

学校給食の在り方について（提言）

平成20年1月9日

岡山市学校給食運営検討委員会

1 はじめに

本委員会は、平成13年4月24日に岡山市学校給食運営審議会から出された「学校給食の在り方について」(答申)の趣旨を踏まえ、食に関する指導の充実、安全管理・衛生管理、効率的運営、社会的要請に応えた学校給食という4つの評価項目を定め、毎年度、運営体制の見直しや改善状況の点検・評価を行ってきた。

一方、岡山市教育委員会では、平成14年3月に民間委託への移行に関する第1次中期計画を策定し、民間委託を年次的に拡大してきたが、この計画では、民間委託への移行について、「5年を経過した平成19年度に第2次計画を策定する」とされている。

そこで、本委員会では、より幅広い専門的な分野から検討を深めるために、委員を拡充し、民間委託を含むこれまでの取り組み状況を総体的に再評価したうえで、次のとおり次期計画の方向性についての考え方をまとめたものである。

2 民間委託についての方向性

4つの評価項目に係る取り組みの総体的評価としては、学校給食運営の改善が図られてきているものと認められる。

今後の方向性は、市債残高が約7千億円に上る中で地方交付税の大幅削減が行われるなど財政状況がさらに厳しさを増していることや、19年度末から急増する給食調理員の退職といった諸般の事情を勘案すると、民間委託への移行に関する第2次中期計画は、平成20年度から5年間とし、第1次中期計画での最終目標であった50%を60%に改め、さらに民間委託を進めるべきとの結論に至った。

3 学校給食についての改善状況と今後の方針

(1) 食に関する指導の充実(健康教育の観点からの学校給食の在り方)

審議の過程において、食育の実施に際しては、民間委託の形よりも、学校栄養職員と給食調理員が正規職員として配置されている直営方式の方がよいという意見と、差は直営方式・民間委託によるものではなく、各学校での取り組み状況の問題であるという意見などが出された。

食の指導は、食育基本法の制定前から目標項目に掲げて充実に取り組んできたところであり、地場産食材の使用割合が国の目標値を超えていること、残量率が小・中学校とも改善していることなどから直営方式と民間委託の間に差が生じているものでなく、一定の成果を挙げているものと認められる。しかし給食の残量については、国際的な食糧不足、環境問題といったグローバルな視点や日本の食糧自給率の低下を含め、考えさせる機会も必要となっている。

学校給食における食育については、児童生徒の「生きる力」を育み、心豊かな児童生徒を育てるための教育活動の一環と位置付けられるものであり、学校における責任範囲と目的を明確にして、より一層の推進に努めるべきである。

【今後の方針】

岡山市食育推進計画の策定を受けて、学校給食を活用した実施施策を検討することとするが、今後一層食育を推進するためには、次のような体制づくりや体系づくりが必要である。

- ・ 学校における食育の目的、責任範囲を明確にして計画を立て、各校における指導体制を整えること。
- ・ 地域特性に応じた食育を推進するため、保護者、地域等への啓発や連携の強化を図ること。
- ・ 地産地消については、関係機関と協議して拡大に向けた取り組みを推進すること。

- ・ 食育の教育的効果を評価する仕組みを整えること。

(2) 安全管理・衛生管理（安全管理・衛生管理面からの学校給食の在り方）

給食の安全管理・衛生管理については、これまでも重点的に取り組まれており、一定の成果を挙げているものと評価できるが、直営方式・民間委託を問わず、管理体制を確立するとともに、給食施設で働く人や学校関係者の意識レベルの向上を図ることにより、施設間の格差を生じさせないような施策の展開が求められている。今後とも、安全で衛生的な給食を安定的に提供できるよう岡山市が責任を持って関係者への指導に努める必要がある。

【今後の方針】

安全管理・衛生管理面では、施設間による格差があってはならず、次のような改善が必要である。

- ・ 衛生管理の指導、チェック体制を明確にし、徹底を図ること。
- ・ 学校給食運営検討委員会による視察や現場の意見聴取など、第三者評価の充実を図ること。
- ・ 直営方式と民間委託相互の現場視察等により、優れた取組みを全施設に普及させるようなシステムを検討し、全体の資質向上を目指すこと。
- ・ 学校栄養職員、調理員の資質向上や全体の衛生管理のレベルアップを図るため、保健所との連携を強化する施策を検討すること。
- ・ 食材は、今後も岡山市が責任を持って購入するとともに、食材の安全点検のあり方を検討すること。
- ・ 調理場のドライ運用を推進すること。

(3) 効率的運営（学校給食業務の効率的運営）

民間委託の拡大については、これまでのところ第1次中期計画に沿って順調に進められ、業務の遂行能力も年々レベルアップしており、特に問題は生じていないとの評価が大勢であった。また、全施設に学校栄養職員を配置し、食材購入や献立作成などは岡山市が行うとともに、受託業者にも栄養士配置を義務付けているという現在の委託方式は、今後とも維持すべきとの意見で一致したものである。しかし、収益で成り立つという民間企業の特徴から、作業内容などに受託業者間の格差が生じる可能性、パート社員の離職率の問題、受託業者の固定化が認められることへの懸念などの指摘もあった。

民間委託については、今後、さらに推進すべきであるが、それに当たっては、民間の競争により、業務内容の質的向上が一層図られるよう、新規受託企業の開拓が課題である。また、委託業務に係る法的課題についても留意し、民間委託を行う必要がある。

一方、答申を受けて民間委託と並行して推進されるべきであった直営コスト削減という課題への取組みは、これまでのところ不十分であったが、今後とも学校給食を維持していくためには、直営方式の運営経費を社会的評価に耐え得るものにすることが不可欠である。

以上のことから、直営方式と民間委託の切磋琢磨という競争原理が働く仕組みや評価基準を構築するとともに、両者が補完しあいながら共存できるように直営施設におけるコスト削減と民間委託拡大の両面から、さらなる効率的運営に取り組むべきである。

【今後の方針】

学校給食を効率的に運営するため、民間委託をさらに推進し、給食センターや小学校への導入を進めるとともに、直営の給食調理員の雇用形態を工夫することなどにより、安全性を確保しつつ持続可能な体制を確立することが必要である。

- ・ 民間委託の目標値は、平成20年度から5年間において、児童生徒数の割合で60%とすること。なお、正規職員の退職の状況や受託業者の固定化の有無等を分析しながら取組みを進めること。
- ・ 合併地区での民間委託については、地域や保護者の説明に配慮して進めること。
- ・ 直営の給食調理員については、パート導入など雇用形態の見直しを行うとともに、直営方式、民間委託別の給食運営経費を毎年度ごと比較検討すること。
- ・ 現在の委託方式を維持し、食材購入と献立作成は岡山市が実施することを今後も堅持すること。

(4) 社会的要請に応えた学校給食（その他の改善事項）

学校ではアレルギーへの対応を行うとともに、学校給食のノウハウ活用の第一歩として試食会、料理教室等の対象を保護者以外にも広げるなど一定の成果を挙げている。今後は、社会教育、家庭教育を含めた取組みも必要であるが、学校給食の目的や位置づけを明確にすべきとの意見もあることから、学校給食の高度化のためにどういった社会的ニーズに応えられるかの視点も加味し、目標項目の見直しを行いながら、事業の実施、評価を行う必要がある。

【今後の方針】

学校給食を高度化するための前提条件として、次のような取組みを全校に普及する必要がある。

- ・ 学校給食運営委員会について設置目的を明確にし、学校内にある他の委員会と複合して開催するなど、全校において機能を発揮できるよう指導、支援すること。
- ・ 地域に開かれた試食会、就学前の子どもや保護者を対象とした試食会などを幅広く開催し、学校関係者の連携による更なる充実、向上を目指すこと。
- ・ 各校における取組みを他校にも情報発信し、岡山市全体のレベルアップを図ること。

4 今後の取り組み

岡山市におかれては、この提言を真摯に受けとめ、安全で安定的な学校給食が提供できるよう早急な対策に取り組まれることを期待する。

なお、効率的運営により削減された経費は、引き続き、学校教育施設・設備等の充実に還元し、有効に活用されることを望むものである。

本委員会としても、教育の一環としての学校給食における今後の課題を十分に認識し、効率性の追求だけにシフトを置くことなく、食育の推進や給食の安全・衛生の確保など、学校給食の安定的、継続的な運営のため、今後も引き続き評価、見直しを加えるとともに、保護者負担に影響を与える要素にも関心を持って、必要な取組みを求めていくものである。