

令和8年6月16日

養父市議会議長 谷 垣 満 様

総務文教常任委員会

委員長 西 田 雄 一

総務文教常任委員会中間報告書

閉会中において、本委員会の所管事務につき調査したことを次のとおり報告する。

記

- 1 調査年月日 令和8年5月14日（木）、26日（火）
- 2 調査事項 学校給食センターの運営について
- 3 調査内容

（1）太子町の学校給食センターについて

別紙添付（委員派遣報告書）

（2）養父市学校給食センターの運営について

令和8年5月26日、教育部学校給食センター担当者に対し、センターの現状と課題、一部業務委託についての調査を行った。

養父市学校給食センターは平成27年1月に現在の施設を竣工し、本年4月1日現在で事務職員3人、栄養教諭2人、調理員兼配送運転手23人の合計28人が従事し、小・中学校、義務教育学校の児童生徒1,358人、教職員275人の合計1,633人に対しての給食を提供している。

調理業務は、各学校の給食時間に間に合うように届ける必要があり、迅速さが求められる作業が毎日続く。大型食缶の運搬や大量食材の攪拌など重労働であり、ここ数年は離職者が多く人材の確保に苦慮していることが大きな課題となっている。また、学校給食センターは献立の充実、安全な食材料の使用、アレルギー対応、安全衛生管理、設備改修、機器の更新など多岐に渡る業務に対して適切な対応が求められており、一層の業務効率化を図ることも課題となっている。

こうした課題に対し他の自治体では、将来にわたって学校給食を安定的に提供するために民間事業者の専門的な知識や技術を活用し、柔軟な人員体制や機動力による業務の効率化を図る事例が増えている。養父市においても調理・配送を担う職員の急な欠員補充や衛生管理の向上などの人員配置、労務関係の業

務を事業者に委託することで、市が責任を持って行うべき食材調達や調理物の検査、検食、献立の作成等の業務に加え、食育や地産地消、有機野菜等の利用等の取組に時間を充てることが可能となるとの説明を受けた。

市は令和10年4月から学校給食センターの業務の一部（調理・配送業務）を委託するため、プロポーザル方式による業者選定を行う方針を示している。実施に当たっては関係者との共通理解と協力を基本に公正に行うこととし、アンケート調査や保護者等の市民への説明会なども実施するとしている。調査では、現に従事している調理員の身分保障やこれまで培ってきた技術の継承、食育や地元食材、有機食材の活用の取組への影響、リスク分担や長期的なコスト評価など、一部業務委託にあたっての影響や課題について議論がなされた。こうした課題に適切に対応しながら、市の主体的な責任のもと、将来にわたって安全で質の高い給食が提供されることが重要である。

（3）まとめ

これまでの調査で、現に業務委託を行っている他自治体の給食センターの状況も含め、学校給食センターの運営に係る現状や課題の把握を行った。今後は参考人招致による有識者からの意見聴取などを行い、議会として学校給食センターの適切なあり方を整理していきたい。

委員派遣報告書

総務文教常任委員会の委員派遣調査結果について、会議規則第 101 条の規定により、下記のとおり報告する。

令和 8 年 6 月 16 日

養父市議会議長 谷 垣 満 様

総務文教常任委員会

委員長 西 田 雄 一

記

- 1 目 的 「学校給食センターの運営について」の管外調査のため
- 2 派遣場所 揖保郡太子町
- 3 実 施 日 令和 8 年 5 月 14 日（木）
- 4 派遣委員 西田雄一、石本 毅、川瀬 稔、北山 愛、高橋展子、津崎和男、井戸弘美、深澤 巧 以上 8 人
- 5 調査報告

（１）学校給食センターの運営について

太子町は、平成 20 年 4 月より一部業務委託を開始し、令和 3 年 5 月の新センター建設を経て、令和 8 年度は 9 校園に 3,241 食を提供している。委託事業者はプロポーザル方式で選定しているが、平成 20 年度から現在まで同じ事業者が選定され、正社員 15 名、パート従業員 26 名と、数名の町職員で運営している。職員と事業者が緊密に連携し、これまで重大な事故なく安全な給食提供を継続しており、当初は 2 年間だった契約が徐々に伸びて現在は 5 年契約としている。パート従業員は太子町や隣の姫路市から優先して雇用し、休暇の補充対応も全て委託事業者の従業員で対応している。

委託料については、直當時の運営費が年間 5,000 万円だったのに対し一部業務委託開始初年度は 7,300 万円、現在は人件費や物価の高騰などもあり 1 億 252 万円となっている。しかし、町としては民間企業の持つ大量調理の技術や高い衛生管理技術により安全かつ質の高い給食の継続提供が可能なこと、また人事や労務管理の面で採用、研修、欠員時の代替要員の確保などの労務負担が軽減されていることが大きなメリットと考えている。

地元農家からの食材調達については、地元農家も一般事業者と同様に食材提供事業者として登録し、学期ごとに収穫予測や見積を徴したうえで、不足する

分を一般事業者から調達することとしている。主にジャガイモ、トマト、ハクサイなどを地元農家から調達しており、形が不揃いなものは手作業で対応している。

約 20 年間同じ事業者に委託していることで「慣れ」が生じること、頻繁に人の入替があり事故につながる恐れがあることが懸念されるが、仕様書の中で同一人を長期雇用するように記載するなどの対策を講じている。

（２）食育、地産地消の取組について

食育については 2 名の栄養教諭が小学校で給食指導を行うほか、1 年生を対象に給食センターの見学を実施し、食への感謝と関心を育んでいる。また、年間約 10 回程度、給食の試食会を開催し、幼稚園、教育学級、学校給食会それぞれに対して、給食の目的や栄養管理について懇談、周知を行っている。なお、食育の取組について、委託事業者は関与していない。

その他、特色のある取組として、太子町産のお米や野菜、兵庫県産の魚や鶏肉などを利用する地産地消の推進、普段から乾物や缶詰、常温保存できる野菜を使用した防災献立を提供する「食べて学ぶ防災」、アレルギーの対応として令和 4 年度から乳と卵の 2 品目を除去した対応食の提供などを実施している。