

概要

件名	第2回 法人の調理施設の見学会
日時	令和8年5月29日（金） 午前の部（午前10時～午前11時）
場所	法人の調理施設（奈良市針ヶ別所町）
従事者	保健給食課 3名、法人職員 2名
参加者	保護者 10名、地域の方 1名
内容	＜法人職員が法人及び調理施設の運営内容について説明＞ 利用者：法人が実施する福祉サービスの利用者（以下、「利用者」） ・利用者が働ける環境作りを大切に考えている。 ・物作りをして働くこと、暮らすことを一連として実施できるよう、暮らしを支える場所としてグループホームや入所施設、日中活動を支える場としてレストランなど様々な活動の場を運営している。 ・レストラン以外にも、アイスクリームやレトルト製品、木工やパン・菓子、給食の製造、また東部地域での農業など様々な生産活動を利用者と行っている。 ・米や野菜も地域で栽培している。現在当法人の調理施設で製造しているレトルトカレーは、全国の飲食店や小売店、百貨店などでも販売されている。 ・やりがいを持って働いている利用者が多い。働くことや余暇を含めた暮らしについても利用者を支えている。 ・当法人の調理施設は、旧六郷小学校の一部を改装して、レトルト食品や冷凍食品などの製造工場から事業を開始した。 ・当法人が運営している奈良市のバンビーランチや事業所給食などの調理受託業務を行っている他事業所の大量調理に関する衛生管理や技術などのノウハウを本施設でも活かしている。 ・利用者の熱意を大切にし、個々の強みを伸ばせるようにサポートしている。 ・大量調理施設として HACCP に基づいて運営している。 ・利用者は決められたことを繰り返し正確に作業することが得意な人が多いため、初期段階でルールを定めて実施している。 ・パート職員は、地元の方を雇用しており、調理スタッフが不足するという心配はないと考えている。 ＜施設見学＞ 法人の職員が調理室及び調理作業について説明を行った。 ・みそ汁などのスープは計量し、配膳できるシステムがある。 ・調理室に入室する前に、設置しているエアシャワーを使用し、異物混入を防止している。 ・レトルト食品を製造する場合は、エックス線での異物確認を実施している。 ＜施設見学における質疑応答（法人職員が応答）＞ Q 給食でエックス線検査は実施するのか。 製造過程がレトルト食品とは異なるため使用しない予定である。

Q 法人の調理施設で調理する利用者は何人なのか。

8名である。さらに、管理栄養士の資格を有している者を含む正規職員2名と、パート職員数名が調理に従事することを想定している。

Q 調理業務を受託した場合、調理室は改修するのか。

調理室は改修し、給食調理用の調理器具も準備する予定である。

<見学後の質疑応答>

Q 衛生管理に係る資格を保有しているスタッフはいるのか。(法人職員が応答)

調理スタッフは、国のマニュアルに基づき、健康状態の確認・記録をした上で、調理を行っている。また、調理作業においても原料投入や加熱調理時の温度記録などを行っている。

(後日確認した内容)

・食品衛生責任者は同法人が実施するレトルト食品など食品加工や飲食店を実施する際に配置義務があり、当事業所を含め同法人が運営する全ての飲食店と食品加工事業所に配置されている。

・また、1回50食以上または1日100食以上提供する給食施設でも、食品衛生責任者の配置義務がある。

法人では、以上の国の衛生管理に係る基準に基づき職員配置している。

Q 委託した場合、これまでレトルト製品を製造してきているが、給食調理時間は確保できるのか。また、今後もレトルト製品の製造は継続するのか。(法人職員が応答)

まず、給食調理と既存加工品の調理時間と場所を明確に分けて、衛生管理上のリスクや不具合を避けることで、既存レトルト製品の製造を継続していく予定である。

Q 委託した場合、調理スタッフは増員する予定なのか。また、増員することは可能であるのか。(法人職員が応答)

調理業務を受託した場合、調理スタッフは増員予定である。勤務体制は朝から夕方までの間で交代制をとる予定である。調理スタッフは、これまでも地域を基盤とする雇用体制であり、法人の強みである。

Q 利用者は全員調理が可能であるのか。怪我などしないのか。(法人職員が応答)

まず、利用者個々の得意不得意を把握した上で作業提供しているため、調理業務を希望しないまたは、不得意な利用者に作業提供は行わない。

調理作業が得意である利用者や希望する利用者には、調理の実習を行っている。衛生管理の記録や食材の切裁など得意な作業分野に応じて利用者を配置している。そのため、怪我は少ないと感じている。就労前から調理作業が得意な人がいること、また、包丁の使い方も習熟している人も多い。

Q 複数の調理スタッフが出勤できない場合は、どう対応するのか。

万が一、複数のスタッフが出勤できない事態が生じた場合でも、法人の食品に関する事業所に所属する職員が対応できる体制を整えている。また、調理するうえでオールマイティに動ける利用者もいる。

Q 委託する業務内容はどのようなものか。

調理業務・配送である。また、以前配送のみの委託は可能かと質問があったが、法人は、法人の調理施設での調理業務の受託があるため配送を受託するが、配送のみの受託はできない。配送は、調理施設のスタッフが行う予定である。当法人が運営している奈良市のバンビーランチや事業所給食などの調理受託業務を行っている他事業所では都祁などの方面にも配送をしている。配送ルートは、名阪国道を使用することを検討している。また、配送には従来通り保温食缶を使用して提供する予定である。

献立の作成及び食材の発注管理も従来通り奈良市が行う。そのため、使用食材は他校と共通の品質が維持され则认为している。

Q 保護者と市は合意形成を図っていると思うが、その進捗状況について知りたい。

令和8年3月の議会で調理業務・配送を委託する予算案は、保護者との合意形成がなされていないことから否決された。令和8年4月・5月にかけて各学校で保護者に説明会を実施させていただいた。その中でも多くの質問や不安な声を聞かせていただき検討を重ねてきている。

Q 法人は受託により利益はでるのか。

利益の有無という観点で法人に受託を考えていただいているわけではない。中東情勢もあり物価の高騰もある中、地域の課題を解決したいという想いを持って法人は受託を検討してくださっている。

Q 今後の見通しについて教えて欲しい。

現在、保護者説明会を実施していく中でご理解をいただき、また不安な気持ちを軽減していただいた上で、検討を進めていくことを考えている。議会に提起する時期も現在は未定である。

<ご意見>

HPでは、反対意見が中心に掲載されているが、中には賛同してくれる人もいるはずである。そのような賛成意見も掲載するとより多角的な理解につながるのではないかと。応援している。

実際、賛同の意見もある。今後、賛同意見も掲載していくこととする。