

学校給食・食農教育推進本部 第5回 推進本部会議

令和8年2月17日 午後1時15分～
鶴岡市役所6階 大会議室

次 第

1 開 会

2 挨拶

3 報 告

○第4回推進本部での意見を踏まえた取組の方向

資料1

○新学校給食センター建設地の選定状況

資料2

4 協 議

(1) 新学校給食センターにおける調理運営主体のあり方
及び事業手法の選定

資料3

(2) 今後の鶴岡市学校給食に期待すること

<ご意見をいただきたいポイント>

次のいずれか、又は両方について、委員の専門分野及びお気づきの点をご意見ください。

- (1) 調理業務の委託に際し、どういった点に留意し、取組を進めていくべきか。
- (2) 学校給食・食農推進本部会議のこれまでの議論全体を通じて、今後の鶴岡市学校給食に期待することは何か。

5 閉 会

資 料 一 覧

1 学校給食・食農教育推進本部次第（裏面 資料一覧）

2 学校給食・食農教育推進本部名簿（裏面 座席表）

3 資 料

資料 1 第 4 回推進本部の主な意見と取組の方向

資料 2 新学校給食センター建設候補エリアの選定

資料 3 新学校給食センターにおける調理運営主体のあり方
及び事業手法の選定について

学校給食・食農教育推進本部 委員名簿

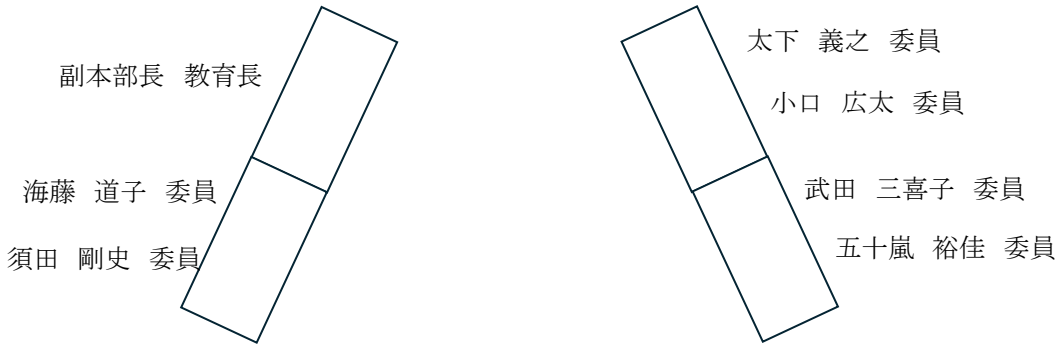
(敬称略)

No.	役 職 名 等	氏 名	
1 学校関係者			
1	大泉小学校校長（校長会給食部会長）	風間 成彦	
2	朝暘第5小学校保護者、サスティナ鶴岡事務局長	小野 愛美	
3	藤島小・中学校保護者、日本料理わたなべ店主	渡部 賢	
2 調理・栄養関係者			
4	食育インストラクター、料理人	海藤 道子	
5	漁匠ダイニング沖海月料理長	須田 剛史	
6	学校給食センター栄養士	五十嵐 裕佳	
3 食材提供関係者			
7	サンサン・畑の会会長	武田 三喜子	
8	JA鶴岡地産地消グループ会長	池原 扇	
4 学識経験者			
9	千葉商科大学人間社会学部准教授	小口 広太	
10	鶴岡市食文化創造都市アドバイザー	太下 義之	

学校給食・食農教育推進本部 第5回本部会議 【座席表】

令和8年2月17日(火) 13:15～
鶴岡市役所6階大会議室

出入口



出入

建設部長	農林水産部長	総務部長	企画部長	教育部長	給食センター所長
------	--------	------	------	------	----------

建築課長	農政課長	職員課長	政策企画課長	管理課主幹	給食センター所長補佐
------	------	------	--------	-------	------------

都市計画課長	農山村振興課長	食文化創造都市推進課長	管理課長	都市創生推進専門員	都市創生推進室専門員
--------	---------	-------------	------	-----------	------------

都市計画課専門員	管理課課長補佐	事務局	事務局	事務局	事務局
----------	---------	-----	-----	-----	-----

出入口

記者席 ○○○ 傍聴者席 ○○○○○○○○○○○

<新学校給食センターにおける米飯給食設備の内製化>



ご飯が
主役！

鶴岡の美味しいお米・ご飯にこだわり、
ご飯メニューを充実

<主な意見>

- これまで対応できなかったご飯メニューを提供してほしい
- 学校への配送時間に合わせた炊飯や地元食材を使用した独自の炊き込みご飯の提供が可能になり、内製化に賛成

<取組の方向>

- ✓ 給食の配送や喫食の時間に合わせた炊飯が可能となることから、鶴岡の美味しいお米にこだわり、より「できたて」「炊き立て」のご飯の提供に努めます。
- ✓ 郷土の食材にこだわったご飯メニューの充実を図ります。



食育・食農の
充実

炊飯設備内製化の効果を生かしながら
食育・食農教育の充実につなげる

<主な意見>

- 児童生徒が育てた米を給食で味わい楽しむことは意義がある
- 「子どもたちの給食への主体的な関わり」を食農教育の柱として位置付けてほしい
- 学校田で収穫した米をブレンドせずに食べる体験は、給食センターでの炊飯だけでなく、学校側で対応することもできる

<取組の方向>

- ✓ 児童生徒が学校田で生産した米の給食への使用を検討するとともに、ブレンドせずに食す体験については、学校と連携しながら教育現場での対応も検討し、食農教育の充実につなげます。

<学校給食センター全体の配置のあり方及び新学校給食センターの対応食数>



配送体制の
確保

調理後2時間以内に喫食できる配送体制を確保

<主な意見>

- 2時間喫食の基準を守ることは妥当であるが、過剰な管理は事故につながることもあるので、柔軟な対応を
- 給食を適温で届けられるよう、配送体制を検討してほしい

<取組の方向>

- ✓ 給食センター集約後も、2時間喫食を守るべき基準として適切な温度管理を行い、天候や道路状況等を考慮しながら、無理のない配送体制を確保します。



地産地消の
推進

給食センター集約後も引き続き地産地消を推進

<主な意見>

- 地産地消の取組を継続し、地域農業と連携した供給体制を
- 設置を検討しているコーディネーターを活用し、鶴岡一丸で地産地消の推進を

<取組の方向>

- ✓ 生産者団体と締結している食材の供給に係る協定を継続し、コーディネーター機能を活用しながら地産地消の推進に取り組みます。
- ✓ 協定団体と協議しながら、参画する生産者の確保を検討します。

<新学校給食センターにおける米飯給食設備の内製化>

項目	NO.	委員意見	取組の方向	担当部局
鶴岡の美味しいお米とご飯が主役となる給食の提供	1	<ul style="list-style-type: none"> 炊飯設備を内製化したら、これまで技術面や設備面に対応できなかったご飯メニューを実現できるとよい 配送時間に合わせた炊飯や、独自の炊き込みご飯の提供が可能となるので、内製化に賛成 	<p>炊飯設備の内製化によって、給食配送や喫食の時間に合わせた炊飯が可能となることから、鶴岡の美味しいお米にこだわった「でき立て」「炊き立て」のご飯の提供に努めます。</p> <p>また、「孟宗ご飯」や「だだちゃ豆ご飯」など郷土の食材にこだわったご飯メニューの充実につなげます。</p>	教育委員会
子どもたちの給食への主体的な関わり	2	<ul style="list-style-type: none"> 「子どもたちの給食への主体的な関わり」を食農教育の柱として位置付けるとよい。自分たちが育てた米をブレンドせずに食べる体験を検討するべき 自分たちが育てた米を給食で十分に味わい、楽しむことはとても意義がある 学校田で収穫した米をブレンドせずに、地元業者に炊飯を依頼している。給食センターが個別に少量の炊飯に対応することは煩雑であり、すべてを新センターに求めなくても、現場の工夫で対応できることもある 	<p>学校田で児童生徒が生産したお米を給食で使用するなど、児童生徒が主体的に給食に関われるような食農教育を推進します。</p> <p>また、給食センターでの炊飯だけでなく、学校の授業で炊飯するなど、学校と連携し教育現場での対応も取り入れながら、児童生徒が生産したお米をブレンドせずに食す体験学習を検討します。</p>	
食育・食農教育の推進	3	<ul style="list-style-type: none"> 現在、食器は3種類だが、種類を増やすことができれば、献立や食べ方にもバリエーションを持たせることが可能になる 給食の食器に適した絵柄や割れる素材の食器など、食育につながるような食器を取り入れては 	給食の食器は、安全性や衛生面、軽量性等を重視しながらも、児童生徒が温かみを感じることができるものや、献立の充実につながるような種類を増やすことを検討します。	
	4	食事内容や食べ方など、家庭の見本となることも給食の役目と考える	栄養指導や食事のマナー指導も給食が果たすべき役割と捉え、引き続き食農教育とともに食育の取組を推進します。	
休校等への対応	5	炊飯設備を内製化すれば休校に対応しやすくなり、食品ロスの削減にもつながるし、給食費も抑えられるのでは	急な休校にも柔軟に対応できるようになり、食品ロスの削減につなげるなど、炊飯設備内製化のメリットを生かします。	
米飯給食設備内製化に伴うリスク管理	6	食中毒や設備故障のリスク管理、また、炊飯した後のお米は非常に重いため、人的な負荷や動線の課題があるが、すべて事前に対応可能なリスクである	<p>食中毒の防止など学校給食における衛生管理については、学校給食衛生管理基準に基づいて温度管理等を徹底し、安全な給食を提供していきます。</p> <p>炊飯設備を含む設備機器については、日常及び定期的な点検を行うことで、故障や不具合を早期に発見し、給食提供への影響を最小限に留められるよう努めます。また、炊飯業務に従事する調理員に過度な負担がかからないように人員の配置及び作業動線の最適化を図ります。</p>	

第4回推進本部での意見を踏まえた取組の方向

<学校給食センター全体の配置のあり方及び新学校給食センターの対応食数>

項目	NO.	委員意見	取組の方向	担当部局
各学校への給食の配送体制	7	<ul style="list-style-type: none"> ● 2時間喫食を基準に用いることは妥当であるが、年に数回、数分程度遅れたことを過度に問題視し、過剰に厳格な管理になることについて懸念している。時間厳守を重視したあまり、事故につながった例もあるので、実際の運用では、柔軟な考え方で対応することが必要 ● 配送エリアについては、適温で届けられることを考慮すべき ● 施設配置については、冬の雪道での配送にも配慮すべき 	<p>学校給食衛生管理基準に努力義務として定められている2時間喫食については、給食センター集約後も原則としてこの基準を守り、適切な温度管理や天候、道路状況等を考慮しながら、無理のない配送体制を検討していきます。</p>	教育委員会
地産地消の継続的な推進	8	<ul style="list-style-type: none"> ● 給食センター集約後も各センターの地産地消の取組を継続できるよう、地域農業との連携による供給体制を望む ● 生産者の高齢化を懸念。若い世代の参入を促す取組について、地産地消の関係者間で引き続き議論し、努力していく必要がある ● 施設集約のデメリットとして、地産地消や食育への細やかな取組の減退があるが、これまで、生産者の確保やコーディネーターの配置など検討してきた。鶴岡一丸で地産地消を引き上げられるよう、新たな生産者の掘り起こしや、各センター独自の取組やメニューの継承により食育格差を小さくしていければ 	<p>現在、各給食センターが地元の生産者団体と締結している食材の供給に係る協定を、センター集約後も継続するとともに、例えば、藤島・羽黒地域に給食を提供する藤島センターで羽黒の食材を使用するなど、センター集約のメリットを生かしながら、引き続き地産地消の推進に取り組んでいきます。</p> <p>また、SEADSの研修生や修了生等に対し、給食における地産地消の取組を紹介する機会を設けるなど、新たな生産者の掘り起こしや確保につながる取組を検討します。</p> <p>これまでの推進本部会議において、地産地消率を高めるための給食センターと生産者をつなぐコーディネーターについてご意見をいただき、その設置を検討することとしています。設置の際は、このコーディネーター機能を活用しながら、生産者とのコミュニケーションの充実を図ります。</p>	教育委員会 農林水産部
学校給食センターの今後の役割	9	<ul style="list-style-type: none"> ● センター集約後も児童生徒の減少、地域の高齢化が見込まれるので、福祉施設への供給や配食など、地域の食を守る拠点としてグランドデザイン的な視点も必要 ● センターの配置については、老朽化しているコミセンがあるので、設備を共有したり、一緒に整備したりできれば、災害時の炊き出しなどに効果的では 	<p>炊飯設備の内製化を生かし、自然災害発生時に避難所へ避難した方に向け、ご飯やおにぎりを提供することを検討しており、センター集約後も地域事情を的確に捉えながら、給食センターの地域貢献について検討していきます。</p>	教育委員会

第4回推進本部での意見を踏まえた取組の方向

＜学校給食センター全体の配置のあり方及び新学校給食センターの対応食数＞

項目	NO.	委員意見	取組の方向	担当部局
給食センター集約に伴うリスク管理	10	<ul style="list-style-type: none"> ● センターの規模が大きくなると、食中毒等の事故が起きた場合の被害も大きくなる ● ご飯や給食の温度管理は重要。保温庫、保冷庫の利用が効果的で、食中毒予防にもつながる。冬は寒いので、配送過程、学校内での温度管理に配慮した整備を 	<p>食中毒の防止など学校給食における衛生管理については、学校給食衛生管理基準に基づいて温度管理等を徹底し、安全な給食を提供していきます。</p> <p>衛生管理に有効な設備機器については、調査のうえ導入を検討します。</p>	教育委員会
	11	孟宗の乾物やドライフルーツ等の食材の保存、乾燥・冷凍技術、貯蔵についても検討してはどうか	衛生管理のほか地産地消の観点からも、導入すべき設備機器を検討します。	

新学校給食センター建設候補エリアの選定

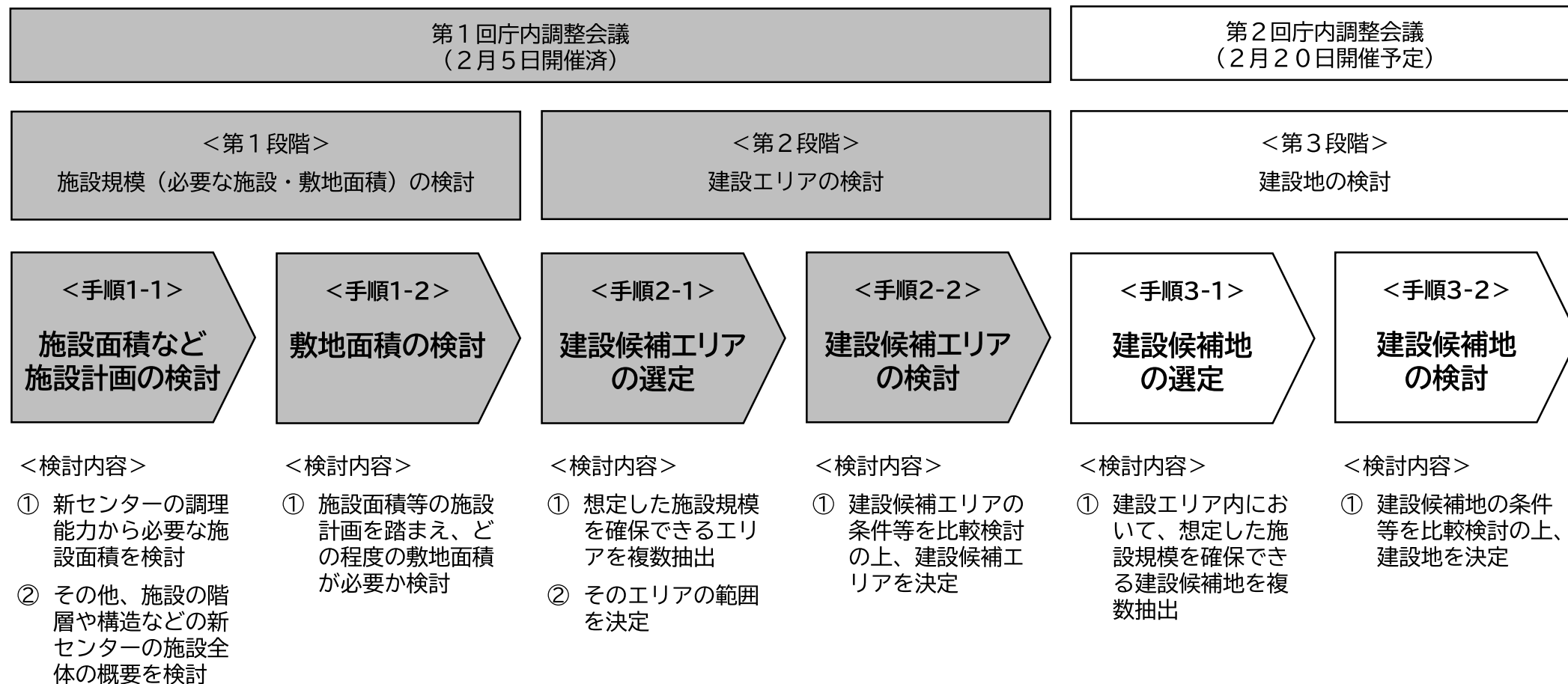
令和8年2月17日

新学校給食センター検討室

新学校給食センターの建設地決定までの流れ

- ① 建設地は、下図のとおり、**第1段階(施設規模の検討)、第2段階(建設エリアの検討)、第3段階(建設地の検討)までの検討を踏まえ、決定する**
- ② 第1回庁内調整会議では、第2段階(建設エリアの検討)までの議論を行い、第2回庁内調整会議では、第3段階(建設地の検討)の議論を行う
- ③ 第1回庁内調整会議において、**建設候補エリアとして「現鶴岡センターを中心とした西部周辺エリア」を選定した**
- ④ 第2回庁内調整会議の開催は2月20日を予定しており、**西部周辺エリアの中で建設地を選定していく方向性**

1. 建設地決定までの流れ



【手順2-1】建設候補エリアの選定（①建設候補エリア選定の考え方）

- ① 新センターが提供する学校の分布をみると、提供校の大半が鶴岡地域の中心部とその周辺に立地している。また、提供校は市中心部から見て、西側(豊浦地区方面)と南側(榊引・朝日方面)に拡張している状況が分かる
- ② この地理的状況を踏まえ、新センターの「建設候補エリア」について、次の3つを条件に絞り込みを行う
 - a) 2時間喫食への対応と効率的な配送(往復配送など)を図るため、鶴岡地域の中心部に近い周辺エリアであること
 - b) 同様に2時間喫食に対応した配送を図るため、提供範囲の西側・南側の学校にも対応できる幹線道路に近いこと
 - c) 約8,000㎡以上のまとまった敷地が確保可能なエリアであること



1	朝陽第一小学校
2	朝陽第二小学校
3	朝陽第三小学校
4	朝陽第四小学校
5	朝陽第五小学校
6	朝陽第六小学校
7	斎小学校
8	黄金小学校
9	大泉小学校
10	京田小学校
11	上郷小学校
12	豊浦小学校
13	湯野浜小学校
14	大山小学校
15	西郷小学校
16	藤島小学校
17	東栄小学校
18	渡前小学校
19	羽黒小学校
20	広瀬小学校
21	榊引東小学校
22	榊引西小学校
23	榊引南小学校
24	あさひ小学校
25	あつみ小学校
26	鼠ヶ関小学校
1	藤島こりす保育園
2	いなば幼稚園
3	根っ子杉
1	鶴岡第一中学校
2	鶴岡第二中学校
3	鶴岡第三中学校
4	鶴岡第四中学校
5	鶴岡第五中学校
6	豊浦中学校
7	藤島中学校
8	羽黒中学校
9	榊引中学校
10	朝日中学校
11	温海中学校
12	致道館中学校

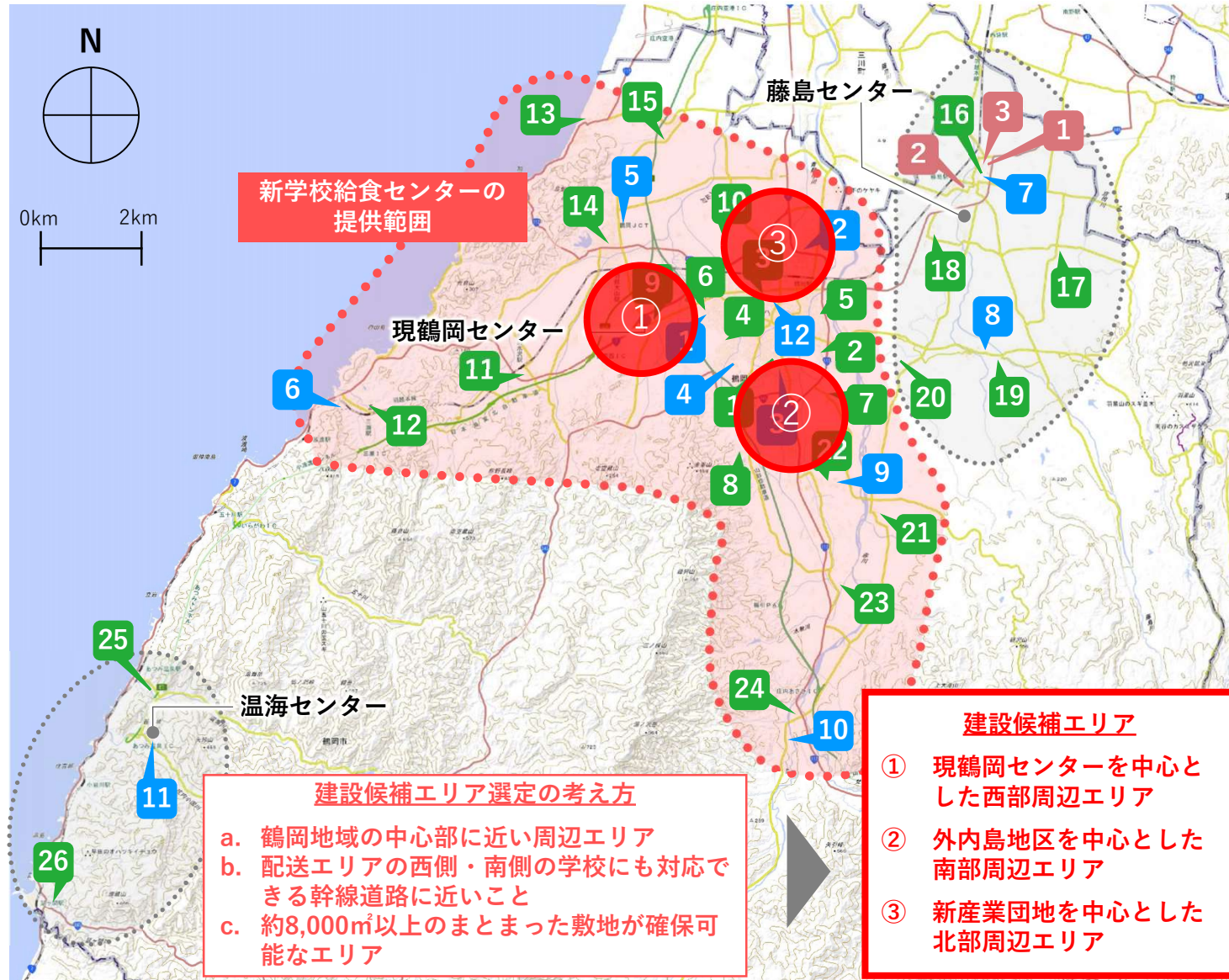
建設候補エリア選定の条件

- a. 鶴岡地域の中心部に近い周辺エリア
- b. 配送エリアの西側・南側の学校にも対応できる幹線道路に近いこと
- c. 約8,000㎡以上のまとまった敷地が確保可能なエリア

【手順2-1】建設候補エリアの選定（②建設候補エリアの選定）

この条件を踏まえ、次の3つを建設候補エリアに選定する

- ① **現鶴岡センターを中心とした西部周辺エリア** 理由: 国道7号に近く、西側・南側の提供校への配送も容易であり、8,000㎡以上の敷地も検討できる
- ② **外内島地区を中心とした南部周辺エリア** 理由: 国道112号・国道345号の結節点で交通至便な立地であり、8,000㎡以上の敷地も検討できる
- ③ **新産業団地を中心とした北部周辺エリア** 理由: 国道7号に近く、西側・南側の提供校への配送も容易であり、8,000㎡以上の敷地も検討できる



建設候補エリア選定の考え方

- a. 鶴岡地域の中心部に近い周辺エリア
- b. 配送エリアの西側・南側の学校にも対応できる幹線道路に近いこと
- c. 約8,000㎡以上のまとまった敷地が確保可能なエリア

建設候補エリア

- ① 現鶴岡センターを中心とした西部周辺エリア
- ② 外内島地区を中心とした南部周辺エリア
- ③ 新産業団地を中心とした北部周辺エリア

1	朝陽第一小学校
2	朝陽第二小学校
3	朝陽第三小学校
4	朝陽第四小学校
5	朝陽第五小学校
6	朝陽第六小学校
7	斎小学校
8	黄金小学校
9	大泉小学校
10	京田小学校
11	上郷小学校
12	豊浦小学校
13	湯野浜小学校
14	大山小学校
15	西郷小学校
16	藤島小学校
17	東栄小学校
18	渡前小学校
19	羽黒小学校
20	広瀬小学校
21	柳引東小学校
22	柳引西小学校
23	柳引南小学校
24	あさひ小学校
25	あつみ小学校
26	鼠ヶ関小学校
1	藤島こりす保育園
2	いなば幼稚園
3	根っ子杉
1	鶴岡第一中学校
2	鶴岡第二中学校
3	鶴岡第三中学校
4	鶴岡第四中学校
5	鶴岡第五中学校
6	豊浦中学校
7	藤島中学校
8	羽黒中学校
9	柳引中学校
10	朝日中学校
11	温海中学校
12	致道館中学校

【手順2-2】建設候補エリアの検討（②建設候補エリアの評価項目）

① 3つの建設候補エリアについて、下記の項目により評価し、候補エリアを1つに絞り込む

■建設候補エリアの評価項目

NO.	評価項目	評価内容
1	土地利用規制	市街化区域、市街化調整区域における土地利用の制限及び必要な手続きと、建設が検討できる8,000㎡以上の一画地の有無により評価する
	(1)市街化区域	① 市街化区域には都市計画法上の用途地域が設定されており、各用途地域に建築できる建築物は建築基準法により制限されている ② この状況を整理した上で、必要な手続きと建設可能な土地の有無を確認し、評価する
	(2)市街化調整区域	① 市街化調整区域には、農地のほか、各集落内で住居に利用されている土地などがある ② 特に農地については、優良農地の保全の観点から農地以外の利用について、農振法により制限されていることから、この制限を整理し、必要な手続きと建設可能な土地の有無を確認した上で、評価する
2	災害等の危険性	① 子ども達に安心・安全な給食を確実、かつ安定的に提供するためには、災害のリスクが少ない場所に建設することが求められる ② そのため、市が公表する洪水、土砂災害、津波、ため池、地震の各ハザードマップにおいて影響がないか評価する
3	周辺環境への影響	学校給食センターの稼働に伴い、配送車両や納入車両により交通量が増えることや、調理上必要な臭気が発生することから、学校や通学する子ども達、周辺住民に与える影響と住民からの理解の得られやすさについて評価する
4	インフラの整備状況	給食調理に必要となる電気、水道、下水道、ガスなどのインフラが整っているか確認し、評価する
5	事業費全体の適正化	① 事業費全体の適正化を図るためには、市が所有する遊休地の活用や造成済みの未利用地など、土地取得費用や造成費用を抑えるよう努めなければならない ② そのため、エリア内に市が所有する遊休地や造成済の未利用地の有無について確認し、評価する
6	配送時間・アクセス性	学校給食衛生管理基準に基づき、調理後2時間以内に喫食できるよう配送できるか、主要な幹線道路等の状況を含め適切な配送ルートが確保されるかについて確認し、評価する

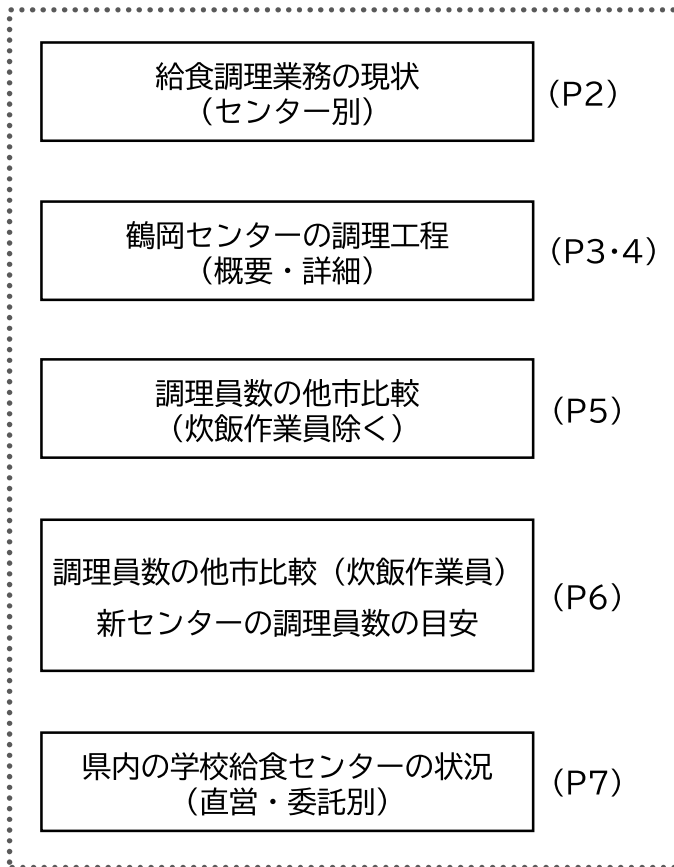
新学校給食センターにおける調理運営主体のあり方 及び事業手法の選定について

令和8年2月17日
新学校給食センター検討室

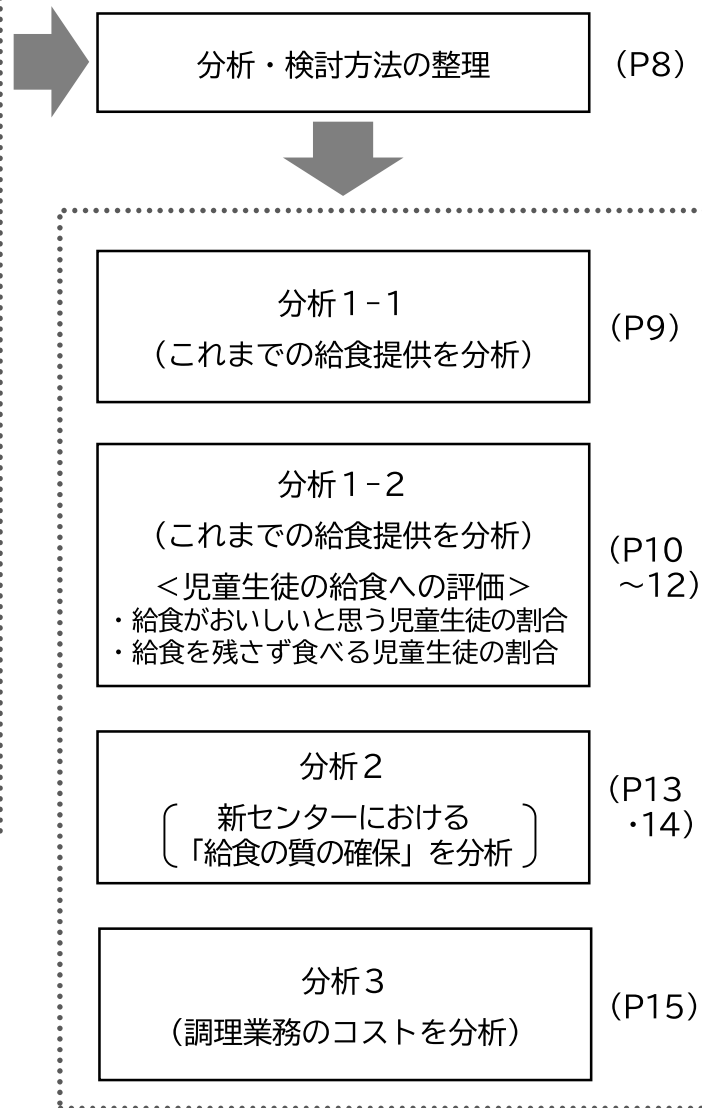
■本資料の構成

本資料は、以下の3つの部で構成されています

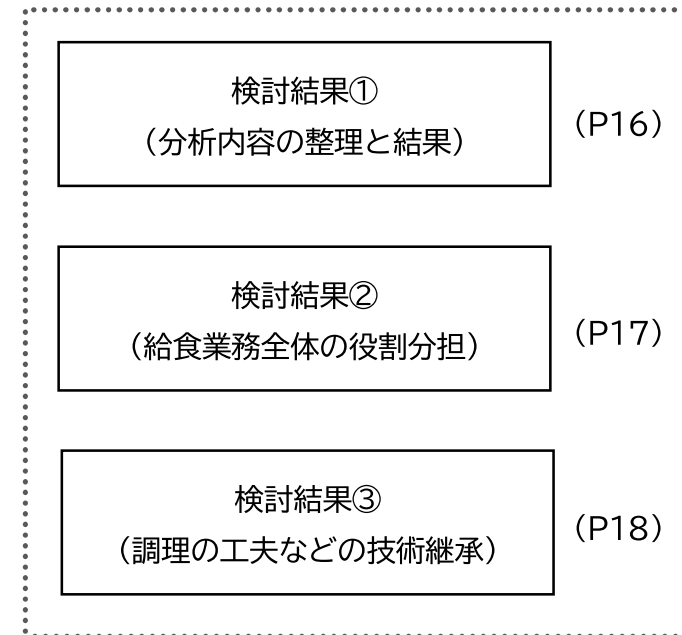
<現状・課題の把握>



<調理業務の分析・検討> (直営・委託別)



<分析・検討結果の整理>



給食調理業務の現状と課題 <①各学校給食センターの状況>

- ① 市内に5つある学校給食センターは、鶴岡センターが市職員(技能職員、会計年度任用職員等)による直営調理、それ以外は事業者による委託調理となっている
- ② 現在、鶴岡センターは提供食数が多いことから、62人体制(フルタイム換算した常勤換算調理員数は54人体制)で調理が行われている
- ③ 調理業務の委託は、平成23年度に榊引・朝日センターで初めて開始され、以降、温海センター、藤島センターで行われている

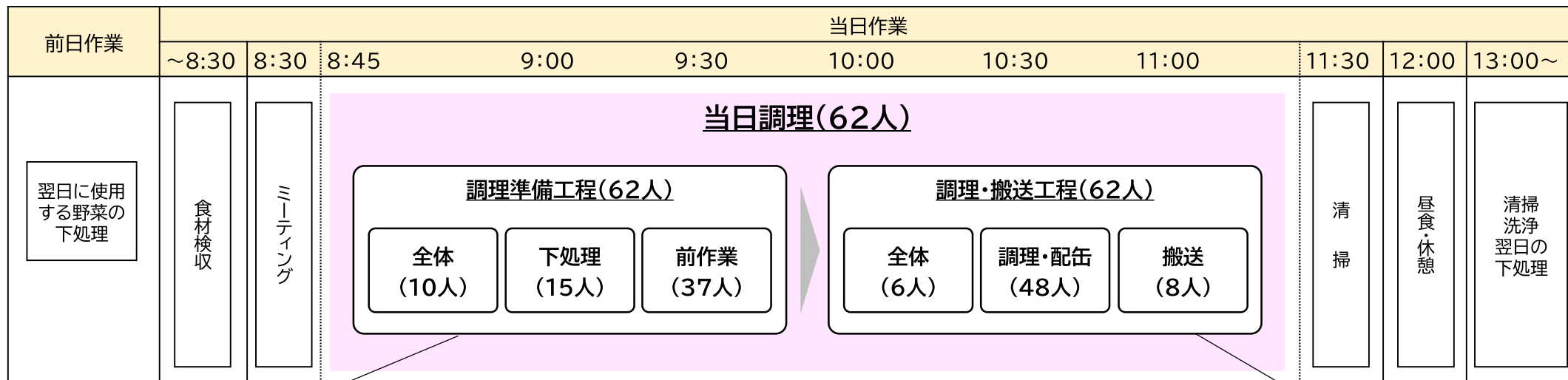
■令和7年度:各学校給食センターの状況

センター 項目	鶴岡センター	藤島センター	榊引センター	朝日センター	温海センター
提供地域	鶴岡・羽黒	藤島	榊引	朝日	温海
調理主体	市直営	委託(A事業者)	委託(B事業者)	委託(B事業者)	委託(A事業者)
配送	委託(日本通運)	同上	同上	同上	同上
実調理員数	62人 市職員…29人 会計年度任用職員…20人 パート職員…13人	14人 委託職員…4人 パート職員…10人	9人 委託職員…4人 パート職員…5人	8人 委託職員…3人 パート職員…5人	8人 委託職員…2人 パート職員…6人
常勤換算調理員数 (フルタイム換算した調理員数)	54.0人	9.2人	7.2人	6.5人	6.3人
栄養教諭・栄養士	5人	1人	1人	1人	1人
提供食数	7,129食/日 鶴岡地域…6,582食/日 羽黒地域…547食/日	831食/日	549食/日	202食/日	294食/日
提供先数	小学校…17校 中学校…8校	小学校…3校 中学校…1校 保育所等…3か所	小学校…3校 中学校…1校	小学校…1校 中学校…1校	小学校…2校 中学校…1校
委託開始年 (経過年数)	-	H25年(12年)	H23年(14年)	H23年(14年)	H24年(13年)

給食調理業務の現状と課題 <②鶴岡センターにおける調理工程概要>

- ① 調理員の作業工程を大きく分類すると、次の2工程に分けられる
 - (1) 野菜の下処理やカットを行う「調理準備工程」
 - (2) 加熱調理や給食コンテナを配送トラックまで運ぶ「調理・搬送工程」
- ② 献立に応じて調理責任者(統括技能主査)が「作業工程表」を毎日編成しており、調理員62人はそれに基づいて業務を行っている
- ③ 人手がかかる作業にはより多くの人員を配分するなど、調理員は工程の中で、時間帯によって配置を変えながら効率的に作業を行っている

■鶴岡センターにおける調理の時間帯別作業工程 (※献立により人数は異なる)



■主な作業内容

【全体】 調理責任者による全体の統括や調理で使用する調味料の準備 など



【下処理】

野菜類の皮むき・洗浄・消毒 など



【前作業】

食材のカット、乾物の戻し など



【調理】

副菜や汁物などの調理、揚げ物 など



【配缶】

調理した給食を各クラスの分量に分け食缶等に詰める



【搬送】

コンテナに食缶等を積み、配送車に移動させる

給食調理業務の現状と課題 <(参考)鶴岡センターにおける調理工程詳細>

- ① 作業工程表を模式化した調理工程の詳細は下図のとおり
- ② 時間帯で人手がかかる調理作業については、担当を増やすなど、調理員がそれぞれ役割を変更しながら作業を行っている
- ③ 午前は人手がかかることから62人体制で行うが、午後はパート職員を除く49人体制で作業を行っている

■鶴岡センターの調理工程の例(東・西棟を同じ献立で調理した場合)

※表中○内の数字は配置変更後の人数

献立名	初期人数	前日作業	当日作業												
			8:30	8:45	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	13:00~			
全体 (コンテナ準備 その他)	10		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>全体(10人)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全体統括、調味料準備・計量(味噌・だし・ゆかり) ・野菜裁断、配送用コンテナ準備 </div>												
玉ねぎとなすの 味噌汁	20	玉ねぎの 下処理 (皮むき)	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>前作業(16人)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食管準備 ・生揚げ切り ・玉ねぎ半分切り ・だし取り </div>												
			<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>下処理(4人)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・なす </div>												
チキンカツ	14	ミーティング	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>調理(12人)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・煮込み作業 ・調味 </div>												
			<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>配缶(16人)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食缶へ移し替え </div>												
ツナときゅうりの ゆかり和え	18		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>前作業(7人)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・バット準備 ・揚げ物機械準備 </div>												
			<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>調理(18人)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・揚げ作業 ・カツ投入 ・カツ数量確認 </div>												
ツナときゅうりの ゆかり和え	18		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>前作業(14人)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・バット準備 ・ツナ分け、ほぐし ・きゅうり湯通し </div>												
			<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>調理(10人)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・和え作業 ・調味 </div>												
合計	62		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>配缶(18人)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・バットへ移し替え </div>												
			<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>搬送(8人)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食缶・バットを配送コンテナへ入れ、配送車まで移動 </div>							清掃		昼食・休憩		清掃 洗浄 翌日の 下処理	
			<p style="text-align: right;">パート職員13人は午前中のみ勤務のため、午後は49人での作業→ 49</p>												

給食調理業務の現状と課題 <③炊飯作業を除く調理員数>

- ① 新鶴岡センターでは、調理設備が最新となるため、先に示した作業工程がより効率化されることが想定され、この考え方に基づいた調理員数を検討することが求められる
- ② 他市町村の同規模施設※1で近年建設されたセンターの調理員数を比較すると、直営・委託に関わらず、炊飯作業を除く常勤換算調理員数は38人以下となっていることから、新鶴岡センターにおいては、炊飯作業を除く常勤換算調理員数は38人程度が適当と考えられる

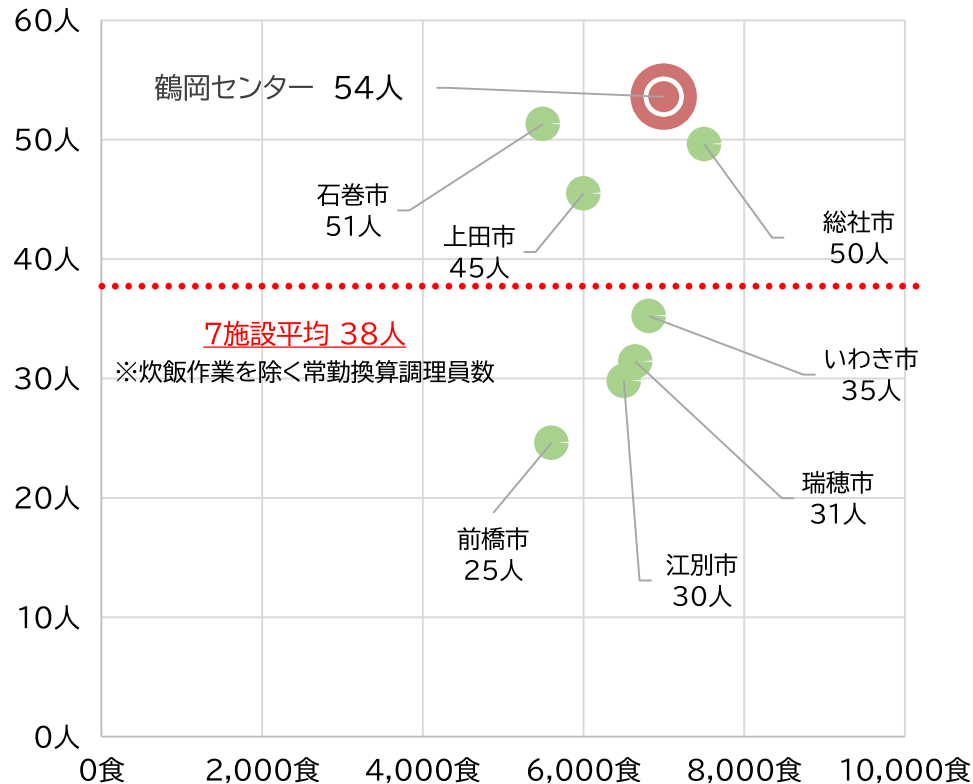
※1:同規模施設とは提供食数が5,400食～8,000食の学校給食センター

同規模施設の常勤換算調理員数

※実調理員数 … 正職員、半日勤務のパート職員をそれぞれ1名とカウントした人数
 ※常勤換算調理員数 … 正職員、半日勤務のパート職員をフルタイム換算でカウントし直した人数

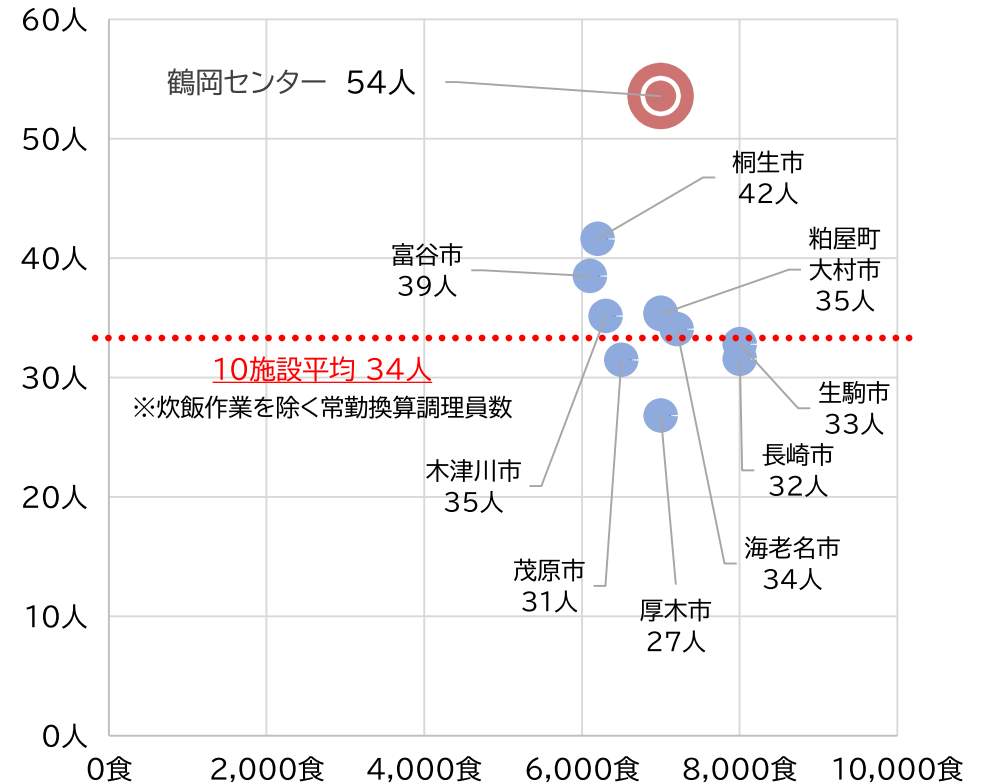
- ・直営施設の場合・・・7施設平均 **38人**
 - ・委託施設の場合・・・10施設平均 **34人**
- 炊飯作業を除く常勤換算調理員数は、調理方式に関わらず、38人程度が適当

給食数と常勤換算調理員数(直営施設との比較) ※炊飯作業除く



(出典：新学校給食センター検討室調査)

給食数と常勤換算調理員数(委託施設との比較) ※炊飯作業除く

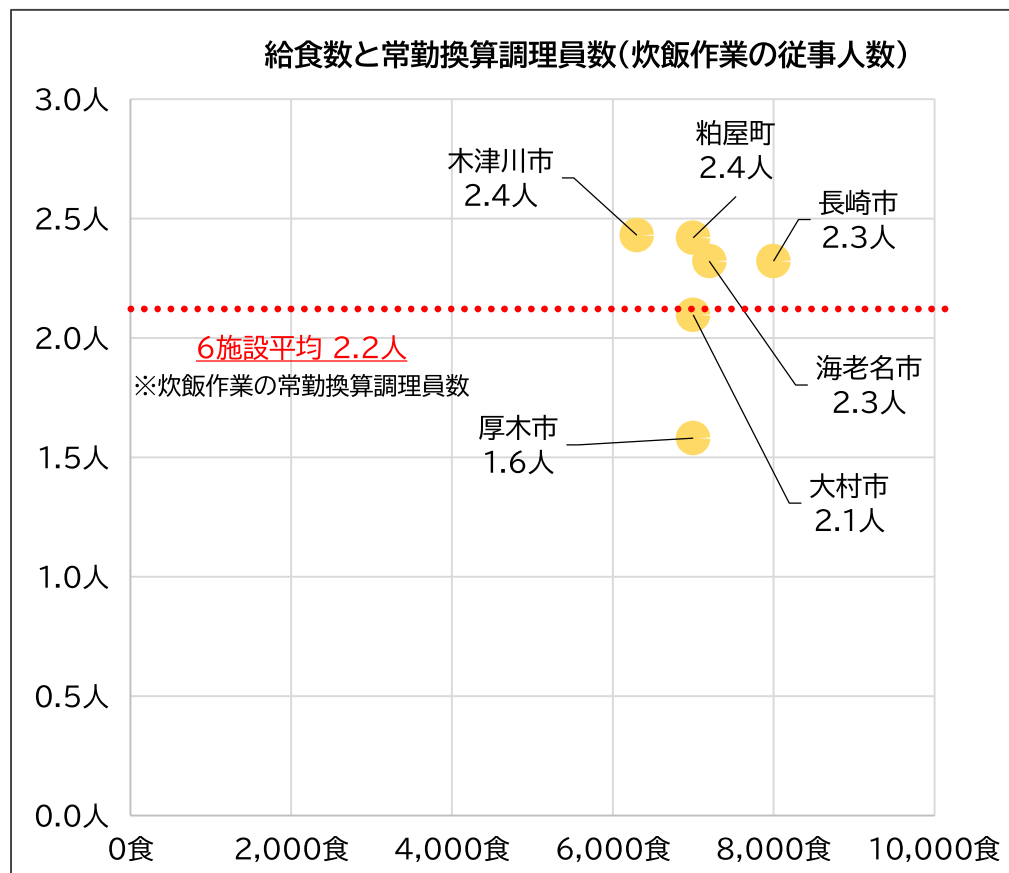


(出典：新学校給食センター検討室調査)

給食調理業務の現状と課題 <④炊飯作業を含む調理員の合計>

- ① 新鶴岡センターでは、新たに炊飯設備を内製化することから、炊飯に係る調理員も必要となる
- ② 同様に、他市町村の同規模施設の炊飯作業に係る常勤換算調理員数は 2人(平均2.2人) となっている
- ③ よって、同規模施設との比較検討における新鶴岡センターの調理員の合計(目安)は 40人(炊飯2人含む)程度とすることが適当である

※実調理員数 … 正職員、半日勤務のパート職員をそれぞれ1名とカウントした人数
 ※常勤換算調理員数 … 正職員、半日勤務のパート職員をフルタイム換算でカウントし直した人数



(出典：新学校給食センター検討室調査)

同規模施設との比較による
新鶴岡センターの常勤換算調理員数の目安

○調理員数(炊飯除く)	38人程度
○炊飯作業の調理員数	2人程度

▼

新鶴岡センターの常勤換算調理員数 40人程度

給食調理業務の現状と課題 <⑤県内の学校給食センターの状況>

- ① 県内35市町村中、17市町がセンター方式で給食を提供しており、学校給食センター数は本市を含め21施設となっている
- ② そのうち、直営方式は5施設(23.8%)、委託方式は16施設(76.2%)となっている

■県内の学校給食センター設置状況

NO.	市町村名	学校給食センター名	調理主体
1	山形市	山形市学校給食センター	委託
2	鶴岡市	鶴岡市学校給食センター	直営
3	鶴岡市	鶴岡市藤島ふれあい食センター	委託
4	鶴岡市	鶴岡市櫛引学校給食センター	委託
5	鶴岡市	鶴岡市あさひ給食センター	委託
6	鶴岡市	鶴岡市あつみっこ給食センター	委託
7	上山市	上山市学校給食センター	委託
8	長井市	長井市給食共同調理場	委託
9	天童市	天童市学校給食センター	委託
10	東根市	東根市学校給食センター	委託
11	尾花沢市	尾花沢市学校給食共同調理場	委託
12	南陽市	南陽市学校給食センター	直営
13	山辺町	山辺町学校給食センター	委託
14	中山町	中山町学校給食センター	委託
15	河北町	河北町学校給食センター	委託
16	大石田町	大石田町学校給食センター	直営
17	金山町	金山町学校給食共同調理場	直営
18	最上町	最上町給食センター	委託
19	白鷹町	白鷹町学校給食共同調理場	委託
20	飯豊町	飯豊町学校給食共同調理場	委託
21	庄内町	庄内町学校給食共同調理場	直営 ^{※3}

県内共同調理場	全21施設
直営	5施設
委託	16施設

(出典:新学校給食センター検討室調査)

【山形県内の状況】 ※色分けは左記給食センターの設置状況と同様

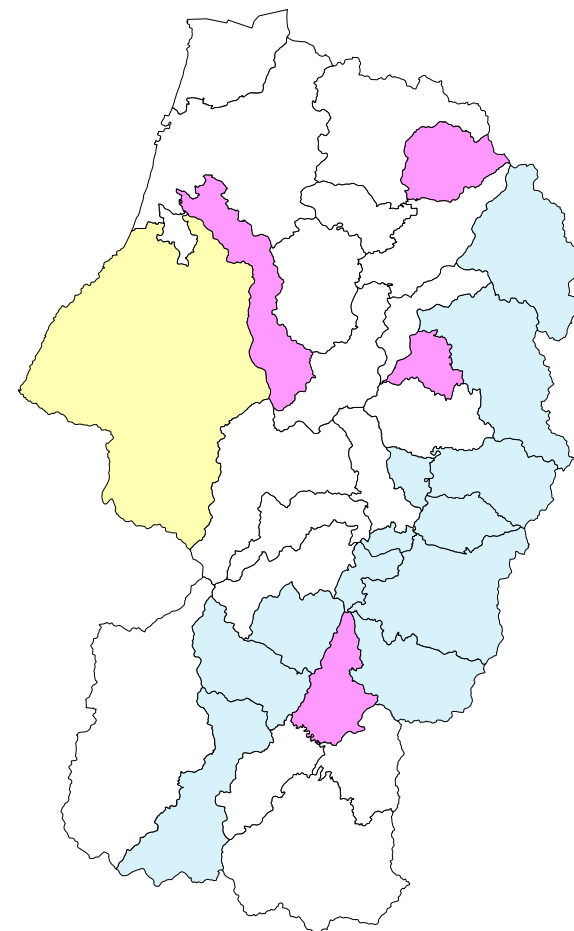
学校給食センターがない市町村 ^{※1}
米沢市 ^{※2}
酒田市
新庄市
寒河江市
村山市
西川町
朝日町
大江町
舟形町
真室川町
大蔵村
鮭川村
戸沢村
高畠町
川西町
小国町
三川町
遊佐町

計18市町村

※1:学校給食センターがない市町村は、自校方式(親子方式含)やデリバリー方式など

※2:米沢市が令和8年度より委託方式による給食センターを開設予定

※3:NO.21庄内町が令和8年度から直営方式から委託方式へ変更予定



新鶴岡センターにおける調理運営主体の検討 <①分析・検討の方法の整理>

新鶴岡センターにおける調理運営主体の検討

<給食調理業務の現状と調理員の適正化>

- ① 本市に5つある学校給食センターのうち、4センターは委託により調理業務が行われており、直営は鶴岡センターのみとなっている
- ② 県内の給食センターの調理業務の状況は、直営が約24%、委託が約76%となっている
- ③ 現在の鶴岡センターの調理員数は、パート職員等も含め62人であるが、フルタイム換算し直した人数(常勤換算調理員数)は54人である
- ④ 新鶴岡センター稼働後は、最新設備が導入され調理業務の効率化が図られることが想定されることから、他の同規模センターとの比較から、常勤換算調理員数は40人程度が適当であると判断される

<新鶴岡センターにおける調理運営主体の分析・検討方法>

新鶴岡センターにおける調理運営主体について、現在の給食調理業務を取り巻く状況と稼働後の調理員数の適正化を踏まえ、次の内容により分析し、直営・委託方式のいずれがより適切か、検討を行う

項目1

これまで本市で行われてきた直営・委託方式の給食提供について分析

- ① これまでの直営・委託方式それぞれについて、適切に給食提供が行われてきたか分析
- ② 子どもたちが給食をおいしいと感じているかなどについて、アンケート方式により直営・委託方式それぞれを分析

項目2

新鶴岡センターにおける「給食の質の確保」に向けて直営・委託方式のどちらが適切か分析

- ① 新鶴岡センターにおける「給食の質の確保」の観点について、直営・委託方式それぞれを分析

項目3

新鶴岡センターにおける給食調理員の必要コストについて直営・委託方式で比較分析

- ① 必要コストについて直営・委託方式で比較して分析

新鶴岡センターにおける調理運営主体の検討 <項目1-1 これまでの直営・委託別の分析>

① 給食調理業務や給食の提供について直営・委託方式別にこれまでの業務・取組を分析すると、調理主体ごとにそれぞれ工夫がなされており、いずれも適切な実施体制の下、安定的に給食の提供が行われている

■直営・委託別の調理業務・給食提供の分析

内容 分析項目	分析の観点	直営		委託			
		分析結果	分析内容	A事業者		B事業者	
				分析結果	分析内容	分析結果	分析内容
1. 実施体制	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 人員が適切に配置されているか ✓ 責任者の業務指示が適切に伝わる体制となっているか 	○	<ul style="list-style-type: none"> ① 正職員の人数に応じて、会計年度任用職員やパート職員を配置するなど、人員は適切に配置 ② 調理員を総括する<u>統括技能主査の下、作業工程表により適切に指示が伝わる体制</u>で作業が行われている 	○	<ul style="list-style-type: none"> ① 調理に必要な人員は適切に配置されている ② 病気等で急に休まなければならない場合、事業者で<u>応援職員を派遣する体制が確保</u>されている ③ 業務責任者、業務副責任者が配置されており、調理場内でも指示が適切に行われている 	○	同左
2. 衛生管理の徹底	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 学校給食衛生管理基準に基づいた衛生管理が適切に行われているか 	○	<ul style="list-style-type: none"> ① 衛生管理基準に基づき、定期的に点検を行うなど衛生管理は適切である ② 調理員を対象とした<u>職員安全衛生研修会を実施</u>している ③ <u>食中毒の重大事故は発生していない</u> 	○	<ul style="list-style-type: none"> ① 衛生管理基準等に基づいた独自のマニュアルを作成し、<u>定期巡回指導や研修が実施される</u>など衛生管理は適切に行われている ② <u>食中毒の重大事故は発生していない</u> 	○	<ul style="list-style-type: none"> ① 食品衛生責任者により日常的に衛生管理点検を実施するとともに、<u>独自の定期モニタリングを実施</u>するなど衛生管理は適切に行われている ② <u>食中毒の重大事故は発生していない</u>
3. アレルギー対応	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 食物アレルギー対応指針に基づいた適切な対応が行われているか 	○	<ul style="list-style-type: none"> ① 国のアレルギー対応指針や市教委が策定した「学校における食物アレルギー対応マニュアル」に基づいて、適切に対応がなされている ② <u>アレルギーによる重大事故は発生していない</u> 	○	<ul style="list-style-type: none"> ① 国のアレルギー対応指針や独自のマニュアル(アレルギー誤配膳防止手順書)に沿って、アレルギー対応責任者が適切に対応を行っている ② <u>アレルギーによる重大事故は発生していない</u> 	○	<ul style="list-style-type: none"> ① アレルギー対応者2名を選任配置している。一定期間ごとに対応調理員を入れ替えるなど職員全体のレベルの底上げが行われている ② <u>アレルギーによる重大事故は発生していない</u>
4. 地産地消や食文化を生かした給食提供と食育の推進	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 地元食材の活用や郷土食など地域の食文化を生かした給食が提供されているか ✓ 食育の推進が図られているか 	◎	<ul style="list-style-type: none"> ① 行事食や郷土食、地産地消ウィークを実施するなど、食文化を生かした給食や地産地消の推進に積極的に努めている ② 生産者交流会のほか、栄養教諭の食育指導、鶴岡型ESDの取組など、食育・食農教育の推進に積極的に努めている 	◎	<ul style="list-style-type: none"> ① 協定団体であるサンサン畑の会の食材活用や郷土食の給食提供など、積極的に地産地消等に取り組んでいる ② 生産者交流給食や栄養教諭の食育指導を実施するなど、食育・食農教育の推進に積極的に努めている 	◎	<ul style="list-style-type: none"> ① 元生産者地グループが生産した山菜や産直の食材を使用しているほか、郷土食の提供にも積極的に取り組んでいる ② 生産者交流給食や栄養教諭の食育指導を実施するなど、食育・食農教育の推進に積極的に努めている
5. 業務遂行	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 給食が確実に提供できているか 	○	<ul style="list-style-type: none"> ① <u>給食は確実、安定的に提供されている</u> 	○	<ul style="list-style-type: none"> ① <u>給食は確実、安定的に提供されている</u> 	○	<ul style="list-style-type: none"> ① <u>給食は確実、安定的に提供されている</u>

▶ 直営の「統括技能主査」による指示系統、委託の「独自の定期モニタリング」による衛生管理などにより、いずれも適切に調理業務が行われており、直営・委託で大きな差はない

新鶴岡センターにおける調理運営主体の検討 <項目1-2 児童生徒の給食に対する評価>

- ① 給食がおいしいと思う児童生徒の割合は、小中学生ともに9割を超えており、子ども達の評価が高い
- ② 給食を残さず食べる児童生徒の割合は、成長の度合いもあり、中学生の方が残さないと回答している割合が高い

■学校給食に対する評価

<調査方法>

学校を通じたアンケート方式による調査

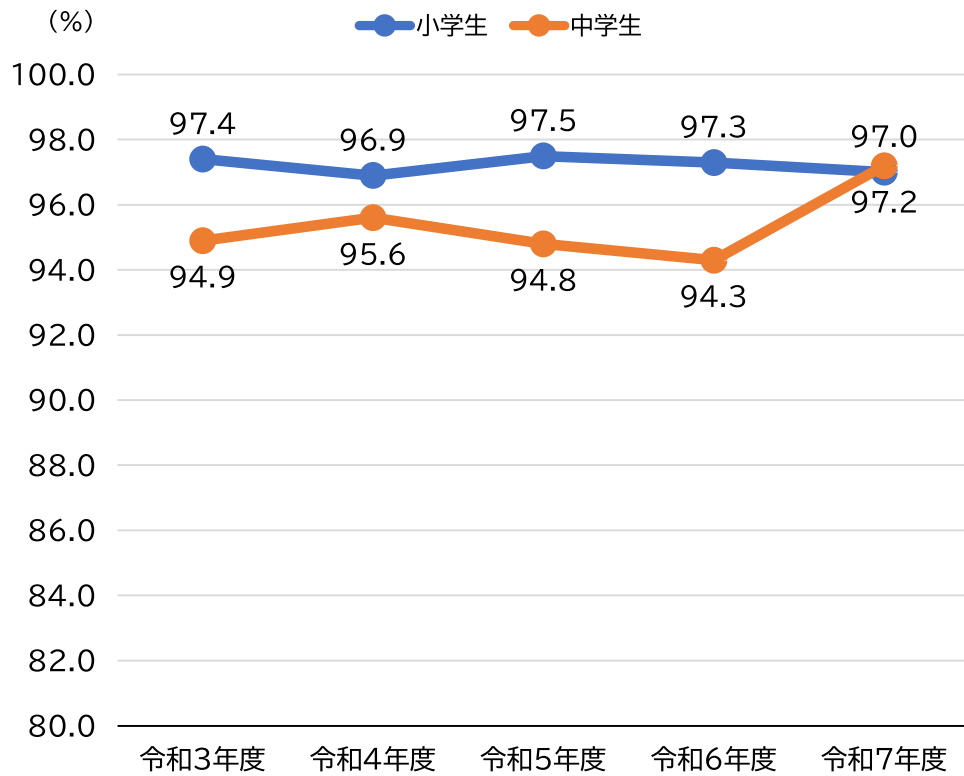
<調査対象>

・小学校…市内全小学校の小学3年生、小学6年生
 ・中学校… // 中学校の中学2年生

<児童生徒数>

・小学校 直営…1,375人 委託…329人 計 1,704人
 ・中学校 直営… 825人 委託…168人 計 993人

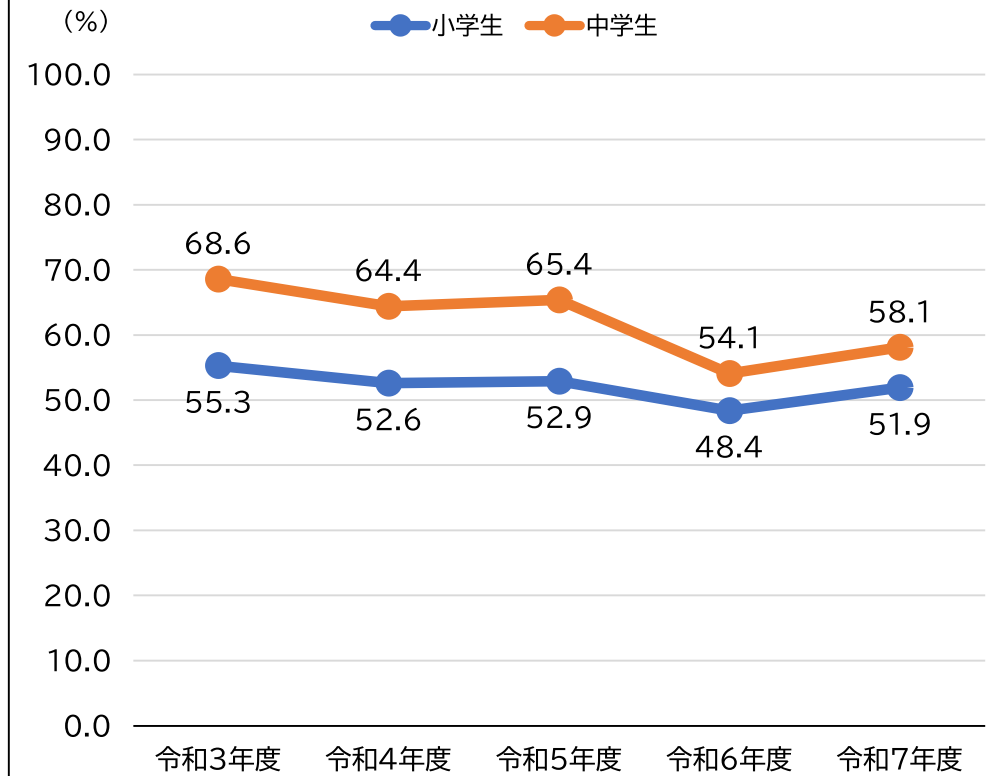
給食がおいしいと思う児童生徒の割合



※給食が「おいしい」、「まあまあおいしい」と回答した児童生徒の割合

(出典：学校給食センター調査)

給食を残さず食べる児童生徒の割合



※給食を「残さない」と回答した児童生徒の割合

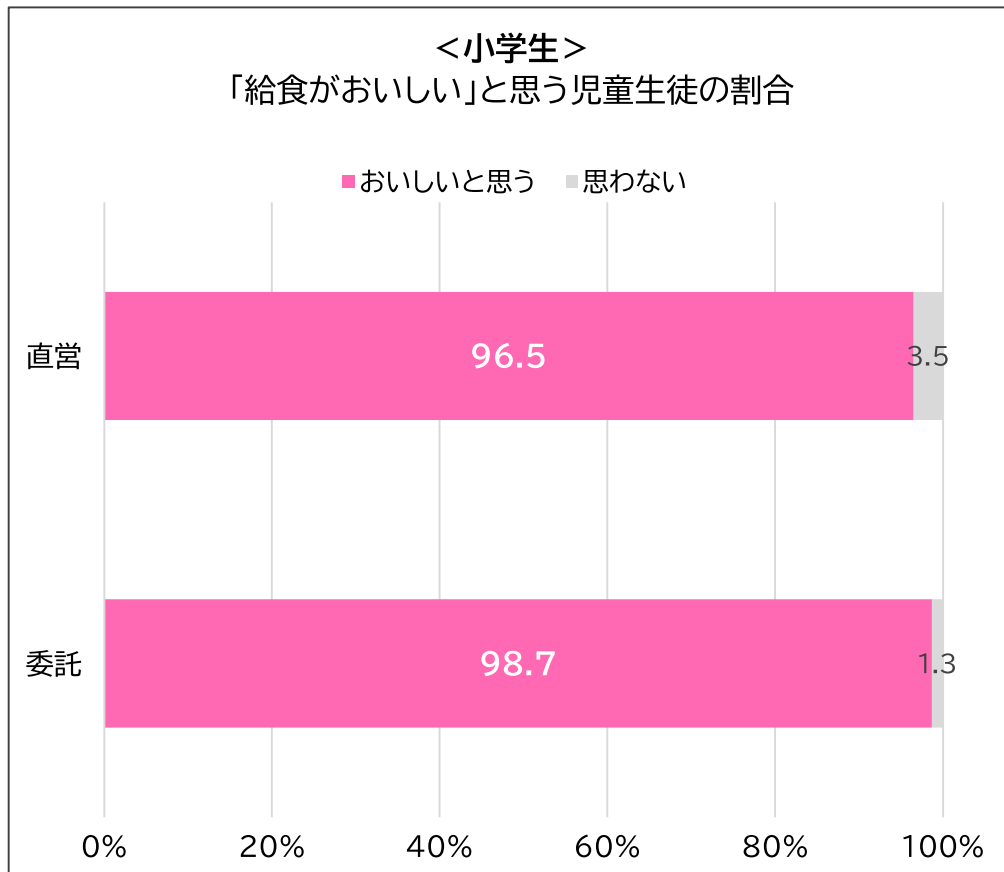
(出典：学校給食センター調査)

新鶴岡センターにおける調理運営主体の検討 <項目1-2-① 給食がおいしいと思う児童生徒の割合>

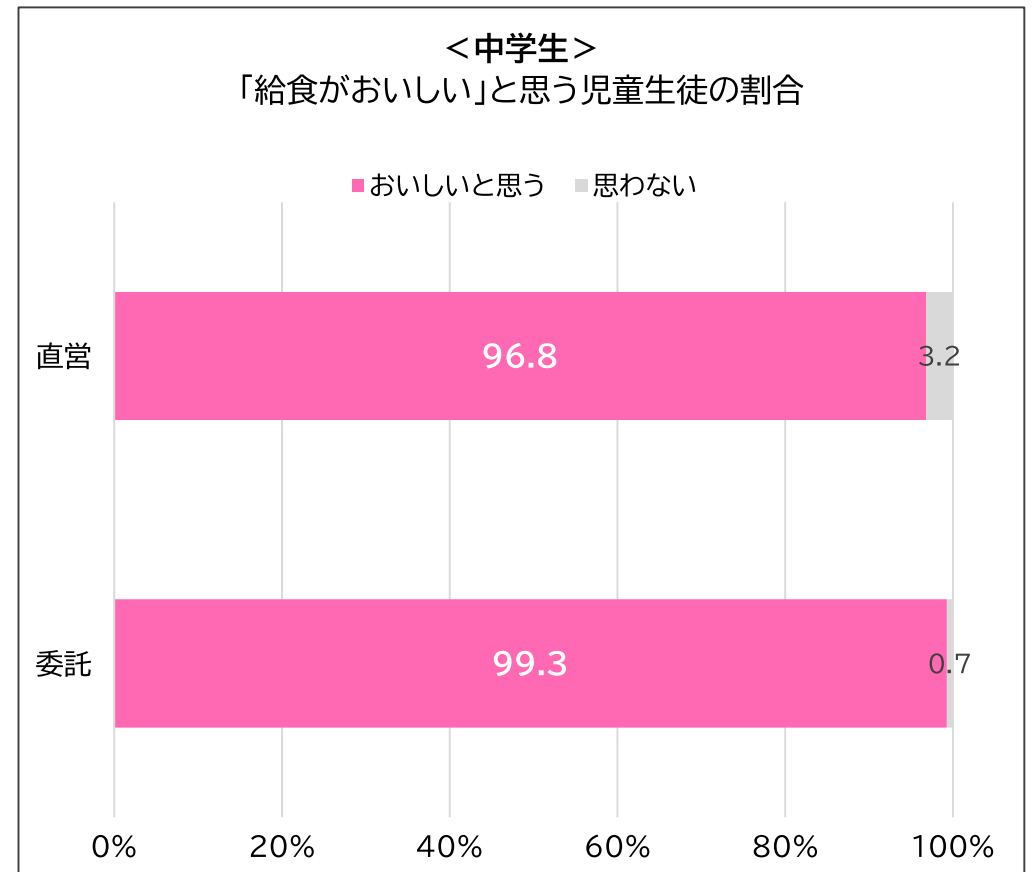
① 「給食がおいしいと思う児童生徒の割合」について直営・委託方式を比較した場合、「おいしい」「まあまあおいしい」と回答した児童生徒の割合は、いずれの方式も9割を超えており、子ども達から高い評価を得ている

■給食をおいしいと思う児童生徒の割合(令和7年度)

※給食が「おいしい」、「まあまあおいしい」と回答した児童生徒の割合



(出典：学校給食センター調査)



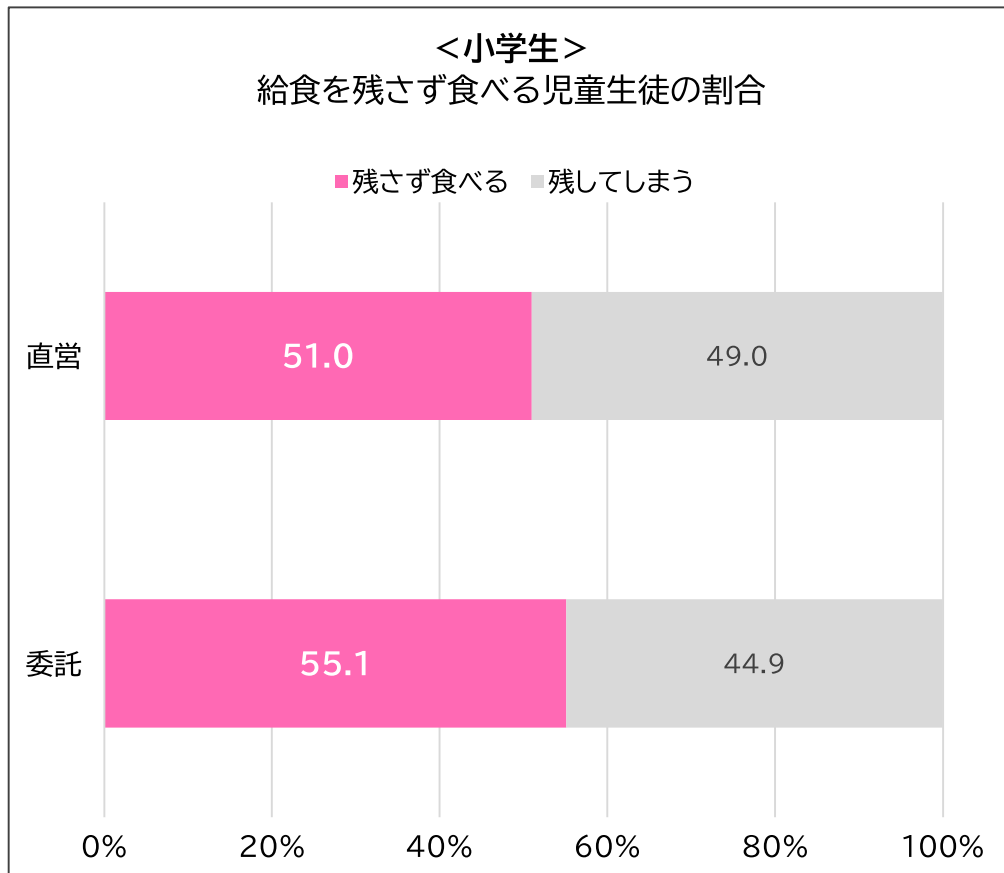
(出典：学校給食センター調査)

新鶴岡センターにおける調理運営主体の検討 <項目1-2-② 給食を残さず食べる児童生徒の割合>

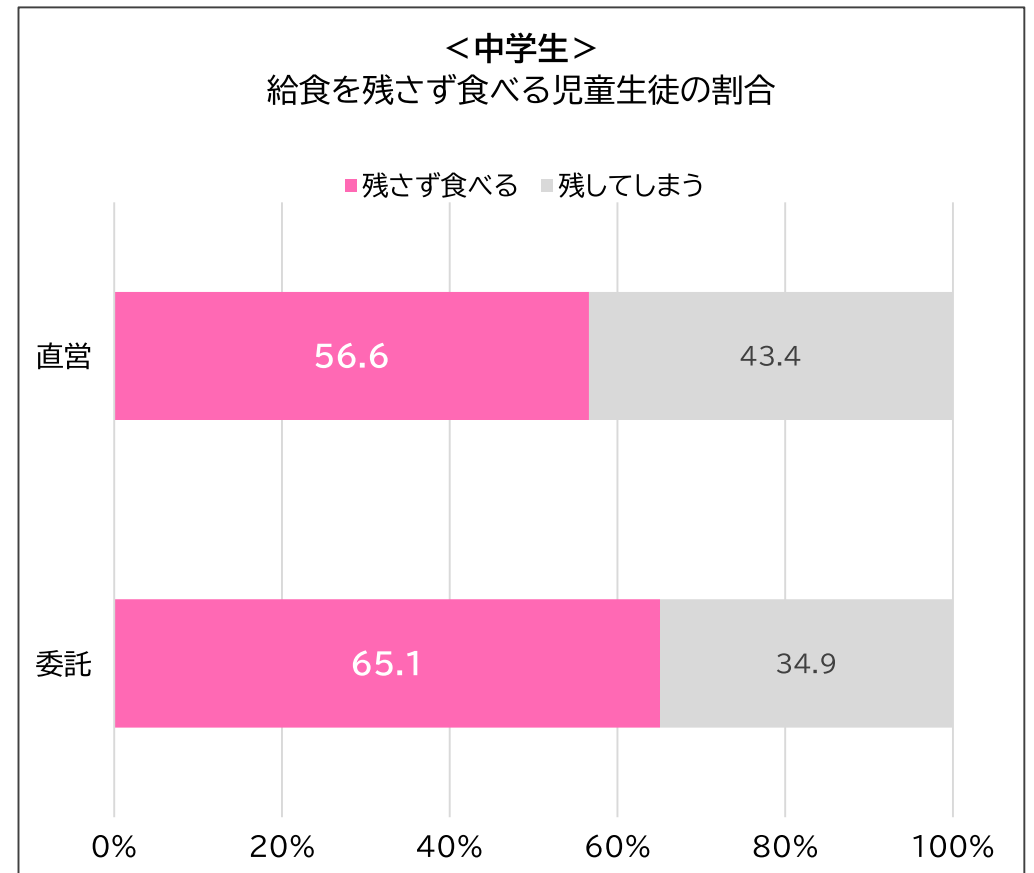
① 「残さず食べる児童生徒の割合」について直営・委託方式を比較した場合、委託方式の方が「残さず食べる」と回答した割合が高い

■給食を残さず食べる児童生徒の割合(令和7年度)

※給食を「残さない」と回答した児童生徒の割合



(出典：学校給食センター調査)



(出典：学校給食センター調査)

新鶴岡センターにおける調理運営主体の検討 <項目2 給食の質の確保>

- ① 給食の質は、単に調理技術の巧拙だけではなく、衛生管理の徹底や調理員の技術向上、地域の食文化を生かした献立作成など、給食調理における総合的な体制を継続的に構築していくことで確保されるものである
- ② この観点から、新鶴岡センターにおける直営・委託方式のいずれが、より適切な体制であるか、下表のとおり、分析を行う

■新鶴岡センターにおける直営・委託別の給食の質の確保に係る分析(その1)

NO.	分析項目	分析項目 詳細	分析の観点	直営		委託	
				分析 結果	分析内容	分析 結果	分析内容
1	国の定める基準への対応	学校給食衛生管理基準への対応	✓ 同基準に沿った適切な対応は可能か	○	① 新鶴岡センターは、同基準に基づき汚染/非汚染区域の区別がされた施設となるが、現センターはこの区別がなく、直営調理員は新たな対応が求められる ② 稼働前に、衛生管理の徹底や調理動線の確認などの研修・準備訓練を行うことで対応は可能	◎	① 民間の大規模調理施設は、国が定める「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく対応が求められており、既に同基準と同等の衛生管理の下、作業を行っている ② 既に経験はあるが、稼働前に研修・準備訓練を求めることで、より適切な対応は可能
2		食物アレルギー対応指針への対応	✓ 同指針に沿った適切な対応は可能か ✓ 新たにアレルギー専用調理室を設置	○	① アレルギー専用調理室での調理は初めてとなることから、新たな対応が求められる ② 稼働前に、調理の流れやアレルゲン防止の徹底などアレルギー食対応への研修・準備訓練を行うことで対応は可能	○	① 新鶴岡センターのアレルギー専用室での作業は初めてとなることから、左記同様、稼働前に適切な研修・準備訓練を求めることで対応は可能
3	最新の調理機器への対応		✓ 最新の調理機器への対応は可能か	○	① 最新の調理機器は、これまでと動作環境が異なるため、稼働前に研修・準備訓練を行うことで新たな機器への対応はできる	◎	① 民間事業者は、各施設で様々な調理機器を扱っていることから、一定のノウハウは蓄積されている ② 既に同等の経験があるが、稼働前に研修・準備訓練を求めることで、より適切な対応は可能
4	つるおからしい給食提供への対応	献立の作成	✓ 献立の作成に影響はないか	○	① 栄養教諭が献立を作成し、業務指示書により、調理員に示すことから直営・委託に差はない	○	同左
5		地元食材の調達	✓ 食材調達に影響はないか	○	① 食材の調達は、栄養教諭・栄養士が行うことから直営・委託に差はない	○	同左
6		栄養教諭との連携	✓ 献立を作成する栄養教諭と適切な連携が取れるか	◎	① これまで同様、栄養教諭と調理員の「献立検討会」や「作業検討委員会」を継続することから、意思疎通は十分確保される	○	① 栄養教諭との連携を深めるため、定期的な「献立検討会」やミーティングの開催、また業務指示書や作業工程表の確認を通して、栄養教諭から助言を求められる仕組みを導入することで適切な対応は確保できる
7	食育・食農教育推進に向けた対応	✓ 食育・食農教育活動に参画できるか	○	① 学校等で行われている食育活動は栄養教諭が対応しているが、調理員にも協力を求めることはできる	○	① 学校で行う生産者交流会などでは、生産者のほか、既に委託調理員にも参加協力をお願いしていることから対応はできる	

■新鶴岡センターにおける直営・委託別の給食の質の確保に係る分析(その2)

NO.	分析項目	分析項目 詳細	分析の観点	直営		委託	
				分析 結果	分析内容	分析 結果	分析内容
8	つるおからしい給食提供への対応	地域の食文化への理解と調理方法の習得	✓ 郷土食などへの理解とその調理方法は習得できるか	○	① これまでも知見や実績を有するとともに、新たに採用する職員には、学習機会を設けることで適正な水準を確保できる	○	① 地元の調理業務経験者の優先雇用を求めるとともに、郷土食などへの理解を深める取組を求めるとして適正な水準を確保できる
9		調理技術の向上(研修の実施)	✓ 調理員が継続して技術向上できるか	○	① これまで同様、調理員には定期的に調理技術研修を受講させることとし、技術向上に努める	○	① 調理員への研修や初任調理員には基礎研修を行うことを求めることで、継続して技術向上を図る体制は確保できる
10	技術研鑽や業務遂行	業務継続性	✓ 給食が停止になるリスクはないか	○	① 市が責任をもって調理員を雇用する体制であり、人員不足により給食が停止するリスクは少ない	○	① 事業継続が困難になった場合に備え、履行保証人を別に確保することを事前に求めることから給食が停止するリスクは少ない ② 調理員が不測の事態で欠勤となった場合、事業所内で調理員を 応援派遣できる体制を求め ため、リスクは少ない
11	調理業務の確認と評価体制		✓ チェック体制が確保できるか	○	① これまで同様、所属長や栄養教諭の定期的な確認などにより、適切な調理業務体制の確保は可能	○	① 事業者自ら適切に業務が遂行されているかチェックするセルフモニタリングの実施や市が業務確認することでチェック体制は確保できる ② 長期委託の場合、業務内容が仕様書に基づき適切に行われているか 第三者機関によるモニタリングを行う ことから、適切な対応はできる
12	社会状況の変化への対応	食材の高騰や賃金の上昇に伴う対応	✓ 食材の高騰や賃金上昇により給食に影響がでないか	○	① 食材は、市が適切に予算化し、購入することから、直営・委託に差はない ② 賃金の引上げがされた場合、適切に反映する仕組みを導入 するため(直営は給与改定、委託はインフレライド制度)、コスト増に伴う調理員の雇止めなどはなく、直営・委託に差はない	○	同左
13		その他、見通すことが困難な事項への対応	✓ 状況の変化や新たな政策等に適切に対応できるか	◎	① 給食提供数の著しい変動や国等の政策に伴い新たな対応が求められる場合、 組織体制を見直すこと などで、より柔軟に対応はできる	○	① 契約時にリスク分担を明確にするほか、双方が必要に応じて協議できる体制を確保することで、社会状況の変化にも随時適切に対応はできる

【分析結果】

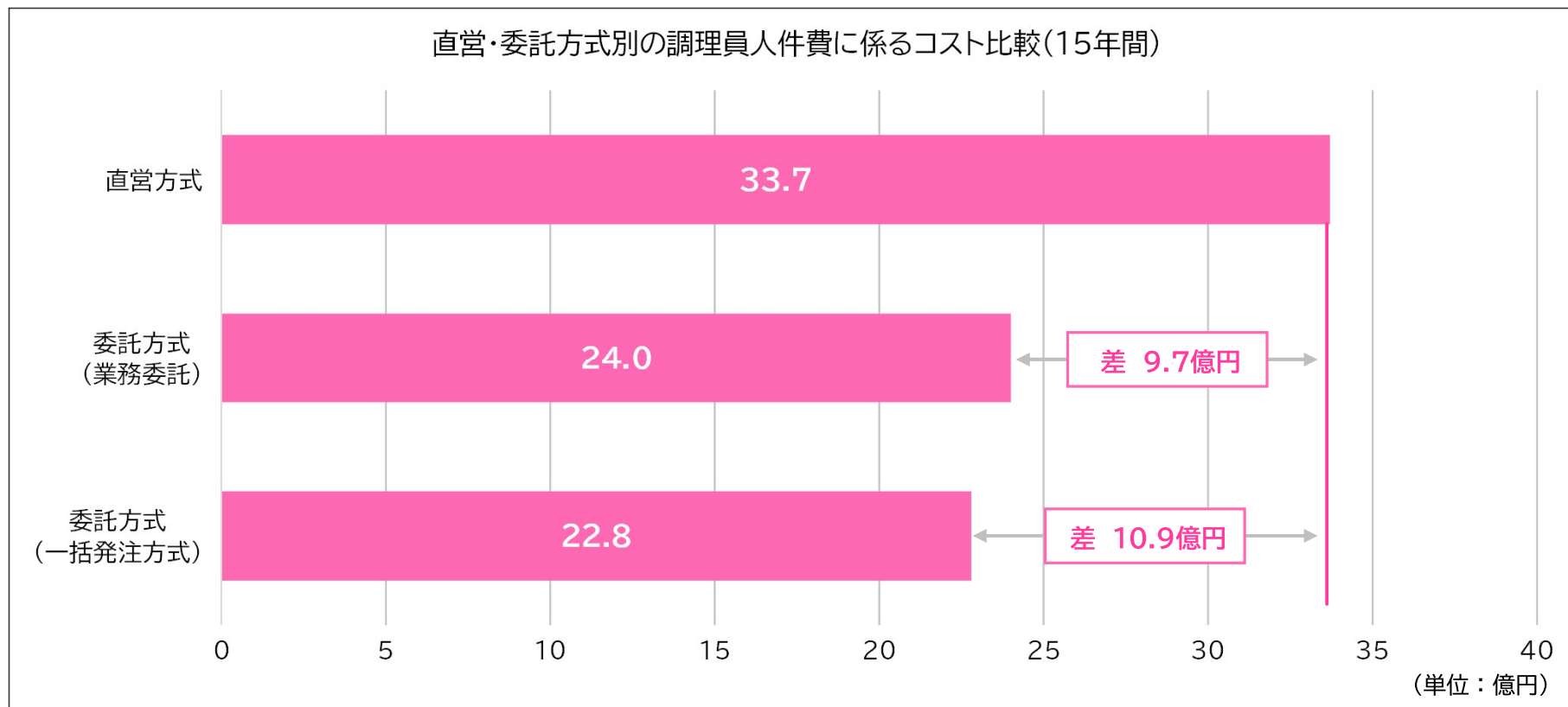
- ✓ 国が定める基準や最新機器への対応について、委託方式の方が一定のノウハウが蓄積されているが、研修や訓練など必要な対応を行うことで直営・委託方式いずれも対応が可能
- ✓ 献立作成や食材調達は栄養教諭が行うことから差はなく、調理員と栄養教諭との連携は同じ職員間であることから直営方式の方がやや自由度があるが、必要な仕組みを導入することで、直営・委託方式は同等の水準を求めることができる
- ✓ 食文化への理解や食育・食農教育、業務遂行・評価体制、食材高騰等への対応などについては、直営・委託方式いずれも適切な対応を求めることができる



新鶴岡センター稼働における給食の質の確保について直営・委託方式に大きな差はなく、いずれも適切な対応は可能

新鶴岡センターにおける調理運営主体の検討 <項目3 直営・委託方式のコスト比較>

- ① 調理員の必要コストの比較では、委託方式はより柔軟な雇用形態を選択できることから、直営方式に比べコストが低く、有利であることが分かる
- ② 直営方式と比べ、一括発注方式の委託は、15年間で最大10.9億円の削減効果が期待される



※各方式の注記

直営方式：調理業務に必要な調理員を市が雇用し行う方式

委託方式（業務委託）：調理業務を民間事業者に委託する方式（3年毎に更新）

委託方式（一括発注方式）：建設・維持管理業務とともに調理業務を一括発注先の事業者が行う方式（15年一括委託（例：DBO方式））

※調理業務の積算人数

積算人数は、先に示した常勤換算調理員数（フルタイム換算）40人を基礎として算出

※比較の期間設定

一括発注方式は一般的に15年の契約となることから、比較する期間を合わせるため15年間のコストで比較

新鶴岡センターにおける調理運営主体のあり方 <検討結果:①調理業務の実施方式>

<分析項目と検討結果>

項目1-1

これまでの直営・委託方式による給食提供の分析

直営・委託方式いずれも適正

- ✓ これまで鶴岡センターは直営方式、藤島・榎引・朝日・温海センターは委託方式で調理を実施しているが、直営・委託方式いずれも適正に業務、給食提供が行われている

項目1-2①

給食をおいしいと思う児童生徒の割合

直営・委託方式いずれも評価は高い

- ✓ 直営・委託方式ともに大きな差はなく、いずれも子ども達から「給食はおいしい」という評価を受けている

項目1-2②

給食を残さず食べる児童生徒の割合

委託方式の方が給食を残さず食べる割合が高い

- ✓ 委託方式の方が「残さず食べる」と回答した割合が高い

項目2

新鶴岡センターにおける給食の質の確保に係る分析

直営・委託方式いずれも適切な対応は可能

- ✓ 直営・委託方式いずれも適切な対応や同等の水準を求めることはできる

項目3

直営・委託方式による調理業務のコスト比較

委託方式の方がコストは優位

- ✓ 委託方式の方が柔軟な雇用形態を選択できることから、コストの面では有利である

<最終的な検討結果>

- ✓ 調理業務は、直営・委託いずれも業務は適正であり、子ども達からの評価・満足度も高く、給食の質の確保も適切に求められる方式であるが、長期的なコストが有利な点を考慮し、「委託方式」を選定する

新鶴岡センターにおける調理運営主体のあり方 <検討結果:②給食業務全体の役割分担>

- ① これまで給食調理業務の検討を行ってきたが、給食提供に係る業務全般における市(直営)と民間事業者(委託)の役割分担は下表のとおりとなる
- ② 全て事業者に委ねるものではなく、給食提供の根幹となる献立作成や食材調達は、引き続き市が行う

現状

<現鶴岡センターにおける役割分担>

主体	業務	<給食提供に関すること>					<食育・施設管理>		
		献立作成	食材調達	食材検収	調理・洗浄	配送・ コンテナ回収	残渣処理	食育指導	施設維持 管理
市(直営)		○	○	○	○			○	
民間事業者(委託)						○	○		○



今後

<新鶴岡センターにおける役割分担>

主体	業務	<給食提供に関すること>					<食育・施設管理>		
		献立作成	食材調達	食材検収	調理・洗浄	配送・ コンテナ回収	残渣処理	食育指導	施設維持 管理
市(直営)		○	○	○				○	
民間事業者(委託)					○	○	○		○

給食提供の根幹である「献立作成」「食材調達・検収」は引き続き、市が行う

新鶴岡センターにおける調理運営主体のあり方 < 検討結果:③調理の工夫などの技術継承 >

- ① 本市は学校給食発祥の地であり、国内初のユネスコ食文化創造都市であることから、郷土食や行事食の提供をはじめ、地元食材を活用した給食提供など特徴ある取組を行っており、調理員においても献立に応じて、様々な工夫を重ね、調理を行っている
- ② 今般、新鶴岡センターにおいては委託方式により、調理業務を行うものであるが、これまでの知見や経験、工夫された点などを適切に次の調理業務を担う者へ継承していくことで、より水準の高い、安定した給食の提供が可能になると考えられる
- ③ その主な内容を以下のとおり整理し、新鶴岡センター稼働までに確実に継承できるよう、必要な対応を検討する

調理の工夫など技術継承の主な内容

※以下の内容は、現鶴岡センターの調理員にアンケート形式で調査したものからの抜粋

< 野菜のカットなど子ども達への配慮 >

1. 出来上がりをイメージし、皿やお碗に盛られた際に、1年生の子ども達でも食べやすい大きさかどうか、好き嫌いがあるニンジンなどの野菜は大きすぎないか考えながら調理している
2. 子ども達が苦手な野菜は細かくカットしたり、食感が良いように調理する
3. 野菜の芯など食べづらいものは細かくカットし、食材の口スを減らしている

< 郷土食や行事食、人気のある献立の調理 >

1. 郷土食の孟宗汁などはすべて手切りにして食べやすいサイズで提供することを心掛けている
2. 郷土食のはりはり大根は、出来るだけ味が染みるように先に漬けておくこと
3. リャンパンメンやポテトあんかけなど子ども達に喜ばれる献立を大切にし、ゆで方や作り方、注意すべき点を、他の調理員にも伝え、同じ味を提供するよう心掛けている
4. 煮物などは、美味しく味がつくように時間を考えて調理工程を工夫している

< 安全・安心な給食提供 >

1. 安全安心な給食を第一にチェックリストにより異物混入がないよう注意している
2. 食材検収、下処理、調理、配膳、洗浄、全ての工程で異物がないかチェックしている
3. 調理だけでなく、調理機器や施設の修繕など自分が担える業務を行い、給食が安定して提供できるようにしている

新鶴岡センターにおける調理運営主体のあり方 <調理運営を民間委託とした場合の事業手法>

参考

- ① 事業手法の検討にあたっては、VFM(バリュー・フォー・マネー)という指標を用いて比較する
- ② 学校給食の提供といった一定のサービス水準(バリュー)の下では、支払い(マネー)を従来方式と比べ、どれだけ削減できるかを示す割合となる
- ③ 新給食センターにおけるVFMは、以下の複数の事業手法を比較し、BTO方式が削減率が高い
- ④ 今後、庁内で適切な事業手法を選定予定

<各種事業手法のVFM>

事業手法	官民の役割分担					VFM (%)
	資金調達	設計 (Design)	施工 (Build)	維持管理 (Maintain)	調理運営 (Operate)	
従来方式 (直営)	市	委託	委託	委託	市	—
従来方式 (委託)	市	委託	委託	委託	委託	10.5
DB	市	委託		委託	委託	13.0
DBM	市	委託			委託	13.7
DBO	市	委託				14.3
BTO	民間	委託				17.5