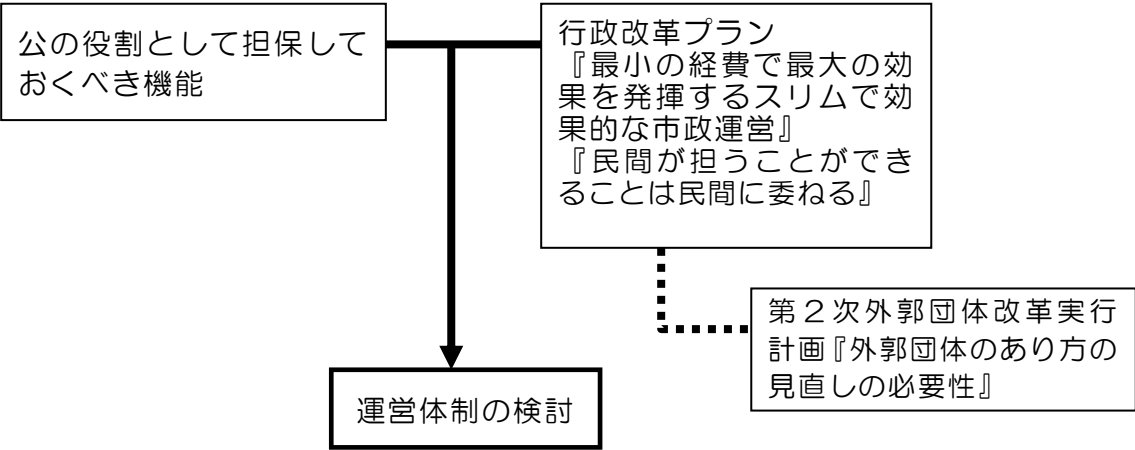


議題 2

運営体制について

今後運営体制を検討するにあたり、福岡市として学校給食事業において担うべき役割及び推進していく方向性について、考え方の基本的スタンスに基づき下記のとおり整理した。

＜考え方の基本的スタンス＞



1. 安全・安心

安全・安心な給食物資の選定・調達や検査の実施及び衛生管理の徹底

- ・給食物資の選定や調達，検査については，現在は本市の外郭団体である（財）福岡市学校給食公社が行っているが，同業務については食材に関する安全・安心の確保が最優先であり，また，大量の食材確保と地産地消の両立と，民間の利益確保とは基本的に相容れない事業であることから，今後も公による体制を維持していく。
- ・衛生管理にあたっては，学校給食法に定める「学校給食衛生管理基準」，「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守していく。
- ・各センターには，市として現行どおり衛生管理を担当する職員及び栄養士を配置し管理体制を維持していくとともに，H A C C P の概念に基づく厳格なチェック体制などを導入し，給食事故の未然防止に努める。

2. 安定供給

物価高騰時や災害時等，様々な緊急的側面にも継続して安定供給できる給食環境の維持

- ・給食物資価格の高騰や不作時の調達の影響を最小限にし，給食の円滑な提供や給食費の安定を維持していくためには，信用力や安定性などを踏まえ，公による物資調達のシステムが必要である。
- ・災害発生時を含む不慮の給食追加提供の事態に応える柔軟な体制としては，仕様が固まっている民間事業者との契約では，契約変更等の協議が必要となり迅速な対応が難しい。そのため，市として柔軟な運営が可能なツールを持っておく必要がある。

3. 栄養バランス

本市の実態を踏まえた栄養量によるバランスの取れた献立の作成

- ・今年度行ったような，本市の実態に即した栄養摂取量への改善等に柔軟に対応していくためには，学校や保護者との連携が不可欠であり，その観点からも献立の作成は公で行っていくとともに物資調達の柔軟性を維持していく。
- ・特別支援学校の児童・生徒の実態に応じた献立作成及び調理形態（栄養指導，栄養相談）等について適正に行っていく。

4. 食育推進

給食による食に関する正しい理解や知識の習得及び望ましい食習慣の確立

- ・「学校給食法」や「食育基本法」及び「福岡市食育推進計画」を踏まえた指導体制を，栄養教諭や学校栄養職員を中心とした体制により今後とも行っていく。

5. 効率性

行政改革プランを踏まえた，市民の理解が得られるコストでの運営体制の構築

- ・本市の基本計画『福岡市2011 グランドデザイン』の柱の一つとしての「行政改革プラン」の理念である「最小の経費で最大の効果を発揮するスリムで効果的な市政運営」や「民間が担うことができることは民間に委ねる」，及び同プランに基づく『第2次外郭団体改革実行計画』の主旨である「外郭団体のあり方の見直しの必要性」を踏まえ，センター給食提供における運営体制を構築する。
- ・運営コストについては，本市学校給食の役割を維持しながら市民の理解が得られる水準を確保する。

6. おいしい給食

子どもたちへおいしい給食を提供するための調理技術水準の向上や検証の場の確保

- ・大量調理施設においても子どもたちの給食に対する満足度を高められるよう，本市としては献立の改良や新献立の開発及び栄養バランスの取れた給食の提供に努め，そのノウハウを今後とも蓄積していけるような最低限の体制を維持する。

7. 新施設への円滑な移行

再整備完了までの円滑な給食の提供

- ・再整備が完了するまでの間は，給食の提供に影響を及ぼさないように配慮し，円滑に移行できるようにする。