

奥州市学校給食調理業務民間委託方針

令和7年8月

奥州市教育委員会

奥州市学校給食調理業務民間委託方針

— はじめに —

学校給食は、学校給食法に基づき、児童・生徒の心身の健全な発達に資するため、成長段階において必要な栄養を適切に摂取できるように提供するものです。

安心・安全でおいしい給食の提供には、学校給食調理場の施設及び設備の衛生管理や調理作業などが学校給食衛生管理基準等に基づき適切に実施されることが求められています。

当市の3箇所の単独調理場及び5箇所の共同調理場は、建築後30年を経過した施設が多く、これらは学校給食衛生管理基準に適合性を欠き、早急に施設の耐久性や老朽化への対応、衛生面の対策を講じる必要があったことから、令和3年に「奥州市学校給食施設再編計画」を見直し、現在建設中の（仮称）奥州西学校給食センターを令和8年度に供用開始するほか、既存の学校給食センターの統廃合を進め、最終的には2箇所の学校給食センターに再編することとしています。

学校給食調理に従事する市の正規雇用調理師は、退職者不補充により令和14年度には10人を下回ることになり、また、業務の履行を支える会計年度任用職員の欠員も生じ、調理現場では慢性的な人員不足にあることから、安定的な給食提供の継続について課題があります。

本方針は、全国及び県内において多くの自治体が導入している調理業務の民間委託に係る当市での検討結果をまとめ、その実施内容とスケジュールを示すものです。

1 施設の再編

市は、令和3年度に見直しを行った「奥州市学校給食施設再編計画」に基づき、施設や設備の老朽化が著しく、学校給食衛生管理基準を満たしていない学校給食施設の再編を進めています。

現在建設中の（仮称）奥州西学校給食センター（以下「西センター」という。）は、おおむね30年間に渡る施設再編の第一段階にあたり、令和8年度の供用開始以後も他の施設の統廃合を進めていく計画です。

また、この統廃合を進めながら、人口減少に伴う児童・生徒数の減少、給食を提供する配食校や配食数の変更、職員の適正配置についても柔軟に対応していく必要があります。

■表1 学校給食施設の統廃合（奥州市学校給食施設再編計画より）

令和5年4月

施設名	水沢小調理場	水沢南小調理場	常盤小調理場	前沢学校給食C	胆沢学校給食C	真城学校給食C	江刺学校給食C	東水沢学校給食C
建築年	S41.8	H10.6	H7.2	S57.3	H6.3	H10.3	S60.3	H15.7
調理能力	1,500食	1,000食	800食	2,000食	2,000食	710食	3,500食	2,100食



令和7年



施設名	（仮称）奥州西学校給食C					真城学校給食C	江刺学校給食C	東水沢学校給食C
建築年	令和7年					H10.3	S60.3	H15.7
調理能力	4,500食					710食	3,500食	2,100食



令和14年



施設名	（仮称）奥州西学校給食C		（仮称）奥州東学校給食C	東水沢学校給食C
建築年	令和7年		令和14年	H15.7
調理能力	4,500食		2,500食	2,100食



令和33年



施設名	（仮称）奥州西学校給食C	（仮称）奥州東学校給食C
建築年	令和7年	令和14年
調理能力	4,500食	2,500食

2 調理業務の現状と民間委託の背景

(1) 給食運営の合理化の指針

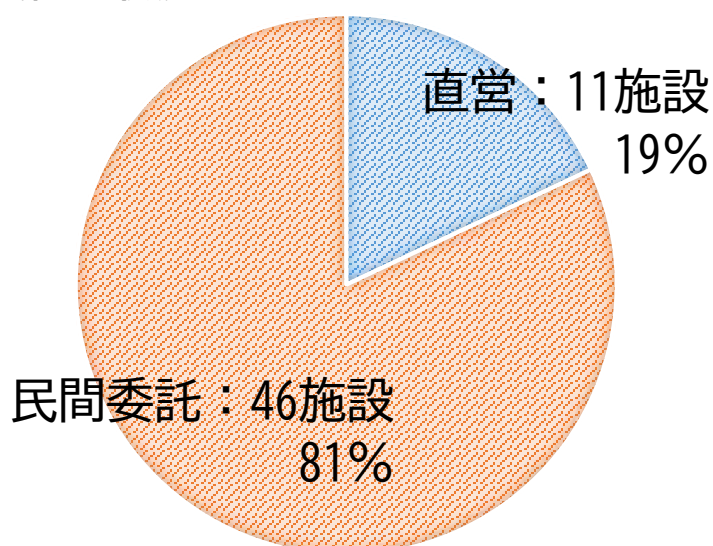
文部科学省は学校給食の運営について、「一定の条件のもと、地域の実情に応じた適切な方法により運営の合理化を推進する」という指針（昭和60年文部省体育局長通知）を示しています。

この指針に基づき、全国の自治体において調理業務等の民間委託の導入が進められ、民間の学校給食を提供する能力や競争力を活用し、より少ない経費で安定的に学校給食を提供している自治体が増加しました。

(2) 全国は6割、県内は8割が民間委託

全国における学校給食調理業務の民間委託の実施状況は、令和5年5月1日現在で60%、県内共同調理場57箇所における民間委託の実施状況は、令和7年5月1日現在で81%となっています。

県内の民間委託の状況



(3) 市の民間委託の取組み

当市が取り組む行財政改革においては、奥州市行政経営改革プランにより、従来の行政サービスの枠にとらわれることなく、利便性の向上を目指した積極的な民間事業者への委託（アウトソーシング）を進めています。

(4) 安定したサービス提供への懸念

市が雇用する調理師は88人（令和7年4月時点）、その内訳は正職員16人（全体の18%）、会計年度任用職員72人（全体の82%）となっています。

昨今の雇用情勢により、会計年度任用職員の確保が困難な状況のため慢性的な欠員が生じ、将来に渡って安定したサービスを提供するうえで懸念があります。

学校給食における「献立の内容の充実」「安全な食材料の使用」「食物アレルギーへの対応」「安全管理の徹底」など、多岐に渡る業務に適切な対応が求められているほか、職員の人事管理や労務管理に係る事務の負担が増していることから、事務の効率化を図ることが必要です。

(5) 新たな給食センター稼働時による欠員への懸念

令和8年4月の西センターの供用開始及び令和8年度2学期からの給食提供に伴い、現在ある5つの施設から職員を集約します。集約にあたり、現在雇用する会計年度任用職員の中には高齢の職員が多く、勤務場所が遠いといった理由により退職を希望している職員がいるため、会計年度任用職員の欠員が生じる可能性があります。

3 調理業務の民間委託による効果

(1) ネットワークにより欠員の補充が可能

労務管理を民間事業者に一任することで市の業務の簡素化が図られます。地元雇用が困難な場合は、事業者の持つネットワークにより人員を集めることができ、急用で調理員が出勤できなくなった場合は、雇用している社員の派遣により速やかな欠員の補充が可能です。

(2) 専門的な知識と技術による業務の効率化

事業者の持つネットワークでの情報の一元化により、専門的な知識や技術が共有され、柔軟な人員体制や機動力による業務の効率化が図られます。

(3) 西センターの稼働準備

令和8年4月の供用開始、同年8月の本格稼働を予定する西センターでは、調理器具の操作習得や稼働の準備をするための人員が必要となります。そのためには、業務を継続する他の施設の調理業務を民間委託することで余剰の人員を生み出すことができます。

4 民間委託の考え方

(1) 学校給食の実施と責任の主体

学校給食の実施については、学校給食法により学校の設置者である市が責任主体となります。したがって、民間委託とは、いわゆる「民営化」ではなく、市の主体的な責任のもとで、調理業務を民間企業へ委託して行うものです。

(2) 民間委託の範囲

献立の作成等は、今までどおり県と市の栄養士が行い、「調理」「洗浄」「清掃」「保管」等の業務のみを民間業者に委託します。

(3) 食育や地産地消の推進

市が食材料の選定や購入をするほか、地元産品の活用、食育の推進や地産地消の拡充についても、市が引き続き推進に努めます。

(4) 注意事項と遵守事項

民間委託にあたっては、市が作成する調理業務等委託仕様書に基づくほか、調理指示書により調理作業や配缶作業等の注意事項、学校給食衛生管理基準や大量調理施設衛生管理マニュアルを遵守して業務を行っているか、教育委員会が責任をもって点検や確認、指導を行います。

5 職員の身分保障と処遇

(1) 正規雇用調理師の配置

民間委託を予定する施設で勤務している正職員については、他の施設へ配置します。

(2) 会計年度任用職員である調理師等の配置

会計年度任用職員については、本人の希望を確認し、委託業者の社員として雇用を望む場合は引き続き現在の施設に、市の雇用を希望する場合は他の施設に配置します。

(3) 会計年度任用職員の身分の移行

会計年度任用職員が委託業者の社員として雇用を希望する場合は、本人の意向を確認しながら丁寧な説明を尽くし、委託業者への優先雇用、給与等の条件を引き継ぐなど、処遇に対する不安を解消しながら、学校給食の調理技術の継承と業務の安定化を図ってまいります。

6 民間に委託する調理業務等の条件

学校給食は、安全性の確保と衛生管理の徹底が最優先事項です。調理業務の委託においては、これまで市の管理・運営で培った経験とノウハウや信頼を基に、民間の技術力と専門性を活用することにより、柔軟で機動的な運営ができることを目指します。

国の基準を遵守し、市の責任のもと、民間の能力を合わせながら具体的な役割を分担し、次のとおり委託します。

- ① 市が所有する施設、設備、備品を使用して業務を実施する。
- ② 市が作成した献立に従い、調理を行う。
- ③ 市が購入した食材、調味料を使用する。
- ④ 指定した時刻までに、調理、配缶、洗浄、消毒、保管等を完了する。
- ⑤ 衛生管理は、文部科学省「学校給食衛生管理基準」及び厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、調理、洗浄、消毒、保管等を実施する。
- ⑥ その他、関係法令や委託契約書、市の指示に基づき業務を履行する。

7 委託業者に求める要件

委託業者に対して、市は次の要件を求めます。

- ① 市と緊密な連携を図り「安心安全でおいしい給食」を目指すこと。
- ② 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。
- ③ 信頼関係のもと、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。
- ④ 経営基盤の安定と危機管理等への対応能力と体制が構築されていること。
- ⑤ 衛生管理及び調理技術に関わる研修体制が整っていること。
- ⑥ 地元雇用等、地域の実情に対し十分に配慮できること。

8 委託する調理業務等の範囲

学校給食の主な業務は、献立の作成、食材料の調達・検収、給食調理（下処理、調理、配缶）、検食、配送、回収、食器等洗浄、食器等消毒・保管、清掃、翌日の準備の流れとなっています。その他に食育指導も行っています。

これらの業務のうち、献立の作成、食材料の調達・検収、検食及び食育指導といった食材の安全性、地産地消の取組み、栄養面に関することなどの学校教育の根幹に係る業務は、今までどおり設置者である市が責任を持って実施し、市と委託業者の業務を次表のとおり分担します。

■表2 市と委託業者の業務分担

No	業務	市	委託業者
1	献立作成業務	●	
2	調理の指示（献立の詳細）	●	
3	栄養指導業務	●	
4	食数管理業務	●	
5	給食費管理業務	●	
6	食材調達業務	●	
7	工程計画、衛生計画等の作成業務 （作業工程表、作業動線図）		●
8	検収業務	● 指示	● 実施
9	調理業務		●
10	アレルギー対応	● 決定・指示	● 調理
11	衛生管理	● 指導	● 実施
12	保存食の保存（原材料、調理済み食品）		●
13	検食業務	●	
14	配缶業務		●
15	洗浄・殺菌業務		●
16	残菜・厨芥集積・処理業務		●
17	施設設備等の保守・維持管理等業務	●	
18	清掃業務		●
19	使用物品等管理業務		●
20	食育、地産地消の推進	●	
21	調理業務等のモニタリング	●	

9 委託業者の選定方法

委託業者の選定については、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、通常の競争原理や金額による入札方法ではなく、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、市の示した仕様に基づき、受託を希望する業者が企画・提案を行い、それらの遂行方法、能力、見積額、メリット等を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審査委員会を設置し、公正、公平に審査します。

10 調理業務等の委託契約内容

委託契約にあたっては、本市の条例及び規則のほか関係法令に準拠し、市の意向を十分に反映させるとともに、委託業者の能力が発揮できるよう契約条項を整備します。

- ① 安心安全な管理運営体制について、契約書及び仕様書に明記し、新たな問題が発生しても両者で協議して対応するよう明記します。
- ② 職業安定法、労働者派遣法、食品衛生法などに抵触しないよう関係法令を遵守するよう明記します。
- ③ 委託業者が、原則として従業員を直接雇用し、業務に従事させるよう明記します。
- ④ 仕様書に基づき、所定の従業員を配置し、委託業務を処理するよう明記します。
- ⑤ 食中毒等の事故が発生した場合に対する受託者側の責任の所在及び損害賠償並びに不誠実及び不適切な行為に関する解約事項や履行保証を明記します。
- ⑥ 業務の安定性と質の向上を図るため委託期間を3年とし、契約期間の満了にあたっては改めて委託業者を選定します。

11 民間委託する施設と直営を継続する施設

(1) 民間委託の対象施設とその時期

前述の「2 調理業務の現状と民間委託の背景」の「(4) 安定したサービス提供への懸念」と「(5) 新たな給食センター稼働時による欠員への懸念」を解消するため、東水沢学校給食センターと江刺学校給食センターの調理業務を民間委託することとし、令和8年度の委託業務契約締結に向けた事業者選定の手続きを進めます。（表3参照）

(2) 直営を継続する施設

西センター及び真城学校給食センターは、当面の間、直営としますが、正職員調理師数が一定程度の数を下回った場合は、市の直営での継続が困難なことから、民間委託への移行が必要と考えています。

なお、「奥州市学校給食施設再編計画」において令和14年度に供用開始を予定する（仮称）奥州東学校給食センターについては、今後の人口減少に伴う給食提供数の大幅な減少が見込まれることから、その建設の必要性を今後十分に検討します。

■表3 調理業務の民間委託と西センター給食提供までのスケジュール

令和7年度	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
東水沢学校給食C 江刺学校給食C	■債務負担 行為設定	■事業者募集		■事業者選定 ■契約締結	■（民間）受託業務準備		
小学校3調理場	■搬入口設置						
前沢学校給食C							
胆沢学校給食C							
奥州西学校給食C	●施設完成						

令和8年度	4月	5月	6月	7月	8月
東水沢学校給食C 江刺学校給食C	●調理業務の委託				
小学校3 調理場					●供用廃止
前沢学校給食C	■解体設計開始				
胆沢学校給食C					
奥州西学校給食C	■備品搬入 ■屋内整備 ・事務室 ・調理室 ・研修室 ・マニュアル作成	■ライン設定 ■食数管理 ・通常食 ・アレルギー食 ■割り当て ・食缶 ・食器 ・保管庫 ・クラス分け	■物品搬入 ■器具洗浄 ■操作訓練 ■担当者会議 ■食育掲示	■仮想実習 ・調理トレーニング ・配送トレーニング ・試食会 ■献立打ち合わせ	●給食提供