

学校給食調理民間委託の実施方針

宇治市教育委員会

1 委託の方式（「自校民間委託調理方式」）

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いきます。これにより、これまでの給食内容を変えることなく、運営経費の効率化が図れ、それによって確保された財源で、多様な子供たちのニーズをふまえた学校給食等の条件整備を推進します。

(1) 献立は学校栄養士が作成し、食材料の調達も従来通りです。

これまでと同様に、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。現在、市の調理職員が行っている「調理・配缶・運搬・回収・洗浄・清掃」等の一連の作業のみを給食専門会社に委託することになります。

(2) 給食指導は担任教諭や学校栄養士が行います。

給食指導は、従来通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等に影響はありません。また、委託は「学校給食に理解と情熱のある会社」に委託し、委託実施後も児童と調理員のふれあいができるよう努めます。

(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、食器具類の洗浄・消毒、調理施設・設備の清掃・消毒等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、その結果の報告を委託業者に義務づけ、教育委員会と学校が確認いたします。

2 委託の実施方法

(1) 平成12年度から、市の調理職員の退職を補充しないこととし、定年などで退職する職員数に見合った範囲で学校を選定し、委託化を進めていきます。なお、委託校の市調理職員は、人事異動により他の直営校に異動します。

- (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・調理師資格を持ったスタッフが必要数確保されているか」等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。

3 委託の内容について

委託する内容は、「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。

4 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ことにより、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、学校外の高齢者の方々等との交流の機会があることなど、「心の教育」の視点からも、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、その充実に努めてまいります。

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、今後更に進めていきます。

また、労働安全衛生の視点から給食調理室の設備や厨房機器を見直し、その改善に努めます。

5 円滑に民間委託するために

- (1) 現在学校栄養士は、給食調理実施校20校に対し、府費で7名配置されています。学校栄養士未配置校の委託実施に当たっては、市費で新たに栄養士を配置し、児童に対する給食指導を行うとともに、委託業務が確実になされているか点検することとします。

- (2) 委託に当たっては、保護者の皆さんに十分ご説明し、ご理解いただけるよう努めます。なお、委託実施校については、保護者・学校・委託会社による運営委員会を設置し、より円滑な実施ができるようにします。