資料３
第３回施設整備部会
令和８年３月１２日

給食調理業務委託について（案）

１．趣旨

保護者から要望のある自校式給食による温かい給食やアレルギー対応などきめ細やかな配慮を継続しながら、中学校給食の調理業務等を民間事業者の優れた調理技術や衛生管理能力等のノウハウを活用し、より安全・安心な給食を提供する。

２．概要

	現状（R7）	開校後（R9）
運営方式	業務委託	業務委託
給食方式	デリバリー	自校式
炊飯	委託先で炊飯し配送	給食室で炊飯
給食数	５４３食	５００食（見込み）
調理員の人数	業務委託先による	６人
業務の範囲	食材の発注、食材の検収、調理業務、保存食の管理、配食・運搬・回収、食器・調理器具等の洗浄・消毒・保管、残菜・厨芥等の処理、食材の在庫管理、作業工程表等の諸帳簿の記録、施設・設備の清掃及び日常点検業務、その他附帯する業務	

※委託費は、令和８年度当初予算で、令和 11 年度までの債務負担行為を提出する予定

３．スケジュール

令和７年度					令和８年度												令和９年度		
11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6
		議会・教育委員会へ説明		議会へ債務負担行為提出			業者選定手続き		業者決定・契約	業者の準備期間	→	→	→	→	→	新中学校給食室完成	業務委託開始		