

（コーディネーター）

それでは次の事業に移りたいと思います。事業番号 30、学校給食事業（直営・単独調理場）についてご説明いただきたいと思います。よろしく申し上げます。

（説明者）

それでは、事業番号 30 番、学校給食事業（直営・単独調理場）につきまして、ご説明いたします。まず、枚方市の学校給食について、ご説明いたします。お手元の資料 54 ページの 1. 枚方市の学校給食をご覧ください。本市では、市内 45 小学校に 1 日 2 万 5,423 食の学校給食を共同調理場 2 か所、単独調理場 28 か所により提供しています。また、単独調理場のうち 7 か所は委託を行っています。

ページの中ほどの単独調理場における正職調理員数と人件費の推移をご覧ください。本市では、これまで、事業の効率的な運営を図るため、人件費の圧縮に取り組んでまいりました。(1)の正職調理員の推移ですが、米飯給食の炊飯委託や単独調理場の民間委託の実施、非常勤職員の活用などにより、平成 11 年度には 82 人であった正職調理員が、本年度は 35 人となっています。(2)の人件費の推移、これは、非常勤職員や臨時職員の賃金を含めたものですが、平成 11 年度、10 億 3,615 万 3,000 円が、本年度は約 6 割減の、4 億 4,491 万 9,000 円となっており、またこの間の削減額の累計額は、約 37 億 4,000 万円でございます。

次に、55 ページの下段、5.1 食当たりコストの状況をご覧ください。直営の単独調理場における 1 食当たりコストは、平成 20 年度は 1 食 239 円、平成 21 年度は 234 円、平成 22 年度は 217 円と、毎年コストの縮減を図っています。

なお、平成 11 年度における 1 食当たりコストは、473 円でしたが、平成 21 年度には 1 食当たりコストは半減しています。しかしながら、衛生管理が徹底された、安全で手作り、化学調味料は一切使用せず、副食 3 品の献立を提供し、新しい献立も毎年 20 品以上採り入れるなど、給食の水準は下げておりません。また、直営と委託では施設の運営方式が異なることから、単純な比較とはなりません、参考としまして、委託の調理場のコストの推移も示しております。

次に資料 53 ページにお戻りください。ページ中ほどの今後の事業の方向性ですが、安全な学校給食を提供するため、老朽化する調理場は、衛生管理にすぐれたドライシステムの調理場へ建て替える必要があり、その建設手法について、より効率的な手法の検討を進めます。また、単独調理場の運営については、ドライシステムに改築後、引き続き民間委託化を進め、半数程度は直営で運営を行う計画ですが、今後の児童数の推移や共同調理場の運営の方向性によっては、より効率的な運営方法へ切り替えるとしております。このことにつきまして、本市では、学校給食事業における最重要課題は、安全で栄養バランスの取れた、おいしい学校給食を継続的に提供することであると考えています。そのためには、市の職員が直接調理業務に従事することで、これまで培ってきたノ

ノウハウを共有し、かつ継続的な蓄積がなされる体制の確保が必要であると考えており、また、委託事業者に対して、経験に基づいた仕様書等の作成、適切な履行確認を行う必要があることから、給食業務のすべてを委託してしまうことは予定していません。一方、業務の効率的な運用を図るため、委託化の必要性も認識していますが、委託拡大に伴うリスクが懸念されることから、直営と委託の均衡を図り、業務の向上につなげていくという観点から、現時点では直営と委託をそれぞれ半数程度とすることを今後の方向性としています。

今後も児童数の推移や共同調理場も含めた総合的な観点から、さまざまなお意見をいただきながら、よりよい学校給食のあり方に努めます。

最後に、比較参考値ですが、本市と人口規模が類似する府内の人口 30 万人以上 50 万人未満の 4 市の状況です。大阪府教育委員会の学校給食実施状況調査、平成 20 年 5 月速報版によりますが、A 市 41 か所、B 市 36 か所、いずれも単独調理場のみですべて直営、C 市では共同調理場と単独調理場の併用方式で、32 か所の単独調理場のうち 28 か所は直営、D 市では、37 小学校では直営の共同調理場から給食を配送、4 か所の単独調理場の物資購入管理のみ委託で、調理業務は直営です。以上でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

（コーディネーター）

それでは、議論の方に移りたいと思います。質問のある方いらっしゃいますか。

（仕分け人）

1 食当たりのコストのところなんですけど、共同調理場はどうなんでしょうか。

（説明者）

共同調理場は、21 年度でしたら、1 食当たりが 253 円かかっています。

（仕分け人）

共同調理場よりも単独調理場の方がすぐれている点を教えていただけますでしょうか。

（説明者）

共同調理場と単独調理場なんですけど、枚方市の場合 45 小学校ありまして、どうしても単独調理場が建設できなかったという小学校につきましては、共同調理場からお配りしているという、そういう方式を取っています。単独調理場につきましては、一つは学校の敷地内で、児童にとってより近い状態で給食を提供できるという、そういったメリットがあるのかなと感じています。

（仕分け人）

今後の事業の方向性を読ませていただきますと、ちょっとわかりにくいんですね。単独調理場の運営については、ドライシステムへの改築後、引き続き民間委託を進め、半数程度は直営で運営を行う傾向であると、これはどのように理解したらいいですか。

（説明者）

今我々、枚方市の給食における課題なんですけど、それは、一つは調理場が老朽化をしています。それと、旧の方式のウェットシステムという方式を取っておりまして、沸かしたお湯で、最初に消毒をすると、そういう方式なんですけど、そこを何とか安全性にすぐれたドライシステムの調理場に建て替えて、そこは委託を活用する、そういうことを考えています。

（仕分け人）

そうしますと、今現在単独調理場 21 とおっしゃいましたかね。その 21 か所の中でドライシステムに変えていく部分もあるわけですね。

（仕分け人）

その変えていく中で、さらに民間、これ、引き続き民間ってどういうことなんでしょうか。

（説明者）

枚方市の場合、共同調理場と単独調理場の併用方式をしておりまして、共同調理場は昭和 40 年代に建設されて、老朽化が進んでいます。これまで、第 1 共同調理場は、米飯委託をしましたときに単独調理場に変えまして、次に老朽化していた第 2 共同調理場も老朽化しましたので、市内 7 か所、ドライシステムの単独調理場を建てて、そこは今民間業者に委託しました。

（仕分け人）

それで、半数程度は直営で運営を行うとあります。この半数というのはどういうことですか。

（説明者）

運営方法の基本的な方向性につきましては、直営または委託、どちらか一方に限定するということではなく、両方の均衡を図りながら、それぞれの長所、利点を生かしていきたいと考えております。

（仕分け人）

21 しか今ないわけですね、直営が。

（説明者）

はい。

（仕分け人）

小学校 45 ございますね。そうしますと、既に半数以下なんですよ。で、そこでさらに半数程度と、直営で運営を行うというこの意味がよくわからない。

（説明者）

はい。それは、21 か所の単独調理場のうち、現時点では半数程度ドライシステムに変えた後は委託を活用するということです。

（仕分け人）

それでは、委託にするとリスクがあるとおっしゃいましたが、そのリスクとはどういうことなのでしょう。

（説明者）

本市でも、平成 17 年から委託をお願いしているのですが、受託された業者さんが、業者さんの都合で撤退されたという経験もありますので、そういうリスクを回避するよなそういう手法が必要であると考えております。

（仕分け人）

はい。わかりました。

（仕分け人）

私、こういうのぱっと見て、フルコストで比較しないといけないのかなと思うんですね。それは何かと言いますと、施設の建て替え費用、これ、1 か所当たりいくらくらいですか。

（説明者）

単独調理場、この間 7 か所建てまして、1 か所当たり大体 1 億 7,000 万円程度かかります。

（仕分け人）

今、委託というのが、単独調理場で業者に入っただいて調理されていると。これ、完全に外部で作っただいて運ぶという方式にしたとして、1食当たりいくらくらいで。

（説明者）

いわゆる外部で調理した場合というのが、一つは身近なところで言いますと、お弁当の配達になるのかなと思うのですが、大体お弁当の配達でも民間業者の方ですと、300円か400円程度かかると聞いています。

（仕分け人）

そこって、たぶん最初の初期投資の建設費の部分関わってくると思うんですね。だから、1食当たり200何円っていうのは、最初の建設費を入れてくるとそれくらいの金額になってくると思うんですけど、いかがでしょうか。

（説明者）

200円というのは。

（仕分け人）

1食当たりコストっていうのが、民間業者さん350円という話ですけど、実際この1食当たりコストっていうのは、建設費用を入れてくるともうちょっと上になるんじゃないかっていう。

（説明者）

はい。そういうことですね。

（仕分け人）

今のフルコストに関連して確認したいんですが、こちらで職員さんの人件費出てますが、これは現場の方々の人件費。

（説明者）

はい、そうです。

（仕分け人）

学校給食課さんは何人いるんですか。

（説明者）

我々9人います。

（仕分け人）

その人件費は入ってないんですか。

（説明者）

入ってないです。

（仕分け人）

なぜですか。

（説明者）

我々、事務事業の学校給食でも8つに分けておりまして、これは、いわゆる単独調理場に関わっている調理員のコストです。

（仕分け人）

だから、皆さん方の人件費はかかってないんですか。

（説明者）

かかってないです。別の事業ですから。

（仕分け人）

別の事業に全部寄せてるんですか。

（説明者）

いえ、我々は事務事業を8つに分けてまして、例えば献立が作成された部分の材料購入に関する経費というのは、1食当たり10円程度、コスト計算しています。

（仕分け人）

学校給食にいくらかかるかっていう話ですよ、これ学校給食事業でしょう。皆さん方は、これにはほとんど手間暇かかってないという理解でよろしいですか、ということです。

（説明者）

単独調理場の業務については、単独調理場の調理員のみで人員計算しています。

（仕分け人）

いえ、例えば、人事上の話だとか、そういう調整も含めて、じゃあ逆にあれですか、委託をするとかということだけのために 9 名の方がおられるんですか。だから、フルコストの話が出たので。

（説明者）

学校給食課では我々の人件費をすべて含めた事業費は、平成 21 年度で言いますと約 12 億円かかっています。それは全部です。

（仕分け人）

要は委託だとか外注したがる学校というか自治体は、一番大変なのは労務管理であると。

人事も含めた。そういうかなりの数の方を現場で働いていただいているわけですから、その正規の職員さんであれ、臨時職員さんであれ、特に臨時職員さんの場合、結構入れ替わりがありますわけですから、その人間の確保と労務管理が非常に大変だと。で、なおかつ、ちょっと後に聞きますが、実際にお仕事をされない間の対応、相当大変だということがあるので、そういった実態も含めて確認したいと思ったんですが、全くそういうこと手間かかってないんだったら、職員の方がいいって話になりますよね。

（説明者）

それも含めて、今お聞きいただいている、我々学校給食を運営するために、平成 21 年度で言いますと人員投入量は、162.25 人です。それは、いわゆる正職員でありますとか、再任用職員、それから非常勤・臨時職員、すべて合わせた人数です。そのすべての人件費も直接経費もすべて込みで、約 12 億で給食を賄っているところです。

（仕分け人）

だから 1 食当たりのコストっていうのは、本来そこも。

なおかつ、先ほどの話のように設備の部分とか建て替えなら建て替えとか、本当は必要なんですよ。まあ、それはそういうことでいいんですが、で、要はその関連で確認したいんですが、今後の方針について色々なパターンが出ていますので、直営の部分についての人事的な配置をどのようにお考えなんですか。つまり、正職員さんの平均年齢何歳ですか。

（説明者）

55.8 歳です。

（仕分け人）

毎年毎年退職されてるわけでしょう。

（説明者）

今年は6名退職があります。

（仕分け人）

で、新規に正規職員さん採用されてるんですか。

（説明者）

平成14年・15年に採用ありました。

（仕分け人）

それ以降は採用されてないと。

（説明者）

そうですね。

（仕分け人）

で、今後どのようにお考えですか。

（説明者）

これからは、先ほど申しましたように、まず一番は子どもたちに安全な給食を提供する、そういう意味で老朽化している施設の改善が必要になります。今おっしゃっていたように、そこですべてコストがかかりますので、できるだけ人件費を圧縮する、その手法として、調理業務の委託というのも視野に入れながら計画をしているところで

（仕分け人）

だから、採用せずに順次委託にするのか、それとも、直営方式は残すという前提でこういった形の人事配置をしているのかという、今後の考え方について、確認させていただきたい。

（説明者）

そうですね、現時点では半分程度直営を残すという考えです。

（仕分け人）

残すということは、だから、正職員さんゼロになっても、例えば再任用さんと非常勤さんだけで回していくということになるんですか。

（説明者）

いえいえ、一つは、我々枚方の給食と言いますのは、補足資料ご覧いただいたらわかりますように、和洋中かなり。

（仕分け人）

結論だけ言ってください。

（説明者）

技術の伝承をするという必要がありますので、その部分では、どうしても正職員は必要であると考えています。

（仕分け人）

技術の伝承のために正職員さんが必要だということなんですが、今、正職員さんをどうするかということを知りたいんです。

（説明者）

委託と直営とが均衡を保つ中で、その運営をしながら、給食の質を下げない、そういう中では一定の直営は必要であると考えています。

（仕分け人）

直営が必要かどうか知ってるんじゃないかと、なぜ正職員さんが必要かどうか。

これ、皆さん傍聴者の方も資料持ってるんでわかると思いますが、平均年齢 55 歳とはいえ、1 人当たり 800 万円かかっているわけでしょう。で、現場の調理員さん、年間何日実際に給食を提供されてるんですか。

（説明者）

190 日です。

（仕分け人）

普通の勤務で、240 日とすると、50 日ぐらいは少ないんですよ。そうすると、その間は色んなことされてると思いますが、それも含めて、今後そういう前提の中でどのよう

に直営の部分の人事的な問題をお考えなのかということなんです。

（説明者）

いわゆる学校給食というのは特性がありまして、今ご指摘いただいたように、夏休みというのは給食を作りません。我々は給食を作っているときと給食を作らないときで、人員の投入量を変えています。その給食を作らないときは、正職員というのは、これまでの調理場、老朽化した施設でより安全に給食を作る。そういった技術を持っています。ですから、この大型厨房機器というのは、かなりきっちりメンテナンスをしないとダメですが、数多くの給食を作るとき、給食があるときには時間に追われますので、段取りよく、きちっとその辺の大型厨房機器類のメンテナンスをすることで、平日の給食の安全を守ってるということです。そういう観点から、給食のない時期というのは、きちっと厨房機器のメンテナンスであるとか、施設の衛生管理清掃、そういうことを行って、日常の安全な給食を守っております。

（仕分け人）

大体そういうご説明の中で、実際に、公務員制度が変わって、例えば、短時間だけでなく、勤務日数がある程度少ない状態でも任用ができるような、そういう制度も採用されてるわけですよ。当然、その部分については基本給もその分圧縮するとかいう形も含めて色んな任用制度があるわけです。で、これ見てますと、従来そのままのやり方をそのまま続けるような気がするんですが、やっぱり 800 万円ってのは、他と比べるとやっぱり突出してますよね。直営でやってらっしゃる場合を比べても。大体现業職さんの給料って、今から 20 年くらい前に切り替えをしますから、年齢が上がっても上限はさほど上がらないような仕組みに、かなりの自治体がされてると思うんですよ。それはやっぱり勤務実態に対応して、民間の給料水準と一定の均衡を保つというのは当然公務員制度に求められているわけですので、そういうことやる責務があるわけですよ。それ、具体的にどういうふうに組み込まれてきたわけですか。

（説明者）

ご指摘いただけてますように、我々も 10 年前からそういうことを視野に入れて、できるだけ人件費を圧縮して、圧縮した分は子どもたちの方へ返したいという思いで取り組んできたところです。今ご指摘いただいたことについては今後もきちっと検証する中で、民間委託の、その経営手法なども参考に、これからも努めていきたいと思っております。

（仕分け人）

だから、そんなに先延ばししていい話じゃないわけでしょう。つまり、働く側からすれば、当然雇用も給料も安定していた方がいいに決まってるわけですよ。で、正職員が

今の給与体系では採用しにくいから、臨時職員さんということになると、やっぱりそれ自体が雇用不安定ですし、委託の場合には場合によっては、業者さんが変わる可能性もあるということで、直営を残すんだというご説明ですよね。そうすると、正規職員みたいな形できちんとそれを安定させながらやっていくにはどうすればいいかということ、もう既に考えて実行しなきゃいけないわけでしょう。使われる側のやっぱりそういう処遇の問題も含めて、やっぱり一番大事なのは安定的にそこで仕事していただける条件を作るということでしょう。今のままで、じゃあ全部臨時職員にすればいいのかという話でもないし、同時に、正規職員を採用するとなれば、そこには4倍とか、5倍とかの給与格差が実際あるわけでしょう。臨時職員と正規職員さんとで。そこを今まだ残してらっしゃるわけでしょう。現実に今残ってるわけでしょう、まだ。

（説明者）

正職員自体の役割につきましても、これまでと当然変わってくると考えています。正職員がどんどん減っていく中で、非常勤職員、臨時職員さんを活用するという形で運用を進めてきております。正職員がそういう非常勤職員、臨時職員さんに指導していくんだという職責の違いということも当然必要になってきますし、給料の見直しにつきましても、現業職自体どうしていくのかというのは、市全体で考えているところです。

（仕分け人）

先ほど、委託先についてリスクがある等々伺いましたけども、まず委託先の選び方、どういうふうを選んでいいのかということと、実際、撤退されたことがあると思いますので、その辺の原因であるとか状況をすべてお願いします。

（説明者）

委託業者の選定方法ですが、制限付き一般競争入札をしています。要は、あらかじめ仕様要件を満たした業者であれば自由に入札参加いただけます。撤退した業者さんなのですが、我々の枚方市の水準をこと細かに仕様書等でお示しするのですが、献立表ももちろん付きます。その献立表で、我々は、いわゆる煮物でありますとかそういうものはきちんとだしから取って、カレーとかシチューにつきましても、ルーから作ります。それを、献立を見ただけではおそらく読み取れなかったのかなと思います。ですから、当初思っておられた人員投入量では、なかなか業者さんにとって受け入れることが困難だったと、そういうことで撤退されたということが経緯であると考えております。

（仕分け人）

要するに委託の仕様書の書き方で、理解ができていなかったというところで、見積もり低くして、競争入札の方で安く入れて、取ったけれど回らなくなってしまったと。そ

の辺は、そのときにわかるように出していくってことで対応されているということですか。

（説明者）

そうです。

（仕分け人）

コストダウンっていう意味では、例えば細かい仕様が付くってところもあると思うんですけど、これは調理の問題ですね。あと、仕入れってところもありますね。そういうふうに分けて、調理はすごくコストがかかるやり方をしているので、直営のまままでここはやりたいという所もあるかもしれないので、直営でやります、仕入れの部分は全部共同で委託してしまいますとか、そういったところの検討とかされてるんですか。

（説明者）

はい。学校給食法で、食材の負担につきましては、保護者の方というのが決まっておりますので、食材、いわゆる給食費の管理運営は学校給食会という PTA 委員さんなんか、食材を選定される、そういうのがありますので、食材の部分でご指摘のことの検討というのはちょっと難しいかと思えます。

（仕分け人）

学校ごとにやってるから、共同で仕入れとかっていうことができないってということですか。

（説明者）

いえいえ、仕入れは 45 小学校すべてでやってますので、いわゆる枚方市より人口の少ないところよりはスケールメリットを生かしています。

（仕分け人）

なので、そういうふうに検討、仕入れの部分でコストダウンするために検討はされているということによろしいですか。

（説明者）

はい。仕入れの部分では、全部できています。

（仕分け人）

では、実態としてどういうふうになっているんですか。

（説明者）

給食費は 3,600 円で、それを給食会という、PTA 委員でありますとか、校長先生、そういう方が組織されている給食会で運営されています。

（仕分け人）

食材を決めているのがそこだというのはわかったんですけど、実際、食材の調達をどういう仕組みでされてるのかというのが見えなかったものですから、すいませんが。

（説明者）

いわゆる入札というような形で見積もりを取って、その中で一番安い、または質の良い、そういう観点で選定されています。

（仕分け人）

それは各学校ごとに。

（説明者）

45 小学校一括で行っています。

（仕分け人）

一括でやってると。はい、わかりました。

（仕分け人）

作業労務の話も出てきましたけども、単独調理場と共同調理場で比較すると、やはり単独の場合、1 人休まれるともものすごい負荷がかかってくるわけですね。そういった意味では共同化した方がよりスケールメリットが生かされて、1 人 2 人多少お休みされたとしてもうまく回していけるようなシステムができると思うんですよ。

今こちらの資料の方を拝見しますと、調理場が 2 場で 8,122 食ということで、1 か所当たり 4,000 食ということですね。そうすると残り 17,301 食については、あと 4 か所ぐらいあればやっていけるんじゃないかと思うんです。先ほど 1 か所単独調理場を整備するのに 1 億 7,000 万円かかりますよというお話でしたけど、こういう共同調理場に全部変えた場合というのは建設費用はどうなるんですか。

（説明者）

他市の共同調理場の建設費用を見ますと、例えば 10 校程度、小学校へ配送されるのを見ますと、やっぱり 18 億円、建設経費でかかっておられる、そういう事例もありま

す。

今後につきましては、老朽化している施設を今ご指摘いただいたように、どうすれば効率的に建設できるのか、今検討しているところです。

（仕分け人）

施設がたくさんあればあるほど、当然効率化という意味では、他にも電気代や水道代そういったところでも多分色々非効率的な部分もあると思うんですよ。全体の経費を圧縮していくという観点があれば、共同調理場でやっていく方がメリットは大きいと思うんですよ。

（説明者）

確かにそういうメリットがあるということも承知しておりますが、共同調理場の場合、当然それだけの敷地が必要になってくるというのがございます。枚方市内でそれだけの共同調理場というのを建設していく場所ということになりますと、なかなか難しいところがあります。そういうことを含めて各学校の単独調理場であれば、その学校の中にありますので、そういう敷地の確保が別に必要ということはありませんので、そういうことも含めて検討しております。

（仕分け人）

もう一つ確認したいのは、単独調理場、例えば1校のところで作って、例えば2、3校、周辺に給食を配食していく、そういう検討とかはされてるんですか。

（説明者）

過去にはそういう方法を枚方市でやっていたことはありました。今後こういう財政状況の中ですので、それも検討する一つの方策であると考えています。

ただ、食育の関係で言いますと、国の方は食育推進計画があるのですが、その中では単独調理場の方が望ましい、そのような表現がありまして、そういう事も兼ね合わせた上で、今後十分検討していきたいと考えているわけです。

（仕分け人）

事業の必要性のところにも書いてるように、生きた教材という形で、表現があるんですが、しかし、食育って、何をどの程度何回からくるんですかね。

（説明者）

45小学校において、食に関する指導の手引きということから、実施しているところです。例えば、子どもたちに栄養バランスが取れた食事内容とか食についての衛生管理

など実際体験を通じて 45 小学校で学ばせていますので、そういった食べるという行為を楽しみながら、興味関心を引き出すそういう面では高い教育効果が得られると考えています。

（仕分け人）

別に毎日調理場にまで見学しに行って、そこで現場を見て、こうやってますって確認してるわけじゃないと思うので、別にそれはある学校で例えば 2、3 校分作ってるところに周辺の小学校の生徒が集まって、見ていってもいいわけですし、広く言えば共同調理場をみんなで見に行ってもいいわけですから。それだとちょっと説明にならないですね。単独調理場の教材っていうメリット。

なのでもう少し、その部分もちろんあるんですけど、その生きた教材という最低限の質を確保しながら、さらに経済的に見てどうかというところをもう少し検討していただければと思います。

（仕分け人）

先ほどご質問させてもらったところに戻ったんですけど、入札してどれくらい何社くらい出てくるんでしょうか。

（説明者）

委託業者ですか。

（仕分け人）

委託業者、それから今共同仕入れをしているということなので、いずれについても、どのくらい競争で出てこられるのか。

（説明者）

はい、委託業者については平成 22 年度の委託業務で 8 社でした。それから食材の方は肉は肉、野菜は野菜と、ありとあらゆる業者がありますので、枚方だけではなくて、近隣の色んなところがあります。53 業者です。

（仕分け人）

ありがとうございます。

（コーディネーター）

その他にありますでしょうか。それでは評価シートの記入にかかっていたきたいと思います。

単独調理場をドライシステムに改修した後、その後民間委託を進めるということです。民間委託は、複数の調理場を1社が受託するというタイプですかね。

（説明者）

はい。今7か所委託している単独調理場があるのですが、そこは今6業者に受託いただいています。ですから、1業者が2つの調理場を受託しているということになります。

（仕分け人）

先ほど単独調理場の良さを色々ご説明いただいたわけですが、それは委託の条件として、実現が可能ですか。必ずしも言われたようなことが外注によってできないということではないような気がするんですね。そういう場面があれば、そのような場を設定すれば、当然子どもさんにもそれなりのメリットはあるし、あるいは期待される食材が提供できるかなという感じを受けるんですけど。

（説明者）

我々としては、直営と委託の差がないようにできる限り仕様書の中に盛り込むのですが、ただ、初めて受託された業者さんによると、枚方市の給食をご覧になられて、ちょっと面喰われるというか、そこできちっと仕様書等で、積み重ねる中でいわゆる直営と同等の運営ができているという、今はそういう状況です。

（仕分け人）

どんな事業でも、やはり業者でも初めてのケースは色々ありますけど、やはり将来のことを踏まえると、そういう業者を育成するというのも一つの考え方ではないでしょうか。

（説明者）

はい。おっしゃるとおりだと思います。ただ委託ですから、システム的に決められた期間が終わると、また新たな入札ということになります。

（説明者）

先ほどコーディネーターからご質問があった件ですが、委託、民間の単独調理場の委託につきましては、それぞれごとに個別にやっておりますので、まとめて1社にというやり方ではございません、そういうお答えでよろしいですか。

（コーディネーター）

それはそのまとめない理由というのは何かあるんですか。

（説明者）

はい。それぞれ単独調理場を建設しました年度によりまして、1年に2つずつ建てましたので、建てた2つを委託の契約で入札いただき、またその次の年に、新たなところもまた委託の手続きを進めたということです。4年かけて建設しましたので、そこでのずれがあったということです。

（コーディネーター）

全然別の話ですが、小学校の耐震工事の話で、一つずつ耐震化を進めるのではなくて、4校一括でPFIに出して、スケールメリットを出して、安く上げるっていう方法もあるんですが、そういったことは検討されてないんですか。

（説明者）

そうですね、どうしても1校当たり建設費1億7,000万円程度かかりましたので、当時は分けた形で建設したという、そういう理由です。

（仕分け人）

全然違う話なんですけど、調理場で出た残飯はどういうふうにされてるんですか。

（説明者）

直営、委託問いませず、それはすべて業者さんの方で引き取っていただいています。できるだけ食べ残しを減らすような取り組みと合わせて、どうしても残ってしまったごみについては業者さんに引き取ってもらいます。単独調理場については一部ですけど、10か所程度ですが、食べ残した分を生ごみ処理機で処理をして、それが堆肥に変わったものをまた学校の中で菜園で使っていただいたりと、そういった循環的な取り組みをしています。

（仕分け人）

共同調理場もそんな感じですか。

（説明者）

共同調理場はどうしても出る量が多いですので、そこは業者さんに引き取っていただいているというそのような状況です。

（コーディネーター）

ほか、よろしいですか。それでは評価の方に移りたいと思います。事業番号 30、学

校給食事業について評価を行いたいと思います。1 番不要（0 人）、2 番 民間（0 人）、2 番 国・府・広域（0 人）、3 番枚方市・要改善（6 人）、4 番枚方市・現行通（0 人）。
班の結論としては、3 番、枚方市・要改善ということにさせていただきます。評価についてご意見いただきたいと思います。

（仕分け人）

そもそもの問題というのは、正規の調理師さんをどうするかという話だと思うんですよ。正規職員さんの今の給与体系ではなかなか積極的に任用というか、辞められても採用できないから、結果として、委託するとか、センター化するみたいなそういう消極的な事象で、やっぱりそこをどうするかということ先に解決しないと、この問題というのはいつも何か方向感覚ないままされてるんだと思いますね。だからこれまでのような話になると思うんですね。ですから、そこをきちっと色んな任用制度を使いながら、なおかつその雇用の安定。やっぱり正規職員さんも臨時職員さんそれぞれ皆生活かかってらっしゃる。多分臨時の方も長年お仕事されてる方が多いんだろうと思いますよね。

そういう実態踏まえて、そこをどうするかということだと思いますんで、それは任用制度変えるとか給与を変えらるかってこともありますが、一つの事例としては、愛知県の高浜市では、高浜総合サービス株式会社という、市が全額出資したところですが、これは色んな行政サービス、市民サービスを受託してまして、学校給食もほぼ全面的に市の総合サービス株式会社が受託してます。年間の勤務日数が 180 数日という実態を踏まえて、基本給はかなり押さえてあります。但し、市が 100% 出資ということですから、基本的に利益主義みたいな配当のない会社です。取締役さんたちも皆無償という会社。それで地域雇用そして安定的な雇用ということを実現しています。そういった事例もありますので、それがコストの面と働く側のやっぱり身分なり給与なりの安定みたいなことを両立するにはどうすればいいかということ取られた一つの選択肢ですよ。

ですから、切り替えに際して、どういう全体的な枠組みを作るのかということをもう 1 回改めて考えていただいて、その上でセンターがいいのか個別がいいのかということは、まさにそのメリット・デメリットを踏まえて選べるようにしていただきたい。今段々追い詰められて、どうするかこうするかうろたえてるような印象を受けますので、そういったことをお願いしたいというのが私の意見です。

（仕分け人）

働く人の立場から考えたときに、単独だとやはり 1 人抜けたときにものすごい負担がかかると。それはもう単独であるがゆえに、いろいろ意思疎通、連絡、意見交換、大変だと思います。それを 2 校、3 校という小規模の共同化であっても、進めていけば少ない人数でもより回っていけるようになるし、その上当然 2 校 3 校から集めるわけですか

ら、人が増えて回していけるようになるというのもあるんで、施設の定義、そして人員配置含めて検討していただきたいなと思います。

（仕分け人）

また、委託の話になってますけども、先ほどからお話お伺いすると、非常にこだわって色々献立、メニューの調理の仕方とか、こだわってらっしゃってて学校ごとに色々食材も検討されて、ということで、クオリティーの高さも維持っていうことを意識されて。それは仕様書にしっかり盛り込んで、そういうふうにやってもらおうということなんですけど、自由度が逆になくなると、そうするとこういうふうにやってくださいと全部ガチガチになっていると、やっぱり面喰うというのはそこだと思うんですね。民間の事業者さん、調理してくださるところであったりというのは、それぞれ工夫を持っていると思うんですね。そういったところを取り入れていくという発想も、おそらく必要なのではないかなという印象を。その辺をもう少し、上から全部これでやってください、というのではなくて、共同してやっていくということで検討されるといいのかなと思いました。

（コーディネーター）

今押元さんがおっしゃられた公民の考え方は、結構いろんなところで考えられていて、民間がいかにか能力を発揮しやすいかと、そのためにはどういう情報作っていけばいいかということは色んなところで研究されているので、そちらの方も是非検討いただきたいと思います。

それでは、事業番号 30、学校給食事業について議論を終えたいと思います。ありがとうございました。