

議題 2 運営体制の検討

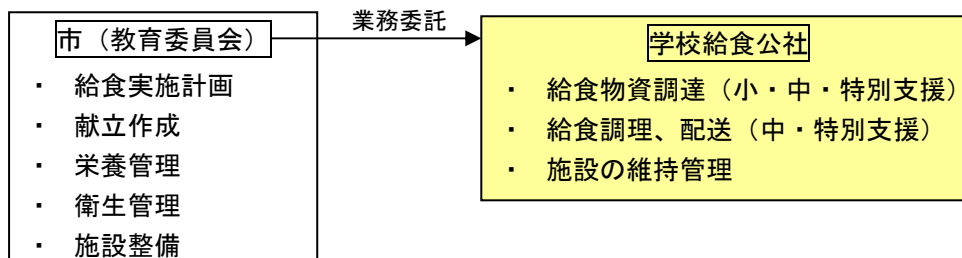
1. 現在の公社の担う業務範囲

市が学校給食事業において、今後担うべき役割は、以下の通りである。

○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
○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
○栄養バランス	: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
○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
○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
○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

上記の市の担うべき役割を踏まえ、現在、市（教育委員会）と公社は、以下の役割分担がなされている。特に、現在の公社は、「給食調理・配送」、「施設の維持管理」に加え、「給食物資調達」を担っており、「給食物資調達」については、以下の理由等から市が担保すべき重要な役割である。

- 公共による給食物資の選定、調達及び検査による安全・安心の確保
- 学校給食開始以降から蓄積された物資調達ノウハウの活用及び継続性



【参考】

「給食物資調達」の民間委託のコスト面から見た場合においても、以下の理由により、民間委託のメリットはないものと考えられる。

- ・民間委託により、食材調達を各センターに分割することは、現在の大量発注によるコストメリットが享受できない。
- ・食材調達の民間委託を行う場合にあっては、安全性の確保の点から、調達食材の品質管理を公社（又は市）が行うことが必要となるため、コストメリットが享受できない。

また、「給食物資調達」を民間委託した場合は、民間委託期間終了後に当該ノウハウの蓄積、継承ができないこともデメリットとして考えられる。

以上より、民間委託を想定する機能は、「給食調理・配送」及び「施設の維持管理」とし、「給食物資調達」は安全・安心の確保等を踏まえ、市が担保すべき機能とし、民間委託は想定しない。

2. 公社委託と民間委託の比較

(1) 現在の公社運営体制の効率性

①人件費単価

現在の公社の人件費単価の現状を把握するにあたり、他都市実績との比較は、費目計上項目が統一されておらず一律の比較が困難であったため、民間事業者のヒアリングに基づき、既存センターを民間委託した場合の人件費との比較を行った。

	公社委託（調理部門）	民間委託
正職員人件費（円／年・人）加重平均	5,213,077 円（嘱託含む）	4,957,742 円
臨時職員人件費（円／年・人）	1,448,750 円	1,124,142 円
全体人件費（円／年・人）加重平均	3,537,344 円	3,090,091 円

※正職員は、福利厚生費等及び交通費を含む。また、業務課長4名を含む。

※臨時職員は、交通費のみ含む。（公社委託は、上限800円／日とした。）

※民間委託には、管理経費や企業利益等の諸経費は含まない。

■公社実績（H21.8 時点実配置：4センター合計＋その他（自校調理方式、特別支援学校を含む））

職位	一人当たり人件費 (円/人・年)	人数	人件費 (円/人・年)
事務部門	部長	2	20,941,876
	課長	3	28,549,977
	係長（事務職）	9	75,754,152
	総括主任（事務職）	8	58,918,872
	主任（事務職）	8	42,847,072
	事務員	2	8,322,084
	計	32	235,334,033
	嘱託A	2	7,651,160
	嘱託B	2	6,847,160
	臨時職員	2	2,897,500
4センター 調理部門	計	6	17,395,820
	業務課長	4	38,066,636
	係長（調理職）	4	32,297,312
	総括主任（調理職）	5	34,786,755
	主任（調理職）	13	84,741,709
	調理班長	13	67,042,222
	調理班長補佐	26	116,707,552
	調理員	12	46,397,436
	計	77	420,039,622
	嘱託調理員	9	28,285,020
	加重平均（正職員＋嘱託）		5,213,077
	調理・洗浄パート	69	99,963,750
	加重平均（臨時職員）		1,448,750
	計	155	548,288,392
	加重平均		3,537,344
	正職員比率	50%	
その他	1センター平均	38.75	137,072,098
	正職員	5	
	嘱託	1	
	臨時職員	4	
全体人員		203	

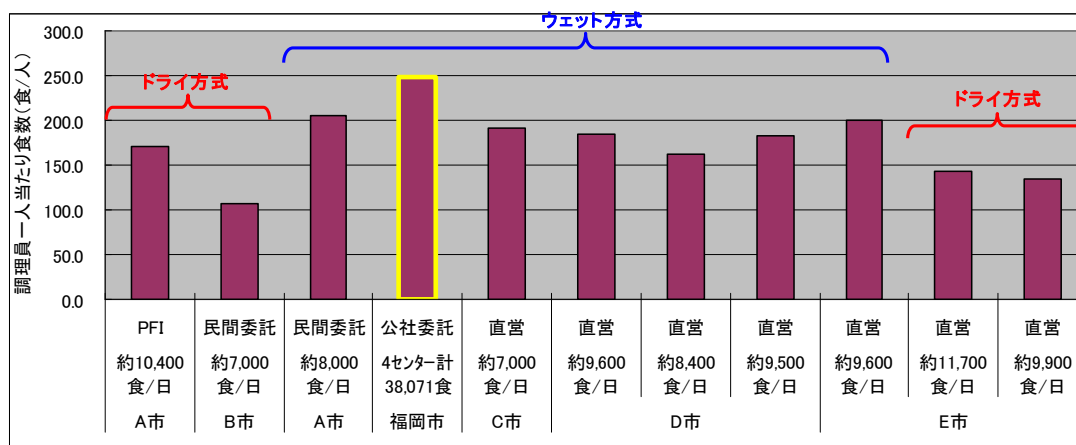
■民間事業者ヒアリング（既存センター：9,349食規模）

職位	一人当たり人件費 (円/人・年)	人数	人件費 (円/人・年)
正規職員	総括責任者	1	8,329,725
	調理責任者	1	7,488,743
	調理副責任者	3	16,512,550
	調理班長	7	35,365,778
	調理社員A	4	15,807,616
	調理社員B	3	10,912,555
	栄養士（食衛責兼務）	1	4,737,868
	計	20	99,154,836
	加重平均（正規職員）		4,957,742
非正規	調理・洗浄パート	19	21,358,694
	加重平均（非正規職員）		1,124,142
	計	39	120,513,530
全体	加重平均		3,090,091
	正規職員比率	51%	

②調理人員数

現在の公社の調理体制の効率性を把握するために、比較可能な他の政令市（7,000食以上のセンターを対象）の調理員一人当たり食数を比較した。

比較対象中、ウェット方式は一人あたりおよそ160～250食程度調理できているがドライ方式は100～170食程度であり、高度な衛生管理を保てるものの非効率であることから、センターの再整備により大幅な調理人員増が必要となる。

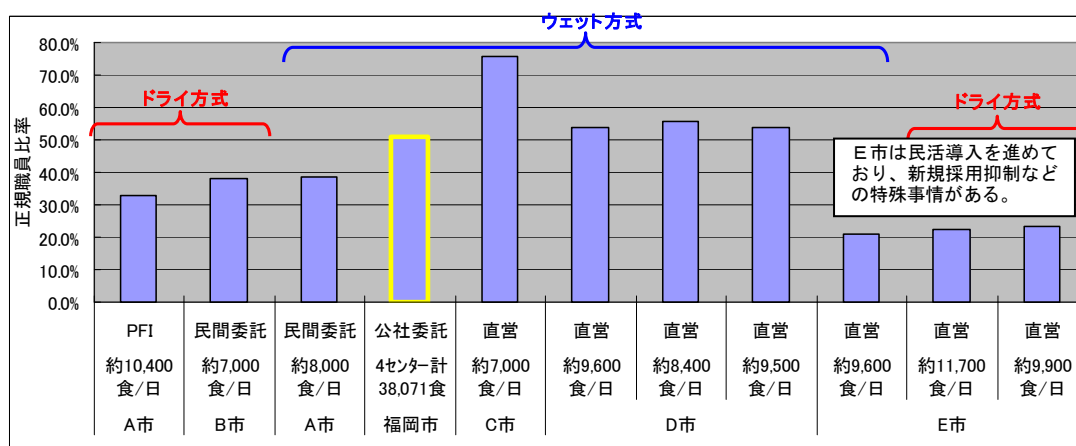


なお、福岡市の調理員一人当たり食数は、249食／人であり、今回比較対象とした他都市事例と比べ、調理体制は効率化が図られていると言える。

③正職員比率（調理部門）

調理人員に加え、総人件費には、正職員比率の影響も大きい。このため、②と同様に比較可能な他の政令市（7,000食以上のセンターを対象）の調理部門における正職員比率を比較した。

現在の公社センター調理部門の正規職員比率は約50%であるが、民間委託事例では30～40%程度と効率的に運用できる。



なお、本市の学校給食センター運営において、公社が調理業務を担う際に効率化を図るためには、正職員比率の他都市民間委託事例（約35%程度）に倣い、改善を行うことが考えられる。

(2) ドライ方式を見据えた今後の運営体制の方向性

ドライ方式と高度な衛生管理による新しい調理体制により増大する調理員数（既往事例でおよそ1.5倍程度）を、効果的かつ効率的な調理員配置等によりカバーし、運営費を圧縮できる体制の構築が重要である。

【留意事項】

安全・安心な給食の提供を第一義として、民間ノウハウの活用による業務効率化と質的向上の両立を基本に再整備を行っていくが、今後の運営体制の方向性については福岡市学校給食センター再整備基本構想中間報告で整理した『**福岡市学校給食センターの基本的役割及び機能**』に関する公の関与のあり方について、十分に留意していきながら進めていくこととする。

なお、各センターの具体的運営体制については、今後それぞれの整備計画を立てていく中で個別に検討していくものとする。