

多可町学校給食センターにおける調理業務民間委託に係る保護者説明会議事録

■開催日時・場所

- | | | | |
|-----|---------------|--------|--------------|
| 1回目 | 平成28年5月24日（火） | 19時30分 | 加美コミュニティプラザ |
| 2回目 | 平成28年5月26日（木） | 19時30分 | 中央公民館 |
| 3回目 | 平成28年5月27日（金） | 19時30分 | 八千代コミュニティプラザ |

■議事録

1. 教育長あいさつ

みなさん今晚は、お疲れのところご苦勞様です。説明会に参加いただきましてありがとうございます。

学校給食は、成長期にある子供たちに、安全でおいしく、栄養のバランスがとれた食事を提供し、健康な体づくりをめざすとともに、望ましい食習慣の確立をねらいとして実施しております。

ただ、ここ3年間は、学校給食センターの正規調理員の退職、嘱託職員の出入りが激しく、調理員を確保することが難しい状況が続きました。そうした中、所長や栄養士が調理にも加わり、何とか給食を提供してきました。これから先、正規調理員が2名、嘱託調理員が16名、臨時調理員が数名の現在の体制で、子供たちに安全安心で、おいしい給食を安定して提供していくことが難しい状況です。そのため、検討委員会で協議をして、答申をいただいたように、「調理業務を民間に委託する」ことが必要であると考えております。

皆様のご理解とご協力をいただきますよう、お願いします。

2. 内容

(1) 基本方針について

皆さんご存知のとおり、多可町学校給食センターは、平成25年4月から、旧町単位に設置されていた給食センターを、新たに統合し、約2,500食の給食が調理提供できるセンターとして稼働を開始した。

以前の旧給食センターに比べて、施設の規模も約3倍となり、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」及び厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」の理念に基づき整備されたもので、食材の検収室や前処理室、調理室などの作業毎に、非清潔区域や清潔区域に区分され、パススルー方式による分担作業の徹底、大量の食材を調理するための機械化など、「小規模な調理場からオートメーション化された食品工場的な調理場」となった。

新しい学校給食センターが稼働開始した平成25年4月当時は、正職調理員が5名、嘱託調理員が13名の18名で運営をし、当初は、慣れない施設の関係もあって調理に時間が掛かり、予定より遅れて配食したこともある。

その後、更なる調理現場の努力によって、安全・安心で美味しい給食を安定して提供できるようになった。

しかしながら、平成25年開設から3年間で、正職調理員3名が退職し、16名の嘱

託調理員の確保を必要とするなかで、適宜募集を行い、採用をしてきたが、長続きせず、職員の出入りが激しく、安定した体制とならなかった。現在は、正職調理員2名、嘱託調理員16名の体制で何とかやれているが、将来に渡って安定して給食を提供する事は、難しい状況である。

こうした課題を、平成26年度の学校給食センター運営委員会に、報告し協議願ったところ、「多くの保護者と共に、そうした問題の現実を説明し協議を願う、検討委員会を立ち上げるべきである・・・」との提言を受けた。

平成27年度には、その提言による「多可町学校給食センター運営にかかる検討委員会」を4回開催し、その検討の結果、今年の1月29日「多可町学校給食センター調理業務の民間委託を推進すること」との答申を受けた。

その答申に基づく『多可町学校給食センター調理業務の民間委託基本計画』を策定し、本日の説明としている。

(2) 調理業務 Q&A について

別紙資料のとおり

(3) 質疑

Q1：子供は給食が好きで、家では食べない物も給食だと喜んで食べる。そんな多可町の給食が委託後も同じように提供してもらえるのか？

A1：多可町の給食は、民間委託後には変わらない。食材の確保等は町が行い、調理部門のみの委託である。

Q2：調理員の地元雇用はどうなるのか？

A2：現職員を引き続き雇用していただくことを条件に入札業者を募集する予定。全員が正職員として雇用してもらえるかは不明であるが、業者も地元の経験者を雇いたい意向である。

Q3：委託によりコストアップするということについて、今の調理員に加え、委託業者の調理員を増員して運営すると思っていたが、そうではないことが説明で分かった。

A3：正職を増やすという選択肢もあるが、マネジメントという意味ではノウハウのある民間委託のほうが有効であり、また、民間委託のほうがコストを抑えられると考える。また、丹波市に視察に行った時の先方の意見としては、「委託により給食自体は何も変わらない、何も心配いらない。業者選定のプロポーザルは、こちらの要望を実行してくれる業者を慎重に選ぶことが重要。」とのことだった。安全安心を任せられる業者を選ぶことが必要である。

Q4：丹波市も委託しているということであるが、全ての給食センターがそうではない。一つは成功しているが、その辺はどうなのか？

A4：丹波市は正職がまだ多く在籍しているため、すべてをすぐには進められない状況にある。徐々に進めていくとのこと。全国の学校給食センターでの調理業務の民

間委託率は、平成 15 年度は 15.2%、25 年度が 35.8%、26 年度には 41.3%となっており、今後増えていくことは間違いない。近隣でも今後検討すべき課題と答えた市町がほとんどである。

Q 5 : 3 年契約というお話があったが、もし、A 社との契約が 3 年後の入札で B 社に変わった場合、現調理員の継続勤務（A 社から B 社への移籍）はむずかしいのではないか？

A 5 : A 社が 3 年後に B 社に変わることはあつてはいけない。まずそのようなことはないと考えられる。そういう業者を慎重に選ばなければならない。

Q 6 : 調理員のモチベーションが下がらないように保っていただく運営ができることが大切であると考えるがどうか？

A 6 : 丹波市は委託後、調理員がとても元気になられたと聞いている。

Q 7 : 民間委託することによる 2 割のコストアップの内容（理由）は何を想定しているのか？

A 7 : 嘱託職員は一定の給与であるが、委託後、正職員になることによる基本給のアップ、また、継続勤務することによる昇給などによるコストアップと考える。

Q 8 : 委託候補の業者がたくさんあるほうが、プロポーザルで決める時も安心感があるが、兵庫県下では何社の業者が候補として挙がっているのか？

A 8 : 県下に大手の全国展開の会社は、少なくとも 3 社程ある。

Q 9 : 調理員に聞き取りすると、職場は順調で、給食はしっかり配食できているとの回答。運営開始から 5 年で、平成 29 年 4 月から調理部門委託とのことだが、もう少し直営で努力してほしい。

A 9 : 調理員の退職が多く、所長や事務所職員が現場に入るような状況である。安定した給食の提供を考えると、人事管理等ノウハウのある民間業者に任せる方が良く考える。現在の調理員の構成は、正職 2 名と嘱託職員 16 名で調理している。所長が現場に入ってマネジメントすることや、正職が現場をマネジメントすることはなかなか難しい。

また、理想的な調理員の構成は、正職と嘱託職員が各半分と言われている。今から正規職員を増員しても育成に時間がかかり、また、人件費も更に増加となる。

Q10 : マネジメントできる人を役場のどこからか、また、雇用して直営でやったら良いのではないかと？民間がやっても、雇用が安定しない今の状況がかわらなのではないか？

A10 : 役場にはそのような人材はおらず、一人や二人専門に雇用しても今の状況は変わらないと思う。業者は安定した雇用を確保するノウハウをもっているので、その心配はないと考える。