

平成25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25年7月31日(水) 13:30～15:00

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います。本日のご出席は、現在7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25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、教育次長がごあいさつを申し上げます。

教育次長： ご多忙の中を岡山市学校給食運営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。当委員会は、岡山市学校給食の運営についてその方向性を審議し、市の取組について評価を行っていただくため、条例により設置されています。教育委員会といたしましては、平成19年度にご審議・ご提言いただきました「学校給食のあり方について」に沿って、学校給食を活用した食育の推進、安全衛生管理の向上、官民の切磋琢磨による効率的運営など、一つひとつの課題を検討しながらこれまで改善に取り組んでまいりました。

提言から5年目を迎えた昨年の当委員会におきまして、平成25年度以降の学校給食の運営方針等についてご審議いただきましたところ、食に関する指導の充実、安全管理・衛生管理、そして社会的要請に応えた学校給食、この3つの項目につきましては、提言に基づき毎年その取組状況や達成目標等を示すこと、また効率的運営につきましては、引き続き小学校への民間委託の導入を進めるとともに、多様な雇用形態を活用することなどにより、安全性を確保しつつ、持続可能な体制を確立することが必要であるとのご意見をいただいております。

委員の皆様方には、専門的な立場から取組状況等について点検、評価を行っていただき、当委員会としてのご意見を取りまとめ、一定の方向性を示していただきますようお願いいたします。

事務局： 委員の方への委嘱は、お手元の封筒の中にご用意させていただいております。この委員会は、9名の委員で構成されておりますが、本日の欠席は2名です。

〔委員自己紹介〕

事務局： 当委員会の設置について説明をさせていただきます。

当委員会は、岡山市学校給食運営検討委員会設置条例第1条に規定しているとおり、学校給食の運営について調査、審議するため、地方自治法第138条の4第3項の規定により設置しているものです。

委員会の所掌事務については、第2条にあるとおり、学校における食育の推進に関すること、学校給食における安全管理及び衛生管理の充実に関すること、学校給食の効率的運営に関すること、その他学校給食の運営及び改善に関し岡山市教育委員会が必要と認める事項となっております。

当委員会の議長は、同じく設置条例第6条第1項の規定により、会長が当たるとされていますので、これからの会議進行は会長にお願いします。

会長： 本日の傍聴の取り扱いについてですが、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でしょうか。

〔「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取り扱い、入室を許可していますが、いらっしゃいますか。

事務局：いらっしゃいません。

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開催します。事務局から取組状況及び資料の説明をお願いします。

事務局：議題[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]について一つずつ説明しますので、その都度ご審議をお願いします。

今回からご出席の委員の方もいらっしゃいますので、(1)学校給食の取組について、「A目標及び取組状況<資料1>」をご説明する前に、まず、「イ岡山市の学校給食の実施状況<資料2>」、次に、平成20年1月に前検討委員会から提言をいただきました、「ウ学校給食の在り方についての提言<資料3>」について説明をさせていただきます。

平成25年5月1日現在の岡山市学校給食の実施状況<資料2>について説明します。市内小学校91校と中学校38校のうち後楽館中学校、緑ヶ丘中学校を除いて完全給食を実施しております。給食の実施方式は、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式調理場方式、共同調理場方式の3つの方式があります。単独校方式が97場、親子方式が1場、共同調理場方式が7場、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います。

運営方式は、直営方式と民間委託方式の2つの方式で、民間委託方式の移行経過は記載しているとおりです。平成12年度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。

<資料3>は、「学校給食の在り方について」として、まとめていただいた提言書の写しです。提言として4つの柱が示され、学校給食についての改善状況と今後の方針になります。この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、委員の皆様方のお知恵をおかりして、改善を進めております。

<資料1>では、[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]これらの4つの柱について掲げ、それぞれ提言の今後の方針に沿って各項目別に具体的な目標を設定しています。

提言から5年目の平成24年度は目標達成年度でした。5年間にわたり目標に向け取り組んだ成果があらわれ、おおむね望ましい方向に進んでおりますが、一方で未だ達成できてない項目もございます。

<資料4>には、平成25年度以降の学校給食の運営方針について示しています。「1 食に関する指導の充実」、「2 安全・衛生管理」、「4 社会的要請に応えた学校給食」については、今後も毎年、取組状況や達成目標等を運営検討委員会に示し、点検・評価を受けながら取り組みたいと考えております。「3 効率的運営」につきましても、運営検討委員会の点検・評価を受けながら、持続可能な体制の確立に努めてまいりたいと考えております。

まず、<資料1>「1 食に関する指導の充実」について説明します。「校内における食に関する指導体制の構築」においては、平成24年度は教職員間の共通理

解を図って実践し、中学校区の小・中学校間で発達段階に応じた指導計画を充実させてきました。給食時間の計画的な指導を全ての学校で実施し、食育に取り組んでいます。しかしながら、学校間での実施状況に格差があるため、平成25年度は岡山市教育振興基本計画アクションプランにおいて、食に関する全体計画に基づいた食育の実践を掲げて、校内での共通理解のもとに学校全体で食育の推進に取り組めるように指導体制の充実を目指します。食に関する全体計画に基づいた校内体制で食育の取組、実践状況を把握し、実施率をアップさせます。また、引き続き栄養教諭・学校栄養職員が地域の实情に合わせた食育を進めるために、区単位や中学校区単位等で指導に取り組めます。

次に、保護者、地域住民等への啓発・連携の強化については、栄養教諭、学校栄養職員が中心となり、さまざまな取組が行われています。スクールランチセミナーでは、親子や部活動の生徒を対象とした調理実習、食育指導が好評でした。その他にも学校給食を活用した試食会、招待給食や学区が主催で行う料理教室、また地域の幼稚園や公民館にも出向き、講話や料理教室等を行っています。引き続き、平成25年度も岡山市食育推進計画(第2次)に基づき、保護者、地域等と連携した食育活動の定着を図ってまいりたいと考えております。

地産地消の拡大に向けた取組については、「学校給食における地場産物の使用について<資料5>」にも示しています。平成24年度の岡山市全使用食材に対する県内産食材が占める食品数ベースは41%でした。地場産食材使用状況(重量ベース)については、お米は岡山市内産100%、県内生産を合わせると野菜は44.8%、果物は24.4%を使用しました。

また、岡山市学校給食会を通して共同購入をしている食材については、保健体育課のホームページに1か月ごとの予定と実績を公表しております。

岡山市の学校給食は、基本的には国内産食材を使用しており、献立の工夫や共同購入、農業委員会との連携、個別購入等から市内産、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苦労もあります。引き続き、岡山市食育推進計画の(第2次)の目標でもある「学校給食に県内産地場産物を使用する割合を40%以上とし、食への感謝の気持ちを育てるとともに地域の農林水産物や食文化を見直すためにも、給食での地産地消を進めていきたいと考えております。

食に関する指導の年間計画に基づく評価として、残食量調査、朝食調査、地場産活用を評価指標として継続的に取り組んでいます。調査時期は、毎年6月と11月の各1週間を設定し全校で実施しています。学校栄養職員、給食調理員の調理等の工夫、給食時間の確保やかかわりなど教職員の理解や協力体制も進んできており、地場産物の活用による指導や家庭科の授業と給食を結びつけた学習、児童生徒による食べ残しを少なくする活動などに取り組まれた成果として、残食率の改善につながったと思われます。しかしながら、中学校においては、残食率が1割を超えている学校もあることから、教職員や児童・生徒が食育への理解を深めることができるように今後も努力してまいりたいと考えております。

次に、岡山市の朝食調査の結果について説明します。1週間の朝食摂取頻度の状況です。岡山市では、当委員会の指摘を受けて、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。平成24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87.5%、中学校は77.5%、岡山市としての平均は84.4%という結果でした。さらに、学年別にみると学年が上がるにつれて“朝食を毎日食べる”児童生徒数は減少しています。この平成24年度のデータでは、中学生になって生活の変化があっても朝食を毎日食べる習慣を継続できている中学生が増えていることがわかります。このことは、小学校での食育、中学校での食育の成果と考えています。生活習慣と朝食を結びつけた取組をした学校もあり、効果があったとも推察できます。もちろん学校だけではなく、家庭や社会においても、朝食の重要性が認知されてきたものと思っております。

また、“朝食を食べない理由”については、小学生・中学生ともに「おなかがすいていない」、「食べる時間がない」が最も多く、小学生が「食事の準備ができていない」10%程度、中学生になると「休みの日は食べない」、「食べる習慣がない」が増えます。そして小中学生ともに少数ではありますが、痩せたいと答えています。“朝食の献立パターン”については、平成24年度では、主食のエネルギーだけに偏った食事が30%程度、主食と副食が揃った朝食を食べた割合が50%弱でした。中にはお菓子だけの子どもたちもいます。約84%の児童生徒が何らかの朝ご飯を食べているものの、その内容については、問題を抱えています。生活習慣や家庭での食生活についての課題が見えていると思っています。

岡山市食育推進計画(第2次)では、家族や友人、同僚とともに食事をする人を増やすことを目標にしています。朝食については、中学生になると一人で食べている割合が急に高くなっています。家族との共食は、子どもたちにとって心身の健康にとっても重要な意味を持っています。

こうしたことから、家庭の協力と家庭への啓発が不可欠と感じております。

引き続き、食育の効果を評価する指標として、残食率の改善、朝食欠食率の改善、地場産物活用率の向上に努めてまいりたいと考えております。

会 長： [1 食に関する指導の充実]について、全体の説明と詳細な説明がありました。このことについて何かご意見、ご質問等がございます。

地場産の食材等について、ホームページで情報公開されていますが、何か一般の方からご意見等があったようでしたら教えていただければと思うのですが。

事務局： 地場産の食材の情報提供について「ありがとうございます。」というような意見もありますが、最近では、放射能の関係から食材の産地についての問い合わせがしばしばあります。

委 員： 朝食を食べない理由として、痩せたいと回答した子どもが少数いたことは、気になるところです。朝ご飯の指導をしっかりとやらせたいと思うのですが、痩せたいと朝食とのかかわりはどうなのでしょう。

事務局： 小学生の頃から、痩せることに興味をもっている子どもたちがいる現状であると思います。ある学区の調査では、保育園、幼稚園の頃から誤ったダイエットの情報が家庭の中にあるようです。したがって、朝ご飯を食べることによって、太るのではなく健康な体をつくるという指導をしています。特に、女の子の場合は、次世代にも影響しますので、指導は続けていきたいと思っております。

委 員： 痩せたいというのは本人の希望だというあたりは環境の問題、時間がない、生活習慣等の問題等との兼ね合いが出てくる。だが、何か気持ちの問題で食べない理由としてでてきているのかなと思ったわけです。

会 長： データを見ると中学生がより顕著に出てくると思ったら必ずしもそうではないことから、回答にダイエットがあるとつい選んでしまうこともあるので、回答の項目及び指導の仕方を含めて、今後さらに検討していくことをお願いできればと思います。

事務局： 回答する選択項目の表記については、検討したいと思います。

会 長： 給食の食べ残しについても、残食率が低下し、改善されています。食育の効果があったということですね。

事務局： 栄養教諭・学校栄養職員や調理員等による指導の効果が、あらわれてきているのではないかと考えております。

会長： 朝食の摂取状況については、平成21年度から24年度にかけて、「朝食を毎日食べる」児童生徒が増えています。特に、中学生においては、顕著に現れています。全国調査では朝食の摂取率は上がっていない。そんな中で岡山市では、いろいろ取り組まれていることの成果として、よい結果がでてきていることについては、結構すごいことではないかなと思います。

委員： 確かに全国的にはほとんど上がってない、下がっているくらいです。朝食摂取率が、少しずつでも毎年上がってきていることはすごいと思います。これが高等学校とか20歳代まで続くといいですけど、朝食を食べないのが20歳代、30歳代なので、そこへつなげていただけるような食育をしてくださるともっとよくなるのかなと思います。

委員： 本校は、かなり食育に関しては取り組んでいると思っています。例えば給食の残食率が0.3%と低いことから、食育に関しては教職員の意識が高いと言えます。ただ、私自身思うのが、朝食の摂取率、給食の残食率とか、そういった限定的なものよりは、最終的には基本的な生活習慣、啓発意識など、大きくトータルに食育を捕らえる。やはり基本理念として知、徳、体の中の食育は基盤であることから、家庭教育へのアプローチの仕方について非常に悩んでいるところです。スクールランチセミナーも栄養教諭・学校栄養職員の先生が一生懸命に取り組んでいますが、ごく一部の方へのアプローチしかできていない。もう少しトータルで大きな視点を持ちながら、食育を捉えていかないといけないと思っています。

例えば、お弁当の日を実施している学校は意外と少ないです。職員も弁当を作り、写真を撮ることは大変ですけども。お母さん、お父さん等が、手伝っている家庭もあります。そのことが本校の給食の残量の少なさとか、子供たちの心や親御さんの心の中へ食に関する意識が移っていくことから、基本的には意識の問題と思っています。

委員： 小学校でも担任が力を入れて子どもたちに指導すると残食率は減少します。子どもたちに声かけをして、給食の大切さを訴えることが必要なのではないかなと思っています。本校はセンター方式ですが、センターの栄養士の先生が学校へ来て、よく給食指導をしてくださっています。そうしたことで、やはり子どもたちの意識が、これは栄養があるのだから食べようという知的な部分でも、その残食率の改善につながっていると思っています。それから、朝食については、本校はほとんどの子どもたちが朝食を食べて登校していますが、やはり何名かが家庭の協力が得られないために食べていない子がいます。保護者の方にもお願いはするのですが、なかなかできない現状にあります。また、朝食は食べているが、内容についてやはり力を入れていかないと、主食だけの子どもたちもいますので、保護者に声かけをしたり、子どもたちにも高学年になれば自分でつくることができるので、学級指導とかで、栄養の面でも朝食も考えていけるように指導しています。

委員： 朝食については、学校やPTAからも啓発するお便り等々をどこの学校も配布していると思います。朝食を食べている割合は、たぶんそれを読まれる保護者の割合だと思うのです。そここのところをどうしていくかですが、大きな課題だろうと思います。

事務局： 先ほどお話しましたことは、いわゆる評価の指標です。食育は、もっと基本的な

もので広く捉えて、いろんなことをした結果がここに結びついていくというのが、やはり王道だというふうに考えております。ただ、現実どうしてもこの数字を上げるために、現場のほうで直接的な手だてを打ちやすい状況に陥っていると感じておりますので、事務局としても今後どうやって意識を変えてもらい、結果としてこういった数値が上がってくる施策を考えてみたいと存じます。

会 長： [1 食に関する指導の充実]についてまとめてみますと、校内における食に関する指導体制の充実を図っておられること、保護者や地域等への啓発、連携、協働の強化と充実を図っておられること、それから地場産の食材を積極的に使われていてホームページ等に公表していること、残食量(残食率)については、大変いい方向に向かっていること、それから朝食調査については、中学生において、毎日食べる生徒が増えている良い傾向であること。教育委員会を始め、学校現場の先生方や保護者の皆様が取り組まれたことが、その成果として挙がってきていると思います。一方では、朝食は食べているけど、内容が必ずしも充実していないということとか、休みの日に食べない子どもが一定の割合でいるとか、また、そういった子どもに対して、その保護者に問いかけはするけれど、なかなか応えていただけないことがあるという問題点も幾つか残されていることが確認できたと思います。これらは、今後も引き続き検討することとして、今後も同様の方針で取り組んでいただくということで、[1 食に関する指導の充実]についてはいかがでしょうか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

会 長： そのような形で今後も取り組んでいただければと思いますので、よろしくお願ひいたします。続きまして[2 安全・衛生管理]について事務局から説明をお願いいたします。

事務局： <資料1> [2 安全・衛生管理]について説明します。

衛生管理指導、チェック体制の明確化について、<資料9>は、衛生管理について示しています。全調理場では、残留物検査やATP検査などの自主点検を実施しています。特に、試薬で簡易検査できる残留物検査は、給食関係者の意識強化のために有効であることから、今後も継続して行います。

衛生管理点検については、保健体育課のチェック体制として直営、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。平成21年度は衛生管理点検を開始した年度でしたので、保健体育課が107施設全てを対象に行いました。そして、平成22年度からは、保健所衛生課が直営校又は給食センター、委託施設を対象とし、各年で交互に点検しますので、保健体育課は保健所衛生課が対象としていない施設の点検を行います。つまり保健所衛生課と保健体育課で毎年、全施設の点検を行う計画といたしました。平成24年度は、保健所衛生課が直営施設の衛生管理点検を担当したので、保健体育課は委託施設の点検を実施しました。保健所衛生課による直営施設59校を対象に行った結果について、指摘内容、改善内容、指摘のあった施設数をまとめています。管理面での指摘が多かったのは、施設の老朽化による塗装の剥がれや網戸の破れ等でしたが、すでに改善されました。また、保健体育課が委託施設46施設で行った衛生管理点検の結果も資料にまとめています。保健所衛生課、保健体育課双方がそれぞれの視点で点検しますので、表現等は異なっておりますが、計画的に衛生管理等の点検を実施することで、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、有効かつ効率的であると考えております。今後も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思ひます。

次に、直営方式、民間委託双方の資質向上についてです。ハード面は、回転釜の排水ピットを9校で整備し、手洗い施設の温水化の整備を31校で行いまし

た。ソフト面は、「調理作業工程と動線」を研究テーマとして、衛生管理研究会を直営校2校、民間委託校5校の計7校で実施し、それをもとに全調理施設において給食関係者全員で作業工程表・作業動線図等について協議して、衛生管理の改善に向けて取り組みました。

なお、作業工程表・作業動線図は、学校給食衛生管理基準に定められているもので、調理作業を衛生的かつ効率的に行い、二次汚染を防止するために作成するものです。作業工程表は、タイムスケジュールを衛生管理ポイントとともに明記し、異物チェックについても記入するように指導しています。作業動線図は、汚染を防ぐために食材の動きを図にしたものです。作業工程表、動線図ともにミーティングで活用して、調理場内に掲示をし、確認しながら作業を行うことにしております。衛生管理研究会やその後に行う各施設での協議では、ほかの施設の作業状況や他校の作業工程表などを参考に、各施設の衛生管理について振り返ることができると、大変有意義な取組と考えております。例えば、各施設からの協議報告の中には、作業工程表に作業ごとのエリアやエプロンの色分けを記入することでわかりやすくしたとか、作業に応じた使い捨て手袋の使用や交換について再確認をしたなどの記述があり、全職員で共通理解をし、衛生管理のレベルアップを図ろうとする意欲が伺えました。今後も引き続き実施し、施設の整備、調理従事者の意識向上に努めてまいりたいと考えております。

保健所衛生課との連携強化については、先ほど説明しました衛生管理点検とともに、直営施設・委託施設全ての調理関係者、栄養教諭、学校栄養職員を対象とした研修会においても講義や指導、助言を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。今年度の学校給食関係者研修会では、講義後、参加者から事前に募った食品衛生に関する質問に答えていくという形式で質疑応答の時間をもち、保健所衛生課の方にもご参加をいただき、大変有意義な研修会となりました。

食材の安全点検の充実については、岡山市学校給食会購入分や地元生産者等からの個別購入分を含めて、細菌や残留農薬等の検査を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、業者に指導を行い、改善の確認をしております。平成24年度実施分につきましては、全て基準が満たされておりました。

会 長： いろいろな側面から改善の努力をしていることはよくわかりました。施設の老朽化もかなり大きな問題ですが、安全衛生との兼ね合いで何かコメント等がございましたらお願いします。

事務局： 指摘の多かった塗装の剥がれは、水道とガスの配管に塗ってあるペンキが剥がれてくるようになり、これを放置すると給食の食材に混ざって異物混入になる可能性がありますので、こすり落とすように指導しております。再び塗るとまた剥がれますので、見た目は悪いのですが、剥がしたままにします。床等も油とか水がしみ込んでコンクリートが剥がれ、水がたまり汚染につながるの、修繕するように指導しております。

委 員： 衛生管理点検については、指摘施設数の割合が高いとお聞きしたことがあります。平成22年度にも直営の施設の点検を行っていましたが、平年的に見てどうなのでしょう。指摘の回数は、減ってきているのでしょうか。

事務局： 衛生管理点検を毎年実施しており、指摘されたことについては改善しているので次の点検では、点検する項目が異なることもあります。具体的には、保健所衛生課の場合は指摘事項が一つ改善されると、さらに詳細なチェック項目になり、今までの点検項目になかったものが新しく取り上げられております。レベルが上がってくれば、次の段階ということで点検する内容が変わっています。保健体育課も2年で一回りということで、点検する内容等を見直して、さらにレベルアップした点検内容でチェックしていくことにしています。

会 長： 学校薬剤師の立場から、衛生管理について何かご意見をいただければと思うので

すが。

委員：先ほどの説明にありました保健所衛生課と教育委員会とは別に、岡山市の学校薬剤師会では、調理場のふき取り検査を実施して、結果等を学校毎にご報告させていただいております。特に問題点が出ていないと聞いておりますので、おおむね良好であろうと私どもも認識しております。

会長：[2 安全・衛生面]の管理は非常に重要、命にかかわることです。外国では、給食で多くの子どもさんが亡くなった事件が起こっております。それほどに重要な要件と認識しております。事務局からご説明があったとおり、随時改善されておりますが、施設の老朽化等を始めとして限界があるということも明らかになってまいりました。これはできるところから、改善を図っていただくというようなことでいかがでしょうか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

会長：そういうことでよろしく願いいたします。続いて「3 効率的運営」について事務局からの説明をお願いします。

事務局：<資料1>[3 効率的運営]について説明します。これにつきましては、給食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ございます。平成24年度は、新たに小学校2校で民間委託を始め、委託率は平成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。毎年退職者の状況等を勘案しながら、直営と委託の両面から効率的運営の検討を進めているところであり、平成25年度は新たに直営の1小学校にパートを導入し、1小学校を民間委託へと移行いたしました。この結果、委託率は平成25年5月1日現在の児童・生徒数の割合で53.8%となっております。

<資料10>をご覧ください。これは学校給食における効率的運営に係る状況をあらわしたものです。経費の節減については、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きており、「調理業務の直営・民間委託の運営経費（人件費比較）」をご覧くださいますとおり、直営の1食当たりの経費は年々減少してきております。

また、調理員の雇用形態の工夫による調理員数の状況については、平成21年度から新しい取組としてスタートしたパートの導入は、正規調理員1人の枠に対して2人のパートを配置するというもので、2年の試行期間を経て23年度に制度化し、今年で3年目を迎えました。こうした雇用形態の工夫により、今後も引き続き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たいと考えています。

会長：長期的な計画によって年度ごとに効率的な運営を工夫されてきた結果だと思えます。何かこのことでご意見等がございましたら。

委員：最初の頃は、民間委託と比較すると、直営の方が1食当たりの費用がかかっていました。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ことによって1食当たりの費用の削減につながったことは、非常に良いと思います。また、働いている方の衛生管理はどの程度でしょうか。最初お聞きした頃には、民間の方が動線や衛生管理も意識が高いとお伺いしていたのですが、現在どうなっているのでしょうか。

事務局：民間と直営については、衛生管理点検を行い、指導しております。衛生管理についての意識はどちらもレベルアップしてきており、ほとんど差はないと考えております。

会長：一度にすべてを改善するという事はなかなか難しいのですけれども、徐々に計画的に改善されているということですね。

委員：本校は民間委託ですけれども、従業員の方については、固定的に継続して勤務している方はよいのですが、非常に出入りが頻繁になるケースもあります。特に、人手が足らなくなるのは絶対に困ることを委託会社に申し出て、何とか回っているけれど、出入りが頻繁なのでなかなか衛生管理面できちっといかない、1か月

で辞めるとかで勤務がずっと続かないこともあります。直営は人の出入りが頻繁かどうかをお聞きしたいのですが。

事務局： 民間委託の場合、従業員の方の出入りが頻繁であるというご意見だったのですが、辞められる方のいろいろ事情はあろうかと思えます。業者さんによってもその出入りが多い少ないもあろうかと思えます。ただ、こちら側としましては、委託契約に基づいて業務をお願いしておりますので、当然、給食の提供に支障があっては困りますので、従業員の方が変わられたりしますと、会社の中での教育、衛生面、作業や洗浄での教育であったり、そういったことは会社の責任においてやってくださいとお願いをするとともに、また学校の栄養士のほうからもそういった指導をさせていただいているという現状でございます。

委員： 直営のほうはそういうことはあまりないですか。

事務局： 全くないかというところではないのですが、調理の方について、民間の出入りと直営の出入りの部分を比較することは特にしておりませんので、この場でごうだからと申し上げられる資料は持ってありません。

会長： その他関連することでも結構ですが、ご意見、ご質問等ございませんか。よろしいでしょうか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

会長： 民間委託を計画的に拡大されており、調理の形態、民間委託の計画、それから調理員雇用形態の工夫が行われているということがデータに基づいて決定されております。当然、衛生管理、安全管理について、また、先ほど校長先生のご指摘があったようなことも含めて十分留意した上でということですが、今後、効率的な運営を行っていくために検討を続けていただくということではいかがでしょうか。

よろしいでしょうか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

会長： そういう方向で今後ともご検討をお願いいたします。続いて[4 社会的要請に応えた学校給食]について事務局のほうから説明をお願いします。

事務局： <資料1> [4 社会的要請に応えた学校給食]の項目について説明いたします。食をめぐる環境は、グローバル化によって日々変化し、さまざまな食に関する価値観や情報が氾濫していることから、食に関する正しい知識と判断力を身につける重要性が高まっております。結果、学校現場においては学校給食を生きた教材として活用した給食指導や教科の中で食育の視点を生かした指導が行われております。

児童生徒の生活実践に結びつく食育の推進に当たっては、今以上に家庭や地域への啓発や連携した取組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、の学校給食運営委員会の開催をお願いしております。平成24年度は全ての学校で開催できております。献立や食に関する指導の状況、給食運営等について、保護者への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、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。

次に、の地域に開かれた学校給食につきましては、スクールランチセミナーや学校給食の試食会の拡大、行事給食の充実などを食育の一環として推進しております。詳細は「1の 保護者や地域への啓発、連携の強化」の中でご説明したとおりです。また、地場産活用の例として本市では、持続可能な開発のための教育、岡山ESDプロジェクトの一つとしまして、藤田地域では、農業を通して持続可能な地域の未来について学び・体験する・考える取組が行われております。学校園や学区で栽培された玉葱等を給食に取り入れまして、広い意味での食育や食農に役立てています。なお、「1の 食に関する指導の年間計画」で説明をいたしました残食量調査、朝食調査、地場産調査についても、岡山市全体の結果を各学校にフィードバックしまして、各学校ではそのデータをもとに試食会、学校保健委員会、学校給食運営委員会の資料や授業の中でも活用するようにしております。

す。家庭への啓発と自校の実情に沿った取組の向上に努めていただいております。

次に、情報の共有化につきましては、情報を効率よく活用し、食に関する指導の充実の取組を実践し、定着を図りたいと考えています。

平成24年度では、地域の実情や子供たちの実態に合わせた研究テーマでの食の指導や中学校区で連携した食育の日の取組が行われました。

終わりに、平成25年度の新たな取組といたしましては、各学校で統一した取組ができるよう食物アレルギーマニュアルを作成する予定にしております。食物アレルギーにつきましては、岡山市教育委員会が主催する研修会を昨年度も実施いたしました。今年度も計画したいと思っております。

会長：社会的要請に応える学校給食についてご意見、ご質問はありませんか。アレルギーについても国内で死亡事故が起こっており、かなり気を使うところではありますが、岡山市としては食物アレルギーについても、本年度からマニュアルを作成するというので、そういうことにも配慮されているというご説明だったと思います。いかがでしょうか。

アレルギー等について委員の方にお聞きしたいのですが、いかがでしょうか。

委員：入学時に保護者にアレルギー調査を行い、該当の保護者には学校に来ていただき、学校栄養職員、調理員、給食担当者、養護教諭等と会議を開いております。除去食とか代替食を出していただくとか、そういうことも考えております。それから今現在1名は、アレルギーの原因となる食材が多くて、学校給食はとても対応できないということでお弁当を持ってきている児童もおります。その児童に関しては、誰でもエピペンが使えるように校内で講習しております。修学旅行とかの校外行事等では、食物アレルギー対応については、業者をお願いをしています。

委員：本校では、1か月の献立表を基に栄養士の先生が保護者の方とやりとりする部分を文書で起案するようにしました。その結果、校長の目が通るような形にしたら案外スムーズにいらしていると思っています。

委員：食物アレルギーで不幸な事例が去年ありました。食物アレルギーマニュアルを作成することで、現場の先生方には助かる資料を提供されるのだらうと思うのですが、資料を提供したということだけにとどまらず、エピペンの研修をどこまで確実にしているかというところの把握もお願いしたいと思います。マニュアルを作成し、周知とエピペンの使用等の実習の講習会をお願いしたい。

事務局：エピペンの研修につきましては、昨年度は管理職、養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員を集めて、エピペントレーナーを使った実地の研修を行っております。今年度につきましても、先ほど説明しました食物アレルギーマニュアルの説明にあわせて、エピペンの使用の実習を考えております。

委員：子どもたちは、食べ物は何でできているかよくわかっていない。食べるだけではなく、食物への感謝や作ってくれる人への感謝を教えたいので是非お力添えいただきたいと思います。例えば、学校で大豆や米を栽培しています。私たちは学校で、子どもたちや栄養士の先生と一緒に、お豆腐やおからを作ったり、お餅をついたりしております。

事務局：栄養教諭・学校栄養職員は、料理教室や講演依頼があれば、公民館に出かけて行くこともあります。ある学校では、地域の方と連携してもち米を栽培し、収穫後

にそれを使って料理をしております。そういうことについても少しずつ、広がっていくような方法について、考えていけたらとは思っております。

会 長： 食材を実際に自分で作るということは重要な体験であり、各学校園等で実践されているところは多いと思います。

また、エビペンの使用についてご指摘があったのですが、子どもの具合が悪くなったときに、その子のエビペンがどこにあるのかわからなかったケースがあったと報告がありました。対策としては、例えばアレルギーがある子供の荷物は、どの教室も同じ置き場所にするといったようにきちんと管理し、実際にエビペンを使える状況を常に確保しておく体制も重要なのではないかと感じました。

その他、社会的要請に応えた学校給食について、何かご意見等ございませんでしょうか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

会 長： それでは、[4 社会的要請に応えた学校給食]についてまとめてみますと、学校給食運営委員会は、各校で開催されており1回のところもあれば2回、3回のところもあります。また、試食会などを通して、情報収集し、それを共有し、社会的要請に応える努力をさらに続けていかれるということ、それから保護者や地域と協働して、実際に作物を栽培して、その工程も含めて調理して食べるという体験を通じた食に関する指導の充実等をより一層推進していくこと、また食物アレルギーについては、マニュアルを作成されるということですので、それを用いてより効果的なアレルギー対策を推進していただくというようなことでいかがでしょうか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

会 長： 以上、すべての項目について、委員会としての方向性を確認させていただきました。事務局におかれましては、課題の解決を図りながら、それぞれの取組を強化されますことを期待しております。

本日の議題は以上ですが、その他として何かございましたら、事務局のほうからご報告をお願いいたします。

事務局： 平成23年度の包括外部監査によって給食費の未納問題が指摘されまして、昨年8月に教育委員会の事務局職員と学校長で構成する学校給食費未納対策検討委員会を設置しております。平成25年1月の中間報告を受けて、2月には、教育委員会としての中間報告という形でまとめております。今年の秋ごろを目途に最終報告を取りまとめるべく作業をしております。それがまとまりましたら、本委員会にも報告させていただきたいと考えておりますので、よろしく願いいたします。

会 長： その他のことで何か委員の先生からご意見、ご質問等がございましたら。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

会 長： それでは、委員の皆様は、大変長時間にわたりご審議いただきありがとうございました。

これをもちまして、本年度第1回岡山市学校給食運営検討委員会の審議を終わらせていただきます。ありがとうございました。

事務局： 委員の皆様には、長時間にわたり熱心にご審議いただきましてありがとうございました。終わりに審議監からご挨拶を申し上げます。

審議監： 本日は、委員の皆様におかれましては、お忙しい中ご参集いただきまして、また実際の場面に即したご指摘であるとか、貴重なご意見をいただきまして大変ありがとうございました。検討委員会の中では、市としての取組の成果についても言及していただきましたが、課題もまだまだ多いということもございます。教育委員会といたしましては、本日いただきましたご意見を生かしてまいりまして、学校や関係者とともに、学校給食の運営の充実に向けて、これからも取り組んでまいりたいと考えているところでございます。今後とも、さまざまなご支援をいただくことになるかもしれませんが、よろしく願いをいたしまして、閉会のご挨拶といたします。本日は大変ありがとうございました。