

学校給食調理業務の委託について

1 教育行政の新たな需要と国の方針の変化

小金井市の教育行政においては、学校施設の計画的改築・トイレの洋式化の推進、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など、多くのことが課題となっています。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るとする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「民間委託等を前提として、(職員等の)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。つまり、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。

2 小金井市立小・中学校の給食調理業務民間委託の経過

市では、中学校給食調理業務について、平成18年9月から民間業者への委託を開始し、平成20年4月に全5校が委託校となりました。

さらに、平成22年度から小学校給食調理業務の在り方と経営方法について検討を開始し、平成25年9月から小学校9校中5校の給食調理業務を民間委託することとしました。これは、「第3次行財政改革大綱」、「小金井市学校給食の指針」とともに、「学校給食検討委員会の答申」を踏まえて決定したものです。

そして、残る直営校についても更なる委託の検討を進め、令和4年4月に小学校1校を民間委託し、令和6年4月にもう1校を民間委託する準備を進めています。

さらに、国の方針の変化や、これまでの変遷の経過を踏まえ、限られた財源の中でも小金井市の学校給食の質を維持・発展させるため、今回、小学校の直営校2校についても民間委託を進めるために検討を重ねた結果、委託化を推進し、令和8年4月から2校を民間委託することとしました。

この判断に至るにあたり、市では、調理業務を民間委託しても、小金井の伝統ある給食が守られるように、検証を継続してきました。栄養教諭・栄養士及び調理員による学校給食調理業務の検証を、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、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、委託校、直営校ともに、ほとんどの献立品目で「よい」という評価を得ており、委託校、直営校で差はない結果となっています。また、児童へのアンケート調査や試食会での感想などから、小金井の給食の伝統である「安全でおいしく温かい給食」が守られていることを確認しました。

現在、全ての中学校及び6校の小学校の給食調理業務を民間委託していますが、小金井市の給食が目指す「安全でおいしく温かい給食」が継承されております。これは「小金井市学校給食の指針」を遵守しているからです。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・生徒の教育環境充実に向けて貢献できています。

3 今後の経営方法

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、給食調理業務の形態が委託となっても、「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児童・生徒の教育推進のために活用していきます。

(1) 給食調理業務の自校調理方式の堅持

給食提供方式の一例

区 分	調理業務	栄養士業務	
センター方式	委託	委託	
	委託	直営	
	直営	直営	
自校調理方式 ※学校敷地内に給食調理設備があり、自校で調理する。	委託	委託	
	委託	直営 (1校に1人配置)	直営 (複数校に1人配置)
	直営	直営 (1校に1人配置)	直営 (複数校に1人配置)

※その他

○親子方式

自校分の調理に加え他校分の給食を提供する学校を「親」とし、提供を受ける学校を「子」とする方式

○弁当併用外注方式

給食を希望する生徒にのみ、外部委託業者が調理した給食を提供し、それ以外の生徒は家庭から弁当を持参する方式

※ 内が、小金井市で採用している方式

多摩26市の提供方式

令和6年1月現在

区 分	小学校	中学校
自校調理方式のみ	12市 (親子方式1市を含む。)	8市 (親子方式2市を含む。)
自校調理方式・センター方式併用	4市 (親子方式1市を含む。)	1市 (親子方式1市を含む。) (弁当併用外注方式1市を含む。)
センター方式のみ	10市	17市 (弁当併用外注方式1市を含む。)

市区町村によって給食の提供方式は様々です。小金井市では自校調理方式により「安全でおいしく温かい給食」を提供しています。

給食調理方式は「センター方式」等を採用することなく、小金井市の特色である「自校調理方式」を堅持し、「安全でおいしく温かい給食」を提供します。

(2) 各学校1人の栄養教諭・栄養士の配置

給食の質の検証で確認されていますが、「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在籍している利点を生かし、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の視点を踏まえた給食を提供しています。

栄養教諭・栄養士は、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。

また、全ての栄養教諭・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) 第三者評価の実施

学校給食調理業務の民間委託を進めていく中、給食の質を客観的に判断するため、第三者評価を実施します。

第三者評価の評価員には、調理について高度な知識をもった、市内に拠点を置く外部の専門家に参画していただけるよう最終調整をしています。

評価員は、実際に児童生徒に提供される給食について、調理作業中の給食室への現場視察や試食を行い、評価を行います。

評価員からの指摘や助言を受け、適宜、改善に取り組みます。

また、評価結果については「小金井みんなの給食委員会」において説明する機会を設け、市民とともに目指す「指針の推進」、「見守り支援」が実践できるよう努めていきます。

4 今後の小金井市の学校給食が目指す姿

前述の仕組みを維持・構築することにより、給食そのものばかりでなく教育行政の向上・発展を図ります。

(1) 「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。

① 生産者の見える給食の実現

地場産野菜の活用の促進

② 子どもの思いを取り入れた給食の実現

リクエスト給食、セレクト給食の実施

③ 日本の季節、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

季節給食、郷土料理、世界の料理の実施

④ 保護者との連携

栄養教諭・栄養士と保護者との交流（クッキング教室等）、給食試食会の開催

(2) 行財政改革の成果（民間委託により生み出された財源）は、全て子どもたちに還元し、教育の更なる充実を目指します。

① 学校給食施設・設備の改善

エアコンなど調理室の環境を改善する施設の整備を推進するとともに、おいしい給食がより効率的に提供できるように定期的な調理機器の入替えを推進し

