

## 令和3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3年10月5日（火） 10：00～11：50

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： 学校給食の取組について、事務局からの説明をお願いいたします。

○事務局： 委員の皆様方におかれましては、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、専門的な立場から、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りしくお願いを申し上げます。

岡山市の学校給食の実施状況について、市内小学校91校と中学校38校のうち、岡山後楽館中学校及び緑ヶ丘中学校を除きました36校で完全給食を実施しています。

次に、「学校給食の在り方について」、平成19年度に提言として4つの柱が示されたものです。学校給食についての改善状況と今後の方針のところ、(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、この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ていくこととなりますので、委員の皆様のお知恵をお借りしまして、今後とも改善を進めてまいりたいと考えています。

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、それから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運営検討委員会に示し、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。

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。

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2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100%としました。また、食育の推進状況に学校間で格差が生じてきている現状を受け、「基本的な食に関する指導のカリキュラム」を作成し、平成28年度より全学年で指導の実践・定着を図っています。令和2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86.6%であり、授業時数減少やコロナ禍で計画的に実施できなかったという理由が見られました。今年度は、各学校で予防対策を工夫していただき、取組がスタートしていますが、新型コロナウイルス感染症は収まっていないため、目標値を90%にして継続しています。

1、「基本的な食に関する指導のカリキュラム」についてですが、このカリキュラムでは、小学校1年生から中学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提示し、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、各学校で作成している「食に関する指導の全体計画」や各教科、各学年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・学校栄養職員の専門性を生かし、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。

続いて、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ついて、令和2年度学校給食実施状況調査結果ですが、4年生から中学2年生の教科では、100%実践できています。今年度、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の検討もしています。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。

次に、項目②保護者、地域住民等への啓発・連携の強化についてですが、「岡山市食育推進計画（第3次）」を实践し、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、親子や部活動の生徒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。

令和2年度のスクールランチセミナーについては、新型コロナウイルス感染症の感染防止を考え、中止としました。今年度については、感染症対策を行い実施する予定でしたが、1学期の準備期間に多くの中学校区が使用する公民館などの施設の使用、予約ができなくなり、やむなく中止としました。来年度に向けて、従来の調理実習の体験型と新たな取組としてウェブでの動画活用も検討したいと考えています。

続きまして、項目③地産地消の拡大に向けた取組です。

学校給食における地場産物の使用についてですが、県内地場産物の使用割合を食材数ベースで40%以上継続することを目標にしています。地場産物の使用状況については、ここ数年、食材数ベース40%以上を継続しています。令和2年度より地場産物を使用する割合が金額ベースでの報告に変更になり、令和元年度の岡山市平均使用割合は食材数ベース57.3%、金額ベースでは66.9%でした。岡山市平均使用割合は、学校給食栄養報告の対象調理場のみで調査しています。今後は、金額ベースで地場産物を使用する割合を増やすことを継続します。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。

次に、項目の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、令和2年度は、残食量調査、朝食調査については新型コロナウイルス感染症の感染防止のため実施できませんでした。食育の教育的効果を評価する指標として、地場産物活用調査を継続して取り組んでいます。加えて、客観的な数値を活用した食育事業を行い、実態把握や身体測定機器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2年度は71.1%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上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等の客観的な数値を活用し、食への興味関心を隆起して、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

めていきたいと思えます。

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： コロナ禍ということで、食育についてできなかったことが多いのかなと思うが、昔に比べて学校給食の食育は、かなり取り組みが進んでいると思う。今後、開催できる機会がきたら、保護者を呼んでの給食会などを開催し、保護者も食について勉強ができる機会をつくってもらえると、子供たちのためになると思う。引き続き食育について、勉強会やスクールランチセミナーなどを復活させていただければと思う。

○会 長： 例えば「基本的な食に関する指導のカリキュラム」の中、「保健・健康な生活と病気の予防「食事と健康」は、旧カリキュラムでは中学校3年生の内容だが、新カリキュラムでは1年生の内容となっている。この辺りのずれを各学校で調整するように何か文書で依頼されていますか。

○事務局： 「基本的な食に関する指導のカリキュラム」につきましては、今検討をしている状況です。それまでは、給食主任の先生の会や栄養教諭のいろいろな会で、学校の実態に応じて、カリキュラムの中で、学校の全体計画の中で改訂していただくようお願いをしています。

○会 長： カリキュラムの進行と学校の実態に合わせて学校ごとに対応はされているとのことでした。

もう一点、コロナ禍でなかなか実施が難しいが、今後ウェブ動画の活用も検討したいということを説明されておりました。今後どのような形で実施を検討

しているか教えてもらえればと思います。

○事務局： 今、検討段階ですが、ICTの活用ということで、各学校でもタブレットを使った授業等をしている現状です。そこに食育に関して視覚に訴えるような動画のようなものも活用できるのではないかと考えています。

○会長： 動画に慣れている子供たちや保護者は多くいると思うので、各学校で動画を作って流すのではなく、組織的・横断的に動画を作成してもらえると大変いい素材やコンテンツになると思います。

何か意見、あるいは追加で質問とかありますか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

○会長： それでは、1、食に関する指導の充実に関しましては、これまで大変よい取組をなされているということと、コロナに対応するためにいろいろご苦労をされていて、それでも何らかの形で進めていただけていることがありがたいということ、そしてぜひコロナ後には元のような、あるいはコロナを乗り越えられるような手だても考えていただきたいというような形で意見が出されたということで取りまとめさせていただいてよろしいでしょうか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

○会長： それでは続きまして、2番目の安全管理・衛生管理につきまして、事務局からご説明をお願いします。

○事務局： 安全・衛生管理について説明させていただきます。

項目①衛生管理の指導、チェック体制の明確化についてですが、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2年度は、東

区、南区の半数の調理場の点検を実施しました。今年度は、北区、中区の半数の調理場の点検を実施します。

次に、項目②直営方式・民間委託相互の資質向上ですが、給食室のトイレの洋式化と衛生管理研究会の実施をしています。給食室のトイレの洋式化については、令和2年度完了いたしました。衛生管理研究会の実施では、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共に振り返り、改善を図っています。令和2年度は、新型コロナウイルス感染症拡大による影響等の状況に鑑み、中止しましたが、今年度は3会場で実施の予定です。密になることを避け、会場への参加人数を最小限にして計画しています。

続いて、項目③保健所と連携強化では、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2年度は、北区、中区の一斉点検が対象でしたが、保健所は新型コロナウイルス感染症へ対応するため、中止となりました。今年度は、給食センターと単独調理場12施設の一斉点検に同行しました。また、直営・民間委託にかかわらず、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2年度は、研修会についても新型コロナウイルス感染症拡大による影響等の状況を鑑み、中止としました。今年度は、ウェブでの動画視聴による研修会を実施しました。

また、令和2年度保健体育課による衛生管理点検の結果ですが、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しました。

次に、項目④食材の安全点検の充実ですが、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2年度は、保健体育課で64検体、岡山市学校給食会で3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： 2番目の安全・衛生管理に関しまして意見、質問がありますか。

○委員： 去年、保健所が点検を実施しなかった施設について、今年度、点検を実施することになるのでしょうか。

○事務局： 昨年度とはまた違う区で計画を組まれています。

○委員： 南区と東区ですか。

○事務局： はい。

○委員： 北区、中区は来年度の点検の実施となる形ですね。それと、保健所が2年に1回あって、保健所とは別に教育委員会が毎年、点検を実施している形なのでしょうか。

○事務局： 保健所が行く区とは別の区の約半数を選定して、点検を実施しています。

○委員： 保健所と教育委員会がダブルで点検を実施している形ですね。

○事務局： そうですね。

○委員： 学校給食の検食時、味などに異常があったときにはどのように対応されますか。

○事務局： 各調理場で、まず食材が来たときに検収をしっかりと、調理中も異物混入等がないようにしっかり確認し、調理をしています。校長先生が検食をされるまでに異常がないようにはしていますが、もし検食をした時点で何か異常に気づかれた場合は、改善できる場合は改善します。そして、校長先生と保健体育課が相談をして、例えばそのおかずについては提供しないのが望ましいということになりましたら、提供しないということもあるかと思います。基本的に学校現場としては提供中止とならないように、それまでの時点できちんと異物混

入や食中毒のないようにしっかり作業をしているのが実態です。

○委員： 最終的に学校ごとに判断しているということですか。

○事務局： そうです。もちろん校長先生も保健体育課に相談をして、止めなければいけない事例なのか、特に問題はないのかという辺りは、連絡を取りながら判断ということになります。

○委員： 提供中止した場合、教育委員会から何か確認することはありますか。

○事務局： 学校からは事故報告をもらい、保護者に対して校長先生から文書を出していただくことがあります。

○委員： このような提供中止があったということを各学校へは通知していますか。

○事務局： その事例を受けて、例えばそれを全体にフィードバックして、今後同じようなことが起きないように、栄養職員へ研修会とかで注意喚起を行うようにしています。

○委員： 直営方式・民間委託の相互の資質向上というところで、衛生管理研究会の実施は、衛生管理については同一の見解を保つための研究会とのことですが、品質についても、例えば民間だとコストカットを考えて品質が悪くなったりがあると思いますが、同じ品質を保つようなことに関しても同じ考えを共有してるということでもよろしいでしょうか。

○事務局： 衛生管理研究会につきましては、直営校と、それから民間委託校、同じような衛生管理で実施できるように、研究会で指摘された内容や、そこでいろいろと工夫されたことをほかの学校へもフィードバックできるようにしています。

○委員： 先ほど、品質について質問がでしたが、私の認識の中では恐らく岡山市はあ



る程度、共通献立を使っていると思います。そうすると、献立について、民間委託と直営で品質の違いはないと思います。そういう意味で、まず教育委員会として、質が担保されているのではないかと考えています。また、学校給食では作業工程表・作業動線図を描き、この表や図から、後で衛生管理等いろいろなことをたどっていくこともできるようになっています。この作業動線図は、民間委託でも直営でも同じように作成されているので、運営方式の違いで衛生管理や給食の質の差等は、非常に起こりにくいと思っています。

○会 長： トイレの洋式化が完了したというのは、衛生管理や安全管理の面において大変よいことだと思います。

一方で、例えばコロナのために研修会が中止されたということが、色んな所で起きています。研修会というのは、定期的に行って知識の確認や、アップデートをすることが大切だと思います。研修会の中止対応策として、ウェブで研修会の動画を視聴することなどがあるかと思っています。早急に導入していただければと思います。

それから、安全点検の充実のところ、全て異常がなかったとのことですが、点検というのは悪いところを見つけて修正をするというところに目が向けられがちだと思います。点検により、大丈夫であるというプラス面についてもフィードバックすれば、現場も自信になるのではないかと思います。

何か意見、あるいは追加で質問等ありますか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

○会 長： この安全・衛生管理に関して、安全管理のやり方をおさらいして、大変念入りにされていて大丈夫だということが確認できたこと。そして、献立や作業工程表などを通じて、直営、民間の差のないよう、衛生管理や質の担保もつながるような手だてが講じられているということが確認できたこと。施設の改善であつたりとか、あるいは研修方法の改善についても進められたり、検討されたりしているということが確認されたということで、取りまとめとさせていただきますので、よろしくお願いいたします。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

○会 長： それでは、3番目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： 効率的運営についてですが、給食調理業務等の民間委託と直営のコストの削減の両面から岡山市では取り組んでいます。

令和2年度の取組として、令和3年度に向けて新規の給食の民間委託校の検討を行いました。退職者の数や民間業者の受託状況など様々な状況を勘案して、新規の委託はありませんでした。令和3年5月1日現在、児童・生徒数の割合でいうと、民間委託率につきましては59.8%となっています。

次に、直営のコスト削減ですが、これは平成23年度から岡山市では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の小学校へ配置して直営のコスト削減に努めてまいりました。

調理業務の直営・民間委託の運営経費（人件費）の比較ですが、直営、委託とも年々給料など人件費がアップする一方で、食数の減少により、ここ数年は1食当たりの単価が上昇傾向にあります。

また、調理員の雇用形態の工夫としまして、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様々な雇用形態を工夫して、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持続可能な学校給食の運営体制を目指していきたいと考えています。

○会 長： 効率的運営に関しまして、意見、質問をお願いします。

それでは1点よろしいでしょうか。

「民間委託の推進」と並行して、直営のコスト削減に取り組むこととし、令和4年度に向けた検討を行うとのことですが、直営のコスト削減というのは現時点でもかなりいろいろなことに取り組まれていると思います。検討の材料になる手掛かり等が、あれば教えていただければと思います。

○事務局： 実は、今の雇用の多様化という内容を使って、様々な学校ではパートをお願いしています。ただ、全体的に申しますと、雇用の継続というのが官民両方の学校給食現場での課題となっています。実は、来年度の10月から年金制度の改正があり、短時間勤務の方も社会保険に加入をしなければならないというような事例もあります。そういうものも含めて、教育委員会として今後どんなことができ、雇用の継続が続けられるのかというのが課題で、精査、検討をしているところです。

○会長： コストを可能な限り削減するというだけでなく、安全・安心な給食を安定的に提供するために必要なコストがどのくらいなのか、適正なコストについて示していくということについても併せてご検討いただければと思います。

○委員： 1食当たり平均の給食単価はどのくらいですか。

○事務局： 手持ちの資料で細かい数字がありませんので、後ほど回答させていただきます。

○委員： 中学校は民間委託で、小学校は直営が多い、その理由というのは何かありますか。

○事務局： 小学校は、情緒教育の大切さや食に対するきめ細かな情報提供という視点から自校方式が多くなっています。これは、全国的な傾向です。

逆に、中学校は、全国的に委託のところが多く、大都市圏でいうと中学校は給食がないというところも多々あります。岡山市の場合はいち早く小・中学校の給食を実施していますが、効率的な運営という観点から、中学校から委託化が進んでおり、今現在は中学校が全校で委託という形になっている状況です。

○委員： 先ほど事務局からも説明がありましたが、小学校については食に関する指導をきめ細かく行うことや食に関する興味を持ってもらうという意味でできるだけ直営でという方針を取られていると理解しています。

○委員： コストのことだけを言えば、それは民間委託のほうが削減できるというのは分かるが、日々子供たちの食に接している直営ならではの調理員の細やかな対応や顔の見える給食調理というのが給食に初めて触れる小学生の子供たちにとって非常にありがたいと思っています。直営では、予算がかかるのは分かるが、今まで岡山市が大切にしてきた給食に対する考えが、小学校にはたくさん残っていますのでこれからも大事にしてもらえたらと思います。

○事務局： 先ほどの一食単価について、数字がわかりましたのでご紹介いたします。直営方式では1食当たり644円、民間委託方式では601円という単価になっています。保護者負担額は、この約半分という形になりますので、直営方式が308円、委託方式も308円ということで、保護者負担額に差はつけていないという現状です。

○会長： ほかに質問、意見はありますか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

○会長： 効率的運営に関しましては、様々な努力をされているということと、現状に関して幾つか確認をなされたということ、今後に対して検討が進められているということで取りまとめをさせていただきたいと思います。よろしいでしょうか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

○会長： 続きまして、4番目の社会的要請に応えた学校給食に関しまして、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うち、項目①学校給食運営委員会の機能の活性化についてですが、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、②保護者、地域等への啓発・連携の強化で説明したとおりです。

次に、項目の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や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まいります。

次に、項目の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。

「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、給食が実施できるよう、学校長のリーダーシップの下、全職員で組織的に対応することなどを定めています。

各校でアレルギー対応は、医師の診断書である学校生活管理指導表や保護者との面談等の情報を基に、学校長や学級担任、養護教諭、栄養教諭等と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でもお願いしています。

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や調理場だけでなく、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、これまで気がつかなかった事故の可能性を新たに認識し、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： 社会的要請に応えた学校給食に関しまして、質問、意見等をよろしく願いいたします。

○委 員： 給食というのは非常に学校の中で楽しい時間であるが、コロナ対策により現在、給食は黙食となっている。教育委員会として、本来の楽しい給食の時間へ戻っていくロードマップを示していただけたらなと思っています。

○事務局： 教育委員会としても学校と同じ想いであります。今ちょうど第5波が収まっていますが、これからの感染状況がまだ見通せない中でのロードマップを作るというのは、大変難しいと思います。誰もこの状況を見通せる方は、いないという状況です。ただし、感染状況の知見が蓄積され、ある程度の見通しが立つようになれば、給食に対して、元の給食に戻れるのかどうかというのを含めての方向性もお示しできるとはと思っています。

○委 員： 感染状況の時期に応じて、給食実施の取り組みを発信してもらえたら学校側も右往左往しないと思います。

○会 長： 今後のコロナの感染状況によって、どう対応を変えていくのか保健体育課だけではなく他部局と密な連携の下に決めてもらい、更に学校現場からこの対応は大丈夫なのか等が確認できるスキームを検討してもらえたらと思います。

○委員： このヒヤリ・ハット事例の収集したものは、研修会等で事例として挙げて参考にしていますか。

○事務局： ヒヤリ・ハットを収集したものについては、アレルギーの対応会議で、提示し、それをまとめたものを学校にフィードバックしているという状況です。

○会長： その他質問は、よろしいでしょうか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

○会長： それでは、この社会的要請に応えた学校給食について、いろいろな面からの説明があったかと思います。情報共有のための手だてをぜひ密に、あるいは小まめにしていただきたいという意見、それからアレルギーに関しましても、起こったらそれに対応するだけではなくて、未然防止、しかもかなり手前のヒヤリ・ハットの段階からの手だて、そしてそれを共有して未然に防ぐ手だても広められているというようなことの説明があったと思います。コロナ対応の様々な難しさはあると思いますけれども、その辺りもぜひよりよい形で給食を子供たちが楽しめるという方向にもっていけたらなという希望も強く語られたということで、取りまとめさせていただきたいと思います。よろしいでしょうか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

○会長： それでは、確認ですけれども、この1番から4番までの項目につきまして、全体的に順番にお話、検討をいただきましたが、何か漏れ等がありますでしょうか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

○会長： 続きまして、今後の学校給食の運営に在り方についてということで、事務局からご説明をお願いします。

○事務局： これまでに運営検討委員会からいただきました提言を尊重しながら、学校給食における効率的運営に取り組んでまいりました。

まず、(1)学校給食運営費の推移についてですが、民間活力の活用と直営の効率化に取り組み、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況が続いています。

次に、(2)給食調理員の配置の状況につきましては、民間委託により市全体の配置基準数のうち、平成25年度から民間委託が上回り、令和2年度までには基準数347人のうち直営151人、民間委託196人となっています。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き、学校現場は人員のやりくりで苦慮している状態です。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況にあり、平成30年度から臨時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をすることとしました。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、残念ながら今年度も現時点で4校の未配置の学校があるという状況になっています。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います。栄養教諭や学校栄養士等の業務の量も増えている状態です。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をしていただいています。特に、管理職の教頭先生に多くの業務をご負担していただいています。また、給食調理員には、給食場で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、負担が増加している現状にあります。

また、給食施設の老朽化の検討・課題もあります。調理場全体で約7割の施設が築後31年以上を経過して、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になります。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ます。実際、岡山市立学校においては、平成21年度をピークに毎年減少をしており、今後もその傾向は変わらない



ものと見込まれています。

昨年度開催した学校給食運営検討委員会では、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、子供たちへの安全・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、小学校について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をさせていただきました。会議の中では、委員の皆様にご議論いただきまして、様々なご意見も頂戴しまして、大枠の方針が決定をしたというところです。

現在、岡山市赤田にあります岡山学校給食センターの老朽化に伴って、新たに土地を取得し、新岡山学校給食センターの整備運営に向けて準備を進めているところです。

また、今年度の児童・生徒数の割合で言うと、民間委託は59.8%となっており、平成20年1月に当委員会からご提言をいただきました目標値60%の達成を目前とする現状にあります。

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・生徒に安全で安心でおいしい給食を提供してきた岡山市の学校給食のよさというものがあると思っています。ここを崩さずに、こういった形で質の高い給食を継続して提供できるかという課題については、今後とも研究してまいりたいと考えています。再度、こうした問題についても、できれば年内でもまたご議論もいただきまして、ご意見をいただけたらというふうにご考えていますので、またご協力もどうぞよろしくお願いいたします。

○会 長： 今後の学校給食の運営の在り方について、意見、質問がありますか。

○委 員： コスト削減というのも大変大事なことだというのは重々承知しているが、限りなく減らし続けるというのは、不可能だと思います。子供たちの食という立場で考えたときに子供たちに安全でおいしい給食、そして給食というのはただ食べるだけではなくて、その子供たちの一生の食生活にも大きな影響を与えます。そこを確実に教え、育てていくためには、ある程度コストをかけることはどうしても必要ではないかと思います。

栄養士の未配置校では、教頭が一生懸命牛乳の数を毎日数えて発注作業に追われている。これは異常な状態だと思います。栄養士の未配置校については早急に解決をお願いしたい。また、子どもたちにとって、顔の見える給食、そして、子供たちの生の声が調理場に届いていく、その繰り返し、日々の積み重ねが子供たちのかけがえのない食の経験となって、あの子たちの一生を支えているのではないかなと考えています。コスト削減は大事だが、子供たちの食の意識を育てるためにも、ある程度必要などころにはしっかり予算をかけていただけたらと思います。

また、来年10月からの年金の制度改革に非常に危機感を持っており、安定的に人手を確保するといった意味で、ぜひ行政で何か手だてを打っていただけたらと思います。

○委員： 小学校のときだが、毎年異常気象で夏場の水害等で野菜などの原材料が高騰すると、給食の先生方が給食費を上げないように努力されておりました。その中で結局どうしようもなく、1品削減されたことがあったので、全体的な予算としてそういう物価の変動というところも含めた予算組みをしていただけたらと思います。

○委員： 施設の老朽化は、今後も進み、修繕費も全体的にかかってくると思います。学校給食は食に関して大切なことだと思いますので、市の予算を確保して継続もお願いしつつ、集約できるところは集約しながらコスト削減も共にしていってらどうかと思います。

○委員： 1つの学校に必ず何人かは給食を楽しみに学校に来る子がいると思う。それぐらい子供たちの中では、非常に給食というものは大きな割合を占めていると思います。つまり、給食を楽しみに学校に登校することで、生活のリズムがきちんと保てていることを考えると、給食が、明らかに子どもたちの何かのリズムをつくるきっかけになっていると思います。「早寝 早起き 朝ごはん」というふうなテーマを設けられているのは、非常にいいことだと思う。それだけ食に関する指導が大切であり、その中心を担うのが栄養教諭です。常駐で栄

養教諭が配置されることは、学校の給食の指導にとっては非常に大きなことなので切に配置をお願いしたい。また、その配置される栄養教諭がどんな取り組みを行うかによって、子どもたちの食に関する考え方が変わってくると思います。そのため、栄養教諭の資質の向上も切にお願いできたらと思います。

○委員： 新しく国で第4次の食育推進基本計画も策定され、持続可能な観点からの食育ということの中に格差の是正もあります。コロナ禍で学校に来られない時期があつて、学校で給食が食べられないことで非常に苦しい状況に置かれている家庭も出てきたというようなことも新聞などで聞きました。そのような社会的な側面や、岡山市の食育推進基本計画と健康増進計画とのリンクという側面、より健康に関心のある、あるいは健康的な食生活が身についた将来の岡山市民の成人を育てているという大きな観点も少し見ていただいて、広い意味でも予算の確保、そして学校栄養職員を適正に配置していただけるとありがたいと思います。

○会長： 他に意見、質問は、ありますか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

○会長： それでは、今後の学校給食の運営の在り方について、事務局で何か補足がありますか。

○事務局： 一番最後に説明させていただいた内容について、非常に課題が多いということは、ご理解いただけたと思います。この課題を解決するためにどうしたらいいのかということ、事務局でも考えてまいりますので、当運営委員会のご意見もお聞かせいただきながら、よりよい方向で学校給食も進めていけたらと思っております。引き続きよろしく願いいたします。

○会長： それでは、我々としましてもぜひ協力しながら、よりよい形での学校給食の提供というところに向かって、共に進んでまいりたいと思います。それでは、

以上の項目で委員会として本日の議論、審議は終わりになります。委員の皆様には、長時間にわたりご審議いただきましてありがとうございました。

これで本年度の第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。