民間であり、衛生的で安全な給食のため一生懸命がんばっている。社会はお互いの信頼関係を尊重し、実施状況をチェックしていくことが大切。
 ■答申では各校に栄養士が配置されることになっており、調理の状況についてチェックして教育委員会に報告することになっており、安全性は更に高まる。
 ■反対の論拠として東京都における委託経費が年々値上がりしている例が挙げられている。これは児童数減少による一人当たり単価の値上がりであり、事実を誤認させる事例だ。直営を続ければもっと値上がりする。
 ■他市でも民間委託がスムーズに実施され効果を上げていると聞く。効率化によ

方針決定までの経過



するしかないのではないのか。
 ■懇話会委員を市民公募型にしなくては納得できない。また、原点に戻って検討を行うと言っておきながら検討期間が短く、試行期間もない。抽選だ。
 ■委員の中にA.V店の経営手法をホームページに載せているような人がいる。人選についてどう考えるのか。
 ■調理員は宇治市の人的財産だ。発想の転換によって地域社会で活躍できるようにすることこそ本立の行政改革だ。
 ■答申では人件費の肥大化が指摘されているが、そのデータが公表されていない。しかも、経費の計算方法やその結果が正確でないと思われる。
 ■委託化が行われた場合、食中毒を防ぐシステムが不十分である。特に、民間のパート調理員に現在水準の研修ができるのか。栄養士の法的に指示はできても指導ができないのではないのか。
 ■市教委として、すべての保護者に対して説明・質疑などの機会もたれていない。また、十分な情報も提供されていない。
 ■現在の「自校直営方式」で子どもたちに何か害を及ぼしているのか。全国でもトップクラスにあるのはなぜか。これは調理員の熱意、努力、工夫によるものだ。
 ■年間の調理日数百八十二日だから人件費が無駄と言われるが、官公庁や大企業でも年間二百三十日余りしか働いていない。夏休みなどはエプロンなどを作り無駄のないようにしてきた。
 ■ベテランの調理員の人件費が高くなるのは当然。板前やシェフの男の人にはその技術を認めないのか。女性べつ視が根底にあるのではないのか。また、調理現場では、ローテーションを組み、ベテランが若手を指導する体制をつくっている。

Q & A

民間委託の疑問にお答えします

はありませぬ。また、調理は各学校で行う「自校調理方式」ですから作りたての手作り給食が提供されます。

給食費に影響はありますか？
 現在、保護者の方に負担していただいている給食費は食材料の費用です。このほかの給食にかかわる費用(人件費や光熱水費など)は教育委員会が負担しており委託にかかわる費用もこの中に含まれます。従って、調理業務が委託されるか否かによって給食費に影響を受けることはありません。

効率化によって生み出した経費はどうするのですか？
 より豊かな学校給食実現のために有効に活用します。

委託する業者はどのように決めるのですか？
 業者の選定に関しては、「学校給食の教育的意義や宇治市の学校給食に深い理解を有しているか」など、安全確保の要件を満たすことを求めています。

教育委員会では価格だけでなく業者を決めるのではなく、業者の実績や熱意なども十分に調査し信頼がおける業者を選定を行っています。

「懇話会答申」や「意見聴取会」の陳述記録は、行政情報室で閲覧できます。

① 一層の安全管理体制を確立
 ・O-157などの食中毒防止対策に万全を期します。
 ・給食調理器具の充実を図り安全性の確保に更に努めます。

② 給食献立の充実
 ・今までできなかった「焼き物料理」を取り入れていきます。
 ・これまでの「単一メニュー」から児童が自分