

平成29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29年8月23日（水）10：00～12：00

場所：勤労者福祉センター 4階第1会議室

< 2 > 会議の内容

○説明及び協議の内容

事務局： 委員会を始めるに当たりまして、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。本日のご出席者は8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29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。

開会に当たりまして、菅野教育長からごあいさつ申し上げます。

教育長： 本日は、大変ご多忙の中をこの岡山市学校給食運営検討委員会にご出席をいただきまして、まことにありがとうございます。

本委員会は、学校給食の運営につきまして、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る会でございます。

教育委員会といたしましては、平成19年度にご審議いただきました「学校給食のあり方について」のご提言に沿いまして、学校給食を活用した食育の推進や安全・衛生管理の向上、官民の切磋琢磨による効率的な運営など、一つ一つの課題を検討しながら改善に向けて取り組んでいるところでございます。

さて、平成17年度に制定されました「食育基本法」の前文には、「子どもたちが豊かな人間性を育み、生きる力を身につけていくためには、何よりも『食』が重要である」と書かれております。また、平成20年の「学校給食法の改正」では、「学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする」と学校給食における食育の推進が明確に示されております。今年3月には新しい学習指導要領が告示されましたが、健康教育や食育に関する記述がさらに充実されているところでありまして、学校教育における給食の役割は高まる一方でございます。

そうした中、岡山市では、昨年度、市内の小・中学校に対しまして、「基本的な食に関する指導のカリキュラム」と指導案の例を示し、全ての学校が食育に取り組みやすい環境づくりを進め、食育の推進を図っているところであります。

また、年々食物アレルギーを持つ子どもたちが増える中、文部科学省の食物アレルギー対応指針を受けまして、昨年度、食物アレルギーの対応マニュアルの見直しを行い、各学校がより安全に対応できる体制づくりに努めております。

委員の皆様方におかれましては、専門的立場、学校現場、保護者の視点など、さまざまな角度から第三者の目で4つの評価項目の取組状況などについて点検評価を行っていただきまして、当委員会としてのご意見をまとめ、一定の方向性を示していただければと存じております。

教育委員会におきましては、これらをもとに、今後も安全・安心で安定的な学校給食の運営に努めてまいりたいと考えております。どうぞ忌憚のないご意見を賜りますようよろしくお願いをいたします。

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。今回、初めての方もたくさんいらっしゃいますので、ご出席の委員の方々から自己紹介をいただきたいと思っております。名簿順にお願いいたします。

なお、本日、欠席の委員は1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。よろしくお願ひいたします。

会 長： よろしくお願ひします。  
まず、本日の傍聴の取り扱いですが、傍聴希望者はおられますか。

事務局： 3名おられます。

会 長： 傍聴を許可するということに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。  
それでは早速ですが、岡山市学校給食運営委員会を始めたいと思います。  
まず、事務局からの説明をお願いいたします。

事務局： まず、この委員会の位置づけについて説明させていただきます。  
この委員会は、学校給食の運営について調査審議をしていただくために、地方自治法138条の4第3項に基づいて条例を定め、行政の附属機関として設置されております。

委員会の所掌事務は、第2条にありますとおり、1つ目、学校における食育の推進に関すること、2つ目、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、3つ目、学校給食の効率的運営に関すること、最後4つ目、その他学校給食の運営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。

この委員会は、学校給食の今後のあり方につきまして、委員会として一定の方向性を示していただけるよう、委員の皆様におかれましては、専門的立場あるいは現場サイドから第三者の目で点検・評価を行っていただき、意見をとりまとめていただきますようよろしくお願いいたします。

それでは、早速ですが、〔全体〕についての説明をさせていただきます。

その後、4つの取組目標であります〔1 食育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1つずつ説明をさせていただきますので、その都度ご審議をお願いしたいと思います。

初めに、今回からご出席いただいている委員の方もいらっしゃいますので、学校給食の取組につきまして、岡山市学校給食の実施の状況、平成20年1月に前身であります検討委員会からいただいております「学校給食の在り方について（提言）」について簡単に説明をさせていただこうと思います。

まず、平成29年5月1日現在の岡山市の学校給食の実施状況でございますが、市内小学校91校と中学校38校のうち、後楽館中学校、緑ヶ丘中学校を除きました36校で完全給食を実施いたしております。

給食の実施方法は各学校にある調理場で給食を作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含めて作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つの方式がございます。単独校の方式が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5万5,000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つの方式で行っておりまして、民間委託方式への移行は平成12年度の施行開始から始めまして、退職者の数などを勘案しながら年次的に進めてきたところでございます。

8学校給食センターの実施状況については、運営方式は全て民間委託方式です。委託の状況の詳細につきましては、本編の「目標と取組状況総括表」の中で改めて

説明をさせていただきます。

資料編、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となっております。提言として4つの柱が示されたもので、〔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借りして、今後とも改善に努めてまいりたいと考えております。

「目標と取組状況総括表」は、この提言の内容に従いまして、4つの基本項目別に取り組実績、目標内容を一覧表にしたものでございます。先ほど説明させていただきました4つの柱について掲げまして、それぞれの提言の「今後の方針」に従って、各項目別に具体的な目標項目を設定しております。また、平成28年度の取組目標および取組実績、今年度、平成29年度の取組目標について記載をさせていただいております。

次に「平成25年度以降の学校給食の運営方針」について説明させていただきます。

「食育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」につきましては、今後も毎年、取組状況や達成目標等を当運営検討委員会にお示しし、点検・評価を受けながら取り組んでまいりたいと考えております。

また、効率的運営に関しましても、当運営検討委員会の点検・評価を受けながら取り組み、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。

続きまして、各項目について説明させていただきます。

まず、〔1 食育に関する指導の充実〕について説明させていただきます。

「①校内における食に関する指導体制の構築」について、平成28年度も、教職員間の共通理解のもと、中学校区の小・中学校間での発達段階に応じた指導を充実させました。教科や特別活動などで担任と連携、協力して、専門分野を活かした指導に取り組んだり、給食時間に学校給食を生きた教材として、教室での訪問指導や校内放送を行ったりと、直接的・間接的な指導を工夫しています。

また、岡山市教育振興基本計画アクションプランにおいても、「学校給食における食育の推進」を掲げ、指導体制の充実を目指しているところですが、平成28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・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80.7%でした。平成28年度の目標値90%には届いていませんが、平成27年度の72.6%からは伸びていました。

次に、岡山市教育委員会では、食育の推進状況に学校間で格差が生じている現状を受け、「基本的な食に関する指導のカリキュラム」を作成し、昨年4月に配布しました。

このカリキュラムは、小学校1年生から3年生は学級活動、4年生から中学校3年生までは教科において、食育の視点を入れた授業を学年ごとに1題材または1単元選び、指導案の例とともに学校に提示したもので、食育の一層の充実を図ることを目的として、市内の小・中学校で実施することとしました。

カリキュラムの内容は、各校で作成している「食に関する指導の全体計画」や各教科、各学年の年間指導計画に加え、栄養教諭・学校栄養職員の経験年数等にかかわらず、学校全体で取り組んでいただくようお願いしております。

平成28年度のカリキュラムの実施状況について、全ての学校でカリキュラムに基づく指導を実施していましたが、1年目ということもあり、1年生から3年生の学級活動では、今まで各学校でやっていた他の題材で食育指導を実施した学校もありました。また、4年生以上の教科での指導でも、カリキュラム以外の単元で食育の指導、視点を入れた授業を実施した学校や、複式学級のため、平成28年度には実施しなかった学校もありました。

今年度も、このカリキュラムの実践、定着を目標として、一層の食育推進を図りたいと考えております。

次に、「②保護者、地域住民等への啓発・連携の強化」についてお話しします。

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が、毎年夏休み等に開催してい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と食育指導を行い、毎年大変好評です。

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ともなっています。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も関連を持たせた事業として、朝食や望ましい食習慣について指導することにしています。サブテーマや献立については各中学校区で決めており、昨年度はオリンピックにちなんだメニューや、災害時に活用できる簡単料理を取り入れた学校もありました。

岡山市教育振興基本計画「アクションプラン」での平成28年度の目標実施回数は47回でしたが、中学校の部活動対象での開催を増やした結果、48回実施することができ、全部で1,167人の参加がありました。

本年度の取組目標は、実施回数から、参加者アンケートで「セミナーで学んだことを自らの食生活に生かしたい」と回答した参加者の割合に変わり、目標値は60%としています。

このほかにも、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、公民館などにも出向いて講話や料理教室等を行っています。

次に、「③地産地消の拡大に向けた取組み」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。

地場産物の使用状況については、平成28年度の岡山市平均使用割合は、目標値が40%以上のところ、食品数ベースで43.2%でした。重量ベースでの状況は、お米については、岡山市内産100%、野菜は県内産と市内産を合わせると41.9%、果物は26.9%、肉は35.8%でした。

食に関する指導の全体計画に基づいて授業を行ったり、給食時に配付する給食ニュースや展示物、掲示物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組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、食への関心、感謝の気持ちを育てるとともに、地域の農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おります。

次に、「④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・朝食調査等を評価指標として継続的に取り組んでおります。

まず、残食量調査についてですが、児童・生徒に給食を残さず食べる習慣を身につけさせるということは食生活管理の一つとして大切なことです。また、文部科学省の「食に関する指導の目標」に基づいて、「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事」が取り上げられており、食に関する指導の重要なテーマの一つとなっております。

こうしたことから、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、継続して調査を行っております。

残食率は、小学校・中学校とも年々減ってきており、小学校5%、中学校10%の目標値は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のこと、各学校での給食時間の確保や教職員の働きかけ、児童・生徒委員会での取組など、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良につながっていると考えております。

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考えております。

次に、「朝食調査の結果」について説明させていただきます。

1週間の朝食摂取頻度の状況は、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行っています。平成28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82.4%でした。「朝食を毎日食べる児童生徒」の年次推移については、平成24年度から見ると減少傾向になっています。

「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・生徒数は減少しております。

「朝食を食べない理由」については、小・中学校とも、「おなかがすいていない」、「食べる習慣がない」という児童・生徒が増えていました。

「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。

「共食」は、第3次食育推進基本計画でも挙げられている項目です。

朝食摂取や内容の充実については、学校給食運営委員会などで取り上げるなど、家庭を巻き込んだ取組の必要性を感じるところです。

次に、「スーパー食育スクール事業における成果の普及事業」についてご説明いたします。

「スーパー食育スクール事業における成果の普及事業」とは、文部科学省の「スーパー食育スクール事業」を受けて平成26年度に岡山市立操南中学校で行った取組で、「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、貧血や血管年齢等の測定機器を貸し出し、「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ことを進めています。昨年度も多く为学校で活用され、貧血予防の食事レシピを配付したり、料理教室をしたりするなど、児童・生徒や保護者等に客観的な数値を活用した指導が行われました。

また、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行い、食育指導を進めていきたいと考えております。

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もあることから、これからも継続して取り組むべき重要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が、〔1 食に関する指導の充実〕について、何かご質問、ご意見はございますか。

地場産物の活用状況は市内全域では40%以上ということですが、市の周辺部や農業放棄地のある地域の学校、あるいは市の中心部の学校などで違いがあるのでしょうか。

事務局： この調査は、6月と11月に期間を1週間ずつ決めて行ったものの平均になっております。岡山市では、基本的に岡山市の学校給食会を通して共同購入を行っておりますが、地場産物を直接購入して、地元の野菜などを使っている学校もあります。

委員： 本校ではご近所の農家の方が大根を届けてくださったり、隣接学区の方がかぼちゃやしょうがを届けてくださったり、農民連さんから配送をしていただいたりして、地場産物をたくさん活用しています。

会長： スーパー食育スクール事業に使った加速度脈波計や貧血測定器や体組成計をスクールランチセミナーなどに使用した事例はありますか。

事務局： 指導内容については、各区を単位として練っております。来られた保護者の方にも測定器などを活用していただき、その数値などで体を知り、知っていただいたことでまた興味を持っていくというような、そういう使い方しております。

会長： 中学校、小学校の授業や、PTA総会の会場などで測定器を使うことは何かされているのですか。

委員： 今年6月8日に研究発表会をした中学校でヘモグロビン濃度を高めようという授業をしております。ヘモグロビンの数値を事前に測っておくことによって、数値の低い子どもはヘモグロビン接種の方法について真剣に考えるなど、子ども達も主観的に授業に入り込める良い方法だと感じました。そういう形で幾つかの中学校で利用しているはずです。

委員： 小学校では、給食運営委員会等で保護者の方に実際に使っていただき、貧血等について意識していただき、食の大切さを説明しています。

委員： 朝食調査では主食だけ、あるいはもう一品というようなことまで調べておられますが、パンとサラダだけでは、ほとんど栄養が摂れないのではないのでしょうか。世界中でも日本食は見直されてきているという話もありますし、そういった指導も大切なのではないのでしょうか。

事務局： 給食の献立にも和食をとり入れておりますし、パン食の場合でもバランスの良い献立になるように指導をしております。特に今は和食や伝統食を伝えていこうと学校でも取り組んでおります。

委員： 朝食調査の結果を見て、家庭環境の改善を要請するというようなことに使われているのでしょうか。

朝食をとりにくい家庭というのは、いろんな要件がおありだと思いますが、この資料をもとに、家庭懇談などの機会に、食の大切さというようなことを指導されるようにされているのでしょうか。

事務局： 給食サイドや養護教諭、担任教諭など学校全体で改善しようという思いはあるのですが、朝食、睡眠などの生活習慣は全国的にも目立った改善は見られていません。ただ、これ以上悪くならないので親御さんとの懇談などを通じて少しずつ、手探りで努力しているというのが実態だと思っております。

委員： 中学校でも、全員にきちんと確認ということは正直できていないと思います。ただ、調子が悪くなって保健室に来た際、養護教諭がその子と面談した時に朝の生活習慣に問題があった場合には、必ず担任から保護者の方に相談を持ちかける等の働きかけはやっております。

また、中学校の場合は、朝食を食べられない一つの原因として、朝早くの部活動が挙げられる部分も正直あるので、PTAを挙げて呼びかけ、学期の始めに「朝か

ら元気にブレックファースト週間」とし、その週間は朝練習をやめて、朝食を食べてこようという運動を行っている学校もあります。

委員： 小学校では、ほとんど毎日子どもたちと担任が接しており、人間関係があるので、様子が違うと感じた際に「朝御飯食べた」「食べてない」など会話したり、「食べようね」と担任が言ったりしています。子どもと保護者の方に個々に働きかけ、1週間単位でもよいので、できる範囲で、「昨日こんなもん食べさせたから、今日はこんなもん食べさせよう」などの形で、少しずつ、「朝食を食べることはいいことなんだよ」ということが広がればいいなというような地道な取組をしています。

会長： [1 食育に関する指導の充実]について、朝食の問題というのは、朝食だけではなく、睡眠時間やその他を含む生活全体をあらわしているということ、そして今後、「食に関する指導の充実」をさらに充実させていって、少しでも子どもたちの生活習慣を改善していき、その手助けになるように給食を生かしていく、学校給食を、子どもたちの生活を少しでも健康なほうに、いい方向に向かわせていく一つの大きな手段であると学校現場も保護者の方も全員が認識をして進めていくということでもまとめてよろしいでしょうか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

会長： では[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： 各調理場の自主点検について、各施設で行う細菌検査、残留物検査等の自主点検については、平成28年度も実施されています。特に検査試薬を用いて行う残留物検査は、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。

衛生管理点検について、保健体育課のチェック体制としては、直営方式・民間委託方式にかかわらず、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。

保健所が平成28年度より区ごとに一齐点検を実施することとしましたので、保健体育課も、その年度に保健所が点検しない区の施設の点検をすることとしました。保健所と保健体育課のどちらかが毎年全施設の点検に入るという計画です。

平成28年度には、保健所が北区・中区の施設を対象としましたので、保健体育課は、東区・南区の57施設の点検を9月から10月の期間に実施しました。

点検内容で最も指摘数の多かったものは、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。作業工程表とは、調理作業のタイムスケジュールを担当者別に、衛生管理の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毎日作業工程表を書き、調理員とミーティングをするときに使用しますが、エプロン交換や手袋の着用、手洗いの実施などの具体的な衛生管理のポイントの記入が抜けていて、気づいていないこともあります。

また、パートや臨時職員など、ミーティングに参加できない職員もいますので、作業内容や衛生管理のポイントを確実に記入するように指導しています。

作業動線図についても同じことが言えますので、記入漏れがないよう指導していきたいと思います。

他に指摘数の多かったものは、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、消毒液や洗剤を小分けにした容器の内容容表示がされてないなどでした。これらの記録は、事故が起こったときの原因究明の際に重要な書類ともなりますので、確実に記入するように指導しました。

結果については、毎年研修会等で周知し、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っています。

保健所の指摘が多かったのは、水道水の残留塩素を測定するキットのセルの汚れでした。セルというのは塩素測定するとき水と試薬を入れる小さい容器のことで、毎日何度も使用するため、傷がつきやすく、曇ると正確な塩素測定ができにくくなるのでこ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。

また、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行い、塗装剥がれは、自然に落ちる前に強制的に剥がすなど、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。平成28年度から、前年度までの直営・委託という区分けではなく、北区・中区といった区ごとの点検になりましたが、保健所、保健体育課双方の角度からの評価を活かし改善することで、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。

次に直営方式・民間委託方式相互の資質向上について説明させていただきます。

トイレの洋式化について、ノロウイルスによる食中毒といえば、刻みのりの事故が記憶に新しいところですが、ノロウイルスによる汚染を防止することにより衛生管理を改善し、食中毒防止につなげるため、平成28年度から平成32年度までの計画でトイレの洋式化を進めています。平成28年度には、14校の学校で実施できました。その際、トイレだけではなく、あわせて個室内の手洗い設備の改修も行い、トイレでの手洗いが十分できるように改修しました。

また、衛生管理研究会を直営校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。

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全給食施設に配付して、それをもとに各給食施設で研修、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組と考えておりますので、今後とも引き続き実施し、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。

保健所との連携強化については、衛生管理点検の連携を図るとともに研修会での講話をお願いしています。具体的には、夏季休業中に毎年行われる直営校・委託校全ての調理関係者を対象とした研修会や、新規委託業者の調理従事者に対して衛生管理点検についての講義や一斉点検の結果を踏まえた指導、助言をお願いしています。

また、日々の衛生管理等で疑問が生じたときなどにも、その都度ご指導をいただくなど、連携を図っております。

「④食材の安全点検の充実」についてですが、岡山市学校給食会から購入した給食の使用食材について、農薬や細菌等の検査を、検査時期や食材のバランスを考慮しながら計画的、継続的に実施しております。平成28年度には、50検体、108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、平成28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： それでは、〔2 安全・衛生管理〕についてご質問、ご意見をお願いいたします。

委 員： トイレの洋式化について、ノロウイルスによる汚染防止をするということですが

が、洋式化をするとなぜ食中毒防止につながるのでしょうか。

事務局： ノロウイルスのウイルスの汚染で一番多いのは、嘔吐したものやふん便から汚染されるものです。和式トイレでは、流すときの目には見えない水はねが足元についてしまいます。トイレに入る前後にズボンを着脱する場合がありますが、和式の場合はトイレの床にはねた水がたくさん散らばるため、汚染された水が足元につく確率が高くなります。

あわせて説明いたしますと、健康で症状のない方もウイルスを保菌している場合があります、本人に自覚のないままウイルスを出し続けてしまうこともあるため、トイレというのは常に危ない状態ということになります。和式よりは洋式のほうがそういった汚染を防ぐことができると思います。

委員： 衛生管理点検で、改善すべき指摘事項があった場合、改善された内容の最終確認はされていますか。1年後の点検の時に確認したのでは遅いと思いますが、どうなっているのでしょうか。

事務局： 指摘事項については、後日所属長あてに書類を送っております。チェック項目別に指摘内容がプリントされ、指摘内容欄の隣に、改善を行った内容の記入欄を設けたものになっておりまして、その書類に現場で行った改善内容を記入、必要に応じて写真等をつけたものを、できるだけ早く提出していただいております。

翌年に点検するときに、改善内容の現地確認を行っております。

委員： トイレの施設についてですが、給食の従事者の専用のトイレは各施設に必ずあるのでしょうか、また、トイレに入る前に、白衣を脱ぐ場所を100%設置されているのかということをお願いしたいと思います。

事務局： 白衣はトイレに入る前に100%脱いでもらっております。また、その従事者しか使用できない専用トイレ等は全ての施設に整えております。

会長： 特定給食施設としての要件があると思うので、それはきちっと守られていると思います。

〔4 安全・衛生管理〕についてほかにはないでしょうか。

ちょっとした油断で思いもかけない事故が起こるということがあるので、単なる習慣になってしまわないよう常にチェックして日々きちっとやっていただくということをお願いするというところでよろしいでしょうか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

会長： 次に、〔3 効率的運営〕について、事務局から説明をお願いします。

事務局： 〔3 効率的運営〕につきましては、給食調理業務などの「①民間委託」と「②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28年度の取組としては、平成27年度末の退職者数等を勘案し、新たな小学校3校を民間委託へ移行して、民間委託率は57.3%でした。

平成29年度に向けて新規委託校の検討を行い、小学校1校を新たに民間委託へ移行することを決定し、民間委託率は平成29年5月1日現在の児童・生徒数の割合で58.6%となりました。

次に、直営のコスト削減では、平成23年度から制度化した調理作業のピーク時に2名のパート職員を26小学校へ配置して、作業の効率性を向上させました。

また、平成28年度の取組としては、給食調理業務全般に係る全市的な底上げのため、指導的立場にある給食調理技士長5名を学校現場へ配置して、実質的な調理

時間が増えるよう、平成29年度からの調理員配置について見直しを行いました。

調理パートの配置や定年退職した給食調理員を再任用として活用することで、引き続き直営のコスト削減に努めてまいります。

学校給食における効率的運営に係る状況について、「調理業務の直営・民間委託の運営経費（人件費）比較」では、直営の給食調理員の人件費と民間の委託料に係る1食あたりの単価の状況を示しております。ご覧のとおり、直営は、平成28年度職員の勤勉手当の見直しで増額要因があったものの、3小学校の民間委託により全体の職員数が抑制できたため、人件費総額では前年比で約1,700万円の減額となっております。1食あたりの単価は、昨年と比較して児童・生徒数の微減や小学校の年間の給食実施日が若干少なかったため、調理延べ食数が減ったため、1食あたりの単価は190円から199円になりました。

一方、民間委託の委託料総額は、平成28年度新規3校分に加え、民間の従業員の給与あるいはパート賃金の上昇などによって、前年比約5,300万円増えました。1食あたりの単価は、新規校分で調理延べ食数は増えておりますが、直営同様に全体傾向としては減ったことなどが要因となり、1食あたりの単価は127円から133円になりました。

次に、「調理員の雇用形態の工夫」による調理員数の状況ですが、退職者数の状況などを勘案しながら、民間委託に頼るだけでなく、直営の定年退職した給食調理員の再任用やパートなど、雇用形態を工夫することにより、効率的運営に取り組んでまいりました。

一方、直営がこれまでに蓄積してきた、安全に給食を提供するための衛生管理や調理技術などの経験や知識を継承できる人材育成も重要であり、正規職員の人数が減少する中で、平成28年度には2名、平成29年度には3名の正規給食調理員を採用しました。今後も引き続き、官民それぞれのよさを活かしながら効率的運営に取り組み、持続可能な学校給食の運営体制を目指してまいりたいと考えております。

会 長： [3 効率的運営] についてご質問、ご意見をお願いします。

ご意見等ございませんでしょうか。この案に沿って今後もきちっと進めていただくということよろしいでしょうか。

[「異議なし」と呼ぶ者あり]

会 長： では次に、[4 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： [4 社会的要請に応えた学校給食] 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、保護者の方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・地産地消の取組などを食育の一環として推進しています。

なお、先ほど説明いたしました残食量調査、朝食調査、地場産物調査については、岡山市全体の結果を各学校にフィードバックし、各学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などの資料、給食便りによる家庭への啓発や自校の実情に沿った取組などに活用していただいております。

次に、③情報の共有化については、小・中学校の教育研究会や県外出張報告、区の研修会などをさらに充実させ、各種研修会での情報を効率よく活用して、[食に関する指導の充実] の取組実践と定着を図りたいと考えております。

昨年度も、各区での栄養教諭・学校栄養職員の研修会では、各校で行っている食

に関する指導について情報交換を行い、経験の少ない栄養教諭・学校栄養職員も学べる機会としました。また、給食管理についても、経験年数等に差があることから、給食管理チェック表を作成し、それを活用して、給食管理の仕事の状況の確認や、情報共有を行いました。

次に、④食物アレルギー対応について説明させていただきます。

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。

平成28年度に食物アレルギー対応の希望がある小学生は870人、中学生は245人でした。除去食や代替食といった対応調理につきましては、小・中学校合わせ557人でした。ただし、この数値は、1人につき複数回答の場合も入っています。

さて、岡山市では、平成26年2月に市内の全小・中・高等学校に「岡山市立学校における食物アレルギー対応マニュアル」を配付しておりますが、平成27年3月に文部科学省から「学校給食における食物アレルギー対応指針」が出されたことなどを受け、昨年度、岡山市食物アレルギー対応会議を設置しました。そこで「岡山市立学校における食物アレルギー対応方針」を定めるとともに、マニュアルの一部改訂を行いました。

「岡山市立学校における食物アレルギー対応方針」では、安全を最優先として給食が実施できるよう、学校長のリーダーシップのもと、全教職員で組織的に対応することなどを定めています。

各学校でのアレルギー対応は、医師の診断書である「学校生活管理指導表」や保護者の方との面談などの情報をもとに、学校長や学級担任、養護教諭、栄養教諭などの関係者で組織する「食物アレルギー対応委員会」において、安全を最優先として決定します。

食物アレルギー対応は、ひとたび誤れば命にかかわる危険をはらんだ事柄ですので、無理な対応はしないこととし、全教職員で情報を共有し、組織的に対応することなどを徹底していただくよう、アレルギー研修会などでもお願いしています。

改訂したマニュアルは、平成29年度を移行期間とし、平成30年度から本格実施として、実践定着を図っていきたいと考えております。

会長： それでは、〔4 社会的要請に応えた学校給食〕について、ご質問・ご意見をお願いします。

対応マニュアルの一部改正というのは、どこが変わったのですか。対応の仕方が変わったのでしょうか。

事務局： 詳しい食材の情報を保護者の方にお出しするレベル1という対応や、食べられないものがある場合、家からお弁当を持参するレベル2という対応などがありますが、今回大きく改訂されたのはレベル2についてです。

以前のマニュアルでも、食べられないものがある場合、家からお弁当を持参することを岡山市の基本としており、対応食、除去食をつくることについては、各学校で安全を考慮して決めておりました。ですが、今回お弁当を持ってきたり、一部お弁当を持ってきたりするという部分の基本線をはっきり打ち出して、対応食、除去食をつくることについては、安全を最優先で無理をしない、基本的には対応食、除去食をつくらないことにしたところが大きな改訂部分でございます。

例えばお肉をお魚に替えるなど食材を替えることについては、煩雑な調理になりますし、学校として安全を確保できにくいということで、岡山市としてはレベル4対応（＝代替食）については完全に中止すると決定いたしました。

ただ、安全を考慮した上で対応食、除去食を作ることが絶対に無理というわけではなく、限定された6種類の食材（卵、牛乳、乳製品、ごま、アーモンド、クルミ）については学校の判断で対応食、除去食を作ってもよいということにはなっ

おります。

また、使用する書類の様式につきましても、学校の実態に合わせてより使いやすく安全に対応できるように、大幅な改訂を行った部分もございます。

会 長： 牛乳だけ飲めない人はよいのですか。

事務局： 牛乳だけを止めている児童・生徒もいますが、除去対応食はしないのが基本です。

会 長： 該当の生徒のために牛乳を除いたおかずを別に作るということはしないのですね。

委 員： 今回変わったことで、保護者の方を含めて、いろいろ疑問を持たれることがあると思います。各学校に問い合わせがあったときに、学校によって答えが違うということがないように配慮いただければと思います。

事務局： 本年度より新しい様式として、保健体育課で給食の食材が詳しく記入されたものを毎月学校にデータとして出しております。同時に食材の中でアレルギーになるものや、原材料にアレルギーを含むものの表を作成してお配りし、保護者の方とのやりとりの中で、給食を食べるか食べないか、お弁当を持参するのかわからないのか、などを確認する材料にさせていただいたり、担任の先生が、給食を食べない子に配食してしまう等の間違いを防いだりなど、複数の目で確認できるような方法を取り入れております。そういったさまざまな工夫をして、安全に給食時間が過ごせるようにという対応を行うようになりました。

委 員： 小学生と中学生のアレルギー対応を考えたとき、中学生は自分でアレルギーの除去をすることが本当にできるのですが、小学生の場合は、先生方が本当に注意しておかないと何が起こるかかわからないということを学校現場で経験しました。こういう場面でひやりとしたとか、こういう場面で危なかったということが経験してみてもわかった部分があるので、可能ならばこのヒヤリ・ハットな場面がありましたよという状況を各学校にも知らせていただければありがたいです。

また、今回、献立確認表を作っていただきましたが、エビがアレルギーの中学生で、エビのエキスは大丈夫だから自分で除去して食べることになっていたのですが、かき揚げが出たときに、いざ出てみると除去するには小さすぎたため食べることができず、結局食べる物が1品減ったという事例があったので、何かいい工夫ができたらと思いました。

事務局： 今後食物アレルギー会議等で、ヒヤリ・ハットの事故について取り上げていきたいと思っております。

会 長： それでは、〔4 社会的要請に応えた学校給食〕については、いろいろなことがある中で、今の社会的要請の中で一番大きなものはアレルギー対応になるのでその問題が中心になりましたが、これからもきめ細かな対応をきちっと行っていただくということでよろしいでしょうか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

会 長： 以上4つの項目について、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、取組を強化されていかれると思います。よろしくお願ひしたいと思ひます。

本日の議題は以上ですが、その他について、事務局から何かご報告がございます

か。

事務局： それでは、その他として、学校給食の民間委託の状況について、報告させていただきます。

教育委員会では、学校給食民間委託を進める中で、すでに民間委託をしている調理場においても、3年ごとに契約の更新作業を行っておりますが、平成29年度の契約更新校の業者決定において、プロポーザル方式（業者からの提案を受けて優れた提案のあった業者と契約手続きを行う方式）で選考した業者から、選考後に辞退の申し出があった事案が、民間委託を始めて以来、初めて起きましたので、本委員会へご報告をさせていただきます。

対象校については操南中学校で、平成29年2月上旬に業者に選考結果を伝えた後、業者から経験者や有資格者の急な退職により人員配置ができなくなり、継続して受託できないという申し出がありました。この業者とも協議を重ねましたが、結果は変わらなかったため、岡山市と受託実績のある別の業者へも受託できるかどうか打診しましたが、いずれも2月という时期的な問題等もあり、新学期、4月当初からの契約は困難であるという回答でした。そのため、事後対応として、中学校の基本献立は共通であるため、操南中学校の近隣の中学校や給食センターを受託している業者に分散調理での協力をお願いしたところ、4つの施設で応諾していただきました。その4つの施設から操南中学校へ副食を配送して、給食対応したところ です。

操南中学校の生徒さん、保護者の方、それから関係する教職員の方、いろいろご迷惑、ご心配をおかけしましたが、1学期間、無事に給食提供することができました。

今回の事態は一般的には考えられない稀な事案であると考えていますが、今回の事案を受けて、今後の契約手続等については、業者の選考時期を早めるなど、不測の事態にも対応できるような形での対策を今検討しているところです。二度とこういったことが起きないような形で進めていきたいと思っておりますが、こういった事案があったことをまず報告させていただきました。

もし何かご意見、ご質問等があれば、お願いいたします。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

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、ありがとうございました。最後に、教育次長からごあいさつ申し上げます。

教育次長： 本日は大変残暑厳しい中、さらにはお忙しい中、お集まりいただき、熱心にご審議いただきまして、まことにありがとうございました。当委員会からいただきました貴重なご意見やご助言を生かしまして、学校関係者あるいはその他関係者の方々とともに学校給食の運営の充実に向けて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、さまざまなご支援いただきますようよろしくお願いをいたしまして、簡単ではございますが、閉会のごあいさつといたします。本日は大変ありがとうございました。