

学校給食調理業務の民間委託に関するQ & A

Q1 委託先の事業者が学校給食の実施主体になるのですか？

委託化後も、学校給食の実施主体は市です。

学校給食の提供及び各学校給食センターの管理運営は、これまでどおり市が責任を持って行います。

Q2 どんな業者に委託するのですか？

学校給食の意義を十分理解し、学校給食調理の豊富な経験がある、信頼性の高い事業者に委託します。単に価格のみによる選定ではなく、実績や専門性、安定性など総合的な評価を行い、最適な委託先を選定します。

Q3 給食の内容や質が低下することはありませんか？

低下することはありません。栄養教諭・学校栄養士がこれまでどおり栄養バランスのとれた献立を作成し、調理方法を指示し、調理後の検査を行います。

Q4 食材の調達も委託先の事業者が行うようになるのですか？

食材の調達は、これまでと変わりありません。

委託化後も、市が必要な予算を確保し、食材を直接調達します。

Q5 安全・衛生面が低下することはありませんか？

低下することはありません。「学校給食衛生基準」や「大量調理施設衛生管理マニュアル」を理解し、それに沿った衛生管理を行える事業者を選定するとともに、市がその実施状況を日々チェックします。

Q6 アレルギー対応給食はこれまでと変わりませんか？

変わりません。アレルギー対応給食は、委託化後もこれまでと同様、乳・卵のアレルゲンに対応した代替食や除去食を提供します。食物アレルギーのあるお子様一人ひとりに、学校、保護者、医師、学校給食センター、委託業者が連携して、安全で安心な給食を提供します。

Q 7 調理場所は変わるのですか？

変わりません。これまでどおり学校給食センターの調理場で調理します。

Q 8 調理員は全員入れ替わるのですか？

全員入れ替わるわけではありません。希望する調理員は委託業者に雇用され、豊富な経験を活かして引き続き調理業務に従事します。

Q 9 食育には影響はありませんか？

影響はありません。現在、栄養教諭・学校栄養士が食に関する指導や地元食材を使用した献立づくり、学校や家庭への食の情報発信、職場体験の受け入れなど、さまざまな食育の取組を行っています。委託化後もこれまでどおり、学校給食センターの栄養教諭・学校栄養士が中心となって食育指導などを行います。

Q 10 スクールランチクッキング（親子料理教室）はどうなりますか？

これまでどおりです。夏休みと秋のいずも子どもウィークの期間に開催します。

Q 11 給食費が上がることはありませんか？

調理委託によって給食費（保護者負担）が上がることはありません。調理委託に要する経費は市が負担します。

Q 12 他市でも民間委託していますか？

山陰12市のうち、10市が調理を委託しています。