

学校給食について

(学校給食運営審議会中間報告関係)

文教委員会資料
平成12年1月18日
学校教育部保健体育課

1 平成12年度に試行する施策の概要

(1) 丼の導入

献立にふさわしい食器を使用することとし、当面、強化磁器製の丼を小学校5校、中学校3校に試験的に導入する。

(2) 自校献立の作成、弁当持参日の設定、自校単独食材購入（地場産）

学校行事に合わせた給食の実施や子どもの食に対する保護者の責任と関わりを重視していく観点から弾力的な学校給食運営の在り方及び自校単独食材購入方式のメリット・デメリット等を検証するために試行を行う。

また、給食の質の向上を目指して食材や献立の制約の見直し、改善に取り組む。

(3) 市給食会を通して購入している食材の価格決定方法について見直しを行い、市場価格が直接反映できるようなシステムの導入に取り組む。

(4) 自校炊飯、米飯給食日の拡大

温かいご飯を提供できる利点を生かし、変わりご飯等による米飯食の多様化や米の消費拡大を図るため、現有施設での自校炊飯及び米飯給食日の拡大に取り組む。

(5) 保温・保冷車等の導入促進

配送が必要な場合には、温かい物は温かく、冷たい物は冷たく提供できるように保温・保冷車等の導入に取り組む。

(6) ランチルーム（食堂等）の整備

教室と異なった雰囲気できっと食事ができる環境を整備するため、ランチルーム（食堂等）の整備を進める。

(7) 調理場のドライシステム化

調理場における安全衛生面を確保していく観点から、新たな調理場はドライシステムにより整備する。

(8) 学校栄養職員のチェック機能と指導性の発揮、保健所機能との連携強化

安全管理・衛生管理水準を確保していくため、学校栄養職員のチェック機能と指導性の発揮、保健所機能との連携強化に取り組む。

(9) 残棄処理設備

市のごみ減量化や農水省の「食品廃棄物再商品化法案」（仮称）の趣旨を踏まえ、調理場で発生した残棄はその施設内で処理していくという観点

から残菜処理設備を導入する。

(10)民間委託

調理業務部分及び調理業務に関連する業務（食器洗浄、調理場清掃、残菜処理、配送業務等）を委託する。

- ・ 市が作成した献立に基づき、学校が指定する時刻に調理を完了する。
- ・ 食材・調味料は、市が提供したものを使用する。
- ・ 市が指定した施設・設備、食器等を使用する。
- ・ 一定レベルの技術、経験、資格を有する調理員（従業員）を委託先が確保する。
- ・ 市が指定するレベルの安全・衛生管理を行う。

(11)PTA参画（委託）

調理業務部分及び調理業務に関連する業務（食器洗浄、調理場清掃、残菜処理、配送業務等）にPTAが参画し、実施する。市との関係では委託、受託の関係であり、民間委託の一形態として、PTA組織が学校教育の一部（給食）に参画することにより保護者と学校の関わりを大切にしていくことを目的とする。

委託業務内容等は(10)の民間委託と基本的に同じである。なお、調理業務等に従事する者は保護者を中心とする学校関係者とする。

(12)学校栄養職員、その他加配職員の見直し

国基準以上配置している学校栄養職員をはじめ、パートタイム職員など加配職員の配置の見直しに取り組む。

(13)施設設備の集約化

数校の調理業務を1校に集約し、他校に配送する。このように近隣校の施設設備、調理体制を段階的に集約化していくものである。

(14)コスト評価の実施

民間の同種同業との経費格差について定期的なチェックと評価を行う。

2 平成12年度に調査研究（検討）に取り組む施策

(1)多機能化の可能性

現体制の下で、給食数を増やせば、1食当たりの経費が低減できるのではないかとの審議会での意見を踏まえ、学校給食設備と人員を活用して学校給食以外の部門（部活動、学童保育、地域の高齢者、朝食欠食者等への給食）への食事提供の可能性を検討する。

(2)賃金体系及び定年年齢の見直し

人件費削減方策の一つとしてその在り方を調査研究する。

(3)共同調理場運営体制の見直し

共同調理場方式の1食当たり経費が単独校方式を上回っている実態を踏まえ、主たる要因である職員の配置方法についての見直しを検討する。

(4) 第三セクターの活用

第三セクターの活用について調査研究する。

(5) 残高を少なくする献立の工夫（喫食量の見直し等）

むだをなくし、ごみの減量化を図るため、原点に立ち戻って残高を少なくする献立についての工夫や喫食量の見直し等に取り組む。

3 その他

諸々の取組みにより削減できた経費については、教育施設・設備等の充実に還元する。