

学校給食調理の 民間委託について



◎保護者アンケートご協力をお願い

南風原町では、令和7年度より学校給食の調理業務の民間委託を予定しています。民間委託するにあたって、より質の高いサービスを提供できるよう、保護者の意見を参考とさせて頂くためにアンケートを実施しております。ご協力よろしく申し上げます。

1 民間委託を行う範囲



- 指示に基づいた調理作業
- 食器や食缶等の洗浄作業
- 調理場からの配送作業

2 これまでと変わらないもの



- 食材の購入・献立の作成
- 献立に基づく調理の指示
- 栄養士が味付けを検査

3 県職栄養士の食育授業



委託業者より栄養士が派遣されますので、県職栄養士による食育授業をより充実させることができます。

4 民間委託に必要な費用



施設の維持管理や調理作業にかかる費用は今まで通り町が負担します。給食費の全額が食材費に充てられています。

※本アンケートはWEBアンケートのみで実施いたします。

※1世帯1回答（お子さんが複数名いる場合も、1回答でお願いします）

アンケート回答期限：令和6年10月4日（金）まで

回答方法

QRコードを読み取るかURLをクリックしてアクセスしてください。

<https://logoform.jp/form/cZw4/735368>

お問い合わせ

南風原町学校給食共同調理場（給食センター）

Tel.(098)889-3691



Q1 ▶ なぜ、民間委託するのですか？

行政運営にあたっては「最小の経費で最大の効果をあげる」効率的・効果的な運営となるよう取り組んでいます。そのような中で、給食調理員（正規職員）は定年退職等によって人数が減少することから、今後も安心安全な学校給食を安定的に提供していくために、令和7年度から民間業者へ委託することとしたものです。

Q2 ▶ 学校給食調理場で、どの業務を民間に委託するのですか？

調理業務と配送業務を民間業者に委託します。具体的には、食材の検収(町の立会いのもと実施)、保管、調理、食缶への配缶、食缶や食器の洗浄・消毒、清掃、各学校への給食の配送・回収等の業務を委託します。

Q3 ▶ 献立は、誰が作成するのですか？

今までどおり、南風原町学校給食調理場の栄養士が作成した献立案をもとに決定します。

Q4 ▶ 食材は、誰が購入するのですか？

今までどおり、町（南風原町学校給食調理場）が、安全・安心な食材を選定して購入します。

Q5 ▶ 給食は、誰がどこで作るのですか？

委託を受けた事業者の調理員が、南風原町学校給食調理場で調理します。

Q6 ▶ どのような民間会社に調理を委託するのですか？

学校給食の安全性を何よりも優先するため、請負価格のみで選定する入札方式ではなく、プロポーザル方式※による業者選定を採用し、学校給食調理場での調理業務の経験が豊富で、衛生管理等に対する意識が高く、学校給食を深く理解した信頼できる事業者を選定します。

※プロポーザル方式とは、複数の事業者に対して、対象業務に対する取り組み体制、実施方法等についての技術提案を求め、金額や提案内容を総合的に評価し、最適の事業者を選定する方式です。

Q7 ▶ 給食の質や味の低下はないのですか？

南風原町学校給食調理場の栄養士が選定した食材で、献立の調理指示書に基づいて、受託業者の調理員が調理をするので、質や味が低下することはありません。

また、できあがった給食は、学校給食調理場の所長や学校長等が毎日検食します。

Q8 ▶ 万一、食中毒などの事故が起こった時は、誰が責任を持つのですか？

安全及び衛生管理は、町が責任を持って受託業者を指導します。万一、給食に起因する事故等が発生した場合は、町が責任を持って対応します。