

概要

件名	第3回 法人の調理施設の見学会
日時	令和8年5月29日（金） 午後の部（午後1時30分～午後2時40分）
場所	法人の調理施設（奈良市針ヶ別所町）
従事者	教育部部長、保健給食課 4名、法人職員 2名
参加者	保護者 8名、地域の方 3名、職員 5名
内容	＜法人職員が、法人及び法人の調理施設の運営内容について説明＞ 令和8年5月29日（金） 午前の部と同一内容 （参照：「令和8年5月29日（金） 午前の部 概要」） ＜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。 令和8年5月29日（金） 午前の部と同一内容 （参照：「令和8年5月29日（金） 午前の部 概要」） ＜施設見学における質疑応答＞ 利用者：法人が実施する福祉サービスの利用者 Q 利用者の調理に係るマニュアルはどのようなものなのか。 衛生管理など作業のルールを設けて、それに基づき調理している。 ＜見学後の質疑応答＞ Q 利用者の調理に係るマニュアルや記録について具体的に知りたい（法人職員が応答）。 衛生管理マニュアルなど、大量調理施設である給食施設と同様の基準に基づいて調理を行っている。温度管理や調理スタッフの体調などを毎日記録している。明確な作業手順を利用者に共有し、それに基づいて調理している。 Q 法人に委託するのはどのような業務なのか。また、配送は誰が行うのか。配送ルートは決まっているのか。（法人職員が応答） 委託するのは、調理業務と配送である。配送は、調理施設のスタッフが行い、再委託はしない予定である。当法人は奈良市で事業所を運営し、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。また、同事業所から都祁などの方面にも配送をしている。（月ヶ瀬方面への）配送ルートは、名阪国道を使用することを検討している。 Q 献立の立案や食材の用意は誰がするのか？ 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 積雪の日の給食の配送は安全にできるのか。また、配送できなかった場合の対応はどのように考えているのか。（法人職員が応答） 車両へのチェーン装着等の装備を整えており、これまでの配送業務においても大きな支障は生じていない。また、現在、当該事業で配送を行っており、慣れているスタッフがいる。万が一、法人が所有する調理施設から配送できない場合は、当該事業所で調理して配送する

ことも検討できる。

Q 委託した場合のメリット・デメリットを提示して欲しい。

検討する。

(後日追記)

【メリット】

項目	内容
都祁学校給食センターの耐震性の課題解決	都祁学校給食センターは耐震改修が必要な状況にあり、新設や改修工事を行う場合、費用や時間が課題である。さらに改修工事の場合は工事期間中の代替給食の手配も必要となる。 HACCP の認定を受けた法人の調理施設を使用することができ、時間や費用をそれほどかけることなく衛生管理体制が既に整備された施設で調理した給食が提供できる。 ※HACCP・・・安全で衛生的な食品の製造や加工のために、重要な管理点で監視を行う世界基準の衛生管理手法
調理従事者及び配送スタッフの安定的な確保・地域雇用の確保	市調理員による運営では、人材確保が厳しい状況（募集をかけても応募がない状況）である。また、東部地域の給食を受託する業者がいない中、すでに地域に一定の人材基盤のある社会福祉法人に委託することで、安定した人材確保が可能となる。
調理従事者及び配送スタッフが急に欠員した場合の人員補充	市調理員による運営では、急な欠員が生じた場合、他の市調理員による調理施設から協力してもらい派遣している（派遣できないケースもある。）が、委託した場合、法人の他の事業所から確実に人員を補充することが可能となる。また、積雪などの路面状況が悪い場合、法人は地域の方々を雇用していることから、すでに地域に一定の人材基盤のある社会福祉法人に委託することで、派遣体制が安定する。

【デメリット】

項目	内容
法人が撤退した際の対応	法人が事業を撤退した場合、引き続き調理場を備え、給食調理業務が受託可能な事業者を確保する必要がある。

Q 東部地域は自然豊かであり、虫の混入リスクも高いが対策は考えているのか。(法人職員が応答)

月1回の頻度で害虫駆除を業者に委託し実施している。

Q 調理従事者は増員するのか。また、調理従事者が体調不良などで急に欠員となる可能性はあるのか。(法人職員が応答)

調理業務を受託した場合は、調理スタッフを増員する予定である。

調理従事者は、日頃から体調管理をし、健康状態の記録をしている。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、同法人の他の事業所から職員が対応できる体制を整えている。

Q 利用者は現在、レトルト食品などの固定メニューを中心に調理している。今後調理する

給食は毎日メニューが異なっているが、利用者の調理に対するサポート体制はどのようなものか。(法人職員が応答)

利用者と職員の配置率は、約 1 : 2 であり、国基準の 1 : 5 から判断すると極めて高い配置率であり、スタッフのサポートを受けやすい環境を整備している。日頃から利用者の作業の様子などを見ながらサポートしており、利用者に適した業務を選択している。

Q 柳生小学校で調理した給食と法人の調理施設で調理した給食を食べて比較をしたい。

委託契約を法人と締結するまでに試食することは難しい。給食を調理するための調理室の改修や調理器具の準備、及びスタッフの増員が必要である。試食については、委託後に検討していけると考える。

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。

現在、法人に展開を待っていただいている状況である。委託するうえでは施設改修が必要であり、すでに法人は設計会社に委託し設計をしてくださっている。すでに設計にかかった経費も法人にご負担いただく中、不安もあると思う。これからも保護者から意見をいただきながら、今後も給食を途切らせることなく安定して供給していくべく計画していきたい。

<全見学会のまとめ>

調理室を実際に見学し、法人から直接説明を受けたことで、安全や衛生面に配慮した調理が可能であることを概ね理解された様子であった。

一部の保護者で不安を訴える方もおり、今後は個別に対応していく。