

平成14年2月8日 第1回 岡山市学校給食運営検討委員会会議概要

< 1 > 日時・場所

日時：平成14年2月8日（金）15：00～17：20

場所：勤労者福祉センター4階 第1会議室

< 2 > 会議の概要

1 開 会

- (1) 事務局から「岡山市教育行政審議会の専門委員会である岡山市学校給食運営検討委員会の第1回委員会を開催する。」と開会。
- (2) 教育長から、「今、大きな教育改革が進行し、いろいろな面で学校を取り巻くいろんなことが変わりつつある。特にその中で、学校給食について改善、見直しの必要性から平成11年に審議会を立ち上げ多くの改善を実施している。当委員会の組織的な位置づけは、市教委の基本的な方針等について調査、審議するために、条例による岡山市教育行政審議会の設置のもとで、専門的な事項等について調査、審議をお願いし、学校給食を教育の一環として、子供たちのため改善をしてまいりたいので、それぞれのお立場から評価を加えていただきたい。年間2回程度の開催を予定し、随時必要な資料等の情報を提供させていただく。」とあいさつ。
- (3) 事務局から、委嘱状を交付（封筒に用意）、各委員及び事務局を紹介し、岡山市教育行政審議会の専門委員会規則第4条により、委員の互選によって会長には森忠繁委員、副会長に斎藤美加子委員を決定、両委員あいさつの後、会議を公開することとし、議事に移った。

2 説明及び質疑の概要

会 長： それでは、「岡山市の学校給食、その運営の見直し、改善について」ということに関しまして、事務局から今までの経過について、説明してもらいます。

事務局： まず、学校給食の実施根拠・目的、岡山市学校給食の歴史、学校給食の実施状況、実施方式及び運営方式、給食センター、給食調理員の配置基準、給食従事職員数、1食当たり給食食材費基準額、給食費、学校給食運営に要した1食当たり経費を説明。続いて、昨年4月24日の答申以後の経過・取り組みの概要、答申後の議会答弁、見直し、改善の取り組み状況、学校給食における地場産食材等の活用、民間委託の実施状況、民間委託の内容、学校給食運営に要した1食当たり経費の推移を説明。

会 長： 事務局の説明について、質問、あるいはご意見がございましたら。

ちょっと私の方から、委託の場合、市の給食調理場を使うということでございましょうか。民間業者の調理員の方が市の調理場を使って調理するそういう意味でございませうか。

事務局： はい。必ず市の現場の調理場を使っただけということですよ。

委 員： 私も子供が学校に通っていたときには給食は非常に関心があった。民間委託の問題が出たときに、皆さんが心配されるのは、食材とかいろんなことのチェック機能は大丈夫かということがまず1点。

もう一つは、私は農産物の生産者でもあり消費者なんですけど、農林部の方と提携をしながら、もう少し地場のお野菜を使えるような状態にしていくことはできないものか。

事務局： 民間委託の話をしなすと、一番にでるのが安全衛生管理の問題です。学校栄養士はそ

のまま입니다ので、そのあたりのチェックというのは現状でも学校栄養士が行っており、体制は変わることがないので、安全衛生上の管理につきましては、変わることはないものと考えております。

それから、2点目の農林部と地場産食材の活用については、教育委員会から農林部へ協力を依頼しており、農林部が最終的にどういう格好で生産者との話し合いを進めているかという、具体的なことについてまだまだちょっと詰めてない。学校給食を、地域の生産者の協力を得ながらやっていきたいという方向には変わりございませんので、何らかの形で具体的な答えを出していきたいとは考えております。

委員： 私、 中学校なんですけれど、昨日初めて地場産のイチゴをJAのお世話をいただいて入れさせていただいた。今日も職員朝礼で昨日のイチゴの反響について教職員から聞いたんですが、子供たちはもうすばらしいと。味も光沢も違うということを言いました。それから、教員は今までこんなに大きなものでおいしいのは、給食で食べたのは初めてだと。

ただ、イチゴというのは、今日の自由献立であったから使えたのであって、常時使えるものじゃないんで、そのほかに私どもの学校ではレンコンとナスと、これを地場産のものをJAを通して、それから来年の6月からタマネギをJAを通して入れていただくようになったが、やっぱり風評はいいようですね。

事務局： 市教委としては地産地消で進めているが、共同献立、共同購入の現状の中で昨年11月、各学校へいい産品が十分安定的に供給できるような状況、生産の状況がある地区においては、学校独自で協力関係を地元の農協等と維持しながら、少しずつ入れていくことについては柔軟に対応してよしいという通知をしている。

安定的な供給は現状では難しいが、地元のいい産品を作っていただけるのであれば使いたいという希望する学校があると思うので、生産の分野から何らか検討できないだろうか、農林部の知恵をかしていただいて協議を進めているということの2本立てがある。

委員： ふだんから余り給食について考えている人間ではないんですが、今日参加させていただきまして、3点ほど質問があります。

学校給食調理業務等民間委託校で生徒数とか契約金額等書かれてあるんですけど、過去3年間の経費の推移を見て、この委託した学校に関しては1人当たりどのくらい経費がかかったのかという数字が、もしおわかりなら教えていただきたい。

同じく見直し改善の取り組み状況等ランチルームの整備で、私は 中学校の保護者なんですけど、現在中学生の給食時間の状況というのが、かなり配膳に時間がかかって、かき込んで食べるのがやっとな状況だと私の方では思っているんです。もしこのランチルームの整備ができて、ふだんの給食の準備にかかる時間よりもなお時間がかかって、食事の時間が減るんじゃないかなあという心配がある。今中学校3校で実施している現状、してよかったというのがあれば、それを教えていただきたい。

高齢者への給食提供で、センター方式でもそういった試みができるのかどうかということをお聞きできればと思います。

事務局： 委託した場合の経費で個別の委託契約の委託金額を載せさせていただいておるんですが、その委託の場合に1食当たりの額、直営方式の場合の1食当たりの額を比較した資料は手元がないので、次回示せればと思いますが、概略では、直営の場合の1食当たりの人件費が大体400円弱かかっております。これに対しまして、委託の場合の1食当たりの経費は、ほぼ200円ぐらい削減できるものというような考えを持っております。資料等作成ができましたらお示ししたいと思います。

ランチルームは、空き教室に丸いテーブルとかちょっと雰囲気を変えたようなものをセットして、1クラスずつローテーションで使うような格好なんで、教室へ配膳か、ランチルームへ配膳するかの違いで、給食時間に食い込み、影響が出るということはない。

ランチルームは、勉強している教室から違った雰囲気の中で食べることによっていろんないつものない会話が弾んだりとかで喫食できるということです。

高齢者への給食は、ふれあい型という学校へ高齢者をお招きして、いろんな遊びをご指導いただいたりとか、行事とのセットで現在実施しているところが多い。受配校でも給食数をそのときに行事用に増やしていただければ可能である。

高齢者への食事の提供は配食型の給食と交流型、ふれあい型給食という2通りが大きくわけてあり、教育委員会で現実的に考えれるとしても、ふれあい型の給食ということで、自宅の方へ配達、配食サービスまではちょっととても現状では無理かなと考えております。

委員：最後の説明で、調理場内備品等減価償却した場合の数字で、物件費の問題の意味がよくわからない。物件費の中に減価償却の対象になるものとそうでないものと分けているが、例えば、全体の10年度の公費分の物件費の中に、分子と分母の分子として8億9,400万円ぐらいの数字と、そのすぐ上に6億9,200万円の数値があるが、この関係はどういう関係なのか。

事務局：詳細な資料は手元にないが、市の予算上の経費の支出の中で物件費にはいろんな種類のものがあり、委託料とか手数料とかの役務の提供とかに対してお支払いするのも物件費で、工事請負費、調理場の建設の場合にその建設費、施設設備の工事あたりの工事請負費、それから、給食関係で大型の備品から、電気炊飯器のような小型の備品、さらに消耗品という食器まであります。

減価償却で再計算をしてみていますのが、調理場建設の建設費、購入価格が20万円以上の備品で、消耗品は、その年度の物件費として入れ込み、足し上げたものがこの括弧内の数値というふうな計算をとっております。

委員：もう一つよくわからないので、また後で教えていただきたい。私がこの委員会でどこまでどういう仕事をしないといけないのか、私がよくつかめていない。例えばこのデータを見まして私もちょっと驚いたんですが、単独で給食をやっているところと、それからセンターでやっているところがセンターでの調理というのが非効率であるかということがここにはっきりと出ている。13年度の答申の中にやはりそのことが載っており、1食当たりの運営経費が単独校調理場より高くなっているから、学校給食センターの運営体制は見直すべきである。全くそのとおりだと思うんですけども、どういうところまで見直して改善していくんだというそういうラインというのは既に示されているんでしょうか。

事務局：1食当たりの単価が高いかについて、特に一番大きい赤田にある給食センターで言うと、能力が6,000食の能力を持った設備を持っている。単独校における調理員の数というのは、文部科学省基準があるが、センターについては特に基準を示してない。労使の話し合いであるとか、そういう中でその設置人員が決まってくるようなことになっていたのではないかと思う。

センターについては民間委託しないとかいうことは全然決めておるわけではなく、合理化策としてセンターも含めて民間委託の可能性があるという格好でセンターとも協議しながら、具体的な案を示す時期に来ているので民間委託という手法もあるということで今検討をしているところです。

委員：減価償却について、センターの部分ですが、平成10年から12年度にかけて人件費が特に悪くなっている。これは早急に手を入れないとますます膨れ上がっていくという危険性はないでしょうか。

事務局：詳細に調べてみないとわからないが、センターは3つのセンターで27人という合計

の給食調理員数になります。その他の栄養職員とかの人数も含めても約30人。単独校は、トータルで300とか400とかいう人数になるので、各年度の職員配置の状況による変動で平均より給与の高い方がその年度集まるようなケースも若干受けている可能性が一つあるかと思います。

委員： センターの問題でも、非常に論理的に考えると実態とが、非常に乖離している状態にある。そういうところがいろんなところにあるわけで、そのために見直しをしましょうということで恐らく見直された答申が出ている。答申に従って鋭意努力していただきたいが、特にそれに関して一つお尋ねと、それからお願いがあります。

資料の中で文教委員による視察というのが何力所か入っているが、視察後の反応、ご意見がどうだったか。議会の質問に対する答弁はここに出ているんですけど、生の声を一応聞かせていただきたいというのが一つです。

事務局： 文教委員さんの反応といたしましては、一口で特に問題ない、うまくいっているなどということしか出ておりません。特に、批判的、否定的なご意見は全く視察に関してはいただいてません。

委員： 市議会での質問で民間委託は非常に不安だとか、衛生的でないだとかというふうなことが多々出ておるわけです。文教委員さんもそういうふうにお感じになったのかなあと考えると、実際に行ってみるとそうじゃないということがわかったということですから、これはまあ非常にいいことで、民間委託の場合は、1食当たりの単価が違う。

犬山市では民間委託での削減で、非常勤講師を入れて好評であると聞いている。岡山市についてもいろいろ工夫して活用していただきたい。

事務局： 1つ言い忘れたんですけども、民間委託を拡大することによって、経費が削減されていくが4億円ぐらい出ている。削減額については、学校教育施設設備等の整備で基金を運営させていただきます。

会長： 安全面というか衛生面について追加で質問したいんですが、保健所の衛生監視は今まで何回かいかれたんですか。

事務局： 0157以降、岡山市も全校9年度以降やってきています。事前に綿密な日程調整をしながら、いついついきますからということだったんですけど、それだと衛生管理も緊張感が生まれないということで、抜きうち的に今年度から1/3程度の学校を実施した。

会長： そのような中で今までの方式のところと比較したところで何か違いはございますか。

事務局： 衛生監視に入った学校については、全く問題なしということでない。特に問題があることについてはこちらも対応しないといけませんが、ただちに対応しなければならないような事象というのは特別指摘をうけてないんで、民間委託校、直営校ともに特段の問題点はないというふうに考えている。

委員： 民間委託を受けておりますが、今年からうちの学校給食を担当している業者は、スーパーバイザーが各学校等を回っているんで、ふき取り検査をし、自分の研究所で検査している。だから二重、三重の安全管理ができつつあると私は思っている。

委員： 民間委託と今までと比較して子供の反応は具体的な感想を伺いたい。

委員： 民間委託を受けた初めのころは、こげがあるとか問題があったが、今はまったくない。味付けの最後をみるのは学校栄養職員ですから、たとえば濃い味のものがあれば、スー

ブ類を少し薄目につくり、また、もう少し辛いのが好きというのがありますけれど、これ以外ではクレームはついておりません。さらに私たちから見れば色合いがものすごくよい。民間は最後まで時間調整する。早く調理業務が終わったら、自分たちは休めるけれど今は寒い時期ですからつついっばい暖かいものを食べさせようと、働いている。エンドウ1つの緑にしても緑色が残っているような状態を出してくれる。肉じゃがなんかはイモが煮くずれしていない。

会 長： 時間も来ておるんですが、次回のことも含めて、この委員会の方向性を検討していただき、必要な資料の方も出していただいて、今の議論と比較してどうなったか、何をどのように評価するか、進め方を事務局の方で案を決めていただけませんかでしょうか。

事務局： 具体的な見直し改善項目を、数値化しながら目標設定してどういう進ちょく管理をやっていくかという、シートを案としてつくり、つめさせていただきたいと思います。

会 長： そういうものを作っていただいて、点数化できれば一番いいと思うんですけど、その中で比較して次回にその経過を出して行って納得してもらうように、委員の方に例を示していただくのがよいと思います。次回は何を評価してどういう方法でやるかということをご審議いただきたい。

地場産のものの購入に関して、いろいろ意見が出ていたんですが、地場産の購入ルートについて大量に間に合うかどうかという話ですが、食品会社では、年間の契約について、生産量を契約して計画的な生産をしていますが、そういうことの可能性がありますかどうか。

事務局： 今少しずつではあるんですが、学校別の月別程度の各品目の使用量を少しずつひろって行って提供していかないといけないのかなと思ってます。一部はしてはいるんですが、使用量の実績あるいは生産者からみても生産の目安となるようなデータを提供していきたいと思っています。

会 長： 地場産といっても、年間生産しないといけないので、生産者と消費者とが提携して計画的な生産が決まらないと実現しないわけなんですけど、そういう方向に持っていくように事務局の方でも努力していただきたいと思います。

委 員： 次回、この会議には平成13年度の実態というのは示していただけるか。平成13年度の実態が明らかになれば、答申がどこまで改善がされたかが分かると思う。

事務局： 市のシステム上の制約があるが、一応13年度分という予算の執行が5/31までで、出納閉鎖期間というのがあり、それを受けた決算委員会というのが秋にある。最終的な確定した決算とは言えないが、見込的などところでの試算というのは資料として示させていただきます。年間2回開催という予算的な制約もあるが、民間委託の移行というのが2学期からになっているので、7月ぐらいまでには1回目を開いて今年度5校新たにやっていますから、そのあたりの状況とかを評価していただければと思います。

会 長： 郵送でもいいですから、個々の情報を提供していただければと思います。委員の皆様方色々ご意見いただきまして、ありがとうございました。

教育長： 今日は、検討委員会のスタートとして、今後、委員の皆様方にはこれからの給食改善の方向性を審議いただきたい。年2回程度ですので7月ごろの開催となれば、平成13年度の状況につきましても資料を提供し給食の改善が進むよう色々ご指示がいただけるようお願いしたいと思います。

今日は長時間ありがとうございました。

