

調理業務の一部業務委託の考え方について

1 趣旨

市立学校給食センター（以下「給食センター」といいます。）の老朽化等の問題に対応するため、平成25年度に策定した府中市立学校給食センター基本計画（以下「基本計画」といいます。）に基づき、給食センターの新築に向けた検討を進めてきました。

現在、基本・実施設計業務を実施していますが、今後、新給食センターの調理業務を行うに当たり、一部業務委託の考え方をまとめたものです。

2 民間委託化の背景

- (1) 府中市行財政改革推進プランの方針に基づき、効果的・効率的な業務運用が求められており、同推進プランの中で給食センターについても「給食センターの民間活力の導入」として個別プランが項目立てされています。
- (2) 技能労務職員（給食調理員）の新規採用は控えられ、正規職員の退職者は不補充となっています。

3 調理業務委託化における検討経過

- (1) 給食センター老朽化対策検討プロジェクトチームによる報告

（委員構成：市職員）

市財政の効率的な運営の観点と、調理員について市の職員を採用していないことから、将来を見据えると、現在と同様の方法での直営の継続は困難です。

より安全で効率的な運営を目指しつつ、府中市の給食センターが長年で培った安全でおいしい給食を提供していくための最良の運営方法を図る必要があります。

- (2) 給食センター施設整備検討協議会による報告

（委員構成：公募市民、学識経験者、保護者代表等）

民間委託を小・中学校に分けて検討することや、他の自治体で行われている調理員のノウハウを活かせる委託方法等を情報収集して検討すること、市としてしっかり委託業者を選定することが必要です。

- (3) 府中市立学校給食センター基本構想

府中市の学校給食は、できる限り国内産の食材を使用し、安全・安心の観点から冷凍食品や加工品を使わず、手作りの給食を提供しており、それ

を実現・継続していくためには、効率的な運営が必要となるため、段階的に調理の民間委託を導入していくなど、効果的な調理業務の形態を図っていきます。

(4) 府中市立学校給食センター基本計画

施設開設時から調理業務に一部民間委託を取り入れ、学校給食業務の実績・経験があり、衛生管理・アレルギー等に対する意識が高く、信頼できる事業者を選定します。

4 調理業務における段階的な民間委託の導入についての考え方

正規調理員の新規採用は控えられ、退職者不補充となっている現状や、将来の正規職員の退職状況等を考慮し、新給食センターの供用開始時については小学校の調理委託を行い、その後段階的に民間委託を行います。

調理業務委託の種別と民間委託実施時期

種別	民間委託実施時期
小学校	平成29年度2学期
中学校	市調理員の状況を考慮しながら、開始時期を検討する。
炊飯	平成29年度2学期
アレルギー対応	市調理員の状況を考慮しながら、開始時期を検討する。