

第4回

# 学校給食の仕様書 について考える

学校給食の調理業務民間委託化は40%を超えました。

経費削減を目的に民間委託は導入されていますが、学校給食を食べる子どもたちにとっては直営であろうと民間委託であろうと安全な食材で、その持ち味を生かした手作りのおいしい給食が提供されることが重要です。

民間委託化された調理場では、仕様書や指示書に従った業務の遂行が出来ないことがままあります。これは学校給食の経験不足により仕様書通りに調理出来なかったり、安い契約金により熟練者を育成出来ないことが原因として考えられます。そしてそのことが給食の質の低下につながる一因となっています。

そこで今講座では調理業務委託の仕様書について考えてみたいと思います。

当日はツイキャスで中継を予定しています。

URLは、[https://twitcasting.tv/keiki\\_makishita/movie/](https://twitcasting.tv/keiki_makishita/movie/)です。なお、給食関係者はじめ保護者や市民の皆様への会場へのご参加をお待ちしています。

ご意見や質問、感想など給食ニュースへの投稿もよろしくお願いいたします。

■ 日 時：2016年5月14日（土）

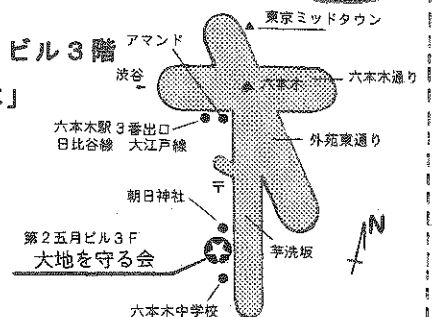
PM1:00～3:00

テーマ「学校給食の仕様書について考える」

■ 会 場：大地を守る会 六本木会議室

東京都港区六本木6-8-15 第2五月ビル3階  
（地下鉄日比谷線、大江戸線「六本木」  
出口3より徒歩5分）

■ 参加費：500円



■ 主催（申込み、問合せ）：全国学校給食を考える会

Tel 03-3402-8902 Fax 03-3402-5590

E-mail [kyushoku@member.daichi.or.jp](mailto:kyushoku@member.daichi.or.jp)

