

## 江別市学校給食の在り方【基本構想】(案)に係る補足資料

給食提供手法として、民設民営方式(民間事業者デリバリー方式)を導入した際の課題や疑問に対し、現在、市が想定している対応案をお示しします。

**Q** 民間事業者を活用した場合でも、地場産野菜の使用率は維持できますか？

**A** 江別市の地場産野菜の使用率は、例年40%程度で推移しており、市の学校給食の強みであると捉えています。この点は損なわれないように、今後作成する業者選定に向けた要求水準書の中に、地場産野菜の活用について盛り込み、高い水準の使用率を維持していきます。

また、地場産野菜を納品しやすくするため、民間事業者の給食施設は市内に設置することとします。

**Q** 民間事業者の調理や運営に対し、行政の目は行き届きますか？

**A** 栄養教諭、栄養士が、毎日調理場へ赴き、チェックできる体制を整えます。

調理委託した場合、調理員への直接的な指導はできませんが、民間事業者の管理職と綿密に協議・指示を行うことで、衛生管理基準などの各種基準に沿った、調理・運営が守られるようにします。

**Q** 栄養教諭の配置数が減少(現状5名→3名が想定される)したらどうするの？

**A** 栄養教諭は、北海道の費用負担により、配置基準に基づいて、各自治体へ配置されています。

民設民営方式導入により、栄養教諭の配置数が減少した場合でも、食育を今まで以上に推進する取り組みを示すことで追加配置がされるよう、北海道教育委員会に確認中です。

また、市の費用負担による栄養教諭の派遣が可能かについて、あわせて確認しています。

その他、市職員として栄養教諭等を採用するなどの方法により、必要な人数を確保します。

**Q** 令和10年4月に導入することは確定ですか？

**A** 令和10年4月導入を想定していますが、業者選定後に、新たに調理場を建設となった場合には、工事期間によって民間施設からの給食提供時期が後ろ倒しになることも考えられます。

なお、その間も給食提供は停止することのないよう、現在の対雁調理場を活用しながら、調理委託等により給食提供していくことが考えられます。

**Q** 元野幌のセンター調理場は、今後どうなりますか？

**A** 元野幌のセンター調理場は、築24年目(令和7年度現在)であり、今後20年程度は使用することが想定されます。現在は市職員による直営調理で運営しており、正規調理員(正職員)と調理補助員(会計年度任用職員)が担う業務について、整理や見直しをしながら対応してきました。今後も正規調理員が定年退職を迎えていく中で、どのように給食提供体制を維持していくか、引き続き検討していきます。

