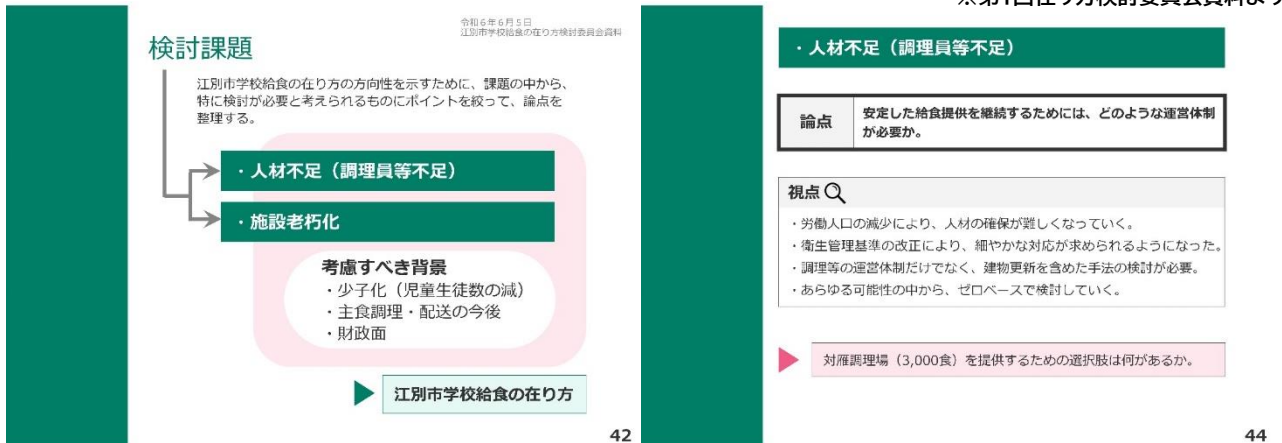


江別市の調理体制について

【検討委員会の経過】

2場体制(9000食)での直営体制の維持は、年々厳しい状況にある。

※第1回在り方検討委員会資料より



直営調理と民間調理委託の比較

※第2回在り方検討委員会資料より

※	直営調理	調理委託
	直営調理、調理委託において、「給食の質」「衛生管理」に差は生じない。	
メリット	・現在いる調理員の雇用継続を図りやすい。 ・栄養教諭と調理員とが柔軟に連携をとることができる。 ・経験や技術が継続されやすい。	・民間活力の活用による効率的な運営で、費用削減や効果的な運用が見込める。 ・人員管理に係る採用コスト、業務負担の軽減が図れる。 ・栄養教諭が、食育推進に十分な時間をとることができる。
デメリット	・人員管理に係る採用コスト、業務負担が生じる。 ・調理員の休暇や欠員に伴う補充が柔軟に行えず、適正な配置が実現できない場合がある。 ・人件費や運営費の削減が見込みにくい。	・職員間の関係構築に時間がかかる。 ・調理員に対して、直接的な指導は行えない。 ・調理員の入れ替わりによって、経験や能力が発揮されない場合がある。

これまでの検討委員会の中で、直営調理と民間調理委託を比較し、「給食の質」や「衛生管理」において、差がないことを確認してきた。

【江別市の調理体制の現状】

調理員(正職員)・調理補助員(会計年度任用職員)の仕組み

調理員 (正職員)	各調理工程において、調理補助員に対して、指示をするとともに、調理を行う。各調理工程における責任を負う。	
調理補助員 (会計年度任用職員)	S 区分 ※ 令和5年11月に設置	調理補助 ※機械操作を行う。 (調理員の指示により、調理員の補佐的業務を行う。 業務上のトラブルは、調理員の責任の下、指示を仰ぎ、対応する。 調理員とは、責任の程度が異なる。)
	A～D 区分	調理補助 ※機械操作は行わない (経験年数、昇給等により区分が変わる。)

(S 区分の設置理由)

退職により調理員が減少している中で、安定的に給食を提供できる体制を維持できるよう、これまで調理員が担ってきた調理業務の一部を、会計年度任用職員が担うため設置した。なお、調理員が負うべき責任を、S 区分職員が負うことは無い。

各作業工程の配置

	センター調理場(6,500食)			対雁調理場(2,700食)		
	調理員	調理補助員	計	調理員	調理補助員	計
統括(サブ)	2	—	2	1	—	1
下処理	1	6	7	1	3	4
主菜調理	1	6	7	1	2	3
副菜調理	1	7	8	1	3	4
揚げ物・焼物	1	5	6	1	2	3
合計	6	24	30	5	10	15

※人数は、固定ではない。日々の献立により増減する。

調理員・配膳員等の配置推移

※第1回在り方検討委員会資料より

	調理員 (正職員)	調理補助員 (会計年度任用職員)	配膳員 (会計年度任用職員)	代替配膳員 (会計年度任用職員)				
平成 元 年	3 6	8 (代替調理員)	5 2	2 1				
平成 2 0 年	2 0	4 9	5 9	2 0				
平成 3 0 年	1 5	4 0	5 5	1 7				
令和 6 年	1 1	4 9	5 5	2 4				
令和 1 1 年	5	※定年延長を踏まえて、定年退職した場合の推計						
令和 1 7 年	0	退職 予定	令和 6 年 1	令和 8 年 1	令和10年 4	令和12年 2	令和15年 1	令和16年 2

令和6年度調理補助員の採用・退職状況

採用	8/22	11/1	12/1	1/15	計
人数	5	1	1	2	8

退職	5/23	6/19	9/3	10/11	10/31	11/29	12/24	計
人数	1	1	1	1	2	2	2	10

※下線部は、今年度採用者のうち、退職した者

現状の直営体制を維持するとした場合には、

「調理員(正職員)と調理補助員(会計年度任用職員)の**安定的な採用**」が必要となる。

江別市としては、これまで培ってきたノウハウを活かすため、できる限り、直営調理体制を維持したい考えであるが、現状を踏まえると、安定的な採用は難しい状況にある。

どうにか直営体制を維持するために、検討委員会でも多く議論していただいた「食育」や「地元産野菜の活用」が守られることを前提に、直営体制の規模縮小を検討していきたい。