

3 効率的な運営

平成 15 年度から学校給食基本方針に基づき、民間委託に近い経費で運営するため、正規職員の退職後に短時間勤務の嘱託調理員を採用する新しい執行体制に移行し、近隣の先例市の委託料などの状況とも照らして経費比較も行いながら、効率的な運営に努めてきた。その結果、平成 25 年度の決算では、正規調理員の給与費と嘱託調理員の給料等の人件費は、15 億 9,100 万円で、平成 24 年度比 875 万円減額となっており、正規調理員の採用を見合わせた平成 12 年度からの効果額累計は 51 億 8,079 万円となっている。

しかし、厳しい財政状況が続くなか、特に衛生管理の強化に係る施設設備整備費にあつては、その効果額が活用されず十分に予算が確保できない状況が続いている。そのため、学校給食の運営において、さらなる効率化を図り財源を生み出すことにより、施設設備整備やアレルギー対応をはじめとする安全性の向上など、抱える諸課題の早期解決を図り、子供たちの学校給食環境の改善を進めていく必要がある。

効率化を図る手立てとして、直営方式を維持したまま再度執行体制を見直す方法と、調理業務を民間委託しコスト削減を図る方法が考えられる。民間に委託した場合に、コスト削減が図られるほか、栄養士などの職員を配置し安全性を確保した上で、よりよいサービスが得られるのであれば、民間委託も選択肢の 1 つとして考えるべきである。ただし、これまで保護者等から非常に信頼の厚い西宮市の学校給食の質が損なわれることなく、また、児童生徒の安全性が同様に確保できるよう慎重に検討する必要がある。

(1) 執行体制の見直しと民間委託

現行の正規調理員を配置する直営方式と民間委託を、教育的な観点や、給食の品質、衛生管理、食物アレルギー食への対応等で比較すると、①民間委託する場合において、給食管理に携わることができる栄養士などの職員の配置を必須とし、②学校給食が学校教育の一環であるということ深く理解し、学校給食調理の実績のある信頼できる業者を選定すれば、民間委託が直営方式に劣ることはない⁴と考える。

民間委託した場合、削減できた経費で栄養教諭未配置校に栄養士などの職員を配置するならば、食育の推進や食物アレルギー対応など安全性の面で大きな効果が期待される。また、必要な人材を必要な時間に効率的に配置できるため、現在の給食運搬業務委託⁴、米飯用食器洗浄業務委託⁵も併せて効率化が図れるほか、低学年において調理員が除去食を対象児童へ直接配膳することによって担任の負担を軽減し、除去食対応の拡大などサービスの向上も考えられる。

したがって、西宮市の学校給食の充実を図るためには、現在の調理業務の体制を見直し、効率的な運営方法の一つとして民間委託も含めた検討が望ましい。ただし、民間委託を検討する場合は、学校給食の質や安全性の低下を危惧する意見もあるため、保護者等へ丁寧な説明を行ったうえでモデル校を設定するなど、安全と質の確保及びサービスの向上の検証のもとに導入について判断されたい。

なお、検証にあつては、未配置校に栄養士が配置されることによる給食指導、食育の推進とい

った教育的効果及び食物アレルギー対応の向上のほか、衛生管理、調理業務の効率化、柔軟な給食提供の時間など様々な観点で実施し、児童生徒や教職員、保護者等にアンケート調査を行なうなど、できるだけ客観的な結果を得た上で判断することが重要である。また、業者選定にあっても価格競争ではなく、業者からの提案内容を総合的に評価し決定するプロポーザル方式により選定し、その選定委員には保護者も選任するなど関係者の意見も反映できるよう配慮すべきである。

また、現在の社会状況において人材の確保が難しくなっており、**民間委託に係る経費が今後上昇していくことへの危惧もある。そのため、直営方式を一部維持する方法も一案であり、併せて検討されたい。**

(2) 給食費の受益者負担

厳しい財政状況で十分な学校給食運営費、施設設備整備費が確保できない中、受益者負担の観点も含め適正な給食費について検討を進め、学校給食法で定める範囲で保護者に負担していただくのもやむを得ない。今後、光熱水費について、特に給食で発生する費用が明確になる部分、例えば個別にメーターが設置されているガス代を給食費に算入するなど検討されたい。ただし、ガス代の算入によって削減された経費については、学校給食の衛生管理の強化や献立の充実のために充当されたい。

(3) 米飯用食器洗浄と米飯の自校炊飯

先の提言で米飯用食器洗浄委託経費について、食器消毒庫に余裕がある学校や増設可能な学校については、米飯用食器を学校に移管することにより、管理運営経費の節減を検討されたい旨の提言があったが、これに併せて、学校の新增改築時に条件整備を行い移管することも検討する必要がある。

また、現在、一部の変わりご飯⁶を除き、白米はすべて委託炊飯であるが、自校炊飯にした場合、給食費から炊飯加工賃、配送費が節減できることが確実であり、調理員の業務量等に配慮の上、学校の新增改築の際に炊飯器を導入し、実施していく方向で検討されたい。

¹ 全市的な食中毒拡大防止のため、小学校Aブロック 10 校、小学校Bブロック 30 校、中学校 20 校の 3 ブロック制とし、ブロック別統一献立としている。なお、特別支援学校は独自献立。

² 選択給食の一つで、2 種類の献立から 1 品を選ぶ。それぞれの個数を児童数の半数としている。3 種類の献立から 2 品を選ぶ場合もある。

³ 選択給食の一つで、2 種類の献立から 1 品を予約する。

⁴ 校舎の 4 階に普通教室があるなど移動距離が長く、子供たちの動線に無理が生じる場合、給食運搬用リフトを設置しており、その操作及び給食の運搬業務を業者委託している。

⁵ 米飯給食用食器を自校で洗浄する場合、食器を収納する食器消毒保管庫の増設が必要であり、給食室のスペースやガス、電気容量などの諸問題が発生するほか、調理員の業務増となり、勤務体制等の問題が生じるため、現在は、洗浄委託業者が洗浄・保管している。

⁶ たきこみご飯、たけのこご飯、たこ飯、えびピラフ、ドライカレーなど。