

今後の宇治市学校給食調理業務について

1 はじめに

(1) 学校給食の重要性について

昭和29年に制定された学校給食法において、学校給食が教育の中で果たす目的として、適切な栄養摂取による健康の保持増進を図ること、日常生活における食事について正しい理解と望ましい習慣を養うこと、学校生活を豊かにし、明るい社交性及び共同の精神を養うこと、食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることの理解を深めること、食糧の生産、配分及び消費について正しい理解に導くことが明記されており、併せて設置者の責務等が示されている。

児童の健康管理の基となる食習慣の確立は、家庭でなされるべきものだが、成長期にある子どもたちに対し、学校給食における様々な献立により、味覚を発達させたり、集団で味わう楽しさを経験させたり、正しい「食」についての知識を習得し、生活習慣病を自ら予防させたり、生涯にわたって心身の健康保持の増進に努める意識と能力を培うための指導を行うことは、学校教育における責務の一つと言える。さらに学校給食は、食べ物の大切さや生産者・調理従事者などへの感謝の念を養う場になるとともに、その生産過程や地域の食文化に触れ、学ぶ場ともなる。

健康や体力の向上だけでなく、「心の教育」にも大きな影響を与えるものとして、児童の健全な育成を図る上で、学校給食の果たす役割はきわめて重要である。

(2) 学校給食業務の運営の合理化について

昭和60年1月文部省体育局長通知「学校給食業務の運営の合理化について」において、学校給食が学校教育活動の一環として実施されていることにかんがみ、これを円滑に行うことを基本としながら、地域の実状に応じた適切な方法により、人件費等の経常経費の適正化を図った上で、運営の合理化を推進する必要がある、とされている。

一方で、合理化の実施については、学校給食の質の低下を招くことのないよう十分配慮する旨の留意点も示されている。

2 宇治市における給食調理業務委託の経過

平成11年6月に宇治市学校給食調理方式見直し懇話会が設置され、食教育、労働安全・衛生管理、効率性、将来の在り方の観点から、学術的な視点を踏まえた総合的な見直しの諮問がされ、同年9月には同懇話会より答申を受けた。

その中で直営単独校調理方式を見直し、本市の地域特性を踏まえるとともに、給食の質を落とすことなく、効率面での課題を計画的に解消できるシステムづくりが必要であると述べられ、その観点から、学校給食の調理方式を自校調理方式は継続すべきであるが、調理業務に関しては、民間の給食専門会社に委託し、その優れたノウハウやスキルを積極的に活用することが必要であると結論付けられた。

以上のことから、直営単独校調理方式から毎年の調理員の退職数に合わせて、自校民間委託調理方式への移行が望ましいとされた。

宇治市学校給食調理方式見直し懇話会の答申を受け、同年11月15日に学校給食調理民間委託の実施方針（以下「第1次実施方針」という。）を策定した。

学校給食運営全体のうち、調理業務のみ学校単位で民間に委託する。

平成12年度から退職不補充で退職する市調理職員数に見合った範囲で学校を選定する。

給食専門会社の選択は、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、一定の経験年数以上の栄養士及び調理師を配置することなどの厳しい基準を設定する。

府費の栄養士が配置されていない学校を委託する場合は、市費で栄養士を配置し、児童への給食指導と委託業務の点検をする。

平成12年度より、菟道小学校、宇治小学校で学校給食調理民間委託を開始した。

平成17年度には宇治市学校給食改善検討委員会を設置し、平成12年度から実施してきた学校給食調理民間委託の中間総括と今後の学校給食運営体制について検討した。

平成18年7月には同検討委員会よりまとめが報告された。

平成19年11月には第2次学校給食調理民間委託の実施方針（以下「第2次実施方針」という。）を策定した。

第1次実施方針に引き続き、調理業務のみ学校単位で民間委託する。

平成20年度から平成24年度までに平成19年度退職者（11人）及び平成20年度から平成27年度までの定年退職者予定総数（18人）を上限に実施する。

定年退職者等の数を考慮して委託校を決定する。

直営校の位置づけ

直営校において学校給食調理業務の基準を示す。

直営校との並存により委託による寡占化等の弊害を防ぐ。

平成24年度に総括をし、以後の方針を決定する。

3 第2次学校給食調理民間委託の総括

(1) 委託化の推進・市調理職員数の削減

給食調理実施校20校のうち平成12年度から16年度までに7校(31人分)、平成20年度から平成24年度までに7校(26人分)を委託し、現在は直営校6校、委託校14校で宇治市の学校給食を運営している。(比率は、直営校30%、委託校70%)

市調理職員の数には委託前(平成11年度)の81人から、現在(平成24年度)の24人まで13年間で57人の減員(70.4%減)となった。

(2) 委託化による財政効果

第2次実施方針期間である平成20年度から平成24年度までの累積効果見込額(平成20年度から委託を実施した7校分のみの累積効果見込額)は、約5億2,500万円となる。また、委託を実施した平成12年度から平成24年度までの累積効果総額は、約2億5,700万円と見込まれる。なお効果額は、「委託せず直営で実施した場合の人件費」と「委託にかかる経費」とを比較し、算出したものである。

なお、委託による財政効果は、平成24年度の単年度で約3億円(見込み)の効果があり、今後も14校の委託を維持することで、同額の効果が見込まれる。

(3) 学校給食運営費の改善

単年度あたりの学校給食運営費を確認すると、委託開始前の平成11年度では全体経費が1億2,297万円(うち人件費割合57.5%)であったものが、平成16年度には1億4,163万6千円(うち人件費割合49.2%)となり、両者を比較すると1億8,133万4千円減(うち人件費割合8.3ポイント減)となっている。

さらに平成22年度は運営費9億6,217万4千円(うち人件費割合45.2%)となり、平成11年度と比較すると、2億6,079万6千円減(うち人件費割合12.3ポイント減)となった。

(4) 財政効果の活用による給食環境の改善

上記財政効果を活用し、平成12年度から平成24年度までの間にランチルーム整備及び磁器食器の導入を14校において実施し、給食環境の整備を行った。

(5) 直営校の役割と委託校との並存

直営校では、これまでに築き上げてきた豊かな献立を維持・改善しながら、安全で安心して食べられるおいしい給食の提供を継続してきた。委託業者に対しても直営校と同レベルの給食提供を求めており、これまで宇治市の全小学校において、学校給食の質を維持することができていると考えている。

4 直営校（市調理職員）の役割について

（１）学校給食調理業務の基準

給食調理業務委託にあたっては、給食の水準の低下を招くことなく進めるための基準が必要である。

安全安心かつ安定した給食の提供のため、本市給食会には献立作成委員会・物資選定委員会があり、それぞれ学校管理職、給食主任（教諭）、栄養教諭、栄養職員、市調理職員により構成している。低廉な食材の購入、栄養面に配慮した児童が喜ぶ献立の作成に努めているところである。

直営校（市調理職員）の長年の経験に基づく専門知識を生かし、豊かな献立の作成、調理技術の向上、安全衛生マニュアルの改善を行い、今後も引き続き本市としての学校給食調理業務の基準を示す必要がある。

（２）安全な除去食調理の基準づくり

従前より特定の食物アレルギー反応が生じる児童に対し、原因食物を除去する除去食対応を実施している。給食は学校教育の一環として実施しており、食物アレルギーを有する児童に対し、きめ細やかな対応を可能な限り実施する必要がある。

特に新たな給食献立の実施にあたっては、十分な事前・事後の検証を踏まえた改善を図る必要がある。大量調理を基本とする給食現場において、より安全にアレルゲン混入を避けるための調理手順の確立は必要不可欠であり、直営校（市調理職員）の調理技術・衛生管理能力に基づく基準づくりが必要である。

（３）災害時における対応

平成23年3月11日、甚大な被害を及ぼした東日本大震災が発生し、災害時における対応の重要性を改めて再認識させられたところである。

平成23年6月に文部科学省は「東日本大震災の被害を踏まえた学校施設の整備に関する検討会」を設置し、学校施設の安全性や防災機能の確保など、特に重要な課題について検討された。

同年7月には緊急提言されているが、その中で学校の給食室や家庭科室は、避難場所の炊き出しに利用できるよう整備する必要があるとされている。

家庭科室では一般家庭と同様の器具が備えられていることから、地域の方や避難された方に活用していただける。しかしながら給食室では大型の釜や機器が備えられており、経験者でなければ扱うことができない。

震災直後に避難所の炊き出しを行う際には、市調理職員の知識・技術の活用が必要である。

5 民間活力の活用について

(1) 継続的な財政効果

学校給食において最も留意しなければならないのは、子どもたちに「安全・安心でおいしい給食」を提供することであるが、教育の一環としての学校給食の目標を達成できるならば、業務の効率化を継続して行う必要がある。限られた財源、資源を最大限に活用し、よりよい行政サービスを提供することは、行政に課せられた基本的な使命である。学校給食業務の一部に民間活力を活用することは業務の合理化を考慮したものであり、昭和60年1月文部省体育局長通知「学校給食業務の運営の合理化について」においても示されている。

平成12年度から進めてきた給食調理委託によって、財政効果額は1年あたり約3億円を見込んでおり、今後も引き続き給食調理業務の運営の適正化に努めるため、民間委託を継続する必要がある。

(2) 学校給食の円滑実施

民間の集団給食調理専門会社は、企業間の厳しい競争の中、弾力的な雇用形態や勤務体制により、人件費を節約しながら、集団給食での高い調理技術や能力等を発揮している。また、食中毒や異物混入などの重大な事故を出すことは、会社全体の信頼・存続にかかわることであるため、食に対する安全管理に対し、危機感をもって対策が講じられているところである。

学校給食調理業務委託に伴い、宇治市の学校給食の質の低下を招くことなく実施するため、特に衛生・安全の確保のための管理を引き続き行い、学校給食の円滑実施を行う必要がある。

6 今後の給食調理員の退職予定年度と児童数将来推計

(1) 食数の変動と定年退職予定数

現在の直営校6校の児童数推計をみると、平成28年度に神明小学校で食数が700食を切り、現在の5人校から4人校になる見込みである。その他5校については、平成29年度までに定数に変更になるような食数の変動はない。

このような状況の中、これまでと同様に退職者数等に見合った範囲で委託を進める場合、定年退職の予定年度を見る限り単年度で3人以上の退職があるのは平成41年度(17年後)となる。

(2) 将来の児童数推計、食数・配置定数の見通し

教育委員会が毎年実施している児童数推計から、平成23年度現在の児童数は、10,928人で、平成29年度には10,221人と707人の減少を見込んでいる。また、宇治市将来人口推計を基に算出した児童数推計では、平成23年度11,325人から平成32年度には9,524人と1,801人の減少、平成42年度には8,088人と3,237人の減少となる見通しである。

直営校 6 校の現在の定数は 24 人であるが、将来的には児童数・食数の減少に伴い、定数が減少することが見込まれる。

7 まとめ・今後の方針

市調理職員の定年退職予定年次（年齢構成と人数）から、当面の間、新規委託校を増やすことは困難である。一方、これまで民間委託を実施してきた学校については、引き続き継続的に民間活力を活用した運営及びその管理を行い、適正な給食調理業務の運営を行っていく必要がある。

災害時には、避難所の炊き出しの際に給食室の大型の釜や機器を使用することが想定され、市調理職員の臨機応変な対応が可能となる体制を確保することが求められる。災害以外にも委託業者が急遽給食業務が出来ない状況が発生したとしても、市調理職員を配置できる人員体制を維持し、給食を停止することなく実施できる体制の確保が必要である。

また、安全・安心な給食（除去食を含む）の提供にあっては、より良い衛生管理・調理手順の確立が必要である。そのため、直営校は給食の質の維持における拠点として、市調理職員の長年の経験に基づく専門知識を生かし、本市としての学校給食調理業務の基準を継続して示す必要がある。

本市の学校給食業務の水準を維持した上で運営の合理化を継続するには、長年の継続的な経験からの給食調理における専門知識・技術を持つ直営校と、企業間競争の中、高い調理技術や能力を獲得している民間委託校との並存は不可欠であり、市調理職員の定年退職予定年次等を踏まえ、平成 32 年度までの間、給食実施校 20 校について直営校 6 校・委託校 14 校の体制を維持することとする。ただし学校数の変動等状況が大幅に変更となった際には、直営校・委託校の体制について随時検討を行う必要がある。