

令和4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4年11月18日（金）10：00～12：00

場所：岡山市勤労者福祉センター 第3会議室

(2) 会議の内容

○説明及び協議の内容

○会 長：それでは、令和4年度第2回岡山市学校給食運営検討委員会を始めたいと思います。

本日は、まず前回議論させていただきました学校給食における効率的運営の今後の取組ということについてご報告をいただこうと思うのですが、その前に少し確認をしておきたいと思います。

前回、一部ちょっと不消化な部分があったのではないのかというようなことが少し聞こえてまいりましたので、確認をしておきたいと思います。

前回の議題の骨子というのは、従来民間委託の比率を60%であったのを、60%に達した今後どのように取り扱っていくかということが中心であったかと思えます。それに際しまして、まずこれまでどういう経緯で60%まで達したのかということを確認し、昨今の様々な社会環境、給食に対する様々な意味でのニーズに対してどのように応えてきたのかということを確認して、その上で今後の在り方をどのようにしたらいいのかということ、前回一回だけではなくて少し前からずっと取り上げて議論してきたというような経緯を確認したかと思えます。その中で給食を調理する人材をどのように確保していったらいいのか、それをさらに下支えするような意味で、どのような形で安定的に安全で安心できる給食を提供できるかということ踏まえながら議論を進めた結果、60%のままでは安定的に供給するということに対して少し不安があるのではないかということ、それから民間委託への移行ということも選択肢の一つとしてはあり得るということがまず確認された上で、それをどのように進めていくかといったときに、いろいろな意味で数値的な値がないと、じゃあどこまで進めていいのかということも分からないと

ということで、では70%というのではどうだろうかという話が出たかと思えます。

値を60%に増やしましょうというふうに決まってから大体15年ぐらいかかり50%から60%には移行しております。そして、今回60%には達したのだけれども、今後どうしたらいいだろうかという検討が行われているということを経験しますと、これまで60%という値が数値として目標として機能してきたと同時に、歯止めとしての機能も果たしてきたということが言えるのではないかと思います。そういった意味を含めて、数値の目標を定めることに意味はありますよねという確認をした上で、まずは70%と。いきなり80%、90%に行くのではなく、まずは70%と。今後の変動することも予測される状況の中で安定的に給食の供給を続けるためにはどういった手だてを取り得るのかということ考えたときに、60%のままでは安定的な供給が難しくなるような可能性もあるかもしれないということを経験して、まずは70%という値が定められたというような経緯であったかと思うのですが、そのような形で議論が進んで結論が出たというような形の理解でよろしいでしょうか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

○会 長：ありがとうございます。一旦このような形で確認をされたということで、事務局のほうから追加のご説明あるいは補足の説明はございますか。

○事務局：はい、ありがとうございます。今いただいたような内容で前回ご意見をいただいたと思っています。

○会 長：大丈夫でしょうか。ありがとうございます。

それでは、このことにつきまして、改めて確認をしておきたいとか、何かご意見をということがありましたら、この段階でお伺いしておきたいと思うのですが、いかがでしょうか。今後使われることになる70%という値に対していろいろと思いはおありでしょうけれども、60%から70%、あるいはその70%で一旦止められる、そこで一旦検討できるということ、60%のままでは今後身動きが取れなくなるような可能性も踏まえて、取りあえずはまず70%に設定したという経緯で

すので、議論していただく価値はあると。

○委員：1つ気になったことをまた言わせていただくのですが、60%から70%へ上がっていくということで、いろんなことが現状だと考えられていくのかなと思うのですが、例えば現状で構わないのですけど、先々長くない、遠くない話として70%から80%、80%からという形で今は考えられているのか。今こういう感じで考えていますというのがあれば、お聞かせ願えたらと思うのですが。

○事務局：ありがとうございます。

この後説明させていただきますが、70%という目標は定めていただいたのですが、直営というのも重要と思っております、ある程度直営の今までのノウハウとか技術の蓄積とか経験とかそういう基準がないと、安定的に、継続的に良い給食の提供もなかなか難しいのかなというのもありまして、80%は考えておりません。

○会長：よろしいですか。

○委員：はい。

○会長：ありがとうございます。今の話を踏まえて、ご意見があったら、もうこの場を出していただいたほうがいいと思うのですが、いかがでしょうか。よろしいでしょうか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

○会長：では、この学校給食の運営方針、4つの評価基準というか重点項目がありまして、効率的な運営ということの中でこの議論は進んできておりますけれども、今回この報告事項として議題に上げていただいている学校給食の運営方針の変更について、資料があるかと思いますが、ちょっとご覧いただけますでしょうか。

従来は60%を目指すという形でされていたものを今回70%という値にしました

ので、その部分をこの方針の中に盛り込むということになります。一旦前回お話があった際に当然60%から70%に変更するということが承認されておりますので、自動的に盛り込むことになり、今回これは報告事項として取り扱っておりますけれども、文言を確認していただくということでこの資料をご覧いただきたいということでございます。一応丁寧に読ませていただきますね。

民間委託について、平成20年、学校給食の在り方についてということで提言されてきて、それに基づき4つの評価項目、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給食というのを定めて実施しておりますけれども、本委員会の意見を踏まえて、このたび学校給食の運営方針のうち効率的運営の中の民間委託の部分について、次のとおりに変更いたします。

民間委託について、学校給食を効率的に運営するため、引き続き運営検討委員会の点検、評価を受けながら、次のとおり取り組む。

1、民間委託率70%を目標とし、最適な民間活力の活用を進め、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適切かつ慎重に民間委託を進める。

かなり幅広くいろいろな意味での今後の事態に対応できるような書きぶりで盛り込んでいただけているかと思いますが、よろしかったでしょうか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

○会長：ありがとうございます。それでは、このような形の文言で改めて方針の中に盛り込むということをご承認いただいたということでよろしいでしょうか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

○会長：ありがとうございます。

それでは、次第の6番、議題に入らせていただこうと思います。

学校給食の取り組みについてということで、資料が配られているかと思いません。この資料に関しまして事務局のほうから順次ご説明いただきながら、確認、質疑等を進めていきたいと思っております。

では、最初の部分から事務局のほうでご説明をお願いできますでしょうか。

○事務局：その前に、前回いただいていた宿題がありましたので、ご説明をさせていただきますと思います。

前回の学校給食運営検討委員会で、食材の調達についてもう少し工夫ができないのか、例えばお米については朝日米のようなA級品ではなくてB級品でもいいのでは、タマネギについても半年も保存がきくようなものではなくて、もう少し短い保存のものにすれば食材が安く調達できるのではないかとの話が出ていたと思いますので、報告します。

食材の調達につきましては、主食については主に県給食会、副食については主に市給食会から調達しております。お米については、年間使用量の確保が重要となります。そして、地場産物の岡山市内産であること、価格が安定していることを総合的に考え、現在は朝日米を使用しています。1等米のみ全て確保するとすると年間使用量の安定供給ができなくなる可能性があるということで、1等米を中心に2等米を2割程度加えたものを現在使用しております。また、野菜などの食材につきましては、地場産物の食材をできるだけ使用して、市給食会から市場の野菜を調達しています。県給食会経由の冷蔵保管のタマネギについては、地場産物の活用の食育推進のため、藤田地区のタマネギを年に数回市内で一斉に使用している状況があります。

もう一つあります。

さきほど会長がおっしゃった効率的運営のところなのですが、ご意見をまとめていただきまして、それを受けて、今後教育委員会のほうで方針を決定させていただく予定となっております。教育委員会としては直営の重要性は十分認識しておりまして、直営のノウハウ、専門職としての技術の蓄積や経験に基づいた高い技術を失うことなく、慎重に考えていかなければならないと認識して、方向性を定めています。先ほど読んでいただいたところになりますけれども、今後教育委員会で正式に決定して議会へ報告する予定となっております。

○会長：ありがとうございます。もう一度整理させていただきます。先ほどの報告の時点でこのことについて盛り込むということを確認させていただきました。今後詳

細に関しては、具体的な計画は教育委員会で立てていただいて、さらにこの文言を含めた形で議会に報告して、調整等を教育委員会で進めていただくということによろしかったでしょうか。

そして前回の宿題が出ていたということで、コストの面で、あるいは大量一括購入等ができるものがあるのではないのかということで、お米とかタマネギの話題が上がっていたと。それに対して、実質お米に関しては必ずしも1級品でないものも2割程度混ぜているという話、タマネギに関してもタイミングを見計らってまとめて購入しているのだというような事例を挙げていただいたということかと思えます。

前回の議論ではいろいろな意味でそういった方法も取っていますということが出てきましたが、これに関してよろしいでしょうか。

J Aさんのほうから何か追加でご発言ありますか。

○委員：お米に関しては、2割2等米が入っているのですが、品種的なことを言えば、朝日米というのは岡山県内で減っているのですが、農家さんが増やしているのはあけぼのやにこまるですね、そちらのほうが数量を確保しやすいのかなと。年々朝日米が減っていきまして、多分うちの管内も含めて全体的に減っているのは今感じているところです。数量を確保するために1等米にする品種のほうを変えるのも一つの方法かなと思っています。

タマネギについても、藤田地区のものを扱っていただいてありがとうございます。やはりここも年々高齢化で生産量が減っていて、供給が結構難しい状況も近年見られていきまして、農協としても生産者を増やして、極力岡山市場へという働きかけをしているのですが、高齢化の歯止めがかからない分だんだん生産量が減っているというのが現状ですが、引き続き市場のほうに出していきますのでお願いします。

○会長：ありがとうございます。今後もいろいろな面から安定的、効率的に、しかも地産地消の部分も配慮しながら、こういったものをこういった形で入れていくのかということをご検討いただければと思います。よろしく願いいたします。

宿題の部分に関しましてはこのような形でよろしいでしょうか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

○会 長：ありがとうございます。

それでは、議題の学校給食の取り組みについてのところに入りたいと思います。

まず最初に、資料の最初の部分からご説明いただきたいと思います。よろしくお願いたします。

○事務局：まず、資料編の3ページ、資料1のところをご覧ください。岡山市学校給食の実施状況となります。

最初の表についてですが、市内小学校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校で完全給食を実施しております。

次に、資料編5ページから8ページの資料2ですけれども、平成19年度に学校給食の在り方についてとしてまとめていただきました提言書の写しです。提言として4つの柱が示されたもので、6ページ中段の3、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、7ページの(2)安全管理・衛生管理、同じく(3)効率的運営、8ページの(4)社会的要請に応えた学校給食、この4つの柱を充実させることが岡山市の学校給食を充実させていくことになります。委員の皆様方のお知恵をお借りして今後も改善を進めてまいりたいと考えておりますので、よろしくお願いたします。

では、9ページ、資料3のところすけれども、平成25年度以降の学校給食の運営方針について示させていただいております。

1の項では、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運営検討委員会においてお示しし、点検、評価を受けながら取り組んでまいりたいと考えております。

効率的運営につきましては、先ほど変更案をお示したとおり、運営検討委員

会の点検、評価を受けながら、変更案のとおり取り組むよう教育委員会で方針を今後決定してまいりたいと考えております。

それでは、各項目については、各担当から説明させていただきます。

○事務局：それでは、資料の説明をさせていただきます。

資料編1 ページの取組総括表1、食に関する指導の充実、項目①校内における食に関する指導体制の構築をご覧ください。

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3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90%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、定着を図っております。令和3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90.6%であり、目標値を達成しております。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95%にしております。

資料編10ページ、資料4をご覧ください。

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です。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。学習指導要領の改訂に合わせて、昨年度表の差し替えを行いました。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。栄養教諭や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おります。

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3年度学校給食実施状況調査結果を載せております。4年生から6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と学級活動の指導案を現在作成しております。
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おります。

次に、資料編の1ページ、取組総括表のほうにお戻りください。

項目②保護者、地域住民等への啓発、連携の強化。岡山市食育推進計画（第3次）を実践し、保護者、地域と連携した食育活動の定着を図る取組では、親子、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。

資料編11ページの資料5をご覧ください。

令和3年度のスクールランチセミナーにつきましては、新型コロナウイルス感染症感染防止を考え、中止としました。具体的なセミナーの様子については、今年度のものとしまして資料12ページのほうをご覧ください。

今年度につきましては、従来の親子調理実習の実施もありますが、新たな取組として、食育体験学習やレシピと合わせてウェブでの動画配信など、工夫をしております。

続きまして、1ページの項目③です。地産地消の拡大に向けた取組、資料編では13ページの資料6をご覧ください。

地場産物の使用状況を令和2年度より食材数ベースから金額ベースで報告に変更になりました。県内地場産物の使用状況は、表1より、令和3年度の岡山市平均使用割合は64.8%でした。全国平均の56%より高い数値になっています。また、国産品の使用状況は、表2より、令和3年度の岡山市平均使用割合は85.7%でした。全国平均の89%より低い数値になっております。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をしております。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。

続きまして、資料編1ページ、取組総括表の項目④です。食に関する指導の年間計画に基づく評価についてご覧ください。

食育の教育的効果を評価する指標として、残食量調査、朝食調査に取り組んで

おります。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を90%としておりましたが、令和3年度は86.6%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おりますので、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。

資料編14ページ、資料7に年度別残食量調査結果の推移、また同じく資料8に朝食を毎日食べる児童・生徒の推移を載せております。朝食調査については、29年度までは市内全児童・生徒が対象で調査を行っておりましたが、30年度より全国学力・学習状況調査の岡山市の結果より算出した数値を載せております。

15ページの資料9では、客観的な数値を活用した食育事業について載せております。

これらの調査結果から、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おります。

○会長：1番目の部分に関しましてご説明をいただきました。食に関する指導の充実ですね。中項目が①②③④とあって、それぞれに評価項目が幾つか設定されていて、それについて資料の後半部分で詳しく具体的なデータがお示しいただけるといふことかと思っております。

これに関しましてご意見、ご質問等いただきたいと思っておりますが、いかがでしょうか。どうぞ。

○委員：地産地消のデータとかを見させていただきまして、民間委託の比率を70%から80%とかそういうことを念頭に置かれているのですかというちょっと厳しめな質問をいきなりさせてもらっていたのですが、やっぱり地産地消、それから食の安全・安心、こういったものを考えると県内産、国産、そういったところをたくさん使っていただけるというのがすごい安心なんじゃないかなと。数値を見させてもらって、ぜひ継続していただきたいなと考えております。ただ、冒頭の食材

の工夫とかというところと相反するものなのかなとは思いますが。先ほど農協さんも言われたように、朝日米がだんだん減ってきて、名前を言われていたにこまるとかが増えてくると、この話合い以降も継続して考えていただかないといけないことなのじゃないかなと。品種を変更せざるを得ない状況というものが出てくると思うので。それにこまるとかが悪いわけじゃなく、私は生産者のようなもので、にこまるを食べておりますのでおいしさは知っております。すいません。ちょっと余談でした。引き続きよろしく申し上げます。

○会 長：ありがとうございます。

○委 員：この体組成計とかヘモグロビン推定値の器械の貸出しを行っているということで、やはり子供たちってただ単に受け身になって教えられるより、自分が体験したことのほうが恐らくずっと大人になってからも記憶に残ると思うので、こういった取組は今後ともぜひ続けていただけたらと思いました。

○会 長：ありがとうございます。今の客観的な数値をという資料9のところで見せていただきながら、少し教えていただきたいことがあります。ヘモグロビン測定器、体組成計、加速度脈波計、血圧計、これだけですよね。それがそれぞれ5台、3台、3台。血圧計はゼロとなっています。写真を見せていただいても、例えば加速度脈波計なんかは多分ロールペーパーで紙が出てきて数値が示される。恐らく血圧計もそういったものだと思うのですけれども、消耗品の補充、あるいはその機器の更新、修理等についてどのようにされているのかということ、あるいは血圧計はかつてあったけれども壊れてなくなったとか補充ができてないとか、そういうあたりの実態を少し教えていただけるとありがたいです。

○事務局：この数字で載っているのが稼働数でございまして、今現在ヘモグロビン測定器が3台、そのほかのものは1台ございます。ヘモグロビン測定器も以前は2台でしたのが、よく活用していただけるということで去年3台に増やしております。やはり長期間使っておりますので、消耗品は随時買い足しております、調子が悪いものは随時メンテナンスに出して、常に学校で使えるような状態にはしてお

ります。

○会 長：特に不足があるとか、貸し出すのに困っているという実態はないと。今のところそれで大丈夫だということですね。

○事務局：はい。特に昨年度はやはりコロナ禍が続いておりましたので、以前に比べると稼働数も使用する割合もぐっと減っておりましたが、今年度になって学校活動もいろいろ活発になっておまして、貸出数も増えております。

○会 長：ありがとうございます。委員からもございましたようになかなかいい取組だと思しますので、ぜひ継続的にできるように整えていただきたいと思います。

委員の先生方、ほかにこの1番の食に関する指導の充実に関してご質問あるいはご意見等、いかがでしょうか。よろしいでしょうか。

○委 員：14ページの残食量の調査結果で、何%が本当にふさわしいのか分からないのですが、5%、6%とかなり量が残されているのかなと。せっかく作ってもらった給食を残す。それを残さないような工夫も要るのかなと。僕らが子供の頃といったら皆ほとんど給食を残さず食べていたという時代なのでちょっと残念な数字だと思います。5%、6%が多いのか少ないかよく分からないのですが、こちら辺の工夫も要るのかなと思っています。例えば量が多いのか、好き嫌いが多いのか、好き嫌いが多いということは食の勉強もしなきゃいけないですし、いろいろな面が要るのかと。朝食を食べる生徒の推移が増えている割には残食が増えているということは何か原因があるのか。その原因究明も、残さず食べるというのもちょっと食の指導で要るのかなと正直思いました。

○会 長：ありがとうございます。学校現場での給食に関しての個々の学校での取組のこと、今委員がおっしゃったような子供たちの実態としてどんな雰囲気なのかということも委員、具体的に何かご紹介いただきたいのですが、いかがでしょうか。

○委 員：今コロナ禍で黙食を強いられているというのも多いかなと思っています。以前

はみんなで班にして食べているという状況でした。その中でもやはりみんなと話したら楽しかったりして食も進むというのはあるかと思います。今学校の中を回っていますと、もう食器が当たる音しか聞こえないというか。今ウイズコロナなので少し緩和されている状況ではあるのかもしれませんが、一般的に、学校では消毒なり、それから黙食なりということは継続しています。しゃべっていいよと言っても多分しゃべらない状況がここ二、三年で定着している状況です。もう孤食みたいな感じで、食べた後自分で片づけて自分の席に帰ってマスクをしたらしゃべっていいというような状況が続いているので、ひょっとしたらそういうことも起因するのかなというふうには思います。

○会 長：ありがとうございます。

○委 員：それから、部活動も止まったりとか、子供たちの活動が制限される状況がずっと続いています。私は中学校長なのですが、本来中学生は育ち盛りなので、朝練をするとおなかもすくのですけれども、朝練がなかったりとかそういうことも制約されたここ二、三年はそれも原因としてあるのかもしれないです、学校現場としては。

○会 長：なるほど。いろいろとコロナに起因する様々な影響がもしかしたらあるかもしれませんね。

○委 員：あるのかもしれない。

○会 長：お子さんの実態として、そもそも食が細くなったのではないかとか、あるいは好き嫌いがたくさん増えているのではないかみたいなお話もありましたけど、そのあたり委員はどんなご感触をお持ちでしょうか。

○委 員：好き嫌いに関しては、調理の段階でもかなり工夫していただいていると思いますし、その工夫を給食新聞とかで家庭に教えてくれたりして、感覚的には昔より野菜嫌いというのは減っているのではないかと思います。ただ、委員が言われた

ように活動量が減っているということで、うちの子も特に感じるのですが、ちょっと食べたらすぐおなかいっぱいという感じで、やはり動かないからおなかもすかないというのがあると思います、実際。

○会長：ありがとうございます。委員、残食が増えている原因はそんな感じということですので、またいろいろと工夫もしながらと思っております。ありがとうございます。

○委員：この間、中学校で栄養教諭と教諭がコラボして授業した食育の授業を開催しました。コロナ禍ではあるのですが、みんなで見に行こうということでその授業を見に行ったのですが、そうすることによって朝食の重要性とか食べることの重要性とか、これは1番の学校全体で計画的にできたかどうかのところにも関わることと思いますが、ただただ栄養教諭がとか教諭がではなくて、専門性を持ったそういう栄養教諭と一緒に授業を組んでいくというのがすごくよかったです。子供たちもすごく生き生きとしていましたし、教員だけでは教科担任制なのでその専門性を持っていないのですけれども、そこに専門性を持った栄養教諭が入った授業は、だから朝食を食べないといけないのかとか、だから給食を残しちゃいけないのかとか、そういうところがずっと入っていつているのだなと思っております。

この中で給食を食べているのはひょっとしたら私だけかと思うのですが、本当に趣向を凝らした、子供たちに食べやすいような給食を提供していただいています。特に昨今思うのは、魚料理がとても多いです。私は魚が苦手なのですが、以前私が給食を食べていた大分前は、ちょっと生臭かったりということがありました。今は揚げたりとか、本当に子供が食べやすい。骨がないのはいかななものかと思っておりますけれども、骨が取ってあったりとか、本当に食べやすい状況で提供していただいています。教員と話すのですが、特にご家庭ではお肉はあるけれども、家ではちょっとお魚は避けるのですというような話を聞くのですが、週の中の3日間ぐらいお魚が出たり、本当に手を変え、品を変え食べやすいというか、残さないような工夫はされているなと思えました。

それも含めて食育の授業というのを見せていただいて、本当に子供たちは食べ

なければいけないとか、食の重要性というのを知ることができていたなというふうに思って、それを見ていた栄養教諭も資料の提供などの共有ができたので、学校でもやってみようかなというような意見を聞きました。ちょうどそれが7月ぐらいいだったので、ひょっとしたらそれを持ち帰って栄養教諭とどこかコラボしてやっている状況もあるのかと思っています。現場ではそんな感じがありました。

○会長：ありがとうございます。かなり幅広く、①のところの具体的な、計画的にとカリキュラムに沿って行ってという部分をさらに具体的に工夫をされているというお話、あるいは給食そのものに工夫が凝らされていて、子供たちの家庭ではもしかしたら十分には経験がないような形態の調理のお魚なんかも出てきているのではないのかというお話であったかと思います。

ほかにいかがでしょうか。よろしいでしょうか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

○会長：では、1番に関しましては、基本的には数値目標に関していろいろな事情を勘案して、頑張れるところは頑張りながら進めていただけているということと、いろいろご質問はありましたけれども、そういった部分を含めて今後もさらにいろいろな工夫を凝らしながら食に関する指導の充実ということに努めていただきたいと思いますというご要望が出たという形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：ありがとうございます。

それでは、2番目の安全・衛生管理につきまして、事務局のほうからご説明をお願いできますか。

○事務局：資料編2ページの取組総括表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をご覧ください。

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おります。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おります。令和3年度は、北区、中区の半数の調理場の点検を実施しました。今年度は、東区、南区の半数の調理場の点検を実施します。

次に、取組総括表2ページ、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おります。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、改善を図っております。令和3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、取組総括表2ページ、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おります。令和3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いたしました。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おります。令和3年度は、ウェブでの動画視聴による研修会を実施いたしました。

資料編16ページ、資料12、令和3年度保健体育課による衛生管理点検の結果を載せております。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。保健体育課による点検項目の中の作業工程、作業動線図は資料編の17ページ、18ページ、資料10-1に例を載せておりますので、ご参照ください。

次に、本編資料、取組総括表2ページ、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おります。令和3年度は、保健体育課で72検体実施いたしました。検査結果は、全て異常ございませんでした。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おります。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：ありがとうございます。

今ご説明のありました2番の安全・衛生管理、中項目が①②③④、そして個別の資料が16ページ、17ページ、18ページですかね、あったかと思えます。

ご質問、ご意見をいただきたいと思いますが、いかがでしょうか。

○委員：はい。昨年か一昨年なのですが、保健所と教育委員会と毎年交互で1年置きに各調理場の点検を行っていたのに、コロナの関係で保健所が忙しくてできないというようなお話を聞いたかと思うのですが、その後いかがだったのかなと思ひまして。3年度は北区、中区を対象にして、それ以外を保健所のほうが回られたということで、それで全調理場がまかなえたのかどうかと思ひまして、いかがですか。

○事務局：保健所による一斉点検のほうに保健体育課のほうも同行しまして、現在実施をしております。令和3年度につきましては、資料編の2ページのところです。③の保健所との連携強化とのところですが、保健所による一斉点検。この12調理場を行っております。今年度も同じく12調理場、違う調理場で点検していき、計画的に様々な調理場を保健所の方とまた違う目で一緒に点検をしていっている現状でございます。

○委員：それで、保健体育課のほうでは、また保健所の方に同行したその12施設以外の点検等を行っているのですか。

○事務局：はい。保健体育課のほうで点検しています結果につきましては、16ページです。16ページの衛生管理について、資料10のところに載せております。点検につきましては、保健体育課のほうで独自に令和3年度は北区と中区の23施設行っております。今年度も、また別の区を中心に回っております。

○委員：ということは、令和3年度は保健所と一緒に保健体育課が12施設で、保健体育課独自で23施設と合わせて35施設ということでしょうか。

○事務局：はい。

○会 長：ありがとうございました。すいません。2ページの資料の見方なのですが、この真ん中の令和3年度取組実績のところの①の一番下のところに衛生管理点検を実施（直営15、委託8）っていうのが、この資料16の23施設に相当すると考えてよろしいですね。

○事務局：はい。

○会 長：これは保健体育課が行われたもので、この点検は保健所が行っている連携のところ、③のところに書かれている連携のものもこの点検と考えていいということですよ。

○事務局：はい。

○会 長：ありがとうございます。ほかにご質問、ご意見、いかがでしょうか。

私のほうから1点よろしいでしょうか。資料10、16ページに関して。これは要するに保健体育課が見られた場合の指摘事項だと思うのですが、12施設、保健所のほうの指摘事項っていうのはここには上がってこない。似たようなものがあったのかというのをまず教えていただきたいのですが、いかがでしょう。

○事務局：保健所の指摘項目の中にも、ここの中にあるものも、同じような内容もございます。

○会 長：ありがとうございます。これ、昨年のことを完全に覚えているわけではないのですが、例えば毎年のように出てくる指摘事項、あるいはここ二、三年特にこういう指摘事項が増えてきたみたいなのがあれば教えていただきたいですし、例えば施設が違うので当然そうなのですが、出てきたら個別の施設に対して結果どうになりましたか、ちゃんと改善しましたかと確認していただいていると同時に、こんな指摘事項がありましたよ、検査されてない、今年検査行っていないところ、皆さん気をつけていますかっていうような形の注意喚起なんていう

のも何らかの形ではされていると思うのですが、どういう形になっているのかというのを少し教えていただけますか。

○事務局：16ページにございます点検結果のところの項目のところ、健康管理の欄ですが、ここの指摘内容につきましては、健康観察記録票というのが個々に1枚ずつあるものでして、市内のそれぞれの調理場で個々に書かれていくものです。ここを確実に記録されているかという点については、これからも引き続き点検していただく必要があると考えております。

○会 長：ありがとうございます。ほかにご質問、ご意見、いかがでしょうか。

○委 員：ここに研修会が年1回とありますが、委託率が上がるにつれて、その研修の内容を絞って専門的に数回に分けてというように変化していくような計画はありますか。このままの内容で年に1回ですか。やはり業者委託が増えてくると、なかなか衛生管理が業者によつてのレベルの差が出てくるかなと思うのですが、その辺の研修に対する取組の変化っていうものは伴っていくでしょうか、どんなでしょうか。

○事務局：市の研修としましては現在1回でございますが、他の特定施設の研修会等もございます。また、各委託業者のほうで研修のほうもしていただいております、実施した後はそれを報告していただくようにもしております。

○委 員：ありがとうございます。

○会 長：ありがとうございます。

いかがでしょうか、この2番の安全・衛生管理に関しまして。よろしいでしょうか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

○会 長：では、この2番の安全・衛生管理につきまして、ご報告いただいたことを検討させていただきます。基本的には目標に定めているとおりの実績が得られているということを確認した上で、今後状況が変わっていくことも鑑み、それに見合った例えば研修、あるいは検査ということを不断に検討いただいて、変化や、あるいはこの16に上げていただいているような何か指摘事項の中に特徴的なものが出てきたら、それに適切にご対応いただくようお願いしたいという形で取りまとめさせていただきますよろしいでしょうか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

○会 長：ありがとうございます。では、2番の安全・衛生管理については、これで一旦閉じさせていただきます。次、3番の効率的運営につきましてご説明をいただけますでしょうか。

○事務局：資料編2ページ、総括表のうち、3、効率的運営についてご説明をさせていただきます。

これにつきましては、給食調理業務等の①民間委託と②直営のコスト削減の両面から取り組んでまいりました。令和3年度の取組といたしましては、令和4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4年度に可知小学校を民間委託いたしました。次に、直営のコスト削減では、平成23年度から制度化しま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まいりました。

続いて、資料編の19ページの資料11をご覧ください。

これは、学校給食における効率的運営に係る状況を表したものです。1の表の調理業務の直営・民間委託の運営経費（人件費）比較につきましては、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。ご覧のとおり、給与など人件費につきましては、総額で言うと直営は僅かに減少、民間委託は少し上がっております。一方で、令和元年、令和2年とコロナの影響による食数の減少等により1食当たりの単価は上昇いたしました。令和3年度は直営、民間委託とともに下がっております。

次に、2の表につきましては、調理員の雇用形態の工夫による調理員数の状況を示しております。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それからパートなどの雇用形態を工夫することにより、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おります。

○会 長：ありがとうございます。

では、今ご説明のありました3、効率的運営に関しまして、ご意見、ご質問をいただきたいと思います。いかがでしょうか。

○委 員：はい、すいません。資料11の19ページなのですが、調理員雇用形態の工夫ということでこの表を見させていただきました。前回出させていただいたときに、継続していくとある年数を越えたところで正規職員の方、それから再任用の方の年齢的などころで大分足りなくなっていくのではないかというデータを出していただいて拝見した記憶があります。それについて、何か具体的にこうしていかないといけないというような方針みたいなものがあれから変わって出てきたのであれば教えていただきたいです。よろしくお願いします。

○事務局：はい。年々、正規職員につきましては、退職者が必ず何人かは出てくるという状況にあります。その中でなかなかそれに見合う採用が難しいという状況がございますので、その状況は今続いているという状況ではあります。当然こちらも、これは岡山市の中の話で申し訳ないのですが、採用を増やすよう努力をしております。その中で採用ができていけば、より安定的な、特に直営については運営ができるのではないかと考えております。

○委 員：たしか以前のご出席の委員の中に大学の教授の方もおられて、その方に学生さん、例えばこういう仕事を目指す学生さんの数は減っているのですかっていう話をしたと思うのですが、そしたら減っていませんということだったので、目指している学生は多い中、採用というのがなかなか厳しいということについて何か

しら要因があるのかなと思ったのですが、そういったところも具体的にいろいろ検討していただきながら、安定した採用を目指していただけたらと思います。よろしくをお願いします。

○会 長：ありがとうございます。端的に安定的な雇用の確保のために長期的な採用、あるいは長期的に採用できる若手をどういうふうに入れていくかっていうあたりをもう少し工夫いただくということが必要かもしれませんね。ありがとうございます。

ほかにいかがでしょうか。よろしいでしょうか。

ちょっと確認だけさせてください。資料11の真ん中の調理員雇用形態の工夫のところのパートの24っていうのが総括表の2のところに書かれている24小学校で継続する部分と思ってよろしいのですね。

○事務局：そうです。

○会 長：ありがとうございます。ほかにございますか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

○会 長：ありがとうございます。では、効率的運営に関しましては、今お話がありましたように、民間委託をどれだけ進めるかということに関しましては、前回そして今回最初にご確認させていただいたとおりのことを方針の中に盛り込むということで確認されました。さらに、コストの削減ということにつきまして努力していただいているということを確認し、ただ調理員の雇用形態あるいは雇用の確保ということに関しましては継続的にいろいろと工夫を続けていただくということ、それから若手をいかに入れるかということ、技術を持った方をいかに継続して雇用を続けるかっていうあたりを含めて、これまで以上にいろいろな工夫をぜひ続けていただきたいと。安定的な供給のためには調理をしてくださる方は不可欠ですので、この方がおられなければ食材があっても提供できませんので、ここを何としてでも確保していただいて、子供たちに給食が安定的に提供できるように、

しかもしっかりと技術、知識をお持ちでいただかないと安全で安心な給食が作れませんので、そういった部分を含めて調理員たちをどう見ていくか、評価していくか、あるいはそのために雇用していくかということをご工夫していただきたいと取りまとめさせていただきたいと思っております。

では、3につきましてはこれで終わらせていただきまして、続きまして4の社会的要請に応えた学校給食につきまして、事務局のほうからご説明をお願いいたします。

○事務局：はい。資料編2ページをご覧ください。

総括表のうち、4、社会的要請に応えた学校給食、項目①学校給食運営委員会の機能の活性化については、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では、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おります。

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

次に、③情報の共有化についてです。小学校、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おります。昨年度、区別で栄養教諭や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いきます。

続きまして、項目の④です。食物アレルギーへの対応についてご説明させていただきます。

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おります。令和3年度の食物アレルギー対応状況の調査結果については、資料編の20ページ、21ページの資料12にお示ししています。

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

ギー対応マニュアルを配付し、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たことを受け、岡山市食物アレルギー対応会議を設置して、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、現在実践、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、全職員で組織的に対応することなどを定めています。各学校でのアレルギー対応は、医師の診断書でもありません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、栄養教諭等の関係者で組織します食物アレルギー対応委員会において、そこでも安全を最優先、これを対応の決定としております。食物アレルギー対応はひと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、全教職員で情報共有し、組織的に対応することなどを徹底していただくよう研修会でもお願いをしております。

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、これはヒヤリ・ハットが発生した学校や調理場だけでなく、ほかの学校や調理場の教職員に対する注意喚起にもつながり、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ような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おります。収集した事例につきましては、食物アレルギー対応委員会で検証し、学校にその情報をフィードバックしております。

○会 長：ありがとうございます。

委員の皆様からこれに関してご質問、ご意見、いかがでしょうか。

○委 員：アレルギー、食物アレルギーのことはすごく気になるところで、日々注意をいただいているのだなというのを毎年参加させてもらって感じております。ヒヤリ・ハットというのは、いろんな場合を想定して、こういうことが起こったから気をつけなければいけないというのは共有していただいていると思うのですが、学校は、この給食以外でいろんな各業種があると思うのですが、ヒヤリ・ハットというのは結構前からよく言っています。その上で、例えばその対応マニ

マニュアルとか、そういうことが起こったときにどうするというマニュアルを今すごく充実させているのが現状です。そういったところというのを何か具体的に取組を皆さんに、官民両方の各施設に共有されている事例があれば教えていただき、どういう形で考えられているか、対応されているかというのをお聞かせいただけたらと思います。

○事務局：ヒヤリ・ハットの事例につきましては、岡山市で実施しております食物アレルギーの対応会議のほうで事例の検討をしております。その中の情報につきまして委員の方々にご意見をいただき、その中で事例を各学校に文書で配付しております。それを各調理場でも周知していただくようお願いしております。

○委員：何か発生したときのマニュアルみたいなものというのはつくられていて共有されていますか、現状はどうか。

○事務局：各学校でのでしょうか。

○委員：各学校もそうですし、何か起こったときにどうするか、徹底できているのかなと思ひまして。

○事務局：マニュアルの中に、発生時の対応としまして例のようなものを入れて、各学校でその中でより詳しいものをつくっていただき、研修等で教職員の先生方には広めていただくようお願いしております。

○委員：民間のところも同じような形になっていますか。

○事務局：はい、同じでございます。

○委員：給食を食べているときに、各クラスで先生方がアナフィラキシーとかの初期症状について知識を深めて、早期の発見というところの対応も各学校では指導はされておるのでしょうか。食べているときのその子供たちのアレルギー症状の早期

発見についてというのは、学校ではそういう指導というか、こういう症状が出てきたらすぐ対応しなければということについて各先生方認識はありますか。

○委員：本当にアレルギーのことについてはアンテナを高くしていかなければいけないということで、年度初めにはエピペンの使用について校内研修をして、実際針が出ないエピペンの使用をこの間も2回しました。とにかく打つことに関しては何ら、間違えて打っても全然大丈夫だとかそういうことを確認しました。特に中学校は教科担任制で担任がそこにずっといるわけではないので、その打つことに対して躊躇する先生方もいらっしゃるかもしれないからということで、養護教諭を中心にその研修をして、実際打つところまでやっています。

それから、アレルギーの、1か月ごとですかね、この間も出ていましたけど、ここが食べられないというチェックをして、それぞれが確認をして、そういうものを出してもらっています。そして、その食べられないものに関しては、中学生なので気をつけてはいるのですけれども、担任レベルでその誤食がないようにというので、担任は備忘録を持っているのですが、ここでもやしが出たら駄目とか、それを担任はそれぞれにチェックをしています。ただ、担任が休んだり出張があったりしたらいけないので、そういう子に関しては、例えばA組の担任は今日休みです、〇〇さんはこれが食べられないのでと、その学年の中での共有をしながら、誤食がないようにというアンテナは非常に高く立てています。そうはいつでも何か食べてしまったりすることがあって、おいしかったとか言っているのですが、その場合は症状が出なくてもすぐに保護者に連絡します。喉がイガイガするというのが、この間も実はありました。すぐ保護者に言って様子を見るとか、薬を持っているので薬を飲むとか、食べたときのすぐ対応が遅れないようにというのはどこの学校でもそうしているとは思いますが、二重、三重網をかけて、本当にアナフィラキシーにならないようにはしています。

○会長：資料12、20ページをご覧くださいますと、全保護者に学校給食における食物アレルギー調査の願いを配布して提出してもらっている学校は100%ということで、まずその実態把握、現状の把握ということはしっかりされているってことですし、その場合にどんな対応を希望するかとか、あるいはエピペンを持って

いて、それを子供自身がどこに持っているか、ランドセルとか職員室とか、そういうことも把握されていますし、一番下の(4)のところでは校内でのアレルギー研修ということでどういう形でやっているか、今委員からご紹介のあったようなスタイル、あるいは委員が心配されたような緊急時の対応に関して具体的に研修されているということがお示しいただけているというふうに思います。

そのほか、アレルギーのことに限らず、情報化のこと、その他のことについてもいろいろとお話があったかと思うのですが、ご質問、ご意見どうでしょうか。よろしいでしょうか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

○会長：ありがとうございます。それでは、この4、社会的要請に応えた学校給食のところに关しましては、基本的なところではほかのところと同じく目標の実績、取組実績としては目標が十分に達成されているということを確認させていただき、さらにアレルギーに関しては今後も引き続きより慎重な対応を続けていただきたいという形で取りまとめさせていただこうと思います。ありがとうございました。

それでは、4まで終わりました。続きまして、この次ですね。今後の学校給食運営の在り方についてということで、事務局からまずこの資料をご説明いただけますでしょうか。

○事務局：はい。今後の学校給食の運営の在り方について、資料編の22ページの資料13をご覧ください。

平成15年度から令和元年度までの取組状況をグラフ等で示しています。

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10億円を削減となりますが、平成23年度以降の公費負担額は30億円前後で、横ばいから増加傾向となっています。

次に、(2)給食調理員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年度から民間委託の方が上回り、令和元年度には基準数

345人のうち、直営が148人、民間委託が197人になっています。ここ数年は直営、民間委託業者の調理員など人員不足がありまして、学校現場は人員のやりくりで苦慮している状況があります。

また、学校栄養士も1調理場1名の配置に努めておりますが、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することとなりました。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、現在は会計年度任用職員ですが、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。今年度は現時点で会計年度任用職員が未配置の学校は2校ありますので、引き続き人材確保等に努めてまいります。基本献立の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、学校栄養職員の業務量も増えている状況があります。会計年度任用職員の栄養士が未配置となった場合、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るという状況です。また、管理職の教頭先生には業務をご負担いただいております。また、給食調理員には給食場での栄養士業務の多くを担っていただき、安全・安心な給食を提供していただいている状況があります。

また、23ページをご覧ください。

調理場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となります。その一方で児童・生徒数について、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年をピークに毎年減少しており、今後もその傾向は変わらないものと見込まれています。

一昨年度開催していただきま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示させていただきました。現在、岡山市中区赤田にある岡山学校給食センターの老朽化に伴い、新しい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。

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・生徒に安全で安心な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ございます。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は、今後も研究していきたいと考えております。今後の方向性についても再度ご議論いただき、ご意見を頂戴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：ご説明は以上です。ありがとうございました。

では、包括的に今後の学校給食の運営の在り方についてご意見いただきたいと思いますが、いかがでしょうか。追加でご質問等あれば併せてお伺いしたいです。

○委 員：今のお話を聞いていると、人員の確保というところがやっぱり課題なのかなと思っております。先ほどの話の中に、栄養士の先生にさせていただく業務、そういったものが増えて、教頭先生とかそういう方にお手伝いいただいているようなそういう現状ですという形でお聞きしました。この場で言うべきかどうか迷ったのですが、過去実際に教頭先生と栄養士の先生がいろいろと個人的にといたらおかしいですが、業務の面でいろいろ関係性が悪くなったという相談を私は受けたことがあります。そういうことが現場で起こっています。やっぱり早急に人員の確保というのをさせていただかないといけない。実際に体調を崩されたということが最近ありました。そういうのが現状です。だから、本当に急務でやっていただけたら。本当に気持ちの入った栄養士の先生だったので、そういう方に辞めてほしくないというふうに実感し、それでちょっと相談があるのですということだったのでお聞きしたことがあります。いろいろ学校の中でも話したことがあります。そういうことが起こっているのです、本当によろしくお願ひしたい次第です。それを言わせていただきました。ありがとうございました。

○会 長：ありがとうございます。今の件に関わりまして、先ほども少しその人材の確保ということが出ていましたけれども、人材確保が難しい現状について、その要因としてこんなことが考えられるのではないのかということをおそろく教育委員会の

ほうでは分析されていると思うのですけれども、幾つか検討されている、こういう要因が大きく影響しているのではないのかというのを改めてお示しいただくことはできますか。お願いします。

○事務局：はい。まず、その栄養士につきましては、会計年度職員の場合、急に辞めたりとかそういう方もあって、現在2校欠員の状況がありまして、それは引き続き募集等で対応している状況があります。調理員についても、パートを募集しているのですが、なかなか集まっていないところもあって、それは引き続き募集方法についても何らか検討していかないといけないのかと。今は広報紙とかチラシとかで対応しているのですが、ほかに何かいい募集方法があればと考えています。

○会長：ありがとうございます。

委員の先生方、こういうふうにしたら人材の確保ができるのではないのか、あるいは委員の先生のほうで、もしかしたらこういう要因があるかもしれないのでそれに対応するためにこういうような手だてを講じたらいいのではないだろうかというあたりでご意見ありましたらぜひ伺いたいのですが、いかがでしょうか。

先ほど委員が言及されていましたが、前回の委員会の際に委員の先生がうちの栄養学科の学生に言ったら結構調理員になりたいという学生さんがいますよというお話、あるいはチラシがどこに行き届いているかということですね。チラシが行き届いてないところでも、栄養士や調理員の仕事に就きたいと思われている方もおられるので、今事務局が言われたようにどのようにどこにチラシを配ったらいいのかというあたりも工夫したいというお話で、ただ工夫にも限度がありますのでというあたりで、何かご意見ありましたらぜひ伺いたいのですけれども、いかがでしょうか。

○委員：冒頭病院の関係と言われたと思うのですが、病院の調理師も案外高校を卒業した方を継続的に採用されたりしていますか。

○委員：実は私の勤めている病院でも民間委託でして。

外部から調理場に入らせていただいているのです。何とも言いにくいですが、恐らくそれは全然問題がないと思います。どんな方でもやる気のある方であれば。実際岡山市のというか、民間委託の方々はそういった何か壁があるのですか。でも、それは、その事業所、事業所によってやはり違うのではないかと思うのですけれど。

○会 長：調理員になるにあたって社会的に考えられるような、例えば大卒じゃないと駄目みたいな制限があるとか、そういうことがあったりするのかなどはいかがでしょう。

○事務局：調理師の資格をお持ちの方もおられますし、別に資格がなくても採用されている状況はあります。

○委 員：何年前にもお話があったかと思うのですが、パートで子供の父兄の方が学校の調理場に入っているような話も聞きましたし、そんなことも口コミとかで、もしくは募集していますという形でちょっとプリントを配るなどということは難しいのですかね。

○会 長：保護者の方に募集をかけるっていう話ですよ。

○事務局：そこまではできていなくて、どちらかというと保護者が、調理員になっていただいている他の知り合いのついでに入っている、そういう状況はあります。

○委 員：そういった形だと、自分のお母さんが給食を作っているとか、子供もうれしいでしょうし、知った方が調理員に入ってくれたらいいのかと。

○委 員：うちの小学校に地域の保護者の方が、パートですけど来ていただいている、保護者間でもこんなに工夫しているというようなお話が聞けて、皆さんすごく共感して給食に対する感謝というのが広がっています。地域雇用はいいと思います。

○会 長：ということですので、ぜひそういった面も考えてください。

委員にお伺いしたいのですが、そういった場面で保護者の方が調理員になることに対して、学校としてちょっと困ったりすることがあるのではないのかとか、心配事があったりするのかどうか、これまでそういうことがあったのかというあたり、ご経験で構わないので教えていただけたらと思うのですが、いかがでしょう。

○委員：特にはなかったように思います。トラブルがあったこともないし、そこは大丈夫かと思います。ちょっと違うかもしれませんが、うちの中学校も栄養教諭が兼務で小学校へ行っています。うちは大規模校なので生徒が800人ぐらいおり、教職員を入れたら多分900食ぐらい作るような学校ですけれど、栄養教諭が兼務で小学校に行っているという状況なので、やっぱり本当に人材不足というのは深刻だなというふうに思っています。うちは常時、栄養教諭がほぼいてくださるので、さきほど言った緊急事態が起こっても対応してもらえ、それは安心感があるのですけれども。調理員の方に関しては、確かにお母さん方が入っても特には問題ないのかなと思います。

○会 長：ありがとうございます。そういった部分への募集をかけるということも含めて、一気に全部というのは恐らく難しいと思いますし、個々の学校さんのご事情もおありだと思いますし、不足しているところと不足しないところで募集のやり方が違うこともあるでしょうから、そのあたりは十分にご検討いただいて、新たな募集先ということで保護者ということも少し考慮して進めていただきたいということをお願いできればと思います。

○委 員：今の話の延長なのですが、実は90余名の正規の方のうち2人を私は知っています。1人の方は昔からされていたのですが、もう一人の方は途中からです。お子さんの手が離れた、離れたといってもまだ小学生がおられますけれど、その方が正規になられたのです。正規になられたのですが、その方は自分の学区じゃなくて、例えば隣とか近隣学区にやっぱり行かれています。何か自分の

ところだというこだわりというか、自分のところよりはちょっと違うところ、近隣でということ選ばれています。そういう方がいたりする、何かいろいろあるのですね。ちょっと情報としてお伝えします。

○会長：そうですね。行きやすいというか、地理的に近いということももしかしたら選ばれやすい要因かもしれない話ですよ。広く募集するよりも、やっている地域の人に募集をかけるという意味では保護者というのは一つの意味があるのかなと思いますので、ぜひご検討いただきたいと思います。

人材の確保に関しましては、そのほか業務全体で栄養教諭とか学校栄養職員の仕事量が相対的に増えてきている部分、あるいは調理員への負担も増えてきているということがありますので、いろいろと効率化や兼務という形で現時点では何とかこなしているようではありますけれども、適正な作業量、業務量というのをぜひ勘案して、それに見合った人材の確保、あるいは業務の分担の仕方ということをぜひご検討いただきたいと思います。

資料で言えば23ページ、調理場の築後年数等を含めて、そのあたりのことについてはご議論ございませんか。

個人的に直接言わせていただくと、この築40年以上とか51年以上とかっていうのは、いかにもこれは正常な状態とは少し言いかねると思います。早急に検討していただいて、具体的な対応を明確に講じていただく必要がある。もちろん予算措置であったりとか、改築場所がないであったりとか、改築期間中の給食をどのように提供したらいいのかという検討事項があるのは十分承知しておりますけれども、さすがにこの、私は築30年以上も大概だと思いますが、幾ら何でも優先度からいえばこの築40年以上、築50年以上というところは少し猶予がないような気がいたしますので、ぜひ早急に抜本的な改善が見込まれる、あるいは具体的な対応が素早く講じられるような手だてをお願いしたいという形でまとめたいと思います。

そのほかご意見ありますか。老朽化に対しても早急に、特に古い分に関しては具体的な手だてを早急にとということで、これ以上細かいことを言う必要はないのかなと思います。

ほかにこの今後の給食運営の在り方について、今人材の話と施設の老朽化の話

が出ておりますが、いかがでしょうか。委員の先生方、ご意見等ございませんか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

- 会 長：では、ここにつきましては、今出ましたように、それぞれのところで小さくまとめさせていただきましたけれども、人材の確保に関しては、ぜひ適正な業務量などを基にしっかりと人材確保に努めていただきたい。細かいこと言えば、有効な人材確保の方法についてもぜひ工夫をしていただきたいということ。それから、調理場に関しましては、老朽化には基本的に対応していただくということが重要ですが、特に年数が古いものに関しましては早急に具体的にご対応いただきたいという形で委員会としてまとめさせていただきたいと思います。
- よろしいですか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

- 会 長：ありがとうございます。
- それでは、ここまでお話し、議論いただきましたけれども、このほか何か委員の先生方のほうからこれについてはということがありましたらお伺いしたいと思いますが、いかがでしょうか。
- 委 員：ちょっと戻って申し訳ないのですが、今の老朽化の件で、校舎とかは耐震補強はほぼ済んでいるのですが、給食棟のほうの耐震というのはしているのですか。うちの学区は恐らく工事が入った覚えがないので。結構古いのですが、耐震の対策とかは何かしているのでしょうか。
- 事務局：長寿命化の中で校舎に入っている給食調理場はしていると思われま。単独の調理場のところがありまして、それが今後課題かと思っていまして、研究していきたいと思っています。

○会 長：耐震に関しても検討いただけるということでありありがとうございます。

それでは、長時間になりましたけれども、本日の議題としてはこれで終わりということにさせていただきます。委員の皆様方におかれましては、長時間にわたり多様にご審議いただきましてありがとうございました。教育委員会におかれましては、本日の議論をぜひ生かしていただいて、よりよい形に進めていただけたらと思います。

それでは、これもちまして本年度第2回岡山市学校給食運営検討委員会の審議を終わりたいと思います。ありがとうございました。