

## 給食センター調理員の欠員に伴う対応について

資 料 3

### 1 給食センターの体制

町内小中学校 7 校の児童生徒及び学校職員へ給食を提供するため、食材の下処理・調理・食器や食缶の洗浄などの各業務を調理員が行っている。

調理した給食を入れた食缶や食器等のコンテナ積み込み、学校内での確認や運搬作業を行う配食員を、給食センターと市街地 4 校に配置している。

#### (1) 給食数 (R5.4 給食数)

小学校 4 校	中学校 3 校	合 計
1,087 食	615 食	1,702 食

#### (2) 調理員等の配置 (R5.5 現在)

職 種	必要人数	採用人数	欠 員
主任調理員	3	3	—
日額調理員	12	8	4
短時間調理員	2	1	1
代替調理員	4	3	1
栄 養 士	1	1	—
配 食 員	6	5	1

※代替調理員…調理員・配食員の代替業務

※栄 養 士…食物アレルギー対応と代替食の調理業務

※配 食 員…食缶・食器等の積み込み、学校内のコンテナ運搬業務

### 2 給食センターの現状

(1) 調理員の欠員を補うため、代替調理員やアレルギー対応の栄養士を可能な範囲で調理業務や洗浄業務に当て、さらにマンパワーが不足の場合は、管理栄養士、学校栄養教諭も調理業務を担当している。

(2) 児童生徒から要望のあるメニューや食育食農の観点から芽室産の食材を使った献立などを増やしたいが、調理員の人数によって実現できない場合がある。

(3) 令和 4 年度から、柏の里めむろオークルへ午後の食器・食缶等の洗浄業務の一部を委託している。

### 3 調理員不足に伴う対応

令和5年度は、調理業務と洗浄業務の外部委託拡大を実施します。

#### (1) めむろシニアワークセンター

■下処理業務 野菜の洗浄と皮むき等、調理する食材の準備  
7:45~12:00 勤務 2人

■洗浄業務 箸・スプーン・フォークの洗浄  
13:00~15:45 勤務 1人

\* 下処理に必要な3人のうち2人を委託することにより調理員を確保し、児童生徒の健康・食育を考慮した献立で安定した給食を提供する。

#### (2) 柏の里めむろオークル

■洗浄業務 食缶・食器等のコンテナからの積下ろしと洗浄機への積込み、洗浄室、洗浄機等の清掃に1人を追加

\* 令和4年度の委託開始の際は3人の契約であったが、今年度も給食センター職員の人員確保が困難なため1人を追加委託とする。  
洗浄業務での成果が大きく通所者の意欲も高いことから、外部委託の継続も視野に入れて検討する。

#### (3) 生活協同組合コープさっぽろ

■炊飯業務 炊飯を外部注文し麦入りごはんを食缶に入れた状態で給食センターへ配送する

\* 道産米・麦を使用し、給食センターと同様の配合で炊飯を行う。  
炊飯済み麦入りごはんを購入し、チャーハンやピラフ等は従来どおり給食センターで調理する。  
今後は、調理員が多く必要となる献立の日に合わせて、炊飯米の購入を活用していく予定である。