

# 町田市の小学校給食調理業務の民間委託

町田市では、2015年4月から小学校給食における調理業務を一部の学校で民間に委託しております。

2023年4月現在、小学校29校で民間に委託をしております。

2024年度は、新たに2校委託を導入する予定です。

委託後も安心で安全な美味しい給食を安定的に提供できるよう、努めてまいります。

調理業務の民間委託について疑問・質問にお答えします。

2023年7月 町田市教育委員会保健給食課



## 1. なぜ、調理業務を委託するのでしょうか。

町田市では、正規給食調理員の退職する中でも、将来にわたって児童に「安全・安心でおいしい給食」を安定的に提供するため、市が指導監督を行いながら民間事業者の活力を生かしていく、小学校給食調理業務委託を2015年4月から導入しました。

献立作成や食材の調達は、調理業務を委託する前と同様に各校1人配置している小学校の栄養士が行っています。

現在、町田市内の小学校29校で給食調理業務を委託しております。

## 2. 調理業務で今までと変わった部分は何ですか。

変わった部分は、調理等をする者が市職員及び会計年度任用職員から民間事業者の社員等になることです。

### 3. 委託によって、給食を作る場所は変わりますか。

変わりません。給食を調理する場所は、今までどおり各小学校の給食室です。

### 4. 委託する調理業務の内容はどんなものでしょうか。

学校給食は、献立作成から食材調達、調理、配膳、片付け等の流れがあり、その中で委託するのは食材の検収、給食調理、配膳室までの運搬、食器類の洗浄・施設清掃等の部分です。献立の作成や、食材の調達は栄養士が行います。

### 5. 市の責任についてはどうなりますか。

学校給食の責任は市にあります。今までどおり学校給食の安全確保には万全の体制で臨み、委託者として責任を持って対応します。

### 6. 現在、委託を導入している学校はどこですか。

2023年1月現在調理業務委託を導入している学校は、次の29校です。

- |          |          |          |           |
|----------|----------|----------|-----------|
| ・町田第二小学校 | ・町田第三小学校 | ・町田第四小学校 | ・町田第五小学校  |
| ・町田第六小学校 | ・南大谷小学校  | ・藤の台小学校  | ・本町田小学校   |
| ・南第一小学校  | ・南第三小学校  | ・南第四小学校  | ・つくし野小学校  |
| ・高ヶ坂小学校  | ・成瀬中央小学校 | ・南成瀬小学校  | ・南つくし野小学校 |
| ・鶴川第二小学校 | ・鶴川第三小学校 | ・鶴川第四小学校 | ・金井小学校    |
| ・三輪小学校   | ・忠生小学校   | ・小山田小学校  | ・忠生第三小学校  |
| ・山崎小学校   | ・小山田南小学校 | ・木曾境川小学校 | ・相原小学校    |
| ・大戸小学校   |          |          |           |

## 7. 契約期間は何年ですか。

契約期間は原則1年です。業務の履行状況が良好であれば引き続き2年間（合計3年間）は同じ受託事業者に委託することとしています。

## 8. 給食の質や味の低下はないでしょうか。

「他の自治体で、自校調理方式による学校給食を1つの学校で3年以上受託した実績があること」などを条件に付することで、学校給食の調理業務に長けた業者と契約することができ、給食の質や味を落とすことなく給食を提供できると考えています

また、委託後もスープの出汁は、鶏がら、豚骨、鰹節等からとり、カレーやシチューのルウも一から作っています。これからも、このような手作りの給食を続けていきます。

## 9. 委託をすると学校給食の意義が損なわれないでしょうか。

「食に関する指導」は、今までどおり給食時間等を使って学級担任や栄養士が行います。また子どもたちと調理員のふれあいも給食室や配膳室での挨拶等を通じ、コミュニケーションをとることができます。委託しても学校給食の教育的な意義は損なわれません。

## 10. 調理作業が受託事業者任せにならないでしょうか。

衛生管理に関する指導などは、学校の栄養士が受託事業者の調理責任者に対して行います。また、教育委員会としても巡回指導や各種報告書により、学校と連携して常に履行状況を確認できる体制をとっています。万一不測の事態が起きた場合は学校・教育委員会が速やかに対処するとともに、責任をもって受託事業者へ指導をしていきます。

## 11. 地場農産物を取り入れた給食は継続されるのでしょうか。

食材の調達は学校の栄養士が引き続き行いますので、地場農産物の活用を今後も推進していきます。

## 12. 食物アレルギーへの対応はどうなりますか。

食物アレルギーの対応は、「小学校給食における食物アレルギー対応の手引き」の内容に沿って行い、直営校と同様に食物アレルギーを持つ児童への対応を行います。

## 13. 保護者の意見や要望は給食に反映されますか。

保護者、学校関係者（校長、副校長、栄養教諭・栄養士など）、教育委員会、受託事業者で構成する「給食運営協議会」を学校ごとに設けてあります。その協議会で保護者の方々の意見や要望を伺い、給食の質の維持、改善に努めます。

## 14. 現在、働いている調理員はどうなりますか。

原則として、正規調理員及び会計年度任用職員は他の学校への配置替えとなります。

## 15. 今後も他の学校で調理業務委託を実施していきますか。

2024年度以降も正規調理員の退職動向を踏まえて、順次調理業務委託を進めますが、将来的には一部直営校を残す予定です。