

平成24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24年8月8日(水) 10:00～12:00

場 所：岡山市役所議会棟3階 第1会議室

< 2 > 会議の概要

説明及び協議の内容

事務局： 委員会を始めるに当たり、定足数の確認をさせていただきます。

この委員会の会議は、設置条例第6条第2項の規定により、委員の過半数の出席が必要となっております。本日のご出席は、現在6名ですので過半数の5名を満たしており、会議が成立いたします。

それでは、平成24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。開会に当たり、教育長がごあいさつを申し上げます。

教育長： 暑い中、またお忙しい中を岡山市学校給食検討委員会にご出席いただきまして、ありがとうございます。

この検討委員会は、岡山市の学校給食の運営について、さまざまな角度からご審議をいただき、方向性や取組の評価をいただくために、条例によって設置されているものです。これまでも食に関する指導の充実、安全衛生管理、さらには効率的な運営、社会的要請に応えた学校給食という4つの効果をご審議いただきました。地場産食材を活用した食育の充実やドライ運用による衛生管理の充実、調理等業務の民間委託、さらには情報の共有化という取組をしてきており、一つひとつの課題について、毎年目標を掲げて学校給食を見直し、改善を図ってきているところです。平成19年度には、当委員会からそれまでの取組の評価とともに「学校給食の在り方」についての提言をいただいております。

委員の皆様には専門的な立場で、また第三者の目を通して、これまでの取組状況について点検、評価を行っていただき、当委員会としての意見をまとめて一定の方向性を示していただいております。本日の会議においても、ご審議いただき、一定の方向性を示していただければと思っております。

教育委員会では、これまで目標を設定して、安全で安定的な学校給食の運営に努めてまいりました。今年度は19年度にいただきました提言から5年目を迎えておりますので、今後の方向性について、教育委員会から提案させていただくこともあります。これからの岡山市の学校給食の充実のためにご審議のほどよろしく申し上げます。

事務局： 当委員会の設置の根拠等については、資料をご覧ください。説明は省略させていただきます。

また、新委員の方への委嘱状は、お手元の封筒の中に用意をさせていただいておりますのでご確認ください。

この委員会は9名の委員の方で構成されております。(名簿参照)委員の名簿順に自己紹介をお願いします。なお、本日、欠席の委員は、2名です。

〔委員自己紹介〕

当委員会の議長は、設置条例の第6条第1項の規定により会長が当たるとされておりますので、これからの会議の進行は会長にお願いします。

会 長： この会を円滑に進めてまいりたいと思っておりますので、委員の皆様、よろしく申し上げます。

まず、本日の傍聴希望者はいらっしゃいますか。

事務局： 3名です。

会 長： 傍聴を許可してよろしいか。
〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

許可します。

なお、市議会議員の方については、議員活動の一環として入室を許可していますが、議員の方はおられますか。

事務局： おられません。

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開催いたします。事務局から取組状況等についての説明をお願いします。

事務局： 議題（１）学校給食の取組についての〔全体〕と、〔１食に関する指導の充実〕について説明させていただいた後、審議をお願いし、その後、〔２安全・衛生管理〕、〔３効率的運営〕、〔４社会的要請に応えた学校給食〕について説明し、審議をお願いしたいと思います。

〔３効率的運営〕の今後については、（２）学校給食における効率的運営の今後の取組について説明させていただいた後、併せて審議をお願いしたいと考えております。

今回から出席いただいている委員もいらっしゃいますので、「（１）の学校給食の取組について」の目標及び取組状況について説明させていただく前に、学校給食の実施状況と平成２０年１月に前検討委員会からいただいた提言について簡単に説明させていただきます。

<資料２>をご覧ください。平成２４年５月１日現在の岡山市の学校給食の実施状況です。市内小学校９１校と中学校３６校で完全給食を実施しております。

給食の実施方式は、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に隣接している小学校の給食も作っている親子調理場方式、給食センターによる共同調理場方式の３つの方式があります。単独校の方式が９７場、親子方式が１場、センター方式が７場の合計１０５場で岡山市の児童生徒、約５万７，０００人の給食を提供しております。

運営方式は、直営方式と民間委託方式の２つの方式で、民間委託方式への移行は、平成１２年度の試行実施から始めて、退職者数などを勘案しながら年次的に進めてきたところです。７学校給食センターの運営方式はすべて民間委託方式です。委託状況の詳細については、<資料１>の中で改めて説明させていただきます。

次に、<資料３>についてですが、平成１９年度に「学校給食の在り方について」として、まとめていただきました提言書の写しです。

提言として４つの柱が示されました。（１）食に関する指導の充実、（２）安全・衛生管理、（３）効率的運営、（４）社会的要請に応えた学校給食の４つの柱を充実させていくことが岡山市の学校給食を充実させていくこととなりますので、委員の皆様方の知恵をおかりして改善を進めております。

<資料１>について、<資料３>と対比しながら全体の構成を説明させていただきます。<資料３>の提言の内容に沿って４つの評価項目別に取組状況及び目標内容を見直し、一覧表にしたものが<資料１>です。４のについては、１のに盛り込んでおりますので、４のについては省略した形になっております。

横の欄については、平成２２年度、２３年度の実績、２４年度の目標、達成目標を記載しております。この達成年度は提言から５年後である２４年度、つまり今年度となっております。提言の今後の方針におおむね沿う形で目標を設定しております。２４年度は目標達成の最終年度として目標を達成できるよう取り組んでまいりたいと考えております。

それでは、１の食に関する指導の充実についての各項目について説明させていただきます。校内における食に関する指導体制の構築については、食に関する指導の全体計画を全校で策定することを目指して取り組んできました。２２年度までに既に全校で全体計画を策定することができておりますので、２３年度はこの計画に基づいて実践に取

り組み、その反省をもとに24年度の計画の改善に生かすようにしております。

こうして実践、見直し、改善を繰り返すことによって、中学校区ごとに発達段階に応じた指導の連携強化、校内での教職員間の共通理解につながっています。校内での体制づくりを充実させることで計画的に学年に応じた指導ができると考えております。特に、中学校での食に関する指導の取組は、小学校に比べるとまだ定着できていない傾向にありますので、その実践を確実にしていくため、栄養教諭・学校栄養職員は、ブロック単位及び中学校区単位で継続して指導の工夫に取り組んでいるところです。

次に、〈資料1〉1の食に関する指導の年間計画に基づく評価の目標として、給食の残量率の改善、朝食の欠食率の改善、地場産物活用率の向上の3点を掲げて、児童生徒の実態調査をもとに、各校は食育を進めております。

給食の残量率の結果については、〈資料5〉に示しております。調査結果については、毎年6月と11月の各1週間を設定して、全校で実施しているもので、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、給食時間の確保や関わりなど、教職員の理解や協力体制も進んでおり、19年度から5年間の主食等の残量率は、年々改善されてきております。継続して実施することで教職員や児童生徒の認識も深まり、全体としては小学校、中学校とも減少傾向にあります。

特に、中学校については、以前に比べれば随分減少してきておりますが、小学校と比較すると高くなっているのが現状です。例えば、11月の中学校の結果から見ると、最小値は0.7%、最高値は17.7%となっており、学校間の格差の解消が課題であると受けとめております。

残量は季節や献立などによっても異なりますが、学校園等で野菜を育てる体験や身近な地場産食材を味わうことも食べる意欲につながり減量化につながっていくものと思われます。

こうした食に関する指導の積み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りますので、引き続き取り組んでいきたいと考えております。何よりも大きな要素はおいしい給食を作ることだと認識しておりますので、学校栄養職員、給食調理員一同、日々味つけや作り方、調理方法等の研究を重ね、調理の工夫に努めているところであり、今後も常に努力してまいりたいと考えております。

次に、朝食欠食率の改善についてですが、平成21年度から市内全児童生徒を対象に朝食調査を継続しております。目標値としては、岡山市食育推進計画の中で毎日朝食を食べる児童生徒の割合を86%としております。

〈資料6〉図1は1週間の朝食摂取回数数の状況です。平成23年度の結果では、朝食を毎日食べる児童生徒の割合は、小学校は平均86.8%で、一応目標の86%に達しているものの、中学校の平均は74.8%という結果であり、小中学校間の差が見られます。

図2は、朝食を毎日食べる児童生徒の推移を示しています。平成21年度からの学年ごとの年次推移を見ますと、小1から中3と学年が上がるごとに朝食を毎日食べる児童生徒が減ってくる傾向にあります。中学校になると部活動も始まり学校生活も変化し、生活習慣が大きく変わることも一つの要因ではないかと予想できます。

図3は、1週間のうち朝食を食べなかったことがある理由についてです。小中学校とも「おなかがすいていない」、「食べる時間がない」を合わせると約50%という結果でした。小学校は「食事の準備ができていない」が中学校より多く、中学校は休みの日は食べない生徒が目立ちます。生活習慣や家庭での食生活についての課題が見えます。

また、少数ではありますが、3.1%の児童生徒は「やせたい」と答えています。アイドルのように必要以上に細いことを理想としている傾向にあるのではないかと心配です。

図4は、朝食献立のパターンを示しています。この部分は岡山市独自で調査している項目です。朝食の内容を見ると、平成23年度の岡山市の平均は、主食だけが28%、主食と副食がそろった朝食を食べた割合は約48%でした。約83%の児童生徒が何らかの朝ご飯を毎日食べているものの、その内容についてはまだまだ問題を抱えており、児童生徒への指導はもちろん、家庭への啓発、協力の必要性を強く感じております。

図5は、朝食の共食状況（食べる相手）についてです。国の第2次食育推進基本計画

では、重点課題の一つに家庭における共食を通じた子供への食育の推進が上げられておりますが、中学生になると1人で食べている割合が急に高くなっています。生活の変化により家族との生活時間のずれがあることも要因の一つと推察されます。

次に、地場産物活用率の向上についてですが、平成23年度の岡山市の全使用食材に対する県内産食材が占める割合は食品ベースで正確には40.2%（記載は40%）となっております。

<資料4-1>に、これまでの年次推移を示しております。これは6月と11月の各1週間の調査結果です。国が第2次食育推進基本計画において、目標としている30%は上回っているものの、岡山県全体の47%には達していません。岡山市の学校給食は、献立の工夫や共同購入と個別購入の両面から市内産、県内産食材の使用に努めておりますが、品数や量の確保、献立のバランスを考慮しながらの中で苦労もあります。市教委では40%以上を維持することを目標に献立の工夫や食材の調達に努めているところです。

昨年度は長雨等の天候不順による農産物の不作等も大きく影響しましたが、3.11の東日本大震災、東京電力福島第一原発の事故以後、食材の流通等への影響は大きいものがありました。こうした中で、岡山市学校給食会においては、日々約5万7,000人の給食食材の調達に頑張っているところです。

<資料4-2>は、参考までに、平成23年度に岡山市学校給食会を通して共同購入した県内産食材の年間使用状況をまとめてみました。図1-1は、野菜類を重量ベースで示したグラフです。食材数では、県内産食材の使用割合は約7割あるものの、全量県内産で確保できる食材は10品目のみです。特に、年間を通じて使用頻度の多いジャガイモについては、全量を県外産であり、使用時期によって産地が変わります。安定的に供給されるためには、県内産食材の使用を優先して使用しながらも、県外産野菜類の使用も必要です。

図1-3の果物については、全量県内産品は7品目ありますが、価格面からも年間使用頻度は限られており、使用頻度の多いかんきつ類は県外産品が多いことがわかりいただけます。

図1-2と図1-4のグラフは食品数の年次推移を示しています。22、23年度を見ても、野菜類、果物いずれも年間の使用食品数の中で、全量を県内産、県内産+県外産、県外産それぞれの割合は、年間を通してほぼ変わらない状況であることがわかりいただけます。こうした状況の中で、県内産の品目を増やしていくことはなかなか困難ですが、地場産食材の活用は、食育の教材として有効であると考えておりますので、引き続き共同購入や個別購入により、今後も40%以上を維持しつつ、地場産物活用を推進してまいりたいと考えております。

<資料1>の 保護者、地域等での啓発・連携の強化については、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の充実に向けて、中学校区での実施を基本にして、長年にわたり継続して取り組んでまいりました。

岡山市食育推進基本計画にも「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おいても、平成18年度から「早寝、早起き、朝ご飯」をテーマにして工夫をしながら継続実施しております。この取組が、先ほどの朝食調査結果の改善の一助になるものと期待しております。栄養教諭・学校栄養職員を中心に実施しておりますが、最近では地域協働学校連絡協議会、栄養委員、学校ボランティアの皆さん、部活動顧問の先生方にも協力をいただいております。校内や地域にも広がってきたことはうれしく思います。

また、学校給食を活用して、親子給食、招待給食、試食会等を全中学校で開催しております。平成23年度の調査では、試食会に参加した9割以上の保護者や地域の方々から、試食会に参加して有意義だったという意見もいただいております。学校給食への理解を深めていただく機会となっていると確信しております。

さらに、各学校でPTA活動と連携・協力して料理教室等に取り組むことも家庭や地域への啓発に有意義であると考えます。開催できる機会は限られておりますが、今後も最小限の機会を最大限に生かす活用をして、家庭・地域等とつながってまいりたいと考えております。

説明は1の食に関する指導の充実までで、一度切らせていただきます。

会長： 1の食に関する指導の充実についての事務局からの説明に対して、項目の から について、審議をお願いしたいと思います。

委員： 地場産物の使用についてですが、物が揃わないから全量県外産品になっているという説明でしたが、旬の時期には十分間に合うものがあると思うので、何品目か柔軟に時期によって使うことはできないですか。

事務局： 当然、情報をいただきながら旬の食材を優先的に使うようにしております。お示ししているのは共同購入の部分で、市の学校給食会を通して購入している食材の集計です。学校単位での個別購入も行っており、限られた学校の量だと確保できるという実態もあります。この部分は数字として表しておりません。

委員： 質問ではないのですが、<資料5>残量調査の結果について、全体で何%という示し方をされるのは、資料としては当然だと思いますが、学校によって大分差があるのではないかと思います。例えば、ユニークな取組をされている学校があれば、残食が多い学校はその取組を活用するというように、横の連携はできないのかなと感じました。

もう一点は、「早寝、早起き、朝ご飯」運動は、文科省が数年来実施しています。最初の一、二年は改善される傾向にありましたが、最近は一定の傾向で今回も示されている位の数字で推移してきていると思います。学校が食や睡眠について、家庭生活を中心としたところへ介入するのは、なかなか難しいということをよく理解した上での話ですが、もう一步踏み込んでいく場合、事務局というよりは委員の先生方の意見やアイデアがあればお聞かせいただきたいと思います。

委員： 残量については、本校でも委員会活動や校長が全校集会等で話をするなどしています。昨年の1学期の残量は6%だったのが、今年は1.9%に減りました。非常にやりがいがあったと思います。その取組状況を見ると、給食委員会が表彰したり、クラスでカバーリングして残量を減らそうとするなど取り組んでいます。生徒一人一人が完食している状態でないことは一つ問題点です。残量調査が終わったら残量が増えており、現実はまだまだだと思っております。

岡山市中教研の給食部会でも残量を減らす取組を研究しており、昨年度はいろんなアイデアを冊子にまとめて配布しております。

委員： 小学校でもいろいろな取組をしています。給食センターの栄養士に来てもらって、栄養指導をしていただいております。大変効果があります。また、総合的な学習の中で野菜を栽培して、それを自分たちで調理して食べると、子どもたちは苦手な食材でも喜んで食べますので、それによって残量をなくすということにもなっています。

さらに、地元食材の紹介をして、その食材を使った調理を工夫して、おうちの人や先生方に食べていただくと食材に興味・関心を持つようになって、少しずつ残量を減らすことができるのではないかと考えております。

会長： 1の の項目について、まとめさせていただきたいと思います。

残食の改善について、それぞれの学校で努力されていることも伺いました。朝食の摂取率の改善についても、長年の調査結果に基づいて少しずつではありますが改善されているようです。地場産物の活用の項目についても、この方向性でよいか審議いただきたいと思います。

委員： 朝食の欠食率の改善についてですが、それぞれの家庭には、さまざまな事情等があります。同じ保護者の立場でも踏み込んではいけなないので、いろんな意味で常に言い続けていくことが大事だと思っております。

委員： 本校の学区では保・幼・小・中で、「早寝、早起き、朝ご飯」を掲げて取り組んでいます。学校によって2週間あるいは1週間ですが、子どもたちに「早寝、早起き、朝ご飯」の項目について、自分で生活項目をセッティングして自分が立てた目標を・・・で点検をして意識を高めるという取組をしております。

地元の地場産物については、よく伝わるのだが、もう少し子どもたちへアピールしていかなければと思います。先ほど言われたように、自分で栽培したものは嫌いなものでも好きになるのではないかと思います。中学校では、育てる時間や土地などがなかなかないです。今年は、技術家庭科で二十日大根を子どもたちに栽培させましたが、虫に食われて、1回は収穫できたものの、長い間の収穫はできなくて残念だったという経験もあります。

会長： 1の については、 の保護者、地域への啓発・連携の強化とも関係してきますので、目標設定について合わせて意見をお伺いします。

学校だけの問題ではなくて地域、学校、家庭の連携が非常に重要な問題だと思います。家庭の理解、地域の理解・協力が必要になってこようかと思っております。それでは、1の と を含めて協議させていただきます。

委員： 方向性としてはこれでいいと思います。ただ、保護者、地域への啓発・連携強化について、先日スクールランチセミナーを実施しましたが、保護者の集まりが少ないです。学区の栄養士が集まって計画を立てて実施してくれていますので、部活動の生徒たちを動員して結構にぎやかになりました。小学校の水泳記録会等があったので、小学生の高学年の参加が少なかったです。

家庭への浸透のために、「食育の日（毎月19日）」に便りを出したり、ホームページに掲載したり、スローガンを掲げて啓発していますが、学校教育だけに頼るというのは非常に浸透がないです。しないよりはした方がいいと思いますが、何か言えばすぐ学校教育に社会教育をおんぶにだっこことというような形でくるわけです。社会教育は公民館も一緒に背負いますが、もう少し市行政として充実して行ってほしい。何かとすぐ学校教育に頼ってくる感があるように思えるので、生涯教育に力を入れてほしいと思います。

委員： 本当に来ていただきたい保護者が来てくださらないということが現実であることは、皆さんも認識されていて、便りを配っても熱心に読まれる方は問題ないけれども、ごみ箱に行ってしまうような保護者が問題だと思います。

多分、社会教育として公民館で講習会をしようが何をしようが、そういう方は興味・関心がないとか、今自分自身のことです手いっぱいであるところがあると思います。なかなか難しい取組だと思いますし、朝ご飯を食べる、夜更かしをしないというあたりは学校でできる限界があると思います。逆に考えてみたら、親は便りを読まないかもしれませんが、子どもと話し合ったら聞いてくれるのかもしれない。そこで、子どもを通じて何か親に発信をする、子どもを通じて親から意見を聞き取る、特に打つても響いてくださらないような保護者をターゲットにしながら、こういう取組を戦略的に考えていくことが一つ方法としてあるのではと考えています。ただ、なかなか具体的にするのは難しいかもしれませんが、そういう考え方も今後活用していただければと考えております。

会長： 1の ・ 番については、今、それぞれの委員からありました意見をもとに、事務局の目標設定はこの方向で今後進めていただければよろしいかと思います。

1の ・ の問題についても、よろしければこの方向で進めさせていただきたいと思っております。校内における食に関する指導体制の構築、これはかなりいろいろな面で改善されてきているように思われます。それから、地産地消の取組についてもこの方向で目標設定させていただいてよろしいですか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

それでは、「1 食に関する指導の充実について」は、この方向性でよろしくお願ひし

ます。

続いて、事務局から2、3、4について説明をお願いします。

事務局： <資料1>2の安全・衛生管理について説明いたします。

<資料7-1>表1は、保健体育課と保健所が行った衛生管理点検の年度ごとの実施状況をお示ししております。<資料1>2の 衛生管理の指導、チェック体制としては、直営方式、民間委託にかかわらず共通して同じ視点で衛生管理面の作業点検を実施しております。21年度は点検を開始した初年度でしたので、保健体育課が107施設すべてを対象に実施しましたが、平成22年度からは保健所が隔年で直営校と給食センター、委託校と給食センター別に実施しておりますので、保健所が点検しない施設を保健体育課が行う、つまり、保健所と保健体育課で毎年、全施設の点検を行うという計画をつくりました。平成23年度は保健所が委託校を対象としましたので、保健体育課は直営校の点検を実施しました。平成23年度保健体育課による衛生管理点検結果(表2)では、直営校61校を対象に点検を行った結果で、充実度が90%以下の点検項目と内容をお示ししております。

表3は、平成23年度の衛生管理点検の結果から、保健体育課と保健所が実施した点検項目の中から共通している内容項目について比較したものです。保健体育課は直営校61校を対象に、保健所は委託施設44施設を対象に実施いたしました。双方の視点がありますので表現等が異なっておりますが、計画的に衛生管理の点検を実施することですさまざまな角度からの評価を生かし改善することができますので、有効であり効率的であると考えております。こうした結果を受けて、さらに衛生管理のレベルアップに努めていきたいと考えております。

<資料7-2>調理作業を衛生的に効率的に行うための作業工程表と作業動線図です。作業工程表には、いつ、どこで、誰が、どんな作業をするかということと併せて、衛生管理のポイントを記入しております。

作業動線図は、人の動きでなく食材の動きを示すものです。汚染度の高い食品と非加熱食品などが交差しないように作成します。この工程表と作業動線図は、調理作業後、訂正箇所がある場合は、必ず赤ペンなどで記入して次回の調理作業に生かすことしております。この様式は、平成23年度から改善して全校で実施しているものです。

<資料1>2安全・衛生管理の 衛生管理の指導、チェック体制の明確化の項目の自主点検についてですが、全調理場で従事者が自主点検を月1回以上、残留物検査やATP検査などを実施しています。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、きちんと洗浄できているかどうかの点検に有効となっており、今後も継続して給食関係者への意識強化を図ってまいります。

2の 直営方式、民間委託相互の資質向上については、ドライ運用の充実に向けて、平成23年度には回転釜の排水ピットを11校で整備し、手洗い施設の温水化の試行を2校で行いました。ソフト面では、衛生管理研究会を7会場で実施し、それをもとに全調理場において給食関係者全員で協議することとし、衛生管理の改善に向けて取り組みました。今後も引き続き施設の整備、調理従事者の意識向上に努めてまいります。

2の 保健所との連携強化については、先ほど説明したとおり、衛生点検の連携を図るとともに、直営校、委託校すべての給食関係者、栄養教諭・学校栄養職員を対象とした研修会において、講義いただくなど、指導・助言を随時していただきながら、安全な学校給食の運営を進めております。

食材の安全点検の充実については、岡山市学校給食会を通しての共同購入分や学校単位で直接、JAや生産者から購入する個別購入分を含めて、農薬や細菌等の検査を、検査時期や食材のバランスを考えながら計画的、継続的に実施しております。検査結果によって高い数値を示した食品については、業者指導を行い、安全確認をしておりますが、23年度実施分についてはすべて基準を満たしております。

以上で2の安全・衛生管理についての説明を終わり、続いて、3の効率的運営について説明させていただきます。効率的運営については、調理業務等の民間委託化と直営のコスト削減の両面から取り組んでいるところです。平成23年度はパート導入の制度化に力を注いだため、新規の民間委託校はありませんでしたが、委託率は23年5月1日

現在の児童生徒数の割合で49.7%となっております。退職者の状況等を勘案しながら24年度は新たに直営の2つの小学校にパートを導入し、2つの小学校を民間委託へ移行しました。委託率は、24年5月1日現在の児童生徒数の割合で52.0%となっております。

<資料8>は、学校給食における効率的運営に係る状況を表しています。民間委託や直営での多様な雇用形態の活用の両面から取り組んでおり、1の運営経費(人件費)比較の表のとおり、直営の1食当たりの経費は年々減少してきています。また、2の表は、雇用形態の工夫による調理員数の状況を表しています。平成21年度から新しい取組として、直営方式の調理場において再任用職員や臨時的任用職員の雇用と併せてパート職員の導入を試行し、2年間の試行を経てその評価、検証を行い、23年度からパート職員の導入を制度化してまいりました。今後も、雇用形態の工夫により、官民両面から効率的運営に取り組み、持続可能な運営体制を目指してまいります。

続いて、4 社会的要請に応えた学校給食について、説明させていただきます。特に資料としてはありませんので、<資料1>の4 社会的要請に応えた学校給食の報告をごらんください。

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おります。子どもに対する食育については、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、学校が子どもの食について家庭に助言や働きかけを行うとともに、学校、家庭、地域社会と連携して食環境の改善にも努めることが必要だと考えております。そのための取組の一つとして、学校給食運営委員会の設置、開催をお願いしています。平成23年度の開催状況は、未開催校が1校ありましたが、今年度は開催できるように働きかけをしておりますので、取り組んでいただけるものと確信しております。献立や食に関する指導の状況や給食運営等について、保護者へ情報提供や意見交換などの有効な機会ですので、少なくとも年1回は全校で開催していただき、さらに年2回以上の開催校が増えるよう啓発してまいりたいと考えております。

なお、各学校では1の食に関する指導の年間計画に基づく評価の項目で説明をいたしました残量調査、朝食調査、地場産調査についても、市全体の結果をフィードバックしております。自校の状況とあわせて学校給食運営委員会の資料として活用するとともに、さまざまな手段、機会をとらえて保護者等への啓発と自校の取組の向上に努めているところですので。

次に、地域に開かれた学校給食についてですが、学校給食を通して食に関する情報の提供や地域との連携を深めるためにスクールランチセミナーの拡大、保護者、就学前の子ども、高齢者等とのふれあい給食や招待給食の拡大、行事給食の充実など、食育の一環として推進しています。詳細については、先ほど1の2の保護者、地域等への啓発、連携の強化の中で説明したとおりです。

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、中学校区やブロックでさらに地域とつながるような取組となるよう、小中学校別の教育研究会や県外研修の出張報告、ブロック研修などをさらに充実させていこうと考えております。先ほど説明しました学校給食運営委員会での保護者への情報提供もその一環として考えております。

以上、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状況ではありますが、審議いただき、委員の皆様からのご意見、ご助言をよろしく願います。

会長： 目標の見出しの2、3、4番について説明をいただきましたが、この中で3番目の効率的運営の問題については、本日の議題の(2)学校給食における効率的運営の今後の取組について、一緒に審議をいただくということで、2番目、4番目の内容について審議をお願いします。

まず、2番目の安全・衛生管理です。先ほども説明があったとおり、作業工程表や食材の動線図を作られることは大変な作業で、23年度から全校で実施をされています。また、給食関係者全員の研修会など、さまざまな改善をされてこられました。どの項目でもよろしいので、質問、意見等ありませんか。

委員： 学校給食基本献立委員会協議部会でよく議論される1つが、リンゴの皮をむく作業工程です。昔はリンゴは皮をむかずに芯だけ取った形で提供されていたのに、最近は保健体育課が皮を剥くように言っているとか。今の子どもたちはリンゴが食べやすいように芯を取って皮もむくということまでしないとリンゴが食べれないような給食になっていることに、何かいい改善ができないものかと常に思っています。皮のところに栄養があるとか、自然のものをそのまま食べれるような給食がいいのではないかと思っていますがいかがでしょうか。

事務局： 事務局では、特に、リンゴの皮は絶対にむかないといけないという方針は持っておりません。ただ、皮をむいてあげると残量が少ない傾向にあるというのは言えるようです。そこで、調理をしてくださる皆さん方は少しでも子どもたちに食べやすい状況はできないものかということでご苦労いただいているというふうに聞いております。

確かに皮をむいて、4つに切って芯を取ってという作業は大変ですので、他の料理との組み合わせ等も考えながら献立を作成しています。

委員： リンゴだけでなくミカンも切っています。皮がついてたら子どもは残すというような給食は、市で掲げている自立する子どもに逆行しているというか、過保護にしており、給食が自立する子どもの妨げになっていることが幾つかあると平素から感じています。給食を通してたくましく自立する子供に育てていくという点では、残量も確かに大切、それならば分析して子どもたちがよく残すものを献立から減らしていくというような工夫もあっていいのではないのでしょうか。

ある面では我慢して食べさせて、ある面では好きなものを出して残量を少なくする取組が給食の献立の中で見えますけれど、グローバル化で世界各国の料理を食べさせたい、郷土料理も中華料理も沖縄料理もと、目指しているものが多いんです。残量を少なくすることをメインにするのか、国際社会に羽ばたく子どもにしていくのか、この辺りを1本に絞った方がよいのではないかと献立協議部会に出た時に感じています。ただ、リンゴは丸かじりができるような子どもに育てていかなければいけないのではないかと思っています。

それから、本校は民間委託ですが、岡山市で唯一の小中学校の親子校で、1人の栄養士でしています。小学校でも中学校でも食育に頑張ってくれています。例えば同じカレー献立でも、中学校と小学校のルウの種類で辛さを変えるなど栄養士は大変です。小学校に栄養士を配置するなどの配慮があってもいいのではないかとすることもあります。

給食がねらうものは一体何だろうか。メリットはあります。ただ、親の愛情がなくなります。朝食も夕食も親子で食べれず一人（孤食）で食べています。妹尾中・高島中などでは、弁当給食を年に1回とか学期に1回とか取り入れており、非常に生徒指導上もプラス面が多いんです。食べるというのは人間の持っている本能の一つですから、それを上手に継続してやっていきたいと思っています。

会長： 給食は、一つひとつ思いがあって実施されていると思いますが、関係者の協力が一番大切だと思います。安全衛生について、何かありませんか。

委員： いろいろある委員会の中で一番好きな委員会が給食運営委員会です。この会は、給食の担当の方が日ごろ一生懸命やっける姿がよくわかって、今まで余り感じてなかった給食の見方がすごく変わった委員会です。調理過程で温度管理など、苦労されているのがよくわかりました。委員会に来られている保護者だけでなく、もっとたくさんの人に知っていただきたいという思いがあって、今考えているのが、PTA総会の時に栄養士さんと一緒に話をさせていただく会をつくりたいと思っています。それぐらい学校給食委員会はためになる話が多かったという感想です。

また、給食の担当の方と子どもたちとの間に、「おいしかったよ。」などの会話がよくあって、給食を作る方は、おいしい給食を作りたいという思いが強くなるなど、いい関係ができていると思いました。

米粉パンの導入を検討されている頃、一度そのパンの試食に行かせていただいたこと

があります。県産米を使ってとか、焼き上がりや味はどうかなど、製パン業者や学校栄養士さんたちがいろいろ考えて、改善しようという意気込みが見えて、パン一つについてもこんなに一生懸命していただいていると感じました。給食ってすごくいいな、大変なんだなという思いと一緒に感謝の気持ちがわいてきました。今日、改めていろんな取組があることを知り、子どもたちにも是非おいしく、いろんなご苦労を感じながら食べてもらいたいと思いました。

会 長： 給食の関係者の方には、大変励みになる言葉だと思います。他にこの安全・衛生管理について意見はありませんか。

委 員： 質問ですが、「衛生管理点検について」の表2 従事者の手洗いの項目で、手洗い設備の充実度80%というのは、仮に100カ所あったら20カ所は石けん液・消毒薬が不整備だったというふうに理解すればいいですか。

事務局： すべての手洗い設備とは、調理場だけでなく、休憩室や事務室など給食室全体のすべての手洗い施設を含めており、この全ての手洗い設備にアルボース石けん液と消毒液はアルコールが設置されているかどうかについて厳しく点検をした結果、80%となっております。

委 員： もう一点ですが、作業工程表と作業動線図をきっちり作られているということでびっくりしましたが、毎日作成されていると理解すればいいんですね。

事務局： 毎日書いています。反省点は次回の作業に活かすということを徹底しております。

会 長： 2番目の項目の事務局の方向性について、他に何か意見はありませんか。
〔「なし」と呼ぶ者あり〕

3番目についてもその方向で進めていただくということによろしいか。
〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

続いて、4番目の社会的要請に応えた学校給食の項について質問等ありますか。1番と重複する部分もあります。

委 員： 学校給食運営委員会は毎学期、合同で開いており、試食会もしていますが、なかなか保護者、地域の方が集まらないのでPTAの専門部に声かけしています。

小教研・中教研では、公開授業をして研究協議や研修会を開催するなどしています。保健体育課とタイアップしてる面もありますが、他の小教研・中教研の部会よりは、非常に充実しているように思います。現状を継続、改善していけばいいのではないかと考えております。

会 長： 他に意見ありませんか。
〔「なし」と呼ぶ者あり〕

ないようですので、この方向で進めていただきたいと思います。委員の意見を踏まえながら、事務局で取組をお願いします。

続いて、議題の(2)学校給食における効率的運営の今後の取組について、事務局から先ほど3番目の項目で説明いただいた以外の説明をお願いします。

事務局： 直営の雇用形態の工夫と民間委託への取組状況について説明し、今後の市教委としての考え方について提案させていただきます。

まず、1 調理員配置の状況をグラフ・表で示しています。いずれも20年度または21年度と24年度との増減比較数値です。

次に、2 直営と民間委託の状況について、(1) 単独校調理場方式、(2) 親子式調理場方式、(3) 共同調理場方式の増減の状況です。また、3 民間委託率の推移については、先ほど効率的運営のところでも説明しましたが、平成24年度現在、52%になっております。4 直営方式の雇用形態については、5時間パートの導入状況の推移を示しています。

まとめて説明させていただきますと、直営については正規調理員数が減少し、再任用や5時間パートの雇用が増加し、雇用形態が多様化しております。民間委託については52%の委託率で、単独校調理場の小学校のみ残っており、その委託率は微増の状況です。

以上の結果を踏まえて、平成25年度以降も直営コストの削減に努め、退職者数等を勘案し、民間委託率60%を目標とする提言を尊重して、安定的で効率的な運営ができるように努めてまいりたいと考えております。

なお、平成20年1月19日の提言を受けて、学校給食運営について見直し・評価をいただきながら平成20年度から改善を行ってまいりましたが、平成25年度以降につきましては、この新たな計画期間を定めないこととして、まず、食に関する指導の充実、安全・衛生管理、社会的要請に応えた学校給食の3つの評価項目については、学校給食の運営に関する項目として十分内容的に機能しているため、その取組状況や達成目標等をお示しして、毎年、意見をいただくこととしたいと考えております。

次に、効率的運営については、24年度までに民間委託率60%の目標が達成できていないため、今後はこれを期間を定めず、引き続き目標達成に努め、毎年意見をいただきたいと考えております。この理由等については、民間委託を実施するに当たって、退職者数の状況等を勘案し、また直営の効率化による5時間パートの導入などを並行して実施していく必要があるということからです。

また、学校給食調理業務を安心して任せらる質の高い業者を安定的に選定する必要がありますことから、業者に対しては衛生管理点検及び業務点検を実施して評価しています。この評価をもとに、毎年業者の委託能力を見きわめながら民間委託を進めていくことが大切です。今の業者評価をする中で、果たしてどの程度委託するべきなのかの見きわめが必要になってきます。これらの点から目標達成年度をあらかじめ設定することは現実的に難しい状況になっております。業者の質を保つ必要がありますので、特に計画的に年度を定めず、3つの項目と同じように、引き続き毎年度ごと、意見をいただきながら進めていきたいと考えています。

会 長： 事務局から1、2、4の項目についての目標設定の定め方、そして、3番目の効率的運営の目標設定等についての話がありました。

まず、3番目の効率的運営の、の項目について、意見等お聞きして、その後、事務局からの案について審議をさせていただきたいと思います。

委 員： 本校は、大新東ヒューマンサービスという業者ですが、民間委託をしても何も問題がありません。給食もおいしい。時間どおりできる。民間の調理員さんと一緒に検食をしています。給食も楽しいですし、よくしてくれていると思います。

ただ、現状は諸問題があると思うのですけれども、停滞せずに退職者の状況を見ながら前進をしていくということで進めればよいと思います。

委 員： 確認です。今の現状で何社ぐらいに委託されているかということと、具体的な委託の内容を教えてください。

事務局： 現在の委託業者数は12業者で、市内の業者が2社、準市内が4社、市外が6社です。委託の業務は、調理業務、食器等の洗浄業務、調理場の清掃等です。給食センターについては配送業務も委託しております。

補足ですが、例えば、学校行事等に参加をしていただきたいという要請もありますので、民間の方ですけれども参加していただいています。

委員：今年度、急激に民間委託にして60%に近づけるのは無理だと思うので、今の市教委の方向で目標に近づくようにやっていただければよいと思います。

委員：前任校は単独調理場で直営から民間委託になりました。その時はとても不安で、質が落ちるのではないかと不安に思ったのですが、民間委託になって変わらずおいしいですし、安全・安心にも大変気をつけていただけていました。異物混入等があった時にも、学校に来て謝罪があったり、今後同じことがないように注意を払っていただいておりますので、民間委託で特にさしさわりないと感じています。退職等の方の人数を見ながらということになるとは思いますが、移行していけばよいのではないかと考えています。

委員：例えば、委託業者にいろいろお願いする場合、どういう形で、あるいはどこまでお願いできるのですか。

事務局：基本的に市の栄養士がいて、市が食材の調達、献立作成を行う中で民間業者と委託業務契約をしています。調理業務指示書を毎日示し、その指示内容で業者は動きますので、その中で契約の範囲内で協力をお願いします。基本的には直営の調理員が行うのと同じ業務内容になっています。

委員：以前、ご父兄の方からいろいろ意見をお伺いしていたのですが、民間になって、おいしくなったとか、子どもたちが新しい料理を覚えて帰って、父兄の方にこれを作ってほしいという要望があるみたいで、民間委託になってよかったという意見をよく聞いております。

会長：他に何か追加でこの件について質問、意見等ありませんか。
〔「なし」と呼ぶ者あり〕

事務局：追加でお知らせしておきますが、もともと民間委託は、官から民へという大きな流れの中で、民間でできることは民間でやっていただくということです。しかし、学校給食というのは何といても子どもたちの食に係ることですので、一度に民間にということとはできない中で順次進めてきているということです。

業者選定は、安全でしかも委託料が安いところがいいわけですが、そうしますと民間の場合、競争原理が働きますので、なるべく安くすることで受託しようとされるところもあり、かなり煮詰まってきているのかなという状況もあります。そういったことも少し見きわめていかないといけないだろうということもありますので、5年間の計画を機械的に決めてやるのではなくて見定めていく、その一方で、例えば効率化という意味では、先ほども申し上げましたように、直営の効率化ということも工夫をしてきております。

民間の運営を見ておりますと本当に忙しい時には人を増やして、そうでない時間帯には減らしてということをやっておられます。ところが、従来の直営では、当然、市の正規職員として雇用しているわけですからできません。そこで、今、直営では正規1人分を5時間パート2人にして、忙しい時間帯にあてる、全体として人件費も抑えることができるという工夫をしています。

また、再任用制度がありますが、希望される方がいるかいないかということとも絡んできますので、いろんな要素が複雑になってきていて、なかなか長期の計画が立てにくい状況があるという中で、毎年度状況を見定めながら考えていきたいと考えているということです。

会長：事務局から長期目標が立てにくい理由の説明がありました。最終的には提言にある民間委託率60%を念頭に置き、業者評価の見きわめもしながら、長期目標を立てないで、毎年度目標設定をし、毎年度協議をしていくという方向でよろしいですか。

事務局：先ほど民間委託になるとおいしくなったという話が出たのですが、直営で頑張っ

いる方々のために一言申し上げておきます。基本的にどんな調味料をどれだけ入れてという味については、市の学校栄養職員が示しておりますので、普通は民間委託になって味が変わるということはありません。

ただ、民間委託になると、直営よりも時間帯によって人の配置が柔軟にできるので、市の学校栄養職員はより栄養士業務に専念しやすいという部分があるかもしれません。

委員： 民間委託になって給食がおいしくなったと言ったのですが、これは民間になって栄養士がいろいろな意向を伝えやすくなったということだと思います。別に前の方がよくなかったという意味ではありません。

会長： 効率的運営については、事務局の考え方を基に教育委員会として方向性を検討したり、今日の意見を踏まえながら、今後も安定した給食の実施が図られるよう、取組をお願いします。

最初に事務局から説明がありました1、2、4の問題についても、5年ごとに目標を設定してはいたけれども、いづれもほぼ目標に近づき、かなり充実をしてきているということですので、毎年度、目標を設定して協議をさせていただくことでよろしいですか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

皆様方からの意見が一応出尽くしてまいりましたので、毎年度検討させていただくという方向で決定をさせていただきたいと思ひます、

もう一つ、事務局から報告をお願いします。

事務局： その他のところで、現在市教委として取り組んでおりますことについて報告させていただきます。

まず一つは、学校給食用食材の産地公表についてです。3.11の大震災、原発事故以後、給食用使用食材の産地について保護者の方々からのお問い合わせが大変多くなってきたこともあって、24年1月分の献立から岡山市の保健体育課のホームページ上に予定と実績について産地公表をしております。岡山市学校給食会を通して共同購入している食材については、入荷予定産地の情報や実際に使用した産地の把握が可能でしたのでこういう形で公表することができております。

もう一つは、岡山県学校給食モニタリング事業についてです。この事業は、3.11以降、国においてさまざまな対策が講じられてまいりましたが、保護者等の不安感が払拭されない現状もあるということから、文部科学省の委託を受けて岡山県が実施する事業です。

岡山県は実施に当たり、食材の流通ルートや学校給食の提供数等を勘案して県内2市を選択されました。その一つが岡山市で、もう一つは津山市が選択されております。岡山市では鹿田小学校に協力をいただいております。

その事業の概要は、実際に提供された学校給食1週間分をまとめてミキシングして、ゲルマニウム半導体検出器を用いて高精度検査を行うものです。検査測定項目は、セシウム134、セシウム137です。検査結果は、岡山県教育委員会保健体育課のホームページに公表されております。7月の第1週目から始まっており、1学期に検査したのは2回ですが、いずれも不検出でした。この検査で10ベクレル以上が検出された場合は追跡調査ができるように単品食材の保存も同時に行っております。

いずれにしても、こうした取組が少しでも保護者の皆様方の不安の軽減につながれば幸いと感じております。市教委としても、今後ともさまざまな情報に敏感に、そして安心していただける学校給食となるよう努力してまいりたいと思っております。

会長： 2点の報告について質問等ありませんか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

全体に一定の方向性は示させていただきましたが、最後に全体を通して意見があればお知らせいただきたいと思います。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

委員の皆様方には長時間にわたり、審議をいただきまして大変ありがとうございました。これをもちまして、本年度の第1回岡山市学校給食運営検討委員会の審議を終わりたいと思います。事務局の方には、今後ともどうぞよろしく願います。

事務局： 委員の皆様方には熱心に審議いただきましてありがとうございました。終わりに、教育次長がごあいさつ申し上げます。

教育次長： 委員の皆さん、今日は熱心にご討議いただきまして本当にありがとうございました。お話を伺っていて、それぞれの委員が本音でお話しただけのように感じております。

この委員会は岡山市全体のことを審議いただいております。そうしますと、どうしてもやや総括的になると言えますが、これもあれも入れておかなければいけないという部分があります。しかし、例えば、〇〇学校はたくましく食べるということをテーマに取り組むんだというようなことをしていただいてもよいと思います。ただ、その時には、今の時代ですから保護者の方々と相談して、同じような思いや目標を持ってやっていただく、そして、保護者、教職員、子どもたちが同じような思いでやっていただくとてもすてきなことになるのではないかと思います。

ある小学校の校長先生が、何かのとき、バナナをそのまま渡したらよう食べない子がいたと言われました。バナナ嫌いかと思いましたが、よう皮を剥かないのだと言われました。もちろんそれは特殊な例だとは思いますが、非常にショックを受けました。先ほどの話からいうと、生まれてからこの方、仮に皮のついたリンゴを食べた経験がなければ、これは食べれないというふうに思いかねないことなんだろうと、話を聞きながら思った次第です

ここでお話いただいたことを受けて、今度は各学校がそれぞれに工夫をされて保護者と力を合わせてやっていただいたら、本当に学校給食から岡山市を変えるということもできるのではなかろうかと思っております。

本日は熱心にご討議をいただきましてありがとうございました。

事務局： これにて本日の会を終了させていただきます。