

平成29年度  
第1回境港市学校給食センター運営委員会

- 1 日時：平成29年7月14日（金曜日）10：00～
- 2 場所：境港市学校給食センター研修室
- 3 内容
  - (1) 協議事項
    - 1 学校給食センター調理業務等の外部委託について
  - (2) 報告事項
    - 1 平成28年度学校給食の実績について
    - 2 平成29年度学校給食の実施計画について
    - 3 その他

協議事項

学校給食調理・洗浄業務の民間委託に関する  
検討結果報告書

平成29年6月  
境港市教育委員会  
教育総務課  
学校給食センター

## 検討結果報告

本市における今後の学校給食のあり方については、平成23年3月に教育委員会が作成した「境港市学校給食基本方針（案）」において示された「民間で実施できる部分については積極的に民間を活用していく方針」に基づき、平成27年8月の学校給食センター稼働当初から民間委託を検討してきたところであり、平成29年3月議会における市長答弁においても、その方針が改めて示されたところである。このことを踏まえ、今後予定される給食調理員（正職）の退職による調理業務への影響及び安心・安全な給食調理業務等の運営に対する一つの方策として、民間委託について教育総務課において検討を行った。その考え方を取りまとめたので、報告するものである。

### 1 現状

本市の学校給食運営は、平成27年8月から学校給食センターに一元化され、市内10校（小学校7校・中学校3校）に学校給食を提供している。調理及び洗浄業務については市直営方式で、配送業務については民間委託で行っている。

#### 【平成28年度給食提供実績】

期 間：平成28年4月12日から平成29年3月23日まで

回 数：201回

停 止：2回（台風及び大雪による停止）

提供数：1回あたり約3,000食

給食費：小学校267円・中学校310円・牛乳のみ50円

#### 【給食調理員数】

（平成29年4月1日現在）

正規職員	嘱託職員	臨時職員	パート職員	合計
2名	20名	7名	7名	36名

※業務内容は、給食調理及び食器等洗浄。

#### 【給食配送業務委託先】

共立メンテナンス株式会社

※運転手は共立メンテナンスが雇用。配送トラック（5台）は市が所有。

### 2 今後の課題

本市の学校給食運営における喫緊の課題として、給食調理員（正職）の定年退職による職員の減が挙げられる。市は、現業員の正職補充を行わない方針であり、調理員に欠員が生じた場合には、嘱託及び臨時職員等を採用することで人員の確保を行っているが、正職が行っている業務については嘱託職員等では代替が困難な内容も多く、最低限の人数が確保されなければ、学校給食の安心・安全な運営に支障が生じることが想定される。また、正職は、学校給食センター及び市保育園（3園）に異動・配属されるため、定年退職による職員減については、学校給食センター及び市保育園を包括した問題として捉える必要がある。平成29年度の正職数は、学校給食センター及び市保育園（3園）に対し5名（センター2名・保育園3名）であるが、その内2名が平成30年度に退職するため、平成31年度からは、学校給食センター及び市保育園（3園）に対し3名となる。今後も学校

給食運営を適正かつ円滑に行うためには、給食調理業務等の委託化を検討することは避けて通れない命題である。

【給食調理員（正職）の定年退職予定人数】

所属	氏名	生年月日	H29	H30	H31
保育所	景山 晴美	S41.02.14	51 歳	52 歳	53 歳
	安田 いづみ	S34.02.24	58 歳	59 歳	定年
	岡崎 寿子	S42.07.17	49 歳	50 歳	51 歳
給食センター	永井 直美	S33.08.12	58 歳	59 歳	定年
	遠藤 直実	S53.03.07	39 歳	40 歳	41 歳

※給食調理員（正職）は、H30 年度末に 2 人が定年を迎え、H31 年度は 3 人となる見込み。

平成29年度	あがりみち保育園 調理員(正職) 岡崎 寿子	なかはま保育園 調理員(正職) 安田 いづみ	わたり保育園 調理員(正職) 景山 晴美	学校給食センター 調理員(正職) 永井 直美 遠藤 直実	調理員(正職) 5名
↓					
平成31年度	あがりみち保育園 調理員(正職) 岡崎 寿子	なかはま保育園 調理員(正職) 欠員	わたり保育園 調理員(正職) 景山 晴美	学校給食センター 調理員(正職) 遠藤 直実 欠員	調理員(正職) 3名 (欠員2名)

3 民間委託化のメリット・デメリット

給食調理業務を民間に委託することによる主なメリット・デメリットは、次のとおりである。

【メリット・デメリット】

メリット	デメリット
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 嘱託職員等の任用、賃金支払等の人事管理事務が不要となる。</li> <li>・ 調理員の疾病や休暇による欠員補充が、委託事業者の責任において実施されることにより、常に適正な人員が確保できる。</li> <li>・ 調理員の人間関係に起因するトラブル対応が不要となる。</li> <li>・ 現在の給食調理業務等に係る人件費と比較すると、経費の縮減が図れる。</li> <li>・ 給食調理員（正職）の配置が不要となり、余剰人員を保育園に配置することができる。</li> <li>・ より手の込んだ料理、バラエティーに富んだ料理を提供することができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 嘱託職員等は市の雇用ではなくなる。ただし、委託事業者に対し、希望者の継続雇用について契約条件に含めることは可能である。</li> <li>・ 現在、空き時間に行ってもらっている除草作業等の調理業務以外の業務については、市が行うことになる。</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>・使用する食材の量や種類を増やすことができる。</li> <li>・栄養士と調理員との調理に係る事前調整がスムーズになり、栄養士が食育指導に力を割くことができることから、食育の充実が図れる。</li> </ul>	
---	--

#### 4 運営経費の比較

年200回、3000人規模、炊飯有といった条件で5年間委託した場合の運営経費比較は次のとおりである（人件費は、継続雇用その他の条件はない場合として積算）。概算での比較ではあるが、約1千万円程度の経費削減が見込まれる。ただし、この度の業務委託の検討については、学校給食の安心・安全な運営を第一に考えたものであり、経費削減を主目的としたものではないことから、削減効果については副次的なものと位置づけている。

##### 【運営経費比較】

費目	A社	市	備考
人件費	53,312千円	72,586千円	A社は実働22人 市はH29調理体制の36人
被服費	836千円	1,004千円	白衣等
衛生費	647千円	620千円	月2回の検便検査等
現場経費	2,964千円	3,684千円	研修、事務用品、洗剤等消耗品
諸経費	5,782千円	—	本社経費その他
消費税	5,083千円	—	
税込	68,624千円	77,894千円	

※人件費は平成29年6月分給与をベースに積算。継続雇用その他の条件は含まない。

#### 5 県内他市の委託状況

県内他市の委託状況については、次のとおりである。

##### 【県内他市の状況】

名称	委託先	備考
鳥取市	(株)メフオス	湖東・国府 (H26～30年度)
	(公財)鳥取市学校給食会	第一・河原 (H27～31年度)
	(公財)鳥取市学校給食会	第二・気高・鹿野・青谷 (H28～32年度)
倉吉市	東洋食品(株)	H29～33年度
米子市	東洋食品(株)	H27～31年度

#### 6 今後の方針

給食調理員（正職）が平成31年度から欠員を生じる状況への対応、メリット・デメリットの比較からメリットがより多いと考えられること、運営経費の比較から経費削減が見込まれること、県内他市では既に委託が実施されており大きな問題も発生していないこと等を勘案すると、調理及び洗浄業務については平成31年度から民間委託とすることが最

適であると考え。平成30年度中に入札・契約を行い、事前に準備期間を設けたうえで、平成31年4月からの業務委託を目指したいと考える。

**【想定スケジュール】**

平成30年10月	プロポーザル実施→委託先選定
平成30年12月	契約締結
平成31年 1月	準備期間（※平成31年1月～3月に業務引継を想定）
平成31年 4月	委託開始（平成35年度までの5年）

## 報告事項

### 1 平成28年度学校給食の実績について

#### ◆給食提供実績

- ・期 間：平成28年4月12日から平成29年3月23日まで
- ・回 数：201回
- ・停 止：2回（台風及び大雪による停止）
- ・提供数：1回あたり約3,000食
- ・給食費：小学校267円・中学校310円・牛乳のみ50円

#### ◆業務改善・給食献立向上の取組

- ・新メニュー：14品
- ・センター化以降初提供：15品

◎平成28年度2学期・学校給食献立向上取組実績					
月	改善項目				
	新メニュー	センター化以降初めて実施	試作	取組	備考
8月	-	フェイジョアード	-	梨のカット練習	梨→9月献立でメニュー化
9月	①タイピーエン ②白玉団子汁 ③梨	ポテトサラダ	玄米入りご飯	果物レーンで果実を初カット	玄米入りご飯→12月献立でメニュー化
10月	わらびもち(既製品)	さつまいものシチュー	①揚げシューマイ(既製品) ②炊き込みご飯	①初めて小中同時に唐揚げを実施 ②予定献立表に「今月の献立テーマ」「今月の行事食等」を追加し献立の目的を周知	
11月	鶏と白ねぎの甘辛いため	①さといもカレー ②ラーメン	①ハマチの素揚げ(既製品) ②さつまいもの素揚げ ③焼き鯖(既製品) ④赤飯	給食だよりで「鶏と白ねぎの甘辛炒め」を紹介	①ハマチの素揚げ→1月献立でメニュー化 ②サツマイモの素揚げ→1月献立でメニュー化 ③赤飯→1月献立でメニュー化
12月	①さつまいもカレー ②玄米入りご飯	①鶏肉ケチャップ炒め ②チャブチェ ③あったかスープ ④干しいも ⑤スープ餃子 ⑥キムチチゲ ⑦こふさいも ⑧クリスマスケーキ	カマスフライ(既製品)	食材に春雨を初めて使用(チャブチェ)	

◎平成28年度2学期・学校給食業務改善取組実績		
実施日(時期)	内容	目的
10月31日(月)	学校給食センター西側市道の除草	周辺環境整備
11月から実施	予定献立表に「今月の献立テーマ」、「今月の行事食等」を記載	食育推進
11月から実施	和え物室の床の次亜まきを毎日から週1回に変更	設備管理
12月から実施	残菜量を学校毎に集計	フードロス削減
12月20日(火)	「給食だより」掲載レシピをHPに掲載	食育推進
12月26日(月)	AIHOによるスチームコンベクション講習会を実施	職員スキルアップ
1月20日(金)	積雪時の出勤についてルールを整理	労務管理
2月から実施	荷受けプラットフォームに台車配備	衛生管理
2月6日(月)	シンクの水切りカゴの取っ手を取り外し	異物混入防止
3月22日(水)	給食配送車(5号車)配備	配送業務効率化

< 給食配送車（5号車） >



◆食育訪問指導

学校給食センターに配置されている3人の栄養士（栄養教諭1人・学校栄養職員2人）が、学校への訪問指導を実施しました。

◎平成28年度実績 ※延べ261回実施

境	上道	余子	中浜	誠道	渡	外江	一中	二中	三中
32	13	11	16	7	21	30	5	108	18

◆マスコミを通じた取組のPR

給食を通じた食育の取組をマスコミに取り上げてもらうことで、境港市の給食の素晴らしさを広く知っていただくよう努めました。

- ・10/21（木）「境港海藻米」の学校給食での提供→余子小の給食風景取材
- ・3/13（月）「境さば」の学校給食での提供→境二中の給食風景取材

◆視察対応

最新設備の整ったセンターであることから遠方からも視察に来られました。

- ・10/6（木）三次市教育委員会
- ・10/24（月）・25（火）新見市学校給食センター
- ・3/15（水）美保学園

◆講習会

センターで使用する調理器具業者であるアイホーから講師を派遣してもらいスチコン調理のスキルアップを目的に講習会を実施。

- ・12/26（月）スチームコンベクション講習会





◆地産地消

◎平成28年度境港市産海藻米納入実績								
学期	月	納入者	品目	境港米(kg)	境港米(袋)	全体(kg)	全体(袋)	境港産占有率(%)
1学期	4月	海藻農法普及協議 会日野支部	海藻米	0.00	0袋	3,075.00	205袋	0.00%
	5月	海藻農法普及協議 会日野支部	海藻米	0.00	0袋	4,260.00	284袋	0.00%
	6月	海藻農法普及協議 会日野支部	海藻米	0.00	0袋	4,335.00	289袋	0.00%
	7月	海藻農法普及協議 会日野支部	海藻米	0.00	0袋	2,505.00	167袋	0.00%
	小計			0.00	0袋	14,175.00	945袋	0.00%
2学期	8月	海藻農法普及協議 会日野支部	海藻米	0.00	0袋	2,115.00	141袋	0.00%
	9月	海藻農法普及協議 会日野支部	海藻米	0.00	0袋	3,345.00	223袋	0.00%
	10月	海藻農法普及協議 会日野支部	海藻米	1,305.00	87袋	4,635.00	309袋	28.16%
	11月	海藻農法普及協議 会日野支部	海藻米	585.00	39袋	3,780.00	252袋	15.48%
	12月	海藻農法普及協議 会日野支部	海藻米	0.00	0袋	2,535.00	169袋	0.00%
	小計			1,890.00	126袋	16,410.00	1,094袋	11.52%
3学期	1月	海藻農法普及協議 会日野支部	海藻米	0.00	0袋	4,605.00	307袋	0.00%
	2月	海藻農法普及協議 会日野支部	海藻米	0.00	0袋	4,305.00	287袋	0.00%
	3月	海藻農法普及協議 会日野支部	海藻米	0.00	0袋	1,365.00	91袋	0.00%
	小計			0.00	0袋	10,275.00	685袋	0.00%
合計				1,890.00	126袋	40,860.00	2,724袋	4.63%

◎平成28年度食肉類実績				
学期	月	鳥取県産(kg)	全体(kg)	鳥取県産占有率(%)
1学期	4月	62	1,023	6.06%
	5月	281	1,411	19.91%
	6月	290	2,136	13.58%
	7月	391	1,582	24.72%
	小計	1,024	6,152	16.64%
2学期	8月	0	192	0.00%
	9月	347	1,636	21.21%
	10月	36	1,490	2.42%
	11月	353	1,581	22.33%
	12月	468	1,419	32.98%
	小計	1,204	6,318	19.06%
3学期	1月	418	1,387	30.14%
	2月	712	2,075	34.31%
	3月	297	804	36.94%
	小計	1,427	4,266	33.45%
合計		3,655	16,736	21.84%

◎平成28年度境港市産野菜納入実績(大原・柏木・F&Y)

学期	月	納入者	品目	市内(kg)	全体(kg)	境港産占有率(%)
1学期	4月	大原	ネギ	342.70	3,450.60	9.93%
		大原	ネギ	326.10		
	5月	大原	ネギ	326.10	5,607.90	6.69%
		柏木	大根	49.00		
	6月	大原	ネギ	460.80	6,859.20	6.72%
			ニンニク	0.40		
7月	大原	ネギ	282.30	4,710.62	9.51%	
		メークイン	100.50			
	F&Y	メークイン	65.00			
2学期	8月	—	—	0.00	1,411.50	0.00%
	9月	大原	さつまいも	155.70	6,263.40	8.88%
			じゃがいも	73.50		
			ネギ	326.70		
	10月	大原	さつまいも	70.40	6,341.70	4.36%
		柏木	さつまいも	70.40		
			大根	95.20		
		F&Y	さつまいも	40.70		
	11月	大原	さつまいも	95.00	7,989.00	15.30%
			ネギ	486.80		
			大根	9.00		
		柏木	人参	316.50		
			さつまいも	95.00		
			大根	190.40		
	F&Y	大根	30.00			
	12月	大原	さつまいも	188.00	9,172.40	17.65%
ネギ			416.50			
大根			251.20			
かぶ			146.90			
柏木		人参	275.00			
		さつまいも	128.00			
		大根	213.10			
3学期	1月	大原	かぶ	77.40	5,739.00	20.83%
			さつまいも	187.80		
			じゃがいも	68.00		
			ネギ	445.40		
		大根	107.80			
		柏木	人参	269.80		
	F&Y	大根	39.10			
	2月	大原	ネギ	320.50	6,980.70	10.47%
			さつまいも	102.30		
			かぶ	77.50		
大根			230.80			
3月	大原	ネギ	355.20	4,464.60	7.96%	
合計				7,582.40	68,990.62	10.99%

◎平成28年度魚介類実績					
学期	月	境港産(回)	鳥取県産(回)	全体(回)	境港産占有率(%)
1学期	4月	0	3	5	0.00%
	5月	1	3	9	11.11%
	6月	6	4	13	46.15%
	7月	2	4	8	25.00%
	小計	9	14	35	25.71%
2学期	8月	1	0	2	50.00%
	9月	0	9	15	0.00%
	10月	2	2	10	20.00%
	11月	1	3	11	9.09%
	12月	2	4	11	18.18%
	小計	6	18	49	12.24%
3学期	1月	6	4	13	46.15%
	2月	4	6	16	25.00%
	3月	5	3	13	38.46%
	小計	15	13	42	35.71%
合計		30	45	126	23.81%
※原料に魚介類が使用されている食材を含む実績					

◆アイデア料理コンテストについて

市内でとれる食材を活かした料理を考えることで、学校給食や日々の食事に関心を高め、郷土を愛する心を育むことを目的に「アイデア料理コンテスト」を開催しました。

◎選考結果

賞	料理名	氏名	選考理由			
			献立採用	味	見た目	評価
最優秀賞	あげさつまいもと白ねぎのいためもの	モリワキアイ 森脇愛（5年） モリワキヨウコ 森脇陽子（母）	最も容易	おいしい	良い	さつまいもと白ねぎの組合せが斬新で、味・見た目も良い。献立への採用も容易である。
優秀賞	境港の白い海と緑の畑のめぐみいため	ニシコオリアミ 西郡晏美（6年）	容易	おいしい	良い	味・見た目ともに良いが、献立への採用は、イカの下茹でが必要となるのが調理上の手間になる。
アイデア賞	あじねぎコロッケ	ハセガワマナ 長谷川真菜（5年）	やや困難	おいしい	普通	味はおいしい。献立への採用は、コロッケをセンターで手作りすることが困難。
アイデア賞	さばカレー	アオノ 青野いぶき（6年） シミズリノ 清水璃乃（6年） タカダアヤネ 高田綾音（6年）	やや困難	おいしい	普通	味はおいしいが、鯖の切身を使用することは困難。ほぐし身にすると鯖らしさが消えてしまうのが難点。

(選考過程)

- ・ 1次選考：学校給食センターの栄養士（4名）が受賞者案を作成
- ・ 最終選考：11月開催の献立委員会において、献立委員、所長、栄養士が試食をし受賞者を最終確定。

(結果発表)

- ・ 学校を通じて受賞者へ案内 ※結果については全校に案内
- ・ 給食だより（1月号）及びホームページに掲載

(副賞)

- ・ 最優秀賞及び優秀賞は1月から3月までの間に学校給食献立に採用
- ・ 伯州綿製品を贈呈

<応募結果>

学校名	氏名	グループ名	料理名	食材
中浜小学校	あおの 青野いぶき（6年）  しみずりの 清水璃乃（6年）  たかたあやね 高田綾音（6年）	あしたはカレー	さばカレー	さば・白ねぎ・さつまいも
外江小学校	もりわきあい 森脇愛（5年）  もりわきようこ 森脇陽子（母）	-	あげさつまいもと白ねぎのいためもの	白ねぎ・さつまいも
余子小学校	はせがわまな 長谷川真菜（5年）	-	あじねぎコロッケ	白ねぎ・あじ
余子小学校	にしこおりあみ 西郡晏美（6年）	-	境港の白い海と緑の畑のめぐみいため	いか

## 平成28年度 学校給食費の決算状況について

### 1 学校給食費決算状況(境港市学校給食会分)

(単位：円、人)

年度	区分	調定額	収納額	不納欠損額	未納額	収納率	未納件数
23年度	現年度	102,544,309	101,943,589	0	600,720	99.41%	-
	過年度	2,786,235	945,034	23,296	1,817,905	33.92%	-
24年度	現年度	102,732,760	102,110,814	0	621,946	99.39%	-
	過年度	2,405,025	1,459,167	0	945,858	60.67%	-
25年度	現年度	97,581,673	96,793,893	0	787,780	99.19%	-
	過年度	1,567,804	712,260	0	855,544	45.43%	-
26年度	現年度	98,307,204	97,509,308	0	797,896	99.19%	-
	過年度	1,643,324	294,040	0	1,349,284	17.89%	-
27年度							-
	過年度	2,147,180	264,297	332,344	1,550,539	12.31%	32

### 2 学校給食費決算状況(一般会計)

#### (1) 決算状況

(単位：円、人)

年度	区分	調定額	収納額	不納欠損額	未納額	収納率	未納件数
27年度	現年度	112,766,299	111,795,432	0	970,867	99.14%	47
	過年度	1,550,539	552,863	0	997,676	35.66%	20
28年度	現年度	120,679,425	120,199,825	0	479,600	99.60%	31
	過年度	1,968,543	1,635,794	0	332,749	83.10%	8

#### (2) 給食費の内訳

(単位：人、円)

		人数	喫食数から計算した給食費	減免額	減免適用後の給食費	備考
小学校	児童	1,706	83,908,558	15,402,930	68,567,038	
	教職員等	225	10,458,657	0	10,458,657	給食センター職員含
中学校	生徒	905	44,790,620	7,954,910	36,835,710	
	教職員等	97	4,818,020	0	4,818,020	
計		2,933	144,037,265	23,357,840	120,679,425	

#### (3) 減免の状況

(単位：人、円)

	人数	減免額	備考
3人以上同時	89	4,428,191	
準要保護	408	18,929,649	
計	497	23,357,840	

## 2 平成29年度学校給食実施計画

### ◆給食提供予定

- ・期 間：平成29年4月12日～平成30年3月22日
- ・回 数：203回
- ・提供数：1回あたり約3,000食
- ・給食費：小学校267円・中学校310円・牛乳のみ51円

#### ① 年間計画

年度ごとに献立作成の年間計画を策定し、テーマや目標を明確にした学校給食の提供を行います。中心テーマである「和食を中心とした献立」に基づき、これまで以上に魚を使った献立に力を入れていきます。

#### ② 市報及びホームページでの献立レシピ紹介

平成28年12月から実施しているホームページでの献立レシピ紹介に加えて、平成29年6月号から隔月で市報に献立レシピを掲載します。

#### ③ 食育推進

- ・栄養士による市内小中学校への食育訪問指導を行います。
- ・今年度は、新たに「食育推進事業」を立ち上げ、学校給食センターが主体的に食育に取り組んでいきます。

(予定)

5月20日(土) 境港海藻米の田植え体験

6月19日(月) 「食育月間」に合わせ「食育の日」にノドグロを給食で提供し、外部講師によるノドグロについての講義を行う。

夏休み期間中 アイデア料理コンテスト

9月上旬 境港海藻米の稲刈り

10月中 境港海藻米と境港の魚を使った料理教室

#### ④ 企業、学校、公的機関等との連携による新メニュー開発に積極的に取り組みます。

- ・市内事業者
- ・境港総合技術高校
- ・鳥取県産業技術センター
- ・境港水産振興協会

#### ⑤ 所長、栄養士、調理員がビジョンを共有し、小さな改善を積み重ねることにより給食の質の向上に取り組めます。

- ・新規メニューの導入
- ・調理方法の工夫
- ・新しい食材の活用

#### ⑥ 食中毒・異物混入事案を起こすことがないように、改めて衛生管理を徹底し、安心・安全な学校給食の提供に努めます。

- ・衛生管理マニュアルの職員への徹底→4/10(月)センター内研修実施
- ・県版 HACCP 取得に向けた検討