

平成26年度 第1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26年8月6日（水）10：00～12：00

場所：岡山市役所議会棟3階 第1会議室

< 2 > 会議の内容

○説明及び協議の内容

事務局： 委員会を始めるに当たり、定足数の確認をさせていただきます。

この委員会の会議は、設置条例第6条第2項の規定により、委員の過半数の出席が必要となっています。本日のご出席者は7名ですので、過半数の5名を満たしており、会議が成立いたします。

それでは、平成26年度第1回岡山市学校給食運営検討委員会を開催いたします。開会にあたり、教育長がごあいさつを申し上げます。

教育長： 今朝方、どしゃぶりの雨が降り足元が悪く、またご多忙の中を、岡山市学校給食運営検討委員会にご出席いただきまして、ありがとうございます。

当委員会は、岡山市の学校給食の運営について、その方向性や取組について評価を行っていただくために、岡山市の条例により設置をされています。これまで、平成19年度にご審議いただきました「学校給食のあり方について」に沿って、食に関する指導の充実、食育の推進、安全・衛生管理の向上、また効率的運用など、一つひとつの課題を検討いただきながら改善に努めてまいりました。

また、昨年の委員会におきまして、平成25年度以降の学校給食の運営方針等についてのご審議をいただきました。食に関する指導の充実、安全管理・衛生管理、社会的要請に応えた学校給食について提言をいただき、取組状況や達成目標等を示すこと、また、効率的運営につきましては、民間委託の目標値を児童・生徒数の割合で60%として、引き続き小学校への民間委託の導入を進めるとともに、多様な雇用形態を活用することによりまして、安全性を確保しながら持続可能な体制を確立することが必要であるのご意見をいただいています。

委員の皆様には、専門的な立場、また第三者の目から、これまでの取組状況等につきまして点検評価を行っていただき、当委員会としてのご意見をまとめて、一定の方向性を示していただければと考えております。教育委員会では、いただいたご意見をもとに取組を進めてきていますけれど、今後も安全で、そして安心できる安定的な学校給食の運営に努めていきたいと考えておりますので、よろしく願いをいたします。

事務局： 当委員会は、9名の委員で構成されていますが、新任の委員の方の委嘱状はお手元の封筒の中にご用意をさせていただいています。

[委員自己紹介]

事務局： 岡山市学校給食運営検討委員会の設置について、説明させていただきます。

当委員会は、岡山市学校給食運営検討委員会設置条例第1条に規定しているとおり、学校給食の運営について調査、審議するため、地方自治法の第138条の4の規定により設置しているものです。

委員会の審議事項については、「1 学校における食育の推進」に関すること、「2 学校給食における安全管理及び衛生管理の充実」に関すること、「3 学校給食の効率的運営」に関すること、「4 その他学校給食の運営及び改善」に関し、岡山市教育委員会が必要と認める事項となっています。

当委員会は、学校給食の今後のあり方について、委員会として一定の方向性を示すことができるような運営を求められています。委員の皆様におかれましては、専門的立場から、現場の立場から、また第三者の目で点検評価を行っていただき、意

見を取りまとめていただきますよう、よろしく申し上げます。

当委員会の議長は、設置条例の第6条第1項の規定により、会長が当たるとされていますので、これからの会議の進行は会長にお願いします。

会 長：本日の傍聴の取り扱いについてですが、傍聴希望者はいらっしゃいますか。

事務局：2名です。

会 長：傍聴を許可してよろしいでしょうか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

許可します。

なお、市議会議員の方については議員活動の一環として取り扱い、入室を許可しますが、いらっしゃいますか。

事務局：いらっしゃいません。

会 長：わかりました。それでは、早速、岡山市学校給食運営検討委員会を開催します。

事務局から取組状況及び資料の説明をお願いします。

事務局：まず全体について説明をさせていただきます。その後、〔1 食に関する指導の充実〕、〔2 安全・衛生管理〕、〔3 効率的運営〕、〔4 社会的要請に応えた学校給食〕について、1つずつ説明をさせていただきますので、その都度ご審議をお願いします。

まず、資料の説明に入る前に、岡山市の学校給食の実施状況について簡単に説明をさせていただきます。

平成26年5月1日現在の岡山市の学校給食の実施状況について説明します。市内小学校91校と中学校38校のうち、後楽館中学校、緑ヶ丘中学校を除いて完全給食を実施しています。給食の実施方式は、単独校調理場方式、中学校にある調理場で隣接している小学校の給食を含めてつくっている親子式調理場方式、給食センターによる共同調理場方式の3つの方式があります。単独校方式が95場、親子方式が1場、共同調理場方式が8場の計104場で、岡山市の児童・生徒約5万6,000人の給食を提供しています。

運営方式は、直営方式と民間委託方式の2つの方式で、民間委託方式の移行経過は記載しているとおりです。平成12年度の試行実施から始めて退職者数などを勘案しながら年次的に進めてきたところです。

学校給食センターの実施状況については、運営方式は民間委託方式になっています。委託状況の詳細につきましては、目標と取組状況総括表の中で改めて説明をさせていただきます。

資料編「平成19年度に学校給食のあり方について」として、まとめていただきました提言書の写しです。提言として4つの柱が示され、学校給食についての改善状況と今後の方針のところで、〔1 食に関する指導の充実〕、〔2 安全・衛生管理〕、〔3 効率的運営〕、〔4 社会的要請に応えた学校給食〕、これらの4つの柱を充実させていくことが岡山市の学校給食を充実させていくこととなりますので、委員の皆様方のお知恵をおかりして今後とも改善を進めています。

資料編には、平成25年度以降の学校給食の運営方針について示しています。食に関する指導の充実、安全管理・衛生管理、社会的要請に応えた学校給食につきましては、今後も毎年、取組状況や達成目標等を当委員会において、点検評価を受けながら取り組んでまいりたいと考えております。効率的運営につきましても、点検評価を受けながら、持続可能な体制の確立に努めてまいりたいと考えております。

まず、「1食に関する指導の充実」について説明します。

「①校内における食に関する指導体制の構築」については、平成25年度は、教職員間の共通理解を図って実践し、中学校区の小・中学校間で、発達段階に応じた指導計画を充実させてきました。給食時間を有効に活用して、教室訪問指導、校内放送による直接的、間接的指導を行いました。担任と連携し協力して、教科、専門分野を生かした指導にも取り組んでいます。

岡山市教育振興基本計画アクションプランにおいて、食に関する指導を学校全体で計画的に行うことを掲げており、食育の推進に取り組めるように指導体制の充実を目指しています。平成25年度末の調査では、食に関する指導の全体計画について、学校全体の共通理解のもとでの実践状況として、各学校の自己評価において、よくできた、おおむねできたと回答したのは全小・中学校の71.6%にとどまりました。

また、栄養教諭、学校栄養職員が中学校区で連携を図り、各学校の実情に合わせて指導の工夫に取り組んでいます。

次に、「②保護者、地域住民等への啓発・連携の強化」につきましては、栄養教諭、学校栄養職員が中心となり、さまざまな取組が行われています。夏休みのような期間に開催している「スクールランチセミナー」では、親子や部活動の生徒を対象とした調理実習、食に関する指導が好評です。そのほかにも、学校給食を活用した試食会、招待給食や親子料理教室、また地域の幼稚園、公民館にも出向き、講話や料理教室を行っています。

「③地産地消の拡大に向けた取組」については、岡山県産の地場産物を、共同購入や個別購入で学校給食に取り入れ、食育の教材として活用しています。地場産物の使用状況については、平成25年度の岡山市平均使用割合は食品数ベースで41.8%でした。

また、地場産物食材の使用状況（重量ベース）では、お米は岡山市内産100%、県内と市内産を合わせると、野菜41%、果物24%、肉42%を使用しました。

日々の学校給食には、献立のねらいや献立作成の理由がございます。それをベースに給食時間の指導を行っています。

例えば、「岡山市民の日」の小学校の給食「ご飯、牛乳、ままかりの南蛮漬け、千両なすのみそ汁、果物」では、地場産物を給食に使用し、題材とねらいを「地産地消のよさを知り進んで食べる」、献立作成の理由では、「岡山市は魚介類や農産物に恵まれた地域であり、岡山の地場産物のよさを知らせ、進んで食べさせたい」として、食育を実践しています。

また、地産地消の取組では、地域の生産者の方や農業委員会の皆様から食材を購入しています。今年度、ESD持続可能な開発のための教育に関するユネスコ世界会議が岡山市で開催されます。それに関連する取組としては、学校園で収穫したたまねぎ、大豆や、グリーンカーテンとして栽培したゴーヤを給食で使用し、生きた教材とすることで食育を行っています。資料として学校で食に関する指導に使用する給食ニュースを参考として載せています。

これらのことからもおわかりいただけるように、食品数や量の確保、献立のバランスを考慮しながらの苦勞もございますが、食への関心を育てるとともに、地域の農林水産物や食文化を見直すためにも、給食での地産地消を引き続き進めたいと考えているところです。運営委員の皆様から、地場産物の使用を増やすための何かよいアイデアがございましたらご意見をいただければと思っています。

「④食に関する指導の年間計画に基づく評価」として、残食量調査、朝食調査、地場産活用を評価指標として継続的に取り組んでいます。

年度別の残食量調査結果の推移をごらんください。ご存じのように、学齢期の食生活において、給食を残さず食べる習慣を形成することは、児童・生徒の食生活管理の一つとして欠かせません。また、文部科学省の食に関する指導の目標として、感謝の気持ちのあらわれとして残さず食べたり無駄なく調理したりすることや、環境や資源に配慮した食生活を実践しようとするのが取り上げられており、残さず食べることは食に関する指導の重要なテーマの一つとなっています。

こうしたことから、本市においては継続的に調査を行っています。調査時期は6月と11月に設定し、1週間ずつ全校で実施しているもので、栄養教諭、学校栄養職員、調理員の調理の工夫等はもちろん、各学校では、給食時間の確保や教職員の理解や協力体制が整い、児童・生徒の委員会活動も活発になり、残食率の改善につながったと考えております。しかしながら、中学校においては学校間の格差があることから、食育の観点から、教職員や児童・生徒が食育への理解を深めることができるように、今後も努力したいと考えております。

次に、朝食調査の結果をお示ししています。1週間の朝食摂取頻度の状況です。岡山県下では抽出調査ですが、岡山市では、当委員会での指摘を受けて、平成21年度から市内全児童・生徒を対象に朝食調査を継続しています。平成25年度の結果では、朝食を毎日食べる児童・生徒の割合は、小学校87.1%、中学校77.7%、岡山市としての平均が84.1%という結果でした。岡山県の平均が84.9%ですので、岡山市がわずかに低くなっていました。

参考までにお知らせしますと、全国学力・学習状況調査での朝食調査においては、公立学校の小学校6年生対象では、全国平均88.7%、岡山市の平均89.7%、中学3年生対象では、全国平均84.3%、岡山市平均82.5%になっています。この数値からですと、小学6年生は全国平均より1%高く、中学3年生では残念ながら1.8%低くなっています。朝食を毎日食べる児童・生徒の学年別に見た年次推移では、学年別に見ますと、学年が上がるにつれて、朝食を毎日食べる児童・生徒は減少していますが、平成25年度のデータでは、中学2年生、3年生についてはわずかに増えています。

また、朝食を毎日食べる児童・生徒につきましては、同一の対象群を継続的に見えています。25年度の時点では、中学1年生と中学3年生が減少しています。朝食を食べない理由としては、食べる習慣がない、お腹がすいていない、気分がすげれない、食べる時間がない等の生活リズムの乱れによる欠食が大半を占めておりました。

朝食献立パターンでは、岡山市独自で調査をしている項目です。朝食の内容を見ますと、平成25年度では、主食のみで済ませている児童・生徒が30%いる結果となっていました。主食と副食、主食と副食と果物がそろった朝食を食べている割合は50%弱にとどまっています。朝食の共食状況については、孤食が、小学校17%程度、中学校34%程度であり、中学生になると孤食する生徒が増えておりました。岡山市食育推進計画第2次では、家族や友達、同僚とともに食事をする人を増やすことを目標にしています。家族との共食は、子どもたちの心身の健康にとって重要な意味をもっています。ここでは調査をしていますが、夕食での家族の団らんがあつてほしいと思っています。

これらの調査結果から、小学校での食育、中学校の食育の一定の成果はあったと推察できます。生活習慣や食生活を結びつけ、児童・生徒の行動変容につながる指導が重要であり、家庭へのさらなる啓発、協力が必要であると考えています。朝食については、学力、体力、心身の健康との関連もあることから、これからも継続して取り組むべき重点課題だと考えております。

次に、文部科学省「スーパー食育スクール事業」について説明をします。文部科学省「平成26年度スーパー食育スクール事業」は、都道府県・指定都市委員会から51事業65校の企画提案がございまして、33事業42校が選ばれ、岡山市立操南中学校が指定校として決定しました。イメージ図にありますように、岡山大学、中国学園大学、山陽学園大学、地域、企業、行政機関、関係機関等と連携し、食育を通じた学力向上、健康増進、地産地消の推進、食文化の理解など、食育の多角的効果について科学的データに基づいて検証を行います。

岡山市立操南中学校での事業内容としては、取組テーマを、客観的指標を用いた食育による食生活の改善と学力向上へつなげる取組として、1年間、指定校として取り組みます。また、この事業で得られる成果をもとに、児童・生徒の健康意識を高め、生活習慣、食生活の改善に役立てるとともに、家庭、地域へよい波及効果と本市のさ

らなる食育の推進につなげるようにしたいと考えております。

会 長： 事務局のほうからご説明がありましたが、〔1食育に関する指導の充実〕について、ご質問やご意見等がありましたらお願いします。

「早寝 早起き 朝ごはん」といった生活リズムの確立が重要だということがデータからもわかります。学齢期の子どもにとっては、朝ご飯を食べるということを中心に早寝早起きをすることが、子どものときだけではなく、その子が生涯をどんなふうに過ごしていくかという生活習慣を確立する上でも非常に重要なことだということを認識しているところですが、何かご意見等はございませんでしょうか。

委 員： 朝食を食べない理由として、お腹がすいていないとか気分がすぐれない、休みの日を食べないのは何となくわかる。食べる時間がないというのも朝寝坊しているからですが、お腹がすいていない・気分がすぐれないという理由を上げている小学生が多くいるのにびっくりしています。それからもう一つ、「太ると思ってるから」と回答した児童生徒がすごく少ないと思います。

しかし、健やか親子21の第2次計画の資料では、中学生の女子が、病的に痩せているのが2割ぐらいと増えてきています。小学生の頃から、でてくるのかなと思っています。

委 員： 本校では、年間3回、チェックシートを使って、生活習慣を見直すという取組を、ご家庭を巻き込んで行っていますが、やはり朝ご飯を毎日食べている子どもは88.9%であり、食べていない子どもがいて、その中には、時間がないとか欲しくないといった子どももいます。その子どもたちの寝る時間を見てみると、多くの子どもたちが遅い時間に寝ていることで早く起きることができない状況にあると思います。また、テレビを見る時間やゲームをする時間にも関連があると思っています。

委 員： 学校の取組というより個人的な意見になりますが、午前中からお腹がすいている生徒がいます。やはり朝ご飯をしっかり食べることができれば、もちろん朝の活動、午前中の活動がしっかりできます。部活動で朝の練習をしている子どもたちにも言えることですが、本当にお腹がすく時間（給食時間）にしっかり食べるリズムができると思います。それが、学校から帰宅して夜の6時よりも8時、9時頃に食べるというか、学校から帰ってとりあえず食べる子どもたちは、本当の晩ご飯をあまり食べずに、寝る前にお腹がすいたから食べるような形で、何か胃がムカムカしたような状態で起きるので食べることができない、要するに3食のリズムが崩れているという問題が大きいと思います。

先ほどの事務局の説明にありました食に関する指導を学校全体での実施が70%、それを75%からそれ以上にしたいというようなことも書いてありましたけれども、その中に、給食指導のことが中心ではありますが、食の指導、やはり食育をしっかり進める、そんな中で家庭との協力を得て行っていくと、例えば、1学期の終わりに、夏休みが始まると生活習慣が乱れることから、「6時から8時までの間に朝食を食べよう」という約束をして、2学期の始業式に聞いてみようと思います。それが指導になるかどうかわかりませんが、そんな何か地道な取組が必要だと思っています。

委 員： 「早寝 早起き 朝ごはん」は何年も言われ続けています。学校での指導、PTAへの啓発、啓蒙、例えばPTA新聞であるとか何らかの機会に発信をしていますけれど、我が家のことを考えても、特に朝ご飯は、私も家を早くでますので、おそらく一人で孤食をして学校に行っていると思いますし、中学生になりますと部活であるとか、3年生になると塾とかで一旦帰宅し簡単に食べて、8時半とか9時頃ま

で塾で勉強してから帰宅します。その日によっては普通に食べたり、行く前に食べた量が多いからもう食べないとか、食べないで寝るとか、親として気をつけないといけないと分かっているにもかかわらず、それから帰りが遅いとか、いろいろな家庭の状況がありますが、やはり地道にPTAからも発信し続けていきたいと思っています。

会 長： 事務局のほうから、地産地消という観点から地場産の食材を増やしたいという意向があったわけですが、それについて何かアイデアはないでしょうかと問いかけもありましたが、こんなことができそうだとか、アイデアをお持ちの方がおられましたらご提言いただければと思います。

委 員： 栄養士の先生が、地場産とかの説明をしてくださるので、よく使ってくださいと思っています。疑問に思っていることは、旬の食材の情報について以前はJAからの提供や職員の方との交流会をしまして、こういう食材を使ったらおいしいですといった情報交換をしていたのですが、今はどうなのでしょう。旬の食材の情報とかが分かれば、献立で使いやすくなるのではないのでしょうか。

事務局： 旬の食材の情報は、献立を作成するときに市場からの情報がございます。それから、それぞれの学区の栄養士が地元の生産者の方と、情報交換は個別にはあるようですが、JAさんとの交流会については、今はないと思っています。

委 員： 例えば、地元の人が地元の食材を使ったお料理の非常においしいものがあるので、そういう交流会をされたら、また子どもたちは多分小さいときから食べていますので食べやすいと思いますので、そういうこともなさってもよいのではと思います。それからもう一つ、保育園で給食を出していますよね。小さい頃から保育園で野菜調べとか、この野菜を食べたら血がきれいになるとか、3歳、4歳、5歳、6歳の幼い子に食育をしているようです。孫は、夕飯のときに、これを食べたら骨が強くなるとか言って、一生懸命食べています。だから、そういう意味でも、食育というのがもう少し低年齢のうちから始めたらよいのではないかと思います。

委 員： この会議に先立ち、私どもの小学校で給食委員会というのがございました。栄養士の話では、地産地消については、恵まれた環境にある場所なので、地場産食材の使用が伸びているというような報告を受ける中で、毎日が岡山県産とか市内産とかではない、全てが地場産ではないというのを聞いています。そういう問い合わせも学校へあることから、やはり大切にしていきたいと思っています。もちろん市内産であるとか県内産であるとか、地産地消のものを愛してもらって、それがスローフードの精神ということで大切なことだと思います。やはり生産者の顔とか声とかが届くと、一生懸命つくっていただいていることへの感謝と、それから、農と食の仕組みのようなものが学校教育に生かされる中で、自然と愛着が湧き、大人になってもそのことを優先して扱おうとか価値観があるものだというふうに学ぶ場だと思います。だから、先生の言葉でそのことを伝えることもありますが、それ以上に生産者の声を加えますと、特に効果があると思います。そういうことがもっと増えるようになっていただければ、この地産地消の声がもっとも大きくなってきて、学校からこんな声をもらっているから一生懸命になれるというような生産者の声が横にまた広がっていけば、他の生産者から使ってもらえないだろうかというような話も出てくるのではと思います。いくら地場産食材の使用率を一生懸命上げようとしても、生産者がそこに追いつかなければ量が伴いませんから、量が伴うような形にするためにも、そういう周りを取り囲むような方法でぜひ声を届けるようなことをもっとやっていただけたらなと思います。

事務局： 個別の学校ではそれぞれの栄養士・調理員が努力をされており、そういう取組はなされていると思います。ですが、使用量が多いですので、いかに上げていくかということが課題ということでございます。

会 長： 総合学習の一環として、地元の農家の方と協働しながら子どもの学びを深める実践は岡山市でもしています。

事務局： 先ほどE S Dの説明をしましたが、取組の中で、地域の方に学校へ来ていただきたまねぎを子どもたちと一緒に栽培するといった取組をしています。

会 長： そういったことが、お話をされたようなことにつながってくるような形になるといいかもしれませんね。今後の検討をよろしくお願いします。

会 長： [1 食に関する指導の充実] について、皆様のご意見を伺って、まず1つ目としては、朝ご飯を食べることができないのは「夜更かしと関連している」というご指摘もありましたが、そういう生活リズムを確立するというようなニュアンスで、「早寝 早起き 朝ごはん」を中心とした食育を、学校、家庭、地域が協働して連携しながら、より推進していくと。その中で、岡山市が今年度、「スーパー食育スクール事業」の指定を受けているので、そういったことの成果を市内の学校に活用していくというようなことに取り組んでいくというようなことでいかがでしょうか。

それからもう一点は、地産地消の話、地場産の食品の活用ということですが、先ほどご指摘があったような取組も含めて、より地場産物を給食に活用していくことを推進しながら、地場産の割合40%を維持するという目標ですので、それを堅持していくように今後取り組んでいただくというようなことで、いかがでしょうか。
〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

会 長： それでは、そういうことで[1 食に関する指導の充実]についてまとめさせていただきます。

[2 安全・衛生管理] について、事務局から説明をお願いします。

事務局： [2 安全・衛生管理] につきましてご説明します。

①衛生管理の指導、チェック体制の明確化について、各調理場での自主点検について説明します。

全調理場で、従事者が自主点検を月1回以上、残留物検査やA T P検査などの自主点検を実施しています。特に、試薬で簡単に検査できるヨウ素液などを使用した残留物検査は、毎月、全施設で実施しています。汚れが残っていると、着色反応で洗浄不足がわかりますので、この検査は、きちんと洗浄できているかどうかを確認するのに有効です。今後も継続して実施し、給食関係者への意識強化を図ります。

衛生管理点検については、保健体育課のチェック体制として直営、民間委託にかかわらず、共通して同じ視点で衛生管理面の作業点検を実施しています。保健所衛生課が隔年で、直営校、給食センター、委託施設別に一斉点検を実施していますので、保健体育課は、その年度、保健所が点検しない施設の点検を行っています。つまり保健所衛生課と保健体育課で毎年、全施設の点検を行う計画です。平成25年度は保健所衛生課が委託施設を対象としましたので、保健体育課は直営施設の点検を7月から10月の期間に実施いたしました。

昨年度の衛生管理点検の結果は、保健体育課が直営校59施設、保健所衛生課が委託施設46施設を対象に点検を行った結果についてお示ししています。指摘内容の欄には、指摘された施設数の多かった点検内容、改善内容の欄には、代表的な改

善例を載せています。

保健体育課による点検で指摘数の多かったものの一つに、刃こぼれ点検表の整備がありました。包丁や機械の刃を使用する際には、食材ごとに、使用する前後に刃こぼれの点検はしているのですが、調理作業中の記入漏れや不備のある施設には指導をしました。刃物の異物混入が起こると大変なことになりますので、今後もこのようなきめ細かい指導を行っていきたいと考えております。

保健所からの指摘では、調理場内にあるアルコール容器などに中身の表示がない施設が多かったことから、消毒薬と洗剤の誤使用を防ぐためにも必ず表示するように指導されました。また、次亜塩素酸ナトリウムを遮光性のある容器で保管するように指摘された施設や施設の老朽化による指摘も多くありました。異物混入を防ぐためにも、塗装の剥がれは、自然に落ちる前に強制的に剥がし、網戸の補修については、各調理施設で対応をするようお願いしました。

保健所衛生課、保健体育課双方がそれぞれの視点で衛生管理の点検を実施することで、改善することができ、有効かつ効率的でもあると考えておりますので、今後もこうした結果を受けて、さらに衛生管理のレベルアップに努めていきたいと思っております。

平成25年度は、全国的には学校給食でのノロウイルスによる食中毒の発生が数件ありました。保健体育課では、ノロウイルス対策について記した冊子を配付しました。さらに、全施設を巡回指導し、手洗いチェッカーを使用して自身の手洗い状況を認識することができ、大変有効だったと考えております。

次に、②直営方式・民間委託相互の資質向上についてです。

ハード面は、回転釜の排水ピットを9校で整備し、手洗い施設の温水化の整備を15校で行いました。これらの整備は、27年度には完了の予定です。

また、ソフト面では、研究テーマを「調理作業工程と動線」として衛生管理研究会を、直営校2校、民間委託校5校の7会場で実施し、それをもとに、全調理施設において給食関係者全員で協議して、衛生管理の改善に向けて取り組みました。研究テーマに掲げた作業工程表、動線図は、調理作業を衛生的、効率的に行い、2次汚染を防止するために作成するものです。

作業工程表は、調理作業のタイムスケジュールを、衛生管理ポイントとともに担当者別に記入します。作業動線図は、汚染区域と非汚染区域を明確に分け、相互汚染をさせないために食材の動きを図に示したもので、工程表、動線図いずれもミーティングで共通理解をし、それを調理場に掲示して確認をしながら調理の作業を行います。諸帳簿を点検した際には、記入漏れしないように指導をしました。

衛生管理研究会や、その後に各施設で行う協議等を実施することで、他の施設の作業状況や工程表などを参考に、自分の施設の衛生管理について振り返り、全職員で共通理解することができます。大変有意義な取組と考えておりますので、今後も引き続き実施し、施設の整備、調理従事者の意識向上に努めてまいりたいと考えております。

また、③保健所衛生課との連携強化、先ほど説明したとおりの衛生管理点検の連携を図るとともに、直営校、委託校全ての調理関係者、栄養教諭、学校栄養職員を対象とした研修会においても、一斉点検の結果を踏まえた指導助言をいただいております。安全な学校給食の運営に、保健所衛生課と連携しながら進めてまいりたいと思っております。

④食材の安全点検の充実については、岡山市学校給食会の購入分や個別購入分、JA、個別の生産者も含めて、農薬や細菌等の検査を、検査時期、それから食材のバランスなどを考えながら、計画的、継続的に実施しています。検査結果をもとに業者指導を行い、改善確認をしていますが、25年度実施分につきましては全てが基準を満たしていました。

会 長： 安全・衛生管理について、ご意見、ご質問等がございましたらお願いいたします

す。

委員： 説明のあった作業工程表・動線図を4～5年前から見る機会がありました。動線図は、動線ラインを色分けする等わかりやすく作成しており、作業工程表は、調理の準備や作業のポイント、失敗しないように作業の能率や手洗いまで、丁寧に記入がされていました。

調理員さんが野菜等を切る時に、包丁を裏表にして確認することが習慣化しています。全員の調理員さんが徹底して行っているといったら、まだの部分はあるのかもしれませんが、点検での指導がそれを生んでいると思っています。

委員： 調理に携わる人は、体調に気をつけたり、傷があったら手袋をして調理するとか、いろいろ配慮されていると思います。外食に行くと目の前で調理する施設もあると思うのですが、ついつい、学校現場ではもっと丁寧に手を洗うとか、それをつかんだ後、食品には絶対さわったりしないとかいろいろな場面を見ることがあります。学校給食は衛生管理に注意しているということ、そういうときには感じます。

会長： 現場からの貴重なご意見ありがとうございました。薬剤師のお立場から何かもしございましたらお願いします。

委員： さすがに保健所衛生課のチェック表等も細かく点検していると思います。これだけ毎年全施設が網羅されているということは、非常に素晴らしいと思いました。

また、岡山市の学校薬剤師会も日ごろ、ATP検査、拭き取り検査をさせていただいておまして、その結果も良好とお聞きしています。やはり保健体育課と保健所衛生課の一斉点検のたまものかなというふうに思っています。

会長： ほかにご意見ございますか。非常にしっかりやっただいていてというご意見だと思いますが、よろしいでしょうか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

会長： それでは、〔2 安全・衛生管理〕につきましては、各校でのチェック、点検等に加えて、保健体育課と保健所衛生課と連携しながら衛生管理を徹底していくということを今後も推し進めていくということ、それから、先ほど説明の中でもありましたが、給食関係者に対する研修会等されているということですので、それらを通して衛生管理、安全管理に関する情報を共有しながら、先ほどのこととあわせて推進していくというようなことで、いかがでしょうか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

会長： それでは次に、〔3 効率的運営〕について、事務局のほうからご説明をお願いします。

事務局：〔3 効率的運営〕について説明します。

これにつきましては、給食調理業務等の民間委託と直営のコスト削減の両面から取り組んでいるところでございます。平成25年度は、新たに小学校1校で民間委託を始め、委託率は平成25年5月1日現在の児童・生徒数の割合で53.8%となっています。

毎年、給食調理員の退職者の状況等を勘案しながら、直営と委託の両面から効率的運営の検討を進めているところであり、平成26年度は高島小学校と蛍明小学校の2校を民間委託へ移行しました。そのうち蛍明小学校については、今年度、足守学校給食センターが開設して、足守中学校と一緒に給食センターになりました。そ

の結果、委託率は、平成26年5月1日現在の児童・生徒数の割合で55.7%となっています。

また、直営のコスト削減の項につきましては、新たに直営の3小学校に2名のパート調理員を配置し、23校で調理業務のピーク時の効率性を向上させました。経費の削減については、民間委託と直営での多様な雇用形態の工夫の両面から取り組んできており、調理業務の直営・民間委託の運営経費の人件費の比較をごらんいただきますと、直営の1食当たりの経費は年々減少してきています。

また、調理員の雇用形態の工夫による調理員数の状況については、平成21年度から新しい取組としてスタートしたパートの導入が、2年間の試行期間を経て、平成23年度に制度化し今年で4年目を迎えました。こうした雇用形態の工夫により、今後も引き続き官民両面から効率的運営に取組、持続可能な運営体制を目指してまいりたいと考えております。

会 長： 効率的運営について、ご意見等がございましたらお願いします。

委 員： 学校給食の衛生的管理についていろんなことを行っていることがよくわかりました。直営から委託、パートの導入、いわゆるベテランへの教育、研修も実施していかなければいけないですし、それから、新人への指導はどのような形でしているのか教えていただければと思います。

事務局： 年間で全施設を対象の衛生管理に対する研修につきましてご説明します。岡山市としては、7月に保健所衛生課の方からの講話を組み込んだ研修を行います。全施設から、民間委託校・直営校のパートも含めて調理員の研修をしています。また、先ほど7校で衛生管理研究会をしていると言いましたが、それをまとめたものをCDで全校に配りまして、各施設で、自分のところの施設とその研究をしたところの施設を照らし合わせながら、各職場で研修というか研究協議をして、そのレポートを保健体育課へ提出していただくというような形で、校内の研修をしています。それから、岡山市の主催ではないのですが、衛生管理に関しての研修で、調理員が参加する研修が年に数回ございます。それから、経験の長い調理員が退職され、パートさんとか経験の浅い方がたくさん入ってこられている状況もありまして、衛生管理の状況に危惧される部分も確かにございますが、それについては、栄養士とか調理現場、民間の現場の責任者の方などを通じて衛生管理の徹底を図るようお願いしています。作業工程表とか動線図を見れば、パートさんでも自分の作業がどのように、この時間に何をしてどこでどういう衛生管理ポイントに気をつけるというふうなことがわかるようにしています。パートさんについては勤務時間もまちまちです。各職場で時間をとってきちんと理解を図る工夫がされていると思います。

委 員： 子どもの健康、給食で安全ということは非常に大事なところなので、直営のときには岡山市がきちっとやっているということで安心はしているかもわかりませんが、委託になったりパートさんが入ってきたら、そのあたりの安全はしっかりしていることを保護者へもお伝えいただければと思います。

会 長： 効率的運営をしながら、かつ安心・安全な給食を供給していくという両方を徹底していただくように、よろしく願いいたします。

事務局： 委託業者の研修でございますが、委託会社の中で研修会も実施していますし、学期ごとに研修の報告を上げていただくようにしています。それから、委託が始まる前に、保健体育課としまして全員を集めて研修会を実施しています。

会 長： 効率的運営という観点で、ご専門の立場としていかがでしょう。

委員： 毎年、1食当たりの単価が下がっているということで、非常に直営においても民間委託においても全体的に以前の全体方針に沿って努力をされているということで、非常に頭の下がる思いでございます。今後もこの傾向で続けていただけると非常にありがたいと考えております。

全体的な人件費の削減という点で、非常に努力していただいているということで、さらに気になりましたところをご意見、ちょっと確認させていただきたいと思うのですが、先ほどの話と関連する部分も含めて、効率的運営という点から確認とお願いをしたい点がございますが、まず、地産地消の推進につきまして、例えば、恐らく地場産物を使うということで予算的に少し単価が高くなると、材料費が高くなるという面もあろうかと思いますが、この地産地消の推進に向けた地場の食材を使うための予算の確保というのはどうなっているのでしょうか。

事務局： 給食費に係る食材費については、保護者負担というふうな形の中でお願いするようになっております。これについては、各学校に栄養士がおりまして、全体の献立、特に自校献立の折には各学校の給食会計の中で、地場産に係る費用については勘案しながら提供させていただいているところでございます。

委員： そうしますと、この地産地消の部分につきましては、保護者に負担していただくという形で、この学校給食の会計につきましては大きな影響はないというふうに理解してよろしいでしょうか。

事務局： はい、そのとおりです。

委員： 先ほどの説明でありました「食べ残しの低下傾向」が見られたということは、学校の現場あるいは全体的な食育で非常に努力をしている結果だということで、非常にありがたいと思っています。せっかく1食当たりの単価を人件費の面で下げたとしても、残食が出ますと非常にもったいないですので、これをまた、先ほど委員の方々からご意見がでましたように、食育とか、あるいは地域生産者との交流というご意見があったように、食べないもったいないという意識を高めていただいて、食べ残しをすることに対する抵抗感を高めることによって残食量の減少につながります。この人件費、残食量だけが露骨な言い方になります。ロスになります。これまでの努力をこのまま続けていただくと、だんだんとそのロスが低下してくると資料からは拝見できますので、そうしていただくと非常にありがたいなと思います。

もう一点、先ほど委員のほうからもございましたように、新しい方とか短期のパートの方とか臨時の方とかが増えてきますと、恐らく先ほどの衛生面とかの教育とかということで、恐らく研修費とか教育費というのが、パートとか臨時の方が増えれば増えるほど、近い将来ではないでしょうけれども、将来的に増えていく傾向が予想されますので、そういう面で、今後パートなり臨時の方が増えていったときに研修の機会とかの費用がどのくらいかかるのかなというのが今後の課題かなというふうに考えております。今すぐどうこうというほどのものではないと重々考えておりますので、今何かしてほしいということではないのですが、今後そういうことが金銭的な問題においても課題になってくるのではないかとというふうに考えております。

会長： 何か事務局のほうからありましたら。

事務局： 先ほどの衛生管理のところでお答えをつけ加えさせていただきます。衛生管理で臨時とかパートで慣れていらっしゃる方について、直営では、保健体育課に調理技士長という方がおりまして、調理技士長が重点的に臨時さんの指導とか、経験

の浅い方についてはチェックを行って、各職場に出向いての指導を重点的にやっています。

それから、民間さんについて、新しく新規で入る業者さんについては、新人の調理員さんに保健体育課から研修を年度末に行って、次年度の開始がスムーズにいくようにというふうに指導させていただいています。

また、夏期休業中に、調理員を対象にした、調理員さんだけの実地調理実習の研修も取り入れています。

それから、栄養士のほうも臨時の栄養士が何名かおありまして、そういう方々に、今年度から予算をつけていただいて、その指導に当たってくださるOBの方もおられます。

会 長： よろしいでしょうか。

委 員： はい、ありがとうございます。

会 長： 今後もそういう形で、パートの方とかまだ経験が浅い方に対する教育等も充実させていただけるとお願いいたします。

委 員： 効率を推進している場で、この意見がどういうふうに反映されるかというのは論議し尽くされた状況かもしれません。再度確認の意味で、給食のおいしさを犠牲にしては当然いけないというふうに思うのですが、そのおいしさの差を知っているのはやはり子どもたちや先生方がよく知っています。この前、委員会のときに、なぜうちの学校給食がおいしいのかと聞くと、手切りの方が適している食材のときには、機械で切らないで大きさや形を成長する子どもにあわせているとのことでした。効率を図るところで、目指すべきところは機械化だとか、いろいろあるとは思いますが、味はやはり失ってはいけないということで、今後どう考えるかというのは、効率化を考える上で重視していただきたいと思います。

それから、先ほどの雇用の件も同じようにやはり意見が出ておありまして、ちょうど派遣パート法が改正される中で、正規雇用をしなければいけないという年限が3年だったと思うのですけれども、その手前で一度やめていただいてそれから再雇用する仕組みになっているのを聞きました。辞める時期が年度初めの4月でちょうど忙しい時期に重なると聞いていますので、現場が忙しい時期に苦勞をしないようにする、給食に携わる方がその業務である給食に全うできるような状況をつくった上での効率化を是非お願いしたいと思います。

会 長： 何か事務局からありますか。ご意見として伺ったということで、今後検討していただければと思います。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

会 長： それでは、この効率的運営については、先ほどお話があった給食のクオリティーを保つということは非常に重要なことだと思うので、そのことや、地場産のものを上手に活用していく、それから安全や衛生管理について徹底することや、食育の推進をしていくということもベースにしながら効率的運営を図っていく、目標としては民間委託を60%ということを進めていくというふうな観点だと思いますが、そういったことを通して効率的運営を図っていくということで、いかがでしょうか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

会 長： それでは、〔4 社会的要請に応えた学校給食〕について説明をお願いします。

事務局： [4 社会的要請に応えた学校給食] ①学校給食運営委員会の機能の活性化については、全小・中学校で、2回以上開催している学校が68校ございました。献立や食に関する指導の状況、給食運営等について、保護者への情報提供や意見交換などの有効な機会ですので、継続して年2回以上の開催が増えるように啓発をしてみたいと考えております。

②地域に開かれた学校給食については、スクールランチセミナーや学校給食の試食会、料理教室、地産地消の取組などを食育の一環として推進しています。詳細は、先ほどご説明したとおりです。

[1-④食に関する指導の年間計画に基づく評価]で説明をいたしました残食量調査、朝食調査、地場産調査につきましても、岡山市全体の結果を各学校にフィードバックしています。各校では、試食会、学校保健委員会や学校給食運営委員会の資料として活用するとともに、家庭への啓発と自校の実情に沿った取組の向上に努めていただいています。

③情報の共有化については、各種研修会での情報を効率よく活用し、食に関する指導の充実の取組を実施し、定着を図りたいと考えております。平成25年度では、地域の実情や子どもたちの実態に合わせた区ごとの食の指導の研究テーマや、中学校区で連携して食育の日の取組が行われています。校種別の教育研究会や県外出張、それから区の研修会などをさらに充実していこうと考えております。

次に、平成25年度の新たな取組として、昨年度、作成中であるとお知らせしました、岡山市立学校における食物アレルギー対応マニュアル、学校給食における対応の手引をごらんください。

まず、第1章アレルギー基礎知識につきましては、ご専門でいらっしゃる、笠岡第一病院、岡山市民病院に勤務されるドクターにご執筆をいただきました。第2章各学校における対応では、1番 校内体制の整備、2番 食物アレルギー対応委員会の設置と開催、3番 関係職員の役割、4番 校内研修で構成されています。第3章対応の実際には、1番 食物アレルギー対応までの流れ、2 関係者の役割、3 学校給食における対応、4 食物アレルギーの緊急時の対応、5 学校生活における対応、6 様式など、わかりやすくお示ししています。食物アレルギー緊急時対応マニュアルも別冊として作成をしています。

会 長： 社会的要請に応えた学校給食について、何かご意見がございますか。

委 員： 本校では、給食運営委員会を年間3回実施しています。保護者の方ならどなたでも参加できるようにご紹介させていただいていますが、人数的には、職員も含めまして50名以内というのが現実です。出席して下さった保護者の方は、本当に出席してよかったとご意見はいただいています。地域の方に給食を食べていただくという機会はあまり設けてないのですけれども、これから入学してくる保育園や幼稚園の子どもたち、それからPTAの方たちに試食をしていただいています。そのほか、PTAの行事、バザーのときには、栄養教諭を中心に親子料理教室を開催し取り組んでいます。

アレルギーのことにも触れさせていただいてよろしいですか。私は、個人的なことを申しますが、家族に食物アレルギーはないので、学校に勤めていなかったらこんなに食物アレルギーのことについて真剣に考えることはなかっただろというのが本音でございます。いろんな事件をニュース等でも聞きますが、本校でもエビペントレーナー等を使った研修も行っています。この夏期休業中にも、栄養教諭と養護教諭が中心になり研修を行ってくれます。

給食を食べるに当たって、それぞれ食物アレルギーのあるお子さんから学校生活管理指導表を出していただきアレルギー対応を行っています。学校生活管理指導表の出ている子どもさんについては、教職員が、どのような状況の子どもさんでどういう対応をしていくかということを共通理解することができます。ただ、本当に気

をつけなければいけないと思うのは、学校生活管理指導表がだされていない子どもさんについてです。全くアレルギーの話聞いていなかった子どもさんにそういう症状が表れるということが本校もございましたし、校長が集まってアレルギーの話をすると、他の学校でもあるようです。保護者の方に来ていただいてお話を伺うと、以前アレルギーの症状がでたけれども、病院に行ったら原因の特定ができないということで、保護者の方が余り重視されていなかったとか、今まで家で食べさせたことがありませんでしたとか、そういえば以前、家で食べたときに口がかゆいというようなことは言っていましたとお聞きすることがあります。学校生活管理指導表の提出の有無にかかわらず、本当に私たちは気をつけていかなければいけないと思っています。

委員：今年6月の給食運営委員会では、その日に調理している様子を、栄養士が給食を食べる前に写真で調理作業の様子を紹介したことが非常に良かったと思っています。その中で管理上の話になりますが、給食室が3つ（下処理、調理、洗浄）に完全に分かれている、履物や衣服も替える、それを映像で見て、そして味わいながら感じる事ができ、保護者の方に非常に好評でした。ここまで徹底しているのかというか、だからこそ来年も参加したい、給食を食べたいということと言われました。先日、民生委員の主任児童委員の方と先ほどの給食の話をしましたら、学校へ来る機会をもっと増やして、来年はぜひ参加したいと意見があり、実現したいと思っています。

それから、個別のアレルギーの対応ですけれども、岡山市で統一して昨年度から準備して今年から始めています。小学校で対応していたレベルと中学校のレベルが少し違ったり、小学校によって異なり、中学校ではまた違ったりというようなことで、個別の対応、それから個に応じた対応をしっかりしていきたいと思いつつ、どこかで線を引かなければいけないということになると、乱暴な意見ですが、もう自分で持ってきてもらわないというような話がでてきたりもします。おそらく各学校ではできるだけ対応しながら、アレルギーの子どもさんが増えていく状況の中で、それに対応していこうとすると、今ならぎりぎりだけれど、もうこれ以上はというふうになってくる。そのときにマニュアルが変わるのかどうかというふうなことを個人的に思っています。

それから、津山の中学校が数年前にお弁当から給食になりました。津山の友達に何が変わったかを聞いてみました。給食はありがたいけれども、お弁当を持参していた頃は食べる時間が短時間だったが、給食は準備や喫食に時間がかかることから、子どもとかわる時間が減ったことが嫌なのだというふうに言っていました。私は岡山市ですと勤めていますので、やはり給食時間の中で子どもと、より一層かかわりたいなと思っています。

会長：アレルギーに関しては、いろいろご意見いただいたわけですが、薬剤師としていかがでしょうか。昨年もエピペンのご提言があったと思いますが。

委員：食物アレルギー対応マニュアルのすばらしいものができて、エピペントレーナーでの指導等もされているとお聞きしましたので、現場の先生方で対応の仕方についても、知識、ソフト面、ハード面でもできています。ただ、学校生活管理指導表が出されない子どもさんについてはどうしたものかと頭を抱えてしまうことと思います。提出は必要だと思います。

委員：保護者の方が気づかれていない場合も含めてということです。そういうことについて勉強できるような機会があったらと思いますし、学校の中では、あらかじめ栄養士が、今日はブラムが出るので、もし異状を訴える子どもがいるかもしれないので先生方気をつけてくださいとか、びわを食べたことがない子どもさんもいるの

で、子どもが不調を訴えることがありましたら必ず全職員に、食べ物でこんなことがあったというようなことの共通理解を学校の中でも行っています。

委員： 情報を事前に知識として水平展開していく、あるいは事例として水平展開していくということ、また事務局へのフィードバックもしていただけたらと思います。

委員： 資料の中に食物依存性運動誘発アナフィラキシーについて記載がありますが、昼休みの遊び時間とか体育の時間が給食の後にあると大変なことが起きることから、給食の話だけではないカリキュラムの問題にもなると改めて思いました。

私からは2点、社会経済の情勢の変化において少しお伝えしたいと思います。

1点は、ESDが推進される中で、食品ロスの問題を、先ほど委員からお話がありましたが、あくまで残食だけではなくて、やっぱり機械にかけるにはある程度の量であったり形であったりするのに残さいはどうしてもでざるを得ないでしょうけれど、なるべく減らして食品ロスを少なくすることも、ESDの観点から進めていただきたいと思います。

それから、もちろん食べていただくことが大切ですけど、それから昨日も講演で新見市の教育委員会の方々に話をしましたが、宗教上の食のタブーをお持ちの方もいらっしゃる。中にはALT（外国語指導助手）で食べない方もいらっしゃって、それぞれ個人で持参したりすると思います。いろんな授業の構想だとかそういうことの教育の中に、食のタブーというのはいきなり、病気とは違って、例えばシングルマザーの方が宗教をお持ちの方とご結婚してその宗教に入り、子どもも同じようにその宗教のタブーを引き継ぐこともあり得るわけですから、そういうことが起きたときに差別やいじめのようにならないように、食には多文化があるということ、今後社会的に経済情勢からいうと国際化するのは目に見えています。彼らは当然国際化の社会に行くわけですから、そういう文化を持って食文化というのを理解していただきたいと思うので、是非こういうことについても勘案するという一文が見られたらいいと思います。

会長： 先ほどの件とあわせて、事務局からございますか。

事務局： 先ほどの学校生活管理指導表の関係について言いますと、現実問題、保護者の方がそういうアレルギーあることを理解されてないし、当然ドクターにもかかってない。結果、食物アレルギーがでてきた後でわかるということが多いというのも現実です。でてきたときにどういう対応をするかということについては、対応については学校から救急搬送する例がわかってきています。運動誘発性についても、運動とセットになって初めて出てくるので、普通に食べるだけではでてこないというので、運動誘発性でも救急搬送した後でこういうアレルギーがあるということで、当然あるということがわかればそれへ向けて今後の対応をしているというのが現実の状況になります。

宗教的な部分についても、ある意味で全部ができるわけではないですが、アレルギーと同じような形で、学校の中で対応ができるかできないか、保護者の方と相談しながら、現実的にそういう対応をしている学校もあります。学校の中の当然施設の設備とか人員等もありますので、その中で対応できる範囲の部分で対応しているということになります。先ほど委員の方も言われましたが、結婚されたカップルの状況によって、より厳格に言われる方であればお弁当持ちということもありますし、そんなに厳格に言われなくてもであればお肉だけ外すとかいうような対応をしているというのが今の実情になります。

会長： ほかにご意見ございますか。よろしいでしょうか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

会 長： それでは、この社会的要請に応えた学校給食ですが、各学校の学校給食運営委員会の機能を活性化するという点、それからスクールランチセミナーや試食会などを通じた地域や家庭、保護者が学校給食を理解していただくことを推進していくという点、それから食物アレルギーについては、アレルギーマニュアルを今年度作成していただいたので、この定着を通して食物アレルギーについて事故が起きないようにすることを、先ほどの運動誘発性のアレルギーも含めて、アナフィラキシーも含めて対応していただくということ、それから食文化についてはなかなか難しい問題もあるのですが、これも現場で相談をしていただきながら、できる範囲で対応していただくということで、いかがでしょうか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

会 長： 以上の項目について、委員会としての方向性を確認させていただきました。事務局におかれましては、課題の解決を図りながら、それぞれの取組を強化されますことを期待しています。

本日の議題については以上ですが、その他について何か事務局のほうからご報告ございますか。

事務局： その他として、報告を1点させていただこうと思っています。

平成23年度に、包括外部監査により、給食費の未納問題が指摘されまして、教育委員会の事務局職員と学校長で構成する学校給食費未納対策検討委員会を設置し、学校給食費の徴収状況、未納の原因分析、未納者への法的措置、給食会計のあり方等について検討協議を重ねて、平成25年11月に最終の報告書をまとめています。また見ていただければと思います。

その中で、未納者のうち未納期間が2年未満の方が全体の9割を占めているということから、新入生の保護者を対象に学校給食の教育的意図を十分説明する必要があるのではないか、給食費を支払うことについてあらかじめ約束する同意書をつけたらどうか、それから、保護者と連絡がつかない場合に保護者以外の連絡先を申告してもらい、早期の段階で未納対策をとったらいいのではないかというような意見をいただいています。またその際に、給食費の未納者に対して今後市として統一的な事務処理ができるような手続を示した手引書みたいな作成をしたらどうかというような意見をいただいています。そのような意見を踏まえまして、本年の3月に、「学校給食費の取り扱いに関する手引」を作成して、学校と市教委の方で協力して、未納の解消に向けて取組を進めているところであります。

その検討委員会でいただいた意見の中で、給食の意味をPRする啓発用のチラシについては、現在、新入生にも、それから在校生にもつくって配付をいたしています。それから、今年度からの新入学児童・生徒につきましては、保護者と連絡がつかない場合の連絡先を申告してもらったもの、同意書を提出していただいています。今後も、取組の検証とか見直しをしながら、徴収に係る教職員の方の負担の軽減も含めて、より効果的な対策を研究検討していきたいと思っています。

会 長： これはご報告ということですので、特にご意見はいただかなくて結構ですね。何かございましたら、よろしいでしょうか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

会 長： それでは、委員の皆様方には長時間にわたり熱心にご審議いただき、ありがとうございました。

これをもちまして本年度第1回岡山市学校給食運営検討委員会の審議を終わらせていただきたいと思います。

事務局： 委員の皆様には長時間にわたりご熱心にご審議いただき、ありがとうございました。閉会に当たり、審議監からご挨拶を申し上げます。

審議監： 本日は、委員の皆様方におかれましては、お忙しい中ご参集いただきまして、また熱心にご審議いただきまして、誠にありがとうございました。

学校給食の取組についてご審議いただきまして、それぞれのお立場から参考になるご意見をいただきました。私どもといたしましては、いただきました貴重なご意見を生かして、市としての方針や目標をしっかりとしたものにしていきたいと考えております。また、学校関係者あるいはその他関係者の方々と連携を図りながら取組を進めてまいりたいと考えているところでございます。今後とも、委員の皆様には様々な形でご支援をいただくことと存じますけれども、岡山市の将来を担う子どもたちのために、よろしく願いをいたしたいと思っています。

天候も回復してまいりましたが、暦の上では明日が立秋ということですが、恐らくまだまだ夏本番の暑さはこれからではないかと思っています。委員の皆様方におかれましてはご自愛いただきますようお願いいたしまして、閉会のごあいさついたします。本日は大変ありがとうございました。