

令和2年7月30日

保護者様

大阪市立加美南部小学校
校長 吉岡 千明

学校給食調理業務の民間委託業者の変更について

盛夏の候、保護者の皆様方には益々ご健勝のこととお喜び申し上げます。また、平素は、本校の教育活動推進にご理解、ご協力をいただき、ありがとうございます。

さて、大阪市では、高コスト体質の是正など抜本的な市政改革を行うため全市をあげて取り組みを進めており、学校給食においても例外ではなく効率的な方針が求められています。そのため、本校でも給食調理業務を委託し、民間業者による給食調理が行われています。

今回、7月に民間委託業者の入札が行われ、その結果、令和2年度8月より、現行のコック食品株式会社から東大阪マルタマフーズ株式会社へ変更となりましたので、お知らせいたします。

委託内容などについては下記の通りで、主に調理業務を業者に委託することは変わらず、献立、食材の購入や調理場所などについても、これまでと何ら変わることなく、また、学校給食全般は大阪市の責任のもと実施されます。

1 学期途中での業者変更とはなりますが、本校においては、これまで同様、子ども達に「安全・安心でおいしい給食」が提供されるよう努めてまいりますとともに保護者、学校、業者からなる「給食運営委員会」の設置や試食会などを通じて、給食事業の透明性の確保や保護者ニーズへの対応を行います。

保護者の皆様には、今後とも学校給食にご理解、ご協力いただきますよう、よろしくお願ひ申し上げます。

記

○民間委託業者変更について

令和2年7月31日（金）まで コック食品株式会社

令和2年8月 3日（月）より 東大阪マルタマフーズ株式会社

○委託する部分

給食業務のうち、学校における調理作業と食器等の洗浄・消毒作業等が委託されます。

○献立作成・食材購入

献立は、これまでどおり、大阪市の栄養教諭が作成した全市共通の統一献立（標準献立）で実施されます。食材についても、これまでどおり一括購入し、検査・検品した安全で良質な食材が学校に配送されます。

○調理作業

調理については、これまでどおり学校の給食室で調理を行うとともに大阪市で定めた調理マニュアルと衛生管理基準に基づいて行います。また、その履行状況については学校で確認し、必要に応じ改善要請も行います。

○委託する業者

事前に定めた「学校給食受託の実績」や「過去3年間において食中毒事故を起こしていないこと」などの基準を満たす業者であるか審査した上で入札を行い、委託する業者が決定されます。

○学校給食運営委員会

学校に校長、学校栄養職員等の教職員、保護者、受託業者が参加した「給食運営委員会」を設置し、給食事業の透明性の確保や児童、保護者の要望やニーズへの対応など、委託校における学校給食の円滑な実施と充実を図ります。