

今後の学校給食センター運営の 全体計画について



平成 24 年 11 月

多摩市

目 次

はじめに

I 多摩市の学校給食の現状と課題	・・・・・2
1 学校給食の歴史と現状	
2 学校給食の特色	
3 学校給食が直面する課題	
II 学校給食に関する検討の経過と調理等業務の民間活用について	・・4
1 学校給食に関する検討の経過	
2 学校給食センターの調理等業務を民間事業者へ業務委託	
3 調理等業務を民間事業者へ業務委託することによって目指すもの	
III 学校給食の基本的視点と学校給食センター運営の中長期計画	・・・7
1 学校給食を考える上での7つの基本的視点	
(1) 安全安心の確保 ～食材の選定～	
(2) 質の維持 ～美味しさの追求～	
(3) 食育の推進 ～食への感謝～	
(4) 地産地消の推進 ～地域との連携～	
(5) 人材の確保と育成 ～技術と衛生管理～	
(6) 運営経費の適正化 ～コスト削減～	
(7) 災害時の役割 ～市民への食の提供～	
2 学校給食センター運営における全体計画	
(1) 平成25年度の給食センター運営について（短期的視点）	
(2) これまで培ってきた学校給食の技術の継承について	
(3) 小・中学生にふさわしい給食の提供について	
(4) 平成26年度以降の学校給食センターの運営について（中期的視点）	
(5) 施設・設備の更新とその後の対応について（長期的視点）	

おわりに

別紙 南野調理所設備更新計画
永山調理所設備更新計画

はじめに

子どもたちにとっての学校給食は、学校生活の中で単に昼食を提供するのではなく、「学校給食を活用した食に関する指導の実施」と改正学校給食法（平成21年4月施行）の中に規定されています。いわゆる食育の推進が提唱されており、子どもたちの身体と心を作る食は、栄養補給のみならず正しい食習慣を育むことを目的としています。

また、ファストフードや調理済み食品による中食（なかしょく）*1の機会が増加する中で、栄養バランスのとれた安全安心な学校給食の提供はますます重要となっており、各家庭との連携の中で子どもたちの食環境を整えていく役割があると考えます。

一方、昭和60年1月当時の文部省通知「学校給食業務の運営の合理化について」の中では、学校給食の質の低下を招くことがないよう十分配慮した上で、地域の実情に応じ、パートタイム職員の活用、共同調理場方式、民間委託等の方法により、人件費等の経常経費の適正化を図る必要があるとの指摘がされています。

本市では、学校給食提供の当初から共同調理場方式を採用し、現在では従事する職員の約半数を非常勤の給食調理員が担うことにより、質を維持しながらも経済性の向上に努めてきました。さらに、平成24年度は職員数の抑制に伴う人員不足により、暫定的に人材派遣による調理員も加え学校給食を提供しています。

このような状況のもと、技能性や反復性が高い調理等業務は、民間の柔軟な発想と独自のノウハウを持つ学校給食事業者に委ねる手法を探ることとしました。併せて、給食調理所の施設設備の更新計画を含む中・長期的な視点に立ち、今後の学校給食センター運営の全体計画を作成しました。

*1 中食（なかしょく）：家庭外で調理された食品を購入して持ち帰り、家庭の食卓で食べる食事の形態のこと。持ち帰り弁当、スーパー・コンビニエンスストアの弁当・惣菜、冷凍食品、出前、宅配ピザなどが含まれる。家庭内で調理して食べる「内食」、家庭外で調理されたものを家庭外で食べる「外食」との中間に位置することからきた造語。

I 多摩市の学校給食の現状と課題

1 学校給食の歴史と現状

本市の学校給食は、昭和43年に関戸学校給食センターを開設し、共同調理場方式で提供してきました。その後、昭和48年に永山第1学校給食センターを開設し、小中学校全校での完全給食を実現しました。多摩地域の自治体では、いまだに中学校給食を実施していない自治体もありますが、当時中学校まで完全給食を実施した本市では、多くの保護者の方々に高い評価を得てきました。その後、学校数の増加に伴い、昭和52年に永山第2学校給食センターを開設すると共に、関戸学校給食センターを廃止し、昭和55年には南野学校給食センターを開設し、3センター体制での給食調理となりました。2センターで小学校給食を調理し、1センターで中学校給食を調理することとなり、昭和52年の永山第2学校給食センター開設以降、小中学校別献立

の給食の提供が可能となりました。

平成18年・19年には学校給食センターの改修工事を行い、多摩地域では数少ない衛生面を重視したドライ方式に改修するとともに、強化磁器食器による学校給食の提供となりました。また、児童生徒数がピーク時と比較して大幅に減少したことから、2センターで調理することとしました。現在は、学校給食センターの名称を調理所と変更し、2調理所で小・中学校同一献立の学校給食を提供しています。



ドライ運用となった調理室

2 学校給食の特色

本市の学校給食は、学校給食物資取扱要項を定め、国産の旬の食材を使用しつつ、地場産物をできるだけ取り入れるなど、使用食材を厳選していることが一つの特色です。もう一つの特色としては、化学調味料や調理済み冷凍加工食品を極力使用せず、出汁から手間をかけて調理し、徹底した素材からの手作り調理を心がけています。このことは、使用食材の安全性の確保とともに、食材の持つ本来の味や歯ごたえ・色を活かし、薄味で子どもたちが喜んでくれる給食作りにつながっています。

また、栄養教諭や栄養士を中心に、学級を訪問しての栄養指導や、調理所の見学会を通しての食育指導や食への感謝の気持ちの醸成も行っています。「質の高い美味しい給食」の提供に向けて、栄養士・調理員が協力して献立の作成から日々の調理まで行っています。

3 学校給食が直面する課題

現在多摩市の学校給食センターは、南野調理所・永山調理所の2箇所設置され、市内小中学校に毎日約11,000食の給食を提供しています。給食回数も、教育課程の改訂等により年間193日に増加し、今後も更に提供日数が増えることが予想されます。安定的に学校給食を提供するためには、各調理所に常勤の調理員が一定数は必要です。しかし、職員数の抑制や高齢化が進んでいくことから、これまで培ってきた学校給食という大量調理の経験を伝えながら、安定的な調理体制を構築していく必要があります。また、食育を更に進めていくためには、給食センターの役割である給食調理のみならず、学校における食育指導や家庭への啓発など、様々な機会を通じて取り組んでいく必要があります。



三層シンクで白菜の下処理

Ⅱ 学校給食に関する検討の経過と調理等業務の民間活用について

1 学校給食に関する検討の経過

本市では、昭和61年の多摩市行政改革大綱において、学校給食センターの運営の見直しが挙げられ、平成15年の多摩市行財政診断白書や平成16年の多摩市行財政再構築プランで、コストの削減、より効率的な運営が求められ、民間委託等の検討が明記されました。この計画と並行して、技能労務職の採用抑制という市的人事政策の方針により、人件費のコスト削減に取り組んできました。

そして、更なる効率的な運営に向けて、教育委員会では、平成21年6月に多摩市立学校給食センター運営委員会に対し「学校給食の運営のあり方について」の諮問を行いました。その後6回の審議及び検討により、平成22年1月に学校給食センター業務の一部民間業者への委託化を実施すべきとの答申を受けました。この答申により、教育委員会では、平成23年9月を目途に2調理所のうち1調理所を民間業者に委託することとして、市長との協議及び意見交換を行いました。

一方、食を巡る様々な課題への対応として、平成17年に食育基本法が制定され、本市においても平成20年5月に「多摩市食育推進計画～食で育む多摩の子どもと市の未来～」が策定されました。この計画の中で、学校給食を活用した新たな食育活動の推進が位置づけられています。また、平成21年4月から、改正学校給食法が施行され、食への理解を深め、望ましい食習慣づくりのため、学校給食が生きた教材として学校教育の中での食育を担うことになりました。こうした、食育を推進する必要性や本市の学校給食の運営上の課題を踏まえ、今後の学校給食のあり方を改めて見直すことが必要になりました。

その後、平成23年3月には、市長から「将来を担う子どもたちにとっての最善の選択肢を求めるべき」との考え方から、学校給食に関する基本的な方針（「多摩市の学校給食」平成23年2月策定）のもと、将来を見据えた学校給食のあり方とあわせた学校給食センターの運営方法について、教育委員会の見解が求められました。

こうした状況を踏まえ、教育委員会は、様々な運営手法を検討する中で、一般財団法人を設立し学校給食を提供している自治体の視察や聞き取り調査を行ったところ、市民からも高い評価を受けていることから、本市にふさわしい財団設立に向けての検討を行いました。平成23年8月には、財団設立に向けた検討結果の報告とともに市長と教育委員会が協議を行い、財団設立の方向で調整することとしました。その後、関係各部署との実施に向けた調整を行いましたが、参考とした自治体と本市の状況が異なることや、以下のような理由により財団設立の有効性が薄れると判断し、改めて今後の運営について検討することとなりました。

〈主な理由〉

- ①高コスト構造であった人件費を改めるため、財団独自の技能労務職の給与制度の導入を予定したが、平成23年度に技能労務職の給与体系を別立てにするなどの給与構造改革を行なったことで、財団設立の必要性がなくなったこと。
- ②財団への管理運営の職員配置と地方公務員法の関係上、制約が生じることから、財団設立のためには今以上の職員を雇用せざるを得ない見通しとなったこと。

2 学校給食センターの調理等業務を民間事業者へ業務委託

本市では、官と民の役割分担を整理しつつ、学校給食センターの直営の形態は変えずに、平成25年度を目途に調理等業務について民間活用に向けて検討することとなり、調理等業務を民間事業者に業務委託することとなりました。

学校給食は、学校給食法に基づいて教育活動の一環として実施しています。学校給食は、児童・生徒の心身の健全な発達に役立つものであるとともに、食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものです。また、「学校給食を活用した食に関する指導の実施」と位置づけられ、食育を進める上でも重要な役割を担っています。

民間事業者への業務委託は、「民営化」や「丸投げ委託」「全面委託」と言ったものではなく、学校給食センター業務の一部について「民間活用」を図るというものです。献立の作成、食材の選定や発注・購入、納品された食材の検収、アレルギー対応等その他様々な業務は行政がこれからも直接行っていくものであり、今後も運営主体は行政であり、直営という運営形態は変わりません。

業務委託は、調理や配缶、食器類の洗浄作業などであり、必ずしも公務員が直接業務に携わる必要のないもので、人的対応を含め民間事業者が持つノウハウを活用することにより、さらにサービスの充実が期待できるという考え方で立つものです。技能性や反復性が高い調理等業務を民間事業者へ業務委託しますが、今後も必要な監督など市の行政責任は実行していきます。

3 調理等業務を民間事業者へ業務委託することによって目指すもの

本市では、「多摩市食育推進計画」を平成20年5月に定めました。副題を「食で育む多摩の子どもと市の未来」とし、学校給食を含め、地域全体で子どもの食育に取り組むこととしています。

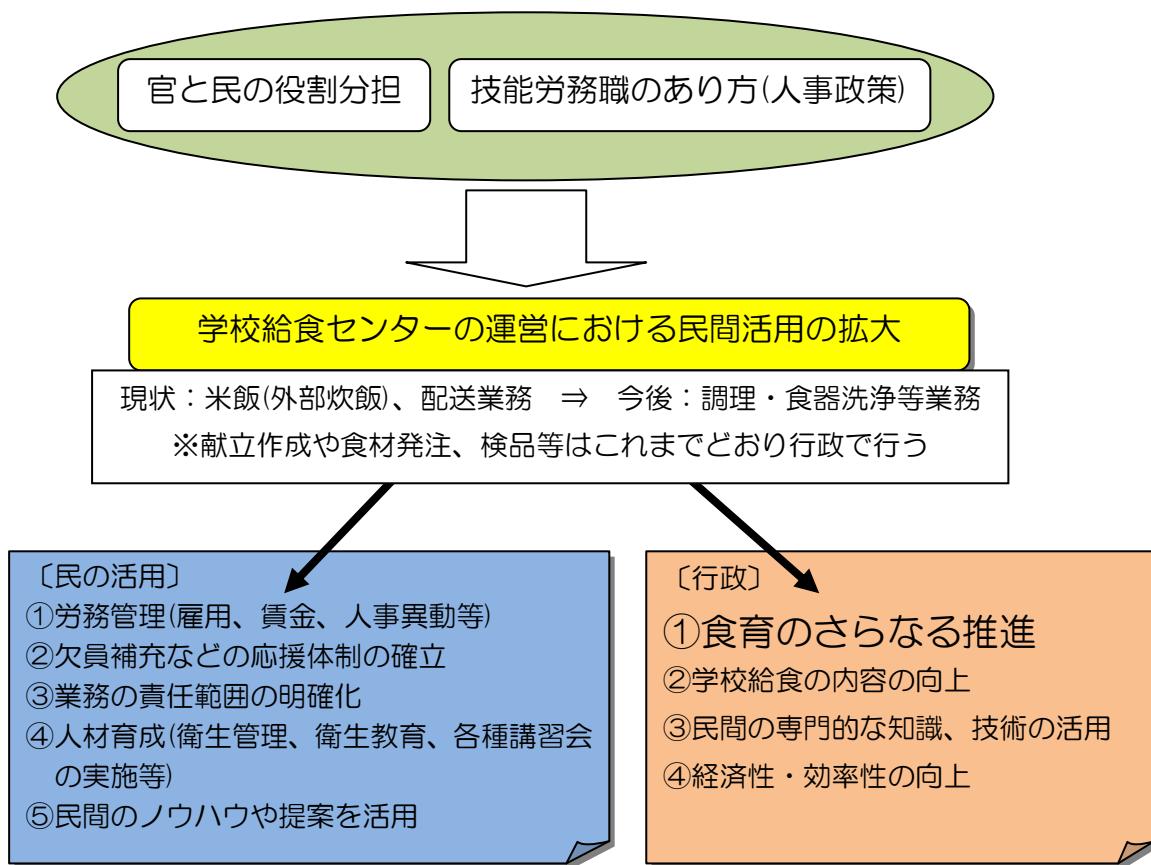
本市の学校給食では、学校給食法や食育基本法を踏まえ、おいしく安全な給食を提供し、子どもたちが給食を楽しみに登校するような学校給食を目指しています。

栄養教諭や栄養士が今まで調理現場に関わってきた時間を業務委託に伴い、学校における食に関する指導に振向けることにより、食育の推進をさらに充実させます。また、小・中学生にふさわしい献立の工夫や新しい献立の開発など、学校給食そのものの向上・充実を進めていきます。さらに、給食の調理において民間事業者の専門的な知識や技術を活用するとともに、経済性・効率性を向上させることにより、限られた財源を有効に活用します。



栄養教諭による食育の授業風景

■ 今後の学校給食の運営の考え方(今回の主な考え方)



III 学校給食の基本的視点と学校給食センター運営の今後の計画

1 学校給食を考える上での7つの基本的視点

(1) 安全安心の確保 ～食材の選定～

学校給食の安全安心を確保する上では、食材の選定と衛生管理が基本となります。特に昨今の食品を巡る事件や放射性物質問題からも、食材の選定については一層重要視する必要があります。

本市では、食材の原産地・加工地の確認（検収）はもちろのこと、栄養士を中心に納入業者の衛生や供給能力等についても確認を行い、厳選した食材の選定を行っています。また、化学調味料や調理済み冷凍加工食品を極力使用しない手作り調理を行うことによって、高い安全性が保たれています。こうした安全管理は、市が責任を持って実施することで確保されるものであり、食材選定から検収までを一貫して行う体制は、今後も直営で栄養士が担います。

また、放射性物質の測定機器を使用して、出来上がった給食の全量検査を行い、食の安全性を確認しています。



栄養士による納入時の検収の様子



放射性物質測定装置(NaIシンチレーションスペクトロメーター)

(2) 質の維持 ～美味しさの追求～

学校給食の質を維持するためには、食材を厳選することと素材からの手作り調理がその基本にあり、それと併せて献立の豊富さや美味しさが必要になります。献立作成については、3か月前から担当栄養士が立案に向けた検討を行いますが、栄養士部会の中で、献立の作成方針や旬の食材使用、伝統食や行事食についての検討を通して栄養士全員の総意により決定します。そして、栄養士が作成した厨房用献立を、食材の量や調味料の配合、調理手順等の確認をし、給食調理のチーフが作業工程表を作成するといった、役割分担を明確にすることで質の高い美味しい給食が調理されます。



地元農家の方々による授業風景

(3) 食育の推進 ～食への感謝～

学校給食は、教育活動の一環として実施されるものであり、食育の推進に当たっては、学校や栄養教諭・栄養士のみでなく市内の農業生産者や給食調理所等が幅広く連携することで、その教育効果は高まります。

現在は、栄養教諭を中心に農業者の方々のご協力のもと、各学校での授業を展開していますが、なかなか全ての学校で実施することは難しい状況です。また、給食調理所の見学等を通して、栄養士による「食べることは生きること」に関する説明や、学校給食ができるまでに多くの職員が関わっていることを学び、食への感謝の気持ちも醸成しています。

今後、更に食育に関する必要性が叫ばれる中で、調理業務を民間事業者に委ねることによって生み出された時間を活用して、栄養士の学校訪問の機会を増やし、一人ひとりの児童生徒に食への理解を深めることができる学習機会を設けていきます。

(4) 地産地消の推進 ～地域との連携～

食育を進める上で、地域の農業者との連携を深め、児童・生徒の地域における農業体験や生産農地の見学会の実施は、極めて有効な学習となります。生産者の顔が見える関係は、安全安心な食材を確保する上でも重要です。本市では、平成22年度に「学校給食連絡協議会」を立ち上げ、地元農業者と給食関係者で地場野菜等の情報交換を行っています。しかし、本市の農業は多品目少量という作付け方針があるため、一時に大量の食材を必要とする学校給食に導入するのは困難な面もあります。食材の調達で地元産と市場からの食材を併用することもありますが、食への感謝の気持ちを育むためには、地場産物の使用は欠かせない部分です。



市内農家の畑の見学

(5) 人材の確保 ～技術と衛生管理～

給食の質や安全安心を確保し、限られた時間内に調理を行い学校に提供するためには、調理員の技能の高さと衛生管理に関する深い知識が要求され、それを担う人材の確保は重要な視点です。給食センターの調理業務を民間委託する際には、受託する企業の業績や理念は言うまでもなく、多くのノウハウや調理の実績を通して、慎重に選定をする必要があります。

業者の選定にあたっては、複数年契約はもちろんのこと、単なる競争入札によるコスト比較ではなく、企画提案方式を活用し、受託希望業者からのプレゼンテーションの内容を精査して決定する必要があります。選定を担う委員についても、市民等第三者委員の参画によって、開かれた業者選定とする工夫をします。

(6) 運営経費の適正化 ～コスト削減～

現在の経済状況や市の財政状況を考えると、将来にわたって安定した給食の提供を続けていくためには、運営経費の適正化も大切な視点となります。そこで、現在の市の正規調理員を中心とした運営については見直しを行い、民間の給食事業者のノウハウを活かし、調理の手順や職員配置の合理化などにより経費削減を図ることが期待されます。しかし、安易な業務委託といった経費削減ではなく、一定の質を保つための運営経費のあり方を考える必要があります。



千人釜での調理

(7) 災害時の役割 ～市民への食の提供～

災害時には、多摩市地域防災計画により、学校給食センターの職員は食糧物資調達の業務を担います。被災直後は、備蓄している食糧や飲料水、毛布などの生活物質の提供を行いますが、学校給食センターや各避難所で炊き出しの態勢が整い次第、必要な食数の炊き出しに当たります。今回の東日本大震災のような被災をした場合は、長期間にわたった炊き出しが必要となり、その中心となるのが給食センターです。調理業務を委託する際には、災害時の応援協定などを締結し、被災した際に速やかに市民への食の提供ができる体制を確保することも重要です。

2 学校給食センター運営における全体計画

(1) 平成25年度の給食センター運営について（短期的視点）

『平成25年9月（2学期）より南野調理所の調理業務と洗浄業務を民間事業者に業務委託します。』

小中学校のクラス編成の変更や新1年生への給食提供が安定する9月より、市の給食調理員は永山調理所に集約し、南野調理所の調理業務等を業務委託します。調理所の選択については、受託会社の事務スペースや業者との打ち合わせ等を考慮し、会議室のある南野調理所としました。

また、平成25年4月から8月までの1学期の期間については、学校給食センターの給食調理及び食器等洗浄のために10名の人材派遣による給食調理員派遣を行い、9月からは学校給食センターの調理等業務委託（5年間の契約）に移行します。業務委託へスムーズに移行するために、給食調理員派遣の期間を引き継ぎ準備期間とし、給食調理員派遣と業務委託を一体的に受託できる事業者を選定します。



食缶への蓋がけと運搬業務

(2) これまで培ってきた学校給食の技術の継承について

『昭和43年から積み上げてきた学校給食調理に係る技術は、新たな担い手に継承していきます。』

昭和43年より提供を開始した本市の学校給食において、調理業務の担い手は、様々な研鑽と研究により、短時間での大量調理を実現してきました。さらに、個々の職員が身に付けた技術やチームワークについては、これまで代々の職員に受け継がれてきました。しかし、ここで新たな調理の担い手にバトンを渡すことになるため、これまで積み上げた合理的な調理・洗浄の流れや各種厨房機器の操作手順、異常時の対処法等についての「作業手順書」を作成し、受託業者に技術の継承を行っていきます。受託先からの派遣職員と共同調理を行う引き継ぎ期間は1学期間と短期ではありますが、これまで培った技術に民間のノウハウをプラスすることで、更なる給食調理の質の向上を目指します。また、フレキシブルな勤務体制や人員配置によって、効率的でありながらも現在の水準以上の質を期待します。



配缶表を確認しての計量配食

(3) 小・中学生にふさわしい給食の提供について

『これまで同様に、各調理所で小・中学校の学校給食を調理しますが、中学校給食にふさわしい献立の工夫をします。』

本市では、平成18・19年度に実施した給食センターの大規模改修と児童数の減少に伴い、これまで3センターあった学校給食センターを2箇所に集約し、小中学校同一献立での給食提供となりました。特に中学校への給食提供については、配食量を小学校中学年の1.3倍とし、量での調整を行ってきました。しかし、献立によっては主菜の量が少ないと、汁物の量が多すぎるといった声もあり、中学生にふさわしい配食量にできるよう工夫し、成長期の子どもたちが満足できる給食の提供を目指します。日々約11,000食という大量調理を行なう調理所では、このことにより栄養士の業務が増えますが、業務委託に伴い、今まで調理現場に関わってきた時間を振向けることによって対応していきます。

多摩地域の共同調理場方式の自治体の小・中学校別献立を確認しましたが、中学校は摂取カロリーの関係からか炒めものが多い傾向もあり、かえってバランスの悪い給食になっている例もありました(※表1)。そこで、本市としては中学生に見合った献立の工夫をしていきます。

具体的な献立例は、以下の通りです。

- ①釜の献立が主菜となる場合は、現行通りの配食を行う。(小学校中学年×1.3倍)
例：カレーライス、麻婆豆腐、中華丼、シチュー類、豚キムチ炒め等
- ②焼物・揚物が主菜となる場合は、1.2~1.5倍程度とし汁物は量を調整する。
例：焼魚、肉類、加工品(コロッケ・メンチカツ等)
- ③学校に直接納品される食材は、中学生にふさわしい品目に変更する。
例：ヨーグルト、ゼリー、飲み物、アイスクリーム等
- ④可能な献立については、味付け等に工夫をする。

※表1 中学校給食献立統計(平成24年7月の献立比較)

自治体名	日数	米飯	パン	麺	牛乳	和食	洋食	中華	その他
A市	13	9	3	1	9	3	4	6	茶1・ヨーグルト2
B市	13	9	3	1	12	4	6	3	リゾ・ソース1
C市	14	11	2	1	14	5	5	4	
D市	13	8	3	2	13	4	6	3	
E市	15	5	10	0	13	5	8	2	ミル・ヨーグルト1
多摩市(統)	13	10	2	1	12	6	4	3	茶1

※多摩市は小中学校統一献立て集計

※多摩市の献立作成方針に関する解説

- ・米飯給食の回数を週3.5回以上4回を目指す。(他市に比較し米飯回数が多い)
- ・和食を中心とした献立作りとする。(他市よりも和食回数が多い)
- ・基本的に牛乳は毎日提供するが、献立の組み合わせによってはお茶も併用する。
⇒単に小中学校別献立てにするのではなく、小中学生にふさわしい給食を目指す。

(4) 平成 26 年度以降の学校給食センターの運営について（中期的視点）

『人材派遣の手法を活用しつつ、早い時期に永山調理所の調理等業務についても民間活用を図ります。』

平成 25 年 9 月の南野調理所の調理等業務における民間委託に伴い、永山調理所に正規の調理員が集約されますが、定年退職等により徐々に調理員の人数が減っていきます。残る永山調理所の調理業務を委託するまでの間については、平成 24 年度同様に一定期間人材派遣の手法を活用することも想定されるため、早い時期に永山調理所の業務委託を進めます。業務委託導入の手法については、平成 25 年度の南野調理所と同様に、派遣契約と業務委託契約を一体的に行えば速やかな移行ができると考えます。

(5) 施設・設備の更新とその後の対応について（長期的視点）

『次期の学校給食センターの施設更新に当たっては、PFI 手法の導入を基本に工事費や管理経費等の縮減を図ります。』

平成 18・19 年度に大規模改修した南野・永山調理所の施設については、20 年程度の使用を想定して施工されていることから、施設更新時期に向けて給食センターの新設を検討します。なお、施設の更新にあたっては、一時期に大きな財政負担となる従来の整備方法ではなく、PFI※2 手法を取り入れ、施設建設から管理、給食調理・洗浄作業まで一貫した複数年の業務委託とします。また、各調理所の厨房機器の更新については、別紙の「学校給食センター設備更新計画」に従って計画的に実施しますが、機器によっては小修繕で長期間使用できるものと機器そのものを交換する必要があるものとに大別されます。特に、各調理所に 1 台の設置となっている耐用年数を経過した連続焼物機については、両調理所とも不具合が発生していることから、今後更新する予定です。その他、大規模改修時に新設した真空冷却機や洗浄機器等についても、今後 10 年程度で耐用年数を経過します。新設された機器の摩耗の状態を把握するのは困難ですが、施設全体の更新時期との兼ね合いにより、設備更新について検討します。



南野調理所



永山調理所

※2 PFI : private finance initiative プライベート・ファイナンス・イニシアチブ。社会資本整備の民間事業化のこと。政府や自治体の公共部門が対応してきた公共施設などの整備を、官民役割分担のもとに民間の資金や能力、ノウハウを活用することでより効率的に行おうとする考え方である。

おわりに

学校給食法第5条には、「国及び地方公共団体は、学校給食の普及と健全な発達を図るために努めなければならない。」とあり、これまで各自治体では自校方式・共同調理場方式と形態の違いはあるものの、公務員の手により学校給食の提供を行ってきました。しかし、前述の文部省通知や厳しい財政状況における行財政改革によって、多くの自治体ではパートタイム職員の活用、共同調理場方式への移行、民間委託等の方法により、人件費等の経常経費の適正化を図ってきました。

本市においても、これまで様々な職種の職員により効率的な運営を行っていますが、今後も安定した給食の供給と学校教育現場における食育をさらに増進し、子どもたちに美味しく安全な学校給食を提供していくことが求められています。

一方、日本の外食産業は食生活の外部化・サービス化が進展する中、昭和40年代後半から急成長を遂げ、ホテル厨房を初め、病院給食・社員食堂・学校給食等でも民間の専門家集団に業務委託することで多くの実績をあげてきました。特に東京近郊においては、「一般財団法人東京神奈川学校給食サービス協会」が設立され、多くの事業者が加盟しています。この財団に加盟する事業者は、共同研修や相互のバックアップ体制によって、調理員の衛生管理や調理技術の向上も図っており、周辺自治体でも多くの受託実績があります。このように、今では民間事業者は学校給食の新たな担い手となっていると考えます。

本市では、学校給食センター業務の一部について民間活用を図りますが、今後も運営主体は行政であり、学校給食に対する行政責任は果たしていくという方針のもと、これまで積み上げてきた技術の継承とともに、調理業務に民間のノウハウを活用することにより効率性や経済性の向上を目指します。

また、栄養教諭や栄養士の業務と調理業務の役割分担を明確にすることで生じた時間を、児童・生徒の食育推進にあて、更に正しい食の理解を育むことができるような学習環境を整えていきたいと考えています。そうすることが、未来を担う子どもたちの健康を守り、生涯にわたる食育への意識を育むことになるからです。



学校給食サービス協会夏期講習

南野調理所設備更新計画

機器名	形式	台数	取得年月日	備考	耐用年数	予定更新時期			予定更新時の 概算予算(千円)
						H25	H34	H38以降	
1.0tボイラー	川崎 KF-1000GTE B-1	3	2007/8/21	新設	8~10			●	施設更新時に実施予定 それまでの間は定期保守 及び小修繕で対応
蒸気回転釜(No.1)	桐山工業 AS2-60K	1	2000/10/30	旧第二より移設				●	
蒸気回転釜(No.2)	アイホー KS II-60特型	1	1999/5/24	旧第二より移設				●	
蒸気回転釜(No.3)	アイホー KS II-60特型	1	1999/5/24	旧第二より移設				●	
蒸気回転釜(No.4)	アイホー KS II-60特型	1	1999/5/24	旧第二より移設				●	
蒸気回転釜(No.5)	アイホー KS II-60特型	1	1999/5/24	旧第二より移設				●	
蒸気回転釜(No.6)	桐山工業 AS2-60K	1	2000/10/30	旧第二より移設				●	
蒸気回転釜(No.7)	桐山工業 AS2-60K	1	2000/10/30	旧第二より移設				●	
蒸気回転釜(No.8)	桐山工業 AS2-60K	1	2007/8/21	新設				●	
蒸気回転釜(No.9)	桐山工業 AS2-60K	1	2000/10/30	旧第二より移設				●	
蒸気回転釜(No.10)	桐山工業 AS2-60K	1	2007/8/21	新設				●	
蒸気回転釜(No.11)	日本調理機 SRB-300NR-DR	1	2007/8/21	新設				●	
蒸気回転釜(No.12)	日本調理機 SRB-300NR-DR	1	2007/8/21	新設				●	
蒸気回転釜(No.13)	日本調理機 SRB-300NR-DR	1	2007/8/21	新設				●	
連続焼物機	アイホー IMPMX-50AS	1	2000/3/30	旧第二より移設	8~10	●			22,500
連続揚物機	アサヒ装設 DSKC-53A-X	1	2007/8/21	新設	8~10			●	施設更新時に実施予定 それまでの間は定期保守 及び小修繕で対応
フードスライサー	アイホー FS-45	2	2000/6/12		10~15			●	
フードカッター	アイホー FC-27D	1	2007/8/21		8~10			●	
高速度ミキサー	愛豊鉄工 MX44	2	1990/7/23	旧第二より移設	8~10			●	
サイノメ切機	愛豊鉄工 DC-80	1	1989/5/11		10~15			●	
フレハブ冷凍庫	1930mm×2160mm×2400mm	1	2007/8/21	新設				●	
フレハブ冷蔵庫	3850mm×2920mm×2400mm	1	2007/8/21	新設				●	
真空冷却機	三浦プロテック CE-120QX	1	2007/8/21	新設	10~15			●	
冷蔵庫	福島工業 UMW-060RM-R	2	2007/8/21	新設	10~15		●		1,210
急速冷凍庫	福島工業 FKB-32FMTA5	1	2007/8/21	新設	10~15		●		737
カートイン冷蔵庫	中西製作所	1	2007/8/21	新設	10~15		●		2,200
消毒保管機	中西製作所 MCWK-40-eT	2	2007/8/21	新設	10~15			●	施設更新時に実施予定 それまでの間は定期保守 及び小修繕で対応
消毒保管機	中西製作所 MCWK-30-eT	1	2007/8/21	新設	10~15			●	
包丁まな板消毒保管機	中西製作所 KCSK-10-eT	2	2007/8/21	新設	10~15			●	
昇降式消毒保管機	中西製作所 ECWK-48-eT	11	2007/8/21	新設	10~15			●	
カトウイ消毒保管機	中西製作所 CMCK-20D-eT	8	2007/8/21	新設	8~10			●	
コロナ-イ昇降式消毒保管機	中西製作所 ECWK-4DB-eT	17	2007/8/21	新設	10~15			●	
自動食缶洗浄機	中西製作所 NAW-8UW-RT	1	2007/8/21	新設	10~15			●	
自動食器洗浄機	中西製作所 NAW-4KDW-TR	2	2007/8/21	新設	10~15			●	
自動食器浸漬機(170°-1洗浄機付)	中西製作所 NAW-8SI-3T	2	2007/8/21	新設	10~15			●	
自動コロナ-洗浄機	中西製作所 NAW-CW-SAFT	1	2007/8/21	新設	10~15			●	
完全消滅型生ごみ処理システム	イワキ AQUA SYSTEM α-500SMS-K I	一式	2007/8/21	新設				●	
生ごみ処理機粉碎機	イワキ	2	2007/8/21	新設				●	

永山調理所設備更新計画

機器名	形式	台数	取得年月日	備考	耐用年数	予定更新時期			予定更新時の 概算予算(千円)
						H25	H35	H39以降	
0.8tボイラー	三浦工業 SQ-800ZS 25200726~8	3	2008/3/28	新設	8~10			●	施設更新時に実施予定 それまでの間は定期保守 及び小修繕で対応
蒸気回転釜(No.1)	桐山工業 AS2-60K(24)冷却装置付	1	2000/5/29	旧第一より移設				●	
蒸気回転釜(No.2)	桐山工業 AS2-60K(24)冷却装置付	1	2000/5/29	旧第一より移設				●	
蒸気回転釜(No.3)	桐山工業 AS2-60K(24)冷却装置付	1	2000/5/29	旧第一より移設				●	
蒸気回転釜(No.4)	桐山工業 AS2-60K(88)	1	2000/5/29	旧第一より移設				●	
蒸気回転釜(No.5)	桐山工業 AS2-60K(88)	1	2000/5/29	旧第一より移設				●	
蒸気回転釜(No.6)	桐山工業 AS2-60K(88)	1	2000/5/29	旧第一より移設				●	
蒸気回転釜(No.7)	桐山工業 AS2-60K(88)	1	2000/5/29	旧第一より移設				●	
蒸気回転釜(No.8)	桐山工業 AS2-60K(24)冷却装置付	1	2000/5/29	旧第一より移設				●	
蒸気回転釜(No.9)	桐山工業 AS2-60K(88)	1	2000/5/29	旧第一より移設				●	
蒸気回転釜(No.10)	桐山工業 AS2-60K(88)	1	2000/5/29	旧第一より移設				●	
蒸気回転釜(No.11)	日本調理機 SRB-300NR-DR	1	2008/3/28	新設				●	
蒸気回転釜(No.12)	日本調理機 SRB-300NR-DR	1	2008/3/28	新設				●	
蒸気回転釜(No.13)	日本調理機 SRB-300NR-DR	1	2008/3/28	新設				●	
連続焼物機	アサヒ製設 IMPM-50AS型	1	1999/7/21	旧第一より移設	8~10	●			22,500
連続揚物機	アサヒ製設 DSKC-53A	1	2001/5/28	南野より移設	8~10			●	施設更新時に実施予定 それまでの間は定期保守 及び小修繕で対応
フードスライサー	アイホー FS-45	2	2001/6/28	旧第一より移設	10~15			●	
フードカッター	アイホー FC-27D	1	2008/3/28	新設	8~10			●	
高速度ミキサー	アイホー MX-46	2	2001/6/28	旧第一より移設	8~10			●	
サイノメ切機	アイホー DC-80	1	2001/11/12		10~15			●	
フレハブ冷凍庫	中西製作所 1930mm×2160mm×2400mm	1	2008/3/28	新設				●	
フレハブ冷蔵庫	中西製作所 3850mm×2920mm×2400mm	1	2008/3/28	新設				●	
真空冷却機	三浦プロテック CE-120QX	1	2008/3/28	新設	10~15			●	
冷蔵庫	福島工業 UMW-060RM-R	1	2008/3/28	新設	10~15	●			1,210
急速冷凍庫	福島工業 FKB-32FMTA5	1	2008/3/28	新設	10~15	●			737
カートイン冷蔵庫	福島工業 特殊縦型冷蔵庫	1	2008/3/28	新設	10~15	●			2,200
消毒保管機	中西製作所 MCWK-50A	2	2008/3/28	新設	10~15			●	施設更新時に実施予定 それまでの間は定期保守 及び小修繕で対応
包丁まな板消毒保管機	中西製作所 KCSK-10-eT	2	2008/3/28	新設	10~15			●	
昇降式消毒保管機	中西製作所 ECWK-48D-eT	11	2008/3/28	新設	10~15			●	
消毒保管機	中西製作所 ECWK-32D-eT	1	2008/3/28	新設	10~15			●	
カートイン消毒保管機	中西製作所 CMCK-20D-eT	8	2008/3/28	新設	10~10			●	
コソテナ-イソ昇降式消毒保管機	中西製作所 ECWK-4DB-eT	17	2008/3/28	新設	8~15			●	
自動食缶洗浄機	中西製作所 NAW-8UW-RT	1	2008/3/28	新設	10~15			●	
自動食器洗浄機	中西製作所 NAW-4KDW-TR	2	2008/3/28	新設	10~15			●	
自動食器浸漬機(フローソ洗浄機付)	中西製作所 NAW-8SI-3T	2	2008/3/28	新設	10~15			●	
自動コリナ-洗浄機	中西製作所 NAW-CW-SAFT	1	2008/3/28	新設	10~15			●	
完全消滅型生ごみ処理システム	イワキ AQUA SYSTEM α-500SMS-K I	一式	2008/3/28	新設				●	
生ごみ処理機粉碎機	イワキ 1500mm×750mm×850mm	2	2008/3/28	新設				●	

今後の学校給食センター運営に向けた全体計画

平成 24 年 11 月 20 日

作成：多摩市・多摩市教育委員会