

香南市立こうなん学校給食センター調理業務
民間委託に関する基本方針

令和 8 年 8 月
香南市教育委員会

目 次

1	基本方針の策定にあたって・・・・・・・・・・	1
2	民間委託の基本姿勢・・・・・・・・・・	1
	(安全安心な学校給食の提供)	
3	こうなん学校給食センターの概要・・・・・・・・	2
4	民間委託後における市の責任・・・・・・・・	2
5	民間委託する業務の範囲・・・・・・・・・・	3
6	民間委託の実施時期・・・・・・・・・・	3
7	職員配置及び調理員の身分保障等・・・・・・・・	3
8	調理業務民間委託の基本条件・・・・・・・・	3
9	受託業者の要件・・・・・・・・・・	4
10	委託業者の選定方法・・・・・・・・・・	4
11	委託契約での留意点・・・・・・・・・・	4
12	調理業務の従事者について・・・・・・・・	5
13	スケジュール・・・・・・・・・・	5

1 基本方針の策定にあたって

平成 18 年 3 月、新しく誕生した香南市では、合併効果を最大限に高め、質の高い行政サービスを効率的に提供できるよう、組織一体となった取組の指針として行政改革大綱を、具体的な行政目標として集中改革プランを策定し、合併から 10 年間行政改革に取り組み、一定の成果を挙げてきました。

集中改革プランの実施期間は平成 27 年度をもって終期としましたが、その後においても新庁舎建設、南海トラフ地震対策等、さまざまな課題が山積し、解決に向けた取組を優先的に進めてまいりました。

こうした中、令和 5 年度の一般会計決算において、実質単年度収支が合併以来、初めての赤字となり、収支不足を補うため、財政調整基金を 4 億円取り崩し、さらには令和 6 年度においても 6 億 9 千万円を取り崩しており、このままではそう遠くない将来、重大な財政危機を招くことが想定されています。

本市では、このような厳しい財政状況を踏まえ、「第三次香南市行政改革大綱」及び具体的な取組を推進するための「第三次集中改革プラン」を策定し、継続可能なまちづくりを目指し、行政改革に取り組むこととしました。

※「第三次集中改革プラン 1 集中改革プラン策定にあたって」より抜粋

本基本方針は大綱および集中改革プランに示している「こうなん学校給食センターにおける民間活力の導入（以下、「民間委託」という。）」の推進にあたり、その基本的事項を示すものです。

2 民間委託の基本姿勢(安全安心な学校給食の提供)

学校給食は、昭和 29 年に学校給食法が制定されて以来、児童生徒の心身の健全な発達に資するとと

もに、国民の食生活の改善に寄与することを目的とし、学校教育の一環として位置づけられてきました。

また、平成 20 年度には、「生きる力」を育むよう、学校における食育の推進を図る観点から、学習指導要領と学校給食法が改正されています。

本市では、令和 7 年度中より、農薬や化学肥料の使用を抑えた「特別栽培米」を給食用米に使用するとともに、地産地消にも取り組んでおり、安心安全な給食の提供を行っています。

民間委託にあたっては、調理業務とそれに伴う配缶、洗浄等の業務のみ（以下「調理業務」という。）を委託することとし、献立の作成、材料の発注はこれまでどおり栄養教諭を中心に設置者である市が責任をもって行い、学校給食全般については、子どもたちの安全安心を最優先に考え、本市が責任をもって対応することに変更はありません。

3 こうなん学校給食センターの概要（令和 8 年 5 月 1 日時点）

所在地	香南市野市町本村 2115-1
建物構造	鉄骨造 2 階建
延床面積	3,001 m ²
開設日	平成 26 年 9 月
配食数（2026.4.9 時点）	2,840 食/日
対象学校数	幼稚園 2 園、小学校 7 校、中学校 4 校
配送使用車両	配送車（コンテナ）6 台
事務職員	3 名（所長、係長、主幹栄養士各 1 名）
栄養教諭	2 名（県職員（香我美中学校、野市小学校））
正職調理員	7 名（うち 1 名は再任用職員）
会計年度任用調理員	23 名（4 時間 4 名、6 時間 1 名、7 時間 18 名）
配送員	12 名（シルバー人材センターより派遣）

4 民間委託後における市の責任

(1) 学校給食の目的（学校給食法第 1 条）

学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の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あることに鑑み、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の普及及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

(2) 学校給食の実施主体

ア 義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。（同法第 4 条）

イ 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よう努めなければならない。（同法第 5 条）

ウ 経費の負担区分（同法第 11 条）

- ・施設、設備、運営経費 義務教育諸学校の設置者の負担
- ・食材 保護者の負担

※調理業務は委託しますが、学校給食に対する実施主体は市となります。

5 民間委託する業務の範囲

昭和 60 年 1 月 21 日付文部省通知に基づき、「献立の作成」のほか、「食材の調達」、「調理物の検査・検食」及び「食育指導」など学校給食の根幹に係る業務は、栄養教諭を中心に設置者である市が責任をもって実施します。

【業務分担】

業務区分	市	委託業者	その他
1 献立の作成	○		
2 食材の調達	○		
3 食材の検収		○	
4 調理の指示	○		
5 調理作業		○	
6 調理物の検査・検食	○		
7 配缶（各学校クラス別）		○	
8 各学校への配送	○		配送員派遣委託契約により実施
9 給食指導・検食	○		
10 各学校からの回収	○		配送員派遣委託契約により実施
11 洗浄・消毒・保管		○	
12 清掃		○	

6 民間委託の実施時期

令和 10 年 4 月

7 職員配置及び調理員の身分保障等

- (1) 事務職員 現行どおり市の職員を配置する。
- (2) 正規調理員（再任用調理員含） 本人の意思を確認し、他部署への配置転換を行う。
- (3) 会計年度任用調理員 委託業者に対し、優先的に継続雇用を要望する。

8 調理業務民間委託の基本条件

これまで市が培ってきた経験とノウハウを基に民間の専門的な知識、技術を活用することで、より柔軟で質の高い運営を目指します。

委託する業務の基本的な条件は次のとおりとします。

- (1) こうなん学校給食センターの施設、設備、備品を使用する。
- (2) 栄養教諭等が作成した献立に従い、調理を行う。

- (3) 市が調達した食材、調味料を使用する。
- (4) 指定した時間内に調理業務、配缶、洗浄を行う。
- (5) 配送、回収は現行どおり市が委託し実施する。
- (6) 業務にあたっては、「学校給食法」や「食品衛生法」等関係法令等遵守するとともに、本業務が教育の一環として行われている学校給食であることを認識し、保健衛生に万全の注意を払い、「学校給食衛生管理基準」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づき、調理等業務を行う。

9 受託業者の要件

委託内容については、別途委託仕様書に定めることとし、次の事項を要件とする。

- (1) センター方式（1,000食以上）での学校給食調理受託実績があり、受託業務を継続的かつ安定的に遂行できる能力を有していること。
- (2) 学校給食の意義を十分に認識し、学校運営にも協力的であること。
- (3) 経営基盤の安定と危機管理等への対応能力及び体制が構築されていること。
- (4) 安全衛生管理や調理技術に関する研修教育体制が整っていること。
- (5) アレルギー食への対応体制を整備すること。
- (6) 地元雇用等、地域の実情に十分配慮できること。

10 委託業者の選定方法

委託業者の選定については、単に金額による入札方法ではなく、学校給食調理という特殊で専門性を要する業務であることから、給食運営の考え方や衛生管理・職員研修への取組、実施体制、食育活動への協力等についても審査するため、プロポーザル（企画提案型）方式とします。

プロポーザル方式では、市の示した仕様書に基づき、受託を希望する業者から企画・提案を行わせ、それらの遂行方法、能力、見積金額、メリット等総合的に比較審査し、より公平で質の高い委託業者を選定します。

業者の選定にあたっては、「プロポーザル選定委員会」を設置し、公正、公平に審査します。

11 委託契約での留意点

- (1) 学校給食センターにおける、安全・衛生を確保する運営管理体制を仕様書に明記する。
- (2) 職業安定法、労働者派遣法、食品衛生法等に抵触しないよう、次のことに留意し適法性の確保を行う。
 - ア 受託業者が、その雇用する職員の労働力を自ら直接利用すること。
 - イ 受託業者が、業務を自己の業務として、市から独立して処理すること。
 - ウ 適正な職員を配置すること。
- (3) 業務の分担区分を明確にすること。
- (4) 食中毒等の事故が発生した場合に対する受託業者の責任と損害賠償の所在を明確にすること。
- (5) 災害時の炊き出し等への協力を仕様書に明記する。
- (6) 委託契約の期間は、原則3年とする。

12 調理業務の従事者について

委託業務の履行には、調理業務の従事者の資質が重要な要素となることから、栄養士・調理師等の資格保有者や学校給食施設等での一定期間の実務経験者を一定数確保するとともに、受託者は、職員の健康管理に努め、指定された法定検査を受託し、業務に係る研修、教育等を行うことを仕様書に明記します。

13 スケジュール 別添