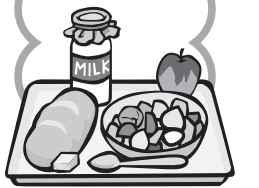


小学校給食委託化 基本方針を策定しました



もって委託化を推進します。

■方針策定までの経緯
市では、行財政改革の一環として、平成25年1月に策定した「第5次行財政改革推進計画(定員適正化編)」において、質や安全に充分配慮することを前提に小学校給食調理の委託化を推進することとしました。

この計画を受け、小学校給食の安定的な提供と質や安全を確保するための具体的な取組みを「狛江市立小学校給食調理委託化の基本方針」としてまとめました。今後は、この基本方針を

■委託後の役割分担(左図参照)

今回委託する業務は、食材の検収、調理、配缶・配膳、洗浄・清掃等です。その他献立の作成や食材の発注・検食など、給食の質や安全の確保の観点から重要な作業は、学校の栄養士または学校が行います。

■今後の予定

小学校給食の委託化は、給食調理室の建築年月が古い小学校から順次行うこととし、平成26年度は狛江第五小学校の給食調

〈小学校給食調理委託後の役割分担〉

○ =委託する部分

○ : 栄養士または学校が行う部分

● : 委託業者が行う部分

献立の作成

- 各小学校の栄養士が献立を作成します。
- 栄養士と委託業者の責任者が調理工程、食物アレルギー対応等について協議します。
- 栄養士が作業動線図・作業工程表を作成します。

食材の購入

- 各小学校の栄養士が献立内容を基に、食材を納入業者等から購入します。

食材料の検収

- 学校に納品された食材の鮮度、品質、数量等の検収は、委託先の調理職員が行います。

食材の確認

- 栄養士が納品された食材を確認します。

調理作業

- 調理は、学校の調理室を使用して行います。
- 栄養士は現場責任者と必要な打ち合わせを行います。

確認・検食

- 学校の栄養士が味付け、加熱等、調理の出来映えを確認します。
- 学校長が検食し、最終チェックを行います。

配缶・配膳

- 出来上がった給食の配缶・配膳を行います。

給食時間
給食指導

- 各食器への配食、配膳から配膳室までの返却は、児童が行います。
- 給食指導は学級担任等と栄養士が協力して行います。

洗浄・清掃

- 食器、調理器具の洗浄・消毒・保管・日々のメンテナンス及び施設の清掃を行います。
- 実際に行った作業工程表、作業動線図を作成します。



理を委託化します。
また、委託化により軽減できた経費で、より安全で安心な給食を提供するための施設や設備

の改修を行います。

■委託の実施に向けた説明会

▽第1回 「日時」7月13日(土) 午後2時から「場所」あいとぴあ センター4階講座室

▽第2回 「日時」7月18日(木) 午後7時から「場所」小田急線高架下分室103・104会議室

「問い合わせ」
学校教育課学事給食係

中学校給食の中止について

このたびは、中学校給食事業が中止となり、特に保護者の皆さまにはご心配とご迷惑をおかけし、大変申し訳ございませんでした。今回、中学校給食事業が中止に到った経緯と今後の対応をお知らせします。

■中止の経緯

狛江市の中学校給食は、平成20年10月から民間事業者に委託して実施してきましたが、平成25年2月27日に当該委託業者から、平成25年度以降の中学校給食調理業務の継続が困難であるとの申し入れがあり、その後正式に来年度の業務継続はできない旨の通知がありました。

申し入れを受け、当該事業者との契約継続や他の事業者の発掘に努めましたが、条件に合う事業者が見つからなかったことから、平成25年度の中学校給食事業の実施は見送ることとなりました。

■今後の対応

牛乳のみを提供する「ミルク給食」に切り替え、希望する生徒には、市と協定を結んだ事業者の弁当をあっせんします。

また、現在計画中の給食センターが1日も早く稼働できるよう、努めていきます。

《ミルク給食》

当分の間、ミルク給食に関する給食費は市が負担し、生徒全員に対して無償で提供を行います。ただし、乳糖不耐症等により牛乳を希望しない方はミルク給食辞退届を提出してください。

《あっせん弁当》

1食450円で提供します。ただし、給食と異なり、献立や食材の発注、調理は業者が行い、アレルギー対応は行いません。主食は米飯が中心で、副食(おかず)は1献立4・5品です。献立は全校統一とし、事業者の担当栄養士が作成しますが、市の担当栄養士と密に連携し、中学生の特性をふまえ栄養バランスに優れたものを作成します。生徒の皆さんへは、毎月市から献立表を配付します。

「問い合わせ」

学校教育課学事給食係