

# 保育園給食の 今後を考える市民懇談会



令和2年7月5日（日）  
市民交流センター会議室1，2，3

# **小諸市公立保育園給食の特徴**

1. 天然のだしの活用



2. 塩分控えめ

3. 地元産、国産の食材の利用



4. 自園調理、手作り

5. 徹底した衛生管理

6. 食育活動

など

質の高い

安全・安心な給食

の提供を続けてきている。





# 1. 天然のだし

~~化学調味料~~

煮干し



こんぶとかつお節



# かつおだし

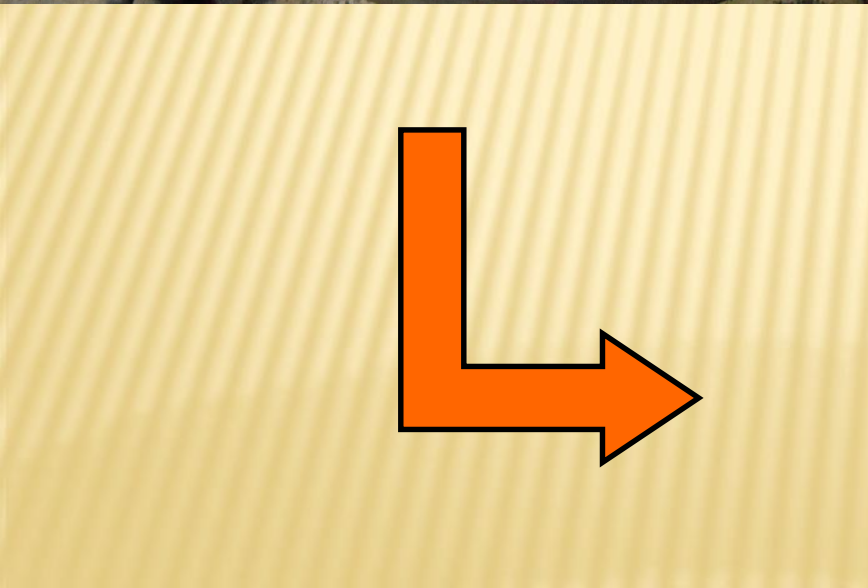
## <原材料>

さば節、いわし節、  
かつお節、むろ節、  
かつお・まぐろエキス、  
むろ節、そうだかつお節、  
酵母エキス



ビールを製造した後に残ったかす（酵母）を加工したもの。  
栄養やうまみが詰まっている天然の物。コクがでる。







今日ほどの形に  
してあげようかな



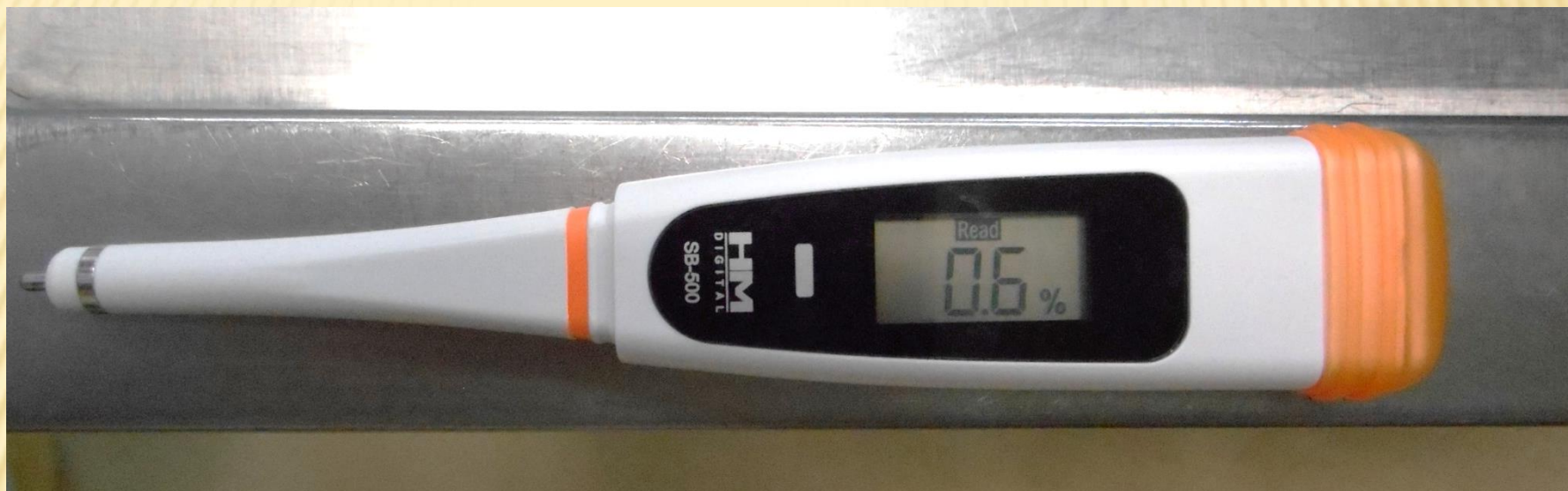


煮干しだし





## 2. 塩分控えめ



【塩分濃度計】

子どもに適した塩分濃度

0.5%～0.6%

大人がおいしいと感じる塩分濃度

0.8%～1.1%

# 3. 地元産、国産の食材





# 4. 自園調理、手作り









# さばのごまだれ焼き







# 回転釜



- 炒める
- 茹でる
- 煮る
- 蒸す

# 5. 徹底した衛生管理



85℃～90℃

90秒以上













素早く!

# サラダを和える



- 仕上げ用エプロン
- 使い捨て手袋



# 6. 食育活動



職員劇



皮むき

# 現状の課題

---



- **正規職員がおらず、全て非正規職員である。**

正規職員と比べると不安定な立場なので、離職率が高くなりやすい。離職者が増えると安定した給食の提供が難しく、新たな調理員確保のための手続きも大変。



- **代替調理員が少ない。**

体調不良等で休暇を取りたい時に取れず、ケガや事故につながる恐れがある。

急な欠勤の場合には十分な調理体制を維持できなくなる。



- **調理員個々の力量に頼っている部分が多い**

調理技術、衛生管理、アレルギー対応等について、現在勤務している経験豊富な調理員の技術や知識のおかげで、現在の質の高い給食の提供につながっている。長期的に質の高い給食の提供を続けていくためには、組織としての適切な体制が必要。

# 意見交換

---

- 保育園給食の特徴、取組みについて
- 現状の課題について





# 調理業務の委託化

---

現状の課題に対する解決策のひとつとして、

## 給食調理業務の民間委託



を検討しています。



# 委託化のメリット、期待できること

## 【職員体制】

業者は全国でいくつもの施設を受託しているため、

職員の急な休みにも  
対応できる人員体制



がとれる。

業者が請け負っている近隣施設からの応援も含め、

**代替調理員の手配が確実に** できる。

## 【衛生管理、食物アレルギー対応】

業者は全国でいくつもの施設を受託しているため、



各地域での  
幅広い実践例

専門的な知識や技術

をもっている。

それらをもとに考えられている、

徹底された『衛生管理対策』や『食物アレルギー管理対策』により、

食中毒や誤食事故の無い、**安全な給食提供**が可能となる。



## ○ 『衛生管理対策』

- ・ HACCP<sup>※1</sup>の概念に基づいた独自の衛生管理マニュアルの活用。  
(小諸市マニュアルも併用)
- ・ 衛生管理に関する知識や対応策の周知徹底のための研修会を、定期的に実施。
- ・ 専門スタッフによる点検や巡回指導の実施。

## ○ 『食物アレルギー管理対策』

- ・ アレルギーに関する知識や対応策の周知徹底のための研修会を、定期的に実施。

※1 「HACCP」とは

原材料の受入れから最終製品までの各工程ごとに、食中毒菌汚染や異物混入などの危害要因を分析（Hazard Analysis）した上で、危害の防止につながる特に重要な工程（Critical Control Point）を管理・記録する衛生管理の手法。

## 【食育活動】

業者は全国でいくつもの施設を受託しているため、



各地域での  
幅広い実践例

をもっている。

その実践例を小諸市でも活用し、

現在も取り組んでいる食育活動と組み合わせることで、

子ども達に **食に関する幅広い体験**

をしてもらえるようになる。



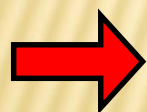
# 委託化のデメリット、心配事

## 【保育園との連携】

子どもの食べ具合を見て、調理方法を改善してもらうのが難しくなる？

食育活動が進めづらくなる？

作り手が業者になると、ただ作るだけで子どもたちとの関わりがなくなる？



事前に細かくルールを  
決めておく必要がある



## 【財政面】

実は、そうではないんです！

委託した場合

**コスト増加↑** の見込み



子ども達へより良い給食を  
継続的に提供をしていくための費用

衛生面・食物アレルギー対応・食育活動・代替調理員の確保 等

どうせコスト削減  
のために民間委託  
するんでしょ？



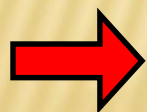


# 委託化への不安等について

これまで委託化については、現場の保育園の職員（調理員、保育士）とも不安な点等について話し合ってきました。

## 主な意見等

- ・ 委託になったら価格や効率が最優先になってしまう？
- ・ 働く調理員の雇用の条件が今より悪くなって、結果的に給食の質が落ちるんじゃないの？
- ・ 今の、安全安心で温かみのある手作り給食を続けてほしい！
- ・ 今までどおり、食育活動や子どもたちとの温かいかわりが持てるようにしてほしい！
- ・ 保育士と調理員との連携が今までどおりとれるか心配…



業者の選び方や仕様書の作り方によって解消できる

# 委託後も変わらず取り組んでいくこと

## ①献立作成

- ・市の栄養士が統一献立を作成する。



## ②食材発注

- ・市が食材の発注先を指定することで、引き続き直売所等の利用を進め、地産地消につなげる。
- ・国産の食材を使用するよう指定する。
- ・食材費については引き続き市が負担。



**※副食費の値上がりなし！**



### ③自園での調理

- ・調理は各保育園の調理室で行う。  
食事作りの一連の過程が見え、においや音、作る人の様子等を感じることができる。



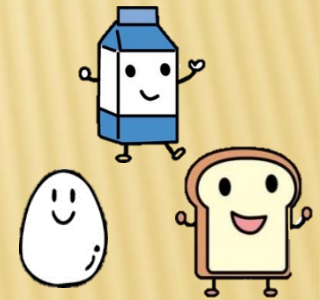
**※外部搬入やセンター方式ではない！**

### ④アレルギー対応

- ・食事指示指導書に基づき、保護者、園長、担任保育士、市の栄養士、調理員による面接を行い、除去食、代替食対応をする。

### ⑤個々に応じた配慮食

- ・3歳未満児食等、発達への配慮。
- ・登園後の体調不良、病み上がりの子への配慮。
- ・強い偏食への配慮。（特別な事情があると認められる場合）



## ⑥食育活動

- ・小諸市食育年間計画や、各園の保育のテーマ等に沿った食育活動を実施していく。
- ・保育園と受託業者（調理員）とが直接相談をしながら食育活動を実施できるよう進める。
- ・受託業者が提案する食育活動も、市や園と相談の上、実施する。



## ⑦質の高い給食の提供

- ・天然だしの活用、塩分控えめ、地産地消、国産食材の使用、自園調理等これらが継続されるので、現在の質の高い給食を引き続き提供可能。
- ・委託業者の調理員雇用により、現在の職員を可能な限り結びつけることで、小諸市の特徴ある保育園給食の質を保つ取り組みを継続していく。





# どんな業者に委託するのか

- ・ 保育園給食調理業務の経験、実績がある業者
- ・ 衛生管理の教育がしっかりしている業者
- ・ 乳幼児の食事、食物アレルギーについて研修を受けている業者
- ・ 保育所の食育への理解があり、実施可能な業者



複数の候補業者の中から

**価格だけではなく、上記の項目等を十分考慮し**

最適な業者を決定する。

# これまでの経過

---



## ○他市・他施設視察、調査

(塩尻市、諏訪市、安曇野市、小諸養護学校、さくら保育園)

## ○内部協議

(園長、主任保育士、全保育士、主任調理員、全調理員)

## ○保護者向け説明会

(新型コロナウイルス感染防止のため、資料配布にて実施)



# 委託に向けた今後のスケジュール（予定）

令和2年 7月 市民懇談会 開催

10月 市HPにて、候補となる業者の募集

11月 プロポーザルにて受託業者決定

12月 受託業者との契約

令和3年 4月 給食調理業務委託開始

小諸市立保育園7園を全園同時に委託開始。

# 意見交換

---

- 調理業務の委託化について

