

◎給食調理業務の運営方法について（直営・委託）

1 給食調理業務の運営方法について

（1）直営と委託について

【直営】調理業務に携わる学校給食調理員を市職員として採用し、運営する方法。調理員人件費のほか、調理に係る消耗品費、光熱水費等を市が負担する。

【委託】調理業務を事業者に業務委託し、運営する方法。市は、事業者に対し業務委託料を支払い、調理員人件費のほか、調理に係る消耗品費等を委託事業者が負担する。光熱水費等は市が負担する。

* 文部科学省「学校給食実施状況等調査」によると、調理業務の外部委託比率は 41.3%となっている。（平成 26 年 5 月 1 日現在）

（2）メリット・デメリット

【直営】

◆メリット

①責任所在の明確化

・教育委員会、校長、センター責任者（センター方式の場合）等が、直線的な指示系統で結ばれるため、役割分担を明確にすることで、責任の所在が明確である。

②教育委員会、学校との連携のしやすさ

・教育委員会や校長等が、委託会社を介さずに、直接調理員に指示することができるので、食育の取り組みなども行いやすい。
・栄養教諭・学校栄養職員が調理員に直接指示等できるので、臨機応変に対応しやすい。

③経験に基づいた技術の継続性

◆デメリット

①人員管理にかかる事務（欠員、休暇等の補充）

・欠員が生じた場合や調理員が休暇を取得する際などに、適正な人員を確保しなければならない。
・任用、賃金支払い等の事務負担が生じる。

②定数変更への対応

・提供食数の増減による定数（人員）の変更に対応しにくい。

【委託】

◆メリット

①民間活力の活用

- ・民間事業者による効率的な運営で、費用削減や効果的な運用を期待できる。

②人員管理に係る事務の委託化

- ・欠員が生じた場合や調理員が休暇を取得する際などの人員補充は委託会社が行うこととなり、人員管理に係る事務負担を軽減できる。

◆デメリット

①責任所在の複雑化

- ・事故等があった場合、市は委託会社に契約違反や衛生管理上の問題などとして責任を追及することになり、責任の所在が複雑になる。

②教育委員会、学校との連携の難しさ

- ・教育委員会、校長等は、調理員に指示をする場合、委託会社を通さなければならず、直営と比較して連携がしにくくなる恐れがある。
- ・栄養教諭、学校栄養職員は、調理員に直接指示することができないため、臨機応変に対応することが難しい。また、衛生管理や調理に対して指示するにあたり、詳細な指示書等が必要となり、業務量が大きく増える可能性がある。

③業務の安定性の確保

- ・委託会社によって、調理員の資質、能力が左右される恐れがある。

【参考】費用比較

参考に、中学校完全給食に係る給食調理業務について、直営と委託の費用を比較した。なお、センター方式、親子方式については本市における調理員配置基準がないため、自校方式での比較とした。

■委託費用（1年間） 506,748 千円

今回の調査報告書に記載の食数モデルごとの費用から 23 中学校分の調理委託費用を算出した。

この費用には、調理員の人件費、消耗品費のほか、予防検便費、運営企業の営業経費（労務管理、本部事務費など）が含まれる。その内、約 75% が人件費である。（約 380,061 千円）

■直営費用（1年間） 505,424 千円＋予防検便、労務管理等費用

直営については、現行の小学校の配置基準、給与や予算額を参考に、人件費（489,687 千円）と消耗品費（15,737 千円）を試算したが、予防検便や労務管理等に係る費用（当該業務に携わる教育委員会職員の人件費等）の算出が難しいため、正確な比較ができない。