

# 西東京市立保育園 調理作業の委託化について

～安全で美味しい保育園給食を、安定的に提供するために～



令和5年4月改訂版

いこいな  
©シンエイ/西東京市

# ●目次●

- 調理作業委託の背景
- 委託化の目的・範囲
- 委託園をどう選んだのか
- 給食委託の状況
- 委託内容検討の主な方針
  - ① 自園調理方式の継続
  - ② 市栄養士による献立作成の継続
  - ③ 市栄養士による食材購入の継続
  - ④ 西東京市アレルギーガイドラインに基づくアレルギー対応の継続
  - ⑤ 料理保育、収穫物対応の継続
  - ⑥ 受注者が雇用する従事者の資格要件を定義
  - ⑦ 日々の調理反省の実施
  - ⑧ 受注者による災害時対応を義務付け
  - ⑨ 保護者の意見の反映
- 今後のスケジュール
- Q&A

# 調理作業委託の背景①



## ■公務員人件費削減の国の方針

『地方公共団体における行財政改革推進のための新たな指針』（平成17年3月）  
『簡素で効率的な政府を実現するための行政改革の推進に関する法律』  
『地方公共団体における行政改革の更なる推進のための指針』（平成18年8月）



## ■西東京市の取り組み

『西東京市第2次定員適正化計画』（平成19年12月）、『西東京市第3次定員適正化計画』（平成22年10月）、『西東京市第4次定員適正化計画』（平成26年3月）、『西東京市第5次定員適正化計画』（令和2年4月）

- 行政サービスの中核的な業務については職員により効果的な執行を継続
- 民間委託や嘱託職員を活用することで効率的な執行が可能な業務（分野）については、法令等の制約や効率性、効果の検証を踏まえつつ、積極的に民間活力を活用することにより、適切な定員管理に取り組むこととしています。

# 調理作業委託の背景②



## ■『西東京市第5次定員適正化計画』（令和2年4月）

- 給食調理作業 退職不補充（退職者の後任者を採用しない）
- 退職、任用換えや職種替えによる減員数に応じて保育園給食調理作業の委託化を進める。

## ■公立保育園の民営化計画

- 公設公営園17園のうち、平成18年度～平成27年度で7園を公設民営園として委託化。
- この公設民営園7園は、さらに令和元年度に策定した「民設民営化計画」に基づき、令和15年度までに民設民営園に移行予定（しもほうや保育園は令和3年4月、みどり保育園は令和5年4月に移行済み）。
- 10園の公設公営園は、今後新たな計画の策定に向けた検討を行っています。

## ■平成24年度から調理嘱託員（令和2年度からは会計年度任用職員）の採用開始

- 課題・・・定着率が低く、また認可保育園等の集団調理経験者が少ないことがあります。  
→保育園の調理作業に相応しい会計年度任用職員の確保が容易ではなく、調理作業の質の維持が難しくなりつつあります。

※会計年度任用職員制度が導入され、令和2年度から嘱託職員及び臨時職員などの非常勤職員は会計年度任用職員へと移行となりました。

# 委託化の目的・範囲①



◆職員の確保が難しくなり、調理作業の質の維持が難しくなりつつあることが、委託化の検討の背景。

→美味しく安全な給食を、「安定的に提供」することが、委託化の目的です。

→委託化する園も、直営で残る園も共にこの目的を達成する必要があります。

## ■目的の達成のため、何を前提に検討していくか？

→もっとも委託化の効果が発揮される園を選定していく。

→委託化された園において、美味しく安全な給食を、安定的に提供する体制が作られるよう、委託内容を検討していく。

→事業者との入れ替え期間を確保するため、保育園の長期休暇である年末年始休みを境に直営体制と委託の体制を交代する。

→委託化後に現場経験者による検証を行う。

→直営で残る園について今後の職員数減少を見据え、安定的な体制作りを目指す。

# 委託化の目的・範囲②



## ■目的の達成のため、どの作業を委託するのか？

給食調理  
業務

給食の献立作成・・・保育園に配属された、市栄養士（以下「市栄養士」）  
給食食材の発注・・・市栄養士  
納品の確認・・・市栄養士

給食調理作業・・・市調理作業員 → 受注者の調理員

給食の検査（調理の中間、仕上がり）・・・市栄養士

検食（園児への提供前）・・・園長（安全対策として追加）

給食の盛り付け・・・市調理作業員 → 受注者の調理員

給食の配膳・・・保育士

給食時間と給食指導・・・市栄養士、保育士

喫食状況の確認・・・市栄養士、保育士、市調理作業員  
→ 市栄養士、保育士、受注者の調理員

食器等の洗浄作業・・・市調理作業員 → 受注者の調理員

給食調理作業等の完了確認・・・園長、保育士

用務業務

園舎内及び園庭清掃等・・・市調理作業員 → 受注者の用務員

委託化  
の  
範囲

# 委託園をどう選んだのか①



## ■検討委員会及び専門部会による検討

- ・調理作業に関わるもの . . . . . 調理作業員、栄養士
- ・園の運営に関わるもの . . . . . 園長、副園長
- ・保育に関わるもの . . . . . 保育士
- ・事業者募集、契約等に関わるもの . . . 事務職員

委員会を4回、専門部会を13回開催して十分に検討を行った後、平成30年1月から けやき保育園、向台保育園、ひがし保育園、令和2年1月から やぎさわ保育園、令和3年1月から なかまち保育園、令和4年1月から こまどり保育園、令和5年1月から すみよし保育園で委託を開始しました。

## ■委託開始後の検証

実際に給食調理を委託して分かったこと。

- ・給食の提供時間や作業量に応じ、民間事業者は加配や勤務時間の調整などの柔軟な人員配置を行っている。
- ・確実な衛生管理、時間管理により調理を実施するため、平常時であっても直営時代より実働人数が多い。
- ・調理室の設備、広さに関わらず、民間の創意工夫で調理を円滑に実施している。  
委託開始後、委託効果等の検証を行うため、委員会を定期的を開催しています。

# 委託園をどう選んだのか②



## ■委託園選定にあたっての主な検討事項

検証を踏まえて具体的な検討を行いました。

- 各園調理室固有の作業性の影響
- 受注事業者を指導することになる栄養士の業務内容  
（地域子育て支援センターでの地域支援業務を含む）
- 保育園園舎内外の用務（清掃）作業の影響
- 委託を実施した場合の市立保育園（直営）の調理作業員の職員数
- 委託を実施した後の管理のしやすさ など

→これらの検討結果を踏まえ、はこべら保育園を調理作業を委託化する園に選定しました。

# 給食委託の状況



## ■西東京市における給食委託の状況

西東京市立小・中学校の状況では長年に渡る給食調理委託化の実績があります。

### ① 小学校

- 平成9年度3学期から保谷小学校にて、給食調理の委託を開始
- 令和5年度にひがし小学校を委託化し、市内18校中17校が委託化となりました。今後完全委託化の予定です。

### ② 中学校

- 給食調理を委託している小学校で調理を行った後に、中学校に搬入する親子方式による給食を、市内9校中8校（ひばりが丘中学校を除く）において実施しています。なお、令和3年度に移転したひばりが丘中学校では、給食室があるため、単独で給食調理を委託しています。

## ■保育園給食の委託化、他区市の状況（2023年4月時点）

### ① 23区

20区で給食を委託化している。うち少なくとも6区で完全委託化しています。

### ② 多摩26市

6市で給食の委託化を実施しています。

（5市では既に公設公営保育園がないため、給食の委託化を検討する予定がない状況です。9）

# 委託内容検討の主な方針①



美味しく安全な給食を、安定的に提供するためにどのような仕様を定めて契約を締結すればよいか、検討委員会及び専門部会において検討を進めてきました。以下に主な方針と検討結果を記します。

## ① 自園調理方式の継続

→給食センター方式は実施しません。

★委託化後も、保育園での給食調理を継続します。

## ② 市栄養士による献立作成の継続

→市栄養士の引き上げは行いません。

★委託化後も、保育園に配置された市栄養士が引き続き献立を作成し、栄養管理を行います。また、市栄養士は、受注先への調理指示の核となって、美味しく安全な給食が安定的に提供されるよう、管理していきます。

# 委託内容検討の主な方針②



## ③ 市栄養士による食材購入の継続

→受注事業者による食材購入は行いません。

★委託化後も、市栄養士が市の予算により、引き続き添加物の少ない食品や低農薬の食材等、安全性の高いものを選んで購入し、質と量を管理します。

## ④ 西東京市アレルギーガイドラインに基づく食物アレルギー対応の継続

→食物アレルギー対応は変更しません。

★委託化後も、保育園と保護者が協力して、西東京市アレルギーガイドラインに基づく食物アレルギー対応を行ないます。

## ⑤ 料理保育、収穫物対応の継続

→料理保育、収穫物対応は中止しません。

★委託化後も、園児による料理保育、園児が栽培した収穫物の調理は引き続き実施します。

# 委託内容検討の主な方針③



## ⑥ 受注者が雇用する従事者の資格要件を定義

→適切な人材確保を義務付けることで、給食の質を担保します。

★業務責任者及び業務副責任者は、栄養士又は調理師の資格を有し、認可保育園において3年以上の調理経験を有する正社員であることを要件とします。

★従事者には月1回以上の細菌検査と、10～3月まではノロウイルス検査を義務付けます。

## ⑦ 日々の調理反省の実施

→調理反省を日々実施し、給食の質を担保します。

★市栄養士が、献立等や調理指示書に従い調理が行われたかを確認すると共に、更なる改善へ向けた取り組みを継続していきます。

## ⑧ 受注者による災害時対応を義務付け

→委託化による市職員の減で、災害時対応に影響が出ないようにします。

★受注者に保育園で毎月実施している避難訓練への参加を義務付けると共に、災害発生時の避難誘導や食事の提供を委託の要件とします。

# 委託内容検討の主な方針④



## ⑨ 保護者の意見の反映

→委託化や委託化後の業務運営について、できる限り保護者の意見を反映します。

★平成30年1月に委託化を開始するに当たっては、事前に保護者からいただいた御意見を踏まえ、業務評価を定期的に公表することとしました。

※現在委託を行っている7園では、毎月委託業務についての評価内容を園内の掲示板に掲載して給食委託の実施状況を共有することで、職員と事業者だけでなく保護者も含めた園全体で、より美味しくより安全な給食の実現を目指しています。

# 今後のスケジュール



◆ 保護者説明会での内容に基づき、公募を実施します。



◆ 企画提案（プロポーザル）方式により、事業者を選定します。（夏頃）



◆ 事業者決定後、委託事業者を交えた保護者説明会を実施します。（秋口）



◆ 保育園と事業者の引継ぎ調整終了後、試食会を含む保護者説明会を実施します。（委託開始前）



◆ 給食調理作業の委託を開始します。（令和6年1月）

# ●Q&A● ①



Q：市栄養士が作成した献立をどのように受注者の調理員に伝えるのですか？

A：献立や給食時間、給食数等は「調理室手配表」などの指示書で指示すると共に、日々、保育園側の意思が十分に反映できるよう、受注者の現場責任者と打ち合わせを行います。

Q：子どもたちと受注者の調理員のふれあいはあるのですか？

A：受注者には、乳幼児が日々通園する保育園の特質を十分に理解し、子どもたちとのふれあいに理解のある会社に委託します。これまでどおり、受注者の調理員・用務員にも、笑顔で子どもたちと挨拶を交わし、交流を図るようにしていきます。

Q：子どもたちへの給食指導に影響はあるのですか？

A：保育園における「食育」の一環として行われる給食指導は、1日の大半を保育園ですごす子どもたちにとって大切なものであると考え、市栄養士が中心となり保育士と協力して行います。委託には給食指導は含まれませんので、影響はありません。

Q：保育園給食に対する保護者の意見はどのように反映されるのですか？

A：保育園給食に対するご意見、ご要望、ご質問は、今までどおり園長や、保育士、市栄養士にお申し出ください。業務打ち合わせの場などで、保護者の皆様からいただいた声を、日々の給食調理に反映していきます。

# ●Q&A● ②



Q：公立保育園間の献立の向上などへ向けた、情報共有に影響はありますか？

A：公設公営園に配置された市栄養士は、情報共有、献立のレベルアップ等のため、毎月会合をもっています。給食の委託化がなされた園においても、この取り組みは継続していきますので、情報共有に影響はありません。

Q：民間会社の調理員の技能向上はどのようになっていくのですか？

A：受注者の調理員の資質向上は、受注者において実施されるべき内容ですが、市としては技能向上のため、受注者に年に1回以上の研修を義務付けます。

Q：調理作業が委託化された保育園で働いていた、市の調理作業員等はどうなるのですか？

A：委託化される保育園で働いている市の調理作業員は、他の保育園に異動します。

会計年度任用職員は、委託化に伴い任用が終了します。任用終了後は、委託先の調理員として働く方もいます。

Q：調理作業委託は、他の公設公営保育園にも広がっていくのですか？

A：市の定員適正化計画及び第4次行財政改革アクションプランに基づき、計画的に委託化を推進し、保育園における給食調理の安定的な運営を目指していきます。