第１回倉敷市学校給食調理施設適正化検討委員会　議事録

１　日時　平成３０年１２月２０日（木）１３時３０分から１７時１０分まで

２　場所　倉敷市役所　教育委員室

３　出席者

（１）委員　委員９名全員出席

（２）市側　川原教育次長，渡邊学校教育部長，三宅学校教育部副参事，妹尾保健体育課長補佐，中桐主幹，佐藤係長，福高主任，田中主任，高橋副主任

４　議事録

議事

（１）倉敷市学校給食調理施設適正化検討委員会について

　　　事務局より資料１・２・３を使って説明

（２）委員長・副委員長の選出

　　　事務局　「委員長・副委員長の選出に入りたいと思います。委員の皆様から，自薦・他薦の御意見がございますでしょうか。」

　　　委　員「委員長は佐藤先生に，副委員長は金田先生にお願いしたいと思っておりますが，いかがでしょうか。」

　　　事務局　「委員長は佐藤先生に，副委員長は金田先生にお願いしたいとのことでしたが，御異議なければ拍手をお願いいたします。」

　　　　　　（拍手あり）

　　　事務局　「それでは，議事の進行につきましては，委員長にお願いしたいと思います。佐藤委員長よろしくお願いします。」

（３）倉敷市学校給食調理施設適正化検討委員会の運営について

　　　委員長　「ここからは，私が議事の進行をさせていただきます。円滑な進行のため御協力をお願いします。当委員会の運営についてお諮りしたいと思いますが，倉敷市審議会等の会議の公開に関する要綱というのがございまして，当委員会を公開するか非公開にするかを皆様にお諮りしたいと思います。私個人では，特別に個人情報等の取扱いの問題はないので，公開すべきと思いますが，いかがでしょうか。

　　　　　　　　　それで，この規定によりますと，傍聴者の定員がございますが，会場はこのような状況でございますので，申し込みがあれば先着５名まで認めるという事でよろしいでしょうか。

特に御異議ないようですので，御認め頂いたというようにさせていただきます。それでは次回の第２回の委員会からは公開という形にして，５名までの傍聴を先着順で受け入れるという形で運営をしていきたいと思います。」

（４）調理場視察（倉敷西小→真備調理場）

　　　委員長「先ほどのお話しにもありましたように，倉敷市の学校給食調理場は，大変老朽化が進んでおるということでございましたが，学校給食の提供にも支障をきたし始めているということが現場の実感という風にお聞きしております。そのためまずは，調理場の現状がどうかということを確認する必要があると思っております。本日は，事務局の方で，自校方式の調理場として倉敷西小学校，共同調理場として真備学校給食共同調理場を視察できるように準備していただいておりますので，それを視察に行きたいと思っております。特にご質問もなければ早速移動したいと思いますがよろしいでしょうか。それでは事務局の方で誘導をお願いします。」

　　　　（倉敷西小学校調理場を視察）

　　　　（真備学校給食共同調理場を視察）

（５）調理場視察振返り

　　　委員長「皆さん，お疲れ様でした。それでは議事の続きを進めて参りたいと思います。議題の５番調理場視察の振り返りということで，現場を視察していただいたご感想を一言づつお話しいただけたらと思います。まず私の方から口火をきらせていただきますが，皆さん，2つの事例を見られてどちらが素晴らしいかというのは，たぶんみんな答は一緒だとは思いますが，ウエットとドライで，ウエットは小さい一つの学校でやっているということで，時間の関係もあると思いますが，作業されている方は２人ほどでございましたけれど，フルでも４人ということで例えば１人か２人が病気で休んだ時にはどうするのかということも考えました。それからドライの方の総合的にやっておられるところと比較すると衛生基準等についても相当レベルが違うなあという感じを受けました。最終的にはお金の問題が伴うんでしょうけどどういう方向を目指していくかというのは，ドライの方向ではないのかなという，ただそのやり方というのは費用の問題もあるので，考えていかないといけない問題だと思います。一通り見させていただいた印象を簡単に述べますとそのように感じました。じゃあ右回りでお願いします。

　　　委　員「私も同じように思いました。ドライの方がかなり進んでいるなと思いました。それから，今共同調理場なんですが，以前単独校で校長先生をさせていただいたんですが，西小の方もかなり設備が良いなと思いました。前の学校はかなり老朽化が進んでいて，調理員も大変だなと思いました。」

　　　委　員「本当に大きな差があるという事が良くわかりました。新しい設備の整ったああいう調理場で子ども達の給食を作れるようにしていくという方向に向かうというのはとても良くわかった。一度に出来るかというとこれから時間やお金がかかることで，そこまでどういう段階をおっていくのかというのは本当に大変なことだなという風に感じました。」

　　　委　員「衛生管理という面ではドライの方がいいということは皆さん見られて思われていると思うが，自校方式か共調方式かという面から見た時に，出来上がりの時間とか，小さなことだが先ほど狭いところという話もあったんですけど，本当に西小の図面をみさせていただいて，本当に前いた学校と比較すると，これだったら使いようによっては，本当にドライ運用できるのではないかと，工夫すれば，実際使ったわけではなく，図面上だが見させてもらってので。ただ老朽化ということでは，避けて通れないので，共同調理場方式の予算というところを踏まえて，ドライ運用の検討というのも是非考えていただきたいなということも思っています。」

委　員「西小学校の方では，確かに施設も古くてすごく工夫をしていたり，中の使っている台とかもドライのものが一部あったりとか，昔建った時からは改善しながらやっているんだなと思いました。単独調理校の良さで，私たちも外から中の様子が見えたように，子ども達も学校の生活の中で給食を作っている様子とか，そういうところがすぐ知れる。学校の真ん中にある。うちの学校もそうだが，給食を作る過程を知らず知らずのうちに知っていくんだろうなというのを感じました。真備の調理場は築後１６年ですが，結構経っているがとても綺麗ですごく施設が整っているところを感じた。調理場で仕上げの時間が早くて2時間の喫食のところをかなり微妙なところなのかなと，それを温冷配膳車とかで補っているんだなというところを初めて見た。新しい施設でドライの施設がとても働く人にとっても安全でいいなあと思うのと，共同調理場より単独校の方が作っている様子も感じられていいなあと思いました。

　　　委　員「西小で見たがワンフロアーのところは，単独でそんなにないのかな。私が経験したところは，下処理室・洗浄室は壁で仕切られていた。そこらも何校あるかと考えながら話は進めていかなければならないなと考えた。真備調理場は衛生面がしっかりしているが，調理員の意識もドライでしっかりやっていこうというのもやってきたので，意識も大切にしていかなければならない。あとは出来上がり時間は，少し共同調理場だと気になる。今の調理場でも１０時４０分ぐらいに仕上げるようになって，１１時には配送車がでていくということなので，その時間的なところが気になります。衛生面は確かにしっかりできるのは確かだが。そこが栄養士としても気になるところです。

　　　委　員「２つの調理場を見させてもらったが，真備の方がきれいで衛生的。PTA関係から言うと給食の品質はどうなるのかなと。１箇所からパーッと配られるというのは，品質がさがるのではないかなというのは懸念する。それがクリアできるのならこちらでも構わない。個人的には運搬中に何かあったらどうなるのかなというのを懸念している。他は言う事が無いぐらい完璧なところだった。」

　　　委　員「両方の調理場を見させていただいて，衛生管理の状態が違うのは歴然とみえる。西小も先生がおっしゃったように子ども達の目の前で見えるのはひとつの食育につながっていくので，自校式の良さというところは活かしていくことは大事なのかなと思いました。ただやはり，スペース的な問題とかこれを色々と改築していく，もしくは何か手を加えるというのはやはり大変な作業になる。ただ，中を見させていただいた時に配置をそれぞれの機器の配置とか，こういうドライではない状態であってもかなり衛生的なことを意識しながら作業をなさっているのは，すごく感じた。さきほどのように調理員の意識が大事だし，そこを踏まえて出来る限り仕切りのようなものを，壁まで作れるかどうか分かりませんが，ああいう黄色の線だけではない。明確な仕切りのようなものを作れる。若しくは台で仕切りをするような形がいいかなというのを思った。あと，検収室がなかったりするのだが，工夫してスペースを作る方がよい。虫の侵入が心配だという話もあったので，早速に網戸とか，初歩的なところから始めていかないといけないというのは感じたところ。共同調理場はすばらしく衛生管理と動線もよく考えられていると思った。ちょっと運ぶということを考えると，おいしさというのがどこまで続くのかなとは考えた。これだけの衛生管理がされていれば安心な，つくるところでは安心だと思った。

　　　委　員「最初に西小学校を見た時，未だにあのような水浸しで洗浄作業が行われていることが信じられませんでした。学校給食法第9条学校給食衛生管理基準には，学校給食施設の共通事項の3に，「ドライシステムを導入するように努めること。また，ドライシステムを導入していない調理場においてはドライ運用を図ること。」とされていますから。0157食中毒事件以前の学校給食による食中毒事件は，床を水浸しにした調理作業をしていたために，床からの跳ね水による二次汚染が原因であるということが分かりました。

文部省はそれまでのウエットシステムからドライシステムに大きく方向転換することにしました。とはいっても，施設は簡単に改善できませんから，全国各地のドライ運用するための様々な取り組みを事例集にしたりして，給食関係者の意識改革を図りました。意識改革で一番難しかったのは，長年このやり方でやってきて食中毒は起きていないという考え方でした。今回の委員会は，長年の課題解決の委員会と理解していますが，大切なことは単に新しい施設に建て替えればよいというだけでなく，安全安心を最優先に，子供たちの望ましい食習慣を形成するための生きた教材となる給食を提供することを大前提に，喫緊の課題である食物アレルギー対応，地場産物の活用等にも対応できる施設設備の整備ができるよう，皆様と議論できるように願っています。」

　　　委員長「大きな方向性も小さな方向性も含めて，御意見をいただいた。本日は現場を視察しましたので，皆さんの御意見をお聞きして，次回から少し具体的な話に入っていきたいと思っている。視察の意見はここまでとさせていただいて，次の議題にさせていただきたい。」

（６）倉敷市２１世紀学校給食検討委員会答申について

　　　　　　　「次が６番目の議題で倉敷市２１世紀学校給食検討委員会答申というのが，平成１２年に倉敷市の学校給食に関する審議会の答申が出ていますので，少し時間的な間があいていますが，直近のものでいうとこれが学校給食に関する答申ということなので，これも踏まえて検討した方がいいだろうと思いますので，事務局の方から平成１２年の答申について説明をしてほしい。」

　　　（事務局から資料６にもとづき説明）

　　　委員長「ただ今事務局から説明がありましたが，何か質問等がありますか。」

　　　委　員「はい。今の新しい共同調理場は何の理由をつけてできているのか。」

　　　事務局「もともと，昭和４０年代後半に，倉敷・倉敷北・玉島の共同調理場ができています。今回の新しい調理場を建てるのは，この３つの調理場と合併前に作られていた，もと船穂町の調理場の４つの共同調理場を１つの共同調理場にしているので，自校式から共同調理場方式に方針転換したのではないという説明をしている。」

　　　委　員「分かりました。その際に，見直しましょう，単独にしましょうとはならなかったのですね。」

　　　事務局「議論はありました。玉島調理場の２小学校については，単独にもどすべきではないかという議論はあったとお聞きしている。」

　　　委　員「分かりました。」

　　　委員長「他にはいかがでしょうか。この答申も聞いていて，給食の問題って，キーワードが食を通じての教育を子どもたちにどうするのか。ということと，もちろん子どもの健康を増進するための給食である必要があるということと，やっぱり安全な食事を提供するということと，それだけではすみませんよという事で，経済性の問題を考えないといけない。この４つのバランスをどうとるのかという事になりますよね。今回の給食場の問題についてもそこのバランスを取っていくという事になって，その４つを全て完璧に理想を追求したものを全部ひっくるめるのはほとんど不可能なので，どこに折り合いをつけてトータルとして。皆さんで将来的にこれならいいのでは，というのを見つけ出すことになる。さきほど，先生が言われていた内容とほぼ同じかなと思っている。ということで，その４つのバランスをとりながら倉敷市として望ましい給食施設の整備をいろんな御意見を出していただいて，これならみんな納得できるぞというレベルをこの委員会で出していければ一番望ましいのかなと思っている。他に何かよろしいでしょうか。御意見特にございませんでしょうか。それでは，続いて次に学校調理場の更新について倉敷市では市議会や教育委員会で様々な議論があったとお聞きしている。その経緯内容を事務局から説明してほしい。」

　　　事務局「今事務局が申しましたけど，重なる部分もありますが，多くはこの２１世紀の答申にかかわる議論が多い。今回もこの本検討委員会を設立し，施設設備方針について検討を行っていくということを市議会・市民文教委員会にも教育委員会にも報告した。その際にも数々の御意見をいただいた。市民文教委員会に報告した際には，２１世紀検討委員会の答申を尊重して，給食調理施設検討委員会では，協議を進めるべきであるという声をいただいております。要はこれまでどおり単独は単独で，共調は共調でいうところの原則を崩すべきではないという御意見だったと承知している。一方では，他の委員からは良く読み込むと，答申の中には，委員長がおっしゃられたように基本的な考えとして教育効果・健康・安全性・経済性という４つの観点をもって検討すべきと書いてある。そして先ほど事務局が説明をいたしましたが，後半部分にはかなりコスト意識についてのことも書かれている。これまでは，理念のことはずっと議論をしてきたが，コスト意識については果たして多くの時間を割いてやってきたものであるのかどうかという御意見をいただいた。要は公の事業であるので，コストがいくらかかってもいいという考えでは今の時代ではおかしいのではないか、コスト意識ということを十分念頭において安全・安心な給食を安定的に提供できるような方針を作っていってもらいたい、という意見を議会からはいただいている。教育委員会で説明をした際には，老朽化をした施設の安全性，それから食の安全性もそうだし，働いている人の安全性を守るという事も意見としてありました。非常に過酷な状況で働いているということなので，一刻も早く働きやすい環境にしないといつ労災事故が起きてもおかしくない状況であるということ。できるだけ急いでやってもらいたい。それから，検討委員会で今後そういったこと，働く環境のことや安全性のことを議論するだろうが，さらにこの教育委員さんは踏み込まれて，様々問題がある中で自校方式のままで改善するだけでいいのかと。いうこともおっしゃられていました。時代が、方針が作られた時と，学校給食を取り巻く環境が大きく変わっている中でやはり，今の時代に即した議論をしていくべきではないかと。本当に変化の激しい時代になった、と数年前に当たり前だと思っていたことがそうではないということも世の中たくさん起きている。そういった今の状況を的確に把握して議論進めてもらいたい。というお話がありました。こういうお話があったということを是非ご紹介させていただきますということを教育委員さんにはお答えさせていただいております。こういったようなところが，近いところでの議会や教育委員会での御意見です。

　　委員長「質問だが，給食施設は色々な形で整備されてきた。やはり高度成長期を通じて税収が豊かな時にかなり一気に進んだと思う。倉敷もそうだと思う。その結果，更新が一気に出てきている。ということは全国でも同じような問題がいっぱい出ている。とすると文科省も学校給食の問題という子どもたちの教育上大変重要な問題だと思うので，そのあたり文科省自身は現状，給食施設の問題を把握しているのかということ。当然全国の中でも優良事例で単独校であってもドライをうまくやっているというところがあるかもしれない。この分野は私は詳しくないので存じ上げない。そのあたりの情報収集というか，文科省で単独校でやってうまくいっている場合のコストですよね。子どもたちに提供する食事のコストというのはどれくらいのものになっているのか。共調でやったときにコストの問題はそのお金の問題もあるがそれ以外の先ほどのご心配がでた配送中の事故があったときはどうするのか、というのは全国であればものすごい事例ですから，交通事故があったときはどう解決していったのかというそのあたりの情報を文科省で重要な問題なので教えてもらうのはひとつ重要なので是非やってほしい。あと，先生がいろいろ御存知ではないか。」

　　　委　員「学校給食は設置者の責任でやるものですし，単独にするか共同にするかについても設置者が判断するものです。」

　　委員長「そのとおり，設置者の責任でやるということである。その責任をまっとうするためにも情報収集をやってほしい。そのうえで，市の責任でやらなければならないこと。色々なご意見が出た時になぜその結論にいたったのかという説得力は増すと思う。やっぱりそれだけの情報収集をした上でそれでもなおかつ，経済の問題を考えればこれがベストだといえるものを出していく必要がある。」

　　　事務局「先ほどのコストの話について，単独調理場ごとにどれくらいかかっていて，どれぐらい，人も配置しないといけないので，人件費含めハードのお金がどれくらいかかっているのか。あと，４つの調理場を廃止するので，何食つくっていて，どれくらいお金がかかっているのか。維持管理にどれくらい実際お金がかかっているのかというデータは次回までに集めてお示しをさせていただこうと考えている。他の自治体も衛生管理基準がかわって，皆さん同じ課題をもっている。ネットで検索してみて、この何年かに基本方針とか整備方針をつくっているところもかなりある。そこには課題とどう考えて，何をクリアしようと思ってこういう結論にするんだということが書かれてあると思う。それを一覧表にして傾向がみれるようにお示しをしたい。」

　　委員長「是非お願いしたい。それでは予定していた本日の議題は以上ですが，委員の皆さんからご提案いただくことはありますか。よろしいですか。はいそれでは次回の委員会では，学校給食調理場の衛生管理の現状と維持管理にかかるコストについて議論したいと思います。その中で先ほどお願いしたこともご説明していただければと思う。それでは本日予定していた議事内容については全て終了しました。よろしいでしょうか。ありがとうございました。あとは事務局でよろしくお願いします。」

（７）その他

　　　特になし

（８）次回以降の日程調整

　　第２回　平成３１年１月１７日（木）１３時３０分から１７時

　　第３回　　　　　　２月１日（金）１３時３０分から１７時

　　第４回　　　　　　２月１５日（金）９時３０分から１２時

　　第５回　　　　　　３月１８日（月）１３時３０分から１７時

※会議は５回までで終了することを基本とするが，念のため予備日を設定しておく。

　　予備日　　　　　　３月２５日（月）９時３０分から１２時