

## 平成15年7月10日 第4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7月10日（木） 10：00～12：30  
場所：岡山市学校給食センター会議室

### < 2 > 会議の概要

#### 1 開 会

教育次長から「教育の分野もいろんな改革が進められており、岡山市でも、市民協働をキーワードに官と民とが一緒になって子どもたちを育てていくことを今取り組んでいる。学校給食のいろいろな改善も、こういう中で取り組んでいる施策でもある。本日は、昨年度の取り組みの評価、今年度の取り組みの目標について協議いただき、ご意見、ご示唆を賜われればと思います。」とあいさつの後、香川、吉田、藤田、村瀬の各委員の後任として、それぞれ、末房、真邊、月本、村上の各委員を紹介の後議事に移った。

#### 2 説明及び質疑の概要

会 長： 本日は、この給食センターの視察も予定されている。まず、日程について事務局から説明をいただきたい。

事務局： これから、調理場の様子とあわせて、調理や配送の手順などを視察いただき、先に給食センターの民間委託の評価、その後、前回に引き続き、給食運営全般の改善見直しの評価、今年度の取り組みの目標についてご協議いただきたい。

会 長： 作業の時間帯のこともあるので、早速視察に移りたい。

#### < 赤田学校給食センターの給食実施状況視察 >

・センター職員から、施設、調理、配送などの状況説明。

会 長： 視察に引き続き、協議に移りたい。次第の6の(1)平成14年度民間委託（赤田学校給食センター）の評価について、事務局から説明いただきたい。

事務局： 今日とは期末考査などのため、5中学校のうち2校の給食になっている。また、学校からの依頼で少し早めの仕上げ、配送の予定になっている。通常は4台の配送車で先に食器を送り、副食は5校分を一斉に調理して、11時20分頃から保温・保冷コンテナで温度管理しながら一斉に配送している。

本日お配りした「民間委託について」という資料をご覧ください。受配校の生徒や教職員及びセンターの意見・評価をまとめて表にしている。

#### < 資料に沿って項目ごとに説明 >

- 項目1 「提供されている給食の質、内容、衛生管理等について」
  - 給食の質、内容
  - 調理ミス・事故等の状況
  - 安全衛生
- 項目2 「受託者の姿勢、勤務態度及び学校との関わりについて」
- 項目3 「学校給食に生かすことができた取り組みについて」

次に、先にお送りした資料「センター要覧」をご覧ください。年間の指導計画などの資料を入れている。「給食だより」は以前は学期に1回だったが、さらに給食を理解し

てもらうため月1回出している。また、週に1回は「給食ニュース」を出し、「献立連絡表」では、年間や月々の目標に沿って作成した毎日の献立のねらいなどを示して、給食時間の放送原稿としてもらっている。保護者の方から要望もあり、レシピ集も出している。

項目4のまとめとしては、学校からは全体としてやや向上しているという意見、センターでは、委託業者は社内での衛生管理の研修や日々の業務の反省を繰り返しながら、誠実に業務を実施しており、学校の反応も良く順調に推移していると考えている。

会長： 質問を含めて、いろいろとご意見をいただきたい。

委員： 資料や説明の中にあった「給食だより」とか「給食ニュース」は誰に向けての情報提供か。

事務局： 「給食だより」は生徒全員に配る。

委員： 難しい漢字も使っているが1年生でも大丈夫か。漫画が入っているのはいいが、今の子はこういう小さい文字で出されたものは読まないのではないかと。

委員： 中学生だから大体読めると思うが、どの程度読んでいるかは分からない。

事務局： 「給食ニュース」とか「配膳図」は各クラスの掲示用となる。

委員： 衛生管理の社内研修は学期に1回か。それ以外の研修は。

事務局： 学期に1度は、東京の本社から、その時々テーマを持って来て、調理場のいろんな箇所や従業員の手指などについて、シャーレにゼリー状の培地がついたものを相当数持ち込み、いわゆるスタンプ検査をしたうえで、その結果も基にして指導や研修が実施されている。センターとしては、そういった機会にも会社側と気がついたこととか要望とかを協議し、研修に取り入れてもらっている。

また、センター内でも、委託以後、その都度、洗剤の濃度とかいろいろな具体的な項目について、従事者全員への指導や研修が実施されている。

委員： センターとして、調理作業の動線を見て感じられることは。

事務局： 最初はパートの方など不慣れな状態もあったが、施設設備の状態に応じて、人ではなく食材の動線を徹底することによって、割と早い段階でいい流れになった。

委員： 保温・保冷コンテナにより適温給食ができていると思うが、汁物なりがセンターを出る前の温度と学校に着いて生徒が食べる時の温度を測っているか。温度差はどうか。それから、残量調査について、その温度と何か関係があるか分かれば。

事務局： 汁物は75度に設定して出しているが、配送中は電源が入っていないので学校に着いた時は例えば63度とかになっている。学校で再度電源を入れ、温度設定を効かす。残量調査は毎年6月に行なっていて、資料にあるように昨年度は17.2%、今年度は15.8%とやや減っている。温度との関係は大きいと思うが、はっきりとは分からない。

委員： 先程の視察のとき、従業員の方の大きなスコップのようなものを持っている状態が、釜に入れる部分が下になっていて気になった。また、出来上がりの試食とか検査はどうなっているのか。

事務局： スパテラという器具だが、通常は専用のスタンドに入れるか、混ぜたり持ったりする場合には跳ね水のこともあるので横に向けて持つように指導している。またミーティングで徹底してもらおう。

検食については、センターでは所長が行ない、また配送後にも各学校で校長が行なっている。

委員： 残量について、センターと単独校との間に差がある。その差がどこから出てくるのかも可能な限り調べて単独校との差をなくす努力をしてもらいたい。

委員： 残量調査は、もう少し分析的にデータを出して、格差の原因とかも把握したほうがいいのではないか。

事務局： 残量調査は各学校ごとのデータがある。今年度の結果はこれからの集計となるが、14年度では、小学校全体の残量率6.9%を学校ごとに見ると、1.0%から15.3%までバラツキがある。また、中学校でも12.6%に対して、5.9%から21.1%までとなっている。全体で9.0%という数字を個々の学校ごとに見ると1.0%から21.1%までという結果になっている。ちなみに、こちらの給食センター全体の昨年の結果17.2%についても13.5%から21.1%までの学校がある。今年の結果15.8%についても13.7%から17.0%までとなっている。

毎年の残量調査は気候条件や献立も異なっているし、児童生徒も毎年替わっている。具体的な目標設定では学校格差を課題とし、残量率が15%以上の学校をなくする目標を持って取り組んでいる。

また、センターと単独校との差についても、配送のことなどがどのように影響しているのか考慮し、できるだけ差が出ないようにしていきたい。

委員： 学校による差について、学校側の要因、指導とか給食時間の長短とかについては、もう少し把握して具体的に改善してもらおうとか、あるいは同じものを配送しても距離や時間によって温度などに影響しているならそこを改善したら良い。

委員： 中心温度について、測る位置は決まっているか。

事務局： 例えば釜の場合には、真ん中と縁の方とその間の3カ所で測る。

委員： すべての箇所の温度が上がるのを確認しているか。記録はされているか。

事務局： 中心温度はすべて確認して、記録している。

委員： 学校給食は1つの教材として子どもたちに提供するものだし、地域で育てていく、目に見えない所だけでも愛情という部分がある。こちらの業者の本社は東京だが、地域の方を積極的に採用し、従業員の方が学校に出向いているとも聞いた。要望だが、今後ともそのように学校とも地域とも十分連携できる形で進めていただきたい。

事務局： パートの方17人のうち14人は保護者の方で、自分たちの子供に提供する気持ちで一生涯懸命調理していただいている。

委員： 給食アンケート調査については感覚の問題であり、味については仕方がないが、温度などについては、温度管理のこともあるんで、どのくらいを適温と感じているかをはっきりつかまえた方が良くと思う。

委員： まとめるところに、全体としてはやや向上しているとあるが、今日視察して、かなり

向上しているのではないかと感じた。民間委託で、お金をできるだけカットしていく、そのために安全面に問題があるのではと保護者や市民の方の懸念があった。安全性を保護者の方々に訴えるには、できるだけ実際に試食して確認していただく、そういう体制、仕組みが必要だ。

事務局： 衛生管理について保護者の方に理解していただくことが大切だと考えている。6月にある学校の家庭科で、パワーポイントを使って、センターの給食調理や衛生管理についての授業をした。今月には、ほかの学校の試食会があったので保護者の方にそれを見ていただき、衛生管理の徹底について理解を深めていただいた。

事務局： 今日は試食も予定し時間も迫っているので、ほかの資料についても説明させていただき、併せてご意見がいただければありがたい。

会 長： 異議がないので、会議次第の6の(2)学校給食運営の見直し、改善状況の点検について、事務局から資料の説明をいただきたい。

事務局： 3月の第3回委員会では各学校の取り組み状況について調査中だったが、その調査結果を踏まえて、前回協議いただいた資料に、数値などを太字で付け加えている。  
それを基にして、学校給食運営の目標を15年度見直し版という形で整理している。ほかに資料として、前回委員会以後の取り組みの概要等を時系列で表にしたもの、給食実施状況などをお送りしている。お気づきの点、ご意見をいただきたい。

委 員： 学校給食運営に要した1食当たり経費について、14年度の決算見込みで、センターの人件費が298円に、物件費を加えて407円になっている。12年度は、人件費が422円であり、物件費を加えると518円になっていた。衛生管理を含めて給食改善の兆しが見えるとともに、岡山市の厳しい財務状況の中でコストダウンが図られ、良いように歯車が回転しだしたのではないかと評価したいと思う。

委 員： センターの保護者負担が単独校よりも多い理由は何か。

事務局： 一般的に単独校でも、中学校を小学校と比べると50円近く食材料代が高くなる。センターでは中学校の比率が高いのが1番の理由だ。

会 長： 時間が経過したが、ほかにないか。事務局からは。

事務局： 赤田学校給食センターの評価についていただいたご意見は次の教育委員会の方へも報告させていただく。  
学校給食運営の目標については、随時ご意見をお寄せいただきたい。  
次回は、今年度中にもう一度開催したいと考えている。

会 長： 委員任期との関係はどうなるか。

事務局： 任期は16年2月7日までだが、次回はその後になるかもしれない。

会 長： 本日の第4回検討委員会を終わる。ありがとうございました。

### 3 閉 会

教育次長から「今後とも引き続き、よろしく申し上げます。ありがとうございました。」とあいさつの後、当日の給食を試食し、解散した。