

令和4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4年8月2日（火） 14：00～16：00

場所：岡山市勤労者福祉センター 第3会議室

〈2〉会議の内容

○説明及び協議の内容

○会長： 本日、学校給食における効率的運営の今後の取組についてご議論をいただきたいということでお集まりいただいております。

まず、お手元の資料につきまして事務局のほうから説明をお願いします。

○事務局： 学校給食の運営につきましては、4つの基本方針により取り組んできたところですが、そのうちの一つの基本方針の効率的運営の取組について、安定的な給食提供の維持等の課題が生じてきています。効率的運営につきましては、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が、学校給食における効率的運営の今後の取組についてご意見を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。引き続き担当から資料説明をさせていただきます。

○事務局： 資料編の14ページ、参考資料、目標と取り組み状況（令和3年度）をご覧ください。

効率的運営につきましては、給食調理業務等の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が、これまでの取組の効果や課題を資料によりご説明させていただきます。

資料1、資料2、資料3、資料4をご覧ください。

まず、資料編2ページ、資料2をご覧ください。

民間委託につきましては、平成12年の馬屋下小学校、藤田中学校を皮切りに平成13年4月の岡山市学校給食運営審議会の答申、平成20年1月の運営検討委

委員会の提言、これは資料3となります、それから平成24年8月の運営検討委員会のご意見を受け、これは資料4となります、20年以上にわたり順次委託を行ってまいりました。その結果、資料1をご覧いただきたいと思いますが、現在民間委託校は小学校41校、中学校は全校で35校となっております。民間委託率は目標の60%を超え、児童・生徒数ベースで60.13%となりました。

続きまして、資料編7ページの資料5をご覧ください。民間委託の効果を示したものです。

給食調理員人件費（直営）・給食調理業務委託と民間委託率の推移のグラフとなります。

平成15年度以降のグラフになりますが、平成15年度には直営の人件費と給食調理業務委託の合計は28.3億円となっておりますが、民間委託率の上昇とともに平成24年度には直営の人件費と給食調理業務委託の合計は17.1億円と約11億円の経費縮減となっております。その後は、横ばいから微増状態が続いております。原因としては、民間委託料の増加が考えられますが、民間委託を行わなかった場合、さらに増加していた可能性はあると考えられます。

次に、②の直営のコスト削減の項目について見ていきたいと思っております。

資料編8ページ、資料6をご覧ください。

1食当たりの経費（人件費）の推移のグラフとなります。

直営においてパート化を進めた結果、平成26年頃まで1食当たりの経費が減少し、その後は微増しています。一方、民間委託については、ほぼ横ばい状態からここ数年は上昇傾向となっております。ここ数年は民間委託のコスト削減効果が薄れてきていますが、依然として直営よりは1食当たりのコストは低く、民間委託を行えば確実にコスト削減になることを示していると言えます。

それから、資料にはありませんが、コストの関係で1つ申し上げておきます。新聞報道等にもありましたが、岡山市では今年度コロナ禍における物価高騰の影響に伴う食材費等の上昇に対して保護者負担を増やすことなく学校給食を実施するために、岡山市立学校の各学校会計に対して支援金を交付することにしています。国の補助を受けて総額約2億2,000万円の補正予算を6月議会で提案し可決されております。児童・生徒、それから保護者の皆様には人件費等以外のところ、食材費等の負担をお願いしておりますけれども、今回給食費

の値上げをしないようにさせていただいております。

それでは、資料に戻ります。ここまでは効果を見ていただきましたが、一方では課題も出てきております。

①の民間委託につきましては、先ほどの資料5からも分かりますが、コスト削減効果が薄れてきていることがうかがえます。

資料編9ページ、資料7をご覧ください。給食委託業務のプロポーザル提案数の推移です。

提案業者は、ここ数年増減を繰り返しております。令和2年度は、1社や2社競合が多かったのですが、ここ2年は3、4社の競合も増えてきており、新規参入も増える傾向にあります。新規参入が増加しないとコスト削減効果も薄れることから、注視していく必要があります。

続きまして、②直営コストの削減の項目についての課題です。

資料編10ページ、資料8をご覧ください。

給食調理員の正規・再任用給食調理員数、比率の推移の表となります。

傾向としては、正規職員につきましては年々職員の数は減っています。同時に比率も減少しております。

目標にパート職員の活用を上げていますが、資料6で見たとおり、コスト削減に寄与してきました。しかし、ここ数年はパート職員の確保に苦慮しております。定数にパートを充てていますが、そのパートも欠員を生じる事態となっています。具体的には、5時間パートを12校24人配置するようにしておりますが、今日現在4人欠員で、16%の欠員となっております。中には1校で2人欠員となっている学校もあります。また、正規職員等の休みのときなどに随時に入るパートも不足している学校もあります。採用につきましては、市のホームページ、市の広報紙、ハローワーク、付近の公民館に募集要項を置くなどして行っておりますが、なかなか採用に結びつかず、パート職員を学校間で貸し借りする等して何とか給食提供を行っており、給食提供体制を維持するのに苦慮している状況にあります。

資料編11ページ、資料9をご覧ください。

資料9は、正規・再任用給食調理員数、比率、民間委託率の今後の推移見込みです。

毎年1人ずつの採用があるとすると、正規職員は増えることなく減少する見込みとなっております。

表の真ん中にあります正規職員＋再任用職員比率も併せて低くなっています。令和14年度には60.84%になる見込みです。令和4年度は76.22%ですので、大幅に低下します。そうすると、今よりもパート職員に頼らざるを得ない状況になりますが、先ほど申し上げましたように、パートの確保に苦慮している状況の中で、安定的な給食提供体制の維持はますます困難になると考えられます。

この表の下の方は、正規職員＋再任用職員比率を現在とほぼ同程度の80%に維持することを前提に民間委託をした場合の委託率を示したものです。この表につきましては、モデルとなりますけれどもお示しをさせていただきました。

最後に、資料10として直営と民間委託のメリット、デメリットをお示ししております。

以上、効率的運営に関する資料の説明をさせていただきました。

○会 長： 私のほうから1つよろしいですか。

資料6の見方ですけれども、直営1食当たり、民間1食当たり、そして民間委託率、民間委託率は右の軸で見てポツがついているものだと分かるのですが、直営1食当たりと民間1食当たりはどちらがどれなのか、確認をお願いできたらと思うのですが。

○事務局： 平成15年度のところの300に近いところが直営1食当たりの経費となります。このグラフが直営1食当たりの経費、それから平成15年度で言うと130近くの数字を示しているものが民間委託1食当たりの経費となります。

○会 長： 1食あたり35円直営のほうが高く、民間のほうが安いと、そういうことですね。

○委 員： 今の質問でちょっと気になったのですが、直営1食当たりと民間委託のこ

の差っていうのはどういうところにあるのですか。そこら辺は何か分析みたいなのはされているのですか。民間よりも一度に作る量っていうのは多いような気がするのですけど。

○事務局： まず、1食当たりということで、直営なら直営の人件費というのがあります。それから民間委託であれば委託料というのがあります。両方人件費という、民間委託料についても、人件費の部分になりますので、それ割る提供した食数ということで出しております。ですので、提供した食数につきましては、当然民間委託と直営では数が違ってくるのですけれども、基本的には、人件費の部分が直営は依然として高いという表になってくるかと思います。

○委員： 人件費が高ければ人数は減っていかないと思うのですけど、民間に比べて、正規・再任用の人数っていうのは、減っていったらいいじゃないですか。一般的な話として、人件費が高いところへ人って集まりそうな気はするのですが。

○事務局： 1つ考えられるのが退職不補充です。今直営の方が原則的には退職不補充、必要に応じて対応というのはあるのですけど、退職不補充の原則で年齢構成がちょっと高くなっているという状況があって、正規職員の人件費が高くなっていることが考えられるのかなと思っています。

○会長： 確認ですけれども、民間のほうは低額でパートの方を必要に応じて雇用したり、人数を制限したりという調整ができています。それに比べて、直営の場合は正規職員として入ったら、年齢が上がれば当然高くなっていくし、それに並行してといいますか、全体の人件費も高くなっていくというような中でこういう差が出てきているというような見方でよろしいか。

○事務局： はい。

○委員： 分かりました。

○会 長： 資料に関しては、もし今後の議論の中で少し確認が必要だということになれば、また事務局にご説明をお願いするとして、真の部分に入っていきたいと思うのですが、効率的運営を今後どういうふうにしていったらいいのかと。

今の事務局からのご説明の中では、一定程度目的は達成できているけれども、先ほどの資料も含めてその効果っていうのが薄れつつある。でも、まだ民間と直営の中のコストの面での差はあると。今後どういうふうを考えていって取り組んでいったらいいだろうかということかと思うのですけれども、ざっくばらんにこんなふうにしたらどうだろうか、あるいはここが問題なんじゃないのか、いろいろとお考えがあると思いますし、投げかけていただきたいと思うのですが、いかがでしょうか。

もう少し資料を丁寧に見ておきますか。

資料1を共有したいと思うのですけれども、さらっと説明が進んでいったのもう一度、2番目のところ、実施方式及び運営方式のところをご覧くださいますと、先ほどの説明の中では、小学校ではトータル87校のうちの41校が民間委託、中学校の場合は35校、これは全校とっていいのかな、一応全部で37校とはなっていますけれども、基本全校35校が民間委託というふうになっていると。この小学校と中学校の民間委託とか直営ということに関しては、これまでのこの委員会の議論の中で集約化を進めたりとか、そういうことに関しては中学校から進めて、小学校に関してはできるだけ直営自校っていうのを維持できたらいいよねっていう形で議論が進んできたことの結果でこういうふうになっているという部分もあるかと思います。

現時点での民間委託率っていうのは、これは欄外ですね、60.13%ということになっているという意味になります。

この裏面を見ていただきますと、ちょうど真ん中辺りですね。岡山市学校給食運営検討委員会、平成14年2月設置ということで、どういうふうに議論してきたかという経緯が載っております。

真ん中の少しグレーの網かけになっている平成20年1月提言というところをご覧くださいますと、「学校給食の在り方について」ということで、厳しい財政状況や調理員の退職を勘案して委託を進めるべきと。そのときの目標委託率を60%にということが掲げられており、現時点での委託率は60%を超えていま

すので、この目標は達成されていると。こういうことを鑑みて、じゃあ今後どういうふうに効率的運営という面を進めていったらいいのかということについてご議論いただきたいという趣旨かというふうに思われます。

様々な要因がということで、委託率推移のことであつたり、退職、採用、あるいはコストの面ですよね、人件費と給食費1食当たりというあたりをお出しいただいているということですのでけれども、このあたりを踏まえてご意見、ご疑問いかがでしょうか。

○委員：　そうですね。すごく苦慮されていると、それがデータでありありと見えています。さっきの表でいくと、8ページを見ていると、300と、数字でいったら120だった差が二十数%、35%ぐらいの感じで、大分乖離していたのが狭まって、なかなか苦勞をされているのだらうなと思いながら見させてもらっているのですが、働く人の気持ちを考えると、人件費のところを削られちゃうと、この仕事をそろそろ辞めようかなと普通は思ったりだとかすると思うのですが、何かそういうところで、一般の企業と一緒にせめぎ合いをしているのじゃないかなというような。どこの企業もこういうところで迷っているのじゃないかなという、気がしてですね。

そんな中で、最低賃金を何十円か上げるとか、昨日かおとといのネットニュースに出ていましたけど、そのまま現状でいったら辞める人が増えるのかなとか正規の人が減っちゃうのかなとか、何かそういうふうにどうしても思ってしまう。でも当初の、さっき会長さんが言われたように当初の目標をクリアしてきているので、本当にこの委員会を含め、みんなで知恵を出し合いながら考えていかなければいけないところに達しているのではないかと思います。だけど、それをどうすればいいというのはすぐに出てこないで申し訳ないのですが、すごく感じました。

○委員：　今の学校は民間委託校です。それで、前任校は民間ではありませんでしたから、初めてのことで、味はどうだろうかとか雰囲気はどうだろうかと思って赴任しましたが、変わらず手の込んだおいしい給食をいただいていますし、働かされている方のお話を聞くと、熱意を持って当小学校の子供たちのためにという

ことで給食を提供していただいています。

ただ、民間といっても、おっしゃったように人材確保はなかなか近年難しいようで、定着せずに辞められる方がいたりということで、厳しいときもありました。何度かお話しして、それこそハローワークさんだとか、それから広告だとかということで人材を集めてくださっているというお話も聞かせていただきましたので、これからだんだん人手不足になる世の中になって、このグラフがこれからどういうふうに工夫していけばもっともっと差が近づくのだろうか、どうだろうかというところを心配しながらお話を聞いておりました。現状としては、以上です。

○委員： 私は、今年から今の学校なのですが、前任校も民間委託でした。

前任校のほうはリーダーの方がともしっかりしていて、やる気を持ってとか、使命を感じてやっていただいたので、すごくおいしい給食を提供していただくことができていました。中学校の場合、若干早まったり遅くなったりすることは小学校もあるかとは思いますが、そういうことにも対応していただいたりして、以前民間ではないときは結構そのところの縛りがきつくて、なかなかできなかったところが民間委託になって、臨機応変にやっていただくことができるようになっていきます。

今も同じように民間なのですけれども、皆さんが熱意を持ってやっていってくださってはいます。ですが、前任校のときに教頭会等でいろいろ学区の小学校の教頭先生と話しているときに、小学校は調理員さんがいなくて、そこで本当に困って、教頭先生がそこら辺をいろいろせざるを得ない状況があるっていうのを聞いて、人材確保が本当に大変なのだろうなというふうに非常に感じました。

それと、入っている業者が違うのですけれども、子供たちのために提供してくださるといって皆さん高い目標を持って入ってきてくださると思うのですが、人件費を下げると、そこに入ってくる人たちのモチベーションであったり、やろうという使命感であったり、人を質で言うのも何だとは思いますが、人材の質の確保が難しいのかなというふうには思っています。

そうすると、異物混入であったり、いろんなことが起きてしまうのかなと思います。今のところ今の学校では大きな異物混入等はないし、スムーズにやっ

ていて、子供たちも黙食ではあるのですが、とても給食を楽しみにしていて、今日は何だというふうにして1年生、2年生等々やっています。いかに効率的にするかというのは非常に大切なのですが、人材の質というか、モチベーションというかそれらを、高めながら人材確保していくのは非常に大変なのかなというふうに感じました。

○会 長： ここまで人件費とか人材確保とか、あるいは民間と直営の違いみたいなことも含めてお話しいただいていると思うのですが、材料費のことについて、あるいは材料の調達のことについて、あるいはそれらを含むことについて、委員、いかがでしょうか。

○委 員： 材料ですね。岡山市内ってということは、岡山の市場を通じた業者ってものが多と思うのですが、いいものをいい値段で、生産者としてはある程度価格的なものをキープしたいのですが、そこはその状況、状況のとき食材を仕入れていけばいいと思います。

民間とか直営も、恐らく仕入れは市場もしくは仲卸が食材を集めていると思うので、そちらのほうでいいものを安く提供できるような形、量のある程度まとめていただければ食材費も抑えられると思うので、そういう提案も市場からあれば産地から対応できると思います。なかなかそういうところは産地が見えてこない、市場止まりで市場へ出したら終わりというケースが多いので、そういう交流を、仕入れ業者との交流をもっとしたいなど。そうしたら、どういった食材が要るか、どういようなものを求められたかというのが分かると思うので、そういったことが必要ではないかなとは思いますが。

○委 員： 小学校、中学校の先生、それぞれがおっしゃった人材確保っていうのが長い目で見たときに一番難しくなるのかなという気はしました。

前回のときもちょっと言ったかと思うのですが、学校給食の年間の日数であったり、あと一昔前は夏休みとか、そういう休業期間があることが自分の子供の面倒も見られたりしていいわってというような感覚で働いてくださっていた方も多かったと思うのですが、今パートで働かれる方でコンスタントに

収入が欲しいと思っている人にとっては、例えば7月、8月とかの長期の休みがあることで収入がないっていう状況になってしまうと思うのですよね。そのことがひよっとしたら人材確保を難しくしている面もあるのかなとはちょっと思っています。病院給食や高齢者施設などですと365日、1日3食ずっとあるわけですから、お仕事もずっと、逆に言うと正月も盆もお休みがないわけなのですけれども、あるわけなのですが、そういう特殊な状況っていうのも確保を難しくしている部分なのかなというのは思っています。

校長先生方がおっしゃったように、効率化やコストを下げるっていう面であまり下げ過ぎていい人材、やる気のある人が集まらなかったり、あるいはそもそも人が集まらないっていうような状況に陥るようなことがないように、ほかの近隣の業種というか、そこを見比べて遜色ない人件費というか、それを確保してお支払いするというのは効率化とはいうものの、必要経費という考え方もあってしかるべきかなという気はいたしました。

それから、食材費に関して、先ほど委員がどんなふうに着食の調理場とかで作られているか、そういうようなものも意見交換をしたりするような機会もあってもいいのかなっていうふうにおっしゃってくださっていましたが、例えばきつと農産物にも規格外とかいろいろあつたりすると思うのですが、給食の調理場で処理する際に規格外過ぎて機械とかで作業されるときに却って手間がかかり過ぎてしまうほどの規格外になると、安かろう悪かろうになり過ぎて、見た目の食材費につられて作業効率が著しく妨げになってしまっても困るのですけれども、そのぎりぎりのラインで何かまだ直接大量に量を確認するっていう中でできることがあるのであれば、生産者の方というか、仲卸の方とセンターとか食材を受け入れる側が座を付き合わせるような中で少しでも食材の価格を下げられる。

でも一方では農家の人とか作り手の人を苦しめるようなことになっても本末転倒な気もするので、どちらにしても作る調理員の方等の人件費にしても、入ってくる食材のことにしても、例えば大量に必ず使うっていうことで安心して生産できるっていうところでのコストダウンであつたり、多少規格が微妙な感じの、でもまあ使えるっていうことでのコストのダウンとか、そういうお互いにとって前向きな落としどころというか、そういうようなことが既に多分され

ていると思うのですけれども、まだできていない部分や品目があれば、たくさん使うものから見直していかれたらいいと思います。たくさん食材費の幅を持っているもの、要は全体の食材費の中の1%ぐらいしか占めてないものを半分に減らすのに一生懸命になるよりも、全体の食材費の中で、例えば10%とか30%とか大きな食材費を占めるような食材からそういうところをちょっとでも見直していけば、その効果は多分大きくなると思うのですよね。だから、いっぱい食材はあるわけなので、幅の大きいものから見直していかれたらいいかなっていうふうに思います。私のほうからは以上です。

○会 長： 今の委員からのお話の中で、幾つかもし事務局が把握されていたら教えていただきたいなっていうことがあるのですけれども、パートさんなどの確保のために具体的にどんな手だてを取られていて、それがどこまで行き着いていて今この状態っていうことなのかとか、欠員5名とかというお話がありましたよね、あるいは2名欠員がいるところもおられるというようなことだったので、何か欠員なくできているところと2名欠員となっているところの違いって何かあるのかなみたいな、人材確保のための手だてとか、そういう、踏み込んでいのか分かりませんが、さらには人件費ですよね。お給料の面で何か可能なのかっていう人件費にまつわる部分についてお伺いしたいことで2点。

それから、食材費のことにに関して、例えば規格とかがある程度決められているかと思うのですけれども、その中で多少幅を持って、A級品だけじゃなくて融通ができるのかとか、あるいは食材費の中で大きな割合を占めている食材は何なのでしょうかね、例えばタマネギとか、そういうやつですか。何が多いいですかね、食材費。

○委 員： 多分お米とかじゃないですかね。

○会 長： 米、パン、牛乳、等ですかね。そういうことに対して何か手だてが可能なのかどうか。今お答えいただける範囲でいかがでしょう。

○事務局： まず、パートのところですけども、先ほど担当からもお話ししました、今パ

ートの欠員が幾らか出ていまして、今まで以上に市のホームページとか市の広報紙、あるいはハローワークとか公民館とかに募集要項を置くなどしてアピールというか、PRをしているのですが、なかなか採用に結びついていない状況があります。それが時給のことかどうか、先ほど委員の言われたように夏休みに仕事はないのでほかのところに行っている可能性とか、その辺がまだ検証ができてはいない。今まで以上に募集はしているが、なかなかそれが結びついていないという状況です。

○会 長： 欠員が多いところと欠員がないところ違いがあるのでしょうか。例えば通勤しにくい場所であるとか、あるいはいわゆる過疎の地域であるとか、何かそういう要因はあるのですかね。

○事務局： 欠員が多いところは、必ずしも過疎とか、そういうところではありません。例えば7時間パートとか、長い時間のパートを募集しているところも、そんな周辺部とか、そういうところではないのです。ただ、なかなかちょっと集まっていない状況があります。検証はできていません。

○委 員： さっき言われていたように、長期休暇の間は仕事がないので、やりたくても、質の高い給食を作りたくても2か月間も夏休みがあるのだったら多分ほかの仕事を選ぶのかなと思うので、例えば放課後児童クラブみたいなどの昼飯をこちらで作って提供するような、夏も稼働するような仕組みみたいなのを何か考えたらどうでしょう。すごくいいことをすごくかみ砕いて言われたのじゃないかなと思うので。

○事務局： 7時間とか5時間パート、長いパートの方は夏休みの仕事があります。

○委 員： あるのですね。

○事務局： ただ、随時補充パートは夏の仕事はないのですが、長い時間のパートの方はあります。

○委員： さっきも言ったのですが、このグラフで言うと大分ずっと下がってきていますから、これ以上人件費でカットすることって恐らく難しいと思うのです。だから、全て今委員が言われたように、規格の問題とか、魚とかでもそうですけど、市場とかでね。大体、岡山の市場でもそうですけど、規格外っていうやつですね、ちょっと尾が曲がっているやつとか、案外安いらしくって、切ってしまうと分からないし、悪かろうじゃだめですけど、そういう意味で何かいろいろできないかと。人件費はぎりぎりのような気がするので、ほかの面も含めてもっと抜本的にする時期に来て、ほかのところに手をつけていくべき、もっと手をつけていけるところがあるのだったら見つけるべきじゃないかなと、そういうふうに思いますね。

○事務局： あと、委員が言われた食材の購入なのですが、岡山市の場合は、お米とかパンとか牛乳とかの主食は県の学校給食会を通して買っています。副食については、市の学校給食会を通じて買っています。物資検討委員会で検討されて登録されているものを使用しているという状況があります。一部は、学校によっては今現在、地元の農家さんとか生産者からも購入しています。ですから、岡山市の学校給食会で買っているものについては、そういう規格外とか、なかなか今はない状態。地元の生産者から買われているのは、一部そういうのはあるかもしれないのですが、現在はそういう状況です。

○会長： 今人件費に関わるどういう手だてを取られているかっていうこと、それから食材費に係る手だてが可能なのかっていうことを確認したかったのですが、先ほど大量購入、量を確保していただくことができるっていう話があったり、あるいは、とはいえB級品を市場に流すと、そこで農家さんのほうに付けが回るみたいなことも心配だと。食材費を圧縮する工夫がありますか。こんなことを相談するのはえらいことなのですか。

○委員： 岡山市農協は市場経由でタマネギが県給さんに行っているのですが、歩留り、いいものをすごく買われるのです。冷蔵で保管して最後まで半年、1年

もつものをとすることは、多分価格が高いものを市場が仕入れているってことで食材費も上がると。米も一部パールライスさんが行っているのですが、これも朝日米の1等の米を集めているところは高いです。2等でもちゃんと精米して炊けば安い米でもおいしく食べられる、そういう何か食材のこだわりが強いのか、いいものを、ある程度契約価格とかが高いものをずっと行かれているイメージがあります。

それであると、学校給食にもうちの農協から各学校給食会、小学校に納品しましたが、仕入れがばらばらなんです。この時期にこれが要る、あれが要ると、そこもある程度まとめてどっかの一つの団体が市場を通じてタイムリーな時期に安く仕入れる方法ってあると思うのです。食材費っていうのもある程度まとまらないと、恐らく小学校単位で食べられる給食メニューが全部変わってきますので、そこに卸すのもかなり大変です。途中、今は契約がなくなったのですが、市場から仕入れてくださいっていう形でお願いはしています。うちとしては米とタマネギを出しているのですが、いいものをそこそこいい値段で仕入れているイメージがあります。1等のいいもの、歩留りがよく長期間保存できるものを納めてくれっていうのを市場から言われていまして、そこが食材費に影響しているのかなというイメージはあります。

○会 長： 今こんな話が出ましたけれども、食材の、いいものをもう少し幅を持って考えることができないのかっていうことが先ほどの委員からのお話だったと思うのですが、そのあたりのいいものっていうのはどこまでをいいものと考えられるのかとか、例えばさっきタマネギの話でしたら半年保存できるものをみたいな話が出ていたと思うのですが、半年をもう少し短くしてっていう形ではできないのかとか、あるいは食材の仕入れを共同的に仕入れるみたいなことですね、ボリュームを確保するために。そのあたりのことがどこまで可能なのか。そのあたりのことについて具体的に何か、これまでこんなことがあったとか、こういう経緯でこうなっているのだとか、そこは難しいとか、もし今お答えできることがあれば少し教えていただきたいのですが、いかがですか。

○事務局： 先ほど言いました食材については市の学校給食会を通じて買っています。お

米のほうも県給の朝日米、給食用みたいな感じでされていると思います。B級品みたいなものも可能なかどうかというところが、食材については結構厳しくいろんな面で取決めみたいなのをされているので、なかなか今言えない状況にあります。

○会 長： 委員の方皆さんで共有されていると思うのですがけれども、安くなれば悪くなくてもいいという話では決していないと思うのです、安かろう悪かろうではないと。ただ、食材としての質に変わりはないけれども今回対象になってない、でも安いというものが範囲としてはあり得るのじゃないのかということだと思いのですね。そのあたりのことであったりとか、あるいは事務手続等はとても煩雑になる可能性はあるのですがけれども、仕入れの共通化みたいなところをもう少し短期のスパンで今よりも大きい規模で見ることによって少し食材費に影響、圧縮ということが出来るのじゃないのかってということがご意見として出ていますので、もし可能でしたら次のときまでにそういったあたりが可能なかどうか、あるいはこれまでこういうことをしてきたのだというあたりは教えていただければありがたいかなというふうに思います。

最初に確認させていただきました資料1、2のところでは民間委託率が6割になってますと。これをそのまま維持していくのか、それともこの6割っていうことについてどういうふうに今後考えていくのかってところを端的にご意見いただきたいと思います。今までの議論の中で大体现状とかこれまでどういうふうに取り組まれてきていたかとか、そのあたりはおおむね把握していたできたのかなと思うのですが、今6割の目標は達成できているという状況にある中で、今後の効率的運営っていうのをこの6割を維持したままでどういうふうにしていくのかっていう話になるのか、あるいはそれを少し変えていく必要があるのか、そのあたりの必要性の有無あたりまで踏み込んでご議論いただけたらと思うのですが、いかがでしょうか。

○委 員： 難しいですね、難しい。

○会 長： 難しいですよ。これまでの経緯を考えると、この委員会で6割っていう目標を立てて、そこに向かっていろいろな改善ということで進めていっていただ

き、その結果として給食費等の費用がどれぐらい圧縮されてきたか。例えば資料5、7ページなんかを見ていただきましても、平成15年ベースで比べると28億円、人件費がかかっていたのがピークで17億円まで、11億円の圧縮ができていると。横ばい、微増傾向であるとはいえ、当時の平成15年ベースで比べると約9億円の圧縮が現時点でもできているというのがこの資料5のグラフだと思うのですよね。そこの部分を6割ってという目標がどれぐらい貢献したか分かりませんが、一定の役割を果たしてきたと。このまま行くのか、達成できた後、この現状の中でどういうふう to 今後取り組んでいくのかについて一定の方針を出していくというのがこの委員会の役割だと思うのですが、端的にどんな感じで皆さんお考えか。委員の皆様一言ずつはご意見、お考えなりを言っていただきたい。

○委員： 極端に今の状況を、民間委託の割合を上げるとか下げるとかっていうのはちょっと難しいのではないかなとは思っています。

ただ、民間委託の質を確保するという意味でも、この資料の7ですかね、プロポーザル提案数の推移というところで、R4年度は多くの業者の方が提案に参加して下さったようですので、そのような状況が続くように選定される際には公平にというか、これまでのノウハウももちろん大切なポイントだと。ノウハウってというのが、つつがなく安心・安全な給食を、例えば3年の契約の中、ずっとして下さっていたってということ、これは間違いのない実績、その業者の実績だと思うのですが、新規の業者の方にもチャンスがあるような形で進んでいくといいのかなというふうには思います。献立に関しては、岡山市では、委託のほうにも栄養士の方がいらっしゃるというような、そういう条件はこれまでどおり続けていただけると質の確保という、担保という意味でもいいのかなというふうには思っています。私のほうからは以上です。

○委員： 資料5とかをずっと見ていると、直営の人件費と給食調理業務委託の合計は微増している部分があるので、これから民間委託の割合を下げていくとか、そういうこともちょっと考えにくいのかなというふうには思います。平成15年から令和3年まで見て、平成15年から平成24年までいろいろな効率化によって多分

随分経費が下がってきて、そこから微増というような状況であるならば、なかなか現状を大きく変えるっていうことは難しいので、先ほど委員も言われたように、ほかの何か手だてを、ほかの手だてが何なのかっていうのがすぐうまく説明できませんけれども、ここから劇的に何かっていうのは難しいかなっていうふうに考えます。

○委員： 食材の確保の仕方について、そういうことなのだなと思いながら聞かせていただきました。

それから、民間のパーセンテージですけれど、民間の割合が増えたからといって給食の質が下がるということはないのだろうかと、今自分が食べている給食を思い返すとそういうふうに思います。ただ、契約期間が短くはないので、日々の変化とかというのをどこかがきちんと見ておくというのが要るかなというふうには思います。どこかのセクションで委託したところがきちんと質を確保しているかどうかというところを見届けていただきたいなというふうに思います。

○委員： 6割、目標は達成しているのですが、いずれにしても現状維持が精いっぱいなのかなと思います。実際直営の人員確保ができなくなったらいずれは民間とは思いますが、今予算が組める範囲では現状維持かなとは思いますが。民間委託の業者も11社ほど提案されているのですが、いい業者の質の見極めです。いいものをいいタイムでいい調理をして学校給食へ提供していただける業者の見極めも増えれば増えるほど必要なかなと思います。コストを抑えるばかりに悪くなるとよくないですし、そういった見極めもある種、どのセクションがするのかわかりませんが、必要なかなと思います。

○委員： 今日いろいろ質問等も含めてさせてもらっているのですが、岡山市だけに限らず、恐らくどこの都道府県の市町村でも同じような問題が出てきているはずなので。その前提で考えたときに、最近よくある給食費の無償化ですか、公の財源を借りて、例えば今であれば6月27日に出たコロナ創成給付金ですかね、ああいったものを使うところは使って給食費を抑える、物価の高騰に

対応する。

皆さん物価高に対しての苦慮というのはすごくしていて、私たちPTAの立場からすると、給食費がある程度これぐらいの金額と決まっている中で物価のほうが高くなっていくと、材料代も含めて1品減らにやあいけんのかなとか、減ったら困るなみたいとか、そういうことをどうしても考えちゃうのですけど、ちょっと負担が高くなってきちんと、きちんと言ったらおかしいですね、今までどおりの給食が食べられたらなというのが切なる願いなのです。この場でも含めて考え抜いて抜本的な改革をとさっき言ったのですが、そういったものが見いだせないのだったら、市のほうにそういう財源といいますか、補正予算とか、予算的のところでも援助してもらうぐらいしかもうないのかなと思ってしまう。そうすると人間の質も落とさなくていいし、物の質も落とさなくていい。そういう市町村が増えてきているのかなと。そういう意味で茨城などは無償化を取り入れている。そういう選択肢しかないのかなと今想像しながら順番が回ってきたのですが、そういうことも考えながら行かなければいけないじゃないかという時期かなとも思いますね。

○会長： 今のところ目標を達成できたということに対して今後どうしていくかというのは、現状維持という意見が多いかと。あるいは、現状を変えていくには、この委員会の役割以上のところで検討していただかないと抜本的な改善というところにはつながりにくいのではないかと。まだ明確に分かっていないところで、例えば食材費のことについてどんな取組が可能かということについてはあるにしろ、今後の取組方ということに関しては、現状維持以外の方法が見いだせるような議論がここまでできていないという話かと思います。

頂いている資料で見ると、資料5、6、7、8あたりですかね。このあたりがとても議論されているのだと思うのですが、5、6か。もう少し資料7、8、9、10あたりのことについて補足でもう一度事務局のほうから説明をしていただきたいと思うのですが、いかがですか。お願いできますか。7、8、9、10あたりですね、さらっと流れていっているかと思うのですが。

○事務局： 最初に担当のほうがお話をさせてもらったところではあるのですが、特

に資料9のところなのですけど、これは例えば今現状毎年1人当たりしか採用できていない、今後どうなるか分からないのですけども、このパターンで行きますと、今は正規と再任用の職員の比率が今年度は76.22%ですけども、ただ10年後には60.84%になっていると。

一番下のところで、もし委託を進めた場合、これは来年度委託しないモデルケースなのですが、今60.13%、委託の比率を下のところは72.73%、80%を大体維持する場合ですね。10年で行きますと委託が70.47%で行かないと委託後の正規、直営の正規とか再任用職員比率が8割に維持できないという、資料になっています。なかなか採用がままならない状態ではあるのですけども、1人しか採用できなかった場合は結局正規と再任用の比率が下がってくるという状況の資料になります。

○会 長： この資料の見方として、一番上の枠のところにある令和4年5月1日現在の正規職員基準数が143で直営校が47校あると。これは、小・中合わせてというか、小学校ですね、基本。現員は、実際のところは92名、再任用が17名、正規職員+再任用の比率っていうのは143名中109名で、それが76.22%と、そういう見方でよろしいか。

下の表ですけれども、令和3年度の正規職員の数は94名だったのが令和4年度では92名、これは定年の自然減という理解でよろしいか、基本は。それが令和5年度の見通しでは88、それが令和9年度あたりまで大体80名ぐらいで推移するだろうと。

一方で、再任用の方っていうのも令和4年、5年、6年、再任用も多分年限があると思いますので、そういうふうな意味で16、15、16、17とかという形で変動しつつも、再任用を精いっぱい活用するとしてここまでの人数だということで、合計で大体令和6年あたりから100名を切るような形に恐らくなるだろうと。現状109名ですので、それが100名切るっていうことになると、7割を切るような職員比率になるというような理解でよろしいですか。

そこの後の委託校云々、委託率っていうあたりがこことどう関わってくるのかいま一つよく分からなかったのですけれども、これは委託が今60.13っていうのは令和5年、これは数値としては出ている、先ほど欄外に出ていた数字で

すね。これは、委託率が増えると正規＋再任用率の比率が上がるってことなのですから、これは端的にそういう意味なのですか。委託率が上がると、正規＋再任用比率が上がるっていうのはどういう仕組みでそういう計算になるのか、少し詳しく教えていただきたいのですが。お願いします。

○事務局： 上の枠の中に正規職員基準数143、直営校47校とあるのが、直営校が40校になったら、例えば120とかに基準数が減って分母が減ることで総体的に正規＋再任用の職員数が減ったとしても割合としては一定を維持できるということです。

○会長： もう一個聞いとかなければいけないのは、この表のすぐ上のところに書いてある（正規＋再任用）比率おおむね80%を維持する場合という意味だと思うのですが、この80っていう数字の、ざっくりばらんにどういう意味合いでここはこの数字が出ているのかっていうことを教えていただきたいのですが。

○事務局： 現在76.22%という形となっております。先ほどもちよつとご説明をさせていただいた中で、現時点でもこの比率をもっても残りの24%はパート職員がいなきゃいけない。その中で、パート職員も採用がなかなかままならないところで、少なくとも76%は維持していかないとなかなか安定的な給食提供ができないということで、ここは何で80%かというのがはっきりとはあれですけども、76%よりは少なくとも少し上の割合で正規・再任用比率を持っていかないと今よりは状況が改善しないというような意味で80%という数字を挙げさせていただいたという形になります。

○会長： 今の正規・再任用とパートの比率を考えたときに、パートさんの欠員がそれでもあると。それを安定的に給食運営していくためには、もう少し正規＋再任用比率を上げておかないと安定的な給食の運営というところにはつながりにくいのではないかということで80と。この80を維持するために今考えられる手だてとしては、ここに示してあるのは、委託率を上げると維持できるのではないかという意味に取っていいのですね。

○事務局： はい。

○委員： 端的に今ので分かったです、すごく。けど、委託率だけ……。

○会長： じゃないですよ。

○委員： はい。委託率だけが増えていく、言葉は悪いですけどね、人任せなところで
すね、結局。うちではどうにもできんから人に任せますよみたいな、っていう
データですよ、これ。

○会長： に見えますか。

○委員： はい。見えたのですけど。さっきの委員の話でどこか監視するところがない
といけないのでないかっていうのに私も非常に賛成だったので、委託率が60%
の目標を超えてどんどん上がっていくっていうのがどこまで上がるのが一番い
いのか、どこら辺で止めるのが一番いいのかちょっと、そこが分かりかねるの
ですけど。そこがもっと分かれば委託率を上げたほうがいいっていう意見が分
かれば、それでいいのじゃないですかとは言うのですけど、今現状では何か委
託率だけ上がっていくっていうのはどうなのかなと率直に思います。

○会長： 今のご意見の中で、皆さんにご意見を言っていたく前に確認いただきたい
のですけども、13ページ、14ページの目標と取り組み状況っていうやつです
ね。これ今回は報告事項には入らないのですけれども、どういう形で運営され
ているかをモニタリングする項目がここに細かく挙げられています。大きい4
項目に関して目標の見出しという、あるいは目標というところで、13ページの
ところは食に関する指導の充実、14ページのところには安全・衛生管理、そし
て3つ目のところでグレーになっている効率的運営、そして4つ目のところに
社会的要請に応えた学校給食ということで、例えば効率的運営、14ページの真
ん中辺りのところをご覧いただきますと、最初にご説明があったとおり、効率

的運営の評価の指標としては、項目としては民間委託と直営のコスト削減という、この2点で見ていくと。だから、その資料が多分上げられてきているのだと思うのですが、今見ていただいたところ、あるいは議論してきたところでは、これによってこの指標を具体的に工夫することによって効率的運営をどういうふうにしていくかということに対しては、少し現状手詰まり感があって、新たな意見というのはなかなか出にくいと。多少手だてはあるかもしれないけれども、その手だてってというのは、今資料9で示していただいているような委託を進めることで少し効率化っていうのができるかもしれない、あるいは一定程度の効率化の維持っていうのができるかもしれないというような見通しになっていると。

今委員から出ましたように、ただ単に進めればいいと、委託を進めれば効率的な運営につながるだけではなくて、先ほど多分委員から出たのだと思うのですけれども、モニタリングをしていかないと質が維持できているのかとか安定的に供給ができているのかとか、そのあたりのところが十分に担保できないのではないかということに関しては、こういう毎年報告があって、次の委員会では多分このところが報告されて、その内容がどうであるかということを中心に議論することになると思うのですけれども、こういった項目、例えば一番気になるところは、2番のところの安全とか衛生管理の部分だと思うのですが、そのあたりについてこれで担保できそうなのかできなさそうなのかっていうのを、あまり時間がたくさんないのであるけれども、さらっと見ていただいてどうですか。

これだけの具体的な取組目標が上がっていて、それを毎年、あるいはチェックだと隔年っていうこともあると思うのですけれども、チェックされているということなのですから、これで安全性が担保された給食が提供されていると、この項目のチェックで言えそうかどうか。完全にという話にはならないと思うのですけれども、一定程度これで担保できるのかどうかあたりはどのように見られますでしょうか。

○委員： どうお答えしたらいいか難しいなと思いつつお聞きしたいのですが、比率の表を見たときに再任用の方がどんな働き方をされたらこのパーセンテージ

ジが80に、どんな働き方をされて80になるのかなということを先ほどまで思っていたことと、それから安全性の確保なのですけれど、実際毎日の給食を作っていた様子を見ていますと、いろんな条件で人員がそろわなかったとき一番ヒヤリ・ハットが起こりやすいというのは感じていますので、安全確保の面と人員の面とコストの面と、本当にこれだけを優先すればよいということではないということは日々感じてはいます。

○委員： いろんな給食のチェック表が私のところにも回ってきて、点検で判を押すのですけれども、詳細ないろんなもので、見るのが大変なぐらい、じっくり見ていたらすごい時間がかかるのですけれども、それぐらい点検はされています。それが慢性化というか、するのが当たり前なのですけれども、それが本当にそれだけきちんとできているのか。なるほどこれだけするのだなと思って安全点検とか拭き取りとか、それから焦げてないかとか、本当に細かく動線もあって、びっくりするぐらい詳細なものを持ってきて、これだけするのだったら本当に大変だろうなと思いつつながら判を押したりしているのですけれども、こっちはしていると思っても、先ほど先生方が言われたように、点検とか、それからそれを監視できるようなシステムっていうのが要るのだらうなっていうふうに思います。人任せではなくて、それこそ人員が少なくなればなるほど適当ということとは絶対駄目なので、それはきちんとやっていたらいいと思いつつも敬服するのですけれども、いろいろな目標を立てていただいたのがきちんとクリアできるようなシステムというか、そんなのが大切なのだらうなと思えます。今は私のところに持っている書類を見る限り本当に詳細にやっていたらいいので安心はしているのですけれども、ここに書いてある自主点検とか、それから令和2年度の実績、目標とかでも拭き取りとか検査とかいろんなことが上がっているのですけれども、食の安全ということを介してずっとやっていたらというふうには思っています。

○委員： そうですね。食の安全の担保のためには必要最低限以上のことはしていく必要があるのかと思います。現場でないので分からないのですけれども、今この項目を見れば一定のことはしていただいているのかなとは思っています。

○委員：　そうですね。この資料の9の委託後、正規と再任用の比率を8割ぐらいに維持するために委託率が73%とかっていうあたりまでくると、先ですけどR14とか、R10でも70%、今より10%ですよ。どうかな。どちらにしても人の確保っていうことが問題になると思うんですけど、どちらのほうに進んでいくほうがいいのかと、難しいですね。委託のところでもパートさんとかの人材確保が難しいということが起こっているのですよね。だから、どちらにしても、直営にしても、結局委託にしても人材の確保っていうことに関しては、どっちも生じる可能性があるっていうことですよ。だから、今より10%っていったら何校分ぐらい民間委託にしないといけないのですかね。

○会長：　事務局のほうで、例えば令和10年ぐらいの委託率を目指すなら何校ぐらいをさらに委託、あるいは食数で何人とかでもいいのですけれども、めどとしてございますか。お願いします。

○事務局：　この表で行きますと、これはモデルケースですので例えばの話ですけど、大規模校から民間委託、A、Bというのが例えばの話ですけども校数というか、ただ食数はちょっと。A、B、C、D、Eというのが校数に……。

○会長：　5校ってということですか。

○事務局：　そうです。9年、10年としたら6校です。

○会長：　6校。

○事務局：　ただ、まだ例えばの話で、この資料自体が例えばの話になりますけども。

○会長：　そうですね。推測ですね。

ここまでの話で出てきているのは、人材確保がとても難しいということと、それから人件費を上げることで、つまり給与を高くするとか8月、7月、ある

いはその他の長期休業も含めて雇用し続けるぐらいのことでないと確保しにくいのではないのかとか、あるいはそういったことが出てきているのですけれども、市としてそういう雇用の形態であったりとか賃金を高めに設定することで魅力ある職場にするみたいなことが現実的に検討可能なのかどうかということについて現状少しご説明いただけたらと思うのですけれども。

○委員： 先ほど言われていましたよね。長時間パートの方は、私の認識が違っていませんでした、夏休み期間もずっと働かれていますっておっしゃっていましたよね。ですから、確保が難しいのは短時間の方が難しいのですかね、確保の難しいの。そうとも限らないですか。

○事務局： そうです。7時間の方も欠員が生じているところはあります。

○委員： 難しいですね。

○事務局： 先ほど言った時給とかの話ですけど、これは今ぱっと私もできるとかできないとかなかなか言えないところがありまして、いろんな絡みが、トータル的なこととかが出てくるかと思います。現状パートがなかなか集まらないところはあるのですけれども、時給に反映できるかといえば、なかなかちょっとお答えができないところはあります。

○会長： そのお答えいただく様子で、なるほど大変なのだろうなということが想像つきました。ありがとうございます。

ここで、学校給食を安定的に継続的に安全な給食を提供するっていうことに対してどんな手だてがあるのかとか今後の人が減っていくということに対してどういう手当てが可能かということについていろいろと見てきたと思うのですけれども、担保されなきゃいけないのは、安全な給食が、例えばどういう形態であれ、ざっくりばらんに言うと民間だから質が悪くなるとかパートさんだから質が悪くなるっていうようなことはないようなチェックが働いていて、それが機能しているということが確認されたと思うのですけれども、そこは大丈夫でしょ

うかね。

一方で、安定的に継続的に、あるいはこのご時世も鑑みて保護者負担なりってというのがものすごく増えないようにというようなことについても、市からの補助なんかもつぎ込んでいただいている、あるいは人件費で圧縮できるかっていうところも頭打ちなのか、これ以上下がっていくのか、縮まっていくのか分からないけれども、現状でできることはしていただいていると。

さらに、人件費を上げることによって、つまりお給料を上げることによってなどの手だてっていうのが現実的に難しいということも分かっているという。

ここで示されているのが委託率を上げたら少しは維持できるのではないのかという、現状可能な選択肢の中でのご提案だということをご理解いただけると思うのですが、委員からも出ていた直営では難しいから民間に丸投げだっというようなことでもないというのもご納得いただけるかと思います。6割を維持するということがたちまち、これはあくまでも推測の資料9だとは思いますが、令和6年度には65%、令和7年度に67%委託しないと維持できないぐらいの状況になるっていうのは、これは見てとれるかと思うのですが、このあたりのことについて今後の取組方としてどういうふうを考えていったらいいのか。6割、4割を続けることが維持できてないという評価につながって、逆に我々の手足を縛ることになるのかなっていうような見方もできると思うのです。あくまでも資料9っていうのは、多分見込みの数値だということですが、しかも実際にどうなるかは分からない中でのことになるのですけれども、6割、4割っていう数値をどのように考えるかということについて、委員、どうですか。

○委員： 質の担保をしながら継続的に給食が提供できる制度を維持するっていうのが一番大事なかなと思います。最初にいろいろ言ってしまったのですが、規格の中には残留農薬とか放射性物質のこととかいろいろ厳しい基準を学校給食会でも設けてされていると思うのです。ですから、安易にちょっと言ってしまう何かひっくり返したみたいになって申し訳なかったのですが、そういうことを全部クリアした上で、かつ何かできることがあれば取り組んでいただけたらということで、安易に1等を2等にしたらいいですよとか、そういう

意味では全然ないですし、規格以外のところでも厳しく選定基準を設けて物資の導入に新しい新規のものに関しても、加工品にしても、それから生鮮品にしてもされていると思いますので、量を確保したほうが安くなるのか、あるいは事務作業等々を比較してどうしたらいいのかっていうのをいま一度見直していただけたらっていうことをご理解いただけたらと思っています。必ず変えてくださいっていうわけではなくて、見直す価値があると思われたらやってみていただけたらどうでしょうかっていう、あくまでも提案ですっていうことをご理解いただけたらと思っています。

それが1点と、それから民間委託をする際に受け入れてくださるところがないと逆に本当に困ってしまうことになると思うので、例えばモデルケースって書かれているA、BとかC、Dとか、ある程度学校とかセンターとかのめどがあるのでしょうか。今までの教育委員会の委託契約等を結ばれていく際の規模とかどうしようもない規模であれば手を上げてくれる民間企業が複数あって、よりよい契約が結べそうかっていうようなことも含めて検討していただけたらいいのかなと思っています。どこも手を上げてもらえないようなケースも、ひょっとしたらすごく食数が少なくて離れた地域で、そういうところは直営ですっていうことも一つの選択かなというふうに思いますし、利便性の高いようなところで複数の業者がよい意味で競争関係というか、よりよくなるような形でたくさん手を上げていただけるような場所であれば、そういう形で民間の力を借りながら運営していくっていうことも一つかなと思うのですけれども、そのあたりは教育委員会の方でないといけない部分なので、そのあたりは丁寧に見ながら進めていただけたらいいのかなというふうに思います。

○会 長： 簡単に言うと、例えば資料7にあるような提案業者が複数あるプロポーザルが結構あるから、そういうような環境が維持できて、しかも先ほど見ていただいたようなチェックがしっかりと機能するような中で、必ずしも6・4っていう数字だけじゃなくて、もう少し民間委託が進んでもそういうことがしっかりとモニタリングされて担保されるっていうことを前提に6対4の枠は外して、例えば7割ぐらいですかね、7・3ぐらいは目指してもいいのかなと。あるいは

は、その際にも具体的な学校の選定とかプロポーザルなんかは教育委員会のほうに、具体的にはそういう担保できるところ、あるいは競争性が働くようなところでよりよい給食を安定的に継続的に供給できるっていう、提供できるっていうところを最低限は確保してもらわないといけないという。

一方で、人材確保のための手だてを新たな方法がないかどうかっていうことに関して継続的に検討は続けていただきたいというような感じのことなのかなというふうに受け止めたのですけれども、委員、何かここに付け加えたり、修正したりすることはございませんか。

○委員：　そうですね。どうしても私の場合は、今あるものをどういうふうに、今ある枠でどういうふうにしたらよくなるのか、悪いほうに行っているのだったら、それをどうやったらストップできるのかっていうのを具体的にというか、ほかの業界のことも兼ねて考えちゃうのですけど。

ただ、さっきの6割か7割かっていうところもいろんなことがきちんとクリアできるのであれば、またそうじゃないといけない部分もあるのでしょうか、何かこうどうなのですかね、分らないです。終始人材のことですか、そういうのを考えると、今の若い子たちが、例えば先生になりたいっていう方が減っているとか、分かんないですけど、また給食の栄養士さんになりたいっていう方が減ってきているのかなと思ったり。だったら、何で減ってきているのかなっていう、そういう根本のところを、例えば先生に聞きたいなとか思ったのですけど、最近どうなのですか。学生さんって、こういう栄養士以外の…

…。

○委員：　いや。なりたい学生さんはたくさんいますよ。それこそ採用してくださいって感じです。

○委員：　たくさんおられるのですね。

○委員：　はい。採用をよろしく願いますっていう感じです。

○委員： ぱっと言ったらお聞きするのが早いのかなと。

○委員： いえいえ。

○委員： なりたい人は多いのですね。

○委員： そうですね、はい。狭き門です、とてもとても。

○委員： なりたいっていう方は昔より減っているのですか、それとも増えているのですか。今の学生さんってどうなのですかね。

○委員： 本学に来ている学生で学校とかで栄養教諭として働きたいっていう学生はいます。一定数というか、40の定員の中でその課程を取る者が10名ぐらい、4分の1ぐらいはいるのですが、採用が非常に厳しいということです。

○委員： そうなのですね。したい人はいるということなので、昔より減ったのかなと、例えばそういう学部に行っても、卒業する頃にはほかの一般の企業に入ったりする人が多いのかなとか、はたまた病院のようなどの栄養士さんになるっていう方の比率が増えているのか、と思ったのですが、そうでもなさそうですね。

○委員： そうですね。

○委員： なりたい人は減ってはないと。じゃあ、何かほかに問題があると。そこら辺を突き詰めて聞ければ、逆に打つ手が出てくるのかなとふと思ったのですが、すみません、今ある中でどういうふうにすればいいのかなと思った次第です。

　　だけど、最後の13ページのところにもあるのですが、いろいろやってもらっている取組っているのは、我々PTAとしてはすごく安心で、給食の試食会なんかもお母さんたちはこぞっていかれますので、本当はああいうので味を確

かめてもらって、ああいう取組なんかもいいことだなと思って。ただ、先生方の時間っていうのを割ってもらったりしているはずなので、極力仕事量を増やさずに我々が安全だと思えるような仕組みを継続してもらったらとだけ、思います。

○委員：　そうですね。なかなか難しいところですけど、6割か7割という数字、そこへ出ていますけど、岡山市としてどこまで、ある程度再目標というか、この4ページの審議会っていうのがあったのですかね、当初。今後どこまでどういう数字をといるのをある程度示したほうが、検討委員会でも検討しやすいのかなと。たまたま4ページが目に入ったのですけど、財政的に難しいなら、さらに民間委託を増やさなきゃいけないでしょうし、これで組めるのでしたら6割をキープするというのも一つの方法ですし、再答申というのですかね、6割達成した中では今後の目標としての目指すところをもう一回示していただくことも方法なのかなとは思いますが。

○会長：　多分、今の話は4ページのこととそうだし、2ページのところに出てきている平成20年に出されたもので6割を目指す、大体これで15年たって達成できているっていう話なので、今年、来年どうするっていう話じゃなくて、少し先を見通して、このぐらいの数値をめどに進めていっていただいて、ただしモニタリングはして、しっかりと安全が担保できているかとか、そういうことを確認しながら進めるっていうことは前提になると思うのですけれども、そういった話を踏まえていかがでしょう。

○委員：　自分の学校の子供たちを思い返しますと、働いているお母さんがどんどんどんどん増えてこられていますし、それから家庭でできない食事を給食で出しているという意味とか、本当に給食が継続できることの意味をすごくこの会へ出していただいて感じています。ですので、10年先をというふうに先ほどおっしゃったのですけれども、児童数も少なくなったりとか、それから財政的な面で考えたりするときに、継続ということも視野に入れて考えていけないのだろうなっていうことを思いました。

○委員： 私は、中学校なのですが、部活動とかいろいろある中でお昼の給食っていうのが本当に大きいウエートを占めているなっていうのを子供たちの給食を食べる姿を見て思います。先ほど言われたように、安定的に安全な給食を維持していくことっていうのが本当にどれだけ大切なのかなと。こういうふうな議論の中で継続していつているのだなというのを会議に参加させていただいてよく分かりました。

それと、私が以前勤めていた学校で、卒業して今大学を辞めちゃったのですが、二十歳ぐらいの生徒が今うちの学校の給食センターにパートで入っております。たまたま朝私が道路を歩いているときに会ったみたいな感じだったので、今人生というか、どういう方向を探しているかという中で、お母様が給食関係の仕事をされていて、私も給食のほうに行ってみようかなと思って今年パートで入ったのですっていうふうに言って、すごく一生懸命やっています。いろいろ広報とかをする中で、そういう若い子たちも入ってきたりするのかと思いつながら今年過ごさせていただいていますが、何か給食のこういうふうな正規だとか再任用だとかの6割とか7割とかのパーセンテージとかよりも、それももちろん大切なのですが、現場のほうでは安定的な供給が一番気になるところです。

○委員： 効率化を進める中で民間委託という方法を取る際にも、食に関する指導の充実が民間委託の学校と直営のところでは著しい差が生じるようなことがないように、給食がつつがなく提供できるっていうことももちろん大事なことなのですが、同時に食の指導に関してもその質が学校間で偏りがないように併せてみていくっていうことが民間委託を進めていく際には必要かなっていうふうには思います。

○会長： ここまでの議論を大体まとめさせていただきますと、ここまで平成20年に出された指針として6割、4割を目指して続けてきていましたけれども、達成できていると。今後に関しては、一旦7割を目指して進めると。ただし、単に民間委託を進めるのではなく、安全性が担保されているかとか安定的に、継続的

に給食を提供でき続けるのかとか、あるいは今回この議論を始めるに当たって、今回はこの枠組みで始めましたけれども、効率的運営という言い方を民間委託と直営のコスト削減だけで果たして図れるのかってというようなことについてもご意見を出されてきていると思いますし、今最後に出されておりましたように、食に関する指導の充実っていうところをどのように見ていくのか、あるいはこのままの項目でずっと見続けて大丈夫なのかってということも含めてあるかと思えます。

人件費に関しましては、大変細かく分析していただいていますので、これ以上手をつけられるところがないというところで民間委託だけの選択肢しか残ってないというようなご提案だったかと思えますけれども、それ以外の部分に関して食材の安全性等を必ず担保しなきゃいけないところは担保した上で手だてが可能なのかどうかってということについても引き続き、あるいは今回人材確保についてこれまで取ってこなかった手だてを工夫して立てておられるっていうことを上げていただきましたけれども、そういうことについても継続的に取り組んでいただくということを併せてお願いして、最終になりますけれども、まずは7割、3割、民間委託7割を目指して慎重に進めていただくという形で、この委員会の取りまとめとさせていただきたいと思えますけれども、よろしいでしょうか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

○会 長： ありがとうございます。という形でまとめさせていただきたいと思えます。事務局におかれましては、検討事項がいろいろあるかと思えますけれども、どうぞよろしく、次回までに必要なこと、可能なことに関してはお答えいただけるようにご準備いただきたいと思います。

本日の議題に関しましては、以上で終わりたいと思えます。

委員の皆様方におきましては、長時間にわたりまして細部にわたってご議論いただきまして誠にありがとうございました。

これをもちまして本年度の第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。ありがとうございました。