

6 新給食センターに関するQ&A No.1

Q1.新しいセンターで何が変わるのですか。

答え：ドライシステムの導入や多彩な調理機器の導入により、衛生面が向上し、安全安心でおいしい給食の提供となります。また、アレルギー専用室の設置により、50食程度の対応食が可能となります。



Q2.献立は誰が作成するのですか。

答え：献立の作成は、栄養教諭と市管理栄養士が協力して行います。

Q3.一部民間委託によって、給食費はどうなるのですか。

答え：民間委託により、給食費が変動することはありません。保護者の皆様からお預かりしている給食費は、全額食材料費に充てられます。委託費は市が負担します。

Q4.食材の調達はどうなるのですか。

答え：これまでどおり市が業者と契約を行い食材の発注します。食材の検収は市と事業者で行います。

Q5.子どもたちへの食育はどうなるのですか。

答え：教育活動としての「食に関する指導」は、これまでどおり給食時間や授業中に学級担任やセンター配置の栄養教諭等が行います。

6 新給食センターに関するQ&A No.2

Q6.現在、市が直接雇用している調理員は必要なくなるのですか。

答え：R7年の9月からは、他の調理場や配膳員等へ配置転換する予定です。また、本人の意向を確認して、希望者には新給食センター（民間事業者側）への斡旋を行います。

Q7.民間企業は利益を追求するので、給食の質が悪くなったりするのでは？

答え：事業者はあらかじめ決められた要求水準書以上のサービスを提供することとなり、給食の質は確保されます。献立作成や食材調達は市が責任をもって行います。

Q8.委託しても、これまで同様衛生的で安全な給食が提供できるのですか？

答え：民間事業者は、学校給食衛生管理基準等を遵守することとしており、栄養教諭等の管理・指導のもと、安全性の確保に努めることとしています。また、事業者選考の際には、運営実績や業務体制を審査対象としています。民間事業者は、日々の業務見直しや職員への教育を実施することとしており、市と事業者で連携しながら、これまでと同様の衛生的で安全な給食を提供します。

Q9.民間事業者は、どのようにして決めるのですか？

答え：PFI法に基づき民間事業者を選定しますが、単純な価格競争ではなく、学校給食の主旨を十分理解しているか？高度な調理スキルと専門性を有しているか？リスク管理は十分か？などを総合的に評価して決定します。なお、全国から事業者を公募し、慎重に審査して、最も優れた事業者と契約をおこないます。