

日野市立保育園 調理業務の委託化について

令和7年11月
保護者説明会資料

安全で美味しい給食提供を
安定的に提供するために



公立保育園給食キャラクター
ブルーベリーくん、トマトちゃん

目次

1. 調理業務委託の背景
2. 公立保育園の調理業務（現状と課題）
3. 調理業務の委託化の目的
4. 委託化までの体制強化
5. 導入園の要件と園の決定
6. 今後のスケジュール
7. 委託業務の作業範囲
8. 委託内容の主な方針

1.調理業務委託の背景



■日野市では、将来においても「持続可能性のある未来」が実現できるよう行政改革※の取り組みを推進。

■平成8年度から学校給食業務や公立保育園の民間への委託化を実施（民間活力の導入）

■平成8年度～令和2年度

① 学校給食調理 小中学校25校のうち、22校を民営化

② 公立保育園 12園のうち、3園を民営化

※限られた経営資源を最大限に活用し、効率的で効果的に事業を進め、財政の健全化と市民サービスの維持向上の両立をめざす取組です。

2. 公立保育園の調理業務



【現状と課題】

- 保育園給食の経験のある職員が定年により減少
- 保育園の調理作業に相応しい職員の確保が困難

→ 令和9年度には、正職・再任用職員が、1園あたり2人の確保が困難

※基本的には、1園当たり3名の職員配置が必要

- **安全で美味しい給食を、安定的に提供するための「解決策」が必要**

3.調理業務の委託化の目的①



■委託化の目的 ➡ 安全で美味しい給食を「安定的に提供」すること

- 今後、増加する正職・再任用職員の退職に合わせ、現在の調理業務や食育活動の水準を維持
- 安全安心な給食を、安定して提供する体制を維持
- 調理業務を委託する保育園、直営の保育園、ともに目的を達成
(委託化により、正職・再任用職員を直営園に再配置)

3.調理業務の委託化の目的②



■目的達成のための対応

- 献立及び仕様書は市栄養士が作成
- 市栄養士による、適切な業務が実施されてるかを確認



これにより委託後であっても、水準を保ち、安全安心な給食を安定的に提供

■令和9年度に民間委託を導入予定

【導入時期の理由】

- ① 正職・再任用職員が、1園あたり2人を確保できない状況となるため
- ② 円滑な委託化には、令和7年度から2年間の丁寧な準備が必要であること

4. 委託化までの体制強化

- 調理業務に関わる人材確保が容易でないことから
安全な給食を「安定的に提供」するための、「**緊急確保策**」を実施

令和7年度から段階的に導入（予定）

→ 4月～ 保育課栄養士、他園及び学校からの応援体制の構築

→12月～ 人材派遣会社による派遣を活用

- ・令和6年度末、正規職員3名が普通退職により、
調理業務の委託化までの間の対応策

5.導入園の要件と園の決定



■導入園の要件

- 保育園で初めて調理業務を委託するにあたり、丁寧に進めるため
栄養士が配置されている園
- 給食室等の改修が少ないと思われる園



おおくぼ保育園、しんさかした保育園
の2園を決定

6. 今後のスケジュール

- 令和7年度 委託仕様書の作成・委託導入園の決定
委託導入園の職員や保護者に説明
- 令和8年度 委託事業者選定委員会の設置と開催、プロポーザルの実施
委託事業者への引継ぎ
- 令和9年4月 調理業務の委託を開始（2園を委託化）
- 令和10年度以降 直営園の調理員数が、概ね3人となるよう委託化

7. 委託業務の作業範囲①



- 給食の献立作成・・・保育課、**保育園**に配属された市栄養士（以下「園栄養士」）
- 給食食材の発注・・・**保育課、園栄養士**
- 給食食材の検収・点検・・・市調理員➡**委託事業者の調理員**
- 給食調理作業・・・市調理員➡**委託事業者の調理員**
- 給食の検査（調理の中間、仕上がり）・・・園栄養士
- 検食（園児への提供前）・・・園長

7. 委託業務の作業範囲②



■給食の盛り付け・・・市調理員 ➡ **委託事業者の調理員**

■給食の配膳・・・保育士

■給食時間と給食指導・・・園栄養士、保育士

■喫食状況の確認・・・園栄養士、保育士、市調理員
➡ 園栄養士、保育士、**委託事業者の調理員**

■食器等の洗浄作業・・・市調理員 ➡ **委託事業者の調理員**

■給食調理作業等の完了確認・・・園長、園栄養士

8. 委託内容の主な方針①

美味しく安全な給食を、安定的に提供するため、以下の方針を定めます

■自園調理方式の継続

委託後も保育園での給食調理を継続 → センター方式は実施しない。

■市栄養士による献立作成の継続

委託後も市栄養士が引き続き献立を作成、栄養管理を行う。

■園栄養士による調理の管理

調理指示の核となり、美味しく安全な給食が提供されるよう管理

8. 委託内容の主な方針②

■市栄養士による食材購入の継続

市栄養士が安全性の高い食材を選び購入、質と量を管理。

→委託事業者による食材購入はしません。

■日野市立保育園食物アレルギー対応マニュアルに基づく食物アレルギー対応の継続

→保育園と保護者が協力し、マニュアルに基づく食物アレルギーに対応
食物アレルギーの対応に変更はありません。

■調理保育、収穫物対応の継続

園児による調理保育、園児が栽培した収穫物の調理は引き続き実施

→子ども計画に基づき、食育活動は継続します。

8. 委託内容の主な方針③

■委託事業者が雇用する従事者の資格要件を定義

- ・ **業務責任者**は、栄養士又は調理士の資格を有し、認可保育園で3年以上の調理経験を有する正社員を要件とすること。
- ・ **従事者**には月1回以上の細菌検査を義務付け。
→適切な人材確保を義務付け、給食の質を担保

■日々の調理における反省を実施

- 園栄養士が、献立等や調理指示書に従い、調理を確認、更なる改善へ向けた取り組みを継続。
- 調理の反省を日々実施し、給食の質を担保

8. 委託内容の主な方針④

■委託事業者による災害時対応を義務付け

保育園で毎月実施している避難訓練への参加を義務付け、災害発生時の避難誘導や食事の提供を委託の要件とする。

→市職員が減少しても、適切に災害時の対応を実施

■保護者の意見を反映

保護者からの意見を踏まえ、委託事業者は調理業務を運営します。

→委託での業務運営は、できる限り保護者の意見を反映