

2. 業務委託について

資料 2

(1) 目的

民間事業者の有する技術力と経営力を導入し、食品衛生と給食調理に関する豊富な業務経験の活用を図ることで、児童生徒に安全で安心な給食の提供を持続的にを行うことを目的とする。

(2) 委託事業者を求める基本的な考え方

- ・ 学校給食は教育の一環として行われること
- ・ 法令、条例等を遵守し、衛生管理、安全管理を徹底すること
- ・ 学校給食を軸とした食育活動を推進すること
- ・ 市との連携を密にし、誠意をもって業務の遂行に努めること

(3) 委託業務の範囲

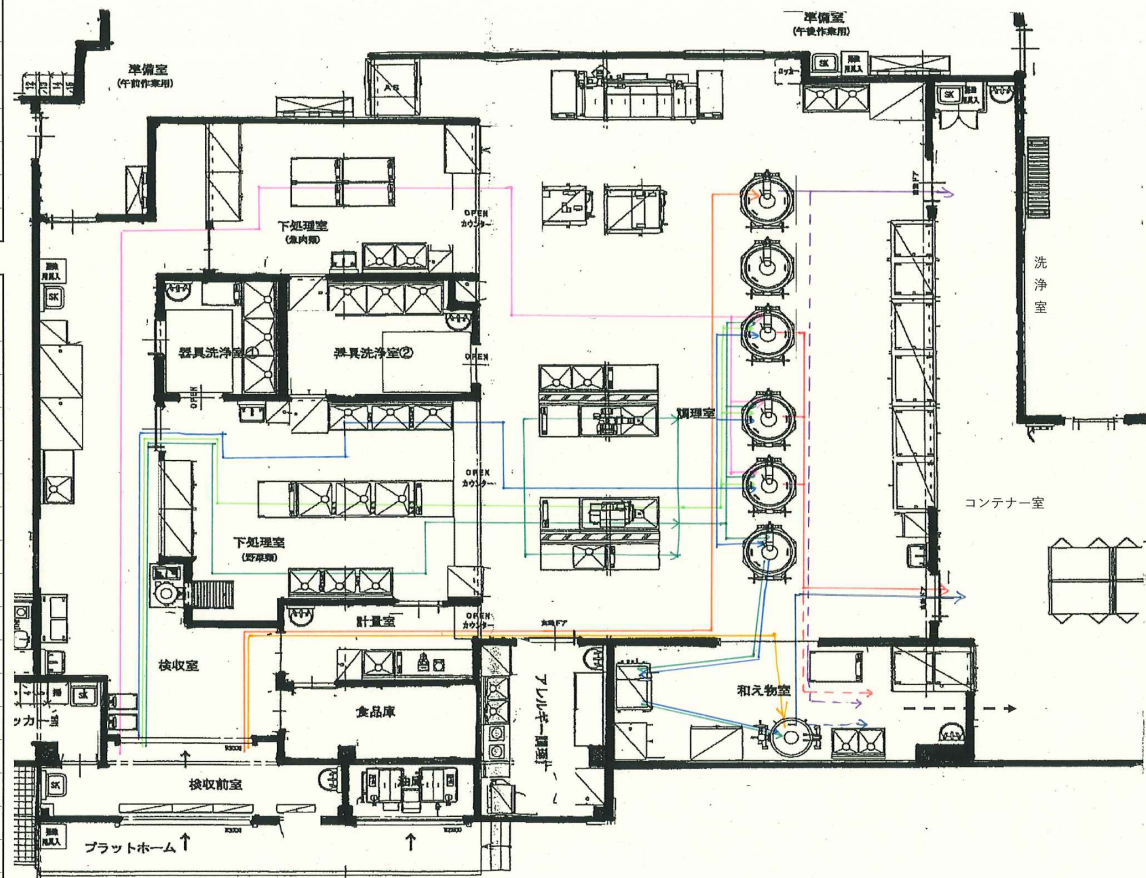
- ・ 調理（検収・配缶含む）
- ・ 食物アレルギー対応食調理
- ・ 刻み食調理（北部給食センターのみ）
- ・ 食品の保管、在庫管理、保存食の保存
- ・ 食器、食缶、調理器具等の洗浄、消毒、保管、点検
- ・ 作業動線図、調理工程書（次頁参照）の作成
- ・ 残菜の計量、廃棄処理
- ・ 調理施設、設備、備品の清掃及び点検等
- ・ 調理員に対する研修

献立名

- ごはん
- 牛乳
- ポークカレー
- コーンサラダ
- フルーツポンチ
- 特支刻み食

食材名

- 豚肉
- 玉ねぎ
- にんじん
- かぼちゃ
- ズッキーニ
- トマト
- しょうが
- コーン
- キャベツ
- きゅうり
- にんじん
- コーンクリームドレッシング
- パインアップルシロップ漬け
- ももシロップ漬け
- 角切りゼリー



★1学期 給食最終日★

2025年7月17日(木)

調理作業工程表

欠食校: あおば・特支(高等部)

検食 2人分

北部学校給食センター

献立名	ごはん	ポークカレー	フルーツポンチ	コーンサラダ	特支刻み食	調味料	下処理
担当	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●
8:00	手消・黄	手消・黄	手消・黄	手消・黄	手消・黄	手消・黄	手消・黄
8:30	調理器具準備	調理器具準備	調理器具準備	調理器具準備	調理器具準備	調理器具準備	調理器具準備
9:00	野菜裁断	野菜裁断	野菜裁断	野菜裁断	野菜裁断	野菜裁断	野菜裁断
9:30	野菜裁断	野菜裁断	野菜裁断	野菜裁断	野菜裁断	野菜裁断	野菜裁断
10:00	点火・調理	点火・調理	点火・調理	点火・調理	点火・調理	点火・調理	点火・調理
10:30	点火・調理	点火・調理	点火・調理	点火・調理	点火・調理	点火・調理	点火・調理
11:00	温度確認95℃	温度確認95℃	温度確認95℃	温度確認95℃	温度確認95℃	温度確認95℃	温度確認95℃
11:30	コンテナ積み込み	コンテナ積み込み	コンテナ積み込み	コンテナ積み込み	コンテナ積み込み	コンテナ積み込み	コンテナ積み込み
12:20	釜2	釜3	釜4	釜5	釜6	釜7	釜8

(4) 北部給食センター調理員の人数と見込み

	R3	R4	R5	R6	R7	R8	R9
正規職員	1	1	1	1	1	1	0
再任用職員	0	0	0	0	0	0	0
会計年度任用職員	17	17	17	17	16	17	18
合計	18	18	18	18	17	18	18

うち65歳以上 0 0 0 1 2 2 **2**

(5) 南部給食センター調理員の人数と見込み

	R3	R4	R5	R6	R7	R8	R9
正規職員	0	0	0	0	0	0	0
再任用職員	2	1	1	0	0	0	0
会計年度任用職員	16	17	18	20	20	20	20
合計	18	18	19	20	20	20	20

うち65歳以上 0 1 1 2 2 2 **3**

(6) 北部給食センター調理員の配置例

現行			委託後		
所長	栄養教諭	2 (1)	所長	栄養教諭	2 (1)
	事務員	1 (0)		事務員	1 (0)
	調理業務従事者	18 (1)		業務責任者	1 (1)
				副業務責任者	1 (1)
				アレルギー対応食責任者	1 (1)
				食品衛生責任者	1 (1)
				調理業務従事者	X (X)

() は正規職員の内数

(7) 南部給食センター調理員の配置例

現行			委託後		
所長	栄養教諭	2 (2)	所長	栄養教諭	2 (2)
	管理栄養士	1 (0)		管理栄養士	1 (0)
	調理業務従事者	20 (0)		業務責任者	1 (1)
				副業務責任者	1 (1)
				アレルギー対応食責任者	1 (1)
				食品衛生責任者	1 (1)
				調理業務従事者	X (X)

() は正規職員の内数

(8) 職員配置の比較

直営方式	民間委託
・学校給食安全管理及び調理管理の面から調理作業に必要な正規職員の調理員を採用する必要があるが、一度採用となれば今後の少子化などによる食数減となった場合の人員調整が難しい。 ・会計年度任用職員についても近年の人手不足や職員の高齢化を考えると人員確保に懸念がある。 ・アレルギー対応等のリスク軽減には経験を積み上げることが不可欠である。	・民間事業者の責任において実施されることにより、常に適正な人員が確保できる。 ・日々の業務内容・量に応じて、柔軟な人員配置がしやすい。 ・感染症などの病欠者が出た場合に他から人員を配置することができる。 ・経験者を有する事業者を選定することで開業当初から対応できる。

(9) 経費分担（例示）

項 目	加西市	委託事業者
施設の管理、点検費用	○	
厨房内備品類	○	
厨房内消耗品 (包丁、まな板、番重、スパテラ、ひしゃく、計量カップ、金網ザル等)	○	
食器・食缶等配膳用品	○	
厨房内消耗品 (洗淨洗剤、消毒薬等)		○
厨房内消耗品 (ペーパータオル、手袋類、ラップ、ゴミ袋、スポンジ、タワシ等)		○
調理用被服類 (白衣、エプロン、長靴、帽子、マスク等)		○

項 目	加西市	委託事業者
専門清掃、消毒 (施設消毒・害虫駆除・高所およびグリストラップ清掃等)	○	
光熱水費	○	
食材料費	○	
給食費（調理員の必要人数分）		○
調理員人件費等		○

(10) 近隣の調理業務委託料（令和7年当初予算）

西脇市 83,820 千円 3,200食 調理員28名 うち正規9名
多可町 76,000 千円 1,700食 調理員22名 うち正規9名

（参考）令和6年決算額

加西市 79,412 千円 3,300食 調理員36名 うち正規1名