

学校給食調理業務民間委託事業再評価委員会

報告書

(案)

平成19年11月〇〇日

報告書目次

| | | |
|-------|--------------------------|----|
| 1 | 再評価の目的 | 1 |
| 2 | 学校給食の概要 | 1 |
| 3 | 民間委託実施までの経緯 | 2 |
| 4 | 民間委託の進捗状況等 | 4 |
| | (1) 民間委託の進捗状況 | |
| | (2) 民間委託の展開 | |
| | (3) 受託者の状況 | |
| 5 | 民間委託の仕組み | 5 |
| | (1) 委託契約 | |
| | (2) 委託業務 | |
| | (3) 従事者の配置 | |
| | (4) 従事者の研修 | |
| | (5) 栄養教諭・学校栄養職員の専属配置 | |
| | (6) その他 | |
| 6 | 評価方法と評価項目 | 8 |
| 7 | 評価項目別の評価 | 10 |
| | (1) 給食の完成度 | |
| | (2) 衛生管理 | |
| | (3) 従事者の管理体制 | |
| | (4) 教育活動との連携 | |
| | (5) 経費の削減 | |
| 8 | 評価のまとめ | 16 |
| 9 | 提言 | 17 |
| | (1) 従事者の育成 | |
| | (2) 栄養教諭・学校栄養職員の配置方法の見直し | |
| | (3) 入札・契約方法等の見直し | |
| | (4) 学校給食の今後のあり方 | |
| | (5) 再評価の考え方 | |
| 【参 考】 | | |
| | 再評価委員会の開催経過 | 19 |
| | 学校給食調理業務委託事業再評価委員会設置要綱 | 21 |
| | 学校給食調理業務委託事業再評価委員会 委員名簿 | 22 |



1 再評価の目的

北九州市では、北九州市行財政改革大綱が示す「経費の低減」と「民間活力の導入」の観点から、学校給食調理業務の民間委託化に取り組んだ。

民間委託化の検討にあたっては、平成 14 年度の 2 学期からモデル事業を行うとともに、モデル事業評価委員会を設置し、その評価を受けて、平成 16 年度から本格実施を開始した。

そのモデル事業評価委員会から、「本格実施後、一定の期間において民間委託業務の再評価を行うこと」との意見を受けていることを踏まえ、再評価を行ったものである。

再評価は、民間委託による学校給食調理業務の運営状況を評価するとともに、今後の民間委託化に対する提言を行うことを目的とした。

なお、評価対象は、平成 16 年度から平成 18 年度までの民間委託校 21 校とした。

2 学校給食の概要

北九州市の学校給食は、小学校 132 校及び特別支援学校 8 校において、主食（米飯又はパン）、副食（おかず）及びミルク（牛乳）を給食内容とする完全給食を実施している。

給食の調理は、各学校の給食室で給食を調理する「自校単独調理方式」で行い、平成 19 年度における完全給食の給食人員は約 57,000 人、給食日数は 188 日となっている。

給食に要する経費は、公費負担の人件費や施設設備費などの管理運営費と保護者が給食費として負担する食材料費に分けられるが、平成 18 年度で管理運営費が約 45 億円（一食あたり 452 円）、食材料費が約 21 億円（一食あたり 206 円）、合計で約 66 億円（一食あたり 658 円）となっている。なお、保護者が負担する給食費は月額 3,500 円としている。

なお、食物アレルギー対応給食を平成 18 年度から全小学校及び特別支援学校で本格実施、また食器について、「アルマイト製食器」から「PEN樹脂食器」への改善を今年度の 3 学期に一齐に実施するなど学校給食の改善が進んでいる。

3 民間委託実施までの経緯

北九州市における学校給食調理業務民間委託実施までの経緯は次のとおりである。

○昭和60年1月 文部省体育局長通知「学校給食業務の運営の合理化について」
パートタイム職員の活用、共同調理場方式、民間委託等の方法により、人件費等の経常経費の適正化を図る必要があるなどが示され、合理化推進の指針が示された。

○昭和60年12月 「北九州市行政改革に関する指針」

指針において、「現行の直営単独方式を継続しつつ、退職不補充によるパート化を推進すべきである。併せて民間委託の是非を含め、検討すること」とされ、昭和61年1月から退職する正規調理員に替えてパートタイム職員を配置するパート化を段階的に進めた。

○平成9年8月 「北九州市行財政改革大綱」

大綱において、公と民の役割分担の見直しのもと、「現在、学校給食調理士の3人校及び4人以上校のパート化を進めていることから、当面はパート化の推進を図りながら、民間委託化も検討する必要がある」ことが示された。

○平成14年9月 モデル事業の開始

民間委託化の検討の一環として、学校給食調理業務等を委託した場合の問題点を検証するため、貴船小学校（小倉北区）と則松小学校（八幡西区）においてモデル事業を開始した。

○平成15年5月 「学校給食モデル事業評価委員会」の設置

民間委託化の検証にあたっては、学識経験者、保護者代表、学校給食関係者で構成するモデル事業評価委員会を設置し、視察や試食、学校長や学校栄養職員へのヒアリング、児童・教職員へのアンケート調査などを行い、給食の完成度、衛生管理、教育活動との連携、経費の削減効果などについて評価した。

○平成15年8月 モデル事業評価委員会報告書

モデル事業評価委員会から、「モデル校は十分な実績をあげていると認められる。今回実施された仕組みを安定的に運用できれば、現行の直営方式と同等の学校給食の質を確保できると考える」「現在の学校給食の質を維持できるのであれば、できるだけ効率的な運営方法を選択し、推進すべきと考える。」などの報告を受けた。

○平成 16 年 4 月 民間委託の本格実施

モデル事業評価委員会の報告を踏まえ、学校給食調理業務等の民間委託を本格実施することを決定し、平成 16 年度からモデル校を含めた 10 校で本格実施を開始した。

民間委託の本格実施にあたっては、モデル事業評価委員会から受けた検討事項に基づき、受託者との契約において、新たに従事者に学校給食調理の経験者の配置や従事者への事前研修を義務付けた。

4 民間委託の進捗状況等

(1) 民間委託の進捗状況

民間委託は、小学校 132 校、特別支援学校 8 校すべてを対象に、毎年度、前年度末における学校給食調理士（市職員）の定年退職者数に応じて委託校数を決定し、段階的に進められている。

本格実施後 4 年目の平成 19 年度現在、小学校 30 校で実施しており、全小学校及び特別支援学校に対する委託化率は 21%となっている。

単位：校

| 区 分 | 14 年度 (モデル) | 16 年度 (本格実施) | 17 年度 | 18 年度 | 19 年度 |
|------|----------------|-----------------|-------|-------|-------|
| 新規委託 | 2 | 8 | 7 | 4 | 9 |
| 累 計 | 2 | 10 | 17 | 21 | 30 |
| 委託化率 | 1.4% | 7.1% | 12.1% | 15.0% | 21.4% |

(2) 民間委託の展開

今後の民間委託は、学校給食調理士（市職員）の定年退職者数が平成 19 年度から平成 24 年度まで平均 25 人程度で推移していくため、各年度 10 校を超えるペースで進むことが見込まれる。

これに伴い、委託化率は、本格実施後 5 年目の平成 20 年度で約 30%（民間委託校数約 40 校）、10 年目の平成 25 年度で約 70%（民間委託校数約 90 校）になることが見込まれている。

(3) 受託者の状況

学校給食調理業務の受託者は、平成 16 年度の本格実施時点で 4 社、その後、平成 17 年度及び平成 18 年度に 1 社、平成 19 年度に 2 社が新規に参入し、現在は 8 社となっている。その内訳は、市内業者が 2 社、市外業者が 6 社である。

単位：社

| 区 分 | 14 年度 (モデル) | 16 年度 (本格実施) | 17 年度 | 18 年度 | 19 年度 |
|---------|----------------|-----------------|-------|-------|-------|
| 新規委託校 | 2 校 | 8 校 | 7 校 | 4 校 | 9 校 |
| 受託者 | 2 | 4 | 3 | 4 | 7 |
| うち新規受託者 | (2) | (2) | (1) | (1) | (2) |
| 累 計 | 2 | 4 | 5 | 6 | 8 |

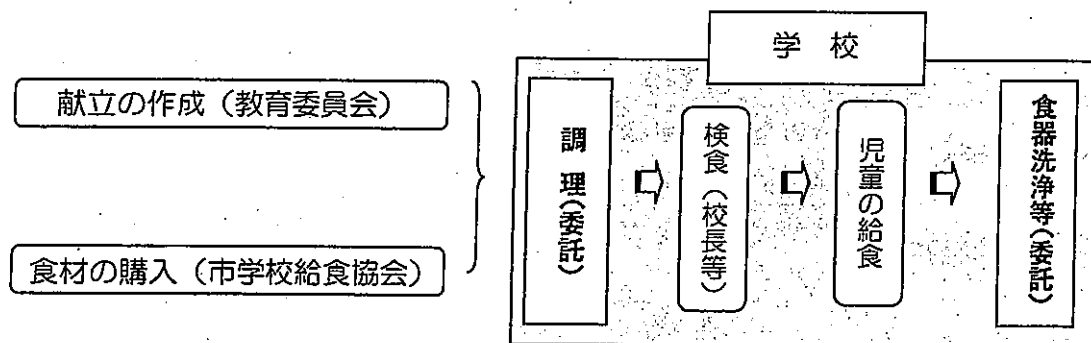
5 民間委託の仕組み

民間委託において委託する業務は、調理業務のほか食器洗浄と給食施設の清掃業務であり、献立の作成や食材の調達まで委託するものではない。

献立は、市内2地区に分けた統一献立を教育委員会が作成する。栄養士が栄養バランスや嗜好・季節感などを考慮した献立案を作成し、医師、学校職員等で構成する「北九州市献立委員会」の意見を聴いて決定している。

食材は、市の外郭団体の「(財)北九州市学校給食協会」が一括購入する。「北九州市物資共同購入委員会」において、安全面、衛生面及び品質面等の厳しい審査を行い、合格したものの中から給食材料を選定している。主食(米飯又はパン)及び牛乳は「(財)福岡県学校給食会」が担当している。

なお、受託者の委託業務の履行確認を行うため、民間委託校には栄養教諭・学校栄養職員を専属配置している。



(1) 委託契約

民間委託の契約は、北九州市物品等供給契約登録業者名簿に登録され、かつ大量調理業務の履行経験を有するなどの条件を満たす者の指名競争入札により行っている。

指名競争入札は、1校単位で行い、市が設定する予定価格の範囲内で最低価格を提示した者を落札者(契約の予約の相手方)として決定している。

契約期間は、平成18年度契約から3年1月(3月1日から3年経過後の3月末日まで)としている。

(2) 委託業務

- 受託者は、市が指定する器材・施設等を利用して、次の業務を行っている。
 - ①給食調理業務
 - ②付随する食器の洗浄、調理室・配膳室の清掃及び食材の検収の業務
 - ③市と受託者が協議の上決定した業務

- 受託者は、関係法令に従うほか、市が作成した次の手引書等に従い業務を行っている。
 - ①学校給食献立の手引
 - ②学校給食調理の手引（北九州市学校給食衛生管理基準）
 - ③学校給食用日誌
 - ④北九州市学校給食用物資納品規格書
- 受託者は、次の業務報告日誌を作成し、業務の実施結果及び処理状況を報告している。
 - ①衛生管理チェックリスト（日常点検票）
 - ②学校給食従事者の健康調査票
 - ③学校給食用日誌

(3) 従事者の配置

従事者の基準調理員数は、直営校の配置基準に準じ、各学校の給食数を文部科学省が定める学校給食調理員数の基準に照らして定めている。

また、配置従事者の一般的な要件などは次のとおりである。

| 区 分 | 配置数 | 免 許 | 必要な経験 |
|-------------------|---|-----|-----------------|
| 常勤の従事者 | 給食基準調理員数の半数以上 | 必要 | — |
| 業務総括責任者 | 常勤の従事者のうちの1人 | | 特定給食施設の調理経験3年以上 |
| 常勤の従事者以外の従事者(パート) | 任意 ※配置従事者の勤務時間の合計が「7時間×基準調理員数」から常勤の従事者の勤務時間の合計を減じた時間数を満たすよう配置。 | 不要 | — |
| 学校給食経験者 | 配置従事者のうち1人 | 不要 | 学校給食の調理経験1年以上 |

注 1) 免許は栄養士免許又は調理師免許

注 2) 特定給食施設とは、特定かつ多数の者に対して、継続的に食事を供給する施設で、1回100食以上又は1日250食以上の食事を供給する施設をいう。

(4) 従事者の研修

受託者は、配置従事者に対して次の研修を行わなければならないとしている。

- ①事前研修

受託初年度の3月1日から同月31日までの間において、業務総括責任者、常勤の従事者及び学校給食経験者には10日間以上、その他の従事者には5日間以上の研修を実施すること。

②学期研修

各学期に最低1回、全ての従事者に対する研修を実施すること。

(5) 栄養教諭・学校栄養職員の専属配置

学校給食調理業務の民間委託にあたっては、栄養教諭・学校栄養職員を委託校に専属配置し、日々の委託業務の履行確認を行っている。

栄養教諭・学校栄養職員は、このほか児童への食の指導の職務にあたっている。

- ①調理方法、作業工程、作業分担の確認
- ②健康調査、納入物資の異常、指定器材の瑕疵の有無の確認
- ③ミーティングにおける作業打合せ状況の確認
- ④日々の食数や給食開始時間の変更等の通知
- ⑤受託者が作成した業務報告日誌の確認

(6) その他

- 受託者には、学校教育活動への配慮として、父母教師会が主催する給食試食会への協力を行うこと、食缶及び食器の引渡し及び返却の際、声掛けを行う等により児童の従事者への信頼感・親近感の確保を行うことなどを求めている。
- 受託者は、委託業務の実施にあたり、受託者の責めに帰すべき理由により食中毒等食品衛生に係る事故のため、第三者（市職員を含む）が被った損害を、市が当該第三者に賠償したときは、市からの求償に応じなければならないとしている。

また、受託者は、その他契約の履行にあたり、受託者の責めに帰すべき理由により、市又は第三者が被った損害を賠償しなければならないとしている。

6 評価方法と評価項目

再評価における評価方法は、今回の評価が民間委託の是非を問うものではないため、直営校との相対評価ではなく、現在の民間委託の仕組みにおいて、安全・安心でおいしい給食が提供できているかについて絶対評価で行うことにした。

評価項目については、モデル事業評価委員会と同様に、「給食の完成度」、「衛生管理」、「従事者の管理体制」、「教育活動との連携」及び「経費の削減」とした。

各評価項目について、民間委託校の児童及び教職員へのアンケート調査、再評価委員会による民間委託校の視察や試食、民間委託校の校長や栄養教諭・学校栄養職員へのヒアリングをはじめ、評価に係る各種資料に基づき調査した。

民間委託校への視察は、民間委託のモデル校で委託6年目の則松小学校(八幡西区)と委託化2年目の田原小学校(小倉南区)で行った。

| 評価項目 | 具体的な内容 |
|----------|--|
| 給食の完成度 | <ul style="list-style-type: none"> ① おいしさ、味付け、出来上がりの外観 ② 献立の手引き・作業工程表を基本とした調理作業 |
| 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> <ul style="list-style-type: none"> 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 |
| 従事者の管理体制 | <ul style="list-style-type: none"> ① 従事者の配置 ② 従事者への指示・連絡体制 ③ 緊急時の連絡体制 ④ 従事者研修の実施 |
| 教育活動との連携 | <ul style="list-style-type: none"> ① 学校給食に対する理解 ② 学校運営への協力 |
| 経費の削減 | 経営改善の成果 |

評価に係る資料

- | |
|--------------------------------------|
| ① 給食に関するアンケート調査結果 |
| ② 委託校給食調理業務点検の着眼点 |
| ③ 民間委託校の調理業務・衛生管理の状況（栄養教諭・学校栄養職員の意見） |
| ④ 副食に係る残食量 |
| ⑤ 異物混入等主な発生事故例 |
| ⑥ 学校給食の衛生監視結果（保健所調査） |
| ⑦ 調理器具及び調理後食材の細菌検査 |
| ⑧ 食器洗浄後の残留物検査 |
| ⑨ 従事者の配置基準・配置状況 |
| ⑩ 民間委託校従事者の勤続状況 |
| ⑪ 食中毒発生時の集団対応マニュアル |
| ⑫ 民間委託に伴う経費削減効果 |

7 評価項目別の評価

(1) 給食の完成度

給食の完成度については、おいしさ、味付け、出来上がりの外観はどうか、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について評価した。

① 調査内容

ア. 給食に関するアンケート調査

平成 19 年 9 月に全民間委託校の児童（4 年生以上）及び教職員を対象に実施した「給食に関するアンケート調査」では、給食のおいしさ・味付けについて、72.7%の児童が給食を「とてもおいしい・おいしい」と回答し、85.4%の教職員が給食の味付けを「児童にとって適切」と回答するなど大変好評であった。

これらの回答は年々上昇している傾向にあり、昨年度に比べてもそれぞれ 7.0 ポイント、2.1 ポイント上昇していた。

イ. 視察校の学校長及び栄養教諭・学校栄養職員のヒアリング

○田原小学校からは次のような状況が報告された。

- ・平成 18 年度に委託されたが、曾根小学校（平成 16 年度委託校）から 3 名の経験者が配置されたため、作業工程や調理の出来上がりのイメージは立ち上げ段階からスムーズだった。
- ・調理作業は、市作成の「献立の手引き」にしたがって行っている。また、当日分の献立の手引きや作業工程は調理場に掲示し見落としのないようにしている。
- ・調理作業のポイントは従事者によるミーティングであり、日々の作業終了後に翌日の作業分担や流れなどを決め、翌朝再度確認している。
- ・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。
- ・給食に関するアンケートでは、73%の児童が「とてもおいしい・おいしい」と回答し、90%以上の教職員が「児童にあった味付けになっている」と回答している。また、年間 3 回の給食試食会において、保護者からも給食の味について好評を得ている。

○則松小学校からは、次のような状況が報告された。

- ・モデル実施当初は大量調理作業や衛生管理マニュアルを理解した従事者が少なく調理作業がスムーズに進まない状況があったが、現在では「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。

- ・ミーティングでは、学校給食の手引きを読み込み、食材の切り方、下処理、作り方を確認している。また、下処理の順番、加熱開始時間、使用する回転釜の確認を行うなど適切なミーティングが行われている。
- ・給食に関するアンケートでは、約 84%児童が「とてもおいしい・おいしい」と回答し、約 95%の教職員が「児童にあった味付けになっている」と回答している。また、年2回の給食試食会で保護者や地域の方にアンケートをとっているが、95%の方が「おいしい」と回答している。

ウ. 各民間委託校の栄養教諭・学校栄養職員の意見

平成 18 年度までに民間委託した他の学校の栄養教諭・学校栄養職員の意見として、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、改善が必要とした学校はなく、給食の完成度については概ね良好と報告された。

エ. 民間委託校における残食量

民間委託校における副食（おかず）の残食量の推移からは、大半の学校で直営のときとの比較において減少している傾向が見られた。

また、民間委託化後も年数の経過とともに残食量が減少している傾向が見られた。

オ. 給食に関する発生事故

異物混入などお詫び文や学級通信などで保護者へお知らせした給食に関する事故は、平成 16 年度（委託校 10 校）に 8 件、平成 17 年度（委託校 17 校）に 12 件、平成 18 年度（委託校 21 校）に 9 件発生している。

そのうち調理作業のミスによるものが 5 件、食材保管のミスによるものが 3 件生じているが、同様の事例は直営校でも発生していることが報告された。

なお、年間を通じて 1 学期に発生した件数が多い傾向が見られた。

② 評価

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おり、日々、おいしい給食が児童に提供できている。

ただし、給食に関する事故が、年間を通じ 1 学期に多く発生している傾向が見受けられるため、その対策について検討する必要がある。

(2) 衛生管理

衛生管理については、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について評価した。

① 調査内容

ア. 視察校の学校長及び栄養教諭・学校栄養職員のヒアリング

○田原小学校からは次のような状況が報告された。

- ・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定着に時間がかかる。

○則松小学校からは、次のような状況が報告された。

- ・作業管理については概ねマニュアルを把握している。業務総括責任者は全体を管理するといった職務が身につけてきており、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、校長に回覧するようにしている。
- ・新規配置の従事者は衛生管理の定着に時間がかかる。

イ. 各民間委託校の栄養教諭・学校栄養職員の意見

平成18年度までに民間委託した他の学校の栄養教諭・学校栄養職員の意見として、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学校はなく概ね良好と報告された。

ただし、学校によっては、衛生管理のポイントの理解、下処理、調理に使う器具と教の理解について改善が必要とするとの指摘もあった。

ウ. 保健所の衛生監視結果

再評価にあたり、保健所食品監視検査課が、平成19年9月に民間委託校(21校)を対象に、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき実施した衛生監視の結果が報告された。

複数の学校において、食材梱包のダンボールの処理方法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。

なお、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、施設設置者である教育委員会がその改善に

努めるべきものであった。

エ. 各種衛生検査

民間委託校においては、各校の衛生管理状態を調査するため、次のような衛生検査を実施し、その検査結果をその後の調理作業等の参考としていることが報告された。

- ・まな板、包丁、食器及び調理台の消毒作業後の細菌検査
- ・加熱調理後の給食の細菌検査
- ・洗浄作業後の食器のデンプン性残留物や残留洗剤等の残留物検査

② 評価

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）」に従って適切に実施されており、日々、安全で安心な給食が児童に提供できている。

ただし、新規の従事者が早く衛生管理を修得できるよう研修の充実などの対策を検討する必要がある。

(3) 従事者の管理体制

従事者の管理体制については、従事者の配置状況は適切か、従事者への指示・連絡体制は適切か、緊急時の連絡体制は整備されているか、従事者研修の実施は適切かについて評価した。

① 調査内容

ア. 従事者の配置状況

民間委託校における配置従事者数の基準は、直営校の配置基準に準じ、各校の給食食数を文部科学省が定める学校給食調理員数の基準に照らし定めているが、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が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た。一方、従事者の入れ替りが多い状況も見受けられた。

イ. 従事者への指示・連絡体制

田原小学校及び則松小学校からは、給食に関する連絡は、業務総括責任者から栄養教諭・学校栄養職員、栄養教諭・学校栄養職員から校長（又は教頭）、学校

から教育委員会への連絡体制などが確立しており、日々適切に運用されている状況が報告された。

ウ. 緊急時の連絡体制

食中毒などの事故が発生した場合については、教育委員会が平成9年6月に作成した「食中毒集団発生時の対応マニュアル」において、校内の体制づくりや学校、教育委員会、保健所、関係機関の連絡体制などが定められていることが報告された。

エ. 従事者研修の実施

従事者の研修は、委託当初の安定化を図るための事前研修や各学期に技術・知識の向上のための研修を受託者に義務付けているが、年度途中で従事者が交替した際の研修体制などが十分でないことがわかった。

② 評価

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。

また、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。

しかし、従事者の交替が多い状況があるため、受託者に従事者ができる限り交替しないよう求めるとともに、交替にあたっては、業務体制の確保や新規配置者への教育訓練などに十分配慮するよう求める必要がある。

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も整備されている。

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。

(4) 教育活動との連携

教育活動との連携については、学校給食に対する理解はあるか、学校運営への協力は適切かについて評価した。

① 調査内容

ア. 契約における協力事項

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ことが報告された。

イ. 視察校の学校長及び栄養教諭・学校栄養職員のヒアリング

田原小学校及び則松小学校からは、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状況が報告された。

ウ. 給食に関するアンケート調査

平成19年9月に全民間委託校の児童(4年生以上)及び教職員を対象に実施した「給食に関するアンケート調査」では、77.6%の児童が「給食室で調理員と挨拶・会話をすると回答し、92.8%の児童が「食器返却時に調理員が出迎える」と回答している。また、81.0%の教職員が「受託者は学校行事に協力的」と回答しているなど受託者の教育活動との連携は良好である。

② 評価

受託者は、学校給食が教育の一環ということを十分認識して、給食時間変更への協力や児童への声かけなど教育活動との連携は良好である。

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。

(5) 経費の削減

経費の削減については、経営改善の成果は出ているかについて評価した。

① 調査内容

民間委託化に伴う経費の削減効果は、民間委託前の直営校の学校給食調理士(市職員)やパート調理員(市嘱託員)の人件費と民間委託に伴う契約金額との比較から算出している。

平成19年度の1年間で約3億6,200万円の効果があり、平成14年度のモデル事業から6年間の累計では約10億6,000万円の効果となっていることが報告された。

また、平成19年度新規委託校(9校)の1校当たり削減効果は約1,000万円となっているが、経年とともに1校当たりの削減効果は減少している傾向にあるこ

とも報告された。これは、契約金額が上昇している傾向にあること、また平成 18 年度に市職員の給与制度の改定及び市嘱託員の報酬制度の改定が行われ、民間委託前の直営校の人件費が減少したことによると報告された。

なお、民間委託に伴い削減された学校給食調理士数は 74 名となっている。

② 評価

民間委託の目的である経費の削減については、契約金額が多少上昇傾向にあるとはいえ十分な効果が出ている。

なお、経費の削減効果については、今後とも契約金額の動向に注視していく必要がある。

8 評価のまとめ

今回の再評価において、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、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）」に従って適切に実施されている状況が確認できた。

民間委託校においては、適切な委託業務によって、日々、児童に安心・安全でおいしい給食が提供できており、従事者の管理体制や教育活動との連携の状況も含め民間委託による学校給食の運営は良好である。さらに民間委託に伴う経費の削減についても十分な効果が出ている。

したがって、今後とも積極的に民間委託を進めていくべきと考える。

9 提 言

今後も民間委託を進めていくにあたっての検討項目などについて、再評価委員会の提言をまとめる。

(1) 従事者の育成

今回の再評価にあたって視察した則松小学校において、モデル実施から5年を経過し、業務総括責任者の適切なマネジメントと従事者間の良好なチームワークのもと、調理業務や衛生管理の熟練度が向上し、完成度の高い給食調理業務を行っている状況が見られたように、委託業務の安定的な運営には、業務総括責任者のマネジメントが大きく影響していることがわかった。

また、受託者の業務の履行確認を行う栄養教諭・学校栄養職員の存在がその効果を高めていることもわかった。

これらのことから、学校給食においては、栄養教諭・学校栄養職員と業務総括責任者、業務総括責任者とその他の従事者など「人」と「人」との管理において、コミュニケーションが非常に大切であると考ええる。

今後民間委託を進めていくにあたって、学校給食に携わるそれぞれの者の役割分担を明確にし、その上で、お互いのコミュニケーションをどう密にとっていくのが重要になる。

受託者においては、マネジメント能力を有した業務総括責任者の育成に努めるとともに、従事者に対する教育訓練マニュアルを整備し、教育訓練の状況を記録していくなど従事者全体の育成にも努めてほしい。その上で、学校と受託者がより連携を図り、さらに学校給食の安定的な運営が確保されることを望む。

(2) 栄養教諭・学校栄養職員の配置方法の見直し

民間委託は、給食調理業務等全体の請負契約のため、栄養教諭・学校栄養職員が日々、履行確認をしなくても、安定的に給食調理業務が運営されている状況が前提になる。

今回の再評価によって、民間委託校における調理業務や衛生管理は適切に行われていることが確認できたが、今後も民間委託を進めていく中で、受託者は経験を重ね、熟練度を増し、さらに安定した給食調理業務の運営を行っていくものと考ええる。

こうした状況を考慮すると、民間委託校に必ずしも栄養教諭・学校栄養職員を専属配置する必要性は低く、その配置方法の見直しを検討する時期に来ていると考える。

ただし、配置の見直しは、各民間委託校の給食調理業務の運営状況を適正に判断して行うべきである。また、栄養教諭・学校栄養職員が専属配置されないときの管理体制について検討するべきである。

(3) 入札・契約方法等の見直し

今回の再評価においては、受託者の意見を聞くことはできなかったが、受託者側から見た現在の民間委託の仕組みについて考えることも大切である。

現在、民間委託校 30 校に対して受託者は 8 社である。各年度の入札・受託状況から、受託者も概ね固まり、今後の民間委託は現受託者間の競争によって進んでいくことが見込まれる。

こうした状況を踏まえると、現行の入札・契約単位、配置従事者の資格要件及び入札時期等について、受託者がより効率的な運営が可能となるよう検討していくことも必要である。

例えば、入札・契約単位については、受託者にスケールメリットがあるよう 1 校単位から複数校単位とすること、受託者が業務総括責任者などに能力のある人材を幅広く登用できるよう従事者の資格要件を見直すこと、受託者が従事者の募集や事前教育など、必要な準備期間が十分とれるよう入札時期を見直すことなどが考えられる。

(4) 学校給食の今後のあり方

今回の再評価委員会の議論において、学校給食の質のさらなる向上を求める意見が多数あった。

今後とも引き続き民間委託を進める上においても、教育委員会が実施する学校給食について適正に検証・確認を行いながら、さらに学校給食の質の向上を図るための方策を検討する必要があると考える。その検討にあたっては、直営校が果たすべき役割も含め十分検討していただきたい。

(5) 再評価の考え方

今回の再評価は、モデル事業評価委員会からの定期的な再評価の提案を踏まえ行ったものである。

今後の民間委託においては、栄養教諭・学校栄養職員の配置方法や入札・契約方法などの変更が見込まれるが、変更された仕組みがある程度定着してきた時期に改めて、評価委員会を設置し、民間委託による学校給食調理業務の運営状況について評価することが必要である。

【 参 考 】

再評価委員会の開催経過

第1回再評価委員会

- 1 開催日時 8月30日(木) 10:00~12:00
- 2 会場 小倉北区役所東棟7階 712会議室
- 3 出席委員 9名
- 4 議題
 - (1) 会議の公開に関する考え方
不開示情報(北九州市情報公開条例第7条)を審議するため、「非公開」を決定。
 - (2) 今後の議事予定
今後4回程度の会議を開催し、うち2回は民間委託校の視察を行い、11月を目途に報告書をまとめることを確認。
 - (3) 再評価委員会における評価項目
評価項目について、食中毒等の事故が発生した場合の体制等が含まれていないため、「緊急時の連絡体制」として追加することを決定。
評価については、絶対評価で評価することを確認。
 - (4) 評価に係る資料の説明
 - ① 北九州市の学校給食の概要について
 - ② 学校給食調理業務民間委託の状況について
 - ③ 委託校給食調理業務点検着眼点について
 - (5) 給食に関するアンケート調査の実施
例年民間委託校で実施している「給食に関するアンケート」について、アンケート項目を協議し、平成19年度アンケートの実施を決定。

第2回再評価委員会(民間委託校視察)

- 1 開催日時 9月25日(火) 10:30~13:00
- 2 視察先 田原小学校(平成18年度民間委託化)
- 3 出席委員 10名
- 4 議題
 - (1) 評価に係る参考資料の説明
 - ① 給食に関するアンケート調査結果(平成16年度~平成18年度)
 - ② 残食量調査結果(平成16年度~平成18年度)
 - ③ 食中毒発生時の集団対応マニュアル
 - ④ 衛生検査結果(包丁・まな板・食材、食器)(平成18年度)
 - ⑤ 各委託校調理業務・衛生管理の状況(専属配置の栄養職員等の意見)
 - ⑥ 学校給食調理業務の民間委託化に伴う経費削減効果
 - (2) 学校長ヒアリング
 - (3) 給食調理業務の視察
 - (4) 学校栄養職員ヒアリング
 - (5) 給食試食

第3回再評価委員会（民間委託校視察）

- 1 開催日時 10月18日（火） 10:30～13:00
- 2 視察先 則松小学校（平成14年度民間委託化・モデル実施校）
- 3 出席委員 10名
- 4 議 題
 - (1) 評価に係る参考資料の説明
 - ① 平成19年度給食に関するアンケート調査結果
 - ② 民間委託校異物混入等主な発生事故例
 - ③ 民間委託校従事者の勤続状況
 - ④ 学校給食の衛生監視（保健所）結果
 - (2) 学校長ヒアリング
 - (3) 給食調理業務の視察
 - (4) 栄養教諭ヒアリング
 - (5) 給食試食

第4回再評価委員会

- 1 開催日時 11月14日（水） 14:00～16:00
- 2 会 場 小倉北区役所東棟7階 712会議室
- 3 出席委員 10名
- 4 議 題
 - (1) 評価に係る資料の説明
 - ① 学校給食調理業務の民間委託化に伴う経費削減効果
 - ② 委託契約における一食単価の状況
 - (2) 議論のまとめ（第1回会議から第3回会議）
これまでの会議における調査結果や集約した意見を確認。
 - (3) 評価項目別の評価の議論
評価項目別の評価のとりまとめ。
 - (4) 再評価を踏まえた提言の議論
今後の民間委託にあたって、再評価委員会として提言すべき事項を議論。

第5回再評価委員会（最終）

- 1 開催日時 11月26日（月） 13:30～15:30
- 2 会 場 小倉北区役所西棟7階 特別会議室
- 3 出席委員 10名
- 4 議題
報告書のとりまとめ

学校給食調理業務委託事業再評価委員会設置要綱

(学校給食調理業務委託事業再評価委員会)

第1条 北九州市行財政改革大綱の方針に基づき、経費の低減と民間活力の導入のため平成16年度から実施している民間委託による学校給食調理業務の運営状況の評価を行うため、学校給食調理業務委託事業再評価委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

(所掌事務)

第2条 委員会は、教育長の諮問に基づき、民間委託による学校給食調理業務の運営状況の評価を行い答申する。

(組 織)

第3条 委員会は11名以内で組織する。

2 委員は、学識者、医師、父母教師会の代表者、小学校長及び学校給食の関係者のうちから教育長が任命する。

(任 期)

第4条 委員の任期は、第2条に定める所掌事務を終えるまでの期間とする。

(委員長)

第5条 委員会に、委員長を置き、委員の互選によってこれを定める。

2 委員長は、委員会を代表し、会務を総理する。

(会 議)

第6条 委員会は、委員長が召集する。

2 委員会は、委員の半数以上が出席しなければ会議を開き、議決することができない。

3 委員会の議事は、委員で会議に出席したものの過半数を持って決し、可否同数のときは委員長の決するところによる。

(関係者の出席)

第7条 委員会は、必要があると認めるときは、関係者の出席を求め、その説明又は意見を聞くことができる。

(庶 務)

第8条 委員会の庶務は、教育委員会事務局学務部学校保健課において処理する。

(その他)

第9条 この要綱に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は教育長が定める。

付 則

この要綱は、平成19年8月30日から施行する。

学校給食調理業務委託事業再評価委員会 委員名簿

| 氏名 | 性別 | 推薦団体または所属・役職等 | 備考 |
|--------|----|--------------------------------|--------------|
| ○城戸 宏史 | 男 | 北九州市立大学院マネジメント研究科准教授 | |
| 石松 成子 | 女 | 元九州女子大学教授（管理栄養士） | モデル事業評価委員会委員 |
| 桑原 智子 | 女 | 福岡県栄養士会北九州支部長（管理栄養士） | |
| 津田 恵次郎 | 男 | 北九州市医師会 理事（医師） | モデル事業評価委員会委員 |
| 今岡 研二 | 男 | 北九州市PTA協議会（会長） | |
| 中川 博子 | 女 | 北九州市PTA協議会（副会長） | |
| 白川 峯生 | 男 | 北九州市立小学校校長会（副会長） | |
| 岡本 晃昌 | 男 | 北九州市薬剤師会試験検査センター室長（薬剤師） | |
| 神代 和幸 | 男 | 保健福祉局保健所食品監視検査課広域指導係長（食品衛生監視員） | |
| 椎木 美恵子 | 女 | 主任学校給食調理士 | モデル事業評価委員会委員 |
| 懸谷 容美 | 女 | 主任学校給食調理士 | |

○ 委員長

