

平成14年7月11日 第2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7月11日（木） 9：30～15：00
場所：市庁舎3階 第3会議室～三門小学校、箕島小学校へ移動

< 2 > 会議の概要

1 開 会

(1) 教育次長から「本年3月に、民間委託の移行順序について第1次中期計画を策定し、本年度赤田給食センターの民間委託を現在進めており、来年度には上道給食センターと進めて参りたい。学校給食運営の年度の目標案と昨年度民間委託した5校の本格実施に向けてご審議、ご意見をお願いしたい。本日は、三門小、箕島小の給食実施の状況及び試食も予定させていただいている。」とあいさつの後、和氣委員、守屋委員の後任として、それぞれ、香川委員、吉田委員を紹介の後議事に移った。

2 説明及び質疑の概要

会 長： 本日は、学校給食の視察なども予定させていただいており、長時間にわたる会となりますが、円滑に進めて参りたい。本日の日程について、事務局から説明をお願いします。

事務局： 本日の日程ですが、三門小で調理作業の視察、箕島小へ移動し、調理作業の視察、児童が給食を取りに来る状況の視察、試食の後、引き続き大きく2つの点についてご協議をお願いしたい。

それから、お手元の資料で学校給食実施状況の視察等説明します。（以下省略）

会 長： 調理作業等の時間帯のこともありますので、特に日程についてのご意見などがなければ、早速、視察に出かけたいと思います。

< 三門小学校（直営校）視察 >

- ・ 応接室で校長より、学校・給食の概要説明。
- ・ 調理場で学校栄養士より、調理の状況説明。

< 箕島小学校（民間委託校）視察 >

- ・ 調理場で学校栄養士より、調理状況、施設等説明。児童の給食運搬等視察。
- ・ 図書室で、試食。休憩の後協議に入る。

会 長： 会議次第6の(1)学校給食運営の見直し、改善状況の点検方法について協議したいと思います。

前回の第1回の委員会を受けて評価と方法論について今回審議するというので、案が出されていますので、事務局の方でそれを説明していただけますか。

事務局： それでは、資料、「岡山市学校給食運営の目標」をご覧くださいと思います。

昨年の岡山市学校給食運営審議会の答申を受けまして、昨年5月に改善計画を決定し、保護者を初めとした関係者の関心の深い民間委託につきましては、調理員の欠員補充をしないで民間委託に振り替え、最終的にはすべての学校の給食を民間委託にするというふうな計画に基づいて進めておりましたが、いろいろ議論がございまして、最終的には官・民半々、児童・生徒数の半分程度を民間委託にし、官・民の競い合いにより、よりすぐれた給食にしていこうということで、大きく方向を転換しております。

それとあわせまして、年次的な数値目標と給食運営の基本的な理念を示してほしいと

というような声を関係者からいただいております、改めまして5年間程度の到達目標を示す中で、単年度の数値化した計画を掲げさせていただいております。

具体的な目標を、改善項目を示させていただいております。これをベースに委員の皆様方のご意見をいただきながら、あるいは日常的に我々の耳に入ってくる声に答えるような形で、翌年度の単年度計画を修正するという格好で進めてまいりたい。

何か、そのあたりの進め方につきましてご意見がいただければ、参考にさせていただきたい。

会 長： 一番最後の平成14年度の目標及び評価・分析という一覧表について、評価分析を行うのに、この内容でご検討願いたいと思います。

事務局の方でこの表の内容について説明いただけますか。

事務局： まず改善の目標ということで4項目の目標を掲げております。

まず最初に、食に関する指導の充実ということで、各教科における食指導の充実、共同献立の柔軟化、教材としての献立、米飯給食の拡大、などを掲げております。

それから2点目に、安全衛生管理の充実について6項目掲げさせていただいております。

それから3点目に、効率的運営ということで、民間委託の項目が入っており、集約化、親子校方式など6項目を掲げております。

それから4点目に、社会的要請にこたえた学校給食運営を考え直していくという趣旨で、5項目掲げさせていただいております。安全衛生管理の中で、ウエット方式からドライ方式にしていきたいが、厳しい財政状況のもと、「18年度までに計画策定」としか示すことができない状況です。

それから、この中で1番の食に関する指導の充実ということで、献立に見合った食器類の改善で、強化磁器丼の導入は年次的な計画の中で考えておりましたが、本年度にすべての学校の児童・生徒数の分を一気に導入するということが、契約を終えております。

会 長： まず1の食に関する指導の充実で、評価分析に適した項目かどうか、内容や方法は、あるいは、疑問がございましたら事務局の方へ質問してください。

資料でいただいたパンフレット「食に関する指導」とこの目標の見出しのところの内容と整合性があるのでしょうか。

事務局： 特別にここの整合性を直接意識してはいませんが、食に関する指導について、全体的なことが、国のほうから示されているものです。

会 長： パンフレットの3ページに、3生活習慣病の危険要因となっているわけですが、予防方策として食習慣あるいは運動習慣とか、いわゆる生活習慣そのものの改善が必要である。大人でも既成の生活習慣を変えるのはなかなかですけれど、本当にこういう内容を目標とするなら、小さいときからやっていると身につかないと思うんです。それをどういうふうに教育の場、特に給食との関連で問題を取り組んでいくか、それを各学校へどういうふうに取り組んでいくかということが必要じゃないでしょうか。

事務局： 給食という観点から対応するには余りにテーマが大き過ぎるということで、学校教育のあり方について、全体的な目指すべき方向というのを教育委員会としても打ち出しておりますので、その中の一つの柱として、地域、保護者、学校等を含む連携、協働による開かれた学校運営というようなことがございます。そういった中でも、生活習慣病とかへの取り組み等、一つのテーマとして上がってくるものと考えています。

委 員： 予想以上に立派な評価表ができてまして、一つ一つの項目とか説明についてはいろいろ疑問が残る点もあるんですけど、事細かに分析されており、目標の達成年度をきちっ

と設定していらっしゃる。

副会長： 行政が、ここまで数値目標を持ってされるということは大変だと思いますけれども、市民の方にもご理解していただきやすいものかなというふうなことを感じました。各教科等における指導というところで、これは少なくとも年1回はチームティーチングという、先生方と一緒に栄養士が授業をするということですね。

事務局： 現在、給食時間の食指導で、いろんな形でやってるんですけども、教科の時間において年1回ぐらいはやっていただきたいということです。

副会長： 原材料をもって直接指導ができるということ、私たちも若い学生たちを見ておりましたが、小・中学校における基本的な生活習慣、特に食習慣に対する指導というのはもう本当に重要なというふうな気持ちがあります。

それからもう一つ、地場産を独自に購入する学校を60校に拡大するということが、地場とは学区内の意味、岡山市。

事務局： 基本的には顔が見えるぐらいの中学校区ぐらいを想定してたんですけども、なかなか全校に行き渡らないという面があり、岡山市の範囲を考えています。

副会長： 地場産を使うということは、子どもたちにも余計な学校給食を身近に感じる場面が多いと思います。給食時間でもご指導いただいて、より身近なものにさせていただきたいと思えますし、生産者の方も学校給食というものをじかに感じていただけます。それから計画的な生産過程でも給食に取り入れられれば意欲もわくと思います。

委員： 私も前回の会議から、かなり前向きに検討していただいているなということで、評価をしたいと思います。

とりわけ、この3月25日付で出されておる第1次中期計画の中で、最も効率が悪いとされている給食センターを民間委託の形に持っていくという提案は非常にいいことだと考えております。

この点で、恐らく財政的な負担というものの、少しずつ軽減されていくだろうという希望を持ちますけれども、その5年の間に、例えば1人当たりの経費についてもある程度の目標を出せないことはないか。平成13年決算見込みが、1食当たりの経費が702円と出ておりますけれども、恐らく金額もある程度の線が、数年後には出てくると思う。

事務局： 今年度の赤田給食センターの経費削減効果は、年間に直しまして約9,900万円から1億円と見込んでおります。これを岡山市全体の食数に延べますと、年間約1,000万食でございますので、単純に1食当たりの経費は10円下げるとあると。本年度民間委託することによって、13年度の見込みで702円の数字は、690円前後、10円の削減効果があると見込んでおります。

それから、中期計画の5年後のその姿はどうかというときに、1次計画は平成20年度までの計画でございます。3つの給食センターと25の中学校調理場すべてを民間委託に移行していくという計画になっておりまして、児童生徒数でおおよそ3分の1が民間委託の給食の提供を受けるという姿を想定しております。おおむね調理員の数も3分の1に減っている状態です。330人前後おりました調理員が、その3分の1ということで、110人前後調理員の数が、20年度までいった時点で減っている状態です。その110人に対しまして、1人当たりの削減効果を現在約500万円と見込んでおります。したがって、500万円の110人分、5億円ぐらいが、平成20年度までの削減効果です。これを先程の1食当たり直しますと、1,000万食が継続すると思えますと、平成20年度までの計画が行き渡りますと五十数円、1食当たりでいいますと640円台か50円台あたりの姿になってるんじゃないかと思えます。

委員： 何十年ぶりかで学校の給食食べさせていただきました。1食当たりの経費を見ながら、食材費に関してはこれ以上は詰めることは、好ましくない。むしろ、材質のいいものをできるだけ児童生徒に食してもらい、目標は人件費だと思います。一方では、今日お仕事をされている調理員の方々の手際によさといいますが、一生懸命なさっている姿を見ますと、人件費だけとこう言い切れるのも、非常に心苦しいところもあるんですけども、やはり市の財政という観点からすれば、問題は人件費だろうと思いますので、今教育委員会の姿勢をそのまま、できれば20年まで貫いていただければと思います。

会長： 次の安全衛生管理の項目につきましては、他にも違った観点からの項目の追加はございますでしょうか。

4番目に、13年度に42調理場で保健所による衛生指導等を実施とありますが、これは全体の調理場には広げないんですか。

事務局： これは、保健衛生の体制の問題もあり、これまでは事前に訪問日を打ち合わせや日程調整した上で全校行ってもらってたんですが、ちょっと緊張感が余りになさ過ぎるということで、抜き打ち的な立ち入り衛生指導という形に本年度から切りかえてもらってるんです。毎年全校まで行かなくても、日常的な緊張感を維持できるということで、毎年抜き打ち的ということで、保健所をお願いしております。

会長： それで3年ぐらいに1回は必ず回るような形にされた方がいいんじゃないかと。

事務局： 保健所には、そういったレベルは維持できるようにお願いしております。

副会長： 3番目の項目で、平成14年度に7校の調理現場で学校栄養職員による衛生管理研究会を実施とございますが、私は一緒のものだけで評価をするより、外部の方、例えば保健所の職員の方を1名入られて評価をする、その方がまだ客観的にもものが見える。

事務局： 直営の学校については、作業工程表とか、作業動線図は、経験に頼るという格好で作ってなかったのですが、民間委託は指示書であるとか、動線図、作業工程表を必ず作りますので、今年度から全校でやるべきだということで、そういったことを実際の動きを見ながら点検しようということで、7校の調理現場に学校栄養士が問題点を探すというような格好で実際にやっておるところで、客観的な評価は、今後検討させていただきたいと思います。

委員： のドライシステムの件ですけど、大きな目標の一つ、経費の削減を図る、片や非常に経費のかかることをやる。18年度までに計画を策定するというところぐらいしか現状として言えないということですから、これは6項目から削除したらどんなでしょうか。

もし、それまでに何か具体的な目標がつけば、その時点で新たにこの評価表の中に入れる。でないと、ここに上がっていても、検討委員会の評価はできないままに進むということがありはしないかと思う。

副会長： 私はこのまま入れておいていいんじゃないかなという感じがする。ドライシステムは、これから衛生管理上、その方向で行かないといけないと思います。もう一つ、今日、箕島小の床を見ましたが、ほとんどドライに近い状態で作業をやってらっしゃったんです。何も、施設設備を整備するだけではなく、施設のドライシステムだけではなくて、ドライになるやり方っていうのが何かあるんじゃないかなと感じたんですが。

会長： そうしたら、項目ですね。それともドライシステムにどのように工夫してるかという内容に書いた方がいいんじゃないですか。

委員： そうすると、ドライシステムというのは、結局水を流さなかつたらいいという。全部入れかえて、別に内装をやりかえるとかと思っていたが、箕島小はもうドライシステムに近い状態であるということであれば、お金を使わなくてできるわけですから。

副会長： 箕島小の調理場を見まして、できる方法があるんじゃないかならうかと感じたんですが。

事務局： おっしゃるとおり、現在のウエットのシステムの中で、ドライの使い方ができるということで工夫をしてるところもあるわけです。この項目としては、基本的にはハードということではなく、ドライ的な使い方ができるようなことを考えていくというまでの整理ができればと考える。もちろん、ハードの整備も考慮しなければならないと考えている。

委員： 学校現場としましては、特に目標の見出しの項目の中で言えば、安全衛生管理面が一番最重要なところだと思うんです。ドライシステムという新しいものが取り入れ出したのを、あえてこの項目から削るということは、後退した印象を与える。費用がかかり、早期には実現しないとしても、残すべきじゃないかと思います。

会長： 計画的更新の内容まで残すというのはどうですか。調理場の計画的更新と、そのままの文字で、内容をかえるか。

委員： 内容をですか。

会長： このままで行けば施設的な話になってきますか。

副会長： 計画的更新をするということで、当面は使い方を検討するというような、ちょっと一言入れたんではどうでしょう。

委員： 計画はやはり高いところで持っていてほしいというのが我々の考えです。予算があればやっていっていただきたいが、暫定的にソフト面での研究会で、その下に衛生管理研究会で、ウエットな施設の中でドライ方法を考えていくという研究を常に、横目でハードを変えていただく努力もしながら現場の調理も一緒に考えていっていただけたらと思います。

ですから、三門小では、常にお水を流してる状態で、箕島小では乾いてた。何か工夫なさってるかもしれませんが、ドライのソフト面で考えてやればできるんじゃないかなという気がいたしました。目標は目標として持ち、今ある施設でそこからドライを考えていくという方向性を示されるのがよろしいのではと思う。

会長： この2の項目は、そういう計画そのものは置いていてもいいんですが、ドライシステムになってないところはどうか。ソフトをどのようにしていくかといった内容にちょっと入れていただいたらどうでしょうか。

事務局： 14年度目標の中に、ウエットシステムの中でのドライ運用ということを進めていくという形で書いて、その前段のハードの分はハードでこれを残すということはどうでしょうか。

会長： それは両方併記しておくということですね。

事務局： はい。

会 長： この項はよろしゅうございますか。

委 員： ちょっと待ってください。

衛生面からいってドライがいいというのわかります。かなりあいまいな状況で、評価できるか。例えば、箕島小の今の給食場は80%ドライ化、また100%ドライ化していると、我々には判断できません。だから、目標として近づけるということはいいいんですけど、それと具体的に、評価して評定をするということと別の問題になるわけです。その辺をはっきりしておかないと、何校でそういったウエット型がドライ型になっているか、わからないままでこれを評定項目に入れるというのが難しいと思う。例えば欄外にこれを持ってきて、当面検討委員会としてはやらない。ただ、状況をお聞きするというふうなことにした方が、ほかの項目との評価の精度のバランスがずれてこないかもしれないというふうに思うんです。

委 員： 評価のところまで考えておりませんでしたけど、現場の先生方や順番、どこまで可能であるかということは、私どもではわかりません。

委 員： だから、我々が評価したくても評価できないのを評価項目として掲げていただくのは困るなということなんです。

委 員： 今日の箕島小学校の場合、工夫されていたんですか。その辺を少し説明してください。

栄養士： ドライが一番やはり細菌上はベストですので、とにかく水を落とさないということを中心にしています。例えば、作業台を消毒でぬらすことがあります。流して済んだらもうすぐ床をワイパーではなくとか、作業台の上の水は、途中でボールのようなものを受けて、そこへ入れる。それから、ゆで物をしますと、水をかけてさまします。今日幾つか大きな白いたらいを使ってたと思うんですが、たらいを受けて、それからざるを受けて水を流すとかいう形で、たらいも真ん中にホースをつけて、ホースから排水口へすぐ落ちるようにという形でしています。作業上は、むだに落とさず、落ちたらもうすぐワイパーで掃いて、乾きやすいようにするという形でしています。

会 長： ウエットのところでも工夫したり、努力をして、それなりのことができるわけですから、そういうことで評価できないでしょうかね。

委 員： ああ、それはできますね。だから、今の100%でなくても、例えば80%ぐらいできる場合には、私も三門小と箕島小の違いがわかったんですけど、プロの方が見られてどうかというのはわかりません。我々が評価しなきゃいけない。だから、我々が評価できるものだったら、だからそういうレベルにさせていただいたらいいと思いますね。

会 長： できるような内容でやっていただければいいんじゃないかと思います。

事務局： ドライ運用という形で計画を進めていきます。

委 員： だったらいいと思います。

副会長： ドライ運用は、財政の立場からすると、予算のことが出てくる。だから、何か表現の工夫ができないだろうかと思っています。

会 長： きっちり組むとなれば、更新していかにかいけんですから、そのときには必ず一斉にするということでない、旧来のままでは、できるからお前らの努力でやれと言うたのでは、だれも働く者がなくなりますよ。だから、更新の時には完全にドライにする。

それから、その2の1の給食の適温管理とあるんですが、コンテナを入れるかどうかといったようなことですが、赤田学校給食センターだけ持ってるんですか。

事務局： 上道学校給食センターがあるんですけども、既に保温、保冷のコンテナが入ってまして、赤田学校給食センターのみが保温、保冷のコンテナが用意できてなかったということで、今年度導入する予定で、契約は終わっておりますので。

会長： ということは、その前の項は要らなくて、給食の適温管理できておるかできないかといったところで評価したらどうでしょうか。温度を必ず記録してそれを見て、温度管理がちゃんとできてるかとかというのを見れば、それは評価できると思います。

2の項目はいいでしょうか。この案をそのまま置きまして、3番目の効率的運営、ここは大きな問題で、民間委託という項目も出てきますし、それから集約化、非常にお金にそれこそ関係する、あるいは職員割合にはね返ってくるような内容ですが、この評価分析に、こういった項目でいいかどうか、ご意見いただけないでしょうか。

委員： 1番の民間委託のことで、これは本当に大事業で、この導入によって経費削減というのは大きいけれども、それ以外に今までなかなかまとまらなかった面が、これを突破口に学校現場では結構変わってきたという面があり、例えば「はし」です。私が前任校にいましたときには、生徒は自分の家から「はし」を持参し、衛生上大変心配だから、調理場の方で「はし」を用意して、洗浄、消毒をしてほしいということを長いこと要望したんですけども、なかなかそれができないませんでした。けれど、民間委託の導入が始まった途端に、その要望がなくなりました。

それから、そのほかにも学校の都合などでも、大概遠慮しながら言わないといけなかったことが、もう普通の話ぶりで聞いてもらえる面もあります。

それから、すぐに驚きましたことは、業者の調理員の1人が、栄養士から見て、洗浄、調理作業の動きが悪く、業者の所長に言いましたら、すぐに配置転換をしてくれました。

それから、先程のドライに保つという方法も必要なことだから努力しようっていうのが感じられますし、作業一つとっても動線表とかがありました。

それからまた、調理員さんの動きを見ていても、この人が現場責任者で、全体に先頭に立って、動いておられるなというのがよくわかる。ですから、経費削減というのも大きいと思うんですけども、それにプラスして、いろんないい改善点が見られるなということを思いました。

それから、民間委託するということにつきまして、PTAの役員の方たちは大変よく協力をしてくれまして、一層学校と保護者との協力関係が進んだと思います。

ですから、保護者の民間委託に関しての関心度が大変高いもので、経費削減の実際の数値についてはどうなってるんだろうという声が聞かれます。そういうのは、例えば情報公開の窓口で、その情報を知ることができるのかどうか出されています。

会長： 民間委託というのはただ単に経済面だけじゃないと思うんです。民間委託でやっていいときもありますから、それは両方があって、競合すればいいわけで、あそこの方がいいぞということになれば、皆そっちの方でやるかということになりますから、どちらにしても、いろんなデータを出して、それぞれ給食委員会、PTAあるいは地域社会に入れて決定していただいて、やったらいかなんかと思えますけれども。

その前に、行政としてその民間委託でしてやろうという目標ですが、それは行政の方の目標であって、ただこれの達成にはいろんな情報を提供して、委託の長所なりあるいは悪い面でもいいですが、悪いとこ少ないですよといったようなことを理解してもらわないと、これは民間委託に進まないと思うんです。だから、評価して公開して、民間委託になってないところでも、啓蒙していく必要があるんじゃないかと思えます。

委員： 今の3番の効率的実施の1番とそれから5番、目標達成年度がそれぞれ20年度にな

っております。この計画書自体が18年度、とりあえず計画年度にしていっしょと
いうことで、これは計算上どうしても20年度でないといぐあいが悪いのか、あるいは1
8年度で計算し直して数値を入れかえる、そのあたりはどんなでしょうか。

事務局： 第1次中期計画で導入順序の計画を示したという関係もあり、20年度ということで
整合を取るつもりで掲げており、おおむね5年程度ということでご了解はいただいてる
んですが、ここの項目は難しいかと考えます。

委員： 1番、5番。

事務局： はい。これは、5番は置きかえて作ることには可能ですね。

委員： 達成できればいいんですけども、達成できなくてもそれは次の2年間でまたやってい
けばいいんじゃないかと思えますので、1番は別のこととの兼ね合わせでやむを得ない
ということであれば仕方ないと思えます。

会長： いかがですか。この20年度を18年度に変える、変えてもいいかどうかということ
です。

事務局： 5番の方は変えさせていただきますが、一番はちょっと検討させていただきたい。

委員： 効率的運営の中で、12年度の決算で給食費の全体が722円で、13年度の決算の
見込みが、702円であるということ、数値が的確に示されていくわけです。

そこで、18年度に向けて、数値目標として掲げて年間幾らぐらい。民間委託の度合
いによって、学校の規模によって数字が異なるということもあるんですが、計算の可能
性があれば非常にわかりやすいんじゃないかと思えます。

事務局： 民間委託の導入のベースとなるのは調理員の退職者数で、定年退職者の方はわかるん
ですけども、毎年度の勤奨退職者の把握が、非常に困難だということがありますが、計
算上出せないものではございません。

委員： 総合的に考えていただいて。

事務局： すぐにできるできないということも難しいので、検討させていただきます。

会長： 余りあからさまに金額であらわさない方がいいんじゃないですか。何でも金で解決つ
くかというような感じで、当局の努力で、あるいはそれだけやったことについても評価
が飛んでしまわないかということです。非常にいいですけどそれは数値に出ない。

委員： この検討委員会の前に学校給食運営審議会というのがありました。そこで数値目標と
して、何百円落としなさいという答申が出ており、そのことを踏まえて年次的に、段階
的にどういうふうやっていくかという辺を思ってたんですけど、どこか支障がありま
すか。1食当たりの経費、この会は一般公開されますから、知りたい人は知ればいいわ
けです。前に申しました審議会の答申に向けてどの程度の努力がなされるのかというの
が、わかるんじゃないかなというふうに思いましたので。

会長： この20円の差が、委託したための効果なのか、食材の値の下落というのもあります
から、どうだろうかとは思いますが。

事務局： 審議会では中間報告で非常に厳しい数値目標をいただいております。それで、最終的

な審議会の答申では、かなり困難であるけど、努力を続けるようにというようなあたりで、具体的な1食当たりの経費を目標値を示したらというあたりは、検討させていただきたいと思います。13年度の決算見込みでも、たとえば、天候に恵まれまして、食材費が若干安くおさまっているとか、いろんな要素との関係で結果として20円安くなる見込みという部分が出てまいります。これがたちまち天候が不順ということになりますと、710円とかになっということも考えられる。そこで、人件費のあたりを中心に何年か先の数値目標、13年度の決算でいいますとトータル383円でございますけども、このあたりが5年後、7年後どの数値になるか検討してみたいと思います。

会 長： 3番目の項どうぞございましょうか。運営体制の見直しというところですが、一回調理体制にするというものは、赤田学校給食センターみたいに、調理、配送、今度これを一回にするわけでしょう。ほかのところはもう一回調理体制でしょうか。

事務局： もうほかは、一回です。

会 長： 赤田ができれば、運営体制を2回に分けてのというのは意味がなくなってくるんじゃないですか。

事務局： 必要ない項目になるうかと思えます。また別の視点で新たな項目をつくるならつくるというようなことが考えられます。

会 長： だから、運営体制ということは残しとって、その内容について検討されてはどうでしょうか。

次に4番目のところ行きたいと思うんですが、この社会的要請にこたえて学校給食という項ではいかがでございましょうか。

副会長： 食べ残しの減少は、平成18年度までに数値目標を出していらっしゃるんですが、残食の減少というのは教育委員会だけでやって、学校の先生方の学級指導などの協力がないとできないことだと思いますので、学校の協力、指導体制の協力をお願いしていただきたいと思えます。

会 長： 各学校の残量率を出せばおのずとその学校が努力せざるを得ないんじゃないですか。それが度胸がないわけですかね。

副会長： 給食時間での指導とか、担任の指導とかというので随分変わってくると思いますので、しっかりそういった協力体制を今後ともとっていただきたい。

それから、次にアレルギー食への対応で平成4年の文書を見せていただいて納得いたしました。平成4年の文書では、弁当給食もしくは牛乳を飲まないというふうな表現があったんですけど、1人だけ弁当給食持ってきて、学校で一つかまの飯を食べることに意義があるのに子供がどういう気持ちで食事をするんだろうかなと思っておりましたら、今日、三門小で実はアレルギーの子供さんがおられて、卵を抜いたフライにしていっしょにしました。いろいろと努力をなさっていらっしゃる。せっかく学校栄養職員を配置していらっしゃるんですから、そういった子供への対応というものは委託、自校にかかわらず、できるだけ対応していただきたい。

会 長： 時間の関係がございまして、民間委託校の評価について説明してください。

事務局： それでは、平成13年度民間委託の5校の評価についてですが、新規に民間委託を実施する学校につきましては一応最長1年をめどに試行という位置づけで進めております。学校給食に非常に保護者の関心が高まってくると、民間委託運営上の改善要望等を極力

その学校の特殊性として契約書の中に取り込んでいきたいという思いを強く持っております。本格実施への移行手順の評価項目は、給食の安全、衛生管理面、受託者の姿勢、従事者の勤務態度、児童・生徒や学校とのかかわり、学校給食に生かすことができた独自の取り組みは何かあったか等について評価し、最終的には教育委員会で本格実施を決定していく。当委員会において、関係者の声を参考にさせていただきながら本格実施は問題ないといったような評価をしていただくこととなります。7月23日に予定しております教育委員会で報告させていただき、正式な決定として発表させていただきたい。

それでは、その評価の参考となる資料で、昨年度新たに民間委託に移行いたしました5校の食数と契約金額、会社名等を示させていただいております。12カ月で約7,200万円くらい直営方式に比べコストが削減されるということで、年次的な平均で見ますと1人当たり約500万円の年間削減効果が出るというふうになっております。

それからその次に、今年度の民間委託校の内、幸島小学校の委託契約書、仕様書を参考までにつけております。

それから、5校の校長先生の4つの項目についてのアンケート調査では、全体的にはこれまでと比べ何ら変わったこともなく順調にできていると見受けられるような結果になっております。

それから、具体的に10項目についてまとめて示したものでは、こちらについても順調に実施されているということが読み取れます。

それから、円グラフで示させていただいているものがあるかと思えます。これは、13年12月、2学期の終了する直前に民間委託になった5校の小学校は5年生、中学校は2年生を対象に教職員にもアンケートをとったものでございます。小学校でサンプル数の多い、東疇小学校で見ますと、民間委託した2学期と直営で実施された1学期と比べてどうですかということで、そのままアンケート結果を集計したものを示させていただいております。まず、1番目の項目として、給食の質、内容、これは見た目であるとか、味であるとか、味つけが濃いか薄いか、そういったことを総合的に判断してもらうということで、直営よりよいとの答えが19人で16%、逆に悪くなったとの答えが12人で10%、若干よいと答えた子の方が多いんですが、おしなべてほとんど変わらないというような評価でございます。それから、調理員の対応、態度につきましては、これはよくなったというのが非常に多くて43%、変わらないというのが53%ということで、悪いという答えはほとんどございません。それから、食器具の内容、これは食器具数といいまして、基本的にはステンレスの4点セットの食器具を使ってるんですけども、これまでは作業量への配慮ということでパンのときは2種類、米飯のときは3種類とかというような格好で、別に規制してはないんですけども、そういったものがございました。それが民間委託になったら、自由に献立に合わせて皿数がふえたというような評価も結構ございまして、子供たちの評価も前より多くなったが19%、逆に減ったというのも9%で、基本的にはほとんど変わっていませんという答えが出ています。それから、衛生状態、食器の汚れ等ですけども、これもよくなったというのが目立つような結果になっております。

それから、中学校、高松中学校が大きいですが、中学生は割とはっきりと自分の意見を出す傾向が見られますが、給食の質、内容につきましてはよい、よくなったが25人11%で、悪くなったが4%で、これも変わらないというようなことでございます。それから、調理員の対応、態度、これにつきましては変わっていないがほとんどでございます。いずれにしてもよくなった、悪くなったという項目だけを比べますと、悪くなったということが全学校の項目で見ましたら1項目だけで、全体にほとんどの人は変わっていないというような印象のアンケート結果でございます。

会長： 5校の給食調理の民間委託されているところの評価についてのご説明をいただいたわけですが、どなたか質問ございますでしょうか。

事務局： 実は保健体育課が民間委託校へ基本的には1カ月に1回訪問して状況調査と聞き取り

調査を栄養士が出向いて行っておりますので、全体的な評価を申し述べさせていただきますと思います。

栄養士： 月に1回調理作業の状況とか、衛生管理面等について見させていただいております。調理作業は委託業者が、他の献立作成、栄養指導は学校の栄養士が行い、調理員と栄養士の仕事分担が明確になりました。

それから、箕島小の委託業者の調理員もパートの方が11時ぐらいに勤務ということがありますが、民間業者は忙しい時間帯に人数を多くするというような作業量に見合った人員配置ができていているというあたりを感じております。

ただ、民間委託をスタートしたころにはどの調理場でも調理員の正規の方もパートの方も学校給食は全く初めてという方がほとんどだったために学校栄養士が衛生管理や調理作業に関してかなり指導と内容の打ち合わせを、かなりしたということは確かにあったようです。

会長： どなたかご意見ございませんでしょうか。

副会長： 今日学校給食の作業現場を見せていただきまして、学校栄養士はかなりいろいろ苦労され、衛生管理に配慮した作業をしていたと思うんですけども、その中で感じましたことは、委託契約書の第1条に、「甲乙は学校給食の目的を十分認識し、関係法令を遵守の上」というふうなことが上がっております。受託者側は調理員の研修をやっていらっしゃるんですけども、集団給食といっても学校給食ですから、対象が児童・生徒ということと、献立そのものが教材であるということ、その辺の認識をしっかり持って調理に当たっていただきたい。委託校を何校か集められて学校給食の目標だとかに気をつけて、それから指導場面での指導内容にかかわるような研修というのはなさっていらっしゃるのでしょうか。三門小へ行って子供たちが張りついて一生懸命見ておりましたね。そういった中で、知らず知らずのうちに今日の献立は何と言っているところで、心もはぐくまれていくんじゃないかなというふうなことを感じた。そういった意味で受託者側の調理員と、児童・生徒がもう少し触れ合うような場面を学校側もいろいろこの評価表ではなさっていらっしゃるんですけども、今後そういった場面を公表していただいたらまた調理員とのふれあいの場も出てきて、今度顔を見ると張り合いができてまた頑張ろうという気が湧いてくるのかなというふうな気がいたしました。それからもう一つ、作業分担表で食材料の管理の中で、検収を受託者側がされるようになっていらっしゃるんですけども、それは何か理由があってされているのでしょうか。献立作成と根本的な検収は、ある程度学校栄養職員がかかわって食材はチェックはしていないといけないという気はするんですけども、その点についてちょっとお聞かせいただきたいと思っております。

事務局： 調理員の研修につきましては、十分とは言えないんですけども、民間委託校の調理員も同じように衛生管理研修などを受けてもらってます。それと、検収については民間の業者の方にもチェックしていただいたものをさらに学校栄養士がチェックするというところで、ダブルチェックになっており、衛生管理上のチェックが充実したと我々は受けとめております。

副会長： 食材の点検、検収の管理でウエートが高いのは受託者側だけでも、検収については学校栄養職員もしてらっしゃるという形。

事務局： そうです。

委員： 先程、事務局から民間委託でどれぐらいの金額の削減効果がありましたというような話をさせていただいたわけですが、その金額を聞きましてびっくりしたんですけど、そこ

まで効果が上がるのかということですから、教育委員会としては学校側の判断にゆだねるというだけではなくて、もう少し民間委託によってどういう効果が生まれるのか、先程 委員がおっしゃったもう少し各学校に情報を提供していく、その中で判断をしていただくという方向を考えていただけたらと思います。

会 長： 民間委託に関する評価が出ておりますが、当事者の評価であって、我々の評価する内容にはなってないんです。だから本当の評価をしようと思うと、委託校とそうでないところを同じようなサンプル数で調査し、比較したデータを押さえた方が、それを出して他の給食関係者に見ていただく。それによって判断したらどうかというふうにもっていきたいと思いますが、データを出して、この検討委員会のコメントをつけて、こういうようにするという形がいいんじゃないか。

事務局： 確かに評価対象を何と比べるかというあたりが非常に難しく、評価をいかにしていくかという課題を持っています。といいますのが、直営の評価というのがなかなかしづらく、それがおおっぴらになっていくと、校長も非常に書きにくいでしょうし、実態と合ったものが出てこないと何にもならないというところがありまして、今の段階では直営の状況を明確にするのが難しいと思ってます。少しずつ、今年もそうはいつても実態の把握が必要だということで、直営に対するアンケートも始めております。その項目が直ちに今回の民間委託の評価に通用するかといえば、そんなもんじゃないんですけども、もう少し直営と直接比較しながら意見を述べ合うまでには時間がかかると考えてます。

会 長： すぐにはやれないとは思いますが、データとして示すならばそういう比較法がないと公正な評価ができないですから、ゆっくりでいいですからそういうデータが得られるようにもっていければいいと思います。

委 員： 今のことは人事考課とも関係し、現在やってないのを新たには極めて難しいんじゃないかと思うんですね。試行の5つの学校のアンケート結果あるいは調査結果を踏まえて、それから先程の財務効果も兼ね合わせて、中学校の校長先生がおっしゃった学校運営が非常にうまくいくということを私も昔校長をしておりましたから、非常によくわかり、同じような感じを持っております。そういう意味で現在試行だということですが、正式に民間委託を始めていいんじゃないかというふうに思いました。特に、これアンケートで、円グラフで書かれた、この斜線の部分とそれから白紙の部分を見ますと、一目で非常に斜線の部分が多いということがわかるわけです。そうしますと、正式に契約することについての有効な資料になるし、財務効果もある。ぜひもう正式にいかしていただきたいと思います。

会 長： いろいろ意見がございましたが、時間がございませんので、今日の意見を報告していただきたいというふうに思います。それでよろしゅうございますか。

事務局： それでは、本格実施への移行に反対であるという委員さんは特にはいなかったという報告でよろしいでしょうか。

会 長： 試行期間を終えて実施に移すということですね。

委 員： もうほぼ1年たつわけです。特に民間委託して悪いところといいますか、取りたてて言うべきことが見つからない。この資料で見る限りは、1人の委員は強力に推進すべきだと言っていたということを伝えてください。

会 長： 次にその他のことですが、何らかの意見、あるいはご注文ございましたらおっしゃっていただければと思います。

事務局： その他の項目は事務局の方では特に予定しておりませんが、委員さん方からあればお諮りしていただければと思います。

副会長： 赤田センターが試行期間に入りますが、残食状況の結果が出たら、前のと比較して結果がわかれば教えていただけたらありがたいなと思います。

事務局： 残食調査は、毎年6月にやっていますが。

副会長： 同じ時期のがいいかと思えますけれど。

事務局： 毎年6月にやっており、来年の6月になります。ちょっと時期は変わりますが、何らかの結果が得られた時点で時期が違ふということを前提でまた資料的なものをお出ししたいと思います。

委員： 6月にたしか1週間ぐらいチェックされましたよね。来年の6月というとメニューが違えば比較はできないと思うので、9月から実施されてすぐによく出るメニューがあると思うんですけども、そこらあたりで一度されてみたらどうでしょう。

事務局： そうですね、早い機会に集計して、また資料としてお出ししたいと思います。

会長： これをもちまして第2回の岡山市学校給食運営検討委員会を閉会したいと思います。