

## 令和2年度 第2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2年11月20日（金）13：10～14：55

場所：勤労者福祉センター4F 第2会議室

### < 2 > 会議の内容

#### ○説明及び協議の内容

○会長： 学校給食の取組について、事務局からの説明をお願いいたします。

○事務局： 委員の皆様におかれましては、学校給食の今後の在り方について、委員会として一定の方向性を示していただけるよう、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けるようお願いいたします。

岡山市の学校給食の実施状況について、市内小学校91校と、それから中学校の38校のうち、岡山後楽館中学校及び緑ヶ丘中学校を除いた36校で完全給食を実施しています。

次に「学校給食の在り方について」ですが、平成19年度に学校給食の在り方についてまとめていただきました提言としては4つの柱が示されています。学校給食についての改善状況と今後の方針のところで、(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、委員の皆様方のお知恵をお借りいたしまして今後とも改善を進めてまいりたいと考えています。

次に平成25年度以降の学校給食の運営方針についてですが、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岡山市学校給食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います。

効率的運営につきましても、岡山市学校給食運営検討委員会の点検・評価を受けながら、取組、持続可能な体制の確立に努めてまいります。

各項目につきましては、各担当から説明をさせていただきます。

○事務局： 1番、食に関する指導の充実、項目の①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。令和元年度、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97%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97.6%と目標値の97%を上回りました。今年度は目標値を100%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」では、小学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、学校全体で取り組んでいただくようお願いしています。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践について、令和元年度学校給食実施状況調査結果ですが、小学6年生から中学2年生の教科では、100%実践できています。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、項目の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、「岡山市食育推進計画（第3次）」を実践し、保護者と地域と連携した食育活動の定着を図る目的です。親子や部活動の生徒を対象とした料理教室、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います。

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

岡山市食育推進計画とも連携を持たせた事業として、朝食や望ましい食習慣に基づ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取れる料理や手軽に作れる朝食に取り組んでいます。

令和元年度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94%と目標の95%を下回りましたが、児童・生徒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%と設定していますが、実施については新型コロナウイルス感染症の対策を考え、今年度は中止としました。昨年度の取組については報告をさせていただきます。

続いて、項目の③地産地消の拡大に向けた取組です。

学校給食における地場産物の使用についてですが、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います。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、令和元年度の岡山市平均使用割合は、食材数ベース57.3%でした。岡山市平均使用割合は、平成30年度までは市内全調理場を対象に実施しておりましたが、昨年度からは学校給食栄養報告の対象調理場、小学校1校、中学校1校のみで実施しています。今後も、食材数ベース40%以上を継続していきます。

また、全校で地場産物食材を食育の教材として使用した取組を実施するために、6月1日の岡山市民の日、この日を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、項目の④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います。加えて、客観的な数値を活用した食育事業を行い、実態把握や身体測定値など客観的な数値を基に食に関する指導を行った学校の割合の目標値を100%としておりましたが、令和元年度は99.2%と下回りました。この事業は岡山市の健康寿命延伸プロジェクトにも挙げられており、今年度も測定機器の貸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、食への関心を高め、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。

次に、年度別の残食量調査結果の推移、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の結果から、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ような指導が重要であり、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つ目の柱、食に関する指導の充実について、これまでの取組の状況、それから目標の達成度、あるいは具体的な取組の内容について、質問あるいは意見等をお願いします。

○委員： 「基本的な食に関する指導カリキュラム」に基づく食に関する指導の実施について、各学年の実施校数の割合は、実施校割る対象校で正しいですか。特に小学校5年は、87校で98.9%、小学校6年は、87校で100%ですが、その分母、分子の関係を教えてください。

○事務局： 小学校5年生、6年生は、学校によりましては複式学級で実施しているところもあります。学校から提示されました実施数につきましては、6年生で実施したというところでは、その6年生にカウントしていますので、その校数とパーセントが合っていないというのは、複式学級での指導によるものになります。

○委員： 要は分母が小学校の対象校数91、中学校の対象校数36ではないということですよ。

○事務局： はいそうです。

○委員： 食に関する指導を通してということで、学校現場では日々いろんな形で子供たちに食育についての話を行っています。例えば給食のときには放送を流して、今日の給食のメニューについての説明をすとか、各学校が進めている状況です。それから、岡山市全体としては、中学校教育研究会の中学校岡山市給食部会というのがあり、毎年授業実践も行っています。今年はコロナの関係で

授業実践できなかったが、その授業実践を受けての研究協議で食育をどうしていくかというような話もずっと継続的に続けていっているような状況があります。

それから、それと併せて毎年、冊子を作って各校の取組を全校に紹介しながら、各校の取組を参考にして、自分の学校で取り入れてやっていくということも、進めていっている状況ではあります。

ただ、朝食を食べた子供が80%いるということは、1クラスに7人ぐらい朝食を食べてない子供がいるという計算になります。朝しっかり御飯を食べてくることで、効率的な学習ができるよということを日々呼びかけしている中で、それぞれ家庭の状況等々もあり、なかなか100%になっていかないという現状にあります。学校現場としては、いろんな工夫をしながら、毎日模索しながら頑張っているということを報告させていただきます。

○委員： 小学校の食育研究について、毎年、研究指定校があり、今年度はコロナの関係で公開授業ができませんでしたが、先日、小学校の食育の研究会に出席させていただきました。その研究会の中で、おみそ汁の具を考えるというところがあり、そこに理想の献立として子供たちが思い描くのが、給食のおみそ汁でした。給食には豊富な食材を使い、彩りも豊かで、それから切り方まで工夫していて、様々な工夫が献立に施されています。そこから発想して、自分たちで理想のおみそ汁の献立を考えてみよう、そんな内容の授業公開がありました。

毎年いろいろな学校でこうやって食育の研究が進められているのは、学習指導要領の中では特別活動に位置づけられているからです。学校としては、学校生活全体の中で、例えば低学年生活科で学級園で野菜を作るなど、いろいろな活動を通して子供たちの食育が小学校でも継続して行われています。現状について、報告させていただきます。

○委員： 食育の件についてですが、子供たちは学校の給食がおいしかったら、家に帰って同じものを作ってほしいということがあります。栄養教諭の方が給食の新聞のようなものを作ってください、そのつくり方とか材料等を家庭に持ち帰るようなこともありました。とても参考になりますので、そういった取組も続け

ていただきたいと思います。

○会 長： 何か意見、あるいは追加で質問とかありますか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

○会 長： では、この1番の食に関する指導の充実ということに関しましては、これまで順調に目標達成がなされてきているということ、達成された数値目標に関しまして継続的に達成が続いているという状況が見られるということ、さらに今年度に関しましては特別な状況ですので、少し難しい部分がありつつも、できることに関しては取り組まれているという形で、具体的ないろいろな取組の紹介が幾つかあったということで、よろしいでしょうか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

○会 長： それでは続きまして、2番の安全・衛生管理につきまして、事務局から説明をお願いします。

○事務局： では、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についてですが、衛生管理の意識の向上を図るために、8月を除いて毎月1回、全調理場で残留物検査等、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、全ての調理場において、従事者で衛生管理点検を実施して協議するなどし、官民相互のレベルアップを図っています。保健体育課からは、令和元年度は市内の北区、中区の半数の調理場の点検を実施しました。今年度、東区、南区の調理場の点検をしたところです。

次に、直営方式・民間委託相互の資質向上については、1つに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います。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まいりました。令和元年度は8校実施し、今年度は7校実施したところです。

また、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、改善を図っています。令和元年度は直営校1校と委託校2校の3会場で実施しました。今年度は直営校・委託校の中から3会場、実施予定でしたが、新型コロナウイルス感染症拡大による影響等の状況に鑑み、中止しています。

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います。令和元年度は東区、南区の一斉点検に同行しました。今年度は北区、中区の一斉点検が対象でしたが、保健所が新型コロナウイルス感染症への対応のため、中止となっています。

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の内容が伝達できるように、毎年7月には給食関係者の研修会を計画し、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662人の給食関係者が参加しました。今年度はこの研修会についても新型コロナウイルス感染症拡大による影響を鑑み、中止しています。

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い、改善された内容を確認しています。

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、食品の安全管理に努めています。令和元年度は、保健体育課で60検体、岡山市学校給食会で15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。この検査結果は各学校や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います。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番の安全・衛生管理について、意見、質問がありますか。

○委 員： トイレの洋式化について、今年度も一応9校実施予定で、今のところ7校が実施されているということですが、あと2校も今年度中の改修が予定されてい

るということによろしいですか。

○事務局： 今年度分は全て完了しており、全て洋式化が完了しています。また、給食センターにつきましては全て完了しています。

ただし、義務教育学校の小中一貫校の計画があります山南中学校地区の小学校については、給食現場と話しながら、経費の削減ということで、もう一年だけはそのままという形で残っているところが2校あります。

○委員： まず1つ確認ですけど、さっき点検結果、文書で報告をしてもらい、その確認を行うという報告でしたが、その確認方法としては、報告の文書のみの確認ですか。それとも、文書を見た後にもう一回、現場を確認に行くとか、必要に応じて確認は書面だけじゃなくて行動の確認を行っているかどうかを教えてください。

○事務局： 指摘事項で挙げたことについては、保健体育課からも各項目を挙げて文書で各学校へ連絡しています。それに対しましての各学校の取組なんですけれども、文書であり、それから実際の写真とかも一緒に報告に挙げておきまして、改善前の写真それから改善後の状況の写真を載せてということで、一応文書で回答、改善報告をしています。

○委員： 可能であれば、現場を見たほうがいいかなと思いました。また、2点目として、今年度は、コロナ禍で、いろいろ実施できなかったことはあると思います。今後もこのコロナ禍が続くそうなので、来年度もそのままずっと実施できない場合、ほかの面の問題が発生するのではないかと思います。このコロナ禍でも実施ができるような工夫とか、また、考えていることなどがあれば教えてください。

○事務局： 今年7月に給食関係者全員が集まった研修会はできなかったが、先日11月17日には栄養教諭、学校栄養職員の研修会がありました。その研修の中で、実際に衛生管理点検の結果、あるいは報告等で上がっている問題点につい



ては、伝達し、栄養教諭、学校栄養職員の間で情報共有を図っています。

○委員： コロナ禍ということを考慮しながら来年度の実施方法を工夫する必要があると思います。実施方法としては、研修会だけではなく、例えば、ズームとかを活用して現場を動画状態で確認するなどの工夫をよろしくお願いします。コロナ禍だから実施の見送りを2年間も続けると、また違う面で問題が起こるんじゃないかと思うので、そういう工夫をよろしくお願いします。

○委員： 衛生管理点検ですが、毎年、保健体育課と保健所と交互に1年置きに全ての学校を巡回していたかと思います。今年度、先ほどのコロナの影響で中区と北区が保健所の点検が中止になったということですが、保健体育課で、その分の補充というか、代わりに点検をされたのかどうか教えてください。

○事務局： 今年度、保健所が実施予定だった学校につきましては、学校の実態の調査を行い、困っていることなどを一緒に考えてもらいたいという希望がある学校につきましては、保健体育課から点検を行っています。

○会長： 保健所が、コロナ禍において非常に忙しいということは承知している。しかし、保健所が直接、来場しなくても代わりに保健体育課が実施した点検を、保健所から助言をもらえるような連携できる体制を構築してはどうか。連携することで、保健所が承認した方法で点検を実施するので、ある程度、点検内容については担保できるのではないかと思う。保健所は、コロナ禍においてなかなか難しいかもしれないが、保健所と30分でも1時間でも連携できるやり方を検討いただけたらと思う。

続けて、先ほどのトイレの件ですが、山南中学校地区内の2校を除いて基本的に平成28年度から令和2年度までで完了したことは大変素晴らしいことだと思います。トイレ洋式化の完了をもっと周知していいのではないかと思います。

○委員： 調理場の暑さ対策について、調理員が熱中症で倒れて給食が作れないとなる

と授業時間の確保ができないという状況になる。予算の関係もあるが、一層安全な食の提供の観点から調理場のエアコンとか何か考えてもらえたらと思います。

○会 長： 事務局で、調理場の環境整備という観点から、エアコン設置率など、また教えていただけたらと思います。また、調理場の環境整備については、調理員の確保にも影響が出てくるのではないのかと思います。すぐに整備というのは難しいと思いますが、検討課題の一つとして、入れていただけたらと思います。

○委 員： 調理場のエアコンとか環境のこともありましたけれども、調理に使う器具もかなり学校によっては老朽化が進んでいます。安全な給食が提供できないというような事案も時々発生しています。予算の確保が難しいかもしれないが、やはり安全でおいしい給食のためには、予算の確保をお願いします。

また、不慣れな調理パートに対する調理指導について、給食調理技士長が、いろんな学校へ巡回して手厚く指導にしています。このシステムも非常にありがたいなと思っています。ただ、技士長にとっては、負担がかなり大きいようです。調理指導に係る人的な手厚い手段も考えてもらえるとありがたいと思います。

○事務局： 最初のエアコン関係ですが、今正確な設置数というのはありませんが、ルームエアコンという大きなエアコンというのを設置している実態というのがあります。岡山市の場合は、スポットクーラーをそれぞれ調理場に設置はしています。ただ、スポットクーラーは室温を下げるという効果が少ないものです。そのため、今年度、ジャケットに保冷剤を入れて、それで体を冷やすクールジャケットを、熱中症の対策の一つとして、委託、直営にかかわらず、全ての調理員に配付を実施しています。

エアコンの設置については、施設の老朽化など調理場は複合的な課題を抱えているため、単にエアコンを設置するだけで解決しないと考えています。調理場の全体の対策を考えて、今後も実施していきたいと考えています。

○会 長： そのほか、この安全・衛生管理に関しまして、何かありますでしょうか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

○会 長： それでは、意見も出たようですので、現状を報告していただいて、今年はコロナ禍において、いろいろとできないことがあったが、これまでの質を担保できるような工夫を行い、推進していただきたいということ。

また、施設・設備のさらなる環境の向上ということについても、今後、検討の機会がある際に併せて検討をいただくということの以上2点の意見を取りまとめさせていただきたいと思います。どうでしょうか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

○会 長： それでは、3点目の効率的運営に関しまして、事務局から説明をお願いします。

○事務局： それでは、3、効率的運営について説明させていただきます。

効率的運営につきましては、給食調理業務等の民間委託と直営のコスト縮減という両面から岡山市では取り組んできました。

令和元年度の取組としては、令和2年度に向けて新規委託校の検討を行い、退職者や民間事業者の受託状況など様々な要因を勘案し、新規に小学校1校の単独調理場を民間委託方式に変更しました。その結果、民間委託率は今年度5月1日現在で59.5%となっています。

次に、直営のコスト削減ですが、平成23年度から制度化した調理作業のピーク時に2名のパート職員を小学校25校へ配置して直営のコスト削減、縮減に努めてまいりました。

続きまして、学校給食における効率的運営に係る取組状況を説明します。

まず、調理業務の直営・民間委託の運営費（人件費）比較についてですが、直営、委託とも人件費がアップする一方で、食数の減少により、ここ数年は1食当たりの単価は上昇傾向にあります。

次に、調理員雇用形態の工夫ですが、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、直営の定年退職をされた調理員の再任用であるとか多数のパートの職員を配置するなど、雇用形態の工夫に取組、効率的運営に取り組んでまいりました。今後も引き続き、官民のよさを生かしながら効率的運営に取組、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います。

○会 長： 質問、意見等をお願いいたします。

○委 員： 直営が1食当たりの単価が216円で、民間が161円ということは、民間に委託した方が、より安くできるのではないかなと思ってしまいます。また、なぜ直営がこんなに高いのか、理由が分かれば教えてください。

○事務局： 実際にこの推移を見ていただくと分かるように、確かに直営と民間ということであれば、コストの面だけで見れば、民間が安いというのは一目瞭然だと思います。ただし、平成30年度、令和元年度と見ると、そのコスト幅というのは若干縮まりつつあると思っています。前回の岡山市学校給食運営検討委員会でも説明をさせていただきましたが、民間委託業者の状況について非常に人手不足で、給食の施設に進んで手を挙げるというところがなかなか少なくなっているという現状もあります。

この現状についても社会情勢等も考慮しながら直営と民間委託の比率を考えていく必要があると思います。この比率については、今後の課題ではありますが、今現在で拡大していくというのは、今の社会情勢からは難しいのではないかと分析しています。

○委 員： 仮に直営と民間委託の比率を維持した場合は、直営のコスト削減については、例えば民間のコスト削減策を確認して、それを導入可能なものを直営へ導入するなどすれば、もうちょっとコスト削減ができるのではないかなと思います。作る食数の配分であったり、職員が正規であったりパートであったりという面は既に着手しているとは思いますが、民間で行っている場合の成功例を直

営でも取り入れることが可能な項目があれば、効率的な運営には役に立つのではないかなと思います。

○会 長： 既にそういう形で何か取り入れられているような事例がありましたら、今後ぜひ進めていただけたらと思います。

○委 員： コスト削減は非常に大事なことだとは思いますが、この直営と民間との経費の差を見ると、人件費のところはかなり大きな割合を占めているのかなと思います。学校現場として、正規の調理員は非常に心強いです。学校給食というのは、調理の中でも非常に特殊なノウハウが必要です。民間の食堂なんかとは全く違う衛生管理であったり子供たちへの配慮であったり、そういったことが経験値としてベテランの調理員はいろんなことを知っておられます。

岡山市内のいろんな学校で、栄養士の未配置校であったり栄養士の兼務校が増えてきています。そうすると、栄養士が本来カバーすべきこともベテランの正規の調理員がそこを補っている現実もあります。経験が物を言う職種であるということから考えると、長年、学校給食を経験して積み重ねてきた正規の調理員がたくさんいるというのは、学校現場の教員にとっても非常に心強い。そして、子供たちが初めて出会うような食材であったり食べづらそうにしている給食に対しては、調理員たちは教室を回って、子供たちがどんな表情で食べているのか、何が食べにくそうなのか、どんな工夫をしたら子供たちがもっと食べてくれるのか、など調理員も実際に教室に足を運んで考える場面をよく見かけます。

子供たちに対する調理の面などを考えると、正規の調理員がたくさんいるというのは、ありがたいと思っています。効率的な運営を考えると相反するところで非常に難しいが、学校現場としては、たとえ人件費がかかってもベテランの正規の調理員がたくさんいるような、給食運営に向かっていたらありがたいかなと考えています。

○会 長： ほかに意見はありますか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

○会 長： 効率的運営に関しましては、平成20年度の計画どおりの民間、直営の委託の割合というのは現状ではほぼ達成され、それが維持されているというところを報告いただきました。それと同時にこれから少しその状況が難しくなってくるかもしれないということと、効率的運営のためのさらなる工夫の仕方について提案がありました。その一方で、学校給食の安心・安全で、しかも安定的な供給というところに関わって、コストだけでは計れない部分があるということと、その部分を正規の調理員が担っているのではないのかという意見が出ました。今後の様々な計画を立案される中で一つの検討課題として、あるいは参考にされる意見として、ぜひ取り入れていただきたいと思います。そういう形で取りまとめさせていただいて、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、4つ目の社会的要請に応えた学校給食につきまして、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のうち、項目の①学校給食運営委員会の機能の活性化について、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、有効な機会です。年2回以上の開催校が増えるよう、これからも啓発していきたいと考えています。

次に、項目の②地域に開かれた学校給食については、1の食に関する指導の充実で説明したとおりです。

次に、項目の③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、取組の実践と定着を図りたいと考えています。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、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、学校間で格差が生じないように工夫していきたいと思っています。

次に、項目の④食物アレルギーへの対応について、食物アレルギーの症状を持った児童・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います。

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・定着を図っています。

「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下、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、一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、徹底していただくよう研修会でもお願いをしています。

また、昨年度からヒヤリ・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、ほか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、これまで気がつかなかった事故の可能性を新たに確認したり、事故防止に役立つと考えています。収集した事例は、食物アレルギー対応委員会で検証して、学校にフィードバックしています。

○会 長： では、社会的要請に応えた学校給食に関しまして、何か意見はありますか。

○委員： 食物アレルギーがある場合、「食材を詳しく書いた献立表」について、子供が家庭に持って帰る献立表は、どこまで詳細に書いてるものなのか教えてください。

○事務局： 「食材を詳しく書いた献立表」というのは、調理に使用する食材や調味料を詳しく書いたものを表にして提出しています。

○委員： 今、既に食材と調味料の内容を全部書いている献立表を児童生徒に配布している感じですか。

○事務局： 食物アレルギーの対応がない児童・生徒へ配布する献立表については、使用する食材は書いていますが、どの献立、どの料理にどの食材が含まれているかまで詳しくは書いていません。そのため、食物アレルギーの対応が必要な生徒・児童には、別に食材を詳しく書いた献立表を渡しています。

○委員： 京都では全ての児童生徒にメニューと食材・調味料を、グラムまで全部記入している献立表を毎月配られています。その献立表をチェックして、この日は駄目というのが事前に分かるので、岡山市においてもそのような献立表を作成しているのなら、その献立表を全員に配って、アレルギー傾向のある児童生徒も事前の予防ができるのではないかと思います。

○会長： 献立表が2種類となった理由とか教えてくださいませんか。

○事務局： 詳しく食材を書いた献立表というのが1枚のものではなく、何枚も枚数があるもので、量が多いために、食物アレルギーの対応をしている児童・生徒だけに配布しています。

○委員： 京都の献立表はA3サイズに両面印刷で半月1枚配布されます。1週間ずつのメニューと、そのメニューの下に各メニューに使われるものと全体に使われ



る調味料の種類とグラム数を書いています。もし岡山の実情に合っていないのなら申し訳ないが、京都の献立表を参考により詳細な情報を記載しておいた方が、親も子供も給食の詳細な内容を把握できるのではないかと思います。

○委員： 基本の献立表は市からいただきますが、その基本献立表を基に最終的には各学校でアレンジした献立表を配布しています。したがって、全ては現場の教員が印刷して配布するようになるので、A3裏表を半月ごとに全校分となると、膨大な作業が発生することになります。現在、ほとんどの学校で配布している献立表には、3つの栄養素にグループ分けした食材や裏面にはイラストで表記された配膳表が載っています。

さらに、そのイラストの下にはその献立についての説明が記載されていて、A4両面の中にいろんな情報が詰まっていて、今のところ学校現場では、情報が不足しているという意見は聞いておりません。また、アレルギーがある児童生徒については、詳細に記入した献立表を配布しており、何週間も前に一旦保護者の方に見ていただくようにしています。

その後、保護者と学校の職員の間で、食材に不都合がないかなどのやり取りを何回も確認させていただき、翌月のアレルギー対応を決めていくというのが、学校現場の一般的なやり方です。

○委員： 詳細な献立表を、学校内で掲示することはできませんか。そうすれば、児童生徒も自分自身で確認ができるので保護者にこのメニューはアレルギーがあった駄目かもと相談するのではないかと。献立表を事前に確認できていれば保護者や児童生徒から相談があれば個別対応もできる。また、印刷の手間とかもないのではないかと思います。

○委員： 各学校は、ホームページを持っていますので、そこに載せることは可能だと思います。ただし、基本的に給食のアレルギー対応は年度が替わる前に保護者の方から管理指導表を提出していただき、その後、保護者と教員、養護教諭、管理職が、対応方法などの打合せをして、それを基に対応しています。管理指導表が出てきた時点で、その対応は事前に決めているのが実状です。

○会 長： 情報の提供の仕方に工夫の余地があるという指摘だと思います。従来とは違った提供の仕方、あるいは質の違ったものが求められるニーズも増えているということだと思います。初発例で管理指導表が提出されてから途中で対応ということも恐らくあるとは思いますが、可能な範囲で、よりきめ細かい対応を検討いただけたらと思います。

○委 員： アレルギーのある児童生徒が弁当を持参されるケースがあると思いますが、弁当の保管場所は各学校において違うと思います。9月でも相当暑い日が続いていますし、そういう児童生徒のために冷蔵庫などがあつたらいいのかなとは思いますが。アレルギー対応において、弁当を持参するケースで保管管理マニュアルとかはありますか。

○事務局： そのようなマニュアルはありません。各学校で保管場所については、工夫しています。職員室の冷蔵庫や給食室の冷蔵庫で保管しているところもあれば、教室で保管をしているところもあります。また、この問題につきましては、どのような保管方法が望ましいのかというのを含めて、検討はさせていただきます。

○委 員： 弁当の保管について、可能であれば弁当専用の保冷库などの予算措置をお願いしたい。また最近では、アレルギーに加え、宗教的な事由により弁当を持参するケースが増えており、保管する弁当が年々増加しているということも承知しておいてほしい。

○会 長： 宗教的な事由による給食に関する対応というのが必要になった事例等があれば紹介をお願いします。

○事務局： 今そういうふうな事例というのは、聞いておりません。先ほどの弁当の保管方法も含めて、検討します。

○会 長： 社会的要請に応えた学校給食のところに関して、ほかに何かありますか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

○会 長： この取りまとめですが、アレルギー対応に関しては今後とも必要な措置を必要なタイミングで取ること、さらにアレルギーにかかわらず、給食に関して対応が必要な事例がいろいろと発生しており、組織的な対応が必要な部分が指摘されたというような形で取りまとめさせていただきます。よろしいでしょうか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

○会 長： ここまで4つ、柱に沿って議論いただきました。ここまでの議論の中で、少し漏れていたところがある等の指摘はありますか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

○会 長： それでは、今後の学校給食の運営に在り方について、事務局からお願いいたします。

○事務局： それでは、今後の学校給食の運営の在り方について説明します。これまでに岡山市学校給食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。

まず、(1)の学校給食運営費の推移ですが、民間活力の活用と、直営の効率化に取組、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す。

次に、(2)の給食調理員基準数等の推移ですが、給食調理員の配置の状況につきましても、民間委託により、市全体の配置基準数のうち、平成25年度から民間委託が上回り、令和元年度までは基準数347人のうち、直営154人

それから民間委託193人となっています。ここ数年は、直営・民間委託業者の調理員など人手不足が続き、学校現場は人員のやりくりで苦勞している状態です。また、学校栄養士におきましても1調理場1名の配置に努めていますが、給食調理員と同様に人手不足の状況にあり、平成30年度から臨時栄養士の未配置校には、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を整理し、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すが、残念ながら今年度も現時点で6校の未配置ということになっています。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ます。特に管理職の教頭先生等に多くの業務を負担していただいている現状にあります。

調理場施設の老朽化ですが、調理場全体で約6割の施設が築後31年以上を経過しており、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になっています。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と推計されており、岡山市立学校においては、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います。

7月に開催しました第1回の岡山市学校給食運営検討委員会では、こうした施設の老朽化や人員不足など、様々な課題を解決しつつ、将来的な財政負担の軽減に努めながら、子供たちへの安全・安心で安定的な給食が提供できる体制を構築していくための一つの方策として、小学校につきましては原則、自校方式を継続し、中学校については集約化していく案を事務局から示させていただきました。会議の中でデリバリー方式についても検討し、情報提供をしてほしいといった趣旨の意見がありましたので、ここで報告をさせていただきます。

デリバリー方式というのは、民間業者が民間業者の調理施設で調理し、各学校に配送する方式で、食缶で提供する方式と弁当箱で提供する方式があります。この方式の最大のメリットは、民間企業の施設を利用するため、設備投資費用や人件費を抑制できることで、デリバリー方式の採用実績のある他都市の試算例を見ても、初期投資の費用は受取施設の整備や必要に応じての食缶や食器の購入くらいのため、自校方式の約1割程度と試算しています。また、ラン

ニングコストについても、建物や設備の維持管理費がかかりませんので、他の方式と比べ、少ない負担で済むと考えられます。一方で、運用面から考えますと、デリバリー方式のデメリットとして、市の栄養士の管理や指導が及びにくい、適温提供が難しい、調理場との連携した食育の指導やアレルギー対応が取りにくい等が挙げられます。

前回の岡山市学校給食運営検討委員会の中でも説明させていただきましたが、岡山市の場合は栄養士が献立を考え、それによって食育のことも考え、児童・生徒に安全で安心な給食を提供してきた岡山市の学校給食のよさがあります。これを変更せずどのような形で、なるべく経費をかけずに今までと変わらない質の高い給食を提供できるかという課題については、今後も研究をしてまいりたいと思います。

また、前回、岡山市学校給食運営検討委員会において議論いただき、委員から頂戴した様々な意見は、去る8月28日に開かれました岡山市議会の子ども・文教委員会の中で報告をさせていただき、方向性については了解をいただいています。各委員や子ども・文教委員会からいただいた意見も踏まえながら、まずは施設の老朽化が深刻となっている岡山学校給食センターの整備事業から進めていきたいと考えています。

また、進捗状況等につきましては、この岡山市学校給食運営検討委員会の中でも必要に応じて報告させていただきます。今後の学校給食の運営の在り方についても、引き続き審議を賜りたいと考えています。

○会 長： それでは、今後の学校給食の在り方につきまして、意見、質問がありますか。

○委 員： 給食調理場の老朽化に対する対応は、建て替えとかを真剣に考える時期だと思う。少子化とも合わせて考えていくと、給食センターや大きな調理場を考えていかざるを得ないと思う。アレルギー対応など十分な対応ができるか非常に不安を感じるので、もしセンター化されるなら各学校に栄養教諭を配置してほしいと思います。

○委員： 学校給食というのは本当にただの食事ではないと思います。3食の中の1食ではなくて、この給食という食事の中にたくさんの教育的な価値があって、その小学校、中学校で経験した食の経験が児童生徒たちの一生のベースになっていくと考えています。そう考えると、費用対効果は確かに大事ですが、それだけでは計れないものが給食の中にはたくさん含まれているように感じています。

児童生徒たちは本当に給食が大好きで、不登校の児童生徒でも給食だけを食べに来るような子もいます。給食が持っている力というのはすごいものがある。それは岡山市が長年かけて学校給食を大事に考えてきているからこそと思っています。これから財政的に厳しいのはよく分かるが、何とかこの岡山市の給食をうまく継続していただいて、食の可能性、食のすばらしさを子供たちに伝えていけるよう支えていただけたらと思います。いろいろ課題は山積みですが、学校現場も食を通して児童生徒を育てるということを大事にしていきたいと思っています。

○委員： 確かに財政等の状況を鑑みると、センター方式でかつ民間委託という形が一番効率的と思うが、児童生徒が給食を食べるというのは育っていく過程で大事なことだと思います。センター方式になったとしても、センターの調理員の方と児童生徒の交流や栄養教諭を配置して食育の指導等もしっかり行ってほしい。また以前、小学校で給食を食べた時、小学校で育てた大根を食べました。子供自身が育てた大根を最初に食べて、笑顔で食べていたのが印象的だったので、そういった経験は大事にしていきたいと思っています。

それと、センター方式になったときに、センターで事故があって給食が配膳できない場合等の安全管理等について、マニュアルの作成が必要ではないかと思っています。

○会長： 事故や災害が発生したりとか、今後も恐らくそういうことを見越した事前の準備というのが必要ではないかと思っています。恐らく行政でもいろいろな形で検討されているとは思いますが、学校給食に関するBCP（業務継続計画）というのを現実的に検討していく段階に入っていると思われます。センター方式を検討

する際に、前回、前々回も少しだけ、そういう話題を挙げさせていただいたが、そのセンターをどのように運用していくか、あるいは運用に支障が来すようなことが起こった場合にどうするのか。あるいは、もう少し大きな話で今後の学校給食の在り方といった場合に、センターが止まっても周りで対応できるとか、そういうような十分な準備と、それからそれが実現できるような体制の維持というのを今後考えていただきたいなと思います。

また、次にEBPM（証拠に基づく政策立案）についてですが、給食のために予算化するのであれば、客観的な根拠を示しながら子供の学校給食に対してどんな重要性があるのかを説明する必要があると思います。その客観的な根拠を示すために体制や指標を整える必要があるかと思います。

今回の報告が不十分ということではなく、それをどのように活用していくか、あるいは、どのように改善していったか以上に新しいような指標、例えばホームページで紹介など少し進めつつ、それが給食の献立の理解やアナフィラキシーショックの防止に役立っているということが示せると更によいかと思います。

それでは、今後の学校給食の在り方に関しまして、何か意見とかありますでしょうか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

○会長： では、たくさん意見を出していただきましたので、是非今後の参考にしていただきたいと思います。

長時間にわたって審議いただきまして、ありがとうございました。第2回の岡山市学校給食運営検討委員会の審議を終わります。