

平成28年度の運営状況

現在の業務委託状況

	調理場	人数	運営	委託開始
1	第四小学校	376	直営	
2	第六小学校	191	直営	
3	江ノ口小学校	214	直営	
4	※江陽小学校	782	委託	H26年度
5	旭小学校	355	直営	
6	旭東小学校	380	直営	
7	潮江小学校	410	直営	
8	潮江東小学校	390	委託	H21年度
9	小高坂小学校	322	直営	
10	昭和小学校	615	委託	H25年度
11	秦小学校	767	直営	☆
12	初月小学校	762	委託	H24年度
13	横浜小学校	466	直営	
14	長浜小学校	463	委託	H23年度
15	浦戸小学校	28	直営	
16	三里小学校	244	直営	
17	五台山小学校	104	直営	
18	高須小学校	663	委託	H25年度
19	布師田小学校	94	直営	
20	一宮小学校	508	委託	H27年度
21	久重小学校	50	直営	
22	朝倉小学校	528	委託	H28年度
23	鴨田小学校	771	直営	
24	一ツ橋小学校	329	直営	
25	介良小学校	784	直営	
26	※大津小学校	838	委託	H26年度
27	朝倉第二小学校	811	委託	H28年度
28	潮江南小学校	349	直営	
29	神田小学校	620	委託	H27年度
30	泉野小学校	549	委託	H24年度
31	一宮東小学校	362	直営	
32	十津小学校	350	直営	
33	横浜新町小学校	506	委託	H23年度
34	介良潮見台小学校	272	直営	
35	横内小学校	546	直営	H29予定
36	春野東小学校	586	直営	☆
37	春野西小学校	223	直営	
38	はりまや橋小学校	403	直営	
39	行川学園	35	直営	
40	特別支援学校	141	直営	
41	※鏡給食センター	234	委託	H24年度

※ 江陽小、介良小、大津小、鏡学校給食センターは、複数校分の調理実施

☆ 現在、委託の条件を満たしている調理場

業務委託までの経緯

年月	内容
H20年3月	アウトソーシング計画策定
H21年4月	潮江東小学校において試行開始
6月	試行検証委員会設置
H22年4月	試行検証委員会より報告
H23年4月	本格実施開始

「業務の履行は全て良好」
「学校給食として標準的な水準」
等との報告を受ける

業務委託の仕組み

- ・委託の条件・・・①保健所の営業許可が取得可能 ②真空冷却機の設置 ③栄養教諭等の配置
- ・委託校では、学校・保護者・受託業者の三者が情報共有を行う場として「給食運営委員会」を各調理場ごとに設置し、概ね学期ごとに意見交換を行っている。

（・委託実施率 34%（41調理場のうち14調理場））

検証

以下の5項目により、日頃の運営状況、衛生管理、給食実施（できばえ、児童生徒の見守り）等について検証を行った。

(1) 業務の運営	従業者の配置状況	本市配置基準以上の従業者を配置し、効率的に業務を実施している。	(2) 衛生管理	保健所の監視指導	直営・委託とも、ほとんどの監視項目で「適切」の評価を受けている。適切以外の項目は、施設・設備に関する項目である。
	責任者の配置状況	業務責任者・副責任者を各調理場に配置している。		学校薬剤師による衛生検査	直営・委託とも、ほとんどの検査項目で「適切」の評価を受けている。
	従業者研修の実施	衛生管理、調理技術、指導力向上（責任者対象）等の研修を実施している。 〈具体例〉作業工程表・動線図作成、アレルギー対応、食中毒、機器取扱い 等		受託者自らによる取組	・従業者への研修を実施している。 ・調理場の衛生管理状態を確認するため、拭き取り検査（細菌付着検査）やATP検査（汚れの有無の検査）等を受託者自らが実施している。
(3) 給食の完成度等	アンケート調査（※）	各項目ごと直営、委託でポイントの優劣はあるものの僅差であった。 ・「おいしさ」に関する項目では、児童生徒の評価では直営が高く、教職員の評価では委託が高い。・・・ ・・・・【児童生徒】直営:97.6% 委託:97.4% 【教職員】直営:97.0% 委託:97.3% ・「温度」に関する項目では、直営の評価が高い。・・・【児童生徒】直営:91.6% 委託:88.9% 【教職員】直営:96.7% 委託:94.6% ・食器やトレイの清潔さでは、直営の評価が高い。・・・直営:98.6% 委託:97.7% ・児童生徒への配慮や見守りについては、委託の評価が高い。・・・直営:93.7% 委託:96.9% ・児童生徒と従業者のコミュニケーションについては、直営の評価が高い。・・・直営:85.3% 委託:80.2%			
	残食量	各年度の残食率は、委託の方が低くなっている。			
	※アンケート調査について・・・完全給食実施校の教職員と、小学校は5年生、中学校は1年生を対象に本年7～8月に実施				
(4) 教育活動との連携	学校行事の趣旨を理解し、教育活動にも協力している。 〈具体例〉・体験学習や多様な給食（バイキング・血鉢）への対応などの学校教育への協力 ・地域のお祭り、バザー、運動会、愛校作業、音楽会等への協力 ・卒業式の来賓接待、就学時健診の着替え補助、地域の清掃活動への参加 等	(5) 経費	委託調理場を仮に直営で実施した場合の人員費と委託料を比較した場合、平成21年度から8年間で約3億5千万円の経費が削減されている。		

検証結果

学校給食調理の業務委託は、自社の判断で多くの従業者を配置していることや研修を計画的に実施するなど、適正に実施されていた。衛生管理面では、保健所の監視指導及び学校薬剤師の衛生検査で、直営、委託ともに適切に対応できているという評価であり、衛生管理上の大きな問題はなかった。なお、適切以外の評価となった項目の多くは施設設備に起因するものであり、施設の改修等は施設管理者の課題である。

アンケート調査では、個々の味覚や給食への関心度等、個人差が顕著に表れる設問や、各学校の状況（カウンター、リフト、配送方式）に左右される設問があったにもかかわらず、直営、委託とも同じ傾向を示しており、項目ごとにポイントの優劣はあるもののその差は僅かで、業務遂行状況は同程度であることを示すものとなった。

平成21年度の試行開始以降、食中毒や食物アレルギーなどの重大な事故は発生しておらず、日々の適切な給食調理業務によって児童生徒に安全で安心できるおいしい給食が提供されており、運営は、直営・委託とも同程度である。さらに、委託校では、運営委員会が学校、保護者、受託者の三者の意見交換の場として役割を果たしていること、残食率は直営より低い傾向にあること、経費削減も効果が出ていること等を踏まえると、学校給食調理業務委託は一定の成果を挙げており、今回の検証結果から引き続き民間委託を進めていくべきと考える。