

公立認定こども園給食調理業務の民間委託に関するQ & A

R7.11 現在

Q1 なぜ民間委託するのですか？

A1 民間事業者のノウハウを活用し、給食調理業務を安定的に運営するとともに、業務を効率的かつ効果的に実施することにより、給食の質を維持し、安全・安心な給食を児童に提供するためです。

<現状と課題>

- ・ 正規職員の定年退職等により、給食調理員の人数が減少しており、給食調理員の確保や緊急時の欠員対応等が課題となっています。
- ・ 給食調理業務においては、安全・安心な給食を安定的に提供することが最も重要であるとの観点から、運営体制を見直す必要があります。

※ 広島県内では、4市町において給食調理業務を民間事業者へ委託しています。

Q2 どのような業務を委託するのですか？

A2 こども園における給食調理業務（調理・配食・片付け）、調理室管理、関連事務（関連データの入力、給食中の写真の展示など）を委託します。

こども園の給食は、献立作成から食材料の発注、調理・配食・片付け等の流れがありますが、献立作成や食材料の発注は従来どおり市の栄養士が行います。

委託先事業者は、市が定めた調理法、衛生管理、アレルギー対応マニュアル等に従って各こども園の調理室で調理を行います。

Q3 どのような事業者委託するのですか？

A3 実績があり、安定した運営が実施できる事業者委託します。

事業者の選定にあたっては、業務の履行に最も適した知識と専門性を有する事業者を選定するため、価格のみで事業者を選定するのではなく、こども園の給食調理業務に対する考えや取組内容、実現能力等の観点から総合的に評価する「公募型プロポーザル方式」を採用しました。

令和7年7月に事業者を募集したところ、3社の参加があり、審査を行った結果、最も評価の高かった次の事業者に運営業務を委託することとしました。

委託先事業者：一富士フードサービス株式会社

Q4 委託期間はいつからいつまでですか？

A4 令和8年4月から3年間の委託契約となります。
3年経過後は、再度業者選定を行う予定です。

Q5 民間委託後は、委託先事業者が全ての責任を負うのですか？

A5 委託後も給食の提供（責任）者は市であり、給食提供業務の最終的な責任については、市が負うものです。市においては、適切な調理業務が行われるよう管理できる体制を整え、委託先事業者からの各種報告書により、こども園と連携して常に履行状況を確認していきます。
また、万一不測の事態が起きた場合は、市が速やかに対処するとともに、責任をもって指導等の対応を行います。

Q6 なぜ民間委託であれば給食調理業務を安定的に運営できるのですか？

A6 竹原市では、給食調理員の確保や急遽時の欠員対応等に苦慮している状況です。
この度の民間委託においては、民間事業者のノウハウ（効果的・効率的な人材採用や柔軟な配置、研修を通じた職員の衛生管理スキル向上等）の活用による、安定した運営体制の整備を目的の一つとしています。

Q7 民間委託後、市はどのように関わるのですか？

A7 市は、適切な給食調理業務が行われるよう、委託先事業者の管理監督を行います。
委託先事業者に対し各種報告を求めるとともに、必要に応じて現地調査や改善指示などを行います。

Q8 今まで市職員の調理員が行ってきた調理業務を民間に任せても大丈夫ですか？

A8 調理業務を民間委託しても、衛生管理やアレルギー対応等は、市のマニュアルに従って行われます。
民間委託にあたっては、市の栄養士が委託先事業者の責任者と調理工程などについて確認し、決められた献立に従って衛生的に調理が行われる体制であるか確認します。
また、検査機関による現場検査も毎年実施され、複数の目によりチェックを行います。

Q9 委託先事業者の調理員はどのような人が配置されるのですか？

A9 各こども園の調理室には、現場責任者1名が配置されます。現場責任者は、集団給食調理業務に2年以上の経験を有する者で、食品衛生法に規定された食品衛生責任者を兼ねる人材が配置されます。

その他の調理員についても、採用時には十分な衛生教育等が行われます。

また、委託先事業者は業務を円滑に遂行するため、全園の統括責任者1名を配置し、市との連絡調整の任務を行わせることとしています。

Q10 勤務している調理員は変わりますか？

A10 現在、勤務している調理員が民間委託後も継続して勤務を希望する場合は、引き続き勤務する予定です。

なお、これまで同様、人事異動や個別の事情による退職に伴う配置換えはあります。

Q11 委託によって使用食材の質は低下しませんか？

A11 食材料の発注はこれまでと変わりません。従来どおり、市の栄養士が栄養のバランスを考えて献立を作成し、県内産・市内産を優先に、安全で品質の良いものを発注します。

委託することで献立内容や食材の質が低下することはありません。

Q12 委託によって給食費が変わることはありますか？

A12 公立こども園の副食費（給食費）は市内一律の額となっており、給食調理業務の民間委託によって副食費が変更となることはありません。

副食費の決定・徴収は従来どおり市が行います。

Q13 委託によってアレルギー対応が変わることはありますか？

A13 委託後もこれまで同様、市が定めるアレルギー対応マニュアルに沿って、食物アレルギーのある園児一人ひとりについて、園長、保育教諭、栄養士、調理員（委託先事業者）が連携して安全・安心な給食を提供していきます。

Q14 衛生管理全般はどのようにになりますか？

A14 食品衛生責任者を兼ねる現場責任者が日常的な衛生管理を行います。

市の栄養士が各園訪問時に調理室の衛生状態の確認を行うほか、検査機関による現場検査も毎年実施され、複数の目によりチェックを行います。

Q15 給食調理員の衛生管理や教育はどのように行うのですか？

A15 調理室は衛生管理を徹底しており、調理室に入る場合は、必ず事前に検便を行い、健康状態を確認した上で業務に従事します。民間委託後も同様であり、新たに従事する前には健康診断と検便を行います。

また、委託先事業者において、給食調理に従事する職員を対象とし、定期的に研修を実施する計画であり、次のような研修テーマが予定されています。（市への報告も義務付けています。）

- ・ 衛生管理及び感染症対策
- ・ 食物アレルギー対応
- ・ 調理器具の洗浄及び消毒
- ・ 防災訓練
- ・ 幼児給食の意義
- ・ 心と体を育む給食の役割（食育） など

Q16 食育に対する影響はありませんか？

A16 食育指導はこれまでと同じように市の栄養士が保育教諭と連携し、給食時間等を使って行います。

また、委託先事業者は次のとおり食育へ協力します。

- ・ 「クッキング」、「食育の日」、「試食会」など、こども園給食に係る行事等への積極的な参加
- ・ 「クッキング」における食材料や器具の準備・調理方法の指導等への協力
- ・ 給食室前や空いている展示スペースにおける食に関する情報提供や献立の紹介
- ・ こども園の園庭菜園の収穫物の調理及び提供

Q17 こどもと給食調理員とのふれあいはなくならないですか？

A17 これまで同様、「クッキング」などでふれあう機会があります。

また、日常的な関わりとして、給食調理員は主に配膳や下膳の時などにこどもたちと接する機会があります。委託先事業者の調理員であっても、これまで同様、こども園で働く者としての自覚をもって、日常的なコミュニケーションの中で児童とのふれあいや交流が図られます。

Q18 委託先事業者による独自の取組はありますか？

A18 委託先事業者から次のような提案を受けており、安全・安心な給食の提供につながる取組であることから、市から実施を依頼しています。

- ・ 統括責任者である「スーパーバイザー」による定期的な巡視及び指導
- ・ 支社「安全衛生推進員」による衛生巡視及び研修、本社「衛生管理室」による衛生監査
- ・ 市のマニュアルを遵守の上、事業者で培ったノウハウを活かしたマニュアルに基づく点検
- ・ 食育に関する保護者向けの通信の発行
- ・ 災害時における協定企業との協力（代替食の提供）

Q19 給食に異物混入があった場合の対応はどうなるのですか？

A19 衛生管理や調理の安全については、市が定める衛生管理マニュアルに基づき、市が責任をもって委託先事業者を指導します。

給食に異物が入っていた場合、委託先事業者はこども園と連携し、早急に原因の特定（いつ・どこで混入したかの確認）に努め、起こった事案の内容を踏まえて対応についての判断（取り除く又は提供中止）を行うとともに、市へ連絡します。

市は、委託先事業者と共に発生原因の究明を行い、再発防止に取り組むとともに、保護者のみなさまへの報告もしっかりと行っていきます。

Q20 万一、食中毒などの事故が起こったときは、誰が責任をとるのですか？

A20 衛生管理や調理の安全については、市が定める衛生管理マニュアルに基づき、市が責任をもって委託先事業者を指導します。

万一、給食を起因とする食中毒が発生した場合は、委託先事業者は原因を特定するため、給食調理員の健康状況や作業工程の確認等を行い、市へ報告します。

市は、保健所等の指示を受けて原因究明、被害拡大防止、二次感染防止に取り組むとともに、保護者のみなさまへの報告もしっかり行い、引き続き安全・安心な給食が実施できるよう、責任をもって対応します。

なお万一、営業停止処分などにより委託先事業者が給食を提供できない状況になった場合は、委託先事業者の所属するグループ関連会社によって給食調理業務の代行運営が行われます。

Q21 給食調理業務の民間委託は法律違反（偽装請負）になりませんか？

A21 委託者が委託請負業者の個々の従業員に対して、直接・恒常的に指揮命令を行うこと（偽装請負）は法的に禁じられています。

この度の業務委託については、仕様書に基づくもののほか、日常的・一般的な調理遂行の指示等を委託先事業者の責任者との協議により行うものであり、問題ありません。

また、食品衛生上等、緊急な場合は必要に応じて直接指示を行うことができます。

Q22 事業者が倒産した場合はどうなりますか？

A22 公募型プロポーザルにおいて提出書類（財務諸表等）により事業者の経営状況を確認し、長期的に安定した運営ができる事業者を選定しました。

民間委託後に万一、事業者が倒産した場合は、事業者による運営が困難となることから、基本的には直営で運営することとなります。

Q23 委託後のチェックや評価はどのように行うのですか？

A23 市職員による現場確認や巡回に加え、保護者アンケートの実施により、委託先事業者の評価を行う予定としています。