

1. 学校給食の調理委託に係る課題と解決に向けた取り組みについて

①調理体制全般について

栄養士と管理職職員が調理現場でチェックを行い、委託業者に適時改善の申し入れを行っている。

②給食の遅配について

9月初旬、業者へ改善の申し入れを行う。その後、本市から調理後の配缶方法の変更を提案したことにより、遅配はほぼ改善している。

③食器・食缶の汚れについて

発見時に、汚れの状況を委託業者へ伝え、改善を求め、原因と対策について報告を受けている。委託業者は新しい食器洗浄機の購入を行う設備投資や、洗浄後のチェックの徹底、食器洗浄機に食器を2枚重ねで投入するなどの人為的なミスの対策について、洗浄作業について十分に注意喚起を行うと回答があり、改善されている。

④異物の混入について

上記と同様、発見時に、現物を委託業者へ提示し口頭で原因究明と改善・対策の申し入れを行い、その都度報告を受けている。委託業者からは、調理の際、目視による原材料のチェックをさらに徹底することで、衛生管理の徹底を図ると回答があり、更には、学校の協力も得て、配膳時に異物チェックを行い、子どもたちに安全な給食が届くよう図っている。

⑤本市指定外食材の使用について

本市指定以外の食材の使用が一度あり、それは認められないことを、即時厳重に申し入れを行い、その後使用されていない。

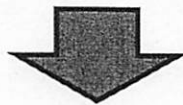
◎学校給食課としましては、今後も引き続き委託業者への業務チェックや指導を行い、安全で安心な給食を提供するよう取り組んでまいります。

2. 学校給食の調理委託に係る今後の取り組みについて

○現在の委託状況

全調理数 約5,900食

◎内訳 第1給食センター 約3,600食 委託業者 約2,300食



○変更後の委託状況

全調理数 約5,900食

◎内訳 第1給食センター 約4,200食 委託業者 約1,700食

<内 容>

- ・第1給食センターでは、現在、1日あたり約3,600食の給食を調理していますが、調理業務の内容をさらに工夫することで、約600食程度の調理が提供できることから、一日でも早い実施に向けて、調整を進めているところでございます。