

## 市立保育所給食の調理業務に係る運営方針

保育所において給食の果たす役割は、栄養バランスがとれた食事による子どもの身体の成長・発達だけにとどまらず、食材が大勢の人の手を経て食事になり、その食事を友達や先生と楽しく、美味しく食べるという一連の過程の体験が、身体の成長とともに心の育ちを支援するところにある。そのため給食を各園で調理することは重要なことで、食育の観点からは、食事作りの一連の過程が子どもの見える所で行われ、調理のにおい、音、作る人の様子などを子どもが五感で感じることができる。また、子どもの成長・発達の個人差に合わせた食事や、食物アレルギーの食事提供にも細やかな対応を行うことができる。

これまで小諸市の保育園給食は、各園での調理体制を維持してきたが、行政の雇用環境の変化から調理業務に正規職員の配置が困難となり、臨時職員に頼って調理体制を維持しているのが現状である。そのため、雇用状況が不安定であり、業務の負担感が重いことなどから職員の定着や人材確保が非常に困難となっており、この先、現在の質の高い給食を安定的に提供できる調理体制の維持に支障が生じると見込まれる。

教育委員会では、このような現状と今後の見通しから、小諸市の保育園給食が美味しく安全に、また、安定的に提供できるよう、給食調理業務の運営方針を以下のとおり示すものである。

### 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。