

平成 17 年度

## 包括外部監査結果報告書

選定した特定の事件(テーマ)

学校給食事業及びその管理業務について

平成 18 年 3 月

荒川区包括外部監査人

# 包括外部監査の結果報告書

## 目次

### 第1 外部監査の概要

1. 外部監査の種類	1
2. 選定した特定の事件(テーマ)	1
3. 選定理由	1
4. 外部監査対象期間	2
5. 外部監査の方法	2
(1) 目標	
(2) 主な監査手続	
6. 外部監査実施期間	3
7. 包括外部監査人	3
8. 包括外部監査人補助者	3
9. 利害関係	3

### 第2 監査対象の概況

1. 給食の歴史的変遷	4
2. 「食育」に対する荒川区の取り組み	4
3. 学校給食制度の管理体制	5
4. 学校給食の経費の概要	5
(1) 負担区分	
(2) 給食費の決定	
(3) 調理単価の現状	
5. 私費会計の概要	10
6. 調理業務形態と荒川区の状況	10
(1) 学校の実施する給食業務の流れ	
(2) 荒川区における調理業務外部委託の経緯及び内容	
7. 他区における学校給食の委託状況	11
8. 学校給食予算と決算額	13

### 第3 外部監査の結果

1. 学校給食調理の民間委託とその経済的効果の考え方について	16
2. 就学援助（給食費）の周知、適用方法について	18
(1) 「就学援助」を知らせるパンフレットの記載について	
(2) 就学援助の支給方法について	
3. 給食調理業務の外部委託先に対する管理監督及び評価の方法について	19
(1) 委託作業のより詳細な評価の実施	
(2) 給食現場より学務課への報告ルート構築	
4. 給食業務実施に際し作成される資料について	21
(1) 資料査閲の形骸化	
(2) 学校側のチェック体制の整備について	
(3) 学校関係者が作成、保管すべき資料の状況について	
5. 学務課学校給食業務対応人員の制約について	24
6. 入札制度の実効性について	24
7. 学校給食調理委託仕様書について	29
8. 継続的な業務への従事	30
9. 競争入札の参加資格について	30
(1) 条件	
(2) 経営規模	
(3) 信用状況	
10. 委託業者の権利義務の譲渡について	31
11. 私費会計に対する指導状況について	33
(1) 決算報告の方法と監査承認の必要性	
(2) 適切な決算報告の実施について	
(3) 給食費の返金および追加徴収について	
(4) 食材の保管、管理状況について	
(5) 給食管理における管理資料の作成保管状況及び検品手続について	
12. 備品の実在性管理の状況について	38
13. 委託業者所有の消耗品と公有資産の区別について	39
14. ランチルームについて	40
(1) 設置状況	
(2) 利用状況	
15. 一般給食事業費の支出、執行状況について	41
(1) 給食室給排気設備清掃委託	
(2) 給食室換気扇清掃	
(3) 請求日の日付について	

#### 第4 包括外部監査の結果に添えて提出する意見

- 1．調理業務委託化に伴う給食調理職員の異動先について……………43
- 2．給食費の不足に対する対応について……………44
- 3．区非常勤栄養職員の現状及び事務処理の効率化について……………45
- 4．貸与PCのリスク管理について……………46
- 5．給食残菜管理について……………46
- 6．調理業務委託契約期間について……………47
- 7．給食設備の耐用年数とその交換について……………48

## 第1 外部監査の概要

### 1. 外部監査の種類

地方自治法第252条の27 第2項に基づく荒川区との包括外部監査契約による監査

### 2. 選定した特定の事件（テーマ）

学校給食事業及びその管理業務について

### 3. 選定理由

#### （1）荒川区負担の公的資金支出の金額的重要性

荒川区の学校給食費は平成16年度予算段階で小中学校を合わせ710,352千円、決算額（使用額）で675,564千円と多額にのぼり、当該事項の予算執行状況を適切な予算執行という観点から検討することは有意義と考えられること。

#### （2）学校給食の調理業務の民間委託化

荒川区では、小中学校の学校給食調理業務を平成16年度を以って、全て民間に委託する形になったが、当該業務の移行の財政支出に及ぼす影響を明確にすることによって、学校給食費の経済的、有効的利用が図られているかを検討することは有意義と考えられること。

#### （3）学校給食の目的である「食育」に対する重要性

「食育基本法」が平成17年6月に成立したように、近時「食育」に対する認識の重要性が指摘されている状況を考慮し、その一翼を担う学校給食

の現状と、管理状況を検討することは適切な業務の遂行の観点から有意義と考えられること。

以上を基に今回のテーマを選定した。

#### 4．外部監査対象期間

平成 16 年度の事業を対象としたが、必要に応じて他の事業年度もその対象に加えている。

#### 5．外部監査の方法

##### ( 1 ) 目標

学校給食における調理業務の民間委託化に関して以下の事項を検討する

- ・ 民間業者への業務委託による効率化の検証
- ・ 委託業者に対する管理監督業務の適切性の検討
- ・ 委託業者選定に関しての入札業務の適切性（合規性）の検討

学校給食関連諸設備に関して

- ・ 適切な管理・保管の実施状況の検証
- ・ 諸施設の効率的な運用・利用の達成状況

教育の一環としての就学援助事務取り扱いについての適切性

学校給食事務の取扱い及び管理の適正性の検討

上記のほかこれらに関連する諸管理事務も適宜その対象に加えている。

##### ( 2 ) 主な監査手続

上記の監査目標達成のため、教育委員会学務課を通じて、委託契約書、学校からの諸報告資料、入札関連及び財産・出納関係の資料の閲覧、証憑と関係資料の突合、計算調べ等の手続きを実施した。

また、学校給食の現状把握と私費会計の管理の適正性を検証するため区内の小中学校のうち 6 校をサンプルとして抽出、各校に往査を実施し、各種資料の閲覧、質問の実施、事情の聴取を行うとともに固定資産の実査を行うなど、必要と考えられる手続きを実施した。

6 . 外部監査実施期間

平成 17 年 7 月 1 日より平成 18 年 2 月 22 日

7 . 包括外部監査人

公認会計士 泉 澤 大 介

8 . 包括外部監査人補助者

公認会計士 4 名  
税理士 1 名

9 . 利害関係

包括外部監査の対象とした事件につき、地方自治法第 252 条の 29 の規定により記載すべき利害関係はない。

## 第 2 . 監査対象の概況

### 1 . 給食の歴史的変遷

学校給食は明治 22 年に山形県で実施され、戦後は劣悪な食環境の中で、アメリカ等からによる物資の援助を受ける事により再開された。また、昭和 29 年の「学校給食法」の制定をはじめ、制度面での充実を背景とし普及が図られてきた。

荒川区は、小学校では昭和 20 年代半ばから、また、中学校では昭和 40 年代に入ってからパン、ミルク、おかずの完全給食が実施され、当初の脱脂粉乳から牛乳への移行、米飯給食の導入など経て現在に至っている。

また、近年は単に栄養の摂取と言う意味の給食から食を通じて望ましい食習慣の形成、人間関係の育成、及び食に対する理解を深めると言った「食育」の観点から「ランチルーム」の設置が行われ各校において利用がなされている。

### 2 . 「食育」に対する荒川区の取り組み

現在学校給食は、学校における食事といった行為を通して、健全な食生活のあり方や健康の確保又好ましい人間関係を体得するといった場であると考えられている。

学校給食法第 2 条の「学校給食の目標」では

1. 日常生活における食事について正しい理解と望ましい習慣を養うこと。
2. 学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと。
3. 食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること。
4. 食糧の生産、配分及び消費について、正しい理解に導くこと。

とされており、正に教育活動の一環として位置付けられている。

また、平成 17 年 6 月に成立した「食育基本法」はその附則の中で

「食育を生きる上での基本であって知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践する事が出来る人間を育てる食育を推進することが求められている。」



とし、その 20 条において、魅力ある食育に関する活動を効果的に促進する事により、子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるように知識の啓発その他必要な施策を講ずる必要性が謳われている。

このような動きに対して荒川区も各学校に常勤又は非常勤の栄養職員を配置する事により上記目的達成の一助にしている。

### 3 . 学校給食制度の管理体制

学校給食は荒川区教育委員会の中にある「学務課」によってその主な事務管理が実施されている。但し、運営費等は荒川区の予算の中に取り込まれており、予算執行等に関しては区の定めに従うことになる。

### 4 . 学校給食の経費の概要

#### ( 1 ) 負担区分

学校給食の経費の負担については「学校給食法」第 6 条及び同法施行令 2 条にその考え方が記載されている。

これによれば、学校給食に必要な施設・設備に要する経費、学校給食運営に要する人件費や設備修繕費等は学校設置者 (= 荒川区) の負担とし、この経費以外の食材料費については学校給食を受ける児童または生徒の保護者の負担となっている。

荒川区では平成 16 年度より小中学校の学校給食の調理業務については全て民間に委託しているが、この自校単独調理方式 ( 下記 6 . 参照 ) に基づく調理業務の委託費は全て荒川区の負担となる。

#### ( 2 ) 給食費の決定

保護者の負担する学校給食費は全て「食材料費」に充てられる事になるが、これらは公費によって賄われる以外のものであるという意味において、私費会計と呼ばれ各学校において管理されている。

学校給食費は学校給食費検討委員会において毎年度その妥当性について検討が実施され、その結果を受け、小中学校校長会において一人当たりの共通一食単価が決定される。

学校給食費検討委員会における学校給食費の妥当性検討に当たっては各

校の現状や物価、社会情勢等を勘案して荒川区教育委員会が検討資料を作成しており、各校では共通一食単価を基に学校の年間給食回数に応じ月額給食費を算出、月額給食費の11か月分を年間給食費として徴収している。

また、一回の徴収金額は年間給食費を10等分したものになっている場合が多い。

共通一食単価及び月額給食費の学校平均 (平成16年度)

小学校		中学校	
一食単価	月額給食費	一食単価	月額給食費
低学年 216円	3,727円	291円	4,795円
中学年 232円	3,997円		
高学年 253円	4,359円		

なお、この学校給食費(=食材料費)は既述の様に保護者の負担が原則であるが就学援助の観点から公費の支出もなされている。

就学援助者数及び金額

	平成14年度	平成15年度	平成16年度
金額(円)	140,977,514	151,330,627	156,556,483
人数(人)	3,042人	3,264人	3,356人
小中学校在校生	9,600人	9,726人	9,877人

(小中学校在校生数は各年度5月1日現在)

### (3) 調理単価の現状

調理業務の委託業者は、平成16年度までは指名競争入札に基づいて選定され、その契約金額は荒川区において児童・生徒規模別に算定された委託金額の試算を一つの目安として入札により決定されている。

経費の試算では費用の大部分が固定費、即ち人件費で構成されているとの認識を前提としている。また、調理人員の配置は在校生数などに比例するため契約金額はその学校規模に左右される。

実際の平成16年度における小学校中学校の規模別給食調理業務委託金額は下記の表の通りとなっている。

小学校

総人員 = 年間給食実施予定回数 × ( 児童生徒数 + 教職員数 )

区作成「平成16年度年間給食実施計画書」より

単価 = 契約金額 ÷ 総人員

規模	総人員(人)	契約金額(円)	単価(円)
100以下	15,334	12,495,000	815
101～150	25,460	14,700,000	577
	25,893	14,700,000	568
	27,824	14,700,000	528
151～200	34,944	14,595,000	418
	37,800	15,540,000	411
201～250	41,495	16,065,000	387
251～300	52,921	14,605,500	276
	54,910	17,010,000	310
301～350	61,425	18,585,000	303
	62,416	19,288,500	309
	63,603	16,007,250	252
351～400	70,670	18,585,000	263
	73,143	18,375,000	251
	74,239	17,325,000	233
	76,782	19,299,000	251
401～450	79,569	19,692,750	247
	79,838	19,687,500	247
451～500	91,665	18,165,000	198
	94,311	21,525,000	228
501～550	104,310	21,525,000	206
	106,974	21,525,000	201
551～600	116,850	18,900,000	162

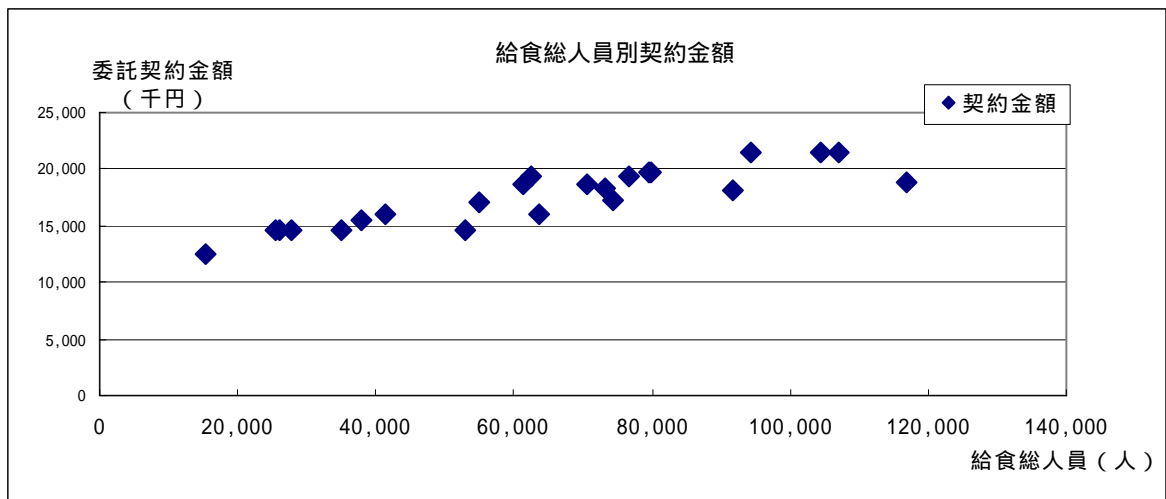
中学校

規模	総人員(人)	契約金額(円)	単価(円)
101～150	26,696	15,750,000	590
151～200	33,294	11,130,000	334
251～300	44,450	19,005,000	428
	49,583	19,005,000	383

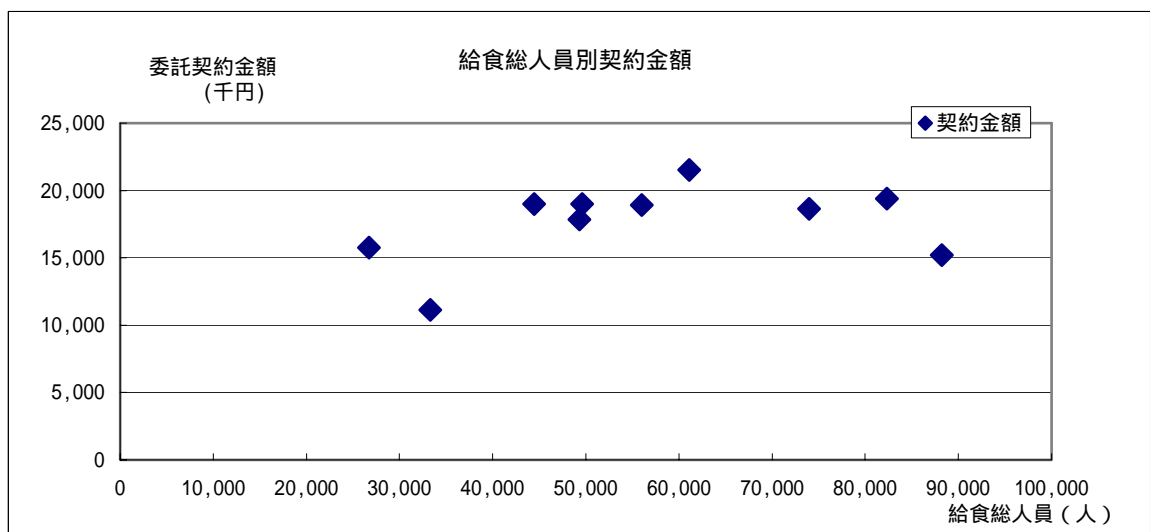
	49,320	17,850,000	362
	55,986	18,900,000	338
301 ~ 350	61,120	21,525,000	352
351 ~ 400	73,980	18,637,500	252
401 ~ 450	82,340	19,372,500	235
451 ~ 500	88,206	15,225,000	173

上記の表の総人員と委託契約金額との関連をグラフに示すと以下の通りとなる。

### 小学校

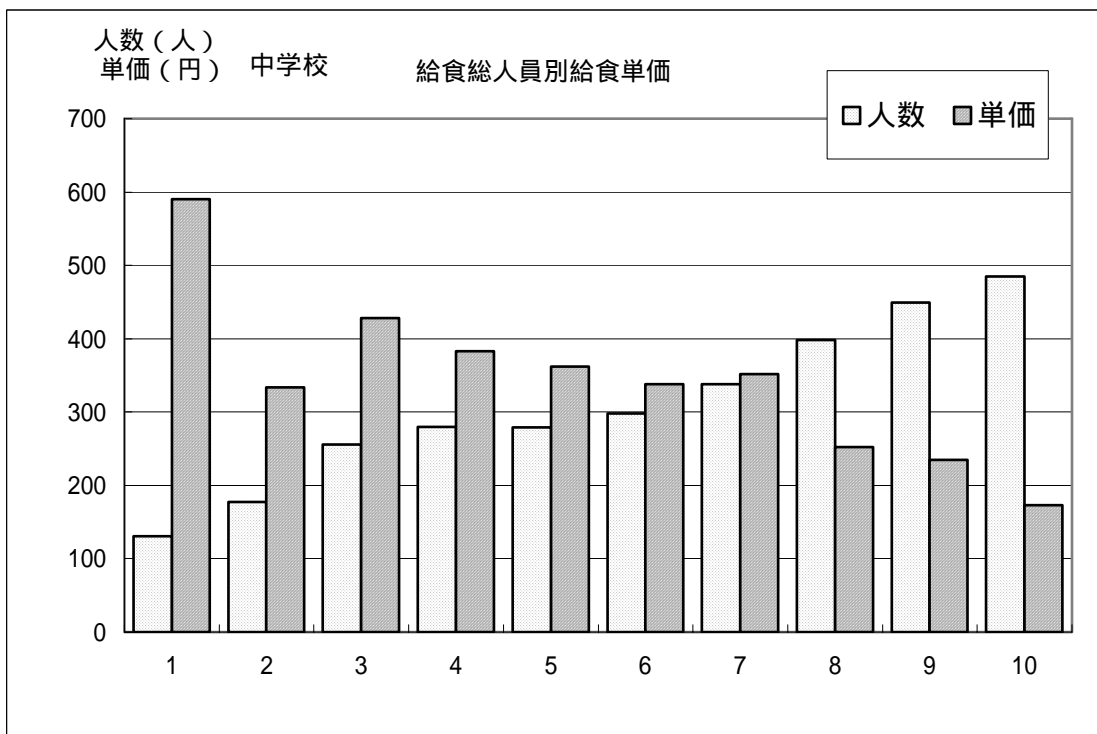
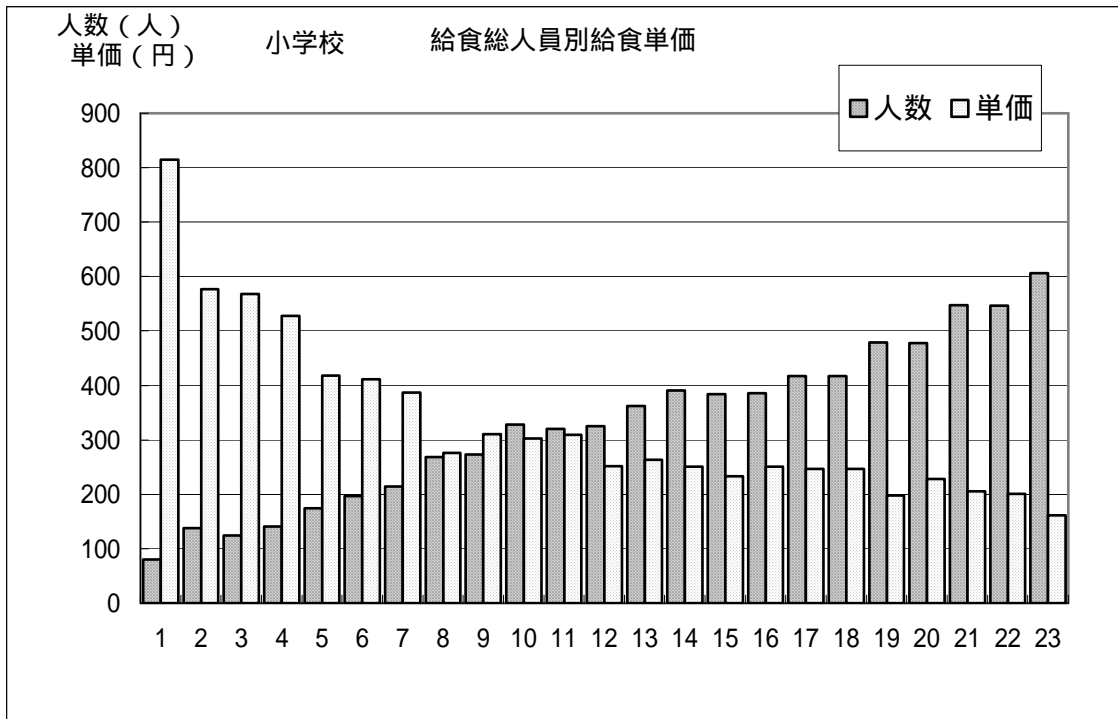


### 中学校



更に一食当たり単価と在校生数を一表にまとめたものは以下のようなになる。

(下記グラフの横軸の数値は区内対象校名を数値に置換えたものである。)



上記の通り、委託の内容が人手の多くかかる作業という性格上、委託費の内訳は人件費の占める割合、即ち、固定費の割合が高くなると考えられる。このことは、調理食数が多い規模が大きい学校ほど単価が安くなる傾向にあることを示唆している。

## 5. 私費会計の概要

先に「4. 学校給食の経費の概要」でも述べているが、食材料の購入に要する経費は保護者の負担とされている。

これらは区の予算ではないため、私費会計と呼ばれる事は既述の通りであるが、公費ではないとしても教育に関連した財務活動として保護者から預かった金員の管理を適切に行わなければならないことは言うまでもない。

また、就学支援として学校給食費に充当される目的で支出がされる公費が存在する以上、当該給食費の出納事務、並びに結果報告が適切になされるよう学務課が監督することは給食業務の一環として考慮されるべきものと考えられる。

このような視点より教育委員会は「学校給食実務の手引き」の中において「会計」といった一節を設け、給食費会計（私費会計）に対する基本的な取り扱い留意点を明示するとともに、決算数値の保護者への報告並びにその書式の例示や監査制度の確立を促すなど、基本的な指導を行っている。

## 6. 調理業務形態と荒川区の状況

学校給食業務に係る経費のうち水道光熱費や諸設備の修繕・維持の経費と並んで調理業務も荒川区の公費で賄われていることは、既述の通りである。この調理業務の形態には各種あるが、代表的なものとしては、「自校単独調理方式」と「共同調理方式」があげられる。

自校単独調理方式は各学校において調理設備、調理職員等を有し、調理を実施するものである。

一方、共同調理方式はセントラルキッチンなど共同調理場を有し、調理を実施する形となっている。この他、近隣の給食供給設備を有する学校が食事を作り、設備のない学校へ配食する「親子方式」も採用されることがある。

荒川区の場合は自校単独調理方式が採用されており各学校において給食が調理されている。

### (1) 学校の実施する給食業務の流れ

献立の作成 食材の発注納品 調理作業 調理状況の検査

検食 配缶・運搬 給食 回収後片付け

以上の一連の作業が給食調理業務の中で実施されている。

## (2) 荒川区における調理業務外部委託の経緯及び内容

荒川区の学校給食は自校単独調理の形を採用しているが、その業務は以下のような推移によって民間業者へ委託されてきている。

- ・平成5年5月教育委員会に「学校給食検討委員会」設置
- ・平成6年5月教育委員会に「荒川区立小中学校給食検討委員会」設置
- ・平成6年10月「荒川区行財政懇談会」に諮問
- ・平成6年12月「荒川区行財政懇談会」から区長に報告
- ・平成7年1月教育委員会決定（調理業務委託及び非常勤栄養職員配置の方針）
- ・平成7年7月教育長決定（平成8年実施計画）
- ・平成8年4月給食調理業務委託を小学校、中学校一校で開始、以後順次委託校数を拡大
- ・平成14年4月中学校全校委託化完了
- ・平成16年4月小学校6校調理業務の新規委託実施、小学校全校委託化完了

委託は給食調理職員の不補充、学校用務職員への異動、区長部局への異動等によって毎年度の減員に見合った学校数を新規委託校として拡大していった。

なお、具体的に委託した業務としては  
調理

配缶・食器の準備・運搬・回収

食器等の洗浄・消毒・保管

残菜及び塵芥の処理

施設・設備の日常点検

～ に付帯して必要とする事項

となっており、献立の作成や食材料の納入業者の選定及び食材料購入並びに児童生徒への給食指導等はその範囲に含まれてはいない。

## 7. 他区における学校給食の委託状況

平成16年11月1日現在における荒川区も含めた23区における学校給食の民間業者への委託状況は次の通りとなっている。

## 23 区給食外部委託実施状況

平成 16 年 11 月 1 日現在

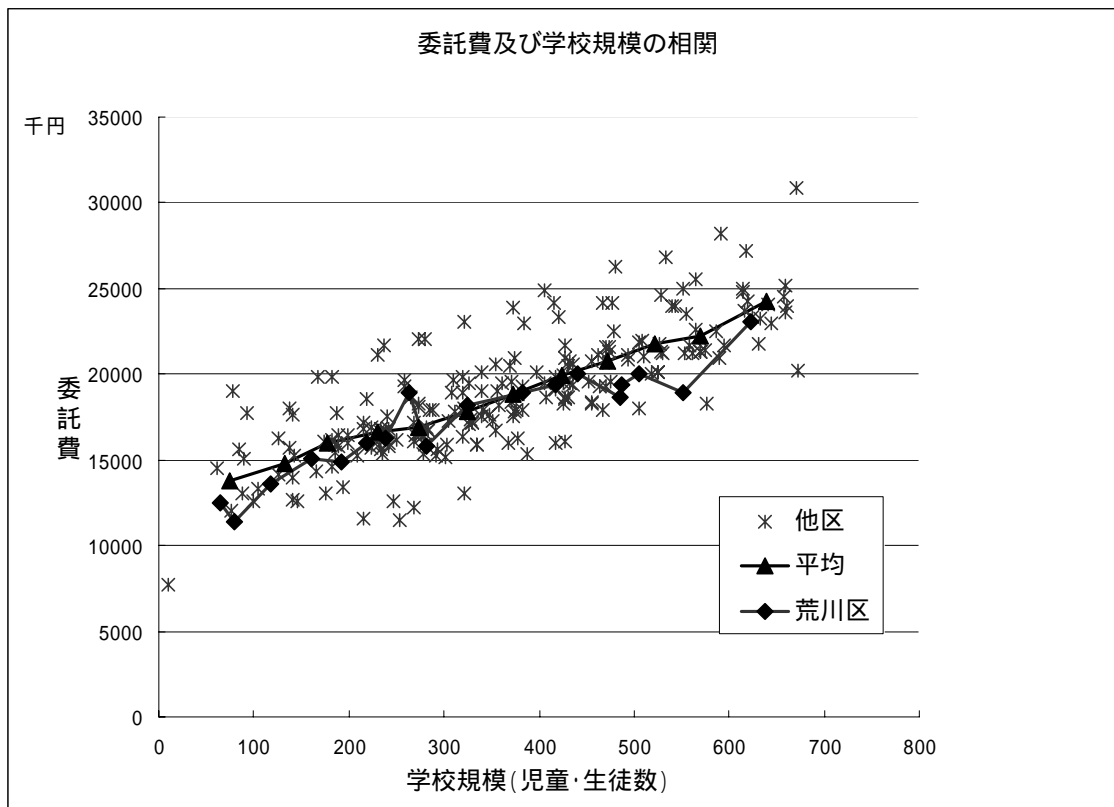
	小学校			中学校			全体		
	学校数	委託学校数	委託割合	学校数	委託学校数	委託割合	学校数	委託学校数	委託割合
荒川区	23	23	100.0%	10	10	100.0%	33	33	100.0%
千代田区	8	4	50.0%	5	5	100.0%	13	9	69.2%
中央区	16	0	0.0%	4	4	100.0%	20	4	20.0%
港区	19	0	0.0%	10	1	10.0%	29	1	3.4%
新宿区	30	4	13.3%	13	2	15.4%	43	6	14.0%
文京区	20	8	40.0%	11	6	54.5%	31	14	45.2%
台東区	20	20	100.0%	7	7	100.0%	27	27	100.0%
墨田区	28	28	100.0%	12	12	100.0%	40	40	100.0%
江東区	43	10	23.3%	22	21	95.5%	65	31	47.7%
目黒区	22	8	36.4%	12	12	100.0%	34	20	58.8%
大田区	61	20	32.8%	28	28	100.0%	89	48	53.9%
世田谷区	64	10	15.6%	31	30	96.8%	95	40	42.1%
渋谷区	20	0	0.0%	8	2	25.0%	28	2	7.1%
中野区	29	18	62.1%	14	11	78.6%	43	29	67.4%
杉並区	44	10	22.7%	23	9	39.1%	67	19	28.4%
豊島区	24	8	33.3%	10	10	100.0%	34	18	52.9%
北区	40	38	95.0%	20	20	100.0%	60	58	96.7%
板橋区	55	26	47.3%	24	12	50.0%	79	38	48.1%
練馬区	69	2	2.9%	34	2	5.9%	103	4	3.9%
足立区	73	73	100.0%	38	38	100.0%	111	111	100.0%
葛飾区	49	1	2.0%	24	0	0.0%	73	1	1.4%
江戸川区	73	21	28.8%	33	11	33.3%	106	32	30.2%

品川区は平成 17 年度より外部委託を開始のため上表には含めていない。

これによれば荒川区が実施している調理業務の外部委託は台東、墨田、足立などの各区と並び、導入割合の高い状況が理解できる。

また、その委託費と学校規模の関係を表すと下表のようになる。





注1：東京都特別区 22 区（荒川区除く）に依頼し 20 区より回答があった。

注2：児童・生徒数 50 人毎の規模別かつ同規模で多数ある場合には平均を取っている。

荒川区は概ね平均、または、それ以下の水準で委託されている状況が理解できる。

## 8. 学校給食予算と決算額

対象年以前 3 年間の一般会計、教育費及び学校給食費の年間予算並びにその執行状況は以下の通りである。

（単位：円）

会計	款	項	目	事項	平成 14 年度		平成 15 年度		平成 16 年度	
					予算現額	決算額	予算現額	決算額	予算現額	決算額
一般会計					76,738,691,600	71,596,854,867	75,602,632,224	71,578,901,257	81,321,936,000	76,890,797,475
	教育費				7,350,000,000	6,817,892,933	7,224,288,000	6,660,735,190	7,312,399,000	6,697,687,911
		小学校費			2,785,920,000	2,634,815,847	2,747,017,000	2,477,250,119	2,685,413,000	2,489,753,410
			学校給食費(小学校)		352,189,000	345,956,433	391,129,000	374,111,641	500,479,000	480,547,939

給食事業運営費	339,084,000	332,927,809	381,549,000	364,645,259	495,198,000	475,276,414
一般給食事業	27,410,000	25,651,601	26,392,000	23,849,743	35,913,000	33,116,386
賄費	363,000	256,339	348,000	262,608	348,000	235,495
一般需用費	22,205,000	21,145,545	21,488,000	20,410,454	31,685,000	29,817,625
役務費	1,051,000	769,230	727,000	582,635	317,000	266,300
委託料	3,791,000	3,480,487	3,829,000	2,594,046	3,563,000	2,796,966
給食調理業務委託	274,266,000	270,173,914	314,823,000	301,360,500	419,548,000	402,895,500
委託料	274,266,000	270,173,914	314,823,000	301,360,500	419,548,000	402,895,500
学校栄養職員報酬	37,408,000	37,102,294	40,334,000	39,435,016	39,737,000	39,264,528
報酬	32,806,000	32,686,380	35,381,000	35,322,092	35,328,000	35,223,338
共済費	4,219,000	4,218,720	4,560,000	3,883,374	4,025,000	3,912,932
特別旅費	125,000	6,430	135,000	9,680	135,000	4,779
一般需用費	251,000	190,764	258,000	219,870	249,000	123,479
役務費	4,000	0	0	0	0	0
使用料及び賃借料	3,000	0	0	0	0	0
給食用備品整備	13,105,000	13,028,624	9,580,000	9,466,382	5,281,000	5,271,525
一般備品整備	11,169,000	11,120,130	7,256,000	7,233,970	5,281,000	5,271,525
備品購入費	11,169,000	11,120,130	7,256,000	7,233,970	5,281,000	5,271,525
給食室大規模改修備品整備	1,936,000	1,908,494	2,324,000	2,232,412	0	0
一般需用費	738,000	726,824	914,000	823,942	0	0
備品購入費	1,198,000	1,181,670	1,410,000	1,408,470	0	0
中学校費	1,402,399,000	1,243,226,085	1,263,361,000	1,184,391,819	1,350,399,000	1,277,613,072
学校給食費(中学校)	208,457,000	200,374,754	208,567,000	197,934,120	209,873,000	195,016,842
給食事業運営費	206,325,000	198,277,064	203,840,000	193,214,475	207,559,000	192,724,692
一般給食事業	11,334,000	10,483,354	11,020,000	9,813,171	14,533,000	13,326,478
賄費	38,000	9,894	38,000	13,386	38,000	20,370
一般需用費	9,272,000	8,619,084	8,968,000	8,555,341	12,842,000	12,097,412
役務費	178,000	120,590	118,000	116,240	134,000	106,960
委託料	1,846,000	1,733,786	1,896,000	1,128,204	1,519,000	1,101,736
給食調理業務委託	191,935,000	184,842,000	186,821,000	180,516,000	187,175,000	176,400,000
委託料	191,935,000	184,842,000	186,821,000	180,516,000	187,175,000	176,400,000
学校栄養職員報酬	3,056,000	2,951,710	5,999,000	2,885,304	5,851,000	2,998,214
報酬	2,684,000	2,597,848	5,259,000	2,581,428	5,220,000	2,696,868
共済費	342,000	341,220	683,000	287,496	575,000	289,836
特別旅費	10,000	0	20,000	0	20,000	1,090
一般需用費	20,000	12,642	37,000	16,380	36,000	10,420

		給食用備品整備	2,132,000	2,097,690	4,727,000	4,719,645	2,314,000	2,292,150
		一般備品整備	2,132,000	2,097,690	4,727,000	4,719,645	2,314,000	2,292,150
		備品購入費	2,132,000	2,097,690	4,727,000	4,719,645	2,314,000	2,292,150
参 考	学校給食費(小中学校計)		560,646,000	546,331,187	599,696,000	572,045,761	710,352,000	675,564,781

### 第 3 . 外部監査の結果

#### 1 . 学校給食調理の民間委託とその経済的効果の考え方について

荒川区の学校給食は従来から採用されていた区職員による調理業務を平成 8 年度より順次民間企業に委託する形へ移行を進め、平成 14 年度では中学校が、また、平成 16 年度は小学校を含む全ての小中学校において調理業務が民間委託に置き代わった。

この委託はランチルームの整備・食器の充実・バイキング給食やセレクト給食の実施など新しい時代の学校給食充実化の過程で、これまで以上に人手・手間・経費が必要となる状況に鑑み、委託を実施する事によって調理業務への臨機応変の対応、栄養職員（＝栄養士）の全校配置に基づいたきめ細かなメニュー作り等を可能ならしめるために実施されたものである。

上記の説明の中での栄養職員の全校配置は、常勤・非常勤も含めその目標達成がなされており、成果の一端が見えている。

一方、節減される経費については平成 6 年 12 月に実施された「荒川区の行政サービスのあり方を考える懇談会」において、調理業務の民間委託により約 3 億 8 千万円の節減が図られる旨の記載があるが、実際の状況について区側にその効果の説明を求め明示を受けたものが以下の表である。

調理業務委託化による節減額

単位：円

	平成 8 年度	平成 9 年度	平成 10 年度	平成 11 年度	平成 12 年度
委託による調理員定数減	8 人	15 人	6 人	24 人	13 人
調理員一人当たり人件費	7,500,738	7,787,027	7,963,560	7,964,528	7,920,545
委託新規校の委託経費	40,935,292	81,901,081	33,396,197	118,114,333	65,442,724
単年度減員分人件費	60,005,904	116,805,405	47,781,360	191,148,672	102,967,085
単年度節減額	19,070,612	34,904,324	14,385,163	73,034,339	37,524,361

	平成 13 年度	平成 14 年度	平成 15 年度	平成 16 年度	合計
委託による調理員定数減	20 人	18 人	11 人	25 人	140
調理員一人当たり人件費	7,929,988	7,208,851	7,431,380	7,431,380	-
委託新規校の委託経費	83,569,504	56,313,068	31,731,002	95,702,256	607,105,457
単年度減員分人件費	158,599,760	129,759,318	81,745,180	185,784,500	1,074,597,184
単年度節減額	75,030,256	73,446,250	50,014,178	90,082,244	467,491,727

これによればトータルで 467,491 千円の経費の節減が達成でき、先の見通しよりその経済的効果は大きくなっている様に写る。

この節減額の算定方法に対する荒川区の考え方は、退職や異動により減少した区職員が引き続き調理業務を継続する場合と民間業者が代替した場合の経費を比較検討する事によってその節減額を計算するというものである。

しかし、当該試算は退職者が継続して退職後も作業に従事するといった前提の上に成り立っているため、本来の経済効果を判断する材料としては問題がある。仮に従前同様、区職員による調理作業が継続される場合を想定すると、退職者の発生によって不足する調理職員は、新職員採用などによって補充されることが考えられ、人件費もその分低下する。

従って、比較に際し退職職員分は新規採用者の予想人件費に置き換えて検討する必要がある。

以上の視点で従事業務の形態を考慮し新規採用者の年齢を 30 歳に置き換えて考え再度節減額を算定した結果が下表である。

調理業務委託化による節減額

(単位：円)

	平成 13 年度	平成 14 年度	平成 15 年度	平成 16 年度
委託による調理員定数減	20 人	18 人	11 人	25 人
調理員一人当たり人件費	7,929,988	7,208,851	7,431,380	7,431,380
減少のうち他職務への異動	9 人	10 人	5 人	17 人
想定退職者	11 人	8 人	6 人	8 人
新規採用者想定人件費(年)	3,416,448	3,416,448	3,416,448	3,416,448
継続想定の場合の人件費 (従前の者+新規人件費)	108,950,820	99,420,094	57,655,588	153,665,044
委託新規校の委託経費	83,569,504	56,313,068	31,731,002	95,702,256
単年度節減額	25,381,316	43,107,026	25,924,586	57,962,788

新規採用者の人件費は平成 16 年度業務職給料表 1 級 11 号より算出

従前の区算出節減費額	75,030,256	73,446,250	50,014,178	90,082,244
------------	------------	------------	------------	------------

上記は平成 13 年度よりの比較であるが、当初の区の試算よりも金額は少なくなっている。しかし、結果として民間委託によって経費の節減はなしえている状況が伺え、一定の成果があがっていることは理解できる。

但し、施策の評価に当たってはその考え方をより現実に当てはめた形で比較し、判断の基礎として判定する必要があると考えられる。

## 2. 就学援助（給食費）の周知、適用方法について

荒川区では毎年4月に区内の小中学校の保護者に対し「就学援助について」というパンフレットを配布し、児童・生徒が学校での生活・就学を円滑に進めるための支援を実施している。

支援は生活保護を受けている家庭への支援（就学扶助）及びそれに準ずる程度の家庭への支援（就学援助）に区分され、後者の就学援助の場合はその認否を教育委員会で行う事になっている。

荒川区における給食事務に関する就学援助者数は以下の通りである。

	就学援助費支給実績（給食費）		
	（単位：円）		
	平成14年度	平成15年度	平成16年度
金額	135,559,986	145,136,667	150,282,708
人数	2,916 人	3,129 人	3,214 人

（上記は生活保護による就学扶助分を含まない）

### （1）「就学援助」を知らせるパンフレットの記載について

荒川区の「荒川区就学援助要綱」の4条（否認定）は「（就学援助者の）認定基準に該当しない場合は認定基準以内であっても次の各号のいずれかに該当するときは否認定する。」とし、その1号で「家族に私立小学校又は私立中学校に在籍する者がいる場合」をあげている。

平成16年度以降は当該就学援助の判定に際し、約12%（就学扶助者含まず）の人が援助の認定を否認されたが、その中には上記要綱第4条第1号の関係で認められないケースも含まれている。

一方、一度援助を否認されても再度の事情聴取で認定されたケースの中には存在しており、例えば家族の中に私立の学校へ通学している者がいるものの、その対象者が特待生などの扱いを受けており、私立学校に通学するに当たり通常想定する様な経済的負担が伴っていない家庭が認定を受けていた。

これは、教育委員会が形式的のみならず、実態に基づいた判断を行っていることを示しているものと考えられる。しかし、当該事実は広く周知されてはいない。即ち、保護者へ配布される「就学援助について」には注意として「家族の中に私立小中学校に通学している方がいる場合はこの援助は受けられません」と記載されているのみで、再審査で援助を認定されたケース等（場合によっては認定を受けられること）については記載されていない。

広く就学を支援し、又円滑な食育の実施といった目的を達するためには

パンフレットに私立学校への通学者が兄弟にいても、特待生など経済的な負担を免除されている場合は援助される可能性がある旨を記載し、支援が可能な形にする事が考えられる。

## (2) 就学援助の支給方法について

荒川区では就学援助としての給食費は他の金員とともに児童・生徒の通学する学校へ支給し、その後は各学校から保護者への支払が実施されてきた(これは平成16年の状況であり、現在は区から直接保護者への支払いがなされている)。

一方、平成16年度末の荒川区の学校給食費の未納付状況であるが、小学校で1,071,694円、中学校で916,736円となっており、その中には就学援助として給食費の支給を受けながら、保護者による支払いがされないケースも存在している。

一般に未納付給食費の徴収は他の債権と異なり困難な場合が多い旨を聞き及ぶが、当該支援は円滑な給食実施のためというのが本来の目的であり、その本来の目的のために適切に給食費に充当するのであれば、一度保護者に金員を支給した後、再度給食費として徴収するのではなく、保護者の了解の下、区の支出を直接学校給食費に充当することも未納付を解決するひとつの方法と考えられる。

## 3. 給食調理業務の外部委託先に対する管理監督及び評価の方法について

委託業務の質の維持方法として、栄養職員が作成する「調理業務連絡書・調理業務変更連絡書」等によって業者に調理業務の指示がされる。また、委託業者から学務課・学校に対しては、業者が作成する「給食実施状況報告及び調理業務確認書」等の書類によって衛生管理が中心の状況の報告がなされている。

一方、委託先に対する調理作業業務の適否判断資料としては、年に一度学校長から学務課に対し提出されている「学校長意見書」が重要な資料となっている。

以上のような現状に対しては以下の問題点があげられる。

### (1) 委託作業のより詳細な評価の実施

現行の報告書の多くは、業者自らが作成するもので、基本的に「自己点検表」的な性格が強く、各現場の管理責任者(学校長や栄養職員)の業者

に対する日々の評価を行った結果の資料とは言えない。

しかも既述の様に専ら衛生面に重点が置かれており、それ自体として重要ではあるものの委託した業者の調理業務における衛生面以外（味付け、作業状況、栄養職員との円滑な意思疎通、作業チームの構成など）については、年に一度、次年度の契約のための「学校長意見書」が存在するのみである。

この意見書も、評価欄は、「次年度同じ業者を希望するか否か」と「意見欄」（特に内容の指示なく自由に記載するようになっている。実際に、何ら記載のない学校もある）のみであり、この記載内容だけでは次年度契約の評価資料として内容が不足していると思われる。

また、委託業務の質については、各業者間の格差のみならず、各調理現場の委託先責任者の資質によるところが大きい旨が聴取されている。従って、複数校を同じ会社が受託している場合でも、学校ごとに「学校長意見書」における評価が極端に異なっているケースも見受けられる。学務課の業務結果に関する管理監督も委託業者レベルでの状況把握ではなく、つねに現場レベルでの詳細な状況把握が必要である。

以上から、評価資料としての「学校長意見書」は、重要な資料のひとつとして位置づけられるが、現行の評価方法では詳細な状況の把握が困難と思われ、これのみにて次年度の契約の評価を行うには十分とはいいかねる。

より具体的な、複数の評価項目（具体的には調理現場の教員、栄養職員等の意見を参考にして考慮すべきである）に対する評価を実施する必要がある。また、評価者も学校長を含め、先の栄養職員や学務課の担当者など複数の者（特に各校の委託業者を比較検討できる立場にある者による評価は不可欠であると考え）が、それぞれの立場から実施することも考慮すべきである。

## （２）給食現場より学務課への報告ルートの構築

現在フォーマルな形で行われる学務課への、委託業者の業務従事に関する定期的な現況報告書がないため、現場における日常作業状況に関し問題が生じた場合に同課における的確な把握が難しく、指導・対応が遅延し、結果として問題を大きくしてしまう可能性が危惧される。

また、インフォーマルな形での報告はあるが責任所在の明確化や、何よりも問題解決のための迅速な対応をとるためにも報告ルートの構築は必要不可欠と考えられる。（１）でも「学校長意見書」以外に業務の評価を詳細にするべき旨を指摘しているが、同時に同評価を複数回行う事により、教育委員会と各校の給食担当者のフォーマルなコミュニケーションを円滑にする事を考慮すべきである。



#### 4. 給食業務実施に際し作成される資料について

現在のところ、学務課では、学校給食調理業務において、外部委託者の日常の衛生管理状況をチェックするため、次のような資料を委託業者に作成させ、学校および学務課に報告提出することを要求している。

報告書の書類	提出期限	記載の時期	作成者	点検者
給食実施状況報告および調理業務確認書	毎月8日まで	日次*1	外部委託業者 調理業務主任	栄養職員 および学 校長
施設設備管理点検表		日次*1		
衛生管理点検表		日次*1		
個人別衛生管理点検表		日次*1	外部委託業者 の調理業務に 関わる職員す べて	
業務報告書		日次*1	外部委託業者	
定期健康診断結果報告書	実施後直ちに	月次	外部委託業者 の調理業務に 関わる職員す べて	
細菌検査(ふん便)成績報告書		月次		
業務従事者および業務責任者報告書	年度当初	年次	外部委託業者 調理業務主任	
業務従事者および業務責任者変更報告書	変更の都度	変更の都度		
研修実施報告書	実施後直ちに	実施の都度		

\*1:「日次」の場合は給食調理業務が実施されている日に限る。

これら書類を、サンプルベースで平成16年度分につき閲覧した結果、次のような記載内容の問題が発見された。

報告書の種類	不備の内容	委託会社
個人別衛生管理点検表	・ 給食調理業務が実施されていない日も記載されている場合があった。	該当業者 4社

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ チェック欄に×がついている場合でも対処した方法が記載されていないものがあつた。</li> </ul>	該当業者 2社
施設設備管理点検表	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 給食調理業務が実施されていない日も記載されている場合があつた。</li> </ul>	該当業者 1社

### ( 1 ) 資料査閲の形骸化

これら不備内容のうち「給食調理業務が実施されていない日も記載されている」という点は、本来なら日次で記載すべき表につき、ある程度日数をまとめて記載している可能性が考えられる。

また、これは栄養職員や学校長がチェックの過程で発見し訂正すべきものであるが、不備のあつた帳票にはすべて栄養職員や学校長の点検印(=承認印)が押印されており、従って、これら管理資料の作成及び査閲が形式的なものになっている可能性がある。

一方、「チェック欄に×がついている場合でも対処した方法が記載されていない」という問題の原因について、ひとつは、対処方法やコメントを記載する欄が書式に設定されていない点があげられる。

学校長、栄養職員、外部委託業者に対し資料の必要性について十分説明し再認識を促すとともに、その記載内容や作成方法、チェック方法を再度指導、場合によっては内容を改めるなどして、より実効性のある外部委託業者の管理が可能な形にする必要がある。

### ( 2 ) 学校側のチェック体制の整備について

上記であげた管理資料は、全て、外部委託業者が自己チェックしたものを栄養職員および学校長が査閲するという流れになっている。しかし、学校側が外部委託業者の業務を定期的にチェックし、学務課側に報告にする仕組みは現状では整備されていない。

当該自己チェック資料を栄養職員や学校長が点検することでその事項は充足されているとする考え方もあるが、自己チェックには限界がある。外部委託業者が契約を維持するために、自己に不利な事項を隠蔽し、栄養職員や学校長に報告しないといった可能性も否定出来ない。

従って、学校側としても月次で外部委託業者の調理業務をチェックし、業者記載内容の適切なことを確認するとともに、場合によっては学務課へ

報告するという仕組みを整備することが必要と思われる。

### (3) 学校関係者が作成、保管すべき資料の状況について

栄養職員が学校で作成、保管すべきと規定されている資料のうち「予算額執行計画書」、「保存食・原材料保存記録簿」、「検収記録表」、「学校給食日常点検表」について往査各校の作成の状況及び保管の状況を確認した。

#### ・ 予算額執行計画書

学務課が例示している形式とは違う形で作成が行われている学校が多かった。また、この予算額執行計画書は、支出予算について購入品目別（肉類、野菜類など）に記載する事になっているが、年間の献立が決まっていない年度の初めに詳細に予算をたてるのは難しいこともあり、作成されていないことが多く、管理上は入金と支出の総額の分析を行う事で十分であるとの認識で各校担当者とも共通していた。詳細な分析の必要性と栄養職員の事務負担等を考え、実態にあわせた管理の明確な指針を示し、実施すべき事項を限定の上その履行を徹底すべきである。

#### ・ 保存食・原材料保存記録簿

当該資料は中毒等の不測の事態の際に原因を特定し、早急な対応をとるためにも不可欠なものであるが作成していない学校が1校あった。

また、書類に必要な栄養職員の確認署名がないものがあった。

#### ・ 検収記録表

不良品があった旨の記載がある日何日かあったが、その対応についての記載がなされていなかった。また、栄養職員の検印がなかったケースも見受けられた。検収の本質的な目的は不良品の排除と良品への代替であり、その顛末を記載しなければ作成の目的が達成されているとは考えられない。改善を要する事項と考えられる。

#### ・ 学校給食日常点検表

作業後に記載すべきところが記載されていない日が2日あったが、栄養職員の確認印は押されていた。なぜ記載されていないのに検印をしたかなどの詳細な理由は栄養職員が交代しているため明確にならなかった。また、栄養職員の承認はあるが、一部記入の漏れている日もあった。

上記各書類とも学務課から記載例が示されている他、新任の栄養職員に

は年度の始めに研修が行われており周知はされているはずである。

また、保存食・原材料保存記録簿、検収記録表及び学校給食日常点検表については、「学校給食衛生管理の基準」(文部科学省)及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚生労働省)の規定に基づき食中毒等の事故の防止及び当該事態発生時に適時に対応できるよう保健所から作成及び保管を求められているものである。適宜、保健所の食品衛生監視員がこれら資料の保管も含め、安全かつ、衛生的に調理が行われているかを査閲するため立入検査や巡回指導を行っている旨も聞き及んでいる。不備のない資料作成の徹底が望まれる。

## 5. 学務課学校給食業務対応人員の制約について

区の給食調理業務は自校単独調理方式が採用されているが、これは更に自校直営方式(各学校の給食室で区の調理職員が調理を行う方式)と自校委託方式(各学校の給食室で委託会社の調理員が調理を行う方式)に分けられる。荒川区は直営方式から委託方式へと移行してきたが、その結果、従来とは異なり、委託業者に対する管理監督業務が増加することになった。

現在、学務課ではこの委託業務を含む学校給食全般にわたる対応を2名の栄養士が行っている。当該担当者により、調理業務の委託関係の入札、導入準備、契約の締結から作業状況の管理、監視などを実施するほか委託化以前よりなされていた日常的な業務処理もおこなっている。

従って、全校調理委託がなされた現在、仮に委託に問題が生じた際、特定校への指導に業務を集中すると、他校に対する十分な対応が行い得ない状況も危惧される。

更に、今後一般入札制度の導入、入札サイクルの短縮化が進展していけば業者交代の際の引継ぎ、交代直後の初期トラブル解消などの発生が予想され、現状の人員体制では対応に混乱が生ずる可能性も考えられる。

例えば、平成17年度、調理業務が従前とは別の業者に移行したケースでは、委託先の意識が十分なレベルでなかった事を主因として、栄養職員と業者の意思疎通に一学期間費やされる事態も生じている。

給食現場は無論のこと、委託業者の経営者に対する適切な指導は安全な給食維持に欠かせぬ要因である。場合によっては管理監督担当者の増員など人員配置等の柔軟な対応も考えるべきである。

## 6. 入札制度の実効性について

委託業者選定は現在、入札によって決定されるが、一度選定されると業者の委託業務現場への習熟や、学校担当者とのコミュニケーションの形成

など、単年度のみ契約では運営上の支障が生じる可能性があるため、基本的に業者は3年間同一校において調理業務を実施する事になる。

従って、2年度以降は特命随意契約という形をとっている。但し、形式的には単年度契約が原則となる。そのため2年目以降においても金額変更の機会が生じ、更新契約に当たっていくつかの契約は事実、金額の上昇が見られた。

その理由は、「調理対象人員の変動があるため」や「初年度の契約金額では赤字になるため引き受けられない」というものであった。

この2年目以降の契約金額の上昇が見られる業者は入札時、区の予定価格に対して低い価額を提示した者に顕著に見られる傾向である。

下表は平成14、15年度の比較的落札率(=落札額/予定価格)が低い契約、及び平成16年度の主要入札状況である。

平成14年度( )内児童・生徒数

単位：千円

学校名	入札者	入札価格	落札価格	予定価格	落札率(%)	備考
三中 (118人)	A	12,390	10,185	14,794	68.84	新規委託校 (以下新規校)
	B	14,175				
	C	10,185				
	D	11,550				
	E	無効				
尾久六小 (218人)	A	15,172	12,232	17,272	70.82	新規校
	B	12,232				
	C	13,007				
	D	15,624				
	E	15,577				
汐入小 (420人)	A	20,895	18,355	20,874	87.93	新規校
	B	20,889				
	C	19,225				
	D	22,050				
	E	18,355				

平成15年

学校名	入札業者	入札価格	落札価格	予定価格	落札率(%)	備考
第四峡田小	A	17,692	15,508	19,299	80.35	新規校
	B	16,380				
	C	15,508				

(355人)	D	17,430				
	E	17,199				
	F	17,955				
尾久西小 (571人)	A	16,222	16,222	24,150	67.17	新規校
	B	21,840				
	C	24,097				
	D	23,625				
	E	21,000				
	F	27,300				

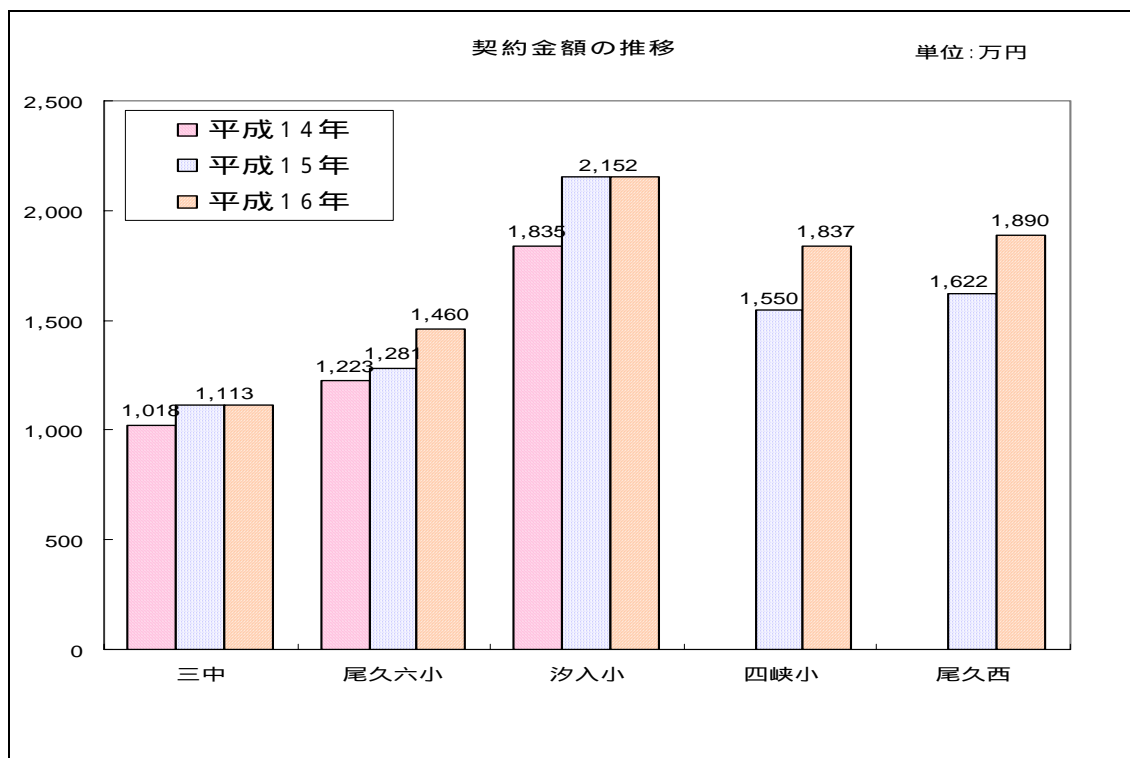
平成 16 年

学校名	入札業者	入札価格	落札価格	予定価格	落札率(%)	備考
第五峡田小 (393人)	A	19,687	19,687	20,002	98.42	継続委託校 (以下継続校)
	B	20,139				
	C	20,611				
	D	20,107				
	E	20,370				
	F	20,391				
	G	20,527				
	H	20,475				
尾久小 (304人)	A	19,677	18,585	19,299	96.3	継続校
	B	19,845				
	C	19,372				
	D	18,585				
	E	19,450				
	F	19,425				
	G	20,286				
一中 (414人)	A	21,105	19,372	20,685	93.65	継続校
	B	19,372				
	C	21,094				
	D	21,367				
	E	21,336				
	F	21,378				
	G	21,383				
	H	21,630				
	A	17,430				

九峡小 (252人)	B	20,083				新規校
	C	19,362				
	D	17,010	17,010	18,585	91.52	
第三瑞光小 (303人)	A	18,900				新規校
	B	21,525				
	C	16,747				
	D	18,690				
	E	19,110				
	F	16,007	16,007	19,299	82.94	
ひぐらし小 (360人)	A	19,215				新規校
	B	22,365				
	C	18,795				
	D	20,947				
	E	17,325	17,325	19,299	89.77	
	F	22,050				

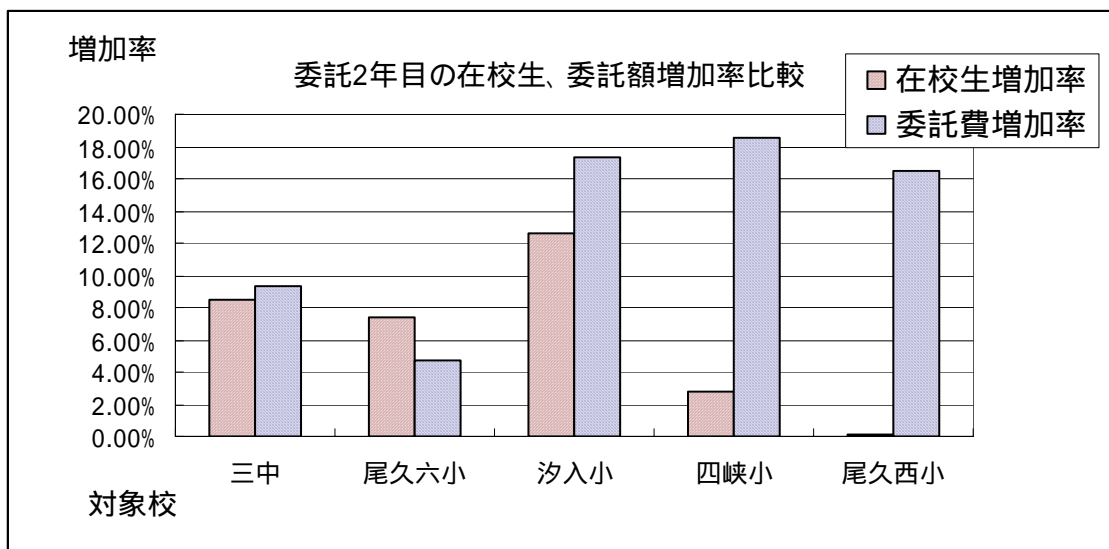
落札率 = 落札価格 ÷ 予定価格

更に、初年度予定価格に対して落札率が低かった各校の生徒数と委託金額をグラフにしたもの及び当該各校の委託2年目の委託額と生徒数の増加率をグラフにした結果が以下である。



## 児童生徒数推移

	三中	尾久六小	汐入小	四峡小	尾久西
平成 14 年	118 人	218 人	420 人	-	-
平成 15 年	128 人	234 人	473 人	355 人	571 人
平成 16 年	154 人	247 人	518 人	365 人	572 人



これによれば、初年度に低い落札額であっても2年目以降に金額の増加を行い、しかも上図のように調理対象の児童数の増加はあるものの、契約金額の上昇割合の方が高いケースが目立つ。現在の状況を容認していれば、取りあえず赤字を覚悟で契約を行い、2年目以降の更新契約で金額上昇を期待する状況を認めているに他ならない。

区における業者決定の基本として競争入札を採用している理由は、予算執行に当たっての公平性を保ち経済的効率化を求めるものであると理解されるが、今回のように次年度に安易に契約金額の改定に応ずることは、入札の形骸化を招きかねない。

2年目に委託業者を変更する事は当該業務の円滑な実施に影響が出る事も考えられるなどのデメリットも危惧される。従って、2年目以降の契約に関する際の事前交渉をできるだけ早めにスタートし、調理対象人員の増加等の合理的な理由のない場合、契約額の変更は基本的に困難である旨を周知させる事も必要である。

仮に契約がまとまらなければ、他の一般競争入札案件と一緒に再度入札にかけるなどの対応を考える必要がある。



## 7. 学校給食調理委託仕様書について

委託業務の詳細は区と受託業者との間に締結される業務委託契約書に基づき「学校給食調理業務委託仕様書」がその内容を詳細に定めている。その中で現場作業の責任者の要件として

調理師免許（栄養士可）を有する事  
学校給食又はこれに準じる集団給食に3年以上の経験を有するもの  
の2つを挙げている。

この要件を解釈すると学校給食またはこれに準じる集団給食現場で3年間パートで働き3年目に調理師資格を取得した者が直ちに主任に就任することも可能性として考えられる。

しかし、委託業務における重要な点は調理作業を実施する作業グループのチームワークと、その業務責任者の統率力、並びに栄養職員との円滑なコミュニケーションであることは学校往査により対象各校より聴取したところである。

このような統率力や栄養職員との円滑なコミュニケーションを実施する能力が上記の解釈を満たすのみで当初の期待に応えられるかは疑問を呈さざるをえない。

責任者は責任者として合理的な経験及び能力の具備がわかるような形で、例えば適切なリーダーシップ発揮のためには一定の能力（＝資格）とそれに伴う経験が必要であり、この要件を区の仕様書から読み取るならば調理師などの資格を有した後3年以上の学校給食等の業務に従事した者を適格者と理解する方がより適切な対応と考えられる。

また、概況でも述べているが学校給食調理業務を外部委託に移行する自治体も増加している。荒川区の責任者の要件は「学校給食またはこれに準じる集団給食...」と定められている。しかし、他の自治体の多くはその経験を「学校給食」に限定している。

このため荒川区での経験者が他区の責任者として異動してしまうケースも多く、継続して業務に従事し得ないとの話も聞き及んでいる。

学校給食は企業などの集団給食と同等の面もあるが、食事を提供する対象が自己を明確に主張し得ない児童生徒であるという異なる面も多々ある。例えば提供する食事に関するアレルギーでも、大人であれば当然自ら食事内容に留意し対応する事が考えられるが、一方、児童生徒の場合は本人の十分な理解や経験の不足を周囲が常に気を配り補う必要性もでてくる。

このような理由もあり、資格要件に関してもより限定した条件を考慮し

てもよいものと考えられる。

## 8. 継続的な業務への従事

調理作業では、チームワークや栄養職員との円滑なコミュニケーションがスムーズな運営を支える事は、委託業者の業務実施状況を報告する「学校長意見書」の中で各校の学校長が共通して指摘している点であり、またその場合、調理グループの主任が継続して作業に従事しているケースが多かった。

逆に不満としては調理員に関する頻繁な異動についてのものが多く、平成16年度の区内小中学校の異動実態は我々の調べた限りでは下記のようにあった。

16年度の小、中学校 33校を対象

チ - フの交代	7人 (サブチ - フからの交代も含む)
サブチ - フの交代	13人 (チ - フとの交代、社員からの昇格を含む)
社員パ - トの入社	73人
同 同の退社	57人

特にチ - フ、サブチ - フの交代は学校栄養職員との円滑なコミュニケーションを損なう恐れも考えられる。

委託業者に対しては、学校給食に対する衛生管理、調理業務に対する研修等の十分な実施を要請することは当然であると考えられるが、委託に際して人員の固定化を促す努力を払う要請も同じく必要があると考えられる。

## 9. 競争入札の参加資格について

荒川区の小中学校給食調理業務委託業者選考基準によると学校給食の入札に参加できる要件は下記のようになっている。

### (1) 条件

荒川区指名業者に登録されていること。

23区内の区立小・中学校において学校給食調理業務受託の実績又はこれに準ずる集団給食の受託実績があること。但し、荒川区業者については、前述の受託実績のある業者での職員研修あるいは、業務協力や業務

提携等がある場合は、条件を満たしているものとする。

委託継続校において、随意契約での業者指定が継続して5年を超えないものとする。

## (2) 経営規模

資本金、若しくは出資金が1000万円以上で、相当数の従業員を有し、常時営業を継続しており、集団給食業または飲食店営業として5年以上の営業実績があること。

## (3) 信用状況

引き続き5年以上集団給食業または飲食店営業を営んでいること。

但し、グループ企業等において、先行して集団給食業または飲食店営業を営んでいる場合は、その期間も含める。

以上を前提に入札業者を通査したところ、平成14年3月の参加業者の中に平成9年4月に設立、上記に照らせば選考基準の「5年以上の営業実績」の条件を満たしていない(4年11ヶ月)業者が存在した。その要件適格性を担当者に聴取したところ、「グループ企業等において先行して集団給食業、飲食店営業を営んでいたため、グループとして5年以上の営業実績の要件を満たしている。従って、問題はない」との回答であった。

しかし、この場合のグループ企業の定義、即ち、人的繋がりが有ればよいのか、資本的結び付きなのかが明確になっておらず、しかもグループ企業の営業期間も含めるとの方針も平成16年度の選考基準から採用されており、今回聴取した平成14年度には入札参加要件としては明確になっていないものであった。更に「グループ企業」を客観的に確認する会社登記簿謄本等を閲覧したとの説明はあったが、その資料の保存はなかった。

学校給食という児童生徒の食の安全を守る観点からも入札要件の遵守、適切な解釈、及び判断を裏付ける資料の保管は必須要件であり慎重な対応が望まれる。

## 10. 委託業者の権利義務の譲渡について

区との業務委託の締結に当たって契約条項の承認手続きの取り扱いに「権利義務の譲渡」「再委託の禁止」等は原則禁止されている旨が規定されている。

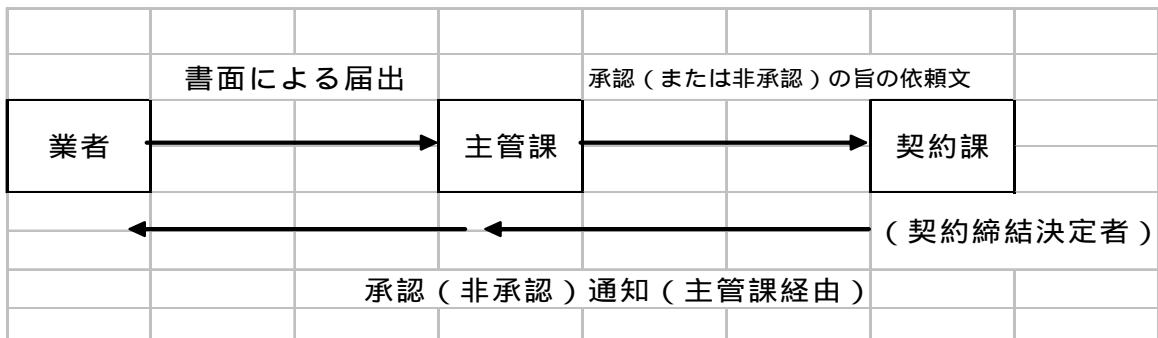
当該事項があった場合は但し書きで、下記の図のように書面により区の

承認を得るべき事、また、それに対して区から承認、非承認の通知を出すことが定められている。

今回委託先の業務実施を検討していたところ会社業務が「営業譲渡」され、従来の業者が新業者へと委託先が変更（＝交代）していたケースがあった。

営業譲渡という性格から物的・人的な営業という包括的な状態が移行する為、現場調理作業者の交代などはなく、混乱は生じなかった旨を聴取している。しかし、当該事実は区に対して書面によって報告されているものの、区の対応は業者に口頭での承認しかなされていなかった。

業務委託の入り口である契約手続きの取り扱いは細かく規定しているにもかかわらず、今回のケースを口頭承認のみで対応した事実は合理的な措置と考えることは困難である。また、譲り受けた業者に対する調査も入札参加資格要件を詳細に規定している状況に比べると検討不足であるとする点は否めない。



更に今回営業を譲り受け、新たに調理業務を委託した企業は平成 16 年 3 月の設立であり、これは区の定めている、平成 14 年の荒川区告示 201 号「15～17 年度の荒川区の発注する物品等の買い入れその他の契約の競争入札に参加する者に必要な資格等の審査申請について」の第 2 「入札に参加することができない者」の条件の 3 項「平成 14 年 7 月 1 日以降創業し、又は当該法人等を設立した者は競争入札に参加することができない」の規定に反しており本来当該業者は入札資格がないとも解釈しうる。

区はこの件に関して「入札は出来ないが随意契約により契約の相手にはなりうる。従って今回の営業譲渡先として一概にこれを不適と判断する事は出来ない」との認識を示している。

しかし、随意契約は契約の目的に最も適した経歴や信用のある業者を相手とすることが出来る一方、契約担当者の裁量に委ねる部分が大きいため、慎重に行う必要がある。

従って、地方自治法では、随意契約によることが出来る場合を限定列挙

している。また、契約期間中の譲渡が原則禁止されている状況を考慮すれば、譲受業者に対する新たな委託先としての適否の判断材料を入手することは必要と思われる。より慎重な対応が望まれる。

## 11 . 私費会計に対する指導状況について

学校給食費は調理委託業務の経費と異なり既述した「学校給食法」第6条、同施行令2条より保護者が負担するものとされており、直接公金が支出されているものではない。

しかし、実質的な給食費の管理、食材の購入は各学校毎に実施されておりその管理責任は学校長、また、栄養職員にある。その意味において学校業務を適切に管理する上では当該給食費(私費会計)の取扱いに対して相当の指導が行われるべきであると考えられる。

上記の考え方に基づき荒川区内の小中学校を任意のサンプルベースで往査した結果、以下の事項が見受けられた。

### ( 1 ) 決算報告の方法と監査承認の必要性

保護者から徴収する給食費(食材費)は決算期ごとに、その決算報告書が保護者に送付されるとともに、学務課へも報告される。しかし、平成 16 年度の各学校の決算報告書を閲覧したところ、次のような状況であった。

1	決算報告書の書式が学校ごとに異なり、記載すべき勘定科目、項目が統一されていない。	全般
2	「学校給食実務の手引き」では、決算報告書について、2名以上の監査員の監査を受けることが必要であり、うち少なくとも1名は必ず保護者とする旨規定されているが、監査員の監査の証跡が明確でない。	3校
3	複数名必要と思われる監査員の承認が1名分しか決算報告書に押印されていない決算書が存在する。	4校

報告書の書式は学務課が各校に示している「学校給食実務の手引き」上に参考とすべきものが記載されているが、その利用は統一されていない。保護者に対する報告の明瞭性を高めるためにも、書式の統一化を区側が指導すべきである。

また、監査員の監査については、監査を受けていない学校と、監査員1名の承認しかを受けていない学校、および監査を受けたにもかかわらず監査員の押印が

なされていない学校などがある状況が確認された。私費会計とはいえ、その管理は学校業務の一環の中で実施されているものであり、この管理責任を遂行する上の最終作業として監査を受けることは必要である。

また、往査6校中5校が保護者への報告は、決算書を父兄に送付する形で行っている。しかし、監査を受け管理を委託している保護者の承認を以って管理者の責任が果たされると考えるのが原則である。

一部小学校でも実施されていたが、例えばPTA総会にて承認を受けることも検討に値すると考えられる。

また、これに加えて給食費の未収など、資金の消費状況以外の給食費の実態を明確にし、保護者理解を促すための報告内容充実化の余地がある(例えば既述の年度末における未収入金のほかに、業者に対する未払金、在庫の内訳報告など)。給食費を管理する受託責任解除のためにもこれについて積極的に考慮すべきである。

## (2) 適切な決算報告の実施について

既述している「学校給食実務の手引き」によれば、「年度の決算において繰越金が多く計上された場合、給食費を保護者に返金する」と規定されている。

しかしながら、「多く計上された場合」の具体的な金額基準はなく一応の目安として給食1回分程度の繰越となるようにすべきであるといった指導がされている。

事実、各学校の収支計算上、多額の繰越金(手持金銭)を報告しているものはなく(数千元~数万円)、形式的には各学校とも指示に沿った結果となっていた。しかし、往査実施の結果以下のような事実が明らかとなった。

- ・年度末に不急不要の食材を購入し予算の消化を実施する。(3校)
- ・納入業者へ前倒しの形で資金を預け、報告書上当該預け金を食材購入支出として取り扱っているケース。(5校)

上記のような処理は過去から行われており、平成16年度に限ったものではないとのことである。当該処理が継続された背景として、次年度へ繰り越せる金額の目安が少額であること。また、新年度において多くの学校で学期開始後の給食費の初回徴収が5月にずれ込み、このことによって給食費不足による学校給食の混乱の発生を危惧していること。更に、学校給食費が不足した場合、具体的な対応が明確になっておらず漠然とした不安感

があることなどが背景に存在すると思われる。

給食費不足による仕入業者への支払遅延に基づく混乱を危惧する心情に察するところはあるが、実際の繰越金を年度末の食材購入などをせず実態を正しく保護者へ報告し、その後の対応は別途考慮することが本来の姿である。

また、業者へ資金を預けることは本来行うべきではなく、当該事実は新たに信用リスクを保有することにつながり、給食費を安全に管理する上では厳に慎むべきであると考えられる。

### ( 3 ) 給食費の返金および追加徴収について

「学校給食実務の手引き」によると、給食費を保護者に返金するのは次のようなケースの場合である。

- ) 児童・生徒が病気などで欠席したとき
- ) 流感などによる学級閉鎖をしたとき
- ) 期の途中で児童・生徒が転出した場合
- ) 年度の決算において繰越金が多く計上された場合

また、追加徴収する場合は次のような場合である

- ) 期の途中で転入した児童・生徒が存在した場合

このうち、 ) ~ ) および ) の理由のケースにおいて、サンプルベースで返金または追加徴収金額の妥当性について検証をしたところ、学校側に計算根拠となる資料が保管されておらず、再計算ができない学校が 2 校あった。

また、再計算はできたものの、計算根拠となる書類が十分に保管されていない学校が 1 校あった。

こうした返金や、追加徴収の計算根拠となる資料は、保護者から質問があった場合に速やかに回答ができるよう必ず作成し、一定期間保存しておくことが望まれる。

### ( 4 ) 食材の保管、管理状況について

食材保管庫の状況及び調味料や米など保管されている食材について賞味期限や衛生面で特に問題となるようなものは見受けられなかった。

一方、保管されている食材について、平成 16 年度における期中での継続記録による在庫帳の作成状況及び期末での棚卸し状況は以下の通りであった。

学校名	期末の棚卸し	記録帳簿
A 小学校	× (注 1)	× (注 1)
B 小学校	× (注 1)	× (注 1)
C 小学校		
D 中学校	×	×
E 小学校		
F 小学校		× (注 2)

( : 作成、× : 未作成)

注 1 : A 小学校及び B 小学校については、平成 17 年度より継続記録による在庫簿を作成している。

注 2 : 毎月末に棚卸しを実施し、代替している。

現金などは、会計報告で翌期への繰越額の制限や報告制度が規定されているが、在庫状況を報告する規定は存在しない。しかし、在庫とは現金が物に化体したものであって、現金で繰越しても、在庫として繰越しても実態としては価値あるものを費消せず翌期に持ち越すという意味では同様である。

調味料や米など一度に使い切らずに一定期間をかけ使用されるものについては、年度末において棚卸しを行い私費会計の繰越金と同様の報告を行うことが必要であると考えられる。

教育委員会作成の「学校給食実務の手引き」においても、「決算の際には、金銭の残高とともに物資の残量も確認し、年度繰越を明らかにしなければならない」と規定されている。しかし、実際は棚卸も未実施、継続記録もない状況の学校が往査中 2 分の 1 を占める状況では、これを十分に履行できていないのは明らかであり適切な指導が必要である。

更に、期中においても食材の発注の効率化、使用期限の管理等のために継続記録による在庫帳の作成が望まれるが、これについては、「学校給食実務の手引き」に規定されていないため、各校の栄養職員の判断に負うところが大きく、一部では行われているものの統一的な対応がとられていない。全校で統一的に行うことが望ましい。

( 5 ) 給食管理における管理資料の作成保管状況及び検品手続について



「学校給食実務の手引き」には「学校給食用の物資購入に当たっては、納入業者の選定が重要である。」と記されており、更に、納入業者の要件として「物資の取扱いが安全・衛生的であること」「取扱い物資の品質が良質で提供できること」など6項目が列挙されている。

この趣旨に鑑み、各校の納入業者選択の状況を検討した結果以下の様な結果となった。

#### 「業者登録申請書」の管理

学校給食の重要な点である納入業者の選定に関して、学校では学校給食用物資購入に係る業者の「業者登録申請書」を作成し、これを保管することとなっている。

しかし、業者登録申請書は往査した各校において作成・保管されておらず、また、納入業者と締結すべき契約書も完備されていない学校が多くあった。納入業者の中には当初の契約時は法人であったが、その後法人は解散し代表者が個人事業者として納入取引を継続しているケースもあり、その再契約書は作成が行われていなかった学校もあった。

申請書には納入業者の基本情報が記載されるとともに営業許可書・衛生監視票などの貼付も定められている。納入業者の選定・管理を行う為にも業者登録申請書の作成・保管を徹底することが必要である。

栄養職員の日常業務は多岐にわたり、加えてバリエーションに富む給食の導入など多忙となっている。手引きに沿った形での納入業者の選定・管理に費やす時間を多く取ることは困難な局面が容易に想定できる。従って、学務課としては納入業者として適切である旨を証する書類の雛型を明示し、その業者の実態把握を容易にできるようなツールの考慮、また、各校における納入業者の情報を共有することにより業者の選択肢を拡大させるなどの手だてを提供できる方法を確立し、栄養職員の負担を抑えながらも納入業者の選択・管理に資する制度を維持することが必要である。

#### 納入・検収出納手続

納入業者に対する発注その納品、支払業務は、その殆どが栄養職員によって管理されており、支払時の最終確認を学校長・副校長などが行う形式となっている。

上記各種書類の照合において、支払命令書への押印は適切に実施されていたが、その承認書類を支払金融機関に預けてしまい、手許に承認の証跡が残る書類がないケースがあった。これら承認の書類は適切な保管が必要である。

また、物品の納品時・請求書の入手時に行う照合作業の際、当該照合が

適切になされた旨を証する証拠が関係資料にない学校が多くあり、注文書と納品書、納品書と請求書において物品数量が異なるケースが僅かではあるものの散見された。

納品時・支払時の事故を防ぎ、個々の業務において牽制効果を発揮するために、各種照合作業における押印を徹底すると同時に、各校における支払チェック体制を統一し、学校長・栄養職員の異動時にも統一した処理の維持が可能なようにしていく必要がある。

#### 金銭出納帳の管理承認

給食費会計においては、現在銀行振込が主であり、基本的に現金の支出取引はない。しかし、一部保護者による現金での給食費の入金取引があることを考えると現金の取り扱いが存在することは事実である。

このような状況にもかかわらず、往査校6校中2校において金銭出納帳の作成がなされていなかった。「収受した現金は収受後直ちに預金口座へ預け入れることを原則としているため手許に置かない。従って、金銭出納帳を作成しない。」との説明も聞かれたが、短時間であるにせよ手許に現金が存在した事は事実であり、また何らかの理由で金融機関への入金が遅延する事も十分考えられる。給食費会計の取扱いについては、手引きにも「給食会計に関する諸帳簿は公簿に準じ作成するものとする。」と規定されており、その作成は必要である。

更に手引きにおいては「毎月末日に出納簿等を校長に提出し、その際確認者は出納簿の月末欄に押印する。」となっているが、往査校の半数で出納簿に押印がなかった。金銭の取扱いの基本的な作業であり早急に改善する必要がある。

## 12. 備品の実在性管理の状況について

各校の給食室に備置されている調理機器は区が所有する固定資産であり、委託業者は実質的にそれを利用し、調理業務を行っていることは既に述べたとおりである。

従って、各校において適切な資産の記録また、管理が実施されているか視察を実施した。方法としては、往査を実施した各校において区で把握している資産の管理台帳（現在高調書）と学校長が保管する管理台帳とを照合するとともに、実際の固定資産についてその実在性を確認した。その結果、学校長保管の台帳と現物との突合において、以下のような事項が見受けられた。

### 第九峡田小学校

流し台の現物が1台多く存在した。これは、管理台帳を電子管理する際に1台分の入力を漏らしてしまい、その後の現物確認でも、ミスに気が付かず、今回まで発見されなかったものである。

### ひぐらし小学校

平成16年8月に除却したフライヤー1台が、書類上は平成17年4月の除却とされ、年度をまたいでの処理となっていた。

給食調理用資産の管理は各校の学校長に委ねられている。学校内において台帳と現物との照合は行っているとの事であったが、実際には上記のような洩れも一部に見られている。また、区の記録と各校の記録の相違も(1)のように見受けられる。

以上のような相違に関しては、基本である記録と現品の照合を今回のサンプル校のみならず全校において実施し確認が望まれるところである。

また、平成16年度において、区の備品管理システムが変更されそのコードが全て刷新された。しかし、現品に貼られている備品コードの記載されたシールは従来の旧コードのままであり、台帳との整合性が図られていない。適切な管理の実施のためには管理システムの変更と伴に各資産に貼りつけるべきシールの変更も実施してしかるべきものである。

システムの変更を実施しても採用するコードと現品添付のコードが相違しては円滑な管理は困難が予想される。学校給食調理機器のみならず、区の資産管理の考え方につき、今一度検討を加える事も必要と思われる。

## 13. 委託業者所有の消耗品と公有資産の区別について

調理業務の外部委託の結果、給食調理室内には区の所有する資産とともに、委託業者が購入し使用している備品・消耗品等も存在することになった。本来は調理作業の委託であり機器等の業者持ち込みを前提にしないのであるが、実際のところ業者も作業の円滑化に資するため、当該状況は程度の差はあるものの各校において見られる傾向にある。

このような場合、その所有区分を明確にするため、事前に所有資産の確認を双方で実施し、理解の相違のないよう書面で内訳を確認する事がトラブルを未然に予防する方法と考えられる。しかし、現状においてはこのような対応はなされていない。

今後は全校委託の結果、業者の交代も従前以上に頻繁に生じると予想さ

れる。このため業者持込みの備品等についてはリストへのピックアップを義務化し、定期的に区と業者双方で確認を行なうことが必要である。

#### 14. ランチルームについて

##### (1) 設置状況

ランチルーム設置の推進は、法により強制されたものではなく、昭和 63 年からランチルーム設置のための国庫補助金が支給されるようになり、また、平成 4 年に旧文部省作成の「学校給食指導の手引」という小冊子に、

「食事のための環境としては、校内に専用の食堂やランチルームが設置されていることがより望ましいと言えます。～（中略）～食堂・ランチルームでの食事は、食事の楽しい雰囲気がつくられ、しかも準備や後片付けが機能的にでき、また複数学級による会食をすることによって、幅広い人間関係が育つことにもなります」

という一文が記載されたことも踏まえ、その整備が促進された。区内の小中学校におけるランチルームの整備状況は次の通りである。

##### 設置状況

	小学校	中学校
ランチルームあり	19	6
ランチルームなし	4	4
合計	23	10
ランチルームなしの学校	第三瑞光	第一*2
	第六瑞光	第五
	尾久第六*1	南千住第二*2
	第二日暮里*2	原*2

\*1 工事中 \*2 多目的室を利用

平成 14 年度までに区は順次小中学校のランチルーム整備を進めてきたが、15 年度からは新規に整備は行われていない。

##### (2) 利用状況

ランチルーム設置校での利用状況を聴取調査したところ、バイキングやふれあい給食といった給食関連の利用を実施している学校や、往査時の聴取では学校説明会や、検診、地域への貸し出し等が行われている学校もあった。

その一方、ランチルームを活用していないと回答した学校もあった。

本来、その名のようにランチルームは食育施設の一環として設置されたものであるが現状はその目的外での利用も多い。しかし、使用状況について庶務課で把握しているのは校外の者の使用状況のみである。校内の利用状況について把握しない理由として、その利用は各学校に一任されているためである旨の説明を受けた。

しかしながら、ランチルームは国の補助金とともに、区の予算支出により整備を進めてきたものである。適切な利用計画があるからこそ整備が前提となるのであり、利用頻度が低いあるいは不明確な状況を放置する事は好ましいとはいえない。

施設を設置した以上はその有効利用を考慮する事は予算執行者の真摯に考えるべき課題であると思われる。例えば平成 15 年度では 19,719 千円（1 校分）の支出がなされた事等も念頭におき、利用状況の芳しくない対象校においては具体的な利用計画の考慮を促すべきである。

## 15. 一般給食事業費の支出、執行状況について

### （ 1 ）給食室給排気設備清掃委託

当該作業委託については、その清掃後各学校職員が実施状況を確認することになっている。作業終了後、区検査員（経理課）及び学務課立会員による検査が行われたところ実施 7 校中 4 校において一部作業のやり直しが命じられていた。

委託業者の作業に問題があったのが主な原因である。しかし、学務課より書面で事前に各対象校に対し具体的な作業内容の確認依頼を行い、かつ、終了後における確認作業で問題点の指摘がなされなかったにもかかわらず、半数以上の学校において検査後の一部やり直しが必要になった事実から、実施状況の学校職員の確認作業について、その重要性について個々の認識を改めるような指導が望まれる。

### （ 2 ）給食室換気扇清掃

委託業者から提出された給食室換気扇清掃委託報告書のうち、本来清掃対象の換気扇が8個あるにもかかわらず、6個の実施として報告されている学校が1校あった。実際の作業は当初の作業予定数の8個全ての清掃が実施されてはいたものの、報告の過程で錯誤が生じたものである。

学務課からの依頼書においては清掃前後に必ず学校職員が立会うよう指示されているが、当該職員によって誤った実施数が報告されている事は、対象の数という基本的な点の誤りであり、(1)と同じく立会担当学校職員の検査に対する認識の再確認が必要である。

更に、支払いに際して清掃された換気扇数を再度チェックする機会があったにもかかわらずチェック漏れとなっている。二重のミスが重なっており、厳に留意すべきものと考えられる。

また、報告書中に清掃時に発見された換気扇の故障についての記載があった。しかし8月の監査実施時点において修繕などの対応はとられていなかった。適切な情報のすくい上げなど報告書の有効利用も常に気を配るべきものと考えられる。

### (3) 請求書の日付について

区の支払い業務は、「適法な請求書を受理した日から30日以内に支払う」こととされている。今回学務課の保管している請求書を通査した結果、請求書の日付を空欄にして納品書と一緒に入手している場合が見受けられた。

これは請求書の日付が検査日以前になることを避けるために行われたものであり、区の検査終了後に作成される支出命令書の入力日と請求日付を一致させるために行っているとの回答を受けた。

この様な請求日が空欄の請求書の入手は一般的とは言えないものである。事実即した適切な請求書の入手が必要である。

更に一般的に考えて、現行の「適法な請求書を受理した日から30日以内」の「適法な請求書」とは単に形式的に請求書としての体裁を整えたものという解釈ではなく、請求行為が行いうるという前提で受理した請求書という意味であると思われる。

解釈についての再確認と更に請求内容を検討し、検査終了後の請求書受領が原則である事を再確認すべきであると考えられる。

#### 第4 包括外部監査の結果に添えて提出する意見

##### 1. 調理業務委託化に伴う給食調理職員の異動先について

給食調理職員は当該業務の民間委託により、退職等の他に職場・職種、異動による計画的な調整も行われている。

各年度の退職者以外の異動は下記の様になっており、学校用務職への異動も多くなっている。

##### 減員調理作業職員の異動等

	平成 13 年度	平成 14 年度	平成 15 年度	平成 16 年度
異動による減少	9 人	10 人	5 人	17 人
内学校用務職への異動	5 人	7 人	3 人	9 人
それ以外	4 人	3 人	2 人	8 人

平成 16 年 4 月 1 日現在の荒川区の学校用務職の職員数は小中学校合計で 98 名となっているが、用務職の標準的な荒川区の配置基準は以下の通りとなっている。

##### 学校区職員（事務・用務・調理）の配置基準

平成 17 年度

職 種	配 置 基 準		
	小学校	中学校	幼稚園
用 務	15 学級以下校：2 人	19 学級以下校：2 人	1 園 1 名・併設校に含む
	16～23 学級：3 人	20～29 学級：3 人	
	幼稚園併設校：1 名加算	夜間学級設置校 1 名加算	
	代替職員 4 人（再任用職員等を含むことも可）		
	障害児学級設置校：1 名加算		
	大規模学校：1 名加算		
	芝生設置校：1 名加算		

上記基準を現状に当てはめると、区全体の小中学校の用務職員は 90 名が必要となり、単純比較すると 8 名が基準を上回ることになる。但し、この中には 17 名の再任者や再雇用者も含まれている。再任、再雇用者は通常の

職員とは異なりフルタイムで働くわけではなく稼働時間も少なくなると考えられるため、その実質を簡便的に 1/2 人として考慮することも可能と考えられる。

これに従えば、ほぼ基準に準じた人員に収まっており、給食調理職員の配置の変更等も円滑に実施された状況がうかがえる。

但し、上記基準において「大規模校：1名加算」のケースにおける「大規模校」の基準がどのようなものかは明確な形で文書化されていない。教育施設における用務職員の画一的な人員の配置基準の設定並びにその履行を促すことは臨機応変な対応を採り難くするなどの面も考えられる。しかし、同基準の「代替職員 4 人」(他の用務職の欠員時に補充として職に就く)の活用による柔軟な対応も考えられる。

区内の大規模校は 6 校にのぼるとの説明を受けたが、正式な基準の設定が望ましいと思料される。

また、区内における芝生設置校は 16 年度までは汐入小学校、尾久西小学校の 2 校に留まっていたが、増加も予定されている(平成 17 年度は新たに 3 校に芝生が導入された)。これら芝生設置校は思いのほか手間がかかることも聞き及んでおり、これらに関しての用務職員 1 名増員の基準も理解ができるところである。

しかし、給食調理業務においては、その内容、質の多様化を達成するため、調理業務の民間委託という形を採用することにより支出の増加を抑制しつつこれを達成し得た実績をもちながら、用務職の面では再任者、再雇用者の登用という状況に止まっている。

給食調理業務の外部委託を含めたトータルな意味での教育における質の向上に資する効率化推進の過程にあっては、給食、用務といった個別的な視点ではない総合的視野に立った考慮が必要である。

なお、この点については教育委員会においても認識されているものと理解しているが継続的な取り組みが望まれる。

## 2. 給食費の不足に対する対応について

監査結果の 11.(2)で指摘した繰越金の報告が適切になされないという状況の根底には、給食費が不足した時の運営の混乱を回避したいとの思いがあると考えられる。

学校給食費の未収状況は年度末において著しく多額にのぼっているわけではないが、時期的に見ると常に一学期は不足するのではないかと不安が給食関係者にあることは聞き及んでいる。



原因として既述の第一回目の徴収が 5 月になること以外に、例えば、1 年生の保護者の不慣れによる入金遅延や、就学援助対象者の決定が一学期後半になるため当該対象者の給食費相当額の振込みが夏以降になることも一因である。

(本来就学援助は、その決定が為された場合、保護者の既支出の給食費に充当する意味で支給されるが、一部には援助支給を前提にして給食費の支出をしない保護者がいることも聞き及んでいる)

適切な報告、事務処理を指示することは原則であり、また、未徴収の給食費の徴収努力を促すことが基本ではあるが、仮に上記の様な不足の際に何らかの方策を示さなければ担当者の不安を払拭することは困難が予想される。

たとえば、区から一定の金額を給食費充当分としてプールしておき必要に応じて一時的な不足に際し、そこから各学校へ立替払いをして対応することも方法として考えられる。

これは一時的な資金の立替であって当然のことながら各校における未徴収額の減少に対する一層の取り組みが前提である。具体的な対応を考慮すべきと考えられる。

### 3. 区非常勤栄養職員の現状及び事務処理の効率化について

現在、荒川区では全ての学校に栄養職員が 1 名配置されている。この栄養職員は、都費負担職員の常勤職員と区費負担職員の非常勤職員がいる。職務内容における差は両者間にはないが、勤務時間等の違いから「調査・研究」等において非常勤職員は時間的に余裕がない傾向にあるとのことであった。

また、この他に区費負担の非常勤職員は、都費負担の常勤職員に比べて外部の研修会等への参加が制約されている場合があるとの話も聴取した。

給食調理業務の民間委託にともない、現場の最先端にいる栄養職員(常勤・非常勤にかかわらず)の行う調理指導・配膳指導や衛生管理についての責務、更にこれに加え、学務課・学校長等との連携の強化の必要性は増大していると考えられる。

当該事態のような効率的な時間使用が必要となる際には、事務処理の電子化も一つの方法である。

一例を挙げれば、学校往査時に、栄養職員が自費で購入した業務用(市販、オリジナル)ソフトウェアを利用している例が 2 校見受けられた。

当該栄養職員に導入経緯等を聴取したところ、この業務用ソフトは、栄養価の

計算や食材費の計算などの業務に関連する事務作業のほか、支出命令書、月次の予算実績管理等私費会計に関連する書類等を作成、計算することを目的としているものであり、「自らの業務は、献立の作成や調理業務外部委託業者に対する指示・指導だけではなく、上記事務的諸業務も含まれており、また残業時間も増加している。したがって、事務作業の効率化のためには、このようなソフトウェアを利用するのはどうしても必要である」旨のコメントがあった。

栄養職員の職務を規定している「学校栄養職員の職務内容について」(昭和61年旧文部省通知)によれば、その職務は11項目にわたっており、また、調理業務の外部委託による管理作業も増加している。さらに常勤より勤務時間の短い非常勤の栄養職員(常勤週40時間に対し非常勤30時間)も複数存在するため、上記のような事務作業の負担を効率化によって軽減させ、電子化や自動化できないような学校給食指導業務や、調査研究業務、衛生管理業務に注力させるべきと考えられる。

#### 4. 貸与PCのリスク管理について

現在、栄養職員を含む教職員には1人1台のPCが区から貸与されており、業務目的ならば、区として標準装備したものの以外のソフトウェアをPCに導入することは禁止されていない(荒川区電子情報システムに係る情報セキュリティ対策基準(平成15年4月1日総務部長決定)「4 人的セキュリティ対策」中の「(1)職員等の義務」)。

しかしながら、業務目的かどうかの判断をする者が誰になるのかについての規程がなかったため(平成17年度にセキュリティに関する規定を導入)、栄養職員を含む教職員は自らの判断で、貸与PCに標準装備以外のソフトウェアを自由にどこからでも導入できる状況となっていた。

この場合、PCがウィルスに感染する可能性があるほか、他の標準装備されたソフトウェアが正常に稼働しなくなる等の可能性が考えられる。

従って、今回対象の給食現場といった限られた利用方法の場合であっても、導入ソフトに対する監視・管理体制、また個人所有のパソコンの業務使用の範囲についても明確にし、情報の管理に配慮すべきである。また、規定の整備のみならず、その運用状況に配慮すべきでもあると考えられる。

PC：パーソナルコンピューター

#### 5. 給食残菜管理について

管理資料の中で「給食実施状況報告および調理業務確認書」には日々の給食で余った残菜の種類および量が記載されている。

これは、第一に栄養士が残菜状況を把握し、その状況を基に日々の献立作成の用に資するとともに、児童・生徒への給食指導に役立てる目的で記載されているものである。その残菜減少に向けた具体的な解決案としてはメニュー、献立の考慮など調理側の工夫も必要なところではある。しかし、栄養のバランスを考慮した場合、児童生徒の好むメニューを優先するといった安易な対応も出来ず、栄養職員の試行錯誤による解決に頼るところが大といった状況である。

残菜減少についての意見を聴取する中で、現在の学校給食の給食時間は配膳から片付けまで実質 30 分間しかない旨が説明され、これでは食事時間に個人差があるため食の細い生徒児童は食べ終える事が出来ず、せめてあと 5 分程度時間延長されれば（残菜が減少する可能性がある）といった声もあった。

学校カリキュラムの編成もあり一概に時間延長を是とすることも難しいのかもしれないが一考に値するものと思われる。

## 6 . 調理業務委託契約期間について

平成 17 年度より学校給食調理業務の一定年数を経過した学校の業務委託契約は、制限付一般競争入札により業者を選定し、その後 2 年間については特命随意契約によることになった。

従って、都合 3 年間の契約となる。この様に、契約期間を制限することは経済的、効率的な外部委託契約締結のため必要と考えられる。

一方、学校での聞き取り調査等よれば調理を外部委託した場合、業務に慣れ栄養職員の指示に対する適切な対応が可能になるまでに 1 ~ 2 年を要すること。そして 3 年目以降にその成果を十分に発揮しうる場合が多い旨を聴取した。

業者に対する作業内容等の客観的評価方法の構築・適用及び契約金額の妥当性の検証等を前提として、優良な業者で学校（区）側の継続希望が相当程度強い場合には、契約期間の延長を可能にする制度を検討することも必要ではないかと考えられる。

例えば栄養職員の平均的な在任期間は 5 年といわれており当該期間も委託期間延長の際の参考になるものと考えられる。

また、逆に一般競争入札においては、多様な業者の参入が見込まれるが、場合によっては学校関係者の評価が相当程度低く、指導によっても改善が

見込まれないケースが生じる可能性も考えられる。学校側が次年度の更新を望まない場合には、3年の経過を待たず新規入札の実施対象とする事態も今後発生しないとは言えない。

委託期間についても柔軟な対応を可能にし、安心して給食を提供しうる形が制度として望まれる。また、その前提として「結果」でも述べているが委託業者を適切に評価するシステムの構築が必要になると考えられる。

## 7. 給食設備の耐用年数とその交換について

荒川区の学校給食は自校単独調理方式を採用し、調理作業のみを民間委託しているが、その他は従前と変更なく、また、給食設備も各学校に荒川区の予算で設置されている。

現状の荒川区の主な給食設備の導入年月日は以下の様になっている。

区内小中学校設備導入時期

小学校	一槽流し	浸漬槽	二槽流し	三槽流し	フードカッター	野菜切機	皮剥機	ホッパー	回転釜
A	S59.8	H1.2	H4.9	H4.9	H5.9	H8.8	H4.9	H3.9	H9.8
B	H3.9	S63.3	H5.9	H4.9	H4.9	H4.9	S63.2	H10.1	H4.8
C	S58.8	H1.2	H3.9	H1.12	H8.8	H3.9	S62.12	H12.3	H4.8
D	H14.3	H13.11	H13.11	H13.11	H5.3	H3.9	H14.3	工事給湯器	H13.11
E	S58.8	H1.2	H4.9	S58.6	H5.9	H4.9	H7.1	H16.8	H5.8
F	H8.3	H8.3	H7.12	H7.12	H8.3	H8.3	H8.3	H7.12	H15.3
G	H7.1	H1.2	S57.9	H3.7	H5.9	H4.9	H8.8	H11.9	H7.8
H	S60.8	H2.2	H4.9	S60.8	H5.9	H4.9	H8.6	H3.12	H10.8
I	S61.8	H2.2	H4.9	H4.9	H4.9	H9.8	H6.3	H10.8	H9.8
J	S58.8	H1.2	S58.8	H4.9	H4.9	H5.9	H7.3	H4.9	H5.8
K	S61.8	H2.2	H4.9	H3.9	H4.9	H4.9	H17.1	H15.6	H8.8
L	H7.1	H2.2	H7.1	H2.7	H5.7	H7.1	S61.1	H16.1	H4.8
M	S59.8	H2.2	S59.8	S59.12	H5.5	H6.3	H9.5	H3.12	H10.8
N	S59.8	H2.2	S59.8	H4.9	H5.9	H5.6	H5.9	H14.6	H8.8
O	S60.8	H2.2	H2.8	H5.9	H7.9	H4.9	H6.3	H3.12	H11.8
P	S61.8	H2.2	H4.9	H2.8	H2.10	H6.3	H8.8	H6.9	H11.8
Q	S60.8	H1.2	H4.9	H3.8	H4.9	H6.8	H4.3	H3.12	H10.8
R	S61.8	H2.2	H6.9	H5.9	H4.9	H4.5	S62.7	H6.9	H8.8
S	S59.8	S63.3	H5.9	H5.9	H7.9	H4.9	H8.12	H10.3	H12.8

T	H5.9	S63.3	S56.11	S56.11	H5.3	H4.9	H9.8	H3.12	H7.8
U	S58.10	H1.2	S58.10	H5.9	H5.9	H5.9	H15.8	H3.12	H2.12
V	H7.1	H1.2	H5.9	S61.5	H13.11	H4.9	H4.3	H17.8	H3.9
W	H3.3	H3.3	H3.3	H3.7	H3.3	H3.3	H3.3	H15.2	H3.3

中学校

X	S61.9	H2.2	S61.9	H3.7	H4.9	H6.3	H8.9	H8.9	H11.8
Y	H14.3	H13.9	H13.9	H13.9	H7.9	H5.9	H10.8	工事給湯器	H13.9
Z	H7.1	H1.2	H4.9	H59.12	H11.8	H4.3	H15.8	H14.8	H1.8, H9.8
AA	H7.1	S63.3	H4.9	H11.2	H4.9	H4.9	H14.3	H15.4	H4.12
AB	H4.9	H2.2	H5.9	S61.1	H5.9	H5.9	H17.1	H3.9	H5.12
AC	S60.8	H2.2	H3.9	S59.12	H4.9	H3.9	H4.9	H13.1	H2.3, H3.9
AD	S57.8	H2.8	H2.8	H2.8	H2.2	H7.3	H8.8	H3.9	H16.3
AE	H2.3	H2.3	H2.3	H2.3	H2.3	H2.3	H2.3	H16.8	H7.12
AF	H9.3	H8.10	H8.10	H8.10	H8.10	H8.10	H8.10	H8.10	H8.10
AG	H13.3	H13.3	H13.2	H13.2	H3.1	H5.9	H4.6	工事給湯器	H13.2

H x x : 導入より 10 年経過

           : 導入より 20 年経過

小学校	トイレ	焼物機	洗米機	炊飯器	冷蔵庫	保冷庫	消毒槽	洗浄機
A	H13.8	H14.8	H5.7	H13.8	H4.7	H4.9	H10.8	H1.8
B	H7.9	S61.12	H11.8	H7.9	H4.7	H5.9	H4.9	S63.8
C	H7.9	H12.8	H4.1	H11.8	H9.3	H4.9	H4.9	H2.1
D	H13.11	H13.11	S58.8	H13.11	H14.3	H14.3	H13.11	H13.11
E	H7.9	H4.9	H7.1	H12.8	H17.5	H5.9	H4.9	H2.8
F	H7.12	H7.12	H8.3	H7.12	H8.3	H7.12	H7.12	H7.12
G	H17.6	H3.7	S57.8	H11.8	H4.7	H5.9	H7.1	H2.8
H	H17.6	H4.9	S60.8	H11.8	H4.7	H4.9	H12.8	H2.3
I	H17.1	H4.9	S61.8	H13.8	H3.6	H4.9	H9.8	H2.3
J	H17.6	S61.12	S58.8	H12.8	H4.7	H4.9	H6.9	H2.6
K	H7.9	S61.8	H11.8	H14.8	H4.7	H4.9	H17.8	S63.8
L	H17.6	S62.3	H6.3	H11.8	H15.3	H4.9	H17.8	H2.3
M	H17.6	H4.9	S59.8	H13.8	S62.11	H5.9	H10.8	H3.9

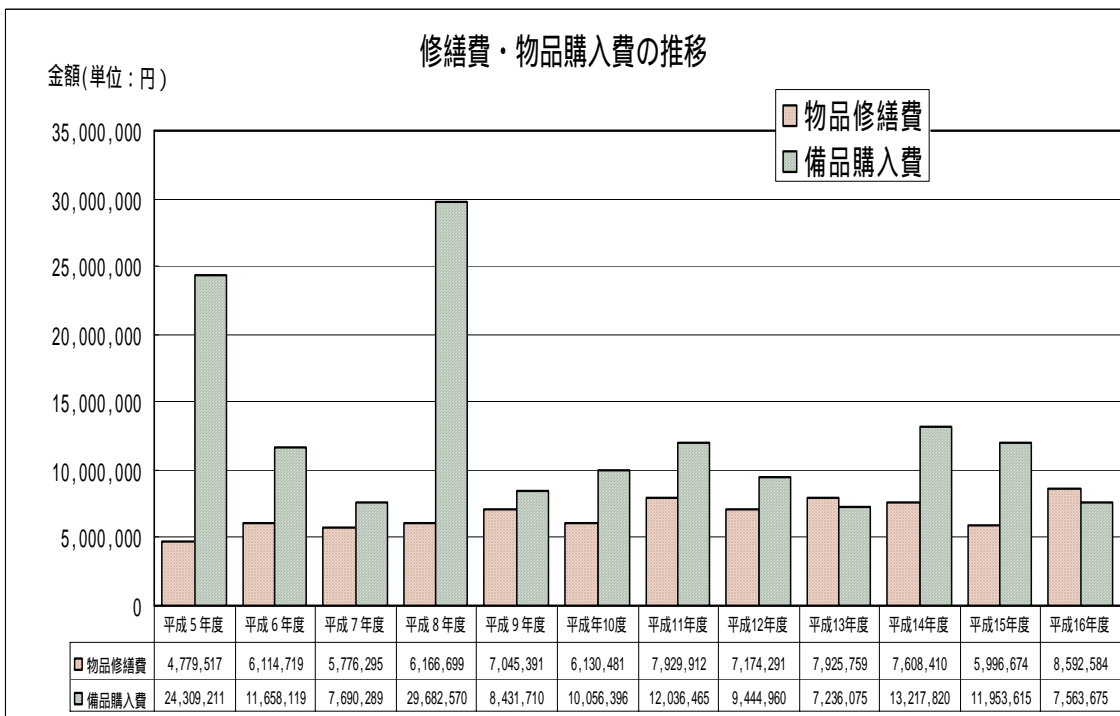
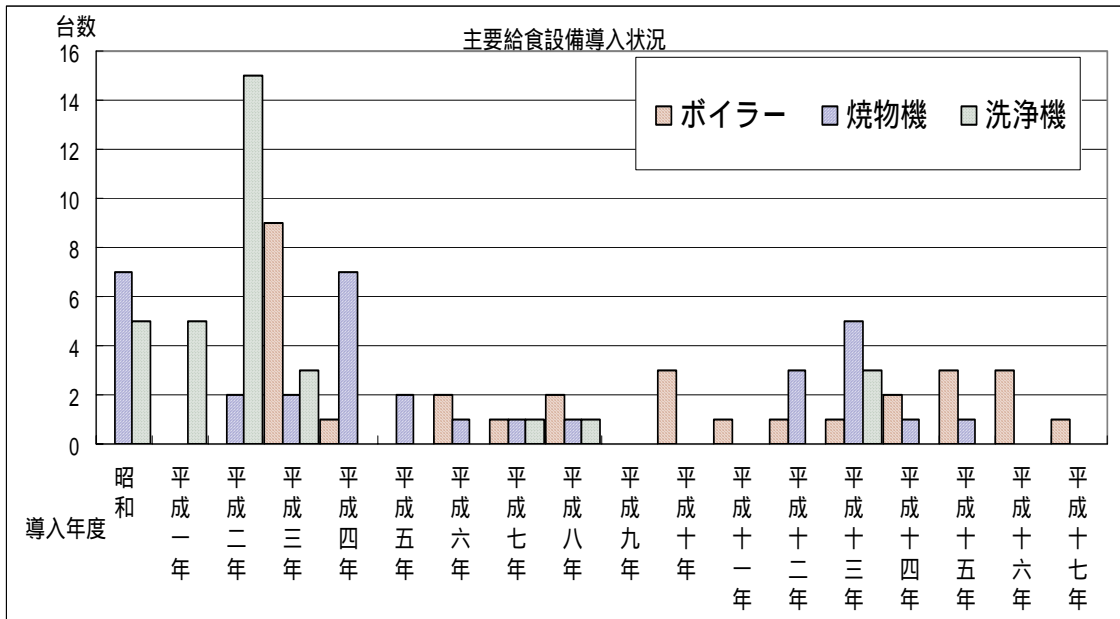
N	H13.8	H15.8	-	H13.8	<b>H3.6</b>	<b>S62.9</b>	<b>H5.9</b>	<b>H2.3</b>
O	H7.9	H13.8	<b>S60.8</b>	H13.12、H11.8	<b>H3.6</b>	<b>H6.8</b>	H11.10	<b>H2.8</b>
P	H17.6	S59.10	<b>S61.8</b>	H14.8	<b>H2.6</b>	<b>H3.7</b>	<b>H4.5</b>	<b>H2.3</b>
Q	H16.8	S59.12	<b>S60.8</b>	H12.8	<b>H5.3</b>	<b>H4.9</b>	H8.1	<b>H1.8</b>
R	H17.6	<b>H6.9</b>	<b>S61.8</b>	H14.8	<b>S63.6</b>	<b>H3.7</b>	<b>H6.9</b>	<b>H2.3</b>
S	H17.6	<b>H5.7</b>	S59.8	H12.8	<b>H4.7</b>	<b>H5.9</b>	<b>H4.9</b>	<b>S63.8</b>
T	H8.8	<b>H4.9</b>	<b>H4.7</b>	H10.8	<b>S61.2</b>	<b>H4.9</b>	H8.8	<b>S63.8</b>
U	H10.8	<b>H4.9</b>	H8.6	H12.8	<b>S63.12</b>	<b>H4.9</b>	<b>H6.9</b>	<b>H1.8</b>
V	H9.8	<b>H5.7</b>	H8.10	H12.8	H15.6	<b>H4.9</b>	<b>H4.9</b>	<b>H1.8</b>
W	H16.8	<b>H3.3</b>	<b>H3.3</b>	<b>H3.3</b>	H16.2	<b>H3.3</b>	H12.10	<b>H3.3</b>

中学校

X	H14.3	<b>H2.6</b>	H8.9	H8.9	<b>H4.7</b>	<b>S61.9</b>	H17.8	<b>H2.8</b>
Y	H13.9	H13.9	H8.8	H13.9	H14.3	H14.3	H13.9	H13.9
Z	H8.8	H12.8	<b>H5.3</b>	H10.8	<b>H4.7</b>	<b>H4.9</b>	H12.8	<b>H1.8</b>
AA	H17.6	H13.8	<b>H4.9</b>	<b>H4.9</b>	H16.2	<b>S62.9</b>	H17.8	<b>S63.8</b>
AB	H13.8	H12.8	<b>H5.9</b>	H8.5	<b>S63.12</b>	<b>H3.3</b>	<b>H5.9</b>	<b>H2.8</b>
AC	H13.8	<b>S61.3</b>	H13.12	H11.8	<b>H4.7</b>	<b>H4.9</b>	H9.8	<b>H3.9</b>
AD	H17.6	<b>H4.9</b>	H7.5	H9.8	<b>H4.7</b>	<b>S62.7</b>	H7.9	<b>H2.8</b>
AE	H17.6	<b>H2.3</b>	<b>H2.3</b>	<b>H2.3</b>	H10.3	<b>H2.3</b>	H8.8	<b>H2.3</b>
AF	H8.10	H8.10	H8.10	H8.10	H8.10	H8.1	H8.10	H8.10
AG	H13.2	H13.2	H8.10	H13.2	H13.2	H13.2	H13.2	H13.2

**H x x** : 導入より 10 年経過

**■** : 導入より 20 年経過



区では順次入れ替えの予算を組んではいるが設備の中には導入から既に24年経過したもの(二槽流し)なども含まれている。

一般的に「流し」等複雑な構造でない物の使用耐用年数は長くまた、一方、ボイラーや焼き物機など機器関係はそれよりも短い事が予想される。

税務における減価償却計算に用いられる給食用設備の耐用年数は引湯管

を除き 9 年とされている状況を考えると、上表の中には導入より既に 10 年以上を経過しているものも多く、前述の耐用年数を上回って使用しているものも存在する。

無論税務上の耐用年数 = 使用限界ということが直接的に関連付けられるものではないが、荒川区の学校給食設備予算と修繕費の支出状況を見ると、上図のように、近年は設備投資よりも修繕費の支出額が多い年も存在し、年数の経過した設備の入替を積極的に実施する考慮も必要な段階にあるものと考えられる。

修繕の恒常化は円滑な給食調理の実施にとってはマイナス要因であり、実際に一部学校ではボイラーの故障により、鍋で湯を沸かし洗い物等へ対応していた事態も聞き及んでいる。

単年度予算で学校給食業務が運営されている状況は理解できるものの、中長期的な視野に立ち設備の入れ替え計画を考慮する必要があるものと考えられる。

また、荒川区では 10.2k m<sup>2</sup>の面積に小中学校合わせて 33 校が点在しており学校間の距離が比較的短いケースも存在する。

このように近距離に学校が存在する場合は学校給食の質を低下させることなく調理作業をいずれか一方に集約するなど設備の共有化も考慮し、老朽化した設備の入替とあわせてその可否を考慮することも一考に価すると考えられる。

以 上