

## 第8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18年3月28日（火） 15：00～17：00  
場 所：市庁舎3階 第3会議室

### < 2 > 会議の概要

#### 1 開 会

三宅教育次長から「教育委員会ではこの委員会で評価、意見をいただきながら、目標設定、取り組み、評価、見直しを行っている。本日は、最初に平成16年度、17年度の取り組みの点検及び平成18年度の目標について検討いただきたい。なお、平成18年度の主な取り組みとして、給食調理員に技士長制度を取り入れた。主任クラスになるが給食調理員の業務改善を実施したいと思っている。衛生管理の強化はもちろん、子供たちの食育についても盛り込んでおり、学校給食の質的向上を図るとともに、職員の資質向上を目指してこの制度を取り入れた。また、民間委託についても、平成18年度は新たに6校の中学校を民間委託して、受配校も含めて41校、児童生徒数の約30%になるが、目標としては平成19年度で35%、その時点で平成19年度に新たにこの民間委託も含めて見直しをしたいと考えている。最終目標は今のところ児童生徒数で半々と考えている。今日は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

事務局： 時間の関係で手元の封筒の中に委嘱状を用意させていただいた。協議に入る前に会長、副会長の選出についてだが、任期がかわり、改めて委員の皆様方の互選によることとなっている。事務局としては、引き続き会長に森忠繁様、副会長に斎藤美加子様をお願いしたいがいかがか。

（拍手）

事務局： 前期に引き続いて、会長に森忠繁様、副会長に斎藤美加子様をお願いしたい。森会長、斎藤副会長からあいさつを一言お願いしたい。

会 長： この委員は任期が2年ということで、昨年度の暮れの会で2年間の委嘱を受けたが、来年度に向けて今後ともよろしくお願いしたい。

副会長： 会長様をお助けして、この給食検討委員会が円滑に運営できるよう力いっぱい尽くしてまいりたい。

会 長： 傍聴者の方はおられるか。

事務局： 今日はいない。

会 長： 協議の第1の項で、学校給食運営の見直し、改善状況の点検についてだが、平成17年度目標の達成度・取り組み度等の評価について、目標の再設定・平成18年度目標について事務局から説明願いたい。

事務局： 平成18年度の目標については、重点目標として挙げている。前回の指摘を受けてまとまる項目はまとめて、数値で評価しにくい項目は削除とした。

食に関する指導の充実について、平成17年度に栄養教諭制度が発足し、また7月には食育基本法が施行されるなど、子供の食育推進がより一層望まれている。岡山市では、従来栄養士を特別非常勤講師として任命したり、学級担任や教科担任と一緒に授業を行うなど、積極的に食育に取り組んでいる。平成18年度重点目標として、各学年1単位時間実施することとする。

地産地消の関連についてだが、県内産の使用割合を食品数で統一することを考え

て提案した。従来の市内産の重量は引き続き調査し、加えて県内産の重量も調査して動向を見る。

安全・衛生管理の面で、新たな取り組みとして、給食調理員業務の改善を実施する。衛生管理の保有はもとより、地場産の調査、子供のかかわりなどを位置づけている。また、その管理的立場に給食調理技士長を配置し、各調理場に対し、助言・指導を行う計画である。

効率的運営の民間委託について、この4月からも新たに6中学校で実施する。生徒児童数の約30%となる。中学校の残り5校が委託化されれば35%になる見込みである。

社会的要請にこたえた学校給食の項目で、重点目標として、就学前の子供、保護者など対象の項目の集約を提案した。世代を超えた形で、食育、試食会などを実施したい。

食べ残しの減少については、食べ物の大切さ、栄養の必要なことなど食育に大きくかわるので、食に関する指導の充実に組み入れたいと考えている。なお、残量の調査は、違った時期の状況を知るため、従来の6月に加え、11月も調査をしている。平成18年度も引き続き実施していく。

また、各学校の取り組みについては現在調査中で、次回の委員会までには集約し報告して協議・評価していただきたい。

委員：食育基本法が成立し、食に関する指導を強力にしているということは、非常にいいことと思う。それに関連して、自校炊飯方式の拡大とランチルーム等の整備は目標から削除になっている。前回の委員会の中でランチルームの削除ということが出ていたが、事務局の答弁で、今後検討するという内容になっていたと記憶しているが、削除の理由はなにか。

事務局：ランチルームは従来、空き教室を利用して整備を進めていたが、生徒が減っていくという前提にやっていた。一部の学校でランチルームとして整備したところが、児童が増えてまた教室にするということもあり、全体的には1年で1つか2つか進まない状況である。必要で余裕のあるところについては、目標として数字を挙げて取り組むのではなく学校の状況に応じて進めていくという意味である。

委員：自校炊飯方式についても教えていただきたい。

事務局：自校炊飯方式というのは、1クラスごとに電気炊飯器で炊いている。できるところについてはやったので目標は終了で、ここから先は場所が確保できる時には進めていく。目標を掲げて年々何%というのは削除した。

委員：今の自校炊飯とランチルームの制度だが、削除してあるので適当ではないかと思う。給食だけの条件でなく市の財務状況の問題もある。しばらくは第3次ベビーブームの名残で少し児童数が増えるが、しばらくすると今度は、谷底へ落ちるように少なくなる時期がやってくる。

結局、今の時点で何学級になるかわからないわけで、ランチルームとして数値化していくのが非常に困難である。目標として挙げなくても、当局の方で念頭に入れながらやっていただければいいと思う。

自校炊飯も引き込みの電源の問題もあるし、もう第一次の目標は達成したと考えていいと思う。

委員：ランチルームの件については、目標の設定が今はできかねるが、市の教育委員会の視点としては、今後も整備をしていきたいという気持ちがあるということか。

事務局：中央小学校の新設校については、食堂と言った方がいいが、設置をしている状況である。今後、建てかえという状況になれば必ず設置していく。余裕教室ができれば

ばという考え方である。

委員： ランチルームの設置の目的の中には食環境の整備があるが、ランチルームがある学校が少なく、大半の子供たちはランチルームのないところで給食を食べている。そうすると、食環境を整備するという別の次元で考えてはどうかと前回の委員会で提案した。通常の普通教室の中で給食を食べるから、その中をもっと食にふさわしい環境をつくっていくのがいいのではないかとということで申し上げた。ランチルームの整備という項目についての数値的な目標は削除されるかもしれないが、食環境を整えるという項目で、これにかわるものがあればいいと思う。数値的なものがないと目標になりにくいであろうが、整備されていくことが必要と感じている。

目標の設定の仕方は工夫の余地があると思うが、体操服が散らかったままの教室で給食を食べていることよりも、少し片づけをして食べることも身につけてほしいとの思いで意見を出した。どこかに反映されるのか。

事務局： 各学校で音楽をかけたり、カーテンを整備したり、机の配置を給食のときに変えたり、いろいろ工夫してやっているの、教育委員会としても、それぞれ学校の実状に応じてできる範囲で努力をしていただきたいとお願いしている。評価をしていく上での数値化は非常に難しい面がある。目標として削除はするが、引き続き指導については進んで取り組んでいく。

委員： その状況の把握は、できるようになっているのか。

事務局： 取り組み状況については報告をいただいている。保健体育課から訪問したときに状況等も確認している。

委員： 地場産食材の割合を示すのに食品数で示すのが一番いいのか。実際には金額の割合もつけてやった方がよいのではないのか。

事務局： 給食で使うメニューの中の品目調査は県が統一した。岡山市は重量で市内産の把握をしていたが、他県や中核市以上のところは、岡山のように農業が盛んなところではないので、市内産となると統計にならなくて、ほとんどが県内産で地場産という表現をしている。岡山市も全国と比較するために、従来の市内産の重量だけではなく、県と比較するためには品目の調査をする。

委員： 衛生管理に関するところで、文科省から学校栄養職員の役割という文章が出ていると思うが、学校栄養職員の業務内容、職務内容で、衛生管理の中に日常の点検及び指導、助言を行うという1項目があるが、給食調理員の業務改善計画によると、ある程度調理員に任されて実施されるように読んだ。栄養職員とのかかわりはどうなってくるのか。

事務局： これについては、栄養士と調理員がチームを組んで指導するとか、先生と組んで調理の実習時に手助けをすることは、一部の学校ではやっていた。給食調理員も学校の一員として授業等でも子供と直接かかわりを持つという意味でやる。

岡山市の直営の学校にはマニュアルができていないので衛生管理についても調理員自身が知識を深めて、栄養士と相談をしながら、マニュアルづくりをして、最低ここまではやろうという水準をつくっていく。岡山市の場合はウエットシステムの調理場でドライ運用がほとんどで、基準のマニュアルをつくっていくことで、今までとは一歩も二歩も進んでいくという意味である。

委員： 技能労務職の職員で技士という。「士」は武士の「士」を書いているが、この「士」を使っている調理員は、金沢市とあと数カ所だった。技士としたのは何か関わりがあったのか。それともただ単に名称のことか。

事務局： 給食調理員として、技術を伴わないリーダーの長ということで、一緒に取り組んでいく場合には、医師の「師」よりはいいということで、また本人等の希望もあって「士」にした。

会 長： 保健所の検査があるが、その結果で指導や注意を受けたことがあるか。

事務局： 保健所は、悪くいうのではなく、清掃が行き届いてないとか錆が浮いているとかの指摘は受けているが、それはすぐ改善をしてもらうように指導している。

会 長： 細菌の検査で陽性が出たとか、残留物が見つかったとかいうことはないか。

事務局： 幾らか数値は出るが、基準を超えたというのは、特別な場合以外はない。そういう場合には厳しく指導をする。

会 長： 大腸菌は出てないか。

事務局： 大腸菌は出ていない。

会 長： 民間委託に関しては、どのくらいまでの割合を目標にしているのか。

事務局： 第1次計画の中では児童生徒数の割合で35%、この1次計画が終了した時点で次の目標としている50%に向けて、どう取り組むか検討委員会で新しい計画を検討してもらうことになる。あと5校が済んだ後は再度検討をよろしくお願ひしたい。

事務局： 学校栄養職員の県費負担職員への切りかえについて、児童生徒数に対して、県費負担職員は、岡山市はあと何名不足しているのか。

事務局： 大体あと20人位だが、岡山市は従来から全国でも先駆けて、センター校受配校を除いて全校に栄養士を配置して充実している。県費は基準以下なので、基準まで上げてもらうよう毎年何人か増員してもらっている。それ以外は岡山市の費用で充実した加配をしている。

会 長： 栄養職員の栄養士と管理栄養士の現在の割合はどのくらいか。

事務局： 管理栄養士の方がかなり多くて、数値を持ってきてないが、以前、保健所へ提出している数では7~8割ぐらいだ。

事務局： 県の学校栄養職員に関してだが、保健体育課が努力すれば増えるというものではない。その評価項目として挙げてどうこうというのが非常に難しい。

岡山市では保健所へ食品衛生監視員として、学校栄養士2名が出向して衛生管理の勉強をしている状況もある。できるだけ栄養士の幅を広げたいということで、県から栄養士をもらえれば市費の栄養士の活躍の場も増える。

委 員： 幾ら努力しても県が人事を握っているわけだが、県が100%割り当て人員をもらってる以上、岡山市は要求する権利があると思う。食育基本法ができて、保育所における食指導も重要になってきたし、保健所でも「健康おかやま21」を実施されている。健康な大人をつくっていけば医療費もそれだけ安くなっていくわけで、将来を見据えた計画で栄養士を県へもっと要求し、市費の栄養士をもっとほかの勤務場所へ配置するののも一つの方法ではないかと思った。

事務局： 保健所や保育課にも市費がいる。できるだけ幅が広い活躍ができる一つのいい方

向だろうと思うのでそういう考え方でやっていきたい。

委員： 民間委託の問題だが、当初の計画どおりに着々と委託が進んでいるということが、民間委託リスト一覧表を見て確認できた。4年前は10%程度であったものが、平成17年度には26%まで、そして来年度は30%まで進む。おそらく目標とする平成19年度までには35%はこのペースで行けば達成できると思われる。さらに、将来的には半々まで進めていくということで、非常に努力がわかる。

難しいのかもしれないが、従来の直営から民間委託の形に進めてきて、民間の業者に払うお金もはっきりしているわけだが、4年間、5年間たったところで、一体、市の財政的な負担がどれくらい軽くなったのか、こういうメリットがある、50%に達したときにさてどうするか、維持していくのか、さらに進めていくのか、こういった問題に突き当たったときには、実際に負担がどれだけ軽くなったかというデータもそろそろ用意されなければいけないと思うが予定はあるか。

事務局： 行政改革ということで目標を定めており、節約できるであろう金額を算出している。ただ直接の人件費だけの比較なので、退職金等を加えていくと少し多くなるが、全部を切りかえてなく、半分採用しているので、その辺を加味するのはちょっと難しい面がある。一応目安として節約できる金額となっている。

事務局： 平成12年度から始めて、トータルとしては約8億7,000万円の削減。でも委託料があるから、差し引くと約4億5,000万円ぐらいの節減となる。退職金は加味してないので、単なる給与の比較をしている。削減できたお金については、財政にも認めてもらって基金として積み立てている。特定の財源として、教育に使う財源で活用している。

委員： 審議会には民間委託に反対される方々もいると聞いているが、審議会で問題が出たときに、事務局の一つの説得材料として、そういったものは用意されていた方がいいと思う。

事務局： やっているので、ちょっと先になるが手元に届くようにする。

委員： 食べ残しの項で残量率は15%未満にするとあるが、現在どのくらいか。

事務局： 従来、平成16年度までは年1回の調査をやっていたが、偏り等があるので、平成17年度から年2回にして、6月が12.7%、11月が12.5%、平成16年度の6月が13.6%だったので、少しずつは皆さんの努力によって改善をしている状況である。

(資料配付)

さっきの数字は中学校であって、小学校はこれよりは少し率が低くなっている。やはり中学校の方が、食べない子が多くなるし、野球の試合などで大量に余ったということも出てくるので多くなっている。

会長： 目標が15%未満でずっと続いているわけで、少しずつこの数値目標も下げていけないといけないのではないか。

事務局： 最初にこの計画を立てた平成18年度までの目標を15%にしようということだったが、早目にクリアしているので、次のときにはもうちょっと下げた数字でいきたいと思う。

委員： 前回、アレルギー問題に対して他県のマニュアルも出ていたが、具体的な指導は、今どのようにしているのか。

事務局： アレルギー対応は非常に難しいが、家庭から提供された情報については、各学校の実状に合わせた方法で全教職員に周知して、さらに具体的な対応については校長、教頭、担任、養護教諭、栄養職員、学校医、主治医等と連絡会を持ち、するかしないかを判定する。判定が困難な場合には医師の診断書もつけてもらい、非常に激しく、お金や人手もかかるというような者については、弁当を持ってきてもらう場合もあるが、各学校でできる範囲でやっている。

委員： 残量の問題だが、食事が、主食、牛乳、副食、デザートと4種類に分けてある。小学校も中学校も残量の多いのが副食だ。副食というのは、例えばどんなものを出しているのか。まずいんじゃないか。

事務局： 主食はパンとか御飯、めん類で、牛乳、デザートを除いた、俗に言うおかずというのが副食と呼んでいる。この副食については、やはり子供の好みが非常にあって、今まで食べたことがないものは食べないとか、知らない味のものについては絶対食べないというのもある。家庭で食べてないからといって、これから先食べないでは困る。ある程度残ることも覚悟で、食育をするためには、こんな味だが非常に栄養があるとか、バランスで必要なんだという指導をしながらやっている。残量を少なくして好きなものだけ食べさせるというのは、非常に教育上好ましくないと思っている。ただ、余り多く出るとは問題なので、バランスをとりながらやっている。一部ではセレクト給食といって、自分で献立を選ぶメニューでやると残量がゼロというときもある。伝統の味や食べ物を知ってもらう意味からもやっているの、多少残量が出るのは理解いただきたい。

委員： 食べ残しの問題は、非常に難しいのではないかと。15%という目標を設定してそれ以内というのも一つの見識だろうと思うが、これをさらに下げていく、ゼロに近づけていくというやり方はちょっとどうかと思う。

ただ、リスクを伴い、むだがあるかもしれないけれども、将来的なことを考えてやっていくというスタンスは大賛成だ。

委員： 中学校の校長として、どうか。

委員： 実際の現場でどういうことが問題になっているかと考えてみると、1つは残量の問題がある。特に、副食が残りがちである。とりわけ多いのが、野菜が多く残る。例えばワケギのぬたは、年間何度か出てくるけれども、現代の生徒には少し食べられないもので残量となって残ってしまう。

残量については、栄養士の先生や給食担当の先生は一生懸命になって、減らすように努力している。特に残量調査の期間中は何度も呼びかける。恐らく担任の先生は、教室に行って生徒に訴えて、頑張りましょうと言うんだらうと思うが、そういった中でも残ってくる。いたしかたないと思う。

現在の食というのは、家庭ではかなり偏っているのが現状のように思う。それに対して、学校の給食は、多種類、バランスを考えて出している。生徒が食べそうなものを常に準備するというのではなく、教育的な配慮の面、栄養的な配慮の面を考慮した中で給食が成り立っているという思いを抱いている。

保護者、あるいは地域の方、学校評議員さんにもときに試食していただくが、全般的には学校の給食はおいしいと、それからかつてに比べてメニューが豊富であるという話を聞くことが多い。ただ、現在の子供たちと学校給食の様子というのは、埋め切れないものもあるというのが現状ではないかと思っている。

会長： 中学を見ると、主食も結構残している。ということは、給食には規定のカロリー量というのがあがるが、多過ぎるということはないか。あるいはダイエットをしてるとか。

委員： 中学生になって、特に3年生になると個性差が出てきて、運動をしている男子の生徒はおなかですいてたまらない、人の分でも食べるぞという姿勢がある反面、特に女性のお子さんの場合ですと、お子さんにもよるが、ともすれば少な目な傾向がある。適当に譲り合わせては食べているわけだが、だんだん個性があらわれてくる傾向があると理解いただければよい。

委員： 給食の時間は大体35分ぐらいか。その中で、配膳をしているのか。

委員： はい。1年生の場合、どうしても配ぜんが遅れがちになるし、3年生は手早くやってしまう。1時間ぐらいの時間がとればいいなとも思うけれども、実際の1日の時間の配分から考えるとそれぐらいではないかと思う。

委員： 栄養教諭の制度ができて、3人県費の職員が、岡山市以外のところで任命されているが、岡山市の栄養士の方は頑張って、108名が研修を受けられている。ほとんど全員か。

事務局： ほとんどの方である。受けてないのは退職者等で1けたある。

委員： 管理栄養士の資格を取っている方が半分以上いるということだが、一足飛びに栄養教諭にということは難しいかもしれない。一つの方法として管理栄養士の資格を取ること、栄養教諭の道へつながっていく、その一つの前提条件だと思うので、できるだけ管理栄養士の資格を取るよう指導をお願いしたい。

残量の問題のことがあると、やはり栄養士が中心になって、給食主任の先生や養護の先生方と連携しながら進めていかないといけない。こういった機会に質の向上を図って、中心的な役割を担っていただくと若干違ってくると思う。

会長： 調理員業務の改善計画の概要に関して、事務局から説明をいただきたい。

事務局： 平成18年4月1日から給食調理員業務の改善を行い、見直しの中で、食育など特に学校や子供とのかかわりが、従来、明確なものがなかったので、ほとんどのところで取り組みができてない状況にあった。意識改革を図る。自分たちも学校の一員であるという認識をもって取り組む。研修や研究によって、業務や技能をレベルアップする。

委託業者には岡山市からノウハウやマニュアルを示しているが、それに加えて会社側は独自の衛生管理マニュアルを持っており、それに基づいてやっている。岡山市の直営として半々を目指すのであれば、ウェットシステムのドライ化について、

それぞれの状況が違う中で一定の水準を示す。このマニュアルづくりの中に積極的に入ってもらって、自分たちがむしろ主体となってやっていくということで計画をしている。この改善をリードしていくために、給食調理技士長を設けた。市内の学校をAからEまでの5ブロックに分けて、各ブロックに1名の給食調理技士長を配置して、ブロックのリーダーとして自主研修の企画、運営やブロック内の給食調理員への助言、指導を行ってもらう。技士長については、従来では技能労務職だったが、行政職の主任級の職員の位置づけである。ブロックだけでなく全体の取りまとめも5人で協力してやっていく。所属については、保健体育課であるが、学校も兼務で籍を置いている。週1日は学校で実際に勤務をして、それ以外は給食調理技士長の業務に取り組んでいく。技士長の学校には代員として再任用職員か臨時職員で対応する計画である。4月から行う。

職名については、従来、給食調理員・主任給食調理員だけだったが、改正後、採用時は給食調理員、4年後の等級昇任で給食調理技士、52歳以上になると主任給食調理技士となる。給食調理技士長は給食調理技士または主任給食調理技士から優秀な人物を選考し任命をすることになる。各ブロックに1人配置して、その下に主任給食調理技士・給食調理技士・給食調理員がいて、指導、監督をしていく。

この制度は、平成18年度から新しくつくった制度で、これを是非成功させたいと思っている。職員の自覚をきちっとつくっていけば、給食調理の業務についても質が上がってくると思う。業者の委託のところも直営のところも向上して、半々の体制を持っていくためにも是非必要なものと思っている。

委員： この学校給食検討委員会ができる前に答申が出ている。それに基づいて、この学校給食運営検討委員会なるものができたと思っているが、そのときの答申の内容と整合しているのか。

給食調理員が自覚を持って仕事をされ、昇進の道ができるということは非常に結構なことだと思っているが、学校栄養職員の職務とどのようなさび分けをしていくのか。例えば、学校ごとに取り組む事項を立案するというのは、具体的にどういうことか。月間予定表で進行管理を行うということだが、進行管理を行うのは技士長の職務か。また、学校給食は食育のより一層の促進の一つの教材だと思う。そういったことからして、調理員たちだけでやっていくのはどうか。食べ残しの減少等にかかわる調査研究も学校給食の指導にかかわることだと思っているが、他の教諭や給食主任、栄養職員、他の職種とのかかわりがどうなっているのか。

2つ目は、技士長ができて、調理員の中でグループができるということは、例えば学校栄養職員との指導、助言体制の問題がどうなるのか。調理員だけで固まってしまうのか。学校長やセンター所長の指導力が問われる部分かと思う。

事務局： 職員の資質の向上を図る一つの方法として有効であろうと考える。意識改革をして、自分たちで本来はどうあるべきかということも、作業をやっている本人が考えていくという取り組みで非常に期待している。

予定表は作業の予定で、栄養士の時間割りをもとに自分たちも考えていく。栄養士が示したからといって、それに従って全部いくのではなくて、栄養士とお互いに相談しながら改善をしていってほしい。研修についても、市が指定した研修というのではなく、自分たちで調べたり、企画をして、ただ保健体育課の職員ですから、報告を受けてそれを審査しながら、いいと思われるものについては取り組んでいく。調理員と栄養士は、これからは一緒になって取り組んでいく。

食べ残し等の確認作業では、出す前とでき上がった重量をはかったり、種類別に分けて残量をはかたりするので給食調理員も栄養士も学校の先生も一緒になってやらないとできない。そこら辺も十分理解して問題があれば自分たちで検討して改善をしていくという意味でリーダーをつくっていく。

調理員自体が基本的な作業マニュアルも考えて、ある程度統一してもらうことも今回のねらいの一つ。作業マニュアルをつくるにあたっては栄養士抜きではできない。各学校の状況の違いもあるので、栄養士とも協議しながらやっていただく。その点で今まで以上に栄養士と調理員が協力していく形をとりたい。

委員： 正直言って業務改善計画自体、非常に驚いている。

民間委託の問題は、1つは財務上の問題があった。もう一つの大きい柱は民間と市の職員との比率を半々にして、お互いに切磋琢磨しながら質的な向上を図っていくというもう一方のねらいがあった。業務改善計画という立派なものができて、実行されるということは、衛生面で資質の向上はもちろん調理員の資質の向上に非常に役立っている。そういう意味で、市費の調理員を配置された岡山市立の学校についても、非常にいい効果をもたらすのではないかと思う。是非、一度には無理と思うが、この改善計画に従って逐次やってほしい。こんなにやってくれるとは思ってもよらなかった。

事務局： 給食の献立自体も非常に多様になっているし、民間委託を導入したことによる相乗効果と思っている。ただ、全体的な直営の給食調理員のレベルアップも一つの課題である。

今年度から用務員も技士長制度を取り入れて非常に意識がかわってきている。平



成18年4月から、1年遅れで給食調理員に技士長制度を取り入れるわけだが、用務員や給食調理員の技能職ができて以来初めてで、変わってくると期待している。

委員： どうしてこういう計画が出てきたのか。この委員会以前の委員会で答申が出ていたのか。

事務局： 具体的にこういう制度という答申は出てない。ただ、片一方で民間委託しながら片一方で直営を守っていかなければいけない。それなら民間委託に負けない直営もつくらなければならないということも一つ課題である。

改正前の主任給食調理員は制度主任で、一定の年齢が来れば主任になる。ただ、主任という意識は余りない。単に給料が上がったという状況で、これでは本当に直営の職員自らが改善していこうということにならないのでこの制度を設けた。

委員： 実際にどこかで決まったのか。

事務局： 平成18年4月1日から取り入れる。

委員： それはどこで決まったのか。

事務局： 教育委員会の中で、この制度を取り入れることで決まった。

委員： どういう目的で出したのか。

事務局： 給食改善計画ということで示した。

委員： この委員会でその是非について議論する余地は全くないわけか。

事務局： 新たな制度を取り入れることを理解していただきたく、出した。

委員： 確かに食の充実、指導、いろいろな観点から新しい制度に入っていくことは非常にわかる。懸念するのは、従来の調理員と主任ででき上がっていたものを階層化するわけだから、当然メンバーも減ることはない、増える。コストの問題はどうか。民間委託でコストを削減するという気持ちでこの委員会に出てきているわけで、一方では食の充実、安全といったこともあるが、この問題はむしろそれに逆行するおそれがないのか。コストを自分たちで抱えてしまうのではないか。

事務局： 5名を技士長として行政職に変えるので給料も変わってくる。全体の協議をする場もあるし、集まってもらうことも、学校の指導も出てくるので、再任用職員、これは6時間の再任用職員あるいは臨時職員で給食調理業務の穴埋めをしてもらう。直営で守る立場の中では、民間委託に負けない給食というのも考えていかないといけない状況の中で今回の技士長を考えた。

本来の主任という立場であると管理的業務が出てくるが、意識がない。今回の新たな技士長と主任調理員で給料は変わらないが、主任という形で技士長をつくったのが今回のねらいである。

委員： それぞれのブロックの最高責任者になるわけか。

事務局： 要はリーダー的な中で業務をしてもらう。

委員： それぞれのブロックには、直営もあれば民間委託もあるが、直営だけをチェックするのか。

事務局： 直営だけだ。

委員： どうして4つの職名をつくったのか。

事務局： 基本的に事務職もそうで、採用した時点では事務員、主事、主任という名称に段階で変わる。今までなかったが、採用時点では給食調理員で、4年たてば調理技士という形で名称を決めた。

委員： 一般企業の場合には、例えば、企業の負担をコストを切っていくときには、組織をフラット化する。フラット化させることによって、従来にないコストを切っていく。ところが、この案だと、一般企業の発想が全然入ってなくて、従来の給食の調理員の身分を市の階層と同じ形にしていくということで、公務員の発想だと思う。

事務局： 要は効率化の話で出てくると思うが、名称の違いだけで給料は変わらない。働きがいがあるという面もある。例えば、四十七、八歳でも主任になれる道を開いた。主任という意識を持って指導してほしいということに重きを置いた。

委員： 技能労務職が、市民病院などの調理業務と人事異動があった場合、他の施設にはこういった制度はないのか。教育委員会の中の独自の制度か。

事務局： 労務職同時にしたかった。調理員のいる職場は病院、老人ホーム、養護老人ホーム、保育所がある中で、できればそろえてほしいという意見もあったが、なかなか他がそろわない。急ぎたいということで、教育委員会独自でした。保育課も今年から3人の技士長が配置になった。ただ、病院の場合してない。

業者の体制としては、スーパーバイザーという現場の作業員とは別に指導者を配置している。現場には責任者、副責任者の配置という指導体制をとっている。切磋琢磨をすることで市教委もきちとした体制を整えないといけないということで、いろいろな面から判断をしていく。

委員： 17年度の学校給食実施状況調査とか、あるいは地場産食材の使用状況、食生活教材の活用状況等の調査はいつごろ結果が出るか。

事務局： 今、調査を各学校にお願いしている。次回のときに報告する。

前回、指摘をいただいたことで、作業の評価の中で要注意の現場を見て確認をしたいという意見が出ていた。学校現場の視察、給食の試食会等の希望があれば、給食が7月の後半から8月はないので、次回の会を6月末から7月末ぐらいにして学校給食調理現場の視察と給食試食会をさせていただきたいと思う。時間の関係でどれを計画させていただいたらよいか。

会長： 事務局から提案があったが、従来から委員会は年2回あって、初回到現場の視察、試食会など、どういう内容を第一番に上げたらいいか。

調理場視察と試食ということについてはいかがか。例えば、給食調理業務の改善があって、どういうふうになったか実際に見てみたいと思うが、どのように変わったかは、事務局から報告願えればいい。実際に改善があったのか改悪になったのかということも、どういう視点で評価するか考えていただいて、次回までに見て報告願いたい。

事務局： 現場を直接視察というのではなく、こちらでこういう状況であった現場がこういうふうになったということを写真等も添えてという格好にさせていただきたい。

委員： 全体の経過か。

会長： そうだ。今回出ている改善状況を見る。視点が変わるから、その前後でどう変化

したかということを見ておいて検討しないといけないと思う。  
今日の内容を踏まえて、資料あるいは調査結果を出してもらって、次回の委員会に諮っていただきたい。

委員：平成17年度の委託校点検における評価が出ているが、いつの時点の調査か。特にの多い業者が2校ないし2カ所ほどあるが、そこについてはどのような指導をされたのか。

事務局：平成17年11月から1月にかけて実施した。従来は保健体育課と学校の栄養士で点検をしていたが、違う目で点検をするということもあって、他校の栄養士と委託をしている業者の栄養士または責任者にも入ってもらって、総合的に点検した。がよいで、が改善事項あり、×は直ちに改善の必要があって指導をする必要有りという状態に分けると、直ちに改善をしないといけないという状態はないが、様子を見ていかないといけない。例えば、職員の入れかわりが多くないかということについては、業者が全国的に拡大をしている中で、経験者の指導のもとに地元の人を雇って教育をし、岡山の人材を養成していく。次に新しくほかで受託する場合、経験豊富な者を抜いていくという状態がある。これを頻繁にやられると質的な確保が非常に難しく、トラブルが出る懸念がある。余り激しく業務に支障がある場合には注意をしている。

学校現場任せの運営になってないかという項目で、シダックスのところに印がついているが、業者側のスーパーバイザーによる指導もあるが、原則的には現場責任者のもとにきちっと統一してやっていただく。

作業工程どおりできているかという項目では、作業計画、動線図の作成のもと、きちっとやっているものの、安全や衛生上少し問題があるところもあるが、様子を見ながら直らないようであれば改善を強く求める。

床の洗浄の項目では、岡山市の場合も原則的にはウエットシステムでのドライ運用でやっている。完全にドライ運用というのは施設上無理があるが、もう少し改善をしてほしいということを指摘して指導している。今の状況では直ちに改善をするというものは出ていない。

会社の運営上、拡大期にあるということで、資格者がややもすれば異動が頻繁になるし、場合によってはほかの業者から引き抜かれるという状態があって、引き抜かれて直ちに困るということにならないように、代員の確保をお願いしている。

会長：協議で出た意見をまた次に参考にさせていただくようにして、今日の運営委員会を終わらせていただく。どうもありがとうございました。

### 3 閉会

曾田教育次長から「年度末で慌ただしい時期に、非常に熱心に審議いただきましてありがとうございました。食の大切さであるとか給食の大切さについて、運営委員会で検討してくださっていることが現場に徐々に反映されていくと思っている。年度末で来年度の特別非常勤講師の申請も出ている。皆様方の熱心な審議は学校現場にも反映しているので、来年度もよろしく願いしたい。」とあいさつがあった。