

佐々町行政経営改革委員会（第3回）

次 第

■日時 平成27年1月13日（火）11:30～14:00

■場所 口石小学校 2F 図書室

1 開 会

2 委員長あいさつ

3 審議案件

①町立小中学校における学校給食の今後の対応について

4 その他

1)次回開催日時 平成27年3月3日（火）（10:00～12:00）

2)次回の案件整理



平成27年1月13日

(企画財政課)

1 学校給食調理員の職員数等

		現状 (H26.4.1)				計
		佐々小学校	口石小学校	佐々中学校		
職員数	正規職員	—	1人 (30歳代)	—		1人
	嘱託職員	1人 (60歳代) パート歴10年 嘱託歴3年	—	1人 (60歳代) パート歴10年 嘱託歴3年		2人
	常勤パート職員	2人	3人	3人		8人
	計	3人	4人	4人		11人
	非常勤パート職員 (代行調理員)		8人			8人

※1 非常勤パート職員（代行調理員）とは、

○アレルギー食対応並びに献立内容によって人手が不足する場合の要員。

○正規職員をはじめ常勤職員の休暇取得時等の代替要員。

2 学校給食に関する委員の意見（第2回 佐々町行政経営改革委員会より抜粋）

直営に係る課題等	民営化に係る課題等
<ul style="list-style-type: none"> ○一般の給食は佐々町で作る。アレルギー食は民間に任せる。という方法もとれるのでは。 ○民営か行政かという二分化してしまうのどうか。行政もアレルギー食に関わり、民間に任せればなしにしない。 	<ul style="list-style-type: none"> ○一般の給食は佐々町で作る。アレルギー食は民間に任せる。という方法もとれるのでは。 ○民営か行政かという二分化してしまうのどうか。行政もアレルギー食に関わり、民間に任せればなしにしない。 ○自校方式の良さは、何かが起きた時に、そこだけで被害を止められる。 ○民営化というのをうまく作っていくと、“おいしい給食のまち”ということまで武器になるのでは。
<p><u>想定されるリスク</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○給食センターでは1か所で作る良さもあるが、何か事故（異物混入など）が起こると全ての学校に影響がある。 ○アレルギー食で事故があった場合、その担当が非正規の職員さんだったらかなりきつい。それを考える給食センター方式もある。 ○アレルギー食の対応は、（どこでも）別の部屋で作っている。 ○理想は自校炊飯方式。 ○アレルギー食は、365日、3食、毎日の対応になる。該当する家庭にしか分からない問題である。 ○アレルギー食は保護者（母親）の心のケアも必要になる。 ○アレルギー食は、作る側と保護者が一緒に対応しないとできないこともあり、保護者にも責任を持ってもらう。 ○こうした対応をしなければいけないので、行政での対応は無理だと思う。 ○調理現場を見て、職員さんの意見を聞く。 ○検査センターを作るという考え方もある。アレルギー食、菌の分析、カロリー計算など。 ○民営化したからといって、必ず良くなるという保証はない。 ○極力意思決定のプロセスを町民とか専門家の意見を聞くというプロセスを入れるべきでは。 ○給食センターを建築する場合、小中学校、幼稚園、保育所をはじめ、高齢者の給食サービスまで考えてはどうか。 	

■石原委員長の意見（第2回 佐々町行政経営改革委員会より抜粋）

- 合併しなかったで、佐々町独自で意思決定できる。これが合併しなかったという選択をした一番大きなメリット。
- 極端に言う则自分（町）の意思で行動できるけど、財政はその分厳しくなってます。
- どこに方向性なりを出して、取捨選択していけるかというのが佐々町の良いところでもあり、しんどいところでもあると思うんですが。
- 民間でできることは民間でやる。民間が優れているところもあると思う。
- 町民ニーズのあるところは財政の制約の範囲内でやって行く。

3 学校給食におけるリスクとメリット・デメリットと民営化の整理

		自校方式	給食センター方式
直 営	リ ス ク	<ul style="list-style-type: none"> 調理員の殆どが非正規職員である (事故発生時の対応、責任問題など) 現施設では、食中毒発生リスクが高い →環境衛生基準に対する対応が困難 (現状：温度約 40℃・湿度 80~90%) 現施設では、事故発生リスクが高い →アレルギー食対応の部屋が確保できない 	<ul style="list-style-type: none"> 調理員の殆どが非正規職員である (事故発生時の対応、責任問題、アレルギー食対応など) 事故が発生した場合に全体に影響が生じる
	メ リ ッ ト	<ul style="list-style-type: none"> 児童・生徒に(調理員への)感謝の気持ちの醸成ができる 事故が発生した場合に、1校のみの事故で抑えることができる 	<ul style="list-style-type: none"> 調理員が集約できるため人員削減が可能となる (学校給食のみを想定) 環境衛生基準に適した施設整備が可能となる 小中学校に限らず、幼稚園、保育所の給食対応も可能になる 高齢者の給食サービスも可能になる
	デ メ リ ッ ト	<ul style="list-style-type: none"> 新たに建替えを行う場合 →学校の敷地内に建替えの余裕スペースがない →結果として、(アレルギー対応)事故発生・食中毒発生リスクは解消しない 原状と同様、非正規職員による調理対応となる (正規職員数 1名の現状からして増員の検討が必要) 	<ul style="list-style-type: none"> 非正規職員のスキルアップが難しい 高齢者の給食サービスなどを追加した場合、新たな雇用が発生する(正規職員 1名の現状では、その責任者は非正規職員となる) 原状と同様、非正規職員による調理対応となる (正規職員数 1名の現状からして増員の検討が必要) 施設の用地確保が必要
民 営 化	リ ス ク	<ul style="list-style-type: none"> 現施設では、食中毒発生リスクが高い →環境衛生基準に対する対応が困難 (現状：温度約 40℃・湿度 80~90%) 現施設では、事故発生リスクが高い →アレルギー食対応の部屋が確保できない 	<ul style="list-style-type: none"> 事故が発生した場合に全体に影響が生じる
	メ リ ッ ト	<ul style="list-style-type: none"> 児童・生徒に(調理員への)感謝の気持ちの醸成ができる 事故が発生した場合に、1校のみの事故で抑えることができる アレルギー食など民間の専門性を活用できる 	<ul style="list-style-type: none"> 調理員が集約できるため人員削減が可能となる (学校給食のみを想定) 環境衛生基準に適した施設整備が可能となる 小中学校に限らず、幼稚園、保育所の給食対応も可能になる 高齢者の給食サービスも可能になる アレルギー食など民間の専門性を活用できる
	デ メ リ ッ ト	<ul style="list-style-type: none"> 新たに建替えを行う場合 →学校の敷地内に建替えの余裕スペースがない →結果として、(アレルギー対応)事故発生・食中毒発生リスクは解消しない 	<ul style="list-style-type: none"> 施設の用地確保が必要

※1 共通事項

○メリット … 米飯炊飯が可能となる(現状：炊飯委託)

4 既存給食室と給食センターに係る参考事項

①既存給食室の現状

	佐々小学校	石臼小学校	佐々中学校
建築年度	H3	H5	H4
建築費	32,550,060 円	54,957,340 円	39,955,760 円
調理用備品	5,972,500 円	6,493,386 円	6,705,478 円
施設面積	200 m ²	212 m ²	212 m ²

②給食センターに係る参考事項

○施設の規模 概ね 900 m² (1,500 食)

…………… 全体事業費 533,000 千円

○建築費

900 m² × 40 万円/m² = 360,000 千円

○厨房機器 (回転釜、連続炊飯機等)

250,000 千円 (定価) × 0.6 = 150,000 千円

○配送車両 (1 台) = 5,000 千円

○各校での受け入れ施設 (既存給食室の改造)

6,000 千円 × 3 校 = 18,000 千円

- ・各クラス毎の受入の棚
- ・牛乳保冷庫とその設置場所
- ・配送車が入れる程度の屋根付きのスペース

※参考事例

H15 年建築 / 世知原町給食センター / 400 食 / 180,000 千円 (施設のみ)

松浦市給食センター / 2,200 食 / 450,000 千円 (施設・設備込み)