

学校給食調理業務 保護者説明会（説明口述）

それでは、学校給食調理業務の委託について、その考え方を説明いたします。

資料は、両面2枚の「学校給食調理業務の委託について」の資料を中心にご説明いたします。

スクリーンには、その資料の要旨をまとめていますので、また、捕捉の資料も併せてご説明いたしますので、前方をご覧になりながら、お願いいたします。

【1】教育行政の新たな需要と国の方針の変化

まずは、資料では1枚目の項目「1 教育行政の新たな需要と国の方針の変化」でございませう。

小金井市の教育行政においては、

学校施設の老朽化に伴う計画的な改築やトイレの洋式化の推進、

コロナ対応で急速に進展したものの、今後の教育ICT環境の継続的な整備、

（仮称）小金井市教育支援センターの設置（これは、多様化・複雑化している児童・生徒が抱える不安や悩みに対する対応、また、特別な支援が必要な児童・生徒に対する対応などについて、これまでの機能を連携強化・充実するためのものです。）など、多くのことが課題になっております。

限りある財源の中から、これらの事業を実施していくためには、教育委員会においても財源的に教育にかかる経費の見直しや工夫により、財政効果を上げることができるとする施策を推進していかなければなりません。

また、国は地方交付税制度において平成28年度から学校給食に要する経費について、「民間委託等を前提として、（職員等の）給与費から委託料等に振り替えた」ことにより、地方交付税の算定に用いる費用から直営校の人件費を含まないこととしました。国は学校給食について、直営から民間委託へと大きく方針を変えたこととなります。

【2】小金井市立小・中学校の給食調理業務民間委託の経過

続いて、資料では項目「2 小金井市立小・中学校の給食調理業務民間委託の経過」でございませう。

給食の歴史ということになりますが、小金井市では、昭和23年から一小でミルク捕食給食が開始されました。その後、昭和31年に三小で週4回のB型完全給食が開始され、昭和34年からは、同じく三小で現在の週5回のA型完全給食が開始されました。昭和37年には、当時の小学校の全5校で週5回のA型完全給食が実施され、その後、新しい小学校が開設されると同時にA型完全給食が開始されています。

中学校につきましては、昭和47年に東中で週5回のA型完全給食が開始され、昭和49年には、当時の中学校の全4校で週5回のA型完全給食が実施され、その後、新しい中学校が開設されると同時にA型完全給食が開始されています。

小学校給食では、全小学校で現在の形の完全給食が実施されてから数えても62年という年月が経過しています。また、中学校では、同様に50年となっています。特に中学校給食では日本全国でどこでも同様かと申しますと、そうではございませんで、例えば、非常に大きなある政令市では配達弁当を平成29年1月に、デリバリー型の中学校給食を令和3年4月から実施している状況で、その市のホームページによりますと、令和5年4月のデリバリーの利用率は38.6%で、令和8年度からセンター方式等による全員給食を目指している、とのことでございます。小金井市では非常に早い段階から中学校給食を提供しております。

話を戻しますが、その後、給食調理業務については、長らく直営方式で実施してまいりましたが、平成18年9月から2校の中学校で、平成20年4月には残りの3校の中学校で民間委託を実施しました。また、平成25年には、現行の「小金井市学校給食の指針」を策定し、小学校9校のうち5校について、民間委託を実施しております。

そして、残る直営校についても更なる委託の検討を進め、令和4年4月に小学校1校を民間委託し、令和6年4月から1校について民間委託する準備を進めています。

さらに、国の方針の変化や、これまでの変遷の経過を踏まえ、限られた財源の中でも小金井市の学校給食の質を維持・発展させるため、今回、小学校の直営校2校についても民間委託を進めるために検討を重ねた結果、委託化を推進し、令和8年4月から2校を民間委託することとしました。

直営校はなくなりますが、この判断に至るにあたり、市では、調理業務を民間委託しても、小金井の伝統ある給食が守られるように、検証を継続してきました。

まず、栄養教諭・栄養士及び調理員による検証の報告です。

学校給食調理業務の検証では、

- 給食内容、
- 衛生管理、
- 安全衛生、
- 調理現場の管理体制、
- 教育現場との連携

の視点で毎年続けていますが、例えば、給食内容では味付け、食材の切り方・大きさ、適温などの項目で、検証日の当日に提供された給食を実際に試食して検証しています。ほとんどの献立品目で「よい」という評価になっています。

実際の令和4年度の報告書ですが、スクリーンの表示は、わかりやすいように、「よ

い」以外の評価を色付した枠でくくっております。

まずは直営校ですが、

一小 「よい」の指摘は延べ31名に対し、色の箇所は、3か所延べ5名

東小 全て「よい」

本町小 色は、2か所延べ4名

次に民間委託校ですが、

二小 全て「よい」

三小 色は、2か所延べ4名

四小 1か所延べ1名

前原小 1か所延べ1名

緑小 全て「よい」

南小 全て「よい」

一中 全て「よい」

二中 2か所延べ2名

東中 1か所延べ1名

緑中 4か所延べ7名

南中 2か所延べ2名

このように、直営校と民間委託校で、大きな差はみられない、という結果になっています。

次に、児童へのアンケートです。

このグラフは、令和4年度に三小の民間委託の前後に実施した三小児童へのアンケート結果です。「給食が好きですか」という問いに対し、約8割の児童が「好き」と回答しており、直営の時でも委託の時でも、「ほとんど差がない」結果となっております。

次に、各学校で行っているアンケート結果ですが、こちらは、委託校である南小の新一年生保護者向け試食会の時のアンケートの結果です。

ほとんどの保護者の方が「よい」という結果になっています。

自由記述欄では、

「だしをしっかりとることで薄味にできること改めて感じました。」

「子供たちが大絶賛している南小の給食を食べられてうれしかったです！カレーもお店の料理みたいでした！」

「給食で食べられるようになったものがたくさんあります。感謝しています。」などの感想をいただいております。

最後に、小金井市に設置した、市民の方も参加している「小金井みんなの給食委員会」での試食会の結果です。委託校の緑中で、小金井市内の農家で作られている野菜を使った献立ですが、ほとんどの方が味付けは「ちょうどよい」、仕上がりも「よい」

という評価を得ております。

自由記述欄では、

「さつまいもの甘味と塩味のバランスがちょうどよくおいしかったです。食感を楽しめるメニューはいいですね。さつまいもが入るとボリューム感があって、食べ盛りの中学生にピッタリですね。」

などの感想をいただいております。

このように、民間委託をしても、「安全でおいしく温かい給食」は確保されていることを確認しています。

また今回、全校が委託となりますと、「小金井らしい給食が守られていくのか」と思われる方がいるかもしれませんが、お手元にも配布しておりますが、小金井市には「小金井市学校給食の指針」があり、これを委託校も遵守しているため、小金井らしさは守られていきます。

指針には、5ページにありますように、「手作り調理」を掲げており、

○化学調味料は使用しません。

○だし汁は削り節、煮干、昆布等から、スープは鶏がら等からとります。

○献立は素材から手作りします。デザート以外の冷凍食品・半調理品は、使いません。

○カレーやシチューのルーは手作りします。

などとしています。

学校給食調理業務を民間委託していても、「安全でおいしく温かい給食」が継承され、その上で、一定の財政効果を上げることができており、児童・生徒の教育環境充実に向けて貢献できています。

民間委託を進めても、今現在、しっかりできていることを、如何に継続し、更に、如何に給食の質を担保する仕組みを構築するか、ということが大切であると考えています。

【3】今後の経営方法

それでは次に、資料では、2ページの「3 今後の経営方法」です。

限られた財源の中でも、小金井市の学校給食の伝統を継承し、充実させるためには、全ての児童・生徒に、給食調理業務の形態が委託となっても、「安全でおいしく温かい給食」を提供するための仕組みを維持・構築するとともに、給食調理業務の民間委託によって生み出された財政効果を児童・生徒の、先ほど申し上げました課題など、教育推進のために活用していきます。

そのために、3点を掲げます。

1点目は、自校調理方式の堅持です。

給食提供方式は、様々な方式がございまして、大きくは、「センター方式」、「自校調理方式」に分かれます。

センター方式とは、大きな給食センターの施設があって、そこから給食を各学校に配送する方式です。

自校調理方式は、学校の敷地内に給食調理施設があり、自校で調理します。

その他に親子方式や弁当併用外注方式がございまして。

それぞれの方式において運営していく上で、調理業務について、直営で行っている場合と、民間委託している場合がございます。

また、栄養士業務につきましても、直営又は委託の場合があることに加え、1校に1人を配置している場合と、複数校に1人配置している場合がございます。

小金井市においては、すべての小中学校で自校調理方式を採用しています。調理業務は、直営と委託の両方がありますが、令和8年度からは全て委託になります。栄養士業務については、直営の職員が各学校に1人配置されております。

次に、多摩26市の提供方式でございまして。

小金井市は、全ての小学校、中学校が自校調理方式のみを採用している上段になりますが、同様な状況の市は、小金井市含め小学校で12市、中学校で8市にとどまっております。小学校では半分以上が、中学校ではおよそ3分の2が、センター方式を採用しています。

小金井市では、自校調理方式を採用することによって、自校で調理することによって、学校への配送がないわけですから、適温の給食を提供していきます。またアレルギー対応についても、自校調理で確認をしながら、何度もチェックをして、安全に提供しています。

小金井市では今後も、「センター方式」などを採用することなく、小金井市の特色である「自校調理方式」を堅持し、「安全でおいしく温かい給食」を提供します。

2点目は、各学校1人の栄養教諭又は栄養士の配置を継続します。

「安全でおいしく温かい給食」を提供できている要因の一つである直営校で培ってきた調理の伝統が、委託校においても継承されてきました。これは、栄養教諭・栄養士が常に学校にいて仕事をしている利点を生かして、調理員と細やかなコミュニケーションを図っていることが大きく寄与しています。

また、栄養教諭・栄養士は、各学校の食育リーダーとも、平日頃から食育に関して研究を進め、学校の特色にあった食育を推進しています。

栄養教諭・栄養士は、直営であろうと民間委託であろうと、また学校の教員であろうとも、立場が違ったとしても、調理員及び食育リーダーと相互の立場を尊重した連携を図ることが重要と考えています。今後も密接な連携を図るため、各学校1人の栄養教諭・栄養士の配置を継続します。

栄養教諭・栄養士は各学校に配置されてはいますが、すべての栄養教諭・栄養士が参加する栄養士会を通じて、献立の共有など、研究及び情報交換を行い、給食の質の維持・向上に努めます。

ここで、実際に学校であったお話を紹介します。

これは、フィンランドのクリスマスのお菓子で「ヨウルトルトゥ」といいます。パイシートを風車の形に折りたたんで焼き、写真ではわかりにくいのですが、中央にイチゴジャムを乗せ、上から粉砂糖をふりかけ、見た目にも楽しくなる料理です。

生徒の皆さんに提供するわけですが、1人だけイチゴのアレルギーがある生徒さんがいらっしゃいました。アレルギーを持つ生徒さんに対しては、イチゴジャムを除去した代替食を提供しなければなりません。

代替食を提供する上で注意しなければならないのは、この場合、その形状です。イチゴジャムの上から粉砂糖をふりかけているので、パッと見にはイチゴジャムが除去されたか、間違えやすいです。そのため、パイシートを折りたたむのに、丸でも四角でもよいので、別の形にする必要があります。生徒の健康、命を守るために、とても重要なことです。

この時、調理にあたったのは委託業者の調理員さんでしたが、自発的に調べ、栄養士に提案しました。「フィンランドでは風車の形だけでなく、天使の形にして提供する地域もあるようです。アレルギー代替食は、天使の形にしてみてもはどうでしょう。」

栄養士は、調理員の提案を受け、天使の形のヨウルトルトゥを、アレルギーを持つ生徒さんに提供しました。イチゴジャムが除去されることを当然わかっていたのですが、この生徒さんは包み紙を開けるや否や、すぐさま担任の先生に駆け寄り、「見て。私のだけ、こんなにかわいいの！」と大層、喜んでくれました。生徒が喜んだことの報告を受けた栄養士、調理員も、とても嬉しく思い、その思いを共有しました。

これは、委託業者の調理員と栄養士が相互の立場を尊重しているからこそ、委託業者の調理員から提案を受け、生徒に寄り添った気持ちのこもった「オンリーワン」の代替食を提供することができたものです。

今後も、栄養教諭・栄養士の各学校への配置を継続し、児童・生徒に寄り添った給食を提供していきます。

3点目は、第三者評価の実施です。

先ほど、小金井市では市内他校の栄養士、調理員が検証員となって、検証を行っている説明をいたしました。令和8年4月から直営校がなくなりますので、この検証の調理員がいなくなることも、検討しました。

そこで、学校給食調理業務の民間委託を進めていく中、給食の質を客観的に判断するため、第三者評価を実施することにしました。

第三者評価の評価員には、調理について高度な知識をもった、市内に拠点を置く外部の専門家に参画していただけるよう最終調整しています。

評価員は、実際に児童・生徒に提供される給食について、調理作業中の給食室への現場視察や試食を行い、評価を行います。評価員からの指摘や助言を受け、適宜、改善に取り組みます。

また、評価結果については「小金井みんなの給食委員会」において説明する機会を設け、市民とともに目指す「指針の推進」、「見守り支援」が実践できるよう努めていきます。

【4】今後の小金井市の学校給食が目指す姿

それでは次に、資料では、3ページの「4 今後の小金井市の学校給食が目指す姿」です。

今、ご説明いたしました仕組みを維持・構築することで、先ほど申しあげましたように、トイレの様式化、ITC環境整備や、特別な支援が必要な児童・生徒に対する対応の連携強化など、教育行政の向上・発展を図ります。

4点を示します。

1点目は、「安全でおいしく温かい給食」の発展と、豊かな学校生活の実現を目指します。

代表例として、①は「生産者の見える給食の実現」です。地場産野菜の活用を促進します。スクリーンの表示では、下のグラフは地場産野菜・芋の占める割合を示しています。平成28年度と比べると地場産の占める割合が高くなっています。

先月にはある小学校で、社会科授業の農家見学でお世話になった農家さんに、子どもたちと一緒に給食を召し上がっていただきました。様々な種類の大根を持参していただき、子どもたちは好きな野菜を質問したり、サインをもらったりして、笑顔あふれる給食時間となりました。

②は、「子どもの思いを取り入れた給食の実現」で、例えば卒業の近くなったところに児童・生徒の希望を聞く「リクエスト給食」や「セレクト給食」を実施します。

③は「日本の季節又は伝統的な食文化、世界の料理を知ることができる給食の実現」です。季節料理や、日本の郷土料理、世界の料理を実施することで、児童・生徒が季節感を身に付けたり、日本や世界の地理に興味を抱けるようにします。

この写真は、郷土料理の「そうへい汁」です。三重県の郷土料理で、昔のお寺の僧兵（武者）たちのスタミナ食です。

この写真は、七夕給食です。そうめんを天の川に見立てています。

④は「保護者との連携」です。

健康課で主催している事業のクッキング教室に栄養教諭・栄養士を派遣して保護者と交流したり、給食試食会を開催し、保護者に給食への理解を深めていただいています。

す。

目指す姿の2点目は、行財政改革の成果を、全て子どもたちに還元して、教育の充実を目指します。

①は、学校給食施設・設備の改善で、エアコンなど調理室環境を改善する整備を推進します。また、おいしい給食が効率的に提供できるように、定期的な調理機器の入替を推進します。

写真は、回転窯も大きく目立ちますが、左上から奥にダクトが何本か伸びています。エアコンを設置したもので、調理室の環境が大幅に改善しました。

次の写真は、「スチーム コンベクション オープン」です。焼き物・煮物・蒸し物などそれぞれの料理に合わせたモード選択、時間、温度などをタッチパネルで設定することにより、様々なメニューを1台で行うことが可能となり、献立の幅が広がりました。また、使用する前に魚や肉などに芯温センサー（温度計）をさしておくことにより、きめ細かく正確な温度管理が可能となりました。

②は、明日の小金井教育プランの推進です。

明日の小金井教育プランの教育行政課題は、別紙の概要版に列記されておりますが、写真のようなトイレの洋式化などを推進します。

次に目指す姿の3点目は、①・②などが児童・生徒の身に付くよう、食育を更に推進します。

①は、発達段階に応じた栄養のとり方を学び、児童・生徒が、自ら管理する能力を身に付けるようにします。

②は、食物の生産等に関わる人々への理解を深め、感謝する心を育みます。

最後に目指す姿の4点目ですが、第三者評価による指摘、助言を通じ、給食の質の向上・発展を目指します。

①として、まずは、指針である「安全でおいしく温かい給食」を遵守していきます。

②として、より充実した給食実現に向け知識の習得と情報発信をしていきます。

【5】今後の組織体系

次に、資料では、4ページの「5 今後の現在の組織体系」です。

右側の学校ですが、校長の管理下には栄養教諭・栄養士がいます。学校の組織とは別に、調理委託業者が存在し、調理業務を受託しています。委託先の調理員に対し、栄養教諭・栄養士は、契約に基づく調理指示書により、いわば発注し、相互に確認・協議し、栄養教諭・栄養士が仕上がりを検査して、給食を提供しています。

また小金井市では、委託校の学校の内部に「学校給食運営協議会」を設け、給食業務を円滑に実施するとともに、給食内容の充実を図っています。

さらに中央の教育委員会では、学務課が調理業務委託業者の業者選定・契約締結を行います。また、教育委員会の内部に学校給食連絡協議会を設け、他校の栄養教諭・栄養士による検証を行っています。今後は、調理業務委託業者の業務責任者も検証への参加をお願いしていきます。

一番左には、小金井みんなの給食委員会があります。公募市民、保護者、校長、栄養士、調理委託業者により構成され、指針の推進や見守り支援の役割を担っています。

小金井みんなの給食委員会の右横には、専門家の学校給食調理業務評価員がいます。高度な専門知識による第三者評価を行います。また、評価結果については、小金井みんなの給食委員会に説明する機会を設けます。

このように小金井市では、給食の提供に関し、検証や見守りなどを行う組織を、(色のついている部分ですが、) 4つ設けて、支援しています。教育委員会や学校だけでなく、保護者、市民や専門家とともに、給食の充実を図ってまいります。

【6】今後の委託化の推進とスケジュール（予定）

次に、「6 今後の委託化の推進とスケジュール」です。

給食調理業務について、直営校の東小、本町小の2校を令和8年4月から委託します。

委託業者の選定スケジュールですが、令和7年9月議会において、給食調理業務委託の補正予算を上程することを考えています。

予算成立後、10月上旬から業者選定のプロポーザル実施を公表し、11月下旬に二次審査のプレゼンテーションを公開により実施する予定です。

その後、結果発表、業者との打ち合わせ、引継ぎを行い、令和8年4月から委託業者の調理による給食提供が開始されます。

最後に、別の資料として、「学校給食調理業務について」があります。給食提供に至るまでの栄養士の業務と調理員の業務を工程ごとに記したものです。今回、民間委託する部分は、調理員の業務になりますので、栄養士業務は委託の対象となりませんので、この資料を参考にさせていただけたらと、思います。

昨年9月に、中国地方の調理業務業者が倒産し、食事の提供ができなくなった報道がありました。保護者の皆様には、ご心配をされた方もいらっしゃるものと思います。報道を確認すると、高校や学生寮など食材の調達を含めた、1食何円で提供する食堂の運営をしている業者でした。食材の高騰を提供価格に反映できなかったことから倒産に至ったようです。

本市の学校給食は、食材の調達は委託業務に含んでおりませんので、このようなご心配はございませんので、改めてお伝えいたします。

説明は以上になります。よろしくお願いたします。