

【取組の位置づけ】

基本方針	1 市民等の公益的な地域活動の推進
重点推進項目	④ 企業の公益的な活動への参画機会の拡大による良質なサービスの提供
取組項目	学校給食調理業務における民間活力導入の拡大
効果目標等	効率的・効果的な学校給食の提供

【取組の概要】

取組の目的		民間のノウハウを活用した学校給食の提供			
状 況 (目標の設定に至った経緯とH23年度までの取り組み状況)		学校給食業務のうち、食材の下処理、食器・食缶洗浄、学校への配送・回収業務は、昭和44年度より委託を実施している。 また、平成21年度PFI手法により北部調理場の建替えを行い、翌年度より施設運営、調理業務等を民間のノウハウを活用し実施している。			
平成24年度	取組内容 (H24年度計画)	目標	平成25年度南部調理業務委託化に向けた体制の確立		
		手法	安全安心で美味しい給食を提供するため北部調理場のモニタリングと併せ委託業務内容の検討を行う。		
	活動実績 (どのような活動を行い、結果どうなったか)	活動	調理場長や栄養教職員を中心として委託業務内容の検討		
		結果	衛生管理やアレルギー対策等、民間事業者の優れたノウハウを生かせるような体制の構築、仕様書の作成を行った。		
	事業実績 (成果を表す指標、実績の推移)	指標1	—	指標2	—
		実績		実績	
内部評価 (達成度評価)	B	民間事業者の優れた提案やノウハウを有効に生かすため、調理場長や栄養教職員を中心に検討を行い、子どもたちに安全安心で美味しい学校給食を提供できるよう検討を深めた。			
(評価基準) A：計画を越える達成 B：計画達成 C：完了 D：未達成 E：中止・保留					
平成25年度	今後の展開 (H25年度に何をを行い、どのような状態にしたのか)	9月より南部調理場において、調理業務の委託化を実施するにあたり、業務のモニタリングや履行確認を適確に行い、安全安心で美味しい給食を提供していく。 受託事業者のノウハウを活用するため定期的に連絡会議を実施し、改善を行っていく。			

学校給食における民間活力の導入



1 豊橋の学校給食

調理場名 開設年月 (建替年月)	小学校		中学校		計		調理 方式
	校数	給食数	校数	給食数	校数	給食数	
南部調理場 昭和44年4月 (平成13年9月)	13校	5,902食	5校	3,089食	18校	8,991食	直営 H25.9 委託
北部調理場 昭和47年8月 (平成22年4月)	13校	4,818食	6校	2,961食	19校	7,779食	PFI
西部調理場 昭和51年4月	11校	5,645食	5校	2,557食	16校	8,202食	直営
東部調理場 昭和57年5月	15校	6,654食	6校	3,602食	21校	10,256食	直営
合 計	52校	23,019食	22校	12,209食	74校	35,228食	

2 民間委託の導入

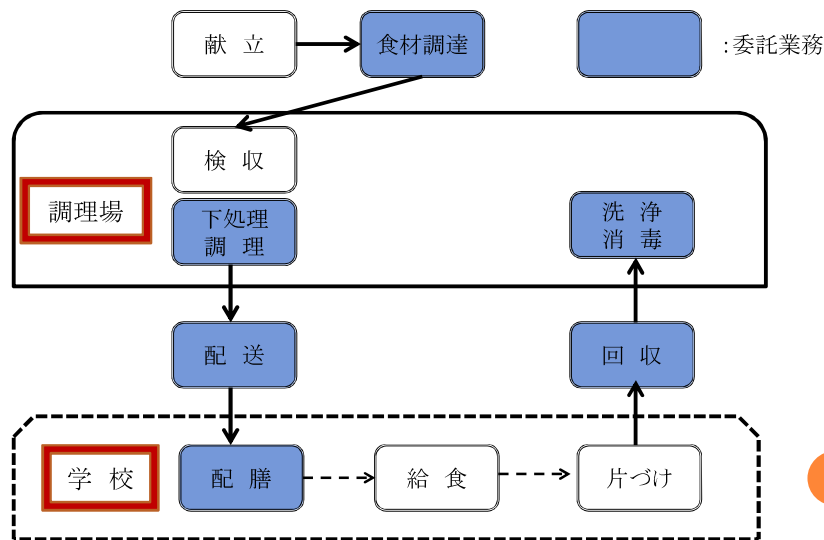
(1) 学校給食業務の委託化

- ①昭和44年(南部学校給食共同調理場開設)～
 - ア) 食材の下処理業務及び食器・食缶洗浄業務
 - イ) 学校給食配送業務
- ②平成21年(学校給食費の公金化に伴い)～
 - ア) 給食食材の調達業務委託(公財豊橋市学校給食協会)

(2) 調理業務委託化の背景

- ①民間事業者のノウハウや資金を最大限に活用し、子供たちに安全安心で美味しい学校給食の提供
- ②北部学校給食共同調理場の建替え問題

(3) 北部学校給食共同調理場(PFI)のながれ



3 PFI手法による調理業務等の検証

(1) 民間事業者のノウハウの活用

- ①※HACCPの概念を取り入れた衛生管理や職員研修
- ②調理業務量に合わせたフレキシブルな人員配置
- ③アンケート結果や意見を柔軟に業務に反映
- ④アレルギー物質が混入しないようにアレルギー専用室の設置
- ⑤食育検討委員会の設置と独自の食育活動の推進

(2) 経費の削減及び効果

- ①PFI導入により約10%のコスト削減
- ②学校給食業務における適正な職員の定数管理の推進
- ③民間資金を活用し、調理場建設費を平準化

※HACCPとは…危害の発生を防止するため継続的に監視等行う衛生管理手法



(3) 評価

- ①民間事業者からの提案やノウハウを生かし、子供たちに安全安心で美味しい学校給食を提供することが出来た。
- ②PFIという時代に合った手法を学校給食の仕組みに取り入れることによって、経費の削減や業務の効率化を図ることが出来た。



4 南部調理場調理業務委託化への取組み

(1) 南部学校給食共同調理場の委託化

- ①北部の検証の結果により、南部学校給食共同調理場を民間委託化しても安全安心で美味しい学校給食を提供することが出来る。
- ②既存施設のためPFI手法ではなく調理業務のみの委託

(2) 民間活力やノウハウを活用するための取組み

- ①既存施設に応じた、衛生管理やアレルギー対策等を予め仕様書に盛り込み業務として求める。
- ②優れた提案やノウハウを有効に活用するための体制を構築し、業務内容のモニタリング等を的確に行い、安全安心な学校給食を提供できるような取組みを推進する。

5 まとめ

委託方式は、民間の優れた提案やノウハウを生かし、安全安心で美味しい給食を提供することができる。併せて、経費の削減や業務の効率化を図ることができる。

直営方式は、長年蓄積された技能・経験や栄養教職員による直接の指導を調理に生かし、美味しい給食を提供することができる。また、災害時の迅速・献身的な対応で、学校給食の安全性を守っている。

どちらかを採用するのではなく、両者が競争し合い、お互いを高めていくことが、学校給食の目的を達成する視点からも大切なことであると考える。

ご静聴ありがとうございました。

平成25年度

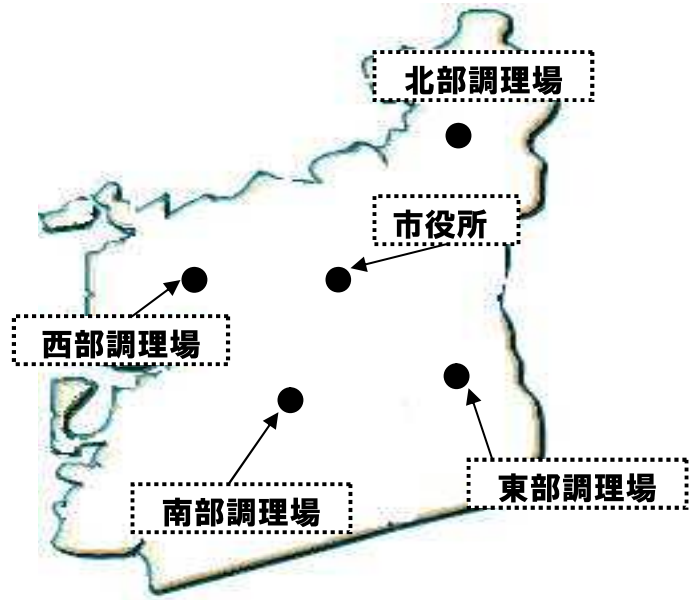
豊橋の学校給食

概要

1. 調理場の紹介と給食数

区分	学校数	給食数
小学校	52校	23,019
中学校	22校	12,209
合計	74校	35,228

(平成25年5月1日現在)



区分	調理場名	受け持ち校数	開設年月 【建替年月】	給食数			所在地
				小学校	中学校	計	
共同調理場	南部調理場	小13、中5	昭和44年4月 【平成13年9月】	5,902	3,089	8,991	橋良町
	北部調理場	小13、中6	昭和47年8月 【平成22年4月】	4,818	2,961	7,779	石巻本町
	西部調理場	小11、中5	昭和51年4月	5,645	2,557	8,202	神野新田町
	東部調理場	小15、中6	昭和57年5月	6,654	3,602	10,256	西口町

(平成25年5月1日現在)

2. 学校に給食が届くまで



おかずは、各調理場で作られ、学校へ運ばれます。パンやごはん、牛乳は業者が学校へ直接運んでいます。

***** あ ゆ み *****

- 昭和 2 1. 2 新川小を最初としてみそ汁給食開始
- 2 3. 4 パン給食開始
- 2 6. 2 パン、ミルク、おかずの完全給食開始
- 3 8. 6 中学校ミルク給食開始
- 4 1. 4 ソフトスパゲッティ式めんを採用
- 4 4. 5 南部学校給食共同調理場が稼動し、中学校の完全給食開始
- 5 2. 6 米飯給食開始
- 6 0. 4 「はし」家庭持参、牛乳保冷库設置
- 6 3. 9 米飯給食が週3回となる
- 平成 7. 6 バイキング給食開始
- 9. 7 親子フードカルチャー開始
- 1 2. 1 0 豊橋市独自で開発のパン採用
- 1 3. 9 南部学校給食共同調理場建替え（ドライ方式採用）
- 1 5. 9 とよはし産学校給食の日開始
- 1 8. 9 アレルギー卵除去食実施開始
- 2 2. 4 北部学校給食共同調理場建替え（ドライ方式採用）に伴い
PFI手法による運営を開始
- 2 3. 1 2 給食食材の放射性セシウムを測定開始

***** 委 託 等 業 務 *****

学校給食の円滑な運営と合理化のため次のような業務を委託しています。

1. 物資の調達

- ・委託先：公益財団法人豊橋市学校給食協会
- ・委託内容：安全で良質な学校給食物資の購入及び支払

2. 調理場の補助業務

- ・委託先：公益財団法人豊橋市学校給食協会
- ・委託内容：野菜の下処理、食器・食缶の洗浄、学校での受け入れ業務

3. PFI事業（北部学校給食共同調理場）

- ・事業者：豊北学校給食株式会社

4. 配送業務

- ・委託先：愛知県東部貨物運送事業協同組合（北部のみ豊北学校給食株式会社）
- ・委託内容：調理場から学校への給食の配送、回収

***** 給 食 費 *****

	小学校	中学校		平成23年度決算
学校給食費	220円	255円	市費負担 (管理運営費用)	204円

***** ホ ー ム ペ ー ジ の 紹 介 *****

豊橋市 保健給食課のホームページに、給食の概要やレシピを紹介しています。
ぜひご覧ください。

○とよはし産学校給食の日

豊橋市は農産物の一大産地であり、地元農産物を使用した特長のある献立を実施し、地産地消を推し進めるのが「とよはし産学校給食の日」です。

年間6回、それぞれの農産物の旬の時期にあわせ行っています。

～開催月と提供農産物はコチラ！～

5月 ミニトマト

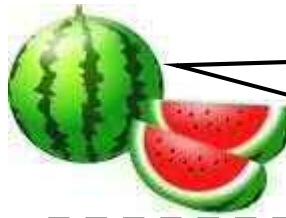


★献立★
そのまま提供

主な栽培地域：豊橋南部地域
特徴：とよはし産学校給食の日では、その数なんと約85,000個のミニトマトを提供！

6月

すいか



★献立★
フルーツミックス

主な栽培地域：豊橋南部地域
特徴：給食では、1番美味しい時期のすいかを提供しています！とよはし産学校給食の日での使用量は292玉！重さで換算すると約1,500kgです！

9月 とうがん



★献立★
とうがんの
カレースープ

主な栽培地域：豊橋南部地域
特徴：日本一の品質を誇る「琉球種」のとうがんを使用！とよはし産学校給食の日での使用量は約1,000個です。

11月

柿（次郎柿）



★献立★
そのまま提供

主な栽培地域：豊橋北東部地域
特徴：豊橋は次郎柿の日本一の生産地！四角張った形とシャキシャキとした歯ごたえが特徴で、深みのある甘さが絶品です。とよはし産学校給食の日では約4,500個使用しています。

12月 キャベツ



★献立★
添えキャベツや
炒めそば
など

主な栽培地域：豊橋南部地域
特徴：豊橋のキャベツはしまりがよく、みずみずしさと味が売り！豊橋は全国的にもキャベツの有数の産地です。とよはし産学校給食の日での使用量は約8,000玉とたくさん使用しています！

1月

米



★献立★
ほっかほかの
ごはん提供

主な栽培地域：豊橋西部地域
特徴：給食の米飯は全て豊橋産自主流通米「あいちのかおり」を使用しています。給食では、年間約330トン、お茶碗約500万杯分の白米を使用しています！



**豊橋市の学校給食では
他にもこんなことをやっているよ！**

○学校給食アイデア料理コンテスト (※主催:豊橋市学校給食協会)



アイデア料理コンテストは、豊橋の特産農畜産物を使用した学校給食献立を募集し調理コンテストを行うことにより、小中学生と保護者が食や地元農業への関心を高めることを目的として行っています。

毎年、アイデア溢れるたくさんの作品応募があり、審査で選ばれた受賞献立は、実際に学校給食の献立として提供しています。

平成24年度アイデア料理コンテスト受賞作品
おおばごぼうちらしごはん

**平成25年2月に
給食として提供したよ！**

○親子フード・カルチャー

親子フード・カルチャーは、小中学生とその保護者を対象に、普段見ることができない調理場の中を見学し、実際に大きな“しゃもじ”でおかずをかき混ぜるなどの給食の調理体験ができるイベントです。



「とても楽しかった!」、「勉強になった!」という声が
多く寄せられており、大好評のイベントです!

○バイキング給食



バイキング給食は、4つの調理場から運ばれた様々な給食を、小学生が自由にみんなと選択して食べる給食です(希望学校で実施)。栄養バランスを考えながら料理を取ることにより、食への理解を深めたり、自分自身の健康に対する意識を高めることなどを目的として行っています。並んで順番に料理を選ぶなどの食事マナーの向上にもつながります。



**いろいろなことを行っている
ね!
学校給食のことをたくさん知っ
てくださいね!**