

学校給食調理業務の民間委託について

委託の方式は？

自校又は共同調理での調理です

各学校又は共同調理場で調理します。

これまで市の調理職員が行っていた業務を、学校等の給食調理業務を実施している実績のある専門会社に委託しています。

委託の内容は？

調理作業とこれに付随する業務です

委託する内容は、調理、配缶、運搬、使用器具等の洗浄・消毒、施設・設備の清掃、残菜の処理等のほか、これに付随する業務です。

献立は？

学校栄養士が作ります

各学校ごとに、栄養士が毎月の献立を作成します。

子どもたちの成長に必要な栄養を考えて、いろいろな食材を使い、バランスのとれた給食ができるよう献立を作ります。

また、食物アレルギー対応についても、事前に献立表でアレルゲンをお知らせし、除去食や代替食などできる範囲で取組んで行きます。

食材料は？

学校栄養士が毎月のメニューに基づいて、地元の商店等から新鮮で安全安心な食材を購入します。

委託会社による生鮮食品等食材料の一括購入はしません。

安全・衛生面は？

十分管理します

安全管理及び衛生管理は長岡市が責任をもって行います。

委託会社の調理員は、定期健康診断や検便を実施し、調理業務に従事します。

さらに、保健所の巡回指導や学校薬剤師による衛生検査も、これまで同様実施します。

給食指導や給食内容は？

学校給食を学校全体で取り組む観点から、学校栄養士や担任教諭により給食指導や健康教育を行っているほか、豊かで楽しい給食となるよう内容の充実に努めています。

また、委託実施後も児童生徒と調理員とのふれあいができるよう努めています。

給食費は？

委託による影響はありません

保護者の方に負担していただいている給食費は、食材料の費用です。

このほかの給食の運営にかかわる費用は市で負担しており、委託にかかわる費用もこの中に含まれます。

したがって、調理業務が委託されることにより、給食費が影響を受けることはありません。