

旭川市東旭川学校給食センターの給食調理業務委託に係る
サウンディング型市場調査 実施結果の概要

1 調査の目的

本市では、「行財政改革推進プログラム2020」を策定し、持続可能な財政運営と行政サービスの維持のため、民間活力の活用を掲げ、施設等のサービスの向上と効率的な管理運営体制の検討を進めています。民間事業者の皆さまとの対話の場を設定し、旭川市東旭川学校給食センターの調理業務について、民間委託した場合の安全安心な学校給食の確保策や、民間のノウハウを生かした効果的・効率的な実施方法など、幅広く御意見や御提案をいただくことを目的として調査を実施したものです。

2 対象施設

旭川市東旭川学校給食センター

3 調査の経過

日 程	内容 (カッコ内は参加者数)
令和3年 9月13日 (月)	調査実施の公表
令和3年10月 6日 (水)	現地見学会及び説明会 (9者)
令和3年11月16日 (火) ~ 29日 (月)	サウンディング実施

4 サウンディングの参加者

7者 (市内1者, 市外6者)

5 サウンディング結果の概要 (主な意見・提案)

(1) 給食の質の維持や安全性の確保・向上させる取組や提案について
<ul style="list-style-type: none">・学校給食業務に関する実績を生かし、施設に合わせた業務マニュアルを作成・委託者が受託業者に期待する内容を提案させる方式での委託・学校給食法の目的達成や給食を通じた食育に係る基本方針を定めた業務遂行・徹底した衛生管理と多様な献立に対応できる調理従事者のスキルアップ・民間の専門性やノウハウを生かした調理技術や管理体制による運営・献立の意図を理解した調理業務や衛生管理の仕組みの継続的な改善・学校給食法や食育基本法等の実現に向け、生徒や保護者の意見を踏まえた献立の改善やHACCPの考えに基づいた衛生管理の徹底

<p>(2) 給食調理業務を受託するに当たり効率的な運営手法、コスト縮減に関する提案について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・パート職員の勤務時間帯を複数設け、必要時に必要な人数を配置することによる効率化 ・安全性を担保した上で作業効率化を図り、委託上限金額内で実施可能な提案による経費の縮減 ・業務が少ない時間帯は少人数でも業務遂行できるよう短時間勤務の選択制を導入 ・調理員の出退勤時刻を細分化することによる配置人員の効率化、省エネ意識喚起による光熱費の削減 ・調理員の勤務日数、勤務時間、待遇の柔軟な運用と官民の適切な役割分担 ・調理業務以外に施設管理等を含めた一体的な業務委託 ・作業者の動線を分析、可視化した配置、適正な組織編成と人材確保
<p>(3) 給食調理業務に配送業務を含めた場合のコスト面でのメリットについて</p> <ul style="list-style-type: none"> ・配送担当者が、例えば施設管理も担うことによる効率化も可能 ・調理と配送を同一事業者が担うことで、人件費、消耗品費等経費の効率化や衛生教育を含む衛生管理の徹底が可能 ・配送員の内製化、配送、配膳業務の見直しによる効率化
<p>(4) 衛生管理について、業務手順や運用管理面での効率化、コスト縮減に向けた考えについて</p> <ul style="list-style-type: none"> ・基本的な衛生管理事項を写真や図を用いた掲示物の掲示による指示の効率化 ・HACCPの考え方を基本とした運営体制の構築 ・各種衛生管理等マニュアル、衛生教育カリキュラムに基づく指導 ・衛生や調理、危機管理等に関する各種マニュアルとHACCPを踏まえたリスク管理 ・各種マニュアルや作業基準を踏まえた効率的な実施 ・衛生管理の専門部署による調理現場への指導、各種マニュアルを踏まえた定期巡回や衛生研修の実施 ・IoTを活用した温度、時間管理、衛生監査の外部委託の活用 ・効率化以外の人件費節減は質の低下を招きかねず、衛生管理経費の節減は難しい。
<p>(5) 食材の地産地消の割合を高める取組や食育に関する取組について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地場産野菜の受入に係る協力や、施設見学時に調理内容の説明等を行う食育活動 ・地場産野菜を積極的に活用する調理への柔軟な対応や地域の伝統メニューの提供への協力 ・食育体験活動や調理体験など、児童生徒とのコミュニケーションによる食育の支援 ・中学生の給食調理の職場体験を通じた将来の職業選択への支援 ・献立事例の提供や泥付きの地場産食材の活用による地産地消の支援、調理体験、料理教室の開催等の食育活動の支援 ・献立情報早期提示による地場産品の納入促進等 ・調理風景を動画撮影し、地元産の食材を使用していることを知る機会、地元の食文化について学ぶ教材として活用

(6) 給食調理業務を受託した場合の従事者の人材育成について

- ・終礼時間等を活用した衛生研修の実施
- ・独自の教育ツールを用いた配属前研修や安全衛生に関する基礎知識の習得
- ・現場職員へ独自の人財育成計画による教育，正社員登用制度の活用
- ・有資格者の定期巡回による調理現場の確認と指導，問題点の周知と改善，複数回の衛生講習会の実施
- ・衛生管理マニュアルによる定期巡回や衛生研修，業務責任者による衛生指導
- ・各従事者ごとの段階的な育成方針，役職に応じた計画的な人材育成のための研修，指導
- ・属人的な作業を省略し I T を活用して効率化し，献立作成する栄養士，調理員のキャリアアップに配慮した体制づくり

(7) 給食調理業務を受託した場合の準備期間について

- 委託の条件により異なるが，おおむね必要な期間として提示があった期間として，
- ・約1か月程度（夏期休暇期間を利用）
 - ・半年～1年程度（直営職員の引き受けや衛生基準等の教育，訓練を実施）
 - ・約6か月程度（人財の確保，経験者，市内在住者の優先雇用など）
 - ・夏休み期間中（原則は引き続き雇用を希望する職員を採用する）
 - ・3～4か月程度（車両を準備する必要がある場合は約1年程度必要）
 - ・約3か月程度（職員の確保，衛生専門部署による安全衛生管理教育を徹底）
 - ・1年程度（システム開発を除き，うち職員確保は6か月，養成期間は3か月）

6 サウンディング結果を踏まえた今後の方針

今回の調査では，給食調理業務の委託に係る意見提案はもとより，雇用職員の勤務形態や育成に関する事，また，給食の配送や施設管理も含めた業務委託に関する事など，様々な提案をいただきました。

今後は，今回の調査結果を踏まえ，東旭川学校給食センターの給食調理業務を委託する場合の基本的な考え方を整理してまいります。