

小諸市立保育園「給食調理業務」の委託について

小諸市教育委員会事務局 子ども育成課

1. 保育園における給食提供の意義

○発育・発達のための役割

- ・身体の健やかな成長
- ・心の健やかな成長
- ・正しい食事のとり方や望ましい食習慣の定着
- ・食を通じた人間性の形成



○食育の一環としての役割

- ・食べることをみんなで楽しむ
- ・調理のプロセスを日々感じる
- ・さまざまな食材に触れる等の経験を積み重ねる



五感を豊かにし
心身を成長させる

2. 小諸市公立保育園給食の特徴

○天然のだしの活用



○塩分控えめ

○地元産、国産の食材の利用

○自園調理、手作り



○徹底した衛生管理

など

質の高い
安全・安心な給食

の提供を続けてきている。

しかし、
現在いくつかの課題を抱えている。

3. 現状の保育園給食体制の課題

・正規職員がおらず、全て非正規職員である。

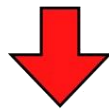
正規職員と比べると不安定な立場なので、離職率が高くなりやすい。離職者が増えると安定した給食の提供が難しく、新たな調理員確保のための手続きも大変。

・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大きい

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。



委託化することにより

- ・食数や園の状況に見合った職員体制がとれる。
- ・調理技術、衛生管理、アレルギー対応等について、組織としての体制がとれる。 ※詳細後述

(※センター化ではなく、各園の調理室でこれまでどおり調理を行う。)

その結果...

長期的に高い水準の給食を安定して提供することができる。

4. 給食提供の流れと委託する業務内容



●市が行う業務

- ① 献立作成** (その他: 地産地消のための食材購入先の指定、アレルギー食、乳幼児食対応の指示、食材料の購入(支払い)、食育活動 等)



●受託業者が行う業務

- ② 食材料の発注** (市指定の地元業者や直売所へ発注)
③ 食材料の確認 **④ 調理作業** (アレルギー食、乳幼児食対応を含む)
⑤ 配食 **⑥ 洗浄・清掃** **⑦ おやつ作り・片づけ**
⑧ 食育活動への協力



※各項目は仕様書にて変更可能

5. 委託することで期待されること



①ずっと安全・安心な給食を食べられる

【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

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給食提供が、永続的に実施可能となる。

をもっている。



○『衛生管理対策』

- ・HACCP^{※1}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、研修会の定期的な実施。
- ・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』

- ・食物アレルギーに関する知識や対応策の周知徹底のための、研修会の定期的な実施。

※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。

【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。

②食育活動のバリエーションが増える

食育の面でも、業者の

各地域での幅広い実践例



をいかした食育活動と、

現在も取り組んでいる食育活動を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。

6. 委託した場合のコスト比較



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 等

(内訳)

<現行>

<委託した場合>

・給与 ・保険料 ・検便検査費 ・労務管理費	・各種手当 ・被服費 ・研修会参加費
令和3年度	約4,800万円
）	公立保育園2園を1園に統合予定のため、減額が見込まれる。
令和4年度	約4,560万円
）	会計年度任用職員制度の昇給制度により、増額が見込まれる。
令和12年度	約4,800万円

・給与 ・保険料 ・検便検査費 ・受託先経費	・各種手当 ・被服費 ・研修会参加費 ・受託益
令和3年度	約5,900万円
）	公立保育園2園を1園に統合予定のため、減額が見込まれる。
令和4年度	約5,480万円
）	
令和12年度	約5,480万円

※金額はいずれも見込額

<差額>

約1,100万円
コスト増加

約920万円
コスト増加

約650万円
コスト増加

7. 委託後もこれまでと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。
- ・可能な限り、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!)**

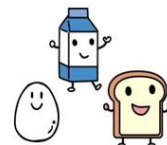


③自園での調理

- ・調理は各保育園の調理室で行う。**(外部搬入やセンター方式ではない!)**
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。

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、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。



8. 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

9. 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。

10. 委託に向けたスケジュール(予定)

令和2年 5月 保護者向け説明資料送付、意見募集

7月 市民懇談会開催、意見募集 (7/5(日) 10:00 市民交流センター)
(新型コロナウイルスの感染状況により中止とする場合もあり)

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。