

宇治市学校給食センターの運営について

給食センターは、「宇治市中学校給食基本構想（令和 2 年 3 月）」、「今後の小学校給食の提供方式の方針について（令和 4 年 8 月）」、「宇治市学校給食センター基本計画（令和 5 年 3 月）」に基づき、宇治市でこれまで培ってきた学校給食の様々な取り組みの成果を踏まえ、安全・安心を基本とし、栄養バランスのとれた給食を安定して提供できるよう、運営を行います。

1. 献立等

給食センターにおける献立は、これまでの自校方式の小学校給食と同じく、栄養教諭・市栄養職員・市調理員・学校管理職・市教委で組織する学校給食会に設置する献立委員会において作成します。

なお、献立内容は、いずれの小学校においても統一献立とし、中学校においても全中学校の統一献立とします。

2. 物資調達等

給食で使用する物資は、これまでの自校方式の小学校給食と同じく、学校給食会に設置する物資選定委員会において選定し、献立内容や食数等に合わせ、宇治市学校給食会登録業者から市教委が調達いたします。

また、積極的に地元産食材を選定・使用して、児童・生徒が地域の食材・食文化への理解を深められるよう、可能な限り地産地消を推進します。

3. 調理業務等

調理・配送・配膳業務（調理・配缶・運搬・配送・回収・洗浄・清掃）は、宇治市で初めての 5, 0 0 0 食を超える規模の給食センターの運営を安全・確実に実施するため、実績のある民間企業のノウハウを活かすこととし、一括して民間の給食専門会社に委託するものとします。

(1) 業務内容について

調理業務等については、学校給食衛生管理基準や大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき、HACCP を採り入れ、徹底した衛生管理のもと、調理・配缶等を行います。

配送・配膳業務については、市所有の配送車を使用して、給食センターと各学校間の配送・搬出入作業・各学校における配膳業務を行います。

特に、学校敷地内の運行は、安全を第一に、計画的・効率的に行います。

(2) 委託業者の体制確保について

業務を安全かつ円滑に行うため、全体を統括する「総括責任者」及び「総括副責任者」には常勤の正社員を配置することをはじめ、必要な資格・実績を備えた「食品衛生責任者」「食物アレルギー対応食責任者」「配送業務責任者」「配膳業務責任者」等を配置することを求めることとします。

(3) 代行保証について

業務委託にあたり、安定して給食を実施するため、業務実績の条件を付すとともに、万が一業務の履行ができなくなった場合に、業務を代行する体制の確保を求めることとします。

(4) 委託業者の選定

給食センター方式による学校給食について、学校給食に対する見解等を求め、委託業者の学校給食に対するより深い理解を確認します。

4. 食育・アレルギー対応について

学校における食育は、給食センターから調理動画や栄養教諭の指導等の配信等を行うなど、充実に努めるとともに、食物アレルギー対応については、これまでの自校方式の小学校給食の対応を基本に、学級担任・栄養教諭・市栄養職員・養護教諭等が連携して行います。

5. その他

- ・ 新たに給食を開始する中学校や給食センターから配送する方式に移行する小学校には、児童・生徒・保護者等に対する丁寧な説明に努めるとともに、給食センターだより等の発行等の周知活動を行います。
- ・ 施設管理のうちビル管理関連業務（エレベーター・ボイラー等）は別の民間の専門会社に委託することを予定しています。
- ・ 調理・配送・配膳の実施にあたっては、リハーサル等を踏まえて必要な調整を行った上で、マニュアルとして整備します。