

平成28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28年8月23日（火）10：00～12：00

場所：岡山市役所本庁舎8階 教育長室

<2> 会議の内容

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。

ただいまから平成28年度第1回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、教育長からご挨拶を申し上げます。

教育長： 委員の皆様、今日はありがとうございます。

この委員会、これまで岡山市の学校給食について、大きくは4点からの視点を持って取り組み、その評価もいただき、方向性もつけていただけてきております。1点目は「食に関する指導」、2点目は「安全・衛生管理」、3点目は「社会的要請に応えた学校給食」、そして4点目が「効率的な運営」でございます。そういう視点から、岡山市としては安定的な学校給食の提供と学校給食の体制づくりということに努めてきているわけでございます。近年よく「食」というものに対する重要度というものが言われています。知徳体に加えて食という4育で行っていく必要もあるのではないかとすることは、国でも食育の重要性は指摘をされてきています。これは今、子どもたちの置かれている食に関する環境の変化ということもあるのだろうと思いますが、これからの世の中に出ていく子どもたちにとって、食の面からも、しっかり心身ともに健康であることが大切であると考えられているからでございます。

本年度から、岡山市としても全ての学校が早急に取り組むことができるように、全小学校、中学校に対して基本的な食に関する指導のカリキュラムと、指導案をお示ししてきております。また、食物アレルギー対応が必要な子どもが増えているため、対応マニュアルを見直して、各学校が安全に対応できるようにと考えているところでございます。

委員の皆様、これから先ほど申し上げた4つの点から説明をさせていただき、ご意見をいただきたいと思っております。それぞれのお立場、視点で取り組み状況等を評価いただき、一定の方向を示していただければありがたいと思っております。教育委員会としては、いただいたご意見をもとにして、さらに食育を進めていく上での安全・安心な、そして安定的な学校給食の提供に努めてまいりたいと思っておりますので、よろしく願いをいたします。

事務局： この委員会は9名の委員の方で構成されております。

それでは、初めに出席者の委員の方から自己紹介をいただきたいと思っております。委員名簿順にお願いしたいと思います。

なお、本日、欠席の委員は3名です。

[委員自己紹介]

事務局： 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たいと思います。よろしく願いいたします。

会 長： ご指名でございますので失礼いたします。

本日は大変お忙しい中、ご出席いただきまして本当にありがとうございます。円滑に会議を進めてまいりたいと思っておりますが、不慣れな司会でございますので、ご協力をよろしくお願いいたします。

まず、本日の傍聴の取り扱いについてであります。傍聴者はいらっしゃいます

か。

事務局： 1名いらっしゃいます。

会 長： それでは、傍聴を許可するという事でよろしいでしょうか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

会 長： 許可します。

それでは、早速、岡山市学校給食運営検討委員会を始めたいと思います。

まず、資料について、事務局から説明をお願いいたします。

事務局： 初めての委員の方もいらっしゃいますので、まず概要について説明をさせていただきたいと思います。

この委員会は、地方自治法の規定により行政の附属機関として設置されています。その所掌事務については、第2条に、1、学校における食育の推進に関する事、2、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事、3、学校給食の効率的運営に関する事、4、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されております。この委員会では、学校給食の今後のあり方について、委員会として一定の方向性を示していただけるように、委員の皆様におかれましては、専門的立場から、あるいはまた現場サイドから、第三者の視点で点検、評価等を行っていただき、意見を取りまとめいただければと思います。どうぞよろしくお願いをいたします。

それでは、資料の説明をさせていただきたいと思います。

その次の4ページに目標と取り組み状況総括表があります。この中で、先ほど教育長の挨拶の中にもありました4つの柱、食に関する指導の充実、安全・衛生管理、効率的運営、社会的要請に応えた学校給食について、1つずつ説明させていただきました後、ご審議をお願いしたいと思います。その説明をする前に、今の岡山市の学校給食の状況の概要を説明させていただきたいと思います。

まず、＜資料1＞をご覧ください。

表1は「岡山市の学校給食の実施状況」をお示ししております。

表2は、「実施方式及び運営方式」、合計欄にありますように、岡山市で単独校調理場方式が95場、親子方式が1場、共同調理場方式が8場の合計104場で、岡山市の児童・生徒、約5万6,000人の給食を提供しております。運営方式については、直営方式と民間委託方式の2つの方式で実施しております。民間委託方式への移行経過は表の下に記載しているとおりです。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あります。

表3は、岡山市内にある8つの学校給食センターの実施状況を示しております。運営方式は全て民間委託方式となっております。

次に、＜資料2＞をご覧ください。

「学校給食の在り方について（提言）」、これは平成20年1月にまとめたものです。この中で「学校給食についての改善状況と今後の方針」のところで、食に関する指導の充実、安全管理・衛生管理、効率的運営、社会的要請に応えた学校給食、この4つの柱を充実させていくことが必要だという提言をいただいております。

続きまして、＜資料3＞をご覧ください。

平成25年度以降の学校給食の運営方針、これを教育委員会で決議をしておりますので、食に関する指導の充実、安全管理・衛生管理、社会的要請に応えた学校給食については、今後、毎年、取り組み状況や達成目標等を運営検討委員会に示して、点検、評価を受けながら取り組むようになっております。また、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、2の1、2、3に示しているとおり、取り組み、持続可能な体制の確立に努めることとなっております。そのため、毎年この運営検討委員会の中で、さきほどの4つの柱の目標や取り組み状況を示しながら、委員の皆様の点検、評価を受けているということになります。

次第に戻らせていただき、4ページ、A3判の目標の取り組み状況総括表をご覧ください。先ほど出た4つの点検の内容に沿って、4つの基本項目別に取り組み実績及び目標内容を一覧表にしたものになります。一番左端、目標の見出しの欄に先ほど説明した4つの柱を掲げて、それぞれ提言の今後の方針、各項目別に具体的な目標項目を設定しています。横の欄については、27年度の取り組み目標、27年度の取り組み実績、28年度の取り組み目標という形でずっと下の方につながっております。これを今回の委員会で点検、評価していただければと思います。

それでは、各項目に沿って担当から説明をさせていただきます。

事務局： A3の取り組み総括表4ページの1の食に関する指導の充実について、項目①、校内における食に関する指導体制の構築について、取り組み実績の欄をご覧ください。平成27年度も教職員間の共通理解を図って実践し、その実践をもとに中学校区の小・中学校間で発達段階に応じた指導計画を充実させました。教科や特別活動などでは、担任と連携、協力して専門分野を生かした指導にも取り組んだり、毎日の給食時間を有効に活用して、教室への訪問指導、校内放送等による直接的、間接的指導等を行ったりしました。岡山市教育振興基本計画アクションプランにおいても、食に関する指導が学校全体で計画的に行うことを掲げ、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ています。平成27年度末の調査では、食に関する指導が学校全体で計画的に実施できたかという問いに対して、よく実践できた、またはおおむね実践できたと回答した小・中学校は、全小・中学校の72.6%でした。27年度の目標値90%には届いていませんが、26年度の67.4%からは伸びていました。また、栄養教諭、学校栄養職員による教科での指導の状況も、小学校平均は昨年度の5.3回から9.0回に、中学校平均は昨年度の3.7回から6.2回に、実施回数が大幅に増えており、計画的に取り組んだ成果が数字にもあらわれていると思われまふ。ここでの9回、6.2回というのは、実働回数ではなく1題材につき1回とカウントした数値ですので、実際に教室に出向いて指導した回数とは異なっています。

さて、岡山市教育委員会においては、学校における食育の推進として、各学校の実情に合わせて発達段階に応じた指導に取り組んでできているところですが、学校間の格差が生じている現状を受け、昨年度、学習指導要領に沿った基本的な食に関する指導のカリキュラムと題材、単元ごとの指導案を作成しました。そして、岡山市全体で食育の一層の充実を図ることを目的として今年度の4月に配付し、市内の全ての小・中学校で取り組んでいただいているところです。

<資料4>をご覧ください。

学年別指導内容(相互表)をお示ししています。この表の太枠で囲んだ題材、単元例については、指導案の例をあわせて作成、配付し、栄養教諭、学校栄養職員の経験年数などにかかわらず、どこの学校でも食に関する指導の年間計画に取り入れて実践していただくようお願いしています。10、11ページには、配付した指導案のうち中学校3年生の保健体育科(保健分野)学習指導案を参考にお載せしています。この指導案はあくまで例ですので、各校の実情に応じた内容で構いませんし、より実施しやすくなるよう、今後もワークシートや板書計画等も示していく予定です。今年度はこのカリキュラムの実践を目標として、学校間の格差を縮め、一層の食育推進を図りたいと考えています。

次に、項目②、保護者、地域住民等への啓発・連携の強化についてですが、栄養教諭、学校栄養職員が中心となり、さまざまな取り組みが行われています。毎年夏休み等に開催する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料理講習、食育指導が好評です。

<資料5>をご覧ください。

スクールランチセミナーの目的は、学校給食や食生活に一層の理解を深めてもらい、学校、家庭、地域の連携を図るということで、家庭における食育を促す場所となっています。平成18年度からは、テーマを「早寝 早起き 朝ごはん」とし、

第2次岡山市食育推進計画との関連を持たせた事業となっています。岡山市教育振興基本計画「アクションプラン」での目標実施回数は47回となっていますので、中学校区だけの開催ではなく、中学生の部活動を対象とするなどして、開催回数や参加者数を増やすよう働きかけているところです。そのほかにも、学校給食を活用した試食会、招待給食や料理教室、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。

次に、項目③、地産地消の拡大に向けた取り組みについてですが、岡山県産の地場産物使用を共同購入や個別購入で学校給食に取り入れ、食育の教材として活用しています。

<資料6>「学校給食における地場産物の使用について」をご覧ください。

学校給食における地場産物の使用について、表1にお示ししています。地場産物の使用状況については、平成27年度の岡山市平均使用割合は、食品数ベースで44.1%でした。重量ベースでの状況は、表2の地場産物食材の使用状況（重量ベース）をご覧ください。お米については岡山市内産100%、県内と市内産を合わせると、野菜は37.3%、果物は23.6%、肉は42.9%を使用していました。3番には、食育の教材として活用例をお示ししています。食に関する指導の全体計画に基づき、生活科で授業を行ったり、地場産物とその生産者を展示物や掲示物で紹介したりした小学校の例をお示ししています。そのほかにも、給食時に配布する給食ニュースや、校内放送で紹介したりするなど、地場産物を活用したさまざまな取り組みが各校で行われています。

本市は県内の他市町村と比べると規模も大きく、食品数や量の確保が難しい状況もありますし、献立のバランスを考慮しながらの使用には苦労もありますが、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引き続き進めたいと考えています。

A3総括表の5ページにお戻りください。

1の④、「食に関する指導の年間計画に基づく評価」で、残食量調査、朝食調査、地場産物活用を評価指標としての取り組み状況についてお示ししています。

<資料7>には、年度別残食量調査結果の推移をお示ししていますのでご覧ください。ご存じのように、学齢期の食生活において給食を残さず食べる習慣を形成することは、児童・生徒の食生活管理の一つとして欠かせません。また、文部科学省の食に関する指導の目標として、「感謝の気持ちの表れとして、残さず食べたり無駄なく調理したりすること」や「環境や資源に配慮した食生活を実践しようとする」こと」が取り上げられており、残さず食べることは食に関する指導の重要なテーマの一つとなっています。このことから、本市においては、調査時期を6月と10、11月に設定し、1週間ずつ全校で実施しているもので、継続的に調査を行っています。残食率は、小学校、中学校とも年々減っており、目標値をかなり下回ってきています。これは、栄養教諭、学校栄養職員、給食調理員の献立や調理の工夫はもちろん、各学校での給食時間確保や教職員の働きかけ、児童・生徒委員会での取り組みなど、学校全体での理解や協力体制が整ったことで、残食率の改善につながっていると考えています。残食を減らすことは、食品ロスを考える上でも大切なことですが、一定の成果が見られる中、残食量調査の方法については、今後検討していきたいとも考えております。

次に、<資料8>をご覧ください。

「朝食調査の結果」をお示ししています。

図1は、1週間の朝食摂取頻度の状況です。岡山県下では抽出調査ですが、岡山市では、当委員会での指摘を受けて、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27年度の結果では、「朝食を毎日食べる児童・生徒」の割合は、岡山市平均で83.4%という結果でした。図2のとおり、「朝食を毎日食べる」児童・生徒の年次推移については、平成23年度から見るとほぼ横ばい状態です。図3の朝食を毎日食べる児童・生徒の学年別に見た年次推移

では、学年が上がるにつれて朝食を毎日食べる児童・生徒は減少し、図4の「朝食を食べない理由」については、中学生に「休みの日は食べない」生徒が多くなっていました。「朝食献立のパターン」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、「主食のみ」で済ませている児童・生徒が30%程度いることがわかります。朝食内容の充実については、今後も家庭を巻き込んだ取り組みの必要性を感じるどころです。

次に、総括表の5ページ、平成27年度取り組み目標にあります、スーパー食育スクール事業における成果の普及事業について説明いたします。資料編の方にはありません。

「スーパー食育スクール事業における成果の普及事業」とは、平成26年度に岡山市立操南中学校で行った文部科学省の「スーパー食育スクール事業」を受けた取り組みで、「児童・生徒の実態把握データや身体測定機器を活用して食育指導を行うことで、より食への興味関心を喚起し、よりよい食生活、生活習慣、健康意識を向上させる」というものです。この事業では、「朝食調査や残食率等のデータや、身体測定値等の客観的な数値」をもとに、食に関する指導を行うということを進めています。

「スーパー食育スクール事業」で購入した貧血や血管年齢等の測定機器については、多くの学校で活用され、児童・生徒や保護者等に客観的な数値を活用した食指導が行われています。昨年度の測定機器の貸出数は、貧血測定器46回、体組成計14回など、合わせて100回を数え、使用人数は、児童・生徒、教職員、保護者など、合計で3,752人に上りました。部活動等に所属している生徒を対象として貧血測定を行った学校も数校あり、「汗をかくことで鉄分が失われることがわかった、スポーツ貧血は自分たちも可能性があるから気をつけようと思った。」等の生徒の感想や、栄養教諭、学校栄養職員の、「生徒が運動をすることで失われる鉄分について、興味深かった様子が伺われ、日々摂取する必要性が理解できたようだ。」など、肯定的な意見がありました。また、1回目の測定を意識づけとし、2回目の再測定で確認ができるようにした取り組み例もありました。この事業は、岡山市の健康寿命延伸プロジェクトにも掲げられておりますので、今年度も測定機器の貸し出し等を積極的にいき、食育指導を進めていきたいと思っております。

これらの調査結果から、食に関する指導の充実は、生活習慣と食生活を結びつけ、児童・生徒の行動変容につながる指導が重要であり、家庭へのさらなる啓発、協力が必要であると考えております。特に朝食については、学力、体力、心身の健康との関連があることから、これからも継続して取り組むべき重点課題だと考えております。

会 長： 事務局からご説明がありました。

1の食に関する指導の充実について、ご質問、ご意見等がいただければありがたいです。

最初に教育長からも、今年度の新しい取り組みとしてカリキュラムのことがお話しされたのですが、実際、学校現場ではいかがでしょうか。中学校の方からご意見がいただければありがたいのですが。

委 員： 中学校では、中教研給食部会岡山支部でいろいろ頑張ってくれておまして、年に2回、研究授業をしております。7月には、保健体育科の授業の中で学校栄養職員も入って2人で授業を行いました。3年生対象で行いましたが、先生の食べられたメニューをもとにしてどんな問題があるか。これは、生活習慣病との絡みということで選びました。真面目にみんな熱心にやっておまして、良い取り組みができています。今度、11月には、家庭科の授業の中で栄養教諭とともに栄養バランス等について授業を行います。詳しいことはまだ聞いておりません。どこの学校でも、栄養教諭、あるいは学校栄養職員と一緒に授業に入ってTT形式で行っております。定期的に給食時間に各教室を回るということや、給食時間の放送で献立について説明をし、いろいろな地場産のものを使っているということも啓

発をしております。

委員： 小学校でも、それぞれの学校で工夫しながら、年間計画を立て、それに基づいて栄養職員と、担任が提携で授業をしたり、学校規模にもよると思いますが、給食時間に栄養士が教室に向いて直接指導したり、給食委員会の方があらかじめ栄養職員の指導のもとにつくった資料をもとに、今日の献立の特徴や食材について等説明をしたり、掲示物をしたりということで、食に関する指導が大変進んでいると思います。

区ごとの食育の研究授業で、食担当の先生たちが集まって、それぞれ指導案を検討しながら、子どもたちの食育の推進を深めているところです。

会長： これは新たに取り組まれたというよりは、これまで各評価の中に組み込まれてきたものを栄養教諭の先生や学校栄養職員の先生がTTのような形で関わることでより評価されたというニュアンスの方が強いですね。

委員： 私は、6年間と3年間の9年間で食育形成されたものがどこまで大人になって定着しているか、今大人が何を参考にして食事を選んでいるかと思うと、まだまだ定着を見据えた教育、食育が必要だと思いました。

会長： <資料4>に、各教科を横断する形で、しかも学年を小学校1年生から中学校3年生まで横断する形で食に関するところ。今まで、現指導要領で位置づけられているものの中で食に関連するところを比較していただいて、そこを強化する形でカリキュラムを作って指導していこうということを推進されているということですね。

委員： それを実践できる大人になってもらうために、身につけておいてほしいという。

会長： だったら、積み上げ方式で上手に積み上がっていきながら連なっていくというか、どうつなげていくか、それぞれ単発でやらざるを得ないところはあると思います。

委員： 難しいとは思いますが、でもやっぱり小・中学校でしっかり身につけていただいて欲しいと思います。

会長： 部分目標かもしれませんが、各教科のカリキュラムで位置づいていることを、学年を横断的に、それから教科横断的に進めていくための大きな方針というか方向性みたいなものを示していくというのも一つの考え方もかもしれませんし、もし可能であれば、そういったことも今後検討いただければみたいな。非常に重要なことだと思うので。それは食だけではなくてほかのことでも同じことが言えるのですけどね。

保護者の立場からはどうでしょうか。

委員： 朝食のところになるんですけど、いろんな理由で食べてきていない子たちがいて、<資料8>の、朝食を食べない理由で、準備ができていないので食べないというのがありますが、その中でも子どもたちが自ら工夫をして食べる、できる限りの最大限の努力といいますか、自分の知識を含めて食べているのかなという風な感じを受けました。生涯にわたって知識を得て、将来的にも健康で豊かな生活ができるように、いろんな教科をわたり、学年を渡って体系的に教えていただければもっと良い食生活を身につけ、また、自分たちが大人になって親になった時にそれを生かしていければ良いと思いました。

会長： 朝食については学校の取り組みだけではなくて、家庭の問題が非常に大きいところだというのはご認識いただいていると思います。

委員： 身体活動、朝食を食べてない子は動いてないみたいだというデータが出ています。大人も子どもも。だから朝食の場合だけを見るのではなくて、ある程度体を動かすことをやっていく。そのあたりを見てもいいのかなと思います。

会長： 朝食に関しては、よく言われるのは、私も十数年前に栄養教育政策研究所が出した、朝御飯を食べてない子の成績がよくないという強烈なデータがあって、それが今の食育につながってきているところもあるんです。多分そういう意味では、朝御飯を食べる、食べないというのが、食育がこれだけ推進されてきたきっかけにもなっています。うまくサポートしてもらえない子どもたちが自分のできる範囲でどう

対応していくかということも、今後考えていかないといけないことかもしれないです。

委員： せっかく学校給食でいい食育をしていただいても、家庭が本当に食が乱れているような状態。スーパー食育スクールでは、先生方が本当に真剣に取り組んでおられるし、いろんなことが数値であらわれていましたので、わかりやすかったと思います。そういうふうに学校給食が取り組んでいることをもう少し皆さんにわかっていただいたら、家庭も少し変わってくるのではないかと思います。

会長： スーパー食育スクールのことが出たので、この辺についてもちょっとお聞きしたいのですが、子どもたちが測定器に指を入れると、貧血の度合いの数値が出てくる。あるいは、食育SATシステムという、いろいろな食材の現物を置いていくとカロリーが出てきて、それが点数に現れるようなものを岡山市で購入されたそうです。操南中学校のスーパー食育スクールのときにはそれを使って、子どもたちや職員の方たちが実際に体験できたというところは大きいと思うのです。こういう機材を使って、例えば学校保健委員会だとか、中学校の場合、部活ベースでも指導みたいなものができれば良いのではないのでしょうか。

事務局： 食育SATシステムは保健所が集中管理しておりますので、学校については、保健体育課が窓口になり、申し込みができるようにしております。

会長： 貧血だとか、体組成計とかも……。

事務局： それは教育委員会です。学校給食センターで管理して、貸し出しをしております。

会長： 是非、校長会とか、その他でも宣伝していただきたい。

学校給食運営委員会、中学生の場合は、部活で特に一生懸命競技している選手たちは食に関しても興味があるところだと思います。スクールランチセミナーとかをして、実際に子どもたちに御飯を作ってもらって、そしてその後、いろいろ取り組みをした後に測定すると良くなったという症例も見られたと思うので、是非、学校にしていきたいです。

委員： 中学生と話をしたときに、先生に話を聞いて頭ではわかってはいたけど特に貧血とか、骨量の数字を見たから、食べにゃあいけんと思ったと言っていました。

会長： 骨の方は県の牛乳協会になかったですかね。

事務局： 岡山県酪農乳業協会が持っておられます。中学校対象で骨密度測定器を借りられます。

会長： 小・中学校の現場では、今みたいなことでいかがですか。

委員： 数値で、自分の体のことについて知ること、本当に自分のことになっていくところが大事なのかなということで、小学校では、そういう機会を高学年の子どもたちに与えてやれたらなと思います。

委員： 中学校では、部活動で貧血などに敏感な顧問だとよく検査などを行っているようです。それで、これは貧血があるから伸びないというような話もするのですが、数値で見るようなことを学校全体で取り組むことによって、底上げができるのかなと思いました。

それから、小・中学校でも、ほとんどの保護者が来る入学式で、朝食についての大切さを、話しておく必要があるのではないかと強く感じています。

会長： 朝食の問題は、社会経済的な問題があって、学校だけで取り組める問題ではないということが大きな問題です。これは、朝御飯を食べて行きなさいと言っても、学校の先生が直接何か主体的にできることは少ないですよ。小学生で1割、中学生で2割の子が食べてないのが事実で、今後考えていかないといけないと思います。朝御飯を食べていない子は貧血が多い。それは間違いないですし、そういったことを進めていく上でも、学校現場で、あるいは学校現場だけではなくて保護者の方も一緒になって、岡山市でせっかくスーパー食育スクールを中心に購入された機器があるので、それを使っていただくことでご自身の問題として捉えていただく、子どもたちだけではなく、保護者がおられる機会に使っていただくなど、需要が増えれ

ば機器もどんどん購入していただけるかもしれませんが、そういったことも是非ご検討いただければと思います。

この1の食に関する指導についての意見をまとめますと、1つはこれまで通り幅広く食育を推進していくこと、特に朝食を食べない子どものことについては今後見直し、朝食を食べないことをどう考えるかということをしっかり検討していく必要があると確認したということ。2点目は基本的な食に関する指導カリキュラムをより充実させていくということ。それから、3点目にはスーパー食育スクールの成果の普及を推進させることの一環として、購入して常備されている機器のさらなる活用や、使用状況に応じてはさらに台数を増やしていくようなことも今後検討していただくということでしょうか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

会 長： では次に、2、安全・衛生管理について、事務局から説明をお願いします。

事務局： 安全・衛生管理について説明させていただきます。

総括表、5ページから6ページ、2、安全・衛生管理の欄、項目①、衛生管理の指導、チェック体制の明確化の、一番上の丸、自主点検についてご覧ください。

細菌検査、残留物検査等の自主点検については、平成27年度も実施されました。特に、検査医試薬を用いて行う残留物検査は、104場全ての施設で毎月1回以上行われ、食器等の洗浄不足を確認するのに有効となっています。今後も継続して実施し、給食関係者への意識強化を図ってまいります。

2つ目の丸、衛生管理点検については、<資料9>をご覧ください。

1、衛生管理点検。保健体育課の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います。保健所が直営施設と委託施設別に一斉点検を実施されますので、保健体育課は、その年度、保健所が点検しない施設の点検を行っています。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です。平成27年度には、保健所が委託施設を対象としましたので、保健体育課は直営校56施設の点検を7月から10月の期間に実施しました。「表1、平成27年度保健体育課による衛生管理点検の結果」は、その結果をまとめたものです。19ページ、「表2、平成27年度保健所衛生課による学校給食施設一斉点検の結果」では、保健所が48の委託校を対象に点検を行った結果についてお示ししています。

指摘内容の欄には、指摘された施設数の多かった点検内容を示し、右の改善内容の欄には代表的な改善例を載せています。昨年度の保健体育課による点検内容で最も指摘数の多かったものは、その前の年に引き続きまして、作業工程表（指示書）に衛生管理のポイントが明記されているかということでした。作業工程表は資料編の20ページに例を載せてありますが、調理作業のタイムスケジュールを担当者別に、衛生管理ポイントとともに記入したものです。直営施設では、直営の栄養士が作業工程表を毎日書き、調理員とミーティングをするときに使用しますが、エプロン交換等、実際には行っていることで、具体的な衛生管理ポイントの記入が抜けていて気づかないこともあるようです。また、最近はアレルギー対応についても記入することになっていますが、記入できていないという指摘も増えています。パートや臨時職員などでミーティングに参加できない人もいますので、作業内容や衛生管理ポイントを確実に記入するよう指導しています。作業動線図についても同じことが言えますので、記入漏れのないよう指導していきたいと思います。ほかに指摘数の多かったのは、物資の検収状況を記録する衛生管理表や従事者の健康状態を記録する健康観察表の記入漏れでした。これらの記録は事故が起こったときの原因究明に重要な書類ともなりますので、確実に記入するよう指導しました。一方、昨年度指摘数の多かった手洗いについては指摘数が少なくなっていました。毎年の結果については、研修会等でお知らせし、各施設で改善を図るようお願いしています。今後もきめ細かい指導を行っていきたいと思います。

次に、資料編、19ページをご覧ください。

昨年度、保健所の指摘で多かったのは、水道水残留塩素測定キットのセルの汚れでした。セルというのは、水と試薬を入れる小さい容器のことです。毎日何度も使用するため傷が付きやすく、曇ってしまうと正確な塩素測定ができにくくなりますので、小まめに状況をチェックして交換する必要があることを指導されました。それから、依然として網戸や壁、床など施設の老朽化による指摘も多くありました。費用を伴うものは直ちに補修ということが難しいこともありますが、異物混入を防ぐためにも、網戸の補修はその都度、塗装剥がれは自然に落ちる前に強制的に剥がし、各調理施設で対応するようお願いしています。

衛生管理点検は、保健所、保健体育課の双方がそれぞれの視点で行いますので、2カ年で一巡し、計画的に全施設の点検を実施することができています。今年度から、直営、委託の分け方でなく、北区、中区といった区別での点検になりましたが、双方のさまざまな角度からの評価を生かし改善することで、より効果的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っております。

では、A3の総括表の5ページ、項目2の①へお戻りください。

昨年度は、5年ぶりに学校給食法の学校給食衛生管理基準等を参考に岡山市衛生管理マニュアルを改訂しました。直営、委託施設とも、日々細やかな衛生管理に取り組んでいるところですが、施設により多少のばらつきも出てきていたところから、それらを整理し、よりわかりやすい表現に直しました。実態に合ったマニュアルを示すことで、さらなる衛生管理の向上につなげていきたいと考えています。

次に、項目1の②直営方式・民間委託相互の資質向上についてです。

ドライ運用の充実に向けては、平成27年度、回転釜の排水ピットを7校で整備し、手洗い施設の温水化の整備を18校で行いました。これらの整備をすることで、床をぬらさず釜の湯を捨てたり、より丁寧に十分な手洗いを行うことができるなどの改善が図られました。これらの整備は27年度に全て完了しました。

また、その欄の2つ目の丸ですが、衛生管理研究会を直営2校、民間委託校4校の6会場で実施しました。研究テーマは、昨年度と同じく「調理作業工程表と動線」で、調理作業を衛生的、効率的に行い、二次汚染を防止するための手だてを研究しました。作業工程表、動線図の例は、資料編の20ページ、21ページにお示ししています。

衛生管理研究会では、会場校の作業の様子を実際に見て研究し、そのときのデータをまとめたものを各施設に配付して、それをもとに各施設で協議等を実施しています。自分の施設の衛生管理について振り返り、全職員で共通理解することは、衛生管理作業を見直す上で大変有意義な取り組みと考えておりますので、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。

③の保健所との連携強化については、先ほどご説明したとおり衛生管理点検の連携を図るとともに、毎年、直営校、委託校全ての調理関係者、栄養教諭、学校栄養職員を対象とした研修会においても、衛生管理についての講義や一斉点検の結果を踏まえた指導、助言をお願いし、安全な学校給食の運営を進めています。また、日々、衛生管理等で疑問が生じた時にもその都度ご指導いただくなど、連携を図っておりますが、特に昨年度は衛生管理マニュアルの改訂を行いましたので、そのときにアドバイスや改定案の確認等をしていただきました。

総括表、6ページをお開きください。

④の食材の安全点検の充実についてですが、給食の使用食材を岡山市学校給食会購入分だけでなく、個別購入分、JAや生産者分も含めて、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。27年度には48検体、107項目を年4回に分けて実施しました。検査結果によって高い数値を示した食品については、業者指導を行い改善確認をしておりますが、27年度実施分については、全て基準が満たされておりました。

- 会 長： 今ご説明がございました2、安全・衛生管理について、ご質問やご意見等がございましたらお願いします。
今年度、大きな変更とか、新しいことはないですよ。
- 事務局： マニュアルを改訂しております。
- 会 長： センターの学校と自校の学校で、見えるところはだいぶ違うと思うのですが、現場の先生から何かご意見はございますか。
- 委 員： 学区の状況が、結構虫とか、そういうものが換気口から入ることがありますので、その辺に関しては網戸を配置していただくとか、消毒関係とか、草を刈るとか、いろいろな対応をしながら進めていって、教育委員会も何かあればすぐ対応してくださっているのです、本校では問題は出ていません。
- 会 長： 私も年に1回ほど行って、実際に給食を見に行かせていただいたり、食事させていただいたりするのですが、本当に丁寧に管理されていることは感じております。
- 委 員： 自校から業者に委託になったときに、本当にきちんとしたものを使っていたのか、食材が大変心配だったのですが、これを見たらすごく検査をしておられるようですが、問題は今まで何もなかったですか。
- 事務局： はい、ありません。
- 委 員： 食材は、岡山市学校給食会を經由して学校の栄養士が発注しておりますので、委託とか直営とかの問題はないということです。
- 委 員： 委託業者に任せるとき、食材が一番になったと思うので、その辺のことはちゃんと見ていただけているということですね。
- 事務局： 衛生管理については、直営も委託も変わりありません。食材についても直営、委託同じものを使っているということで安心していただけたらと思います。
- 会 長： 設備が伴うことなので、毎年ちょっとずつ改修していただけてよくなっているというのが現状だと思います。特に大きな事故があったという話も聞いていないので、順調に整備が整っていると、子どもたちに安心・安全な給食が提供できる環境が整っていると考えると良いのではないかと思いますけども。
- 委 員： マニュアル改訂の改訂点というのはどの部分ですか。
- 事務局： 消毒方法等で、下処理室の器具を塩素消毒するとか、そういうレベルのことを少し整備しました。
- 委 員： 改訂が行われて、その改訂点は全部の学校給食現場にきちんと伝わって行って実施できていると判断されているということですね。
- 事務局： 改訂された点については、書き出ししてお示しながら、学校の担当へ出しておりますし、直営校については給食調理技士長が各校を回って指導しております。
- 委 員： 直営校はそれでできていたと。そうすると、委託のところは。
- 事務局： 委託校にも学校の栄養士がおりますので、栄養士から指導しています。
- 委 員： 確認ができているということですね。
- 会 長： それでは、2、安全・衛生管理については、これまでどおり衛生管理の指導や点検を充実させること、保健所との連携により衛生管理を行うということ、食材の安全点検のより一層の充実を図ること、というところでいかがでしょうか。
〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕
- 会 長： では、それでは次に3、効率的運営について、事務局から説明をお願いいたします。
- 事務局： A3総括表、6ページの3、効率的運営の欄をご覧ください。
これにつきましては、給食調理業務等の①の民間委託、②の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。27年度の取り組みとしましては、平成26年度末の退職者数を勘案して、新たな民間委託はありませんでした。民間委託率は55.5%となっております。28年度に向けて検討した結果、28年度は小学校3校を新たに民間委託へ移行し、民間委託率は、28年5月1日現在の児童・生徒数の割合で57.3%となりました。
次に、直営のコスト削減については、平成27年度新たに5校にパート校を導入

しまして、調理作業のピーク時に2名のパート職員を配置して作業の効率性を向上させました。

<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ございます。1の表の調理業務の直営・民間委託の運営経費比較については、直営の給食調理員の人件費と民間の委託料に係る1食当たりの単価の状況を示しております。平成27年度については、直営は、昨年に引き続き職員の給与のベースアップがあったものの、パート化を導入することによって人件費を抑制し、1食当たりの単価は26年度と同額の190円となりました。一方、民間委託につきましては、委託料が賃金の上昇等で若干増えたことに加え、昨年と比較して年間の給食実施日が少なかったため、全体での延べ食数が減ったことで、1食当たり単価が4円増額となりました。

また、2の表は、調理員の雇用形態の工夫により、調理員数の状況を示しております。平成21年度から新しい取り組みと試行的にスタートしたパートの導入は、23年度に制度化され、本年度まで至っております。27年度は退職者数の状況を踏まえながら、パート校を5校に導入することで、民間委託だけでなく雇用形態の工夫により、効率的運営に取り組んでまいりました。今後も引き続き、官民両面から効率的運営に取り組む、持続可能な運営体制を目指してまいりたいと考えております。

会 長： ご説明がございました3、効率的運営についてご質問、ご意見等がありましたらお願いします。

これは問題ないですね。例年どおりというか、昨年度までと大きな違いはないということですね。引き続き、民間委託を推進しながら効率的な運営に取り組まれているってということだと思んですけども。

いかがでしょうか。民間とか委託だとかいうところについて、そういう違いみたいなものは見えてきますか。

保護者の立場からそういう何か。1食当たり単価が違うというようなものが見えてくるということも、何か思いのようなものはありませんか。

委 員： ここまでは保護者は意識していないと思います。

会 長： 同じ食材で同じものがつくられているので、基本的には違いはないわけですが、ただ職員の雇用形態等が違うところが大きく、平成20年に、方針を定められるときに、できるだけ効率的運営を図っていくために民間委託を推進していこう、ということが言われていましたよね。

事務局： そうです。

会 長： それを経年的にずっと推進されて現在に至っているということでしたね。

委 員： 今、給食の全体の費用の中から人件費とか諸経費を引いた後の食材費はどれぐらい占めていますか。

事務局： 岡山市は基本献立で給食を作っております。1食当たりの基準単価でいけば、小学校は255円で中学校は305円、ただ学校によって、行事等で献立の内容を変えているときもあります。

委 員： 前より食材費が上がっているわけですか。

事務局： 消費税などの関係で少しずつは上がっております。平成22年度で言えば小学校241円、中学校が289円で、平成26年度に、平成22年度から続いていた基準額を上げたという経緯があります。

会 長： 給食に限らずいろいろなものの物価が上がってきていると思うので、一概には言えないところだと思いますけど、努力はされているということだと。

ほかに意見はございませんか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

会 長： 本当に努力していただいているなと思っています。私、学校給食会の評議員としても関わらせていただいているのですが、学校給食会でも地産地消の食材をできる

だけたくさん確保するために、非常に努力をしていただいていると思います。ただ、なかなか学校数や、子どもの数が多いので難しいと思いますよ。今後、同じような形で推進していただきたいと思うのですが、この3の効率的運営については、引き続き民間委託を推進していくということ、それから、直営の方が人件費の関係でコストが高いんですが、そのコスト削減に取り組んでいるということでしょうか。

委員： 衛生管理をこれだけきっちりやっているところに突然パートの人が入ると、学校栄養職員の方とか、そこにいらっしゃる調理員さん方がされる衛生管理的な指導が大変だろうと思います。

会長： きっちりされているようです。

委員： そこは本当に大変だろうと思っています。

会長： それでは、3の効率的運営については、今のような形で取りまとめたいと思います。

次に4の社会的要請に応えた学校給食について、事務局から説明をお願いします。

事務局： 総括表、6ページの社会的要請に応えた学校給食の欄をご覧ください。

①学校給食運営委員会の機能の活性化については、各校で毎年、学校給食運営委員会の開催をお願いしています。学校給食運営委員会は、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、年2回以上の開催校が増えるよう、これからも啓発してまいりたいと考えております。

次に、②地域に開かれた学校給食については、スクールランチセミナーや学校給食の試食会、料理教室、地産地消の取り組みなどを食育の一環として推進しています。詳細は先ほどご説明したとおりです。

なお、先ほど説明しました残食量調査、朝食調査、地場産物調査についても、岡山市全体の結果を各学校にフィードバックし、各校ではそれを試食会や学校保健委員会、学校給食運営委員会等の資料にしたり、給食だよりによる家庭への啓発や、自校の実情に添った取り組み等に活用したりしていただいています。

また、平成26年度に引き続き、27年度も学校給食週間の行事の一環として、学校給食のメニューを岡山市役所の本庁の食堂で提供しました。あわせて、学校給食に対する理解を深めていただくよう、学校給食の意義や役割等について、食堂内などにも掲示しました。

次に、③情報の共有化については、各種研修会での情報を効率よく活用し、食に関する指導の充実の取り組み実践と定着を図りたいと考えています。小・中学校の教育研究会や県外出張報告、区研修などをさらに充実させていこうと考えています。区別での栄養教諭、学校栄養職員研修会では、各校で行っている食に関する指導について、日時、学年、題材等を記録した食に関する指導の記録シートを昨年度は書いていただきました。それを持ち寄って情報交換を行い、各区での研修を行っていただきました。また、給食管理についても、経験年数等に差がありますし、臨時職員の方もいらっしゃるということもありますので、給食管理チェック表を活用して作業の確認や情報交換を行うようにしています。

次に、④食物アレルギーへの対応について説明させていただきます。

平成26年2月には、市内の小・中学校に岡山市立学校における食物アレルギー対応マニュアル（学校給食等における対応の手引）を配付しました。食物アレルギー症状を持った児童・生徒は年々増えており、学校での食物アレルギー対応は重要な課題となっております。資料編の23、24ページには、平成27年度の食物アレルギー対応状況の調査結果をお示ししています。岡山市としては、給食での具体的対応内容を、詳細な献立表で情報を提供するという対応、レベル1と、一部弁当対応、もしくは完全弁当対応であるレベル2までを基本としています。レベル3、4についての対応は、各施設、設備の実情に応じて可能な範囲で実施するとしてお

り、各校で開催される食物アレルギー対応委員会で対応が決定されます。レベル3の除去食やレベル4の代替食などの対応をしている学校、センターもかなりあります。27年3月には、文部科学省から学校給食における食物アレルギー対応指針が出されました。今年3月には、岡山県からも食物アレルギー対応の基本方針が出されましたので、今年度はこれらをもとに岡山市食物アレルギー対応会議を設置し、食物アレルギー対応マニュアルの一部を改定する予定にしております。文部科学省が提示した食物アレルギー対応指針には、対応の大原則として、食物アレルギーを有する児童・生徒にも給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする、安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とすると示されています。年々増える食物アレルギー対応の児童・生徒に対して、学校での対応はどのようにすればよいか、今後の検討が求められるところであり、皆様のご意見をお聞かせいただければと考えております。

会 長： ご説明がありました、4、社会的要請に応えた学校給食について、ご意見、ご質問等をいただきたいと思うのですが、いかがでしょうか。

今年度大きく変わるというか、今検討されているのが食物アレルギーについて、新たにより厳しくというか、計画をされているというところのようです。なかなか学校での対応も大変だと思いますが、いかがですか。

委 員： 入学前から保護者と4回ぐらい面談をします。納得をしていただいて、合意ができて、エピペンを使用しているお子さんなどは弁当に変えていただいたり、お米だけは食べますとお聞きしたり、本当に時間をかけて、無理なことは無理ですとお願いしたりして個別対応をしています。エピペンはランドセルに入れて来るとか、アレルギーが教室で起きた場合、運動場で起きた場合など、様々な状況を仮定して、対応研修を全職員で進めています。

会 長： エピペンを使用するようなことが、どのぐらいの頻度で起こるんですか。

委 員： 私の経験した限りでは、エピペンを持参していても実際にそれを使ったことはありません。

会 長： 中学校ではいかがですか。

委 員： 中学校もまず4月、始業式までの間に、エピペンに関しては研修をします。エピペンを持参する生徒はいますが、今まで使ったことはないです。翌月の献立ができた時点で、保護者の方と栄養士とでチェックしておきます。対応が必要な生徒は何人かいましたが、問題が起きたことは今まで一度もないです。一人、部分的に弁当を持ってきた子はいましたが、アレルギーがもとでトラブルというのは今のところ、私は経験ないです。うまくいったと思います。

会 長： 保護者の立場になると、可能な限り弁当ではなく、ほかのお子さんと同じものを食べさせてあげたいという気持ちを持たれるのが人情だと思いますが、そのあたりから何かご意見ありますか。

委 員： 難しいですね。個別の状況や、アレルギーに対しての反応の程度にもよりますが、可能な限りみんなと一緒にものを食べられるのが理想だとは思いますが。一部弁当、除去、代替などの方法がありますが、完全に全て取り除くわけにもいかないと思うので、個別の対応をしていただきながら、その子にとって一番合った対応をするのが良いと思います。弁当を作る側、保護者として大変なことだと思うので、子どもを中心に折り合いがつけば良いという思いもあります。

会 長： 弁当を持参してきている子どもに対する対応を、何か特別に考えられているものがありますか。

委 員： 昨年度にもありましたが、牛乳が手についてもアレルギーが起きるので、保護者の方からもう弁当にしてほしいとお話がありました。教室だと子どもが牛乳とか吹き出しかかってもいけないということで、校長室で校長先生と食べる、出張などの時は職員室で教頭と食べるなどの個別対応を行いました。

委 員： 中学校は保健室で食べますね。

会 長： 当該子どもがもちろん一番重要ですが、その周りにいる子どもたちがそういう子

どもがいるということを配慮しながらいろいろ活動できることも重要だと思うので、その辺もわかっていただいていると思います。

最初に説明の中にありました各校の学校給食運営委員会のことについては何かお話しいただけますか。

委員： 残食量調査の結果とか、献立の内容とか。本校では一緒に、こういうものを食べていますっていう形で提供して、試食していただいたり、朝食の参考にできるようなものを栄養士が提供して、簡単に作れるものを作ってもらったりもしています。

委員： 中学校では、給食委員会の活動を中心にして、給食委員が保護者の方、地域の方に説明するという形をとり、学校給食運営委員会でその中で朝食を食べてこない割合や、栄養素についてなどの話をしましたが、PTAの方は役員さんごく一部なので、本当に知っていただきたい方のところへはなかなか伝えきれない。

会長： 先ほどおっしゃった、入学式のときに話をされているというところが多分典型的な話で、本当に聞いていただきたい人が、学校給食運営委員会にしても、ほかのいろいろな会を開かれてもおられないっていうのは、多分どの学校でも同じ現状ではないかなと。そのあたりはなかなか正すことは難しいと思いますが、おっしゃったように、学年が始まりの入学式のときにそういう話をさせていただくというのが一つの方向かなというふうにお聞きして思いました。

委員： 入学説明会などで伝えたりしながらですけれども、なかなか。

会長： 時間が限られますもんね。難しい。でもその中でも有効活用していただいて、是非、朝食の問題というか、生活習慣の問題、非常に重要な問題で、乱れていてもそれが家庭の中で乱れているのが当たり前、例えば夜遅くまでテレビを見るのが当たり前前の家は子どもにとってもそれが当たり前ですよね。早く寝る家はそれが当たり前なんです。乱れていようが規則正しかろうが、子どもにとっては当たり前っていうところで、何がいいか悪いかっていうことを伝えるのがすごく難しいところだと思うんです。その典型が朝御飯なのかな、「早寝 早起き 朝ごはん」なのかなというふうに思っているところです。このあたりは、岡山市の場合、地域協働学校っていう形で運営されているので、学校と地域と、それから家庭が協働しながら、何が当たり前なのかということを主体で伝えていくことが重要なのではないかと思います。

アレルギー対策についても、数年前はエピペンがどこにあるかわからなくて対応できなかったという話も一度ありましたが、今現場の先生からお聞きしたかぎりでは、そういった問題もかなり徹底して解消されているような印象を受けたので、非常に良い取り組みをされているなと思っています。申し分ないと思います。

委員： レベル1からレベル4までの、大変細かいルールを教員と給食調理場と全員が共通理解をしておかなくてはいけないと思います。他市で子ども同士が交換して食べてしまったケースがありましたね。給食配膳のときに別々のものを持ってきたとしても、教室全体、子どもも含めて全体で対象の子どものアレルギーに対する共通理解をしておかないと難しいのではないかと思います。

会長： 学校では研修を増やして対応していただいているところはありがたいと思いますよね。本当にそう思います。

他にご意見いかがでしょうか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

会長： それでは、この4、社会的要請に応えた学校給食については、引き続き学校給食委員会の活性化などにより、情報の共有化を図り、地域に開かれた学校給食を展開していくことに加えて、食物アレルギーへの対応をより一層強化していくというようなかでいかがでしょうか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

会長： それでは、本日の議題は以上ですが、その他、事務局から報告等ございますか。

事務局： 特にございませぬ。

会長： 委員の皆さんには長時間にわたり、ご熱心に協議いただきありがとうございます。

た。不慣れな司会にもかかわらず、予定内に終わることができそうです。ありがとうございました。

事務局： 皆さん、ありがとうございました。

閉会に当たりまして、教育次長からご挨拶申し上げます。

教育次長： 委員の皆様方にはお忙しい中、熱心にご協議をいただきましてありがとうございました。特に食に関する指導に関する項につきましては、さまざまなご意見をいただきまして、本当に参考になりました。

当委員会からいただきました貴重なご意見、あるいはご助言を生かしながら、市として、方針や目標について、学校現場や関係者に周知していき、一つ一つ取り組みを進めて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、ご鞭撻をいただきますよう、よろしく願いをいたします。

本日はありがとうございました。