

公立保育所・幼保連携型認定こども園の給食調理業務委託について

1. 公立保育所・幼保連携型認定こども園給食調理業務委託事業の検証について

（１）趣旨

安定的な給食提供体制を構築し、質の確保された給食の提供を行うことを目的とし、公立保育所・幼保連携型認定こども園給食調理業務の委託事業について、令和7年度検証を行いました。

委託事業者：一富士フードサービス株式会社 京滋支社

委託施設：第四保育所・矢橋ふたばこども園（2施設）

（２）検証の方法・項目

定期的な巡回や委託導入施設における評価と、提供された給食や関係資料等を確認し、幼児課および各実施施設において、次の項目において、検証を行いました。

（３）検証結果

検証項目	検証内容
①基本的な給食の提供・給食の内容に係る質の確保	・直営と同様、施設と連携しながら、また、こどもたちと丁寧に関わりながら、適切に給食提供を行っています。 ・直営と同様、適切に調理されており、こどもの喫食状況も良好です。
②個別対応（アレルギー対応等）	・除去食だけでなく、直営に比し、代替食についてより積極的に取り入れることができました。
③食育への取組	・直営と同様、各施設で栽培した野菜を使った給食の提供や調理体験の実施等、食育の取組を行っています。
④衛生管理体制	・直営に比し、独自の衛生点検・保菌検査等により、徹底した衛生管理が行われています。
⑤安定的な調理体制の確保・緊急時の対応	・直営に比し、調理に必要な人員の確保が常時適切かつ迅速に対応できました。 ・直営に比し、調理従事者の体調不良時や大雪等の悪天候時においても、給食提供が可能な体制を確保できました。
⑥コスト比較	・令和7年度(実績)において、直営に比し、コストの軽減につながりました。

※委託実施施設における保護者を対象とした給食に関するアンケートの中で、給食の調理や食育の取組・アレルギー対応等について、好意的な意見も多く、委託実施施設での給食や食育の取組等への満足度は高い状況であると判断しています。

（４）効果と課題

本委託事業によって得られた効果	課題
◆ 人員の確保が確実に行われたことにより、安定的に質の確保された給食の提供を安定して行うことができました。また、施設の職員（保育士および幼児課職員）による応援が必要なくなったため、調理委託が保育現場の安定にもつながりました。 ◆ 事業所の独自基準による厳格な衛生点検や、市基準以上の保菌検査等により、徹底した衛生管理が行われており、給食の安全衛生の確保に繋がっています。 ◆ 個別対応について、除去食だけではなく、給食・おやつの代替食に至るまで、より細やかに対応することができました。	◆ 草津市における公立施設での調理が初めてとなるため、食品や調理方法について事前の調整が必要でした。 ◆ 委託移行時において調理器具等の準備や調整が必要でした。

（５）総合的な評価

- ・これまで課題であった調理員の確保が確実に行われ、安定的な給食提供に繋がることができました。また、事業者の独自基準による確認体制のもと、適切な衛生管理によって給食が提供できており、個別対応についても、代替食を積極的に取り入れ、提供することができています。これらのことから、給食提供体制を構築し、安定的に質の確保された給食の提供を行っていたことから、本委託事業が円滑かつ効果的に実施されていることを確認しました。
- ・課題としては、事業者は給食調理のノウハウを持つ一方で、草津市における公立施設での調理が初めてとなるため、事前の調整が必要であったことから、幼児課・施設と事業者間について、連携を強化していく必要があります。また、委託移行時の準備調整や、調理室環境についても今後対策について検討する必要があります。
- ・今回の検証結果から、本委託事業は、こどもたちに安定的な給食調理体制を確保し、質の確保された給食の提供を行うための取り組みとして、有効であることが判断されました。今回の検証結果を参考にしながら、さらなる給食の質の向上と食育の充実に努めていけるよう取り組みます。

2. 直営による給食調理の現状と課題

【現状】

- ・直営施設（3施設）については、令和7年度、長期傷病休暇等による欠員が計3名、年度途中での退職者が1名、年度末退職者が2名でした。調理員の入れ替わりも頻繁にあり、給食調理の体制としては依然、不安定な状況でした。令和8年度においても、調理員の欠員が生じ、予定していた人員体制による配置ができなため、勤務日数の分割などにより、調理体制を確保している状況です。
- ・調理員の年齢構成が高齢化しており、身体的な活動量の多い調理業務が負担となっている現状があります。

【課題】

- ・委託事業（2施設）の開始後も、依然として、直営による給食調理の人員の確保はひっ迫しています。人員の管理やマネジメントのための施設負担が大きく、保育体制にも支障をきたしています。
- ・中長期的に、直営による給食調理の体制を維持することは今後益々困難であることが見込まれる中で、保育の実施体制を適切に確保し、将来にわたり安定的に質の確保された給食の提供を行うための給食調理体制を構築する必要があります。

3. 基本的な方向性

将来にわたり安定的に質の確保された給食調理を行うため、業務委託の検証結果および現在の給食調理体制の現状を踏まえ、令和6年度委託導入時に示した次の3点の方向性を引き続き堅持した上で、来年4月から、公立保育所・幼保連携型認定こども園における給食調理業務委託について、全ての施設(5施設)で実施する方向で調整を進めます。

① 自園調理の維持と調理体制の確保

⇒衛生的で栄養の担保された質の高い給食を継続的にかつ安定的に提供するための体制を確保する。

② 給食提供の基本的事項は市が管理する

⇒献立作成や食材の選定は市が担う等、給食の質を維持しながら、安全・安心な給食の提供を行う。

③ 安全・安心の確保された給食の提供

⇒従来通りのアレルギー等個別対応を行い、児童一人ひとりの状況に合わせた丁寧な対応を行う。

4. 事業委託期間について（予定）

給食調理業務委託は、プロポーザル方式により業者選定を行います。

業務委託の契約期間は、令和9年度からの3年間とします。



5. 今後のスケジュール（予定）

- 5月下旬（予定）文教厚生常任委員会協議会報告
- 6月 調理員・保護者説明
- 9月 業務委託に係る債務負担行為補正(9月議会)
- 10月－12月 事業者の募集(プロポーザル)・契約締結
- 1－3月 業務委託移行準備
- 4月 業務委託実施(全施設)