平成25年度第3回石狩市学校給食センター運営委員会　会議録

作成：石狩市学校給食センター

【開催日時】平成26年1月30日(木)午後6時30分～7時55分

【会　　場】石狩市役所4階401・402会議室

【出席委員】(敬称略)菊地和美、櫻井広光、山中豊子、中田榮司、谷　康路、設楽正敏、似内博之、菅原裕行、高橋たい子、北野敬和、南千恵子、浅野みゆき、清水祐美子、堀弘子、中村武史

【事 務 局】鎌田英暢教育長、百井宏己生涯学習部長、成田和幸学校給食センター長、池垣旬厚田学校給食センター長、佐々木浩給食担当主査、松永実厚田学校給食センター給食担当主査、新井田栄治給食担当主任、黒河あおい学校給食推進アドバイザー

【会議次第】

開会

1　諮問

2　教育長あいさつ

3　議事

諮問事項審議

学校給食施設整備について

4　その他

報告事項

新年度給食費の納付回数について

教育委員との懇談会(意見交換会)について

閉会

【会 議 録】

○センター長(成田和幸)本日は皆さまに於かれましてはご多忙の中、「平成25年度第3回石狩市学校給食センター運営委員会」にご参集いただき、誠にありがとうございます。本日の進行を務めさせていただきます石狩市学校給食センター長の成田です。どうぞよろしくお願い致します。本日の運営委員会では事前にご案内のとおり学校給食施設の整備について諮問させていただく予定となってございます。早速、次第に従いまして、議事を進めて参ります。

では、次第の1番目と致しまして、石狩市教育長鎌田英暢から当運営委員会あて諮問書を提出いたします。

〇（鎌田教育長）石狩市学校給食センター運営委員会　委員長　似内博之 様
学校給食施設の整備の考え方について、石狩市学校給食センター条例第８条第２項の規定に基づき諮問いたしますので、御検討のほど宜しくお願い致します。
（諮問書、手渡す。コピーは各委員に事前配布済み）

〇（成田センター長）続きまして、鎌田教育長からご挨拶を申し述べます。

〇（鎌田教育長）皆様、こんばんは。初めに昨年末に答申を頂きました「学校給食費の改定」につきまして、時間がない中、熱心に審議をして頂きまた貴重な御提言も頂きました。本当に感謝を申し上げたいと思っております。

只今、似内委員長に諮問させて頂きました「学校給食施設の整備の考え方について」という事で御承知のように本市の学校給食センターにつきましては現在３ヶ所のセンターで市内の小中学校に給食を提供している所でございます。

築 36 年経過の第２学校給食センターを始め施設の老朽化が著しくなっております。今後、安心安全はもとより栄養価を満たしたおいしい給食を提供する上で衛生基準さらには作業効率など抜本的な方針が必要と考えている所でございます。また、地産地消・食育などを推進し食物アレルギーに対応する事が求められていて更に災害時に支援拠点施設としての役割も担うことが求められており多様なニーズにしっかり答えるように環境を整えて行かなければならないと考えている所でございます。

それらの背景のなか、今後の本市の学校給食の在り方・方向性に基づいた施設整備を進めて行くことは私どもと致しましては緊急の課題と考えております。

今回も、非常にタイトなスケジュールで大変申し訳ありませんが只今お話した現状も十分に御理解の上御議論をお願いしたいと思っております。

終わりになりますが、今回の諮問案件につきましてはその具体的な整備内容が明らかになった時点においても本委員会の皆様からの御意見を頂く事としておりますので宜しくお願い致します。しかし、現委員の皆様の任期につきましては御承知のように今年の５月末となっております。（次回任期の）開催に当たっては引き続き委員をお願いする事もあると思いますが、今回の委員会が現委員としての最後になるかもしれませんので、改めてこの場をお借りして似内委員長を始め各委員の皆様には２年間の御尽力に対しまして感謝を申し上げ私からの挨拶とさせて頂きます。本当にありがとうございました。そして、本日の審議宜しくお願い致します。

〇（成田センター長）ありがとうございました。教育長は次の日程のため、ここで退席させていただきますことを、委員の皆さまご了承願います。

＜鎌田教育長、退席＞

〇（成田センター長）ここから議事の進行を似内委員長に引き継ぎます。似内委員長、

お願いします。

〇（似内委員長）皆さん今晩は。
　本日は、お忙しい中、夜の審議会に御足労ですが、大事な諮問も只今受けました。そういう事もありまして慎重な御討議をお願いしたいと思っています。それでは早速、議事を進行させて頂きます。
　では、はじめに本日の会議録署名委員の選任を致します。中村武史委員、お願いできますか？

〇（中村　委員）はい。

〇（似内委員長）それでは、会議録署名委員を「なかむら　たけし」委員にお願いします。では、議事を進めて行きます。本日、諮問のあった「学校給食施設の整備について」、委員の皆さまのご意見を伺いたいと存じます。まず、はじめに事務局から諮問理由などについて説明お願いします。

〇（成田センター長）はい。それでは今回の諮問につきまして、事務局よりご説明申し上げます。石狩市学校給食センター条例第８条第２項の規定に基づき、当センター運営委員会に諮問致します。
　諮問事項は「学校給食施設の整備の考え方について」でございます。諮問理由と致しましては、本市の学校給食は、現在、三つの学校給食センターにより、小・中学校に給食を提供していますが、建築後 36 年が経過する施設もあるなど、老朽化、衛生水準、作業効率など、抜本的な更新が求められております。
　そのため、現学校給食センターの老朽化、さらには新しい衛生管理基準への対応などの諸課題に対処し、安全・安心でおいしい給食の提供を安定的に行うとともに、食育の観点や時代の要請に応えるサービスを提供するなど、早期に関係機関、団体や市民等の意見を踏まえ整備を進めていくことが必要と考えております。
　つきましては今後具体的な整備を進めるに当たり「石狩市学校給食施設の整備の考え方」について、意見を求めるものでございます。そこで諮問書に添付資料といたしまして、「石狩市学校給食施設の整備の考え方」と題して４ページにわたって市が考えている整備の取り進め方について提示してございます。当運営委員会におきまして、この提示資料に基づき各委員から方向性や留意すべき点など質疑やご意見等をいただきまして、その御議論の結果を答申書に取りまとめ、後日、答申をいただく予定でおります。
　この考え方を記載した資料の内容と致しましては、まずはじめに本市の現状説明としまして、平成 11 年度からは調理業務部門を民間委託し、効果的、効率的な運営に努めるとともに、食育や地産地消等にも取組んできました。またこの間、学校給食における「安全・安心」の観点から文科省では新たに大きな食中毒が発生する度に、再

発防止に向け衛生基準を変更してきました。本市では、平成８年に起きた「O157 食中毒事件」の際には、学校給食においてサラダ・和え物などの食材は加熱調理のみとされたため、加熱後の食材を冷却するため「真空冷却機」の導入やウェット方式の調理場をドライ方式に近づけ運用、また平成 11 年の「磁器食器導入」時には消毒保管庫の増設などの工夫をしながら運営をしてきました。さらに平成 21 年には「学校給食衛生管理基準の施行」が文科省から通知されたことにより、衛生管理基準内容が旧基準（平成９年）よりも厳しいものとなったことから施設改修の一部改修を行ないながら調理過程の改善を図り、衛生管理を徹底してきました。これらの工夫改善を図っていてもなお「手作りの揚げ物」など手の込んだ調理が施設的な理由により困難な状況が続いております。学校給食は「食に関する指導」においても重要な使命を帯びていることから、充実した献立内容を提供することは大きな課題と言えます。

また、近年の児童生徒の「食物アレルギー」への対応、さらには「おいしい給食」を調理し提供するため「温かいものは温かく」「冷たいものは冷たく」提供する環境整備も求められております。しかし第２学校給食センターは建築後 36 年を経過する等、施設、設備の老朽化が進んでおり抜本的な更新が求められているとともに、他のセンターも整備の必要な時期を迎えてきております。

２ページには「学校給食施設の概要」を記載しております。

３ページには「施設整備の基本的考え方」を提示しています。

学校給食法の改正や食育基本法の制定、また栄養教諭制度の創設など、学校給食の役割が高まっている中で、次代を担う子どもたちのためにも将来にわたって安全、安心で、食育や時代の要請に応えるなど、魅力ある給食の提供を図ります。

また、学校給食法の改正に関わり、取り分け次の四つの内容について十分留意することとします。

・安全・安心な学校給食実施のために「学校給食衛生管理基準」の遵守
・学校給食の食事内容水準確保のために「学校給食実施基準」の遵守
・学校給食における「食育」の重視
・食に関する全体計画の作成を実施すること

３　具体的整備へのアプローチ

（１）スケジュール

・第 1 段階　：　整備の考え方に基づく具体的検討
・第 2 段階　：　基本・実施計画の策定
・第 3 段階　：　建設工事、各種整備

（２）検討の方法

・学校給食センター運営委員会
・専門家等からのアドバイス
・関係機関、団体等からの意見聴取会
・児童生徒の意見等の反映

４　施設整備に当たっての主な課題

（1）施設、設備

□規模　・児童生徒への平等性、運営の効率性を勘案

□場所　・建築基準法上の「工場」の位置付け　・配送時間

□炊飯設備の導入

□食物アレルギー対応室の導入

（2）給食の目的、時代の要請等

栄養、献立

□必要な栄養と石狩市の実態に即した食品更生の献立

□おいしい給食　　・適温給食、自家炊飯

食育

□「食に関する指導」の教材となる献立

□献立に合った食器の導入

□食育推進の機能　　・見学、体験等

地産地消

□地元食材の使用　　・食材の確保　・メニューの開発

□学習、啓発　　　　・いしかりデー

アレルギー等の個々への対応

□食物アレルギーへの対応　・把握、周知のシステム　・献立

□小児糖尿病など食事面で栄養指導が必要な児童生徒への対応

災害時の対応

□支援施設機能

（2）運営

□民間の活力を導入　・市の事業を基本とする業務の委託

□効果的、効率的運営　　　・作業、運送などの複合的な検討

以上、私の方から４ページにわたり、説明をさせて頂きましたが、各項目につきまして、黒河アドバイザーの方から更に詳細な説明を申し上げます。

○（黒河アドバイザー）では私の方から資料を見ながらの説明をさせて頂きます。
石狩市の現状という事で、詳細資料を資料４ページ以降に付けさせてもらいましたが、どのように衛生管理基準が変わったかという部分が文章だけではわかりづらいと思いまして、パワーポイントにしてまとめましたので図を見て頂きながら、ご説明させて頂きます。

新「学校給食衛生管理基準」が平成 21 年４月 1 日に施行されました、どこがどのように変わり、献立作成と調理作業にどのような影響を及ぼしているのか？ということを基にまとめてあります。

初めに施設の区分です。学校給食施設の区分で、新たに決められた区分があります。水色の部分が汚染作業区域で、黄色の部分が非汚染作業区域で、作業を区分してやりなさいという事になっています。基準に合わせた新しい「学校給食センター」ですと

全てが個室になっていますが、前よりあった「学校給食センター」は平面でまっすぐの作りになっておりますので、どのように区分しているかというのはそこの区域を跨ぐ部分に受け渡し台をつけて人間が移動をしないで食品だけを移動しなさいという新しい基準になっております。ここの部分（汚染区域と非汚染区域の跨ぐ部分）が今工夫をして行っている所ですが、実際どのようにやっているかといいますと、「作業台を仕切りとして」そこから向こう側に人間ができるだけ行くことがないように、そしてその台の上で食品の受け渡しをして向こう側から食品を取るという工夫をするこれが一つの方法です。

それから、パンラック（パンを乗せる台）を仕切りとしてそこから向こう側に行かないという工夫の仕方、またこういう台も無い所では、食品を乗せる移動台を仕切りとして使いなさいということになっております。

とにかくフラットになっていて仕切られていないので、何かを置いて人間が向こう側に行かないように工夫しなさいというのが、今の「衛生基準」です。

ところが、従来の人数で忙しく動いている中で移動しては駄目だとわかっていても、つい跨いでしまったりするというのが十分に気を付けなければならない部分です。

それから、設備の方です「シンク」について大きく変わっております。これは洗浄について洗い方が変わっておりまして三槽式構造にして物を三回に分けて洗いなさいとなっています。溜め水ではなく、オーバーフローして流しながら洗いなさい、そうでなければ汚れが落ちませんよという事が今の基準で求められているシンクです。ところが、全てシンクを新しく替えられないのでどのような工夫をしているかというと、シンクそのものの中に「ボール」と「ざる」を入れて、ボールの中でオーバーフローさせて洗っております。

工夫としては良いのですが、難点としては少量分しか洗えないので時間を要し、人手もかかるということになっています。

次に調理過程の中です。ポイントで御説明いたします。まず、食品を受ける時に検収作業を行っております。賞味期限・鮮度・中味を確認してから受け入れてますが、その検収室というのが以前はドアを開けてすぐ検収室でしたが、異物混入を防ぐためにも物の入れ替え作業のためにも、検収室の前に風除室を作りなさいという事になっており第２学校給食センターにも作っております。

これにより中が狭くなるという事になりますが、虫などの異物が入りにくくなっております。　次に検収をするための所の説明です。段ボールに「冷凍食品」が入ってきますが、以前は時間短縮のために調理室に段ボールを持ちこみ、そして次の作業をするという事をやっていた事もありましたが、この段ボールに菌が付いているという事で、今は検収室で段ボールから物を出し専用容器へ入れ替えをして、それから調理室に食品を入れるという事で、できるだけ「菌」の侵入を防ぐという作業が増えております。

それから、（洗浄等での）はね水も避けなければいけませんので、全て調理室においては、置き台は床上 60 ㎝以上の台とし食品を扱うという事になっています。

次に調理過程です。もちろん作業を変える時には手洗いはしておりますが更に厳しくなりまして、エプロン・履物全てが調理作業ごとに着替える・取り替える・手洗いをするということになっています。

また一瞬見てわかるように、調理作業ごとに色の違うエプロン・帽子をしなさいとなっておりますので、作業ごとに違うものに着替えるということを行っています。

そして使い捨て手袋も用途によって全て使い分けをして、必ず作業の違うもの、特に生で食べる物に関しては取り扱いに注意をいたしますが、必ず他に触らないように注意しなければいけない点があります。

それから、菌の繁殖をできるだけ防ぐという事で、ウェットシステムついては「ドライ運用を図る」こととなっておりまして、作業が終わる毎に床の水切り作業をしており、調理作業が終わるごとにもう一つ作業が増えるという事になっています。それから、食べ物の置き台（床上 60 ㎝以上）から直接床に食品の水分が落ちてはいけないということで受けるボールなどを置くという事です。言い換えるとドライ方式とは家庭の中の台所のように使いましょうという事で、一般家庭の台所の床が濡れているという事がないように、施設がウェットシステムであっても運用を、努力して行いなさいという事です。実際、第２学校給食センターでは行っております。

次に「作業工程表」を説明用に簡単なもので示しております。献立ごとに仕事をやっていく内容を書き入れており、汚染作業区域:非汚染作業区域で分けてあり、赤い星マークがそれぞれの作業内容が変わるごとに先程説明した手洗い・着替えをするという事で、一つの作業を終えるごとに一手間かけて次の作業に当たっているという事を示しています。

「動線図」というものも用意しました。線は食品の材料ごとに動く流れが決まっていて、必ず逆戻りしないようにという指導になっています。矢印（作業の流れ）が配送車に入れるまでは逆戻りはしないような流れになっています。

これは簡単な献立で示してありますが、食数も多くなり品数も多くなってくるとこの線が増えていくことになります。
ポイントは、先程も話しましたが作業区分が変わる所で人間の逆戻りですとか、動く場合は着替え・履き替えをしなさいという事で、フラットな調理室では受け渡し台などで物理的に行かないように出入りしなさいとなっており、従来の学校給食センターではこのようにしている所です。

もう一つ洗浄機の事です。この図では非汚染作業区域になっていますが、これは汚れた（食後食器）ものが（センターに）戻ってきて洗う場なので、現在は汚染作業区域となっています。

このように古い学校給食センターですとここの部分の区切りがございませんので、区域が混ざり合ってしまっているという現状となっています。

以上のようなことから、献立作成、調理への影響という事をまとめました。
・作業分岐点での着替え、手洗いによる時間
・ドライ運営のための作業時間

・作業動線を守るための作業時間など「作業時間」の増大
これにより
・手作り揚げ物などは調理不可能になり献立制限が生じている
　以上が現状であります。
　「そこで・・・」としまして、人が行うソフト面での工夫には限界があり、ヒューマンエラーへ繋がる恐れがある。
　そこで、ハード面の整備が必要ではないかというのが今回の現状の概要です。
　新しい学校給食センターの施設はどのようになっているかと申しますと、「区分」ではパススルー方式と申しまして、部屋と部屋の間に食品のみが移動できる物（大きな冷蔵庫のようなもの）があって、扉を開けて入れて向こうから開けて取るというパスをするような形のものになっております。
　今の基準に合った厨房は「検収→下処理→調理をして→配送」が一直線になるようになっています。ここでの特徴は、先程申しましたように検収室も下処理室も食材により部屋ごとに分けられております。肉と野菜が同じ所から入るとか、冷凍食品と生の肉が同じ所から入る仕組みではなく全て個部屋に分かれていて次に進んで行く。それから調理室も生で食べるもの、加熱して食べるもの、というふうに分かれています。全てが個室で分かれる事によって、そこを人間が行き来をするという危険を避ける仕組みとなっており、最後に配食をして出すという流れになっています。
　洗浄室も個室で分かれていて、学校から戻った食器も洗浄室から消毒保管庫で保管されるように、必ず逆戻りをしないという事と、作業と人の行き来ができないような形が現在の衛生管理基準に沿った内容となっています。
　以上のような現状をふまえて、３ページの２に施設整備の基本的考え方という所で４つの項目として新しい学校給食法に沿った給食を提供する上でのポイントを４つにまとめました。
・安全安心な学校給食実施のために学校給食衛生管理基準を法に位置づけた施設にします。
・学校給食の食事内容水準確保のために学校給食実施基準を法に位置づけたことを重要視します。
・食に関する全体計画の作成、栄養教諭の役割を法に位置づけたこと
・学校給食の目的を「食育」の観点から見直すこと
当たり前ですが、栄養教諭が行う食に関する指導、学校で行なって頂く食に関する指導について「学校給食は教材として使われるように」と書かれていますが、そのように在るためには、それなりの献立内容でなければ、食に関する指導も実施できないものと思っております。そこで、ここのポイントを基本としまして、課題の整理を６点あげさせて頂きました。「４　施設整備に当たっての主な課題」をご覧ください。
４　施設整備に当たっての主な課題（資料で説明。）
　　以上で説明を終わります。

○（成田センター長）以上、考え方につきまして御説明させて頂きました。
　また、今後の日程ですが本日の審議を踏まえた答申を頂くこととなりますが、答申の内容を２月 14 日開催の教育委員会議に報告したいと考えております。非常に窮屈な日程ですが、その会議に間に合うよう、概ね２月 10 日を目処に答申を頂きたいと考えております。とてもきつい日程なのですが、その日程を想定して本運営委員会からの答申の頂き方につきましても、皆さまとご相談させて頂きたいと思います。
以上、雑ぱくですが、事務局からの説明とさせていただきます。

○（似内委員長）今、事務局から一通りの説明がありました。これについて、委員の皆さん、なにかご質問・ご意見ございましたらお願い致します。

○（中田委員）給食費の料金改定についてと合わせての質問ですが、４月より小中学校の給食費を値上げするということですが増額分をもって全て先程説明された事柄に充てるということではないと思います。実際は、食材費の値上がり等に充てるという事ですよね。

○（成田センター長）はい。そうです。

○（中田委員）それでは、先程説明された学校給食施設整備に係わる費用については教育委員会･石狩市として見通しを立てて予算成立してからという事になるのですか。

○（成田センター長）はい。そうです。

○（中田委員）それでは、先程の説明の中で作業区域を分けて調理業務を行っていくとありましたが、昨今の事件事故ではついうっかり等でルールを破るなど様様な事が出ていますが、今後行動を監視する役割の方を専門に配置する予定はあるのでしょうか？

○（黒河アドバイザー）部屋を区切る仕組みで簡単に行き来ができない、そして次の部屋に行く時には必ず手洗い着替えの場所を通って行かなければならないということで、基本はその部屋その部屋の中の仕事はその人達ということで考えており、人数が少ない場合は併用する場合もあり得ますが、直には違う場所に行けない仕組みになっておりますし、違う部屋の人が入ったならばすぐ違いがわかるようにエプロン等の色分けもしていますので、特に今のところ監視者の配置は他の施設でもまだ聞いておりません。

○（中田委員）今回、農薬混入の事件もありまして休み時間に入ってはいけない場所に入って事故となった事もありましたので監視役の配置についても考えているのか

なと思いました。

○（似内委員長）宜しいでしょうか。

○（中田委員）はい。

○（成田センター長）只今の建設費用についての御質問に対し、補足説明をさせて頂きます。考え方の資料３ページに「３　具体的整備へのアプローチ（１）スケジュール・第１段階：整備の考え方に基づく具体的検討、・第２段階：基本・実施計画の策定、・第３段階：建設工事、各種整備」とありますが、私達が考えているのは第１段階については平成 26 年度初めより着手して行きたいと考えております。

そして、当運営委員会で皆様より御意見を頂きまして学校給食施設整備の考え方の熟度を高め精度を高めたことによって今後の基本実施計画の策定が第２段階になりますが、いわゆる学校給食センターを建てるためにはその設計が必要となりますので、早くても平成 26 年度の途中で市議会に補正予算を計上して議決を頂き、設計を委託発注するための予算を確保したいと考えております。

そして、設計にも概ね半年位必要でして設計が出来あがり、次に建設工事に入りますけれども建物を建てるためにも期間が約１年位必要となりますので、平成 26 年度が第１段階から第２段階の途中まで。

平成 27 年度中に、例えば工事施工に入り建設工事に約１年かかり第３段階の終わる頃には平成 28 年度後半位になるのでないかと考えております。

順調に行けば平成 29 年度の４月から新しい学校給食センターのオープンに漕ぎ着ければ、と大雑把ですがスケジュールを考えております。以上です。

○（似内委員長）只今の中田委員の質問に対して事務局より補足説明をしましたが、宜しいでしょうか？

○（中田委員）はい。わかりました。

○（似内委員長）他に質問ございますか。

○（堀委員）資料を読ませて頂いて自分なりに考えてみました。前回の運営委員会でも話に上がりましたが厚田学校給食センターのボイラー故障の件などがありました。

石狩地区の学校給食センターでも第２学校給食センターが築 36 年、学校給食センターも築 24 年経っているという事ですよね。効率性とかの面から考えると統合を考えられているのかと私は思いました。それで、３つのセンターを統合すると考えているのかどうかという事と、そうなった場合に先程説明された課題の中にもありましたけれども（給食の）配送時間の関係ですね、これがどうなって行くのか。

そして自家炊飯という事では以前より「弁当入れ」ではなく「食器」にしてほしいと要望してきましたので早急に実施してほしいと思います。また、献立に合った食器の導入についても是非とも行ってほしいと思っています。

それから、食育のことでは栄養士の方々が頑張って進められていると思っていますけれども、学校給食センター統合になった場合は、今の栄養士の人数が今の人数で担保されるのかどうかも伺いたいと思っています。

○（成田センター長）１点目の学校給食センター、第２学校給食センター、厚田学校給食センターを統合するかどうかの話ですが、まず、施設整備の考え方から（市内の）児童・生徒への平等性ということも大事だと考えております。そうした場合に、学校給食センター、第２学校給食センターがあり片方だけ最新の設備での給食を提供し、片方は築 25 年経過している設備での給食提供となった時に食の安全安心が平等だろうか？という面もございます。それから、運営の効率性という事を考えた場合に２箇所で２つの事を行うのと、１つに集約した場合の効率性も違ってくるものと思います。

ただ、建設費用の面ですけれども、大雑把に積算した中でも１つの学校給食センターを建設するのに 10 数億円かかると見込んでいます。今、学校給食センター、第２学校給食センターでそれぞれ２千５百食ほど提供していますが、新しく学校給食センターを建てる場合、２千５百食の学校給食センターと５千食の学校給食センターでは建設設備面でそれ程の差がない、単純に２倍の建設費用になる訳ではない、と見込んでおります。

そういった事を考えながら、一番最良の選択にしたいと考えておりますし、また厚田学校給食センターの場所もございます。先程の配送の時間の関係もあります。給食は、「調理後２時間以内に喫食できるよう努める」という決まりがありますし、仮に石狩市花川地区で作った給食が浜益まで２時間以内に届くかどうかという事もあります。今の道路事情は良くなっていますが、冬の吹雪の時はどうするかという事もございます。また、厚田学校給食センターには、地域の皆様の思いというのもございますから、そういった事も考えながら私どもが拙速に判断するのではなく、皆様からいろいろと御意見を頂きながら考えて行きたいと思っています。

２点目の自家炊飯は、新しい学校給食センターが建ちましたら是非実現したいと思っておりますし、食器も改善したいと考えております。

今、現在１回の給食にスプーンしか出せませんとか箸しか出せませんというのは、洗浄機の設備の問題もありました。配送面での制約もあり１種類で皆様に御理解を頂いておりますが、これも新しい学校給食センターでは適した食器の導入も可能と考えております。

３点目の栄養士の配置人数ですが、これは国で基準が決まっておりまして食数に応じて人数配置が定められております。仮にですが学校給食センター・第２学校給食センターが統合して５千食規模で調理をするとなりますと人数は２名配置となりますので、今の４名から２名減り半数となります。そういう法的なルールもございます。

以上です。

○（似内委員長）事務局よりの回答がありましたが、宜しいでしょうか？

○（堀委員）厚田学校給食センターの事では、急いで統合する考えではないと受け取って宜しいですか。

○（成田センター長）はい。そうです。

○（堀委員）栄養士の人数の事ですが、４名から２名に減るとなると献立を考え食育の事も行うことを考えると、それがきちんとできるかという事が気がかりです。
　また、新しい施設の面では北広島市の例もありますが、旧石狩市地区では今学校給食センターと第２学校給食センターの２つの施設で効率的に運用していて、子供達のためにも食の安全安心を守るという、リスク分散の考えも取り入れていると思うですが新しい施設で１つのセンターになった場合、どのように考えられているのでしょうか？

○（成田センター長）栄養士の人数減については、自治体として工夫したいと考えております。建設に向けての統合については、市の予算にも限りがありますので、その中で最良の選択をしたいと考えていまして、皆様と一緒に考えさせて頂きたいと思っています。

○（黒河アドバイザー）只今、御質問があったように、当然２つの学校給食センターにして別献立にした経緯は、食中毒が起きた場合のリスク分散になるという考えで実施してきました。それを今になって、仮に１つにまとめるという考えはどういう事か、ということになるのかと思いますが、実際今まで御説明を聞いて頂いたように設備が老朽化してきて栄養価と安全安心を考えて献立を実施して行く毎日毎日が調理員も栄養士も切ない思いをしながら、何か起きては困るという中で行っているのが実情です。それと食に関する指導が始まった時に、献立に合った食器もそうですがマナーの事ですとか、献立内容を使って食に関する指導を行った時にきちんと食品が全部使われている等、教材になるという献立作成を考える時にそれがあって、初めて食に関する指導ができるのかなと考えております。
　当然、栄養教諭が減るという事は、切ないですし仕事的にも大変になると思われますが、子供達の食の安全安心の事を考え、それから市内の児童生徒達が平等に（学校給食を）食べて貰うという考えの時に、片や自家炊飯・片や委託炊飯という事ではなく、安全性も考慮した献立、それからマナーも学ぶことができるというような学校給食の提供という事を考えた時に、皆様方にもその点も考慮して頂きながら議論を進めて頂ければと思っております。

○（似内委員長）宜しいでしょうか？

○（堀委員）今の説明のところで、栄養士の人数減について工夫をしていくという事でしたが、委託先の栄養士が献立を作るという事はできるのでしょうか？

○（黒河アドバイザー）その点については、学校給食の献立は、国の定めが栄養教諭でなければならないとなっております。

○（堀委員）それでは、工夫とはどういうことでしょうか？

○（成田センター長）栄養教諭は学校にも行くことがありますので、補助的に業務を行うということです。

○（黒河アドバイザー）他の自治体でもありますけれども、基本的には初めに説明したとおり献立を作成するのは、現場の衛生管理責任者の栄養教諭ですので、基本的な部分（業務内容）で石狩市が給食を実施して、内容だけを委託して責任は市にあるのと同じように、献立を立て現場での衛生管理責任者は当然栄養教諭です。

　しかし、栄養教諭制度ができましてから２つの仕事（学校給食センター・学校）を行っている訳です。その中で、なんとか作業を栄養教諭でなくてもできる部分で、例えば他の市町村では、時間でパートの栄養士を雇用して給食を実施している所もございますし、ポイントの大事な所は栄養教諭が行うという所は変わりありませんが、例えば献立のパソコン入力ですとか必ずしも栄養教諭でなくても出来る事を分けて出来たら良いなというものです。これはまだ決定ではなく、それが出来れば食に関する指導を学校で行うことに専念できるのではないでしょうか、という考えです。

○（似内委員長）宜しいでしょうか？

○（堀委員）配送時間に２時間以内ということですが、（私の）子供達が学校に通っている時に学校ごとでの給食提供を求めましたが、それは難しいとの事でした。２時間以内という点で先程にも説明がありましたが、おいしい給食の中で温かい物は温かくと言った時にその保温・保冷が保たれるのかどうかが疑問なのと、民間活力の導入という点で今の行っている事と今後の予定はどうなっているかを教えて頂きたいです。

○（似内委員長）事務局、お願いいたします。

○（黒河アドバイザー）温度に関してですが、現在給食に関する食器具類もかなり進

歩しております。それで、保温・保冷につきましても２時間必ず適温を守れるという容器ができております。その容器と、かなりの進歩で揚げ物等を適温で提供できる容器もありますし、さらにそれを入れるコンテナも今は温かい物・冷たい物を別にして入れるような工夫がされていますので、２時間適温で喫食というものは、選ぶものによって保たれるようになっております。

○（成田センター長）民間活力の点ですが、今現在調理業務は一つの会社に委託し配送業務は別の会社に委託というそれぞれ別に委託していて行政からの要請に答えて頂く形になっておりますが、それを専門的に特化した事業所ですと調理・配送を一体的に引き受けてもらえ、配送までをスムーズに効率的に展開してくれるという事も可能なものですから、よりスピーディーにできる事業所もございます。

○（堀委員）今、言われたことを検討して行くという事でしょうか？

○（成田センター長）はい。そうです。

○（堀委員）わかりました。

○（百井部長）基本的には、いわゆる協働という部分での委託という事も、考えられますが、たとえば地産地消の観点から地元の農協さんに御力添えを頂くことですとか、さらには藤女子大学さんからいろいろなアドバイスを頂くなどという部分ではこれまでの委託以外の部分にも、いわゆる業者だけでなくて様々な市民を含めて力添え、連携もあるのだろうと思います。
　今後は、あまり狭く考えないで、広い意味での連携も考えて行きたいと思っております。

○（堀委員）わかりました。

○（似内委員長）他に、ございますか。

○（高橋委員）本日の説明は、分かり易くありがとうございます。今の説明でちょっと思ったのですが、新しい学校給食センターの建設に伴ってコンテナ・備品・食器などは全てを入れ替えるという考え方で宜しいでしょうか？

○（黒河アドバイザー）はい、そうです。

○（高橋委員）わかりました。

○（櫻井委員）運用は委託ということでしたので施設は市として責任監督するという形で言え、防犯という観点から監視カメラじゃないですけれども悪意があるかもしれないという事でカメラを設置して運用された方がよいのではないでしょうか？資金のこともありますでしょうが、子供達の安全からも考慮して頂きたいと思います。

○（黒河アドバイザー）防犯カメラという事ですが、全ての学校給食センターにはないのですが、新しい学校給食センターは個室になっていますので、何かを監視するという事ではなく、今まではフラットに全てセンター長ですとか栄養士が見渡すことが出来たのが、なかなか全てを見られないという事で、各部屋にカメラを設置し、事務所で状況を管理するというセンターもございますので、参考にして行きたいと思っております。

○（似内委員長）宜しいですか。

○（櫻井委員）もう一つお聞きします。今後、施設を作るのに当たって、民間の製造で高いレベルで安全性を維持している施設の見学等はされていますか。

○（成田センター長）今後の予定です。

○（櫻井委員）はい。わかりました。

○（似内委員長）その他、皆さん何かございますか。

○（中村委員）事務局の先程の説明で、今の学校給食センターの施設が老朽化していてそれをなんとか基準に合わせるために工夫しているというのがよくわかりました。
それで確かにそういう状況では、作業的なロスもあるでしょうし、そういう意味では、時代に合った新しい学校給食センターを建設したいという事で宜しいですよね。

○（事務局）はい。

○（中村委員）是非、そうして頂きたいと思いますし、今度は先程より栄養教諭の人数の話しも出ておりましたが、時間的にも効率的にできるという事で時間に余裕が出来るのでしたら是非「食育」の推進に充てて頂きたいと思います。
私も「いしかりデー」に参加させて頂きましたけれども、子供達に食の重要性を栄養教諭の視点から教えてあげて頂きたいと思っています。資料にも載っていますが、小児糖尿病ですとか、あるいはアトピーにしてもそうでしょうけれど食生活に起因する症状が出ていると聞いております。そういう点からも、是非この安全で安心な食べ物、そして食生活がいかに重要であるかを教えて頂きたいと思います。もう一つは、

私は農家の者ですが、レストランとかに行きカレーライス・ラーメンがおいしかったという食べた物に対する評価はあるのですけれど、原料を例えば米でもそうですし麦でもイモでも作った人の苦労がなかなかわからないと思います。結果として出された料理はその素材を生産した農家・漁師、そして製造過程に係わった人達の苦労を是非新しい学校給食センターが出来て素晴らしい運営をして頂き、子供達に食育・食事の大切さを教えてもらう時間をお願いしたいと思います。以上です。

○（似内委員長）その他、皆さん何かございますか。

○（中田委員）新しい学校給食センター建設費用について概算で 10 数億円という数字を教えて頂きましたが、計画が通り議会で予算を確保されましたら設計・建築は競争で経費を抑えて良いプランニングの所で施行してほしいと思います。

○（成田センター長）御指摘の通り、皆様の血税で事業を行いますので、無駄のないような使い方をしなければならないのは当然ですので、より良い手法を選んで行きたいと思っております。今回、諮問をさせて頂いて、答申を受けてこれを教育委員会議で「それでは、学校給食センター施設整備に着手すべし。」という決定を頂きましてから、初めて用地の選定ですとか建設規模をどうする等を協議できることになり、それにより予算作成をどう進めて行くのかというのを具体的に進めて行くのが平成 26 年度になります。今後、皆様にことある度に、御意見を頂き逐次御相談させて頂いて進めて参りたいと思っております。

○（中田委員）わかりました。ありがとうございます。

○（似内委員長）その他、皆さん何かございますか。

○（菊地副委員長）はい。私も皆さんの意見を伺ってやはり安全安心な給食ということが一番大事であるという事から学校給食衛生基準に合ったその時代に合った石狩らしい学校給食センターを考えて頂きたいと思いました。

　また、その中でもハード面で衛生面を考えるという事と中で働いている人にも今まできっと工夫をされていたと思いますが、働いている人のソフト面の方も充実してもらえるように考えてもらいたいです。そして自家炊飯と手作りの揚げ物も実現できるようにして頂きたいと思います。

　ただ、第２学校給食センターでは、小学校が１校なので他の小学校と献立が違うというのはどうなのかなと思いました。また、厚田学校給食センターは、保育所分も賄っているということですが、栄養士の人数が減になった場合はどのように考えられているかという事を教えて頂きたいと思います。

○（成田センター長）まさしく厚田学校給食センターでは、以前から保育所分も賄っておりますので、その面からも今後厚田学校給食センターについては関係機関と慎重に協議をして行かなければならないと現時点では考えております。

○（似内委員長）自家炊飯については、先程の質問にもありましたが新しい学校給食センターになりましたら大丈夫と思って良いでしょうか？

○（成田センター長）はい。そう考えおります。

○（似内委員長）宜しいでしょうか。

○（菊地副委員長）はい。わかりました。

○（似内委員長）他にございますか。

○（浅野委員）資料３ページに「関係機関、団体等からの意見聴取会」とありますが、この団体とはどういう団体でしょうか。

○（成田センター長）石狩で古くから活動されております「いしかり学校給食を考える会」ですとかが例としてあげられますので、そういった普段から造詣が深い方々と、いろいろ意見交換させて頂きたいと考えております。

○（似内委員長）宜しいでしょうか。

○（浅野委員）はい。わかりました。

○（似内委員長）他にございますか。

○（各委員）なし。

○（似内委員長）それでは時間も大分経過しましたので、本日の会議の内容を踏まえまして、答申書の文案を整理し、各委員に送付して内容をご確認頂き、修正箇所などを事務局が集約して答申文を完成させたいと思います。最終的な文面については委員長である私に一任させて頂いてよろしいか、伺います。宜しいでしょうか。

○（各委員）異議なし。

○（似内委員長）文案が出来次第、各委員にご確認頂いて、そののち私から教育長に

答申を手渡したいと考えております。宜しいでしょうか？

○（堀委員）答申を出す際に、やはり附帯意見としてでも良いので、栄養教諭の人数が減る事をとても懸念しています。新しいセンターでは、いろいろと効率的になるというのはわかりましたが、そこで栄養士さんの時間が十分に保たれるとは思えません。そう考えると石狩市ですとか議会が、今の国の栄養教諭配置基準に対して不備なんだという事を、是非、検討して頂きたいので、意見としてお願いしたいと思います。

○（似内委員長）事務局、宜しいでしょうか。

○（成田センター長）はい。わかりました。

○(委員長)ありがとうございます。では、そのように進めさせて頂きます。
次に、報告事項に進みます。事務局からお願いします。

○（成田センター長）はい、事前にお配りした議案の報告事項の他に、急遽、追加で二点程ございます。

まず一点目、新年度の給食費の納付回数についてでございます。前回の当委員会におきまして各委員からご指摘を頂きました。これにつきまして、本日お配りさせて頂きました保護者宛のプリント「平成 26 年度の学校給食費の改定等について」に記載のとおり、納付回数をこれまでの 10 回から 1 回増やし 11 回で納付頂くよう私どものシステムを修正させて頂くことに致しましたことをご報告申し上げます。前回の運営委員会では、この回数変更に向こう 1 年程時間を頂きたいと申し上げたところですが、何とか今回間に合わせることができました。

これにより、特に中学生のご家庭における負担感を幾分でも緩和できるのではないかと考えているところでございます。

なお、恐縮ですが厚田センター管轄では従前から納付回数が 12 回ですので、残念ながら毎月の納付額が増額となってしまいます。なんとかご理解いただきたいと考えております。給食費の改定関係については以上です。

そして報告事項の二点目ですが、石狩市の教育委員が、各種委員会協議会等の各委員と「懇談会」を毎年実施しているとのことでございます。今年度は当運営委員会の皆さまと懇談を希望しておられます。そこで、今後具体的な日程調整をさせていただきまして、改めて皆さまに書面でご案内申し上げ、出欠を確認して実施して参りたいと思います。決して強制参加ではありませんので、なるべく多くの参加者が揃う日程を選びたいと考えております。今のところイメージしているのは、平日の日中開催で約２時間以内、場所はこの市役所内の会議室などで、決して固苦しいものではなく、和やかな空気の中で忌憚のない意見交換の場を想定しておりますので、より多くの皆さまのご参加を希望しておりますので、その節はどうぞよろしくお願いいたします。

事務局からは以上でございます。

○（似内委員長）以上、報告事項が２つございました。１点目については、答申の附帯意見が反映されたものになっているかと思います。委員の皆様から何か質問等ございますか。

○（各委員）なし。

○（似内委員長）報告事項の２つ目について何かございますか。

○（各委員）なし。

○（似内委員長）他にございませんか。

○（浅野委員）委員の次回募集時に、メンバーの中に新しく団体枠を作ることはできますか。

○（成田センター長）現在、当委員会としては定員が定数に達していて一般公募の枠で工夫するしかないのです。

○（似内委員長）宜しいでしょうか。

○（浅野委員）難しい事がよくわかりました。

○（似内委員長）他にございませんか。それでは長時間本当にありがとうございました。以上をもちまして本日の給食センター運営委員会を閉会とさせていただきます。皆さま、お疲れ様でした。

＜午後 7 時 55 分　終了＞

上記会議の記録に相違ないことを証するため、ここに署名する。

平成 26 年２月６日

石狩市学校給食センター運営委員会

署名委員　中 村 武 史