

# 新しい給食施設の運営について（基本的な考え）

令和3年12月 別府市教育部教育政策課

## 「別府市学校給食施設のあり方検討委員会」意見書

（令和元年5月）

現在の社会情勢及び別府市の財政状況等を踏まえ、納税者の視点で安定的に持続可能な自治体運営を進めるために、国の方針や「別府市公民連携ガイドライン」等に沿って、**学校給食施設をより効率的に整備・運営できる民間活力の導入**についても検討すること。

## 「別府市新学校給食共同調理場整備基本計画」

（令和2年6月）

新共同調理場の運営については、あり方検討委員会の意見書に基づき、**令和5年度の開設に向けて、効率的で安定した体制の詳細な検討を進めます。**

## 別府市新学校給食共同調理場の基本方針

基本理念

【健やかな別府っ子を育む『質』の高い学校給食の提供】

最大 8,500 食

手作り給食

3 献立



## 現在の学校給食調理場業務の状況

近年の雇用情勢による**慢性的な人員不足**／経年劣化による**調理施設・備品の老朽化**

## 民間委託する理由

- ①大量調理施設の**専門的な知識と技術**
- ②柔軟な**人員体制と効率的な労務管理**

学校給食業務の**効率化と安定化**

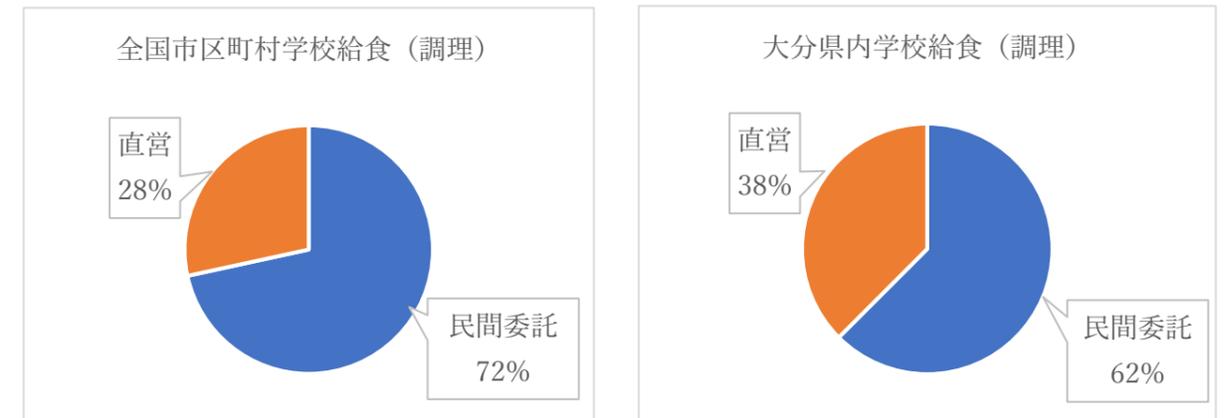
将来にわたって  
安全安心な学校給食を**安定的に提供**

## 国の方針

行政改革により**学校給食運営の合理化を推進**

「一定の条件のもと、地域の实情に応じた適切な方法により運営の合理化を推進する」  
（昭和60年文部省体育局長通知）

全国の自治体で調理業務等の民間委託を導入



地方行政サービス改革の取組状況等に  
関する調査等（令和3年3月31日公表）

市独自調査（令和3年7月）  
※一部導入している自治体を含む

## 学校給食の原則（学校給食法）

- ①学校給食の**実施責任者は別府市教育委員会**
- ②給食の実施に必要な**施設運営費は市が負担**
- ③給食の**食材等は児童・生徒の保護者が負担**

民間委託する場合の原則  
**（民間委託 ≠ 民営化）**

**市の主体的な責任のもとで**  
調理や配送など**特定の業務を民間に委託**する

### 民間委託する場合の基本方針

移行時期 令和5年9月（2学期）から ※夏休みに「試し調理」など訓練と準備

#### 市が直接行うこと

- 献立の作成、食材の購入など
- 食育の推進や地産地消の拡充
- 食物アレルギー対応食の実施

#### 民間に委託すること

- 調理・洗浄・清掃・保管等
- 配送・回収

### 食物アレルギー対応センターの設置

子どもの大切な命に関わる食物アレルギー対応食

- 新調理場と別の場所に専用施設を整備
- 専任の調理員（市の正規職員）が運営
- 各学校へ専用容器で直接配送する体制

これまで直営で培った技術と経験  
子どもと保護者が安心できる万全の体制を構築

#### 【安全性の確保と衛生管理の徹底が最優先】

- 調理場の施設、設備、備品を使用する。
- 給食の配送及び回収は専用車両とする。
- 市が作成した献立に従い、調理を行う。
- 市が購入した食材、調味料を使用する。
- 指定時刻までに調理～回収を完了する。
- 法令、契約書に基づき市の指示に従う。

日本一おいしい給食  
をめざします。

学校給食運営委員会

別府市食育推進計画

（策定予定）

### 民間委託業者の基本要件

- 受託実績があり、受託業務を継続的かつ安定的に遂行できる能力。
- 信頼関係のもと、学校給食の意義を十分に認識し学校運営に協力。
- 経営基盤の安定と危機管理への対応能力と体制が構築されている。
- 衛生管理及び調理技術に関わる研修体制が整っている。
- 地元雇用等、地域の実情に対し十分に配慮できる。

委託する業務等の範囲

業務	市	事業者
献立作成業務	○	
栄養指導業務	○	
食数管理業務	○	
給食費管理業務	○	
食材調達業務	○	
工程計画、衛生計画等の作成業務 （作業工程表、作業動線図）		○
検収業務	○	○
調理業務		○
保存食の保存（原材料、調理済み食品）		○
検食業務	○	○
配缶業務		○
配送・回収業務		○
洗浄・殺菌業務		○
残菜・厨芥集積・処理業務		○
施設設備等の保守・維持管理等業務	○	○
清掃業務		○
使用物品等管理業務		○
調理業務等のモニタリング	○	