

平成 22 年 12 月 30 日

提案代表者

ぱくぱく給食プロジェクト

代表 平岡史博様

苫小牧市長 岩倉博文  
(学校給食共同調理場担当)

市民政策提案「苫小牧市新第 1 学校給食共同調理場の調理部門を民間委託する場合の安全と美味しさの確保のための方策について」への回答

このたびは、苫小牧市への政策提案をありがとうございました。  
提案内容について検討した結果を、下記のとおりご通知いたします。

## 記

### 1 適正な賃金レベル等の維持について

提案 1 の賃金を市臨時職員と同額とすることを委託契約の条項に盛り込む及び提案 4 の雇用期間を保障することについては、委託業者の雇用条件に関することですので、市が関与することではないと考えております。

提案 2 の調理員の賃金が下げられるような予算措置を行わないことについては、管理運営（案）において調理員の人件費は市臨時職員の時給を基準としたところですが、今後の予算措置にあたっては、様々な実態等を参考にすることとします。

提案 3 の雇用保険等は法令・条例に準拠することを委託契約の条項に盛り込むことについては、法令遵守等は業者選定にあたり必要な資格要件としますので、委託契約書では考えておりません。

### 2 研修の充実等について

提案 5 の市による研修の実施及び提案 6 の市民との交流の機会の設定については、業者の選定にあたって、学校給食に対する認識や理解のあり方や衛生管理等に関する正しい知識とその取得方法及び市民や子ども達との交流などについて、具体的な考え方を選定項目とすべく、今後、検討してまいります。また、委託後において、市が主催する研修への参加を呼びかけることも実施したいと考えております。

### **3 市事務職員及び栄養士について**

提案7及び9の市事務職員及び栄養士に対する研修や環境作りについては、必要に応じて課内研修を実施し、各種研修会や会議に参加して情報収集に努めております。

また、提案8の給食自体への評価と研究についても、残食量の実態把握をしながら食育や献立のあり方など学校給食会と連携を図りつつ調査研究を実施しておりますので、以上3つの提案については、現行のとおりとする考えです。

### **4 良質な食材の確保のためのガイドラインの作成について**

提案10及び11のガイドラインの作成については、食材の納入に際し、国及び道からの通知や学校給食実施方針・検収マニュアルなどに基づき、発注や契約にあたっており、安全性や品質などに留意しておりますので、提案の趣旨は実践しております。

### **5 学校給食調理場運営審議会の改革について**

提案12の食材等を確認する内部検査機関の設置については、納入された食材の検収、食肉及び加工品のDNA検査、野菜の残留農薬検査、保健所による立ち入り検査、日々の残食量の確認や、学校給食会などでチェック機能が図られておりますので、現行のとおりとする考えです。

従いまして、提案13の運営審議会委員の増員は考えておりません。

提案14の審議会会議資料の事前送付については、ご提案のとおり実施いたします。

提案15の審議会議事録の公開は、平成22年2月23日開催分から既にホームページ上で公開しております。

### **6 学校給食事業に関する情報公開について**

提案16の委託費等委託契約内容の公開については、学校給食共同調理場では実施する考えはありません。なお、契約書等の公文書に関しましては、苫小牧市情報公開条例に基づく手続きになるものと考えております。

提案17の委託先の労働条件及び環境等の公開については、委託業者の雇用条件に関することですので、市が公開すべきものではないと考えております。