

平成27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27年8月6日（木）13：30～15：30

場所：岡山市役所議会棟3階 第1会議室

< 2 > 会議の内容

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27年度第1回の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、教育長からごあいさつを申し上げます。

教育長： 委員の皆様には、蒸し暑い中、お忙しい中を本会にご出席いただきまして、誠にありがとうございます。

さて、当委員会は学校給食の運営につきまして、ご審議をいただき、その方向性も定めていただく会でございます。これまで目標の柱であります「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」、そして「効率的運営」でございます。最初に申し上げた3つの内容につきましては、皆様方のご提言の中で目標値を定め、進行管理、そして、毎年、目標達成を行っていく、管理を行っていくというご提言をいただいています。また、効率的運営につきましては、児童生徒数の約60%を民間委託の導入ということをだしながら、それだけではなくて多様な雇用形態も組み合わせながら、安全性はもちろんのこと、これからの持続可能な体制を確立することが必要であるとのご意見をいただいているところでございます。

学校給食を含めて食育の推進ということにつきましては、学校教育の大きな柱の一つでございます。生きた教材として学校給食を活用しながら、食に関する全体計画に基づいて取り組んでいくという内容にもなっております。

昨年度、文部科学省の新規の委託事業である「スーパー食育スクール事業」に操南中学校が指定校となり、実践だけでなく研究も行いました。その成果をさらに各学校にも広めていくことが重要であろうと思っている次第です。

皆様方には、それぞれのお立場でのご出席をいただいています。それぞれのお立場、そしてご経歴をお持ちでありましょうし、さまざまな視点から先ほど申し上げました学校給食の運営ということにつきましてご意見を賜りまして、今後の岡山市の学校給食のあり方についての方向性をさらに定めていただければありがたいと思っております。もちろん、教育委員会としては、いただいたご意見をもとに具体的にその策というものを練って、そして取り組んでいかなければならないと考えています。皆様方のご意見を賜ればありがたいと思っております。よろしく申し上げます。

事務局： 委員の皆様への委嘱につきましては、お手元の封筒にご用意させていただいております。ご確認をお願いします。

また、会議資料の次第に委員会の名簿を掲載しています。この委員会は9名の委員の方で構成されています。今回初めての方もいらっしゃいますので、各委員の皆様から簡単に自己紹介をいただきたいと思っております。

[委員自己紹介]

事務局： 次に、今年は委員改選の年に当たりますので、会長、副会長の選出をお願いします。設置条例第5条第2項の規定によれば、委員の互選によりこれを定めるとされています。いかがいたしましょうか。

委員： 事務局のほうで案をお持ちでしたらお示しいただけるといいかと思っています。が。

事務局： それでは、大変僭越ながら、事務局から提案させていただいてよろしいでしょう

か。

[「異議なし」と呼ぶ者あり]

事務局：事務局の提案としては、昨年度に引き続き、会長に〇〇委員、副会長に〇〇委員をお願いしたいと思っています。ご了承いただけますでしょうか。

[拍手]

事務局：それでは、〇〇委員さんは会長席のほうへ移動をお願いします。

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。これからの会議の進行は会長をお願いします。

会長：〇〇でございます。できるだけ円滑に会議を進めてまいりたいと思いますので、ご協力をよろしくお願いします。

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：傍聴希望者は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。まず、資料について事務局からの説明をお願いします。

事務局：当委員会の全体の流れと、目標と取組状況の全体についての説明をさせていただきます。

この委員会は、地方自治法の規定により行政の附属機関として設置されており、学校給食の運営について調査、審議をすることになっています。

審議の中身につきましては、第2条に学校における食育の推進に関すること、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、学校給食の効率的運営に関すること、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が求められています。委員の皆様におかれましては、専門的な立場から、また現場サイドから第三者の目で点検、評価を行っていただき、意見をとりまとめていただきますようよろしくお願いします。

まず、(1)学校給食の取組について、目標と取組状況 <資料1>「学校給食の実施状況」について説明をさせていただきます。

市内の小学校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、各学校にある調理場で給食をつくっている単独校調理場方式、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場の合計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、民間委託方式への移行経過は表の下に記載してあるとおりです。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。

岡山市内での8学校給食センターの実施状況を表にいたしています。運営方式では、全て民間委託方式です。委託状況の詳細等につきましては、この後、説明のほうをさせていただきますと思います。

次に、<資料2>「学校給食のあり方について(提言)」、これは平成19年度に当委員会からまとめていただきました提言書になります。提言として4つの柱が示されています。学校給食についての改善状況と今後の方針のところ、[(1)食に関する指導の充実]、[(2)安全管理、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かりて今後とも改善を進めてまいりたいと考えています。よろしくお願いします。<資料3>「平成25年度以降の学校給食の運営方針」を示しています。当委員会と市の市議会の市民文教委員会の意見等を踏まえて調べたものであり、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、今後毎年、取組状況や達成目標等を運営検討委員会に示し、点検、評価を受けながら取り組んでまいりたいと考えています。効率的運営につきましても、運営検討委員会の点検、評価を受けながら、ここにあります2の1、2、3に示してあるとおり取組、持続可能な体制の確立に努めてまいりたいと考えています。この4つの柱について取組状況とこれからの取組の計画を示して、委員の皆様方の意見をいただくようになっています。

それでは、一つずつの柱のほうから審議のほうをお願いしたいと思います。

事務局：〔(1)食に関する指導の充実〕について説明させていただきます。

「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26年度は教職員間の共通理解を図って実践し、その実践をもとに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ました。給食時間を有効に活用して、教室訪問の指導、それから校内放送等による直接的、間接的指導を行いました。担任と連携、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、食に関する指導が学校全体で計画的に行うことを掲げ、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26年度末の調査では、食に関する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、各学校の自己評価がよくできた、おおむねできたと回答したのは全小中学校の67.4%の学校にとどまりました。学校の実態に合わせた計画に見直したいとの意見もございました。また、栄養教諭、学校栄養職員による教科での指導状況は、小学校の平均が5.3、中学校の平均が3.7の実施単位数になっていました。ここでの単位は、9クラスあるような大規模校と1クラスしかない小規模校では当然、実働回数も違ってきますので、同じ授業であればそれを1単位としてカウントしています。1クラスでも9クラスでも1単位としています。小学校と中学校での校種間の大きな差はございませんでしたが、実施していない学校が2校、10単位以上実施していた学校が13校あるなど、格差が生じてきています。こうしたことから、平成27年度取組目標では、岡山市としての食育計画を作成することにより、食に関する指導の取組について学校間の格差を縮めたいと考えています。

次に、「②保護者、地域住民への啓発、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、さまざまな取組を行っています。夏休み等に開催す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、食育が好評です。岡山市教育振興基本計画アクションプランでは、スクールランチセミナーの実施回数は、目標の45回を上回りまして、平成26年度は47回開催することができました。そのほかにも学校給食を活用した試食会、招待給食や料理教室、また地域の幼稚園や公民館にも出向き、講話や料理教室を行っています。

次に、「③地産地消の拡大に向けた取組」については、岡山県産の地場産品使用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。

<資料4>「学校における地場産物の使用について」をご覧ください。地場産物の使用状況につきましては、平成26年度岡山市平均使用割合は食品数ベースで45.5%でした。岡山県使用割合平均値も昨年度と比較して高くなっていました。市場の情報によりますと、天候に恵まれ、県南産の青果物の入荷が順調だったことが一つの要因と考えられます。

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、野菜が39.3%、果物が24.0%、お肉が40.6%を使用していました。食育の教材として活用した一例を紹介すると、昨年度、ESD、持続可能な開発のための教育での取組を行った第三藤田小学校においては、研究主題を「食の大切さを知り、自分の生活に生かそうとする子どもの育成」とし、食に関する指導の全体計画及び年間計画に基づき、総合的な学習の時間、プロジェクト八十八、米づくりでの実践をお示ししています。資料からもおわかりい

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ありますが、食への感謝の気持ちを育てるとともに、地域の農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。

「1-④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、地場産活用評価指標として継続的に取り組んでいます。

<資料5>「年度別残食量調査結果の推移」をご覧ください。学齡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調理したりすること、それから環境や資源に配慮した食生活を実践しようということ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、給食調理員の調理等の工夫はもちろん、各学校では給食時間の確保やかかわりなど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います。今後も、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努力したいと考えています。

次に、<資料6>「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。岡山下は抽出調査ですが、本市では当委員会の指摘を受けまして、平成21年度から市内の全児童生徒を対象に朝食調査を継続しています。平成26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86.9%、中学校78.5%、岡山市全体としては84.3%という結果でした。岡山県の平均が85.0%ですので、岡山市がわずかに低くなっていました。朝食を毎日食べる児童・生徒の年次推移につきましては、平成21年度からの推移を見ますと、平成26年度は少しずつですが、次第に増えつつあります。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、学年が上がるにつれて朝食を毎日食べる児童・生徒が減少しています。ですが、平成26年度のデータでは、中学校2年生・3年生についてはわずかではございますが、増えています。朝食を食べない理由については、中学生は、休みの日は食べない19.5%であり、小学生13.9%に比べますと高くなっています。朝食を食べない理由として、食べる習慣がない、おなかがかすいていない、気分がすぐれない、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。朝食献立のパターンでは、岡山市独自で調査している項目ですが、朝食の内容を見ますと、平成26年度では主食のみで済ませている生徒が30%という結果でございます。平成25年度に比べますと、主食+牛乳が4%ほど増えておりました。朝食の共食状況は、中学生になりますと1人で食べている生徒が増えていました。岡山市食育推進計画第2次では、家族や友人、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、子どもたちにとって心身の健康にとっても重要な意味を持っています。これらの調査結果から生活習慣と食生活を結びつけて、児童・生徒の行動変容につなげる指導が重要であり、家庭へのさらなる啓発や協力が必要であると考えています。特に、朝食につきましては学力、体力、心身の健康との関連もありますから、これからも継続して取り組むべき課題だと思っています。

次に、<資料7>「平成26年度文部科学省スーパー食育スクール事業の取組」についてご説明をいたします。

文部科学省「平成26年度スーパー食育スクール事業」は、都道府県教育委員会、指定都市教育委員会、私立の学校等から51の事業の企画提案の中から33事業、42校が選ばれまして、岡山市立操南中学校が指定校となり、取組ました。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」としました。岡山大学、中国学園大学、山陽学園大学の先生方、地域、企業、行政、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した。実践内容につきましては、さまざまな取組を教職員、生徒、地域、大学等の連携機関と協力して行い、特に身体測定機器(体組成計、血管狭窄度測定器、ヘモグロビン測定器、血圧計)を用いて生徒の心身の健康関連指標と食生活、生活習慣、健康意識を定量的に評価いたしまして、健康教育、食育に活かしました。具体的な一例といたしましては、ヘモグロビン測定器から貧血傾向の生徒への栄養指導を行いまして、実生活で実践できるようにスクールランチセミナーを開催して調理実習を行い、再度の貧血測定を行いました。その結果、貧血傾向にある生徒の53%に改善が見られました。今年度は、この事業で得られました成果をもとに、岡山市の児童・生徒の健康意識を高め、食生活、生活習慣の改善に役立てるとともに、家庭、地域への波及とさらなる食育の推進につなげるようにしたいと考えています。具体的には、スーパー食育スクール事業で購入しました測定機器の貸し出しを行って子どもたちや保護者の測定を行って、健康教育、食育に活用していきたいと思っています。

会長：事務局からご説明がありました「1食に関する指導の充実」について、ご質問やご意見がいただければと思います。学校の立場から、ご意見をいただければと思います。いかがでしょうか。

委員：小学校だけでなく、中学校もそうだと思いますが、食育については職員の意識が特に高くなっています。栄養教諭が各教室に出向いて、担任と一緒に授業での取組を進めています。参観日、土曜授業等を使って保護者と一緒に子どもにも指導するし、保護者にも聞いていただくという取組を多くの学校でしています。小学校も土曜授業で食育の授業を行いました。食育の授業後にアンケート調査をします。

残食量のことについてですが、年々減少しています。目標値をはるかに上回った減り方をしています。ちょっと校長として気になりますのは、残食量調査の期間中、ちょっと頑張り過ぎちゃうところがあるので、結局、誰が頑張っているかっていったら、よく食べる子がとても頑張っています。栄養教諭・学校栄養職員はとても気になりますので、数値に余りこだわらないで、5%以下ならいいというような見方をしていただければありがたいと思います。

朝食調査を行っていますが、入学前のご家庭での食事に対する指導が学校の給食指導にとっても響いてきています。偏食の多いお子さんに対して小学校1年生の担任は大変指導に苦慮しています。そのあたり、就学前の朝食であるとか食事に対する指導を保護者のほうに働きかけていくことがこれから本当に必要ではないかと思っています。

委員：中学校でも食育、食に関する指導の大切さというのは職員にも浸透してきておると思います。ただ、年間を通していろいろな視点から取組をしているので、食に関する指導だけに特化すると負担感もでてくるので、給食の時間とか年間の指導計画も少し工夫しながら無理なくできるようなことを考えていけたらいいなと思っています。

「スーパー食育スクール事業」を通して様々な取組も紹介されている中で、栄養教諭とか給食主任さんたちもいろんなところで情報交換の会議を何度も開催してくださっているので、それをうまく校内の中で精選しながら取り入れていけるようになったらいいと思っています。

それから、保護者・地域への啓発ということですが、私もこの立場になって初めてスクールランチセミナーに参加したのですが、小学校1年生の児童、保護者の参加がとても多かったのが、これはいいことだなと思いました。中学校の給食、小学校の給食について知っていただく上で、とても良い機会だと思いました。参加者に聞いてみると、毎年、同じ人が参加しているとのこと、もっと広く知っていただけるようになればいいのかなと思いました。

委員： 先ほどの平成26年度の取組実績の割合がありましたが、結果として67.4%であったということは残り3割ぐらいの小・中学校で取組ができていなかったのか、それともその3割に当たるところは、どのようなところができなかったのでしょうか。そこが今後の課題として見えていないと、27年度90%というポイントにはなかなか難しいと思えます。そこのところをお示しいただければと思います。

会長： 事務局、いかがでしょうか。

事務局： 回答の 카테고리は4択になっておりまして、余り実践できなかったと回答した学校が32.6%ということです。その学校の意見をみますと、全体計画のどおりにはなかなか難しかったということだと思います。ですので、意見としては、少し見直しを行い実践ができるように、学校全体で共通理解して実践できるようにという意見がありました。全く実践ができなかったということではないということです。

会長： よろしいでしょうか。

委員： わかりました。共通理解をしてという主語がありましたが、なかなかそこがうまく伝えきれていない、どこかに課題があるのだらうと思われまます。

会長： そういったことも今後ご検討いただければと思いますので、よろしく願います。

会長： PTAの〇〇委員、〇〇委員いかがでしょうか。

委員： 我が中学校は、年2回ほどお弁当の日をしており、生徒はもちろんですが、教職員も皆さんお弁当を作ってこられます。テーマは感謝ということで、子どもたちも食べることの感謝であるとか、作ってもらっていることへの感謝とかいうことで、各学年のテーマをもちながら年2回ほどお弁当を作って来ます。自分で食材を購入するところから行います。子どもたちにも好評なところでもあります。これは学校で食育、それから栄養のこと等を指導し子どもたちもそれを実践するというので、いい傾向であるのではないかと考えています。引き続き我が校でも進めていきたいと考えていますので、是非ともご支援を引き続きよろしく願います。

会長： 他にご質問、ご意見等はございませんでしょうか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

会長： これまでのご報告とご意見をまとめますと、「1 食に関する指導の充実」については、教科の指導も含めた校内における食育の指導を充実させること、それから保護者、地域への啓発、点検の強化を図ること、地産地消をより推進すること、スーパー食育スクール事業の成果を市内全体に普及させることといったことでいかがでしょうか。よろしいでしょうか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

会長： それでは次に、「2 安全・衛生管理」について事務局から説明をよろしく願います。

事務局： <資料8>「衛生管理について」、説明します。

①衛生管理の指導、チェック体制の明確化のところをご覧ください。

平成26年度も全調理場で従事者が自主点検を月1回以上行いました。残留物検査やATP検査などの自主点検を実施していますが、特にヨウ素液などの試薬で簡易に検査できる残留物検査は毎月各施設で実施しています。でん粉等の汚れが残っていると呈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の確認に有効となっています。今後も継続して実施し、給食関係者への意識強化を図ってまいります。

衛生管理点検では、保健体育課のチェック体制として、直営方式、民間委託方式

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。保健所が隔年で直営施設と委託施設別に一斉点検を実施するので、保健体育課はその年度、保健所が実施しない施設の点検を行っています。つまり、保健所と保健体育課で全施設の点検を行うという計画です。平成26年度には保健所が直営施設を対象としましたので、保健体育課は委託の学校、センターの点検を7月から10月に実施しました。

保健体育課による衛生管理点検の結果は、48カ所の委託施設についてまとめたものです。保健所衛生課による学校給食施設一斉点検の結果は、58カ所の直営施設を対象に行いまとめたものです。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内容で最も指摘数が多かったものは、作業工程表（指示書）に衛生管理のポイントが明記されているかということでした。作業工程表は、調理作業のタイムスケジュールを担当者別に衛生管理ポイントとともに記入するものです。いわば、その日の調理作業のシナリオとも言えるものです。残留塩素測定、中心温度測定、使い捨て手袋、手洗い、エプロン交換などの衛生管理ポイントを明記する必要があります。指摘数の多かったのは、手洗いについての点検項目でした。調理は手洗いに始まり手洗いに終わると言われています。最近では使い捨て手袋を頻繁に用いるため、ともすれば手洗いのタイミングが難しい状況も見受けられます。使い捨て手袋を過信せず、全職員での共通理解を図りながら作業毎の手洗いを確実にを行うよう指導しました。

一方、以前、指摘数の多かった刃こぼれのチェックについては、指摘数が大変少なくなっていました。ほとんどの施設で下処理室と調理室にきちんと記入表が設置され、包丁や機械の刃の使用前後には食材ごとに点検が行われていました。保健体育課は、点検結果を研修会等でお知らせし、改善を図る努力をしてきたことがよい結果につながっていると思われます。今後もこのようなきめ細かい指導を行っていききたいと思います。

保健所の指摘数が最も多かったのは、開封後の調味料の保管方法でした。例えば、ワイン、お好みソースなど、以前は冷暗所で保管という表示であったものが最近では開封後要冷蔵となっています。

それから、依然として壁や床など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強制的に剥がし、網戸の補修はその都度、各調理施設で対応するようにお願いしています。

保健所、保健体育課の双方がそれぞれの視点で衛生管理点検を行い、2カ年で計画的に点検を実施することができています。双方のさまざまな角度からの評価を生かし、改善することができますので、有効であり効率的でもあると考えています。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います。

次に、②直営方式、民間委託相互の資質向上についてです。ドライ運用の充実に向けては、平成26年度、回転釜の排水ピットを10校で整備し、手洗い施設の温水化の整備を23校で行いました。これらの整備をすることで、床をぬらさずに釜からの水をグレーチングに捨てることのできる、また寒い時期にも肘まで丁寧に十分な手洗いをを行うことのできるなどの改善が図られました。これらの整備は27年度に完了予定です。

また、衛生管理研究会を直営校2校、民間委託施設が4施設の計6会場で実施しました。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組ました。研究テーマを「調理作業工程と動線」とし、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の手だてを研究しました。

資料として、作業工程表、動線図の例をお示ししています。

先ほど作業工程表は調理のシナリオのようなものだとご説明しましたが、動線図は調理場を汚染区域と非汚染区域に分けて交差汚染をさせないための食材の動きを図

に示したものです。工程表、動線図は、いずれもミーティングで共通理解をし、調理場内に掲示して確認しながら作業を行います。移動台のレイアウトが正しく記入されているか、あえものを冷ます台は清潔な区域に配置されているかなど年々細かくチェックするようになり、レベルアップが図られています。衛生管理研究会で研究校の調理作業の様子を実際に見て研究し、その後、研究データをまとめたものを各施設に配付します。各施設ではそれをもとに栄養士と調理員が協議することで、各施設の衛生管理について振り返り、全員で共通理解をすることができます。大変有意義な取組と考えています。今後も引き続き行い、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います。

また、③保健所との連携強化については、先ほどご説明したとおり衛生管理点検の連携を図るとともに、毎年、直営校・委託校の全ての調理関係者、栄養教諭・学校栄養職員を対象とした研修会においても衛生管理についての講義や一斉点検の結果を踏まえた指導や助言をいただき、安全な学校給食の運営を進めています。

次に、④食材の安全点検の充実については、給食に使用する食材の購入方法は、岡山市学校給食会からの共同購入分だけでなく、個別の購入分、例えばJAとか生産者からの直接購入があります。この直接購入も含めて、農薬や細菌等の検査を検査時期や食材のバランスを考えながら計画的、継続的に実施しています。平成26年度には56検体、118項目を年4回に分けて実施し、高い数値を示した食品については業者指導を行い、改善の確認を行いました。

会 長： 事務局から安全・衛生管理についての説明がございましたが、これについてご意見、ご質問等がございませんでしょうか。

委 員： 衛生管理の話を書くときには必ずいつも思うのですが、きちょうめん過ぎるといいますか、気を使っていたいて管理をさせていただいていることがよくわかります。言葉がわからないので教えていただきたいのですが、ATP拭き取り検査とは、どのような検査なのでしょう。

事務局： ATP検査は、有機物に反応する試薬をつけて、それに光を当てて数値化して検査をするのですが、汚れがついているところは数値が高くなります。細菌数の数ではありませんが、汚れがあるところは細菌も繁殖しやすいことから、有機物のある状況を検査します。ですので、清掃をしているところでも洗い残しや汚れた手でさわると反応がでます。

会 長： ほかにございませんでしょうか。

委 員： 客観的なデータに基づいて正確に検査を実施されていることに大変感動いたしました。残留物、ヨウ素検査についてですか、どこかの資料でPEN樹脂の食器ですと、ヨウ素検査陽性がやすいっていうのを見たことがあります。PEN樹脂の食器を岡山市内では使用しているのでしょうか。

事務局： 給食センターでCOPの樹脂を使っていますが、他の施設はステンレスと強化磁器を使用しています。

岡山市としてはPEN樹脂の食器を購入しておりません。自校で購入している学校がもしあれば把握しておりませんが。

委 員： わかりました。ありがとうございます。

会 長： 衛生管理については非常に重要なことですので、徹底的に管理されているという印象ですけれども、実際、学校で毎食の検食をされている校長先生のお立場で学校現場での実態をお話しただければよりわかりやすいかと思うので、ご意見をお願いします。

委 員： 動線図や作業工程表については、保護者の方も出席する給食運営委員会で説明しています。保護者の方は、給食の安全性を本当に認識してください。

1つお願いがあるのですが、安全確保のためには消耗品の購入費がたくさん必要です。家庭では捨てないものでも、ブラシの毛が1本でも抜けたら、もう使えないので、消耗品の購入費の確保をお願いできればと思います。

委 員： 一食一食にこれだけの作業工程表と動線図を作成し、それを作業する人たちが理

解するための時間をとりミーティングをしている。それは本当に大変な労力を担ってくださっていて、安心して安全な給食を食べることができているのは、改めてありがたいと感じています。給食を担当する栄養教諭であるとか調理員さんたちの体力とか大変さとか、負担になっていなければというふうには思います。だからといって、これをなくすわけにはいかないの、これからもやっていけるような体制にしていきたいと思っています。

会 長： 一部ご要望もございましたので、ご検討をよろしくをお願いします。
ほかにございませんでしょうか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

会 長： かなりご意見をいただきましたので、これまでの報告と意見をまとめますと、学校給食の衛生管理の指導、チェック体制の明確化、徹底化、ドライ運用の充実、保健所との連携の強化、食材の安全点検の充実を図ることを通して、安全で安心な給食の提供をこれからも推進していくことでよろしいでしょうか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

会 長： それでは、次に、[3 効率的運営]について事務局から説明をお願いします。

事務局： 効率的な運営について説明します。

この項につきましては、給食調理業務の①の民間委託、②の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26年度の取組実績として、小学校2校で民間委託を始め、委託率は児童・生徒数の割合で55.7%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ます。平成27年度につきましては、前年度の退職者数を勘案して新規の委託はございませんでした。その結果、民間委託率は、5月1日現在の児童・生徒数の割合で55.5%となっています。

次の項の直営のコスト削減につきましては、平成27年度に新たに直営の小学校5校にパートを導入し、28校で調理作業のピーク時に2名のパート職員を配置して作業の効率性を向上させました。

資料では、経費の節減について民間委託と直営での多様な雇用形態の工夫により、学校給食における効率的運営に係る状況をあらわしたものでございます。

調理業務の直営、民間委託の運営経費の人件費の比較については、直営の給食調理に係る人件費と民間の委託料に係る費用を1食当たりの単価の状況を示しています。平成25年度までは1食当たりの単価が減少しておりましたが、平成26年度は直営、民間委託とも前年比で3円の上昇になっています。要因としましては、直営については職員給与のベースアップが26年度ございましたこと、それから委託料については消費税率のアップということが作用したものと考えています。

また、調理員の雇用形態の工夫でございますが、これは平成23年度から職員数の状況をそれぞれ職種ごとに推移を示しています。パートについては、平成21年度から新しい取組として試行的にスタートしまして、23年度に制度化し、今年で5年目を迎えたところです。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います。

会 長： 効率的運営について事務局から説明いただきました。ご質問、ご意見等がございますか。

委 員： いつも効率的運営につきましてご尽力賜りまして、誠にありがとうございます。ご説明いただきました内容で、以前のこの委員会でも出されました方針に向かって順調に進んでいるというふうに理解をしていますが、特に、私が印象に残りましたのが人員の配置で、ピーク時に人員を増加して工夫をされているということで、この取組は非常に資金の効率的運営につきましてもよいのではないかと印象を持っています。

また、先ほどの安全管理のところでもでてまいりましたが、直営と委託の共通化の作業を進めているとお聞きしています。これも恐らく民間委託のところとかなり

共通化していくことによって作業が効率的になり、委託している料金がより効率的に委託先で使われるということにつながっていくことですので、非常によい取組であると思いますから、今後も進めていただくと効率的運営の面でも良いのではないかと考えています。

1食当たり単価数の増加につきましては、消費税のアップとか給与のベースアップということで、実質的にこの給食の作業の何らかの増加があったということではないように理解しています。この3円分の増加につきましては特に問題が大きいというふうには今のところ理解をしておりますので、是非そのまま従来どおりご尽力いただきまして進めていただきたいと思います。

会 長： ほかにございませんでしょうか。是非、給食費を払われるPTAの立場からご意見をいただければと思いますが、いかがでしょうか。

委 員： 非常に細かく計画を立て進めていきながら、できていること、できていないこと等を具体的に詰められていることには非常に感心しています。給食そのものについて、やはり子どもの成長と、食育という観点から非常に細かい、我々保護者の観点からすれば目に見えないところで細かく対応していただいていることも非常に感銘を受けています。今後も進めていただければと思っています。

会 長： ほかにございませんでしょうか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

会 長： ないようでしたら、効率的な運営について、ご意見等をまとめさせていただきたいのですが、この民間、直営ともにより効率的な運営を推進していく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、4番目の社会的要請に応えた学校給食について事務局のほうから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きましては、学校給食運営委員会の開催は2回以上開催している学校が71校、7センターございました。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回以上の開催校が増えるよう啓発してまいりたいと考えています。

次に、②地域に開かれた学校給食については、先ほどご説明した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きます。

なお、1-④食に関する指導の年間指導計画に基づく評価の項目でご説明いたしました残食量調査、朝食調査、地場産調査についても岡山市全体の結果を各小・中学校にフィードバックしています。各学校では試食会、学校の保健委員会、学校給食運営委員会の資料として活用するとともに、給食だよりなど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。

また、資料に記載はございませんが、文部科学省「今後の学校給食における食育のあり方について最終報告」において、栄養バランスのよい学校給食メニューを官公庁や企業の食堂で提供することは食育や学校給食への関心を高めることにつながるとしていることから、本市においても学校給食の意義、役割等について市民の方の理解と関心を高め、食育や学校給食の一層の充実、発展を図ることを目的に、今回、昨年度1月に学校給食週間中の行事の一環として栄養バランスのよい学校給食のメニューを岡山市役所本庁の食堂で提供し、学校給食の啓発を行いました。

次に、③情報の共有化につきましては、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践し、定着を図りたいと考えています。平成26年度では、地域の実情や子どもの実態に合わせた区ごとに研究テーマでの食の指導や中学校区で連携して食育の日に取組が行われました。校種別の教育研究会や県外出張報告、区での研修など、さらに充実させていこうと考えています。

事務局： 続いて、④食物アレルギーへの対応についてご説明します。

平成26年2月に市内の全小・中学校に岡山市立学校における食物アレルギー対応マニュアル、学校給食等における対応の手引を配布しました。このマニュアルは、第1章でアレルギーの基礎知識、第2章には各学校における対応、第3章に対応の実際という3部で構成されています。この岡山市食物アレルギー対応マニュアルの実際の運用は26年度に始まりましたが、マニュアルの配付が年度末であったため、マニュアルに沿った対応の定着はこれからというところです。食物アレルギー症状をもった児童・生徒は年々増えており、学校での食物アレルギー対応は学校、各給食施設にとって重要な課題となっています。

資料では、昨年度の食物アレルギー対応状況の調査結果をお示ししています。岡山市としては、給食での具体的な対応内容を詳細な献立表で情報を提供するという対応のレベル1と一部弁当対応もしくは完全弁当対応であるレベル2までを基本としています。岡山市食物アレルギー対応マニュアルには、岡山市では基本的にレベル2までは対応することとし、レベル3、4についての対応は各施設、設備の実情に応じて可能な範囲で実施すると記載していますが、実際は各校で開催される食物アレルギー対応委員会で対応において決定しますので、除去食や代替食などの対応をしている学校、センターもあります。今年3月に文部科学省から学校給食における食物アレルギー対応指針が出されました。年々増える対応児童・生徒に対して除去食等給食での対応について今後の検討が求められるところであり、皆様のご意見をお聞かせ願えればと考えています。

会 長： 事務局から社会的要請に応えた学校給食についてご説明がございました。ご意見、ご質問等がございましたらお願いします。

最後のアレルギーに関する対応については、非常に重要な命にかかわることと認識していますが、ご意見等ございましたらいただければと思います。

委 員： 以前、エピペンの研修をなさったとお聞きしていますし、アレルギーマニュアルも平成26年度にだされています。今後、どのような社会になるかわかりませんが、他県でのニュースのようなことが実際にあったとしたら非常に危ないので、今後の検討になるかもしれませんが、よろしくをお願いします。

委 員： アレルギーのことですけれども、日用雑貨関係の卸売をしております、取扱品の中に殺虫剤等、今年、非常に暑くて余り荷動きがよくないのですが、昨年からの動向を見ているとデング熱とかありましたが、ここ最近、蜂の駆除剤が平年だと10月ぐらいによく売れるのですが、一昨年ぐらいから春ごろから荷動きがよくなったと感じています。それから、ホームセンターやドラッグストアで扱っている蜂の駆除剤が春先から非常によく動いています。特に、小型のスズメバチが、学校近隣にも巣をつくったりしているところがあるかと思っています。ここ最近では山間部になかなか餌を求めることができないので都心部のほうにもでてきているという情報もあり店頭へ紹介をしている状況ですので、学校の周りでも注視されて、子どもたちの安全のためにそういったものも備蓄するなど対応されるということを考えていただきたい。非常によく今年も売れていますので、それぐらい関心が高いということです。

会 長： 食べ物の中にそれが混ざることではないですね。

委 員： はい。

会 長： 直接、食にかかわるものではないかもしれませんが、使用したときに子どもたちにかかることがあるかもしれないということですね。ありがとうございます。

委 員： 岡山市の食物アレルギー対応マニュアルをつくっていただきまして、学校現場は大変助かっています。どういう流れで動いていけばいいか、アレルギー対応委員会を立ち上げて保護者へ啓蒙していくという動きや見通しが持てるようになりました。大変ありがたいと思います。

それから、年度初めに全児童にアレルギーアンケートをとりますが、あれもマニュアルに書いていただいていますので、全児童に毎年とることができて安心して給食対応ができるので、大変喜んでます。ありがとうございます。

ただ、アレルギーの子が本当に年々増えてきています。給食室が今後、学校もそうだと思うのですけれど、レベルのどこまで対応してあげたらいいのかということに悩んでいます。レベル3、レベル4に対応するためには、やっぱり人手、人の目が必要なのです。うちの学校では対応してあげたいけれども、可能でないことはしてはいけない、危険を伴うようなところまではできないということをきちんと伝えていきます。マニュアルに記載があることで、保護者から学校生活管理指導表をきちんと提出してもらっています。食物アレルギーは本当に大きな問題です。

それから、アレルギーに対しての危機管理研修等も学校で行っています。毎年、エピペンの使い方であるとか、アレルギーを起こした子に対しての対応の仕方を研修しています。必要なことだと思っています。

それから、市役所の食堂で給食の献立を提供されたということを知って思ったのですけれど、うちの学校は試食会を2回、それから招待給食をしています。そこで給食を提供したときに高齢の方が「給食は薄味だなあ」と言われます。「これが健康にいい給食ですよ」とお伝えしたら、「ああ、そうかな、ちょっと家の料理を薄味にせんといけんあ」と言って帰られる方がたくさんいらっしゃって、給食を食べていただくということは、子どもだけではなく地域、家庭の健康管理につながるものだなあと。やはり説明しただけではおわかりいただけないのですけれど、食べていただくことによって、「ああ、これが体にいいんだな」と納得して帰られます。そういうこともありましたので、ご報告いたします。

会 長： ほかにございませんでしょうか。アレルギーに関してはかなりいろいろなご意見をいただきましたけれども、その他、地域に開かれたところも、委員さんからお話しただけなのですが、何か学校で地域に発信していることとか、給食を通してこうしているとか、そういった事例はございますか。もしあればご紹介ください。

委 員： そうですねえ。お弁当の日とか、それからスクールランチセミナーとか試食会であるとかを本校でも実施しているところです。アレルギーの件でいうと、今おっしゃられたようにマニュアルができて本当にやりやすくなっているというのはありますし、それから保護者の面談をしているときに、「軽く考えていたけれど、こうやって声をかけてもらい、そこまで考えてくれてとてもありがたいです。ぜひ病院に行くようにします。」とか、保護者も認識を変えることがありました。そういう面でも役に立つのではと思っています。

会 長： 地域への啓発の観点では、子どもたちが食について学び、家庭に帰って保護者に伝えたりおじいちゃん、おばあちゃんに伝えたりするようなことが、結果的には幅広く子どもたちだけではなく地域というか、岡山市全体が食育に取り組んでいることに結果としてつながり、先ほど委員さんおっしゃったような高齢者が健康な食事になるようなことにもつながっていくと考えると、学校給食は岡山市の食育の本当に柱だと今改めて感じさせていただいたところです。

ほかにご意見はございませんでしょうか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

会 長： ないようでしたら、ご報告とご意見をまとめさせていただくと、各校の学校給食運営委員会を活性化し、保護者や地域との連携を強化するとともに、スクールランチセミナーや各種の研修会等を通して情報の共有化を図ること、また、岡山市食物アレルギー対応マニュアルを活用した安心・安全な給食を提供することの推進をより進めていくことでいかがでしょうか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

会 長： 以上の項目につきまし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心より期待もしています。よろしく願います。

本日の議題は以上ですが、その他何か事務局からご報告等ございますか。

事務局： 失礼します。その他として、学校給食費の徴収方法等の今後のあり方について最終報告を資料編としてだしています。これは給食費ということで、給食費の未納の

問題が引き続きあるということと、それに加えて昨年に学校給食費の取り扱いに関する手引を作成し学校へ配付をしています。今後とも学校と市教委が協力して未納の改善に向けて取り組んでいきたいということと、取組については検証をしてこの手引等の見直し、それから徴収にかかわる教職員の方の負担をどうやったら軽減できるかなど、引き続き効果的な未納対策に努めてまいりたいということで、参考としてつけさせていただきます。

会 長： よろしいでしょうか。

委員の皆様方には長時間にわたりご審議いただき、ありがとうございました。

これをもちまして、本年度の第1回岡山市学校給食運営検討委員会の審議を終わりたいと思います。ご協力ありがとうございました。

事務局： ありがとうございました。それでは、閉会に当たりまして、教育次長のほうから一言ご挨拶申し上げます。

教育次長： 皆様、今日の話し合いにつきまして、まずお忙しい中おいいただきまして、大変ご熱心な審議をいただいたことについてお礼を申し上げます。

今日、頂戴いたしました数々のご意見等、ご所見などこれらを生かしまして、市としての方針や目標について学校の現場や関係者に周知徹底をいたしまして、さらに相互の連携を強化するということも含めまして取組を進めてまいりたいと思っております。今後ともさまざまなご支援やご指導、ご鞭撻をいただきますよう、どうかよろしくお願いいたします。本日は本当にありがとうございました。