

保護者説明会「小学校給食調理業務の更なる委託について」（説明口述）

それでは、小学校給食調理業務の委託について、その考え方を説明いたします。

資料は、両面2枚の「小学校給食調理業務の更なる委託について」の資料を中心にご説明いたします。

スクリーンには、その資料の要旨をまとめていますので、また、捕捉の資料も併せてご説明いたしますので、前方をご覧くださいながら、お願いいたします。

【1】小金井市の給食調理業務の民間委託の経過

まずは、資料では、1枚目の項目「1 小金井市の給食調理業務の民間委託の経過」でございます。

給食の歴史ということになりますが、小金井市では、昭和23年から第一小学校でミルク捕食給食が開始されました。その後、昭和31年に三小で週4回のB型完全給食が開始され、昭和34年からは、同じく三小で現在の週5回のA型完全給食が開始されました。昭和37年には、当時の小学校の全5校で週5回のA型完全給食が実施され、その後、新しい小学校が開設されると同時にA型完全給食が開始されています。

中学校につきましては、昭和47年に東中で週5回のA型完全給食が開始され、昭和49年には、当時の中学校の全4校で週5回のA型完全給食が実施され、その後、新しい中学校が開設されると同時にA型完全給食が開始されています。

小学校給食では、全小学校で現在の形の完全給食が実施されてから数えても59年という年月が経過しています。また、中学校では、同様に47年となっています。特に中学校給食では日本全国でどこでも同様かと申しますと、そうではございませんで、例えば、非常に大きなある政令市では配達弁当を平成29年1月に、デリバリー型の中学校給食を令和3年4月から実施している状況でございます。小金井市では非常に早い段階から中学校給食を提供しております。

話を戻しますが、その後、給食調理業務については、長らく直営方式で実施してまいりましたが、平成18年から2校の中学校で、平成20年には残りの3校の中学校で民間委託を実施しました。また、平成25年には、現行の「小金井市学校給食の指針」を策定し、小学校9校のうち5校について、民間委託を実施しております。

小学校給食調理業務を委託後、市では、児童へのアンケート調査や試食会を実施し、小金井の給食の伝統である「安全でおいしく温かい給食」が守られているか、検証しています。

まず、児童へのアンケートです。

このグラフは、小学校給食調理業務の民間委託後に実施した小学校児童へのアンケート結果です。「給食が好きですか」という問いに対し、7割を超える児童が「好き」

と回答しており、委託校でも直営校でも、「ほとんど差がない」結果となっております。

次に、栄養教諭・栄養士及び調理員による検証の報告です。

学校給食調理業務の検証では、

給食内容、
衛生管理、
安全衛生、
調理現場の管理体制、
教育現場との連携

の視点で毎年続けていますが、例えば、給食内容では味付け、食材の切り方・大きさ、適温などの項目で、検証日の当日に提供された給食を実際に試食して検証しています。ほとんどの献立品目で「よい」という評価になっています。

実際の令和元年度の報告書ですが、スクリーンの表示は、わかりやすいように、「よい」以外の評価を色付した枠でくくっております。

まずは直営校ですが、

一小 「よい」の指摘は延べ32名に対し、色の箇所は、3か所延べ4名

三小 色は、4か所延べ5名

東小 4か所延べ6名

本町小 4か所延べ4名

次に民間委託校ですが、

二小 色は、2か所延べ2名

四小 1か所延べ1名

前原小 4か所延べ6名

緑小 1か所延べ1名

南小 3か所延べ3名

一中 すべて「よい」

二中 3か所延べ5名

東中 5か所延べ6名

緑中 4か所延べ4名

南中 2か所延べ3名

このように、直営校と民間委託校で、大きな差はみられない、という結果になっています。

次に、各学校で行っているアンケート結果ですが、こちらは2年前の、委託校である緑小の新一年生保護者向けアンケートの結果です。

ほとんどの保護者の方が「よい」という結果になっています。

自由記述欄では、

「給食がとても丁寧に作られていることがわかって、とても良い会でした。」

「味噌汁はだしがきいていて、塩分控えめでもおいしかったです。」などの感想をいただいております。

最後に、小金井市に設置した、市民の方も参加している「小金井みんなの給食委員会」での試食会の結果です。委託校の南小で、ルバーブという小金井市内の農家で作られている野菜を使った料理ですが、ほとんどの方が「よい」という評価を得ております。

自由記述欄では、

「繊維が少し硬く感じる時がありましたが、酸味がおいしかった」などの感想をいただいております。

このように、民間委託をしても、小金井の伝統である「安全でおいしく温かい給食」は確保されています。

小学校給食調理業務を民間委託していても、「安全でおいしく温かい給食」が継承され、その上で、一定の財政効果を上げることができており、児童・生徒の教育充実に向けて貢献できています。

民間委託を進めても、今現在、しっかりできていることを、如何に継続し、更に、如何に給食の質を担保する仕組みを構築するか、ということが大切であると考えています。

【2】教育行政の新たな需要と国の方針の変化への対応

続いて、資料では項目「2 教育行政の新たな需要と国の方針の変化への対応」でござります。

小金井市の教育行政においては、

学校施設の老朽化に伴う計画的な改築やトイレの洋式化の推進、

コロナ対応で急速に進展したものの、今後の教育ICT環境の継続的な整備、

(仮称)小金井市教育支援センターの設置(これは、多様化・複雑化している児童・生徒が抱える不安や悩みに対する対応、また、特別な支援が必要な児童・生徒に対する対応などについて、これまでの機能を連携強化・充実するためのものです。)など、多くのことが課題になっております。

限りある財源の中から、これらの事業を実施していくためには、教育委員会においても財源的に教育にかかる経費の見直しや工夫により、財政効果を上げることができ、施策を推進していかなければなりません。

また、国は地方交付税制度において平成28年度から「学校給食に要する経費について、トップランナー方式を導入し、民間委託等を前提として、給与費から委託料等に振り替えた」ことにより、地方交付税の算定に用いる費用から直営校の人件費を含まないこととしました。国は学校給食について、直営から民間委託へと大きく方針を

変えたこととなります。

このような状況を踏まえて、今回新たに小学校の直営校4校についても民間委託を進めるために検討を重ね、令和4年4月から1校を、令和6年4月からもう1校を民間委託することとしました。

【3】小金井市における給食の提供方式

続いて、資料では2枚目、「3 小金井市における給食の提供方式」でございます。

給食提供方式は、様々な方式がございまして、大きくは、「センター方式」、「自校調理方式」に分かれます。

センター方式とは、大きな給食センターの施設があって、そこから給食を各学校に配送する方式です。

自校調理方式は、学校の敷地内に給食調理施設があり、自校で調理します。

その他に親子方式や弁当併用外注方式がございまして。

それぞれの方式において運営していく上で、調理業務について、直営で行っている場合と、民間委託している場合がございます。

また、栄養士業務につきましても、直営又は委託の場合があることに加え、1校に1人を配置している場合と、複数校に1人配置している場合がございます。

小金井市においては、すべての小中学校で自校調理方式を採用しています。調理業務は、直営と委託の両方があり、栄養士業務については、直営の職員が各学校に1人配置されております。

次に、多摩26市の提供方式でございます。

小金井市は、すべての小学校、中学校が自校調理方式のみを採用している上段になりますが、同様な状況の市は、小金井市含め小学校で12市、中学校で9市にとどまっております。小学校では半分以上が、中学校ではおよそ3分の2が、センター方式を採用しています。

小金井市では、自校調理方式を採用することによって、「安全でおいしく温かい給食」を提供しています。

【4】今後の経営方法

それでは次に、資料では、2ページの「4 今後の経営方法」です。

限られた財源の中でも、小金井市の学校給食の伝統を継承し、充実させるためには、全ての児童・生徒に、直営・委託の給食調理形態の区別なく、「安全でおいしく温かい給食」を提供するための仕組みを維持・構築するとともに、給食調理業務の民間委託によって生み出された財政効果を見出し、児童・生徒の教育推進のために活用していきます。

そのために、3点を掲げます。

1点目は、自校調理方式の堅持です。

「センター方式」などを採用することなく、自校で調理することによって、学校への配送がないわけですから、適温の給食を提供していきます。またアレルギー対応についても、自校調理で確認をしながら、何度もチェックをして、安全に提供しています。

2点目は、各学校1人の栄養教諭又は栄養士の配置を継続します。

「安全でおいしく温かい給食」を提供できている要因の一つである直営校で培ってきた調理の伝統が、委託校においても継承されてきました。これは、栄養教諭・栄養士が常に学校にいて仕事をしている利点を生かして、調理員と細やかなコミュニケーションを図っていることが大きく寄与しています。

また、栄養教諭・栄養士は、各学校の食育リーダーとも、常日頃から食育に関して研究を進め、学校の特色にあった食育を推進しています。

栄養教諭・栄養士は、直営であろうと民間委託であろうと、また学校の教員であろうとも、立場が違ったとしても、調理員及び食育リーダーと相互の立場を尊重した連携を図ることが重要と考えています。今後も密接な連携を図るため、各学校1人の栄養教諭・栄養士の配置を継続します。

栄養教諭・栄養士は各学校に配置されてはいますが、すべての栄養教諭・栄養士が参加する栄養士会を通じて、献立の共有など、研究及び情報交換を行い、給食の質の維持・向上に努めます。

3点目は、第三者機関の設置です。

学校給食調理業務の民間委託を進めていく中、第三者による給食の質の評価、改善の勧告等を適切に行う機関を設置します。

第三者機関の設置においては、給食調理に高度な知識をもった専門家の参加を検討します。また、役割や権限については、「小金井みんなの給食委員会」の委員の意向を伺い、市民とともに目指す「指針の推進」、「見守り支援」が実践できるよう検討していきます。

【5】今後の小金井市の学校給食が目指す姿

それでは次に、資料では、3ページの「5 今後の小金井市の学校給食が目指す姿」です。

今、ご説明いたしました仕組みを維持・構築することで、教育行政の向上・発展を図ります。

4点を示します。

1点目は、「安全でおいしく温かい給食」の発展と、豊かな学校生活の実現を目指し

ます。

代表例として、①は「生産者の見える給食の実現」です。地場産野菜の活用を促進します。スクリーンの表示では、下のグラフは地場産野菜・芋の占める割合を示しています。平成26年度と比べると地場産の占める割合が高くなっています。

②は、「子どもの思いを取り入れた給食の実現」で、例えば卒業の近くなったところに児童・生徒の希望を聞く「リクエスト給食」や選択給食を実施します。

③は「日本の季節又は伝統的な食文化、世界の料理を知ることができる給食の実現」です。季節料理や、日本の郷土料理、世界の料理を実施することで、児童・生徒が季節感を身に付けたり、日本や世界の地理に興味を抱けるようにします。

④は「保護者との連携」です。

健康課で主催している事業のクッキング教室に栄養教諭・栄養士を派遣して保護者と交流したり、給食試食会を開催し、保護者に給食への理解を深めていただいています。

この写真は、郷土料理の「そうへい汁」です。三重県の郷土料理で、もともとは「僧兵鍋」という鍋料理です。昔、お寺で修業をしていた僧兵（武者）たちがスタミナ食として食べていたものです。イノシシやシカ、ヤマドリなどの肉が入っていましたが、給食では豚肉を使用しています。旬の野菜がたっぷり入っており、味噌とにんにくで味付けしています。食べると身体がポカポカ温まるので、寒い冬にピッタリの料理です。

目指す姿の2点目は、行財政改革の成果を、すべて子どもたちに還元して、教育の充実を目指します。

①は、学校給食施設・設備の改善で、エアコンなど調理室環境を改善する整備を推進します。また、おいしい給食が効率的に提供できるように、定期的な調理機器の入れ替えを推進します。

写真は、回転窯も大きく目立ちますが、左上から奥にダクトが何本か伸びています。エアコンを設置したもので、調理室の環境が大幅に改善しました。

次の写真は、「スチーム コンベクション オーブン」です。焼き物・煮物・蒸し物などそれぞれの料理に合わせたモード選択、時間、温度などをタッチパネルで設定することにより、様々なメニューを1台で行うことが可能となり、献立の幅が広がりました。また、使用する前に魚や肉などに芯温センサー（温度計）をさしておくことにより、きめ細かく正確な温度管理が可能となりました。

②は、明日の教育プランの推進です。

明日の教育プランの教育行政課題は、別紙の概要版に列記されておりますが、写真のようなトイレの洋式化などを推進します。

次に目指す姿の3点目は、①・②などが児童・生徒の身に付くよう、食育を更に推進します。

①は、発達段階に応じた栄養のとり方を学び、児童・生徒が、自ら管理する能力を身に付けるようにします。

②は、食物の生産等に関わる人々への理解を深め、感謝する心を育みます。

最後に目指す姿の4点目ですが、第三者機関による検証・指導・勧告を通じ、給食の質の向上・発展を目指します。

①として、まずは、指針である「安全でおいしく温かい給食」を遵守していきます。

②として、より充実した給食実現に向け知識の習得と情報発信をしていきます。

【6】現在の組織体系

次に、資料では、4ページの「6 現在の組織体系」です。

右側が直営の場合です。学校は校長の管理下のもと、栄養教諭又は栄養士と調理員がいます。栄養教諭・栄養士の調理指示があり、相互に確認・協議し、栄養士が中間や仕上がりを検査して、給食を提供しています。

その左が委託の場合ですが、校長の管理下には栄養教諭・栄養士がいます。学校の組織とは別に、給食調理委託業者が存在し、調理業務を受託しています。委託先の調理員に対し、栄養教諭・栄養士は、契約に基づく調理指示書により、いわば発注し、相互に確認・協議し、直営同様、栄養教諭・栄養士が中間や仕上がりを検査して、給食を提供しています。

また小金井市では、委託校の場合、学校の内部に「学校給食運営協議会」を設け、給食業務を円滑に実施するとともに、委託校の給食内容の充実を図っています。

さらに左側の教育委員会では、学務課が給食調理業務委託業者の業者選定・契約締結を行います。また、教育委員会の内部に学校給食連絡協議会を設け、栄養教諭・栄養士及び調理員による検証を行っています。今後は、給食調理業務委託業者の業務責任者も検証に参加することを検討していきます。

一番左には、小金井みんなの給食委員会があります。公募市民、保護者、校長、栄養士、調理員、調理委託業者により構成され、指針の推進や見守り支援の役割を担っています。今後、第三者機関を設置する際には、委員の意見を伺って、関係性を検討していきます。

【7】今後の委託化の推進

次に、「7 今後の委託化の推進」です。

給食調理業務について、直営校4校のうち、三小を令和4年4月から委託します。

また、その三小の委託の検証後、一小を令和6年4月から委託します。

【8】三小の調理業務委託化における委託業者の選定スケジュール（予定）

次に、「8 三小の調理業務委託化における委託業者の選定スケジュール（予定）」です。

令和3年9月議会において、給食調理業務委託の補正予算を上程することを考えています。

予算成立後、10月上旬から業者選定のプロポーザル実施を公表し、11月下旬に二次審査のプレゼンテーションを公開により実施する予定です。

その後、結果発表、業者との打ち合わせ、引継ぎを行い、令和4年4月から委託業者の調理による給食提供が開始されます。

最後に、別の資料として、「学校給食調理業務について」があります。給食提供に至るまでの栄養士の業務と調理員の業務を工程ごとに記したものです。今回、民間委託する部分は、調理員の業務になりますので、栄養士業務は委託の対象となりませんので、この資料を参考にしていただけると、思います。

説明は以上になります。よろしくお願いたします。