

学校給食調理業務委託Q & A

Q1 どのような仕事が委託されるのですか

A1 給食調理業務の委託は、①調理 ②配缶及び運搬 ③食器等の洗浄、消毒、保管 ④残菜及び塵芥の処理 ⑤施設・設備の清掃及び日常点検などです。

Q2 委託すると加工食品を使ったりして、給食内容の質が低下しませんか

A2 学校給食の基本となる献立は、これまでと同じように、各学校に配置されている栄養士が栄養のバランスや、子どもたちの嗜好を考えて作成します。食材料についても、栄養士の指導のもと、安全で吟味された品質のよいものを学校が購入するシステムに変わりはありません。手づくり給食ですので給食内容の低下はありません。

Q3 委託すると給食は学校で作らないのですか

A3 調理はこれまでどおり各学校の給食施設を使った「**自校調理方式**」で行われます。

Q4 給食の安全や衛生管理に問題はないのですか

A4 委託会社の調理員は、学校給食衛生管理基準に基づき、定期的な健康診断や検便を実施し、調理業務に従事します。また、保健所や学校薬剤師と連携をとり、安全衛生管理に万全を期すことは、これまでと変わりはないのでご安心ください。

Q5 調理員と子どもたちとのふれあいはなくなるのですか

A5 委託を実施している学校の例を見ても、委託会社の調理員は、子どもたちとの挨拶はもちろん、日々の声かけなど子供たちとの良好なコミュニケーションが図られています。

Q6 食物アレルギーを有する児童への対応はできるのですか

A6 食物アレルギーを有する児童へは、学校のできる範囲で除去食の提供を行うことに変わりありません。

Q7 保護者の意見はどのように学校給食に反映されるのですか

A7 委託校には、学校関係者、保護者、委託会社、教育委員会からなる「給食運営協議会」を設置し、給食の円滑な実施ができるよう協議、意見交換等を定期的に行い、みなさんのご意見を反映させていきます。

Q8 なぜ、委託をするのですか

A8 第四次西東京市行財政改革大綱における実施項目のひとつに「**現業職場の委託化等の推進**」が掲げられています。給食調理員の退職者不補充により、教育の一環としての学校給食の目標に影響を及ぼすことなく、経費の節減を図るものです。