

令和元年度 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：令和元年10月4日（金）10：00～12：00

場所：市役所本庁舎 1階多目的ルーム

< 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。本日ご出席予定の方は9人中8人。今1人の方が、少し遅れているということですので、過半数5人を満たしており、会議が成立いたします。

ただいまから令和元年度第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、教育長からご挨拶を申し上げます。

教育長： 委員の皆様方には、大変お忙しい中、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、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、その方向性について審議し、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あり方についての提言に沿って、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運営など、一つ一つ課題を検討しながら、改善に取り組んでまいったところでございます。

平成29年に改訂されました学習指導要領におきまして、学校における食育の推進が総則に位置づけられ、学校教育活動全体で取り組むことが必要であると言われております。また、年々食物アレルギーを持つ子供たちが増える中、文部科学省の食物アレルギー対応指針を受け、岡山市でも岡山市立学校における食物アレルギー対応マニュアルに基づき、安全性を最優先とした組織的な対応を進めるなど、学校教育における給食の求められる役割はますます高まる一方であります。

さて、今年は岡山で大変大きな行事が行われるわけですが、その一つに10月19、20日にG20保健大臣会合というのがございます。学校では、給食の献立にG20の参加国のメニューを取り入れて、参加する国の料理や文化など、国際理解を深めるきっかけになったようでございます。また、2つ目として、11月7、8日に第70回全国学校給食研究協議大会が岡山市において開催されます。この大会は、全国から学校関係者や調理場関係者など約1,000人が参加する大規模なものでございます。岡山市代表として、岡山市立操南中学校が全国に本市の食育の取組などを発信する予定にしております。

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きまして点検、評価を行っていただき、また今後の学校給食の運営のあり方についてご協議いただいて、当委員会として方向性を示していただければと考えております。

教育委員会においては、これ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、どうぞよろしくお願いをいたします。

事務局： この委員会は9人の委員の方で構成されております。

先ほど今回出席予定だった方が欠席というご連絡がありましたので、本日は7人の方で構成をさせていただきます。

初めに、ご出席の委員から、名簿順に従いまして自己紹介をいただきたいと思います。

〔委員自己紹介〕

事務局： 次に、今年7月から新しい任期が始まりましたので、会長、副会長の選出をお願いしたいと思います。

設置条例第5条第2項の規定により、委員の互選によりこれを定めるとされておりますが、いかがいたしましょうか。

委員： 僭越ながら事務局のほうで案をお持ちでしたら、お願いできればと思いますがいかがでしょうか。

事務局： それでは、僭越ながら、事務局から提案させていただいてもよろしいでしょうか。

〔拍手〕

事務局： それでは、事務局からの提案ですが、昨年度まで副会長をお願いしておりました棟方委員に会長を、久保田委員に副会長をお願いしたいと思います。ご了承いただけますでしょうか。

〔拍手〕

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をお願いしたいと思います。よろしく願いいたします。

会長： いろいろとご協力いただきながら、スムーズに会議を進めてまいりたいと存じます。よろしく申し上げます。それでは、会議を始めるに当たりまして、まず傍聴の取り扱いに関して確認させていただきたいと思いますが、事務局のほうで把握しておられる傍聴の希望者の方はおられますか。

事務局： 3人おられます。

会長： 傍聴を許可するというのでよろしいでしょうか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

会長： 傍聴を許可します。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、事務局からご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簡単にご説明させていただきます。

既にご承知の方もおられると思いますが、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項に基づきまして設置条例を定め、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。最後の4つ目、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いて委員会として一定の方向性を示していただけますよう、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、〔食に関する指導の充実〕、〔安全衛生管理〕、〔効率的運用〕、それから〔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、その都度ご審議をよろしくお願いいたします。

初めに、今回からご出席いただいている委員の方もおられると思いますので、

学校給食の取組について、目標と取組状況をご説明させていただく前に、岡山市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）」につきまして簡単に説明をさせていただきます。

まず、令和元年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。市内小学校91校と中学校38校のうち、岡山後楽館中学校、緑ヶ丘中学校を除きました36校で完全給食を実施しております。

給食の実施方法は、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つの方式がございます。一番下の合計欄のとおり、単独校方式が94場、親子方式が1場、共同調理場方式が8場の合計103場で、岡山市の児童・生徒、約55,000人の給食を提供しております。今年度4月から、親子式調理場方式の光南台中学校で作りました給食を小串小学校へ配送することを始めております。

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まして、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。委託状況の詳細につきましては、本編、「目標と取組状況総括表」の中で改めてご説明をさせていただきます。

次に、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ございます。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、委員の皆様のお知恵をお借りしまして、今後とも改善を進めてまいりたいと考えておりますので、よろしく願いいたします。

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・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ます。

それでは、各項目については各担当から説明をさせていただきます。

事務局：〔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おります。平成30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96%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年度から全学年で指導の実践・定着を図っております。その結果、「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は96.1%と目標値の96%を上回りました。今年度は目標値を97%にしております。

〔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3年生までの9年間を通して、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おります。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、学校全体で取り組んでいただくようお願いをしております。栄養教諭、学

校栄養職員の専門性を生かし、担任とTTで指導することにより、効果的な授業を行っております。

〔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30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100%実践できております。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おります。

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3次）」を実践し、保護者・地域など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、テーマを「早寝早起き朝ごはん」とし、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います。サブテーマや献立については各中学校区で決め、成長期の子供たちに不足しがちな栄養素を上手に摂れる料理や手軽に作れる朝食を取り入れております。平成30年度は、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が93.6%と目標値の95%を下回りましたが、保護者と全体は昨年度より割合が増え、参加された方の食に対する関心の高さがうかがえました。今年度も目標値を95%と設定しております。

続きまして、「地産地消の拡大に向けた取組」、「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%以上を継続することを目標にしております。地場産物の使用状況については、平成26年度から40%以上を継続しており、平成30年度の岡山市平均使用割合は、食材数ベースで51%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」前後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」についてご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、「客観的な数値を活用した食育事業」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93%としておりましたが、平成30年度には98.4%と大幅に目標達成いたしました。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行い、実態把握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おります。

「年度別残食量調査結果の推移（平成28年度～30年度）」「朝食を毎日食べる児童生徒の推移」「客観的な数値を活用した食育事業について」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、家庭への更なる啓発・協力が必要であると考えております。

会長：事務局からご説明をいただきました〔1 食に関する指導の充実〕につきまして、委員の皆様からご質問、ご意見をいただけたらと思います。

委員：取組の状況を非常にシンプルにいろいろわかりやすくご説明をしていただいております。

学校の立場からですけれども、校内における食に関する指導体制とか、目標を

高く掲げて実践させていただいているということで、非常に学校のほうでも栄養教諭の働きがいかというか、専門性というものが生かされていると思います。例えばこの中にありましたけれど、中学校3年生の保健体育の授業では保健体育の教員がつくったプリントに生徒が回答した後、栄養教諭が専門的な観点からさらに詳細な解説をしていく。見ていて、先生と栄養教諭のコンビネーションが微笑ましい状況で、なかなかいい取組ができているなという感じで、それが非常に高いレベルで達成されていて本当にありがたいと思っております。

それから、スクールランチセミナーは私も2回参加させていただいて、主に小学校の方が多くはございますけれども、いつも、私が参加した会場では定員オーバーでお断りしないといけない方が出るような、そこでも非常に熱心に小学校低学年の方から中学生まで参加していて、また岡山市地域協働ということで中学校区の小・中学校の連携を強めていますけれども、そこでお互い栄養教諭と栄養職員等がみんな連携して非常に近い距離でいい協力体制ができているので、スクールランチセミナーを是非継続して広めていっていただきたいという状況です。

委員： 小学校の状況です。

小学校も食に関する指導の全体計画という学校としての計画がありますので、小学校6年間で発達段階が広がってございますので、栄養士と担任がTTで食に関する授業を行っています。1年生は、つい先日、どうして給食でいろいろなものを食べるのかなとか、3年生になると、おやつをどのくらい食べているのかなとか発達段階に沿って授業をしております。授業の後にはワークシートみたいなもので知的な理解をした後、学校で実践ができるようないろいろな工夫を専門職である栄養士とそれから担任が連携をしながら毎年行っています。

それから、スクールランチセミナーも、校長が参加することによって、食事を摂るとか、どうしても保護者をお願いする部分が多くございますので、そういった中で管理職の参加はいるだろうと私は理解しているのですが、保護者の方にも食事の大事さを伝えるようにしております。中学校区で取り組んでいるので、かなり連絡調整や準備で大変なところはあるかと思うのですが、去年は食育SATシステムを使って、お盆にいろいろな料理を乗せながらしてみました。今年は貧血測定機を使いながら、本校も中学校区のスクールランチセミナーをしております。いろいろな工夫をしながら、資料を見ながら、こういうのに基づいてやっているのだなとわかりました。

会長： 非常にわかりやすく、いろいろな取組が活動的に、多面的に進められているのがよくわかりました。

委員の先生方から何かご意見かご質問等ございませんか。

委員： 残食ですが、平成30年度はちょっと残念なことに増えています。細分化すればどの学年の残りが多いか、家庭でしっかり指導するけれども、先生方には学校のほうで同じようにものを残さないという指導もしていただければと思っております。残すことがまずいんじゃないんですけれども、出されたものはきれいに食べるというような指導もあわせてやっていただきたいと思っております。

委員： 昨年度、小学校の給食週間の学校訪問のときに地域の方が作られた野菜で作ったおでんの大根がとてもおいしくて、子供たちは小さな学年の子も大根を一番先に食べていました。家庭や地域の方々の試食会で、こういうふうに着食に対する理解を深めるという活動を、継続していただいた方がいいなと思えました。

委員： 朝食を毎日食べる児童生徒の調査が済んだ後に、朝食をとれていない児童に、あるいは保護者に対して、何か働きかけをされたのでしょうか。あとは理由とか、改善はみられたのでしょうか。

事務局： 各学校でそれぞれ指導をされているのですが、先ほど説明しましたカリキュラ

ムの中にも小学校3年生に「朝ごはんを食べよう」を入れております。また3年生だけでなく、教科でも生活リズムの中で朝食を食べようであったり、中学校も保健体育でも生活習慣のところで触れたりして、あらゆる場面で朝食のことを指導しております。お便り等で、家庭への啓発は各学校で行っているという状況でございます。

委員： また、お昼も外で食べない子とかの指導は多分学校でできると思うのです。朝食の重要性等話をしたりしているんですけど、親が提供しないような状況があれば、何か他の機関と連携して指摘すべきではないかな。自分の息子が小学校で、友達がいつもおなかすいてると言うけど、それは朝、親がつくる時間がないから、食べ物がないとか、たまにパンがあるとかないとかの話を知ると、それは教育の一環として、もしかすると親に何かを指導しなければいけないのではと思う。昼食だけという子に朝食を提供できればと思ったりするんですけど、ただそれを実現するには、確か他にまたかかる人件費等が出てくるので。ただ、食べる時間がないのか、食べるものがないのかというのが少し気になりました。

委員： 健康増進計画の策定などの場面等に参加させていただく機会もあるんですけども、そのような中で、朝食に関して特に今、小学校、中学校だけではなく、既に保育園のところにもメディアコントロールが非常に問題になっているというか、先ほど委員がおっしゃった食べる時間がないっていうこと、すなわち夜遅くまでメディア系、それからゲームであったりスマホであったりのコントロールをどうしていくかということと、多分学校現場では両輪ではないのかなと思います。そこがうまくいって、例えば早寝早起き朝ごはんっていうセットのところ、その朝ご飯だけを特化する取組っていうのはなかなか難しいのではないのかなと、つくづく現場の先生方のお話を折に触れ聞くにつけ感じているところです。じゃあどうすればということまでのその特効薬、いろいろな形でメディアコントロールというような取組を学校のほうで多分教育委員会等々からされてるんだと思うのですが、そういうようなことの中から、メディアから少し距離を置いて楽しく過ごせるということで、規則正しい生活もいいよねというようなことを体感しながら、そういう機会を少しでも多く積み重ねていくということが大事という気はします。その中で他市の取組ですが、宿泊研修におやつは持って行きませんか。ということは、まれな期間だと思うのです。夕食を食べて、みんな何か活動して、寝るか寝ないかは別として、10時ぐらいまでには就寝する。恐らく次の朝起きたときにおなかすくという感覚をみんなで共有できる貴重な機会ではないかと思います。養護の先生たちは必ず付き添って行きますので、次の朝の朝食の場面で、今どう、おなかすいてるとか尋ねてもらおう。いつも朝ご飯を食べれないという子も、遅寝したり、だらだらおやつを食べたりしなければ、おなかすくというところにみんなでフォーカスできるまれな機会だということをやっと提案させていただいて、実際やってみたら効果があったのですが、全部の学校のいろんな行事の可能性のあるところをもうちょっとふるい出してやってみるというのも一つかなと。そうすると、関心があって何かのセミナーに参加して下さる家庭だけではなくて、まず全員を対象にした、林間学校とかそういうふうな機会、何なら修学旅行でもいいですけど、そのことも一つ、メディアからちょっと距離を置く。それから、朝ご飯が作られてない子にはまた別の場面を考えるにしても、もともと生活リズムが立て直せなくておいしく朝ご飯が食べられてない、あるいは早く起きられていない子にはそういうことも経験かなという気はいたしました。なかなか難しいことだとは思いますが。

あと、大変きめ細やかに、別紙の資料等を見ましても、先ほども小学校、中学校の先生から栄養教諭の先生と連携して食の指導が実践されているという現場からの報告、それから数字的にもあったわけですが、例えば効果的なスクールランチセミナーにしても測定機器とか食育SATシステムとかそういう今の現状の見える化をしながら食の指導をされていて、それにはやっぱり専門職のマンパワーの確保が要ると思うんですね。民間委託の目標値は、引き続き児童・生徒数の割

合で60%というのが数字で上げられていたのですが、これをセンター化としまして、もし栄養教諭の先生の数が減ったときにどんなふうになるのかなど。受配校がたくさんに増えた中で、学区単位でそういうようなことをしたときに、日々の食の指導の質の担保がどうなるのか、今後センター化とかするときには、そういう意味でもちょっと試算をしてみた方がいいのかなど。とてもいい取組をされているので、この体制をどうしたらよりよくなるかということをおもいました。

会 長： それでは、1番の取組状況に関しましては、おおむね高い評価ということ、しかも内容も非常に充実したものが多くという形でご報告いただき、委員の先生方からもそういうご評価をいただいた。これをあわせて維持、充実させていただきたいということと、細かく見ていくと気になる点がないわけではない。あるいは問題がないように見えても、細かく見ていったら気になる部分が出てくるということもあるかもしれないというようなご提案をいただきましたので、今後の充実に関しましては、細かく見えるところ、あるいは内容を充実させていくめり張りのつけ方などに関しても十分に検討しつつ、さらにその充実の方法に関しまして、今委員からもお話がありましたようなよい取組をいかに共有していくかも考えていければという形で取りまとめをさせていただきたいと思いますが、よろしいでしょうか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

委 員： 保護者の立場といたしまして、先ほどの朝食を食べてくる生徒のことですか、それから残食があるとかないとかという表の中で、ここには見えていない夕食をきちんと食べていない子供もいるんじゃないのかな。ということは、例えば私の家もそうなんですけども、なかなか子供と一緒に食事をする機会というのは、仕事の関係もあってできません。ここに出てくる子どもの大半は、保護者と一緒に食事ができる児童・生徒の数じゃないかと。反対に、ここにあらわれていない、親と一緒に食事をするのができない、先ほど少し話がありましたが、夕食もままならないという児童生徒がどの程度かな。昨今、いろいろな子どもに関する報道がなされていますし、岡山市においてもいろいろな出来事が起きています。ですから、ここにあらわれてこないものも調査といたしまししょうか、未然に発見できるような取組をしていただくと、保護者代表といたしまして、いろいろなお手伝いができるんじゃないかと思っております。いろいろな形の家庭があると思いますので、それが全て良い悪いじゃなくて、やっぱり子供たちの未来をみんなで支えていくにはそういったところも見据えていかねばと思いますので、引き続き温かい目で見ていただきたいと思います。

会 長： ただいま委員のほうから追加でご発言がございましたけれども、見えない部分に関しても他の委員会と連絡できるような形でこちらからもいろいろ情報を上げていくというようなことも必要なのかなと思います。今後、検討をさせていただきたいと思います。

それでは、1番に関してはよろしいでしょうか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

会 長： それでは、〔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〕についてご説明を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にしています。また、定期的に全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30年度は、東区、南区の調理場の点検を実施しました。今年度は、北区、中区の半数の調理場の点検を実施しています。

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。

最近の食中毒で多いのはノロウイルスですが、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年度から令和2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30年度は10校実施いたしました。今年度は9校実施する予定になっています。

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をし、自校の衛生管理を調理従事者とともに振り返り、改善を図っています。平成30年度は直営校2校、委託校4校の6会場で実施をしました。本年度は直営校、委託校の中から3会場で実施し、衛生管理の改善を図って参ります。

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職員が同行し、全体の衛生管理指導に生かしております。平成30年度は、北区、中区の一斉点検に同行いたしました。今年度は、東区、南区の一斉点検に同行しています。また、直営・民間委託に係わらず、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654人の給食関係者が参加いたしました。保健所職員には、日々の衛生管理等で疑問が生じた時などにも、その都度ご指導いただくなど、連携を図っています。

衛生管理点検で改善すべき指摘事項があった場合には、文書で改善内容を提出してもらった後、改善された内容を確認しました。

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30年度は、保健体育課で54検体、岡山市学校給食会で16検体実施をいたしました。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・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： では、〔2 安全・衛生管理〕について、ご意見等いかがでしょうか。

委 員： 実はこの4月の学期が始まる前に単独校の給食センターを見させていただきました。施設がとても古くて、昭和55年にできたものだったのですが、民間委託の給食センターなんです。学校栄養職員の先生が1人いらっしゃって、その方がきちんと指導されているようで、その長い40年間の間にいろいろ運用が変わっているかと思うんですね。でも、民間も全く問題なく、栄養職員がいるということがやはり大きいのかなと思いました。しっかり見られているようで、どうしても施設等の古さは否めなく、外側がさびついたりということがあったのですが、一生懸命作業されているような印象がありました。

本来、学校薬剤師はそういう衛生管理のお仕事をさせていただくものなのですが、それが各学校のほうに伝達ができていないらしく、申し訳なく思っています。今回岡山県の学校薬剤師会で、衛生管理の点検等の事業があると思うのですが、それに関して学校薬剤師が協力できるように、点検のポイントみたいなものをつくっており、今年中に配布する予定です。岡山市の学校薬剤師にもそれを配布する予定でありますので、これから学校薬剤師個々のレベルアップを図っていかねばならないというのが課題です。何か不安がありましたら、衛生管理等、学校薬剤師がせっかくいるので、活用していただけたらと思います。

委 員： 給食の衛生管理については、たびたび現場へ行く者としては、非常に高いレベルで実施されていると思います。例えば髪の毛1本入っていても、調理場の方、業者さんですが、すぐに会社の役員級の方が飛んでこられて、毛根が加熱されているかそうじゃないか、どこで混入したものかということを確認します。その結果、今までは全部業者さんのものではありませんでした。それぐらい業者さんも気を使ってくださっているし、それを食卓に届ける給食の人もすごく意識を高く持たれていると感じています。保護者の方にも給食試食会等で情報提供をす

るときに、給食の様子を全部ビデオ等で示すんですけれども、火が通っているか温度計で詳細に中までチェックしたり、ラーメンのスープも全部手作りで、化学調味料を一切使わずということも、みんなオーッと歓声が上がりますね。

それから、もう一点ですが、作業動線の話がありましたね。これが、給食の栄養士さんと民間の調理員さんの連携で一番大切なところだと思います。給食現場の話をお聞きすると、やはり栄養士さんが実際に調理場に入って、若いときから経験している方と、それが理論的に理解できる部分はあるんだけど実際の経験が少ない方では、チームワークが随分変わってくるということで、やはりそういう実務の現場での経験を積んだ、市が正規に採用している栄養士さんの存在が非常に大きいのではないかと。だから、点検の実施で今まだ安全とか衛生とかのことはありますけれども、今高いノウハウを持ってベテランの域に達しておられる栄養士さんが多いので、そういう方々のノウハウを現場で実際に受け継げるようなシステム、そういうものを作っていくことが必要なのかなと思います。

委員： 衛生管理ですが、本校は自校給食で直営で栄養士がいて調理員がいて調理パートがいるというような形態ですが、衛生管理については本当に意識が高い。どの栄養士さんも調理員さんも高いなって思います。これからノロウイルスに注意するとか、本当に安全面を常に考えられているなというのを感じます。調理員さんもう動くか、汚染区域と非汚染区域がごちゃごちゃにならないとか、具体的には釜をどう使うとか、あの釜はもうお湯をわかすだけしか使わないとか、本当に知らない者にも伝わるぐらい気をつけられておられるというのがわかります。困ったことは技士長さんが指導されるみたいなので、そういう方々にも相談しながら日々してくださっているの、ありがたい。いりこでだしをとるときも、いりこに異物がついてないか1つずつ確認するというようなことも、とてもありがたいと思っています。

ここで申し上げるかどうか、もしかしたら次のところかもしれないのですが、栄養士がいることが大事というご意見も出ていたので、ちょっとここで言わせていただくと、今小学校の校長として一番心配していることのひとつが人員配置のことです。

委員： 栄養士が未配置の学校がございます。本校も3月下旬に配置されることが決まりました、職員室から拍手が起きました。というふうに、やはり衛生管理においても、食育推進においても、アレルギー対応においても、なくてはならない専門職だなというふうに考えております。あと、栄養士が不在になりますと、事務的なこととかそういったものがどうしても他の職員、主に教頭の仕事になりますので、かなり負担が大きくなるかと考えております。先ほど申し上げたように、チームで給食をつくっていただくだけではなくて、本校でしたらチーム〇〇の一員として子供に声をかけてくださったり、本当に栄養士はなくてはならない職員でいらっしゃるの、欠員となるとかなり現場が困られていると思います。本校も来てくださったので事なきを得たというか、これがもしもいらっしゃらなくなると、アレルギー対応のときに困ります。今でしたら、ちょっとおかしいなと思ったらすぐ栄養士が献立表を持ってきて、「校長先生、今日の献立だったら可能性があるのはこれとこれです。ただ、これについては保護者の方と話をしたら家でも食べていらっしゃるというのでこっちでしょうか」というような話が出たり、養護教諭ともよく連携ができています。そういった中で担当課も非常によく動いてくださっているというのは聞いておりますし、臨時の栄養士の業務の効率化を図ってくださって、かなり負担軽減をしてくださったということですが、それでも欠員があるということは、どこにどう課題があるのか考えて、現場としては本当に変えていただきたいというのが一つ。

それから、もう一つあえてつけ加えさせていただくと、調理パートという働き方があるんですが、給食調理パートの登録者もなかなかいらっしゃらないときがあって、どう確保するかというのも学校としては苦慮しているところです。

会 長： 今のところも基本的には高いレベルで、意識についても、実際のことについても、そして体制についても実現されているけれども、部分的に気になるところがややあるということについて、考えていただきたいと思います。

よろしゅうございますか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

会 長： それでは、引き続きまして〔3 効率的運営〕に関しまして事務局の方からご報告をお願いいたします。

事務局： ここにつきましては、「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ございます。30年度を取組としては、児童生徒数の割合で60%を目標とするという中で、平成31年度に向けて新規委託校の検討を行いました。しかしながら、退職者数や民間業者の受託状況などを勘案して、新規に単独調理場を民間にすることなく、親子方式での民間委託に変更いたしました。その結果、民間委託率は、令和元年5月1日現在の児童生徒数の割合で58.4%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人のパート職員を25小学校へ配置して直営のコスト削減に努めてまいっております。

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の比較」で、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。ご覧のとおり、1食当たりの単価については、直営、委託とも給与など人件費などがアップする一方で、食数の減少により、ここ数年単価のほうは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調理員の再任用の職員やパートなど、雇用形態を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： では、〔3効率的運営〕に関しましてご意見、ご質問をお願いします。

委 員： 効率を追求するということは予算等の関係もあって一つの課題ではあるかと思うんですけども、そうした中で、いま一つ問題が起こっているということをよく理解していただきたいと思っています。小学校で欠員が出て、栄養士が充足されないということは、中学校の栄養士が兼務に、支援に行くということなんですよね。ですから、小学校が手薄になるだけじゃなくて、同時に連動して中学校が手薄になるということが起こります。やはりさっき申しましたように少しの異物でも本当にスピーディーに解決して行って、安全管理レベルを保っていると思うんですが、今日は兼務で小学校に行っていますという、栄養士さんがいないという状況が起こるとい話になるわけですよね。

だから、実際栄養士さんもそうですし、調理員さんもそうですし、少し人不足が深刻になりつつあるんじゃないかなと思っています。これも現場からいろいろお話を聞きましたところ、例えば調理員さんなんかは、なかなか交通費を出していないと思うので、市内で自転車で行ける範囲で集めないと、余り人の大勢住んでないところとか、たくさん職場が幾らでも選べるような、月給の高い職場がいっぱいあるところではなかなか集まりにくいという感じで、その中間あたりのところは自転車で行こうかなという方は集まる。そういう状況があるんですけども、少しそういう条件的なものも含めて、欠員が出ている状況が学校では非常に深刻な問題になりつつあるというように感じます。

それから、最近は南海トラフとか言われていて、子供を守るための耐震化というのはすごく進んでいるんですけど、給食室の耐震化ってどうかなと思うんで

す。そのあたりも災害が起こったときの避難所に学校がなるので、データを持ってなくて申し訳ないんですけども、そのあたりの耐震化の工事が今、本校ではしているように見えないので、いざ何か起こったときはどうなるのか。

会 長： 事務局にお伺いしたいんですけども、学校の建物の中で給食室に係る部分の耐震化の状況のような、何かそれに類するようなデータをお示しいただくことは可能でしょうか。

事務局： 今ちょっとすぐに数値というのはお示しできないんですが、今の方向性としては、給食室も、校舎の取り込み式の調理場と、別棟である調理場とございます。今、校舎の取り込み式の調理場については、校舎の全体の耐震工事の中で対応しておるところで、別棟になっているところについては、長寿命化計画とかの中で今後の対応ということになっているのが現状でございます。

会 長： わかりました。効率的運営に関して、他にいかがでしょうか。

委 員： なかなかパートの方とかも夏休みとかがあって、その間に雇用が切れるっていうようなことも問題ですかね。それがいいっていう方もあるかとは思んですけど。夏休みは子供さんがいらっしゃったりとかして、そこは出ないで家にいたいからちょうどいいっていう方もあるかもしれないんですけど、コンスタントに高収入が欲しいというような人にとっては、7月の後半から8月いっぱいはお休みで、不規則性ということが、なかなか難しくしている可能性があるのかもしれないですね。あと、先生のおっしゃった交通費等が支給されないとなると、本当に行ってもいいと思っても、岡山市もなかなか広いですので、多分この辺から自転車では行けないしという感じで、ちょっと何か対策を、人を集めるという意味で何がネックになっているのかということを実際に働かされている方に聞いてみてもいいのかな。それで解決することばかりではないかとは思いますが。

委 員： その調理場の話は、多分岡山じゃなくて、どこでもあったと思うんですけど、PTAの方が入っていました。例えば学校の子供の親とかに、そういうお手伝いができる人がいるかどうかを聞いたり、連携したりしたら、もしかするとそういうようなお母さんもいるかもしれない。夏休みとか冬休みは子供が家にいるので、その時間は仕事に行ってもいいと思っている方もいるかもしれない。担任の先生に聞いたら、地元の小学校で、手伝いには行きたいけど、その調理の仕事に携わるには何か資格がいるか、何かできないかと思う親がいるので、もしかすると行政がちゃんと仕組みを作ることでそういう親も一定数いるかなとちょっと思います。

会 長： 現在の栄養士さんとパートさんを同じ方法で募集しているかどうかということもあると思うんですけども、どういう形で募集をされているのか、概要だけでもわかる範囲でお願いします。

事務局： ハローワークへ募集をかけるということ、それから各公民館とか、公共施設にこちらで作ったチラシを置かせてもらう。もちろん各学校、先ほど言われたように保護者の方とかへ、そういった方がいらっしゃらないかというような形でパートが不足している学校については当然その校内、保護者の方とかへもそういった声をかけているという形で今、人の募集は行っているところでございます。

会 長： 少なくとも考えられる範囲の手だてはとっているという形なんです。〔3 効率的運営〕について、いかがでしょうか。特に大きな課題として人員確保、いろいろな形で支障が出つつあるということ。それから、調理員さんの働き方、安全面を含めて耐震化や施設について現状どうなっているのか、あるいは今後課題になりつつあるという形かなと思います。

よろしいですか。
〔「異議なし」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、事務局のほうから説明をお願いいたします。

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おります。「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、「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、各学校で行っている食に関する指導や給食管理、衛生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。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まいりたいと思います。

次に、「食物アレルギーへの対応」についてご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、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、「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、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おります。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基に、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」として対応を決定します。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。

また、今年度からヒヤリハット事例を学校から報告していただくことになりました。事例を収集し周知することは、ヒヤリハットが発生した学校や調理場だけでなく、他の学校や調理場の教職員に対する注意喚起につながり、教職員の危機意識を高めるとともに、収集された事例から、これまで気づかなかった事故の可能性を新たに認識し、事故防止に役立つと考えております。収集した事例は、「食物アレルギー対応委員会」で検証し、学校にフィードバックする予定にしております。

会 長： この件に関してご意見、ご質問を。いかがでしょうか。

市内の食物アレルギー対応状況を見ますと、食物アレルギーがある、小学校99%、中学校100%、人数でいえば小学生1,900名、中学生200名。これだけやっばりいるんだというのがよくわかります。校内でアレルギーに関する研修を行った、90%と89%。このあたりが少し気になる部分かなというふうに思われます。そして、食物アレルギーの児童生徒がいる、いないにかかわらず、当然初発があり得るわけですし、翌年に入学してくる児童生徒がいるということも考えられますので、是非この研修に関しましては少なくとも毎年100%がいいのかなというふうに思ったりもするんです。

委員の先生方、ほかにいかがでしょうか。

委員： エピペンを持って登校しているお子さんのことを聞きますが、学校のほうでいざというときに先生がエピペンを使うような研修、使い方の研修はされていますか。

委員： 本校では、エピペンを持っている児童はおりませんが、毎年アレルギーに関する研修会は年度初めのできるだけ早い時期に行っております。その中でエピペンのトレーナーを使って、2人一組で子供の役、先生役になって、必ず1人1回は打つようにしています。絶対そのときになったら頭が真っ白になるので、今はいけないけれども転入してくるかもしれないし、先生方の異動があるかもしれないので、必ずしております。

初発が一番困ります。全く食物アレルギーがない場合も運動がセットになると、昼休みの後、何か上半身とかに症状が出たら食物関係のアレルギーの発症を疑うという意識を持つようにしています。研修会で養護教諭だけでなく全教職員で、救急車の呼び方であるとか、救急車を呼んだときに、どこから校内に入ってもらおうとか、本校ではそういう知識、理解はかなりわかったのですが、知識、理解も大事ですが、危機管理に主軸を置いた具体的な研修をするようにはしています。

委員： 同じように中学校でも研修をしています。危機管理については、説明の中で学校からヒヤリハット事例の収集をし、それをまた学校にフィードバックと言われましたけれども、これが非常に大切ではないかな。事が起こってから対応しますが、本当はそれより前に小さいヒヤリハットの対応をとっていて、それが共有されていくということは重要なことだと思っています。

それから、地域に開かれた学校給食ということで、運営委員会とか保護者の給食試食会とかいろいろな取組は非常に大切なことだと思います。

また、給食の献立協議会で感じることもなんですけれども、栄養士さんたちが非常に高い使命感を持って献立を考えてくださる。例えばこの間小魚の揚げ物みたいなもの、空揚げみたいなものを、新しく給食のメニューに加えますか、加えませんかという協議があったんですが、もう一刀両断のもとに、既製品を私たちは使わない。要するに全部きちんと手作りで最初から作るんだということで、非常に高い意識を持っている。私の感覚では3食の中で昼の1食だけでもこれだけの完全なものを保障されている状況っていうのはすごく大切なことで、3食全部かなうのが一番いいですけど、少なくともどのような家庭の状況、生活環境の状況でも、1食だけは絶対保障されているというのは、ものすごく大切なところで、そこをつくっておられる栄養教諭を中心としたスタッフの方々がそういう高い意識を持ってやられているこの現状というのはありがたい。

委員： 2つほど。ヒヤリハットの情報を収集されるのは本当にいいと思うんです。その中に多分入れていらっしゃると思うんですけれども、事例が発見された場所と発生した場所は分けて情報を収集する。要するに、混入が配膳の途中で起こったものなのか、それとも調理室の中で見つけたことなのか、そこをちょっとスルーしてしまって教室で見つかったことなのかということを区別して情報を収集されると、後のフィードバックをされるときに、どういうところで抜けてしまったかを検証するときに役に立つように思いますので、発生した時間も分けて、検証してみるといいのでは。

人手の確保という意味で、今現場の先生方が非常に意識高くしてくださっているレベルまでどういうトレーニングをしたのかということが、どうやってパートさんに慣れていただくかのヒントになるのではないかなと。医療機関では例えば看護師さんなどでは、この研修はこのタイミングでとか、そういうこともちゃんと分析している。経験日数じゃない、配属された直後の一か月ぐらいでヒヤリハットが起りやすい。だから、そこに集中、そうならない前に集中して、最初に赴任したときに押さえていくということをシステムティックに構築するべきだと思います。

アレルギー対応のシミュレーションをしてくださっている中に、実際に発生したという訓練の中に自校式だと、何を食べたか、どれぐらい食べているかとか、要するに量とか作った経緯とか、栄養教諭の先生か栄養職員の先生が近くにいらっしやるので、いろいろ聞きながら報告書が書けると思うのですが、センター方式の場合、それをどういうふうにしていくのか。献立表があつて、その分量を倒れたときに消防と一緒に添えて出せる体制を整えておかないといけないと思いました。そこら辺を自校式とそれからセンター方式ではまた違ってくるのかなと思いました。

会 長： 4番につきまして、おおむね問題なく進められているということと、これからのヒヤリハット事例の収集をし、上手に生かしていく方向で進めていきたい。アレルギーの対応に関しても研修の仕方を工夫していくということでもよろしゅうございますか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

会 長： 続きまして「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： これまでに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30年度までの学校給食費の推移についてですが、「民間活力の活用」、それから「直営の効率化」に取り組み、経費の節減に努め、平成15年度と比較しまして約11億円余りの削減とはなりますが、平成23年度以降の公費負担額は30億円前後で横ばい状態でございます。

次に、給食調理員配置の状況につきましては、民間委託により市全体の配置基準数のうち、平成25年度から民間委託のほうが上回り、平成30年度までには基準数351人のうち、直営157人、民間委託194人になっております。平成27年度のイオン岡山開業や景気動向などにより、ここ数年、直営・民間委託業者の調理員など人手不足が続きまして、学校現場は人員のやりくりで苦労している状況でございます。

また、学校栄養士も1調理場1人の配置に努めてまいりましたけれども、昨年度当初、臨時栄養士の未配置校が10校あり、その学校の給食運営の支援のために栄養教諭が兼務をすることになりました。臨時栄養士の業務内容の整理をし、栄養教諭の支援が受けられる体制にして、臨時の栄養士が働きやすい環境づくりを整えているところではございますが、残念ながら今年度も現時点で9校未配置の学校があるという現状になっております。

基本献立の全日作成や給食費に係る業務の整理を行ったり、栄養教諭・学校栄養職員のグループ研修で業務の標準化・効率化を図ったりして業務全体の見直しをしておりますが、栄養教諭や学校栄養職員の業務量は増えている現状です。臨時栄養士の未配置校では、栄養士が行っていた業務を学校の教職員で分担していただいております。特に管理職の教頭先生に多くの業務をご負担していただいております。給食調理員には給食場での栄養士業務の多くを担っていただき、安全・安心な給食を提供するため、負担が増している現状がございます。

また、「調理場施設の老朽化」の検討課題もございます。調理場全体で約6割の施設が築後31年以上を経過し、施設の修繕費や将来的に施設更新にも多額な費用が必要となります。その一方で、「児童生徒数について」は、本市の人口推計では、年少人口が減っていくことが推計されており、実際、岡山市立学校では平成21年度をピークに毎年減少しており、今後もその傾向は変わらないものと見込まれております。

今後の方向性として、既存財産を最大限活用するとともに、調理場施設の更新に当たっては、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、子供たちへ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くこととしたいという考え方を示し、昨年度のこの会でご意見もいただいております。

ります。本年度は、課題等整理等を行いながら、その方向性を見出していきたいと考えておりますので、今後必要な資料などを含め、委員の皆様のご意見等を頂戴したいと思っております。

会 長： 質問、意見をお願いしたいのですが、いかがでしょうか。

これまで本日審議を進めてきたいろいろなことともそれぞれかかわりがあることですので、既にご意見を頂戴している部分があるかとは思いますが、この場で改めておっしゃっていただいてもよろしいのではないのでしょうか。

委 員： 人員の配置については先ほどおっしゃっていたとおりでと思うので、小学校の栄養士未配置校だけではなく、小学校も中学校も栄養教諭はなかなか厳しい状況なので、働き方改革もありますし、できれば早急に何か、できることはしてくださっていると思うのですが、他に何か対応があるのか、そもそものところなのかといったあたりが課題なのかな。

それから、もう1点。耐震基準だけじゃなく豪雨など従来想定されていなかったことですが、昨年度7月豪雨がございました。7月豪雨のときには午前中から午後にかけて長く雨が降り、下校後のことだったのですが、何時間かずれておりますと、もしかしたら学校で子供たちを預かるようなこと、これからは想定外とは言えなくなるということも考えている校長も多いと思っております。すぐに水浸しになって、備蓄が足りないときに何か学校独自の備蓄があるのかとか、あと給食調理場で何かあったときに給食が出せないとかいうのも大きなことなので、そういうことも含めて考えてくださっているのではないかと思います。給食室の危機管理といいますか、学校給食の危機管理もこれからの中ではとても重要なところなのではないかと思っております。

委 員： これも繰り返すことになりますけれども、給食場の老朽化が進んでいることもありますので、順次リニューアルしていただけたらと思います。それと明石市で学校給食が無償化というような動きがあるようですが、岡山市はどうなのでしょう。

会 長： 今出ている話としては、人員配置の話、それから新たな課題といいますか、給食に関して総合的に危機管理ということを考えていく必要があるんじゃないのか。そういうことと密接に関係していると思われそうですけれども、施設の老朽化をどうしていくか。リニューアルという問題も今出てわかりましたけれど。さらに、給食費に関する問題。大体この5つぐらいのことが今後の課題というような形で上がってきていると思うのですけれども、とりあえずそれぞれについてご意見なり、ご示唆なりを出していただければ。人員配置に関しましては既に先ほどの議題の中で何回か出ておりますので、取りまとめをさせていただくことでよろしいか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

会 長： では、給食に関する危機管理といいますか、豪雨で給食場が、あるいは子供たちがいる中で、じゃあどうするのか。そういうことに関しまして何かご意見やこういうふうにしていましたということがあれば。いかがでしょうか。

事務局のほうで何か今のところでご提供いただけるような知見はございますでしょうか。

事務局： 豪雨被害とか、給食場に関してそのような被害に遭ったところに関しての情報というのは今現在、持ち合わせておりませんので、次回の会合のときに事例を集めて提供できたらと思っておりますけど、いかがでしょうか。

会 長： 承知しました。

続きまして、老朽化あるいはリニューアルをどういうふうに考えているのかと

いうことについてですが、委員の先生方、ご意見いかがでしょうか。

委員： 人員配置とか、食の指導の充実との兼ね合いとか、給食ができ上がってから喫食までの時間が2時間以内とか、どんな範囲でどれぐらい配送できるかとか、これは衛生面の話です。そういうような種々の条件をいきなり何か食品工場みたいにバーンと大きいセンターをつくって一気に効率化というわけにはなかなかいかないのではないかなとは思いますが、そういう多面的に考えながら進めていかないと難しいのかなという気はします。

会長： 今のご意見は、リニューアルをしていくにあたってということなんですよ。

委員： 今現在はその新しい施設も、それから古い施設も両方でうまく献立委員会で献立を作成し、提供されているようですが、多分ある程度統一献立でされていると思うのですが、それを上手に回されているという理解でよろしいですかね。調理器具なんか最新のスチコンのようなものもあれば、従前の回転釜のようなものもあり、経験と技術でおいしい給食をつくってくださるということで、そういう意味でも経験が伝わっていくようにとおっしゃっていましたが、大量調理の技術というようなものも引き継いでいながらということなのかなとは思いますが、そこに関しては継続していく、老朽化ということで統一献立でできないところが発生しないような状況になればいいのかなと思います。

会長： 今の議論の中で余り出てきてないのですが、児童生徒数の推移の中で減少していくことなどを勘案すると、どういう形で今後リニューアルしていく際に現実的に対応していったらいいか、どんな考え方でやっていく可能性があるのかということを一応出していただきたいと思うのですが、いかがでしょうか。

委員： 昨年、小規模単独調理場の統合とか集約化ということが出ていたみたいなんです。確かに効率化するにしても大変ですし、あと既存の親子式給食、効率化のためにはそういう形もありますが、効率化を図るだけでなく子どものことを考えると、やはり先ほど言ったように、自分のところの校庭の隅でつくった大根が給食に出てきたりということもできにくくなるのかなという懸念がありまして、共同調理場では今日はこここの学校がつくった大根を使っていますとかそういう形になっていくのかなと、そういう食育も大事にしていきたいと思っています。

会長： 事務局からの説明を端的にニュートラルな耳を持って伺っていると、老朽化に対応する、あるいは先ほど出ていました新たないろいろな課題に対応するためとか、ドライ運用で何とかやっているということ、リスクを管理していくためには、新しくしていく際にいろいろなことを考えてということになるというのは、方向性としては、必要なことだと思います。その際に1つ目、2つ目、3つ目あたりで出てきておりました食育のこととか衛生管理という部分をいかに盛り込んだ形で、これはできなくなるけれども、その分ここを充実させる、あるいはここここが協力してできるような体制を考えると、いろいろな手だてを講じつつ、リニューアルの中で小規模を集約していくというような話もありましたけれども、集約化の、あるいは単独調理場を維持できる体制がとれるのか。人員がない中でどういうふうにしていくかということも含めて、いろいろな要因が絡んでいるので、どれだけを優先ということにはならないでしょうし、その学校の立地であったりとか、先ほど人員を集めやすい立地、集めにくい立地もあるという話をいただきましたけれども、それらの条件をどの学校にも均等に当てはめることが可能なかということも含めて考えていく必要があると。

もう一度繰り返しになりますけれども、リニューアルの方向性を考える中で多様な要素を考えつつ、現実的に可能な対応とさまざまなことを含めてしていきたいというあたりですかね。少なくとも調理場に関しましては特に安全・安心とい

うところが最も重要ですし、その安全・安心の中身はこれまで考えてこなかったこと、職員の部分も含めて考えていかなきゃいけないということも新たにございますので、今回、今後のことを考えるに当たっては、そういうことも総合的に考えながら、よりよい方向性を是非見出していけたらと思っております。

委員： 学校訪問に行って保護者の方が選ばれるポイントは、昔は制服とかが多かったんですけど、実は今トイレなんですよね。だから、女の子とお母さんが来てトイレを見たときに、トイレのきれいさが学校のイメージに結構つながる。

トイレの洋式化というのがありましたけれど、ウォシュレットなど給食の調理場へつけるとかそういう衛生のところへ力を入れて、耐震と衛生というところで2つのポイントぐらいでまた考えていただければ。

会長： 給食費の話がちらっと出ていましたが、未納とか無償化とかいろいろ話がありますが、ご意見は実際ありましたか。

委員： 岡山市はみんな集金方式ですか、引き落とし方式ですか。

委員： 引き落とし方式。

委員： 両方。

委員： 両方。選べるんですね。

委員： 個別対応で苦労してます。

会長： この委員会でこうしてほしい、実際にどうしていこうというのはありますか。

事務局： 給食費の関係の話が出ましたので、国の動向を踏まえて考え方をご紹介します。

今の給食費の会計処理について、岡山市では各学校単位で管理する、いわゆる私会計ということで、校長先生方の管理のもとで行っていただいております。これについては、献立であったりとか地元の生産者からの食材購入であったりとか、そういったことで各学校の特色ある給食が提供できる反面、集金事務や支払い事務を各学校の先生方で担当していただいているという状況でした。これが今まで岡山市がとってきた方式です。

こういった学校給食の会計のあり方について、給食費を含めた学校徴収金については、先生が本来行う業務でなく、学校以外が行うべき業務という中央教育審議会の答申がありました。それを受けて、今年の7月に文部科学省から、特に学校給食費については公会計化、市、地方公共団体が基本として徴収すべきというガイドラインも示されたところです。特に未納の関係については、各教員の先生方にご負担いただいていると我々も認識しております。今回、国の出された通知、ガイドラインを参考にしたり、先例の先行都市もございますので、そのあたりの取組も参考にしながら、公会計というんですか、学校給食会計のあり方についても検討していこうと考えているところでございます。

会長： その件に関しましては具体的にまずは情報収集をしていただいて、検討していくという感じでお願いします。

以上ここまでの審議に関しまして、それぞれの審議の末に一応こんな感じで取りまとめとしていただければと思っております。

その他ありますけれども、今の事務局の説明以外に何かございますでしょうか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

会 長： 委員の先生方から、議論を尽くされてないなどご指摘がございますでしょうか。よろしゅうございますか。
〔「なし」と呼ぶ者あり〕

会 長： それでは、以上、委員会としては方向性を確認いただいたということで終わらせていただこうと思います。事務局におかれましては今後、本日出ました課題、あるいはそれらについての解決方法について強化をしていただきたい。最後に出てまいりました今後の学校給食のあり方につきましては、資料をお出しいただけるといこともございましたので、次回に向けて準備していただくようお願いいたします。

それでは、本日の議題は以上ということで終わらせていただきます。

委員の皆様方に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回岡山市学校給食運営検討委員会の審議を終わります。

事務局： 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、長時間にわたりまして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。

人材確保等、大変学校にはご迷惑をおかけしているといったことも改めて認識をさせていただきながら、何とかしたいなというふうに思っています。なかなか希望者がいない状況ですが、あらゆる手を尽くして解決に向けていきたいと考えております。

後段の今後の学校給食のあり方については、また皆様方のご意見をいただきながら固めてまいりたいというふうに思っているところです。本日はありがとうございました。