

小学校給食調理業務に係る
アウトソーシング実施計画

その2



平成30年7月

国分寺市教育委員会

1 はじめに

市教育委員会では、「アウトソーシング基本方針」(平成 22 年1月庁議決定)を踏まえ、平成 23 年9月に「アウトソーシング実施計画策定に向けた市立小学校給食調理業務委託の実施方針」(以下「実施方針」という。)を決定しました。これにより、市立小学校の給食調理業務は、民間事業者へ段階的に委託することが確認され、平成 24 年9月に「アウトソーシング実施計画」(以下「前計画」という。)を策定し、平成 25 年度から平成 28 年度までの4年間で5校の給食調理業務の委託化を実施しました。

この計画は、先行実施した5校の実績を踏まえ、残る5校について、実施方針に基づく委託化を進めるため策定するものです。

2 実施方針の考え方

実施方針では、小学校給食調理業務の運営方法について、①自校方式の堅持、②栄養職員の各校配置と献立作成、食材料の発注、③民間事業者への段階的委託、④職員の配置状況に応じた計画を基本的な方針に掲げています。委託業務内容は、「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)に則り、食材料の検収、調理作業、配膳・運搬、洗浄・清掃に限定しています。

また、「学校給食衛生管理基準」(平成 21 年3月文部科学省通知)の遵守を求めるとともに、調理師資格者や集団給食調理経験者の配置を義務付け、安全性を担保するよう求めています。

3 前計画による取組

前計画では、平成 24 年度から予算措置、実施校の決定、保護者説明会、プロポーザル方式による業者選定等必要な手続きに取り組み、平成 25 年度から委託化をスタートさせています。平成 28 年度には、予定した5校全ての委託化を完了し、現在に至っています。

実施年度	業務委託実施校
平成 25 年度	第八小学校
平成 26 年度	—
平成 27 年度	第三小学校・第九小学校
平成 28 年度	第七小学校・第十小学校

(1) 委託後の評価・検証

業務委託を実施した小学校については、委託化した年度中に、保護者、校長、栄養職員等で構成する検証委員会を設置し業務内容について検証しています。20～21 の項目について評価を実施し、5校全てにおいて「適正に行われている」との評価を得ています。

検証委員会による履行状況評価【抜粋】

	評価理由
第八小学校 (平成 25 年度)	21 項目について評価を行い、5項目が「優れている」、16 項目が「適正である」との評価結果となった。各項目の評価で、「改善が必要である」や「抜本的見直しが必要である」の項目が1つもなく、全てが「適正である」「優れている」の評価となっている状況であることから、市立第八小学校で実施されている小学校給食調理業務委託業務は、適正に行われている。
総合評価 A	
第三小学校 (平成 27 年度)	21 の項目を事業者、担当者からのヒアリング、関係資料をもとに検証、評価を行った。結果、「改善が必要である」、「抜本的見直しが必要である」の項目は1つもなく、3項目が「優れている」、17 項目が「適正である」との評価結果となった。このことから、市立第三小学校で実施されている小学校給食調理業務委託業務は、総合的に「適正に行われている」と評価する。
総合評価 A	

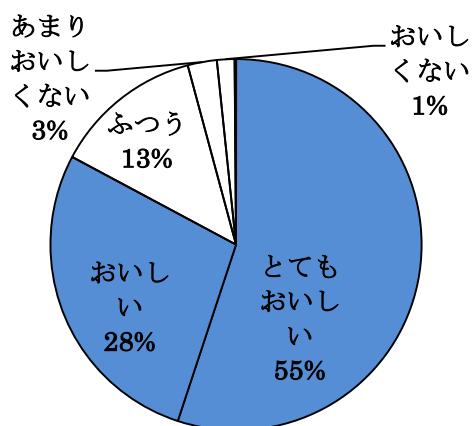
第九小学校 (平成 27 年度)	21 の項目を事業者、担当者からのヒアリング、関係資料をもとに検証、評価を行った。結果、「改善が必要である」、「抜本的見直しが必要である」の項目は1つもなく、5項目が「優れている」、14 項目が「適正である」との評価結果となった。このことから、市立第九小学校で実施されている小学校給食調理業務委託業務は、総合的に「適正に行われている」と評価する。
総合評価 A	
第七小学校 (平成 28 年度)	20 項目を事業者、担当者からのヒアリング、関係資料をもとに検証、評価を行った。結果、「改善が必要である」、「抜本的見直しが必要である」の項目は1つもなく、17 項目が「適正である」との評価結果となった。(3項目は評価なし。)このことから、市立第七小学校で実施されている小学校給食調理業務委託業務は、総合的に「適正に行われている」と評価する。
総合評価 A	
第十小学校 (平成 28 年度)	20 項目を事業者、担当者からのヒアリング、関係資料をもとに検証、評価を行った。結果、「改善が必要である」、「抜本的見直しが必要である」の項目は1つもなく、18 項目が「適正である」との評価結果となった。(2項目は評価なし。)このことから、市立第十小学校で実施されている小学校給食調理業務委託業務は、総合的に「適正に行われている」と評価する。
総合評価 A	

※総合評価:「A適正に行われている」「B改善を要する」「C抜本的見直しが必要である」

また、平成 28 年度には、検証後の委託業務に課題はないか、毎日給食を食べている児童(4～6年生)と教職員に対しアンケート調査を実施しています。その結果、8割を超える児童から「とてもおいしい」「おいしい」との回答が寄せられ、教職員からも適正に運営されている旨の回答が寄せられています。

児童アンケート結果【抜粋】

質問：給食はおいしいですか



教職員アンケート結果【抜粋】

質問	評価				
	5	4	3	2	1
給食が時間・献立どおりに提供されているか	56	6	9	0	0
配食・配缶及び運搬・回収は適正に行われているか	56	3	12	0	0
調理員のマナー、言葉使い、服装等は適正か	56	9	5	0	0

評価:「5. 優れている」「4. やや優れている」
「3. 適正である」「2. 改善が必要である」
「1. 抜本的見直しが必要である」

(2) コスト削減効果

業務委託を実施した5校については、市直営時の人件費と委託業務に係る委託料の比較で、約 1,400 万円のコスト削減が実現されました。また、被服費等の需用費についても一定の削減(平成 24 年度と平成 30 年度当初予算比で 448,423 円減)が図られています。

市直営時の人件費（委託前年度決算額）と委託料の比較

実施校	委託前年度人件費	委託初年度委託料	削減額
第八小学校	21,252,327 円	18,907,350 円	▲2,344,977 円
第三小学校・第九小学校	59,086,231 円	49,230,720 円	▲9,855,511 円
第七小学校・第十小学校	45,000,065 円	43,167,600 円	▲1,832,465 円
削減額 計			▲14,032,953 円

4 期待されるコスト削減効果

現在、市直営で運営している小学校には、学校規模により市正規職員2～3人、嘱託職員3～6人のほか、再任用職員、臨時職員を配置しています。

平成 28 年度市直営校における配置職員数

市直営校	正規職員	再任用職員	嘱託職員	臨時職員
第一小学校	2名	—	2名	—
第二小学校	3名	1名	4名	1名
第四小学校	3名	—	6名	3名
第五小学校	2名	—	4名	1名
第六小学校	3名	1名	3名	1名

市直営校に係る職員人件費は、平成 28 年度決算額で約 1 億 7,000 万円であるのに対し、業務委託未実施校に係る委託料は、約 1 億 5,000 万円が見込まれており、年間約 2,000 万円のコスト削減が期待されます。

市直営による人件費と委託料（見込額）の比較

	年間経費	備考
職員人件費	169,692,361 円	平成 28 年度決算額
委託料	149,560,200 円	実績に基づく見込額
削減額	▲20,132,161 円	

5 本計画の目的

給食調理業務の委託化は、学校給食法(昭和 29 年法律第 160 号)を踏まえ、安全でおいしい給食の提供を維持・継続することが前提となります。その上で、実施方針に基づき、「民間委託化によるコスト軽減」を目的として実施することとします。

また、疾病等により急遽欠員が生じた場合にも、受託者の責任においてその補充を保障させることにより、安定した供給体制を確立します。

6 計画期間

(1) 計画期間

本計画は、平成 30 年度に着手し、市の総合ビジョンが平成 36 年度に終了することも踏まえ、次期計画がスタートする平成 37 年度までに全ての未実施校について委託化を完了することを目指します。

計画期間:平成 30 年度から平成 37 年度まで

(2) 年次スケジュール

委託化は、実施方針の考え方を基本に段階的に実施しますが、任用替えや配置換えにより、より効率的にその目的が達成されるよう取り組むこととします。また、委託業者の選定に当たっては、より多くの事業者に参加機会を提供するため、1 契約における委託校数を 2～3 校に抑え、1 年度 1 契約となるよう以下の年次スケジュールにより進めることとします。ただし、委託化の早期実施は、コスト削減効果をより大きなものとすることから、条件が整い次第、前倒しして実施することとします。

実施年度	実施校数	備考
平成 30 年度	-	計画策定
平成 31 年度	1校	
平成 32 年度	1校	
平成 33 年度	1校	
平成 34 年度	-	
平成 35 年度	1校	
平成 36 年度	-	
平成 37 年度	1校	委託化完了

※実施年度は、今後の職員数の変動により前後する場合があります。

※実施校は、職員数等を考慮し年度ごとに市教育委員会が決定します。

7 委託業務

小学校給食は、教育委員会と学校の責任において管理・運営します。各校に配置される栄養職員が、献立を作成し、食材料の発注・検収について最終確認を行います。また、実際に児童に提供する給食の検食についても、校長等が行います。

委託する業務は、「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)に則り、食材料の検収、調理作業、配膳・運搬、洗浄・清掃業務となります。

これらについては、市が作成する委託契約書、業務仕様書により、栄養職員が受託者側の業務責任者と連携しながら、調理従事者により実施されます。

(1) 食材料の検収業務

調理従事者は、教育委員会が定める選定基準により食材料を検査し、原材料ごとに衛生検査に必要な量を保存し栄養職員に報告します。栄養職員は、食材料の品質及び安全性を確認します。

(2) 調理作業業務

栄養職員が作成した献立表及び調理指示書に従い、学校が提供する食材を使用し調理従事者が調理します。栄養職員は、指示どおり作業が行われているか確認します。

(3) 配膳・運搬業務

給食時間に合わせて、調理従事者が各学級等に配膳・運搬します。提供後は、回収を行います。

(4) 洗浄・清掃業務

食器具、調理器具、給食設備の洗浄及び消毒、給食施設の清掃と残菜処理を行い、栄養職員による最終確認を実施します。

8 業者の選定方法

委託業者の選定は、公募型プロポーザル方式により実施します。これは、単にコスト面だけによる選定ではなく、学校給食の意義やその特性を理解し、安全面や衛生面に最大限の配慮がなされるよう、総合的に判断します。選定は、小学校給食調理業務委託業者選定審査会により行います。

選定に当たっては、企業理念や学校給食運営への熱意、業務の遂行能力やサポート体制、学校給食の受託実績、給食調理員への研修体制などを審査し、より安全で安心な学校給食を確実に提供できる事業者を選定します。

9 委託後の検証

業務委託を実施した小学校について、教育委員会、学校及び委託業者の3者により、その運営状況や課題等について情報の共有を図り、学校給食の円滑な運営を確保します。

また、委託した業務が確実に履行されていることを確認するため、学校内での運営と委託状況について検証を行います。

(1) 検証委員会による検証

委託化した小学校については、調理業務検証委員会を設置します。この委員会では、委託契約に係る仕様書に基づき、当該校において給食調理業務が適正かつ確実に履行

されているか検証します。また、児童、教職員に対するアンケート調査の実施や、試食会による保護者からの意見聴取も実施します。

(2) その後の履行状況の確認

契約期間中、委託業務が問題なく履行されているかを継続的に確認するため、小学校の栄養職員、教育委員会配置の栄養士等により、衛生管理やアレルギー対応、委託業務の履行状況を適宜確認します。



平成 30 年 4 月 26 日 教育委員会決定
平成 30 年 7 月 13 日 庁議決定

小学校給食調理業務に係る
アウトソーシング実施計画
その 2

国分寺市教育委員会

住所：国分寺市光町 1 - 46 - 8

電話番号：042-574-4042