

学校給食事業の民間委託計画書



留萌市教育委員会
学校給食センター

目 次

1. 学校給食センターの概要・・・・・・・・・・	2
2. 留萌市学校給食センターの現状と課題・・・・・・・・	4
3. これまでの給食業務民間委託検討の経緯・・・・・・・・	16
4. 留萌市学校給食センター調理衛生環境改善及び 調理機器等更新計画の検証・・・・・・・・	18
5. 学校給食事業の民間委託の基本的な考え方・・・・・・・・	21
6. 具体的な実施内容及び期待できる効果・・・・・・・・	28
7. 導入スケジュール・・・・・・・・・・	31
※新たな学校給食の導入検討におけるアンケート結果	32

1. 学校給食センターの概要

【施設概要】

- (1) 所在地 留萌市東雲町1丁目76番地4
- (2) 名称 留萌市学校給食センター
- (3) 施設
- ①敷地面積 2,365㎡
 - ②建築面積 984.04㎡
 - ③構造 鉄筋コンクリート（一部鉄骨構造）平屋建
 - ④付帯設備 廃水处理棟、ごみステーション1基、資材庫、車庫
 - ⑤供用開始 平成3年1月
 - ⑥調理能力 ※建設当時 5,000食／日
※現在 2,000食／日（調理機器の更新による）

- (4) 総事業費 4.74億円

（建設費約3.3億円、用地取得費約0.47億円、調理機器約0.86億円 など）

- (5) 職員体制（R6.3末現在）

センター長	1名	業務係長	1名
栄養教諭（道費）	1名	会計年度任用職員	16名
合計	19名	うち、調理員 14名 フルタイム 1名 パートタイム 13名（午前10名・午後3名） 事務員 2名 施設管理 2名	

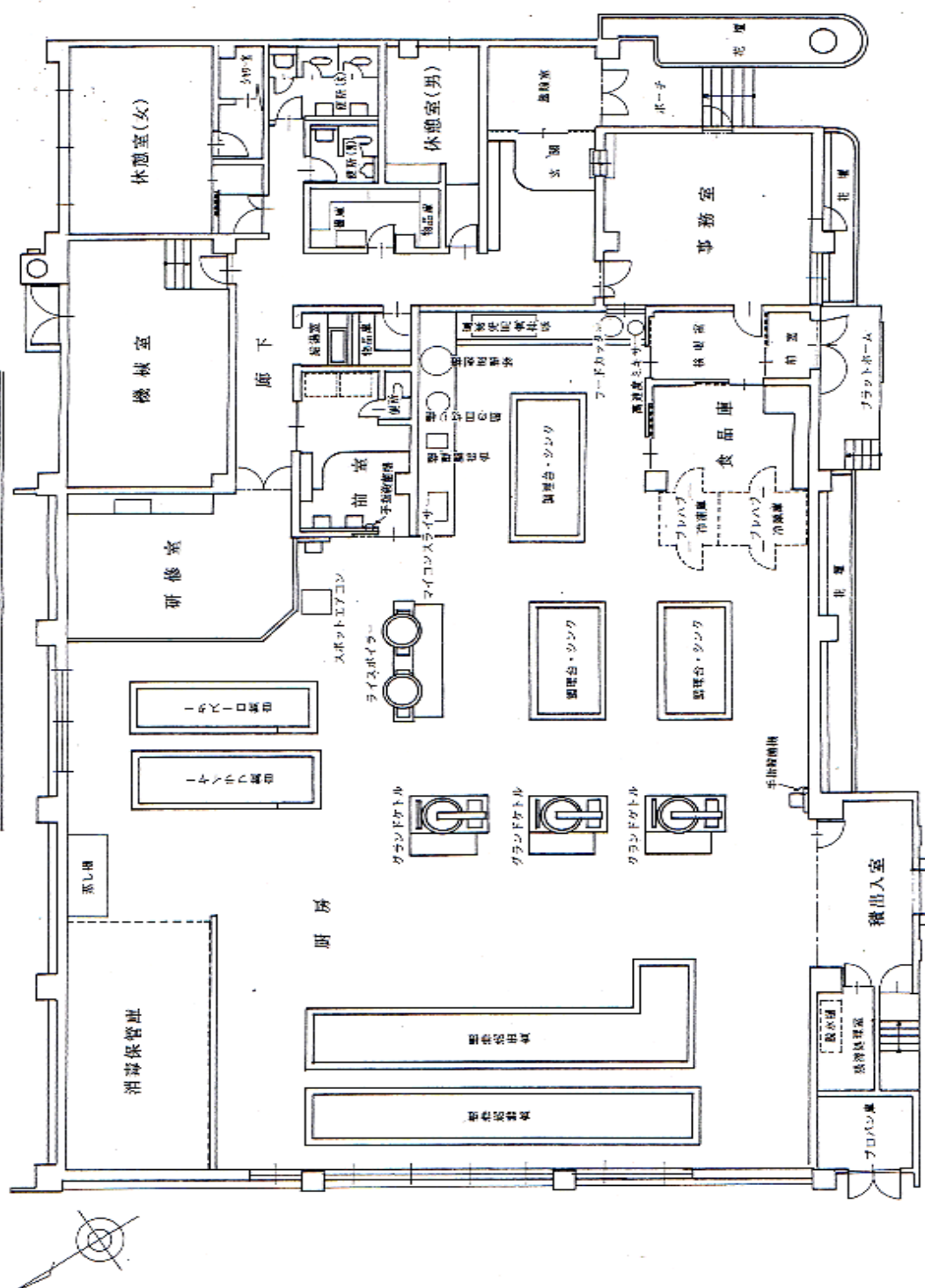


（付帯設備：車庫・資材庫）



（付帯設備：排水処理棟）

留萌市学校給食センター配置図



2. 留萌市学校給食センターの現状と課題

【現 状】

令和6年3月末現在、学校給食センターでは、市内7校の小中学校へ毎食約1,200食(教職員等を含む)の給食を調理・提供しています。

職員体制は、センター長1名、業務係長1名の他、会計年度任用職員として、事務職員1名、施設管理職員1名、給食調理員14名が勤務しており、給食の献立、調理場内の衛生管理、学校での食育指導などを担う道費教職員である栄養教諭1名が配置されています。

現在、学校給食業務のうち、配送以外は直営体制で実施しており、食材費は、私会計である留萌市学校給食会が管理し、給食費の現年度分は各小中学校、過年度滞納分は学校給食センターがそれぞれ管理徴収しています。

また、学校給食センターは、供用開始から33年が経過し、施設や設備の老朽化が進み、児童生徒数も少子高齢化に伴い、令和2年度においては建設時の約1/3まで児童生徒数が減少しており、今後も同様の傾向が続くものと推測されています。

○ 市内小中学校における児童生徒数（R6.4.1現在）

小 学 校 名	児 童 数	中 学 校 名	生 徒 数
留萌小学校	248人	留萌中学校	231人
東光小学校	201人	港南中学校	140人
港北小学校	10人	生徒数計	371人
潮静小学校	46人		
緑丘小学校	134人		
児 童 数 計	639人		

合 計	1,010人
-----	--------

○ 児童生徒数の推移

	建設当時	建設から約30年	建設から約40年	建設から約50年
区 分	H3(1991)	R2(2020)	R12(2030)	R22(2040)
小学生	2,555人	788人	475人	318人
中学生	1,409人	450人	255人	162人
計	3,964人	1,238人	730人	480人

※R12及びR22の数値は、「一般社団法人 持続可能な地域社会総合研究所」が公表している国勢調査データを「コホート変化率法」を用いて推計されたものであり、他の計画の推計値と異なる場合がある。

【課 題】

① 施設の老朽化

学校給食センターは、供用開始から33年が経過しており、施設の長寿命化に向けた計画的な施設の大規模修繕に加え、将来的に施設を全面改築する場合の児童・生徒数を考慮した適切な規模の施設や運営方法、建築費用などが課題となっています。

具体的には、建築主体においては、外壁や窓サッシ、シャッターなどに経年劣化による不具合が生じており、給排水管、蒸気配管についても老朽化が著しく、電気設備なども照明器具のLED化や配電盤などの更新が必要となっています。

特に機械設備工事に含まれる給排水管、蒸気配管などは、現時点におきましても随所に不具合が見られ、その都度応急的な処置を行っておりますが、衛生面に配慮した安心安全な学校給食を維持していくためには、早急な整備更新が必要です。

これまでの対応等

これまで、今後、施設を20年間使用することを想定した「留萌市公共施設等総合管理計画」に基づく、施設の延命化に向けた「留萌市学校給食センター個別施設計画（案）」を策定するため、計画における具体的な整備内容や計画期間、付帯設備などの対象施設をはじめ、老朽化の状態や緊急性などから整備の優先順位などを検討してきました。

その策定を行うに際し、現在の学校給食センター施設全体の現況や不具合カ所、更新が必要な設備などを市関係部署の協力を受けながら、抽出し、必要となる事業費などを試算してきたところです。

また、20年後を想定する施設の全面建替費用については、道内の給食数が類似する自治体における直近の給食センター全面改築の事業費などを調査し、算出したものでありますが、物価高騰に伴う調理機器や資材費、労務単価の増加などにより、工事価格が上昇しており、規模を縮小した全面建替えであっても、相当額の事業費を要するものが想定されます。

なお、令和3年度に計画に基づく更新を終了した調理機器等については、今後施設を20年間使用する場合においても、その稼働時間から耐用年数より長期間の使用が可能と判断しており、新たな更新計画の策定は予定していません。

現行の給食事業を継続する場合の課題

- ・「留萌市学校給食センター個別施設計画（案）」の策定
- ・優先順位に基づく必要な修繕の実施

○必要な施設整備及び全面改築に要する概算事業費見込み

(単位:千円)

区 分	主な工事内容	総事業費	市実負担額
建築主体工事	防水、塗装、建具、屋根等	86,000	25,800
機械設備工事	給排水・蒸気配管、機械設備等	99,000	29,700
電気設備工事	照明器具のLED化等	8,400	2,520
小 計		193,400	58,020
全面建替工事	設計料、建設工事、調理機器等	1,500,000	420,000
合 計		1,693,400	478,020

※全面建替工事の総事業費は、道内の給食数が類似する自治体における直近の給食センター全面改築の事業費などを参考に算出したものです。

築35年

築40年

築50年

年 度	2023 (R 5)	2024 (R 6)	2025 (R 7)	2026 (R 8)	2027 (R 9)	2028 (R 10)	2029 (R 11)	2030 (R 12)	2031 (R 13)	～	2036 (R 18)	～	2041 (R 23)	
整備 見込額	約 1 9 3 , 4 0 0 千円													
内 訳	区分	建築主体工事	86,000千円 (諸経費・消費税等含む)		防水、塗装、建具、屋根 等							・施設を築50年(2041年(R 23))の 全面改築を目的に今後約20年間 使用していく場合の改修費用 (基本的に調理機器は更新しない 場合の積算) ・改修費用についても過疎対策 事業債の活用が可能		
		機械設備工事	99,000千円 (諸経費・消費税等含む)		排水配管及び衛生器具、給水給油配管、スチーム(蒸気)配 管、温水暖房配管・自動制御装置、換気及び給油設備 等									
		電気設備工事	8,400千円 (諸経費・消費税等含む)		照明器具の更新 (L E D 化) 等									
	備考	※工事内容及び金額については、担当課による見積に基づく数値であり、実際の工事発注の際は内容を再精査し、また工事単価等による 金額変更の可能性有												

・施設を築50年(2041年(R23))の全面改築を目的に今後約20年間使用していく場合の改修費用(基本的に調理機器は更新しない場合の積算)
・改修費用についても過疎対策事業債の活用が可能

記載の総事業費については、令和3年度において算出した金額であり、近年の物価高騰などの影響を受け、資材費、工事費、労務費などが上昇していることなどから、現時点における総事業費は、令和3年度の金額から約1.7倍程度となるものと見込まれています。

※参考 事業費を1.7倍した場合の金額 (単位:千円)

区 分	総事業費	市実負担額
施設整備工事	328,780	98,634
全面建替工事	2,550,000	735,000
合 計	2,878,780	833,634



(老朽化した給排水・蒸気配管)



(老朽化した給食センター給食配送口)

② 給食調理体制の安定的確保

令和 6 年 3 月末現在の調理員の配置状況は、午前中の調理作業に必要となる13名に対し、配置が 10 名、欠員が 3 名となっており、また、午後からの食器類等洗浄作業についても必要となる11名に対し、配置が 3 名、欠員が 8 名となっており、短時間勤務者が多いことから、現時点においても、必要な人員を満たしておらず、調理員の欠員状態が続いています。

主な欠員の要因としては、学校の長期休業の際には勤務がないため、実労働日数が少なく、収入が安定しないことなどが影響しているものと考えられており、今後、更なる欠員が生じた場合においては、子ども達への給食提供に少なからず、影響が出ることが危惧されることから、給食調理体制の安定的確保が課題となっています。

このような状況は、全道の自治体においても同様の傾向にあり、道内自治体における学校給食業務の外部委託状況は、共同調理場における調理部門の委託化が全体の 48.3% を占めておりますが、委託した場合の調理員人件費等については、現行経費を相当額上回る金額となっています。

これまでの対応等

調理員の欠員を改善するため、ハローワークでの求人募集に加え、市ホームページや町内会回覧、新聞のチラシ折込み、子育て関連施設への求人募集チラシの掲示、FM もえるの他、学校の協力による保護者との情報共有・連絡ソフトを活用した周知など様々な取り組みにより、調理員募集を広く周知してきましたが、現時点においても欠員状態は解消されていません。

また、安定的な給食調理体制確保のため、道内の自治体において給食調理業務の受託実績のある複数の事業者と調理業務を委託した場合の事業内容の打合せや見積徴取などを行ってきましたが、委託に係る経費は、現行と比較した場合においても、相当額の事業費を要するものであり、他自治体で行っている調理業務の委託化は困難なものとなっています。

現行の給食事業を継続する場合の課題

・給食調理員の安定的確保

○ 道内の共同調理場における外部委託状況（R5.5.1 現在）

総数	調理業務	配送業務	物資管理	食器清掃	ボイラー	その他
176	85	161	13	85	59	76
割合	48.30%	91.48%	7.39%	48.30%	33.52%	43.18%

※参考 調理業務を外部委託した場合の人件費等

R 6 調理員人件費予算	委託事業者 A社	委託事業者 B社
約20,000千円	約65,000千円	約42,000千円



（調理作業の様子①）



（調理作業の様子②）

③ 物価高騰に伴う給食費への影響

学校給食費の徴収管理及び食材調達は、私会計である留萌市学校給食会が担っておりますが、長引く物価の高騰の影響を受け、学校給食に使用する食材等についても同様に高騰しており、令和5年度については、約700万円の収支不足となったところです。（不足分は国の交付金を活用し、公費により不足分を補いました。）

学校給食事業に要する経費の負担については、学校給食法において、施設及び設備に要する経費や人件費は学校の設置者（市）の負担とされ、それ以外の経費（食材費）は保護者の負担と規定されていることから、基本的には食材費の影響は、保護者が負担する学校給食費に反映される仕組みとなっていますが、物価高騰に伴う給食費への影響が課題となっています。

これまでの対応等

物価高騰による学校給食費への影響を緩和するため、肉類、野菜類、冷凍食品、加工品などの価格動向などを毎月調査し、著しく価格高騰している食材などについては、必要な栄養量など確保した上で、その使用を減らす又は使用しないなどの対応を図っています。

しかしながら、子どもたちへの学校給食の質と量を落とさず、バランスの取れた食事を提供するため、物価高騰の影響などを考慮し、令和6年度の学校給食費を改定したところです。

《学校給食費の改定》

	1食あたり			
	現行	改定	改定額	改定率
小学校	270円	322円	52円	19.26%
中学校	312円	373円	61円	19.55%

学校給食用食材等の値上がり状況

(主食)

区 分	R5実績	R6見込	増減
米飯(1kgあたり)	288円	320円	32円
パン(〃)	2,532円	2,792円	260円

(副食・牛乳)

区 分	R5実績	R6見込	増減
副食(1食あたり)	156円	181円	25円
牛乳(1個あたり)	54円	58円	4円

※令和6年度については、給食費改定額の影響額である12,720千円を「学校給食費物価高騰対策支援金」として、市が負担しています。

現行の給食事業を継続する場合の課題

・物価高騰に伴う学校給食費への影響

○令和6年度学校給食事業収支見込

【収入】

(単位:円)

区分	R5 給食費	R6 給食費	前年比 (%)	人数	年間日数	金 額
小学校	270	322	119.26%	736	200	39,744,000
中学校	312	373	119.55%	416	200	25,958,400
学校給食費物価 高騰対策支援金						12,729,600
計				1,152		78,432,000

※小学校の人数に、教職員等97人を含む、同じく中学校の人数に教職員45名を含む

【支出】

区分		R5 給食費	R6 給食費	前年比 (%)	人数	年間日数	金 額
主食	小学校	92.32	98.24	106.41%	736	200	14,460,928
	中学校	99.69	106.24	106.57%	416	200	8,839,168
副食	小学校	123.65	165.85	134.13%	736	200	24,413,120
	中学校	158.28	208.85	131.95%	416	200	17,376,320
牛乳	小学校	54.03	57.91	107.18%	736	200	8,524,352
	その他	54.03	57.91	107.18%	416	200	4,818,112
計	小学校	270	322	119.26%	736	200	47,398,400
	中学校	312	373	119.55%	416	200	31,033,600
計					1,152		78,432,000

④ 給食費の管理徴収に伴う教職員の業務負担

現在、学校給食費現年度分の管理徴収については、各小中学校において教職員等が担っておりますが、小中学校における働き方改革として、平成31年1月25日の中央教育審議会の答申にて、学校及び教師が担う業務の明確化・適正化に関する方策が明文化され、「学校徴収金の徴収・管理」に関しては、基本的には学校以外が担う業務に振り分けられました。

留萌市教育委員会においても「学校における働き方改革留萌市アクション・プラン（第2期）」における具体的な取組みとして、本来担うべき業務に専念できる環境の整備の中で学校給食費の徴収・管理業務の負担軽減においては、国の「学校給食費徴収・管理に関するガイドライン」を参考にするなど、学校給食費の徴収・管理業務の負担軽減の取組みを推進するとしており、負担軽減の方策として、学校給食費を市の会計に計上する「公会計」制度を導入する場合においては、専用の電算システムや運用コスト、人件費などの経費や新たな業務量増加が見込まれるなどから難しく、教職員の業務負担軽減への具体的な取組みが課題となっています。

これまでの対応等

教職員の学校給食費管理徴収業務を軽減するため、学校給食費を市の会計に計上する「公会計化」の導入について検討を進めてきたところです。

公会計を導入する場にあっては、児童・生徒及び教職員約1,200人の情報を管理するための専用の電算システムが必要であることから、道内自治体において公会計システムの導入実績のある事業者と必要な導入コストや運用コストなどの打合せや見積徴収などを行ってきましたが、導入する場合には、毎年一定の経費を要するものであり、また、市が給食費の管理徴収を行うことにより、新たな業務が増加することなど、その実施は難しいものとなっております。

現行の給食事業を継続する場合の課題

・教職員の給食費管理徴収業務の負担軽減方策

※参考 学校給食費を公会計した場合の必要経費見込

(単位：千円)

	サービス 利用方式	自前調達方式	
		総合行政システム サブ運用	左記以外
導入コスト	0	4, 880	5, 260
運用コスト	5, 893	3, 492	2, 892
うち、システム利用料	2, 380	1, 180	580
人件費〈1名〉	2, 000	2, 000	2, 000
口座引落手数料	1, 327	126	126
郵送料 など	186	186	186

◆小中学校における働き方改革の現状

平成31年1月25日中央教育審議会の答申にて、学校及び教師が担う業務の明確化・適正化に関する方策が明文化され、下表の通り「学校徴収金の徴収・管理」に関しては、基本的には学校以外が担う業務に振り分けられました。

基本的には学校以外が 担う業務	学校の業務だが必ずしも教師が 担う必要のない業務	教師の業務だが負担軽減が 可能な業務
①登下校に関する対応 ②放課後から夜間などにおける見回り児童生徒が補導された時の対応 <u>③学校徴収金の徴収・管理</u> ④地域ボランティアとの連絡調整	⑤調査・統計等への回答など ⑥児童生徒の休み時間における対応 ⑦校内清掃 ⑧部活動	<u>⑨給食時の対応</u> ⑩授業準備 ⑪学習評価や成績処理 ⑫学校行事の準備・運営 ⑬進路指導 ⑭支援が必要な児童生徒・家庭への対応

◆学校における働き方改革留萌市アクション・プラン(第2期)

【具体的な取組み】 ～本来担うべき業務に専念できる環境の整備～

(6)学校給食費の徴収・管理業務の負担軽減

国の「学校給食費徴収・管理に関するガイドライン」を参考にするなど、学校給食費の徴収・管理業務の負担軽減の取り組みを推進する。

⑤ 食物アレルギーへの対応

学校給食における食物アレルギーの対応については、平成27年3月に国から示された「学校給食における食物アレルギー対応指針」において「食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。」と大原則に掲げられております。

しかしながら、アレルギーに対応した除去食や代替食を提供する場合には、専用の調理室の設置や設備、専任の調理員などが必要であることなどから、現在は学校給食の原材料を詳細に記入した献立表の事前配布や家庭から弁当を持参するなどの食物アレルギー対応レベル2までの対応となっています。

また、全道都市において、何らかのアレルギー代替食を提供している市は、約半数の18市であり、保護者負担の軽減や子育て支援の視点から、増加傾向にある食物アレルギーを持つ児童・生徒への給食提供の対応レベル引き上げが課題となっています。

これまでの対応等

現在、学校給食センターにおける食物アレルギー対応は、国の指針における大原則の項目にある「学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み無理な(過度に複雑な)対応は行わない。」との範囲において、国の「学校給食における食物アレルギー対応指針」に示されるレベル1（献立表による食材明記）からレベル2（弁当持参）までとなっています。

食物アレルギーを持つ児童生徒への対応については、学校、保護者、学校給食センターが情報を共有しながら、お互いの連携や協力、役割を明確にしながら、児童生徒への安全性を最優先に取り組んできておりますが、食物アレルギーを持つ児童生徒の割合は年々増加しており、栄養教諭及び各学校の養護教諭とも協議を重ねながら、学校給食における食物アレルギー対応について、検討を行ってきております。

現行の給食事業を継続する場合の課題

・食物アレルギーの対応レベルの引き上げの検討

食物アレルギー対応の大原則及びアレルギー対応レベル

食物アレルギー対応の大原則

- 食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。
- 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
- **学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み無理な(過度に複雑な)対応は行わない。**
- 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応(提供するかしないか)を原則とする。
- 教育委員会等は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

食物アレルギー対応のレベル

○レベル1(詳細な献立表対応)給食の原材料を詳細に記した献立表を事前配布

○レベル2(弁当対応)
代替給食の提供が困難な場合、その献立に対して、弁当を持参

○レベル3(除去食対応)
原因食物を給食から除いて提供

○レベル4(代替食対応)
除去した食物に対して何らかの食材を代替して提供

現在のアレルギー対応状況

○ 食物アレルギーを持つ児童・生徒数の推移

区 分	令和2年度	令和3年度	令和4年度
小学生	68人	68人	76人
中学生	63人	48人	53人
計	131人	116人	129人
総 数	1,254人	1,187人	1,115人
割 合	10.45%	9.77%	11.57%

○ 令和5年度 食物アレルギーを持つ児童・生徒の状況

区 分	人数	自己判断 で喫食	完全除去 で喫食	献立により 一部代替食 持参	弁当持参	合計	割合
小1	107	4	6	1	0	11	10.28%
小2	99	7	4	0	0	11	11.11%
小3	117	11	4	0	0	15	12.82%
小4	112	15	3	1	0	19	16.96%
小5	105	4	3	0	0	7	6.67%
小6	138	13	6	0	0	19	13.77%
小 計	678	54	26	2	0	82	12.09%
中1	121	10	1	0	1	12	9.92%
中2	119	9	0	2	0	11	9.24%
中3	125	12	3	1	0	16	12.80%
小 計	365	31	4	3	1	39	10.68%
合 計	1,043	85	30	5	1	121	11.60%

3. これまでの給食業務民間委託検討の経緯

① 民間委託の経緯

平成19年6月に「地方公共団体の財政の健全化に関する法律」が成立し、市の「財政再生団体」転落を回避するため、平成20年10月22日開催の行財政改革推進本部会議において、平成21年度を目標として病院との連携による外部委託に取り組む方針が示され、平成21年1月には「新・留萌市財政健全化計画」が策定されました。

計画において、学校給食センターの民間委託については「検討事項」とされたことから、平成21年10月に学校給食センター諮問委員会へ学校給食業務の民間委託を諮問しましたが、平成22年8月に「調理機器等の更新を優先し、民間委託移行は調理機器等の更新後に改めて検討を要する。」との答申を受け、調理機器等の更新後に改めて検討を要することになりました。

② 民間委託の主な目的

民間活力の導入により、給食業務を一層効果的・効率的に運営するとともに、学校給食のお一層の充実を図り、給食センター運営費のコスト削減を図ることを目的とする。

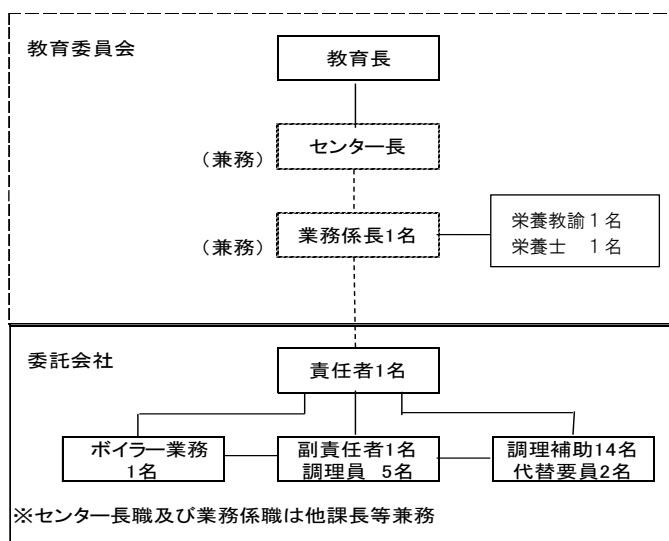
③ 委託業務及び実施体制

平成21年10月時点において、民間委託を検討していた業務及び実施体制は、以下のとおりです。

【想定していた委託業務項目】

- 施設及び調理機器維持管理業務
- 調理業務
- 食材の検収及び管理業務
- 調理品の管理業務
- 食器、食缶等の洗浄業務
- 調理器具等の洗浄・消毒業務
- 調理場の洗浄業務
- 消耗品調達業務
- 配送業務
- 学校給食会の経理業務

【想定していた組織体制】



※参考（諮問理由）

現在、学校給食センターは昭和60年度から配送部門を委託し業務を進めてまいりました。

この間、幾度となく民間委託の問題が発生しましたが、調理業務のみの委託で検討した結果、コスト的にも差がなく現在に至っています。

しかしながら、平成19年6月に「地方公共団体の財政の健全化に関する法律」が成立し、平成20年度決算から完全施行により、「財政再生団体」への転落が目前となったことから、平成21年1月に「新・留萌市財政健全化計画」が策定され、その中で給食センターの民間委託については「検討」事項になりました。

この計画に基づき教育委員会で検討した結果、調理業務及び施設の維持管理業務、学校給食会の経理業務等を民間に委託したいので諮問いたします。

※参考（答申）

留萌市学校給食センターは平成3年に建設以来、留萌市内小中学校の児童生徒に安心・安全な給食を提供してきたところであります。

しかし、平成21年1月に「新・留萌市行財政健全化計画」が策定され、その中で留萌市学校給食センターの民間委託について「検討」と示されたことから、当諮問委員会に対し民間委託について意見を求められております。しかしながら、調理を行うために最も重要な調理機器等が建設当初から更新されていないなど、以下の点から民間委託の要否を現時点で結論付けることは困難と判断します。

1)調理機器等の老朽化に伴い、修理の必要が生じても部品調達が困難な状況にあり計画的な更新を行う時期を迎えていること。

2)調理機器等の更新を行わないまま委託に踏み切った場合、機器等が壊れた場合に老朽化によるものか、受託者側の取扱いによるものか責任の所在が明らかとならず、トラブルの原因となること。

3)調理機器等を更新しない場合、突然機器が故障し予定外の修繕経費や取替えの経費等が生じることは、再建に向けた市財政にとって大きな負担がかかる。また、給食を安定的に供給できなくなるなど、児童生徒にも大きな影響が生じること。

4)新たな調理機器の導入により使用方法、作業工程や作業動線を委託前に直営で検証することにより、委託後のトラブルにも適切に対応できること。

以上のことから、現時点においては調理機器等の入替を優先し、給食の安定供給に努めるべき判断します。

なお、民間委託移行については、調理機器等の更新後に改めて検討を要するものと考えます。

【付帯意見】

・機器等の更新が完了し、「給食センターの民間委託」の再検討をするまでの直営での職員体制は、安心・安全な給食の提供が確保される体制とすること。

4. 留萌市学校給食センター調理衛生環境改善及び調理機器等更新計画の検証

平成21年10月の学校給食センター諮問委員会への学校給食センター民間委託化の諮問に対し、平成22年8月に「調理機器等の更新を優先し、民間委託移行は調理機器等の更新後に改めて検討を要する。」との答申を受けたことから、老朽化した調理機器等の更新を優先し、新たな課題である食育・地産地消の推進、食物アレルギーに対応した施設として、計画的な整備を行うため、平成26年11月に「留萌市学校給食センター調理衛生環境改善及び調理機器更新計画（H26～R3）」を策定したものである。

①施設の改善計画の基本的な考え方

■調理機器等

全ての機器類を同時期に更新する事態を回避するため、優先順位を定め、計画的な更新を行う。

■施設等

現施設は、昭和56年の新耐震基準をクリアする耐震構造であることから耐用年数は50年以上であり、平成53年（令和23年）まで使用する。

注：計画における耐用年数50年は、大規模改修など適切な改修を行った場合の年限であり、一般的な鉄筋コンクリート造の給食センターなど建物の法定耐用年数は38年と定められており、その場合の使用年限は、令和11年までとなります。

②学校給食の特徴的な取組み

食育推進

- 栄養教諭による小学校への食指導
- センター見学会及び試食会の実施
- 家庭向け「食育だより」の発行

地産地消

- 主食に南るもい産米を使用
- 地元食材100%給食の実施

地元食材使用状況（食材購入における割合）

区分	H26（計画策定時）	R3（計画終了時）
米	23.0%	24.3%
牛乳	16.2%	16.8%
野菜等	1.8%	0.5%
計	41.0%	41.6%

食品ロス

- 栄養教諭による食指導
- 「給食だより」での周知
- 検食簿を参考とした献立の工夫

年間給食残食量 () 内は一人あたりの数値

H 2 6 (計画策定時)	R 3 (計画終了時)
1 9 . 2 t (6 6 g)	1 4 . 5 t (5 5 g)

アレルギー

- 保護者申告によるアレルギー把握
- 栄養教諭・学校・保護者の情報共有
- 献立表に使用食材を明記

アレルギーを持つ児童生徒数 () 内は割合

H 2 6 (計画策定時)	R 3 (計画終了時)
1 3 4 人 (9 . 2 %)	1 1 5 人 (9 . 9 %)

③施設としての改善事項

施設内の衛生管理の徹底を図るため、経年劣化による建物の一部や老朽化した食器類等の改善を図った。

改善事項	改善策	改善年度
白衣等の衛生管理	乾燥室の設置	H 2 9
調理場内の衛生管理	スポットエアコンの設置	H 3 0
ボイラーの経年劣化	ボイラー入替工事	H 3 0
屋根の冬期間すが漏り	屋根張替え工事	H 2 8
食器・容器類の経年劣化	食器類等の購入	H 2 7

④計画の検証

計画に基づく調理機器等の更新により、調理場内の衛生面での整備が図られ、より安心・安全な給食提供が可能となりました。

また、計画における特徴的な取組みにより、新たな課題である食育・地産地消の推進、食物アレルギーへの対応などに一定の成果が得られましたが、建物本体への老朽化に対する大規模修繕等については、計画上に盛り込まれておらず、今後は施設の長寿命化に向けた新たな計画策定が必要となっています。

計画に基づく調理機器等の更新実績

(単位:千円)

調理機器の品目	改善実施年度										合計
	計画額	H26	H27	H28	H29	H30	R01	R02	R03		
調理衛生環境改善関係											
調理従事者専用トイレ設置	1,901	1,901								1,901	
保温食缶の購入	2,052	2,052								2,052	
老朽化した施設改善関係											
食器購入	2,484		1,263	3,314						4,577	
ごはん用容器購入	2,871			2,871						2,871	
乾燥室の設置	339				338					338	
調理室スポットエアコン設置	6,000					685				685	
調理機器更新関係											
食器洗浄機・食器浸漬装置	24,084		25,056							25,056	
食缶洗浄機	11,546			11,545						11,545	
ライスボイラー	5,832			5,832						5,832	
包丁・まな板消毒保管機	1,016			1,015						1,015	
サイノ目切機	1,080				1,080					1,080	
球根皮剥器(ピーラー)	562				648					648	
スチームコンベクションオーブン	13,284				11,340					11,340	
プレハブ冷凍庫・冷蔵庫	2,592				2,376					2,376	
自動フライヤー	7,366				5,832					5,832	
グランドケトル	22,680						22,770			22,770	
校食用冷凍庫	860						322			322	
カートイン消毒保管機	25,060							25,960		25,960	
真空冷却器	10,800								10,538	10,538	
追加の改善											
屋根防水工事(調理場)	7,085			7,085						7,085	
軟水器交換	357				356					356	
マイコンスライサー	1,600				2,052					2,052	
調理場排水路整備	3,000				636					636	
蒸気・温水ボイラー交換	23,300					23,900				23,900	
スポットエアコン電源設備工事	4,000					787				787	
屋根防水工事(事務室)	5,100						5,281			5,281	
テーブル型消毒保管庫2台	1,700							2,277		2,277	
計	188,551	3,953	26,319	31,662	24,658	25,372	28,373	28,237	10,538	178,325	

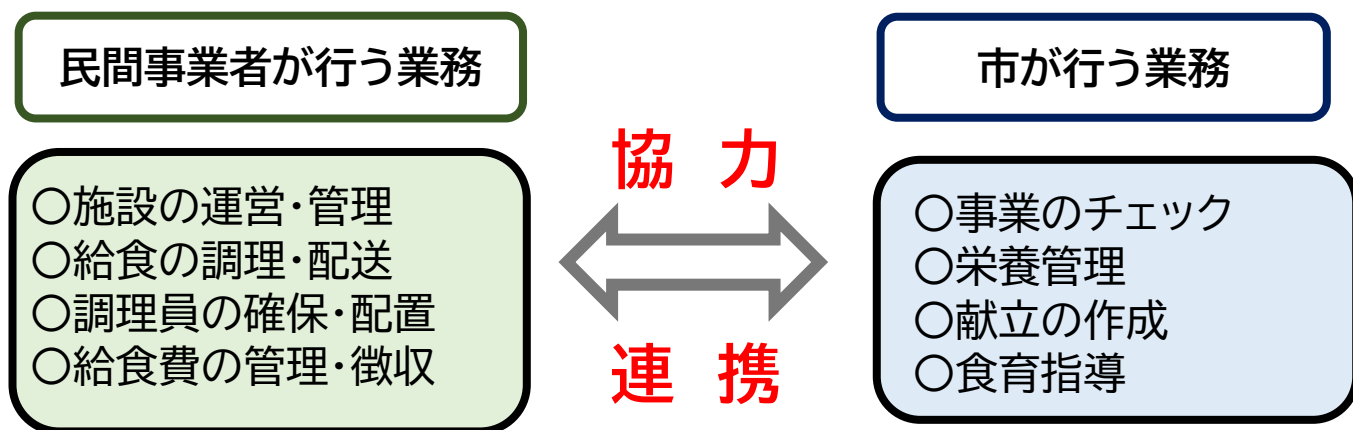
5. 学校給食事業の民間委託の基本的な考え方

①民間委託の考え方

令和3年度に計画に基づく調理機器等の更新が終了したことから、平成22年の学校給食センター諮問委員会からの答申を受け、学校給食センター事業の運営手法などについて、給食調理・食器洗浄作業を民間委託した場合などを含めて、調査研究してきましたが、どのような手法を用いた場合においても、抱えている課題への解決が難しく、また多額の費用を要するものであります。

このような中、学校給食センターの施設(付帯設備含む)・土地・調理機器等を民間事業者へ有償譲渡し、現在の直営体制での共同調理場方式から民間事業者が給食を調理提供する学校給食の運営手法が、課題である施設本体の大規模修繕費用や将来的な全面改築費用の負担軽減などの財政的効果や民間ならではの柔軟性や自由度の高い施設活用により、施設の余剰能力の活用や稼働率向上による子育て関連施設などへの給食提供など、新たな子育て支援事業にも高い効果が期待出来るものと判断したところです。

また、学校給食事業を民間委託した場合においても、これまで通り、子どもたちへ学校給食の質と量を落とさず、バランスの取れた安心で安全な給食を提供し、学校の設置者として、学校給食における責任や役割を十分に果たすなど、学校給食法に基づいた学校給食事業が継続的に実施出来るよう、事業運営管理を徹底します。



②学校給食法に基づく学校給食事業の民間委託について

学校給食法における学校給食の定義は、第 3 条において、「第 2 条に掲げる学校給食の目標を達成するために、義務教育諸学校において、その児童又は生徒に対し実施される給食をいう。」とされております。

また、同 7 条においては、学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる「学校給食栄養管理者」が位置付けられ、同 8 条には児童又は生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容や学校給食を適切に実施するための必要な事項である「学校給食実施基準」や同 9 条には、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理などの必要な事項である「学校給食衛生管理基準」が定められております。

さらには、同 10 条においては、「学校給食を活用した食に関する指導」として、栄養教諭が児童又は生徒に対しての食に関する指導を行うよう規定され、学校給食法に基づく学校給食の民間委託とするためには、事業内容がこれらの要件に合致するものでなければなりません。

学校給食法のポイント

- ・学校給食法に定める目標の達成
- ・「学校給食実施基準」や「学校給食衛生管理基準」の順守
- ・学校給食栄養管理者の配置による学校給食の管理及び食に関する指導

参考 学校給食法に定める学校給食の目標

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

※学校給食栄養管理者について(学校給食法第 7 条)

学校給食栄養管理者とは



栄養教諭の免許状を有する者

又は、

栄養士の免許状を有する者で

学校給食の実施に必要な知識若しくは経験[※]を有する者でなければならない



具体的な規定はない。

なお、栄養士養成施設に必要な課程を履修したものは、学校給食の実施に必要な知識を有するものであると考えられる。



経験年数などの特段の規定はない。

※食に関する指導について(学校給食法第 10 条)

栄養教諭は、

児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする。

その指導を行うに当たっては、当該義務教育諸学校が所在する地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行い、当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めるものとする。

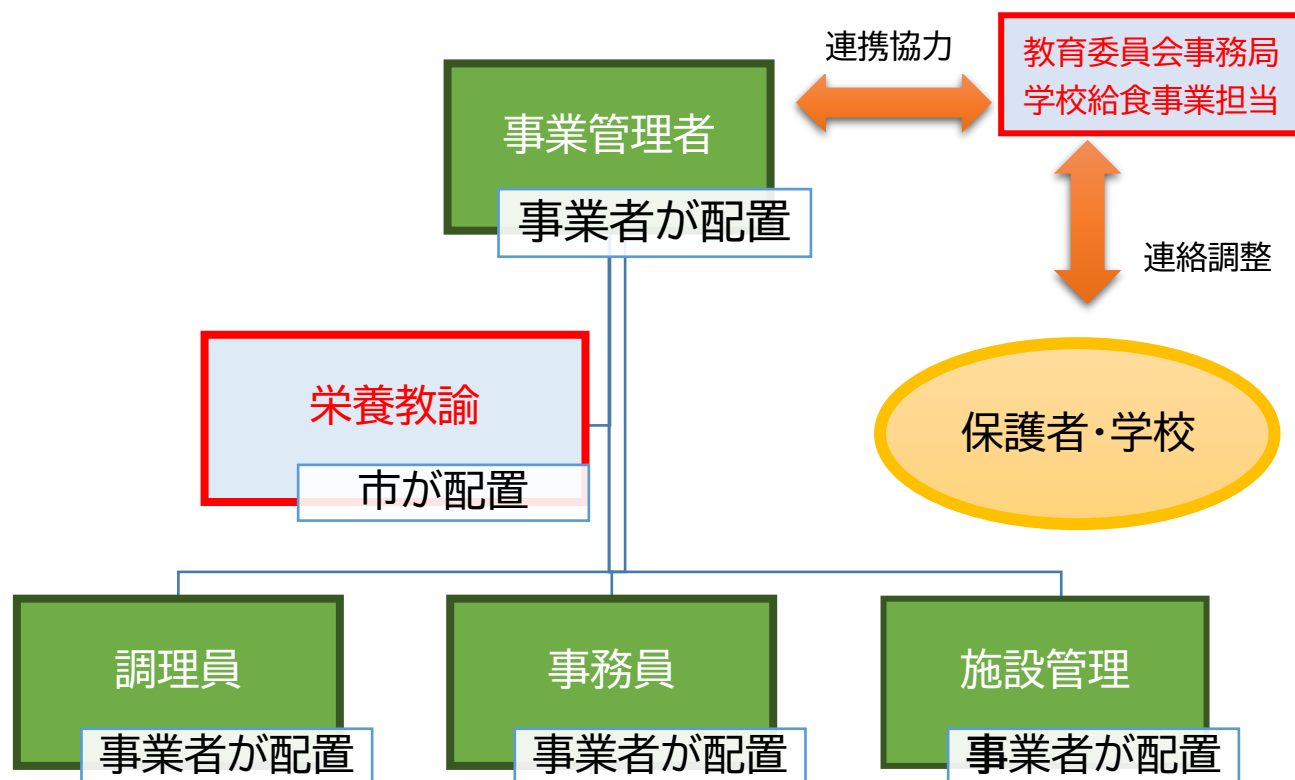
栄養教諭以外の学校給食栄養管理者は、栄養教諭に準じて、上記と同様の指導を行うよう努めるものとする。

③導入方法

学校給食センターの建物・土地・調理機器等を、民間事業者へ有償譲渡し、施設の運営、給食の調理・提供などの学校給食事業の民間委託を図る。

なお、事業者の選定は、公募型プロポーザル方式を採用する。

④組織イメージ図



⑤直営体制における事業費

令和6年度における学校給食運営に係る総事業費は、197,796千円と見込んでおりますが、このまま直営体制を継続する場合には、課題である施設の老朽化に伴う大規模修繕や調理員不足、また教職員の学校給食費管理徴収業務負担軽減などの解決のため、さらに50,500千円の実業費が必要であり、現行事業費と比較した場合には、30,454千円の増、一食あたりの単価は、132円増の945円となり、その負担額や単価は年々増加するものと考えられます。

現行事業費及び直営体制を継続した場合の事業費(令和6年度)

【現行事業費】

1食あたり単価 859円

1日あたり給食数1,152食
×200日＝年間総給食数＝230,400食

【直営継続】

1食あたり単価 991円

食 材 費			78,431千円
(内 訳)		(保護者負担)	
主 食	23,296 千円	小学生	39,744 千円
副 食	41,792 千円	中学生	25,958 千円
牛 乳	13,343 千円	小 計	65,702 千円
合 計	78,431 千円	支援分	12,729 千円
		合 計	78,431 千円
運 営 費			72,845千円
(内訳)			
燃料費	9,351 千円		
水道光熱費	9,693 千円		
委託料	32,152 千円		
需用費	3,098 千円		
修繕費	3,905 千円		
減価償却	14,646 千円		
合 計	72,845 千円		
人 件 費			46,520千円
(内訳)			
正職員	2名	17,209 千円	
会計年度任用職員	19名	29,311 千円	
調理員	15名	20,046 千円	
事務員	2名	4,496 千円	
施設管理	2名	4,769 千円	
合 計			197,796千円



投資事業

施設の大規模修繕	総額3.29億円 実負担3割 3年据え置き9年償還	
調理体制の確保	民間事業者へ業務委託 ※参考見積価格による	42,000千円
教職員の業務負担軽減	給食費公会計化 業務委託 ※システム経費、運用経費	8,500千円

30,454千円増

食 材 費			78,431千円
現行事業費と同額			
運 営 費			72,845千円
現行事業費と同額			
人 件 費			26,474千円
(内訳)	※調理員分の人件費20,046千円を除く		
正職員	2名	17,209 千円	
会計年度任用職員	4名	9,265 千円	
※事務員2名 4,496千円 施設管理2名 4,769千円			
小 計			177,750千円

合 計

228,250千円

⑥民間委託した場合の事業費

学校給食事業の民間委託化における事業費は、事業運営に必要となる経費を（食材費、人件費、運営経費）を年間給食提供総数で除して、一食あたりの単価を算出し、単価に基づく事業費算定を考えています。

令和6年度においては、直営体制を継続した場合の1食あたりの単価は859円となりますが、民間委託した場合の単価は787円となることから、72円の差額が生じ、金額にして16,563千円の財政効果が見込まれます。

これらの財政効果については、学校給食費の保護者負担額への支援やアレルギー対応、地元食材活用など、子どもたちのために有効的な活用を図ります。

民間委託における総事業費及び給食単価

【直営継続】 1食あたり単価 859円

食 材 費	78,431千円
運 営 費	72,845千円
人 件 費	46,520千円
①小 計	197,796千円

投資事業 1食あたり単価 991円

施設の大規模修繕	0千円
調理体制の確保(差額分)	21,954千円
教職員の業務負担軽減	8,500千円

②合 計 228,250千円

【民間委託】 1食あたり単価 787円

食 材 費 78,431千円	
(内 訳)	(保護者負担)
主 食 23,296 千円	小学生 39,744 千円
副 食 41,792 千円	中学生 25,958 千円
※牛 乳 13,343 千円	合 計 65,702 千円
合 計 78,431 千円	不足額 12,729 千円
運 営 費 58,991千円	
(内訳)	
燃料費 9,351 千円	
水道光熱費 9,693 千円	
委託料 26,279 千円	
需用費 3,098 千円	
減価償却 3,600 千円	
諸経費 6,970 千円	
合計 58,991 千円	
人 件 費 43,811千円	
(内訳)	
管理者 1名 事務員 2名 施設管理 2名	
調理員 15名 ※栄養教諭1名 計 21名	

③合 計 181,233千円

単価差額 72円

効果額(①-③)

16,563千円

効果額活用

保護者負担軽減	12,729千円
アレルギー対応	1,000千円
地元食材活用	1,500千円
給食費管理徴収	1,200千円

直営体制を継続した場合
の投資事業を含む
効果額(②-③)

47,017千円

※ 牛乳及び栄養教諭についての費用は、市が負担することになるため、契約の際の一食あたりの単価に含みません。

民間委託した場合の事業費推計比較について

単位：円／人

R6		R7		R8		R9		R10	
区分	給食費 人数	給食費 人数	給食費 人数	給食費 人数	給食費 人数	給食費 人数	給食費 人数	給食費 人数	給食費 人数
小学校	322 736	322 714	322 693	322 672	322 652	322 632	322 612	322 592	322 572
中学校	373 416	373 404	373 392	373 380	373 369	373 359	373 349	373 339	373 329
合 計	1,152	1,118	1,085	1,052	1,021	991	959	926	894

【直営体制】

単位：千円

R6		R7		R8		R9		R10	
食料費	食料費 人数	食料費 人数	食料費 人数	食料費 人数	食料費 人数	食料費 人数	食料費 人数	食料費 人数	食料費 人数
保護者負担	65,702	63,732	61,819	59,964	58,165	56,366	54,567	52,768	50,969
不足分	12,729	13,868	14,958	15,998	16,992	17,992	18,992	19,992	20,992
人件費	46,520	47,340	48,306	49,238	50,199	51,160	52,121	53,082	54,043
運営費	72,845	64,060	64,549	65,440	66,165	66,890	67,615	68,340	69,065
①小計	197,796	189,000	189,632	190,640	191,521	192,402	193,283	194,164	195,045

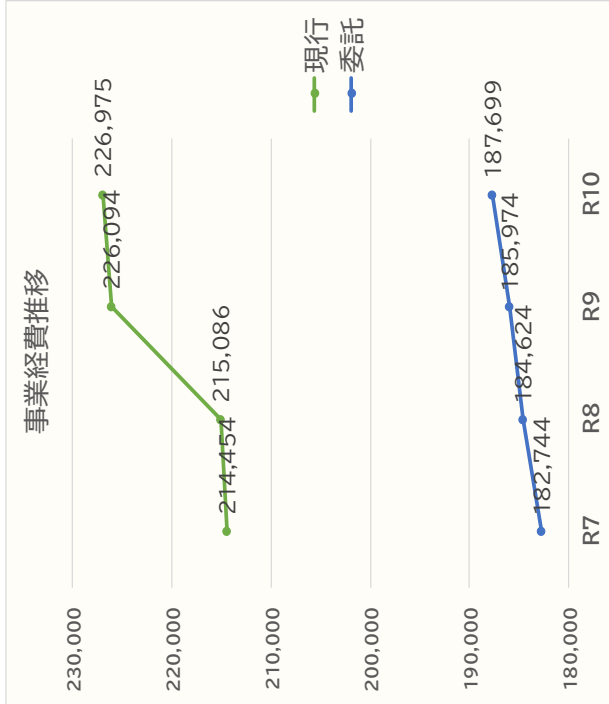
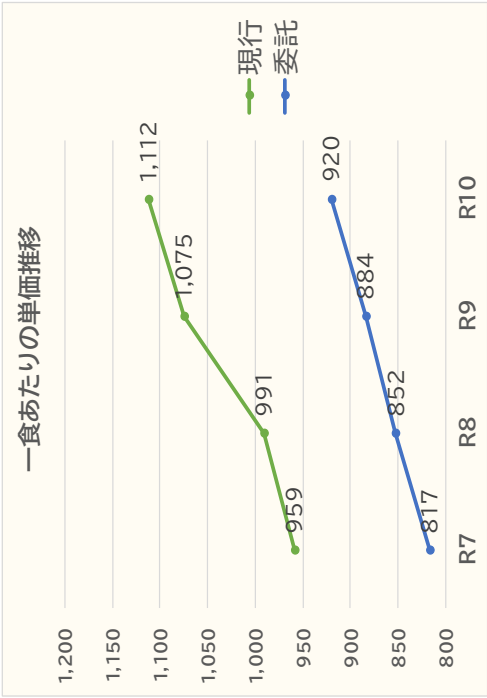
投資事業

R6		R7		R8		R9		R10	
施設の修繕費用	0	0	0	0	0	0	0	0	0
給食費公会計化	8,500	3,500	3,500	3,500	3,500	3,500	3,500	3,500	3,500
給食業務委託	21,954	21,954	21,954	21,954	21,954	21,954	21,954	21,954	21,954
②小計	30,454	25,454	25,454	25,454	25,454	25,454	25,454	25,454	25,454
③小計(①+②)	228,250	214,454	215,086	226,094	226,975	227,856	228,737	229,618	230,499
一食単価	991	959	991	1,075	1,112	1,149	1,186	1,223	1,260

【民間委託】

R6		R7		R8		R9		R10	
食料費	78,431	77,600	76,777	75,962	75,157	74,342	73,527	72,712	71,897
人件費	43,811	45,126	46,780	47,874	49,310	50,746	52,182	53,618	55,054
運営費	58,991	60,018	61,067	62,138	63,232	64,326	65,420	66,514	67,608
④小計	181,233	182,744	184,624	185,974	187,699	189,426	191,179	192,932	194,685
一食単価	787	817	852	884	920	955	990	1,025	1,060
効果額(③-④)	47,017	31,710	30,462	40,120	39,276	38,430	37,586	36,742	35,898

(推計の条件) 給食単価はスライド、物価高騰分を市が支援するとして推計
給食数は、R7以降、過去実績を含め、毎年度－3%で推計
食料費、人件費、運営費は、日銀の物価情勢見込みを踏まえ、
毎年度＋2%で推計



6. 具体的な実施内容及び期待できる効果

①実施内容

○安心・安全性の確保

✓子どもたちへ安心・安全な学校給食を提供するため、国が定める「学校給食衛生管理基準」や「大量調理施設衛生管理マニュアル」などに基づく、調理・衛生管理を徹底します。

○学校給食の調理・提供

✓献立の作成は、市の管理の下、国の「学校給食栄養摂取基準」に基づき、栄養教諭が作成します。

✓給食のメニューは、主食(米飯を週3回、パンと麺を各週1回)・副食2品、汁物、牛乳の完全給食とし、これまでと同様に各学校・各クラスに仕分けされた専用の食器・食缶等で学校へ配送します。

○使用食材の管理・調達

✓主食(米飯・パン・麺)は、これまで通り、市内の給食調理加工事業者が取扱うものとします。

✓副食についても、特に生鮮野菜や肉類などは、市内納入事業者がこれまで通り、食材調達に参入できるよう努めます。

✓牛乳についても、これまで通り、学校給食用牛乳を調達します。

✓使用食材は、地産地消や消費拡大、食育の観点から、可能な限り、地元産・道内産の食材の購入に努めます。

○給食調理体制

- ✓学校給食に必要な調理員等は、現在、学校給食センターに配置されている会計年度任用職員の継続雇用を基本とします。
- ✓受託事業者が、調理場内に調理作業責任者・衛生管理責任者を配置します。

○食に関する指導

- ✓道費教職員である栄養教諭は、民間事業者が所有する施設には、その配置が無いことから、市が独自に栄養教諭を配置し、計画的・継続的な子どもたちに食に関する正しい理解や望ましい食習慣が身に付くよう食育への取り組みを推進するなど、学校給食法に掲げる目標の達成に努めます。

○給食費の管理徴収

- ✓給食費の管理及び徴収業務の教職員の負担を軽減します。
- ✓物価高騰に伴う給食費保護者負担額を支援します。

○食物アレルギー対応

- ✓調理場内にアレルギー専用調理室を設け、アレルギーを持つ児童生徒に対して、食物アレルギーに対応した給食を提供します。
- ✓その提供においては、学校や養護教諭などと十分な協議の上、児童生徒の安全性を最優先とします。

○協議会の設置

- ✓事業内容に透明性や公平性を持たせるため、事業の運営や管理などをチェックする機能を持った関係者などで構成する機関を設置します。
- ✓留萌市学校給食会は、過年度滞納整理等のため、当面の間、継続します。

②期待できる効果

学校給食事業の民間委託は、抱えている課題である施設の老朽化に伴う施設の大規模改修費用や将来的な全面改築費用などの多額な負担軽減が図られ、施設の余剰能力活用や年間稼働率向上に伴う給食調理員の確保、保護者ニーズのある食物アレルギーに対応した学校給食の提供、教職員の給食費管理徴収業務の負担軽減、さらには、民間委託によって生じる財政効果額を活用した物価高騰に伴う給食費保護者負担額への支援、食育としての地元食材の利用拡大などに加え、民間事業者が施設を有効的に活用することにより、子育て支援関連施設などへの給食提供にも期待ができ、子育て支援の充実が図られるなど、子どもたちにとっても、市にとっても高い効果が見込まれるものと考えています。

★施設の大規模改修費用及び将来的な全面改築費用の軽減

★給食調理員の安定的確保

★食物アレルギーに対応した給食の提供

★教職員の給食費管理徴収業務の負担軽減

★財政効果額活用による物価高騰に伴う給食費保護者負担への支援

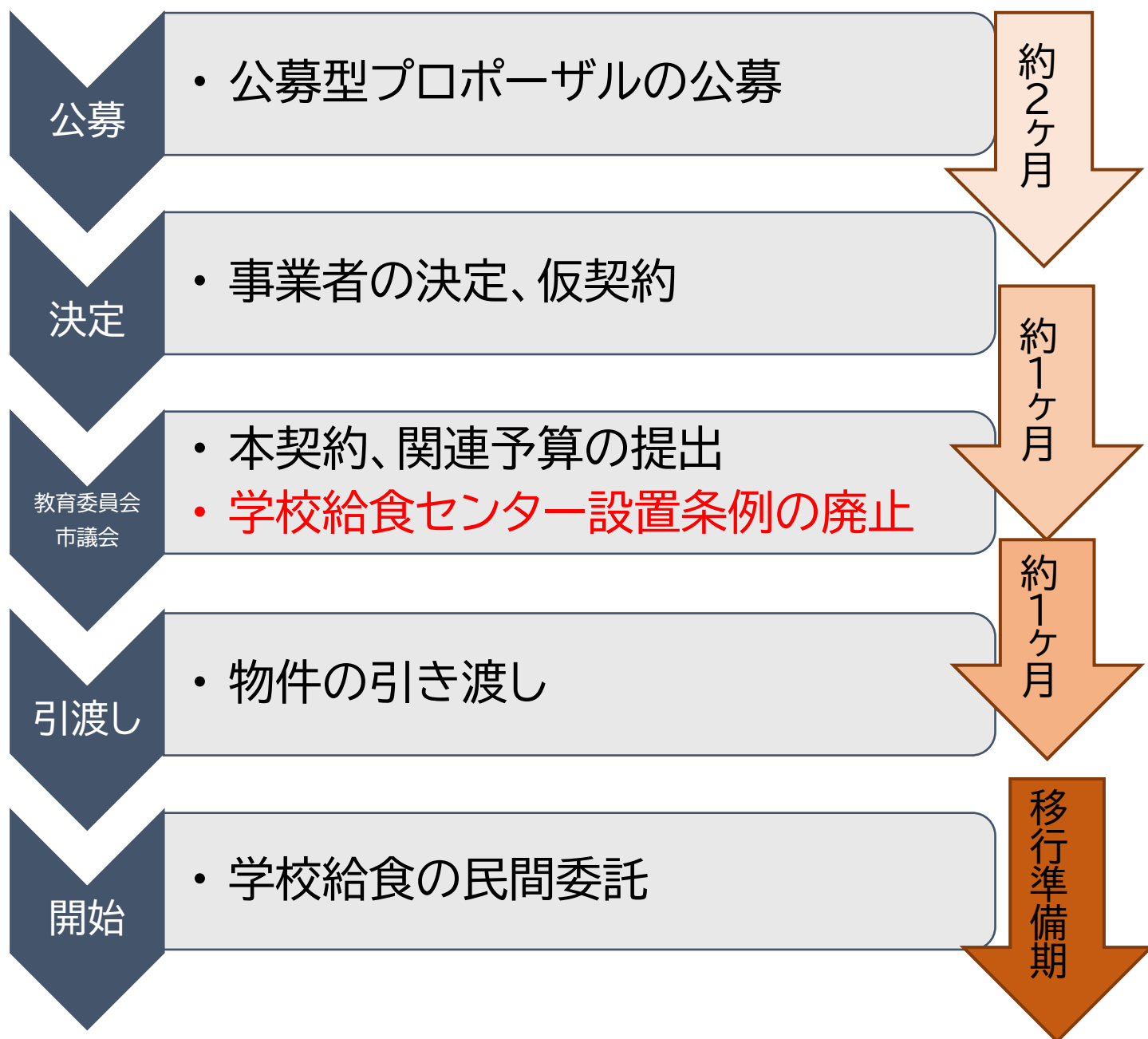
★財政効果額の活用による食育としての地元食材の利用拡大

子育て支援関連施設への給食提供などによる子育て支援

7. 導入スケジュール（案）

学校給食事業の民間委託の事業者は、公募型プロポーザル方式を採用し、選定します。

導入スケジュール イメージ



新たな学校給食の導入検討におけるアンケート結果

○目 的

現状の学校給食に対する考え方などを把握し、スクールランチの導入を判断する上での参考とするため。

○対 象 者 市内小中学生の保護者（中学３年生を除く）及び教職員

○期 間 令和４年１２月２３日（金）～令和５年１月２０日（金）

○回 答 率 保護者 ６０．１％（回答数４２４件／総数７０６件）
教職員 ７９．２％（回答数１１８件／総数１４９件）

○結 果

		Q１ 学校給食に対して満足していることは何ですか？	Q２ 学校給食に対して満足していないことは何ですか？	Q３ 学校給食に対して期待することは何ですか？
保護者	① 給食の量	116件（27.4%）	70件（16.5%）	28件（6.6%）
	② 給食の味	94件（22.2%）	140件（33.0%）	192件（45.3%）
	③ 献立・メニュー	191件（45.0%）	137件（32.3%）	244件（57.5%）
	④ 食育指導	66件（15.6%）	47件（11.1%）	74件（17.5%）
	⑤ 給食費の金額	88件（20.8%）	78件（18.4%）	52件（12.3%）
	⑥ 安心・安全性	142件（33.5%）	40件（9.4%）	176件（41.5%）
	⑦ アレルギー対応	28件（6.6%）	85件（20.0%）	64件（15.1%）
	⑧ 特になし	123件（29.0%）	251件（59.2%）	18件（4.2%）
教職員	① 給食の量	35件（29.7%）	21件（17.8%）	7件（5.9%）
	② 給食の味	21件（17.8%）	46件（39.0%）	60件（50.8%）
	③ 献立・メニュー	24件（20.3%）	53件（44.9%）	50件（42.4%）
	④ 食育指導	12件（10.2%）	24件（20.3%）	23件（19.5%）
	⑤ 給食費の金額	62件（52.5%）	4件（3.4%）	16件（13.6%）
	⑥ 安心・安全性	45件（38.1%）	5件（4.2%）	50件（42.4%）
	⑦ アレルギー対応	11件（9.3%）	37件（31.4%）	24件（20.3%）
	⑧ 特になし	26件（22.0%）	46件（39.0%）	6件（5.1%）

※Q１からQ３は、２つまで複数回答有

Q4 現在、留萌市教育委員会が学校給食に代わる民間事業者が調理提供する学校への給食（スクールランチ）を導入検討していることを知っていましたか？

項 目	保護者	教職員
① 知っている	396件 (93.4%)	116件 (98.3%)
② 知らない	23件 (5.4%)	2件 (1.7%)

Q5 あなたのスクールランチ導入検討についての考え方をお聞かせください。（複数回答不可）

項 目	保護者		教職員	
①民間ならではの多彩で豊富な子どもたちが喜ぶメニューであれば、導入した方が良い	102 件 (24.1%)	肯定 206 件 (48.6%)	20 件 (16.9%)	肯定 66 件 (55.9%)
②保護者負担軽減やアレルギー対応食などサービスが向上するなら、導入した方が良い	86 件 (20.3%)		38 件 (32.2%)	
③民間事業者による事業運営で市の財政負担の軽減が図れるなら、導入した方が良い	18 件 (4.2%)		8 件 (6.8%)	
④子どもたちへの学校給食は、市の財政負担が増加したとしても、市が実施するほうが良い	4 件 (0.9%)	否定 36 件 (8.5%)	2 件 (1.7%)	否定 11 件 (9.3%)
⑤学校給食は、教育の一環であり、食の安全性・事業の継続性から、市が実施するほうが良い	32 件 (7.5%)		9 件 (7.6%)	
⑥これまで通り、安心・安全な学校への給食が提供されるなら、どちらでも構わない	181 件 (42.7%)	どちらも可 181 件 (42.7%)	41 件 (34.7%)	どちらも可 41 件 (34.7%)

発 行 留萌市教育委員会学校給食センター

策 定 令和 6 年 4 月

〒077-0011 留萌市東雲町 1 丁目 76 番地の 4

電話 0164-42-2079

Fax 0164-43-9292

E-MAIL kyuusyoku@e-rumoi.lg.jp