

< 1 > 日時・場所

日 時：平成16年3月23日（火） 14：00～17：00

場 所：岡山市役所分庁舎6階 B会議室

< 2 > 会議の概要

1 開 会

教育次長から、委員再任の承諾のお礼、「さまざまな改善項目について、一歩ずつではあるが学校と一体になって取り組んでいる。調理業務等の民間委託については19年度には見直しをすることということで、当面、児童生徒数の35%を目標に進めているが、16年度は4月から6中学校を準備している。本日は、15年度の取り組みの点検、また来年度に向けての取り組みについて、そして5年目を迎えようとしている民間委託について、それぞれのお立場からご意見、ご協議いただきたい。」とあいさつの後、会長に森忠繁委員、副会長に斎藤美加子委員を互選（再選）した。

森会長から「子供にとって食事の約6分の1にあたる給食の占める位置は大きく、特に食育に関して、その持つ意味は大きいと考える。また、民間委託について全国的にも議論されているなか、岡山市の委託率も全国平均に近づいてきている。そういった学校給食について、教育委員会に対して何らかの意見なり提案ができればと思う。」、斎藤副会長から「毎日学生たちと接しながら話をしている中で、本当に生きた教材というものを使っての指導ができる学校給食の重要性ということを痛感している。児童生徒の立場に立った学校給食の正しいあり方ということを絶えず念頭に置きながら進めてまいりたい。」とあいさつの後、議事に移った。

2 説明及び質疑の概要

会 長： それでは、次第の6(1)学校給食運営の見直し、改善状況の点検について協議したい。前もって資料も届いているが、事務局から説明をいただきたい。

事務局： まず、資料の確認と合わせて説明させていただく。

A3判のものは、これまでと同様に、具体的な目標項目ごとに本年度の達成度や事務局の評価、来年度目標などについて一覧表にしたもので、本日追加の1枚は来年度にどのような項目のつけ加えがふさわしいかを事務局として書き上げている。本年度の各学校での取り組みなどについては、現在調査集計中であり、参考として学校宛ての依頼文書を添付している。次回、この結果等も含めて改めて報告させていただき、引き続いて協議をお願いしたい。また、本日、「食生活学習教材の活用について」という文書とともに、小学校5年生用と中学校1年生用に文部科学省が作成した食生活学習教材をお配りしている。

それから、民間委託関係の資料として「給食業務委託料・民間委託率等一覧表」、「学校給食運営に要した1食当たり経費の比較（平成14年度決算）」をお送りし、本日追加で「民間委託について」として、上道及び興除の学校給食センターの資料を配付させていただいている。

それでは、A3判の資料により本年度の取り組みや達成度の概要などについて説明させていただく。事務局の評価は、昨年度と同様に、岡山市の各部署が取り組んでいる目標づくりの5段階の評価基準、予定どおり取り組みができ目標が達成できたものを3とし、上回った、やや上回った、やや下回った、かなり下回ったという5段階で評価している。

< 資料に沿って具体的な目標項目ごとに説明 >

項目1 「食に関する指導の充実」について

各教科等における指導

共同献立の柔軟化

米飯給食日の拡大

自校購入（生産者との連携強化による地場産食材の使用など）促進

自校炊飯方式の拡大

献立に見合った食器具への改善

ランチルーム等の整備

食に対する指導研究会の実施

給食実施回数の増加

また、来年度に向けての新たな項目として、

食生活学習教材の活用

地場産食材等の指導への活用

市内産野菜の使用促進

項目2 「安全・衛生管理」について

配缶から喫食までの時間短縮

ウェットシステム調理場でのドライ運用の推進

衛生管理研究の実施

緊張感のある管理体制の整備

作業工程表及び作業動線図の作成

食材点検の充実

また、来年度に向けての新たな項目として、

調理場独自の衛生検査の充実

項目3 「効率的運営」について

民間委託

集約（親子校方式）化

パートタイム職員の見直し

学校栄養職員の県費職員への振り替え

保護者負担の増加抑制

項目4 「社会的要請に応えた学校給食」について

食べ残しの減少

交流会形式などによる高齢者への給食提供

弾力性のある学校給食

アレルギー等への対応

学校給食運営委員会への支援

スクールランチセミナーの開催

試食会の実施

また、来年度に向けての新たな項目として、

学校給食運営委員会での献立協議の充実

学校給食運営委員会での給食費協議の充実

就学前の子どもや保護者、卒業者への食育の推進

会長： 質問を含めて、いろいろとご意見をいただきたい。

委員： 衛生管理の項目の食材点検について、子どもたちが口にするものの検査ということで、まず感覚的に、項目の中の6番目にあるということが、何となくちょっと、一番最後に回していいのかなと思う。1番目が配缶から喫食までの時間短縮となっているがその辺りのお考えは。

事務局： 食材点検について、6番だから優先順位も6番目という考えは全くない。また、喫食

までの時間短縮は、子どもたちが温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、おいしく食べるということもあるが、衛生管理面でも欠かせない項目と考えている。

委員： 米飯が3日になりお米を食べることもいいが、パンよりも単価が高いときいたので、給食費の値上げにつながるのならパンでもいいということになるのではないか。

事務局： 確かに米飯の方がやや高くつく。14年度から順次その回数を増やしてきたが、その都度、栄養価とか食品構成、献立や使用する食材の工夫などを検討しながら、主食と牛乳と副食の合計では食材代の基準額を据え置いてきた。保護者負担の増加抑制の項目とも関係するが、教育委員会が示す基準額は来年度も据え置く方向で検討している。

委員： 項目1の 米飯給食日の拡大について、13年3月から3校で週3回が、15年10月からは全校で実施と非常に早いスピードで目標が達成できた。同様に15年度で目標を達成したのものについては、一応項目から除外していくことを検討していただきたい。そうでないと、また新たな項目を加えるわけですから、どんどん膨らんでいく。

また、その逆の場合、項目1の 自校炊飯方式の拡大が、ちょっと見通しがいいままに評価が1で置いてある。そもそも南国市でたくさん生産できる米を学校で消費しようと小学校に炊飯施設設備を整備した後に導入したことを、岡山市も取り入れようとした経緯がある。岡山市では施設設備にかなり多額の経費がかかったり、炊飯器を10も20も並べて炊くと出来の悪い釜ができることがあるなど、実状に合わない面があるので、項目から降ろしてはどうかと思う。

それから、項目3の 集約化について、親子校方式化した牧山分校はこの4月からは閉校となり、これはもう意味をなさないから項目から降ろしてはどうか。

次の パートタイム職員の見直しについても、ここに項目として上げるのが適切かどうかを再検討していただいて、不適當であるならば降ろしてはどうか。

降ろすというのは、目標達成できたものや不自然な形で項目に入ってきてそのまま抱いているようなものを、もっと緊急性のある、岡山市にとって本当に必要なもの、チェックが必要な新しい項目と入れ替える。そういった項目の見直しをお願いしたい。

委員： 項目4の 食べ残しの減少について、学校ごとにどういうことが効果があったのか、どのように指導や献立の工夫をしたかというようなことを具体的に把握していただきたいと思います。

新たな項目として上がっている、就学前の子どもや保護者、卒業者への食育の推進について。一部かもしれないが若者の食生活を見ていて、小中学校で食の指導がされているはずなのに、高校3年間で何でこんなに食生活が乱れてくるのだろうか随分疑問に思っている。就学前の子どもへの指導と合わせて、ぜひ中学校を卒業した人たちに対しても取り組みを強化していただきたい。「健康市民おかやま21」の計画でも10年先の数値目標を定めて、食生活の分野も含めた市民の健康の姿を描いているが、今の中学生は10年経てば25歳になっている。そうした中で、将来の岡山市民の姿を見据えた指導に取り組んでいただけたらと思う。

また、食生活学習教材の活用について、文部科学省の方で随分立派な資料を出している。ただ回数だけの消化にとどまらず、例えばこういった指導をして、子どもたちがどのような反応を示したかということまで判かればいいが、とりあえずは目標として活用の回数を、是非とも新たな項目に入れていただきたい。

次に、地場産食材について、時々新聞で拝見するが、組織的に購入するような学校は出てきているか。

事務局： まず、項目の見直しについて。目標達成した項目の経過は残しながら、新たなふさわしい項目と入れ替えるなど項目の整理をしていきたい。

また、食べ残しの減少について、各学校では意識的にいろいろな働きかけをしていただいていると思うが、この学校はこうだからこうなって、そこにどういう要因があったかということまでは把握できていない。

それから、地場産食材について、市の農林部ともその都度連携をする中で、例えば、学校栄養職員が市内の野菜の産地を視察し生産者の方といろいろな意見交換をするとか、2月には農協婦人部の方と一緒に、献立の中に具体的に地場産食材をどのように取り入れ、どのような献立が可能かといった試作をしたうえで意見交換するとかの取り組みを進めているが、さらに農林部やJAと協議しながら広げていきたいと思っている。個々の学校での取り組みにはかなり栄養職員の労力を要する面もあるが、生産者の方と打ち合わせをしたり、そうした中で、農協を通じて購入の話をするなど継続的な取り組みも出てきている。

卒業者への食育に関連するが、地域の人を対象に栄養指導などを行っている保健所とも連携して、地域ごとの栄養委員や愛育委員さんとかの場に学校の栄養士も参加して、地域での取り組みという面も考えたいと思っている。

委員： 地場産の食材を使うことについて、栄養士さんの努力は大変だろうと思うが、どこの誰が作ったということを説明して下さることで、今まで余りあいさつなんかしなかった中学生がありがとうとかと言って帰ったという話などを聞いて、何かそういう心の面でも、自分たちの食べるものが目に見えるところで作られているということがすごくいいんじゃないかなと改めて思った。

委員： 食材について、誰が作ったということがわかると安心ということもある。給食を通しての食育ということとであれば、市内産何パーセントというような形ででも進めてもらいたい。

委員： 保健所による衛生監視や食材の検査の結果、内容はどうであったか。
それから、先程の地域での食育の取り組みについて、問題となるのが対象年齢によって変わってくる、それぞれ幼稚園、小学校、中学校、あるいは社会では妊産婦だとかいろいろな対象によって内容が大きく変わってくるので、そこをはっきりさせて、地域との連携ということを考えないといけない。

事務局： 衛生監視の結果について手元に資料がないが、施設設備や運用面も含めて調理場ごとに指摘事項が示される。調理場により指摘項目の多い少ないはあるが、それぞれから指摘に対してどのように工夫や対応をしたかの報告をもらっている。各調理場に共通する運用や大がかりな施設面での指摘については、保健所と協議もしながら改善、対応を進めている。

また、食品検査については、6月実施分に1件、豆腐に大腸菌が出たので業者へ指導するとともに、給食関係者の注意を喚起している。

委員： 衛生監視の指摘事項に対して、指導する主体は教育委員会なのか保健所なのか、案件によって役割分担なのかということをはっきりしておかないといけないがどうなっているか。

事務局： 基本的には保健所からの指摘について、保健所が個別にアフターフォローするのでは

なく、教育委員会が責任を持って各調理場を指導することになっている。

委員：新しく加えようとする7項目についても数値目標が示してある。この中で、学校でこうする、学校の範囲で努力するというものについては、例えば食生活学習教材を各校で年間3回活用する、学校で果たしてこれができるのかどうかということ、学校とか校長会とよく協議していただきたい。ある程度低いバーをクリアし、さらに可能であればバーを上げていくというやり方もある。

また、市内産野菜の使用促進で、市内産の割合を15%にする目標がある。いろんな需給関係で無理があるのに目標だからということで進んで行って、コストがアップしてはいけない。保護者負担の項目で据え置いたという表現があるが、どんどん物価が下がっているときに給食費が下がらないということは、値上がりしているというふうにも認識していただきたい。

委員：項目1の各教科等における指導と食生活学習教材の活用という項目の関係について、学習教材は給食時間での指導に使うということか。

事務局：学習教材は、給食の時間だけではなく、教科や学級活動などの中で1単元として活用できる。栄養職員の専門性を生かしてTTの形で使うケースもあるし、担任が独自で、家庭科等の授業の中で使う形態もある。

項目1の各教科等における指導も同様だが、栄養職員がTTで関わるような指導を中心に考えている。岡山市は少し遅れたが、来年度から栄養士を特別非常勤講師として任用し単独で授業ができるようにも考えている。

委員：栄養職員の特別非常勤講師について、いきなり授業というのはやはりすごく重いものがある。1つの単元も年間の全体の流れの中で、責任を持ってやれるようにならないといけない。教育委員会や栄養士会などで研修の機会があれば、栄養職員もすごく心強いだろうと思う。

この教材については、学校給食に関したものが主になっているが、例えば基礎食品の話とかは家庭科などの教科書と重複して出ている。だから、年に何回という活用も家庭科、保健体育科などの教科の中で合わせれば、今、小学校の場合には可能な回数ではないかと思う。

会長：それでは、協議事項の1については、このたびの評価にはまだ調査集計中の部分があるのでその点は次回に続けて、それから、項目の再検討なり再設定といったようなものも次回には検討して出していきたい。

次に、次第の6(2)学校給食調理業務等の民間委託についてに移りたいと思う。事務局からの説明をお願いします。

事務局：まず、給食業務委託料・民間委託率等一覧表という資料をお示しした。12年度の試行に始まり、今年の第2学期からは5年目を迎えるが、年次表に整理した。16年度の6中学校については、2月6日付けで各業者と契約し、現在準備を進めており4月から各調理場で業務開始となる。

合計では、16中学校と9小学校の25校、業者数は10となる。民間委託率は15年度が13.4%、来年度は概ね20%となる。

継続の契約は、来年度当初予算の議決を受け準備を進めている。

なお、この中で、委員の皆様方にも心配をおかけしている一富士フードサービス(株)は民事再生による再建を図っているが、委託している3校での業務については十分な対応ができています。来年度の契約について、6月下旬にも再生計画の認可が下りる見込み

なので、契約期間を1学期間7月末までとして、現在と同様に、日々の業務の遂行状況に十分注意しながら、継続していくことが今の時期では最善だと考えている。

次に、学校給食運営に要した1食当たり経費の比較という資料をお送りしている。

これまでも委員さんから話が出たものだが、14年度決算に基づいて作成した。公費負担で要した経費を直営方式のみ、民間委託方式のみ、両方式共通に関わる費用に区分し、それぞれの方式で提供された年間延食数で割って算出している。直営方式で437円、民間委託方式で274円、差は160円余りとなっている。保護者負担については運営方式に関わりなく269円を積算し、合計では直営方式で705円、民間委託方式で543円となっている。

それから、今年の2学期から上道と興除の学校給食センターでそれぞれ業者による給食提供が行われている。来年度は、年間契約でと思っているが、これまでの様子について説明させていただく。

上道学校給食センターについて、本日お配りした資料をご覧ください。

<資料に沿って項目ごとに説明>

「民間委託について」

- ・ 給食の質・内容、衛生管理
- ・ 受託者の姿勢・勤務態度、学校との関わり
- ・ 生かすことのできた取り組み

まとめとしては、給食委託業務が順調に進み、概ね満足しているという学校の意見、センターでは、委託業者は誠実に業務を遂行しており、学校の反応も良く、順調に推移していると考えている。

「民間委託に関するアンケート集計結果」

- 1 保温保冷の状態はよいか？
- 2 味の変化？
- 3 食器の数や種類はどうか？
- 4 給食時間について

続いて、興除学校給食センターについて、資料をご覧ください。

<資料に沿って項目ごとに説明>

「民間委託について」

- ・ 給食の質・内容、衛生管理
- ・ 受託者の姿勢・勤務態度、学校との関わり
- ・ 生かすことのできた取り組み

まとめとしては、学校から全体的にはやや向上しているという意見、センターでは、委託業者は月に一度社内の衛生研修を実施し、現場に即した業務ができており、学校の反応もよく、順調に推移していると考えている。

「民間委託に関するアンケート集計」

- 1 . 2学期になって副食は温かい状態で、冷たい副食は冷たい状態で教室に届いていますか？
- 2 . 2学期からの給食の味は1学期と比べてどうですか？
- 3 . 2学期からの食器の数や種類についてどうですか？
- 4 . 給食時間について

会 長： 民間委託に関して、質問を含めてご意見をいただきたい。

委 員： 業者の選定はどのようにし、市内業者についてどう考えているのか。

それから、先程の評価は委託前と比較してではなく、今の現状はこうですよという内容か。

事務局： 委託の業者選定は、最終的には部局ごとの事務事業委託等審査委員会で決定されることになるが、給食業務については、その前段階として、内部組織ではあるが教育次長をトップに選考委員会を設置し、入札か随意契約かとか、随意契約の場合にどういうことを基準にするかなどを含めて業者案を協議している。

現在は、契約課に登録されている給食関係の全業者を対象に、金額面だけではなく、学校給食に対する熱意や理解、受託能力、その体制とか、そのあたりを十分検討した上で随意契約をしているが、岡山市として市内業者は優先しているところでもあり、一覧表の10社の内3社は市内業者となっている。給食業務についても引き続き、地元企業の育成という観点を取り入れていきたいが、残念ながら現状では人員体制など難しい面もある。

また、評価について、例えば給食の質や内容について委託前との比較は非常に難しい面がある。民間委託への移行に際しては、それぞれのセンターでどのような給食提供にしていきたいかという目標も持ちながら進めており、それに対して現状がどうか、学校側の反応がどうかといったことを上げさせていただいている。

委員： 2つのセンターのアンケート結果で、項目によっては差が出ている。これは、これから業者を選定するときの1つの参考材料にもなり得る。金額だけではなくて、常にアンケートというものも取りながら業者選定ということが必要なのではないか。

事務局： これから民間委託が増えていく中で、業者間の評価というものが当然出てくる。金額面はまだ分かりやすいかもしれないが、そのあたりの評価をどうしていくか。学校調理場であれば学校という中で、日々の業務が、毎日の指示とか打ち合わせとか学校側との協議の中で進んでいく。そういう中で、評価項目をどのように作り上げて業者評価をしていくべきか、このような児童生徒のアンケート結果をどう位置付けるか。これからの課題であると思っている。

委員： アンケートがすべてではなく1つの参考材料だが、これからいろんな角度からの業者選別の評価が必要となる。

委員： 業務委託している学校でも、業者は継続し、学校栄養職員が代わる場合もある。栄養職員によって微妙に味加減も変わる。だからそのようなところを評価対象にするのは難しいと思う。評価は非常にたいへんな問題だ。

委員： 民間委託について、ここまでになるには、その調理場をはじめとする関係者の方の大変な努力があったと思う。業者も非常に緊張感を持って、おそらく細かい配慮をしながらやっていると思うが、年数が経つと少し安心や油断があるかもしれない。当初の緊張感をずっと持続してやっていただきたいと思う。

そういう意味で、献立の作成、物資の購入、衛生管理などきちんと市の方でチェックしている。その上で、食事内容について、やはり何か一つの基準を設けて、チェック体制がさらにできていくように、関係者の方の研修も必要ではないか。

委員： アンケートの集計で回答なしの処理が異なっているが、今後は統一した方がいい。

委員： アンケートで変わらないというのは、提供する側ではどう捉えているのか。食べる側の気持ちを考える必要がある。

事務局： アンケートだけではなく、日々子どもたちに接したり、教職員の話を聴く中で意見も

もらっている。捉え方に反省すべき点もあるかもしれないが、4割が給食を待ち遠しいと思っている。味などの嗜好は本当に難しく、子どもたちが教室で食べるまでにも変化する。汁の味が随分濃くなったり、和え物の味が変わったりする。食べる側の気持ちを考える必要があるというご意見を肝に銘じて、常に子どもたちに接する中で、意見をしっかりと聴いていきたい。

委員： 味というのも非常に難しい。一番はやはりメニューだろうと思う。好きなものは残さない。セレクトなどの方式や給食の時間的なものをどう取るか、それから、配膳の仕方も均等に配るのがいいかどうかということもある。

委員： 民間委託について、他の市町村から問い合わせや視察したいとかということがあるのかお尋ねしたい。

事務局： 問い合わせは結構ある。先月には、和歌山の高野口町議会の議員が視察に来られた。

委員： 先程の業者のチェックについての意見に関連するが、最初は非常に慎重にスタートする。しかし、1つの業者が3年なり4年なり調理場へ入ると、どうしても油断や慣れが出てきて、思わぬ瑕疵が起こったりすることがある。教育委員会としても、契約の更新ごとにそういったことを業者に指導して、点検をしていただくということが必要な時期にきている。

委員： 協議事項の1に戻るかもしれないが、この目標による評価も今度3年目に入る。定着してきているなという感じは確かにするが、若干問題も出始めている感じもしている。目標達成が機械的になって、内容を伴わないものであれば、本来の意味をなくすことをちょっと釘を刺しておきたい。

委員： 最後に済みません。先日山陽新聞に米粉パンのことが出ていたが、岡山市としてはどうか。

事務局： 製造技術面での試行錯誤も続いている。価格が高いこともあって、今後も、検討は続けていく。

会長： 今後の検討委員会の予定は。

事務局： 来年度も、年間2回、1学期の終わりと年度末の予定としたい。

会長： それでは、次回には調査集計中の結果も出していただいて、引き続き、目標項目の再検討なり再設定といったようなものを検討していきたい。
他になければ、これで第5回検討委員会を終わる。ありがとうございました。

3 閉会

教育次長から「長時間ありがとうございました。来年度も引き続き、よろしく願います。」とあいさつの後、解散した。