

< 1 > 日時・場所

日 時：平成16年8月4日（水） 15：00～17：00

場 所：岡山市職員研修所 2階 第2研修室

< 2 > 会議の概要

1 開 会

教育次長から「市教委では、この委員会での評価や貴重なご意見をいただきながら、平成14年度から具体的な目標設定をして多くの給食改善、見直しに取り組んでいる。調理業務等は今年度4月から新たに中学校6校の民間委託をし全部で25校となったほか、各学校独自に工夫ができる基本献立への変更、井や多用途碗の導入、また地場産食材の活用にも努めている。前回には、委員の方から、学校現場とよく協議するように、また機械的な目標達成にならないようにと全般的なご指摘もいただき、今後、そういった点にも留意しながら進めていきたい。本日は、前回に引き続き、平成16年度の取り組みについてそれぞれのお立場からご意見、ご協議をいただきたい。」とあいさつの後、村上、月本、末房、真邊の各委員の後任として、それぞれ、大塚、堺、嶋村、富山の各委員を紹介の後議事に移った。

2 説明及び協議の概要

会 長： それでは、次第の4(1)学校給食運営の見直し、改善状況の点検について協議したい。前回3月にも、いろいろと協議し、意見をいただいたが、各学校での取り組み状況の調査集計がまだで、再度引き続いて協議することになっていた。前もって一定の資料も届いているが、事務局から補足があれば説明をいただきたい。

事務局： 本日追加の資料はありません。お送りした資料に、15年度の各学校の取り組みの調査結果とその内容を太字で記入したA3判の2枚の評価一覧表がある。また、学校給食運営に要した経費について15年度決算見込みで示している。

今、学校現場の方にも、調査結果とあわせて目標の16年度見直し版を送り、今年度以降の取り組みについて意見をきいているが、この目標を中心に意見がいただけたらありがたい。

会 長： 目標の12ページ、13ページに項目の一覧があるが、これを基に質問や具体的な項目の評価についての意見をいただきたい。まず、大きい見出しの食に関する指導の充実の項から、前回、評価は機械的ではなく、もう少し内容があるようにという意見があったが、そういうことも含めて意見を伺いたい。

委 員： 共同献立を基本献立にとりか、米飯給食を週3回とか、市内の野菜の使用の拡大ということで着実に成果を上げているという気がしている。ただ、例えば 各教科等における指導、食生活学習教材の活用、食に関する指導研究会の実施という項目については、機械的な評価ではなく内容もかなりあると思うが、今回、学校現場における指導の状況等の調査結果をいただき、やや内容がわかり、ありがたい。

給食実施回数の増加について、15年度実績は小学校で平均187回、中学校では168回になっている。16年度目標は、108校の給食実施回数を年間164回以上にすると、これまでと表現の仕方が変わっているが何か理由があるか。また、の食に関する指導研究会の構成メンバーを教えてください。

事務局： 給食の実施回数について、以前に中学校平均が163回だったことから163回以下の学校をなくするという目標を設定してきた。内容は変わらないが、分かりやすくするために表現を裏返しにして、早い段階ですべての学校が164回以上になればと考えている。

また、食に関する指導の研究会については、小学校、中学校それぞれの教育研究会の給食部の方に依頼し、一緒に取り組んでいる。小学校は5つのブロックに分かれて、また中学校は2つのグループに別れて、計7校で研究授業の公開や研究協議を実施している。食教育ということで、学校栄養職員だけではなく、給食主任の先生方も含めて、家庭科や保健体育、理科、社会とか、総合学習、それから学級活動などでTTの形での授業など、学校全体で取り組むよう心がけている。

委員： 小・中教研の中で実施されているということでよくわかった。給食関係者だけではなく、校長先生とかにも入っていただかないと、せっかく皆さん方がいいアイデアを出されても進んでいけないと思う。

委員： ランチルームについて、いろんなタイプがあると思うが具体的にどのようなものなのか。

事務局： 新しい学校の建設時には、食堂という形で整備しているが、既存の学校については、児童数の減などによる余裕教室の活用の1つとして、学校と協議したうえで、普通教室にテーブルとイス、それから黒板とかを覆うカーテンを設置している。

委員： 利用のされ方や利用回数はどうか。

事務局： クラスで順番にとか、交流給食ということで異なる学年が一緒にとか、工夫しながら使用している。学校規模、クラス数により1人当たりの回数は異なるが、毎日活用するように努めている。

委員： 教室でふだん食べる給食と、それからランチルームで食べる雰囲気はやはり違ってくるか。その目的は、食に関する指導ということが主に念頭に置いてあるという理解でいいか。

事務局： はい。グループで楽しく食べることが一番のポイントだが、指導もしやすい形になっている。

委員： 資料の学校給食実施状況調査結果の概要の中に、いろいろな食に関する指導の形が出ているが、この資料の説明を少しお願いしたい。

事務局： 15年度に、学校栄養職員がTTにより指導した学校数、延べ回数を集計している。指導に当たって、献立や食材を具体的に活用したもの、さらに使用した地場産食材を具体的に指導に活用したものを内数で集計している。また、各教科や総合学習、学級活動など、指導の場面ごとの集計を内訳として示している。

委員： とで、は地場産、は市内産とあるがどう違うのか。また、は食材、は野菜とあるがどうしてか。さらに、の目標は90調理場、は割合を12%にとなっている。12%は総使用重量に占める割合となっているが、市内全体をいうのか、それとも市内産の野菜を使っている学校の使用量全体をいうのか。その辺りを教えてください。

事務局： 昨年までの目標では、自校購入による地場産食材の使用促進という項目だけだった。

地域の限定はなかなか難しいが、各校の身近な地域という意味で地場産と捉え、野菜に限らず、果物なども含めて、調理場ごとの取り組み目標としている。使用の促進にあわせて、やはり実際に子どもへの指導にどのように活用したかという視点が要ということで 1 項目起こした。

については、市の給食会を通したものも含めて、とにかく岡山市の学校給食全体での野菜の総使用重量に占める市内産の割合を捉えている。

委員： と の項目は何か内容が重なっている。目標の項目数も 14 年度 24 項目、15 年度 27 項目、16 年度は 31 項目と増えており、集約するとかして、項目を厳選していかないと、本当に実効のある評価にならない。もう本年度はスタートしているので、来年度は一本化して、もっとはっきりとわかりやすいものにした方がいいのではないかと。
また、調理場の数より比率の方が実効性、実際の効果がはっきりわかる。

委員： ほかの 2 番、3 番、4 番に関しては、基本的に数字の上での評価ということになると思うが、1 番の食に関する指導の充実という項目に関しては、少し違おうかなという気がしている。これは例えば、子どもたちが指導を通してこういう意識が芽生えたとか、そういった部分での評価になるべきじゃないかなという気がしているが、その辺はどうだろうか。

事務局： 岡山市全体で取り組んでいる「目標づくり」においても、留意事項として、目標の設定に当たっては何回するかという取り組みの目標ではなく、そのことによってどの程度市民サービスが向上するかということを指標にということがある。

食に関する指導を何回やるという目標が達成したとしても、そのことで子どもたちがどう変わったか、子どもたちの将来にどう影響があったかという指標にはなっていないという問題意識は、14 年度にこの取り組みを始めた当初から持ち続けている。教育としての学校給食の分野において、なかなか子どもたちの変化に対するいい指標が、この指標を追いかけていけば子どもたちに有益だというものなかなかとらまえにくい。ほとんどの目標項目が、こちらのいわば身勝手な、取り組みの目標という意味合いになっている。

2 番の安全・衛生管理についても、これだけのことをやります、やりましたと言っても、そのことが効果としてどうなっているかという指標がなかなかいいように設定できてない、そういう点は常に気に留めながら進めている。

委員： 包括外部監査の報告の中に、1 食当たりの給食費に格差が生じているからその是正をということがあり、そのために岡山市学校給食会の積極活用ということを書いているが、これと 自校購入促進は矛盾してこないか。

事務局： 6 月の本議会でも質問があった。地場産食材の活用については一方では指導に生かす、素材としてだけというより、実際の給食を生きた教材にということが言われており、指導にどれだけ生かせるかということが大事な点であるし、他方では、そうかといって保護者負担である給食費が上がるばかりではいけない、そのあたりのバランスがやはり最終的には保護者の方にも情報公開ができて、こういう目的でこういう食材を使っているとか、給食費を安定させるために市の給食会をこのように活用しているとか、そういうふうな情報提供なり意見交換なりが、しっかりそれぞれの学校でできていかないといけないと考えている。

委員： 要は、格差がないとか、安くなるなら自校購入をどんどん進めてもいい。高くなるときに、それをいかにするかということだと思う。

委員： 1食当たりの格差は、そのときそのとき使用する材料によって違って来る。ただ、年間通じてそんなにA校とB校の差ができるということは好ましくない。各学校単位で年間通じて給食費が大体安定するような方向で考えていくということではないか、これは教育委員会の方の指導も必要だと思う。市内産でも安いものもあるし、高くつくものもある。

事務局： 基本献立については、岡山市教育委員会が基準額として示している食材代をにらみながら作成している。価格の変動があるので難しいが、各学校で最終的に献立を完成させる際にも価格にも十分留意するという話をさせていただかないといけない。1食当たりの平均値で10円、20円単位の上下が出てきている点は各学校にも意識していただきたいと思っている。

会長： 引き続いて、2番目の安全・衛生管理についての意見をいただきたい。

委員： ウエットシステム調理場でのドライ運用について、92調理場で何らかの工夫がされているが、委託調理場と直営のところでは割合はどうなっているか。

事務局： 104のうち100調理場がウエットシステムの調理場だが、このうち委託の調理場については、すべて何らかの工夫がされている。補足になるが、調査結果の3ページにあるように具体的な作業場面での工夫を5項目あげ、こういう項目をできるだけ増やすことによって、2次汚染の防止、ひいては作業環境の改善ということも含めて取り組んでいる。また、設備面では、今年度は一定の予算化をして、茹でた野菜等をザルで受けて水で冷やす際にそれをタライで受けて排水溝へ直接排水するようなものを全校に揃えたいと考えている。

委員： 給食関係者の方の意識にかかわる問題が非常に大きいと思う。自分たちの作業環境の改善にもつながることだし、他校の成功例を見るとか、衛生管理のビデオを見るというふうなことで、話し合いの場をしっかりとっていただきたいと思う。

委員： に調理場独自の衛生検査とあるが、細菌検査や残留物検査の内容はどんなものか。

事務局： 細菌検査はスタンプ検査といわれるもので、県の給食会の機器を使って、調理器具の大腸菌などの検査をしている。また、残留物検査は試薬を使って、食器のでんぷん性残留物などの検査をしている。

委員： の食材点検について、残留農薬にしる細菌検査にしる、結果としてどうだったかという記載が要ると思う。また、地場産の話に関わってくると、純粋な有機栽培、無農薬なら検査の必要もないはずだが、生産者にそういう指導、そういう話を進めているのかどうか。

事務局： 子どもたちが食べる給食の食材だからという話は意識的にしている。市の給食会を通じて中央市場から入ってくるものについては、市場にも保健所の検査機関がある。この食材点検では、薬剤師会の意見もいただきながら、例えば地場の物などを多目に検査してみるというような工夫をしているが、検査には多額の費用もかかるので、必要であれば保健所検査課との協議もいるかなと思っている。

委員：今は生産者も生産履歴ということで、農薬は何を使っているとかをきちっと記録している。農協も敏感に指導しているし、作る方も自分たちの生活に関わることだ。地場産を使うときには栄養士さんなり学校の関係の方がきちっと見たり聞かれたりしているが、時々はそのような検査をすることもお互いにとっていいことかもしれない。

委員： のところにある、給食時間の30分前以後に配缶終了というのはどういう意味か。

事務局：すべての調理場で給食時間に近いところで、給食時間が始まる30分以内に配缶をしよう、食味の方も影響があるかと思うが、何よりも食中毒菌等の増殖を少ない形でということで目標にしている。調査結果の6ページのように、平均では小学校は16～17分前、中学校は25～26分前に配缶が終わっている。学校の規模により配缶そのものに要する時間も異なる訳ですが、40分とか45分前に調理が終わり、配缶も終了しているというのは改善していこうと考えている。

委員： の作業行程表及び作業動線図の作成について、これは衛生管理上、これから作業をしていく上で非常に大切なことだと思う。調査結果ではまだできていない学校が何校あるので、ぜひ指導を強めていただきたい。

事務局：衛生管理の研究会もあるが、いろいろな機会にすべての調理場で作成するよう指導していきたい。

会長：続いて、3番目の効率的運営の項目に関して、意見はないか。

委員： の集約化について、計画の策定を引き続き検討するという目標になっている。項目として上げるのもいかなものかなと思うが、どういう考えでここへ上げられているか。

事務局： これまでにも指摘いただいた点だが、このたびの包括外部監査の中でも実施方式の比較検討ということで、一定の効率性が評価されている。ただ、検討に当たっては共同調理場方式や学校施設全体、学校の再編整備も考慮する必要があるとされている。

先程の衛生管理、ドライシステム調理場の整備とも関連するが、今なかなか調理場の建て替えとか、大規模改修が思うに任せない状況になっているなか、事務局としては集約化も調理場の施設整備の1つでもあると捉えて、項目として常に意識している状態だ。

委員： 中心部の統合は中央小学校ということだが、この項目は非常に大きな問題を含んでいる。他の各項目のようにチェックできるというものではないので、惜しいとは思っているがいったん削除して、何か具体化の兆しが見え出して評価することができるという段階でまたカムバックしていただく方がすっきりする。

委員： の民間委託について、外部監査報告書にあるように、当初心配されていた安全面に關する懸念、保護者の方々や市民からの理解が得にくいかもしれないといった懸念も一応払拭されてきている。また、1食当たりの経費を見ても、明らかに直営と民間委託に大きな開きがある。現在の割合は何%か。できるだけ民間委託に向けて努力をし、目標を前倒して実施すべきと思うが、民間委託を妨げる要因はどこにあるか。

事務局： 16年度からは4月に移行しており、この6中学校を含めて16年5月1日現在の児童生徒数で19.9%になっている。民間委託については、直営と民間委託が概ね半々となることを目標に第1次中期計画に沿って進めており、当面は、その全般的な点検を

予定している19年度までに35%を目指している。妨げということではなく、基本的には直営の調理員の退職者数に応じて計画的に進めている状況だ。

委員： 私は今現在、経費のことだけでなく、民間委託と直営とがバランスのとれた形でお互いに緊張感があり、民間委託も例えば物資の購入や献立作成とかは市がやっているということで、教育の一環としての給食内容が保たれ、充実していているという気持ち、感想を持っている。

委員： 給食内容を下げなさいということ言ってる訳ではない。1食当たりの経費で、余りにも直営の場合の人件費の割合に偏り過ぎている。材料も含めてもっともっとレベルアップを図るべきだと考えているが、この人件費をとにかく抑え込まないことには、そういったこともできないだろうと思う。ここが一番大きなポイントになるという意識を我々お互いに持たないといけない。

事務局： 現在、中学校給食を始めたときの影響などで、給食調理員の平均年齢が非常に高く、人件費の割合が上がっている状況がある。19年度末の退職は極端に多く、調理員の3分の1近い60数人が定年予定となっている。第1次中期計画の半々の中で、年齢のバランスも考えて少しずつでも採用しながら、お互いに切磋琢磨していくという考えでいる。

委員： 計画的に、着実に民間委託の割合を上げていくということだろうと思う。

会長： 続いて、4番目の社会的要請に応えた学校給食に関して意見をいただきたい。のアレルギー等への対応について、何か進んでいるか。

事務局： 新たな対応ではないが、実態に即してということで、なるべく専門医の方の措置書というものをとっていただいて検討するように考えている。

会長： 現在把握されているアレルギーの子どもはどのくらいいるか。アレルゲンとして多いのは。

事務局： 15年度の調査結果では70の小学校、29の中学校で具体的に対応しているが、内訳は、完全に給食を中止している子どもさんが小学校10校で11人、牛乳を中止しているのは小学校61校で203人、中学校27校で89人、それから除去食などの対応をしているのは小学校50校で129人、中学校15校で26人となっている。アレルゲンとしては卵が多く、続いて牛乳、乳製品、エビ、カニ、イカなど70種類ぐらい報告があった。

委員： で新たに給食費のことが取り上げられている。議会の質問や外部監査でも出ていたが、昨今の経済事情もあり、各家庭の経済状況によって各学校にかなりの開きが出てきていると思う。大変切実で、難しい問題だが、各学校単位の給食運営委員会の中で取り上げてもらうという意味での献立協議の項目と一緒にして各学校の状況に応じた協議をしたらいいと思う。

事務局： 12年度から保護者の方の意見も十分学校給食へということで、献立や安全・衛生管理、食教育などについて実状を踏まえて研究協議するため給食運営委員会を設置している。学校によっては開催日時の調整に苦慮する状況もあるが、具体的な協議内容、例え

ば献立や使用する食材、それに伴う経費、給食費のことなども示しながら取り組んでいきたいと思う。

委員： 給食運営委員会については の項目に全部ひっくるめて、その中で話し合う内容についてこういうことは大切ですから協議してくださいよということを各学校へ連絡して、協議した項目については報告という形で上げてもらえばいいと思う。

それからもう1点、新しく加わった の食育の推進について、就学前の子どもや保護者に対して試食会などを開いてというのはいい。ところが、卒業者への食育まで項目に掲げてどうこうというのはどうだろうか。高校での食育も意義あると思うが職域を逸脱した感がある。

委員： 岡山市も「健康市民おかやま21」の中で、将来へ向けての岡山市民の健康づくりの指針が出ているが、食の関係も、朝食を毎日食べている子どもたちの割合とか、野菜を多くとるようにしている人の割合とかの数値目標が出ている。狭い意味の卒業生ではなく、岡山市の若い人たちという意味で、同じ岡山市民の方を対象としてそういった目標を達成していくためには、ここまでが学校・教育委員会、ここからは市の保健センターということではなく連携していかないといけない。ここはひとつ保健所と連携をしてという言葉が入ればそれで理解できるのではないか。

事務局： 中学校区ごとのスクールランチセミナーに保護者とともに卒業生が参加するケースもある。また、学校の栄養職員が公民館の講座や高校のPTA、保健センターなどの要望に応じて地域に出ていく場面も少しずつ増えてきた。

委員： 保健所などからの依頼や要請があって行くというのはいいと思う。幅広く市民の方に学校給食について理解をしていただくということは、それはそれでまた一つのねらいがあると思うが、就学前の子どもや保護者に対してというのはまた別の項目になってくる。今、それぞれのウエートがかなり異なる項目が31あるが、さらに項目が増えて大切なことが霞んでしまわないようにしないといけない。あれも大切、これも大切、確かに大切だが、やはりその中で1番は何か、2番目は何か。全体的に評価をする場合を考えると、学校給食としてぜひやっていかないといけないという上位何項目かに絞って重点的に取り上げるということもやっていった方がいいのではないかという趣旨だ。

委員： 学校給食を通した子どものときからの食育を考えた場合に、高い理想として、例えば中学校区での生活習慣病の発生率を落とせるような食育を含めた取り組みであってほしいという気持ちがここに表れていると思う。それを考えると、高校へも積極的に出ていくということではなく、 のスクールランチセミナーの開催の項目の中で、卒業生などにもぜひ参加してもらおうとかといった方向でも、スクールランチセミナーのあり方というものを考えたらいいと思う。

委員： へその部分を組み込んで、項目数を減らすということでもいいと思う。すべての項目をやれと言われたら、これは大変なことだ、どう項目を減らせばいいか、そういう目で見ている。

この場合は学校給食の協議だが、学校給食がすべての国民に対する食の啓蒙をしないといけないというのはおかしい。交通や生徒指導など別の分野でも、それぞれどんどん手を広げられるが、それよりはもっと学校の中を固めることが1番だと申し上げている。

学校は成長過程の中の一時期だから、その発達段階を考えて、その時期にやるべきこと、学校が本来やるべきことをきっちりやっていく。そのために学校の関係者は真剣に取り組むをやっていかないといけない。そういう基本的な考え方があって申し上げているのでご理解いただきたい。

委員： の食べ残しについて、カレーやラーメンなどを増やして、モズクやオクラなどを減らすとすぐに数値は変わってくる。例えばモズクは以前はこんな状態だったが、こんなふうに食べてくれるようになったという意味での食べ残しの数値なら、ああなるほどと思うが、大枠で食べ残しというとなんか。どういう考え方、捉え方があるか。

事務局： 岡山市の学校給食全体の単純な平均を出すと10%前後になるが、大きな枠での捉え方はゴミの減量とか、せっかく提供したものは食べてもらいたいという一般的な考え方がある。この目標の項目の中では、学校間で、0.何%から15%を超える学校までばらつきがある現状を問題として、15%を超えている学校については献立や食事環境の工夫、給食時間の指導など問題意識を持って取り組んでいただきたいと考えている。

食文化を伝えるとか、いろいろな学校給食の役割や献立と残量との加減、かねあいをどのように考えるかということについては課題であり、関係者と協議しながら進めている。

委員： 難しい注文だが、先程のアレルギーの問題について、目標では実態に即した適切な対応とあるが、この書き方だと必ずしも期待は持てないなという感じがする。アレルギー体質の子はおそらくこれから増えていく傾向にあり、大きな社会問題になるだろうと思うが、学校給食に課せられている幾つかの課題、1つは効率的な運営ということの一方で、明らかにこのアレルギー体質を持った子どもへの対応もしていかないといけない。相反することを求められているが、きっちりやっていかないといけないとなると、明確なルールがまず最初にある、そのルールに沿って何%達成できたかということになると思う。岡山市として学校給食の中での対応はこうするんだというルールをまず作っていく研究を重ねていく必要がある。

委員： 学校給食実施状況調査結果の概要という資料で、どういう時間に食に関する指導をしたかという内訳がある。いろいろと取り組みを広げるよりは、現在の小学生、中学生に総合的な学習や学級活動の時間等を利用して、もっともっと徹底して指導することが必要であり、教育委員会の方でも各学校への依頼をお願いしたい。何か学校数にしる回数にしる少ないなという感じがあり、特にこの辺が一番のポイントだと思う。

会長： 時間も来たので、今回出された意見を参考にさせていただいて、今後の目標、新しい項目、それから評価の方法といったことについても検討していただきたい。
次回の検討委員会の予定は。

事務局： 今年度も2回でお願いしたいと考えており、次回は2月か3月の予定としたい。

会長： 他になければ、これで第6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「多くの意見、貴重な意見をいただきありがとうございます。今後ともよろしく申し上げます。」とあいさつの後、解散した。