

Q9 調理員さんとのふれあいがなくなるのですか？

これまでどおり、栄養教諭等や学級担任が給食指導を行います。また、委託先の調理員であっても、これまでどおり、給食の受け取りや食器返却の際などの児童への声かけなど、日常的なコミュニケーションの中でふれあいや交流を図ります。

Q10 教育の一環としての意義が損なわれることはないのですか？

学校給食は単に食事をとるだけの時間ではなく、学校教育の一環として実施しています。委託後も教育活動としての「食に関する指導」は、今までどおり給食時間等を使って栄養教諭などが行いますので、学校給食の意義が委託により損なわれることはありません。

Q11 給食費は変わらないのですか？

小学校の給食費（月額3900円）は全市一律の額で、全て食材購入に充てていますので変更はありません。その他の光熱水費、給食施設整備費や調理員の人件費などは、福岡市の予算から支出しています。

Q12 他都市は委託しているのですか？

福岡都市圏では、春日市をはじめ16市町村中13市町村で民間委託による学校給食が実施されています。
また、政令市では、北九州市をはじめ20都市中12都市で民間委託による学校給食が実施されています。



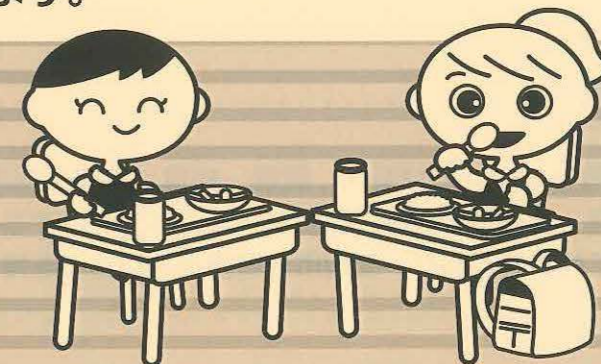
小学校給食調理業務の民間委託に関するお問い合わせ先

福岡市教育委員会 教育支援部 給食運営担当
TEL:092-711-4450 FAX:092-733-5538

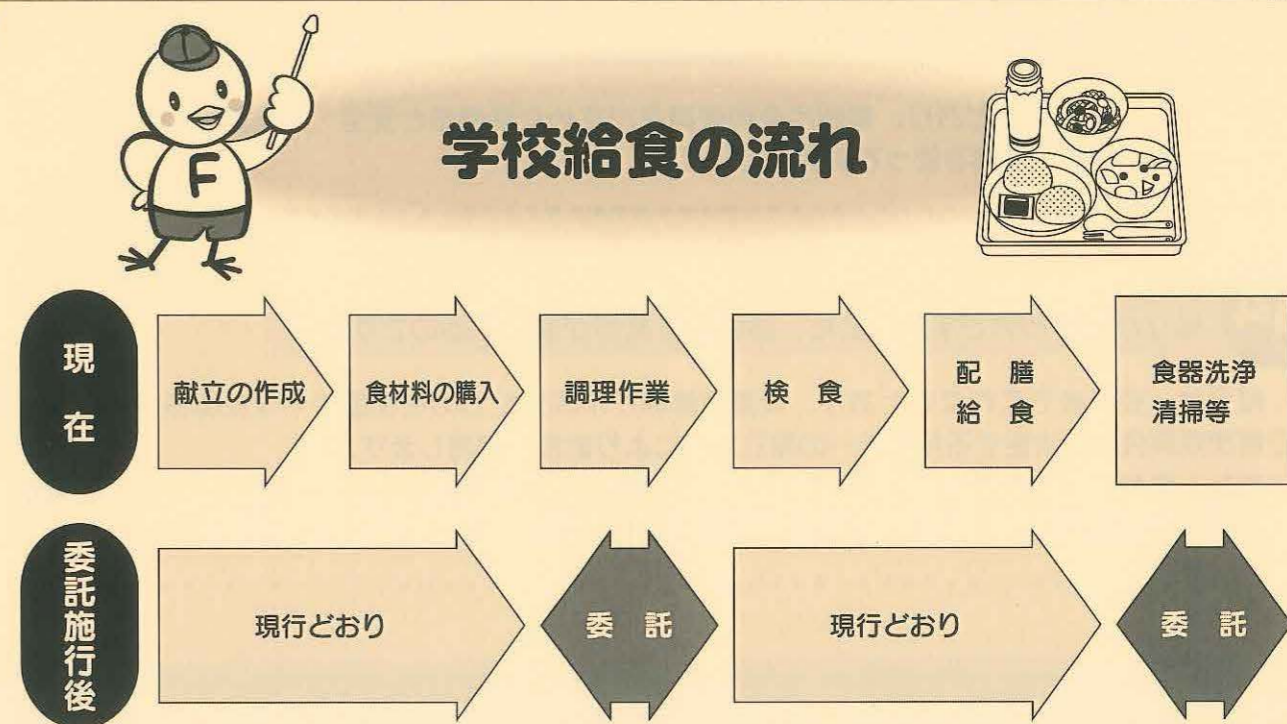
小学校の給食調理業務を民間に委託します

～平成24年9月から試行へ～

- これまでどおり小学校で調理した給食を提供します。
- 委託するのは調理作業と食器洗浄・清掃作業だけです。献立の作成や食材料の購入は委託しません。
- 子どもと調理員さんとのふれあいがなくなることもありません。
- これまでどおり福岡市教育委員会が責任を持って安全でおいしい給食を提供します。



学校給食の流れ



給食調理業務の民間委託についての

Q 「なぜ?」「なに?」 にお答えします。



Q1 なぜ委託するのですか?

福岡市では、社会状況の変化の中、様々な分野で「最小の経費で最大の効果を発揮する」そして「民間が担うことができるものは民間にゆだねる」という考え方に立ち、指定管理者の導入や民間委託化の推進などにより、市民サービスの向上と効率的な市役所運営を目指しています。

そのような中、安全でおいしい学校給食を安定的に提供しながら、より効率的に運用していくため、学校給食を実施する上で必要となる業務のうち、調理や食器の洗浄、施設の清掃等の一部の業務について民間委託を実施することとしたものです。

学校給食の実施主体が福岡市教育委員会であることは変わりありません。これまでどおり、福岡市教育委員会が責任を持って運営します。

Q2 何を委託するのですか?

学校給食の業務には、献立作成、食材購入、調理、検食、食器の洗浄等がありますが、このうち委託するのは、給食の調理、食器類の洗浄、施設清掃等の部分だけです。

献立作成や食材購入はこれまでどおり、福岡市教育委員会が責任を持って行います。

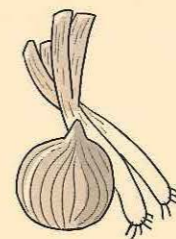
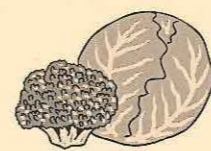
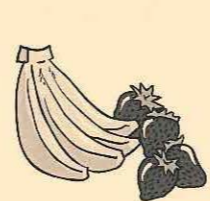
Q3 これまで、各学校で調理されていましたが、委託になると別の場所で作ってから学校まで持ってくるのですか?

委託後も、これまでどおり、福岡市教育委員会が定めた調理法と安全・衛生基準に従って、各学校の給食室の施設・設備を使って調理を行います。

Q4 献立が変わるのですか? また、食材料は業者が購入するのですか?

献立は、委託後もこれまでどおり、栄養教諭等が作成したものを保護者や学校関係者を含む「献立管理委員会」で決定する全市統一の献立方式により給食を実施します。

また、食材料についても、これまでどおり、保護者や学校関係者を含む「物資選定会」で選定し、(財)福岡市学校給食公社を通して安全で良質な食材を全市分まとめて購入します。



Q5 委託の試行校はどこですか?

学校規模や地域のバランスなどを総合的に判断して次の6校で試行します。

大規模校 (701食~1100食) : 鳥飼小学校 (城南区) 、姪浜小学校 (西区)

中規模校 (501食~ 700食) : 香椎下原小学校 (東区) 、西花畑小学校 (南区)

小規模校 (301食~ 500食) : 板付北小学校 (博多区) 、飯倉中央小学校 (早良区)

Q6 だれに委託するのですか?

他都市で学校給食調理業務等の実績がある業者など経験や経営状況・衛生管理状況など、事前に市が定めた基準を満たす業者の中から、福岡市教育委員会が責任を持って選びます。

また、各学校の調理責任者及び副責任者には、栄養士、調理師などの資格を持ち、学校給食や病院などで大量給食調理の経験がある者を配置します。

Q7 試行のスケジュールはどのようなのですか?

平成24年4月~7月	保護者説明会、他都市視察、業者選定作業など
平成24年8月	試行校での試食会の開催
平成24年9月~	民間委託開始、検証
平成25年3月頃	検証の中間報告
平成25年8月頃	検証の最終報告

Q8 試行の検証はどうするのですか?

安全でおいしい給食が提供できているかどうかについて、衛生管理・安全面、調理技術、運営体制、学校との連携などについて、学校と教育委員会が連携して常に確認します。また、学識経験者、校長代表、栄養教諭代表、保護者代表などで構成する「給食調理業務民間委託検証委員会(仮称)」を設置し、現場確認、試食会、アンケート調査など様々な角度から検証し、その結果を公表します。