

鴨川市学校給食センター運営委員会会議次第

日 時 平成30年5月9日（水）午後3時30分～

場 所 鴨川市学校給食センター2階会議室

1 開 会

2 委嘱状の交付

3 会長あいさつ

4 教育長あいさつ

5 議 題

（1）鴨川市学校給食センター調理及び配送等業務の民間委託に関する基本計画について

6 その他

7 閉 会

1 民間委託の主旨

学校給食センターでは、学校給食を市内幼稚園、小中学校、安房特別支援学校及び認定子ども園OURSの21施設に、約2,900食（平成29年度）を提供している。

鴨川・天津・小湊の三調理場を統合した平成20年度の調理及び配送業務に携わる現業職員数は、正規職員14名、非常勤職員10名の計24名であったが、その後、給食業務の民間委託を見据え、正規職員の補充は、非常勤職員を採用することで対応してきたことから、平成29年度時点での現業職員数は、正規職員9名、非常勤職員14名の計23名で調理及び配送業務を実施している。

今後の学校給食センターの調理及び配送業務については、このような職員配置の状況を踏まえ、民間事業者のノウハウや専門性を取り入れ、給食業務の合理化・効率化を進め、衛生管理の向上とともに、コストの削減を図るため、調理及び配送業務の民間委託が望ましいと考える。

また、学校給食センター業務（調理及び配送）の民間委託については、「鴨川市第3次5か年計画」、「第2期鴨川市教育振興計画」及び「鴨川市行政改革指針」に位置づけをして、事業推進を図っていることに併せ、鴨川市行政事業レビューにおいても、「調理及び配送業務の委託をスピード感をもって進めるべき。」との指摘を受けたことから、平成31年度を目途に民間委託を実施したい。

2 学校給食の提供対象及び調理食数（平成31年度～平成33年度）

《通 常》

施設数	16ヶ所（幼稚園4園、小中学校10校、安房特別支援学校1校、アワーズ1園）
1日当たりの調理食数	約2,600食

《夏期休暇》

施設数	5ヶ所（幼稚園4園、アワーズ1園）
1日当たりの調理食数	約250食

＊認定子ども園(自園給食)を除く（30年度：江見幼、31年度予定：長狭幼・西条幼）

[給食を受ける児童・生徒等の推計]

委託期間:平成31年度～平成33年度

(単位:人)

区分	H29年度	H30年度	H31年度	H32年度	H33年度
園児	412	330	281	267	271
児童	1,435	1,410	1,392	1,352	1,296
生徒	715	669	670	713	728
教職員等	329	325	290	290	290
計	2,891	2,734	2,633	2,622	2,585

＊平成31年度～平成33年度 見込平均人数 2,613人

3 民間委託のメリット

- (1) 現在、本センターでは、学校給食を提供するに当たり、学校給食衛生基準を遵守して、調理作業等に従事し、年に1回、衛生管理講習会を実施して、衛生管理の向上を図っている。今後は、民間委託の導入により、学校給食などを調理する専門的な業者として、高いレベルの衛生管理体制を有し、衛生部署による調理業務の巡回指導や年に数回開催される衛生管理の研修会に取り組むなどの民間事業者のノウハウを活用し、より一層、衛生管理が徹底できる。
- (2) 下痢などにより調理員等に体調不良者が発生した場合でも、市の運営と異なり予備人員を確保しているため、ローテーションによる柔軟な人員配置により、事故防止を図ることが可能となる。
- (3) 栄養士が調理業務の監督をする必要がなくなり、栄養士の本来の職務である保護者や子ども達に対する栄養・食育指導や献立研究等に十分な時間を充てることが可能となり、学校給食の充実を図ることができる。
- (4) 民間活力や民間事業者のノウハウによりコストの削減を図ることができる。
- (5) 給食業務に従事する正規職員及び非常勤職員の人事管理、労働安全管理や福利厚生等の業務がなくなり、市の事務の軽減を図ることができる。
- (6) 非常勤職員（調理・運転手）は、退職することが多く、その補充のため募集を行うが、人材が思うように集まらない。一方、民間業者では多様な募集方法を行うことより、スムーズに人材の確保を図るとともに、円滑な調理業務を行うことができる。

4 業者と市の主な業務内容

他市の給食センターと同様に、一般的な方法である調理及び配送業務を委託する。

(1) 業務分担

ア) 委託業者が行う業務

- ・食材管理（食材料の検収・保管、保存食の保存・処分）
- ・調理作業（工程表・作業動線作成、下処理、調理、配缶・配食）
- ・配送（配送・回収）
- ・衛生管理（洗浄・殺菌・消毒、残菜・厨芥の集積及び処理、施設・設備の日常点検・清掃、食器・食缶等の日常点検、配送車の日常点検・清掃、使用物品の管理、衛生管理研修、衛生駆除作業）
- ・その他（食材の放射能検査）

イ) 市が行う業務

- ・給食管理全般（献立の作成、食材料の発注、調理業務指示書・人数表の作成、検食、学校給食費の取り扱い事務、施設・設備等の維持管理及び更新、予算関係、学校給食運営委員会・給食主任者会議・施設見学の開催、児童等への給食指導、保健所等の立ち入り検査、）
- ・委託業者の管理・指導

5 主な経費の負担

(1) 委託業者が負担する経費

調理道具類、洗剤類・医薬品・調理関係消耗品・清掃用具、業務従事者の人件費、被服費、法定福利費、衛生管理費、研修費、衛生駆除費、配送車・残飯車の車検費用、任意保険費、配送車・残飯車の修繕料、燃料費、生産物賠償保険、事務用品

(2) 市が負担する経費

施設・設備等の維持管理費及び更新費、食器・食缶等、配送車・残飯車の重量税、自賠責保険費、燃料費（ガス・重油）、光熱水費（電気・水道）

6 発注方法

(1) プロポーザル方式（企画提案）

一次審査：経営力・実績の評価、コスト評価とともに、事業者の有する技術力評価

二次審査：一定レベル以上の事業者のプレゼンテーションにより、総合評価による選定を行う

(2) 業者選定実施方法

委託業者選定を厳正かつ公平に行うため、選定委員会を設置する。

7 民間委託した場合の財政効果

(1) 正規職員の欠員補充を正規職員で行う本来あるべき人員配置（標準モデル）の場合

(2) 業者の見積額

(3) 削減見込額

8 給食センター職員構成

本来あるべき人員配置（標準モデル）

所 長	1 人
係 長	1 人
主任技能員	1 人（事 務）
事務員	1 人（非常勤）
栄養士	2 人（県職員）
運転手	5 人（正職 1 人、非常勤 4 人）
調理員	1 8 人（正職 9 人、非常勤 9 人）
計	2 9 人

平成 2 9 年度

所 長	1 人
係 長	1 人
主任技能員	1 人（事 務）
事務員	1 人（非常勤）
栄養士	2 人（県職員）
運転手	5 人（正職 1 人、非常勤 4 人）
調理員	1 8 人（正職 8 人、非常勤 1 0 人）
計	2 9 人

運転手・調理員が、委託対象

- ＊ 正職運転手は、清掃センターまたは衛生センターへ配置替え予定
- ＊ 正職調理員は、保育園または認定こども園等へ配置替え予定
- ＊ 原則として非常勤運転手及び非常勤調理員は、委託業者が引き継ぐ予定

9 スケジュール

10 委託事業者による業務の開始時期

平成 3 1 年 4 月 1 日（予定） 契約期間 3 年間