

令和元年度 第3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：令和2年2月13日（木） 14：00～16：00

場所：勤労者福祉センター4F 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まして、定足数を確認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ります。本日まで出席予定の方は9人中6人おられます。おひとりの方が少し遅れているということですが、過半数の5人を満たしておりますので、会議が成立いたします。

ただいまから令和元年度第3回岡山市学校給食運営検討委員会を開催いたします。

開会に当たりまして、教育長からご挨拶を申し上げます。

教育長： 委員の皆様方には、大変ご多忙の中、岡山市学校給食運営検討委員会にご出席をいただきまして、誠にありがとうございます。

この委員会は、学校給食の運営につきまして、その方向性を審議し、市の取組について評価を行っていただくため、条例設置されたものであります。教育委員会といたしましては、平成19年度にご審議いただいた学校給食のあり方についての提言に沿って、学校給食を活用した食育の推進や、安全衛生管理の向上、官民の切磋琢磨による効率的運営、社会的要請に応えた学校給食など、一つ一つの課題を検討しながら、改善に取り組んでまいったところであります。

委員の皆様方には、本年度第1回岡山市学校給食運営検討委員会において、専門的立場、学校現場、保護者の視点など、様々な角度から、第三者の目で、4つの評価項目の取組状況等について点検評価を行っていただき、また今後の学校給食の運営のあり方についてご審議をいただきました。

第2回では、御休小学校において、学校給食や食育の現状を視察するとともに、児童とともに会食し、楽しい時間を過ごす中で、学校給食への理解を深めていただいたところであります。

本日は、今後の学校給食の運営のあり方につきまして、岡山市の子供たちへ安全で安心かつ安定的、継続的に給食ができますよう、その方向性についてご審議いただきたいと考えております。どうぞよろしく願いいたします。

事務局： それでは、これからの会議の進行は会長にお願いしたいと思います。よろしくお願ひいたします。

会 長： 本日は、お忙しいなか、お集りいただき、誠にありがとうございます。円滑に会議を進めてまいりたいと思いますので、どうぞよろしくお願ひします。
まず、本日の傍聴の取り扱いについてですが、傍聴希望者はおられますか。

事務局： 10人おられます。

会 長： 傍聴を許可するという事でよろしいか。

委 員： よろしい。

会 長： 傍聴を許可します。なお、市議会議員の方につきましては議員活動の一環として、あわせて入室を許可するという事でよろしくお願ひいたします。
それでは事務局から、資料の説明をお願ひいたします。

事務局： これは学校給食が直面する諸課題にしっかり対応するための調理上の体制づくりに向けたということで、考えているものです。委員の皆様の様々なご意見をいただきたいというふうに考えております。

資料の1ページ目をお開きください。学校給食にかかる諸課題としましては、当検討委員会で評価いただいております4つの項目をしっかりと推進していくとともに、課題、懸念事項として、給食施設の老朽化、職員の人員不足、児童生徒数の減少の3点が挙げられます。これは前回の検討委員会でもご説明したとおりでございます。

まず、給食施設の老朽化ですけれども、資料の2ページ目をお開きください。学校給食の調理場103場のうち、実に3分の2にあたる67の調理場が、昭和の年代に建てられたものでございます。多くの調理場が学校給食衛生管理基準を満たしていないため、職員は衛生管理を通常求められている以上の注意を払わなければならないということになります。

近年の猛暑対策等、良質な職場環境の確保が課題になっているところでございます。

突発的で予期しない修繕対応が多くなってきており、安定的な給食提供について支障が生じるか予断を許さない状況になってきていると考えております。

施設の老朽化に伴い、様々な問題が生じまして、職員の人員不足にも少なからず影響しているのではないかと考えております。

また、学校単独調理場の改修には、2億から3億円かかるとされ、このままでは一定期間に多大な財政負担がかかってしまい、改修工程も過密化、長期化することが懸念されますし、財政的な見通しも立てにくい状況となっております。

次に、児童生徒数の減少ですが、資料の3ページ目をご覧ください。左のグラフが、昭和56年からの児童生徒数の推移でございます。児童数は、昭和56年度を、生徒数は同62年度をピークに減少しています。平成17年頃、一時的に盛り返しているのは、御津町など4町と合併したためで、その後はまた減少している傾向です。この状況は、今後も続いていくと推測しております。

右の表は、昨年12月末の岡山市住民基本台帳の年齢別のものを掲げております。暦年と、年度では違ってきますが、仮に7歳から12歳までを、現在の小学生、1歳から6歳までを、6年後の小学生として、合計人口を比較しますと、6年後の児童は約2000人、5%程度減少するということになります。

また、7年後に小学校を卒業する6歳と、代わりに入学してくる0歳を比較しますと、1年で約2.4%の減となっております。

年により、あまり減らないところや、かえって増えているところ、かなり減るところと、一定ではありませんし、社会的増減もありますが、減少の仕方は徐々に加速していくのではないかと推測しているところでございます。こうした児童生徒数の減少に伴い、全体的に運営の効率が落ちていき、1人当たりの給食費の負担も大きくなっていくことが懸念されています。

資料1ページ目にお戻りください。職員の人員不足についてですが、今年1月現在で、臨時栄養士が8人不足の状態、人員不足が慢性化しているという実態があります。また、調理員も非正規職員の中途退職の補充等で汲々としている状況でございます。こうした欠員をカバーするため、他校の栄養士はもちろん、調理員や教職員にも負担がかかっているところがございます。このままでは、常に人員確保と欠員のカバーに汲々としなければならず、安全でおいしい給食の安定的効率的な提供に支障をきたす恐れが増してくるものと危惧されています。また、食に関する諸施策の推進力の低下にも繋がりがねません。

では、これらの課題を解決し、子供たちに安全で、おいしい給食の安定的効率的な提供を行い、食に関する指導の充実を図るためにはどうしたらいいのか。教育委員会としましては、調理場をある程度集約することが非常に有効ではないかと考えております。

すなわち、老朽化した調理場を集約化して、守備範囲をコンパクト化し、限られた資源を有効に配分すれば、人員不足の緩和或いは解消、全体的な事務負担の軽減に繋がるといふように考えております。

このように、調理場の集約化は、資料に書いてあるとおり、諸課題に対応するため、避けては通れないものであり、各課題の解決のため、共通する大きな方向性といえる

のではないかと考えています。

それでは、調理場を集約する方向ですが、資料の左下にございますように、大きく3つの方法が考えられます。給食センターの受配校を増やす、周辺センターの再整理、親子方式の導入です。

ただし、集約化を図る上で留意しなければならない、大きな点が右下にあります。委託率についてはまたご議論いただくことになり、その行方を注視することになるとは思いますが、現状では民間委託率60%という数字に留意する必要がございます。

また、小学校においては1000食台の周辺センターの受配校となっている学校はありますが、2000食を超える規模のセンターの受配校になった実績はありません。このことも留意すべきではないかと考えております。こうしたことへの留意は必要ですが、現状から何かを変えていかないと、集約化は前に進まないと思っています。集約化が進まなければ、いたずらに施設の老朽化が進み、人員不足も解消しません。何を変えるか。それには、小中学校、或いは大規模校、小規模校一律ではなく、学校の特性、実情に応じた差別化をして考えてみる必要があるだと事務局では考えております。

会 長： それでは、ここまでのご説明、資料の1ページ目右上のところは前回、皆さんでいろいろとご意見を頂戴したり、一部左側の部分に関しても少し議論があったりしたと思うんですが、改めまして、今一度、確認、あるいはご質問ご意見を頂戴したいと思います。いかがでしょうか。

委 員： 現状の給食を行うにおいて、今事務局から話があった中で要件というのは、こういう問題以外に、当然今少子高齢化で人口が少なくなっていく、その中で働く環境として現状が整っているのかどうかというのは非常に大きな問題だと思っています。

だからといってやみくもに給食センターの集約化と行って、その老朽化しているところについて、当然改築は必要だと思いますが、まず今人材が不足している中、働ける環境の中で人員を増やせるかというようなことが、まず必要じゃないのかなど。当然、その老朽化のところはですね、改築とか改善とか。その方向性の先に、ある一つの選択肢として集約というのがあるだろうと思います。

それ以前に今現在、困窮しているといいますか、人材不足、現に8人ほど不足されたのであれば、その8人+αの人材をどのように確保できるのか、その体制はどういうことが考えられるかっていうことを、進めていくのがまず最初ではないかと思いました。

いずれにしても、その人員が不足することによって、今、児童生徒に供給されている給食の質が落ちるといえることは、あってはならないことだと思いますし、

反対に、そうしていただきたいというのが保護者の思いでもありますので、そのへんに重点課題としておきながら、方向性を検討していただければと思います。

会 長： いろいろ課題があるんですけれども、すぐさま何かが出来るといったら、おそらく人員手当てに関して、改めて考えてみるというのも必要なことでしょうね。或いは今おっしゃっていただきましたように、老朽化に関しましても、まあ限度を超えてという部分もそろそろ出てくるようなことを、前回にも申しあげましたので、その辺りに関しましても、これはどんどん進めていかなければいけないと。その時に、今回話題になっていますような、資料1 ページ右上に書かれている4つの評価項目に関して、果たしてどうなのかというのを十分に見ながら、或いはこのままではっていうところに書かれているような部分をどのような手立てで解消できていくのかということも、検討しながらということになると思うんですけれども。

今おっしゃっていただいたことと関連しまして、その他、今は特に人員のことがメインだと思うんですが、いかがでしょうか。

委 員： 先ほどの人員不足の解消というお話があったのですが、臨時の栄養士さんが8人不足という状況が先ほど報告されましたが、その8人が不足になったのが今年だけの状況なのかどうかというと、現場感覚からするとですね、これはかなり以前から、非常に長期間にわたって、人不足が続いているという印象があります。学校現場は、やはり人が不足してくるとそれが教育に影響するので、先ほどおっしゃっていただいたようなことは、私達も非常に望むところですが、もう一つ、現実として職員の人員不足の今の状況というか、こういうふうにしても慢性的に続いているというような状況ですね。事務局からもう少し聞かせていただければと思います。

事務局： 人員不足の状況ということですが、先ほども説明しましたように、事務局の感覚ではここ2、3年ぐらいと考えております。

特に一番よくお聞きするのが、イオンが開業したというのは非常に大きいと、業界の方からは聞いております。調理員の方ですね。特にそちらの方ということもあるように聞いています。それから皆さんも多分ご存知のことだとは思いますが、栄養士についても調理員についても、学校の給食現場だけじゃなくていろんな働く場が増えてきているという現状があります。こういう中で、当然その待遇の面とかいうのも確かにございますけれども、人の、言葉がどうかわかりませんが、取り合いになっているという現状が、あるのではないかと考えております。

会 長： まあ、ここ数年ですかね。不足傾向が続いているということ。それから、社会情勢がそれによって影響しているということが、概ねのお話であったかと思いますが、他にいかがでしょうか。

委 員： 今のご質問に追加しまして、これまでの経過は今ご説明いただいたんですが、やはり小学校においても、欠員というのはとても大変な状況で、校長としては本当にいつも気にかけているような状況でございます。その分やっぱり栄養士がいるということが、学校給食にとって、もちろん調理員もですが、やっぱり人の力というのは大きいという裏返しかなと考えています。そのいろんな大変な状況の中、不足しているという状況について、とても何か工夫をされたり、いろんな取り組みをされたりしていると思うんですが、これまでどのような取り組みをされてきたか、今後どんな風に工夫をされようとされているのか、もう少し教えていただけたらと思います。

会 長： 事務局いかがでしょうか。

事務局： 栄養士についての手だてというか、実は、市役所の中でこれ全国的な流れなんです、実は会計年度任用職員というのが来年度から始まります。臨時栄養士は、その会計年度任用職員になるということで、若干待遇等も変わってくる、勤務時間も変わってくるという状況がございます。

現状でいいますと、臨時栄養士が不足をしているので、不足分の業務を栄養教諭に兼務をしていただいて、その学校の食育等を見てもらうような形で、特に食育やアレルギーについては、兼務で補っているというのが実態ということになっています。

これを何とか解消するために、教育委員会としても、当然募集も含めて、最大限の努力をしているつもりですが、今現在、結果的に8人の不足となっているのが事務局としても、残念な結果になっている状態でございます。

会 長： はい、ありがとうございます。いろいろとこれまでも取組をしていただいていますし、これからも少し変わった形で、待遇等を含めて考えられるような枠組みができて、そこにも取り組んでいこうとしているということでございます。

老朽化の問題、児童減少の問題にどのように対応というあたりの話はこれまであまり出てきていないようですが、いかがでしょうかね。老朽化によって、どのような、例えば安全安心で安定的に継続的にというあたりに影響が出てくるのか、ご専門いかがでしょうか。

委員： 私が担当している小学校の共同調理場で、昨年4月年度初めに、まだ給食が始まる前に訪問させていただいたんですが、昭和55年の古い建物で、壁にもヒビが入ったりしながらも、調理員の方と栄養教諭の先生とで協力しながらきれいに使っている状況ではありました。先ほど改修に単独校だと2、3億円かかるということで、それを昭和55年のものを改修というとなかなか厳しいのかなと思いますね。なので、ちょっと私からは何とも言えないんですが、現場の方々は頑張っているなという印象でありました。本当に何とかならないのかな、と私の知恵を貸すことができれば貸してあげたいというような状況ではありましたので、そこを教育委員会の方に汲んでいただけたら。

調理場を集約化するというのは、一つの考え方ですし、親子方式の給食センターみたいな形にするというのも一つの案だと思います。単独校は今、ちょっと少なくなりつつあるんですか。単独校で改修が必要な所は、例えば親子方式に変更していったり、あとは給食センターに移行していったりという考え方もあるんですか。

事務局： その考え方については、今現在で言うと光南台中学校を親として小串小学校を子として親子化というのを1件実施しています。ただし施設の老朽化の問題というのは、衛生管理基準もありますので、外はちょっとぼろくても、中は綺麗に本当調理員さんとか栄養士の皆さん、きっちりやっていたらいいというのは、私も行ってから思っているところです。ただし、細部を見ると、やっぱり壁がはがれ落ちて、それが給食に入らないか気をつけながら仕事をしているとお聞きしています。

こういう中で、施設もですが、中の配管であるとか、設備の問題。これもだんだん老朽化をしていくので、一番事務局が危惧しているのは、今の安全でおいしい給食を、安定的、効率的な提供が本当にできるんだらうか、というのが一番気になっているところでございます。

考え方については、4ページ以降の部分で、ご説明したいと思っております。

会長： その他、児童生徒数の減少のことも確認をしておきたいのですが、改めてお考えご意見等ございましたら、いかがでしょうか。

子供が減っていく中で、最初ご説明ありましたように、3ページ目の表を見ますと6年後に約5%というのがさらに、単年で見ていく中でも2%とか減る可能性もあるみたいなことも、まあまあ年毎の変動もあるにせよ、どんどんそれが加速されていく可能性はあるというようなことですよね。全体の左側上のグラフを見ましても、基本的には減少傾向、合併によって増えるということは、広い範囲を守備範囲として見ていかなきゃいけないという部分も当然合わせて入ってくるということもございますので、そのあたり子供の数と合わせて、どうでしょう。

委員： まず子供の数ですが、やっぱり現場で危惧しているのが、先ほどの事務局の説明からするとですね。約5%と6年間でというお話があったんですが、岡山市内の今の家の建て方とか、街の形成の仕方を見ていると、ちょっと中心、一旦バブル期に外へ広がったものが中心化傾向にあるんじゃないかという印象をもってます。ということは、5%っていうのはあくまでも平均値であって、それほど減らないところは減らない。ひよっとしたら増えるかもしれないけれども、随分減るところが出てくるんじゃないかと考えられますよね。

だから、平均5%だからということで、これはまだ我慢できるかもしれないというふうに言ったら、一番状況が厳しいところがすごく厳しいことになるんじゃないかと思うんですが。そのあたりの、少しその学区ごとの人口の増え方のこう変動みたいなものが、もし把握されていれば、教えていただければ考える参考になるのかなと思うんですが。

事務局： 現在、そこまでの学区ごとの資料を持ち合わせておりませんが、今委員がおっしゃったように、それぞれのところで学区ごとに大分差ができてきているというのは事実でございます。当然でこぼこがある中で、その状態に応じて考えないといけない。その学校、学区内の学校の状態によって、考えていかないといけないというのが一つ。大枠で今さっきは説明しましたが、委員がおっしゃったような、その地域に応じての考え方っていうのも当然、そういう視点も持って考えていかないといけないと思っております。

会長： 課題に関しては、どのようなものがあり、それに対してどういうふうにといいあたりは共有できているのではないかと思いますので、少し進ませていただきます。それらにどのように取り組んでいくのかということなんですが、1ページ左上の図をご覧くださいんですが、①、②と書かれています。安全でおいしい給食の安定的効率的な提供、これはもう外してはいけない条件というか、前提ぐらいに考えてよろしいんじゃないでしょうかと思っておりますし、2番目の、当然昨今、特に重要視されているところでもある、「食」に関する指導をさらに充実させていく、これも併せて考えていくべきことだと思われるんですが、ここに関しまして何か改めてご意見おありでしたらお願いしたいんですが、いかがですか。

委員： 私が感じたのは、単独校で調理すると子供に対する食に関する指導が目の前にあってすごく分かりやすく子供も興味を持って接するんですけども、例えば給食センター制になって配食するだけだったら、その辺が目前で調理するとか、子供も手伝うとか、調理にちょっと手を加えるようなことができない代わりに何か補うことをやらないと、この食に関する指導の充実はちょっと何か欠けるように

なってくるのかなとは思ったんです。例えば給食センター制とか、配食するだけだったら、それを補って何か子供たちに食に関する指導の充実の方法を考えているんでしょうか。

会 長： 事務局で把握されている、例えば給食センター方式の学校で食に関する指導の取組として、どのような工夫がされているか、あるいは親子でも、結局自校で調理していない学校における工夫がどのように行われているか、把握されている範囲で構わないんですが、可能でしたら、ご紹介いただけますでしょうか。

事務局： 給食センターでの食育の指導ですが、給食センターによって受配校が5校あるとか3校あるとかいろいろです。年間計画を立てまして、この時期のこの日にどここの学校に給食時間に行く。あと教科等の指導も、受配校の先生方と協力いたしまして、計画を立てていくようにしています。

やはり物理的には、5キロとか4キロ離れた受配校ですので、その日のうちに全部の教室を回るとか絶対無理なんで、毎日、放送原稿とか、給食ニュースを作らせていただいて、それを学校にお渡しして、児童生徒に読んでいただいたり、給食主任の先生に、職員朝礼で先生方に伝えていただいたりしております、できる限りのことはさせていただいております。

会 長： ありがとうございます。合わせてもし可能でしたらですけども、調理場ごとにあるいは親子方式ごとにいろいろな工夫がされている部分が例えば、よそではどういうふうにされてるかっていうことが、共有されたりってというような機会はあったりするんでしょうか。

事務局： 給食センターですと、いろんな資料を全センターで共有するようにしております。資料一つ作るのも本当に時間がかかりますので、それは全栄養教諭・学校栄養職員で共有いたしまして、なるべく効率的な仕事ができるように工夫をいたしております。

それから委員の先生方には、1月に御休小学校の見学に行っていただきました。どうもありがとうございます。上道給食センターの受配校なんですけれど、上道給食センターには栄養教諭が1人おりますが、受配校の先生方と協力をいたしまして、いろんな面から食の指導の充実に頑張っているところでございます。

会 長： ありがとうございます。いろいろな形で、課題を解決する中で、例えば集約された場合に、食に関する指導の充実っていう部分がおろそかになるのではないのかという危惧があるということだったんですけども、現時点ではそれに対する手

立ても考えられていて、それに取り組みされている形であるというふうに受け止めることができると思っております。

この1ページ資料の左上の枠のところで、調理場をある程度集約し、①②の推進に適した調理場体制を整備したいということが書かれておまして、左下のところに、その手立てとして具体的に3種類の方法が示されています。この集約化ということ或いは、この3種類の手立てに関して、委員の先生方のお考えなり、気になる点などをご指摘いただきたいと思うんですが、いかがでしょうか。

委員： その前にすみません。①②のところについて追加と申しますか、多分①の安全のところに入ってると思うんですが、ぜひ大事にさせていただきたいのが危機管理になると思います。

いろいろな危機がありまして、先ほどおっしゃられた臨時の栄養士の欠員というのも危機の一つだと思うんです。あと学校現場で言うと、食物アレルギーの対応であるとか、さっき言ってくださったのは、老朽化でいつ落ちるんじゃないとか、そういうのも危機だと思いますし、あと、前回ですかね、少し質問させていただいた、災害、大きな災害があった時とか、給食調理場の機械が故障したとか、給食が作りたいけど作れないとか、いろいろな危機が最近言われてきています。災害対応については救給カレーというものを計画しているということも献立委員会で聞いていて、まだ食べてはいないんですが、早速対応して下さってるなと思っております。安全でおいしい給食という中に多分入れてくださってると思うんですが、いろいろな危機があって、現代的な危機もあれば、子供個人の危機から災害のような危機からソフトもハードも危機があるっていう視点をぜひ今後も持っていただければという願いをもっておりますので、ちょっと言わせていただきました。

会長： 失礼いたしました。少し戻りまして①のところで、安全でおいしい給食の安定的効率的な提供という部分に関して、委員のほうからございました危機対応について、どのように取り組まれているのかというあたり、ここに出てきていない部分をもう少し詳しくご紹介いただけたらと思うんですが、ございますか。

事務局： 今委員がおっしゃられたように、いろんな危機ということで、担当課の方で、一番緊急と考えているのが、各施設の施設管理の問題です。特に老朽化すると、しょっちゅう修繕をしないとイケないということもありますし、修繕をしないと今の安全でおいしい給食の安定的、効率的な提供はできないので、修理には気を配って、順次やっています。

そういうものは対症療法的ではあるんですけども、それだけではなくて計画的に、安全点検なんかも行いながら、事前に修理をする、或いは機器の入れ替えを

する。こういう部分については、担当課としては、非常に気を使っているところでございます。

またさっき救給カレーのこともおっしゃられていたんですけど、前回の宿題返しということもありますので、後でご紹介をさせていただこうと思っております。

あと危機意識の視点というのは、先ほど言った施設の管理というのも当然あるんですけど、今おっしゃられたいろんな観点を持っておかないといけないというのは改めて、きちんと把握しながら、そういう危機を起こさないようなリスク管理についても担当課としても考えていっておりますし、今後もそれについて、やっていきたいと思っております。

委員： 安全管理については、第1回の時、給食センターの耐震化に課題があるというような議題を出させていただいたんですが、水害とか、日本各地で起こる災害等の経験を踏まえてみますと、その老朽化は耐震の問題だけじゃなく、大きなことが起こらないと古い場合は見えてこない欠点も欠陥もあるわけですよ。

例えばコンクリートのフェンスに鉄筋が入ってなくて、倒れるという悲劇がありましたし、それから実際に、あまり目立ってないかもしれないですけども、配管排水の施設は触れないんですよ。一旦詰まったり細くなると、専門的な業者がきてもなかなか難しい。だから、たくさん災害の事例を経験して、設計面でも昭和の時代からいうと相当いろんなノウハウがあるし、財源の問題でたくさんものを同時にリニューアルして、それを恒久的に非常に大きなツケが回って財源の負担が強えられる状況と新しくいろんな知見を入れて、施設をリニューアルして作ってやっていく。

そのあたりをはかりにかけた時に、やはり必要であれば、集約化された施設も子供たちにとっては総合的にはプラスになるんじゃないかなと感想をもっています。

会長： ありがとうございます。

少なくともハードソフトの両面から安全を管理していくということにつきましては、現状で、老朽化が進んでいたり人員が足りなかったりとか、或いはその老朽化する中で工夫をして、何とかクリアしているということがあると思うので、その中で継続的に、より現代的な課題に対応できるような形でリスクマネジメントしていただくというのが大前提だと思いますが、現状でこのように明らかになっている課題にどのように取り組んでいくかということに際しまして、一つの手立てとして集約化というのも検討を、当然検討をまずはするという形で進めていく必要もあるとみなさんの意見から集約させていただけるのではないかと思います。

先ほど進めかけておりましたが、具体的に集約化という場合に、この3つの手立てが一応示されてはいるんですけど、このあたりに関しまして、多分この給食センタ

一の増設や調理能力アップによる受配校を増やす、或いは周辺給食センターの再整理、或いは親子方式の導入ということに関しまして、何か気になる点、いかがでしょうか。

委員： 集約の方向性、手段としては、多分こういう3点ぐらいに、ある程度なってくるのかなと思いますけども。であれば、今その机上では文字だけしかわからないので、例えば昭和の段階で40年代に小学校では7校を調理場としては古いとか、センターが2つほどあるというところが、じゃあどこがその対象になっていて、どのように問題点があるとか、先生方もおっしゃってましたけれど、実際に使われているそこで働いている方々が不便と思われている所がどのように改善されるのか方向性が見えてくればもうちょっと前に進めるのかなと。いずれにしても、そこで働ける環境が整わなければ、安全でおいしい給食というのは提供できないと思われまので、まず現状を把握されていると思いますけどもどのような問題がでてきていて、それに対してどういうふうに解決していこうとしているのか分かるかというのだと思います。

会長： ありがとうございます。いかがでしょうか。

具体的に例えばその単独調理場、或いはセンター、大きくはこの二つでそれぞれ老朽化が進んでいる施設において、具体的にどのような課題が出ていて、これまでにどのように取り組まれているか、というところが出てきましたけれども、今こういう議論の中でできていないような困り感、困りごと、或いはその調理員さんたちの工夫などを把握されている部分がありましたら、教えていただきたいんですが。

事務局： 岡山学校給食センターの話をさせていただきます。岡山学校給食センターは昭和46年の建築です。今までに再三、建て替えとか大規模改修の話もあったんですが、大規模改修等をする事になりましたら、期間が4ヶ月、5ヶ月ぐらいかかりましてその間お弁当はちょっと無理ということで、理解が得られなかったこともあります。

機械類などは調理員さん方がメンテナンスもきちっとし、綺麗に磨いてくださいますので、ちょっと見ただけではそんなに老朽化というのは分からないかもしれないんですけど、コンクリートのひび割れであるとか、水道管、蒸気管の腐食であるとか、予断を許さない状況であります。

今、約2500食5校を担当しておりますが、この5校の学校の先生方や、生徒の皆さんにご迷惑をかけないように、安心して、新しい調理場で調理ができることを本当に日々祈っています。

その長期間であるとか、本当に修繕を重ね、業者さんの方からは本当はもう耐用

年数を超えているということも聞きながら、毎日、ヒヤヒヤしています。1日も早く安心して給食を作りたいと思っております。

会 長： ありがとうございます。その他に例えば、単独調理場でもウエットのドライ運用とか、現代的な給食調理場として、そもそも設計されていないものを何とか活用されている部分があると思いますよね。トイレの設置の問題であったりとか、ウォッシュレットをどうするのかとか、或いは手洗いの洗剤の供給器、或いは水洗も自動水洗なのかどうかというあたりとか、細かい点で見ていくとその他の施設では普通にされているような部分でも、何とか工夫をしながらという部分もあるのではないかと思います。今のは共同調理場、センターの話だったんですけども、単独調理場の話で今出ていないようなことを把握されてる部分を教えていただきたいのですが、どうでしょう。

事務局： 学校も古い施設があるんですが、先ほど言われたトイレの洋式化については、順次行っております。手洗いについても、下処理、一番最初に手を洗うところは、すべて温水自動式にしています。

あとは、実際に現場の方が本当に苦勞して、その中で衛生管理基準法に基づいた作業を、工夫してくださっているのが現状でございます。

会 長： ありがとうございます。様々な方法で、集約化なり、或いは説明方針ということを考えていく形で、これは、4ページに進ませていただいてよろしいですかね。

この一案ということで、例えば具体的に、集約化を進める場合に、どのような考え方に基づいて、例えばこういうことが考えられるってということをお示していただいているものだと思うんですが、少しそのあたり、内容と全体像について、4ページの説明を事務局からお願いしたいんですが、いかがですか。

事務局： それでは4ページ目について事務局から説明をいたします。

小学生につきましては、食育について非常に重要とされる、幼少期、特に給食導入期を含んでおり、また、低学年を筆頭に、きめ細かい対応が望まれるところです。幼少期に調理場を身近に感じることで、食に対する豊かな情操が含まれるということも考えています。

一方、中学生においては、食についての正しい意識づけや知識習得がある程度できており、生徒には食に関する情報も蓄積されています。また、自分の体質も自覚しており、体調変化が起こったとしても、それを具体的に訴えることもできます。以上から考えると、小学校より中学校の方が集約化した形での指導、対応がとりやすく、受配校に適しているのではないかと考えております。

資料 5 ページをご覧ください。

政令指定都市のデータです。これを見ますと、小学校は単独自校方式が主流ですが、中学校で単独調理場方式の学校が全中学校数の過半数を占めているのは、さいたま市、浜松市、岡山市の 3 市だけとなっております。

また、資料 2 ページ目を見ていただくとわかりますように、中学校の単独調理場のほとんどが、昭和 50 年代 60 年代に建てられたものでございまして、受配校化するにあたり、タイムラグがなく、まとめて取り組みやすいという状況もございません。

これらから、原則として小学校については単独自校方式、中学校は単独調理場を持たず、センター受配校か親子方式にすると考えました。ただし、効率化について課題が生じる児童数の少ない小学校につきましては、さらなる検討が必要だと考えております。

以上の考え方をもとに給食センターを考えますと、まず、現岡山学校給食センターの移転建て替えについては、中学校を新たに取り込むことについては一つの機会だと考えております。

また、旭川から西、つまり北区と南区の単独調理場の中学校は、親子方式の光南台中を除けば、17 校ございまして、例えばこれを全部取り込むことにすると、1 万食を超える給食センターを一つを建てるか、数千食規模の給食センターを二つ建てるかということになってしまいます。

移転建て替えの岡山学校給食センターや、周辺の給食センターへの受配校化や、親子方式化を図ったとしても、12 校程度の受配校を要する、新たな給食センターが最低一つ必要になるのではないだろうかと考えております。

周辺地域にある給食センターについては、状況に応じて検討していくことになるかと考えております。

以上の考え方をもとに、その他の基本的な考え方としては、古い施設から順番に検討に入りまして、条件が整ったところから着手してはどうか。

それから委託率 60% という数値については、最初の方でも触れましたけれども、議論の行方も注視しながら、それに応じる形で進めていきたいと考えています。委託につきましては、参考までに 6 ページ目の資料を、提供させていただいております。

グラフは、棒グラフの長い方が、学校給食にかかった経費、短い方が、その中の内数で、委託料の金額になります。折れ線グラフは、児童生徒数による、委託率です。右上にありますように、平成 23 年度までは、委託料、委託率の伸びとともに、経費は縮小していますが、それ以降は委託料委託率とともに、微増を続けています。しかしながら、経費はほぼ横ばいで推移をしている状況となっております。委託の効果が薄れてきたとも取れますし、委託化を少しでも進めることで経費の高騰を

抑えているともとれます。数字としてはこのような状態になっております。

左下が、民間委託者の提案数でございます。

全体としては、提案数が減り、競合も少なくなっている現状でございます。

契約は3年サイクルとしておりまして、3年前と比較すると落ち込みがわかりません。業者も現状維持というのが精一杯で、競争性の向上や、積極的な民間活力の導入が期待できない、できにくい状況になっているということです。

それから右下ですが、委託化を推進する中での直営調理場について触れております。いろいろとご意見もあるとは思いますが、こういう見方もあるのではないかと考えているところです。

それでは4ページ目にお戻りください。

その他の基本的な考え方の最後です。個々の具体的な施設整備にあたっては、原則を機械的に当てはめるのではなく、個々の実情を踏まえた上で進めるように考えております。以上が教育委員会で検討した、一案として、ご提示をした資料の説明でございます。

会 長： ありがとうございます。4ページを見ていただいていると思うんですが、ご覧になられて、忌憚のない意見をいただきたいと思います。各委員の先生方に少なくとも一言ずつはご意見を頂戴したいと思います。いかがでしょうか。

委 員： 一昨年だと思うんですが、平津小学校に給食訪問に行き、子供たちが作った大根を使ったおでんが出されておりました、縦割りの給食で1年生から6年生まで一緒に会食させていただきました。1年生も大根がおいしいという、本当にニコニコ食べていたのを記憶しております、やはり、食育という観点からは、小さいうちに、例えばどういうふうに野菜が育って、自分たちの口に入っていくのかというのはとても情緒を育てる上でも大事ななあというのは強く感じました。

確かに、この案の通り中学校になると、ある程度食に関する情報も蓄積してきますので、集約化、給食センターの集約化というのは必要とは思いますが、小学校のうちはできたら、やはり自校で、お昼時間になったら給食の匂いがしてくるような、そういう環境で育っていったらいいのかなという感想はもっています。

委 員： 小学校の話題が出ましたので、少し補足をさせていただきますと、栄養士さんも調理員さんも教職員として子供たちの目に触れますので、日々のふれあいの中で食育が進んでいるなど考えています。

本校も子供たちが作ったレタスを使った、レタススープというメニューがあったんですが、やはり日々接していて人間関係があるので、好き嫌いのあるお子さん

も少しでも食べられたり、栄養士さんが各教室を回ったりとか、本当にきめ細やかな、授業時間だけではなくて、本当に給食が生きた教材になって、食に関する指導が進んでいるなあと。もちろん、調理員さん、栄養士さんだけでなく学校全体で進めていくものではありませんが、そういった発達段階からいっても、小学校は単独調理場というのはとてもありがたいなと考えています。アレルギー対応の危機管理においては、すぐ栄養士さんが献立を持ってきてくれて、養護教諭と連携しながらアレルゲンを推測したりするので、小学校においては大変助かっているというのは実感しています。

それから、ちょっと話変わって、6ページの右側の下側「★これまで培ったノウハウが継承され委託業者への牽制にもなっている」というのは、これは直営調理場の調理員さんや栄養士さんたちが培った技術が次々継承されて行ってっという意味でよろしいんですかね。

事務局： はい、そのとおりです。

委員： 委託業者さんと切磋琢磨しながら、と読み取ったらいいですか。

事務局： はい、そうですね。

委託は、今60%でやっていますけれども、ここまでやってきた中で、こういうふうなノウハウっていうのは、形成されて、委託業者さんだけの話じゃなくて直営がその牽制にもなっていると感じております。こういう見方もあるということで、ご説明の方は差し上げたので、違った見方もあるのかなと事務局では考えております。

委員： ありがとうございます。

会長： 委託業者の話はその左側の網掛けのところに書いてあります。新規開拓、現状維持の傾向があるということですので、直営のところぜひ委託業者に入らせてくださいっていう話はもちろん少ない。さらに直営で培われている部分までを新規で委託が入るときに、そこまでカバーはちょっと難しいというニュアンスなのかなとは思いますが。

委員： この案をみると、小学校は残すけれども集約化の対象は中学校になりますよという仮定の下に作られているわけですね。

小学校に比べ集約化した形での指導、集約化というのがセンターという形になっても、食育の指導が継続しやすいというふうな意味で書かれているんだろうと

と思いますが、実際問題として、この集約化が進んだもとの、食育を進めるとなると、現状からいうと少し気をつけなければいけない点が出てくると思います。

国が今食育というものを非常に前面に出して進めている中で、食に関する啓発活動の拠点機能というの、よく気をつけないと落ちていくと思います。

例えば、今給食試食会とか給食に関する懇談会とかを、それぞれの単独調理場の栄養教諭の方が一生懸命やってくさってですね、非常に充実した説明会が行われていることを第1回の運営委員会のときにも紹介させていただいたんですけども、そういう機会がなくなっていく可能性がありますよね。

それから、栄養教諭の数は国の定数で、共同調理場の数に左右されない数であると私は理解しているんですけども、例えば、現在赤田にある共同調理場は、5校の中学校を対象にしていて2人の栄養教諭の配置だと思うんです。5校の中学校をカバーするのに今2人。ところが、単独調理場ですと1校に対して1人という、やはり手厚さ薄さの問題があり、今できる限り給食だよりを発行して、連携をとるようにしていると説明がありましたが、連携が栄養教諭さんとそれから保健体育の授業の教員等、そういう連携が気をつけないと、機能的には落ちてくる可能性があるということです。

それから、情緒面についてですが、生産者と調理者との物理的距離が遠くなるのはこれも間違いないことですよね。ただ、本当にいろんな制約があって小学校と中学校、どちらがと言われると、小学校の教育課程が、いろんなところで最終ゴールのところへ、生産者の思いや願いを大切にします。そういう言葉が随所に出てくるんですよ。それを言うと、限られた条件のもとでは、生産者と調理者の距離は小学生が近いことが情緒的にはやっぱり優先されるということが、客観的に見てそうなのかな。ちょっと中学校としては、忸怩たる思いがあるのは間違いないです。

それとですね、やはり地産地消の取り組みが薄れるということがあります。今小学校の中では、単独調理場で地元のものを使えることもあるんですけども、1000食ぐらいが限度かなという印象をもっています。例えば灘崎町で作られるなすとか、藤田で作られるれんこんとかですね、きめ細かなという、中学校は難しいのかなと。そちらの面でも、どちらかと言われたら、小学校にちょっとイニシアティブというかメリットがあるのかな、とは思っています。

欠点ばかり上げて申し訳ないんですが、要するにそれに気をつけないと、乗り越えていかなきゃいけないという意味で言ったんですけど、共同調理場にすると、今栄養教諭の方々がやっていることで、最もよく知られていることはアレルギー対応に神経を使われていることです。実は共同調理場で、もうひとつ神経を使っているのは、例えば5校あったら、対象校5校の学校行事、学校計画との極めて正確なスケジュール管理です。

それをきちんとやっていないと、給食運んだけれども、この学校修学旅行に行っ

てたわというような一番悪いケースが起こります。そういった行事を絶対に間違えないということをしごく神経を使っているという一面があるんですけど、今までのノウハウを積み上げた上で改善していくことを一緒にしていかないと、効率を目指して集約したけれども、周辺要素ですごくリスクの部分があると思います。

あとですね、私もセンター給食の学校と、自校方式の学校と両方務めたことがあって、やはり温かいものは温かくってというのは難しくなることは間違いないです。それによって、残食量が増えたりするのはとても残念なので、例えば、そうやって人件費等を減らしたあとですね、運搬する容器を真空の水筒のような二重構造の容器等、非常に冷めにくいようなものを採用していただくようなことも考えていただいて、どうしても防げない、埋められない時間の部分を何か工夫していただければいいのかなと感じます。

会 長： いろいろと現状どうされているか、伺いたいことがあります、少し整理していただいている間にいかがでしょうか。

委 員： さっき発言された皆さんと同じで、どちらかと言ったら小学校優先になってしまうんですけど、学校でいろんなものを作って、給食のメニューにこれが嫌いだったけど、みんな食べているから頑張るって食べるという話を自分の子供からも聞きます。だけど、せっかく小学校6年間自校で作っている給食が、中学校になったらセンターになっても、少し寂しいと言うか、そういう食育は中学校で、どうしても、限られた資源の中で給食センター式になった場合は、さっき、おっしゃったように、書面のもので補うだけでなく、何か、月一回でもいいけど、自分らで触れるチャンスを与えて欲しいと思います。さっき「3集約化の手段」で3パターンあるという話でその中だったら、まだ親子方式のほうが一番、こういう食育に関する手当としてはいいかなとは思いました。何かの機会でも毎日じゃなくても中学生の皆さんにも、そういう温かいものをちょっと、例えば、送られてきて温めるような場所が欲しいなとは思っています。

でも、すごい経済的な制約があるのはわかるけど、そこですごい工夫が思うけど。こういう議論の中では、中学校もおろそかにならないようにして欲しいと思います。

会 長： ありがとうございます。お願いします。

委 員： 皆様のご意見、私も一緒です。

まずは非常に古いセンターですとか、古い施設について、早急に、対処しないといけないところがあるんだろうと。水道管等、目に見えて改善できるところは速や

かに対処していただくとか。老朽化という表現ではないんですけれども、おかしいところがわかってると思うんですよ。調理をしてる先生方が一番詳しいわけで、そういったところを先ほどのヒビだとか、そういうところから虫とかが入りますし、今これだけウイルスがいろいろといわれている中では、そういうところをまず速やかに改善していただくというのがいいのかなと。

保護者としてはそれを願っておるということですね。中学生と小学生を比較するわけじゃないんですけど、どちらも子供ですし、やっぱりその子供の命を守ることであれば、どの策が一番最善策なのかということが大事ですね。あまりコスト等、云々をはかりにかけずに速やかに出来るところは早く対処していただきたいということだけです。

会 長： ありがとうございます。食育に関して、中学校の方で集約化されたら手薄になるんじゃないかというちょっと心配があるけれどもそこはどうかという点。それから、地産地消の取組に対しても、現在進められている取組ってというのが、なくなっていくという事のないような手だても必要ではないかっていう点。

或いは、集約化に伴い、複数の学校との様々な、特に行事に関するような調整に関して、そのほかにもいろいろあるんでしょうけれども、現時点で蓄積されてるものをさらに発展的に継承していくってということについても、よく考えた上で取り組みをしないと新しいところがいきなり入って、ノウハウがなくて、ドタバタするってことはやはり困る。

そして、温かいものは温かく、或いは、食育とも関わるのかもしれませんが、直接、栄養教諭、調理員なんかと触れ合う中で学べることの重要性に対しても、目を向けて欲しいってあたり。

そして最後に、速やかに、できることから、やっていただきたい。コストのことを考えるよりも、重要な、観点があるのではないかっていうお話が出されたかと思えます。

今、列挙させていただきましたが、事務局の方で、幾つかお答えいただけるものがあつたら、いかがでしょうか。

事務局： はい、それでは全体、ごもっともなご意見だと思います。

まず一つは食育が後退するんじゃないか。例えばこういうふうな案でいけばという、前提なんでしょうけれども、実は私どもの思いとしては、一番最初に説明をしました、安全で安心なおいしい給食を安定的に供給するところが一番、それから2点目に挙げているのが食育ということで、これはもう後退してはならないというように思っております。

ですから、今のご懸念っていうのは当然のことだとは思っておりますので、これ

については、現在どういうふうにしていくかっていうのはまだ、これも案の段階なので、どういうふうにするっていう、具体的な方策までは持ち合わせておりませんが、食育に関してのご懸念は、払拭できるように、担当課、教育委員会としても考えていきたいと思っています。

また、老朽化に伴って、できるところから早くというのがありますので、そこについて、コストの面だけではないというご指摘の方もいただきました。当然それも教育として、必要なことだと思っております。そこら辺のバランスをとるのはどこら辺がいいのかということも踏まえまして、考えていきたいと思っております。

具体的な部分にひとつひとつお答えができないので、大変申し訳ないんですけれども、食育に関しては後退させるつもりはないということは、考えております。

会 長： ありがとうございます。合わせてお伺いできればと思うんですけれども、最初一枚目のご説明の中で、単独調理場1棟をまるごと改修するとなると、2、3億というお話が出たかと思えます。集合的といいますか調理場に関して、何か資料等、ご説明いただける部分があれば、教えていただきたいんですが、いかがでしょうか。

事務局： それでは、7ページをご覧ください。これは学校給食センターを建て替えるにあたっては市役所の方では、いろんな事業方式を検討するように、特にPPPとかPFIについては一応検討しなさいという中で、担当課としましては、PFIの可能性調査を実施しました。それについてのご説明をします。

7ページですが、岡山学校給食センターは現在、中区赤田にありまして、周辺5つの中学校、生徒、教職員約2500人分の給食を実施しています。先ほども説明がありましたとおり、昭和46年の建築で、見た目よりも相当老朽化が激しくなっております。

大規模改修ということでは長寿命化にも限界があり、建て替えが必要な状況となっております。しかしながら、赤田のこの地区というのが、第1種低層住宅専用地域にあること、また、相当の期間に2500人分の給食をストップせざるをえない等のことから、現地建て替えは不可能と判断して、移転建て替えの方向で進めることとして最適な事業方式及び用地の選定に向け、昨年の8月から12月にかけて、PFIの可能性調査というのを、業者委託して行ったところでございます。この場をお借りしまして当調査の概要と、調査の大きな目的である、適地の検討及び、最適事業方式の選定について調査結果をご報告させていただこうと考えております。

まず適地の検討についてですけれども、この7ページ目の右側にありますように、絶対条件、基本条件、優先条件を踏まえ、中区内の小中学校周辺を優先的に検討しています。基本条件にある7000食の給食能力というのは、新たな受配校の取組を考えた場合の最大の数字と思っております。最適事業方式の選定及び適地

の検討のための前提条件として、設定したもので、これは最終的なものではございません。その結果、賞田と、海吉が位置的な面で、特にすぐれていたこの二つについてPFI可能性調査の中で、用途制限、周辺条件、アクセス条件等から検討を行っております。

当調査では、いずれも建設地としての水準は満たしますが、賞田は海吉に比べ、住宅密集度が高く、建設可能地が限定されるとともに、周辺住民の生活環境に配慮がより必要になる上、文化財や貴重動物、生物保護について、各種対応が必要になる可能性が高いこと、また、交通アクセスは海吉の方がよりすぐれていること等から、海吉の方が建設地としてより適しているという結果になっております。

今後のことですが、資料下にあります事業の流れをご覧いただくとわかりますように、建設地が確定しないと前に進めないで、新しいセンターの給食数が確定次第、当調査結果を踏まえて、具体的な候補地を絞り、できるだけ早急に地権者との話に入っていきたいと事務局では考えております。

次に最適事業方式の選定ですが、関係業者とのアンケートを行う市場調査、先行事例や市場調査の回答から各事業方式の事業費を算出比較する。VFMの算定を経て、総合評価を行いまして、当調査としての結果というのが報告されました。総合評価では、資料の事業の流れの上にあります、表の5つの事業方式が対象となり、定量的評価、これがValue For Money, VFMの評価、事業費の比較でございます。それから、定性的な評価。これは、各事業方式の持つ性質に係る評価ということで、事業の効率性、民間のノウハウを生かした創意工夫の期待度、等々を勘案して、あと、民間事業者の参加意向、これが市場調査なんですけれども、これで希望する事業方式の回答結果の三つの視点というものの評価を行い、起債活用型PFI(BTO)方式と言いますが、これが最も適した方式というふうに評価がされております。起債活用型PFI(BTO)方式とは、資料の表にもありますとおり、民間が建設、完工後、所有権を公共に移転し、民間が管理運営を行うBTO方式の一種で、資金調達を民間だけではなく、行政も国庫補助金及び起債で行うものとなっております。

この調査結果をもとにして、さらに検討を行いまして、現在の岡山市に最適と考えられる事業方式を、今後選定していくことになるかと考えております。以上で報告を終わります。

会長： ありがとうございます。4ページの説明からは少し本筋からはずれた部分もあるやになりますけれども、単独調理場の改修に2、3億かかるということとあわせて、じゃあセンターの場合はどうなのかということを検討いただけてる。確認ですが、これはこういう形で進めるということではなく、これについて現時点で検討をしてみた、というような見方というふうに受けとめさせていただいてよろし

いですか。

事務局： はい、まさにその通りで、まだ何も決まったわけではありません。ただし、実は、このPFIの可能性調査っていうのは何かっていうと、先ほども説明しました通り、実は岡山学校給食センターを建て替えるというのも、赤田で建て替えができないということで、まず適地を検討しないといけないと。実際に例えば、PFIで検討するとなった、逆にやるというふうになった場合に、ちゃんと事業者が手を挙げてくれるのかどうか。こういうことも含めていろんな情報を集めるために調査をやったものと理解してまして、これを進めるという話ではまだないのご理解いただければと思っています。

会長： わかりました。ありがとうございます。このあたりの話も含めまして、4ページに戻っていただきまして、現時点での、我々といたしましては、たたき台というか議論をするための基本として、例えば出している、小学校は単独を維持するような形で、あるいは中学校は集約化を第一の選択肢として検討しながらというあたり、いかがでございましょう。何か議論の余地が残っているということがございますでしょうか。

1点気になるのは、小・中を比較して、老朽化が大量に進んでいる中で、今後の道を考えるにあたって、集約化を考えざるをえないとするならば、小学校より中学校で考えるっていうような、スタンスというふうに、受け止めさせていただけるわけですが、その際に、いろいろと留意して進めるべきことがありますねということが、いくつか確認されているあたりかと思われませんが、委員の皆さん、ご議論の余地が残っていることをご指摘いただければと思いますが、いかがでしょうか。

委員： 集約化についてですが、中学校に限定したことはないんですけども、集約するにしても岡山学校給食センターは中学校ですよ、どれくらいの学校数を1センターが集約するのかっていうことであったり、それが平均で何校というのはなかなかむずかしい点ですね。当該資料がありましたが、距離の問題ですか、児童生徒数の問題であるとかいろんな要件があると思うんですけども、そのあたり何かの方向性を持たれているのかなと思いました。

先ほどの岡山学校給食センターの中で基本条件が7000食というのがありましたが、なぜ7000食なのかなという、現状の赤田のセンターの中学校でこれを賄うのであれば倍の5000食ぐらいであったとしても事足りるんじゃないのかなと、穿った見方なんですけども、7000食ということは、それ以外に取り込める、取り込もう、集約をしようということがその先にあるのかなということになると、いろいろ

と弊害がでてくるのかなと思っています。

会 長： ありがとうございます。2つの話が出たかと思います。まず、最初の件としましては、1センター当たりのどのぐらいを配送範囲とするのかという、校数であったり食数であったり、或いはその範囲、距離的な範囲であったりに関して、何か、今日は出ていませんけれども、資料等は準備出来ますか。

事務局： 7ページ目の資料の中で触れていることでありますけれども、条件としてはその2番の方に書いておりますように、センターを中心としてどこに建てるかというのがあるんですけれども、そのセンターを中心として、30分以内で配送可能と、先ほども委員からもお話があったように温かいものは、温かいままというのもありますし、衛生管理基準等もありますので、30分以内。ここまで考えたら当然取り込める範囲というのは、それに限定されるだろうということで絶対条件としています。その次の7000食の部分は先ほども申しましたように、別に7000食ありきではなくて、5000食というのも十分あり得る話でもあります。どこまでやるのかって言うのは、土地の規模的なものもあります。土地がどのぐらいの規模で取得ができるかということにもございます。ただ、ここでご議論いただきたいのはこの7000食にとらわれるのではなくて、一定の集約化っていうのが必要じゃないかと事務局では考えているので、そこら辺の議論になってくるのかなと思っています。

特に優先条件というか、基本条件としての7000食というのは先ほども言いましたように、何で7000食なったのかというのは、先ほど言いましたような30分以内で出来る範囲を見たら7000食ぐらいの規模になるだろうということで7000食というのを出しているということでございます。

委 員： 最後のところがいまひとつ理解できなかつたんですけれども、大体のお考えになっているところは理解できるんですが、集約ありきみたいな形に聞こえますので、そこをちょっと確認させていただきました。そうでなく先ほどからいろいろ意見が出ていますとおり、集約するにしても、地域から児童生徒数の問題で、小学校と中学校、先ほどの親子方式みたいないろんな選択肢がある中で、モデル1はこれ、2はこれで実際に数字が入った問題だとかというのが出てくるだろうと思うんですね。それを見て、方向性を考えていければと思います。

会 長： この件に関しましていかがでしょうか。

委 員： 今の話に関連するか少し後戻りになるかわからないんですが、5ページに、政令

指定都市の学校給食の調理方式で実施状況の数を挙げてくださった資料があります。それで、今、岡山市はその集約化に向けて、それを視野に入れながら、本日も資料があるわけですが、ここは今見たところ数値だけですが、すでにもう単独とか共同調理方式、両方を実際に経験して行って、今私たちが議論しているような知見をすでに持っているような市、政令市があるかもしれないと考えられますよね。この量的なものだけでなく、もし手持ちでそういう質的な部分の知見とか或いは岡山にも当てはめられるかなというような事例とかノウハウというものが、もし把握してあれば教えていただきたいのですが。

事務局 各都市の細かい事例は、詳細な分析まではできていない状況です。ただし、傾向としては、中学校の給食実施自体が小学校より遅れてスタートしている市が多い。どちらかといえば大都市は、中学校は給食をやらないところが多かった。大阪は、橋下政権の時に公約を掲げて、中学校の給食を始めた。或いは、横浜もそのあとに始めたというところもあります。岡山市の場合は、最初から小・中という形で、給食は始まっておりますので、同じような状況のところがあるか確認も必要と思っています。それぞれの成り立ちが若干違うところもありますけれども、共通するところもあると思いますので、そこら辺は、次回にでもお出しができたらと思っています。

委員： ちょっとまとまっていないんですが、先ほどご発言があったように集約化が目的でなくて、安心安全で安定的な提供が目的なんですけれど、この7ページを見ると、1例だと思うんですけど、新しいセンターが出来て開始が令和7年、5年後だなど。それだけ大きな話になると感じました。今の人材が欠員であるとか、いろんな限定的な課題というのは待ったなしなので、直さないといけないところは直すというような長期的な方向性と、現状の待ったなしの対応に対する手だても同時にいるのかなということが、これは多分要望になると思うんです。給食調理場の調理員さんも栄養士さんも本当によく頑張ってくださってるんですが、個人の頑張りとか、努力とかではなかなかクリアできない部分も多くなっているんで、そこはぜひぜひ、いろいろ考えていただきたいということです。

それと、三つの手だてが出ていますが、優先順位というか、スケジュール感というか、この会では多分方向性だけを検討するのだとは思いますが、検討するためにも何か大ざっぱな、長期的にはこんな感じで、中・長期ではこんなことするというのが、もしも整理ができていれば教えていただけたら、もう少し具体的に意見が言いやすくなるのかなということと、やはり、先ほどから話題に出てますが、小・中比べると中学校が致し方ないとは思いますが、ちょっと苦しいですよねというところを重ねて意見として言わせていただきました。もしも何かスケジュール

感等ありましたら、教えていただけますか。

会 長： ありがとうございます。何かご検討されてたり、資料をお持ちのことがあればお願いします。

事務局： こういう考え方がありますとここにお話ししている時点で、スケジュール感というのはおかしい話になってしまうと思ってます。あくまでも、こういう考え方でやっていると、給食は立ち行かないと。

先ほどご発言いただいたように、集約化というのが目的ではないと、それは先ほどからこちらでも申しているところで、給食の安定的な提供というのがまず第一。それについて先ほど言われたような、補修等は今も当然していています。それよりももっと、長期的な中長期的な見方をしないと、今後の学校給食は成り立っていかないのではないかということで、この案を出させていただいたのが、教育委員会としての思いでございます。全体的な方向性としては、このような形というのが一つ、合理的な形ではないかということでご提案をしているものなので、方向性として、これはどうなんだというのがあれば、ご意見をいただきまして、これについて検討もしていかないといけないと思っておる次第でございます。

委 員： じゃあ、この三つの方向は、もう並列な感じになるのか、三つの中で優先順位があるのかとか、それもこれからの実態に応じて個別にしてくださるといことが、とてもありがたいと思っているんですが、この三つの方向が並列なのか、今後優先順位がつくのか、そういうのも含めて、方向性だけここで決めたら、あとは実態に応じて、スケジュールとか、この中の優先順位が決まっていくというような、お話を聞いていると、多分岡山学校給食センターが一番喫緊の課題なのかなと思ったので。

事務局： 今言われたような形で進めていこうと思いますが、もう一つ言い忘れていたことがございました。実際には児童生徒数というのが減少しているという話もございましたけれども、その1ページ目のところに、このままでは、というのが、私どもの持っている危機感そのものでございます。

この三つ目のところにもありますように、児童生徒数の減少に伴い、全体的に運営の効率性が落ちていき、結果的には、給食費というのも上がっていくのではないかとこの危惧も当然あります。そこら辺の部分も総合的に考えていかないといけないので、こちらとしてはそういう思いでいるということを理解していただければ思っております。

会 長： 1ページ目にあげてくださっている、このままでは、のところの1つ目だけでは

なくて、4ページ目でこういうようなことも考えている、7ページ目でこういうような検討も進めているってというような状況であるというように受け止めさせていただきます。

どちらかと言いますと、喫緊に改修を要する部分に関しては逐次手当をしつつ、それも現在進行形でしつつ、今回検討を進めている。我々が検討を進めているのは、どちらかという中・長期的に、どういうふうに対応していくかという基本的な方針をこの場でまずは形作った上で、じゃあどの地域のどの学校でという細かいことに関しては、そのあとの話になっていくといったような進め方を想像したらいかなと思います。

その上で、様々な観点から考えた際に、最初に申しました、喫緊の個別の対応というのは当然進めつつも、様々な状況を鑑みて、集約化を全く候補から外すということではなく、併せて検討をしながら、どういう状況になるのか、或いは、それを進めた際の課題なんかも併せて検討を進めながら、よりよい形で、1ページの左上のところ示してある、安全でおいしい給食を安定的効率的に提供できるということ。さらに、食に関して指導が充実していくということを目指した方針を立てていきたいという所に向かって行くと。その際、例えば集約化を考えるにあたっては、三つの方式。他にあれば、もちろんそれも併せて考えていただけたらいいでしょうし、最初にご説明いただいた中で、学校の実情や実態や様々な状況を鑑みて、その学校、地区に合わせた方式を検討していくということも含めて検討を進めていくというようなことなのかなと思います。他にご意見ございますか。

委員： 先ほどの3つのパターンがありましたけれども、これはすべてを一つで方向性を出すということではなくて、それぞれのセンター、それぞれの地域性というがあるので、ここのセンターは親子、ここは再整理というふうな考えを持っていいということですよ。

会長： 基本的にはそうだと思いますし、多分1回目と2回目の時にも出てきましたけれども、改修にあたって、一時期そういう形をとりながら、給食を安定的に供給しながらということも含めてだということだと思います。よろしいでしょうか。

何か言い残していること、今示されている課題に対して、解決策を模索する中で、様々な方式を検討する中で、集約化も一つの案として、ただし、安全でおいしい給食の安定的な供給、効率的な供給及び食に対する指導の充実というところに対しての危惧、委員の先生方から今出していただいた危惧などにお答えいただけるような体制を構築しつつ、検討を進めていくという形で取りまとめさせていただいてよろしいでしょうか。事務局のほうから何か追加でご報告、或いは補足で何か情報提供ございましたらお願いしたいのですが。どうでしょうか。

事務局： では、先ほどもお話が出ました、給食場の危機管理の話を報告させていただきます。皆様ご存知のように、平成30年7月豪雨災害により、岡山市の学校も何校か浸水等の被害がありました。特に平島小学校は甚大な被害を受け、被災されたご家庭の負担を少しでも軽くし、大変な思いをした子どもたちに少しでも元気をだしてもらおうという熱い思いのもと、一日でも早い給食の再開を目指し、給食従事者をはじめ、教職員が片付け・洗浄・消毒等の作業を行い、準備をして、当初の予定よりもはるかに早く給食を再開することができました。学校の方と再開に向けてやり取りをする中の教訓として、非常時のために非常食を備えておいたり、体制を整えたりしておくことの重要性を認識した次第です。自然災害が最近日本各地で起きている現状を見ましても、学校給食を通した防災教育の必要性を感じまして、今年度新たな取り組みとして、小学校は3月、中学校は2月に岡山市の基本献立で防災給食を試行することにいたしました。先ほどおっしゃってくださった「救給カレー」という、東日本大震災の後、学校栄養士が開発した非常食を給食で提供する予定にしております。

この「救給カレー」はアレルギー特定原材料等27品目すべてを使用していないので、アレルギーを持っている子どもも安心して食べられる食品です。常温で保存ができ、スプーン付きで容器はそのまま食器として活用できますので、非常食として、学校にも置くことができるのではないかと考えております。これは現在、岡山県学校給食会に保管していただいておりますが、学校に保管場所があれば、今後はそれを何かあった時のために非常食として置くことも考えられるのではないかなと考えています。報告は以上になります。

会 長： 今のご報告に対しまして何か質問、ご意見等がございますでしょうか。

委 員： PTA協議会としましては、過去からその、いろんな災害が予測される中では、特に小学校・中学校というのは、地域の避難場所に指定されております関係上、いろいろ施設の老朽化ですとか、補足・追加をするものだとかいろんな要件があるなかで、先ほどお話があったものも一つなのかなと思います。予測されないところに、今の、例えば「救給カレー」を何食予定するのかなというのは非常に難しいと思うんですけども、児童生徒だけではなく、地域の方々も当然おられるので、そういったところも少し念頭においていただき、地域全体で考えるというか、協力もいただかないといけない、そういうふうに進めていっていただきたいと思っています。

会 長： 力強いお言葉ありがとうございます。その他、何かございますでしょうか。それでは、本日の議題は以上とさせていただきます。よろしいですか。

委員： はい、よろしいです。

会長： それでは、委員の皆様には大変長時間にわたり、いろいろとご協議いただきまして誠にありがとうございました。これをもちまして、第3回岡山市学校給食運営検討委員会の協議を終わらせていただきます。

事務局： ありがとうございました。本日、委員の皆様からいただきましたご意見を受けまして、来年度の早い時期に次回委員会の開催をし、更に議論を深めていただければと考えております。日程につきましては、また後日調整をさせていただきますのでよろしくお願いいたします。

閉会にあたりまして、教育次長がご挨拶を申し上げます。

教育次長： 委員の皆様方には、長時間にわたりまして、様々な角度からご意見いただきまして、誠にありがとうございました。実は学校給食に私ども、危機感をもっております。目の前では安定的に供給できているんですが、社会情勢が大きく変化する中で、人がいない、老朽化が激しく進んでいる、劣悪な環境の中で、調理員にはご無理なお願いをしている。栄養士にも、なかなか職務の内容一つとってもですね、統一的なものができていない。これを放置していたのは我々の責任だろうと今考えておまして、給食センターの話も、もう数年前から出てきていたんですけども、なかなか表に出せなかったというようなところもございます。

とはいうものの、何とかしていかないといけないというのもあってですね、応急処置をして、今凌いでいるところではあるんです。どこかで抜本的に考えていかなければ、応急処置だけでやっても、いずれはいろんなものが破綻をしていくんじゃないかなという危機感をもっているところです。さらには、給食費の公会計化であるとかですね、どこまで上乗せできるのかとか、いろんな課題を解決しないといけない中での、本日の会をさせていただいたところでございますが、今日いただいたご意見をもう少し整理をした上で、来年度、スピード感を持って対応しなくてはいけないと考えているところでございます。本日は誠にありがとうございました。