

鎌倉市の小学校給食調理等業務の民間委託についての Q&A

Q 1 なぜ委託するの？

A 社会状況の変化の中で、行政運営においては公と民との適切な役割分担のもとに、効果的・効率的に進めることが求められています。学校給食調理業務の民間委託は、民間のノウハウや専門性、柔軟性を取り入れることができるとともに、将来にわたり安全で安定した給食調理体制を構築できることが期待できます。

学校給食全般については、実施主体である鎌倉市が今後も責任をもって行います。

Q 2 なにを委託するの？

A 民間業者に委託するのは、調理、配食、片付けの部分です

学校給食は、献立作成から食材調達、調理、配食、片付け等の流れがありますが、そのうち、委託するのは、給食の調理、配食、食器類の洗浄・施設清掃の部分です。

献立作成や食材調達はこれまでと同様、学校が行います。

A 調理は各学校で行います

委託業者は各学校の栄養教諭・栄養職員の指導・助言のもと、鎌倉市の衛生管理マニュアル等に従って、これまでどおり**各学校の給食施設で調理を行います。**

A 食材調達はこれまでと変わりません

これまでどおり、学校が安全で良質なものを調達します。給食費もこれまでどおりすべて食材費にあてられます。委託することで食材や献立内容や食材の質が低下することはありません。



Q 3 だれに委託するの？

A 学校給食調理業務の経験・実績のある業者に委託します

学校給食調理業務の実績・経験や、経営状況・衛生管理状況などについて事前に市が決めた基準を満たす業者の中から、入札により決定します。また、各学校の調理責任者及び副責任者には、調理師または栄養士免許の有資格者を配置します。

Q 4 委託するとなりが変わるの？

A 基本的な流れはこれまでと同じですが、次のような給食の実施が期待できます

調理従事者の柔軟な人員体制がとれます。

またワゴン室において児童に対面して給食を渡す業務についても委託しますので、児童に目が行き届くことで、子どもたちの安全が確保できることが期待できます。

A 委託によって給食費の値段が変わることはありません

小学校の給食費は全市一律の額となっており、給食調理業務の民間委託によって給食費が変更となることはありません。保護者の皆さまからお預かりしている給食費は食材費のみに充てられています。**民間委託による給食費への影響はありません。**

A 委託によってアレルギー対応が変わることはありません

委託になっても、これまでと同様に教育委員会作成の「アレルギー対応マニュアル」に沿って、食物アレルギーのある児童一人ひとりについて、校長、教頭、教員、栄養教諭・栄養職員、養護教諭、委託事業者が連携して学校全体で安心・安全な給食を提供していきます。

A 使用食材の質が低下することはありません

献立はこれまでどおり栄養教諭・栄養職員が栄養のバランスを考えて作成し、食材についても、各学校が安全で品質の良いものを購入することに変わりはありません。委託業者が独自に安い食材を購入することはありません。



Ochibi©Moyoco Anno/Cork

Q 5 委託すると学校給食の意義が損なわれることはないの？

A 教育の一環としての給食の意義が損なわれるようなことはありません

学校給食は単に食事を摂るだけの時間ではなく、学校教育の一環として実施されているものです。教育活動としての「食に関する指導」は今までどおり給食時間等を使って担任や栄養教諭・栄養職員が行います。子どもたちと調理員とのふれあいも、ワゴンの受け渡し時などにこれまで以上に期待できます。教育活動の一環としての学校給食の意義が損なわれるようなことはありません。

Q 6 調理現場が委託業者任せになることはないの？

A 学校給食の実施者は鎌倉市であり、それは今後も変わりません

調理作業や衛生管理の指導については、各学校の栄養教諭・栄養職員が直接調理責任者に行き、履行状況について学校が把握できる体制を採っています。また教育委員会としても、各種報告書により、学校と連携して常に履行状況を確認しています。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、責任をもって指導等の対応をしていきます。

A 委託後は保護者からの意見をお聞きする機会をつくれます

委託後は、全学年の保護者対象に試食会を行うなど、給食の内容について保護者の皆様からご意見をお聞きする機会を設け、質の向上に反映できるように努めていきます。



鎌倉市の小学校給食



Ochibi©Moyoco Anno/Cork

- 小学校の給食室を使って調理する「自校調理方式」です。
- 献立は、全市共通の標準献立を基本としながら、各学校の栄養教諭・栄養職員が学校毎の行事等さまざまな要素を考慮し独自の献立を作成していきます。
- 食材は、各地域の生産者や商店とのつながりを大切にしながら、できる限り国産のもの、地場産のもの、良質なものを選定し購入します。