

平成15年3月19日 第3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15年3月19日（水） 15：00～17：10
場 所：岡山市役所分庁舎6階 B会議室

< 2 > 会議の概要

1 開 会

教育次長から「岡山市教育委員会も市民協働の人づくり、学校づくりの中で民間活力の導入、ノウハウをいただいて、子供たちに還元し、官民の切磋琢磨の中で学校運営をやっていく時代である。来年度は、新たに上道と興除の給食センターを民間委託しようと進めております。そういう中で、本日は、今年度の給食改善の取り組みの点検、来年度への取り組みの目標について協議いただき、ご示唆、ご指導を賜われればと思います。」とあいさつの後議事に移った。

2 説明及び質疑の概要

会 長： 今日の議題は、学校給食運営の見直し、改善状況の点検ということで、そのことについて事務局から説明をいただきたい。

事務局： 14年度の取り組みや達成度について概要を説明させていただきたい。その評価を一覧表にいたしております。

今回の事務局の評価に当たり、岡山市全体で取り組んでいる目標づくりの評価基準との整合性をとり、5段階の評価にさせていただいております。見込み以上に取り組み、達成度が大幅に上回ったものは5と、かなり下回ったものは1という5段階の評価です。

それから、この評価の一覧表の中で、まず各校の取り組みを調査中という表現で評価が空欄になってる部分がございますが、集計、分析をさせていただきまして、次回で協議いただき、反映できる部分は来年度の目標に反映していきたいと思っております。

それでは、具体的な項目について概略、ご説明をさせていただきたいと思っております。

まず、大きな1番目の柱であります食に関する指導の充実の具体的な取り組みで、米飯給食日の拡大については、10月から隔週で週3回に拡大し、月で平均いたしますと、週2.5日になっております。

それから、自校炊飯方式の拡大につきましては11月から順次小規模の小学校5校に電気炊飯器導入を増やし、現在17校で実施をいたしております。

それから、献立に見合った食器具への改善では、主にめん類用として12年度から導入を始めました井について、9月から全校、全児童生徒分の配備ができております。また、県の米飯給食日の拡大に伴う補助金の制度も活用しながら、お碗とお箸を現在学校への配布の途中で、43校に配布をしています。

それから、ランチルームの整備については、当初3校の目標が、具体的な余裕教室の活用という中で、小学校1校、中学校1校の2校で整備ができ、57校で整備済みとなっております。

それから、共同献立の柔軟化ですが、具体的な成果としてはまだ14年度には出ておりません。財団法人岡山市学校給食会と具体的な協議を進めて、学校給食会のパソコンでの処理の部分を新しくシステムを導入することで、各学校からの多様な要望にも、今まで以上にこたえるような形を来年度の計画で盛り込み、それと期を合わせる形で具体的な献立のあり方について進めていきたいと思っております。

そういうことで、予定どおり進んだ部分については3、やや少なかった部分は2、具体的な成果が出てない部分は1、という評価をさせていただいております。

それから、2番目の安全衛生管理という項目につきましては、まず 赤田の給食セン

ターの保温保冷コンテナの導入につきましては、夏に17台の保温保冷コンテナを購入し、9月から実際使用できております。

それから、衛生管理研究は、午前中には調理場で調理業務等を視察し、午後協議するという形で栄養職員のグループによりまして、小学校5校、中学校2校で2学期に実施しております。

それから、緊張感のある管理体制の整備ということで、保健所の衛生監視を予定どおり40の調理場で実施しております。

それから、食材点検につきましては、5月、7月、2月に、合計70検体について残留農薬や食中毒菌等の検査を実施しました。

おおむね予定どおりということで3という評価をさせていただいております。

次に、一覧表の2枚目の効率的な運営で、民間委託については、ニッコクトラストという業者が、赤田給食センターに入り、9月の給食から提供をしております。14年度5万3,000人余りの児童生徒に対して、小中合わせて、5,400人余りの児童生徒が委託業者の給食提供を受けるということで、10.2%という割合になっております。

それから、学校給食センターの運営体制の見直しで、保温保冷コンテナに対応させた1台増車の4台体制での配送に合わせて、調理の方も1回調理というふうに見直しています。

それから、パートタイム職員の見直しでは、米飯給食日の拡大という中で米飯パートについては廃止しておりますが、新たに、それぞれの調理場の判断で、ほぼ従来の米飯パートに近い回数のパートタイム職員を配置する調理パート制度を導入しております。

それから、保護者負担の増加抑制については、食材費の基準額を、税込みで小学校230円、中学校で277円に14年度も据え置いております。それぞれの学校での実績については、また調査集計ができ次第お示ししたいと思っております。

集約化については、お示しできるような検討というのができておりません。引き続き具体的な項目として掲げて、検討していきたいと考えております。

また、栄養職員の県費職員への振りかえは、現在、人事配置ということの中で、県費職員の配置増について協議をしているところでございます。

最後に、大きな柱の4番目の社会的要請にこたえた給食という部分ですが、まず食べ残しの減少、こちらにつきましては毎年6月に2週間残量調査を行っております。毎年のメニューも、献立も異なりますので、必ずしも年度を通しての比較というわけにもいかないんですが、すべての提供量に対します残量の率が15%以上の学校が小学校1校、中学校5校になっております。

それから、アレルギー等への対応については、性質から具体的な数値目標ということになりませんが、14年5月1日現在の状況を調査した結果では、8割の学校、67小学校、25中学校で具体的な対応をしております。完全に給食を中止している児童生徒、11校で12人、それから牛乳を飲むことを中止している児童生徒が78校で277人、それから一部除去食での対応が67校で134人、計400人余りの具体的な対応をしているという状況になっております。

14年度の取り組みについては、以上でございます。

会長： ただいま事務局から説明がございましたが、評価につきましてはこの目標の4項目、それぞれの項目ごとに具体的な評価と、それについてのご意見等お伺いしたいと思います。

まず、食に関する指導の充実という項目のところから。

評価の基準といたしますのは、表の上の方に注釈がありますが、市で取り決めた、目標に対してどのくらいできたかという5段階で評価しているということです。

委員： それでは、について。今回、丼を導入していただいたおかげで、今までは特にめん類等の場合には、一度に袋から入れたのではあふれるということがあったんですけど

も、井には一度に入り、しかも汁もたっぷり入りだした。見た目も今までのステンレスの器よりはずいぶんよくなって、学校の子供たちは非常に喜んでおります。

会 長： ちょっと質問ですが、この井というのはめん類だけで、これから回数が増える米飯、いわゆる丼物にも利用できるわけでしょうか。

事務局： めんを中心に、学校現場の工夫で、丼物など活用できる範囲の使用を思っています。ただ、使う前に消毒する保管庫が、財源が伴わなくて、井導入に合わせた形でのすべての学校への設置ができてない。更に茶碗の様な多用途碗を補助事業で導入していますから、やりにくい面があると思います。

委 員： それはもう配られているところもあるんですか。

事務局： 県の補助事業で、補助枠のモデル校43校です。米飯日を来年度完全に週3日にしますから、まだ補助制度が残っておれば補助金を活用し、不足は単市でも努力したいと思っています。今年度は中学校が中心の43校に配っています。

会 長： 2番目の安全衛生管理の項、調査中で空欄が2項目ございます。あと、4項目が目標を達成したということになっております。衛生監視の結果、食材点検、残留農薬や細菌についての結果はどうなっていますか。

事務局： 保健所の衛生監視については、調理場ごと、施設設備や作業面まで具体的な指摘がかなりまいります。

それについては学校へその結果をフィードバックし、対応状況が、学校から返ります。それをもとに施設整備を急ぐものは担当部署へ連絡し、市全体として、作業面とかで整理すべきものは、協議して対応しております。

それから、食材点検については、市の薬剤師会の方で実施していますが、特に問題は出ておりません。食材点検について、果たしてどれだけのことをすれば、一定の成果があるものなのか委員のご意見をお伺いしたい。検体数だけの目標を掲げていますが、検査項目、何種類の農薬の検査まで踏み込んだ目標の方がいいのではないかと。内部でも協議をしたり、保健所のアドバイスも聞いてやっています。

会 長： この農薬に関しては項目ごとでなくても、今では同じ検体で多種類の農薬を同時測定ができるものがありますから、農薬全体の測定に持って行ってはいかがでしょうか。

委 員： 保健所と検討されるときに、どんな種類をするのか検討してみる必要がある。すべての農薬はものすごい種類になる。

会 長： 野菜とかの種類によって絞ることはできる。細菌検査はどういうふうなものをやられていますか。

事務局： サルモネラ菌、一般大腸菌、それからO157等があります。

会 長： サルモネラやO157等の出血性大腸菌には汚染されていると見た方がいい。だから、食材も必要だが、食べるときにどうかという問題が大きい。調理場の中で、下ごしらえ、調理、配膳と、その間に汚染される機会があるかないかが非常に大事です。サルモネラや大腸菌はそういうことを重点にやらないといけないし、それからウェルシュ菌というのは少し酸素の足りないところで増えて、中毒を起こします。単なる食材、材料だけでなく、できたものの検査も必要です。

事務局： 実際提供する調理後の給食についても、その部分を取って2週間保存しています。
その検査について、限られた調理場で年に1～2回とかではありますが、保健所での
取り組みがありますので、具体的な協議が必要かと思います。

会 長： 全部やるのは大変ですけども、時期や給食調理場を抽出してやるというような方向
へ。

委 員： 年に2回、学校で拭き取り検査をやらせていただいている。調理員の手や食器とかに
ついて、大腸菌の検査をしている。

委 員： 保護者から見ると安全な食材というか、特に中国野菜には注目している。保護者自身
は、自分で買うときにあれこれ思うし、食材についてこのように検体の目標値を持って、
それで残留農薬や食中毒菌を調べているんだっていうのがあれば、安心できる。

委 員： 問題になる食材が抽出される方がよいと思う。

委 員： 学期ごとで年3回というのは基本的に少ないのでは。
安全衛生管理は、やっぱり子供にとって一番大切であり、衛生管理の研究や衛生管理
体制とか、順次やるのではなく、やはり一括で全体で研修してもいいと思うんです。
食材でも加熱調理するとか、毎日毎日が仕事であり、食材とかの検査も毎日やるもの
であると思います。

事務局： 職員の安全衛生意識は、かなりの水準で維持されていると思います。食材の方も意識
の高揚に努めてまいります。どの程度の頻度で検査をするのがいいのか、保健所等の
意見を聞いてもわからない部分もある。基本的に市給食会を通した共同購入の場合は、
中央市場も検査し、県給食会は毎年1万項目ぐらい検査をしています。ただ、流通途上
の汚染は、心配すれば切りがない。課題は残っていますが、かなり高い検査費用の中で、
具体的な目標を立てたいと思っています。

会 長： 回数だけではなく、無作為の抽出、特に重点に何をするか。野菜でも生に近い状態で
食べるようなものは必ずやるとか、肉でも大体やってきてますから、言い出したら切り
ない。抜き取りで、何回かは難しい話で、結局予算とからみ、検査体制の能力もあり、
できるだけやるとしか言いようがない。

事務局： 効果的な検査について保健所、学校薬剤師さんとも相談しながら進めていきたい。

会 長： この項目には入っていないが、いわゆる食育、教育の方ですね。児童生徒の衛生意識
の向上の問題で、手洗いは細かいとこまで指導されているかどうか。学校現場の方で指
導してもらわないといけないと思うんですが。

事務局： 食中毒のこともありますから、学校の方では手洗いなど、先生たちがついて来て指導
する。特に衛生週間などにはビデオを使ったり、個々の手洗い場でも養護の先生が模造
紙などに注意書きを貼ると手洗いもしっかりする。
寒いときの手洗いのチェックでは、先生がついてきてくれて栄養士が見る。給食当番
のチェックも項目に入っており、1年生のときから6年生まで少しずつ積み重ねて指導
していくとできると思います。

事務局： 先程、全体で従事者の研修をというお話もありましたが、7月の研修会では衛生管理
という項目を設けまして、保健所に講師を依頼し、関係者一同の講習を行っています。
個々の調理場での日常的なものについても、研鑽と意識づけが必要だと思います。保健所

の衛生監視で指摘が上がってくれば、学校現場へもそのままが返ります。また、年2回、これは大腸菌群ですが、食器、牛乳瓶とあわせて、給食従事者の手指の拭き取り検査をしております。

会 長： 調理台とか配膳台をやっていますか。

事務局： 県給食会で検査用具を借りて、簡易検査ですが、学校独自に調理台とかを検査し、調理現場が個々の取り組みとしてそれぞれ工夫するところもあります。実際今の作業状態でどれだけ調理器具とかの消毒ができてるのか調べる取り組みも拡げていくようなことができればと思っています。

会 長： 自主的にやられるのはいいんですが、記録とか、報告が上がってきますか。記録を教育委員会が把握してないと意味がない。自主点検であっても報告の結果を情報収集しておく方がいい。

委 員： 食材の検査、回数、検体の数がどうなのかは、結果が一つ大きなポイントだと思う。もう一つは、当然この食材の点検に毎年どれぐらいの予算を充て、予算の制約の範囲内でおのずと数は決まってくると思います。年度の結果次第で増やしたり減らしたりする形、目標が50だから50やりましたでは、問題の把握からすると余りに機械的過ぎる。

会 長： その順当性は、ときに応じて変わってきますので、臨機応変にしないといけない。機械的にやるのは基本的なことだけで、応用で対応しないと実際の安全は確保できない。

事務局： 学校給食センターの拭き取り検査は、5検体で、食器、牛乳瓶と手指は必ずしますが、ほかの2項目は毎回変えています。まな板、スライサーの刃、食器かごの取っ手、それからコンテナとかいろいろ変えてやっています。

会 長： 次に、3番目の効率的運営の項目についてのご意見ございませんでしょうか。

委 員： で、事務局の評価3は少し問題がある。14年度目標で米飯パートは廃止されているが、調理パートが設置されている。米飯パートとどういう関係なのか、よくわからない。米飯パートを廃止したから3という評価はちょっと肯けない。

事務局： 学校規模により文科省基準という非常に荒い職員配置があります。米飯パートに限らず、リフトがついてる学校はリフトパート、また、配置基準を均すような格好でパートがあります。確かに米飯パート廃止があったんですが、現状でやれるのがいいんですが、さらに米飯日を増やすということがありました。大前提はまず安全衛生の確保で、少なくとも米飯日だから入れるというのはやめ、学校単位で、例えばメニューが非常に複雑な日とかに、月に何時間までは校長裁量で柔軟にやれるようにしています。全体の取り組みの中で、見直しは継続していきますが、3は甘いかなと思います。

会 長： 評価の基準は、少し違いがあります。制度的な話での目標達成と内容は違い、実際の費用に対し何ができたかという比較をしないといけないが、これは非常に難しい。

事務局： 10月から米飯日が、隔週ですが3日になり、従来のステンレス食器に加えて、井が入る。衛生管理の取り組みも増やす中で、文科省が昭和30年代に示した正職員の配置人数により、現実の作業量や時間と人手の必要性、個々の調理場に合っているかどうかというのは検討を要する気はしています。大項目が効率的運営ですので、ほかの目標の柱とも関係しますが、3という評価は心苦しいところが確かにあります。

委員： 経費を抑えることが大きな目標ですから、事務局の評価は評価で結構だと思うんですが、問題は金額です。効率的運営に関しては、金額がどれだけ補てんされたかが一番大事で、金額に直してもらい必要がある。

会長： 実際に米飯給食するのに、スタンダードな作業量がわかっていればそれを基準にできる。少なくとも効率的運営の評価では、コストがどうなるかできるだけ数値で示した方がいい。効率という限りは、何を確かめるかで金額と効果の対比が必要になってくる。

事務局： 基本的にはそう認識しておりますが、金額的なものははじきにくい。一定の基準を出せるのは出していきたいと思えます。

会長： 効率的運営が項目ですが、予算が逼迫しておれば非常に大事な項目になってきます。

委員： 赤田給食センターは、今までの2回調理を民間委託にあわせて、1回の調理作業になったということだが、どういうふうにやり方が変わったのか。

事務局： 一度に調理し、仕上がりの時間を少しずらしています。配送車を1台増やして、各学校に5分とか10分とか、でき上がった順番に順次配送をしていくという状況です。

会長： 次の項目、4番目の社会的要請にこたえた学校給食について、ご意見をお伺いしたい。2月10日の調査の項目2のところ、通常の給食と違う形での給食提供というところがありますが、提供の場面の違うことが食べ残しの減少につながるかどうかということ、どうでしょうか。

事務局： 毎日ではないが、行事に合わせて、6年生が卒業なら3学期に、1年生を迎えたら春にする。また、バイキングやリザーブ給食、天気の良い日にはお弁当を持って外で食べたりと、いろいろしていたらすごく喜び、給食に対する思い入れはものすごくあります。こういう時の残量は大変少なく、各校強弱をつけて行事に合わせてメニューなんかを考えています。

会長： この評価では、残量率が15%というところで切って学校の数で評価しているわけですが、給食の中の食品、例えばパンが多いとか、何が多いとかの結果が出ておりますか。子供が残さないその献立というのが大体決まっているものですが、それだけやっていると、あるいはある献立だけに偏ってくるとかというような欠点もございませうけれども。

事務局： もともと6月に2週間実施している残量調査は、残量率だけではなく、献立の工夫が要るかどうか为中心で始まっております。その後食べ残しが、社会的にごみの問題等で重視されてきました。先程もいろんな条件があってというお話をさせていただきましたが、14年度の調査結果も条件つきの上で申しますと、小学校のパン献立のときの総量に対する残量率が6.5%、米飯献立は8.2%、めん献立は5.9%、それから中学校の方は、パン献立は13.9%、米飯献立は12.6%、めん献立も12.6%となっております。

委員： 中学校の保護者なんですが、子供が申しますのに、給食時間が短いと言うんです。4時間目が終わり準備するんですが、教室へ入ってこない子がいて、全員がそろっていただきますをできないので、実際5分ぐらいで食べるので食べ切れない。

12月にうちの中学校はPTAが、赤田給食センターにお世話になり、特別給食試食会といって保護者が希望すれば1日2食自由に試食するという企画をしました。保護者

も民間委託で関心が高まり、野菜なんかもこんなにきざんで栄養を考えて調理してくださってるのに、子供たちは5分でそれを食べる。それが何か残量につながっているような感想を持ちました。

事務局： 給食時間についてですが、学校によって難しい面があるのかと思いますが、昨年度初めて調査をした結果では、小学校は、準備、片づけも含めて、40分の学校が4校、45分が大多数で74校、50分の学校は5校、平均すると45分です。中学校では、30分の学校が3校、35分の学校は27校、40分の学校は2校、平均が35分となっております。

会長： 一通りその評価についての項目に当たりましたが、全般を通じて言い残したこと、あるいは言い忘れたことがありましたら、どの項目でも結構ですが、ご意見をいただきたいと思います。

事務局： 1番の食に関する指導の充実で、自校購入を取りあげており、生産者との連携を取りながら地場産食材の使用、特に食糧庁なんかも中心に、生産者団体が地産地消の非常に活発な動きになってまして、岡山市の農林サイドやJAさんなんかも、旬の食材を生産から学校給食に導入できる体制づくりをしていただいています。近いうち農林サイドと具体的に協議し、推進していきたい。

委員： 生産者側から言うと、安心、安全は地場産の使用が一番大きいと思うんです。病院とかも、今検査がすごく厳しく、生産者側もいいもの、安全なものを出したい。岡山市の場合、特にハウスで年中野菜の端境期をつくらずにやるということがもう少したったら軌道に乗り出回るんじゃないかと思うんです。食農教育の面からいろんな野菜を食べてほしいが、例えば旬のミズナなんかはすごくできるんですが、直売所でもいっぱい残っている。学校給食にという話になるが、学校給食ですぐには使われない。それから3月に6月から9月の献立を大体決め、7月には10月から12月の献立を決められるそうなので、もう少しきめ細かな献立の立て方があってもいいのではないかなと思います。

事務局： そのあたりは、生産者側からどの時期にどんなものができるという情報をもらえれば、旬の食材使用を大きな基本の柱の一つにしますから、旬のものを活用する献立をつくることできる。

それから、給食は大量に全校にそろわない場合は使いたくても使えない場合もある。結局共同献立に無理があるので、基本献立にして、近くの地場産の野菜ができたならその学校だけ使い、ある程度献立をその学校で工夫する方法も、来年度の途中ぐらいから実施し、両面から取り組んでみたいと思っています。

委員： 野菜をつくっている人たちは、子供たちにも、それから給食をつくっていらっしゃる皆さん方にも見に来てほしいと言うんです。子供たちも、例えばトマトなんかを現実にごそこのおじさんがつくったといたら嫌いな子でも食べるそうなんです。食材の教育をしていったらいいと思います。

事務局： 将来的にはそういう格好が広がっていくと思います。

委員： うちの学校では地産地消を今年度から始めたんですが、続けていく上で数量が確保できないとか、鮮度の問題とか、問題点があり、結局ジャガイモ、玉ネギ、ニンジン、イチゴなどの限られたものになったんです。子供を主体にするという方法での食材提供ということを第一に置いていただきたい。生産者も努力されているが、すんなりとはいかない面をどうするのがこれからの課題だと思う。

事務局： 来年度は、献立や食材のことが大きなテーマであると思っています。献立は、9月分までほぼ固まりつつあります。現状は市場の方から長期予測、青物と果物の組み合わせ、果物がどこ産のものが給食を賄えるだけ入ってくるかというような説明をしてもらいながら作っているわけなんです。市場と岡山のハウスでは旬の時期が、微妙に10日とか半月とか違うらしいんです。市場の旬はスーパーへ出回る時期で、生産者の方が旬の野菜って言うときには、市場では大量の確保がもう難しい状況があったりします。いずれにしても、子供たちのために、献立や食材の細部も含めて詰めていくことが急がれます。

会長： 旬の定義もいろいろ違い、学校の近くのことを地場と思っていたんですが、どういうのを地場というか。野菜をつくる場所を見せるといって、学校の周辺でないとできない話で、総合教育に取り入れるには、町の中ではできないとか、いろんな問題があると思います。地場はどういうふうに定義されますか。

事務局： 生産者の顔が見える状況、それですと周辺部しか恵まれてない面があり、基本的には市内、市域と考えています。

会長： 同じ品種のお米でも、生産場所で大分味が違うとは聞きました。地場のものを使っても、悪ければ子供の評価が悪くなります。地場の定義と、総合教育にいかに取り入れるかということを考えながら進めていかないと難しい問題です。生産者、学校、あるいはPTAの方たちと話し合っていて決めていかないとなかなか解決する問題ではなく、地場のものを使うという表現ぐらいしかないと思います。

では、次に、事務局の方に今までの意見とかを踏まえまして、15年度の目標ということについて説明をお願いします。

事務局： 14年度の評価というものが15年度の目標設定に参考になるものと思っています。A3版の表の右側3分の1ぐらいに、目標の再設定、15年度目標(案)を掲げ、再設定の主な変更部分を太字にしています。

まず、食に関する指導の充実の は各学校の取り組みの調査結果で、修正もありますが、引き続き充実を図るといって修正させていただきたいと思います。

それから、 の献立の柔軟化は、年度送りになりましたので、15年度にはぜひ実施と。

それから、 に食に関する指導の研究会という項目を新たに加えてはどうかと考えております。既に11年度から毎年7校で順繰りに実施しておりますが、7校での実施を増やすかということもあり、運営の方の工夫もしながら引き続き継続をしていくということで目標として掲げさせていただいております。

それから、2番目の安全衛生管理、これも のドライ運用の推進について、 の作業工程表、作業動線図のあたりも、継続的に引き続きということで目標年次の設定を変えたらどうかと考えております。

それから、 の配缶から喫食までの時間短縮という項目ですが、昨年度初めて調査しましたが、学校によってややバラつきが出ております。温かいものは温かく、冷たいものは冷たくということで、調理終了後のものを児童生徒が取りに来るカウンターへ出す時間、出してから給食時間までの時間です。これを30分より前にもうスタンバイができてくる状態の学校をなくするという目標を立てております。13年調査結果では、14校が35分前とか40分前にはスタンバイができています。

それから、3番の効率的運営では、上道と興除給食センターの民間委託により、児童生徒数で13%台ぐらいの数値になってこようかと考えております。

パートタイム職員の見直しについては、リフトパートの方が9校に9人、基準の階段を均すためのパート職員13人の配置があります。新たに配置した調理パートについてのご指摘もいただきましたが、金額面も含めて給食運営全体の見直し、改善の取り組

みの中で検討していきたいと考えております。

それから、最後の社会的要請にこたえた学校給食ということで、親子料理教室等の開催とか、試食会の実施、これは食の指導という部分にも該当すると思いますが、家庭とか地域も含めて学校給食への関心を引き続き強めていくという形で、そういった取り組みを強化していきたいと考えております。

保護者の方々の関心をということで、例えば、食材費や給食の仕組みをお知らせする機会にもなるということなども考慮していきたいと思っております。

以上、概略を説明させていただきました。

会 長： この委員会は年2回ぐらい開かれるわけですが、15年度の目標に関しましても、この委員会の中で協議し、その内容を濃いものにしておかないと結果が出てこないと考えます。

今後の予定について、事務局から。

事務局： 目標については、年度中途での見直しも、必要な部分はやっていく考えでおります。7月ぐらいをめぐりに、今回積み残しの内容も含めてご協議とご意見をいただく会をお願いできたらと思っております。

また、そのときにあわせて、赤田給食センターの民間委託がこの1学期末をもって1年経過しますので、この1年間で業者の取り組みの様子なり、民間委託の様子をご報告し、評価もいただけたらと思っております。

15年度は7月と、来年の2月の開催を考えております。

会 長： それまでに資料があればできるだけ送付していただき、智恵を出しあって評価をしていきたいと思っております。本日は、長時間協議していただきありがとうございました。

事務局： 閉会にあたりまして学校教育部長があいさついたします。

部 長： 長時間にわたって深く協議いただきありがとうございました。

安全衛生面をはじめ、それぞれの専門的立場でのご意見をいただき、これからの給食運営、目標づくりに活かしていきたいと思っております。

今後とも引き続き、しっかり見守っていただきながらご意見、ご協議をいただきたいと思います。ありがとうございました。