

別府市新学校給食共同調理場調理業務等
民間委託基本方針

令和4年1月

別府市教育部

別府市新学校給食共同調理場調理業務等 民間委託基本方針

(これまでの経緯)

学校給食は、学校給食法に基づき、園児・児童・生徒の心身の健全な発達に資するため、成長段階において必要な栄養を適切に摂取できるように提供するものです。安全で安心な給食の提供には、学校給食調理場の施設・設備の衛生管理や調理作業等が学校給食衛生管理基準等に基づき適切に実施されなければなりません。

しかし、本市の単独調理場及び共同調理場は、施設・設備の老朽化が進み、現在の学校給食衛生管理基準にも適合しなくなったため、令和元年5月の「別府市学校給食施設のあり方検討委員会意見書」により、小学校の単独調理場と中学校の共同調理場を一元化して早期に新しい施設の整備に着手することを提言されました。

また、国の方針等に沿って、学校給食施設をより効率的に整備・運営できる民間活力の導入を検討すること、特に調理場の運営については、直営と民間委託との詳細な検討を行い、市民への説明責任を果たすよう要望されました。

上記意見書を踏まえて、令和元年8月にすべての調理場を一元化して新築する「別府市学校給食施設の整備運営に係る基本方針」を決定し、令和2年6月に「別府市新学校給食共同調理場整備基本計画」を策定しました。基本計画では、「健やかな別府っ子を育む質の高い学校給食の提供」を基本理念に、給食の運用方法や施設計画の基本的事項をまとめました。そして、人員体制については、令和5年度の新学校給食共同調理場の開設に向けて、効率的で安定した体制の検討を進めることにしました。

(別府市新学校給食共同調理場の開設)

令和5年9月開設予定の新学校給食共同調理場は、最大8,500食を提供する大量調理施設です。本市独自の取組として、手作り給食を実施するために*3献立制を採用し、日本一おいしい給食をめざします。

施設整備については、現在、設計施工一括方式により事業を進めています。HACCP（ハサップ）と呼ばれる食品衛生上の安全管理の手法に基づき、大量調理施設衛生管理マニュアルを遵守した施設づくりを行います。また、調理従事者を1か所に集約し、高性能の調理機器を設置することで徹底した調理作業等の効率化と省人化を図ります。その一方で、3献立制・手作り給食の実施に必要な人員も配置します。

学校給食は、2時間以内の喫食を遵守するために、非常に限られた時間の中で食材や人、物の交差汚染を防止しながら調理業務等を分担します。食材の検収、調理業務、配缶業務、食器・食缶・調理器具等の洗浄や消毒、調理施設・設備の清掃や点検など、その業務は多岐にわたります。

したがって、新学校給食共同調理場は、より効率的で安定的な人員体制の構築と適切な労務管理が求められます。

* 3献立制…新共同調理場で1日に3パターンの献立を調理すること

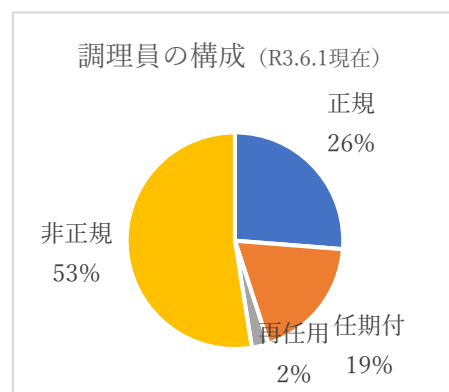
○施設概要

施設名	別府市新学校給食共同調理場（仮称）
所在地	別府市原町 3541 番 1
開設年月日	令和 5 年 9 月 1 日
建物構造	鉄骨造 2 階建て
敷地面積	7,289 m ² （一部、道路施設用地を含む）
延べ床面積	約 3,700 m ² （基本設計時点）
調理方式	完全ドライシステム
調理食数	最大 8,500 食／日
給食実施日数	年間 200 日（予定）
給食内容等	小学校 13 校（幼稚園併設）、中学校 7 校（東山幼小中学校含む） 主食（米飯、パン、麺）、副食 3 品

（現在の学校給食調理業務等の状況）

現状、本市の調理場はすべて直営で行っていますが、調理員の雇用については、別府市職員の定員適正化計画により退職者不補充のため、正規職員が年々減少し、その割合は 3 割を下回るまで低下（任期付き・再任用を除く）しています。そのため、小学校の単独調理場では、1 施設につき 1～2 名の正規配置に留まっています。また、中学校の共同調理場は、すべて非正規職員で調理作業を行っています。今後も、中長期的に定年退職等により正規調理員は減少していきます。

その一方で、近年の雇用情勢により、非正規調理員の確保が困難な状況になっています。代替調理員等の欠員も慢性的に生じており、今後も大変厳しい状況が見込まれます。雇用条件を改善するための報酬の増額や、人員を確保するための労務管理の負担も年々大きくなっています。



項目	調理員数	提供食数
単独調理場	62 名	約 5,700 食
共同調理場	18 名	約 2,800 食
計	80 名	約 8,500 食

（調理業務等を民間委託する理由）

学校給食の実施については、学校給食法第 4 条により、学校の設置者である市が責任主体となります。また、学校給食の実施に必要な施設運営費（人件費等を含む）は、同法第 11 条により、学校設置者である市が負担します。なお、食材等は児童・生徒の保護者負担とすることが定められています。

学校給食の運営については、国の行政改革により、文部科学省から「一定の条件のもと、地域の実情に応じた適切な方法により運営の合理化を推進する」という指針（昭和 60 年文

部省体育局長通知) が示されています。この指針に基づき、全国の自治体において調理業務等の民間委託の導入が進められてきました。民間の学校給食を提供する能力や競争力を活用し、より少ない経費で安定的に学校給食を提供している自治体が多くなっています。

また、平成 28 年には、総務省が地方交付税の算定方法を見直し、学校給食(調理)の民間委託等の業務改革に取り組んでいる自治体の経費水準を反映させるようになりました。

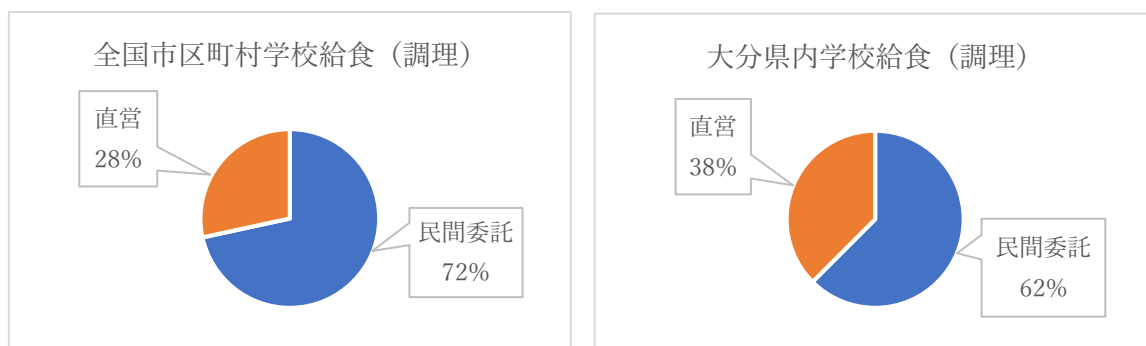
地方行政サービス改革の取組状況等に関する調査等(令和 3 年 3 月 31 日公表)によると、令和 2 年 4 月 1 日現在の全国市区町村における民間委託の実施状況は、学校給食(調理)が 71.6%、学校給食(運搬)が 91.2%となっています。大分県における民間委託の実施状況は、学校給食(調理)が 62.5%、学校給食(運搬)が 93.8%となっています。

大分県内の 18 市町村に対する令和 3 年 7 月の照会調査では、大分市や中津市、日田市、佐伯市など 12 市町村が調理業務の民間委託(一部委託を含む)を実施しています。

本市の行財政改革においても、第 3 次別府市行政改革推進計画(平成 22 年度～26 年度)で別府市行財政改革市民委員会による外部評価が行われ、民間委託による調理業務の効率化を進めるべきとの意見がありました。その後、平成 27 年 8 月の総務大臣通知「地方行政サービス改革の推進に関する留意事項について」を踏まえ、行政サービスのアウトソーシングの推進に取り組んでいます。また、「べっぷ公民連携ガイドライン」により、これまで行政が単独で取り組んできた分野に民間の力を活かすことで、よりよい公共サービスの提供や市の財政負担の軽減などを図っています。

調理業務等を民間に委託した場合、調理員の労務管理を一任できるため、欠員が生じている場合や急用で出勤ができなくなった場合など、受託業者が雇用している社員派遣により欠員補充が可能となります。本市における財政負担や労務管理の現状を踏まえると、民間の専門的な知識や技術を活用し、柔軟な人員体制や機動力による業務の効率化を図り、将来にわたって安全安心な学校給食を安定的に提供していくことが必要と判断しました。

なお、学校給食を民間委託することについては、令和 3 年 12 月に保護者等説明会を開催し、様々なご質問やご意見等をお伺いしました。今後も保護者や学校等の関係者に丁寧な説明を行い、十分な理解を得られるように準備を進めていきます。



地方行政サービス改革の取組状況等に関する調査等(令和 3 年 3 月 31 日公表)
※いずれも民間委託を一部導入している自治体を含む。

（調理業務と配送等業務の一体化）

現在、幼稚園と小学校の調理は自校式のため配送はありませんが、中学校の学校給食については、共同調理場から直営で配送（約 2,700 食）しています。配送業務員は非正規職員です。市所有の配送車も老朽化が進み、いずれ更新が必要です。

新学校給食共同調理場は、市内の学校すべてを対象に給食を提供するようになるため、配送する食数は約 3 倍の 8,500 食になります。専用の給食配送車を新規に追加購入し、配送員も増員しなければなりません。雇用情勢が厳しく、調理員と同様に配送員の確保は困難と見込まれます。

また、2 時間以内の喫食を遵守するために配缶から配送まで、また回収から洗浄まで、調理員と配送員の綿密な連携と協力が必要です。したがって、調理業務と配送等業務を一体的に委託することにより、より効率性を高め、食の安全を確保します。

（民間委託への移行時期）

新学校給食共同調理場が開設する令和 5 年 9 月から、食物アレルギー対応食を除いた調理及び配送業務等を民間委託します。新しい施設の完成後、夏休みを準備期間として「試し調理」等十分なりハーサルを行ったうえで、2 学期から委託業務を開始します。

食物アレルギー対応食については、安全・安心を最優先に、新共同調理場とは別の場所での市の直営で行います。実施場所は、小学校の単独調理場の中から建物の築年数や各学校へのアクセス等を考慮して山の手小学校とします。HACCP 対応に必要な整備を行い、市正規調理員が専任で食物アレルギー対応食を作ります。そして、専用の容器で直接各学校へ届ける体制を構築します。これまで直営で培った技術と経験を生かし、子どもと保護者が安心できる万全の体制で食物アレルギー（6 品目の除去食）の対応を行います。

（市職員の身分保障と処遇）

現在、調理業務等に従事している市職員の意向を十分に踏まえ、配置転換等により行政サービスの向上と公益性の確保ができるよう総合的に対処します。

なお、非正規職員については、民間委託への移行について説明を尽くすとともに、委託業者へ優先雇用（努力義務）の条件を付けるなど、今後の処遇に対する不安を払拭できるように努め、学校給食の調理技術の継承と業務の安定化を図ります。

（民間委託にあたっての基本的な考え方）

前述したように、学校給食の実施については、学校給食法により学校の設置者である市が責任主体となります。したがって、民間委託とは、いわゆる「民営化」ではなく、市の主体的な責任のもとで、調理などの特定の業務を民間企業へ委託して行うものです。

献立の作成等は、今までどおり県栄養教諭と市栄養士が献立作成協議会で決定し、調理・配送・洗浄・清掃・保管等の業務のみを民間業者に委託します。食材料の選定や購入も市が行い、地元産品の活用など、食育の推進や地産地消の拡充にも努めていきます。

民間委託は、市が作成する調理業務等委託仕様書に基づくほか、調理指示書により調理作

業や配缶作業等の注意事項を示し、受託業者が学校給食衛生管理基準や大量調理施設衛生管理マニュアルを遵守して業務を行っているか、教育委員会が責任をもって点検や確認、指導を行います。

今後は、新共同調理場の開設に向けて、教育委員会が中心となって食育や地産地消を推進する新しい体制づくりを行います。有識者や保護者、学校関係者で構成する「別府市学校給食運営委員会」を立ち上げ、子どもの正しい食生活を育む「別府市立学校における食育推進計画（仮称）」を策定します。

（民間に委託する調理業務等の基本条件）

学校給食は、安全性の確保と衛生管理の徹底が最優先事項です。調理業務等の委託については、これまで市の管理運営で培った経験とノウハウや信頼を基に、民間の技術力と専門性を活用することにより、柔軟で機動的な運営ができることを目指しています。

国の基準を遵守し、市の責任のもと、民間の能力を合わせながら具体的な役割を分担し、次の業務を委託します。

- （１）別府市新学校給食共同調理場の施設、設備、備品を使用して業務を実施する。
- （２）給食の配送及び回収に使用する専用車輛等は受託業者が調達する。
- （３）市が作成した献立に従い、調理を行う。
- （４）市が購入した食材、調味料を使用する。
- （５）指定した時刻までに、調理、配缶、配送、回収等を完了する。
- （６）衛生管理は、文部科学省「学校給食衛生管理基準」及び厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、調理、配送、洗浄、消毒、保管等を実施する。
- （７）その他、関係法令、委託契約書等に基づき、市の指示に従う。

（民間委託業者の基本的要件）

民間委託業者の基本的要件は、次のとおりとします。

- （１）市と緊密な連携を図り「日本一おいしい給食」を目指すこと。
- （２）受託実績があり、受託業務を継続的かつ安定的に遂行できる能力を有していること。
- （３）信頼関係のもと、学校給食の意義を十分に認識し、学校運営にも協力的であること。
- （４）経営基盤の安定と危機管理等への対応能力と体制が構築されていること。
- （５）衛生管理及び調理技術に関わる研修体制が整っていること。
- （６）地元雇用等、地域の実情に対し十分に配慮できること。

（民間委託する調理業務等の範囲）

学校給食の主な業務は、①給食献立の作成 ②食材料の調達・検収 ③給食調理（下処理、調理、配缶） ④検食 ⑤配送 ⑥回収 ⑦食器等洗浄 ⑧食器等消毒・保管 ⑨清掃 ⑩翌日の準備の流れとなっています。その他に⑪食育指導も行うこととなっています。

この内、①、②、⑪の「献立の作成」、「食材料の調達・検収」、「調理物の検食」及び「食育指導」といった食材の安全性、地産地消の取り組み、栄養面・食育に関する部分など、学

校教育の根幹に係る業務は、今までどおり設置者である市が責任を持って実施します。

○市と事業者の業務分担（案）

業務	市	事業者
献立作成業務	○	
栄養指導業務	○	
食数管理業務	○	
給食費管理業務	○	
食材調達業務	○	
工程計画、衛生計画等の作成業務 （作業工程表、作業動線図）		○
検収業務	○	○
調理業務		○
保存食の保存（原材料、調理済み食品）		○
検食業務	○	○
配缶業務		○
配送・回収業務		○
洗浄・殺菌業務		○
残菜・厨芥集積・処理業務		○
施設設備等の保守・維持管理等業務	○	○
清掃業務		○
使用物品等管理業務		○
調理業務等のモニタリング	○	

（委託業者の選定方法）

委託業者の選定については、特殊で専門性を要する業務であることを踏まえ、質の確保の観点から、入札参加資格に一定の条件（受託実績等）を付したうえで、その条件を満たす入札参加希望者の競争により落札者を決定する方法を採用する予定です。

競争入札では、市が定めた調理業務等委託仕様書に基づき、透明性を高めながら公正性、経済性（競争性）、及び履行の確保を図ります。

なお、仕様書においては、市と連携する調理業務等従事者について、業務責任者や栄養士・調理師等の資格者を一定数以上確保することなどを定めます。

（調理業務等の委託契約内容）

本市の条例、規則及びその他法令に準拠し、市の意向が十分に反映できるとともに、民間の委託業者の能力が発揮できる内容とします。

- (1) 新学校給食共同調理場における安心・安全な管理運営体制について、契約書及び仕様書に明記し、新たな問題が発生しても協議して対応する。
- (2) 職業安定法、労働者派遣法、食品衛生法などに抵触しないよう関係法令を遵守する。
- (3) 受託業者が、原則として従業員を直接雇用し、業務に従事させる。
- (4) 仕様書に基づき、所定の職員を配置し、受託業務を処理する。
- (5) 食中毒等の事故が発生した場合に対する受託者側の責任の所在及び損害賠償、並びに不誠実及び不適切な行為に関する解約事項を定めるとともに、履行保証を定める。
- (6) 委託契約期間は、業務の安定性と質の向上を図るため5年とする。

(民間委託に向けた主な手続き)

新学校給食共同調理場における調理及び配送業務等の民間委託について、学校給食配送専用車両調達等の準備期間等を考慮し、令和4年度上半期の委託業務契約締結に向けて委託関連予算の計上及び入札実施等の手続きを進めます。

