

< 1 > 日時・場所

日 時：平成17年3月28日（月） 15：00～17：00  
場 所：岡山市職員研修所 3階 第3研修室

< 2 > 会議の概要

1 開 会

事務局 藤原委員、大塚委員の欠席報告

教育次長から「市教委ではこの委員会で評価、意見をいただきながら、平成14年度から具体的な目標項目を設定しながら、調理業務等の民間委託を始め、給食改善の見直しに取り組み、3年が経過した。特に民間委託については、平成19年度、児童生徒数の35%を目標に現在進めている。このたび合併によって御津、灘崎が入り、御津町は既に民間委託をしている。それを含めると17場、29校の民間委託になっている。旧岡山市でいうと25校になる。19年度まで35%、そしてその時点で改めて見直しをするということで、皆様方の意見をいただきながら、今後どうしていくかということも検討してまいりたい。本日はまず御津、灘崎地域を含めた学校給食の実施状況を説明させていただく。また、平成16年度の取り組みの点検や来年度に向けての取り組みについて、それぞれの立場から意見、協議をお願いしたい。」とあいさつがあった。

2 説明及び協議の概要

会 長： 御津、灘崎地域を含めた学校給食の実施状況について説明していただきたい。

事務局： 岡山市学校給食の実施状況について、3月22日の合併に伴って、従前、御津地域、灘崎地域にそれぞれ共同調理場が1カ所ずつあり、岡山市立の学校給食センターと位置づけて、従来、旧岡山市にある3つの給食センターに加えて、御津学校給食センター、灘崎学校給食センターで5カ所の給食センターになった。

また、従来、通称赤田学校給食センターと、赤田に所在している給食センターを呼んでいるが、条例上正式な名称は第1学校給食センターであり、この際にあわせて、岡山学校給食センターと名称を変えている。

御津の給食センターについては、16年度758人の児童生徒を対象に、内訳として小学校3校、中学校1校で、旧御津町内の小中学校すべてを担当している状況である。運営については、16年度から調理、配送等の業務を既に民間委託で運営している。

灘崎の学校給食センターについては、児童生徒数1,510人で、分校を含めて4つの小学校と1つの中学校で、旧灘崎町内の小中学校すべてを担当している。運営については、旧灘崎町から引き継いだ市の職員で直営で運営している。

全国的に、一部のところでは、合併に伴って、例えば、中学校給食をやってる町村とやってない市が合併をして、さてどういうふうに調整を図るか、大きな課題に給食がなっているということも聞くが、幸い岡山市と御津、灘崎町の合併によっては、それぞれが完全給食を小中すべてでやっているの、そういった意味での大きな課題は出てきていない。ただ、実際の学校給食の実施というのは幅広いものがあるので、今後、献立、食材の調達、さらには食指導のあり方も含めて調整を図りながら、少しずつ一体的な学校給食運営ができるようにと思っている。

会 長： 次に協議資料の学校給食運営の見直しについて、平成16年度の目標の達成度、取り組み等の評価について事務局から説明願いたい。

事務局： 16年度については、全体で旧岡山市114校、共同調理場を各1場と数えて104

調理場。旧来のウェットシステムの調理場はそのうち100場である。

17年度については、目標数値等の基礎数字が変わってくるということで整理させていただいた。先ほどの3月22日付の全体の数字から、17年4月1日をもって、岡山市中心部の岡山中央北小学校と岡山中央南小学校が統合されて、岡山中央小学校が4月に開校になった。御津、灘崎地域を含めて学校数でいうと給食実施校は122校、調理場の数は105調理場。中央小学校には新たにドライシステムの調理場が整備されているので、ウェットシステムの調理場は100場という基礎数字になっている。

資料について、昨年今の時期もこういう調子だったが、現在16年度の各学校、各調理場の取り組みについては、報告をいただいている最中である。その依頼文について、参考資料で送付させていただいた。

資料としては、前回の委員会以降の取り組みを日付順に整理し直したものの、給食調理業務等の民間委託について、御津の学校給食センターを含めて、従来岡山市で進めてまいったものを整理した表、また、調理業務の委託について客観的で公正な点検を効果的に目的が達成できるように実施するためにどういう方策がいいのかということで、試行的に今年度後半に各調理場を点検した結果資料、前回の委員会でアレルギー対応の研究をという指摘もいただいて、これは以前、会長から長野県教委で検討されてつくられたものがホームページでも公開されているからというご示唆をいただいていた、今日、参考資料で配付させていただいた。それから、従来どおり、前回の会議概要、議会での答弁の概要の資料を送付させていただいた。先ほど申しましたA3判の資料2枚をもとに協議、意見をいただきたい。

会 長： 目標の見出しごとに意見をいただきたい。

まず最初の食に関する指導の充実の項目について、意見を伺いたい。

委 員： 17年度の目標設定で、新しく御津と灘崎が加わるわけだが、これも加えたものとして目標を設定されたのか、外しているのか。

事務局： 一応、先ほど対象校のところで申したように、調整が必要かと思うが、17年度からは岡山市全体ということで、基本的には御津、灘崎も含めた形で目標の取り組みを考えている。

会 長： まだ評価の結果が出ていない項目があるが、この時期でないと調査はできないということか。

事務局： 16年度の取り組みということで、その結果をもって7月ぐらいをめどに正確に反映した形で、次の年度の目標というサイクルになっている。

委 員： 恐らく努力されての結果だろうと思うが、やはり可能であれば少し調査を前倒して、その結果をこの年度末の会議に出していただければ、17年度はどうするかといった具体的な話ができるが、到底不可能か。

事務局： 16年度当初にそれぞれの学校が決めている内容を集約することができる項目もあると思う。ただ、結果的に年度末を待って見ないと学校としてもわからない。各学校の給食運営委員会は、例えば3学期の終わり頃に開くという時には、それぞれの学校では1年間こうでした、来年度はこうするつもりだがというような協議が行われる。岡山市の100校を超える全体像とか、その学校の取り組み、調理場の全体像をつかもうとすると、どうしても3月にいきなりの把握というのが難しい状況である。

委 員： データをとるのがどうしても3月末までかかるということであれば、そのデータが出た段階で、4月にこの会を開いてもらうことは無理なのか。

事務局： 実際のところは集計等に結構時間がかかっており、それが7月にずれ込んでるといことの方が大きい。次の会を3学期でなく2学期にというような割り振りも検討してみたい。

委員： 確かに調査中で審議してくださいというもおかしな話でもある。時期を変えればいいのではないかという気もする。わかった。

会長： 食に関する指導の充実の項目中の、例えば、6の自校炊飯方式の拡大25校で実施するというのはどういう意味で書かれているのか。

事務局： 6番、7番の自校炊飯、ランチルームについては、現在、継続してる部分は特段の予算措置は必要ない。新たに整備するときには、通常の給食の施設改善の予算の中で対応できる範囲の目標になっており、給食費、学校給食用の予算の中での対応が可能な範囲という内容である。特段大きな目標を掲げるとなると、それに対応する予算措置が必要な部分が出てくるかと思う。

会長： 16年度の目標では5校増やすとなっていて、22校で実施するというので、この数字の25校と22校の差はということか。

事務局： 25校というのは、14年度から5年間の最終年度である18年度の目標で、17年度についてはそのワンステップということで22校という中間の目標となっている。

会長： 自校炊飯方式の拡大で、実施校を増やす取り組みができていないのは何か理由があるのか。

事務局： 自校炊飯については、従来から家庭用の1.8リットル炊きの電気釜を使用して調理場内での炊飯である。極端なケースでいうと十数台、家庭用の電気炊飯器を調理場の中にひな壇のような形で並べての状況なので、精いっぱいやっても児童数が150人位のごく小規模の学校での取り組みになっている。一部は各学年ごとに電気炊飯器を使った自校炊飯を活用するという方式も取りまぜながら、17校までは増えてきたが、16年度は少し足踏みをした状況になっている。

今後、電気炊飯器方式をそのままということになると、次の7番の項目のランチルームの活用とセットにして、電気炊飯器による自校調理場での炊飯も考えた上で、17年度5校増やし、さらにもう少し増やして25校を目標にしている。1つ問題は、スペースの問題と電気容量の問題。もともと変えようとする1,000万円位かかる。そういうことを踏まえてなかなか進んでないのが実情ある。

ランチルームについても、児童数が増えて今までランチルームを使っていた学校が3校、教室に返還するという状況も出てきて余裕教室がなかなかとれない。これも生徒数次第の話になってくるが進んでないというのが実情である。

前回、ランチルームの活用のされ方、利用のされ方の質問もあったかと思うが、片方では整備をどうするかというもある。目標とすれば、今整備されているものの活用とか利用の実情のあたりも調査が必要かと思う。毎日毎日フルに活用されているかどうかの調査が今までできていないので、整備とあわせて、整備されたものがどれだけの活用率、利用率になっているか、考える必要があると思っている。

会長： 60校整備済みとあるが、ランチルームを備えておかないといけない条件というのは何か。

事務局： 現在は、食事環境の整備ということで、余裕教室ができた場合、学校内の協議でランチルームとして教室とは違う丸いテーブルにイス、黒板を覆うようなカーテン等の整備

で活用しているが、必ずしも食事どきしか使えないわけではないので、多目的に使っていただければいい。予算的には通常の予算の中でのやりくりで賄える範囲である。

委員： 自校炊飯の発端は、子供たちに温かい御飯を食べさせてやりたい、御飯を配送してきて、給食時間まで保管して、それを教室へ持っていくと冷めるのではないかということにあった。それと、高知県の南国市で実施していることでこれが出てきたが、各教室で炊いているということだったと思う。そうすると、調理室で炊飯して、そのまま教室へ持っていくとことに、保温効果の点で果たしてそこまでの必要があるのか。しかも、子供の数が何人を超えたらできないという限界がある。それを無理してやる必要があるのか。強いて言えば、自校炊飯方式の拡大という項目自体について、改めて検討し直す必要があるのではないかと考える。

同様に、7番のランチルームの整備についても、やはり空き教室を有効活用しようということでやってきたわけだ。今は第3次ベビーブームになっている年だが、少子化現象で増えていない。遞減状態が続いている。学校によっては学級の単位人数が減少しているから、以前に比べて学級増になってくるところがある。先ほど話のあったように、3校についてランチルームを普通教室に転用するというような状態が出てくる。これはしばらく続くのではないかと思う。しばらく続いて、今度は減少期になるから急激に減って空き教室がまた増えてランチルームになる。空き教室を利用するというものの考えでいくとそうなる。ランチルームがぜひ必要で、別に建ててやっていこうという発想だったら、目標としてここに上げることも必要だが、空き教室の利用ということになると、当分は難しいのではないか。むしろランチルームが減る方向へ行くという感じがする。その辺をどう考えるか。17年度、18年度は70校で実施するとしているが、17年度は実は40校になってしまったということになる。そうすると、目標の設定自体が問題であるし、その前の段階でそういう背景がある中であえて置くかどうかということも問題になりはしないか。

会長： 具体的に都心部では子供がどんどん減ってきているし、周辺でも若い団地では、生徒数が増えてくる。地域差がすごく出てくると思う。そうすると、ランチルームを整備するといっても、あるところではでき、あるところでは逆に縮小しないといけないことになる。これはある程度予想がつくと思うが、ただ空き部屋だけの利用だけでいいのかどうか。本当に快適に食事をするというならば、それなりの目的を持って、空き部屋だけでなく、半永久的に使うといった計画の見直しが必要になってくる。

委員： ランチルームの計画の見直しのことが出ているが、ランチルームの設置は、学校給食の教育上の効果を考えたときに、いろいろなメリットがあると思う。例えばよそのクラスの子供と交流して食べるとか、縦割りで食べるとか、また環境を変えるとか、いろいろな目に見えない教育効果があると思うので、ランチルームをどうしていくかということを考えながら、この項目は残していく必要があるかと思う。

委員： 極端な話、平成17年度はランチルームがあって、18年度はなくなって、19年度またできてということになる。今、児童生徒数がそういう状況にあるので、何かご都合主義という印象を子供や保護者に与えるというのは、いかがなものか。

委員： 食環境を整えるという意味合いで考えるならば、子供たちがいる教室をもう少し食べるときの環境をよくするという発想でいけば、子供が増える、減る、教室がある、ないにかかわらず、環境を整えることができるのではないか。

委員： 賛成。ないお金を使うよりは知恵を使って環境をつくる。

事務局： ランチルームの整備も念頭に置かないといけないが、ランチルームをどのように活用、

利用しているか。さらに、食事環境ということで、通常のクラスの中で給食時間にどのような工夫がされてるか、そういった視点で構築をし直させていただこうと思う。

委員： ランチルームのところは、もう一度検討し直す。6番の自校炊飯も、本当にどの程度効果があるのか。一部の学校だけで行われて、いいからといってあまねくやるわけにいかない。それぞれ必要があって出てきた調査項目だろうと思うが、再検討をお願いしたい。

会長： 1の食に関する指導の充実はこのくらいにして、次の2の安全・衛生管理というところではいかがか。

委員： 保健所による衛生監視を予告なしに実施するという項目については、112%の目標達成ということで4点がついている。前回も内容についていろいろ話が出ていたが、あくまでもこの取り組み等の評価については、数値による評価で、内容については触れられていないと思う。一つだけ気になったことがあるので申し上げたい。

委託給食の関係の資料より、ほとんどの施設について、調理従事員、職員の研修についてCがついている受託者がかなりある。もう一つ会社の体制として、スーパーバイザー等の会社独自の管理体制はどうなっているかというところでCがついている。目に見えない部分で委託業者ができてない部分があるのではないかという気がしている。

2点目に、衛生管理の面で、例えば保健所が緊急に対応しなさいというところで、手洗いができていないとか、エプロンの差別化を図るとか、卵を扱うときは素手で扱わないとか、本当に基本的な指導が保健所からなされている。委託仕様書の中で見てみると、職員の研修については、受託者側が責任を持つようになっている。衛生管理についても、市としては事項の作成、衛生管理、衛生管理チェックリスト、日常点検表の点検確認等をするようになっている。こういった保健所の指導結果を踏まえて、特に委託業者にどのような指導をされているのか。

それから、民間給食実施校の専門職の指導をどのようにしているのか。

事務局： 委託校の点検表については、保健所に具体的なアドバイスをもらうということではなくて、保健体育課の担当者とそれぞれの学校の栄養職員が共通理解をもって、試行的に行った自主的な点検である。会社としての従業員研修体制にのって研修をしてほしいというところがCという評価になっており、こちらも問題意識を持ったという状況である。

衛生研究会については、今年度も委託の調理場を会場に、特にA T Pふき取り検査を実施した。保健体育課の職員も同行した。

委員： その傾向としては、大体同じような傾向か。また違うのか。

事務局： ちょっと違うので、それぞれに指摘、改善等についても出している。目標値がある程度学校によってばらついているので、こういうA B C評価がふさわしいかどうかということを含めて、担当者等にも意見をいただいている。Cのついている点検項目については、業者にも指導するとともに、こちらにもまた問題意識を持っている。Cになっているが、11月に点検をしているので、すでにかなり改善ができている部分もあるが、これからの問題意識の中で具体的な項目を探りたいという目的でも行っている。

委員： 点検するのはどういう人たちがするのか。

事務局： 今後、どういう方法がいいかは検討の余地ありだが、ここで示しているものは、保健体育課の栄養士が学校へ出向いて、学校の栄養士と2人1組のペアで行っている。

委員： 3人なら3人ともその学校の所属でない人が評価するというのを考えてはいかがか。

事務局： 学校にいる栄養士はほかの調理場を見る機会は、多くて年に1度か2度という実情だから、自分の調理場を点検しようといってもかなり主観的な点検になるので、この表書きにも書いているが、より客観的な点検、より公正な点検というのは、どういう組み合わせでどういう方法をとってチェックすればいいかをさらに考えたいと思う。

委員： その点検の委員を集めて、所属でないところへ組んで行くという形をした方が、現場にいる人にはよその調理場を見て非常に参考になるし、非常に悪いところも目につくこともあるから、その方がいいのではと思う。

事務局： センターについては、お互いが職場を入れかわって、その日は総入れかえで評価をしたという実態がある。それも参考になることもある。

委員： その点検のCがついたことについて、その原因やCを得た結果、どういうふうに対応したかという内容が必要ではないか。

事務局： その後Cの部分がどのように改善されたかというのは、今、各学校から返していただいて整理をしようとしているところである。

委員： ぜひお願いしたい。

会長： ほかに意見はないか。

委員： この点検表は本当に素晴らしいと思う。評価結果を見ると、例えば、中央中学校の場合にはBのランクがついてるが、幸島小学校の場合にはCのランクがついている。この評価は現場で指導されてるのか、それとも会社に対して指導されているのか、説明いただきたい。

事務局： 今回のこの試行的な点検については、同じ業者なのに学校によって、うまく現場まで会社の指示が伝わってるのに、他校ではなぜ伝わってないのかというあたりは、どちらかという現場単位で見ている。そのあたりが必ずしも業者そのものの点検というところまできちり整理されてはいない状態。

点検にかなり手間を要して、11月から始めているが、最終は2月までかかっており、時間差があってその時々現場の様子が会社によって状況が変わっていることもあり、現場単位という整理でさせてもらっている。

委員： こういう形をどんどん進めていっていただければ、次の効率的運営にもかかわる問題だが、やはり委託は一方で進めないといけませんが、その業者の選定という問題は非常に安全面で注意をしないといけない問題だと思う。

こういった点検表をもとにしてそれぞれの業者の特徴をつかんでいって、場合によっては継続あるいは中止、別の業者に委託をしていく、そういう判断資料にかなり有効に使えるのではないか。

事務局： 業者の評価につながるようなことは、評価側が、客観性というか公正さをかなり求められると思っている。その最初の小さい一歩というぐらいにはなっているかと思うが、どの段階で活用できるかは、こちらでも慎重に検討が要と思う。

委員： 金額面だけで業者を選定していくのは非常に危ないので、そういう意味では委託するときの発注の金額と同時に質の管理みたいなもの、それは市教委がやらないといけない仕事だろうと思う。

ですから、ある程度の点検結果を見て、これは中止をしないとけないということで

あれば、幾らその金額は低くても、やはり一つの市教委の見識としてこういう問題があるということでその業者を断ることができるのではないか。

委員： 1つだけちょっと理解できない部分があるので教えていただきたい。  
業務点検表については、大変な作業で、いろいろ苦労されていることは十分承知した。その中で、特に洗浄が十分できているか、すすぎが十分できているかというところでCがついている業者が2カ所ほど目についた。それから手洗いの励行をするというところで、これは毎日現場で見ればわかること。市教委と現場とで点検して、初めてここでCという結果が出ているわけだが、これについては衛生管理上本当に注意を払わないといけない部分だろうと思うが、委託をしている学校側が気がついた場合に指導できるようなシステムではないのか。これは市教委が契約をしているから、市教委の指導になってくるのか。

事務局： いや、そういうことは全くない。学校の栄養士が作業を点検してる中で、必要な部分は会社の責任者に対してその都度指摘ができる。多くの点検項目を、時間をかけて見ていると、普段できていると思っていたところでも足りないという学校担当の方も思われる部分があり、ぜひこれは会社に厳重に直していただきたいという点はCという項目を特に選ばせていただいた現状がある。  
十分な作業ができているつもりでも、メニューによって忙しい日等に手洗いがおろそかになっていったといことがある。気づいて普段から注意していないということではないが、改めてしっかり見る中で、自分のところが落ちくぼんでいるところを発見するという意味があった。

会長： わかった。  
その点検の方法はまた工夫していただくことにして、次の3の効率的運営というところへ入りたいと思う。  
民間委託で、今のところは何年か同じところがずっとやってる。それをローテーションするとか、そういう計画はないのか。

事務局： 今時点はその計画はないが、先ほど教育次長があいさつで申したように、19年度までに第1次計画に沿って、中学校を中心に児童生徒数で35%、次にどういう形にもっていくかという点検になる。  
小学校の中でどういう一定の移行順序でいくとか、どういう形で委託と直営をもっていくかということが検討されるようなスケジュールにしている。

委員： ローテーションのやり方だが、説明させていただいたように現状では民間委託と直営が半々という目的がある。直営と民間委託を、例えば、現在民間委託をやっているところをまた直営に戻すとか、あるいは直営なら直営で、民間委託なら民間委託のところのローテーションか。

事務局： いろんな考え方があるが、現在では19年度までは現状でいきたいと思っている。

委員： もう一定期間やってみることが必要で、続けてやってみる必要があるが、余り長くなり過ぎるとマンネリになって、手抜きしたりということも出てくるかも。同じ業者であっても恐らく現場で違うというのは、その責任者によっても変わってくると思う。そこで、ローテートすることによって評価がまた出てくるのではないかと思う。

委員： 今何業者かな。

事務局： 現在11業者が入っている。大体1業者が最終的には4校か5校かで、業者間の競争

が出てくるので1業者にそろえたくない。業者も、全国大手の業者から地元の業者育成ということも考えて、現在、全事業者のうち3の地元業者が入っている。やっぱり大きさから言うと全国大手にはかなわない。ただ、そうは言っても地元の業者を育成していつて将来持ってもらわないといけないので、そこらあたりの問題も出てくる。基本的に金額だけで現在選んでいるわけではないので、先ほどこの評価表がちょっと厳しくなるかなという気もする。給食に対する熱意という辺に一番重きを置いて、それと衛生管理の問題があるので評価してやっていきたいと思う。

会 長： 今はどうしても効率的にという金銭的な面だけを強調されやすいが、それよりも質の問題をどう加味していけるかということになるのでは。

委 員： 3番のパートタイム職員の見直しについて説明をお願いしたい。

事務局： 大もとの審議会の提言の中に、民間委託、それからほかの方法も含めて社会的評価に耐え得る給食経費の低減をという中で、今の直営部分での内部努力でどれだけ効率的に実施できるか。民間委託についても、すべてを一気に民間委託にするわけではないので、その間の直営の部分での効率化というのが審議会の答申で言われている。当初、このいろんな要素でパートタイム職員が配置をされている。それを効率的に見直しができないかというのが発端である。片方で衛生管理の基準がぐっと厳しく言われている。衛生管理についても、ドライ運用を機械器具によらずに人の工夫でという場合に、ややもすると人手がプラスになるような要素というのも片方にあって、給食運営全体の見直し、改善の中でどういう職員配置、職員体制が適正なのか、適当なのかというのがなかなか十分煮詰まっていない、それが具体的な見直しに至っていない。

委 員： このパートタイム職員という身分は、雇用契約を結ばれる段階で何年契約とかの形で結ばれているのか。

事務局： 基本的には単年度ではあるが、何年とか、何歳までとかというはっきりとした明示なしで勤務をいただいている。

委 員： 明示はないというのは、慣習として、慣行として、どの程度の年数か。

事務局： 基本的にはずっと。

一応このパート職員というのは、正規の職員を1人配置するほどの作業量ではないが、1人つけると行き過ぎになる場合の対応。嘱託職員等は1年更新の職員で、臨時職員の場合には1年更新と、それから完全に4時間のパート職員とか随時の契約でやっている。効率的に運用するために非常勤の特別職員という格好で対応している。

委 員： この表を見ると、目標の水準というところに、18年度までにパートタイム職員の配置を見直すとある。実際に16年度は全く進んでいないという結果が出ている。果たしてパートタイム職員の配置はそんなに重要なものか。あるいは、実際に前に進んでないとすれば何がネックになっているのかということをお尋ねしたい。

事務局： 学校規模によって人数の基準があるが、献立が年々充実をしてきて時間がかかっている現状の中で、どこまでにしていくかというのが非常に難しい現状であり、今検討して見直しをしているが、それなら幾らにするかというのができてない状態。

委 員： この数値にあらわすこと自体、この項目というのは余り妥当でない。

事務局： そうだ。妥当というより難しい。



委員： 何%という数値は説得力があるのか。

事務局： 正確的に数字でというのは少し難しい内容がある。

会長： 次の4の社会的要請にこたえた学校給食の 食べ残しのところだが、残量率が15%未満と書いているが、食べ残しの多い献立というのはどんなものか。

事務局： 給食のメニューの中で、子供たちが好きな物ばかりを提供するのではなく、伝統食とか、子供たちが余り好まないメニューも味を知ってもらうために提供しているので、そういう物が出たときには少し残量が多くなる。

会長： それがはっきりわかればいい。  
そういうのが出たときに食べないといけないという教育もしないといけない。

事務局： そうだ。今、食教育ということで給食時間や授業で担任や栄養士、養護教諭などがペアを組んで1つの授業に取り組んでいる。

会長： 子供の嫌いな物は、一般的に言えば、ニンジンとかピーマンとかの報告が多いが、そんな物が出た場合に残量率が多いのか。ただ、それも調理方法を変えたらどうかといったことも考えないといけないと思う。

事務局： おっしゃるとおりで、栄養士も、そこら辺も含めて研究会等でいろいろやっていて、岡山市の給食のメニューも昔と比べて違ってきたとの評価をもらっている。今後もさらに努力をしていく。

委員： 食べ残しについては、給食の指導にかかわる部分が非常にウエートが高いとは思いますが、参考までにお聞きしたい。委託校と自校炊飯校で同じ献立で残菜の量を比べられたことがあるか。

事務局： ごく大ざっぱな傾向をいうと、現状では民間委託校においても、直営校においても、ほぼ同様の傾向という感じ。結果を見ると、各学校でかなりばらつきがあり、どういう要素があるか、もうすこし研究が必要と思う。

会長： 給食の形態で、残食の量に違いはないか。  
例えばこの質問表の2のところにバイキング、カフェテリア、デザートセルフとか書いているが、そういう給食の形式で残量が変わるとか、変わらないとかというようなことはいかがか。

事務局： この残量の調査は、従来6月下旬の2週間、実質10日間の結果であり、基本的にはそこに多様な給食形態というのは入っていない。給食形態に応じた残量がどうなっているかというところまでは調べができていない。

委員： 今の残量の調査について、6月下旬の2週間というのが、ずっと続いている。一層可能な範囲で工夫をしていただいたら思う。

委員： 就学前の子供やその保護者への食育の推進ということで、新入学の子供と保護者を対象に試食会をしているが、とても好評。長子のお子さんについては、どのくらいの量をどのくらいの時間で食べないといけないかという不安を持っている。2回以上実施というが出ているが、大規模校では2回は到底無理かと思う。せめて1回から出発という

ことにすればいいのではないか。

事務局： 在校の保護者の方等も含めて、2回ぐらいはどの学校でも。例えば小学校であれば在校の保護者の方が1回と、もう一回は新入学の園児やその保護者の方と。

委員： 合わせて2回か。在校は多分どこの小学校も一度はしていると思う。

会長： 5番目の学校給食運営委員会について回数だけ書いてあるが、その中で出てくる意見はどのようなものが多いか。

事務局： 前回の委員の意見も含めて、どのような内容を話し合ったかというあたりも、従来把握ができていなかったので、今回の4ページの調査書において、今調査している。従来から特段の意見が出て、学校で手に負えない内容が出た場合には、保健体育課へ随時お寄せくださいと申しいていたが、聞いてない。

委員： 先ほどの運営委員会の中身は、一番出てくるのが献立の内容で80%、それ以上というのが実態。残量等の質問も中には出てくる。飽食の今の時代いろんなことがかかわって答えが非常に難しい問題と思う。  
やはり献立の中身、おいしいものを子供に食べさせてほしいと、これがほとんど。

会長： 量的な問題が出てこないのか。

事務局： 個人の食事量にあわせた配膳の仕方はできないのかという意見も以前あった。ただ、これに対して給食費は同じだけ要るから、初めから少なくするのはやめてほしいという意見もあり難しい。

会長： 時間も少なくなってきたが、ほかに意見はないか。  
今まで出たいろいろな意見を検討していただいて、事務局でまた一工夫をしていただきたい。協議についてはこれで終わりたいと思う。  
それでは、来年度の開催について、事務局から説明してもらいたい。

事務局： 開催時期の指摘をいただいたところなんで、年間とすればやっぱり2回かなということで、7月の時期がどのように早められるかについては検討させていただきたい。  
4月の年度当初がこの集計事務になかなか時間が割けないというところがあって、来年度も7月ぐらいになるかもしれない。

会長： 調査結果は7月頃には出るか。

事務局： 最終目標には置いている。

会長： 大体そのあたりだろうということか。2回目は2月か3月ということになるか。

事務局： 次回までにもう一度、年間の割り振りも整理をさせていただけたらと思う。

会長： 予定は大体例年どおり7月と2月ぐらいに予定をしていただくと非常にありがたい。

委員： 事務局の方にもしできればということをお願いをしたいが、業務委託をしている学校についての点検表を見せていただき、大変嚴重にチェックされてると思った。来年度になって、また一部委員のメンバーも変わることがあるから、もしできれば学校の視察ができないか。素人だからうまく見れないが、Cになっている項目ぐらいは見てみたい。

もし可能ならば事務局にやっていただけたら我々も気持ちの上で得心する。

事務局： 以前、第何回の委員会だったか、委託が始まった学校へだったか、直営の学校を午前中見て、そのまま委託の調理場の方へ回っていただいたこともあった。給食センターの視察もいただいて以後、現場の視察ができていない。日程等も含めて、会長、副会長さんのあたりと相談もさせていただきたい。

委員： 事務局にお尋ねしたい。郵送していただいた資料の中に、市議会の答弁があるが、一番最後の6ページ。学校給食の民間委託はもうこの辺でやめてはいかが。これはどういう根拠でどういう情報を持って質問をされるのか。

事務局： これについては、民間委託反対の党派の方の意見で、民間委託をもうここでやめてほしいという要望がある。単に安いだけでいくのであればこういう方法をとった方がいいのではないかという、これをそのまま本気で言われているわけではない。

委員： 業務委託の点検だが、直営はこういうのはないのか。直営と民間との切磋琢磨という趣旨からすると、直営もしないと片手落ちではないか。

事務局： 給食調理の主任制度ということで全地区を5ブロック位に分けて、そこで責任者を決めて、チェック体制とか、指導体制とかの体制を整えつつある。本来はこの4月からいきかかったが来年度送りになっている。業務委託を50%に持っていくためには、直営についても見直しをやっている最中である。マニュアル的なものをつくって、基礎的なところは統一していきたいと考えている。

会長： 特にないようでしたら、これで給食運営検討委員会を終わらせていただきたい。皆さん、ありがとうございました。

### 3 閉会

教育次長から「大変貴重な意見、また熱心な討議いただいてありがとうございました。宿題もいろいろいただいた。なるべく早く整理して、また皆様に伝えたいと思っている。」とあいさつがあった。その後、人事異動の内示後のため、紹介とお礼のあいさつをして解散した。