

平成 27 年 2 月 7 日

保護者 様

小中一貫校むくのき学園
大阪市立啓発小学校
校長 井川 秀一

学校給食調理業務の民間委託実施について

立春の候、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あり方が求められています。

そのため、平成 19 年度に 8 校の小学校において民間委託をモデル実施し、その給食実施状況等をもとに学識経験者や保護者代表からなる「大阪市学校給食事業効率化調査委員会」が調査・検証し、「現在の学校給食の水準を確保できるのであれば、できるだけ効率的な運営方法の選択として民間委託が望ましい。」との提言を受け、平成 20 年度にはモデル実施の 8 校において本格実施し、その後、新たな民間委託実施校を加え、現在、83 校の小学校において民間業者による給食調理が行われています。

平成 27 年度においては、6 校で民間委託が実施されることとなっており、本校がその一校に決まりましたので、お知らせいたします。委託内容などについては下記のとおりとなり、主に調理業務を業者に委託することになりますが、献立、食材の購入や調理場所などは、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。

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、よろしくお願い申し上げます。

記

○ 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・学校栄養職員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内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「一定の経験を有する調理師及び栄養士を配置できること」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。