

第1回学校給食調理業務委託事業再評価委員会

参 考 資 料

平成19年8月30日

教育委員会学校保健課

参考資料目次

○学校給食調理業務の民間委託事業の経過	2
○学校給食調理業務民間委託の進捗状況	4
○学校給食調理業務の受託状況	5
○学校給食調理業務民間委託 受託業者一覧	6
○指名競争入札参加資格	8
○業務の負担区分	10
○衛生管理チェックリスト	11
○学校給食従事者の健康調査票	13
○学校給食用日誌（調理日誌）	14
○従事者の配置基準等	15
○受託者の事前研修の内容	17
○民間委託校の従事者配置状況一覧	18
○平成18年度の給食アンケート集計結果	20
○付属機関の会議の公開に関する要綱（抜粋）	22

学校給食調理業務の民間委託事業の経過

S 6 0 年 1 月 文部省体育局通知「学校給食業務の運営の合理化について」

- 1 (略)
また、合理化の実施については、学校給食の質の低下を招くことのないよう十分配慮すること。
- 2 地域の実情等に応じ、パートタイム職員の活用、共同調理場方式、民間委託等の方法により、人件費等の経常経費の適正化を図る必要があること。

1 1 月 「行財政運営のあり方に関する提言」(北九州市行政改革推進懇談会)

1 2 月 「北九州市行政改革に関する指針」

～学校給食業務の運営

昭和 60 年 1 月の文部省通知に伴い、現行の直営単独校方式を継続しつつ、退職者不補充によるパート化を促進すべきである。併せて民間委託の是非を含め、検討すること。

S 6 1 年 1 月 「4 人校以上配置校のパート化」実施

H 8 年 1 月 「3 人校配置校のパート化」実施

5 月 「行財政改革の推進に関する提言」(北九州市行財政改革推進会議)

H 9 年 8 月 「北九州市行財政改革大綱」

～公と民の役割分担の見直し

市が行っている事業で、委託化により、一層のサービスの向上が図れるもの、また、経費の低減が図れるもの、地域経済の活性化に寄与すると思われるものについては、積極的に委託化を進めるべきである。

イ 学校給食調理業務

(略)

本市においては、現在、学校給食調理士の 3 人校及び 4 人以上校のパート化を進めていることから、当面はパート化の推進を図りながら、民間委託化も検討する必要がある。

H 1 4 年 9 月 学校給食調理業務民間委託モデル事業開始(貴船小学校、則松小学校)

H 1 5 年 5 月 学校給食モデル事業評価委員会設置

H15年 8月 学校給食モデル事業評価委員会報告

～まとめ

1 現在の学校給食の水準

市調理士や学校栄養職員など学校関係者をはじめ、多くの方々の努力により、本市の学校給食の水準は高く維持されている。関係者に敬意を表す。今後とも学校給食調理の質の向上を期待している。

2 モデル校で実施された仕組みの有効性と今後の活用

調査結果を総合的に判断して、モデル校は十分な実績をあげていると認められる。今回実施された仕組みを安定的に運用できれば、現行の直営方式と同等の学校給食の質を確保できると考える。

3 学校給食の効率的な運営について

現在の学校給食の質を維持できるのであれば、できるだけ効率的な運営方法を選択し、推進すべきと考える。検討資料を参考にすると民間委託の方が経費的には効率化が図れると考える。

4 定期的な再評価の実施

調理業務などの民間委託を本格的に実施する場合、本格実施後、一定期間ごと（3～5年を目安）に評価委員会を設置するなどして、委託事業を再評価していく必要がある。

5 検討事項

- ① 委託業者に学校給食調理の経験者の配置を義務付け
- ② 従事者への事前研修の義務付け
- ③ 委託契約期間の長期化の検討（例3年～5年）
- ④ 学校栄養職員などの配置（効果的かつ効率的な配置の検討）

H16年 4月 学校給食調理業務民間委託本格実施開始（10校）

～実施方針

毎年度の学校給食調理士の定年退職者数に応じて、段階的に実施する。

学校給食調理業務民間委託の進捗状況

区分	小学校数	民間委託実施校					計
		平14年度 (モデル事業)	平16年度 (本格実施)	平17年度	平18年度	平19年度	
門司区	18	—	大里南小	田野浦小	藤松小	港が丘小	4校
小倉北区	22	貴船小	西小倉小	中井小	南小倉小	小倉中央小	5校
小倉南区	27	—	曾根小	市丸小	田原小	企救丘小 東朽網小	5校
若松区	14	—	若松中央小	鴨生田小	—	高須小	3校
八幡東区	11	—	大蔵小	高槻小	—	槻田小	3校
八幡西区	32	則松小	折尾西小 黒畑小	大原小	竹末小	池田小 熊西小	7校
戸畑区	8	—	あやめが丘小	鞆ヶ谷小	—	一枝小	3校
計	132	2校	8校	7校	4校	9校	30校
委託化率		1.5%	6.1%	5.3%	3.0%	6.8%	22.7%

学校給食調理業務の受託状況

区分	方式	契約期間	小学校	基本日数	基本食数	基準調理員数	契約額	1食単価	受託業者		
				日	人	人	千円	円			
平成16年度	新規	指名競争入札	16.3.6~19.7.31	曾根小 (小倉南区)	623	986	5	45,147,900	73.5	日米クック	
				折尾西小 (八幡西区)		638	4	37,380,000	94.0	魚国総本社	
				大里南小 (門司区)		572	4	35,175,000	98.7	魚国総本社	
				あやめが丘小 (戸畑区)		516	4	32,524,800	101.2	ニッコトラスト	
				西小倉小 (小倉北区)		515	4	34,020,000	106.0	魚国総本社	
				黒畑小 (八幡西区)		474	3	29,765,400	100.8	西日本フード	
				大蔵小 (八幡東区)		377	3	26,634,300	113.4	西日本フード	
				若松中央小 (若松区)		362	3	27,130,740	120.3	ニッコトラスト	
	更新	随意契約	16.8.1~19.7.31	則松小 (八幡西区)	560	540	4	28,350,000	93.8	西日本フード	
				貴船小 (小倉北区)		280	3	23,569,350	150.3	魚国総本社	
	平成17年度	新規	指名競争入札	17.3.1~20.7.31	大原小 (八幡西区)	633	581	4	29,820,000	81.1	シダックス
					鴨生田小 (若松区)		485	4	27,877,500	90.8	シダックス
					中井小 (小倉北区)		459	4	28,350,000	97.6	西日本フード
					鞘ヶ谷小 (戸畑区)		246	3	19,950,000	128.1	シダックス
田野浦小 (門司区)					194		2	23,478,000	191.2	魚国総本社	
高槻小 (八幡東区)					177		2	17,640,000	157.4	西日本フード	
市丸小 (小倉南区)					127		2	22,128,750	275.3	魚国総本社	
平成18年度	新規	指名競争入札	18.3.1~21.3.31	田原小 (小倉南区)	565	884	5	51,450,000	103.0	日米クック	
				南小倉小 (小倉北区)		504	4	33,075,000	116.2	西日本フード	
				藤松小 (門司区)		346	3	30,450,000	155.8	ニッコトラスト	
				竹末小 (八幡西区)		328	3	25,295,550	136.5	栄食メディックス	
平成19年度	新規	指名競争入札	19.3.1~22.3.31	企救丘小 (小倉南区)	563	1,175	5	59,241,000	89.6	日米クック	
				高須小 (若松区)		568	4	25,200,000	78.8	新日本給食	
				港が丘小 (門司区)		496	3	29,048,250	104.0	中村学園	
				熊西小 (八幡西区)		489	4	26,657,400	96.8	中村学園	
				槻田小 (八幡東区)		483	3	33,852,000	124.5	西日本フード	
				小倉中央小 (小倉北区)		418	3	30,135,000	128.1	魚国総本社	
				一枝小 (戸畑区)		416	3	30,135,000	128.7	ニッコトラスト	
				池田小 (八幡西区)		334	3	27,300,000	145.2	西日本フード	
				東朽網小 (小倉南区)		256	2	20,685,000	143.5	シダックス	

注1) 基本日数は、契約期間中に給食を実施する予定数

注2) 基本食数は、一給食実施日において調理すべき学校給食の数

注3) 基準調理員数は、給食調理業務に従事する最低調理員数

注4) 一食単価の算定は、契約金額 ÷ (基本食数×基本日数)

学校給食調理業務民間委託 受託業者一覧

業者名		株式会社魚国総本社九州支社		西日本フードサービス株式会社	
業者名簿登録		市外業者		市内業者	
本社所在地		大阪府中央区道修町一丁目6番19号		北九州市小倉南区下城野三丁目3番2号	
支社所在地		福岡市博多区東比恵二丁目9番29号		—	
受託開始年度		平成14年度		平成14年度	
受託校数		小学校 7校		小学校 8校	
北九州市以外の受託状況の概要	県内	自校方式	大野城市、宗像市などの小・中学校20校	自校方式	中学校1校
	県外	自校方式	小・中学校39校	自校方式	小学校1校
		親子方式	3箇所		
		センター方式	6箇所		

業者名		株式会社ニッコトラスト		株式会社日米クック	
業者名簿登録		市外業者		市外業者	
本社所在地		東京都千代田区大手町一丁目6番1号		大阪府北区大淀中一丁目17番22号	
支社所在地		北九州市小倉北区貴船町2番1号		福岡県大野城市御笠川二丁目7番18号	
受託開始年度		平成16年度		平成16年度	
受託校数		小学校 4校		小学校 3校	
北九州市以外の受託状況の概要	県内	自校方式	宗像市、太宰府市などの小学校8校	自校方式	大野城市、宇美町の小学校2校
		センター方式	宗像市、岡垣町の2箇所	センター方式	春日市、柳川市など4箇所
	県外	自校方式	小・中学校118校		小・中学校30校
		センター方式	28箇所		

学校給食調理業務民間委託 受託業者一覧

業者名		シダックスフードサービス株式会社	栄食メディックス株式会社
業者名簿登録		市外業者	市外業者
本社所在地		東京都調布市調布ヶ丘三丁目6番地3	福岡市博多区博多駅東三丁目3番3号
支社所在地		福岡県太宰府市国分1-5-40	北九州市小倉南区田原新町一丁目14番1号
受託開始年度		平成17年度	平成18年度
受託校数		小学校 4校	小学校 1校
北九州市以外の受託状況の概要	県内	自校方式	宗像市、久留米市などの小・中学校7校
		センター方式	宗像市、香春町の2箇所
	県外	自校方式	小・中学校64校
		親子方式	5箇所
	センター方式	26箇所	
		自校方式	春日市などの小・中学校10校
		センター方式	芦屋町1箇所
		自校方式	小・中学校16校
		センター方式	1箇所

業者名		新日本給食株式会社	学校法人中村学園事業部
業者名簿登録		市内業者	市外業者
本社所在地		北九州市八幡東区勝山一丁目2番19号	福岡市博多区博多駅東一丁目1番7号
支社所在地		—	—
受託開始年度		平成19年度	平成19年度
受託校数		小学校 1校	小学校 2校
北九州市以外の受託状況の概要	県内		自校方式
			春日市、久留米市などの小・中学校26校
		センター方式	福津市、春日市、那珂川町の3箇所
	県外		自校方式
		小学校2校	

指名競争入札参加資格

北九州市物品等供給契約登録業者名簿に登録している業者（指名停止中の者を除く）で、次の1から9までのすべての条件を満たす業者

注) 確認書類： は入札参加希望業者、 は落札業者が提出

《具体的な条件》

《確認書類》

- 1 特定給食施設における調理業務の履行経験が3年間以上あること。
 ※ 特定給食施設とは、特定かつ多数の者に対して、継続的に食事を供給する施設で、1回100食以上又は1日250食以上の食事を供給する施設をいう。

契約書写

- 2 次のいずれかの条件を満たすこと（900食以上の学校は①の条件を必ず満たすこと）。

- ①学校給食の調理業務の履行経験が1年以上あること。

契約書写

【学校給食の調理業務】

地方自治体との間に締結された契約、自校調理方式又はセンター調理方式、献立は地方自治体が作成したものであることが必要

- ②病院給食の調理業務の履行経験が1年以上あること。

契約書写

【病院給食の調理業務】

地方自治体との間に締結された契約、病床数300床以上の病院における契約であることが必要

- ③学校給食の調理業務の経験を有する従業員を雇用していること。

厚生年金手帳等写

【学校給食の調理業務の経験を有する従業員】

- ・ 当該業者で6ヶ月以上雇用され、勤務形態はもっぱら調理業務に従事し、1従事日につき休憩時間を除き6時間以上従事することを常態としていること
- ・ 学校給食の調理業務を通算1年以上の期間において、1従事日につき休憩時間を除き6時間以上従事することを常態としていたものであること
- ・ 調理業務の内容は、地方自治体との間に締結された契約、自校調理方式又はセンター調理方式、献立は地方自治体が作成したものであること
- ・ 901食以上の学校にあつては、栄養士又は調理師の免許を有していること

資格申告書

資格申告書

資格申告書

免許証写

《具体的な条件》

- 3 食品衛生法に関する行政処分を、福岡県内において3年間受けていないこと。
- 4 それぞれの資格・要件等を満たす業務責任者、常勤の従事者、学校給食経験者、常勤以外の従事者及び代替者を配置できること。
- 5 食品衛生法に規定する営業許可を指定期日までに受けること。許可に併せて、北九州市の条例に規定する「食品衛生責任者」配置すること。
- 6 損害保険に加入すること。
- 7 受託者と同ランクでかつ上記(1)から(6)までの条件を満たす履行保証人を設定すること。
- 8 契約金額の100分の5の契約保証金を納付すること。
※ 国又は地方公共団体と同等の契約を過去2年間に2回以上、かつその金額が今回の契約金額の5割以上の場合は保証金を免除する。
- 9 業務責任者、常勤の従事者及び学校給食経験者にあつては10日以上、その他の従事者にあつては5日以上、事前の実地研修を行うこと。

《確認書類》

資格申告書

資格申告書

従事者配置表

検便検査結果写

健康診断書写

免許証写

営業許可書写

加入証書写

資格申告書

研修実施計画書

業 務 の 分 担 区 分

区 分	業 務 内 容	北九州市	受 託 者
給食管理	学校給食運営の総括	○	
	学校行事(協議、打ち合わせ等)への協力		○
	献立作成	○	
	学校給食用日誌、献立表、検収書等(各月分)の作成配布	○	
	給食数等必要な事項の連絡	○	
	学校給食日誌及び各種指示の確認・実施		○
	学校給食用日誌の点検	○	
	検査の実施・評価	○	
	学校給食従事者の健康調査票の記入		○
	学校給食従事者の健康調査票の確認	○	
	上記書類等の作成配布	○	
	嗜好調査・喫食調査等の企画・実施	○	
	嗜好調査・喫食調査等への協力		○
	月末物資残量報告書・学期末乾麺残量報告書の作成及び保管		○
調理作業管理	学校給食用日誌(調理日誌・作業工程表・検収書)の記入		○
	上記書類等の確認	○	
	調理		○
	配食・配膳(リフト設置校では各階配膳室への運搬を含む。)		○
	展示食の展示		○
	展示食の点検	○	
	配膳室での食缶等の児童への引渡し(声かけを含む。)		○
食材管理	食器具類等の洗浄消毒		○
	食材の選定・調達	○	
	食材の点検・検収の実施・報告、納品伝票の整理		○
施設等管理	食材の保管・在庫管理		○
	給食施設、主要な設備の設置・改修	○	
	給食施設、主要な設備・その他の設備(調理器具、食器等)の管理		○
業務管理	給食施設、主要な設備・その他の設備(調理器具、食器等)の保守	○	
	勤務表の作成		○
	当日業務(清掃を含む。)分担の決定・報告		○
	当日業務分担の決定の確認	○	
衛生管理	緊急対応を要する場合の指示	○	
	衛生面の遵守事項の作成(マニュアル)	○	
	食材の衛生管理		○
	施設・設備(調理器具、食器等)の清掃等の衛生管理		○
	従事者の衣服等の清潔保持状況等の確認		○
	保存食の確保(原材料及び調理済食品)点検		○
	納入業者等の清潔保持状況等の確認		○
研修等	衛生管理チェックリスト(日常点検票)の記入		○
	衛生管理チェックリストの点検・確認	○	
	調理従事者等に対する研修		○
	定期健康診断の実施及び結果の保管		○
	健康診断実施状況等の確認	○	
労働安全衛生	検便(月2回)の実施及び報告		○
	検便結果の確認	○	
	労災事故防止対策の策定		○
	労災保険の加入		○

衛生管理チェックリスト 《日常点検票》

検査日	月 日 天気	調理室の 温度 湿度	調理前 温度 ℃	調理中 温度 ℃	確 認 印	校 長	
作成者			湿度 %	湿度 %		教 頭	
						栄養士	

*評価については、該当する場合は「○」、該当しない場合は「×」を評価欄に記入すること。

点検項目	評価	点 検 内 容	
作 業 前	学校給食従事者	健康状態	下痢をしている者はいない。
			発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
		感染症予防法の一類から三類感染症又はその疑いがある者はいない。	
		感染症予防法の一類から三類感染症の無症状病原体保有者はいない。	
		手指に化膿性疾患のある者はいない。	
	服装等	手指に傷がある場合は適切な処置をし、対応した。	
		調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。	
		履き物は清潔である。	
	手洗い	適切な服装をしている。	
	作 業 中	施設・設備	爪は短く切っている。
石鹼及び消毒薬で手洗いを行った。			
調理室内の清掃・清潔状態はよい。			
調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。			
調理機器・器具類は清潔である。			
機器・器具の保守、故障の有無、故障の機器及び箇所名を確認した。			
冷蔵庫(10℃以下)、牛乳保冷库(10℃以下)、冷凍庫(-18℃以下)、保存食用冷凍庫(-20℃以下)の温度は適切である。			
食器・食缶等の保管場所は清潔である。			
主食置場、容器は清潔である。			
床、排水溝は清潔である。			
使用水	手洗い施設の石鹼、消毒薬、ペーパータオル等は十分にある。		
	冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。		
	ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ない。		
検 収	作業前に十分(5分間程度)流水した。		
	使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した。(異常なし 異常あり)		
	遊離残留塩素について確認し、記録した。(0.1mg/L以上あった) (mg/L)		
作 業 中	下処理	食品は、検収する場所において立ち会い受け取った。	
		品質・鮮度・品温、異物の混入等を十分に点検し、検収表に記録した。	
		保管していた食品は安全を確認してから使用した。	
		納入業者は衛生的な服装である。	
		納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。	
	調理時	主食・牛乳の検収をし、記録した。	
		エプロン・履き物等は下処理専用を使用している。	
		野菜類、魚介類、食肉類等食品ごとに専用容器・器具で下処理した。	
		下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った。	
		野菜類は流水で十分に洗浄した。	
食品を入れた容器を直接床に置いていない。			
床に水を落とさないで調理した。(ドライ施設)			
魚介類・食肉類、卵殻等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。			
作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。			
調理機器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。			
まな板・包丁は、野菜類の場合は献立が替わるごとに水洗いし、たん白質食品を取り扱った後は必要に応じて洗浄・消毒した。			
原材料は適切に温度管理した。			
加熱調理においては、十分に加熱し(75℃、1分間以上)、その温度と時間を記録した。			
加熱処理後冷却した食品は、十分に冷却したか確認し、温度と時間を記録した。			
生食する食品は特に衛生的に取り扱った。			

作業中	使用水	食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素を確認して記録した。 *朝の遊離残留塩素が0.2mg/L未満の場合 (mg/L、 時 分)
	保存食	品目ごとにすべての飲食物を50g程度採取した。 釜別に採取した。
		保存食容器(ビニール袋等)は清潔である。
		保存食採取器具は清潔である。
		原材料を採取した。 乾燥しないように完全密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存した。 保存食について採取、廃棄日を記録した。
	配食	素手で配食していない。(器具等使用)
食缶を直接床に置いていない。		
飲食物の運搬には、ふたを使用した。 配食時間は記録した。		

作業後	配膳	調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。 調理終了後、速やかに喫食されるよう配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内)
	使用水	使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した。(異常なし 異常あり) 遊離残留塩素は確認して記録した。(0.1mg/L以上あった)(mg/L)
	調理機器・器具・食器の洗浄消毒	食器・食缶の下洗いは適切に行った。
		洗剤の濃度及び使用量は適切である。(洗剤名:)
		食器・食缶の洗浄・消毒は十分に行った。
		調理機器・器具の洗浄・消毒は確実にを行った。
		分解できる調理機器・器具は、使用後に分解し洗浄・消毒した。 器具・容器等の使用後の洗浄・消毒は、すべての食品が調理場内から搬出された後に行った。 消毒保管庫内の食器はすべてよく乾いている。
	残菜と廃品の処理	返却された残菜は、非汚染区域に持ち込んでいない。
		あきかん、あきびん等は清潔に処理されている。
		残菜の処理は適切に行った。 その他の廃品の処理は適切に行った。
残菜容器は清潔である。 厨芥置場は清潔である。		
食品庫	食材料は整理整頓されている。	
	ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。	
	通風、温度、湿度の状態は良い。 給食物資以外のものは入れてない。 (食品庫と物品庫が分かれていない場合は、棚等で分けして保管する)	

便所	便所に石鹼及び消毒薬は十分にある。
	調理衣、履き物等は脱いだ。
	用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。
調理室の立ち入り	部外者が立ち入った。(氏名: 時間:) 部外者は衛生的な服装で立ち入った。

(第8票)

学校給食従事者の健康調査票

平成 年 月 日 ()
北九州市立 小学校

本日の健康状態

はい...○、いいえ...×

氏名 質問事項								
1 下痢をしていないか。								
2 発熱、腹痛、嘔吐をしていないか。								
3 感染症予防法の一類から三類感染症又はその疑いがないか(注1)								
4 感染症予防法の一類から三類感染症の無症状病原体保有者ではないか。								
5 手指に化膿性疾患はないか。								
6 手指に傷がある場合は適切な処置をしているか。								

(注1)【感染症予防法の一類から三類感染症について】

- 一類...エボラ出血熱、クリミア・コンゴ出血熱、ペスト、マールブルグ病、ラッサ熱
- 二類...急性灰白髄炎、コレラ、細菌性赤痢、ジフテリア、腸チフス、パラチフス
- 三類...腸管出血性大腸菌感染症

対応

学校給食用日誌(調理日誌) (例)

月 日 曜		給食数		人		記入者	栄養士	主任	教頭	校長	
献立名	材料名	児童1人分量g		総使用量kg (使用量×給食量)	検 収		残量	主 食		kg	
		可食量	使用量		検収日時	良否		牛 乳	kg	おかず	kg
ご飯・牛乳・肉とじゃがいもの含め煮・おひたし・あさりの佃煮	上	● 90						調 理 メ モ			
	米	中	80					* あさりの佃煮は配食直前まで、冷蔵保管すること。			
		下	60								
	● 牛 乳		206								
	☆牛肉(スライス)		30								
	☆じゃがいも		80	89							
	☆糸こんにゃく		30								
	☆にんじん		15	16							
	☆たまねぎ		30	32				原材料保存	8	品	
	☆(冷)さやいんげん		5					調理済保存	5	品	
	サラダ油		2					温度管理	肉とじゃがいもの含め煮	℃ 時 分	
	三温糖		4						おひたし	℃ 時 分	
	しょうゆ(こいくち)		7						(ほうれんそう)	℃ 時 分	
									おひたし	℃ 時 分	
	☆ほうれんそう		20	22					(キャベツ)	℃ 時 分	
☆キャベツ		20	24				配食時間	肉とじゃがいもの含め煮	時 分		
砂糖		0.4						おひたし	時 分		
しょうゆ(こいくち)		1.7						あさりの佃煮	時 分		
							区分	保冷库		冷凍庫	
● あさり佃煮		15						温度	牛 乳	物 資	物 資
							作業前(℃)				
								作業後(℃)			
							備 考				
							休務者			代替者	

従事者の配置基準等

1 配置従事者の全体基準

(1) 給食実施日において調理すべき学校給食の数（給食基本食数）を文部科学省が定める学校給食調理員数の基準に照らし、学校ごとに給食基準調理員数を定めている。

※ 契約期間が3年間のため児童数の増減傾向も考慮する。

【学校給食調理員数の基準（昭35.12.14文部省体育局長通知）】

児童の数	従事者の数
100人以下	1人又は2人
101人～300人	2人
301人～500人	3人
501人～900人	4人
900人～1,300人	5人
1,301人以上	6人に児童の数が500人を増すごとに1人を加えた数

(2) 配置従事者数の基準は、全配置従事者の1日の業務従事時間の合計数が、7時間に給食基準調理員数を乗じて得た時間数（リフト設備がある学校は3時間を加算する）を下回らない範囲としている。

〈例〉 A小学校、リフト設備有、給食基本日数570人、児童の増減傾向横ばい
 ○給食基準調理員数 4人
 ○配置従事者数の基準 31時間 < 全配置従事者の業務従事時間の合計時間

 $(7時間 \times 4人) + (リフト要員3時間) = 31時間$

2 配置従事者の個別要件

区分	配置数	勤務時間	免許	雇用実績	必要な経験
常勤の従事者	給食基準調理員数の半数以上	7時間以上	必要	必要	—
	業務総括責任者 常勤の従事者のうちの1人				特定給食施設の調理経験3年以上
常勤の従事者以外の従事者（パート）	任意 ※配置者の勤務時間の合計が「7時間×給食基準調理員数」から常勤の従事者の勤務時間の合計を減じた時間数を満たす数	任意	不要	不要	—

注1) 免許は、栄養士免許又は調理師免許

注2) 雇用実績とは、受託業者での雇用実績が6ヶ月以上あることが必要

注3) 特定給食施設とは、特定かつ多数の者に対して、継続的に食事を供給する施設で、1回100食以上又は1日250食以上の食事を供給する施設をいう。

3 学校給食経験者の配置

モデル事業評価委員会の提言を受け、委託当初の学校給食の運営を着実にを行うため、配置従事者の中に、学校給食の調理経験者を受託当初から1年間配置することを義務付けている。

配置数	配置期間	勤務時間	免許	雇用実績	学校給食の経験
1人以上 ※業務総括責任者、常勤の従事者又は常勤の従事者以外の従事者いずれも可	受託後1年間	7時間以上	不要 ※食数が901食以上の学校は必要	必要	勤務時間が常態として6時間以上の形態で1年以上

注1) 免許は、栄養士免許又は調理師免許

注2) 雇用実績とは、受託業者での雇用実績が6ヶ月以上あることが必要

4 業務総括責任者及び常勤の従事者等が欠勤した場合の代替者

業務総括責任者又は常勤の従事者の欠勤に伴い、その日の常勤の従事者数が給食基準調理員数の半数に満たない場合、又は常勤以外の従事者の欠勤に伴い、その日の常勤以外の従事者の勤務時間の合計が基準となる時間数に満たない場合は、欠勤する者の代替者を業務に従事させなければならない。

5 検便検査及び健康診断

全ての従事者について、検便検査の結果報告書の写し及び健康診断書の写しの提出を求めている。

(1) 検便検査

- ① 赤痢菌、サルモネラ菌及び腸管出血性大腸菌（O157以外の他の大腸菌を含む）
- ② 新規雇用時及び毎月2回

(2) 健康診断

- ① 身長及び体重、視力及び聴力、結核の有無、血圧、尿、胃の疾病及び異常の有無、貧血検査、肝機能検査、血中脂質検査、血糖検査、心電図検査、その他の疾病及び異常の有無
- ② 新規雇用時及び毎年1回

6 業務の従事制限

配置従事者が、次のいずれかに該当する場合は、業務に従事させてはならない。

- ① 下痢、発熱、腹痛又は嘔吐をしている場合
- ② 一類感染症、二類感染症若しくは三類感染症の患者、擬似症患者（急性灰白髄炎、ジフテリア及び腸管出血性大腸菌感染症を除く。）又は無症状病原体保有者である場合
- ③ 化膿性疾患が手指にある場合

受託者の事前研修の内容

受託者の事前研修は、学校給食調理室における器材と同等の器材を使用して実際に調理作業を行なう形態で下記の事項について実施しなければならない。

- 1 回転釜を使用した調理に関する次の事項
 - (1) 煮物についての調理方法及び味付け
 - (2) 炒め物についての調理方法及び味付け
 - (3) 揚げ物についての調理方法
 - (4) ルー（カレールー及びホワイトルー）の作成方法
- 2 茹で野菜の水冷に関すること
- 3 球根皮むき機の操作に関すること
- 4 野菜裁断機の操作に関すること
- 5 ミキサーの操作に関すること
- 6 食器洗浄機の操作に関すること
- 7 中心温度計の取扱方法に関すること
- 8 遊離残留塩素の測定方法に関すること
- 9 保存食の採取方法に関すること
- 10 物資の検収及び保存方法に関すること
- 11 汚染区域及び非汚染区域ごとに区別すべき次の事項に関すること
 - (1) 区域を移動した際の手洗
 - (2) エプロンの付け替え
 - (3) 調理器具の使い分け
- 12 リフト設備の取り扱いに関する次の事項
 - (1) リフトの昇降操作
 - (2) 各階ごとに搬送する米飯又はパン、牛乳、副食の仕分け（能率の良いリフトへの搬入）
- 13 調理日誌の記録方法に関すること
- 14 作業工程表の理解に関すること
- 15 調理の手引の理解に関すること
- 16 献立の手引の理解に関すること
- 17 食物アレルギー対応給食の理解に関すること

民間委託校の従事者配置状況一覧

平成19年7月現在

受託業者	小学校	年度	基本 食数	基準調 理員数	基準 時間	業務責任者	常勤者	常勤以外の者 (パート)	合計	
									人員	勤務時間
西日本フード	則松小	⑭	540	4	31	1	1	5	7	45.0
	黒畑小	⑯	474	3	24	1	1	4	6	39.0
	大蔵小	⑯	377	3	21	1	1	3	5	33.0
	中井小	⑰	459	4	31	1	1	5	7	45.0
	高槻小	⑰	177	2	14	1	1	1	3	21.0
	南小倉小	⑱	504	4	31	1	2	5	8	52.5
	槻田小	⑲	483	3	21	1	1	4	6	39.0
	池田小	⑲	334	3	21	1	1	4	6	39.0
魚国総本社	貴船小	⑭	280	3	24	1	1	2	4	27.0
	大里南小	⑯	572	4	31	1	2	4	7	45.0
	西小倉小	⑯	515	4	28	1	1	3	5	31.5
	折尾西小	⑯	638	4	28	1	1	4	6	40.0
	田野浦小	⑰	194	2	14	1	0	2	3	20.0
	市丸小	⑰	127	2	14	1	0	2	3	17.0
	小倉中央小	⑲	418	3	21	1	1	3	5	31.0

民間委託校の従事者配置状況一覧

平成19年7月現在

受託業者	小学校	年度	基本 食数	基準調 理員数	基準 時間	業務責任者	常勤者	常勤以外の者 (パート)	合計	
									人員	勤務時間
ニッコトラスト	若松中央小	⑯	362	3	21	1	2	2	5	34.0
	あやめが丘小	⑯	516	4	28	1	1	4	6	38.0
	藤松小	⑱	346	3	24	1	1	3	5	32.5
	一枝小	⑲	416	3	21	1	1	2	5	35.0
日米クック	曾根小	⑯	986	5	35	1	2	4	7	49.0
	田原小	⑱	884	5	35	1	2	3	6	42.0
	企救丘小	⑲	1175	5	38	1	2	5	8	55.0
シダックス	大原小	⑰	581	4	28	1	1	3	5	33.0
	鳴生田小	⑰	485	4	28	1	1	3	5	33.0
	鞘ヶ谷小	⑰	246	3	21	1	1	2	4	26.0
	東朽網小	⑲	256	2	14	1	0	3	4	27.0
栄食メディックス	竹末小	⑱	328	3	21	1	1	3	5	31.0
中村学園事業部	港が丘小	⑲	496	3	21	1	1	4	6	37.0
	熊西小	⑲	489	4	31	1	3	2	6	41.0
新日本給食	高須小	⑲	568	4	28	1	1	5	7	40.5

平成18年度の給食アンケート集計結果

対象者：委託全21校の教職員（404名）

- 【問1】 給食の味付けは児童にとって適切ですか？
- 【問2】 食材の切り方や大きさは児童にとって適切ですか？
- 【問3】 おかずの温度は、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供されていますか？
- 【問4】 食器や配膳盆などは清潔ですか？ また、配膳室は清潔に保たれていますか？
- 【問5】 給食当番の児童と調理員は、挨拶を交わしたり、給食について話をしたりしていますか？
- 【問6】 調理員は配膳室で、児童が運びやすいように手助けや協力をしていますか？
- 【問7】 食器を返しに行く時に、給食室では調理員が迎えてくれますか？
- 【問8】 調理員に対する児童の感謝の気持ちは育っていますか？
- 【問9】 受託業者は学校行事に協力的だと思いますか？
- 【問10】 新しい食器は、児童が使いやすいと思いますか？

【回答内容】

5 たいへんそう思う 4 そう思う 3 どちらでもない 2 そう思わない 1 全くそう思わない

		問1（味付けは児童に適切か）				
		小計	5	4	3	2
回答数	402	121	214	56	11	0
回答割合	99.5	30.1	53.2	14.0	2.7	0.0

83.3%

		問6（当番の運搬に協力的か）				
		小計	5	4	3	2
回答数	392	179	165	40	7	1
回答割合	97.0	45.7	42.1	10.2	1.8	0.2

87.8%

		問2（切り方は児童に適切か）				
		小計	5	4	3	2
回答数	403	155	197	46	5	0
回答割合	99.8	38.5	48.9	11.4	1.2	0.0

87.4%

		問7（返却時の出迎えがあるか）				
		小計	5	4	3	2
回答数	388	146	139	79	18	6
回答割合	96.0	37.6	35.8	20.5	4.6	1.4

73.4%

		問3（おかずの温度は適切か）				
		小計	5	4	3	2
回答数	401	192	182	26	1	0
回答割合	99.3	47.9	45.4	6.5	0.2	0.0

93.3%

		問8（感謝の気持ちは育っているか）				
		小計	5	4	3	2
回答数	387	52	226	103	6	0
回答割合	95.8	13.4	58.4	26.6	1.7	0.0

71.8%

		問4（食器等は清潔か）				
		小計	5	4	3	2
回答数	404	246	140	18	0	0
回答割合	100.0	60.9	34.7	4.4	0.0	0.0

95.6%

		問9（業者は行事に協力的か）				
		小計	5	4	3	2
回答数	387	149	163	67	7	1
回答割合	95.8	38.5	42.1	17.4	1.8	0.3

80.6%

		問5（調理員の声掛けがあるか）				
		小計	5	4	3	2
回答数	393	94	186	93	20	0
回答割合	97.3	23.9	47.3	23.7	5.1	0.0

71.2%

		問10（新食器は使いやすいそうか）				
		小計	5	4	3	2
回答数	395	158	183	46	7	1
回答割合	97.8	40.0	46.3	11.6	1.8	0.3

86.3%

平成18年度の給食アンケート集計結果

対象者：委託全21校の児童（4年生以上）
【4, 211人】

【問1】給食はおいしいですか？

【問2】おかずや食器を取りに行く時に、給食室で調理員さんと挨拶をしたり、話をしたりしますか？

【問3】おかずや食器を取りに行く時に、給食室で調理員さんが手伝ってくれたことがありますか？

【問4】食器を返しに行く時に、給食室で調理員さんが迎えてくれますか？

【問5】新しい食器の重さはどうですか？

【問6】新しい食器の大きさはどうですか？

	問1（給食はおいしい？）					
	小計	とてもおいしい	おいしい	ふつう	あまりおいしくない	おいしくない
回答数	4,193	1,233	1,521	1,194	167	78
回答割合	99.6	29.4	36.3	28.5	4.0	1.8
94.2%						

	問2（調理員と話す？）			
	小計	よくする	ときどきする	しない
回答数	4,168	848	2,602	718
回答割合	99.0	20.3	62.4	17.2
82.7%				

	問3（調理員は手伝う？）			
	小計	よくある	ときどきある	ない
回答数	4,164	884	2,393	887
回答割合	98.9	21.2	57.5	21.3
78.7%				

	問4（調理員の出迎えは？）			
	小計	よくある	ときどきある	ない
回答数	4,162	1,206	2,247	709
回答割合	98.8	29.0	54.0	17.0
83.0%				

	問5（新食器の重さは？）			
	小計	使いやすい	使いにくい	どちらでもない
回答数	4,186	2,329	238	1,619
回答割合	99.4	55.6	5.7	38.7

	問6（新食器の大きさは？）			
	小計	使いやすい	使いにくい	どちらでもない
回答数	4,164	2,301	228	1,635
回答割合	98.9	55.3	5.5	39.2

付属機関の会議の公開に関する要綱（抜粋）

（会議の公開）

第3条 付属機関の会議は、原則公開とする。ただし、次に掲げる場合は、付属機関の決定により公開しないことができる。

- (1) 法令等に特別の定めがある場合
- (2) 不開示情報（情報公開条例第7条）に該当する事項を審議する場合
- (3) 円滑な会議運営が損なわれるおそれがある場合
- (4) その他非公開とすることに相当する理由がある場合

（会議を非公開とする決定）

第4条 付属機関は、会議内容が前条ただし書に該当する場合は、次のいずれかの方法により会議の非公開を決定することができる。（なお、初めて開催する会議の非公開の決定については、所管課において確認した当該付属機関の構成員の総意に基づき、付属機関を代表する者（付属機関を代表する者が決定されていない場合は、会議の開催権限のある者）が決定するものとする。この場合において、各構成員の意見が一致しないときは、初めて開催する会議において決定する。）

- (1) 会議における議決
- (2) 委員全員による個別承認
- (3) あらかじめ指名された委員等による承認
- (4) その他付属機関が定める方法

（会議開催の事前周知）

第5条 付属機関が会議を開催する場合は、公開、非公開にかかわらず、付属機関の事務局は、会議名、議題、開催日時、開催場所、その他必要な事項を記載した会議開催のお知らせ（様式第1号）を作成し、当該会議の開催日の1週間前までに、付属機関の事務局等のホームページに掲載するとともに、総務市民局経営企画室に電子メールまたは文書で送付するものとする。総務市民局経営企画室は受領後、文書館に送付するものとし、文書館は受領後速やかに所定の位置に掲示する。ただし、会議を緊急に開催する必要がある場合はこの限りではない。

2 付属機関が会議を開催するにあたって定める事項は、次のとおりとする。

- (1) 会議名
- (2) 議 題
- (3) 開催日時
- (4) 開催場所
- (5) 会議の公開・非公開の別
- (6) 傍聴者の定員（公開会議のみ）
- (7) 傍聴希望者が定員を超えた場合の傍聴者の決定方法（公開会議のみ）

- (8) 非公開の理由（非公開会議のみ）
- (9) その他必要な事項
- (10) 問い合わせ先

（会議録等の作成）

第7条 付属機関の事務局は、会議の公開、非公開にかかわらず、付属機関の会議の内容について、当該付属機関の意見を踏まえて、会議録（様式第3号）又は会議要旨（以下「会議録等」という。）を速やかに作成しなければならない。ただし、特別の事情により作成が困難な場合は、この限りでない。

2 会議録には、原則として次に掲げる事項を記載する。

- (1) 会議名
- (2) 議題
- (3) 開催日時
- (4) 開催場所
- (5) 出席した者の氏名
- (6) 会議を非公開とした理由（非公開会議のみ）
- (7) 議事の概要
- (8) 会議経過（発言の内容）
- (9) その他必要な事項
- (10) 問い合わせ先

3 会議要旨は、会議での審議事項が個人のプライバシーに関する場合や会議において自由な論議を確保する等の理由により、発言者や発言の内容全部を公開することが出来ない場合等に作成するものとし、内容については、前項の会議録に準ずることとする。

（会議録等の情報提供）

第8条 情報提供にあたっては、付属機関の事務局は、委員名簿及び会議録等を速やかに所管局等のホームページ等に掲載するものとする。（概ね2週間後を目途とする。）ただし、特別の事情により、情報提供を行うことができない場合は、その理由を明らかにしておくこととする。

2 付属機関の事務局は、市民又は報道機関等の求めに応じ、付属機関の意見又は判断を踏まえて、会議録等の写し（不開示情報が記録されている部分を除く）など審議経過及び審議結果に係る情報を提供するものとする。

付 則

1 この要綱は、平成18年3月1日から施行する。