

## 平成22年度 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22年7月9日（金）10：00～12：00

場 所：職員研修所3階第3研修室

### < 2 > 会議の概要

#### 説明及び協議の概要

事務局：平成22年度第1回の岡山市学校給食運営検討委員会を開催いたします。開会にあたりまして、教育長からごあいさつを申し上げます。

教育長：お忙しい中を岡山市の学校給食運営検討委員会に出席いただき、ありがとうございます。

今、子供たちを取り巻く食環境は大きく変化してきており、学校教育の中で、知・徳・体に加えて食育が大きなウエートを占めるようになってきています。岡山市では、学校給食の改善について、これまでも、この検討委員会で審議をいただき、食指導の改善、充実、安全、衛生面、さらには効率的運用、社会の要請に応えた取組みという視点で、給食の調理業務の民間委託化、調理場のドライ運用、また、地産地消の拡大、給食指導の全体計画を作成をしていくなど、さまざまな取組みをしています。

平成19年度に「学校給食の在り方について」という提言をいただいております。教育委員会としては、この提言をもとに一つ一つの課題を検討しながら毎年、目標を定めて取り組んできているところです。今後も、前年度の取組み状況の評価をいただきながら、年度目標を設定して、さらなる向上へ向けて取り組んでいきたいと思っていますので、委員の皆様方の意見を賜りたいと思っています。これからも安全でおいしく、安定的な学校給食の運営を考えていきますので、審議のほどよろしく願いいたします。

事務局：今年度小学校、中学校の連合PTA会長が交代されていますので、お手元の封筒の中に委員の方への委嘱状を用意させていただいております。

本日は、今年度、最初の委員会ですので、出席の委員様から自己紹介をお願いします。

〔委員自己紹介〕

事務局：これからの進行を会長様にお願いします。よろしく願いいたします。

会 長：本日の傍聴希望者はおられますか。

事務局：3名です。

会 長：3名の傍聴を許可してよろしいか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

よろしいということで許可します。市議会の方はおられますか。

事務局：いません。

会 長：わかりました。それでは早速、岡山市学校給食運営検討委員会を始めます。

資料について、事務局から説明をお願いします。

事務局：説明に入る前に、一言お詫びします。昨年度、秋以降に学校給食の現地視察と給食の試食を予定していましたが、新型インフルエンザの突然の大流行などもあり、事務局側で日程の調整がつかず、実施できていません。今回のこの会議とあわせて現地視察も一緒に実施できたらと思いましたが、なかなか調整がつかず、結局はこの委員会のみで開催となりました。ご了承ください。

それでは、資料の説明に入ります。資料は1から10までありますが、議論の中心になるのは<資料1>のA3判です。この資料の説明に入る前に、今回から出席していただいている委員様もおられますので、<資料2>あるいは<資料3>で、学校給食運営の現在の実施状況と当委員会からの提言について、簡単に説明いたします。

<資料2>をごらんください。平成22年5月1日現在の岡山市の学校給食の実施状況ですが、市内の小学校93校と中学校38校のうち、後楽館中学校、緑ヶ丘中学校、平井小学校分教室を除いて完全給食を実施しています。なお、平井小学校の分教室は小学校数93の中には含まれていませんので、完全給食実施は小学校で93校、中学校で36校となります。

続いて、給食の実施方式（2番の表）は、各学校ごとにある調理場で給食をつくっている単独校調理場方式、中学校にある調理場で隣接している小学校の給食をつくっている親子式調理場方式、給食センターによる共同調理場方式の3つがあります。単独校方式が99場、親子方式が1場、センター方式が7場で、調理場の数は合計で107場、児童・生徒数は約5万8,000人です。

次に、<資料3>は、平成20年1月に当委員会からいただいた「学校給食の在り方について」の提言書の写しです。平成13年4月、当時の岡山市学校給食運営審議会から学校給食の在り方の答申があり、その趣旨に沿って、安定的、継続的な学校給食運営を進めてきましたが、5年を経過した時点で評価、点検するとされていたことから、平成19年度にこの委員会で審議していただいて、提言として4つの柱が示されたものです。（1）食に関する指導の充実、（2）として安全管理、衛生管理、（3）として効率的運営、（4）として社会的要請に応えた学校給食という4つの柱です。

この提言を受けて、現在、さまざまな事業を展開していますが、それらをまとめたものが<資料1>です。この<資料1>について、<資料3>と対比をさせながら、全体の構成を説明いたします。4つの基本目標の項目別に取り組み状況、目標内容を一覧表にしました。目標の見出しに4つの柱を掲げ、それぞれ提言の今後の方針に沿って、各項目別に目標を設定しているところです。

<資料3>との対比で申しますと、<資料3>の1ページ、食に関する指導の充実の今後の方針の1つ目、指導体制を整えること、これが<資料1>でいうの指導体制の構築に当たります。また、2つ目の保護者・地域等への啓発や連携の強化は、の連携強化に当たります。3の地産地消は、の地産地消の拡大に向けた取り組み、4つ目の評価する仕組みは、の食に関する指導の年間計画に基づく評価という項目に当たります。

続いて、裏面の安全・衛生管理の部分は、<資料3>の2ページの安全管理、衛生管理の今後の方針の一つ目のチェック体制の明確化は に、また、3つ目の現場視察等によりすぐれた取り組みを全施設にということと、一番下のドライ運用を推進するという、この2つを併せて 資質向上（ドライ運営の充実含む）という項目になります。下から3つ目の保健所との連携強化というのが の保健所との連携強化、下から2つ目の食材の安全点検のあり方検討が の安全点検の充実ということになります。

また、3番目の柱である効率的運営については、3ページの囲みの中の一つ目、民間委託についてが になります。2つ目は合併地区での民間委託は終了していますので、現時点ではこの<資料1>には載せていません。3つ目の直営の給食については の直営のコスト削減に当たります。一番最後の項目は、基本的な方向、基本的な姿勢ということで堅持するので、これも一覧表には上げていません。

次に、4つ目の柱である社会的要請に応えた学校給食については、1つ目の学校給食運営委員会に関することと に、2つ目は に項目だけは上げていますが、実際には、1番の柱の中の2番の保護者・地域等への啓発・連携の強化という項目の中で一括して取り扱っています。3つ目の情報発信が の情報の共有化ということに当たります。以上が縦に見ていった場合の提言と<資料1>の関係です。

<資料1>の横の欄については、平成20年度の実績、21年度の実績を掲げていて、22年度は目標を掲げています。また、提言から5年後の24年度を達成年度とした目標を一番右の欄に記載しています。22年度目標については、すべてを数字で示していませんが、少なくとも平成21年度の実績を上回ることを目指して、年次的に実施

状況を把握しながら取り組んでまいりたいと考えています。

それでは、＜資料１＞の内容の説明に入ります。

まず、大きい１番、食に関する指導の充実の 校内における食に関する指導体制の構築については、＜資料４＞に例として示していますのでごらんください。これは、食に関する指導の全体計画で、全校での策定を目指して取り組んでいます。＜資料１＞の２１年度の実績にあるとおり、２１年度は未策定が２校でしたが、その他は年度内に全体計画を策定しており、達成率は９８．４％です。また、残る２校も今年度中に策定することを確認しています。

この全体計画により、教職員間の共通理解を図ることができ、計画的に学年に応じた指導ができると考えていますので、体制づくりを充実させていきたいと考えています。昨年までは、この全体計画を全校で策定することを目標の１番に掲げていましたが、おおむね達成されたということで、今年度は次のステップとして、計画に沿って食育実践をするため、＜資料４＞の計画の中で、保・幼・小・中の連携の部分にそれぞれの学校の計画が明記できるよう連携強化を目指しているところです。特に、中学校での食に関する指導の取り組みは、小学校に比べるとまだ定着していない傾向が見られるので、体制づくりを構築し、充実を図りたいと考えています。

＜資料１＞の２４年度の目標欄に、児童・生徒の食生活等の実態を把握してと書いています。これは残量調査やアンケート調査などを実施して、児童・生徒の状況把握に努めながらという趣旨です。残量調査の結果について＜資料６＞に示しています。残量調査は、毎年６月と１１月に１週間ずつ、全校で実施しており、食べることの意欲に結びつくよう、調理面での工夫はもちろん、教職員間の啓発あるいは給食時間の関わり方などの取り組みが進んでいるところですが、残念ながら昨年度はやや効果が出なかったという結果になってしまいました。＜資料６＞でわかるとおり、小学校・中学校とも残量率が減ってきていたところですが、昨年度は増えてしまいました。これは、新型インフルエンザの流行によって、学級閉鎖が相次いだこと、あるいは体調不良者、突然の欠席者が多かったことが大きな要因ではないかと思えます。ただ、小学校と比較すると、どうしても中学校の残量率が高くなっている現状が＜資料１＞の の２１年度実績のところでも読み取れます。２０年度までは、中学校も６月より１１月の方が残量率が高かったが、今回の最も高かった残量率の値を見ると、６月も１１月も１７．８％で、１１月が極端に増えているということではありません。少しずつでも日々の取り組みの効果が出てきているのではないかと考えているところです。残量は季節や献立によっても変化しますが、学校菜園等で野菜を育てる体験あるいは身近な地場産食材を味わうということも食べる意欲につながり、減量化につながっているものと思われれます。こうした食に関する指導の積重ねや校内での教職員の協力体制による効果は大きいものがあるので、引き続き働きかけをしていきたいと考えているところです。

次に、＜資料１＞の 、地域・保護者等への啓発・連携強化ですが、一番大きな取り組みは、親子料理教室と食指導を組み合わせたスクールランチセミナーです。基本的には中学校校区での実施を目指して、長年にわたって取り組んだものです。参加者からも好評をいただいているところですが、会場や人数に制限があります。また、参加者が固定化する傾向にあるという課題も感じているので、保護者の参加機会を増やすためにも、学校単位での実施拡大を目指していきたいと考えています。

また、学校職員やＰＴＡと連携した学校主催での料理教室を各学校あるいはＰＴＡ活動との連携、協力の中で取り組んでいただくということも家庭への啓発に有意義であると考えております。

なお、食育推進計画にも朝食を毎日食べる児童・生徒を増やすという目標を掲げておりますので、スクールランチセミナーについても朝ご飯をテーマに実施しているところです。スクールランチセミナーの実施が２０年度は３６中学校区で実施しましたが、２１年度に３５中学校区の実施で１中学校区実施できていないのは、新型インフルエンザの流行によって急遽中止のやむなきに至ったものです。

これに関連して、＜資料７＞に朝食のアンケートを載せています。調査内容については、県の調査と同じものに、市の独自調査項目を追加しています。また、県の調査はこれまで

市内の学校を抽出していましたが、若干その結果について正確性を反映していないということもあり、岡山市においては、昨年度の調査から市内の全児童・生徒を対象に調査を始めました。単純に21年度の抽出調査の結果とは比較が難しいが、小・中学生ともに毎日食べる児童・生徒の割合は増加していると思われます。食育推進計画の目標値は86%ですが、小学生では、〈資料1〉に朝食調査結果がありますが、小学生で86.5%、中学生で73.3%ということで、小学生は一応達成したということになります。やはりここでも中学生への働きかけの必要性を強く感じています。

また、〈資料7〉で食べない理由としては、従来と変わらず、空腹でない、あるいは時間不足というのが多く、生活習慣によるものが大きいと考えています。今回は、前回の指摘を踏まえて、岡山市独自の調査項目として朝ご飯の内容について追加調査を試みました。調査内容は、朝ご飯にどういったものを食べているかという調査です。その結果は、主食だけが約30%、主食と副食がそろった朝食の割合が約46%で、何らかの朝ご飯を食べている、毎日食べている割合が82.6%でしたが、主食だけということもあるので、内容については若干問題であると考えています。

昨年度の委員会でPTAの会長から、PTAでも「早ね早おき朝ごはん」に取り組んでおり、親も子供も変わってきたという意見をいただいたところです。さらにこの取り組みを強化するためには、学校とPTAが協力して取り組むことが効果的であり、成果も上がると期待しています。

また、中学校区で地域協働学校推進事業の取り組みが進められているところで、この中で生活習慣の面での課題や学習意欲と結びつけた朝食の重要性などに向けた研究がなされていくと、強力なバックアップになると考えており、各学校が児童・生徒の実態を把握した上で、指導に生かしていけるよう学校への働きかけをしていきたいと考えています。

この朝食調査については、〈資料1〉1の22年度目標にあるとおり、中学生の割合の向上を目指すということ、主食、副食がそろった朝食の割合を50%を目指すとして現在取り組んでいます。

続いて、1の地産地消の拡大ですが、平成21年度のデータによると、県内産食材が占める割合は食品数ベースで41%で、やっと目標の40%は達成したという状況です。

〈資料5〉に地場産物の使用割合の6年間のデータを示しています。これは6月と11月の2週間、10日間の調査で、国の食育基本計画に示されている目標30%は上回っているが、岡山県内平均の49%には及びませんでした。一応、食育推進計画の目標値40%は達成したところですが、今後も40%以上を維持することを目標に、食育の教材としての活用も進めていきたいと考えています。

ちなみに、岡山県の平均は49%であったにもかかわらず、新おかやま夢づくりプランにおける目標値を47%に設定したのは、このまま数値が上がっていくのは難しいという判断で47%以上を維持することを目標にしたと聞いています。

地産地消に関係して、今年度から「岡山っ子こめこパン」という名称で学校給食のパンに米粉パンが導入されました。岡山県産の米粉が20%配合されており、もちもち感があって、おいしくなったとか、甘みが増したというような子供たちの評価も良いようです。これは岡山県下一斉に学校給食に導入されたもので、県単位での導入は全国で初めてということで、他県あるいは他市からの問い合わせがたびたびある状況です。

〈資料1〉評価について、毎年実施している残量調査、朝食調査、地場産調査などの数値を指標として、継続して取り組むこととしています。

次に、安全、衛生管理の1番のチェック体制の明確化についてですが、昨年度、直営・民間委託にかかわらず、同じ視点で107調理場すべてを対象に衛生管理点検を実施しました。その実施結果が〈資料8〉で、ほとんどの施設がドライ運用に取り組んでおり、その意識は高くなっています。点検結果から点検項目別に評価が90%以下の項目について洗い出しをしてみると、直営校も委託校もほぼ同じような課題を持っていることがわかりました。また、学校給食衛生管理基準が学校給食法に位置づけられたことで、学校給食における衛生管理の充実がさらに求められたわけで、市教委では従来の学校給食衛生管理マニュアルを見直して、新しい基準に合うよう改訂版を作成し、4月から運用をしています。参考までに、〈資料10〉に新しい衛生管理マニュアルをつけています。

こうした背景と昨年度の結果を踏まえて、今年度の点検を実施するに当たり、点検表の見直しを行いました。＜資料8＞点検結果の一覧表の中で、点検内容を薄目の網かけをしている部分は、全校で達成度が高かったため、点検内容から削除しました。また、濃い目の網かけをしているところ3カ所は昨年度の反省から、点検項目、点検内容の所属を二次汚染防止の項目に移動しています。アンダーラインが引いてある項目はさらなるレベルアップを図るため、あるいはよりわかりやすくするため、点検内容を見直したものです。

今年度の衛生管理点検の実施計画は、昨年度は初年度だったため全施設を点検しましたが、今後継続した点検の実施に向けてどうしたら良いか考えました。一つは、保健所による給食調理場の一斉点検を2年サイクルで実施していることから、保健体育課も2年サイクルで考えて、保健所が行かない方を保健体育課がやる、つまり、保健所と保健体育課を合わせて全施設を毎年点検できるよう計画しています。今年度は保健所が直営校を対象としているので、保健体育課は委託校の点検をやるということで、7月1日から取組みを始めたところです。

なお、点検項目以外について、各学校別に昨年度の指摘内容あるいは改善状況を確認することもあわせて実施しています。今後とも官民全体での衛生管理のレベルアップや施設間格差の解消を目指していきたいと考えています。

＜資料1＞2の自主点検について、各調理場で従事者が自分たちの作業を点検することを目的に、月1回以上の残留物検査、ふき取り検査などの自主検査を実施しています。特に、試薬で簡単に検査できる残留物検査は全校で実施が定着しており、きちんと洗浄できているかどうかの自己点検に有効となっています。

2のドライ運用の充実については、引き続き施設の整備あるいは調理従事者の意識の向上に努めていく予定です。

保健所との連携強化については、市教委と保健所とで毎年度全調理場の衛生管理ができる体制を組んでいきます。

の食材の安全点検の充実は、市の給食会を通した一括購入分あるいは各学校での個別購入分も含めて、農薬や細菌等の検査を実施しています。平成20年度からは市の給食会も食品検査の実施に取り組んでおり、当課と調整しながら検査食材を選考しています。ただ、検査項目によって検査費用が非常に異なるために、検体数あるいは検査項目数の拡大に直ちにつながらないという部分もありますが、検査時期や食材のバランスを考えながら計画的に実施していきたいと考えています。

3番の効率的運営の給食調理業務の民間委託の実施については、平成20年度から5年間で児童・生徒数の割合で60%を目途とするというこの提言を尊重して、官民の切磋琢磨を基本に、退職者の動向、財政運営等の状況などを考慮しながら、継続して検討していくこととしています。今年度は小学校3校を委託して、委託割合は49.4%となっています。

の直営のコスト削減については、＜資料9＞に学校給食における効率的運営として、民間委託や直営でのコスト削減の両面から効率的運営に取り組んでいます。例えば1食当たりの経費を見ると、直営経費は年々減少しています。これは臨時職員や再任用職員の活用が考えられますが、民間委託との差がまだあるということで、平成21年度から新たな取組みとして、直営方式の調理場においてパート職員の導入を試行しています。平成21年度に4校、今年度さらにもう4校を試行しています。関係者の意見のまとめとしては、人員確保の難しさや未経験者に対する指導といった課題はあるということですが、繁忙な時間帯に多くの人を配置することができて調理がスムーズだという点や汚染区域と清潔区域を明確に区別することによって徹底した衛生管理ができるという点、あるいは直営コストの削減にも効果があるということで、効率的な運営に資する有効な手段の一つではないかと考えているところです。こういったことを含めて、今後の方向性を見きわめていきます。

4番の社会的要請に応えた学校給食についてですが、食に関する問題は基本的には家庭が中心となって担うものと考えていますが、子供に対する食育は家庭を中心としつつ、学校においても積極的に取り組んでいくことが重要と考えており、学校が子供の食について家庭に助言、働きかけを行うとともに、学校、家庭、地域と連携して食環境の改善に努め

ることが必要だというのが総論的な考えです。

そのための取組みの一つとして、学校給食運営委員会の設置、開催です。平成21年度の開催状況は前年度と同様、1回以上が96%でしたが、開催頻度は若干上がっています。未開催校については、今年度計画があるという回答も得ていますので、今後開催状況を確認していきます。献立あるいは給食費、食に関する指導の状況、給食運営等についての保護者への情報提供や意見交換など、有効な機会だと考えていますので、全校で開催し、年2回以上の開催を目標に啓発をしていきたいと考えています。

の地域に開かれた学校給食については、1番の食に関する指導の項目の中で食育の一環として推進していきます。

の情報の共有化については、情報を効率よく活用し、学校内はもちろん中学校区でさらに地域とつながるような取組みとなるよう、小・中学校別の教育研究会あるいは出張報告、ブロック研修などをさらに充実させていこうと考えています。

最後になりますが、今年度の全体のまとめとして、昨年度と同様、次のことを3本柱として引き続いて取り組んで、全体を充実していきたいと考えています。

1つ目は、食に関する指導の充実の食育について、全体計画をさらに充実させる、つまり100%全体計画の策定を目指すということ、その計画に沿って実践するというのと、小・中学校の連携強化を図るということ、これらをまとめて全体計画に関する目標としています。

2つ目は、安全管理、衛生管理の点検です。保健所と共同で計画的に実施して、官民間わず、全体のレベルアップを図ることを目標としています。

3つ目は、効率的運営の直営コストの削減の一環として、パート導入の試行を検証する中で、今後の方向性を検討、確立していきたいということ、この3点を大きな目標としています。

なお、朝食調査について、対象を全児童・生徒として年度別の正確な比較が可能になったこと、朝食にどのようなものをとったか把握を始めたこと、それぞれに目標設定を行ったこと、これは、新たな取組みになると考えています。

以上が取り組んだ実績や目標を見直した内容です。まだまだ不十分な取組み状況ではありますが、審議いただき、委員の皆様の意見、助言をよろしく願います。

会 長： 事務局から<資料1>についての説明がありました。本年度の特に大きな目標、3本柱の1つ目は、1の食に関する全体計画の充実、2つ目は衛生管理、3つ目は直営のコストの削減等について、今後検証してパートの方向を決めていくという話がありました。特に、1番の食に関する取組みの充実の中で、平成21年度の取組みについての質疑、意見等はありませんか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

21年度の取組みについては質疑がないので、22年度の目標についてしっかり議論をしていただきたい。まず、22年度の目標について、事務局からの説明に対する質問をお願いします。

委 員： 各小学校には、給食運営委員会や保健安全運営委員会などあるが、このようなアンケートの結果が議題として出てきているかということ、ちょっと難しい現場もあると思います。給食運営委員会の中で発言するときに、数値的なものがあれば、岡山市全体の結果はこうで、我が校はどうだというように参考になるので、学校に戻していただくと同時にPTAにも情報提供していただければありがたいと思いました。

事務局： 数値として出しているのは、残量調査、朝食調査、地場産調査で、この3つを評価の指標として取り組んでいる関係上、学校には結果をフィードバックしています。学校の給食運営委員会等での議論の資料としていただきたいということを伝えていきます。

会 長： 他に質問はありませんか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

一番大きな柱である食に関する指導の全体計画を踏まえて、教職員間の共通理解を図る

て、各校で実践するという項目がありますが、計画の策定を100%にし、小・中が連携して行う食育推進、担任との連携、PTA活動との連携など目標に掲げています。この項目について意見を賜りたい。

副会長： 食育を進めていく上では、現在、任用が増えている栄養教諭が非常に重要な役割を果たされると思っています。現段階で岡山市内に栄養教諭が何人かということと、今後の見通しを聞かせていただきたい。

事務局： 栄養教諭は、昨年度は3人で、今年度4人になりました。配置決定は県にあります、要望は十分していきたいと考えています。

委員： 地域協働学校が普及してきて、それらを通して、幼稚園、小学校、中学校の連携をいろいろなところでやっていきつつあります。教育の基本である体づくり、食をととても重要視しています。そういった視点から、小・中の連携をしています。栄養職員を中心に朝食の問題や給食指導、小学校と中学校の指導の違いはどんなところかということなどを検証しながら進めつつあるところです。

委員： 連携に関連してですが、<資料4>で食に関する指導の全体計画ができています。小学校の前段として保育園、幼稚園があり、保育園の場合は給食があります。幼稚園の場合は、どういう形で調理をされているかは園によってまちまちでないかと思います。特に岡山市の公立幼稚園に対する働きかけは、中学校単位のブロックに任せているのか、あるいは教育委員会で何か指示をされているのか聞かせていただきたい。

事務局： 幼稚園の給食については、岡山市の場合は実施していません。牛乳のみのミルク給食です。学校の栄養職員が幼稚園に出向いて話をする、あるいは保護者や就学前の子供への試食会という取組みが主です。給食がないと食育の考えが広まらないかというところではないと思っています。知識あるいは経験を積むことが食育になると思いますので、幼稚園は給食がありませんが、取組み自体はできるのではないかと思います。

地域協働学校の中で保育園、幼稚園、小学校、中学校が一緒になって、いろいろな話をしていく中で幼稚園は幼稚園の特質性の中でこういったことをすれば食育に結びつくのかという議論が進んでくると少しずつ前にいくように思います。

委員： 岡山市内のある私立幼稚園の理事をやっていて、給食を民間の業者から購入しています。学校あるいは保育園で作るよりはコンテンツが非常にバラエティーに富んでいて、食べ残しがあるようだったら替えるわけです。状況によっては業者を替えます。そしてほぼ100%食べて、残量が出ないというようなことを保護者に報告すると、保護者は幼稚園に行ったら食べてくれるということでその幼稚園の人気が出て、園児募集が非常にうまい具合にいくんです。そういった工夫を実はやっているんです。実際に食べなくても食育についていろいろ考え方を指導すればうまくいくということもありますが、小さな子供ですから、実際に食べさせて指導していくことが必要になります。特に幼稚園は、保護者との連携が強いと思います。午後のおかえりのときに保護者が集まる機会がありますから連絡がしやすいので、そういう機会を利用して少しずつでも食育について話をしていけば、食に関する教育になるのではないかと思います。

会長： 幼・小の頃から中学生になるまで一貫した食育を指導していくことは非常に大事なことだと思いますが、その中で特に保護者の協力、PTAの協力は重要なことだと思います。

委員： 小学校と中学校と合同でPTAの会長会等があり、その中で意見交換をすることがあります。中学校区で育成協議会などがあるんですが、小・中のPTAの連携の場のない学校が結構多いということを知りました。そういった機会を増やして、話題の中に食の

ことが出てくればいいのかと思いました。

副会長： 地域協働学校のことと調査のことの2件について話をさせてください。地域協働学校については、岡山市教委にも全面的に協力していただいています。岡山のある中学校区で、地域協働学校の取組みの一環として、食育ももちろん含まれる子供の健康づくりを幼・小・中学校が連携した取組みを昨年度からか始めているところです。実態としては、まだ進み出しておらず、校園長会が後押しをしてくださっていますが、具体的に実働部隊としては養護教諭と学校栄養士が、幼稚園の場合は養護教諭も学校栄養士もいないので保健担当の教諭が定期的に集まって、そこで元気で賢く、しなやかな心を持った子供をはぐくんでいくにはどうしたら良いかというようなことを話し合っています。その中でやっぱり基本的には子供たちの健康状態だとか、食のことも含めて実態を調べて、それに基づいて各学校や園の現状を踏まえた上で取組みをしていくことが重要だろうという共通認識を持ちつつあるところです。そういう集まりで話し合う中で、幼稚園の先生も、子供は幼稚園から小学校、中学校と育てていくわけで、その育ちを見通しながら、それぞれに幼稚園、小学校、中学校の子供たちを指導していくという意識が芽生え始めているところです。まだ実際には調査が始まっている段階ではありませんが、調べた実態を学校だけではなくて、家庭や地域にも情報提供していきながら、学校での取組み、地域や保護者に協力していただくことも含めてうまく回せていけたらと考えており、そういった取組みに大学としても協力しているところです。

2点目は、朝食の調査を全校調査されたということですから素晴らしいと思います。残量のことなどを考え合わせると、今後の努力目標だと思いますが、子供たちがなぜ給食を残しているのかといった実態調査もあっていいのでは。先ほど幼稚園の例で、理事をされてる委員の方から業者選びから残食が残らないような工夫をされてるという話がありましたが、実際、小学校でも中学校でも残食が一定の割合で出ているわけですが、なぜ残しているのかという実態を調べてみるということには意味があるのではないかと。また、子供たちの要望を聞き出して、それを給食運営に活用できるような仕組みはないのか。せっかく朝食の全校調査もされているので、それを少し拡大して、給食を残しているか残していないか、なぜ残しているのか、どんなメニューが好きか、どんなメニューが嫌いかなど、皆さんで知恵を出し合いながら調査をしていくことも今後検討してみてもいいのではないかと。

もう一つは、私もよく学校現場で給食を食べさせていただきま。各学校の給食の献立表も見せていただくのですが、食の組み合わせとしてちょっと食べづらいと思うような献立もあります。子供たちに聞いても、そういうメニューがあるとよく言います。献立の内容については、当然栄養士の先生がきちんと栄養計算をした上で考えられているメニューなので、それを否定するつもりは全くないけれど、メニューの中でちょっとこれはおかしいというものがあれば、検討していく必要があるのではないかと感じています。食というのは、ただ単にカロリーとか栄養素をとればいいのかというものではなくて、食育も文化だと思います。文化を食べているという側面もあると思うので、可能な限り子供たちが日本食を大事にしてもらえるような、はしの文化を大事にしてもらえるような食べ方ができる給食になってほしいという願いも持っています。そうすると、結果的に残食も減っていくのではないかと個人的には考えています。今後の検討をお願いします。

委員： 例えば、子供たちの要望ということでは、各学期に1回位、セレクト給食というのがあって、何種類かの中から選びます。そのセレクト給食の日は子供たちは本当に楽しみにしてよく食べます。学校現場ではこうしたことも取り入れています。

なぜ給食を残しているのか、当然調査は必要かと思いますが、現場にいて常々思うことは、やはり日ごろの生活習慣と給食の残量は結びついているということです。学校によって幾らか実態は違いますが、やはり生活習慣がなかなか身につけていない、いわゆるファストフードを多く食べている子供たちは、手の込んだ和え物などは見向きもしないのに、鶏肉が出たときは友達の分までたくさん欲しいという実態があります。おじいちゃんおばあちゃんと一緒に生活をしていて、骨のついた魚を食べる習慣が身につけている子どもは、給食に出てもきれいに骨と身を分けて食べることができ、残量が少ないですが、こういう

習慣が多くないように感じます。

委員： 地産地消のことについてですが、前回、岡山市は40%を目標にしている、41%になったということでしたが、これは品目ベースということでした。前回、重量ベースではどうか、カロリーベースではどうかという話が出たと思いますが、教育委員会で調べたことがあれば聞かせていただきたい。

事務局： 昨年、全国的に品目ベース調査という話をした中で、食料自給率はカロリーベースなので重量でもやってみたらどうかという意見をいただきました。野菜、果物という大ぐりで原材料ベースの重量把握ができるのではないかとということでやってみました。条件は原材料ベースで、年間の納品記録からの試算ということでやってみたところ、41%の地産地消率に対するもの全部で言うと73%になります。非常に高くなります。なぜかと言うと、牛乳と米を含んでいるからです。牛乳を除くと50.3%になります。牛乳と米を除くと37.5%になります。例えば、地元産の野菜をたくさん使っても、重量配分でいうと軽いですから、新たなものを使ってもほとんど伸びないです。やはり、重量ベースにするのは実態的に無理があるということと、やっても比較するものがありません。カロリーベースになるともっと面倒になり、実質的には難しい。市教委としては、全国比較も県内比較もできる品目ベースを指標にしていきたいと考えています。

会長： 次に2番目の安全、衛生管理について、21年度の取組み実績について意見はありませんか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

22年度の目標について意見等ありませんか。

委員： 今後パートの導入を進めていきたいという説明がありました。その場合、安全面でのレベルを一定にした状態で、衛生面及び技術面の研修などの時間と労力の軽減及びコスト面での軽減を図るような取組みをされているようでしたら教えていただきたい。

事務局： パートを導入して、初めてだからなかなか衛生管理ができないのではということだと思いますが、それに関して言いますと、パート導入にしても新規にしても同じことだと思います。研修をやると同時に、いわゆるOJTを進めます。そういった中でレベルアップをしていくということになるかと思えます。

このパート導入で衛生管理の面で一番効果的と思うのは、例えば、1人だと汚染区域と非汚染区域をまたいで動かざるを得ないような作業を、パートは2人置きますので、別々に担当できるということが衛生管理上の一番大きなメリットと考えています。

会長： 3番目の効率的な運営について、意見を賜りたい。

委員： 確認ですが、<資料9>で、直営方式と民間委託方式の経費の比較がされています。例えば、1食当たりの金額は、民間委託の方がかなり安くなっています。民間委託の方が共同調理場方式をとっている分、有利な要因の一つであるということでしょうか。

事務局： 最初に説明した<資料2>の学校給食の状況の実施方式及び運営方式で小学校、中学校の計のところを見ていただくと、直営が63場、民間委託が44場で、なおかつ各学校にある単独調理場についても、直営63場、民間委託36場ですので、共同調理場を7場抱えているのは要因の一つにはなるかと思えます。

委員： <資料9>で人件費の比較がされていますが、臨時職員、再任用職員、パート職員の運用等をこれから検討して、改善の見込みであるという理解でよろしいか。

事務局： 直営の18、19、20、21年度と少しずつ下がっていると申し上げたことについて、

2番の表でわかるとおり、臨時あるいは再任用等の活用を図るとともに、パート職員の活用も図っているといった状況にあるということです。

委員： 納得しました。例年、順調に直営方式の経費が下がっていますので、非常に努力をされていることと、その結果が着実に実っていますので、来年度もそのような結果が出るように期待しています。

委員： パートの採用は、現地決定ということですか。採用については、あくまでも学校現場に一任されているということでしょうか。

事務局： 一応、パート関係については、学校長の判断でやっていただいています。

委員： パートも人それぞれで、面接の時と働いてみての現状と結構違うことがあります。仕事場の環境にも影響が出てくると思います。採用にあたっては、パートで人件費が下がるからというだけでなく、今後、提示するものを積み重ねていった方がいいのではと思いました。意見だけです。

委員： パートの活用ということに関連して、22年度に推進していくということでもいいと思います。ただ、パートの場合、やはり人材の確保が非常に困難になってくると思います。学校でこれと思う方をお願いをすることが多いんですが、学区を越えてお願いすることも人を得る方法として考えていいと思います。校長同士で人材確保のためのネットワークをつくっておくことも確保の一つの方法ではないかと思います。

<資料9>1番の人件費の比較で、直営の方がだんだんダウンはしていますが、この数字を見ますと、ダウンがとまってくるのではないかという感じもします。21年度の決算見込み額の時点の数字だから、パートを入れることによって、さらに200円台が100円台になって、委託に次第に近づくことを目指していかないといけないですが、そのための工夫として人材確保の方法も考えていく必要があると思っています。

会長： 直営のダウンの問題と人件費のダウンの問題等を含めて、校長先生方のネットワークの構築、臨時の方のネットワークの構築をという意見でしたが、事務局でお答えください。

事務局： 努力してまいります。

委員： 教育委員会が動くのではなく、校長に提案してください。中学校は民間委託だから関係ないから小学校の場合は、各ブロックの校長会で提案していただくというようにすればいいのではと思います。

会長： 委員の意見に対して、検討ください。

副会長： 今の話は重要なことで、今後もこのパートの運用が増えてくるようであれば、人材確保が大変になってくる可能性があると思います。今年度の実績では、8名のパートですが、もし30名とか50名になってくると、例えば子供の参観日で今日は行けないと言うようなことが起こります。そういう時に臨時に交代できる人材バンクのようなものをつくっていく必要性が出てくるかもしれません。そういう見通しも今後検討していただければと思います。委員の意見と関連すると思うが、個人的には校長に依存して人材バンクをつくるというよりは、もう少し組織的にやらないと難しいと思うので、是非お願いします。

委員： 実は、自分は中学校長を経験していて、臨時の人を頼むのに非常に困ったわけです。学区の中にいなくて、隣接していた玉野市へ手を伸ばすと何人か見つかりました。その保護者のネットワークを使って人材が得られる可能性があります。東だと岡山市に限らず備前市、瀬戸内市あたり、西だと倉敷市あたりから来てもらうこともいいのでは。岡山市でな

いといけないということではないですよ。

事務局： 少なくとも、学区に限るであるとか、市内に限るであるとかいった条件はついていないと認識しています。

会 長： 4番目の社会的要請に応えた学校給食、1、2、3とまとめて発言をお願いします。  
〔「なし」と呼ぶ者あり〕  
全体的なことについて発言をお願いします。

副会長： 基本的なことの確認ですが、情報の共有化のあたりや全体に関連するところだと思えますが、各学校での保護者対象の給食試食会の実態について何か情報があればお教えていただきたい。

事務局： 大きい1の2の 保護者・地域等への啓発・連携の強化の欄の学校給食を活用して家庭、地域との交流を図る活動の内訳の部分をごらんください。親子給食26回、招待給食41回、試食会117校、その他3校ということで、実績を上げています。やっぱり一番多いのは試食会です。

委 員： 前回の資料で、岡山市食育推進計画に教育委員会が関連する目標として、朝食を毎日食べる児童・生徒の割合を増やすという項目があり、平成19年の現状値が78%で目標値が86%、学校給食に県内地場産物を使用する割合を増やすというのは、平成19年度が38%で、平成24年度の目標値が40%以上と示されています。こちらの方はもう既に達成しているから、ダウンしないようにということであろうかと思えます。もう一つ、教育委員会に関連する課題が朝食の関係です。＜資料1＞1の を見ると、平成22年度目標としてこの食育計画の86%を目指すとなっていて、非常にいいことだと思いますが、20年度の岡山市の平均が84%で、21年度が82.6%にダウンして、今度86%を目指すようになっていくことについて教えてください。

事務局： 実は、調査対象を全校へ拡大したことと若干絡んできますが、20年度までは抽出調査でした。県が抽出校の割合を決定しており、各市5%以上という条件つきで学校を抽出調査しています。県内全体では小学生と中学生の割合がおおむね合うような調整をされていますが、個々の市町村で見ると、小学生と中学生の割合が年度によって異なります。昨年、全数調査はできないのかという質問を受けた直後に、何でこんな数字になるのかなと確認してみました。ここには示していませんが、例えば、19年度が78%、20年度が84%、21年度が82.6%で、小・中学生全体に対する中学生の割合はおおむね3割ちょっとです。19年度に抽出した中学生の割合は約31%から32%ですが、ちなみに21年度、全数調査をした結果が約30%ですから、大方中学生と小学生の割合が一致するような調査でした。20年度の抽出調査の岡山市分を見ますと、中学生の割合が7%ぐらいと少なく、小学生の割合が非常に多かったのが、実際以上に割合が増えたというのが実態であろうと分析しております。比較するとすれば、19年度が31%、21年度が30%ですので、今後は全生徒を対象にすると、その数字は実態をあらわしたものが出たんだろうと思います。比較してみると、19年度の78%から21年度82%に伸びていますので、大方伸びる傾向にあるだろうということを最初の説明の中で申しました。

委 員： 今の説明でよくわかりました。教育委員会が頑張ってもだめなので、目標とする86%をできるだけ早く達成するように、保護者に何か啓発して頑張っていただくようお願いしたいと思います。特に、中学校は是非、委員さんに中学校長会でこのことを伝えていただきたい。

委 員： 給食の残量は、日ごろの食生活の中で、環境に応じて保護者がいかに子供たちにきちっとした料理をつくれる時間がとれるかということと非常に大きく関係すると思うんです。よく保健委員会などでは、こういうレシピを教えてほしいという保護者の声もよく耳にし

ます。そういう情報提供も欲しているのかなあとと思いますので、PTAとして何か提案できることを考えていきたいと思います。

会 長： これまでの意見を参考に、事務局においては、課題の解決を図りながら、それぞれの取組みを強化されることを期待しております。よろしくお願いいたします。

委員の皆様方におかれましては、長時間大変ありがとうございました。これをもちまして本年度第1回の岡山市の学校給食運営検討委員会の審議を終わります。

今後の予定について、事務局から何かありますか。

事務局： 会の初めにおわびを申しましたが、学校視察を実施して、岡山県が学校給食に導入した米粉パンを試食していただきたかったのですが、かないませんでしたので、本日米粉パンを準備いたしました。後日でも結構ですので、意見等いただけたらうれしく思います。

終わりに教育次長があいさついたします。

教育次長： 長時間にわたって審議いただき、数多くの意見をいただきましてまことにありがとうございます。

私も直近では、給食センターの受配校の学校に勤めていましたが、当然、センターでの運営委員会等が行われ、保護者も積極的に参加していただく。また、学校での給食運営委員会もします。その中で実際に子供たちの給食の準備から食べている様子、また片づけの様子を見たり、試食をしていただいて、保護者からさまざまな意見を聞きます。栄養職員が細かく献立の意図など説明し、保護者に理解していただく。そして、PTAで広報するときには、その様子や内容等についても伝えていただく。

食育を推進するためには、学校でも計画を持ってやっていかなければならないですが、保護者と十分連携を持ってやっていかなければいけないと思っています。

また、学校給食については、子供たちは本当に楽しみにしています。今日の意見を子供たち、また私どもを信頼して任せていただいている保護者のためにも、岡山市の小・中学校の学校給食の運営に生かしていきたいと思っています。今後とも学校給食の運営の改善を図ってまいりたいと思いますし、また、教育委員会ではさまざまな取組みをしていますので、ご支援のほどよろしくお願いいたします。