

目 次

はじめに	P 1
1 ガイドラインの目的と役割	P 2～5
(1) ガイドライン策定の経緯と目的	
(2) 県・市町・学校及び共同調理場の役割と責務	
(3) スケジュール	
2 事業者の比較検討	P 6～13
(1) 現状と課題	
(2) 改善策	
資料1 主食 委託工場の選定から供給の流れ（現況）	
資料2 主食 委託向上の選定から供給の流れ（改善）	
3 管理業務の委託等	P 14～18
(1) 現状と課題	
(2) 改善策	
資料3 食品選定の委託等 現状	
資料4 食品選定の委託等 改善	
4 給食費の管理	P 19～24
(1) 現状と課題	
(2) 改善策（公会計への取組）	
(3) 公会計化における効果	
(4) 公会計への移行に向けて	
5 地元食材の活用	P 25～28
(1) 現状と課題	
(2) 改善策	
6 適切な学校給食運営を実現する組織体制	P 29～33
(1) 現状と課題	
(2) 改善策	
(3) 組織体制を整備する上での留意点	
7 安全・安心な給食実現のために	P 34～38
(1) 現状と課題	
(2) 改善策	
おわりに	P 39
資料5 関係法令	