

# 委託後の保育園給食に ついての市民懇談会



令和3年2月20日（土）  
市民交流センター ステラホール

# 經過說明

## 給食調理業務委託これまでの経過

平成29年～30年	先進地視察等による給食調理業務についての研究
-----------	------------------------

令和元年	保育園職員と具体的検討
------	-------------

令和2年 6月	市内公立保育園保護者向け 説明資料配布・意見募集
令和2年 7月	『保育所給食の今後を考える市民懇談会』 参加者36名
令和2年 8月	『市立保育所給食の調理業務に係る運営方針』の決定、公表
令和2年 10月	プロポーザル 公募
令和2年 11月	プロポーザル ヒアリング実施
令和2年 12月	受託業者決定
令和2年 12月～	市と受託決定業者との引継ぎ ～3/31
令和2年 12月	受託決定業者による調理員向け説明会
令和3年 2月	『委託後の保育園給食についての市民懇談会』
令和3年 3月	委託契約締結

令和3年 4月	委託開始
---------	------

# 市立保育所給食の調理業務に係る運営方針

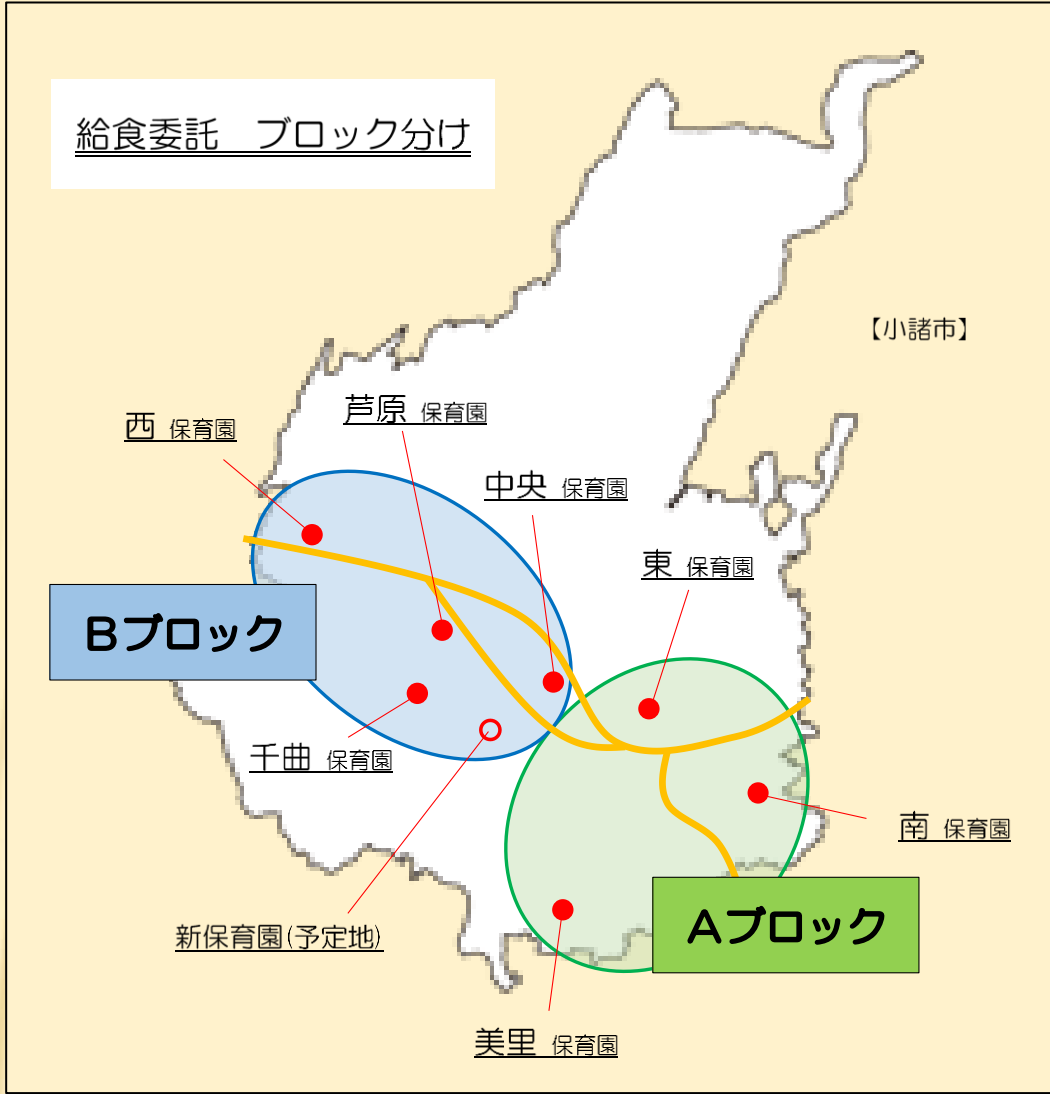
- ① 子どもたちに美味しく安全な給食を安定的に提供できる給食調理体制を長期的に維持する。
- ② 給食調理員確保等の課題を解消するため、令和3年度から全保育園の調理業務を「委託方式」に転換していく。ただし、自園での調理を継続する。
- ③ 委託の業者選定については、価格のみでなく、総合的な観点から判断する「プロポーザル方式」により決定する。
- ④ 委託後も市管理栄養士が引き続き献立を作成し栄養管理を行い、委託先へのアレルギー対応等も含めた調理指示やチェックを適切に行い、美味しく安全な給食が提供されるよう管理する。
- ⑤ 給食の提供が調理室の中だけで完結するのではなく、委託業者と子どもとのふれあいや保育士との連携等から食育の推進を図る。
- ⑥ 委託にあたっては、現職員の委託業者への採用について配慮する。また、食材の購入については、地産地消の推進とともに安全性の高い食材が確保できるよう市で行う。
- ⑦ 令和3年度からの委託化に向けて、関係者や市民への情報提供や意見収集を図るとともに、委託後も様々な機会を通じて意見収集を行い、運営に活かしていく。



# 委託要点説明

地域で2つの  
ブロックに分ける

Bブロック  
株式会社メフォス 様



Aブロック  
株式会社魚国総本社 名古屋本部 様

# **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。





**委託後も変わらず取り組むこと**

## 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

- ・市の栄養士が食材の発注を行うことで、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。
- ・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

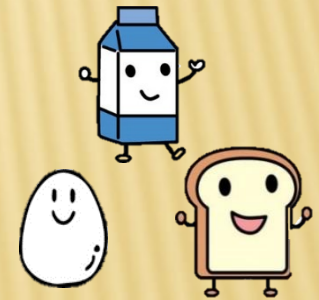
- ・調理は各保育園の調理室で行う。  
食事作りの一連の過程が見え、においや音、作る人の様子等を感じることができる。



**※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、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。





# 現状の課題

---

## ・ 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。

# 委託化のメリット 期待できること

---



## ①【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【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。

### ③【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。