

第2回学校給食事業委託業者選定委員会議事録

- 1 日 時 令和6年11月 1日（金） 午後1時00分から
- 2 場 所 留萌市役所 2階 2号会議室
- 3 出席者 選定委員 8名
事務局 松 本 洋（学校給食センター長）
沖 田 雅 己（学校給食センター業務係長）

【次 第】

議 題

- ① 選定方法及び評価基準について
- ② 企画提案書の審査及び評価について
（プレゼンテーション、ヒアリング、採点）
- ③ 優先交渉権者の決定について

【主な質疑応答】

① 選定方法及び評価基準について

委 員）

企画提案審査は各項目ごとの5段階評価となっていますが、各項目ごとの評価について教えてください。

事務局）

各審査項目においては、評価のポイント等が記載されており、各項目に対しての総合的な評価として、5段階の評価をしていただけたらと思います。

委 員）

評価する上でのポイントとして、アレルギー対応は、どのような状況になっているのか教えてください。

事務局）

現在、学校給食においてアレルギーに対応した給食の提供は行っておりません。

その理由は、専用の調理室が確保設置されていないことが大きな要因です。

このことから、毎月の献立表に成分表を細かく表示し、場合によっては、お弁当を持参するなどの対応をいただいている状況でございます。

委 員)

学校給食費の取扱いについて、現在の状況について教えてください。

事務局)

学校給食費につきましては、現年度分は、各小中学校の教職員が各学校で徴収管理し、滞納となった分につきましては、学校給食センターが管理しているものでございます。

委 員)

地元食材の取扱いについて、現在の状況について教えてください。

事務局)

地元食材につきましては、主食であるお米は、留萌産米を使用しています。

また、副食につきましては、ルルロッソを使った麺、カズチーや味付け数の子などの地元食材を活用しております。

委 員)

民間委託した場合、給食の質は確保されるでしょうか。

事務局)

献立につきましては、市が配置する栄養教諭が献立を作成することにより、給食の質と量や栄養バランスが確保されるものと考えており、また民間事業者のノウハウなどにより、学校給食の向上が図られると考えております。

委 員)

委託後の運営費や人件費、食材費などはどのように把握されるのか教えてください。

事務局)

事業者から毎月、実績報告書を提出してもらい、各項目ごとの金額を把握したいと考えております。

委 員)

学校給食は、調理後2時間以内に喫食するルールがあると思いますが、これは義務なのでしょうか。

事務局)

調理後2時間以内の喫食については努力義務となっているところでございます。

また、委託の対象は、留萌市内小中学校7校であり、調理終了から給食喫食学校までに2時間以上かかることは想定をしておりません。

委 員)

衛生管理に関して求めている水準についてですが、学校給食法の衛生管理基準とH A C C P（ハサップ）の違いについて教えてください。

事務局)

学校給食の衛生管理基準は、食品衛生管理法におけるH A C C Pと同等以上の厳しい基準が設けられているものでございます。

このことから、学校給食の調理場は、必ずしもH A C C Pの認定を受けなくてもよいとされております。

委 員)

危機管理について、現在、給食センターの運営上、課題となっていることがあれば教えてください。

事務局)

大雪などの自然災害等により、給食が小中学校へ配送出来なかった場合の非常食の配備や大規模停電時の対応などが課題となっているものでございます。

委 員)

大雪など自然災害が発生し、学校が臨時休校となった場合の食材の取扱いについて教えてください。

事務局)

そのような場合においては、給食食材納入業者と協議・調整を図り、食材のロスを軽減しているものでございます。

また、冷凍食品や牛乳などは、可能な限り、次回以降の給食に転用しております。

委 員)

臨時休校時の学校給食費はどのように取り扱われているのか教えてください。

事務局)

現在、自然災害等によって給食が提供できない場合などにつきましては、給食費を徴収することとしており、学校給食センターが何らかの要因で調理不可となった場合については、基本的に給食費を徴収しないとこととしております。

委 員)

学校給食費の収納率や滞納状況について教えてください。

事務局)

現年度の収納率は、約99.5%を確保していますが、0.5%相当は滞納となっております。滞納者に対しましては、電話や文書による納付勧奨などを行っております。

委 員)

給食費の滞納により、学校給食が停止されることはあるのでしょうか。

事務局)

保護者の給食費収納状況によって、学校給食を停止することはありません。

② 企画提案書の審査及び評価について

委員)

災害時の対応ですが、どのような災害を想定していますか。

また、食物アレルギーの代替食対応の情報は学校にも共有されるのでしょうか

提案事業者)

例えば、ブラックアウトなどで停電が発生した場合においても、発電機を設置して、施設を稼働させることを考えております。

アレルギー対応につきましては、学校側とも情報共有を行いたいと考えています。

委員)

給食の内容のクオリティの維持や向上についての具体的な取組み内容と給食費の回収代行において未納が発生した場合の対応を教えてください。

提案事業者)

我々の思いとしては、絶対クオリティを下げない、むしろ上げたいという思いで、市の栄養教諭とも連携・協力しながら取り組んでいきたいと考えています。

また、給食費の未納があった場合についても、その事をもって給食を止めるということは一切考えておりません。

未納分の徴収方法などについては、教育委員会と協議させていただければと思います。

委員)

授業の一環で行っている施設見学などは対応可能か教えてください。

提案事業者)

子どもたちの施設見学に是非、活用いただきたいと思います。

また、留萌市以外にも当グループには、道内に様々な施設がありますので、施設見学等に有効にご活用いただけたらと考えています。

委員)

アレルギーのアプリは通知型なのか閲覧型なのか教えてください。

また、学校給食以外の調理等への課題等があれば教えてください。

提案事業者)

アレルギーのアプリは通知型になっております。

また、学校給食以外の調理等も想定していますが、どのような時間帯に調理し、提供するかによっても、例えば調理員の確保など、課題が異なるものだと考えております。

委員)

衛生管理におけるHACCP（ハサップ）と学校給食法の衛生管理基準について教えてください。

次に人員体制ですが、調理員以外の常勤者については、留萌市内に定住されるのでしょうか教えてください。

また、現時点における学校給食以外の調理配食を想定しているものがあれば教えてください。

提案事業者)

H A C C P (ハサップ) を軸に、学校給食法の衛生管理基準を遵守し、衛生管理を徹底いたします。

人員体制に関してですが、常勤者に関しては、留萌市内に住むというのが前提で考えております。

また、施設の有効利用につきましては、高齢者施設の調理者が不足している声が全道的に当グループにも来ており、そのような施設への配食なども要望等があれば対応していきたいと考えています。

委 員)

食育についての考え方について教えてください。

また、幼稚園などへの給食提供の考え方について教えてください。

提案事業者)

市の栄養教諭とも協力・連携を図りながら、栄養教諭の食育の考え方に沿って、あらゆる場面で当グループのノウハウなど活用いただき、全面的に食育をサポートできればと考えております。

また、幼稚園への給食提供ですが、当グループにおいて全道的に幼稚園の献立も持っており、提供実績もございます。ご要望があれば対応してまいりたいと考えています。

委 員)

幼稚園への提供実績を教えてください。

また、学校給食以外の調理・配食はいつ頃から行う予定か教えてください

提案事業者)

幼稚園への提供実績ですが、全道で65園と契約させていただいております。

次に、施設有効利用の開始時期ですが、1学期の間は、学校給食に専念し、2学期からは、アレルギーも含めて、様々な有効活用が展開していければと思っております。

委 員)

学校の夏休み、冬休み期間の施設利用について教えてください。

提案事業者)

夏休み、冬休みに関しては、例えば、当グループが全道で行っている高齢者給食の冷凍食品食材の一部の調理や留萌市の地元食材を利用した一定の賞味期限ある商品の製造開発に活用できればと考えておりますが、このことなどにつきましては、留萌市とも様々な提案、協議をさせていただけたらと思います。

委 員)

今後、設備有効活用で様々な事業展開の可能性がありますが、今回のプレゼンの一番の目的は学校給食であり、学校給食以外の調理や配食により、学校給食に影響を及ぼすことが無いのか確認させてください。

提案事業者)

留萌市内の小中学校の学校給食がメインであり、ここに支障が出ることは絶対許されないと我々も思っております。その上で、安全性、クオリティは必ず維持しながら、施設を有効活用といった思いだけは忘れないように取り組んでいきたいと考えております