

令和5年度 第2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10月27日（金） 10：00～11：45

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： 学校給食の取り組みについて、事務局からの説明をお願いいたします。

○事務局： 委員の皆様におかれましては、学校給食の今後の在り方について委員会として一定の方向を示していただけるよう、専門的立場から、あるいは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、意見を取りまとめていただくようによろしくお願いを申し上げます。

まず、岡山市の学校給食の実施状況ですが、市内の小学校87校、中学校37校、義務教育学校1校のうち、岡山後楽館中学校、緑ヶ丘中学校を除いた123校で、今、完全給食を実施しています。

次に、平成19年度に学校給食の在り方についての提言書の中で示された「(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ることになると考えています。

次に、平成25年度以降の学校給食の運営方針についてですが、「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この運営検討委員会にお示しし、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。また、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、持続可能な体制の確立に努めてまいります。

なお、民間委託率の目標60%ですが、令和4年度に60%となったことを受け、学校給食の運営方針の変更について、昨年度のこの検討委員会等でご議論いただき、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

的に継続するために、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、目標値を70%としています。

それでは、各項目について各担当から説明をさせていただきます。

○事務局： まず最初に、食に関する指導の充実、項目の①校内における食に関する指導体制の構築について、説明させていただきます。

食に関する指導の全体計画を踏まえて、教職員が共通理解して取り組めるように、指導体制の充実を目指しています。令和4年度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できたと答えた学校の割合の目標値を95%としました。また、令和4年度に基本的な食に関する指導のカリキュラムを改訂し、令和5年度から全学年で指導の実践、定着を図っています。令和4年度は、食に関する指導が全体で計画的にできたと答えた学校の割合は92.7%であり、目標値には達成していませんが、昨年度より割合は増加しています。引き続き、食に関する指導が計画的にできるよう、令和5年度は100%を目標にしています。

この項の具体的な取組内容ですが、1、基本的な食に関する指導のカリキュラムにおける学年別指導内容について、小学校1年生から中学校3年生までの9年間を通して、食育の視点を入れた指導案の例を学校に例示し、食育の一層の充実を図ることを目的として、市内の小・中学校で実施することとしています。カリキュラムの内容は、各学年で作成している食に関する指導の全体計画や、各学年、各教科の年間指導計画に加え、学校全体で取り組んでいただくようお願いしています。栄養教諭の専門性を生かし、担任とTTで指導することにより効果的な授業を行っています。

次に、2、基本的な食に関する指導のカリキュラムに基づく食に関する指導の実施における令和4年度学校給食実施状況調査結果ですが、4年生から6年生の教科では、100%実践できています。令和4年度、新学習指導要領の改訂や教科書の変更に伴うカリキュラムの見直しと学級活動の指導案を作成しました。今年度は、カリキュラムの実践、定着を目標として、一層の食育推進を図りたいと考えています。

続いて、項目②保護者、地域住民等への啓発・連携の強化について、岡山市

食育推進計画（第3次）を実践し、保護者、地域等と連携した食育活動の定着を図る取組では、児童・生徒と保護者を対象とした料理講習と、食育指導を行うスクールランチセミナーや試食会を中学校区や各学校で実施しており、毎年大変好評です。

この項の具体的な取組内容ですが、令和4年度のスクールランチセミナーについて、テーマを「早寝早起き朝ごはん」とし、岡山市食育推進計画とも関連を持たせた事業として、朝食や望ましい食習慣について指導しています。サブテーマや献立については各中学校区で決め、成長期の子どもたちに不足しがちな栄養素を上手に取れる料理や手軽に作れる朝食を取り入れています。新型コロナウイルス感染症感染拡大防止のため、令和2年度と令和3年度は中止し、3年ぶりの実施となりました。令和4年度は、参加者アンケートで、セミナーで学んだことを自らの食生活に生かしたいと回答した参加者の割合が91.4%と、目標値の95%は達成できませんでした。しかし、クロムブックの活用により、令和元年度よりの参加者が増加しています。特に中学生の参加が多くなりました。

続いて、項目③地産地消の拡大に向けた取組ですが、学校給食における県内地場産物の使用状況について、令和4年度の岡山市平均使用割合は59.9%でした。全国平均の56.5%より高い数値になっています。また、国産品の使用状況では、令和4年度の岡山市平均使用割合は85%でした。全国平均の89.2%より低い数値になっています。今後も地場産物を使用する割合を増やすことを継続していきます。また、全校で地場産食材を食育の教材として活用した取組を実施するために、6月1日の岡山市民の日前後に岡山の地場産物を取り入れた給食を提供し、郷土を愛する気持ちを育てる指導をしていきます。

続いて、項目④食に関する指導の年間計画に基づく評価についてですが、食育の教育的効果の評価する指標として、残食量調査、朝食調査に取り組んでいます。加えて、客観的な数値を活用した食育事業を行い、実態把握（データ）や身体測定値等の客観的な数値を基に、食に関する指導を行った学校の割合の目標値を100%としておりましたが、令和4年度は83.7%と下回りました。この事業は、岡山市の健康寿命延伸プロジェクトにも掲げられていますので、今年度も測定機器の貸出し等を積極的に行い、実態把握や身体測定値の客観的な

数値を活用し、食への興味、関心を喚起し、よりよい食生活、生活習慣、健康意識を向上させるような食育指導を進めていきたいと思っております。

次に年度別残食量調査結果の推移、朝食を毎日食べる児童・生徒の推移、客観的な数値を活用した食育事業の結果から、食に関する指導の充実は生活習慣と食生活を結びつけ、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。

○会長： 1、食に関する指導の充実に関しまして、意見、質問等をお願いいたします。

○委員： 1番の食に関する指導なんですけども、基本的な食に関する指導のカリキュラムのところ、食育の視点で社会性というのは、具体的にどういうことが挙げられるのか教えてください。

○事務局： 社会性については、食事のマナーや給食当番活動などを食育の視点として位置づけています。

○委員： 中学生には、社会性のことは指導しないのでしょうか。

○事務局： この食に関する指導のカリキュラムの中には、中学生の社会性には、印がついてはいますが、給食時間であったり、他のこのカリキュラム以外のところでは社会性のことも視点として各学校で指導を行っています。

○委員： 基本的な食に関する指導のカリキュラムについて、心身の健康のところ、小学校1年生から中学校3年生まで、5年生以外は印がついてますが、なぜ5年生だけは、しないのですか。ずっと一貫でやったほうがいいんじゃないかなと思います。

○事務局： 食育の視点に関しましては、この教科や単元の中で視点として入りそうな部分に印をつけています。もちろん学校の中では、これ以外の食育というのも各

学校で行ってもらっていますので、この中で心身の健康も位置づけし、行っていると思っています。

○委員： 1点目としては、もし今後可能であれば、教科や日々の教育の中で、給食が担っている部分を併記するなど工夫をしてほしい。併記することで、教育として給食を扱われていることの意味が見えてくるし、担任の先生にも給食時の指導は、大事なんだってということを再認識していただける機会にもなると思うので工夫していただけたらありがたい。

2点目としては、食の指導のカリキュラムに沿って1回でも指導した学校を評価しているが、指導にあたり、もし、取り組みやすいカリキュラム、取り組みにくいカリキュラムがあるのであれば、教育委員会と、現場の先生方が少し意見交換とかして見てはどうか。少しでも現場に取り入れやすいような形で工夫されると、より実施率が上がるのではないかと思います。

○事務局： 取り組みにくいカリキュラムの内容の部分なども、また学校現場のほうからの声もいただきながら考えていきたいと思っています。

○委員： 1点目としては、学校給食における地場産物の使用について、地場産物をできるだけ多く使用していくという取組はとっても大切だと思う。全国平均より低い実態も踏まえて、今後どのように改善していきたいと思われているのか教えていただきたい。

2点目としては、客観的な数値を活用した食育指導について、測定機器を継続的に使用させるためには、フィードバックして利用者の児童・生徒が健康増進につながることを理解させることが必要だと思う。測定機器の使用について、啓発資料の作成など具体的な取組はどのようなことをしているか教えてもらいたい。

○事務局： まず、地場産物の使用ですが、全国平均より少ないというのは国産品の使用状況のことだと思いますが、海産物がどうしても海外産に頼っているところがあり、今のような数値になっています。できるだけその海産物も、野菜とか

副食等もなるべく地場産物を使いたいと思っておりますが、時期とか、年度によっても確保できないこともあり、今こういう数字になっています。

次に、客観的数値を活用した食育事業にですが、啓発の資料等ですが、測定機器を貸し出す際には、測定した後に配布するワークシートなども一緒にしており、各学校で活用できるようにしています

○会 長： 地場産物の使用について、地場産物と国産品の使用状況ですが、令和元年度から、岡山市は下がっていて、全国平均は上がっている。これはどういう状況なんでしょうか。

○事務局： 詳細な分析ができていないのですが、その年の野菜の出来高、あるいは海産物の漁獲量などが影響しているのではないかと思います。毎年、地場産物の使用を第一に考えており、その中でどうしても献立との兼ね合い等もあり、現状の使用率になっていると思っています。

○委 員： 先日山陽新聞の記事に、給食残渣の活用が取り上げられていました。残量を減らしましょうと学校では、指導しつつ、残量は有効活用しているという相反するような内容かなと個人的には感じました。子どもたちに、悪い影響がないように、有効活用している取組は、市民や子どもたちにもアピールしてもらえたらと思います。

○事務局： 給食の場合、どうしても切れ端や残渣が、出てしまいます。この残渣を有効活用して、メタン発酵させて電気にしていくという取組の記事だったと思います。昨年度は、試行で、今年度は特定の学校ですが、実施している状況です。今後も、このようなことを意識していきたいと思っています。

○委 員： 地場産物の活用のところですが、たくさんの食数の食材を確保しないといけないというのは、なかなか難しいところだと思うが、分散して少し実施日をずらすなど運用面での工夫をしてみたらどうかと思う。また、裁断機に通す場合、野菜などが不揃いになると非常に作業効率が悪くなると思うが、そのぎり

ぎりのラインを検討できる余地があるのであれば、考えてみてはどうかと思います。

○事務局： 毎日、同じものを5万7,000食提供しているのではなく、小学校は3献立で、中学校は1献立ということで分けて給食を提供させてもらっています。それでも合計で5万7,000食なので、量的にはかなりの量があり、学校給食会から、できるだけ地場産物を購入しています。また、学校によっては地域の食材を購入しているところもあります。引き続き、その地場産物の活用を念頭に入れて食材の購入には努めていきたいと思っています。

○会長： これまでの意見をまとめてみると、食に関する指導のカリキュラムについて、社会性や心身の健康について、質問があり、教科以外の部分で対応しているとのことでした。また、教科や日々の教育の中で給食が担っている部分を併記して全体を見える化したほうがいいのかという意見がありました。もし可能であれば、こちらの対応をしていただければと思います。

次に、もっと現場の意見を、食に関する指導のカリキュラムに関して取り組みやすいもの、取り組みにくいものがあるかと思うので、現場の意見を吸い上げるために意見交換などをしてはどうかという意見がありました。

次に、地産地消などについて、現状で理由があり、このような状況になっているが、現在小学校では3献立、中学校では1献立と分散して食材の確保の工夫を行っている。もし、工夫の余地があれば、不揃いの利用など、もし再考できるところがあればお願いしたいという意見がありました。

次に、給食残渣の部分について、SDGsの考えを踏まえ教育としては必ず伝えないといけないことなので、引き続き指導のほうをお願いしますという意見がありました。

では、2番の安全・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、項目①衛生管理の指導、チェック体制の明確化について、衛生管理意識の向上を図るために、8月を除いた毎月1回、全調理場で計画的に自主点検を実施することを目標にしています。また、定期的に全ての

調理場の衛生管理点検を実施し、官民相互のレベルアップを図っています。令和4年度は東区、南区の対象調理場の点検を実施しました。今年度は北区、中区の対象調理場の点検を実施いたします。

次に、項目②直営方式・民間委託相互の資質向上では、衛生管理研究会の実施をしています。衛生管理研究会では、他校の施設や作業を実際に見て研究、協議し、自校の衛生管理を調理従事者とともに振り返り、改善を図っています。令和4年度は、密になることを避け、会場への参加人数を最小限にして、給食調理場の3会場で実施いたしました。

続いて、項目③保健所との連携強化では、保健所による一斉点検に保健体育課職員が同行し、全体の衛生管理指導に生かしています。令和4年度は、給食センターと単独調理場42施設の一斉点検を実施いたしました。また、直営、民間委託に関わらず、同じ視点で衛生管理指導内容を伝達できるように、毎年7月に給食関係者研修会を計画し、保健所職員に一斉点検の結果を踏まえた指導をお願いしています。令和4年度は、人数制限をして研修会を実施いたしました。衛生管理点検で改善すべき指摘事項があった場合には、文書で改善内容を提出してもらった後、改善された内容を確認いたしました。

最後に、項目④食材の安全点検の充実では、保健体育課と岡山市学校給食会が連携して食品検査を計画的に行い、食品の安全確認に努めています。令和4年度は保健体育課で55検体、岡山市学校給食会で12検体実施いたしました。検査結果は全て異常ありませんでした。検査結果は各学校、センターに情報提供し、今後の食品保管や取扱い等、衛生管理の参考にしています。今年度も継続して食品検査を計画的に行い、食材の安全確認に努めてまいります。

○会長： 安全・衛生管理について質問、意見をお願いいたします。

○委員： 項目①の衛生管理の指導について、指摘事項のあった施設については改善されているとの確認点検をしたということでしたが、これは書面での確認ですかね。

○事務局： 書面を提出していただきまして、それで確認をいたしました。

○委員： 実際に現地に行かれることはないというところだとは思いますが、指摘事項が多かった場合はやはり足を運んで、再点検したり、その指摘事項に対する改善の方法とかをフィードバックも実施されると、次回の指摘事項が少なくなると思います。今後の実施方法も検討の余地があれば、考えていただければと思います。

○事務局： 指摘があったところにつきましては、必要に応じて現場に行ったりして確認をしたいと思っています。

○委員： 安全点検とか衛生管理の点検について、すごくきっちりされているなと思います。学校薬剤師会としても、この9月に岡山市だけですけど10年ぶりぐらいに岡山市の小・中と認定こども園と幼稚園と、今まで拭き取りができていなかった私立のこども園なんかも含めて拭き取り検査をやってみようということを実施しました。給食室の食器とか給食の先生の手指とか以外に学校の先生が特に気になる場所を薬剤師と相談の上、実施しました。このようなことも学校薬剤師が実施しているので、衛生管理の面においても新たな視点、また別な視点でも見られると思うので、ぜひ相談いただけたらなと思います。

○事務局： 拭き取り検査について、今年度岡山市内の調理場のほうへ学校薬剤師の方が入っていただいて、学校のほうで気になる場所等を拭き取り検査のほうを実施していただいています。大変お世話になりました。また、結果のほうも各調理場で見、また改善に役立てていきたいと思っています。

○委員： 衛生管理に関しても、客観的なデータに基づきながら研修会とかいろいろ実施していることは、非常に素晴らしいなと思っています。安心・安全な給食の実施には、検査費用など必要な経費だという認識を皆さんに持っていただくことも必要だと思います。また、新しく採用された職員に対して、ドライ運用での注意点など事前の研修で活用していることは非常にいい取組だと思う。データをその施設だけで活用するだけでなく、広く活用すればよりよいのではな

いかと思います。

○事務局： 今後も、岡山市の状況や改善方法も含めて研修会等で活用させていただきたいと思います。

○委員： 安全について、調理場で、あってはならないんですけど、人為的に給食に異物を混入させるなどの対策として、調理場に防犯カメラを設置して抑止するとかは、考えられてはいるのですか。

○事務局： 今のところ調理場内に防犯カメラとかの設置は考えていません。調理員が、人為的に異物混入させることは、今のところ想定はしていませんが、みんなまで異物混入がないことを点検、確認しながら調理をしています。

○会長： それは、常に複数人いる状況ですかね。

○事務局： 調理場には、複数調理員がいますので、担当を分担して作業しています。異物混入が起こらないように、気をつけながら、対応しているところです。

○会長： 懸念の背景としては、コンビニや飲食店をはじめ、人為的な異物混入がないと信じるのが、ちょっと危険じゃないかというところもあるのではないかと思います。もし、今すぐに対応というのは難しいかもしれませんが、そういう意見があったということで、お願いします。ほかに何かございますでしょうか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

○会長： では、2番に関してこれまでの意見をまとめてみると、チェックした際に問題があれば、一回現場に行ったほうがいいのかとか、各校に薬剤師が、いるのでそれをもっと活用したほうがいいのかなど、今後も引き続き実施していくべきという意見であったり、せっかくのデータなので、その

施設だけで活用するのではなく、もっと全体に共有して今後の研修などに役立てることもできるのではないかなどの意見もありました。また、先ほど最後にあった、人為的なものが最近よく全国で見受けられますので、そういうのがあったらどうするのかということも含めて、もし対応ができるのであれば検討いただければと意見がありました。

それでは続きまして、3番の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： それでは、3、効率的運営について説明をさせていただきます。効率的運営につきましては、給食調理業務等の①民間委託と②直営のコストの削減の両面から取り組んできています。令和4年度を取組といたしましては、令和5年度に向けて新規委託校の検討を行った結果、新たに令和5年度から吉備小学校の民間委託を実施しています。これを受けまして、民間委託率は令和5年度5月1日現在の児童・生徒数の割合で63%となっています。

次に、直営のコスト削減では、平成23年度から制度化した、調理作業のピーク時に2名のパート職員を24小学校へ配置して、直営のコスト削減に努めています。

学校給食における効率的運営に係る状況ですが、給与など人件費は直営は減少、民間委託は増加しています。一方で、提供した食数が減少したことにより、直営、民間委託とも1食当たりの単価は上昇しています。

次に、調理員の雇用形態の工夫による調理員数の状況ですが、退職者数の状況等を勘案しながら、民間委託に頼るだけでなく直営の定年退職した調理員の再任用やパートなど、雇用形態の工夫により効率的運営に取り組んでまいりました。今後も引き続き官民のよさを生かしながら効率的運営に取り組み、持続可能な学校給食の運営体制を目指してまいりたいと考えています。

○会長： それでは、事務局から説明がありました3番の効率的運営について、質問、意見をお願いいたします。

○委員： 先ほどの一つ前の安全衛生管理というところ、恐らく個人的には相反する

のではないかと思います。民間委託を進めていく中で安全を確保する、調理員の行為を未然に防ぐと言いつつも正規職員は、どんどん減っていく状況下で、コストばかり気にされリスクマネジメントが下がっていくのではないかと懸念をしています。やはり質を落とさずに、かつそれこそ効率的な運営というところで民間委託をしていただかないと、予算が限られていますので難しいところではあります。しかし、やっぱり子どもたちの食の安全というところも、昨今ニュースで全国的にいろんなチェーン店で起こっていますが、そういったことが学校の教育の場というところで起こらないようにだけはいただきたいと思います。安全というところと効率的な運営というところを天秤にかけたとき、今どういった捉え方をして今後どう進めていかれるのかを教授いただけたらと思います。

○事務局： 安全衛生管理と効率的な運営というのは、指摘のとおり相反するようなところもありますが、やはり岡山市としては民間委託を進める上で官のノウハウ、衛生管理のノウハウ、安全管理のノウハウを失わないということが大事だと思っています。そこを失わないために何をしていくか。夏に研修を、市の職員だけではなく、民間委託の事業者を呼んで一緒に衛生管理の研修とかやっています。その中で切磋琢磨しながらレベルアップをしていく必要があるんじゃないかという意味合いも込めて研修もしていますし、一つ前の安全衛生のところでは、調理場に実際に入って衛生管理の点検していますが、直営も民間も両方行きますので、そういったところをやはり継続的にやっていくことによって安全管理も確保していくものと考えています。

○委員： 技術面や知識面だけでなく、人のモラルという面も含めての教育も市役所全体でもいろいろ取り組んでいると思います。このようなノウハウを民間委託の事業者にも伝え、周知していただければと思います。

○事務局： 民間委託した場合においても、民間委託の事業者では、研修をいろいろされています。当然、昨今不祥事等も起きていますので、そういったところも含めて民間委託の契約書の中で研修をしてくださいとお願いもしています。

○委員： 効率的運営で、人件費に大変コストがかかるのはよく分かるが、岡山市は、正規の栄養教諭が少なく、会計年度の栄養士が多いかと思います。栄養士が、減っていけばその現場の調理員にも負担がかかり事故が起きやすくなるのではないかなと思います。安全管理の面でも、人が減らないようにして工夫をしていただくと大変ありがたいなと思っています。今後、給食センターへの移行や民間委託の推進などにより栄養士を減らしていると思うが、このあたりの計画について、現場の職員にも分かるような形で示していただくと大変ありがたいなと思います。

○事務局： 国の栄養教諭の標準定数は、1つの調理場に1人はいないんです。国の標準定数でいくと、1調理場1人の配置はあり得えないと考えています。岡山市では、かなり前に発生した赤痢により、市の予算を使い、栄養士を全調理場に配置しているところです。国の標準定数では、調理場数に対して6割ぐらいしかないと思いますが、その数は変わらないと思います。ただし、岡山市で雇った正規栄養士の方が、会計年度任用職員の栄養士に変わることはありますが、1人1調理場配置は、できるだけ守っています。二、三年前は、会計年度任用職員の栄養士を配置できないときもありましたが、現在は、概ね配置できていると思います。

次に、民間委託について、事業者の方は、やはり市の委託事業を担っているというプライドを持ってされているように感じています。民間委託の事業者のリーダーや調理員が、学校に「きちんとやります」と毎回、挨拶に来られます。直営でも民間でも調理員が、何かトラブルや異物混入がないように一生懸命に仕事をしていると考えています。ただ、先ほど意見がありました、説明が足りていないところがあれば、周知をした方がいいと感じています。

○委員： 各調理場の作業動線図と作業工程表は、毎日、作成されており、各学校の管理職には、月ごとの日々の作業動線図と作業工程表を把握している。この作業動線図や作業工程表をみると、誰がどの動きをその日にしたのかということが分かり、事故のリスクを下げることに貢献しているのではないかと思います。

す。また、その月の擦り傷などの調理場で起きた怪我也も記録している。更に、指等を怪我している作業員は、非汚染区域には立ち入らないという管理も徹底している。そのため、難しいかもしれないが、直営でも委託でも、人員は、ある程度いたほうが良いと思うが、日々の記録から調理員の動きが透けて見えるようになっています。

○委員： 作業工程表や作業動線図は、他の病院などの給食調理場では作成しておらず、学校給食のみ作成している。作成には、すごく労力がかかるが、一人一人が責任を持って作業される点にもつながっていると思います。

また、給食センターになると、子どもたちと給食現場との距離が離れてしまうので、保護者の使命感や給食に携わる方の倫理観などが少しでも高めるような、例えば見学などの工夫が必要ではないかと思います。

○事務局： 意見のあった件ですが、現在、事業を進めている新岡山学校給食センターでは、見学スペースを設ける予定にしています。また、コロナ禍でできなかった給食試食会であるとか見学会であるとか、先ほどのスクールランチセミナーなど各学校では、再開していると聞いてます。今後も、保護者の方にも安心していただけるようにはしていきたいと思っています。

○会長： ほかに何かよろしいでしょうか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

○会長： 3番について意見をまとめますと、まず最初に民間委託を進めていくことに関して、2番の安全管理、衛生管理と相反する部分があるのではという意見があり、この点について確かに相反する部分もあるが、ノウハウを失わないように民間を含めた研修をし、チェックもしていくということでした。ただ、これに関してはやはり、民間にもプライドがあると同時に、潰れたくないと思っている。普通に考えれば、個人の倫理観の問題かもしれないが、何とか管理する体制があれば考えていただきたいと。

また、正規の栄養士が減ることについて、やはり待遇が悪ければ、業務についても手を抜きやすくなるとかモラルも低下してしまうとかがあるかと思えます。これについても、実際に働いてる方に不満がないかというのも随時チェックしていただければ改善していくのではないかと思います。

次に、衛生面の件ですが、作業動線図を使ってかなりチェックをしているし、この作業動線図や作業工程表は、学校給食だけでやっている素晴らしい取組であるので引き続き作成してもらい、子どもたちの安全に配慮していただければと思います。

最後に、センターになると子どもたちとの距離が離れるということで保護者の方、この場合の距離は恐らく物理的というよりは心理的な距離が原因かとは思いますが、使命感などがなくなってしまうのではないかという意見もありました。この点について、試食会などを実施するなどして、保護者の方が子どもたちから聞くだけでなく、現場というか実際に行ってみて確認できるという体制を整えていき、不安を払拭していただけるとのことでした。

最後、4つ目の社会的要請に応えた学校給食について、事務局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のところ、項目①学校給食運営委員会の機能と活性化について、各校で毎年、学校給食運営委員会の開催をお願いしています。学校給食運営委員会は、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、年2回以上の開催校が増えるよう、これからも啓発してまいりたいと考えています。

次に、項目②地域に開かれた学校給食については、1、食に関する指導の充実の項目②でご説明したとおりです。

続いて、項目③情報の共有化については、小・中学校の教育研究会やウェブの研修会での報告などをさらに充実させ、情報を効率よく活用して、食に関する指導の充実の取組実践と定着を図りたいと考えています。昨年度も区別での栄養教諭、学校栄養職員研修会で、各校で行っている食に関する指導や給食管理、衛生管理について情報交換を行い、経験の少ない栄養教諭、学校栄養職員も学べる機会としました。さらに、情報の共有、栄養士業務の標準化を図り、

学校間で格差が生じないように工夫していきます。

最後に、項目④食物アレルギーへの対応について、食物アレルギー症状を持った児童・生徒は年々増えており、学校での食物アレルギー対応は重要な課題となっています。

岡山市では平成26年2月に市内の全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を配布し、平成27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たことを受け、岡山市食物アレルギー対応会議を設置し、岡山市立学校における食物アレルギー対応方針を定めるとともに、マニュアルの一部改訂を行い、実践、定着を図っています。また、令和5年5月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を改訂し、今後、新築等で建設される調理場についてはアレルギー食室を設けるなど、除去食対応が可能となった施設については乳と卵の除去食対応を実施していくこととしています。岡山市立学校における食物アレルギー対応方針では、安全を最優先として給食が実施できるよう、学校長のリーダーシップの下、全教職員で組織的に対応することなどを定めています。各校でのアレルギー対応は、医師の診断書にもなります学校生活管理指導表や保護者との面談等の情報を基に学校長、学級担任、養護教諭、栄養教諭等関係者で組織する食物アレルギー対応委員会において、安全を最優先として対応を決定します。食物アレルギー対応は、一たび誤れば命に関わる危険をはらんでいますので、無理な対応はしないこととし、全教職員で情報を共有し、組織的に対応することなど徹底していただくよう研修会等でもお願いをしています。また、令和元年度からヒヤリ・ハット事例を学校から報告していただくことになりました。事例を収集し周知することは、ヒヤリ・ハットが発生した学校、調理場だけでなく他の学校や調理場の教職員に対する注意喚起につながり、教職員の危機意識を高めるとともに、収集された事例からこれまで気づかなかった事故の可能性を新たに確認し、事故防止に役立つと考えています。収集した事例は食物アレルギー対応委員会で検証し、学校にフィードバックしています。

○会 長： 4、社会的要請に応えた学校給食について、質問、意見をお願いいたします。

○委員： ヒヤリ・ハットを委員会で検討して学校にフィードバックしているというの
はすごくいいと思いますが、その学校だけにフィードバックしているのか、全
学校にフィードバックしているのか、どちらですか。

○事務局： フィードバックは市内全学校にしています。収集した事例については、期間
を設けて、その期間に起こったものをアレルギーの会議のほうで検証したものを
学校のほうにフィードバックしています。

○委員： ヒヤリ・ハットを収集されているとのことだが、現在、岡山市では、給食で
の除去対応は飲用牛乳を止めるっていう対応だけになっていますよね。献立を
見て、お弁当で対応している児童・生徒の方、お弁当を一部持ってくる方、完
全にお弁当を持ってくる方で、除去食対応はゼロになっています。実際にその
給食のほうから除去食を提供しているのはないという状況でいいですか。

○事務局： そのとおりです。

○委員： 現状の対応においても、ヒヤリハットが起こっている。以前、除去食につい
て、対応をしていたと思いますが、今後、除去食の給食の提供が可能になった
施設から除去食対応した給食の提供を再開させていくということで、新規で採
用された調理員ばかりの施設で除去食の対応することも生じるかもしれないと
思います。給食現場から除去食のノウハウが、全くなくなったわけではないと
思うが、食物アレルギーの難しいところは、予定していた人数より増えること
があり、調理員の計画配置を考える上で非常に難しい面もあると思います。こ
れまで培ってきたことも思い出しながら安心・安全な運用を、また除去食対応
を再開される際には体制を整えていただけたらと思います。

○事務局： 先ほど施設の整ったところからという説明をさせていただきましたが、例え
ば、新岡山学校給食センターでは、除去食対応ができる部屋を設ける予定とし
ています。ただ、すぐに、その翌年度からできるわけではなくて、例示いた

いた過去の経験であるとか、あるいは試食を作ってみたりすることを重ねながら除去食対応ができるようにはしていきたいと思っています。

○委員： 栄養士、養護教諭、担任、管理職が、細心の注意を払って、食物アレルギー対応を行っている。そのため、心理的負担がとても大きく、弁当対応が定着してきたのに、どうして除去食対応をに戻るのが不安な声が聞こえる。事故が絶対に起こらないような工夫、それから現場の負担があまり増えないような工夫をしていただけるとありがたいなと思います。心情的にはアレルギーのある子ども同じように食べられることは、とてもいいことだが、現場の負担を考えると、どっちを取るかなというところを不安に思っているところです。

○事務局： 小学校に入学される保護者の方の要望には、アレルギー食をしていただきたいというものもあります。また、今学校で行っている、食べられない一部の献立の代わりに、家からお弁当を持ってくることが定着して実践している現実もあります。そのため、学校の先生方が不安に思われる気持ちも、教育委員会としてはしっかり受け止めています。施設がきちっと整ったところ、それから体制が整ったところからというふうにマニュアルには明記させていただいています。また、それぞれの先生方の役割分担なども今回の会議、食物アレルギーの会議のほうでもしっかり話し合った上で、様々な先生方からのご意見も取り入れてマニュアルのほうは改訂させていただきました。さらに、施設が整ったところ、整う予定のところには、個別にしっかりと説明していこうと思います。学校のほうと協力して安心・安全な給食に努めてまいりたいと思います。

○委員： 社会的要請に応えた学校給食の中で、学校給食運営委員会の開催が、100%になってないというのが少し残念かなと思います。この会の中では、学校給食センターの先生から全部説明を受けますし、こういった対応を全てしてくださっているというのを知っています。ただ、日中開催という仕方ない条件での開催なので出席者も多くはない現状にはあります。本年度も学校給食運営委員会に参加しましたが、コロナ前と変わらず、それ以上に学校給食センターのほうは苦勞されていることが伝わってきました。学校給食運営委員会の開催が、

100%になるように単位PTAとしても保護者に働きかけていきたいと思うので継続して実施してもらえたらと思います。

○委員： 地域に開かれた学校給食について、スクールランチセミナーには、地域の方も参加されているのですか。

○事務局： スクールランチセミナーは、その中学校区の保護者、児童・生徒を対象に案内を出しています。

○委員： 地域に開かれた学校給食と書かれていますが、地域としてどうやって学校給食と関わればよいのか、また、地域にどうやって、学校給食を発信していくのかと感じました。

○委員： 新岡山学校給食センターで、懐かしの給食などが振る舞えるような、それこそ開かれた、垣根のない開かれた学校給食という位置づけで取組をしていただけたらなと思います。

○事務局： 新岡山学校給食センターについて、建設・運営を行う事業者がまだ決定していないのですが、例えば、先ほど説明した見学や地域に開かれた取組なども対応可能か事業者と話をしていきたいと思っています。

○会長： ほか、ご意見よろしいでしょうか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

○会長： それでは、最後の4番まとめますと、まず、ヒヤリ・ハットのフィードバック対象は市内の全学校にということでした。また、除去食対応について意見等あり、アレルギーは事前に用意できるものもあれば、そうでないものもあるので、そこについてどのように対応できるのか、対応できるようにしておいていただきたいと思います。

次に、弁当対応が定着しているところから、また除去食対応となってしまうのは、現場からすごい不安な意見が出ているとのことでした。それについては既に受け取っているということで、もちろんそれを考慮した上での対応をしていただけたとのことです。

最後に、地域に開かれた学校給食ということで、どこまで開くかという問題で、もちろんそれは難しい問題かと思えます。開けば開くほど変な意見も入ってきますし大変なことも増えると思えます。その辺はバランスが必要かなと思えますが、先ほど意見ありました、子どもが入ってから知るのかなどの意見がありました。これから子どもを持つ方であったり、もうすぐ小学校へ入学される方、既に対応されてるかもしれませんが、その方たちが早めから考える機会もあればいいのかなとは思いました。子どもたちにとっても、給食っていうのは生活の中ですごく大切なものかと思えますので、今日の意見を踏まえて検討していただければと思います。

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。

本日の議題は以上です。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。