

令和5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：令和5年8月3日（木）10：00～11：30

場所：本庁7階 大会議室

< 2 > 会議の内容

○説明及び協議の内容

○会長： 岡山市学校給食調理場再整備指針（案）について、事務局からの説明をお願いいたします。

○事務局： それではまず、岡山市学校給食調理場再整備指針（案）についてご説明いたします。

まず、今回、委員の方が大幅に変更となっておりますので、この再整備指針（案）の作成に至るまでの過去の経緯をご説明いたします。

令和元年度から2年度にかけて、本検討委員会において、学校給食の諸課題と方向性については議論していただき、その諸課題に対応するために、一定の方向性を確認させていただいております。

令和2年7月22日に開催した令和2年度第1回学校給食運営検討委員会のときに事務局から諸課題に対応する案を提示させていただき、委員の方々にご議論いただきました。

令和2年度第1回学校給食運営検討委員会で、一定の方向性を確認いただいております。これを受けまして、議会の常任委員会等へ報告を行い、教育委員会として、給食調理場の再整備の考え方を、「学校給食の調理場については、ある程度の集約化」と「調理場の集約化は、中学校の方がより向いている」という確認事項を基に検討を行っております。

また、この確認事項を基に集約化などの検討を行いました、新岡山学校給食センターの整備事業は、中区に整備中ですが、現在、事業契約に向けた事業者の公募を行っており、順調に推移しております。教育委員会としては、新岡山学校給食センターの整備事業を優先に取り組んでおりましたが、ほかにも老朽

化した調理場が多数あることを踏まえて、今回、岡山市学校給食調理場再整備指針（案）を作成し、提案させていただいております。

それでは、再整備指針についてご説明します。

策定の趣旨ですけれども、学校給食には、安全・安心な学校給食の提供は当然のこととして、時代の変化とともに、学校給食施設の老朽化、児童・生徒数の減少、衛生管理基準の遵守など、様々な対応を求められています。

給食調理場の現状は、何らかの老朽化対応が必要な築41年以上のものが約半数ある状況となっております。また、今後、何らかの老朽化対応が必要な築21年から40年のものも約半数あり、何らかの老朽化対応や対応の検討が必要なものは全体の93%となっております。

このような状況の中で、安全・安心な学校給食を継続的に提供するには、施設の老朽化への対応が喫緊の課題となっており、全ての調理場を建て替えまたは増築を行おうとすれば、多大な財政負担が相当期間続くこととなります。また、40年、50年後にはまた同じ事態に直面することとなってしまいます。

先ほど冒頭にもご説明したとおり、令和元年度から2年度にかけて本検討委員会においてご議論いただき、大きな方向性として確認された事項等を表記しております。この方向性を基に本指針を策定していくこととなりますが、今後の検討課題とされた事項を加え、給食調理場の再整備に当たっての基本的な考え方（再整備指針）をまとめております。

各給食調理場の再整備の基本的な考え方としては、まず、中学校自校調理場ですが、これは単独調理場は原則として廃止し、給食センター受配か親子方式とします。

次に、小学校の自校調理場ですが、引き続き存続を原則とします。ただし、小規模校については、詳細に分析した上で、集約化の検討を行っていきます。

最後に、学校給食センターですけれども、旭川から西の市域について、中学校の受配校の取り込みを図る新たな学校給食センターの整備を検討します。周辺地域にある学校給食センターについては、児童・生徒数の減少状況を踏まえ、再整備の検討を行っていきます。また、各学校給食センターは、周辺の小学校の自校調理場の建て替え時等の給食配送支援の役割を担うこととします。

次に、そのほかの基本的な考え方としては、今後、本指針を基に再整備計画

を策定し、計画的かつ円滑に再整備を進めるとともに、安全性に支障のない範囲で、既存の給食調理場をできる限り活用する方向で考えます。また、再整備に当たっては、ドライシステムの採用など、適切に学校給食衛生管理基準へ対応できるように施設整備の検討を行うとともに、学校給食センターについては、食育機能の充実も考慮した上で再整備を進めていきます。さらに、学校の実情等も踏まえた上で進めていきますが、特に老朽化が著しく早急に対応が必要な給食調理場については、再整備計画の策定を待つことなく、本指針を踏まえながら個別に対応していきます。

説明は以上となります。ご審議のほどよろしく申し上げます。

○会 長： 岡山市学校給食調理場再整備指針（案）について、ご質問、ご意見をお願いいたします。

○委 員： 親子方式とは、どんな方式ですか。

○事務局： 親子方式については、学校給食の実施方式の一つで、給食調理場を設置している、いわゆる自校方式の学校から、給食調理場を設置していない学校、これを子校といいます。この子校へ給食を配送する方式です。ある学校から隣の学校等に配送していくやり方です。

○委 員： 現在、実施している学校はありますか。

○事務局： 現在は、南区の光南台中学校から甲浦小と小串小へ実施しております。  
学校給食センターは、あるところにセンターを設置して、そこからいろんな学校へ配送していく方式です。

○委 員： 親子方式の補足をさせていただきます。

学区の中学校区に甲浦小学校と小串小学校という学校があり、甲浦小学校は、渡り廊下を渡って中学校の給食室に給食を取りに来られる距離にあります。

中学生と小学生が給食を取りに来る時間を少し差を設けて、混雑をしないように工夫をしながら、中学生のほうも小学生にそれなりに気を遣って、混雑せずにできているように思います。

小串小学校のほうは、業者がトラックで運んでくれています。急な時間割変更などはできませんので、学校のスケジュール管理には、気を遣う必要はありますが、今のところ、栄養士、栄養教諭同士でよく話もできますし、特に困ったことはないと聞いております。

○委員： 親子方式だと、中学生も小学生も同じ給食を食べるということですか。

○事務局： はい、量は違いますが、同じ献立の給食を食べております。エリアで献立は分けているので、例えば南区のエリアだったら同じ給食を同じように食べている状況です。

○委員： 小学校と中学校で、味付け等が変わるのでしょうか

○事務局： 小学校は、やはり素材の味を生かすように、薄味をかなり意識しております。中学校は、活動量も増えますので、味付けについては、御飯を食べやすいように、ちょっと小学校よりはしっかりした味付けになっているのではないかと思います。

○会長： 先ほどの親子方式でも味付けを変えることができるのですか。

○事務局： 先ほどの親子校は、親のほうが中学校ですので、中学校の献立を小学校にアレンジして、量を変えたり、例えばお魚やお肉の切れをちょっと小学生用に小さめにしたり、主食の量を加減したりしております。味をつけるときも、例えばあえ物とか、ちょっと小学校用に優しい味にしたりとか、そのように工夫をしております。センターも同様にしております。

○委員： 中学校の調理場は基本、原則廃止とのことだが、新センターに移行する7

校以外が原則、廃止される場所ですかね。

○事務局： 今の岡山学校給食センターは5校が受配校になっており、それが新しい学校給食センターになると、7校を加えて、周辺の12校が、受配校となります。それだけでは、市内ほかにも中学校がありますので、ほかの中学校についても、各学校にある単独調理場は、原則、廃止し、センター受配か親子方式としていこうというのが整備指針の案となっております。

○委員： センター化を今後、図っていくということで、自校給食調理室というのは、校舎の老朽化とかに伴って廃止し、センターを独立して建設するという方向性で理解すればよいでしょうか。

○事務局： 中学校の調理場につきましても、老朽化しております。また、校舎は校舎で別途、改修しております。中学校の給食調理場自体は、原則、廃止し、センター受配か親子方式を考えていきたいと思っております。

○委員： センター方式になると食中毒の場合も規模が大きくなりやすいとか、食物アレルギーの対応の責任は、学校なのかセンターなのかなど、安全管理の面の手だてというものは今、何か検討されていることがありましたら教えていただきたいと思えます。

○事務局： まず、食中毒のところですけど、学校給食の衛生管理基準で遵守すべき項目は、現状でも各学校で行っており、衛生管理基準で努めるとする項目については、運用方法や工夫でやっております。今後の施設整備においては、学校給食衛生管理基準を満たした整備を行い、最新の施設整備や設備機器を導入し、食中毒が起らないようにしていきたいと思っております。

つぎに、食物アレルギーの対応ですが、現在整備を行っている新しい学校給食センターでは、100食程度の食物アレルギー対応を行う想定にしております。また、今回、食物アレルギー対応マニュアルも改正し、学校と連携を取って、食物アレルギー対応していく予定にしております。

○委員： 食物アレルギーを有する児童・生徒の数は、意外といっているのではないかと思います。人件費などの費用的な面を考えて、それぞれの給食センターで少数の食物アレルギー対応の調理するのではなくて、広域で食物アレルギー対応を調理して各校への配送するような検討をしていれば教えてください。

○事務局： 現在の食物アレルギー対応は、基本的に食物アレルギーを有する児童・生徒の保護者と学校が面接をし、どういう食物アレルギー対応をしていくか、決定しております。今回、食物アレルギー対応について、対応マニュアルを改訂して、今後は、乳と卵について対応していこうと、除去食対応をしていこうということを考えております。

また、広域的な実施についての検討ですが、調理場と学校との連携が、重要だと思っております。ただし、現状では、各調理場に食物アレルギー対応の設備が整っていないので、除去食対応はできておりません。そのため、今後、調理場の改修あるいは新築したときには、食物アレルギー室を設けて、除去食対応ができる環境を整えるように考えております。

○委員： 今後、偏食とかで食物アレルギーを有した児童・生徒の数は増えてくることが予想されるので、どこか1つにアレルギー対応基幹給食配送センターというのも設けてもいいんじゃないかなと思います。

○事務局： どのようなことができるかはありますが、ご意見ありがとうございます。

○委員： 給食の運搬中に事故などが起きた場合、受配校の給食が、どうなるのか想定はされてますか。

○事務局： 今のところ給食センターからの配送で事故は起こっておりませんが、例えば給食がこぼれたり、もし大規模な事故があった場合、今は、非常食として救給カレーというのを備蓄しております。事故が起こった場合は、備蓄している救給カレーを活用することになります。また、救給カレー自体は、年に1回は

防災の関係で提供しております。なお、過去においては、天候の関係で、配送に若干の遅れがありました。

○委員： 何人分をトラック何台分で配送するのは、ありますか。

○事務局： 現状の給食センターは、2トントラックを使用しており、コンテナを3台から4台載せて、各学校へ配送しております。そのため、大規模校となると、2回行くこともありますし、小規模校だったら食器と給食と載せて1回で行く場合もございます。また、食缶等を工夫しており、二重食缶など冷めないように配送しております。

○委員： 給食センターごとやエリアごとに独自のメニューができるような検討はどうか。

○事務局： 本年度までは、副食は岡山市学校給食会で、主食のお米、パン、うどん、牛乳は、県学校給食会を通じて調達しています。現在は、学校ごとの契約なんです。来年度から、給食の調達業務の契約を教育委員会で一括で行うことになっております。また、今後、改めて通知等もさせていただきますが、保護者からの給食費を学校ごとで集めていたものを、来年度以降は、教育委員会で集めさせていただきます。調達の方法は、今までと変更ありませんが、地産地消を第一に考えており、県内産を使用しております。現状で、金額ベースで6割ぐらひは県内産を使っておりますが、今後も継続していく予定です。ただし、岡山市は、教員も含めて1日あたり5万7,000食ぐらひが必要であり、県内産で揃わない日は、国内産を活用することになります。

さらに、学校ごとの地域の食材については、来年度、食育推進協力者という制度を創設して、学校ごとに立てられた「食に関する指導の全体計画」の中に地域食材の利用を盛り込むことで、活用できると思います。また、徴収する給食費が、小学校、中学校でそれぞれ統一されます。そのため、ある学校だけ高くなるわけにいかないで、年に何回か地域の食材を使えるようにしていこうと思っております。

- 委員： 学校ごとに自由献立は、もう廃止されたということでしょうか。
- 事務局： 今年度までは、自由献立は学校ごとにやっておりますが、来年度以降も、食育の日とか学校ごとに設けていただいて、柔軟に対応できるようにはしていきたいと思っております。
- 委員： 栄養教諭が、自由献立の日とか何かの折にしてみたいと希望があった場合には、来年度以降も、あるいはセンター等になったとしても、可能な範囲で、相談すれば実施できる余地は少し残ってるという形で理解してもいいですか。
- 事務局： 来年度以降も、先ほど説明したとおり金額が高くなるようにという条件はありますが、学校ごとでの献立は残していこうと思っております。
- 委員： 昔は、児童・生徒が作った野菜とかを給食に使ったことがあるみたいなことを聞いたことがあります。食育の一環で自分で育てたものを食べることできますか。
- 事務局： 今でも、学校によっては児童・生徒が作った野菜を活用して給食提供の事例もありますし、来年度以降も、食育の日としてそういう取組は可能です。
- 委員： この場合の調理場は、給食センターとか親子になりますか。また、単独で給食室を設置していないところはできないのでしょうか。
- 事務局： 現状の給食センターでも、給食センターの受配校で作られた野菜を頂いて給食に使わせていただいているという事例もあります。また、給食センターの調理は、一括になるので、受配校全校に、ある学校で採れたものを提供させてもらっているという状況です。また、ある学校で採れた野菜を給食に利用する際は、他の学校にもお知らせし、食育につなげております。



○委員：調理の匂いなど調理員からの日常的な発信や感謝の気持ちも伝えるなどの調理員との交流は、センターになると難しくなるというおそれはあると思います。一方で、給食の匂いは、感情論としては理解できるが、自校方式であっても、例えば調理に焦点を当てたような食育は、衛生面、教職員や調理員の方の負担を考えると、難しいと思います。

また、児童・生徒に農業に携わろう、食料を作る仕事に携わろうという気持ちを醸成するには、大規模で格好いい農業の姿を見せたほうが、食育になり、長い目では持続可能なまちづくりにつながるのではないかと思うこともあります。さらに、安定供給ということを考えると、センターのほうが食育に適している面もあるかもしれないし、昨今では、クロムブックを活用し、給食のレシピを夏に児童・生徒、保護者に配信をする事例などがあります。働く人の姿を学ぶということを考えた場合、何も職場体験で飲食店に行くことが全てキャリア教育ではないし、例えば給食センターの方の姿を動画で配信するなど、現在ある資源を有効活用すれば食育の実施は可能ではないかと思います。今後、全国的には、一部の地域を除けば児童・生徒の数が減っていき、行政サービスの効率化という流れもあり、センター化というのはやはり避けられないのではないかと思っています。

最後に、学校施設の老朽化の現状について、かなり進行している学校もあり施設修繕の連絡を教育委員会へ頻繁に行っている学校があると聞いています。そのため、修繕を重ねながらではあるが、ある資源を有効活用していくことが必要ではないかと思っています。

○事務局：給食調理場は、先ほど言われたとおり老朽化しておりますが、給食自体は止められません。安定的に継続的に供給していかないといけないという中で、今回、整備指針を策定させていただき、学校給食施設が抱える諸課題に対応する必要があると考えております。また、一気に老朽化対策を行うには、経費的な面や労力などを考えると、なかなか難しいところもあります。今回、指針を策定させていただき、ご了解いただければ、来年度、再来年度で、具体的な計画を策定していこうと思っております。

○会 長： センター化は避けられないということだが、今回の案を見ていると、中学校に関しては原則、単独のものは廃止だが、小学校に関してはどう思われていますか。

○委 員： 将来的には、小学校もだんだんとセンター化は現状では避けられないのではないかと思っています。もしかすると、センターに集約をすれば、いろいろな事故、エラーやミスの予防対策を職員のほうも共有しやすいし、一元管理をすることで衛生面でのコスト削減ということはできるかもしれません。また、作業の動線もより明確になります。カメラとかを設置すれば、作業のプロセスとか衛生面での管理もしやすくなる。栄養教諭が何人かいて、そこに集中することで、献立の検討なども随時、行うこともできる。いい面もあろうかと思えます。ただし、大量調理ですので、リスク管理という面で、幾らかの分散をしておくということが大切ですし、一極化は、よくないと思っています。一極化というのは、多分あり得ないと思いますが、食中毒の発生のときに被害が拡大するし、配送に時間がかかりますから、厳密な時間管理も必要になってきます。最終的には、何極化でなっていくのかと想像をしています。

○会 長： ほかに何かご意見等ございますでしょうか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

○会 長： これまでの意見を簡単にまとめてみますと、例えば、センター化になったことで食中毒であったり、食物アレルギーの懸念があるが、そこに関しては今のところ、きっちり対応してるから問題ないこと。また、中学校になって、味が変わるとか、量の心配などもあるが、その点もきっちりセンターでも対応することができること。また、意見として、食物アレルギーに関して、どっか一括で食物アレルギー専用で対応する施設を設けるという案もありますので、それは今後、頭に入れて検討いただくということ。また、自由献立などに関しても、来年度以降、制度が変わった後でも、もちろん金額の面で問題はありますが、そこを考えながら、なるべく柔軟に対応していくという形でよろしいですか

ね。さらに、センター化に関してですが、今後センター化に関しては避けられないということで、中学校に関しては、センター受配か親子方式で問題ないかと思えます。また、小学校に関しては、引き続き存続を原則とすると書かれているが、先ほどのように、小学校でも、もしかしたら今後、少し集約していく必要があるかもしれないという点を踏まえて、今後、検討を進めていただければと思えます。おおむね、今回、提示された案に関して、この方向で進めていくという形でよろしいですか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

○事務局： 食中毒につきましては、今後、起きないように対応していくというのが我々の考えです。あと、先ほどご意見のあった食物アレルギー施設の集約ですが、まずは、小学校は原則、自校調理と、中学校は、センター受配か親子方式という今回の整備指針案でやっていきたいと思っております。

○会 長： それでは次に、今後の学校給食の運営の在り方について、事務局から説明をお願いいたします。

○事務局： 本検討委員会から、平成20年に、学校給食の在り方についてで、学校給食の運営に関する項目として、(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の、4つの評価項目を提言いただいております。この提言を受け、教育委員会は毎年、その取組状況や達成目標等を本検討委員会に示し、検討・評価を受けながら取り組んでおります。今回は、この中の効率的運営についてご説明します。

効率的な運営の取組状況についてですが、まず、(1)学校給食運営費の推移について、民間活力の活用と直営の効率化に取組、経費の節減に努め、平成15年度と比較して約10億円の削減となりますが、平成23年度以降の公費負担額は30億円前後で横ばいの状態です。また、令和4年度につきましては、物価高騰対策の実施等を行った結果、前年度と比較して約3億円が増加しております。

次に、(2)調理業務の直営・民間委託の運営経費（人件費）比較については、直営の給食調理員の人件費と民間の委託料に係る1食当たりの単価の状況を示しております。令和4年度の給与など人件費は、令和3年度と比較して、直営、民間委託ともに僅かに上昇しております。

なお、令和元年、令和2年と、コロナの影響による食数の減少により、1食当たりの単価が上昇したものです。

次に、(3)給食調理員の配置状況については、民間委託により、市全体の配置数のうち、平成25年度から民間委託のほう为上回り、令和5年度は、基準数344人のうち、直営は143人、民間委託は201人となっております。ここ数年は、直営、民間委託業者の調理員など人手不足が続いておりまして、学校現場は人員のやりくりで苦慮しているという状態です。

また、学校栄養士も、1調理場1名の配置に努めてまいりましたが、給食調理員と同様に人手不足の状態がありまして、平成30年度から、臨時の栄養士の未配置校には、その学校の給食運営の支援のために、栄養教諭が兼務することになりました。臨時栄養士の業務内容の整理をし、栄養教諭の支援が受けられる体制にして、臨時の栄養士が働きやすい環境づくりを整えているところですが、残念ながら今年度、現時点では1校が栄養士が未配置の学校があります。

基本献立の全日作成や給食費に係る業務の整理を行ったり、栄養教諭、学校栄養職員のグループ研修で業務の標準化、効率化を図ったりして、業務全体の見直しをしておりますが、栄養教諭や学校栄養職員の業務量が増えております。臨時栄養士の未配置校では、栄養士が行っていた業務を学校の教職員で分担していただいております。特に、管理職の教頭先生に多くの業務をご負担いただいております。また、給食調理員には、調理場での栄養士業務の多くを担っていただき、安全・安心な給食を提供するため、負担が増している現状があります。

また、給食調理場の施設の老朽化の検討課題もあります。調理場全体で7割の施設が築後31年以上経過して、施設の修繕費や、将来的に施設更新にも多額の費用が必要となります。

その一方で、児童・生徒数については、本市の人口推計では年少人口が減っ

ていくことと推計されています。実際、岡山市立学校では、平成21年度をピークに毎年減少しており、今年度もその傾向は変わらない状況です。

先ほど、議題1の岡山市学校給食調理場再整備指針（案）で少しご説明しましたが、令和元年度から2年度にかけて開催した本検討委員会では、こうした施設の老朽化や人員不足など様々な課題を解決しつつ、将来的な財政負担の軽減に努めながら、児童・生徒たちへ安全・安心で安定的な給食が提供できる体制を構築していくための一つの方策として、小学校では原則自校方式を継続し、中学校については集約化していく案を事務局からお示しさせていただきました。会議の中で、委員の皆様にはご議論いただき、様々なご意見をいただきました。

また、児童・生徒数の割合でいうと、平成20年1月に本検討委員会から提言いただいた民間委託率の目標60%を令和4年度に達したことを受け、昨年度の本検討委員会でご議論いただき、財政コストを抑制しながら安全で質の高い学校給食を安定的、継続的に提供するために、官のノウハウを失わないように適切かつ慎重に民間委託を進めていくこととし、今、目標値を70%としております。

岡山市では、栄養士が献立を考え、それによって食育のことも学校全体の課題と捉え、児童・生徒さんに安全で安心な給食を提供してきた岡山市の学校給食のよさというのがございます。ここを崩さずに、こういった形でなるべく経費をかけずに質の高い給食を継続して提供できるかという課題は、今後も研究してまいりたいと考えております。

今後の方向性につきましても、再度ご議論いただき、ご意見をいただければと思っております。よろしく申し上げます。

○会 長： 事務局からご説明がありました今後の学校給食の運営の在り方について、何かご質問、ご意見があればお願いいたします。

○委 員： 民間委託を6割とか、どんどん増やしていくという方針ですが、民間企業は、利益を優先させてしまいがちで、教育とか安全面よりも利益のほうが重視されてしまい危険性はないのかなというところが少し気になりました。その点

については問題ないのかとか、チェックや確認する方針とかを教えてくださいなと思います。

○事務局： 官のノウハウを失わないように、岡山市の給食の基準があり、それを基に、学校の調理業務に関して委託契約を行っております。例えば献立であるとか、各校に栄養士さんを配置しておりますので、献立のこととかは引き続き各学校でやっており、また、給食調理の人員配置のことも各学校から指示をします。次にチェックですが、各学校長にチェックをしていただき、教育委員会へ提出してもらっております。最後に、食材の調達ですが、各学校が、市学校給食会あるいは県学校給食会を通じて食材の調達は実施しておりますので、民間業者は、実施しておりません。

○会長： では、委託に関しては調理の部分のみという理解でよろしいですか。

○事務局： はい、そうです。

○委員： 令和2年度のご意見の中に、学校給食BCPというところで、業務継続計画、そこからもう2年半ぐらいたっておりますが、何か変更とか進捗があれば教えてください。

○事務局： まずは新しい学校給食センターをつくっていかうと、今それは整備を進めております。民間委託につきましても、令和4年度に6割となり、今後は7割という目標を立てておりますが、安全で質の高い学校給食を安定的・継続的に提供するために、官のノウハウを失わないように適切かつ慎重に民間委託を進めるということで、今後はそのあたりは考えていきたいと思っております。また、施設につきましても、先ほど説明したとおり、ほかの施設も老朽化しておりますので、喫緊の課題と思って今回指針案を提示させていただいております。

○委員： 民間委託を増やしていくというのだが、民間なんで、会社が残念ながら倒産

する場合もあると思うが、この場合はどうなるのですか。

○事務局： 民間委託が増えていくと、その懸念もありますが、契約上、万が一に備えて、別の給食業務をしているところの会社を契約保証人としてつけさせていただいております。現在、給食調理業務の委託先は、10社ぐらいありますが、全て契約保証人をつけておりますので、あるところが倒産したとしたら、その契約保証人の会社が、それを担っていくというふうになっております。

○委員： 同業者ならライバル同士だと思うので、うまくそういう保証ができる関係なんですか。

○事務局： 契約保証人として、自分のところが倒産したとしても、あるいは調理ができなくなったときに、そういう代替えをしてもらえるところを各社、選ばれてると思っております。なお、委託期間は、基本的に3年で、その都度プロポーザルを行っております。

○委員： 南海トラフによる地震対策など建物の耐震はどのように考えているのですか。

○事務局： 新しい給食センターにつきましては、最新の設備で整備を行います。また、先ほど説明した旭川からの西の市域の学校給食センターは、まだ場所等の選定はこれからですが、そのあたりを勘案しながらということになるかと思っております。

○委員： 岡山が被災すると学校どころじゃなくなると思うんですが、部分的に耐震基準に満たさないようなところが倒壊してしまったときの代わりになるような学校給食センターの整備というところを進めていただけたらと思います。

○委員： 現在、それぞれの中学校に栄養教諭や栄養士が、食の指導や給食の運営に携わっていると思いますが、調理場を集約することで栄養教諭の数を安易に減

らせる方法の一つとなつてほしくないと思っている。運営の効率化で、センター化していく、あるいは、ICTやクロムブックなどの社会資源を有効活用すれば、栄養教諭がセンターにいながら受配校を見ることができると思います。しかし、一部の学校では、教頭等が行っている食育や給食の質の担保を、きちんと栄養教諭が巡回して、担当できる仕組みを考えてほしいです。また、集約化により、本来自校式で雇用された数の栄養教諭や学校栄養職員の浮いた時間を、より食育の充実などに回せるような仕組みや人員の配置ができるように考えてもらいたいです。

次に、財政面で、センター化するという方向に異を唱えるわけではないが、例えば流通の業界では2000何年問題など、センターで働く人材の確保が難しいと思います。また、センター化や民間委託を進めていく中で、応札がない場合のリスクなどもあり、市民、児童・生徒、保護者が安心できるような状況を作ってもらいたいと思います。

○事務局： 栄養士の数については、国の栄養士の配置基準がありますが、例えば、新しい給食センターができると、食育が見学できたりとか、そこで講座を受けたりとか、そういう機能をもたせようと思っております。もちろん、食育の後退はしないように、運営の効率化と食育のバランスを取りながら継続的に安定的に、先ほどご指摘いただいた流通の話も含めて、給食が止まらないように安定的な給食実施を目指していきたいということで、今回、指針を提案させていただいております。

また、流通の問題について、新しい給食センターの事業者が決まっていますが、報道等々で懸念されてるところですので、事業者が、決まりましたら話をしていきたいと思っております。

栄養士の食育につきましては、先ほども説明したとおりきちんと対応していると思っております。

○会長： 確認ですけど、先ほど懸念された雇用削減の問題につながるんじゃないかという点に関しては、そうじゃなくて、ほかのところに時間を割いていただきたいということだったと思いますが、その方向の理解でいいですか。



○事務局： 食育等は、今後も、学校で引き続き実施を行い、安定的な給食実施を目指していきたいと思っております。

○委員： 新しい給食センターには、給食調理の見学スペースや給食試食会のセミナー室などをあらかじめ設計の中に入れておいて、センター化しても質が落ちないことが考えられますが、検討してみてもどうかと思います。

○事務局： 新しい学校給食センターについては、今年度、入札となりますが、図面ができるのは来年度以降となります。見学スペースは設置するとともに、講座等どの程度、実施できるか分かりませんが食育は検討していきたいと思っております。

○事務局： 先ほどご意見いただいた栄養教諭と学校栄養職員の方の雇用のことについて、ご心配のご意見があったと思いますが、人員については、今後、児童数、生徒数がどうなっていくのか、またこの指針を受けて、センター集約化等も含めてどのような形になっていくのか、見えない状況です。どんな形になるかというのは今、何とも申し上げることはできませんが、いずれにしても、我々としたら、安全・安心な給食を安定して、児童・生徒たちに提供できる、そういう食育も含めて努めてまいりたいと思っております。

○委員： 令和2年度の意見内容で、社会資源として位置づけられないものかというのがありました。新しい給食センターの仕様書には、災害が起こったときに何かの役に立ったり対応ができるかというような過去のご意見を反映するような内容は盛り込まれていますか。例えば、災害時の災害拠点施設の位置づけとか、何か方針があればご教示いただけたらと思います。

○事務局： 基本的には業者が決定後になりますが、要求水準書の中では、例えば、炊き出し用の移動釜を設けて、新しい給食センターからその釜を移動させて炊き出しを行うなどは、現時点で想定しております。

○委員： 民間委託している学校の調理員の採用は、全て民間の業者がしていると考えてよろしいですか。

○事務局： はい、そのとおりです。

○委員： 民間業者に雇われて、安全が本当に担保されるのかなというのがすごく気になってます。その辺はどうでしょうか。

○事務局： 民間委託の仕様書等では、結構細かく規定しております。また、この民間委託校には、何人を採用すると明記しておりますので、その基準に従い民間業者が採用を行っております。さらに、年に1度、民間委託している学校へ調査も行っておりますが、教育委員会としても、個別に聞き取りを行い、民間委託校の質が落ちていないか確認を行っております。

○委員： その定期的な監査で、何か不備はありましたか。

○事務局： まず、衛生管理の基準を基に、岡山市においても作業管理マニュアルとか定めており、それに沿って各学校、センターでは給食を実施しております。そのため、検便結果も提出してもらったり、民間委託業者の方でも、きちんと研修をし、来られた方が、自由に調理をしてくださいということは、絶対にありません。民間委託業者の方々も、安全で安心な給食ができるように注意を払われていますし、市の栄養教諭の方もマニュアルに沿って指導をしております。

○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： 今回の件に関して、民間委託が増えてくることに関して、先ほどご意見があった安全性の問題に関しても研修等を行っていること。また、倒産の可能性

に関しても、ライバル社が、契約保証を行うのかという懸念はありましたが、今のところ、委託先が幾つもありますので、倒産した際も対応ができること。また、利益重視になるのではという恐れもありましたが、今回、委託は調理の部分のみなので、食材調達は引き続き市で行っており、あまり心配がないということでした。

また、センター化することに関して、今後の生徒数の減少がどうなるかを踏まえないと分からない部分があり、栄養教諭などの雇用の面に関しては、まだ分からないが、いずれにしても安全で安心で安定したものを供給するように検討していくとのこと。また、食育に関して、新しい給食センターには、見学などできるように検討を進めるという形のご意見がありました。

おおむね今回の提案に関しての反対というものはなくて、先ほど出たご意見を踏まえて進めていくという形でよろしいですか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

○会 長： では、以上の項目について、本検討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、それぞれの実施を強化されますことを期待しております。本日の議題は以上です。委員の皆様方には、長時間にわたりご審議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ります。