

# 学校給食ニュース vol.169 2015年3月号

全国学校給食を考える会 電話:03-3402-8902 FAX:03-3402-5590 E-mail kyushoku@member.daichi.or.jp  
会費口座(郵便振替口座) 口座番号:00100-2-726489 名義:全国学校給食を考える会  
http://gakkyu-news.net/jp/ E-mail desk@gakkyu-news.net (編集・投稿)

## 今月のピックアップ

### 調理の民間委託を考える～仕様書より

学校給食調理の民間委託は、毎年拡大しています。大手事業者の寡占化が進む一方で、大手事業者が参入しないところ、地域事業者や小さな事業者等の受託もあります。

学校給食ニュースでは、調理の民間委託とは、自治体のコスト削減が主目的で、教育的な影響や、学校給食の運営に影響をもたらす可能性があることから、反対しています。

しかし、現実には、民間委託を取り入れる自治体が増えてきました。調理の民間委託はどのようになっているのか、自治体のウェブサイト「公募」されていた調理の民間委託の公募要領、仕様書等をいくつか集め、その特徴と課題を考えたいと思います(公募要領を入手していないところは、仕様書等の内容のみ記載しています)。

参考にしたのは、センター(福島市、鳥取市)、単独校(福岡市、高知市、岐阜市、富山市、甲府市、東京都港区)です。

港区を除き、県庁所在地で、プロポーザル方式ですが、契約期間、給食以外の業務、調理業務責任者等と記載されているチーフ、サブチーフの要件、発注者(自治体)と受注者(調理事業者)との費用分担の区分などに特徴的な差がでています。

契約期間は、最初から複数年度のもの、単年度契約を基本に、継続審査後、数年間延長可能なものなどがあ

ります。

給食以外の業務で自校方式の場合、児童生徒、教職員等への声かけ、コミュニケーションを業務の一環に求めるものが多く、入学式、運動会等への参加を仕様書として記載している例もあります。また、栄養教職員等の研修や実習生受け入れなどについても、仕様書に記載している例があります。一方、「すること」といった義務的表現とは別に、「努める」といった形で、事業者の努力の範囲として、業務の明確性に欠ける仕様書の表記も多くみられます。明記しにくい要素が多いことは分かっていますが、仕様書としての課題です。

チーフ、サブチーフの要件については、ほとんどが資格と経験の両方を設定しており、資格は、管理栄養士、栄養士、調理師についてで、栄養士をチーフ指定しているところもありますが、栄養士、調理師のいずれかがチーフ、いずれかがサブチーフでよいとする例が多く、また、チーフ、サブチーフが栄養士、調理師のいずれでも良いという例もあります。一方で、経験については、学校給食の経験、大量調理の経験で、複数年の経験を求めるものが多いようです。

費用負担区分については、消耗品等の範囲で、調理に使用する包丁、まな板、洗浄剤、残留塩素検査などが発注者負担、受注者負担の場合と分かれています。また、当日の給食に従事者が食べる仕様になっているところ、努力義務にしているところなどがあり、事業者負担と明記

しているところもあります。これとは別に、施設設備の貸与等については、「無償」と明記している仕様書もあれば、明記していないものもあります。なお、今回取り上げていない自治体の中には、仕様書に施設等の貸与費用として金額を明記しているところもありました。

仕様書および公募要領や様式等を並べてみると、「これはなくていいのかな」「ここまで書かないといけないのかな」など、様々な視点が浮かび上がります。

発注する自治体、実際に指示書等で直接仕事をする栄養教職員、現在直営の調理員や、一部委託の入っている自治体の調理員など、それぞれの視点で、仕様書等を読み込み、「これで学校給食は充実するか」を確認していただければ幸いです。

## ■センター(福島市、鳥取市)■

### 【福島市】

2014年11月にプロポーザル選定公告を行い、2015年度から福島市東部学校給食センターの調理業務事業者を選定しています。ドライシステムで小学校2校、中学校6校の8校、3,100食のセンターです。

学校給食関係の学校行事や会議等に義務ではなく協力を仕様上要請しているところが特徴です。また、現在勤務中の非常勤調理職員の希望に応じた採用を協力要請しています。東日本大震災被災地ということもあり、放射性物質測定への食材準備や災害時の例外的協力なども含まれています。

#### ●委託期間

2015年度から3年間。

#### ●業務範囲

調理関係、配缶、洗浄、ボイラー等で、配送車への積み込みは配送業者。炊飯があり、パン・麺・牛乳は外部搬入。

#### ●アレルギー対応

詳細献立表のみ(対応なし)。

#### ●三季休業中等の記載

三季休業中の洗浄、清掃、点検。

#### ●予定価格等

概算129,000千円(3年税抜き)。

#### ●契約後、委託費減額条件

特に記載なし。

#### ●事業者(応募者)資格

平成11年以降、学校給食共同調理場1施設の調理食数1日あたり2,500食以上の調理業務の受託実績を5年以上有し、現在も履行していること。

#### ●審査方法

審査委員会で、一次審査、二次審査((ヒアリング)を行う。加点方式。

#### ●審査配点(括弧内が点数)

事業所能力:同種類似業務(10)、業務担当者能力:資格・経験、同種類似業務(10)、事業所能力:取組意欲、理解度(10)。特定テーマに対する企画提案(90)合計120

価格点は、企画提案の受託コスト(見積もり)に含まれる(20)。

#### ●企画提案等

##### 給食の提供に関する提案

・教育の一環として学校給食を調理する立場から、事業者としての基本理念や食育など 教育へのかかわり方について

・安全・安心な給食の提供を行うため調理業務中の事故(労働災害・異物混入)防止策や食物アレルギー対応に対する考え方など

##### 人員配置体制

・人材の確保・定着方法・代替体制・作業工程など(作業工程表は参考献立指示書をもとに提案)

##### 安全衛生管理体制

・基本的な考え方、調理職員の健康管理、緊急時の対応(食中毒・災害時など)

##### 研修計画・移行準備

##### 受託コスト

・見積額提示

#### ●調理従事者条件

業務責任者…1日2,500食以上の学校給食調理施設または、同規模程度の食数を提供する施設で5年以上の実務経験、管理栄養士、栄養士または調理師の資格。

業務副責任者…上記施設で3年以上の実務経験、栄養士または調理師の資格。

食品衛生責任者、調理業務従事者、危険物取扱責任者。

従事者の変更は2週間前までに報告。

## ●研修

事前研修は受注者負担。  
年3回以上研修。  
市の必要により市の研修にも参加。

## ●施設設備使用契約等

善良なる管理者の注意義務をもって管理にあたる。  
但し書きで、目的外使用について、大規模災害等緊急対応が必要な場合の例外措置。

## ●費用負担(受託者)

調理用被服費、清潔保持に要する費用、衛生管理等研修費、従事者等の細菌検査及び健康診断料等。

従事者は、当日給食を食するものとし、その実費負担。

## ●学校行事等の記載事項

特別給食の学校訪問への調理員派遣などに協力すること。

給食主任会・学校訪問や給食試食会等、必要に応じて業務責任者等の出席。

各種調査資料等の協力。

給食センター運営委員会等への出席協力。

学校行事等での給食時間変更に対応。

学校の職場体験、栄養士の実習生受入れへの積極的協力。

地場産物使用による調理に協力。

市民優先採用配慮、現在勤務中の非常勤調理員の希望に対する雇用努力。

放射性物質検査準備への協力。

災害時の協力(復旧、炊き出し)。

## ●災害時等の対応

市の対応に協力すること。

## ●損害賠償等

PL保険必須。

故意、過失の食中毒菌等の混入により給食が提供できないとき、原材料を損失したとき、施設設備・備品を損壊、紛失、遺棄したとき賠償。

## ●連帯、履行保証人等

事業継続のための連帯保証人、特定給食施設3年以上の経験が必要。

## ●質問項目より

特別給食は、セレクト給食、バイキング(小6のみ)、年3回程度。

## ●結果

参加表明は大手の一富士フードサービス(株)、(株)グリーンハウス、シダックス大新東ヒューマンサービス(株)、(株)東洋食品、(株)メフォスで、メフォスが受託した。

## 【鳥取市】

2014年9月にプロポーザル公募を開始し、2015年度から6年間の契約で4つのセンターの調理等を民間委託します。公募事業としては、2事業で、約5,400食でウエット仕様ドライ運用の第2学校給食センター(小13、中4校)の事業と、ドライシステムで各約300(小1中1校)、450(小1中1校)、700食(小4中1)の3つの小規模センターをひとつの事業としたものです。事業費予定価格をある程度積み上げることなどから3施設を1事業者ということになったのではないかと考えられます。鳥取市は2004年に合併しており、2009年度時点で9センターありました。このうち1センターは2013年度に統合。2008年度時点では、旧鳥取市の3センターは鳥取市学校給食会が1978年より委託事業として運営しており、その他は直営となっていました。2009年度から本格的に調理の民間委託を導入、今回は、2010年度の委託事業の期間満了に伴うものです。なお、鳥取市学校給食会は、2012年度に公益財団法人鳥取学校給食会となっており、2010年度の導入時は、第2センターが大手調理事業者、小規模の3センターが(公財)鳥取学校給食会の受託となっています。

## ●委託期間

2015年度から6年間。

## ●業務範囲

検収、副食調理(3施設は米飯も)、配缶、洗浄等、ボイラー運転管理。配送回収は別事業で、配送車への積み込みは協力して行う。

## ●アレルギー対応

アレルギー対応は現在鶏卵のみ。検証後今後決定し、スペースを確保して対応。「アレルギー対応指示書等」で実施。

## ●三季休業中等の記載

特に定めはないが、清掃、研修等を実施することが想定されている。

### ●予定価格等

1施設上限594,000千円(6年税込み)。

3施設上限444,000千円(6年税込み)。

### ●契約後、委託費減額条件

定期、随時評価で契約書、仕様書を充足していない場合、委託料の減額等を行うことがある。

### ●事業者(応募者)資格

学校給食調理の受託実績3年以上または1回300食もしくは1日750食以上の調理業務の実績5年以上を有する。

### ●審査方法

一次審査後、二次審査でプレゼンテーション、ヒアリングを行い優先交渉権者決定。

### ●審査配点(括弧内が点数)

企業理念(10)、経営状況(10)、業務実績(20)、危機管理体制(20)、提案内容の的確性(10)、給食調理人員体制(30)、衛生管理体制(30)、職員研修、移行準備(10)、食育の充実、学校との交流企画(10)、受託コスト(配置人数、経費負担内訳)(10)合計160

### ●企画提案等

#### 企業理念

・学校給食への基本的な考え方、理解度等

#### 経営状況

・財務、受注金額、技術者数等

#### 業務実績

・学校給食受託実績、大量調理業務実績

#### 危機管理体制

・調理事故、異物混入等発生時の対処体制、PL保険必須。保険等の状況等

#### 提案内容の的確性

・学校給食の専門性、サービス委順、実施方針、安全衛生管理体制等

#### 給食調理人員体制

・調理作業工程表、動線図含む。

#### 衛生管理体制

#### 職員研修、移行準備

食育の充実、学校との交流企画

#### 見積もり

・年度毎、積算内訳含む

### ●調理従事者条件

調理業務責任者…管理栄養士、栄養士、または調理

師の資格を有し、大量調理施設で5年以上の実務経験者。常勤かつ専任正社員1名。

調理業務副責任者…管理栄養士、栄養士、または調理師の資格を有し、大量調理施設で2年以上の実務経験者。常勤かつ専任正社員。

いずれかは、管理栄養士または栄養士資格者が最低1名必要。

食品衛生責任者、兼務可能。

調理業務従事者、うち、調理師資格を持つ正社員12人以上必須。

地元採用と継続的雇用に努める。

責任者を変更する場合は2週間前までに報告。

### ●研修

定期的に研修を行う。

初任者研修は必ず実施する。

### ●施設設備使用契約等

必要な施設および備品等は無償貸与。

### ●費用負担(受託者)

事務消耗品、調理消耗品、貸与以外の備品購入、研修費、被服費(洗濯含む)、検査・健康診断料。

給食を喫食するよう努め、費用は事業者負担。

### ●学校行事等の記載事項

対象校等へ食育活動に積極的に参加すること。

学校訪問や給食試食会等が実施される場合、必要な協力を行うこと。

学校行事等のため、給食時間を変更する場合は、適切に対応。

### ●災害時等の対応

特に定めなし。

### ●損害賠償等

PL保険必須。

故意または過失により食中毒菌、人体に有害な物質を給食に混入したとき、施設備品を損壊、紛失、遺棄したとき、賠償。

### ●連帯、履行保証人等

履行保証人が必要。

### ●質問項目より

長期休業中の作業日数制限はない。

正社員定義は、雇用期間の定めがない、または、概ね1年以上の雇用期間のあるパート、契約、派遣、出向、嘱託、臨時社員を除いた者。

## ●結果

二次審査時点で、第2学校給食センターは2事業者、3施設は1事業者のみの選考となる。2事業とも、(公財)鳥取市学校給食会が受託。1施設の事業は、前期(株)東洋食品が受託していた。なお、26年度からの別途2センター事業は(株)メフォスが受託している。また、(公財)鳥取市学校給食会は食材調達も事業として行っている。

## ■自校方式(福岡市、高知市、岐阜市、富山市、甲府市、東京都港区) 【福岡市】

福岡市は、2012年度2学期から小学校6校で給食調理の業務委託試行を行い、2014年度から順次導入を開始しました。1期目となる2014年度は、2014年1月に公示され、4月から導入開始となっています。事業は1つですが、業務名をグループAからCの3つに分け、それぞれ、「福岡市小学校給食調理等業務(区分1)」等、グループごとに2区分、合計6区分として委託事業者を決めることになりました。また、各区分は、2校から3校です。この中には、試行を行った6校も含まれます。

### グループA

区分1(3校、1034食、924食、299食)

区分2(3校、775食、846食、694食)

### グループB

区分3(3校、606食、621食、646食)

区分4(3校、402食、734食、523食)

### グループC

区分5(2校、400食、407食)

区分6(2校、609食、278食)

2015年度も、同様に10校が2グループ4区分で公募されています。

同一グループで2区分とも同一事業者が受注できないのがひとつの特徴になっています。

また、共通仕様書と学校別仕様書があり、学校別仕様書で給食関係以外の学校行事出席についてあらかじめ指定しています。

ここでは、グループA区分1の姪浜小学校の学校別仕様書を参考にします。

このほか、受託後、開始前に、実際の献立を調理する研修を行うよう求めています。

## ●委託期間

2014年度から単年度で1年ごと最長5年の延長オプションつき。

## ●業務範囲

検収、調理関係、配缶・配膳室運搬、洗浄等。

ランチルーム利用、縦割り給食等学校長と協議の上実施。

## ●アレルギー対応

アレルギー等対応。卵、マヨネーズ、ごま、ごま油、ピーナツの除去個別配食。

学校、保護者の面談への業務責任者か副責任者の同席(要請による)。

## ●三季休業中等の記載

長期休業前後数日の清掃等、専門業者清掃立会い等。

## ●予定価格等

上限22,828千円～50,965千円(税込み・グループ区別に上限設定)。

## ●契約後、委託費減額条件

天変地異、疾病流行などで、予定日数に満たない場合の日割り減額。

授業、学校行事等で予定実施日数を超過した場合、日割り増額。

## ●事業者(応募者)資格

特定給食施設のうち、1日400食以上の調理業務受託実績を5年以上有する。

## ●審査方法

庁内の選考委員会で加点評価。グループ内2区分が同一事業者となった場合、次点事業者が1区分の契約相手方候補になる。

## ●審査配点(括弧内が点数)

会社概要:安定的・堅実な経営か、社会的貢献(10)、実績:学校給食大量調理給食、ドライ、ドライ運用(35)、学校給食への考え方(10)、安全衛生管理(20)、従事者研修計画・実績(10)、危機管理:事故防止策、危機管理体制、保険契約(15)、独自提案(20)、人員配置計画・サポート計画(30)、見積(50)合計200

## ●企画提案等

取組みの方針・実績等

・学校給食の意義・目的、児童との関わり、学校との連

携(行事への参加、協力、取組み実績等)、アレルギー食への対応(提供体制、安全管理等)

#### 安全衛生管理

・衛生管理体制、従事者教育、健康管理体制、洗浄・消毒、サポート体制

#### 従事者配置状況、従事者教育等

・栄養士、調理師、学校給食受託管理士等の有資格者配置状況

#### 開始計画

#### 危機管理

#### 人員配置計画

・配置の考え方(規準)、人数、勤務時間、業務分担等、作業手順、業務責任者、副責任者の資格、経験年数、配置の考え方等、その他調理従事者の資格、経験年数、配置の考え方等、長期休み前後の清掃点検等の内容、日数等、安定配置のための方策、代替サポート体制等

#### その他

・独自提案を事由記載

### ●調理従事者条件

業務遂行責任者…常勤正規社員で、学校給食調理業務経験3年以上または発注者が同等と認める者。栄養士または調理師の資格。火元・防災責任者、食品衛生管理者を兼務。

業務遂行副責任者…常勤正規社員で学校給食調理業務または病院等大量給食調理業務経験2年以上または発注者が同等と認める者。栄養士または調理師の資格。

業務従事者数は「最低給食調理数一覧表」以上の人数。業務遂行責任者および副責任者は特別な事業がない限り、1年間を通じ当該校で調理業務に従事しなければならない。

従事者は氏名経歴等を発注者に報告。変更の場合も同様で、一時増員、交代は「代替届け」。

### ●研修

必要な研修を行うこと。

従事者への事前の研修。

受注後の事前研修(実際に調理作業を行う形態)

ア 回転釜を使用した調理に関する次の事項

① 煮物についての調理方法及び味付け

② 炒め物についての調理方法及び味付け

③ 揚げ物についての調理方法

④ 手作りルー(カレールー及びホワイトルー)の作成方法

⑤ 炊き込み御飯, リゾット等の調理方法及び味付け

⑥ サラダ, 和え物等についての調理方法

イ 茹で野菜の冷却に関すること。

ウ 球根皮むき機の操作に関すること。

エ 野菜裁断機の操作に関すること。

オ ミキサーの操作に関すること。

カ 食器洗浄機の操作に関すること。

キ 中心温度計の取扱方法に関すること。

ク 遊離残留塩素の測定方法に関すること。

ケ 保存食の採取方法に関すること。

コ 物資の検収及び保存方法に関すること。

サ 汚染区域及び非汚染区域ごとに区別すべき次の事項に関すること。

① 区域を移動した際の手洗

② エプロンの付け替え

③ 調理器具の使い分け

シ リフト設備の取り扱いに関する次の事項

① リフトの昇降操作

② 各階ごとに搬送する米飯又はパン, おかずの仕分け(能率の良いリフトへの搬入)

ス 業務日誌の記録方法に関すること。

セ 作業工程表の理解に関すること。

ソ 調理の手引の理解に関すること。

タ 献立の手引の理解に関すること。

チ 食物アレルギー除去食の理解に関すること。

発注者は必要と認めるときは、受注者に対し受注者の実施する事前研修を視察することを求めることができる。

受注者はこれを拒むことができない。

### ●施設設備使用契約等

施設設備は、無償で貸し付け。

目的外使用の禁止、例外は、発注者が特に認めた場合。

### ●費用負担(受託者)

保健衛生費(健康診断、検便等)、福利厚生費(お茶類、トイレトペーパー等)、研修関係費、通信費、消耗品(被服等と洗濯にかかる費用、調理用品:まな板、包丁、温度計、手袋等、洗浄、衛生用品、その他)

従事者、受注者担当等が学校で給食をとる場合は給

食費負担。

### ●学校行事等の記載事項

学校別仕様書での行事出席依頼行事に従事者を出席(例:始業式、入学式、運動会、土曜参観、卒業式)。

食に関する体験活動への協力。

防災訓練等の実施への業務に支障のない範囲での参加。

社会見学、修学旅行等のため児童数が減少した日等において実施する試食会開催へ協力

学校長からの要請があった場合、給食室内において児童等に対し日常の給食の調理に関することについて説明。

児童へ食缶及び食器の引渡しを行う際及び児童が食缶及び食器を返却する際等において、児童に対し声をかける等、児童と従事者の信頼関係を築き、親近感を確保。

児童の喫食状況に注意を払い学校長からの求めに応じて状況を報告すること。

栄養士養成のためなどの学校給食実習が行われる際における発注者の栄養教諭等が実習生に対し行う指導に協力。

その他学校長と業務遂行責任者が協議して実施することを決定した事項。

対象学校の給食運営等について協議する組織を設置した場合の運営協力

### ●災害時等の対応

あらかじめ学校と協議、発生時は誠意を持って対応。避難場所となり、炊き出し使用の場合可能な限り協力。

### ●損害賠償等

PL保険。

給食施設等の破損等が、受注者の責の場合、受注者負担。

### ●連帯、履行保証人等

学校給食業務代行保証加入((社)日本給食サービス協会)。

代行者をあらかじめ設定。

### ●質問項目より

特になし。

### ●結果

2014年度の結果は、公表が終わっているとみられる。ちなみに、2015年度からの10校については、4区分で同

様に公募され、学校法人中村学園、朝日給食(株)、シダックス大新東ヒューマンサービス(株)、一富士フードサービス(株)が受託している。

## 【高知市】

高知市は、2009年度から学校給食調理の民間委託試行を1校で行い、2011年度から年度ごとに2校ずつ委託を導入しています。委託対象校は、保健所の営業許可が取得可能、真空冷却機が設置されており、栄養教諭・学校栄養職員が配置されていることを条件としており、導入決定時点で17校(施設)が対象とされています。

2015年度からの事業は、2小学校、1センター、1小学校、1小学校の4事業としてプロポーザル公募されました。ここでは、2小学校(初月小、泉野小)の仕様書をもとにみていきます。2校は、約820食と約580食の学校です。

なお、公開時期により、公募要領等の情報が手元になく、仕様書、書式、選定基準書をもとにしています。

特徴的なこととして、要求する研修内容に教育現場であることを考慮して「人権や交通安全等」の研修を求めている点があります。また、食育や学校行事等について「業務の範囲内で対応」としており、学校行事等への参加に積極的な表記となっています。このほかにも、災害時に学校が避難場所となり、炊き出しを行う際に、協力要請に応じるよう求め、費用について別途協議と明記しています。

審査についても、規準配点に、「考え方、衛生管理、教育研修」の3項目は、6割未満を失格要件にするなど、選定上でも特徴を出しています。

### ●委託期間

2015年度から5年間。

### ●業務範囲

検収、調理関係(炊飯は委託)、配食、返却立会い、洗浄等。

### ●アレルギー対応

除去、代替食あり。

### ●三季休業中等の記載

その他の日数として清掃等を設定。

## ●予定価格等

公募要領なく確認できず。

## ●契約後、委託費減額条件

仕様書の条件と著しく調理食数、急行等に伴う実施日数が異なる、緊急時の対応等で、別途協議の上、変更することがある。

## ●事業者(応募者)資格

公募要領なく確認できず。

## ●審査方法

審査委員会でヒアリングを含め加点評価。

## ●審査配点(括弧内が点数)

基本的な考え方(30※)、危機管理(20)、衛生管理(30※)、教育・研修(20※)、サービス向上等提案(20)、業務実施体制(30)、業務円滑な運営(20)、見積(30)、地域加算(10)合計210 ※は6割未満失格要件。

## ●企画提案等

### 基本的な考え方

- ・学校給食の意義、役割
- ・調理業務遂行の基本方針

### 危機管理

- ・緊急時等の対応方法(マニュアルがあれば添付)
- ・食中毒、異物混入等事故防止策(マニュアルがあれば添付)
- ・事故補償について
- ・業務履行が不可能になった場合の対応

### 衛生管理

- ・考え方、管理体制、衛生検査

### 教育・研修

- ・調理技術、安全衛生管理
- ・年間研修内容、実施期間

### サービス向上

- ・学校行事の参加、特別献立(セレクト給食等)への対応
- ・地産地消、食物アレルギー児童への対応等の考え方、その他

### 調理業務実施体制

- ・業務責任者等、人員確保、定着方法、配置、業務実施体制、欠員時対応、業務準備対応

### 円滑な運営

- ・参考献立をもとに、作業工程表、作業動線図
- ・独自の考え方

## 見積もり(経費内訳)

## ●調理従事者条件

業務責任者…栄養士資格を有し、学校給食施設で1年以上の経験者。

業務副責任者…調理師または栄養士の資格を有し、画工給食施設で1年以上の経験者。

食品衛生責任者は、上記いずれかがなる。各責任者は各校常勤。人員確保には地元住民の採用、継続的な雇用に努める。

変更時は変更届けをだし、臨時従事者は事前に届出。

## ●研修

研修・指導を積極的に行う。

教育現場であることを考慮し、人権や交通安全等の研修を積極的に行う。

従事者の変更には、研修を受講させる。

委託者の実施する給食の安全衛生に関する研修等に参加させることができる。

## ●施設設備使用契約等

公募要領なく確認できず。

## ●費用負担(受託者)

公募要領なく確認できず。

## ●学校行事等の記載事項

教職員、来校者、児童、保護者と良好なコミュニケーションの確保に努める。

学校に設置される給食運営委員会に参加。

栄養教諭等の教育実習等を受入れる場合、学校給食施設内の見学等、業務に支障のない範囲で対応。

「食に関する指導」の取組み、遠足、運動会、試食会等の行事に業務の範囲内で対応。

防災訓練等に業務に支障のない範囲で参加。

## ●災害時等の対応

誠意を持って協力、対応。

避難場所が開設され、炊き出し等が実施される場合、委託者の要請に応じるよう努力。費用は別途協議。

## ●損害賠償等

公募要領なく確認できず。

## ●連帯、履行保証人等

履行保証人が必要。

## ●質問項目より

2校1業務でも、業務責任者等は1校1名ずつ必要。



## ●結果

2校の事業は、応募2事業者で(株)メフォスが受託。

その他、センターは応募2事業者で(株)高南メディカル、1校は応募4事業者で(株)高南メディカル、1小学校は応募4事業者で(株)メフォスが受託している。

## 【岐阜市】

2014年4月に前期委託期間満了に伴うプロポーザル公募を行い、2014年9月より、7中学校の調理業務民間委託を開始しました。実施要領は共通で、仕様書は個別になっています。中学校はいずれもウエット仕様ドライ運用です。

プロポーザル方式ですが、価格点が半分を占めており、価格点重視となっています。

仕様書で特徴的なのは、「契約期間むやみに調理業務従事者を変更しない」ことを求めており、変更の場合も、1カ月前に変更報告書を提出、事前の2週間以上の研修を求め、従事者の継続性を重視しています。また、9月開始であり、給食開始前に仕様書通り200食以上を実際に試作する研修を求め、レベルに達しない場合、再度同様の研修を行うことを仕様書に明記しています。仕様書には、研修項目の細目をはじめ、「調理従事者の1日」としたチェックリスト等もつけられています。(ここでは、加納中学校仕様書を参考にします)

## ●委託期間

2014年9月から3年。

## ●業務範囲

検収、調理関係、配缶、洗浄等。

## ●アレルギー対応

個別対応食(現在は除去、代替食の可能性もあり)。

## ●三季休業中等の記載

各学期毎、給食開始直前直後数日および指定日(日数指定)に清掃、消毒、点検、整理整頓。

## ●予定価格等

予定価格約42,482千円から59,340千円(3年税込み)加納中は53,217千円。

## ●契約後、委託費減額条件

特に記載なし。

## ●事業者(応募者)資格

学校給食の受注実績1年以上または平成21年4月1日以降に特定給食施設(1回100食以上または1日250食以上)で継続して1年以上の業務実績を有する。

## ●審査方法

ヒアリングを行い加点方式で選定。

## ●審査配点(括弧内が点数)

調理業務等実施体制(20)、円滑な運営体制(20)、地域貢献活動(10)価格点(50)、合計100 価格点は、見積額の上限額からの比率点。

## ●企画提案等

### 調理業務体制

- ・異物混入、事故防止方策
- ・異物混入、事故発生時の連絡体制、対応方法

### 調理業務等の沿革な運営

・参考献立内容、作業工程表に対して、予定人員でのタイムスケジュール、作業動線図の作成

### 地域貢献活動

- ・正社員、パート社員等全従業員の岐阜市居住者雇用割合
- ・全従業員の、水防団、消防団への参加者氏名と在籍年数

### 見積もり

- ・積算内訳書含む

## ●調理従事者条件

業務責任者、副責任者は次の条件に該当する正社員(契約時に就業規則の適用を受ける者、1従事日に休憩除く7時間以上従事する者)が分担して配置する。

1)調理師資格をもち、取得後特定給食施設(1回100食以上または1日250食以上)で3年以上の業務経験。

2)栄養士資格を持つ者。

「受注者が配置した従事者数において栄養教諭等の補助なしでは調理業務が滞ると発注者及び学校が判断し、増員を要望した場合は、直ちに配置人数を増員」努力。

契約期間むやみに調理業務従事者を変更しない。変更する場合1カ月前に理由を提示し、変更報告書を提出、2週間以上の研修。研修期間が不足する場合は受注者が研修実施者を別に1人配置し調理業務に従事しつつ2週間の研修を行う。

代替要員は調理業務従事者報告書に記載されている者。

## ●研修

研修計画書を事前提出、初任者研修以外に年度3回以上実施。

発注者が行う調理員研修会(年3回)に代替要員を除く業務従事者が参加。

受注後、8月20日～25日の間に、実際の調理業務従事者が9月の献立から協議の上抽出し、仕様書通りに、概ね200食以上の大量調理試作研修を実施。食材費用は受注者負担。仕様書通りにできなかった場合、再度大量調理試作研修を実施。

研修項目(例)

### (1)仕様書についての理解

- ①岐阜市学校給食衛生管理マニュアルについて
- ②岐阜市学校給食調理作業マニュアルについて
- ③業務責任者の役割について
- ④業務副責任者の役割について
- ⑤調理従事者の一日の作業の流れについて
- ⑥教育活動への理解について
- ⑦労働安全衛生について
- ⑧調理業務従事者の服務について
- ⑨本社と調理従事者との連携体制について

### (2)回転釜を使用した調理に関する次の項目

- ①煮物についての調理方法及び味付け
- ②炒め物についての調理方法及び味付け
- ③揚げ物についての調理方法
- ④ルー(カレールー及びホワイトルー)の作成方法

### (3)野菜の切り方に関すること

### (4)球根皮むき機の操作に関すること

### (5)野菜裁断機の操作に関すること

### (6)ミキサーの操作に関すること

### (7)食器洗浄機の操作に関すること

### (8)中心温度計の取り扱いに関すること

### (9)遊離残留塩素の測定方法に関すること

### (10)保存食の採取方法に関すること

### (11)物資の検収・検収表の記録方法及び保存方法に関すること

### (12)汚染区域及び非汚染区域ごとに区別すべき次の事項に関すること

- ①区域を移動した際の手洗い
- ②エプロンの付け替え
- ③調理器具の使い分け

### (13)リフト設備の取り扱いに関すること

### (14)給食日誌の記録方法に関すること

### (15)物資受払簿の記録方法に関すること

### (16)健康等調査表の記録方法に関すること

### (17)学校給食衛生日常検査表の記録方法に関すること

### (18)作業工程表の理解に関すること

### (19)タイムスケジュール・作業動線図の作成に関すること

### (20)献立に関すること

### (21)食物アレルギー対応給食の理解に関すること”

## ●施設設備使用契約等

施設設備は無償で貸し付け。

調理用具等の購入費用は負担区分通りだが、調理用具等及び衛生消耗品は市使用のものと同用品。調理用具等の異常は買い換えを行い、購入には栄養教諭等の助言を参考に。

## ●費用負担(受託者)

保健衛生、福利厚生、研修、被服類・雑貨文房具類、医薬材料等、調理用具等(ざる、たらい、まな板、包丁、手袋等)、衛生消耗品(ラップ、洗浄剤等)、清掃用具等(ほうき、バケツ等)。

給食実施日に、調理業務従事者は給食を喫食1食300円支払。

## ●学校行事等の記載事項

学校長が開催する保護者等対象の試食会開催への協力。

給食週間の際、要請に応じ給食時間等での食育(給食調理に関する説明等)。

栄養教諭等が栄養士等の実習生に対して行う指導に協力。

食缶・食器の引き渡し、返却の際の生徒・教職員への声かけ、コミュニケーションに努め、信頼関係を築く。

学校が開催する会議等への要請に応じた参加。

調査等についての協力。

食物アレルギーの個別対応食等。

岐阜市学校給食研究委員会等への要請に応じた同席。

## ●災害時等の対応

協議し、円滑に行うことができるよう努める。

## ●損害賠償等

受注者の責の場合、受注者負担。

食中毒または感染症が発生した場合で、受注者の過

失による場合は、誠意を持って賠償。

食材、調理に不備がある場合、食材費用を支払う。

#### ●連帯、履行保証人等

応募資格、業務責任者等条件を満たし、PL保険加入の代行保証人が必要。

#### ●質問項目より

アレルギー対応の人数と除去食品について、現在は代替食なしだが、電気コンロ導入で代替食の発生可能性あり。

#### ●結果

10者が応募、2者辞退。7校中4校が2者で競争、他は1者選定。選定者は、富士産業(株)、(株)魚国総本社(2校)、岐阜繊維福祉協同組合、(株)技研サービス(2校)、栄屋食品(株)

### 【富山市】

2014年9月に、1センターと、小学校単独調理場3校の2事業でプロポーザル方式の公募を開始。単独調理場は学校ごとに区分され、各校で事業者を選定。ここでは、単独調理場3校の実施要領、区分1の新庄北小学校仕様書をもとに記載します。食数は約700食、ドライシステムです。

特徴的なのは、チーフ等の要件について、経験年数を具体的に指定せず、資格要件のみを上げていることです。また、学校行事(誕生会・学校農園等)による献立変更や行事食に対応や、学校給食以外の入学式、運動会等への参加を明示しています。一方、審査点で、集団給食業務の経験等を具体的にみており、仕様ではなく選定評価に、これらの要素を加えていることがみてとれます。

#### ●委託期間

2015年度から3年。

#### ●業務範囲

検収、調理関係、配缶、洗浄等。

#### ●アレルギー対応

対応食を実施。

#### ●三季休業中等の記載

学期毎の休業中に、清掃等。

#### ●予定価格等

限度額58,725千円～59,115千円(個別、3年)。

#### ●契約後、委託費減額条件

特に記載なし。

#### ●事業者(応募者)資格

集団給食業務の経験(実績)。

#### ●審査方法

1社につき2区分まで応募限度。

ヒアリングで審査。参加表明多数の場合、第1次審査後ヒアリング。

学校給食センターの委託審査も同時に実施。

#### ●審査配点(括弧内が点数)

業務・経歴等(20)、実施体制(20)、業務支援体制(20)、安全・事故防止体制(20)、補償体制(10)、その他提案(10)、価格(20)合計120。

#### ●企画提案等

会社概要

業務実績

実施体制

・手順、作業工程表、作業動線表等

職員配置

・人員構成、勤務時間数、資格、有資格者数、集団給食業務経験者数、責任者、食品衛生責任者、指揮命令系統等

サポート体制

・従業員の感染症発症や施設設備の障害発生等の際のサポート体制等

教育・研修体制

・実施方法、内容、年間計画等

安全衛生管理体制

・衛生管理マニュアルの作成、チェック体制等

食中毒予防・異物混入防止対策

損害賠償

その他の提案

・試食会など保護者への啓発活動、食育活動、学校行事への参加、児童生徒、教職員とのコミュニケーション等  
見積もり(積算根拠)

#### ●調理従事者条件

栄養士または調理師の資格を持ち集団給食調理業務に従事したことのある経験豊富な常勤者をできるだけ多く配置するよう努める。

資格者から総括責任者、副総括責任者を選任する。

集団給食調理業務に2年以上の経験を有する者を食品衛生責任者として選任するが常駐の必要はなく、従事者との兼職は可能。

#### ●研修

学期に1回以上の研修。

発注者は受注者の了解を得て、発注者主催の研修または講演会等へ参加させることができる。

#### ●施設設備使用契約等

使用させる。目的外の使用は一切禁止。

#### ●費用負担(受託者)

厨房内消耗品(包丁、まな板、調理器具等、既存は無償貸与)洗剤(市の承認物のみ)、被服類、事務用品、その他消耗品、研修等。

#### ●学校行事等の記載事項

学校行事(誕生会・学校農園等)による献立変更や行事食に対応。

学校からの要請に基づき、入学式、運動会などの学校給食に関係のない行事にも調理従事者を参加させ、児童生徒および教職員とのコミュニケーションを図るよう努める。

学校の防災計画に基づき、避難訓練に参加させる。

#### ●災害時等の対応

特に記載なし。

#### ●損害賠償等

PL保険加入。

#### ●連帯、履行保証人等

特に記載なし。(審査点)

#### ●質問項目より

公表事項なし。

#### ●結果

センターは2者応募で(株)東洋食品受託。

単独校は、区分ごとに、大手事業者を中心に、3者、5者、6者が応募。(株)メフォス、(株)魚国総本社、シダックス大新東ヒューマンサービス(株)が受託。

### 【甲府市】

2010年度から調理業務の委託を順次導入中。2014年9月に、4校1事業、2校1事業としてプロポーザル公募。ここでは、4小学校(伊勢、里垣、相川、石田)の仕様書、実施要領をもとに記載します。4小学区は、約300食、約

350食、約370食、約430食で、ウエットから移行したドライシステムです。

公募の特徴のひとつは、先行して調理が委託化された6小学校の受託事業者ではないことが条件になっている点です。同様に、今回の2事業も、両方を同一事業者が採択されないことになっており、リスク回避としてこのような実施要領になっているものと推察できます。また、「委託料の減額、支払停止」について、学期ごとに4段階の是正措置レベルをもうけ、ペナルティポイントを与えるルールが設定されています。ペナルティポイントによっては、20%の減額や、1カ月単位の支払停止措置、さらに、2学期間連続して一定のペナルティポイントを得た場合、契約解除も可能となっているなどが記載されています。

また、災害時の対応について、市と別途協定を結ぶことが書かれています。

#### ●委託期間

2015年度から2年。

#### ●業務範囲

検収、調理関係、ワゴン運搬、洗浄等(検収は学校栄養職員の立会いもある)。

#### ●アレルギー対応

詳細献立表のみ(対応なし)

#### ●三季休業中等の記載

学期毎の給食開始前後等の清掃、点検、学校行事(試食会含む)、研修等の特定業務日数を概ね20日間設定。

#### ●予定価格等

上限額149,122千円(税込み2年間)。

#### ●契約後、委託費減額条件

委託者は必要に応じて業務内容の変更、一時中止できる。委託料変更の必要があるときは、協議して定める。受託者が損害を受けたときは、委託者が賠償する。協議して定める。

学校行事、天変地異、疾病の流行等で、仕様書規定の基本日数に満たないときは委託料を減額。

別途、不履行、時間外提供、その他影響がある場合、学期毎にペナルティ制度により、委託料の減額等が行われる。

## ●事業者(応募者)資格

十分な実績と能力。

既委託先の6校の受託先でないこと。

## ●審査方法

審査委員会でヒアリングにより交渉者決定。2事業の優先交渉者が同一の場合、第2希望事業の次点候補者が優先交渉者に。

## ●審査配点(括弧内が点数)

学校給食への考え方(40)、業務運営(20)、従事者(25)、衛生管理(40)、危機管理(40)、その他(5) 価格点(30) 合計200。

各評価者項目毎5点満点で採点。

価格は、上限の80%を下限として比率計算。

## ●企画提案等

### 学校給食

- ・基本方針等
- ・学校への協力体制
- ・食育

### 業務運営

- ・業務運営体制
- ・準備期間の内容

### 従事者

- ・人員配置体制
- ・採用計画
- ・教育・研修体制

### 衛生管理

- ・考え方
- ・衛生管理体制(独自マニュアルがあれば添付)
- ・校内での集団感染発生時の考え方

### 危機管理

- ・危機管理体制
- ・問題発生時の対処方法、体制
- ・給食食材の放射性物質に関する考え方
- ・災害発生時の協力体制

### その他

## ●調理従事者条件

栄養士1名、調理師1名をそれぞれ各校に専任配置。いずれも、免許取得後平成9年以降に1年以上または集団給食施設に3年以上従事した経験をもつ者であること。このうち1名を責任者、1名を副責任者とする。

継続雇用を基本とする。規準数がある。

欠員、交代、緊急時の交代要員は委託者、学校長に事前に報告。

## ●研修

研修を積極的に行うこと。

県、保健所、委託者主催の衛生研修、調理実習等に参加させる。

## ●施設設備使用契約等

給食施設は無償使用許可、設備備品は無償貸与。最善の注意を払い、学校給食施設等を使用し、維持管理する。目的外使用の禁止。

貸与品以外の機器等を持ち込みは、委託者の承認。

## ●費用負担(受託者)

保健衛生、福利厚生、被服、洗濯、研修、消耗品(消毒薬、使い捨て手袋、ラップ等)、雑貨、文具。

## ●学校行事等の記載事項

児童へのあいさつ、声かけを大切に。

給食向上のための会議、月1回の定例会等へ参加。

保護者対象の試食会(土日祝日含む)。

調査等への協力。

給食に係る学校行事に付随する作業等への協力。

給食業務従事者の氏名写真を施設前に掲示。

## ●災害時等の対応

避難住民等への炊き出し等について、市と別途協定を締結し協力。

## ●損害賠償等

PL保険加入。食中毒賠償責任保険等への加入。

故意、過失による貸与品の滅失、毀損は、原状復帰か損害賠償。

委託者または第三者への損害は賠償。原因が委託者または天災等不可抗力の場合を除く。

委託者が当該第三者に対し賠償したときは、受託者は委託者からの求償に応じる。

受託者の責による食材等の損失は弁済。

## ●連帯、履行保証人等

特に記載なし。

## ●質問項目より

試食会は年1回程度。

アレルギー対応は詳細献立表のみ。

ランチルームはない。

## ●結果

ホームページ上での公表はされていない模様。

## 【東京都港区】

2013年度に単独校4校をプロポーザル方式で公募、共通の仕様書と学校毎の仕様書を用意し、各校ごとに選定しています。ここでは、4校のうち、約1000食、ドライ方式の港南小学校を代表例としておきます。また、公募要領、仕様書ともに公表されていますが、基準価格や単年度契約で、継続の条件等は公表資料からは読み取れませんでした。

港区の審査の特徴は、プレゼンテーション時に、献立メニューより審査委員会が指定した3品目程度を調理し、持参、審査対象として試食することです。審査点としては1割弱ですが、最後の決め手になるところであり、公表されている審査委員会の議事録を見ても、試食調理の内容をめぐって意見交換が積極的に行われていました。

また、東京都は自校方式の調理委託が進んでいることや事業者が多数いることから、事業者条件に23区内で直近5年以上受託という条件を課しています。また、チーフ、サブチーフについても資格とともに実際の経験を求めており、他の地域よりも厳しい条件でも応募があることが分かります。

また、受託後、本社の専門社員が衛生管理等で定期的に巡回指導を行うよう求めるなどの、アフターケアも仕様に含まれています。

### ●委託期間

2014年度から単年度(継続条件等不明)。

### ●業務範囲

検収、調理関係、配食、運搬、回収(学校別仕様)、洗浄等。

### ●アレルギー対応

あり。

### ●三季休業中等の記載

学期毎の開始前、終了後の清掃等。

### ●予定価格等

不明。

### ●契約後、委託費減額条件

受注者の責で、指定する委託業務が履行できない、手直し、やり直しができないときは、日数に応じて減額する。

### ●事業者(応募者)資格

23区で学校給食調理(自校方式)を平成21年度以前から平成25年度まで継続して契約している事業者。

### ●審査方法

一次審査の上3社程度選び、プレゼンテーション・ヒアリングかつ、献立表メニューより委員会が指定する3品目程度を調理し、持参、審査対象とする。

### ●審査配点(括弧内が点数)

一次審査:企画点(800)、実績点(160)、価格点(40)合計1000。

二次審査:プレゼンテーション(640)、試食(160)、一次審査(1000)合計1800。

### ●企画提案等

学校給食受託状況

過去5年間の財務諸表

経費見積書

基本理念

- ・学校給食の役割
- ・食育のポイント
- ・安全で安心な提供

業務実施

- ・港区の学校給食の理解
- ・学校との連携(児童生徒、栄養士、教職員とのコミュニケーション、学校行事の考え方、学校給食運営協議会)

衛生管理

人材配置・育成、人材確保

- ・人材配置、人材確保
- ・組織力の確保、
- ・研修の体制、効果
- ・事業責任者

アレルギー対応

非常事態への予防・対応

### ●調理従事者条件

ア:300食未満

最低2名は常勤正規社員で調理師の資格を有し、4年以上の集団給食調理業務経験、学校給食調理業務経験2年以上。

業務責任者…業務責任者の経験者または区内学校で3年以上副責任者の経験者。

副業務責任者…該当食の経験者または正規社員として

区内学校で3年以上の学校給食調理経験者。

イ)300食以上

最低3名は常勤正規社員。うち2名は調理師資格を有し、4年以上の集団給食調理業務経験かつ学校給食調理業務2年以上。1名は調理または栄養士の資格を有していること。

業務責任者、副責任者の要件はア)と同じ。

食品衛生責任者・火元責任者は業務責任者。

食物アレルギー対応責任者を置く。

変更する場合、事前報告、代替要員も事前届出。

#### ●研修

研修を実施すること。

発注者が実施する研修ならびに講演会等に調理従事者を参加させること。

本社統括かつ安全衛生・衛生管理の専門知識を持つ者が月1回以上学校を巡回し、調整指導等を行う。

#### ●施設設備使用契約等

設備・器具等の使用について協定を結ぶ。

#### ●費用負担(受託者)

見積積算表にはあるが、公表資料には費用分担表がない。

#### ●学校行事等の記載事項

給食試食会、幼稚園体験給食等の給食関係行事等に対応。

特別食(宗教上禁忌食、食物アレルギー等)、行事食等、学校が作成する献立に対応する。

必要に応じ、避難訓練、消火訓練、救護訓練等に参加。児童、生徒の安全確保を優先。

港南小給食関係行事:試食会2回、お弁当給食2回、学校公開給食(休日)2回、幼稚園児招待給食3回、ランチルーム給食ほぼ毎日、バイキング給食6回ほか。

新しいメニュー開発の場合、栄養士と積極的に協力する。

食育の取組みでは学校給食を通じて協力する。

#### ●災害時等の対応

あらかじめ学校と協議して対応を整える。

天変事変が起きた場合は誠意を持って対応する。

#### ●損害賠償等

発注者、第三者に損害を与えたときは賠償責任を負う。発注者が第三者に損害を賠償したときは、受注者の負担すべき損害額を弁償する。

#### ●連帯、履行保証人等

記載なし。

#### ●質問項目より

特になし。

#### ●結果

4小学校には、学校毎に3~15社が応募し、2校は(株)東京天竜、2校はNECライベックスが受託した。

### 学校給食ニュース 169号

発行:学校給食ニュース

編集:学校給食ニュース編集事務局

会費:年額3,500円(4月から3月、送料込み年10回)

会費専用郵便振替口座

口座番号:00100-2-726489

名義:全国学校給食を考える会

〒106-0032 東京都港区六本木6-8-15

第2五月ビル2階 大地を守る会気付

全国学校給食を考える会

お問い合わせは…全国学校給食を考える会

電話:03-3402-8902 FAX:03-3402-5590

E-mail kyushoku@member.daichi.or.jp (購読・会費等)

### 学校給食ニュース発行団体

●全日本自治団体労働組合・現業局

千代田区六番町1(電話03-3263-0276)

●日本教職員組合・生活局

千代田区一ツ橋2-6-2(電話03-3265-2175)

●日本消費者連盟

新宿区西早稲田1-9-19-207(電話03-5155-4765)

●全国学校給食を考える会 左記住所、電話番号

(内容の問合せや投稿は)

E-mail desk@gakkyu-news.net(牧下)まで

## 時事情報

# 文科省、学校統合・小規模校維持のガイドライン作成

### ●文科省、学校統合・小規模校維持のガイドライン作成

文部科学省は中央教育審議会初等中等教育分科会にて「学校規模適正化・適正配置等」の検討を行い、2015年1月19日の会合で「公立小学校・中学校の適正規模・適正配置等に関する手引～少子化に対応した活力ある学校づくりに向けて～(案)」を示した。

この手引きは、統合、小規模校維持、休校(再開)についての考え方、方法等を示したものである。背景として、

- ・学校は本来一定の規模の確保が望ましい

- ・この10年で小中学校の1割3,000校強が統合されたが、文部科学省の標準規模に満たない学校が約半数ある。

- ・少子化でさらに学校の小規模化が進み、教育上のデメリットが懸念される。

- ・統合が困難な地理的特性(離島等)、地域コミュニティの核である学校の重要性に配慮する必要もある。

ことから、市町村の実情に応じた学校づくりが必要としている。

また、「経済財政運営と改革の基本方針2014(いわゆる骨太の方針)」、「教育再生実行会議第五次提言」で学校統廃合推進についての考え方が示されたこと、一方で「まち・ひと・しごと創生総合戦略」において、学校が地域コミュニティの核であることの指摘もあり、今回の手引き案になったとみられる。

つまり、基本的には、小規模校解消に向けた統廃合方針だが、諸条件から小規模校を存続させることは認めつつ配慮事項を示したものと考えられる。

実際に、小学校の児童数は1981年(昭和56年)に約1,182万人を第二次世界大戦後の2番目のピーク(団塊ジュニアの世代)に減少を続け、2013年(平成25年)には約656万となっている。学校数も、1984年(昭和59年)

の24,822校を第二のピークに減り、2013年(平成25年)には20,836校と約4,000校減っている。

中学校では、1986年(昭和61年)に生徒数約589万人で、その後減少し、2013年(平成25年)には約326万人となり、学校数は、1992年(平成4年)の10,596校から微減し2013年(平成25年)に9,784校となっている。

手引き(案)の中で、小規模校を残す上での「特色あるカリキュラム編成」として、学校給食や食育に関係する内容も示唆されている。

#### 「【特色あるカリキュラム編成】

○教育課程特例校制度なども必要に応じて活用しつつ、校区の豊かな自然・文化・伝統・産業資源等を最大限に生かし、地域のニーズを踏まえた体験的・問題解決的な活動を積極的に取り入れた特別なカリキュラムを編成することも考えられます。都道府県教育委員会や地域の大学等と連携しつつ、複式学級の特性を生かした独自のカリキュラム・指導方法を開発・実施することも考えられます。

○さらに、特に郡部の小規模校においては、児童生徒数が少ないことや地域とのつながりが密接であること等を生かし、例えば市町村の補助や地域のNPO、まちづくり団体、商工業関係団体、伝統文化の保存・継承団体などの協力を得て、教育課程外又は社会教育の枠組みの中で校外学習、体験活動、短期留学、ホームステイなどを行い、そこで得られた成果を学校教育活動に環流させるといった取組も考えられます」

文部科学省中央教育審議会初等中等教育分科会(第96回)配付資料

[http://www.mext.go.jp/b\\_menu/shingi/chukyo/chukyo3/gijiroku/1354538.htm](http://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chukyo/chukyo3/gijiroku/1354538.htm)



# 情報シート

地域の課題や実践例、ニュースへの感想やご意見もお願いします。写真などはデータや実物を送ってください。

送り先 〒106-0032 東京都港区六本木6-8-15 第2五月ビル2階 全国学校給食を考える会

TEL03-3402-8902 FAX03-3402-5590 E-mail desk@gakkyu-news.net

記入者名

団体名

ご連絡先(電話・FAX・e-mail)

ご住所(または、都道府県・市町村名)

私は、 栄養士 調理員 保護者 その他( )です。

ニュースに掲載する場合、名前は 掲載可 掲載不可(匿名) です。