

平成30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30年8月29日（水）14：00～16：00

場所：勤労者福祉センター 4階第2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30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、教育長からごあいさつを申し上げます。

教育長： あいさつに先立ちまして、この7月にございました西日本豪雨災害により被災された皆様に心よりお見舞い申し上げます。

学校が水につかるということは前代未聞でございます、本当に被災の厳しさに心を痛めているところでございますが、被災した平島小学校も本日から先倒しして2学期をスタートしているところでございます。

委員の皆様方には大変お忙しい中、また大変暑い中、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、誠にありがとうございます。

この委員会は、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、条例設置されているものでございます。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いた「学校給食の在り方について」の提言に沿い、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運営など、一つ一つの課題を検討しながら改善に取り組んでまいりました。

さて、平成17年に制定されました「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、生きる力を身に付けていくためには、何よりも『食』が重要である」と書かれております。岡山市でも市内の小・中学校に「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、すべ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ございます。

昨年6月30日、7月1日には「第12回食育推進全国大会 in おかやま」が岡山市で開催されましたが、その際にも6月1日から30日までの食育月間中に、「基本的な食に関する指導のカリキュラム」に基づき、各学校で食育の授業を実施し、石井小学校では公開授業を行って全国に当市の取り組みを発信しました。

委員の皆様方には、専門的立場、学校現場、保護者の視点など、様々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、当委員会としてのご意見をまとめて、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ので、どうぞよろしくご審議のほど、お願いいたします。

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。初めにご出席の委員から自己紹介をいただきたいと思っております。

〔委員自己紹介〕

事務局： なお、本日、ご欠席の委員は3名でございます。

当委員会の議長は、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： 大変お忙しい中、ご出席いただきまして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いますので、関連なご意見をよろしくお願ひいたします。

まず、本日の傍聴の取り扱いであります、傍聴希望者はおられますか。

事務局： 4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、早速岡山市学校給食運営検討委員会を始めたいと思います。

資料について、事務局からの説明をお願ひいたします。

事務局： まず、この委員会の位置づけについて簡単に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していただくため、地方自治法第138条の4第3項に基づいて設置条例を定め、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、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つ目が、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。

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、専門的立場から、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、意見を取りまとめていただきますようよろしくお願ひいたします。

それでは、早速ですが、〔全体〕について説明をさせていただきます。

その後、4つの取組目標である、〔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、学校給食の実施状況、平成20年1月に前身の検討委員会からいただいた「学校給食の在り方について（提言）」について簡単に説明させていただきます。

まず、平成30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、中学校は岡山後楽館中学校、緑ヶ丘中学校を除きました36校で、小学校は91校すべてで完全給食を実施しております。

給食の実施方式は、学校ごと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つの方式があります。一番下の合計欄のとおり、単独校方式が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。

8 学校給食センターの実施状況については、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。

次に、資料編、平成19年度に「学校給食の在り方について」としてまとめたいただきました提言書の写しです。提言として4つの柱が示されたもので、〔1 食に関する指導の充実〕、〔2 安全管理・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、委員の皆様のお知恵をお借りして、今後とも改善を進めていきたいと考えております。

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運営検討委員会に示し、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。

効率的運営につきましても、運営検討委員会の点検・評価を受けながら取り組み、持続可能な体制の確立に努めてまいります。

それでは、各項目について説明をさせていただきます。

まず、〔1 食に関する指導の充実〕の中の「校内における食に関する指導体制の構築」について説明させていただきます。

食に関する指導の全体計画を踏まえて、教職員が共通理解して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29年度岡山市教育振興基本計画アクションプランにおいて、「食に関する指導が学校全体で計画的にできた」と答えた学校の割合の目標値を90%としました。また、食育の推進状況に学校間で格差が生じてきている現状を受け、「基本的な食に関する指導のカリキュラム」を作成し、平成28年度より全学年で指導内容の実践・定着を図っています。その結果、「食に関する指導が全体で計画的にできた」と答えた学校の割合は95.3%と目標値の90%を上回りました。今年度は目標値を96%にしています。

〔1. 「基本的な食に関する指導のカリキュラム」における学年別指導内容〕では、小学校1年生から中学校3年生までの9年間をとおして食育の視点を入れた指導案の例を学校に提示し、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ています。

カリキュラムの内容は各学校で作成している「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います。

〔2. 「基本的な食に関する指導のカリキュラム」に基づく食に関する指導の実施について〕、平成29年度学校給食実施状況調査結果では、5年生以上の教科について、複式学級で平成29年度には実施しなかった学校もありましたが、100%実施できております。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います。

次に、「保護者、地域住民等への啓発・連携の強化」について説明させていただきます。

「岡山市食育推進計画（第2次）」を実践し、保護者・地域等と連携した食育活動の定着を図る取組では、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うスクールランチセミナーや試食会を中学校区や各学校で実施しており、毎年大変好評です。

スクールランチセミナーは、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しており、サブテーマや献立については各中学校区で決めています。平成29年度の取組目標を「実施回数を増やす」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更し、目標値を60%と設定しました。結果は92.8%と目

標値を大きく上回り、参加された児童・生徒や保護者の食に対する関心の高さがうかがえました。

今年度は、平成30年3月に策定された「岡山市食育推進計画（第3次）」を実践し、「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の目標値を95%と設定しています。

続いて「地産地消の拡大に向けた取組み」、「学校給食における地場産物の使用について」の説明をさせていただきます。

県内地場産物の使用割合を食材数ベースで40%以上継続することを目標としております。地場産物の使用状況については、平成21年度より40%以上を継続しており、平成29年度の岡山市平均使用割合は、食材数ベース49.5%でした。今後も引き続き、食材数ベース40%以上を継続します。

また、全校で地場産食材を食育の教材として活用した取組を実施するために、6月1日の岡山市民の日に岡山の地場産物を取り入れた給食を提供し、郷土を愛する気持ちを育てる指導をしていきます。

次に「食に関する指導の年間計画に基づく評価」について説明させていただきます。

食育の教育的効果を評価する指標として、残食量調査、朝食調査、地場産物活用調査を継続的に取り組んでおります。加えて、スーパー食育スクール事業における成果の普及事業を行い、「実態把握（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った学校の割合」の目標値を90%としておりましたが、平成29年度は87.4%と目標達成にはやや至りませんでした。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行い、実態把握（データ）や身体測定値等の客観的な数値を活用し、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ような食育指導を進めていきたいと思っています。

「年度別残食量調査結果の推移（平成27年度～平成29年度）」、「朝食調査の結果」、「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」などの調査結果から、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います。

会 長： 事務局から説明がありました〔1 食に関する指導の充実〕について、ご質問、ご意見等ございましたらお願いします。

「校内における食に関する指導体制の構築」、「保護者、地域等への啓発・連携の強化」、「地産地消の拡大に向けた取組み」、「食に関する指導の年間計画に基づく評価」、この4点についてご説明がございましたが、十分しっかりやられているということでしょうか。

目標値をほぼ達成して、平成30年度には少し高い目標値になっていますが、ますます充実を図って目標値をオーバーするようにご努力をお願いしたいということで、この項目は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します。

事務局： 〔2 安全・衛生管理〕について説明させていただきます。

「衛生管理の指導、チェック体制の明確化」では、衛生管理に対する意識の向上を図るために、8月を除いた毎月1回、全調理場で計画的に自主点検を実施することを目標としています。また、2年間ですべての調理場の衛生管理点検を実施し、官民相互のレベルアップを図っております。平成29年度は、北区、中区の調理場の点検を実施しました。今年度は東区、南区の調理場の点検を実施します。

次に、「直営方式・民間委託相互の資質向上」では給食室のトイレの洋式化と衛生管理研究会の実施をしております。

ノロウイルス最大の感染源はトイレと言われています。トイレを洋式化することでノロウイルス感染のリスクを下げることができます。そこで、平成28年度から平成32年度までに給食室のトイレの洋式化を計画的に進めており、平成29年度には12校実施しました。今年度は10校実施する予定です。

衛生管理研究会では、他校の施設や作業を実際に見て研究協議し、自校の衛生管理を調理従事者とともに振り返り、改善を図っております。平成29年度は直営校1校、委託校5校の6会場で実施しました。今年度も直営校・委託校の中から6会場で実施し、衛生管理の改善を図ってまいります。

続いて「保健所との連携強化」では、保健所による一斉点検に保健体育課員が同行し、全体の衛生管理指導に生かしております。平成29年度は、東区、南区の一斉点検に同行しました。今年度は北区、中区の一斉点検に同行しています。

また、直営・民間委託にかかわらず、同じ視点で衛生管理指導内容を伝達できるように、毎年7月に給食関係者研修会を計画し、保健所職員に一斉点検の結果を踏まえた指導をお願いしています。昨年度は732人の給食関係者が参加しました。保健所職員には、日々の衛生管理等で疑問が生じた時、その都度指導を依頼するなど連携を図っております。

また、昨年度この会でご意見をいただきましたので、衛生管理点検の結果、改善すべき指摘事項があった場合には、該当の学校・学校給食センターから文書で改善内容を提出してもらい、その後現場に改善された内容を確認に行きました。

次に、「食材の安全点検の充実」では、保健体育課と岡山市学校給食会が連携して食品検査を計画的に行い、食品の安全確認に努めております。平成29年度は、保健体育課で51検体、岡山市学校給食会で24検体実施しました。検査結果は全て異常ありませんでした。検査結果は、各学校・学校給食センターに情報提供し、今後の食品保管や取扱等、衛生管理の参考にしております。今年度も継続して食品検査を計画的に行い、食材の安全確認に努めてまいります。

会 長： [2 安全・衛生管理] について何かご意見、ご質問等はありませんでしょうか。トイレの洋式化は毎年計画的に行っているものですね。まだ洋式化していない学校はありますか。

事務局： 小学校14校、中学校5校、合わせて19校残っています。

会 長： そうしますと、あと2年間ぐらいで全部変えてしまうということですね。

事務局： 平成32年度には完了予定です。

会 長： そのほかに何かございませんでしょうか。

この岡山市は、岡山県も含めてですが、学校給食による食中毒や異物混入などの大きな問題はあまり出てないのですが、全国的にはカンピロバクターなどの食中毒が多いという情報を聞いているのですが、どうでしょうか。何かご意見、ご要望とかございませんでしょうか。

委 員： 少しよろしいですか。昨年度この委員会で指摘された衛生管理点検後の改善確認の時期について、すぐに対応いただけたことは大変ありがたいことですし、大変大切なことだと思っております。一言お礼申し上げます。

会 長： 私はいつも指導内容の細かいことが何年かおきに出てくるように思うのですが、やはり慣れてくると少しずつ見落としてしまう部分が出てくるということになるの

でしょうか。

事務局： 十分気をつけているのですが、ついすっかり記入が漏れていたなどの問題が見受けられるようです。

会 長： 気をつけていらっしゃるから、食中毒も大きな事故もなくやってきてくれているのだと思いますので、今後ともこの体制でしっかり安全・衛生管理に携わっていただきたい、ということでまとめてよろしいですか。
〔「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： 給食調理業務等の「民間委託」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29年度の取組としては、新たに小学校1校を民間委託へ移行し、民間委託率は58.6%でした。平成30年度に向けて新規委託校の検討を行いました。退職者数や民間業者の受託状況などを勘案して、新規の委託はありませんでした。その結果、民間委託率は平成30年5月1日現在の児童・生徒数の割合で58.5%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25小学校へ配置して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食当たりの単価の状況を示しております。平成29年度は直営、民間委託とも給与の見直し等により、1食当たりの単価は平成28年度に続いて上昇傾向にあります。

次に、「調理員の雇用形態の工夫」による調理員数の状況では、退職者数の状況等を勘案しながら、民間委託に頼るだけでなく、直営の定年退職した調理員の再任用やパートなど、雇用形態の工夫により効率的な運営に取り組んでまいりました。

今後も引き続き官民それぞれの良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、ご意見等をお願いします。

児童数がどんどん減っている中で、職員も減り、野菜などの食材もぐっと値上がりしているという現状を見ますと、学校給食をどうやって運営するのかこちらも心配をしているのですが、何かご意見ございませんでしょうか。

これからも効率的運営を図っていくということは非常に大事なことです。効率だけではなく他のいろんな面も考えながら学校給食を維持いただきたいという意見で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： 〔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〕、「学校給食運営委員会の機能の活性化」については、各学校で毎年「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、「地域に開かれた学校給食」については、「1 食に関する指導の充実」の中の、「保護者、地域等への啓発・連携の強化」で説明したとおりです。

「情報の共有化」については、小・中学校の教育研究会や研修会での県外出張報告などをさらに充実させ、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。

昨年度も区別での栄養教諭・学校栄養職員研修会で、各校で行っている食に関する指導や給食管理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。今年度からは、栄養教諭・学校栄養職員の小グループでの研修会にし、さらに情報の共有、栄養士業務の標準化を図り、学校間で格差を生じないように工夫していきます。

次に、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。

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。

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」を配布しておりますが、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」が出されたこと等を受け、「岡山市食物アレルギー対応会議」を設置して「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定を行いました。

改定したマニュアルは、本年度から本格実施とし、実践定着を図っております。

「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、全職員で組織的に対応することなどを定めています。

各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」や保護者との面談等の情報をもとに、学校長や学級担任、養護教諭、栄養教諭等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関わる危険をはらんでいますので、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、研修会でもお願いしています。

会 長： 「4 社会的要請に応えた学校給食」について、ご質問、ご意見等ございませんでしょうか。

一日のうちの1食の給食ですが、たかが1食、されど1食という子どもたちもたくさんいるので、今学校給食に非常に多方面からの社会的要請が求められていると感じておりますが、学校給食を運営して、ご経験なさっている方の意見はいかがでしょうか。

委 員： 子どもたちは給食を本当に楽しみにしています。またその裏返しで、現場には生活の格差の中で給食1食が3食の中の本当の主になっているような子どもたちも結構おります。

最近、子ども食堂の話題もよく出ていますけれども、衣食住の食ですから、人が生きていく上で一番大切な食事というものが学校できちんと行われるというのが本当に大事なことだとすごく感じます。

教員をしておりましたら、夏休みなどは給食がないので、そのあたりを逆に心配することもあります。

委 員： 私は小学校にいますが、先ほどのお話にあったように、小学校の子どもたちも給食をとっても楽しみにしています。先ほど会長さんが、学校給食に多方面からいろいろな要請が来ているとおっしゃったのですが、まさにそのとおりだと思って

います。学校では栄養士や調理員達がタッグを組んで、衛生管理を徹底したり、栄養バランスや食物アレルギー、地産地消について考えたりと、本当に毎回気を使って作ってくださっていると感じています。夏休みに入ったときに、関係の職員がほっとした表情をしていたのがとても印象的でした。その多くの配慮の中で安心・安全が保持されているのだと、とてもありがたく思っています。

また、校長会等でよく話題になるのが食物アレルギーです。先ほども事務局から命にかかわるというお話がありましたので、学校全体できちっと知っておかないといけないですね。本校は対象者が2名なのですが、1学期の初めぐらいに食物アレルギーが起きたという想定で、誰が救急車を呼ぶか、どの先生がアレルギーを起こした子の周りの子の対応をするのか、といった研修をしておりますが、実際に動いてみるとなかなか動けません。特に初発で起こるお子さんもいらっしゃると思いますので、危機管理の面も考えながら対応しないといけないと感じています。

会 長： 全体的に見るということですね。具体的に、何かが起こったときに逃げよ、火事が起こったらどうしようという災害訓練と同じようなことが必要なのですね。

P T Aの立場からの意見はいかがですか。

委 員： うちの子も若干アレルギーがあったのですが、小さいころに抵抗をつけたので、小学校、中学校では順調にっています。

先ほどお話されていたような、親がネグレクト等で面倒をみないため、家庭で本当に少ししか食べられない子が過去にもいたのですが、情報を集めてみると先生方はその子達には結構食べさせてあげていたということでした。コストについてのお話がありましたが、やはりお金だけではない大事なところもいろいろあると思います。

会 長： 食材の提供という立場からの意見はどうでしょうか。

委 員： 食育については、J Aグループを挙げてやっております。全農岡山の職員とJ A岡山の職員が小学校に行きまして、30分ほどの時間の中で大麦、小麦、パクチー等を使った食育を行っています。また、食品ではありませんが、足守で卒業式に花を利用するなど、去年と今年、2年にわたって熱心しております。

また、今野菜が高いという話があります。異常気象により気温が高くなったので一時的に野菜が高くなったと思われるのですが、生産現場の現状からお話ししますと、毎年気温は上がっています。ということは、生産量がだんだん減ってくるので単価が上がってしまいます。また、後継者不足で農産物自体も少しずつ減ってきているという状況もありますので、異常気象のため去年より今年は一時的に値段が高かったのが来年は去年並の値段に戻るだろう、という考え方ではなく、今年の値段が普通の値段という認識で今後のことを考えていかなければ3月末に野菜を仕入れる時に大変なことが起きるのではないかと思います。

今、野菜も輸入品が本当に多いです。ネギを例にとっても輸入品が4月～7月ごろまであります。そのため国内産のネギも生産量はあっても輸入品に押されて単価が上がらないので国内産の単価は下がっていますが、逆に言えば輸入品をみんなが買っているというのが現状です。ですから、その辺を踏まえた上で、異常気象のため野菜が高いという認識ではなくて、これが当たり前という認識で考えていただいた方がよいのではないかと思います。

会 長： 地産地消を進めるということは、輸入品と比べると野菜だけでなく肉や魚も、給食材料、食材全て単価的には高くなるということですね。保護者の方々は安くて安全な給食を求めているので、そういうことを踏まえて地産地消を地域社会全体に広めていかない限り、何で給食費がこんなに上がるのだと思われてしまいます。私の

私案ですが、そのあたりをうまく提案化することができると良いですね。

ということで、4つの観点から非常に事細かく給食の運営に当たってくださっている、ということでもよろしいですか。

委員： 1つだけよろしいでしょうか。最後のアレルギーのところのお話で、平成28年以来、校内でアレルギーに関する研修を行った学校が89%となっています。平成29年度5月1日時点で50%ということで、立ち上がりは非常にいいのですが、初発ということもありますので、自校にアレルギーの児童・生徒さんがいらっしゃる、いらっしゃるにかかわらず、年間ではほぼ100%実施することをお願いしたいです。また、新たにマニュアルが改定されたことによって、アレルギー対応の基本原則という市内統一した対応がなされるようになり、より保護者の方の安心感も高まっているだろうということと同時に、子どもたちの状況を毎年見直していくということでしたが、前年の状況にとらわれることなく毎年新たな子どもたちの状況として確認し、それに合わせた学校での対応が必要になるということ、念を押ささせていただければ、より安心して給食が食べられるのかなと思います。

会長： 万が一にもあってはいけないことですからね。発生をゼロにするための努力が、お金のことも含めているんな面から必要なのだろうと思います。

それでは、次に最後の議題に入ります。「今後の学校給食の運営のあり方について」、事務局から説明をお願いします。

事務局： これまで前身の運営検討委員会からいただきました提言を尊重しながら、学校給食における効率的運営に取り組んでまいりました。

平成15年度から平成29年度までの学校給食運営費の推移についてですが、平成15年度は約41億円という経費がかかっておりましたが、平成29年度では約30億円になり、約10億7,000万円減っているという形で、効率的な運営が果たされてきていると考えております。「民間活力の活用」と「直営の効率化」、その双方によってこのような経費の削減に努めております。

また、給食調理員の配置の状況については、国で決められた基準数に基づいた市全体の配置基準に占める人員数は平成25年度から民間委託のほうが上回っております。

次に、民間委託率の推移については、先ほどの「効率的運営」のところでも説明いたしましたが、平成30年度現在の民間委託の委託率は58.5%となっております。

そういった形で進めておりますが、今後の学校給食の運営に大きく関わる給食を食べている児童・生徒数が減少しており、今後も人口減少期に向かうことが推測されています。あわせまして給食を調理する調理場施設も老朽化が進む中、その施設に係る維持管理費が今後増えることや、将来的な施設の更新にも多額な費用が必要となることが推測されております。

こうした背景を踏まえまして、学校給食センターの改築時や現状の調理能力に合わせて受配校の拡大、また児童・生徒数が減少する小規模単独調理場においては、統合や集約化により、栄養士・給食調理員を適正に配置して、安全かつ効率的な給食の提供に努めたいと考えております。

今後の方向性としては、既存の財産を最大限に活用するとともに、給食調理場施設の更新にあたっては、将来的な財政負担の軽減に努め、食数に応じた規模の適正化を進め、子どもたちへの安全で安心かつ安定的・継続的に給食が提供できる運営に努めていきたいと考えております。

会長： 「今後の学校給食の運営のあり方について」、ご質問、ご意見、ございませんでしょうか。

児童・生徒数は目に見えて減少していますが、小学校数・中学校数はそうでもないですね。統廃合はありますか。

事務局： 統廃合は計画的に進めていかないといけないと思っております。

会 長： それに伴って給食も変わっていくということもあり得ますね。

事務局： はい。

委 員： 老朽化に対応していくということと、その際将来的な状況を視野に入れて効率的なことを考え、さらに安心・安全、安定的にというところまで考えますと、既存財産を最大限に活用するという事は必須だと思います。現在考えられる具体的な案を、例えばこういうような方法があるというあたりでいくつかお示しただけならイメージしやすいのですが、いかがでしょうか。

事務局： 今一番大きいのは旧市内の中学校5校に提供している岡山学校給食センターですが、築年数でいうと、41年から50年の枠の中に入りかなり古くなっている施設です。課題として近々新しいところへ移築して新しい学校給食センターを作っていくと考えると考えています。その折に、何校になるかまだ計画の段階ですのでわかりませんが、今は中学校5校である学校給食センターの受配校を増やしていくというのが一つの考え方だと思っております。

また、周辺部の小学校に多い小規模調理場についても、兄弟校のような形になると思いますが、近隣校同士で一つに集約化するような形がとれば、今後古くなったA校から運んでいた調理場がリニューアル期になりますと、調理をしていない学校に新しい調理場を建て、並行稼働して新しい調理場から調理が途絶えることなく運び込むという形もとれると思いますので、そういった上手な運営方法を考えている途中です。

会 長： 給食が作られてから2時間以内に喫食するというマニュアルがありますが、道路事情等、様々な要因がある中できちっとそれを守ることができる範囲内の適正規模はどのぐらいなのだろうと思います。また、小規模調理場についても衛生管理面等いい点と悪い点が出てくると思うので、そのあたりをどの辺で折り合いをつけるかということにもなるのでしょうか。

これからの学校給食をどう継続していくか、これから運営的な面からも危機管理的な面からも鋭意検討していただき、十分審議していくということをこの委員会の意見としてのこの場の結論としてよろしいですか。

委 員： うちの中規模校なのですが、小学校のお話が出たので具体的に学校現場がどうなるのかなと思います。ほかにも多分具体的な方法はあると思うのですが、衛生管理の面や安心・安全に関する事など、いろいろなことが学校給食に求められているので、人の配置を適正に行うというあたりも含めて学校現場も頑張りますので、何がいいのか多角的に考えていただけるとありがたいと思います。

会 長： 方向性としてこれで行きますという案はこれから考えられるのですよね。

事務局： そういう方向性のもとに具体案をこれから提案していただけたらということです。

委 員： 耐震性の問題は怎么样了のですか。今41年から50年ということは、もし地震が起きたら、その学校給食センターが作っている学校の給食が止まるという

ことですよ。

事務局： 本当に激震といえますか、南海トラフ地震のような規模の地震があれば、そういう可能性は高くなります。

委員： 調理場の耐震性というのはどうなっていますか。

事務局： 学校は耐震基準をクリアできていますが、学校給食センターが一番古いものは耐震基準をクリアできていません。

委員： 耐震基準だけじゃなくて、今回の豪雨のような形で、従来想定されていなかったようなことへの対応なんて言い始めましたら、何が最優先で、どこから建て直すとか、その際にどういう具体的な対応をするかということも考えないといけないでしょうし、他地域では調理員さんを集めるのにかなり苦労されて、業者さんが辞退されるというような事態もあるということを聞いていますので、そのあたりを全体的にご検討いただいて、学校や保護者の方にご了解いただけるようなプロセスを組み立てていただいた上で進めていただけたらと思います。

会長： 「今後の学校給食の運営のあり方について」、これから多角的に多方面から鋭意検討していただくという結論でよろしいでしょうか。

以上の項目について、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、それぞれの取り組み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。

委員の皆様方におきましては、長時間にわたりご審議ありがとうございました。

これをもちまして本年度第1回の運営検討委員会の審議を終わりたいと思います。

事務局： それでは、閉会に当たりまして教育次長からごあいさつ申し上げます。

教育次長： 委員の皆様方におかれましては、熱心にご審議いただきまして本当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活かし、市としての方針や目標について学校現場や関係者に周知いたしまして、さらに連携を強化しながら取り組みを進めてまいります。今後とも様々なご支援、ご鞭撻をよろしく願いいたします。本日は誠にありがとうございました。