

第4回学校給食調理業務委託事業再評価委員会

議 事 資 料

平成19年11月14日

教育委員会学校保健課

議題 1

学校給食調理業務の民間委託化に伴う経費削減効果

(単位:千円)

区 分	校数	14年度 (9月実施)	15年度	16年度	17年度	18年度	19年度	累 計
モデル校	(2校)	21,000	38,000	35,000	33,000	33,000	33,000	193,000
16年度委託校	(8校)			113,000	113,000	113,000	113,000	452,000
17年度委託校	(7校)				78,000	78,000	78,000	234,000
18年度委託校	(4校)					43,000	43,000	86,000
19年度委託校	(9校)						95,000	95,000
年度計	(30校)	21,000	38,000	148,000	224,000	267,000	362,000	1,060,000

【算定式】

削減効果 = 委託前直営校人件費(正規職員及びパート職員計) - 年間委託契約金額

<各年度契約における1校当たりの削減効果>

(単位:千円)

区 分	14年度 (2校)	15年度 —	16年度 (8校)	17年度 (7校)	18年度 (4校)	19年度 (9校)
正規調理士	10,500	19,000	14,125	11,143	10,750	10,556

<委託前直営校配置人員>

(単位:人)

区 分	14年度 (2校)	15年度 —	16年度 (8校)	17年度 (7校)	18年度 (4校)	19年度 (9校)	合 計
正規調理士	6	—	21	15	11	21	74
4時間パート	0	—	14	5	4	21	44
3時間パート	2	—	4	1	3	8	18
合 計	8	—	39	21	18	50	136

委託契約における一食単価の状況

小学校	委託年度	基本 日数	基本 食数	基準調 理員数	契約額	1食単価	受託業者
1 市丸小 (小倉南区)	⑰	633	127	2	22,128,750	275.3	魚国総本社
2 高槻小 (八幡東区)	⑰	633	177	2	17,640,000	157.4	西日本フード
3 田野浦小 (門司区)	⑰	633	194	2	23,478,000	191.2	魚国総本社
4 東朽網小 (小倉南区)	⑲	563	256	2	20,685,000	143.5	シダックス
5 鞆ヶ谷小 (戸畑区)	⑰	633	246	3	19,950,000	128.1	シダックス
6 貴船小 (小倉北区)	⑰	560	280	3	23,569,350	150.3	魚国総本社
7 竹末小 (八幡西区)	⑱	565	328	3	25,295,550	136.5	栄食メディックス
8 池田小 (八幡西区)	⑲	563	334	3	27,300,000	145.2	西日本フード
9 藤松小 (門司区)	⑱	565	346	3	30,450,000	155.8	ニッコトラスト
10 若松中央小 (若松区)	⑰	623	362	3	27,130,740	120.3	ニッコトラスト
11 大蔵小 (八幡東区)	⑰	623	377	3	26,634,300	113.4	西日本フード
12 一枝小 (戸畑区)	⑲	563	416	3	30,135,000	128.7	ニッコトラスト
13 小倉中央小 (小倉北区)	⑲	563	418	3	30,135,000	128.1	魚国総本社
14 黒畑小 (八幡西区)	⑰	623	474	3	29,765,400	100.8	西日本フード
15 槻田小 (八幡東区)	⑲	563	483	3	33,852,000	124.5	西日本フード
16 港が丘小 (門司区)	⑲	563	496	3	29,048,250	104.0	中村学園
17 中井小 (小倉北区)	⑰	633	459	4	28,350,000	97.6	西日本フード
18 鴨生田小 (若松区)	⑰	633	485	4	27,877,500	90.8	シダックス
19 熊西小 (八幡西区)	⑲	563	489	4	26,657,400	96.8	中村学園
20 南小倉小 (小倉北区)	⑱	565	504	4	33,075,000	116.2	西日本フード
21 西小倉小 (小倉北区)	⑰	623	515	4	34,020,000	106.0	魚国総本社
22 あやめが丘小 (戸畑区)	⑰	623	516	4	32,524,800	101.2	ニッコトラスト
23 則松小 (八幡西区)	⑰	560	540	4	28,350,000	93.8	西日本フード
24 高須小 (若松区)	⑲	563	568	4	25,200,000	78.8	新日本給食
25 大里南小 (門司区)	⑰	623	572	4	35,175,000	98.7	魚国総本社
26 大原小 (八幡西区)	⑰	633	581	4	29,820,000	81.1	シダックス
27 折尾西小 (八幡西区)	⑰	623	638	4	37,380,000	94.0	魚国総本社
28 田原小 (小倉南区)	⑱	565	884	5	51,450,000	103.0	日米クック
29 曾根小 (小倉南区)	⑰	623	986	5	45,147,900	73.5	日米クック
30 企救丘小 (小倉南区)	⑲	563	1,175	5	59,241,000	89.6	日米クック

再評価委員会 議論のまとめ (第1回会議～第3回会議)

評価項目	具体的な内容	評価ソース	報告内容等	再評価委員の意見
給食の完成度	<p>○おいしさ、味付け、出来上りの外観</p> <p>○献立の手引き・作業工程表を基本とした調理作業</p>	<p>○給食に関するアンケート調査（児童・教職員）</p> <p>○学校長及び栄養職員へのヒアリング</p> <p>○再評価委員会の視察・試食</p> <p>○評価に係る資料</p> <p>①委託校給食調理業務点検の着眼点 ②各民間委託校の調理業務・衛生管理の状況 ③異物混入等主な発生事故例 ④副食に係る残食量</p>	<p>○アンケート調査では、72.7%の児童が給食を「おいしい」と回答、85.4%の教職員が給食の味付けを「児童にとって適切」と回答するなど好評で、その割合も上昇している。</p> <p>【田原小】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●児童、教職員、保護者の給食試食会でも給食の味は好評である。 ●食材に虫が入っていたなどの異物混入はあるが、給食時間の遅れなどは1度もない。 ●作業工程や調理の出来上りのイメージは立ち上げ段階からスムーズであった。 ●調理作業は、市作成の「献立の手引き」にしたがって実施している。 ●ミーティングでは、作業終了後に翌日の作業分担等を決め、翌朝再度確認している。 ●給食の出来上がりは、直営校で感じた理想とする出来上がりに近い状態になってきている。 ●従事者は、献立によって出来上がりイメージがわからないときは自宅で実際に作ってみるなどの努力をしている。 <p>【則松小】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●児童、教職員、保護者の給食試食会でも給食の味は好評である。 ●食材に虫が入っていたなどの異物混入はあるが、給食時間の遅れなどは1度もない。 ●調理作業は、モデル校当初はスムーズでなかったが、現在はマニュアルにそった作業が身付いている。 ●ミーティングでは、作業終了後に翌日の作業分担等を決め、翌朝再度確認している。 ●従事者は、前年度の記録を残し、ミーティングに活用している。 <p>○民間委託校の栄養教諭・学校栄養職員の意見においても、給食の出来上りのイメージや献立の手引き・作業工程を基本とした調理作業について改善が必要としたものはなく概ね良好であった。</p> <p>○給食に関する事故は、平成16年度～18年度で29件発生し、うち調理作業ミスが5件ある。主は異物混入（18件）で食材が原因のものが多く、同様の事象は直営校でも起こっている。</p> <p>○残食量の傾向は、委託化前後及び委託化1年目・2年目の比較で減少している。</p>	<p>○集団給食は味、栄養、安全を優先するが、一般の食の分野では外観も大事にする。外観の美しさを集団給食でどう出すかを栄養教諭や学校栄養職員に考えて欲しい。</p> <p>○食育として必要なのは、人間が食べる食事としてのプラスアルファと思う。今後はそれを研究課題としていければよい。</p> <p>○直営校の調理士も民間委託が導入されたことでサービスという観点からの刺激を受けている。</p> <p>○ミーティングでは、作業時間、役割分担などが細か過ぎるくらい打ち合わせされていた。（田原小）</p> <p>○直営校と委託校では配置人数が違うため、作業における動き方も異なる。委託校では、作業の役割分担がはっきりわかれていると感じた。（田原小）</p> <p>○調理作業の視察では、下処理まで見て随分慣れているなど感じた。モデル校の時から視察しているが、熟練度を増していると感じた。（則松小）</p> <p>○則松小の調理業務は素晴らしいが、パート従事者の経験は長くて1年4月なので熟練度でもない。栄養教諭の指導もあるが、業務総括責任者のマネジメントが重要だと感じた。（則松小）</p> <p>○異物混入などの事故の発生では、調理作業ミスというのが気になる。また、各年度とも1学期の事故発生が多い。</p>

評価項目	具体的な内容	評価ソース	報告内容等	再評価委員の意見
衛生管理	<p>○学校給食調理の手引き（北九州市学校給食衛生管理基準）を基本とした衛生管理</p> <p>①勤務者の健康観察 ②調理室内の清掃・清潔状態 ③調理機器・器具の使用・保管状況 ④物資の検収・保管状況 ⑤調理作業における衛生管理 手洗い、汚染・非汚染作業、調理器具の使い分け、温度管理、献立別の衛生管理</p>	<p>○再評価委員会の視察</p> <p>○学校長及び栄養職員へのヒアリング</p> <p>○保健所の衛生監視結果</p> <p>○評価に係る資料</p> <p>①委託校給食調理業務点検の着眼点 ②各民間委託校の調理業務・衛生管理の状況 ③調理器具及び調理後食材の細菌検査 ④食器の洗浄後の残留物検査</p>	<p>【田原小】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●衛生管理は、市作成の「給食の手引き」にしたがって実施している。 ●日常点検は毎日作業終了後に提出があり、栄養職員が確認し、管理職へ回覧している。 ●新規配置の従事者は衛生管理の理解の定着に時間がかかる。 <p>【則松小】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●作業管理については概ねマニュアルを把握している。業務責任者も全体を管理するといった職務も身につけており、調理業務や衛生管理は日々問題なく行われている。 ●日常点検等は毎日の記録が適切に行われ、健康調査票とともに提出されている。栄養教諭が確認した後、校長に回覧するシステムにしている。 ●新規配置の従事者は衛生管理の理解の定着に時間がかかる。 <p>○保健所の衛生監視結果では、複数の学校において、ダンボールの処理や冷凍庫等の温度管理について指示・指導受けた。</p> <p>○衛生監視において指示・指導を受けたものの多くは、給排気設備の不備、トイレの手洗い設備など施設・設備上の課題である。</p> <p>○民間委託校においては、各校における衛生管理状態を調査するため、調理器具や食器などの衛生検査を実施し、その検査結果をフィードバックして、調理作業等の参考としている。</p> <p>○各民間委託校の栄養教諭・学校栄養職員の意見においては、従事者の健康管理、食材の保管場所・保管状況については改善が必要としたものはなく概ね良好であった。</p> <p>○衛生管理のポイントの理解、下処理、調理に使う器具と数の理解について、改善が必要とする学校が数校あり、特にパート従事者の衛生管理に対する理解が十分でない面が見られる。</p>	<p>○この再評価では、民間委託においても給食の安全性が保たれているかということを最前線において進めることになる。</p> <p>○衛生管理のチェックはものすごく厳しくなっていて、がんじがらめになっている部分もあると感じる。</p> <p>○給食調理業務点検の着眼点はよくできているが、日々のチェックとしては項目が多すぎる。将来的に、日常点検、週点検、学期点検等に分けていく必要性を感じた。</p> <p>○かぼちゃの白玉を手で切り分ける作業では素手でやってしたが、ビニール手袋を使うようにすべきではないか。（田原小）</p> <p>○衛生管理の面からも3年前に視察したときは、「これで大丈夫なのだろうか」と感じたが、随分動きは良くなっていると思った。（則松小）</p> <p>○保健所の衛生監視結果によって指摘を受けた項目は、整理整頓を適切にするなど改善できるものである。設備上の課題については、教育委員会に問題提起しないといけない。</p>

評価項目	具体的な内容	評価ソース	報告内容等	再評価委員の意見
従事者の管理体制	<ul style="list-style-type: none"> ○従事者の配置 ○従事者への指示・連絡体制 ○従事者研修の実施 	<ul style="list-style-type: none"> ○学校長及び栄養職員へのヒアリング ○評価に係る資料 <ul style="list-style-type: none"> ①従事者の配置基準・配置状況 ②民間委託校従事者の勤続状況 ③食中毒発生時の集団対応マニュアル 	<ul style="list-style-type: none"> ○配置従事者数の基準は、直営校の配置基準に準じ、給食食数を文部科学省が定める調理員数の基準に照らして定めているが、各受託者は、調理業務を安定的に行うため、その基準に対して1～3人程度多く従事者を配置している。 ○従事者の中には、パート従事者を経て業務総括責任者や常勤の従事者になっている者も多数いる。 ○民間委託校では、従事者の入れ替りが頻繁に行われている傾向にある。 <p>【田原小】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●受託者からの連絡・報告は細かに行われている。学校栄養職員に一報が入り、校長又は教頭に連絡される体制をとっており、報告された内容について、管理職が判断し、教育委員会又は学校給食協会へ報告している。 ●受託者は、従事者が急に休んだ場合の代替者の手配に苦労している。 ●大量給食施設での経験が3年必要とする業務総括責任者の要件を満たしていないがその能力をもった従事者もいる。 <p>【則松小】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●トラブルがあった場合は、すぐに従事者から栄養教諭に連絡が入り校長に報告がある。内容に応じて教育委員会へ報告している。連絡・報告は素早く・正確にと指導している。 ●受託者からの（従事者交替などの）報告についても概ね早くきているが、遅い場合もあり、そのときは教育委員会から指導してもらっている。 <ul style="list-style-type: none"> ○食中毒などの事故が発生した場合については、市作成の「食中毒集団発生時の対応マニュアル」において対応する。 ○従事者研修は、受託当初の安定化のための事前研修や技術・知識等の向上のための学期研修を受託者に義務付けている。 	<ul style="list-style-type: none"> ○従事者はあまり変わらない方が望ましい。従事者の交替が多いのは不安要素になる。 ○従事者の入替りがあっても、業務責任者を頂点とするピラミッドの形が変わってしまうのを防ぐような入れ替えが望ましい。 ○従事者については、地元採用が基本となっていることが望ましい。 ○食中毒などが起こった場合に迅速に対応する体制づくり、リスクマネジメントは大変重要である。 ○新規の従事者に衛生管理等が身に付くには時間がかかるのであれば、それを研修等でどうフォローするのが大切である。

評価項目	具体的な内容	評価ソース	報告内容等	再評価委員の意見
教育活動との連携	<ul style="list-style-type: none"> ○学校給食に対する理解 ○学校運営への協力 	<ul style="list-style-type: none"> ○学校長へのヒアリング ○給食に関するアンケート調査（児童・教職員） ○評価に係る資料 <ul style="list-style-type: none"> ・契約書・特記仕様書の定め 	<p>【田原小】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●受託者は教育活動に協力的である。連合音楽会や陸上記録会などで給食時間が早まるときも気持ちよく協力してくれる。 ●配膳や食器の返却時における出迎えや児童への声かけもしている。 ●運動会や入学・卒業式などにも積極的に参加してもらっている。 <p>【則松小】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●受託者は教育活動に協力的であり、連合音楽会、スケート教室などで給食時間を早めて欲しいと依頼したらその時間に合わせて作ってくれる。 ●児童への声かけも配膳・片付け時に積極的にしてもらっており、入学式や卒業式への参加、PTAバザーへの協力もしている。 ●今後は従事者に学校教育の一環として給食を作っているという意識を高めてもらうため、児童と一緒に給食を食べる機会を設けたい。 <p>○アンケート調査では、児童については、77.6%が「給食室で調理員と挨拶・会話をする」、92.8%が「食器返却時に調理員の出迎えがある」と回答している。</p> <p>○教職員については、71.7%が「児童と調理員は挨拶・会話をしている」、81.0%が「受託者は学校行事に協力的」と回答している。</p> <p>○受託者には、契約書において学校給食が教育活動の一環として実施されていることを認識し従事者に周知することを求めている。</p> <p>○特記仕様書において、試食会開催への協力、児童への声かけなど具体的な協力事項を定めている。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○食育という観点からも調理する者の心構えが必要である。経済的に節約できるということだけではなく、学校給食を良くしようという気持ちが大切である。 ○教育の一環としては、配膳・片付けも教育である。昨年度までのアンケートでは調理員が手伝うかどうかの質問があったが、手伝うのではなく児童に工夫させる声かけが必要である。

評価項目	具体的な内容	評価ソース	報告内容等	再評価委員の意見
経費の削減	○経営改善の成果	○評価に係る資料 ・民間委託に伴う経費削減効果	○平成 19 年度新規委託校（9 校）では、1 校当たり約 1,000 万円の経費削減効果が出ている。 ○平成 14 年度モデル実施からの累計では 10 億 6,000 万円の効果が出ているが、傾向としては、年数の経過とともに 1 校当たりの削減効果は減少してきている。 ○民間委託化に伴う学校給食調理士の削減数は、74 名となっている。	○民間委託の当初の目的であった経費の低減、民間活力の導入という点では、十分な効果が今のところあがっている。

再評価委員会 評価項目別の評価の方向性

項目	給食の完成度
内容	<ul style="list-style-type: none"> ①おいしさ、味付け、出来上がりの外観はどうか ②献立の手引き・作業工程表を基本とした調理作業を行っているか
調査概要	<ul style="list-style-type: none"> ○ 給食のおいしさ・味付けは、「給食に関するアンケート調査」において、児童及び教職員から「おいしい」「適切」と好評であり、その割合も上昇している。 ○ 視察校からは、「丁寧に調理作業を行っているため、給食の出来上がりは、直営校で感じた理想とする出来上がりに近い状態になってきている」、「従事者に学校給食の手引きなどのマニュアルにそった作業が身についてきている」など調理作業が適切に行われているとの説明を受けた。 また、調理作業の適切化には、業務総括責任者のマネジメント能力が大きく影響することが確認できた。 ○ 各民間委託校の栄養教諭・学校栄養職員の意見においても、給食の出来上がりのイメージや献立の手引き・作業工程表を基本とした調理作業について、改善が必要としたものはなく概ね良好と報告された。 ○ 残食量からは、委託化前後の比較、また委託化1年目と2年目の比較において、減少している傾向がわかった。 ○ 異物混入など給食に関する発生事故の中には、調査作業や食材保管のミスによるものもあるが、直営校でも同様の事象が起こっていることが報告された。しかし、年間の事故件数に対し1学期での発生件数が多い傾向があることがわかった。
評価の考え方	<ul style="list-style-type: none"> ○ 民間委託校における給食調理作業は、「献立の手引き」や「作業工程表」にしたがって適切に実施されている。 ○ 日々、おいしい給食が児童に提供できている。 ○ <u>できる限り異物混入など給食に関する事故が発生しないようその対策を検討する必要がある。</u>

項目	衛生管理
内容	市作成の「学校給食の手引き（北九州市学校給食衛生管理基準）」を基本とした衛生管理が適切に行われているか
調査概要	<ul style="list-style-type: none"> ○ 民間委託校においては、各校における衛生管理状態を調査するため、衛生検査を実施し、各校にその検査結果をフィードバックして、調理作業等の参考としている。 ○ 保健所の衛生監視結果では、複数の学校において、ダンボールの処理や冷凍庫等の温度管理について指示・指導を受けたが、整理整頓などを適切に行えば改善できるものであった。 ○ <u>衛生監視において指示・指導を受けたものの多くは、給排気設備の不備、トイレの手洗い設備など施設・設備上の課題であり、施設設置者の教育委員会がその改善に努めなければいけない。</u> ○ 視察校からは、「衛生管理は、市作成の給食の手引きにしたがって実施している」、「従事者は作業管理については概ねマニュアルを把握できている」など衛生管理が適切に行われているとの説明を受けた。 ただし、新規配置の従事者が衛生管理を身に付けるのに時間がかかることも説明された。 ○ 各民間委託校の栄養教諭・学校栄養職員の意見においては、従事者の健康管理、食材の保管場所・保管状況については改善が必要としたものはなく概ね良好と報告されている。 ただし、衛生管理のポイントの理解、下処理、調理に使う器具と数の理解について改善が必要とする学校があることも報告された。
評価の考え方	<ul style="list-style-type: none"> ○ 民間委託校における衛生管理は、「学校給食の手引き（北九州市学校給食衛生管理基準）」に従って概ね適切に実施されている。 ○ <u>新規配置の従事者が衛生管理を身に付けるのに時間がかかることなどの状況を踏まえた対策を検討する必要がある。</u>

項目	従事者の管理体制
内容	<ul style="list-style-type: none"> ①従事者の配置状況は適切か ②従事者への指示・連絡体制は適切か ③緊急時の連絡体制は整備されているか ④従事者研修の実施は適切か
調査概要	<ul style="list-style-type: none"> ○ 配置従事者数の基準は、直営校の配置基準に準じ、給食食数を文部科学省が定める調理員数の基準に照らし定められているが、各受託者は、調理業務を安定的に行うため、その基準に対して1～3人程度多く従事者を配置している。 ○ 従事者の中には、パート従事者を経て業務総括責任者や常勤の従事者になっている者が多数いるなど従事者の育成が図られている状況が見受けられる。 一方、民間委託校では、従事者の入れ替りが多い状況が見受けられる。 ○ 視察校からは、業務総括責任者⇒栄養教諭・学校栄養職員⇒校長（又は教頭）⇒教育委員会への連絡体制が確立しており、日々適切に運用されているとの説明を受けた。 ○ 食中毒など緊急の事故に対応するため、教育委員会では「食中毒集団発生時の対応マニュアル」を作成している。 ○ 従事者研修は、受託当初の安定化を図るための事前研修や技術・知識の向上のための学期研修を受託者に義務付けているが、年度途中で従事者の交替がした際の研修体制などが十分でないことがわかった。
評価の考え方	<ul style="list-style-type: none"> ○ 従事者の配置については、直営校の配置基準に準じた基準が定められている中で、調理業務の安定性の確保に配慮した配置が行われている。 ○ 民間委託の進捗に伴い従事者の育成が図られていることが確認できた。 ○ <u>従事者の交替が多い状況が見受けられるため、受託者は従事者の交替にあたっての対応に十分配慮する必要がある。</u> ○ 給食業務に関する指示・連絡体制は確立され、日々の業務の中で適切に運用されている。また、緊急時の体制のマニュアルが整備されている。 ○ <u>従事者研修については、年度途中で従事者の交替がある場合の研修体制などについて検討する必要がある。</u>

項 目	教育活動との連携
内 容	<ul style="list-style-type: none"> ①学校給食に対する理解はあるか ②学校運営への協力は適切か
調 査 概 要	<ul style="list-style-type: none"> ○ 受託者には、契約書において学校給食が教育活動の一環として実施されていることを認識し従事者に周知することを求め、試食会開催への協力、児童への声かけなど具体的な教育活動への協力事項を特記仕様書で定めている。 ○ 視察校からは、受託者は教育活動に協力的であり、学校行事で給食時間を早める必要がある場合も気持ちよく応じている。 また、配膳・片付けのときの児童への声かけも十分行われており、入学式・卒業式やPTA活動など協力事項として求めている行事へも参加しているとの説明を受けた。 ○ アンケート調査では、大半の児童が、「給食室で調理員と挨拶・会話をする」、「食器返却時に調理員の出迎えがある」と回答している。 また大半の教職員が「受託者は学校行事に協力的」と回答している。
評価の 考え方	<ul style="list-style-type: none"> ○ 受託者は、学校給食は教育の一環ということを認識して、給食時間変更への対応や児童への声かけなど教育活動に協力的である。 ○ 入学式や卒業式など協力事項に定めのない学校行事やPTA活動にも参加するなどその姿勢は評価できる。

項 目	経費の削減
内 容	経営改善の成果は出ているのか
調 査 概 要	<p>○平成 19 年度新規委託校（9校）では、1校当たり約 1,000 万円の経費削減効果が出ている。</p> <p>○平成 14 年度モデル実施からの累計では 10 億 6,000 万円の効果が出ているが、傾向としては、年数の経過とともに1校当たりの削減効果は減少してきている。</p> <p>○民間委託化に伴う学校給食調理士の削減数は、74名となっている。</p>
評価の 考え方	<p>民間委託の当初の目的であった経費の低減、民間活力の導入という点では、十分な効果があがっている。</p>