

委託している学校からはこんな声が寄せられています。

保護者の声 (試食会アンケートより)

委託校となり不安で参加しましたが、安全面・衛生面にきめ細かく配慮されていることがわかり、安心しました。

委託され味などが大きく変わるのかと思いましたが、特に変わらないので安心しました。丁寧に調理されていて、温かく、味も美味しかったです。

児童・教員の声

熱い食缶を持つことがなくなった。運搬中にこぼすことがなくなった。

運搬により準備時間が短縮され、食べる時間が増えてよかった。

担任教諭が給食室まで給食当番の子どもたちについていなくてよいので、教室を空ける時間が少なくなって安心です。

すでに調理業務委託を実施している学校では、このように安全で確実な履行や、給食運搬による安全でゆとりある時間の確保などの効果が確認されています。これらの効果を踏まえ、委託を実施してまいります。

令和5年度学校給食調理業務委託校 (給食実施校349校中197校で実施)

鶴見区	旭小学校	南区	井土ヶ谷小学校	磯子区	磯子小学校	緑区	いぶき野小学校	戸塚区	秋葉小学校					
	市場小学校		大岡小学校		汐見台小学校		霧が丘学園小学部		柏尾小学校					
	市場小学校げやき分校		中村小学校		杉田小学校		十日市場小学校		上矢部小学校					
	潮田小学校		永田小学校		滝頭小学校		中山小学校		川上北小学校					
	上末吉小学校		日枝小学校		根岸小学校		長津田小学校		境木小学校					
	上寺尾小学校		藤の木小学校		浜小学校		長津田第二小学校		品濃小学校					
	駒岡小学校		別所小学校		洋光台第一小学校		東本郷小学校		下郷小学校					
	獅子ヶ谷小学校		南太田小学校		洋光台第二小学校		緑小学校		戸塚小学校					
	新鶴見小学校		南吉田小学校		屏風浦小学校		三保小学校		鳥が丘小学校					
	末吉小学校		港南台第一小学校		金沢小学校		森の台小学校		名瀬小学校					
神奈川区	鶴見小学校	港南区	桜岡小学校	金沢区	釜利谷東小学校	青葉区	青葉台小学校	栄区	東戸塚小学校					
	寺尾小学校		下永谷小学校		小田小学校		あざみ野第一小学校		平戸小学校					
	豊岡小学校		芹が谷小学校		大道小学校		あざみ野第二小学校		南戸塚小学校					
	馬場小学校		相武山小学校		富岡小学校		市ヶ尾小学校		矢部小学校					
	東台小学校		永野小学校		並木第四小学校		美しが丘西小学校		飯島小学校					
	平安小学校		日隈山小学校		西柴小学校		美しが丘東小学校		笠間小学校					
	矢向小学校		日下小学校		西富岡小学校		荏田西小学校		小菅ヶ谷小学校					
	青木小学校		南台小学校		能見台南小学校		櫻が丘小学校		豊田小学校					
	神橋小学校		吉原小学校		文庫小学校		黒須田小学校		本郷小学校					
	神大寺小学校		上菅田の丘小学校		六浦小学校		さつきが丘小学校		本郷台小学校					
西区	幸ヶ谷小学校	保土ヶ谷区	上星川小学校	青葉区	西金沢義務教育学校	泉区	新石川小学校	瀬谷区	本郷特別支援学校					
	子安小学校		坂本小学校		大曽根小学校		田奈小学校		新橋小学校					
	白幡小学校		瀬戸ヶ谷小学校		大綱小学校		奈良小学校		中田小学校					
	三ツ沢小学校		常盤台小学校		菊名小学校		奈良の丘小学校		中和田小学校					
	西寺尾第二小学校		初音が丘小学校		北綱島小学校		東市ヶ尾小学校		西が岡小学校					
	中区		一本松小学校		旭区		富士見台小学校		港北区	小机小学校	都筑区	みたげ台小学校	瀬谷区	東中田小学校
			平沼小学校				今宿小学校			篠原小学校		もえぎ野小学校		緑園義務教育学校
			宮谷小学校				上白根小学校			篠原西小学校		山内小学校		阿久和小学校
			北方小学校				川井小学校			下田小学校		牛久保小学校		上瀬谷小学校
			立野小学校				希望ヶ丘小学校			城郷小学校		荏田南小学校		瀬谷小学校
本町小学校		左近山小学校	新吉田小学校	折本小学校		瀬谷第二小学校								
本牧南小学校		左近山特別支援学校	綱島小学校	勝田小学校		大門小学校								
間門小学校		笹野台小学校	綱島東小学校	川和東小学校		原小学校								
元街小学校		さちが丘小学校	新田小学校	茅ヶ崎小学校		三ツ境小学校								
山元小学校		白根小学校	新羽小学校	茅ヶ崎小学校		南瀬谷小学校								



横浜市における学校給食調理業務の委託

横浜市では、平成15年9月から学校給食調理業務の委託を開始しました。令和5年度は給食実施校349校(小学校等339校、特別支援学校10校)のうち、197校で調理業務を委託し、令和6年度もこれまでの実績をふまえて実施してまいります。

そこで給食調理業務の委託についての「なぜ?」「なに?」にお答えします。



食育マスケットキャラクター
バランススイーナ

なぜ委託するの?

社会状況の変化の中で、行政運営においては、公と民との適切な役割分担のもとに、効果的・効率的に進めることが求められています。学校給食調理業務の委託は、民間のノウハウや専門性、柔軟性を取り入れ、低学年や個別支援学級(特別支援学級)に対する給食運搬の実施による十分な喫食時間の確保や多岐にわたるアレルギー食への対応などが期待できます。
学校給食全般については、実施主体である横浜市が今後も責任をもって行います。

なにを委託するの?

- **事業者へ委託するのは、調理、教室までの運搬、片付けの部分です。**
 学校給食は、献立作成から食材調達、調理、配膳、片付け等の流れがありますが、そのうち、委託するのは、**給食の調理、教室までの運搬、食器類の洗浄・施設清掃等の片付けの部分**だけです。献立作成や食材購入はこれまでと同様、教育委員会・(公財)よこはま学校食育財団・学校が行います。
- **調理は学校で行います。**
 委託事業者は、横浜市で定めた調理法や衛生管理マニュアル等に従って、学校の給食施設で調理を行います。
- **食材調達はこれまでと変わりません。**
 これまでどおり、基準献立にあわせて学校が(公財)よこはま学校食育財団を通して安全で良質なものを調達し(学校が独自に購入する場合があります)、給食費はこれまでどおり食材費にあてられます。そのため、委託することで献立内容や食材の質が低下することはありません。

だれに委託するの?

- **学校給食調理業務の経験・実績のある事業者へ委託しています。**
 学校給食調理業務の実績・経験や、経営状況・衛生管理状況などについて事前に市が決めた基準を満たす事業者の中から、入札により決定します。また、各学校の調理責任者及び副責任者には、調理師または栄養士免許の有資格者を配置しています。

なにが変わるの？

●基本的な流れはこれまでと同じですが、次のような給食の実施が期待できます。

- ◎ 1・2年生の低学年や個別支援学級（特別支援学級）を対象として、給食室から教室までの給食運搬を委託します。給食時間が以前よりも確保され、食べる時間にゆとりができます。また、担任教諭が運搬に付き添う必要がなく、子どもたちと向き合う時間の確保に繋がります。
- ◎ 調理従事者の柔軟な人員体制がとれ、多くのアレルギー食材の除去対応が可能となります。また、学校ニーズに応じたバイキング給食など、多様な献立を提供しやすくなります。

委託すると学校給食の意義が損なわれることはないの？

●教育の一環としての給食の意義が損なわれるようなことはありません。

学校給食は単に食事を摂るだけの時間ではなく、学校教育の一環として実施されているものです。教育活動としての「食に関する指導」は、今までどおり給食時間等を使って担任教諭や栄養教諭・学校栄養職員が行います。子どもたちと調理員とのふれあひも、これまでどおり給食室であいさつをかわし、コミュニケーションをとることができますので、調理業務を委託しても、教育活動としての学校給食の意義が損なわれるようなことはありません。

調理現場が事業者任せになることはないの？

●学校給食の実施者は横浜市であり、それは今後も変わりません。

調理作業や衛生管理の履行状況については、各学校の栄養教諭・学校栄養職員が確認を行い、学校が把握できる体制を採っています。また、教育委員会としても、巡回や各種報告書により、学校と連携して常に履行状況を確認しています。万一不測の事態が起きた場合は学校・教育委員会が速やかに対処するとともに、責任をもって事業者に対し、指導をしていきます。さらに、試食会等で保護者の皆さんの御意見をいただく場も設けています。

横浜市の学校給食の基本

(調理業務委託校・調理業務直営校とも同じです。)

- 学校の給食室を使って調理する「自校調理方式」です。
- 献立は、全市共通の献立が基本となりますが、学校独自の献立を実施する場合があります。
- 食材は、(公財)よこはま学校食育財団が全市分をまとめて購入しますが、学校で地域の農家や商店などから独自に購入することもあります。
- 給食費は全市一律の額で、食材購入に充当しています。その他の光熱水費、学校給食の施設設備費や人件費等は、横浜市の予算から支出しています。



調理業務委託を取り入れた学校給食の流れ

～委託する業務です。

調理業務は委託しますが、献立の作成や食材の購入は、これまでどおり教育委員会・学校が行います。

学校給食の流れ

献立の作成

- 栄養教諭・学校栄養職員が中心となって作成します。

食材料の購入

- 献立をもとに(公財)よこはま学校食育財団が一括して購入します。地産野菜などを、学校が直接購入する場合があります。

食材料の検収

- 学校に納品された食材料の鮮度、品質、量目などを点検、確認(検収)します。
◎委託事業者の調理員が検収を行い、栄養教諭・学校栄養職員が確認します。

調理作業

- 横浜市のマニュアルに従い、安全衛生に十分留意しながら、学校の給食室の施設・設備を使って調理を行います。
◎委託校では栄養教諭・学校栄養職員と委託事業者の調理責任者が、調理の手順や使用する食器などについて事前に打合せをします。



- 栄養教諭・学校栄養職員が味付けや加熱の加減など、調理の出来映えをチェック・確認した後、学校長が検食し、最終チェックを行います。

配食・運搬

- 料理や食器をクラスごとに分けて配食します。
◎低学年や個別支援学級(特別支援学級)を対象に委託事業者が教室まで給食を運搬します。(学校の施設・設備の状況によって異なります。)



給食時間・給食指導



- 配膳から食器等の返却までは、児童が行います。また、担任教諭や栄養教諭・学校栄養職員が、給食指導や栄養指導を行います。

洗浄・清掃

- 食器や調理器具を洗浄・消毒・保管し、施設の清掃を行います。

